

山梨県

養殖漁業協同組合



甲斐の名水で育まれた
美味しくて・安心・安全な淡水魚。

山梨県は日本のほぼ中央に位置し、
県土の約8割が森林という環境で
南に富士山、西に南アルプス、北に八ヶ岳、東に秩父山塊という
標高2,000mを超える山々に囲まれた地形であるため、
良質な天然水に恵まれています。
この豊富で清冽な天然水を活かして、淡水魚の養殖が盛んに行われています。
山梨の良質な水で育まれた美味しくて・安心・安全な淡水魚を、
ぜひ、ご賞味ください。

安心・安全! 美味しい山梨の淡水魚!

海のない山梨ですが、富士の湧水、山間部の伏流水など古くから名水に恵まれています。

「名水百選」や「平成の名水百選」にも数多く選定され、

ミネラルウォーター生産量に至っては、全国一のシェアを誇っています。

まさに「名水」という名をほしいままにし、きれいな水と確かな養殖技術で丹精込めて養殖された山梨県の淡水魚は、美味しく・安心・安全です。

養殖された淡水魚は、生で食べても寄生虫の心配もなくご賞味頂けます。



山梨県内の養殖場



甲斐サーモン

Kai Salmon

赤身の大型ニジマスで体長50~80cm程、体重1Kg以上。サーモンピンクの美しい色をしています。程よい脂ののりで、淡白な味が特徴。生食もおすすめです。

山梨県養殖漁業協同組合では、1Kg以上の大型ニジマスを「甲斐サーモン」と名付け販売しています。



おすすめです
生食も

▲甲斐サーモンのお刺身

山梨県の
主な淡水魚の
種類



◆イワナ
体色は青みがかったおり、背中に小さい白い斑点が多量にあるのが特徴です。山梨県では、1970年頃に養殖がはじまったといわれています。ニジマス同様、各種ビタミン類を豊富にバランス良く含有しています。



◆ニジマス
山梨県のニジマス生産量は全国3位です。体色は全体的に銀緑で、エラから伸びる虹色に似たのが特徴です。この模様が虹に似ていることから「ニジマス」と名付けられたとされています。ニジマスは各種ビタミン類を豊富にバランス良く含有しています。



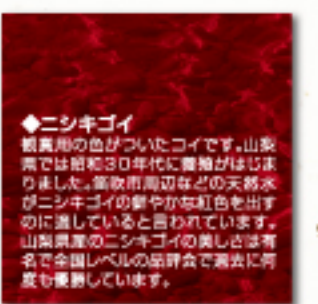
◆ヤマメ
横から見ると7~10個の楕円形の斑点(バーマーク)があるのが特徴です。1961年、本県の小巻村において、全国で初めて養殖に成功したといわれています。ニジマス同様、各種ビタミン類を豊富にバランス良く含有しています。



◆アユ
アユは年魚とも呼ばれ、通常寿命は1年です。秋に孵化し、翌年の秋には卵を産んで寿命を終えます。オトリを使ったアユの友釣り、夏の風物詩として有名です。ビタミンEやDを豊富に含んでいます。



◆アマゴ
ヤマメの亜種で外観上ヤマメと非常によく似ていますが、横から見ると赤色の小斑点があるのが特徴です。すぐに臭いにつきます。ニジマス同様、各種ビタミン類を豊富にバランス良く含有しています。



◆ニシキゴイ
觀賞用の色がついたコイです。山梨県では昭和30年代に養殖がはじまりました。諏訪市周辺などの天然水がニシキゴイの鮮やかな紅色を出すのに適しているとされています。山梨県産のニシキゴイの美しさは有名で全国レベルの品評会で過去に何度も受賞しています。



◆コイ
コイは古くから養殖に良い魚とされ、中国曹公の養魚書「海魚本草」にもそのことが記述されています。また、昔は母乳が出ない産婦はコイを食することで母乳の出を良くしたようです。山梨県では昭和初期にはすでに養殖がはじまっていたといわれています。



安心・安全!美味しい山梨の淡水魚!

山梨県養殖漁業協同組合

〒400-0121 山梨県甲斐市牛匂518-1
TEL 055-277-7393 FAX 055-277-9922
E-mail: info@nashiyousyoku.net
<http://nashiyousyoku.net>

協力(料理写真): 山梨県調理師会/山梨学院短期大学/山梨県商工会連合会