



海がないけど魚と密着、山梨県！！



Vol.7.2 (R8.5発行)

—毎月3日から7日 さかなの日—



水産庁は、水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大を推進するため、令和4年（2022年）に、毎月3日から7日までを「さかなの日」と決めました。

今回は山梨県の魚にちなんだ調査結果を紹介します。

【まぐろ等の支出金額】

先生、
山梨県民はまぐろが好きなんですか？

そうですね。山梨県って海がないんだけど、
魚介類の支出金額をみると、甲府市はあさり、干しあじ1位、まぐろは2位など、全国ランキングが高いのよ。

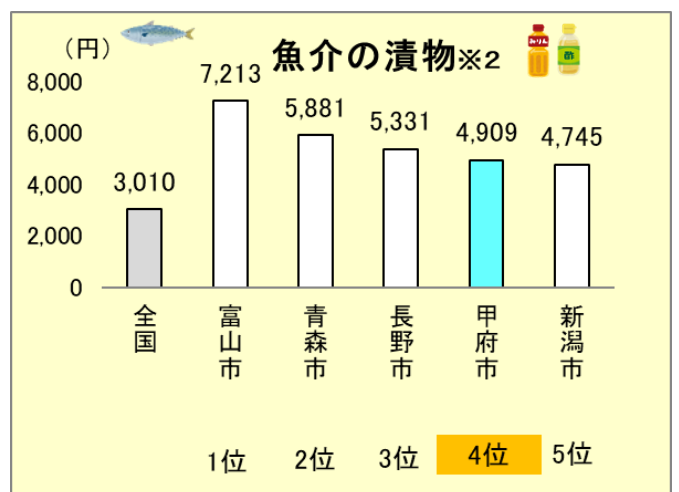
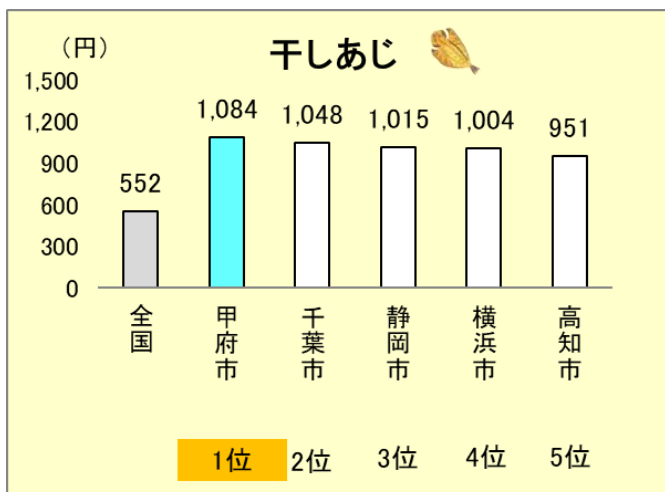
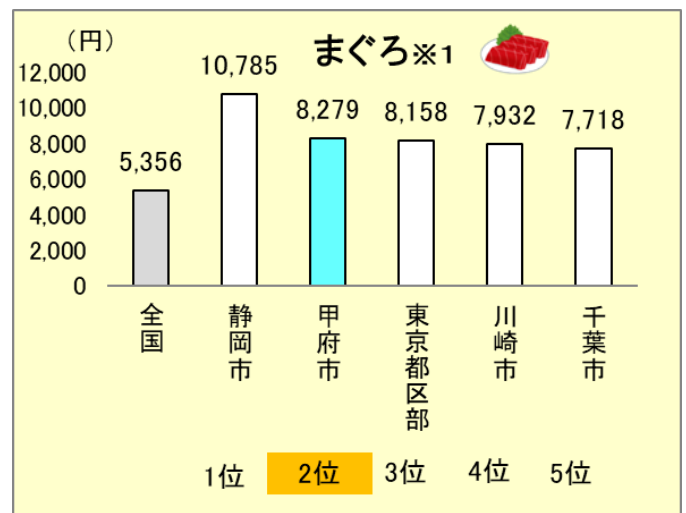
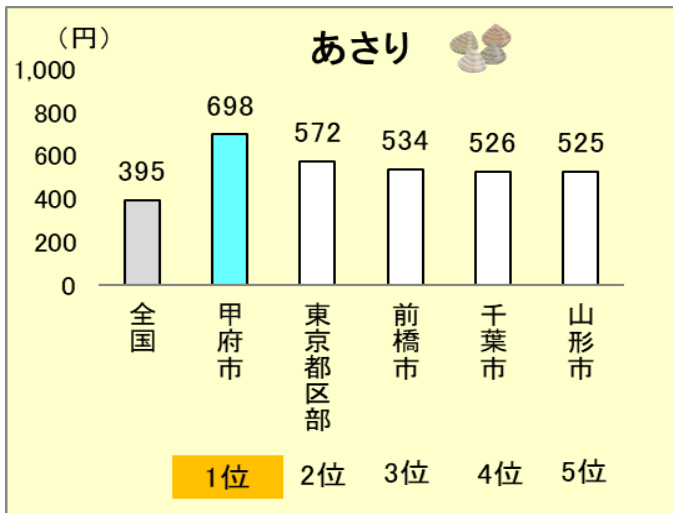


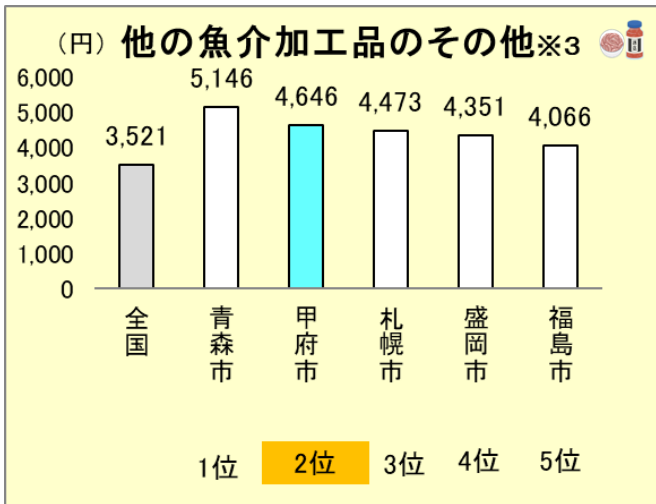
なみちゃん



はかり
計学園長

図1 甲府市の1世帯当たり年間の支出金額ランキング
(二人以上の世帯) (R5~R7平均)





家計調査 品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング
 (令和5年~令和7年平均) (総務省)
<https://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html>

を加工して作成

※1 きわた、びんなが、めばち、かじき、めかじき等を指し、まぐろのあらは含まない。

※2 魚介類のみそ漬、しょう油漬、味りん漬、あわ漬、酢漬、ぬか漬、かす漬及びマリネ。例：うの花漬、しめさば、松前漬、ぬかいわし、ぬかにしん、酢だこ、味付たこ。

※3 かつお節・削り節、魚介の漬物、魚介のつくだ煮、魚介の缶詰以外の他の魚介加工品。例：魚介のくん製、酒盗、塩辛、さめ・かれいの白焼、焼かれい、でんぶ。

へえ。すごいですね！
他にも何かあるんですか？



【すし店店舗数】



もう一つ、興味深いお話を。
山梨県の10万人当たりのすし店の店舗数をみてみましょうか。

図2 山梨県の10万人当たりのすし店店舗数 (R3)

| 順位 | 都道府県 | 店舗数(10万人当たり) |
|----|------|--------------|
| 1 | 山梨県 | 25.1 |
| 2 | 石川県 | 24.8 |
| 3 | 東京都 | 20.1 |
| 4 | 福井県 | 19.2 |
| 5 | 長崎県 | 18.9 |

そういえば、山梨県でおすし屋さんをよく見かけます！



「令和3年 経済センサス活動調査」(総務省) (<https://www.stat.go.jp/data/e-census/2021/index.html>)

「人口推計」(総務省) (<https://www.stat.go.jp/data/jinsui/index.html>) を加工して作成

※すし店とは、主としてその場所で飲食させる事業所をいし、持ち帰り専門店や宅配専門店は含まない。



おすし好きでもあるんですね。
山梨県って、あまじょっぱいタレを塗ったおすしがあるんですけど、珍しいですよ！



そうよね。

海がないのに、山梨県民と魚介類・・・
なんでこんなに密接な関係なんでしょうか。



海のない地域ゆえに新鮮な海産物、特にマグロへの“あこがれ”が強いという地域性のある山梨県。しかし、“あこがれ”だけでは新鮮なマグロを得ることはできません。その実現には山梨県の立地環境が大いに関係しているのです。

江戸時代後期～明治時代、駿河湾で水揚げされたマグロは夕方までに甲州から来た商人に買い取られます。買い取られたマグロは馬に積むなどして、夜までに駿河湾を発ち、一昼夜かけて富士山の西麓を山梨（甲府盆地など）へ向かいます。このルートは「^{なかもみち}中道往還^{おとうかん}」と呼ばれる駿河湾と山梨をつなぐ最短ルートであるとともに、標高が高く清涼であり、荷物を運びやすいアップダウンの少ない富士山麓を進むことができるという特徴があります。それだからこそ海岸から80 km以上も離れた甲府へもマグロを新鮮な状態で運搬することができたのです。

しかし、運搬には経費がかかるのでマグロは自ずと高級品となります。そのため、マグロはハシの日のご馳走となり、来客などをもてなす“嬉しい食べ物”となったのです。

マグロを食べられることの喜び・・・これが現在でもマグロ支出金額やすし店舗数が多いという統計データに表れる山梨県民の“マグロ好き県民性”を生んだのかもしれませんが。山梨県民のマグロ好き県民性誕生の裏側には、山梨を代表する山である富士山があるということも興味深いですね！

山梨県埋蔵文化財センターの森原所長（当時）にお聞きしました。森原所長、ありがとうございました！



【山梨県収穫量トップクラスの魚】



ここで質問！
山梨県には収穫量がトップクラスの魚があるの。何だと思う？

???

???

海がないので・・・
淡水魚・・・ですね？



図3 ニジマスの収穫量ランキング (R6)

| 順位 | 都道府県 | 収穫量 (t) |
|----|------|---------|
| 1 | 静岡 | 1,253 |
| 2 | 山梨 | 676 |
| 3 | 長野 | 553 |
| 4 | 鳥取 | 401 |
| 5 | 栃木 | 283 |



ニジマスの稚魚

なるほど～！！



正解はニジマス
でした！！



養殖で生産しているのよ。
収穫された魚は、主に釣りやつかみどり用として県内外に出荷されているのよ。



養殖の様子

へえ。捕ったニジマスを、その場で焼いて食べるのっておいしいですね！
塩焼きに、くん製に、ムニエル・・・お腹がすいてきました・・・



【山梨県の新たなブランド魚】

上記のように、山梨県で収穫量の多いニジマスを活かし、様々な山梨県産ブランド魚が誕生しています。

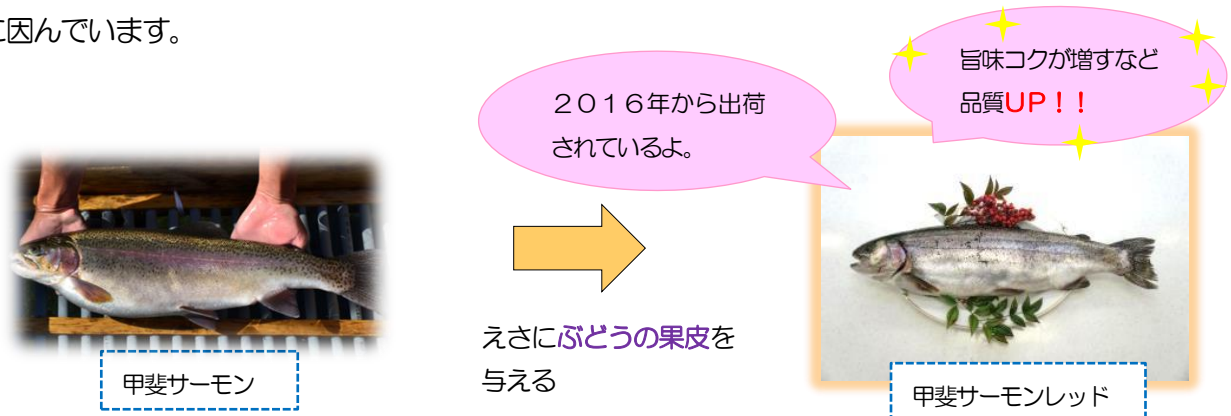
山梨県水産技術センターは、約10年をかけて「富士の介（ふじのすけ）」（2017年11月、公募により名称決定）を開発しました！

父親がキングサーモン、母親がニジマスで、特長は「育てやすく美味しい」「身がきめ細やかで、脂ののりが良い」ことです。



他にも県のブランド魚としては、「甲斐サーモンレッド」があります。

山梨県養殖漁業協同組合は、山梨県民に淡水魚の美味しさを知ってもらうため、大型ニジマスに「甲斐サーモン」と名付けました。そして、甲斐サーモンをさらに“山梨ならではの”魚にするため、ワインの醸造時に残るぶどう果皮粉末を与える取組みを始め、ぶどう果皮粉末を与える等の一定の基準を満たしたものは新たに「甲斐サーモンレッド」と名付けました。「レッド」は、山梨の特産品である「赤ワイン」を醸造する際のぶどう果皮粉末を使用していること、身色が鮮やかな「赤色」であることに因んでいます。



(参考：山梨県養殖漁業協同組合HP <https://www.nashiyousyoku.net/kaisalmon.html#gsc.tab=0>)

甲斐サーモンレッドは刺身でも、調理しても美味しく、レシピが県のHPに掲載されています。

<https://www.pref.yamanashi.jp/shokusui/yousyoku.html>





「海がないからあきらめる」ではなくて、たゆまぬ努力や発想によって、逆境を乗り越えることができるんですね！！

そうね。
なみちゃんも一途に努力をしていけば、
きっと努力が実を結ぶはずよ。



【奇跡の魚】

ここで再び質問！
世界中で、山梨県の西湖にのみ生息する魚はなんでしょう??

???

???



ぎょぎょ！！
これは知っていますよ。
クニマスですよね！！

正解！！



70年前に秋田県田沢湖で絶滅したと思われた

「クニマス(学名 *Oncorhynchus nerka kawamurae*)」が、2010年に山梨県の西湖で発見されました。

現在、クニマスが生息するのは世界で西湖だけで、早急な調査と保護が求められており、山梨県水産技術センターでは「クニマス」の研究を行っています。

得られた成果は、今後、クニマスの保護や活用、水産業の振興に活かされることが期待されます。



西湖のクニマス



西湖での調査の様子

また、西湖を訪れた県内外の人々に対して、クニマスの普及啓発、地域振興のため、「- 奇跡の魚 - クニマス展示館」が、2016年4月27日にオープンしました！



- 奇跡の魚 - クニマス展示館

クニマスの泳ぐ姿が見られます！！



ここでは、泳ぐクニマスなど西湖に生息する魚を観察できるほか、クニマスの歴史等についてもパネルでわかりやすく見ることができます。

⇒ 奇跡の魚 - クニマス展示館 (<https://www.pref.yamanashi.jp/shokusui/kunimasutenjikan.html>)

また少し足をのばすと、忍野村には「森の中の水族館。 - 山梨県立富士湧水の里水族館 -」があり、県内に生息する淡水魚等の展示やエサやり体験等のイベントを開催しています。

是非、魚とのふれあいを楽しんでみてくださいね。

⇒ 森の中の水族館。 - 山梨県立富士湧水の里水族館 - (<http://www.morinonakano-suizokukan.com/>)



国、山梨県及び市町村では、他にも様々な統計調査が行われています。
統計調査に、御協力よろしくお願いたします。

(参考) 総務省統計局が開設している統計学習サイトを紹介します。

「なるほど統計学園」 <http://www.stat.go.jp/naruhodo/index.html>

【キャラクター紹介】



今回はなみちゃんと
計学園長が登場
しています。

※キャラクターは総務省統計局の承諾を得て使用しています。