

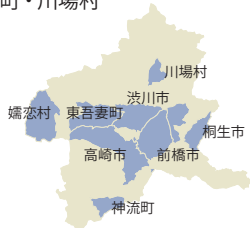
# ギンヒカリ®

## おすすめPOINT

**群** 馬県水産試験場が昭和62年から10年以上の歳月をかけて選抜育種で生み出した逸品が、最高級ニジマス「ギンヒカリ®」です。肉質はシルクのようにきめ細かく滑らか。その上品な味は一流の料理人の方々からも高い評価を受けています。ギンヒカリ®のおいしさを堪能するにはお刺身が一番ですが、焼いても揚げても、一般的なサーモンとは格の違うおいしさが分かって頂ける筈です。  
※「ギンヒカリ®」は群馬県の登録商標です。

## 主な生産地

前橋市・高崎市・桐生市  
渋川市・神流町・嬬恋村  
東吾妻町・川場村



## 生産数量等

●群馬県 28 t  
[平成23年蚕糸園芸課調べ]



ギンヒカリの天ぷら



ギンヒカリのお刺身



# マス類(ヤマメ・イワナ・ニジマス)

## おすすめPOINT

**マ** ス類(イワナ・ヤマメ・ニジマスなど)を育てるには、冷たくきれいな水が必要です。利根川の水源を抱える群馬県は、マス類養殖の好適地。清らかで豊富な水で渓流の女王ヤマメ、深山幽谷の幻の魚イワナなどのおいしいマス類が養殖されています。特にヤマメは県内の漁家が昭和32年に日本で初めて完全養殖に成功するなど、高い養殖技術と品質の高さを誇ります。

## 主な生産地

前橋市・高崎市・桐生市・渋川市  
沼田市・藤岡市・神流町・嬬恋村  
東吾妻町・川場村・片品村



## 生産数量等

●ニジマス 98 t  
●ヤマメ・イワナ 40 t  
[平成23年漁業・養殖業生産統計]



上段：ヤマメ  
中段：イワナ  
下段：ニジマス

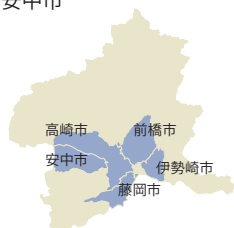
# コイ

## おすすめPOINT

**上** 毛かるたに「蘭と生糸は日本一」と詠まれるシルクカントリー群馬県。実はコイ養殖と養蚕は切っても切れない関係にあります。昔のコイ養殖はまゆから糸をひいた後のサナギを餌にしていたので、本県のコイ養殖は明治以降、製糸業の発展とともに盛んになりました。現在でも群馬県は全国有数のコイの生産地であり、生産者は永年の経験と確かな技術により育てられた「群馬の鯉」の品質に絶対の自信を持っています。

## 主な生産地

前橋市・高崎市・伊勢崎市  
藤岡市・安中市

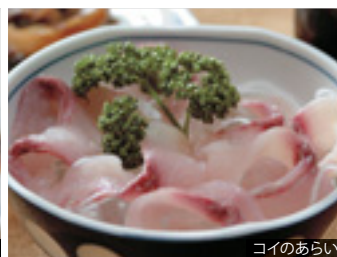


## 生産数量等

●生産量全国順位第5位  
●全国 3,133 t  
●群馬県 235 t  
[平成23年漁業・養殖業生産統計]



コイこく



コイのあらい

