

**12月1日漁解禁！琵琶湖だけの冬の贅沢な味覚  
「氷魚（ひうお）釜揚げ」を東京日本橋の2カ所で  
期間・数量限定で販売**

- 12月10日・11日・12日<日本橋三越本店地下1階>
- 12月17日・18日<滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」>

12月1日に漁が解禁になった琵琶湖だけの冬の贅沢な味覚「氷魚（ひうお）」の釜揚げを、昨年に引き続き、東京日本橋の2カ所（三越本店、情報発信拠点「ここ滋賀」）において数量・期間限定で販売します。

「氷魚（ひうお）」とはアユの稚魚のことです。冬の琵琶湖の味覚として永く愛されています。今年も、12月1日に無事に解禁初日を迎えることができました。琵琶湖では一年を通じてアユが漁獲されますが、氷魚漁はその始まり。一年の漁況を占うかのように漁師さんたちの期待も高まります。解禁初日は、漁獲サイズも良く、おおむね順調なスタートとなりました。

今回は、漁が解禁になったばかりの「氷魚」を、東京でいち早く味わっていただきたく、昨年に引き続き、東京日本橋で販売することになりました。

12月10日（土）から12日（月）まで、日本橋三越本店地下1階「吉川水産」で、さらに12月17日（土）、18日（日）に、滋賀県の情報発信拠点「ここ滋賀」（東京都中央区日本橋）で試食をしていただきながら、いずれも滋賀県漁業協同組合連合会が出荷した氷魚釜揚げを数量限定で販売します。

全国的にはまだまだ認知度の低い琵琶湖の魚“湖魚（こぎよ）”。滋賀県では、その旬のおいしさと魅力を皆さんにお届けできるよう、琵琶湖の漁業者とともに、湖魚の消費拡大に取り組んでいます。

今回は、琵琶湖ならではの冬の味覚「氷魚（ひうお）」。都内ではまだまだ希少な食材です。ぜひ、この機会にご堪能ください。

概要は次の通りです。



獲れたての氷魚（ヒウオ）



氷魚釜揚げ（イメージ）

---

### <日本橋三越本店の「吉川水産」 氷魚釜揚げ 限定販売>

【販売日時】 12月10日(土)、11日(日)、12日(月) 10:00~19:00

※売り切れ次第終了

【商 品】 氷魚釜揚げ \*1パック 50g 入り:864円(税込) 数量限定

【場 所】 日本橋三越本店地下1階「吉川水産」

【問い合わせ先】 滋賀県漁業協同組合連合会 077-524-2418

### <氷魚釜揚げの試食販売イベント>

【名 称】 首都圏へ旬の湖魚の魅力を実PR“旬の湖魚あり図(ます)”氷魚(ひうお) in ここ滋賀

【提供期間】 12月17日(土)~18日(日) \* 2日間

【販売数量】 1パック 50g入り:864円(税込) 各日限定 80パック \*試食あり

【場 所】 「ここ滋賀」1階

「ここ滋賀」WEBサイト : <https://cocoshiga.jp/>

#### ■氷魚(ひうお)

「ひうお」とはアユの稚魚で、まるで氷のように透き通って見えるため、“氷魚”と呼ばれます。琵琶湖では周辺の河川から生まれたアユが下り、その多くがそのまま成魚まで育つため、古くから氷魚漁をはじめ多様なアユ漁が発展してきました。日本全国でアユは獲れますが、“氷魚”として贅沢に味わえるのは、琵琶湖ならではの氷魚です。氷魚は体長4cmほどと小さいですが、爽やかなアユの香りを十分に楽しめます。たっぷりのお湯でさっと塩ゆでした釜揚げは、氷魚料理の定番で、つるつるとした食感まさに滋賀の冬の味覚です。また、しょう油と砂糖で炊いた佃煮やハーブを効かせたオリーブオイルでアヒージョにするとお酒やワインに合う一品に仕上がります。

アユの子どもと聞くと、「そんな小さい時期に獲って大丈夫？」と驚かれるかもしれませんが大丈夫です。氷魚は主に放流用として漁獲、養殖池で育てられ、釣り用として全国の河川漁場へ放流されてきました。需要の変化等により、近年は放流用としてだけでなく、食用としての需要に期待が高まっています。

●湖魚の取扱店に関する情報: 「琵琶湖八珍 HP」

<https://shigaquo.jp/hacchin/>

●湖魚を含む滋賀の食材に関する情報:

「滋賀の美味しいコレクション」<https://shigaquo.jp/report/1160.html>

