

栃木県

栃木のトラフグ

温泉でトラフグの養殖

海もないのに、「栃木のトラフグ」とは？

栃木県那珂川町小川地区より湧出するナトリウム塩化物温泉は、塩分濃度1.2%で海水の3.6%の1/3であるものの、生理食塩水の0.9%に近く、この温泉水でトラフグを養殖すると、体液浸透圧調整のためのエネルギー消費が少なくて済むため、重量比で海産よりも8%早く目標重量に達することが明らかとなった。さらに、海上養殖の場合、海水温度が下がる冬季はトラフグの活性が低くなり飼育効率が低下するため、体重が約5ヵ月停滞し、出荷サイズに成長するのに1.5年要する。それに対し、温泉水養殖では年中高活性に保たれ体重停滞期がないため、1年間で出荷サイズに成長できるという利点がある。また、閉鎖循環養殖施設により、環境汚染の影響もなく、殺菌処理循環により病害の発生を抑制できる。

このような利点により、安心安全



で低コストな「温泉トラフグ」が誕生した。

海上養殖より旨み成分が高い

また温泉トラフグは東京大学農学部魚族生理学教授・金子豊二先生により成分解析されており、海上養殖トラフグより旨み成分（遊離アミノ酸量）が20%程度高く、特有の歯応えも8%高いことが明らかとなっている。これは聞く話によると、低塩分の温泉水の影響により、当初は身

に水分が多く含まれ水っぽくなるのだが、捌く16時間前より塩分濃度3.5%の人工海水に移すと身が引き締まり旨み成分も増えるのだということである。

この温泉トラフグ是那珂川町の20軒程の飲食店・ホテル等で提供されている他、県内のスーパー・飲食店等にも出荷されており、さらに全国にも共販加盟店を拡大中である。

ネットでの取り寄せも可能だが、近くには淡水魚水族館で、食とリンクした企画も多く、水遊びもできる「なかがわ水遊園」があるので、遊びがてらおいでになり、温泉トラフグ料理に舌鼓を打つというのはいかが？

(温泉トラフグ HP)

<http://www.ganso-onsentorahugu.com/>

(田代貴之・78回記)

