

そもそも、チョウザメとは



チョウザメは鮫さめではありません。チョウザメ科に属する魚です。

そもそもチョウザメは鮫ではありません。チョウザメ科に属する魚です。体にある硬いウロコが蝶の形をしていることから、全体的な形がサメに似ていることから、「チョウザメ」と名づけられました。

チョウザメの卵は、世界三大珍味である「キャビア」。今、その親であるチョウザメの魚肉そのものが注目を浴びています。

なお、宮崎県産チョウザメの魚肉料理が、全日空（ANA）国際線のファーストクラスで、今年9月から11月に提供されることが決まっています。

新規参入しませんか

チョウザメ養殖事業
新規参入希望者 説明会・相談会

市では、安定的な生産供給体制の確保とチョウザメ産業の拡大を図るため、養殖事業参入を希望する人を対象とした説明会・相談会を開催します。養殖に興味のある人は、遠慮なく参加ください。

なお、チョウザメは魚肉、またはキャビア用として出荷することが前提ですので、観賞用やペットとしては養殖できません。

8月26日(火)

時間 19時～20時30分
場所 中央公民館 第1会議室

当日は、養殖業者の生の声を聴くことができます。

問 農業振興課 ☎ 23 - 0333

Interview 業者の声

長い歴史を持つチョウザメの養殖に、早くから試行錯誤をしながら取り組んできた事業者に聴きました

県内で初めて養殖を開始
いち早くキャビアを製造

(株)いこいの家 社長
さかもと うちろう
坂本 宇一郎 さん



名水が生む高品質のチョウザメ。
ブランド化し全国に売り出したい

料理の開発や提供は、20年前から既にありました。そんな中、魚肉用に買ったチョウザメに卵が入っているのを見つけたのが、養殖のきっかけ。試行錯誤の日々が始まりました。小林はとにかく「水」が良く、高品質が保てるので、ブランド化もしやすい。世代ごとに育てていく必要があるため、池の確保は課題ですが、そういったことを協議会で協力し、全国に売り出す素地を固めていければと思います。



みやざき西諸
チョウザメ普及促進協議会
会長（蝶鮫屋）

はぎの ゆうき
萩野 裕樹 さん

養殖業者で協力し、肉・キャビア
の安定した供給体制を整えたい

完全な素人からチョウザメの養殖に挑戦して6年。大きな失敗もありながら、なんとか満足いく養殖技術にたどり着きました。水が豊富で質も良いため、小林産のチョウザメには自信が持てます。小林ブランドとして、オリジナルなものができるはず。しかし、全国から注文や問い合わせを受けるものの、まだ安定した供給が確保できないのが現状。皆で協力し、需要に応える供給体制を整えていきたいと思います。



今、官民一体となって取り組んでいる「チョウザメ」。実は小林市とチョウザメには、深い縁と歴史がありました



小林市は国産チョウザメのふるさと

「チョウザメといえば小林市」を目指します

宮崎県では、県産キャビアの販売に取り組み、その魚肉にも注目が集まっています。しかし、今、なぜ市を挙げて「チョウザメ」に取り組むのか、疑問に思う人も多いはず。そもそも「チョウザメ」と小林市には他の地域にはない「深い縁と歴史」があります。そして、ここだけにしかない「強み」もあります。その縁と歴史、強みをおさらいし、「チョウザメ」の価値を再確認します。

どこよりも早く取り組んできた人財と歴史

日本では、旧ソ連との日ソ漁業科学技術協力の一環として昭和55年から、チョウザメの本格的な導入が行われ、宮崎県を含む数カ所で研究が行われました。現在でも研究が続いているのは宮崎県水産試験場内水面支場（出の山）のみです。内水面支場（当時の小林分場）では、昭和58年12月に初めてチョウザメの研究に着手し、現在まで30年以上にわたり研究を続けています。その間、平成16年に日本で初めて「シロチョウザメ」の完全養殖に成功。平成23年には大量生産技術を確認し、安定的な稚魚の供給が可能となりました。また、平成13年には、「出の山 いこいの家」が県内で初めて民間業者による養殖を開始。宮崎県では、昨年11月に県ブランドキャビア「MIYAZAKI AVIAR 1983」を販売しましたが、いこいの家では、平成16年から独自の製造技術により「出の山産キャビア 皇帝の涙」を製造・販売しています。現在、市内のチョウザメ養殖業者は5業者で、昨年度の稚魚供給数の半数以上が市内の養殖場に供給され



強みを解説
小林チョウザメのここがすごい

- ①温暖な気候と豊富な湧水があり、成熟が早い
- ②きれいな湧水で育つため、魚肉(チョウザメ料理)、キャビアが安心安全に提供できる
- ③宮崎県水産試験場内水面支場から、稚魚の安定供給と関連技術の提供を受けられる
- ④どこよりも早く民間としてチョウザメ養殖に取り組んできた人財と歴史がある
- ⑤国産チョウザメ育成尾数が日本一(稚魚供給ベース)
- ⑥市・商工会議所のチョウザメ・キャビア課、みやざき西諸チョウザメ普及促進協議会、小林チョウザメ料理推進協議会などが協働で取り組んでおり、地域の連携が強い(地元高校とも連携)

殖を開始。宮崎県では、昨年11月に県ブランドキャビア「MIYAZAKI AVIAR 1983」を販売しましたが、いこいの家では、平成16年から独自の製造技術により「出の山産キャビア 皇帝の涙」を製造・販売しています。現在、市内のチョウザメ養殖業者は5業者で、昨年度の稚魚供給数の半数以上が市内の養殖場に供給され

ており、国産チョウザメの育成尾数は日本一です。こうした経緯から「小林市は国産チョウザメのふるさと」ともいえます。小林産のチョウザメは、多くの強みも持ち、新たな観光資源や成長産業となる要素を十分に備えています。こうしたことから、現在「チョウザメといえば小林市」を目指して、市を挙げて強力に取り組んでいます。