

サケは赤身の魚ですか？

サケは白身の魚ですが、餌として食べているエビ類やオキアミ類に含まれているアスタキサンチンという栄養素により赤っぽい色になります。産卵のために川に上る頃には、身の栄養素が卵に移るとともに、餌を食べなくなるので身の色はだんだん白くなります。



サケはどのような料理に使われていますか？

サケの身は、塩焼き、鍋物、シチュー、フライ、ムニエル、フレークなどに、卵はイクラ丼、お寿司などに、頭の軟骨は酢の物など、様々な料理に使われています。また、サケの身は、高たんぱく低脂肪のヘルシーな食品で、カルシウム、ビタミンD、DHA、EPA、アスタキサンチンなど、さまざまな栄養素が含まれています。



- 道県の民間さけ増殖団体**
- 公益社団法人 北海道さけ・ます増殖事業協会
 - 一般社団法人 岩手県さけ・ます増殖協会
 - 福島県鮭増殖協会
 - 茨城県さけ・ます増殖協会
 - 山形県鮭人工孵化事業連合会
 - 一般社団法人 新潟県さけます増殖協会
 - 富山県鮭鱒部会
 - 青森県鮭鱒増殖協会
 - 宮城県さけます増殖協会
 - 秋田県鮭鱒増殖協会

一般社団法人 **全国さけ・ます増殖振興会**
 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町9番6号
 小伝馬町松村ビル6階 TEL: 03-6825-3655

サケは海からの贈り物

北海道や本州で放流されたサケは、長い間、海を旅して大きくなり、約4年(3~5年)で生まれた川に帰ってきます。



一般社団法人 **全国さけ・ます増殖振興会**

サケの生活史と人工ふ化放流

サケはどのような一生を送るのでしょうか。

秋から冬にかけて川に上ったサケは、オスとメスがペアになり、メスは川底に産卵床をほって卵を産み、オスは放精を行います。その後、メスもオスも死んでしまいます。

受精した卵から生まれた赤ちゃん(仔魚)は泳げないので、しばらくは川底の砂利の中で暮らします。おなかの栄養で育ち、翌年の春頃、餌を食べながら子ども(稚魚)に成長し、海に出でいきます。

海に出た稚魚はしばらく河口近くで生活し、その後初夏から秋にかけてオホーツク海で過ごし、北太平洋西部で冬を越し、翌年6月頃にベーリング海へ入ります。秋になるとアラスカ湾に移動し冬を越し、春になるとまたベーリング海に戻り、これを繰り返して大人(成魚)になります。

大人になったサケは、8月～12月に日本の川に向かって子孫を残すための最後の旅をします。

サケが育つ上で重要なことはどのようなことでしょうか。

サケが育つには、ミネラルが豊富できれいな水を生み出す「豊かな森」が必要です。森は命を育む水を作り、川や海に栄養を供給します。豊かな海になると海藻やプランクトンが増え、魚や貝に必要な餌を作りだします。サケの帰る川を守るために、森に木を植えたり、川をきれいにする取り組みが行われています。

サケは生まれた川(母川)にどうして帰ってくるのでしょうか。

海では太陽コンパスや磁気コンパスなどを利用して母川の近くまで戻り、その後は母川の特有な匂いをかぎ分けて川を上ると言われています。

どうしてサケを人工的にふ化放流するのでしょうか。

時代とともに森林や川、沿岸の環境が悪化して、サケが自然に繁殖できる環境が少なくなりました。このため、人の手でサケの産卵、受精を行い、元気な稚魚を育て、川から海に下って行くまでの手助けをして、サケの資源を守ります。多くのサケが戻ってくることによって、それを漁獲する漁業者の生活を支え、国民の大切な食糧となっています。人工的なふ化放流は、約150年もの長い歴史があり、多くの人たちが取り組み続けています。

