

さけます増殖資源加工センター

TEL 77-2089

鮭で地域をつなぐ

豊かな水と地域的情熱

鮭は、湧水が出る場所を好んで産卵する。そのため、温度が一定で、酸素を多く含む湧水はふ化事業に欠かせない。遊佐町は鳥海山の伏流水が湧き出る川が多く、孵化事業に最適である。それに加えて、「たくさんの鮭に帰ってきてほしい」という情熱と努力が地域を支えている。

地域の資源を生かすために

「さけます増殖資源加工センター」は、遊佐町の鮭加工の代表的存在。榊川採捕場でとれた鮭を活用できないかと地元のお母さんたちが立ち上がった。鮭は捨てる場所がない。採卵した鮭をおろし、身は塩で2日間熟成させてから味噌粕等に漬け込み、炭火でじっくり焼き上げて真空パックにする。その他に残った身や小骨は、ミンチにしてハンバーグへ。刻んだ野菜も入って栄養が満点の一品だ。最後に残った骨等は、隣接する施設で肥料にし、地域の田へ還元している。

庄内地域では、海があるためなかなか川魚を食べる習慣がない。「遊佐の味を出したい」という思いから、加工することでおいしさをアピールし、内陸や県外へ販売をするようになった。現在では、東京銀座の山形県アンテナショップでも販売を行っている。

お母さんたちの思いが詰まった遊佐町の味を一度味わってみてはどうだろうか。

昆布巻きの加工



いくらの加工



いくらの採取



昆布巻き



商品ラインナップ

手間なく食べられる商品を開発し提供している。鮭の味噌粕漬焼、揚げボール等はあたためるだけ。鮭の食べ方が分からない方や忙しい主婦の味方です。

味噌粕漬焼



鮭のハンバーグ



- 【販売先】
- ・道の駅ふらっと（遊佐町）
 - ・産直たわわ（酒田市八幡地区）
 - ・グリーンストア（遊佐町）
 - ・ぽっぽや（遊佐駅）
 - ・山形県アンテナショップ（東京）
 - ・さけます増殖資源加工センター（遊佐町）

鮭の揚げボール



お問合せ

さけます増殖資源加工センター

遊佐町直世字向田12-5 TEL・FAX:0234-77-2089

鮭 活用のしくみ

肥料化

残った骨等を肥料化



鮭の加工・販売

採卵後の鮭の有効活用



採卵

採卵しふ化へ



鮭の採捕

川へ戻ってきた鮭の採捕



鮭って どんな魚？

- 一般的に鮭というとシロサケのことを言うが、他にも種類がある。（ベニザケ、ギンザケ等）
- 尾びれの前の背中に小さくヒレがあるのが特徴
- 鮭はふ化後、川から海に行き、数年後に生まれた川へ戻ってくる。
- 鮭は捨てるところが全くない魚。頭から内臓まですべて食べることができる。