

Teema 4. Luonto muuttuvassa maisemassa

**FAKTAT L4. Silakka** (*Clupea harengus membras*)

Sitä sillin alalajia, joka on sopeutunut murtoveteen, kutsutaan silakaksi. Silakka kasvaa silliä hitaammin, ja sen rasvapitoisuus on alhaisempi. Selkä on sinivihreä ja sivut hopeankiiltäviä. Silakka muistuttaa kilohailia, mutta sen vatsasuomut eivät ole yhtä kantikaita.

Silakka on sopeutunut Itämeren alhaiseen suolapitoisuuteen, ja sitä esiintyy koko Itämeressä. Se myös lisääntyy lähes koko rannikon alueella. Silakka voidaan jakaa kahteen ryhmään: keväällä kuteviin ja syksyllä kuteviin.

Suurin osa rannikkomme silakoista kutee touko-kesäkuussa. Silakat muodostavat suuria, tiheitä parvia ennen kutemista ja sen aikana. Kuoriutuneet silakanpoikaset ovat 6-7 mm pitkiä, läpinäkyviä ja langanohuita. Eläinplanktoni on niiden tärkeintä ravintoa. Myös nuoret silakat syövät useimmin planktonia. Silakat ryhtyvät syömään kalaa 15-20 cm pituisina. Aikuinen silakka painaa keskimäärin 50-100 grammaa. Suurin Suomessa pyydystetty silakka painoi 1050 grammaa, ja se nostettiin merestä Porkkalan edustalla vuonna 1959.

Silakka on parvikala, joka vaeltaa vuosittain ravinnon perässä kauas kutualueeltaan, mutta palaa yleensä samalle alueelle. Silakka myös siirtyy eri syvyyksien

väliä. Kesäisin aikuisten silakoiden parvi pysyttelee päivisin lähellä pohjaa, mutta nousee pinnalle aurin gonlaskun aikoihin. Talvisin parvi pysyttelee pohjalla, jopa yli 100 metrin syvyydessä.

Silakka on tärkein saaliskala Suomen ja Ruotsin ammattikalastajille. Kaikkien Itämeren maiden yhteenselkattu silakan pyyntimäärä oli 1900-luvun puoliväliin saakka yleensä alle 100 000 tonnia vuodessa. Troolikalastuksen yleistymisen myötä pyyntimäärät kasvoivat useisiin satoihintuhansiin tonneihin. Nyt pyyntimäärät ovat jälleen vähentyneet. Suurin osa silakoista pyydetään troolilla ja pienempi osa rysällä.

Sillikanta on vähentynyt monin paikoin maailmaa aivan liian kovan kalastuksen takia. Silakkakannat eivät kuitenkaan ole romahtaneet, mikä voi johtua silakan kutemisesta matalassa vedessä ja siitä, että pyyntisaalis koostuu suurilta osin aikuisista kaloista. Silakoista on löytynyt aika suuria pitoisuuksia terveydelle vaarallisia aineita, kuten dioksiinia. Tämän takia elintarvikeviranomaiset antavat suosituksia siitä, miten paljon silakkaa kannattaa syödä.



Silakka.

Foto: Marcus Bryntesson