

ブランド魚「信州サーモン」試食

十年かけて県水産試験場が開発

北アルプス連峰を望む安曇野市内にある農産品販売センターのレストランで、長野県水産試験場が10年の歳月をかけて開発したという地域ブランド魚「信州サーモン」を試食した。

女性店員が持ってきた刺身のサンプルで外見を確認した後、5人で一皿だけ注文して、2〜3切れずつ味わう。身は紅色で、とろけるような舌触りだった。

旅行前に「信州サーモン」の開発記事を雑誌で知り、水産試験場にメールで問い合わせると、「土、日曜、祝日は休みだが、施設見学は差し支えありません。案内板も設置してある」と丁寧な返信メールが届いた。



飼育池で放し飼いの養殖魚

これなら土、日曜でも日程に入れられると、安曇野市内の行程表に追加した。

水産試験場は大王わさび農場から車で約十分、上高地から流れる清流・犀川の沿岸にあった。信州サーモン、ニジマス、シナノユキマスなど飼育池ごとに養殖魚の看板が出ていたが、群れをなして泳ぐ魚影は見えても、その魚体の姿は詳しく分からなかった。

信州旅行から帰って間もなく、長野県水産試験場に「信州サーモン」に続いて大イワナの量産技術を開発したという知らせが飛び込んできた。旅や食のエッセイストで、長野県在住の玉村豊男さんが「信州大王イ

ワナ」と命名したという。従来の養殖イワナの体重（3年魚）の2倍以上の約1キロ超というビッグサイズ。来秋からブランド魚として初出荷を開始する。「信州サーモン」と同様、

奇行にハラハラどきどき

「放し飼いはだめよ」の声も

「体調がすぐれない」と言っていた原セイさん、会ってみたいも同じ元気ぶり。道の駅や土産物店に入れば、店員や客を捕まえて何やらべちゃくちゃや。そうでなくても商品を実に丁寧に検分し、いつまでも帰ってこない。

大王わさび農場で「安曇野放牧豚」の看板を見たドライバーさんが「原さんを放し飼いにしてはだめ」とのたもつた。この原セイさん、今回も奇行を繰り返して、みなを驚かしたり笑わせてくれた。

その1 休暇村のホテルの部屋の外でだれかを待っているような原セイさんに富信さんがいぶかると、「カギが開かないので」。だが、カギはかかっていなかった。間違って別の宿泊客の部屋を開けようとしていたのだった。

その2 休暇村の早朝5

産卵をしない一代限りの雌のため、成長が早く、大きく育つと宣伝していた。地方の水産試験場の地道な「すご腕」をあらためて思い知らされた。

（富田 信吉）

時ごろ、トイレに行つた原セイさんが出てこない。やっとなら思ったら今度は部屋の外へ。後で聞いたら、「大」をしたらウオシュレットがないので風呂に行つ



オジサン同士が堂々の四つ相撲＝「愛妻の丘」



伴侶を見つけ一緒に叫びたい＝愛妻の丘



軽井沢町郊外の白糸の滝



お墓を背にすると妙にじっくり＝安楽寺