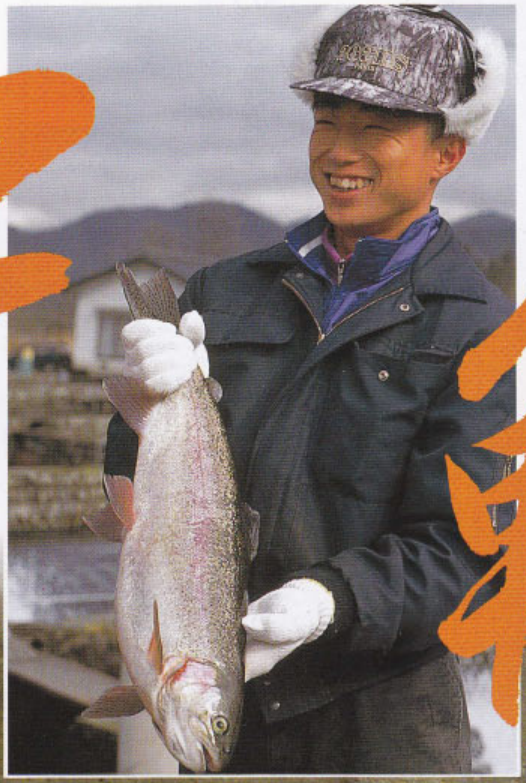
うわさのヘルシーフィッシュをおいしく食べよう

ニジマス



全国養鱒振興協会

ニジマスのふるさとを訪ねて

名水にニジマスあり。日本の豊かな自然が育てたおいしさです。

日本列島を連なる美しい山々
その谷間を流れる澄みきった渓流や
大地に湧き出た泉の水を
贅沢なまでにふんだんに使って育てられているニジマス。
人のうらやむような豊かな自然に包まれた
ニジマスのふるさとへ――

そこには美しい風景とおいしい水、
ニジマスの生き生きとした素顔がありました。

虹鱒

ニジマスはこうして誕生します。

受精後約20日。小さな生命の誕生です。

ふ化直後のニジマス。大きな目と頭ができてきました。

ふ化後約1週間。栄養分はまだおなかについている卵黄から吸収しています。

ふ化後約3週間。いよいよスイムアップ。はじめて水面へと浮上します。

ニジマスはおいしい水に棲んでいます。

山々に積った雪が、大地という巨大なろ過器を通って湧き出した水。この天然水を利用して養殖されているのがニジマスです。

科学的に分析しても非常に純粋で、飲むのももったいないほどおいしい水が、毎秒一トンも送りこまれています。一時間で池の水が全部入れ替わる量が必要というのですから、その贅沢さには驚かされます。

そのうえ、水をできるだけ自然の状態にするために、水車で川の流れをつくり、水の中に大量の酸素を送りこんでいます。

ニジマスの養殖場にとって、水は命。「われわれの飲んでいる水より、ずっと贅沢な水で育てていますよ。」とおっしゃる養殖場の方にとって、水の健康管理は、ニジマスの健康管理に劣らず気を配っている仕事だそうです。

『水は百薬の長』。最近では、水の効用が改めて見直されはじめ、自然のおいしい水は血液を浄化し、体の中から健康にするといわれています。そういう意味でも、ニジマスはまさにヘルシーフィッシュそのもの。

"名水の生まれるところ、ニジマスあり"

臭みのない淡泊な味わいと、魚の中でも最もヘルシーといわれるニジマスのおいしさの秘密のひとつは、どうやら"水"にあるようです。

いくつものブロックに区切られた養殖場の池には、毎秒1トンもの水が送り込まれ、その中を元気なニジマスが泳ぎまわっています。

これが、その水車。それぞれの池につけられ、常に自然で新鮮な水の状態をつくりだしています。

人と自然の力で大切に育てられています。

ニジマスの養殖場は、こうした自然の恵みを最大に生かしながら、現代の科学技術と人の愛情によって、一匹一匹大切に育てあげられるシステムになっています。

人口受精によってふ化した稚魚は、湧水や直接地下から汲み上げられたより純粋な水の中で育てられます。

近代的な設備の整った養殖場では、ニジマスを成長過程によりそれぞれ何段階かの水槽に分け、24時間の監視体制のもとに大切に育てあげられています。

また、エサも自動給餌器によって、決められた時間に決められた量を与えるシステムが完備され、水の汚れや余病の防止には万全を期しているとのこと。

特に屋内の水槽に入れられた稚魚は、関係者以外立ち入り禁止。人は完全に消毒をしてからしか近づけないという厳しさでした。

体長が25センチ位になると、そろそろ食べ頃です。池のニジマスが選別作業にかけられます。基準の大きさのものだけがより分けられ、生きたままトラックで加工場に運ばれます。

加工場についたニジマスの多くは、そのまま氷詰めされ、その日のうちに全国の市場へ発送されます。

ニジマスは清らかな水で育つおいしい魚です

ニジマスは清らかな水を利用し、生産工程すべてを人が管理し、育てられた魚です。

料理も塩焼き、ムニエルなど幅広く、今では大きな魚も順調に生産され、お刺身でも寄生虫の心配はなくおいしく頂けます。

ニジマス養殖に携わる人たちは、よりおいしい魚、より安全・安心な魚を皆様方にお届けしようと、日々、生産技術の改良に取り組んでおります。

全国養鱒技術協議会運営委員長　長野県水産試験場場長　古川 賢男

一定の大きさに成長したニジマスは、網にかけられ選別機に送られます。

ホースの中を泳ぎながら選別機に向かうニジマス。中は意外に快適だそうです。

小さすぎたニジマスはここで選り分けられ、再び池に戻されます。

10センチ位に育った幼魚は、屋内の池から出て屋外のコンクリート造りの池に移されます。

虹鱒

大きなニジマスに、新しいおいしさ、発見!!

ニジマスといえば、やはりポピュラーなのはこのサイズ。塩焼きにしてお皿に姿よくのるのが人気です。

しっかりと氷詰めにされたニジマスは、鮮魚として市場へ出荷されます。

朝早く生きたまま氷詰めされたニジマスは、ここに運ばれ手早く処理されます。

ニジマスといえば、体長25センチ前後、150～160グラムの白身の魚で、そのまま塩焼きが一番と思っていらっしゃる方が多いと思います。

ところがこのニジマスは、生まれて一年の子どものニジマス。この淡泊なおいしさもさることながら、30～40センチ位になった大きめなニジマスも脂がのっていて、三枚におろしてバター焼きやムニエルにするには最適です。

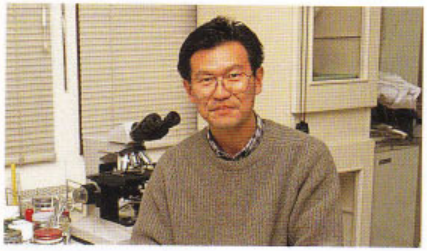
もうひとつは、50～60センチもある大きなニジマス。実は、これが三年たった大人のニジマスの姿です。

この大きなニジマスは刺し身やくんせい、また切り身魚として人気が上がっていますが、同じニジマスとは知らずに食べている方も多いようです。というのも、身の色がサーモンのようなピンク色をしているのです。これは、成長するにあたって、エビなどと同じ色素を含んだエサを多く食べるため、身の色がだんだん赤くなるというのですから、びっくり。

この大きくてピンク色のニジマスの刺し身は、これまで限られた時期にしか出荷できなかったため、地元の方や高級料亭だけで珍重されていたそうですが、最近ではかなり一般的になってきました。

これはひとつにはバイオテクノロジー技術により、一年中大きなニジマスを生産できるようになったことが要因で、いつでも旬のおいしさが味わえる。これも養殖魚ならではの魅力といえそうです。

これが3年もの!? 大人になったニジマスの姿です。鮭によく似た美しいピンク色の身と、あっさりとしてどこかコクのある味わいが、お刺し身でもおいしくいただけます。



「魚の環境や水の状態を管理することで、病害のまったくない安心して食べられるニジマスづくりをしています」とおしゃる信州虹鱒養殖漁業協組合の野坂さん。"魚類防疫士"という資格を生かして、組合員の方々のよき相談役として、日々、ニジマスと水の健康に取り組んでいらっしゃいます。

●似ているけれど、個性いろいろマス仲間●

ヒメマス
北海道の阿寒湖を原産地とする。紅鮭よりひとまわり小さく、産卵期になると身が赤く色づく。

イワナ
淡水魚の中でも最も冷水を好み、川の上流に生息する。7、8月頃が旬で、塩焼きがおいしい。

アマゴ
ヤマメとよく似ているが、体に美しい赤斑点がある。味もヤマメに劣らず美味。

ヤマメ
サケ科のサクラマスの仲間で、広く全国の渓流に生息する。パークマークと呼ばれる美しい斑紋がある。

話題のDHAが豊富。成人病予防やダイエットにもいい健康食品です。

生まれも育ちもヘルシーでクリーンなニジマスは、栄養学的に見ても優れた健康食品です。

低カロリーで上質のたんぱく源。ビタミン類やカルシウムなどの栄養素がバランスよく含まれています。

加えて、今話題のDHA（ドコサヘキサエン酸）も豊富です。

DHAとは、魚の脂肪に含まれている高度不飽和脂肪酸の一種で、悪玉コレステロールを排除するなどして、"頭がよくなる物質"として注目を集めています。

また、血液中の中性脂肪を減らし、動脈硬化を防ぐEPA（エイコサペンタエン酸）も含まれており、成人病予防の強い味方といえそうです。

これらの物質は脂質に含まれているものなので、当然、脂たっぷりのややこってりしたイワシやサバ、ブリなどに多く、ニジマスのように脂質の少なく低カロリーにもかかわらず、DHAやEPAが豊富というのは大きな魅力です。

ニジマスは塩焼きはもちろん、欧米でも昔から高級料理のひとつとして愛されていただけあって、洋風料理にも実によく合います。また、寄生虫の心配が全くないニジマスは、刺し身で食べてもごきげんです。

小さいニジマスから大きいニジマスまで、それぞれの個性を生かした多彩な味が楽しめるニジマス料理で、健康な毎日を——。

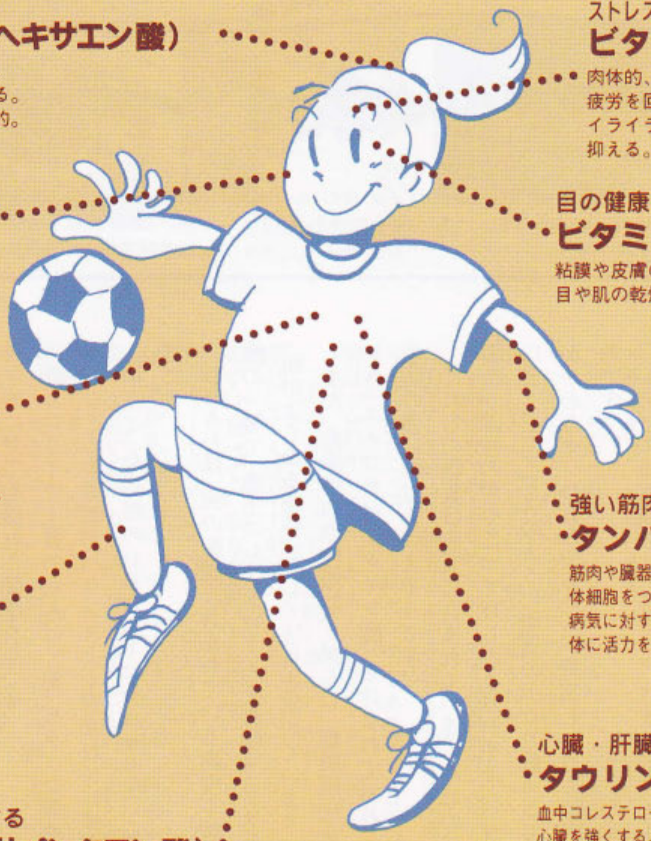
力強く華麗なファイトをみせるニジマスは、渓流フィッシングの人気者。

全国各地の養殖場や湖沼に放流、飼育されたニジマスは、手軽に釣りの楽しさを味わうことのできる魚としても親しまれています。

渓流の一部を区切ってつくられた釣り場や、川上湖に放流されたニジマス釣りなら、自然の空気も満喫できます。休日の一日をのんびり家族みんなで、キャンプやアウトドアクッキングを楽しむのもごきげん。

釣ったニジマスをその場で焼いて食べるおいしさは、また格別です。

アタマに効く カラダに効く ニジマスの栄養



アタマがよくなる
DHA（ドコサヘキサエン酸）
脳の成長、発達を助け、
細胞を活き活きとさせる。
脳の老化防止にも効果的。

ストレスをやわらげる
ビタミンB
肉体的、精神的な
疲労を回復させ、
イライラした神経を
抑える。

肌を美しくする
ビタミンE
細胞膜の老化を防ぎ、
若々しい肌を守る。

目の健康を守る
ビタミンA
粘膜や皮膚の健康を保ち、
目や肌の乾燥による病気を防ぐ。

貧血を防ぐ
鉄
血液をつくり、
臓器の働きを正常に保つ。

強い筋肉をつくる
タンパク質
筋肉や臓器、皮膚、毛髪などの
体細胞をつくる。
病気に対する抵抗力をつけ、
体に活力を与える。

丈夫な骨をつくる
カルシウム
骨や歯をつくり、
骨粗しょう病を防ぐ。
神経の高ぶりを抑え、
ストレス解消の効果も。

心臓・肝臓を強くする
タウリン
血中コレステロールを低下させ、
心臓を強くする。
視力の衰えや肝障害を予防する。

血液をきれいにする
EPA（エイコサペンタエン酸）
血中コレステロールを低下させ、動脈硬化、
心筋梗塞、脳卒中を予防する。

比べてください、ニジマスのバランス栄養。

●100グラム中の栄養成分表●

成分	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カルシウム	リン	鉄	ビタミンA			ビタミンD	ビタミンB_1	ビタミンB_2	ビタミンC	脂肪酸		
											レチノール	カロテン	レチノール当量					飽和	一価不飽和	多価不飽和
ニジマス	127	74.5	19.7	4.6	0.1	1.1	50	24	240	0.2	17	0	17	12	0.21	0.1	2	0.93	1.37	1.26
生あじ	121	74.4	20.7	3.5	0.1	1.3	120	27	230	0.7	10	微量	10	2	0.1	0.2	微量	0.86	0.81	0.95
鶏卵	151	76.1	12.3	10.3	0.3	1.0	140	51	180	1.8	140	17	150	3	0.06	0.43	0	2.64	3.72	1.44
牛乳	67	87.4	3.3	3.8	4.8	0.7	41	110	93	微量	38	6	39	微量	0.04	0.15	1	2.33	0.87	0.12
鶏肉	121	72.8	24.4	1.9	0.0	0.9	34	5	150	0.4	50	微量	50	0	0.06	0.1	1	0.4	0.62	0.42
単位	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	g	g	g

日本食品標準成分表（科学技術庁資源調査会編集）による

Let's 虻鱒 Cooking

クッキングその前に

新鮮な魚を味わうには、やはり冷凍の切り身より一匹ものの鮮魚です。魚の下ごしらえは、ちょっとしたコツさえつかめば、意外にカンタン。まず、よく切れる包丁を用意しておくことが基本です。次にまな板を濡らすこと。魚は何度も洗うとせっかくの旨みが流れてしまうので、作業のたびに包丁を洗い、まな板をぬれふきんで拭うことが大切です。

●腹ワタの取り方●

魚の鮮度を保つポイントは、できるだけ早く腹ワタとエラを処理することです。ニジマスは、まず水でよく洗ってヌメリをとります。次に包丁の先を使ってウロコを落とします。小さなものは大根の切れ端でこすり落とすだけでも十分。次に胸ビレをとり、エラぶたを持ち上げ、エラをはさみで切り離しておきます。

胸ビレの下ぐらいから尻の穴に向かって包丁を入れます。

中の腹ワタをできるだけキズつけないように出し、腹の中を水で洗って完了です。

●三枚おろしのコツ●

ちょっと大きめのニジマスを切り身で使ったり、ムニエルにするなら、三枚おろしを覚えておくと便利です。まず、ヌメリをよく取り、ウロコを落としてから、包丁を立てて頭を切り落とします。次にアゴから尾の近くまで包丁を入れ、腹ワタをかき出してよく洗い、ふきんで水気をとります。

背から腹に向けて中骨にできるだけそわせて尾まで切ります。

裏返して同じように、背側と腹側から包丁を中骨にそわせて一気に手前に引いて身を切り離します。

ニジマスそのもののおいしさを味わうなら

虹鱒の刺し身＆塩焼き

ニジマス料理の基本といえば、やっぱりこれです。
塩焼きは塩加減と焼き方がおいしさの決め手。
“強火の遠火で炎を立てず”がコツです。
サーモンのような美しいピンク色の身はちょっと厚めに切って。
淡泊な味わいが、日本酒にもぴったり。

■刺し身■

材料（1人分）

ニジマス（おろしたもの）……30g
大根……150g
きゅうり……1本
しその葉……4枚
わさび・花穂

作り方

1 ニジマスは骨をとり除き、5〜6mmの厚さに切る。

2 大根は千切りにして水に放ち、パリッとさせる。

3 きゅうりは蛇腹に切り、塩を軽くふり、しんなりしたら、水洗いし水気を絞る。

4 大根の水気をとって器に盛り、きゅうりのぶつ切りにしたもの、しその葉をしき、ニジマスを盛る。

5 あれば花穂と卸しわさびを添える。

※今回刺し身として使用したニジマスは
1ぴき長さ50〜60cmほどのものを使っています。

■塩焼き■

材料（4人分）

ニジマス（20cm位のもの）……4尾
塩……小さじ1・1/3
大根……250g
すだち……2個

作り方

1 ニジマスは分量外の塩で、外側のぬめりをとり、うろこをひく。

2 裏になる側の腹に包丁目を入れ、腹ワタをとり出し、水できれいに洗う。

3 水気を軽くふきとり、塩をふる。

4 焼き網をよく焼き、あれば鉄弓をおき、金串をニジマスに打って焼き上げる。

5 器に盛りつけ、大根おろしとすだちを添える。

たんぱく質がたっぷりつまったおいしさです

虹鱒のチーズサンドピカタ

ハンバーガーのような気分で、ガブリ。
ニジマスのクセのないおいしさとチーズがよく合って
お子さまからお年寄りまで、食べやすくヘルシーな料理です。
色とりどりの野菜をつけあわせれば、
栄養バランスも抜群のおしゃれなメインディッシュに。

材料（4人分）

- ニジマス……4尾
- 塩・こしょう……少々
- 小麦粉……適宜
- プロセスチーズ……50g
- 卵……2個
- スィートバジル……6〜7枚
- サラダ油……大さじ2
- 生しいたけ……8枚
- プチトマト……2個
- ブロッコリー……100g
- クレソン……1束
- パセリ……少々
- レモン……1/4個

作り方

1 ニジマスはうろこをとり、頭をおとして腹ワタを抜き、背から包丁を入れて開き、中骨もとり除く。

2 下ごしらえしたニジマスに塩こしょうをふり、少しおいてから、外側の水気を軽くふきとる。

3 チーズをうす切りにし、ニジマスの開いたところにはさみ、小麦粉を外側にうすくつける。

4 油を熱し、3のニジマスを焼き、八分通り火が通ったところで、卵にスィートバジルの葉をちぎって加えたものをからめながら焼き上げる。

5 器に盛りつけ、レモンのくし切り、クレソンとブロッコリーのまぜたもの、しいたけのソテーにプチトマトのうす切りとパセリを飾ったものを添える。

コレステロールの気になるお父さんにもおすすめ

虹鱒の酢豚風

豚肉の代わりにニジマスを使うと
酢豚もグッとヘルシーメニューになります。
コレステロールを減らし、頭をよくするDHAもたっぷり。
そのうえ、低脂肪、低カロリー。
ニジマスは煮込みすぎないことが、おいしさの決め手。

材料（4人分）

ニジマス……4尾
酒……大さじ1
しょうゆ……大さじ1・1/2
かたくり粉……適宜
揚げ油
たまねぎ……1個
ゆでたけのこ……150g
人参……100g
干ししいたけ……6枚
パイナップル缶……4枚
ピーマン……2個
サラダ油……大さじ2
A
　スープ……2/3カップ
　トマトケチャップ……大さじ3
　しょうゆ……大さじ1
　酒……大さじ1
　さとう……大さじ2
　塩……少々
かたくり粉……大さじ1/2
酢……大さじ2〜3

作り方

1 ニジマスはうろこをとり、頭をおとして腹ワタを出し、筒切りにする。

2 下ごしらえしたニジマスに酒・しょうゆで下味をつける。

3 たまねぎはくし切りに、ゆでたけのこは乱切りに、人参は皮をむいて乱切りにし、さっとゆでる。

4 干ししいたけはもどして、そぎ切りに、パイナップルはいちょう切りに、ピーマンは角切りにする。

5 ニジマスの水気を軽くふき、かたくり粉をうすくつけ、170〜180度の油でカラリと揚げる。

6 油を熱し、たまねぎを炒め、周囲がすき通ってきたら、人参、たけのこ、しいたけ、ピーマン、パイナップルの順に加え炒める。

7 全体に油がまわったら、Aの調味料を混ぜて加える。

8 煮立ったら、ニジマスを加え、ひと煮して酢を加え水どきかたくり粉でトロミをつけて仕上げる。

パーティにも映える、ちょっと豪華なマリネ

虹鱒のエスカベーシュ

フランス料理にもたびたび登場するニジマス。
昔から欧米の食卓で愛されていただけあって
こんなおしゃれな洋風料理もよく合います。
少し多めに作っておけば、突然のお客様のおもてなしにも最適。
カラリと揚げるコツは、二度揚げ。

材料（4人分）

ニジマス……4尾
塩……小さじ1
白ワイン……大さじ1・1/2
小麦粉……適宜
揚げ油
長葱……2本
人参……30g
ピメント……1個
A
　ワインビネガー……1/3カップ
　白ワイン……大さじ2
　塩……少々
　さとう……大さじ2
　こしょう……少々
チャービル……（あれば）

作り方

1 ニジマスはうろこをとり、白ワイン・塩で下味をする。

2 外側の水気を軽くとり、小麦粉をうすくつける。

3 170度の油に小麦粉をつけたニジマスを入れ、中まで火を通し、一度油から上げる。

4 ニジマスをもう一度油に入れ、最後に油の温度を少し上げ、カラリと揚げる。

5 長葱・人参・ピメントは線切りにし、Aの調味料を混ぜたものに加える。

6 二度揚げしたニジマスの油を十分きって、5に漬け込む。

7 器に盛りつけ、チャービルを飾る。

虹鱒手づくり工房

"生"のニジマスとはひと味違う加工品は、食べやすく保存性が高いのが魅力です。ニジマスに、ひと手間かけて味噌漬けや甘露煮などにしておけば、いつまでもおいしく味わえます。作り方も意外とカンタン。ご家庭で手軽に楽しめます。

虹鱒の くんせい

フライパンとアルミホイルで、家庭でも手軽にくんせい作りが楽しめます。ニジマスは大きさによって、加熱時間を加減してください。煙の出方が足りない場合は、途中で紅茶とざらめを補うとうまくできます。固いのが好きな方、少し日で干したニジマスを使うとよいでしょう。紅茶の代わりにほうじ茶や市販のチップでもOK。

●作り方●

1. ニジマスはうろこをとり、裏側になる方から腹ワタを出し、塩を強めにふり、ペーパータオルなどで包み、一晩冷蔵庫に入れ、余分な水分をとる。
2. 古い中華なべかフライパンにアルミホイルをしき、そこに紅茶・ざらめ各大さじ2、生姜のうす切り1かけ分、長葱10cmをのせる。
3. なべの大きさにあったもち網をのせ、その上にニジマスを並べる。
4. 密閉できるサイズのふたをして、中火で20〜30分、煙が出る程度の火加減でいぶす。

虹鱒の 甘露煮

やや小ぶりのニジマスは、時間をかけてやわらかく煮込んだ甘露煮に。骨まで食べられるので、カルシウムもたっぷり、お弁当のおかずや酒の肴にも便利です。火加減、味加減を調節しながら、気長に作るのが決め手。粉山椒、針生姜などを味のアクセントにすると一層おいしくいただけます。

●作り方●

1. ニジマスはうろこをとり、腹ワタを出す。
2. うすい塩をふり、遠火の弱火か、低い温度のオーブンでこがさないようにゆっくりと火を通す。
3. なべにしょうゆ・みりん・酒を1:1:1で煮立てて、さとうを0.5の割合で加え煮立てる。
4. 煮立ったら、きょうぎかアルミホイルをしき、その上に2のニジマスをつかないように並べる。
5. ぐらぐら煮立たないような弱い火にし、煮汁がほとんどなくなり、アメ状になるぐらいまで煮る。

虹鱒の 押し寿司

サーモンピンクならずニジマスピンクが目にも鮮やかなお寿司を作りませんか。三枚におろして真空パックされた生食用のニジマスを利用して、ケーキ型を使えば、ご家庭でも手軽に作れます。お好みで、生姜や白ごまを加え風味を添えたり、にぎり寿司や手巻き寿司にしてもおいしく食べられます。

●作り方●

1 ニジマスはそぎ切りにし、ザルなどに平らに広げ、塩を軽くふり、10〜15分おきます。

2 酢2/3カップ、塩小さじ1・2/3弱、砂糖大さじ1・1/2をまぜて、寿司酢をつくる。

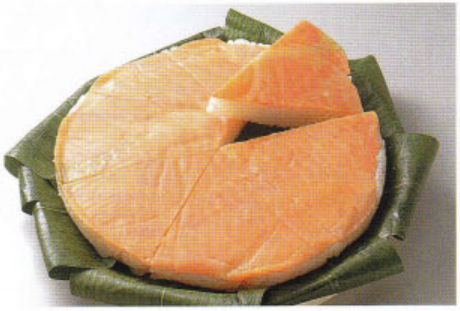
3 米3カップを同量の水加減にし、昆布5cmぐらいを加え、炊き上げる。

4 *1*のニジマスをバットにうつし*2*の酢の大さじ2〜3杯を全体にかける。

5 炊き上がったご飯をむらし、寿司酢を加え、切るようにして手早く混ぜる。

6 ご飯が完全にさめてから、水でぬらしておいた押し型か、ケーキ型に、あれば笹をしき、内側をぬらし、少し絞った*5*を平につめる。

7 *6*の上にニジマスの水気をとったものを並べ、笹で包み、軽く押し、形をととのえる。



虹鱒の 味噌漬け

簡単にできる保存法なら、味噌漬けが一番。味噌漬けにするとこげやすいので、焼く時は、味噌を手で取り除き、アルミホイルでぴっちり包み、焼き網で蒸し焼きにすると、失敗することなく、風味も逃がさずに焼き上げられます。味噌床は2〜3日は使えるので、もし水分が出てきたら、火に少しかけてとばして使うとよいでしょう。

●作り方●

1 ニジマスはうろこをとり、裏側になる方から腹ワタをとる。

2 ニジマスに0.8%ぐらいの塩をふり、3〜4時間おく。

3 水気をきれいにふきとる。

4 西京みそ(700g)に対して、みりん、酒(各1/2カップ)をよく混ぜる。

5 ニジマスの腹に、*4*を少しずつつめ、残りの半量ぐらいを平らな容器に広げ、ニジマスを少しずつはなして並べ、みそで全体をおおう。

6 2〜3日で漬けられますが、急ぐ時にはみそに混ぜる酒とみりんの量を多くしたり、ニジマスを卸してもよいでしょう。

●全国養鱒場マップ●

ニジマスに関するお問合せは下記の団体にご連絡下さい

吉城水産連絡協議会
〒509-4263 岐阜県吉城郡古川町上野571-1
JAひだ広域農業管理センター内
TEL 0577-73-2400

岐阜県池中養殖漁業協同組合
〒500-8384 岐阜県岐阜市薮田南1-11-12
TEL 058-272-3931

滋賀県淡水養殖漁業協同組合
〒520-0801 滋賀県大津市におの浜4-4-23
TEL 077-521-4193

但馬養殖漁業生産組合
〒669-5365 兵庫県豊岡市日高町十戸477
TEL 079-644-0111

鳥取県養鱒連絡協議会
〒682-0433 鳥取県倉吉市関金町小泉292-1
TEL 0858-45-2006

広島県ます類養殖振興会
〒738-0721 広島市佐伯区湯来町多田214
TEL 082-985-0257

秋田県養鱒協会
〒010-1421 秋田県秋田市仁井田本町6-2-1
TEL 018-839-0341

新潟県にじます組合
〒949-7114 新潟県南魚沼郡六日町大字泉町甲723
TEL 025-775-2587

長野県養殖漁業協同組合
〒380-0836 長野県長野市南県町(水産会館)205号
TEL 026-238-0311

信州虹鱒養殖漁業協同組合
〒399-7104 長野県安曇野市明科七貴5592-20
TEL 0263-62-4005

富山県養殖漁業振興会
〒939-0654 富山県下新川郡入善町板屋322
TEL 0765-76-0314

愛知県淡水養殖漁業協同組合
〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27
TEL 0536-64-5311

鹿児島県養鱒漁業協同組合
〒895-2631 鹿児島県大口市小木原2434-7
TEL 0995-59-2141

富士養鱒漁業協同組合
〒418-0051 静岡県富士宮市淀師413-5
TEL 0544-26-4167

青森県養鱒協会
〒039-1801 青森県三戸郡新郷村戸来字向落合275
TEL 0178-78-3500

岩手県内水面養殖漁業協同組合
〒028-7302 岩手県八幡平市松尾寄木1-1573
TEL 0195-78-2086

大富養鱒漁業協同組合
〒999-3777 山形県東根市大字荷口1247
TEL 0237-47-0813

宮城県養鱒組合
〒981-3362 宮城県黒川郡富谷町
日吉台2-29-15
TEL 022-358-8203

福島県養鱒協会
〒969-3283 福島県耶麻郡猪苗代町
大字長田字東中丸3447-1
福島県内水面水産試験場内
TEL 0242-65-2011

栃木県養殖漁業協同組合
〒321-0902 栃木県宇都宮市柳田町1260番地
栃木県水産会館内
TEL 028-664-1815

群馬県養鱒漁業協同組合
〒371-0036 群馬県前橋市敷島町13
TEL 027-233-6011

埼玉県養鱒協会
〒360-0026 埼玉県熊谷市大字久下1831 埼玉県中央漁業内
TEL 048-521-2919

山梨県養殖漁業協同組合
〒400-0121 山梨県甲斐市牛句518-1
TEL 055-277-7393

全国養鱒振興協会 ●事務局 〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27 TEL 0536-64-5311
ホームページ：http://www.zenmasu.com