

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

「旬の魚」 No.17 春の鮭・鱒（サケ・マス）

第17回目は、「こったらうめえーもんねえべな！」と言われる春の鮭・鱒（サケ・マス）です。

白鮭の写真（春に入荷した白鮭）



「塩かけて焼いて食ったら、こったらうめえーもんねえべな！」と漁師さん。これは30数年前に札幌在住時に見た、ある清酒会社のTVコマーシャルでの一コマです。テレビに流れる映像は、本当にうまそうで、焼いている魚は桜鱒（サクラマス）でした。

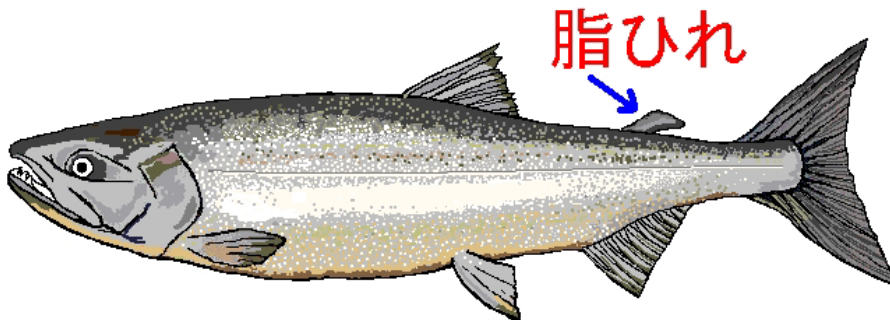
毎年4月の日本国内経済水域に小型鮭鱒流網船が出漁する時期になると、春の鮭・鱒つまり桜鱒、時ならず、マスノスケ（キングサーモン）や沖塩の本ちゃん紅鮭のおいしさが、この漁師さんの「こったらうめえーもん...」とともに、実感として強烈によみがえります。

国内の鮭、鱒類の消費量はここ数年コンスタントに年間45万トン前後に達し、50万トン前後のマグロ類と並んで、イカ類やサンマ、サバの大衆魚をはるかにしのぐ人気魚種です。なぜか身の赤い魚が国内年間消費量の1位、2位を占めています。マグロ、サケ、辛子明太子（塩助宗子）、タイ、キンメダイ、キンキなど、お魚の赤色は消費者を誘導できる集魚灯のようです。

近年、世界中で漁獲、生産される鮭、鱒類は天然物、養殖物を合わせて200万トンに達しています。北半球の特産品であった鮭類が、養殖技術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きました。【鮭目・鮭科】の魚は海水産、淡水産を問わず、背鰭と尾鰭の間に〔脂ひれ〕があるのが特徴です。

## 鮭のイラスト：脂鱭の位置

[http://www.uoichi.co.jp/uoichi\\_info/disp\\_memorial.asp?id=13&file=1](http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_memorial.asp?id=13&file=1)



### 食卓に上る海水産の鮭・鱒類

私たちの食卓に上る海水産の鮭・鱒類です。

#### 【白鮭】

白鮭は、関東、北陸以北の日本海、太平洋、北部太平洋に広く分布する。白鮭は勿論、獲れる時期、品質で時鮭、時知らず、めじか、秋鮭、鮭児などの色々な呼び名がありますが、全て白鮭です。

#### 【紅鮭】

北部太平洋に広く分布していますが、母川の上流に湖があり、それに注ぐ河川に産卵する。北日本にこの環境が無いため日本には分布しない。紅鮭が陸封されたとするヒメマス(チップ)はいる。日本に紅鮭をと、ヒメマスの稚魚を噴火湾の河川に放流して回帰を待つ策がとられています。紅鮭の資源保有国アメリカ、カナダ、ロシアが卵や資源の移出を禁じているため、3カ国の天然資源のみです。

#### 【銀鮭】

北海道以北、北太平洋に広く分布する。天然物もありますが、現在消費の中心はチリが主な産地の養殖物です。国内産の養殖物は1万トﾝ程度が三陸で養殖されています。

#### 【鱒の助】

鱒の助よりキングサーモンで知られる。白鮭と同様に関東、北陸以北の日本海、太平洋、北部太平洋に分布していますが、国内産鱒の助はほとんどなくなり、アラスカやカナダ産が輸入され流通しています。養殖物もありますが小型が大半を占め、鱒の助と呼ぶにふさわしい7kg以上の大型はほとんどないようです。

#### 【櫻鱒】

福岡以北の日本海、三陸以北の太平洋から樺太南部に分布しており、朝鮮半島東部、沿海州を含めた日本海資源が圧倒的に多い。ご存知のようにヤマメの降海したもので、雌が圧倒的に多い。業界では櫻鱒より「本鱒」と呼ぶことが多い。因みにアマゴの降海型は「さつき鱒・ピワ鱒(降湖型)」でわずかながら漁獲されます。

## 【樺太鱒】

業界では「青鱒」と呼ぶことが多い。能登半島、三陸以北の日本海、太平洋、北部太平洋に広く分布しています。昔は塩鱒鱒の代表的存在でしたが、秋鮭や養殖サーモンが出回るようになってからは、地産地消、缶詰原料の代表的な鮭となっています。春に漁獲される樺太鱒は、脂がのり、癖がなく非常に美味しい鱒です。

## 【アトランティックサーモン】

名前のとおり大西洋北部に分布する鮭です。ヨーロッパには天然物もありますが、我国ではノルウエーを中心とした養殖物が鮮魚、冷凍で年間約3万トンを輸入されています。

## 【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、日本人好みの赤い身色で人気があり、鮮魚、冷凍合わせて、チリ、ノルウエーから年間約4万トン前後が輸入されています。

この中で春の国内産鮭、鱒は鮮魚では白鮭、樺太鱒、櫻鱒が中心で、紅鮭、銀鮭、鱒の助はごくわずか漁獲されます。これに、5月中旬には日ロ漁業交渉によるロシア200海里内の沖塩鱒類があります。

春はサケ・マスが一番おいしい「味の旬」

数量は少ないですが、春は鮭鱒類が一番美味しい「味の旬」です。

秋に沿岸部の定置網で漁獲される鮭鱒と違って、春に漁獲される鮭鱒は、秋に生まれ故郷の川に帰る長旅に備えて索餌回遊中で、たくさんの餌を食べている最中で、脂肪をたっぷりと蓄え、しっかりとした身を持っています。

母川に帰る産卵回遊に入ると、この蓄えた脂肪をエネルギー源として母なる川に向かいます。秋に漁獲される鮭鱒類の脂がやや抜けているのはこのためです。

さあ、春の鮭鱒を美味しくいただきましょう！

北海道では、例年4月15日、200海里内での小型船鮭鱒漁に出漁します。春の鮭鱒漁は全北海道でも鮭、鱒合わせて3,000トンを切る漁獲量で、これに東北地方の漁の物が加わります。5月中旬にロシア海域に出漁する中型船の漁獲量を加えても15,000トンに達する事はないようです。国内の鮭鱒類の全体の消費量の5パーセントに達しないシェアですが、味は200パーセントです。

## 【白鮭】

沖流刺網、釣で漁獲され、白鮭、時鮭、時知らず等の名で流通販売されています。ロシア海域での漁獲物はほとんどが沖塩塩蔵品です。

鮮魚：消費は関東以北が主ながら大阪の市場にも入荷します。

加工品：主に道東地区で塩鮭に加工。「丘切り」と呼ばれる甘口がほとんどで、秋鮭に見られる「山漬け：中辛」はほとんどなく、稀にロシア海域出漁船で沖塩（辛口）の他に山漬け品が作られることがあります。

丘切り：振り塩塩蔵品で塩分3パーセント程度の甘口品。

山漬け：振り塩した鮭を数段に積み重ねる塩漬け方法。2～3日この状態で水分を抜くと、塩分5パーセント前後の中辛品ができる。インジェクションや塩水漬けの中辛品とは一味違うように思えます。

沖塩：沖時と呼ばれ、1ヶ月～2ヶ月に及ぶ春の沖流し刺網漁。冷凍冷蔵設備が完備していなかった時代に船倉に塩漬けにして持ち帰ったことから沖塩と呼ばれ、辛口でした。現在は冷凍冷蔵設備が完備し塩の漬かり具合が調整できるので昔ほど塩辛くないが辛口です。ロシア海域へ出漁、漁獲する鮭鱒類は、この鮭の種類を問わずほとんどがこの方法で塩蔵冷凍冷蔵されます。

時知らず：白鮭の中心的漁は産卵回遊時の定置網漁、つまり秋鮭漁です。春に間違っって沿岸部で漁獲される白鮭を春と秋、つまり時を間違った鮭で「時知らず」と言われています。

鮭児：白鮭の未成魚が索餌回遊中に誤って産卵回遊の秋鮭と行動を共にし、定置網で漁獲された物で時知らずとは逆に春の鮭が秋に獲れた鮭と言われています。春の鮭は鮭児の成魚で、春に鮭児がお手ごろ価格で味わえます。

5月中旬に大阪の中央卸売市場で春塩鮭（主に白鮭）の初競りが実施されます。

### 【紅鮭】

国内200海里内での漁獲はほとんどありません。本当にごく稀に漁獲される事はあります。紅鮭は現在カナダ、アメリカ、ロシア以外の河川に回帰しませんのでこの3カ国の特産品です。海洋法批准するまでの過去は、マルハ、ニチロ、ニッスイなどの大手漁業会社や道東から鮭鱒船団が北太平洋に出漁して、紅鮭、白鮭、銀鮭、鱒の助、樺太鱒を漁獲し、冷凍品、沖塩製品を持ち帰りました。現在は「春の紅鮭」としては日ロ漁業交渉によるロシア200海里内の流網漁の沖塩製品がほとんどです。これに準じるロシア産の沖流網物（冷凍品輸入）があります。カナダ、アメリカ、ロシア（定置網物）は各国それぞれの沿岸漁獲物（産卵回遊物）で「春鮭鱒」とは少し違います。

春のロシア海域漁獲の沖塩紅鮭は業界で「本ちゃん」と呼ばれ別格の扱い、やや辛口ですが白い炊き立てご飯との相性抜群です。例年ですと6月のはじめには新物の入荷があります。

### 【樺太鱒（カラフトマス）】

通常、鱒と言えばこの樺太鱒のことです。業界では櫻鱒（本鱒）と区別する為、青鱒と呼んでいます。春の樺太鱒は非常に美味しい鱒ですが、鱒という名前の印象からか、鮭と比べているのか、不思議な事に近年関西市場で余り人気がなく入荷もわずかになっています。北海道や東北日本海など産地の人はこの美味しさを十分に堪能しています。

### 【櫻鱒（サクラマス）（本鱒）】

ご存知のとおりヤマメの降海したもので、同類にアマゴの降海したさつき鱒、琵琶湖のびわ鱒などがあります。降海するヤマメは雌がほとんどで雄は少ないようです。北陸、東北の日本海側河川から降海する物が多く、現在北海道から東北日本海が主な産地になっています。高級品化して大型の物は鮮魚としての流通が主ですが、定置網物の300g～500g程度の小型は塩蔵品として、時々関西市場へも入荷します。

〔春の国内産銀鮭、鱒の助はほとんど入荷、流通することがありませんので省略します〕

春鮭鱒は美味しさの旬、味の旬です

春の白鮭、紅鮭、樺太鱒、櫻鱒は鮮魚や塩蔵品としてこれから入荷してきます。鮭ですから秋鮭同様に捨てるどころがなく全てが食べられます。料理も前に秋鮭で紹介させていただいた同じ料理が可能です。当社メールニュース 旬の魚「秋鮭」を参照してください。

春鮭鱒は美味しさの旬、味の旬です。なんといっても塩焼きが一番。この美味しさが味わえると思います。美味

しさの旬、味の旬を強調した、チラシ、POPで消費者に美味しさを再認識していただきましょう！

### 紅鮭のおいしい料理

本ちゃんでしか味わうことができないお勧めの一品です。実に簡単！ぜひ作ってみてください！

#### 本ちゃん紅鮭の刺身&お茶漬け

##### 【作り方】

本ちゃんの紅鮭の皮を取り、身の部分を2ミリ程度に刺身のようにスライスする。

スライスした本ちゃん紅鮭を器に盛る。

醤油3、味醂1、酒1の割合でタレを作る。

器のスライスした本ちゃん紅鮭に のタレをかける。これで出来上がり。酒の肴、おかずでいただきます。

〔お茶漬け〕はこれを熱々のご飯の上に並べ、山葵を添えて、出汁あるいは薄めのお茶をかける。

料理の写真はこちらです。

[http://www.uoichi.co.jp/uoichi\\_info/disp\\_recipe.asp?id=173](http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=173)



\*\*\*\*\*

株式会社うおいち メールニュース

お問い合わせ先

株式会社うおいち 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。

株式会社うお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](mailto:kouhou@uoichi.co.jp)

\*\*\*\*\*