

# 日本最初の 鮭ふ化事業の発祥地

——水戸市青柳・那珂川万代橋付近



秋も深まると、日本の各河川には遥かな旅を終えた鮭たちがさかのぼってきます。母なる川を目指し、子孫を残そうとする鮭たちの姿は秋の風物詩といえるものです。

水戸の那珂川にも毎年、鮭が戻って来てくれます。

那珂川の鮭は約四百年前の江戸時代初期から遡上の南限の鮭として貴重なものとされてきました。水戸藩第二代藩主の徳川光圀の時代から、最初に捕獲された一番鮭は朝廷と幕府へと献上されていました。

幕末の徳川斉昭時代にはこの献上鮭を届ける使命を受けた飛脚が、東海道・岡部宿で殺害されるという事件も起きました。江戸時代から鮭の捕獲を許されたのは限られた家だけで、それが水戸市青柳の菊池家でした。

代々、菊池家では鮭漁を続けていきましたが、明治期に入り菊池家の親は鮭を捕獲することで漁獲量が減ることを心配して、資源保護のためにふ化事業に取り組みます。

明治六(一八七三)年に西洋文化を吸収するためにウィーン万国博覧会へ派遣された人に、当時の農商務省の関沢明清事務官がいました。関沢は人工ふ化の知識を得て、水戸の菊池親にふ化事業の研究・実験を委託しました。

菊池親は水戸の地で見事に鮭の人口ふ化を成功させます。やがてここで生まれた稚魚は荒川、多摩川、入間川、鬼怒川などに放流されます。さらに、琵琶湖での鮭・マスマサのふ化事業を成し遂げ恩賜賞を受けたのです。

鮭の人口ふ化技術は菊池親によって確立され、現在に至っています。秋の食卓に欠かせない鮭が味わえるのは、菊池親の存在が欠かせないのです。

(参考文献)「水府異聞」(網代茂著)ほか



【アクセス】国道349号水戸从那珂川にかかる万代橋付近  
【味 わ う】那珂川の鮭はネットなどで購入可。一部、水戸市内の鮮魚店などでも販売。

「運ぶ」を支え、環境と未来をひらく

## ISUZU 茨城いすゞ自動車株式会社

本社 / 〒310-0063 水戸市五軒町1-2-5 ☎029-225-1215(大代) <http://www.ibaraki-isuzu.co.jp>