

は ま な こ

浜名湖うなぎ

生産地：静岡県浜松市、湖西市

登録団体：浜名湖養魚漁業協同組合



農林水産大臣登録第177号



特性

浜名湖うなぎは、脂のりの良さと柔らかくふっくらとした食感などが評価され、一般的うなぎと比べ高値で取引されており、浜名湖といえば「うなぎ」と言われるほど、全国的に知名度が高く、観光客にも人気がある。全国に先駆けてうなぎ養殖の産地として発展し、養殖業者のまかない料理「ぼくめし」が郷土料理に昇華するなど独自の食文化が定着。歴史、文化、経済、観光など幅広い分野において重要な役割を果たしている。

地域との結び付き

生産地は、汽水域の浜名湖周辺でシラスウナギが豊富であったことや、温暖な気候で水温が高く、水質の安定した地下水等の水源も確保できることなど、うなぎの養殖に最適な自然環境を有している。明治30年代にうなぎの養殖に成功し、昭和46年には加温養殖法を確立したことで、成長の促進及び疾病の減少にも成功。うなぎ養殖の一大産地に発展し、「うなぎの養殖発祥の地」として認知されている。