



館長だより

山形県産業科学館

令和6年12月18日(水)

発行 館長 加藤 智一

国産サケが食卓から・・・

朝日新聞 GLOBE+ 2023. 05. 28 の記事を見ていましたら、国産のサケが日本の食卓から消える？というタイトルが目飛び込んでまいりました。これは由々しき事態!! そう言えば昨日、回転すしチェーン店の〇〇〇寿司に行きまして、ランチメニューにあった「ウニ・イクラ丼」を食したのですが、なんと小粒なイクラなこと。しかも値段が1千7百円越え。リーズナブルな寿司ネタで評判の〇〇〇寿司にあって、「そりゃないんじゃないの!! カニ食えばよかった」などと頭の中でグチグチ考えていたら、どうやら原因は親潮の影響を受ける「寒流系」のサケの不漁にありそうということが理解できました。

海水温上昇の影響で、日本でとれるサケ（シロサケ）の数は激減。特に深刻なのは三陸地方。1990年代、釜石の定置網では1日に1万匹を超えるサケがとれることも珍しくありませんでしたが、近年では1日に100匹を超えれば良いほうだとか。全く入らない日もあるそうで、今だかつてない状況で、地元の水産加工業界にも大きな打撃になっています。

ところが、それとは対照的に、緯度の高い米アラスカ州では1990年代以降も高いレベルで漁獲量が維持されているようで、同じく高緯度のロシアでも十数年前からサケ類の漁獲量が顕著に増えています。北太平洋全体でみるとサケ類の漁獲量はむしろ増えているのだとか。これはいったいどう言うこと？ サケ類研究の第一人者、帰山雅秀・北海道大学名誉教授によると、サケ類の子どもが成長するには、5℃以上の水温が必要ですが、1980年代ごろまでは、ロシアの沿岸は海水が冷たすぎて、サケ類の子どもが成長しにくい環境でした。ところが、2010年代にはロシアの沿岸海域は、「適水温」(5～12℃) になったためサケの漁獲量が急増したのだとか。また、サケの子どもへの移動期にあたる7月のデータから、サケにとっての「最適水温」(8～12℃) の海域が徐々に北へシフトしていたことも分かり、今までは、サケの子どもたちが暮らすには冷たすぎたロシアやアラスカの沿岸が、むしろ成育しやすい場所になったのではないかと。

サケの幼魚は沖合へ旅立つ前に沿岸に滞在して成長します。しかし、海水温が上昇したことで三陸地方の沿岸ではサケの幼魚が滞在できる「適水温」の

期間が、1990年代半ばに比べて2週間ほど短くなってしまいました。そこで、本来ならば沿岸で十分に成長してから沖合へ向かうサケの子ども達は、遊泳力などの体力がつく前に旅立たなければならず、これが生残率低下の原因になったのではないかと。

この20～30年で大きく数を減らした、冷たい親潮の影響を受ける太平洋側の「寒流系」のサケに対して、対馬暖流の影響を受ける日本海側を中心に分布する「暖流系」のサケはもともと高い水温に適応しており、温暖化に強いと考えられるそうです。このことは、6000年ほど前、今よりも気温が2度ほど高く海面水位も高かった「縄文海進」のころ、三陸地方を含む本州の太平洋側の遺跡から、サケの骨がほとんど出土していなかったことから推察できるのだそうです。

同じ様な原因かどうか定かではありませんが、スルメイカやハタハタといった山形県の主力魚種も近年不漁が続く中、カタクチイワシの値段も高騰しており、庄内ではラーメンで使用する煮干しの高騰に困っているようで、本日の山形新聞には、庄内沖で近年取れるようになった、未利用魚の「ワニエソ」を利用できないか検討しているという内容の記事が掲載されていました。

温暖化の影響は、ここに来てスピードを上げて私達の生活に深刻な影響を与え始めています。私達は、一つ一つ、目の前の問題に粘り強く対応していくしかないのでしょうか。今年までの当たり前は、来年の当たり前ではない事を身に染みて感じるこの頃であります。



※「ワニエソ」：西太平洋とインド洋の熱帯・亜熱帯海域に広く分布する。日本でも南日本の暖流に面した地域で見られる。魚肉練り製品の材料として価値が高く、重要な魚種となっている。肉は白身で歯ごたえもあり、鮮魚として唐揚げや煮付け等に利用できなくはないが、太い小骨がたくさん通っており、そのまま食べるのには向かない。