雑幸（ざこ）

びわ湖の豊かな自然が育んださかなたちを、
貴重な水産資源として活用しつつ育てる。
この「食べながら増やす」独特の
漁業のありかたの先に、多様な生物
との共生を目指す「びわ湖の未来」があります。
私たちは「びわ湖の未来」を考えるプロジェクト
の一環として「雑幸ーざこー」という製品を開発しました。

雑は「多様性」。
さまざまな姿かたちで生き続けるびわ湖の生き物たち。
幸は「湖の恵み」。
豊かな自然がもたらす滋味、人の丹精、季節の幸。

びわ湖周辺に住まう人々にとっては、
小さなころから慣れ親しんできた郷土の味。
そして、県外の人々には初めて出会う、
びわ湖ならではの素朴でみずみずしい味覚。
雑幸の味わいを通して、
「びわ湖の未来」を考える
私たちの取り組みに触れていただければ幸いです。

雑 ZAKO 幸

Various Happiness in Lake Biwa

ugui

ウグイ◉小骨が多いが白身の上品な肉質で食味は良好な魚である。
漁期：春から夏

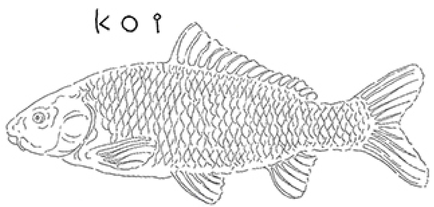
hasu

ハス◉びわ湖の魚には珍しく、アユなどの小魚を食べる魚で、上品な白身が味わえる。
漁期：夏から秋

nigoi

ニゴイ◉川魚独特の泥臭さ、小骨の多さがあるが、ひと手間かければ上品な白身になるため、日本各地で貴重なタンパク源として利用される。
漁期：春から秋

koi



コイ◉古くから日本各地で貴重な動物性の蛋白源として利用される。
漁期：通年

funa

フナ◉日本各地に生息するが、びわ湖のフナは大型になり、刺身で食べられるほどの甘みを持つ。
漁期：通年

大津漁業生産組合
琵琶湖みらい研究所
〒520-0023　滋賀県大津市茶が崎２番27号
TEL077-579-2830　携帯 090-9868-0502

雑幸（ざこ）

湖産魚100%使用

もっともっとびわ湖を知る、味わう

雑幸 ZAKO を食べてびわ湖を味わう

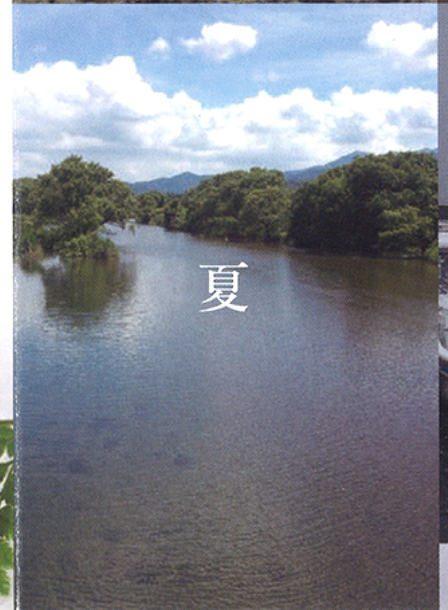
雑幸のニゴイのかまぼこ

湖産魚100%使用

琵琶湖全域に生息するニゴイを、塩など天然素材だけで加工しました。ニゴイは小骨が多く、そのまま調理するには向かない魚でしたが、すり身にしたことで、白身の上品な味わいがお楽しみいただけます。
そのまま焼いたり、揚げたりしても良し。カットしてサラダやピザのトッピング、お弁当の一品にも。びわ湖の素朴な味わいをぜひご賞味ください。

そのまま焼いて

お弁当のおかずに

サラダのトッピングに

ピザのトッピングに