



# サケを知って

# 町を知る

## 食を知って、町を知る

まちづくりには町を知ることが必要不可欠です。身近なテーマ「食」を通して町の魅力を再認識して頂くため、今が旬の「サケ」を取り上げます。

町の基幹産業である漁業の中心昆布森、ここでは良質の昆布と定置網漁が人々の暮らしをささえています。

いま、「地産地消」という言葉がクローズアップされています。住んでいるその土地でとれたものをその土地で食べ、町全体を元気づけようという取り組みです。皆さんも地元産を食べ「地産地消」を実践してみましょ。

(取材協力：昆布森漁業協同組合・昆布森さけ定置部会)

## サケの種類

海の豊かさを象徴する恵みがサケ・マスです。鮭・鱒を総称して「ケイソン」と呼んでいます。

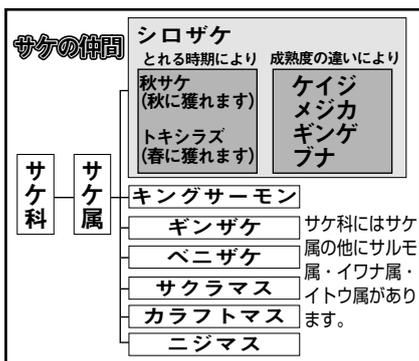
昆布森で獲れるサケのほとんどはシロザケという種類です。

春にはその年の秋にロシア方面で産卵を控えた春サケ(ト

キシラズ)が、秋には季節の味覚であるアキアジ(秋味=

秋サケ)が水揚げされますが、性成熟の度合い(産卵時期までの日数)によりケイジ↓メジカ↓ギンゲ↓ブナと呼び方が変わります。

性成熟が進んでいないほど身に脂が乗っています。



## サケの不思議

サケは生まれ故郷の川を旅立ち、親潮が流れる北太平洋一帯約1万キロを回遊し3年半後の秋に戻ってきます。

稚魚の時の2週間で生まれた川にとけ込んでいる有機物・無機物のおいを記憶するのです。

昆布森では、4月上旬に十勝釧路管内さけます増殖事業協会でもふ化した稚魚をチヨロ

ベツ川上流のさけますふ化場に移植し、水温が上昇する5月上旬に港のいけすに移します。



港のいけすへの移植作業

稚魚は水温に敏感なため15℃以上になると育たないの  
で、水温が安定した港のいけ  
すで約1ヶ月過ごし、6月上  
旬に放流されます。

この時の体長は約7センチ、  
重さ3グラムで、その数は  
40万尾です。回帰率を高める  
ため上限値を定め適期・適サ  
イズで放流します。

稚魚たちは餌となるプラン  
クトンが豊富な親潮（千島海  
流）に乗りその恵みを身体いっ  
ぱいに蓄え、再び親潮に乗り  
体長約85センチとたくましく  
成長し故郷に戻ってきます。

11月下旬まで毎日、港は活  
気であふれています。

### 日本一高品質の秋サケ

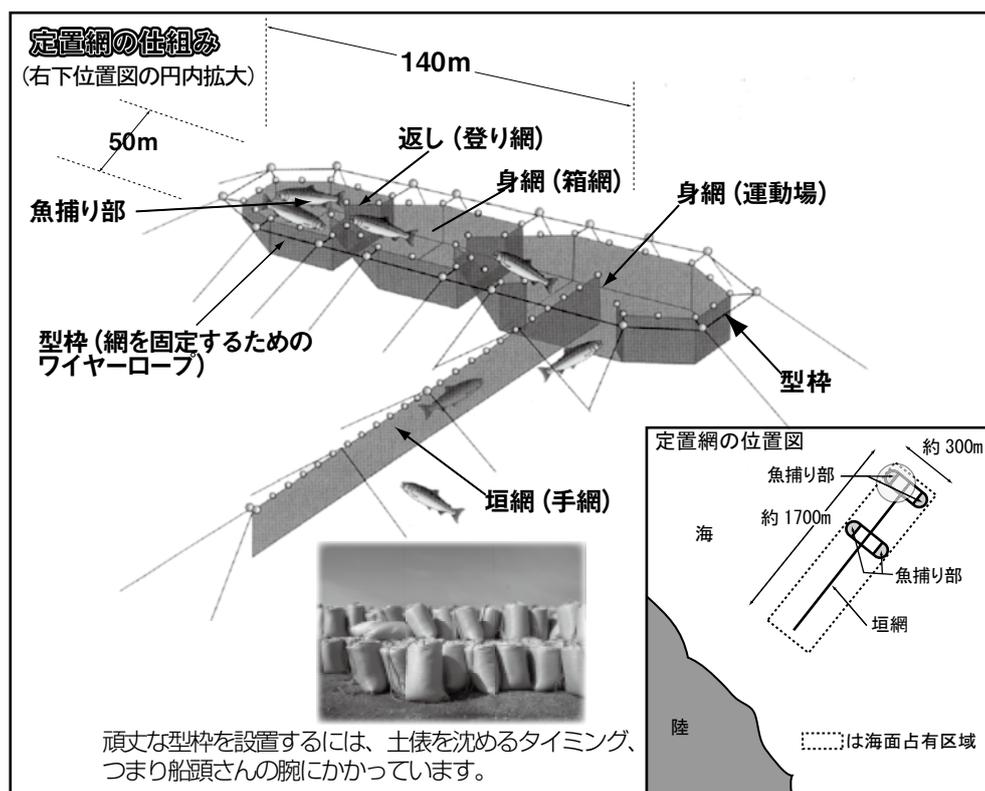
サケは産卵のため、ふ化し  
て4年後の秋に餌を食べなが  
ら親潮に乗って、道東沿岸に  
回遊します。

その後、海流から離れ、稚  
魚の時に記憶した川のおい  
をたよりに産卵場所である故

郷の川へと向かいます。

ここ昆布森沿岸は、親潮が  
日本で最も接岸しているため、  
沿岸漁業に最も適した地域と  
言えます。

海流から離れた後は、餌を  
取らずに回遊するので、エネ  
ルギー消費が大きくなるにつ  
れて品質も下がってきます。



市場評価も昆布森ブランド  
のさけはワンランク上だと言  
われています。



### サケの捕り方サケ定置網

サケの通り道に大きな網を  
垣根のように張り、魚を仕掛  
けの中に誘い、追い込み、逃  
げられなくように網を組んで  
います。(上図)

定置網を設置するには海面  
占有許可が必要で、その広さ  
はおおむね幅三〇〇メートル  
長さ一七〇〇メートルで昆布  
森では13ヶ所(13カ統)の漁  
業権が許可されています。

その区域内に定置網を設置  
します。定置網設置は1日半  
くらいの作業で済みますが、

### サケの豆知識

#### おいしいサケの見分け方

一尾丸ごと秋サケを買うときは、まず外観  
を見てウロコがはがれやすく、おなかが白い  
サケ(ギンゲ)がおすすです。

成熟が進んだブナはウロコの表面が赤・黄・  
緑に変色しウロコがはがれづらくなります。

#### オスとメスのどっちがおいしい

性成熟の程度が同じであるならば、メスは  
肉の栄養分が卵に移ってしまいますので、オスの  
サケがおいしでしょう。

切り身で売っている時は、オス・メスの区  
別がつかないので肉の色が赤いサケは脂が  
のっています。

網を縛りつける型枠の設置  
に1ヶ月を要します。浮きが  
ついた太いワイヤロープを  
時化などですれないように1  
カ統あたり一個200kgの土俵を  
六〇〇個沈めます。

## サケの豆知識

### ● オスとメスの見分け方

- ポイント1 (顔つき)** ~オスは鼻先が曲がって上あごがのびて、下あごにかぶさってきます。メスは顔つきが優しい。
- ポイント2 (尾の形)** ~オスは「く」の字がはっきりしています。
- ポイント3 (脂ビレ)** ~オスは逆「L」字形、メスは「C」字形 (このヒレはサケ科魚類のみにある)



写真の上がオス、下がメス



計4ヶ所の魚捕り部の網おこしは、天候や波の状態によりますが毎日行われ、朝4時半頃出港し、早い船で7時半ころ帰港し水揚げします。

網おこし作業は本船と磯舟の2隻で行い、乗組員10人弱が気のあったタイミングで網をたぐり寄せると、網からあふれるほどの銀鱗がおどります。

本船の船倉をサケでいっぱいにして帰港します。

水揚げ後はオスメスに選別されたサケを計量後、加工場へと搬送します。

### ● 秋サケの栄養 ●

秋サケは生活習慣病に予防効果のあるEPA・DHA、血圧を正常に保つタウリン、体調を整えるミネラル・ビタミンを豊富に含み、皮のコラーゲンは健康食品や化粧品原料として使われ、捨てるところがない魚です。

自然が育ててくれた安全で健康的、しかも全国に自慢できる昆布森産のサケを食べべて、人も元気・町も元氣な釧路町でありたいですね。

## エピソード

漁師さんから聞いた裏ばなし

数年前の昆布森みなとまつりで無料でふるまわれた秋味鍋。実は肝心のサケが時化のため獲れず他の漁協から取り寄せたものを使ったところ、味が今ひとつと不評でした。昆布森のサケのうまさを知っている人が多いんですね。今年も、10月7日(日)にみなとまつりが開催されます。日本一の秋サケで作った、秋味鍋(無料)をご賞味ください。



## 釣りを楽しむ皆さんへ

次の点に注意してください

- **ゴミは必ず持ち帰りましょう。**  
釣り人が残したゴミを地元で清掃しています。
- **岸壁に車を寄せ、車内からの釣りは止めましょう。**  
帰港した船からの水揚げに支障が出ます。
- **車は岸壁から離れた場所に止めましょう。**  
岸壁に駐車し離れると作業用トラックが通れない場合があります。



お願い