

ところで「秋サケ」って…?

みずくせい
水惑星・地球からみんなへの贈り物だよ

サケは世界各地にいろいろな種類がありますが、日本には下の図にあるサケ属、イワナ属、イトウ属、サルモ属(ブラウントラウト)が生息しています。サケ属のうち、資源を増やすため人工ふ化放流をしているのがサケ(シロザケ)、カラフトマス、サクラマス、ベニザケの4魚種で、このうちサケ(シロザケ)が放流数も漁獲数も多く、いろいろな料理に使われてみんなの健康に役立っています。

このみんなにおなじみのサケは、種類の多い他のサケ・マスと区別するためにシロザケともいわれます。毎年3月～5月に稚魚(子ども)が川から海に下り、初夏に沿岸から遠い北の海へ旅立ち、成熟する4歳くらいの成魚(おとな)になると子孫を残す産卵のため生まれ故郷の川をめざします。秋の9月くらいになると、子ども時代をすごした海や川にもどってくることから「秋サケ」と呼ばれ昔から親しまれています。

同じサケ(シロザケ)でも、「秋サケ」という呼び名の他に、成熟の度合いによって「ケイジ」「メジカ」「トキシラス」という呼び方があり旨味を感じる脂が多いことから高級魚として売られています。放流した稚魚のうちわずか3～5%しか生残って故郷にもどれないほど、秋サケの旅(一生)はきびしくつらいものです。森や川、海の栄養分を全身に詰め込んだパワーがあったから、2万km以上の長い旅の途中でくじけず敵に負けることもなく最終ゴールまでもどれました。私たちの住む水惑星の地球が育ててくれた秋サケの料理は、美味しく栄養満点です。他に「ホッチャレ」という呼び名も聞くことがありますが、これは川で産卵した後の秋サケで、鳥や獣が食べ残したものは川や森の栄養となります。地球では、森や川、海、鳥、獣などの自然を大切にすることにより、人も健康で幸せになれます。

●サケ科魚類のなかま



国立研究開発法人 水産研究・教育機構のFRAニュース16号より転載

秋サケ(シロザケ)の成熟の度合いによる魚体の変化

メス(沿岸回帰魚)→メス(沿岸回帰魚の婚姻色)→メス(河川遡上魚の婚姻色)

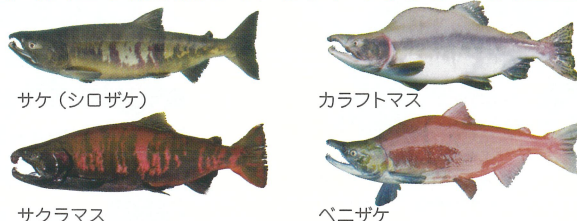


オス(沿岸回帰魚)→オス(沿岸回帰魚の婚姻色)→オス(河川遡上魚の婚姻色)



北海道立総合研究機構中央水産試験場の提供

日本で人工ふ化放流しているサケのなかま(河川遡上魚)



国立研究開発法人 水産研究・教育機構の提供

※婚姻色のオス