

もっと野生のサケを

寺 島 一 男

師走ということばがそうさせるのだろうか。街なかのそこかしこで人影が消え風物詩も薄らいでいるのに、この季節になるとどこか心の片隅でそわそわするものがある。習性のなせる業といってしまうまでもだが、一年の区切りの時節ともなればやはり反省と期待が入り交じって滲みだし、心のふるまいをそうさせるのかも知れない。

ところで、暮れから正月にかけて北国の欠かせない食材の一つといえば、やはりサケだろうか。道産子ならサケやシャケより、アキアジと呼ぶ方がぴったりくる。そのアキアジ（秋サケ）が、今年はめっぽう獲れないとたびたび新聞が報道している。

今年の秋サケの全道への来遊数（沿岸での漁獲数と河川での捕獲数の合計）は、研究機関の速報値（11月末現在）によれば約1828万尾となっている。前年に比べると104%でそこそことも思えるが、経年変化で見るとピーク時（2004年約6050万尾）のわずか三割にしか過ぎず、その傾向は下降の一途を辿っている。

ちなみに、最近私たちの回りには、回転寿司をはじめ市場へ行ってもサーモンがいっぱい出回っている。確かにサケを英訳すればサーモンだが、これは秋サケ（シロザケ）とは別に分類されるサケの仲間で、そのほとんどはノルウェーやチリなどから輸入されている養殖のサケ（ギンザケ、アトランティックサーモン、サーモントラウトなど）である。

日本のサケの多くは、人工ふ化事業によって生まれたふ化場魚で、人の手によって受精されその稚魚が放流されるが、北の海を回遊して育ち自力で成長して戻ってくる点では養殖魚とは異なっている。北海道へ戻るサケの海区は、日本海・オホーツク・根室・えりも以東・えりも以西の五つに分けられているが、減少の程度は各海区によって濃淡がある。

さて、減少の原因だが、報道等によればより近い原因としてその海区の稚魚が出発するときの沿岸の水温や、戻ってくるときの海水温の急上昇などが挙げられている。しかし、大きな視点では、地球温暖化や漁獲のレジェームシフト（魚種交替）、生育海域の餌不足、ふ化放流の遺伝的な変質などが指摘されている。とりわけ日本のサケは地理的分布の南限に位置するため、温暖化の影響は大きいとみなされている。

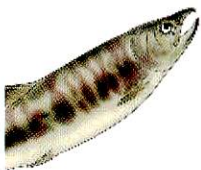
門外漢で見当外れかも知れないが、気になるのはこの遺伝的な変質である。日本では種苗放流による増殖が主流でその技術も高いとされているが、研究者の中にはそのこととあいまって、逆に放流を通じて「家魚化」が生じ、環境の変化に対する適応能力が低下しているのではないかと指摘する人もいる。

このような意味もあってか、いま野生魚の存在に目を向ける人は多い。先の研究者によると近年大規模に行われている耳石温度標識[*]によって、圧倒的多数と思われていた放流魚の中に無視できないレベルの野生のサケが存在し、実は不漁時のふ化放流事業にも大きく貢献しているのだという。

この指摘はタンパク資源確保の面だけでなく、私たちが目指している自然環境保全の面でも極めて有益である。内陸の発展とともに森林の劣化や河川の荒廃等が進み、それに伴ってサケのふ化放流事業もより効果的な方向を求めて内陸から沿岸に向かった。それとともに川とのつきあいを欠いたサケが拡大した。いくつか報告を読むと、サケが遡上する湖としない湖では、還元される栄養塩類に大きな違いがあると記されている。また、サケが遡上する流域では、食物連鎖等を通じた生物のつながりが多岐・多様で、いかに流域の生態系を豊にしているかを示す報告もある。

改変の程度が小さな川で細々と、しかし営々とその川で個性豊かな遺伝子を引き継いでいる「天然のサケ」もいる。これらとともに、「野生のサケ」は今後ますます重視されるに違いない。上流部を含めて「石狩川を野生のサケのふるさとに」したいとする私たちの小さな取り組みも、その一端を担えているならうれしい。

（てらしまかずお・代表）



[*] サケの頭部には、左右に耳石と呼ばれる小さな骨がある。魚の成長とともに少しずつ大きくなる骨だが、発眼卵や稚魚のときに短期間、規則的な水温変化を与えると、それに応じてバーコード状の模様が付くことが知られている。そのことを用いた標識法が耳石温度標識で、大量に付けられサケの発育にも影響を与えないことから、多くで利用されている。