

愛知県と「鮎」の歴史

「愛知」の「あいち」という地名は、万葉集の中の「桜田へ 鶴鳴きわたる年魚市湯 潮干にけらし 鶴鳴きわたる」という歌にも読まれている「年魚市湯（あゆちがた、名古屋市熱田区、南区の当時海岸であった一帯）」に由来すると言われています。「年魚市（あゆち）」が後に「あいち」となり、愛智郡の地名が生まれました。廃藩置県が行われたとき、当時の県庁が愛智郡の名古屋城内に置かれたところから、県名が「愛知」になったと言われています。

また、「年魚市湯（あゆちがた）」の「年魚」とは古くより一年しか生きないことから由来する「鮎」を指し示しております（「あゆち」とは、鮎が多くとれる淵という説）。

「愛知県」名の由来は、年魚（鮎）が豊富にとれた土地という意味を指し示しており、それを裏付けするように、平安時代には当地から京都に大量の「鮎の塩煮」、つまり「鮎のつくだ煮」が税として納められており、江戸時代には徳川家に「鮎の鮓」や「うるか」が献上された記録もあります。

三大將軍、信長・秀吉・家康を輩出した愛知県の歴史とその名の由来、食文化、歴史から愛知と「鮎」との関わりをご理解いただければ幸いです。



御津本場

〒441-0302 愛知県豊川市御津町下佐脇広野20-2
Tel 0533-76-3003代 Fax 0533-76-3010



鮎をメインに養殖しています。
養殖池には蓄養池、出荷加工場、飼料作業場が隣接しています。
蓄養池、出荷加工場へは大型トラックが横付けできるためスムーズな出荷が可能です。

加工施設

各養成池からは活魚搬送ラインを通して完全遮光型蓄養池に移送が可能です。蓄養池から直接出荷加工場に移送された魚は、温度管理された加工場内で選別・包装され、保冷庫に収納します。取上げから出荷まで、鮮度維持のための温度管理を徹底しています。

伊良湖分場

〒441-3615 愛知県田原市西山町大平192
Tel 0531-35-1138 Fax 0531-35-1138



河川放流用・活鮎を中心に養殖しています。
稚鮎は成長につれ、海から河川上流に遡上する習性があります。同分場は塩分が含まれる水をくみ上げることが可能なため稚鮎育成に最適です。
同分場で育成された稚鮎を放流すると、勢い良く川上に遡上する様子が見られることでしょう。

江比間分場・試験場

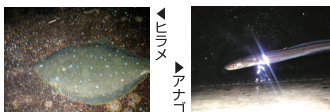
〒441-3615 愛知県田原市江比間町西砂田54
Tel 0531-37-1156 Fax 0531-37-0999



同分場では鮎以外の養殖研究に取り組んでいます。

兼升では現在まで養殖がなされてこなかった魚種の養殖研究に取り組み、日本人の食生活がより豊かなものになるよう努めています。

試験場では安定した水温・水質を利用しヒラメの養殖をはじめ、新たな海水魚の陸上養殖技術を開発しています。養殖アサギも2000年より本格的に養殖開始。管理された陸上養殖の海水魚として全国市場へ出荷しており、安定した供給量と品質から高い評価を得ています。



食品トレーサビリティ基本方針と目的、その対象について

生産記録のある魚を育て、水揚げから出荷、エンドユーザーまでの流通に至り、新鮮な魚を最高の鮮度で食卓へお届けすることに重点を置き、信頼できる安全な食品として対応するべく、そのシステム構築に注力しております。

鮮魚出荷鮎のロット番号添付

ロット番号対応内部トレーサビリティが可能。

採卵・孵化から出荷までの記録を管理し、更なる内部トレーサビリティの拡充を図るとともに流通における横断型トレーサビリティが構築できるよう取組むことで更なる透明性のある食品を目指します。



東京都生産情報提供食品事業者として登録されました

東京都食料安全室では、消費者の方が安心して食品を選ぶように、平成16年度から生産情報の提供を進める「東京都生産情報提供食品登録制度」を実施しています。

当組合は登録事業者（登録時行番号 07276）、登録食品（登録食品番号 0000647）として平成19年6月12日に登録されています。



▲生産情報QRシール

兼升養魚漁業生産組合

〒441-0302 愛知県豊川市御津町下佐脇広野20-2
Tel: 0533-76-3003代 E-mail: info@kanemasu.or.jp

和鮎

愛知産

《養殖》



LOHAS & Slowfood

鮎の泳ぐ河川をきれいに、
そして未来へ...

兼升養魚漁業生産組合
<http://www.kanemasu.or.jp>