



ジャンル：農林水産物 地域：西三河

一色産うなぎ



うなぎの大小を選別する作業風景



一色産うなぎの蒲焼き

特色

西尾市一色町の養殖うなぎは昭和58年から市町村別生産量連続全国有数

本文

西尾市一色町のうなぎ生産量は、昭和58年から現在に至るまで市町村別で全国有数を誇り、国産養殖うなぎの約1/5程度を占めています。これは、温暖な気候や加温ハウスによる効果的な飼育、新しい養殖技術の導入などの他、生産者の努力と熱意に支えられています。また、他産地と異なり、うなぎ養殖には矢作川水系の天然河川水を取り水して使用しているため、より天然に近い食味となっており、量だけでなく品質においても差別化を図っています。

出荷時期

通年出荷しているが、夏期（7～8月）に年間の4割程度が集中しています。

主な産地

西尾市一色町の海岸に近い地域一帯で生産されていますが、生田・千間地区が主産地です。

宅配の有無

うなぎの蒲焼、白焼が冷凍真空パックされており、下記店舗から宅配可能です。

主な入手先(販売店)

一色うなぎ漁協直売店 <http://www.katch.ne.jp/~unagi/>

お問合せ

名称：一色うなぎ漁業協同組合
住所：〒444-0406 西尾市一色町対米船原18
電話：0563-72-8847
FAX：0563-72-2015
ホームページ：<http://www.katch.ne.jp/~unagi/>

