

ニュースで広がる理科

食卓でおなじみのサケ
どんな魚？

監修 宮田新作
早稲田実業学校初等部
理科専科教諭
イラスト みわまさよ

北海道の川をカラフトマスが遡上(さかのぼって泳ぐこと)しています。今年は捕獲数がおおきく減りました。環境の変化が原因とみられます。

朝日新聞9月16日の記事などをもとに作成

カラフトマス、知床の川へ

北海道東部の知床半島の川で、カラフトマス(ピンクサーモン)が卵をうみに川にもどってくる季節をむかえています。



知床半島の川を泳いでさかのぼるカラフトマス=9月、北海道羅臼町 ©朝日新聞社

カラフトマスは8~10月ごろ川をさかのぼり、そこで卵をうみます。卵をうんだ親はそのまま一生を終えます。卵からかえった子どもは、つぎの年の4~5月ごろに川をくだって海に出ます。海で1年あまりすごしてじゅうぶん成長すると、卵をうむために川にもどります。カラフトマスが卵をうめるほど成長するのに2年かかるので、同じ川でも1年おきにもどってくるグループが交代するのです。そのためカラフトマスにはよくとれる年(豊漁年)とそうではない年(不漁年)があります。

2022年は豊漁年にあたりませんが、とれたカラフトマスは同じく豊漁年だった2020年の20分の1以下と大きく減りました。海水温が上がり、海で育つ稚魚が少なかったことが原因と考えられます。

北海道さけ・ます増殖事業協会によると、7月25日~9月5日に北海道内の川でとれた数は豊漁年の2020年が約48.3万匹、2021年が約12.6万匹、今年は2.3万匹にとどまっています。



宮田先生

カラフトマスは英語でピンクサーモンともいいます。でも「サーモンってサケのことでは？」と思う人がいるかもしれませんね。実はマスとサケは同じなまの魚です。

深めよう

サケとマスは同じ？ ちがう？

サケは日本でもっともよく食べられる魚のひとつです。スーパーなどのお弁当にはギンザケ、すしネタにはアトランティックサーモン、缶詰やフレークにはカラフトマスなどが用いられます。

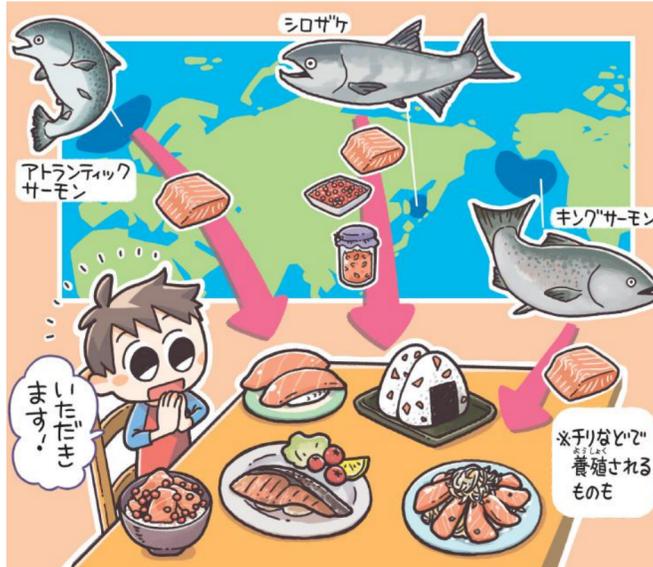
サケ科の魚にはシロザケ、ギンザケなど名前に「サケ」がつくものと、サクラマス、

ニジマスなど「マス」がつくものがあります。サケ科の魚の多くは川で卵からかえり、川をくだって海に出ます。海で大きくなったら卵をうむために川にもどります。これを「降海型」といいます。対して、一生を川や湖ですごす「陸封型」もいます。降海型をサケ(英語でサーモン)、陸封型をマス

(英語でトラウト)とするのが一般的です。

しかしカラフトマスは降海型でもマスとよばれます。サケやマスのよび名は昔からのもので、ルール通りではないのです。

一方、降海型のベニザケは大きな赤色の体をもちます。この魚が陸封型になると、小さくて銀色の体でヒメマスという別の名でよばれます。研究が進んで同じ魚だとわかるよりも前に、名づけられたのです。



サケとマスのちがいは？

サケ	マス
海に行き生まれた川にもどる	ずっと川や湖でくらす
大きめ(80cmくらい)	小さめ(40cmくらい)
英語で? サモン salmon	英語で? トラウト trout

「サケ」だけど...実は同じサケ科!

カラフトマス 名前がマスだけど、海に出るよ

だ'からこんなことも

ヒメマス

ベニザケ

川ですごすとヒメマス、海にくだるとベニザケ、すがたもかわるよ

広げよう

養殖で「生」で食べられるように

いまではすしネタの定番であるサーモンですが、生で食べられるサケが出まわようになったのは35年ほど前。北ヨーロッパのノルウェーから養殖のアトランティックサーモンが輸入されはじめてからです。

天然のサケは海で、みた目がエビに似たオキアミというプランクトンを食べて育ち

ます。このとき、えさとともに線虫のアニサキスという寄生虫を体内にとりこむことがあります。そのため日本でもっとも漁獲量が多いシロザケは必ず焼くか、業務用の冷凍庫などでマイナス20℃以下で24時間以上、冷凍してアニサキスを死滅させてから食べます。

きちんと管理され、人工のえさを食べて育った養殖のサケには、寄生虫の心配がありません。生で食べられるサケとしては、南アメリカのチリから輸入されるトラウトサーモンもあります。これはニジマスを海で養殖したもので、川で育つものよりも体が大きくなります。養殖や輸送の技術が発達したことで、日本で食べられるサケの種類や料理は多様になりました。

調べよう

スーパーマーケットで売られている魚の種類と産地を調べてみましょう。鮮魚売り場だけでなく冷凍食品や加工食品にも注目。「サケ」の缶詰の原材料表示はどうなっているのでしょうか。