

こんげつ しょうしょく しょうかい
 今月は **養殖サクラマス** を紹介します！



こんかい りょうつちくわき ゆみがはますいさん おおの
 今回は 両津地区和木の弓ヶ浜水産の大野さんにお
 話を伺いました。佐渡では昔からサクラマスのこと
 をホンマスと呼び、なじみのある魚でした。今では漁獲
 量が激減し、とても貴重な魚となりました。

しょうしょく しょうかい
○ 養殖サクラマスの紹介

サクラマスは体長が約45cm、重さが1.5kgの魚で、幼魚
 のうちは川で過ごしゃマメと呼ばれていますが、海に出て大きく育
 つとサクラマスへと名前が変わります。

佐渡は寒流と暖流の境目にあるため、プランクトンが豊富で、
 潮の流れが速く適度に身の引き締まったサクラマスが育ちます。



みすあ ようす
 水揚げの様子

た かた
○ おすすめの食べ方

卵から産まれてサクラマスになるまで管理した餌を食べて育つ
 のでそのまま刺身で食べられます！また、寿司、塩焼き、ハーブソ
 ルトをふって焼くといったシンプルな味付けで食べるのがおすす
 めです。変化球をかけない味付けがいちばんです！また、サクラ
 マスは、火を通してパサパサにならず、冷めてもふっくら感が続
 く魚です。



まん まんひき
 いけすには、3万~5万匹
 もサクラマスがいます！

うれ
○ 嬉しいことややいがい

全ての魚が健康に大きく育ってみなさんのもとへ届けられることに嬉しさややりがいを感じま
 す。冬の海で朝早くから作業するなど大変なこともあります。おいしいという声を聞いて頑張っ
 ています。

～ おおの 大野さんから みなさんへのメッセージ ～
 サクラマスは川で産まれて海で育ち、大きくなったらま
 た産まれた川に帰ってくる魚です。このサクラマスのよう
 に、みなさんも佐渡から出ても、大きく成長していつか佐
 渡に戻ってきて、佐渡をみなさんの手でステキな島にして
 ほしいです。



おおの やすひろ
 大野 恭裕さん