

## 資料提供

提供年月日：平成23年(2011年)6月1日  
長浜バイオクラスターネットワーク  
事務局：長浜市産業経済部商工振興課  
担当者名：川瀬・堀田  
電話：0749-62-4810  
FAX：0749-62-5656

## ビワマスホームページを開設、PRグッズを作成しました。 ビワマスホームページへの掲載、PRグッズ希望者を募集します。

長浜市では、琵琶湖固有種「ビワマス」のブランド化を進めています。

その取り組みとして、ビワマスの生態や料理のおいしさを消費者の方に知っていただくこと、ビワマスのPRホームページを開設しました。また、市内旅館飲食・加工事業者様向けに、消費者の方がビワマスに関心を持ってもらい、お店でビワマスを注文または購入してもらうためのPRグッズを作成しました。

つきましては、ビワマスホームページにお店の紹介を掲載したい事業者の方、PRグッズを希望される事業者の方を募集します。

### 1. ビワマスホームページについて

(1) タイトル「ビワマスを愉しむwith長浜」

(2) ホームページの内容・特色

- ビワマスの生態や料理を美しい写真を使って紹介しています。
- ビワマスの生態を長年研究されている滋賀県水産試験場長の藤岡康弘氏よりビワマス生態のアプローチからおいしさの秘訣を紹介していただいております。
- 滋賀の食文化を長年研究されている滋賀大学教育学部教授の堀越昌子氏より長浜市南浜町におけるビワマスの食文化について紹介していただいております。
- ビワマスの食べられる長浜市内の料理店・おみやげ店を紹介します。(準備中)
- 滋賀県調理短期大学の先生にご協力を得まして家庭でできるビワマス料理レシピの紹介をしていただく予定です。(準備中)
- フォト・動画ギャラリーでは、市内虎姫診療所で医療に従事している傍ら、ビワマスほか市内の自然・風景を長年撮影しておられる廣田光前(ひろたこうぜん)院長のご協力を得まして、ビワマスが産卵のために遡上する姉川の美しい風景や実際にビワマスが遡上する姿、さらに養殖場でのビワマスの姿を写真や動画で紹介しております。なかでも、川を遡上するビワマスのジャンプシーンや養殖場で実際ビワマスが泳いでいる姿を水中から撮影した動画は見応えがあり、また大変貴重な資料でもあります。

(3) ビワマスホームページ <http://www.biobiz.jp/n-biwasalmon/>

### 2. ビワマスPRグッズについて

(1) チラシ A4両面カラー 作成部数 20,000部

- ホームページと同様のデザインでビワマス料理の写真を使って紹介しています。
- ホームページと同様に滋賀県水産試験場藤岡場長と滋賀大学堀越教授からビワマスの生態と食文化の紹介をしていただいております。

(2) ポスター A1カラー 作成部数 300部

- チラシの表面のデザインにホームページアドレスを加えたものです。

(3) のぼり旗 1800mm×60mm 作成本数 100本

- チラシのデザインに統一しました。

### 3. ビワマスホームページ掲載店の募集について

#### (1) 掲載対象

長浜市内に店舗を有し、そこでビワマスの料理または加工品を取り扱う事業者

#### (2) ホームページ掲載内容

- ① 店舗名
- ② 所在地、連絡先
- ③ 料理・加工品メニュー、料金、取り扱い期間
- ④ 店舗所在地図
- ⑤ 店舗又は料理・加工品の写真

#### (3) お申し込み

申込書にご記入のうえ、店舗又は料理・加工品の写真データ(jpeg)を添付して、FAX または電子メール(写真データは電子メールでお送りください)でお申し込みください。申込書は下記問い合わせ先または市のホームページにあります。

### 4. PR グッズ希望者の募集について

#### (1) 対象

長浜市内に店舗を有し、そこでビワマスの料理または加工品を取り扱う、または取り扱おうとする事業者

#### (2) PR グッズ内容、配布限度数

- ① チラシ(A4サイズ両面カラー): 原則1店舗 200部
- ② ポスター(A1サイズ(594mm×841mm)): 原則1店舗 2部
- ③ のぼり旗(1800mm×60mm): 原則1店舗 2本  
(道の駅等ロードサイド店舗については、要相談)

#### ④ ビワマスや料理の写真

#### (3) お申し込み

申込書にご記入のうえ、FAX または電子メールでお申し込みください。申込書は下記問い合わせ先または市のホームページにあります。

#### (4) その他留意事項

- ① PR グッズは無償提供です。
- ② PR グッズは無くなり次第終了します。

#### PRグッズイメージ

- ・チラシ: 別添
- ・ポスター: 別添チラシの表をA1サイズに拡大したもの
- ・のぼり旗: 右記イメージ



### 5. お申し込み・お問合せ先

長浜バイオクラスターネットワーク事務局

長浜市産業経済部商工振興課分室(長浜バイオインキュベーションセンター)

〒526-0829 長浜市田村町 1281-8

TEL:0749-62-4810 FAX:0749-62-5656

e-mail [nbic@city.nagahama.lg.jp](mailto:nbic@city.nagahama.lg.jp)

長浜市ホームページでも申し込みの受付を行っています。

### ビワマスと長浜市について

ビワマスは、冷水を好む魚で水深がある竹生島周辺に多く棲んでおり、長浜を中心とする北湖の沖合いは昔からビワマス漁が盛んでした。このため、長浜では「マス飯(アメノイオご飯)」「早寿司」「コケラズシ」「味噌蒸し」「コモ巻き」など特有の食文化が受け継がれています。

ビワマスの味はくせがなく、トロ以上と言われ、上品な甘味を持った脂がたっぷりのっています。

現在、滋賀県水産試験場が開発された養殖技術により生産された養殖ビワマスが昨年からは長浜市内の養殖事業者にも活用され始め、課題であった漁獲量の不安定さや品質の不安定さが解消でき、さらに年間を通しての安定供給が期待できるようになってきました。

このことから、長浜市としては、ビワマスをツール(食材)として、地元事業者が新たな料理・食品開発を行うなど新たなビジネスを創出することにより商工業の活性化を図ること、さらに、観光客に対して食の付加価値を高め、誘客アップによる観光産業のさらなる活性化を図る狙いで、地域資源ビワマスのブランド化を図ろうと考えております。



ビワマス



ビワマス刺身



ビワマス コケラズシ