

天然



ホンモロコ

滋賀県東近江市
伊庭内湖産

岐阜県



能登川漁業協同組合
(東近江市栗見出在家町)

TEL 0748-45-0073
(水曜を除く平日午前中)

天然ホンモロコについて
くわしくは、裏面に!

滋賀県東近江市の特産品 琵琶湖の固有種

「ホンモロコ」をご存じですか？

ホンモロコをご存じですか？
ホンモロコは、琵琶湖の固有種です。体長7〜15cm、コイ科の魚類では最もおいしいと言われ、特に春先に獲れる子持ちのホンモロコは高い人気を誇ります。
琵琶湖の南東部に位置する滋賀県東近江市では、琵琶湖の天然ホンモロコの特産品化をめざしたまちづくりを行っています。



■特産・天然ホンモロコ

東近江市西部の伊庭内湖は、琵琶湖より水温が高く、産卵に必要なヨシヤ、豊富なプランクトンに恵まれているため、春先には多くのホンモロコが琵琶湖から遡上します。

味は淡泊で、丸ごと食べられるほど骨も柔らかい天然ホンモロコ。さっぱりとした夏モロコや脂ののった秋モロコなど、季節ごとに違った風味を楽しめるのが特徴で、中でも産卵を控えた春先の子持ちホンモロコは、卵の食感と旨味を堪能できることから、琵琶湖の春の名物として人気が高く、素焼きや甘露煮、南蛮漬けなど料理幅も多様です。

また、伊庭内湖がある伊庭町は、水郷集落の面影を残す良好な景観があり、人々の生活が水とともにあったことを実感できることが評価され、「琵琶湖とその水辺景観」折りと暮らしの水遺産」として日本遺産に認定されました。

日本遺産 伊庭の水辺景観



■京都における高級食材としてのホンモロコ

本種はその希少性から「びわ湖の天然宝石」と呼ばれ、京都の料亭などで高級食材として取引されるなど、高い人気を誇ります。

特に、春先に伊庭内湖で漁獲される子持ちモロコは、卵がたっぷりつまった、品質の優れた食材であることから、京都の料理人から高い評価を受けており、近年は数々の京都老舗料理店や宿泊施設で、能登川漁業協同組合のホンモロコが提供されています。



■能登川漁業協同組合

能登川漁業協同組合では、特産の天然ホンモロコをはじめ、ニゴロブナ、アユなどの琵琶湖の淡水魚を取り扱っています。

お気軽に能登川漁業協同組合までお問合せ頂き、「宝湖」琵琶湖の味覚をご賞味ください。



天然ホンモロコ等のお買い求めはこちらまで

能登川漁業協同組合 TEL 0748-45-0073 (東近江市栗見出在家町)

(水曜を除く平日午前中)

PIIONEER CITY 東近江イースト HIGASHIOMISH

ホンモロコや東近江市についての詳細はこちらのホームページをご覧ください

