



滋賀木村水産あゆ養殖の概要

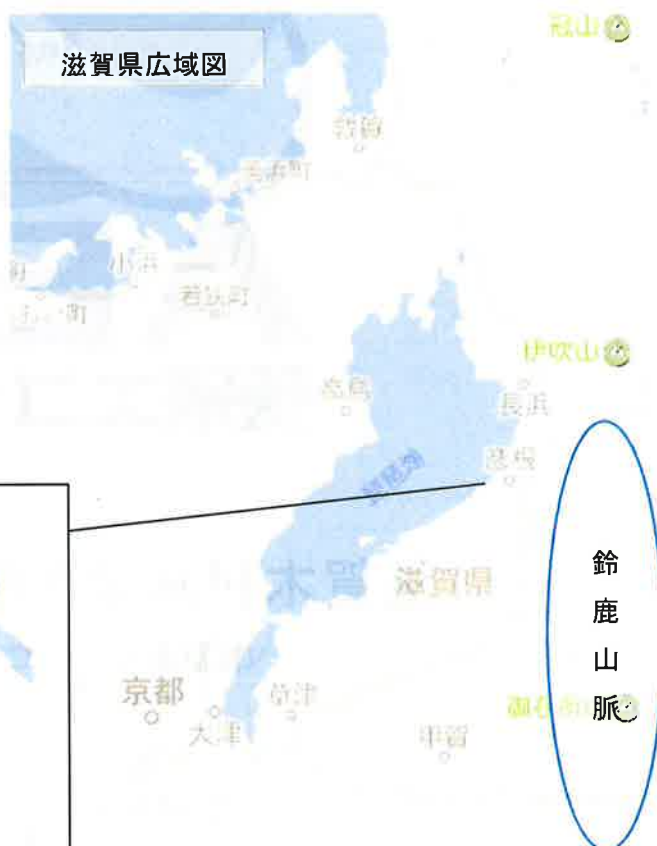
(認証番号：JFRCA51703A)

滋賀木村水産あゆ養殖の概要

基本情報	
対象者	きむら すいさん : 木村水産株式会社
代表者	きむら たいぞう : 代表取締役 木村 泰造
対象者所在地	しがけんひこねしごさんじょうちょう : 滋賀県彦根市後三条町725
養殖魚種	: アユ
養殖方法	: 掛け流し式池中養殖法
養殖漁場	: 滋賀県彦根市後三条町内

木村水産株式会社所在地

滋賀県広域図



琵琶湖

彦根市

木村水産株式会社



木村水産株式会社あゆ養殖のポイント

- 天然アユを種苗として使用している。
- 鈴鹿山系のミネラル豊かな伏流水とオリジナルの飼料で、天然アユに近い味わいを実現。
- きめ細かい飼育管理により健康的なアユを生産し、高品質で安全・安心なアユを供給。

【天然アユを種苗とした生産】

アユは日本列島の河川に広く分布しており、春になると海から川を遡上するアユと、琵琶湖固有の、成魚として 10 センチ以上大きくなならない「小鮎（コアユ）」がいる。木村水産では、海産や琵琶湖産の天然の稚アユを養殖用の種苗として使用している。海で育った稚アユは早く大きくなり養殖に適している。また、琵琶湖産のアユは、人工的に卵から孵化させて育てたアユと比べて一般的に姿・形が美しく、ウロコが細くなめらかで、骨や皮がやわらかく食感に優れている。木村水産では琵琶湖産の天然種苗を使用する際には関係機関による一定の資源管理に沿って計画採捕される環境・生態系に適切な処置がとられている種苗を使用している。木村水産のアユの年間生産量は 40 トン（2016 年度）である。



【ミネラル豊富な伏流水で飼育】

木村水産では、地下 150m より湧き出る日本名水百選、十王の水を含むミネラル豊富な鈴鹿山系の伏流水を井戸から汲み上げ飼育水としている。飼育にあたっては、比較的低温水で 5~6 か月と長期間かけてじっくりと育成している（通常は 4~5 か月）。また、河川上流部と同じ速さの流れを養殖池の中に作り出すことによって、無駄な脂が落ち、一般的な養殖アユに比べ、脂肪分が半分近く低い、身が締まった、天然アユに近い上品で淡泊な味わいを持つアユに仕上げている。



【オリジナルの飼料で飼育】

天然のアユはその独特の香りから「香魚」と言われる。木村水産では、スピルリナというラン藻類や蜂ヤニから得られるプロポリスを魚粉に加えたオリジナルのエサを開発し、天然にも負けない香りを持ったアユを育てている。飼料は、製造過程で緑藻類をミキシングした乾燥クランブルのため飼育水を汚さず、外部から病気の持ち込みリスクを軽減している。



【きめ細かい飼育管理による健康なアユづくり】

木村水産では、12月から始まる飼育では加温による温度調節、夏場には遮光幕の展張による光線調整を行うなどきめ細かい管理を行っている。こうしてアユにストレスを与えないよう努めることで、魚病発生を未然に防ぎ、健康的なアユづくりを行っている。



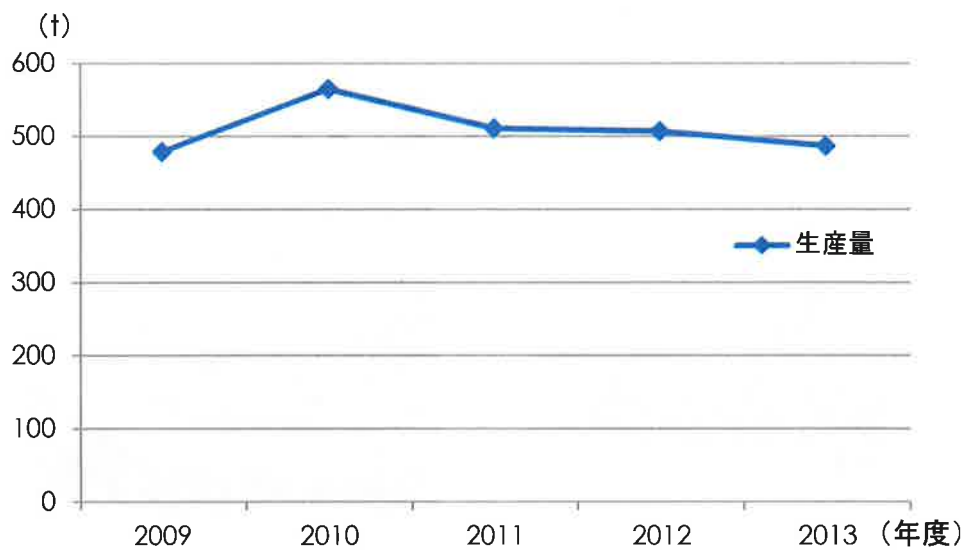
【安全・安心な商品づくり】

木村水産は、1953年に全国でも先駆けてアユの養殖生産を開始し、持続的養殖生産確保法に基づき魚病や餌料投与に配慮するなど周囲環境への影響には細心の注意を払い、また滋賀県水産課及び水産試験場と密な連絡をたもって養殖を行っている。上記のような取り組みにより高品質で安全・安心なアユ生産を目標としてきた結果、東京築地をはじめ、国内外の取引先から高い評価を得ており、特に築地での天ぷら用「小あゆの市場」においてはトップブランドとしての地位を得ている。

(木村水産のアユを使った製品の一例)

あゆの店 きむら





滋賀県養殖アユ生産量の推移