

厳しい自然が鍛えた、外海養殖の純国産。

「海峡サーモン」

荒海育ち。 だから旨い。

育んだのは津軽海峡と、あきらめない男たち。

『海峡サーモン』は、大型のニジマス(ドナルドソンニジマス)を津軽海峡の外海で一定期間養殖した魚のブランド名だ。29年前、漁業の未来を見据えた津軽海峡沿岸、大畑町の男たちが、荒波で潮の流れも速い大畑沖合で、非常識といわれながらも沖生簀にこだわり、国内でも珍しい海面養殖への挑戦を開始した。

冬場の時化による生簀破壊など、多くの困難に見舞われながらも、男たちは試行錯誤を繰り返した。その努力のすべては、ただひたすら「旨くないとだめだ」という強い一念のみだった。手間と時間を惜しまず、限りなく自然に近い状態で『海峡サーモン』を育ててきた北彩漁業生産組合。派手な宣伝は行ってないにもかかわらず、熱烈なファンが全国で確実に増え続けている。

広い海の中でのびのびと泳ぎ回りながら育った『海峡サーモン』は、身の厚さと締まりが身上だ。養殖でありながら旬があるのも『海峡サーモン』ならではの。5月～7月、活け締めを生食は格別。ぜひ大畑町の港に足を運んで、期間限定の味わいをお楽しみいただきたい。



●海峡サーモン
川で孵化し海に降りるといふ野生のニジマスの習性を活かし育まれた『海峡サーモン』。

軽く火を通すことで旨みをさらに引き出す。

青森県で店を営むシェフたちは、すばらしい素材が四季を通じて手に入ることが最も幸運なことだと口を揃える。全国の料理人からの注目度も高い『海峡サーモン』。刺身で食す旨さはもちろんだが、軽く火を通すことで、旨みをさらに際立たせる料理がある。オイルでじっくり加熱する“コンフィ”と、ほどよく火を通し半生状態に仕上げる“ミ・キュイ”。どちらもフランス料理の手法だが、『海峡サーモン』の濃厚さを心地よく感じさせてくれる一皿だ。また、『海峡サーモン』の旨さをガツンと味わうなら、“マリネ”は最も適した一品かもしれない。肉厚な身のコクが一段とまるやかな食感になり、香辛料や果実の酸味で好みのアレンジも楽しめる。大畑町の漁師たちは、サーモンが苦手な人にこそ『海峡サーモン』を食べてほしいと話す。一度でも味わったなら、その自信に満ちた漁師の言葉を実感していただけるに違いない。



- 沖生簀
養殖生簀は大畑沖合約2km、水深23mの場所に設置。1m³に2～4匹の低密度でストレスも少ない。
- 水揚げ
幼魚は淡水で2年間を過ごし、4日間の海水馴致を経た後、海水温が18℃以下となる10月末から翌年7月まで沖合の生簀で育てられる。
- 活け締め
水揚げ直後、船上で血抜きし氷水に入れ鮮度を保持させる活け締めの手法により、より新鮮なまま全国に直送できるようになった。
- 加工品
『海峡サーモン』のブランド化を推進し販売まで行っている北彩漁業生産組合では、海峡サーモンの加工・調理にもこだわり、自信の品を全国へと発送している。

料理は海峡サーモンのコンフィ、海峡サーモンのミ・キュイ、海峡サーモンのマリネ。肉厚の引き締まった身が極上の海峡サーモンの美味しさは、海外産のサーモンとは比較にならないほど。



右上：海峡サーモンのコンフィ。
左：海峡サーモンのミ・キュイ。
右下：海峡サーモンのマリネ。
料理提供「レストラン バザバ」

とろり。 コクがあるのに脂のりはあっさり。

北緯41°に位置するサンマールワイナリーの専用農場エイケイヴィンヤードは、ワインの世界的産地であるフランスのブルゴーニュ地方と緯度も近く気候も類似しているという。



ライヒェンシュタイナー種を使った白ワイン。ジャパン・ワイン・チャレンジ2014金賞他、数々の賞を受賞しているやや甘口のワインだ。



健康な上づくりから
美味しいワインが誕生。

『海峡サーモン』の一皿を味わいながらグラスを傾けるのに特別にお奨めしたいワインがある。化学肥料や除草剤を一切使用しない青森県特別栽培認定ぶどうを使った『下北ワイン』。本州最北端のワイナリー、有限会社サンマールワイナリーが製造・販売を行っている。

冷害の風「やませ」により、果樹は不毛と言われ続けてきた下北半島で12本の苗からぶどうづくりを始めて10年。良質なぶどうを育てる努力を重ねてワイン醸造に成功。平成20年に国産ワインコンクールで賞を受賞して以来、多くの賞に輝くほどの成長を見せている。数ある『下北ワイン』の中でも、『海峡サーモン』と好相性なのが『下北ワイン Kanon』。りんごの香りやメイプルシロップのような甘い果実の味と酸味がほどよく調和している一本だ。魚には辛口の酒の思いがちではあるが、あえて甘口のワインを合わせることで、『海峡サーモン』の甘味とまるやかなさがさらに際立ち、後味は爽やかな余韻が心地よく続く。
北のゆたかな風土の奥深さにひたっていた