

刺身で食べられるヤマメ、「奥多摩やまめ」

財団法人東京都農林水産振興財団
東京都奥多摩さかな養殖センター 主任 城 智聡

1. 開発の経緯

ヤマメは通常2年で産卵すると死んでしまい、大きくならないために、塩焼きがほとんどでした。しかし、ニジマスやイワナのように、刺身やすしで食べられる大型のヤマメを求める要望がありました。

奥多摩さかな養殖センター（旧東京都水産試験場奥多摩分場。以下、養殖センター）では、昭和62年から染色体操作技術を応用した大型ヤマメの開発に取り組み、平成10年に実用化に成



写真1 奥多摩やまめ

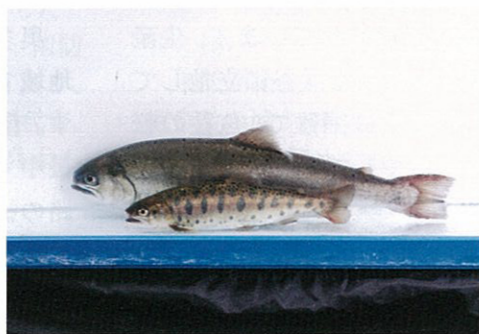


写真2 奥多摩やまめ(奥:約1kg)と通常ヤマメ(手前:約200g)

功し、「奥多摩やまめ」と命名しました。

2. 奥多摩やまめの特徴

通常ヤマメは精子と卵からそれぞれ1組ずつの染色体を受け取り、計2組の染色体をもつ二倍体と呼ばれます。一方、奥多摩やまめは、もう一組の染色体を持つようにした三倍体と呼ばれるヤマメです(写真1)。これによって、卵を持たなく(成熟しなく)なり、以下の3つの利点が得られるようになりました。この技術は、種なしスイカや、種なしブドウ等と同様のものです。

(1) 大型化

寿命が5年まで延長され、大きく成長します(写真2)。これにより、刺身、すしネ

功し、「奥多摩やまめ」と命名しました。

2. 奥多摩やまめの特徴

通常ヤマメは精子と卵からそれぞれ1組ずつの染色体を受け取り、計2組の染色体をもつ二倍体と呼ばれます。一方、奥多摩やまめは、もう一組の染色体を持つようにした三倍体と呼ばれるヤマメです(写真1)。これによって、卵を持たなく(成熟しなく)なり、以下の3つの利点が得られるようになりました。この技術は、種なしスイカや、種なしブドウ等と同様のものです。

(1) 大型化

寿命が5年まで延長され、大きく成長します(写真2)。これにより、刺身、すしネ



写真3 奥多摩やまめの姿造り



写真4 奥多摩やまめのにぎり寿司

タなど利用幅が拡大します(写真3、4)。

(2) 肉質の安定

うまみ成分を卵に奪われることがないため、一年中、おいしいヤマメが食べられます。

(3) 良好な容姿

成熟に伴う“サビ”と呼ばれる体色の黒化などの見た目の劣化がありません。

このように、奥多摩やまめは大型化のみならず、多くの利点を持った新しい養殖対象魚種となりました。

3. 普及の取り組み

平成17年度に東京都が策定した「水産業振興プラン(川編)」では、養殖業の活性化の一環として、奥多摩やまめの振興が取り上げられました。これを期に「奥多摩やまめ振興協議会」が発足し、奥多摩やまめの普及を進めていくこととなりました。この協議会は、東京都(水産課・島しょ農林水産総合センター)の他、当財団及び生産者の集まりである東京都鮭鱒養殖漁業協同組合等で構成され、地元市町村、旅館・料理店等に積極的に働きかけ、生産者と利用者が協働で奥多摩やまめの普及に取り組む体制を作りました。

4. 生産と販売状況

奥多摩やまめは、養殖センターで種苗を生産しており、卵と稚魚をそれぞれ9万粒、2万尾を配付しています(平成20年度)。これを都内の養殖業者が出荷サイズまで育成しています。現在の生産量は3トン程度で、ほとんどが、多摩地域の料理店や旅館で消費されています。生産拡大を図っていますが、急峻な溪谷に立地しているために、飼育池の拡大は困難で、魚種の転換など地道に生産量を増やしていく取り組みをしています。

4. 加工品の開発

奥多摩やまめの出荷形態は、従来は塩焼きサ

イズ(100g、17~18cm)、刺身サイズ(500g以上、35cm以上)ともに、鮮魚での販売が主でした。しかし、これらの中間のサイズのもの、塩焼きには大きく、刺身には小さいため、あまり利用されていませんでした。

また、刺身サイズでは、小口の顧客に対しても、1尾単位で購入しなければならず、無駄が多くなり小さな店舗で利用する際のネックでした。そこで、中型魚の有効利用を目的としたくん製



写真5 奥多摩やまめのくん製



写真6 奥多摩やまめの冷凍フィレ(試作品)

品(写真5)と、刺身サイズの利便性向上を目的とした冷凍品(写真6)の開発に取り組みしました。

現在、奥多摩町内で試行販売を行い、商品としての有用性を確認しているところです。

5. 今後の取り組み

このような状況ですので、奥多摩やまめを給食の食材として利用している事例はありませんが、他県ではマス類を学校給食に導入する試みがなされています。将来的に、奥多摩やまめだけでなく、都内産のマス類が学校給食に取り入れられるようになればと考えています。

奥多摩やまめは、生産量に限りがあり、多摩地域での消費量をまかなうのが精一杯の状況です。普及に向けての試行錯誤を繰り返している最中ですが、引き続き安定生産と生産拡大、販路の拡大、地域の特産品としての定着化を進めていきます。