



肉質について

山梨の名水と生産者の巧みな技で養殖された富士の介の肉質には以下の特徴があります。

鮮やかな
サーモン
ピンク

きめ細かな
身質

ほどよく
のった
上品な脂

豊かな
うま味



富士の介 開発の経緯

- 平成19年 山梨県水産技術センター忍野支所において、キングサーモンとニジマスの交配試験を本格的に開始
- 平成29年2月 全国から名称を公募し、「富士の介」に決定 ※応募総数 3,163 点
- 平成29年11月 商標登録「富士の介」
山梨県水産技術センターが生産した卵が養殖業者に配布され、民間での養殖が開始
- 令和元年10月 初出荷式を皮切りに流通が開始

山梨県のブランド魚～富士の介の仲間たち～

山梨県養殖漁業協同組合では大型ニジマスを「甲斐サーモン」、ワイン醸造残渣パウダー入り飼料で育てたものを「甲斐サーモンレッド」と命名して販売しています。



山梨県で養殖されているサケ・マス類 (サーモン・トラウト類)



山梨県
[Yamanashi Prefecture]

〒400-8501 甲府市丸の内一丁目6番1号

農政部 販売・輸出支援課

TEL 055-223-1603 FAX 055-223-1599

農政部 食糧花き水産課

TEL 055-223-1614 FAX 055-223-1609



山梨の名水が育てた
キングサーモンの血を引く
日本で唯一の魚



キングサーモン × ニジマス

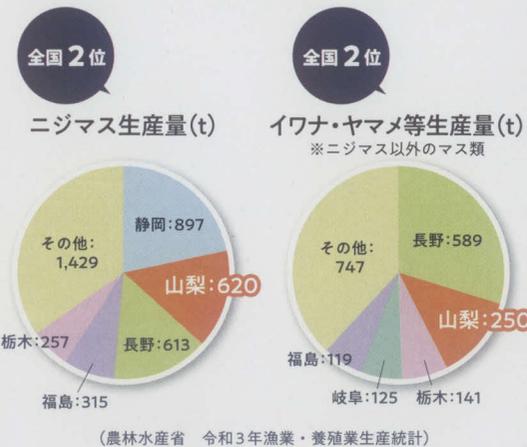
詳しくはこちらから



キングサーモンの血を引く魚は全国で唯一

山梨は全国有数の養殖魚の産地です

豊かな水資源をもつ山梨県では、古くから養殖が盛んです。特に、冷たく、きれいな水を好むマス類の養殖に最適で、ニジマス、イワナ及びヤマメなどの生産量は全国2位の産地です。



「富士の介」ってこんな魚

マス類で最高級とされるキングサーモンと山梨県で生産量ナンバーワンのニジマスを交配し、山梨県水産技術センターが開発した山梨県オリジナルの魚です。

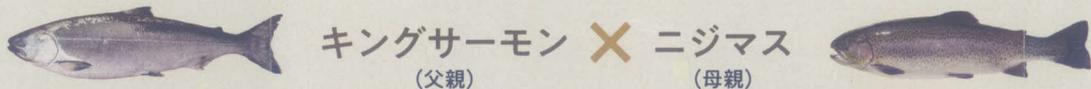
富士の介



安全・安心な品質

山梨県水産技術センターが生産した卵と、加熱加工された安全なエサで飼育し、出荷時の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。

キングサーモンの美味しさとニジマスの育てやすさを合わせ持つ



※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

- マス類の中で最も大きくなる
- 非常に美味しい
- 育てにくく養殖されていない
- エサをよく食べ、育てやすい
- 本県で古くから養殖されている

美味しさの秘密

富士の介は、きめ細かな身質、ほどよくのった上品な脂、豊かなうま味が特徴の美味しい魚です。

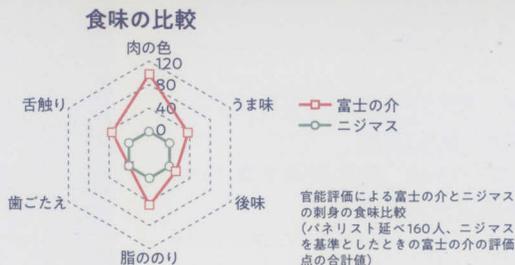
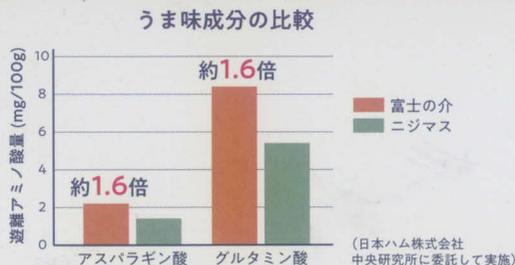
ニジマスとの比較

アスパラギン酸、グルタミン酸などのうま味成分が、ニジマスに比べて約1.6倍！また、「うま味」「脂のり」「舌触り」「肉の色」が、ニジマスに比べて有意に高かった。

※富士の介とニジマスを同一条件で飼育し、肉質を比較

海外養殖サーモンとの比較

他のサーモンと比べ、高タンパク・低カロリー！脂のりは海面養殖サーモンと淡水養殖ニジマスの中間でほどよい。また、うま味が強く、味が濃厚（塩味が強い）。

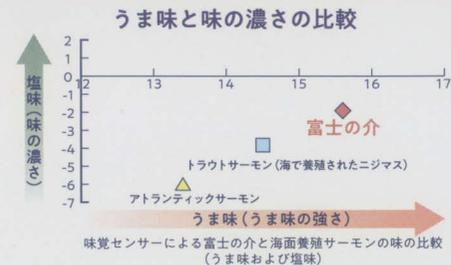


栄養成分の比較

可食部 100g あたりの栄養成分

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
富士の介	174	22	10
アトランティックサーモン	259	19	20
トラウトサーモン	226	20	16
ニジマス※	127	20	5

※ニジマスは「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」より引用



山梨県は、世界文化遺産の富士山をはじめ、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父などの山々に囲まれ、県土の約8割を森林が占めています。山に降る雨や雪は、森林を潤しながら地表から地下に浸透し、下層にある砂礫層(粗い砂を含んだ層)を流れ、清らかな水質になっていきます。清らかな伏流水は、やがて湧水となり、河川にも流れ、県内各地にたどりつきます。国内屈指の名峰に囲まれ、その恩恵がたどり着く、たぐいまれな地形、名水溢れる山梨県は、まさに天に選ばれし、名水の地です。