

「びわサーモンフェア」の開催について

環境・農水常任委員会資料
平成27年(2015年)12月14日
農政水産部水産課

びわサーモンとは

- 醒井養鱒場で開発された養殖ビワマス。
- 天然ビワマスと区別するため「びわサーモン」の名称を使用。
- 成熟による肉質の低下がない「三倍体(※)」の種苗を用いた養殖が平成24年から実用化。
- 三倍体種苗は醒井養鱒場のみで生産。

三倍体: 通常の魚は染色体を2組もつ二倍体であるが、卵を受精させた直後にぬるま湯(27℃)に20分間浸けると、染色体を3組もつ三倍体となる。三倍体魚は成熟が抑制されるため肉質が安定する。

びわサーモン振興協議会

- びわサーモンの養殖業者で構成される「びわサーモン振興協議会」が平成24年に発足。
- 協議会の会員は、醒井養鱒場の指定管理者である滋賀県漁連のほか県内の10業者が加盟。
- 出荷量は平成26年度に約11トン。
- 協議会は、びわサーモンの品質向上と安定化をめざし、平成25～26年に県の補助事業により脂のりやうまみ成分の分析、品質基準(大きさ、身色、活け締め等)の策定に取り組む。
- 「びわサーモン」の名称とロゴマークを商標登録(平成27年7月)。

びわサーモンフェアの開催

- 協議会は、びわサーモンの認知度向上をめざし、県補助事業により「びわサーモンフェア」を初めて開催。

しがの水産物流通拡大対策事業 <事業費401千円(県補助金200千円)>
◇ びわサーモンフェアのPR
◇ 参加店舗へのメニュー開発用原材料魚、PR資材(ポスター、のぼり等)の提供

- 県下4店舗において、期間限定でびわサーモンを素材とした自慢の料理を提供。

★★★びわサーモンフェア★★★

期 間 平成28年1月25日(月)～2月29日(月)

「びわサーモン」
ロゴマーク



開催店舗

(店 名)	(所在地)	(メニューの一例)
ベルソー	米原市	びわサーモンの白ワインソース
福来路巢(ふくろうず)	米原市	びわサーモンのカルパッチョ
番野	米原市	びわサーモンの西京焼
銀水	彦根市	びわサーモンの朴葉味噌焼

びわサーモンの位置づけ

びわます

天 然

- 漁期はほぼ夏限定
- 漁獲量は日々変動
- 秋には肉質低下

養 殖

- 年中出荷可能
- 肉質安定

びわサーモン

<品質基準>

- 700g以上
- 鮮やかな身色
- 形態異常
(ヒレ欠損、奇形)がない