

10月9日(月)、大槌川上流にある桃畑養魚場で「大槌名産・桃畑学園サーモンを釣ってさばいて食べてみよう!」と題し、サーモンを主役としたイベントが開催されました。これはNPO法人おおつちのあそびが企画した体験型イベントで、町内外から14人の参加者が集まり、大人から子どもまでが楽しみながら、大槌の名産サーモンの一つ「桃畑学園サーモン」を堪能しました。



五感で学ぶ 大槌のサーモン



釣り上げた魚は去年の4月生まれ。40cmほどの大きさに成長したサーモンは、スタッフによって活き締めが施されています。

強い引きを楽しむ サーモン釣り体験
養魚場に集まった子どもから大人までが、桃畑学園サーモンが元気に泳ぎ回る水槽に疑似餌のついた釣り糸を垂らしていきます。早い人では、数十秒ほどでサーモンが食いつき、強い引きを楽しみながら、釣りあげたサーモンを手際よくタモで捕獲して、陸に上げていきます。



初めての三枚おろし

一人一尾ずつ釣りあげると、今度はさばいて、食べる楽しみが待っています。安渡公民館に移動し、刺身にするため三枚おろしにしています。参加者の中には、初めて魚をさばく子どもたちも。包丁の握り方を教えてもらいながら、慣れない手つきで作業を進めていきます。内臓を取るところまではスムーズに進んでいましたが、三枚におろす工程では、包丁の扱いに悪戦苦闘しながらなんとか完成にこぎつけました。



笑顔で味わうサーモン
自身で釣り上げ、包丁を使ってさばいた桃畑学園サーモン。最後のお楽しみは、「食べて味わう」ことです。サーモンの刺身やおにぎり、あら汁で冷えた体を温めながら、味を堪能しました。参加者は「都会では、自分で釣った魚をさばいて食べることはできない。楽しい時間でした」「桃畑学園サーモンの強い引きを楽しむことができた」と、まさに五感でサーモンを味わった今回のイベントを笑顔で振り返っていました。



桃畑養魚場で育てられ、海に行かずに養魚場で成長して市場へ出荷されたものを「桃畑学園サーモン」と呼んでいます。

桃畑学園サーモン



新たな魅力 2大サーモン

大槌町で取り組まれているサーモンの養殖事業。町の新たな魅力となっているのが、育つ過程の違う2つのサーモンです。2種類のサーモンは、どちらも

ギンザケ(サケ科サケ属)という魚です。

大槌川の淡水のみで成長したのが「桃畑学園サーモン」です。

大槌川上流の桃畑地区にある養魚場を学園に見

立て、飼育過程から大槌で育った子どもた

ちが旅立つ姿になぞらえて「桃畑学園サ

ーモン」と名付けています。

淡水で育てられた稚魚たちが、

吉里吉里沖の海面いけ

すで成長したのが「岩

手大槌サーモン」

となります。

岩手大槌サーモン

桃畑養魚場で養殖され、その後に海面養殖に移行し、そこで更に成長して出荷されたものを「岩手大槌サーモン」と呼んでいます。



NPO 法人おおつちのあそび 代表 大場 理幹 さん
おおば さとみ

サケとサーモンの違いってなに?

サケとサーモン、まず分類学上の種としての違いはありません。さまざまなサケの仲間の中で「養殖され生食できるもの」がサーモンと呼ばれて流通しています。一方で、天然では、アニサキスが寄生することがあるので、焼き魚や冷凍するルイベなどで食されています。

以前から、サケ(シロザケ、新巻にする種)は高級魚として取引されていて、それ以外のサケの仲間は、ギンマス、ベニマスと呼ばれていました。そのギンマス、ベニマスを高価値化するために「ギンザケ」「ベニザケ」と呼ばれるようになっていったようです。