



鈴木代表の管理する養殖池。水気の多い棚田にある。

エサを与える鈴木代表。



秋には大蔵村主催のおおくら大産業市で子供を対象にホンモロコのつかみ取りを行っている。今年も出展予定。



ホンモロコの唐揚げ
 ホンモロコの甘露煮
 ホンモロコのマリネ
 現在も新メニューを開発中！

ホンモロコってどんな魚？



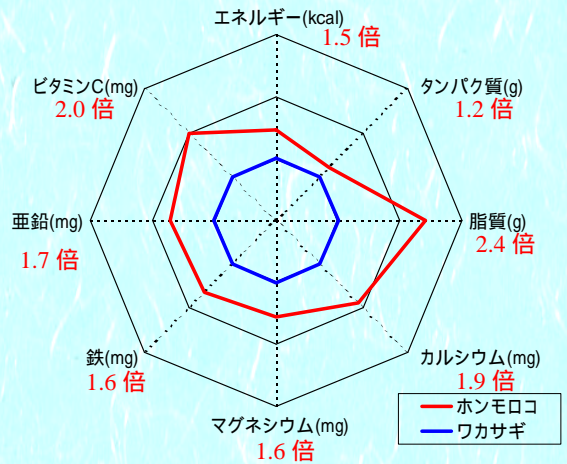
コイ科タモロコ属の淡水魚で琵琶湖の固有種。

満1年で全長7~10cmに成長する。

味が淡白で骨がやわらかく、日本産コイ科魚類の中で最も美味しいと言われている。

モロコの語源については、諸子とあてて「子が多いから」とする説と、諸魚とあてて「群生するから」とする説がある。

ワカサギとの成分比較



ホンモロコは栄養満点！

日本食品標準成分表より(100g当たり)

お問い合わせ



この看板が目印！

おおくらむら産業おこし研究会

代表 鈴木 健一

TEL : 0233(75)8056 FAX : 0233(75)8057

見学等、お越しになる際は事前に電話連絡をお願いします。



甘露煮は新庄駅ゆめりあ、肘折温泉お土産屋でも購入できる。

休耕田を活用した魚の養殖

おおくら ほんもろ娘

北限の養殖場で育つ

高級淡水魚

県北部に位置する豪雪で有名な大蔵村。この村に休耕田を活用した魚の養殖池がある。その魚の名前はホンモロコ。ホンモロコは「ノイ科」の中で最も美味しいと言われる魚であり、西日本では高級食材として扱われている。比較的育てるのが容易なことから、埼玉県、滋賀県、鳥取県等で養殖が盛んであり、大蔵村は北限の養殖場となる。

ホンモロコはカルシウムなどが多く含まれ、栄養価が高く、淡水魚特有の泥臭さがなかったため、甘露煮、唐揚げ、塩焼き、てんぷら等、調理法を選ばない万能食材である。

休耕田の活用

ホンモロコの養殖に取り組んでいるのは「おおくらむら産業おこし研究会」。湧水が多く、転作に不向きな山合いの休耕田を活用する方法として、ホンモロコの養殖を考えた。鳥取市より卵を取り寄せ、休耕田を養殖池に整備して養殖を始めた。現在約40㎡の養殖池があり、昨年は500kgの水揚げがあった。

娘のように大切に育てていることから、「ほんもろ娘」と銘打って売り出した。ホンモロコはクセがなく、他のどの魚にもない旨みがある。「一度食べるとわかってもらえる。まず興味を持って食べて欲しい」と鈴木健一代表は話す。