

富士の介寿司で
年始めを華やかに

地元養殖魚の 明るい未来

富士の湧水や八ヶ岳、南アルプスの山間部から成る伏流水など、清冽な水に恵まれていた山梨県。豊富な水資源を活かして養殖されたニジマス、イワナ、ヤマメなどの淡水魚は、山梨ならではの水産物です。特に、ニジマスの養殖生産量は全国第2位（農林水産省・令和3年漁業・養殖業生産統計）を誇り、近年では、キングサーモンとニジマスをかけ合わせた「富士の介」が話題となっています。今号では、知られざる富士の介の魅力とともに、新年のスタートにふさわしい鮮やかな富士の介寿司を紹介します。



キングサーモン×ニジマス いつとどりの富士の介



山梨県の代名詞ともいえる富士山と、キングサーモンの標準和名である「マスノスケ」が名の由来である「富士の介」には、山梨県を代表するブランド魚として大きく育ってほしいという期待が込められています。2019年の初出荷式を迎えてから、テレビ番組やネットメディアでも取り上げられ、富士の介の認知度は年々高まりつつあります。

マス類の中でも最高魚と称される高級なキングサーモンは、日本では実験程度にしか養殖がされていない上、淡水での飼育が難しく、養殖には不向きとされてきました。実際に、開発着手から交配成功に至るまでには、約10年という年月が費やされました。県内で古くから親しまれ、高い摂餌性で養殖に適していたニジマスとキングサーモンを交配させたことが功を奏しました。双方の長所を活かし、養殖に

料理長

山本光太さん



1.頭の先から尾の先まで、バランスよく脂のった富士の介。背身部分でも中トロのような濃厚さがある。
2.優しく流れるような指先から生まれる富士の介にぎり。握る姿からもおいしさが伝わってくるよう。

適したおいしい魚」として、世界で初めてキングサーモンの血を引く養殖魚が誕生したのです。

名実ともに山梨を代表するブランド魚へ

父親にキングサーモン、母親にニジマスを持つ富士の介は、受精時に特殊な処理を施すことで、全雌三倍体と呼ばれる生殖機能を持たない雌として生まれます。産卵を迎えないことで、栄養が偏ることなく、常に安定した身質と味わいになるのだそうです。（※注1）見た目は、ニジマスの面影を残していますが、特有の体側部の赤いラインはなく、本家キングサーモンにも引けをとらないふっくらと恰幅のよい姿は圧巻です。身の色は、目にも鮮やかなサーモンピンク。きめ細やかな身質と、ほどよい脂ののり具合、養殖とは思えないほどの豊かなうまみを持ち合わせています。

富士の介ならではの肉質の強みは、科学的にも証明されており、同じ条件下で飼育されたニジマスと比較した研究結果によると、グルタミン酸などのうまみ系アミノ酸の含有量が多く、160名の専門家による官能評価の食味の比較では、脂ののりや舌触りのよさが高く評価されました。現在、県内では養殖業者が少ない状況で、流通量に限りがある貴重な富士の介ですが、地元のホテルやレストランなどで提供するお店も少しずつ増えてきました。

地域食材から生まれる特別なマリアージュ

寄生虫の心配がないため、冷凍処理をほとんどすることなく、生食できるのも富士の介の魅力の一つ。富士川町の「寿司和食おかめ」では、「富士の介にぎり」が人気を博しています。創業以来30年以上、漁港直送の地魚を使った寿司を提供し続けている同店。「昔からお付き合いのある地域の生産者や食品事業者と連携して、守り続ける味、新しい時代に即したおいしさを提案しています。特に、富士の介には、地域活性化にも繋がる大きな可能性を感じています」。そう話すのは、料理長の山本光太さん。同じ町内の養殖場から直接仕入れてくる富士の介は、地域を流れる戸川の水を用いた独自の養殖法により、自然に近い環境下で飼育され、臭みのない清らかな身に育ちます。「さらに、「県内で唯一」、加工場を備えた養殖場なので、水揚げ後すぐに処理されます。鮮度とおいしさが保たれた富士の介が届くのも、地元ならではの利点です」と太鼓判を押します。

富士の介の可能性を信じてさらなる高みへ

鮮度抜群の富士の介は、研ぎ澄まされた職人技によって、美しいにぎりへと姿を変えます。山本さんのおすすめの食べ方は、旧増穂町小室地区のゆずで作られた「穂積の柚子胡

椒」とオリブオイルの組み合わせ。爽やかなゆずの香りが、淡泊で上品な脂の富士の介とマッチし、ワンランク上の味わいを醸します。クセのない身質でどんな料理にも合うとしながらも、生食にこだわる理由は、寿司屋の誇りをかけて川魚のネガティブイメージを払拭したため。「まずは、地元の方々に、富士の介のおいしさを知ってもらうことが第一。そこから徐々に特産品としての地位を確立できたらいいなと考えています。海がない山梨で魚が特産品になる。考えるだけでワクワクしませんか」と語る山本さん。ぶどうや桃と並び、富士の介が山梨の特産品として名を馳せる日も遠い未来ではないのかもしれない。

寿司和食おかめ

南巨摩郡富士川町大柵 248-1
0556-22-1746
昼11:30~14:00
(L.O.13:30)
夜17:00~22:00
(L.O.食事20:30
ドリンク21:30)
毎週水・木曜定休、1/1

