

夢風便り

ゆめかぜだより

Volume 5

特集

ザ・浜名湖ウナギ

今日まで、そして明日から

遠州偉人列伝

天馬のように翔けた稀代の天才書道家
川村驥山

ワンデイ・トリップへの誘い

茶の里と大パノラマの
絶景を楽しむ



Contents



令和3年6月発行(年2回発行)
発行 浜松いわた信用金庫
浜松市中区元城町114-8
053-401-1812
<https://hamamatsu-iwata.jp/>
編集・制作 株式会社メディアトーク

- 3 特集
ザ・浜名湖ウナギ
今日まで、そして明日から
- 10 遠州偉人列伝
天馬のように翔けた稀代の天才書道家
川村驥山
- 15 I Love Hamamatsu! 浜松大好き!
ブレット・メイヤーさん
- 16 ワンディ・トリップへの誘い
茶の里と大パノラマの絶景を楽しむ
- 20 輝く未来人
菊川市 東海書道会小笠A支部パフォーマンス部
- 22 われら夢風カンパニー
File: 09 レワード株式会社
File: 10 美容室f.a.c.e
- 26 いきいき悠々倶楽部
浜松市南区 服部文枝さん
- 28 ぶらり黒猫の街さんぽ
浜松城下町編
- 30 天浜線 人と時代をつなぐ
花のリレー・プロジェクト
若いフレッシュな力でプロジェクトに貢献
- 32 未来に残したい遠州遺産
旧王子製紙製品倉庫



特 集

浜名湖ウナギ

今日まで、そして明日から

浜名湖

[THE HAMANAKO UNAGI]

日本初の本格的なウナギ養殖発祥の地として、全国にその名を知られる浜名湖。現在、生産量では他地域に負けていますが、浜名湖ウナギのブランドイメージは今なお健在です。今回は浜名湖ウナギの歴史と現状、将来に向けた新たなブランディングや技術開発について、じっくり紹介することにしましょう。



▲服部中村養鰻場内にある服部倉治郎の胸像

「ウナギ養殖の聖地」は こうして誕生した

特 集
浜名湖ウナギ
今日まで、そして明日から
[PIONEER]



▲浜名湖で日本初の本格的なウナギ養殖を創始した服部倉治郎

明治32年(1899年)のある日、東海道線の下り列車がちょうど浜名湖付近を通過しようとしていた時のことです。列車の窓から外の風景を見ていて、ふいに「これは！」と驚きの声を上げる一人の乗客がいました。その乗客の名は服部倉治郎。後に浜名湖で日本初の本格的なウナギ養殖を創始する人物です。

倉治郎は嘉永6年(1853年)、武蔵国葛飾郡千田新田(現在の東京都江東区深川)で川魚商を営む鮎屋五郎兵衛の長男として生まれました。この年は米国のペリー提督が黒船で浦賀に来航。世は一気に幕末へと向かう時代でした。少年時代の倉治郎は、利発で探求心が旺盛。近くの隅田川で水遊びや魚釣りをしながら、川の生物の生態に強い興味を持ちました。「魚はどんな場所を好んで棲むんだろう。よし、川底を掘って地質を調べてみよう」。また、淡水

と海水の混じる河口へ行って、そこにどんな生物が息しているかを研究したりもしました。

慶応元年(1865年)、12歳の倉治郎は、父の死後に家業を継いだ叔父とともに川魚の捕獲、養殖に従事します。そのうち、「何か誰もやったことのない生き物を養殖してみたい」と倉治郎は考えるようになりました。そこで目を付けたのはスッポン。滋養強壮のための食材として知られるスッポンなら、商品価値も高いと判断したのです。

倉治郎は慶応2年(1866年)からスッポン養殖を試みますが、当初はなかなかうまくいきませんでした。度重なる試行錯誤の末、スッポンの人工産卵に成功したのは維新後の明治8年(1875年)。その4年後の明治12年(1879年)、卵の人工ふ化にも成功し、スッポン養殖の実用化にめどを付けました。これ以降、倉治郎は養殖池の改

良や飼料の研究を進め、同時に小規模なウナギ養殖にも着手したのです。

やがて養魚家として名声を高め、自らの会社も起業した倉治郎は、明治32年(1899年)、愛知県水産試験場の嘱託研究者となります。そして、東京から同試験場へと出張する汽車の中から浜名湖を見て、「ここならウナギやスッポンの本格養殖に最適だ」と直感しました。実際、浜名湖付近は水が豊富で土地も広く、年間を通して気候は温暖。同年、倉治郎は舞阪町吹上地区で約8ヘクタールの土地を購入し、養殖池の造成を開始しました。

この時、倉治郎は心強い相棒に出会っています。元愛知県水産試験場技師で、雄踏村(現在の浜松市西区雄踏町)出身の中村正輔です。明治33年(1900年)、二人は共同で両名の苗字を冠した「服部中村養鰻場」(鰻はスッポン)を開設。大規模なウナギ、スッポ



▲大正15年12月5日、服部中村養鰻場に建てられた倉治郎の銅像の除幕式

ンの養殖に乗り出します。

このうちウナギに関して、二人は当時としては画期的な養殖技術を編み出しました。それは、浜名湖で全長15センチほどのウナギの幼魚(黒子)を採取し、それを養殖池に放って、蚕の蛹や魚のすり身をエサにして成魚まで育てるというものです。この手法は大成功し、それに倣って多くの人がウナギ



▲広さ3万坪の自社養鰻池の前で、会社の歴史を語る服部訓明さん

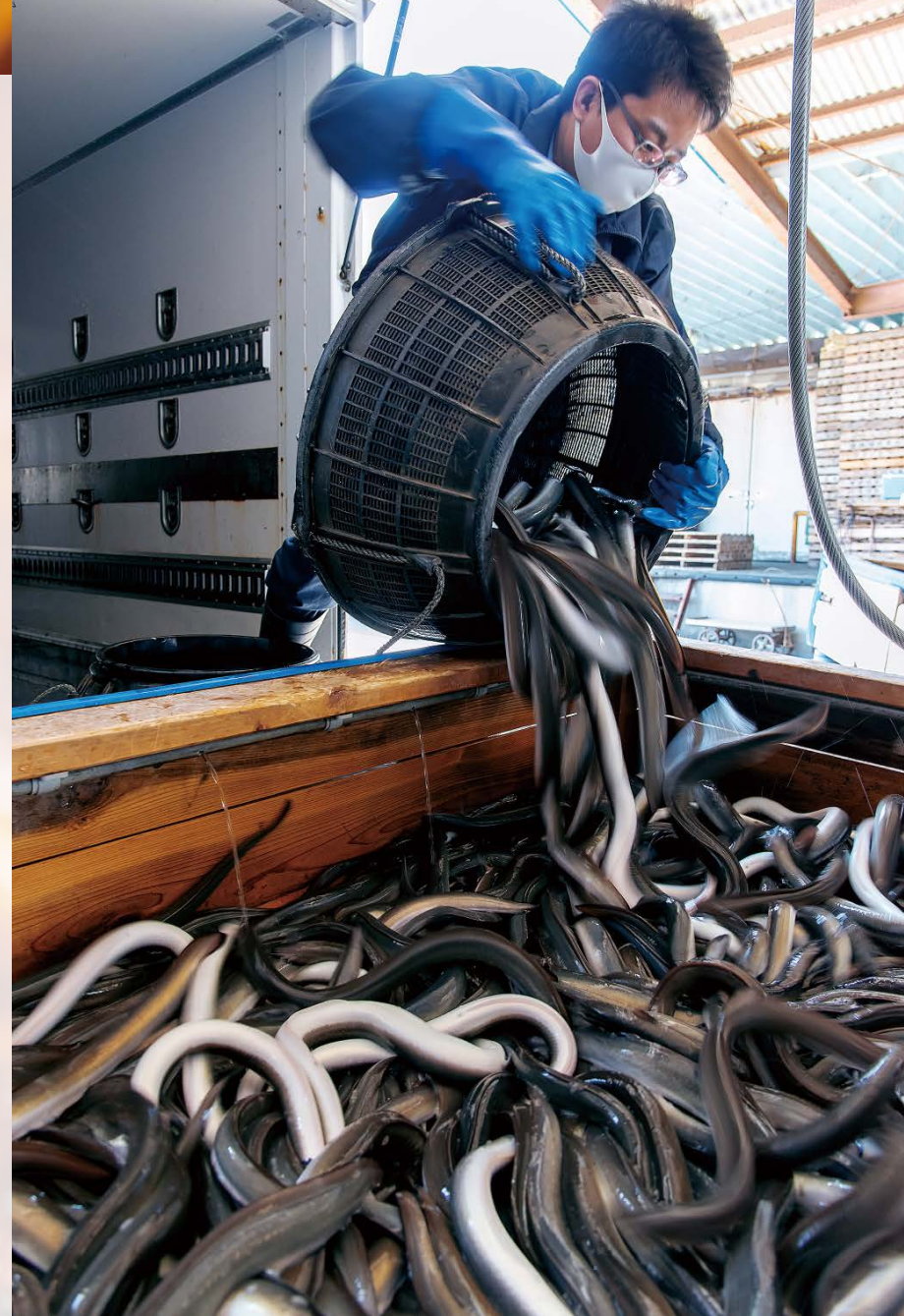
養殖に乗り出したことで、浜名湖のウナギ養殖が一大産業となる基盤が築かれました。一方、スッポンは生育に年数がかかるため生産効率が低く、売上の9割近くはウナギだったといえます。

大正3年(1914年)、業容が拡大した服部中村養鰻場は株式会社に改組。創始者の倉治郎は、大日本水産会功績賞など数々の栄誉に輝きますが、大正9年(1920年)、病のため67歳で死去します。6年後の大正15年(1926年)には、その功績を称えて倉治郎の銅像が服部中村養鰻場内に建立され、盛大な除幕式

が行われました。

やがて月日は流れ、昭和43年(1968年)以降、株式会社服部中村養鰻場はスッポン養殖に専業化。これについて、倉治郎の子孫で同社長の服部訓明さんは次のように語ります。「高付加価値のスッポンに専念し、東京、京都、大阪などの高級料亭に当社のスッポンを提供するようになりました。現在はスッポン加工品の製造販売も手掛け、その品質には定評がありますよ」。

浜名湖を日本有数のウナギ、スッポン生産地に育て上げた倉治郎。大正時代の銅像は戦時中の徴用により今はありませんが、戦後に建てた胸像は同社内に残っています。胸像の目の前に広がっているのは、倉治郎の時代を彷彿とさせる広大な露地池。自らが夢を描いた浜名湖の養殖事業の行く末を、胸像は静かに見守っています。



▲浜松市や湖西市の養鰻場から来た浜名湖ウナギは、浜名湖養鰻漁業協同組合に集荷されます

服 部倉治郎が創始した黒子によるウナギ養殖。それはやがてシラスウナギ(稚魚)による養殖へと進化し、ウナギ養殖は日本全国へ広がっていきました。水産庁によると、令和元年(2019年)の都道府県別ウナギ生産量ランキングは、鹿児島県が7086トンで第1位。続いて第2位は愛知県の4362トン。ウナギ養殖が盛んな西尾市一色町がその大半を占めます。

「それなら浜松を含む静岡県は第3位かな?生産量も2位に近いくらいあるんでしょ?」と思われるかもしれませんが…。残念ながら、第3位はまた

も九州勢の宮崎県(3070トン)。わが静岡県は1534トンで、金銀銅の表彰台からかなり遠い第4位に甘んじています(浜松のみの統計はなし)。ウナギ養殖の故郷である浜名湖の地位は、これからどうなっていくのでしょうか。

「確かに、浜名湖を含む静岡県勢が鹿児島、愛知、宮崎の三大産地を生産量で脅かすということは、もはや現実的ではありません。それよりも私たちが狙っているのは、浜名湖ウナギのさらなるブランド化です。量が少ないことを逆手に取り、『希少で高級な浜名湖ウナギ』というイメージをもっと強調したいと考えているんです。そう

特 集 浜名湖ウナギ 今日まで、そして明日から BRANDING

永遠に ウナギよ、 浜名湖ブランドの

語るのは、浜名湖ウナギの販売管理、加工を行う浜名湖養鰻漁業協同組合(浜松市西区馬郡町)の外山昭廣組合長です。

昭和24年(1949年)発足の同組合には、現在、浜松市や湖西市にある約35の養鰻業者が加入。各業者が生産した浜名湖ウナギを組合の集荷場に集め、大中小に選別し、一晩井戸水にさらして臭みを抜いた後、卸問屋へ出荷します。また組合内には自前の加工場もあり、ここでウナギのさばき、自動ロースターによる焼き上げ、冷蔵・冷凍まで一貫加工。かば焼きや白焼きとして組合直営店、デパートやスーパー、

ネット流通向けに供給しているのです。「昨年からコロナ禍で、ウナギ需要は減退するのではと心配しましたが、結果は逆でした。在宅ワークの拡大や、外食自粛による内食の増加で、加工品のテイクアウトなどが大幅に増えたのはうれしい誤算です」

そんな浜名湖養鰻漁業協同組合が現在、熱心に取り組んでいるのが浜名湖ウナギのさらなるブランド化。その中心的役割を担っているのは、30~40代の若手組合員です。彼らはウナギ養殖業者の二代目、三代目といった後継者たち。地元で昔から行われてきた伝統的な養殖方法と、他地域や海外で生まれた新しい方法の両方を知っている

のが大きな強みだといいます。「現在、若い人たちが中心になって、組合内に独自の養鰻部門を立ち上げようと準備しています。これによって、万一、廃業する事業者が出て組合がカバーし、浜名湖ウナギ全体の生産量を確保したいと考えているんです」。

そうした一方で、浜名湖ウナギの「味」をアピールしていくことも大切。



▲集荷場でのウナギ選別作業

地元の人ならその美味しさをよく知っていますが、それを全国にもっと広めるにはどうしたらいいのでしょうか。これについて外山組合長は「まずは、JR浜松駅前の食堂『丸浜』や駅中の直売所など、100%浜名湖ウナギを提供する当組合の直営店で、実際の味を確かめてもらうことが大切。また、Webなどを使って新たな情報発信を積極的



▲JR浜松駅前の「丸浜」では、100%浜名湖ウナギを使用しています

に進めていきたい」と話します。

「実際、浜名湖ウナギに対するプロの評価は非常に高いんです。以前、全国のウナギ料理店が加盟する全国鰻蒲焼商協会のメンバーが浜松に来た時、当組合の複数の養鰻場が育てたウナギを試食してもらいました。その時の感想は『どれもレベルが高く、はずれがない』というものでした。いわば、プロ中



▲井戸水にさらしてウナギの臭みを抜きます

のプロのお墨付きを得たというわけですね。今後は、このことを一般の人々にも広く伝える工夫が大切だといえるでしょう。

さて、ここでもう一つ、浜名湖ウナギのブランド力を示す事例があります。それは親日国として知られる台湾で、「浜松や」というウナギ料理店が人気だということ。この店の主人は舞阪町出身の村松雅一さん。平成7年(1995年)に店を開き、以来、「浜松流」のウナギを現地で提供してきました。「浜松や」は、台湾民主化の父」といわれる有名な李登輝元総統も大ファンだったといいます。「浜松=浜名湖」のブランドイメージが現地の人々の間に定着

しているからに違いありません。

海外でもその名を轟かす浜名湖ブランドのウナギ。今後も高いブランドイメージを保つには、生産量や価格で優位な他県産、そして今や国内消費の大半を占める中国産に、品質面で決して負けない努力が必要です。それさえあれば、「栄光の浜名湖ブランド」はこれからも永遠に輝き続けるでしょう。



▲協同組合の加工場でウナギを焼き上げます

特 集
浜名湖ウナギ
 今日まで、そして明日から
EVOLUTION

**ウナギ養殖の
 進化は
 さらに続く**

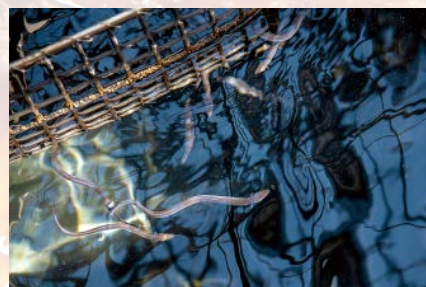


▲特別に育てたメスのウナギに人工ホルモンを注射する田中上席研究員

天 然のシラスウナギを使わず、人工化されたウナギの赤ちゃん(仔魚)を成魚まで育てる技術は、近年、急速に進歩しています。この分野で中心的役割を担う国立研究開発法人水産研究・教育機構(横浜市)では、平成22年(2010年)、人工化ウナギを親に育てて次世代を誕生させる「完全養殖」に成功しました。しかし、ウナギ完全養殖の商業化には、まだ大きな壁があります。それは、人工授精した卵から、元気なふ化仔魚をたくさん得られないこと。このままではシラスウナギの大量生産は難しく、養鰻業に用いることはできません。

このほど、そうした壁を突破する上で非常に重要な研究成果が、ここ浜松で誕生しました。それは静岡県水産・海洋技術研究所 浜名湖分場(浜松市西区舞阪町)による新しい人工産卵技術の開発です。これによって、卵のふ化率は従来の約45%から約62%へと上昇。また、1尾から得られる卵の量も1.5倍になり、元気なふ化仔魚がより多く得られるようになりました。この研究を担当する同分場上席研究員の田中^{としあき}さんは、次のように語ります。

「今回の成果は、国立研究開発法人水産研究・教育機構と当分場との共同研究によるもの。同機構がウナギの成熟に必要なホルモンを遺伝子組み換え技術で大量生産し、当分場がそのホルモンをウナギに注射して安定的かつ計画的に良質なふ化仔魚を供給するシス



▲浜名湖分場で飼育される黒子

テムを開発しました。これはまさに、両研究機関の密接な連携と協力によるオールジャパンの成果です」

従来の人工化技術ではサケのホルモンをウナギに投与していましたが、この方法では得られるふ化仔魚が少なく、また健康なふ化仔魚が生まれる確率も低いのが問題でした。今回、ウナギの人工ホルモンを使うことでこの問題を改善し、より多くの元気なふ化仔魚を育てられるようになったわけです。

「私たちはウナギの人工ホルモンを使い、ウナギを人為的に成熟させて効率よく卵を採取しています。実際の作業では、若いメスのウナギに週1回のペースで約10週間、人工ホルモンを注射し続けます。そうすると、ウナギのお腹は卵でぱんぱんになり、効率よく採卵できる状態になります」

このホルモン注射を安定して行うためには、メスのウナギを十分に確保しておくことが必要。しかし、人工的に育てられたウナギは、実はほとんどがオスなのです。

元々ウナギの仔魚は、生まれたばかりの段階では性別がなく、育っていく過程でオスとメスに分かれます。天然ウナギの場合は自然にオスとメスが半々になりますが、養鰻場などで密集して育つウナギはオスばかりになってしまうそうです。従って、私たちが食べている養殖のウナギはほぼ100%がオス。浜名湖分場では、この問題にどう対処しているのでしょうか。

「シラスウナギから約半年間、雌性ホルモンという女性ホルモンの一種を混ぜたエサを与えれば、ほぼ100%メスになります。私たちは、この方法で育てたメスを使って産卵技術の研究を行っているんです」

今や絶滅危惧種に指定され、近年はシラスウナギの不漁により価格が高騰したニホンウナギ。日本の大切な食

文化を守るため、1日も早い完全養殖の商業化が待たれますが「エサの改良や、より効率的な飼育装置の開発など、解決すべき課題はまだあります。これらをクリアすると同時に、貴重な天然シラスウナギの資源を適切に管理していくことも大切」と田中さん。研究者たちの地道な努力はこれからも続きます。

一方、ウナギ養殖のさらなる進化への取り組みは、実際の生産現場でも始まっています。その先頭ランナーの一人は、湖西市でウナギ卸問屋の株式会社大一販売と、養鰻場の株式会社山忠商店を営む水野竜さん。水野さんは「タンク養殖」という最新のウナギ養殖設備を導入し、浜名湖ウナギの世界に新風を吹き込もうとしています。

「タンク養殖とは、金属製のタンクの中でウナギを過密状態で育てる技術。従来のハウス養殖に比べ設置面積は約10分の1で、生育速度が速いためウナギをより大きく育てることができます。これによって浜名湖ウナギの生産量を少しでもアップさせ、全国に販路を広げたいと考えているんです」

浜名湖ウナギはブランドイメージこ

そ最高ですが、生産量がネックになり地元以外での流通量はあまり多くありません。「浜名湖ウナギは有名だけど、食べたことがないという人に、実物の美味しさを実感してほしい」というのが水野さんの願いです。

「現在、当社では16基のタンクを持つ新しい養殖施設を建設中。海外の技術を導入し、当初は今年1月の完成を予定していましたが、コロナ禍で外国人技術者の来日が不可能になりました。このため、工事は一時ストップしています。それでも、何とか工夫して年内に完成させ、来年からの生産を目指したいと思っています」

服部倉治郎の時代から120年間、綿々と続いてきた浜名湖ウナギの養殖事業。今、それは大いなる進化の時代を迎えたと言えるでしょう。



▲養鰻場のイメージを覆すタンク養殖用建屋



▲建屋内には16基の養殖用タンクが並びます