

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきありがとうございます。

「旬の魚」 No.12 秋鮭

第12回目は、秋の味覚の代表「秋鮭」です。

秋鮭の写真

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_season.asp?id=14&file=1



カムバック サーモン！

カムバックサーモンこの言葉を聞くと、30年ほど前に、北海道でこれまで映像や写真でしか見たことがなかった、群れを成して河川を遡る鮭を初めて見た感動がよみがえります。鮭は子孫の存続と繁栄を念じ、最後の務めを果たす為、生まれ故郷の河川（母川：ぼせん）に帰ってきます。古くから贈答に新巻鮭が使われるのは、鮭は一夫一婦制で夫婦の絆が強く家庭円満なこと、また鮭が母川を忘れずに間違いなく帰ってくる事から「貴方のことは忘れていませんよ！」の意味が込められています。

題目は秋鮭ですが、食卓に上る鮭類について記述してみますと、現在、世界中で漁獲生産される鮭類は天然物、養殖物あわせて200万トに達しています。北半球の特産品であった鮭類が、養殖鮭の普及で、南半球でも生産されるようになり、季節、場所を問わず世界中で漁獲生産されるようになっていきます。

鮭の種類

【鮭目・鮭科】海水産、淡水産を問わず、背鰭と尾鰭の間に〔脂鰭〕があるのが特徴です。食卓に上る海水産の主な鮭類は次の通りです。

1：白鮭（しろさけ）

白鮭は「時しらず」、「時鮭」、「めじか」、「秋鮭」、「鮭児」など獲れる時期、品質などで呼び名が異なります。春に獲れる「時しらず」と「秋鮭」はこれが同じ白鮭かと思うほど、外見に違いがあります。

2：紅鮭

紅鮭はカナダ、アメリカ（アラスカ）、ロシアの特産品で、大きな河川の上流に湖があり、その湖に流入する河川に産卵し、孵化した稚魚は1～3年その湖で過ごした後、海に降ります。日本にはこの環境が無いため紅鮭はいませんが、紅鮭が陸封されたとされるヒメマス（チップ）がいます。日本に紅鮭をと、ヒメマスを噴火湾の河川に放流して回帰を待つ策がとられて、少数ですが回帰が確認されています。将来が楽しみです。紅鮭資源保有3カ国が卵や資源の移出を禁じている為、3カ国の天然資源のみです。

3：銀鮭

天然物もありますが、現在の消費の中心は養殖物です。年間多い年は10万ト近く輸入されるチリ銀が非常に有名ですが、国内でも三陸で1万ト程度が養殖生産されています。

4：鱒の助〔キングサーモン〕

国内産の鱒の助はほとんどなくなり、アラスカやカナダ産がわずかに輸入され流通しています。養殖物もありますが、鱒の助と呼ぶのにふさわしい10kg以上の大型サイズはありません。天然の大型は高級品の存在。

5：櫻鱒〔本鱒〕（サクラマス）

渓流の山女の一部が降海（主に日本海側、北日本河川）し大型に成長した鱒で、北海道積丹半島から新潟、富山あたりまでの日本海で、桜の咲く頃漁獲される事から櫻鱒の名がある。業界では本鱒と呼ぶことが多い。味は最高に美味しい！。あまごの降海型は「さつき鱒・びわ鱒（降湖型）」で数は非常に少ないですが漁獲されます。

6：樺太鱒〔青鱒〕（カラフトマス）

昔は塩鮭鱒の代表的存在であった樺太鱒も秋鮭や養殖鮭が出回るようになってからは、地産地消、缶詰の代表的な鮭となっています。春に漁獲される樺太鱒は、脂が乗り癖がなく非常に美味しい鱒です。

7：アトランチックサーモン

名前のおり大西洋鮭でヨーロッパに天然物もいますが、我国へはノルウエーを中心とした養殖物が輸入されています。鮮魚、冷凍で年間約3万ト前後が輸入されています。

8：サーモントラウト

レインボートラウト（虹鱒）の海洋改良養殖物で身色が鮮やかで赤く人気があり、鮮魚、冷凍合わせてチリ、ノルウエーから4万ト前後が輸入されています。

我国の鮭類消費量は輸入物（総計約20万ト）、国内産（秋鮭を中心に約20万ト）合わせて40万ト程度となっています。鮪、イカ類と並んで年間消費量が30万トを超える代表的な魚です。その鮭類の中で秋鮭（シロサケ）は近年やや減少傾向ながら安定して国内漁獲量が20万ト前後で推移しています。

【秋鮭】鮭はアイヌ語で〔カムイチップ：神の魚〕です。秋鮭は標準和名シロサケで、現在は稚魚の放流事業が軌道にのり、3割に近い回帰率で、秋に北海道各地沿岸部や岩手県を中心とした東北地方の沿岸部で主に定置網によって漁獲されています。秋に漁獲されるので、〔アキサケ：アキアジ〕と呼ばれています。春に沖獲りする鮭類は脂が非常にのっています、秋に沿岸部に近づいた鮭類は長旅で脂の含有率が5～13割で、春鮭鱒に比べてやや落ちています。また、外見には婚姻色の「ぶなっけ」が現れ始めます。このぶなっけは河川の水に接するれば、接するほど現れ方が顕著になります。

こんなところに住んでまんねん

索餌回遊している間は日本の関東以北から北米オレゴン州までの北太平洋、日本海北部、オホーツク海、ベーリング海でくらしています。産卵回遊に入ると、それぞれの生まれ故郷の河川（母川）を目指して回遊します。

索餌回遊：母川で孵化した稚魚は90日～120日くらいで海に降ります。それから成魚になるまでの4～5年は海で餌を求めて泳ぎ回ります。これが索餌回遊です。

産卵回遊：成魚となった鮭が、産卵の為母川に向かって回遊し始めます。餌を求めての不規則な索餌回遊と違って、成魚が目的地、それぞれの母川に向かっての方向性があります。

アキサケ、メジカ、トキシラス、鮭児（ケイジ）はみんなシロサケでんねん。

トキシラス：春に北海道や東北沿岸部で漁獲されるシロサケは、本来、秋に沿岸部に接近するはずのシロサケ（アキサケ）が間違えて春に沿岸部に回遊して漁獲されたもの。時期を違えているので「時知らず：トキシラス」と言います。

メジカ

産卵回遊に入ったシロサケが、母川近くでずーと遠くの母川に向かうその回遊途中で漁獲されたものを「メジカ」と呼びアキサケとは区別しています。産卵回遊に入ったばかりで、栄養十分でころっと肥えて頭が小さく綺麗な銀毛をしています。身は脂があって美味しいが筋子、イクラをとるには適さない。

鮭児（ケイジ）：索地回遊中の未成魚が産卵回遊魚と一緒に母川に近くの設定網で漁獲される

事があります。これが鮭児です。未成魚で3kgに達しない小型魚が多く、外見は春のトキシラズと同じです。テレビで報道され貴重品で超高級品となっています。

アキサケ：北海道沿岸各地、東北沿岸各地の母川近くの定置網によって漁獲されたシロサケ。その品質で「銀毛・Aぶな・Bぶな・Cぶな、ほっちゃんれ」等に分類されています。この鮭の「ぶなっけ」の原因はアキサケが母川に遡上する時、浸透圧調整の為、鱗の間から排出されるメラニン色素と婚姻色によります。ぶなっけは遡上準備が整うほど強くなります。筋子、イクラの生産と身の価値の振り分けが難しいところです。身はぶなっけの少ないほど美味しい。

ほっちゃんれ：捨てるという意味で、河川に入った産卵体制の鮭で身は食用にならず、腹子も皮が固いピンポン状況となっています。

わてはほうるとこはおまへん。全部食べられます。

アンコウみたいに7つ道具は持ってまへんが、わてはほうるとこなくみんな食べられます。

・筋子・イクラ・白子

アキサケの特権です。卵巣はイクラ、筋子として、白子は鍋、味噌汁の具、旨煮、煮付け、焼しも、湯しも、フライなど。現在、白子料理を会社を挙げて開発中です。

・氷頭（ひず）

頭の軟骨部分を氷頭といいます。これは刺身、膾で美味。その他の頭は柔らか煮。

・メフン

あばら骨の付け根の腎臓はメフン、これは塩辛で美味。

・肝

肝と白子の茹でほぐした物の和え物。

・心臓

塩焼き、旨煮

・鰓・白子・氷頭・心臓・鱭・目玉・胃腸

これら全てを粘りが出るまでたたき合わせ、塩や葱、焼昆布などで味付け。内臓の煮付け。

・あら

あら汁、味噌汁、石狩鍋

・皮

鮭の身のツミレに皮を細かく刻んで入れる。皮ツミレ汁。

どんなもんです。すごいですやろ。皮は靴や草履にもなります。色々創意、工夫して全部食

べてください。

こんな商品があります。

・鮮魚

丸物（腹持ちメス・オス）、フィレー（皮付き・皮なし）、ルイベ

・加工品

塩鮭〔山漬け、丘切り（振り塩、箱切り）〕イクラ、筋子、スモークサーモン・マリネ、漬け魚（味噌、粕、麹）、鮭フレーク、鮭とば、サーモンジャーキー、サーモンハム、サーモンハンバーグなど

鮭の郷土料理

消費地での鮭の食べ方は皆様よくご存知ですので、北海道、東北の郷土料理を紹介します。

鮭のチャンちゃん焼

3枚に下した鮭の半身をバターを引いた鉄板で焼き、白菜、ピーマン、玉葱、もやしをのせ、味噌、味醂、酒、砂糖、刻み葱を合わせたタレをかける。身と野菜を混ぜ合わせながら食べる。

鮭の氷頭なます

頭の軟骨部分を薄く切り（塩サケの場合は呼び塩をして塩出しをする。）、二杯酢に2～3日漬けてから食べる。

石狩鍋

昆布出汁に鮭の身、アラ、白子を入れ、味噌と少しの醤油で味付けする。野菜は白菜、白葱でこれに豆腐を加える。仕上げに酒粕を溶かし入れる。

めふんの塩漬け

めふんは鮭の背わたで腎臓。最初めふんを大量の塩で1週間ほどしめる。これを水に浸して適度に塩抜きをする。これにホワイトリカーを加えて冷蔵庫で保管。食べる時は食べる分だけ水でさらに塩抜きをする。

鮭の焼きづけ

鮭を素焼きにして熱いうちにおろししょうがを加えた醤油に漬けた物を食べる。

鮭の頭の煮付け：旨煮

鮭の頭を縦半分に割る。塩鮭の場合は塩抜きをする。水のうちから煮立て、一旦頭を取り出してぬめりを取り除く。再び水から火にかけ、煮立ったら醤油、味醂、薄切り生姜を加え、とろ火で数時間煮る。

鮭内臓の塩焼き

鮭の胃袋、心臓を切り裂いて内部きれいにし、水洗いをして3～4分にする。これを焼いて、塩、胡椒で味付けして食べる。

鮭ご飯

醤油と酒を合わせた漬け汁にスライスした身を1時間つける。この漬けた鮭の身、スライスした椎茸を入れて、昆布出汁と醤油で味付けてご飯を炊きます。

鮭の共あえ

鮭の腸、白子、肝臓を綺麗に洗う。これを確りと茹でる。冷ましてから腸は千切り、肝臓と白子はすり鉢でとろみが出るまでです。これに千切りの腸、味噌、生姜の絞り汁を加えて混ぜ合わせる。天盛りはあさつき。

新巻の三平汁

新巻き鮭を一口大に切る。昆布出汁にじゃがいも、大根を入れ沸騰したら、新巻鮭切り身、人参、豆腐、長葱を順次加え、塩でお好みに味付けする。塩鮭を使うところが味噌ですが、生の鮭でもよい。又、これにあらを加えたり、粕で味付けすれば粕汁、味噌で味付けすればあら汁となります。

鮭の白子フライ

鮭の白子を湯どうし、片栗粉、溶き卵、パン粉のじゅんにつけて油で揚げる。醤油、味醂を合わせて一度煮立てたタレに漬ける。天盛りは刻み青葱。

鮭のはらこ飯

鮭の身を一口大に切る。これを醤油、味醂、酒の合せ汁で煮る。この煮汁で生イクラを10秒ほど半熟に煮る。この煮汁を薄めてご飯を炊く。炊き上がったご飯に煮た鮭の切り身、イクラを盛って食べる。

鮭のざんぎ

ざんぎはから揚げの事。鮭の身だけを一口大の切り身にする。おろしニンニク、おろししょうが、酒、醤油、卵、塩、胡椒、片栗粉、砂糖を合わせて漬け汁を作る。この漬け汁に1時間鮭の身を漬け、水分をよくふき取って油で揚げる。さらに片栗粉をまぶして揚げ、酢、酒、砂糖、塩、醤油の甘酢に漬ければ南蛮漬けになります。

身ばかりに目がいつている消費地に比べて、産地の人たちは、いろいろ工夫して、鮭はほんとこの無い事を証明してくれています。

お問い合わせ先

株式会社ういち 営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答にお時間がかかる
場合があります。あらかじめご了承ください。

株式会社ういちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

取引先会員ページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp/member/index.html>

取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

URL <http://www.uoichi.co.jp/member/index.html>

お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
