

脂の乗った国産のサーモンニジマス

▶ おさかなレシピ



ニジマスの刺身昆布風味



ニジマスの塩焼き

▶ 基本情報



旬
夏



漁法
養殖



主な産地
豊田市、設楽町

● 体側に虹を持つファンタスティックな淡水魚愛知のブランド魚は絹姫サーモン

サケの仲間のニジマスは、1年で20cm位まで、最大で90cm前後にまで成長します。1歳頃になると体の側面にピンク色の帯が現れ、これが虹のようでニジマスと名づけられました。自然河川であれば秋から冬に産卵しますが、いまの日本の河川での自然繁殖はほとんどなく、確認されているのは北海道など一部河川のみです。私達が口にするニジマスは、ほとんどすべてが養殖もので、愛知県では設楽町など奥三河で養殖が盛んです。

塩焼きやムニエルで食べる人が多いですが、大きなものは脂が乗っていて、ピンク色で美しい身は刺身や寿司ネタとしても人気です。愛知県のブランド魚「絹姫サーモン」はニジマスとイワナ、またはアマゴを掛け合わせた品種で、上品な味わいは高級な刺身用として高い評価を得ています。