



世界三大珍味・黒いダイヤと言われるキャビア

今年もフレッシュなキャビアが採れました！

12月13日、平成27年度に県内初となるキャビア採卵に成功して以来、7年目となる今年もキャビアが採れました。数日前にカニュレーション（熟度判別）を行ってキャビアがあることを確認した個体は、配合飼料で大切に飼育した11.85kgのチョウザメでした。

キャビアを採るには、まず、魚体のぬめりを取り、絞めて血を抜いてからお腹を裂きます。今年は1,753gのキャビアが採れました。その後、ふるいで丁寧に膜からほぐし、ピンセットで不純物を取り除き、洗浄、水抜きと続きます。塩漬けは一般的なキャビアよりも塩分濃度が低い3%で、そのため本校のキャビアはフレッシュな味わいになるのです。瓶詰め、急速冷凍、菌の有無を調べる検査を経て、やっと製品になります。本校の実習場で飼育が始まってからおよそ9年、キャビアを採るまでのとても長い道のりでした。最終的に出来上がったキャビアは、県内のホテル等で使用していただくことになっており、チョウザメの身は成形してから切り分けて冷凍保存しました。頭は、鮭に代わって「しもつかれ」の材料として使われる予定です。

水産科3年生は、実習とはいえ細かな作業に丹念に取り組んでいました。また、硬鱗が昆虫の蝶の形をしていることからチョウザメと言われることになった鱗を取っている生徒もいました（諸説有り）。現在、実習場のチョウザメはマイクロチップが埋め込まれて管理しています。また来年度に向けて、下級生が飼育を引き継いでいくことになりました。



【写真左】飼育9年目、11.85kgの大きなチョウザメ

【写真右】ふるいにかけてほぐされたばかりの黒いダイヤ・キャビア