

中 島 水 産

[www.nakajimasuisan.co.jp/osakanabook/](http://www.nakajimasuisan.co.jp/osakanabook/)

おいしい・うれしい・たのしい

# おさがりぷらぐ

特集：安曇野の信州サーモン

2013 SPRING ISSUE **032** NAKAJIMA SUISAN



安曇野から届いた噂のハーブ  
ニジマス×ブラウントラウト  
**信州サーモン**

撮影=菊池陽一郎 取材協力=日本配合飼料

なかなか一般にはお目見えすることのばかった信州サーモンが、中島水産で販売開始。ノルウエーサーモンに比べ、水揚げから店頭までまでの期間が短いので、鮮度がよく身がしまっています。日本人好みの適度な脂とさっぱりとした味わいで、特有の匂いもありません。その上、生まれも育ちも明確な、安心、安全の信州サーモン。まさに食してほしい逸品です。

**信州サーモンって？**

海のない信州からサーモンが？と疑問を抱く人もいるでしょう。信州サーモンとは長野県水産試験場が約10年かけて開発した、海に出ない養殖魚。元来、長野県はニジマスの生産が主流でしたが、ウイルス性の病気に弱いという欠点があることから、病気に強いブラウントラウトと交配させることで両方の長所をもった魚を誕生させました。普通の交配では稚魚になるまでに全数が死亡。ですが、世界に誇る水圧処理による染色体操作技術のおかげで、丈夫で美味しい信州サーモンができました。

**信州サーモンの特長**

通常、サケ科の魚は、成熟期になると卵に栄養を取られたり、生殖行動にエネルギーを奪われるのですが、信州サーモンは卵をもたない一代限り。ですからこれらの問題に左右されることなく、はやく出荷サイズに成長し、病気にも強いので安定供給が可能です。さらにエネルギーや栄養がすべて身に返されるので、一年中美味しい状態が楽しめます。

おさかながらっく

特集：安曇野の信州サーモン

2013 SPRING ISSUE **032** NAKAJIMA SUISAN

CONTENTS



特集01  
安曇野から届いた噂のハーブ  
ニジマス×ブラウントラウト  
**信州サーモン**  
撮影=菊池陽一郎

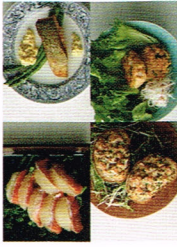
Osakana Recipes 032

料理家・サルボ恭子の  
**信州サーモンを  
楽しく賞味する**

**6レシピ**  
撮影=三本麻森

信州サーモンとセロリのオーブン焼き 信州サーモンのからだが立って「信州サーモンバーグ」信州サーモンのムニエル レモンタルタルソース「信州サーモンと焼き菜の花」ジンジャーグレープフルーツマリネ 信州サーモンのタルタルステーキ

06



おさかな ESSAY 文・絵=東芋……………12

魚との出会い付き合ひ **【幼少期の体験がいまの原点!】 諏訪綾子** 撮影=Nariko Tashiro……………14

おさかな ESSAY **【信州サーモンと諏訪湖のうなぎ】 文=竹内良幸 絵=小松美羽**……………16

おさかな MESSAY **【サーモンの話】 中島明** 絵=上野るう……………18

PRESENT **Kitchen Goods Present!** セレクター 遠藤文香 撮影=三本麻森……………20

QUESTIONNAIRE アンケートはがき……………23

Cover Illustration 谷口広樹

# 信州サーモンの誕生秘話

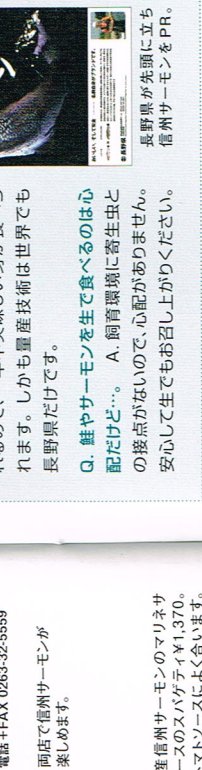
長野県水産試験場  
伝田郁夫さんのお話

「しなのや」の安曇野産信州サーモンが楽しめる  
イタリア料理とワインの店  
トラットリア ジラソーレ

死後硬直の遅延のためには、加工も素早い作業が求められます。中島水産へ送られる信州サーモンはセニドレスと呼ばれるえらわた内臓を取り除いた状態で出荷。不要部分を一気に取り除き洗浄されてクール便で築地に向かいます。

死後硬直すると身が収縮し、味も低下するので、その状態になるのをできるだけ遅らせるのが理想。冷水に浸してあるので、鮮度が保たれているから、生きていた間に腐敗しやすい血を抜いて、一気に締めることでベストな状態を保てる。

セニドレスの信州サーモン

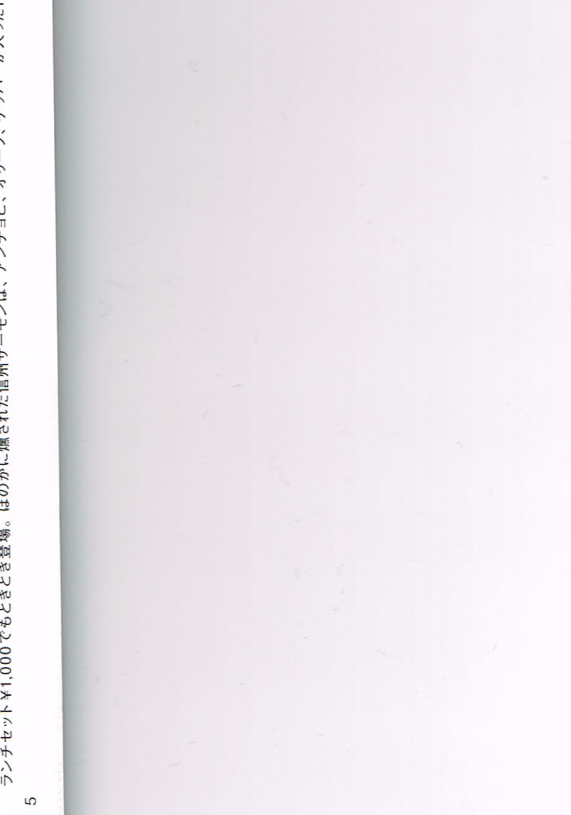


あたまに、美味しく安全な信州サーモンを楽しめる昨今ですが、ここに至るまで大変な苦労がありました。いまでも長野県水産試験場が卵から稚魚になるまでを担当し、県内に約40軒ある信州サーモン生産者へ稚魚を届けています。

Q. なせニジマスとブラウントラウトを掛け合わせたのですか？  
A. 子孫が残らないこと、順調に育つこと、病気に強いことを基準に思いつく掛け合わせをいろいろ試しました。美味しいことはもちろんですが、見た目の美しさも重視。商品価値を大切に考えました。この研究に約10年、一仕事でした。

Q. バイオテクノロジーを使った一代限りの養殖品種って、安全ですか？  
A. 水圧処理による染色体操作なのでまったく安全。この技術により、病気に強く、卵をもたない＝成熟しない品種が誕生。産卵に要するエネルギーが身が身に返されるので、一年中美味しい身が食べられます。しかも生産技術は世界でも長野県だけです。

Q. 鮭やサーモンを生で食べるのは心配だけだ…  
A. 飼育環境に寄生虫との接点がないので、心配がありません。安心して生でもお召し上がりください。



■ TRATTORIA GIRASOLE  
長野県松本市中央 1-5-2  
電話 + FAX 0263-32-2900

■ 姉妹店  
Osteria Italiano Vin Vino  
長野県松本市中央 1-15-12F  
電話 + FAX 0263-32-5559

■ 松本店  
Osteria Italiano Vin Vino  
長野県松本市中央 1-15-12F  
電話 + FAX 0263-32-5559

■ 信州サーモンが楽しめます。

1. 穂高信州サーモンムースのブルスケッツ ¥750。白ワインが飲みたくなる1品。  
2. トマトヴィネガーでズダザダ穂高信州サーモンのマリネサラダ ¥1,590。肉厚で濃厚な信州サーモンがたっぷり。  
3. 焼酎薫る穂高産信州サーモン、オリーブ、ケッパーが入ったトマトソースによく合います。ランチセット ¥1,000 でもとどき登場。ほのかに薫された信州サーモンは、アンチホビ、オリーブ、ケッパーが入ったトマトソースによく合います。

## 信州サーモンのサラダ仕立て

材料(2人分)  
 信州サーモン…150g×2切れ  
 塩…小  
 水…適量(サーモンが隠れる程度)  
 にんにくスライス…1/2片分  
 ローリエ…1枚  
 E.V.オリーブ油…大1  
 ベーコン…約40g  
 サラダ用の葉…約6枚  
 クレソン…1束  
 ミニトマト…5個  
 オリーブの葉…6個  
 いんげん(ゆで)…6本  
 塩…小1/4  
 こしょう…適量  
 レモン汁…小1  
 サーマンのゆで汁…小1

### 作り方

- ①サーモンに塩をふり、10分ほど置く。出た水分を拭き取って鍋に入れる。
- ②①のサーモンが入った鍋ににんにく、ローリエ、オリーブ油を入れてサーモンが隠れるほどの水分を入れて中火にかける。
- ③②の鍋が沸きそうになったら弱火にして蓋を少しずらして鍋にのせて、8分ほど静かにサーモンをゆでる。
- ④③のサーモンの身を崩さないようにパットに取り出して、乾かないようにラップで軽く覆って冷ましておく。
- ⑤細切りにしたベーコンを少量の油(分量外)で焼き色がつくように焼いて冷ます。ミニトマトは縦に半分に切る。
- ⑥サラダ用の葉とクレソンを食べやすい大きさにちぎり、塩・こしょう・レモン汁と冷ましたサーモンのゆで汁で汁で和える。
- ⑦皿に③のサーモンを置き、⑥のサラダを周りに添えて、トマト、オリーブやいんげん、ベーコンを彩りよく盛りつける。

## 信州サーモンを 楽しく賞味する

# 6レシビ

撮影=三木麻子

材料(4人分)  
 信州サーモン…630g(約40g×16切れ)  
 セロリ…3節(270g)  
 にんにく…2片  
 セロリの葉…3本分  
 塩…約大1  
 こしょう…適量  
 ハルメザンチーズすりおろし…大4  
 E.V.オリーブ油…大3

### 作り方

- ①セロリはサーモンと同じくらいの大きさに切る。サーモンと同じパットに入れて塩・こしょうをふる。
- ②フードプロセッサーに皮を剥いて身を取ったニンニクとセロリの葉、チーズとオリーブ油を入れてペースト状になるまで攪拌する。またはニンニクとセロリをみじん切りにしてほかの材料と混ぜ合わせる。
- ③①に②を絡めて、耐熱容器に移す。220℃に予熱したオーブンで15分ほど焼いて火を通す。

## 信州サーモンとセロリのオーブン焼き

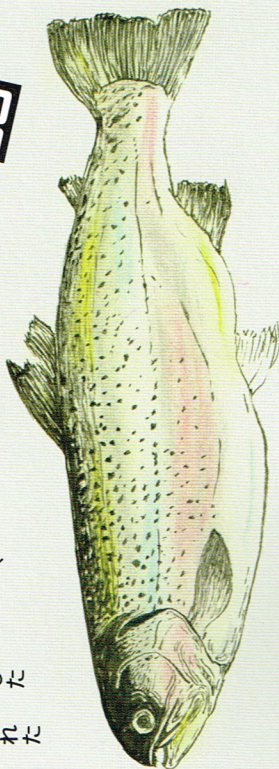
# サーモンの話

中島水産株式会社 社長

中島 明

今や、回転寿司などで大人気のサーモンですが、本来は生食には不適合の魚だったのです。アニサキス等の寄生虫が住んでおり、生食すると寄生されてしまう可能性が高いので、生食は駄目とされていました。

しかし、1980年代から養殖で、キチンとした管理がされ、寄生虫がいないサーモンが開発されたことにより、生食サーモンが飛躍的に増産されてきました。特に近年は、中国の方が凄く勢いでサーモンを食べるようになってきております。中国の方は、一般的に、色鮮やかで、脂が目一杯乗った魚を好み、しかも比較的安価なサーモンが一番人気なんですよ!!



絵=上野るう

生食サーモンは「アトランティックサーモン」と「トラウトサーモン」が中心ですが、アトランティックの方が主流です。養殖ですが、色や脂の乗り具合もコントロールできるのです。色は、「アスタキサンチン」という天然由来の色素を使い、色見本の番号に合わせて自在に調整することができます。日本人はあさり系ですから、比較的脂分が少ない商品が提供されていますが、中国向けのサーモンは相当しっかり脂が乗っていますし、中国の方は腹の脂ギトギトな部分が大好きです。これも、餌の入れる脂分によってコントロールされています。マグロも大トロが大好きですが、大変高価なので、サーモンに集中するようです。

また、日本向けの商品は切り身に適しているようなサイズで出荷されますが、中国向けは刺身にする時の歩留まりを重視するので大きな魚体で出荷されます。弊社が中心的に生食提供している「トラウトサーモン」は、ノルウェーの奥地から空輸され、わずか3日間ですべて皆さんの食卓にお届けしています。

何気なく召し上がっていらっしゃるサーモンにも、このようないろんな秘密があるんですよ!!

編集後記

鮭とサーモンは同じサケ科の仲間ではあるのだから、やはり違う。お茶漬けになるのは鮭だし、回転寿司に出て来るのはサーモンである。鮭の握りとは言わないし、サーモンのお茶漬けも食べたことがない。あるとすれば、刺身のサーモンをごはんの上のせてダシをかけたモノになるのだろう。サーモンは鮭の英語ではあるけれど、そこには微妙な違いがあることを認識しなくてはいけない。「海を知らぬ少女の前に麦藁帽のわかれは両手をひろげていた」と詠んだのは、青春時代の寺山修司だが、信州サーモンはこの少女のように海を知らない。太宰治の小説にも、子供と一緒に汽車に乗って海が見えて来たとき「海だ、海だ」と騒ぐのだが、子供は一向に興味を示さないのだからガッカリするエピソードがある。信州サーモンはそんな子かもしれない。わさび畑の綺麗な水に育った彼らには、なんで海がそんなに魅力的なのか、解らないのではないだろうか。そんな無垢な少女のような信州サーモンを今日は食そう。(E)

発行日◎2013年4月25日  
 発行人◎中島明  
 発行所◎中島水産株式会社  
 〒104-0045 東京都中央区築地4-6-5  
 TEL 03-3543-5721(代表) FAX 03-3541-1865  
 編集人の橋本了希  
 企画・編集・デザイン◎株式会社アタマトテ・インターナショナル  
 〒151-0066 東京都渋谷区西原2-3-3  
 TEL 03-5453-2911 FAX 03-5453-2929  
 制作・印刷◎フレーションフォーラム株式会社  
 中島水産株式会社

「焼魚が食べたくなるお箸」  
 を100名様にプレゼント!

新鮮なお魚が味わえる中島水産グループのお店「奈可嶋」。魚の食べやすさに重点において厳選したお箸、細い魚の骨を採みやすいうように、小さな魚の身を食べやすいうように、竹製のお箸にこだわりつきました。男児のお箸使いやすさと評判で、「是非手に入りたいので、売って欲しい」などと嬉しいお言葉を多数頂いております。



今回はこちらの「魚が食べやすいお箸」に、「携帯するための蓋袋」をセットにし、抽選で100名様にプレゼントさせていただきます。応募はP.23のアンケートはかきにてお願いいたします。

キリトリ

104-8782

郵便番号

903

中島水産株式会社  
 東京都中央区築地4-6-5

おさかなひろく 032 巻



〒	〒	〒	〒	〒
内	内	内	内	内
番	番	番	番	番
号	号	号	号	号
電	電	電	電	電
話	話	話	話	話
番	番	番	番	番
号	号	号	号	号
①	②	③	④	⑤

〒104-8782  
 東京都中央区築地4-6-5  
 中島水産株式会社  
 〒104-8782  
 東京都中央区築地4-6-5  
 中島水産株式会社

発行有効期限  
 平成27年  
 4月24日まで