

ビワマスが食べられる料理店・おみやげ店を紹介しています。

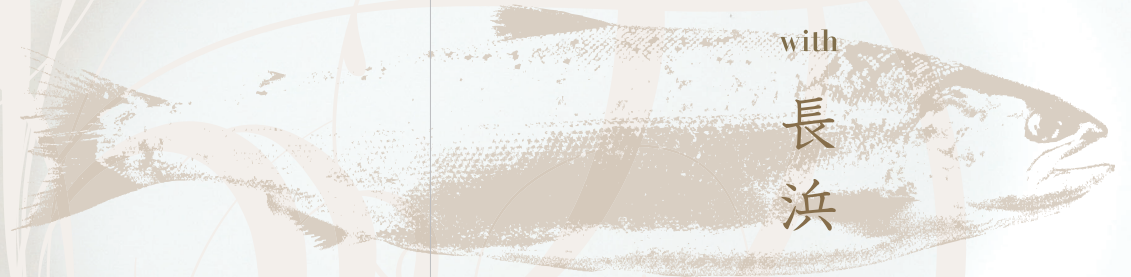
<http://biobiz.jp/n-biwasalmon/>

「幻の魚」、「琵琶湖の宝石」といわれ、
大切に食されてきたビワマス。

多く棲息する湖北地方では、
新鮮なビワマスが手に入り、
独自の食文化が息づいています。

是非、湖北長浜から贈る
ビワマスの美味しさをご堪能ください。

ビ
ワ
マ
ス
を
愉
し
む
with
長
浜



長浜バイオクラスターネットワーク

[事務局] 長浜市産業経済部商工振興課

TEL>0749-65-8766 FAX>0749-64-0396

Mail>nbic@city.nagahama.lg.jp



BIWAMASU

古くから琵琶湖のみに生息するビワマスは、
秋雨の降り続く季節に、
産卵のため川を遡上するため、
“アメノウオ”と呼ばれて親しまれてきました。

トロ以上とも言わせるその味は、くせがなく、
上品な甘味をもった脂の旨みが、
口の中でとろけて広がります。

湖北の味、ビワマスを長浜で

ビワマスは琵琶湖の固有種で、特に湖北に多く棲息しています。きめ細やかな肉質と上品な甘みを持った脂の旨みが特長で、淡水魚では珍しくお刺身でも美味しくいただけます。貴重な天然ものだけでなく、近年は養殖の生産にも成功し、一年を通して美味しいビワマスをご賞味頂けます。是非、ここでしか味わえない、長浜のビワマスをお楽しみください。



廣田光前氏撮影

地元で愛されてきた郷土料理

新鮮なビワマスが手に入りやすい長浜では、南浜地域を中心に多彩なビワマス料理が独自の食文化として大切に受け継がれています。中でも、ナレズシの一種である「コケラズシ」は正月や結婚式などハレの日のご馳走として登場します。



琵琶湖の固有種 "ビワマス"の生涯



ビワマスの栄養効果

BIWAMASU

*

ビワマスは、良質なたんぱく質やビタミンAが豊富に含まれています。脂質やミネラルなどがバランスよく含まれたスタミナ食といえます。



【ビタミンA】
疲れ目・肌荒れ・風邪予防

【たんぱく質】
必須アミノ酸 免疫力の向上

【脂質】
必須脂肪酸 ビタミン吸収力向上

【ミネラル】
代謝をサポート ビタミン活性化