

記者発表資料

提供年月日 : 平成30年(2018年)10月23日
部局名 : 農政水産部
所属名 : 水産課
担当名 : 水産振興係
担当者名 : 太田、関
内線 : 3873
電話 : 077-528-3873
e-mail : gf00@pref.shiga.lg.jp

びわ湖のめぐみ“ニゴイ”を食べよう！

滋賀県では、琵琶湖八珍をはじめとするびわ湖産魚介類の流通拡大に向けた取組を進めていますが、漁業者自身によるびわ湖のめぐみの活用促進への取組に対する支援も行ってまいります。

びわ湖のめぐみには、ビワマスやニゴロブナ、ホンモロコといった琵琶湖八珍の他に、地元でもあまり食べられていない魚たちがあり、“ニゴイ”はその1つです。

“ニゴイ”は、これまでからも刺網やエリ等で混獲されてきましたが、小骨が多いことに加え、鮮度の落ちが早いことから、あまり流通に乗ってこなかった魚です。

しかし、近年比較的多く漁獲されることから、若手漁業者達が工夫したところ美味しく食べられることが分かり、その活用に向けた取組に着手しました。

その取組の1つとして、“ニゴイ”を使った新たなメニューの開発が行われてきました。

この度、“ニゴイ”を食材として使ったカレーのメニューが誕生し、県内カレーショップでの販売がスタートすることになりました。

こうした、今まで隠れていたびわ湖のめぐみを多くの人に知って、味わってもらえるような取組に対して、県として積極的に支援・協力していくとともに、さらなるPRに取り組んでいきます。

【ニゴイとは】

- 本州、四国、九州北部の湖沼や川に生息する、コイ科の魚。成魚では、約60cm程になる。
- コイににていることから、「似鯉(ニゴイ)」とされているが、口や背びれ、尾びれの形が異なることから見分けることができる。
- 地元では、マジカとも呼ばれることが多い。その他、カワゴイ、ミゴイ、キツネゴイとも呼ばれることがある。
- 小骨が多いことや鮮度落ちが早いことから、これまであまり流通に乗ってこなかった。
- 琵琶湖沖合で獲れた新鮮なものを脱血や神経締めを行い、骨切りをすることで、鮮度を保ち美味しく味わうことができる。



刺網による捕獲



漁獲されたニゴイ
(右:滋賀県発行「滋賀の食材手帖」より)