

和鮎^{あゆ}

ご挨拶

日本人にとって「鮎」は結びつきの深い淡水魚であり、古来より貴重な蛋白源として食卓に載ってきました。鮎は年魚ともいわれ、早春に川を上り、新緑の季節に成長し、夏には成魚となって川を踊り、秋には産卵のため川を下ります。泳ぐ鮎の姿に人々は季節を感じ、季節ごとに違う味覚を大切にして日本独特の食文化を育みました。

しかし、近年の河川や沿岸の環境悪化、ダムや堰などによる河川の分断化により、川を泳ぐ鮎の姿は年々減りつつあります。

その姿の美しさと儚げな一生を過ごす鮎を保護し、繁殖のために当組合の果たす役割は重要なものと考え養殖業に取り組んでおります。鮎を通じて自然環境を守り、鮎の遡上する綺麗な河川が遠い未来まで続くための一助になればと考えております。

当組合を通じて多くの方々「鮎」に興味を持っていただき、日本の伝統食文化や河川環境の保全に関心を抱いていただければ幸いです。

和鮎とは

畜産の世界で有名な「和牛」はサシ、シマリ、増肉と優秀な血統の親を掛け合わせて生まれた子牛を人の手を掛け、衛生的な環境で育てることで「美味い高級牛肉」ができあがります。

魚であるアユは大きくわけて天然鮎と養殖鮎があります。天然鮎はその川の水質とその水で育つコケを食べることで味と香りが変わります。しかし、数量的にも少ないため、高価なものとなってしまいます。

養殖鮎は育てる稚魚が琵琶湖産・海産・人工種苗と大きく3つに分けることができます。当組合では安定生産を基本とし、つねに「定時・定量・定質」な鮎を供給するため、人工種苗による養殖を実施しています。

そのため各河川より「味の良い親魚」、「形の良い親魚」、「香りの強い親魚」を選択し、掛け合わせた稚魚を育てることで、天然鮎とは違った養殖ならではの「食べ応えのある美味い鮎」を目指しています。

また、育てる環境や飼育状況の記録を蓄積することで常に品質の向上に努め、履歴のわかる安全で安心なアユを育てることを徹底しています。

兼升養魚漁業生産組合では「定時・定量・定質・安全・安心・新鮮」なアユを「和鮎」と命名しています。

特徴1 青脂や内臓の脂が少なく、肉質・味に違い

特徴2 天然魚に近い体色

特徴3 内臓の引き締まったアユ

特徴4 遮光した出荷専用の蓄養池で飼育し、出荷前の仕立てが違います

より良い鮮度で食卓へ



1. 親魚育成

「味の良い親魚」、「形の良い親魚」、「香りの強い親魚」を選択し、育成します。

3. 稚魚育成

稚鮎の成長に適した塩分濃度の地下水で大切に育てます。

5. 成魚育成

防疫のため全てハウス内の養成池で、安定した水温・水流・水量で出荷サイズまで育てます。

7. 餌切り・蓄養

完全遮光型蓄養池で完全に餌切りします。内臓が引き締まります。

9. 氷絞め

餌切りした魚を活魚輸送ポンプにて取上げ、大量の水と水で活締めします。

鮮魚出荷

蓄養池よりテーブルフィッシュとして鮮魚出荷します。

11. 箱詰・再検品
選別されたアユはヒノキの木箱に丁寧に並べます。この際、再検品をします。

12. 氷詰・梱包
直接魚体に氷が当たらないようにフィルムを被せ、その上に氷を載せて鮮度を保ちます。

13. 一時保管
耐水ダンボールに箱詰めされた商品は、保冷のため一時冷蔵庫に保管します。

14. 出荷
生産情報QRシールを添付し、保冷車で市場に配送されます。

2. 採卵・孵化

独自の手法で採卵・受精し、孵化させています。

4. 選別分養

成長に従って自動活魚選別機でサイズ選別し、適正な収容尾数で飼育池に分養します。

6. 取上げ・移動

早期、活魚輸送ポンプにて水ごと魚を吸い上げ、蓄養池に移送します。

8. 活魚出荷

蓄養池より活魚車にて生きたままの鮎を料理店や観光施設へ出荷します。

10. 検品・選別

温度管理された加工場で一尾ずつ検品し、重量選別機でサイズの仕分けを行います。

冷凍出荷

蓄養池より業務用冷凍食品として冷凍鮎を出荷します。

15. 箱詰・再検品

一尾ずつ冷凍袋に入れ、1kgずつ箱詰め包装します。

16. 急速冷凍処理

マイナス40度以下の冷凍庫内で急速凍結します。

17. 梱包

18. 出荷

