



天塩の鮭

豊かな漁場に恵まれた天塩
地方の発展に寄与した鮭

天塩地方は豊かな漁場に恵まれ、漁業が盛んな地域でした。その中心だったのはニシン漁とサケ漁で、初期の発展に大きな役割を果たしてきました。近世末より、漁は天塩川の河口地帯を中心に行われ、天塩場所の場所請負人栖原(すはら)屋や、庄内藩、水戸藩、などの手によって隆盛を極めました。「天下の副将軍」水戸黄門で知られる水戸藩は明治4年(1872年)の廃藩置県までの2年間、天塩地方を支配しました。当時の藩主自らがおもむいて、サケの増産のために、水戸から漁民を60人ほど呼んで、天塩川の河口に大量に堆積していた流木などのゴミを取り除いたといわれています。その甲斐あって、翌年には大漁に恵まれたといわれています。

明治・大正期には「天塩モノ」、「天塩鮭」として世間でもてはやされ珍重されました。しかし、明治30年(1897年)、天塩川における川漁が禁止され、以後、海面における建網漁業が中心となっていきますが、ニシン漁同様、自然にまかせた漁業は先細りとなり、明治の中期以降は停滞の途をたどることとなります。その後、大正11年(1922年)に、天塩水産組合によって天塩川の中川郡中川村大字安平志内字ペンケナブシュケブル川支流ペンケオクナイにサケ・マスふ化場が設置され、これをもってサケのふ化事業が開始されます。こうした努力が結実するのは、昭和50年代後半のことでした。

現在の漁獲量は、平成26年の900トンを境に、令和元年までは650トン前後となっていました。令和2年は1千トンを超える豊漁年となりました。金額でもシジミ貝やカレイ、カスベなどをしのご漁獲金額となっています。

見どころ

毎年9月に開催される一大イベント「てしお味覚まつり」はサケをメインとしたお祭りです。特製のイケスに放ったサケのつかみ取り、サケのさばき方の実演コーナーやイクラブづくりなどのイベントが楽しめます。

ポイント

天塩のサケは味が良いことから、「天塩モノ」、「天塩鮭」として珍重されていました。一時は衰退しましたが、大正時代に人工ふ化事業に着手。長い年月を経て成功へと導き、現在は再び天塩地方の主要水産物の一つとなっています。

五感で感じる！ 風土資産の魅力



毎年9月に行われる「てしお味覚まつり」はサケをメインとしたお祭りです。特製のイケスに放ったサケのつかみ取り、サケのさばき方の実演コーナーなど、じかにサケに触れることができるダイナミックなお祭りです。



天塩川で生まれ、日本海の荒波に育まれた天塩の鮭は別名「アキアジ」とも呼ばれています。漁期は8月下旬から10月初旬で、脂のりが良く逸品として知られています。

■基本情報(R7.3)

漁期：9月
問い合わせ：北るもい漁業協同組合天塩支所
(01632-2-1113)
イベント：天塩町役場商工観光課
問い合わせ (01632-2-1001)