

捨てるしつろいの ない「神の魚」

日本一の水揚げを誇る標津町のサケ漁

生まれた川を一生忘れず、長い旅に出ても再びそこに帰ってくる。サケは不思議な魚だ。

北海道には「サケ」をめぐるさまざまな文化が形成され、生活の中に深く入り込んでいる。その歴史は古く、擦文時代の遺跡からサケを捕獲したと推定される装置も発見されている。サケから多くを学び多くの恩恵を得てきた。

「サケ」といつてもその種類はさまざまで、サケ科サケ属の代表的なものでも、シロザケ、ギンザケ、ベニザケ、キングサーモン、カラフトマス、

ニジマスなど多くの仲間がいる。これらの中で、国内で漁獲されるのは「シロザケ」が圧倒的に多いが、そのシロザケにも、成熟度や時期によって「秋サケ（アキアジ）」「メジカ」「トキシラズ」「ケイジ」など呼び名が幾通りもある。例えば「ケイジ（鮭児）」は、1万本に1本といわれる幻のサケ。翌年以降に産卵を迎える未成熟のもので、卵巣や精巣に栄養を送る必要がなく越冬前に栄養を蓄えていることから、丸々と太っている。脂ののりと、その希少性から、一本数万円から十万元以上の値がつくものもあるという。

知床半島の付け根にある標津町は、我が国で最大の水揚げ量を誇るサケの町で、この10年で6回、日本一となった。日本全体でのサケの漁獲高は2004（平成16）年で23万9000トン。そのうち北海道で水揚げされるのが19万4000ト

ンで全体の約81%を占め、さらに標津ではおよそ1割を占める。

4～6月にかけて海へ出た稚魚は、夏をオホーツク海で過ごし、翌年の夏にはベーリング海へと移動する。その後、冬にはアラスカ湾、夏にはベーリング海を回遊し、3～4年ほど海で過ごし大きく成長したサケは、産卵する年の7月頃から千島列島にそって南下して日本沿岸に到着し、生まれたい川においてかきわけながら戻ってくる。

北海道沿岸で行われる「秋サケ」漁は、こうして川に戻るサケを捕らえる定置網漁法が主となっており、使われる定置網は全長およそ1.5km、幅300mほどで、手網、胴網、落とし網の三つの部分からできている。手網に行く手をさえぎられたサケが、網沿いに泳いでいるうちに胴網、落とし網へと入り、最後には網から出られなくなつて捕獲される。網だけで1億円以上するものもあるが、一回の落とし網に3000尾近くも入ることがあり、網をたぐり寄せる作業は豪快だ。

北海道の食文化においてもサケは大きな位置を占める。捨てるところのない魚と言われ、身はもちろんのこと、筋子、氷頭（頭部の軟骨）も人気だ。背わた（腎臓）の塩からは「めふん」と呼ばれる珍味であり、1尾に一つかない心臓の串焼きもある。さばいた後のアラは、石狩鍋（みそ味）や三平汁（塩味）に使われ、まさに捨てるところは