

「彩のもろこ」ブランド化基準

ホンモロコは、琵琶湖原産の日本産淡水魚で、関西方面では高級魚として有名です。埼玉県では、水田転作の作目としてホンモロコ養殖が盛んに行われており、日本一の生産量（20トン）を誇っています。

池で飼育されたホンモロコは、そのまま食べると泥臭やカビ臭があることから、出荷する前には清水で蓄養を行い、臭みを取り除いてから販売されます。

そこで、埼玉県では、「彩のもろこ」ブランド化基準を設けて、これに基づいて生産・蓄養されたホンモロコに「彩のもろこ」のブランド名を付けて出荷し、臭みが無く、美味しいホンモロコを消費者に提供しています。

ホンモロコの養殖池



4月に採卵、ふ化後、飼育池に放し、人工飼料を与え、10月まで魚を育てます。

彩のもろこ生産方法

- | |
|--|
| ①飼育水は井戸水だけを使用 |
| ②良質な配合飼料だけを使用
(タンパク含有量42%以上で、年内に製造された飼料を使用) |
| ③水産用医薬品を含めて、薬剤は一切使用しない |



10月になると3～8gに成長したホンモロコを池から取り揚げます。



取り揚げた魚は臭みを取るため、井戸水を掛け流して、4～5日間蓄養します。



蓄養により、臭みが無くなってから販売されるホンモロコ。

彩のもろこ蓄養方法

水1トン当たり 魚の収容量	換水率 (回/日)	蓄養期間	井戸水の注水量 (1時間当たり)
水量の2%で 20kgまで	5回転	5日	1トン水槽で210リットル
	10回転	4日	1トン水槽で420リットル

井戸水のかけ流しによる蓄養

(水産研究所 養殖担当 TEL 0480-61-0458)