

浦河の鮭

9月1日から解禁された、浦河の秋鮭漁が今、最盛期を迎えています。身近な魚ゆえに、いつも何気なく食卓に上っている鮭。実は、とても不思議な生態を持つ、浦河のかけがえのない資源なのです。今月はそんな鮭について、ご紹介します。

鮭の帰郷

鮭は川で生まれ、海で成長したのちに繁殖のため、その川へ戻ってくることは有名ですが、大海原に出た後の旅のルートを存じですか？

ここ浦河を旅立った鮭の多くは、最初の夏をオホーツク海で過ごし、そして冬にはより南へ移動し、次の夏はベーリング海へ到達します。その後は冬にアラスカ湾へ行き、夏はベーリング海に戻ることを繰り返す、2〜8年後（4年後が大多数）に成熟が始まると、ふるさとの川を目指し帰ってきます。

この間、約2万から2万5千kmもの距離を泳ぎ故郷へ戻りますが、なぜ生まれた川が解かるのか、そのメカニズムは完全に解明されてはいません。今年4〜5年で戻って来ている個体が多いため、平均して大型です。

沿岸の定置網で漁獲される鮭には、成熟がほぼ完了し、体にまだら模様のある「ブナ毛」と銀色に輝く未成熟な「銀毛」があり、銀毛の方が脂がのり、身の色もより鮮やかでやわらかいとされています。



鮭を獲る

日高の鮭漁は「定置網漁」で行われます。沿岸を回遊する鮭をさえぎり、奥へと誘導する構造をした網を設置して、海へ出られなくなった鮭を網ごと漁船へ引き上げるといった漁法です。

定置網漁は刺し網漁などと違い、かかった魚は網のなかで回遊を続けるので、傷ついてしまうことはありません。生きたまま水揚げをするので新鮮で、魚体もきれいな状態で出荷できます。



未明に出港し、帰港後すぐに水揚げ・仕分けをします

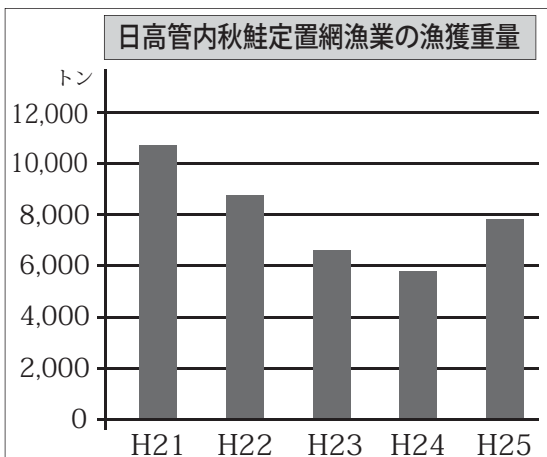
鮭の変化

鮭には生きるのに最適な水温である「適水温」があり、約16℃〜18℃です。ほとんどの秋鮭定置網漁が解禁されるのは9月からですが、10年ほど前から温暖化による影響で海水温が上昇し始め、9月に入っても沿岸海域で22℃〜23℃の水温が続くようになりました。

このため、鮭が漁場に入ってくる時期が遅くなりつつあり、結果的に漁ることができる期間が短くなってきています。

昨年度、日高管内の鮭漁獲量は約8千トンでしたが、20年ほど前は同じ解禁期間で1万2千トンほどの漁獲がありました。

近年の漁獲量の推移を見ても、昨年はやや回復したものの、長期的には減少傾向にあり、この水温の変化が大きな一因であると考えられます。



かつてないような変化にさらされている浦河の鮭。これから目指すべき目標や、待ち受ける課題について、関係者の皆さんにお話をうかがいました。



日高中央漁業協同組合 参事
小松 伸美さん

安定供給と業者間格差の 解消が課題

漁協として、まず第一に目指しているのが管内での鮭1万トンの水揚げ、そして安定した供給の実現です。

消費者の皆さんのためにも、現在の価格をキープできるような漁獲体制の構築が最も重要だと考えています。

そして課題としては、定置網漁の業者によって漁獲量に生じる格差の解消があります。同じ大きさの網や設備の船で漁をしたとしても、鮭の適水温である海水が漁場に入るか否かで漁獲量は大きく変わります。

漁業の担い手不足が深刻化していますが、この差が解消され、各業者が平均的に獲れるようになれば漁業はより安定した産業となり、将来の職業として希望する若い人も増えるのではないのでしょうか。



日高管内さけ・ます増殖事業協会 専務理事
日高定置漁業者組合 事務局長
清水 勝さん

まずは知ってほしい 守るべき浦河の鮭

毎年4月中旬から5月中旬にかけて、日高幌別川と元浦川で約1千百万尾の鮭の稚魚を放流しています。

放流事業は将来の漁業資源、ひいては環境を守るため、決して軽んじてはいけない存在です。

「鮭が森をつくる」とも言われているんですよ。大海で栄養を蓄えた鮭が川で卵を産んで死ぬと、他の動物のえさとなります。その動物のふんや死がい、今度は植物を育てるので。

一生をかけて雄大な旅をする鮭は、こういった側面も持つ、不思議でロマンのある動物です。

町の皆さん、特に子どもたちには、こうした鮭の生態に興味を持ち、より知ることによって、地元の資源を大事にしていこうという気持ちになっていただきたいと思います。そして、自然のサイクルを壊す密漁は絶対に止めてほしいです。

「鮭よりも旨い鮭」
日高の最高級
ブランド鮭

GINSEI
銀 聖

日高は元々、特に美しく脂ののった銀毛鮭が多く水揚げされる地域でしたが、市場に出ると他の鮭と混ざってしまい、特別な価値がつけられることなくそれらと同じ扱いを受けていました。

そこで平成12年から、日高管内で鮭の定置網漁業を営む41の網元がブランド化の取り組みを開始し、現在では高級贈答品として、その美しさと味の良さに高い評価を受けています。

以下の基準を満たす鮭のみが「銀聖」と認定されます

- ①日高沖産とし、他の管内産は認めない。
 - ②鮮度保持を厳守したもの。
 - ③一尾の重量が3.5kg以上であること。(加工前)
 - ④銀毛鮭(体は銀色)の中でも特に魚体が美しいもの
- これらをクリアできる鮭は日高で水揚げされるもののうち、わずか5~6%しかいません。

このラベルがホンモノの証！
一尾ずつ、個体ナンバーで
管理されているんですよ。



銀聖の今とこれから 三協水産株式会社 小西 俊充さん

ブランド化への取りかかりが早かったこともあり、他地域のブランド鮭と比べて「銀聖」の知名度は全国的にもトップクラスです。他にも鮭の漁獲量が多い地域はあるものの、価値の高い銀毛の割合は低く、日高は恵まれた漁場だと言えます。

鮭は生まれた川へ戻って子孫を残し、世代が続いていくため、地域ごとに持つ特徴が変化しにくい動物です。この素質の良い鮭を日高全体で守りながら、これからも全国へのPRを継続的にしていくべきだと考えています。