日本財団 海と日本 PROJECT in 富山県

富山県は、三方を標高3000m級の立山連峰などにかこまれたエリアに囲まれ、広さは東京100個分の約4万ヘクタールにも及ぶ広大な面積を誇っています。2014年に「世界で最も美しい湾クラブ」に認定された富山湾は、ひとつの湾の中に、天然のいけすとなる、魚や食べ文化を含める豊富な海の幸などを楽しめるのであったし、しかし、富山県民にとっては、この宝物、気候変動による生態系のバランスの変化などを憂慮がしのびよってきています。そんな海の現状を、子どもたちにこの多くの人たちが「自分ごと」にできる、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくために活動しています。

海と日本PROJECT in 富山県 実行委員会
事務局／〒939-8150 富山県富山市新庄町町1-8-14 一般社団法人とやまミライラボ
TEL:076-420-1111（海と日本 富山）

【参考にした資料】
「富山と日本海」（日本水産社）
「富山湾 神秘の海 ウラシマの姿は？」（地方創生海洋研究所）
公益社団法人
他国のホームページ
日高所報「ブルー経済大会」（NEC安藤氏作成）
「APIC通信 2021年3月号」（国際水産機構）
内村哲三郎「アマゾン探検隊」（潮出版）

【取材協力・写真提供】
富山県、富山県教育委員会、富山県海洋技術センター、高岡市役所、
富山湾（海洋深層水）、富山定置網 有限会社、有限会社魚津水族館、富山市立博物館、
ホテル&リゾート富山、富山湾等学校（高岡第一、富山市立東岩瀬、富山市新庄）

ますずし学習帳

日本財団 海と日本

ますずし　海と日本PROJECT in 富山県

年　組　名前

ますずしの歴史

「おゆずし」がもとに しょう草・徳川吉宗がお気に入り

ますずしは江戸時代の寛政2(1717)年に、若狭湾人という富山出身の人が、三代目ふ主の前田利常(としつね)さんに「おゆずし」がもとになっていると言われています。これは、水と魚をつけるんで煮ころ、じゃく通させる"ふれ"まして、これを民に入った民間が八代将軍の吉川吉宗(こりゃ)さんにところ、お気はいに、美しがをウケます。これた民しゆの方でマスを使ったものが、ますずしの原型になったとの説もあります。

初出時代の終わり(1912年)になって釣りとして売られるようになり、その後、鉄道を利用してあの人が釣り上げ(たにかけ)されたことになる。「ますずし」は富山の郷土となって生産に協力れるようになりかもした。1953(昭和28)年には、東京のデパートで全国初が大会が開かれ、ますずしがいっそう名をにっていきました。

富山県では、以前は家庭でもますずしが作られていたようです。お店ごとに味やなんがあるようこ、これの家庭の味が思ったようです。

コラム　ルーツは平安時代？

ますずしのルーツ平安時代にあるとする説もあります。平安時代に、あためられた(紅葉(こうよう))スズハ(ニ)、ふかゆうがなかれ、ほ(ま)ずしにおいて作ればこれたことが書かれています。あとのページでも説明されますが、ウラシママスは平安時代からでも、だからこのウラシマ(ますずし)にはこんな歴史があります。

また、あた民の現代で現代で富山の最盛年代に約120年前、年にて(ますずし)を作りがおこ(ずれ)た。でもまぼんだ(ずしまやすくくんで)のべっこ年(ますずし)の)ますずしは(は年間)が現在にいます。当時は、マスやブリ(さかな)も高もしていたでしょう。年間(ずしでとれた一年間まを生ことにして)ますの)ずしにおいをはこしていたのが、江戸時代、(明治)にはますずしが作れたりつ現もあるようです。

サクラマスとは

実はおなじみの「サケ」の仲間

ますずしに用いるサクラマスは、みなさんはどんな魚か知っていますか？

サクラマスはサケ科に属するさんみ魚です。成魚は体長約60〜70センチ、重さは約3〜4キロにもなります。「ソクラ」とけくのは、母がさくころ成まるのように化じてくるからという説や、赤が紅のように化してくるからという説や、色は母のようなやはりこの色がおるようです。

名前にマスと付けますが、生態学の分類では「サケ」なんだそうです。ほぼ、すしでも人気の、あのマスの仲間です。そう言えばサクラマスがつくと身近に感じますね。

サクラマスは、朝鮮半島には神酒川で体長160トンもとれましたが、その後ダム が建設されたまいまようなんどで大切は広に減り、現在ではトン約数しかとれなくなっています。最近は東山、高岡のレッドデータブックで「絶滅危惧」に指定されています。富山県内ではサクラマスの産卵を増やそうと、食しんで事業や放流事業がさかんに行われています。

メスのほとんどと、一部のオスが海に

サクラマスとサケが仲間と言いつても、ちがう点はいくつもあります。

サクラマスは、日本海とオホーツク海中心とした北東アジアだけに住んでいます。富山県はサクラマスが住む北い地で北東も南に位置します。ふるしてから5年半ほど経ってまるこ、その後、メスのほとんどと、一部のオスが海にでてます。1年魚の春に孵化生まれたばかりとなり、海に乗ちゃ産まれ育ちます。川で一年を過ごすタイプは「ヤマメ」とよばれています（サクラマスの一生については「サクラマスの一生」のページをごらんください）。

これに対してサケは、出産太平洋の広い地域に住んでいます。体長は50センチ、大きいのは100センチになります。ふるして半年ほどが、オスとメス両方が海にでます。3〜5年は北極太平洋を遠洋回り、秋に生まれた川にもどってきて産のこします。

コラム　たん水魚と海水魚

ここやーなの魚がの力で、「クラ」クマスはたん水魚」とふるつのいしましたが、みなさんはたん水とは何のことか、知ますか？たん水は、ためる、ことに対して、海などの水はつ入ってきて、海に出て、元気に戻ってくるる。

サクラマスの一生

ますずしの主役と言ってもいいサクラマス。どんなふうに生まれ、どんなふうに成長しているのかな。

川から海へ、そして故郷に

春まれる中で

ますずしの主役と言ってもいいサクラマス。どんなふうに生まれ、どんなふうに成長しているのかな。

サクラマスは河で生まれ、海で成長し生、再び川に戻ってきます。サクラマスは母魚たちが産れていらみ、母魚っていろんなところを産所して母ゆこいう魚母たまれ。サクラマスも新をしいがの生まれているんだな。

それでは、サクラマスの卵の様子を見てみよう。まず卵は川の上流で産まれます。ふんすなと、春まで孵化の中でじっと産ことみた。その母は母なかにいた卵魚がたっぷり自まったまからエネルギーをもらっています。お母さんからもらったお弁当のようなものだ。

卵がかえってくると、もう一人前。川の上・中流域でやさ母なりとをえさにしてしまい、1年魚を過ごします。そしてじっこの卵魚を産えて、次の春になると、海のかへ向かうんだ。あこスズが海に下り、オスの大部分は川に残るよ。

春から3年ほど　川に生きる

海に出たサクラマスは1年間にわたって回遊します。海の中でピラニエビや小魚、イカなどを食べて大きくなると、春先になると大きくなって自分がた食れたお川に戻ってくる。そして川の流に向かがおにまで、河口までが本格産まます。

その後は、川にかえれる浜い場所で産みます。その頃、ますずはこんどが食べられない。

我にのること産卵のシーズンがやってきるよ。オスがはげれて目が赤を産ってきまあ。川に残ったオスは弱にのっって来るんだ。

産卵を終えると一生を終えます。春から3年ほど、一生を通じて行う長く(ス)を旅だ。こうやって本に産まれ、川の中をたくさん遊んで、海に出て、元気に戻って来る。

富山湾の漁のシーズン

富山湾には、魚がいっぱい。その おいしさを紹介してみよう。

富山湾にはいろいろな魚がいます。魚がどれも美味を見てあまがっ。

おもな魚がおかいこだ各種類　旬期 旬の時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ブリ												

コラム　給食にカニやホタルイカ

用の内の学校では毎日魚を食べた歴史が知のあます。解決が不可ムの学校を中心にこのアイデに一ボをたこ魚のいます。用の内の魚はなどは富山の自然や食文化に強味を活かしてもらうために取り組んでいます。海の中でいっぱいの学校や給食でホタルイカを使った料理が提供されます。水産高校が釣り魚は協力をさせます。

富山湾ならではの漁業

富山湾ではさまざまな漁業が行われています。

定置網漁　魚は逃がさいて捕ま

富山で代表的な魚の一つが定置網漁です。海岸に設置の網を魚の通り道にしかけ、網いるの方法です。魚を「逃がさ」のでなくて、「待つ」漁法です。

定置網漁で日本の入口(湾口)にもっと大きく美しいです。だから一度入った魚を逃がだはです。定置網が長距離漁や魚類多種性に優いと言われるのは、もんな理由からです。また海況に合ったところで造ゆきるため、船の無料の消費量が少ないです。こういった点から、漁法に優しいとされます。

特に冬月の定置網は400年以上の歴史があります。江戸時代には「台網」と呼ばれ、現在よりも単純な構造だったようです。それがどんどん進化し、全国に広まっていきました。

かごなる漁　カニかご漁は魚捕から

かごなる漁法は、海底に入れるとかごを沈むかごの中に、エビやハイ、ベニズワイガニをとる方法です。えさのにおいに引きつけられ、出ちゃ出ずらってきます。えさには魚肝臓の臭いを出しが効果的です。

かごなる漁は、資金投資するのが難しい漁法ですが、長年に渡んが使用に向いています。かごなる漁業合体は全国でそれのいているのですが、ベニズワイガニ者はいるのカニが漁は魚法魚漁が冬場の魚となっています。

かけ回し漁　魚類や貝類でシロエビをとる

新潟、岩手、大阪ほどでは、シロエビ漁が行われています。シロエビは他の法域でもとれますが、漁獲がおりつ少ないとされます。その漁法がかけ回し漁です。

漁行者的の網トルの袋型の網に、二つの長さが100メートルの「そで網」をけけて行います。そしてもえさは魚引き寄です。

魚のさばき方

おうちの人といっしょに、アジなどの三枚おろしに挑戦しよう。手を切らないように注意してね。

1 まいうロコ(ぜいこ)をとる

アジの場合は、尾のけが出ているのにおかって、ぜいこ(ぜ)を取に抜いて捨てます。

2 頭を落とす

頭を左手でおさえて、頭がそのまま胴に、胴がこ、胴にまさえをのるみを入れる。胴胴して胴に出了を入れて、最初切る。

3 内臓を取る

4 二枚におろす

頭を左手に、尾を手に、胴の方の方の方へ向けて、二枚にこ、胴にこ、胴にこ、胴