

鮭？ いいえ、いいえ、サーモンです。

私達の食卓やお弁当のおかず「鮭」は昔から身近にありました。

その「鮭」と同じと思いきや、すこし異なる「サーモン」。最近目にする事が多くなった「サーモン」と呼ばれる「鮭」があります。刺身として食べることのできる「サーモン」。スーパーの鮮魚コーナーには「サーモン」だけでも数種類が並びしかもリーズナブルな価格帯で購入することができます。

そして、言わずと知れた回転寿司の「サーモン」。

いまや回転寿司は国民の生活に定着し、家族連れはもちろん若い仲間同士や部活帰りの高校生の姿も…。その中でもお気づきと思いますが「サーモン」は絶大な人気を博しております。

「サーモン」と呼ばれここまで生で食べられるようになったのは1986年以降だそうです。1985年以前、「鮭」は火を通さなければ食べられませんでした。もちろん今も「鮭」は加熱が必要です。では、なぜ加熱が必要なのでしょう？なぜ、1986年以降、生で食べられる「鮭（サーモン）」が可能になったのでしょうか？



鮭とサーモンの種類

総称して鮭と言いますがその種類は数多くまた、鱒も鮭の一種でかなり曖昧な部分があります。

● シロザケ

日本で昔から鮭と呼ばれている種類です。
体長→約70cm



● ニジマス（トラウトサーモン）

現在、寿司ネタとして広く食されているサーモンです。



● 紅鮭（ベニザケ）

元はベニマスです。

● 銀鮭（ギンザケ）

元はギンマスです。マスはサケ科で体長→約30cm

● その他多数

欧米ではサーモンは海を回遊する鮭、淡水で暮らす鱒はトラウトと呼びます。

● キングサーモン

● アトランティックサーモン

体長→1.5mを超えるものもあります。

大きく分けると、鮭もサーモンも川で産卵し海を回遊し川に戻り、鱒は主に川等の淡水で一生涯を終えるものでした。さて、そこで今の日本の「サーモン事情」というと…。

日本で「サーモン」と呼ばれているものは生で食べられることができるものということになります。

— 鮭とサーモンは何が違う？ —

それは、餌と生育の違いでした。



鮭

- ・海水魚で天然物。
- ・その生態はご存知のように川と海を回遊する遡河回遊魚です。（その個体により回遊しない鮭や鱒もあります。）

- ・餌は「オキアミ」等のプランクトン。その餌こそが加熱処理を必要とする理由です。
 - ・「オキアミ」は寄生虫の「アニサキス」を餌にすることもありその結果、食物連鎖がおきて鮭にもアニサキスが寄生することがあります。その鮭を生そのまま人間が食べると体内にアニサキスが入り込み、ただならぬ状況に…。
- しかし、アニサキスは熱処理により死滅します。そのため「鮭」は加熱して食べるようになったのです。



サーモン

- ・淡水魚で養殖物。
- ・養殖の餌は、ドライペレットや魚粉を使います。
- ・ドライペレットや魚粉にはアニサキス等の寄生虫がいないため刺身として流通することが可能になりました。（養殖場でごく稀にアニサキスが入り込むこともあります。）



会報・ホームページ委員 金崎 和子

特別企画 バックナンバーはコチラ



— では、サーモンの養殖とは —



世界で起きている異常気象、地球温暖化の影響は漁業の世界にも大きく影響を与えました。その結果、昔ながらの自然の漁業だけで成り立つ時代ではなくなってきているのです。世界の水産関係者の努力で、様々な海産物の養殖が広がっています。もちろん日本の水産関係者の研究、模索、挑戦は日々続き、ホタテ、鯖、鮪、フグ、その他多種多様な海産物の養殖が全国で行われているところ、サーモンの養殖も例外ではありません。サーモンの養殖方法は主に下記の3点があります。



サーモンの養殖

① 海面養殖 (海中養殖)

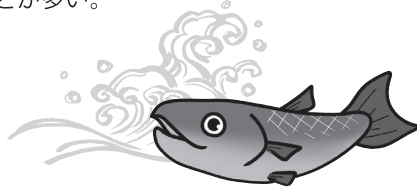
- 淡水魚の稚魚 (トラウトサーモン等) を1年育て生簀に移す。
- 海域の人工生簀に稚魚を放流、そこで約6カ月養殖する。
- 大型の鮭の養殖が行われることが多い。
- 初期費用が割安で済む。

② 内水面養殖

- 湖沼・河川で養殖。

③ 陸上養殖

- 陸上に水槽を作り養殖。
- かけ流し式：使用する水は海や川からくみ上げ、汚れた水は排水する。
- 循環式：使用する水は海や川からくみ上げ、汚れた水は排水せずろ過して再利用。
- 外部からの影響がなく安定した生産が可能。
- 初期費用及びランニングコストがかかる。



費用の点などからサーモンの養殖は①の海面養殖が広く見られます。

閑話

石狩鍋 休題 ①

ご存知、北海道の郷土料理「石狩鍋」：昔から皆様は食べ慣れているかもしれませんが。もちろんこれに使われているのは鮭(シロザケ)です。厳しい冬の寒さの中、家族でみそ味の石狩鍋。北国ならではの味わいですね。

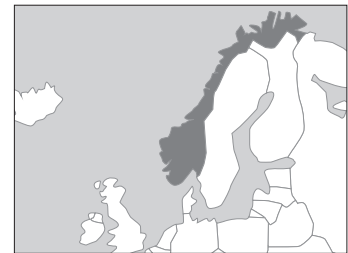
— 世界のサーモンの養殖 —



代表的な国はノルウェー

- 1959年：養殖事業の開始。
- 海面養殖 (石油採掘技術を活かした巨大な沖合設置型養殖場。)
- 種類：アトランティックサーモン。
- 出荷量：2017年には約130万トン。
- 世界養殖量(約240万トン)の半分以上をノルウェーが出荷。
- 年々増加の一途をたどり世界のトップに君臨。
- 1985年に初めて生食消費を開始。
- 1986年、刺身や寿司文化のある日本で「サーモン」として販売を開始。日本では天然物の鮭が出回っていたため、加熱処理のイメージが強い「鮭」というネーミングを回避、「サーモン」として売り出す。

低価格で庶民が楽しめる回転寿司の安価なネタの需要と、日本に広く販売したいノルウェーの水産関係者の思惑が相乗効果をもたらし、今のサーモンの人気に繋がっていきます。



ノルウェー



ノルウェーの海面養殖場

閑話 休題 ②

飯寿司

北海道の方なら懐かしい味の一つに飯寿司があります。ご飯・魚・野菜・麴を混ぜ重しをのせて発酵させた「なれずし」。東北から北の地方では厳しい冬の寒さを利用して家庭でも作られています。北海道では鮭・ニシン・ホッケなどの飯寿司が多く見られます。鮭を語るなら忘れられないメニューの一つでしょう。

— 日本のサーモンの養殖 —



近年の天然魚の不漁の現状を鑑みて、日本でも計画的な生産を目指した養殖事業が広がりました。中でもサーモンの養殖は北海道から沖縄までそのご当地の特性を生かした銘柄サーモンが作られています。また、その事業は地方自治体のみではなく一部上場企業のハウスメーカーの参入等、熱い視線が送られています。それだけ、サーモン市場は大きいということが分かります。

さて、各地のサーモン、中でも北海道のサーモンの養殖について調べていくうちに二つの海を持っている町の取り組みを発見しました。

それが八雲町です。その名も「北海道二海サーモン」!!

— 八雲町の「北海道二海サーモン」試験養殖事業 —



ご存知のように道南に位置する八雲町は日本で唯一、日本海と太平洋の二つの海を持つ町です。

太平洋側の八雲地域と日本海側の熊石地域という違った海域で漁業が可能な町なのです。そのような恵まれた環境にも関わらず近年の漁業を取り巻く厳しい状況は八雲町にも降りかかりました。そこで八雲町は漁業経営の安定と地域の活性化のためにサーモン試験養殖事業を開始したのです。

海中養殖（海面養殖）という手法でサーモンの「北海道ブランド」の確立を目指します。



八雲町の海中養殖《北海道二海サーモン試験養殖》
八雲町サーモン養殖事業は令和元年度にスタートしました。

試験養殖場：八雲地域→落部漁港東野地区
熊石地域→熊石漁港内

その取り組みは1から3の3段階に分かれます。

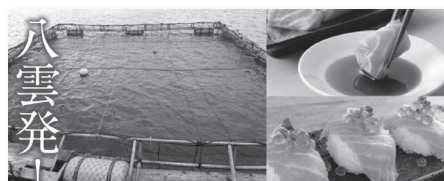
1 サーモンの試験養殖

サーモン種苗を海中生簀で飼育

- ・令和元年度12月：八雲地域300尾
熊石地域800尾
- ・令和2年度12月：八雲地域・熊石地域1,700尾
- ・令和3年度：八雲地域1,000尾・熊石地域3,400尾
- ・令和4年度12月：熊石地域10,000尾
- ・令和5年度12月：熊石地域15,000尾

2 サーモンの本格養殖

- ・令和6年度12月：熊石地域
- ・令和7年から本格出荷の予定



北海道八雲町は、
サーモン試験養殖事業に挑戦しています!

八雲町は日本唯一、太平洋と日本海の二つの海を持つ町です。近年、太平洋側の八雲地域では、豊富な水産資源の減少により漁業経営が厳しくなっています。また、日本海側の熊石地域では、漁獲量が大幅に減少しており、漁業経営の安定が課題となっています。そこで、八雲町は漁業経営の安定と地域の活性化のために、サーモン試験養殖事業を開始しました。

北海道ブランドの確立を目指します!

八雲町 熊石地区 産 産 業 課
〒045-0411 北海道二海町八雲町落部東野地区11番地
TEL: 01388-23111
E-mail: hokkaido@city.yakumo.lg.jp
ホームページ: https://www.town.yakumo.lg.jp

北海道二海サーモン試験養殖

八雲町サーモン試験養殖事業スケジュール(予定)

令和元年度 試験養殖状況 (令和元年度 試験養殖状況)

八雲町 熊石地区 産 産 業 課
〒045-0411 北海道二海町八雲町落部東野地区11番地
TEL: 01388-23111
E-mail: hokkaido@city.yakumo.lg.jp
ホームページ: https://www.town.yakumo.lg.jp

閑話 3

北海道のルイベ



遠い昔、アイヌ民族の人びとはサケやマスと共につらい長い冬を越していました。サケは極寒の北海道の冬の重要なたんぱく源だったのです。サケやマスを雪に埋めて冷凍し、凍ったまま薄くスライス、刺身のようにしていただきました。また、天然のサケを凍らせるとアニサキスも死滅することをアイヌ民族の人びとは長い経験から学んでいたのでしょう。ルイベは北海道の郷土料理として今も根強い人気を保っています。その郷土料理のルイベとは似て非なるものがサーモンです。

● 鮭？いいえ、サーモンです。



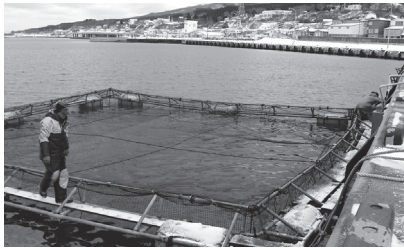
青森県の養殖場から幼魚の到着



生簀へ放流前のトラウトサーモンの幼魚



約1,700尾を放流



熊石漁港内の生簀

＜試験養殖の流れ＞

約800グラムのサーモン種苗を海中に設置した生簀で試験養殖

↓(6~7ヶ月)

3キロ以上の成魚を生産

↓

試験出荷

(サーモン種苗：淡水で1年半サーモンの稚魚を育てたもの。)

- ・種苗=稚魚

・流れ：「受精卵→幼魚（種苗=稚魚）→成魚（サーモンの誕生）」



岩村克昭八雲町長と北海道ふたみ二海サーモン



落部漁業協同組合青年部

3 種苗生産事業

- ・令和4年度4月～
→受精卵から種苗を生産
- ・令和5年度11月～
→八雲町二海サーモンの種苗を供給予定

以上のような計画で、陸上孵化・種苗生産事業の八雲町での養殖体制を確立し、令和6年からの本格操業を目指しております。

また、種苗生産事業も令和4年度には開始、稚魚生産から成魚に育て出荷するという養殖体制の確立を目指しております。「種苗生産」、つまり八雲町で生まれたサーモンということになります。

2カ所で行っていた試験養殖は八雲地区が令和3年度でその役割を終え、熊石地区で試験事業を継続しております。



北海道八雲発のブランドサーモン「北海道^{ふたみ}二海サーモン」の誕生を成功させる試みが着々と進んでおります。

では、私達の食卓にはいつ上るのでしょう？

実は、もう一般市場に出回っているのです。

令和元年度から始まった試験養殖サーモンは、「北海道^{ふたみ}二海サーモン」として既にふるさと納税返礼品として人気を博しております。また、一般市場ではイオン、回転寿司のなごやか亭で提供されています。



北海道の海で養殖された安全・安心のサーモン。

八雲町の皆様が苦心を重ね挑戦しているサーモン養殖。

今後、本格的に出荷が始まり市場に出回ってきます。

臭みがなく、色鮮やかなその身は寿司・刺身・塩焼き・ムニエル・ホイル焼き等、どんな調理にも最適なサーモンになりました。

是非、ピンク色のその脂ののった美味をお試し下さい。

今回は二つの海を持つ八雲町の挑戦を取材させていただきました。

水のきれいな北海道では八雲町以外でもサーモンや鱒の養殖が盛んです。

内水面養殖（淡水養殖）に取り組んでいる事業所もあり、また新たにサーモンの養殖を始める自治体も出てきました。漁業関係者の養殖事業や農業関係者の新事業への取組み等、北海道は秘めた可能性に満ちていると感じました。

最後に八雲町水産課の藤原様、熊石総合支所産業課の吉田様、ご多忙の中電話取材や資料のご提供にご対応いただき大変ありがとうございました。



ふるさと納税
返礼品



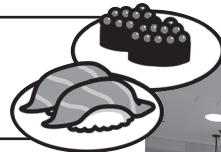
返礼品のイクラとサーモン



脂ののった北海道^{ふたみ}二海サーモン



北海道^{ふたみ}二海サーモン 試食会の様子



サーモンの刺身・寿司・唐揚



岩村町長も参加して試食会

取材協力

■八雲町水産課

TEL 0137-62-2117

E-mail suisan@town.yakumo.lg.jp

■八雲朝熊石総合支所 産業課

TEL 0398-2-3111

E-mail sangyo@town.yakumo.lg.jp

HP <https://www.town.yakumo.lg>

■イラスト:アトリエmyu

● 鮭？いいえ、サーモンです。