

山形サーモン

ニジサクラ

山形県初のご当地サーモン

「ニジサクラ」は、山形県の魚「サクラマス」と山形で古くから養殖されている「ニジマス」を交配させた、山形県初のご当地サーモンだ。寿司ネタとしても人気のサーモンは近年需要が高まっており、全国でのご当地サーモンの養殖が行われるようになった。こうしたブームを受け、山形ならではの付加価値の高いご当地サーモン（生食用大型マス）を生産したいという思いからニジサクラが生まれた。

ニジサクラは平成25年に研究が開始され、令和5年に本格デビューを果たした。研究開発を進めてきた山形県内水面水産研究所によると、大型マスの養殖に対応した施設の不足等課題もあったが、マニュアルの確立により既存の施設でも養殖を可能とするなど、現在も生産量を増やす取り組みが続いているとのこと。

ニジサクラの特徴

サクラマスとニジマスを交配させたご当地サーモンは全国的にも珍しく、それぞれの長所を受け継いでおり、出荷段階では体長は約60cmにもなる。

また、ニジサクラはすべてメスだが、卵を持たないため、産卵に使うエネルギーが旨味となって凝縮されるという特徴がある。生食も可能で様々な形で味わうことができ、飲食店などからの問い合わせも増えているそうだ。

ニジマス 【長所】 育てやすい



サクラマス 【長所】 食味がいい



×



ニジサクラ

誕生！

サケ？マス？サーモン？

ご当地「サーモン」なのに生食用大型「マス」。サーモンはサケの英語名では…？

実はこれらを分ける基準はとてもあいまい。サケもマスも同じサケ科の魚だが、時間の経過の中で英語名や商品名が混ざってしまったと言われている。サケの仲間には海に降りるか淡水で生活するかで見た目と名前が変わるものも多く、サクラマスも海に降りない場合はヤマメと呼ばれるようになる。

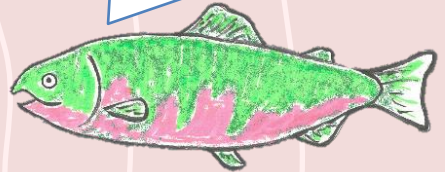
生食できるものがサーモンと説明されていることもあるが、生食できるかどうかはエサで決まる。ニジサクラが生食できるのは、寄生虫の心配がない環境で育つからなのだ。

もはや別の魚



ヤマメ (20~30cm)

環境は人(魚)を変える



サクラマス (30~60cm)



育成期間が長いと苦労もありますが、時間をかけて育てたニジサクラは脂がのり、身の色も美しくなります。現在は地元の旅館などをメインの卸先にしてますがとても好評です。食べ方はやっぱり刺身や寿司などの生がおすすめ。新鮮なもの、少し寝かせたものもおいしいです。



とてもおもしろい魚を作ってくれたと思ってます。県の関係機関とやりとりを重ね、試行錯誤しながら出荷にこぎつけました。

最上町 養殖業「岩魚屋」
いわなや

佐藤 たけみ
竹美さん

生産者にインタビュー

いざ実食

今回は思い切ってニジサクラ一尾を購入し、佐藤さんおすすめの刺身で味わってみました。

刺身にしてみてまずはその身の色に驚いた。スーパーなどで見かけるサーモンと比べ、とても濃いオレンジ色でつややかだ。食べてみると程よい弾力があり、強い旨味を感じた。また、腹の部分は脂がのっており、異なる食感と味わいが楽しめる。身が大きく、柵も大きく取れるので食べ応えも十分。山形生まれ、山形育ちのニジサクラをぜひ一度ご賞味いただきたい。



もっと手軽にニジサクラを味わってみたいという方もご安心を。山形県 HP で県内のニジサクラを取扱う飲食店・旅館などの一覧を公開中。お店によって提供メニューが異なるので、色々な食べ方を楽しんでみては？

