

浜名湖ブランド最前線  
HAMANAKO BRAND

# 100年以上の 歴史を持つ すっぽん養殖場

はっとりなからようべつじょう  
服部中村養黿場

化学飼料、化学物質を一切使用せず、できるかぎり天然に近い状態で育てたすっぽん。濃厚かつ上品なすっぽんのダシを鍋で存分に味わおう。写真/樹形

## 浜名湖ですっぽんの 養殖が始まった3つの要件

- 気候が温暖であった
- 養殖池に造成することが可能な有休地があった
- 東京・大阪の中間地点であり、大消費地への交通の便が良いこと



### すっぽんの養殖方法

すっぽんの養殖方法は、露地方式と加温方式の2種類がある。本来の自然環境に似せて育てる露地方式では、すっぽんは冬眠をする。半年ほどはエサを食べず成長は遅いが、「旬」の時期があり肉質が良い。一方、加温方式では年中エサを与え、短期の成長を促すように温度を管理する。そのため成長は早いですが、露地方式の比で味に大きな違いがある。

自宅でも気軽に味わう!

### すっぽんスープカレー 734円

和風仕立てのすっぽんスープをベースに、チキンスープ、鯉昆布スープをあわせて、濃厚なカレー。奥深い味わいがやみつきに。1人前101kcalととてもヘルシー



## 日本料理 浜松 樹形

浜松の中心地・肴町にある老舗の日本料理店。余計な野菜を入れずに塩と醤油で味付けしたすっぽん鍋は絶品。明治24年の創業以来、受け継がれている伝統の味を堪能して。●すっぽんコース(料理3品) 10,000円～  
浜松市中区肴町316-40 樹形ビル3F、4階  
☎053-452-0498 <http://www.masugata.jp/>



## 浜菜坊

JR弁天島駅より徒歩7分の場所にある和食処。店内には大きな生簀があり、舞阪港直送の新鮮でイキの良い魚介類が味わえる。●すっぽんコース(梅コース) 12,300円  
浜松市西区舞阪町弁天島3101  
☎053-592-1676 <http://www.hamanabo.co.jp/>



極上の  
すっぽん  
料理は  
ここで食べる

### すっぽん養殖の歴史

もともと東京の深川で高いをしていた同社が、深川に似た環境で、より温暖な浜名湖に着目。すっぽんの養殖をはじめたが、当時の市場規模は小さくそれだけでは立ちいかなくなったため、うなぎの養殖もスタート。うなぎ養殖の元祖でもある。



浜名湖だから実現できた  
日本のすっぽん養殖の歴史はここから

上品でクセのない味わい、深いうまみ…そのおいしさもさることながら、栄養価が高い食材として近年注目を浴びるすっぽん。滋養強壮はもちろん、美容や健康にも効果があるとされ、女性からの人気も高まっている。一年を通して楽しめるすっぽんだが、もっとも脂がのり、旬を迎えるのが冬眠前の11月～3月頃。浜松市内の料理店には、すっぽんを堪能しようと多くの美食家たちが訪れる。

「なぜ、浜松ですっぽん?」…実は、浜名湖には、日本のすっぽん養殖の元祖とされる養殖場「服部中村養黿場」がある。もともとは東京で、江戸時代から続く川魚販売業を営んでいた同社が、明治初期に東京で養殖場を作り、はじめてすっぽんの人工ふ化に成功。その後、生育に適した浜名湖

に施設を移したのが浜名湖のすっぽん養殖の始まりだった。同社の養殖は、本来の自然環境に基づいた、ため池を使用する露地養殖。時間をかけて成育させるため、出荷サイズまでは3～4年を要する。手間はかかるが、天然のものに比べて品質は安定。アクが少なく、肉質は軟らかい。良質な脂肪とすっきりとした風味、濃厚かつ淡泊なすっぽん本来の味わいは、創業以来変わらぬ飼育方法により実現している。全国の高級料亭や浜松市内のホテル等、各地に卸している同社のすっぽん。気軽に食べられない高級食材だが、実は家庭でも味わえるすっぽんスープやカレーなども販売している。浜名湖の味をより身近に感じられる逸品だ。

服部中村養黿場 浜松市西区舞阪町舞阪2621-101  
☎053-592-0020 <http://www.hattori-suppon.co.jp/>