

湖山池の伝統漁法「石がま漁」で漁獲される

ギンブナ ゲンゴロウブナ

(地方名 フナ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

特別な地方名はない。

棲息場

全国の湖沼、池、用水路、汽水域、河川下流域

大きさ(流通サイズ)

ギンブナ：
全長30cmにしかない。
ゲンゴロウブナ：
全長50cmくらいになる。

水揚量(H21年)

16.5トン

産地

湖山池、東郷池。



食用はギンブナが一般的。釣魚として人気のヘラブナは、ゲンゴロウブナを品種改良したもの。



肉質・味

やや赤みがかった身はしっかりしており、甘味がある。



調理方法

刺身、洗い、みそ汁、甘露煮、味噌汁など。特にそぎ造りにした刺身に卵をまぶした「子づくり」は絶品。まぶす卵は酢をたらしたお湯に通すこと。冬期の寒ブナがお勧め。また早春の子持ちは珍重される。泥抜きをしっかりと行うこと。



子づくり



湖山池の伝統漁法：石がま漁



郷土料理

「がそう」

小ブナを骨付きのまま細く切り、酢に漬けたものに、大根おろしをあえ、酢、砂糖、塩で味付けしたもの。



- 湖山池の伝統漁法「石がま漁」は冬期に石に隠れるフナやコイを松の棒で脅して胴函（どうかん）と呼ばれる木製の捕獲部に追い込んで漁獲する方法。現在でもこの伝統漁法を保存しようと毎年漁が行われている。
- 東郷池では冬期にイシゴカイを餌に夜釣りで狙う寒ブナ釣りが風物詩。
- ギンブナはほとんどがメス。メスが産んだ卵はそのまま成長する。子供は親とまったく同じ遺伝子組成を持つクローン。卵の発生には精子による刺激が必要。刺激を与える精子は、近縁種と繁殖を行って獲得する。

内水面漁業 刺網、定置網、石がま、釣など