

メイプルサーモン

西郷村では、全国的にも有名な「阿武隈メイプルサーモン」が養殖されています。

「阿武隈メイプルサーモン」とは（株）林養魚場がカナダのカムループス地方原産のニジマスを元に改良した純国産の大型トラウトです。

カナダから空輸した発眼卵を育成し、林養魚場でこれまで何代もの選抜を繰り返してきたレインボートラウトとの交配を重ねることで、品種改良、さらには養殖方法や餌の追求の末作り出されたサーモンです。

メイプルサーモンは、赤い身の色がカナダの国旗のサトウカエデ（メイプルリーフ）の赤をイメージし、その名がつけられました。さらに、甘み（旨み）を「メイプル」という言葉によって表現しているそうです。



鮮やかな身色が特徴のメイプルサーモン

一般的に流通している養殖サーモンは卵から出荷までの生育期間は平均1年半ですが、「阿武隈メイプルサーモン」は約4年と、3倍近い期間をかけゆっくりと育成します。

また、那須連峰を水源とする阿武隈川の上流部からの清流を直接引き込み、より自然に近い条件下で生育する事で、脂がのり、輸入したものより身がしまった、臭みもほとんどない魚を生産することに成功しました。

阿武隈川の水は地下水と異なり、水温が夏期と冬期で1度～22度と大きく変動するため、水温の一定な地下水だけで養殖される魚にくらべ、環境の変化に強い健康な魚に成長します。

林養魚場では品質の管理も徹底されており、採卵から出荷まで全て一貫した管理が可能な養殖施設内でおこなわれているため、寄生虫などの問題もなく、生産の履歴から販売後の個体管理も可能です。

このように丹精込めて生育されている「阿武隈メイプルサーモン」は、全国で唯一「林養魚場」が養殖を行っており、他では決して味わうことができません。

<林養魚場 石田さんから一言>

林養魚場の石田信哉さんは「甘み・旨みが特に際立っており、鶏で例えるなら「阿武隈メイプルサーモン」は地鶏のような深い味わいがあります。自慢の逸品なので、もっと多くの方々に食べてもらいたい」とおっしゃっていました。

この機会に是非、サーモンの常識を覆す極上の身質と、最高の鮮度の「阿武隈メイプルサーモン」を味わってみてはいかがでしょうか？

林養魚場自慢の「阿武隈メイプルサーモン」は以下の場所で食べることができます。

- ・西郷村 FS カフェ
- ・西郷村 マス釣り公園

ご購入はこちら→インターネット販売 <http://shop.hayashitROUT.com/>



メイプルサーモン