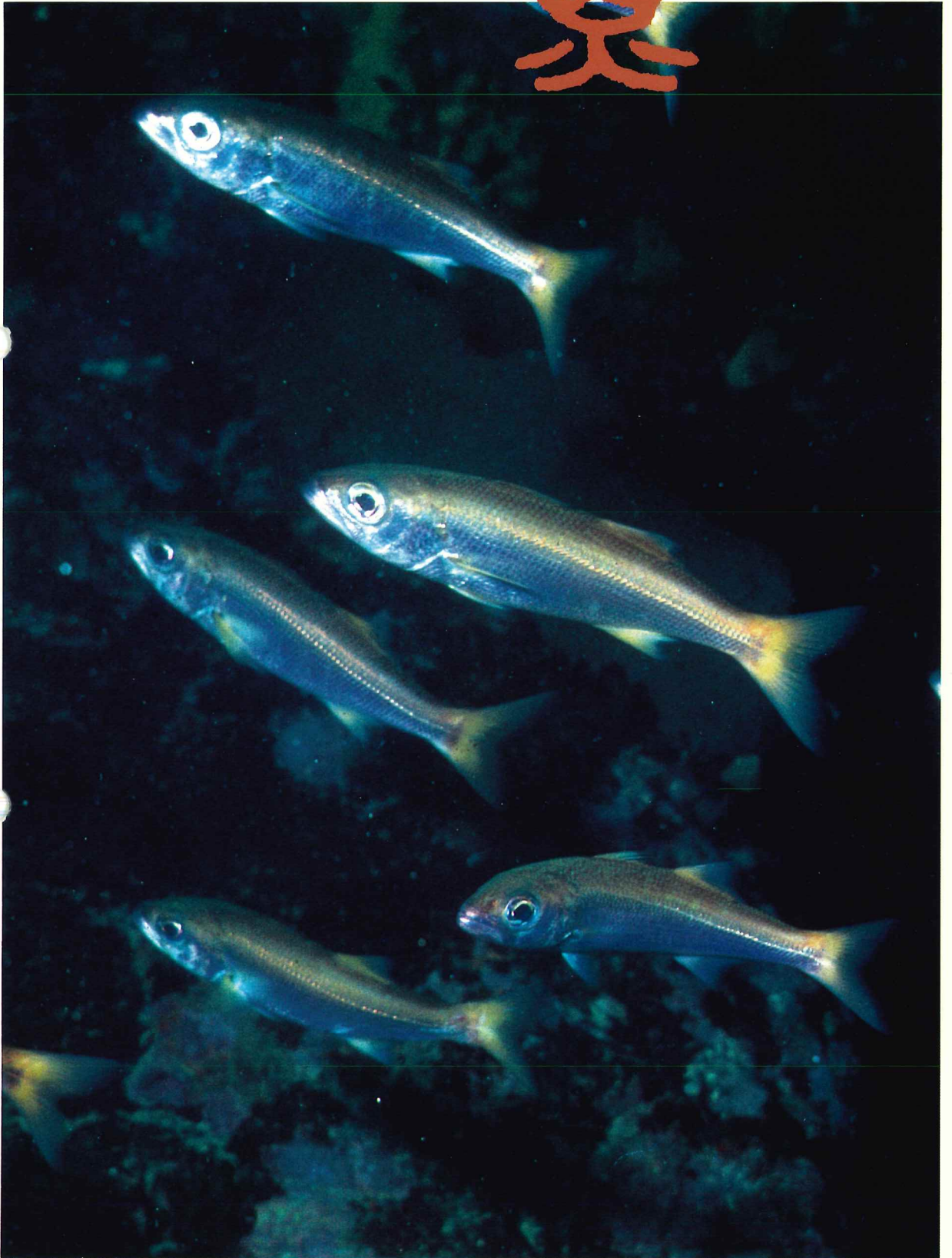


'89.11-12



No. 57





## ムツ (伊豆半島 水深15m)

日本各地から東シナ海に広く分布している。市場にもよく出る食用魚である。幼魚から30cmくらいまでの若魚は沿岸の浅い岩礁帯で生活し、成長と共に次第に深場へ移動する。写真は25cmほどの若魚で色彩も茶褐色であるが深場へ移動した成魚は黒色となる。沿岸の定置網や磯釣りて漁獲されるものは茶褐色の若魚で、成魚は水深が200m～500mくらいのところに住んでいるので延縄や一本釣りて漁獲されている。成魚は1.5mに達するといわれる。沖縄の市場に水揚げされるものには1mを超える大物もよくみられる。

伊豆半島沖ではクロムツという別種の魚が漁獲されている。ムツの成魚は黒色なので、ムツの成魚をクロムツと呼び若魚と区別しているところもあるので話はややこしくなるが、クロムツは別種の魚なのである。両者は非常によく似ており、色彩、型体からの識別は困難である。

表紙写真撮影と文 益田 一(ますだはじめ)  
1921年、東京生まれ。水中写真家・伊豆海洋公園ダイビングセンター所長。1960年頃、益田海洋生物研究グループを結成。カラー写真、映画等による生態観察の成果を次々と報告、発表。著書も多数。

# C O N T E N T S

## 目次

■フレッシュアップ/さかな最前線……………1

### 特集 冷凍と解凍のメカニズム

■フロム・オーバーシーズ/さかなワールド……………7

### マダラ

■うちの味じまん魚料理……………10

### じゃっぱ汁「梁山泊」(青森県)

■水・族・館……………12

### くじらの博物館付設マリナリウム

■市場探訪/港・市場・魚……………13

### 青森駅前市場(青森県)

■シリーズ/子どもとお魚たち—④……………14

### おさかなの 上手な食べ方

学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

■データ・ファイル……………16

■インフォメーション……………18

■おさかなQ & A……………20

■水紋……………21



## 特集

魚をもっとおいしく食べるために  
冷凍と解凍のメカニズム

食品の冷凍技術は高度な発達を遂げ、今では家庭用の冷凍庫もどんどん大型になり、冷凍食品の利用はごく当たり前のことになっている。しかし、冷凍技術が現在のような形になったのは、そう昔のことではない。むしろ家庭での利用は、ここ10年ほどの間に急速に普及したといえる。こうなるまでには各食品業界をはじめ、家庭での冷凍食品の扱い方・解凍の仕方を指導する料理研究家まで、さまざまな人の努力があった。なかでも最初に低温急速冷凍技術を開拓した水産業界の功績は大きい。



## ほんの25年前までコチコチに凍った魚が店頭には並ぶことはなかった。

鮮魚を冷凍するという技術は、すでに第二次大戦中から始まっている。主にスケトウダラなどを冷凍にしたものだが、冷凍温度が $-20\sim-25^{\circ}\text{C}$ と比較的高く、ゆっくり凍らせる緩慢冷凍だったために、魚の細胞組織が壊れてしまうという難点があった。

「そのため、この時代の冷凍魚は解凍したときに水っぽく、まずいものだったんですね。冷凍技術が進歩しても、“冷凍魚はまずい”という印象がなかなか拭い去れなくて苦労しました」

こう語るのは、社団法人・日本冷凍食品協会の常務理事、比佐勤氏。



◀ 船内冷凍された魚の陸揚げ風景。塩釜港。

▼ 日本冷凍食品協会・常務理事、比佐勤氏。



たとえば、マグロ。昭和30年代の後半までは、冷凍のマグロは黒ずんでしまい、とても刺し身として食べられるものではなかった。ところが $-35^{\circ}\text{C}$ まで下げると、黒ずまないことがわかり、以後マグロ船は船内の凍結設備の温度をのきなみ下げ、 $-55^{\circ}\text{C}$ という低温の凍結室まで装備する船も出てきた。これだけの低温で急速凍結させたマグロを、 $-50^{\circ}\text{C}$ 程度で冷蔵すると解凍しても十分刺し身として食べられるのである。こんな低温を使う国は日本だけだそうで、外国は現在でもほとんど、 $-18^{\circ}\text{C}$ 程度。なまで刺し身を食べたり、食品の見た目を大切にする日本ならではの文化が生み出した技術といえそうだ。この頃を境に、いわゆる低温化時代が始まる。

なぜ、低温急速冷凍がいいかというと、凍結する時間が短いため、氷の結晶が小さく細胞の組織の損なわ

れ方が少ない。そこで、素材本来の風味、栄養価がそのまま保たれることになる。このため、ほとんどの冷凍食品が $-30^{\circ}\text{C}$ 以下の温度で、急速冷凍されるようになったのである。

「昭和36年に初めて冷凍魚は、100万トンの大台になりました。続いて42年には200万トン、51年に300万トンと順調に増え、40年代から低温化時代に入るわけです。この40年前後が、冷凍魚普及の幕明けだったわけです」(表1参照)

冷凍魚の年次別生産量および輸出量

(単位：トン)

年次	生産量	輸出量	年次	生産量	輸出量
大正13	1,882 <sup>1)</sup>		昭和39	1,352,926	324,860
14	3,060 <sup>2)</sup>		40	1,799,336	288,011
昭和2	8,001 <sup>4)</sup>	40 <sup>3)</sup>	41	1,825,657	269,751
5	14,826 <sup>5)</sup>	4,250	42	2,021,534	219,435
9	44,810	1,878	43	2,350,510	222,902
11	45,000	5,452	44	2,202,545	182,413
13	113,395	7,231	45	2,434,184	193,511
14	132,364	22,603	46	2,750,321	202,736
15	82,633	26,223	47	2,822,855	264,433
16	139,469	37,956 <sup>6)</sup>	48	3,076,712	334,362
19	66,917	0	49	2,965,572	315,218
22	68,000	? <sup>7)</sup>	50	2,980,554	185,427
23	93,800	?	51	3,111,148	229,731
25	163,500	14,658	52	3,200,113	180,803
26	175,000	25,595	53	3,153,223	197,581
28	277,328	44,335	54	3,171,625	187,574
30	300,341	70,130	55	3,134,160	197,919
31	300,758	66,019	56	3,622,392	153,747
32	533,452 <sup>8)</sup>	85,096	57	3,902,098	136,231
33	631,646	118,552	58	3,933,396	151,072
34	748,178	149,069	59	4,279,139	188,690
35	873,053	163,603	60	4,173,333	150,186
36	1,085,957	174,733	61	4,237,307	184,564
37	1,207,232	216,824	62	4,104,166	212,698
38	1,291,956	227,423			

(注) 1) 2)は、林兼の分のみ 3) 最初の輸出 4) 5)は、日水、林兼、日魯の合計のみ 6)は、大部分満州、支那向け、16年に降米国向は中止 7) 22年以降輸出再開 8) この年以降船上加工の冷凍魚生産量が含まれる。

資料 1. 昭和30年まではJapanese Fisheries(アジア協会編)による。

2. 昭和31年は「水産食品の概況」による。

3. 昭和32年以降は水産物流通統計年報(農林水産省統計情報部)による。

魚の高度な冷凍技術が必要とされた背景には、この時期に沿岸、近海の魚が徐々に獲れなくなり、より遠洋に漁場を求める動きが活発になったこと、それに季節性の強いアジ、サバ、サンマなどを新鮮なまま大量に貯蔵する技術が求められたことなどがある。

「この時代以前には、冷凍魚がそのまま店頭には並ぶということはなかったんです。必ず解凍してから鮮魚として売ったわけですね。しかし、より新鮮に食べるためには、冷凍のまま家庭に持って帰って、食べるとき





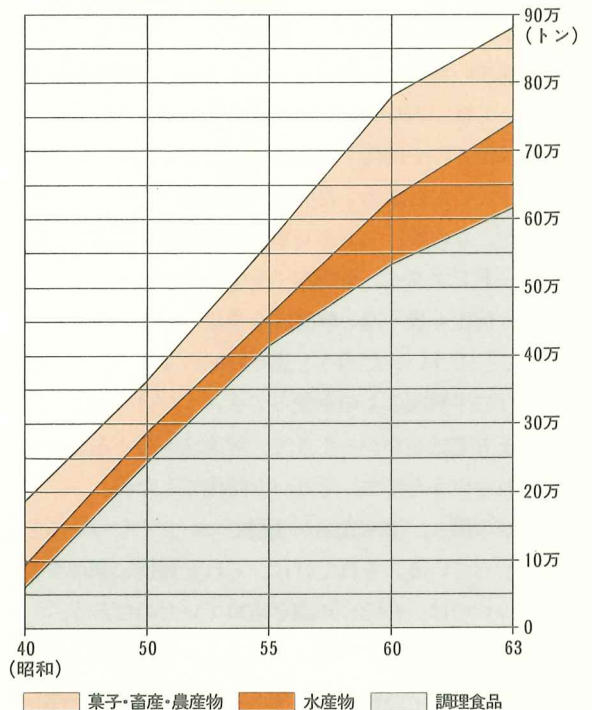
◀長く家庭用の冷凍・解凍技術などについて指導にあたってきたフードドクター、東洞朝子先生。

## 漁場から台所までの一貫した冷凍食品流通ルート「コールド・チェーン」の完成

さて、40年代は“生産から消費まで”を、すべて低温でつなげようという、いわゆる「コールド・チェーン」を模索した時代でもあった。40年1月には、科学技術庁資源調査会から『食生活の体系的改善に資する食料流通体系の近代化のための低温流通機構の整備』という、おそろしく長い名称の勧告が出される。これは、丸ごとの冷凍魚を漁場から食卓まで一貫して送り届けようとするシステムを求めるものでもあった。

「しかし、丸のままの魚というのは、40年代ですでに時代に合わなくなっていたんですね。台所から出刃包丁も消えつつあり、頭やしっぽ、内臓を取り去って下処理をしたり、切り身にしてから冷凍したもの、それに刺し身やフライなど、調理済みの冷凍食品が主流になりつつあり、丸ごとの冷凍魚のコールド・チェーン化というのは、あまり進みませんでした」

そうした動きにもなあって、冷凍魚協会も昭和44年、日本冷凍食品協会に衣替え。水産業以外の食品メーカー日本の冷凍食品累年生産数量



日本冷凍食品協会「昭和63年冷凍食品に関連する諸統計」より

に解凍するほうがいいわけです。それに、冷凍魚はまずいという評価をくつつがえす必要もありました」

昭和39年に、現在の日本冷凍食品協会の前身である社団法人・冷凍魚協会が、大手水産会社6社と全漁連を会員として発足。その年の秋から各地で『冷凍魚展——世界の魚を食卓に——』という普及のための催しを開いたと比佐氏は語る。

「最初の冷凍魚展は、新宿の二幸（現在のアルタ）で開催しました。初めてカチカチに凍った魚が、消費者の目に触れたわけです。当時は、こんなもの食べられるのか、という声が多かったですよ」

今では隔世の感があるが、ほんの25年前まではそれが普通の人の感覚だったのだ。もうひとつ、こんなエピソードもある。

「同じ39年に『冷凍魚』というPR用の映画をつくりました。これは日本産業映画賞を受賞した作品だったんですが、輸送用の冷凍車を撮りたいと思っても、何しろ今のニチレイさんでさえ数台しか持っていないという時代で、当然この冷凍車は全国をまわっています。それを1台、事情を話して無理矢理東京へまわしてもらったなんて裏話もありました」





◀中央水産研究所で、新しい冷凍技術の研究にあたる松田由美子先生。

一や、冷凍庫・冷蔵庫をつくる電気メーカーなども、協会の会員に加わることになった。むしろ、冷凍食品全般にわたって、コールド・チェーンは完成に向かったといえる。表2にみるように、現在では調理食品が冷凍食品の圧倒的な数量を占めているのである。

一方、家庭での冷凍庫の普及も、40年代から始まっている。とはいえ、最初は製氷室をほんの少し改造した冷凍室が冷蔵庫内に備わった程度。まだまだ、冷凍のまま貯蔵し、解凍して食べるという習慣は身につけていない。

「冷凍魚のおいしい食べ方、つまり正しい解凍の仕方については、当時テレビの料理番組を持っておられた飯田深雪さんや関操子さんほかの先生方にずいぶん取り上げていただきました」と、比佐氏。

また、その頃、フジテレビで料理番組を担当していたフードドクター、東畑朝子先生もこう語る。

「もう何度も繰り返し解凍法を番組のなかでやりました。で、もういいだろうと思う時期になって、いつものように半解凍のものを使ってと言うだけにしたら、たちまち電話がかかってきて、解凍法もちゃんとやってくれというんです。そういう時代でしたね」

主婦の側も、冷凍食品が便利でおいしくなったことはわかっている。それだけに、それを如何に調理するかについては、必死に知識を求めていたのだろう。

「今は、家庭用の冷凍庫も大きくなって、解凍法のわからないという人は少なくなりました。冷凍は急速に、解凍は冷蔵庫に移してゆっくり、そして解凍したらす

ぐに調理して食べるというのは、もう常識になってますね」

ところが、と東畑先生はいう。

「冷凍魚をはじめ、冷凍食品は扱い慣れているんですが、凍っていないなまの魚を扱えないという人が増えているんです。この前も、生きたエビをむいてと頼んだら、そこに集まった人が誰もできないの。結局、私がいまむいたんですよ。これはこれで、困ったことですよ」

便利になればなっただけ、消えていく技術もある。これは、一般の趨勢としてやむを得ないことだろう。だが一方では、大型で、独立型の冷凍庫が手に入るようになったために、冷凍のサケを丸ごと買って貯蔵、じっくり取り組むグルメ志向派も生まれている。冷凍食品の楽しみ方も、バリエーションが多くなっている



▲捕獲してすぐに、臓物などを処理、漁船に装備した冷凍庫で急速冷凍されたマグロ。

と考えるべきなのだろう。

## さまざまな温度帯の利用とフリーズ・ドライ分野も進展

それでは、現在の冷凍技術はどこまで進んでいるのかを調べてみよう。農林水産省中央水産研究所・流通



加工部品質保持研究室長の農学博士・松田由美子先生は、こう語る。

「魚種によって、凍結しにくいものもあります。水分が多いもの、脂質の多いもの、酵素の多いものなどがそうですが、タラ、イワシ、ある種のイカなどがその例です。良い冷凍食品を作るには急速冷凍が良いのですが、急速冷凍に使われる温度は $-90^{\circ}\text{C}$ というものもあります」

それぞれの食品に合わせた凍結と貯蔵の温度帯の研究が進んでいるというのである。また、冷凍というと凍結させることばかりを考えがちだが、そうではないという。

「字を見ると判るように冷凍には、冷却と凍結の2種類があるんです。凍結はどうしても、組織破壊などの心配がありますから、凍らせなくて品質を保つ方法の

「スケトウダラなどの白身魚を使ってカマボコを作る魚粉の研究をしています。ししゃもの卵からカズノコをつくったり、くず肉からステーキをつくったりするときの結着剤として、既に、業務用としては実用化されていますが、料理に興味のある人なら、この粉末を使ってカマボコや、いろいろ具を仕込んでサツマ揚げのようなものをつくることもできるんです。私は家で作ってみたりしています」



▲陸揚げして真水で解凍されるマダラ。このあと糖漬けなどに加工されて食卓へ。



▲東京築地中央卸売市場には、毎早朝、数百尾の冷凍マグロがセリに出される。

残念ながら、現在は業務用だけで一般向けには市販されていない。しかし、市販しようという計画もないわけではないという。フリーズ・ドライといえ、インスタントコーヒーやカップラーメンの類しか思い浮かばないが、素材としてこんな粉末製品が売り出されれば、それはそれで評判を呼ぶのではないだろうか。冷凍の奥は、まだまだ深いといえるのである。

## 冷凍食品の上手な利用法と扱い方の注意

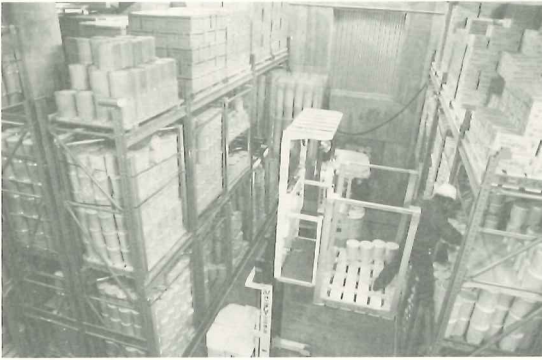
それでは、最後に冷凍食品の見分け方、扱い方について触れておこう。

まず、上手な買い方である。

- お店の冷凍ショーケースについている温度計を確かめ、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下に保たれているショーケースから買う。
- ロード・ライン（積荷限界線）以下のものを選ぶ。ライン以上のものは品温が上がって品質が低下して

研究も必要でしょうね。既に注目されていますが、今後は、 $-1^{\circ}\text{C}$ ～ $-18^{\circ}\text{C}$ のこれまで冷凍では使われていなかった温度帯の知識が求められると思います」

松田博士の現在の研究テーマは、冷凍の1部門である「凍結乾燥—フリーズ・ドライ」の粉末（魚粉）である。



▲冷凍業の大手、ニチレイの冷凍倉庫。最新技術をとりに入れた倉庫は食品に霜が着かない。

いるおそれがある。

- 触ってみて、カチンカチンに凍っているものが良い冷凍食品。
  - 包装が破れていたり、包装の内側に極端に霜がついているものは品質が低下しているおそれがある。包装のしっかりしているものを選ぶ。
  - 乾燥が進んでいると、食品の一部が白っぽくなっているのを避ける。
  - 割れたり、バラバラであるはずのものが固まりになっているものは避ける。
  - 冷凍食品には、品名・調理法・原材料・内容量・保存温度・製造社名などを表示することになっている。これらの必要事項を確認する。
  - 日本冷凍食品協会では「指導基準」に適合した製品に「認定証」マークをつけている。マークを確認すること。
- 次に上手な「なまもの」の解凍法。
- 第1にもどし過ぎないこと。シンがまだ凍っている程度の半解凍が“もどしごろ”だ。第2に半解凍になったら、時間をおかずに調理すること。解凍したものは痛みが早い。
  - 調理までに時間のあるときは、包装のままフリーザーから冷蔵庫に移して、低温解凍する。時間をかけてゆっくり解凍するのが味を損なわない最善の方法。
  - 冷蔵庫に移さず、涼しい場所で常温解凍してもよい。ただし、この場合、もどし過ぎないように十分注意が必要。
  - 急いで解凍したいときは、包装のままポリ袋に入れて、中の空気を抜き、袋の口を固く閉じて、水（で

きれば流水)につける。食品に直接水が触れると風味や栄養が逃げてしまう。

次に、その他の注意。

- 包装を破ってしまったもの、1部使って残りを保存したいものなどは、乾燥や油焼けのおそれがあるので、空気を抜き、包装の上からポリ袋などで、しっかり包みなおして冷蔵庫に入れる。
- 18℃以下に保てる冷蔵庫なら、2～3カ月は保存が可能。
- 冷蔵庫のポケットの部分には、比較的早く使うものを入れ、1～2カ月のうちに使ってしまうこと。
- 1度解凍したものは、再度冷凍庫で凍らせても、緩慢冷凍となって、品質を損なってしまふ。
- 品温の高いものを冷凍庫に入れると、ほかの冷凍品の温度を上昇させ、品質を落とすおそれがある。

以上が、冷凍食品を巧みに選び、おいしく食べるコツ。なかでも酸化しやすい魚・肉類(それを使ったもの)は、なるべく早めに食べてしまうほうがいだろう。このほか、いわゆる調理済冷凍食品類はものによって調理法が異なるため、売場でよく確かめるか、包装の説明をよく読む必要がある。

最近では、「なまもの」の解凍に電子レンジを利用する人も多いようだが、これはあまり勧められない。どうしても、解凍むらができたり、凍っている部分となま焼けの部分ができたりするのが、機能的に避けられない面があるからだ。解凍しながら調理できる電子レンジ用の冷凍食品以外は、先に示した解凍法がベストである。



# さかなワールド

## マダラ



アツアツの鍋物や煮物等、庶民派の味覚として親しまれてきたマダラ。昔は、旬の冬場以外には、食べる機会も少なかったのですが、北洋冷凍ものの定着により、冷凍生ダラが1年を通じて店頭に並ぶようにもなりました。近頃では、フライ、ムニエル、香味焼きと、料理のバラエティーも広がっています。マダラ市場を側面から支えてきた北洋ものが、今、遠洋漁業から輸入へと大きな転機を迎えています。そうした状況について、(株)極洋営業部営業課長・北村裕一郎さん、同開発事業部業務第一課主任・入谷靖明さん、大洋漁業(株)営業本部営業第二課主任・大須賀康さん、日本水産(株)営業二部北米凍魚二課主任・久保正二郎さんにうかがいました。

### 業界の転換を迫られる北洋のタラ

一昨年、マダラの輸入量は、約6,300tでした。それが昨年は、3万2,000tと、5倍にもはね上がりました。需要が急激に伸びたというわけではありません。また、国内産の漁獲量も、ほぼ10万tと安定しています。では、どうしたのでしょうか。

「昨年、アメリカ200カイリ水域内での外国への北洋漁業全般の漁獲割り当てが、遂にゼロになってしまったんです。そのために、日本船による操業ができなくなってしまったんですね。その分、アメリカからの買い付けが増えた。というのが、輸入急増の背景です」  
(北村さん)

しかし、日本の北洋マダラ漁は、ほぼ100%アラスカ近海で行なわれていたために、まったく操業できなくなってしまいました。

「200カイリ以降、自国の資源保護という考え方が強くなりました。自国で操業・加工してもまだ余力がある場合は、その分を他の国に割り当てるといように、遠洋漁業は規制の方向に進んできたのです。ですから水産業界では、以前から様々な対策を講じてきました」  
(久保さん)

中でもジョイント・ベンチャー（JV）方式は大きな比重を占めるようになったやり方です。

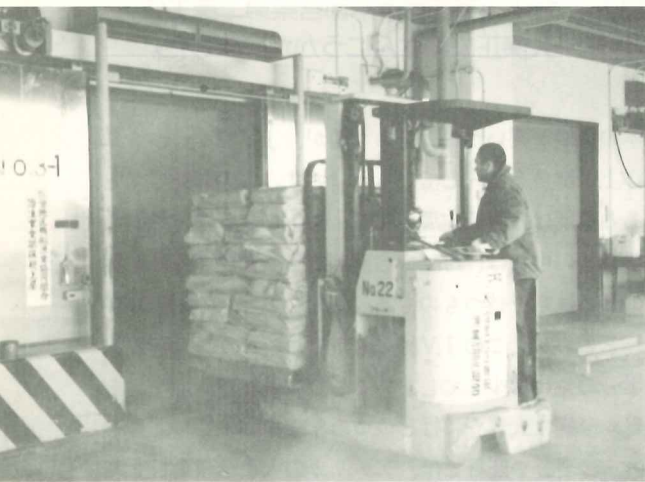
「アメリカの漁船と契約を結び、加工設備をもった日

本の母船が買いつけるというのが、JVです。つまり、洋上で鮮魚を輸入しているわけです。この形態ですと、ある程度は日本側主導で生産・加工できます。私どもの母船の中には、母船の名前がブランド化するほど質の高い技術を持つものもあったんですよ」(大須賀さん)  
ところが、このJV枠にも規制がかかり、今年は約半分の量に減少してしまいました。現在は、加工品を買う形態に大きく移行しつつあります。すでに、日本の水産会社や商社では、アメリカの大手水産会社と北洋ものの取り引きを積み重ねてきました。極洋では、



アメリカNo.3のゴールデン・エイジ社と総合代理店契約を結んでいます。つまり、アメリカの水産業界にとって、日本はお得意様になっていたのであり、ここに新たな取引品目として、マダラが加わったのです。

「我が社が、マダラの輸入を始めたのは3年前。自社操業ができなくなったのは、大きな痛手でしたが、その点を抜きにして考えると、製品輸入の場合は、リスクが少なくてすみますし、アメリカ側も日本の市場で好まれるものを作ろうと努力してくれています。消費者の方々にとっては、手頃で品の良いタラをお求めいただけることに変わりはありません」(入谷さん)



▲荷上げた冷凍マダラは、すぐに倉庫に保管される(大洋漁業・塩釜営業所)

## 品質基準が厳しい欧米のメーカー

淡白な味わいの白身魚であるマダラは、世界中の人々に愛されてきました。ヨーロッパでは、日本以上に消費されています。アメリカのマダラも最大のマーケットはアメリカ国内。ヨーロッパへも盛んに輸出されてきました。現在、日本への輸出はこれに次ぐものとなっています。

「欧米で消費されるマダラは、皮を取ったフィレ状のものが大半です。特にアメリカでは、ハンバーガーメーカーでの需要が多くなっています。大手メーカーは、品質基準が厳しいですからね。アメリカの水産会社は元々マダラの品質には、かなり気を使っています。加工設備も、日本以上に優秀です。ただ、日本向けには、日本の市場にあった製品を作ってもらわなくてはなり



ません。そこで、日本のテクニシャンがこちらの母船に乗り込み、漁から製品加工まで、技術指導しています。(北村さん)

マダラの漁獲時期は、冬場に限られます。主な漁場は、アリューシャン列島の沖合やユニマック海峡内等。産卵のために南下してきたマダラを産卵前の時期に、底びき漁で獲るのです。

「獲れたマダラは、母船内でただちに冷凍加工されます。鮮度が落ちやすいので、陸上まで持ってきて加工していたのでは、品質が悪くなってしまいます。特に日本向けのものは、洋上加工のものでなければダメなんです」(久保さん)

まず、魚種を選別します。次に、頭を落とし、腹を割いて内臓を取り、ドレース状(注1)にします。そしてトレーに並べ、コンタクト・フリーズ方式(注2)でブロック状に冷凍します。

「指導の際に特に注意するのは、鮮度、魚種の選別、サイズ合わせ、見映え、そして量の調節です。契約船で獲れた魚は、全部買い取る契約になっていますのでアメリカ側は一度に多くの製品を作ろうとするんですね。でも量が多くなると、その分鮮度が悪くなりますし、品質的に手抜きをすることになりますから」(北村さん)

傷があったり、品質の劣るものが輸入され、販売できなかったケースや、冷凍ブロックの中に違う魚が混じっていたために、販売先から返品されたケースもあるそうです。

「困るのは、乗船員が期間雇用なので2カ月サイクルぐらいで、入れ替わってしまうことです。ですから、その度に1から指導しなくてはならないんです。生産ノウハウに精通した乗船員を得にくいのが悩みです。

注1 ドレース状 頭部を切り落とした状態。注2 コンタクトフリーズ 密閉式の凍結方法のことで、圧力をかけてタラを密着させた状態で冷気を送る。





もっとも、あちらの会社には、日本の品質マインドが理解されているので、母船リーダーも品質管理をより一層厳しく行なうようにはしてくれています」(入谷さん)

### 輸入マダラは塩釜に集結する

輸入されたマダラは、主に加工業者や卸売業者に販売され、ここでさらに、切り身、塩ダラ等に加工された後、店頭に並びます。ですから大半は、入札場のある塩釜に水揚げされています。もちろん東京で、取引業者に販売されるケースもありますし、大洋漁業のように、自社加工するケースもあります。

ただ製品輸入の場合、まだ始まって日が浅いため、アメリカ側との輸入量の調整に苦労することが多いようです。

「昨年度は、大量に輸入されたのですが、2～3カ月の不需用期に多く入ってきてしまったために、売れなくなってしまったんです。しかも、暖冬でマダラ自体の売れ行きがよくなかった。おかげで、安値になってしまいました。現在は、浜の入札価格が1kg当り340円。それが昨年は280円。ひどいときは120円にまで下がってしまいました」(大須賀さん)

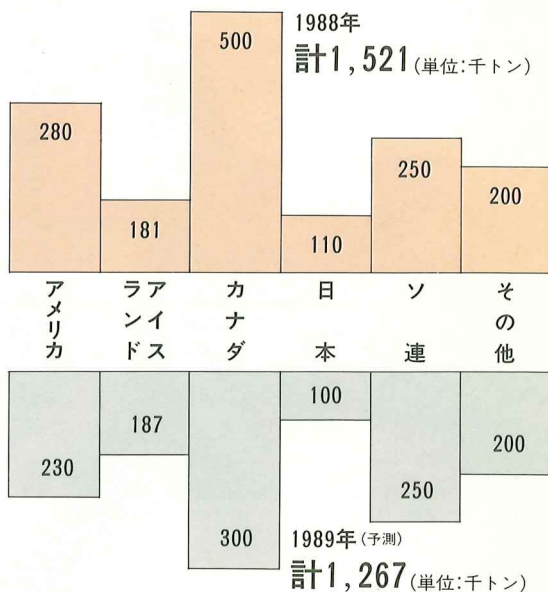
そのため、アメリカ側は今年、より高く売れるヨーロッパへの輸出を優先しています。また、大西洋産マダラの漁獲高が落ち込み、自国内消費分をまず確保する必要にも迫られています。したがって、日本への輸出量は大幅に減少しそうな状況です。北洋産マダラは現状ではアメリカからの輸入に頼らざるを得ないだけ

に、アメリカ側の意向が、強く反映してしまう傾向があるようです。

もちろん日本側でも、こうした事態を打開するために様々な努力をしています。資本参加をするケースもありますし、ソビエトと新たな交渉を進めているケースもあります。そうした努力の甲斐あってか、アメリカからの輸入量も、再び徐々に増えてきています。

「日本では、アメリカ産の他の魚も扱っているわけですから、通常ならマダラも日本に持ってきた方が有利なはずなんです。マダラの製品輸入は始まったばかりですからね。先方との協力関係作りも、こちらの体制作りも、まだまだ、これからです」(北村さん)

全世界の生産量





# うちの **味いまん** 魚料理

## 青森

本州の北限、青森の冬は厳しく、長い。この厳冬期を乗り切るための生活の知恵が「じゃっば汁」です。ミソ味や塩味、酒粕味と各家庭やお店で味は様々あるそうですが、今回はミソ味で定評のある『梁山泊』を訪ねてみました。

## りょうざんぱく じゃっば汁「梁山泊」



お店のムードはめっほう明るい。中央がご主人。

「ねぶた」で完全燃焼した青森っ子が、再び活気を取り戻すのは、マダラの産卵期に当る霜月、師走。厳しい寒さを吹き飛ばす「じゃっば汁」のメニューが居酒屋のあちらこちらに掲げられる頃だ。

梁山泊は、この「じゃっば汁」を作り続けて13年のお店。歴史はそれほど古くはないものの「ああ、じゃっば汁のうめどごったら、梁山泊でねべが」と地元の人に言わしめる実力派なのだ。弱冠20歳にしてこの店を築いた秋田谷則人さん（現在32歳）にじゃっば汁の正体と味の秘訣を聞いてみた。

「じゃっば汁ってのは、マダラのアラ（白身を切り取って残った部分。特に頭部のことを言う場合が多い）をぶつ切りにしてミソ汁仕立てにしたものさ。ただし、絶対にアブラは入れねと本当にタダのタラ汁になっ

てしまう」

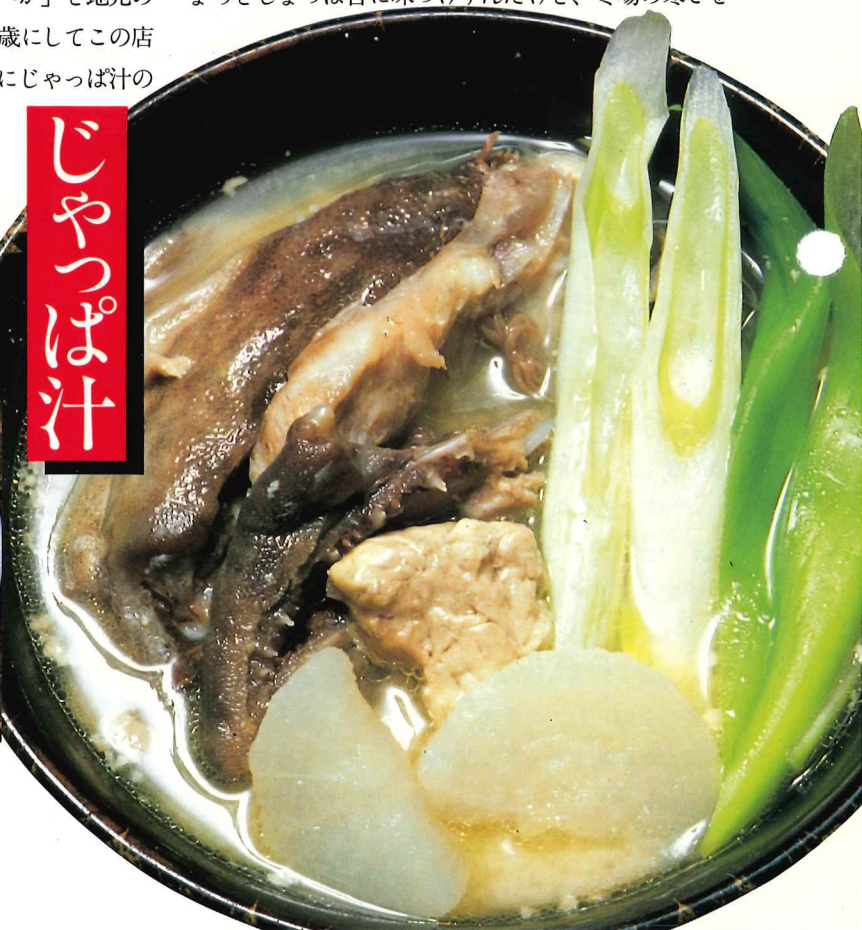
アブラというのはマダラの肝のことで、この肝が入ることによってコクと深みが増すとのことだ。夏は肝が溶けやすく、じゃっば汁には不向きな季節で文字通り“アブラ”の乗り切った旬は、12月前後。

「ちょうど今頃がうめんだ。うちのじゃっば汁は、ちよっとしょっぱ目に味つけすんだけど、冬場の寒さを

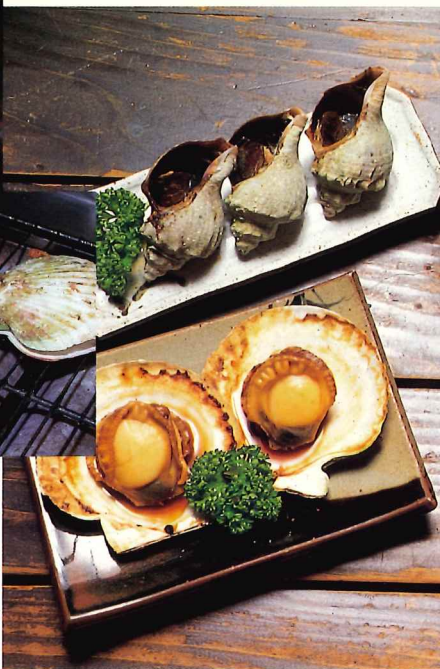
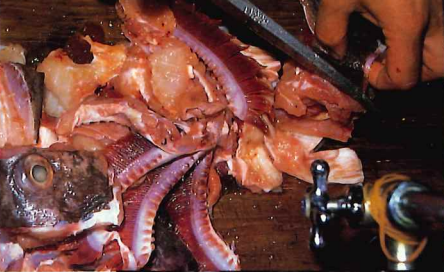
じゃっば汁



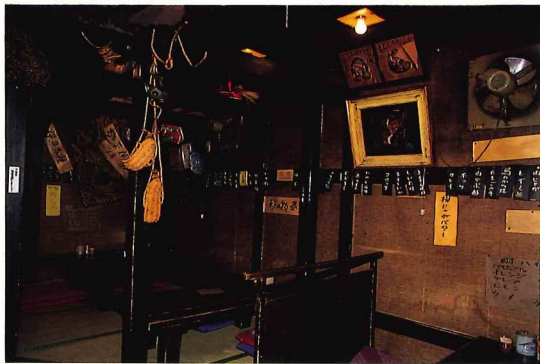
素朴で大胆、かつ美味しい。「質実剛健」という言葉がピッタリはまるじゃっば汁。







梁山泊は、新鮮な北海の幸をそのまま焼く「赤ちょうちん」としても有名だ。ほたてや青つぶをつまみながら、地酒の十和田正宗にこり酒をグイッと飲るのが青森流の飲み方。



しのぐにはこってりしてないとな」

はいどうぞ、と秋田谷さんがドングリいっぱいじゃっば汁を卓上に置いてくれた。大ざっぱにブツ切りされたアラと大根と長ネギ、そしてアブラ！青森の気質をたたえる素朴で豪快な料理だ。ひと口汁をすすってみる。赤と白の合わせミソにアブラのトロミが融合して、うまい。主役のアブラを口に運べば、もうヤミツキだ。あの、アンコウの肝を少し柔らかめにした感じ、と考えていただいてよいだろう。

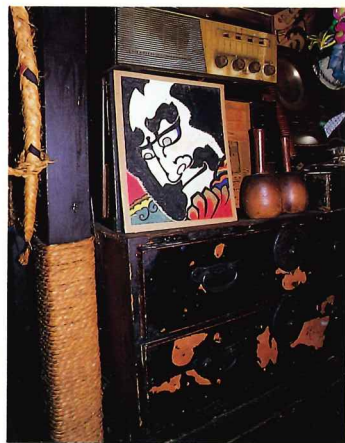
「じゃっば」ってのは、南部の方言でゴミのことさ。今でもばあちゃんが「じゃっば捨ててこい」って言うんだあ」

なんと、これほどまでに美味しい料理に「ゴミ」の名をつけるとは…。青森のふところは広いなあ、などと感心しているうちに、体の内側からポカポカと暖まってくるのがわかった。一杯 350円という破格の安さで味わう至福感。そういえば、昔、母がこんな暖かい

料理を作ってくれたような、と思わずノスタルジーに浸ってしまう感覚なのである。

「マダラをオロしたら水あらいしないで鍋に入れるのがコツ。で、マメにアクをすくうとタラの味がよっく出んだよね」

秋田谷さんの言葉で我に帰り、店内を見渡してみる。青森の民芸品や骨董品が所狭しとかざらされていて、どれも13年の歴史を証明するようにセピア色に染まっている。



「13年間洗ったり拭いたりしたことは、一切ないよ」と笑って話す秋田谷さん。16歳から修行を始め、20歳までにしっかりと資金を貯めて店を出した。そんな秋田谷さんの信念、人柄がそのまま形になった店構えとじゃっば汁だった。

### じゃっば汁「梁山泊」インフォメーション

他の主なメニュー……………	はまの頭焼き	400円
	青つぶ	600円
	ほたて焼き	750円

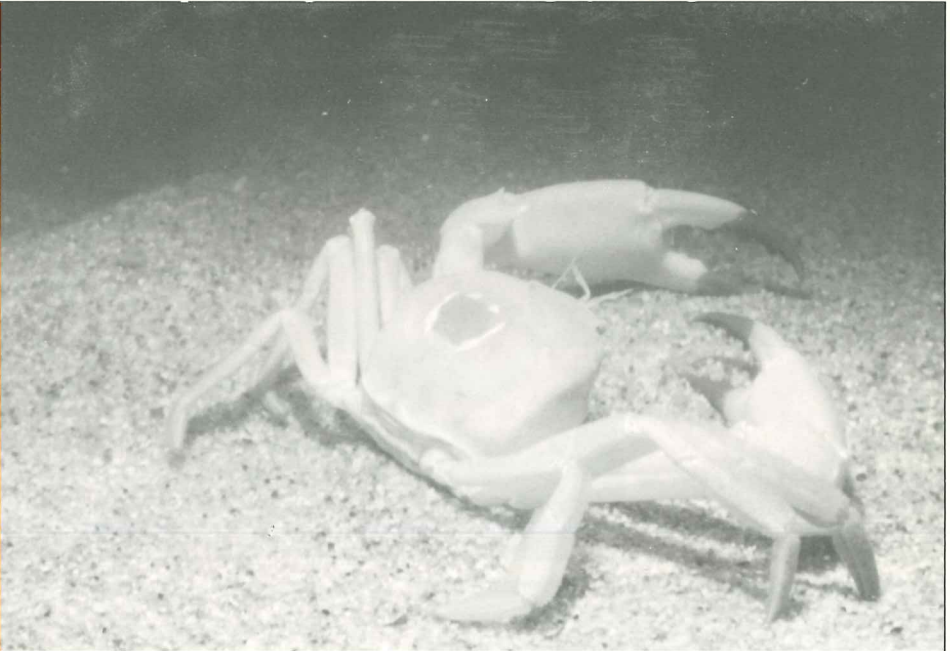
営業時間 17:00～2:00 日曜定休  
〒030 青森市新町1-10-13 ☎0177-76-2316



くじらの博物館付設マリナリウム

学芸員  
柳沢 踐夫

## 深海性生物を展示



マリナリウムという名称は、マリンとアクアリウムとの合成語で、くじらの博物館の附属施設として昭和46年にオープンしました。

入江を仕切った自然プールには、現在、シャチをはじめ、オキゴンドウ、コビレゴンドウ、ハナゴンドウのほか、バンドウイルカ、カマイルカなど6種類、合計23頭が飼育されています。

マリナリウムは、熊野灘で捕獲されたこれら飼育鯨類の背景である海を紹介するというのが展示の主目的です。長径16m、短径12m、水深5mの大水槽を中心に、熊野灘の一部を切り取ってきた展示?をしています。しかし、熊野灘も広く、また、海に仕切り線があるわけではないので、魚類だけでその海を明瞭に表現するのは難しい問題です。その地域の特色を表わすには、地先に生息する無脊椎動物の展示も有効な手段の一つといえます。

紀伊半島の東側、熊野灘沿岸は山が海に迫り、そのまま一気に水深2000mの熊野舟状海盆まで切れ落ちているという急峻な海中地形になっていて、大陸棚は見られません。険しい海底ではありますが、幸い当地近くで400~500mの深場にウチワエビを目的とした刺網漁や深海一本釣漁が行なわれており、漁期による若干のプランクはあるものの、深海性の生物を収集することが可能で、主として深海性甲殻類の展示は注目を集めています。

7個体同時期に採集されたコフキエゾイバラガニは、1911年に相模湾で記録されて以来67年振りに再捕され

たタラバガニの仲間です。早速、この珍稀種を展示したのですが、すぐ斃死をしまい、次の個体を補充しても斃死を繰り返し、中には脱皮途中で斃死をするものもありました。始めは深海性ということから、水圧や水温の不適がその原因であろうと考えていたのですが、やがて、深海とは真暗闇の世界であることに気が付きました。明るい照明に照らし出される展示水槽内は、深海の生物にとっては最悪な環境だったのです。急いで水槽に覆いをして照度を極端に落としました。その結果、生息海域の水温より多少高めてあっても順調に摂餌をし、ようやく良い状態での飼育が可能になったのです。

写真の、甲長37mmのインドエンコウガニは、甲羅の背面に鮮やかな紅色紋を持つカニで、1904年にドイツのインド洋深海探検船によって初めて記録されて以来、まだ6個体しか記録のない稀種です。また、僅かな時間差で新種命名を逃してしまったマルエンコウガニ、オレンジ色の体色で体長が30cmを超えるシリプトシャコなど、深海性の甲殻類は沿岸性のものとひと味もふた味も違ってきます。

熊野灘は昔から、相模湾や駿河湾、土佐湾などと共に、海洋生物の宝庫といわれてきました。しかし、近年は沿岸部で大規模な赤潮の発生を見るなど、その豊かさにも陰りが見えだしています。資料の収集や展示だけでなく、豊かな自然環境を守り続けていくことも、フィールドを持つ水族館に課せられた責務なのです。

くじらの博物館付設マリナリウム  
〒649-51 和歌山県東牟婁郡太地町 ☎07355-9-2487



# 市港市場探魚訪

## 青森駅前市場（青森県）

青森駅を降りて、のんびり歩いて3分で着いてしまおうと聞いていたので、おそらくビルの中の市場ではないか。そんなイメージを抱いて駅から3分歩いてみると、そこには絵に描いたような立派な市場があった。

魚市場としては相当な規模である。広だけでなく100店にも及ぶ魚屋が立ち並んでいる。大トロや中トロを専門に売る店、サメを売る店など、各店の個性に差



があって、それだけ見ているだけでも面白い。とはいえ、さすがに北の市場だけあって、筋子、タラ子、毛ガニ、ホタテ、ホッケなどが特に目についた。

次に値札に目をやると、これがなんとまあ安いこと！子イワシ（子といっても20cmはある）が12本で100円。スマイカ（20cm級）が30パイ程盛られて200円。目算で150匹は入っているアマエビのパックが1500円。60cm級のハマチが1本丸ごとで1300円。毛ガニが3ばいで1000円…。思わず「ちよいとお姉さん、1ケタ間違ってるよ」と声をかけてしまったほどだ。書き違いじゃないよ、と言われてもまだ半信半疑の表情でいると、「だってウチは卸売りもやってんだよ」とのお言葉。なるほど仲買いの資格を持っているのかと、やっと納

得。さらに聞くと、駅前市場の加入店の約8割が仲買いの有資格者なのだそうだ。だからこの市場のお客は、業者と一般客が入り乱れて買い漁ることになる。

市場のオープンは午前4時半と早い。この明け方の時間は、もっぱら市内の小売店や加工食品会社などが買い出しに来る。

「青森だけじゃなくて、秋田とか山形からも来るんだよ」と筋子売りのオジサンが教えてくれた。一般の客が足を運ぶのは大体8時くらいから。3時くらいまでは、比較的すいていてお店ものんびりしているが、4時頃から閉店の6時までは、大変な賑わいになる。

また違う店のオジサンに、この市場の生い立ちを聞いてみた。

「俺は途中から入ったんだども、やっぱり戦後のドサクサの中で、みんなが魚を持ち寄って売り始めたのが、最初だってことだ。ほら、このへんは北海道とか三陸とかからイギのいい魚が集まってくるばしょだべえ」

なるほど、それぞれの店の個性がはっきりしていて、しかも魚種が豊富なのは、戦後の混乱期からの伝統なのだろう。

どの町の駅前も近代化が進み、商店がビルに吸収されていく昨今。この風情豊かな青森駅前市場はずっと残ってほしいものだなあ、としみじみ願いながら、また駅までの3分の道のりへ足を向けたのでありました。





# シリーズ 子どもと

## お魚の 上手な食べ方

学校食事研究会 事務局長 阿部裕吉



### いまの子どもは「ダ・チ・ツ・デ・ド」

いまの子ども達を先生方が、自嘲的に、「ダ・チ・ツ・デ・ド」とおっしゃっています。

「ダ」は「だらしく」、「チ」は「ちれたく」で、「ツ」は「づうづうしく」で、「デ」は「でしゃばり」で、「ド」は、「どうしようもない」のですから、本当にどうしようもないというわけです。

これは、いまの子ども達の行動を見ている側からの感じですが、誠に当を得たものと思われれます。この中で、「だらしくって」「ちれたい」とおとなが感じている子ども達の行動の根底には、実は「めんどくさい」とか「めんどっちい」という実体が潜んでいるようなのです。

食品産業センターの調査によると、「ハンバーガーやフライドチキンのように、お箸がなくても食べられるものが大好き」という子が57.6%に達していますが、なぜ箸を嫌うかという点、思うように使えないので「めんどっちい」というのです。そして、「小さな魚や骨のある魚を食べるのが、めんどっちい」子が、54.8%を占めていて、魚を嫌う原因になっているわけです。だから、どんなものが好きかといえば「いろいろなお皿が出るより、ひとつのお皿で食べられるお料理の方がめんどくさくなくていい」(27.4%)というのです。

このように食生活における子ども達をみても、ちょっと調べただけでも、こんなに続々と「めんどっちい」が出てくるのです。

お魚を上手に食べる子にするためには、まず、何をやるにも「めんどっちい」を連発する子どもを、なくすような努力を家庭でも、学校でも考えること

が大切なことなのです。

今こそ、めんどくがらず、こつこつとやりぬく子を、しつけの第一に考えなくてはならないと思います。



### 箸の使い方と舌の働き

次に、箸の使い方をうまくできる子に指導していくことです。正しく持って、自由に動かし、どんな食べ物でも、容易に、つまむ、切る、ほぐす等ができるようにすることです。

そして、それが容易にできる子は、自然にお魚が好きになってくるものです。お魚の食べ方の上手な子は、箸づかいの名人なのです。つまり、お魚を箸で食べることは、箸づかいのいろいろな動作が要求



# お魚たち4



されるので、自然に箸づかいが上手になっていくものです。

特に、骨のある一尾の焼き魚や煮魚等は、箸の使い方の練習に、どんなに役立つかわからないのです。こういう点から、いま箸づかいのわるい子の多い時代に、アピールすると、お母さん方は、魚を食卓にのせるようになるのではないのでしょうか。

それから、口に入れたらよく噛んで、噛んだあとのものを、舌で骨がないかどうかを確かめるような指導も大切なのです。いまの子は、ひとくち口にいれると、3~10回程噛んで、のみ込む子が多いのですが、のみ込む前に舌で確かめることもなく、いきおいよくのみ込む子が多いので、骨のある魚をのどにひっかけてしまう子が多いのです。

また、ひとくち口に入れ、何回か噛んで、半分ぐらいのみ込んで、また半口ぐらい口に入れる子が多いのです。これでは、舌で骨を判別することができないでしょう。もちろん、舌は、味覚を感じずという大切な働きがありますが、のみ込むときに、異物を点検する働きもあるので、いまの子ども達は、すっかり、このことを忘れてしまっているのです。

というよりは、いま、子ども達のまわりにある食品は、舌で点検をする必要のない食品ばかりといってよいでしょう。舌で点検するしつけどか指導の必要性を説くと、また、子ども達から「めんどっちい」という反撃をくらうこと必定でしょうが、こういう教育が、いま、いちばん大切なことといわねばなりません。

勇気をもって、こういう教育を推進していこうではありませんか。

## 焼き魚の食べ方

さて、実際に、焼き魚の食べ方を学校給食現場の資料からご紹介しましょう。

前回にご紹介した、兵庫県出石町学校給食センターの鎌田康子先生の資料は、次のように子ども達に呼びかけています。

**お魚の食べ方はどうしていますか？**  
★アレルミ治から出します左魚、背を、腹にのみます

- ① 箸で魚の中心を強くおさえます
- ② 上下のヒレをとり①②を小さく箸で切りながら食べます
- ③ 箸で下の身をおさえ、左手でしっぽを足あともちあげます
- ④ 下の身を小さく切りながら食べます
- ⑤ お皿に残ったのは？

「ちょっと食べにくいけど、挑戦してみませんか」

出石町学校給食センター 鎌田康子先生の資料より

鎌田先生の絵は、本当に子ども達にアピールする絵で、この魚の絵を見た子ども達は「あつ、鎌田先生のお魚だあ」と喜んでいました。

こういう地道な指導が、出石の子ども達を魚好きにしたのかもしれない。

さて、先生の説明は、これでよいのですが、もう少し小さい魚の場合は、箸で中心を満べんなくおさえ、ひれの部分をおさえたとで、尾を切り、頭をおさえとそっとひきぬく方法もありますが、一般的には、この絵の方法でよいのではないかと考えられます。

絵の中の⑤のように、お皿に残った魚をかいておくと、子ども達はいっしょうけんめい、こういうお魚になるよう努力するのではないかと思います。

子ども達が、この絵のように食べるのしてくれるといいのですが、実際には、各地の焼き魚給食のあとをみると、こんな絵のものではなく、はきだした肉が散乱し、骨にはまだ身がついていて、ほんとに啞然とさせられます。

何とか、この絵の⑤のような時代がくるように、みんなで努力しようではありませんか。

冬到来。魚のおいしい季節がやってまいりました。今回は、学校給食と魚、高級化の進む輸入事情、東京と大阪の物価の差という、魚に関する三様のトレンド・データをお伝えします。酒肴とともに、杯を傾けながら、当世お魚事情を考えてみるのもオツなものでは？

## データ1

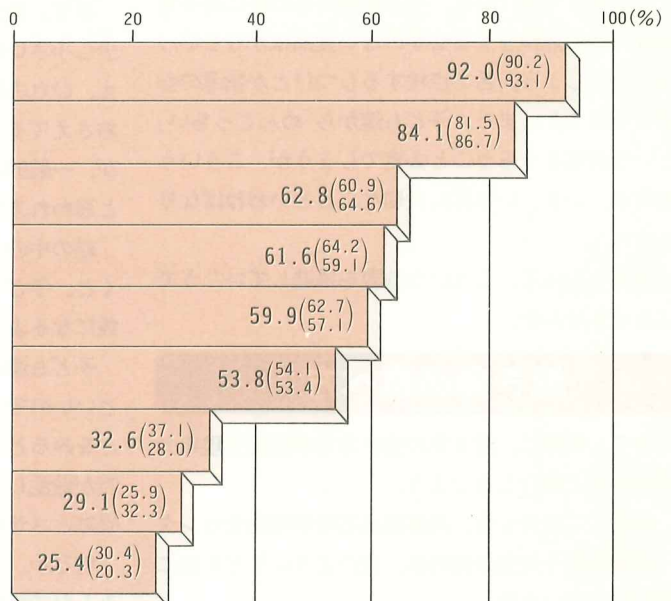
大日本水産会がまとめた第4回学校給食調査（平成元年）から、小学生の魚についての意識をピックアップしてみました。子どもたちの魚に対する評価は比較的高く、9割以上が「魚は体のためによい」と答えています。また、8割以上の子どもが家庭の魚料理をおいしく食べていることもわかりました。

学校給食の面から見た課題は、給食の魚料理に対する好感度が家庭に比べてかなり見劣る点があげられます。これは家庭に比べて、学校給食で使われる水産物の素材や調理上の問題が表われたのではないかと考えられます。限られた条件の中でおいしい料理を作るのはなかなか難しいものですが、学校給食関係者の今後の活躍が期待されます。



### ■魚についての意識

- ①魚はからだのためによいと思う
- ②家で食べる魚料理はおいしい
- ③魚は骨をとるのがめんどろだ
- ④給食の魚料理はおいしい
- ⑤魚はいろいろな料理があるから好きだ
- ⑥魚料理はさっぱりしているから好きだ
- ⑦家でもっと魚を食べたい
- ⑧魚はにおいが気になる
- ⑨学校給食でもっと魚を食べたい



( )内は、上側が男子、下側が女子のスコア



# こんなに違う魚のお値段！

## データ2

農林水産省の「水産物の分類別輸入統計」によると、昨年の水産物輸入は順調な伸びを見せているようです。水産物合計の価額は対前年比113.3%。分類別の主役は何といっても生鮮・冷蔵・冷凍の魚類ですが、この伸び率は121.8%を記録しました。中でもフィレーの部分は160.3%と高率をマーク。高級グルメ指向の流れを証明する結果となっています。さらに、缶・びん詰などの水産物調整品は、なんと対前年比1201.7%！一気に12倍にも伸びています。これはキャビアなどの高級品が大量に日本に押しよせた結果とも考えられ、やはりここでも舌の肥えた日本人の高級指向がうかがえます。

## データ3

農林水産省調査の「水産物の小売価格（東京・大阪）」は、魚の種類によって2大都市の物価にかなり差が出る、という興味深い結果を伝えています。たとえば昨年度の小売価格で、カレイは東京が100g 277円に対し、大阪は368円。大阪が約90円も高いこととなります。逆にタイは東京390円対大阪281円。さすがに「明石のタイ」などと呼ばれるだけあって、関西の人々には定着した魚のようです。この他タコは東京235円対大阪174円、塩サケが東京301円対大阪356円。こうした値段の差から、交通について、地域性について、あるいは消費者の嗜好について、比較文化論を考えてみるのも一考ではないでしょうか。

### ■水産物の主な分類別輸入 (価格)単位:100万円

	1986	1987	1988	88/87(%)	
水産物合計	1,137,701	1,233,540	1,405,258	113.3	
生鮮	魚類 (フィレーを除く)	402,981	439,908	531,612	120.8
		冷凍	魚類 (フィレーのもの)	8,415	10,688
冷蔵					
甲殻類・軟体動物	527,817	565,389	602,791	106.6	
塩干水産物	79,951	92,238	79,364	86.0	
水産物調整品 (缶・びん詰を含む)	7,318	10,222	122,837	1,201.7	

「農林水産統計月報」より作成

### ■水産物の小売価格 東京VS.大阪

1988年 単位:100gあたり円

東京	VS.	大阪
418	まぐろ (東京・めばち、大阪・きわだ、切身)	330
301	塩さけ (切り身)	356
92	さば	98
251	ぶり (切り身)	270
277	かれい (まがれい)	368
390	たい (まだい)	281
131	いか (するめいか)	102
235	たこ (まだこ、ゆで)	174
59	いわし (まいわし)	48

「農林水産統計月報」より作成



## エビグラタンはどこから来る？

トレンドの読めるエビ研究書

### 『エビと食卓の現代史』(宮内泰介著)

日本人は1年間に、比較的大型のエビに換算して約100尾食べている。これは世界一の消費量で、第2位のアメリカ合衆国でさえ、日本人の半分でしかない。エビフライ、エビチャーハン、エビグラタン、チリソース煮、そして刺身等、考えてみるとあらゆるジャンルに顔を出しているエビ。

このように日本人の舌に慣れ親しんでいるエビは、どこから来るのであろうか。なぜこれほどまでに日本人はエビを食べるのか。はたまたエビの種類はどれくらいあるの？

本書は知っていそうで知らない“エビ・ワールド”を、あらゆる角度から紹介していく。読み進むにつれて、固い殻に閉ざされたエビがムキエビの如くその正体を見せはじめる。そして特筆すべきは、エビという単体を追いかけることによって、背景にある日本の経済システム、社会工学、日本の国民性などが手に取るほど平易に読み取れる点である。また、時代の流れが「差別化」に向かっているという傾向も、エビの流通事情が簡明に証明してくれるのである。

「学問なのか、ジャーナリズムなのか、道楽なのか、運動なのかわからないマージナルな研究形態がこれからは大事だと感じる」と筆者があとがきで記す通り、ひとつのモノの研究から様々なトレンドが読める不思議な一冊だ。

発行所：同文館出版株式会社  
〒101 東京都千代田区  
神田神保町1-41  
☎03-294-1801(代)



## 古人の知恵の結晶を読む。

魚貝と漁法的一大カタログ

### 『漁の図鑑』

伊勢湾・志摩半島・熊野灘の  
漁具と漁法 (海の博物館編)

古くから「御食つ国」と呼ばれ、豊かな海幸に恵まれている伊勢、志摩、熊野灘。もちろん漁具と漁法も、この地ならではの独創的かつ個性的な発明品が数多く生まれている。

本書は漁師の知恵の結晶ともいべき漁具・漁法を写真や図解を中心に紹介する。構成は春・夏・秋・冬の順で、四季折々の「漁」を解説。タイの一本釣り、カツオの一本釣り(春の漁)、海女のアワビ漁、エイの空釣り漁、タコツボ漁(夏の漁)、イワシの地曳網漁、イセエビの刺網漁、マグロ・サメの突き漁(秋の漁)、イカツケ漁、サザエ・アコヤ貝の貝突き漁、捕鯨(冬の漁)など、獲物に合わせた多種多様な漁具がカタログ調で並ぶ。たとえばイカヒキ具は桐、漆などの木を削って魚や海老の形をつくり、ヒレには鶏の羽根、目玉には貝殻やガラス玉、模造真珠などを取りつけるといった、ユニークな工夫がなされている。

古人の知恵の深さに驚かされることしきりだが、近年は化学繊維や魚群探知機の登場が高い漁獲率と著しい乱獲をもたらしている。その上、海の汚染は伊勢近海に住む漁師の深刻な悩みだ。「今後、漁業がどのような方向に行くのか予断はしがたい。しかし、海ある限り、海の民ある限り、漁は続くであろう。『漁の図鑑』の記録そのものまでも忘れ去られることのないことを祈りたい」。本書の意図を汲み取りたい。

発行所：光出版印刷株式会社  
〒515 三重県松坂市久保町1885-1  
☎0598-29-1234(代)





## おいしいイワシ料理の本を無料でプレゼント!

一番庶民的な魚といえば、やっぱりイワシ。先に行なわれた第8回「Youngにモテモテおさかな料理コンクール」の応募作品でもイワシ料理は1171点を数え、ダントツの1位でした(ちなみに2位は白身魚で477点)。

さて社団法人の全国まき網漁業協会は、この度おいしいイワシ料理ばかり18点を紹介した冊子を発行しました。タイトルはストレートに『おいしいイワシ料理』。いくつかご紹介しますと「イワシのさつま揚げ」「なすの京風ハンバーグ」「ししかばぶー」「いわしの酢豚風あんかけ」「イワシのドリア」などなど。美しい完成写真と料理の手ほどき、材料がきれいにレイアウトされて、とても読みやすい作りになっています。

また、料理の解説だけでなく、イワシの栄養に関するお話とデータ。おさかなの調理のポイント、缶マークの読み方など親切な情報を盛り込んでいます。このとってもうれしい冊子を発行者のご好意により、ご希望の方には無料でプレゼントしてくれます。送料120円だけを下記の連絡先にお送り下さい。

(社)全国まき網漁業協会

〒107 東京都港区赤坂2-5-11 赤坂山王ビル  
TEL 03-585-0498



## 魚がなぜ飛ぶのだろう? 築地で『トビウオ展』



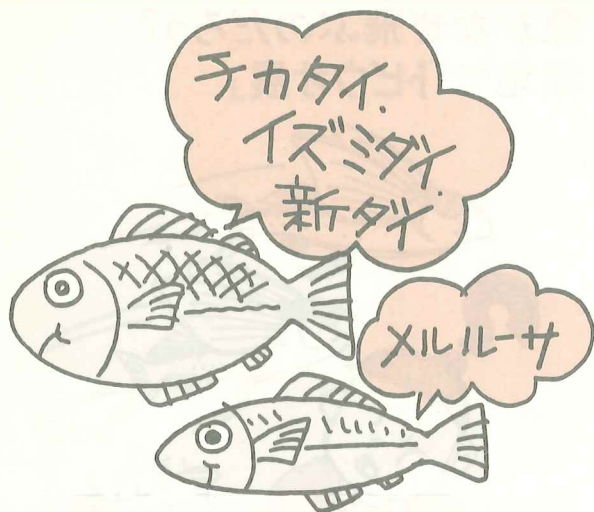
東京は築地の市場内。おさかな普及センター資料館では現在『トビウオ展』が開かれています。オトナになってしまうと、なかなか見分けがつかないと言われるトビウオ。でも、よく見ると種類や産地によって、顔や体つきの違いがわかってきます。また、トビウオは子どもの頃だけヒゲのはえる種類があって、オトナになるとなくなるそうで、ヒゲをはやした子トビウオの標本も展示されています。展示されているトビウオは約30種。パネルにはトビウオの生息地と種類について書かれたものや、トビウオの起源を系譜にして紹介してあるものなどがあって、まさに「トビウオづくし」。

おさかな普及センター資料館には、この『トビウオ展』のほか、1t水槽の中を泳ぎ回る身近な魚たち、全長1.3mのアブラボウズの標本なども展示されています。また、事務所内には魚類図鑑をはじめ、魚に関する蔵書ばかり約250点が書庫に。魚に興味のある方、特にトビウオがどんな魚か知りたい方は、足を築地へ運ぶべし。

### ●おさかな普及センター資料館

東京都中央区築地6-20-5 TEL03-542-1111  
交通:日比谷線築地駅歩7分 入館無料 10~16時  
休館:日曜・祝日・市場休業日

# おさかなQ&A



**A** タイに限らず、食用魚の名前には和名と商品名があり、いずれの場合にも名前を付けるのに特に約束事はありません。しかし、広く通用している名称を名前にするのが、一番混乱を起こさせないもの、と考えています。一般に広く使われている名称が無いときには、その種が属している魚類群の総称を基にして、名前を付けることにしています。それには大体その種の特徴、産地などを使います。

最近、外国の魚が店頭に並ぶようになり、名前が必要となってきました。それらは和名というよりも商品名としてです。私達がそれらに対して標準和名を提唱する前に、各流通ルートや輸入業者が勝手に命名するケースが多いようです。たとえば淡水魚なのにタイと呼ばれるものは、アフリカ産のティラピア(姓)ニロチカ(名)というカワスズメ科の魚のことで、タイの仲間ではありません。この魚は近年日本の各地で養殖され、味も比較的タイに似ていることから、学名のニロチカのチカにタイをつけてチカタイ、淡水のタイということでイズミダイ、その他に新ダイ、紀州ダイなどいろいろな名前で売られているようです。

回答者／北海道大学水産学部教授・尼岡邦夫

**Q** 最近タイの種類ではないのに、〇〇タイや△△タイという名称をよく見かけます。タイの名称のつけ方に約束事はあるのでしょうか。また、給食等で使用されている「メルルーサ」という魚は、どんな魚なのでしょうか。他に海外から新しく入ってきた魚も一緒に教えて下さい。

(埼玉県川越市／田口隆弘)

**A** 「メルルーサ」という聞き慣れない名前の魚は日本でいうとタラ(マダラやスケトウダラ)の仲間です。この名前はスペイン語ですが、イギリスやアメリカではヘイクという名前で呼ばれ、小骨がなくあっさりとしていることからバター焼やフライなどにして一般の家庭でよく食べられています。大きさは大きなもので1m(体重15kg)を超え、世界で13種類が知られていますが、日本に入ってくるのは主に南米のアルゼンチンや南アフリカ、ニュージーランドなどのものです。

海外からの「新顔の魚」は円高の影響もあり、この頃特に多くなっていて、たとえば寿司屋さんのネタの多くのは外国生まれのものです。魚屋さんやスーパーで普通に売られているものとしては、エビ、タコ、イカ、マグロなどの他に子持ちシシャモ、アジの干物、冷凍ニシン(北大西洋)、焼いたタイ(アフリカ産)といったものがあり、その他駅弁や仕出し弁当などの魚の切り身は多くの場合、外国産の魚が利用されています。

回答者／水産庁東北区水産研究所・稲田伊史

## 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



延命長寿ということは、人間のひとしく望むところであり、日本がその点世界一の長寿国として、海外諸国の驚異の的となり、昨今、殊更刮目を浴びていることは、まことに喜ばしいことであります。

また、この長所美点にあやかり、一層日本国民の一人として、還暦を過ぎた今日も活躍していることに、仕事冥利を感じています。

さて長命の研究に、医学的見地から一生を捧げられた方に、東北大学医学部教授兼部長の近藤正二さんがおられました。今から三十年も前に、その研究と探訪のことにつき、親しく講話を拝聴したことがあります。その先生の足跡は、今のような交通事情や国際間の交流が、自由でなかった時代において、終戦以前より戦後にわたり、三陸・沖繩等の僻地寒村まで、また海外にまで、その足跡踏査を拡げられました。日系移民の数代にわたる、寿命データなども作成された労苦の結晶実のこもった話は、今でも脳裏に

刻まれております。「魚菜摂取という、民族的伝統的食生活が、極めて貢献しており、日系一世は母国日本的食生活を継続して、長命の結果があらわれ、食生活を変えた二世以降の寿命は一世よりも短命に終わっています。この事実は、魚菜は人類にとっても、最も好ましい、生存スタイル。長寿達成のため必然であり、この食生活の普及充実こそ、全く素晴らしい使命であり、心がけるべきことであります」と結ばれた話は、心に響くものがありました。

私事ですが両親もこよなく魚を好み、九十歳近くまで元気であった事実。そして魚食普及ということで、皆さんの推薦のもとに運動を続けることのできる私は、全く感激の至り、その使命を痛感しております。

魚食が一層よく理解され、そして四面海に囲まれた日本民族が、世界の中で、長寿と食生活の改善普及という、これは平和運動の最大の目的と存じ限りない前進を続けましょう。

## 編集室から

◆特集では「冷凍と解凍のメカニズム」をテーマに、お魚をもっとおいしく食べるためのコツも伺って参りました。ぜひ試してみてください。きっと、ご満足のゆくお魚料理を召し上がって頂けると思います。

◆前回お休みしました「うちの味自慢・魚料理」今回は、青森県の名物で、とってもあったかい料理「じゃっば汁」をご紹介します。寒さが段々と厳しくなる今日このごろですが、青森の人たちが厳冬期を乗り切るため作り出した「じゃっば汁」を一度味わってみたいものです。

◆「水族館」のページでは、捕鯨の本場として有名なくじらの町・太地にありますマリナリウム（海洋水族館）を当館の学芸員である柳沢

さんに紹介していただきました。「資料の収集や展示だけでなく、豊かな自然環境を守り続けていくことも、フィールドを持つ水族館に課せられた責務なのです」と最後を結ばれた言葉には、深く感銘いたしました。これからも頑張ってください。

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



第57号 平成元年11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**

〒107 東京都港区赤坂1-9-13三会堂ビル TEL 03(585)6684