

ビワマスはこんな魚！



ビワマスは、サケ科の琵琶湖固有種。大きさは60～70cmになります。3～5年かけて琵琶湖で成長し、10～11月頃に生まれた川で産卵して一生を終えます。ふ化した稚魚は、5～6月頃までは河川で成長しますが、梅雨の増水で大部分が琵琶湖にくだり、成長します。このようにビワマスは、雄大な琵琶湖とその自然にうまく溶け込んできた魚なのです。当養鱒場では、琵琶湖に放流するビワマス稚魚や、いつでも旬の味が味わえるよう養殖用に改良されたビワマス(びわサーモン)を生産しています。

季節の催し

5月 新緑ます祭

7月 七夕まつり

「天の川の源流から短冊に願い事を書こう」コーナー開設

7月・8月 夏休み親子さかな教室

11月 紅葉ます祭

2月 さめがい冬まつり

3月 ビワマス放流体験(丹生川)



親子さかな教室

豊かな自然の中で、魚への理解、親しみを深めるため、魚を「見る・触れる・学ぶ」体験学習として、夏休みに開催しています。

採卵見学(週1-2回)

ニジマスの採卵、受精の様子が、ガラス越しに見学できます。
夏季:6月下旬-7月下旬
秋季:10月-12月

営業時間

3月-6月 8:30 → 17:00

7月-9月 8:30 → 18:00

10月-11月 8:30 → 17:00

12月-2月 8:30 → 16:00

休場日: 年末年始(12月28日→1月4日)

入場料【一般】

大人 500円

高校生・大学生 300円

小学生・中学生 無料

※30名以上団体割引有り

駐車場【民営】

大型バス 1,500円(20台収容)

マイクロバス 1,000円(30台収容)

普通車 400円(200台収容)

料理店【民営】

美ます TEL.0749-54-0180
0749-54-0303

養鱒センターきたがわ TEL.0749-54-0318

鱒喜屋 TEL.0749-54-0090

醒井楼 TEL.0749-54-0120



【鉄道】JR 醒ヶ井駅から ●徒歩で1時間 ●バスで10分(4km)
【車】●米原J.Cを通過して 米原I.C下車10分 ●関ヶ原I.Cより20分

滋賀県 醒井養鱒場

SHIGA PREF. SAMEGAI TROUT FARM

<http://samegai.siga.jp/>

指定管理者: 滋賀県漁業協同組合連合会

〒521-0033 滋賀県米原市上丹生

管理事務所 TEL:(0749)54-0301 / FAX:(0749)54-0302



滋賀県 醒井養鱒場

SHIGA PREF. SAMEGAI TROUT FARM
SINCE 1878

ロゴマークについて

琵琶湖の固有種「ビワマス」を中心に
醒井のシンボルとなる花「梅花藻」

四季折々の自然を表す「桜」「紅葉」

霊仙山から湧き出た清水が

琵琶湖へ流れゆく様子をデザインしています

遊ぶ

マスへの餌やり体験



場内を散策しながら楽しめます。マスの勢いに子どもから大人まで感動。豪快に餌をばら撒く「バケツエサやり」もおすすめ!

ふれあい河川



子どもたちがさかなと直にふれあうことができます。水深も浅いので(大人のヒザ下程度)小さいお子さんでも楽しめます。

釣り場



竿(エサ付き)を貸し出し。釣った魚は買い取りです。



道具をご持参ください。完全リリース制です。

スタンプラリー



場内一周スタンプラリーがさかなクイズとドッキング。13種類のスタンプを集めて、クイズを8問以上できた人はさかな博士になれます。(スタンプ帳は、さかな学習館)と券売所にあります)

日本最古 マス類養殖発祥の地

醒井養鱒場 場内マップ

醒井養鱒場は明治11年(1878年)に琵琶湖の固有種ビワマスの増殖を目的に設立されました。この増殖事業は今日まで一度も途切れることなく継続されている日本最古の養鱒場です。当場は霊仙山のふもとから湧き出す清流をたたえた池に大小さまざまなビワマス、ニジマス、アマゴ、イワナが群泳しています。他に幻の魚「イトウ」、古代魚「チョウザメ」、清流のシンボル「ハリヨ」なども展示飼育しています。

マス釣り体験

予約



初めてでも楽しく簡単に釣れます。専用河川を貸し切りです。釣った魚を塩焼きで食べられます。(冬期は休み)

魚すくい体験



幼児、小学生が楽しめる小型のタモ網での魚すくい。その場で塩焼きにして食べられます。(冬期は休み)

学ぶ

ふ化場



親魚から卵を採取し、受精させています。検卵作業(不定期)は外部から見学可。

ビデオの視聴

予約



研修室(本館)で醒井養鱒場の役割と仕事の説明ビデオが見られます(約15分)。事前のご予約が必要です。

見て 聴いて 触れて 味わう 匂って
五感で 楽しもう!



展示コーナー



回遊水槽では、ビワマス、チョウザメなどを身近で見られます。ビデオコーナーでは、養鱒場の仕事や魚の生態などを常時放映しています。団体でのご利用の場合は、研修室(本館)の大型スクリーンでご覧になれます。

食べる

釣って食べる



えさ釣り場で釣った魚をその場で焼いて食べることができます。新鮮なのでおいしさは格別! (別途、塩焼き加工代が必要です)

美味しいマス料理



周辺の飲食店では、びわサーモン(当場育ちのビワマス)を一年中、美味しく食べることができます。清流で育ったニジマス、イワナも絶品!

団体でのご利用に!

子供会旅行、体験学習、慰安旅行など

(料金、内容等の詳細はお気軽にお問い合わせ下さい)

- P 有料駐車場
- i インフォメーション
- 🍴 飲食店
- 🛒 売店
- ♿ 身障者用駐車場
- ♿ 身障者用お手洗い
- 🚰 お手洗い
- ☎ 公衆電話