

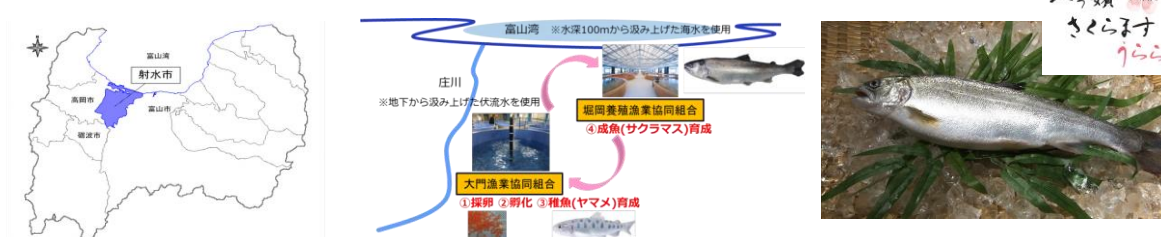
地域素材の概要

◆富山県射水市産「べっ嬢さくらます うらら」

富山県で「ます寿司」の原料として使われるなど昔から親しまれてきたサクラマスは、その名前と川に遡上する時期から「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。

サクラマスを使った食文化の復興を目指す富山県射水市では、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・稚魚の陸上養殖を行い、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成魚の陸上養殖を行っています。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。

サクラマスの陸上養殖を推進する射水市と、地域産品の開発による産業振興を目指す JR 西日本は、地域活性化への取り組み趣旨が一致したことから平成 29 年 4 月に連携を開始。これに基づき、射水市で陸上養殖されるサクラマスに JR 西日本が「べっ嬢さくらます うらら」と名前を付けてプロデュースしています。



◆京都府京丹波町の「栗」（品種：銀寄）

京都府京丹波町は本州の中央部という位置と山に囲まれた地形により、一日の温度差が激しくなります。栗が自然の暖かさ・寒さを感じることで実がぎゅっとしまり、美味しさが凝縮され上品な甘みとなります。

古くから栗の栽培に適している京都で作られる栗はその美味しさから「丹波栗」として重宝されていました。栗といえば「丹波栗」と言われるほどのブランドを持つ丹波栗の代表品種は『銀寄』です。

銀寄は一つ一つの粒が大きく艶があり、甘みが非常に強く品質が高い一方、風によって実が熟す前に落ちてしまうなど栽培が難しいという一面もあります。

銀寄の仕入れ先である丹波農園では、栗の品種ごとにプレートをつけるという管理の元、低樹高栽培や果樹を等間隔で植えることによって高品質な栗を栽培しています。

