

## デビュー20周年

### 「信州サーモン」の稚魚の出荷が始まります

「信州サーモン」の稚魚の今年の初出荷を5月17日に行います。

「信州サーモン」は、平成16年(2004年)に水産庁から新しい養殖品種として認められ、今年デビューから20周年。稚魚は、養殖業者によって愛情込めて育てられ、約2kgに育った頃に出荷となり、長野県オリジナルのブランド魚として信州のテーブルを彩ります。

#### 稚魚の初出荷

◆日時

5月17日(金)午前10時00分から

◆場所

水産試験場 押野試験池

(安曇野市明科七貴 5560 - 34)

◆出荷する稚魚

体長6~7cm、体重2~5g、採卵後約6か月

5~7月にかけて県内30業者へ約42万尾を出荷予定

◆17日の出荷

6養殖業者へ11万4千尾



#### 信州サーモンとは

ニジマスとブラウントラウトを交配した一代限りの養殖品種で、長野県水産試験場が約10年かけて開発しました。

稚魚は2~3年で50~60cm、約2kgまで成長させた後、出荷します。

ニジマスと比べて病気に強く、肉厚できめ細やかな肉質はおいしいと評判で、軽井沢で開催された国際会議(G7外相会合)のディナーにも提供されました。



#### ※取材に当たってのお願い

- ・防疫のため、稚魚池などへの立ち入りは禁止とさせていただきます。
- ・駐車スペースは非常に狭く、また、輸送用トラックの出入りもありますので、取材のための駐車場所については、現地職員の指示に従ってください。

確かな暮らしを守り、  
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン3.0  
~大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために~

[長野県総合5か年計画推進中]

(問合せ先)

担当 水産試験場増殖部 小川

電話 0263-62-2281

F A X 0263-81-2020

E-mail [suisan@pref.nagano.lg.jp](mailto:suisan@pref.nagano.lg.jp)

(問合せ先)

担当 農政部園芸畜産課水産係 丸山

電話 026-235-7229

F A X 026-235-7481

E-mail [enchiku@pref.nagano.lg.jp](mailto:enchiku@pref.nagano.lg.jp)

デビュー20周年を迎える信州サーモンについて、生産や普及に携わった方々からコメントをいただきました。

信州サーモン振興協議会 会長 矢花 功 氏



20年前、信州サーモンの稚魚の配布が始まったときは、本当にこの魚がお客様に評価されるのだろうかと少し不安もありました。ですが、県や同業者から「味が良い」、「育てやすい」との話もあり、2年後に稚魚を導入しました。

実際に自ら飼育してお得意様に出荷したところ、想像以上に高い評価をいただき、自信をもって生産できるようになりました。今では信州サーモンが養殖業経営の中心となっています。

現在、信州サーモンはお陰様で長野県のブランド魚として全国的に知られるようになりましたが、これからもお客様にお使いいただくには、高いレベルの品質と供給の安定が重要です。信州サーモン振興協議会会員一同、今後ともタガを緩めることなく高品質な信州サーモンの安定的な生産供給に努めて参ります。

「おいしい信州ふーど」公使 湯本 忠仁 氏(一般社団法人 長野県調理師会 会長)



信州サーモンが長野県の食材として産声を上げて20年を迎え、これまで観光客をはじめ県民の食生活に貢献できたことに改めて感謝します。同時に県水産試験場の担当者や、稚魚から大きくなるまで丁寧に育ててくれた生産者の方々にありがとうの言葉を添えたいと思います。

信州サーモンの魅力は程よい脂の乗りや美しい色などですが、調理する上での利点は他の魚と違い腹身が厚く歩留まりが良いところです。料理人はその技により、身も皮も、骨も内臓も無駄なく使ってほしいと思います。調理師会員は素材を重視し、信州サーモンの魅力を余すことなく引き出すことに取り組んで参ります。

信州サーモンは長野県の誇れるブランド魚の優等生として、次世代まで残ってほしい食材のひとつです。