

第45回大阪大学野田村サテライトセミナー

鮭の「い・ろ・は」

2016年11月11日、野田村サテライトにて「第45回大阪大学野田村サテライトセミナー」を開催しました。2016年度から、野田村の方に企画段階から参加いただく「村民企画セミナー」を設けています。今回は村民企画第2回として「鮭の日」にちなんだセミナーとなりました。

講師に野田村漁業協同組合理事、野田養殖組合長、荒海団の小谷地勝氏をお迎えし、「鮭」の生態について改めて学び、野田村における鮭漁業の現状をお話しいただきました。また野田村食生活改善推進員協議会の下畑優子さん（栄養士）、貳又ゑな子さん、大沢保子さんにご協力いただき、「鮭料理」のポイントをご紹介いただき、鮭の栄養素が持つ美肌効果を活かした「鮭の豆乳シチュー」を作っていました。

鮭は、川でふ化し稚魚に育った後、北の海へ旅立ち北大平洋とベーリング海を季節移動しながら成長するそうです。生まれてから3～5年後に産卵のため生まれた川に帰ってきて一生を終えます。なぜ生まれた川に戻ってくるのか、また戻ることができるのか、まだまだ鮭の生態はわからないことが多いそうです。

鮭の雄、雌を見分けるには、顔や尾びれの形でわかることや、岩手県では毎年4億尾の稚魚を放流し、その内帰ってくるのは1～2%程度であること、鮭の身は赤身ではなく「白身」であることなど、鮭に関する知識をクイズ形式で紹介していただき、とても勉強になりました。

お話の後は、鮭の解体実演です。銀色に輝く今年一番の大物という素晴らしい鮭を参加者の目の前で解体していただきました。地元の方でも鮭を解体するところは、見る機会が少ないということで、たくさんの歓声があがりました。

最後に、解体した鮭を使った「鮭の豆乳シチュー」の試食会です。鮭はビタミンB群やコラーゲンが豊富で、アンチエイジングに良い食品だそうです。また市販のクリームシチューの素は油分が多いそうですが、豆乳を使うことで油分を抑えて体によい料理になると紹介いただきました。まろやかな、やさしい味のシチューを皆さんで堪能しました。今回は、参加者が50名を超し、サテライトに入りきらないほど大盛況の会となりました。

当日用意いただいた鮭→





会場の様子