



春から初夏にかけて北の海で獲れた、天然の「時鮭・紅鮭」と「鱒」を「春鮭鱒」と呼びます。

初夏の味わい、おいしさ本物。北の海の恵みをお届けします。

北海道の天然春鮭鱒

はる けい そん



一世紀の歴史を持つ札幌まつり

北海道 初夏の風物詩

祭りときさけと時鮭

新緑が萌えるこの季節、北海道も一気に活気づきます。まさに旬を迎える「時鮭」は、札幌まつりにも花を添える美味しさです。

時鮭、またの名を「時知らず」とも呼ばれるこの魚は、春から初夏にかけて獲れる若い鮭。本来は4年という歳月をかけ、故郷の川に帰ってくると思われる鮭が、その4年目の秋を待たずに日本近海に現れることから、そんな風に名付けられました。その若さゆえ、成熟しきっていない分、身に栄養をたっぷりまとった時鮭は脂のりもよく、身もふつくら。鮮やかなピンク色の身色も、店先で目を引く美しさです。

この時鮭と北海道神宮例大祭、通称「札幌まつり」にはゆかりがあることをご存知ですか？昔から、札幌まつりのご馳走として、各家庭では時鮭の焼きびたしが食卓に上っていたといわれています。ハレの日にあわしい料理として、初夏の風物詩を味わう食文化。北海道という恵まれた故郷ならではの味は、これからはずっと引き継いでいきたい地域の財産です。



時鮭の焼きびたし

北海道 **ぎょれん**
北海道春鮭鱒普及協議会

北海道ぎょれん

www.gyoren.or.jp

