

滋賀県 東近江市の特産品

琵琶湖の固有種

「ホンモロコ」をご存じですか？

ホンモロコをご存じですか？ ホンモロコは、琵琶湖の

固有種です。体長7〜15cm、コイ科の魚類では

最もおいしいと言われ、特に春先に獲れる

子持ちのホンモロコは高い人気を誇ります。

琵琶湖の南東部に位置する滋賀県東近江市では、

琵琶湖の天然ホンモロコの特産品化をめざした

まちづくりを行っています。



■特産・天然ホンモロコ

東近江市西部の伊庭内湖は、琵琶湖より水温が高く、産卵に必要となるコシヤ、豊富なプランクトンに恵まれているため、春先には多くのホンモロコが琵琶湖から遡上します。

味わいは淡泊で、丸ごと食べられるほど骨も柔らかい天然ホンモロコ。さっぱりとした夏モロコや脂ののった秋モロコなど、季節ごとに違った風味を楽しめるのが特徴で、中でも産卵を控えた春先の子持ちホンモロコは、卵の食感と旨味を堪能できることから、琵琶湖の春の名物として人気が高く、素焼きや甘露煮、南蛮漬けなど料理幅も多様です。

また、伊庭内湖がある伊庭町は、水郷集落の面影を残す良好な景観があり、人々の生活が水とともにあったことを実感できることが評価され、「琵琶湖とその水辺景観」折りと暮らしの水遺産」として日本遺産に認定されました。

日本遺産 伊庭の水辺景観



■京都における高級食材としてのホンモロコ

本種はその希少性から「びわ湖の天然宝石」とも呼ばれ、京都の料亭などで高級食材として取引されるなど、高い人気を誇ります。

特に、春先に伊庭内湖で漁獲される子持ちモロコは、卵がたっぷりつまった、品質の優れた食材であることから、京都の料理人から高い評価を受けており、近年は数々の京都老舗料理店や宿泊施設で、能登川漁業協同組合のホンモロコが提供されています。



■能登川漁業協同組合

能登川漁業協同組合では、特産の天然ホンモロコをはじめ、「ニゴロブナ、アユ」などの琵琶湖の淡水魚を取り扱っています。

お気軽に能登川漁業協同組合までお問合せ頂ぎ、「宝湖」琵琶湖の味覚をご賞味ください。



天然ホンモロコ等のお買い求めは「宝湖」まで

能登川漁業協同組合 TEL 0748-45-0073 (東近江市栗見出在家町) (水曜を除く平日午前中)



ホンモロコや東近江市についての詳細はこちらのホームページをご覧ください

