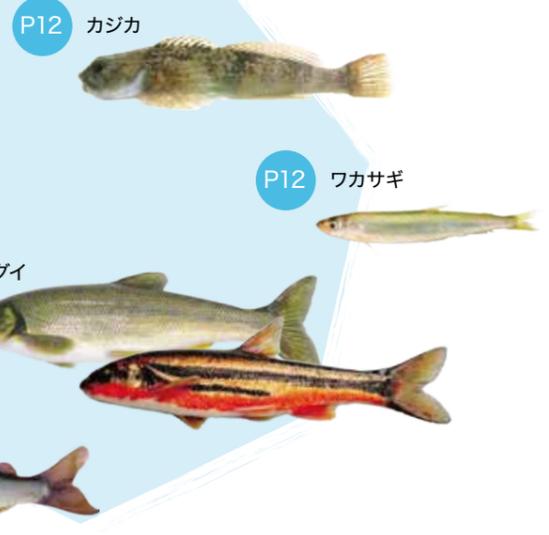


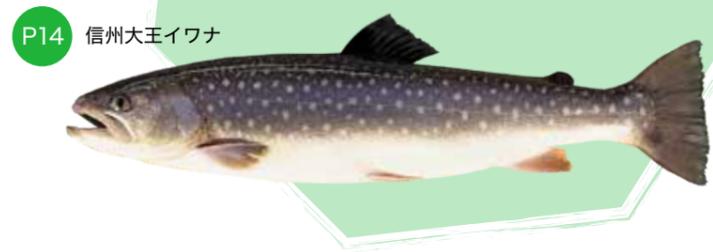
### 河川湖沼天然魚

山岳県信州には8本もの水系の源流があります。急峻な山肌を流れる山岳溪流から、中流の里川、大小様々な湖沼など環境の変化に富んだ水域があり、そこに生息する魚を自然からの恵みとして種々の料理に利用してきました。



### 信州ブランド魚

信州ならではの魚がほしいという業界の熱い要望と長野県水産試験場の研究者の熱意が生み出した、長野県オリジナルの養殖魚です。信州サーモンは現在、日本全国で増えているご当地サーモンの先駆的存在としてさまざまな分野で注目されるまでに成長しました。



# 信州産の魚たち

# 粹で個性的な



ここで紹介する魚はすべて長野県で食べられている魚です。古くからの食文化に加えて、今また新しいブランド魚の誕生に注目が集まっています。

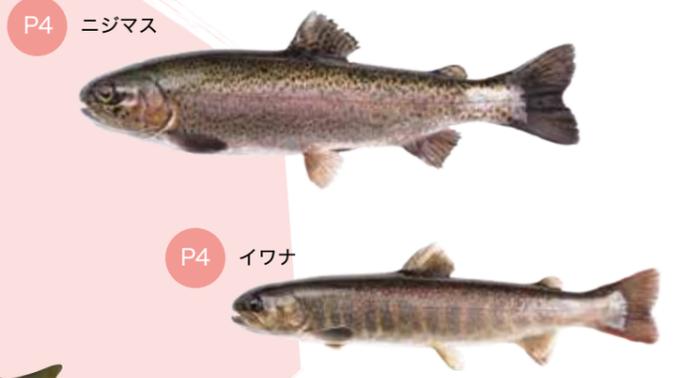
気が広がっています。川魚で一番人気のニジマスを母親に、強く健康的なブラウントラウトを父親に持つエリートなのです。さらに同じ試験場が、信州サーモンの紅色に対する白身の魚として、「信州大王イワナ」の開発に着手しました。誕生したのは2015年、体重が1kgもあり脂がのって食べごたえのある身は、さまざまな料理に展開中です。

地域色を放つ鰻料理や、除草剤などのない田んぼで育った健康的な「水田ブナ」を食べるのは、佐久地方の魚文化。また、ほとんど見分けがつかないヤマメとアマゴですが、ヤマメは日本海へ、アマゴは太平洋へと注ぐ川の流域の違いであるなど、信州の魚たちは押しなべて、粹で個性的です。

伝統的でローカルな魚の食文化と、新世代の魚たちが共に活躍する信州の魚料理は魅力がぎゅっしり。訪れた人の印象に残る、信州ならではのおもてなしにも活躍しそうです。

### マス類

淡水魚の養殖において、長野県のニジマスの生産量は全国2位、信州サーモン、信州大王イワナを含むマス類全体の生産量は全国1位を誇ります。冷涼な気候、清冽で豊富な水資源、先達から脈々と引き継がれてきた類稀なる養殖技術が、信州のマス類養殖を支えています。



### 地域特産魚

全国4位の面積を擁し、3000m級の山々に囲まれた長野県では、地域ごとに特色ある養殖が営まれ、特有の食文化が受け継がれています。歴史と文化に裏打ちされた地域の特産魚は、伝統的な料理方法に加え、新たな利用方法が提案されるなど新たな価値の掘り起しが行われています。



長野県には、こんなにも美味しい魚がいるんです。

「信州サーモン」や「信州大王イワナ」など、海のない長野県に次々と登場した魚たちが、いま注目を浴びています。海のない長野県。とはいえ、日本一長い「信濃川」をはじめ多くの川の源となつています。

大正時代には、犀川（信濃川の上流）流域の明科町（現安曇野市明科）に、日本で初めてニジマスの「養鱈場」が開設されました。後に長野県水産試験場と名前が変わり、開発に10年もの歳月と情熱を注いだ信州ブランドの「信州サーモン」が2004年に誕生しました。

その身は鮮やかな紅色で、キメが細かく肉厚。ほど良くのつた脂が、食べる人を魅了して人