



新潟県立 海洋高等学校  
開発商品  
Smoked salmon

新潟・糸魚川産サケ使用

鮭トバ風



# まろっ君 かーもじ

まろっ君



Smoked salmon  
まろっ君  
かーもじ

ビール、お酒のおつまみに、  
あびってお召し上がり下さい。



日本海の寒風が作り上げた

# すもう君サーモン

山々が紅葉から紫色に変わるころ、鮭が川に戻ってくる。

放流された鮭の稚魚は、忘れずに3年後、故郷の川に戻ってくる。大きくなって、自らの魂を残すために川に戻った鮭は苦しみのなかで卵を残し、死んでいく。まだ見ぬ子供の誕生を信じて。

戻ってきた鮭に敬意を表し、この自然の恵み鮭を食すことにする。鮭を丁寧な3枚に下ろし、独自の味付けをする。それを桜のチップでスモークし、冬の日本海、小雪まじりの寒風にさらす。

潮風と寒風が生み出した味——それが姫の里の「すもう君サーモン」である。肉体と肉体がぶつかり合う相撲。そして能生・弁天岩に叩きつける日本海の荒波。これらから名づけられたスモークサーモン。生命の力強さを感じさせる。

鮭を寒風に晒す光景は、この地域の風物詩ともなっている。

乾燥され、硬くなったサーモンを軽く炙り、口の奥深くで噛み締めてもらいたい。適度な塩辛さとほのかな甘さを、そして癖になりそうな鼻から抜ける独特の香り…。

そこに日本海の景色・広がりを感じることができるだろう。

## ごあいさつ

拓洋水産工業ではこの度経済産業省の認定事業として能生川に遡上する鮭の商品加工を開始しました。

この事業の基本となる加工技術は、海洋高等学校の生徒により開発された新しい技法によるものであり、従来から難しいとされていた遡上鮭の商品化に新しい道を提供されたものであります。

私どもはこの機会を大切にして、各方面からの一層のご支援を仰ぐなかで地域に誇る新しい特産品として成長させるべく、研鑽を重ねて参ります。

拓洋水産工業株式会社

代表取締役 清水岩夫

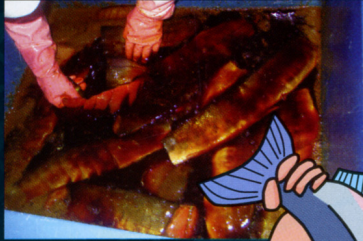
能生川に遡上した鮭の群れ



① 捕獲された鮭を3枚におろします



② 調味液に二晩漬け込みます



③ 桜のチップでスモークし、寒風にさらします



## 鮭に学ぶ

### 海洋高校生に贈る

数千キロの旅の終着駅、母なる川に鮭は帰る。精悍な面立ち、逞しい肉体、堂々の帰還。寒風吹きすさぶ川面に銀鱗が踊る。彼等は最後の使命、種の継承に命を尽くす。そしてその身は若者の夢の素材の変わる。君等の作った「すもう君サーモン」は実にうまい。その努力と成果は次代に受け継がれ、地域を潤し、社会に大きく貢献する。鮭の生涯を学んだ若者達よ、自信を胸にさくらの季節、自らのスタートを切れ。君等の遠大なその生涯を、風雪に耐え堂々と全うされんことを心から祈念する。

この商品は、新潟県立海洋高等学校食品化学科の生徒が、地元糸魚川市の能生川に遡上するサケを有効利用するために開発した製造方法で造られています。商品名の「すもう君」は、過去に全国優勝し、現在も活発に活動している同校相撲部とsmouked(燻した)を語呂合わせして命名されました。



拓洋水産工業株式会社

新潟県糸魚川市大字藤崎39-1  
Tel.025-567-2278 / Fax.025-567-2666