市貝町における「キンブナプロジェクト」の取組状況等について

サシバの里協議会
市貝町
栃木県芳賀農業振興事務所

「キンブナ」とは？

- 関東・東北地方のみに分布
- 大きさ:最大で15cm程度
- 減少傾向（県レッドリスト:「準絶滅危惧種」）

→川（生息場所）から水田（産卵場所）に移動できる地域が少なくなっているため

他のフナとの違い

キンブナ

ギンブナ

群馬県水産試験場 HP より

・背鰭がやや小さい

※背鰭軟条数

キンブナ:11～14本

ギンブナ:15～18本

「キンブナプロジェクト」の経緯

市貝町では生態系の保全、いきものと共生する農村、人と物との出会いと流通を目指す「サシバの里づくり基本構想」を策定

H26.7　農振が町内の水田でキンブナの生息を確認

→地域住民と関係組織が連携して保全・増殖に取り組みながら、増殖した一部を地域資源として活用することを検討

12　活用方法の検討（キンブナの試食会）

2015.05.12

平成27年度の取り組み

〇先進地視察研修

佐久浅間農業協同組合・長野県水産試験場（長野県佐久市）

→フナ養殖の取り組み体制、流通方法、生産技術を研修

平成27年度の取り組み

○PR

道の駅サシバの里いちかいでの展示（8月）

○キンブナの食材としての活用方法の検討

→市貝町地域資源活用研究会（本日）

平成28年度、さらにその先は・・・

・農家の実践によるキンブナ増殖の開始（1経営者）

→管理方法の検討（餌を給与した場合の生育状況の確認等）

・情報の共有化、取り組みを広げるための検討

→関係者による勉強会の定期的な開催

新たな地域資源、ブランド、交流の創出

本日のお品書き

町内産キンブナの甘露煮

フナの甘露煮（長野県から取り寄せ）

フナのつくだ煮（愛知県から取り寄せ）

のり巻き

（長野県の甘露煮・愛知県のつくだ煮を使用）

町内産キンブナの甘露煮

・うすねストアーに試作を依頼

※作り方や苦労した点など、後ほど
薄根さんからお話をうかがいます

フナの甘露煮（長野）

・食用に品種改良したフナを使用
（米を作付している水田で養殖）
・4～7cmサイズ

・秋に収穫したフナを
活魚のまま調理
・価格：
1,850円（45g×3缶）

フナのつくだ煮（愛知）

・ギンフナ（岐阜・香川で養殖）を使用

・20gサイズ

・鮮魚で購入、素焼してから煮る

・価格：

360円（80g）

2,620円（950g）