



切り身250グラムは約1500円④ スイス・アルパイン・フィッシュ社の外観。ショップも併設している

循環水で鮭養殖 スイスで販売好調

海がないスイスでも魚介類の消費は増えている。湖の捕獲魚や小規模で生産された養殖魚もあるが、96%は輸入だ。一番人気のサーモンも輸入で、ほとんどが海面養殖だ。そんな中、国内の山水を利用し、抗生物質不使用で成魚まで室内で養殖しているスイス・アルパイン・フィッシュ社が奮闘している。

(チューリヒ＝若澤 里美)



海面養殖のサーモンには、いくつか問題がある。排泄物などによる水質汚染や抗生物質の過剰使用、病原が海に流れることによる野生のサーモンへの悪影響、輸入国への長距離輸送などだ。

これらの課題を克服してサステナブルなサーモンを養殖したいと、異業種に就いていたユリアン・コナー氏とロナルド・ヘルクラインス氏は2013年、同社を設立した。同社の陸上養殖場は、チューリヒから車で2時間ほど離れたイタリア国境近くの

山間部にある。周囲には農家はなく、化学肥料や家畜の糞尿が水源に届く心配はない。認証を受けているアイスランドの企業から2カ月おきに輸入した卵は、半年間は淡水（山水）の中で育つ。その後、半塩水（山水に塩を混合）で体を慣らし、塩水を張った巨大なリンク型タンクに移される。深さ6メートルのタンクでは、若いサーモンは底の方で泳ぎ、成長するにつれて表層部で泳ぐようになる。

ふ化してからおよそ2年後、3.5〜4^{キログラム}（体長約70^{センチメートル}）に成長したら捕獲の時期だ。最初はニジマスを養殖して様子を見た同社は2018年秋、養殖サーモンを初収穫・初出荷した。

98%の水を再利用へ

水中の酸素量や水温などの水質は厳重管理している。タンクの水は、残餌や排泄物の汚れをドラムフィルターとバイオフィルターで7回ろ過し、98%をタンクへ戻す。ロスした2%分の水は新たに加える。室内のため捕食者はおらず、逃げ出すこともない。餌は、一般水産加工場が出る魚の残りがすとは有機大豆を混ぜたもので、飼料添加物は不使用だ。2019年は200トンを生産し、この数年で年間の生産量を600トんに拡大する見込みだ。600トンはスイスの年間サーモン消費のおよそ5%を占める。

出荷はスイス国内限定だ。販売先は国内2位のスーパーで早くから有機食品販売に取り組んできたコープ、高級デパート、レストランやホテルなど300軒に広がる。鮮魚で出荷する量の方が多いが、自社燻製工場でスモークサーモンも製造している。搬送時間が短くて済むため、鮮度の高さも自慢だ。卸先からは「最高の品質」「国産という点が素晴らしい」「これぞ待っていたサーモンだ」といった声が多数届いている。