

新たな水産資源として期待される「霞ヶ浦産アメリカナマズ」 いばらきの地魚取扱店等への試験提供を実施します

霞ヶ浦北浦では、ワカサギ、シラウオ等の水産重要種の資源量が減少する一方で、アメリカナマズ等、利用されていない魚が増加傾向にあります。このような中、茨城県と霞ヶ浦漁業協同組合が連携して、2024年11月からアメリカナマズを食用向けに漁獲し、県内5つの水産加工業者の協力を得て、フィレ等の一次加工と、フライや干物、煮付け等の試作に取り組んできました。

この度、試験提供に供する十分量の加工品を確保できる目途が立ったことから、いばらきの地魚取扱店等にて、一次加工したフィレ等を用いた料理や商品等の試験提供を実施することとなりました。

1 試験提供開始	2025 年 2 月 22 日（土）から随時開始	※在庫がなくなり次第終了
2 提供する数量	アメリカナマズのフィレ等 約 310 kg	
3 試験提供先（予定） :11 社 14 店舗	○量販店	
内訳	ヨークベニマル元吉田店（水戸市）	
小売店：5 社 8 店舗	ヨークベニマルつくば竹園店（つくば市）	
飲食・宿泊店	ヨークベニマル古河店（古河市）	
: 4 社 4 店舗	TAIRAYA つくば大穂店（つくば市）	
二次加工業者	TAIRAYA 小川店（小美玉市）	
: 2 社 2 店舗	○飲食店	
	市場食堂（水戸市）	
	酒趣 本店（水戸市）	
	北浦宝来温泉 つるるんの湯宿 北浦湖畔荘（行方市）	
	いづみ荘（石岡市）	
	○加工販売業者	
	カクダイ水産（株）お魚市場店（ひたちなか市）	
	(有)樫村水産（ひたちなか市）	
	(株)飯岡屋水産（大洗町）	
	(株)出羽屋（かすみがうら市）	
	(株)島田商店（かすみがうら市）	

試食提供や取材可能な店舗をご紹介します。

取材を希望される場合は、必ず事前に下記申込先へ連絡をお願いいたします。

本リリースについてのお問い合わせ・取材のお申し込み先

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 担当：半澤、中谷、高橋

TEL：029-822-7270 FAX：029-822-0848

◆アメリカナマズの特徴

北アメリカ原産で、原産地ではフライやムニエル等で食べられている味の良い白身魚。1970～80 年代に食用目的で日本に移入されたといわれており、外来生物法で特定外来生物に指定されている。

霞ヶ浦北浦では、2000 年ごろから増加し、ワカサギ漁などで大量に混獲され、背びれや胸びれにある棘で漁具や漁獲物を傷めるなどの被害が生じている。混獲された天然のアメリカナマズは、地元ではほとんど利用されず、魚粉原料として引き取られている。

※ 霞ヶ浦北浦では環境省の許可を得てアメリカナマズの養殖が営まれており、加工品が流通しているほか、周辺にはフライや天丼、ハンバーガー等を提供する飲食店がある。



アメリカナマズ



霞ヶ浦漁業協同組合での集荷の様子