

# サケいろいろ

## 養殖／増殖

養殖は、世界各国、日本各地で盛んに行われています。1990年代から海外でのサケ類の海面養殖が盛んになり、チリやノルウェーなどからギンザケ、タイセイヨウサケ、ニジマスなどが輸入されています。現在では世界のサケ類の養殖生産量（淡水含む）は漁業生産量の3倍以上にまでなっています。日本ではニジマスやギンザケなどの養殖が北海道から九州まで各地で行われています。

また、日本では明治以降、サケ類の人工ふ化放流事業が行われています。現在の増殖の対象はサケ、カラフトマス、ベニザケ、サクラマスの4種で、そのうち9割以上がサケです。沿岸で漁獲される日本のサケ資源の多くは、この人工ふ化放流事業で維持されています。

## 料理

身はもちろん、頭、骨、内臓、皮など、古くからサケを余すことなく利用してきました。オレンジ色の身色は料理にした時に映え、食卓を華やかに彩ります。珍味では「氷頭なます」（頭部の軟骨を薄く切ったなます。コリコリした食感）、「めふん」（腎臓の塩辛）などがあります。郷土料理では、「鮭鮓」（北海道ほか、なれずし的一种）、「はらこ飯」（東北、サケの身の煮汁を使う炊き込みご飯で、サケの身とイクラを盛り合わせて味わう）のほか、「三平汁」（塩ザケ）、「石狩鍋」（生ザケを利用した味噌味）などがあります。



ギンザケ（養殖、宮城県）

## 加工品

### ★塩蔵品

#### ●塩ザケ

食塩を使い貯蔵する加工品で、サケに食塩を振りかけるもの「振り塩漬け（撒き塩漬け）」と、食塩水に浸漬するもの「たて塩漬け（塩水漬け、定塩）」があります。以前は塩蔵サケといえば、エラと内臓を除いた後に振り塩をするのが一般的でした。振り塩漬けにも、腹の中や魚体に塩をすりこみ、サケを山のように積み上げ多量の食塩を使って熟成させる「山漬け」と、魚体重の20%以下の塩分で作る「新巻（荒巻）ざけ」があります。新巻ざけは塩分濃度が低いため、冷蔵や冷凍する必要があります。振り塩漬けは食塩量が不均一になりますが、たて塩漬けでは食塩量が均一になります。減塩志向が高まっている現在、生産される多くがたて塩漬けです。

#### ●いくら／筋子

サケ類の卵巣の塩蔵品。「いくら」は成熟した卵巣卵をひとつずつバラバラにしたもの。筋子は未熟な卵巣をそのまま加工したもの。秋に産卵のために帰ってきたサケの卵巣が原料です。このほか、ベニザケ（ベニコ）やカラフトマス（マスコ）などの卵巣の加工品もあります。



筋子（生鮮品）



塩ザケ

### めじか

本州の日本海側の河川へ遡上するものがオホーツク沿岸で獲れたもの。成熟が進んでいないため、目と鼻先の間が伸びず、まだ短いため「目近」

### ★燻製

食塩を主体に調味したサケ類（主にベニザケ、ほかにサケ、マスノスケなど）を燻煙処理したもの。燻煙温度を20℃程度に調整し、長時間燻煙するのが冷燻法で、水分が低下するため保存性は高い。燻煙温度50～80℃で短時間燻製するのが温燻法で、水分が多いため保存性は低い。貯蔵性には乏しいが、短時間処理の冷燻品はやわらかく、オードブルなどで人気。

### ★缶詰

食品をブリキ製の缶に詰めて密封し、加熱殺菌したもの。常温で長期保存できます。1877年、北海道石狩に日本で最初の缶詰工場が作られ、サケを原料とした製造が始まりました。サケの缶詰には水煮（カラフトマスなど）、中骨水煮（サケなど）があります。

## サケの疑問

### サケとマス、サーモンとトラウトの違い

サケ・マス類とも呼ばれますが、「サケ」と「マス」は、どちらもサケの仲間を指す名前で、サケとマスに生物学的な違いはありません。種類によって〇〇サケ、〇〇マスと呼び名が違うだけ。日本では古くから、サケといえば「サケ」を、マスといえば「サクラマス」のことで、ともに奈良時代の文献に登場します。

英語に「salmon（サーモン）」、「trout（トラウト）」があります。ヨーロッパで海に下る「タイセイヨウサケ（標準和名）」と川や湖で生活することが多い「ブラウントラウト（標準和名）」のことを指したものです。北アメリカに進出したヨーロッパ人が様々なサケの仲間に出会い、海に下るものはsalmon（Chum salmon [サケ] など）、川や湖で生活するものはtrout（Rainbow trout など）と名付けたようです。明治になり様々なサケの仲間が日本に持ち込まれ、Rainbow troutを「ニジマス」、Silver salmonを「ギンザケ」というように、troutにマス、salmonにサケを当てたようです。

### 「さけ」と「しゃけ」

「塩じかけ」、「しゃけ弁当」ともいいますが、「さけ」と「しゃけ」には違いがあるのでしょうか。これには、「しゃけ」は関東の呼び名、加工品などさまざまな説があるようです。ただ、「しゃけは、「サケ」の転」（広辞苑）であることは間違いのないようです。

### 母川回帰のナゾ

日本の河川で生まれたサケ（※）の稚魚は春に海へ下り、北緯40度以北の北太平洋まで回遊します。その多くは4年で産卵のために生まれた川に帰ってきます。大回遊するサケは、なぜ、生まれた川に帰ってくるのでしょうか。ある研究者は、大洋では太陽コンパス（視覚）や磁気コンパス（磁気感覚）などの感覚機能を用い、母川近くでは嗅覚を用いているのではないかと考えています。

※標準和名：サケのこと