

北海道の春鮭鱈

はる けい そん

味わい本物、天然の美味。

北海道の
はる けい そん
春鮭鱈

春から初夏にかけて北の海で獲れた、
天然の「時鮭・紅鮭」と“鱈”を
「春鮭鱈」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。

北海道の春魚土鱈尊

天然

はる けい そん

北海道初夏の風物詩
札幌まつり

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いです。

北海道ぎょれん
北海道春鮭鱈普及協議会
北海道ぎょれん 検索
www.gyoren.or.jp

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、故郷の川に帰つくるとされる鮭が、その4年目の秋を待たず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とまとった時鮭は脂のりもよく、身もふっくら。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つていています。

ハレの日にふさわしい料理として、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、これからもずっと引き継いでいきたい地域の財産です。



春から初夏にかけて北の海で獲れた、
天然の“時鮭・紅鮭”と“鱈”を「春鮭・鱈」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。



天然 時鮭
ときさけ

時鮭は、初夏の訪れを告げる風物詩としても北海道を代表する魚。春から初夏にかけて獲れた若い鮭で、卵巣や精巣も成熟していないため、その分、身肉に栄養素や脂が凝縮し、非常に味わい深いのが特徴です。また、漁獲後すぐに船上で行われる塩蔵により、天然時鮭本来の旨みが引き出され、格別の味わいです。



天然 鮈
ます

北海道で水揚げされる鮭の仲間には、カラフトマスやサクラマスなどがあります。カラフトマスは英語では「ピンクサーモン」と呼ばれ、その名の通りピンクの身色で、柔らかく脂がのってしっとりとした身質が特徴です。塩焼きにするとマスならではのおいしさがいっそう引き立ちます。



北海道

ぎょれん

北海道春鮭・鱈普及協議会

◆ 北海道における北洋サケ・マス流し網漁業の現況 ◆

2016年以降、ロシアにおいて自国海域における
サケ・マス流し網漁業を禁止する法案が成立し、
長い歴史の中で日本の食文化・道内経済の発展に貢献してきた、
北洋サケ・マス漁業が窮地に立たされています。

サケ・マス流し網漁業とは

十数キロにも及ぶ網具を海に流し、紅鮭・時鮭・鱈を捕獲する漁業のことです。



●釧路港から北洋へ出漁するサケ・マス漁船
[北海道新聞提供]

北洋サケ・マス漁業の歴史

北洋サケ・マス漁業は1750年頃に日本人がサケを求めて、南千島と南カラフトを中心に定置網(固定式の漁法)漁場を開設したことが起源となります。

現在までの歴史

明治～大正

明治40年(1907) 日ソ漁業協約の締結により、ロシア領海内でのサケ・マス漁業が日本の権益となり、漁獲高は年々拡大を遂げる。大正時代には「サケ・マス流し網漁業」が本格化し、全盛期には約20万トンのサケを漁獲、サケ缶詰の輸出などで日本経済へ大きく貢献した。

昭和

第二次世界大戦敗戦により、北洋における漁業権益はすべて放棄せざるを得なくなったが、その後日本、アメリカ、カナダの三国間での北太平洋の公海漁業に関する国際条約の締結を受け、北洋サケ・マス流し網漁業が再開。しかし、日本の漁獲高増加に伴い、漁獲枠が日ソ漁業交渉により決定されることとなった。

昭和51年(1976) ソ連が自国の200海里を宣言、北洋サケ・マス漁業の漁場が大幅な縮小を強いられ、漁獲量は年々減少の一途に。

平成

海におけるサケ・マス漁業が禁止、日本・ロシア200海里内ののみの操業へ。その後、ロシアとの漁業交渉が難航を極め、漁獲枠が大きく減少。昨年、ロシア200海里内でのサケ・マス流し網漁業を平成28年(2016)以降禁止する法案がロシア議会で成立。長い歴史の中で育んできた日本の食文化、さらに北海道経済の根幹をも揺るがす状況に立たされている。

北海道ぎょれん

検索

www.gyoren.or.jp