

## 『食の都庄内』旬だより

## 【サケ】

親子丼  
(はらこ飯)サケの  
オレンジソース漁の様子  
(定置網漁業)

## 1 秋といえばサケ

庄内浜で獲れる秋の味覚の代表といえば、サケでしょう。

庄内浜の令和5年のサケの漁獲量、水揚金額は、42 トン、37 百万円で、平均単価は 882 円/kg でした。

鮭という字は魚へんに十、一、十、一と書くことから、11月11日はサケの日とされているようです。

## 2 生態など

秋になるとサケは海から自分が生まれた川へ上り産卵します。ふ化した稚魚は春には海へと下り、オホーツク海やベーリング海、アラスカのあたりまで回遊し、大きくなって4年後に帰ってくる個体が多いです。卵を産むと、一生を終えます。

山形県のサケ資源のほとんどは、庄内地域の人工ふ化放流事業により維持されています。7月の大雨で多大な被害を受けたサケふ化場もありましたが、今シーズンも例年並みの稚魚放流尾数を目指しています。

## 3 おすすめの食べ方

切り身の“焼き”が定番ですが、切り身の粕漬け焼きや味噌漬け焼きも定番です。もし丸1尾が手に入ったら、食べやすい大きさにぶつ切りして味噌汁にしてもおいしいです。庄内浜ではイオ汁と呼び、これも秋の味覚です。

この時期だけの贅沢を、ぜひ庄内で味わってみてください。

## 4 購入できるところ

庄内一円の鮮魚店、スーパーなど。重さ、産地によりますが、1切れ 200～400 円程度で購入できるようです。

料理店では、はらこ飯などの形で提供されています。