

少ない脂肪 味を前面に



いが特徴。全国各地で誕生
するご当地サーモンと差別
化を図りながら、「青天の
霹靂」^{へきれき}「ジュノハート」に
並ぶ県産農林水産物のトッ
プブランドへと育てていく
考えた。（下山静香）

今秋、淡水養殖の県産大
型ニジマス「青い森紅サー
モン」が県内デビューす
る。県産のリンゴとニンニ
クを混ぜたえさを与え、通
常のサーモンよりも少ない
脂肪分であっさりした味わ

紅サーモンは県産業
技術センター内水面研
究所（十和田市）が2
005年に開発に着手
し、青森系ニジマスの
雌と海水耐性系ドナル
ドソンニジマスの雄を
掛け合わせた、産卵し
ない雌。産卵に要する
エネルギーを肉質に向
かわせることで、肉質
が落ちないまま最大8
・5センチまで成長す
る。

今秋「青い森紅サーモン」県内デビュー

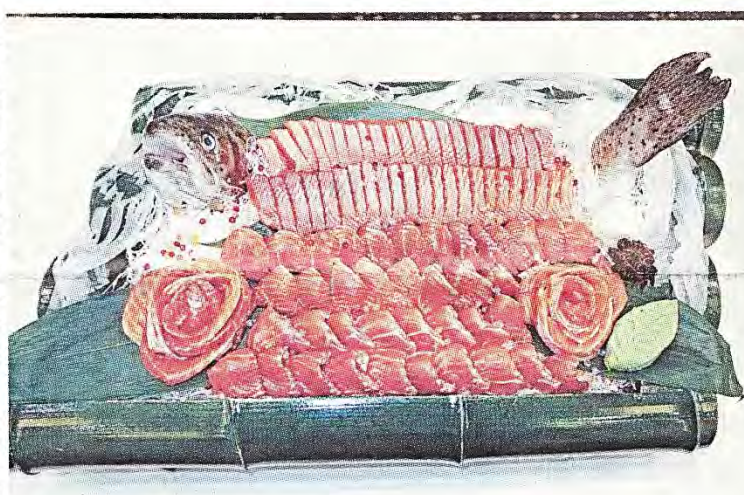
の脂肪分を減らすこと
で、輸入品（脂肪分5
〜21%）よりも低い脂
肪分4〜12%に抑制。
ニンニクパウダーとジ
ュース加工後のリンゴ
の搾りかすを混ぜてう
ま味と適度な苦みを引
き出している。

開発は、県内養殖業
者の経営安定を目的に
行われた。1990年
代に外国産が急増して
県内養殖業者の売り先
が細り、90年代初めに
30件ほどあった業者数
は現在10件足らず。ピ
ーク時に602トあった
ニジマスの養殖量も
40ト台にまで落ち込ん
でいる。

現在、市場に出回る
サーモンの約9割は輸
入品とされる。10月以
降にデビュー予定の20
年産は、十和田市と新



今秋デビューする青い森紅サーモン（県産業
技術センター内水面研究所提供）



少ない脂肪分が特徴の青い森紅サーモンの刺し
身（県産業技術センター内水面研究所提供）

県産農林 水産物 トップブランド化へ

郷村の2業者が生産す
る約5トが流通する見
込み。来年度は2業者
増え、23年度で約30ト
にまで増やす考え。内
水面研究所の前田養殖
技術部長は「県産、
国産サーモンで市場を
少しでも取り返した
い」と話す。

ただ、ご当地サーモ
ンは全国各地で乱立し
ており、全国養殖振興
協会（愛知県）による
約5トが流通する見
込み。来年度は2業者
増え、23年度で約30ト
にまで増やす考え。内
水面研究所の前田養殖
技術部長は「県産、
国産サーモンで市場を
少しでも取り返した
い」と話す。

同協会の小堀彰彦会
長は「外国産に太刀打
を集めている。きめが
細かく、肉厚で適度な
脂がありながらも、し
つこくない味が特徴。
同県はブランド魚の高
価格帯を維持するため
に県内観光地の飲食店
での提供を基本にして
いるが、東京都内のア
テナショップなど首
の基準を設定して品
質を維持させる。

限られる生産量で全
国的なPRは難しい
が、少ない脂肪分
「魚本来のうまさ」を
味わえる特徴を前面に
打ち出し、他県同様、
地元でしか味わえない
ブランド魚として市場
に売り出す方針だ。

県総合販売戦略課の
齋藤直樹課長は「紅サ
ーモンを取り扱う立場
の卸売業者や料理人の
ファンを増やし、県内
スーパーや飲食店で流
通させることで県民へ
と広めてもらい、さら
には県民がインフルエ
ンサーとして全国に情
報発信する流れを生み
出して、青森で食べて
みたいというブランド
品にしていきたい」と
話す。

令和2年6月5日 陸奥新報 掲載

※この画像は、当該ページに限って陸奥新報社が利用を許諾したものです。