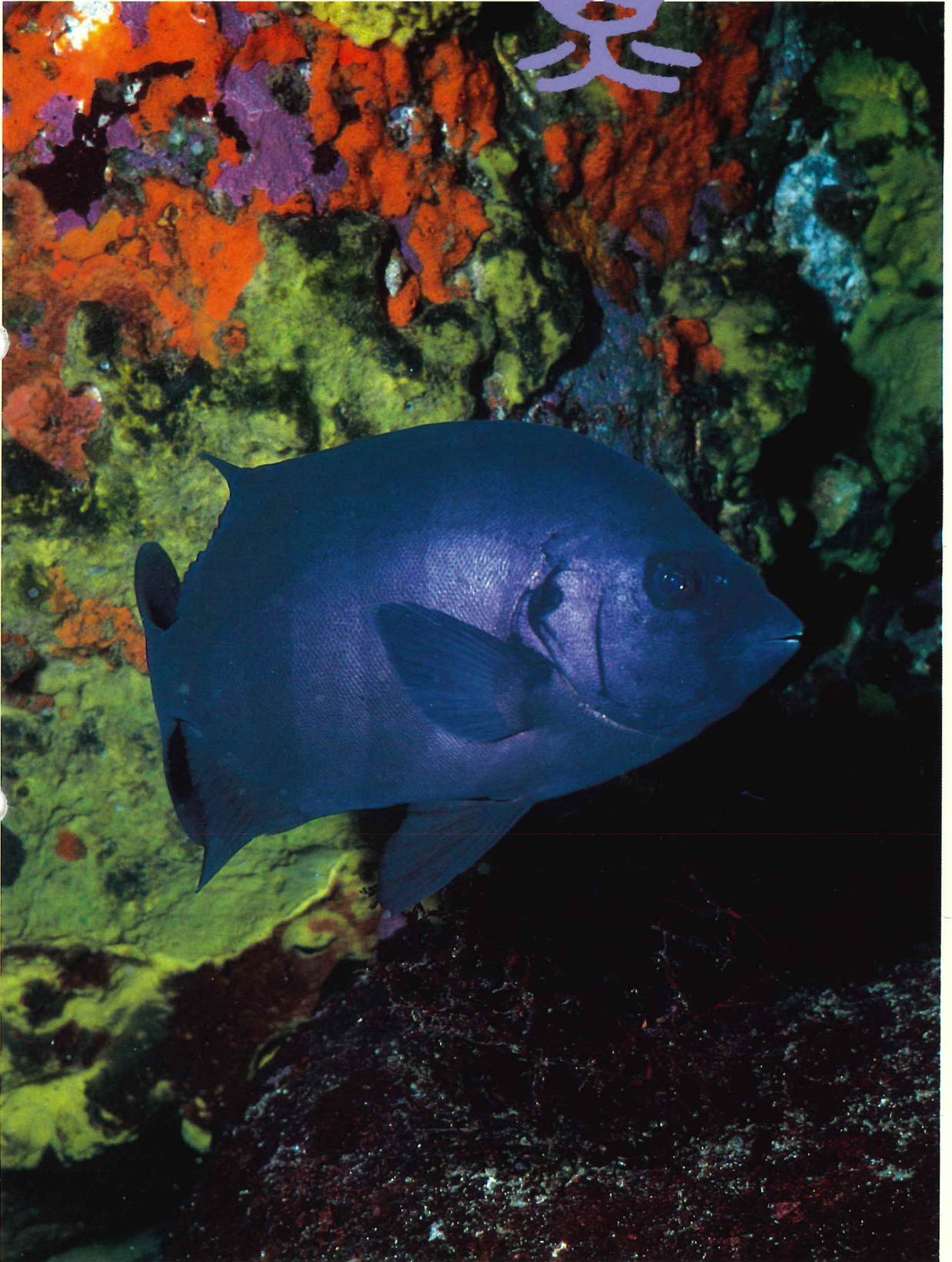


'89.9-10



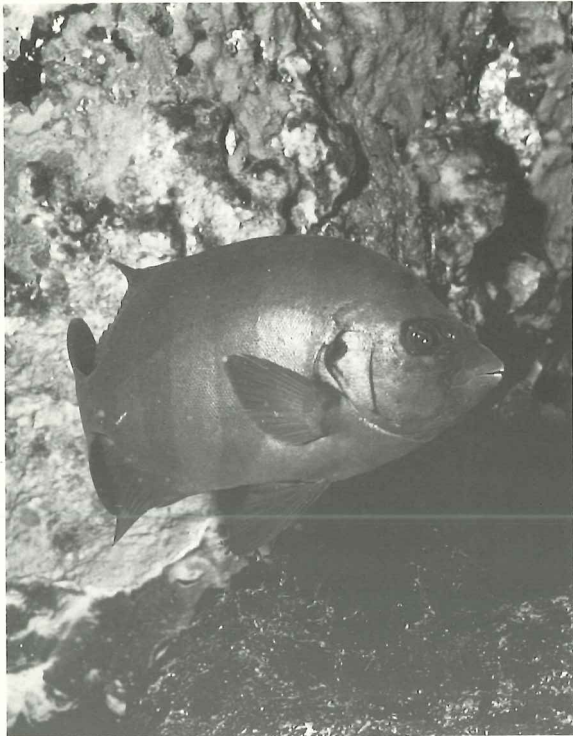
No.

56





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。



イシダイ (伊豆半島 水深10m)

イシダイの仲間にはイシダイとイシガキダイが知られ、いずれも磯釣りの対象魚として、釣人の間では絶大な人気がある。イシダイは老成すると体側の縞模様は消失し、口もとが黒くなる。一方、イシガキダイは体側の石垣状の斑紋が小さくなり、口もとが白色となる。それぞれ、クチグロ、クチジロとも呼ばれる所以である。

イシダイ類の特徴は、なんと言ってもその歯である。一見、鳥のくちばしのように見える歯は、よく見ると六角形の小さな歯が互いに癒合し、重なりあってできており、堅いものを噛み砕くのに都合がよく、フジツボ類、貝類、カニ、エビなど甲殻類の食性に適している。大型のものは警戒心が強く海中でも近寄れないが、若魚は人にも馴れ、ダイバーの持っていった餌をよく食べる。また、浅海に棲み水槽飼育も簡単なので、活魚料理としての人気も高い。肉は白身で味もなかなかのものがある。

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 旅は道連れ、食は駅弁!

■フロム・オーバーシーズ/さかなワールド……7

さば

■YOUNGにモテモテ
おさかな料理コンクール
全国審査会開催!……………10

■水・族・館……………12

鳥羽水族館

■市場探訪/港・市場・魚……………13

銚子港(千葉県銚子市)

■シリーズ/子どもとお魚たち—③……………14

**米飯給食で
お魚献立が増えてきた**
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 旅は道連れ、食は駅弁!

駅に停車中の列車の窓から手をあげて、お弁当を買う光景は昔、どこでも見られた。わずかな停車時間に、てきぱきと客をさばく弁当屋さんの手際も見事だった。今は新幹線や特急の窓が開かなくなり、停車時間も短くなり、お弁当を買う光景はすっかり様が変わってしまった。とはいえ、駅弁は健在であり、各駅で違った味を選ぶ楽しみは変わっていない。それどころか、豊かな地方色やアイデアを盛り込んだお弁当も、続々登場している。そんな駅弁を味わう旅に出してみた。



▲新幹線には「新幹線グルメ」という特別駅弁もある



▲ホームでの駅弁選びは旅の大きな楽しみのひとつ

◀運が良ければ、店頭で品切れになった駅弁を、売り子さんが他から探してきてくれることもある

全国に2000種もある駅弁。たまには変わったお弁当も楽しんでみたい!

「駅弁のおいしい路線を強いてあげれば、まず北陸、それに山陽道、九州、あとは東海道ですかね。もちろん四国や東北、北海道にもおいしいものはいくつもありますが、食べ歩いて次々と特徴のあるお弁当に出会えるのは、この地方なんです」

駅弁の研究では第一人者といわれる林順信氏はこう語る。林氏はすでに小学校のとき、ラベルの収集家だ

った叔父から駅弁のラベルを引き継ぎ、長距離旅行に出るようになったという。以来、62歳になる今日まで全国各地の駅弁を食べ歩きラベルを収集し続けている。駅弁に関する著書も多く『うまい駅弁めぐり』『汽車辨文化史』『汽車弁駅弁旅の味』などなど。さらに今年『駅弁歳時記』（中央書院）も出版している。

「最近は何年に100種くらい新しい駅弁が登場し、同じくらい数が消えていっています。時刻表の欄外に載っているものですら、もうないものがあるんですから。全部で約2000種といわれる数にあまり変わりはなく

ても、中身はどんどん変わっているわけですね」

そのため林氏は、夏休み用のJR「青春18きっぷ」などを手に入れ、新しい情報収集に余念がない。「青春18きっぷ」というのは、1綴り5枚セットになって1万1000円、普通列車を利用すれば1枚(2200円)で1日どこまで行ってもかまわない。切符利用者の年齢制限もない。林氏は、東京駅を始発の鈍行5時22分発で出発、以後快速などを活用し、午後3時に大阪、6時半に岡山、11時半には山口県の徳山駅に到着したことがあるそうだ。こうした旅に何度も出ている。いくら駅弁研究者とはいえ、やはり本当の旅好きでなければできないことではない。

さて、林氏の推薦に従って東海道を新幹線こだまに乗って下ることにする。まず、東京駅に駅弁を納めている日本食堂の調理所(浜松町)を訪ねた。

日本食堂は、全国の列車食堂を専門とする会社だったが、国鉄の民営化にともない、JRと同じように5分割し、日本食堂はJR東日本の範囲をテリトリーとするようになった(ほかは「日本食堂西日本」などの名になっている)。このお弁当の生産量は、おそらく日本一で、一日平均3万7000本(駅弁の業界では数を1個2個ではなく、1本2本と数える)。これを東京駅と

上野駅を主に、新宿駅、錦糸町駅の一部で売る。「やはりお盆が最もよく売れる期間で、今年の最高は8月12日の6万本でした。製造能力は、幕の内弁当で1時間に600本。全体では1日5万本ですから、それはもう大変でしたよ」

こう語るの、日本食堂調理所・営業部長の山本将夫氏。調理所の規模も大きく、5階建てで1階が事務所、2階が煮物、焼き物と炊飯、3階が和食を詰めるところ、4階がフライヤー、5階が洋食、サンドイッチなどを仕上げるところとなっている。

「この調理所ができてから15年になります。当初は日本有数の施設と言われたのですが、少し古くなってきていますね」

現在、14~15種類の駅弁を作っているが、なかには『**鮭帆立弁当**』(820円)のようなオリジナル弁当もある。これは昭和61年11月に発売されたもので、普通の鮭弁のような切り身ではなく、筒切りのいいところを使い、それに帆立を組み合わせている。なかなか評判がいいそうだ。1日700本くらいの製造量だから、手に入らないこともあるかもしれない。

幕の内弁当のように、いろいろ盛り沢山におかずの種類が入らない、こうしたオリジナル弁当を、業界では「特殊弁当」と呼ぶ。

林氏推薦の日本食堂の特殊弁当は『**深川めし**』(720円)。

「ようするに深川あたりの名物だった、あさりどんぶりを弁当にしたものです。あさりに海苔、はげの佃煮などを組み合わせています。秋から冬の季節弁当ですが、日本食堂もこういうものをもっとたくさん出して欲しいですね。放っておいても数が売れるものだからやや企業努力に欠ける面が見られます」

老舗のお弁当屋さんが多い東海道。 新・旧駅弁の対照の妙が面白い!

静岡駅の東海軒。ここは明治22年(1889)の東海道本線開通以来、駅弁を作り続けている老舗で今年100周年を迎えた。北口に降りると駅からほんの目と鼻の先に、東海軒の建物がある。

老舗だけに、初めて世に出した駅弁も多い。支配人



◀日本食堂の箱詰め風景。ほとんどが手作業だ



▲鮭帆立弁当

の萩原新一氏が語る。

「なんといっても、まず『鯛(たい)めし』(410円)です。これは明治25年の静岡大火のときに、火事見舞いに鯛をもらったのですが、子供が食べない。そこで初代の夫人が、そばろにしてご飯にかけてたところ喜んで食べたんです。初代の加藤滝蔵はかねてから、子供の食べやすい汽車弁を考えていたので、調理人に工夫させて誕生したというエピソードが残っています。ほかにいくつか、鯛めしの元祖を名乗っているところもありますが、まあ東海軒が最初といって間違いないでしょう」

さらに、昭和36年には『釜の鯛めし』(620円)も発売した。いまでは釜めしの釜も珍しいものではなくなったが、東海道では初の陶器容器の登場だったという。

ほかの特殊弁当には、『ますの押し』(670円)、『かつお押し・御所ごのみ』(820円)などがある。『ますの押し』は昭和33年の発売で安定した人気を保っているが、現在は人手の問題もあって休止中。なるべく早く再開するつもりだそうです。

『かつお押し』は昨年7月の発売で、青竹を模した容器の中に、熊笹でくるんだ押し寿司が7個並ぶ見た目も美しいお弁当だ。地元焼津港に水揚げされる新鮮なかつおを使った、全国で唯一の珍しいかつおの駅弁である。ただし1日100本前後に製造制限しているのので、気をつけて探す必要があるかもしれない。

次に、静岡を出て浜松で下車。この駅にお弁当を入れている自笑亭は創業が安政年間。料理屋として130

年もの歴史を持ち、屋号もかつての浜松城主から賜ったという由緒あるものだ。

浜松といえば、うなぎ。自笑亭にも3種類のうなぎ弁当がある。自笑亭の工場長、鈴木信夫氏はこう言う。「うちのうなぎは、関東風に背中から開き、関西風に蒸さずにタレをつけて焼きます。浜松では昔からそうで、やはり日本の真ん中という位置のためもあるでしょう。味はやや濃い目で、これは関東に近いですね」『特製うなぎ飯』(1030円)、『あつつあつうなぎ飯』(1240円)、『かさねうなぎ』(1550円)の3種で『あつつあつうなぎ飯』は、約10分でホカホカになるスチームヒーター付き。『かさねうなぎ』は、うなぎとご飯をサンドイッチにしたものを、香りのただよ木(たのき)の折りに詰めてある。どれもボリュームは満点だ。「うなぎ飯を始めたのは大正4年のことで、当時は冷めないように台をお湯で満たし、そこにどんぶりを入れて売り歩いたそうです。重くて、どんぶり8個が限度だったといえます」

思わずよだれが出そうになる売り方である。ただしもっとも早くうなぎを売ったのは、この名どころ浜松ではなく土浦駅(常磐線)で明治35年。それに小山駅(東北本線)、小牛田(こごた)駅(東北本線)、豊橋駅(東海道本線)などが続いた。いずれにしろ、天然のうなぎの豊富だった時代なればこそその話である。

さて、自笑亭には、全部で13種の駅弁があり、1日の生産量は3300本ほど。なかでユニークなのは『山女魚(やまめ)すし』(820円)と『しらす弁当』(820円)



だ。『山女魚すし』は、鈴木氏が釣りの愛好家で、なんとか弁当にしたいと思ったことから生まれた。12年程前のことである。現在は調理所の一部に生簀を作り、生きた山女魚を運んでさばくようにした本格的なものだ。山女魚を使った駅弁は全国各地にあり、旭川（函館本線・宗谷本線・富良野線）、札幌（函館本線）、黒磯（東北本線）、新津（信越本線・羽越本線・磐越西線）、松本（篠ノ井線・大糸線）、阿波池田（土讃本線）、三次（芸備線）、別府（日豊本線）などにわたっている。

『しらす弁当』は全国で唯一つ、しらすをタイトルにした駅弁で、昭和62年に生まれた。

「遠州灘ではしらす漁が盛んで、子供の頃においしく食べた記憶があり、それを再現したいと思ったんです。天日干しのままというわけにはいかず、殺菌、味付けなどには苦労しましたが……」

ご飯の上に、しらすを敷きつめた昔からの弁当に、魚の塩焼き、かまぼこ、浜名湖のえびの磯辺揚げ、その他の副菜を加えた食べやすいお弁当だ。

新幹線の次の駅、豊橋にも『うなぎ飯』（820円より）がある。これは壺屋弁当部の製造で、養殖では日本一といわれる愛知県とうなぎを使っているのが自慢。ほかに『あなごずし』（520円）、『かにちらし』（620円）、また三河湾の魚介類をふんだんに使った『潮騒お好み寿司』（620円）、『味めぐり伊良湖』（820円）などもお

すすめ。なお、この『稲荷ずし』（400円より）は豊川稲荷にちなんだもので、豊橋の代表駅弁とされている。

『味・色・素材』バラエティに 富んだ、北陸路のお弁当

それでは、駅弁では一番との評判のある北陸路に駆け足で入っていく。

まず北陸本線海岸沿いの南端、敦賀駅では『元祖鯛鮓』（1030円）や『鯛の舞』（1240円）など、鯛鮓に定評がある。とくに『鯛の舞』はファンが多く、林順信氏もその一人だという。素材の良さが身上で、全国に数ある鯛鮓のトップクラスと言っていい。ただし、人気駅弁の宿命として比較的早く売り切れてしまうのが残念である。

次に福井駅。この『鯖（さば）姿すし』（930円）は、竹の皮包みの風情あるもの。姿すしとはいっても、頭部は除いてある。全国に姿すしは数多いが、尾頭付きで発売されたものでも、やがて頭部を除いた形になってしまうという例をよく見掛ける。これはどうも、女性たちに気味が悪いと嫌われる傾向があるためのようなのだ。もともと尾頭付きの鯖姿すしも、高知駅（土讃本線）などでは健在である。また、鯖の鮓は北海道、東北、北関東までは一駅もなく、主として西の方が中心となっている。



▲しらす弁当

▲元祖鯛鮓

あなごずし▶

▶鯖姿すし

▲かにちらし



▲特急の車内販売は、路線駅特産の珍しい駅弁を運んで来る

もうひとつ福井駅のおすすめは、「**越前かにめし**」(880円)。これはズワイガニを材料にしたものだ。ズワイガニの駅弁は綾部、福知山、豊岡、鳥取、米子、松江、浜田などの山陰本線の各駅や、津山(姫新線・津山線)など、ほかにもいくつかあるが、これらが圧倒的に酢飯を主体としているのに対して、福井駅のかにめしは、ダシとかにを炊きこんだご飯の上に、ズワイガニの脚の割り身をたっぷりの上せてある。かにの顔を形どった容器もユニークである。

次に加賀温泉駅の「**押寿司日本海**」(1030円)。これは、鱒(ます)、鯛、えびの3種の押し鮓をそれぞれ竹の皮に包んだもので、違った味をコンパクトに楽しめるとともに、見た目の魅力もある。おみやげにも喜ばれているようだ。

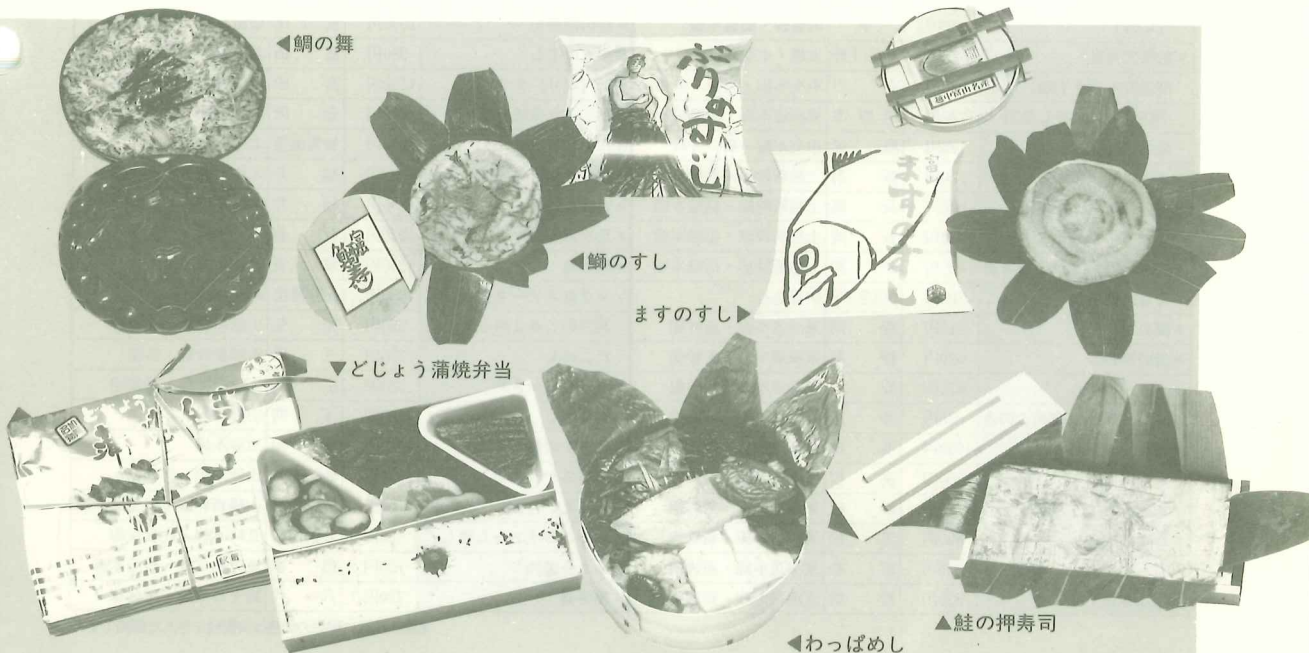
さて、加賀百万石の城下町として、観光客のひきもきらない金沢にはユニークな駅弁がある。この地には昔から、どじょうを数尾、竹串に刺して蒲焼きにする習わしがあるが、この郷土料理を駅弁にしたのが「**どじょう蒲焼弁当**」(620円)だ。どじょうの蒲焼きが2

串、それにかまぼこ、いかのうに和え、うなぎの佃煮、枝豆などが入っていて、どれも酒の肴にはもってこいである。

さて次に菓売りで有名な富山。ここの『**鯛(ぶり)のすし**』(1130円)と『**ますのすし**』(980円)はなかなか優れた駅弁だ。『鯛のすし』は、かぶらすしの製法を応用したもの。曲げわっぱを青竹4本で締めてあるふたを外すと、一面を熊笹がおおっている。笹をはがすと、薄切りのかぶ、千切りの昆布、にんじんをぶりの上にのせてなじませた押し鮓があらわれる。なますのような、さっぱりしたかぶやにんじんの味とぶりがよく合っている。

『ますのすし』は鱒鮓では珍しいサクラマスを使っているという(駅弁のほとんどがニジマス、一部でヒメマス)。曲げわっぱに青竹で締めてあるつくりはぶりとそっくりだが、おおった熊笹をはがすと鮮やかな紅色が目にしみる。味もスモークサーモンを思わせる繊細な味覚を醸し出していた。

北陸本線と信越本線との分岐点である、直江津駅の『**鮭の押寿司**』(1030円)も紅色が鮮やかな美しい駅弁である。新潟県の信濃川も鮭がたくさん釣れるところとしてよく知られているが、この周辺には鮭を素材にした駅弁が多く、新潟駅の『**さけわっぱめし**』(720円)、長岡駅(上越新幹線・信越本線)の『**柏の葉さけ**



とはいってもない。

また、別表にもある通り、それぞれの地方色を豊かに活かした駅弁はまだ数多い。旅の主役ではなく脇役の駅弁、そしていわゆるグルメからは、ほとんど無視される駅弁——とはいっても、パッケージなどの表情といい、それぞれに工夫された味わいといい、尽きせぬ楽しみがあるのも事実。保存を考慮するため、どうしても鯖の類が多くなるが、とくに押し鯖は売り子さんに食べ頃を聞くと「明日の朝くらい」などと教えてくれたりもする。また、店頭になくても名指しで欲しい駅弁を頼めば、どこからか融通してくれる場合もある。こうした駅頭でのささやかな交流も、旅情のひとつといえるだろう。

「駅弁売りはもう、ほとんどワゴン車売店になっていますが、ディーゼル車が動いているところではまだ、昔ながらの立ち売りをしているところがありますよ。それを見つけるのも楽しみですね」

林順信氏は、こんな嬉しい事実も教えてくれた。



『鮭焼漬といくらの親子弁当』(820円)などはその例である。このうち『いくら市松寿司』は長方形の箱を6つに区切り、両側上段に鮭、下段にいくらの微妙に違う紅色、真ん中は鱒(さわら)の白、甘海老のピンクを配して彩り美しく仕上げている。このほかにも鮭を使った駅弁が、北海道から関東まで実にたくさんあるこ

《全国魚介類の駅弁50》

*印は本文で紹介してあるもの

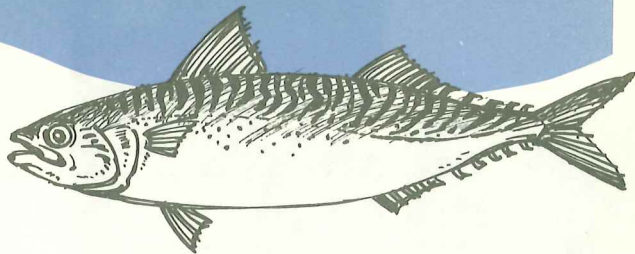
弁当名	価格(税込)	主要発売駅	主要鉄道名	弁当名	価格(税込)	主要発売駅	主要鉄道名
かにめし(毛がに)	824円	長万部	室蘭本線・函館本線	*あなごずし	520円	豊橋	東海道本線・新幹線
いかめし	410円	森	函館本線	*かにちらし	620円	豊橋	東海道本線・新幹線
シヤモ・チップ・マス寿司	620円	苫小牧	室蘭本線・日高本線	*潮騒お好み寿司	620円	豊橋	東海道本線・新幹線
鰯(にしん)みがき弁当	515円~	函館	函館本線	*味めぐり伊良湖	820円	豊橋	東海道本線・新幹線
あわび釜めし	720円	一ノ関	東北本線・大船渡線	まつりべんとう(ホタルイカ)	1100円	高山	高山本線
うにめし	820円	平	常磐線・磐越東線	*鮭の押寿司	1030円	直江津	信越本線・北陸本線
*鮭帆立弁当	820円	東京・上野	上越・東北新幹線	*ますのすし	980円	富山	北陸本線・高山本線
清流育ち(ます鯖)	620円	立川	中央本線・青梅・南武線	*鱒(ぶり)のすし	1130円	富山	北陸本線・高山本線
小鱒(あじ)押し寿司	720円~	国府津	東海道本線・御殿場線	*どじょう蒲焼弁当	620円	金沢	北陸本線
岩魚ずし	720円	塩尻	中央本線・篠の井線	*押寿司日本海	1030円	加賀温泉	北陸本線
*さけわっぱめし	720円	新潟	上越新幹線・信越本線	*鯖(さば)姿すし	930円	福井	北陸本線・越美北線
*柏の葉さけの押寿司	930円	長岡	上越新幹線・信越本線	*越前かにめし	880円	福井	北陸本線・越美北線
*いくら市松寿司	1030円	長岡	上越新幹線・信越本線	*元祖鯛鮓	1030円	敦賀	北陸本線・小浜線
*鮭焼漬といくらの親子弁当	820円	長岡	上越新幹線・信越本線	*鯛の舞	1240円	敦賀	北陸本線・小浜線
金目鯛押し寿司	700円	伊豆急下田	伊豆急行	マグロステーキ弁当	930円	紀伊勝浦	紀勢本線
*鯛めし	410円	静岡	東海道本線・新幹線	瀬戸のしゃこめし	930円	相生	山陽新幹線・赤穂線
*釜の鯛めし	620円	静岡	東海道本線・新幹線	たこめし	720円	三原	山陽新幹線・呉線
*ますの押しすし	670円	静岡	東海道本線・新幹線	しゃもじかきめし	820円	広島	山陽新幹線・芸備線
*かつお押しすし・御所ごのみ	820円	静岡	東海道本線・新幹線	ふくめし	1030円	下関	山陽本線
*特製うなぎ飯	1030円	浜松	東海道本線・新幹線	かますの姿すし	1030円	高知	土讃本線
*かさねうなぎ	1550円	浜松	東海道本線・新幹線	城崎のかにずし	1030円	城崎・豊岡	山陰本線・宮津線
*あつつあつうなぎ飯	1240円	浜松	東海道本線・新幹線	めんたい弁当	720円	博多	山陽新幹線・鹿児島本線
*山女魚すし	820円	浜松	東海道本線・新幹線	むつごろうちらし寿司	520円	肥前山口	長崎本線・佐世保線
*しらす弁当	820円	浜松	東海道本線・新幹線	あさり釜めし	720円	熊本	鹿児島本線・豊肥本線
*うなぎ飯	820円	豊橋	東海道本線・新幹線	鮎弁当	720円	八代	鹿児島本線・肥薩線

本誌に掲載の駅弁の価格は消費税を含んだ価格です。

③

さかなワールド

サバ



おふくろの味や、伝統的祭事に欠かせない魚として、私達日本人の生活の中に溶け込んできたサバ。近年では、良質のたんぱく質やEPA(コレステロールのたまるのを防ぎ、血管をしなやかにする)を多く含む、ヘルシーフードとしても注目されています。そのサバも、ここ数年で輸入ものが急増してきました。今回はそのあたりの状況について、大洋漁業(株)貿易第二部海老第二課・田所和彦課長、阪和興業(株)食品部食品第二課・虎谷豊課長、三井物産(株)水産部水産第三グループ・篠原光則課長代理、同・柳橋陽一郎さんに、うかがいました。

4年で急増した輸入サバ

サバといったら近海もの——そう思われている向きも多いのではないのでしょうか。ところが、近頃私達はけっこう輸入サバのお世話になっているのです。

「スーパーや魚屋さんの店頭でよく見かけるようになったフィーレ(切り身)や、手頃な塩サバは、輸入もの。しかもノルウェー産と思って、まちがいないでしょう。もし、外でサバの味噌煮定食やサバの塩焼定食を食べたとしたら、そのサバは十中八九、ノルウェー産ですよ」(田所さん)

へえー、サバも輸入していたの? と驚かれる方も多いでしょ。無理ありません。サバ輸入は、始まったばかりなのです。

「サバ輸入が本格化したのは、1986年。この年の輸入

量は1万1千t。翌1987年は2万4千t。昨年(1988年)は3万9千tと、急激に伸びてきています」(柳橋さん)

今年は、1月から3月までの輸入量だけで、すでに2万9千tにもなっています。何故、これほど短期間に急増したのでしょうか。

「1980年末では、国内のサバ漁獲量は、130万~160万tもありました。ところが、1982年以降は、それが半減してしまっただけです。昨年に至っては、50万tまで激減しました。特に、600g以上の大型のものが、ほとんど獲れなくなってしまったのです」(虎谷さん)

大型サバは、加工用。寒サバに代表される塩サバを主体に、フィーレの需要も高まっています。ところがその原魚が不足したのです。

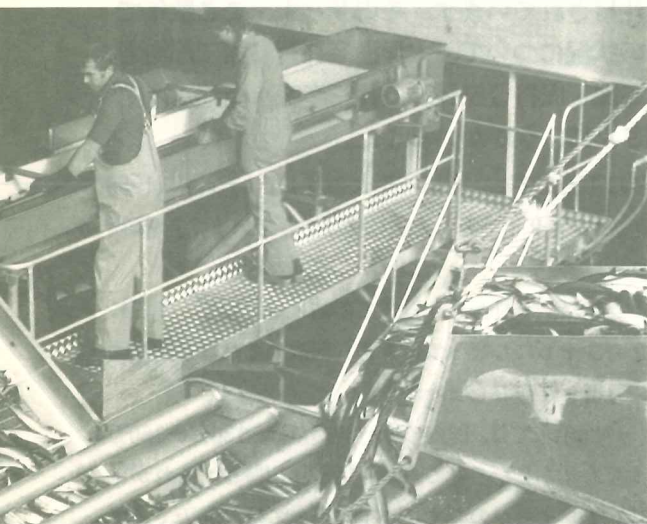
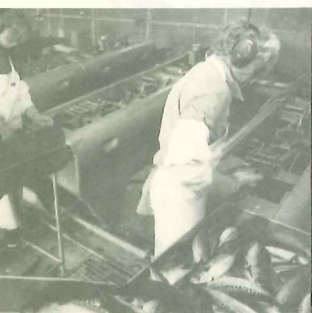
「サバの輸入急増の背景には、鮭子の加工業者の強い要請があったといわれています」(篠原さん)

質の高さで80%を占める ノルウェー産

大型のサバは、高級品。輸入する場合も、質が高いものでなければなりません。量や価格が安定していて安いことも大切な条件です。そこで、かぜん脚光を浴びたのが、ノルウェー産。現在、イギリス、オランダ、カナダ等からも輸入されていますが、いずれも輸入量は、わずかに1,000t前後。これに対し、ノルウェー産は3万3千tと輸入ものの大半を占めています。

「ノルウェー産のサバは、脂が乗っていて味がいいん





です。また、大型で丸々と太っているの、見映えがいい。しかも、量的にまとめて獲れるのです」(田所さん)

ノルウェーのサバ漁獲量は、約15万t(食用約10万t)。このうち、約7万tをアフリカやヨーロッパ各国に輸出してきました。

「ノルウェーでは、ニシンやタラに次ぐものとして、近年サバに力を入れています。特に、日本への輸出には熱心です」(篠原さん)

サバは、魚質以上に漁法や鮮度、加工法が重要になります。脂が多く身が軟らかいので、傷つきやすく、酸化しやすいからです。ノルウェー産は、これらの点でも他の国とは比べものにはならないほど、優れています。

「他の国はトローリング漁なので、ひきずられているうちにサバが、傷ついてしまうのですが、ノルウェーは巻き網漁なので、サバが傷みません。また、船内にクーリング・タンクがあり、活きじめに近い状態にな

ります。冷凍工場が岸壁にあり、漁場から近いことも大きな特長です」(虎谷さん)

運搬船で運ばれてきたサバは、船から直接工場へ搬入され、すぐに選別・凍結加工されます。

「ノルウェーの冷凍工場は、約30カ所。冬場は、ニシンやタラを扱っています。冷凍技術も優れています。風を吹きつけて凍結させる「エアープラス・フリーザー」なので、形崩れすることなく、冷凍できるのです」(虎谷さん)

その上、日本向けのサバは、特に入念に扱われています。日本の商社の担当者が冷凍工場に赴き、サイズ、鮮度、傷、肉質等を細かくチェックしているのです。

「まず、日本向けに大型のものが選別されます。さらに手作業でまっすぐ形を整え並べてから、冷凍されます」(篠原さん)

漁獲時期は7月から11月。最初は脂が多すぎるので、日本向けの製造は、脂分の落ち着いた8月中旬頃から開始されます。その時期を決めるのも、日本側です。

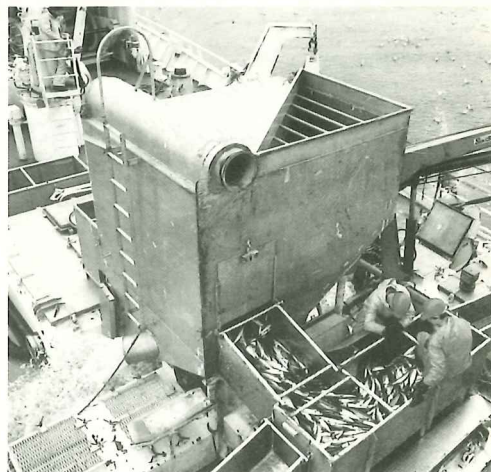
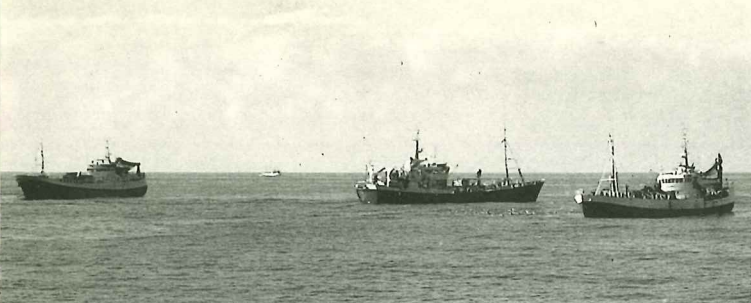
「価格が、国産ものの3分の1と安いことも、ノルウェー産が評価されている大きな点です。しかも、国産ものは相場変動が激しいのですが、ノルウェー産の価格は安定している。その上、ノルウェーでは、昨年の日本向け輸出価格が約230円だったのに、今年は日本の市場の意向に応え、210円程度に下げるよう努力しています」(田所さん)

ノルウェーでは、サバ輸出量の半数を占めるようになった日本に対し、大変な配慮をしてくれているのです。

求められる市場の整理

ノルウェー産サバの輸入急増のおかげで、安くて品質の高いサバが、一年を通じ安定して供給されるようになりました。ただ、これ以上の伸びは難しい、というのが大方の見方です。

「サバは、輸入制限品目(IQ)です。ノルウェーでも、資源保護のために漁獲量が制限されていますし、大型のものばかり獲っていると、日本のように小型化してしまう恐れがあります。また、昨年輸入されたサ



バに在庫が出ているのです」(虎谷さん)

需要が落ちているというわけではありません。むしろ、安いために需要は伸びているのです。

「ノルウェー産は売れるというので、色々な業者やブローカーが参入してきたんです。このため、小さいものや質の落ちるものまで輸入されてしまったのです」

(田所さん)

「サバは、ブランド品なんです。同じ漁船が獲ったものでも、加工場によって質が違ってきます。信頼できる工場と、常に協議していくことが、大切なんです」

(柳橋さん)

サバの輸入は、早くも質の時代に入ったようです。加工業者も、ノルウェー産サバに合った加工技術開発の努力をしています。これまで、ノルウェー産サバはみそ煮や塩焼にするとおいしいが、身割れしやすいの

で、サバには向かないといわれてきました。でも、関西ではすでにノルウェー産で作った塩サバから、サバが作られています。それだけに、加工業者等の要求も厳しくなっており、輸入のあり方も、見直しに入る時期になっているといわれます。

「相場的発想で参入したところは、手を引くようになるでしょう。ノルウェー産サバはコストが決まっています。安定しているからです。また、輸入サバは大型で質の高いものを供給することで、国産ものとは競合しない別の市場を築いてきました。今後は、この市場を定着、安定させることが重要です」(田所さん)

■サバ輸入量実績

(単位：トン)

	韓国	ノルウェー	オランダ	イギリス	アイルランド	カナダ	その他	合計
1979年	5,667						12	5,680
1980年	202					5	4	211
1981年	284					64	2	350
1982年	4,140	10	60			0	15	4,225
1983年	464	886	204	109	19	3	783	2,467
1984年	223	1,237	663	119	67	458	304	3,072
1985年	1	1,116	0	0	20	18	0	1,155
1986年	487	8,446	1,908	37	328	20	38	11,266
1987年	664	19,541	2,124	302	603	487	489	24,209
1988年	1,365	32,715	1,181	1,182	613	945	1,327	39,328

※四捨五入の関係で合計は必ずしも一致しない

大蔵省「日本貿易統計」より

■サバ国内生産量実績

(単位：トン)

	国内合計
1979年	1,414,183
1980年	1,301,121
1981年	908,015
1982年	717,840
1983年	804,849
1984年	813,514
1985年	772,699
1986年	944,809
1987年	701,406
1988年	712,000

農林水産省「漁業養殖業生産統計年報」1988年は速報値

『YOUNGにモテモテおさかな』

(社)大日本水産会・おさかな普及協議会が農林水産省の後援を得て毎年実施している“おさかな料理コンクール”も、8回目を迎えました。今回のテーマが“Youngにモテモテ”ということもあり、たくさんの若い人達からの作品が寄せられました。

応募総数は昨年より24%アップ。
とくに目立った若者の参加。

今回は、とくに若い人に喜んで食べてもらえる、手軽でおいしく独創的な魚料理をテーマに募集したところ、4,766点(3,747人)という多数のオリジナリティあふれる作品が寄せられました。応募者は、やはり女性が圧倒的に多く、男性は昨年よりやや減って121人でした。また、毎年主婦が多数を占めるのですが、今回はテーマが若者対象であったこともあり、学生の数の多さが目立ったようです。

全国大会への出場者は、まず県大会実施県については、それぞれの県大会で選考が行われ、それ以外の県については「おさかな室」での選考が7月に行われました。そこからさらに8月上旬の東日本大会、西日本大会を経て、最終的には15人に選ばれました。

全国大会での審査基準は、独創性(アイデア・オリジナリティに富んでいること)、味・においの良さ、ヤング向けかどうかの3点に、とくに比重がおかれ、その他に、魚をメインに使っているか、普及性(手軽さ・経済性)などがポイントとなりました。

8月28日、東京・日比谷の土井勝料理学校において開催された全国大会。審査は、料理研究家の江上佳奈美先生、プロ野球解説者の堀内恒夫さん、東京魚市場卸協同組合・常務理事の藤枝精治さんによって行われました。堀内さんは「料理を心をこめて親切に作っていることや若い人が想像以上に魚に興味を持っていることに驚きました」と感想を述べています。



▲肥えた舌で、出品料理を厳重に審査する江上佳奈美さん、堀内恒夫さん、藤枝精治さんの3審査員



▲農林水産大臣賞「トリプルワントンのサマー風」

料理コンクール』全国審査会開催！

審査の結果、次の6人の方が優秀賞に選ばれ、副賞のハワイ旅行を射止めました。

●農林水産大臣賞

『トリプルワタンのサマー風』

三重県 森田令子さん (41歳)

●水産庁長官賞

『サーモンのホットサラダ』

福島県 渡辺佳子さん (50歳)

『ピザ風フィッシュパイ』

愛媛県 亀ノ上美鈴さん (17歳)

●大日本水産会会長賞

『サラダ・デルラ・オーバタリアン』

千葉県 吉田光子さん (52歳)

『ピュア・カレー』

香川県 中北千鶴代さん (31歳)

『あじといわしの YOUNG 巻き揚げ』

福岡県 吉田三千代さん (50歳)



▲テーマ通り、若さいっぱい、喜びいっぱいの優秀賞の6人



▲大日本水産会会長賞
『サラダ・デルラ・オーバタリアン』



▲水産庁長官賞『サーモンのホットサラダ』
▼水産庁長官賞『ピザ風フレッシュパイ』



▲大日本水産会会長賞
『ピュア・カレー』

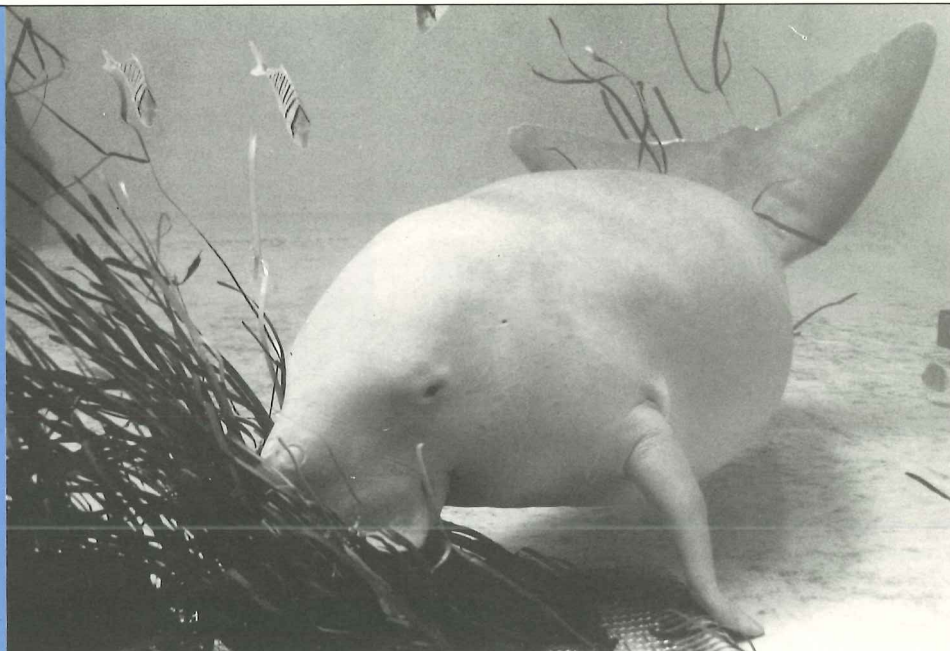


▲大日本水産会会長賞
『あじといわしの YOUNG 巻き揚げ』

鳥羽水族館

ジュゴンを育てる

副館長
片岡照男



鳥羽水族館には、魚類をはじめ400種以上の水生動物が飼育展示されて観光客や学生たちに親しまれているのと同時に、教育と調査研究の対象としての役割を果たしています。この中にはスナメリやイロワケイルカ(鯨類)、ジュゴン(海牛類)、カリフォルニアアシカやバイカルアザラシ(鳍脚類)、そしてラッコ(食肉類)など『海獣』とよばれる9種40頭の海の哺乳動物も含まれています。

鳥羽水族館で一躍人気者になったラッコは、わずか数年の間に日本各地の水族館で輸入したり繁殖したりで約100頭に増え、本場のカナダやアメリカの飼育数をはるかに越えてしまいました。

水族館では、ただきれいな魚や珍しい動物を見せるだけでなく、これらの生息現地での調査や飼育下での生態研究が重要な仕事になっています。その代表的なものがジュゴンですが、この動物は太平洋とインド洋の熱帯・亜熱帯の沿岸に生息し、その資源はオーストラリアを中心に世界で2万～3万頭と推測されています。

性質は温和で、ウミジグサやアマモなど、特殊な海藻を主食にしているユニークな海獣で、人魚伝説のルーツのひとつとしても知られています。現在は国際的に保護されているにもかかわらず、肉がおいしいために密猟が横行し、資源の減少が心配されている希少動物のひとつといえます。ジュゴンの生物学的研究は1970年代から本格的になりましたが、まだ生態については不明な点が多く、野生ジュゴンの保護管理対策に

有効なデータの集積が求められています。鳥羽水族館では、飼育下での繁殖計画に基づいて、現在2頭のジュゴンが大切に飼育され、フィリピン政府の環境資源省スタッフとの国際共同研究が続けられています。

1979年から飼育されているオス・ジュゴンの『じゅんいち』は、9月で満10年になり、体長は171cmから230cmに、体重は82kgから273kgに成長、また共同研究を通じて、1987年にアキノ大統領から贈られたメスの『セレナ』も150cm、67kgだったものが、現在では182cm、172kgへと順調に成長しています。

これらの野生動物の飼育には、水温や水質がコントロールできる大型の飼育プールと、一日に体重の10%前後も消費する旺盛な食欲をカバーするため、新鮮な餌料海藻が十分に用意できる厳しい条件が満たされなければならないことから、現在では世界でも鳥羽水族館とインドネシアの水族館の2館しか飼育されていません。

ジュゴンの平均寿命は約50年前後で、性的成熟には8～9年の歳月が必要とされています。野生生物が次第に失われつつある現在、動物園や水族館は『種の保存』が最優先課題とされていますが、私たちはジュゴンの子育てに夢を託して息の長い飼育研究と取り組んでいます。

鳥羽水族館

〒517 三重県鳥羽市鳥羽3-3-6 ☎0599-25-2555

市港場市場探魚訪

銚子港（千葉県銚子市）

「エーッ、これが3千円!?!」

見ると、ゆうに1m半位はあるだろうか。頭が“T”の字に美しくクリエイトされたブキミな魚（シュモクザメらしい!?!）の値段が3千円……。もっともこの魚、ヒレしか価値がないそうで、満面しわくちやにしながら微笑んでいるおじさんが教えてくれ、私の無知さ加減を救ってくれました。

ここは醤油でも有名な千葉県銚子の市場。関東屈指の漁港だけに敷地面積40,243㎡、出入りする業者の数は463もあるという。市場の熱気はそうとうなもの。ほとんど怒鳴り声にしか聞こえないような、セリのかけ声にただただ圧倒されてしまう。市場一面に一見無造作に、だが均等に置かれているアジ、タイ、ヒラメ、カワハギ、カニなどが、次々にその場入札で威勢のいい掛け声とともにセリにかけられていく。水揚げされたばかりの魚が運んでくる潮の匂いと、魚のプロフェッショナル達の息もつかせないほどの熱気が、古くから水産加工の町として栄えた“銚子”を色づかせているのだ。

「こっとしはサンマが豊漁で、漁師もナギナギ(注)だんなあ」タクシーの運転手さんが言うように、今年は昨年を引き続き、近年希にみる豊漁だそうで、ただちよっと声色が冴えないのは、昨年のストック分も加えて値段が大きく下がったということらしい。だがサンマはサンマ。消費なながしでヒステリックになっている昨今の奥様たちには、うれしい秋の味覚のプレゼン



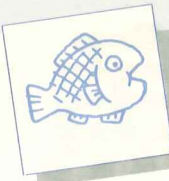
トには間違いはない。

「江戸時代の銚子は、全国各地の産物を利根川を利用して江戸まで、輸送中継する商港として栄えたんです」（銚子市役所水産課の山崎晴敬さん）だが昔は、北からの親潮、南からの黒潮の交差による潮の流れで、船の事故が絶えなかったようだ。それも外海を遮る運河の建設で解消された。そして、すぐ目の前の海に宝の山を発見すると、一躍全国有数の水揚げ高（昭和63年度は40万8,280tで、うちマイワシが約60%、以下サバ、サンマと続く）を誇る漁港として醤油とともに“銚子のサンマ”の名を全国的に轟かせるにいたるのだ。

「7割は、水産加工で成り立っています。そのほとんどがしらき（開き）加工。つまりサンマのしらき、アジのしらき（開き）などです」（山崎さん）

「でもやっぱり魚はなんでも生がうまい!」といきのいいしまった顔の魚たちを目の前に、こう付け加えてくれました。千葉県の県魚は『鯛』ということらしい。だが銚子の秋を彩る主役は、日本中に情緒と失われつつある季節感を送り届け、一年中で一番熱い時期の銚子と共に、10月末まで『秋刀魚』の秋は続く。

(注)海が穏やかなナギから転じて、物事が順風満帆で進んでいるという意



シリーズ

子ども

と

と

と

米飯給食で お魚献立が増えてきた

学校食事研究会 事務局長 安部裕吉



米飯給食で子どもの肉食嗜好にかげり

学校給食に米飯が入ってきたのが昭和51年です。今年で13年になります。そして、今、全国的にみると、米飯給食は、一週間に2、3回実施されているのです。

米飯回数が増えてくると、自然に白いご飯の日も多くなるわけで、白いご飯と合うおかずが考えられるようになるのも、又自然というものでしょう。

学校給食は、米飯が導入されるまでは、長い間、パンを主食にしてきました。

当然パンの時代は、肉料理が中心のおかずでした。しかし、米飯給食が実施されるようになって、そこに少しずつ変化がみられるようになってきたのです。筆者ら学校食事研究会は、過去3回にわたって、子どもの好きな学校給食献立調査を実施していますが、カレー、ハンバーグ、スパゲッティ、フライドチキンと、好きな献立は肉ばかりといった傾向が、昭和46年から56年まではずっと、続いていました。こう

いう肉中心の献立が、子どもの好きな献立に占める割合をみていくと、図1のようになります。

結果をみると、子どもの好きな献立に占める肉料理の割合は、昭和56年には95.2%に達しています。しかし、昭和60年には大幅にダウンして、60.6%になってしまっているのです。つまり、子ども嗜好の面でさえ肉料理そのものがダウンしているのですから給食に出てくる肉料理の現われる回数も減ってきているといえるのです。肉にかわる蛋白として、何が増えてきているのかというと、それがお魚なのです。

確かにお魚の摂取は増えている

確かなデータを使って、ご説明することにしましょう。文部省が、毎年実施している学校給食における児童生徒の1人1食当り食品群別摂取量の調査から昭和50年と60年をピックアップして、その増加率ベストランクを調べてみると、図2のようになります。

いちばん増えたのは、0.2gから1.1gになった魚

図1：学校給食で子供の好きな料理に占める
肉食中心献立と非肉食的献立の割合(学校食事研究会)

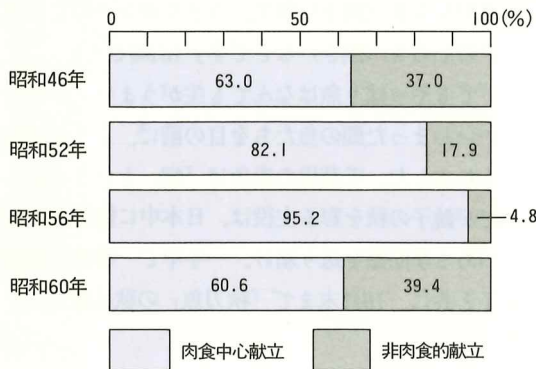
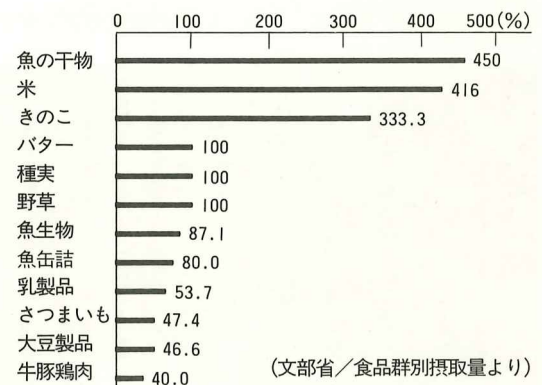


図2：学校給食における昭和50年から60年にかけての
一人一食当り食品群別摂取量増加率ベストランク食品



(文部省/食品群別摂取量より)

お魚たち3



の干物で、450%も増えています。魚の生物は87.1%も増えて11.6gになっていますし、魚の缶詰は、80%増えて0.9gになっています。

これは、あくまで増加した率ですから、摂取量を見ると魚介類全部を加えても昭和60年では、子ども1人1食当りは17.7gで、牛、豚、鶏肉の21.5gには遠く及びません。それ程、昭和50年ごろは魚介類を摂っていなかったともいえるわけです。ちなみに、昭和50年の魚介類は、たった13.8gなのです。いままで、いかに学校給食でお魚を摂っていなかったかが理解できるとともに、米飯給食が、いかにお魚を増やしたかということが、これでおわかりいただけるのではないかと思います。

学校栄養職員の お魚メニュー開発盛ん

このように、お魚が増えてきているのは、実は、学校栄養職員の皆さんが、一生懸命、お魚の献立を取り入れる努力をしてきたからなのです。子どもの健康と日本型食生活についての理解や、郷土食の開発、食文化を考える学校給食のあり方等いろいろな考え方の上に立って、積極的にお魚を取り入れようとした結果、魚介類が増えてきているのです。

しかし、学校給食ではどうして魚の干物がいちばん増えたか、疑問に思われる方も多いと思います。

それは、にぼし、いりこ、じゃこ等小魚を干したものを、給食ではうまく料理して、子ども達に食べさせる工夫をしているからです。米飯導入の際に、パンと合う乳製品の不足をどこで補うかという問題に対して、学校栄養職員は小さい魚の干物に着目し、いろいろな献立を開発しましたが、そのきわめつきが、いま学校で流行している大豆とじゃこ等の甘辛あげなのです。大豆を油で煎り、じゃこも煎って、そこに砂糖醤油で甘辛くからませる料理ですが、昔よくおばあさん達が孫につくったあの料理なのです。

これが米飯とも合い、子ども達にとってはスナック感覚で食べられるので、いま、そのバリエーシヨ

ンが給食で広がっているのです。

もちろん、魚料理も各地でいろいろと開発されているようですが、揚げた魚をマリネにしたり、フライにしたりといった料理法が多く、焼き魚を一尾とか煮魚という料理は、少ないようです。

ある地域でお魚料理に挑戦し、煮魚、焼き魚、フライ、フリッター等を、子どもの給食にのせてみたら、いちばん残量の多かったのは煮魚で、次いで焼き魚、喜んで食べ残量が少なかったのは、フライとフリッターだったということです。こういう子ども達の反応が、いま、お魚そのもの一尾がなかなか学校給食へ導入されにくい理由の一つになっているのではないのでしょうか。

出石町の実践

「魚のお目目がこわくて、こっちをにらんでいるようだ」とか、「骨をとるのがメンドーちい」とか、「骨がノドにささると痛い」とか、子ども達はお魚にいろいろとクレームをつけるようです。

しかし、そういう子ども達にお魚のお料理を敢然と出して、成果をおさめているところもあるのです。兵庫県出石町学校給食センターが、それで、同センターは米飯給食実施と同時に積極的にお魚を取り入れ、はじめはフライから段々と骨が残る焼き魚、煮魚と進んで、いまでは子ども達が、魚が出てほんとに上手に骨をとって食べられるようになっているのです。

見学や視察で、当地を訪れる大人たちが骨をノドにひっかけるのを尻目に、出石の子ども達はお魚給食を楽しんでいるのです。この成功は、同町センターの学校栄養職員・鎌田康子先生の努力とセンターの所長、調理員が一丸となって魚給食を推進したことと、受配校の各学校の協力があつたことを見逃すことはできないのです。

お魚給食は、このように地域に根をおろして少しずつ広がっていくようで、心づよい限りです。

若い女性は“さ

——第8回『Youngにも

毎回テーマを決めて広く一般から募集している『
若い人達にも喜んで食べてもらえるようなオリジ

データ1

若い女性が料理作りを楽しんでいる

今回の応募者中、なんといっても目立ったのが10代の女性の参加です。応募総数3,747人のうち約3割の1,282人が10代でした。これは年齢別にみると断然のトップで、続いて30代の674人、20代の568人となっています。全国審査会にも2人の高校生が選ばれて出場しており、そのうちのひとり亀ノ上美鈴さんは『水産庁長官賞』を見事受賞しています。最近、女性誌などで盛んにダイエットの記事が取り上げられていますが、今回の大会で栄養のバランスを考えた食事について高い関心を持っている10代の女性が、意外にも多いということがわかりました。

■『第8回おさかな料理コンクール』 応募者年代別内訳

(単位：人)

年代	人数
10代以下	2
10代	1,282
20代	568
30代	674
40代	506
50代	342
60代	159
70代	22
80代	0
90代	1
不明	191
計	3,747



かな料理”に関心が高い!

『テモテおさかな料理コンクール』より

『さかな料理コンクール』ですが、今回は若者がターゲット。
リティあふれる作品が多数、寄せられました。

データ2

やっぱり「いわし」は強かった

コンクールに使われた材料としては、ここ何年かずっと「いわし」がトップの座に輝いています。

1,171点というのは、全作品(4,766点)の約4分の1にあたるわけですから圧倒的な強さです。低価格で、栄養価の高い「いわし」は、料理のアレンジもしやすく、若い人にも大変好まれているようです。続いて「白身魚」と「さけ」がほぼ同数で2位、3位を占め、「あじ」「さば」「いか」「えび」も大差ない数で並んでいます。ここに並んだ魚は皆身近で、料理しやすいという点においてコンクールの趣旨に合っているとも言えるでしょう。

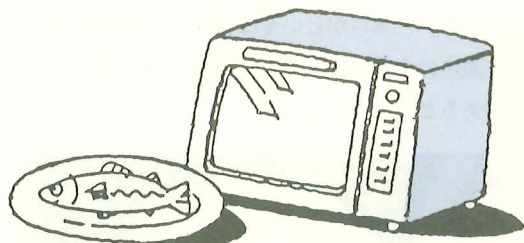
■『第8回おさかな料理コンクール』 材料別ベスト30

順位	魚種	作品数	順位	魚種	作品数
1位	いわし	1,171	16位	ツナ缶	52
2位	白身魚	477	17位	すり身	50
3位	さけ	442	18位	しらす	45
4位	あじ	365	//	きす	45
5位	さば	329	20位	とび魚	36
6位	いか	321	21位	太刀魚	35
7位	えび	300	22位	ひらめ	30
8位	たら	171	23位	あさり	27
9位	まぐろ	114	//	貝柱	27
10位	さんま	99	25位	ほっけ	26
11位	ほたて	77	26位	たい	24
12位	かつお	66	27位	メルルーサ	23
13位	さわら	63	//	かじき	23
14位	ちりめんじゃこ	60	29位	えそ	22
15位	かれい	57	30位	たこ	21

データ3

若者はオーブン焼きがお気に入り

次にメニューのタイプですが、「焼く」「揚げる」「煮る」は昨年と同じ順位で3位までを占めています。ただ、数の割合が今回は「揚げる」に非常に伸びていることから、ボリューム感のある作品が多かったことがうかがえます。さらに昨年は見られなかった「オーブン焼き」が5位に入っているのが特徴的です。これは、電子レンジやオーブンレンジの一般家庭における浸透が考えられますが、特に若い世代には小さい頃から、オーブン料理はなじみの深いものになっているのかもしれません。



■『第8回おさかな料理コンクール』 メニュータイプ別ベスト20

順位	メニュー名	作品数	順位	メニュー名	作品数
1位	焼く	1,225	11位	生	120
2位	揚げる	1,174	12位	パイ、ピザ類	82
3位	煮る	467	//	茹でる	82
4位	蒸す	216	14位	和える	75
5位	オーブン焼き	183	15位	あんかけ	73
6位	ご飯物	152	16位	汁物	67
7位	フライ	129	17位	酢漬	60
//	グラタン	129	18位	マリネ	51
9位	サラダ	126	19位	蒸し焼き	45
//	炒める	126	20位	寿司	43

学校給食が変わる 食器に美濃焼のぬくもり

岐阜県多治見市立昭和小学校では、給食用に強化磁器食器が使用されています。これは、美濃焼のぬくもりを残しながら、丈夫さも兼ね備えたもの。デザインは、染め付け風のかわいい小鳥が森に向かうものと、小鳥が森から餌を持って飛び立つというストーリーものがひとつと、幾何学模様の中に美濃焼の香りが溢れるものの2種類。どちらも、いままでの給食用食器のイメージからはとても考えられなかった素晴らしい食器です。多少の重量感も陶磁器の感触が味わえてよいということで、好評を得ています。

この小学校では、強化磁器食器の導入とともに「生きている喜びを感じる給食指導」の実践を始めました。例えば、給食開始5分間は話をせず食べることに集中すること。これによって、子供達によく噛む、よく味わうという効果が現れてきているそうです。また、子供達から食事がおいしそうに見えるという声も出ているということですから、偏食防止にも効果があるかもしれません。どちらかといえば苦手な子供が多い魚料理も美濃焼の食器にはぴったり。これで、魚好きの子供が増えるといいですね。

▶料理をいねいに並べる子供達



ハイテク水族館登場 海の神秘にまた一步接近

日本は四方を海に囲まれているにもかかわらず、その実態を知る人はあまり多いとはいえないでしょう。平均3000メートルの深さをもつ海は、人類にとってまだまだ未知の世界です。

今秋10月10日にオープン予定の東京都葛西臨海水族園（江戸川区臨海町）は、こうした海の神秘にさら



に一步近づこうと、新しく建設されました。ここでは、従来から飼育が困難とされてきた外洋性の魚、深海性の生物、海藻の育成などにチャレンジ。これらを通して、海の生物の“種の保存”に役立つと考えています。さらに、3面3D（立体映像）等のハイテク技術を駆使して、海の素晴らしさをアピールしようという工夫もなされています。

内容もじつに豊富。2200トンのドーナツ型大水槽ではキハダ、クロマグロなどの群泳が見られるほか、意外と知られていない東京湾の実態や、波や潮の干満を再現したプールなど、特色を持った展示が、地下の1階と2階に設置されています。海をもっと体験したい人はぜひどうぞ!!

▼きれいな食器だと自然にマナーも身につく



海に魅せられて40年 「有明・玄海のさかなII」

(高木正人著)

有明海にそそぐ筑後川の近くに生まれて以来、高木正人さんにとって水の中の生物は親しい友達のような存在なのかもしれません。初めて教員として赴任した佐賀郡の国民学校で、生徒たちを有明海の干潟に連れて行ってから始まった有明海に生きる生物の研究。それからもう40年以上になるといいます。また、玄海の研究に着手したのも30年以上前のこと。

この著書の中には、高木さんの研究の集大成がこめられています。タビラクチ、ヒメ、ヒメケフサイソガニ、カナガシラ、ダツなど、あまり聞いたことがない魚たちが本の中にぎっしり。魚の形や生態、料理の仕方、他の地方での呼び名などについて、ひとつひとつ非常に丁寧に書かれています。また、それらすべての魚たちのイラストが入っているのですが、これが実にうまい。鱗(うろこ)の模様まで細かく描かれていて被写体に忠実ではあるのですが、どことなくユーモラス。どんなにグロテスクな姿をした魚でも、高木さんが実に愛らしく描いてしまうのです。魚への、海への、また自然への深い愛情が伝わる一冊です。



海辺のショッピングセンター 釧路に誕生した新名所



北海道・釧路市に、このほど我国初の本格的ウォーターフロント型ショッピングセンターが誕生しました。その名を『釧路フィッシャーマンズワーフ』——愛称“MOO” (マリン・アワー・オアシス)。北海道の新しい名所として、いま脚光を浴びています。

「釧路市は夏は霧、冬は寒くて恋人同士が水辺で語りもできなければ、市民がゆっくり買い物もできない」と鰐淵俊之釧路市長も言うように、どちらかといえば夏は観光客のために、冬は地元の人のためにという目的で作られた施設です。その狙いが当たって、7月のオープン以来、買い物や食事にやって来るサラリーマンやOLで大にぎわい。地元でも大変喜ばれているようです。

建物は5階建てで、1階から4階までが吹き抜け。階段は少なく、買い物客は吹き抜けの周りのスロープをゆっくり上がるシャれた仕組み。店舗構成はキャッチフレーズの『タノ・ウマ・ベイ』の通り、楽しくて、うまいがコンセプト。ここに来れば、一度に味、ファッション、情報、レジャーがすべてそろおうようになっています。釧路へ行った際には、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

おさかなQ&A



Q

フグにはどのくらいの種類がいるのですか。また、毒があるといいますが、すべてのフグがそうなのですか。スポーツ新聞の釣り欄を見ると、フグを釣り物にする釣り船もあるようですが、釣っても食べられないのでしょうか。

(東京都八王子市 釘本裕也)

A

まずフグの種類ですが、世界各国合わせると100数十種、このうち日本近海に棲息するのは30数種といわれています。よく調理に使われる代表的なフグは、トラフグ、マフグ、クサフグ、ショウサイフグなど10種程度です。

毒については、種類によって持っているフグも、持っていないフグもあります。毒を持つフグのほうがはるかに多いのですが、クロサバフグやシロサバフグ、ヨリトフグなどは毒を持っていません。これらの無毒種のフグはミリン干しなどにして食べられます。

また、毒があると一口と言っても、肉にある場合もあれば、内臓にしかない場合もあります。毒の強さも種類によって違いがあります。気をつけなければならないのは、一度冷凍したフグを解凍すると、毒を持った肝臓や卵巣などから、筋肉に毒が拡散することです。

厚生省は1983年に、販売業に供してよいフグの種類と部位を明記した“ポジティブリスト”を作り、中毒の絶滅を期しています。

次に船釣りの件ですが、釣り物になるフグは東京湾などではショウサイフグの場合が多いようです。ショウサイフグは有毒で、過去に人が死んだケースもいくつかあります。素人が自分で釣ったショウサイフグを、自宅に持ち帰って調理するのは、大変に危険なことです。釣り上げたその場で、調理の資格を持っている船頭さんに捌いてもらうなり、知り合いで免許を持って

いるひとに調理してもらうなり、とにかく専門家にまかせるべきです。

フグ中毒の死者は年々減っているものの、近年でも毎年10名内外の人が犠牲になっています。これから冬に向けて、フグのおいしい季節になりますが、フグとのお付き合いには十分注意してほしいものです。

回答者／茨城大学教育学部教授・橋本周久 かほひき



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

先般、(社)大日本水産会・おさかな普及協議会主催「おさかな料理コンクール」の岡山県大会が開催されました。

このコンクールは、全国大会で入賞すると海外旅行がプレゼントされるという、参加者には大変魅力のあるものです。

岡山県としては初めての参画ということで、弊社に事務局がある「岡山県お魚普及協会」では、是非とも成功させたいと関係者一同、連日打合せに明け暮れたものです。今年はテーマが『YOUNG にモテモテ』ということで、若い人にアピールすることが条件になり、また、若い人にも多数参加していただきたいので、その広報の方法にスタッフ一同頭を悩ませたようです。予算の関係上、テレビ・新聞は利用できず、県や市において広報紙等を利用していただきました。

締切りが近づくにつれて、少ない応募ハガキにやきもきし、これでは一生懸命準備してきた努力も水の泡になってしまうと、女子社員にも特別参加を頼んだりしていたところ、締切り間際になって次々と応募ハガキが到着し、最終的には107通にもなりました。初めてのイベントとしては驚くほど多くの応募に感激した次第です。ハガキ審査で

は1枚1枚の応募作品を真剣に選ばせていただき、9名の方々に県大会出場をお願いしました。

県大会当日は同協会の役員も全員出席し、審査の先生方には出場者が料理を作っている様子を見ていただいたり、出来上がった作品を試食してもらったり厳正な採点をしていただきました。出場者の方々は、さすがに平素より料理に親しまれているせいか、中には玄人顔負けの包丁捌きの人も見受けられました。最近の主婦は魚料理のできない人が多いと聞いていましたが、少し安心いたしました。1位になった「みの虫君のカリカリ揚げ」は白身魚のすり身を使った作品でしたが、残念ながら西日本地区大会では入賞を逸しました。

飽食時代、グルメ指向と、私たちの周囲には多種多様の食品が溢れている昨今ですが、魚の流通の中にあって、これからも魚食の普及に努力したいと思います。

最後に、会場の紹介や広報に大変協力してくださった岡山県農林課の方や、普及協会事務局の方々に厚く御礼申し上げます。

編集室から

◆あなたの秋は“食欲の秋”、それとも“旅行の秋”ですか？ 今回の特集は、そのどちらも満足していただけるように魚介類を主役にした駅弁を集めてみました。もちろん、ご紹介できなかったユニークな駅弁もたくさんあります。続編も考えてみたいと思っていますので、紹介できなかった駅弁さん、ゴメンなさい。

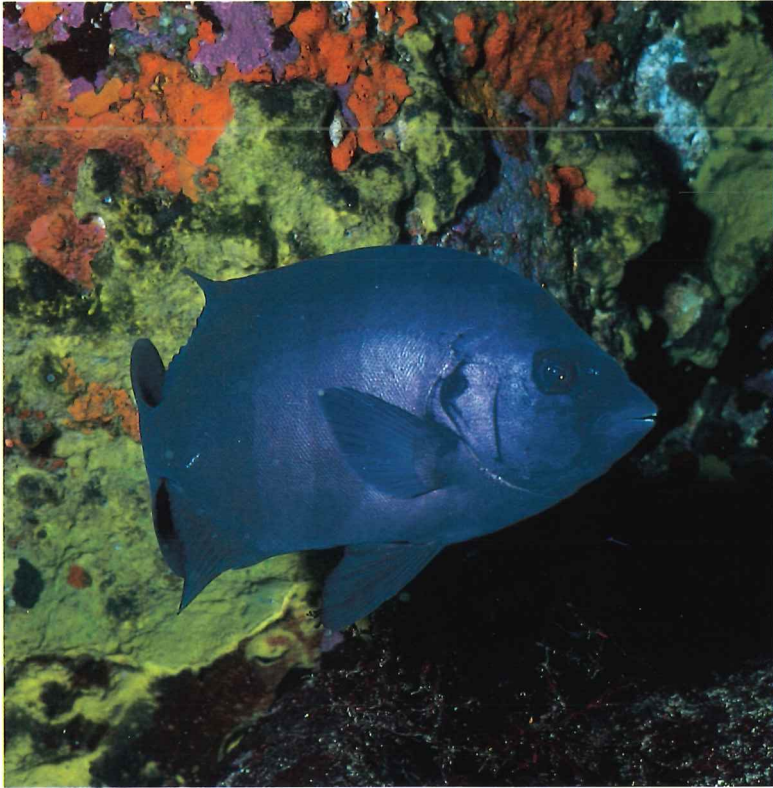
◆カラーで好評をいただいている「うちの味自慢・魚料理」は、お休みさせていただき、今回は「おさかな料理コンクール」全国審査会の模様を、素晴らしい入賞作品とともにご紹介しました。惜しくも入賞を果たせなかった方も含めて、参加者のみなさんのアイデアと熱意には、まったく脱帽です。これからも頑張ってください

い。

◆「インフォメーション」でご紹介した美濃焼の食器を使つての学校給食。学校食事研究会の阿部裕吉先生にお聞きしたところ、子供達の評判はとてもいいそうです。今後、このような強化陶磁器を給食に導入する学校はさらに増えるということで、とても素晴らしいことですね。

※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。





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1-9-13三會堂ビル TEL.03(585)6684