

2017.10.10
Vol. 53

北海道サケ ネットワーク Newsletter

発行 阿部周一
事務局 木村義一 札幌サケ協議会
〒004-0022
札幌市厚別区厚別南7丁目 18-19
Tel/Fax: 011-894-0081
e-Mail: gichiketa@yahoo.co.jp
URL: <http://salmon-network.org/>
編集 寺島一男



神楽市民交流センターまつり（旭川市）サケ・パネル展展示
＜大雪と石狩の自然を守る会・あさひかわサケの会＞
2017.10.8



サケ Topics

サケはブリの夢をみるか

温暖化と気候変動が懸念され始めてから久しい。「われらをめぐる海」(R. カースン; 日下実男訳、早川書房 1977年)によれば、温暖化傾向は20世紀初めには北極の気候変化として既に現れていた。温暖化による海の環境変化と生物資源に及ぼす影響はまだ予測の域を出ていない(環境省 2014、<http://www.jccca.org/ipcc/>)。しかし、今夏、スルメイカ漁場の稚内海域への数ヶ月早い北上やサケより豊漁なブリなど、我々に身近な水産資源の異変が相次いで新聞やテレビで報道された。海の環境変化は我々の予想を超えて進んでいるように思われる。

ブリはその産卵場が東シナ海から九州南部などにあり、適水温が10～15℃以上とされている暖流系の魚である。成長につれ索餌回遊の範囲を広げ、初夏に北海道まで北上するが初冬には南下し、南北往復回遊を繰り返しつつ成熟して西・南日本や東シナ海で1月～5月に産卵する。寿命は6～7年とされている。最近の北海道におけるブリの豊漁は、その資源量が全国的に増加したこと、北上期の海の昇温パターンが変化して適水温帯が北上したことが主因とされている(星野、北水試だより94号、2017)。このような海の昇温パターンの変化が、ブリのほか、メカジキなどのいわゆる「南の魚」の北上を促しているらしい。

魚種の変化のほか、海の昇温が生き物に及ぼす影響はよく分かっていない。その中で、カナダのブリティッシュ・コロンビア大学のダニエル・ポーリーとウィリアム・チャ

ンが発表した論文(Global Change Biology、2017年8月21日付)が注目されている。生き物の代謝は昇温により活発になり体内に海水からの酸素の取込みが増えるが、一方で高水温下では海水中の酸素が減るため、ある体サイズ以上ではエラを通した酸素の取込みが不足して成長が制限されると彼らは主張する。この「エラ酸素制約理論」によると、海の昇温が続くと多くの魚種が小型化するという。この研究には支持もあるが反論もある。小型化が指摘されているサケでは、海の生産力を超えた資源量増加が原因と言われているが、具体的な証拠はまだない。この点で、サケの小型化における「エラ理論」も一考の価値がある。

地域差はあれ、サケもブリも昔から人々に親しまれてきた。しかし、ブリの価格はメスサケの1/5と安く、北海道のサケ漁師はブリの大漁や秋サケの不漁を嘆く。ブリは養殖生産が漁獲生産より多く、資源の変動は漁獲生産のみのサケより小さい。母川のある沿岸水域の昇温や暖水塊の滞留はブリの来遊に好適だが、サケの回帰や遡上を妨げる。温暖化はサケを含む海の生物相を変化させるので、北海道の沿岸・近海漁業への影響が懸念される。早急な対策が必要である。ふるさとを追われるサケは、彼らに代わろうとするブリの夢をみるだろうか。

(阿部周一)



Event Corner

「カムイチェブ・ノミ」

—忠別川河畔—

第30回を迎えたカムイチェブ・ノミ(神の魚・祈る)の儀式が、9月24日石狩川水系忠別川の畔、神楽岡公園で開かれた。主催したのはチッカップニアイヌ民族文化保存会・大雪と石狩の自然を守る会・あさひかわサケの会などでつくるカムイチェブ実行委員会。

秋晴れのさわやかな空気が漂う河畔に設けられた祭壇の前で、今年もたくさんのサケが無事帰ってくるようにと祈りが捧げられた。

儀式に先立ち、ムックリの演奏が行われ、イナウを川に投じた後はアイヌの踊り、子どもたちのサケ神輿、さけクイズ等が行われた。

この日は次年度に放送が予定されているNHK「新日本風土記」の一部の撮影も行われ、集まった大勢の市民が初秋の半日を楽しんだ。



情報をお寄せ下さい!

会員の皆さんの動き・サケに関する情報・イベント等がありましたらぜひ編集担当(寺島)までご一報下さい。

E-mail: tera2112@potato.ne.jp



サケ News

カラフトマスの資源が低迷 !!

今年もサケの漁獲が盛期を迎えています。サケより一足先に帰って来るのがカラフトマスです。海で獲った両種の体型はよく似ており、見分けが付き難いのですが、川に入って産卵時期が近づくと体形や体色に明らかな違いが現れるため、簡単に区別ができるようになります(図1)。今回は、これまで紹介する機会が少なかったカラフトマスを取り上げましょう。

カラフトマスもサケと同様に、いろいろな呼び名が付けられています。背中が濃い紺色をしている海のカラフトマスは「アオマス」、川に入って背中が突起状に盛り上がった雄は「セツパリマス」などです。また、網走や紋別方面では、ブランド化した「オホーツクサーモン」の呼び名が定着してきました。岩手県ではカラフトマスを「サクラマス」と呼ぶことがあるので注意が必要です。

一方、サケとの大きな違いは川へ戻る年齢です。サケが主に3-5歳で帰るのに対し、カラフトマスは全ての魚が2歳で帰ってきます。また、サケは律儀に生まれた川へ帰るのに対し、カラフトマスの母川回帰性はそ

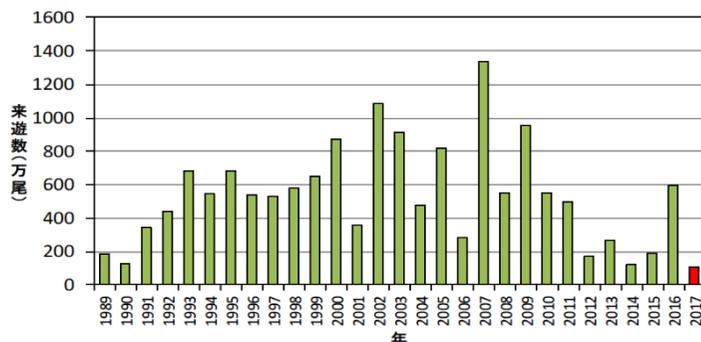


図2. 7月1日~8月31日までのカラフトマスの来遊数.. 2017年は速報値(.北海道区水産研究所ホームページから引用)

れほど高くないと言われています。

カラフトマスは分布域が北海道のオホーツク海から根室海峡に限られるため、お店で見かける機会はサケや養殖サーモンより少ないかもしれません。しかし、国際機関である北太平洋溯河性魚類委員会(NPAFC)の報告によると、サケマスの仲間では漁獲量が最も多いのはカラフトマスです。日本でも1930年代以降の母船式さけます漁が盛んだった頃、塩蔵サケや鮭缶として食卓を賑わしました。

しかし、日本ではカラフトマスの増殖事業が続けられているにも関わらず、その資源量は年々減少しています。北海道区水産研究所が公表しているカラフトマスの来遊数は、盛期の7月~8月に限ってみると、1990年代始めから2010年頃まで600万

尾前後を維持していたのに対し、最近では200万尾以下に低迷しています(図2)。この原因は、今のところ明らかになっていません。そのため、研究所と増殖団体が協力し、人工ふ化放流される全てのカラ

フトマスに標識を付ける取り組みが始まりました。この取り組みにより、放流された魚がどの地域に帰るのか、親として帰る魚は放流魚と野生魚のどちらが多いのか、などの新しい知見が加わり、カラフトマス資源の回復に向けた対策に繋がるのが期待されます。

(伴 真俊)

さけア・ラ・カルト

連載

パン食用塩イクラの作り方

秋になると、イクラの特売店に多くの客が並び、戸が開くと一目散に売り場に駆けつけ、なりふり構わず人をかき分け生卵を手に入れる光景を目にする。と云う私もその一人なのだ...

イクラと云えば醤油漬けが一般的で時々見かけるレシピも醤油漬けばかりで、塩イクラのレシピは見たことがない。だが、醤油漬けが一般的になったのはそう古いことではない。

イクラが盛んに流通したのは、半世紀ほど前まで行われていた「北洋漁業」の時代で、その頃はイクラと云えば塩蔵であった。加工設備を備えた母船と数十隻の漁獲船(独航船)で行われていたこの漁業では、いろいろな加工を行っていた。

とりわけイクラは、卵の熟度の多様性もあり様々な技術が要求され、技術者の給料は2倍と云われていた。そのため、その技術は門外不出であった。おそらく、今になってもレシピが見当たらないのは、その名残りのためであろう。

美味しさでは、醤油イクラで遜色はないが、パン食となると必ずしも相性がいいとは言えない。それに比べ、塩イクラは相性が良く、ロシアでもパン食にイクラは人気者である。



塩イクラのレシピ(原理的な)

<一腹分のサケ卵(5~600g)用>

【卵の準備】

粒々にほぐす・雑物を除く(注:卵は真水に触れない)

【塩水の準備】

- A...飽和食塩水(35.8%) 4ℓ(水4ℓ、塩1.4kg)
- B...洗浄用塩水(1.0%) 2ℓ(水2ℓ、塩20g)

【調理】

1. 洗浄...卵をざる(金網は駄目)に入れ、塩水B 1ℓを注ぐ
2. 漬ける...塩水Aに卵を入れる
 - ・フルイを使い終始かき混ぜながらスジや雑物を除く
 - ・漬ける時間は正確に(ご飯用7分、パン用5分)
3. ざるにあげる...フルイを使い手早く、ざるの上にあげる
4. 洗浄...塩水B 1ℓを注いで洗い流す
5. 水気を切る...2~3時間保冷
6. オイルをまぶす...オリーブオイルを手でまぶし、卵をかき混ぜる。

*食べ頃は翌日から約1週間

(G)



図1. 成熟した雄のシロザケ(左)と雄のカラフトマス(右)