

爱知县和「香鱼」的历史

「爱知」[AICHI]的地名，一般认为在对能万叶集中的「仙鹤叫涉及的年鱼市海滩对落潮蛭姑做仙鹤叫涉及给樱田」这个歌也读的「年鱼市海滩 (AYUCHIGATA, 名古屋市热田区, 是南区的当时海岸的一带)」上(里)来历。「AYUCHI」以后成为「AICHI」, 产生了爱智郡的地名。一般认为从废藩置县被进行时, 当时的县厅被放在爱智郡的名古屋城内的地方, 县名成为了「爱知」。

还有, 从「年鱼市海滩 (AYUCHIGATA)」的「年鱼」自以前只有一年活事指示着来历的「香鱼」的(所谓「AYUCHI」, 香鱼大量地去掉的渊这个见解)。「爱知县」名的来历, 指示着年鱼(香鱼)丰富地去掉的土地这个意义, 像支持那个一样地, 平安时代从当地大量的「香鱼的盐煮」, 总之的「香鱼的咸煮海味」作为税被收起到京都里, 江戸时代也有被德川家「香鱼的寿司」是不是「卖」奉献的记录。

三大将军, 如果从辈出信长·秀吉·家康的爱知县的历史和那个名的来历, 食文化, 历史与爱知「香鱼」的有关能理解幸运。

「香鱼」地名的来历的
「爱知」县

御津原产地

〒441-0302 爱知县丰川市御津町下佐脇辽阔的原野 20-2
Tel 0533-76-3003(代) Fax 0533-76-3010



为主要部分养殖着香鱼。
向养殖池子蓄养池子, 出货加工场, 饲料工作场邻接着。
蓄养池子, 为了到出货加工场大型卡车横(侧)帐单能可以顺畅的出货。

加工设施

从各培养池子通过活鱼搬送线(到)完全遮光型蓄养池子可以转移。从蓄养池子直接出货加工场被转移的鱼, 在温度管理的加工场内被区分·包装, 为保冷库收纳。从取上到出货, 彻底进行为了新鲜度维持的温度管理。

伊良湖份儿场

〒441-3615 爱知县田原市西山町大平 192
Tel 0531-35-1138 Fax 0531-35-1138



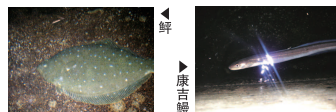
养殖着以河川放出用·活香鱼为中心。有稚香鱼随着增长, 从海在河川上流溯上面做的习性。该份儿场为了可以打提高包括盐分的水的向(到)稚香鱼培养最适合。放出在该份儿场被培养的稚香鱼的话, 势必好地上游溯上面做的情况是被看吧。

江比间份儿场·考场

〒441-3615 爱知县田原市江比间町西砂田 54
Tel 0531-37-1156 Fax 0531-37-0999



在该份儿场致力于香鱼以外的养殖研究。兼升致力于到现在养殖被做的杠杆成为的鱼种的养殖研究, 努力着日本人的伙食成为更丰富东西。考场利用稳定的水温·水质以鲜的养殖为首, 开发着新的海水鱼陆上养殖技术。养殖康吉鳗是比2000年也真正地养殖开始。作为被管理的陆上养殖的海水鱼向全国市场出货着, 得到着从稳定的供给量和质量高(贵)的评价。



关于食品可追溯性基本的方针和目的, 那个对象

培育有生产记录的鱼, 从卸货出货, 把重点放在达到到最终用户的流通, 以最高的新鲜度送交到饭桌新鲜的鱼的, 作为能信赖的安全的食品应该对应, 致力于那个系统构筑。

鲜鱼出货香鱼的组号码添加

组号码对应内部可追溯性可能。以有从产蛋·孵化管理到出货的记录, 安排更成为的内部可追溯性的扩充的同时在流通的横断型可追溯性能构筑的那样由于工作事更成为的透明性的食品作为目标。



作为东京都生产信息提供食品经营者被登记了

东京都食品安全室, 消费者放心为使能选食品, 实施着从2004年度开始推进生产信息的提供的「东京都生产信息提供食品登记制度」。
本工会作为登记时, 企业(前往登记时, 号码 07276), 登记食品(登记食品号码 0000647) 2007年6月12日被登记。



▲生产信息 QR 贴纸

兼升人工养鱼渔业生产工会

〒441-0302 爱知县丰川市御津町下佐脇辽阔的原野 20-2
Tel : 0533-76-3003(代) E-mail : info@kanemasu.or.jp



兼升養魚漁業生産組合
http://www.kanemasu.or.jp

LOHAS & Slowfood
漂亮, 并且向未来...
香鱼游泳的河川