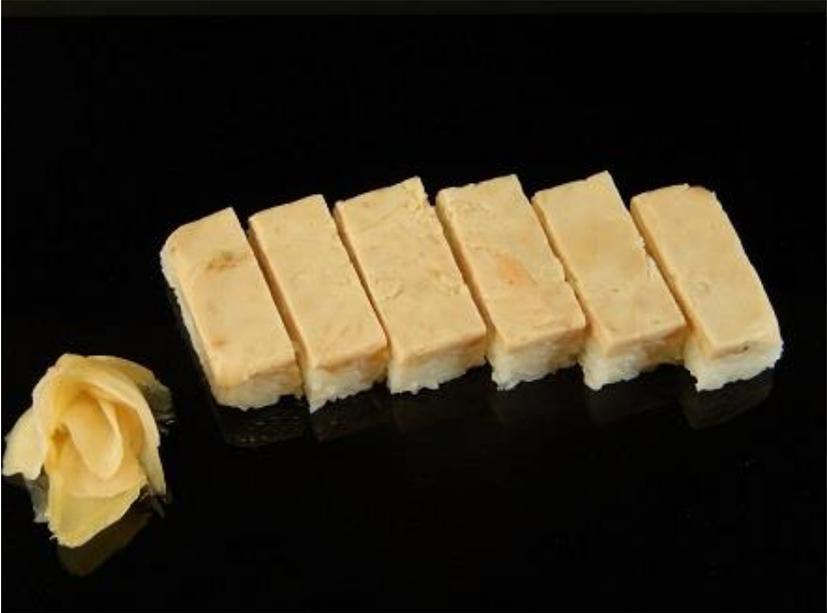


92. サケ(鮭)

内水面/野菜類/他

画像の鮭は、石川県水産総合センター生産部美川事業所（サケ孵化場）の隣にある漁協組合から購入した。その事業所の当時の所長から手取川水系のサケについていろいろお話を伺った。要点を挙げると、1) 雄を販売している。2) 川に遡上する頃現れる婚姻色を「ブナ化する」とも言い、そのブナは植物・木の山毛櫨のことであり、幹の色とよく似て



いることが由来。3) 採卵後の雌と雄の利活用は進んでいない。とのことだった。

近年、調査を目的として、一般向けに釣りを解放（有料・手続き必要）している。間接的な利活用としてその効果はないこともないが限定的であろう。やはり、商用化によるまとまった利活用が関係者の望むところであろうし、単なる資源保護のみの目的であつたら事業所の存在意義が希薄となる。新潟県三面川の例もあるから、手取川の「名物」として先ずは石川県民の皆様方に向け、他県・他国産の席卷から少しでも巻き返してほしい。

試作・試食を繰り返したが、定置網漁で漁獲された海水面の当魚と身の見た目や味の違いが掴めない。何かのブランドなる雑味を付加しなくても、内水面・海水面どちらも美味しい。6次化・地産地消を意識した素朴で美味しいお寿司を中心に貢献したい。