

# 漁獲量全国第3位



FOOD ACTION NIPPON  
みんなて食料自給率アップ!



# 山梨産ニジマス



## ニジマスとは!?

琴川の清流を利用して養殖されたニジマスのご紹介です。山梨県のニジマス漁獲量は静岡県、長野県に次いで3番目に位置し、全体の約11%を占めています。

ニジマスは、夏でも水温が摂氏12℃以下の冷たい水、特に流れが速く、酸素を多く含む清流に生息します。全長は約40cmほどが一般的ですが、大きいものは60cmから1mにまで成長することもあります。

日本での歴史は明治20年にアメリカから移入されたのが始まりで、戦後山形県・長野県・静岡県で多く養殖されました。海外へも輸出されるようになり、1982年には18,200トン記録しましたが、2004年には8,800トンまで減少しています。

## 生産者のこだわりと安全性について



### ニジマスの養殖場

40のいけすでニジマスの他に、ヤマメ、イワナ、アユ、アマゴを養殖しています。清流、琴川の水を利用し、水温調節せずに、より自然に近い形で養殖していますので、身のしまったおいしいニジマスが育っています。



すべてのいけすに人工の滝を造り酸素が行き渡るように工夫されています。



良い環境で育った活の良いニジマス。こちらは約60gのものです。



### 卵の選別作業

きれいなオレンジ色をしているのが元気な卵です。こちらの養殖場では、夏卵と冬卵を使っての養殖を行っていますので、年間を通してのご提供が可能です。

### 衛生管理

山梨県食品衛生協会の水質検査において、すべて異常なしの結果が出ておりますし、水温が低いため成長は遅いですが、病気の発生率が低く、元気なニジマスが育っています。

また、年2回の山梨県衛生監視指導センターの検査を実施。抗生物質、合成抗 菌剤が検出されなかったことが証明されていますので安心してお召上がりになれます。

### えさ

白身魚と小麦粉等を練ってペレット状に加工したえさを使用しております。

ご主人はえさに強いこだわりを持っており、飼料価格高騰の際も品質を落とすことはしなかったそうです。

## 商品のご案内



写真はMサイズです。

### ニジマスの唐揚げ

はらわたと頭を取り除き唐揚げ粉を塗りました。

L・M・Sサイズ



写真はMサイズです。

### ニジマスのフライ

はらわたと頭を取り除き天ぷら粉を塗りました。

L・M・Sサイズ



八丁養鱈場の津野さん父子。強いこだわりをもって養殖に励まれています。

# 甲信のニジマス は山梨県産です!!



電話番号 055-273-4561

甲信食糧株式会社

170℃～175℃位でじっくり揚げるのがコツです。