

佐渡イナオシ食材

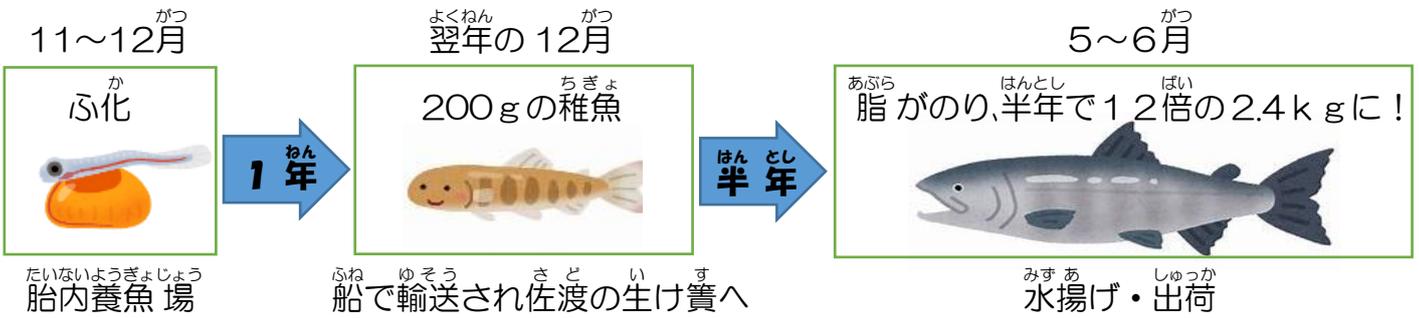


こんげつ 今月は **佐渡サーモン (銀鮭)** を紹介します!



今回は日本でもトップクラスの技術で佐渡サーモンの養殖を行っている両津の和木漁港にある弓ヶ浜水産さんに伺いました。佐渡サーモンの水揚げは5月にスタートし、今、最盛期を迎えています。給食でも佐渡サーモンを使った献立を出します。

○ 水揚げまでの年間スケジュール



○ おいしい佐渡サーモンを届けるために

(1) 育てている時...

佐渡サーモンがやせないようにえさをしっかりと与えます。また、佐渡サーモンの様子を直接見るため、真冬でも海にもぐって観察します。

(2) 水揚げ、加工する時...

佐渡サーモンを手作業で1尾1尾すべてに血を抜く活めを行います。活めを行うと、鮮度が長く保たれ、歯応えがよくなり、良質な身になります。

(3) おすすめの食べ方は?

刺身と塩焼きです。塩焼きしたパリパリの皮もおいしいです!



↑ 特殊な工具を用いて「活め」をしている様子



いわはら 岩原 よしお 慶郎 さん

～ 岩原さんから みなさんへのメッセージ ～
 佐渡サーモンは佐渡から全国へ出荷され、たくさんのスーパーや魚屋に並びます。昨年、花角知事も来て試食し、「すごくおいしい。」と言って、食べてくれました。
 厳寒の冬を乗り越え、日本海の荒波の中で強く大きく育った佐渡サーモンをたくさん食べてほしいです。