



新・みやぎ・シー・メール第11号

発行：平成30年11月15日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

サケのふ化放流事業について

養殖生産チーム

宮城県の秋の味覚を代表する「はらこ飯」、サケの身を醤油やみりんで煮込み、その煮汁で炊いたサケの風味がしっかりきいた炊き込みご飯の上に、煮たサケの切り身とはらこ（いくら）をのせた「はらこ飯」は亘理町荒浜が発祥とされる郷土料理です。今回は「はらこ飯」に欠かせないサケを増やす取組について紹介します。



図1 秋の味覚「はらこ飯」

サケの一生

サケは、冬に川で生まれます。稚魚にまで成長すると春に海へ下ります。海に出た稚魚は、1~2ヶ月の間沿岸域で成長し、その後オホーツク海で夏から秋までを過ごした後、東へ向かい、次の年の6月頃にベーリング海に入ります。秋になるとアラスカ湾へ行って冬を越し、春になるとベーリング海に戻ります。これをくり返しながら、3~5年ほど海で成長します。海で大きく育ったサケは、産卵のために生まれた川を目指します。川を遡上し産卵を終えると、その一生を終えます。



図2 産卵間近のサケ

ふ化放流事業 ～サケを増やす取組み～

サケは川で生まれ、海で大きくなり、川に戻って子孫を残し、その一生を終わることは古くから知られていました。この習性を利用して人の手でサケを増やす取組が江戸時代に始まりました。これは天然繁殖法「種川の制」と呼ばれ、サケが産卵する川の瀬に適所を選んで柵を作り、サケを囲い込んで産卵させ、春に稚魚が川を下る季節に川での漁を一切禁じるというものでした。明治時代になるとアメリカから人工的に採卵して稚魚を育て放流する人工ふ化放流技術が導入され、本格的なふ化放流事業が始まりました。宮城県では明治23(1890)年に広瀬川にサケふ化場が設置されたのが始まりとされています。現在では、北は気仙沼市大川から南は阿武隈川の計16の河川において、特別に許可を受けたふ化団体がふ化放流事業に取り組んでいます。日々の技術の進歩により毎年6000万尾以上の稚魚を放流し、200万尾を越えるサケが戻ってくるまでになりました。



図3 採卵作業

しかしながら、東日本大震災によりふ化施設や放流前の稚魚に甚大な被害があり、放流数が4600万尾まで減少しましたが、ふ化団体、漁業者はじめ関係者の尽力により昨年は5800万尾を放流するまでに回復しました。ここ数年、サケの漁獲量は全国的に減少していますが、多くのサケが戻ってくるように、今後も関係者一致団結してふ化放流事業に取り組んでいきます。近頃は脂ののったサーモンが人気ですが、別名「秋鮭」とも称されるサケを是非ご賞味ください。

※参考：北海道区水産研究所ホームページ

マルハニチロ サーモンミュージアム

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>