

# 幻の魚イトウ

いと  
とう

ORIGINAL BRAND  
PRODUCED BY AJIGASAWA

# BRAND志向

鱒ヶ沢

青森

弘前



白神山地赤石溪流

## 鱒ヶ沢町が生んだブランド商品「幻の魚イトウ」

鱒ヶ沢町での「イトウ」養殖は、世界自然遺産「白神山地」の清水を使用しているため、食味も優れており、川のトロとも言われています。

「イトウ」の鮮度を保つため、活〆処理をしてお届けしますので、お刺身やお寿司、揚げ物等、様々な料理方法で食べることができます。是非一度お試し下さい。

宅配便での全国発送も行っておりますので、どうぞご利用下さい。

お問い合わせ先

〒038-2792 青森県西津軽郡鱒ヶ沢町大字本町209-2

鱒ヶ沢町観光商工課 TEL 0173・72・2111 FAX 0173・72・2374

鱒ヶ沢町イトウ養殖場 TEL 0173・79・2639 FAX 0173・79・2544

# イトウについて

イトウはサケ科のなかでも一番大きくなる魚で、体長が2 m以上にもなります。

稚魚の時は、昆虫なども食べて生活していますが、体長30 cmを超えたあたりからウグイやカジカといった魚も食べるようになります。ときには、鋭い歯で、カエル、ヘビ、ネズミなどを食べることもあります。

普通は、水のきれいな川の上～中流部に生息していますが、海に下ることもあります。

イトウは、同じサケ科の魚と違って、春に卵を産み、死なずに何年もくり返し卵を産みます。

(サケ科の魚は、普通、秋に卵を産んだ後、死んでしまいます)。寿命は20年以上といわれています。

以前は、青森県でも野生のイトウが生息していましたが、現在では、北海道の一部にしか生息していない稀少価値の高い魚です。イトウは数がとても少ないことから、釣り人たちの間でも「幻の魚」と呼ばれ、人気のある魚です。



イトウの養殖場

## 鱒ヶ沢町イトウ養殖の流れ

- 昭和60年 イトウの飼育を開始  
(2～3年間は、サケふ化場での試験的な飼育)
- 昭和63年 現在の養殖場が完成
- 平成元年 本格的な養殖を開始  
この年の12月にイトウを初出荷
- 平成8年 ロシアのサハリンに出向き、現地に生息するイトウから採卵・受精後、鱒ヶ沢町に持ち帰る
- 平成14年 その後、順調に育つたサハリン産の親魚から誕生した2世がすくすくと育っている

## イトウのお料理

### ◆刺身

イトウを3枚に卸し、適当な大きさにそぎ身にし、それを塩を少量入れた氷水で洗います。水分を十分とり冷蔵庫で冷やすと身が引き締まり一段とおいしくいただけます。

### ◆味噌焼き

少量の塩をふりかけた切り身1枚をフライパンで焼き、練り味噌と香りつけの粉山椒をあわせたものをのせてさらに焼きます。

### ◆皮とネギの味噌あえ

細長く切り湯通しし皮を冷蔵庫で一反冷やし、ネギを加えて味噌であえます。

### ◆アラ煮

イトウのアラに野菜やその他お好みの具を入れ、塩または味噌で煮ます。

### ◆中骨の唐揚げ

一口サイズに切った中骨を、塩、コショウで味付けし、唐揚げにします。

### ◆マリネ

薄切りにした切り身にタマネギ、ピーマン、ニンジン、セロリを加え、サラダ油、酢等で作ったマリネ液であえます。

### ◆パイ包み焼き

イトウをすり身にし、これに卵、生クリーム、溶かしバター、コショウを加えよくかき混ぜ、パイ生地で包みオープンで焼きます。

### ◆ムニエル

牛乳に30分ほどつけおきした切り身1枚に、塩、コショウ、小麦粉をまぶし、フライパンで焼きます。

鱒ヶ沢町内のホテル・旅館・料理店で「イトウ」料理は召し上がることができます。(要予約)