サケの種類と商品名　札幌版（さけ科学館調べ）

サケの仲間は、切り身をパック詰めにした販売が多く、見た目では種類がわかりづらいです。そんなとき、商品名から魚種をある程度判断することができます。また、日本で獲れる魚には、生で流通する、旬の時期があります。

最近の冷凍･養殖技術の発達によって、消費者の好みに合わせた養殖サケ類の輸入が増えていますが、食品としての安全性や、自然なおいしさという点から、天然サケ類を選ぶ動きも広がっています。

魚種 標準和名･英名	商品名 (調理品・飲食店の表記を含む)	国内産の旬 (外国産)	解説
サケ(シロザケ)	トキシラズ(時不知、不知時) トキザケ(時鮭)、トキ	春～初夏	アムール川など、おもにロシア産のサケが、北海道沿岸を回遊中に漁獲されたものといわれます。成熟までに間があるため、脂(あぶら)がよく乗って美味です。【天然】
	ケイジ(鮭児・鮭司)	秋	その年には成熟しない、未熟なサケです。エサを求めて回遊中に、北海道沿岸で少量が漁獲されます。小ぶりですが、極めて美味です。希少価値も手伝い、高値が付けられます。【天然】
	メジカ、メヂカ(目近)		本州産のサケといわれており、回帰途中の北海道･東北沿岸で漁獲されます。成熟までに少し間があるため、脂の乗りはよいです。【天然】
	☆サケ(鮭)、シャケ ギンケ(銀毛)、ブナザケ アキザケ(秋鮭)、アキアジ(秋味)		秋にもっとも多く出回る、一般的なサケです。生まれた河川の近くの沿岸で、定置網で漁獲される物が多いです。【天然】
カラフトマス	★マス(鱒)、アオマス(青鱒) オホーツクサーモン	初夏～初秋 (冷凍･輸入)	北海道東部沿岸で多く漁獲されるほか、ロシアからの輸入もあります。サケの缶詰は本種を使用した物がほとんどです。市場価値は高くないですが、おいしいサケの仲間です。【天然】
サクラマス	★マス(鱒)、ホンマス(本鱒) クチグロ(口黒)	冬～春	北海道で漁獲が多いのは、道南や日本海沿岸です。サケ類の端境期に漁獲される美味な魚種として人気があります。【天然】
ベニザケ Sockeye Salmon	ベニザケ(紅鮭)、ベニ	(冷凍･輸入)	北米やロシアで漁獲され、輸入されます。もっとも身が赤く、おいしいサケの仲間です。【天然】
ヒメマス (湖沼型ベニザケ)	ヒメマス(姫鱒)、ヒメ、チップ	初夏～初秋	淡水養殖のほか、一部の湖で漁獲されますが、流通量は少ないです。【養殖と天然】
ギンザケ Coho Salmon	ギンザケ(銀鮭)、ギン	春～夏 (冷凍･輸入)	北米やロシアで漁獲されるほか、国内外で海での養殖が さかんです。【養殖と天然】
マスノスケ King Salmon Chinook Salmon	キングサーモン オオスケ(大助・大介)	(冷凍･輸入)	北米などで漁獲されるほか、チリやオーストラリア、ニュージーランドなどの海で養殖されたものが輸入されています。【養殖と天然】
	スケ、マスノスケ(鱒之介) オオスケ(大助・大介) キングサーモン	春～初夏	日本の川には遡上しませんが、エサを求めて回遊中に、北海道の太平洋沿岸などで少量漁獲されます。脂肪分が多く、美味です。【天然】
ニジマス Rainbow Trout Steelhead	ニジマス(虹鱒)、★マス(鱒)、☆サケ ドナルドソン、サーモントラウト トラウトサーモン、△サーモン、トラウト	春～秋 (冷凍･輸入)	北欧やチリの海で養殖されたものが多く流通しています。脂は乗っていますが、味の評価は分かれます。国内産は淡水養殖です。【養殖】
タイセイヨウサケ Atlantic Salmon	アトランティックサーモン、△サーモン アトランキングサーモン、☆サケ タイセイヨウサケ(大西洋鮭) オーロラサーモン、北欧サーモン モウイサーモン	(冷凍･輸入)	ノルウェーやチリ、オーストラリアなど、世界各地で養殖されたものが日本に輸入されています。脂(あぶら)はよく乗っていて、比較的くせのない味です。【養殖】

☆サケ ★マス △サーモン ：違う種の魚が、同じ名前で呼ばれることがあるもの