

ウェスター・ロス スコットランド産サーモン

ウェスター・ロス(Wester Ross)は、スコットランドでも気候が厳しく荒涼とした北西ハイランド地方にあります。欧州で最も人口密度が低い地域のひとつである当地には、今でも自然のままの土地が多く残っています。

1977年に創業したウェスター・ロス・フィッシュリーズは、スコットランドで最も古いサーモン養殖場のひとつです。当養殖場は、前の所有者が引退したとき、ギルピン・ブラッドレー(Gilpin Bradley)、コリン・ミルン(Colin Milne)、ヒュー・リチャーズ(Hugh Richards)、デイビッド・ロビンソン(David Robinson)が協力して購入したのですが、現在もこの4名がパートナーとして所有し、そのすべての業務を共同で指揮監督しています。

サーモンこそすべて

当社はサーモンを人の手で養殖していますが、それは細かいことまですべて人間自らの手で行うという意味であり、魚の状態を知るのに機械やカメラには頼っていません。ウェスター・ロスで養殖に携わっている従業員は、年間を通して一日も水の近くを離れることなく、すべて人の手でサーモンに給餌しています。このように魚のすぐ近くで仕事をすることによって、綿密な観察が可能となり、動物の健康に細心の注意を払うことができます。

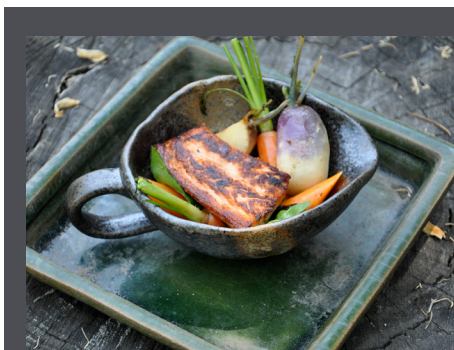
低い養殖密度で養殖することで、抗生物質を使わなくても確実に健康なサーモンが育つ余裕が生じます。魚と環境への配慮は、その飼料を見ても明らかです。当社特製の飼料には、北東大西洋で漁獲され人の食用に使われる魚肉の切り落としが使われています。

ウェスター・ロス—アメリカへの旅立ちの地

ウェスター・ロス・フィッシュリーズの本拠地はアラプールです。ここはブルーム湾のほとりにあって、白塗りの家々が並ぶ小さな町です。ハイランド・クリアランス(スコットランド・ゲール語でいうFuadach nan Gàidheal、ゲール人の排除)はスコットランド史上の暗黒時代でした。18世紀から19世紀にかけて、羊牧場を広げたいと思った富裕な地主層の焼き討ちにあつて家を追い出された人々は、この土地から放逐されました。かつて小作人の家だった廃屋は、今もその風景に点在しています。大勢の人々が船でアメリカやカナダに向かいましたが、その多くはここアラプールから出港しました。船上から眺めるブルーム湾と丘陵は、旅立つ人々が最後に目にしたスコットランドの景色でした。

その後、世界は変わりましたが、ハイランド地方独特の生活様式はこの土地に残った人々に受け継がれ、サーモンの養殖は、その地元経済と地域社会にとって重要な鍵となっています。

ウェスター・ロス・フィッシュリーズの従業員はこの地域をわが家同然に大切にしています。—ここにはわが家があるからです。35人のスタッフが働くこの養殖場は、単独企業としては町で最大の雇用者です。従業員はできる限り、地元で採用しています。また、この地域で採れる食材の調理や食べる楽しみを子供たちに知ってもらうために、養殖場の社会見学を受け入れや家庭科の授業などで地元の学校を支援しています。



技術情報

RSPCA*認定

ウェスター・ロス・フィッシャリーズは、RSPCAフリーダムフードの創設当初からずっとこのプログラムによる認定を受けてきました。その認定監査に初めて合格した養殖場のひとつとして、ギルピン・ブラッドレー、ヒュー・リチャーズ両ダイレクターは、淡水、海水双方の業務を担当するRSPCAの作業部会のメンバーを務めています。

飼料とラベルルージュ

ウェスター・ロスは意図的に、ラベルルージュ認定のサーモン養殖場にはならない道を選択しました。その違いは飼料にあります。ラベルルージュ認定サーモンとなるためには、これまでの飼料を変えて、天然魚の魚粉の配合率を高める必要が生じます。そうすると、1:1未満というウェスター・ロスの優れた飼料効率率は、FIFO (Fish In Fish Out=魚の飼料投入量に対する養殖魚の生産量)が3:1を超えるという望ましくない結果をもたらします。また、その飼料にはパナフレッド (Panafred) という天然色素が含まれています。

ホルモン剤と抗生物質

ホルモン剤は使用しておりません。また、抗生物質を常用することはありません。実際、養殖魚には十分に配慮しているので、抗生物質を使わなければならない状況はこれまで一度もありませんでした。

生簀

養殖網には防汚薬剤はいっさい使用しておりません。網は風雨にさらして洗い、日干しで乾燥させています。スイムスルー・システムと呼ばれるこの洗浄法を採用した漁網のおかげで、魚にあまりストレスをかけずに生簀に移すことができます。RSPCA基準により養殖密度を低く抑えています(水99%、魚1%)。

水揚げ方法

衝撃を与えて気絶させてから血抜きしています。

認定

RSPCAフリーダムフードおよびコーシャ(ユダヤ教徒食適格)認定取得済み、ISO14001環境管理基準適合、スコットランド業界適正実施基準(Scottish Industry Code of Good Practices)推奨を取得しています。

サイズと通年保証

ウェスター・ロスは年間を通して、できるだけサイズが揃った魚を料理人や燻製業者に提供するために最善を尽くしています。若干の変動は生じますが、ウェスター・ロスではおおむね、年の前半は4~7 kg、後半は3~5 kgの養殖魚の生産に努力しています。

出荷

ウェスター・ロスは週2回、下処理済みの3~4尾および7~8尾入りヘッドオンサーモン、ならびにうろこを落とした皮付きのフィレ(Dトリム)を出荷しています。

識別

ウェスター・ロスのすべてのヘッドオンサーモンおよびフィレには一意的な連番を振った標識がついています。この標識がついた製品をお求めいただくお客様に対し、ウェスター・ロスの名声を高めてきたしっかりした飼育体制、環境、地域社会への貢献をお約束しています。



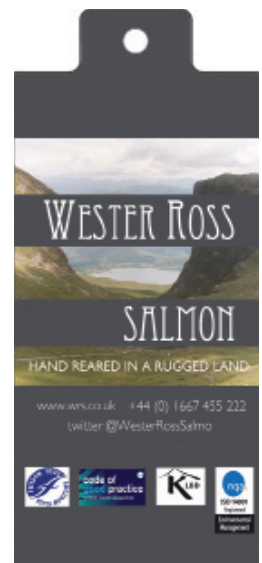
連絡先

ウェスター・ロス・フィッシャリーズ
所在地: Ardmair and Ullapool

電話: +44 (0) 1667 455 222
ファックス: +44 (0) 1667 459 129
電子メール: sales@wrs.co.uk

ウェブサイト: <http://www.wrs.co.uk>

ツイッター: @WesterRossSalmo



* RSPCA: 英国王立動物虐待防止協会 The Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals



「羊を見守る羊飼いにとってそうであるように、

動物こそがすべてです」