

## 会員通信

### 北の逸品 王子スモークサーモン

野村哲一

従来はサケの加工品としては塩鮭（新巻きさけ）が一般的でしたが、近年は沿岸漁獲量の増加に伴い、種々のサケの加工品が流通するようになってきました。お中元やお歳暮時期、札幌のデパートの贈答品フロアには種々の水産加工品が並びますが、今回ご紹介する王子サーモンはデパート側が専用のコーナーを設けるなど、特別な扱いを受けています。

王子サーモンの開発経過には、さまざまな興味ある「出来事」を見ることができます。

スモークサーモンは現在では輸入品を含めて、多くの商品が流通しているようですが「王子サーモン」のブランド名中の「王子」とは製紙会社の「王子製紙株式会社」に由来するようで

す。昭和35年（1960年）に当時の王子製紙の副社長と苫小牧工場長がイギリスを視察し、立ち寄ったレストランでスモークサーモンを食べたことから「王子サーモンの歴史」の一步が始まります。スモークサーモンの味と色に感激したお二人に、帰国後さらに驚く情報ももたらされます。王子サーモンのホームページや参考とした「北海道百年物語」によると、イギリスでお二人が食べたスモークサーモンは、工場のある苫小牧市沿岸で漁獲された「オオスケ」を原料として加工したものとの情報です。お二人はさぞ驚いたことでしょう。オオスケとは疋田（1954）によるとサケを示す噴火湾沿岸、室蘭地方の方言で、「形が大きい意、夏季に獲れるトキシラズ



工場内のスモークサーモン加工風景  
(王子サーモン株式会社 提供)



手作業による骨抜き作業  
(王子サーモン株式会社 提供)

の事」とされています。つまり、苫小牧工場付近の沿岸で、秋ではなく初夏に獲れる、オオスケやトキシラズと呼ばれていた、大型のサケを原料としたスモークサーモンをお二人は賞味したのです。昭和35年頃にはまだ、我が国沿岸でのサケの漁獲量は現在に比べると低い水準にあり、サケは高価な魚種であったはずですが、その時代でも初夏に沿岸で漁獲されるトキシラズは、脂質含量も高く、魚体も大型なサケであるため、高い評価を受けていたものと思われます。スモークサーモンの原料として、我が国のサケの内からトキシラズを選択したのは賢明な選択と思いますが、かなり昔の話ですので、どのような経緯でそのトキシラズが遠くイギリスまで、スモークサーモンの原料として運ばれたのかは明らかではありません。スモークサーモンの原料となったサケを漁獲した場所から、はるかな国、イギリスを視察した日本人がその「味」に驚くとは、まるで小さなドラマのような光景と思うのは行き過ぎでしょうか？

たしかに、当時のサケの燻製は、どの商品も褐色で堅い歯触りの、現在のサケトバのようなものでしたから、スモークサーモンの鮮やかな色と柔らかさには驚いたことでしょう。「原料の魚は工場前の沿岸で漁獲しているし、燻煙に使う木材は製紙会社だからいくらでもある。よし、私達もあのようなスモークサーモンを作ろう」と製紙会社が紙とはまったく無縁のスモークサーモンを作る事業にさらに一歩、歩みを進めたようです。しかし、そう簡単に開発は進みません。我が国では誰も知らないスモークサーモンなる



燻煙（王子サーモン株式会社 提供）

ものを、試行錯誤を続け開発するのですから大変な努力が必要だったようです。スコットランドでの生活が長かったニッカウキスキー社長だった竹鶴氏から、燻煙するとき古いウイスキー樽材を使うことなどの助言を得るなどして、苦労の末、開発・販売にこぎつけます。

その後は、有名レストランやデパートでの評価も向上し、在日イギリス大使が「これは、私の国のスモークサーモンでしょう?」と勘違いするなどの逸話を生み出すほどに評価が高まります。王子サーモンの名が全国に知られるようになると、トキシラズでは原料が不足する事態となり、カナダのベニザケ、さらにスコットランドの大西洋サケやチリのギンザケ、サーモントラウトなど世界各地から原料を確保するようになったそうです。日本からの技術移転で生産が拡大したチリのギンザケが、日本でのスモークサーモンの原料として用いられるとは、これもまたロマンのある話です。

工場では歴史や現状のお話や、価格のことも伺ったのですが、なにせ高品質の価格の高い原料を使うことと、写真に示したように加工行程では小骨を抜くなどの手作業に頼ることが多く、コスト的には高いものにならざるを得ない状況にあるとのことでした。品質の良い原料確保のため社員を南米までも派遣しているとのことですので、価格の点は無理からぬことでしょう。

サケ・マスに永年携わったものとして、「もっと北海道のサケを原料としては頂けないでしょうか?」ともお聞きしました。サケは肉色が白っぽいことや、加工中の身割れが問題となる。しか



工場に隣接する直売所に並べられた製品の数々。魚種や形態により様々のスモークサーモン製品が供給されている。

し、工場の沿岸で漁獲したものであれば、冷凍せず鮮魚で加工の行程に入れること、漁獲方法が定置網であり、肉質の低下もないことから活用の検討を続けているとのことでした。

スモークサーモンは基本的には鮮魚に近いことから、工場では衛生管理にはことのほか注意を払い、私も工場内への立ち入りは認めていただけませんでした。

一つのブランドが地位を得るには、50年余りの大変な努力の継続が必要な事、そして生産者側も漁獲した魚の鮮度保持や衛生管理、原料として要求される特性にも目を向けて、利活用に適した魚体を提供する努力をしなければならなと感じました。

1991年に札幌で開催された「OJI-セミナー 魚病に関する国際シンポジウム」では、会議後のエクスカージョンに王子サーモン苫小牧工場の見学とスモークサーモンとワインの試食をさ

せていただき、参加した世界各国の魚病研究者から好評でした。王子サーモンは、すでにそのころから世界水準にあったのでしょうか。

本稿を作成するにあたり、王子サーモン株式会社、執行役員 富永 聡さんには貴重な情報とご助言、加工行程の写真の提供を頂きましたことを感謝申し上げます。以下の文献も参考といたしました。

---

STVラジオ編. 2006. 苫小牧スモークサーモン物語. 北海道百年物語 北海道の歴史を刻んだ人々 第7集, 中西出版, 札幌.

疋田豊彦. 1954. 北日本近海に産する鮭鱒並びに近似種の方言に就いて. 孵化場試験報告, 9, 137-145.

木村喬久. 1993. サケ科魚類の疾病 —1991年王子国際セミナー—. 学術月報, 46, 134-140.