

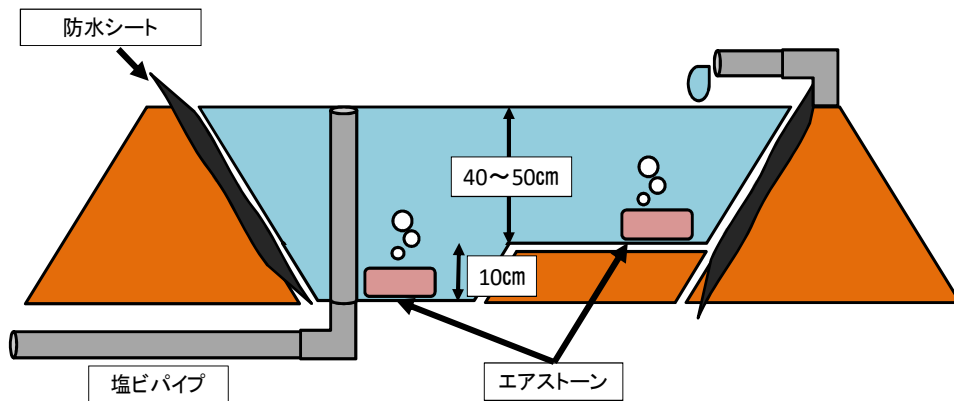
養殖池の準備

池の構造は、掘削や盛土により造成し池の周縁に防水シートを張ったものが一般的です。池の一部は魚の取り上げのために少し深くし、池の使い勝手を考慮して注排水口を設置します。排水口にはホンモロコの逸出防止のために網を張ります。また、通気を行うため、100Vの電源の確保が必要です。

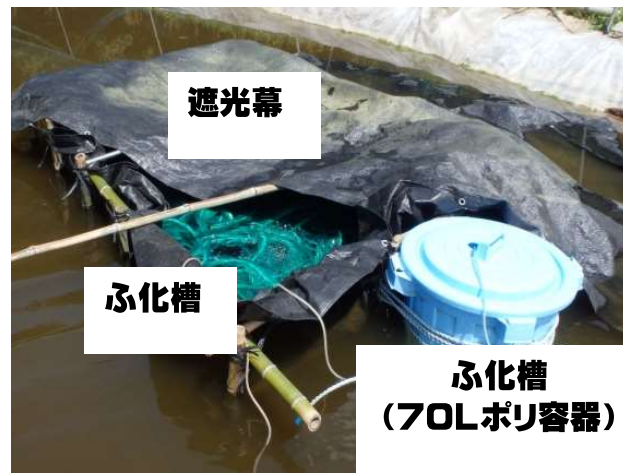


休耕田を活用

池の構造 (土池を利用する場合)



防鳥網

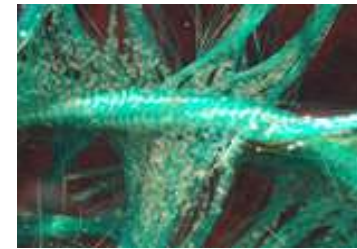


取り上げ用のまき網



以上の他に、防水シート、通気装置(浄化槽用ブロー)、畜養用の水槽やいけす、出荷用活魚タンク、水温計、台はかり、タモ網、肥料(鶏糞など)、石灰、人工飼料などが必要です。

養殖の流れ



キンラン(卵の付着)



ワムシ(約0.1mm)

魚を入れる池の準備として、仔魚(ふ化したての魚)を池に放す約1か月前から、池を消毒して水を張り、施肥をして餌となるワムシなどの動物プランクトンを発生させます。

3月下旬~4月上旬



仔魚を養殖池へ

動物プランクトンの発生に合わせ、卵を収容し、ふ化させます。
仔魚は、1~2週間プランクトンを食べて育ちます。

4月下旬~5月上旬



人工飼料
(左:粉末、中・右:粒状)

1~2週間後のプランクトンを食べつくす時期から粉状の餌を与え始めます。その後は、魚の口の大きさに合わせて、餌の大きさを大きくしていきます。
水温が高い時期は魚が良く育ちますが、水質も悪化しやすいので、遮光や注水を多くして水質を保ちます。

5月下旬~10月下旬



取り上げ



秋から冬には出荷サイズである8cmほどに育ちます。
出荷前には魚を綺麗な水を用いて数日間畜養します。畜養中は餌を与えず、消化管の中の餌や糞を排泄させ、臭みを除きます。
出荷後は池の補修や採卵用の親魚を飼育し、翌春に備えます。

11月上旬~3月上旬



畜養後に出荷

年間の生産スケジュール

産卵・池の準備の季節

春

ホンモロコは春に卵を産みます

親魚が池の隅の方で体をこすりつけるような仕草をしたり、バシャバシャ跳ねるような時が産卵の合図です。卵をとるには魚巢を水面に設置します。



産卵中の魚



ふ化用の池

卵をふ化させます

卵は、池の一部を区切ったところでふ化させます。ホンモロコは、ふ化後2～4週間したらエサを与え始めます。

魚がグングン成長する季節

夏

ホンモロコは夏に成長します

順調にふ化したホンモロコは冬に向けて成長します。ホンモロコは愛情たっぷりのエサにより6月に2～3cm、9月に6～7cmまで成長します。



井戸水



養殖池



養殖池

魚が美味しくなる季節

秋

取り上げが始まります

新米が出回る頃、ホンモロコ養殖も取り上げに向けたラストスパートです。魚の大きさが8～10cmくらいまで成長したら取り上げを始めます。取り上げは、ひき網を使って行います。



取り上げ中の魚

大きさの選別

取り上げた魚は大きなザルのようなもので大きさの選別を行います。



選別機

出荷の前にきれいな水で

淡水魚の場合、取り上げてそのまま出荷すると内臓からくる泥臭さが残ります。そのため、きれいな井戸水のプールで数日間泥抜きを行ってから出荷します。



泥抜き用の池

まさに旬の時期!!

冬

本格出荷の時期

11月下旬から3月にかけて、ホンモロコの出荷はピークをむかえます。特に子持ちモロコの料理はまさに絶品です。出荷先は製造卸販売業者・地元旅館・ゴルフ場・県外と様々です。(3,000円/kg前後)

イベント出展

秋から冬にかけて、各地元でのイベントが盛んになり、アツアツの唐揚げ等が提供されます。

主な調理方法

素焼きをはじめ、主に甘露煮・唐揚げ・南蛮漬け等に調理されます。



休耕田を活用したホンモロコ養殖

〈ホンモロコはどんな魚?〉



唐揚げ、てんぷら、甘露煮などがおなじみ料理です。ホンモロコ本来のおいしさを楽しむなら素焼きがおすすめ!

関西地域では、琵琶湖の特産魚として、古くから親しまれてきました。体長8cm前後に成長し、川魚特有の臭みがないことから、コイ科の魚の中で最もおいしいと評判の魚です。

近年、琵琶湖での漁獲量が減少したことから、高級魚として高値で取り引きされています。養殖は埼玉県をはじめ、全国各地に広がってきています。

〈ちばのホンモロコ養殖〉

千葉県においても水産総合研究センター内水面水産研究所が中心となり、県内へのホンモロコ養殖の導入に向けた試験や技術普及に取り組んできました。

その結果、田んぼに水を引いた簡単な池で育てることができることから、井戸水と休耕田の有効利用によってホンモロコの養殖が始められています。

春に産卵した卵から、7～8cmくらいに育った冬季(11月末から3月末)に旬を迎え、冬の味覚として出荷されます。

裏面にホンモロコ養殖の年間スケジュールを紹介しています

生産者紹介

～久留里ホンモロコ生産組合～

平成の名水に選ばれた《生きた水・久留里》の上質な井戸水と休耕田を使って5名の生産者がホンモロコ養殖に取り組んでいます。地元での応援の声も高まり、平成20年10月にロゴマークを決定するなど、新たな地域ブランドを目指し、生産拡大とPR活動を展開しています。



井戸水



「くり名水モロコ」ロゴマーク

ホンモロコ養殖に関するお問い合わせは

千葉県農林水産部
水産局漁業資源課
〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1
電話 043-223-3037

千葉県水産総合研究センター
内水面水産研究所
〒285-0886 佐倉市臼井台1390
電話 043-461-2288