



## ほんもろことは…

コイ科の小魚。味が淡泊で肉質が良く、骨が柔らかいのが特徴です。



清らかな水が育んだ里山のめぐみ、ほんもろこ。栃木県那珂川町の新名物をぜひ一度ご賞味ください。

ほんもろこは冷凍でお取り扱いしております。

取り扱い先

# ほんもろこ

那珂川町里山



那珂川町ホンモロコ  
養殖組合連絡協議会

栃木県那須郡那珂川町馬頭 409 番地 (那珂川町農林振興課内)  
TEL.0287-92-1113 FAX.0287-92-3081



# ほんもろこってどんな魚？



ほんもろこのマリネ



ほんもろこの唐揚げ



ほんもろこのオイル煮



ほんもろこの甘露煮

## ほんもろこってどんな魚？

もともと琵琶湖にだけ住むコイ科の小魚で、肉質はよく、味は淡泊でコイ科の中で最も美味しいと言われており、滋賀県や京都府などの関西地方ではその希少性からも高級食材として扱われています。

1年で8cmほどの大きさになりますが、骨が柔らかいため頭ごと食べられます。料理方法は、素材の味を活かした素揚げや唐揚げ、佃煮、マリネなど。和洋中を問わずおいしくお召し上がりいただけます。



## 那珂川町 里山ほんもろこ

平成22年に栃木県立馬頭高校水産科の生徒が幻の魚と言われている、ほんもろこのふ化を成功させました。その技術は地元住民に受け継がれ、里山の田んぼでほんもろこの養殖が始まったのです。

山に囲まれた田んぼに豊富で清冽な水を引き入れて池にします。若葉がそよぐ5月、ほんもろこの卵をそっと池に沈めます。のんびり、ホタルを見ながら、セミの声を聞きながら「那珂川町里山ほんもろこ」は育っていきます。里山の秋が深まる11月、いよいよ取り上げです。



那珂川町



## 那珂川町里山ほんもろこのおいしさの秘密

- 1、きれいな水を池に入れて養殖しているため、臭みが少ない。
- 2、池から取り上げた後は、水槽で泥抜きをしているため、泥臭さも少ない。
- 3、氷で締めた後は、水と一緒に冷凍することでおいしさが長持ち。

※生産者ごとに、ほんもろこの放射性物質検査を行っておりますので、安心してお召し上がりください。

## 川添さんちの里山ほんもろこ

うちの池は山の中の田んぼです。カワセミから逃れた元気なやつだけが出荷されます(笑)

女体山からの沢水を池に引き入れているから、泥臭くないんですよ。あつあつの素揚げを頭からパクッといくのがおすすめの食べ方です。とにかくうまいんです。関西では知られているらしいけど、こっち(関東)ではまだまだ珍しい魚だから、とにかく一度食べてみて欲しいですね。

