

## 高付加価値サクラマスの概要

富山県で昔から親しまれてきたサクラマスは、川で生まれて育った稚魚（ヤマメ）が海に下り成長して大型化し、産卵時に川を遡上する生態を持っています。その名前と遡上する時期から「春」の季節に馴染みが深く、漁獲量の減った現代においては希少な魚とされています。

射水市では、平成 27 年に悲願であったサクラマスの完全養殖に成功しました。それ以降、大門漁業協同組合が射水市を流れる庄川の伏流水を使って採卵・孵化・ヤマメの陸上養殖を行い、その後場所を移し、堀岡養殖漁業協同組合が富山湾の水深 100m から汲み上げた海水を使ってサクラマスの陸上養殖を行って更なる養殖技術の向上を図っています。

伏流水と水深 100m から汲み上げた海水を使って陸上養殖することにより、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で召し上がって頂けるほか、サケ科特有の臭味が少ないのが特長です。また、伏流水を使って陸上養殖することにより、稚魚が海水に適用できるようになる銀化（ぎんけ）現象が起きやすいため早くサクラマスになり、養殖期間 1 年半程度で春から出荷できます。



養殖場所：富山県射水市内



養殖サイクル

## 高付加価値サクラマスのネーミング・ロゴ

漁獲量が少ないという希少性に加え、陸上育ちで寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられる「特別品」に仕立てたことや、伏流水と富山湾の水深 100m から汲み上げた海水という 2 種の綺麗な水の中で「美しさ」に磨きをかけて育ってきたことから、2 つの意味を込めて「べっ嬢さくらます」と名付けました。また、「のどかでおっとりとしたさま」「晴々として楽しそうな様子」という意味を持ち、「春」を連想させる「うらら」という言葉が、サクラマスの大切に育てられた様子と立派に成長して晴れ舞台を迎える姿にふさわしいことから、愛称を付けております。

富山県射水市の新たな地域産品として多くの方々に知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。

