

## 別海町の水産業 鮭漁

鮭は根室海峡沿岸で1万年近く前から人々に食資源として利用されていたと考えられています。日本最大の竪穴群「標津遺跡群」には、河川流域を中心に4千4百以上の竪穴住居跡が残され、発掘調査の結果、どの時代の竪穴跡からも多くのサケ科魚類の骨がみつかっています。

江戸時代根室海峡沿岸に進出した和人は、この地の鮭の質と豊かさに着目し漁場を拓きました。18世紀、松前藩は交易の重要な品物として、鮭・鱒の加工品を取り扱っており、その後、この地を領地として与えられた会津藩は、すでに献上鮭で知られていた西別川が藩領に入るように境界を定めたという憶測もあります。献上鮭は寛政12年（1800）から将軍御用達として毎年幕府に届けられた塩引きの鮭で、毎年重要な行事として献上鮭作りが行われ、幕末まで続きました。

明治になると、北海道開拓使が缶詰の製造を、西別川の鮭でつくることを計画し、明治11年（1878）に西別川河口に別海缶詰所を建設。根室海峡の鮭は海外にも輸出されるようになりました。しかし、明治後半から鮭が次第に不漁となり、天然の資源の枯渇から、漁業資源の強化開拓を目指し、人工ふ化事業が始まります。

明治24年（1891）西別川に初めてふ化場が建設され、翌年には標津川、羅臼川、忠類川にも施設が建設されるなど、根室海峡沿岸部は北海道でもっとも早くふ化場事業体制が整った地域となりました。

1970年代、長く低迷した鮭漁は、ふ化事業の成果がついに結実し、驚異的な漁獲量更新を繰り返すようになります。かつて高級魚であった当地の鮭が、全国にたくさん出回り日本中の家庭の食卓で親しまれる身近な食材となりました。

### ●別海町 別海漁業協同組合の鮭漁

漁期は、9月～11月。定置網漁で行っています。網おこし船に氷と海水を張り、網を引いたらすぐに鮭を冷やして、獲れた鮭の鮮度を保ちます。帰港後は、海水氷を張ったタンクに鮭を移して競りにかけ、落札後は、そのまま裁割（さいかつ※魚を卸すこと）処理場まで持ち込まれます。

別海の西別鮭の名は200年以上前から江戸でも知られていて、徳川幕府第11代将軍・徳川家斉から献上鮭としての栄誉を授かりました。現在も「献上西別鮭」としてブランド化しており、道内の産品としては初めて、伊勢神宮への奉納品になっています。

