

期待が高まる山梨の養殖魚

豊かで清らかな名水に恵まれた山梨は、県産ブランド魚「甲斐サーモン」などをはじめとした全国有数の淡水魚の養殖産地です。こうした地の利を最大限に生かし、キングサーモンとニジマスを交配した新たな養殖魚の開発に日本で初めて成功しました。今後は、東京オリンピック・パラリンピックに合わせてこの魚を県民の皆さまや観光客に提供できる体制を整えていきます。



日本初、キングサーモンとニジマスを交配した新たな養殖魚の開発に成功



水産技術センター 忍野支所
三浦 正之 研究員

これまで当センターでは、試験的に飼育していたキングサーモン（和名・マスノスケ）を利用して付加価値の高い魚を開発し、実用化するための研究を進めてきました。昨年12月、国の承認が得られ、この新ブランド魚を養殖利用

できることになりました。

サケ・マス類では最大のサイズを誇り、食材としても世界的に高く評価さ

れているキングサーモンは、我が国では希少で飼育も難しい魚です。今回開発に成功したのは、キングサーモンを父に、餌をよく食べ成長が早いといった養殖に適した性質を持つニジマスを母に持つ魚です。両親の良いところを受け継いだこの魚は、肉質、味わい共に最高ランクとなることが期待できます。また、加熱加工された餌のみを用いて淡水中で養殖されるため、生食でも食べることができます。

新ブランド魚の名称については「山梨らしさ・魚の掛け合わせ」

などの視点により一般公募から選び、今後、発表する予定です。



キングサーモンとニジマスの掛け合わせにより生まれた新ブランド魚。3年で全長70cmほどに成長。



名水で育んだ山梨県産ブランド魚



甲斐サーモン

重さ1kg以上の大型のニジマス。サーモンピンクの身は、あっさりとしているながら、上品な脂が適度に乘った上品な味わい。生食はもちろん、さまざまな料理に使われる。



豊富で良質な山梨の水を利用した広大な養殖場。「魚の味は水に大きく左右されるんだ」と語る清さん

富士山をはじめ、雄大な山々がもたらす豊かな水は、淡水魚の養殖には最適です。おいしい魚を生産するのに、これほど恵まれた地域は他にはないと



山梨県養殖漁業協同組合 副組合長 清 泰彦さん



恵まれた環境と確かな技術で 新ブランド魚の養殖に挑む

新ブランド魚の試験的な養殖は、今年の秋から民間の養殖場で始まり、東京オリンピック・パラリンピックが開催

される3年後の2020年には、いよいよ流通が開始される予定です。

思っています。この環境と、使用する餌にもこだわって養殖された魚は、どれも高く評価され、売り上げも好調です。

新ブランド魚については、サケ・マス類の中でも、味、サイズ共に最高とされるキングサーモンの血を継ぐとあって、さらに期待が高まります。たとえば、従来の魚に比べて飼育が難しいとしても、長年培ってきた確かな技術を駆使して立派に育てていきますので、3年後に予定している流通開始を楽しみにしてください。

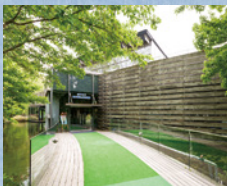


山梨の淡水魚に会いに行こう!

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に見ることができる。絶滅危惧種となっているホトケドジョウなども展示。2階では、さまざまな体験学習も実施。



忍野村忍草3098-1 さかな公園内
TEL 0555-20-5135

富士湧水の里 [検索](#)



ふじかわもろこ

琵琶湖固有種であり、幻の高級魚と言われるホンモロコを、南アルプスの清流を用いて飼育。栄養価が高く、香ばしい。



甲斐サーモンレッド

「甲斐サーモン」にブドウの果皮粉末を混ぜ合わせた餌を与えている。鮮やかな赤色の身と、コクのあるうまみを持つ、「山梨ならではの」ブランド魚。