



인사

일본인에 있어서 「은어」는 관계의 깊은 담수어이며, 고래보다 귀중한 단백원으로서 식탁에 실려 있습니다. 은어는 한해살이 물고기라고 해 이른 봄에 강을 올라, 신록의 계절로 성장해, 여름에는 성어가 되고 강을 춤추어, 가을에는 산란이기 때문에 강을 물러납니다. 해엄치는 은어의 모습에 사람들은 계절을 느끼 계절마다 다른 맛을 소중히 해 일본 특유의 식생활 문화를 길렀습니다.

그러나, 근년의 하천이나 연안의 환경 악화, 댐이나 언등에 의한 하천의 분단화에 의해, 강을 헤엄치는 은어의 모습은 해마다 줄어들고 있습니다. 그 모습의 아름다움과 맹개인 일생을 보내는 은어를 보호해, 번식을 위해서 당조합이 원수하는 역할은 중요한 것과 생각 양식업에 입하고 있습니다. 은어를 통해서 자연 환경을 지켜, 은어의 소중한 깨끗한 하천이 면 미래까지 계속 되기 위한 도움이 되면이라고 생각하고 있습니다.

당조합을 통해서 많은 분들이 「은어」에게 흥미를 가지고 있던 만여, 일본의 전통 식생활 문화나 하천 환경의 보전에 관심을 안아 주시면 다행입니다.

화점이란

축산의 세계에서 유명한 「일본소」는 구더기, 시마리, 증육과 우수한 혈통의 부모를 골라 태어난 송아지를 사람의 손을 걸어 위생적인 환경에서 기르는 것으로 「맛있는 고급 쇠고기」가 됩니다. 물고기인 은어는 크게 나누어 천연은어와 양식은어가 있습니다. 천연은어는 그 강의 수질과 그 물로 자라는 이끼를 먹는 것으로 맛과 향기가 바릅니다. 그러나, 수량적으로도 적기 때문에, 고가의 것이 되어 버립니다. 양식은어는 기르는 치어가 비와코산·해산·인공 종묘와 크고 3정원 할 수 있습니다. 당조합에서는 안정 생산을 기본으로 해, 항상 「정시·정량·정질」인 은어를 공급하기 위해(때문에), 인공 종묘에 의한 양식을 실시하고 있습니다. 그 때문에 각 하천에서(보다) 「맛의 좋은 친어」, 「형태의 좋은 친어」, 「향기의 강한 친어」를 선택해, 곱한 친어를 기르는 것으로, 천연은어는 다른 양식만이 가능한 「먹어 반응이 있는 맛있는 은어」를 목표로 하고 있습니다. 또, 기르는 환경이나 사육 상황의 기록을 축적하는 것으로 항상 품질의 향상에 노력하고 이력을 아는 안전하고 안심인 은어를 기르는 것을 철저히 하고 있습니다. 겸승양어 어업 생산조합에서는 「정시·정량·정질·안전·안심·신선」인 은어를 「화점」이라고 명명하고 있습니다.

특징1 뇌지로스고기의 상측에 불어있거나 내장의 지방이 적고, 육질·맛에 달라
특징2 천연어에 가까운 채식

특징3 내장이 긴장된 은어

특징4 차광 한 출하 전용의 축양지로 이지 출하전의 유통이 달립니다

보다 좋은 선도로 식탁에



1. 친어 육성

「맛의 좋은 친어」, 「형태의 좋은 친어」, 「향기의 강한 친어」를 선택해, 육성합니다.



3. 치어 육성

어린 은어의 성장에 적절한 영분 농도의 지하수로 중요에 기릅니다.



5. 성어 육성

방역 때문에 모두 하우스내의 양식연못에서, 안정된 수온·수류·수함으로 출하 사이즈까지 기릅니다.



7. 먹이 잘라·축양

완전 차광형 축양지로 완전하게 먹이 자릅니다.
내장이 탄탄합니다.



9. 얼음 매어

먹이 자른 물고기를 활용 수송 펌프에서 척박해 대량의 얼음과 물로 활 짐합니다.



선어 출하

축양지보다 테이블 피쉬로서 선어 출하합니다.



11. 상할·재검품

선별된 은어는 사이프러스의 목상에 정중하게 늘어놓습니다.
이 때, 재검품을 합니다.



12. 얼음에 채운 것·곤포

직접 어체에 얼음이 맞지 않게 필름을 씌워 그 위에 얼음을 싣고 선도를 유지합니다.



13. 일시 보관

내수 골판지에 상자포장된 상품은, 보냉을 위해 일시 냉장고에 보관합니다.
생산 정보 QR코드를 첨부해, 냉동차로 시장에 배송됩니다.

2. 채란·부화

독자적인 수법으로 채란·수정해, 부화시키고 있습니다.

4. 선별분양

성장에 따라서 자동 활어 선별기로 사이즈 선별해, 적정한 수용미수로 사육 연못에 분양 합니다.

6. 채택해·이동

이른 아침, 활어 수송 펌프에서 물마다어를 빨아 올려 축양지에 이송합니다.

8. 활어 출하

축양지보다 활어차로 산 채로의 은어를 요리기계나 관광 시설에 출하합니다.

10. 검품·선별

온도 관리된 가공장에서 이치오식 검품해, 중량 선별기로 사이즈의 구분을 실시합니다.

12. 냉동 출하

이치오식 냉동봉투에 넣어 1kg씩 상자포장 포장합니다.
축양지보다 업무용 냉동식품으로서 냉동은어를 출하합니다.

15. 상할·재검품

마이너스 40도 이하의 냉동고 내에서 급속 동결합니다.

17. 곤포

18. 출하



조리예

