

海のまちの新たな挑戦！！

HAKODATE SALMON 新聞 函館サモ子

5年 石崎乃嘩

ある日私は、お母さんが買ってきた函館サーモンを食べました。こんなにおいしいサーモンが函館にあることを知らなかった。函館サーモンが生まれた理由やおいしさのヒミツを調べてみたくなりました。またその情報を発信することで函館サーモンの魅力を多くの人に知ってもらいたいと思いました。

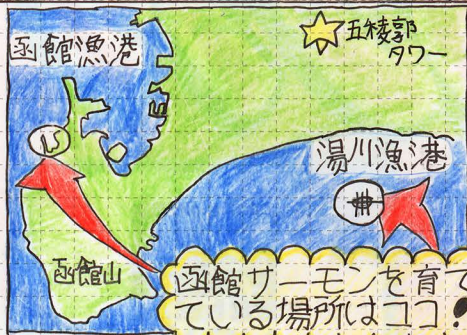


今函館の海では……

昔から函館はイカのまちとして知られていました。函館のお祭でもイカ踊りがあるほどです。しかし、最近イカが減り、マグロやブリが増えていくとれる魚の種類が変化しているというニュースを耳にするようになりました。

そこで「育てる漁業」(養殖)として、函館市漁業協同組合等に よって「函館サーモン」養殖部会が2021年にチームを作り、函館サーモンづくりが始まりました。

※生けすは2か所あります。



★現在大小8基の生けす
★今季は600万尾、150t漁かく

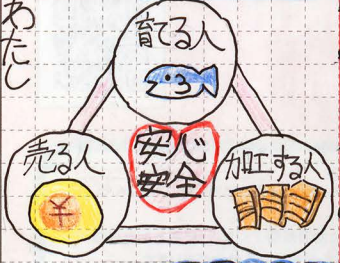


大きな生けすで函館サーモンを育てている様子



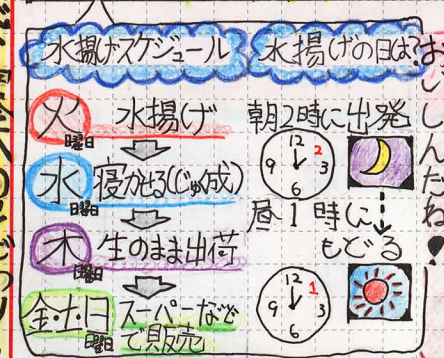
函館市漁業協同組合の子船さん

函館サーモンは、育てる人・加工する人・売る人の全てが責任者です。それが食べてもおいしいです。そんな熱い思いで大事に育て、加工して売っているんだね！



魅力が伝わるはず。函館の未来を思い、函館サーモンを食べてほしい。函館の未来を思い、函館サーモンを食べてほしい。

7月	6月	5月	4月	3月	2月	1月	12月	11月
秋鮭	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ
秋鮭	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ	水揚げ



函館サーモンは約半年かけて5倍に成長します。5月7月に1日9千尾を水揚げし、生のまま出荷しています。

色んな種類から消費者の考えを聞いて、ラウトサーモンにしました。

探ろう！函館サーモンのおいしさのヒミツ

函館サーモンを育てる人、加工する人、売る人の全てが責任者です。

函館サーモンを育てる人、加工する人、売る人の全てが責任者です。

函館サーモンを育てる人、加工する人、売る人の全てが責任者です。

函館サーモンを育てる人、加工する人、売る人の全てが責任者です。