

鮭とサーモンの違い

築地の魚河岸では、鮭とは国産の我々が普段食しているシロザケ以外に、ベニザケ、ギンザケ、などを言い、サーモンはノルウェー、チリなど外国から入ってくるキングサーモン、アトランティックサーモンなどの種類を言います。

マスも鮭の仲間です。



アトランティックサーモン

日本で獲れる鮭が太平洋に下って、また沿岸の河川に遡上するのに対して、大西洋に下り、ノルウェーをはじめとするヨーロッパ沿岸に遡上する鮭。

とはいっても、流通しているものはほぼ養殖物と考えていい。
天然のサーモンを商業ベースで漁獲する事はほとんどないようです。

また、養殖技術がすすみ、ノルウェーは政府をあげて生育環境や飼料など徹底した管理がされ、必要な量を必要な時に出荷できる体制が構築されています。

アニサキスなどの寄生虫の感染も心配しなくていい状態にあり、安心して生食出来る鮭として定評があります。

1980年代からノルウェーから輸入されるようになり、今でも大半はノルウェー産です。近年、オーストラリアのタスマニア産が入ってくるようになり、肉厚で旨みも強く、品質が良いという評価から、フレンチやイタリアンなどのレストランでは好んで使う傾向にあります。

回転寿司から高級寿司店まで、養殖のサーモンは使われています。
背の部分でも脂が乗っていて柔らかく、ハラミはまさに大トロ並みの脂肪が含まれて、とろける食感が楽しめます。
スモークサーモンや、ディルやオリーブ油でサーモンマリネにしたものも美味しいです。

2005年、世界中のサケマス種類別の養殖生産量を見ますと、第1位は大西洋サケ(123.6万トン)で、主産地はノルウェー、チリ、イギリス、カナダ、フェロー諸島、アメリカ、オーストラリア及びアイルランドです。第2位はニジマス(48.7万トン)。主産地はチリ、ノルウェー、デンマーク、フランス、スペイン、イタリア及びイランです。第3位はギンサケ(11.7万トン)で、主産地はチリ、日本、カナダです。第4位はブラウントラウト(2.5万トン)。主産地はロシア、スペイン、フランス、ポーランド及びイギリスです。第5位はマスノスケ(2.4万トン)で、主産地はカナダ、ニュージーランド、チリです。

