

## サケと生活手段

サケはアイヌにとって重要な食料源であり、貴重な交易品でした。19世紀以前、一つのアイヌの世帯は年間 300 から 1,000 匹のサケを捕獲していたと推定されています。旭川周辺の上川地域のアイヌは、毎年秋に石狩湾から遡上してくるサクラマス、カラフトマス、シロザケを、やなや網、銚を使って捕獲していました。漁獲の大部分は、交易のために保存され、また長い北海道の長い冬の間安定した食料供給を確実なものとしていました。

伝統的な保存方法には、風乾、燻製、凍結がありました。15世紀の記録には、蝦夷（現在の北海道）からの主要な交易品として、ニシンと昆布とともに、保存されたサケ（サツチエブ）が挙げられています。江戸時代（1603-1867）に本州の和人（民族的日本人）との交易が増加するにつれ、サケは輸送用に塩漬けされるようにもなりました。

17世紀半ば頃、本州の和人商人たちは本州における海産物の需要の高まりに応えるため、石狩湾に商業漁業施設を設立しました。そしてアイヌは漁場での労働を強いられました。

1860年代後半、明治政府が北海道の開発に着手すると、サケの輸出が増加し、1877年には石狩川に日本初の缶詰工場が設立されました。

1960年代までに、乱獲、河川の汚染、および開発の結果、石狩川からサケはほぼ姿を消していました。河川への稚魚の放流や魚道の設置といった取り組みは好影響を及ぼし、サケは徐々に川に戻りつつあります。