

やまがたけんもがみぐんさけがわむら
山形県最上郡鮭川村のサケ

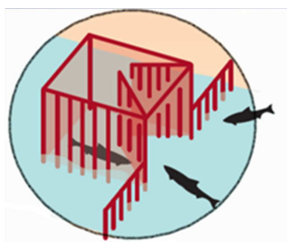
さけがわ まんび ほうりゅう
鮭川では毎年 150万尾ほどのサケが放流されています。

ほうりゅう きたたいへいよう
放流されたサケは海に下り、3年間から4年間、北太平洋で
す きんかい
過ごしたあと、生まれた川を目指して日本近海に戻ってきま
す。戻ってきたサケのほとんどは海で捕かくされ、食料となり
ます。かこう もがみがわ しりゅう
河口から最上川の支流である鮭川まで、サケは 60キ
ロメートルほど川をさかのぼってきます。



今、鮭川に戻ってくるサケは1万尾～2万尾ぐらいではな
いかと思われま^{じんこうぞうしょく}す。川をさかのぼってきたサケは人工増殖を
目的として、採捕^{さいほ}されます。鮭川村では毎年、2000尾～
3000尾のサケがウライや網^{あみ}で採捕されています。

鮭川の支流である泉田川^{いずみたがわ}と鮭川の合流点^{ごうりゅうてん}で川をせき止
め、水を集めたところに鉄製のオリ^{てつせい}を設置^{せっち}してサケを捕^とるの
がウライ漁^にです。上流を目指してオリに入ったサケは逃げら
れないようになっています。



ぎょぎょうきょうどうくみあい けいそんぶかい さんか
鮭川村では、漁業協同組合の鮭鱒部会に参加する 23 名、
けんり も
だけがサケを捕る権利を持っています。このうちの 16 人が
りょう
協同でウライ漁を行なっていて、残り的人たちは個人で刺し
あみ
網を使ってサケを捕っています。



10月初めにウライを設置してから、12月上旬までウライ
漁は続きます。60代～70代半ばの川漁師たちは毎朝6時
少し前に集まり、胸むねまである胴長靴どうながくつを履き、カッパはを着て、ヒ
ジまである長い手袋をつけて冷たい川に入っていきます。



オリの中には多い時には200尾
以上のサケがひしめき合っ
ています。



網を持った二人が、川の水が流れ込むオリの中に入り、大きなタモ網を持ってサケをすくいあげていきます。オリの中のサケを捕まえるのは簡単かんたんそうに思えるかもしれませんが、川の水にさからって、一尾で5キロにもなるサケを5-6尾もタモ網ですくい上げるのは大変な作業です。



かわぎし
タモ網を持ち上げ、川岸まで運びます。



みずあ ぼう たた
水揚げしたサケをシートの上に広げ、棒で頭を叩いて
きぜつ
気絶させます。



さいらん じゅせいさぎょう
サケは計量のあと、採卵・受精作業に入ります。



メスのサケから卵をしぼりだし、オスの^{せいし}精子をかけます。そのあと軽くかき^ま混ぜ、ふ化場^{かば}へと運びます。





採卵後のサケや未熟^{みじゆく}
で採卵に^{てき}適さないサケ
は参加者で分配します。
^{ひとわく}一枠ごと公平になるよう
に並べたあと、くじ引きで
自分のサケを決めます。
これがみんなの楽しみの
一つです。





持ち帰ったサケは近所の人や親せき^{しおづ}にあげる他、くんせいや塩漬けにされます。近頃は大きなサケをさばくことができない人が増え、切り身にしてからあげないと喜んでもらえないそうです。

雪が降り出すと、サケ漁はそろそろ終わりです。



漁業協同組合では多くの人にウライ漁やふ化事業につ
いて知ってもらうために、都会からのツアーや小学生の課外
授業を受け入れています。



鮭川村ではサケの^{でんとうてき} 伝統的^{ほぞんしょく} な保存食である「新切り」^{じんぎ} も作っ
ています。「新切り」はサケを^{しおづ} 塩漬^{しおづ} けにしたもので、昔は塩漬
けのあと、^{いろり} 囲炉裏^{かんそう} の上で乾燥させたりもしました。今は、雪の
^{のきした} 時期^ほ に軒下で干しています。

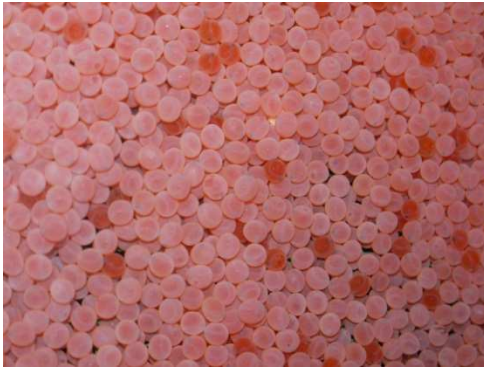


じんぎ
「新切り」の作り方教室や小学生向けのサケの食べ方教室などにも協力しています。





ウライの近くにあるふ化場に運
ばれた^{じゅせいらん}受精卵は、水に入れ、^{はつ}発
^{がん}眼まで^{しず}静かに^{はこ}箱の中に^お置かれます。
す。



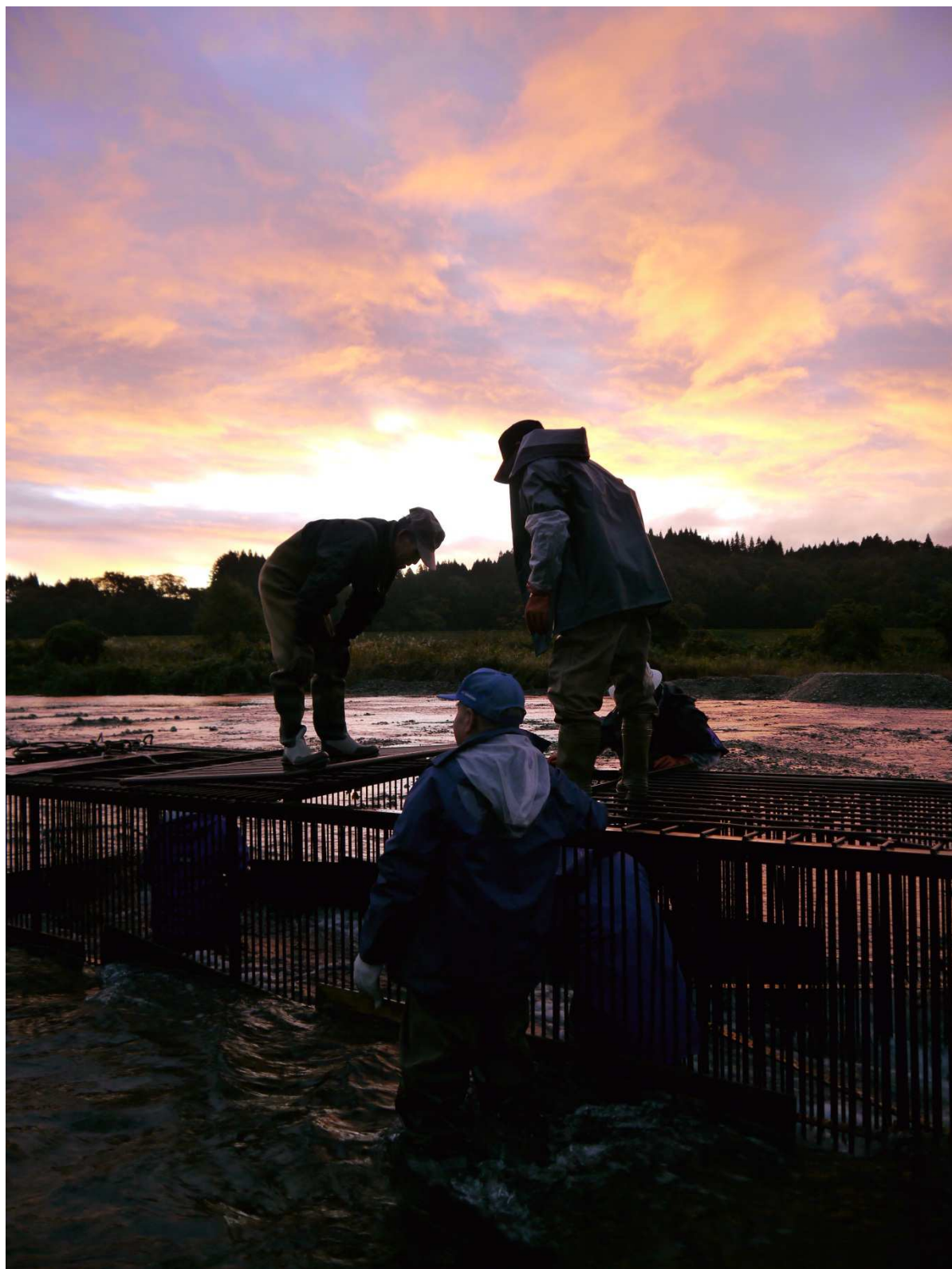
一ヶ月ほどで卵の中に^め眼が見
えるようになると、^{しらん}死卵を^{せんべつ}選別し、
ふ化を待ちます。



ふ化したばかりのサケは^{なか}お腹
に「さいのう」という^{ふくる}袋をつけ、そ
の^{えいよう}栄養で^{そだ}育ちます。

その後、二ヶ月ほど^{えさ}餌をもらっ
たサケは川に放流され、海へと
下っていきます。





写真・文：青西靖夫、イラスト：中敦郎 （鮭川村地域おこし協力隊）

発行：2013年1月8日