

2015 年度サケ会議

「サケの生産，流通を巡る現状と課題・展望」

流し網の禁止，輸入サケの増加など，今日のサケを巡る情勢は，市民の生活にも関わる課題となっている．このような状況から，今年度のサケ会議では，日本のサケ漁業の歴史を学び，サケの生産，流通の現状と課題について考えることにした．講演者には，本ネットワークの会員である標津漁業協同組合・織田美登志氏および佐藤水産・佐藤公彦氏に加え，北海道新聞から本田良一氏，日本水産から檜垣匡英氏をお招きした．

北洋漁業の遺産と日ロ漁業のいま

本田良一（北海道新聞・編集委員）

要旨 日ロ漁業は 1) 北洋サケ・マス漁，2) サンマ・マダラ等，3) 貝殻島周辺コンブ漁，4) 安全操業（スケソウ・ホッケ・タコ）の4つの枠組みから成る．1907年，日露漁業条約の発行から本格化．1964年には5万人が従事し外貨獲得に貢献．しかし，漁獲枠超過，小型船の違反操業等が原因で取り締まりが強化され，2016年1月1日からはサケ・マス流し網が禁止．道東経済への影響は251億円と試算される．北洋漁業は日本と旧ソ連の架け橋であり，共存は画期的．この遺産を生かした資源管理等の協力が望まれる．



標津のサケの現状と課題

織田美登志（標津漁業協同組合・専務理事）

要旨 近年，サケの漁獲量が減少．1990年代後半に比べ，近年の漁獲尾数は1/3程度．原因は不明．標津町サケマス自然産卵調査協議会，地域 HACCP 推進委員会，3者会議（標津町，標津漁協，標津農協）等を立ち上げ，産卵状況，産卵適地面積，環境等を調査．標津川や伊茶仁川支流の落差工を改修し，親魚の遡上と自然産卵を促進する等，野生資源の活用計画を実行．酪農業と水産業の相互理解が進む．一方，標津産サケのブランド化（船上一本ヅ），鮭すり身製造活動等を推進．



輸入サケの現状と展望 檜垣匡英(日本水産株式会社水産事業第一部事業第二課・課長)

要旨 過去5年間でサケの価格が上昇。和食がユネスコ遺産になり、海外で日本食レストランが増え、またオリンピックへの期待等が要因と思われる。世界的には養殖魚(250万トン)の供給が天然魚(100万トン)を超えた。しかし、養殖魚にも慢性的コスト高、過密飼育の影響、需要の伸びに追いついていない等の課題がある。また、円安は輸入に悪影響。脂が乗った養殖魚は人気高だが、天然秋鮭への需要と期待は高い。マーケティングが重要。良い魚をうまく加工すれば売れる。



サケに対する想いや商品作りについて 佐藤公彦(佐藤水産株式会社 取締役)

要旨 佐藤水産といえばサケ。佐藤水産の信条は、① 天然サケへのこだわり：餌料添加物への不信、安心・安全な天然魚、② 無駄のない活用：捕獲されてしまい生まれた川へ帰れなかったサケに敬意、新巻・切身・氷頭レモン・水煮缶・メフン・内臓醤油漬・皮・白子ザンギ等々、無駄なく100% 利用。③ サケを含めた全ての魚に感謝：10月末に供養祭、④ 高い加工技術：新巻人気の低迷、雪中で熟成新巻、洋風サーモンロール、ソーセージ、フレーク等々を開発。⑤ お客様目線に立った商品開発：切らずに食べられる一口スジコ等が好調。



鮭醤油：佐藤水産の人気製品の一例。楽天市場やアマゾンでも高く評価されている。