

サケの母なる川を訪ねて ～秋田県雄物川編～

阿部邦夫（資源管理部 さけます調査普及グループ）

本州日本海には、サケがそ上する様々な河川があり、古くからふ化放流に取り組み、独自の食文化が育まれてきました。その一つである秋田県雄物川を紹介します。

【はじめに】

私たち、日水研さけます調査普及グループでは、秋田県・山形県・新潟県・富山県において、サケのふ化放流事業に関する技術普及や各河川にそ上する親魚のモニタリング調査（年齢、体サイズ等の把握）を実施しています。そのため、私たちは、50箇所以上もの捕獲場やふ化場に、年間延べ150回以上訪れます。そこは、北海道や岩手県と比べると放流規模も小さく、回帰数も多くありませんが、各地で独自のさけ料理や加工法、漁法など伝統的な文化を見ることができます。

そこで、モニタリングを実施している河川から流程の長さや親魚のそ上数、伝統文化等を考慮して県毎に代表河川を選び、その河川についてふ化放流事業の歴史を中心に紹介していきたいと思えます。今回はその第1弾として秋田県雄物川にスポットをあててみました。

【雄物川の概要】

雄物川は秋田県南部を北西に流れる一級河川です。流路延長は133キロメートル、流域面積は4,710平方キロメートルあり、秋田県で一番広い河川です。山形県境に近い湯沢市上院内の南沢付近に源を発し、秋田市の中心市街地近くで日本海に注いでいます。支流には雄物川水系では最長の玉川があり、その上流にはクニマスや辰子姫で有名な田沢湖や強酸性温泉として有名な玉川温泉があります。また、本流にはダムが無く、堰などの河川工作物も少ないためカヌーなどが利用できることから、自然体験型の観光スポットとしても注目されています（図1）。



図1 雄物川と玉川の合流点。向かって右側が雄物川

【雄物川のふ化放流事業】

秋田県では、2010年からふ化放流事業の集約化を行い、13箇所あったふ化場は現在6箇所となり（図2）、年間2000万尾の放流が行われています。そのうち、雄物川では240万尾の稚魚を放流し、4～6千尾の親魚を捕獲しています。

雄物川のサケふ化放流事業の歴史は古く、明治28年12月に当時の仙北郡大川西根村蛭川に県営ふ化場が創設されたことに始まります。明治33年には現在の旧花館村に移転し、昭和33年には県から大曲市（現大仙市）に施設が譲渡され、大曲市営水産ふ化場が発足しました。その後、昭和55～57年および63年の施設整備、平成24～25年の施設改修を経て現在に至っています（図3）。事業の運営は、平成3年よりふ化放流部門を大曲市鮭ふ化放流事業組合（現大仙市鮭ふ化放流事業組合）に、親魚捕獲を雄物川鮭増殖漁業生産組合に委託し実施されています。

平成27年11月には、大仙市鮭ふ化放流事業が開

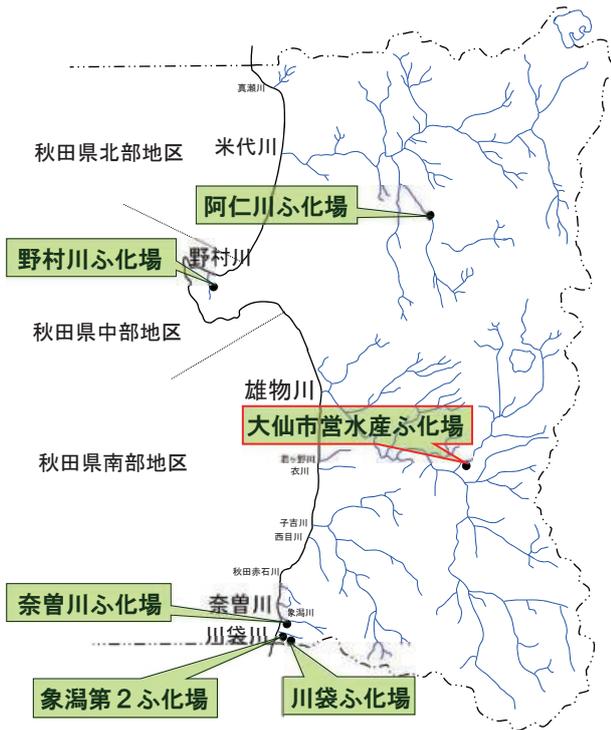


図2 秋田県のふ化場配置図
大仙市営水産ふ化場は南部地区に位置する。



図3 大仙市営水産ふ化場

始120年を迎えたことを記念して、式典や「さかなくん」を招いての講演会などの記念事業が盛大に開催されたのは記憶に新しいところです。

【雄物川のサケと食文化】

雄物川のサケ捕獲場が所在する大仙市花館地区、内陸のこの地で暮らす人々にとって、サケは貴重な生魚として重宝されてきました。そして、脂の少ない川のサケを味噌や醤油で味付けするなど、頭から尾まで余すところなく食べ尽くすとい



図4 紅葉漬け(左上)の作り方を指導する佐々木さん

う料理方法が代々受け継がれてきました。サケの身を麴で漬け込んだ「紅葉漬け」や「薫製」, 「すし」など、様々なさけ料理がありますが、今ではその作り方を知る人が年々少なくなっているそうです。こうした料理方法を知る数少ない一人が雄物川鮭増殖漁業生産組合の捕獲現場責任者の佐々木豊さんです。佐々木さんは伝統料理の文化が消えないように、地域の公民館で地域住民に川サケの料理方法を教えています(図4)。

大仙市では、こうした料理教室の他にも秋の捕獲時期から春の放流時期まで1年を通してサケに関する行事が開催されています。こうした地域の活動にふれるたびに、サケふ化放流事業は、サケ漁業資源の維持だけでなく、地域の伝統文化の継承にも少なからず貢献しているということを実感することができます。

【おわりに】

本州日本海側には、サケのそ上する様々な河川があります。そこには、サケのふ化放流事業はもとより、食文化や漁法などの伝統文化が息づいています。さらに、サケのふ化放流事業は、子供たちの教育の場として活用されるなど、地域文化の継承や活性化に重要な役割を果たしています。

こうしたサケと人々との関わりや文化について、今後も機会があれば、各県を代表するサケの河川をピックアップして紹介していきたいと考えています。