

魚

'88.7—8

NO. 49





「魚」は中国の秦代に作られた篆書(てん)で「魚」。学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。



マアナゴ (西伊豆、水深20mで)

アナゴの仲間は夜行性で、昼間は写真のように顔の一部を出して砂の中でじっとしている。暗くなると砂から出てきて餌を探して海底をウロウロする。だからアナゴ釣りは夜釣りとなる。

以前に夜の海で潜っていると、昼間は見事な群れを作って泳ぎまわっていたイサキの若魚が、散りぢりになって海底で休んでいた。この写真を撮ろうと近寄っていくと、突然水中ライトの中にアナゴが現れ、体長7cmくらいのイサキをくわえてしまった。アナゴの小さな口から大きくはみ出しているイサキであったが、アナゴは首を大きく振るようなしぐさをしながら、少しずつ飲み込んでゆく。よほど腹を空かしていたのか、私の存在など一向に気にする様子もなく、やがてすっかり飲み込んでしまった。こんな場面はそんなにたびたび見られるものではないが、この思いがけない一瞬がダイビングの楽しみでもある。

アナゴは私の生まれた瀬戸内海地方では、ちらし寿司を作るにはなくてはならない材料である。また白焼きにした後タレにつけ、熱いごはんのせてアナゴ丼もおいしい。

武内宏司:表紙写真撮影と文

1947年、愛媛県生まれ。海洋写真家。1975年、海のフォトギャラリー『マリンプレスジャパン』設立。水中写真のみでなく、その被写体は海に関するすべて。流水の海からサンゴ礁と世界の海をめぐっている。著書にダイビングエッセー『海底の旅』がある。

目次

49	ホットライン/今、これが新しい……………1 変わる魚屋さん? 今、デパートの魚売場がおもしろい!? フリージャーナリスト 小宮 和行	ヘルシー食事学/『食事で成人病を防止しよう』……………14 防衛医科大学校・第一内科教授 中村治雄
	サカナワールド/シシャモ……………7	水族『訪問』館/串本海中公園センター……………17 学術部主任 宇井晋介
	味なバラエティ……………10	おさかなQ&A……………18
	データ・おいしい風景……………12	情報広場……………20

ホットライン/今、これが新しい



▲お客さまのご希望に応じて調理します（新宿・伊勢丹）

取材／フリージャーナリスト 小宮和行

今、首都圏の魚好きの間で、デパートの鮮魚売場が評判です。従来のイメージを一新したショップ・スペースは、連日たいへんな賑わいを見せています。都会でも新鮮な魚を手軽に入手できるようになったのは、輸送技術の驚異的な進歩と百貨店のマーチャンダイジングの力です。今回は、豊富な品ぞろえと、きめ細かいサービスで、多様化する消費者のニーズに応えるデパートの鮮魚売場にスポットをあててみました。



▲買いやすいパック商品の数々（横浜・三越）

『変わる魚屋さん？
今デパートの魚売場がおもしろい！』

★鮮魚売場は、デパート内の人気売場の1つになりつつある

「デパートのお客様のショッピング特性といえば、昔はシャワー効果といって最上階に催事場を設けて、そこから下の階に段々と移動してくるというパターンでしたが、今は違いますね。噴水効果といって地下の食品売場から上の階へと押し上げていく形なんです。とくにここ1~2年は、地下の鮮魚売場に立ち寄られるお客様が大変増えています」

こう語るのは横浜高島屋・商品担当課長の渡辺久正さんだ。渡辺さんは肉類、ハム・ソーセージ、魚、野菜・果物の担当だが、「デパートの鮮魚売場がマスコミで取り上げられるなんて、昔はほとんどなかった」と笑う。

そうに違いない。デパートの鮮魚売場のイメージといえば、町の魚屋さんにくらべてなんとなく値段が高そうだったり、値段そのものが分かりにくかったりと、いつてみれば足を向けにくい売場の1つだったと思われる。

それがどうだ。ここ1~2年来、デパートの鮮魚売場に足を向ける顧客が増え始め、鮮魚売場そのものが、ひと昔前のイメージと変わり始め、デパート内の人気売場の1つになりつつあるのだ。まさに異変！ 顧客心理を鋭く見抜いたデパート側では、いち早く鮮魚売場のリニューアルを施して、パック売りを促進したり、ヒラいたりオロしたり

の調理サービスや調理法のビデオ説明、タイやカニ、エビ、アワビなどを生け簀(す)で見せたり、果てはシーフードレストランを隣接させたりと、とにかくアノ手コノ手の多面サービスを展開。今、まさにデパートの鮮魚売場は激しいサービス合戦を演じて熱くなる一方なのだ。

前口上はこのくらいにして早速、最もホットな戦いを繰り広げる京浜間の有名デパートの鮮魚売場の“現場”をレポートしよう。

★鮮魚売場が目玉になる、横浜はデパート商戦激戦地区

まずは“百貨店鮮魚戦争”勃発の地と目される横浜駅西口、東口周辺のデパートだ。“火つけ役”が東口に進出した世界最大級の売場面積をもつ、「横浜そごう」。60年9月に華々しくオープン。JR横浜駅改札口を出て東口方面の地下道の突き当たりが正面入口となり、各売場を通り抜けた最奥部が目指す鮮魚売場だ。まず目につくのが幅2m、高さ1.5m、奥行き1mのガラス張りの生け簀。伊豆産のタカアシガニ、マダイ、ニュージーランド産のロブスターなどが悠然と体を動かしている。生け簀の下側部分の陳列台にはカニ、アワビ、サザエ、玄界灘産のヤリイカ、アマダイ、マダイなどが並び、生け簀の右手側には刺し身類、さらに



▲三陸のタカアシガニ、ニュージーランドのロブスター、伊勢エビは大分から(横浜・そごう)



▶三浦半島直送コーナーには毎日12~13種類の魚が並び(横浜・高島屋)

切り身類、「朝め」と表示された生食用商品が並び、いくつかの商品には「推奨品」という文字の入った金色ラベルがはられている。生け簀の前の独立した八角形の陳列台には一匹モノの鮮魚が豊富に並び、「旨い店コーナー」では、ベテラン店員がガラス越しに生マグロを調理実演中だ。

さて、売場全体を見て印象に残るのは大きく2つの点だ。1つは、「横浜そごう」独自の顧客によるセルフ方式。つまり、顧客がパック入り商品を自分でチョイスし、3台のPOS（販売時点情報管理システム）を設置したレジで代金を支払うというスーパーマーケット方式の導入だ。横浜地区で最初にこの方式を導入し、ライバル百貨店を大いに刺激したのも、このスタイルだった。

さらに1つは、売場全体が整然とし、いかにも顧客に対するキメ細かい配慮が感じられる。たとえば、鮮魚の陳列方法が魚種の色別に配列され、見た目にも鮮やかな“ディスプレイ”と化している。赤色の魚列にはタイ、キンメダイ、キンキ、カサゴなど、銀色の魚列にはカマス、ワカサギなど、青色の魚列にはサバ、イワシなど、白色の魚列にはヒラメ、カレイなど。

食品第二課係長の戸上志孝さんが語る。

「当売場は鮮魚第一に考え、塩干類は銀ザケ、タラコ、スジコ程度です。商品アイテムは夏場は約200ほどで、秋冬よりは少ない。とにかく鮮度重視で、その日仕入れた魚介類はその日のうちに売り切るよう努力し、売り残ししないようにしています。魚の配列も含め、やはりマーチャンダイジングが必要です。おかげ様で食品全体での販売シェアは鮮魚がトップ。1日当たりの販売額は約500万円です。まさに鮮魚売場が目玉になりつつありますね」

次いで、「横浜高島屋」の鮮魚売場はどうか。

「いかにデパートに顧客を当店に呼ぶか。その1つの核が鮮魚、肉、野菜の生鮮3品になりつつあり、また、そう努力しています」（前出・渡辺商品担当課長）。同店では60年9月に続いて、61年9

月にも地下2階の生鮮コーナーを再リニューアル。その結果、先に述べた「横浜そごう」と同様に鮮魚商品をパック化したスーパーマーケットスタイルを導入した。従来のショーケース越しの鮮魚商品が、透明パックで顧客が手近にチョイスできるのだ。

かいつまんで鮮魚売場を紹介すると、ここもやはり生け簀があり、中にはイシダイ、コチ、ワタリガニ、車エビ、アワビ、伊勢エビなど。各々に「イシダイ（お刺し身、塩焼き）100g 800円」、「コチ100g 500円」、「ワタリガニ100g 400円」といった具合に、その日の値段が紙に書かれて表示されている。「三浦三崎直送便」、「大分県佐伯港新鮮航空便」コーナーや「お刺し身お造りコーナー」、そして「焼き魚コーナー」と趣向をこらしている。焼き魚商品の場合は、例えば顧客が「夕方5時に取りに来るので焼いておいてください」と注文すれば、時間に合わせて焼いておく。付近の勤め帰りの有職婦人、OL、買物客の間で好評だという。要はサービスの提供で新しい買物客の発掘にこれ努めているのだ。1日に1,500~2,000袋をはけるという鮮魚持ち帰りの氷サービスもそうした1つ。

「横浜はデパート商戦の激戦地区で、鮮魚売場も一昨年の再リニューアル後、1年ぐらいは正直に言って苦しい戦いでしたが、昨年あたりから売り上げが上昇に転じ、目下、昨年対比で20%増の売り上げ伸び率を示しています」（前出・渡辺課長）。

再リニューアルにより、従来、商品配列が売れ筋商品中心であった点を是正し、陳列商品を均等化したことで、魚種が増えてバラエティに富んだことも顧客の目を楽しませ、売り上げ増に結びついた一因である。

横浜駅周辺「百貨店鮮魚戦争」のしんがりで紹介するのは、「三越横浜店」である。横浜駅西口広場に面した正面入口を地下2階に降りた一角に鮮魚売場がある。売場がやや広いという印象だ。魚、肉、野菜の生鮮3品の売場コンセプト「新鮮市場」の標語が掲げられ、「九州直送の鮮魚」という文字



▲売場の魚の80%は北九州から毎日トラックで運ばれる
(横浜・三越)

若い女性も足をむけなくなる売場づくり
(川崎・西武)



が「神戸・信州の牛」「湘南の朝採り野菜」と共に売場の雰囲気盛り上げる。ほぼまっすぐな形の商品陳列台に多種の魚介類がズラリと並び、ガラス越しに数人の店員が忙しげに魚をさばく姿が通路側の顧客から見え、「調理承ります。ワタヌキ、三枚おろし等」と書かれた表示がある。もはや、どここのデパートでも顧客の注文に応じての鮮魚の調理は当たり前といえそうだ。

「たしかに、お客様のオーダーで調理することが鮮魚売場の1つのポイントになっていますし、お客様に喜ばれています。その他に当店の場合でいえば、デパートは単に魚だけをお買い求めにこられる人は少ないので、保冷庫を用意し、お買い求めいただいた鮮魚を保冷庫に預けていただき、ゆつくりと店内を回られるようにしています。それと当店の鮮魚売場では、九州からの産直に力をいれていますが、例えば小倉から産直のアラやタイ、冬になればフグなどですね。産直が鮮魚売場の1つの訴求点になっています」

食品部・川崎日出夫副部長の話である。

生鮮3品のうち、売上高の5割を鮮魚売場が占める。食品全体の売り上げ比率でいえば約5%前後が鮮魚売場関係とのことでもあり、生鮮3品そのものが前年同月比20%増で、鮮魚関係の伸びは同対比10%弱とのことである。

また他店にない企画としては、今夏中元商戦に「マダイ・伊勢エビ姿造り盛合わせ」(5~6人前・45,000円)、「お刺し身盛合わせ」(5~6人前・

25,000円)、「マダイ姿造り・マグロ盛合わせ」(5~6人前・35,000円)を地域限定でギフト商品化し、注文があれば店員が直接、持参で配達するという。店舗スケールが「横浜そごう」「横浜高島屋」よりもやや小型なため、「体力勝負」より“知恵勝負”が必要ということなのだろう。

★消費者ニーズを先取りし、サービスに新しい付加価値をつけた売場展開

さて、横浜での“百貨店鮮魚戦争”を横目に見ながら、今年3月11日に^{にぎにぎ}賑々しくオープンしたのが「川崎西武百貨店」である。

いかにも、有楽町マリオン店など特異な店舗政策をとる西武セゾングループらしいと思われるのが「川崎西武百貨店」の地下1階にある鮮魚コーナーだ。見方を変えれば、先の3店や都内のライバル百貨店にも例を見ない、売場コンセプトの“きわめつけ”とも思える。

地下1階のエスカレーターを降りきったところにデンと置かれた生け簀(3m×3m、高さ1.6m 水量2t)が来店者の目を奪う。2段に仕切られ、上段にはアジ、車エビなど小型のものが、下段にはタカアシガニ、ロブスター、マダイなどが元気よく動いている。ほぼ同サイズの生け簀がもう1つ、鮮魚コーナーに隣接する和風レストラン前にもある。

しかし何よりもユニークなのは、先のエスカレーターを降りきったところで、右側部分が鮮魚売場、生け簀の場所あたりを境にして左側部分に東南アジア風のシーフードレストラン「CÁRA CÁRA」と、30種類の丼物と30種類の旬の刺し身が楽しめる和風レストラン「漁屋（いさりや）」を併設していることだ。デパートの鮮魚売場のイメージをまったく一新させたといっても過言ではない。しかも各々のレストランでは、顧客に食べたいメニューの素材を自由にチョイスさせる。

販売部・食品館の小川嘉郎館長が語る。

「レストランを含めて鮮魚コーナー全体のイメージは、昨年11月にシンガポール、バンコック、香港など東南アジアのシーフード料理店を視察して、そこからヒントを得ました。あちらのシーフードレストランでは客が好みで素材をチョイスし、好きな調理メニューで食べています。しかも調査で分かった興味深い事実は、レストランで食事する人は観光客中心で、現地の人は素材だけを買いに来られるということです。その比率が大体50対50、半々ということですね」。

つまり、そのイメージを重ね合わせたのが川崎西武百貨店の地下1階の鮮魚コーナー、すなわち同店が「海鮮市場」と名づけた料飲・物販併設型のスペースである。全体のインテリアもロフト感覚でヤングや女性客の人気も上々だ。「海鮮市場」を訪れることで、自然に魚介類が身近な存在に感じられるだろう。やはり、このあたりが西武セゾン商法の「うまさ」といえそうだ。

では、肝心カナメの鮮魚売場の模様はどうか。天井から1mはあろうかと思われる木彫りの魚が10体ほど吊るされ、合い間を縫うような形で「世界のエビ・カニ」「エビ・カニ」「刺し身」といった表示も空間に吊るされて売場の魚種を仕切っている。エビ・カニ類は38種類と豊富で、世界各地から集めている。魚介全体の種類も輸入・冷凍モノを含めて600~700種類。多い時で800種類を数える。輸入魚介類の比率は約20%。近海ものやマ

グロなどの買付け市場は川崎北部市場を中心に横浜・生麦、築地の各市場から。また、福岡県長浜港からアマダイ、オコゼなどを毎日空輸によって運び入れ、セゾングループの九州・伊王島海洋牧場からは、幼魚から養殖したヒラメ、車エビなどが供給されている。

「当店では日本水産、地元の“魚たつ”（卸売業者）と三者提携し、日水がレストランを運営すると共に世界の魚介類を当店に供給し、売場のテナントでもある“魚たつ”が国内の魚介類を供給しています。当店サイドは総合オペレーションとしての役割ですね。おかげ様で開店当初の売り上げ予測を10~20%上回っています。鮮魚売場だけで1日平均4,000~5,000人の来店客を数えています」（前出・小川館長）。

好評に大いに気をよくしている様子でもある。横浜駅周辺のデパートにせよ、川崎西武百貨店にせよ、要は消費者ニーズを先取りし、サービスに新しい付加価値をつけた売場展開によって、互いに他店をリードしようとしているのだ。

★きめ細かなサービスと全国各地からの産地直送に力を入れている

それならば、都内のデパートの鮮魚売場はどうか——。例えば東京駅「大丸」。冷凍ケースの上の壁に設置されたビデオが魚料理の方法を映し出している。1年半前から始めたビデオサービスで上映時間は約30~40分。正月にはオセチ料理用のビデオ放送も流している。「おいしさ・まじめ」を売場の基本コンセプトに掲げ、鮮度保持と傷みを防ぐために、やはり商品のパック化が特徴である。仕入れた魚は海水と同じような状態で洗い流し、身をしめると共に雑菌を除去（冷温水処理）している。取扱い魚種は全部で約250種類。1尾モノが100種類、生切り身50種類、刺し身80種類、エビ・カニ類20種類という内訳だ。

「売れ筋商品は刺し身の盛り合わせですね。2,000円前後のパックがよく出ます。春はカツオ、秋はサンマ、冬はフグやカキが人気です。ギフト商品にはエビやカニがよく売れますね。最近のお客様の傾向は、1回で食べきれる程度に小量化した商品をお買い求めになりますので、こうした小量パックを増やし、少食的なコーナーも設けたいですね。当店としては“家庭の台所がわりになりたい”という考えで臨んでいます」（生鮮食品課・後藤和徳係長）。

同店では遠方に持ち帰る客には氷をサービスし、また、日中、鮮魚を買いたい求めた場合には夜7時まで預かるシステムも整えている。

最後にもう1例。新宿「伊勢丹」である。

「当店の鮮魚売場の特徴は小量多品目です。売れ筋は刺し身で、鮮魚売り上げ全体の40%を占めています。核家族化が進むにつれ、食生活も小食の傾向にあるので、当店では刺し身は切り身で各種類をフックごとくに置き、好きなだけ選べるようにしています。この方法は当店がデパートでは初めてだと思う。仕入れ担当課長の飯島照雄さんがこう自負する。

デパート商戦というのは、ある意味で“メンツの戦い”だ。だからこそシノギを削る。

同店の場合、生鮮魚介類の商品は約200種類。そのうち刺し身類が約100種類、1尾ものが30～40種類、貝類約20種類、生切り身約20種類、エビ・カニ類は約12種類、フライ用の衣つきのもの（キ

ス、ホタテ、サーモン、イカ、エビなど）10種類といった商品構成だ。フライ用商品は「魚の素材を生かした自家製」が自慢だ。また、全国各地からの産地直送に力を入れているのも同店の自慢である。

「産直の魚介類は、活けじめにしてあるので、鮮度良好なんです」と前出・後藤係長。活けじめとは、釣り上げた魚を水槽で2～3日飼い、無駄な油を取り去って、出荷時点で血抜きをしてしめる。従って、空港に搬入する寸前まで生きているので鮮度保持の状態が良い。

ちなみに産直ルートは石川県金沢港、福岡県博多港、大分県佐賀関港、長崎県長崎港、北海道根室港、近県では千葉県銚子港、神奈川県佐島港からも新鮮な魚介を仕入れている。総じて同店の場合は、顧客に商品を自由に組み合わせる形で選ばせ、そのため、例えば刺し身も寿司ネタ用、丼物用などと用途別にパック化するなど、オーソドックスなキメ細かさをサービスの売物としているようだ。

以上、各百貨店の鮮魚売場の実情を述べてきたが、たしかに鮮魚売場が変わりつつあるという印象だ。それも従来型の単に物販するだけのスタイルから、見て楽しいショー的要素や各種サービスによる顧客志向の近代的マーチャンダイジングの発想をもつスタイルへの変化ということであろう。それはまた、競争原理のもとで優位性に立つ上でも、必然的な方向といえる。



博多からの空輸コーナー！調理の方法もビデオで流れる（東京・大丸）



大きな生け簀の前には産地直送の魚が並ぶ（新宿・伊勢丹）

サカナ ワールド



シシャモ

柳葉魚と書くシシャモは、語源がアイヌ語であることからわかるように、国内では北海道南東部で漁獲されています。以前は高級魚のイメージが強かったシシャモも、昭和42年から始まった輸入により、今や一般大衆魚として定着しました。一般消費者向けは、すべて輸入でまかなわれているシシャモの状況を、阪和興業(株)食品部食品第二課・虎谷豊課長、(株)ニチレイ水産第一部水産第一課・前嶋弘一課長、同課・伊藤良一さん、同水産第二部水産加工品課・石村義男課長代理にうかがいました。

★今、シシャモは、 カナダのニューファンドランド島が主流

日本におけるシシャモの年間輸入量は、現在約3万t前後で、国内で漁獲されるシシャモは、昭和62年速報値で1,212t。国内の漁獲量は少ないため、コストが高く、ほとんどが料理店や土産用に向けられています。昭和42年、アイスランドから2tを輸入したのを最初に、年々輸入量は増え続け、シシャモブームに乗って昭和48年には5万tにも増え市場が荒れたことがあります。この年を境にシシャモのイメージは、高級魚から一般大衆魚へと大きく変わっていきました。

主な輸入国は、アイスランド、バレンツ海を漁場とするノルウェーとソ連、ニューファンドランド島を漁場とするカナダの4ヶ国です。しかし昭和62年から4年間、資源保護のためノルウェーとソ連の間でバレンツ海を禁漁としたため、昭和65年までは輸入をアイスランドとカナダに頼らざる

を得ません。

「今年はアイスランドの漁獲量が少なく、そのうえ、資源的にも小型化していて、いわゆる干しシシャモよりフライや唐揚げ向きでした。このため必然的にカナダからの輸入に頼らざるを得ないわけで、今年は干しシシャモ用に3万t、フライ用に2,000tの生産要請をし、扱い商社の割り当ても済んでいます。しかし、金額的には数ヶ国が供給していた時と違い、先方の要求が高くなっています。昨年はt当たり1,250ドルでしたが、今年は1,680ドルにもなっています」(虎谷さん)

ソ連から入ってきたシシャモは、雌雄の選別がしてありませんので約半分が雄です。この雄はミリン干しや丸干しになって市場に出ます。今まで、雄はこの量でまかなわれていましたので、これからはその対応もしなければなりません。

一般的にみて、アイスランドやバレンツ海のシシャモは、カナダに比べて小型で脂も多く、逆にカナダのシシャモは大型で卵率の高いのが特長です。



◀シシャモの陸揚げ
(カナダ・ニューファンドランド島)

シシャモ輸入状況の推移

(単位:t)

年	国	ノルウェー	アイスランド	ソ 連	カナダ	計
昭和53		1,375	183	4,040	1,292	6,890
雌重量		1,240	160	1,800	1,030	4,230
昭和54		9,232	8,852	13,696	3,764	35,544
雌重量		8,300	7,970	6,160	3,010	25,440
昭和55		11,287	2,495	9,917	7,905	31,604
雌重量		10,160	2,250	4,460	6,324	23,194
昭和56		13,946	310	823	10,850	25,929
雌重量		12,550	280	370	8,680	21,880
昭和57		15,228	925	3,291	14,493	33,937
雌重量		13,700	830	1,480	11,590	27,600
昭和58		18,308	0	10,897	11,300	40,505
雌重量		16,500	0	4,900	10,170	31,570
昭和59		6,448	825	7,130	18,200	32,603
雌重量		5,800	740	3,200	16,380	26,120
昭和60		15,494	895	6,300	14,500	37,189
雌重量		13,000	700	3,450	13,800	30,950
昭和61		1,058	2,246	400	31,430	35,134
雌重量		740	1,900	200	28,000	30,840
昭和62		1,200	8,500	0	13,500	23,200
雌重量		840	7,300	0	12,900	21,040
昭和63 (推定)		0	1,200	0	32,000	33,200

※上段はその年の輸入総量、下段はその内の雌重量。

(阪和興業調べ)

0になっている年は禁漁、昭和62年のノルウェーはアイスランド沖合で漁獲したもの。

「消費者も大型を好むようになり、昭和60年ごろからカナダのニューファンドランド島のシシャモが主流となってきています」(虎谷さん)

「今年のニューファンドランド島は6月11日、セントメリーベイの漁から始まりました。島全体で漁場が7ヵ所、計72,800tが今年の雌雄を含めた総漁獲枠です」(前嶋さん)

「選別で雌1kgつくるためには、原料が2.3kg必要です。雄や小型の雌、傷もの等をはねますから、倍以上漁獲しなければならぬ訳です」(伊藤さん)

★サイズ、グレード(雌比率)、餌食いの量で決まるシシャモの価値

日本向けのシシャモは抱卵していること、つまり雌が必要ですから、産卵のために沿岸に近い

たシシャモをまき網や定置網で漁獲します。漁獲したシシャモは雌雄選別され、サイズ別に冷凍して日本に送られてきます。

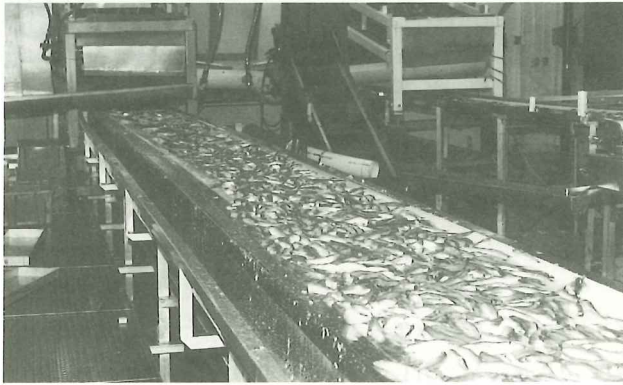
「カナダの場合、卵率(シシャモ1尾の重量のうち卵の重量の占める割合)が平均24~25%、ピーク時で28%くらいになります。サイズも大型のもので1kg当たり27~28尾と、アイスランドやバレンツ海のkg50尾と比べるとかなり大きいですね」(虎谷さん)

価格の決め手はサイズとグレード(雌比率)、餌食いの量です。シシャモの場合小型ということ、選別を機械ですることから、完璧に雌雄を選別することができません。

「このグレードは、100%、90%、80%と10%きざみで決められ、たとえば90%バックのものは90~99%が雌であるということになります。現地の工

機械選別されたシシャモをチェックする人々▶

▼シシャモの雌雄選別工場



場側とは、このボーダーラインに関してトラブルがおきることがありますね。価格差が大きいですから」(虎谷さん)

「価格決定で問題になるものに、選別工程があります。選別機械のスピードが速くなれば、当然内容も粗いものになり、生産効率と日本側の望む商品とのギャップがトラブルの原因になるんですね」(前嶋さん)

餌食いの量とは、胃の中にエサを持っているシシャモが、どの位含まれているかということです。これも量が多ければシシャモの価値が下がります。

★干しシシャモの加工はほとんどが手作業

干しシシャモができるまでの工程は、原料解凍→サイズ選別→塩水漬け→水洗い→串ざし→乾燥→串抜き→重量選別→包装という作業があります。サイズ選別をするのは、乾燥の均一化を図るため、油分や大きさによって乾燥の度合いも違ってくるので、それに応じて乾燥時間も調整されます。重量選別から先は機械で行いますが、その前の段階は手作業が多く、なかなか合理化できない商品です。「串ざしの場合、機械は能率的ですがミスも多く、手の方が効率のいいこともあるんですよ。最近ほ

大型のカナダのシシャモが多くなっていますから、原料は1kgを加工する場合、型が大きいと尾数が少ない分だけ手の方が正確で速いわけです。今はどこでもあまり機械を使っていないようです」(石村さん)

シシャモは、ほとんどが干しシシャモに加工されますが、その他、ばら凍結、フライ・唐揚げ用等に加工されています。ばら凍結というのは、解凍して水洗いしたものを、ばらばらにしてまた凍結したもので、これがそのまま売られるケースも最近をよく見られます。

加工業者は30くらいが茨城県の大洗、那珂湊などを中心とした常磐筋に集まり、全体の約1/3の加工を行っています。

「カナダにとってシシャモは、外貨獲得の重要な資源なんですね。カナダ政府も需要を伸ばそうとキャンペーンなどに力を入れようとしています。我々としては、日本市場にもっと受け入れられるような低価格を望みたいです」(石村さん)

「今後の輸入量は、2万8千t～3万4千tくらいで推移すると思いますが、今のようにある程度安定し、加工業者もインポーターも利益が残るような現在のシステムがつつけば、将来20～30%くらいマーケットの拡大が見込まれると思います」(前嶋さん)

味

な

ハモトウマン

★夏は白身魚の串揚げ、 冬はフグ料理が人気。

きらびやかなイルミネーションが続く銀座通り。その一角に「笹乃茶屋」の白い文字が際立つ紺ののれんが掛かり、銀座の街並みに昔ながらのたたずまいをみせています。気どりのない対応と心のこもった料理。そして、快く喉を潤す名酒——。楽しみが三拍子そろった「笹乃茶屋」は、銀座界隈のサラリーマンの憩いの場となっています。

同店の名物は、ハモの生身をシュウマイの皮でくるんだ和風シュウマイ。冬場は下関直送のフグ

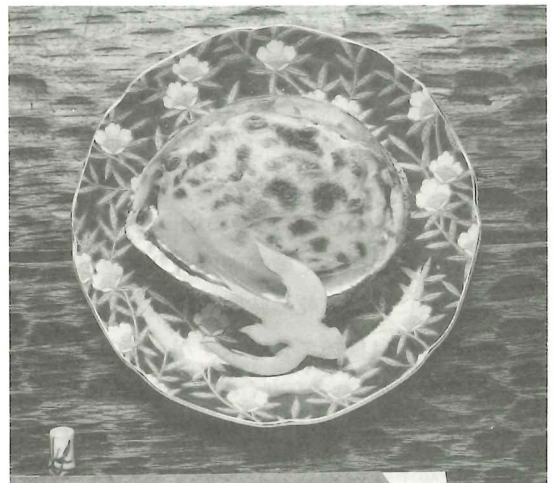
が主役で、ニコゴリ、フグ焼き、フグのから揚げ、フグ雑炊といったメニューが賑やかに顔を出します。夏は串揚げを肴に冷酒をたしなむ客も多いとか。イシガレイ、カンパチなどの白身の魚やイカを一口大に揚げたものは、「カラッとした口当たりが実に美味」と好評です。

「新しいメニューをつくりだすときが喜び」と顔をほころばせるのは、板前の親方である光森久紘さん。歯切れの良い口調に江戸っ子の粋を感じさせる光森さんは、多趣味で何事にも意欲旺盛な人。旅と食の話を織りまぜながら、魚料理の手順について語ってくれました。

★アワビを、さらにゴージャスに

磯の香りのするアワビは高価な食材ですが、酒の肴にはうってつけ。塩蒸しや酒蒸しにするとえもいわれぬ味がしますが、時には洋風仕立ての料理も試してみたいものです。まず、エビとアワビをすりつぶしたものをメインに、マッシュポテト、卵を泡立てたもの、塩ゆでした枝豆を全部合ませます。最後に溶かしバターを注ぎこんで塩で味付けをし、アワビの殻に盛ってオーブンで焼けば出来上がり。味付けは、塩の他に砂糖をほんの少し入れるのがポイントです。オーブンにかけたらあまり焼き過ぎないように。銀ホイルを上にかぶせ、ある程度焦げ目がついたら出しましょう。

「アワビの饅頭焼き」



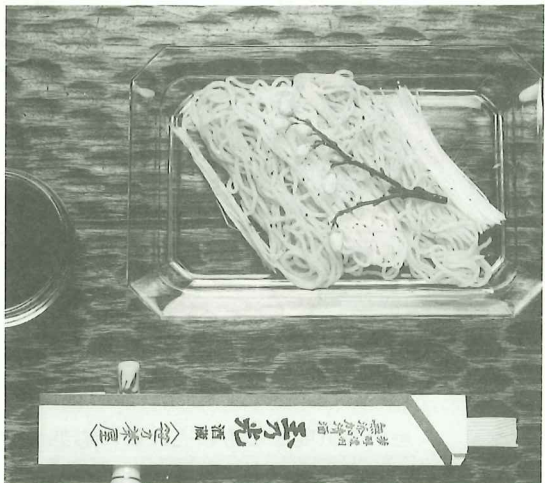


●今回は親方の光森久紘さんに教えていただきました。



★夏にふさわしいハモの一品

「魚そうめん」

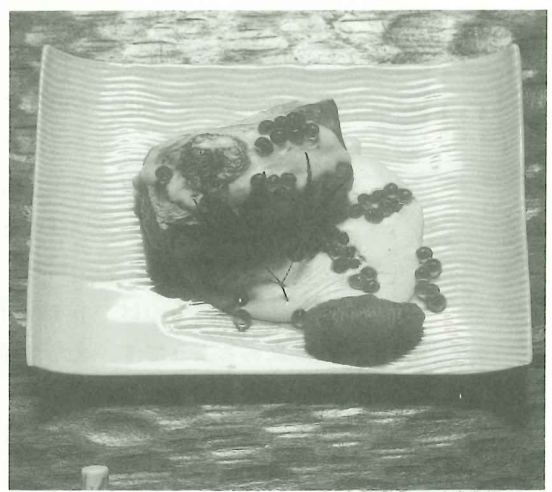


ハモは京の味として古くから親しまれてきた魚です。梅雨明けと同時に始まる祇園祭りは、別名ハモ祭りともいわれるほど。梅雨の雨水を一杯に飲み、脂がのったハモの豊満な姿は、人々の賞味の的となり、むし暑い京の夏に涼やかな彩りを添えてくれます。さて、すり身にしたハモをそうめん状にする珍しい一品、魚そうめんは、青紅や赤紅に染めると一層優美。すり身はお酒と昆布のだしでのばし、塩を少々入れますが、難しいのは、しぼり器で身をしぼりだすとき。昆布の入ったお湯が煮立つ寸前に身を流し込み、冷やしてザルにあげると耳たぶほどの柔らかさとなります。

★アマダイとポテトの絶妙な組み合わせ

「アマダイのクリーム焼き」

アマダイを和洋折衷の素材で仕上げたクリーム焼きは、ご家庭でも気軽に作れる料理です。観音開きにしたアマダイは塩をあて、塩と水と調味料を合わせた中に30分ほどつけておきます。アマダイをフキンでふいてポテトをくるみますが、ポテトはあらかじめ粗くつぶし、マヨネーズと塩、胡椒をあておきます。ポテトをくるんだアマダイをラップで包み、中火で約15分蒸します。冷めたら形がくずれないように小口に切り、オープンで焼き目をつけ、上からホワイトソースをかけます。イクラをちらすと色彩の対照が見た目にも美しく、食欲をそそります。



「すずぎ茶屋」 ☎03(573)1770

デ

ー

タ



お

い

し

い

風

景



『魚屋さんで最もよく売れているのは刺し身!!』

(社)大日本水産会では一昨年、昨年と主婦を対象に“水産物を中心とした食生活”に関する調査を実施してきましたが、今年度は魚を“売る立場”の鮮魚店を対象に、消費者の魚の買い方の意識や動向、それに販売者自身の売り方の意識や実態を調査しました。今年3月に発表されたものの中から興味深いものをいくつか紹介してみましょう。

★取扱いの多い魚は、イカ、サバ、サンマ。よく売れるようになった魚はイカ、エビ。

鮮魚店での生鮮魚介の取扱いを調べたところ、トップを占めるのがイカ(98.9%)で、次いでサバ(98.2%)、サンマ(97.6%)、タコ(97.6%)、エビ(97.3%)という順になりました。

これらの魚は全国どの地域でもまんべんなく扱われており、東京をはじめ、名古屋、札幌、福岡など、いずれの地域でも90%以上の取扱率となっています。

一方、取扱いの少ない魚はヒラメ(73.4%)、カツオ(76.4%)、タラ(76.7%)などが挙げられます。こうした販売動向からも分かるように、消費者の間で人気があるのは、イカ、エビのような洋風料理にも合うもので、需要も増えており、逆にカツオ、アジ、サバ、ブリなど調理に比較的手間を要するもの、料理のバラエティ性に欠けるものは、あまり好まれない傾向にあるようです。また地域別に見ると、取扱量の少ない魚はすべて取扱い率に地域差のあることもわかりました。



★刺し身や生切り身に人気が集

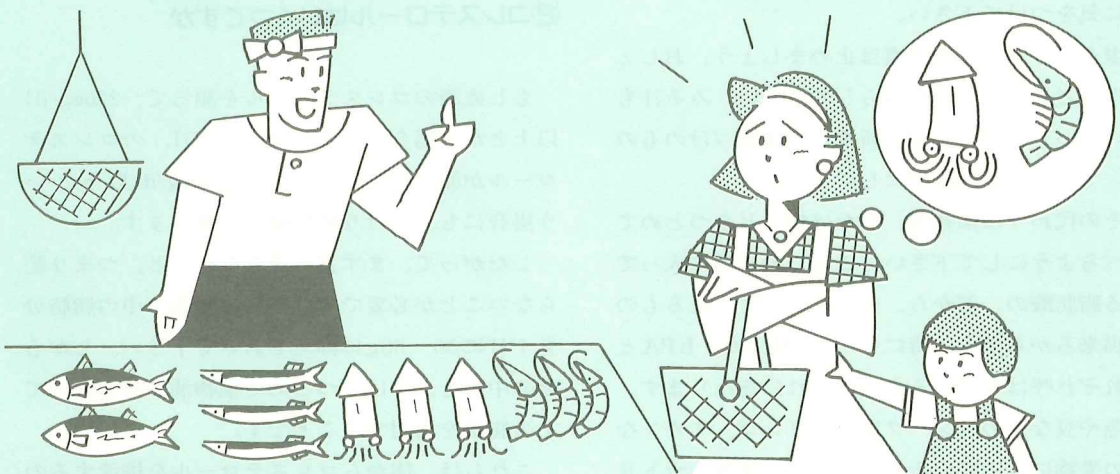
魚の人気度とともに売れ筋の形態も変化しています。よく売れる形態は、なんといっても刺し身で79.3%と高く、次いで生切り身の62.8%、以下、生一尾(48.7%)、貝類(46.5%)と続きます。調理の手間が省ける刺し身や生切り身に人気が集まるのに比べ、生一尾売りがやや低迷しているのが気になります。

どの鮮魚店にも共通していえるのは、魚をおろしてもらう客、加工品の日付を気にする客が増えていることです。客層も、価格を気にせず品質本位、鮮度を重視する客と、安売りを期待する客とに二極分化していると見る店が多く、どちらかといえば、品質で選ばれる店の方が伸びている傾向がうかがわれます。

魚介類別の取扱い状況



形態別の販売状況



働きざかりのヘルシー食事学—2

『食事で成人病を 防止しよう』

狭心症、心筋梗塞、あるいは脳卒中など死亡率の高い成人病は、ちょうど働き盛りの頃から増えるものです。

その原因は一般に動脈硬化といわれ、実際にはもっと若いうちから始まっているのですが、働き盛りの頃からスピードをあげて増えてきます。

しかし、これらの病気はかなりよくわかってきましたし、その対策を十分とれるようになったといえましょう。その中でも特に食事による予防が極めて重要なのです。以下そのポイントをあげてみましょう。

(1)あなたの血圧はどの位ですか

もし血圧が最大で140mmHg、最小で90mmHg、を超えていたら、動脈硬化が進みやすいので、次の点に気をつけて下さい。

塩をかけて食べる習慣は止めましょう。おしょうゆなどをつける量を減らして下さい。みそ汁もせいぜい1日1杯位に。お新香その他塩づけのものは、できるだけ少なめにして下さい。

その代わりに植物油、または魚などをつとめて食べるようにして下さい。これらの食品に入っている脂肪酸の一部から、血管を広げてくれるものが出来るからです。特にリノール酸とか、EPAとそれぞれ呼ばれているものがそれにあたります。

魚や豆などのタンパク質や、リンゴ、ミカンなどの果物に入っているカリウムも、体外へナトリ

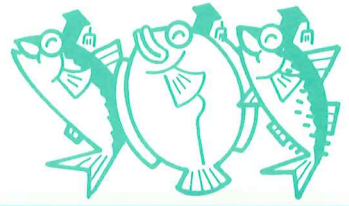
ウムを排泄させるので、高血圧には有効ですし、十分予防に結びつきます。

(2)コレステロールはいくつですか

もし血液のコレステロールを測って、220mg/dl以上とか、場合によると善玉(HDL)のコレステロールが測られていて、それが40mg/dl以下という場合にも、やはり動脈硬化が進みます。

したがって、まず食べ過ぎないこと。つまり肥らないことが必要です。さらに食事の中の脂肪分を1日に50~60gに抑えておいて下さい。しかも、その中身を、やはりつとめて植物油か魚を食べてその脂肪を利用することです。

これらは、体からコレステロールを排泄するの



に役立ちます。

コレステロールの多い食品を少し減らして下さい。例えば、卵は1日1個位まで、バターやモツレバーなどはできるだけ少なめにして下さい。

以前は、イカ、エビ、貝などはコレステロールが多いといわれ、今までは控えるようにいわれていましたが、今では特に心配することはないと考えられるようになりました。

繊維をできるだけ食べるようにして下さい。シナチク、ゴボウ、セロリなどの野菜の他に、ペクチン、マンナンなどの含まれる果物やコンブなどの海藻類も役に立ちます。

これらは腸の中でコレステロールなどの排泄を促してくれるのです。

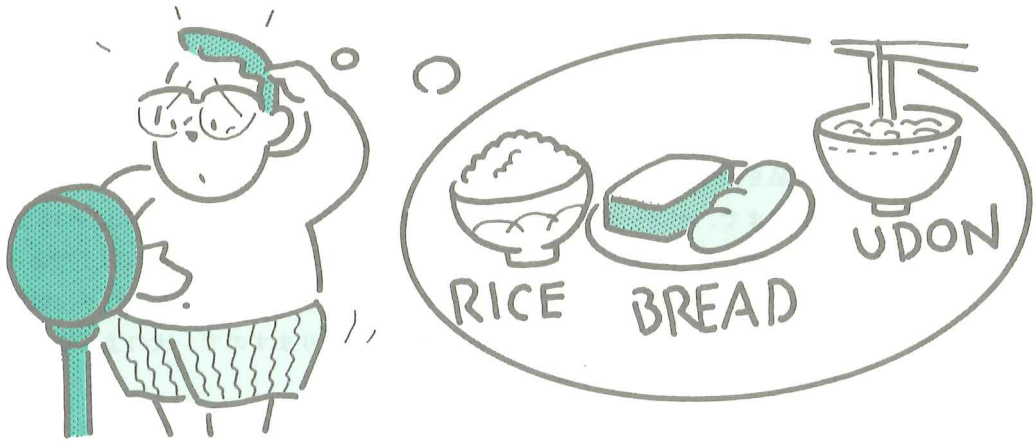
③中性脂肪はいくつですか

中性脂肪が150mg/dl以上で、先にあげた善玉(HDL)コレステロールが40mg/dl以下であったら、血液がかたまりやすく血栓になったり、動脈硬化が進みやすくなりますので、次のような注意が必要です。

食べ過ぎて体重を増やしたり、米飯、うどん、パン、あるいは菓子類など糖分の多いものから中性脂肪が作られますので、これらは少し減らすようにして下さい。

その代わりに植物油や魚などは、むしろ積極的に食べて下さい。果物は食べすぎない程度にして下さい。





(4) 血糖はいくつですか

もし空腹で測定した血糖値が140mg/dlを超えていたら、これは糖尿病ですし、血糖値が110mg/dlを超えていたら、やはり血栓や血液の中性脂肪などを増やしやすいため、体重に気をつけて下さい。

身長から100を引いた位の値か、それを少し下まわる値に体重を調整するよう、食べる食事量に気をつけて下さい。

しかも、野菜などをできるだけ多く食べて繊維を摂るように心がけるべきです。血糖やインスリンの分泌などを調節してくれることになります。

(5) 尿酸はいくつですか

血液の尿酸が、多くは8.0mg/dlを超えると痛風を起こしやすくなるのですが、その他やはり心臓病なども増えてきます。

もしこの様な高い値であればアルコールの飲み過ぎはありませんか。

また、食べ過ぎて肥りつつあるのではないかなど考えてみて下さい。

アルコールを飲み過ぎますと、血液中に尿酸が

残ってしまって高くなりやすいものです。

モツ、レバーなどプリン体といわれる物質が多いものを沢山食べているようでしたら、それらも減らすようにして下さい。

(6) 肥り過ぎていませんか

ご自分の体重が身長をcmで表わした値から100を引いた数値と、どの位離れているでしょうか。もし10%以上その数値から離れているようでしたら肥っている傾向がありますので、ゆっくりと食事全体の量をすこしずつ減らすようにして体重を減らすようにして下さい。

もし、あなたが肥り過ぎていて、しかも血圧やコレステロール、糖などに異常があるならば、できるだけすみやかに体重を減らす必要があるでしょう。

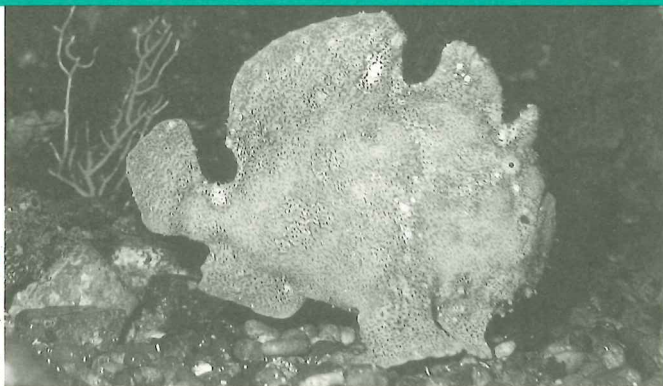
具体的には間食を止め、ご飯、パン、うどんなど体の中で糖分になるものを控えるようにして下さい。

以上、あなたはそろそろ動脈硬化にかかり、症状のでる年齢になりつつあります。

それには、血圧、コレステロール、中性脂肪、血糖、尿酸、体重などをチェックされ、それに応じた食生活を守っていただくことが大切です。



『ガシ場の愉快な魚たち』



● オニザリウオ

当館の水槽の1つに「ガシ場の生き物」というコーナーがある。

ここにはオニココゼやオニカサゴ、ダルマオコゼ、オニザリウオといった魚たちが展示してあるが、お客さんの中でこれらの魚たちに気づく人は少ない。それは彼らがカモフラージュの名人だからである。これらの魚たちは、いずれも石あるいは海藻の生えた石のようなズングリした体を持ち、あるものは全身に海藻のようなヒラヒラした皮(皮弁)がついていたり、またあるものは全身赤や茶色のモザイク模様で覆われていたりして、周囲の景観にうまく溶け込むようになっている。

泳ぐことはほとんどせず、日がな1日、海底にへばりついて獲物を待つこれらの魚たちにとって、不格好なひしゃげた顔やボロボロをまとったような体は、なくてはならないものなのである。

海底に身をうずめている彼らの姿は、何とものんびりしていて、まるで昼寝でもしているように見えるが、一度小魚が近づくとアッという間に大口を開けて飲み込んでしまう。

しかし、いくら魚の多い海でも寝ころんでいるだけでは、食いつける距離まで近づいてくる獲物の数は知れている……、と考えたのかどうかは知らないが、積極的に魚をおびき寄せようとするものもいる。アンコウは釣り竿を持つ魚として有名だが、ガシ場にすむ魚の代表はオニザリウオである。

オニザリウオも頭の上に短い竿を持っている。もっとも、オニザリウオの竿は体に対して大変に小さく、先端についている餌に似たヒラヒラし

た皮も大変に小さいので、実際にこの竿がどの程度役立っているのか少々疑問である。

しかし、この竿をとっても上手に操ることは事実で、水槽内で飼育中のオニザリウオを上からのぞきこむと、お腹の空いている場合にはこの竿を激しく振り動かすが、逆にお腹が一杯の時はピクリとも動かさない。

この竿を振るテクニックはなかなかのもので、ただハタキを振るようにバタバタと振るのでは決してなく、さも小魚か何かが泳いでいるようにチョンチョン、チョンチョンと小刻みにリズムをつけて振るのである。

試しに、小魚を棒の先に刺して口の近くに近づけてみると、一瞬後には小魚の姿はかき消えている。目にもとまらぬ早技とはこのことをいうのだろう。ふだんのスローモーな動きからは想像もできないスピードである。

オニザリウオは、また大変な大食漢である。もし同じ水槽に自分の体の半分くらいの魚が同居していたりすると、その魚はたちまちオニザリウオの胃袋に収まってしまうほどである。

この水槽の住人たちはいずれもがんこ者で、死んだ餌を食べさせるには、根気よく1尾1尾与えなければならないし、時には同居の魚たちを丸呑にしてしまったりもするが、「出来の悪い子ほど可愛い」との言葉どおり、どれも憎めない魚たちばかりである。ただ1つ残念なのは、こんな楽しい魚たちを、ジックリと見てくれるお客さんがほとんどいないことである。

おさかな Q & A



A 魚は、川や湖沼に生息する淡水魚と沿岸や外洋にいる海産魚に大別できますが、淡水と海の間を行き来する魚も数多くいます。ご質問に出てくるサケもその仲間です。サケを含めてそのいくつかをご紹介します。

サケは、春に生まれ、数週間のうちに川を下り、3年から4年を海で過ごし、親となって産卵のために自分の生まれた川に戻ってきます。現在、サケの上る川では産卵する前のサケを捕えて人工的に受精、孵化させ、餌付けまでしてから放流しています。近年、日本の河川でサケがたくさん捕れるようになったのはこうした努力の成果なのです。サケには特別の嗅覚が発達していて、自分の生まれ育った川が持っている固有の匂いを記憶して、それによって自分の川に戻ってくるといわれています。サケの放流事業は、こうした習性をうまく利用しているのです。

サケの仲間のカラフトマスやサクラマスも同じように産卵のために川を上ります。ヤマメは分類学的にはサクラマスと同じ種ですが、こちらは一生を淡水で過ごします。

ワカサギやシラウオは、普段は沿岸で生活していますが、春、川を上って産卵します。産卵のために河口に集まったシラウオを、光に集めて網ですくい捕るシラウオ漁はこの時期の風物詩です。

また逆に、ウナギのように産卵のために川から海

Q サケは川で生まれ海で成長し、そして生まれた川に帰るといいますが、サケのように、淡水と海水を行き来する魚は、他にもいるのでしょうか。

(神奈川県藤沢市・内海 孝さん)

へ移動する魚もいます。熱帯海域で孵化した稚魚はやがてレプトセファルスとよばれる木の葉状の幼生に変態し、黒潮にのって日本の沿岸に近づきます。その頃には、変態を終わり、透明なシラスウナギとなって川を上り、淡水域で成長します。

ほかに、成長に伴って淡水と海の間を行き来する魚もいます。アユは川で生まれますが、すぐに海に出て、そこで数カ月プランクトンを食べて過ごした後、春に川を上り、川石の上に生えたケイ藻を食べ成長します。スズキやボラは春から夏に川の下流で生活し、秋に海へ下る性質があります。

海と淡水では環境がとても違いますが、魚にとって特に問題になるのは塩分濃度です。淡水は塩分をほとんど含んでいませんが、海水は魚の体液に含まれる塩分の約3倍の濃度があります。したがって、淡水では魚の体の中に水が浸透しようとし、海水では逆に常に体から水分が出ていこうとします。このため、体内の塩分を一定に保つために、淡水にいる魚はエラから塩分を吸収して、腎臓から体液よりも薄い尿を排出し、海にいる魚は海水を飲んで水分を摂取し、余分な塩分はエラや腎臓から排出しています(こうした機能を浸透圧調節といいます)。

淡水と海水の間を行き来する魚はどちらの機能も持っていて、環境の違いに応じて浸透圧を調節できるのです。

(回答者/東京大学農学部 農学博士 小川和夫)



エチゼンクラゲ ▶

▼ビゼンクラゲ

◀スナイロクラゲ

A 食用となるクラゲには、ビゼンクラゲ、スナイロクラゲ、エチゼンクラゲの3種が知られており、他のクラゲに比べて傘の部分が厚く、しかも毒性が弱いのが特徴です。

これら3種のうち、最も古くから食用にされてきたのはビゼンクラゲで、傘の直径が30~60cmもあり、色は薄いブルーで、瀬戸内海では岡山県、九州では有明海沿岸が産地として有名でしたが、最近では岡山県下ではほとんど漁獲されなくなり、わずかに有明海沿岸の一部で細々と漁がなされている程度です。本州の太平洋沿岸では、昭和48年8月に静岡県浜岡沿岸で多量に出現したことがあります。

スナイロクラゲは、傘の直径が20cm前後、薄い緑色か褐色で、主に日本海沿岸に出現します。昭和47~50年に若狭湾の内湾や外海に面した沿岸海域に多く出現し、これらを加工業者が利用したことがあります。

エチゼンクラゲは、3種の食用クラゲのうち最大で、色は褐色、傘の直径が1mで重さが実に150~200kgにも達する巨大クラゲです。中国から南朝鮮沿岸にかけて発生すると考えられています。昭和33年には日本海側で異常出現し、成長しながら対馬暖流に乗って北上、津軽海峡をぬけて千葉県沖合にまで達し、多くの網漁具類に大損害を与えたことがあります。

食用クラゲの出現する年や量には大きな変化があ

Q 館山湾にはクラゲが多いのですが、食用にするのはどのような種類で、どの海域に生息しているのでしょうか。また市販するまでの加工方法も教えてください。

(千葉県館山市・豊城公子さん)

り、漁獲量は年ごとに少なくなってきています。最近の食用クラゲの60~80%は中国や東南アジア方面から輸入されたもので、大部分はビゼンクラゲの仲間と思われます。

その他、あまり広く知られていませんが、沿岸や内湾に最も普通に見られるミズクラゲ(地方によってはモチクラゲ、ヨツメクラゲなどと呼ばれる)の大型のものについて食品化の試験がされたことがあり、一部の業者がウニとあえて利用した例もあります。このクラゲは、いろいろな網漁具に入って魚の入網を妨げたり、発電所の取水口に出現して発電を停止させたりする厄介者ですが、汚染の進んでいない海域に生息している大型クラゲは今後、食用として大いに利用すべきかもしれません。

クラゲの加工方法は、業者によりそれぞれ異なりますが、基本的には大きな相違がないようです。クラゲの傘の部分と口腕(腕や脚のように見える部分)とを切り離して、それらをよく水洗いし、塩と明ばんで数日間漬けこみます。この作業を数回繰り返して脱水、防腐を行い、タンパク質を固まらせて食品とします。加工品の完成までにはおよそ20~40日間かかります。また、加工品としての仕上がりは、元の重量と比べると、笠の部分は7%、その他の部分では20%になるといわれています。

(回答者/福井県水産試験場 技術開発課長 安田 徹)

〈ご質問歓迎〉

暮らしの中で感じた魚に関するご質問をお寄せください。誌上採用分には粗品(図書券5,000円分)を贈呈します。

漁業・養殖業の部門別生産量

単位：1,000トン

	60年	61年	62年	対前年比
海面漁業・養殖業	11,965	12,539	12,240	98%
海面漁業	10,877	11,341	11,107	98
遠洋	2,111	2,336	2,324	99
沖合	6,498	6,792	6,741	99
沿岸	2,268	2,213	2,042	92
海面養殖業	1,088	1,198	1,133	95
内水面漁業・養殖業	206	200	198	99
内水面漁業	110	106	101	95
内水面養殖業	96	94	97	103
合計	12,171	12,739	12,438	98
捕鯨業(実頭数)	3,087	2,840	2,790	98

農林水産省統計情報部は、このほど昭和62年1月～12月の漁業・養殖業生産量を発表しました。総生産量は59年、61年に次ぐ史上第3位の数量で、4年連続の1,200万台を維持しましたが、前年を30万1,000t(2%)下回る1,243万tでした。

海面漁業の主要魚種別漁獲量を見てみると、

情報広場

『昭和62年漁業・養殖業生産量は1,243万t!!』

マイワシは前年比4%増の437万9,000tと過去最高、イカ類は前年比63%増の75万6,000tと大幅増であるのに比べ、スケトウが前年比8%減の131万1,000t、サバ類前年比28%減の68万t、マグロ前年比8%減の33万8,000t、カツオ前年比21%減の32万8,000tと大幅に減少しています。

海面漁業の主要業種及び主要魚種別生産量

単位：1,000トン

漁業種類	61年	62年	対前年比	魚種	61年	62年	対前年比
母船式底曳	251	-	-%	マ グ ロ	23	25	109%
北方トロール	351	388	111	ビ ン ナ ガ	51	45	88
転換トロール	103	145	141	メ バ チ	158	138	87
北 転 船	357	330	92	キ ワ ダ	118	116	98
南方トロール	325	423	130	メ ジ	16	13	81
以西底曳	120	121	101	マ カ ジ キ	14	12	86
沖合底曳	572	491	86	メ カ ジ	18	17	94
1 そう 曳	527	442	84	ク ロ カ ワ 類	15	15	100
2 そう 曳	45	49	109	バ シ ヨ ウ	1	2	200
大 中 型 ま き 網	4,346	4,143	95	カ ツ オ	414	328	79
1 そうまき	4,062	3,922	97	ソ ウ ダ ガ ツ オ	21	20	95
2 そうまき	88	38	43	サ メ 類	35	33	94
太平洋中央海区	157	135	86	サ ケ 類	152	142	93
母船式サケマス	6	7	117	マ ス 類	16	19	119
北洋はえ縄刺網	44	51	116	ニ シ ン	73	19	26
マグロはえ縄	331	297	90	マ イ ワ シ	4,210	4,379	104
遠洋	229	197	86	ウ ル メ イ ワ シ	47	31	66
近海	78	73	94	カ タ ク チ	221	171	77
沿岸	24	27	113	シ ラ ス	100	74	74
カツオ一本釣	303	252	83	マ ア ジ	110	162	147
遠洋	159	141	89	ム ロ ア ジ 類	71	69	97
近海	121	92	76	サ バ 類	945	680	72
沿岸	23	19	83	サ ン マ	217	192	88
小型底曳	365	393	108	ブ リ 類	34	35	103
あぐり網	1,026	1,093	107	カ レ イ 類	157	93	59
サンマ棒受網	215	187	87	タ ラ	101	110	109
サケマス流網	13	13	100	ス ケ ト ウ ダ ラ	1,422	1,311	92
イカ流網	122	165	135	ホ ツ ケ	89	99	111
定置網	216	418	194	メ ヌ ケ 類	21	8	38
大型サケマス	602	636	106	タ チ ウ オ	30	31	103
大型その他	81	81	100	マ ダ イ	14	14	100
小型	330	373	113	イ カ ナ ゴ	141	122	87
採貝	191	182	95	ス ル メ イ カ	91	198	218
採藻	140	118	84	ア カ イ カ	134	182	136
	178	166	93	タ コ 類	47	50	106

水 紋

「金沢は食べ物新鮮でしかも豊富、なかでも魚は種類が多く、どれもがイキイキとした目をしており、獲れたての魚がいつでも当然のように口に出来た生活をもう一度味わいたい……」他の土地へ転勤された方からそんなお便りをいただくと、金沢の食生活事情は恵まれていると改めて感じます。

石川県は能登半島が日本海に突き出ており、大半が海に囲まれています。能登半島を囲む海は、南の暖流と北の寒流がちょうどぶつかる潮境にあたり、暖流寒流両方の魚が水揚げされることから、その種類も豊富です。しかも四季折々の旬の味を持っています。とくに日本海の荒海にもまれて成長した冬の魚、寒ブリ・甘エビ・ズワイガニ・タラは格別です。

毎年冬には、さまざまな分野の方々を講師に迎え、「フード(食物)は、ふるど(風土)」をテーマに、冬の日本海の味覚を味わい食文化を語り合う「フードピア金沢」も開かれています。

私たちが実施している「おさかな料理教室」は、講師に街の魚屋さんをお願いして、四季それぞれの旬の魚を素材に、素朴な郷土料理を中心にした献立を組み、消費者のみなさんからもご好評をいただいています。

この料理教室をはじめ、魚をPRする魚食運動として、毎月2回、NHKの「北陸のくらし」という番組で、その月の旬の魚とその美味しい食べ方の紹介をテレビ宣伝として行い、また地元紙にも同様のPRを展開しています。

その他、毎日入荷鮮魚の数品目の標準小売価格を、午前中のテレビおよびラジオ番組で放送し、小売店店頭にも掲示することで消費者にお買い得品を奨める標準小売価格制度も実施しています。

しかし、これからは旬の魚の料理法の紹介に加え、食生活にとって大切な健康・栄養面での魚のPRを取り入れた普及運動により一層力をいれなければならないと思っています。

金沢市中央卸売市場 金沢おさかな普及協会
会長 若林 茂

編集室から

◆先号(48号)から始まった「ヘルシー食事学」の新シリーズ、「働きざかりのヘルシー食事学」は、防衛医科大学校・第一内科教授の中村治雄先生にお書きいただいておりますがいかがでしょうか。今年度は、働きざかりの年代とシルバーエイジの方に向けてヘルシー食事学を6回にわたってアドバイスいたします。

ある金融機関が、首都圏で働くサラリーマンを対象に、疲労感について調査したデータによると、疲労を感じているのは全体の85%にもものほり、そのうち特に働きざかりの40代は87.5%という高い数字になっています。しかし40代の男性は、20~60代の中で際立って医者にかかる機

会が少ないというデータもあります。これは働きざかりで忙しく、中間管理職も多い年代なので、少々の身体の不調はがまんしている、ということがいえるのではないのでしょうか。

やがて来るシルバーエイジを健康的に迎えるためにも、ヘルシーなアドバイスとおいしい魚で働きざかりを乗り越えていただくことをお奨めいたします。



本誌に関するご意見やご要望がありましたら、「おさかな普及協議会『魚』編集部」までお寄せください。



第49号 昭和63年7月30日発行(隔月刊)



社団法人 大日本水産会
おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13三會堂ビル TEL 03(585)6684

