

サケ

サケは、毎年秋になると、卵をうむために生まれた川に帰る習性がある。種類が多く、日本の川でもとれるが、アメリカやカナダ産のものも多く流通している。



【漢字】鮭 【おもな産地】北海道 【旬】秋 【全長】1m



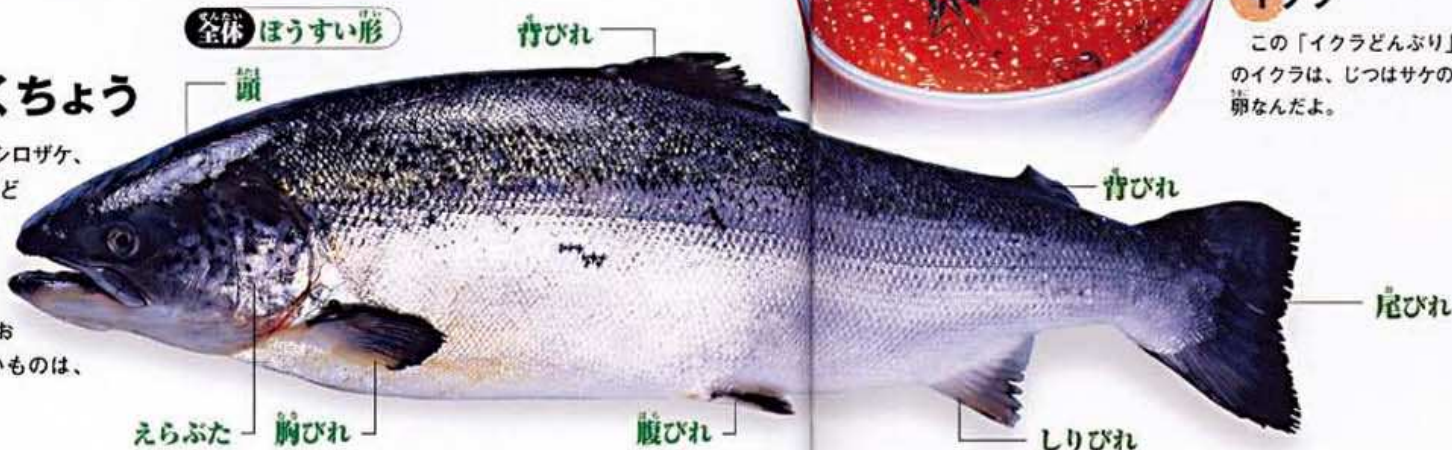
切り身のとくちょう

上の切り身の写真は、スーパーマーケットなどでよく売られている塩ザケの切り身。塩ザケというのは、サケに塩をふり、少し干して保存性を高めたもの。塩味のうすいものもこいものもある。焼いて食べることが多い。

左の大きな写真は、カナダ産のサケ（サーモン）。

全体のとくちょう

サケは種類が多く、シロザケ、ベニザケ、ギンザケなどがある。サケの形は、ぼうすい形で、生きていたときは、銀白色にかがやくうろこにおおわれている。大きいものは、全長1mになるよ。



サーモンをこぼししくバター焼きしたものを、レモンをしぼって食べる。



サーモンに塩をふって、けむりでいぶしたものを、うす切りにしてオードブルなどにする。

正月のための魚

昔から日本では、秋にとったサケに塩をふって保存し、正月用の魚としていた。新潟県村上市では、塩ザケづくりは、秋から冬の風物詩でもあったんだ。いまはとれるサケの数がへって、塩ザケづくりは昔ほどさかんにおこなわれなくなった。



イクラ

この「イクラどんぶり」のイクラは、じつはサケの卵なんだよ。

おさかなコラム

サケの産卵

サケは卵をうむために、河口から何千キロもエサも食べずにさかのぼって生まれ故郷をめざすという。そして、やっと自分の生まれた場所にたどりつくころには、銀色にかがやいていたからだはきずだらけで、脂肪もおちてしまっている。最後の力をふりしぼって尾で穴をほり、めすが穴の中に卵をうむと、おさが精子をふりかける。そして、2匹とも力つきて死んでしまうんだ。

こうして一度に3000個ほどの卵がうみつけられるけれど、生きのびておとなに成長できるのは、そのうちの0.1%ぐらいなんだよ。



川をさかのぼるサケ。

サケとマス

マスはサケのなかまで、形もよくにている。同じ魚をサケといったりマスとよんだりすることもあるんだ。ヤマメやイワナ、ニジマスもサケのなかまだけれど、海に下らず川にすみついたものなんだ。



サケと同じなまのイワナ。