

様似を支える産業

③

今年の秋サケ漁始まる



乗組員が総出で網を引き揚げる

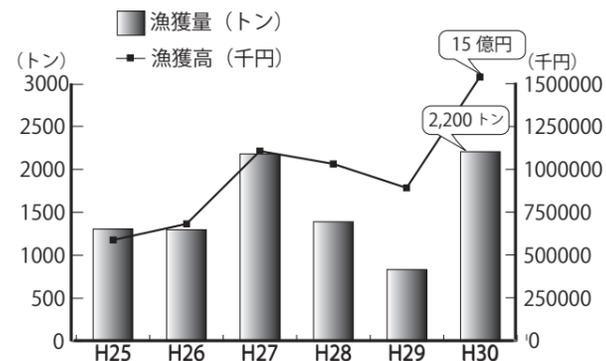
様似の秋サケ漁が始まりました。9月から11月が漁期の秋サケ定置網漁、昨年の豊漁を受け、今年の漁獲はどのようになるでしょうか。まだ漁期は始まったばかり。漁師さんたちの忙しい日々が11月まで続きます。



定置網漁始まる

9月1日から始まった秋サケの定置網漁、一度の漁で獲れている漁獲量は平年より少ないものの、台風などもなく順調に沖へ漁に出ることができています。

ここ最近の様似のサケの漁獲量は平成27年に2000トンを超え、豊漁。昨年は、10月頃まで台風の影響で沖に出られなかったものの、漁期後半で追い上げ2200トンを超え



過去5年間のサケの漁獲量と漁獲高



漁港から海へ出るのには夜明け前。出港前に漁船へ氷を乗せ出港します。港から15分ほどの漁場に着くと仕掛けてある定置網を乗組員総出で引き揚げます。力強い網の引き上げは圧巻。この作業を4回行います。

漁船の上の仕事

1000トンを超えると平年並みといわれる様似の定置網漁ですが、海に回遊しているサケの量、沖に出られる天候と、様々な要素が絡みます。漁のシーズンは始まったばかりですが、これからの獲れ方に期待がされます。



1度の漁で獲れるサケは約12ト、多いときには20ト獲れることもあります。

引き上げたサケは船上の生け簀の中へ入れられ港まで運ばれます。

乗組員のかたは、「今年の漁はまだ始まったばかりだけど、今の段階では去年に比べたらまだまだ少ない量」と話されます。

帰港して 仕分け作業

漁を終え帰港すると、港にはタンクがいくつも並べられて待っています。生け簀から



日高ブランドの山漬け「銀聖」



サケを下ろすと、手早い仕分け作業が行われます。同じサケでも、銀毛鮭・ブナ（表面の色がブナの木の色をしているのでこう呼ばれる）、その他の魚種に分けられ、タンクごとそのまま漁業協同組合へ集荷されます。銀毛鮭の中でも3.5kg以上のものだけが日高ブランド「銀聖」として出荷されます。

今年の秋サケ どれだけ獲れる

今回、定置網漁の取材をさせていただいた冬島の（有）坂本水産の坂本雅彦さん（兄）と悠さん（弟）。（有）坂本水産は昭和54年創業、40年間定置網漁を行っています。坂本悠さんは、「9月1日から始まった今年の定置網漁、今年の操業はまだ10回（9月14日現在）なので、年内にどれだけ秋サケが獲れるかは現段階では見えない状況。けれど、昨年と同じように豊漁となるようになればと漁へ出てます。」と話されました。

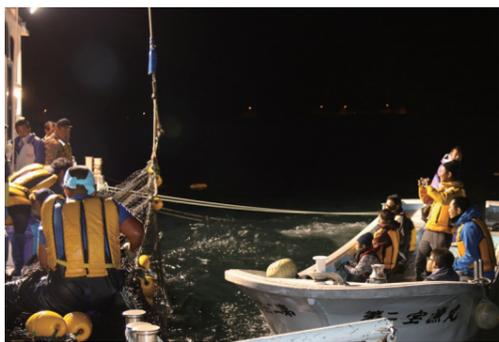


坂本雅彦さん（左）と坂本悠さん（右）

「若者の魚離れを防ぎたい」

漁師体験ツアー 始まりました

今年から始まった町外からの観光客向けのツアープログラムの、「漁師体験ツアー」を始めたのは、前ページでもご紹介した(有)坂本水産の坂本雅彦さんと悠さん。
最近の若者の魚離れを止めたい、また漁師の仕事に身近に体感してほしいとの思いからこのツアーを立ち上げました。



網起こしを見学するツアー客

初めてのツアーは9月14日に行われ、札幌市、伊達市から来られた2組4名のかたが参加しました。
都市部に住んでいる人にとっては、潮の香りも船に乗ることもなかなかないこと。

参加者は、「漁船に乗るといのは普段の生活じゃ絶対に体験できないことなので、申し込んだ」とツアー参加のきっかけを話します。
ライフジャケットなどの準備を整え、漁師とともに漁船に乗り込み出港です。

定置網の設置場所まで到着すると、漁師の網起こしを真正面で見学。揺れる船の上での力作業、迫力ある漁師の姿は圧巻です。揚がる場面を間近で見ると参加しなければ味わえない瞬間。
約1時間の網起こしを見学し、帰港すると、採れたサケ



サケの雄と雌を見分けるポイントをレクチャー

の見分け方を教わります。「オスは強い顔、メスは優しい顔」とシンプルながらも実際見ると納得の解説をするのは坂本悠さん。ツアー客も仕上げ作業を体験します。

漁協への出荷を終えると、炭をおこし、さつき獲れたばかりの秋サケをちゃんちゃん焼きで堪能します。家庭じゃできない獲れたての贅沢、いくらご飯もかけ放題。参加者は終始笑顔で、大満足の様子でした。



サケ以外にも、この日獲れた魚を刺身で振る舞う

このツアーは、10月まで行われる予定で、現在、予約の状況も好調。坂本さんは「このツアーで、サケがどのように獲られているか見てもらって、漁業という職業から離れがちな若者にも興味を持ってもらいたい。また、獲れた魚を食べてもらって、食の面からも魚離れを止めたい」と漁業への思いを話してくれました。

漁師体験ツアーのプログラム

7:30	6:00	5:00	3:30
ツアーは10月下旬まで行われます。料金は大人8000円、高校生以下5000円。申込先は(有)マルヤ海産 TEL 39・1025	漁港を出発。船内、定置網の網起こしを見学	帰港 仕分け作業体験	漁師体験ツアーのプログラム
	サケをさばき、ちゃんちゃん焼きを堪能。ツアー客同士でも親睦が深まります		



ちゃんちゃん焼きとともにいっけの塩漬けも一緒に

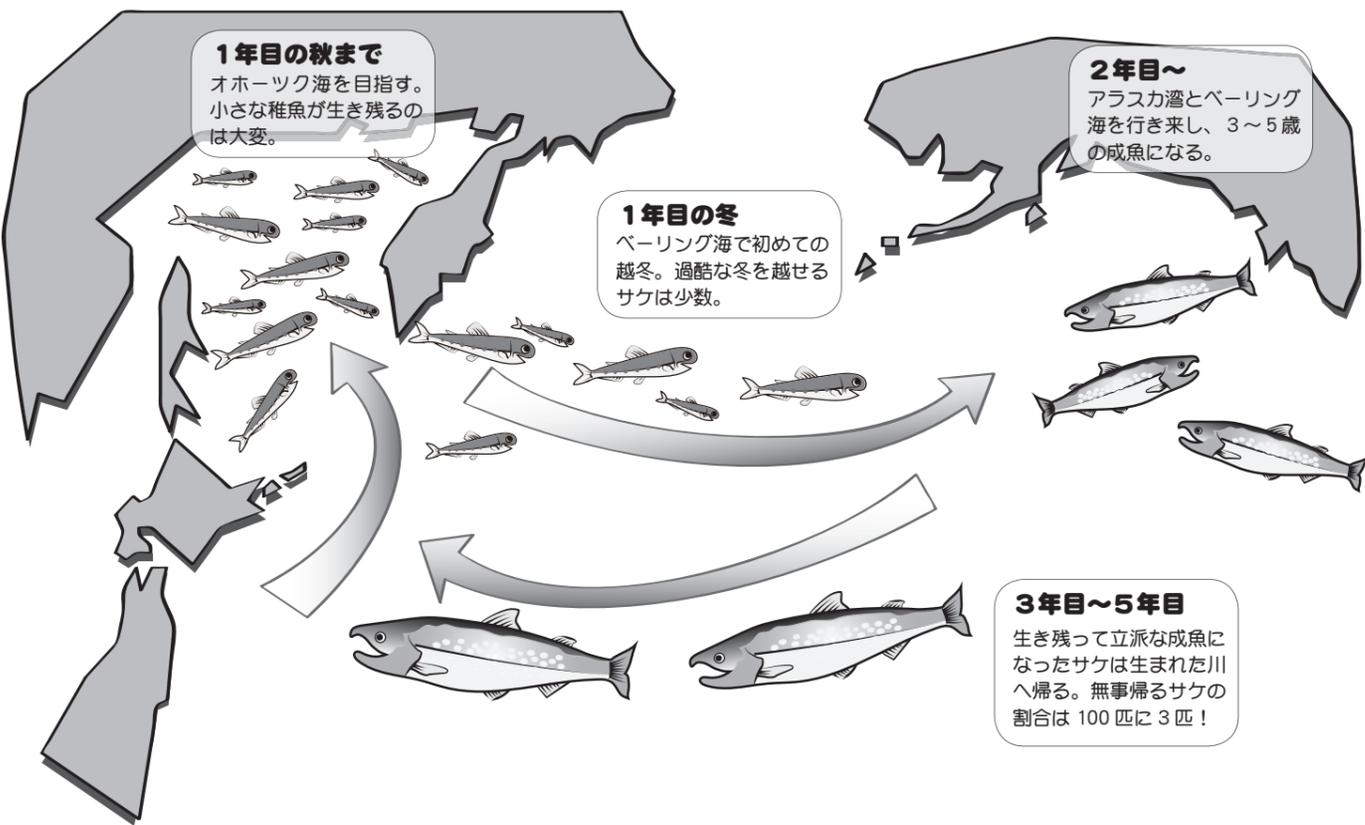
アラスカ湾までの長旅 サケの一生

長く厳しいサケの旅

わたしたちの家庭の食卓に並ぶサケ。こんなに身近なサケですが、卵から生まれて成魚になるまでのサケの一生はどのようなものなのでしょうか。
自然の川でサケが自力で産んだものもありますが、海へ下っていくサケのほとんどがふ化場で産まれた稚魚。秋に定置網漁で取れるように資源管理をしています。

4月〜5月に川へ放流された稚魚は5日ほどかけて海へ下ります。海へ出るとオホーツク海を目指しますが、そこにたどり着くまでの間に多くの稚魚が息絶えてしまいます。生き残るための第1関門です。その後、オホーツク海からベーリング海へ移動し初めての越冬をします。ここは過酷な環境で、稚魚が大きく減ってしまう、サケにとっての第2関門。冬を越すとアラスカ湾へ移動し、アラスカ湾とベーリング海を行き来し、成魚へと成長していきます。

成魚となった3〜5歳のサケが、自分の産まれた様に戻ってくるのは、わずか3%。100匹に3匹という、大変貴重なものです。私たちが普段食べている身近なサケは、実は過酷な旅を乗り越えた精鋭たちなんですね！



サケふ化事業は、川と森林を守ること

毎年道内各地でサケの稚魚の放流が行われています。様似町内では5月にニカンベツ川と幌満川で、日高管内さけ・ます増殖事業協会によりサケの稚魚の放流がされており、今年は2つの河川で計300万匹の稚魚が放流されました。

サケが川に戻るといことは、ここで卵を産んで死んだサケが土に還り森林の養分になるということ。サケを食べるクマや鳥のフンも養分となります。そうして育った森の落ち葉は川の養分となります。「サケのふ化事業というのは、川と森のどちらも守ることになる。」と、日高管内さけ・ます増殖事業協会専務理事の清水勝さん(浦河)は話します。サケには、川と森の自然のバランスをとるのに重要な役割があるのです。



さけ・ます増殖事業協会専務理事の清水勝さん「サケの旅はロマンだ」



毎年5月に幌満川へ稚魚が放流されています