

魚

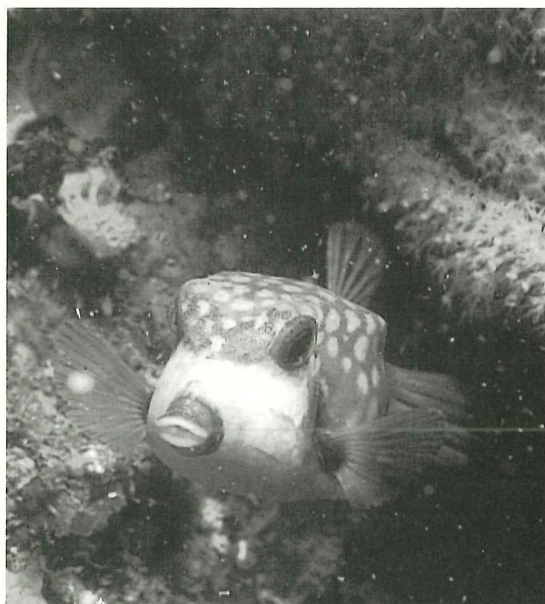
'89.1—2

NO. 52





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



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、海のフォトライブラリー『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。流氷の海からサンゴ礁と世界の海をめぐる。著書にダイビングエッセー『海底の旅』がある。

『ハコフグ』 (伊豆大島、水深20mにて)

ハコフグはハコフグ科の種類の中でもっとも普通に見られ、岩手県から四国の太平洋岸の岩場に棲んでいる。体長は25cm位にもなり、とても臆病な魚で、比較的動きも遅く、この硬い四角い箱の体甲をもっている以外には身を守る方法はないかと思われる。潜っている時に、この魚を岩の間に追い込んで捕らえたことがあった。そしていたずらでそれを持ってあがり、バケツの中で泳がせた後で海へ帰してやったが、なにげなくハコフグを触った手を口に入れると、ものすごい苦い味がした。思わず毒かと思つてうがいをしたことがあった。また、水槽で海水魚を飼っていた時、その水槽にハコフグや他の魚も入っていたのだが、気がつかないうちにハコフグが死んでおり、他の魚も死んだりフラフラしていたのを見つけて急いで出したことがあった。このことから、ハコフグは体皮に、他の魚がいやがる程度の軽い毒をもって身を守っているのかも知れない。

フグとはいっても、その肉は無毒で、焼いて食べるとうまいのである。火にのせてそのまま焼くと体甲がとれて、そのまま食べられる。しかし、このかわいい顔を見るとあまり食べる気はしない。

目次

ホットライン/今、これが新しい……………1
『ピザからおかゆ、飲茶まで、宅配ブームもヘルシーの時代!』
フリージャーナリスト 小宮 和行

サカナワールド/カニ……………7

味なバラエティ……………10

水族『訪問』館/上越市立水族博物館……………12
学芸員 中村 幸弘

ヘルシー食事学/『高血圧を予防しよう』……………13
防衛医科大学校・第一内科教授 中村治雄

データ・おいしい風景……………16

おさかなQ&A……………18

情報広場……………20

ホットライン 今、これが新しい

『ピザからおかゆ、飲茶まで、
宅配ブームもハルシーの時代!』



▲このミニカーなら交通ラッシュも平気です(テンハーツ)

取材/フリージャーナリスト 小宮和行



▲すばやく宅配場所を把握するのが重要なポイント(デリシャスランド)

日本には、昔から出前という宅配サービスがありますが、ピザの宅配サービスが始まってから、その世界は変貌をとげました。都心の若者、企業のOL・サラリーマン、家庭の主婦などの幅広いニーズに伴い、種類も増え、いまや質を競う時代になっています。現在の宅配サービスの数々をレポートし、その状況、将来の展望などを探ってみました。

★宅配ピザ業者は全国で 約60社はくだらない!!

近頃、昼となく夜となく、市街地を色彩鮮やかなスクーターが風を切って走り抜ける姿をご覧の方も多からう。それは決まって風防プラスチックを装備し、後部ボックスには宣伝を兼ねた電話番号が明記されている。

そんなスクーターの“正体”——すなわち、目下商売繁盛中のピザパイの宅配の途中なのである。気分はまさにアメリカ並みだ。業界関係者によると一説には、宅配ピザ業者数は「全国で約60社はくだらない」と推計するが、ここ1~2年で“雨後の竹の子”の勢いといえるほどの増加ぶりである。

例えば、宅配ピザの大手業者『ピザ・ステーション』の場合、昭和61年5月に東京・自由が丘に第1号店をオープンして以来、わずか2年半ほどの現在、49店舗を全国に展開している。しかも来年度は一気に35店舗の新規オープンを進め、トータル200店舗計画の直営に向けて出店戦略を練っている。

『ピザ・ステーション』を経営するユニバーサルゲーメイシステム(岡田和生社長)の開発本部商品開発販売促進担当の阿良木正次長がこう語る。

「当社の現在の49店舗中、5店舗だけがフランチャイジーで、残りは直営店です。店舗といても売上げの9割が宅配ピザであり、あくまでホームデリバリーであることが経営の基軸です。その意味でも早く全国ネットのホームデリバリー体制を確立したいと考えていまして、今年は店がメインの年と考えています」

ちなみに現在の49店舗は東京、横浜、川崎地区を中心に北は新潟、西は名古屋、神戸、福岡までに拡大している。1店当たり平均12台、トータルで600台のホンダの三輪スクーター(ジャイロマックス)を配備している。

電話一本で注文を受けた後、後部荷台にあたる保温ボックスにピザを納め入れ、“焼いて届けて30分!”がキャッチフレーズだ。焼いてから30分以内という状態がピザをおいしく食べることのできる制約条件なのだそうだ。

阿良木次長が話をさらにこう続ける。

「宅配がメインですから、出店の立地条件は必ず

▼シーフードピザが人気メニューのひとつ(ピザ・ステーション)



▶バラエティに富んだ豪華なメニュー(シルバークラッシュ)



しも駅前立地である必要はありません。むしろ、お客様の目につく場所であるにこしたことはありませんが、それよりむしろ、バイクの騒音でご近所迷惑にならないような場所を選んでいきます。他店との競争も激化していますが、やはり宅配の利便性プラスおいしさが、お客様に受け入れられていると思います」

同社の宅配ピザの売上は、昨年度で約24～25億円とのこと。200店舗達成の暁には売上高200億円をもくろんでいる。わずかに2年半で驚くべき急成長ぶりの数字だ。

さて肝心のピザの種類は25cmと36cmのものがあり、パイ生地にチーズをのせただけのものが25cmで1,000円、36cmで1,600円。ただしパイに乗せる具（トッピング）はアンチョビ、ツナ、ベーコンなど魚介、肉類のものが300円～400円、トマト、オニオン、ピーマンなど野菜類のものが200円～300円の別途代金である。

しかし『ピザ・ステーション』の場合、メイン商品はスペシャル・コンビネーションと称されるピザで、こちらは数種類の具が最初から含まれたもの。サイズはやはり25cm、36cmの2種類だが、

代金は25cmのピザで平均2,000円～2,300円、36cmのピザで3,000円～3,400円と結構な値段という印象だ。

だが、前出、阿良木次長がこう述べる。

「ピザの場合、ご家族の皆様でお召し上がりになれるので、お一人当たりの値段でみれば、決して高い値段ではないと思います。今後の展開としては、当社としては過当競争下での価格競争に走らず、あくまで味の勝負を貫きながら、その一方、お客様の健康志向にマッチした商品の差別化を進めていく考えです」

値段的には、各業者ともほぼ同程度だが、『ピザ・ステーション』の場合、宅配ピザで全国ネットを確立させ、さらにピザ以外の商品分野でのホームデリバリー進出をも戦略ターゲットとしている模様である。

★今やパーティもケータリングの時代

さてさて、これまで述べた宅配ピザに限らず、世の中、様々な形態による宅配サービス・ブームの時代にあるようだ。とくにフード・サービス分野においては、宅配ピザに始まり、ホームパーティ用メニュー、弁当、中華粥(がゆ)、飲茶メニューなどなどの宅配サービスまで出現。一般消費者を相手とした世の中の新しい市場創造の一面を物語っている。

例えば、米国で人気のパーティ用家庭料理メニューのケータリング・サービスを手掛けているのが日商岩井の関連会社エス・ピー・プラン(注)（今井周一社長）の運営する『シルバーパレット』だ。86年9月に本家ニューヨークのシルバーパレットからライセンスを得てショップ展開を開始。単にホームパーティに限らず、賓客をもてなすレセプション、店舗や会社などのオープニング、若者向けのディスコ、結婚その他の祝いのパーティなどなど、多種多様なイベント企画にに応じている。

今井周一社長が次のように語る。

「事業開始のネライは日本でも4～5年ほど前



(注)Catering Service = パーティなどに出張し、その場で調理した料理等を提供するサービス。

からパーティブームが生じ始めていましたので、その事を見込んでケータリング・サービスに進出しました。営業上の特徴は、お客様の要望されるあらゆるパーティ、階層にも対応できる体制を整えていることです。したがってコストも千差万別といえますね」

ちなみにレシピーは800種類、本家・米国シルバーパレットのレシピーを日本風にアレンジ。東京・五反田にセントラル・キッチンを設けている。現在はやはり、まだ日本国内では家庭でのパーティが浸透していないが、会社向けや各種の会合が目下の主戦場。今後、在日外国人や日本の一般家庭に向けても強力な事業アピールを推進していく計画だ。

「当社はあくまでホストサイドに立ち、パーティ内容をお仕着せのものにしないというポリシーです。したがって単に出張料理をするだけでなく、会場設営からBGM、花のセッティング、テーブル形式などの雰囲気作り、そして最後の後かたづけまで責任をもちます」

ちなみに同社のケータリング区域は東京23区全域を対象としている。費用は20人規模ぐらいのパーティでいえば、最低でも10万円以上とのことだが、「ホテルのケータリングに比べて5割以下」（今井社長）という料金が魅力要素の1つといえるに違いない。

★カロリー表示が好評のお弁当デリバリー

ところで「電話一本で即、お弁当をお届けします」を歌い文句とするのが、その名も『**お屋さん**ん』（有楽町西武直営）。丸の内、大手町のオフィス街を対象に、マーケティングに基づいたメニューを用意し、62年11月に八重洲にオープンした。1日1,000食～1,200食ほど売れ、月平均売上高は1,500～2,000万円とのことである。

「調理メニューは当日の仕込みでやっているの
で、注文があつてから作るのが原則。場所柄、会



社関係の大口客が多く、最高は1回に400食の注文があつたりしましたが、平均すれば1社で20～30食クラスが多いですね。デリバリー地域は1km圏内としていますが、メニューにカロリー表示をしているので、お客様には大変ご好評を得ております」

こう語るのは、営業広報担当の中谷稔課長だ。商品単価は500～3,000円(会議用)まで幅広いが、売れ筋は1,000円の和風弁当。有楽町西武の直営なので、材料仕入れは出入業者のものを使っている。テイクアウト用弁当も手掛けているが、メインはやはりデリバリー・サービスだ。「楽しいランチタイムが過ごせて、しかもおいしくてヘルシーなお弁当の提供」にこだわり、軽トラック2台、バイク5台で都心部を駆け巡っている。

他方、6台のバイクで弁当配達にフル回転しているのが東京・南青山に本拠を構える『**デリシャ**

◀ユニフォームからロゴタイプまでお弁当屋さんのイメージを一新しました
(お昼屋さん)

▼やはり和風のお弁当が人気です(デリシャスランド)



スランド』(ヒミココーポレーション)である。63年10月8日にオープンし、1日約300食、約25万円の当日売上げを稼いでいる。メニューは6種類——和風、洋風、中華風、ヘルシーアップ、デリシャスダイエット、ミラクルサンドだ。各々のメニューの中身は2週間ごとに代わり、宅配単価は850円。テイクアウト750円といったところ。

店の運営コンセプトは、“昔、お母さんが作ってくれたお弁当”なるもの。1日に20品以上のおかず作りに大わらわとなっている。

専務の三枝宏子さんの話はこうである。

「お弁当の特徴はレトルト類や冷凍食品を使わず、1つのお弁当に4品以上入れるおかずは、すべて手作りで。メニューはカロリー表示していますが、大体650カロリーですね。デリシャスダイエット弁当のみが400カロリー以内です。売れ筋はデリシャスパック和風弁当、人気があるのは胚芽

米使用のヘルシーアップ弁当です。お客様のターゲットは当初、働き盛りで栄養バランスが不十分になりがちの男性サラリーマンでしたが、いつの間にか女性が大半になってしまいました」

デリバリー区域は2km以内の港区、渋谷区が中心になっている。場所柄、店構えも洒落た外観のものとなっている。

★アイデアを競い合うメッシュ・サービス

最後にもう2店ほど、少々、異色な感じの宅配サービスも紹介しておこう。

1つは昨年10月オープンの『代官がゆ』(渋谷区猿楽町)。テイクアウト可能だが、基本的にはデリバリー専門のショップだ。配達区域は半径2km以内の渋谷、青山、青葉台、代官山地区である。顧客ターゲットは土地柄やはり、アパレル業界の従業者たち。

その理由を含めて三室浩店長が語る。

「要するに、感度のいい人たちに味わってもらいたいからです。事業開始の動機は、ダイエットがふさわしい現代人には“おかゆ”が必要だと考えたからです。店のコンセプトは当初、台湾のおかゆ屋のイメージでしたが、次第に高級中華志向になってきてしまった。味付けは日本人の口に合うようにアッサリとアレンジしていますが、ヘルシーさを追求するため中国の薬草を入れています」

調理担当は4名の中国人というから本格的だ。オープン1年前、三室さんは台湾、香港に行き、現地のおかゆ屋を視察。その結果、

「現地では、おかゆに色々の惣菜をつけて食べている。良いアイデアだと思い、そのスタイルを取り入れてオープンしました」と三室店長。

つまり『代官がゆ』のメニューは23種類もの中華粥が主体で、その他、焼きそば類、肉や野菜の炒めもの、ちまき、しゅうまい、焼豚、デザート類などである。メニューの種類は全部で約60種類。単価は800円からで、おかゆと惣菜のセットメニューもある。



◀ 海鮮、イクラ、エビのおかゆはヘルシー!! (代官がゆ)

▼ エビのすり身を使ったセサミトーストやクラブボールがおいしそう!! (テンハーツ)



「1日に200~300食売れますが、やはり立地が良かったと思います。常時、5台のバイクで配達していますが、アルバイトが多いので、人件費がやや高いと感じますね」(三室店長)とそれなりに悩みもあるようだ。

最後にもう1店、やはり中華料理系の飲茶の配達を始めているのが、昨年12月に赤坂、神田と相次いでショップをオープンさせたディムサム・ジャパン(千代田区)の運営する『テンハーツ』である。わが国でも数年前から静かなる“飲茶ブーム”の兆しを呈し始めているが、ご存知の種類の豊富な中国料理を1品ずつ少量で食する形式のものだ。顧客ターゲットを若い人に定めていることもあって、一見、アイスクリーム・ショップのような店構え。

横山正明常務がオープンの動機をこう述べる。

「ファースト・フードが世の中で、ブームとなっていますが、中華系は数が少ない。それに日本では高級中華料理店などで飲茶が高い。当店としては、本格的な食材を一流の調理で安い値段で若い人たちに提供しようと思ったわけです。そこで店舗スタイルも外観は欧米風、店内は完全な中華風という具合のミスマッチにあえてこだわりをもったんです」

同店の食材は香港の一流メーカーに調理を依頼

し、現地で急速冷凍して日本に運び、店内で解凍し、加熱してテーブルに運ぶ。あくまで“本格志向”を貫き、一切日本人向けの味のアレンジはしない。宅配範囲は半径1km以内。プラスチックと発泡スチロールからなる容器に工夫をこらし、ヒモを引っ張ると底にセットした硝石灰と水が化学反応して300~400度の熱が発生し、容器内の食物を温める。この容器開発も横山常務によれば、

「あくまで、お届け先で温めて、おいしく食べてもらうことが大事」という発想だ。

ちなみに値段は一例をあげれば、ちまき、肉マンジュウ各1個ずつ、エビ蒸しギョーザ4個、肉ダンゴ2個、シュウマイ(肉・エビ)3個の弁当スタイルのもので750円という手頃さ。味のほども、なかなかのものだ。

「まだ実験店レベルの段階ですが、月商目標として神田店500万円、赤坂店1,000万円を上げています。FC展開を目指し、5年後には全国で200店設立を計画しています」(前出・横山常務)とのことである。

以上、実に様々な宅配ビジネスが存在することをご理解できたと思われるが、いふなれば“メッ シュ・サービスの時代”、つまり既存サービスのスキ間を網の目のような勢いで新商売が誕生し、覇を競い合っているのだ。

サカナ ワールド

11



カニ

日本の冬の味覚の王者といえど何といてもズワイガニとタラバガニですが、今や近海モノのカニは庶民には高嶺の花です。それでも、やはり、冬の鍋物には欠かせない日本人の大好きなカニ。いったい、どんなかたちで私たちの食卓に届けられているのでしょうか。今回はカニの輸入状況を大洋漁業(株)営業本部営業第一部営業第一課・中野良照課長、長田泰史さん、日本水産(株)食品二部冷凍食品二課・前田昌秀課長にうかがいました。

★最も多く輸入されているのはズワイガニ

カニの年間輸入量は、87年で6万tを超え、ここ数年の輸入量が特に顕著に伸びている水産物のひとつです。

「普通、カニというとタラバガニとズワイガニが中心ですが、量的にはワタリガニも多いですね。大きなアイテムとしてはこの3種類と考えていいと思います。その他に、横文字のカニ、例えばアメリカのダンジネスクラブやソフトシェル（ワタリガニの脱皮直後のもの）、それからストーンクラブの爪ですとか、オーストラリアあたりからはスパナークラブやマングローブクラブなども入っていますが、それらは、ごく少量ですね」（前田さん）

「通関統計で国別に数字をみていくと、アメリカとソ連からはタラバガニとズワイガニ、カナダからズワイガニと考えていいと思います。韓国、北朝鮮、中国、台湾は、ほとんどワタリガニです。現在、メインで供給されているのは、オピリオ種

というズワイガニですね。普段、みなさんが食べているポピュラーなカニ、スーパーなどで足を斜め切りにしてトレイに盛られているカニが、オピリオ種と呼ばれるズワイガニです」（長田さん）

ズワイガニには大型のバルダイ種と小型のオピリオ種という2つの種類があります。以前はズワイガニといえばバルダイというぐらいだったアラスカのバルダイ種も、乱獲でどんどん資源が枯渇してしまって、今はオピリオ種が主体です。アラスカでは現在、バルダイの漁場はコディアック島の周辺だけに限られ、オピリオはプリピロフ諸島の近辺を漁場としています。ソ連では、ベーリング海の沿岸のオリュートル岬とナワリン岬、カムチャツカ半島の西側、サハリンの東側が主な漁場です。カナダからは、東海岸のセントローレンス川の入江で獲れるオピリオが入ってきています。

「もともと昭和30年代の後半ごろ、ベーリング海に出ていたトロール船が、カニを引っかけて網が破られたりしたんですが、その時はカニはみん



▼ 漁獲されたズワイガニ (アラスカ)



な捨てていたんです。それを40年代に入ってベーリング海のカニを持ってくるようになったのが始まりです。当時は、ブリストルのズワイガニということで、日本から船団を組んでバルダイを獲っていました。そのうち、海区別のクォータが出されるようになり、ブリストルでの操業の量が狭めら

カニの輸入状況の推移

	1984年	1985年	1986年	1987年	1988年9月末現在	
					冷凍	生きているもの及び生鮮、冷蔵
韓国	2,572	2,739	4,444	7,180	256	4,404
北朝鮮	113	228	2,041	8,814	100	9,797
中国	4,506	7,376	11,009	8,210	5,194	711
台湾	470	772	1,087	2,771	1,225	6
香港	52	58	102	93	21	2
イギリス	214	252	75	50	70	—
アイルランド	209	485	124	9	3	1
ソ連	1,819	1,333	3,155	3,748	2,081	120
カナダ	5,225	8,789	7,680	5,839	6,163	12
アメリカ	7,306	11,333	14,398	22,612	25,763	218
キューバ	124	191	5	71	19	—
チリ	30	75	91	101	44	—
オーストラリア	2	112	124	368	214	13
ニュージーランド	17	79	26	10	9	—
その他	48	65	57	148	108	11
計	22,707	33,887	44,418	60,024	41,270	15,295

(単位: トン)

(大蔵省通関統計より)

れ、船はだんだん西のほうで操業するようになり、オピリオ中心の漁に移っていきました。それでも日本側としてはバルダイのほうが大きいですし、商品価値も高いですから、船が入れなくなった分を現地のバッカーから買い付けるようになりました。昭和48~49年ぐらいから、アラスカのバルダイの輸入が始まったんですが、日本人が現地に行って、加工の指導はかなりやったようです」(中野さん)

「もともと、このへんのズワイとかタラバというのは、日本が母船を持って行って獲っていたのが、今のように現地の人が獲って現地で加工して、日本に輸出するようになったわけですね。アラスカの産業の発展ということを考えた時、日本のマーケットに恩恵を受けている部分は大きいと思います」(前田さん)

★安定した供給には資源の管理が必要

カニ籠で漁獲されたカニは、生きたまま水揚げされ、現地で加工して製品に仕上げられています。

「カニは生かしたままでないと処理できないんですよ。水揚げしたカニを脱甲して、ポイルした後、冷凍するのが一般的です。甲羅を除いて、右肩と左肩に分けた形ですね。普通は、ポイルしてから冷凍しますが、日本向けで生のまま冷凍する形態も一部あります。加工は陸上工場だけでなく、最近では洋上加工の場合も多いですね」(前田さん)

「ズワイは、昨年の場合、オープンが1月15日でした。バルダイは、すぐに船が出て行って2週間ぐらいでほしい終ってしまいました。それから船はオピリオ漁にまわるんですが、ベーリング海のほうは、まだ氷が開けませんから、実質は氷開けを待って、3月ぐらいから本格的な漁が始まる感じですね」(長田さん)

「資源的には、バルダイ種は量もかなり落ちてきて、回復するのにしばらく時間がかかるでしょう。オピリオは、ここ数年、量も非常にいいですし、アラスカの州政府が、毎年調査船を出していますが、そのデータを見る限り、今後も安定した供給が見込めると思います。タラバは当然難しいでしょう」(前田さん)

タラバガニは、キングクラブとよばれる大型のカニで、高級品のカニ缶の中身としても有名です。漁場は、オホーツク海、カムチャツカ半島、ベーリング海、アラスカ沿岸まで広がりますが、資源的には、10年くらい前に比べると、かなり減少しているようです。

「以前はコデアックでもタラバは獲れました。もうクローズになって4~5年たちます。今はベーリングで、10月にちょっと獲らせるだけです。タラバってというのは、タラが息をする場所にいるカニなんです。今、タラを獲らせませんから、カニの幼虫がタラに食べられてしまうんです。だからタラを獲らせればカニも増えてくると思うんですが」(中野さん)

「いわゆる漁獲対象になる大きさに育つまでの必要年数は、オピリオで7~8年、バルダイは12

~13年と言われます。タラバガニも7~8年です。ですから、カニの場合、資源が悪くなると回復するのに、それだけ時間がかかるわけですね」(長田さん)

★美味しいカニを求めて

北の寒海のズワイガニやタラバガニ以外にも、国内の需要に応じて、いろいろな種類のカニが輸入されています。

「ワタリガニは量はかなりありますし、ガザミと称して関東から西のほうでは昔から親しまれてきたカニですが、本来、身を食べるよりダシとして価値のあるカニですからね。最近話題のダンジネスクラブやソフトシェルなども、もの珍しさでマスコミにも取り上げていただけていますが、なかなか大きな商材に育てるのは難しいですね。量的にも、ズワイみたいなかたちでは供給できませんしね。まあ、日本人はカニが好きですから、これからも、いろいろなところから、いろいろなカニが紹介されると思いますが、メインのサプライは、やはりズワイガニでしょう」(前田さん)

「一般的に、カニというのは美味しく食べていけれど、なかなか食べられないという感じですよ。我々が持っているカニのイメージと末端の消費者の方のイメージは、かなりギャップを感じます。カニは獲れるシーズンも短いので、需給の予想が難しく、我々にとってはリスクの大きい商材ですね」(中野さん)



味

な

バカタラ

味の美学を追求し、“生き”と“粹”を売る

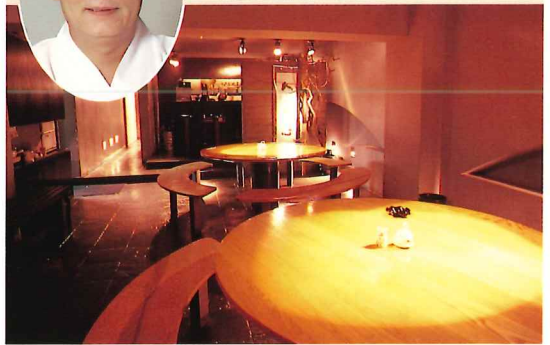
南青山に「さくら」をオープンして4年目の桜井さんは元ヘアデザイナーという変り種。そのせいか、店のインテリアもトレンドがさりげなくとり入れられて、センス抜群。「モダンと伝統を表現したい」という桜井さんは、「料理はあまり手をかけず、新鮮な素材を生かしたものを」とポリシーを貫き、“生き”と“粹”にこだわりつけています。今回は、桜井さんの片腕である板長の坪谷さんに懷石料理の神髄についてうかがい、得意な魚料理を披露していただきました。



☎(03)409-8683

『さくら』

◀板長 坪谷 豊さん



サケ料理も時には変化をつけて
秋ザケのようろうまんじゅう



お吸い物感覚で淡泊な味わいが楽しめるこの料理は、和食通にはおすすめの一品です。まず、長芋を蒸して裏ごししたものと、白玉粉を水でねったものとあえますが、おいしく作るには水の分量が決め手となります。これは後でサケを包む皮に

なるので、耳たぶより少し固い程度が理想です。

秋ザケは皮を取り、銀杏としめじを中に入れてくるみ、先程の皮で全体を包んで7～8分蒸します。塩、酒、みりん、薄口しょうゆを合わせて煮立てたら銀あんを作り、ゆずを上にはらします。



食卓のメニューに加えたい一品
生ゆばのつみれ焼き



ゆばといえば、懐石料理の名脇役。生ゆばでイワシのミンチを巻いて作るつみれ焼きは、気軽に食べられて、「さくら」でも大好評。イワシのミンチは、つなぎに卵、塩、砂糖、味噌、かたくり粉を入れ、さらに刻んだねぎと大葉を入れてよく

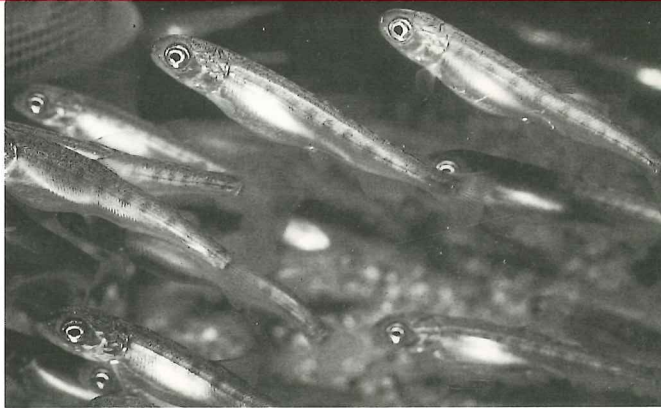
まぜます。すだれに生ゆばを乗せ、かたくり粉をまぶしたら、そこにミンチを乗せて巻き寿司のように巻いていきます。これを八分ほど蒸してから冷まします。最後に焼き目をつけながらたれをかけます。これを数回繰り返します。

心浮き立つ色彩の二皿を
夕チウオの菊真蒸揚げ



色鮮やかで、食べるのが惜しくなるような料理です。夕チウオは軽く骨切りをし、包丁で叩きます。叩いた身に、湯がいた菊の花をよくしぼって合わせ、魚の皮の方に焼きのりをはって巻いていきます。抹茶を水でといた中に、小麦粉と卵を入

れてよくときます。夕チウオを巻いたものを、これにつけて、150℃～160℃の温度で揚げましょう。中まですっかり火が通るように、揚げる温度に気をつけてください。抹茶の淡い緑が、食卓を彩ること請け合いです。



『ロマンの魚・サケ』

生まれ、育った川を忘れないというサケは、野生の壮大なロマンを見せてくれる。新潟はサケ文化圏の南端であって、この上越にも冬が近づくとサケの遡ってくる川がある。

昭和55年に水族館が新しくオープンしてから、身近な地元の魚としてサケの展示をしてきた。しかし、すぐにうまく飼育できたわけではない。原因がよく分らずに死ぬことが多く、4月の放流時に分けてもらった稚魚が、夏までには水槽から姿を消してしまうことさえあった。毎年、毎年、若い飼育係には次から次へと、思いつくままに指示していった。それでも一向にうまくゆかない。結局、自分自身で飼ってみるしかないということになった。

ちょうどその頃、「サケの帰ってくる川、サケの育つ川が生きていない」そんな大意の文を読んだ。その時「卵から飼ってみよう」と思った。卵からの展示は初めてだった。水温は合っているだろうか、照明は卵の発生に影響を及ぼさないだろうか。そんな杞憂も、卵膜の中に眼ができ、それがクルクルと動くようになり、そして孵化とすすんで消し飛んだ。孵化した仔魚は可愛い。けれど大きな卵黄をかかえて泳げない姿は、魚らしくなくて不細工でさえある。

1ヵ月が経って、エサを入れてみると、まだ卵黄の脹らみもあるのに、もう飛びつく奴がいる。給餌開始。初めは配合飼料しか食べないのかと思ったが、何のことはない、アカムシもイトミミズも魚肉のミンチも、何にでも飛びつく。

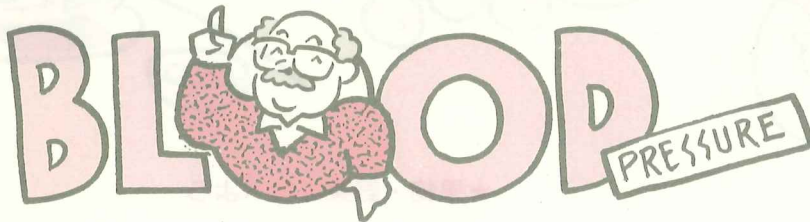
4月になると、サケの稚魚の放流に歓声をあげた子供たちの顔が新聞に載って、春の恒例の行事を告げる。真水から塩水へ、川の中のサケの子は、一体どんな思いで海へ向かうのであろうか。水族館では、海水のバルブをちょっとひねるだけだが…。銀化を終えてキラキラと光るサケの子たちは、そんなことには無頓着にエサを頬張っている。

それにしてもよく食べる。エサをやれば、一日中でも食べている。おなかがイソップ童話のカエルのようになっても、まだ口の中にエサを詰め込む。そうだ、もしかしたら——うまくいかなかったのはエサの与え過ぎだったのではないかとひらめいた。病気に負けない体をと、「さあ食べろ、さあ食べろ」とばかりに給餌していたからだ。エサの過剰が、水槽や濾過槽を汚して、雑菌の増殖を招いたとみている。頭の中で組み立て、若い飼育係に指示していたことと、全く逆の方法でうまくいくとは、何とも皮肉な結論になってしまった。まあしかし、結果オーライである。生き物の飼育にはこんなことだって、ままたあることだ。生き物を飼うというのは、理論や装置がしっかりしているからといって、すぐにうまくいくというものでもないのだ。

それにしても、春にはネコヤナギが芽を吹き、夏にはアシがそよぎ、秋にはアカトンボが飛び交い、冬には渡り鳥が羽を休める。そんな光景の一つとして、生み・生まれ・育つサケを見ることは、難しいことになってしまった。生命を育むことのできる、生きていく川が減ってしまったのだ。

高血圧 〈減塩対策〉

『高血圧を予防しよう』



血圧とは、血管の内側から外へ向かって押しだされる圧力のことです。普通私達はこの血圧を、心臓が収縮して血液をたくさん送り出した時(収縮期血圧、最高血圧、最大血圧)と、心臓が拡張して血液をためこんでいる時(拡張期血圧、最低血圧、最小血圧)とに分けています。私達の体にとって必要な酸素、その他の養分を体のすみずみにまで送るためには、ある程度の血圧が必要です。最大血圧が70mmHgを割ると意識を始めいろいろな機能が低下しますのでショック状態というわけです。

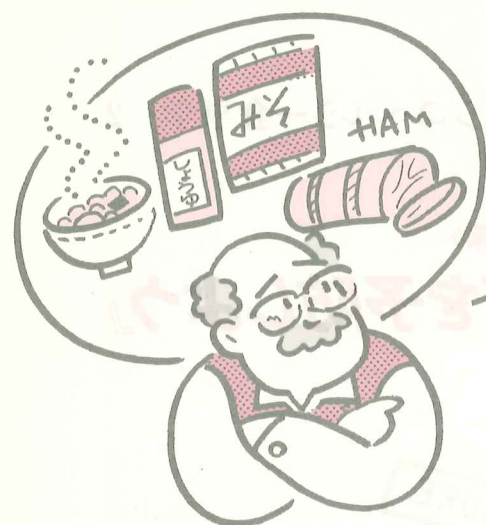
逆に血圧が上昇してきて、最大が140mmHgを、最小が90mmHgを超えると成人では高血圧といわれています。特に最大血圧が160mmHgを超えたり最小血圧が95mmHgを超えると狭い意味での高血圧と呼び、何らかの対策が必要となります。

この血圧の状態が長く続いていると、まず脳の血管が弱い部分で破裂をし、脳出血になります。次いで、次第に血管が硬くなり、内腔がせまくなって血栓を伴ったりもして、狭心症、心筋梗塞、脳梗塞、あるいは脱疽へと発展していくのです。

また、心臓そのものは大きくなり、いわゆる心肥大といわれる状態にもなります。さらに腎臓も悪くなり、尿に蛋白や赤血球が出てきたり、尿がうまく出なくなり腎不全という状態にも移行します。

現在、これらの病気で倒れる人がきわめて多く、心臓病と脳血管の病気をたすと死因のトップになるのです。

このように多くの重大な病気のもとになる高血圧を予防・治療することは、大変重要な意義のあることでもあるのです。そのためには毎日私達が食べている食事の中で、次のようなポイントに気をつけてほしいと思います。



★減塩のコツ

私達が塩分の多いものを食べると、喉がかわいて水を飲むように、血液の中に塩分が余計に入ってきますと、それを薄めるべく水分が入り込み、結果として血液の量が増えてきます。

さらに、血管の壁へ塩分が入ってきますと、僅かな刺激で血管壁が収縮しやすくなります。つまり血液量が増すとともに、壁の収縮が強くなりますので、血圧が上昇しやすくなるわけです。

それには、次のような注意を守って下さい。まずテーブルに食卓塩を置かぬことです。できるだけ調理に使う「しょうゆ」「みそ」なども減らして下さい。また塩漬けの食品がいろいろありますが、お新香・ハムなどの加工食品などもできるだけ少なめにしてください。

1日の目標は、6～7gがよいといわれます。私達が1日に平均その倍位を摂っていることからすると、今の1/2位を目安にして摂っていただければよいことになります。

おつゆなどを飲む時にも全部飲み込んでしまうのでは塩が入ります。例えばラーメン1杯に5g近い塩が入っているともいわれているので、おつゆの一部は残すようにした方が無難でしょう。



★果物・野菜を食べよう

果物や野菜には次のような2つのメリットがあります。

1つは、それ自体にカリウムという成分があります。これを私達が摂りますと、体の中にある塩分(ナトリウム)などが尿へ排出されていきます。

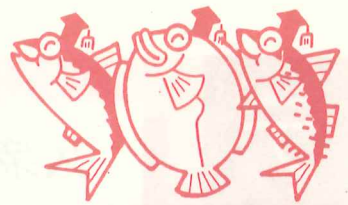
つまり、ナトリウムの体の中での量を減らしてくれますから、それだけ助かります。

他のメリットは、繊維をもっていることです。繊維は私達が食べても胃腸で消化も吸収も受けません。そのまま便として素通りしてしまうのです。この際、塩分の吸収をおくらせるともいわれています。

★植物油、魚を食べよう

植物油の中にあるリノール酸、魚のもっているエイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)などが、体の中に入ってきてから、血小板や血管壁の中で、血管壁を拡張するように働いてくれるプロスタグランジンという一種のホルモンのようなものが作られます。

これが適度にできることによって、血液も少し



固まりにくくなりますので、当然血栓症の予防にもなるわけです。

例えば、EPAですと、1日3g近い量が望ましいといわれていますので、例えばイワシですと、ほぼ3匹位の量になるかと思えます。

ただ、これらの脂肪は火を加えると、こわれやすいので、あまり高い温度に加熱することなく、保存する場合でも、なるべく暗い冷たい場所に蓄えるとかの注意も必要ですし、できれば新鮮なものが最もよいわけです。

ビタミンEなど酸化を防止するものも一緒に摂ることがよいかも知れません。

★タンパク質を摂ろう

肉、魚、豆類など、タンパク質を摂るようにも心がけてほしいものです。

タンパク質を摂ると体の中で塩分を排泄するよう働いてくれています。

できるだけ偏った種類のものでなく、いろいろの種類からタンパク質を摂ることをおすすめします。

★おわりに

すでに血圧を下げる薬を服用している人でも、やはりここで挙げた減塩などを守るべきです。その上で降圧剤の量を加減していただくことが大切です、多くの場合、薬の量を減らすことも可能となります。

あとは体に無理をさせず、十分な睡眠をとり、規則正しい生活をするように心がけてください。また適度の運動も降圧につながります。散歩など、あまり寒くない時に実行してください。

食塩相当量の多い食品 (g/100g)

コンソメ、乾燥	58.4	イカナゴ煮干し	11.2	タラコ(焼き)	7.6	大根奈良漬	5.8
こんぶ茶	53.3	豆みそ	10.9	ハゼつくだ煮	7.6	ソース(中濃)	5.8
風味調味料	38.1	塩サンマ	10.9	干しアワビ	7.6	ソース(濃厚)	5.8
湯通し塩蔵わかめ(塩蔵)	33.0	麦みそ	10.7	干しアミ	7.6	手延そうめん・手延ひやむぎ(乾)	5.6
乾燥みそ	23.9	塩ホッケ(塩蔵)	10.4	大根福神漬	7.6	スナックめん(油揚げ乾燥味つけめん)	5.6
カニかん漬	23.4	このわた	10.4	ながこんぶ、素干し	7.6	塩マス	5.6
すき身タラ	21.6	乾燥わかめ(板わかめ)	10.4	みつしこんぶ、素干し	7.6	クジラ赤肉(塩蔵)	5.6
梅干し	20.6	コーンクリーム粉末スープ	10.4	刻みこんぶ	7.6	味つけのり	5.6
もずく生(塩蔵)	20.3	ハマグリつくだ煮	10.2	イナゴつくだ煮	7.4	九干し(マイワシ)	5.3
うるか	17.5	ホヤ・ハマグリ塩辛	10.2	なすしば漬	7.4	きくらげ味つけ缶詰	5.3
かずのこ(塩蔵)	17.5	山ごぼうみそ漬	10.2	あらめ素干し	7.4	ハマグリ味つけ缶詰	5.3
梅漬	16.8	ひとえぐさつくだ煮	10.2	ほぞめこんぶ、素干し	7.4	練りわさび	5.3
しょうゆ(うす口)	16.3	ハヤシルウ	10.2	カツオ削り筋つくだ煮	7.1	カツオ角煮	5.1
アミ塩辛	15.7	カレールウ	10.2	大根たくあん漬	7.1	塩タラ	5.1
乾燥わかめ(素干し)	15.5	すじこ	9.7	まこんぶ、素干し	7.1	ワカサギつくだ煮	5.1
塩くらげ	15.2	アミつくだ煮	9.1	辛子(練り)	7.1	アワビ塩辛	5.1
カツオ塩辛	15.0	粒ウニ	9.1	あおさ素干し	6.9	白うり奈良漬	5.1
塩こんぶ	15.0	しいたけつくだ煮	9.1	りしりこんぶ、素干し	6.9	からし漬	5.1
しょうゆ(濃い口)	15.0	五斗納豆	8.9	タラコ(生)	6.6	えのきたけ味つけ缶詰	5.1
しょうゆ(たまり)	15.0	干しエビ(煮干しサクラエビ)	8.9	アサリつくだ煮	6.6	干しキビナゴ	5.1
しょうゆ(しろ)	15.0	ソース(ウスター)	8.6	即席中華めん(油揚げ乾燥味つけめん)	6.4	ワカサギあめ煮	4.8
めふん	14.5	めんつゆ	8.6	新巻さずめ(焼き)	6.4	塩サバ(塩蔵)	4.6
寺納豆	14.2	ウマツラハギ味つけ開き干し	8.4	米みそ(甘みそ)	6.1	ハゼ甘露煮	4.6
ザーサイ	13.7	塩ザケ	8.1	イカナゴつくだ煮	6.1	イカナゴあめ煮	4.6
米みそ(赤色辛みそ)	13.0	エビこうじ漬	8.1	塩イワシ	6.1	切りイカあめ煮	4.6
米みそ(淡色辛みそ)	12.4	めかぶわかめ、素干し	8.1	九干し(ウルメイワシ)	6.1	カニ子漬	4.6
梅しお	12.4	サケくん製(冷くん)	7.9	サケくん製(温くん)	6.1	ホテルイカつくだ煮	4.6
こんぶつくだ煮	12.4	裂きイカ	7.9	ニンくん製	6.1	削りこんぶ	4.6
しょうゆ(さいしこみ)	12.4	塩蔵しなちく	7.9	金山寺みそ	5.8	ジンジャー(練り)	4.6
イワシしらす干し	11.9	かこめこんぶ、素干し	7.9	カジカ・エビつくだ煮	4.6	目刺し(焼き)	4.3
練りウニ	11.9	ガーリック(ペースト)	7.9	新巻サケ(生)	5.8	みりん干し(カタクテイワシ)	4.3
大根みそ漬	11.9	スナックめん(加熱乾燥めん)	7.6	貝柱(煮干し)	5.8	フナ甘露煮	4.3
イカ塩辛	11.4	ひしおみそ	7.6	クジラうねず(すのこ)	5.8		

(四訂日本食品標準成分表より)

デ

ー

タ



お



い



い

風



大衆魚の大衆離れは、 どうしたら止められる？



SABA

福井県の自主研究グループ、「福井の「海の幸」を考える会」による「大衆魚の付加価値向上策について」のデータがまとまりました。

庶民の味として親しまれてきた魚、なかでもイワシとサバなどの大衆魚は、生産価格が安いことや流通上の問題もからみ、漁獲されたもののほとんどが魚粉や養殖魚の飼料となっているのが現状です。栄養価も高く、健康志向に適した大衆魚の付加価値を向上させ、消費拡大への可能性を探った結果、家庭への波及効果も期待できる学校給食に、その焦点があてられました。大衆魚の学校給食への利用状況や問題点などを探った報告です。

★大衆魚は、学校給食に こそふさわしい！？

大衆魚の消費拡大の焦点を学校給食にあてた理由として、①地元で多く獲れている魚を、より多く摂取し、魚に慣れ親しむ場として学校給食を利用する。②学校給食を通して養われた嗜好が成人後の食生活に大きく影響するというデータが報告されている。③栄養価の高いイワシ、サバ類の成長期における摂取は重要である、などがあげられます。

では、実際の学校給食のなかの魚食の状況はどのようになっているのでしょうか。献立表を見ると、アジは一部の地区で利用度が高く、サバは各地区を通して最も多く利用（調理法としては焼きものが多い）されていることがわかります。また大衆魚の代表であるイワシは、価格が安いにもかかわらず、学校給食にあまり利用されていないというのが現状のようです。魚の利用状況を全体としてみると、地域によって利用状況が大きく変わることがわかりました。

学校給食に求められる条件のうち、低価格で栄養価が高いということ、大衆

魚は十分に満たしているといえます。魚食は日本人の健康管理上重要であり、学校給食を通じて子供たちに慣れ親しんでもらうことは得策だといえるでしょう。

しかし、大衆魚が大量に安定して供給できるか、品質が均一であるか、調理・加工が簡単であるか、などの条件をすべて満たすためには、生産者、販売者および学校側などに設備や施設の問題があり、早々の実現は難しいようです。

したがって、現在もっとも多くの魚を利用している地域の水準にまで他の地域を引き上げることが望まれます。そのためには生産者側から教育関係者に対して、学校給食における魚の利用実態を相互に理解してもらうなどの働きかけや、子供たちの嗜好に合わせた加工法の研究。さらに各地の伝統的な調理方法の活用等を図ることなどの工夫が必要になってくるでしょう。また、県内の大衆魚の実態を栄養士や調理師たちに把握してもらうような情報の提供が、それらの利用を進めていくうえでは欠かせないものとなるでしょう。こうした状況を踏まえて、行政面も含めた関係者の学校給食に対する積極的な対応を期待したいものです。



★福井県地区別、魚種別学校給食献立表(抜粋)

〈調査期間61年、62年〉

嶺北都市部

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
アジ			アジチーズフライ	アジの塩焼							
サバ		揚サバのみそかけ				サバの塩焼	焼サバ	サバのみりんオイル焼 サバのマリネ			サバの竜田揚
イワシ			イワシのホイルまき	イワシの天ぷら		イワシのかば焼				イワシのだんご汁	
サンマ										サンマのしょうが焼	
サケ				サケの塩焼			サーモンピンク		焼魚	サーモンフライ	

嶺北山間部

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
アジ		アジのフライ									
サバ	サバの塩焼 サバの中華風煮	サバの甘露煮	塩サバ サバのしょうが焼	焼サバ				サバの中華風揚	煮魚	サバの中華風煮	
イワシ		イワシの蒲焼き風味			イワシのチーズ はさみフライ		イワシの蒲焼			丸干イワシ イワシはみさらフライ	
サンマ						サンマの塩焼					
サケ				サケずし							

嶺北海岸部

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
アジ	白身魚タルタル ソースかけ	アジフライ	アジフライタル タルソース	アジフライタル タルソース	アジフライ	アジフライタルソース 南蛮漬け	蒲焼風 竜田揚	アジフライマリネ 蒲焼風	から揚 アジのマリネ	アジフライ アジのマリネ	南蛮漬け
サバ	サバのみそ煮	焼魚 南蛮漬け	焼魚 サバのみそ煮	サバの中華風煮	サバの中華風煮 照り焼	サバの中華風煮 焼魚 おろし煮	みそ煮・焼魚 おろし煮	焼魚 おろし煮	サバのおろし煮	焼きサバ サバのおろし煮	サバのムニエル
イワシ											イワシのチーズ 抜き揚
サンマ											
サケ											

嶺南海岸部A

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
アジ											
サバ	焼きサバ サバレタリングサバ		焼きサバ			焼きサバ サバレタリングサバ		焼きサバ		カレータルタル ソース焼	
イワシ											
サンマ					サンマの 蒲焼風						
サケ						サケのフリッター	しゃげごはん				

嶺南海岸部B

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
アジ	焼魚		アジフライ				アジフライ				アジフライ
サバ		焼魚 揚魚の甘酢あんかけ	焼魚 レピコソースかけ	焼魚		揚魚の甘酢 あんかけ	焼魚		焼魚	焼魚	焼魚
イワシ		焼魚		焼魚	焼魚 イワシの唐揚						
サンマ						サンマの塩焼					
サケ	サケの唐揚				サケのムニエル						サバのタルタル ソースかけ

福井の「海の幸」を考える会

代表：安田政一(県水産試験場 TEL.0770(26)1331) 木下仁徳(県水産課) 中島輝彦(県水試)
松崎雅之(県水試) 川代雅和(県栽培センター) 岩谷芳自(県あゆ種苗)

おさかな Q & A



Q サケの場合、川で獲れたものは色も悪く味も落ちるような気がします。海で獲れるサケとの栄養的な違いとその理由を教えてください。

(新潟県糸魚川市・町田佐和子さん)

A サケは成熟が進むにつれて、体表の状態と体成分が著しく変化(表を参照)します。北洋生活期の未成熟魚は体色が銀白色に輝き銀毛と呼ばれ、肉の色は赤く、脂質の量も多いことから食味も優れています。沿岸に戻ってきた銀毛の成熟魚は、体成分は脂肪の量を除き、北洋のサケとほぼ同じで、おいしさも変わりません。しかし、産卵のために川に入ったサケは、体表に赤色や黄色の婚姻色が縞模様となって現れ、ブナの木肌に似ていることからブナ毛と呼ばれるようになります。

また、川に入ったサケは餌を食べなくなり、北洋生活中に蓄えた脂質を運動エネルギー源とし、雌の場合には卵巣の発達のためにも使いますので、肉の脂質は極端に減少します。

さらに、肉の赤い色素のアスタキサンチンも皮へ移行して婚姻色になってしまうので(雌では卵巣にも移行)、肉の色は赤さも薄れ白味を帯びてきます。

おいしいサケとは、肉のアスタキサンチンの量が0.4mg/100g以上で肉色が赤いこと、また、脂質の量が2g/100g以上で脂がのっていることの2つの条件を満たすことが決め手となります。

川のサケではアスタキサンチンの量と脂質の量が、おいしさの基準以下となって、肉色も白く、脂のりも少なくなるほか、水分は逆に増えて肉が軟らかくなるなど、口ざわりの点でも劣るようになり味が落ちてきます。

タンパク質の栄養価は、タンパク質を構成しているアミノ酸の種類と量から求めたアミノ酸価と消化率によって決まりますが、アミノ酸価は北洋サケが100、川のサケは98、消化率では北洋サケ90%、川のサケ88%とほとんど差がなく、川のサケでも良質なタンパク質といえます。

また、川のサケの脂質中には血栓を防ぎ、血中のコレステロールを少なくして動脈硬化を予防するEPA(エイコサペンタエン酸)もバランスよく含まれているほか、肉にはビタミン、ミネラルなども豊富です。

川のサケの成分は、ヒラメやタラなどの白身の魚とよく似ており、したがって、川のサケは低脂肪、低カロリーのヘルシーなダイエット食品といえます。

サケの成分変化の例(肉100g当り)

		エネルギー Kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	アスタキサンチン mg
北洋のサケ (銀毛)	雄	163	71.5	20.2	8.3	0.5
	雌	165	71.7	19.9	8.6	0.5
沿岸来遊のサケ (銀毛)	雄	109	74.1	19.9	2.6	0.5
	雌	100	75.3	19.0	2.1	0.6
河川のサケ (ブナ毛)	雄	85	78.0	17.1	1.4	0.1
	雌	83	79.0	16.2	1.6	0.1
ヒラメ		92	78.0	19.1	1.2	—
タラ		70	82.7	15.1	0.4	—

(四訂 日本食品標準成分表)

(回答者/北海道大学水産学部教授 羽田野六男)



A 海の中には、泳ぎ続けていないと死んでしまう魚がいます。その死ぬ原因は、呼吸ができなくなるからです。

人間は、肺の中に空気を出し入れして呼吸していますが、魚はエラで呼吸しています。つまり、水の中に溶け込んでいる酸素をエラから血液の中に取り込み、逆に血液の中の二酸化炭素をエラを通して水中へ放出しているのです。このように呼吸するためには、エラの間が水が通らなければなりません。

たいていの魚は、口とエラブタを開けたり閉じたりして、エラの間を水を通して呼吸しています。金魚が口をパクパクさせて、水面近くを泳いでいるのを見たことがあると思いますが、あれは金魚が呼吸をしているところなのです。

ところで、魚が水の中を速いスピードで泳いでいる時は、口を少し開けるだけで、水が口から入ってきてエラの間を通っていきます。口とエラブタをむりやりパクパクさせて水を送らなくても呼吸ができるというわけです。水族館で、イワシ、ブリ、サバなどが泳いでいるのを見てみると、エラブタはほとんど動かさなくて、口を少し開けるだけで泳いでいるのがよく分かります。これで呼吸ができています。逆にこんな魚たちは、エラブタをパクパクさせるのが苦手なのです。だから、昼も夜もなく一日中泳いでいます。

なかでも、広い外海をすごいスピードでいつも泳

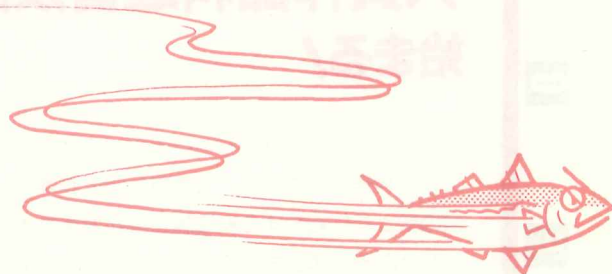
Q 海の中には、ある程度のスピードで泳いでいないと、死んでしまう魚がいると聞きましたが、それはどんな種類の魚で、どのような理由によるものなのでしょうか。

また、これらの魚は「生き造り」で食べることはできないのでしょうか。

(東京都北区・秋山修二さん)

ぎ回っているマグロの間は、エラブタを開けたり閉じたりさせて呼吸することがほとんどできません。そのため、泳ぐのをやめると、呼吸ができなくなって死んでしまうというわけです。マグロだけでなく、カツオや外洋の表層を泳ぎ回っているサメの間も、泳ぐのをやめると死んでしまいます。

マグロやカツオは、狭い場所に入ると、スピードを出して泳ぐことができないので、飼育するのがとても難しい魚です。私たちの水族館でこれらの魚を飼育する時は、直径10mもある大きな水槽に収容します。それでも、ほとんどの個体は短期間のうちに死んでしまいます。ましてや、料亭の小さな水槽に飼育するというのは不可能で、生き造りにするのは難しいでしょう。



(回答者/東海大学海洋科学博物館)

学芸員 西 源二郎)

〈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。



——水産食品展示試食会——

情報広場

『おさかなフェア'88』開催!!

10月の魚食普及月間にちなみ、去る63年10月29日、東京・浜松町の都立貿易センターで「おさかなフェア'88」が開催されました。この催しは、おさかなフェア実行委員会(15団体)主催、水産庁後援で今回で3回目を迎えました。海洋水産資源開発センターの開発魚種の展示と試食会を中心に、各水産団体による展示、試食即売会などが行われました。大日本水産会「おさかな普及協議会」のコーナーも、今回は女子専門委員で構成する『イキイキおさかな会議』の企画による“おさかなでホームパーティ”のメニュー展示やレシピー配布、ゲームなどを行いコーナーを盛り上げていました。

会場は土曜日にもかかわらず、約3,500人の入場者がつめかけ、このフェアへの関心の高さがうかがえました。



▲おさかなグッズのコーナーも人気でした!!

『おさかな料理コンクール 入賞作品料理普及講習会』 始まる!

昨年の8月に開催された『You・ゆう気分のおさかな料理コンクール』で入賞したお料理を、全国の皆さんに紹介する料理講習会が始まりました。これは各地元魚食普及団体と大日本水産会の共催で、魚食メニュー開発事業の一環として昨年度に続き行われるものです。東京では去る11月27日、東京魚商業協同組合との共催により、小石川の赤堀料理学園で開かれました。当日は東京23区から約50人の主婦の方々が集まり、赤堀千恵美先生の指導のもとに、なごやかな料理実習が行われました。

3月までに全国約40カ所で開催され、2000-3000人の参加が予定されています。



『想像を超えた世界』

数年前になりますか、2月末頃札幌での会合の帰途、仕入れ先訪問のため深い雪と一面の流氷に覆われた根室まで足を延ばした時のことです。途中、釧路から10kmほど東の沿岸に昆布森という小さな漁港があり、水揚げは少ないが良質の鮭が揚がる所として知られており、寄ってみることにしました。

太平洋側のため、周囲に流氷はありませんでしたが、漁期前なので小さな荷捌き施設が雪に覆われてひっそりと眠っていました。

「ここはタテトキがよく揚がるのです」

「タテトキ？」…

(不勉強な私には初耳の言葉でした)

案内人が続けてこう説明してくれました。

『初夏の頃、この近辺の定置網に索餌回遊中の大型鮭がかかるのです。タテ網(定置網の一種)で獲れる「時知らず鮭」なのでタテトキと言います。見事に脂の乗ったその味は何と言ってもサケの王様です。しかし少数なので一般市場にはあまり出回りません』

残念無念、今はオフシーズン、7月にもう一度こなければ王者の味を味わうわけにはいかないのか…

ところが、幸運にもある仕入れ先の社長が自分用に残しておいたものを一本分けてくれたのです。みずから持ち帰ったタテトキは、早速幹部社員と分け合って賞味しました。味は、まさに“THE SAKE”

お魚には、最良の時と最良の場所があることはよく知っているつもりでした。

しかし、その二つの条件を満たした時、今までの想像を超えた世界があったのです。

古来、日本人は魚の食べ方について、さだめし最高に“違いのわかる人”達だったものと思います。これからの若者たちに、魚食の「想像を超えた世界」を少しでも味わって貰い、“違いのわかる人”を増やしていければと夢見る昨今です。

株式会社クラハシ 社長 倉橋吉敬

編集室から

◆50号から料理に関する誌面2ページをカラーに変え、掲載しております。彩りも美しいおさかな料理の数々、お楽しみいただけましたか。器と料理の盛り付けのマッチは、カラーならではのものではないでしょうか。深みあふれるホットな情報をお届けいたします。

◆すでに恒例となりました「おさかな料理コンクール」は昨年で7回目、テーマは「ゆとり」とあって全国各地から、アイデアに富んだ素晴らしい作品がたくさん寄せられました。応募者の方々のご協力に対し、あらためて厚く感謝申し上げます。応募数は過去最高の約3,700点に達し、どの料理も甲乙つけがたい作品ばかりでした。これ

を機に今年はさらに飛躍し、大幅な応募数を目標に掲げておりますので、読者のみなさまもふるってご参加下さるよう期待しております。



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52号 1989年1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1-9-13三会堂ビル 〒107 TEL 03(585)6684

