

'89.5-6



No. 54





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

表紙写真撮影と文

益田 一 (水中写真家・伊豆海洋公園ダイビングセンター所長)



ヨコシマサワラ (パラオ 水深10mで)

サワラの仲間はサワリ科の魚で日本近海から5種が知られている。写真のヨコシマサワラは南方型でサンゴ礁海域に多くみられる。よく似たカマスサワラと共に沖縄の市場には毎日でている普通種である。東京の市場に輸入されるものや、遠洋漁業の船が持ってくるものはこの両種が多い。又ハワイなどの料理店で使われるサワラも殆んどこの両種である。

いわゆるサワラという魚は日本の温帯域にすむ魚で、ヨコシマサワラなどと比べると小型だが味は良いとされている。サワラは日本では稀に漁獲される程度で数は少ない。

ヨコシマサワラはサンゴ礁域でもサンゴ礁内の水路などに多くみられる。沖縄でも那覇港沖などでよくみられるので、内湾性の魚なのかもしれない。大きなものでは2mを超えるものもある。

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：最新養殖事情

■FROM・オーバースーズ/さかなワールド…7

アカガイ

■うちの味じまん魚料理……………10

土佐料理「司」(高知県高知市)

■水・族・館……………12

京都大学白浜水族館

■市場探訪/港・市場・魚……………13

焼津さかなセンター(静岡県焼津市)

■シリーズ/子どもとお魚たち①……………14

いま、お魚カレーが学校給食で注目されている!

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

「第8回おさかな料理コンクール」
参加者募集

■おさかなQ & A……………20

■水紋……………21

特集 最新養殖事情



▲本館のすぐ脇の海面にある実験用いけす。板ばりのいかだを中央にわたし、歩いていけるようになっている

21世紀の漁業にとって養殖は最大の関心事である。沿岸漁業のみならず、遠洋の魚まで安定的に供給することは養殖を抜きにしては語れない時代になっている。こうしたなかで、日本の養殖開発、特に海水魚の養殖で常に先端を歩き、多大な貢献を続けている研究所がある。南紀白浜の近畿大学水産研究所である。今回は、この研究所をたずね、現在、海水魚の養殖はどこまで進んでいるかを、つぶさに報告する。



▲いけす用の網の洗浄機。網の目は、小さな魚用でかなり細かい。20日に一回程度、こうして洗う

日本で最初の海水魚養殖研究施設 近畿大学水産研究所

温泉や海水浴場で知られる、南紀白浜。毎年、たくさんの観光客が訪れるが、この地は魚の養殖のメッカでもある。その中心が戦後まもなくから活動を続けている近畿大学の水産研究所である。



▲近畿大学水産研究所本館。手前はヒラメの養殖場になっている

JR白浜駅から車で白浜温泉に向かっていくと、温泉街が間近に見える左側に研究所の本館がある。右手に海、眼下に養魚場をのぞむ本館は、赤レンガ造りでとんがり屋根の塔を持つ、一見教会風の、このあたりではあまり見かけない建物だ。とんがり屋根の上には風見鶏のような飾りがあり、よく見るとそれは3尾の鯛である。

この研究所長で農学博士の、原田輝雄教授に話をうかがった。

「私の持論は、まず卵を産む親をつくるということです。これが、本当の養殖なんです」

養殖といわれるものの多くは、天然の親魚を捕らえ、それから卵をとって成魚にするという手法が一般的であった。つまり、一代かぎり。今でも、そうしているところもある。

「親魚から育てれば、安定的に卵をとることができるし、品種改良もしやすくなります。優良な形質を持った子の選別や、異種間のかげ合わせ(交雑)なども可能になるわけです」

教授の言葉のとおり、他の研究施設に先がけて、産卵親魚の養成に成功した多くの事例をこの研究所は有している。ヒラメにはじまり、イシダイ、ブリ、カン

パチ、シマアジ、キス、クロマグロなど、初めて産卵親魚を育て、その卵から幼魚、成魚と育てた魚は10数種にのぼる(表1参照)。さらに、これらの魚種の多くを産業化の軌道にもっている。本格養殖の草分けというべき存在なのである。

■表1：人工^ふ孵化による種苗生産達成例

魚種	時期(昭和)	実験場
ヒラメ	40(年)	白浜
イシダイ	42	浦白
ブリ	42	浦白
カンパチ	43	浦白
シマアジ	44	浦白
キス	45	浦白
クロマグロ	47	浦白
シマアジ	48	浦白
ヒラメ	48	浦白
イシダイ	48	浦白
ブリ	48	浦白
カンパチ	50	浦白
シマアジ	51	浦白
キス	54	浦白

また、紀伊半島南側には、この研究所の分室・実験場がいくつもある。すさみ分室(西牟婁郡すさみ町床浜)、大島分室(西牟婁郡串本町大島)、浦神実験場(東牟婁郡那智勝浦町浦神)、淡水魚研究所のための新宮実験場(新宮市高田)という具合である。研究や実績の広がりとともに、施設もそれに見合った形で広がっているわけだ。

そして、白浜には、産業化を実現する、地元の漁業協同組合との協力による水産養殖科学センターがある。これは、有用な種苗生産を基礎に置くもので、近畿大学水産養殖種苗センターと白浜漁業協同組合種苗センターからなっている。漁協から、養殖に必要な海面、敷地、天然親魚などの提供を受け、双方から従業員を出向かせ、優良な種苗を生産するシステムである。この種苗は、全国一の生産規模を誇り、和歌山県内のみならず、広く西日本一帯の養殖業者に分譲される一方、近海にも放流されて、沿岸漁業資源の増殖に役立っている。

養殖についてのあらゆる研究から 種苗生産、事業化まで行なう

ここで、この研究所のおもな活動を整理してみよう。

第一は、先に触れたように養殖である。海水魚を卵から人工^ふ孵化させ、安定的に種苗生産、養成を行なう。

第二は、養殖用の新しい魚種の開発である。最近で

は、近海魚にとどまらず、遠洋魚まで手を広げていて、今年の4月には、クエの人工孵化、養成栽培について、水産学会で研究発表を行っている。

第三は、海水魚の品種改良である。これには、3つの柱があって、①選択、②交雑、③遺伝子操作に分かれる。

①は、形質の良い子を選別して育て、さらにその良い子をとるように、繰り返し何代も育てていく方法だ。マダイでは、普通3年かかる成長を2年で示すほど顕著な成果を上げている。

②は、異種間の雑種をつくる方法で、魚の類縁関係を調べるという狙いもある。海水魚の人工交雑の研究は珍しく、世界で初めて交雑種づくりに成功した魚も多い(表2参照)。なかには、雑種第2代がつけられている

■表2：交雑種の成功例

交雑の組み合わせ (雌) (雄)		最初につくった時期 昭和(年)	実験場
マ	ダ イ×ク	39	白 浜
マ	ダ イ×ヘ	42	〃
イ	シ ダ イ×ク	43	〃
○イ	シ ダ イ×イ	44	〃
○ブ	シ ダ リ×ヒ	45	〃
ブ	シ ダ リ×カ	45	〃
イ	ク シ ダ イ×メ	45	浦 神
イ	ク シ ダ イ×ヘ	45	〃
○カ	ン バ テ×ヒ	46	白 浜
カ	ヒ ラ マ サ×カ	47	〃
○マ	シ ガ キ ダ イ×チ	48	浦 神
○イ	シ ガ キ ダ イ×イ	48	〃
ヒ	ラ ソ ウ ダ×ス	51	白浜・大島

○印は雑種第2代もつくられているもの

るものもある。ちなみに、本館のとんがり屋根の飾りは、この研究を代表する交雑種キンダイと父親イシガキダイ、母親イシダイをあしらったものだった。

③は、目下注目のバイオ技術である。交雑などによる品種改良よりも早い成果が得られるため、いくつかの魚種にはきわめて有効なのである。だが、原田教授は遺伝子操作に諸手を挙げて賛成しているわけではない。

「確かにヒラメやマダイなどの遺伝子操作は、当研究所から最初に手がけています。しかし、雌が雄よりずっと大きいヒラメの雌性開発や、生殖能力を持つ例の少ない3倍体の開発などでは、効果があるでしょうが、選択や交雑で時間をかけてやっていく方法が本筋だと思います」

農業の分野では、それこそ気の遠くなるような年月をかけ品種改良をした作物が食卓にのぼっている。原



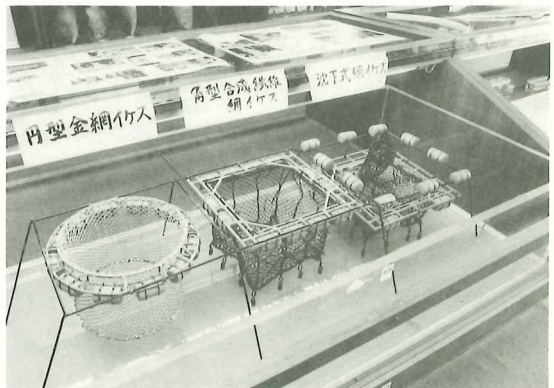
▲マダイの稚魚の水槽を見る原田教授

田教授は、緒について数10年という海水魚の品種改良についても、農作物と同じように百年、千年と時間をかけるべきだというのである。それは、魚の生態系や進化にかなった形(選択、交雑)での開発が正しい姿だと考えているのかも知れないし、この方法でもっと早い時間で成果を上げることができるという自信があるのかも知れない。いずれにせよ、多大な実績と現場からくる教授の意見には警告を含めた大きな意味がある。

親魚から育てる完全養殖を実現させた網いけす式養殖法の開発

さて、以上のような研究が成果を上げるためには、そのベースとなる研究分野がある。それが、第四の活動、養殖施設の開発である。

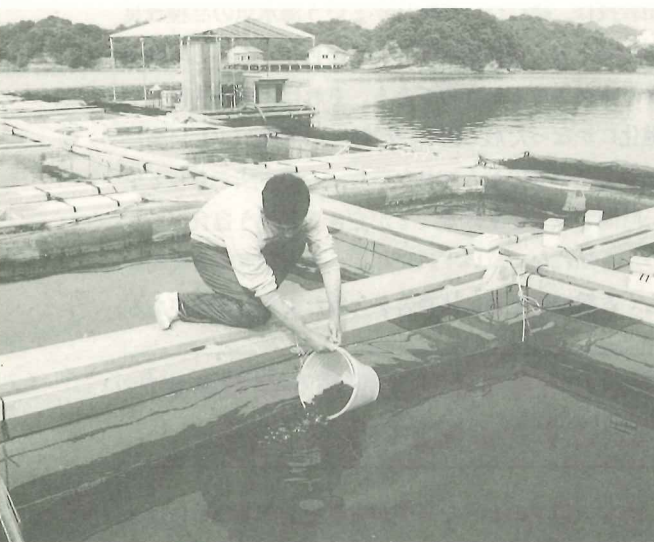
現在、海水魚の養殖ではあたり前になった、海面で



▲近大研究所が開発した網いけすの模様。養殖には欠かすことができない基礎となる用具だ

の網いけす(小割)式養殖法はこの研究所の開発による。昭和29年に、研究に着手、数年後には産業化が開始され、わが国のみならず、世界の国々へも普及するという成果をもたらした。同36年には沈下式網いけす、37年には円筒型金網いけすなどの開発も行っている。これらは、波の荒いところや、より大型の魚を養殖するためのものである。このほか、海水魚用の陸上水槽や飼育装置の研究も行なっている。

小割の網いけすは、白浜研究所や浦神実験場の波の静かな内湾に置かれ、それまで養殖されることのなかったマダイ、カンパチ、シマアジ、イシダイ、ヒラメなどの完全養殖を可能にする道を開いたのである。



▲海面の実験用いけすにヒラメの稚魚を放つ

昭和45年には、水産庁の委託研究所として、外洋性高級魚の研究を開始。収穫量の減ってきたマグロの育成、養殖に取り組んでいる。そのため、大島分室を開設し、ここでは円筒式金網いけすが活躍することになった。このいけすは、直径40メートル、深さ10メートルという巨大なもので、マグロはなかを回遊することができる。運動量という点でも問題のないいけすなのである。

遠洋魚を養殖することは、きわめて難しいといわれる。水産庁からは、稚魚をとって養殖するように要請されたのだが、稚魚はとれるときととれないときがある。そこで、原田教授の持論である人工孵化して育て



▲大きな魚用のえさを、船で沖のいけすに運ぶ。えさは冷凍イワシを砕いたもの。対岸は白浜温泉街

る方法がここでもとられた。「最初は網のなかで飼いならすことができなかったんです。いろいろ工夫して、何とか半分くらいは育つようになりました。1年で10キロ程度までにはなりますから、そうなれば事業化のめどもつきます。一部は出荷できるようになりました」

また、大島実験場のいけすには驚くべきことに孵化から15年を経た、200キロに成長したクロマグロがいるという。

「昭和57年までは産卵していたのですが、産卵しなくなってからは、研究も中断しています。もっと若いマグロを入れて、研究を再開しようと思っています」

原田教授は、15年もいけすでマグロを育てることができたのだから、遠洋魚のいけす養殖にも大きな自信を持っている。

「確かに養殖のマグロは、肉質が柔らかいなど、若干の難点があります。それも広い円形のいけすで育てれば解消するでしょう。養殖マグロも、ほかの遠洋魚のいけす養殖も、十分可能だと考えています」

こうした苦労は、これまで研究したすべての魚ごとにあつたに違いない。いや、これからも続くに違いないのである。

日本最大の養殖研究所は 研究成果も日本一である

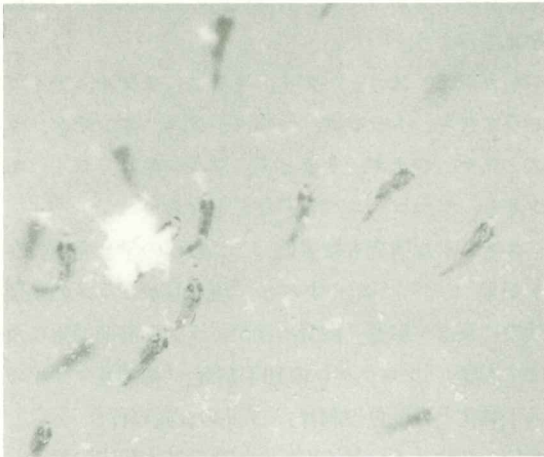
インタビューを終えてから、教授はさまざまな施設を案内してくれた。

まずは、本館である。ここには、水産科学実験室、魚病実験室、水質研究室、育種実験室、飼育室、標本

室、資料室などがある。それぞれの部屋では、近畿大学農学部水産科の学生、大学院生などを含めた研究陣が忙しく働いていた。

水質研究所では、いけすから定期的に採取した海水の汚れ具合を調べたり、どの魚にはどんな水がよいかなどを調べている。魚病実験室では、金魚くらいの大きさのマダイなど、病気の魚が一匹ずつ小さな水槽にいれられて、状態が見守られているという具合である。

標本室には、ここで孵化、養成に成功した幾種類もの魚が、孵化から稚魚、成魚とその育成過程がわかる



▲水面に浮くえさに群がる稚魚。メダカのようなが肉眼ではもっと小さく見える

ように並べられていた。もちろん、交雑に成功した魚も、キンダイ(イシダイ×イシガキダイ)、マクロダイ(マダイ×クロダイ)、マヘダイ(マダイ×ヘダイ)、ブリヒラ(ブリ×ヒラマサ)、カンヒラ(カンパチ×ヒラマサ)などが、それぞれの両親とともに並んでいた。これらの命名は原田教授の仕事かと思ったら、そうではない。

「交雑種が生まれると、新聞に出ますね。そうしたときに募集して、名前を付けさせるんです」

こう語った教授の表情は、やさしく楽しそうだった。

次は、屋外のビニールハウス温室になっている稚魚(種苗)の飼育場である。やはり、稚魚のころは一定の暖かさが必要なのだそうだ。

なかに入ると、直径2メートルほどの水槽がいくつも並んでいる。ひとつひとつに、浄化装置や海水の供給装置、なかの水を回転させる装置がついている。



▲実験中の研究員。ここでは、水質、魚病、交雑などについて、さまざまな実験、研究が行われている

「これは、マダイです」

教授にうながされ、水槽をのぞいて見ると、なかではゴマつぶのような数ミリの稚魚が、密集して泳いでいる。ひとつの水槽には万単位で稚魚がいるという。

「こちらはフグですね」

と教えられても、同じようなゴマつぶ。マダイとフグの区別など、なかなかつくものではない。別の水槽には、1センチほどに成長したヒラメがいた。こちらは、肉眼でもはっきりヒラメとわかる形をしている。しかし、底にへばりつくようにしているのではなく、流れに乗って泳いでいる。もうひとつ別に、5センチほどのヒラメもいた。底を真黒に埋めつくすように重なり合っていて、ひとがのぞくと、シュッシュッと素早く逃げる。これはもう、ちゃんとしたヒラメである。

一方では、女子学生がタモのような網を持ち、かたわらに金魚鉢のような容器を置いて、水槽の掃除をしていた。網ですくい、稚魚はゴミとよりわけて鉢へ、ある程度鉢が一杯になると、水槽に戻す作業を続けていた。また一方では、男子学生が餌のアミの塊りを砕く作業をしている。研究のほかにも、こうした日常の地道な仕事がたくさんあるのだ。

次にビニールハウスを出て、海岸へ向かう。岸壁では、いけす用の網が洗浄機にかかっている。ゆっくり網を巻きとり途中で、水のふきだす装置が網の面に沿

って左右に移動し、洗っていく仕組みである。

「こうして定期的に網を洗えば、薬剤に頼る必要などないんです。大事に使えば、ひとつの網が3年から5年はずっと使えますよ」と原田教授は語る。

今度は岸から50メートルほど沖へ伸びた、幅約2メートルのいかだの上を歩く。両側に、稚魚用の海面いけすが設けられている。

「これは、実験用のいけすですから小さいんですよ」

ゆらゆら動く板の上をバランスをとりながら歩いていくと、折りしも男子学生が、先ほど見た5センチほどのヒラメをいけすに放つところに出会った。海面に向けて傾けたポリバケツから、たくさんのヒラメが海に吸いこまれていく。教授は、そのヒラメたちが可愛いくてしょうがないという表情で、そのさまを見つめていた。

最後に、500メートルほど離れた水産養殖種苗センターへ向かう。漁協との共同事業を行っているところである。

ここには、先に見たゴマつぶ大から5センチ大の稚魚のほか、親魚もいた。40～50センチもある大きなマダイが、直径10メートルくらいの水槽のなかを、群れをなして悠々と泳いでいる。今は、マダイの産卵期だそうなので、そのため水槽には覆いがかけられ、暗くしてあった。

「ほとんど一年中、採卵が続きます。1月、2月がシマアジ、次にマダイ、それからイシダイ、イシガキダイ、ヒラマサ…、9月が少し暇になって、10月にはヒラメの採卵が始まりますからね。天然のヒラメの産卵は2月頃ですが、こちらの採卵は早いです」

こうして、養殖の積極的な事業化を促進するのに平行して、そのためのさまざまな研究を行っていること

近大水産研究所長・原田輝雄博士



は、これまで見てきたとおりである。ちなみに、これまで登場しなかった、この研究所の養殖試験中の魚種を見てみよう。

ハガツオ、スマ、ヘダイ、キチヌ、チダイ、アイゴ、ヒラスズキ、トラフグ、マハタ、アユ、ギンザケ、マスのスケ、ウナギ、テラピア、ブルーギル、コイ、キンギョ、アマゴ、ニベなどなどとなる。

ユニークな研究も数多い。ここ数年の学会発表のなかから、いくつか紹介すると、「流量がヒラメの養殖効果に及ぼす影響」「飼育水深がヒラメの養殖効果に及ぼす影響」「クロマグロの10年飼育」「韓国産マダイの人工孵化と仔稚魚の飼育」「ブリの成長に伴う“えら”面積の変化」「イシダイ用試験飼料の基本組成の検討」などがあり、「トラフグの歯の切除時期と養殖効果について」というのは、トラフグは共食いをするため、稚魚の段階で歯を抜いておくと、その心配がない。その時期はいつが最適かという研究である。

こうした研究結果は多いときで、年間10数テーマも学会に発表されている。

研究所・施設の規模といい、研究にかかるエネルギーといい、この研究所が日本の養殖の最先端に位置していることは、心からうなづけることと思われる。

■表3：水産養殖種苗センター年度別生産実績

(単位：尾数)

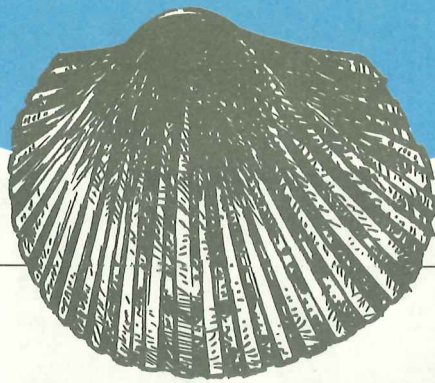
種類	58年度	59年度	60年度	61年度	62年度	63年度	備考
マダイ	2,510,000	5,103,000	6,500,000	6,073,000	6,600,000	8,842,000	20～30 ³ リ沖出し尾数
ヒラメ	182,500	285,400	517,400	492,500	367,500	416,000	30～100 ³ リ出荷尾数
イシダイ類	31,100	—	—	75,600	38,000	5,300	20～40 ³ リ沖出し尾数
シマアジ	50,700	—	11,500	10,400	49,320	159,600	30～50 ³ リ沖出し尾数
トラフグ	—	—	—	—	113,000	705,000	15～35 ³ リ沖出し尾数
ヒラマサ	—	—	—	—	24,100	90,900	30～70 ³ リ沖出し尾数

▲塔の上にある飾り。下左がイシダイ(母親)、右がイシガキダイ(父親)、上が交雑種のキングダイ

1

さかなワールド

アカガイ



貝類の中で、取引高1位を誇るアカガイ。すしだねとして珍重され、こりこりと歯ざわりの良い身もさることながら、外套膜の「ひも」がとりわけ珍味です。生食専用のこのアカガイも、今や99%が輸入もの。おかげで昔は高嶺の花だったこの貝が、一般の魚屋さんにも並ぶようになりました。今回は、アカガイの輸入状況について、築地魚市場㈱特種部特種二課・松坂和男係長、東都水産㈱特種課・山口二三彦主任、㈱日晃松戸支店・山本洋道支店長にうかがいました。

日本市場の99%を占める韓国、中国産

江戸前寿司や高級日本料理には欠かせないアカガイ。蜀山人大田南畝の『一話一言』で「蛤類の中にて尤も美なり、且つ補益於人」と讃辞されているほど、昔から日本人に好まれています。もちろん江戸前にはじまり、芭蕉の『奥の細道』で千古の名文とうたわれる、象潟の糸りの「きさがた」はアカガイの名産地でした。「象」とはアカガイの意です。

今では99%が輸入ものに頼っています。輸入先は韓国と中国で、年間約3万トン。その8割が、韓国産となっています。

アカガイは、ほとんど日本人しか食べません。火を通すと身が固くなるので生食にしか向かないのです。生で食べる習慣のない他の国では、アカガイがとれてもほとんど消費されず、日本が意図的に開発しなければ、産地は広がらないのが現状です。

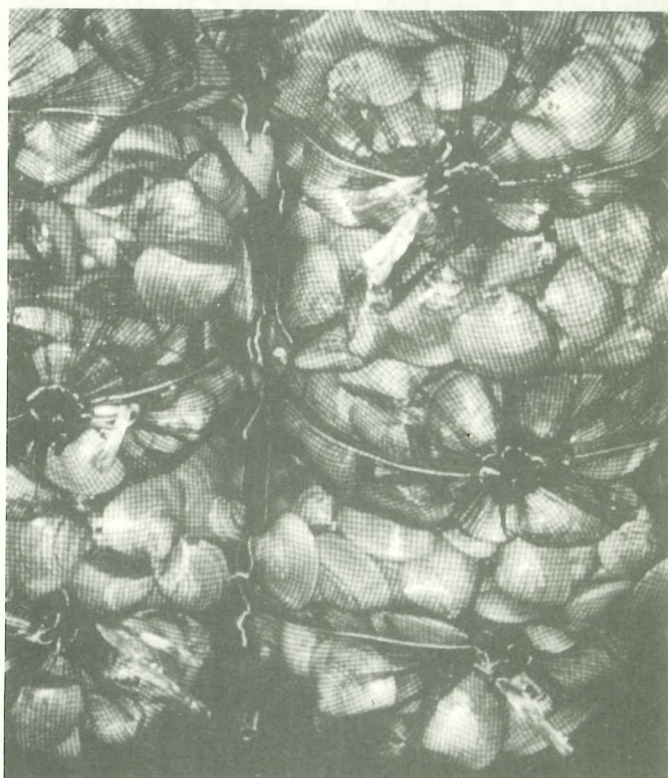
生食である以上、鮮度が命。当然のことながら、殻付(活きもの)が好まれます。

「2～3年前までは、殻付でなければアカガイではない、という風潮がありました。現在でも、約90%は殻付で取引されています」(山口さん)

しかも、貝類は変化に弱く、冷たくしすぎると弱ってしまいます。

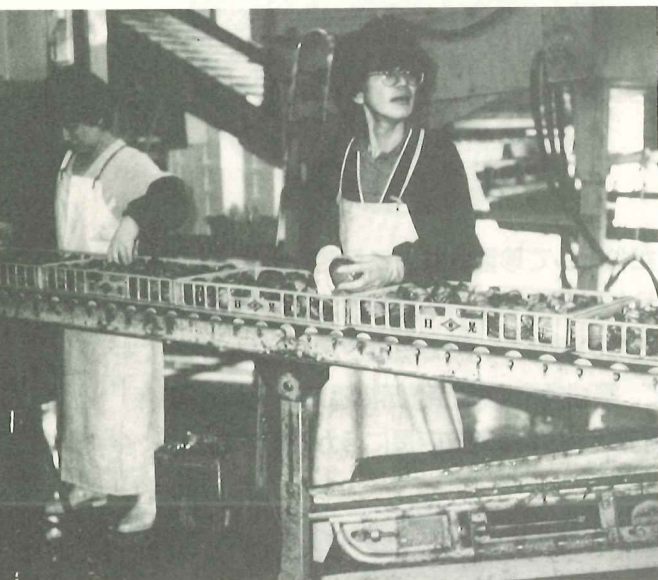
「氷温などにしたら、身がやせてしまいます。しかも、コストがかかりすぎる。当社では、輸入の際は氷詰めにして、2～3℃の温度で輸送しています」(山本さん)

運搬、流通に時間をかけられないので、遠隔地から



の輸入には不向きなアカガイ。また、保存が難しいので在庫調整が効きません。

供給量は、その日その日の水揚げ量に左右されます。価格も浜値によって不安定です。しかも、輸入の際に15～20%の損傷が出てしまいます。したがって、活きものには総じてリスクが伴いますが、小回りがきかないために、大手商社はアカガイを扱ってはいません。活きものを扱うには、専門のノウハウが必要となります。



アカガイの輸入は、大撰魚グループの㈱大撰魚と㈱日晃が48%を占めています。残り半分を丸鮮物など5～6社が扱っています。主な需要は、東京が最も多く30%。関東周辺が15%、関西が15%、九州5～6%となっています。

値段は昨年比2.5倍に

「韓国からのアカガイの輸入は、20年以上も前から行われています。約10年前からは、養殖が盛んになりました」(山口さん)

アカガイを養殖しているのは、韓国だけです。

「韓国産アカガイは、90%が養殖もの。産地は、西海岸一帯、忠武、南海、麗水、鎮海湾など、広い地域にわたっています。輸入は、釜山港から下関へ船便で。水揚げ後、2日で日本に入ってきます。養殖ものが主流になって、一年を通じて比較的安定して供給できるようになりました」(山本さん)

これに伴い、消費量も年々増加し、韓国産アカガイへの依存度も増しました。ところが、そうした傾向も昨年をピークに下降線をたどっています。

「韓国ものの浜値が、3倍近くはね上がったんですよ。オリンピック前後から。長い間同じ場所で養殖し続けたために、養分が減り、貝筋が悪くなってしまったんです。台風でもあれば、他から養分が運ばれて来るの



ですが、昨年は降水量も少なかったものですから…」(松坂さん)

韓国産に頼ってきたことや、韓国の流通事情がアカガイの暴騰に拍車をかけました。

「水揚げが少ないところに、買い手が殺到すれば当然、値は上がります。同時に漁師も値をつり上げるようになりました。また、漁師→ブローカー→卸→仲卸→日本の業者、という流通の在り方も、価格を高くする要因となっています」(山口さん)

「韓国での仲卸価格は、原産地関税込みでキロ当たり1,200～1,300円。日本の市場の実勢よりも高くなっています。日本での価格は、昨年、キロ当たり700円だったのに今や1,700円。それでも経費やロス分を考えると、逆ザヤなんです」(山本さん)

このため、韓国ものの扱い数量は落ちていますが、あくまで韓国産が8割を占めているこの現状では、ア



カガイ総体の値をつり上げるほかなく、結果、需要を落ち込ませることに変わりありません。

期待される冷凍技術の向上

韓国ものの暴騰により、中国ものの輸入が昨年11月頃から急激に伸びています。中国ものは航空便で輸入するので、コスト高になることから、これまで重視されていませんでした。しかし、その航空便コスト以上に韓国ものが高くなったこと、韓国もの偏重を見直そうという動きなどから、現在では市場の20%にのぼっています。

「中国は、輸入許可証がいらないのでいろいろな所が扱うようになりました。中国系商人も増えています。これが3月頃からの輸入量増加の要因になっているのです」(山口さん)

中国での主な産地は、大連湾、青島、渤海湾周辺。

以前は北京回りの便で輸入されていましたが、現在は大連からの直行便が飛んでいます。ただし、中国ものは天然であり、中国内の運送事情も悪いため、輸入されるのは11月～4月までの半年間。

「中国開発は、数年前から手がけています。中国では、運送手段から指導しなくてはなりません。食文化が違うので、日本人ほど鮮度保持に気をつかう習慣がなく意識改革が大変です」(山本さん)

ただし、韓国ものが来年は安定する見通しなので、中国ものがこのまま伸び続けるかどうかは、流動的です。

「韓国の一方的な売り手市場を改善しようという動きはあります。新たな産地として、北朝鮮やソ連などに目をつけている人もいます」(松坂さん)

市場安定のためには、産地拡大ばかりでなく、流通、保存技術の開発も重要です。

「韓国ものは一斗缶で、中国ものは麻袋で輸入しています。以前は、これをそのまま市場に流していました。現在は、いったんいけすに入れ、身をしめてから大・中・小と選別し、発泡スチロールにパッケージングして出荷しています。これにより4日～1週間の在庫調整が可能になりました。

また冷凍技術が向上し、冷凍ものでもそれなりの需要が出てきました。回転寿司などの外食産業では、処理に手間がかかりロスが多い殻付よりも、効率が重視されます。冷凍ものは安定していて、価格調整しやすいですから、冷凍ものの拡大も大切でしょう。いずれにしても、安定的な事業化に向けてはそれなりの設備投資と資本力が必要でしょうね」(山本さん)



うちの **味い** 魚料理

高知

高知の地名には黒潮の怒涛が響く。潮のにおいにも似た豪放磊落で荒ぶる男心。名物は数あれど、とりわけ土佐っ子の心意気が表現されているのが皿鉢料理です。今回は創業70年の歴史を持つ皿鉢料理の老舗「司」をお訪ねし、土佐ならではの味の美学をたっぷり堪能させていただきました。

土佐料理「司」



樋口店長も、もちろん「大」のつくお酒好き。お気に入りの銘柄は「土佐鶴」だそうで、中でも「千寿土佐鶴」は絶品とか。



高知市内の「司」は新京橋本店、京町店、仲店の3店舗(写真は京町店)

「皿鉢料理の魅力、それは決まりがなく、ざっくばらんに食べるころにあります。土佐っ子ちゅうのも、さっぱりしちよって豪快ですきに」

もともと京都の禅式料理だったといわれる皿鉢料理。明治のなかばに全国に広がり、なぜか高知の名物になった、とその歴史から皿鉢料理について語って下さったのは「司」本店の店長、樋口睦夫さん。「司」は京阪神に支店を持ち、東京では銀座、赤坂などに『ねぼけ』

皿鉢料理

見るも豪快な皿鉢料理。下の写真の盛りあわせは3人前相当で1万2千円也



はりまやばし



南国土佐ならではの海の珍味。上段左からまいご貝、どろめ、のれそれ。下段左からチャンバラ貝、酒盗、さえずり



として支店を出している。39歳の若さでこの老舗の本店を取り仕切るスゴ腕の持ち主が樋口さんだ。

「きつと、こっちの人間におおとるんでしょうな。食べるのにマナーとかルールとかはいらない。素材がいいから、そんなのは関係ない。好きなものを好きなだけ食べたらいいんです」

直径40～50cm、大きいもので1mの大皿に、バラエティーに富んだ新鮮な生の魚介類が盛られる。カツオのたたき、伊勢エビ、タイやアワビの刺身、サワラの卵、サバの姿寿司(季節で魚種が変わる)など、魚介類が10数種類。煮物、揚物に加え、オレンジやら水羊羹まであるのだから驚く。さすが、龍馬の郷里。奔馬とも言える自由奔放ぶりだ。

そして、皿鉢料理の味を引き立てるのが高知の地酒。酒杯が空を飛ぶ、と言われる土佐の酒宴は献酬のピッチが早い。のどを洗うように辛口の男酒がグイグイとあおられる。手酌でなく、注しつ注されつが大原則。「やっば、魚には日本酒がええね。高知は大酒呑みが多い。しかも呑む量もハンパじゃない。接待では、お客様をつぶすまで酔わせるのが土地の風習なんです。宴会ではゴロゴロと人が倒れますよ」

ともかく「土佐鶴」「司牡丹」「酔鯨」の3ブランドを中心に、100を超えるほどの地酒が土佐に存在するという。さかな天国は、酒呑み極楽でもあるのだ。

最後に樋口店長おすすめの、高知の海の珍味をご紹介。まず「のれそれ」穴子の稚魚のことで、方言では



料理長の竹村彰夫さんは皿鉢料理をこしらえ続けて25年。その早技たるや、なんと3分ほどで3人前の皿鉢料理を盛りつけてしまった

「つかみどころのない」という意味。それから「しゅうとう」。これは一般にも結構知られているがカツオの塩辛で、酒盗の字を当てる。また、水揚げした時、ドロのように見える中で目だけがキラキラ輝いているという、生チリメンジャコの「どろめ」。蒸したのを酢味噌で食べる鯨の舌の「さえずり」。刀のような「ちゃんばら貝」に、くるくる巻いちやるからそう言うんやろ、と樋口さんが説明する「まいご貝」。どれも魚介類の宝庫、南国土佐ならではのものだ。

「こりゃ、こじゃんち美味いき(大変おいしいから)、いっぺん食べてみいや」とおすすめ下さった樋口店長、いやはや本当に旨かった！御馳走さまでした。

土佐料理『司』インフォメーション

新京橋本店 ☎0888・23・1288 ㊟水曜
京町店 ☎0888・73・1300 ㊟月曜
仲店 ☎0888・73・4351 ㊟火曜
営業時間/11時～22時(ラストオーダー
21時30分)



京都大学白浜水族館

海のお花畑

学芸員
荒賀忠一



当館で人気のある展示のひとつに、“海のお花畑”水槽がある。お花畑と銘うっているが、この水槽の主役は植物ではなく、群生性のカラフルな腔腸動物たちである。

腔腸動物とは、ひと口でいえば、袋の口に触手を持った単純な体つきの動物で、イソギンチャクのように単体で生活するもの、サンゴのように多数の個虫が集まって群体をつくるもの、泳ぎまわるクラゲ、岩に固着するウミトサカなど、その形や色は著しく変化に富み、生活様式も多様である。

カラフルな海中景観といえば、誰しもまず熱帯のサンゴ礁を思いうかべるだろう。しかし、そこでの色彩の主な演出者はコーラルフィッシュ(サンゴ礁魚類)であって、サンゴではない。南の海を代表する腔腸動物、造礁サンゴにはむしろ地味な色のものが多い。

“お花畑”の名に値する美しい腔腸動物を多産するのは、熱帯の海よりも、むしろ温帯南部の浅い岩礁域なのである。

南紀田辺湾周辺は、まさにそのような海域で、黒潮の影響と複雑な海底地形があいまって、腔腸動物はもとより、極めて豊富な生物相に恵まれている。特に、湾口部の岩礁域に群生するベニウミトサカ・オオトゲトサカなどのウミトサカ類、イソバナ・ハナヤギ・アカヤギなどのヤギ類、イボヤギ・ジュウジキサンゴなどのイシサンゴ類の美しさには、目を見張らされる。

このすばらしい海中景観を館内に再現しようというのが、“お花畑”水槽の発端なのだが、事はそう簡単には運べなかった。

これらの腔腸動物の棲み場所は、水がきれいであって潮通しの良い岩礁だが、給水量には限りがあって、水の動きが少ない水槽では長生きさせにくい。プランクトン食性だから、餌のやり方も難しい。また、一般に夜行性なので、昼間つまり開館時間中には触手をちぢめておくことが多く、本来の美しさを見せてくれない。

試行錯誤の末に、槽内の海水にはエアカーテン(細かい気泡を帯状に吹き上げる)で動きを与える。餌に天然プランクトンの代用に特性の練り餌を工夫したり、市販の人工プランクトンを導入する。触手を開かせるためにはアミ汁(冷凍アミを解凍する際に出る液)で刺激する。などの手段で、ようやく良い状態の飼育・展示ができるようになった。

最近では槽内で自然繁殖するものも見られイボヤギ・トゲトサカ類・フタリビワガライシなどの幼体が順調に育っている。

各地の沿岸で環境破壊が問題にされ始めて久しい。しかし、まだ破壊の及ばない海域では、この展示の元となった素晴らしい景観も数多く存在しているのである。

“海のお花畑”水槽の美しさを通じて、できるだけ多くの人に、海の環境保全のたいせつさを知ってもらえたら、というのがこの水槽の管理に苦勞している、私たちの願いである。

京都大学白浜水族館

〒649-22 和歌山県西牟婁郡白浜町 ☎0739-42-3515

市港場市場探魚訪

焼津さかなセンター(静岡県焼津市)

サカナを買いに町の魚屋さんやスーパーに行く時代は終わった！わけではないが、ひと味違ったおサカナ・ショッピングが人気となっている。

今夜の料理のために、ちよいと車を走らせる。目さきのワザより運転技術。東名高速を東京からなら174km、目ざす焼津インターまで、2時間もかからぬドライブでライトなドライブ。



東洋一の規模と水揚げ量を誇る、遠洋漁業の根拠地、焼津。ここにお目当ての『焼津さかなセンター』がある。オープンしたのは昭和60年10月。焼津市が半分、残りを地元水産会社、金融機関、農協などが出資するという官民一体の第三セクター方式で設立された。

焼津インターをおりれば、目の前という好立地。7千700坪の敷地に建つ3千300坪の同センターには、現在84のテナントが出店している。乗用車700台、観光バス25台が駐車できる無料駐車場を備えており、昨年は約210万人の買物客で賑わったそう。水曜日が定休日だから週末は心配ない。

『新鮮・豊富・安価』をモットーに、地元の船元・魚仲買人・卸業者・魚加工業者・製茶業者を一堂に集めたというユニークな『焼津さかなセンター』、「ほとんどパンク状態の毎日です！」と嬉しい悲鳴をあげているのは、このセンターの運営にあたっている(株)焼津水産振興センター・企画経営課長の佐々木輝さん。

「当初の予想をはるかに上回る反響で、毎年約20万人

ずつ客足が増え続けています。あまりに順調すぎて、センター内、駐車場など施設の対応が追いつかない状態です」と語る佐々木課長。

この先例を見ないサクセスには、市民の3割以上が何らかの形で水産業に従事しているという水産都市・焼津の特性が貢献していることは事実だ。「全国各地から約400ほどの水産関係団体が見学に来ています。同形態の施設設立のためにですが、焼津のような町の特長はないし、市内の同業者の反対が多いためか、残念ながら実現したという話はまだ聞いておりません」(佐々木課長)

このセンターの成功は、仕掛け方の妙味にもある。水産物を他の都市や市場に輸送・販売するといった従来型の発想を捨て、サカナ・マーケティング戦略を根本から見直したことだ。

「センター内には大手企業からの出店を認めず、キータナントも持たず、あくまで地元業者の共同店舗で組織しています。第3セクター方式にもかかわらず株式会社形態を採用していますから、営業部側の顧客づくり作戦と株主の静岡鉄道・焼津観光の観光ネットワークが相乗効果となって、顧客動員が図られているわけです。もちろん数々のイベント、行事も盛りだくさん企画しています」

何と言っても人気の秘密は安価なこと。佐々木課長いわく大都市圏より2割～3割は安いそうだ。私を市場へ連れてって！そんなフレッシュな恋人たちを乗せて、焼津目指して今日も車が走っていく。





シリーズ 子どもと

いま、お魚カレーが 学校給食で注目されている

学校食事研究会 事務局長 阿部裕吉



子供のお魚嫌い

子どもの嫌いな食品群として、三つ掲げる事ができますが、これを私たちは、「子どもの嫌いな三大食品」と呼んでいます。それは、豆、魚(うお)、野菜と語呂よくならべることができます。

いずれも、いまの子ども達の健康を考える時、大切な食品で、ぜひ食べてほしい食品群なのですが、現実には嫌われていて、お母さんや、学校や幼稚園の栄養士さんの頭痛の種になっているようです。とくに魚は、嫌いな子が多く、学校給食の子ども達の嗜好調査の好きな献立のベストランクには、もちろん入っていませんし、嫌いな献立のワーストランクの下位に、焼き魚が入っているだけです。つまり、子ども達は、魚料理が出てきても、あまり見向きもしないと考えてよいのではないのでしょうか。

期待される 学校給食のフィッシュカレー

しかし、いま、そういう悲観的なデータを塗り変えるような、新しいお魚の動きが、学校給食に表われつつあるのです。

それは、フィッシュカレーがいま各地で実施され、好評を得ているというニュースなのです。カレーライスは、もともと子ども達の大好きな献立で、ここ20年は、ベストワンの座を維持してきました。最近では、ハンバーグやフライドチキンに首位の座を譲っているものの、それでも常にトップグループにランクされています。

もともとカレーライスというと、ビーフかポーク、たまにチキンで、シーフードというと、エビ、カニ、イカ程度にみられていました。しかしいま、お魚を使ったフィッシュカレーが、学校給食に受け入れられつつあるということなのです。

この一つの大きな原因は、お魚の味を引き立てるカレールーがさる大手メーカーによって開発され、昨年、学校給食用として発売されたことです。お魚を肉ブイヨンやスープストックベースのカレールーで調理してもよいとは思いますが、それではお魚がカレーに入ったときに、お魚の本当のおいしさを味わうことができません。肉のカレーは、肉にあう香辛料がバランスよく配合されていますが、今回のフィッシュ・カレールーは、お魚の味をひき立て、なおかつ子ども達が喜ぶような香辛料の配合が工夫されているのです。じつは私たち学校食事研究会も、その開発プロジェクトに参加しており、何回かの子



お魚たち 1



ども達の嗜好調査の結果つくり上げたものです。

オヒョウ、ヒラメ、タラ等の白身の魚はもちろん、カツオ、サバ、イワシ等の赤身の魚も結構おいしくカレーライスにマッチすることがわかりました。このカレールーが発売されて、各地で、それを使用したフィッシュカレーが、いま注目されているわけなのです。



いま注目されているフィッシュカレーの意味

ところで、いま、家庭でカレーライスの具の中心は、どんな割合になっているのでしょうか。一昨年、私達が全国4ヶ所の学校(小学校5年男女パネル330名)で調べたのですが図のようになりました。

図の中で、子どもを二つのグループにわけていますが、家庭のカレー派というのは家のカレーが学校のものより好きな子で、学校のカレー派は、学校のカレーが家のものより好きな子です。

結果は、なんとといっても家庭で作られるカレーは、ビーフが多く、次いでポークですが、意外にチキンよりシーフードの方が多かったです。ここでいうシーフードというのは、エビ、カニ、イカ、シーチキン等が主で、タラ、ヒラメ、オヒョウやマグロ、サケ、カツオ等のいわゆるお魚といわれるものは、見当たらないのです。つまり、いまの子ども達の家庭では、フィッシュカレーというものは、作

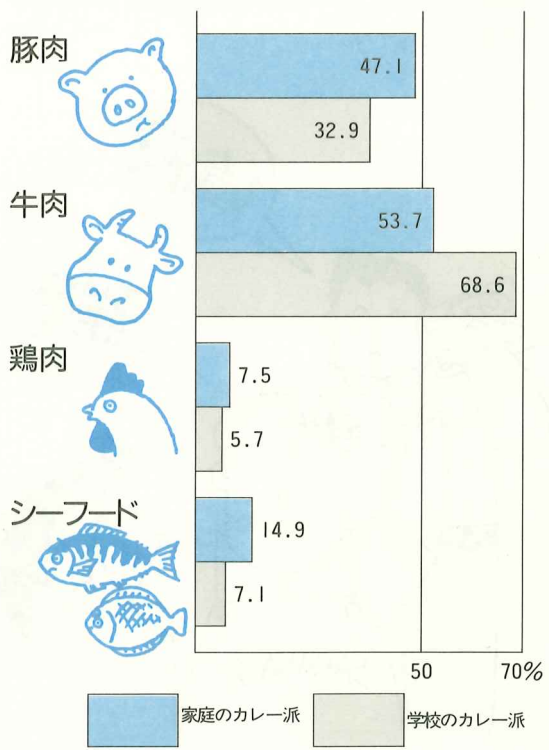
られていないのが現状といえるのです。

そして、カレーの具としてのシーフードを好きな子どもは、学校のカレー派は、家庭のカレー派の半分にしか達していないのに、ビーフはこれに反して、家庭派より学校の方が、はるかに多いのです。このデータは、何を意味するかというと、家庭で作られるシーフードカレーの方が、子ども達はおいしいといっているのではないのでしょうか。

その点からいうと、いま、学校給食にフィッシュ用のカレールーができて、学校給食サイドでもシーフードカレーの研究の緒についたことは、望ましいことと思いますし、そのフィッシュカレーが、学校から家庭へ導入されていくようになれば、こんなに喜ばしいことはないと思います。

児童の家庭のカレーの主な具材料

昭和62年全国4小学校5年男女パネル330名



データファイル

「よく食べる魚

(社)大日本水産会が実施した「おさかな教室」の参加者約6000名へのアンケート調査『おさかなと私』、ならびに『水産物を中心とした消費に関する調査——第4回学校給食調査』の集計が発表されました。日夜、キッチンで魚と格闘している女性の魚と魚料理に対する知識、育ち盛りの小学生の嗜好を示すデータの中から特に興味深いものを紹介しましょう。

●距離と値段のスーパー、鮮度では魚屋

データ1

購入場所別に人気を比較してみると、身近さという意味では、文字通り「距離」が近いスーパーや魚屋に親近感が持たれるようです。とりわけスーパーは、近くて買いやすいという点で最も重視されていることがわかります。クリーンなイメージが好まれることではデパートが群を抜いていますが、これはスーパーへの人気にも素直に反映されています。魚の活きがよく安いことでは市場とわかっていても、大方の女性心理としては身近さがなによりというのが本音のようです。

●今年はイカがトレンドか？

データ2

「よく食べる魚介類」ではイワシが定番的な強さがあります。しかし、今年発表のデータでは僅差でイカが第1位に選ばれました。詳しく地域別に分析しますと、1番人気の魚はさまざまで、東北ならサンマ、関東はアジ、近畿はサバ、中国ではサワラとなっています。イカは2～5位を上下しながらも、ならしてみると首位の座という次第。誰の目にも明らかな身の「潔白さ」がよしとされるのは、時代風潮の見事なあらわれでしょうか。当り障りのない凡庸さが求められることでは、食と時代の嗜好が一致しているようです。

●もっと魚を/が「新しい母」の願い

データ3

魚は健康に良いという意識は、子どもたちにも浸透しています。魚食への好感度は肉食には及ばないものの、おいしいと評価されています。ただ問題なのは給食より家庭で食べる魚料理に軍配が上げられている点です。学校給食での水産物の使用素材、料理には、まだまだ解決すべき課題が多いのです。また、母親の食生活革新度が高い家庭の子どもは、魚への評価が高いことが、今回のデータからわかりました。魚食に対する子どもの姿勢こそが、母親の前向きな食生活意識を映す鏡になっているようです。



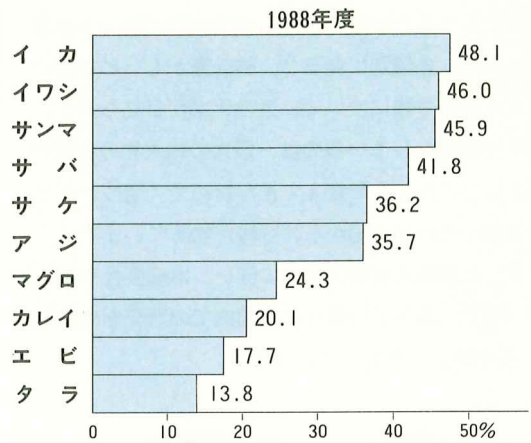
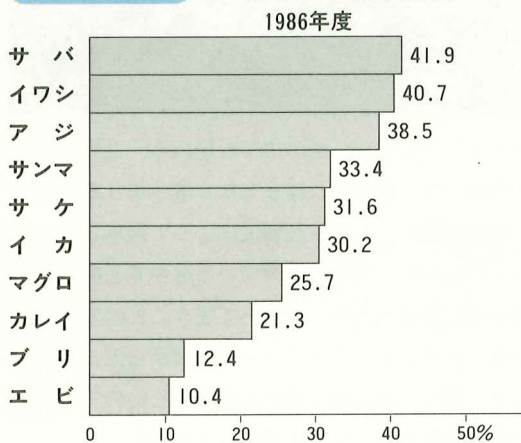
介類ナンバーワンはイカ!

データ1 魚の購入先を選ぶ理由 アンケート「おさかなと私」(1989.3月/大日本水産会)より

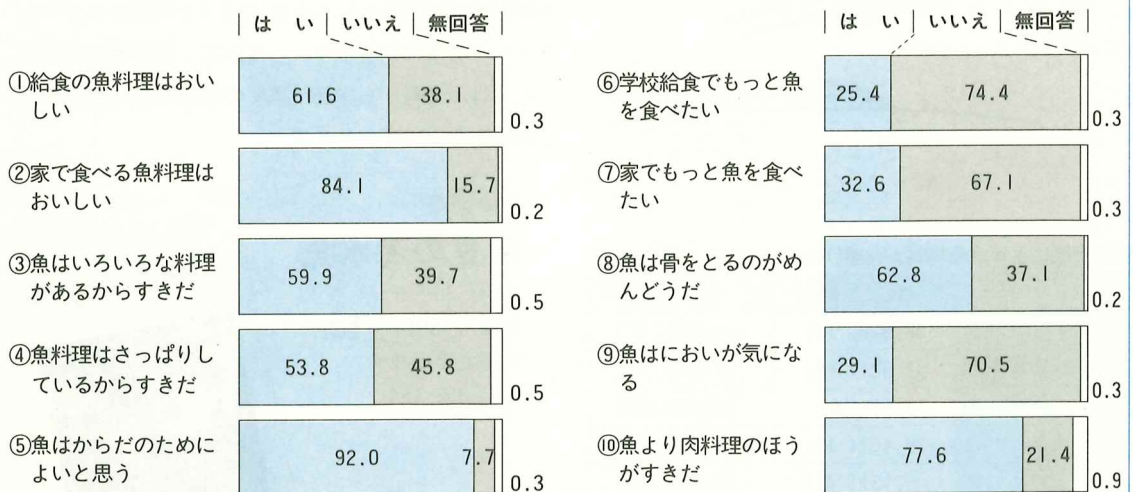
(単位: %)

	サンプル数	鮮度がいい	店がきれい	値段が安い	応対が良い	品数が多い	近い	駐車場がある
スーパー	4,267	27.6	26.3	36.2	4.4	36.4	44.1	28.6
魚屋	3,673	84.9	11.1	17.8	21.4	29.2	31.3	5.4
デパート	989	50.4	45.8	11.1	11.8	43.7	7.1	19.2
小売り市場	848	61.1	7.3	47.9	15.4	33.1	16.2	10.8
青空市場	472	57.0	1.9	56.4	8.7	17.2	11.4	10.0

データ2 よく食べる魚介類 アンケート「おさかなと私」(1989.3月/大日本水産会)より



データ3 魚についての意識 「水産物を中心とした消費に関する調査」(1989.3月/大日本水産会)より

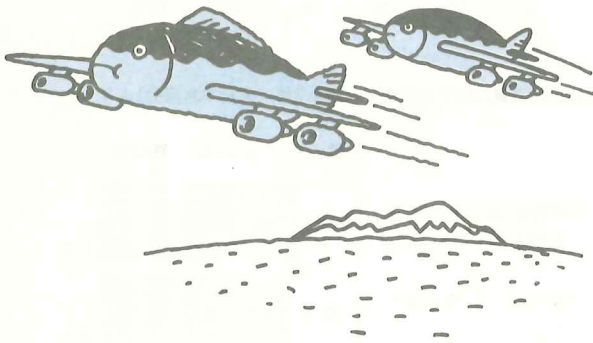


サカナは空から。 高級魚の空輸量大幅アップ!

水産庁が大蔵省の通関統計を基にまとめた推計によると、航空機による昨年の水産物輸入実績は1,450億円、対前年比17%の大きな伸びになりました。数量的には9万8,800tで、今年は間違いなく10万tの大打に達しそうな勢いです。このところのグルメ・ブームで消費者の「生」「活」志向、高級品志向が強まっているため、今後ますます空輸物は増える見込みです。

水産物輸入全体に占める空輸物の割合は、昨年時点では数量では4%、金額では10%ですが、この数字も4年前に比べると数量で53%もの大幅な増加ぶりを示しています。魚種別に見ると、輸入量が多かったマグロ・カジキ類に次いで、活ウナギが目立ちます。対前年比が減少しているのは、最大の輸入先・台湾が蒲焼きなどの加工品に変えてきたため、活ウナギでは台湾産に代わり中国からの空輸が増えています。

こうした空輸水産物の動きに伴い、水産会社や輸入商社の間で、海外での買付けや国内での販売をめぐって、「空中戦」が激化しています。



■航空機による水産物輸入実績(1988年) (単位: トン、百万円)

	数 量	金 額
総 計	98,826(13)	144,689(17)
マグロ・カジキ類	32,521(10)	28,597(12)
活 ウ ナ ギ	18,895(▲6)	25,407(▲21)
カ ニ	8,467(16)	6,798(20)
エ ビ	5,131(47)	12,853(45)
サ ケ ・ マ ス	3,970(129)	5,648(111)

※カッコ内は前年比伸び率(%) ▲はマイナス

ダイバーは読書がお好き!? 「海中図鑑伊豆の海水魚」(益田一編)

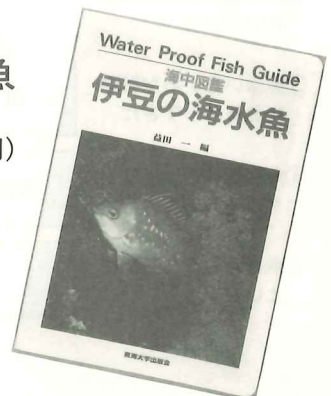


ダイビングしながら海の中でも読める、世界で初めての図鑑です。耐水紙とはまったく違うポリプロピレンに特殊印刷し、しかも超音波によって製本したという「ハイテク本」。実際に潜っている途中で名前のわからない魚に出会った時、見比べて使うことができる図鑑があったら、というダイバーの希望から生まれたものです。軽くて水に強く発色も素晴らしいので、子どもの本や地図などに広く応用できそうです。

本書では、伊豆の海に泳ぐ魚の代表種122種が美しいカラー写真で紹介されています。一般的なダイビングの範囲約15mで見られる魚は、ほとんど網羅されているダイバー必携の内容です。ちなみに、監修者の益田さんには、今号から本誌「魚」の表紙写真と解説文をご担当いただいております。

海中図鑑 伊豆の海水魚

B6判 36ページ
定価 1,500円(税別)
東海大学出版会
☎03-356-1541



YOUNGにモテモテ

「おさかな料理コンクール」参加者募集

毎年ユニークなメニューで競い合う「おさかな料理コンクール」も今年で8回目を迎えます。

この数年のヘルシー・ブームや若者のウォーターフロント志向で、シーフード料理の人气が急激に高まっています。今回は、海に、湾岸に集うYoungにモテモテ間違いなし！のおさかな料理を大募集いたします。

おさかながメインであれば、おかずでもスナックでも何でもOK。恋人同士で仲良く食べられるお洒落なメニュー也大歓迎。おいしいアイデアにスパイスを効かせて、ふるってご応募ください。

なお、全国大会で入賞した6名の方には、副賞として4泊6日のハワイ旅行をプレゼント！



▲▼写真は昨年の表彰式風景



募集要項

■応募資格

おさかな料理の好きな、アマチュアの方。
性別・年齢・国籍は問いません。

■応募内容

ヤング向けのオリジナルおさかな料理。
応募作は、おさかなをメインに使った
未発表のメニューに限ります。

■応募方法

ハガキの応募に限ります(A、Bを明記のこと)。
A. メニュー名、材料、作り方、コツなど。
B. 住所、氏名、年齢、職業、電話番号、性別、
未婚・既婚の別。

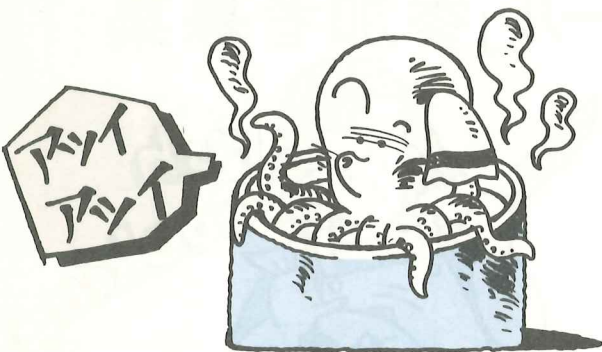
■応募締切

平成元年6月30日(金)当日消印有効

■あて先・お問い合わせ先

〒104 東京都中央区銀座2-16-7
恒産第一ビル
「おさかな室」(募集事務局)
Tel.03(543)0591

おさかなQ&A



Q 海では黒っぽかったり透きとおって見えるエビ、カニ、タコなどが、ゆでると赤くなるワケは？

また、泳いでいるカツオは体側の縞模様が見えないのに、水から揚げるとはっきりすると聞きましたか？
(東京都東大和市・飯島まさみさん)

A 生きたエビやカニは、一般に黒みをおびた青緑色をしています。これはサケやマスの肉の色素と同じカロテノイドという赤い色素が、エビやカニの殻の下にある色素胞と呼ばれる細胞の中で、タンパク質と結合しているからです。ゆでたエビやカニが赤くなるのは、熱によって色素と結合していたタンパク質の性質が変わってしまうからなのです。

ホッコクアカエビ(アマエビ)は、生きている時でも赤い色をしています。これはタンパク質と結合していないカロテノイド色素が殻の中にあるためです。タコの肉には、外見上ははっきり見える色素はありません。それで肉は白く見えます。しかし、皮膚には赤褐色、紫黒色、黄色の色素胞があり、これらの細胞の中で、それぞれの色素がタンパク質と結合しています。タコをゆでると肉まで真っ赤になるのはアルカリ性の煮汁が出てタンパク質から色素を離し、とりわけ紫黒色の色素をオモクロムという赤い色素に変えてしまうからです。ゆでダコが赤いのはこの色素のためなのです。

回答者/北海道大学水産学部教授・羽田野六男

A 魚の体の色は、色素胞にある色素の粒の色や密度によって決まります。さらに覚えておいていただきたいのは、色素胞の状態は、神経やホルモンの働きによって変化するということです。

カツオの縦縞模様(体側の水平の縞)は、もともとカツオにあるものです。元気に泳いでいる時にはごく薄いまですし、釣りあげた時もそのままですが、弱っていくにつれて濃くなり、死後にははっきりとした縦縞となります。

また、魚の体色は魚が興奮するだけでも変化します。釣針にかかったカツオは、非常に興奮して暴れますから、その刺激でアドレナリンなどの色素胞に働いて変化をおこさせるものが体内に出される結果縞模様が濃く現れることになるのでしょう。大きなカツオは餌を見つけて食欲を感じた瞬間に、横縞模様(体側の垂直の縞)をパッと現すという観察もあります。ただ、神経的興奮と体色の変化の関係、この仕組みについては、まだよく解明されていません。

人間の顔色が感情を表現するように、魚にとっては体色の変化が感情表現なのかもしれません。カツオの縞模様は、喜びや悲しみの表現と言えなくもありませんね。

回答者/北海道大学水産学部教授・高橋裕哉

—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

私は、水産物の流通・小売の仕事をしている人たちと話をするとき、いつも

「魚に履歴書をつけて売ろう」

と言っています。殆ど全ての人が、

「エッ? どういう意味?」

と問い返してきますので、都度私の体験と観察を説明しています。

それは2年程前のさる経営者セミナーに参加した時のことでした。難しい講義も終わり、参加者一同うちとけた雰囲気懇親会の席で、私が中央卸売市場で魚の卸売の仕事をしていると知った、同席の一人(宇徳運輸社長の庄司氏)から魚の売り方について抗議(?)を受けました。

「どうも最近の魚は信用がおけん。魚屋の店頭でも天然と養殖の区別はないし、冷凍を解かして鮮魚として売っているらしいものもある。欲しい魚が買えるなら値段は高くてもいいから、判るような売り方をしてもらいたい。卸はそうした指導ができないものなのか?」

という訳なのです。庄司さんの実家が網元であっただけにその説得力はなかなかのもの。参加者の皆さんも付和雷同(?)してしまい、私一人で多勢に無勢の説明をさせられる

羽目に立ち至ったという次第でした。

なるほど言われてみればもつともな面もあります。鮮度の良い天然の魚は勿論のこと、冷凍魚にも養殖魚にもそれぞれ優れた特色があるのだから、それをお客様に理解して買っていただけるなら、商売はもっと旨いく道理です。その努力が足りないなどの反省にたつて、「履歴書をつける」という話になった訳です。

ところで最近のデパートでは魚を集客のための戦略商品として取り上げ、大きな成果を挙げているということが、周知の事実となりました。お客様は、履歴のはっきりした扱い易く処理された、信頼のおける魚を求めていることが、これで証明されたとも言えると思います。

日本には今、世界のいたるところから魚が集まってきます。活魚ブームもさらに広がる気配です。健康志向、グルメ志向に魚はピッタリとの定評も得ました。だから、それだけによけい、魚の産地、捕れた時期、処理の仕方等々、履歴を付け、その特色を理解して買っていただき、それがまた消費拡大につながっていくならば、願ってもない幸せだな、と考えるきょうこの頃です。

編集室から

◆今号から誌面を刷新いたしました。いかがでしょうか。表紙写真は武内宏司先生から益田一先生にバトンタッチ。引き続き、魚たちのさまざまな姿を紹介していきます。武内先生、長い間ありがとうございました。

◆特集/フレッシュアップでは、南紀白浜にある近畿大学水産研究所を取材させていただきました。そこは、まさに日本の養殖研究の最前線といわれるところです。21世紀に向けてますます重要視されている養殖・増殖の最新事情をご紹介します。

◆すっかり恒例になりました『おさかな料理コンクール』が、今年もいよいよ7~8月にかけて開催されます。詳しい応募要領は本誌19ページ

に紹介してあります。ふるってのご参加をお待ちしています。

◆新シリーズ『子どもとお魚たち』が始まりました。学校給食を中心に子どもたちの健康と食事について6回連載で紹介していきます。ご期待ください。

※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54号 平成元年5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 TEL 03(585)6684