

ハマチは、<sup>かがわけん けんぎょ</sup>香川県の県魚です。

<sup>しょうわ ねん ひけたちょう いま ひがし</sup>昭和3年、<sup>あどいけ</sup>引田町（今の東かがわ市）の安土池で、<sup>のあみわざぶろう</sup>野網和三郎という人が、<sup>ひと にほん はし</sup>日本で初めてハマチの養殖に成功しました。

このことから、<sup>へいせい ねん</sup>平成7年に、<sup>かがわけん すいさんぶつ</sup>香川県の水産物のシンボルとして、ハマチが<sup>けんぎょ してい</sup>県魚に指定されました。



あどいけ  
安土池

## 香川ブランド「ハマチ三兄弟」

### ちょうなん 長男「ひけた鱒」



<sup>ひけた とくじ とくだい</sup>引田独自の特大いけす  
<sup>かんきょう えさ あんぜん</sup>で、環境・えさ・安全・  
<sup>おい</sup>美味しさにこだわって  
<sup>そだ ぶり おお</sup>育てた鱒で、大きさは4kg  
<sup>いじょう</sup>以上。トレーサビリティを  
<sup>こうかい</sup>公開しているので安全  
<sup>あんしん へいせい ねん</sup>安心！平成20年からは「ひ  
<sup>ぶり</sup>けた鱒オーナー制度」がス  
<sup>たいこうひょう</sup>タートし、大好評となっ  
ている。

### じなん 次男「なおしまハマチ」



<sup>そだ さかな けんこう</sup>「育てる魚が健康であ  
<sup>めざ まいつき</sup>ること」を目指し、毎月  
<sup>かい しんたいけんさ</sup>1回ハマチの「身体検査」  
<sup>じっし けんこうじょうたい ひまん</sup>を実施。健康状態や肥満  
<sup>ど</sup>度のチェックをしている。  
<sup>かがわけん いちばんさいしょ</sup>香川県で一番最初に、  
<sup>ようしょくぎょ</sup>養殖魚のトレーサビレ  
<sup>どうにゅう</sup>ティを導入した。

### さんなん 三男「オリーブハマチ」



<sup>は てんか</sup>オリーブの葉を添加した  
<sup>しゅうかんじょう た</sup>えさを2週間以上食べた  
ハマチ。オリーブの葉には、  
<sup>は</sup>抗酸化作用の強いポリフェ  
<sup>こうさんかきよう つよ</sup>ノールが含まれているた  
<sup>ふく</sup>め、ハマチの身が変色しに  
<sup>み へんしよく</sup>くく、味もさっぱりして  
<sup>あじ</sup>は歯ごたえの良いハマチにな  
る。

## しゅっせうお 「出世魚」ってなに？

ハマチは、<sup>おお</sup>大きさによって<sup>なまえ ちが</sup>名前が違います。このように、<sup>せいちょう</sup>成長により<sup>なまえ か</sup>名前が変わる魚  
を、「出世魚」といいます。

<sup>ちいき</sup>地域によっても呼び方が異なりますが、<sup>かがわけん</sup>香川県では、<sup>ちい じゅん</sup>小さい順に

モジャコ → ツバス → ハマチ → メジロ → ブリ となります。