

# SAKANA

August. 2002

Vol. 14



## CONTENTS

3

CLOSE UP NOW

特集 現代魚食事情

9

水族館からの手紙  
長崎ペンギン水族館

10

子どもに学ぶ魚と健康……………阿部裕吉  
オタカナ大好き! ⑭  
子どもの嫌いな食べ物ワースト10から  
魚の名前が消えた

12

魅力再発見⑩……………國崎直道  
タラコの巻

14

市場と旬の魚⑭  
魚のふるさと探訪記  
瞳爛々と輝くキンメダイ  
《静岡県・東伊豆町稲取》

18

鱸の下の力持ち  
水産テクノロジー最先端⑭  
株式会社日枝

19

江上佳奈美の世界の魚料理⑭  
スズキの冷製アボカドソース

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  
マグロ (和歌山県、他3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。ホームページ <http://www.synchro.jp/taguchi/>



センネンダイ (若魚)

フエダイ科の魚である。体に小という漢字の模様が入っているのはまだ若魚で、成魚はこの横縞が消失する。慶良間諸島の阿嘉島に佐久原(サクバル)の鼻(岬のこと)というポイントがある。そのやや内湾の深場にツバメウオの群などが何時も群れているコンクリートの魚礁がある。いつからかそこに珍しいセンネンダイが住みついて話題になった。元来、群れる魚ではないが、一尾さびしく仲間から離れて暮らす姿は親からはぐれた小学生の様でもある。しかし大ききから想像するに人間ならばもう一人前に近い魚だ。複雑な魚礁のブロックの間をかいくぐって逃げまぐるので、鬼ごっこでもしている様な感じで撮影した。出来れば美しいイソバナやサンゴを背景に撮影したい美魚である。

体長50cm 水深35m 撮影地・慶良間諸島

### 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

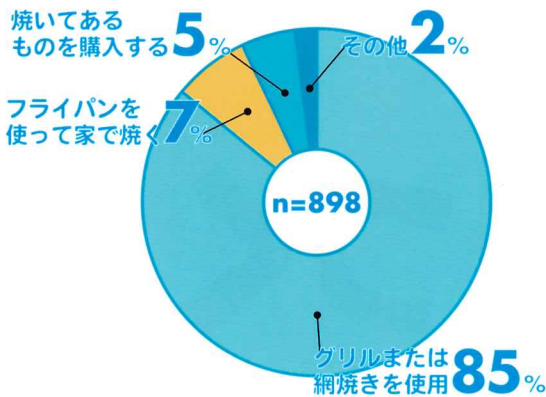


# 魚好きをつくる ための情報源

魚音痴が増えている。彼らにこれまでの常識は通じない。というより食に無関心なのである。今回は魚音痴たちが魚食に興味を持つには、あるいは魚音痴に育てないには、どうしたらいいのかを考えてみたい。また「魚音痴を治すクスリ」として、数多ある魚の本の中でもオススメ本を紹介しているので、こちらも参照していただきたい。



■図1 焼き魚の調理・購入方法



出典：『生活レシピ2002』都市生活研究所

## 魚音痴が増えている??

都市生活研究所がまとめた『生活レシピ2002』に目を通したとき、あなたは何を思うだろう。このレポートに「子供のおいしさに対する感覚が変化している」というページがある。大学生を対象に春巻きの食味評価を行ったときのこと。ぱりつとした皮の春巻きとべたべたぐちゃぐちゃした皮の春巻きとどちらが好ましいかという設問で、10人中2人が後者を好ましいと回答。理由は「コンビニに売っている春巻きに似ているから」。ラップでくるんだ冷えた揚げ物を電子レンジで加熱すれば、大抵皮の部分はぐしゃぐしゃになる。揚げたてよりも、コンビニ売りを食べ慣れているからこそその結果だろう。となれば、彼らはフライや天ぷらなどもサクサクした歯応えより、しっとりしたものを好むのだろうか。

さらに同レポートの「おいしさの評価基準が変わる？」というページでは、焼き魚の調理・購入方法についても触れている(図1参照)。驚いたのは、20〜60代のアンケート対象者898人中7%、つまり63人ほどがフライパンで焼き魚を焼いていることだ。これは切り身のソテーではなく、いわゆる焼き魚であることを念を押しておく。焼き魚は皮がぱりぱり、身の部分がジュシーにというのが極めて一般的、当たり前な嗜好だろう。しかし、焼き網やグリルでなく、フライパンで焼いた焼き魚は油で皮がべたつりする。とても旨いとは思えない。

共働きで料理にかける時間がなかなかとれず、あるいは調理法をマスターしていないために料理の手を抜く。それが例えば魚を下ろすことができずに切り身で買ってくるか、包丁が巧く使えないから調理ばさみを使うというのであれば理解できる。しかし、焼き魚をフライパンで焼くというのには、そうした手抜きと違う話ではないだろうか。しかもフライパンで焼いた魚で平気だということは、前述の春巻きの件のように、そうした魚を食べ慣れているという可能性が大である。

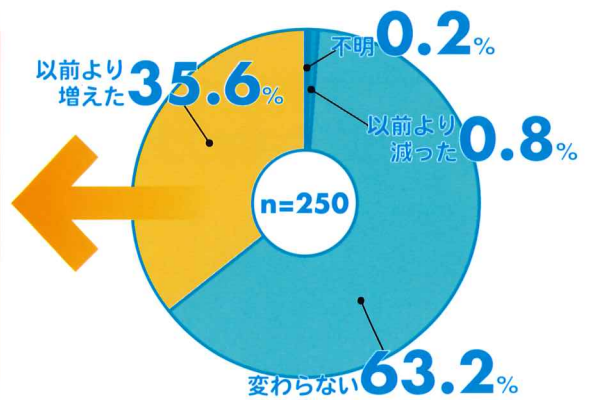
## 刺し身人気と骨嫌い



■図3 魚料理が増加した理由



■図2 最近の魚料理の献立機会の増減



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：生食用水産物）」社団法人大日本水産会

洋風にサラダやマリネ、カルパッチョなど食べ方のバリエーションが豊富になっていることも、丸ごとの魚ではなくて刺し身であることの要因のひとつと考えていいだろう。

一方、平成13年3月『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）』より、首都圏在住の小学校4年生から中学校3年生156人を対象としたアンケートによると「魚料理で一番嫌いな点」は57・1%で「骨がある」である。次点は7・1%で「臭いが嫌い」。つまり子どもたちが苦手とするのは、焼き魚や煮魚などの「骨のある魚」なのだ。逆に同レポートの「晩ご飯で好きなもの」は同率1位でカレーと唐揚げが76・3%、次いで刺し身の75%、寿司の71・2%と「骨の無い魚料理」が上位に入っているのである。

健康維持に必要な栄養成分を十分に含む魚を食べることは大切なことである。しかし、刺し身だけというのでは偏った感があるのは否めない。焼き魚をフライパンで焼いても



## 魚音痴を治すクスリ①



毎日の食卓に最初から切り分けられた刺し身のパックやできあがったお惣菜ばかり使っていると、魚が魚でなく、工業生産されたもののように味気なく思えてしまうことがないだろうか。時間に追われる現代人にとって、買って済ますことを頭から否定してしまうわけにはいかない。しかし、食に対する無関心は、日々の暮らしの無気力さに通じるのでは？何しろ旨いものを追求する人は元気がいい。さらに魚を単なる食材としてだけでなく、もう一歩踏み込んで生き物として見つめ直す。このことがどんなに日常を豊かにしてくれることか……そんなこんなを『ビッグコミック』に連載中の漫画『築地魚河岸三代目』

は教えてくれる。築地魚河岸、正式には東京都中央区売市場が舞台。元・銀行員の赤木旬太郎は仲卸の名店「魚辰」の三代目を継ぐ。人一倍くいしん坊だが、魚の目利きはド素人。悪戦苦闘しながら……という泣ける人情話に旨い魚の情報がぎっしりと詰まっている。

『築地魚河岸三代目』1～5巻  
はしもとみつお画、鍋島雅治作 小学館 本体価格各505円

現代ゲテモノ考

ゲテモノについて少し考えたい。何がゲテモノで何がそうでないか、これはもう人によってさまさま。「蛇なら食べられそうだけれど、蛙は無理だ」などと言う人がいて、理由を聞いても本人にしかわからないような話をする。そういうゲテモノ論議は、それを語る人の人間性が垣間見えてなかなか楽しい。食に関するゲテモノ観とは、言い替えれば、その人の「嗜好の幅」だ。

## 魚音痴を治すクスリ②



インスタント食品やファーストフードになれ親しんだ現代人が本書に目を通したなら、これはもう驚きの連続であることは間違いない。導入部で著者は「マニラではミミズのハンバーグを食べる、パンコクではカフトガニのスープ、シンガポールでは石亀の煮物、そして香港では猿の脳味噌の活造りを食べるぞうだ」と記した上で、実は日本の異食習慣（現在も残っている）もそれに負けず劣らずであると述べている。さらにインゲンチャク、タニシ、ヤドカリ、ヒトデ、ウミヘビ……などタイトルが示す通り、海に棲息する生物（一部淡水）39項目の珍食、奇食をすべて著者が食味体験するのが本書である。まずは著



『海の味 異色の食習慣探訪』  
山下欣二著 八坂書房 本体価格1900円

者の行動力に拍手したい。それぞれの食材（？）の紹介の面白さに感心させられながら、読み進めるうちに、正直なところ全部ではないのだけれど、いくつか旨そうだな、食べてみたいと思えるものに行き当たる。実はゲテモノとグルメが紙一重であることがよくわかる。

生まれてからこれまでの育った環境や経験などが多分に反映されているのである。例えばウツボなどというと、食材としてはあまり一般的でないが、食習慣を持つ地域は全国に点在するようで、タタキや唐揚げ、天ぷら、あるいは干物など種々の調理法がある。あっさりとした白身でこれはもう酒の肴に持つて来いの旨さだけれど、これまでウ

ツボを食べたことのない人いきなり食えと言っても、用心されるばかりだろうし、人によっては走って逃げ出すかもしれない。通常、ウツボと云われて思い浮かべるのは、その獐猛な蛇のような外見だろうから、これはやはり逃げ腰にならざるを得ない。皿に盛られたウツボ料理を思い浮かべることができるのは、その食習慣を持つ環境に育った人たちである。

結局、食に好奇心を持たない人は旨いものを食いそびれる。例えば一般的な食卓に移そう。そこに焙ったサケの切り身が並ぶ。ご飯が進む。このとき、サケの皮をどうするか。そんなの食べるに決まっていると思ったら、身だけきれいに食べて皿には皮がぺろんと残っている。最近では案外残す人も多いようだ。これが実にもったいない。嗜好の面からはさておき、サケの皮はコラーゲンでできており、また皮のすぐ下には良質な脂質が入っている。コラーゲンは細胞を活性化させ、老化防止につながるたんぱく質の一種。

加えて魚の脂質にはご存知DHA（ドコサヘキサエン酸）とEPA（エイコサペンタエン酸）が含まれている。だから、サケの皮を残すのはもったいない。しかし、まっ黒に焦げているのでは、ちよつと食べられないだろう。やはりソテーにして焼く魚にしるきちんと焼いた魚は皮まで旨いのである。そして巧く調理できた魚が魚好きをつくるいちばんの特効薬であることは間違いないのである。

### お助けアイデア食品

「骨があると食べるのに時間がかかるし面倒くさい」などと言われると何を言っているんだと言いたくなるが、ただ単に子どもを責めるわけにもいかず、ならば親の責任かというところ、共働きが当たり前の世知辛い世の中であり……だからといって、仕方がないばかりでは、世の中、魚音痴しか育たない。要するに努力しなればならないのは誰なのか、ということである。





手前に並んでいるのが信田缶詰（☎0479-22-7555）の『いわし角煮』『サバカレー』『イワシカレー』『鮭の中骨』。後ろはシーアンドシー（☎03-3539-7107）の『いわしの煮つけ』『御召し鯛』。

逆にそうした努力をサポートするため、刺し身や惣菜以外に調理に時間をとられることなく、食卓にぽんと出せる水産加工品はないのだろうか。それがあるのである。まず活用してもらいたいの、本誌の前号でも特集した干物。まさに焼くだけ。開き干しなどは、子どもが骨をよけて食べべる練習にも最適だろう。

それから缶詰。今の食卓でいちばん親しまれているのはツナ缶だろうが、ひと昔前なら、サケの水煮缶の中骨の部分を兄弟で取り合ったなどという人も少なくないだろう。最近ではその中骨ばかりを集めた缶詰も売られている。

近年の大ヒット缶詰といえは平成10年に発売された信田缶詰株式会社の『サバカレー』。テレビドラマの『コーチ』をヒントに誕生した缶詰だ。スパイシーなカレーで野菜とサバを煮込み、サバ特有の臭いを抑えている。番組終了後もロングセラー商品として健在で、シリーズに『サバカレーマイルド』と『イワシカレー』がある。また缶詰ではないが

信田缶詰の真空パック入り『いわし角煮』は新鮮なマイワシを素朴な風味の角煮に仕上げ、鮫子の土産物としても評判のようだ。とにかく子どもたちに大人気で、千葉・埼玉・茨城などの学校給食の定番メニューとなっている。

さらにレトルトのアイデア食品として有限会社シーアンドシーの『いわしの煮つけ』とご飯に炊き込む『御召し鯛』を紹介しよう。このふたつは特殊な加熱処理を施してあり、文字通り骨まで食べられる。骨をまったく気にしなくていいので『いわしの煮つけ』の注文には、高齢者のリピーターが多いとのことだが、骨嫌いの子どもにもウケるだろう。もうひとつ、シーアンドシーでは伊豆の伊東で未利用になっているゴマサバを丸ごとハンバーグにする『シー・ボンバーグ』を開発。現在、伊東でHACCP対応の工場を立ち上げており、直に学校給食や病院食、高齢者食として販売する予定だという。

とにかく忙しいのは誰でも同じ。だったら上手に手を抜

くことを考えるのが賢い現代人といえるだろう。ここで紹介した以外にも、まだまだ便利でおいしい「お助けアイデア食品」があるので、折りをみて紹介していきたい。

## 魚好き養成ギプス

単に食べるだけでなく、同時に遊んだり、学んだり、何か体験することは、子どもたちにより魚を印象づけることになるだろう。最後に子どもと大人が一緒になって楽しめる、いわば魚好き養成ギプスを紹介しよう。

大阪をベースに神戸や京都、東京にチェーン展開を広げている回転寿司チェーン店『くら寿司』は、ゲームメーカーの株式会社セガが独自に企画開発した店舗内オーディオシステム『タッチでポン!』を東北店と河内長野店に導入した。テーブル横に設置されたモニターには実写と見紛うCG画像の寿司ネタたち、マグロやタイ、ホタテ、エビなどが泳いでいる。例えばイカにタッチすると「へい、イカ!」と



画面操作で遊んだり学んだりしながら寿司を注文する『タッチでポン』。



『佐渡フィッシャーマンズショップ』のホームページは<http://www.sado.co.jp/ryotsu/rgyokyo/>。ちなみにヤフーオークションは<http://auctions.yahoo.co.jp/>、楽天フリマオークションは<http://trading.rakuten.co.jp/>。

威勢のいい声とともにイカがぴゅっと墨を吐き、イカだけの画面になる。画面下方に「とくちよう」「おいしさ」「えいよう」などのボタン。「えいよう」に触れると「高たんぱく、低カロリー。タウリンの力でコレステロールをやっつけます」などとアナウンスがある。画面上のボタンで注文すれば、イカの握りがテーブルに届く。当然近所の子どもたちの注目を集めている。

今度はヤフー！オークションや楽天フリマオークションのネットオークションを覗いてみる。食品やフードなどのジャンルを選ぶと、生鮮魚介類が結構並んでいるのに気づく。出品しているのは全国各地の業者。スリリングな駆け引きを楽しんで、競り落としした魚が届くのを子どもと一緒に心待ちにするというの面白いかもしれない。

佐渡島の両津市漁協振興協議会が運営する『佐渡フィッシャーマンズショップ』のホームページでは、やはり素人が参加できる『あなたもセリ人』というコーナーを設け人

気を集めている。ここでは2週間のスペインで、ボタンエビ、アワビ、ヤリイカ、ブリなど、そのときに旬の佐渡の海の幸をセリにかけている。エキサイトして高値になりすぎないように市況価格を提示しているところが良心的。セリでは腰が引けてしまう人には、佐渡沖でとれた新鮮な魚貝類の販売コーナー『佐渡沖直行便』もある。産地直送の新鮮で旨

い魚を食べれば、魚好きにならずに何になろう。何にしても魚音痴は子どもが勝手にそうなるのではなく、環境によってそう育てられていくのだということを親たちは肝に銘じなければならぬ。親の愛や親子のコミュニケーションなど、使い古された言葉ではあるけれど、結局これほど大切なものはないということなのだ。



## 魚音痴を治すクスリ



旅の醍醐味のひとつに地の物を味わうというのがある。これを第一に挙げる人は少なくないだろうし、これだけが楽しみだという人もいる。出張だろうと周遊だろうと、折角の旅先での食事をファーストフードで済ませようなどとは愚の骨頂。旨い地の物を探すというのは人情である。となれば、それをどう探すが問題だ。グルメガイドなら味で鳴らした名店がすぐに見つかるだろう。名店は名店でいいのだけれど、舌だけでなく、もっと地を体感したいという欲求に駆られたならば、魚市場に足を向けてみてはいかがか。潮の香りをかぎながら、地元の人々の威勢のいい売り声を耳に、すりと並びざばかれる前の丸まの



『魚市場で朝ごはんを』  
中村庸夫著 マガジンハウス 本体価格1400円

魚を眺める。本書では海洋写真家として著名な中村庸夫氏が、北海道から沖縄まで、全国の名物魚市場を訪ね、さらには場内の食堂ならではの旨い朝飯を食べ歩き。まさに言葉通り「地の物を味わう」ということだろう。当然本書はガイドブックとしても活用できる。



# 水族館

からの手紙

長崎ペンギン水族館

## のぞけば見える、キミの知らないアクアの世界

長崎ペンギン水族館は平成13年4月22日にオープンしました。民間の旧長崎水族館が平成10年3月末に閉館したのを受け、長崎市が近くの海沿いに



悠々と泳ぐブルー・ブック、メコン河でもまだ生態は謎に包まれている。

体験ゾーンがあります。開館当初は、館の名称が「ペンギン水族館」であるために、魚類はいないのですか？という問い合わせが頻繁にありました。

多くの7種を亜南極ゾーンと温帯ゾーンで合わせて120羽を展示しています。水深4mの亜南極潜水プールは1階から2階までが吹き抜けで、巧みな泳ぎを観察できます。

魚類は「長崎の海と魚」をテーマに展示し、特徴的なものは近くで釣れるタチウオ、有明海のムツゴロウなどです。異色の魚としては、ブルー・ブック（メコンオオナマズ）5尾がいます。この魚は、1992年より旧長崎水族館で飼育されていたもので、国内唯一の魚です。成長すると体長3m、体重300kgになる世界最大級の淡水魚で、タイ国より搬入時は、小さかったのが、現在は全長135cmとなっています。

新たに建設したものです。水族館本館は、ペンギンの卵をイメージした外觀となつています。また、館外の敷地は無料ゾーンで、里山を再現した自然

メインは、ペンギンですが、魚だつて負けられません！PR効果で今ではこの手の質問はほとんど無くなりました。ペンギンは、国内で最

このため、新水族館への引越しが一番の苦労でした。通常はゆったりと泳いでいますが、警戒心が強く暴れると凄いい力で頭からぶつかるために、

魚も傷つき人にも危害が及びます。結局麻酔薬を用いましたが、この魚には使用したこともなく、実験する訳にもいきません。ぶつつけ本番で緊張感が高まる中…。移動作戦は無事に終了しました。今日も、何食わぬ顔で悠々と泳ぐ雄姿の成長が楽しみです。



●長崎ペンギン水族館 〒851-0121 長崎県長崎市宿町3番地16 ☎095-838-3131

文・写真提供  
長崎ペンギン水族館  
飼育展示課長 楠田幸雄

文・阿部裕吉(学校食事研究会事務局長)

### 子どもの嫌いな食べ物ワースト10から魚の名前が消えた

嫌いな食べ物から魚が消えた

昨年末に、日本体育・学校健康センターから5年ぶりに「平成12年度児童生徒の食生活等実態調査」が発表された。

水産業界の関係者で、記憶のよい方は、平成5年ごろ、同センターの調査結果の「子どもの嫌いな食べ物」の中で、ワースト1のピーマンに次いで魚類が第2位にランクされ、大騒ぎしたことを思い出されることであろう。当時、魚類としては、記入した子どもたちが具体的な魚の名前を書かず、「魚」と書いた子ども

が多かったからだが、給食にいろいろな魚が登場するように、子どもたちも魚の名を具体的に憶えるようになったのだろう。

今回の調査は、嫌いな食品の固有名詞を記入させるよう配慮したこともあって、ランクの中に何々類というものは少なくなかったが、図1のような結果となった。あいかわらずピーマンがワースト1で、第3位のレバーと第8位のシイタケを除いて嫌いな食べ物は、すべて野菜となっていて、ワースト10から魚介類の名前が消えてしまったのである。

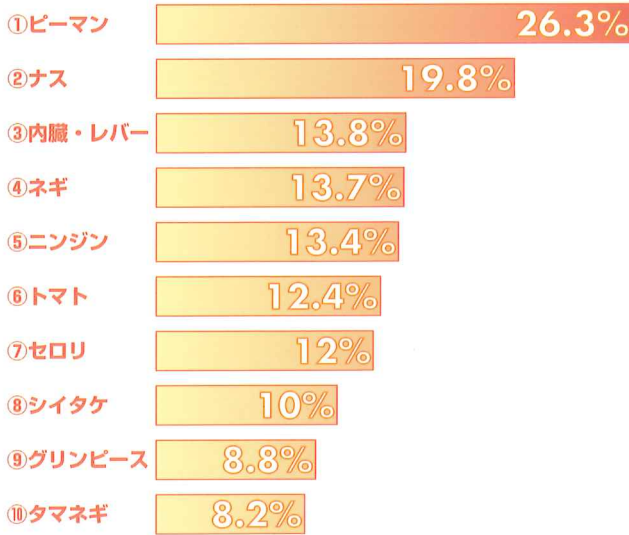
お魚っておいしいネ!

ウン!! 大好き





■図1 子どもの嫌いな食べ物 上位10種類（複数回答）（単位：％）



日本体育・学校健康センター（平成12年度）調査

## ピーマンの8分の1がウニ

それでは、魚介類はどこへ入るのだろうか。調べてみる。

ているのだろうか。調べてみる。

16位にウニ（3・3％）、20位にエビ（2・9％）、次いでマグロ（2・7％）、

ホタルイカ（2・5％）、サンマ（2・3％）、イクラ（2・2％）、魚（2・1％）、サバ（2・0％）、貝類（1・8％）であった。

他の食品と比較すると、ウニとキャベツ、エビとアスパラガス、マグロとレーズン、ホタルイカと豚肉が同率で、これらの組み合わせがおもしろい。それにしても、子どもがいちばん嫌いなピーマンの約8分の1がウニで、マグロが約10分の1、サンマやサバが13分の1なのである。

平成5年ごろの調査で、ピーマンに次いで魚が第2位にランクされたのが、

うそのような話である。

## 魚の名を憶えるようになった子

そこで、この間、ある小学校で、4年生に訊いてみた。

「君たち、お魚の中で嫌いなものある？」

「オレ、エビ」

「エビって、大きいエビ」

「伊勢エビだろ、あんなの給食に出てこないよ。ほら、小さくて、野菜と一緒に炒めるエビだよ」

「ああ、芝エビ。」

「そうそう、皮がついてて、ひげがチカチカして嫌だな、あれは」

「君は？」

「魚は嫌いだけれど、タラにマヨネーズ塗って焼いたのは好きだよ」

「ただの焼き魚は？」

「サケは脂がいっぱいと好きだよ」

「魚って、ピーマンやナスと比べるとどうだろうな。」

「そりゃあ、野菜は嫌いなのは、いっぱいあるけど魚は嫌いじゃないナ」子どもたちには、言いつ分はそれぞれにあって、それが、それぞれに納得していくものである。

それにしても、平成5年ごろと比べて、子どもたちが魚介類の名前を具体的に言えるようになってきているのは、給食で頻繁に魚が登場して徐々に魚の名前を覚えるようになってきているからではないかと思われる。平成5年当時の子どもたちは、単に「お魚」「お魚」と言っていたよつである。

とにかく魚は、今の子どもたちにとって、出されれば嫌がらずにすんなり食べるといふ食べ物になってきているようなのである。

# 魅力再発見

## タラコの巻

### タラコは誰の子

タラコはタラの子すなわちタラの卵巣のことをいい、わが国ではマダラとスケトウダラの卵巣がなじみ深い。通常タラコと言えばスケトウダラの卵巣を塩蔵したものを指して言っており、生の卵巣に対してはタラコという呼び方はせず、タラの子とか介子（スケコ）という。

タラコは別名紅葉子（モミジコ）というが、タラコを塩蔵するとき、着色剤を添加して紅葉色に着色させたため、この名が付いた。タラコには卵巣の塩蔵時に着色剤を加えないタラコ（無着色タラコ）と、着色剤を添加したタラコ（紅葉子）、および唐辛子を加えた明太子の3種類がある。前者2つをタラコといい、唐辛子を添加したものはメンタイコ（明太子）と呼んで区別している。しかし、スケトウ

### タラコ

タラコと言えばスケトウダラの塩蔵品を指す場合が多い。特に関東以北での取り扱いが多い。タラコの生産は1923年ごろから北海道で開始された。

ダラの

卵巣の塩蔵

方法が少々違う

だけで、いずれも

タラコであることには

代わりはしない。

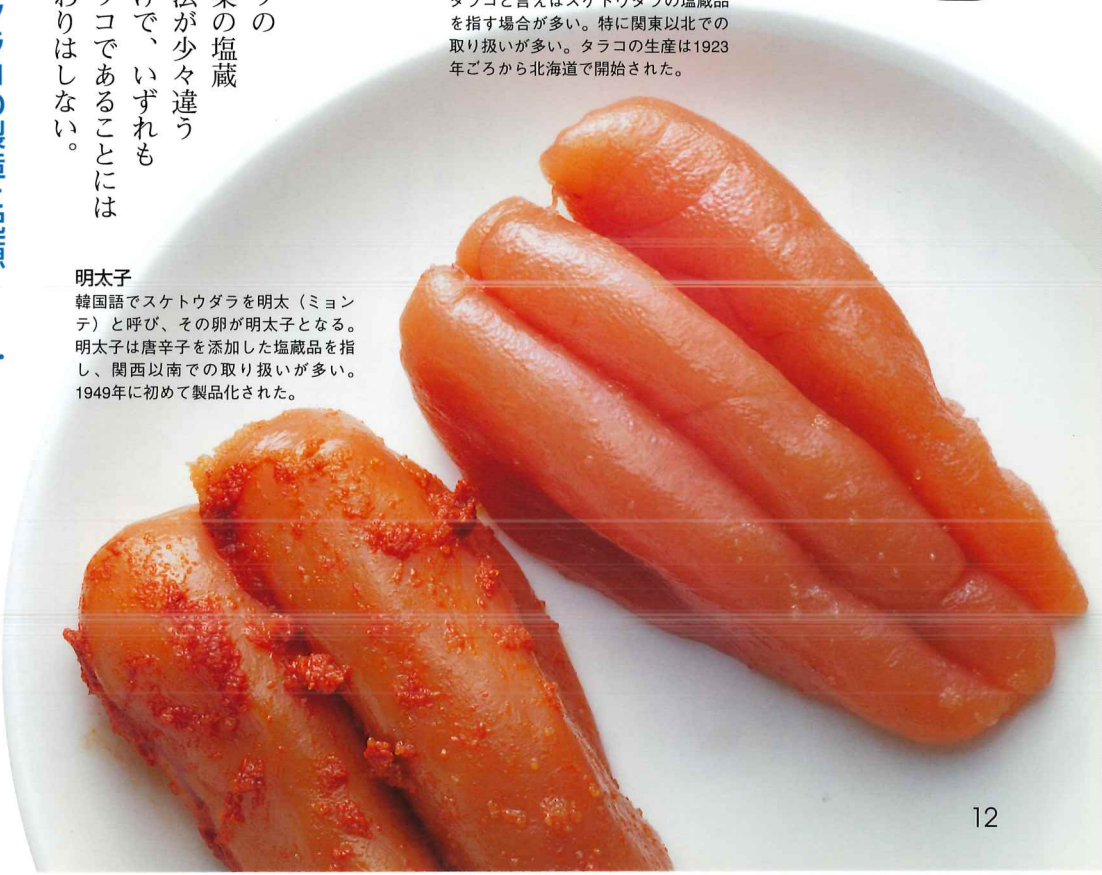
### 明太子

韓国語でスケトウダラを明太（ミョンテ）と呼び、その卵が明太子となる。明太子は唐辛子を添加した塩蔵品を指し、関西以南での取り扱いが多い。1949年に初めて製品化された。

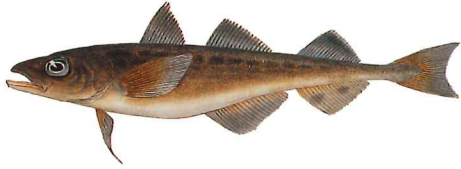
### タラコの製造と起源

タラコはスケトウダラの産卵期である12〜3月ごろに製造さ

れていた。しかし、現在では冷凍した卵巣を原料に使用するため、一年中生産することができる。







スケトウダラ（日本水産動植物図集より）



マダラ（日本水産動植物図集より）

冷凍技術向上のおかげである。タラコ製造の概略は次のようになる。すなわち原料卵巣の解凍↓塩漬↓熟成↓水きり↓成形↓箱詰↓冷凍↓出荷となる。この工程でもっとも重要なのは塩漬で、天然塩の種類、着色剤、調味料などの配合割合が、業者間では「秘中の秘」になっている。卵巣は満遍なく塩が浸透するように丁寧に時間を追って反転して熟成させる。まさしく「手塩にかけて熟成」させるのである。これを防腐効果のある笹の葉を敷き詰めた樽に詰めて出荷していたが、現在では急速凍結して出荷する方が多い。原料から製品に至るまで1週間程度でできあがるが、原料卵巣の善し悪しにより品質の出来が異なるのは言うまでもない。良質なものは完熟した卵巣を使用したもので、姿、形、味とも申し分ない製品ができるが値段も高い。さて、タラコと明太子の違いは唐辛子が添加されているかいないかであるが、写真のキャプションでも述べている通り、その起源はタラコの方が早くから

製造されていた。一方、明太子の創業者は博多に在住していた川原俊夫氏であることは有名な話である。

### タラコの生産量と原料

日本人はタラコ好きの人が多く。一年中、タラコを食していると言っても過言ではない。またマダラでは生の卵巣を料理して食す場合も多い。タラの卵巣だけでなく、他の魚卵（イクラ、スジコ、シシヤモ、数の子等々）も好んで食べる民族である。

■表1 タラコ・スケトウダラコ塩蔵品の生産推移

平成8年	33,794 t
平成9年	33,537 t
平成10年	30,805 t

出典：『第75次農林水産省統計表』農林水産省統計情報部

表1にタラコを生産量を示したが、年間3万t以上も生産している。このタラコの原料であるスケトウダラは近年国内での漁獲量が激減しているため、ロシアやアラスカから輸入している。平成11年度のタラコ冷凍卵巣輸入量は4万2千tにも達して

いる。そのほとんどが前述のようにタラコに加工されている。

### タラコの栄養

タラコの消費量は高い。平成11年度の国民栄養調査によると、1人1年間にタラコ購入に支払う金額は約1256円にもなり、塩サケ（1080円）以上にもなっている。原料単価が違うため、単純には比較できないがタラコ好きの証明にはなる。

タラコはその嗜好性の高さから、一回に50gも食べてしまう人もいる。すると約60〜70kcalのエネルギーが得られるが、その50%程度はたんぱく質による。従って食べ過ぎによる肥満の心配はまったくなく。最近の健康志向願望により塩分量も少なくなっているため、高血圧を気にする必要もない。明太子であれば、唐辛子による発汗作用による減量効果も期待でき、また食欲増進にもつながる。願わくば日本近海で一日も早くスケトウダラ漁業が復活できる環境になることを祈るのみである。

## 瞳爛々と輝くキンメダイ



深海魚と聞くと何やらグロテスクな姿かたちを思い浮かべてしまいがちだが、潮を読み、300mも下の海底の地形を読む漁師たちが釣り上げるキンメダイは、見事なまでに鮮やかな赤一色を身にまとい、金色の目を爛々と輝かせていた。

文：吉野文敏 撮影：上野敦

### ●前口上 「実力派あやかりタイ」

国道135号で伊豆半島を南下する。梅雨の切れ間とはいえ、東伊豆の海の上にはすでに夏色の空が広がる。熱海、伊東とよく知られた温泉地を過ぎて、東伊豆町。やがて町の南端にある稲取温泉へ。ここ稲取は「鮮度日本一」を自負するキンメダイの水揚げ漁港でもある。

キンメダイ＝金目鯛。成魚は40～60cm、目方も1～3kgほどにもなる大きな魚である。そのため魚屋さんやスーパーの店先では切り身の状態で目にすることが多いが、その名の通り金色に輝く大きな目と、全身を覆う鮮やかな赤色が印象的な見た目にもスマートで美しい魚である。したがって、タイの代わりに祝いの膳に尾頭付きで用いられたりもする。ところがこの魚、タイという名前はついていないものの、実はタイとは全く別種の魚である。いわゆる「あやかり

タイ科」の魚というわけだ。水深約90～600mという幅広い海層に棲むキンメダイは、1億年も昔の白亜期に栄えた種を祖先にもち、今もその当時の性質を残しているといわれる古い魚である。その一方で、深い海層に棲息しているだけに食用魚としての歴史は意外なほどに浅い。しかし、その美しい姿とともに、煮てよし焼いてよしの旨さで、市場での人気は赤マル上昇中。言わば「良心的かつ実力派のあやかりタイ」なのである。

漁期は通年。「冬場とともに、産卵期を目前にした梅雨時が特に脂が乗って美味になる」という耳寄り情報を仕入れてやってきたのが、稲取漁港なのである。

### ●光る金の目は鮮度の証明

「今日はこれから本格的に水揚げが始まるところです」と、稲取漁協の山本さんが迎えてくれる。船籍50隻ほどのほとんどがキンメダイ漁に携わっているという稲取では、「日の出から午後





戻ってくる船の数が増すと、漁協の市場内のあちこちでキンメダイが鮮やかな花を咲かせ、出荷用の発泡スチロール箱へと詰め込まれる。ここで魚の仕分けに、ト口箱の運搬にと活躍していたのが手鉤。



隣の下田漁港もキンメダイの水揚げ漁港として知られる。日帰り漁船のほか、1週間前後「沖泊まり」して漁を続ける中・大型船も多いだけに、水揚げ量は1日10tほどにもなるという。こここのト口箱は大きいので、柄の長い手鉤が活躍していた。



漁を終えて港に戻った船の上では、釣り上げたキンメダイの目方をチェックしながらの仕分けが始まる。水揚げ後には翌日に使う立縄の仕掛けに餌をつけて準備も怠りない。

4時まで」と申し合わせた時間内で漁を終えた船が、三々五々に帰港する。この日は、そのピークが正午あたりになりそうだというわけである。

漁場は港から1時間ほど、約20マイル半径内に20数カ所。沖合に見える大島、利島あたりが最も遠い漁場になる。船は乗組み1〜3人の小型船で、漁法は底立縄一本釣り。日の出前、夏場なら午前2時頃には出港して漁場をつかみ、日の出とともに投縄。目指すキンメダイは水深300〜400mの深海にいます。「近ごろは魚探やGPSなども活用してます。ただ潮の流れは季節や天気、風によっても違うし、海の浅いところと深いところでも違いますから、どうやって潮を読み、海底の地形を読み、300m下のキンメのいるところに正確に針を落とせるかですからね」。何より経験と技術がものをいう漁である。

漁協前には次々と漁を終えた船が戻ってきては、そうやって釣り上げたキンメダイの目方を

チェックしながらの水揚げ風景が繰り返されている。通年行なわれている漁は、ここ数年は年間200t強を維持しているが、それでも10数年前に比べると減少傾向にあるという。現在稲取漁協では1日の投縄時間のほかにも、使える立縄はひとり2本、針数もイカを餌に使う場合は立縄1本に50本まで、サンマ餌なら15本まで：と、細かい申し合わせをして資源の維持が図られている。

日帰り・一本釣りを徹底することにより、「日本一の鮮度と品質」と胸を張る稲取のキンメダイは、特大〜2kg以上、キンメ(並)〜1kg以上2kg未満、小キンメ〜0.6kg以上1kg未満と厳密に区分され、毎日その日の内に、東京・横浜・川崎・小田原の市場へ直接出荷され翌日のセリにかけられる。地元では「ぎんぐい」とも呼ばれる『稲取のキンメダイ』は、すでに「あやかりタイ」などではなく、一個の独立したブランドなのである。「6月に入って好調ですね」

という漁はこの日も約2・8tを数えた。真っ白な発泡スチロールに、鮮度を証明するかのような金色の目を光らせ、鮮やかな赤い魚体を収めた「稲取のキンメダイ」は、品質への揺るぎない自信とともにトラックへと積み込まれていった。

### ●祝い事には「腹合わせ」

今回、地元ならではのキンメダイ料理を作ってくれたのは、稲取漁協婦人部の皆さん。

一般に、キンメダイ料理としてはもつともポピュラーといわれる煮付けも、稲取では豪快な「腹合わせ」というスタイルになる。大振りなキンメを丸ごと甘辛仕立ての醤油で煮付け、2尾を腹を合わせるように盛り付ける。地元の婚礼や祝い事、祭りには欠かせないという料理だ。夫婦和合、子孫繁栄の願いとともに、腹を突き合わせて(腹を割って)付き合おうという意味が込められているという。美しいカタチを活かした姿煮なので、

煮崩れしないように強火で一気に煮るのがコツだとか。

中華風あんかけ仕立ての唐揚げは、丸ごと揚げる場合は小振りなものが熱の通りがいいが、切り身にして揚げてもいい。焼いて食べる場合は干物のほか、地元では味噌漬けにして焼くのが一般的だという。

「産地ならではの」を感じさせるのは刺身。赤い皮目と透き通るような白身の美しい対比とともに、ブリ以上に脂の乗った食味に驚かされる。もちろん、日本一の鮮度が成せるワザであるが。そして、それ以上に新鮮な驚きはしゃぶしゃぶである。表面がさつと白くなる程度に湯をくぐらせたキンメダイは、適度に脂がとれ、さっぱりとした味わいは地元でも近ごろ人気の食べ方だという。

こうして煮てよし、焼いてよし、さらに刺身またよしと、その旨さを堪能すると、キンメダイはやはり「あやかりタイ」などではなく、改めて「キンメはキンメ」と思い知らされる。





キンメダイ料理を作ってくれた稲取漁協婦人部の皆さん。



明治期下田までの往復40kmを歩いて資格を取得した初の女性灯台守が守ったという旧稲取灯台。現在の灯台の側には、どんつく神社が鎮座します。



伊豆の踊り子像の建つ河津七滝、樹齢1000年を越す杉鉾命神社の大クスなど名所のある河津町へもクルマで30分ほど。



左/「腹合わせ」。煮付けられて、キンメダイの鮮やかな赤色は、見事な照りのあるべっこう色の輝きに変わる。煮付けそのものはいたってシンプルな料理だけに、醤油味とはいっても各家庭ごとに微妙に違う。うろこは硬いので、下準備でしっかりと落とすこと。右上/鮮度の良いキンメダイだからこそ「刺身」。昔はたっぷりとのった脂を避けて、あまり刺身にはしなかったとも言われるが、鮮度の良いキンメならそれも苦にならない。右中/丸ごと豪快に揚げた「唐揚げ」。家庭では切り身で揚げたり、小振りのものを選んで揚げるのが一般的。あんかけも中華風や和風など、いろいろアレンジできる。右下/「しゃぶしゃぶ」は、稲取の温泉旅館で考案されたという新しい食べ方。表面がさっと白くなる程度に湯をくぐらせる。脂が適度に落ちて、あっさりとした味わいが楽しめる。ちり鍋などにも最適で、いいダシが出て、野菜も旨くなる。

取材協力：静岡県魚連、稲取漁業協同組合、同婦人部



株式会社日枝

水産テクノロジ―最先端⑩

おさかな牛乳って何だ？  
魚油の粉末化に成功、商品化へ  
DHA摂取のための栄養補助食品

株式会社日枝

〒135-0022 東京都江東区三好3-9-3

☎03-5620-4191

あなたはDHA（ドコサヘキサエン酸）と聞いて何を思い浮かべるだろう。心臓病予防や視覚障害の改善、攻撃性を抑制しきれない子どもを作るなどなど、あげていけばきりが無い。それが青魚を主とした魚に多く含まれている……ここまでは、

すでに常識と言っているだろう。問題はDHAに関する知識を持っていないから、魚を食べる機会が少ないという現状である。住宅事情や共働きでなかなか料理に手をかけられないなど、各家庭の事情が魚食を子どもたちから遠ざけている傾向があるのは否めない。そこで、

商品名は「PP-21」。牛乳に溶かすパウダーである。試飲してみると、子どもたちの喜びそうなココア味。魚油特有の臭いはまったくくない。現代っ子たちが手軽に効果的にDHAを摂取するには最適だろう。



「PP-21」1袋(10g)を牛乳100~150mlに混ぜる。

そこで名乗りを上げたのが食品関連ベンチャーの株式会社日枝である。同社はDHAやEPAを含む魚油をそのまま粉末化することに成功。敢えてDHAのみを抽出することをせず、魚油を丸ごと使うことで逆にコストを下げ、できるだけ多くの人が手に取りやすい商品にしたいと言っているのが代表取締役、鈴木満久氏の狙いである。大豆粉、ゴマ粉、キシリトール、カオパウダーなどを配合し、味や臭いの調整、さらには常温でも酸化しない状態に仕上げた。

それにしても、魚油の粉末化の成功までにはさぞかし苦労があったのだろうと鈴木氏に訊いてみると「三日でできちゃったんですよ。そんなことってあるんですね」という応え。これには思わず拍子抜けしたが、実は鈴木氏の目標はもう一歩先にある。現状のパウダーの袋詰めだと単純に「購入額÷牛乳×α」になっってしまう。だから最初から牛乳にパウダーを配合した状態の「おさかな牛乳」を作ることでさらにコストダウンを図り、学

用するのである。育ち盛りの子どもたちが給食で毎日DHA摂取できれば、これは素晴らしいことではないか。現在「おさかな牛乳」の商品開発、さらには販売網を作るためのパートナーを募集中だ。われこそと思う企業があれば、鈴木氏へ一報を。

もちろん魚はDHA摂取のためだけにあるのではない。同時においしい魚もどんどん食べて、魚好きの子どもがもっとも増えてくれれば、これに越したことはないのだ。



## スズキの冷製アボカドソース



スズキは火を通しすぎると身が固くなり、脂も落ちてパサパサしてしまう。アボカドは切ったあとに空気に触れると黒く変色するので、ライムの絞り汁を忘れずに。

サンゴ礁が透けて見える深く青い海、白い砂浜に縁どられた美しい海岸線、そして熱帯地域でも比較的過ごしやすい気候。カリブ海に横たわる細長い島、キューバは楽園と呼ぶにふさわしい恵まれた環境にあります。

ヘミングウェイの「老人と海」にも著されたように、キューバを囲むカリブ海は魚の宝庫で、マグロやカツオなどの大型魚から、熱帯特有の目を射るような鮮やかな色の魚まで種類も豊富。地元の人

は今でも素潜りや流し釣りなどのどかな手法で漁を行い、食卓には魚料理がよく登場します。

その一つに香味野菜や唐辛子、ニンニクなどのスパイス、そしてライムの絞り汁をたっぷり入れたスープで煮るといふ簡単な煮魚があります。今回紹介するのは、そ

のご馳走バージョン。スズキを蒸し煮にして、中南米料理に欠かせないアボカドのソースを添えました。アボカドの濃いコクは、情熱の島とも言われるキューバの熱い雰囲気そのまま。スズキにたっぷり

### ■作り方

- ① スズキは4等分の大きさに切り、両面に塩とこしょうをふって30分くらいおく。
- ② 厚手の平鍋に白ワインとローリエを入れる。下味のついたスズキを加えてふたをし、強火にかける。湯気が出始めたら中火にし、5分ほど蒸し煮にして火を止め、そのまま冷めるまで置く。
- ③ アボカドソースを作る。アボカドは種に届くまで縦にぐるりと包丁を入れ、手でひねるようにして二つに割る。
- ④ 種を除き、皮をむいた果肉を包丁で粗く刻んでからフードプロセッサーかすり鉢に入れ、なめらかになるまですりつぶす。ライムの絞り汁、玉ねぎのすりおろし、オリーブオイルを加え、塩とこしょうで味を整える。
- ⑤ スズキを器に盛ってアボカドソースを添え、ミニトマト、イタリアンパセリ、ライムの薄切りをあしらう。

### ■材料(4人分)

- スズキ半身、塩・こしょう各適宜、白ワイン大さじ2、ローリエ2枚
- アボカドソース：アボカド1個、ライム（またはレモン）の絞り汁大さじ1½、玉ねぎのすりおろし大さじ1、オリーブオイル大さじ3、塩・こしょう各適宜
- ミニトマト、イタリアンパセリ・ライム（またはレモン）のスライス各適宜





## NEWSスクラップ

### 消費者に軸足を移した 脱・あいまい表示

農林水産省食品流通局は改正JAS法に基づき、一般消費者向けのすべての飲食料の品質表示について、製造業者または販売業者が守るべき品質表示基準を定め、2000年3月31日に告知した。水産物に関する改正JAS法の実施については表1を参照。

現在、生鮮食品扱いの水産物には

- ①名称
- ②原産地
- ③生産(漁獲)した、水域名

困難な場合には水揚港名または水揚港が属する都道府県名でも可

- 養殖物にあつては地域名(養殖場が属する都道府県名)
- 輸入品にあつては原産国名

- ④解冻
- ⑤養殖

の表示が義務づけられている。しかし、「魚種が多い」「泳いで移動する」「同じ海域で違う国の船が漁を行う場合がある」などの理由から、表示が難しく、再三論議が繰り返

されてきた。さらにはBSE(牛海綿状脳症)いわゆる狂牛病)に関する諸々が、消費者の品質表示への関心をますます高めている。そこで5月下旬、改正JAS法に伴う水産物表示実施のさらなる強化、改善に取り組む水産庁漁政部加工流通課の高橋利明氏にお話を伺った。

特に「①名称」は現状、不統一で消費者も混乱気味。この夏を目標にガイドラインを作成中である。「ポイント」は優良誤認させるような呼称は避けることです」と高橋氏。つまり消費者がいい方に誤解するような呼称をつけるのはダメだということ。例を挙げると「ナイルパーチ」を



「シロスズキ」、「メロ」を「ギンムツ」と記したり、あるいはタイでもないのに「○○ダイ」などとネーミングしたり、最近やたらと見かける「トロ○○」というのも感心できない。ましてや表と裏で呼称が違うなど言語道断だ。とにかく「業者のモラルが問われる時代ですから」と高橋氏は強調する。標準和名では難しすぎる場合もあり、呼称の基本となるのは現地名。またマグロなど一部の魚種は、消費者の利益を考え種までの呼称とする。例えばクロマグロ、ピンチョウマグロ、キハダマグロなど。

一方で罰則も強化されている。罰金は最大で個人が100万円、法人が1億円。また違反者の氏名の公表は、従来なら指示に従わない場合だったが、これからは状況によって指示前に公表するという。生産者から消費者に軸足を移した改正JAS法。「消費者の利益を守り、わかりにくいものは改善する」ことが水産庁の基本のスタンスのようである。

■表1 水産物表示(改正JAS法)実施の流れ

実施日	品質表示基準	備 考
2000年7月1日	生鮮食品品質表示基準	国内産は生産水域、輸入品は原産国の表示義務
2000年7月1日	水産物品質表示基準	養殖品、解冻品の表示義務
2001年4月1日	加工食品品質表示基準	輸入品は原産国表示義務、国内加工品の原材料原産国表示義務なし
2002年2月1日	塩干魚類品質表示基準	アジ、サバ塩干品の原料につき、国内品は国内産または水域名、輸入品は原産地表示義務
2002年2月1日	塩蔵魚類品質表示基準	サバ塩蔵品の原料につき、国内品は国内産または水域名、輸入品は原産地表示義務
2002年2月1日	うなぎ加工食品品質表示基準	うなぎ蒲焼き、白焼きの原料につき、国内品は国内産または水域名、輸入品は原産地表示義務
2002年2月1日	乾燥わかめ品質表示基準	乾燥わかめの原料につき、国内品は国内産または水域名、輸入品は原産地表示義務
2002年2月1日	塩蔵わかめ品質表示基準	塩蔵わかめの原料につき、国内品は国内産または水域名、輸入品は原産地表示義務
2002年6月1日	削り節品質表示基準	カツオの削り節の原料につき、国内品は国内産または水域名、輸入品は原産地表示義務



## 水中写真館

## 水・中・記・録

<http://www.synchro.jp/taguchi/>

表紙写真でおなじみ、田口哲氏のサイト。淡水魚、海の魚、魚以外の生物たちの生き生きした姿を捉えた写真と動画をアップしている。



## Nature Net

<http://www.nature-n.com/menu/index-j.htm>

自然保護や環境保全をテーマにしたweb-zineの「Nature Net」。中でもギャラリーコーナーにある「海からのオマケ」は必見。

## Aquariumデスクトップ壁紙水族館

<http://www.asahi-net.or.jp/~zu6s-fj/>

「あなたのPCデスクトップを水族館にしませんか？」とこのサイトの管理者の魚丸さん。美しい水中風景を無料でダウンロードできる。

## Light and Dark

<http://www.cosmos.ne.jp/%7Ebreach/>

美しい沖縄の海を中心に撮影。海水魚をはじめ、ウミウシやザトウクジラのコレクションもある。摩訶不思議な色合いに目を奪われる。

## Shrimp Room

<http://homepage2.nifty.com/EBIZOU/>

ひと口にエビと言っても、その姿形は実にさまざま。このサイトで種々のエビの写真を順に見ていくと、百花繚乱の花園を思わせる。

## いずずきダイバー

<http://www.izuzuki.com/>

伊豆海洋公園のダイビング情報を主に紹介するサイト。『海の生き物図鑑』には写真を多数アップしており、その解説文がまた楽しい。

## フィッシュワールド

<http://www.fishworld.or.jp/>

社団法人大日本水産会おさかな普及協議会のサイトが今年春からリニューアル。旬ごとにアップデートしますので、ご期待ください。



メダカの素顔から環境問題まで  
『メダカと日本人』



岩松鷹司著  
青弓社  
本体価格1800円

著者は日本のメダカ研究の第一人者。ページをめくるとちに、こんなにも小さな魚からこんなにも多くのことを学ぶことができるという、知ることの楽しさを教えてくれる本です。絶滅危惧種に指定されたメダカの知られざる生態に始まり、日本人の暮らしとの関わりまでを一般的な言葉でわかりやすく紹介。食糧としてのメダカを言及する部分では、きつと驚く人も多いはず。

20年間採りためてきたコレクション  
『たい焼の魚拓』



宮嶋康彦著  
JTB  
本体価格1500円

タイトルそのまま、偽り無しの内容です。ならば、何故にたい焼の魚拓など採っているのかという疑問が湧くのが人情というもの。しかも本書に掲載している天然物のたい焼だけで、養殖物は扱っていないとのこと。たい焼に天然だの養殖だのがあるのかと、謎はますます深まるばかり。冗談に始まり真面目にコツコツ採り続けられた20年間の集大成が、一挙公開されます。

## INFORMATION

魚食普及シンポジウム開催  
『今、こどもが危ない！  
？食生活を見直そう？』

おさかな普及協議会は社団法人東京都栄養士会と水産庁の後援を得て、来る11月11日、東京・新宿の安田生命ホールにて「こどもの心のキレを抑制する魚食」をテーマとしたシンポジウムを開催いたします。内容はDHA研究の世界的権威である富山医科大学の浜崎智仁教授の講演および、浜崎教授をはじめ、女優の中村メイコさん、田中教育研究所所長の田中和一氏などの出演を予定する座談会です。奮ってご参加ください。●問合せ：おさかな普及協議会 03-3585-1668 4

10年目にして大ヒット！  
『おさかな天国』



井上輝彦作詞、  
柴矢俊彦作曲  
ポニーキャニオン  
本体価格1000円

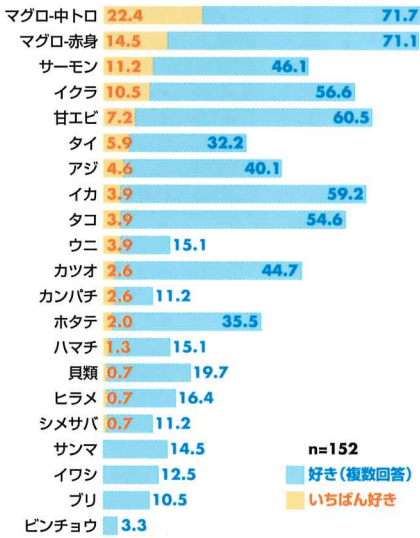
今年3月20日、ポニーキャニオンからメジャーリリースされた『おさかな天国』は、オリコンのヒットチャートで初登場3位。あの「サカナ サカナ サカナー サカナを食べるとー」という柴矢裕美さんの優しい歌声が日本中の量販店の鮮魚コーナーをはじめ、ラジオや有線放送で鳴り響く大ヒットとなりました。この曲が耳について離れないなど

と一部の著名人が雑誌のコラムなどで取り上げたことから、昨秋ごろ人気に火がつき始めましたが、この曲が誕生したのは平成3年のこと。仕掛け人は当時の農水省水産流通課長だった石原養食糧庁長官です。右上のジャケットは平成3年、全漁連によって無料配布されたカセットテープのもの。イラストをのりピーこと酒井法子さんが描いています。そんな縁で現在販売されているCDの盤面にもかわいいのりピーのイラストが入っているのです。CDの収録曲はオリジナルの『おさかな天国』に加え、マーチ・バージョン、オリジナル・カラオケの3曲。



## 何の刺し身が好きですか？

■好きな刺し身の魚種 (単位：%)



出典：『水産物を中心とした消費に関する調査（若年層対象調査：生食用水産物）』平成14年3月 社団法人日本水産会

首都圏在住の小学4年生から中学3年生までの男女計152人を対象に平成13年に行われたアンケートです。好きな刺し身の魚種を複数回答してもらったところ、左図のような結果となりました。中でも5割以上の子どもたちが好きだとこたえている魚種は、多い順に「マグロ・中トロ」「マグロ・赤身」「甘エビ」「イカ」「イクラ」「タコ」。いちばん好きな刺し身

としては「マグロ・中トロ」「マグロ・赤身」に次いで「サーモン」が3位となっており、母親対象調査結果によると「サーモン」の使用率は前述の「マグロ・中トロ」「タコ」と比較して、もともと低いこともあり、さらに多くの家庭での使用頻度が高まれば、複数回答でもいちばん好きな刺し身でも、さらに数字が高まる可能性は十分に考えられます。



## 稲取漁業協同組合直売所 (静岡県・東伊豆町) 魚屋さんからのひと言



至るところから温泉が湧きだしている伊豆半島の東海岸を下っていくと熱海、伊東に続いて東伊豆町。この町にも大川・北川・熱川など、相模湾沿いに温泉地が並ぶ。今回の魚屋さんには、町の南端・稲取温泉の「稲取漁業協同組合直売所」。温泉地に漁協？と不思議に思われるかもしれないが、稲取は「日本一のキンメダイ」を自負する港町でもある。その漁協に隣接しているのがこの直売所だ。

サザエやイセエビのほか、アジやエボダイなど周辺の定置網で揚がる小魚類もあるが、メインとなるのは、やっぱりキンメダイ。「天気が悪くて出漁できない日以外は、最高のキンメダイがある」と胸を張るのは、直売部主任の杉山さん。写真のキンメダイは「これは重いよ」と持ち上げた2kgを越す大物である。地元の人はもちろん、温泉の旅を楽しんだ観光客も宿で食べたキンメダイの旨さに、お土産や贈り物にとやってくるというのには、温泉地らしいところでもある。宅配発送もしてくれるので、注文すれば新鮮さを丸ごと箱詰めにして送ってくれる。

生もののほかに、干物や岩のり、塩辛なども扱っているが「おすすめは、キンメダイの味噌漬け」と杉山さん。自家製、つまり漁協の職員が自分たちの手で作っているという商品だけに、絶対の自信作である。「赤味噌と白味噌をブレンドした」という味は、酒の香にご飯のおかずにと、なかなかの人気商品になっている。自慢の魚を扱っている自信に満ちた魚屋さんである。



## エコライフ

かけがえない青い海を守るために



## Lesson 14

アユ遡上数は川の水質改善のバロメータ足りえるか？



相模川を元気に遡上するアユ。

## 相模川のアユ遡上数増大

相模湖から相模湾へ、神奈川県ほぼ中心を東西に区切るように流れる相模川。この川のアユ遡上数が年によって増減を繰り返しながら、大きく増加の傾向にあるようです。

特に今年はその傾向が顕著で、5月14日の朝日新聞神奈川県版の朝刊によれば、県内広域水道企業団が相模大堰の兩岸に設けられた魚道の一部を遡上するアユを目視でカウントしたところ、3月25日～5月9日までの遡上数は約2136万尾、昨年の同時期の約497万尾と比較しても4倍以上となつています。

6月1日のアユ釣り解禁日

以降、例年になく釣れ具合に笑みをこぼれさせる釣り人たちの姿が釣り場のあちこちに見られたようです。

## 川はきれいになったのか

それでは、どうしてアユの遡上数が増大の傾向にあるのでしょうか。

神奈川県水産総合研究所内水面試験場の蓑宮技師によると「今年アユの遡上数が多かつた要因として、下水道の整備等による水質の改善、昨年アユの産卵期の河川流量及び仔アユの降下尾数が多かつたこと、海況や海水温等の海域での環境がアユの生息に適していたこと等が考えられます。しかし、長期的に見るとこれらの要因とアユの遡上数には必ずしも相関が認められず、直接的な変動要因はわかっていません。このため、現在相模川河口域におけるアユ仔稚魚の生態調査を行う等、来年の漁況予測が可能になるような要因究明を行っているところだ」とのこと。

また神奈川県内水面漁連の福本氏は、相模川河口から6kmほどのところにある寒川取

水堰から流れる水量が2年前から毎秒8tほど増えていることに加え、昨年秋季の水量が多く、アユが海へ下りやすくなったのではないかとこの要因を挙げています。

「アユは漢字で魚篇に占うと書きますよね。それぐらいに昔から遡上の予測が難しいんです。今年多かつたからと言って、来年もそうだとはいえません」

アユ遡上数の増大はそれ自体喜ばしいことですが、これをただ単純に川の水質向上のバロメータと見なしてしまうには、ちょっと無理があるようです。

## 川の未来を考えよう！

このアユ遡上増大のニュースをきっかけとして、普段は気にも留めなかつた人々が川に目を向け、さらには環境問題に思いを至らせる——というふうなことが運ばば、これほどいいことはないでしょう。川が流れるのが都市部であればあるほど日常生活と川との関わりが薄く、環境問題どころか川そのものに興味が無いといったことがありがちです。そ

ういう意味からもこのニュースは吉報といえるでしょう。それに単純にアユが多くなつたから川がきれいになったと言ふことはできませんが、下水道の整備などによる水質向上の努力に加え、川に棲む生物たちにとつての良好な生活環境を作る努力も行われているのは確かです。

そのひとつに「多自然型川づくり」が挙げられるでしょう。これは、本来の河川が持つ生物の良好な生育環境に配慮しつつ、美しい自然景観を保全あるいは創出する事業で、1990年に建設省より通達されたものです。例えば三面張りにされた河川のコンクリートブロックをはがし、自然石を配したり水生植物を植栽するなどして自然に近い姿に戻す事業で、その取り組み方は施工する場所によってケースバイケース。相模川でもすでに、平塚市大神地先、厚木市戸田地先、愛川町角田地先、厚木市棚沢地先などで施工されています。

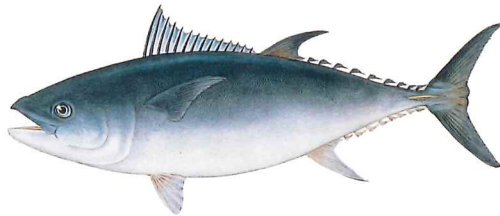
次号は、この「多自然型川づくり」のユニークな具体例を紹介しましょう。

# 県の魚

## マグロ

和歌山県、他3県

本州最南端の和歌山県。延縄漁による生マグロの水揚げ高は全国一を誇ります。南紀勝浦漁港を中心に全国へ出荷されるマグロたちの味は言わずもがな。最近トロばかりに人が集まっているようですが、赤みの旨さだつて負けてはいません。サバ科の青魚でDHA含量も豊富。和歌山県では昭和62年7月にマグロを県の魚に選定しました。他に宮城県、静岡県、宮崎県でも選定しています。



マグロ（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/>  
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://www.fishworld.or.jp/>