

④-2 1年

文章の展開に即して情報を整理し、内容を捉える

年 組 番

名前

【やまなし中学生新聞】を読んで、次の問いに答えなさい。

【問い】

「山梨県産養殖ニジマスの魅力」で述べられている、山梨県の養殖魚の魅力として適切なものを、次の1から5までのの中から全て選びなさい。

- 1 養殖ニジマスは、海で過ごすことがないので、サナダムシへの感染の可能性が低い。
- 2 「甲斐サーモン」の開発により、釣り堀や放流が増え、山梨のレジャー産業を支える一因になっている。
- 3 天然の魚に比べて、猛暑や台風などの影響を受けにくいいため、水質やえさの管理がしやすく、質の高い魚を育てられる。
- 4 「富士の介」は、ぶどうの果皮をえさに混ぜて与えているので、病気にかかりにくい。
- 5 技術の指導を受けた登録業者は、「甲斐サーモンレッド」のみを出荷することができる。

解答欄

山梨県産養殖ニジマスの魅力

国民1人1年当たり 食用魚介類供給量 (純食料, kg/人)	
2001年	40.2
2005年	34.6
2010年	29.4
2015年	25.7

(農林水産省
「食料供給表」
による)

県土の約8割が森林で、標高2000mを超える山々に囲まれている山梨県は、良質な天然水に恵まれていて、豊富な天然水を生かして、ニジマス、ヤマメ、イワナ、アユ等の淡水魚の養殖が盛んに行われています。しかし、釣り堀や放流などのレジャー産業の減少と魚食離れから、山梨県の養殖生産量は近年伸び悩んでいます。そこで、県養殖漁業組合は、地元での生産と消費のギャップを解消させ、もつと県民に淡水魚を食べてもらうために、ニジマスを大きく育て、「甲斐サーモン」として販売してきました。サケ・マス類のサナダムシへの感染は海で起こることが分かっています。その点、一生を淡水中で過ごす養殖ニジマスは、サナダムシに感染する機会がありません。そのため、お刺身として生でも安心して食べられるのです。

さらに、山梨ならではの養殖ニジマスを目指し、赤ワインを作ったあとに残るぶどうの果皮を粉末にし、えさに混ぜました。県水産技術センターの研究では、ぶどう果皮粉末を食べたニジマスは「うま味が増す」「鮮度の維持がよくなる」「病気にかかりにくくなる」などが確認されているそうです。「ぶどう果皮の入ったえさを2カ月以上与えている」「1kg以上の赤身」「登録業者から出荷されている」「生産者が、県水産技術センターの指導を受けている」などの厳しい条件を満たしたものが「甲斐サーモンレッド」として出荷されます。昨秋、新しいブランド魚「富士の介」が初出荷されました。県が10年の歳月をかけてキングサーモンとニジマスを交配した養殖魚で、重さは3kg、全長70cmです。きめこまかい身質、上品な脂、舌触りの良さに加え、アス

(シリーズ)山梨
食の最先端

食品にすることを目的として、生物を人工的に育てる産業が山梨県内でも増えています。例えば、「魚」「野菜」「肉」「きのこ」。「果物」は、食の安全性や安定した供給を重視し、最先端の技術を駆使した商品開発が進められています。本シリーズでは、山梨県で人工的に育てられていて、五回にわたってその魅力を紹介していきます。第一回目は、魚です。

1 2 3 4 5 「養殖魚」



令和元年10月2日出荷式
を行った「富士の介」
(写真:山梨県ホームページによる)

パラギン酸やグルタミン酸などのうま味成分をニジマスの約1・6倍含んでいるので、食味も優れています。たしかに、淡水魚の養殖には、技術や育成に適切な場所と大規模な施設の確保、電気代などの課題があります。しかし、気候の影響を受けにくく、水質やえさの管理がしやすいため、安全で質の高い魚を安定して育てられる利点があります。このように、進化を続けている山梨の養殖ニジマスを、まず、山梨県民が味わってみませんか。

次回は、「植物工場(野菜)」を取り上げます。

