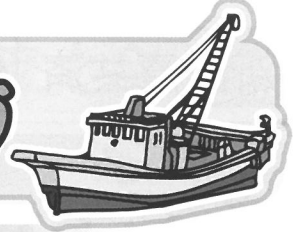
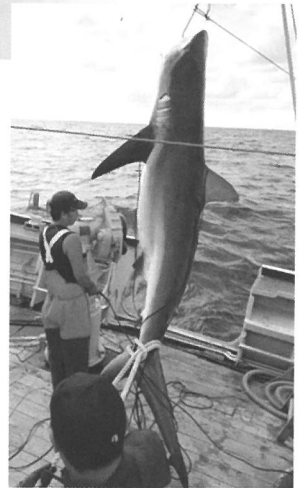




# 何でも魚うおツチング



## ～ サメ 駆除から利用へ ～



サメは、恐竜のいた1億年以上前から存在し、地球上でもっとも長く生き延びてきた種族で、人類の歴史から見ると大先輩です。現在までに全世界で900種、日本沿海に170種ほどが知られています。軟骨でできたしなやかな骨格と特徴的な体内の機能は、広い生息域・水深に適し、生態系の頂点に君臨しています。生殖についても、1尾の抱卵数は少なく、卵の中でゆっくり大きく育つものから、子宮内で共食いをするもの、へその緒から栄養をもらって大きく育つものまで多様な様式をとり、確実に子孫を増やす方法で繁栄してきた魚です。

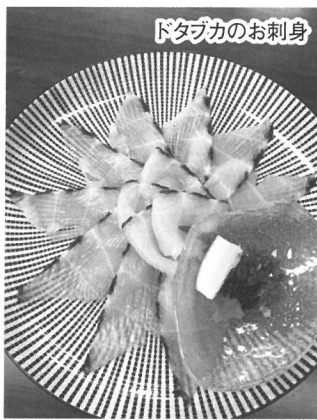
しかし、現在ではフカヒレ原料として、ヒレだけを残し未利用部位を海に投棄し、乱獲によって個体数が減少するなど、国際的にサメ類の保護・管理が求められている状況です。

国際的な問題も大事ですが、漁業の現場からすると、釣った魚を食い散らかしたり、網を食いちぎったりと迷惑な行為をする困った一面があります。そのため試験場では、平成24年からワニザメ駆除に取り組んできました。今年度は、9月に最上丸でドタブカ1尾を捕獲することができました。今年度はただ駆除をするだけでなく、その身

の有効利用の可能性を探るため、場内で試食をしました。  
調理は、試験場近くの料理人にお願いをし、次のような評価をいただきました。

- ・きれいな白身でくせが無く、十分食材として使える。身に少し酸味があるため、甘めのポン酢で食べると臭みが消える。
- ・火を通す場合は、高温だと硬くなるため、低温でじっくり火を通すことがコツ。

実食では、刺身とから揚げをいただきました。刺身は、白身と皮近くにある赤身が印象的で、ポン酢との相性は抜群でした。から揚げは、鶏肉のようになすつかりした歯ごたえがあり、こちらもおおいしくいただきました。サメというとアンモニア臭がしておいしいイメージがありませんでしたが、今回の試食では、おおいしく、個性的な身質に利用の可能性を感じました。



ドタブカのお刺身

『駆除』から『利用』が可能となれば、捨てるものから売れるものへと資源の有効利用にもなり、漁業経営の支えになるものと考えています。

海洋資源部 板本 健児

## ～ 山形はサケの名産地 ～

遊佐町月光川水系の柗川ふ化場



撮影：石澤 誠

サケは山形県の主要な魚種であり、主に定置網や刺し網によって漁獲されています。ブリと比較されることがあり、サケとブリと2つの文化圏に分けて語られることもあります。過去5年平均の漁獲量を調べたところ、小型のアオコ、イナダを別にすると、ブリ113ト

ンに対してサケは266トンであり、また、「山形県はサケの産地として名高く、最上川やその支流は本邦でも有数のサケ遡上河川であった。穀物がよく育たない冷害であっても、かえって豊漁となることもあり、救荒食料の役割を果たした」という文献の記述があることも知り、あらためて山形県はサケの文化圏だと認識したところです。

昨年、12月18～19日に海面漁業者とふ化放流事業者が会して話し合いをする「第2回サケ事業の協力体制に関する検討会」が開かれました。サケの資源はふ化放流事業者の稚魚放流に支えられていることから、ふ化放流事業者と海面漁業者の相互理解を深め、より良い協力関係を築こうという趣旨のもと平成27年から始まったもので、1日目は遊佐町の鳥海温泉「遊楽里」において意見交換会、2日目は箕輪ふ化場での採卵作業や、昨年度施設を大改修した柗川ふ化場の見学をしました。身近なサケであっても、ふ化放流事業の実際、その歴史など知らないことは多いもの。今後、この紙面枠を活用しながら、皆様にお伝えできればと考えています。

浅海増殖部 高澤 俊秀

● ぎょさいとぷらすで安心操業