

トラウトサーモン（海面養殖）

檜山のおさかな

生産組合
ひやま漁業協同組合

令和元年から八雲町熊石地区で道内初のサーモンの海面養殖を開始。年々、養殖地区・尾数が増えている。



現在はせたな町大成、八雲町熊石、江差町、奥尻町の4地区で養殖されており、八雲町熊石では「二海サーモン」、奥尻町では「淡雪」のブランド名で売り出している。給餌方法や飼育期間など、試行錯誤しながら安全でおいしい魚に育つよう全力を尽くしている。

■水揚げの様子



サーモンのお刺身



サーモン漬け丼



サーモンのなめろう

一番の特徴は脂乗りの良さで、料理人からも高い評価を得ている。また、食欲を誘うキレイな身色も特徴のひとつ。刺身やマリネで食べると、その脂乗りの良さを感じることができる。