



新・みやぎ・シー・メール第41号

発行：令和3年4月19日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

旬のサクラマスが豊漁です！

環境資源チーム

1 サクラマスについて

平年より早く開花した桜の見頃は終わりとなってしまいましたが、海ではサクラマスが旬を迎えています(図1)。サクラマスという名は、桜が咲く頃に沿岸から河川に遡上すること、あるいは魚体が婚姻色の桜色になることに由来しています。また、海を下る降海型を「サクラマス」、海を下る前のサクラマスの幼魚と一生を河川で過ごす陸封型を「ヤマメ」と呼び、同種でありますが生息地によって正式和名が異なります。産卵期は9～11月で、ふ化後約1年半～2年半の河川生活の後、体が銀白色(スモルト化)となって海へ下ります。1年間の海洋生活を経て全長40cm～60cm程度にまで成長して、河川へ遡上します。河川を遡上する前のこの時期、産卵に備えて身に脂肪を蓄積したサクラマスは、今がまさに旬と言えます。



図1 石巻魚市場へ水揚げされたサクラマス。同市場では地方名のママスとして扱われています。

宮城県では3月～6月頃に底びき網や沿岸域の定置網等で漁獲され、年間の平均水揚量は16トン程度ですが、今年は4月10日時点ですでに60トンを越え、希にみる豊漁となっています(図2)。サクラマスは県内では通常1尾3,000円以上、東

京では1万円を超えるような高級魚でなかなか食べる機会がない魚です。今年は豊漁であることに加えて新型コロナの影響で、比較のお手頃価格で入手することができます。石巻の地元スーパーや鮮魚店では、半身が1,000円以下で販売されている時もあるので、見かけたらぜひ購入してみてください。

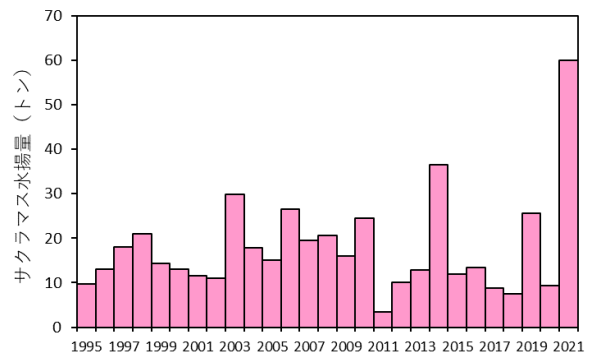


図2 宮城県におけるサクラマス水揚げの推移。2021年は4月上旬までの暫定値。

2 おすすめの食べ方

サクラマスは綺麗なサーモンピンクの身が特徴で、富山県の名物「鱒寿司」は本種を使用したものを指しますが、近年ではサクラマス資源の減少によって他のマス類を使用することが多くなっているようです。熱を通しても硬くならず、ホロホロとした身質が特徴で、定番はやはり塩焼き、ムニエル、フライです。身が柔らかすぎる場合がありますが、味噌と味醂等に2、3日漬けるとやや身が締まって美味しくいただけますので、ぜひお試しください。



図3 おすすめ！サクラマスの味噌漬け

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>