KENMIN NO AYUMI
令和3年3月号
No.620
2021 3

県民のあゆみ

山形県広報誌

P.4 特集 未来のために今行動！
今も、これからも、美しい山形のために
～ゼロカーボンへのチャレンジ～
P.8 奏であう人 観光・ビジネスにつなげる今後の農業、宿泊業
P.16 やまがた伝説 サクラマス

地域課題の解決に、学科の枠を超え、学校全体で取り組む生徒たち。情報通信技術やバイオマスエネルギーを活用して、山形産マンゴーの栽培に挑戦しています。
（撮影協力：県立山形工業高校）

山形県広報誌 令和3年3月号
県民のあゆみ
3 No.620
奇数月1日発行 編集発行◎山形県広報広聴推進課
〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号 ☎023-630-2534
表紙題字｜山形県知事 吉村美栄子
県ホームページアドレス https://www.pref.yamagata.jp/

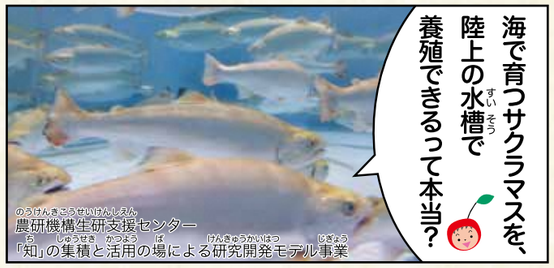
リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

やまがた伝説 DENSETSU

山形県の魚「サクラマス」大規模陸上養殖の取組みや県独自の新交配種も登場？

サクラマスは、サケ・マスの仲間で、平成4年に10種類の魚の中から、山形県の自然をイメージさせる魚として県民投票によって県の魚に制定されました。「桜の季節に海から川へ帰ってくること」「繁殖期の体の色が桜色であること」が名前の由来とされています。サクラマスは、秋に川の上流で産卵し、その卵が翌春にふ化して稚魚となります。その中で、1年後の春に川を下り、海を1年間回遊して大きく育った魚を「サクラマス」と呼び、そのまま川に残ったものが「ヤマメ」として育ちます。

写真提供：山形大学 渡邉一哉准教授



農研機構生研支援センター
「知」の集積と活用の場による研究開発モデル事業

サクラマスを最高級ブランドサーモンとして育て、海外にも輸出しようと、平成29年9月から遊佐町で、民間企業を中心に、県や研究機関等が協力して陸上での養殖試験に取り組んでいます。養殖は、5tの海水が入る円形の大型水槽2つで行われ、2kgまで育ったサクラマスは、シンガポールをはじめ国内外の試食会で好評を博しました。将来の、県や町の新しい地場産業、特産品として期待されています。

今、山形県のご当地サーモンとして注目されているのが「ニジサクラ」です。平成25年度から県の「内水面水産研究所」で研究がスタートし、昨春デビューしました。全国で唯一、サクラマスとニジマスを交配させた品種です。サクラマスの上品なおいしさと、ニジマスの育てやすさを兼ね備えたニジサクラは、3年かけて1kgを超える大きさまで育ちます。現在は、令和4年度の本格出荷を目指し、県内各地で養殖が進められています。

サクラマスについてお話をお聞きした
余語 滋 さん
山形県栽培漁業センター
業務部長 兼 栽培漁業課長

庄内地域の春の祭りや、内陸部の田植え後の祝いに欠かせない魚です。また、稚魚で1年、海から戻って産卵まで半年と、長い期間を川で過ごします。みんなで山形県の暮らしと自然に関わりが深いサクラマスが育つ河川環境を守っていきましょう。