



平成 28 年(2016 年)8 月 31 日  
 農政部園芸畜産課水産係  
 (課長)若林秀行 (担当)小川 滋  
 電話：026-235-7229(直通)  
 026-232-0111(代表)内線 3084  
 FAX：026-235-7481  
 E-mail：enchiku@pref.nagano.lg.jp

## 「信州大王イワナ」の出荷開始について

平成 26 年 9 月から稚魚供給を始めた信州大王イワナが、いよいよ食用魚(全長 45 cm、体重 1 kg)となって出荷されます。

### 1 概要

| 年 月           | 内 容  |
|---------------|--|
| H20 年         | 水産試験場で、大きくなっても成熟しない全雌三倍体イワナの量産技術開発に着手。             |
| H25 年         | 全雌三倍体イワナの量産技術を確立。                                  |
| H26 年 9 月     | 稚魚約 2 万尾を県内 15 業者に初めて配布。                           |
| H27 年 9 月 4 日 | 「信州大王イワナ」を商標として登録。<br>(名付け親：おいしい信州ふード(風土)大使 玉村豊男氏) |
| H28 年 2 月 8 日 | 養殖業者・県調理師会・県等を会員とした「信州大王イワナ振興協議会」を設立。              |
| H28 年 9 月     | 「信州大王イワナ」食用魚の初出荷。                                  |

### 2 信州大王イワナの特長

- (1) 大きくなっても卵を持たないため、従来のイワナに比べ成長が早い(図)。
- (2) 成熟期がないことから、年間を通じて肉質も良く味も良い。
- (3) 輸入サケマス類と比較すると、高タンパクでありながら低脂質、低カロリーでヘルシー。

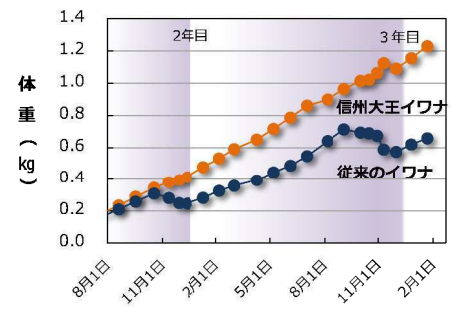


図 信州大王イワナと従来のイワナの成長比較

### 3 今後の振興方針

- (1) 協議会が主体となって、ポスター・リーフレット配布等のプロモーション活動を推進し、「信州大王イワナ」という商標を協議会の会員に限り使用を許諾することで、ブランド化を進める。
- (2) 養殖業者は、水産試験場が策定した取扱要領及び管理指針を遵守し、品質管理を徹底する。
- (3) 高鮮度な魚を提供するため、生産者から実需者への直接販売を主体とし、県産ブランド魚として、県内宿泊施設や飲食店に優先的に供給する。
- (4) 今年度は平成 26 年度出荷の稚魚約 2 万尾による食用魚出荷量として約 6 トンを見込んでおり、従来のイワナが品薄になる秋から年末年始にかけて、希少性もアピールしながら売り込んでいく。
- (5) 平成 28 年 8~9 月にかけて約 4 万尾の稚魚を配布予定であり、平成 30~31 年には 10~20 トンの生産量を見込んでいる。今後 30 トンの生産体制を早期に確立する。

### 4 お披露目会の開催

県調理師会の協力により作成したレシピから、信州大王イワナの料理を中心に紹介し、食材としての魅力をアピールする。(別添プレスリリース参照)

- (1)開催日 平成 28 年 9 月 1 日(木)
- (2)開催場所 ホテル信濃路(長野市)
- (3)参集範囲 名付け親 玉村豊男氏、県旅館ホテル組合会、県調理師会、全国司厨士協会県本部、県水産物卸連合会、県観光機構、信州大王イワナ振興協議会、県議会水産業振興議員連盟等





「おいしい信州ふード(風土)」に選定された新ブランド魚

# 「信州大王イワナ」お披露目会を開催します!

「信州大王イワナ」の初出荷に合わせ、県内の旅館やホテル、飲食店等、実需者の皆様方をお招きし、レシピの紹介や試食を通じ、その魅力を発信します。

## お披露目会について

### ◆日時

9月1日(木曜日) 15時00分～(受付14時30分～)

※報道関係の方は事前に水産係まで申し込みをお願いします。

### ◆場所

シティガーデン ホテル信濃路 3階「飯綱」  
(長野市中御所岡田町131-4) 電話 026-226-5212

### ◆内容

長野県調理師会考案の信州大王イワナの調理レシピの紹介と料理の試食を通じて、信州大王イワナの食材としての魅力や利用方法を紹介します。



## どんな料理にも合う白身のお魚です

透き通る白身の「信州大王イワナ」。

その身はクセが無く、和洋中いずれの料理にも適しており、様々な料理を生み出す可能性を秘めていますが、まずはその身の旨みと甘みを味わうために、お刺身でお召し上がりください。

この「信州大王イワナ」ですが、今回のお披露目会を皮切りに食用魚の出荷が始まります。まだまだ希少な魚ですが、是非ご賞味ください。



## 今後のマーケティング

「信州大王イワナ」は大きくなっても卵を持たないため、一年を通じておいしくいただくことができます。

今年度は、食用魚6トン程度の出荷を見込んでおり、県内の旅館・ホテル、飲食店を中心に提供される予定です。

すでに「おいしい信州ふード(風土)」に選定している信州サーモンとともに、県産ブランド魚としてのさらなるPRを進めていきます。

おいしい信州ふード(風土)の詳細は・・・

⇒おいしい信州ふード(風土) ネット <http://www.oishii-shinshu.net/>

おいしい信州ふード(風土)



しあわせ信州創造プラン(長野県総合5か年計画)推進中

## イベント満載 今年の信州!!

- 信州プレスティーションキャンペーン(7月～)
- G7 長野県・軽井沢交通大臣会合(9月)
- 第72回 国民体育大会冬季大会(1月)

農政部園芸畜産課水産係  
(課長) 若林 秀行  
(担当) 重倉 基希  
電話 026-235-7229(直通)  
FAX 026-235-7481  
E-mail  
enchiku@pref.nagano.lg.jp

農政部農産物マーケティング室  
(室長) 西原 光男  
(担当) 白石 順一  
電話 026-235-7217(直通)  
FAX 026-235-7393  
E-mail  
marketing@pref.nagano.lg.jp