

# 東彼杵のひと

vol.8

野村 一さん

1948(昭和23)年生まれ  
大村市出身・在住

野村 由美さん

1964(昭和39)年生まれ  
長崎市出身、大村市在住



## 東彼杵町産「そのぎんサーモン」

しばらく休園していた旧いこいの広場(中岳郷)で、新たな東彼杵町の名物が誕生しています。昨年6月に陸上養殖をスタートしたトラウトサーモン。噛むたびに広がる甘みと旨み、国内産だからこそその新鮮さが高く評価されています。全くの未経験から陸上養殖を始めたという野村さん夫妻にお話を伺いました。

## 毎日欠かさず愛情かけて

養殖の期間は仕入れる魚の大きさで異なりますが、出荷サイズの2kg前後に育つまで8~14か月。毎日休まずお世話をされています。「水温や水中の酸素濃度を管理し、エサの量は日によって異なる魚の体調に合わせて調整しています」と野村一さん。直径5mの円形水槽4基には龍頭泉付近の澄んだ地下水が引かれ、サーモンたちが気持ちよさそうに泳いでいます。

## 出荷を待ち望む声、多数

「養殖開始以降、ホテルレストランのシェフをはじめ飲食店の皆さんから“県内産サーモンをぜひ提供したい”との

声を数多くいただきました。涼しい気候を好む魚たちですが、期待に応えるかのように暑い夏を乗り越え、今年2月には丸々と立派な姿に。その間辛抱強く待ってくださった皆さんに無事にお届けできた時には、本当に嬉しかったですね」と由美さんは話します。



東彼杵の豊かな水が育んだ立派なサーモン。出荷開始の際、贈呈されました。

## 新事業に挑戦する理由

大村市で介護施設を運営する野村さん夫妻が、思い切って魚の養殖に挑戦した理由は、施設の利用者さんの存在だったそう。

一さん「これからの不確実な時代、利用者さんの命をお預かりする立場として、食料確保は最優先の課題だと考え、第一次産業への参入を決意したんです。ご縁があり



敷地内にはたくさんのモミジが心地よい木陰を作ります。秋には紅葉狩りが楽しめるそうです。

購入させていただいた旧いこの広場は、アスファルト塗装の場所が多く畑にするのを断念。野菜の水耕栽培を学ぶ中で、魚の陸上養殖と同時に行える“アクアポニックス”という方法に出会いました」



もともとローラースケート場だった広々とした場所に、水槽が並んでいます。

## 魚が野菜を育てる？ 環境にやさしい仕組み

由美さん「養殖に使用した栄養豊富な水を、野菜の水耕栽培に再利用する仕組みです。水槽の水に含まれる魚の排泄物を微生物の力で分解することで、養分をたっぷり含んだ水が出来上がります。エネルギーを効率的に使用できるうえ、化学肥料いらずで野菜がぐんぐん育つ持続可能な農法です。熊本県八代市で実践されている方の元へ

何度も通って、夫婦でそのノウハウを学びました。現在サーモンが主ですが、水耕栽培の野菜も本格化させる予定です」

## 地元の皆さんに 味わってもらえるように

一さん「まだまだ十分な数を出荷できていないのが現状。町内の皆さんにも気軽に味わっていただけるように、水槽を増やして生産量を増やしていく計画です。近い将来の目標は、サーモンでふるさと納税に貢献すること、地元飲食店さんのご協力を得て“サーモンフェア”を行うこと。東彼杵町の活性化につながる新たな名物を目指して、今後もチャレンジを続けていきたいと思っています」

## 取材とぼれ話

菌床しいたけの栽培も順調だったそう。現在はマッシュルーム栽培実験中。取材当日はかわいいマッシュルームの赤ちゃんが土から顔をのぞかせていました。

