

月光川のサケ資源

100年以上の歴史を持つ 月光川流域の サケ人工ふ化事業。

「サケの町」と聞いて思い浮かぶのは、おそらく北海道ではないだろうか。しかし、実はオホーツク海を泳ぐサケには、山形で生まれたものも多くみられる。

遊佐町の月光川流域は、本州有数のサケの遡上地。明治41年にふ化場が設置され、人工ふ化の取り組みは100年以上にもなる。毎秋、親サケから採り出された卵たちは、鳥海山の伏流水をゆりかごに育ち、春になると何千万もの稚魚となって海に放たれる。「放流時の稚魚はわずか1gから3gですが、稚魚時代にいかに健康に育ったかが、4年後に帰ってくるかどうかの決め手。丈夫な親サケから健康な卵を採り出し、清潔でストレスのない環境でふ化させることが重要なんです」。月光川水系の一つ、滝淵川で人工ふ化事業に取り組み、柗川鮭漁業生産組合の尾形修一郎さんはそう語る。

「メジカ」を通じて 誕生した 北海道との交流

遊佐を旅立ったサケの稚魚たちは、4年の歳月を経て、生まれた川に戻ってくる。その途中のオホーツクで漁獲されると「メジカ」と呼ばれ、数千本に1本の希少魚として、サケの約5倍の値段で取り引きされる。「遊佐まで残り千キロを泳ぎ切る力を蓄えたメジカは、脂がよく乗っていて、とろけるような味わい。皮も美しい銀色で、顔つきも優しくて、初めて見たときは『これが同じサケか!』と驚きました。祖父から3世代にわたってサケのふ化事業に携わっている尾形さんの夢は、このメジカを増やすこと。「昔の話を枝幸の組合長さんから聞いたんですが、網をたぐり寄せたら、海がキラキラと輝いた。網いっぱいメジカのうちが外れて光り、とてもきれいだったそうです。そんな時代に、もう一度戻りたいと思っていますんです」。

しかし、メジカが獲れるのは北海道のみ。遊佐がいくらふ化に力を注いでも、ともすれば資源を放出しているだけのようにも思える。「私も最初はそう感じましたが、考え方が変わりました。この町でふ化をしなければ、メジカという日本一のブランドができないこと



Supported by 庄内広域行政組合

庄内北部に位置する遊佐町の月光川流域は、古くから多くのサケが遡上し産卵する、サケのふるさと。この豊かな地域資源をいかして、近年では北海道との交流や、サケ食文化の保存・振興への取り組みが行われています。

我が子のように慈しむ 1gの稚魚にかける大きな希望。



10月から12月にかけて遡上したサケを捕獲。ストレスを与えないよう丁寧に引き揚げ、一瞬のうちに気絶させて採卵に入る。



メスのお腹を剖いて卵を採り出し、卵の健康状態を見ながら、上からオスの精子をふりかけて受精させる。



受精後25日ほどで、卵の中に稚魚の黒目が。10℃～11℃と水温変化の少ない湧水をふ化場に引いて稚魚を育てている。



3月、体長5～7cmに成長した稚魚を放流。稚魚たちは川を下り、日本海を北上してオホーツクを目指す。



柗川鮭漁業生産組合
尾形修一郎さん
Ogata Shuichiro

ふ化事業は農業者の冬期労働。「以前、牛を育てていたが、清潔な環境が重要であるなど相通じるものがあり、経験が生きている」。

Information
遊佐サケのふるさとで
自然の近さを実感、体感。

イベント

鮭のつかみどり大会



10月27日(日)10:30受付開始～14:00
河川公園(公園内水路、遊佐中学校裏)
つかみどりは、①11:15 ②11:40 ③12:50
④13:15 各回50名ずつ
☑参加料はホームページでご確認ください。
<http://www.yuzachokai.jp/>
☒ 遊佐鳥海観光協会
☎0234-72-5666

食べる～おでかけ～

**道の駅鳥海「ふらっと」
食堂の「イクラ丼」**



月光川にあがったサケのイクラと、地元
の「遊YOU米」を使った遊佐自慢の丼
(1,100円)

☒ 9:00～18:00
☒ 遊佐町菅里菅野308-1
☎0234-71-7222

食べる～おうちで～

サケの加工品いろいろ

サケの美味しさをよく知る遊佐のお母さん
たちが手づくりしている無添加加工品
☒ 取扱店「道の駅鳥海「ふらっと」、産直たわ
わ(酒田市)、東京・銀座「おいしい山形プラザ」
☒ さけます増殖資源加工センター
☎0234-77-2089



を北海道の人たちはちゃんと分かっている。だから、向こうで喜ばれるサケをたくさん送り出すことで、一緒に遊佐のサケ資源を守ろうとしてくれる。結局はこの町のためになるんです。地元に着く目先の利益ではなく、水産資源として俯瞰して捉える。地域づくりのあり方を考えさせられる一言だ。

平成25年、サケのふ化・放流事業の振興、メジカ漁獲量増を目的に「遊佐町めじか地域振興協議会」が設立された。メンバーには遊佐町や榊川鮭漁業生産組合、北海道の漁業関係者に加え、山形県の海の漁業組合も参加している。ふ化事業というのは本来、海の資源を作るために国が補助している事業で、山形県の海と川は「獲る人」と「育てる人」で利害が対立することから、これまでまったく別動いていた。しかし、北海道では海の漁業者たちがお金を出してふ化事業を行っていることから、力の入り方が違う。活動をより価値のあるものに高めるため、いわば「北海道式」に海の協力も仰ごう

がのっついて美味しい。ぜひ皆さんに食べてもらいたい」と平成2年に事業を立ち上げ、翌3年からサケの味噌粕漬けを売り出した。隣接する採捕場から、水揚げしたばかりのサケをもらって、すぐに処理する。「やつぱり新鮮なもの加工すれば美味しさが違います。繁忙期は地元のおばちゃんたちが集まってきて、魚をさばく人、加工する人と5〜6人で分担して、わいわい作っています」。

ちなみに銀座の山形アンテナショップでは、焼いた味噌粕漬けが人気だ。「銀座で売れていることは私にとって自慢の一つ。安いし食べると美味しいから買ってもらえるのになって自負しています。手づくり無添加にこだわるのは、単に設備資金を節約しているからですが、

と、協議会に参加してもらった。「今年5月に北海道へ視察に行つて、遊佐町はふ化の環境に恵まれていると感じた。向こうの気概でふ化をやれば、ここはまだまだ変わる」と尾形さん。平成19年から毎年互いに行き来し、もはや身内のような関係だからと、今年は北見にある最新のふ化場も見せてもらったという。「トップシークレットの施設は、本当にすごかった。北海道のふ化のノウハウはこちらの数段上。向こうの指導で施設を造り、ホットラインでつないで、さらに人材も育てていきたい。せっかく北海道と交流しているわけだから、向こうの組織から人事異動でここに常駐してもらうなど、人の交流にまでつなげたい」と、夢は膨らむばかりだ。

**遡上したサケの活用で
ふ化事業を陰で支える
地元のお母さんたち**

遊佐のサケと北海道のメジカがダイナミックな連携を見せる一方で、地元では主婦の方々が採卵後の川サケの有効活用に取り組み。中心になって動いているのが、さけます増殖資源加工センターの佐藤徳江さん。「川のサケだつて脂

あまり手を広げず堅実にやっつけていこうと思っています」。

立ち上げから20年。地元の産直や銀座で買ったお客さんから、直接注文を受けたり、『冬は寒いでしょ』と手編みのマフラーや帽子が送られてきたりと多くの人たちとの交流が増え、「楽しくてやめられないの」と佐藤さんは嬉しそうに話す。「今の課題は、この継ぎ手を育てること。若い人は勤めに出ているし、冬は魚の中にどっぷり浸かる作業だから、なかなか人が育たない。ここまで土台ができているのだから、いずれば桁川の女性たちに参加してもらって、遊佐町のサケの有効利用を図ってほしい。地区の特産として、海からの贈り物を大切に継承していきたいですね」。

**「一つひとつ、手作りで守る
かあちゃん味の味。」**



加工センターの様子。塩で2日間熟成させたサケを味噌粕に2〜3日漬け込み、一切れずつ串に刺して炭火でじっくり焼き上げる。味噌粕には地元の酒蔵・東北泉の酒粕が使われている。

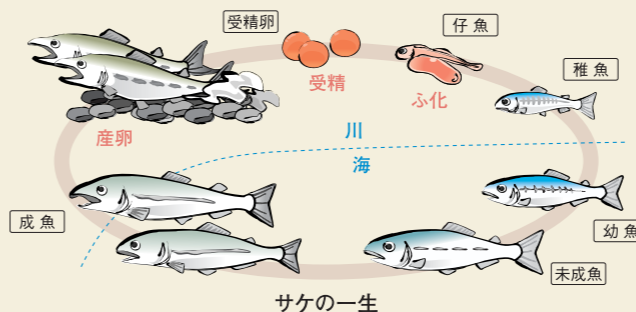
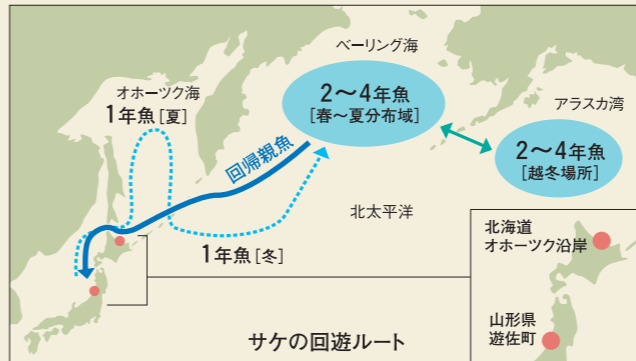
吹浦小学校の総合学習「牛渡川を探る」では、4年生の子どもたちがサケの採卵から受精までを学び、春には自分たちで育てた稚魚を放流する。



さけます増殖資源加工センター
佐藤徳江さん
Sato Tokue

小学校でのサケ料理授業など、食文化を伝える活動も行う。「遊佐ではサケをずっと重宝してきました。ふるさとの味を守っていきたい」。

取材・文＝松本典子
編集・撮影＝Cradle編集部
協力・写真提供＝
遊佐町産業課、山形県水産試験場、
遊佐町立吹浦小学校、
NPO法人遊佐鳥海観光協会



平成24年に開催された交流会には日本海沿岸のサケ関係者が集結。ふ化事業と定置網漁の共生の道を模索した。



目と鼻が近いので「メジカ」。サケは産卵期が近づくると顎が出て獺猛な顔つきになる。メジカは丸い顔つき。



庄内のメジカ関係者が集まってアル・ケッチャーノで行われた「メジカを食べる会」。参加者は奥田シェフによるメジカ料理を堪能。

**地域を越えたつながりが
“価値ある遊佐”をつくり出す。**