



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-
Tel/Fax: 011-894-0081
e-Mail: giichiketa@yahoo.co.jp
URL: <http://salmon-network.org/>
編集 寺島一男



前号で概略ご案内をしましたが、2018年度の総会・北海道サケ会議（旭川開催）の内容が確定しましたので、改めてお知らせいたします。旭川は2度目の開催です。多数ご参加下さるようお願いいたします。

- 1.主催…北海道サケネットワーク
- 2.主管…あさひかわサケの会
大雪と石狩の自然を守る会
- 3.期日…5月26日(土)～27日(日)
- 4.場所…旭川市神楽公民館
旭川市神楽3条6丁目1-12
電話 0166-61-6194
- 5.費用…無料(サケ会議と現地見学会共通
の資料希望者は500円)
- 6.日程…[26日]
北海道サケネットワーク役員会
北海道サケネットワーク総会
北海道サケ会議
参加者交流会
[27日]
現地見学会

1.役員会 (13:00～13:15)
会場…旭川市神楽公民館研修室
内容…総会打合せ・総会提案事項等
運営…サケネット事務局

2.総会 (13:15～13:45)
会場…旭川市神楽公民館講座室

1.概要 (14 : 00～17 : 00 一般公開)
会場…旭川市神楽公民館講座室
資料…資料代 500 円 (希望者)
運営…あさひかわサケの会
大雪と石狩の自然を守る会

2.内容

①開会行事 (14 : 00～14 : 15)
開会のあいさつ
主催者あいさつ
メッセージ

②講演 (14 : 15～15 : 30)
演題「上川アイヌとサケ」
講師…瀬川拓郎さん (札幌大学教授)
《休憩》 (15 : 30～15 : 45)

③テーマトーク (15 : 45～17 : 00)
テーマ「子どもたちにサケを
～なにをどう伝えるか」
話題提供…浦野明央さん
コーディネーター…河村博さん
スピーカー
岡本康寿さん・千葉養子さん
橋詰郁郎さん・山田さなえさん
山田直佳さん

⑥閉会あいさつ

1.時間…18：00～20：30
2.会場…レストラン プリミエール
旭川市1条通9丁目コートホテル
旭川 B1F 電話 0166-26-5607
(旭川駅から徒歩3分)
3.会費…4000円(飲み放題)

- 1.時間… 8 : 30～11 : 45
- 2.集合… JR 旭川駅東口・コンコース 8 : 30
集合 8 : 45 出発 11 : 45 解散
- 3.見学… 忠別川・北彩都・旭川市博物館
- 4.費用… 無料(博物館入館料 500 円は不要)
- 5.コース… JR 旭川駅東口→北彩都(大池周
辺)→神楽橋・神楽岡公園(サケ放
流地点)→忠別川左岸→旭川市博
物館(見学)→忠別橋→JR 旭川駅
西口コンコース(解散)※全行程：
約 4 キロ

1972 (S47) 年 12 月 7 日、大雪山縦貫自動車道道路問題を契機に、旭川で設立。会員数 215 名。会則・会費あり。

石狩川憲章 (1975 年)・大雪山憲章 (1981 年) を制定し、大雪山・石狩川・上川盆地を主なフィールドに自然保護・自然保護教育・自然環境調査などの活動を展開している。

大雪山講座「ひぐま大学」・自然学園「グリーン・フォーラム旭川」・石狩川講座「かわせみ大学」・市民学習会「ちゃらんけ」など、常設の講座を設け長いものは 40 年近く続いている。

1983 年から途絶えた石狩川上流のサケ回復に取り組み、2003 年から上川盆地に戻るようになった。「石狩川を野生のサケのふるさとに」を合い言葉に多様な活動を展開している。昨年、創立 45 周年を迎え、今年 2 月記念行事がもたれた。自然環境に対する貢献が認められ、知事表彰 (2001 年)、環境大臣表彰 (2006 年) を受ける。



サケ News

サケ資源の低迷を補う養殖事業!!

ニュースレターでも再三お伝えしているとおり、北海道ではサケの来遊数（海と川で獲ったサケの合計数）が年々減少しています。昨年は遂に2000万尾を下回りました。

これは2000年代前半の盛期に比べると約1/3程度、1990年以降では最も少ない数です。海で獲れる魚の減少は、切り身やイクラの価格高騰を招きました。一方、川で獲られる魚は増殖事業に使われるため、数が減少すると事業への影響も避けられません。

事実、昨年は予定した採卵数の9割程度しか卵を獲ることができませんでした。そのため、今春放流されるサケ稚魚の数も少なくなることから、親の来遊数のさらなる減少が心配になります。このような傾向が続くなか、道東の標津川では増殖事業だけに頼るのではなく、野生資源を活用することで来遊数を補完する新たな試みが進められています。さらに、最近では養殖による食料供給への期待が、行政と民間企業の双方に高まってきておりますので、その一部を紹介しします。

世界の傾向をみると、健康志向の高まりもあって漁獲量や養殖生産量の合計は、



図2. 愛媛県で養殖されたサツキマス。
下：海水に移す前のアマゴ。上：海水に移して4ヶ月後のサツキマス。（広報愛南より）

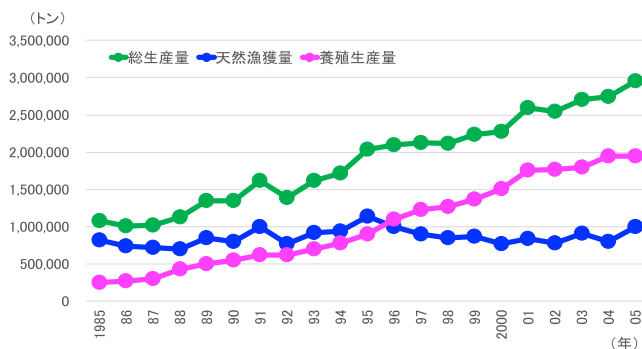


図1. 世界の漁獲量と養殖生産量の推移。
Global Production & Capture Statistics 1950-2005 を改変。

1985年以降一貫した伸びを示しています（図1：Global Production & Capture Statistics 1950-2005を改変）。

しかし、この伸びを支えているのは養殖生産であり、海の漁獲量はほぼ横這いです。1990年代後半を境に両者の生産量は逆転しました。

我が国では養殖による生産量が110万トンを超え、生産量全体の約2割を占めています（平成22年の水産庁資料）。そのうちブリやマダイなどの魚類が25万トン、カキやホタテなどの貝類が42万トン、ノリやコンブなどの海藻類が43万トンで、魚類より貝類や海藻類の生産量が多いのが実態です。

魚類ではサケマス類の養殖も盛んです。輸入された養殖魚として最も馴染み深いのは、寿司ネタとして人気が高いサーモン（養殖されたタイセイヨウサケ）でしょう。1990年代初期はベニザケが輸入全体の5割（13万トン）を超えていましたが、現在ではサーモンが最も多く3割（10万トン）を占めています。

我が国では宮城県のギンザケ養殖が有名で、生産量は12万トンに達しています。また、サケマス類の養殖は北日本が有利であると考えられがちですが、珍しいところで

は愛媛県のサツキマス養殖があります。サツキマスはサクラマスの仲間のアマゴが海に降りたものです。わずか4ヶ月の飼育で体重は12倍にもなるそうです（図2）。

このような海の養殖魚に加え、淡水養殖の例では長野県の「信州サーモン（ニジマスとブラウントラウトの掛け合せ）」が好

評を得ています。気になるところでは、米国のベンチャー企業が通常の2倍の速度で成長する遺伝子組換えタイセイヨウサケを開発し、販売が承認されました。

このように、野生資源が低迷するなか、様々な養殖魚が市場に流通しています。養殖魚の安全性については疑問の声もあるようですが、野生資源と共存しているのが現状です。近い将来、遺伝子組換え魚が食卓に上がる日が来るかも知れません。

（伴 真俊）

連載

さけ ア・ラ・カルト



「トキサケ」の怪

そろそろ『トキ』が店に並ぶ季節になった。1尾2,000~3,000円と安い！だが、そんな中で突然1切れ千円以上もする「高い！トキ」に出会うことがある。1尾なら何万円になるのだろうか、いずれにしても鼻歌交じりで買える値段ではない。

この両者は見た目でも形、色合い、脂のりように違いがある。産地を尋ねると、どちらも「根室産」ということが多いが、高い方のトキには十勝、日高というもある。店頭で「高いトキ」と「安いトキ」の違いを尋ねても、なかなか納得のいく答が返ってこない。専門家（のはずの）の仲買人に尋ねても「どっちも同じシロザケだ」と教えられる。「ああ、そうなんですかあ」と納得顔をするわけにもいかず、「それはそうだけどー」と不審な顔を見ると「えっ違うの？」と反対に不審な顔をされたりする。

こんな押し問答をしていると「実は」の話をするのは気が引けてしまうのだが、高価な「トキサケ」は本州沖から北上し、初夏から夏にかけて日高、十勝の沖合を通り根室海峡から北上してアムール川に帰るサ

ケで、その地では「夏サケ」と呼ばれているサケである。

この美味の遺伝子を持ったサケが北海道沖を通る頃は丁度脂ののりきった時期で、古くから『時不知鮭、トキシラズ』と呼んでいた憧れのサケである。

一方の安価な「トキサケ」は、1992年から始まった。ロシアに協力金を払ってロシア領近海で獲る春の流し網漁のサケで、『トキサケ』の名前で流通するようになった。『トキシラズ』にあやかっただの名前なのだろう。それが今になると本家の『トキシラズ』の方がその名を捨てて『トキサケ』と呼ばれて売られるようになったのは、どう見ても解せない話である。

道内各地で捕れる秋サケは、品質の差別化を図り、それぞれの地で上等品に銘柄名を付けて売られている時代に、わざわざ名誉ある正統名を捨てて、新参名で売られるようになったのは何故なのだろうか。本家のトキシラズからみれば、まさに「甘く見るなよ」の心境であろう。

夏が近づくと、一度は奮発して本物トキシラズを食べるのが我が家の楽しみ。そんなフアンのためにも本物『トキシラズ』が店頭で、分かり易く手に入るようにして欲しいものである。

（G）