

サクラマス養殖について（各養殖サーモンの種類、淡路島サクラマスの特徴 等）

1 養殖サーモン（サケ・マス）の種類

① アトランティックサーモン（タイセイヨウサケ）

北アメリカやヨーロッパの北大西洋沿岸各地に広く分布。原産地では近年はその資源量が激減し、日本には養殖ものが鮮魚で輸入される。

② トラウトサーモン（ニジマス）

原産地はアラスカからメキシコ北西部にかけての北米大陸やカムチャッカ半島。19世紀にヨーロッパに移植。国内では最も多く養殖され、普通のものより成長が早く、大型になるドナルドソン系と呼ばれる改良品種が利用される。

③ ギンザケ

北太平洋のほぼ全域に広く分布し、多くはオホーツク海、ベーリング海沿岸の河川に遡上。日本沿岸の遡上は少ない。

④ サクラマス（ヤマメ）

日本でマスと呼ばれてきたものは本種であることが多い。黒い模様（パーマーク）があり河川で過ごすものはヤマメ、銀化して降海するものはサクラマスと呼ばれる。従来、瀬戸内海はサツキマス（アマゴ）と呼ばれる亜種が分布。

2 国内消費と主要産地

(1) 国内消費（2012年）

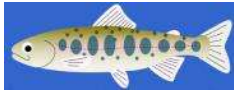

| | |
|----------------|------------------------------------|
| サケ・マスの国内消費量(A) | 43万トン |
| うち養殖もの(B) | 25.7万トン (B/A: 57%) …養殖物の96%が輸入 |
| うち国内養殖もの(C) | 1.0万トン (C/B: 4%) …そのほとんどがギンザケ(宮城県) |

(2) 主要産地

| | ① アトランティック | ② トラウト (ニジマス) | ③ ギンザケ | ④ サクラマス |
|-----------------------|---------------|---------------------|------------|-----------------|
| 【輸入・海外養殖】 | | | | |
| ノルウェー | ○(3.7万トン) | ○(0.5万トン) | | |
| チリ | ○(1.0万トン) | ○(8.3万トン) | ○(11万トン) | |
| オーストラリア | ○(0.1万トン) | | | |
| 【国内海面養殖】 | | | | |
| 青森県（海峡サーモン） | | ○(55-60トン) | | |
| 宮城県（みやぎ銀ざけ）※ | | | ○(1.0万トン)※ | |
| 福井県（ふくいサーモン） | | ○(100トン) | | |
| 兵庫県（白鷺サーモン） | | ○(4万尾) | ○(1万尾) | ○(1万尾) |
| 広島県（広島サーモン） | | ○(2万尾) | | |
| 香川県（さぬきサーモン） | | ○(7万尾) | | |
| 愛媛県（宇和島サーモン） | | | ○(10万尾) | |
| 兵庫県（淡路島サクラマス） | | | | ○(1.5万尾) |
| 宮崎県（みやざきサクラマス） | | | | ○(2.5万尾) |
| 富山県（近畿大学×富山大学附属病院の取組） | | | | ○(1万尾) |
| 静岡県（試験養殖中） | | | | ○(1万尾) |

※ 名称多数あり

3 淡路島（福良地区）でのサクラマス養殖の概要

| 区分 | 導入 | 出荷 |
|----------|---|--|
| 形態 身質 |  模様 (パーマーク) 白身 |  銀色 (銀化) サーモンピンク |
| 時期 | 12月頃 | 翌年3～5月 |
| 養殖場所と期間 | 静岡県で約1年飼育 | 淡路島で約4～7ヶ月飼育 |
| 大きさ | 約300g/尾 | 1.2～2.5kg/尾 |

4 なぜサクラマスなのか？

(1) サクラマスは春の魚

桜の咲く季節に漁の最盛期を迎えるので、この名があり、ひな祭りに食べるなど、食文化上も重要な魚。山形県などではハレの日のごちそう。トラフグに続く春からハモの始まる夏までの間の新たな特産品が欲しい淡路島にピッタリ！

(2) サクラマスは美味しい

生で食べるとトップクラスの味。天然ものは寄生虫の危険があるので水揚げしてすぐに冷凍するが、旬の時期は脂があり、あまり味が落ちない。身がしっとりとして脂が甘く、上品な味わい。切りつけて美しい。富山県の名物「ますのすし」の古くからの原料。養殖のサクラマスは生でも食べられる。高鮮度&急速冷凍で美味しさをキープ！

(3) 福良湾はサクラマスのふるさと

サケ・マス類は冷水性の魚で、サクラマスの飼育可能な水温は-1～20℃（適水温は6～14℃）。福良湾は、鳴門海峡の影響で潮流があり水温が低いいため、サクラマスは身が引き締まり、長い期間養殖でき、大きく美味しく育つ！

【参考】サケ、マスとは？

かつて「サケ」は標準和名のサケ（シロザケ）、「マス」はサクラマスのこと。混乱の始まりは、明治時代になり英語が入ってきたとき。英語では、淡水と海を行き来するものは「サーモン」、淡水だけで暮らすものは「トラウト」とするが、日本語に訳すとき前者をサケ、後者をマスとしてしまった。その後、新たなサケの仲間が流通するようになると、これも混乱の原因に。北洋のベニザケもギンザケも、古くはベニマス、ギンマスと呼ばれていたが、いつの間にかベニザケ、キンザケに（標準和名に）。さらに、海と川で呼び名が変わるものもあり（海での呼び名(川での呼び名)）。サクラマス（ヤマメ）、ベニザケ（ヒメマス）、アメマス（イワナ）。

参考図書 「食材魚貝大図鑑1」（多紀保彦、武田正倫、近江卓ほか。平凡社）
 「月刊養殖ビジネス2016年4月号、2017年5月号」（緑書房）
 「すし図鑑」（藤原昌隆。マイナビ）
 「からだに優しい魚の便利帳」（藤原昌隆。高橋書店）