

宇佐市の  
ドジョウをもっと  
知ってほしいナ!

じつは

宇佐市は

# ドジョウ 生産量が日本一

ドジョウは宇佐市の隠れた特産品なんです!

全国各地の水田に多く生息していた「ドジョウ」ですが、近年、自然環境の変化や河川改修などにより、ほとんど見かけることがなくなりました。大分県は、平成14年に「無泥養殖」の技術を開発。泥臭さがなく、肉厚で骨もやわらかい大分・宇佐の「ドジョウ」は、高い品質と日本一の生産量を誇っています。

宇佐市院内町のドジョウ生産量は年間12トン以上! 県外にもたくさん出荷されています。



ドジョウは栄養価が高く、おすすめのスタミナ源!

む でい ようしょく

## 全国初の無泥養殖で、生産量日本一

ドジョウは、カルシウムやビタミンDなどが豊富で、昔から「うな一匹、ドジョウ一匹」と言われるほど栄養価が高い食材です。ウロコや皮には、美肌効果のあるコラーゲンが含まれており、柳川鍋をはじめ、蒲焼や唐揚げなどで味わうことができます。ドジョウの養殖は、全国的に水田養殖が主流でしたが、安全かつ高品質なドジョウを安定供給するため、大分県では、全国で初めて、コンクリート水槽で泥を敷かず、ふ化から出荷までを一貫して行う「無泥養殖」を開発しました。

## 徹底した飼育管理で最高品質

豊かな自然と清らかな水に恵まれた宇佐市院内町の養魚場で「宇佐ドジョウ」は育ちます。採卵から親魚の育成までを一貫してハウス内で行う完全養殖のため、病原菌などの侵入がなく、薬剤などを一切使用せずに安心安全なドジョウを育成することができます。

また、飼育時は湧出する温泉水をかけ流しており、一年を通して水温を25度に保っています。温泉に浸かってすくすく育ったドジョウは「温泉ドジョウ」という愛称で親しまれています。

さらに、卵から孵化した稚魚には養魚場内で培養したプランクトンを与え、出荷前にはオリーブオイルを添加した餌を与えるなど、厳選された餌によって極上のドジョウに育っています。

このように泥を使わない養殖技術と徹底した飼育方法により、泥臭さがなく、骨は柔らか、肉厚でふくらんだドジョウとなります。



東京の老舗ドジョウ料理専門店からも、「太り具合がよく抜群の品質」と高評価をいただいています。