

有限会社つくばチョウザメ産業

養殖チョウザメの生肉、キャビアを加工し、
冷蔵・冷凍管理できる設備を導入、
今後の需要増に対応できる体制を構築した

取り組みの経緯

2010年にチョウザメの稚魚を購入し、つくば市で養殖事業を始めた。その後、毎年1,000～2,000尾の稚魚を追加購入し、桜川市真壁町に養殖場を拡大移転。現在は4,000尾を養殖している。

チョウザメは、4才魚になって初めて性別が判明するという特性を持つ。そのため、2014年によくオスを肉缶詰に加工し、1缶1,000円で販売を始めた。身のしっかりとしたチョウザメの肉は、良質のタンパク質が他の魚に比べて非常に多いなど栄養価が高いことで知られている。一方、メスの卵、いわゆるキャビアをとるには、生後7～8年以上を要する。産卵のシーズンは11月～翌2月で、2018年から2019年にかけて初めてキャビアを出荷することができた。

このように、チョウザメは長期間の養殖が必要なため、必然的に肉やキャビアの値段は高くならざるをえない。まだ少量の肉缶詰の販売では採算が取れない状況であり、キャビアに関しても本格的に生産できるまでには、あと1～2年は必要であった。



養殖されているチョウザメ



屋内の養殖場の様子

事業の具体的内容及び効果

当初、チョウザメの生肉販売や肉缶詰向けの魚肉加工、キャビアの加工生産を行う際、その都度養殖場から10キロ離れた加工場まで搬送して作業を行っていた。生魚搬送は、効率的にも作業的にも大きなネックとなっており、生産効率を大きく低下させる要因となっていた。また製品や中間品の低温保管の容量が不足しているため、計画生産ができず、今後の需要に対して販路の拡大に対応できないことも問題であった。そこで、養殖水槽に隣接して加工場を新設整備、本補助事業を利用して大型の冷凍庫



養殖場に隣接して作った加工場、新たに導入した冷蔵庫と冷凍庫

有限会社つくばチョウザメ産業

〒305-0044 つくば市並木3-26-20 ピーターパン2F
販売営業所／桜川市真壁町酒寄1152-1
TEL./FAX. 0296-49-6500
資本金：7,100万円
従業員数：2名

チョウザメの養殖、生肉・肉加工品・キャビアの販売を行う。チョウザメの食文化の周知を行い、認知度を向上させるとともに、キャビアの本格生産・販売で地域に貢献していく。

事業概要

養殖チョウザメの加工場の増設・整備による、魚体の解体加工及びキャビア製造の生産プロセス改善を目指し販売部門のサービス向上につなげる。

と冷蔵庫を導入した。

これまでの小さな冷蔵庫では、取引先が要望する生肉のストックができなかったが、新たに大型の冷蔵庫を導入したことで可能となり、同業他社との差別化を図ることができた。さらに、メスの場合は卵が一番良い状態の時に加工をするため、注文時でなくても解体することになる。そういった肉は冷凍しておき、今後は味付けをして販売していきたいと考えている。まずは、チョウザメの肉を食べる食文化を広めるために、イベントなどにも積極的に出店し、茨城国体会場でも販売した。また、桜川市からはおもてなし料理を依頼され、薬膳ちまきの開発を行った。

ビア生産では、首都圏のホテル・レストランへ、高級食材としての販売を展開することで、高収益事業を確立したいと考えている。

チョウザメ養殖は、水があればどこでも始められるとして、特産品のない町では、まちおこしの一環として取り組むところも増えてきている。今の養殖場も元は真壁石の加工場であり、作業用に掘られた井戸がある恵まれた環境であった。同社は現在、桜川市にチョウザメ料理を提供する古民家レストランの開業準備を進めている。また、その近くの廃校にあるプールで、チョウザメの養殖を行う計画も予定している。

事業成果の活用・今後の取り組み

現在、チョウザメの養殖は全国でも増えており、その数は約100カ所に及ぶ。キャビア産業として先行している宮崎県の販売先は、国際線航空会社やホテル・レストランであり、高価値商品として市場を開拓している。同社でも、ホテルの催事関係の料理用に継続して販売したり、桜川市やつくば市のふるさと納税の返礼品に採用され、年150セット（キャビア1瓶＋缶詰2缶）ほどを販売している。今後キャ



肉缶詰とキャビアのセットは、桜川市・つくば市のふるさと納税の返礼品にも採用されている



白田 正男さん

有限会社つくばチョウザメ産業
代表取締役社長

「栄養価の高いチョウザメの食文化を広げるため、安心安全な肉やキャビアを提供していきたいです。チョウザメは、土地と水があれば養殖できるので、農家のサイドビジネスとしても最適です。チョウザメ産業のすそ野を広げるためにも、成功例をつくりたいと考えています」