

SAKANA

February, 2002

Vol. 13



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。ホームページ <http://www.synchro.jp/taguchi/>



ヤマブキベラ 雄

体長13cm 水深5m 撮影地・慶良間諸島

珍しい種類ではないが、成熟したヤマブキベラの雄はなかなか美しい体色をしている。体色が鮮明なのは婚姻色と思われるが、己の産卵行動等に関係なく興奮しているときも派手な色彩になっている様だ。写真は小魚に混じってオヤビッチャの卵(岩の上一面に紫赤色に見える粒々)を捕食しようと集まって来た雄のヤマブキベラである。オヤビッチャの親は卵を守ろうと外敵を必死になって追い払うがヤマブキベラは隙を見て何度でもしつこく侵入して来て卵をついばんで行く。弱肉強食の自然界であるから少し位食べられてもパランスは保てるかと思うが親(?)ビッチャは余りにも必死であり捕食者は余りにもずうずうしいので、その攻防にはただ呆れるばかりだ。

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

CONTENTS

3

CLOSE UP NOW
特集 干物の底力

9

水族館からの手紙
東京都葛西臨海水族園

10

子どもに学ぶ魚と健康……阿部裕吉
オタカナ大好き! ⑬
子どもが串に刺して焼く「イワナ給食」をみる

12

魅力再発見 ⑬……國崎直道
さつま揚げの巻

14

市場と旬の魚 ⑬
魚のふるさと探訪記
銀の帯きらめくキビナゴ《鹿児島県・西之表市》

18

鱈の下の力持ち
水産テクノロジー最先端 ⑬
有限会社シーアンドシー

19

江上佳奈美の世界の魚料理 ⑬
鯉のパプリカ煮

20

HOT LINE

NEWSスクラップ

BOOK/INFORMATION/INTERNET
なんでもデータ/魚屋さんからのひと言
エコライフ KEEP THE BLUE

24

県の魚
ハマチ (香川県)

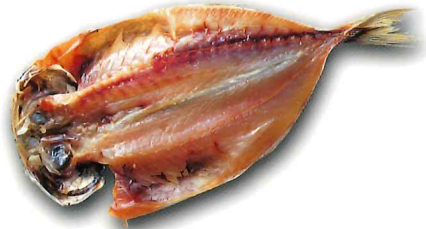
もっともっと活用したい

**昔ながらの
インスタント食品**

食卓の魚離れが進んでいる昨今。その原因に多く見られるのが取り扱い面での難である。魚介類を定番食材とする家庭にとっては何でもないと思われることが、調理の知識も浅く、時間的にもタイトな生活を送る現代の家庭にとっては大事となってしまふ。ならば、魚介類入門編のひとつとして干物に目を向けてみてはどうだろう。インスタント食品並みに簡便性に優れた干物を活用することで、健康維持に欠かすことのできない栄養素を豊富に含む魚介類を是非とも日常のメニューに加えていただきたい。



《素干し》スルメや干しダラ、身欠きニシンなどに代表される干物。他にフカヒシやたたみイワシ、さらに板ノリやコンブ、ヒジキなどの海藻類も多い。製造方法は極めてシンプル。原料をそのまま干して水分を抜いたもので、肉厚の魚には向かない。



《塩干し》塩蔵したあとに干した干物。塩蔵の方法には、ふり塩漬け（原料に直接塩を振りかける方法）や、立て塩漬け（原料を12～15%程度の塩水に漬ける方法）などがあり、原料の量などによって使い分けられている。小魚は丸まま塩蔵して丸干しとし、それ以外は開いてから塩蔵する。多獲性のイワシ、アジ、サバ、サンマなどが主な原料となっているが、フグやタイをはじめとする高級魚が使われることも多い。

■干物のプロフィール

一般的に「乾物」は陸産や水産の植物性食品の、そして「干物」は魚類や動物の乾燥品・加工品を指す。記録としては奈良時代（710～793年）の『正倉院文書』にまで遡る。つまり日本人とは千年以上のつきあいのある水産加工品で、それだけに先人たちの知恵が集約された食品といえるだろう。

ひと口に干物というが、その実多様多彩。製造方法の違いにより塩干しをはじめ、素干し、煮干し、焼干しに大きく分類できる（上の写真参照）。さらに調味液に浸けてから干すミリン干しや醤油干し、淡水魚の製品によく見られる燻製などもある。

一方、近年の生産量、消費量の推移は、図1、2を参照していただきたい（6頁参照）。図1は農水省の調査による日本の干物の生産量の推移である。どの干物も多少の増減はあるが、ここ10年ほど横並びといっている

だろう。しかし、図2の総務省家計調査よりピックアップした一世帯当たりの年間の干物の購入金額を見ると、世帯人員数に若干の減少はあるものの右下がりとなっている。どうも魚介類は扱いにくく面倒だというイメージばかりが先行しているのではないだろうか。

■生干しの時代

子どもたちの好きな魚料理として筆頭にあがるのが刺し身と寿司。生の魚を口にしたときの喜びを知るのは当然子どもだけではないが、干物の旨さもそれに劣るものではない。ならば、干物はどうして旨いのか。ひとつには消費者の要求に応える生産者の努力がある。

塩干しに関していえば、昔は貯蔵目的と保存性を高めるために塩は多め、干す時間も長めで堅く仕上げる「堅干し」が主流だった。それが近年、消費者の健康や味へのこだわりなどから、塩を味付け程度に減らし干す時

間も短く、程よい食感に仕上げる「生干し」が主流となっている。マーケットの品揃えを覗いてみると「一夜干し」が一種ブランド名化した状態で、使用する塩を天然塩にこだわる生産者も少なくない。

食塩には呈味成分、特に水産物のアミノ酸と合わさったとき、味を引き立て、旨みを醸し出す力がある。塩干しの旨さを語るべき、この塩の力も無視することはできない。

もうひとつ無視できないのが干物の乾燥法である。乾燥法には文字通り天日で干す「天日干し」と、機械によって人工的に乾燥させる「機械干し」がある。しかし、乾燥に大切なのは風と湿度であって、天日か機械かは問題ではないとする説と、いや太陽光線の力を無視することはできないという説があり、どちらがどう勝っているかは科学的に証明されていないのが現状だ。天日干しへのこだわりと機械干しの合理性、どちらにせよ乾燥させ水分を抜いた干物には生魚



《焼干し》内臓を除き、あるいは開いてから炭火などで焼き、さらに干した干物。煮干しと同じく出汁に使われるものもあり、最初に表面を焼き魚肉中に旨味成分を閉じこめるので、煮干しよりも濃い出汁をとることができる。出汁用にはアジ、イワシ、トビウオなどを原料とし、他には焼きワカサギや焼き浜タイなどのように地方産となつていものもある。



《煮干し》煮熟（しゃじゅく）（塩水で煮ること）したあとに乾燥させた干物。主に汁に使われる。単に煮干しといった場合、カタクチイワシから作る煮干しイワシを指し生産量も圧倒的に多い。これがおやつとなつていた時代を懐かしむ人も多いのでは。また干しエビやイリコ、高級食材である干しアワビやナマコなども煮干しである。

にはない特有の食感があることだけは確かだろう。

■ 気になる話 — 栄養篇

食塩が干物の味を引き立てるのはいいが、ならば干物の塩分含量は他の食品と比較して多いのでは？日本は世界一の高血圧大国。その主因は食塩の過剰摂取といわれているのだから、気になつて当然の疑問である。5訂日本食品標準成分表によれば、塩分含量は梅干しの塩漬けが22・1%、ザーサイが13・7%、たかな漬けが5・8%、マイワシの丸干しが3・8%、プロセスチーズが2・8%、アジの開き干しが1・7%、シシャモの生干し（国産）で1・2%となつている。つまり干物は必ずば抜けて塩分含量の高い食品ではない。しかし、いくら旨いからといって、大ぶりのスルメを一人で全部食べてしまつては胸焼けもしよう。どんなものでも適量が肝心。どうしても塩分が気になる人は、同時に生野菜を摂る

ことを心掛けるといい。生野菜に多く含まれているカリウムには、食塩を体外へ排出する働きがあるからだ。

また、水産物といえば成人病予防に効果のあるDHAやEPAといった高度不飽和脂肪酸に期待する人が多いと思う。これらの含有量が干物になることで減少するのではという心配があるが、DHAやEPAは熱に強い。だから素干しや塩干しであれば、DHAやEPAの含量にさほどの変化はない。ただ油揚げには注意が必要となる。

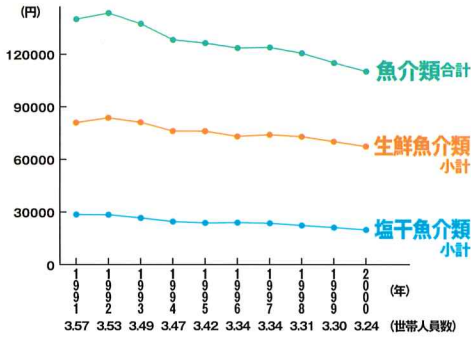
干物にすることにより、通常より可食部分が多くなる場合がある。丸干しであれば頭や骨、内臓も食べることができる。となれば、当然カルシウムの摂取量は増える。また、内臓にはビタミンDが豊富に含まれており、これは体内でのカルシウムの吸収に重要な役割を果たしている。つまり骨も内臓も丸ごと食べることが出来る丸干しは、実にカルシウムの摂取に適した食品といえるだろう。

■ おいつく食べるといい

干物は焼くだけで食べられる簡便性に優れた食品である。しかし、保存に関しては注意しなければならぬ。水分を40%以下に堅く干したものであれば、腐敗菌が生えにくくなり保存が利くのだが、前述の通り今は生干しの時代である。程よい食感を保つため乾燥時間は短く、塩の量も防腐性を高めるほどに多くはない。だから干物は冷蔵庫で保管するのが望ましい。このとき脱水シートで包むと、その生干しの生産者特有の干し加減が変わってしまう。特に生干しであれば、買ってからすぐに食卓に並べることが、おいしく食べるコツといえそう。

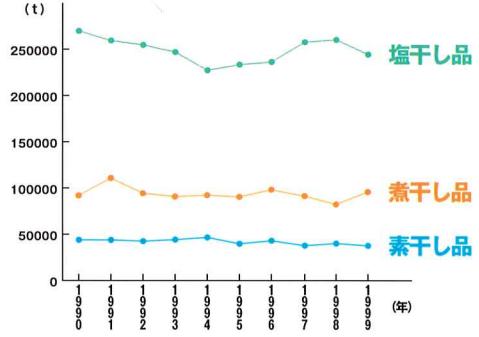
話は前後するが、目利きについて。開いた干物で骨が浮き上がり身がよくついていないのは、自己消化が進み古くなつていて証拠だが、最近ではここまで粗悪な干物を並べる店は減多にない。逆に脂ののった肉厚のもの

■図2 全国の1世帯当たり品目別支出金額



総務省家計調査による

■図1 日本の水産加工品生産量



農水省統計による

最後の干物を焼くときのポイントをいくつか。大きめの干物やコンロからはみ出してしまいう。これでは焼きむらが出てしまうので、食べない頭や尾ひれを切り落とし、身も焼きやすい大きさに切るといい。特にスルメの場合、胴と足とは明らかに焼ける速度が違う。胴と足を分けたほうが焼きやすく、足を焦がさずに済む。

また肌目はほんのりとした赤みと自然な光沢を放ち、皮目や目の回りにつやがあり、皮目に細かいしわがきれいに均一に揃っているものが多いとされる。

焼くだけで出来上がり、しかも旨いとなれば、干物それ自体がひとつのレシピである。これを活用してさらにメニューを広げたい。そこで、料理研究家の田口道子先生を訪ねた。ここではすぐに手に入る身近な干物を

「強火の遠火」も一般的にいわれることだが、ガスの火力は意外に強く、炎との間隔が十分でないとなれば焦がしてしまう。かといって弱火では時間がかかり、身はかたくばさばさに。中火程度で焼け具合によって調整するのが正解のようである。

■干物でレシピを増やそう

戻したスルメを焼きそばに使うのもいい。市販の焼きそばを作る手順で、麺を蒸らすとき水を使わず戻したスルメを戻し汁ごと加える。この場合、スルメ

使った日常の食卓により多くの魚介類を取り込めるようなアイデアを紹介しよう。
《スルメ活用術》焼いたスルメは肴としては最高だが、子どもたちのおやつにはなっても、おらずにはなりにくい。そこでスルメを一晩水につけて戻す。これを適宜に刻んで野菜やヒジキと煮てしまうのもいいが、丸ごと煮てしまう郷土料理がある。戻したスルメの背骨を抜き、足を取らずに折り畳み、付け根の部分にまとめ、足を内側に巻き込むようにして胴体を筒状に巻いてしまう。これを糸で結わき、戻し汁で15分ほど茹でる。箸が通るほどになったら出来上がり。小口切りにして、醤油や七味、マヨネーズなどお好みで。茹でるときのポイントは、落とし蓋はいいが、上の蓋をすると汁が濁り匂いがきつくなる。
戻したスルメを焼きそばに使ってもいい。市販の焼きそばを作る手順で、麺を蒸らすとき水を使わず戻したスルメを戻し汁ごと加える。この場合、スルメ



絶品の干物
<http://www.umimaru.co.jp/himono.htm>



料理研究家の田口道子先生。著書には『味と料理の約束』三月書房刊、『料理のきほん・下ごしらえ』日本図書刊行会刊がある。

は戻す前に調理バサミで刻んでおく。と便利。量は好みだが、少量でも驚くほど風味が増す。

《塩サバも茹でる》これも郷土料理のひとつ。塩サバ（文化干し）2〜3枚をそれぞれ6切れに切る。煮立ったお湯（カップ5杯程度）にワケギを入れ、さつと色よく茹でてざるに揚げ、水気が切れたら5cmほどに切る。先のお湯に酢大さじ2杯、砂糖を好みで大さじ2〜5杯、塩小さじ2杯とサバを入れ、5分ほど茹で、火を止めてから蓋をしてもう5分蒸らす。サバを皿に盛り、ワケギを添え、レモンをたらし、好みで大根おろしと醤油、またはマヨネーズで食べる。

にも夏のご飯といった風である。これを活用してはと田口先生。要するに食べきれなかった干物をほぐしてふりかけにする。翌朝のお茶漬けやおにぎりの具にしてもいい。さらにピザの具に……というところは大胆過ぎるのでは。「私はクサヤが苦手です。でもピザに載せてしまうと、チーズの風味とよく合って、すんなり食べちゃうんですよ」。なるほど、アンチョビーのピザを考えれば何のことはないだろう。

干物とインターネット

他にも郷土料理には干物を使った煮物や汁物などが結構あり、呑屋などでは唐揚げにして出す店もある。メニューを広げる食材としての干物。アイデア次第で色々と活用できそうである。

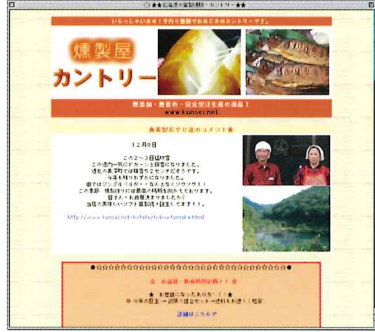
とつても便利だが、売る側にとつてもお客さんが全国レベルで増えるのだから、やはり便利なのではないだろうか。そこら辺りの実情を、オンラインショップの何軒かに伺ってみた。

まずは『絶品の干物』。このサイトは干物専門のモール街といった作りになっており、全国30件ほどの干物屋さんが参加。干物に関する歴史、扱い方、自家製干物の作り方など、様々な情報も充実させている。このサイトを管理する株式会社エスアイプロダクトの本橋一男氏に話を伺った。スタートして2年弱。3000人強のリピーターのほとんどがお中元やお歳暮の時期にどつと押しかける感じで、普段のおかずとしての注文は少ない。「サイトがあるからといって、いつでも注文があるわけではないようです。色々と試行錯誤しているところで、現在は干物専門ですが、将来的には水産物全般を扱いたいと考えています」とのこと。

次は伊豆・大島でクサヤの製



ひもの屋ねっと沼津ふなと
<http://www.himono.net/home.html>



燻製屋カントリー
<http://www.kunsei.net>



マルツ商店
<http://www.kusaya.co.jp>

をお客に発送して欲しいと頼ま

3月まで、3〜9月上旬にはト
 ビウオが並ぶ。

「手作りの作り立てをお客さん
 にお送りたい」というのが田中
 氏のこだわりだ。

「好きな人に知ってもらえさ
 えすればかなりの確率でアクセ
 スはされそう。逆にクサヤを
 知らない人が初めてのアクセ
 スで注文してショックを受け、そ
 れっきりということもあるとい
 う。天然塩にこだわりの、ムロア
 ジとアオムロアジは通年、丸干
 しで漬けるサンマは11月下旬〜
 3月まで、3〜9月上旬にはト
 ビウオが並ぶ。

「手作りの作り立てをお客さん
 にお送りたい」というのが田中
 氏のこだわりだ。

最後に紹介する『ひもの屋ね
 っと沼津ふなと』は、静岡県沼
 津市に位置する昭和48年創業の
 干物店「沼津ふなと」のサイト
 である。全国のお得意さんに向
 けて始めたインターネット通販
 に他からも注文が入るようにな
 り現在のオンラインショップと
 なる。スタートから4年ほどで
 リピーターは千人前後というか

「手作りの作り立てをお客さん
 にお送りたい」というのが田中
 氏のこだわりだ。

「好きな人に知ってもらえさ
 えすればかなりの確率でアクセ
 スはされそう。逆にクサヤを
 知らない人が初めてのアクセ
 スで注文してショックを受け、そ
 れっきりということもあるとい
 う。天然塩にこだわりの、ムロア
 ジとアオムロアジは通年、丸干
 しで漬けるサンマは11月下旬〜
 3月まで、3〜9月上旬にはト
 ビウオが並ぶ。

「手作りの作り立てをお客さん
 にお送りたい」というのが田中
 氏のこだわりだ。

最後に紹介する『ひもの屋ね
 っと沼津ふなと』は、静岡県沼
 津市に位置する昭和48年創業の
 干物店「沼津ふなと」のサイト
 である。全国のお得意さんに向
 けて始めたインターネット通販
 に他からも注文が入るようにな
 り現在のオンラインショップと
 なる。スタートから4年ほどで
 リピーターは千人前後というか

「手作りの作り立てをお客さん
 にお送りたい」というのが田中
 氏のこだわりだ。

「好きな人に知ってもらえさ
 えすればかなりの確率でアクセ
 スはされそう。逆にクサヤを
 知らない人が初めてのアクセ
 スで注文してショックを受け、そ
 れっきりということもあるとい
 う。天然塩にこだわりの、ムロア
 ジとアオムロアジは通年、丸干
 しで漬けるサンマは11月下旬〜
 3月まで、3〜9月上旬にはト
 ビウオが並ぶ。

取材協力：須山三千三氏（東京水産大学名誉教授）、國崎直道氏（女子栄養大学短期大学部教授）、全国水産加工業協同組合連合会
 参考資料：『健康食ひもの』太田静行・西相子・李秀清編著 農文協刊、『絶品の干物』立風書房刊

水族館

からの手紙

東京都葛西臨海水族園

マグロの群泳、7つの海から

文・写真提供
東京都葛西臨海水族園
園長 坂本和弘

荒川と旧江戸川にはさまれた海辺に広がる約80ヘクタールの葛西臨海公園の中に水族園(約8ヘクタール)があります。本館は直径約100mの円形



2200 tのドーナツ型水槽「大洋の航海者」では、群泳するマグロを観ることができる。

の建物で、本館屋上(3階)の3/4は噴水池で、その水面は目の前に広がる東京湾の水面と切れ目なくつながって見え雄大な景観が開けています。丸いガ

ラスのドームの中がエントランスホールで、海中を思わせる音にあふれたエスカレーターチューブを降りると本館の展示が始まります。水族園は上野動物園開

の交流の場」を基本理念とし、世界で初めて成功したマグロ類の群泳展示、太平洋、大西洋から極洋まで世界各地から収集した多様な生物を展示しました。

また新しい情報機器を利用した解説や専門の解説員によるガイドツアーなどを実施し、ボランティアとも協働したガイドプログラムも行い、生物や水域環境に対する都民の知識・理解を深め、自然への関心を高めています。近年は大学や他機関と協力し、IT技術を活用したガイドの実証実験も行っており、学校教育との連携や、より知的に楽しむための情報の提供方法を試行しています。

「水族園?館ではなくて園?」開園当時よく聞かれました。通常、水族館の展示は建物の中に限られるのですが、当園では「水辺の自然」として総延長270mの人工の川の「流れ」、

浅い「池沼」、そして深山幽谷の雰囲気漂わせる「溪流」の淡水生物の展示が園地にも広がっています。そのため、水族館ではなく「水族園」の名称を使用しています。植物も魚もいっしょに展示している「借景」のような展示は、近年の新しい水族館で形を変え見られるようになってきました。



●東京都葛西臨海水族園 〒134-8587 東京都江戸川区臨海町6-2-3 ☎03-3869-5152

文・阿部裕吉（学校食事研究会事務局長）

子どもが串に刺して焼く「イワナ給食」をみる

淡水魚も学校給食へ

文部科学省の外郭団体である特殊法人「日本体育・学校健康センター」が、全国各地の学校や給食センターに依頼して、コンピューターに依頼して、データベースに依拠して、コンピュートソフトやハードを貸与し、栄養関係のデータをオンラインで集める「ネットワーク化事業」を平成元年から実施している。その最新の資料から、水産物の出現率をみると、表1のようになっている。カツオ節や煮干し、イカ、サケ、サバ、シシャモが増えていて水産物の導入が順調にいつているが、よくみると、淡水魚が見当たらないのは、ちょっとさびしい限りである。

しかし、出現率をとれる

ような量のない水産物で、食品として各地で実施されているものをひとり1食当たりで計算した平均摂取量の推移をみると、表2のようになつた。ここに、ニジマスとアユが入っていて、増えており、特に天然アユが平成10年ごろから出現していることが明らかになっている。このことは、学校給食現場が地場産物を給食に、いかに導入しようとしているかが理解されると同時に、地元の水産関係者が努力して、学校給食にコンタクトするようになってきていることを表している。

大滝小学校の「イワナ給食」

滋賀県多賀町は大自然に

恵まれた山間地であるが、その中心にある大滝小学校は、数年前から、学校の前を流れる大上川の河原で「イワナ給食」を実施している。

ひと昔前まで、この清流で多くのイワナが獲れたが、いまは上流で養殖されていて、当日の給食に提供されている。当日は、河原にコンロと金網が用意され、炭は大滝炭で火力が

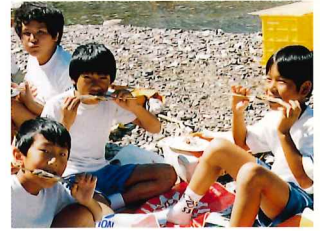
強く煙の少ない良質の高価な炭を利用している。

1年から6年の

縦割りのグループがイワナを串に刺して焼くのである。

いっぽう給食室で炊かれたご飯が持ち込まれ、子どもたちは、ラップに包んでおにぎりを握る。おにぎり





自分たちで焼いたイワナを河原で食べる。
これなら食欲も増そうというもの。

■表1 学校給食水産物出現率の年次推移(全校)(単位:%)

食品名	1995年度	1996年度	1997年度	1998年度	1999年度
カツオ節類	19.69	13.41	11.80	12.08	10.63
カツオ節	6.79	5.36	5.14	5.22	9.32
サバ節	2.76	1.47	1.45	1.49	1.31
煮干し類	13.34	9.66	8.37	8.48	7.77
煮干し	5.04	4.35	4.04	4.19	7.77
エビ類	8.97	8.10	7.96	7.98	7.72
芝エビ	7.99	7.16	7.06	7.43	6.69
甘エビ	0.59	0.45	0.39	0.36	0.53
クルマエビ	0.39	0.48	0.50	0.20	0.49
伊勢エビ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
かまぼこ類	8.02	7.31	6.71	7.61	7.15
蒸しかまぼこ	6.31	5.89	5.35	5.89	5.66
焼き抜きかまぼこ	1.71	1.42	1.35	1.72	1.49
焼き竹輪	8.25	7.30	6.98	7.16	7.03
イカ	7.00	6.25	6.10	6.08	6.53
さつま揚げ	5.49	5.02	5.62	5.32	5.64
なると	3.69	2.91	3.26	3.15	3.19
シラス干し	4.32	3.66	2.88	2.92	3.02
マグロ缶詰 油漬け	3.50	2.67	2.45	2.50	2.53
サケ	2.42	2.41	2.40	2.43	2.49
サバ	1.41	1.47	1.39	1.40	1.70
はんぺん	1.31	1.43	1.34	1.33	1.32
イカ水煮	0.00	0.00	0.00	1.08	1.07
シシャモ 輸入	0.98	1.12	1.01	1.06	0.94
メルルーサ	1.10	1.11	0.90	0.78	0.90
アサリ	0.93	0.84	0.86	0.68	0.81
マグロ缶詰 フレーク水煮	1.07	0.68	0.55	0.66	0.80
サンマ	0.93	0.74	0.75	0.70	0.73
サワラ	0.70	0.55	0.55	0.52	0.73

日本体育・学校健康センター「ネットワーク化事業」より

■表2 学校給食1人1食当たりの水産物平均使用量の年次推移(全校)(単位:g)

食品名	1995年度	1996年度	1997年度	1998年度	1999年度
子持ちガレイ	0.00	0.00	80.00	0.00	106.67
カワハギ 生	0.00	0.00	0.00	50.00	94.88
マダイ	32.80	36.58	39.40	51.50	93.91
ウマツラハギ 生	0.00	0.00	0.00	46.67	90.00
養殖アユ	56.66	65.88	60.90	73.75	84.80
ハマグリ 水煮	0.00	0.00	0.00	8.45	81.11
養殖ハマチ	46.98	52.58	54.02	51.68	79.79
天然アユ 生	0.00	0.00	0.00	50.00	79.17
ニジマス	57.73	54.03	56.14	63.25	77.87
クロダイ 生	0.00	58.88	59.99	18.75	77.86
カマス	30.00	30.00	41.00	30.00	75.83
カレイ	49.23	48.49	50.43	56.42	72.69
クロカジキ 生	0.00	0.00	0.00	37.00	70.00
シラ 生	0.00	0.00	0.00	51.04	67.19
サバ	56.31	57.25	56.19	58.82	67.05
マスノスケ 生	0.00	0.00	0.00	65.00	66.63
アジ開き干し 生	45.74	36.24	44.11	41.15	66.51
サワラ	58.23	57.55	54.86	57.93	64.51
ホッケ塩干し	53.61	53.02	49.81	51.67	63.85
キンメダイ	56.56	55.79	53.50	63.75	63.02

日本体育・学校健康センター「ネットワーク化事業」より

「イワナ給食」のすばらしい成果

はじめに博物館の学芸員

とイワナは子どもたちが力をあわせて、仲よく作るのである。その他に給食室から野菜の和え物と、フルーツとナタデココのカクテルが届いて、ワンセットの献立になるのである。

の先生の「イワナ」の話のあと、養護教諭の先生の衛生の話があった。年々衛生管理には気をつけるようになっていて、魚に触った子どもは必ず手をきれいに洗い、よく拭いて、アルコール消毒することが徹底されていた。

子どもたちは、年々イワナを串に刺す技術が向上し

て、焼き方もうまくなっていった。

郷土の産物を楽しく給食することによって郷土を愛する心を育成するのと同時に、みんなで力を合わせて、仲よくメイソディッシュの焼きイワナやおにぎりを作ること、子どもたちの連帯感を養おうという学校のねらいは十分に達成すること

ができた。

この活動は、「イワナ」のおいさを子どもたちが十分に味わうことができ、家でも「イワナ」を食べるようになる子が増えていくように思われた。当日は、ひとりで3匹も4匹も食べる子がいて、提供されたイワナは1匹もなくなってしまうのである。

魅力再発見

さつま揚げの巻

さつま揚げの呼び名

さつま揚げは水産練り製品の



代表格であり、そのまま切ってワサビ醤油やショウガ醤油などで食べるタイプのもの、鍋物やおでんの材料に向くタイプのも

のなどさまざまな種類がある。さつま揚げの呼び名は地方により異なり、関東地方では『さつま揚げ』、関西や北九州では『天ぷら』、鹿児島県では『つけ揚げ』の呼び名でよく通じる。

さつま揚げはその名の通り、鹿児島県（薩摩）の特産品の一つであることは間違いないが、さつま揚げ自体は「海有り県」であれば全国の都道府県で生産されている。そのため、原料のすり身を使う魚種が異なり、各地方の食習慣も違うため本当にさまざまな種類と特徴をもったさつま揚げが作られている。

さつま揚げの歴史

さつま揚げが作られはじめた歴史は古く、福建省あたりから『魚のすり身を油で揚げる』という製法が琉球に伝わり琉球語で「チキアーギ」と呼ばれたという。薩摩藩主の島津斉彬が琉球を統治（1846年）するようになってから「チキアーギ」が薩摩にわたり、発音が「チキア

■表2 全国水産練り製品の生産量
(平成12年度)

製品	生産量(t)
包装かまぼこ	34,701
かまぼこ	120,554
あげかまぼこ	233,304
ゆでかまぼこ	40,394
風味かまぼこ	50,451
その他	15,404
魚肉ハム・ソーセージ	60,286

農水省統計による

■表1 練り製品の定義
(農林水産省水産加工品の定義)

①やきちくわ	ちくわ、冷凍やきちくわなどがある。
②かまぼこ類	包装かまぼこ、かまぼこ、あげかまぼこ、ゆでかまぼこ、風味かまぼこ、その他(けずりかまぼこ、細工かまぼこ、燻製かまぼこ、乾燥かまぼこなど)がある。
③魚肉ハム・ソーセージ	JAS規格が設けられている。

※水産練り製品は3つに分類されている。



各種さつま揚げ。原料の違い、副材料の種類によってさまざまな味覚をもった製品がある。

「ゲ」から「ツケアゲ」と変わり現在のつけ揚げ、すなわち『さつま揚げ』として普及するようになったといわれている。いずれにしても、さつま揚げの歴史は古く日本に伝承されてから150年以上も経過した水産練り製品なのである。

さて、すり身は魚の身(筋肉)を『スリコギ棒ですった身』が前身である。そして、さつま揚げはこのすり身を油で揚げたものである。したがって、『すり身の天ぷら』ということになる。この言葉が生かされて関西地方ではさつま揚げを『天ぷら』と呼んでも通用する。『さつま揚げ』一つの言葉にも重厚な歴史があり興味深い。

すり身の作り方

さて、工場で作るさつま揚げの原料のすり身は現在、次のような工程で製造されている。魚から頭、内蔵、骨などをとり水洗いして、筋肉を取り水に浸けて脂肪、血液、魚匂などを除去

して筋原繊維タンパク質のみにし、搗ったのち裏ごししてすり身にしていく。これを簡単に示すと、原料の魚↓水洗い↓採肉↓水晒し↓脱水↓播漬(らいかい)↓裏ごし↓すり身製成品(生)

いによって油度150〜180℃で揚げるのであるが、このときすり身にゴボウ、ニンジン、レンコン、小エビ、シラスなどを加えたり、チーズや卵をすり身に閉じ込めるなどしてさまざまな製品ができあがる。次に水産練り製品の種類を表1に示したが、この中であげかまぼこ(さつま揚げのこと)の生産量が一番多いことがわかる(表2参照)。さつま揚げは価格が安く手軽に食べられること、地方によりすり身の原料魚と副材料が異なるため特色のある製品ができることなどが要因になっている。すり身の原料にはスケトウダラ、グチ、エソ、アジ、イワシ、タイ、タチウオなどさまざまな魚種が使用されている。そのため独特の粘弾性と豊かな風味が

付くようになる。地方によりさつま揚げの味が異なるため、機会があればその地方のさつま揚げを食べることをお勧めしたい。価格も安く変化に富んだ味覚が味わえるに違いない。なお現在は国内原料が少なくなっているため海外から『冷凍すり身』を輸入して一部使用している。

さつま揚げの栄養

以上のようにさつま揚げは魚のすり身に種々の副材料を入れて油で揚げたためエネルギー量が大きく、また栄養価に富んだ食品である。タンパク質、脂肪、そして副材料によっては各種野菜類も同時に摂取できるため種々のビタミンやミネラルも期待できるという特徴をもっている。残念ながら魚本来に富むEPA、DHA、タウリンなどの機能性成分は水晒しの際にほとんど含まれなくなってしまうが、伝統ある『さつま揚げ』に思いをよせながら食べたいものである。

銀の帯きらめくキビナゴ



マグロやブリのような堂々とした魚体や大きさを誇るわけではない。南の海を泳ぎ回る魚たちのようなカラフルな色彩を誇るわけでもない。10 cmという小さな体に、銀色のシャープな帯をきらめかせ、キビナゴが輝く。

文：吉野文敏 撮影：上野敦

●前口上「ザコ」

大型のジェット機が離着陸を繰り返す鹿児島空港の一面に、純国産プロペラ機YS11が小さな翼を並べている。ここから屋久島、奄美大島など、九州の南の洋上に浮かぶ島々へと飛び立っていく飛行機である。そのうちの二機に乗り込む。行き先は種子島。小さなYS11に乗って出掛ける今回の旬の魚はキビナゴ。こちらも成魚で体長10 cmほどという小さな魚である。

「キビ」は鹿児島島の方言で帯の意味、それに小魚を指す「ナゴ」が付いて「キビナゴ」。体側に美しい銀色と青の帯をもつ小魚である。このキビナゴのことを種子島では「ザコ」と呼ぶ。イワシの仲間なので「ジャコ」が訛って「ザコ」になったという説もあるが、定かではない。

「ザコですか。漁始まりの9月、10月はよかったですけど、冬場に入って漁が少ないんですよ」と、ちよつと渋い表情で種子島漁協の川南課長が迎えてくれる。

種子島漁協では平成9年の1億3

400万円を筆頭に、ここ5年をみても例年1億円前後の水揚げ高を誇るキビナゴ。ザコ：雑魚どころか、キビナゴはアカバラと呼ばれる天然モノのヒラマサやタイ類、アオリイカ、イセエビなどのいわゆる高級魚と並んで、種子島漁協を支える大黒柱なのである。

●朝日に輝く銀の帯

西之表市・中種子町の1市1町の漁協が合併してできたのが種子島漁協。籍を置く漁船の数は約500。このうち20隻がキビナゴ漁を行なっているという。

一年中獲れるキビナゴだが、種子島では資源の保護を考慮し、9月から2月までの半年をキビナゴの漁期としている。中心となる漁場は、種子島の北西沖にある馬毛島との間の海域だ。出漁は午前1時半から2時。真っ暗な海上で魚群探知機を使ってキビナゴの群れを探す。群れが見つかると、2 kWという集漁灯を海中に入れて、その周りに刺網をめぐらす。網目は「カタがいい」といわれる種子島産



種子島のキビナゴ漁は、産卵期を避けて9月から2月までの半年間行われる。かつては独自の刺網漁が行われていたが、昭和58年から集魚灯が使われるようになり、夜間の漁となった。地元以外、鹿児島市に水揚げされるのは漁期の総水揚げの3分の1位にあたるという。キビナゴの漁期が終わると、3月はトビウオ、4月はモジャコ（ブリの幼魚）、5月以降は延縄でクエ、ヒラマサ、カンパチなどを狙う。



この入札は魚箱や単体の魚ごとに、仲買人がそれぞれ持つ小さな黒板に買値を書き込んでセリ人に提示。島中から集まる仲買人は40名程。入札とはいっても、セリのような活気がある。



市場内に並べられたキビナゴの魚箱は1箱13kg。本来はもっと大量に箱が並ぶという。キビナゴ以外にもイシダイやクロダイなどタイ類、ヒラマサ、スズキ、サワラ、イセエビなど、回遊魚も瀬付きの魚もと太平洋と東シナ海に挟まれた島らしく魚種は多い。鮮やかな赤はアサヒガニ。

キビナゴの評価を落とさないよう19節目と、他の地域に比べると広い。これによって、種子島で獲れるキビナゴは常に10cmクラスを維持しているという。

3〜5人が乗組み、網に刺さったキビナゴをふるい落としながらの網起こし。これを数回繰り返して、6時過ぎ西之表漁港に戻って

くる。まだ暗い市場前で水揚げを待つ。取材1日目はやや波もあつたせいで出漁したのは2隻だけ。水揚げはわずかに2箱半。1箱は13kg。9時に始まった入札では、1箱1万円という高値がついた。それでも翌日には20箱を越すキビナゴが、朝日に銀の帯をきらめかせて市場に並んだ。「まだまだ、本当はこんなもんじゃねえから」と言いながら、仲買人が入札前の値踏みをしている。実はこの日、西之表漁港以外に鹿児島市にも30箱弱が水揚げされていた。

「西之表には1隻20箱まで、鹿児島には1隻30箱まで水揚げできるんですよ」…どつちに水揚げするかは、船主の判断になる。

「1箱1万円はちよつとね。本当

は1箱5000円位で、コンスタントに獲れるのが一番なんですけどね」と川南課長。入札には島内全域から40名ほどの仲買人が参加する。漁が少なくこの日も高値となったキビナゴは、業者同士で1箱を分け合う光景も見せて、島内に散って行った。

西之表に水揚げされたキビナゴは、生食用・干物用として、ほとんどが島内で消費される。種子島はキビナゴをよく食べる島でもある。そんな島の一端を保健所主催の「地場食材を利用したヘルシー料理教室」でぞく。この日の食材はキビナゴ。普段は「刺身とか塩焼き、塩煮、唐揚げで食べることが多い」と言うお母さんたちが、市内榕城小学校の管理栄養士・鎌田理恵さんを講師に「キビナゴのチリソースかけ」に挑戦していた。枕崎出身という鎌田さんも種子島に来て、まず「ザコ」という呼び名に驚き、それと同時に大人も子どももよくキビナゴを食べることに驚いたという。冬場になると、給食でも月に1、2度は使われるというキビナゴ。この日の料理の

ほか、「蒲焼き風」や「味噌がらめ」などのメニューがあるが、「子どもたちに一番人気があるのは、干しザコの唐揚げです。骨も一緒に食べられますから、カルシウムもたっぷり摂れますしね」。

●新鮮さをシンプルに

今回、地元ならではのキビナゴ料理を作ってくれたのは二宮英海さん。種子島漁協の職員である。実は種子島漁協では、漁協直営の食堂をオープンさせることになり（平成13年12月中旬オープン）、その食堂の調理人に指名されたのが二宮さんなのである。「板前の修業をしてきたわけでもないですし、基本になつてるのは漁師料理です。ですから手早くできて、しかもボリュームもある」というメニューの中から4品のキビナゴ料理を作ってくれた。

「鮮度が何より」という刺身。最近近は首都圏でもパック詰めのものが見られるが、開いて体側の美しい帯が見えるようにふたつに折るキビナゴの刺身は、手開きの前の

ひと塩が旨さを引立てる。さらに二宮さんは頭だけを取り、骨付きのままのものも一緒に出す。「尻尾を持って歯で身をしごいて骨だけ残す」という漁師らしいワイルドな食べ方も楽しめるというわけである。ワサビ醤油でも、スタチ醤油やレモン醤油でも美味。

珍しいのは地元で「すき焼き」と呼ばれている料理。小鍋に醤油・ダシ・酒（みりん）などで作ったちよつと濃い目のタレを張り、熱したところ食べる分ずつキビナゴを入れる。煮込まずに、サツとぐぐらす程度でオーケー。「すき焼きとしゃぶしゃぶの間くらいで」という豪快な食べ方。「キビナゴのほかにはネギくらいあれば十分」：焼酎とよく合うというのもうなずける。

野菜と一緒に串に通した天ぷら、塩と薄口醤油で味付けしたすまし汁は、さっぱりとした味わいを楽しむ。いずれにしても熱を通し過ぎないことが、旨さの秘訣。親子どみを含めて「ザコ」と呼び、子ども頃から馴れ親しんできた自慢のキビナゴは、種子島の食の大黒柱でもある。



キビナゴを素材に行われていた料理教室。種子島では学校給食でも冬場になると、キビナゴが使われることが多いそうだ。子どもたちに一番人気は「干しサコの唐揚げ」。ほかに「蒲焼き風」「チリソースかけ」「味噌がらめ」などのメニューがある。



周囲166kmの美しい海に浮かぶ種子島には、さまざまな歴史が端を発す。西之表港のそばに建つ鍛冶師・八坂金兵衛清定の像。1543年ポルトガル船が伝えた鉄砲は、彼の尽力により国産化された。島南東端には種子島宇宙センター、ここから国産宇宙衛星が打ち上げられる。宇宙科学技術館前には、高さ32.57mのロケットの実物大模型も。さらに最古といわれる米作りの歴史を伝える宝満神社も付む。



上／「刺身」。体側の鮮やかな銀色と濃い青の帯が見た目の美しさを演出。大人数なら、大皿に放射状に盛り付けるといっそう華やかになる。右は開いてふたつ折りにしたオーソドックスな刺身。左はワイルドな骨付きスタイル。醤油にスタチャやレモンを垂らすとまた味わい深くなる。下左／「天ぷら」。同じ位の大きさに切った野菜と一緒に、串を通して揚げた。家庭では手間のかかる串通しはせず、キビナゴをそのまま揚げるのが普通という。生干し（塩干し）のキビナゴの唐揚げも種子島ではよく食べられている。下中／「すまし汁」。味付けは塩と薄口醤油。熱した汁に入れたキビナゴの目が白くなったら火を止めて、出来上がり。右下／「すき焼き」。醤油・ダシ・酒（みりん）でつくったタレを熱し、キビナゴをサッとくぐらすだけ。目の前にタレを張った鍋を置いて、食べる分だけ入れる。「すき焼きとしゃぶしゃぶの間」という表現がびったりの食べ方である。ほかの具はネギ、豆腐くらい。産地ならではの料理。

取材協力：鹿児島県漁連、種子島漁協

骨まで食べられるタイ

魚を骨までやわらかくする
特殊な調理法のニーズを模索

有限会社シーアンドシー
〒105-0004 東京都港区新橋2-2-5 藤島ビル3F
☎03-3539-7107

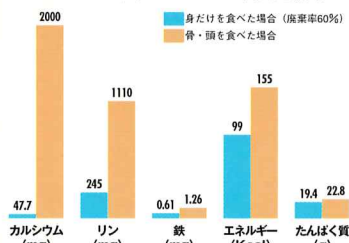
水産テクノロジー最先端⑬

有限会社シーアンドシー



「御召し鯛」は一緒に炊き上げ、身をほくしさと混ぜ合わせるだけでできあがり。

■タイを丸ごと食べたときの栄養比較(100g)



資料：日本食品分析センターより

現在の魚離れの原因は何か。様々なアンケート結果に目を通すと、健康維持に不可欠な食材であることはわかっていながら、「調理が面倒」「調理方法が面倒」「台所が汚れる」など、回答には取り扱いの面での要因が目立っているのが現状だ。単に食の嗜好だけを考えていては、魚離れをストップさせることは難しい。

内視鏡の開発に大きく貢献、数多の特許技術を開発した故・町田晴彦氏の考案による特許「魚調理法」は、魚の特性を生かしながら、調理の簡便化のニーズに応える加工技術である。

まずこの調理法を簡単に説明すると、下処理を済ませた魚を寒天でコーティングし加熱加圧処理を施す。こうすると魚本来の風味や旨みを逃すことなく、目玉の水晶体以外なら、骨でも頭でも食べるができるようになります。さらに魚の表面の酸化を防ぎ、異臭の発生の抑制にも役立つ。また、通常廃棄される骨や頭なども食することができる

「御召し鯛」は、魚の特性を生かしながら、調理の簡便化のニーズに応える加工技術である。

まずこの調理法を簡単に説明すると、下処理を済ませた魚を寒天でコーティングし加熱加圧処理を施す。こうすると魚本来の風味や旨みを逃すことなく、目玉の水晶体以外なら、骨でも頭でも食べるができるようになります。さらに魚の表面の酸化を防ぎ、異臭の発生の抑制にも役立つ。また、通常廃棄される骨や頭なども食することができる

「御召し鯛」は、魚の特性を生かしながら、調理の簡便化のニーズに応える加工技術である。

まずこの調理法を簡単に説明すると、下処理を済ませた魚を寒天でコーティングし加熱加圧処理を施す。こうすると魚本来の風味や旨みを逃すことなく、目玉の水晶体以外なら、骨でも頭でも食べるができるようになります。さらに魚の表面の酸化を防ぎ、異臭の発生の抑制にも役立つ。また、通常廃棄される骨や頭なども食することができる

「御召し鯛」は、魚の特性を生かしながら、調理の簡便化のニーズに応える加工技術である。

まずこの調理法を簡単に説明すると、下処理を済ませた魚を寒天でコーティングし加熱加圧処理を施す。こうすると魚本来の風味や旨みを逃すことなく、目玉の水晶体以外なら、骨でも頭でも食べるができるようになります。さらに魚の表面の酸化を防ぎ、異臭の発生の抑制にも役立つ。また、通常廃棄される骨や頭なども食することができる

「御召し鯛」は、魚の特性を生かしながら、調理の簡便化のニーズに応える加工技術である。

まずこの調理法を簡単に説明すると、下処理を済ませた魚を寒天でコーティングし加熱加圧処理を施す。こうすると魚本来の風味や旨みを逃すことなく、目玉の水晶体以外なら、骨でも頭でも食べるができるようになります。さらに魚の表面の酸化を防ぎ、異臭の発生の抑制にも役立つ。また、通常廃棄される骨や頭なども食することができる

写真提供：有限会社シーアンドシー

鯉のパプリカ煮



鯉の身くすれを防ぐために、煮る前にこんがり焼き上げるのがコツ。きれいな仕上がりになります。鯉の代わりにサバやタラ、スズキなど海の魚でもおいしく作れます。

縦横に山脈が走る東ヨーロッパの中で、最も広大な平野を有するハンガリー。その中央にはヨーロッパ第2の長流、ドナウ河が悠々と流れています。ドイツに源を発するこの河は、海のないハンガリーにとって漁をして魚を得ることができると貴重な存在です。

このハンガリーで最も有名な魚料理がハラース・レー（漁師のスープ）。ドナウ河で水揚げされた淡水魚を、風味豊かなパプリカをたっぷり入れたトマトソースで煮込んだ料理です。一般的には鯉を使

い、そのこくと濃厚なソースがからみあった味わいが特徴です。ハラース・レーでも使われているパプリカは、ハンガリーが世界の生産量を誇るスパイスで、ハンガリーの料理を語るに欠かせませんが辛みはなく、色や風味づけの目的で使われます。このパプリカの鮮やかな赤色もハラース・レーの魅力のひとつ。これまたハンガリーの味の決め手と言われるサワークリームをたっぷり添えれば、本場の味わいが満喫できます。

■ 作り方

- ① 鯉は流水で洗って水気を拭き取り、塩とこしょうをふって小麦粉をまんべんなくまぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱して鯉を入れ、両面をこんがり焼いて油をきる。
- ③ (a)の材料でソースを作る。玉ねぎはみじん切りにし、バターを熱した鍋で炒める。玉ねぎが透き通ったら残りの材料を加えて混ぜ合わせる。
- ④ ③に②の鯉を加え、20分ほど煮る。
- ⑤ ブロccoliは食べやすい大きさに切り分け、塩を入れた熱湯で色よくゆでる。
- ⑥ ④にブロッコリーを加え、温めた皿に盛り分けてサワークリームを添える。

■ 材料（4人分）

鯉の筒切り（厚さ2～3cm）4切、塩・こしょう・小麦粉各適宜、サラダ油・バター各大さじ2
(a) 玉ねぎ $\frac{1}{2}$ 個、トマトの水煮缶1缶（400g）、白ワイン $\frac{1}{3}$ カップ、パプリカ小さじ1 $\frac{1}{2}$ 、ブイヨン $\frac{3}{8}$ カップ
季節の野菜（ブロッコリー、さいいんげんなど）、サワークリーム適宜





NEWS スクラップ

水産物専門のオンラインマーケットプレイス登場

インターネットという開かれた情報網を活用することで、これまでに面識の無かった相手との商談を容易にし、その商品を必要としている人に売ることのできるのがeコマースのメリットです。水産業界でも大いに注目を集めているところでしょう。水産業界専門の情報ポータルサイト『Fish On Line』を運営する株式会社エフアイエスジャパンは今年7月、新たに『Fish On Line』の運用を開始し、そのeコマースに新たな一石を投じました。

『Fish On Line』は、水産原料、素材、製品の売買を容易にしたオンライン・マーケットプレイスで、与信、支払保証、決済、配送などの機能を備えた本格的プラットフォーム。売り手は業界大手8店舗と海外商品モール1店舗、さら



Fish On Line
http://www.fishonline.jp

にその他国内企業が出品できる国内商品モール1店舗の10店舗で展開。日本国内商品だけでなく海外生産者の商品も直取引が可能となります（出品は無料）。

また、買い手は業務問屋、加工メーカー、外食、量販店、小売店、ホテル、給食業者などを想定しており、年会費1万円。会員登録すれば自由に各ショップより買い付けを行えるほか、価格せり上げ方式によるオークションの参加も出来ます。中央卸売市況情報、マーケットレポート、量販店情報など業務サポート情報も満載です。

イカがピザ生地になる？ 水産加工の新たな試み

「イカの加工品で新たに面

白いものではないだろうか？」という水産業者などからの声に新潟県水産海洋研究所で平成8～9年ごろからスタートした研究が、ついにひとつの花を咲かせようとしています。

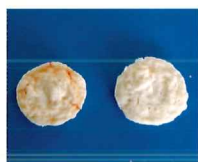
新潟県のイカの水揚げは一昨年で2422t。しかし、形の大きいものには値段がつきませんが、味はよくても小さいものでは値段がつきにくいという現状があります。そこで加工品の原料として販路を広げようというのがこの研究のそもそもの発端。一夜干しなどの原形をとどめるものには向かないため、まずはミンチにするところから

始まりました。イカはミンチにすると空気を含みやすくなりふわふわと柔らかくなります。また油を取り込みやすくなります。



この研究から、すでに技術的には確立されたハンペンや、また試作中の卵をいっさい使わず代わりにイカを使ったマヨネーズなどが生み出されましたが、中でも注目を集めているのが「イカピザ」です。イカ100%のミンチを電子レンジで10分ほど加熱し、ピザ生地状のものを作るといいうもので、すでに昨年9月に特許を得ています。

「手前みそですが、おいしいですよ。イカは加熱されて水分が抜け、食感がピザ生地乃用になっていますからチーズによく合うんです。食べるとこれはイカだとすぐわかるんですが」と同研究所の池田氏。聞いただけではなかなか想像しづらいところもありますが、この新しい味が一般の食卓に並ぶ日も直前に迫っているようです。



加熱する時間を長めにすればうっすら焦げ目がついてイカの風味が増す（右）、短めならあっさり風味（左）に仕上がる。

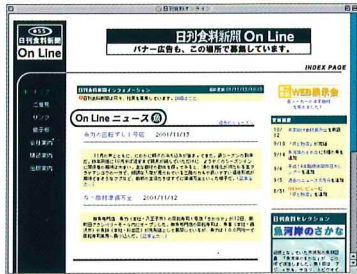
INTERNET

水産情報源

日刊食料オンライン

http://nikkan-s.co.jp

日刊食料新聞のサイト。ニュース情報に加え、絶版となっていた市場発の魚類図鑑「魚河岸の魚」や築地市場のグルメ、ショッピングガイドも充実。



FIS-Fish Info Service

http://www.fis-net.co.jp

「日本の水産関連情報」や「市場マーケット情報」「養殖情報」「新技術・新商品情報」などのコンテンツに加え、各業者や公共団体などのリンクも充実。

北海経済新聞

http://www.hokkaikeizai.co.jp

日刊北海経済の最新や月別のヘッドラインニュースに加え、過去のヘッドラインを魚種やキーワードで検索できる魚種別ヘッドライン検索が便利。

JJI-Fish お魚ナビ

http://www.jiji.com/fisherie/jijifish.html

時事通信社の『時事水産情報』を一般向けにわかりやすく再編集して紹介。「きょうのトピックス」や「消費地市場」、「産地市場」情報など。



SUIKEI-NET

http://www.suikai.co.jp

日刊水産経済新聞のサイト。「今日のニュース」はもちろん、「最近のニュース」では過去1年分のヘッドラインをカレンダー表示している。

アクアネットON LINE

http://www.fis-net.co.jp/~aquanet/

養殖や栽培漁業の産地情報に詳しい月刊アクアネットのサイト。「鮮魚・活魚情報」や「新製品情報」など。一息いれるなら「そうぶんしゃ日記」を。

YOUSHOKU Web

http://www.fis-net.co.jp/~nys/

日本養殖新聞のサイト。「活鱧情報」や「通関情報」など、ウナギを中心とした養殖情報を紹介。BBS「うなぎの広場」では素朴な疑問や問合せに気軽に応えてもらえる。

BOOK

漁の醍醐味は漁師にしかわからない
「聞き書きにつぼんの漁師」



塩野米松著
新潮社
1700円

北海道から沖縄まで13人の漁師が、サケ、マグロ、ハタハタ、カツオ、イカなど、それぞれの漁について語ります。臨場感あふれる漁の話に引き込まれながらも、資源量の減少や漁場環境の悪化などの問題が漁師たちの口から語られると、その切実さが他人事ではなく身につまされます。それは漁師という職業が、海の番人的な役割を担っているからではないでしょうか。

自分で包丁が握りたくなる肴のレシピ集
「続今夜の魚呑む銘酒」



魚柄仁之助著
毎日新聞社
1429円

1月から12月まで、一月4つ、計48の旬の魚を使った酒の肴のレシピを紹介。しかも一品なんと平均200円でできてしまうというから、うれしいじゃないですか。それぞれの肴に合う日本酒も一緒に紹介されているので左党には見逃せない一冊。といいつつ、ご飯のおかずでもいけそうです。ウロコの引き方、内臓の取り方など「魚柄流 魚調理の基礎知識」も掲載。

自炊してこそ独り暮らしも一人前
「がんばれ自炊くん！」



ほぼ日刊イトイ新聞編
角川書店
1300円

独り暮らしというときますます気になるのが食生活。コンビニ弁当やファーストフード、インスタント食品……これではどうなる栄養バランス？ そんなとき超初心者向けマニュアルとして役立つのがこの本です。自称99歳、自炊歴90年以上という謎の自炊老人がガイドとなり、ホームページ「ほぼ日刊イトイ新聞」に全国の読者から寄せられた簡単料理のレシピを紹介しします。

これを選んでいるのは環境問題は語れない
「ウンコに学ぶ！」



有田正光+石村多門著
ちくま新書
680円

あまりにストレートなタイトルに退いてしまう人が多いと思いますが、排泄は誰でもすることですし、しなければ死んでしまう。つまり実に大切な話なんです。排泄物であるウンコを真っ正面から見据え、下水処理システムや生態学的循環を論じ、環境倫理へと話を転じてしまっっては、環境改善もへったくれもない、ということでしょうか。

第4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

社団法人大日本水産会の主催によるシーフードショーは毎年盛況を極め、今年で第4回を迎え、来場者は2万人を見込んでいます。水産・流通・外食などの様々な業者が一堂に会するイベントであり、これまで接点の無かった業者との新規の商談をするチャンスです。●開催日・7月24日～26日●会場・東京国際展示場「ビッグサイト」●入場料・2000円



魚をおろせますか？

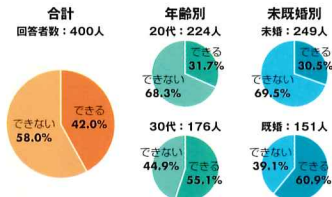
今回は、農林中央金庫が東京・大阪の20〜30代のOLを対象に行った『OLシーフードライブ』（1999年6〜7月）からのデータです。

「魚をさばいたり、おろすことの可否」という問いに42%が「できる」、58%が「できない」と回答しています。少し残念な結果ですが、これを年齢別や未婚別にみると、20代より30代の方が、未婚者より既婚者の方が「できる」人が多いのが

わかります。

また「できる」と回答した168人のOLを対象にした「魚のさばき方、おろし方を覚えた方法」という問いでは、「母親から教わって」という回答が57・7%で、テレビや雑誌、クッキングスクールなどを抑え圧倒的多数。「父親から教わって」という回答も5・4%あり、親のありがたみを感じさせます。お宅ではいかがでしょう？

■魚をさばいたり、おろすことの可否



出典：『水産物を中心とした消費に関する調査（若年層対策調査：魚介類全般）』平成13年3月 社団法人大日本水産会



魚屋さんからの ひと言

浜上ストア（鹿児島県・西之表市）

九州最南端の佐多岬から南へ43km、洋上に浮かぶ種子島。南北に細長い種子島には2町1市がある。今回登場の魚屋さんは、西之表市の「浜上ストア」。鹿児島市とを結ぶ高速船やフェリーの発着港のある中心街のほか、広い市域にたくさん集落が点在する西之表市には約20軒もの魚屋さんがあり、「浜上ストア」は中心街から南へ下った住吉地区にある。

とともに、名物のトビウオやカマスなどの干物を作る加工場も経営している。海に囲まれた種子島だが、「ひと昔前までは魚はみんな丸買いで、自分の家でさばいたもんだけど、最近は魚をさばけない家も多くなつてねえ……」、「種子島の魚に絶対の自信をもつ浜上さんも、この話になるとちよつと渋い表情になる。

「回遊魚のカツオやカンパチから、瀬付きのシマアジ、イシダイ、クロダイ……とか、魚の種類は多いね」と話してくれた元気なご主人・浜上英二さんは2代目。息子さんといっしょに魚屋さん

魚たちは「5月のナガラメ（トコブシ）、9月からはイセエビにキビナゴ、11月に入ればアサヒガニ」となる。どれも漁獲量が減少傾向にあり、なかなか昔のような安い値段にはならないが、「それでも季節の味だから



ね、お客さんは楽しみにして、時期になると最低一回は食べますよ。そして、浜上さん一番のオススメは水イカ（アオリイカ）。2kgを超す大物も珍しくないという種子島のアオリイカは、「甘味がたっぷり、特に刺身は最高だ」と胸を張る。したがってお土産として、また島外の親戚や知人への贈り物としても人気の高い商品となっている。

営業時間は朝7時半から夜7時半頃まで。元旦・2日以外は休まず営業。

エコライフ

かけがえのない青い海を守るために



Lesson 13

東京湾アオサプロジェクト

アオサの有機肥・飼料化、なるか？

行政、市民とも手を結び

昨年9月、千葉県が埋め立て計画の中止を決定し、ついで10月には建設省が定めた全国500カ所の重要湿地のひとつにあげられるなど、数々の話題で注目を集めた東京湾の広大な干潟・浅瀬地帯三番瀬での、アオサ対策についての続報です。おカミのお墨付きを得て市民も湧くさなかの10月28日、船橋海浜公園において、三番瀬クリーンアップが開催されました。これは、船橋市、浦安市、市川市の3市で開かれた海浜愛護活動の一環。砂浜の清掃、アオサの回収、浜辺の鳥類や底生生物の観察などを通じ、市民に自然保護の意識を高めてもらう、という狙いがありました。

当日は小雨がパラつく悪天候にもかかわらず、700名以上が参加。1410kgものゴミの山と、700kgのアオサを回収しました。実は、当日まで参加者へ向けてのアオサ回収の告知はほとんどありませんでした。にもかかわらず、BPA（ベイプラン・アソシエーターズ）や大地を守る会

の関係者が作業をする姿を見て、「何をしているんですか」と声を掛けてきた人がひとり、またひとりとは加わってくれたのです。アオサの回収としては4月に続き2回目になりましたが、行政主導で、しかも地域住民を巻き込んだ形としては、記念すべき最初の大規模なもの。関係者のみならず、ひとりでも多くの人とともに考えていくための着実な足がかりとなりました。

事業化へ向けての課題

前回ふれたように、アオサは田畑の有機肥料や養鶏飼料としての有効利用が見込まれています。事業化するとなると、まず回収量の確保、次に乾燥方法の確立、続いて輸送手段とコストの問題があります。アオサ対策は全国各地の沿岸部に共通の課題ですが、いち早く調査を開始したのが横浜市。89年から回収・処分を行ってきた同市では、4年間に渡り資源化を目指し研究を重ねました。その結果、利用価値は認められたものの、コスト面での問題をクリアできず、99年に断念。現在は、

kg当り13円の経費をかけて焼却処分しています。守る会の吉田和生さんいわく「横浜市はあまりにもきちんとしたものを求めすぎたんじゃありませんか。海から拾ってきた、そのままの状態でもいい、という生産者もいる。それだけ大ざっぱなものだったら採算が合うかも知れない」と希望をつなぎます。

寄せられる熱い期待

回収量の確保という点では単発的なイベントのような私たちでは不十分で、やはり行政等の大掛かりなバックアップが必要でしょう。乾燥については、使われていないイグサの乾燥機が利用できるのではとか、干し椎茸の要領でできないか、などの案があります。輸送コストを下げるには、距離の短縮が一番で、これはとりもなおさず、地元のアオサは地元の生産者へという、プロジェクトリーダーたちの当初の狙いそのものの妥当性を示唆しています。

以上は供給側の課題。需要側（利用者となる生産者）も活発に試行錯誤を繰り返して

います。成田市の有機農法グループ・三里塚酵素の会の堀越一仁さんはたい肥作りに取り組み「4月に仕込んだアオサは、今ではいい具合に仕上がった。水洗いして少し脱塩したら、そのまま干さずにとってきて欲しい。すぐに使える」と心強いコメント。大地の米生産者は「生のまま土に混ぜる。ミネラルによって食味向上が期待できる」との弁。ほかにも地鶏や平飼卵の生産者から、飼料としての利用を望む声が多数寄せられています。

海辺の厄介者として見捨てられていたアオサの転身、復活は、循環型の社会作りへの第一歩となるでしょう。今後の進展が待ち望まれます。



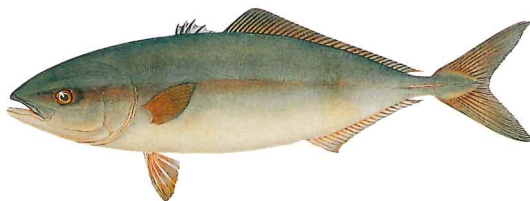
収穫したアオサを天日に干す。おいしい野菜や卵に生まれ変わってね、の願いを込めて。

県の魚

ハマチ

香川県

成長するに従い名を変える出世魚ですが、現在は天然魚をブリ、養殖魚をハマチと呼び分けるのが一般的になっています。そのハマチの養殖を全国で初めて手がけたのが香川県。青く澄んだ海に緑の島々が浮かぶ瀬戸内で今日も元気なハマチがすくすくと育っています。平成7年11月、香川県はこのハマチを県の魚に選定。「瀬戸のハマちゃん」の愛称で親しまれています。



ブリ（日本水産動物図集より）



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/>
おさかな普及協議会のホームページ「フィッシュワールド」 <http://web.infoweb.ne.jp/fishworld/>