

新！熟成鯉！



佐久鯉をさらに盛り上げるツールとして誕生したのが、「佐久鯉」を「低温熟成」させる方法でした。

佐久鯉をしめ、内臓などを処理した後に、低温で熟成させる方法は、今までにない調理法でした。「熟成」させた鯉は旨味も増し、舌触りも柔らかくなり、今までとは違った美味しさに変わります。

「低温熟成」について
聞いてみました

長野県水産試験場 佐久支場

支場長 熊川 真二さん

「熟成」の意味は、筋肉中の「イノシン酸」を増やすことにあります。魚の筋肉中にある ATP(アデノシン三リン酸)という物質は、生きているときはエネルギー代謝に使われますが、メると時間の経過とともに分解して旨味成分である「イノシン酸」に変わります。佐久鯉では2～3日間の「低温熟成」で食べごろを迎えます。刺身に適した「鮮度」は0℃貯蔵で最長4日間は保たれていることがわかっており、(長野県水産試験場佐久支場調べ)佐久市が実施した衛生検査では安全性が確認されています。どうか安心してお召し上がりください。



佐久市農政課

〒385-8501 長野県佐久市中込 3056

TEL : 0267-62-3203

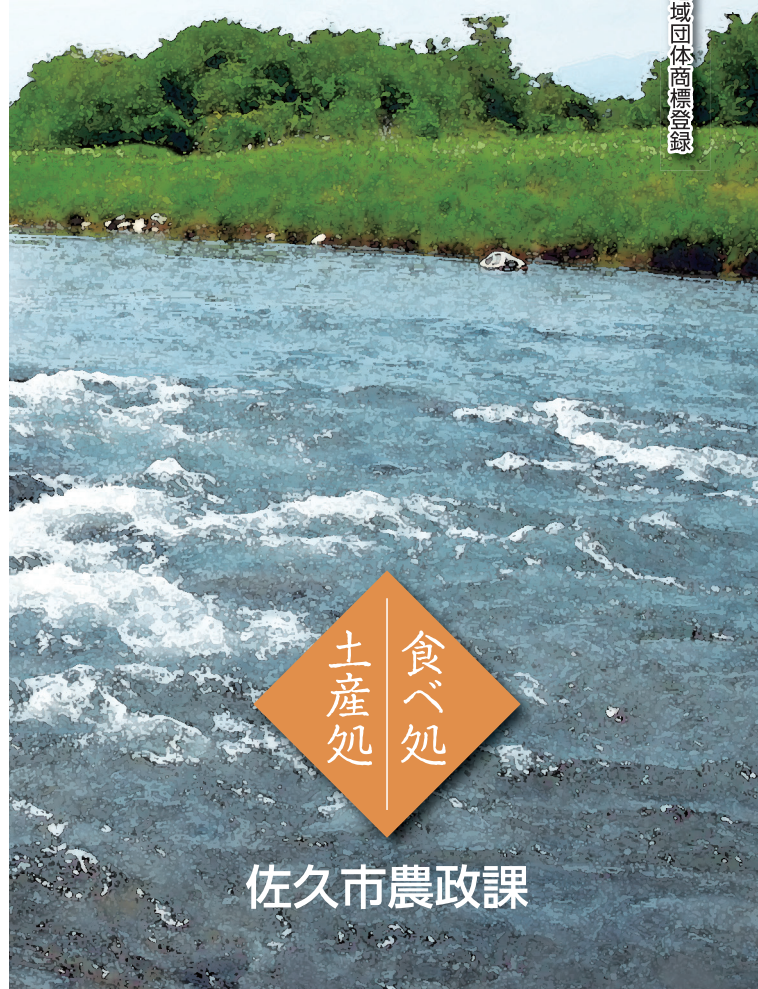
FAX : 0267-62-2269

Mail : nosei@city.saku.nagano.jp

天下の名産

佐久鯉

『佐久鯉』特許庁地域団体商標登録

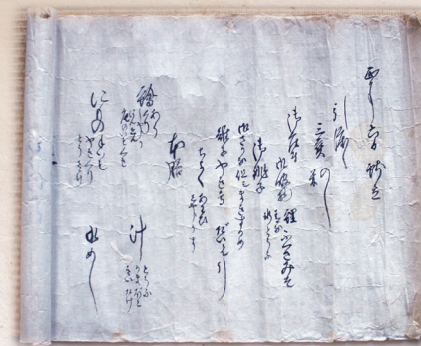


土産処
食べ処

佐久市農政課

生産量日本一を誇り、全国にその名を轟かせた

佐久鯉の歴史



佐久鯉は江戸時代には養殖が始まり、当時の宿泊所（現：佐久ホテル）の献立に名前が載るほど、古くから親しまれてきた食材です。

「薬魚」と呼ばれるほど体に良いとされていましたが、生産量自体は少なく、「高級魚」として知られていました。

明治初期からは水田での養殖等により、生産量が増え、佐久地域の外へ販路を拡大していきます。

水田養鯉

米を作りながら鯉を育てる、佐久ならではの文化



明治後期には宮内省（現：宮内庁）に買い上げとなり、大正に入ると展覧会等に積極的に出品し、賞を受賞するなど、さらに多くの方に知られ、食べていただけるようになりました。

佐久地域の各地で養殖されていたため、様々な名称がありましたが、昭和初期に名称を「佐久鯉」と統一し、現在に至っています。

