

地域資源製品開発支援センターがトータルデザインの支援を行なった商品の発表会が開催されます。

地域資源製品開発支援センター(工業技術総合センター環境・情報技術部門)が、ポスター、ラベルなどパッケージのトータルデザインやPRの支援を行った「鮭鮒」が商品化され、諏訪湖漁業協同組合から販売予約が開始されます。

1 日時 平成22年4月22日(木) 午前10時から

2 会場 やつるぎ 八劔神社 斎館
(住所: 諏訪市小和田 13-18 電話: 0266-58-5602)

3 内容

諏訪湖漁業協同組合では、かつて徳川幕府献上品として諏訪湖一帯で作られていた「鮭鮒」を140年ぶりに復活、商品化し、この度販売予約することになりました。商品発表に先立ち、八劔神社に於いて「鮭鮒神事」が執り行なわれます。その後、商品及び販売予約開始の発表(商品化について、予約方法の説明等)を行います。

当センターでは、鮭鮒の予約販売を開始するにあたり、ポスター、ラベル、しおり(能書)、中紙など、パッケージのトータルデザインを支援しました。

ラベル、箱の中紙には飯山内山紙を、ラベルに飾った水引には飯田水引を使用しました。また、全体を縛る帯には諏訪大社御柱祭で使用する「おんべ」に用いられている木曾ヒノキのかんな引き薄片を利用しました。



4 説明者・連絡先

諏訪湖漁業協同組合 代表理事組合長 藤森貫治 氏 (TEL 0266-52-4055)

地域資源開発支援センター
(工業技術総合センター 環境・情報技術部門)
担当: 尾坂 一、鈴木 進、下里直子
電話: 0263-25-0981 (直通)
FAX: 0263-26-5350
E-mail: kankyojoho@pref.nagano.lg.jp

商工労働部 ものづくり振興課生活産業係
(課長) 小林 宰 (担当) 花岡 徹、清水北斗
電話: 026-235-7132 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2973
FAX: 026-235-7197
E-mail: mono@pref.nagano.lg.jp

徳川幕府献上品

諏訪湖

鮭鮒

すしぶな

■諏訪湖鮭鮒の歴史

寛永一九年（西暦一六四二年）の記録によると、当時諏訪地方を治めていた高島藩が、租税として納められた鮒一五〇〇枚のうち、七〇〇枚を鮭鮒として江戸幕府へ献上したとされています。その後明治維新により廃藩置県が行われ中央政府への献上もなくなりました。そのうちに手間のかかる鮭鮒は製造されなくなり、姿を消すことになりました。鮭鮒は薬膳料理や保存食として重用されるなど、ミネラルやたんぱく質を豊富に含んだ大変優れた乳酸醗酵食品です。この鮭鮒を食生活の乱れがちな現代人に是非提供したいとの思いから、一四〇年の時を経て復活させました。

■トレーサビリティ（製造履歴） 安心・安全な鮭鮒をお届けします。

- 一 鮒
- 一、一 漁獲地・・・長野県諏訪湖及び諏訪湖収入河川
 - 一、二 漁獲者・・・諏訪湖漁業協同組合組合員
 - 一、三 漁獲方法・・・投網、網うけ、刺し網、小四ツ手
 - 一、四 漁獲時期・・・四月～六月
- 二 米
- 二、一 栽培地・・・長野県諏訪湖周辺
 - 二、二 栽培者・・・笠原 求
 - 二、三 品種・・・コシヒカリ
- 三 製造
- 三、一 米調理・・・諏訪給食センター
 - 三、二 鮒加工・・・スパ―高島店（諏訪市高島一丁目）
 - 三、三 製造者・・・諏訪湖漁業協同組合鮭鮒部会
 - 三、四 製造責任者・・・笠原 求

諏訪湖魚漁業協同組合

組合長 藤森貫治

長野県諏訪市渋崎一七九二―一三七四

電話 (〇二六六) 五二一四〇五五(代)

FAX (〇二六六) 五三一七一一四二

■諏訪湖の鮒・鮭鮒の特長

諏訪湖は標高七五〇メートルに位置し冬には湖面が結氷する寒冷湖です。厳冬の年には全面結氷し、日夜の寒暖の差で生じた氷の亀裂部が隆起して、御神渡りと呼ばれる現象が見られます。この湖で育った鮒は身が締まっていて格段に美味です。鮭鮒に用いる鮒は、産卵期を控えて豊富に卵を抱えた春に水揚げします。この美味しい鮒を、塩漬した後、諏訪湖周辺で収穫されたコシヒカリと共に乳酸醗酵させ、一年以上熟成させたのが諏訪湖の鮭鮒です。諏訪地方は冷涼な気候のため熟成がゆっくり進み、より旨みが増すと考えられています。

■鮭鮒神事

四月吉日、一樽を開封し、最初の一尾を八剱神社に奉納し、鮒の大漁祈願と鮒の漬け上ガりを感謝する神事を執り行ないます。また八剱神社は御神渡り神事を行う神社としても知られており、隆起した氷の様子から農作物の作況や世の中の吉凶を占います。

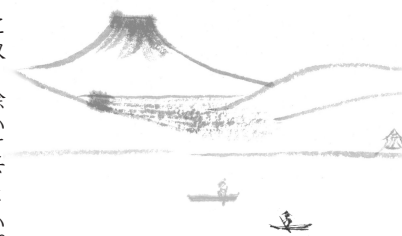
■鮭鮒の召し上がり方

鮭鮒についている飯粒は洗わずに取り除いて下さい。

- そのままいただく・・・鮭鮒を薄くスライスして酒の肴に、ご飯のお供にお召し上がりください。
- お茶漬けとして・・・薄くスライスした切り身二、三切れを温かいご飯の上のせ熱いお湯をかけ、醤油を数滴垂らすか塩を少々ふりかけてから蓋をします。暫くおいてからよく混ぜて熱いうちにいただきます。お好みにより昆布、ゴマ、青み等を散らすと更に風味高く召し上がれます。
- お吸い物として・・・切り身二、三切れとトロコロンブ、刻み塩昆布を入れ、針シヨウガを浮かべ、二、三分してからいただきます。汁に程よく脂が溶け出し、酸味と塩味の合わさったコクのある味になります。

■お願い

鮭鮒は独特の酸っぱい匂いがありますが、これは乳酸醗酵によるもので製品に問題はありません。また、骨まで乳酸醗酵して柔らかく仕上がっておりますので捨てることなく、安心して召し上がりいただけます。開封した鮭鮒は、風味が変わりやすいのでお早めにお召し上がりください。



※これは諏訪湖漁業協同組合さんが作成した資料です。