

ハマチは、^{かがわけん けんぎょ}香川県の県魚です。

^{しょうわ ねん ひけたちょう いま ひがし}昭和3年、引田町（今の東かがわ市）の安戸池で、^{のあみわざぶろう ひと にほん はし}野網和三郎という人が、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、^{へいせい ねん}平成7年に、^{かがわけん すいさんぶつ}香川県の水産物のシンボルとして、ハマチが^{けんぎょ してい}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」



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



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

さんなん 三男「オリーブハマチ」



^{は てんか}オリーブの葉を添加した
^{しゅうかんいじょう た}えさを2週間以上食べた
ハマチ。オリーブの葉には、
^は抗酸化作用の強いポリフェ
^{こうさんかさよう つよ}ノールが含まれているた
^{ふく}め、ハマチの身が変色しに
^{み へんしよく}くく、味もさっぱりして
^{あじ}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、^{おお}大きさによって^{なまえ ちが}名前が違います。このように、^{せいちょう}成長により^{なまえ か}名前が変わる魚
を、「出世魚」といいます。

^{ちいき}地域によっても呼び方が^{よ かた ちが}違いますが、^{かがわけん}香川県では、^{ちい じゅん}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。