

第5章 道の駅サーモンパーク千歳

猪狩綾加

5.1 道の駅サーモンパーク千歳

表 5-1 北海道道の駅登録年表

1993 年	三笠市三笠駅など 14 駅登録
1994 年	遠軽町（旧丸瀬布町）まるせつぶ駅など 2 駅登録
1995 年	北竜町サンフラワー北竜駅など 9 駅登録
1996 年	奈井江町ハウスやルビ奈井江駅など 19 駅登録
1997 年	ニセコ町ニセコビュープラザ駅など 9 駅登録
1998 年	室蘭市みたら室蘭駅など 10 駅登録
1999 年	黒松内町くろまつない駅など 8 駅登録
2000 年	伊達市だて歴史の杜駅など 6 駅登録
2002 年	深川市ライスランドふかがわ駅など 6 駅登録
2003 年	蘭越町らんこし・ふるさとの丘駅など 7 駅登録
2004 年	千歳市サーモンパーク千歳駅など 3 駅登録
2005 年	恵庭市花ロードえにわ駅など 6 駅登録
2006 年	剣淵町絵本の里けんぶち駅など 3 駅登録
2007 年	京極町名水の郷きょうごく駅など 6 駅登録
2008 年	名寄市もち米の里☆なよろ駅など 4 駅登録
2009 年	松前町北前船 松前駅ら 4 駅など登録
2010 年	新篠津村しんしのつ駅登録
2011 年	夕張市夕張メロード駅など 3 駅登録
2012 年	稚内市わっかない駅登録

出所：北海道地区「道の駅」HP より筆者作成

5.1.1 道の駅サーモンパーク

道の駅サーモンパークは 1994 年 9 月に造成された「サーモンパーク」を千歳市が「道の駅」として申請し、国土交通省より道内で 85 番目の「道の駅」として登録（2005 年 6 月 25 日登録）されたものである。エリア内では、「千歳サケのふるさと館」において淡水では国内最大級の巨大水槽や四季折々に遷り変わる千歳川の中を観察できる水中観察室等で、サケを始めとする様々な淡水魚の生態を観察することができるほか、千歳産の新鮮な農産物等をリーズナブルな値段で販売している。また農産物直売所の「旬菜の館」、いくら丼やトロサーモンセット等サケや海産物を活かしたメニューや、さもんまんじゅう、サケいもも

ち等の軽食の他、サケのふるさと館グッズ等を販売する売店も併設している。店内には情報コーナーを併設しており、「レストランさもん」ではカマンベールソフトクリームや生クリーム入り牛乳ソフトの他、サケのボールペンアート関連商品等の各種お土産品を販売している。また「ショップイトウ」ではサケとば、サケちゃんちゃん焼きコロッケ、期間限定のしょうゆ漬けイクラ等、サケを活用した商品等を販売している。他にも「カネイ中村」といった売店などがあり、隣接する千歳川には「インディアン水車」が設置されている。5月上旬には市民らとともにサケの放流をするサーモンフェスティバルや9月中旬にはインディアン水車祭りが行われる。

図 5-1 道の駅サーモンパーク千歳



出所：千歳サケのふるさと館 HP

5.2 淡水魚水族館 千歳サケのふるさと館

5.2.1 千歳サケのふるさと館について

国立公園「支笏湖」を源とする千歳川は、日本におけるサケマスの近代的な孵化放流事業発祥の川である。その千歳川のほとりに建てられた「千歳サケのふるさと館」は、サケと北方圏淡水魚の一大アクアリウムである。国内最大級の巨大水槽を有する水族館で、サケと北方圏のさまざまな淡水魚の生態を観察することができる。館内にはサケやその仲間たちが展示されており、サケの一生を紹介するサーモンムービーがワイドマルチビジョンで上映されている。また、千歳川の中を観ることができる水中観察室では、四季折々の千歳川の生き物たちを観察することができ、サケの遡上時期には産卵に向かうサケの群れを見ることができる。館内には大小の水槽をはじめ、サーモンムービーや川の中の生き物たちを直接観察することができる水中観察室などを備えており、秋には、遡上するサケを捕獲するユニークなインディアン水車なども間近に見ることができる。また、大水槽にて毎日午後3時、館内アナウンスの後で大水槽の魚たちにエサを与えている。イトウやチョウザメなど、大きな魚たちがエサを食べる迫力の様子を楽しむことができる。与えるエサは固形餌料（ペレット）や冷凍オキアミである。

図 5-2 千歳サケのふるさと館



出所：千歳サケのふるさと館 HP

表 5-2 千歳サケのふるさと館沿革年表

1979 年	サーモンパーク基本構想策定
1982 年	財団法人 千歳青少年教育財団設立
1991 年	千歳川水中観察室 竣工
1993 年	千歳サケのふるさと館 本館工事着工
1994 年 6 月 28 日	千歳市サーモンパーク条例施行
1994 年 8 月 15 日	本館竣工
1994 年 9 月 10 日	開館
1995 年	博物館相当施設認定
1998 年	社団法人 日本動物園水族館協会入会
2012 年	千歳青少年教育財団が公益財団法人に認定

出所：千歳サケのふるさと館 HP より筆者作成

5.2.2 施設

●千歳川水中観察室

千歳川水中観察室は千歳川の護岸の一部で、支笏湖から約 30km、石狩川河口から約 70km のところに位置している。地下にある水中観察室は高さ 1m、幅 2m の 7 つの窓から清流千歳川の中を直接のぞく世界で初めての水中観察室で春には海へ旅立つまでのサケの稚魚、夏にはヤマベ・ウグイなど多彩な魚たち、そして秋には 3 万 km の旅を終えて産卵に急ぐサケの群れ等、四季折々に変わりゆく、自然の川の表情を間近に見ることができる。当然囲いもなく、給餌もせず、冬季以外は照明もしない、自然のままの川の様子が観察できる。

●巨大水槽

1 階にある巨大水槽は高さ 5m、幅 12m、総水量 266t の淡水では日本最大級の大水槽で、ニジマス、ブラウントラウトなどのサケの仲間のほか、幻の魚ともいわれるイトウや、体長 1.8m、体重 20kg にも成長したシロチョウザメなどが、悠々と泳いでいる。となりの水槽では、サケの稚魚やサクラマス幼魚（ヤマメ）などサケの仲間たちの群泳を観察することができる。また、同じ階にあるサーモンムービーは高さ 2.3m×幅 9m の超ワイド画面で、千歳川の四季の映像とともに、インディアン水車やサケのふ化事業、そして神秘的なサケの一生が紹介される。さらに、おもしろ水槽には魚たちが、音楽にあわせてタンゴやワルツを踊ったり、ロボットからエサをもらったりと、楽しい水槽が並んでいる。

5.3 インディアン水車

5.3.1 沿革

インディアン水車は、のちに北海道庁初代水産課長となった伊藤一隆が 1886 年、水産事情調査のためにアメリカに渡った際、西海岸のコロンビア川で実験し、日本に紹介したの

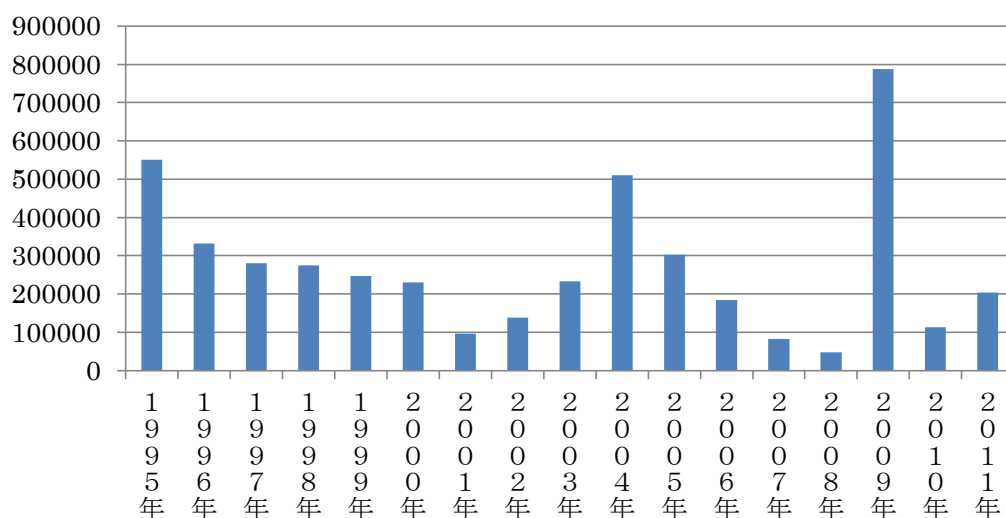
が始まりである。1887年に帰国した伊藤は、自ら千歳川の調査を始め、古くからサケの天然産卵場として知られていた千歳郡烏^う柵^{さく}舞^{まい}村^{むら}字ルエン（現在の資源管理センター、千歳支所の辺り）を、ふ化場建設の地に選定した。そして1887年、千歳川でサケのふ化事業が始まったのである。しかし、当初から親サケの捕獲に捕魚車が使われていたわけではない。千歳川で初めて捕魚車が導入されたのは、ルエンにあった採卵場を1896年11月に10kmほど下流の千歳駅通所(とんしよ：現在の千歳橋上流)に移転した際であった。1897年には現在の根志越に移動し、様々な改良が重ねられて現在の姿になった。そして1994年、千歳サケのふるさと館オープンにあわせ、今の場所（千歳市花園）に設置された。

図 5-3 インディアン水車



出所：千歳サケのふるさと館 HP

グラフ5-1 サケの捕獲量総数（t）



出所：千歳サケのふるさと館 HP より筆者作成

5.3.2 捕獲数の推移

1888年から千歳川で始まったふ化事業ではあったが、技術や経済的な事情から、ふ化事業の努力にもかかわらず日本のサケは200～500万匹を守るのがせいぜいだった。そうした低迷期が、ふ化場が誕生してからおよそ80年も続いた。ところが1970年を過ぎてから、回帰するサケの数がどんどん増え出した。これには研究の結果による数々の技術の転換があったのだが、それは発明などという全く別なものではなく、「自然の仕組みを見極める」ことにほかならなかった。それから回帰するサケは5年で2倍ずつの勢いで増え、現在は北海道だけでも7000万匹に達しようとしている。しかも、以前は帰って来る率（沿岸回帰率）が1%以下だったのだが、現在は4～5%になっている。この数字は、人間の定置網によ

って捕獲されたサケも含まれている数字である。よって、網をかいくぐり実際に生まれた川まで戻ることができるのは、沿岸に戻ってきたサケの更に 10 分の 1 程度だと言われている。

5.3.3 サーモンパーク千歳のインディアン水車

日本において捕魚車によるサケの捕獲は、増毛町・暑寒別川や豊浦町・貫気別川などでも行われている。どちらも「インディアン水車」と呼ばれ、サケのそ上時期には好評を博しているようである。もっとも、これらは水車といっても電動モーターを動力としている。純粋に水力だけで回転するのは、千歳川のみなのである。これは、千歳川の源流が支笏湖であり上流に 5 つのダムがあることによって、水の流量が一定しているからである。水車が回らなくなってしまう渇水も、サケのそ上を妨げている柵を越えてしまうような増水もないため、この漁獲方法が使えるのだ。ただ 1 日に 3 万尾などあまりにもそ上数が多い日は、その重みで水車が回らなくなってしまうため、人力で回すこともある。

5.4 サケについて

表 5-3 サケの取れる時期による呼ばれ方

時知らず・時鮭 (5 月～6 月)	季節外れに獲れるもので、卵巣・精巣がまだ成熟しておらず、身肉に脂がよくのっているため美味しい
秋味・秋鮭・メジカ (9 月～11 月)	産卵のため故郷の川へ戻ってくる鮭のことを秋味・秋鮭と言う。なかでも北大西洋を回遊していた鮭が本州の河川に戻る途中、北海道・東北沿岸で漁獲されたものはメジカと呼ばれ、成熟までまだ少し間があるため身に脂がまだ残っていて美味しいと言われている
銀毛 (9 月下旬～10 月下旬)	海から川に入る前の銀色に光り輝く鮭のことで、上級品と言われている
鮭児 (11 月上旬～下旬)	産卵する年齢に達していない未成熟な小型の鮭だが、脂がのっていて美味しい。漁獲量は非常に少なく、普通の白鮭の数千分の 1 で、取引価格も 10 倍以上する
ブナ鮭・ブチ鮭・鼻曲り (10 月～11 月)	産卵の時期、体表に赤紫色の斑点が出てくる（ブナ化）雌の鮭のことをブナ鮭・ブチ鮭、一方、この時期、両あごが伸びて曲がり込む雄の鮭のことを鼻曲りと言う。この時期の雌雄の鮭は卵巣・精巣に栄養が移っているため身肉の脂肪分はかなり少なく味が落ちる

鮭の旬と種類より筆者作成

表 5-4 サケの主な種類

白鮭	日本でサケと呼ぶ場合、たいていはこの白鮭のことを指す。スーパーでは獲れる時期によって時鮭、秋鮭、秋味、鮭児などと言う別名で販売されている
紅鮭	アラスカ、カナダ、ロシアからの輸入物が多く、スモークサーモンの原料としてもよく使われる。秋になると頭を除く体全体が桃色がかった鮮やかな紅色に染まる。鮭は一般的に赤みが強いほど美味しいと言われ、紅鮭の肉はサケ属の中でも最も赤みが強くとても美味しい
アトランティックサーモン (ノルウェーサーモン、 タイセイヨウサケ)	キングサーモンと同じくらい大型で、大西洋を中心に分布している鮭をアトランティックサーモンと言う。近年、日本への輸入量が増加している
キングサーモン	ほとんどがカナダを中心とする輸入物である。多くは養殖魚で、国内産の鮭より大ぶりで脂肪が多いのが特徴
トラウトサーモン	チリ、ノルウェーなどで養殖されたニジマスのことを指す。身の色はピンクがかったオレンジで、くせがなく万人向けの味である。市場やスーパーなどではトラウトやサーモントラウトと呼ばれており、主に切り身で販売されているほか、コンビニエンスストアにある「鮭のおにぎり」「ますの寿司」「お弁当」などの具材に使われている
カラフトマス	漁獲高は多いが、ほとんどが缶詰等の加工原料になっており、私たちには馴染みが薄い。イクラやスジコでマスコと表示されているのはこのマスの卵のことである

日高振興局 HP より筆者作成

5.4.3 ブランド鮭

北海道でも名高い鮭の産地として知られる日高えりもの海域は親潮と黒潮が合流するところで、海産資源に恵まれた豊かな海である。魚体が銀色に輝く“銀毛”鮭 は産卵に向けて栄養をたっぷり蓄えた状態の秋鮭で身がしつとりと柔らかく、美味しいと水産業界でも評価されている。日高のブランド鮭“銀聖”として認められるのは、厳しい基準をクリアした銀毛鮭のみ。網元は熟練の目利きで基準を満たす鮭を選別する。基準を満たす鮭は日高で水揚げされる鮭の中でわずか5～6%ほどで、その中から日高のブランド鮭“銀聖”として販売できるの

表 5-4 “銀鮭” 認定基準

- ・北海道日高沖産の銀毛鮭
- ・鮮度保持を厳守したもの
- ・重量が 3.5 kg 以上（加工前）
- ・銀毛鮭の中でも魚体が美しいもの

は、日高定置漁業者組合が承認指定した限られた業者のみである。

図 5-4 銀聖認証ラベル



出所：日高振興局 HP

参照 HP

- ・千歳市道の駅 サーマンパーク千歳 HP
<http://www.hokkaido-michinoeki.jp/data/85/each.htm>
- ・千歳市 HP
<http://www.city.chitose.hokkaido.jp/index.cfm/1,4590,140,193,htm>
- ・北海道道の駅 HP
<http://www.hokkaido-michinoeki.jp/index.html>
- ・日本海さけ・ます増殖事業協会 HP
<http://www.nihonkai-sake-masu.or.jp/index.html>
- ・鮭の旬と種類
<http://allabout.co.jp/gm/gc/3680/>
- ・株式会社 マルデン HP
<http://www.maruden.co.jp/ginsei.htm>
- ・北海道 日高振興局 HP
<http://www.hidaka.pref.hokkaido.lg.jp/index.htm>