



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 862 号 (一部抜粋)



令和 3 年 2 月 24 日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ サケ・マス類の魚種判別 ◆



塩鮭、鱒寿司、サーモンのお刺身…。サケとマスは、大人も子供も大好きな食卓の定番です。サケ（白鮭）、銀鮭、紅鮭、サクラマス、タイセイヨウサケ等は、分類学上では同じサケ目サケ科に属しています。スーパーなどでよく見かけるサーモントラウトは、ニジマスを海上で養殖したものです。また、住んでいる環境や地域により同じ魚種でも呼び名が変わるものがあり、日本で漁獲されマスノスケ（鱒之介）と呼ばれているものが、カナダ、アラスカ等から輸入された場合はキングサーモンと呼ばれます。

サケの身は、サーモンピンクと言われるように赤い色をしていますが、白身の魚に分類されます。赤い色は、餌として摂取されたエビやアミ等甲殻類に多く含まれるアスタキサンチンという抗酸化作用を持つカロテノイド系色素に由来しています。

商品としては、刺身、切り身、塩焼、みそ漬、西京漬、塩こうじ漬、いくらしゅうゆ漬など加工方法も様々なので、魚種名（名称）が適正かどうか外見から判断することは困難です。

そこでFAMICでは、スーパーなどで販売されているサケ・マス類の生鮮品や加工品を購入し、種ごとにDNAの塩基配列が少しずつ違うことを利用して魚種の判別を行い、商品や店頭での魚種の表示が正しいかどうかを確認しています。

出典：農林水産省 消費者の部屋：<https://www.maff.go.jp/j/heyasodan/1203/a03.html>

(参考資料：「旬の食材・秋の魚」講談社)

