



群馬でしか味わえない幻の逸品！ 群馬が生んだ最高級ニジマス「ギンヒカリ」 ～山の清流で育つサーモン！？～

2,000m級の山々や豊かな自然に囲まれ、利根川上流の清らかで豊富な水資源に恵まれた群馬県には、温泉や紅葉そしてグルメを求め多くの観光客が訪れます。

季節のお薦めグルメと言えば、なし、りんご、ぶどうなど、多くの特産品を挙げることが出来ますが、季節を問わない群馬ならではの特産品は“山の清流で育つサーモン”、最高級ニジマスの「ギンヒカリ」です。



海がないのに、おいしい魚？

海のない県は全国で8県だけ。その一つである群馬では、利根川の清らかな水系により、ヤマメ、イワナ、マス、コイ等の養殖も盛んに行われています。中でも、群馬ならではの一大押しが、最高級ニジマスの「ギンヒカリ」です。

通常2年で成熟するニジマスの中から、3年で成熟する系統を群馬県水産試験場で選抜育種・固定化した魚です。群馬県養鱒漁業協同組合の内部規定により、3年成熟系ニジマスのうち、魚体重1kg以上の魚のみが「ギンヒカリ」という商標を利用できると定めています。

「ギンヒカリ」は、体色が銀白色を帯びて美しく、大型になっても良好な身のしまった肉質が自慢、刺身等の生食用素材として好評を得ています。



「ギンヒカリ」の特徴（おいしいだけじゃない、ギンヒカリの凄さ）

ギンヒカリの肉質を通常のニジマスと比べると、一般栄養成分については脂質の割合が少なく、脂肪酸組成については、生活習慣病の予防に有効であるとされる ω -3系のPUFA（高度不飽和脂肪酸）のEPA（エイコサペンタエン酸）の含有率が高いという特徴があります。

このため、味がよいだけでなく低脂肪の健康食品であるといえます。また、脂肪酸のうち、血中の中性脂肪を減少させ、心臓病の危険を低減させる効果のあるドコサヘキサエン酸（DHA）の割合が多く、生活習慣病の予防に有効な脂肪酸が多く含まれています。

海がなくてもおいしい魚が食べたい、海なし県群馬が生んだ最高級ニジマス「ギンヒカリ」をご賞味ください。

【商品に関する問合せ先】

群馬県蚕糸園芸課ぐんまブランド推進室 TEL：027-226-3129 FAX：027-243-7202