

山梨の新たなブランド魚「富士の介」初出荷



式には多くの来賓が出席し、富士の介の初出荷を祝った

キンクサーモン（和名「マスノスケ」）とニジマスを交配し、約10年をかけて開発した本県オリジナルの養殖魚「富士の介」の初出荷式が10月2日、甲府市内で開催されました。長崎知事は、あいさつの中で「富士の介を全国に名をとどろかせるブランド魚に育て、多くの皆さんに富士の介を食べ、山梨に来てもらえるよう取り組んでいく」と意気込みを語りました。また、富士の介の応援団長を務める東京海洋大学名誉博士で画家のさかなクンも参加し、富士の介の魅力をPR。出席した市場関係者や調理師、養殖業者らが振る舞われた料理を試食し、意見交換を行うなど、今後の富士の介のブランド力向上への期待が高まる機会となりました。



富士の介を食べ、山梨に！

清らかな名水に恵まれた本県は、全国有数の淡水魚の養殖産地であり、これまでも「甲斐サーモン」などのブランド魚を開発してきました。そして、このたび、日本で初めてキンクサーモンとニジマスの交配を成功させて誕生した「富士の介」が初出荷されました。東京2020オリンピックピック・パラリンピックが間近に迫った絶好のタイミングで飲食店や鮮魚店などへの流通が始まり、山梨の新たなブランドの一つとして期待が高まっています。



富士の介の門出を祝うテープカット



富士の介の初出荷を祝ってさかなクンが描いたイラスト



応援団長「さかなクン」も太鼓判

初出荷式では、富士の介の応援団長を務めるさかなクンによる記念講演が行われました。さかなクンが描いた富士の介の絵、そして楽しいトークに会場は和やかな雰囲気になりました。「山梨の素晴らしい自然環境の中、きれいな水と、安全・安心な餌で愛情たっぷりに育てられた富士の介さんは、とてもおいしく育っています。山梨の皆さんの宝がまた一つ増えましたね」と笑顔で語ったさかなクン。「普段いただくサーモンと比べ、口の中にサラサラと広がるほどよい脂と、とろけるような甘さがとても繊細で、箸が止まらないほどのおいしさ。ギョギョッとびつくり!!」と、富士の介の味わいに太鼓判を押しました。



昆布締め酢みそあえ、あぶりや軍艦のすし、県産野菜とのマリネなど、さまざまな調理法でアレンジされた富士の介の料理

東京海洋大学 名誉博士・客員准教授 さかなクン

東京都生まれ。幼少期から絵を描くことが大好き。魚に関する豊富な知識を持ち、講演、執筆、お魚情報の発信活動など幅広く活躍中。2010年、クニマスの生息確認に貢献した。2019年6月、富士の介の応援団長に就任。



キングサーモンの血を引く魚は全国で唯一!

希少で食材として評価が高いキングサーモンと本県で生産量第1位のニジマスを交配し、県水産技術センターが開発した本県オリジナルの魚で、両親の良さを併せ持っています。



キングサーモン (父親)

- 味に定評がある
- 育てにくく養殖されていない



ニジマス (母親)

- 餌をよく食べ、育てやすい
- 本県で古くから養殖されている

画像提供：国立研究開発法人水産研究・教育機構北海道区水産研究所



安全・安心な品質

県水産技術センターが生産した卵から、加熱加工された餌で飼育し、肉色や鮮度保持の方法などの基準を満たしたものが「富士の介」として出荷されます。

富士の介

おいしさの秘密

きめ細かな身質、ほどよく乗った上品な脂、豊かなうま味が特徴の魚です。アスパラギン酸、グルタミン酸などのうま味成分がニジマスの約1.6倍!肉の色も鮮やかで、舌触りも良く、食味も優れています。

「富士の介」のブランド化の推進に向けて



水産技術センター 忍野支所

東京海洋大学 名誉博士・客員准教授

山梨県知事

三浦正之 × さかなクン × 長崎幸太郎

県が約10年をかけて開発した、新ブランド魚「富士の介」の出荷がスタートし、本県の養殖業のさらなる発展が期待されています。こうした中、長崎知事、富士の介の応援団長を務めるさかなクン、富士の介の開発に携わった県水産技術センターの三浦主任研究員が、富士の介の魅力と可能性について語り合いました。

山梨の名水＝魔法の水が育む いいとこ取りの富士の介

知事 富士の介初出荷式では、応援団長として盛り上げていただき、ありがとうございます。おかげさまで、富士の介の知名度を一気に上げることができました。さかなクンには、西湖でのクニマスの発見にも貢献していただき、本県との浅からぬ縁を感じています。

さかなクン ありがとうございます。感激です！

知事 山梨では古くからニジマスなどの淡水魚の養殖が盛んで、それが今回の富士の介の開発にもつながりました。さかなクンは本県の養殖業についてのどのような印象をお持ちですか？

さかなクン 小さい頃、家族と山梨に旅行にきました。幼心にも山梨の自然の素晴らしさは強く印象に残りました。豊かな自然ときれいな水に恵まれた山



梨だからこそ、素晴らしい淡水魚が育まれるんですね。

知事 全国で唯一キングサーモンの血を引く富士の介のような品質の高い魚を本県で養殖できるのは、豊富で清らかな水資源があるからです。

さかなクン まさに魔法の水ですね。

三浦 その水を使って養殖される最高の魚を開発したい、そういう思いで私たちは研究を重ねてきました。富士の介の開発に当たっては「サケの王様」といわ



知事 さかなクンには、これまで何度か富士の介を見ていただき、試食もしていただきましたが、富士の介についての率直な感想をお聞かせください。

さかなクン はい！初めて富士の介さんを送っていただいたときは、姿もギョ立派でクニマスを見たときと同じくらい感激しました。すぐにじっくりと

とろけるような甘さ 科学的に証明された味わい

さかなクン 富士の介さんはキングサーモンさんとニジマスさんの「いいとこ取り」なのでギョさいますね！

れ、味に定評があるキングサーモンが欠かせないと考えました。しかしキングサーモンは飼育が非常に難しいという課題があります。そこで育てやすいニジマスと掛け合わせることにしたので。その結果、キングサーモンのおいしさを受け継ぎ、見た目も美しく養殖に適した富士の介の開発に成功することができました。

知事 富士の介は、開発担当者や養殖に携わる方々など、みんなが情熱を注いで誕生させた魚です。おいしい食べ物は、地域全体の魅力にもつながります。これから富士の介のブランド化を推進し、たくさんの方に富士の

富士の介で 山梨の魅力を広めたい

三浦 富士の介は、上品な脂の乗りが特徴なのですが、科学的な分析によつてうま味成分が多いことが分かっていますし、普通のサーモンとは違った味わいです。臭みがないので、魚が苦手な方にも食べていただけたらと思います。

見ながら絵を描き、それから、お刺し身にしていただきました。とろけるような甘さがあり、とつてもおいしくて、これまでにないすギョいお魚だと感じました。



「一口食べれば、きっと誰もが感激する富士の介さんのおいしさを、皆さんに知っていただきたい」と語るさかなクンとがっちり握手を交わす長崎知事

介を食べべに山梨を訪れていただきたいと思つていきます。

さかなクン サーモンは世界中で愛され栄養もたつぷり!! 和洋中どんなお料理にも合うお魚です。来たる東京オリンピックは、富士の介さんを世界中の皆さまにも知っていただく素晴らしい貴重なギョ機会ですね!!

知事 オリンピックを迎える絶好のタイミングで出荷が始まった富士の介は、みんなから祝福されている特別な魚といえるかもしれませんね。

さかなクン 先日、北海道で長年サケのギョ研究を行っている「サケのふるさ

と千歳水族館」の菊池基弘館長さまに富士の介さんのお話をしたところ、大変驚かれて、ぜひ見てみたいとおつしやつていました。

知事 それはうれしいです。これをきっかけに交流ができればと思います。本県では今後も富士の介のブランド化の推進に取り組んでまいりますので、さかなクンには引き続き、応援団長としてご支援をお願いします。

富士の介さんはギョギョつと魅力いっぱいです!

①スマートフォンまたはタブレットに「aug!」のARアプリをダウンロード(無料)②アプリを起動③右の写真にかざすと、自動的に動画が再生されます。

aug!(オーブ)

動画で見てみよう! さかなクンのインタビュー