

十勝の川とサケ

地域産業
環境

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、今、そして未来へ

用語

さくいん



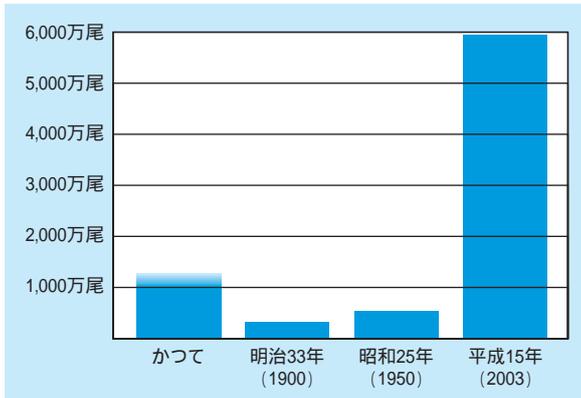
(左上)千代田堰堤(十勝川)でつかまえられたサケ。(右上)サケの卵をとり人工授精。(左下)卵を管理するふ化器。(右下)生まれ育ったサケの稚魚。

今、十勝の川に帰ってくるサケのほとんどは、漁師さんなど人の手により、ふ化場で生まれています。

川をのぼってきたサケを捕獲し、卵を採って受精させてふ化させます。春になり、海水の温度がちょうどよくなるころに、子どもの魚(稚魚)を川へ放流します。

稚魚は海に降り、成長しながらベーリング海やアラスカ湾まで行って大きく育ちます。帰ってきたサケは沿岸の定置網などでとられ、わたしたちの食べ物になります。こうした途中まで育てる漁業を「栽培漁業」といいます。

明治時代からの長い努力によって技術が高くなり、一時とても少なくなったサケが、たくさん帰ってくるようになりました。十勝の海でもたくさんとれ、今では、ふつうにわたしたちの食卓に上っています。(p174)



北海道にもどってきたサケの数。明治時代には大変少なくなったが、ふ化技術が上がり、とても増えてきた。

川をのぼるサケの役目

川をのぼったサケでないと、ふ化できるほど卵が成熟しません。そこでその分、漁師さんは海でとらずに川をのぼらせるようにしています。そして、サケがより多く生まれるように、川をのぼるサケのほとんどが捕獲場でとられています。

今でも自然の川で産卵・ふ化するサケはいます。しかし、多くは人がふ化・放流をして増やしています。

川をのぼってくるサケは、新たな命を産み出すためのサケなのです。だから、勝手にとることが禁じられています。

左図の参考:「サケ・HTBまめ本60」木村義一著、北海道テレビ放送、1998
「北海道さけ・ます増殖事業協会のページ」<http://www.sake-masu.or.jp/>

サケと十勝内陸との長く深いつきあい

伝統的なアイヌ文化では、川をのぼるサケは大切な食べ物である上、その皮でくつも作られました。(p125)

アイヌの人たちはサケを取りつくさず、産卵のことで、上流の人や動物たちのことを考えていました。(p135)

開拓期には、禁止されてはいましたが多くの人たちが川でサケをとり、田や畑が不作の年でも飢えをしのごうことができました(ただ漁業には困ったことでした)。(p173)

縄文時代の遺跡では、川漁で使った網のおもりが見つかっています(p93)。川をのぼるサケは、おそらくそれ以前(2万4千年以上昔の旧石器時代: p72)から、海でたくわえた栄養を内陸に住む人にあたえ続け、もっと前から、そして今でも自然の川で産卵し続けています。

今、川のサケをとることは絶対ダメですが、サケがもう少し自然産卵できないか、考えている人たちがいます。



(上)サケ皮のくつ「チェブクリ」。

(左)アイヌ民族の伝統的な正装をし、「マレク」でサケをねらう人(東泉園・上土幌町)。



川をのぼるサケ(猿別川・幕別町)。

1 受精(じゅせい): 魚の場合、メスの卵にオスの精液(せいえき)をかけて、卵と精子を合体させること。
2 稚魚(ちぎょ): 魚の子どものうち、すべてのヒレのスジの数が、成魚と同じ数にならな

ってから、ウロコができるまでの間のもの。ふ化してから稚魚になるまでを仔魚(しぎょ)という。サケでは、仔魚の間は栄養の入ったふくら(腸囊:さいのう)が腹にあり、水底の石の間で過ごす。稚魚になるとき上がり、自分でエサをとるようになる。