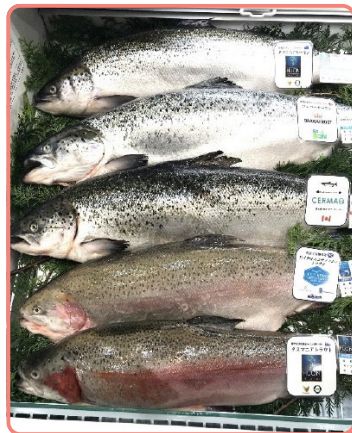




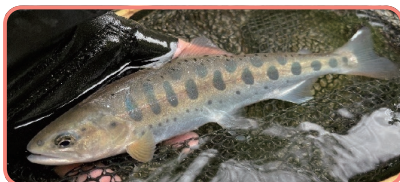
サケとサーモンっていっしょ？

サケは英語でサーモンですが、日本で主にサケとよばれるのは、天然でとれるシロザケ（秋鮭）のこと（一部ギンザケ、ベニザケの場合も）。一方サーモンは、海外や国内で“養殖されたサケの仲間”のことをさします。回転寿司のサーモンもノルウェーやチリで養殖されていたり。養殖のサーモンは人がエサを管理して育てるので生で食べられるのが特徴です。



実は白身魚！ 身の色ヒミツ

サケの仲間は白身魚ですが、海でオキアミなどの甲殻類（エビ・カニの仲間）をたくさん食べることで、エサにふくまれるオレンジ色のもとが体内にたまり、身がオレンジ色になります。エビやカニはゆでるとオレンジ色になりますよね。そのため、海に行かずに川や湖で一生をすごした個体の身は白っぽい色をしています。



例えば、川魚のヤマメ（上）は海で育つとよび名がサクラマス（下）になり、見た目も身の色も変わります。



サクラマスのルイベ（冷凍）



楽しく学んで
おいしく食べよう

サケ

故郷で愛を「サケ」ぶ！

サケ

これでキミもサケ博士



給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい！





サクイベ！ シャケンベ！ サケ！



アイヌ語で「夏の食べ物」を意味する「サクイベ」「シャケンベ」から「サケ」とよぶようになったといわれるよ

北海道で生活するアイヌの人たちはサケを「カムイチェブ」（神の魚）とよび、自然からの贈り物として大切に食べています。

オス

ちょっとこわい顔つき
口がのびている
鼻がまがっている

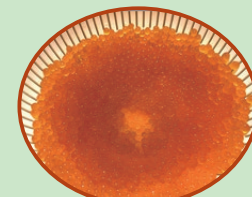
ウロコにある年輪の
ようなもので年齢が
わかる

色をぬって
みよう！

スジコとイクラ



スジコ

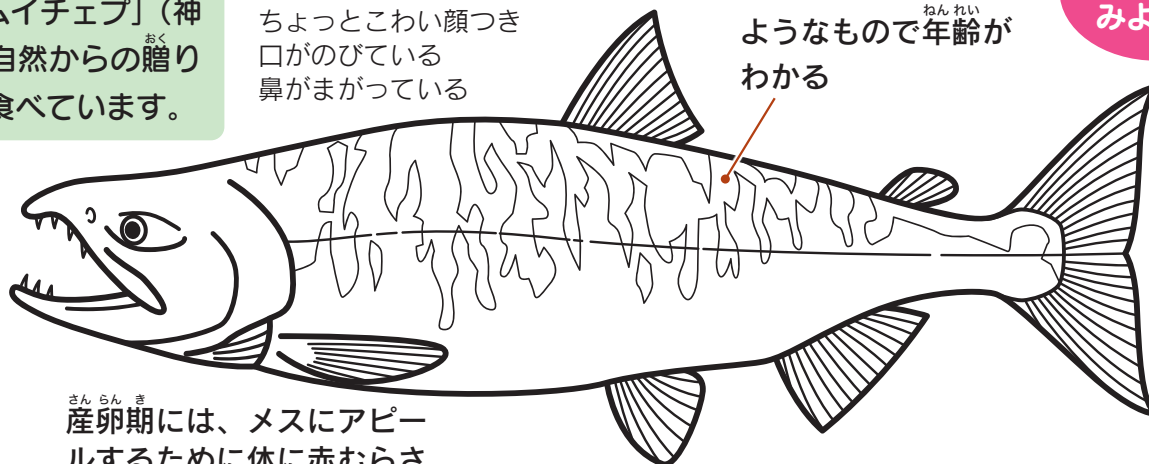


イクラ

スジコはたまごに栄養を送る血管やまがついているかたまりの状態。サケのおなかにはスジコが2つ入っていて1匹あたり、約3000つぶ。つぶがバラバラになったものをイクラとよびます。イクラはロシア語で「魚卵」という意味です。



するどいキバの
ような歯



産卵期には、メスにアピールするために体に赤むらさき色のもようが出るよ！



オスとメスは顔のちがいで見
分けがつくよ！ お店で見かけ
たらよ～く見てみよう

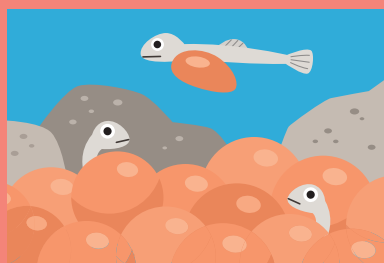
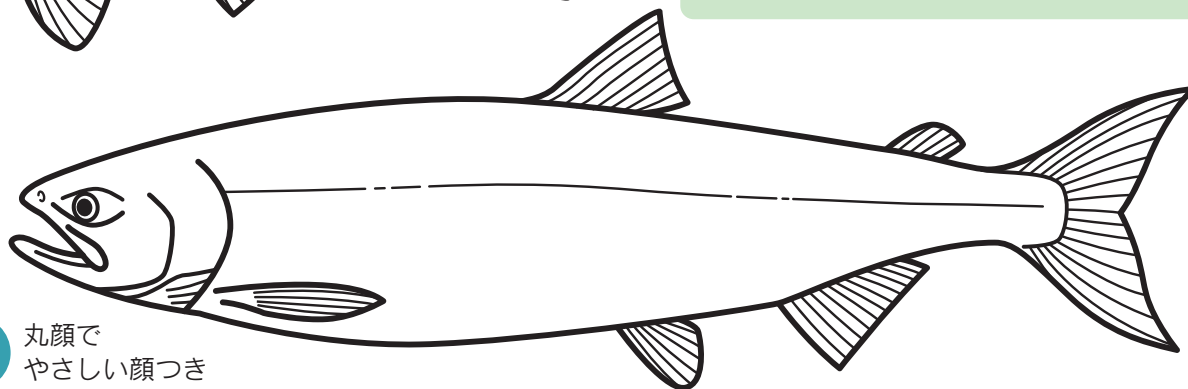
知っているかな？

ぼ せん かい き
母川回帰

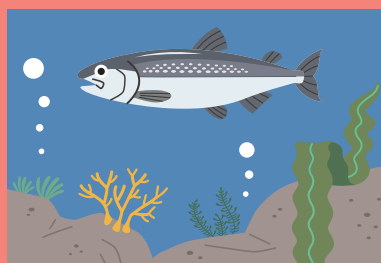
川でうまれたサケが海に出て育ったあと、生まれた川に帰ってくることを「母川回帰」というよ。サケは生まれた川で一生を終えるんだ。

メス

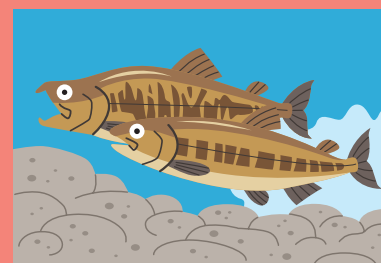
丸顔で
やさしい顔つき



川でたまごから生まれます



川から海に出て育ちます



うまれた川にもどって産卵します



産卵を終えたサケや動物が食べたサケは森の栄養に