

## 「ドッグサーモン」

やや時期はずれだが、私が愛してやまない「北海道産のサケ」について一言。私は3日を置かずして食べるほどの（酒ではなく）鮭好きだが、昨今お馴染みのアトランティック・サーモンを食べて妙に脂っこいと感じたのが数年前。思えばそれが養殖サーモンとの出会いだった。今やスーパーでも北海道産の天然ものの「シロザケ」に替わって輸入ものの養殖サケが幅を利かせている。中にはトラウト・サーモンなどと怪しげな命名（日本語に訳すとマスサケだが、マス・サーモン（Masu Salmon）はサクラマスの正式な英名であり、それと区別するためだろうか？）もあるが、何のことはない輸入ニジマスのことである。しかし、道産子にとってサケといえばやはりシロザケである。それが英語では「チャム（Chum、まき餌）サーモン」とか「ドッグサーモン」とずいぶんな言われかたではないか。シロザケといっても採れる時期で「アキアジ」あり、「トキシラズ」あり、究極の全身トロ状態「鮭児（ケイジ）」あり、料理も塩焼きからチャンチャン焼き、いくら丼、メフン・・・と、こんなに魅力的な食材にいくらなんでもひどすぎないか？アイヌの人達もカムイ・チュプ（神の魚）と称しているし、「シロザケ」は単なる食材の域を超えた魂が宿るもの、自然からの贈り物、そして文化の創造主などと言ったら大げさだろうか？

近頃流行りの「自然再生」の考え方に、「天然ものの健全な食材」、そしてやや形而上的だが「食文化」を生み出せるような環境は何か？といった視点があったらどうだろう。もちろん人間本位になってもいけないが、自然の恩恵を我々にもたらしてきたネイティブの「サケ・マス」を可愛いワンちゃんのように慈しみ、また健全に育てられるような環境が考えられたらいいと思う。ところで、「サケ」の語源は「身がサケ（裂け）やすい」に由来するそう（トリビアNo.036、84へえ）。これで「ドッグサーモン」にも目くじら立てる意欲をなくした。

（環境研究室長 中津川 誠）

北海道開発土木研究所月報 平成16年4月号 No.611

（毎月10日発行）

発行 独立行政法人 北海道開発土木研究所

〒062-8902 札幌市東区平岸1条3丁目1番34号

TEL 011-841-1633 FAX 011-824-1224

ホームページURL: <http://www.peri.go.jp/>

表紙右上記号 ISSN 1346-6747の説明

ISSNはInternational Standard Serial Number（国際標準逐次刊行物番号）の略で、逐次刊行物に付与される国際的なコード番号で、ISSD（国際逐次刊行物データシステム）という組織のもとで逐次刊行物の組織や検索に利用されます。

この番号は国立国会図書館ISSD日本センターから割り当てられたものです。