

III章 サクラマス等の利用

1. 漁業

1) 漁業と漁法

(1) サクラマス

① サクラマスの漁業の発達

川でサケ *Oncorhynchus keta* およびサクラマスを専門に採捕した人々は、サケマスの生態、特に遡上時期や彼らが滞留する場所を経験的に知ることにより採捕技術を発達させたと推察される。事実、近畿地方の一部を含む東日本の縄文時代遺跡から、サケマス類の骨が発見されることから、東日本の古代人は季節的に定まった時期に多数遡上したサケマスに依存した生活を営んでいたものと推察されている^{1),2),3)}。この頃サケマスを捕獲した道具は、鉾（もり、ヤスとも呼ばれる）、鉤（かぎ）、打撃棒などであったと考えられている⁴⁾。他方、サケをカムイチュプ、神の魚として利用した北海道アイヌの人々がサケを獲る道具にも、鉤（マレップ）と打撃棒（イサパキクニ）が知られている^{5),6)}。これらのサケマスは当時すべて自給自足の生活で消費され、特に北国では食料が乏しくなる冬季の保存食として重用されたのである。

時代が進み人々の生活は狩猟主体から稲作による農耕主体の生活に移行し、人口が増加して社会的階層（職業）が分化するにしたがって、淡水あるいは海面で採捕した水産物を他の生活物資と交換あるいは換金する生業として漁業が分化してきた。サクラマス漁業は川漁から始まり、その後母川の河口周辺に回帰してきたサクラマスを対象にする沿岸漁業が開発され、そして索餌回遊期のサクラマスを狙った沖合漁業へとその漁場を拡大してきた。ここでは、サクラマス漁業を川と海に分けてその漁法と漁獲量の変化に注目して紹介するとともに、特に、北海道におけるサクラマス漁業の変遷を少し詳しく紹介する。

② 川のサクラマス漁業とその漁法

我が国で最初にサケマスが文献等に記載されたのは、奈良時代（8世紀前半）に編纂され現存する五つの「風土記」のうち、「常陸風土記」のサケ、「出雲風土記」のサケとマス、「肥後風土記」のマスであった。また、平安時代（10世紀初め）に編纂された「延喜式」には、租税として大量のサケを貢納した国として信濃（長野県）、越後（新潟県）、越中（富山県）が記されている¹⁾。これらのサケマスはもっぱら川で捕獲されていた。先述したようにサケやサクラマスは、一定の季節に大量に川に遡上してくることから、内陸の人々は流域の地形や季節的な川の増渇水、魚が滞留する場所などに合わせて、その漁法を発達させたのである。

サケやサクラマスの川漁が発達しその漁法がほぼ確立されたのは、江戸時代（17世紀以後）と考えられる。それ以前にも川漁は続けられていたが、大規模な築の構築や人手を要する曳き網漁そしてその漁場の管理と漁獲物の保存および輸送手段等が整備されるのは、住民の生活が安定し生活消費が増えた江戸時代以降と考えられる⁷⁾。事実、この時代の川漁を記録した書物がいくつか残されており、北陸の千曲川（信濃川水系）に関する「北越雪譜」⁸⁾、あ

るいは関東の利根川に関する「利根川図志」⁹⁾をあげることができる。これらはサケ漁の漁法について記しているが、サクラマスについても同様であったと考えられる。千曲川のサケ漁は、「三角網」、「四手網（よつであみ）」、「金鍵（かなかぎ）」、「流し網」、「やす突」、「搔網（かきあみ：掬い網のこと）」が漁法として記されており、この当時すでに現在ある漁法の原型が確立されている。このほかに「打切り（うちきり）とつづ」があり、これは築（打切り）とトラップ（つづ）を組み合わせた漁法である。他方、利根川のサケ漁は、「大網（地曳き網のこと）」、「待網」、「打切」、「歩掛（かじかけ）」、「無相（むそう）」、「流し」、「イクリ」、「バカッピキ」の網漁および「ヤスツキ」が記されている。これらの漁法のうち、網漁は複数の人々で行う集団漁であるのに対して、「やす突」は個人漁であることに注意する必要がある。

サクラマスはサケと異なり、川幅が広く川底が安定した下流域から川幅が狭く急峻な地形の上流域まで遡上することから、それらの場所では流域の環境の違いに応じた漁法が用いられてきた。一般的に中下流域では、「築」を主体に「地曳き網」や「流し網」そして「投網」による集団漁が主体である。これに対して上流域では、夏季に淵を対象に大淵で「居繰網（いぐりあみ：二艘の小舟で網を上流から流し絡め獲る漁法）」そして小規模な淵では「鉤」および「やす突」が用いられ、秋季は産卵場で「鉤」および「やす突」漁が行われている⁴⁾。上流域のサクラマス漁は個人漁が主体であり、自家消費を目的に採捕されてきた。また、上流域では「毒流し」と呼ばれ、特定の植物の樹皮や実、葉をつぶして出る液を川に流し、弱った個体や忌避して逃れる個体を潜水して「やす」で突いたり網で採捕したりした。「毒流し」は現在禁止されているが、当時は流域共同体の季節的な集団行事でもあった^{4),10)}。

このような川の上流域におけるサクラマス漁は明治（1860年代後期）から大正そして昭和中期（1950年代前半）まで続けられた。しかし、その後進められた流域の開発、すなわち発電用から多目的に至る河川横断工作物の建設（ダムなど）¹¹⁾による上流域サクラマス個体群の消滅と山村集落の離散は、古来から続けられてきた河川上流域におけるサクラマス伝統漁法を衰退させたのである。

ところで、川の上中流域に生息するサクラマスの中で、海に下る降海型とは異なる河川残留型と呼ばれる個体が存在する¹²⁾。河川残留型は「ヤマメ」*Oncorhynchus masou masou* と呼ばれる（図Ⅲ-1）。ヤマメは海に下ることなく周年川に生息することから、山間の人々はこれを貴重な食料の一つとしていた。一方、大正から昭和にかけて山間に温泉地が開けて人々が療養や観光に訪れるようになったが、これらの人々をもてなす食材として周辺の山や川で採られる山菜および川魚の消費が盛んになってきた。そして川魚の需要が高まるとともに、山間の人々の間から「職業漁師（職漁）」と呼ばれる集団が分化してきたのである。「職漁」たちは一定サイズの川魚、アユ *Plecoglossus altivelis*、イワナ *Salvelinus leucomaenis* subsp.、アマゴ *Oncorhynchus masou ishikawae*、そしてヤマメを採捕した。そのなかでヤマメおよびアマゴ、イワナを捕らえるために、「職漁」は漁法として「てんから」と呼ばれる毛鉤あるいは餌を仕掛けとする「竿釣り」を用いたのである。「職漁」が用いた「竿釣り」仕掛けには川の地形や魚種および季節により地域的な独創が認められ、伝統釣法として現在 12 地域が

知られている¹⁰⁾。しかし、これらの伝統釣法も上流域の川魚資源の減少と川魚に替わる養殖ニジマス *Oncorhynchus mykiss* の台頭により、昭和 30 年代（1950 年代後半）を境に衰退していくのである。



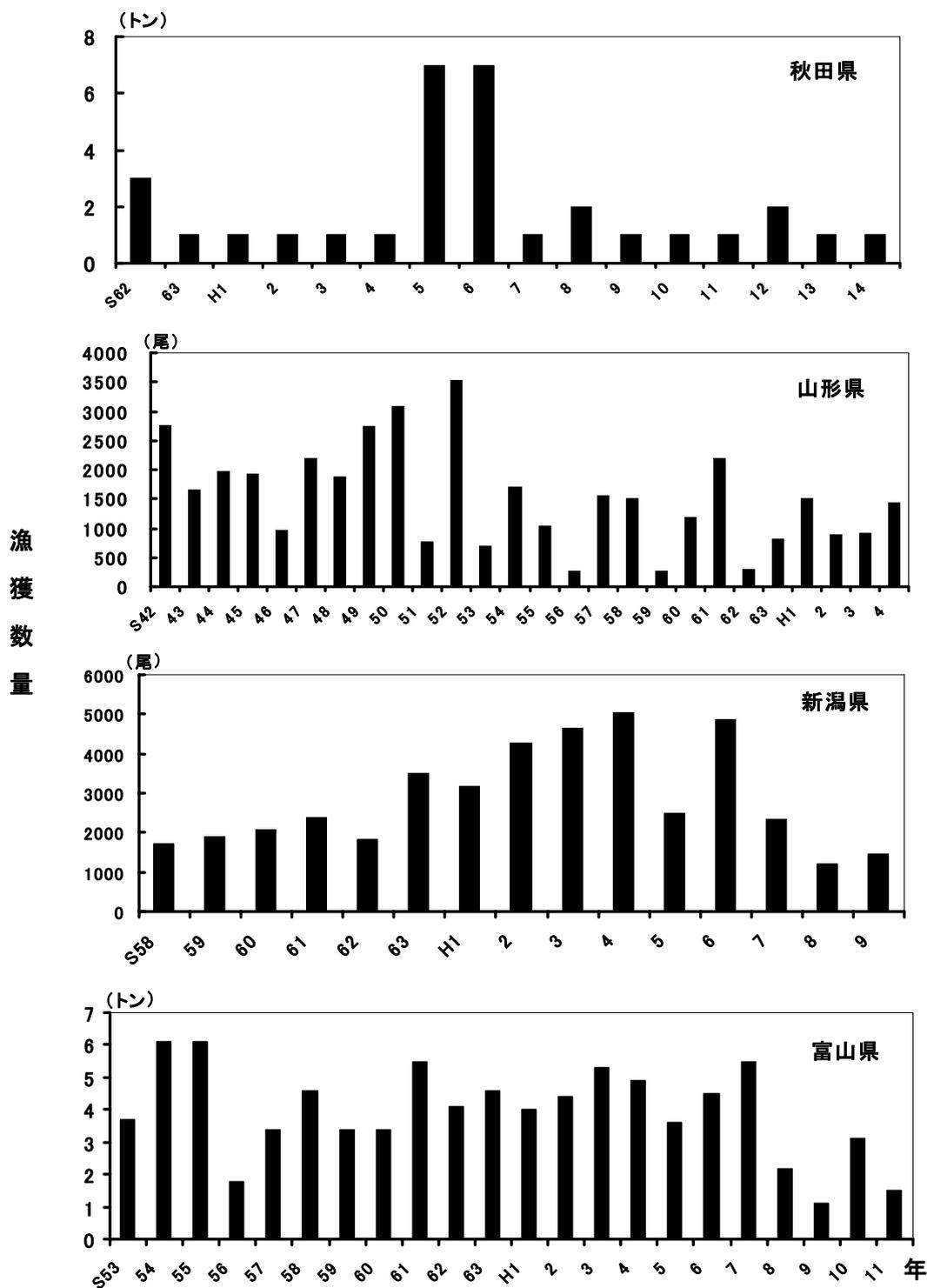
図Ⅲ-1 サクラマスの河川残留型「ヤマメ」

注：上は夏季のヤマメ、下は秋季の産卵期のヤマメ。

過去に獲られたサクラマスの漁獲量を見ると、明治から昭和初期にかけて多くのサクラマスが、本州北部および中部の脊梁山脈深く遡上したことが窺える。明治終期（1907 年（明治 40 年）から 1912 年（明治 44 年））のマス（鱒）漁獲量は、青森県 113 トン～188 トン、秋田県 150 トン～563 トン、山形県 373 トン～938 トン、新潟県 188 トン～525 トン、富山県 150 トンから 188 トン、岩手県 38 トン～75 トンに上り¹³⁾、漁業資材に乏しかった時代に多くのサクラマスが獲られていた。また、「第 1 次農林省統計表（1924 年（大正 13 年））」によると、当時のマス漁獲量は東北地方で 709 トン、上信越地方で 799 トン、中国地方で 255 トンに達していた¹⁴⁾。他方、太平洋側の関東地方では昭和初期（1927 年（昭和 2 年）から 1931 年（昭和 6 年））に、多摩川で平均 2.5 トン、相模川で平均 0.6 トン、酒匂川で平均 0.6 トンの鱒が漁獲されていた¹⁵⁾。なお、この時代の資料による漁獲高は「貫（かん）」で示されているが、ここでは 1 貫を 3.75kg に換算して計算している。

最近の本州日本海側（秋田県、山形県、新潟県、富山県）におけるサクラマス川漁の漁獲量を図Ⅲ-2 にまとめて示す。調査年の期間および漁獲量単位がトンあるいは尾数のために見えるにくいが見え、おおよその傾向がつかめる。この図によると、山形県および新潟県のサクラマス平均体重を 2kg と見積もっても、1960 年代後半（昭和 40 年代）から 2000 年始め（平成 10 年代）にかけて、東北 4 県のサクラマスの川漁（増殖用の親魚捕獲を含む）漁獲量は、数トンから 10 トン未満のレベルに止まっている。これらは「築」、「刺し網」、「投網」、「巻網」な

どで漁獲されているが、最近の漁獲量は明治期のそれらと比べておよそ 100 分の 1 以下に減少している。



図Ⅲ-2 東北・北陸4県のサクラマスの河川漁獲数量の変化

注：平成 15 年度水産資源増殖ブランド・ニッポン推進対策事業（サケ・マス・ブランド推進型）報告書（秋田県）、平成 11-13 年度山形県内水面水産試験場事業報告書、平成 5-9 年度新潟県内水面水産試験場報告、平成 9-11 年度富山県水産試験場年報による。

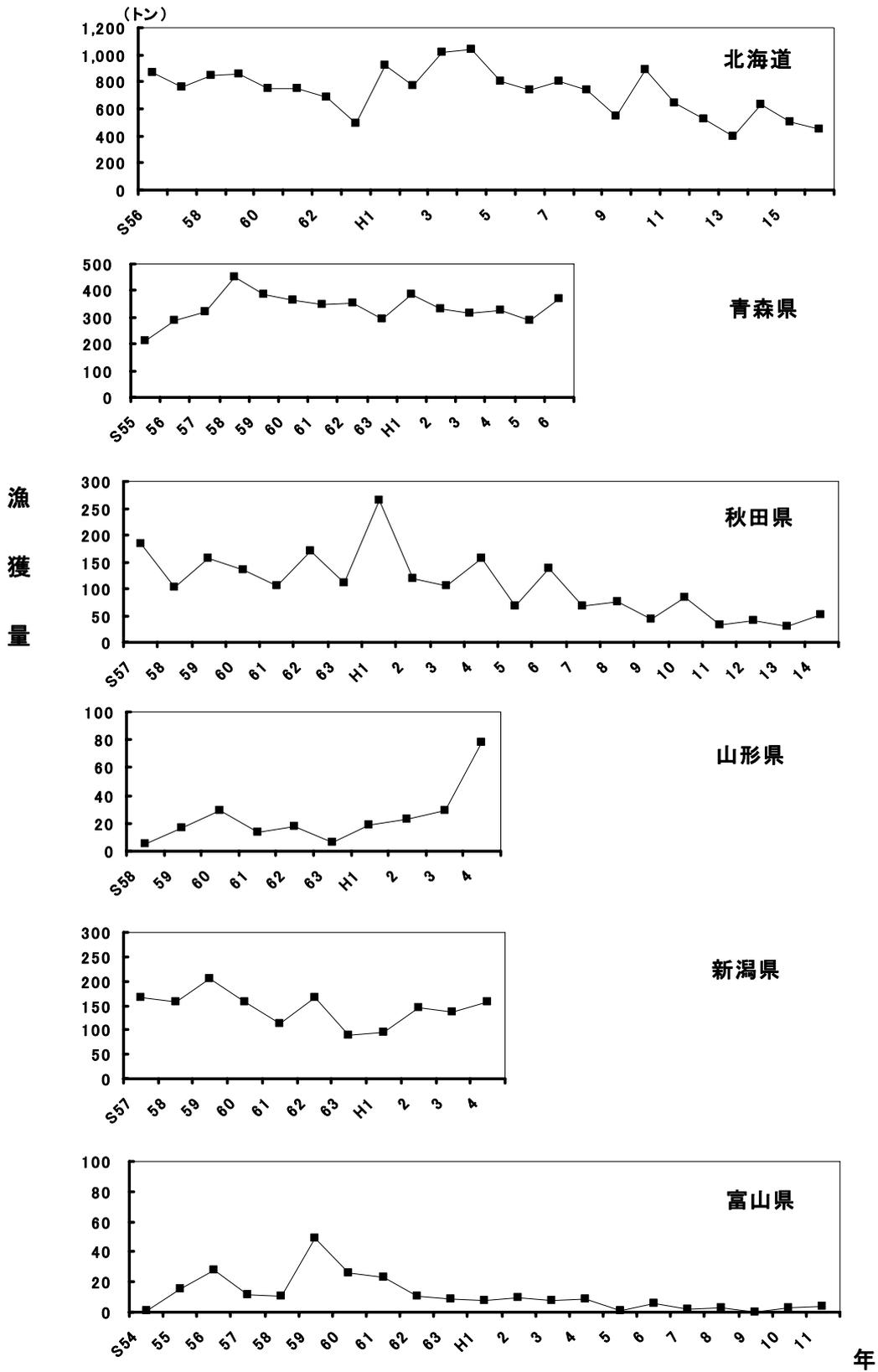
③ 海のサクラマス漁業とその漁法

我が国におけるサクラマス漁は、すでに触れたとおり川漁から始まったといえる。海面におけるサクラマス漁業の発達を詳しく説明した資料は見当たらないが、漁獲量が大きかったサケに準じた漁法の発展を見たものと思われる。それによると、沿岸域におけるサクラマス漁業は、先ず集団で行う「地曳き網」から始まり、サクラマスの回遊経路に網を仕掛けて捕らえる「建網（たてあみ、定置網のこと）」が発達した。ごく沿岸域では小型舟による「一本釣り」が始まった。当時この漁法は漁師の腕が試され、経験と勘が漁模様を左右する漁法といえた。他方、漁船の動力が人の手からエンジンに変わることにより、サクラマスの漁場はごく沿岸からより沖合に拡大して行くことになったのである。漁場の拡大とそこに分布するサクラマスの生態に対応して発達した漁法は、「刺し網」および「延縄（はえなわ）」である。「刺し網」は、固定して網罫りさせる場合および表層または中層に網を流して罫網させる場合があり、後者を「流し網」と呼んでいる。「延縄」は、幹縄（みきなわ）に餌をつけた多数の釣り鉤を垂らし獲物を狙う漁法である。このほかに現在では沖合の「底曳き網（トロール）」で漁獲される例があるが、これはサクラマスを対象にした漁法とはいえない。

さて、サクラマスの沿岸漁獲量は、我が国の水産統計では、サクラマスとカラフトマス *Oncorhynchus gorbuscha* を一緒にして「マス」として処理してきたことから、過去の「マス」漁獲量からサクラマスのそれを推算するのが現状である。ただし、カラフトマスの分布がより北方に偏っていることから、各地域のサクラマス漁獲量は地理的要素および漁期などの季節回遊的要素を加味して推算が行われている。ここでは、サクラマスとして漁獲統計が整備され始めた 1980 年代（昭和 50 年代後半）以降の資料に基づき、各地のサクラマス沿岸漁獲量をまとめた。

図Ⅲ-3 に 1980 年代以降の道県における沿岸漁獲量の変化をまとめた。資料により調査期間が異なり見にくいがおおよその傾向はつかめる。これらの漁法は、「定置網」、「刺し網」、「一本釣り」、「延縄」、「流し網」によるものである。サクラマス沿岸漁獲量は、北から南へ下るに従って減少することが明らかである。例えば、1980 年代後半から 1990 年代初めにかけて北海道の漁獲量は 800 トンから 1,000 トンあるが、秋田県および新潟県のそれは 150 トン前後、そして富山県では 10 トンから 30 トンほどである。ただし、山形県の場合は 1992 年（平成 4 年）を除いて 20 トン前後に止まっている。資料期間が比較的長期にわたる北海道および秋田県そして富山県のサクラマス沿岸漁獲量は、最近、減少傾向が明らかである。

このようにサクラマスの沿岸漁獲量はサケやカラフトマスとは対照的に減少したが、サクラマスは、特に、北日本海沿岸の漁業者にとって貴重な我が国の漁業資源であるとともに、伝統的地域食材のひとつである。従って、サクラマスはこれからも大切に守り育てていかなければならない魚種といえる。



図Ⅲ-3 北海道および東北・北陸県のサクラマス沿岸漁獲量の変化

④ 北海道におけるサクラマス漁業の発達の歴史

北海道は歴史的に本州とは異なる道を歩んできた大地といえる。その地理的気象的な環境条件から、北海道は豊かなサケマス資源を育んできた大地である。しかし、本州が古来より定住した人々によりサケマス漁が維持継続されたのに対して、北海道は江戸時代から明治にかけてアイヌの人々を排除し、本州資本および国策によるサケマス漁場開拓あるいは人工増殖が行われた点に違いが認められる^{16),17)}。北海道ではアイヌの時代以降、本州に見られるようなサクラマスの伝統的漁法の多様化も集団的行事も発展しなかったのである。ここでは、わが国最大のサケマス産地である北海道におけるサクラマス漁業について、その漁法と利用に焦点を当てながら歴史的に整理した。

ただし、先述したように北海道のマス漁業に関する統計資料は、サクラマスはすべて「マス」として扱われていた。「マス」にはサクラマスとともにカラフトマスが含まれ、カラフトマスの漁獲量ははるかに大きいことから、北海道の「マス」に関する資料の分析には注意を払う必要がある。ちなみに、北海道立水産孵化場は、1981年（昭和56年）から北海道沿岸のサクラマス漁獲量調査を実施しており、そのデータは毎年「北海道立水産孵化場事業成績書」に公表されている。また、北海道のサケマス増殖河川におけるサクラマス親魚の捕獲数は、旧水産庁さけ・ますふ化場（独）水産総合研究センターさけますセンター）で資料が整理されている。

北海道におけるマス漁業の発達は、江戸幕府による蝦夷（北海道）統治が始まってからとなるが、それ以前はアイヌの人々がサケおよびサクラマスを利用していたのである。両種はアイヌの人々にとって重要な食料であり、サケは厳しい冬季の保存食となり、サクラマスは冬が明け、夏までの間の貴重な食料のひとつであった。サケおよびサクラマスの呼び名はその成長や生態によりさまざまに名付けられており、アイヌの人々の自然に対する観察眼と両種の持つ重要性が窺われる。例えばサクラマスの呼び名は、サキペ（夏の食料の意味）、イチャニウ（産卵場の親魚）、フレ・チャ（雄親魚）、ホシ（雌親魚）、キッラッポあるいはポンキッラ（稚幼魚）、イチャンカオツ（河川残留型の成熟雄）があげられる⁵⁾。

一方、カラフトマスは、エモイ、ヘモイ、トピウと呼ばれ⁵⁾、その呼び名はサケやサクラマスほどには細かく分けられていないことには注意を要する。

アイヌの人々によるサクラマスの捕獲法は、「鉤（マレップ）」と「打撃棒（イサパキクニ）」が知られており、この他に杭と木で川をさえぎる「ウライ」や「テシ（築（やな）の一種）」をつくり、そこに溜まるサケやサクラマスを「マレップ」あるいは「三角形の網」ですくい取ったことが知られている。さらに、流れに乗って2隻の木船で網を曳き掬い獲る方法（「ヤーシ」）および「ラオマッ（柳の柴で作った筒状の構造物）」、魚止めの障害物を跳躍し落下する魚を捕る「袋網」が知られている⁵⁾。この中で「マレップ」はアイヌ独特の漁法であり本州では観察されないが、サハリンおよびロシア沿海州の在住民俗（ギリヤーク）に類似した漁具の使用が認められている⁴⁾。明治中期に幾人かの外国人が北海道内を旅行したとき記録を残しているが、その中に十勝川で「ヤーシ」によるサケの捕獲風景が残されている¹⁸⁾。

アイヌの人々はこれらの捕獲法により、サケおよびサクラマスを捕らえ自給自足の生活を

営んでいたが、和人の北海道統治によりその生活は一変することになったのである。

ア. 江戸および明治時代

江戸幕府が松前藩に蝦夷交易の独占的承認を与えたのは17世紀初め(1604年(慶長9年))のことであった。松前藩により北海道は、和人地と蝦夷地に分けられた。蝦夷地では和人の居住が許されず、アイヌの人々とは「場所」とよばれる所で藩士による蝦夷交易が行われていた。しかし、17世紀後半から商人による蝦夷交易の請負が始まり、場所請負制が発達したのである。このころの交易品は、サケマス、コンブ *Laminaria* spp.、ニシン *Clupea pallasii* であった。ところで捕獲したサケマスを保存する方法は、塩が自由に手に入る以前は、乾燥させることが一般的であった。これらは「干鮭(からざけ)」と呼ばれ、アイヌの人々の伝統的保存方法であった。「干鮭」は、蝦夷交易の重要な交易品であった¹⁾。

他方、場所請負制のもとでは、和人による漁法等の導入が図られるとともに、アイヌの人々の漁業権を奪い請負商が自らサケマス漁業を営むようになった。1798年(寛政10年)に幕府は場所請負制を廃止して、幕府による直轄経営が開始され、会所が設けられ北海道のサケマス漁業は発達した。「蝦夷日誌」(1978年)による当時のサケ漁獲高は290万尾余りとされている¹⁾。当時の漁獲方法は、川における「曳き網(地曳き網)」が主体であったが、19世紀(天保年間)に入りサケマスの漁獲量が減少したことから、その漁場は川から沿岸へ拡大した。沿岸における漁具は、「角網(つのあみ)」と呼ばれる「建網(たてあみ)」であった。

18世紀ころのマス(カラフトマスおよびサクラマス)の加工品は、「アタッチ」(アイヌの人々の食料)および本州へ移出される「塩引(しおびき)」であった。さらに、ニシンの代用肥料として、「搾粕(しぼりかす、鱒粕(ますしめかす)とも呼ばれた)」および「鱒油」が生産され、本州に輸送された。これらのマスはカラフトマスが主体であり、その生産地は南千島の国後および択捉であった¹⁾。この当時サケマス加工品などの輸送には、北前船が活躍した¹⁷⁾。

明治期に入り政府は、殖産興業政策の下で北海道の開拓に着手した。漁業も食料増産(肥料も含まれる)と外貨獲得の手段として位置付けられ、サケとともにマス漁業も発達した。

ここに興味深い1冊の古い報告書が残されている。本書は、明治25年(1892年)3月に当時北海道廳(庁)水産技師であった伊藤一隆(初代水産課長)がその前書きで、「北海道廳は北海道の水族の蕃殖、漁業の進歩を図るため明治22年から明治26年まで5ヵ年かけて水産の調査を行うこととした。本書は明治22年(1889年)豫察踏査復命書を増補校正したものである。(大意を要約した。)」と述べており、本文では主要魚種の生態、漁場、漁期、漁具および漁船、漁撈および漁民がまとめられ、今で言うところの漁業図鑑に相当するものである¹⁹⁾。この報告書には「鮭」と並んで「鱒」がまとめられている。当時の貴重な調査資料であることから、「鱒」について少し詳しく紹介する。

上記の報告書の「鱒」では前述のとおり、サクラマスとカラフトマスは区別されていない。魚種の総説部分における「鱒」は、添付図を見る限りサクラマスについて述べたものと思われる(上記報告書 p.39~p.41 および添付図のます、学名は *Oncorhynchus perryi* Hilgd. としている。)。しかし、「鱒」の漁場および漁期等を記した別部分はその大部分がカラフトマスで

あり、現在の漁期および遡上期などを考慮して一部がサクラマスと推察される（上記の報告書 p.197～p.200）。上記の報告書による「鱒」の呼び名は、「口黒ます（早春に沿海に来遊するもの）」、「さくらます（桜の花が満開の頃に漁獲されるもの）」、「せごいます（さくらますが成長したもの）」、「まます（川を遡上したもの）」とされるが、「まます」はカラフトマスを主対象にして一部サクラマスを含むものと思われる。また、現在の「クチグロ」は秋季から初冬にかけてオホーツク海から南下するサクラマス未成魚を示すが、この報告による「口黒ます」は内浦湾（噴火湾）と上磯（道南津軽海峡）で11月から3月に漁獲されるもので、海洋越冬期のサクラマスと推察される。

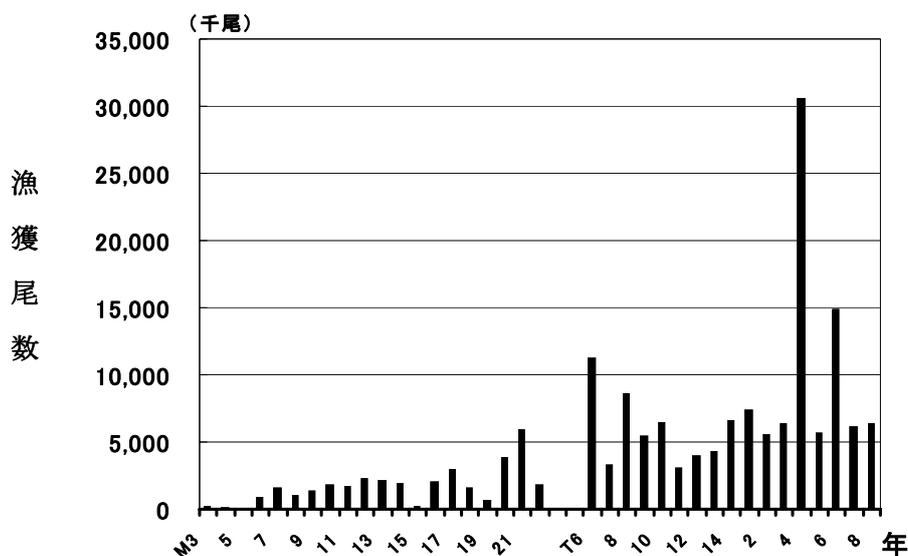
当時の「鱒」漁具は、「引網（曳き網）」、「差網（刺し網）」、「角網（建網）」であった。「引網」は主として川で用いられ、海で使用した地区は北見、根室、函館であった。「鱒」漁場の著名な河川は、石狩川、天塩川、斜里川、標津川、西別川などであった。これら河川の1シーズンの漁獲高は多くて36,000尾から48,000尾、他の川では1,500尾程度が普通であり、多くても2,400尾から3,600尾であった。「差網」はその使用法が「流網」に属するものであり限られた地域で使用された。別の資料によると「刺し網」は渡島半島で使用されている¹⁾。

「角網」は巾53～60m、奥行き15～18mのもので、1シーズンの漁獲量は、18,000尾から36,000尾とされている。著名な沿岸漁場は、増毛、留萌、宗谷、北見紋別、網走、斜里、根室、日高であった。なお、「鮭」の章では、「北海道に「建網（角網）」が導入されたのは30年ほど前になる」と記していることから、その時期は19世紀後半（1860年前後）と推察される。

「鱒」漁に使用された船は特別なものではなく、「三半」、「保津」、「磯舟」のような小型舟が用いられた。

「鱒」の加工品は、「生魚」、「塩漬」、「絞粕（しぼりかす）」、「鑑詰（缶詰）」であった。「生魚」は北海道で消費されるもので、「塩漬」は石狩、天塩、北見、根室で生産された。南千島の択捉では「塩漬」と「絞粕」が生産移出され、北見の別海および千島の紗那（しゃな）では「鑑詰」が生産されていた。

当時の「鱒」漁獲量（1870年（明治3年）～1889年（明治22年））を図Ⅲ-4に示す。この図には、1916年（大正5年）から1933年（昭和8年）までのマス漁獲量も参考に含めた。これには、千島、国後、択捉の「鱒」漁獲量が含まれており、その大部分がカラフトマスと考えられる。なお、当時の漁獲量は「石（こく）」で表示されているが、半田芳男（1933）の報告²⁰⁾に基づき、マス1石を120尾に換算して漁獲量を求めた。参考までに、サケ1石は60尾に換算されている。



図Ⅲ-4 北海道の沿岸マス漁獲数の推移 (明治3年～22年、大正6年～昭和8年)

最後に、表Ⅲ-1 に地区ごとの漁期を、漁の初期から終期としてまとめた。本書による「鱒」の漁期は、北海道本島でおおよそ5月から7月の3ヶ月間であり、千島および根室、宗谷では7月から8月の2ヶ月間とされている。

表Ⅲ-1 明治中期の北海道におけるマス漁の漁期について

海域	場所	漁期 (始期～終期)	備考
太平洋噴火湾	茅部	12月初旬～翌年6月下旬	海洋越冬期のサクラマスも利用
津軽海峡	上磯	10月初旬～翌年7月下旬	海洋越冬期のサクラマスも利用
日本海南部	檜山	5月下旬～7月下旬	サクラマスが主体と考えられる
日本海南部	瀬棚	5月中旬～7月中旬	サクラマスが主体と考えられる
日本海南部	寿都	5月初旬～7月下旬	サクラマスが主体と考えられる
日本海南部	岩内	5月下旬～6月下旬	サクラマスが主体と考えられる
日本海中部	余市	5月下旬～6月中旬	サクラマスが主体と考えられる
日本海中部	石狩	5月下旬～6月下旬	サクラマスとカラフトマス
日本海北部	増毛	5月下旬～6月下旬	サクラマスとカラフトマス
日本海北部	宗谷	6月中旬～7月下旬	カラフトマスが主体と考えられる
オホーツク	(北見) 紋別	7月上旬～8月下旬	カラフトマスが主体と考えられる
根室海峡	西別	7月上旬～9月中旬	カラフトマスが主体と考えられる
南千島	択捉	7月初旬～8月下旬	カラフトマスが主体と考えられる
太平洋東部	十勝	6月中旬～8月中旬	カラフトマスが主体と考えられる
太平洋西部	幌泉(えりも)	6月初旬～7月下旬	カラフトマスが主体と考えられる

イ. 大正および昭和時代

大正期の北海道のサケ資源は低迷したことが知られていることから¹⁶⁾、サクラマス資源も減少したと考えられる。事実、大正から昭和期にかけて農業開発と工業化を促すための開発が進められた結果、水量が豊かな河川にダムが建設された。ダムには魚道が付けられなかったことにより、それまで川の上流域まで遡上産卵していたサクラマス個体群が消滅していったのである。

他方、海面における漁法の改良および効率化が進んだ時代であった。それまで沿岸「建網」の主力であった「角網」に替わり、「落網（おとしあみ）」が1900年代前半（大正初期）に出現した。「落網」は垣網（岸から沖の魚溜まり部分に向かって延びた魚を誘導するための網）と魚溜まりの連結部分に改良が加えられ、一度網に入った魚が出にくくしたものであった。この網はさらに改良が加えられて、「定置網」としてサケマス漁を漁獲する代表的漁法のひとつに発展するのである。特に、南千島では「定置網」によるマス漁が盛んであった。また、1923年（大正11年）頃からサケマス「流し網」漁業が発達している¹⁾。

1970年代（昭和40年代後半）から沿岸の「定置網」で漁獲されるサケ漁獲量が増大する一方で、それまでサケに比べて力が注がれていなかったサクラマスの増殖に目が向けられるようになった。北海道では、旧水産庁さけ・ますふ化場および北海道立水産孵化場がサクラマスの増殖と調査研究に取り組み、北海道立中央水産試験場も海洋生活期未成魚の標識放流試験を実施している。その結果、北海道沿岸のサクラマス漁獲量に関する統計的資料が整備され、サクラマス漁獲量は日本海および太平洋西部（えりも以西）で高く、その漁期が地域により異なることが明らかになった²¹⁾。また、スモルトおよび未成魚の標識放流再捕結果から、海洋におけるサクラマスの回遊経路が明らかにされ^{22),23)}、地先で漁獲されるサクラマスの資源構造に関する資料が蓄積されていった時代である。

サクラマスが日本海沿岸で多く漁獲されることはすでに触れたが、特に日本海南部（後志・檜山支庁管内）で多獲される。ここではさまざまな漁法が使用されており、「一本釣り」、「へら曳き（へらびき）」、「刺し網」、「定置網」が知られている²⁴⁾。「一本釣り」および「へら曳き」はサクラマス漁独特の漁法で、海が荒れる早春から遡河が終わる初夏にかけて、後志の積丹半島周辺および檜山の須築（すつき）と大成沿岸そして津軽海峡などで見られる。「バケ」と称する疑似餌でサクラマスをおびき寄せる（「一本釣り」）、あるいは「潜行板」と呼ばれる「へら」で狙った水深をトロールする（「へら曳き」）漁法で、いずれも小型船で行われる漁である。筆者も学生時代に海洋生活期サクラマスの血液サンプリング調査のため、津軽海峡で「へら曳き」の船に乗船し、寒さと波浪で往生した思い出がある。また、春に道東沿岸に設置される「定置網」は、トキシラズ（その年に成熟するが脂がたっぷり蓄積されたサケ）とサクラマスを狙う網であるが、日本海南部のそれはサクラマスが主体の漁である。この時期のサクラマスは脂がたっぷり含まれ、触ると鱗がはげ落ちる銀白の魚である（図Ⅲ-5）。サクラマスが漁獲されるこの時期は沿岸漁業の狭間となる時期で、日本海沿岸の漁業にとってサクラマスは大切な資源と位置付けられている。このほかの漁具に「刺し網」があるが、他の漁具と比べて魚体が傷みやすく従って魚価も安くなるのが欠点である。

ところで海面のサクラマス漁は沿岸で発達したが、その後沖合にも拡大している。日本海におけるマス「延縄」および「流し網」漁業である。この漁業はカラフトマスを主体に漁が行われたが、サクラマスも一部漁獲されている。早春から初夏にかけて日本海を北上する対馬暖流の前線に漁場が形成され、「延縄」漁は、海面に平行に張られた一定水深の幹縄に付けた多数の枝鉤を海に下ろし、それに餌を付け、日没から早朝にかけてマスを狙う漁法である。他方、「流し網」漁は刺し網を海の表層近くに浮かべ、日没から早朝にかけて潮の流れに任せてマスを漁獲する漁法である。日本海マス「延縄」および「流し網」漁業は、国連海洋法条約などによる国際的な沖合漁業の規制により縮小されている。



図III-5 沿岸で漁獲されたサクラマス

ウ. 現代（平成時代）

1989年（平成元年）から現在に至る北海道の沿岸サクラマス漁業の特徴は、太平洋西部の漁獲量が増したことと、最近顕著となった資源の減少傾向といえる。沿岸サクラマス漁は、その大部分が「定置網」で行われており、「一本釣り」および「刺し網」がこれに続いている。最近4カ年の平均漁獲量に占める割合は、「定置網」が61.9%、「一本釣り」が21.1%、

「刺し網」が13.8%、その他が3.2%である（表Ⅲ-2）。他方、近年になり道南海域の3地区（胆振、後志、檜山）でサクラマス遊漁ライセンス制度が実施されるようになった。サクラマス遊漁に関して、海域、時間、尾数、道具などの制限がルール化されたものであるが、その漁法は「一本釣り」である。

最近の資源量（漁獲量）は、北海道立水産孵化場が調査を始めたころの800トン前後から、400トン～600トンの範囲に減少している（図Ⅲ-3）。別の章で考察されるがサクラマス資源をこれからも継続的に利用するために、サクラマスの資源管理と増殖管理が一層重要になってきたといえる。

表Ⅲ-2 北海道の漁法別沿岸サクラマス漁獲量

漁法	定置網	一本釣り	刺し網	その他	合計
漁獲量（トン）	308.1	105.2	68.9	15.5	497.6
比率（%）	61.9	21.1	13.8	3.2	100

注：漁獲量は、2001年から2004年までの4ヵ年平均値で示す。

注：その他は、延縄、流し網などを含む。

（文献）

- 1) 市川健夫. 1977. 日本のサケ その文化誌と漁. 日本放送出版協会. 東京. pp.242.
- 2) 秋庭鉄之. 1988. 鮭の文化誌. 北海道新聞社. 札幌. pp.209.
- 3) 松井 章. 2005. 環境考古学への招待. 岩波書店. 東京. p.218.
- 4) 赤羽正春. 2006. ものと人間の文化史 鮭・鱒Ⅰ. 法政大学出版局. 東京. pp.270.
- 5) 更科源蔵・更科 光. 1979. コタン生物記 Ⅱ野獣・海獣・魚族篇. 法政大学出版局. 東京. pp.539.
- 10) R.ヒッチコック・北構保男訳. 1985. アイヌ人とその文化 明治中期のアイヌ村から. 六興出版. 東京. pp.251.
- 11) 岩本由輝. 1979. 南部鼻曲り鮭. 日本経済評論社. 東京. P.37-78.
- 12) 鈴木牧之. 岡田武松校訂. 1936. 北越雪譜. 岩波書店. 東京. p.116-134.
- 13) 赤松宗旦. 柳田国男校訂. 1938. 利根川図志. 岩波書店. 東京. p.58-117.
- 14) 鈴野藤夫. 1993. 山漁 溪流魚と人の自然誌. 農山漁村文化協会. 東京. pp.552.
- 15) 竹村公太郎. 2007. 日本の近代化における河川行政の変遷 特にダム建設と環境対策. 日本水産学会誌. 73(1):103-107.
- 16) 久保達郎. 1980. 北海道のサクラマスの生活史に関する研究. 北海道さけ・ますふ化場研究報告. 34:1-95.
- 17) 赤羽正春. 2006. ものと人間の文化史 鮭・鱒Ⅱ. 法政大学出版局. 東京. p.388.
- 18) 秋道智彌. 1992. アユと日本人. 丸善ライブラリー. 丸善. 東京. pp.226.

- 19) 鈴野藤夫. 2001. 魚名文化圏 ヤマメ・アマゴ編. 東京書籍. 東京. pp.294.
- 20) 秋庭鉄之. 1980. 北海道のサケ. 北海道開発文庫. 北海道開発問題研究会. 札幌. pp.188.
- 21) 榎本守恵. 1981. 北海道の歴史. 北海道新聞社. 札幌. pp.358.
- 22) A.S.ランドー. 戸田祐子訳. 1985. エゾ地一周ひとり旅. 未来社. 東京. pp.274.
- 23) 北海道廳内務部水産課. 1892. 北海道水産豫察調査報告書. pp265.
- 24) 半田芳男. 1933. 鮭鱒の話. 鮭鱒彙報. 5(1):14-17.
- 25) 河村 博. 1984. 海洋生活. サクラマスの増養殖. 北海道立水産孵化場. p.31-50.
- 26) 内藤一明. 1998. 標識放流から見た1+サクラマススモルトの回遊経路について. 魚と水, 35 : 295-302
- 27) 佐々木文雄. 1988. 積丹海域に接岸来遊するサクラマス *Oncorhynchus masou* (BREVOORT) 未成魚について. マリーンランチング計画 (サクラマス) プロGRESSレポート. 8:191-234.
- 28) 隼野寛史. 2003. 30.サクラマス. (水島敏博・鳥澤 雅監修. 上田吉幸・前田圭司・嶋田宏・鷹見達也編). 漁業生物図鑑 新北のさかなたち. 北海道新聞社. p. 148-153.

「鱒」についての話、サクラマスはカラフトマスにあらず

河村 博

わが国では北海道アイヌの人々を除いて、昭和に入るまでサクラマスとカラフトマスを区別せずに「鱒（マス）」で統一していた。これは、サケマス増殖事業に関わる資料も、サケマス漁業に関する統計資料もそうであった。この原因は、カラフトマスが多く遡上し漁獲される土地が、当時情報の少ない蝦夷地（北海道）であり、しかも函館・札幌から遠く離れた道東地方（オホーツク海沿岸、根室海峡、千島国後、釧路十勝地方）であったこと、サケに比べてその漁業価値が低かったこと、および成熟期を除いて両種の外部形態が似ていることによると思われる。事実、海洋生活期および河川遡上期の未熟な両種の外部形態は、サケに比べてやや小型であり、どちらも銀白色で区別しがたい。しかし、よく観察するとカラフトマスは、尾びれに小黑点があり鱗も小さいのである。

北海道では1888年（明治21年）に、千歳中央孵化場でサケマス人工孵化増殖事業が始まったが、その親魚捕獲採卵計画およびその成績は、「鮭」と「鱒」の2種であった。「鱒」の親魚捕獲採卵成績表で初めて、「櫻鱒（サクラマス）」と「樺太鱒（カラフトマス）」が明確に区分されるのは、1949年（昭和24年）度以降になってからである¹⁾。それ以前では、1941年（昭和16年）度同成績表に初めて、「鱒」の合計欄に櫻鱒と樺太鱒そして紅鱒（ベニザケ）が、合わせてカッコ書きで記載されている²⁾。そして1942年（昭和17年）度でようやく、標題の「昭和17年度鱒親魚捕獲採卵成績表」下にカッコ書きで、（櫻鱒、樺太鱒、紅鱒を含む）と記載され²⁾、それ以後1948年（昭和23年）度まで同様の形式で記載されている。

それでは実際の増殖現場で「鱒」はどのように取り扱われてきたのであろう。ここに黎明期の北海道のサケマス人工孵化増殖事業をリードされた1人である、半田芳男さんの興味深いコメントのコピーがある³⁾。それによると、「明治時代の「マス」人工孵化事業は、サクラマスとカラフトマスを区別しないで使用していた。」「1912年（明治45年）に内海重左エ門氏が西別支場長となり両種を区別して使用するよう指導した。」「その後、1934年（昭和9年）に孵化事業が道営に移管された時点から両種を混用しないこととした。」とある。これによると昭和初期あたりまで、サクラマスとカラフトマスの交雑が無意識に行われていた可能性がある。最近までの研究によると、両種の交雑魚は生残することが知られている⁴⁾。ただし、その当時交雑魚の人工増殖資源に占める割合が不明なことから、両種資源に対する交雑の影響を窺い知ることはできないが、両種の河川遡上期および成熟期がよく一致しないことから、交雑の影響は大きくなかったと考えられる。

ここで、昭和初期に実施された1929年（昭和4年）度鱒親魚捕獲成績表による、「鱒」の月別捕獲数（7月から10月）を比較してみることにしよう（図1）。このうち7月と8月に遡上捕獲される部分はサクラマス、10月に遡上捕獲された部分はカラフトマスとみなせる。ただし9月のそれは両種が含まれるとみなして良い。これによると根室海峡沿岸の河川は、8月遡上群（サクラマス）が多く見られるのに対して、オホーツク海沿岸および北方領土（千

島)のそれは、10月遡上群(カラフトマス)が多い。これらは統計資料(親魚捕獲採卵成績表など)ではすべて、「鱒」として扱われたのである。ところで、前述したとおり昭和24年度から「鱒」は、サクラマスおよびカラフトマスに区分されている。そのとき図1の河川群(捕獲場)は、どちらに区分されたのか興味を持たれるところである。昭和24年度親魚捕獲採卵成績表によると、サクラマスのみ捕獲は尻別と風蓮、そしてカラフトマスのみ捕獲は網走と湧別であった。さらに、両種をともに捕獲した場所は、標津、伊茶似、上當幌、斜里、頓別、徳志別、天塩、西別であった。これらのことから、ごく一部を除いて河川により両種の捕獲を明確に区分することはできないといえる。

ところで増殖現場の担当者なら分かると思われるが、サクラマスとカラフトマスの卵は容易に区別することができる。すなわち、卵の色調が明瞭に異なるからである。サクラマス卵の色調は鮮やかな朱色で最も紅色をしているのに対して、カラフトマス卵のそれは薄橙色でやや白っぽく見える。さらに、成熟期の両種の婚姻色とその外部形態も明らかに異なり、カラフトマス成熟雄魚の外部形態は著しく変形して、その背部が盛り上がり身幅は薄くなる。いわゆる「セツパリマス」、「ラクダマス」、「セゴイマス」と呼ばれる。このような理由から、著者は当時の捕獲採卵場職員のみなさんが安易に両種を交雑したとも思えないが、産卵後期に成熟雄が不足しやすいサクラマスの受精時に、カラフトマスの雄を使用したことは充分考えられることである。

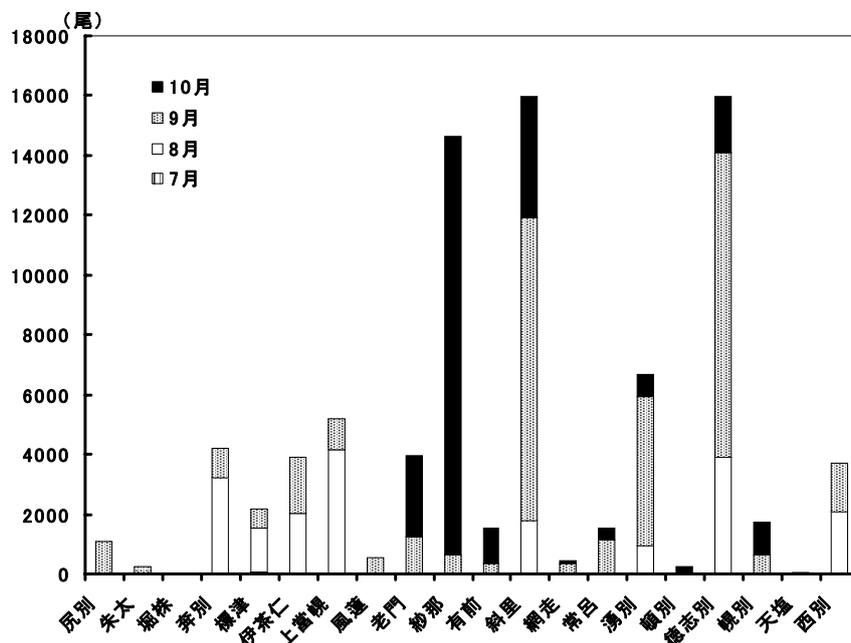


図1 昭和初期の「鱒」親魚の月別捕獲数(1929年(昭和4年))

さて、明治および大正そして昭和初期のサクラマスおよびカラフトマスの資源評価あるいは増殖の評価をするとき、正確な漁獲量および親魚捕獲数そして放流数のデータが必要となる。両種を「鱒」として処理した時代の資料から、サクラマスとカラフトマスの区別が可能

であろうか。これまでに考えられた方法を述べてこのコラムを終えることにしよう。当時、北海道水産孵化場におられた佐野誠三さん（後にさけ・ますふ化場調査課長）は、沿岸資源としてサクラマス的重要性を指摘したうえで、「鱒」漁獲量を次の方法でサクラマスとカラフトマスに区分した。佐野さんは、1937年（昭和12年）から1946年（昭和21年）まで10年間の親魚捕獲統計から、サクラマスとカラフトマスの占める比率を求めたのである。これによるとサクラマスが32.4%、カラフトマスが67.6%であった⁵⁾。「鱒」に占めるサクラマスの比率は、およそ1/2であった。残念ながら調査河川および個々の数値など具体的なデータがこの報告には示されていないが、すでに触れたとおり、この時代すでに「鱒」の見直しが進められたことから、「鱒」親魚捕獲の統計値は少なくともいくつかの河川では、サクラマスとカラフトマスが区別されていたものと推察される。佐野さんはこの比率を用いて、その10年間のサクラマス漁獲量（生産高）を計算した。10年間の「鱒」平均生産高が25,000石（300万尾、このとき1石は120尾に換算）であることから、サクラマスの平均生産高は8,100石（972,000尾）でおよそ100万尾に達すると推算したのである。

追記

その後、佐野誠三さんの原稿のサクラマスとカラフトマスに関する資料を探すなかで、サケを含めた1927年（昭和2年）から1955年（昭和30年）までの水系別の親魚捕獲および採卵数の資料が整備されていることが判明した（「水系別鮭鱒捕獲採卵数（1927～1955）附千島（1927～1955）北海道さけ・ますふ化場 資料103・1）。ただし、なぜ当時の官営孵化場（北海道鮭鱒孵化場および北海道水産孵化場）と民間団体（北海道鮭鱒孵化事業協会（1929年（昭和4年）～昭和9年）、北海道鮭鱒保護協会（昭和10年～昭和13年）、北海道鮭鱒保護組合（昭和14年～昭和20年）、北海道鮭鱒養殖水産組合（昭和21年～昭和24年））の間で、「鱒」に関わる捕獲採卵資料に齟齬が生じたのか、複数の関係者に尋ねたが明らかにすることができなかった。

（文献）

- 1) 北海道鮭鱒漁業協同組合. 1950. 昭和24年度鮭鱒親魚捕獲採卵成績表 (1) (2) (3). 鮭鱒彙報, 51:28-32.
- 2) 北海道鮭鱒養殖水産組合. 1948. 昭和18年度以降同21年度に至る鮭、鱒親魚捕獲採卵成績表 (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8). 鮭鱒彙報, 45-47(合併号):26-40.
- 3) 半田芳男. 1964. 養殖叢録⑧. 北海道養鱒協会 養殖だより 25号.
- 4) 北海道立水産孵化場. 1998. ウイルス耐性増幅による新養殖魚開発試験. 平成8年度事業成績書. p.113-114.
- 5) 佐野誠三. 1951. 櫻鱒の鱗相. 鮭鱒彙報, 52:8-12.

(2) アマゴ（サツキマス）（木曾三川）

アマゴは姿と味の良さから溪流釣りの対象として人気がある。昔は職業釣師がいたが、今は不特定多数の遊漁が主体である。遊漁料収入が増殖費用（種苗放流など）の財源の一部になっている。釣り方には、餌釣り、テンカラ、ルアー、フライなどがある。

海域に降下したサツキマスは、それを目的とする漁業ではないが、主に沿岸部の定置網や船曳き網で混獲される。降海直後の12月と河口域に集まる4、5月の入網が多い。

木曾、長良、揖斐の木曾三川の下流部には河川に遡上したサツキマスを専門とする漁業があり、川幅一杯の長さの刺し網を川の流れて流す流し刺し網（図Ⅲ-6）で漁獲する。



図Ⅲ-6 長良川下流部で行われる流し刺網

流す流呈は 200～300m で、予め漁期の前に河床の障害物を取り除く川掃除をする必要がある。長良川の河口から 40km 上流の岐阜市の辺りでは、簾場網漁業がある。これは、川の中央の流れに簾を立てて流速を緩和し少し淀みを作り、その部分に刺し網を垂れ流す。サツキマスは淀みを縫うように遡上して刺し網にかかるという仕掛けである。昔は、木曾川の河口から 40km 上流の笠松町で、ます網と称する地曳き網漁法があったが、下流に頭首工が出来てから遡上がめっきり少なくなり、その漁法も行われなくなった。上中流部では、アユを主目的とする刺し網でも漁獲される。これらのほか、遊漁者による釣獲もある。遡上中のサツキマスは餌釣りでは釣れないが、ルアーなどを追うことがあるようである。

1937年の農林省の資料¹⁾によると、表Ⅲ-3に示すとおり、昭和初期には淀川の74tを筆頭に、多くの河川で相当量のサツキマスの漁獲があったことが記載されているが、その後取水堰の構築や河川環境の悪化により、今日その漁業が存続しているのは木曾三川のみである。

表Ⅲ-3 昭和初期における降海型アマゴの河川別漁獲高 (kg/年)

淀川	73,676.0	岩国川	638.0
木曾川	15,938.0	吉野川(徳島)	454.0
太田川 (広島)	7,654.0	早川	431.0
天竜川	6,889.0	豊川	379.0
長良川	4,826.0	武庫川	330.0
揖斐川	3,979.0	紀ノ川	293.0
熊野川	2,171.0	佐波川(山口)	124.0
矢作川	1,391.0	高梁川 (岡山)	105.0
那珂川 (広島)	1,388.0	櫛田川 (三重)	53.0
宮川(三重)	649.0	木ノ川 (広島)	49.0

注；河川漁業 6, (1937) ¹⁾ より。原典ではまずとなっている。

その中からアマゴ域河川について 1927～1931 の年平均漁獲高上位 20 河川を抜粋

(文献)

- 1) 農林省水産局(1937)河川漁業、6、pp194

(3) ビワマス

ビワマスは古来アメノウオあるいはアメと呼ばれ、琵琶湖の重要な水産物であったことは延喜式(927)などの記述から確かなことである。古代からの漁法は産卵のために河川に遡上してきたものを築と呼ばれる罟で捕獲するのが一般的な方法であり、琵琶湖に流入する野洲川や愛知川、安曇川などの主要な河川には全て築が設置されていた。しかし、築漁が現在も営まれているのは安曇川だけになっている(図Ⅲ-7)。¹⁾ また、アユやイサザ(ハゼ科)を餌として流し釣漁(延縄釣)により沖を回遊するビワマスが採られていたが、この漁法は現在ではまったく途絶えている。現在のビワマス漁は、琵琶湖の沖合で5月から9月にかけて刺網を用いて行われる漁業が中心である(図Ⅲ-8)。このビワマス刺網漁は明治41年に、ひとりの漁業者が始めたのがきっかけとなり、普及していったと言われている²⁾。琵琶湖に水温躍層が形成され水温が10℃から15℃である水深20m付近に、長小糸と呼ばれる丈約10mの刺網を湖水の流れやビワマスの回遊経路などの知識や経験に基づいて設置し、早朝に網を引き上げる漁法である。ビワマスは夜間に網にかかると言われ、特に、新月の頃に漁獲量が増加する。さらに、琵琶湖の表面水温が15℃以下の冬から春には湖岸に設置されているエリと呼ばれる定置網でもビワマスが漁獲されることがある。



図Ⅲ-7 安曇川マス築

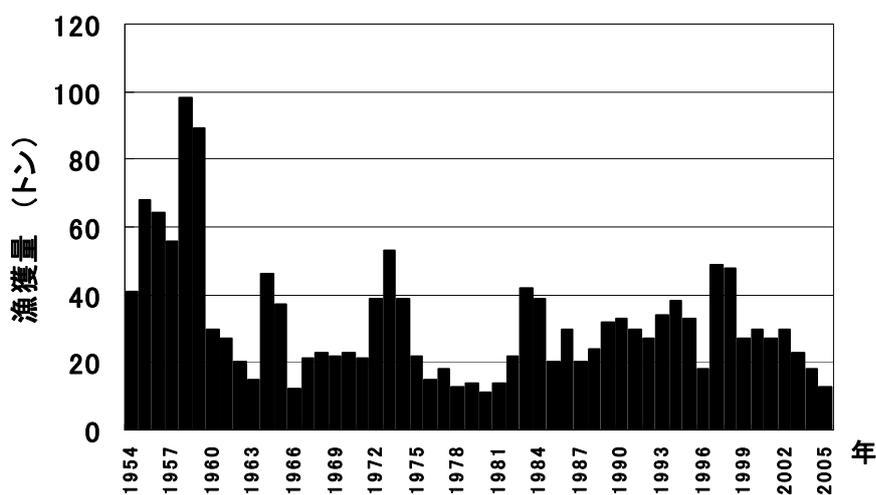


図Ⅲ-8 ビワマスの刺網漁

最近（2005年頃から）、遊漁者がルアーを使ったトローリングでビワマスを釣獲するようになり、これをきっかけに漁業者もルアーによるトローリングでの漁獲をする者が少しずつ増加している。従来の刺網による漁獲では鮮度が問題となっていたが、トローリングによる漁獲では鮮度よく出荷できることからこの漁法が広がるものと推測され、これまで琵琶湖ではほとんど問題にならなかった遊漁者と漁業者の競合や増殖事業のあり方に議論が巻き起こるものと思われる。

① 生産量

ビワマスの漁獲量は、1954年以降では1958年の98トン进行ピークにその後20～30トンと低位に推移している（図Ⅲ-9）。漁獲量の変化をみると、ほぼ10年から数年置きに年に40トンを越えるピークが認められる。



図Ⅲ-9 ビワマスの漁獲量の変化

② 資源保護

ビワマス資源の保護を図る目的から、滋賀県漁業調整規則第35条で10月1日から11月30日の間は捕獲が禁止されている。また、滋賀県漁業調整規則第36条では全長25cm以下の漁獲を禁止している³⁾。

(文献)

- 1) 藤岡康弘：知内川とビワマス漁，琵琶湖流域を読む，上，琵琶湖流域研究会編，2003，サンライズ出版，110-112.
- 2) 滋賀県水産試験場：鱒漁業試験及漁場調査，1917，大正5年度(第壹卷)滋賀県水産試験場報告，1-28.
- 3) 滋賀県：滋賀県漁業調整規則，2003 滋賀県，1-36.

2) 資源保護

在来マス類に関する資源保護の現状について、都道府県のホームページを利用して都道府県が定めた漁業調整規則または内水面漁業調整規則（以下、漁業調整規則等と略称する）を整理した。

在来マス類のうち、漁業調整規則等に記載されているのは、サクラマス、ヤマメ、サツキマス、アマゴ、ビワマス、キザキマスの6種類で、資源保護が次のように図られている。

なお、「マス」あるいは「マス類」と表記され、種類が特定できないものは除外して集計した。

(1) サクラマス

サクラマスは、15道府県で規制の対象となっている。

① 採捕禁止期間

採捕禁止期間は各道府県で異なっているが、産卵期である秋季は全ての道府県で設定されているほか、青森県、秋田県などでは、春季にも禁止期間を設けている。なお、北海道の全ての内水面、青森県の一部の内水面では、周年、捕獲禁止となっている。

② 全長の制限

9道府県で全長15cm以下の個体の採捕を禁じている。

③ その他

サクラマスに関する規制を設けている全ての道府県で、卵の採捕を禁じている。

(2) ヤマメ

ヤマメは、32都道府県で規制の対象となっている。本種は北海道内水面漁業調整規則ではヤマベと表記されている。

① 採捕禁止期間

採捕禁止は都道府県で異なっているが、北海道を除く都府県では、産卵期である秋季から翌年の2月ないし3月までを設定している。北海道では、朱鞠内湖及び糠平湖に注入する河川では周年、その他の水域では、4月1日から5月31日まで、または5月1日から6月30日までの採捕が禁じられている。

② 全長の制限

採捕禁止期間を定めている都道府県のうち、北海道、福岡県、大分県、熊本県、鹿児島県を除く都府県では、全長10cm以下もしくは15cm以下の個体の採捕が禁じられている。また、兵庫県では、禁止期間の指定は無く、全長の制限のみが定められている。

③ その他

禁止期間、全長の制限を設けている都道府県の多くでは、卵の採捕が禁じられている。

(3) サツキマス

サツキマスは鳥取県のみで規制の対象となっている。採捕禁止期間は、6月1日から翌年2月末日までであり、全長15cm以下の個体の採捕が禁止されている。また、降海個体は、9月26日から翌年2月末日までは採捕が禁じられている。

(4) アマゴ

アマゴは、21 県で規制の対象となっている。

① 採捕禁止期間

採捕禁止期間は府県で異なっているが、産卵期である秋季から翌年の 2 月ないし 3 月までが設定されている。

② 全長の制限

採捕禁止期間を定めている府県のうち、石川県、大分県、熊本県を除く府県で 10cm 以下ないしは、15cm 以下の個体の採捕が禁じられている。また、兵庫県では、禁止期間は設定されておらず、全長の制限のみが定められている。

③ その他

禁止期間、全長の制限を設けている都道府県の多くで、卵の採捕が禁じられている。

(5) ビワマス

ビワマスは、栃木県と滋賀県で規制の対象となっている。栃木県では、採捕禁止期間は、9 月 20 日から翌年 2 月末日まで（一部水域では、翌年 3 月 31 日まで）で、全長 15cm 以下の個体の採捕が禁じられている。滋賀県では、採捕禁止期間は、10 月 1 日から 11 月 30 日までであり、全長 25cm 以下の個体の採捕が禁じられている。

(6) キザキマス

キザキマスは、長野県木崎湖で 9 月 15 日から翌年 3 月 31 日までの期間、また、全長 15cm 以下の個体の採捕が禁じられている。

このように、大部分の都道府県では、在来マス類の産卵期である秋季から、稚魚が産卵床を離れ浮上して遊泳生活に移行する早春季にかけて、採捕が禁じられ、資源保護が図られている。降海性のサクラマスについては、北海道、青森県、秋田県で降海、遡上時期にあたる春季にも捕獲が禁じられている。

全長についてみると、大部分の都道府県で 10cm ないし 15cm 以下の個体の捕獲が禁じられている。これは、未産卵個体を保護するための制限であると考えられる。

2. 利用

1) 地域における名産品

(1) マスの寿司

① 神通川のマス鮭の伝統

神通川のマス鮭は、平安時代の承知12年(846年)9月1日、婦負郡鷓坂神社の神に神階を宣下の際、その勅使に若笹に載せて出したというのが伝えとしては最も古く、記録的には「延喜式」に越中の産物として挙げられているのが最も古いらしい(「神通川誌」、重杉俊雄著、富山漁協)。いずれにしても、かなり以前からの神通川の名産品であるのは間違いない。冷蔵技術のなかった当時では、塩蔵品や乾物、そして鮭などがある程度の保存可能な魚の食べ物として利用されていたのであろう。

江戸時代に入り、富山藩士吉村新八がマスの鮭を作り、時の藩主前田利興に召し上がっていただいたところ、利興は大変気に入り、8代将軍徳川吉宗へ献上することとなった。吉宗からもとても美味であるとの評価を得たので、以降、富山藩から幕府への献上品となったという説がある。しかし、これに関しては、当時の冷蔵技術から判断して、幕府に献上したのは押し鮭の「マスの鮭」ではなくて、なれ鮭の「アユ鮭」であったという説の方が現実的なように思われる。マス鮭の原料となるサクラマスは、神通川では流し網という漁法で漁獲される。その流し網は江戸時代から普及したと伝えられている。江戸時代、神通川には64艘の川舟を繋いでできた舟橋が架けられ、その橋詰めの茶屋には、マス鮭が売られていたとのことであるから、江戸時代には名産品としてのマス鮭の知名度は高くなっていたと思われる(図Ⅲ-10)。

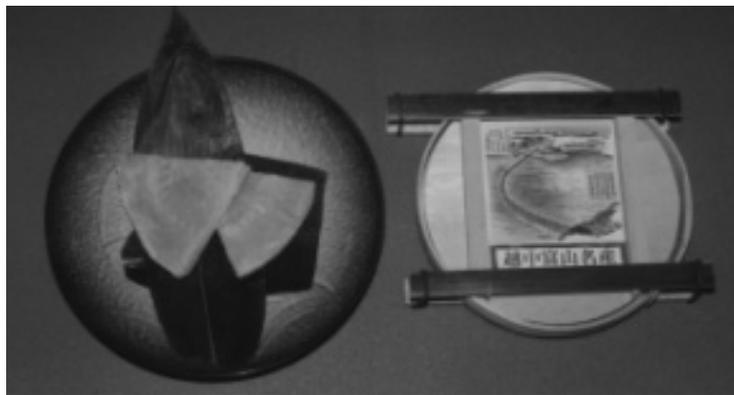


図Ⅲ-10 川漁師によって漁獲された神通川のサクラマス

「アユ鮓」は「なれ鮓」で、発酵を伴うために、漬けてからできあがるまでに1ヶ月程度の時間がかかる。そして、発酵食品独特の臭いがする。実はこの臭いこそがなれ鮓特有の格別の風味を醸し出している。これに対して「マス鮓」は「押し鮓」で、漬けてから（重しを載せてから）できあがるまでに1~2日しかかからない。そして、「アユ鮓」のような独特の臭いはなく、あっさりともろやかな風味を漂わせている。明治時代に入ると人々の嗜好は、遅鮓で、なれ鮓である「アユ鮓」よりも、早鮓で、押し鮓である「マス鮓」を好むようになった。明治41年に富山県にも鉄道が走るようになり、富山駅舎ができた。神通川のマス鮓は駅弁として富山駅舎で売られ、評判を博した。以来、「マスの鮓」は富山名産として、常に駅弁売り上げランキングの上位に位置している。

② 多彩なマス鮓店

富山県内にある「マス鮓」を作っている店の数は30を超えていると言われていたので、「マス鮓」の味も30を超えるほどの味があるのだろう。代表的な店を挙げると、老舗で、駅弁で有名な「源」をはじめ、川魚屋から発展した「高田屋」と「せきの屋」、その他「青山」「川上」「小林」「吉田屋」などがある。どの店のマス鮓にも独特の風味があり、もちろん甲乙はつけられない。まずオリジナルな外装。それを解くと出てくる、鮓を包んでいる笹の葉。笹の中にあるマスの身の色、厚み、香り、そして風味。酢でしめられているご飯の艶と歯ごたえ。笹の緑に、マスの赤（朱）、そしてご飯の白。このコントラストの良さに加えて、各店独特の味の漬け方。甘い、酸っぱい、塩からいといった味の程度。マス鮓には店の数ほど味の違いがある（図Ⅲ-11）。



図Ⅲ-11 駅弁として売られている富山名産「ますのすし」

しかし、その中でも形としては2つのタイプに分けることができる。一つはマスの身がご飯の上に乗っているタイプ。これは笹を開くと真っ先に赤いマスの身が見えて、見栄えもいい。もう一つはマスの身がご飯の下にあるもので、笹を開くとご飯しか見えないのでびっくりすることもある。このタイプは逆さまにしてから切ることになる。これはマスの身の汁がご飯にしみこまないようにするためらしい。これもどちらが良いのか、少なくとも筆者には分からない。両方にはそれなりの長所があるのだろう。

③ マス鮭は健康食品

ところで、マス鮭は健康食品でもある。と書けば、「食べて健康に寄与しない食品など売れる訳がないので当たり前ではないか」と言われればそれまでだが、マス鮭には脂肪、アミノ酸、タンパク質をはじめ、各種ビタミンなど、多くの栄養素が含まれている。マス鮭に野菜を加えれば、それで一食は十分くらいである。マス鮭の見た目は小さくても、そこは押し鮭である。数切れ食べただけで、結構、満腹感が得られるものである。まさに、旨さと栄養が凝縮した食べ物と言えよう。疲労回復や食欲増進に効果があるとされ、健康食品としても人気が高まる由縁でもある。

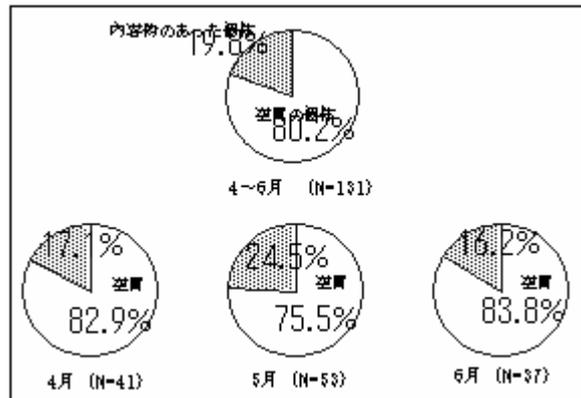
さらに、中味だけでなく、マス鮭が入っている容器がまた健康的だ。天然の木で作られた柀に、天然の笹で鮭を包む。そして、個々のマス鮭が天然の竹とゴムなどでさらに「押し」続けられている。木柀は微妙な水分調整を果たしている。笹には殺菌性や保存性があると言われている。プラスチック等の容器に入った食品が多い中で、マス鮭は頑固に天然、そして伝統を守っている。マス鮭の包みを解くと、鮭の臭いだけではなく、木や笹、そして竹の香りがするのがまた食欲を高めてくれる。容器も天然、健康的なのがマス鮭の評判を高めている一因に違いない。

駅弁として知名度が高い富山名産マス鮭だが、最近では高速道路のパーキングエリアでもよく見かけられるようになった。「名産品」としての価値はますます上がっている。また、コンビニなどでは、円形の定番サイズだけではなく、ミニサイズや一口サイズなどの商品も売られるようになった。これは単に名産品としてではなく、日常的にマス鮭を食べたいという人の要求が根強くあるからだろう。富山名産マスの鮭は、単なる名産品だけでなく、健康食品としても人気が向上し、ますます販路の拡大と商品の多様化が進みそうな、そんな勢いを感じさせる伝統食品である。

④ 何故、川に遡上したサクラマスでないと旨い鮭ができないのか

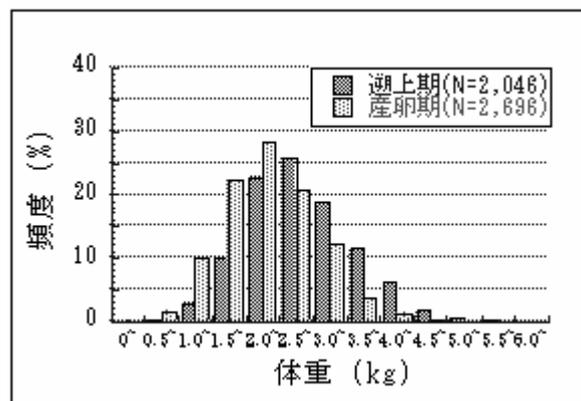
ところで、神通川の川漁師たちに言わせると、海で捕れたマスではいい鮭ができないという。マスが一番美味しくなるのは、神通川に遡上して 1〜2 週間経った時で、その頃のマスを使ったマス鮭は最高に美味しいと言われている。川漁師たちが言う根拠は自らの経験則に基づいているのだが、それはあながち嘘ではないように思われる。

筆者は平成 3〜6 年に神通川で漁獲された 131 尾のサクラマスの胃内容物を調べたことがある。結果は図Ⅲ-12 に示すとおりで、遡上期の 4〜6 月を通して、神通川で漁獲されたサクラマスの約 8 割の個体の胃には何もなかった。つまり、約 8 割の個体は何も食べていなかったのである。さらに、中味が空だった胃は収縮しているものが多かったことから、サクラマスはたまたま食べていなかったのではなく、食べなくなってから時間が経過している個体が多いと考えられた。胃の中に「物」があった個体でも、確かに中にはトビケラなどの水生昆虫もみられたが、多くは海産魚と思われる魚の骨であったり、消化物であった。このことからしても、サクラマスが川に遡上すると次第に餌を食べなくなるのは事実のようだ。



図III-12 遡上期に神通川で漁獲されたサクラマス stomach の中味

サクラマスは河川に遡上後は、淵に滞留して夏を越す。産卵期が秋なのに、サクラマスが春の早くに遡上してくる理由は、産卵場が上流域の山間部であるため、そこに到達するまでには多少の時間がかかるためと考えられるが、いずれにしてもサクラマスは河川では積極的には餌を摂らなくなる。これは海と違ってはるかに餌の少ない河川において、3kgもの大きな魚体を維持しながら、餌を食べ続けるために動き回ることによるエネルギーの損失と、餌を食べないで静かにして、餌の消化等にもエネルギーを費やさないことを比べた場合、後者の方が体重の減少が少なくなるためと筆者は考えている。春から初夏の遡上期に神通川で漁獲されたサクラマスと秋の産卵期に捕獲されたサクラマスの体重の頻度分布を図に示した。体重の分布、平均値ともに産卵期には遡上期に比べて約0.5kg小さく（軽く）なっている（図III-13）。これは遡上した時に蓄えていたエネルギーの消費によるものだろう。



図III-13 遡上期と産卵期におけるサクラマスの体重分布

平成3~7年に庄川養魚場の飼育池において、庄川で遡上期に捕獲したサクラマス親魚の蓄養試験を行ったことがある。4~6月に庄川で流し網で捕獲したサクラマスを10月に採卵するまで飼育池で飼育したのだが、餌を与えてもサクラマスは食べようとしないので、まったく餌を与えることなしに蓄養した。それでも、サクラマスは多少は痩せたが、生存には影

響しなかった。つまり、サクラマスは春から初夏に川に遡上した時点で、秋まで餌を食べなくても生きていけるだけの栄養分を十二分に体に蓄えていたのである。サクラマスは最大限の栄養分を体に蓄えて川に遡上する。そして、餌を食べずに1~2週間経過した頃が、餌の影響がなくなり、余分な脂肪分が抜けて、もっとも美味で、鮭ネタにふさわしくなる、というのは、まことに頷ける。

では、海で捕れたサクラマスでは何故駄目なのか？それは海で捕れたサクラマスはまだ最大限の栄養分を体に蓄えていない。また、餌を食べ続けているため、餌の影響が残り、体には十分な（余分な）脂肪がついている。脂肪が多い肉は、少なくともマス鮭のような押し鮭には向かない。これは養殖魚を出荷する際においても、出荷前の1~2日間は餌の影響等を排除するために、餌止めをするのが常であることを考えても理解できる。

このようにみえてくると、川に遡上した頃のサクラマスは、自然界が創造した物の中でも最も美味なる傑作品の一つには違いなさそうである。

⑤ 川漁師たちのマス鮭作り

マス鮭専門店におけるマス鮭の作り方は企業秘密であるため公開されることはまずないだろうから、ここは神通川最後の川漁師であると同時に、マスの鮭作りの名人でもあった吉田信に日頃、見聞きしたマス鮭の作り方の概要を記すことにしたい。

まず、もちろんマスは神通川で獲れたサクラマスである。それをマイナス20~30℃で数日から数ヶ月凍結する。吉田に言わせると、凍結したマスは1~2年は持つという。さて、鮭作りだが、凍結保存してあったサクラマスを解凍し、少し解凍された状態でスライスにする。この「少し解凍された状態」というのはまず経験しないと分からない。そして、スライスはさらに難しい。次に薄く切られたサクラマスの身に塩（食塩、味塩など）をふる。そして、それを少し調味料が加わった酢（醤油）に一定の時間漬ける。この「調味料が加わった酢（醤油）」と「漬ける時間」こそ、鮭の隠し味であって、マス鮭を引き立たせるものである。そして、これはそれぞれの川漁師で違っており、これは秘伝？に属する。次に木の枠に笹などを敷いた上に酢でしめた炊き立てのご飯（富山では米の銘柄はコシヒカリが普通）を敷く。その上に酢（醤油）に漬けたサクラマスのスライスを乗せ、笹で包み、重石を乗せ、24時間ほど置く。そうすると、おいしい「マスの鮭」ができあがる。もちろん、これは一般的な工程で、川漁師たちにはその家独自のものがある。

筆者は吉田からその詳細なレシピを聞いて公開しようかと思ってもみたが、秘伝は秘密にしておいて初めて秘伝であるので、吉田とともに消え去ってしかるべきものであろう。ただ、吉田のこだわりを一つ挙げるなら、マスの鮭を包む笹であるが、吉田はこれを岐阜県の神通川上流にある山まで行って採取している。それを、家に帰って丁寧に洗い、お湯で煮て、乾かしてから冷凍保存して使うと言うから、いやはやマス鮭作りにかかる吉田の情熱と労力にはたいへんなものがある（図Ⅲ-14、Ⅲ-15）。



図Ⅲ-14 神通川で漁獲されたサクラマスで作ったマス鮭を切る川漁師の吉田信



図Ⅲ-15 吉田の作ったマスの鮭
笹の緑とマスの身の朱とご飯の白の
コントラストが美しい

この著述を引き受けるくらいだから、もちろん、著者もマスの鮭作りに挑戦したことが何度かある。作り方は吉田たち川漁師のそれに従っている。まず、市販の円形で手軽な鮭作り用のセット（容器）をホームセンターで買った。笹も家の向かいの山からとってきて煮沸して、干して使った。米はもちろんコシヒカリ。そして、当然のことだが、マスは神通川で捕れたサクラマス。重しは神通川にあった玉石（川石）。材料は揃っていた。しかし、材料は確かに申し分なかったのだが、やっぱり技術が伴わなかったので、きれいな鮭にはならなかった。まず、何と言っても解凍の途中にあるマスの身（肉）を包丁で均一な厚さに切るのが難しい。身は固くても、柔らかくなり過ぎても、切りにくい。吉田のようにマスの身をきれいにスライスするのは大変高度な技術だと分かった。そして、「重し」の重さも重要と気がついた。作った鮭の量にふさわしい「重し」となると、何度か経験しないと分からない。結果、できあがった鮭は、マスの身の厚みは均一でなく、平面的にも継ぎ接ぎのようになってしまって、見栄えは決して良いとは言えなかった。しかし、それでも味の方はまあまあで、自分でも、家族の者も、美味しいと感じられる程の代物であったので、それなりに満足感を得られた。まあ、神通川のマスを使っているのだから、それは当然と言えば当然なのだが。

もちろん、サクラマスは鮭のほかに、焼いても煮ても、刺身にしてもおいしい。しかし、焼いてしまうとニジマスに近くなってしまふ感じがするし、煮ると海産魚にも同じような味がする魚がいるように思える。刺身にして食べる時は（鮭にする時も同じだが）、マイナス20～30℃で数日間凍結（サクラマスには寄生虫がいる可能性がある）した後の、解凍した魚

を使わなくてはいけないので、ルイベとしては他のサケ科魚類と似ているし、脂の乗った刺身としては、ブリやマグロにはとてもかなわないように思える。ということで、川に遡上したサクラマスは鮭にするのが一番価値が高まるように思う。神通川の漁師たちは、いち早くそれに気がついて、マス鮭作りに専念したのではなかろうか。

もし、これからサクラマスを釣った、あるいはサクラマスが手に入った方がおられたとしたなら、是非、マスの鮭を作ってみられることをお勧めする。なに、焼き物や煮物は鮭用の身を取り除いた「残」で堪能できるし、刺身も身の切れ端で十分いける。川の王者、サクラマスの真の味を、手作りでは是非ともご賞味されたい。

(2) 「桜ます押し寿司」と「やまべ鮭寿司」

サクラマスを用いた食材の名産品は、なんと言っても富山の「マスの寿司」、「マス鮭」であろう。海で蓄積した余分な脂肪が抜け落ちたマスが、「マス鮭」の材料として最高のものだそうである。

ところで北海道は、自然の恵みに満ちあふれた大地である。その沿岸は、寒流と暖流が季節的にせめぎ合い、サケマスや昆布を始めとして、海の幸に恵まれた場所である。また、内陸の河川や湖沼には、ヤマメ（北海道ではヤマベと呼ばれる）やヒメマスが生息しており、夜盲症に効果が高いカワヤツメも海から川に遡上してくる。

さて、それにつけても豊かな食材を産み出す北海道には、サクラマスあるいはヤマメを用いた郷土料理が産み出され、愛されて今も地域の名産品として継承されているのであろうか。筆者は寡聞にして知らないのかもしれないが、残念ながら北海道では、サケマスを用いて郷土料理まで昇華させた名産品は、東北・北陸の本州とくらべて乏しいように思われる。

北海道のサケマス料理には、サケを用いた「石狩鍋」、サケやマスを独特の味噌ベースで味わう「チャンチャン焼き」、凍らせたサケやマスの肉を薄く削いで醤油とわさびで味わう「ルイベ」、頭部の軟骨を薄くそぎ品の良い甘酢でしめた「氷頭なます」、新鮮なサケの腎臓（内臓を取り出した後に頭部後方から尾に向かって走る背側の赤い部分）を塩で発酵させた「メフン」などが頭に浮かぶ。しかし、これらは、豊かな食材を生のまま、あるいはあまり手を加えずに利用する料理が基本のように思われる。サケマスを利用した伝統的な質感の高い郷土料理が、北海道では育ちにくかった理由は、温暖な本州と比べてはるかに厳しい気候風土と、開発が始まってわずか140年ほどに過ぎないことと無縁ではあるまい。

そんなある日、JR 北海道函館本線の列車内の販売カタログに目がとまった。そこには、サクラマスを食材に用いた、押し寿司が掲載されていたのである。それは、「桜ます押し寿司」であった。後日 JR 札幌駅で、その押し寿司を購入し、さっそく我が家で食べることにした。「桜ます押し寿司」は、道産のエゾ松を使った箱形木製容器に収まり、目にまぶしい緑色の九枚笹の葉で包まれていた（図Ⅲ-16）。酢飯は、最近食味が良いと評判の北海道米が使われ、これまた目に鮮やかな、板状に押し込まれた朱色のサクラマスの切り身がみごとに調和していた（図Ⅲ-17）。添えられたナイフで切り分け、口に含むと、しっかりと酢でしめたお米の味が口の中に拡がり、サクラマスのほのかな甘味も感じられた。木製容器の大きさ

は小振りながら、ずっしりとした食後の満足感にひたった。さっそく、「桜ます押し寿司」を製造販売している業者を訪ねていろいろ教えていただくことにした。



図Ⅲ-16 「桜ます押し寿司」の容器とパッケージ

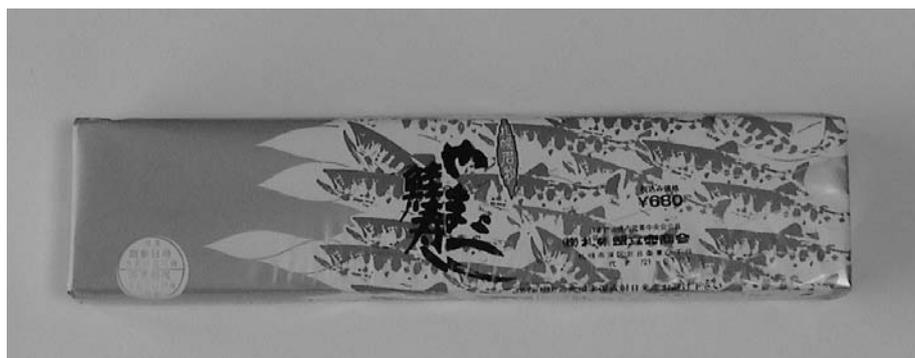


図Ⅲ-17 「桜ます押し寿司」のますと九枚笹

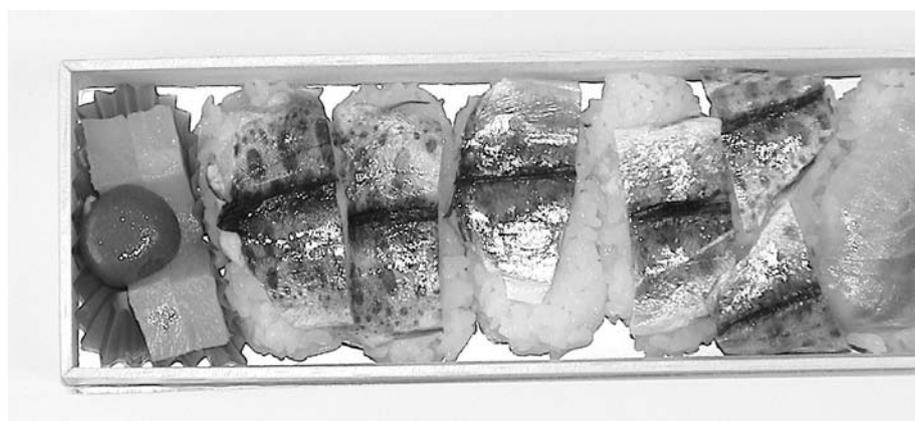
その業者（札幌駅立売商会）は、操業が明治 32 年までさかのぼり、北海道の豊かな食材を用いた、ユニークな駅弁をさまざま作り続けてきた。そんな中、平成期に入り北海道産サクラマスを用いて駅弁を製造販売することを思いついたそうである。手本は富山の「マスの寿司」であった。ただし、あくまでも北海道産の素材にこだわり、道産のサクラマス、道産のお米、道産の笹の葉、道産の木製容器を得るために、関係者を訪ね歩いたそうである。そして、大ぶりの魚体の日高産サクラマスに、道産米のほしのゆめ、笹の葉は近郊の月形から、そして木製容器は道産エゾ松を夕張で加工したものを用いた。こうしてつくられた「桜ます押し寿司」は、製造して 2 日間が賞味期限といわれる。特に、製造後 1 日おいたものは、肉

質の旨み部分が酢飯に移行し、一段と味が引き立つそうである。1日の製造量には限りがあり、多くのお客様に提供することはできないが、道産の素材で作られたヘルシーで美味しい「桜ます押し寿司」を、是非、家族で味わってみてほしいとのことであった。「桜ます押し寿司」が、北海道のサケマスに関わる名産品の一つに育つことを願わずにはおられない。

ところで札幌には、「桜ます押し寿司」とは別のサクラマス食材にした弁当があることを、皆さんはご存知でしょうか。それは、「やまべ鮭寿司」である。こちらは、昭和44年に売り出されたもので、札幌駅伝統の駅弁のひとつに数え上げられている。その包装紙にはたくさんの「やまべ」が描かれ、その容器も、にぎり寿司が1個ずつ横並びに配置された、ユニークな細長い長方形のデザインである(図Ⅲ-18)。容器のなかには、「やまべ」と鮭のにぎり寿司が収められている(図Ⅲ-19)。使われている「やまべ」は、さすがに天然物で型をそろえるわけにはいかず、水が豊富な大雪の養鱒場で生産されたものを使っている。「やまべ」のにぎりをひとつ、口に放り込むと、酢でしめた「やまべ」の歯ごたえと酢飯の香りが拡がった。全体に素朴なだけに、人々に永く愛されてきた所以であろう。



図Ⅲ-18 「やまべ鮭寿司」のパッケージ



図Ⅲ-19 「やまべ鮭寿司」のにぎり寿司

最後に、「桜ます押し寿司」を考案したとき、カラフトマスも食材の候補にあがったそうである。実は、カラフトマスは、サクラマスに比べてその肉質の身色がやや薄いピンク色を

呈するものの、脂が適度に含まれて、美味しいサケの仲間である。しかし当時は、カラフトマスの漁期が短く、暑い時期に獲られることから鮮度保持に難点があり、その利用を見送ったそうである。しかし、冷凍技術が格段に進歩した現在、ことによると、道産サケやサクラマスと並んで道産カラフトマスを食材に用いた駅弁が、将来、札幌駅に並ぶことになるかもしれない。その際、旨いサケやマスの駅弁を選ぶ基準の1つは、食材の旬を逃さないことであろう。早春から初夏はサクラマス、晩夏から秋はカラフトマス、そして秋から初冬の秋サケが旬である。この旬に合わせてヘルシーで豊かな北の海の食材を、皆さんには満喫していただきたいものである。

2) 年代ごとの利用の変遷

(1) サクラマス (ヤマメ)

ここではサクラマス (ヤマメ) *Oncorhynchus masou masou* の利用についてまとめた。海洋あるいは川に遡上したサクラマスは大型であり、その肉も脂肪がのり美味しいことから、大切な食料として重用されてきた。一方、輸送手段が発達していなかった昭和初期までの山間部では、遡上してくる成魚はもちろんのこと、一生を川で生活する河川残留型のヤマメは、貴重な自家消費蛋白資源の1つであった。

しかし、サクラマスが獲られる季節は春 (沿岸) から夏 (川) にわたり気温が高く、冷凍技術が未発達の様子は、特殊な保存手法を用いる必要があった。

人々の生活が安定し余暇に目を向ける時代が到来したとき、サクラマスは食料としてだけでなく、釣りの対象魚としても位置付けられるようになった。その釣りも時代とともに道具と技術が多様化し、フィールドも川以外の水系に拡大した。

人々の生活がさらに便利になることの代償として、サクラマスが必要とする川など陸域水系の環境が激変し、サクラマスを含む遡河回遊魚の資源が減少した。近年になり、破壊された環境を復元したり、良好な環境を保全する活動が取り込まれるようになったが、サクラマスはそれら水域環境の指標種として注目されつつある。

これらサクラマス (ヤマメ) の利用を歴史的変遷の中でまとめた。

① 江戸期以前

縄文時代の人々は川に遡上したサケやサクラマスを、食料として利用したことが知られている^{1),2)}。奈良時代 (8世紀前半) に編纂された「出雲 (今の島根県東部) 風土記」および「肥後 (今の熊本県) 風土記」には、産物としてマス (サクラマスと思われる。) が記載されており、この地方においてマスが大切な食料であったことが覗かれる¹⁾。

② 江戸および明治期

江戸期 (17世紀) に入り人々の生活が安定した結果、人口が増加し、食料も増産されその消費も増大した。川で捕獲されるサケマス類は、江戸庶民の貴重な蛋白資源のひとつであった³⁾。

一方、サケマス類を多産する北海道では、17世紀後半から商人による蝦夷交易の請負が始

まり、場所請負制が発達した。このころの交易品は、サケマス、コンブ *Laminaria* spp.、ニシン *Clupea pallasii* であった。ところで捕獲したサケマスを保存する方法は、塩が自由に手に入る以前は、乾燥させることが一般的であった。これらは「干鮭（からざけ）」と呼ばれ、アイヌの人々の伝統的保存方法であった。「干鮭」は、蝦夷交易の重要な交易品であった¹⁾。

18世紀ころ北海道のマス（カラフトマスおよびサクラマス）の加工品は、「アタッチ」（アイヌの人々の食料）および本州へ移出される「塩引（しおびき）」であった。さらにニシンの代用肥料として、「搾粕（しぼりかす）」（鱒粕（ますしめかす）とも呼ばれた）および「鱒油」が生産され、本州に輸送された。これらのマスはカラフトマス *O. gorbuscha* が主体であり、その生産地は南千島の国後および択捉であった¹⁾。この当時サケマス加工品などの輸送には、北前船が活躍したのである。

明治期（19世紀後半）に入り政府は、殖産興業政策の下で北海道の開拓に着手した。漁業も食料増産（肥料も含まれる）と外貨獲得の手段として位置付けられ、サケ *O. keta* とともにマス漁業も発達した。

ここに興味深い1冊の古い報告書（北海道水産豫察調査報告書、明治25年）が残されている。本書には、北海道の主要魚種の生態、漁場、漁期、漁具及漁船、漁撈及漁民がまとめられ、今で言うところの漁業図鑑に相当するものである⁴⁾。この報告書には「鮭」と並んで「鱒」がまとめられているが、この時代、「鱒」はサクラマスとカラフトマスに区別されていない（詳しくはコラム「鱒」についての話、サクラマスはカラフトマスにあらず」を参照）。

同報告書による「鱒」の加工品は、「生魚」、「塩漬」、「絞粕（しぼりかす）」、「鑑詰（缶詰）」であった。「生魚」は北海道で消費されるもので、「塩漬」は石狩、天塩、北見、根室で生産された。南千島の択捉では「塩漬」と「絞粕」が生産移出され、北見の別海および千島の紗那（しゃな）では「鑑詰」が生産された。

この時期、東日本全域および西日本の日本海へ注ぐ川の上流部で生活する山間の人々にとり、サクラマスははるばる海からやってくる貴重な「淡水魚」であった。また、河川残留型のヤマメは、川が豪雪に沈む冬季を除いて、自由に利用できる食料であった。この時代の山間の生活は自給自足の生活であり、川で獲られるサクラマスおよびヤマメは、山で獲られる獣類や鳥類にならぶ貴重な蛋白資源であった。これらの魚肉は、「焼き干し」あるいは「飯寿司」に加工保存され、食料が乏しい冬の保存食になった。

明治期の終わりから大正期はじめにかけて、日本各地の温泉が活況を呈する時代を迎えた。山間の温泉宿では地元の山菜に加えて、川で釣獲したヤマメやアマゴ *Oncorhynchus masou ishikawae*、イワナ *Salvelinus leucomaenis* subsp. が宿泊客に振る舞われ、旅人はその素朴な味に舌鼓を打ったのである⁵⁾。

③ 大正および昭和期

大正から昭和期は、農業開発と工業化を促すための開発が全国規模で押し進められた結果、水量が豊かな河川に河川横断工作物（農業用頭首工、発電用ダム、多目的ダムなど）が建設された。これら河川横断工作物にはほとんど魚道が付けられなかったことにより、それまで

川の上流域まで遡上産卵していたサクラマス個体群が消滅していった。特に、昭和中期は、戦後の急速な経済復興に環境保護まで手が回らず、日本各地で鉱業による水質汚濁など公害が顕在化した時代である。そのため、冷涼で清冽な環境にくらすサクラマスも、日本各地からその姿が見えなくなっていった。

一方、経済復興により生活が安定した人々の関心は仕事から余暇に向かい、そのなかでも観光と釣りが一大ブームを迎えることになった。それまでヤマメあるいはイワナ釣りは、玄人でしかも健脚能力を備えた溪師（たにし）と呼ばれる、ごく限られた釣り人たちの対象であった（図Ⅲ-20）。しかし、当時技術的に完成したマス類の池中養殖により、ここで生産された種苗が川や釣り堀に放流された結果、ヤマメは女性や子供たちにも釣ることができる魚になった。養殖場に隣接された釣り堀で釣られたヤマメは、塩焼きや刺身に捌かれ、訪れた家族の憩いのひとときを演出したのである。また、養殖ヤマメは市場にも出荷され、庶民の食卓をにぎわすこともあった。

ところで釣りの世界では、昭和後期は道具と技法の面で一大変革が起きた時期でもある。すなわち、ルアーフィッシングおよびフライフィッシングの海外からの導入である（図Ⅲ-21）。専用のロッドとリールそしてルアーまたはフライを駆使して、遠くの大型の獲物を狙うことができる釣りは、活動的でかっこよく、それまでの伝統的な釣りスタイルとはまったく異なるものと言えた。彼らが釣りの対象にすえたのが、サクラマス（ヤマメ）、ニジマス *O. mykiss*、ブラウントラウト *Salmo trutta* であった。この中でサクラマス（ヤマメ）は、外来種のニジマスやブラウントラウトに対して、在来種としての価値が見直される動きが生じてきた。



図Ⅲ-20 北海道の川でヤマメ（ヤマメ）を狙う釣り人

北海道の尻別川水系にて。北海道の道央道南域では、銀毛ヤマメ（スモルト）が降海する4月1日から5月31日まで、ヤマメ釣りが禁止されている。これに対して、道北道東域のヤマメ釣りの禁止期間は、5月1日から6月30日までである。釣りの餌は、水生昆虫（カゲロウ、カワゲラ、トビケラの仲間）、陸生昆虫（イタドリ虫やブドウ虫の幼虫、ボクトウガの幼虫（ヤナギ虫）、ミミズなどが用いられる。



図Ⅲ-21 フライフィッシングで溪流魚を狙う釣り人

北海道の尻別川水系にて。ここでは大型のヤマメに加えて、よく成長したニジマスおよびブラウントラウトがヒットする。フライフィッシングあるいはルアーフィッシングを楽しむ釣り人たちは、最近、遊漁資源確保のためにキャッチアンドリリース、つまり釣った魚を持ち帰らずに放流する振る舞いが定着しつつある。

我が国で現在、海から遡上したサクラマス成魚を釣りに利用できる河川は、本州の一部の川に限られている。それらの川では、内水面漁業協同組合がサクラマスの種苗を放流して、内水面漁業種として入漁料を徴収し、釣り人に川でサクラマス成魚を釣らせるシステムができあがっている。例えば山形県では、昭和 50 年代後半からルアーフィッシングによるサクラマス釣りが赤川で始められ、現在は赤川の河口域が遡上サクラマス釣りのメッカになっている。このほかに最上川支流の鮭川や小国川でも釣られているそうである。山形県の場合、入漁料は日券が 1,500 円、年券が 5,000 円かかるが、ルアーフィッシングを主体に一部フライフィッシングで釣りを楽しむ姿が見られる。遊漁期間は 1 月から 9 月で、特に 2 月から 5 月の間が盛期とされ、10 月から 12 月が禁漁期間に指定されている。腕の良い釣り人は、1 シーズン通い詰めて 5~10 尾という人もあるが、ほとんどの場合、1 シーズンに 1 尾でも釣ることができれば良い方である。釣れたサクラマスは姿も美しく肉質も美味であることに加えて、鉤にかけた時の手応も力強いことから、遡上サクラマスに対する釣り人たちの憧れは尽きないのである。

ただし、我が国の水産に関わる法律の「水産資源保護法」では、川に遡上したサケ、マスは採集すること（釣りも含まれる。）を禁じており、この対象種にサクラマスも含まれるので、川でのサクラマス釣りは特に注意を要する。

かつて、山間や沿海の庶民の食料であったサクラマスは、資源量が減少するとともにその希少価値が増した。食味が優れ食材として貴重なことから、漁獲されたサクラマスは一般のマーケットには乗りづらく、地域の郷土伝統料理あるいは高級食材として利用されることが主体になった。しかし、今でも時季になると、「クチグロ」と称する海洋生活期の小ぶりなサクラマスが、スーパーマーケットの鮮魚売りに並べられる。

④ 現代（平成期）

現代においてもサクラマス資源減少は止まらず、多産地北海道の最近の漁獲量は、北海道立水産孵化場が調査を始めた1981年（昭和56年）の800トン前後から、400トンないし600トンの水準まで減少している。サクラマスの資源減少要因の1つに川の流域環境の悪化があげられる。近年の河川法の改正により治水と利水に加えて環境が、川の管理の基本方針に加えられた（1997年（平成9年））。この後、国や地方公共団体に加えて非営利団体（NPO）が、川の環境修復に取り組む姿が見られるようになった。

このとき、サクラマスは河川の奥深く遡上産卵する生態から、川健康度を評価する生き物の1つとして注目されるようになった。事実、北海道ではNPOを始めとして河川保護団体などが中心となり、サクラマスの遡上産卵をテコにして、河川横断工作物に魚道を付ける活動が行われている。

こうしてみると、サクラマスは単なる漁業食料としての位置付けのみならず、地域の伝統食材あるいは高級食材としての利用のほか、釣りを通じた国民の余暇の充実、そして健全な川環境の指標種として人々の生活に深く関わってきた、我が国古来のサケの仲間といえるであろう。

（文献）

- 1) 市川健夫. 1977. 日本のサケ その文化誌と漁. 日本放送出版協会. 東京. pp.242.
- 2) 松井 章. 2005. 環境考古学への招待. 岩波書店. 東京. p.218.
- 3) 赤松宗旦. 柳田国男校訂. 1938. 利根川図志. 岩波書店. 東京. p.58-117.
- 4) 北海道廳内務部水産課. 1892. 北海道水産豫察調査報告書. pp265.
- 5) 鈴野藤夫. 1993. 山漁 溪流魚と人の自然誌. 農山漁村文化協会. 東京. pp.552.

（2）ピワマス

河川に遡上してきた産卵期のピワマスは、古代から人々の貴重な蛋白源であったと考えられる。北海道から東北地方のサケの位置付けほどではないにしても、秋季における食料として、春から夏のアユに続いて相対的に重要な食材であったことは間違いない。延喜式には近江の租税として「阿米魚鮓（あめのうおすし）」が出てくるが、魚を使った「鮓」といえば現在では「フナずし」が有名であるものの、古代にはアユやサケ、アワビなどさまざまな「鮓」がつくられ宮中に献上されていた¹⁾。現在のフナずしは塩漬けにしたニゴロブナをその2倍以上の量のご飯と混ぜて漬け込み乳酸発酵させて食べるが、当時の「鮓」がどのようなものであったのかは定かでない¹⁾。「聞き書き 滋賀の食事」（「日本の食生活全集 滋賀」編集委員会編）²⁾によれば野洲川周辺では「あめのうおごはん」といって子持ちのアメノウオ（成熟卵をもった雌）を卵は出さないで米の上におき、醤油と酒を加えて炊き込む食べ方も現在に伝えられている（図Ⅲ-22）。また、姉川周辺では「ますずし」と呼ばれる散らし寿司のような食べ方が残されている（図Ⅲ-23）。現在では5月から9月には刺網を用いて漁獲された

ものを主に刺身や焼き物として食べるのがシンプルではあるが一般的でおいしい食べ方である（図Ⅲ-24）。そのほか、フライや天ぷらなどもある。



図Ⅲ-22 アメノウオご飯



図Ⅲ-23 マスちらし寿司



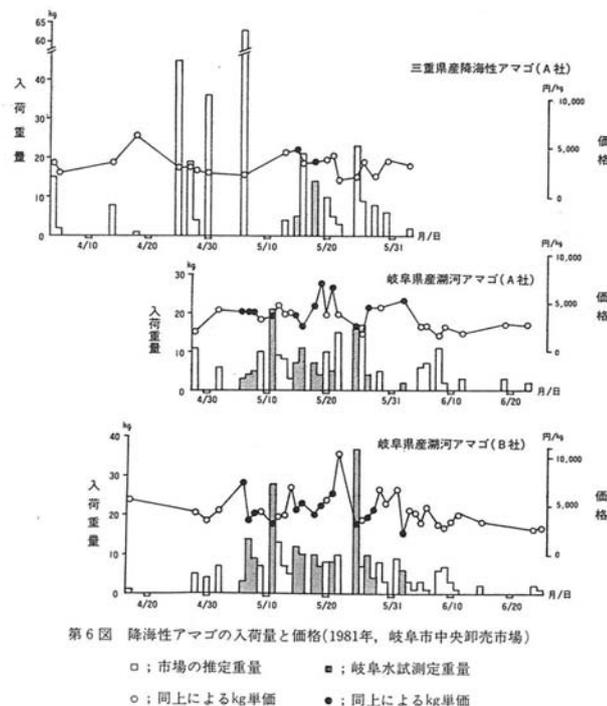
図Ⅲ-24 ビワマスの刺身（田中秀具氏提供）

(文献)

- 1) 小島朝子・北村眞一・堀越昌子： ふなずしの謎， 滋賀の食事文化研究会編， 1995， サンライズ出版， 1-207.
- 2) 橋本鉄男・井上彌平・竹尾和子・久田幸子・堀越昌子・粕渕宏昭・中村紀子・田辺愛子・秋永紀子・森真由美・ささき由美子・平塚久子・高橋静子： 聞き書 滋賀の食事，「日本の食生活全集 滋賀」編集委員会編， 1991， 農山漁村文化協 1-355.

(3) アマゴ (サツキマス)

五月アマゴはアユより旨いと言われる。サツキマスは、5月に河口から20~40kmの辺りで漁獲されるものが適度に脂が減って身が締まり美味である。図III-25に岐阜市中央卸売市場に入荷したサツキマス(図III-26)の入荷量と価格を示した¹⁾。市場では1尾ずつせりにかけて、鮮度やその日の入荷量などによって値が決まり、高値はkg当たり10,000円、安値は1,500円の幅がある。三重県産の価格がkg当たり平均2,768円に対して、岐阜県産遡河魚はA社3,431円、B社4,351円で、三重県産の価格が低いのは、それらが遡河前に漁獲されたものであることに他ならない。また、遡河魚でも、6月以降は主に中流域で漁獲されたもので、痩せ始めているから値も低い。買い取られたサツキマスはその殆どが料亭向けで、庶民の台所には入らない。刺身(図III-27)と塩焼きが主な料理法である。さけ・ます類の寄生虫として日本海裂頭条虫が知られているが、淡水あるいは太平洋側海域で生活するアマゴには感染の心配はない。河川型アマゴの料理法は、塩焼きが一般的であるが、甘露煮、開き干、素焼きなどの加工品もある。



第6図 降海性アマゴの入荷量と価格(1981年,岐阜市中央卸売市場)

□ ; 市場の推定重量 ■ ; 岐阜水試測定重量
○ ; 同上によるkg単価 ● ; 同上によるkg単価

図III-25 降海性アマゴの入荷量と価格 (1981年,岐阜市中央卸売市場)¹⁾



図Ⅲ-26 岐阜中央卸売市場に入荷したサツキマス



図Ⅲ-27 サツキマスの刺身

(文献)

- 1) 立川亙・岡崎稔・本荘鉄夫・原田増造・宇野將義他 (1983) 在来マス類の放流に関する研究XIX、伊勢湾周辺におけるスモルト型アマゴの放流効果、岐水試研報、28、33～46

サクラマス釣りライセンス制について

河村 博

川に遡上したサケマスは、北海道では特別な場合を除いて、法律で採捕（釣り）が禁止されている。ただし、海面における一本釣りは規制されず、遊漁船あるいはプレジャーボートによるサクラマス釣りの愛好家が増えてきた。その結果、初冬から晩春にかけてサクラマスが集まる特定の海域では、漁業者と遊漁者を乗せた船が入り交じり、サクラマスを狙う状況が起きてきた。このような状況下で関係者の間から、サクラマス資源の賢明な利用と海難を防止する見地から、海面におけるサクラマス釣りのルールづくり（ライセンス制の試行）が望まれるようになった。このコラムでは、北海道における海面のサクラマス釣りライセンス制試行導入に至る経過およびその試行実績を紹介する。

北海道庁水産林務部は、海面のサクラマス釣りライセンス制試行導入に当たり、漁業者と遊漁者そして専門家等を含めた検討協議会を設置して、ライセンス制導入の問題点とその対策さらに導入可否の検討を進めた。さらに、実際どれほどのサクラマスが海面遊漁で利用されるのかを推定するため、北海道太平洋岸の胆振沖で釣獲実態調査を行った。調査は沿岸漁業協同組合および遊漁船組合の協力を得て、1998年（平成10年）および1999年（平成11年）の2回行われた。その結果、1998年には66,844尾（標準誤差11,685尾）そして1999年には57,454尾（同6,559尾）のサクラマスが、海面遊漁で釣獲されたことが推定された¹⁾。ところで、これらの数値は、その年の北海道沿岸サクラマス漁獲尾数の10数パーセントに達していた。この結果から海面の遊漁釣獲尾数は、サクラマスの資源管理および放流効果の評価に当たり、無視できない数量にのぼることが明らかになったのである¹⁾。

2ヵ年にわたる遊漁実態調査および協議会の話し合いを通じて、道西太平洋の胆振沿岸では2000年（平成12年）からサクラマス釣りライセンス制の試行が始まることになった。その内容は、胆振海区漁業調整委員会の指示に基づき、次のとおり取り組まれた。

- 対象魚種：サクラマス。
- 期間：12月15日から3月15日まで（3ヶ月間）。
- 承認：船舶毎の委員会承認（遊漁船、プレジャーボート、原則総トン数20トン未満）。
- 海域：地図で示される胆振沿岸の制限海域。
- 釣獲時間：日の出から正午まで。その後A海区（午後2時まで）とB海区（正午まで）の2海区に分けて実施。
- 漁具漁法：竿釣り。竿数は一人一本。ただしプレジャーボートの場合はこの限りではない。
- 釣獲尾数制限：1日1人10尾以内。
- 協力金：遊漁専業船および遊漁兼業船は33,000円、プレジャーボートは7,000円。
- その他：承認旗の掲揚、釣果報告の提出、釣獲魚の放流禁止（ただし全長20cm未満の個体を除く）、釣獲魚の販売禁止。

胆振沖のサクラマス釣りライセンス制の試行は現在まで続けられ、1シーズンの釣獲尾数は15,000尾強から46,000尾強の範囲で変動している(表1)²⁾。釣獲の最盛期は2003年(平成15年)資料によると、1月中旬から下旬の時期であった。

表1 胆振海域におけるサクラマス釣りライセンス制に関わる承認隻数および釣獲尾数

年度	遊漁專業船 (隻)	遊漁兼業船 (隻)	プレジャー ボート (隻)	合 計 (隻)	釣獲尾数 (尾)
2000 (H12) 年	31	99	130	260	15,468
2001 (H13) 年	31	91	126	248	27,662
2002 (H14) 年	31	88	124	243	46,650
2003 (H15) 年	29	92	142	263	31,190
2004 (H16) 年	32	84	149	265	20,837
2005 (H17) 年	30	68	148	246	27,704

注：平成18年版胆振の水産(2007)による。

ところで、ライセンス制の試行では新しい取り組みが試みられている。すなわち、ライセンス制の協力金の一部が地域のサクラマス増殖事業に役立てられることになったのである。このことにより、サクラマスの資源増殖に遊漁サイドが参加することになった意義は、決して小さくはないと言える。減少傾向に歯止めがかからないサクラマス資源対策には、利用者である漁業と遊漁関係者の理解と協力は欠かすことができない。胆振海域で初めて取り組んだサクラマス釣りライセンス制の試行は、その後日本海南部の後志海域(2005年(平成17年))そして檜山海域(2006年(平成18年))へと拡大している。限られたサクラマス資源を上手に利用し、その資源を継続的に育てていくために、新しい取り組みであるサクラマス釣りライセンス制に関わる評価とそれを踏まえた発展が期待される場所である。

(文献)

- 1) 宮腰靖之・安藤大成・小山達也・青山智哉・竹内勝巳・佐藤孝弘・柳井清治. 2004. 海面および河川における遊漁によるサクラマス釣獲尾数の. 北海道立水産孵化場. 魚と水, 40:55-56.
- 2) 北海道胆振支庁産業振興部水産課. 2007. 胆振支庁管内沖合海域のさくらますライセンス制の試行について. 北海道胆振支庁. 平成18年版胆振の水産. pp.24-25.



付写 1：北海道胆振沿岸のサクラマスを対象にした遊漁船と釣り人
(撮影者：青山智哉氏)



付写 2：越冬季のサクラマスを狙う釣り人。北海道では現在 3 つの沿岸域で、サクラマス釣りのライセンス制が実施されている。

(撮影者：青山智哉氏)