

SAKANA

February, 2001

Vol. 11



CONTENTS

3

CLOSE UP NOW
特集 21世紀のレシビ

9

水族館からの手紙
島根県立しまね海洋館

10

子どもに学ぶ魚と健康……………阿部裕吉
オタカナ大好き! ⑩
すばらしい食事環境だと
ついお魚を食べてしまうのよ!

12

魅力再発見⑪……………國崎直道
貝柱の巻

14

市場と旬の魚⑫
魚のふるさと探訪記
黄金色のスケトウダラ《新潟県・糸魚川市》

18

罐の下の力持ち
水産テクノロジー最先端⑬
日本水産株式会社
中央研究所大分海洋センター

19

江上佳奈美の世界の魚料理⑭
サケのディール風味漬け

20

HOT LINE
NEWSスクラップ
BOOK/INFORMATION/INTERNET
なんでもベスト10/魚屋さんからのひと言
エコライフ/KEEP THE BLUE

24

県の魚
トビウオ (島根県、他4県)

表紙写真撮影と文 田口 哲(たぐち てつ)

1942年、茨城県水戸市に生まれる。上智大学卒。水中記録家。海、淡水を問わず魚類の自然生態写真を撮り続けている。著書に「マルチメディア魚類図鑑」アスキー出版局刊。「海の魚」小学館刊、他多数。(有)水中記録主宰。札幌市在住。



卵を守るアイナメの雄

体長40cm 水深15m 撮影地：積丹半島

アイナメの名前の由来は「アユ並み」と言うが、それを聞いたアユが怒る。ヌルが強く生臭い魚だし、岩や砂の上でごろごろしているなまけものだし、苔を食んで、清流に躍り、美人薄命の代表の様な一生をおくるアユに比べたら雲泥の差である。と、少なくとも写真の様な産卵期の雄を積丹半島の岩礁域で見るとは思っていた。「どんな生き物でも何かとりのえがあるものだ」あちこちで全身山踏色の婚姻色に変身している姿はちよつぱり私の偏見を和らげた。大きな卵塊はホッケの様に岩の隙間に隠さない。知恵が無いとも思えるが、考えようによっては、流れが当たった方がふ化率が高いであろうし、複数の雌を誘って産卵させ子孫の繁栄を計る習性はそれだけ強い生命力が有るということであろう。

STAFF

- 企画
■松沢正明 (おさかな普及協議会)
アートディレクション
■内田 稔 (GEAR BOX)
取材・編集
■内田 稔
■松浦 豪 (GEAR BOX)
写真
■上野 敦
イラスト
■加藤敏彰
印刷
■広橋印刷株式会社
発行
社団法人 大日本水産会
おさかな普及協議会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル8F
☎03-3585-6684

21

これからの理想の食卓を追求する

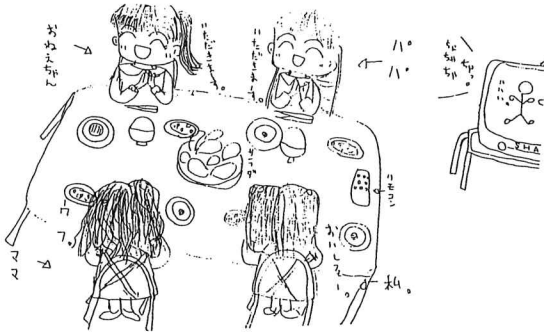
世紀の レシピ



ミレニアムに沸いた2000年、20世紀最後の年に10項目からなる新しい『食生活指針』（文部省・厚生省・農林水産省決定）が発表されたことをご存じだろうか。「飽食の時代」といわれて久しい。確かに栄養不足の時代からは脱した。しかし、その一方で栄養過多や肥満、あるいは偏った食事が要因と考えられるさまざまな生活習慣病の増加等々、けっして「豊か」とは言い切れない現代人の食生活も浮かび上がってくる。

■図-1 楽しそうな食卓

全体の6~7割はこういう絵だが、「こうあってほしい」という理想像として描かれるケースもある。



「食生活指針」の第一番目には「食事を楽しみましょう」という項目が挙げられている。つまり、本来人間の楽しみのひとつであったはずの食事が、現代の日本人にはそうなっていない、ということである。

「皿の上の栄養字ばかりでなく、食べ方にももっと目を向けるべき」と語るのは財団法人生活総合研究所の西村一郎氏。ここで言う「食べ方」とは、テーブルマナーだとか、よく噛むとか、好き嫌いをなく食べるという類いのことではない。食事中の環境、食卓の雰囲気という意味である。西村氏は小学校高学年の子どもたちが描いた自分の家の食事風景の絵を見せてくれた。家族全員で食卓に着き、笑顔での食事という楽しいような絵(図1)は、全体の6~7割ほどだという。その一方で、楽しさを感じさせない絵もかなりの数になる。例えば図2は、家族が食卓を囲んでいても、誰ひとりとして手を出していない。図3では、食物は食卓

食卓の環境問題

にあるが肝心の食べる人が登場しない。あるいは子どもだけの食事、恐い顔をした親から遠ざかるように子どもが座る食卓など、具体的な絵も少なくない。

「たとえ家族がそろって食事をしていても、父親は新聞を読み、母親はテレビを見ているという状態では、子どもにとっては一緒に食事をしていないことにはなりませんよ」と西村氏。また会話がなかったとしても、その中身が成績や生活態度への小言や注意ばかりでは、楽しいはずもない。それは大人の食事の場でも同様である。

拡大版の「こしよく」

西村氏は、現代の日本の子どものたちの食生活の問題を、3つの「こしよく」という表現で指摘している。第一が「粉食」。パン、 피자、 麺類、 スナック菓子などを好み、利用頻度も高く、粒食の米(ごはん)に比べ咀嚼力の低下を招いている。第二は「小食」。年少期からの過剰なダイエット意識が食事量を抑え、空腹が間食を誘い、満腹と空腹のリズムを失わせ、自律神経に変調をきたす。そして三番目が「弧食」。「子どもだけで摂る食事が偏食を助長したり、何よりも食事そのものをつまらぬものになっている」と。

しかもこの問題は調査を開始した頃より、深化拡大しているのではないかと言う。つまり幼稚園や小学生の頃から3つの「こしよく」にさらされてきた子どもたちが、高校生、大学生へと成長し、社会人へと進みつつあるからだ。若者の便利シヨップとして隆盛しているコンビニには、短時間で手軽に食べられる「粉食」商品が並び、主婦でも簡単に食卓に乗せられるこれらの商品の購入が増えている。また不況の影響で小遣いやバイト収入が減る中で、携帯電話代はかさみ、その分食費が削られ、ダイエットという心理的な要因でなく、経済的な問題からの「小食」もある。そして、「弧食」である限り、そういった問題を気にかけることもない。そういう意味では3つの「こしよく」も「弧食」に収束されるといえる。



西村一郎/にしむらいちろう

1949年生まれ。財団法人生活総合研究所所員。食文化や生協の研究と調査に従事。主著に『生かそう物のいのち』『学食ショッピング』『お酒に乾杯』などがある。

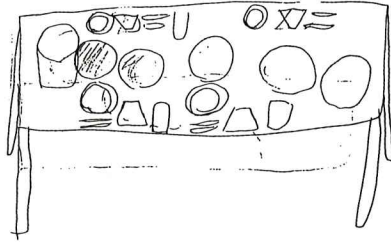


長崎福三／ながさきふくぞう

1926年生まれ。社団法人自然資源保全協会顧問。日本鯨類研究所の前理事長でもあり、水産、食文化を中心に執筆、講演活動を行う。主著に「魚食の民」「江戸前の味」などがある。

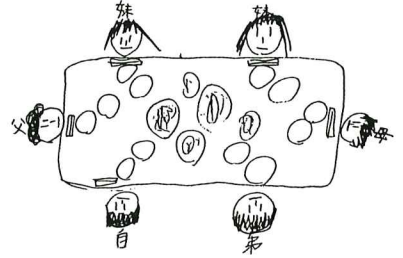
■図-3 人が出でこない

「食べたい」ではなく「食べなければいけない」といった強迫観念も感じられる。



■図-2 手が出ない

食欲がないままに食卓に着いているケースが考えられる。起きがけ、間食がまだ胃の中にある、といった理由が浮かぶ。



図版提供：財団法人生活協合研究所

「コミュニケーションの場としての食卓」

最近では子どもの遊びの代表格だった「ままごと」遊びも減少傾向にあるという。テレビゲーム人気もその原因だろうが、子どもにとって「家庭での食事がつまらないもの」になっていることも、一因であると西村氏は言う。こうして見ると、家庭の小さな食卓は、実は大小のさまざまな社会問題を含んでいる。何を食卓に載せるの前に、まずはどんな食卓にするかである。

21世紀をつくっていく子どもたちのためにも、できることから食卓を見直そう。職場と住居の距離が遠くなった現代、物理的な側面からいっても毎日家族そろってということは難しい。「毎日である必要はない」と西村氏も言う。たとえ週末だけでも、一緒に食卓を囲んだら、楽しい食事を心がけたい。何よりも肝心なのは、希薄になった食への関心を子どもたちに取り戻させること。

単に栄養を補給するだけの

食事ではなく、「家族や友人とのコミュニケーションを楽しむ場」として食卓を囲むための努力が、大人たちに求められているのである。

日本人の「食の多様性」

食卓の雰囲気の際は、食卓の上は何を載せるかである。

「肉か魚かというような比較は、単純にはできないんですよ」と切り出したのは、食文化研究での著書も多い日本鯨類研究所の前理事長・長崎福三氏。講演などに出掛けると、長崎氏はその冒頭で「みなさんに夕食をごちそうしましょう。肉にしますか、魚にしますか」と手を挙げてもらうのだという。その結果をまとめると、男性より女性に肉指向が強く、年齢でいえば若い人は肉指向、年齢が上がるほど魚指向が強くなるという。

「単純に比較できない」というのは、ここから先の部分になる。では仮に、肉を食べに行つたとすると、ステーキにサラダ、申し訳程度にパンが付いて、これで食事になる。ところ

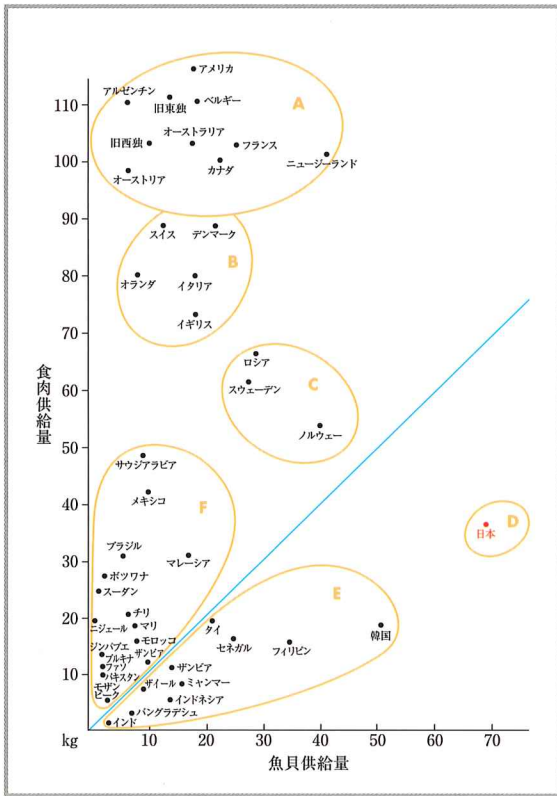
が、魚を食べに行った場合、刺身なり、焼魚なり、煮魚なりが出てきたとしても、それだけでは食事にはならない。そこにごはんが加わって初めて食事になる。つまり、欧米型の食事では、肉はそのまま主食となる。しかし、魚はそれだけでは食事とならない。あくまでおかず(副食)であり、日本食の核となるのは米(ごはん)である。ここに日本人の食の最大の特徴がある。

米を主食に、魚、肉、野菜、その他、実にさまざまなものを副食としてきた食内容の多様性は、一時からみると米の比重が小さくなりながらも継続されているのである。

世界が食肉へと推移

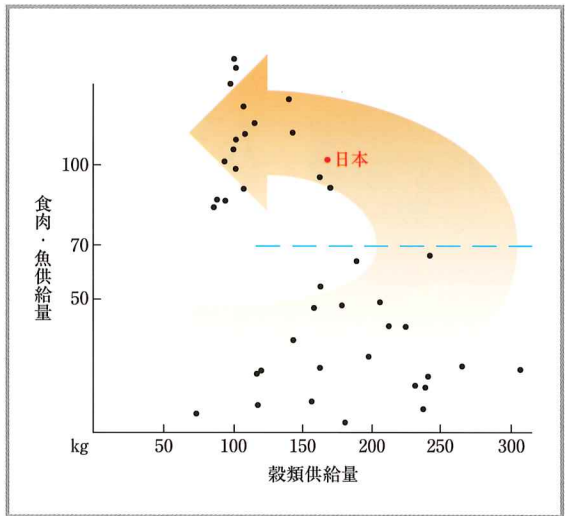
では、世界の国々の食内容はどうか。世界各国の動物性食料(食肉と魚貝)と穀類食料の関係(図4、次頁参照)を見ていくと、動物性食料供給70kgの線を境に二分される。動物性食料が70kg以上の国は欧米系の開発国であり、主に肉を主食とする国である。そういった国々

■図-5 国別食肉・魚貝供給量 1人年間（1984～1986年）



出典：『肉食文化と魚食文化』長崎福三著 社団法人農山漁村文化協会

■図-4 国別国民1人当たり年間供給量（1984～1986年）



出典：『肉食文化と魚食文化』長崎福三著 社団法人農山漁村文化協会

国内の安定や経済状況といった要素が好転すれば、穀物が中心の食生活をしている国々も、動物性食料の比重を高めていく。図中に示した曲線は、その推移を示した。

【70kg以上】アルゼンチン、オーストラリア、オーストリア、ベルギー、カナダ、デンマーク、フランス、旧東独、旧西独、イタリア、日本、オランダ、ニュージーランド、ノルウェー、スウェーデン、スイス、ロシア、イギリス、アメリカ

【70kg以下～40kg】チリ、韓国、マレーシア、メキシコ、フィリピン、サウジアラビア

【40kg以下】バングラディッシュ、ボツワナ、ブラジル、ブルキナファソ、中国、インド、インドネシア、マリ、モロッコ、モザンビーク、ミャンマー、ニジェール、パキスタン、セネガル、スーダン、タンザニア、タイ

日本は優れた雑食性を維持でききるか

食糧危機問題は、複合的要因

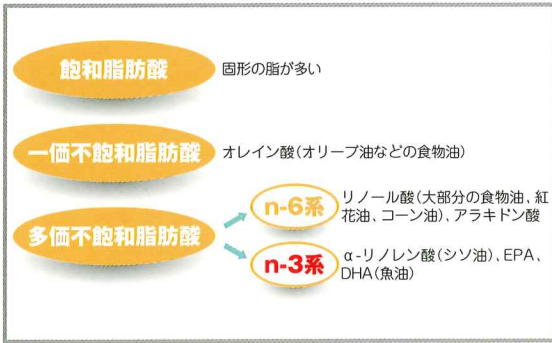
と同じグループに日本も入っているのである。さらに、その動物性食料の中心を食肉と魚貝に分けて調べると、日本の特異性がより明らかになる。図中のA、B、C群と日本が、動物性食料70kg以上の国になるわけだが、唯一日本だけが食肉より魚貝を多く食していた国なのである。と同時に、ふたつのグラフからは、世界の食内容のもうひとつの傾向が見て取れる。つまり世界では、中南米やアフリカなどの開発途上国も含め肉食が多数派であり、それらの国も経済が安定し豊かになるにつれて摂取量は増大の一途をたどる。食肉指向は現時点で魚貝依存度の高い国々でも見られ、現に日本でも昨年末の発表でついに魚貝より食肉が上回った。人間の食料はますます食肉依存度を高める傾向がある。そこで浮かんでくるのが、地球規模での食糧問題である。

を有するので一概に言うことはできないが、世界の動物性食料の食肉依存が高まっているだけに、食肉不足が起こればその被害は大きい。現在世界で約18億tの生産といわれる雑穀類は、その半分が食肉の飼料に回されている。仮にそれが不足すれば、価格高騰と深刻な食肉不足を招く。

しかし、ここで思い起こしてほしいのが、日本人の食内容の多様性という最大の特徴である。「米を中心とした食の多様性」雑食性を維持していれば、欧米が受ける被害に比べて日本が受ける影響は少ない」と長崎氏は言う。だからこそ、米の生産の維持、そして周辺海域での漁獲量の維持が重要であると、力説する。

とともに、日本中の食卓で脈々と受け継がれてきた「優れた雑食性」が維持されているかが極めて重要となるのである。簡単に、手軽に、ばかりが横行し、「魚を知らない」「旬を知らない」「調理を知らない」食卓が増えているという。旨いおかずとしての魚の食べ方は、この国の文化として幾種類も伝えら

■図-6 脂肪酸の種類



出典：記録集『 ω 3系脂肪酸の栄養学的意義』



浜崎智仁／はまさきともひと

1947年生まれ。富山医科薬科大学教授。日本脂質栄養学会会長であり、DHA研究の世界的権威。主著に『魚嫌いは早死する』『EPAは心臓を守る潤滑油』などがある。

れている。「旨い食べ方」は「上手い食べ方」でもあるんですよ」と長崎氏は笑った。

魚を食べないと殺される??

最後に、富山医科薬科大学の浜崎智仁教授のもとで、21世紀の食卓に乗せる魚の栄養学的、かつ医療学的効果について伺う。

魚に多く含まれているDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)が体にいいというのは、広く知られるようになった。しかし、いたずらっぽい笑みを浮かべた浜崎教授の話は、「魚を食べない人は、食べる人より殺される率が高い」という話があるんです」という仰天の内容で始まった。DHAには、ストレスにあった時に生じる敵意性を抑えたり、鎮めたりする効果があるという。したがって、仮に同じようなストレス状態の中で、DHAを摂っている人(魚をよく食べる人)とそうでない人が出会った場合には、一方が敵意性を抑えられるが、両方がDHAを摂っていない場合、敵意性と敵

意性が衝突することとなり、それが昂じれば殺人といった最悪のケースが発生することもありうる。DHAのもつ一種の抗ストレス作用を裏付けるデータを入手したのだという。外国での最新の研究内容である。魚油の研究は、すでに精神疾患といった分野にまで及んでいるというわけである。

浜崎教授自身も数年前にDHAと敵意性の実験を行い、同様の結果を得ていた。

リノール酸と α -リノレン酸を勉強する

図6のように脂肪酸は大きく3つに分類でき、人間の体に必要でありながら、体内で作ることができない多価不飽和脂肪酸は、n・3系とn・6系に分類できる。必然的にn・6系のリノール酸は食物油から、n・3系の α -リノレン酸は魚油やシソ油から体内に摂取することとなる。DHAやEPAはこのn・3系の脂肪酸である。 α -リノレン酸は代謝でDHAやEPAにも変わっていく。一方、n・6

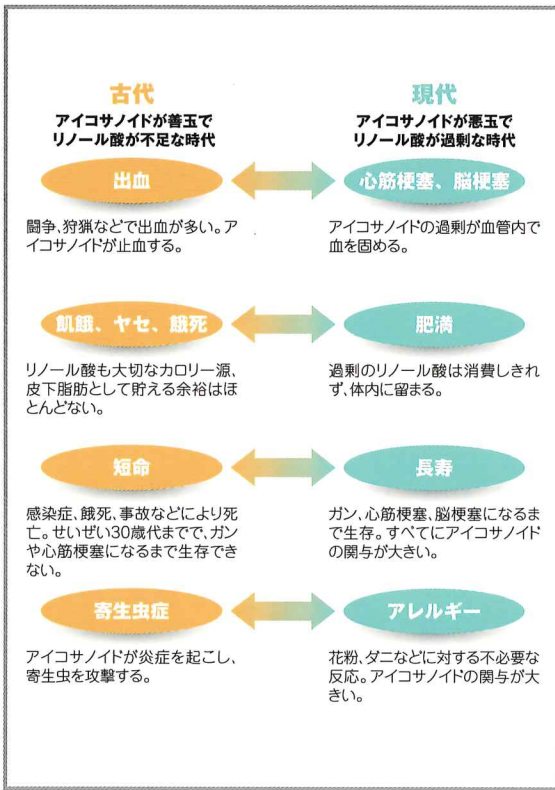
系のリノール酸は代謝されるとアラキドン酸に変わる。このアラキドン酸というのが曲者なのである。アラキドン酸自体はある程度必要なのだが、これが多くなり細胞内に遊離してくると、エイコサノイドと呼ばれる悪玉を生み出してしまふのだ。エイコサノイドは種類も多く、それらがその種類によってさまざまなカタチで体に害をおよぼすのである(図7、次頁参照)。

そこでエイコサノイドの元であるリノール酸を減らすという考えが生まれてきた。 α -リノレン酸(DHA、EPA)は、リノール酸がエイコサノイドになる過程を阻害する働きをもっている。従って、その摂取バランスを調整することで、リノール酸の害を防ぐことができるのだ。そこに、家庭の食卓との直接的な接点があるというわけである。

魚油はいちばん効率のいいn・3系脂肪酸食品

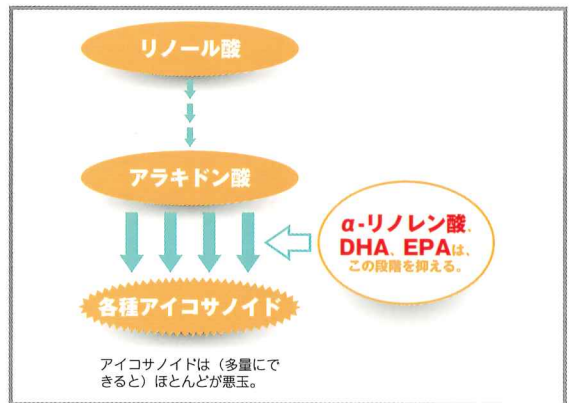
かつて人間は慢性的に飢餓状態にあった。その飢餓を乗

■図-8 古代と現代の病気の比較



出典：記録集『ω3系脂肪酸の栄養学的意義』

■図-7 リノール酸の害とその予防



出典：記録集『ω3系脂肪酸の栄養学的意義』

り越えるために、皮下脂肪としてリノール酸を貯えた。しかし、飢餓の時代を脱した現代人の多くは今度は慢性的にリノール酸過剰とα-リノレン酸欠乏の状態にある。そこから、現代病の多くは発生しているともいえるわけである(図8)。現在、日本における脂肪酸の摂取状況は、リノール酸4に対しα-リノレン酸は1といわれている。しかし、本当は2対1、それどころか、「同等ぐらいでもいいのではないか」というのが浜崎教授の

意見である。ではどうやって、α-リノレン酸を摂取するか。食物油をシソ油に替えてしまうという方法が浮かぶが、コスト的に高いものになってしまう。であれば、魚からということになるわけである。現時点では、もっとも効果的にn-3系脂肪酸を摂るには魚から摂ることなのである。しかも、昔より以上に食物油の摂取が多い現代人は、より多くの魚の摂取が必要である。

「ですから、1日1回は魚を食べてください」と浜崎教授は言う。さらに、栄養バランスを考えるならば、米、魚、緑黄色野菜を3分の1ずつと、付け加えた。

結局、これからの理想の食卓とは、一昔前からみれば当たり前のことかもしれない。現在、それを当たり前とするには、諸々の努力を強いられることになるが、自分たちの、そして子どもたちの未来のためである。さあ、今夜の夕食からでも、21世紀の食をスタートしようではないか。

理想の食事は……

米 1/3



魚 1/3



緑黄色野菜 1/3



参考資料：『みんなで作るたのしい子どもの食生活』財団法人生活総合研究所編 合同出版

水族館

からの手紙

島根県立しまね海洋館

神話の海の主役たち

文・写真提供
島根県立しまね海洋館
展示課課長 守谷浩

当館は、昨年4月15日に島根県で初めての水族館としてオープンしました。魚類最大の展示水槽は「神話の海(サメ大水槽)」で、水量は約10000t、



神話の海(サメ大水槽)で悠然と泳ぐドタバカ(メジロザメ科)。27種約230点の板鰐類を展示している。

でおり、出雲風土記(733年)にも「ワニ」に関する話(美しい姫に恋をしたワニ)などがあります。また、県西部石見地域では古くから回遊性のメジ

水中トンネルもあり、メジロザメ科のサメをメインに板鰐類を多数展示しています。島根県では古くからサ

メのことを「ワニ」と呼んでいました。ワニ(サメ)は、排尿器

官が未発達で体内に尿素が多量に含まれ腐りにくいので、昔の山里の人々にとって刺し身で食べられる唯一の魚であり、その風習は、今日も受け継がれワニ料理が郷土料理として親しまれています。

このように、ワニとの関わりが強いここ島根県の水族館として、山陰沿岸に生息するメジロザメ類の展示は欠かせないものがあります。そこで、地元メジロザメ漁師に捕獲を依頼することにしました。ですが、すでにサメ漁は行われていませんでした。このままでは地元のサメが展示できなくなりますが、考えた末に自分たちで地元で生息するサメ類を捕獲することにしました。

もちろんサメ延縄漁の経験者がいるわけではないので、仕掛けも漁の方法もサメ漁の経験のある漁師さんのアドバイスを参考に自分たちで工夫して漁を行いました。

慣れない仕事で船に酔

う者、漁途中から海が荒れだしたりと苦労の連続でしたが、何とか自分たちが捕獲したサメも展示することができました。今では、サメ達は水槽にもなれ、えさをよく食べて日に日に大きくなつており、悠然と泳ぐ姿をご覧ください。ありがとうございます。



●島根県立しまね海洋館 〒697-0004 島根県浜田市久代町1117-2 ☎0855-28-3900

すばらしい食事環境だと ついお魚を食べてしまうのよ!

お魚嫌いの女の子

日本体育・学校健康センターの調査によると、野菜に次いで魚介類の嫌いな子どもが多い。ただ、その嗜好率をみると、野菜の約4分の1であるので、問題は野菜であるといわれている。

魚介類の嫌いな割合を小学生、中学生でみると、小学生の女子31.2%、男子25.1%、中学校の女子36.9%、男子25.4%で、男女別にみると、女子34%、男子25.2%である。

とにかく、女の子が、お魚を喜んで食へてくれるとよいのである。中学生の女子の食行動がカギを握って

いるとしたら、そういう場をみたいものと思っていたが、最近それが実現した。

岐阜県の恵那北中学校の子どもたちと給食を楽しんだ。当日のメニューは、牛乳、ゆかりご飯、塩サバのホイル焼きとヒジキの煮物、みそ汁、リンゴゼリーで、わたしの意図とぴったりに合ったものだった。

すばらしいスクール レストランの効果

同校のすばらしさは、学校中でいちばん見晴らしのよい木曾川と桜並木を望める場所に八角デザインのスクールレストランがあることで、内装は大断面木材





すばらしいレストラン。



「レストランのようなところだと、つい魚も食べてしまうの！」



当日のメニュー。

子どもたちのうれしそうな拍手は、なかなか鳴り止まなかった。

「子どもたちのうれしそうな拍手は、なかなか鳴り止まなかった。」

集成材梁をつかい、床フロアリング、腰板はヒノキ造りで、透明ガラス戸を用い木のぬくもりと暖かみを感じさせる。イスは、都ホテルの宴席用と同じもので、まるで一流リゾートホテルのレストランで食事をしているような錯覚に陥るほどである。

子どもたちも、このレストランが自慢で、「こんどは桜の季節に来てよ。すばらしいよ」と誘ってくれた。さて、女の子がサバのホイル焼きを食べるかどうかに注視していると、みんなおいしそうに食べていた。好きかどうかをきくと、好きという子も嫌いという子も結構残さずに食べている。嫌いな子に、どうして残さず食べるのかをきくと、次のような答えが返ってきた。

「レストランみたいなので食べるから、つい食べてしまっ」

「楽しいから、つい食べちゃうの」

「食器も食べる場所もいなので気分よくして、好き

環境が人間を教育する

よく、環境が人間を教育するものであるといわれる

も嫌いもなくなっちゃったの」
「お魚の味つけいいから食べちゃった」
等である。
子どもに外食させると、つい嫌いなものでも食べるようになるもので、ちなみに同校の食器は、近くの美濃焼の産地の磁器食器であった。

「環境が人間を育てるとよくいわれます。特に食事という人間の本能活動は、それが著しいものです。こんなにすばらしい所で、すばらしい食器で、おいしいメニューを食べていると、大人になったら、きっと、食を大切にすることに育つことと思います」

「新しいランチルームになって、「お行儀」がよくなつたとか、マナーがよくなつたといわれるが、嫌いなものを食べられるようになったという話をきいたことがなかったわたしは、本当に驚いてしまった。
給食が終わって、「何かひとこと、ご挨拶を……」と給食委員の生徒に言われて、わたしは、次のような挨拶をした。

魅力再発見

貝柱の巻

貝の種類

貝類は大別して巻貝と二枚貝に分類している。巻貝は貝の殻が螺旋状に巻いているもので、ツブ、サザエ、アワビなどが代表的である。海水産のみでなくタニシやカタツムリ



淡水産や陸上のものもある。巻貝でいちばん大きいホラガイは今でこそ一部の山伏の装飾品となっているが、戦国時代は通信の役割を果たしていた。

二枚貝はハマグリ、ホタテガイ、アサリ、シジミなどが代表的で、貝殻がふたつに別れる特徴をもっており、これらの貝はすべて二枚貝にいられている。ハマグリの殻を使ってその内部に豪華な蒔絵を描いて、「絵合わせをして楽しんでいた」という平安時代の風流な遊び道具はよく知られており、すばらしい出来栄のものには展覧会などで見ることもができる。現在も愛好家が集まり製作に取り組んでいるという。また、

真珠貝（アコヤガイ）の真

珠層を粉末にして飲むと「美人になる話」もある。このように貝類は昔から食用だけでなく他方面でも利用されてきた。なお、貝の中で最も大きく、二枚貝のシャコガイからは「ビーナスが誕生する」という。種類が多いだけに面白い逸話も多い。

貝柱の役割

さて、貝には貝柱がついている。

貝柱は二枚貝の貝のみについていて、巻貝にはついていない。貝柱は閉殻筋といい、貝の殻の開閉に必要な筋肉組織である。そして、この貝柱は2個ついている。2個の貝柱はその大きさが異なる。ハマグリやアサリを食べるとき観察するとわかる。ただ、シジミでは貝柱が小さいので見つけにくい。ところで、貝柱と言えばホタテガイの貝柱をすぐに連想する。ホタテガイは大きい貝柱が1個しかついていないように見え



貝柱の冷凍品

きれいに洗浄した貝柱を-30~-40℃で凍結し、包装して市販している。利用するときは、低温で解凍しエキス分を逃がさないのがコツ。また、殻付きの生の貝柱も売られている。殻ごと焙り、仕上げに醤油やバターをたらすのもオツ。



干し貝柱

品質のよい貝柱を作るにはボイルの温度と乾燥の度合いに注意が必要。そのまま食べても、戻して食べても極めて美味。

■表1-ホタテガイの生産量 平成10年 (t)

	天然	養殖	総量
全国	284,802	226,134	513,936
北海道	282,540	116,187	398,727
青森	5,261	85,828	91,089

出典：『平成12年度 漁業・養殖業水産統計年報』

る。これは片方の貝柱が成長時に退化して小さくなるからで、本来は2個ついている。

ホタテガイの生産と貝柱製品

貝柱の製品は圧倒的にホタテガイを原料としたものが多い。貝柱が大きいいため、種々の加工品に適している。ホタテガイの生産量は表1に示すように約51・4万tも生産し、そのうち約44%は養殖に依存している。北海道での生産が最も高く約77・6%を占め、青森県は17・7%ほどである。実に95・3%をこの地方で生産している。

ホタテガイの利用としては生食用途、冷凍品、乾物、缶詰などの各種製品がある。生食用途では鮓や刺し身に欠かせない。さらに、乾物は保存もさることながらビールや酒のつまみとしても欠かせない。ただ乾物製品の干し貝柱や燻製品は値段が高い気がしてならない。

干し貝柱はホタテガイを洗浄してボイルし、貝柱とヒモと呼ば

れる外套膜を丁寧に分離し、再度、貝柱をボイルして気を配りながら乾燥する。燻製品になると乾燥前に燻煙もしなければならぬ。乾燥は一部を除いてほとんどが天日乾燥で行っているという。貝柱独特のアメ色になるまで相当の間暇をかけている。貝柱の形が崩れると商品価値が低くなるため機械化が難しく人海戦術に頼っているのが現状で、干し貝柱は手塩にかけた手作り製品といつても過言ではない。そのため値段が高くなるものと理解したい。500円玉位の大きさの干し貝柱にも長い道程があつて作られていることを知ると少々値の高いのも致し方ないことなのかもしれない。どうも消費者は生産者の身になつて物事を考えないことが多いようである。貝柱を食べるとき、いや、食品を食べるときは感謝の気持ちが必要であるとつくづく感じる。

ちよつと毛色の変つた貝柱では、真珠貝(アコヤガイ)の貝柱を利用した製品で「真珠漬」と呼ばれるものがあり、三重県の鳥羽地域を観光する機会に食べることが

できた。そして、この製品は志摩地方の土産品として有名であるとも聞いた。なかなかの美味であり、真珠を採取する際のアコヤガイの有効利用と言える代物である。真珠の入っている筋肉部分には真珠を採取するのが目的であるため、この部分は残念ながら食べられない状態にはできない。

貝柱の栄養

貝柱は筋肉の塊であるためたんぱく質に富んでいる。また、エキス成分の含量が高く独特の風味を持つため、各種料理の素材として重宝されている。コレステロール低下作用、肝臓の機能向上、視力の向上など生理作用の高いタウリンは貝柱に高含量(450~1200mg/100g生)で含まれている。貝柱は貝自身にとつて自分の命を守るための大切な大黒柱である。また、ホタテガイには目が70~80個もあるという。これらの目が本当に見えるのかはわからないが、人間様が自分たちを上手に利用しているか見つめているのかもしれない。

魚のふるさと探訪記

黄金色のスケトウダラ

新潟県・糸魚川市



スケトウダラ用の延縄。釣針に餌のホタルイカをつける。90mの幹縄に50本弱の針がついて1枚となる。



時化で出漁できず、港に寂しげにたたずむ浦本漁港の漁船。



「10分もかからないで、150尋(水深約225m)の漁場まで行ける」と青木さん。



よそでは、お目にかかることもないような黄金色の輝きを見せるスケトウダラ。

●前口上「タラコ」の親

本格的な寒さの到来は、鍋の季節の到来でもある。鍋料理の素材としての最高峰がフグやアンコウ、アラとするならば、庶民性という点でのナンバー1はタラコということになるのか——と考えると、「鱒」という字もそんな季節にふさわしい。そのタラの仲間で、魚偏に底と書くのがスケトウダラ。今回の主役である。とはいっても、スケトウダラの姿は魚屋さんの店先ではなかなか見かけない。というのもこの魚、俗に言う「足の早い魚」。つまり鮮度が落ちるのが早いため、

鮮魚としてよりはすり身として練り製品に利用されることが多いせいである。しかし、魚としての姿には馴染みが薄くても、「タラコ」の親魚である」と聞けば、ぐつと親近感が増す。タラコと呼ぶくらいだからタラ(マダラ)の子と思われがちだが、さにあらず。タラコ、あるいは辛子明太子として広く日本人に親しまれているのは、スケトウダラの卵なのである。

取材先は新潟県糸魚川市。スケトウダラの漁獲量1位の北海道ではなく、あえて糸魚川を選んだのには深いワケがある。

11月下旬、富山空港から日本



鮮やかなピンクは甘エビ。スズリと並んだ魚箱の中身がここの海の魚種の豊富さを物語っている。



釣りのスケトウダラのセリ。3kg目安の魚箱には1本入れ、2本入れ、4本入れ等、大きさに応じてほぼ均等な魚が入られ、「姿買い」といってkgいくらではなく、1本いくらという値段でセリ落とされる。



流通には乗らず、地元だけで味わう魚も多い。街の片隅で、寒風に干されているゲンゲもそのひとつ。傍らにはサケのトバが揺れていた。



海沿いを北上する。富山との県境に近い糸魚川市へは、新潟市より富山市からの方が近い。魚津市を越えたあたりから国道8号の両側には「タラ汁」の看板が目につくようになる。食堂、ドライブイン、旅館——店先に競うように掲げられている「タラ汁」の文字が意味するタラとは、この地ではスケトウダラのこと。富山市から新潟は上越市あたりまでの日本海沿いは、身を食べる魚としての「スケトウダラ圏」とも呼ぶべき地域なのである。

●まばゆく輝く黄金色

スケトウダラ漁の船に乗せてもらうのは翌日であるが、糸魚川市街から10km程北にある浦本漁協のセリをのぞく。このセリは朝ではなく、午後3時から始まる。

市場内には、船ごとに分けられて魚箱が並べられ、次々とセリにかけられてゆく。スケトウダラのほかヒラメやカレイ類、メバル、甘エビやバイ貝、さらにイナダやメジ(マグロの若魚)等、魚種は多い。所々に青いシートを被せられた魚箱がある。「あれは釣りのタラさ——シートが外され姿を見せたのは、卵で腹をぶつくりと膨らませ、まさに黄金色に輝くスケトウダラである。その輝きは、単に「新鮮」などという言葉を超えた驚きの色だ。釣りのタラは延縄で獲れたスケトウダラは、その黄金色に輝く鮮度を保つため、刺網や底引網で獲れたものとは一線を画して扱われているのである。

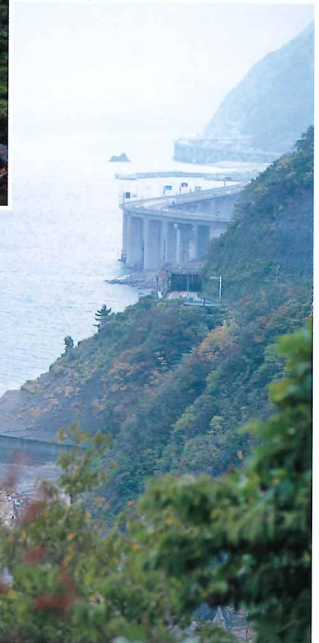
手招きするように次から次と現われる「タラ汁」の看板を横目に国道が県境を越えると、「親不知」。日本アルプスが一気に鈍色の冬の日本海へと落ち込んでいく断崖絶壁は、かつての交通の大難所である。そして「身も旨い魚」として、鮮度抜群のスケトウダラをこの地にもたらしてきたのも、海底まで続くこの険しい地形である。ここを越えると、糸魚川だ。

この日にセリをのぞいたのは正解だった。実は翌日も、その次の日も海は荒れ、出漁できなかったのである。「冬は月に10日以上

市街から内陸に向かえば、「ひすい峡」や不動滝の断崖が、フォッサマグナ、糸魚川静岡構造線という地学用語を具体的な姿で見せてくれる。



独特の地理的要因がこの地を日本屈指のヒスイの産地にした。翡翠園には70tという巨大なヒスイ原石も。



右／「棒ダラの焼物」。塩水に2、3時間浸けた後一夜干して焼く。旨さがぎゅっと凝縮される。中／「握り寿司」。刺身で旨いとなれば、当然のように寿司ネタにもなる。白身魚の美しさが食欲を誘う。「名を伏せて出すと、分からない人が多い」というのももっともだ。左／「タラコの煮付け」。生のタラコを醤油であっさり煮たもの。表皮の部分にちょっと切れ目を入れ、味の染み込みをよくするとともに、煮上がるとパッと卵の花が咲く。

親不知から糸魚川方面を望む。アルプスが一気に日本海に落ち込んでいく風景だ。

出られれば上々。普通は7、8日
 つてどごだな」と話してくれたの
 は、ベテラン漁師の青木清平さん
 ——冬の日本海は厳しい。
 「せっかくなのに、何も見せ
 られなくて」と、青木さん。この
 道40年を越え、夏はタチウオ、冬
 はスケトウダラを狙って延縄漁
 を続けている。糸魚川（浦本）沖
 の延縄スケトウダラ漁の最大の特
 徴は、港からわずか10分程とい
 う漁場の近さにある。この近
 さが黄金色の輝きとなるのだ。
 朝4時に出港。1枚（鉢）90mの
 幹繩にホタルイカを餌につけた
 釣針が50本弱。これを順次流し、
 1回の漁で30〜50枚ほど使う。
 3時間程流してから取り込みと
 なる。全てを取り込んだ時点で、
 天候が良ければさらに30〜50枚
 流して一旦帰港、水揚げをした
 後に10時半頃に再度取り込みに
 出る。11月末から本格化するス
 ケトウダラ漁は1、2月に最盛期
 を迎えるが「最近はいんまり獲れ
 ねえなあ」と渋い表情になる。
 浦本漁協でのスケトウダラの
 水揚げは、昭和63年〜平成2、3
 年頃には470tを越えていた

が、昨年は64t弱まで減少してい
 るという。原因は水温の上昇説
 のほか、資源量の増減が25年周
 期という説もあり、定かではな
 い。「1m進めば、1m深くなる」
 と言われる独特の海底が、近い
 漁場と豊富な魚種をもたらして
 きた糸魚川沖も、ことスケトウダ
 ラに関しては厳しい状況にある。
 「かつては10数隻を数えた延縄の
 船も、現在は4隻」と語る浦本漁
 協の山道参事も渋い表情になる。
 しかし鮮度が良く、しかもそ
 の8割以上が卵を抱えたメスで
 あるという「釣りのスケトウダ
 ラ」の商品価値はいささかも衰え
 ることはない。取材初日、4隻合
 計155箱が水揚げされた釣りの
 スケトウダラは、網獲りものの
 2倍以上の値でセリ落とされて
 いった。

●鮮度がスケトウの命

今回スケトウダラ料理をお願
 いしたのは、糸魚川市内の南押
 上に店を構える食事処「傳平」。
 ご主人の伊井傳次さんは、現役
 の漁師である。「いい魚を食べさ



上／「煮付け」。どこの家でも食べられるという煮付けは、こんにゃくとゴボウを加えて煮る。「スケトウダラにはゴボウがよく合う」と何度も念押しされた。中右／「タラ鍋」。豆腐に白菜、ネギ、さらにはエノキやシイタケなど具だくさんの鍋。ゆずを加えた「だし汁」で煮るのが特徴。中中／「塩焼き」。あっさりとした味を楽しむ。棒ダラの焼物と比べるとその違いに驚く。中左／「タラ汁」。頭や肝などからいいダシが出るが、「傳平」ではカニやエビなども加えよりコクのあるダシとしている。下中／「コブメ」。刺身より締まった食感とコブのほのかな香りを楽しむ。下左／「刺身」。新鮮なうちに、すぐに尾を落として血抜きをしっかりと行う。「マダラより甘味があって旨い」と地元では言う。《傳平》現役の漁師が経営する店は、魚の質はもちろん調理にも舌の肥えた地元の人たちの評価は高い。昼の日替り（にぎり）定食でヒラメやタイがネタに乗り、旨味たっぷりのあら汁（うどん入り）付きで800円というメニューをきいただけでも、心意気が伝わって来る。営業時間：昼11時30分～14時、夜17時～23時、木曜日定休 ☎ 0255-53-2661



せたい
と平成9
年にオー
ブンした
店は、魚
にうるさ
い地元の
人たちも
一目置く

存在である。
身に水分が多く、足の早いスケトウダラは「鮮度が命」。そして「新鮮なスケトウダラはマダラより旨い」と、定休日にもかかわらず、9品ものスケトウダラ料理を作ってくれた。地元でもっともポピュラーな食べ方は、タラ汁と煮付け。身とともに卵も肝もいっしょに煮込む。醤油味の煮付け、田舎みそ仕立てのタラ汁ともに淡泊な味わいを補うように、味つけはやや濃いめ。いっしょに煮るゴボウは「欠かせない」。すぐに尾を落とし、血抜きをしっかりと刺身は、淡泊な味わいとその甘味を楽しむ。さらに、あっさりとした塩焼き、旨味を濃縮させた一夜干しの棒ダラの焼物——どれもこれらが「鮮度が命」のこの地ならではの味わいであり、何とも羨ましさのつる発見であった。

取材協力：浦本漁業協同組合、食事処傳平



大分県の鶴見崎半島に位置する。

**日本水産株式会社
 中央研究所
 大分海洋研究センター**

水産テクノロジー最先端①

健全な養殖魚を供給するために
 化学物質に頼らない養殖魚たちの
 健康づくりを目指して。

日本水産株式会社中央研究所大分海洋研究センター
 〒876-1204 大分県南海部郡鶴見町大字有明浦508-8
 ☎0972-33-1405

将来予測される食糧危機に加え、資源問題と環境問題の高まりにより、世界的に養殖事業が見直されている。日本では、一時期、養殖魚は健康に良くないなどイメージがもたれ、低迷した時期もあったが、養殖業界の育種改良、漁法改善などの努力により、味、イメージともに改善されつつあるようだ。まさに努力の賜物といった感がある。

新規養殖システムの開発や新規魚種の種苗育成の研究、海洋生物の有効利用に関する研究を進めながら、特に養殖漁家の大きな問題である魚病の駆除に着目し、魚病に強い魚の育種、また魚病に効き目のある飼料の開発を目標に研究活動を行っている。

同センターの基本的方針をセンター長、白須邦夫氏は次のように語る。「品種改良は自然育種、魚病駆除物質の開発も天然物を使用する事を基本としており、消費者に安全で、健康な養殖魚をお届けできることを第一に研究活動を行ってきた」

こうした方針を踏まえたうえで、最近の同センターの研究成果には、タイの養殖などに大きな被害を与えているイリドウイルスの感染に抵抗力ある種苗開発の成功がある。伝統的な育種技術を基本としているため、食品的にも安全で、ワクチンを使用した魚よりも生残率が高いケースもあり、各地でなかなかの評価を得ているようだ。

一方、ワクチンでは効き目の弱い寄生虫駆除の研究にも力を入れている。特にトラフグの鰓虫に対し、抗寄生虫効果を有した天然物質の発見は大きな成果である。これを飼料に混ぜて、トラフグに食べさせると鰓虫に感染しにくいと、これも養殖業者たちからの評価はますます。

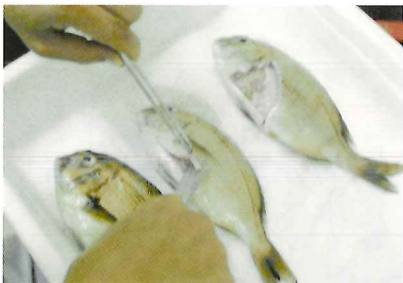
従来、この鰓虫の駆除には、過酸化水素、ホルマリンを使った薬浴が駆除の手段とされてきたが、重労働であり、また最近では環境汚染問題でホルマリン薬浴を禁止する自治体も出てきている。この

飼料は、薬浴にかわる効果を期待できるもので、しかも天然物質とあって、今年度から快調な販売を続けているとのこと。

最後に白須氏は、こう付け加えた。

「魚類と人類が共存できる仕組み作りをめざして、農業から2000年の遅れのある漁業を養殖事業支援の立場から発展させていきたい」

そして、今現在も様々な研究者たちの未来へと向けられた努力が、一歩一歩着実に実を結びつつあるようだ。



タイのイリドウイルスの駆除状況を調べているところ。

サケのディル風味漬け



しっかり重石をして、丸1日冷蔵庫で漬け込むのがコツ。重石をすると、魚の生臭みがとれて味がしみやすくなります。また、身がしまるので、薄く上手に切ることができます。

ヨーロッパ大陸から北に突き出したユトランド半島と、大小500以上の島々からなるデンマーク。主要産業は農作物、肉、乳製品ですが、真冬でも暖かいメキシコ湾流が流れ込む豊かな海に囲まれ、ニシンや小エビ、サケなどの漁業も盛んです。

今回は、つややかな紅色の身が美しいサケを、ディルと粒こししょうで漬け込んだ北欧ならではの一品を、デンマーク風オープン・サンドイッチ「スメアブレッツ」にアレンジしてご紹介します。日本で

はサンドイッチという手軽さの印象ですが、このスメアブレッツは別格。お皿の代わりに丸いパンを使っていた時代に考え出されたのでは、という説があるのもうなづけるほど、たつぷりと山海の珍味をのせたボリュームのあるものです。そして、スメアブレッツに欠かせないのが、ジャガイモから作る無色透明、42度の蒸留酒アクアビット。色鮮やかなディル漬けのサケを、パンが見えなくなるほどのせたスメアブレッツとアクアビットで、スカール（乾杯）！

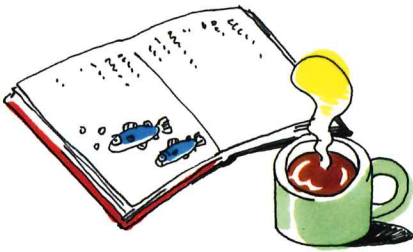
■作り方

- ①サケはキッチンペーパーなどで水気をふき、小骨を取り除く。
- ②サケが平らに入る器を用意し、皮を下にして入れる。大きな器がない場合は、半分に切ってもよい。
- ③ディルは洗って水気をきり、粗くきざんで②にふりかける。
- ④塩、砂糖、砕いた粒こしょうを混ぜ合わせ、ディルの上から均等にふりかける。サケを半分に切った場合は、もう一方を皮を上にして重ねる。
- ⑤全体をアルミホイルで覆って大皿をかぶせ、さらに2kgくらいの重石をのせる（缶詰などを利用すると便利）。
- ⑥そのまま冷蔵庫に入れ、丸1日漬け込む。
- ⑦⑥を皮を下にしてまな板にのせ、斜めに薄く切る。このとき、皮はつけないで切り離す。
- ⑧オニオンスライス、くし形に切ったレモン、きゅうりのピクルスを添えて盛りつける。

■材料(4人分)

サケ3枚におろしたものの半身（生、700～800g）、ディル（パセリと半量ずつでもよい）約10本、あら塩（ふつうの塩でもよい）1/6カップ、砂糖1/6カップ、白こしょう（粒）大さじ1、たまねぎ1/2個、レモン・ピクルス適宜





NEWSスクラップ

就業者数は38年間で6割減 高齢化も進む漁業者

昨年8月10日、農水省が発表した漁業動態調査結果によると、1999年の漁業就業者数は26万9000人と、前回の調査(1997年)と比較して、8600人(3.1%)減少しています。統計を取り始めた1961年が69万9200人ですから、38年間で四割程度落ち込んだこととなります。また、男子は22万4000人で、このうち60歳以上が9万8800人と、全体の44%を占めています。この割合は、20年前が14%、10年前が26%で、高齢化が一段と進んでいることも判明しました。

2001年分(百海里内の漁獲可能量(TAC)決定

水産庁は資源の量が少ない7魚種について、TAC(タック)と呼ばれる漁業資源を管理するための制度を導入し、毎年日本の二百海里内の排他的経済水域(EEZ)で漁獲できる上限の量を決めています。昨年11月7

日、水産庁は、サンマなど7種の海洋資源の2001年漁獲可能量を発表しました。それによると、スケトウダラは36万3000t(前年は37万4000t)、マアジは37万t(同40万t)、マサバおよびゴマサバは計77万t(同78万t)で、資源の減少に対応しました。一方、資源状況が比較的良好的なスルメイカは53万トン(同50万トン)に増やし、サンマ31万t、マイワシ38万t、ズワイガニ5469tはいずれも前年と同じです。



18年ぶりに改訂 五訂日本食品標準成分表

昨年11月22日、科学技術庁長官の諮問機関である資源調査会は、食品に含まれる栄養成分のデータ集を18年ぶりに改訂した「五訂日本食品標準成分表」をまとめました。今回は、輸入品の増加による食生活の変化、冷凍技術による鮮度の変化などに対応するための改訂。国産品と輸入品との比較では、サバの場合、タンパク質は国産品の方が、脂質は輸入品の方が多いなどの違いが出ています。天然と養殖の比較では、マダイの場合、タンパク質、脂質、ビタミンB₁などいずれも養殖の方が多いようです。また、旬があるところされる魚介類、野菜のうち、19食品について初めて季節による変動を分析しています(春の初ガツオに比べ、秋の戻りガツオの脂質は12倍など)。成分表の食品数は1882(261増)、成分については、食物繊維など17項

目増やし36項目を掲載しています。

魚市場を3タイプに統合 価格形成を水揚げ地側に

昨年11月16日、水産庁は全国の魚市場を「ブランド魚流通型(関アジで有名な大分県の佐賀関市場などがモデル)」「大量消費型(主に遠洋や沖合漁業中心の宮城県・女川市場などがモデル)」「地域拠点型(主に沿岸漁業により、当日販売の県内出荷が多い中規模市場で福井県の敦賀市場などがモデル)」の3タイプに統合する方針を明らかにしました。これは全国に散在する中小市場(1998年、全国の水産物卸売り市場は985カ所)の規模を拡大することで経営基盤の強化と合理化を図り、量販店などに握られている魚の価格形成を水揚げ地側に取り戻すのを狙いとしています。魚市場統合に国が乗り出すのは初めてのことで、今年3月までに計画を策定し、2010年までの10年間で統合を達成したいとしています。

魚料理のおいしいサイト

フィッシュワールド

<http://web.infoweb.ne.jp/fishworld/>

ご存知、お魚普及協議会のサイトです。全国の学校給食を紹介する「水産物を利用した学校給食のメニュー」がレシピ付きで充実しています。



おいしいもの研究所

<http://www.sphere.ad.jp/oishinet/>

料理研究家、土井善晴氏のサイトです。テレビ朝日で放映中の「おかすのクッキング」で紹介される旬の食材を使ったレシピを紹介。

築地魚河岸

<http://www.tsukiji.or.jp/title.html>

「月刊料理帖」で、「フレンチで魚料理」と「下ごしらえから始める和の魚料理」を紹介。料理工程の写真も載っていて、とてもわかりやすい。

アルカディア インテリジェンス
フィッシング サービス

<http://arcadia.cup.com/>

「釣った魚をどうしよう」と悩んだときはこのサイトへ。「釣魚料理」では、魚種ごとに様々な料理を紹介。盛りつけアドバイスも載っています。

釣り師の台所

<http://www.kawashimaya.com/anglers/>

「週刊釣速報」に掲載の「釣り師の台所」をまるごと紹介。味のあるイラストでおいしい魚料理の手順とコツをわかりやすく教えてくれます。



しおむら本店 旬味伝心

<http://www.enjoy.ne.jp/~tokutpk/index.htm>

魚屋さんのサイトだけあって、「魚料理講座」では、ウロコの落とし方やおろし方、また新鮮な魚の見分け方などを懇切丁寧に教えてくれます。

魚食ing

<http://www.est-h.co.jp/walking/>

旬の魚介類を和風、洋風、中華風、様々なほうほうで料理するオリジナルレシピ集を紹介しています。あなたの自慢の魚料理レシピを募集中です。

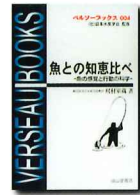
全国津々浦々、旨いものオンパレード
「リンボウ先生の『ははうまい!』」



林望著
平凡社
1524円

志摩のイセエビ、松江のシジミ、東京湾のアナゴ、四万十川のアユ、氷見のブリ、下関のフグなどなど、日本全国の旨いものをあのリンボウ先生が食べ歩き。実にうらやましいかぎり。もちろん、リンボウ先生ならではの蘊蓄が、それぞれの食材にたっぷり添えてあります。また旨そうな写真の数々は、本誌でも撮影をお願いしている上野敦氏がメインで担当しています。

魚の感覚と行動を科学する
「魚との知恵比べ」



川村軍蔵著
成山堂書店
1680円

魚が好きで音、好きな匂い、好きな色って何だろう？魚が釣られることを学習して、だんだん釣りにくくなるって本当だろうか？漁師や遊漁者、それに魚好きなら考えるだろう疑問の数々に答えてくれるのがこの本。魚類行動学と共に漁具・漁法について精通した水産学博士が、進化の過程で水中という棲息環境に適合した魚の感覚や習性を科学的に解明しました。

定番の和食の誕生秘話
「江戸前の味」



長崎福三著
成山堂
1600円

現在のように冷凍技術が発達する以前、江戸市民にとって、とびきり新鮮な江戸前の魚は欠かせないものでした。握りずしや天ぷら、ウナギの蒲焼きなど、定番の和食。この江戸の食がどのようにして生まれ育っていったのかを楽しく紹介する本です。読み進めるうちに、その海の未来について、誰もが深く考えていかなければならないことを痛感することでしょう。

驚異の造形、海中の美術館
「クラゲガイドブック」



並河洋著、楚山写真
TBSブリタニカ
2000円

クラゲと聞いて中華食材を思い浮かべる人も少なくないでしょう。体のほとんどが水分で占められる（水クラゲの場合）は95%）クラゲですが、海中では色とりどり、形状も多種多様。その生き生きとしたクラゲたちの実に魅力的な世界を、たくさんカラー写真掲載したこの本を通して知ることが出来ます。刺されたときの対処法やクラゲの飼育などのコラムも充実。

第3回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」



問合せ：
「シーフードショー」事務局
☎03-5775-2855
(井出一夫展示会事務所内)

社団法人大日本水産会の主催によるシーフードショーも、今年で第3回を迎えます。漁業・養殖業、水産加工品、種苗生産、漁場保全や海洋環境保全などに関する最新技術の集大成。漁業関係者のみならず、多くの方たちのご来場をお待ちしています。●開催日：7月17日～19日●会場：東京国際展示場「ビッグサイト」●東ホール●料金：2000円(会期3日間有効)

なんでもベスト10

子どもの食事で魚を使う際に困ること

前回に引き続き、「水産物を中心とした消費に関する調査・検討(乳幼児の保護者調査)」からのデータです。

「子どもの食事で魚を使う際に困ること」とは別に「子どもに魚を食べさせる意向」という質問では、半数以上の61.3%の親が「もつとたくさん食べさせたいと思う」と答えています。この回答と左の表を併せて考えるに、魚食の重要性についての一般的な認識はそ

れほど低くないものの、魚料理に関する知識があまりない、あるいは魚料理は面倒だという固定観念に縛られている、といった傾向があるようです。

子どもたちの偏食は、現在深刻な問題として、マスコミでも度々取り上げられています。その原因がどこにあるのか、これは大人が考えなければならぬ問題です。



■子どもの食事で魚を使う際に困ること (回答者数：1,042人、複数回答可)

順位	魚種	(%)
①	骨がある	66.9
②	メニューのバリエーションが少ない	50.0
③	調理が面倒である(手間である)	13.4
④	臭みがある	11.7
⑤	化学物質などの安全性が気になる	11.3
⑥	調理の仕方がわからない	7.2
⑦	自分自身、魚が苦手である	5.3
⑧	子どもが食べたがらない	5.1
⑨	どのような魚を食べさせればよいか	3.7
⑩	味付けの仕方がわからない	3.3
	その他	6.6
	無回答	6.1

「水産物を中心とした消費に関する調査・検討(乳幼児の保護者調査)」平成12年3月 社団法人大日本水産会調べ



魚屋さんからのひと言

穂苅鮮魚店(新潟・糸魚川市)

今回の魚屋さんは、新潟県は糸魚川市の『穂苅鮮魚店』。糸魚川市は、日本海の最南端、富山県との県境が間近というところに位置している。日本海の波しぶきを浴びるように走る国道8号が糸魚川駅周辺の繁華街にさしかかるあたり、国道からわずかに市街に入った場所にある。

「いらっしゃい」と店先の椅子に腰掛けて迎えてくれたのは穂苅正さん。「親父の代から始めた店で、今3代目になります」と笑顔を見せる。目線の先には、ショーケースの奥で、見事な包丁さばきを見せている若い3代

目の康隆さん(30歳)がいる。包丁さばきが鮮やかなのも当然で、5年間金沢で板場の修業をしていた康隆さんは、店を切り盛りしていた正さんが体を悪くしたため、地元に戻り後を継いだという。昔から行商が多かったという糸魚川では、海の街にしては魚屋さんが少なく、現在も専業の魚屋さんは4軒ほど。



魚にはうるさい街とは言いながらも、「最近はお客さんに、旬の地魚の煮方とか焼き方とか、おいしい食べ方を教えてあげることが多くなりましたね」と正さん。スーパーマーケットなどとの安売り競争ではなく、いい品

「料理を造るのと、売る魚をさばくのは、全然違うんですけどね、自分なりに丁寧にさばいているつもりです」と笑う康隆さんが、さばいたさかなを店の前の干し場へ運ぶ。腕のいい後継ぎをもった喜びが、正さんの笑顔の理由かもしれない。

営業時間は、朝8時頃から夜7時位まで。定休日は日曜日だが、「冬の間はほとんど無休」で頑張っている。

エコライフ

かけがえのない青い海を守るために



藤沢メダカの学校をつくる
会会長の渡辺かほりさん。
右手に持っているのがハチ
ス(ハスの実)。

Lesson 1
メダカから学ぶ子ら

子どもが主人公の試み

絶滅の危機に瀕するメダカを救おうと、神奈川県に「藤沢メダカの学校をつくる会」(以下、つくる会)が発足してから3度目の春が過ぎようというころ、今度は「鶴つ子めだかの学校」が開講しました。これは、藤沢メダカが生存していた鶴沼地区の公民館が主催する小中学生対象の講座です。5月から毎月1回(全8回)第4土曜日に催され、藤沢メダカの飼育と繁殖を通じ環境や生命、生き物の大切さを学んでいこうというものです。講師には、つくる会の会員(主に教員)やアドバイザー(江の島水族館飼育担当者ほか各方面の専門家)があたります。

肌で知る感動、いきいきと

2000年春に入った2回生たちの活動の様子をのぞいてみました。

この日は、現在飼育されている藤沢メダカのふるさとでもある蓮池の生態調査です。「あつたけえ、土ンなか、あつたけえ」

「足、ぬけないよお」
「ハチの巣がいっぱいあるね」

「え? それハスの実だよ」

「うっそー」

湧き水が減ったため、池と池より沼に近い感じの中へ子どもたちは進んでいきます。にぎやかにおしゃべりをしながら、所によってはものあたりまでの深さをものともせず、網を片手に勇敢に突き進むうち、あちこちで獲物をとらえた歓声が上がりはじめました。

「あつエビじゃん。なんだ、ザリガニかあ」

「先生、コイ、コイのデッカイのが腹、見せてる」

ギョツとして声のほうを見ると、体長60cmはあろうかという巨大な白っぽいコイが、むくんだ腹をアシの茂る水面にさらしていました。飼いきれずに放流されたコイが、少雨のため酸素不足で死んだのだらうということです。

小一時間ほどで、捜索は終了しました。みんなの獲物を入れたバケツをズラリと並べ、その前で県内水面試験場の主任技官・勝呂氏のお話が

ありました。

「捕れた生き物を見てみようね。これはシオカラトンボの子。もう少しすると羽化して飛び出すよ。ほら、小さいけどよく見ると恐い顔をしているよ」と、ヤゴを子どもたちの鼻先に近づけます。大きく目を見開いて顔を寄せては、ワー、キヤーと大騒ぎ。このほか、アメンボやマツモムシ、ヒメタニシの子、サカマキガイ、ザリガニ、アカムシなど、小さな小さな生き物たちの紹介が続きました。

調査の結果、きれいではないけれどメダカのスめる水とわかりました。今までの外来の生物がとでも減って、蓮池にメダカを放流できる可能性が高くなったのです。しかし、湧水が少なくなり、水不足の難題がでてきました。

道はどんなに遠くとも

次は藤沢メダカを永らく大切に育ててきた池田正博氏の庭池の見学です。蓮池から列をなして歩くこと約10分。閑静な住宅街のお屋敷でこやかに出迎えて下さったご夫妻は、これまでのメダカとの

関わりについて語ってくれました。

「今から40年以上も昔、私の父と息子が蓮池へ行き、メダカとクチボソを何匹か捕まえてきてこの池に入れました。それから毎年子どもを生んでメダカはずっとここにいますし、トンボやカエルもこの池に集まってきました。私が池に近づくと寄ってくる。かわいもんです。みなさんがたも、大きくなってもメダカの学校のことを忘れずに、小さな弱い生き物をかわいがり気持ちをお大切にしていって下さい」

真剣な表情で聞き入る子どもたち。藤沢メダカを自然のなかへ返したいというつくる会の願いは、きつと彼らが引き継いでいってくれることでしょう。



この辺り、かつては数mも掘れば水が湧いたというが、豊かな湧き水をたたえた昔の面影はうすい。「ハス池の自然を愛する会」のメンバーにより清掃されきれいになった蓮池に、あらたに市によって植えられたハスはしっかり根付いたようだ。

県の魚

トビウオ（アゴ）

島根県、他4県

大きな胸びれを持ち海面に飛び出して滑空するトビウオ。島根県ではアゴと呼ばれ、5〜7月にかけて、産卵のために島根県沿岸を回遊します。淡泊な身で刺し身もいけますが、すり身を棒に巻き付けて焼いた「アゴ焼き」は島根県の名産品としても知られ、なかなかの味です。このトビウオは、島根県をはじめ京都府、長崎県、宮崎県、鹿児島県で県の魚に選定しています。



トビウオ（日本水産動植物図集より）



社団法人 大日本水産会
おさかな普及協議会

〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目9番13号 三会堂ビル8F TEL03-3585-6684 FAX03-3582-2337

社団法人大日本水産会のホームページ <http://www.suisankai.or.jp/>