

内水研通信

第8号 平成18年11月

千葉県水産総合研究センター 内水面水産研究所

〒285-0866 佐倉市臼井台 1390

TEL 043-461-2288 FAX 043-460-1340

話題 ホンモロコ試験についてその2！

琵琶湖固有種であるホンモロコ、淡水魚にありがちな臭みもなく、骨が気にならない口あたりの柔らかさ等、関西ではその食材の魅力と、最近の資源量の減少から珍重されており、市場では高い値段で取り引きされています。本県の一部地域ではモツゴ類を主とした雑魚煮を食す習慣があり、十分商品化可能との判断で、平成15年度から養殖試験を開始しています。



体高が低くスマートな魚

上総掘り井水でホンモロコ養殖に挑戦！



休耕田での給餌風景

初年度の詳細については「本通信第2号」に掲載してありますのでご参照ください。

16年は、養老川漁業協同組合の養魚池と、君津市の休耕田で養殖試験を行いました。休耕田養殖は君津市に住んでいらっしゃる方が上総掘りで掘った井戸水の利用方法について思案していたところ「ホンモロコ養殖」を知り、興味を持たれたことから試験が始まりました。

この方は養殖の経験など無かったのですが、休耕田の立地環境や用水の環境が適当であったことと、ホンモロコ養殖に意欲的に取り組まれたことから、事業化へ向けて着実に歩を進めてきています。この2年間は、試行錯誤の連続ながらも良好な生育状況でした。

地元の産業祭や「里山フォーラムINちば(2005/1)」等イベントでの製品(甘露煮)販売、自宅前での直接販売が好評だったため今年と同地域から新たに3名が生産者に加わり、「久留里ホンモロコ生産組合」としてもスタートを切りました。

「ホンモロコを名水の里 久留里の特産に」を合言葉に、小さいながらも産声を上げた活動は今後の取り組みが注目されるところです。



ふ化仔魚

こうした活動に関心をもつ個人、団体からの問い合わせや相談が増える中で、10月18日当内水面水産研究所内に於いて、君津市農業振興連絡会議視察研修が実施されました。

「遊休農地の利用増進対策として、食用に珍重されている、ホンモロコの生態と今後の取り組み」と題して行われた講演では、ホンモロコの持つ市

場性、生理生態、飼育のポイント、近県での取り組み事例や本県での休耕田養殖の事例等を基に、1時間にわたり担当者が説明しました。

同会議は、県・君津市の農業担当職員、ぼうそう農業共済組合、JAきみつで構成されており、同地域の従来の農業振興と共に、新しい地域物産品の発掘、育成を目的に活動しています。参加された22名の方々はその間熱心にペンを走らせメモをとっていました。

最後に、参加された方から「生産品の確実な販路としてはどう考えているのか？」との質問がありました。「当初から川魚が定着している埼玉県では、元々スーパー等の店頭で売られている等、淡水魚を日常的に食べる習慣があり販路の確保が比較的容易であった。しかし、本県では、海に恵まれた立地から魚といえば海産魚が主体で販売され、淡水魚はウナギ、アユ等特定品目のみが認知されている状況では需要の見通しが困難であることや、ホンモロコという魚そのものが知られておらず、今後は消費者への知名度の低さから宣伝などによるアピールと、マーケットとなる需給量（生産者数の調整についても）を慎重に見極める必要がある」と回答しました。



研修室での講演風景

本年度のホンモロコの取り上げはこれから（11月上旬の予定）行われますが、まず、君津地域で定着させていくことが、県内での今後の成長に結びついてくると思われます。

速報

今年の初出荷は「久留里城まつり」で好スタートを切りました！



関心は高く、多くの人達で込み合っていました

久留里周辺は名水の里として知られ、そこで養成した出荷間近のホンモロコを、甲冑武者行列で有名な地元のお祭り「生きた水の里、久留里城まつり（主催 君津市、同市まつり実行委員会）」で、今年もホンモロコという魚を少しでも知ってもらおうと販売用として一部を取り上げました。

今年はぐずついた天候が続きましたが、ホンモロコ（次頁写真、皿に並べてみました。）の成長はすこぶる良く、形も大きく、餌を良く食べていたせいにかぶっくらとした良形のもの

のがほとんどでした。

10月29日のまつり当日、ふれあい広場に設置した販売ブースでは鮮やかな青地に「久留里ホンモロコ生産組合」と白く染め抜いたのぼりが威勢よくはためき、また関係者はのぼりとお揃いのハッピーを羽織り、よりいっそうムードを盛り上げていました。

ホンモロコは形の良い厳選した素材を使い、その場で天ぷらにからっと揚げたものを100パック用意しましたが、短時間で完売し昨年同様好評のうちに終了しました。

あつあつだった事もあり買ったその場で試食された方は、骨が気にならない口当たり

の柔らかさや、食べたあとに残る肉質の甘みやコクに驚いていました。

今年は例年になく良品に仕上がったことで、今後の販売にも関係者一同よりいっそう自信を深めることができました。

豆知識 ホンモロコってこんな魚です!?



コイ科タモロコ属

全長は 12 cm 前後。琵琶湖固有種であるが、稚アユ移植に混じるなど現在では分布範囲は拡大している。産卵期は 3 月～ 6 月、主に動物プランクトンやゴカイ、エビ等を捕食する。タモロコに似ているが体高は低く、体形はスマートで、遊泳力の強い形をしている。肉は厚く、噛むと甘みがありコイ科の中でも特においしい魚である。