

取扱商品

注、税込価格です。()内は販売期間です。

○ 生鮭(オス) 1,000円

(10月～1月上)

※食べ方いろいろ秋の旬
(調理例)
煮物: どんがら汁
焼き物: 塩焼き、ムニエル
味噌粕漬け焼き
ちゃんちゃん焼き
鮭フライ
鮭のから揚げ
酢の物: ひづなます



○ イクラ

時価(要予約)

(10月～1月上)

※成熟したイクラを堪能あれ
<食べ方>
・刺身
・しょう油漬け(イクラごはん)
・寄せ鍋 等

注、ふ化のためご注文に応じられない場合があります。

○ 冬葉(とば) 1,500円～

(12月～3月)

※お酒のおつまみに最高です。

<食べ方>
・適宜切って焼いて食べる。
・硬くなったらハンマー等で身をほぐして食べる。



○ 寒風干し(塩引き) 3,000円～

(12月～3月)

※ごはんのおかずには最適です。

<食べ方>
・適宜切って焼いて食べる。
・切った鮭と野菜を煮て食べる。(塩味が鮭から出ます)



地方発送承りますお気軽にお問い合わせ下さい。

☆特に冬葉、寒風干しは甘みが凝縮されておいしいとの評判をいただき、毎年遠方より注文をもらっております。

うし わたり が わ 牛渡川の鮭

“鳥海山”的自然の恵み
をうけ母なる川“牛渡川”へ
帰ってきた鮭

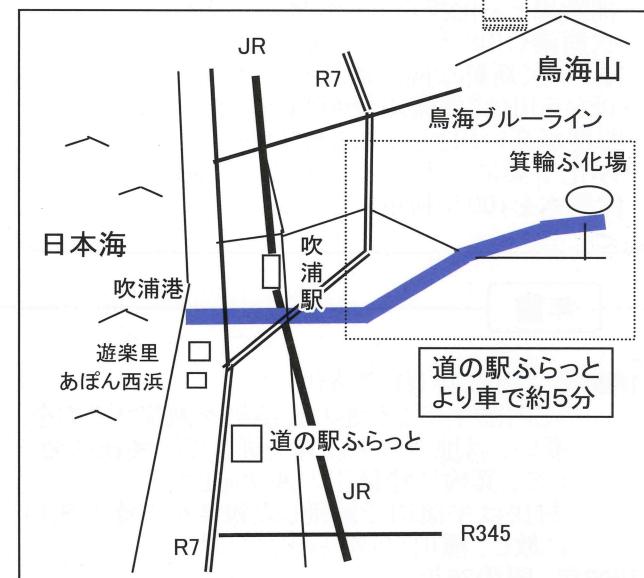
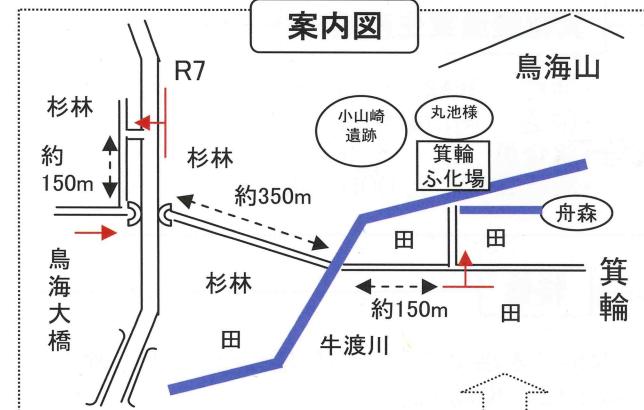
“牛渡川の鮭”は透明度が高く距離が短い川に遡上して来た‘新鮮’で‘綺麗’な鮭です。



牛渡川の由来

洪水のとき、馬は渡ることができなかつたのに、牛は渡ることができたのでこの名が付いたと伝えられています。

案内図



箕輪鮭漁業生産組合

〒999-8525

山形県飽海郡遊佐町直世字荒川57

TEL 0234-77-2275

FAX 0234-77-2309

HP <http://web1.nazca.co.jp/fukaba/>

※10月～3月営業(4月～9月休み)

毎朝8時から捕獲を開始します、見学したい方は時間前にご来店下さい。
(捕獲は鮭の数により、30分～120分位で終了します)

箕輪鮭漁業生産組合

- ・通称 箕輪ふ化場(みのわふかば)
- ・創業 明治41年11月
- ・組合員 9名
- ・放流数 1,000万尾／年

特徴

- ・本州日本海沿岸でのふ化場の中では、遡上数上位の規模を誇る。
- ・捕獲場とふ化場が同じ敷地内にある。
- ・吹浦港(川の入口)から捕獲場まで約3kmと距離が短く新鮮な鮭が捕れる。
- ・母なる川は“牛渡川”と呼ばれ、全国的にも透明度が高い川として知られている。
- ・ふ化事業に一番大切な水源は鳥海山からの伏流水を100%利用している。

年譜

1806年 文化3年(江戸時代)

庄内藩主がこの地の鮭が年々減少するのを憂い、当方の大庄屋を通じて江地組に命じて、箕輪に鮭種川の沙汰をした。

村民は牛渡川で捕獲した親鮭を上流の荒川に放し、種川(自然ふ化)にした。

1903年 明治36年

禁漁区を設けて、自然繁殖を図るも密漁等により年々減少

1908年 明治41年

箕輪村で許可を得て、舟森の湧水を利用しふ化場を設置(当時箕輪村全戸が組合員)

1949年 昭和24年

箕輪鮭漁業生産組合を創設

1951年 昭和26年

現在の場所に人工ふ化場と付属設備を造成

1965年 昭和40年

採卵兼事務所、ウライ(捕獲設備)等を更改

1976年 昭和51年

鮭慰靈塔を建立



☆遡上してきた鮭たち

遡上シーズンは9月下旬～1月上旬まで、このなかでも特に2つのピークがあります。

早生(わせ)…10月中旬～11月上旬

晩生(おく)…11月下旬～12月中旬
多いときは日に数千尾遡上します。

高級鮭“メジカ”て、なーに?

北海道オホツク海沿岸で、産卵の約25～35日前に捕獲されたシロザケです。成熟前のため「アキアジ」に比べて目と鼻先の間隔が短いことから「メジカ」(目近)と呼ばれ、脂肪分が多く美味しく漁獲量も少ないとから高値で取引されます。

このメジカは北海道でふ化・放流してもメジカにはならず、調査の結果、日本海沿岸で放流した鮭と確認され、ここ箕輪ふ化場もメジカの産まれ故郷です。

いま、県を越えたふ化事業が重要視されております。

恵まれた自然

◇牛渡川

上流



梅花藻(ばいかも)



◇丸池様



◇丸池様は丸池神社のご神体です。杉の古木に覆われ、昼なお暗い中に美しく青い瑠璃色をした池です。

この池に棲む魚、白蛇等が片眼だという伝説があります。



☆昭和52年捕獲された当ふ化場最大の雄鮭(魚拓)

・体身100cm
・体重14.3kg