

魚主 岩魚
魚鬼

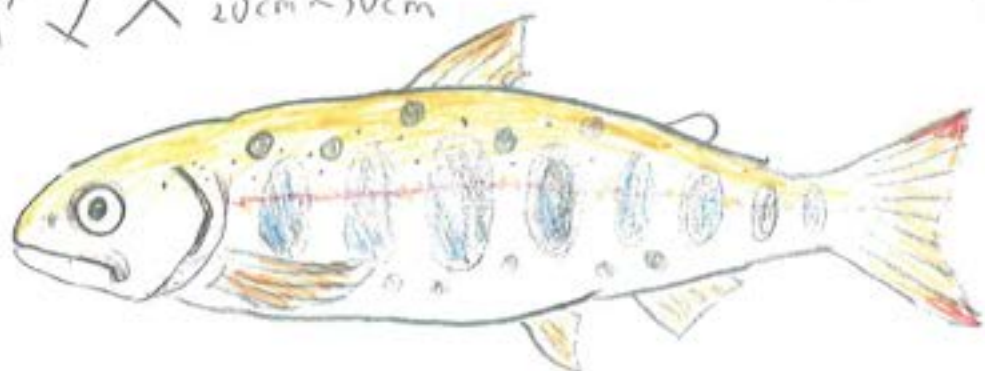
サケニセマル

作  土屋光伸

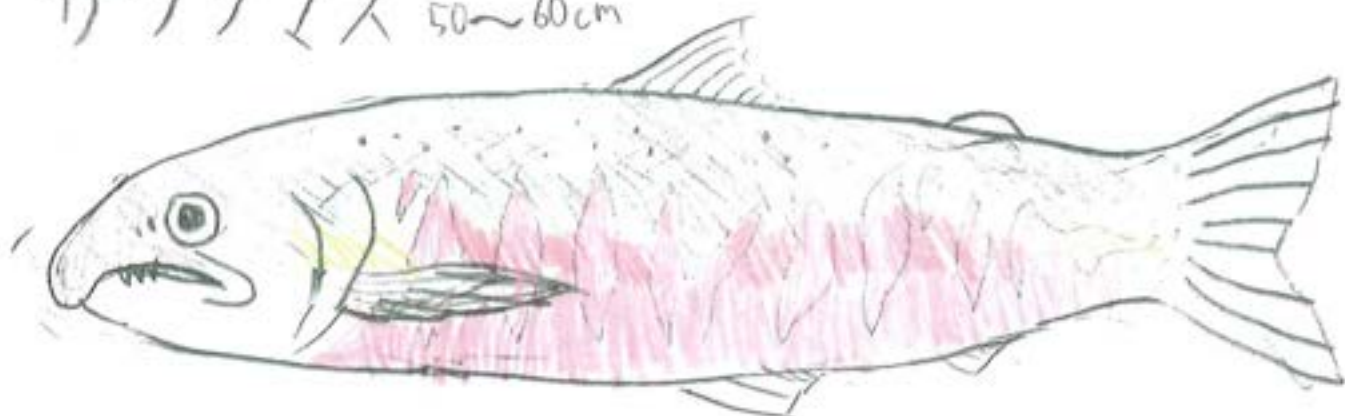


この本に出てるサケ

ヤマメ 20cm~30cm



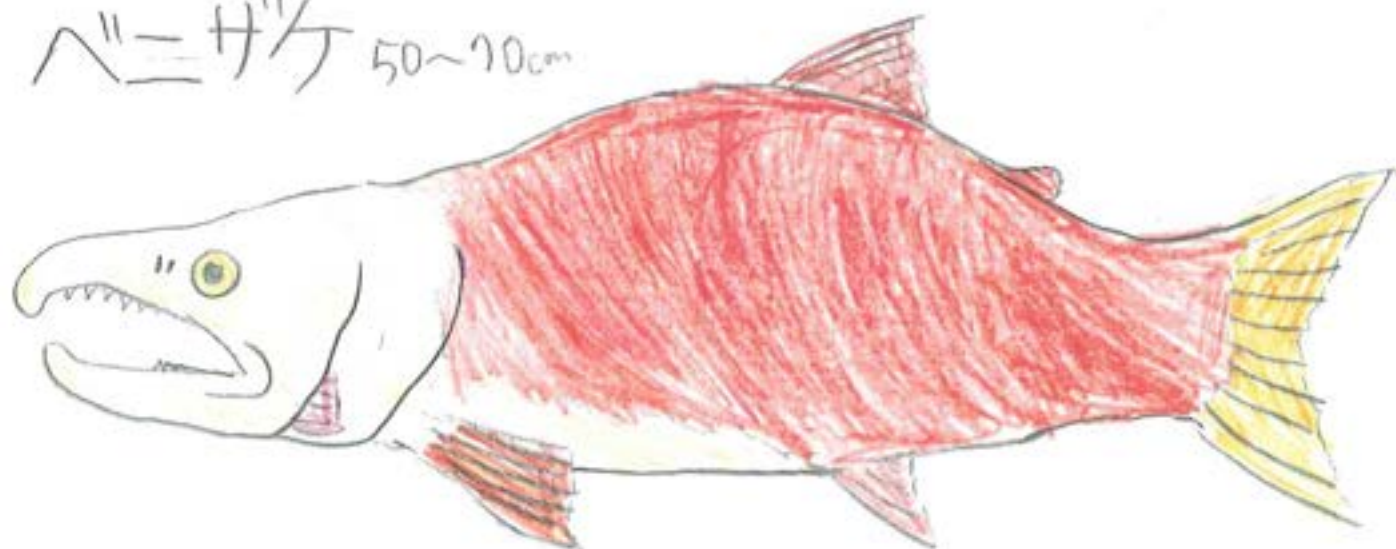
サクラマス 50~60cm



ヒクマス 25~40cm



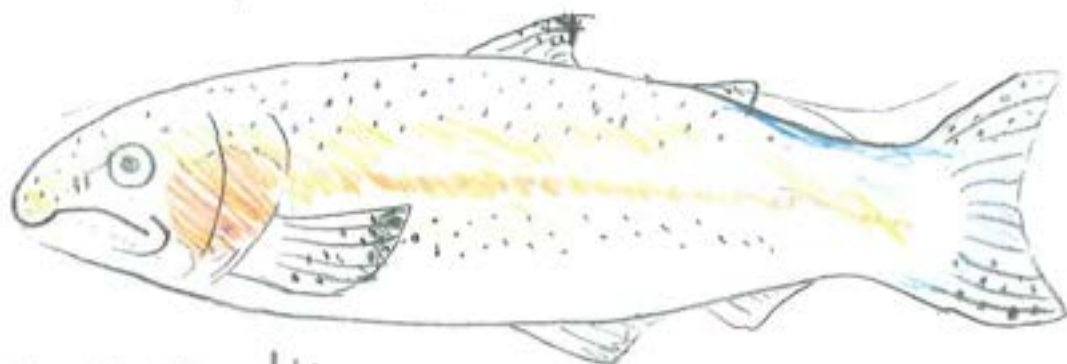
ベニザケ 50~70cm



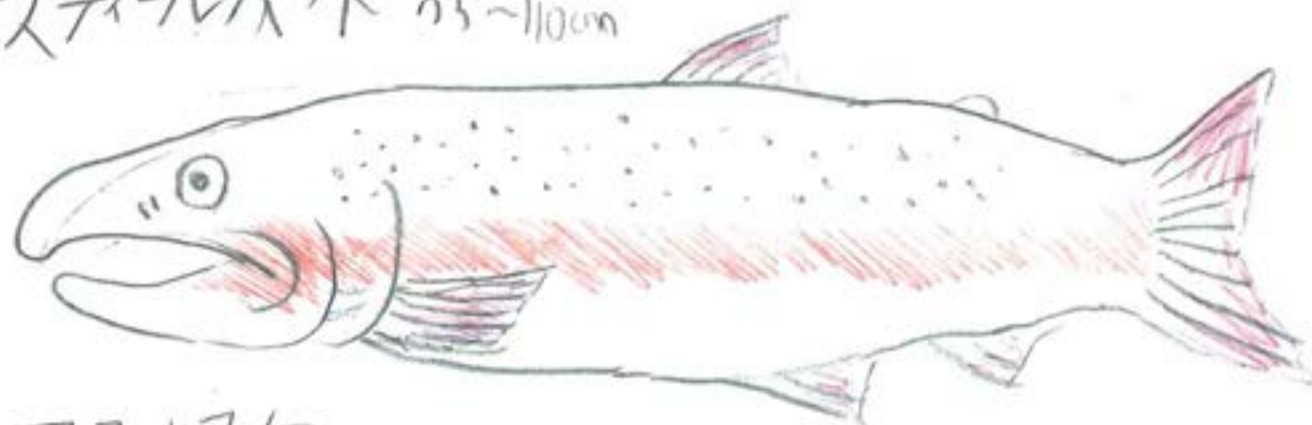
シロサケ 50~100cm



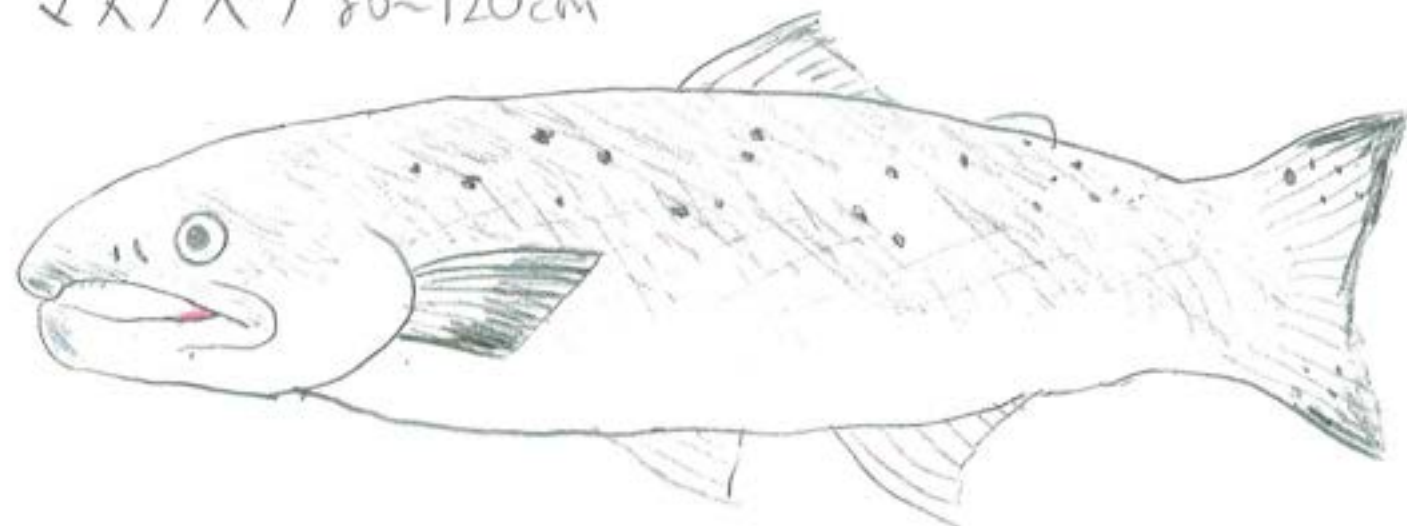
ニジマス 40cm~60cm



ステイラルヘッド 75~110cm



マスノスケ 80~120cm



サケ 旅行マップ



「サケニセマル」

土屋光伸

1 はじめに

ぼくがサケの自由研究を始めたきっかけは、北海道旅行。「今年の夏は、北海道へ行ってみたい」と思っていたので、半年以上前から、両親にも頼み込んでいた。そして、それが本当に実現したのである。行くことが決まってからは、魚の図鑑やサケのテレビ番組、釣りの動画を観ながら、どんどんサケに対する興味がわいていった。春からは、学校の自主学習の時間を使って、サケを調べていた。元々、生き物が好きで、中でも魚が大好きだったので、少しはサケの知識は持っていた。成長過程や遡上（そじょう）、住んでいる環境などを、スムーズに調べて行った。しかし学習が進むにつれて、もっとサケを知りたいと思うようになって

り、知らなければ気が済まないようになっていった。課題が見つかったら調べていくことを続け、真剣に答えを探そうとすればするほど、インターネットや、図鑑だけでは満たされなくなっていった。ある時「サケはなぜ母川（ぼせん）に帰れるのか」（母川回帰）というトピックに対して、取り組みを進めていく中で

（結局その問題は、において反応するためであると解決したのだが）、新たな疑問が、連鎖的に次々と見つかってしまうことがあった。そんなことがきつかけ

で、この夏たくさんの方の問題の確信的な答えを見つけないと願って、ついに北海道へ旅立った。事前に学んで得た知識に加え、サケの生まれ住む川を直接この目で見ることでできたこの旅の経験によって、抱えていた問題の答えと、それ以上の

ものをたくさん得ることができたことを先にお話ししておきたい。そして、それらの情報量が多く、自分にとっては、あまりにも貴重なものだと感じたばかりに、自由研究としてここでまとめておきたいと思った。

2 北海道への出発

ぼくが北海道に行ったのは5泊6日間で、これまで経験した旅行の中では一番長い期間だった。でもそんな長い時間をかけて周ったのに、それは北海道の土地の10分の1くらいでしかない。北海道は他の県に比べてとても広いのを感じた。

初めに行ったのは札幌や小樽のある道央と呼ばれる地域。初日に降り立ったその

場所こそが今回メインとなる、そしてぼくが目指していたサケの生まれ故郷である。ここにはたくさん、サケの研究対象となる場所や川があり、かなりの情報を得ることができた。これから少しずつに分けて、説明しようと思う。

3 サケのふるさと千歳水族館

初日、北海道の新千歳空港からタクシーに乗り、10分くらいのところにある、「サケのふるさと千歳水族館」へ、すぐに向かった。飛行機から降りてすぐのところであり、一番先に向かったのがこの場所でもあるが、実際この施設で、ぼくは一番サケについて、知ることになる。

4 サケの稚魚

まず「サケのふるさと千歳水族館」に入館して最初のところに展示してあったのは、サケの稚魚。これには、れっきとした「スモルト」という名前がある。ギリギリした銀色をしていて「これでは目立つのでは？」と思う人もいるかもしれ



サケの稚魚



別の水槽にいたサケの稚魚

ないが、魚には、この方が都合いいのである。水面からは目立たず、鳥に捕まるリスクが少なくなるからだ。しかし稚魚が生き抜くために

は、まだまだ過酷な環境だ。実際多くの稚魚は食べられてしまう。そのため、まるでイワシのように群れを成し、生き残る率を上げるのが通常であるが、目の前の水槽にいるサケの稚魚たちは、そのリスクを感じる必要性がないからなのか、群れる本能が少ないように感じた。イワシのような団体芸は見られなかった。でもぼくが、写真を撮ろうとして近づいた時には、皆、少しずつ避けるような仕草をしていた。また恐らく、この頃の稚魚は、水面に落ちた昆虫やアメンボのような水生昆虫を食べているため、本能的に水面を凝視している個体もいた。ここにいる稚魚たちは平和ボケというか、自然界にいたら生き残れなさそうな感じがして、少し心配になった。でもそうであろうとなかろうと、事実、自然環境下では

15%しか生き残ることはできないのである。

5 大きい水槽

稚魚の水槽から少し離れてあたりを見回していると、すごく大きな水槽があった。そこには、チョウザメ、イトウ、ブラウントラウト、サクラマス、ギンザケ、アメマスなど、種類豊富な大型川魚たちが泳いでいた。鼻がすごくひん曲がっていかにも強そうな個体や、大きく筋肉質な体を持ち、ダイナミックな動きをしている個体が目立っていた。サケの仲間には、目の白黒がはっきりしているからか、ぼくは魚からの視線を感じた。

遠くからひいて水槽を眺めると、魚の大きさによって、生存領域が、「層」になっ
ているように見える。一回り小さめの個体の多くが、控えめに底のほうにた
くさんいるのがわかった。逆に、大きく強そうな個体は、水面近くを堂々と泳い
でいる傾向が見られた。それは、大きい個体においては、カイツブリ（魚を好ん
で食べる天敵である鳥）などに食べられる心配がなく、余裕があるので、水面近
くの上のほうから、獲物を見下して探すことができるという、魚のもつ特性によ
るものだと、ぼくは思った。普段川底にいるような、幻の魚、イトウ。このイト
ウもとても大きく育っていて、ここでは、悠々と水面近くにおいて、ぼくを見下す
ように泳いでいた。きっとそれも、この水槽のルールにのっとっているからだろ

う。きれいな婚姻色が出始めているギンザケ、イトウの金色や、ブラウントラウトの斑点も美しく、熱帯魚水槽のような華やかさではないが、心を落ち着かせ、目を凝らして見ていると、味わい深い、川魚の優雅で壮大な世界観が伝わってくる。もちろん自然下では、こんなに密集して、たくさんの種類の魚が共存することはありえないが、ここでしか見られないめずらしい展示に、ぼくは心を奪われていた。



ギンザケ (メス)



大水槽



ギンザケ (オス)



ブラウントラウト (ペア)



イトウ

6 あぶらびれ

見慣れない水槽があった。「シシヤモ」がいる。水族館に展示しているのは、初めて見た気がする。「なぜここにシシヤモ？」と思ったが、解説板のところ

に、『シシヤモもサケも同じように、「あぶらびれ」がある』と書いてあった。あぶらびれとは、サケの背びれの後ろについているヒレで、骨がほとんど通っていないから、あぶらびれと呼ばれている。そこで初めて知ったのは、その意味で、今までは何となくついているヒレの名称だと思っていた。「水の流れの速いところで、効率よく泳ぐためのもの」ということも、ぼくは解説板を読むまで知らなかった。確かに、実際にぼくが目にした北海道の川は、とても流れが速く、あそ

ここにメダカでも放つたら、すぐに揉まれて死んでしまうかというくらいのものだった。だから、「あぶらびれ」は、急流域に生息する魚だけが持つ、泳ぎに優位な「ヒレ」なのかもしれないなど、そのときは単純に思った。マグロもヒレがびつたりと納まるような窪みがあり、それを利用してスピーディーな泳ぎをしている。しかも、自分が紙飛行機を手作りした時に、ちよこつと背中のように突起をくつつけて飛ばしたら、長く飛んだことがあったのを思い出した。だからこの発想も間違っているわけではなさそうだ。

しかしここで一つ、疑問が浮かんだ。なぜ、穏やかな川に棲む「シシヤモ」が「あぶらびれ」を持っているのだろうか。シシヤモはそんなに速く泳げない。そ

れで調べてみたところナマズ目、カラシン目、サケ目、キュウリウオ目、ワニトカゲギス目、ヒメ目、ハダカイワシ目、サケスズキ目の種がすべて「あぶらびれ」をもっていることが分かった。大体が淡水魚や汽水魚（汽水域の魚）だが、深海魚のホウライエソも、肉食魚ピラニアも、アユも、お寿司のシラウオも、ナマズもすべて「あぶらびれ」を持っているという事実に出会った。そして調べつくすことで、この不思議な謎の答えがようやくわかってきた。それは、これらの魚の進化系統にあったのだ。サケも含めて、名前を挙げた魚たちの祖先は、すごく近い仲間であるということだ。かつての生存競争に、このあぶらびれによって、大きく成功を納めたご先祖様がいて、その名残を受け継いでいる魚たちであ

るのだ。

ここで考えた。もしナマズが「ひげ」ではなく「あぶらびれ」によって水流を感じ、地震を予想しているとすれば、それは大発見だ。なぜなら「あぶらびれ」を持つ、すべての魚に自然災害の予知能力があるかもしれないということになるからだ。あぶらびれの能力が分かってくれば、最近のニュースでシシヤモの漁獲量が激減していることの原因が、分かるかもしれない。また、アユやシシヤモも、サケに比べたら小規模ではあるが、河川の下流から上流へ遡上をする。そのときには、この特殊能力を備えた「あぶらびれ」によって自分が上る川の安全性を確かめながら、遡上しているのかもしれない。ちなみに、カラシン目のネオン

フィッシュは、よく熱帯魚屋さんで見かけるような、飼育しやすく、手に入りやすい魚であるが、この魚もあぶらびれを持っているので、家庭でも地震予知の実験ができるかもしれない。ぜひ試してみては？

7 サクラマス（降海型）と ヤマメ（陸封型）

さきほどの大きい水槽にはサクラマスがいたが、僕は別の水槽にいたヤマメと見比べて、その大きさの違いに驚いた。何に驚いたかを一言で言うのと、この二つの魚は同種であるのに、サクラマスは大きく強そうで、一方のヤマメのほうが小



ヤマメ



サクラマス

さくてビジュアルが全く違って見えるのだ。サケの仲間には、「降海型」と「陸封型」というのがある。この二つは、生活スタイルの違いを指していて、サクラマスのような「降海型」は生まれたあと海に下り、産卵を終えると死んでしまっ

が、ヤマメのような「陸封型」は川に残り産卵後も生き続けるところに違いがある。それで、サクラマスの場合、海でどれだけ大量のエサをとったのか、ヤマメよりも30cmも大きく、色も顔も体もすべてがいかつく育っていく。他にもステイールヘッドとニジマス、

アメマスとエゾイワナ、ベニザケとヒメマス、サツキマスとアマゴが、それぞれ同種の降海型と陸封型だ。大きさに差が出る原因として考えられるのは、まずは生活環境、主に食べるものの違いによると言われているのだが、それに加えて、ホルモンの関係もあると思う。ホルモンというのは、海水と淡水を行き来する際に、体を水質に慣らす時に分泌されるホルモンのことだ。当たり前かもしれないが、水族館で、体型や性格の差が激しい同種の両者が、同じ水槽で暮らすことはないだろうと想像できるが、もしも水槽を分けなければ、同種であっても、降海型が陸封型を襲うという形で、ケンカどころではなく共食いが発生する危険があるかもしれないとも思えた。では、現実に自然下では、どうしているのだろうか

か。弱いほうが、生存競争に負けて極端に数が減ってしまわないかと心配に思った。しかし、そんなことはないようだ。これは確実とは言えないが、そういう弱者ほど、賢く上流に逃げていたりするのかもしれない。要は、生存領域をしつかり分けているのだらうということ。なぜなら、ぼくが調べた限りでは、本の写真でもベニザケがいる場面で、ヒメマスは一匹も見られないし、その他も共存している様子が見られていないからだ。だから、僕はその説は正しいと推測する。

8 サケの天敵

「サケのふるさと千歳水族館」の奥へと進むと、「サケのタッチプール」があった。タッチプールにしては、躊躇するほど冷たい水だったが、その水中に、ぼくは手を思い切り伸ばし入れ、サケをめがけて触ろうとした。しかしその瞬間、サケたちはプルッと散り、なかなか掴めない。掴むどころか触ることも出来ないようなすばしっこさで、僕の手や、同じように挑戦しようとしている数人の子供たちの手を、巧みにかわしていた。自然下には、人間よりも、サケを捕まえる能力に特化している天敵がいることをぼくは知っている。代表的なのは、クマ。日本の生態系のトップであるが、普段は木の実を食べてくらしているという。しか

し冬ごもりの前の秋だけは、サケの来る川に十数頭と現れ、みな押し合いへし合
いしながら、サケを待ち構えては、食らうのだ。産卵の任務を前にして、疲労

や、同種のライバルとの争いもある中で、これはサケにとって最大の脅威である
ことは間違いない。また水族館に展示されていた他の天敵は、カイツブリという



ナマズ



カイツブリ

水鳥、大食いのナマズなどの
肉食魚がいて、これらの生物
もサケを食べる。しかしサケ
を食べた残りを適切なところ
に処分することとで、例えば

食べ残しを他の生き物に分けたり、その腐食が土の養分になったりすることで、山の肥やしになっていくのだ。彼らは本能的に暮らすなかでも、きちんと生態系のバランスを保っている。しかし、外来種においてはそのバランスを知らない。

9 外来種の脅威

千歳川にも外来種の手が来ている。人に放たれたり、理由はさまざまだが、彼らを持ってきたのは人間だ。水族館には、ミンク、外国のナマズ、カムルチー、アユ、ニジマス、カワマス、ワカサギ、アメリカザリガニ、ミドリガメ、ウシガエル、などが、外来種と書かれた説明板のもと、展示されていた。話がそれる

が、ぼくの曾祖父は、その昔、東京「荒川」で見慣れない大きな「なまず」（それこそ、外来種のキャットフィッシュあたりだろうと話を聞いていて思っていたのだが）を釣って、近所の有名人になったそうだ。そして、その魚を散々自慢したあとに食べて、こっぴどくおなかを壊したと、悪い伝説の話を、祖父から聞いた。おなかを壊したのは、外来種であるから、調理法が合っておらず、寄生虫の処理があまかったと思われる。それこそ50年以上も前であれば、珍しいということだけで、重宝される外国の魚だったが、今となってはそれが大問題へと発展している。サケの話に戻るが、どれもサケの減少の理由となっていて、日本の種との体格差や、圧倒的に不条理な捕食法を使って、侵食してきている。また、アユ

は元々北海道以南の日本全土に住んでいたが、ひとたび北海道に来たら「外来種扱い」になるというタイプの魚の一種だ。カブトムシやイタチもその例である。

国境はないけれど、北海道は海を隔てた大きな孤島であるとし、生き物の生態系を考えるとときには、外国土と同じように扱うという視点によるものである。外来種の脅威は捕食だけではなく、近いサケ類の交雑種が生まれ、純血のサケが減るのも大変なことなのだ。ニジマスなどが外来種と分かったのは最近で、もう交雑種が増えているのだそう。でも、もう一度言うが、これらの動物を持ち込んだのは人間。彼らは何も悪くない。外来種の命も出来るだけ大切にするために放流や媒介をしないようにしてほしい。

10 水中観察窓から見たもの

さらに奥へと進んでいくと、地下に部屋が広がっていた。なんとそこには、直接ガラス越しに、千歳川の水中を見ることができ、大きな窓がいくつも並んでいた。ぼくが眺めている窓の奥に広がる、青く澄み、キラキラと輝く、美しい世界。この千歳川は、新千歳空港から約10分のところにある川だが、北海道の中では、にぎやかなところにあるし、人口も多い所を流れているのに、こんなにも豊かな自然が身近に広がっていることに驚き（たとえば、新宿にニワトリが放し飼いなっているような状況をイメージしてほしい）、生き物たちの生命力からパ

ワーを感じて、すっかり魅了されてしまった。そう、この水中景色こそが、ぼくがこの目で一番見たかったものである。しかし、季節は夏である今、ぼくが望んでいたサケの姿は、お目にかかれないであろうと思っていた。季節的に、泳いでいる魚の大半は、ヤマメ、ウグイ、エゾウグイ、モツゴだった。流線型のシンプルな魚たちで、メスとオスが一緒に泳いでいるのが、確認できた。他には、サクラマスの稚魚も見られた。フクドジョウというドジョウもいた。これが初夏である6月なら、ウグイの産卵が見られるチャンスだったけれど、それも叶わなかった。でもこの時期に来られたことで、良いこともあった。こんなにもたくさんウグイが自然下で泳いでいるのを初めて見ることでできたし、それだけでも千歳

川の圧倒的な自然を感じられたからだ。近所の神田川に窓を作っても、魚一匹も見られないだろう。でもここで、肝心のサケに出会えなかったことで、事実、ぼくは少し寂しい気分になってしまっていた。すでに小一時間ほど、窓から水中を覗き込むようにして過ごし、時々動画と写真を撮っていた。両親にも、場所を移すように言われ、帰る前に先ほどまで撮っていた動画を見返していたその時、ヤマメを撮っているつもりでいた動画に、ピントがずれてはいるが、背景の川の奥の方に、大きなサケの姿を発見することができた。

11 ブラウントラウト

どう見ても体が大きく、目がギョロとしている。大型の川魚であることは間違いないが、あごの形もサケ類そのもの。たまたま撮った写真に写っていたなんて



見つけた写真



ブラウントラウト

(ちよつと信じられないけど)。

でも動画でもしつかりヒレも確認できる。間違いなくサケ類！でも心配だったので、後で確認してみたところ、これは「ブラウントラウト」という名前のサケだった。

念願の自然のサケと、ご対面！これは、嬉しい。「ブラウントラウト」は、夏の千歳川に現れるサケで、館内の水槽にも、何箇所も展示してあった。体は大きく茶色で、全体に黒い斑点があるのが特徴。これらが全て当てはまる魚は、これしかないと思い、興奮して、もっと調べてみた。常に、川に住むタイプで、陸封型は「シートラウト」と別の名前で呼ばれる。そして、初めて知ったのだが、この魚、なんと外来種ということで、少しショックな情報を得ることになった。千歳川に入ってきたきっかけは不明だが、本来は、ヨーロッパ北部に生息している。千歳川支流にて、2020年に、アメマスが減ってブラウントラウトの増加傾向が確認された（アメマスとブラウントラウトは生存地域が重なるライバル同士）

と同時期に、サクラマスが減り始めたため、本格的な調査を強いられることになった。結果、サクラマスの稚魚やヤマメを捕食していることが判明し、同じく今年の夏も、ヤマメを食べるために、ぼくの目の前に現れたのだろうと、すぐに思った。他にも、色々資料をあたっていると、千歳川の釣りで、一番釣れるのはブラウントラウトだという記事があったため、かなり勢力を増してきていることが明らかになっていった。その資料にも、ヤマメが減っているとていねいに書き添えてあり、ブラウントラウトが真犯人であることの、十分な証拠が出揃おうとしていた。と、同時に思った。もしかしてぼくは、とんでもない犯行現場を目撃してしまったのかもしれない、と。（ヤマメを狙う、ブラウントラウトの犯行を写

真に収めたぞ！）やっと自然下に棲むサケに出会えたという夢のような出来事で、一瞬、浮かれてしまったのも事実だが、色々知ってしまった今は、できるだけこの問題に対処してもらいたいと思うようになった。

12 北海道の幻のサケ

北海道のサケの中にはかなり珍しい絶滅危惧種がいる。一つめがベニザケ。あざやかなサケで、ギンザケの「スモルト」（銀毛の幼魚）と同じ水槽にいても、かなり目立つ体色をしている。絶滅危機の原因は、人間による乱獲。次にオシヨロコマ。日本で北海道にしか見られず、外来種に押しやられている。その亜種の

ミヤベイワナも絶滅危惧種だ。そして有名な幻の魚のイトウ。日本最大の淡水魚で、釣り人の「夢」とされている。禁漁しようとする则釣り人から反感を食らうため、対処が遅れて減ってしまった。ぼくにとっては、ありがたいことに、これらのすべては水族館内に展示されていたが、数が少なくなってきたことと、ことで、放流などを行ってもとの量に戻してほしい。

13 サケとアイヌ

日本でサケを食べたことのない人は、少ないと思う。サケと人間の関係は、切り離せないと言っていていいだろう。特に、かつて北海道に住んでいた「アイヌ民族」は、縄文時代からサケを重要な食料として暮らしてきた。現代人と違っている点は、サケを「神の魚」として大切にし、必要な分だけを狩り、環境を守る暮らしに努めていたところ。秋にサケが上ってくると、アイヌの人たちは、先ず神棚に供え、サケの豊漁と次年度の母川回帰を祈り、感謝を捧げていた。また、今の禁漁のようなきまりを北海道中につくり、川を汚したり、サケを根絶やしにするようなことに対しては、厳しく戒めていたという。漁は「マレク漁」というも

のが基本で、よく暴れるサケの気質を利用して、槍のような漁具で衝く方法をとっていた。獲ったサケは余すところなく、全てを使う。アイヌ思想では、サケを採ることを「魚をいじめること」ととらえ、いじめた以上は、使い捨てるようなことはせず、最後まで慰るようになっていたようだ。身や卵はもちろん、目、骨、ヒレも余すところなく料理した。保存法にも富んでいて、一切無駄にならないような工夫がたくさんある。「ルイベ」は、現在に伝わる料理の一つで、サケの身を雪で凍らせて保存するもので、寄生虫を殺し、かつ長持ちさせる、アイヌ時代より伝わるサケ料理である。煮込み汁、「チタタブ」という生魚をひいた「なめろう」のようなもの、じゃがいもとイクラのサラダ、アイヌ童話にたまに出てく

る「いくらを干したもの」（子どものおやつ）などが食べられていたことがわかってる。また骨は、サケの漁具に使うことで、生命のサイクルを再利用し、皮は衣類や靴に、頭部は、なますという料理で食べたあと、神具に使っていた。交易品としても利用されたが、そのうち本土の人々がやってきて、サケを乱獲することへと発展していったため、かつての、川がびっしりとサケで埋まるような光景は、それより徐々に見られなくなっていた。ぼくたちは、アイヌに学び、物を大切にする心を持ち、自然を守る必要があると、さらに強く思うようになった。

「サケのふるさと千歳水族館」をあとにし、翌日、「おたる水族館」へと向かう。

千歳市立千歳水族館
サケのふるさと千歳水族館

マレク漁をするアイヌ民族



サケのクタクキ (チククフ)



サケの煮込み汁 (チェブオハツ)



サケの皮の靴 (チェブケリ)



北海道二日目。小樽は、レトロな漁港の町だった。かつてニシン漁で栄えた人たちが作った、娯楽と思われる建築物が目立っている。そのうちの 하나가「おたる水族館」。外見はさびれているが、中に入ってみたら、まだまだサケを知ることができる立派な施設だった。

14 イトウ観察

おたる水族館で、一番最初にあったサケ類の展示物は、幻の魚、イトウだった。大木のある水槽の中で、その影から、ぬうつとのつぺりとした顔をのぞかせていた。とても大きく、特徴的な部位がなく、パーフェクトな魚体をしている。

図鑑どおり、緑っぽく金色で、黒い小さな斑点を持っている。ベニザケなどと違って、風格があるというか、同じところにどつしりと構えている様子が、北海道の川の頂点捕食者らしい姿だ。80センチくらいだと思うが、あまりにも大きいので、これを釣るのは、確かに「伝説の釣り人」でないと、無理だと思った。口も大きく、「鹿を食べる」という大げさな伝説があるくらいだが、鳥や、人間の握りこぶしくらいなら、空腹だったら簡単に噛みついてもおかしくなくらいのものだ。ちなみにイトウは、「鯢」と書き、それだけでも、強そうである。イトウという日本での呼び名は、伊藤さんあたりがつけた名前だと思われそうだが、それは不正解。「糸のように細い」という意味でつけられたそうだ。正式学名は



「PERRY」。鎖国をとぎ、開国を求めた、あの社
会科の教科書にも載っている、PERRY（ペリー）
イトウ提督、彼の名が使われている。日本を訪れ、北海道で
見たイトウを学会に報告したことが、語源になってい
るそうだ。

15 オシヨロコマ・アメマス・ヤマメ

少し控えめな小さな水槽があった。覗いてみると、それはイトウにつづき、珍
しい幻の魚、オシヨロコマではないか。オシヨロコマは、イワナによく似ている

が、違う点としては、腹部がオレンジ色で、斑点もオレンジ色であるのが特徴だ。また、同種の陸封型「ミヤベイワナ」に比べて、オシヨロコマは降海するため、少し大きめである。でも、ぼくが実際この目で見て分かったことだが、すごく速く泳いでいると、その色の特徴は、とても分かりにくい。この変な魚名「オシヨロコマ」の語源は、アイヌ語の「特殊なイワナ」という意味で、つまりアイヌの人たちも、イワナとの見分けがつきにくかったということだろう。

アメマスもいた。アメマスはほとんどオシヨロコマとビジュアルが似ているが、オレンジ色のところが、白いのが特徴。これもまた絶滅危惧種とされているため、重宝されている。アメマスも降海するので、オシヨロコマに負けず、貪欲

で、川魚とは思えないスピードでパワフルにエサを追いかけながら、水面へと跳ねるところが見られた。

また同時に展示されていたのが、ヤマメ。「サケのふるさと千歳水族館」の水



ヤマメ

中観察窓（千歳川）にもいて、さきほど解説したようにサクラマスの陸封型である。規則性のあるパーマーク（サケの幼魚、ヤマメやアマゴにある斑点のこと。魚同士で、個体の強さを競うときにアピールするためだったり、川底に擬態するためにあるとされている。）が並んで残っていて、青っぽい色をしている。

よく似ている魚のアマゴとは、非常に区別がつきにくい。でもこうして、区別しやすいように、展示してくれているのは、ぼくにとってはありがたいかった。

16 オホーツク海・ベーリング海水槽

少し暗い階段があった。そこを上ると、そこにもサケがいた。それもオホーツク海・ベーリング海で海洋生活中を再現した、かなりレアな水槽である。費用のかかる流水設備もついている様子だ。中には日本にはいないギンザケやニジマス
の降海型「ステイールヘッド」がいた。この二種は、よく食べられているサケ
で、ギンザケはそのままの名前で売られているが、ステイールヘッドは、トラウ

トサーモンという名前で売られている。どちらも普段川にいる姿とは違って、生活環境を自然同様に似せているからか、「サケのふるさと千歳水族館」で展示されている個体よりも、活き活きとしていた。卵を持っていて、腹が膨れている個体もいたため、ぼくはかなり美味しそうだと思ってしまった。降海型のアマスとオシヨロコマも一緒に泳いでいたが、前の水槽の十倍ほどの大きな水槽の中で育ったからなのか、成長っぷりが違って、個体が大きかった。鼻の曲がり具合や、背中への張り出しも激しくて、もう秋を迎える準備が進んでいる様子がかがえた。他には、最大のカレイ「オヒョウ」（最大で4メートル）や「オオカミウオ」もいて、北海道へ来て見た中では、一番ポリウムのある水槽だった。

でもここで意外だったのは、ヒラメが本気を出して泳いだら、サケよりもスピードが速かったことだ。それはさておき、ギンザケは、安く大量生産しやすいので、焼いて食べるにはうってつけの、日本で一番流通されているサケだ。コンビニ二のおにぎりには、このサケが使われている。またトラウトサーモンは、少しさっぱりしている刺身用のサケで、お寿司のまあまあ安い皿で使われていることが多い。



オホーツク海・ベーリング海
水槽の魚

17 食用サケの種類

「おたる水族館」を楽しんだ後、ぼくは三角市場という、小樽駅近くの町市場を訪れた。そこで見たサケに関して、前章で登場していない、「食用サケ」を説明しておこう。一つ目は「シロザケ」。日本で一番獲れるため、ギンザケよりも安価で売られている。ぼくたちが食べているイクラも、だいたいはこのシロザケの卵だ。普通のシロザケは「秋鮭」だが、「時鮭（ときしらず）」は、栄養をイクラにとられる前の「初夏のサケ」のことを指し、高価で珍しい。

次に「ベニザケ」。缶詰などに使われていて、実は、「一番手に入りやすい絶滅危惧種」である。ウナギとマグロも絶滅危惧種で、何も対処しないでしたら、10

年後には絶滅すると言われている。できるだけ多くの人に、この事実を知ってもらいたいと思う。

三つ目は、アトランティックサーモン。タイセイヨウサケのことだ。トロサーモンはこのサケであることが多い。ノルウェーが主な原産地で、スーパーマーケットでは、少しお高いイメージがある。白い筋が入っている生食用のサーモンを見たことがある人も多いだろう。

最後はキングサーモン。その名の通り、サケの王様とされていて、値段もトツプクラス。身が分厚く、脂ものっていて、生食よりも加熱調理に向いている。外国ではステーキにして食べられているらしい。日本での名前は「マスノスケ」と

言い、別名では「ダイスケ」「スケマス」と呼ばれている。「スケ」とは、王様やボスを表す言葉である。

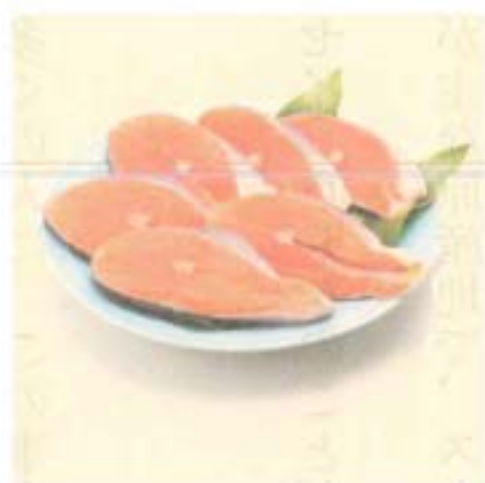
これらが基本となっている「食用サケ」だが、世界を見ればまだまだ種類があるので、ぼく的には、引き続き調べていきたいと思っている。



アトランティックサーモン



白鮭



キングサーモン

18 サケの部位

アイヌの人々がサケを余すところなく食べていた話をしたが、市場を見ると現代人の好奇心も負けてはいないように感じた。まず、サケの頭を食べる料理で有名なのが、「氷頭なます」。ぼくも、祖父母の勧めで何度か東京でも食べたことがあるのだが、コリコリした食感をしていて、とても美味しい。それに、コラーゲンがたっぷりなので、サプリメントになっているのをテレビで見たこともある。そして、「カマ」。えらの部分の肉に、濃いめの味付けをして焼く、酒のつまみとして居酒屋でも大人に大人気のメニューだが、ご飯のお供にも最適だ。ヒレと中骨のやわらかいところは、「昆布巻き」にして、おせち料理で登場することがあ

る。内臓は「塩辛」にして食べるのだが、アイヌ語では「メフン」という面白い名前がついていて、道内では「メフン」の単語で通じる。そういえば、「サケのふるさと千歳水族館」では、一風変わった、「鮭レシピ」を検索するパソコンが置かれていた（印刷も可能）が、およそ100種類ほどの、レシピがそこには載っていて、それらは知らない名前の料理ばかりだった。北海道の人たちが、身近な鮭を食する機会がいかに多いかがえた。話を戻すが、皮は乾燥させてせんべいにして食べることができて、お土産屋さんでも人気のおつまみとして置かれていた。皮に身がついている状態で半乾燥されたものは、「鮭とば」の愛称で親しまれているが、こちらでもビールのお供として、あちこちで販売されていた。ぼく

たちも、アイヌの人々が考案した、秘伝レシピの恩恵を受けて、今日、たくさんさんの美味しい鮭料理をいただけています。ありがたいことである。

19 サケの身の色の不思議

誰もが一度は思ったことがあるだろう。サケは赤身魚か、白身魚か。いや、あまり考えることもなく、そのピンク色から想像して、赤身魚だと即答する人がいるかもしれない。すぐにその答えをここに書く前に、少しだけ話を進める。主に



鮭とば

赤身の魚は活発で持久力があり、白身の魚は、短距離を速く泳げる。人間も持久力で使う筋肉と、瞬発力を使う筋肉の種類が違うと聞いたことがあるが、そのようなものに似ていると思う。スポーツ選手も、得意な動きと不得意な動きがあったり、筋肉の付き方が違ったりするようだ。さて、お待たせしていた、答えをお伝えしよう。サケは白身魚である。やはり違和感があるかもしれないが、では、どうして身の色が白色でないのか。それは、特に、エビなどのカロテノイド系色素が含まれているエサを食べることが多いからで、その色素が体内に残ること、サケのイメージ通りの、美味しそうな、あのオレンジ色やピンク色になるのだ。マスなどの仲間に近い種のサケ類になっていくにつれて、降海をしなくな

り、身も白くなるのだが、ステイールヘッドなどの元々白身の川魚に、わざわざ赤い製粉（着色料）を多く含む飼料をあげて、見栄えを良くして流通させていることが、残念ながら、今日、目にしているピンク色の正体である。そこでぼくが思ったことは、エビを食べている魚は、すべて白身魚でも、赤くなるのかということ。三角市場で、白身代表の「ホッケ」を見比べて、たうえで、ホッケの食生活を調べてみることにした。



ホッケとサケの身

結果、ホッケとサケの食べるものは、ほぼ同じであることがわかった。それならサケが海と川を行き来する際、水質の変化に馴染むときに出すホルモンがあるのだが、それによつて、カロテノイドの体内吸収率や、残量の具合が変わるのだろうか。そのことを検証するために、降海型白身代表「シシヤモ」と比べて考えてみた。シシヤモとサケの成長過程は同じであるが、サケに比べてシシヤモはとても小さい魚である。つまり、サケの体がシシヤモよりも大きいため、多くのエネルギーを体に必要とし、結果的にたくさんのエビを食べ（カロテノイドを摂取し）ていることにより、身も赤くなるということだ。

まとめると、自然環境下で、身を赤くする条件は、海と川を、降海・遡上する魚であり、ある程度の量のカロテノイドを摂取する魚であることが条件であると言える。

20 小樽運河で出会った「絵描き」の証言

市場直営の定食屋で、珍しい「にしん料理」に舌鼓を打ったあと、ぼくたち

は、小樽運河を目指した。観光名所としても有名なこの場所には、たくさんのお土産屋さんが、運河の岸を沿うように、にぎやかに連なっていた。ぼくたちもそれらを眺めて写真を撮ったり、ときに店内まで足を運んで、買い物を楽しんでい

た。そこで、ある一人の老人が、小樽運河の風景をガラス板に描き、路上で売っている姿を見かけた。ぼくたちが、声をかけると、とてもやさしい方であることが、すぐにわかった。運河周辺の歴史やお祭りに関して、一つ一つ丁寧に教えてくれた。実はこのお方、地域では有名な、観光案内人の一人であったのだ。話が弾んだそのとき、ぼくは調子に乗って、物知りなおじいさんに、荒手の質問をしてしまった。「小樽で、天然のサケを見たことがありますか？」と。ちよつと緊張して、胸がバクバクしていたが、そこで、まさかと思つたが、おじいさんはいたって真面目な顔をして答えてくれた。「あるよ、ここにもよく来ちやつてね。

あはは。」ぼくは、自分の質問がちゃんと通じてないのかもしれないと思つて焦

り、自分の耳を疑い始めていた。なぜなら小樽運河は、がっちりと煉瓦で固められていて人工の川で、目の前を通る観光用ゴンドラは、一方通行しか出来ないほど幅が狭く、20メートルくらいしかないのだ。しかも長さも短くて、だれかが放った鯉くらいしか、いないに決まっているような川だ。困惑しているぼくに、おじいさんは加えて説明してくれた。「何度も来てるのを見たことがあるよ。ほらあそこらへんだったかな。」と言って山の方角を指さした。とんでもないビックニュースだった。でもやっぱり、どう考えてみても、こんな運河にはサケは来ないはずでは、と思ってしまうと、いろいろと詳しい質問を重ねさせてもらった。すると、おじいさんは少し悲しそうに「サケはおそらく、間違っって入ってきてし

まったんだね。運河の上流は行き場もないし、干からびて、すべて死んでしまっただよ。」と言った。せつないが、事実らしかった。おじいさんがガラス板に描いた「小樽の風景」に、この日の日付を、記念に添えてもらったものを買ってから、ぼくはすぐに、上運河流のほうへ向かって歩いた。

そこは、底がコンクリートになっているのが目で確認できるほどの浅さで、確かに、どんな魚も干からびてしまっただろうといった浅さの川だった。後日、ネツ



小樽運河の上流

トニュースを検索してみたところ、実際に、その場所にサケが遡上してきていた記事を発見することができた。しかも毎年繰り返されているとのことだった。専門家によれば、近くのサケが、産卵できる川へ遡上しようとしているところ、間違えて上ってきてしまったのだということだった。俗に、これを「迷いザケ」と言うのだが、この迷いザケが、故意的に入り込んで来ているかもしれないという説に関して、かつてぼくが学校の自主学習を通して学んでいたことを思い出した。基本的にサケは、自分の生まれた川（母川）へ帰り、またその川で、次の子孫を残す生き物であるが、その途中、エサが豊富な川を見つけたときには、子孫繁栄の意思をもって、新しい川に挑戦することがあるという説を本で学んでい

た。また三陸海岸で地震が起きて、養殖用の餌がもれた場所にも、サケが遡上したという記事を、ネットで探したこともあった。これはぼくの考えだが、小樽運河周辺にある、たくさんの飲食店で出された廃棄物や、観光客がこっそり投げ入れてしまった食べ物から発せられる匂いに釣られ、この川は餌が多そうだなと勘違いしたサケたちが遡上してしまったのかもしれない、という疑念が浮かんだ。

もしそうだとしたら、それはサケの命を無駄にするような、人間の悪行が原因であると言えるため、先程のニュースのように、「サケが小樽にやってきた！微笑ましい光景！」と、ただ面白おかしくとらえるのは、問題があると思う。ぼくの

思い過ぎしであってほしいと思うが、すぐにでもこの心配の種を、誰かに伝えて、解決したい気分になってしまった。

ぼくらは、小樽から札幌へと戻り、千歳川上流にてキャンプを一泊したあと、父の運転するレンタカーで、ニセコへ向かう。

札幌から2時間くらい車を走らせ、ニセコに到着した。着いたその日は、熱気球に乗り、美しい夕日と羊蹄山（ようていざん）を見ることができた。ホテルで

一泊し、翌朝は早めに出発。この日は倶知安（くつちちゃん）にある尻別川（しりべつがわ）での、釣り体験が待っているのだ。

21 サケの住む環境

釣りに詳しいガイドさんをお願いし、ぼくらが、イトウ釣りにチャレンジしてみたい旨を、事前に伝えていた。もちろん初心者だから、それは到底無理なお願いであることが、お互いにわかっているのだが、幻の魚が住む環境とやらを、どうにかこの目で確かめたいと、熱意を込めて、あえてオーダーさせてもらった。

この日は何より天気がよくて、川の透明度も高く、テレビの釣り番組で出てきそ

うな風景にテンションがあがる。いかにも魚がたくさんいそうな川での、貴重な釣り体験を前に、ぼくは、本当に幻を見ているような気分させられていた。ここ、尻別川は、奥深いジャングルの中というよりは、人の気配がほんのり感じられるようなところを流れる川で、小規模な工場や、車が通るきれいに舗装された橋なども、ボートで川を下る際に見ることができた。千歳川の時も感じたのだが、意外にもサケたちは、道民のすぐそばで暮している。だから、より驚きなのである。ガイドさんによれば、今日のスポットは、イトウ釣りでは有名な場所とのこと。流れが速くて荒いところと、やさしいところの差が激しくて、その強弱で作られる、水面のキラキラしたところに魚が集まりやすいのだという。また、

特にイトウの場合は、おたる水族館で展示されていたような、木の根っこのような暗がりを好んで住んでいるらしい。ここにいるサケ類は、イワナ、ヤマメ、アマゴ、ニジマス、ブラウントラウト、イトウなど、たくさんの種類に富んでいる。釣りの内容に関しては、初心者であることに免じて、割愛させてもらいたいと思うが、結局、ニジマスが二匹釣れた。ぼくの妹が運よく一匹を釣り、ガイドさんが助けしてくれたおまけの一匹を加えた、合計二匹のニジマスだ。実際、この時期に尻別川で釣れるのも、ニジマスが一番多いらしい。水面に落ちてくる虫を狙って、跳ねる姿を何度か目にする事ができた。ぼくの竿にも数回のチャンスはあったはずだが、そのたびに、ニジマスとの知恵勝負で負けてしまったよう

で、元気に逃げていく姿を見送らなければならなかった。実は、ニジマスもブラウトラウトと同じく外来種である。地元の人も、ヤマメとイトウがいっぱいいてほしいと、本当は望んでいるらしい。秋の産卵期になると、シロザケも、この尻別川の下流にやってくるのだが、上流に来ることはないのだそう。なぜなのかと、ぼくなりに予想してみたのだが、流れが速すぎて、断食中でボロボロのサケに、尻別川の上流はきついものであるからという考えと、他の種類のサケと、生息域を分けているかの二つの案が頭に浮かんだ。前者はもつと流れの速い川にもサケが来ることがわかっているため不正解とし、後者の予想が有力だと思っっている。そして、他のサケというのが、イワナなどならよいが、ニジマスやブラウン

トラウトだったら、外来種に負けてしまつて、生息域を奪われているということになるので、大変だ。さて、先ほど釣り上げたニジマスのお話に戻すが、ニジマスの英名は「レインボートラウト」。名前の通り、虹のように色が鮮やかで、頬と側線が、紫がかつた赤やオレンジ色をしている。背中の方は緑色をしていて、見る角度によつて青かったり、銀色に見えたりする。そのニジマスは、川で洗つて、すぐに炭で焼いて食べた。火の入つた身の色は、ほんのりピンク色をしてた。脂はまあまああり、コンビニのサケおにぎりにぎりに入っているような食感をしてた。さすがトラウトサーモンとして売られているだけあつて、美味しい。自然下で、外来種であるニジマスを捕まえて売れば、環境も戻せるし、正直、売れそ

うだと思ったりした。しかし、その場合は生では絶対に食べられない。なぜなら、ニジマスには寄生虫がつきものだからだ。生で食べられるのは、養殖サーモンだけなのである。あとは、脂分の多さでは、養殖には勝てないように思う。実際の話、今の日本は、サケの輸入に頼る一方なのだから、国産のサケを見直すべきであるというのが、ぼくの意見だ。自分がまるでサケ産業を始めるかというように、勝手な想像を巡らせていた。多分それは、その場が猛烈に暑かったから、いつもとは違った思考回路になったせいであらうな。今までに感じたことのないような強さの紫外線と、バーベキューの炭火の強い熱気を感じ、最も夏らしい時間を過ごした。でもそのあと、冷たい川に浸かって、ようやく鮮明な頭になっ

て、思い出されたことが一つあった。肝心のイトウに関して、釣れなかったことである。敗因としては、時期的なものが大きい。とはいえ、伝説の釣り人になれる日は、来るのだろうか。それはまた次回以降ということだ。

22 北海道の自然

倶知安（くつちゃん）からは羊蹄山（よいていざん）がよく見える。北海道の富士山と言われるだけあって、どっしりと大きく構えている姿が、本当に美しかった。ここから洞爺湖（とうやこ）・登別（のぼりべつ）までの道のりは、一番景色の変化がなく、山のふもとに、どこまでも、だだっ広い農作物の畑が続いて

いるばかりだった。一時間後には、トウモロコシ畑に到着。父の知り合いの農家で、トウモロコシの収穫をさせてもらうことができた。その場で、もいだけばかりのトウモロコシを生で食べるという、初体験をした。トウモロコシは、新鮮なほど、甘いというのだから、もうこの先の人生で、これ以上に甘いトウモロコシに出会うことはないということが、そこで決定したのだった。突然どこからか、見慣れないセミが現れて、農家の方に聞いたら、「この辺によくいる、アブラゼミだよ。今朝も三匹捕まえた。」と言っていたが、東京のものとは、全く違っていたので、母が調べたところ、「コエゾゼミ」という、北海道に生息するセミだった。飛ぶのがあまり得意ではないため、トウモロコシのような低い植物で、よく

見かけることができるとのこと。

最後のホテルに到着。窓から外を眺めると、まるで洞爺湖の上に浮かんでいるような気分が味わえて、素敵だった。少し離れて見える羊蹄山も、近くで見るとはまた少し違って、良かった。登別温泉が、日焼けした肌を癒してくれた。夕食後、船上花火を観るという贅沢が出来た。そして明日、東京へ戻ることが近づいて来ているのを感じて、どんどん寂しい気持ちになっていった。最後の夜、星座が好きな妹が先導役となって、星の鑑賞会を行った。家族で芝生に寝転んで、小一時間も星を眺めていた。こんな長い時間、空を眺めていたのは初めてだったと思う。旅行のたびに、帰りたくないという感情を抱くぼくであるが、その夜

は、今まで以上に強く、そのことを思っていた。

23 サケの永遠の天敵、クマ

最後の朝を迎え、ぼくらは登別温泉街方面へ向かった。ホテルから10分くらいのところにあつた「登別クマ牧場」に到着。もちろん「クマ」を見たくて来たのだが、実はこの時、ぼくは「サケ」のことで頭がいつぱいで、来る直前まで、撮りためていた写真や動画を検証したり、



登別クマ牧場

旅先でわからなかったことを、時間さえあればネットで検索していたばかりに、いつもだったら生き物に出会うことにワクワクしているけど、今回ばかりは、クマに興味が薄かったかもしれない。このクマが人間にも恐れられているのは、ニュースなどでも知られていることだが、サケにとっては、本能にまで組み込まれるほど古代からの天敵であるのを、ハツと思いついた。またクマもサケの研究材料として、新しい研究対象になるかもしれないと思うと、やる気が出た。

先ほどの話の続きをする。クマとサケは、猫とネズミのような関係で、あまり知られていないが、クマは、蜂蜜なんかより、脂たっぷりのサケのほうが、大好物なのである。北海道士産で有名なあの「木彫りの熊」をご存じだろうか。あの

クマは、パンチで叩いてサケを捕まえた後、他のクマに食べられないように、サケを口に咥えてせつせと運んでいる姿をモチーフにしている。クマが食べる部分は、内臓とイクラ、白子だけと決まっていて、残った肉は捨ててしまう。もったいなく思える行動だが、その捨てた肉が、他の生き物の食料の足しになったり、養分をたくさん含む土になったりするのだから、森の循環サイクル上、クマはとても大切な役を果たしているといえる。逆にサケから見ると、クマは、自分たちの必死の遡上を、滝の上で待ち構え、産卵中でもお構いなしに襲い掛かってくる、とてもやっかいな人生最後の敵でしかない。そして不幸にも、サケの人生をかけた遡上とクマの冬眠前漁穫祭は、ドラマティックなほどにタイミングよく重

なってしまうのである。人間でいうならば、間もなく長い人生の最期を迎えるような人が、家族に遺言状を書いている最中に、頭上から巨大生物に噛みつかれるようなものだ。サケにとっては、理不尽極まりないと思う。だが、そんな非常なクマであっても、アイヌの人々のように、漁獲量を守っているらしく、貪欲な人間と違い、サケを根絶やしにするようなことはしないという。逆に、遺伝子的に弱いサケ、「のろま」なやつから食べられていくので、結果的に、サケを強く、選抜しているとも言える。実際サケを狩るときには、その川を覚えて、老クマも子グマもオスもメスも、強いクマも、弱いクマも、多い時には10匹以上も一緒にいるそうで、クマにとっては、年に一回の大イベントであるようだ。そんなクマ

とサケだが、食う食われるの関係が薄れてきているという話が出ている。なぜなら、最近では、放流サケが多すぎて、その放流サケはそれほど大きくなならないため、クマがお腹いっぱいになれる量には達せず、空腹気味で冬眠につけなくなることもあるそうなのだ。また、サケが減り、川に来なくなると、森の中の熊は、すべて死ぬしかないのだ。このように、クマとサケは、人間たちが間に入らずと前から、バランス関係を保ち続けてきた間柄なのだ。クマを大切にすることは、サケを守ることにもつながる。彼らのバランスが崩れぬよう、しっかりと見守る必要がある。

これでぼくたちの北海道旅行は幕を閉じる。さて、まとめの文章を書こうとしているところで、ぼく宛てに、携帯電話が鳴った。

24 十勝「ととろーど」

たった今、この文章を書いている八月中旬のある日のこと。ある速報が入った。

父が仕事で、北海道の十勝へ出発したのは、今朝の早朝のことだったが、その父から、ぼく宛のテレビ電話が鳴った。聞くと、仕事の休憩時間に、魚道「ととろーど」へ出向いてくれたという。その施設は、十勝川に来るサケの数を計測し

たり、水質を調べたりする場所で、環境保全のために地元の自治体によって作られたものである。川のわき道のように、コンクリートでできた簡単な人工魚道が作られていて、その水面下には、「サケのふるさと千歳水族館」と同じようなガラスの観察窓が備えられている。そこからサケの様子が観察できるようになってくる。

「ととろーど」の玄関口に立った父と、テレビ電話でつながる。逆側の背景には、すでに懐かしい、いかにも北海道っぽい、だだっ広い草原と、流れのすごく速そうな川が見える。しかしその川は、すごく濁っていて、水かさも増している、ちよつと怖いくらいだった。ぼくらが北海道から東京へ帰ってきた翌週、北

海道広域に100ミリを超える雨が降り続き、それは災害になるほどの規模の大雨であった。ぼくたちが北海道旅行から帰ってくるのを心配していた祖父母が、口をそろえて、ちゃんと帰って来られてよかったね、としきりに言うほどのものだった。その水害が原因で、父のそばを流れる十勝川の表情も変えていた。父が言った。

「今日から、サケの遡上が始まったって、施設の人が説明してくれたよ。」
と。大雨が落ち着いてから、5日ほど経っている。しかし川はものすごい勢いで流れているように見えて、とてもサケが泳いでいるとは思えなかった。

「ここは電波が悪くて、地上でしかつながらない。地下の観察窓のところに行く
と電話が切れちゃうんだ。だから、まずは、先に撮った動画と写真を送るから、
急いで確認しておいて。あと少しだけなら、ここにいられるから、施設の人に質
問があつたら、まとめといて。また後で電話する。」

と、父が言って、すぐ電話を切った。スマホに送ってもらった動画と写真を、興
奮しながら、急いで開いて確認した。

一枚目は婚姻色の赤がくつきりと出ているオスのシロザケだった。次に見たの
は、魚道の段差を乗り越えようとしている、メスのシロザケの写真。まだ卵に栄
養を使っていないからか、かなり太っている。その次は、前のものと比べると細

身な、メスのシロザケ。実際に、遡上はメスの方が早い。オスのシロザケは、よくケンカをするため、上流にたどり着くのが、メスより遅いのだ。ぼくは必死に頭を働かせて、自分の持っている知識と、写真からの情報を紐付けていた。

次に写っていたのは、ヤツメウナギ。この魚はウナギではなく、古代から姿を変えない生きた化石と言われる生き物で、実はサメに近い仲間である。次の動画は、またメスのシロザケ。婚姻色はなくて、銀毛のままの個体。元気の良いジャンプシーンが映っている。でも、もしかしたら、銀毛のシロザケのオスか、サクラマスの第二波遡上（遅れて来る遡上）中の個体かもしれない。だが、その場合は、婚姻色がすごく出ているはずなので、サクラマスではないと思う。画像をこ

まめに拡大縮小させながら、ぼくは必死に考えを巡らせていた。ひととおりの努力はしたが、予想が間違えていたら、申し訳ないと思う。でも、許してほしい。な
んせ、時間がないのだから。それに、だいたいからして、このぼんやりとしたス
マホの小さな画像から、魚の種類を判定したり、オスカメスの判断がつくよう
なるまで、目が利くようにまでなったということ自体、自分でもすごいと思っ
ているのだから。さておき、今はとにかく、急いでいる。どんな魚が、今日の十勝
川に登場したのか、ぼくはそれを確かなものにしておきたかった。

次の動画に目をやる。シロザケのペアだ。少しまだ淡い色だが、婚姻色が出始
めているようで、早めにペアになった様子で、ゆっくりと遡上していった。

最後の写真に写っていたのはウグイ。二匹いて、別に遡上が目的ではなく、ただ魚道を使って泳いでいるだけの様子。写真をすべてチェックし終えた。

大雨の後の、十勝川。もう一度父とテレビ電話でつながって、ぼくの予想を施設の人に確認してもらったところ、全て正しかった。予想が当たっていて、よかった。この日、施設計測で、10日ぶりにシロザケが確認でき、それとともに、運よく今日から、サケの遡上が始まったということだった。遡上が本格化するのは10月。さつき電話をもらったときは、「ととろーど」周辺にはだれもいなくて、観光していたのは父だけだったのが、サケがやってきたとのうわさを聞きつけ、いつのまにか地元の人たちが集まってきた。荒れ狂う濁流に挑むサケの姿に、歓

声が沸く。みんなサケが好きらしい。また今年もサケが帰ってきた。ぼくもその訪れを、画面越しから喜んだ。

「ととろーど」は、環境保全を目的とし、川沿いに簡単な一本の人口河川をひいただけの施設であるが、巨額な資金で作られたと聞いた。しかしサケたちの遡上を邪魔するようなものではなく、なおかつ観光名所になるような施設なのだから、とてもよい取り組みであると、心から思った。

25 豊浦市の「インディアン水車」

サケに夢中なぼくの様子を聞きつけて、研究対象になりそうな情報を与えてくれる人たちが増えている。ほとんどは、地方での仕事が多い父の知人であるが、今回の「神（じん）さん」も、その一人である。北海道旅行でも、美味しい食事やホテルの有力な情報をくれた、北海道「登別」が地元の、父の友人だ。夏休みも後半にさしかかったある日、神さんからサケに関する情報が届いた。

札幌と函館のちょうど中間のところに、豊浦市という場所がある。そこにも別の水中観察窓があるらしい。昨秋、神さんが撮ったという動画を送ってきてくれた。神さんの動画は、「シロザケの遡上」だった。それも大量で、川を埋め尽く

すほどの、時期ぴったりとはいえないが、完璧なシロザケの遡上シーン。ぼくが一番見てみたい光景だった。上からの写真を見ても、その数に圧倒されるほどの群で、サメのように背びれが水面上にはみ出してしまうくらいに、大混雑している。そして、魚道のガラス窓の写真を見ると、なんと70センチ台の婚姻色の出たオスメスのシロザケたちが、窓内を隙間なく埋めるようにして、ひしめき合っている。

ここに集まってきたサケたちの未来はこうである。これから人工孵化を迎えるシロザケたちは、インディアン水車と呼ばれる機械を前にして、まるで東京ドームの観客が通る出入口のように、そこを通る行列を待っている。順番が来たサケ

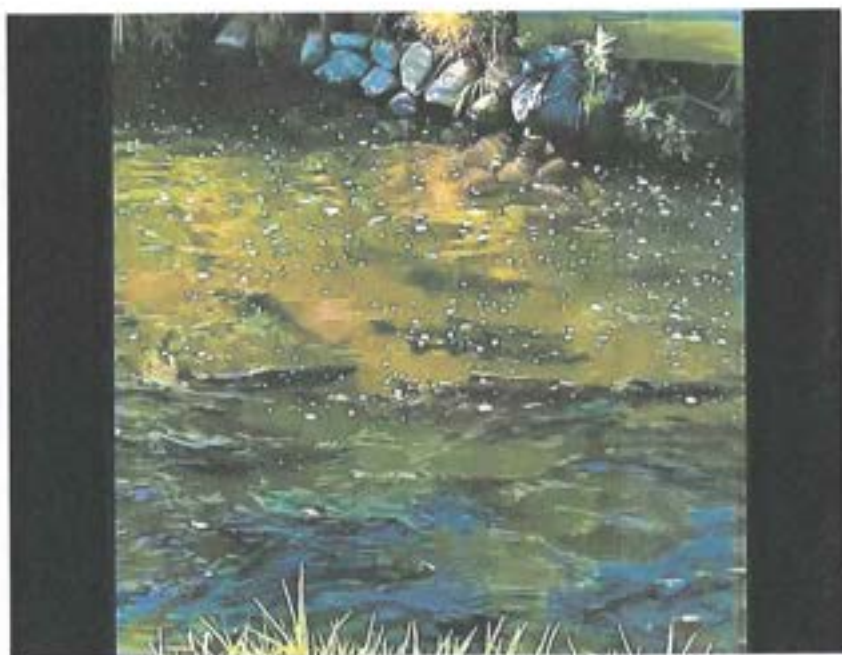
から、その水車で上に引き上げられ、地上のシートの上に置かれると、人の手によって、性別やら健康状態やらを、数秒のうちに確認されてから、別の水槽へと投げ入れられる。人工孵化の場合は、親サケは殺されてしまうが、卵は確実に来世へとつなぐことができる。この作業自体の目的も、そこにある。それを知ってか知らぬかサケにとっては関係なく、無差別に引き上げられて、時折抵抗する姿を見せつつも、次々と確実にいけすへと運ばれていく。サケの命を目の前にして、残酷とも思えるこの作業だが、サケの未来が大切であるからゆえの決断で、だからこそ毎年秋に、実施されている。



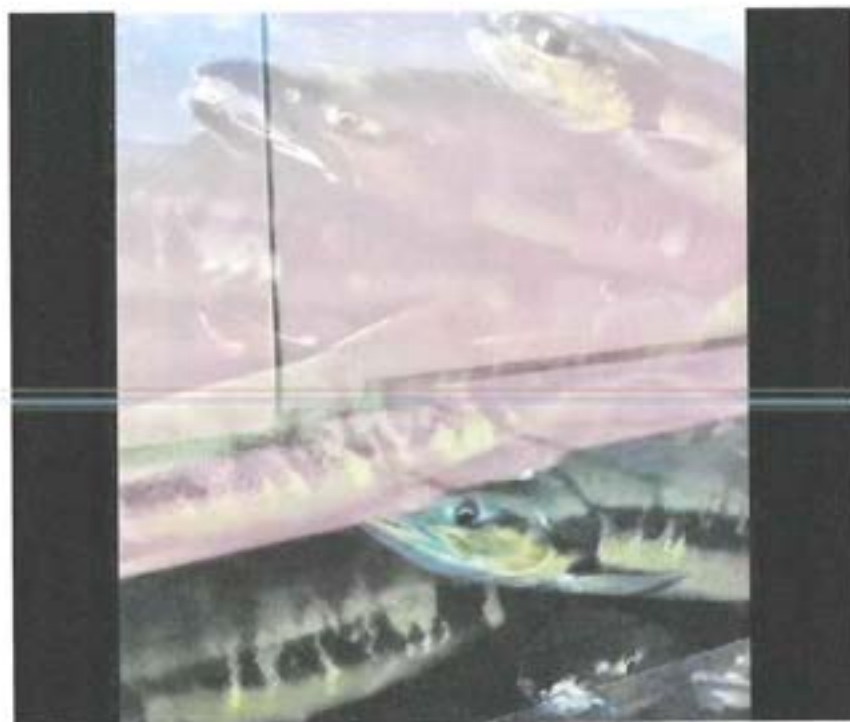
千歳のインディアン水車



十勝のシロザケ稚魚



豊浦 川から見たシロザケの群れ



豊浦 水中観察窓から見たシロザケの群れ

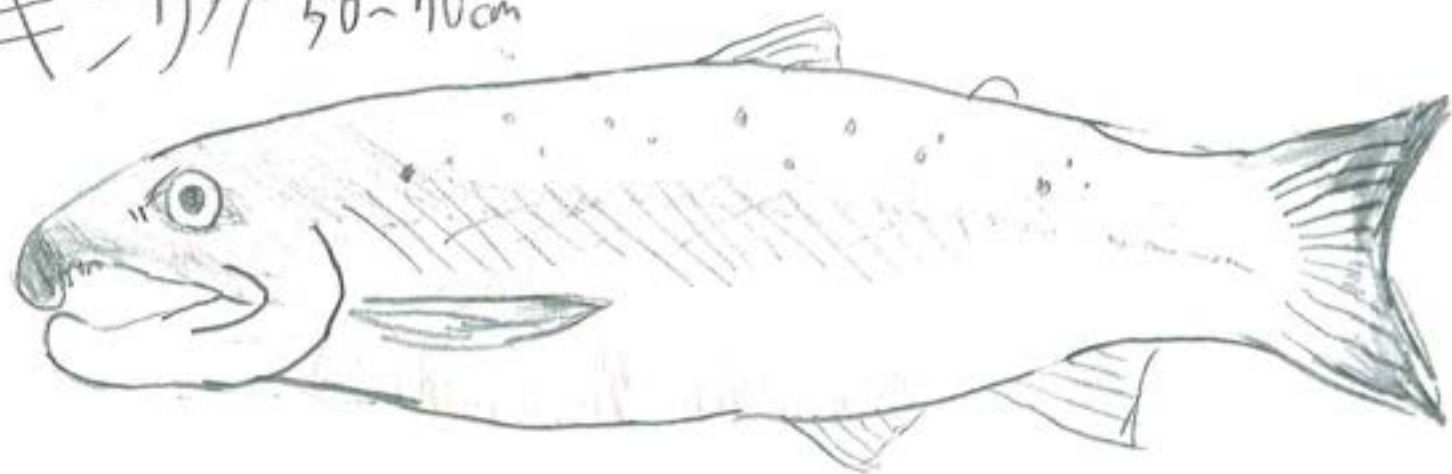
26 北海道旅行を終えて

無事に5泊6日のサケの研究旅行が終わった。ぼくのお土産は、「サケの木彫りのキーホルダー、一個」だけ。行く先々で、考えごとに集中していて、お土産選びに気を遣っていられなかった。でも十分すぎた。どこへ行っても、美味しい食材、料理に出会えて、その都度感動していた記憶が強く残っている。東京にいたら、見られないようなものもたくさんあって、ネットで調べるよりも、自分の目で確かめることのすごさをあらためて体感した。そもそも話だが、現代の道民は、それほどサケのことを知らない人も多くいるとの情報もあった。けれども皆、自分たちの住むところの近くを流れる川に、毎年帰ってくるサケを温かく見

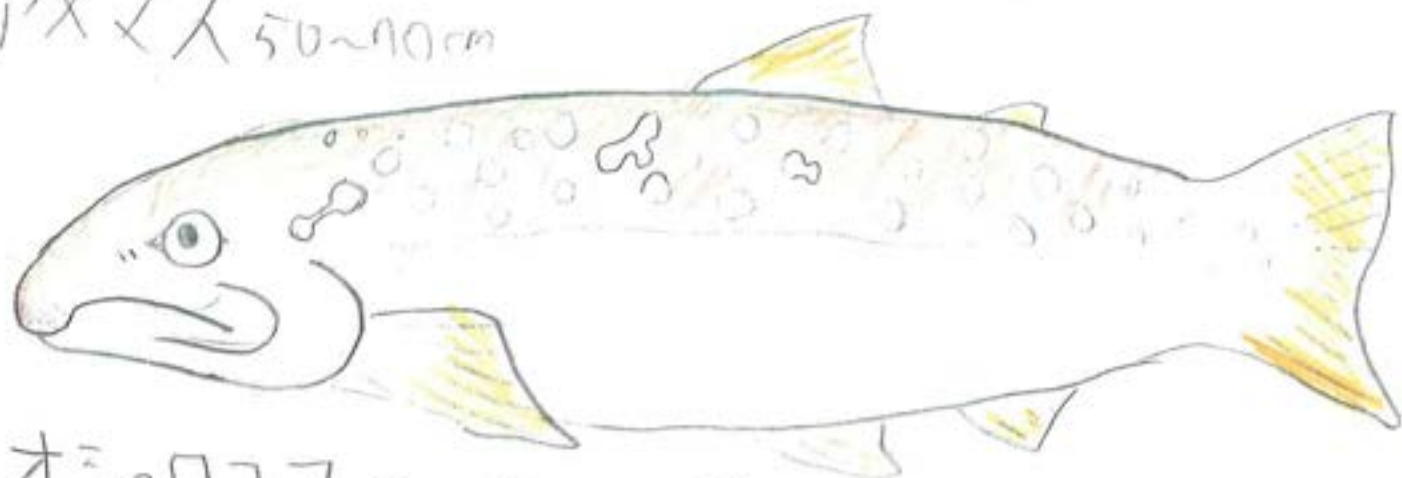
守り、サケが帰ってくる川を誇りに思っていることは確かなことであつた。そして、サケを勇氣ある生き物とし、愛でている。サケたちが命がけで川へやってくることを妨害したりしないようにと、多くの地元の人たちが呼びかけ、川にダムを作ったり、水質を変えるようなことを禁じている。一方、サケのほうも、北海道の「ご当地グルメ」や「ご当地マスコット」、「町おこし」には、欠かせない役目を果たしている。今日に至つても、サケと私たち人間は、切つても切れない関係なのだ。サケに含まれる成分が、病気を治してくれるとも言われるようになる。ますます、サケとの未来が楽しみである。そんなサケたちを絶滅させずにいるだけ自然に近い状態で、未来までともに歩んでいられるようにするのが、今

の人間の義務である。この自由研究を通じて、サケについて知ってもらえたら、ぼくは嬉しい。なぜなら、ぼくはずっとサケと暮らしていきたいと願っているし、サケが住みやすい環境を作っていくことが、ぼくたちが出来ることなのだから。

キンザケ 50~90cm



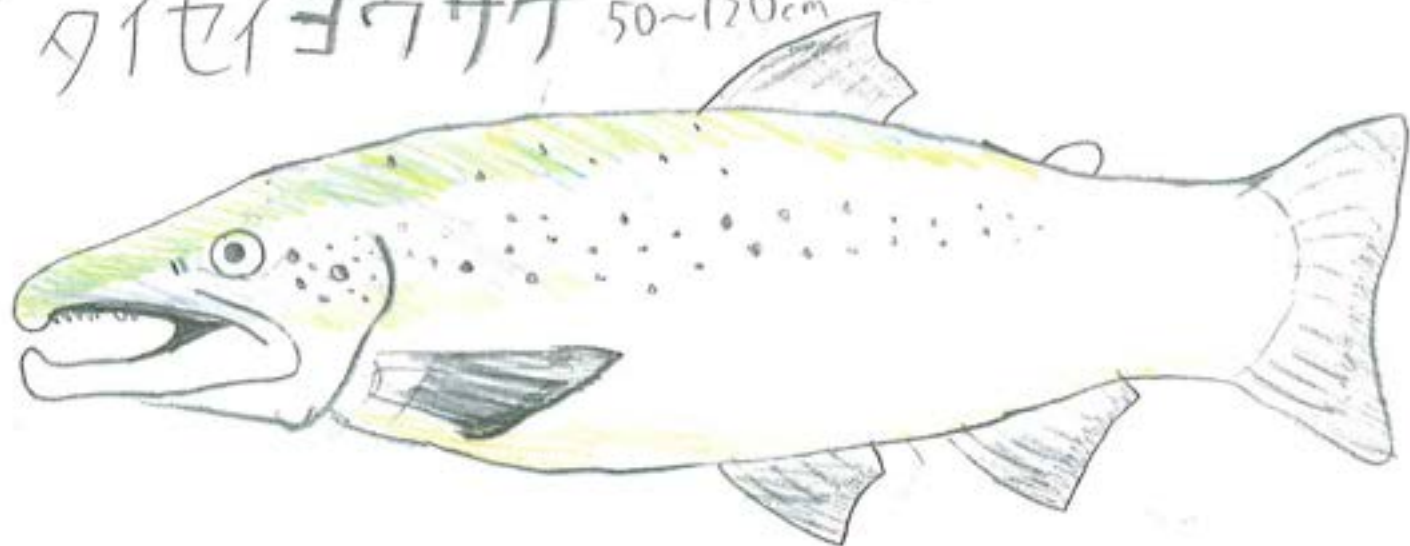
アサマス 50~90cm



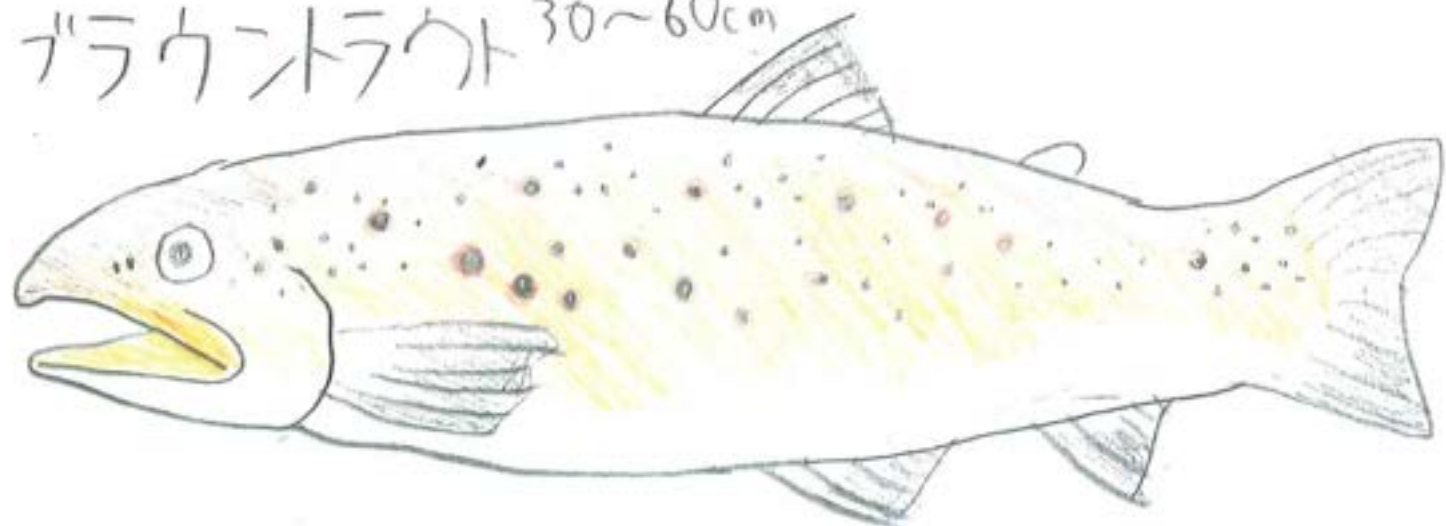
オシロコサケ 15~25cm



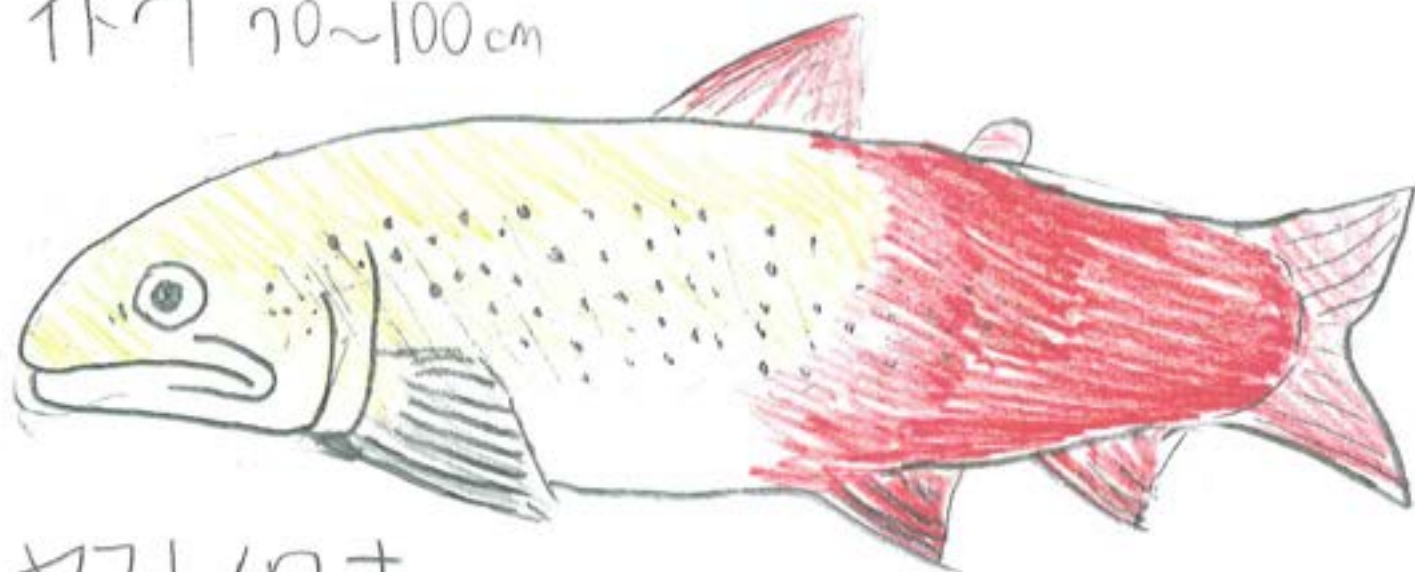
タイセイヨウサケ 50~120cm



ガラウトラウト 30~60cm



イトウ 70~100cm



ヤマイトナ 20~30cm



参考文献

「サケマス・イワナのわかる本」

作・井田 齋 奥山 文弥

出版 山と溪谷社

その他インターネット参照