



西浅井漁業協同組合
代表理事組合長 磯崎和仁さん

鮭・マス類の味とは一味違うのではないのでしょうか。この味を求め、東京や京都の料理屋からも注文が来ています。ビワマスのおいしい食べ方は、やっぱり刺身ですね。捕ったあと1日寝かせておくことで、身に旨味が出て、口に入れたとき、口の中の温度でとろける極上の脂が広がります。また、うろこを剥いて身に切れ目を入れ、表面と腹に塩をまぶし一晩寝かせてから丸焼きにしてください。最高の酒のあてになりますよ。

ビワマスは、はらわたと尾以外は捨てる場所がなくすべて料理に使えます。本当に価値ある魚なんです。



天然ビワマスのお造り



㈱北びわこ水産 相談役 馬場壽夫さん

どの取引先で扱っていたかというよりも、現在では、比較的長期に保存できる加工品も必要と考え、ビワマスのかまぼこを開発し、販売の準備を進めているところなんです。

今後も全国へ、さらには世界へと長浜のビワマスを届けていきたいですね。

ビワマスを究める

長浜バイオ大学

アニマルバイオサイエンス学科

准教授 河内

浩行さん

研究推進機構事務室

マネージャー 堀

伸明さん

長浜バイオ大学では、養殖ビワマスの脂ののりを良くする飼料開発を行っています。私（河内氏）の専門は、肉牛の霜降りに関する研究ですが、何か滋養・長浜に貢献できないかと考えていたところ、養殖ビワマスの話を聞きお役に立てるのではないかと、安価かつ安全な代替飼料で、効率よく脂のの

ビワマスを育てる

寺田 鮎養殖 寺田 利貴さん
テラダ水産 寺田 龍二さん
㈱鳥塚 鳥塚 康弘さん
㈱びわ鮎センター 川瀬 崇之さん

私たちは鮎の養殖を主にしています。ビワマスの養殖も行うようになりました。ビワマスはとてもおいしい魚ですが、天然魚は天候などによりその漁獲量が左右され、安定供給が難しいことが知られていました。そんな中、醒井養鱒場がビワマスの養殖化に成功したことや、市でビワマスの特産化の動きがあることを聞き、「これはいい」と思いました。鮎以外にも、もつと琵琶湖のおいしい魚を食べてもらいたいという思いと、空いている養殖池の有効活用も含めて、平成22年ごろからビワマスの養殖にチャレンジしています。

鮎養殖の技術は代々私たちにも継承され自信がありますが、ビワマスの養殖は今まで誰もやったことがないことなので、日々手探りの状態で飼育しています。また、鮎よりも飼育期間が長くなるため、その分経費がかさむデメリットもあります。このため、いきなりたくさん養殖することはリスクが大きく、徐々に慣れながら年々数を増やしていく予定ですが、需要の多さに供給が追いつかないという嬉しい悲鳴が続いています。

現在は、ビワマスのブランド化や品質確保などのため、県内ビワマス養殖事業者9者と醒井養鱒場とでびわサ-

りをよくすることが出来ないか研究を始めました。

具体的にはまず、ビワマスの脂肪を増やす効果のある物質を絞り込むため、食品等の加工過程で得られる未利用の副産物から動物細胞を用いて特定します。さらに次のステップとして、最初からビワマスを用いての実験だと、ビワマスを飼育するスペースや時間の問題など大変非効率なので、まずマスの脂肪細胞やメダカを用いて行いました。野菜、果物、食品製造副産物など様々なもので網羅的に検索した結果、有望なものが見つかりましたので、養殖事業者の協力を得て実際にビワマスでも実験したところ一定の効果が出ました。現在、月齢の異なるビワマスをCTで解析することで、どの時期に有望な物質を含む飼料を与えれば効率よくビワマスの筋肉内に脂肪が入るかを測定しています。

他にも、4年前には、ブランド保護に重要なビワマスの真贋（しんがん）をDNAから判定する方法を確立していますので、エサと合わせて活用いただければいいですね。



学生とともに実験の様子を見つめる河内准教授（右）と堀マネージャー（左）

モン振興協議会を設立し、市内では私たち4者が日々情報交換し合って飼育技術を磨いています。

将来的には、養殖ビワマスを大きく、味など品質面の基準を作り、それをクリアしたものはタグをつけるなどしてブランド化を進め、全国に広めていきたいと考えています。しかし、まずはお客様が欲しいと言われるようにしっかりと提供できるようにしたいし、何よりもまだ食べたことのない市内の人においしいビワマスを味わってもらいたい、ビワマスをもっと好きになってほしいですね。



若さあふれる養殖事業者の皆さん
左から寺田龍二さん、寺田利貴さん、鳥塚康弘さん、川瀬崇之さん

ビワマスを届ける

㈱北びわこ水産

相談役 馬場

壽夫さん

当社では、主に海産物を扱っていますが、琵琶湖にのみ生息し、それでは

などを行いながら、実用可能な最良のビワマスなどの飼料としての開発に力を注いでいきます。

ビワマスをお出する

（公社）長浜観光協会

会長 岸本

一郎さん

長浜の観光名物として、これまで焼鯖そうめん、鴨料理を定着させてきました。それに次ぐ名産品として、ビワマスは十分すぎるくらいの価値があります。私は旅館をやっておりますが、お客様の反応はともよく、「脂がのっているがあっさりおいしい」「川魚のイメージを覆す逸品」など好評を得ています。

お客様にお出するためには、安定的な供給は欠かせません。その意味でも天然魚を補う形で養殖魚が出てきたことは特産として十分な魅力です。また、天然魚は1kg以上はあるので、養殖魚も脂をしっかりとせて雄大なビワマスのイメージを崩さないようビワマスブランドを守っていききたいです。観光としても湖北・長浜の名産として広げていきたいですね。



（公社）長浜観光協会
会長 岸本一郎さん



（上）養殖場の様子（下）養殖魚のお寿司

ておいしいビワマスはとても魅力的です。長浜市が琵琶湖の宝石であるビワマスの特産化に乗り出したのを契機に、当社もぜひその普及に貢献したいと思いました。

ビワマスの流通を広めるためには、できるだけ安定供給が必要ですので、天然魚と養殖魚を上手に活用しないといけません。天然魚は、量は少ないながらも以前から流通がありました。最近始まった養殖魚の流通はほとんど未開拓でした。この状態のままでは、せっかく覚悟を決めて立ち上がった生産者の方々の労が水の泡となってしまいうため、私も覚悟を決めて生産された養殖魚のほとんどを当社で取り扱うことにしたのです。もちろんはじめは売れるかどうか不安でした。

しかし、何とかビワマスを広めようと、地元の取引先にはのぼり、ポスター、チラシを配布し、県外にはホテルなどの料理長が集まる試食会に出向きプレゼンをしたり、東京・大阪での展示会へ出展するなど、地元と県外双方で営業活動や普及活動を行ってきました。その結果、3年前は20件しかなかったビワマスの取引が、今ではほとん

ビワマスの特産化に向けては、さらにその動きを加速させようと、「長浜市水産物特産品協議会」が今年3月に設立されました。ビワマスなど琵琶湖の特産魚介類の新商品開発、宣伝、売り込みなどを行うため、今回登場いただいた人たちを始め、長浜地方卸売市場や市内漁協、商工会、観光協会など16の団体が参画して、ビワマスを盛り上げています。8月には東京で開催される「ジャパン インターナショナル シーフードショー」に出展し、世界を視野に長浜のビワマスをPRする予定です。

現在ビワマス漁の最盛期です。今が旬！琵琶湖の恵みを皆さんも是非味わってください。そして、ビワマスが棲む琵琶湖や産卵する河川の自然環境にも思いを寄せてください。

昔は漁港の近くでしか味わえなかった「幻の魚 ビワマス」でしたが、気軽に愉しめる日もそう遠くはないはず。

多くの人に愛される特産品として、ビワマスが世界を泳ぎまわられるよう、市をあげての取組みが続きます。

ビワマスのことなら
「ビワマスを愉しむwith長浜」
ホームページ

<http://www.biobiz.jp/n-biwasalmon/>

ビワマスの話、ビワマスが味わえるところ、買えるところ、手軽なビワマス料理レシピ、ビワマス産卵物語などビワマス情報満載です。



（上）ビワマスを愉しむwith長浜ホームページ（左）ビワマスキャラクター「ビワマスの鯛田さん」