

## 明日はサバの日（3月8日）！

ノルウェーサバの魅力と未来を探る〈ノルウェー大使館 水産参事官〉

### 美味しい海、世界に届け！

明日3月8日は「サバの日」。この機会に、ノルウェーサバの魅力やサステナブルな漁業について深掘りするため、ノルウェー大使館水産部 水産参事官のヨハン・クアルハイム氏へ、スペシャルインタビューを行いました。ノルウェーサバの魅力、日本市場への想い、そして未来への取り組みについて伺いました。



### ノルウェーサバの魅力について

#### ——ノルウェー産サバの最大の特徴や魅力は何だとお考えですか？

「ノルウェーサバの最大の特徴は、その脂肪分の高さや鮮度です。ノルウェーではサバが水揚げされるとすぐに凍結されるため、旨みがギュッと凝縮されています。また、サイズも大きく、品質が安定しているのが強みです。日本の消費者にとって、脂ののったサバは特に魅力的だと思います。」

#### ——サバの品質を維持するために、どのような取り組みが行われているのでしょうか？

「ノルウェーでは、漁業から加工までの全てのプロセスが非常に厳密に管理されています。ノルウェーのサバの漁船はとてハイテクです。漁船は最新の技術を備えており、漁獲の際は網で魚が傷つかないように取り扱い、鮮度を維持するためにできるだけ速やかに港に運び、水揚げされるとすぐに凍結されます。ノルウェーサバの一部は『ワンフローズン』という1回だけの凍結を採用しています。これにより、鮮度を保ちながら、旨みや脂質を最大限に引き出すことができます。」



### 日本のマーケットへの想い



ノルウェー大使館水産部  
水産参事官 ヨハン・クアルハイム氏

#### ——日本はノルウェーサバの重要な市場の一つとされていますが、日本の消費者についてどのように感じていますか？

「ノルウェーサバの半分は日本にきており、一番大きなマーケットです。ノルウェーサバが日本の伝統料理にも使われ、受け入れられていることをとても誇りに思います。日本の消費者は、魚の品質に対する目が非常に厳しいと感じています。それだけに、漁業者はプライドをもって働いていますし、ノルウェー人に聞けば、日本人に愛されていることが品質基準だと言います。日本の皆さんがノルウェーサバを日常的に食べてくださっていることは、私たちにとって大きな喜びです。」



和やかな雰囲気の中、日本のマーケットへの熱意のこもったお話を伺いました

## サステナビリティと未来

——ノルウェーではサステナブルな漁業が進んでいますが、具体的にどのような取り組みが行われているのでしょうか？

「ノルウェーは漁業管理が非常に厳格です。ノルウェー政府では、科学者と連携し、各種データから論理的に漁獲量を算出、漁船ごとに年間の漁獲量が割り当てられ、その範囲内で漁を行います。また、漁獲した魚は全てデジタルで記録され、誰でも閲覧できるウェブサイトで公開しています。これにより、透明性が確保され、不正を防止する仕組みづくりができています。さらに、漁獲した魚を海に戻すことは禁止されており、持続可能な漁業を徹底しています。」

——日本の消費者に、サステナブルな漁業の重要性をどのように伝えていきたいですか？

「ノルウェーの漁業は、次世代のために魚を守ることを最優先に考えています。魚はノルウェー国民全体の資源であるという考え方が根底にあります。このような取り組みを、ぜひ日本の消費者の皆さんにも知っていただきたいです。ノルウェーサバを選ぶことは、サステナブルな漁業を応援することにもつながります。」

## サバの日に寄せるメッセージ

——ヨハンさんが思う「ノルウェーサバの一番おいしい食べ方」を教えてください。

「サバのおいしい食べ方は、日本人に聞くのが一番です（笑）。私が好きなのはサバの缶詰を使った料理です。トマトソースに漬けたサバをパスタやライスと一緒に食べるのが簡単で美味しいですね。また、ノルウェーではパンにサバを乗せて食べるのも一般的です。夏にはポテトやきゅうりと合わせて食べることもあります。」

——サバの日（3月8日）に、日本の皆さんへメッセージをお願いします。

「ぜひ、3月8日のサバの日には、ノルウェーサバの『ワンフローズン』を試してみてください！脂がのったジューシーな味わいを楽しんでいただけるはずです。」



「ハレの日」向けサバ柄ネクタイを召して

SEAFOOD FROM NORWAY ロゴとは？



SFN ロゴマークは、ノルウェー水産物審議会がノルウェー原産地であることを証明するマーク。政府と科学者が連携し、根拠あるデータに基づき、厳しい基準に従い養殖・漁獲・加工・管理されていることの証です。店頭でも SFN マークでノルウェーシーフードを見つけてぜひお楽しみください。

～インタビューを終えて TOREI サバ担当者からメッセージ～

ノルウェーサバは、その品質の高さと持続可能な漁業によって、日本市場で多くの支持を得ています。このサバの日に、ぜひノルウェーサバの魅力を堪能してみてください。脂がのったジューシーな味わいと、サステナブルな未来への貢献を感じられるはずです。

## TOREI ブランド「北皇さば」のご紹介

自社ブランド「北皇さば」は、ノルウェーの豊かな自然環境で育まれた高品質なサバを使用しています

長年、ノルウェーサバの調達に携わってきた TOREI は、「より価値の高いノルウェーサバを手掛けたい」という想いから、おいしさ、新鮮さ、そして品質にこだわり抜いた『北皇さば』が誕生しました。

「北皇さば」は、脂のりが抜群で、ふっくらとした身が特徴です。その秘密は、ノルウェーで水揚げされた新鮮なサバを現地で1回だけ凍結する「ワンフローズン」技術です。『北皇さば』は定塩仕立てのため、そのまま焼くだけで美味しくいただけます。皮はパリッと、身はふっくら。口に入れると脂がジュワツと広がり、鮮度抜群だからその一度食べると忘れられない味わいです。このサバの日に、「北皇サバ」をぜひお試しください。



<お問い合わせ先>

東洋冷蔵株式会社 総務人事部 総務課 TEL : 03-5620-3200 MAIL : torei-qa@toyoreizo.co.jp