

ブックちゃんの

2018年6月15日

ふじのみや探検

第25号 ニジマスのひみつ



発行：富士宮市立中央図書館 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町13-1 TEL:0544-26-5062 FAX:0544-26-1284

ひみつ1

なぜ、ニジマスは 富士宮市の魚 なの？



富士山の恵みと文化を誇りとする富士宮市では、平成16年から「フードバレー構想」として、市をあげて「食」のまちづくりに取り組んでいます。

フードバレーというのは、アメリカ合衆国のコンピューター産業が集まっている地域である「シリコンバレー」にならって、富士宮市にも「食」に関係するたくさんのものであることから、「食の集まる場所」という意味を込めて、「フードバレー」と名付けました。

富士宮市には朝霧高原の酪農、富士山から流れ出る豊かな地下水で育つニジマスがあります。そして、日本一の標高差を生かした色々な種類の野菜を栽培できる地域でもあります。特に富士山からの湧き水はとても豊富で、このきれいな水を利用したニジマスの養殖がとても盛んです。ニジマスは元々アメリカから来た外来種ですが、水がきれいな富士宮市のニジマス生産量は日本一なのです。つまり富士宮市は日本一のニジマス生産地です。

このことから、ニジマスを「富士宮市の魚」にしようという考えが広まり、平成21年の6月に決定しました。県内で市の魚を定めているのはめずらしく、富士宮市が初めてのことでした。ちなみに、全国的には北海道函館市の「イカ」、島根県安来市の「ドジョウ」、山口県下関市の「フグ」があります。

現在では、市民の間にも定着していて、ニジマス料理のレシピ本が中学生から発信されたり、ますのお菓子も色々考え出されて、販売されています。また、学校給食の献立にも取り入れられるなど、市内外で評判となっています。

静岡県水産技術研究所富士養鱒場(昭和8年開設)でニジマスの研究や飼育をしています。

○どんな研究をしているの？

魚が病気にかからないように予防のための方法や病気になってしまったら、その病気を治すための治療の方法を研究しています。

また、病気にかかりにくい魚を選び出して、どのように育てたら、病気にかかりにくい魚に育てられるのか、より大きな魚に育つようにするには、どのような工夫をしたらよいのか、などの研究もしています。

魚を育てるためには、飼料(エサ)が必要です。その飼料の中にどのような成分を入れたら効果的に育つのか、という研究もしています。

また、日本固有の魚でもあるアマゴの種苗生産も行っていて、河川漁業がよりさかんになるための研究もしています。

なお、富士養鱒漁業協同組合では、大型のニジマス育成を研究・生産していて、よりおいしくて、より安いニジマスを食べてもらえるように工夫しています。



<検査の様子>

◇ことばの説明

発眼卵：卵が育って眼が見えるようになった卵

種苗生産：養殖のために卵をかえして魚を育てること

○どんな魚を飼っているの？

おもに川や湖にすんでいる魚が飼育されています。

ニジマス

ドナルドソンニジマス

アルビノニジマス

ロングフィンニジマス

アマゴ

イワナ

などの魚が飼育されています。

その目的は、種苗生産といって、静岡県内で養鱒業を営んでいる人を中心にニジマスの発眼卵や稚魚を提供しているのです。

下の写真に示しているアルビノニジマスは、黒色の色素がなく黄色味の体色で、昭和31年に富士養鱒場のニジマスから突然変異で生まれました。

現在も、飼育池で飼育されています。



アルビノニジマス



アマゴ

今から85年前の昭和8年、静岡県に全国で3つ目の養鱒場が、富士宮市の猪之頭いのかしらに開設されました。その理由は、富士山からの湧き水が大変豊かであるということ、一年を通じて水温が10℃前後でニジマスを育てる環境に適している、ということです。

翌年の昭和9年には、淀師地区よどしにニジマスの養殖池がつくられて、民間の養鱒場もでき始め、後に大中里地区おおなかざとにも養殖池がつくられて、養鱒業は少しずつ広まってきました。しかし、戦争がはじまると、養鱒業は休業状態きゆうぎようじょうたいになってしまいました。

それでも、大きな戦争が終わり、魚を冷凍する技術が高くなってくると輸出の量も多くなり、市内の養鱒業も発展して、昭和30年代には28カ所の養鱒場があったようです。

しかし、世の中の変化に伴って、ニジマスは海外への輸出から、国内向けの生産へと変わり、市内の養鱒場は減ってしまいました。

現在、市内で操業している養鱒場は11カ所になっています。



上：ワシントン水車

下：エサまき



◇ことばの説明

ワシントン水車：アメリカのカリフォルニア付近の河川で使用されていた魚止めと自然にごみを流せる水車

ひみつ4

ます釣り大会はいつごろから？

毎年、富士宮市の浅間大社にある湧玉池から流れ出る神田川と潤井川で、「ます釣り大会」が行われています。第1回目が昭和26年に実施されて以来、大勢の釣り人が参加します。今回で68回を数えるこの「ます釣り大会」は、釣り好きな人たちにとって大きな楽しみになっているようです。

また、同じ日29回目となる『にじます祭り』も神田川ふれあい広場で実施されるなど、市民が楽しむ行事になっています。



神田川でのマス釣り大会の様子

豆知識

ニジマスは、もともとアメリカの北部を流れる川にすむ魚です。日本には、明治10年に食用にするために卵で運ばれてきました。大正15年以降、政府が養殖をすすめるようになったので、わが国では養鱒業が発展してきたのです。

◇ 『第25号 ニジマスのひみつ』は、次の資料をもとに作りました。

- 1 『養魚講座 第10巻 ニジマス』 / 緑書房 1974
- 2 『ニジマスわかりマスか』 全国内水面漁業協同組合連合会・全国養鱒振興協会
- 3 『大中里区誌』 大中里区誌編集委員会 / マグナプロセス 平成10年
- 4 『淀師区誌』 淀師区誌編集委員会 / マグナプロセス 平成12年
- 5 『中学生からにじますレシピ発信!!』 / 富士宮フードバレー推進協議会 2012
- 6 『富士宮—中学校社会科地域学習資料』 富士宮市教育委員会 / 平成29年度版
- 7 『富士宮特産品学習ノート』 / 富士宮フードバレー推進協議会 2010
- 8 『富士宮市⑧優良食飲名簿一食のまち富士宮ぐるめガイド』 / 富士宮フードバレー推進協議会 2016
- 9 『静岡県水産技術研究所 富士養鱒場 要覧・パンフレット』 / 2016.10
- 10 『静岡県水産技術研究所事業報告 平成27年度』 / 静岡県水産技術研究所 2018.1

ひみつ5

ニジマスの料理って、どんなものがあるの？

ニジマスの生産量が日本一の富士宮市、このニジマスをもどのように調理したらよりおいしく食べることができるかということで、色々と工夫されています。今までのニジマスといえば、甘露煮、塩焼き、刺身などが一般的だったと思います。

現在のニジマスを使った料理は、フランス料理風やイタリア料理風などの洋風のものから、中華風、そしてもちろん和風の料理まで幅広く考え出されてきています。

ニジマス料理を提供する店舗も増えてきて、中には、宿泊しながら料理を楽しむことができるようにもなっています。

平成22年度には、市内の中学生に知恵を出してもらい、「中学生から、にじますレシピ発信!!」というニジマスのレシピ集も刊行されました。

栄養価が高く、低カロリーなニジマス。富士宮特産の食材として、広まっていくと思います。