



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶ **フィッシュファームみらい合同会社**

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体取材した記事を掲載する同コーナー。28回目は、末松 明子さん・愛子さん（14）・勇人（はやと）さん（12歳）親子です。



水産業の発展で豊前市の「みらい」を支える九州電力敷地内の「サーモン養殖場」を取材

今回は、九州最大規模の閉鎖循環式陸上養殖（RAS）で国産養殖サーモンの普及を目指す「フィッシュファームみらい合同会社」を取材。同社では現在、豊前市民プールそばの九州電力敷地内にある施設で、年間10万匹のトラウトサーモンを養殖しています。



丸々して脂がのった「みらいサーモン」

▲ 2.5kg以上のサイズに育ったら出荷。「ずっしり！ 意外と重い」

大事に育てられた魚は「福岡豊前みらいサーモン」というブランド名で、福岡・北九州市内のホテルや料亭を中心に出荷されているそうです。もちろん、豊前市内の飲食店、スーパーにも卸しているの、気軽に食べることができます。

水槽で元気に泳ぎ回るサーモンを見せてもらった子どもたちは「ここに、こんなにたくさんの魚がいたとは！」とびっくり。出荷前の1週間はエサを与えず、きれいな水の中で過ごさせて、「デトックス（泥抜き）」をすること。



案内人 **フィッシュファームみらい合同会社**
総務部長 小石 浩之さん

「1年を通して安定的な供給を目指しています。地元ではもちろん、もっと多くの方に知ってもらえるよう発信していきますので、応援してください」と小石さん。

魚の「アニマルウェルフェア」も導入

取材時は、出荷直前の魚をタモですくう作業を体験！

すくい出した魚は、電気で気絶させてから活き締め。魚の「アニマルウェルフェア（動物のストレスを減らす飼育法）」にも取り組んでいるそうです。



魚を氷詰めしました

もっと「みらいサーモン」を知ってほしい！

「ここ豊前から全国、世界へ」と語る小石さん。地元でのPRの一環として、11月11日「鮭の日」に市内小・中学校で「みらいサーモン」を使った「三平汁」を提供しました。そんな思いを聞き、将来「みらいサーモン」が豊前市の特産品になるよう、私たちも応援したいと思いました。



▲ 新鮮な刺身を試食。「脂がのっておいしい♪」

SDGs 見つけた！

フィッシュファームみらい合同会社の陸上養殖の取り組みは、水産業の新たな可能性を感じさせてくれる挑戦です。閉鎖循環式の設備により水を大切に使うことで環境負荷を減らし、魚の安全性も向上、年間を通じて安定した供給を目指しています。また地元への流通により地域とつながり、アニマルウェルフェアにも配慮した出荷方法も魅力です。みらいサーモンは豊前生まれの特産として認知が広がり、フィッシュファームみらいさんが地球にやさしい企業としてまちの未来を支えていく姿が楽しみです。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・石井弦一郎・岩崎裕子・福原丸未・宮川清希

■ 取材を希望される企業・団体および取材について記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先のSDGsポイント！



ポイント① SDGs目標2 飢餓をゼロに
★養殖サーモンにより、持続的な食の供給に貢献



ポイント② SDGs目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう
★地球環境にやさしい新しい養殖技術により、水産業の発展に貢献



ポイント③ SDGs目標11 住み続けられるまちづくりを
★地域での流通や発信を通じ、地元根ざした産業づくりの推進

Check Point

取材協力 **フィッシュファームみらい合同会社**
豊前市八屋2463-9/九州電力(株) 豊前発電所構内
<https://ffmirai.com/>



撮影 木田 香織

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
Instagram ID : @oshigotopalette

