

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

福井中央魚市株式会社



福井中央魚市株式会社(福井市)
養殖部 部長 吉田 祐記さん

生鮮・冷凍水産物、塩干加工品、その他食料品などの卸売を行う。『ふくいサーモン』ブランドとして、県内一貫生産のトラウトサーモン養殖を実施。『ふくいサーモン』の2021年度生産量は158トン。



後味さっぱり、上品な脂ののりと芳醇なうま味

産直 ふくいサーモン

福井の恵まれた山と海で生まれ育った環境にやさしい『産直 ふくいサーモン』

『産直 ふくいサーモン』とは、福井県で養殖されたトラウトサーモン(ニジマス)のことです。福井県の新ブランドで、上品な脂ののりと芳醇なうま味、さっぱりとした後味と臭みのない肉質が自慢。冷凍しても鮮魚と変わらない品質を保ち、刺身やマリネなど生食がおすすめです。

『産直 ふくいサーモン』は、福井の山と海を利用して養殖しているんですよ」と語る、養殖部 部長の吉田さん。11月頃から大野市宝慶寺にある淡水養殖場で卵を孵化させ、幼魚を育成。翌年12月上旬に、成長した魚をおおい町の海面養殖場へ移動します。その後、海の中で半年程かけて大きく育て、4月中旬～5月中旬に水揚げをするそうです。



大野市宝慶寺 淡水養殖場



おおい町 海面養殖場

「大野は全国名水100選に選ばれる名水のまち。中でも特に水のきれいな九頭竜川の源流にあたる宝慶寺地区で、傾斜を利用しポンプを使わず養殖しています。一方、おおい町

の海は大島半島が天然の防波堤になり、冬でも波が立たない穏やかな環境。太陽光パネル発電を利用した自動給餌機や海中カメラなどIoTを駆使し、環境にやさしい養殖をしています」と吉田さんは胸を張ります。

トライ&エラーを繰り返しさらなる生産拡大をめざす



『産直 ふくいサーモン』は福井県の水産業を活性化するため、2014年に計画がスタート。水温20℃以下でしか育たないトラウトサーモンを、福井の海の低水温環境を活かして養殖しようと、福井中央魚市株式会社、福井県立大学、福井県水産試験場など産学官が一体となり取り組んできました。

代表取締役社長の三木譲さんは、これまでの経緯を「トライ&エラーの繰り返し。でも、身を持って体験しないと事業にはならない。自分たちで取り組んだからこそノウハウを蓄積できました」と振り返ります。

2024年の生産量400トンをめざし、2022年、淡水養殖場を拡充。同時に、『ふくい名水サーモン®』として成魚の淡水養殖を本格化させます。「年間通して水揚げできるようになるので、今後は海水と淡水の養殖を半々で出荷できたら」と展望しています。



産直 ふくいサーモンお刺身用(短冊)

宅 凍(次回5月3・4・5回(ふくい〜な))

八 國(刺身や切身など(水産生食コーナーにて))

解凍方法

コープの宅配『産直 ふくいサーモン』(冷凍)の美味しい解凍方法を教えてくださいましたのは、冷凍特塩部の小澤通顕さんです。「外も内も均一の温度で解凍できるよう、食べる日の前日に、氷水を張ったトレイに真空パックごと浸し、冷蔵庫へ。解凍後、真空パックから出した後に軽くキッチンペーパーで水気を拭き、表面全体に振り塩をして、斜めに傾けた状態で冷蔵庫で30分～1時間程おきます。最後にドリップをキッチンペーパーで拭き、刺身にさせていただくとより美味しく召し上がれます。」



8・9ページで『産直 ふくいサーモン』を使ったレシピを紹介!