

아이치현과 「은어」의 역사

「아이치」의 「AICHI」라고 말하는 지명은, 만요집 안(속)의 「사쿠라다에게 학 물어 걸치는 아무치가타간조에 맹강아지 해쓰루 메의 가장자리된」이라고 하는 노래에도 익혀지고 있는 「아무치가타(AYUCHIGATA, 나고야시 아쓰타구, 남구의 당시 해안이었던 일대)」에 유래한다고 말해지고 있습니다. 「해물고기시(AYUCHI)」이 뒤에 「AICHI」이 되고, 아이 사토시 군의 지명이 생겼습니다. 폐작전원이 행하여졌을 때, 당시의 현청이 아이 사토시 군의 나고야 성내에 두어진 바에서, 현명이 「아이치」가 되었다고 말해지고 있습니다.

또, 「아무치가타(AYUCHIGATA)」의 「해물고기」와는 이전보다 일년밖에 살지 않는 것부터 유래하는 「은어」를 지시하고 있습니다. (「AYUCHI」라는 것은, 은어가 많이 채취되는 깊은 속이라고 하는 설).

「아이치현」명의 유래는, 해물고기(은어)이 풍부하게 떨어진 토지라고 하는 의미를 지시하고 있어, 그것을 뒷받침하게, 해안시내에는 당시에서 교토에 대량인 「은어의 소금삶기」, 즉 「은어의 해산물 조림」의 세로서 바칠 수 있고 있어, 에도 시대에는 도쿠가와가에게 「은어의 스시」나 「풀 것인가」가 현상된 기록도 있습니다.

3다이쇼군, 노부나가·히데요시·이에야스를 배출한 아이치현의 역사와 그 이름의 유래, 식문화, 역사로부터 아이치와 「은어」라는 관계를 이해 줄 수 있으면 다행입니다.

미쓰 본고장 〒441-0302 아이치현 도요카와시 미토초 시모사와기 광야 20-2
Tel 0533-76-3003 (代) Fax 0533-76-3010



가공 시설
각양성 지로부터는 활어반송 라인을 통해서 원전차광형蕃양지에 이송이 가능합니다. 蕃양지로부터 직접 출하 기공장에 이송된 물고기는, 온도관리된 기공 장내에서 선별·포장되어, 보냉 고에 수납됩니다. 집어들기로부터 출하까지, 선도유지를 위한 온도관리를 철저하고 있습니다.

에히마 분장·시험장 〒441-3615 아이치현 다하라시 에히마 마치니시 스나다 54
Tel 0531-37-1156 Fax 0531-37-0999



식품 트레이서빌리티 기본적 방침과 목적, 그 대상에 대해서

생산 기록이 있는 물고기를 기르고, 어획으로부터 출하, 최종 사용자까지의 유통에 이르고, 신선한 물고기를 최고인 선도로 식탁에 전해 드리는 것에 중점을 두고, 신뢰할 수 있는 안전한 식품으로서 대응하기 위해, 그 시스템 구축에 주력하고 있습니다.

선어출하 은어의 로트 번호첨부

로트 번호대를 내부 트레이서빌리티가 가능,採藻·부화로 출하까지의 기록을 관리하고, 가일층 내부 트레이서빌리티의 확충을 도모하는 동시에 유동에 있어서의 획단형 트레이서빌리티가 구축 할 수 있도록 맞붙는 것으로 가일층 투명성이 있는 식품을 목표로 합니다.



▲생산 정보QR씰

도쿄도 생산 정보제공 식품사업자로서 등록되었습니다

도쿄도 식료안전실에서는, 소비자들이 인식하고 식품을 선택할 수 있게, 2004년도부터 생산 정보의 제공을 진척시키는 「도쿄도 생산 정보제공 식품등록 제도」를 실시하고 있습니다.
당조합은 등록시 업자(등록 대행 번호07276), 등록 식품(등록 식품번호0000647)로서 2007년 6월 12일에 등록되고 있습니다.

겸되양어업생산조합

〒441-0302 아이치현 도요카와시 미토초 시모사와기 광야 20-2
Tel : 0533-76-3003(代) E-mail : info@kanemasu.or.jp

겸되양어업생산조합
<http://www.kanemasu.or.jp>

LOHAS & Slowfood
은어가 허엄치는 하천을 예쁘게,
그리고 미래에...

