

遊佐町地域おこし協力隊制作

2016/02

おいしくナットク遊佐の食

008

ゆざのみ

別冊 広報ゆざ

特集

川の鮭

ヨオ = 魚(うお)と 呼ばれるサカナ

遊佐町は「鮭の町」。そう胸を張っていいほど、遊佐にはたくさんの鮭が上ってきます。実は、遊佐町の人工孵化事業における年間採捕量は山形県全体の7割～9割！古来から遊佐に暮らす人々はその恵みを受けてきたと考えられ、遊佐での鮭の方言「ヨオ」は魚(うお)がそのまま転じたものだと言われています。

川を遡る鮭たち(牛渡川)

身近な魚

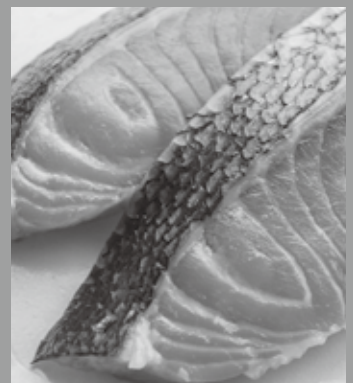
魚介類消費大国、日本。その日本の中で消費量が一番多いのが、鮭です(総務省調べ)。縄文時代の遺跡から骨が出土するなど、はるか昔から大切な食糧でした。また、平安時代から長い間、有力者への献上品として各地から贈られてきたように、鮭は高級品だった歴史もあります。今では日々の食卓にも欠かせない鮭ですが、昭和の中ごろまではアジの方が食べられていました。生の鮭が、季節を問わず気軽に買えるようになったのは輸入の鮭が普及し始めてからです。

遊佐での鮭

遊佐町では、特に冬の貴重な食糧源の一つでした。雪に閉ざされ、食糧が少なくなる冬の間、軒先に吊るされた塩引き鮭は、頭から切り出されてだんだんと尾の方まで短くなっていたそうです。ほかに、自家製の味噌粕漬けなどにして保存・調理していました。日常的に出されるだけでなく、正月の「ごちそう」として並ぶ家もありました。

鮭は白身魚!?

スーパーで売っている鮭は、見事な「紅色」をしています。それでも、鮭は「白身魚」って知っていましたか？鮭の赤さはエビやカニを食べることでアスタキサンチンという色素を取り込むことでついています。そのため、養殖するときにはわざわざアスタキサンチンを添加したエサを与えるそうです。



採れた鮭は、遊佐の人のお腹を満たただけでなく、リュックを背負って汽車に乗り買いに来た、酒田や遠く新潟の人にも食べられていました。

生活の一部として定着していた遊佐の鮭には、どんな歴史があるのでしょうか？

鮭を増やす

遊佐町における保護増殖の歴史

人工孵化の 始まり

日本で最初の人工孵化は茨城県で明治9年（一八七六年）に行われたと言われています。遊佐町では、明治



左：堀傳兵衛、右上記念碑（大正10年建立）、右下記念碑（昭和6年建立）

38年（一九〇五～〇六年）、月光川水系の鮭の遡上が少なくなり、人工孵化導入が始まります。八日町の堀傳兵衛（一八五二～一九三〇年）も自然産卵に限界を感じ、人工孵化を始めた一人でした。傳兵衛たちは山形県初代水産技師古川松柏技師に教えを乞い、明治40年（一九〇七年）、高瀬川上流柳ノ本で遊佐町初の人工孵化を開始しました。傳兵衛の遊佐町の人工孵化に対する功績をたたえる碑は、今も八日町本願寺に二つ残っています。

孵化事業の 変遷

人工孵化事業の初期は、劇的な変化はなく、親鮭の捕獲数も十数尾ほどの年が続きました。しかし、開始から10年ほどたった大正7年（一九一七年）ごろから安定して百尾以上の親鮭を採捕し、放流数も十万尾以



かつての杵川鮭生産組合（昭和元年）

上を超え、だんだんと規模を増やしていきました。昭和5年（一九三〇年）には遊佐町の孵化場は、月光川、吉出、野沢、高瀬川、箕輪、杵川、出戸、前谷地、洗沢川の九か所もあったと言われています。放流数も一時期一億尾を超えるなど、日本海側有数の放流量を誇りました。

しかし、昭和53年（一九七八年）ごろから一転して不漁続きとなった上に、積極的な補助体制から地元での独立採算制へと行政の方針が移行したことも相まって、孵化場の運営も苦しくなり、だんだんとその数を減らしていきました。

（参考文献『鮭と人の生活史』鈴木正崇、『月光川と鮭と堀傳兵衛』高橋石雄編）

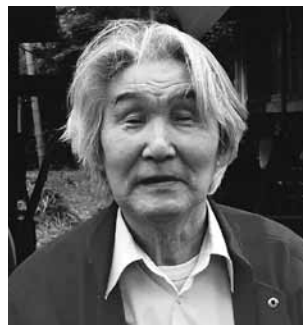
資源を育てた 先人たち

「始めた理由や続けた理由はいろいろだと思うが、まず、魚が好きだったからだろう」。

今回、月光川水系の孵化場の歴史をお伺いした高橋石雄さん（八日町）はそう推測します。

遊佐は歴史的にもずっと民間で孵化場が運営されてきました。当然、鮭が不漁の際は、すべて自分たちに負担がかかります。事業不振が続く中で、人工孵化を続けた人々は、「カマケシ（身上潰し）」と呼ばれて、物好き扱いされました。

「それでも、魚が好きな人たちが、私財を投じることもかえりみず、鮭という資源を増やしてきた」。この点が、遊佐町の鮭の歴史において、非常に重要なポイントではないでしょうか。



高橋石雄さん。
同じ八日町出身の堀傳兵衛を後世に伝えたいと調べ始めました



洗沢川

長い間、苦難にも負けずに続けられてきた鮭の人工孵化。現在、枳川、高瀬川、箕輪、洗沢川の四か所が行っています。今回は特に洗沢川と箕輪を取り上げたいと思います。

洗沢川の人口孵化は、昭和5年（一九三〇年）に始まりました。しかし、困難続きの中で孵化事業を続けてきたと言えます。屋根や孵化槽が壊れてしまったり、川の掃除に自



年季の入った洗沢川の孵化場

前の機械を使わなくてはいいけなかつたり、事業の継続に苦労は絶えません。鮭が全体的に

不漁となったとき、北海道から卵を移入したときも高すぎて買えず、洗沢川の孵化場では、象潟港で購入したメスの鮭から取った卵を使用したといいます。

持ち出しも多く、ほとんど赤字となっても、どうして人工孵化を続けているのでしょうか。前組合長の菅原勝巳さん（上戸）と現組合長の菅原多悦さん（下当）は、口をそろえて「お金のためではない。自分の楽しみでやっている」とおっしゃいます。「多く放せば、多く帰ってくる。それが楽しい」。

お二人とも、顔をほころばせて、子どものお話してくれました。その顔に、「魚好き」が高じて孵化事業をしていたであろう先人たちの顔を見たように思います。

回遊

遊佐から旅立った鮭は、まず北上し、オホーツク海をめざす。その後、北太平洋とベーリング海を行ったり来たりしながら、体を大きくしていく。海で獲れる鮭は銀色に光り、銀毛（ぎんけ）という。

浮上

卵黄の栄養を吸収しきると、地力で泳ぎ始め、餌も食べ始める。この時期に川で餌を取りながら、海へと下っていく。孵化事業では、体長5～7cm、体重1～3gに育てた鮭を放流する。



遡上

3～5年を経た鮭は生まれた川をめざし旅を始める。（左ページの産卵へ）

- 写真右から
①遡上してきた鮭
②採捕の様子（箕輪）
③オスの鮭、
④採卵、メスの鮭
⑤とばづくり
⑥寒風干



孵化場と採捕場が隣接し、大きな駐車場もあるため観光客も訪れやすいのが、箕輪の孵化場です。遊佐町の中でも、二番目に人工孵化を始めた古参です。豊富な湧水をかけ流しで孵化・飼育に用いている箕輪では、震災時の停電でも大きな問題にはならなかったそうです。

冬以外の季節でも、牛渡川のバイカモや丸池様を見に訪れる観光客が絶えませんが、鮭の遡上する時期は採捕を見学をする人や、イクラや鮭の切り身、加工品を求めに来た人たちで、ひとときわにぎやかになります。「遊佐と言ったら鮭と言っても過言ではないと思います」。

箕輪



塩引き鮭づくり講習の様子(箕輪)

組合長の佐藤仁さん（箕輪）はそうおっしゃいます。「遡上数も多いことは勿論ですが、すぐ裏の小山崎遺跡からは、鮭の歯や今も鮭の採捕に使う「安楽棒」に似た道具が出土しており、長い間、この土地に住む人々の生活の支えになっていたことがわかります」。

箕輪では、観光ツアーの受け入れや塩引き鮭づくり講習、そして小学校への卵の提供、放流事業の手伝いなども行っています。積極的な鮭の普及活動を通して、「鮭の町」に貢献しています。

鮭の生活環

遡上してきた鮭は、撫毛（ぶなけ）と呼ばれる独特の様相がでる。川に入ると餌を食べなくなり、身に貯めた脂肪とタンパク質をエネルギーに変えて最後の力を振り絞る。

産卵

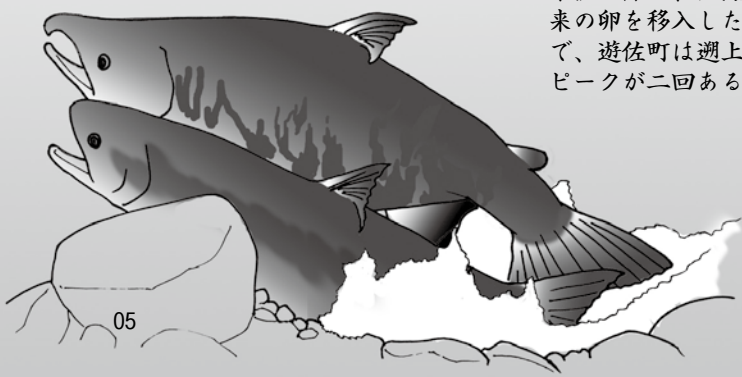
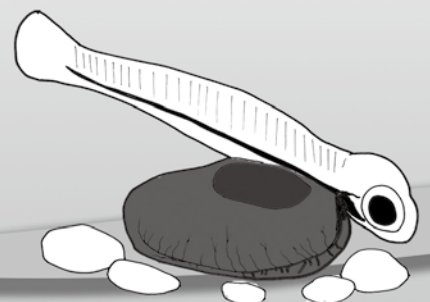
湧水が出る玉砂利の川底を好むという。不漁の際に、北海道由来の卵を移入したことで、遊佐町は遡上期のピークが二回ある。

孵化

受精後約50日で卵膜を突き破り稚魚が孵化する。遊泳能力はほとんどなく、餌も食べない。腹についた卵黄嚢（らんおうのう）から栄養を吸収しながら、川底に隠れてじっとしている。

発眼

受精後約30日で眼が始める。



川鮭をたべよう!!



魚好きが始め、困難に負けない人々に支えられて、今日まで鮭が受け継がれてきました。しかし、手軽に海の鮭が手に入るようになった現在、川の鮭を日常的に食べることも少なくなりました。次は、そんな川鮭の加工品にスポットを当てます。

さけます増殖 資源加工センター

遊佐町の鮭の加工品と言ったら、代表的存在が「さけます増殖資源加工センター」です。昆布巻、味噌粕漬け焼き、しょうゆ漬け焼き、鮭ボイルに鮭ハンバーグ。採捕場からすぐの加工場で作られた品々は、ちょっとした一品やお酒のおつまみにぴったり。東京の山形アンテナショップで販売されたり、ふるさと納税のお礼の品にも用いられたりして、無添加手作り売り加工品が町外の人にも好評をいただいています。



もっと鮭を知ってほしいと
センターの佐藤徳江さん(横町三)

食の玉手箱

NPO法人の「食の玉手箱」の佐藤憲三さん(八日町)は、仲間とともに川鮭を使ったレシピ集を作り上げました。川鮭があまり地元で食べられておらず、採れた遊佐の鮭も外国に輸出されていることにもったいなさを感じ、平成26年末から作り始めました。レシピ集は、平成27年12月に開かれた遊佐町フードフェスタでお披露目となりました。

川鮭の消費拡大のために、まずはすり身の普及をしていきたいと話す憲三さん。「川鮭を使ってみよう上で課題となるのが、さばくことと小骨の処理。すり身であれば、問題も解決し、ひき肉の代わりとして用いてもらうことができます」。出展したフードフェスタでは、そのすり身を使った鮭のソーセージもお目見えしました。



佐藤憲三さんと
完成したレシピ集

サクサクの鮭?

鮭そのものではありませんが、「鮭」のお土産として活躍しているのが、仲屋の「鮭サブレ」です。平成10年に遊樂里のオーブンとともに完成しました「鮭の町遊佐にふさわしいものを」という当時の役場職員の提案をもとに創りあげられたサブレ。サクサクしてほんのり甘いこのサブレには、なんとカルシウムたっぷりの鮭の骨粉が入っています。骨粉を使ったサブレ作りは難しく、作れる人は限られているそうです。今は、お盆や暮れを除き、予約制となっていますが、ちょっと珍しい遊佐のお土産にいかがでしょうか?





卵黄をつけた稚魚



いよいよ川を下る準備をする幼魚

鮭は、川の中でも湧水が出る場所を好んで産卵すると言われています。そのため、孵化事業には温度が一定で、酸素を多く含んだ新鮮な水が不可欠です。他の土地では、排水によってヘドロが発生したり、渇水の心配を常にしたりと、水が問題になることもあります。遊佐町ではいたるところで湧き出す豊富な水が孵化事業を支えています。

しかし、豊かな水と自然環境があっても、それだけでは鮭を維持することはできません。自然産卵での回帰率は、〇・〇五%とも言われ人の手でようやくその十倍になります。人の情熱と努力がなければ現状の数を保つことも難しいのです。「たくさんの鮭に上ってきてもうには、強い稚魚を育てることが大事。そのための努力は惜しみません」。そんな力強い言葉をいただいたのは、杵川鮭生産組合の尾形修一郎さん（杵川）。先進地北海道での研修や事業提携を行うとともに、採



「命のリレー」は 食卓へとつながる



捕した鮭の食品加工など、新しい鮭事業を起こしていく情熱は他のどの組合にも負けません。平成28年度には、孵化場の施設も一新されるそうです。

遊佐町では約百年も人工孵化が続けられてきました。一番長い歴史を持つのは高瀬の孵化場です。組合長の佐藤喜巳夫さん（富岡）も孵化事業に携わって四代目にあたります。

「今まで続けてきた『命のリレー』を絶やしたくない」。喜巳夫さんは鮭の孵化事業を続けている理由をそう語ります。

冒頭で述べたように、家庭での消費が日本一の魚、鮭。川の鮭が少なければ、必然的に海で獲れる鮭も少なくなってしまう。鮭の孵化事業が、日本の食卓を陰ながら支えているのです。

情熱によって受け継がれてきた「命のリレー」が、鮭を美味しく食べながら、これからもつながっていくことを願います。

ご協力いただいた組合長さんたちに感謝を込めて



洗沢川：菅原多悦さん



高瀬川：佐藤喜巳夫さん



杵川：尾形修一郎さん



箕輪：佐藤仁さん

自ら調べて、動いて、ジオパークを盛り上げよう！ なぜなら、 ジオパークの主役は地域の人だから。

ジオパークは、地球科学の観点から特徴的な場所を含む「大地の公園」です。その目的は持続可能な地域づくり、つまり地域がずっと栄えることです。

日本でジオパークが最初に誕生したのは平成20年頃。そして、遊佐町を含む3市1町で鳥海山・飛鳥ジオパーク構想の活動が本格的に始まったのは平成27年です。

ジオパークの主役は誰でしょうか？学者さん？町長さん？いいえ、実はその地域に住んでいる人たちなんです。認定審査の時に審査員が特に重視するのが地域の人の熱意です。例えば10人の権威がある人が猛烈に頑張っている、認定には至りません。

はじめの一步は 「ジオパーク」の 5文字を覚えること

ジオパークをめざす地域では、そこに住む人たちが「ジオパーク」と

いう言葉を少なくとも知っている必要があります。内容について説明できることは、その次でいいのです。「ジオパーク」を覚えたら、自ら調べ、活動を始め、みんなで盛り上げましょう（ページ下のリンクからジオパークを調べることができます）。地域の人が自発的に推進することが、認定後4年ごとに来る再認定審査通過の鍵になるだけでなく、地域に活気を生み出し、持続可能な地域づくりにつながります。内容がわからない時は、町の出前講座で私がジオパークの説明に伺います。仲間内でイベントを企画して大学の研究者や地域の専門家に講演を依頼する方法もあります。

さあ、町全体でみんなのジオパークをつくりましょう！



左上写真／遊佐元町の「京屋の水」、
左下／釜磯の浜湧水、右／牛渡川湧水群

遊佐町の ジオサイト候補地 ～鳥海山からの水～

今号の特集でとり上げられているサケに関連して、水に深く関わるジオサイト候補地を紹介します。鳥海山は世界有数の豪雪地帯であり、降り積もった雪が時間をかけてゆっくりと融け出すため、一年中湧水の恵みを利用することができます。私たちが毎日飲んでいる水道水もまた鳥海山からの伏流水です。町民の生活と鳥海山は昔から深く結びついていたのです。



ぼくも、ジオパーク構想1年生。
みんなでジオパークをめざしましょう！

遊佐町地域おこし協力隊 ジオパーク推進担当
島貫 陽



島貫 陽 / しまぬき あきら

- *宮城県仙台市生まれ
- *埼玉の里山育ち。いきものが大好き
- *専門分野はデザイン。でも絵を描くのは苦手
- *前職は自然教育9年、家具製作2年
- *趣味は茶道と散歩と鳥の羽根ひろい
- *寒がりなので、冬より夏が好き。人一倍厚着！
- *好物はキーマカレー、味噌汁
- *いつも携帯している水筒の中身は紅茶
- *遊佐町のお気に入りの場所は丸池様、牛渡川

遊佐町 <http://www.town.yuza.yamagata.jp/>（「鳥海山・飛鳥」でサイト内検索）
鳥海山・飛鳥ジオパーク構想推進協議会 <http://chokaitobishima.com/>
日本ジオパークネットワーク <http://www.geopark.jp/>
日本ジオパーク委員会 <http://jgc.geopark.jp/>

協力隊って何してるの？

昨年6月にジオパーク担当の島貫隊員を迎え、4人体制となった今年度の地域おこし協力隊。各自がそれぞれの任務にまい進しています。その活動の一部をご紹介します。

～活動紹介～

坪沼 雪人

就農にむけて奮闘しています

最近の話題としては、昨年末に町内で引っ越しをしました。町の空き家バンクに掲載された物件に集落支援員の方から取り次いでいただきました。就任前から目標にしてきた任期後の新規就農と定住を考えての転居ながら、広野集落での農業支援でつながったご縁が活かされる形での就農をめざしていた私としては、改めて新規に就農することへの壁や難しさを痛感しているところです。しかし、湧水と環境の良さに惚れて移り住んだ遊佐町でこれからも暮らしていく中で、初心を忘れず理想とする農業のかたちを追い求めていきたいと考えています。



長坂道での草刈りのようす

後藤 真樹

遊佐町で暮らませんか？

2年目の活動の中心は、遊佐町への移住やUターン希望者に向けた情報発信となりました。

まず、昨年の3月から6月にかけて、遊佐町IUターン促進協議会のウェブサイトのリニューアルに携わりました。移住希望者の必要とする情報は何か、どう配置したら見やすいのかを、NPO法人いなか暮らし遊佐応援団のメンバーと試行錯誤し制作しました。町民からも利用してもらうため、町のイベント情報の発信にも力を入れています。

また、東京での移住相談会にもスタッフとして参加しています。数多くある「田舎」の中から、遊佐町に興味を持ってくださった方との縁を大切にしたいです。



遊佐町暮らしセミナーで司会に挑戦

福岡 要

ラジオ オンエア中!

協力隊がラジオ番組を持ちました!その名も『地域おこし奮闘記』。季節の話題を流したり、ゲストを呼んだり、遊佐の面白いことを「音」で楽しんでもらえるよう制作しています。

番組には「もへ〜ご」というちょっと変わったコーナーも。「もへ〜ご」は「もへえ(=面白い)英語」のことで、庄内先輩移住者の元遊佐町ALTのアントニー先生に、庄内弁を教わりつつ、英語による庄内弁の言い換えも習っています。

遊佐のことはもちろん、英語の勉強にもなる『地域おこし奮闘記』は、酒田FMハーバーラジオ76.1MHzで毎週金曜午前10時〜と午後2時〜、オンエア〜!



収録イメージ。
ラジオはインターネットでもお聞きいただけます



鮭レシピ

子どもも大好き!! 鮭のから揚げとメンチカツ



メンチカツ

【材料】4人前

- ・鮭 350g
 - ・ひき肉 270g
 - ・玉ねぎ 270g
 - ・こしょう
 - ・卵 一個
 - ・米粉 大さじ3
- } タネ

- ・パン粉
 - ・米粉・小麦粉のミックス
 - ・卵 1個
- } 衣

1. 下処理した鮭をミンチにする。
2. ひき肉、みじん切り玉ねぎ、卵、米粉、こしょうを入れ、手でこねる。
3. 2を団子状にまるめ、ミックス粉にころがす。
4. 卵をくくらせ、パン粉をつける。
5. 形を整え、油で揚げる。

から揚げ(カレー味)

【材料】4人前

- ・鮭 500g
 - ・にんにく 一かけら
 - ・カレー粉 小さじ2
 - ・しょうゆ 少々
 - ・こしょう 少々
 - ・米粉(かたくり粉でも)
1. 下処理した鮭にすりおろしたにんにく、カレー粉をまぶし、こしょう、しょうゆをかけ、よく混ぜる。
 2. 米粉をまぶして、油で揚げる。

ONE POINT! 鮭の下処理

1. 皮をはぎ、小骨をとり、食べやすい大きさに切る。
2. 塩水または塩牛乳に2時間ほど浸す。
3. 鮭をざるにあけ、さっと水洗いする。

下処理すると臭みが消えて
鮭はぐんと美味しくなるよ!

酒粕で心も体も
あったまる!!

鮭のどんがら汁

【材料】人数に応じて適量で!

- ・どんがら
- ・酒粕
- ・味噌
- ・大根 ・長ネギ

1. どんがらは沸騰した湯に一度入れ、臭みをとり、ざるにあける。
2. なべに湯をわかし、どんがら、酒粕を入れて煮る。
3. アクをとり、大根はイチョウ切りにして入れる。
4. 大根が柔らかくなったら味噌を入れ、味を調える。

