

ニジマス

虹鱒 [Rainbow trout]

長野県の
養殖を支える優等生

育てやすく肉質がよい、長野県で一番生産量の多い魚です。100〜150g、全長20cm程のものは塩焼きで、大型に育ったものは刺身で主に供されます。その育てやすさから、全国各地でブランド魚の開発が進められ、信州サーモンの母親にもなっています。



【基本データ】

主な出荷サイズ：レギュラーサイズ/100〜150g、全長20cm程度
大型サイズ/500g〜1kg超、全長30〜50cm程度
主な生産地：県内全域、特に中信地方
取扱い漁協：長野県養殖漁協、信州虹鱒養殖漁協

基本データの見方

主な出荷サイズ：食用魚として取扱われている主なサイズです。
主な生産地：県内で主に生産されている地方等の情報です。
取扱い漁協：県内で取扱いのある養殖漁協の情報です。

取扱い漁協(購入等のお問い合わせ先)

長野県養殖漁業協同組合：TEL026-238-0311 FAX026-238-0322
信州虹鱒養殖漁業協同組合：TEL0263-62-4005 FAX0263-62-4005
佐久養殖漁業協同組合：TEL0267-62-0737 FAX0267-63-2552

歴史は
ここから
始まった

日本を
リードした

長野県の
ニジマス養殖



長野県におけるニジマス養殖の歴史は大正時代、明科町(現在の安曇野市明科)に「明科養殖場」が誕生したことから始まります。安曇野では、冷水性のニジマスの飼育に適した5〜10℃の水がこんこんと湧き出ており、この自然の恵みを活かして、魚の養殖や研究・指導を行う拠点ができたのです。その後「明科養殖場」は「長野県水産指導所」(現在の長野県水産試験場)へと名前を変え、昭和38年には養殖ニジマスの冷凍技術と輸出を普及させました。
最盛期には4000トンを超える生産量を誇っていた長野県のニジマス養殖ですが、需要の減少や信州サーモンへの養殖魚種の転換等が進み、現在は700トン程度の生産量になっています。

【旬の季節】

秋に産卵期を迎えるニジマスは産卵期前の夏が旬になります。



イワナ

岩魚 [Whitespotted char]

我が国でもっとも
標高の高いところに
棲む淡水魚

漢字で「岩の魚」と表すように、岩肌を水が流れ落ちるような深山幽谷に暮らす幻の魚……。そんなイメージをもつ方も多くいらつしやいます。そのイワナですが、長野県では水の清らかな山間の養魚場でも育てられ、旅館やホテル、飲食店などで広く召し上がっていただけ、比較的なじみのある魚です。
イワナの代表的な料理といえは塩焼きですが、小さなイワナを丸々焼いて、お燗した酒を注いだ骨酒(こつぎけ)も、なかなか通好みの楽しみ方です。

【基本データ】

主な出荷サイズ：100〜200g/全長20〜30cm程度
主な生産地：県内全域、木曾地域や下伊那地域
取扱い漁協：長野県養殖漁協、信州虹鱒養殖漁協



【旬の季節】

秋に産卵期を迎えるイワナは産卵に向けてよく餌を食べ、体に栄養を蓄える夏ごろ(6月〜夏にかけて)が旬になります。



▲イワナの骨酒

ヤマメ・アマゴ

山女魚・雨子 [Yaname trout / Redspotted masu trout, Amago trout]

見た目の美しさと
味の良さを兼ね備えた
溪流の女王

見た目のよく似たこの2魚種は、体の横に鮮やかな朱点(赤い斑点)がないものをヤマメ、あるものをアマゴとして区別します。それぞれ分布域が異なり、ちょうど長野県を南と北に二分するようにその分布域の境界があります。分布域に合わせて主に東北信、中信地方ではヤマメが、南信地方ではアマゴが養殖されています。

ヤマメやアマゴは、淡白で上品な身や柔らかい骨など、川魚としてのおいしさを十二分に兼ね備えた魚です。海に下るものはそれぞれ、サクラマス、サツキマスと呼ばれ、とても美味な高級魚として取り扱われています。

【基本データ】

主な出荷サイズ：100〜200g/
全長20〜30cm程度
主な生産地：県内全域*
取扱い漁協：長野県養殖漁協、
信州虹鱒養殖漁協(ヤマメのみ)
*ヤマメは中信地方や北信地方、
アマゴは木曾地域や下伊那地域



【旬の季節】

ヤマメ・アマゴは秋に産卵期を迎えるため夏ごろ(6月〜夏にかけて)が旬になります。