

探訪 北の風景 19

インディアン水車

千歳市

青木和弘



千歳の市街地をゆるやかに流れる千歳川に設置されたインディアン水車で、今年もサケ漁が行われている。紅葉の盛りである10月18日には、今年一番の1万2729匹を捕獲。10月初旬には270匹という日もあったが、ここに来て週上数がぐんと増えてきた。

一般社団法人日本海さけ・ます増殖事業協会（千歳）が、ふ化事業用の親魚を捕獲するために毎年行っているもので、数年前に放流したサケの稚魚が、北洋のアラスカ湾やベーリング海を巡る約3万キロの旅を終え、産卵のために帰ってくるのだ。ここは、日本海側の石狩川河口から約66キ

ロで、更に約10キロ上流に、さけますふ化場（現、水産総合研究センター千歳さけます事業所）がある。本年のサケの捕獲は8月21日から始まっていて12月中旬まで続く。

このインディアン水車は、1896年に、約2キロ上流の青葉公園付近に設置されたのが最初だという。1887年、米国の漁業調査に出かけた伊藤一隆（北海道庁初代水産課長）が、コロンビア川で北米インディアンの水車式漁具（Tish Wheel）を見学し、そのとき持ち帰った設計図をもとに建造した。初年は、車軸が凍り動かなくなつたが、翌年、流水をすくい上げて軸にかけるように改良し、一日1000匹以上のサケを捕獲したという。後に「インディアン水車」と呼ばれるようになるのだが、この呼び名が普及したのは1970年代以降だ。マイカーブームでドライブ観光が盛んになり、インディアン水車を訪れる客が増え、見学の駐車場と売店ができたのが76年のことだから、せいぜい40年ぐらい前のことなのだ。

毎年、7月にインディアン水車と、サケを水車に導くウライという仕掛けを川幅いっぱい設置する。8月中旬からサケの捕獲が始まり、毎朝、8時ごろから、同協会の職員が、水車で生け簀（す）に捕獲したサケを網ですくい、選別台に揚げる。体調70センチほどのサケが威勢よく跳ね回る。手際よく雌雄に分け、ふ化場に運び、採卵して受精

させる。

昨年は不漁だったが13万6605匹を捕獲。今年は、前年よりやや多く、10月18日現在、8万3817匹（前年比プラス1万3953匹）を捕獲している。週上数は日によってムラがあり、雨の後に数が増える傾向があるのだが、海に設置された定置網をうまくかわした群れがあると増えるという見方もある。それに水温も関係するらしく、予測はなかなか難しい。

インディアン水車まではJR千歳駅から約1キロの徒歩圏内で、道の駅「サーモンパーク千歳」もそばだからマイカー利用にも便利だ。インディアン水車への遊歩道が整備され、子ども連れや高齢者も無理なく見学できる。



サケのふるさと千歳水族館には千歳川の水中観察室がある



インディアン水車橋の手前、川幅いっぱいに設置されているのがウライというサケを水車に導く仕掛け



り、握りが生ちらし
が選べる。値段はい
ずれも税込み。場所
は千歳市幸町2の1、
電話0123・24・
9786、日曜日定
休。

郷土の味自慢 今回のお薦めは「金太郎寿し」。JR
千歳駅から徒歩10分ほどの新川通商店街にある。看板に
「味は大名 値段は足軽」とあるように、おいしくて安い。
すし店だが居酒屋のようにメニューが豊富で、イクラや
鮭料理はもちろん、この時期は鰯川のシシャモの刺し身
や握りも味わえる。航空会社の乗務員らに人気ののが
コース料理で3250円〜5450円。ランチは880
円と1350円があ
る。

隣接する「サケのふるさと千歳水族館」は7月
にリニューアルオープンしたばかりで、淡水魚の
大中小さまざまな水槽展示があり、地下に千歳川
を遡上するサケを川底から見られる「水中観察室」
があつて、これは必見だ。
ところで、インディアン水車で捕れたサケはお
いしいのだろうか。漁協関係者などに聞くと、こ
こまで遡上してきたサケの卵は固く、身も脂が抜
けて生食には向かないという。かつては、貴重な
蛋白源として食卓に回ったが、現在は、捕獲した
サケは、ふ化事業のために採卵するが、その後
は、鮭茶漬けや鮭とば、鮭フレック、練り製品な
どの食品加工に使われたり、コラーゲンなどの有
効成分を抽出して健康食品や医薬品になったりす
るが、肥料や廃棄物として処理される量も多いの
だという。