

山梨の名水で育まれた

# 甲斐サーモン

県産淡水魚の消費拡大に

産学官でチャレンジ!

刺身など  
生食がおいしい!

周囲を雄大な山々に囲まれ、豊かな天然水に恵まれた山梨県では、ニジマスやイワナ、ヤマメなどの淡水魚の養殖が盛んに行われています。中でもニジマスの生産量は、全国第3位を誇ります。

山梨の淡水魚のおいしさをもっと多くの人に知ってもらおうと、県養殖漁業協同組合と県が連携して、刺身など生食に適した大型のニジマスを「甲斐サーモン」と名付けて、販売しています。

一般的に、ニジマスは100g(体長20cm程度)程度で育てて出荷されていますが、甲斐サーモンは2~3年かけて1kg以上、のジャンボサイズに養殖します。

あつさりとしているながら、上質な脂が適度に乗り、味わいは、生食以外にもさまざまな料理に合う食材として注目を集めています。

## 確かな技術で育てた 甲斐サーモン!

県養殖漁業協同組合  
組合長 津野正康さん

甲斐サーモンは、県水産技術センターの指導を受けている、確かな技術を持った養殖業者によって育てられています。

「一般的なニジマスの養殖より、時間も手間もかかりますが、サーモンピンクの鮮やかな色合いと上品な味わいは大きな魅力。甲斐サーモンをきっかけに、多くの人に山梨の淡水魚を味わってほしい」と津野組合長。「甲斐サーモンを提供する飲食店も徐々に増えてきています。甲斐サーモンを山梨の新たな特産品として普及させ、県内養殖業の振興につなげていきたい」と語ってくれました。



大きく育った出荷間近の  
甲斐サーモン

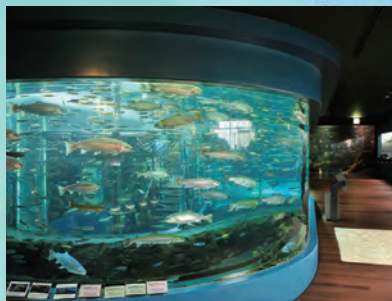


普通のニジマス  
体長20cm程度

甲斐サーモンを提供する飲食店と  
甲斐サーモンの販売業者に  
関する問い合わせ先  
山梨県養殖漁業協同組合  
TEL 055-277-7393

## 山梨の淡水魚について 学ぼう!!

県立富士湧水の里水族館



県内の川や湖にすむ魚や水生生物を展示している日本有数の淡水魚水族館。中央には大きな二重回遊水槽があり、イトウやニジマスなど多くの魚を間近で見ることができます。絶滅危惧種となっているホケドジョウなども展示。2階では、さまざまな体験学習もできます。

富士湧水の里  検索

南都留郡忍野村忍草3098-1 さかな公園内  
TEL 0555-20-5135



甲斐サーモンと  
アボカドのサラダ丼

甲斐サーモン  
クリームコロッケ

キノコと甲斐サーモンの  
クリームパスタ

甲斐サーモンの  
手まり寿司

甲斐サーモンの  
おいしいレシピは  
こちら

山梨学院 レシピ集 甲斐サーモン  検索

## 鮮やかな色合いと 淡泊な味わいを多彩にアレンジ

甲斐サーモンは、カニやエビなどに含まれるアスタキサンチンという成分を多く含んだ餌で育てることで、通常の白身が鮮やかなサーモンピンクになります。熱を加えても鮮やかな色が変わらず身が軟らかいままなので、和洋・中と、どんな料理にもアレンジできます。

山梨学院大学・同短大の学生が考案したオリジナルレシピは、甲斐サーモンならではの鮮やかな色合いや、くせのない味わいを生かしたものばかり。

指導をしている依田萬代教授

も「一般的なサーモンより淡泊で食べやすく、クリーム系の料理との相性も最高。きれいなサーモンピンクは主菜としても食卓を華やかに演出できますよ」と太鼓判を押します。

