

うお
魚 **ちば** **きんぐ**

No.26 **サケ**
鮭





サケ(サケ科)
別称/シロザケ、シャケ、アキアジ
体長/約80cm

ふるさとの川へ里帰り

野山が赤や黄色に染まる頃、はるか北の海から帰ってきたサケが川をさかのぼり始めます。天然での遡上の南限は太平洋側は利根川、日本海側は粟野川(山口県)といわれています。河口へ集まったサケはしばらく体を真水に慣らした後、エサも食べずに群れで遡上します。海にいる時は背側は青灰色、腹側は銀白色だった体の色は、赤紫や黄色のまだら模様になります。さらにオスは鼻先が伸びて曲り、歯も大きく目立つようになりメスを取り合って攻撃性が強まります。メスは湧き水がある小石混じりの川底を尾ビレで掘ります。そのくぼみに卵を産むと同時にオスが精子をかけ、メスが

細かい砂利をかけて卵を隠します。産卵後、親たちはほとんどが死んでしまいます。

卵は60日前後でふ化し、海に下って岸近くの浅い海で過ごした後沿岸を北上します。

一部はオホーツク海に入り、千島列島付近から北太平洋へ進み、その後は春から夏にかけてはベーリング海でエサを求め、アラスカ湾付近で越冬する生活を繰り返して成長します。3~5年後には再び日本を目指して南下します。サケのように川で生まれ海で育ち、産卵のために再び川へ戻る回遊魚を「遡河回遊魚」と呼びます。



サケの稚魚。バーマークと呼ばれる小判型の模様があります

沿岸近くまで来たサケは水の匂いで生まれた川を判断していることが実証されています。しかし外洋ではさまざまな匂いの海水が混ざっているため、嗅覚説では説明が付きません。太陽コ



左/鋭い顔つきになったオス
下/川をさかのぼるサケの群れ。産卵期特有の体の色に変わっています



ンパス
説や偏
光説、
星座コ
ンパス



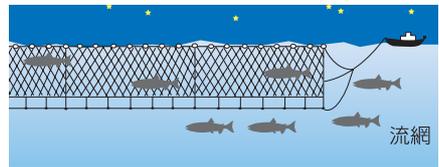
説、海流説などさまざまな説がありますが、はっきりとはわかっていません。サケはもともとは淡水にいましたが、エサの豊富な海へと生活圏を広げていったとみられています。

サケの名前の由来については、たくましく川をさかのぼる姿から「瀬^ニ蹴^ル」が転じたとする説や、身肉が裂けやすい性質から「裂け」を語源とする説などがあります。

放流事業で魚影復活

サケは縄文時代の遺跡から骨が出土するなど古代から捕られていました。県内では山武郡芝山町の古墳時代の遺跡からサケとみられる魚形埴輪も発掘されています。

平成16年の千葉県のスケ類漁獲量(速報値)は約200t(全国順位10位、1位は北海道)。漁法は一般に春から夏にかけては沖合での流^{なかしら}網漁、秋から初冬にかけては沿岸での定置網漁や刺網漁です。流網は刺網の一種で、網を固定せずに使われ、夜間に表層を回遊するサケを絡めて捕ります。



サケの資源確保のため明治20年代から本格的な増殖事業が始まりました。生態の研究や人工ふ化技術の向上により、現在のサケの回帰率は全国の主な河川で2~4%ま

になっています。千葉県内でも1976年から稚魚の放流事業を開始。現在では唯一、山武郡横芝町と光町の境を流れる栗山川で放流されています。これまでに2,000万尾以上の稚魚を放流し、確認できただけでも17,000尾近くが回帰しています。特に11月上旬から12月中旬にかけては多くのサケが遡上します。これを捕獲し人工受精の後、卵の一部は小・中学校などで育てられ、環境教育にもいかされています。



川でのサケ捕りは人工ふ化のためにのみ許可され、一般の捕獲は法律で禁止されています。栗山川漁業協同組合による捕獲作業を見学することができます

■お問い合わせ 横芝町産業振興課 ☎0479-82-8826

さまざまに楽しむ「秋味」

年間を通じて塩漬けの切り身が多く出回り季節感が薄れてきているサケですが、「秋味」の別称の通りこの季節を代表する味覚です。鮮やかなサーモンピンクの身肉が食欲をそそります。ムニエルやフライ、照り焼き、マリネ、グラタンなど料理法はバラエティーに富み、スモークサーモンや缶詰でもなじみの深い魚です。ちなみに国内初の缶詰は1877(明治10)年に北海道の石狩町で石狩川で捕れたサケを原料に製造され、その後欧州などへの主要な輸出品にもなりました。

郷土料理では北海道の石狩鍋が有名です。昆布のだしと白味噌で野菜や豆腐と一緒に煮込み



缶詰の製造が始まった当時に使われていたラベルの一つ。温める場合は熱湯に30分、との説明も書かれています(北海道立文書館所蔵)

ます。ほかに冷凍したままの刺身(ルイベ)、血合い部分の身肉を使った塩辛(メフン)、鼻の軟骨の酢漬け(氷頭)などがあります。

歳暮品の新巻鮭は江戸時代中期に大名が贈答する習慣が東日本を中心に庶民の間に広まったとみられます。また遡上するサケを来訪神にみたてたさまざまな信仰が各地に伝わっています。栗山川の上流に位置する香取郡山田町



山倉の鮭祭りでは重要な供物となるサケ

の山倉大神では、毎年12月の第1日曜日に「山倉の鮭祭り」が行われます。栗山川で捕れたサケも奉納されます。当日は参詣者に万病除けのサケの護符が頒布されます。本年3月に県の無形民俗文化財に指定されました。

暮らしの中の魚のはなし

●サケは神の魚

毎年必ずやって来るサケの群れに人々は強い神秘性を感じ、神のお使いとして様々な信仰が生まれました。例えばサケはアイヌ語で「カムイチェブ(神の魚)」とも言い、秋にはサケ漁の豊漁を祈願する儀礼が行われています。サケは乾燥させたりくん製にしたりして保存でき、かつては鹿と並んで冬季の大切な食糧となっていました。ま

た東北地方には「オースケ」と呼ばれる、水神の使いやサケの王とされる特別な鮭が川を上る伝説が各地に伝わっています。

●サケとマス

川と海を行き来するものをサケ、川で一生を終えるものをマスと誤解されることもありますが、カラフトマス、サクラマスなどは海に下ります。名前の違いが生物学上の明確な区別とは一致していません。生活環境はさまざまですが、どちらも川で産卵し、共通点が多いのでサケ・マス類とまとめられることが多いです。

●スジコとイクラ

スジコ(筋子)はサケの卵巣膜に包まれている未成熟卵で、これが成熟するとイクラになります。ちなみにイクラはロシア語でサケに限らず魚の卵を意味する言葉。人工のイクラは、天然ものと色や形だけでなく食感もそっくりで、コレステロールが少なく、保存がきくのが特徴です。

●重要文化財になったサケ

茶褐色の紙に油彩で描かれた塩鮭は、皮の灰色と身の朱色の対比が効果的です。日本の近代洋画の基礎を築いた明治の洋画家の一人、

高橋由一(いち)の代表作として知られ、重要文化財に指定されています。高橋は鮭の作品をほかにも数点残していますが、正月の進物の代用として描かれたという説もあります。

高橋由一「鮭」(東京藝術大学所蔵)





とっしおき
れおき
ておき
おき

“さけのけんちん焼き”

野菜と魚の栄養がバランスよくとれます。
日本酒にも合う一品です。

材 料 (4人分)

生さけ	4切れ(1切れ約70g)
A { しょうゆ	大さじ2杯
みりん	大さじ1杯
ニンジン	40g
たけのこ	40g
しょうが(薄切り)	4枚
きくらげ	少々
きぬさや	少々
豆腐	1/3丁
卵	2個
サラダ油	小さじ2杯
だし汁	1/2カップ
B { 塩	小さじ1/4杯
しょうゆ	小さじ1/2杯
砂糖	大さじ1杯
酒	小さじ1杯

作 り 方

- ① さけの切り身を観音開きにしてAで下味をつけます。
- ② 豆腐は水気をよく切っておきます。
- ③ ニンジン、たけのこ、しょうがは千切りにし、きくらげはぬるま湯につけて戻して千切りにします。きぬさやは色が変わらないようにさっとゆでてから千切りにします。
- ④ 鍋にサラダ油を熱し、ニンジン、たけのこ、きくらげ、しょうが、くずした豆腐の順に入れて炒め、Bを加えて汁がなくなるまで煮つめます。
- ⑤ ④に溶き卵ときぬさやを加えて混ぜます。
- ⑥ ①のさけに⑤を入れて包み、天板に並べて200度で15分焼きます。

サケの目利き

- 身が太く、体に張りがあるもの。
- 鱗が銀色に輝き、つやがあるもの。
- 切り身の場合は赤みが強いもの。

栄養素と旬

- ビタミンDやビタミンAが多く含まれます。ビタミンDはカルシウムやリンの吸収を促進し、ビタミンAは皮膚や目、口の中などの粘膜を維持します。
- イクラやスジコに多く含まれるビタミンEは、老化の進行抑制などに効果があります。
- 旬は9～1月ですが、「トキシラズ」と呼ばれる4～6月頃に捕れるものも美味といわれます。



円の外側の→が旬

海の幸めぐり 道の駅多古あじさい館

サケが上る栗山川の上流にあり、川沿いの遊歩道に咲くあじさいや



コスモスなども見どころのひとつです。水産加工品や野菜、特産の多古米などが並びます。
営業時間/9:00～18:00 休業日/1月1・2日
交 通/芝山鉄道芝山千代田駅から千葉交通バスで約15分、またはJRバスで約20分、「多古新町」下車、徒歩約15分



☎ 0479-79-3456 <http://michinoeki-tako.com/>