

加持養鰻場

■加持養鰻場の「四万十川優化イオンうなぎ」

日本最後の清流といわれる、四万十川。加持養鰻場はこの四万十川の河口、海から約9kmある海水と淡水が混じりあう汽水域から、少し山手に入った四万十川支流の深木川のほとりにあります。養殖を始めたのは先代の「加持正見」さんです。養殖を始めた当初は抗生物質などの薬剤を使用しながらの養殖でしたが、それでも、鰻がどんどん死んでいき、全滅することもありました。そして「鰻」や「鰻を食べる人」、「鰻を育てる人」の体への影響を考えた時、「これではいけない。」という内省から“薬品を使わないで、健康な鰻を育てる”という当時としたら途方もない正見さんの挑戦が始まりました。今から35年ほど前のことです。

薬品を使わないで、健康な鰻を育てるために様々な工夫が凝らされました。養殖池や鰻に炭の特性を持たせるべく養殖池全ての土地に活性炭を施工し、池の水は四万十川の支流深木川の伏流水を優化装置で弱アルカリ性のイオン水にして使用します。稚魚は四万十川で捕れたシラスのみを、薬品を一切使わず、なるべく低水温を保って、一年以上もの歳月をかけてゆったり育てています。エサはミンチにした地元で捕れるサバ等の新鮮な魚を、脂は加えないで、配合飼料と混ぜ合わせて与えています。密飼いをしないでよく運動をさせ、うなぎにとって最良の環境を作ること、固めの皮と引き締まった厚い身を持った「より天然に近い」健康な鰻が育ちます。また、池の水が汚染水にならないように、直接川に流さず沈殿濾過させて川に戻すというプロジェクトも行いました。それから紆余曲折を経て現在に至っておりますが、基本的な考え方飼い方は一貫して変わっておりません。



『四万十川河口付近』
シラスウナギ漁の漁場となる汽水域・四万十川河口付近



『四万十川河口付近(12月～3月)』
川面に漁火が灯る、シラスウナギ漁の様子



『シラスウナギ漁の様子』
一匹一匹、丁寧に網で掬う、根気のいる地道な漁です。



『シラスウナギ』
加持養鰻場では、四万十川で獲れたシラスウナギのみを養殖しています。



『四万十川優化イオンうなぎ 看板』
加持養鰻場入り口にある「四万十川優化イオンうなぎ」を説明する看板です。

『貯水池』
豊かできれいな四万十川を守るため、養殖池で使った水は、一旦貯水池で沈殿濾過して、浄化してから川に排水しています。



『四万十川支流・深木川源流域』
加持養鰻場の養殖池の水は、四万十川に流れ込む支流・深木川の伏流水(地下水)を使っています。



『養殖池』
養殖池やウナギに炭の特性を持たせるべく、養殖池全ての土地に活性炭を施工しています。池の水は四十万十川の支流深木川の伏流水を優化装置で弱アルカリ性のイオン水にして使用しています。



また、薬品を一切使わず、なるべく低水温を保ち、密飼いをしないでよく運動をさせ、一年以上もの歳月をかけ、ゆったり育てています。



『ウナギのエサ』
加持養鰻場のウナギのエサは、市販のうなぎ用配合飼料と地元で捕れた新鮮な魚のミンチを混ぜ、脂を加えず、イオン水で練り上げたものです。



エサに群がるウナギの様子



ウナギのエサの練り合わせ作業



『ウナギ選別機』
1年以上かけて成鰻になった鰻は、養殖池から取上げられ、サイズ別に選別されます。



『立場』
選別されたウナギは、身を締め、エサなどを体内から除去するために、地下水完全流水の「立場」「出荷池」に移されます。



『ウナギ開き工程』
出荷池から出されたウナギは、手開きにて、一匹づつさばかれます。



ウナギの手開き作業は、正に熟練の技。手際良く、一匹一匹丁寧にさばかれていきます。



ウナギの手開き作業に使っている包丁。刃先が驚くほど小さくなっているのは、長い年月使い込まれ、研ぎ、手入れされてきたことの証です。

『ウナギ焼き工程』

開かれたウナギは、加持養鰻場独自の焼き行程ラインに乗せられ、表面・裏面、満遍なく焼かれます。



まずは「皮面」から焼かれ、次に「身面」が焼かれます。

次に、温度90℃のイオン水の蒸気で、2分30秒ほど蒸されます。



蒸し機を出たウナギは、更なる焼き工程を経て、「白焼き」になります。

焼きあがった「白焼き」は、送風機の風で冷ました後、急速冷凍されて、-30℃で保管されます。

「蒲焼き」は、焼きあがった「白焼き」を再度蒸し機のラインから乗せ、タレを漬けながら、何度かの焼き工程を経て、仕上げに炭火で焼き上げられます。



『加持養鰻場』 従業員の皆さん



『四万十川優化イオンうなぎ 蒲焼き 約130g(1尾)』／
加持養鰻場では、養殖から蒲焼きの製造まで、自社一貫生産。健康に育てたこだわりの“うなぎ”を、国産原料にこだわった自家製うなぎの骨エキスイ入りのたれを付けながら、炭火で焼き上げた蒲焼きです。フライパンで表面・裏面交互に焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。



『四万十川優化イオンうなぎ 白焼き 約130g(1尾)』／
健康に育てた鰻を白焼きにしました。塩焼きして、わさび醤油でお召上がり頂くと、ウナギ本来の風味を味わえます。また、お好みのタレをつけて焼いて蒲焼きにも。炭火で焼くとさらにおいしさUP!

