

ホンモロコの採卵技術

埼玉県では、冬になるとモツゴ等の小魚を煮付けた“ざこ煮”を食べる食習慣があります。そこで、よく食べられているモツゴに代わり、日本産コイ科魚類の中で最も美味しいと言われる、ホンモロコの採卵技術を開発し、更に、全国に先駆けて養殖技術を確立しました。

養魚農家では、4月～5月にかけて、この技術により自分の池の生産計画に合った採卵、ふ化稚魚の養成を行い、その年の10月には食用魚サイズとなったホンモロコが販売されます。



産卵池



採卵前の給餌管理

- ・ 12月～翌年の2月までは、親魚を無給餌で静かに冬越しをさせます。
- ・ 3月上旬から給餌を開始します。



産卵中のホンモロコ



産み付けられた卵



養殖された本モロコ

- ・ 産卵期は4月～5月で、暖かい井戸水と入れ替えることで産卵を促すことができます。
- ・ 産卵は池の水を入れ替えた翌日から始まり、ピークは日没後にみられます。
- ・ 雌雄親魚を併せた総体重1kg当たり10万粒採卵することができ、魚巢1束当たり卵が5万粒程度産み付けられたら、新しいものと替えます。