

富士宮市のにじます

富士山の湧水が豊富な富士宮市では、にじますの養殖が盛んに行われており、全国有数の生産量を誇っています。平成21年には全国的にも珍しい「市の魚」としてにじますを制定し、富士宮市の重要な資源となっています。

飼育密度10kg/m³以下のゆったりとした環境で育てられた魚体重5kg以上の「湧幻鱒（ゆうげんます）」は、富士宮産にじますのトップブランドです。

<湧幻鱒の名称の由来>

- 湧・・・富士の豊富な湧き水であることを意味する
- 幻・・・非常に希少価値の高い商品であることを意味する
- 鱒・・・サーモンの代替品ではない「にじます」であることを意味する



『湧幻鱒』

『しずおか食セレクション』で認定を受けた「紅富士（あかふじ）」は、富士養鱒漁業協同組合のブランドにじますとして生産されています。紅富士は、2～3年かけ魚体重2kg以上の未成熟魚で産卵をさせずに育成させるため、身に栄養分を残したまま出荷されます。

養殖から出荷までの管理を行う「養殖管理マニュアル」を定め、厳格な基準のもと、高品質・安心・安全ににじますを生産しています。



<富士宮市の養鱒業の歴史概要>

- 明治10年 アメリカより国内初のにじますの卵が移入
- 昭和8年 猪之頭に静岡県水産試験場富士養鱒場が開設
- 昭和9年 淀師に民間養鱒場第1号が誕生
- 昭和25年 日本初の冷凍にじますの輸出（ハワイ向）が行われる
その後量が伸び、盛んになるとともに種卵生産等のいろいろな養殖技術の研究・開発が進んだ他、配合飼料が昭和30年代後半に市販されるようになり、生産量が急速に伸びる
- 昭和46年 ドルショック（変動為替制移行）後、輸出の道が細まり、閉ざされる流れに巻き込まれる中、昭和40年代末頃より国内販売への本格的な転換を進める

—富士養鱒漁業協同組合より—



にじますの生産量

単位:トン

区分	全国生産量	静岡県生産量(全国比)	全国順位
平成27年	4,833	1,077 (22.3%)	1位
平成28年	4,957	1,071 (21.6%)	1位
平成29年	4,797	1,080 (22.5%)	1位
平成30年	4,732	1,072 (22.7%)	1位
令和元年	4,775	1,058 (22.2%)	1位
令和2年	3,858	800 (20.7%)	1位
令和3年	4,161	897 (21.6%)	1位

注1 農林水産省「漁業・養殖業生産統計」による

富士養鱒漁業協同組合の年度別出荷量および金額

区分	ます類		発眼卵		稚魚	
	出荷量(t)	金額(千円)	出荷量(万粒)	金額(千円)	出荷量(万尾)	金額(千円)
平成27年	373	343,321	858.7	10,463	32.2	3,032
平成28年	388	347,859	720.6	9,041	32.7	2,733
平成29年	373	328,567	638.6	7,984	35.9	2,190
平成30年	377	367,549	479.0	8,748	36.3	3,597
令和元年	355	344,623	490.7	7,045	40.7	3,340
令和2年	378	323,335	391.4	5,792	24.0	1,815
令和3年	416	386,003	527.5	7,663	10.2	1,635

注2 稚魚とは体重66gまでのものをいう



にじますの栄養成分

成分	単位	にじます	マアジ	鶏肉 (皮付きモモ)	鶏卵	牛乳
エネルギー	kcal	127.00	121.00	200.00	151.00	67.00
タンパク質	g	19.70	20.70	16.20	12.30	3.30
脂質	g	4.60	3.50	14.00	10.30	3.80
カルシウム	mg	24.00	27.00	5.00	51.00	110.00
リン	mg	240.00	230.00	160.00	180.00	93.00
ビタミンE	mg	1.20	0.40	0.20	1.10	0.10
ビタミンB1	mg	0.21	0.10	0.07	0.06	0.04
ビタミンB6	mg	0.36	0.40	0.18	0.08	0.03
ビタミンB12	μg	6.00	0.70	0.40	0.90	0.30
パントテン酸	mg	1.63	0.70	1.68	1.45	0.55
不飽和脂肪酸	g	2.63	1.76	7.80	5.16	0.99
DHA	mg	552.00	380.00	70.00	151.00	—
コレステロール	mg	72.00	77.00	98.00	420.00	12.00

注1 富士養鱒漁業協同組合ウェブサイトより

注2 栄養成分は、可食部100g中のものとする