



北海道サケネットワーク
ニュースレター 38



2013. 04. 20

季節の頼り

大変ご無沙汰しております。発信が遅れて申し訳ありません。4 月も半ばを過ぎ、桜の開花も間近となったこの頃、さけます関係機関の動きも慌ただしくなってきました。新聞情報等も含めて幾つかご紹介します。

1. 既にマスコミ報道等でご存知のように、北海道では人工ふ化したサケ稚魚の放流が盛期を迎えつつあります。放流は沿岸環境や魚の大きさも考慮して行われるため、日本各地でその盛期は異なります。例えば、北海道より沿岸水温が高い新潟県の放流は、2 月から始まり 3 月中には終わってしまいます。これに対し、沿岸水温が低いオホーツク海側の放流は 6 月頃まで続けられる予定です。

2. 先日の新聞に、よく食べる寿司ネタの情報が載っておりました。先ず、お寿司を買ったり食べたりする人の約 8 割は回転寿司店を選び、なかでも格安の均一価格店が人気だそうです。最初に食べるネタはサーモンが一位(約 20%)で、二位のマグロ(約 13%)や三位のハマチ(約 6%)を大きく引き離していました。一方、食卓に載る魚でもサーモンが断トツの一位です(約 40%)。気になるのは、呼び名が“さけ・ます”ではなく“サーモン”だということ。恐らく、食べられているのは輸入された養殖物でしょう。残念ながら、日本産の“天然さけ・ます”はスーパーマーケットを探してもあまり見当たりません。昨年、4 千万尾も捕れた鮭はどこへ行ってしまったのでしょうか。ちなみに、海外でも好きな寿司ネタ・刺身の一位はサーモン(さけ?)でした。

3. 同じく新聞情報ですが、カナダのブリティッシュコロンビア州政府は 7 種のサケ(ベニザケ、ギンザケ、シロザケ、カラフトマス、キングサーモン、スチールヘッドトラウト、カットスロートトラウト)を州のシンボルに指定したそうです。サケ類は住民の歴史、文化、生活に根ざしており、持続的な環境維持に重要な役割を果たすだけでなく、経済活動に寄与している、というのが指定の理由です。北海道に暮らす私たちと“さけ・ます”も、まさに同じ関係ですね。

4. 気になる東日本大震災の復興状況です。ご存知のとおり、2011 年 3 月 11 日に発生した大地震により、東北地方の沿岸域に位置する大部分のふ化場は甚大な被害を受けました。その結果、2011 年春季のサケ稚魚放流数は、例えば岩手県の場合、平年の 66%まで低下しました。その後、各地のふ化場では復興が進み、放流数も回復傾向にあります。しかし、残念ながら親魚の回帰は低いままで、震災の影響を受けた稚魚が帰って来る 2014-2016 年の秋まで心配は続きます。

5. 水族館情報: サケのふるさと館、豊平川さけ科学館、標津サーモン科学館では、例年どおり稚魚の体験放流が行われております。奮ってご参加ください。なお、標津サーモン科学館は、標津町営から NPO 法人へと管理運営体制が代わりました。