

The LEGEND of the SALMON KINGDOM

鮭王国の物語

さあさ、お立ち会い。
お急ぎでない方は
どうぞ聞いてくださいな。

ご存じ、「魚の王様」
鮭にまつわる物語。
昔々あるところに
鮭の王様が治める
それはそれは
豊かな国があったそうなの…。



エピソードⅠ

王国の繁栄

スマホも車も文字さえもない、はるか太古の昔から、
鮭王国の鮭たちは人間に愛されてきました。縄文時代
の遺跡からは鮭の絵や骨の化石が見つかっています。塩
焼き、ムニエル、鮭茶漬け…。はて、どう食べたのかはわ
かりませんが、なにしろ鮭が遡上する場所は人目につ
きやすいので、手に入りやすかったのでしょう。アイヌの
人々は「カムイチュプ（神の魚）」と呼んで鮭を天の恵み
とあがめました。頭も尻尾も内臓も、何一つムダにせず
に食べ、残った皮で服や靴を作って寒さをしのぎまし
た。いにしえの人々は決して鮭を取り過ぎることなく、
おかげで鮭は子孫を増やし、王国は繁栄しました。



鮭を愛したのは人間だけではなく、海で育ち、その豊かな養分を運び込む鮭は、森の動物や植物にとっても重要な栄養源となって森に豊かさをもたらしました

鮭と健康

鮭には健康に役立つ成分が多く含まれています。
その一部をご紹介します。

〈タンパク質〉

必須アミノ酸を多く含み、その量やバランスを点数化したアミノ酸スコアは100点満点!牛肉や豚肉もアミノ酸スコア100ですが、鮭は低カロリーで消化吸収率の高さが特徴です。

可食部100gあたり	エネルギー	タンパク質	アミノ酸スコア
シロザケ	124kcal	22.3g	100
牛肉(和牛、もも)	235kcal	19.2g	100
豚肉(もも)	211kcal	19.5g	100
鶏肉(若どり、もも)	190kcal	16.6g	100

出典:日本食品標準成分表(八訂)増補2023年

〈脂質〉

魚の脂にはEPAやDHAという体によい脂肪酸が多く含まれています。これらの脂肪酸には血液をサラサラにしたり、血管を若返らせたり、記憶力を高める効果が期待できます。

〈アスタキサンチン〉

鮭の身がサーモンピンクなのは、アスタキサンチンという色素が原因です。アスタキサンチンは体に有害な活性酸素をやっつける働きがあり、免疫力を正常に保つ上でも重要です。

エピソードⅡ

ふ化放流大作戦

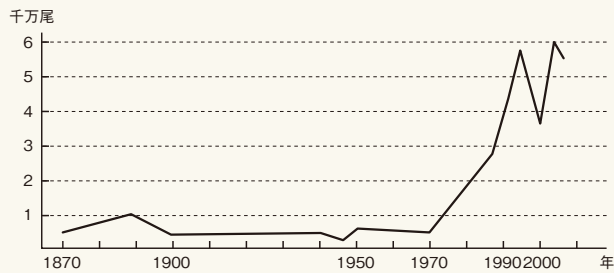
鮭王国の鮭たちはその後、貢ぎ物や交易に用いられるようになりました。すると人間は自分たちが食べる

以上に鮭を捕獲するようになりました。「鮭を取るほど国が富む」と考えた人々はどうにか鮭を増やせないかと頭をひねります。そうして江戸時代には天然繁殖法が開発されました。明治になると西洋の人工ふ化技術が日本に入り、1888年に札幌農学校^{さっぽろこうがく}一期生である伊藤一隆^{いとうかずたか}が千歳に中央ふ化場を建設して本格的な人工ふ化放流事業を始めます。それから80年余り。試行

錯誤の末、1970年頃からふ化事業の成果が表れ、それまでは北海道の鮭来遊数は200〜500万尾でしたが、1975年に1000万尾を、2004年には6000万尾に達しました。



北海道の鮭来遊数



敵か？味方か？

サーモンと呼ばれた魚

1970年代後半、日本から遠く離れたノルウェーやチリで鮭の大規模な海面養殖が始まります。養殖の対象となったのは、アトランティックサーモンやトラウト（ニジマス）など、鮭王国の鮭（シロザケ）とは別のサケマス類でした。それらは「サーモン」と名づけられ、80年代から日本に大量に輸入されるようになります。彼らの特徴は（生のまま刺身で食

べられる）ことにありました。天然の鮭にはアニサキスなどの寄生虫がいる可能性がありますが、エサや水をコントロールして育てる養殖のサーモンは寄生虫の心配がないのです。脂がのったサーモンの刺身に、たちまち人々は魅了されました。マルハニチロの調査によれば、回転寿司でよく食べるネタの1位は13年連続で「サーモン」だそうです。※

鮭のなかま（サケマス類）

サケ科サケ属には、さまざまな種類のなかまがいます。ここではその一部を紹介します。

シロザケ



日本で一般的に鮭といえばシロザケを指します。秋に取れるものを「アキサケ」や「アキアジ」。春～夏に取れるものを「トキシラス」。帰途中の若いサケを「メジカ」と呼びます。

サケ属では最も海洋生活に適し、資源量も豊富。日本ではオホーツク海沿岸域や根室海峡などに遡上します。缶詰などの加工品にも使用される鮭のなかまです。



カラフトマス

サクラマス



北海道では、その名の通り、冬から春にかけて水揚げされます。別名「本マス」。海へ降りずに一生を河川で過ごす個体もあり、降海前の幼魚とあわせてヤマメと呼ばれます。

養殖に向けた鮭のなかま、日本では特に三陸地方で海中養殖が盛んです。国産の旬は春～夏。脂肪分が多く、身が締まっているので、缶詰や燻製に使われることもあります。



ギンザケ

ニジマス



一生を河川（淡水域）で過ごすものをニジマス、海に降りるものをテツガシラと呼びます。育てやすくおいしいことから養殖に適した鮭のなかまです。

※マルハニチロ「回転寿司に関する消費者実態調査 2024」より

エピソードⅣ

鮭王国の新時代

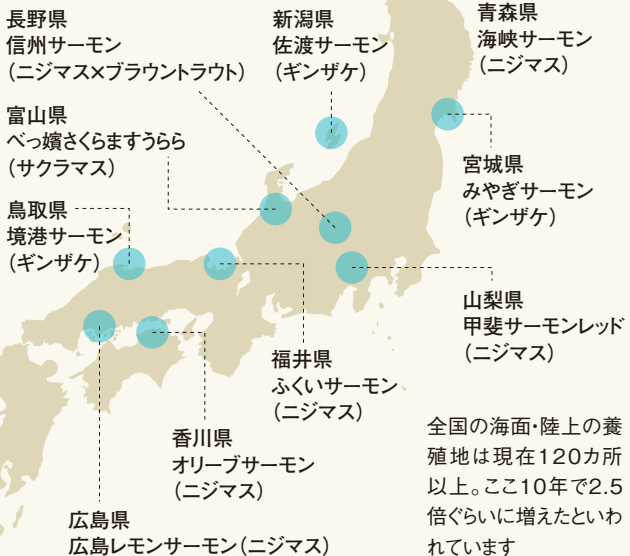
実は日本でも古くから鮭の養殖は行われてきました。その歴史は150年、近く前にさかのぼります。1877年、米国で鮭のふ化方法を学んだ関沢明清が東京の養魚池でニジマスのふ化・飼育に成功します。その後、日本各地でニジマスの内水面養殖（川や湖で行う養殖）が行われました。また、1970年代には鮭の海面養殖事業が始まります。70年代後半にはギンザケの養殖がフォークスされるようになり、現在も宮城県を中心に盛んに行われています。



近年はサーモン人気を追いかけるように「ご当地サーモン」の開発が全国で活発化しています。海水温の上昇によって天然鮭の不漁が続く中、国内の養殖サーモンに熱い視線が注がれています。サーモンとの共存共栄は、もはや鮭王国の鮭にとってサケられない道なのでしょう。鮭王国に新時代が訪れる日も、近いかもしれません。

全国の海面・陸上の養殖地は現在120カ所以上。ここ10年で2.5倍ぐらいに増えたといわれています

全国のご当地サーモン



北海道でも「ご当地サーモン」に取り組む地域が増えています。今回はその一つ、函館サーモン取材しました！



函館サーモン後発の戦略

工藤友裕さん
株式会社マルナマ古清商店
営業1部 課長
(2006年入社)



松川雅樹さん
株式会社マルナマ古清商店
魚介・藻類養殖事業室
(2020年入社)

日本一の サーモンをつくれ

株式会社マルナマ古清商店
函館市漁協 函館サーモン養殖部会



〈序章〉

いさりび

「漁火を消さない」

1939年創業の水産物総合商社「株式会社マルナマ古清商店」。仲卸業を主軸とする会社でありながら、イカ釣り漁船を所有する。なぜか。4代目社長・古伏脇隆二は言う。「函館から漁火を消してはならない」と。しかし、ここ数年はイカそのものが前浜から姿を消していた。海が変わりつつあることを古伏脇は認めないわけにはいかなかった。このままではいけないと考えた古伏脇は「取る漁業」から「育てる漁業」に活路を見出す。養殖だ。古伏脇は社内に魚介・藻類養殖事業室を立ち上げ、新規事業の舵取りをある男に任せてみることにした。

〈第1章〉

一本釣り

「養殖サーモンをやってみないか」
函館市漁協の職員・松川雅樹は、

古伏脇からそう声を掛けられて目を丸くした。どうして自分が…？古伏脇とは市場で顔を合わせれば立ち話をする間柄ではあった。漁海況や市場動向といった話を漁協職員の立場ですることがあり、古伏脇が養殖ビジネスに興味を示していることにも気づいていた。しかしまさか自分に白羽の矢が立つとは。ただ、松川はすぐにおもしろいと思い直した。鹿部町の漁師の家に生まれた松川には、漁師が華やかだった時代の記憶があった。それに比べて今は…。でももしかすると、イカの不漁が続き、元気を失いかけている函館の港に、光をもたらすことができるかもしれない。「やらせてください」。松川は力強く答えた。

2019年、養殖サーモンプロジェクトが始動した。松川は函館市国際水産・海洋総合研究センターの中にあるマルナマの研究室に通い、イトウやニジマス、キングサーモンなどの試験養殖を行った。もともと研究職だったわけではない。仕事柄、魚には精通していたが、研究とは無縁の人生を送ってきた。しかし、魚の生存率や成長スピードのデータを取り、マーケティングをにらみながら養殖ビジネスで勝つための戦略を考えることを、松川は心底楽しんだ。

函館サーモンのいけすは函館山のふもと、入舟漁港(函館漁港)にある。育成期間は11月～翌年7月。半年間で5倍の大きさに成長する



〈第2章〉 一気通貫

「養殖サーモンができました」

プロジェクト開始から1年。松川は古伏脇に事業プランを報告する。松川が選んだ魚種はニジマスだった。ニジマスは育てやすく、何より食味がいい。ニジマスを海で育てる海面養殖は全国に先行事例があり、技術的にも確立されている。それゆえにレッドオーシャン（競争が激しい市場）でもある。報告を聞いた古伏脇は「彼と組んで全国を回りなさい」と言い、ヒゲを蓄えた男を紹介した。工藤友裕（こうどうともひろ）。松川より1つ年下だが、社歴は長く、道内外にパイプを持つマルナマ営業部のエースだ。

言葉通り、松川と工藤は全国を巡り、各地のご当地サーモンを視察した。マーケットを調査すればするほど、自分たちが後発であることを思い知らされた。だったらナンバーワンを目指すしかない。水産物総合商社であるマルナマの強みは生産から加工、販売まで一気通貫で手がけられることにある。これを最大限に生かした育て方・売り方が自分たちならできるかもしれない。工場長を交えて何度も話し合い、出てきた答えの

一つが週一水揚げ・週一販売だった。水揚げは本来、1回の作業で多くの魚を揚げた方が効率的である。一度に大量に加工し冷凍しておけば、注文に合わせて出荷できる。しかし彼らの作戦はこうだ。毎週火曜日に一定量を水揚げ、即日加工する。1日寝かせて熟成をかけ、木曜日に生のまま出荷する。「刺身として一番良い状態で週末を迎える」ためだ。水揚げ方法にもこだわった。一般的にはクレーンを使って魚を一気に引き揚げるところ、魚同士が重なって圧死しないようタモですくうことにした。水から揚げた魚は間髪を入れずに活締めし、氷の入った水槽で脱血する。陸に揚げたら即座にトラックで加工場へ運搬し、腹を割いて内臓を抜き、氷を詰めた発泡スチロールの箱に詰める。1匹ずつ素早く、丁寧に。非効率ではあったが、それが品質向上のための最適解だった。

養殖は地元漁師と共同で行った。イカ釣り漁船を所有するマルナマが漁協組合員の一員として有志を募り、部会を立ち上げた。海面養殖初年度の2021年はいけす1基で400尾、翌年は3基5000尾、3年目の今季は6基1万1000尾の稚魚を放流。11月の放流から翌年の水揚げ（5月下旬〜7月上旬）ま



銀色に美しく輝く函館サーモン。迅速に処理するためサーモン特有のくさはなく、上質な味わい



計量を終えたら氷と一緒に箱詰め。一度も冷凍をかけることなく、チルドの状態出荷する



工場に到着したら即座に一次加工開始。1尾ずつ包丁で腹を割き、内臓と血合いを丁寧に取り除く



陸に揚げたら急いでトラックに移し替えて工場へ搬入。鮮度を落とさないようスピード命だ



すぐに船上で活締め処理を行う。血などの廃液は海に捨てず産業廃棄物として適切に処理する



水揚げは機械を使わず、タモで魚をすくいあげる。水揚げ数量は1日に約900尾。かなりの重労働だ



お手伝いに来ていた学生の皆さん。左から北大水産学部4年井阪子龍さん、北海道教育大学4年関瞬ノ介さん、北大水産科学研究院の山崎祐人さん



お互いを信頼し、ときに意見をぶつけ合う工藤友裕さんと松川雅樹さん。このコンビじゃなければ、函館サーモンは生まれなかったかもしれない

函館サーモン事業には三つの目的がある。一つは漁業振興。不漁続きで寂しくなった漁港を活用し、高齢の漁業者も働ける養殖業のビジネスモデルを確立して港に活気を取り戻すこと。一つは観光振興。函館の名前を冠した新たな観光資源をつくること。最後の一つは若者の地域定着。函館には4つの大学があるものの、卒業後は就職で函館を離れる人がほとんどだ。函館サーモンを魅力的な事業に育て、働く場を創出し、若者の流出を防ぐこと。「理想論と鼻で笑われるかもしれないけれど、その理想論も少しずつ形になっ

〈第4章〉 三つのねがい

てきた」。松川は照れくさそうに言う。1基から始まっていたいけすは6基となり、育成環境も安定した。港湾の規模と生産体制を考えると、これが一つの完成形といえる。今後はこの入舟モデルをブラッシュアップしながら、求めがあればコンサルタントも請け負う構えだ。観光振興の面では今年、函館サーモンがふるさと納税の返礼品に決まった。発信力はさらに高まるだろう。若者の地域定着には、松川は教育面で貢献する。北大水産学部で海面養殖技術を指導。それが縁で今季の水揚げには地元大学生が手伝いに来てくれた。

古伏脇の思いから始まった事業は、6年目の今年、大きく歯車が動き出した。いけすの函館サーモンが飛び跳ねて、銀のうろこが輝いていた。

(文中敬称略)

●函館サーモンは5月下旬～7月上旬に函館地区を中心としたコープさっぽろ店舗でお取り扱い予定です。

手間をかけた分、コストにも影響する。松川と工藤のサーモン(彼らは函館サーモンと命名した)の販売価格は、全国のご当地サーモンと比べ

〈第3章〉 日本一のご当地サーモンを

で、松川は毎日船に乗っていけすに通う。月に一度は自ら海に潜り、魚の様子や海水状況を確認して気づいたことがあればすぐに手を打った。たとえばエサは当初水に沈むタ イプを使用した が、海水が汚れるのを防ぐため浮きエサに切り替えた。さらに今季からイカを混ぜ込んだところ、エサの食いつきが良くなり、サーモンそのものの味も向上した。

でも高い部類だった。どんなに自信のある商品でも手にとってもらわなければ始まらない。海面養殖の初年度、工藤は函館市内にあるなじみの小売店や飲食店を巡り、何度も頭を下げた。価格を聞いて驚く人もいたが、「工藤君の頼みなら」と快く買ってくれる人も多かった。そこからは早かった。「脂が上品でうまい」と評判を呼び、再注文が相次いだ。次第に市内のみならず道内外から問合せが来るようになり、2024年産からは本州への出荷も開始した。忘れられないことがある。本州のある取引先から「全国のご当地サーモンを食べ比べてきたけれど、函館サーモンが日本一うまい」と言われたのだ。地元というひいき目抜きの評価に、松川と工藤は抱き合って泣いた。信じてやってきたことが間違いではなかったと確信できた瞬間だった。

この時季は、ぜひ天然の鮭をお楽しみください。



タモですくいあげると力強く体をくねらす函館サーモン。イカを使用したこだわりのエサと徹底した生育管理、函館の海洋環境が元気な魚を育てる

出荷時期は5月下旬から7月上旬の2カ月間。重量や見た目などの条件をクリアした個体だけが「函館サーモン」のブランドで出荷される

