

いばらきの川の幸
おいしく食べciao!

サケ
調理時間：約15分

那珂川の鮭「おろす」



ここが👍

きれいに捌けなくても、身の付いた中骨はあら料理にできるなど、無駄なく色々な料理を試すことができます。

材 料（10人前） 生サケ 1尾



1. 鱗と表面のぬめりを丁寧に取り除き、肛門からのど元まで包丁を入れ、筋子又は白子を丁寧に取り出します。



雌（イクラ付き）



雄（白子付き）

2. 内臓を除去し，腹腔と中骨の間の血合(腎臓)も指先でこすりながら洗い流します。



3. 包丁を中骨に当たるまで骨に沿って切り分け，三枚におろします。
頭は鰓を外して縦半分に切り，身は適当に切り分けます。



【ひとくちメモ】

茨城の鮭

日本で一番初めに鮭の人工ふ化が行われた河川は，明治9年の那珂川です。

他県では河川で増殖事業を行い，海で漁獲していますが，茨城では古くから川で鮭漁業が行われ，海での鮭漁業はありません。那珂川や久慈川は川筋が長く，良質な鮭が豊富に遡上し，秋になると「那珂川の鮭」などの標記でスーパーに並びます。

近年，久慈川，那珂川では地域振興策として，一般遊漁者によるサケ釣り調査が行われ，県内外から多数訪れ，人気となっています。

河川でのサケの捕獲は法令で禁止されており，増殖事業や調査の目的のため県知事の許可を受けた場合に限り認められています。

許可を受けて捕獲されたサケは，えら蓋に黄色の標識を付けて出荷されます。

