



魚

NO. 15 '82.10
~11

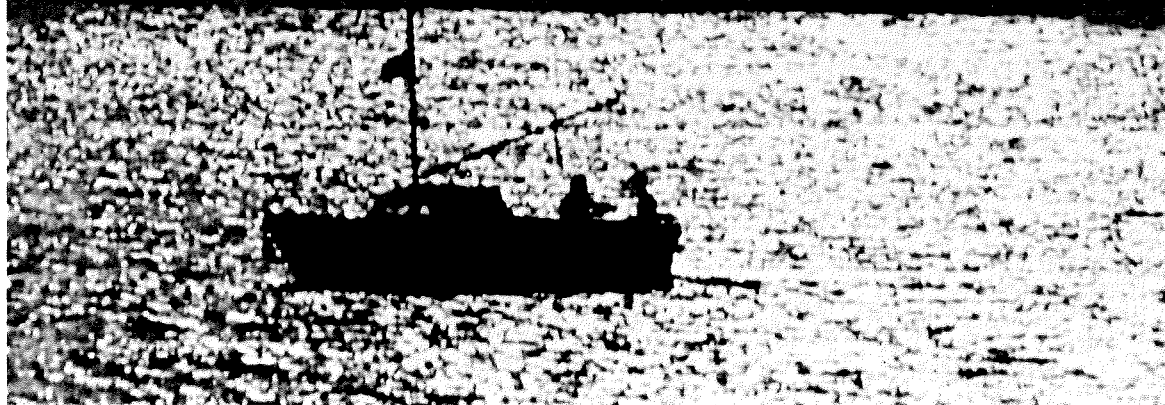


「魚」は中国の秦代に作られた篆書(てんぽ)で「魚」。
学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。

海

川崎
洋

わたしは
都合のいい時だけ
自分にとって好ましい海の表情を
盗み見てきたことになる
セクシーな夜明けの入江や
夕陽の炎を歌う千の波はもちろん
マストより高い波に揺られて
吐きながら ハツチにしがみつ
敷浪とは うらはらの
船のすぐ下にうづまる青白く静かな泡泡を
みつめたりした
ともあれ
波は過ぎ去る一刻一刻であり
水平線さえ
磯から四キロ半はない
のだから
海のぜんぶを見ることなど
とうてい
適えられることではない



特集 / 遊びと魚

●遊びと魚
魚と人の交流 青柳真智子 …… 2

●対談
遊びと魚を考える 末広恭雄 VS 渡辺文雄 …… 4

●ルポ
いま私のお店では / いわた …… 12

●テーブル拝見
フランス / ミッシェル・グレー …… 14

●シリーズ④10年後の魚食事情
魚加工品の今後 原剛 …… 16

●健康と魚④
魚肉のタンパク質 松浦宏之 …… 19

●お魚Q & A
慢性肝炎のための献立ほか …… 20

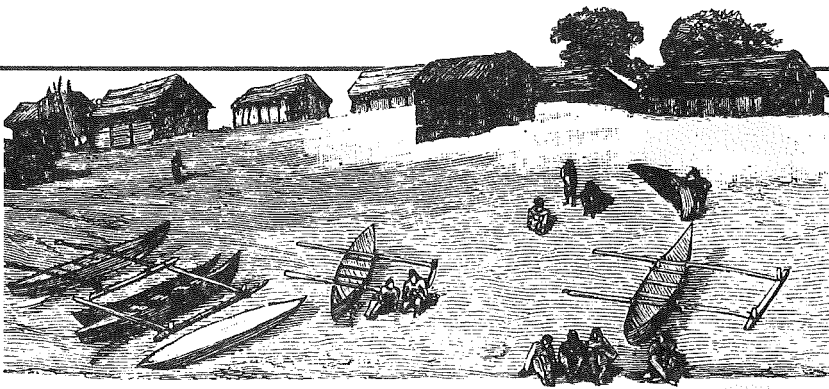
●フィッシュ・ニュース
オリジナルおさかな料理コンクール …… 22

●ダイニングカルチャーの創造
「外食」のすすめ—自然と食卓— 樋口恵子 …… 24

●わが家とおさかな
家族ひとりひとりの好みに
合わせて魚を調理 川頭愛沙 (俳優川津祐介氏夫人) …… 25

提案——《ダイニングカルチャーの創造》

ダイニングカルチャーとは、食卓での文化を意味し、主婦は食卓を囲む家族の中心として、生活を豊かにするための主導権をもって食生活を創造し、家族団らんの核として活躍すべきだ、ということです。



特 集

遊びと魚

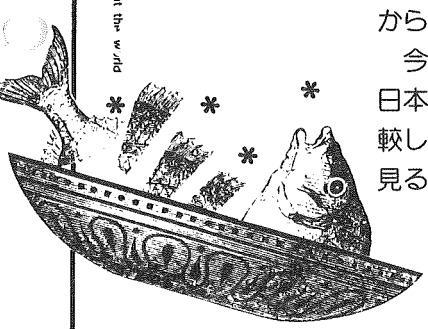
朝、まだ明けきらぬうちから漁師町の一日は始まる。浜辺にこうこうとついた電灯の下で、船底に沈んだ魚の荷上げ作業が、元気のいい、浜のカミさんたちの声とともに開始される。都会人の見知らぬ魚たちが次々と荷上げされてくる…。こんな情景に接した人は、都会の赤ちやうちんの片隅で食べる魚にも、浜の人たちの顔を思い浮かべながら箸を口に運ぶ。

日本人の食の遊び心の根底にあるウビとかサビとは、情景を心に描きながら料理を楽しむことではないだろうか。小さな魚にも、それなりの小さなドラマがあるのだから……。

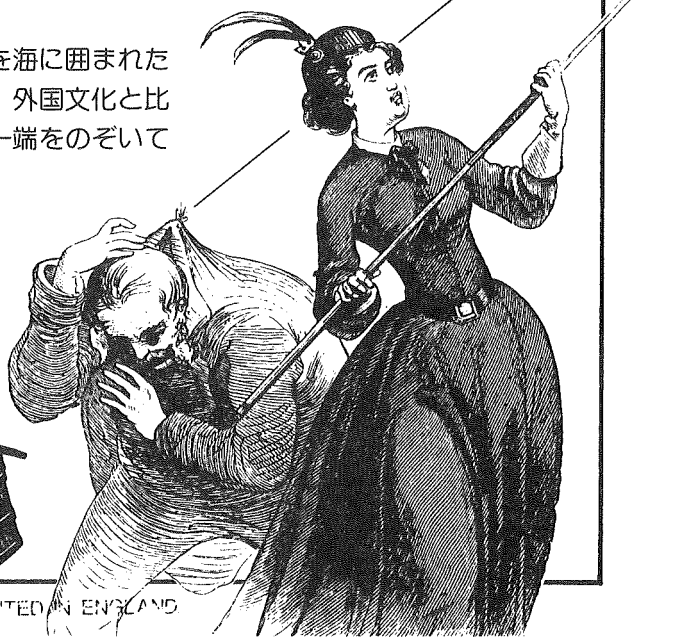
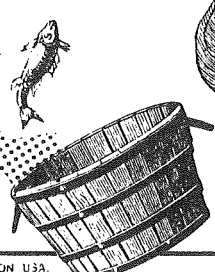
今号では、四方を海に囲まれた日本人の食文化を、外国文化と比較しながら、その一端をのぞいて見ることにした。



and patent applications throughout the world
Trade Marks



boat resistant



魚と、人



青柳 真智子
(立教大学教授)

「遊びと魚」といえば、まず誰でも思いつのが釣りであろう。釣り情報が週末の新聞紙面をにぎわし、釣り評論家が獲物の予想をたてる。釣り熱心な小・中学生たちは、町の釣具屋さんに押しかける。しかし釣りは人間にとっては遊びであっても、魚にとっては死活問題である。人間の側だけの一方的な楽しみを、「遊びと魚」としてとり上げるのは不公平というものである。というわけで、ここでは、人と魚の共存する世界、人と魚が共に遊ぶ空想の世界を探ってみよう。

日本人と魚とのかかわり合いは、ずいぶん古いことに相違ないが、魚について我々は一体どんなイメージを持っているのであろうか。「童謡や歌謡曲の中に、魚を歌ったものにどんなものがあるだろうか？」ある時、合宿でいっしょになった十人ばかりの学生に、夕食の膳を囲みながら質問したことがある。彼らの口から出てきたのは、「赤いべべ着た…」で始まる金魚の歌、池の鯉、めだかの学校、それからややあって泳げタイ焼き君が現れた。

歌謡曲やポピュラー・ミュージックではないだろうかかと、一同首をかしげていたが、にわかには思いつかない。結局誰かが「かもめが飛んだ」は歌になるけれど、「アジがはねた」では様にならないのではないだろうかということで、この話は終わってしまった。

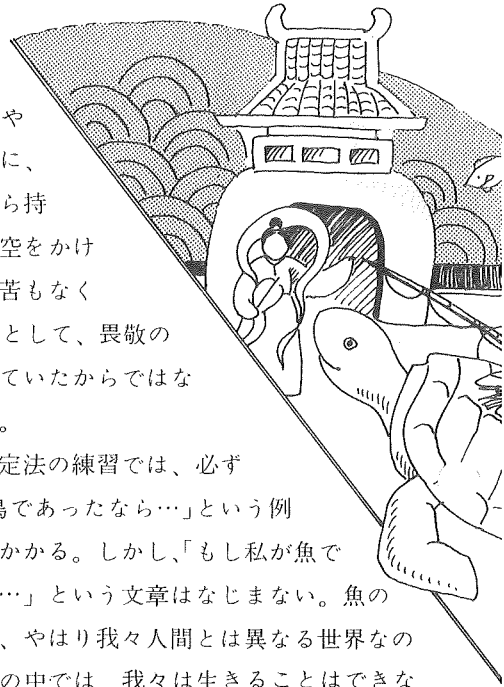
一般的な人間の距離感からいえば、おそらく猿がもっとも人類に近く、次に四足動物、そして、

魚と鳥はほぼ等距離にあるのではないだろうか。ところが魚と鳥を比較してみると、食物としての利用度は魚の方がはるかに大きいにもかかわらず、人は鳥により多くの思いを寄せてきたようである。

雀の学校、ひばり、かもめの水兵さん、鳩ぼっぼをはじめとし、「人は昔鳥だったのかも知れない…」に至るまで、鳥に対して人が抱くイメージは、魚よりはるかに明確である。それは空を飛ぶ鳥の姿は、
日常人間の目に鮮やかである上に、
人類が昔から持っていた大空をかける夢を何の苦もなく果たす動物として、畏敬の念さえ持っていたからではないだろうか。

英語の仮定法の練習では、必ず「もし私が鳥であったなら…」という例文にお目にかかる。しかし、「もし私が魚であったなら…」という文章はなじまない。魚の住む世界は、やはり我々人間とは異なる世界なのである。水の中では、我々は生きることはできない。海の魚と我々が対面するのは、釣り上げて、あるいは食卓にのぼってからの事であり、その泳ぐ姿を目にすることは、映像の世界以外にはないであろう。

そのような神秘的な海の世界であるだけに、我々の祖先は海底に常世の国を想定していた。海底常世思想の一つの物語が、誰でも一度は聞いたことのある「浦島太郎」のおとぎ話である。亀を助け



の交流

た浦島太郎は龍宮城の乙姫様に迎えられ、楽しい時を過ごす。すばらしいごちそう、タイやヒラメの踊りなど、至れりつくせりのもてなしを受けて数日間を過ごした浦島太郎が故郷へ帰るとすでに知人は一人もいない。乙姫のくれた玉手箱を開くと、若者の皮膚はたちまちしわだらけとなり、白髪の老翁となって、間もなく死んでしまう。浦島は龍宮に三日滞在したつもりであったが、実は三百年経って



いたのだという。

海底の国では老いることも死ぬこともなく永久に生き続けることができたのに、浦島太郎がお

ろかにも望郷の念を抱いて、乙姫の止めるのもきかずに故郷に帰り、しかも乙姫の言にそむいて玉手箱を開けたために、このような悲運に会ったのである。浦島太郎の話は、万

葉集はじめ、いくつかの書物に現れているが、それらのすべてに共通しているのは、海中に中国でいう蓬莱山のような不死の神仙境があるという考え方である。そして魚はこのような神秘の国の住人で、海神の従者である。一説には乙姫自身が、亀の化身であるという。

最後にアメリカ版、魚と人との交流物語について一言しておこう。もうずいぶん前のことで、題名も出演者も忘れてしまったが、大へん愉快的映画を見たことがある。

ある男が魚を飼っていた。彼はその魚に異常な

愛情を注いでおり、ガラス箱に身を寄せて毎日のように魚を眺めているうちに、魚になりたいと思うようになった。魚はもっとも古い脊椎動物である。ということは魚はすべての脊椎動物のご先祖にあたる。したがって彼によれば、魚になりたいということは、何ら奇妙なことではなく、先祖に返りたいという本能的欲求にすぎないのである。

家族や友人は彼のこうした希望を一笑に付し、相手にしない。しかしある日彼はついに魚になりたいという欲求もだしがたく、周囲の反対を押しきって海にとびこむ。陸上ではいたって風采も上がらず、活力もなかった彼が、海に入るとまさに「水を得た魚」のように元気になった。他の魚たちも、この度の厚い眼鏡をかけた珍妙な魚を仲間として受け入れてくれ、先祖返りに成功した彼は至極幸福であった。

やがてアメリカと日本の間に戦争が始まった。彼は仲間と共に日本の軍艦を撃沈するなど、魚としての特性を生かして数々の目ざましい活躍をする。その結果、彼は大統領(?)から戦功を認められ、勲章を贈られた。細かい場面は忘れてしまったし、記憶違いもあるかと思うが、時々落ちそうになる眼鏡をひれて持ち上げながら、得意満面で行列の先頭に立って、海中を行進する彼のユーモラスな姿は、忘れることができない。

この話のおかしさは、何といたっても彼が魚にあこがれるところにある。相手はチンパンジーであっても白鳥であってもいけない。「人は昔魚だった」としても、魚と我々人間との間には、今やあまりに距離が開きすぎてしまった。ご先祖様を敬う心をこめ、もう一度この映画を見て笑ってみたいと思っている。

遊びと魚
——遊び心から生じ

末広氏

スピード時代といわれている現代、日本はますます国際化し、生活様式が変化している。それに等しく子供たちの魚離れ、自然に対する知識離れも著しい。そこで今回は遊びと魚をテーマに、日本特有の食に対する遊び心、生活感を、欧米との比較を含めて両氏に対談願った。

〈新鮮味と魚料理〉

司会 今回は遊びと魚、遊び心と魚食というテーマを設けて進めていきたいと思うんですが、日本人の遊び心と西洋人の遊び心、魚に対する接し方の違いなどをお話いただけたらと思います。

渡辺 僕は割合と旅行の回数が多いんですけど、旅行をした時に、旅を充実させる方法としてよくその町の市場へ行くんです。というのは、僕は旅をするたびに必ずひとつ、自分にテーマを持つんです。そこへ行ったら必ず新しい草の名前か花の

名前、魚の名前を覚えてくるという……。魚の名前を覚えるってことは大変楽しいですね。ところで先生は釣りはなさるんですか？

末広 いえ、釣りはしないんです。釣りってというのは好きじゃないんですよ。腹をすかした魚がどこかに食うもんはないかと探して、やっとうまそうなものを見つけて食いついたらそれが一卷の終わりっていうのじゃ、あまりにも魚がかわいそうだと思うんです。ただ人間の道楽のために、おもしろ半分には魚を捕えて、それを食べるかどうかともわからないっていうんじゃないかな……。

渡辺 意外と釣りをする人ってというのは、釣った魚を食べないんですよ。どういうわけですかね。

末広 だから、なおさらかわいそうになってくるんですよ。

渡辺 それに、僕なんかは非常に疲れている時に食事をすると感じるんですけど、人間の食事には常にむごたらしさっていうのがつきまとうと思うんですね。それをどのようにもっと肯定的な形にするかが食事の文化だと思いますね。

末広 そうですね。僕は活け造りについて思うんですが、非常に残酷なことは、魚の目玉の神経だけを殺さずに残しておくやり方ですね。活け造りにして目玉だけがくりくり動いて、いかにもフレッシュな感じをお客さんに喜んでもらおうっていうものなんでしょうけど、あれなんかは最も悪趣味だと思いますね。

それからドジョウ地獄っていうのもあまりにも残酷ですよ。

渡辺 僕は活け造りの撲滅運動をやりたいんですがね、大体、皿の上に食えない物をのっけるのは、邪道だと思うんです。頭はカブト煮にすれば食え

渡辺 文雄
(俳優)

を考える

る魚への親しみ——

ますよ。ナカオチだってみそ汁にすれば食べられますよ。だったらそういうふうにして出せばいいんですよ。魚が新しいか古いかは食べてみればわかるんですから、へたに疑えば、頭とナカオチを何回も取り換えて、古い身をのせたってわからないんですからね。本当にそういうことは、僕は非常に志の低いことだと思うんで、絶対に撲滅させたいですね。

〈欧米に見る魚意識〉

司会 日本人とかヨーロッパ人ていうのは、割と魚の頭はへっちゃらですけど、どうもアメリカ人はだめらしいですね。魚の目が怖いらしいですよ。
渡辺 そのようですね。アメリカであるしょうゆ会社が、しょうゆを売りだすカレンダーを作ったんですが、そのカレンダーのイラストに毎月野菜



渡辺氏

を描いたものを作ったら、これが大変評判がよくなって予想外に受けが良かったんですね。それに気をよくして、次のカレンダーに今度は魚のイラストを描いてだしたら、これはまるで評判が悪くてだめだったそうです。

要するにアメリカ人は、魚の頭をものすごく気持ち悪がるんですね。アメリカの主婦の言い分がおもしろいんですけど、「なんで私が台所に立って、魚にあんなに怖い目でにらまれなきゃいけないの」って……。

末広 それはおもしろい話ですね。イタリア人は案外そういうことないですよ。飾るっていうことでは、ヒメジっていう赤くて黄色いひげを持っていたきれいな魚がいますね。あれを花の代わりに料理の上に並べるんですよ。それは食わないんですけど。

渡辺 オランダに行きますと、若いおじょうさん



が、ニシンの酢漬けを買って、そのしっぽの所を持ってかじりながら街を歩いていますよ。やはりアメリカですね、およそ魚の食べ方がへたなのは……。以前にシカゴの近くのいなかへ行った時に、毎日肉ばかりで閉口しましてね。魚が食べたくて、大きなスーパーマーケットに行ったら、そこにカニがあったんですよ。まだ生きてるカニなんですけど、「しめた！」と思って買ってカウンターの所でお金を払おうとしたら、そのカウンターの女の子が大きな声で、「変な物を買ったやつがいるから見にこい」ってどなるんですよ。そしたらぞろぞろ人が集まって来て、「これを買ってどうするんだ」って言うんですね。僕の方は「売ってる物を買ってどうするんだもないじゃないか」って言いましたよ(笑い)。そしたら「こっちは本部から運ばれてくるから仕方なく置いてるんで、まさかこんな物が売れるわけないと思ってた」って言うわけです。「カニを食ったことないか」って言ったら、「ない」って……。それで「これをどうやって食うんだ」ってしつこく聞かれましたよ。アメリカ人っていうのは、本当に魚とのつきあいが少ないですよ……。

末広 だからそういった国と比べると、僕は日本人に対して、「あんたがたよく魚を知ってるね」って言いたいですね。たとえば日本の主婦が25種類の魚を知ってれば、外国では5種類ぐらいしか知らないですよ。でも、アメリカ人っていうのは魚だけでなく、味覚があまり高級じゃないと思うな、僕は。

渡辺 本当にそうですよ。アメリカでぼたんの花を見た時のことですが、英語でぼたんをなんて言うのかなと思って、「この花はなんて言うんですか」

って聞いたらですね、「フラワー」って答えてきましたよ。(笑い)「フラワーじゃなくて名前があるだろう」って言ったら、「さあー」って首をひねるんですよ。

だから我々が英語で知ってる花だって知らないですね。僕が藤の花を見て、「ああ、ウイステリアだ」って言ったら、「おまえどうしてそんなこと知ってるんだ、おまえ俳優だろう。俳優のくせになんでそんなこと知ってるんだ、本当は植木屋じゃないか」って言われましてね(笑い)。アメリカ人には、専門関係はその道の専門家に任せちゃって、自分たちはその結果の便利な技術だけをいただくという発想があるようですけど、日本もだんだんそういうふうになってきたような気がしますね。

末広 そうですね。ただ日本は海国であり魚の豊富な国だけあって、歌とか小説とかを含んで、他の国にはないものがあると僕は思うんですね。むこうには魚の歌なんてごく少ないですからね。

〈日本と欧米の食文化〉

末広 ニューヨークの街なんかを歩いていると、レストランの看板に牛が歩いている絵をよく見かけますね。ああここで違うんだなあと思いますけど、日本では魚の絵が描いてあるのをよく見かけますでしょう。タイがびんとはねてる所だとか……。むこうはやっぱり牛の絵を見ると、それが食べたくなるんですかね。

渡辺 僕は牛の絵を見ても食いたいなと思ったことは一度もないですよ。でも、やはり魚の絵を見ると、ああうまそうだなと思いますね。それと、日本人っていうのは、食事をする時に話をしないでしょ。「物を食べる時は黙って食べなさい」なん



て、小さい頃に叱られたことがありますね。逆にヨーロッパは食事をする時に話をしながら食べるでしょう。だから僕がアメリカに取材に行ったりして、むこうの物を食べてうまいのまずいのって言いますとね、「おまえのように味についてなんだかんだ文句を言うのはおかしい」って言うんですよ。むこうは要するに、食事の場の雰囲気をごわさない程度の味だったらいいんだという考えなんです。辛い物は辛くていいし、甘い物は甘くていいんだと……。「ケーキっていうのは本来甘い物なんだから甘くていいんだし、おまえは全然許容範囲が狭い」って言われたことがあるんですよ。それと、日本人が味について一冊の本を書けるということも、アメリカ人にしてみれば、味ってものは、うまい、まずい、好きか嫌いかわからないんだから、それで一冊の本が書けるわけじゃないかって

言うんですね。

末広 やはりむこうはパーティー文化ですから、話しながら、食べやすい物を……という気がしますね。

渡辺 日本は食べ物と人間の関係が非常に強いけれど、むこうの人にとっては食べ物は会話を盛り上げてくれるような物であるべきだという、そのへんの違いがあると思いますね。

末広 本来ならパーティー式に食べるのがいいんじゃないですかね。物をエンジョイするというふうに考えれば……。

渡辺 日本人は真剣に食っちゃうんですね。

末広 だから日本人はそういう点で利己的ですね。これは確かに日本人特有のもので、なかなか変えられませんよ。

渡辺 でも今の若い人はパーティー文化にだいぶ慣れてきていると思いますよ。

末広 会話と食事と言えばですね、やはり食べる時には食べることに集中したいという飯沢匡さんに聞いた話なんですが、彼は非常に食べるのが好きで、レストランでうまさうな料理が運ばれてきて、これはうまいなあと味を堪能してる時に、音楽をかけられたら台無しだって言うんですよ。「音楽は耳で聞くもので、今自分は味を見ようとする時に音楽で妨害するとはけしからん」とその店を出ちゃうんだそうです。

司会 やはり味わうってことは五感なんですね。

末広 ええ。心理学の本にありますけど、五感のどこかを働かせている時には、他の感覚は静止してるものだが、しばしば邪魔されることがあると書いてあります。やはり味覚でエンジョイしているのに、それに聴覚が入ってくると、これは実に

かなわんぞっていうこともあるんですね。(笑い)

渡辺 僕も食べる時は邪魔されずに食べていたい方なんです。でもこれだけ国際化してくると、やっぱりパーティー文化にも慣れておこなきゃいかんと思うし……。パーティーではどこまで食べていいのかいつも迷っちゃうんですよ。(笑い)

末広 食いそびれちゃうことが非常に多いですね。パーティーずれしてる者にはかなわんですな。

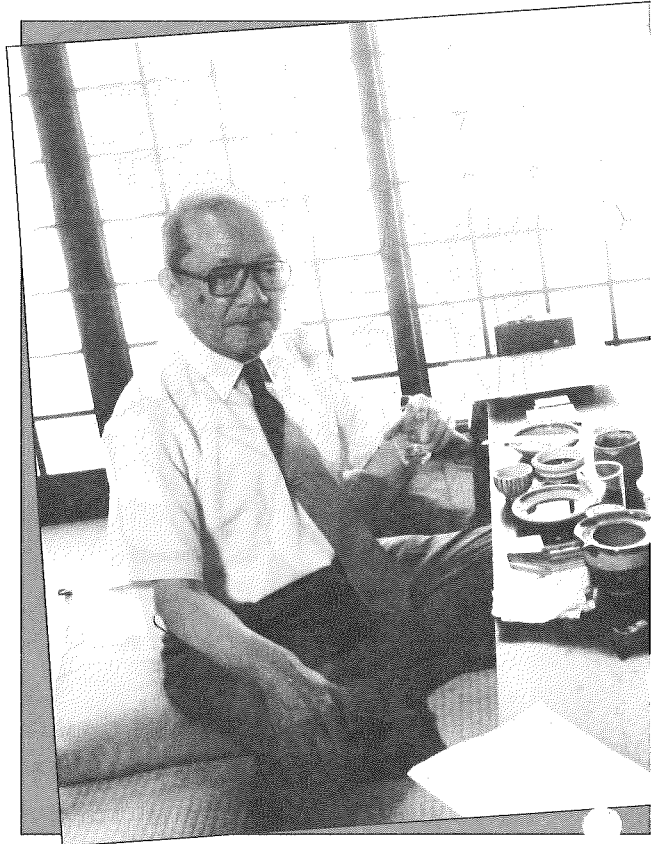
僕が家内と一緒に、エジプトのカイロに長期滞在していた時、マンションを借りて暮らしてましたら、日本の知人が、クサヤの干物を送ってくれたんですよ。それをドアをしっかりと閉めて焼いたのはいいんだけど、マンション中の代表者が出てきて、「臭いにおいがするけど、いったい何をしているんだ」って大騒ぎになりましてね、驚きましたよ。あの何ともいえない、いやなおいが敏感に感じられたんですね。

渡辺 僕もたぶんそうだろうと思って、アメリカに滞在してる友人にクサヤを焼いて身をほぐして、お酒としょうゆでつけてましてね、それを瓶に入れて、持って行ってやったんです。それを見せたら、もう見るなり泣きましたよ。(笑い)「これが食べたかった」って言って……。やはり先生のようにむこうでクサヤを焼いたら、管理人にその日のうちに即刻出ていってくれて言われたそうですよ。これだけはもう山の中へ行って焼くしかないって言いましたね。

〈魚に対する日本人の遊び心〉

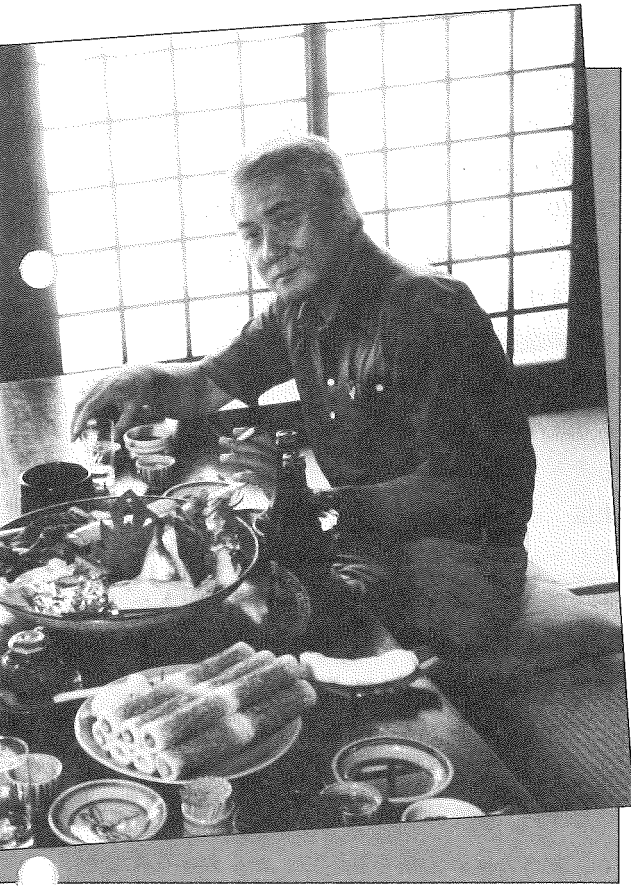
司会 東京に入ってくる魚は、知名度の高い魚が多いんですか？

末広 まあ、珍しい魚は数も揃いませんしね。そ



れと味も親しまれていなければ売り場も困るんです。でも珍魚の中にも非常にうまい物があるんですよ。実は堤清二さんが以前“名のない会”という会をつくったんですが、その会はみんなが気の向いた時に集まって一緒に飯を食うというものなんです。僕がその会に行った時に、「魚の中で一番うまいのは何ですか？」っていう難問を浴びちゃいまして、非常に困ったんです。その時の僕の答えは、駿河湾の深海魚にヒゲまたはトウジンという黒い魚がいるんですが、「それだ」と僕は言いましたね。それはアイナメのような味で、なんとも言えない舌ざわりなんです。

特集 び 遊 と 魚



渡辺 それは簡単に獲れる魚じゃないんでしょう？

末広 その地方では一日に5、6匹くらい獲れるんですがね、うまいもんですから漁師がみんなうちを持って帰っちゃうんです。でなければ、温泉旅館に高く売りつけるかのどちらかですね。

渡辺 漁師に限ったことじゃないんですけど、生産の第一線にいる人たちっていうのは、うまい物を食べてますね。(笑い)

末広 まあ、そう言うわけでも……。 (笑い)

渡辺 いやあ、どうも僕は被害妄想が強いんですかね。いろんな所を取材で歩いて本当にそういう感を強くしましたね。

末広 そうですか。本当に食べ物が好きなんですよ。ね。

司会 しかし魚の名前っていうのは地方によってだいぶ違うんでしょうね。

末広 ええ、違いますし、種類もメダカだけで4,700種程あるんですよ。メダカが一番多いんですけど。

渡辺 それから僕は魚の字がおもしろいと思うんですけど、つまりひとつひとつ魚の特徴をとらえていますでしょう。あれはおそらく日本でできた漢字じゃないですか？

末広 いや、中国からのものがかなり多いですよ。ところが日本に入ってくると、全然違う種類になったりするんですね。たとえば「鮎」は、日本ではアユですね、ところが中国ではナマズになるんですね。

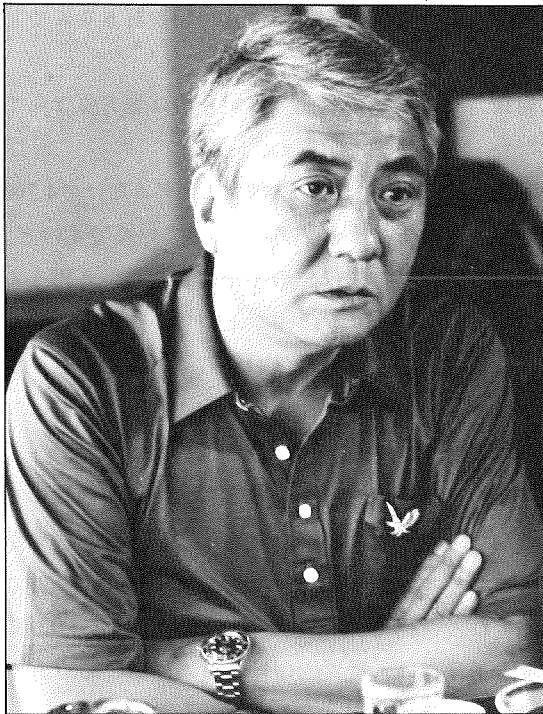
渡辺 日本は、世界的に見て魚の種類は多い方ですか？

末広 それはもう島国だけあって多いですね。だいたい日本全国で2,800種類でしたかね……。

渡辺 今、若い人がだんだん魚離れをしてるなんてことをよく聞きますけど、それはやっぱり骨があるからでしょうかね。生物なんかは食べますから……。

末広 そうですね。我々は骨を全部取って身をほぐした魚なんて、逆に食べる気がしないですけどね。

渡辺 食べ物っていうのはただ目の前に置かれてれば、それはタンパク質の固まりでしかないんですけど、そこに腹をすかした人間なり動物が来るとこれはえさになるんですよ。それでそこに作り手が入ると食べ物になるんですね。つまり、作り手がいて食べ手がいないと食事にはならないと思いますね。



サービスするっていうのは遊びというより
作り手としての余裕ですな。

末広 たとえば水族館へ行く人は、魚を食べたくて行く人はいないと思うんですよ。いろんな種類の魚を見たいとか、そこには人間の余裕があるわけですね。「人間の余裕ができた魚の扱い方を列記せよ」といった場合、そのひとつに水族館があがるわけですよ。だからそういう点にしても、魚に対する遊びを考えたことは、さすが日本人だなと思いますね。やはり物を観賞する余裕というのは、料理の作り手にも必要なことですね。食べ手にかにうまい物を食わせてやるかという心がないと、食事ではなくただのえさになってしまいますよ。

〈日本と欧米の生活習慣の違い〉

司会 作り手の心っていうのは、やはり遊び心な

んでしょうか。

渡辺 サービスの心でしょうな、おそらく。だから料理を前にした時に、どういう顔をしてこの料理を作ったかなっていう、こちらの想像が働く料理っていうのはおいしいですよ。相手に対してサービスするっていうのは遊びというより作り手としての余裕ですな。

司会 日本独特の言葉に味を見るっていう言葉がありますが、食べるというほかに見るということも大きなポイントなんでしょうね。

末広 そうですね。だから僕は料理もひとつの芸術だと言うんです。やはり容器までもそうですね。魚の塩焼きが西洋皿にのってきたら、がっかりしちゃいますし……。

渡辺 日用雑器でも、西洋に比べると種類も多いし、いろいろと工夫が凝らしてありますよね。

司会 日本の器は冷めにくいようにできてるらしいですね。要するに日本人は眺めながら食べるから、食べる前に余裕を置いて、ころあいをみてちよūd食べやすいようにできてるんだそうです。

末広 国民性の繁栄が濃厚に出てるわけですね。

司会 日本と欧米の遊び心の違いはどこにあるんでしょうか。

末広 日本人っていうのはどうも利己主義で、ひとつの付き合いをあまり重視しないですね。自分を離れて人と付き合うっていうのがへただから、欧米のパーティー文化にもなかなか慣れなかったり、欧米より遅れている点は認めざるを得ないと思うんですね。

渡辺 やはり文化の一番基本になっているものは、日本人の場合は物と自分じゃないですかね。物と自分との関係をいろいろとドレスアップしていく

という点が、日本人の遊びの中心だと思いますね。それで、欧米の場合は、人と自分との関係でしょう。それが一番大きな違いじゃないですか。

〈自然に対するゆとり〉

渡辺 僕は本当に魚の名前を覚えるってことは、かなり楽しいことだと思うんですよ。最近フラワーテリングというのがやり始めてるんですが、それは訪ねる場所を地図で示しておいて、そこへ行くと何かしら野の花や草がありますね。それらの名前を書きこんで、いくつ当たるかを競争するんですけど、フィッシュテリングというのも作ると楽しいと思うんですよ。たとえば水族館に行つて魚の名前をいくつ当てるかという遊びをやると、子供たちにも魚の名前を覚えてもらえるんじゃないですかね。

末広 それは楽しい発想ですね。ぜひ実行したいものですね。

渡辺 今はものすごいスピード時代ですけど、そのスピードに流されないためには何かにつかまらなきゃならないですね。それはやっぱり自然だと僕は思いますよ。そういった所から、魚と人間の関係を取り戻すべきですね。

末広 水族館はそれがひとつの役目でもあるんですよ。やはり覚えようとする気持ちがあれば、魚との接し方も、物の見方も違ってきますからね。

渡辺 だから僕は、今は軽教養の時代と言ってるんです。本格的な教養はだめで、軽い教養が非常に時代の流れになってるんですよ。だから、そういう今の流れを利用して、もう一度、魚を含めて自然とのつながりを深めるという運動があってもいいんじゃないかと思うんです。



魚に対する遊びを考えたことは、さすが日本人だなと思いますね。

末広 やはり覚えろと言って覚えさせるのではなく、子供たちが自発的に行つて覚えてきたものっていうのは忘れませんし、それがまた物を覚える喜びになりますね。

渡辺 ええ。食べ物にしても、食べたくないような用意を整えておいて、「さあ、食べて下さい」というのが、つまり食べさせる側の心がけですよ。

司会 魚の名前を覚えることも、味を見ることも、余裕から生じる遊び心が大事だということになりますね。知るということを難しく考えずに子供も大人も興味をそそられるような遊びの工夫があつてこそ、自然とのつながりも深くなっていくし、物をエンジョイするゆとりが出てくるんですよ。先生方、どうも楽しいお話をありがとうございました。



客層は中年以上の方が中心。しかし、ヤングに人気の街。六本木に近いという場所柄のせいか、最近、ファッション的な感覚で魚を買いに来る若い人達も増えているとか……。今回は、創業約100年、一人一人のお客さんとの付き合いが長いという、西麻布にある「いわ田」を訪ねた。

〈電話注文による魚の配達 は 1日50軒以上〉

配達をする魚屋さんは、最近見られなくなったが、「いわ田」では店で売るほか、奥さんが注文をとりご主人が配達をしている。電話注文は1日に50軒以上。毎日かけると、押しつけになるのではないかと気をつかいながら、ダイヤルを回すこともあるとか。「表通りの間口の広い店だったら、ス

ーパーのようにたくさん仕入れてたくさんさばく商売をするかもしれないけどねえ。うちは表通りからちょっと入っているし、女房と二人ですからねえ、昔からのやり方でいい魚をコツコツと売っていきたいんですよ」と話すご主人。

店先にはタイなどの高級魚が泳ぐ水槽がある。この水槽で泳ぐ一匹700gのタイが4,000円ぐらいとか。そして今にも動き出しそうな魚が並ぶショーケース。このディスプレイが奥さんの仕事のひとつだ。

ものをコツコツ売る」 が信条

いわ田

東京・港区西麻布

「氷の上に、たとえば大きなブリをドンと置いて、そのまわりにホウボウとかヒラメとか小さな魚を泳いでるように並べるの。そこに笹の葉や杉の葉をのせて……。朝、魚を並べるのが私の楽しみなのよ」。

〈自家製の塩辛と干物のおいしさは抜群〉

ご夫婦の息の合ったやりとりや仕事の分担をうかがっていると、毎日一度は訪ねてくるお客さんや、暇な時間を見はからってよもやま話をするためにやってくるお客さんもいることなど納得がいく。

魚は高級魚が多く、値段も庶民的ではないにしろ、魚のうまさは食べた人でなければわからないほどのおいしさ。お客さんの中には「この店には欠点がひとつあります。ここのを食べたら他の店の食べられなくなることです」とモソッとやって帰る初老の男性もいる。

“鮮度のいい上質の魚”だけでなく、この店のもうひとつの魅力は、自家製の干物と塩辛。塩辛はイカがまだすいづく状態のもので作り、100gで350円前後。干物は、店の軒につるして作る。冷風乾燥で作った干物がほとんどの昨今、天日でほした干物はやはりおいしい。また、“いい魚はいいタレで”という考えから、自家製のタレをサービスしている。「市販のタレは味がきつすぎて……。いい魚なんだから、どんなタレで食べるのかと思うと心配でしょうがない。だからタレはうちで作って、さしあげてるんです」。

“電話1本で注文をとる”のはお客さんとの信頼関係があってこそできること。魚に愛情をもって売る店に、古くからのお客さんが離れず、また新しいお客さんが集まるのは当然のことといえるだろう。

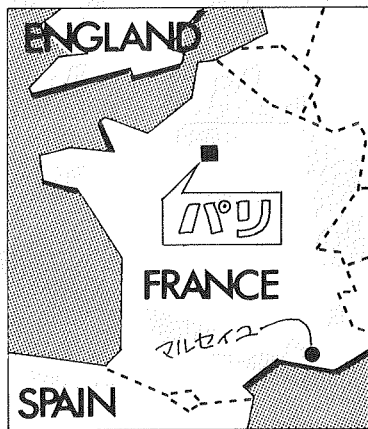


小骨をとるなど、細かい作業は奥さんの仕事。



ショーケースには魚が泳ぐように並ぶ。

1週間に1度築地で魚のまとめ買い
さし身も自分で造る。



北フランス・キャレイに生まれ、14歳までいたが、やはりパリで

暮らした青春時代の十年間の方が鮮やかな印象、というグレーさん。銀行にお勤めのご主人の仕事の関係でインドネシア、ベルギー、ブラジルなど外国暮らしの方が長く、22歳と12歳の男の子がいる4人家族。

「3年前、日本にきました。前の任地ブラジルではお肉が安くて大だすかりだったけど、日本に来てからは魚の方が安いので腕前（魚料理の）も、すっかりあがったわ」。

フランス料理の大御所ポール・ボキューズ氏から、サイン入りのエプロンを贈られているグレーさんは、なかなかの料理上手だが、特別にフランス料理の作り方を習ったわけではなく、母親に教えてもらっただけという。

「昔ながらのフランス女性は、普通夕食の準備をするのに2～5時間かけて作ったものなんですよ」。



手間をかけなければおいしいものは作れませんから。でも、今のフランス女性、特に若い方は働いている人も多く、お料理に時間をかける人はいなくなりましたね」。

ソースを上手に作って魚料理を食べさせる、長い時間をかけて作る、のがおいしいコツ。

「フランスでは、週に2回位は魚料理でした。宗教的な意味あいから、金曜日はかならず魚です。魚屋さんやスーパー、それに日本の東京でいえば築地のような魚市場があり、安くておいしい魚をさがすわけですが、季節にもよるけれど、いつも高いのは舌ヒラメ、サケ、安いのがタラ、サバといったものです。フランスの主婦も合理的な買い物にずいぶん苦勞しているものなんですよ」。

やはり、安いときにまとめて買い、冷凍しておくパターンという。

「調理の仕方は、日本と根本的に違うようですね。『ソースがお魚を食べさせる』のがフランス料理」。



ざりがにソースあえホタテ貝のムース

—材料(4人前)—

ホタテ貝……………250 g	コンソメスープ……………カップ1
卵……………1個と白身1個分	オリーブオイル……………小さじ1強
生クリーム……………大さじ2強	サラダオイル……………小さじ1強
バター……………35 g	白ワイン……………大さじ2
塩、コショウ……………少々	トマト……………3個
ザリガニ……………1 kg	ニンニク……………3個
生クリーム……………300cc	コニャック……………小さじ1
玉ネギ……………½個	塩、コショウ、エストラゴン、
エシャロット……………カップ1	ローリエ、パセリ、タイム…少々

作り方—

- ①塩、コショウしたホタテ貝と卵をジューサーに2、3分かけ、冷ましておく。(30分位)
- ②オリーブオイル、サラダオイルでエシャロットと、ニンニク、玉ネギを中火できつね色になるまでいためる。
- ③②に約4分間ゆでておいたザリガニを入れ、コニャックに火をつけたものを入れ、こげ目をつける。
- ④③に種をぬき4つ切りにしたトマトと、白ワインを加え中火にする。
- ⑤④にエストラゴンなどのスパイスを入れ、コンソメスープを加え、塩、コショウし15分煮る。
- ⑥⑤からスパイスをとり出し、ジューサーに30秒かける。
- ⑦⑥を再び鍋にとり、生クリーム、ザリガニのむき身を入れ、弱火で煮る。
- ⑧①に生クリームを加え、ジューサーにかけ、バターをぬったグラスにそそぎ、ザリガニのむき身を入れる。
- ⑨⑧を熱湯の入った容器に並べ、220の天火で30分焼く。
- ⑩⑨のグラスから皿に盛り、ザリガニを飾って⑦のソースをかける。

ソースがおいしいと子供もよろこんで食べてくれますし、すべてソース次第です。日本に来てはじめて生の魚のおいしさを知りました。

さし身が大好きで、日本料理の先生にならって、さし身の造り方を教えてもらったという凝り様だ。日本風に魚の焼きもの、煮ものもテーブルに出すとのこと。

「1週間に1度、築地に新鮮な魚を買い出しに行きます。よく食べるのはアンコー、スズキ、ボラなど。まとめて買うと安いし、冷凍にしておけば長持ちしますから」。

月に3回、日本人、オランダ人、トルコ人を集めてフランス料理を教えるというグレーさん。その魚料理のおいしさも定評がある。

「おいしいものを作るためには念を入れることです。日本料理だってそうだと思いますよ。私は15人位のお客様を招いてパーティを開くとき、2日ばかりで準備をします」。

料理に心をこめるグレーさんのモットーらしい。

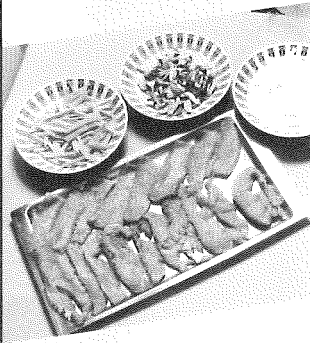
サーモンの包み焼き

—材料(4人分)—

サケ……………600 g
ニンジン……………100 g
玉ネギ……………100 g
マッシュルーム……………100 g
バター……………50 g
エストラゴンの葉……………2、3枚
白ワイン……………大さじ8
トリのブイヨンスープ…小さじ1½
エストラゴン(スープ)…大さじ1
塩、コショウ……………少々

作り方—

- ①玉ネギは1 cm、ニンジンは5 mmの厚さに切り、バターで5分いためる。
- ②①にマッシュルームを加え、エストラゴンの葉、スープ、白ワイン、ブイヨンスープを入れ、塩、コショウし2分煮る。
- ③②を冷やしておく。
- ④アルミホイルにバターをぬり、塩をふったサケを入れ、③をのせる。
- ⑤④にバターをのせ白ワインとブイヨンスープをかけ、アルミホイルで包み、天火で焼く。



「おいしいお料理のコツは手間、暇かけることです」とおっしゃるグレーさんの味は絶品。



魚加工品の今後

原 剛

(毎日新聞編集局社会部 副部長)

〈魚加工の未来はアイデアと企画から〉

マグロのさし身にすりおろしたヤマイモをかけた、あのヤマカケというクラシックな料理が、まだまだ小料理屋のカウンターで頑張っている。

食の探検家、西丸震哉さんにかがったら「まさしく、日本人の味覚の原点。ヌルリとした舌ざわり、マグロの身をくちびるで押しつぶすときの、あのなんともいえない圧感が人気の秘密です」という。味覚は二の次、感触のよさ、がこたえられないのだと、元農林省食品総研官能検査研究室長の西丸さんはみる。

「官能に訴える」などというと、どことなく色っぽい感じになってくるが、言われてみればコンニャクやタコなどは噛んだり、押しつぶしたりするときの圧感が珍重されていることに気がつく。かつて照葉樹林の森に住み、ヌルリ、ツルリとしたイモをさかんに食べたご先祖様の味覚情報が、現代のわれわれの食味センスへ伝えられているのだろうか。

ヤマカケを目にするたびに、私は食の世界の、ことに食品加工の可能性の奥行きの高さ、幅の広がりをおぼろげに思わざるをえない。そのうちに、日本人の食味情報のなかの感触の部位をくすぐるキスミー・リップ・スティック（口紅）ならぬ「お口にころよい」キスミー・フィッシュ・スティック（カマボコ）だの、ダウンベストの広告まがいな「ふっくらとした」アラスカン・コッド・チップス（タラのフライ）などという代物がお目見えするかもしれない。食の簡便さとファッションな装いがとめどなくすすんでいくこのごろでは、それも決して荒唐無稽な夢想とは思えない。魚加工の未来は、アイデアと企画によるところが大などと考えながら、九月九日午後農林水産省の水産庁・流通課水産加工対策室を訪ねると、室長の今井さんが腕をくみ机の上に並べた三個の袋をにらんでなにごとか思いにふけている。

袋の中味はイワシのサツマアゲ、カニ風味カマボコ、それにマリンビーフである。

「いま、私は魚加工の考古学、考現学、未来学



10年後の魚食事情

シリーズ④

の調和について考えているところなんです」今井さんは真顔で語る。

その素材には問題のイワシスリ身を使っているが、昔から親しまれてきたサツマアゲ（考古学）、スケトウダラの身をほぐして加工し、カニの味とカニ肉の繊維感を巧妙にもたせた変性肉（カニ風味カマボコ）。最近なぜ、これが大ヒットしたのか（考現学）。そして、マリンビーフ。こちらはサバやイワシの魚肉に溶剤を用いて脂肪をぬきとり、乾燥して粒状にしてある。1kg、1,500円だが水を加えると5倍ほどにふくれるのでウエット・ベース

と語る。かいつまんでいえば、加工食品の近代化——洋風な外見、味つけ、簡単に食べられて、ソフト（甘塩）で、健康によく、大量生産にかなう規格品の生産——を押しすすめながら、同時に伝統的な加工食品——塩サケ、タラコ、スジコ、イカの一晩干し、板付きカマボコなど素材の味を生かした加工分野をバック・アップしていくことになるだろう、と今井さんは水産行政側からの基本的な見方を述べる。

だが、考現学からみた場合でも、水産加工業の実態はそれぞれに一長一短があり、近代化か、伝



では1kg、280円ほどになる。ツミレ風に用いたり、ハンバーグにもOKということで、北海道・帯広市に最近10億円かけてつくられた工場の新製品だという（未来学）。

〈加工食品の近代化と伝統的な加工食品〉

さまざまな流通情報が集まってくる水産庁流通課の水産加工対策室のキャップとして今井さんは「行政サイドから見たこれから10年間の魚加工のあり方は考古学と未来学の情報をミックスした考現学にたって決断していくということでしょうか」

統保守か、どちらかの一方向に踏み切るには、経営上の問題点が多過ぎるのが現実であろう。

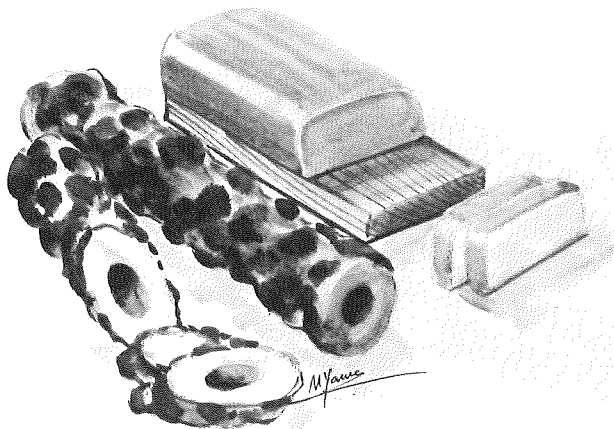
たとえば、商材の単価であるが、タラコ・スジコ・ウニなど伝統型食品の方がイワシのスリ身やイワシのフライといった近代型の食品よりも高価につけられる。

それに、衰えたりといえど、日本人の魚の良否を見分ける眼識は高く、高価でもよいから少量を趣味的に食べていきたい、という欲求が消費者側にはなお根強い。

また、販売面のリスクも気にかかるところだ。

たとえば伝統型の塩サバからいわば近代型のミリン干しとかくんせいサバに切りかえたり、あるいはイワシの缶詰めを同様に、トマトピューレからヨーロッパ風のカレー、ワイン、ホワイトソース煮へ切り換えたとする。生産面では問題ないが、消費者にどこまで受け入れられるものか、販売面でのリスクが高い。まして、手工業的な加工から大量生産の規格加工への切り換えを伴うとすれば経営の危険度はいよいよ高くなる。

だが、所得の高い中高年層を相手に趣味的に少量を消費する伝統型加工食品をつくっていたのでは、産業としての将来性はたかがしれている。そこで、マスプロ、マス消費になじむ近代型加工品をめざさなくてはならないのだが、それはしばしば“一発屋”と呼ばれる投機的な加工業者を含めて誰もが手を出せる分野ではなさそうだ。



マリンビーフの例では加工施設に地代の安い北海道でさえ10億円の資本を必要とする。さらに莫大な宣伝費をつぎこんで需要を刺激し、未開の販売ルートを開発し……となると資本力のある、加工ノウハウの蓄積が豊かな少数の優秀な業者に限られてくるのではないだろうか。「カニ風味カマボコのヒット商品を飛ばす前には凡打のヤマが築かれる。それに耐えられる力のある業者のみが、これから本物の近代型加工に参入してくる」と今井さんは予想している。

〈味覚をカンどころとする業界〉

総理府の55年度家計調査によると、食費に占める生鮮魚介類の割合は14.5%、そして塩干加工

食品（干スルメ、塩サケ、タラコ、カツオブシなど）が4.9%となっている。これとは別にねりもの三品といわれるカマボコ、チクワ、板つきカマボコの年間一人当たり消費量がそれぞれ1*。グラムずつ。魚肉ハム、魚缶詰め、珍味類が合計で同1*。グラム、つくだ煮が同900グラムに達している。1人が平均で1*。グラムを消費すると人口1億1千万人にならしてなんと年間11万トンの消費量ということになる。魚離れがとりざたされているとはいえ、ヤマカケからマリンビーフまでをこなそうという魚食文明の本場ニッポンだけあって、水産加工品の需要は、送り手の工夫次第でその将来性は豊かであるといえよう。

主婦が包丁を捨て、生鮮魚介の需要がさし身の盛り合わせ、スタコといった具合に料理店風のスタイルに移り、高価は承知で趣味的に少量食べる傾向が顕著になってきているだけに、加工食品の近代化への期待は質量合わせていよいよ高いといえよう。

ここで課題とされている水産加工品とは原料、消費の内容がいささか異なるだろうが、味覚をカンどころとするこの業界では、すでに3千種以上の加工製品をつくった経験のある大先輩格の珍味業界の考え方が実際のな参考になろう。

東京都商工指導所がこのほど珍味食品製造卸売業に対して試みた「診断勧告」は新商品開発の方向を①新規の材料をさがす、②新規の加工法、新しいうま味の工夫、③郷土料理、地方名産の発掘④現在の和風タイプ、中華風タイプの二本立ての商品構成に、新しく洋風タイプの新製品——一つの成功例はウニ、イカのくんせいをチーズの中心に入れたおつまみチーズ——の開発、にそれぞれ取り組むべきだ、と提言している。

ミソ汁の味を変えることは、革命を成功させるよりもむずかしい、といわれてきた。味覚というものは、それほど保守的であり、強制になじまない、という意味なのだが、このごろの日本人の食生活の変貌のテンポの早さから考えると、どうやらこの由緒ある食のことわざは、過去のものに追いやられつつあるようだ。

魚肉のタンパク質

松浦 宏之

(女子栄養大学教授)

魚肉のタンパク質

魚肉に期待できる主な栄養成分は、タンパク質と脂肪です。脂肪についてはすでに述べたので、今回はタンパク質です。

魚肉100gには、少ないもので13g、多いもので28gのタンパク質が含まれています。20g以上を含む魚は、ウルメイワシ、カジキマグロ、カツオ、ソウダカツオ、サケ、サワラ、サンマ、シシャモ、クロダイ、キダイ、トビウオ、ハマチ、フグ、ブリ、ボラ、ホンマグロ、キハダマグロ、マスなどで、以上は特にタンパク質の多い魚です。

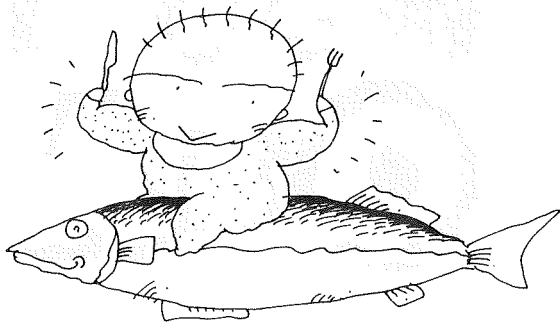
食肉100g中のタンパク質含有量は、15~25gであるから、タンパク質含有量としては、魚肉と食肉間に大差はありません。

しかし、世間には「魚肉は肉であっても食肉とは異質で、栄養価は劣る」と思いこんでいる人が多いようです。これは全くの誤解です。その証拠をあげましょう。

プロテンスコア (タンパク価)

これはタンパク質の栄養価を数字で表わす方法の一種です。プロテンスコア70以上のタンパク質であれば、そのタンパク質のみで、人体生理に十分役立つ良質タンパク質です。魚肉タンパク質のプロテンスコアは次の数字が示すように良質で、食肉タンパク質の栄養価と同じです。

アジ88、アナゴ74、イワシ91、ウナギ64、カジキ86、カツオ90、カレイ83、コイ76、サケ85、サバ81、サンマ96、マダイ87、タラ83、ニシン67、ハゼ65、ヒラメ83、フナ67、ボラ90、マグロ(赤み)88、マグロ(脂み)90、キハダマグロ87、



マス85、ニジマス65、ドジョウ75、トビウオ81
牛肉80、豚肉90、羊肉90、鯨赤肉89、馬肉89、鶏肉87

動物実験による結果 (生物価)

Drummondの報告：ニシン、タラ、サケのタンパク質は牛肉タンパク質と同じ効果があり、牛乳タンパク質のカゼインよりもシロネズミの成長はよかった。

Deuelの報告：カリフォルニア産のイワシ、マグロ、サバのタンパク質はカゼインよりも生物価は50%高く、血液再生能力とヘモグロビンの生産は魚の方がよかった。

Nilsonの報告：17種の魚肉タンパク質の栄養価はほとんど同じで、牛肉タンパク質と同じ価値であり、海水魚、淡水魚間に相違は認められなかった。

SchaferとGriittnerの報告：早生児の食事試験で母乳に補足するタンパク質として、凍結乾燥した魚粉を用いた場合、成長曲線はカゼインと同じであった。

以上の結果は魚肉タンパク質が食肉タンパク質に劣るというのは明らかに間違いであることを示しています。



Q ご質問：慢性肝炎を患い、料理方法に頭を痛めています。肝炎によい食品、献立のたて方、魚料理がありましたら教えてください。

(札幌市・目代陽子さん)

A お答え：慢性肝炎とは、急性肝炎になって半年以上も続くような場合は慢性肝炎といえます。また、はっきりした急性肝炎で始まるのではなくて、いつのまにか肝炎になっているものがあります。このような肝炎は急性肝炎と同じように肝臓の組織が変化しています。慢性肝炎の経過はたいへん長いもので、毎日の食事のとり方や安静が大変に重要になってきます。

慢性肝炎のときの食事のとり方は、高タンパク質、高ビタミン食のいわゆるバランスのとれた食事を続けることです。

症状が軽くて健康人と同じような社会生活を営んでいる人は、一般の人と変わらない献立を立てて、できるだけいろいろな食品を組み合わせ、1日の必要量が充分とれるメニューを作るようにしましょう。

バランスのとれた食事は、まず、主菜（魚か

肉)、副菜に煮ものや炒めもの(野菜、豆腐類、いも類)、浸し(主に緑黄色野菜)とごはんといったパターンを昼と夕食に、朝食にはパンに牛乳や卵料理を主にとるのが好ましいとり方になります。よく外食にラーメン、カレー、スパゲティといった一品料理で食事をとる人がいますが、これらは穀類ばかりにかたより、肝心なタンパク質源である、魚や肉、ビタミン源である野菜類が不足しています。

肝炎では、タンパク質源である魚や肉類を一般の人より多くとらなければなりませんので不足なくとります。タンパク質といっても良質のタンパク質をとるようにします。

魚介類は平均して約20%のタンパク質を含んでいます。脂肪の多いもの程タンパク質が少なくなっています。たとえばマグロの赤身とトロとを比較してみますと、前者は100g中に28.3g、後者は21.4gで脂肪の少ないもの程タンパク質量が多いということになります。

ヒラメ、カレイ、タイ、タラ、キス、サヨリといった白身魚や、マグロの赤身、カツオ、イサキ、タカベ、アジといったものは、タンパク質量の多い食品です。肉についても同じことがいえます。牛や豚のバラ肉やしもふり肉はタンパク質量が少ないものです。

調理法としては、肝炎の場合、程度はありますが、一般に油っこい料理に弱くなるようです。



「子供がよろこぶオリジナルおさかな料理コンクール」

(社)大日本水産会・おさかな普及協議会が、日本人にとって最も身近な魚を、子供たちによろこんで食べてもらうにはどうしたらよいか、ということ

ろこぶオリジナルおさかな料理コンクール」。

昭和57年8月10日に応募がしめ切られたが、北海道から沖縄まで、お料理自慢のおかあさんから1,055点もの作品が寄せられた。

書類審査と地区大会で、各地区2名、計16名を選出。

まず、1,055点の作品を全国8地区に分け、書類審査でそれぞれの地区から10作品、計80作品を選出。次に、各地区の料理学校で地区大会を開催、実際に料理を作り、料理学校長、講師、栄養士などの審査により、

- ①子供がよろこぶおさかな料理であること
- ②アイデア、オリジナリティーに富んでいること
- ③味(におい)の良さ
- ④食べやすさ(形)
- ⑤見ばえ
- ⑥栄養価
- ⑦作りやすさ
- ⑧経済性(日常の家庭料理として適切な価格)、

八つの審査基準をもとに、各地区2名、計16名を選出した。



「みんなおいしくこまっちゃう……」と、一生懸命審査する子供審査員。

メニューのタイプ別上位20

順位	メニュー	作品数
1	ハンバーグ	59
2	から揚げ	40
3	団子	35
4	フライ	27
5	天ぷら	24
5	グラタン	24
5	あんかけ	24
8	サラダ	23
8	カレー	23
10	コロツケ	22
11	かば焼	20
12	ムニエル	18
13	どんぶり物	16
14	マリネ	15
15	すし	14
16	ギョーザ	11
16	お好み焼	11
16	酢の物	11
19	包み揚げ	10
19	巻き揚げ	10

材料上位22

順位	魚種	作品数	順位	魚種	作品数
1	イワシ	225	12	マグロ	13
2	サバ	86	13	タチウオ	10
3	アジ	74	13	ハマチ	10
4	サケ	51	15	タイ	9
5	サンマ	28	16	ヒラメ	8
6	イカ	27	17	サワラ	7
7	タラ	23	18	コウナゴ	6
8	カレイ	19	18	キビナゴ	6
9	エビ	15	20	キス	5
9	シラスボン	15	20	トビウオ	5
11	カツオ	14	20	タラコ	5

応募総数1,055点の中から、最優秀作品が決まる!!

最優秀作品に「イワシのカップケーキ」
「ひみつのフワフワボール」「中華風おさしみあえ」

最終審査は昭和57年10月1日、東京・銀座三笠会館で開催。地区大会で選出された16名の方が10時50分から11時50分の約1時間、たくさんの報道関係者のフラッシュをあびながら、味つけから盛りつけまで、その腕を競い合った。

★ ★ ★ ★

審査員は、料理研究家の堀江泰子さんを委員長に、料理研究家の堀江ひろ子さん、魚類生態学者の末広恭雄氏、俳優の渡辺文雄氏の4名。地区大会と同じ審査基準で審査をし、また、小学生の子供審査員10名により①

見て食べたいと思ったもの②食べておいしいと思ったもの、この二つのポイントで審査された。

厳正な審査の後、農林水産大臣賞に浜野順子さんの「イワシのカップケーキ」、水産庁長官賞に奥出美枝さんの「ひみつのフワフワボール」、大日本水産会会長賞に上田千津子さんの「中華風おさしみあえ」が決定。審査委員長・堀江泰子さんは、3作品について「イワシのカップケーキ」は、安い材料でできて見た目にもとても楽しいもの。「ひみつのフワフワボール」は、シュークリームタネを使って油で揚げたアイデアといい、名前のつけ方といいとてもユニークですね。「中華風おさしみあえ」は、生の魚をたっぷり食べられて、栄養の配慮も抜群です。この3点ばかりでなく、きょうのはどれもこれもアイデアに富み、家庭的なものばかりでした。

渡辺文雄氏の「子供たちが選んだものは、おかあさんが手間をかけて作ったものが好評でした。



(左から)上田千津子さん、奥出美枝さん、浜野順子さん。

料理を作る楽しさが子供に伝わるんですね」との感想や松浦水産庁長官の「どの料理もおなかのグーゲーになってしまいそうなものばかり。こんなおいしい魚料理ができるなら、私共ももっと魚を安く提供する努力をしなければなりませんね」と話すなど、終始なごやかなふんい気の中で試食会・授賞式が行なわれた。

授賞後、3人の方に料理を作った動機などをうかがった。「ひみつのフワフワボール」の奥出さんは「孫たちが『ワッ、おさかなだ』と喜んで食べてくれるものを、とって考えたのがこの料理なんです。「冷たくなってもおいしいと、子供たちはおやつにも食べるんですよ」と話す「イワシのカップケーキ」の浜野さん。「中華風おさしみあえ」を作った上田さんは、「自然な形で野菜もとらせたいと思って作ったんです」……。子供の健康を考えた、おかあさんの愛情いっぱいの料理とお話だった。

銭形平次だの半七だのの捕物帳を読むと、江戸時代は毎日のように殺人事件が起こったように錯覚する。しかし実際には、江戸時代は、現代よりもはるかに殺人事件の比率は少なかったようだ。でも私は、やっぱり捕物帳が好きだ。スリルとサスペンスに血が騒ぐタチでもあるが、それ以上に江戸町人の生活描写が楽しく好きなのである。

殺人事件のほうはほとんど全くのフィクションだろうが、生活描写のほうは、江戸末期の古老の聞き書きなどをもとにしているらしい。完全に正確でないにせよ、現実に近い暮らし方が描かれているようだ。

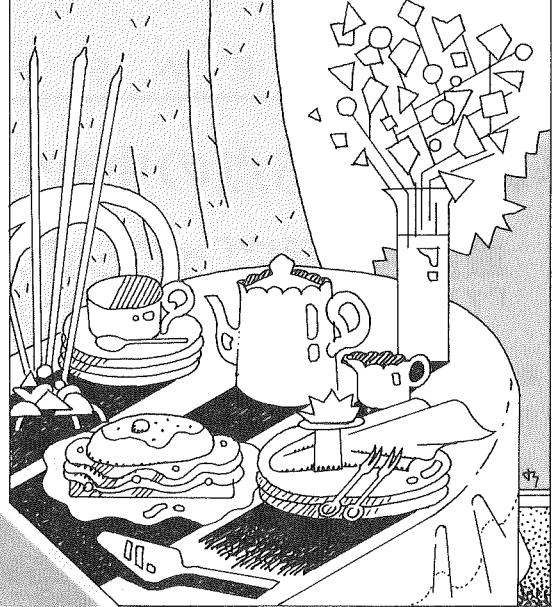
私はこれらの捕物帳を読むたびに思うことは、レジャー時代とは現代のことではなくて、むしろ江戸の町人の暮らし方ではないか、ということだ。

江戸の町人たちは、物質的に貧しかったかもしれないが、ある意味では現代よりはるかに豊かに生きていた。とくに印象深いのは日本独特の四季の鮮明さを利して、自然と共に遊んでいたことである。

花見といえば現代の日本人はもちろん桜のことだと思うだろう。江戸の

町人たちは、桜もさることながら、梅に始まって、桃や藤、つつじ、あやめ、かきつばた、睡蓮、そして秋になれば盛大に菊見……というように、実にさまざまな四季折折の花見を楽しんでいた。あるいは少し暑くなると、今のように軽井沢へ遠征するわけにはいかないが、隅田川などに舟を浮かべて川遊びで涼を取った。秋には紅葉狩り、冬には雪見と、自然の変化に上手に乗って、自然に遊ばせてもらっていたようなものだ。

ウサギ小屋と今もって海外から酷評される日本の住宅事情も、かつては自然の中に住まいが拡大されていたから、さして不都合はなかったのかもしれない。そして、日本人は花の下、紅葉の陰、水の上、どこへ出かけても、そこでさかんに飲み、



かつ食べた。

落語に出てくる「長屋の花見」の登場人物は、揃って貧乏だから、番茶を文字どおりオチャケ、

タクアンを玉子焼、大根の漬物をカマボコに見立てている。玉子焼、カマボコというのは、典型的な弁当の献立だったのだろう。ほかにも野外の弁当向きのいろいろな料理があったはずだ。自然の中で、人々と共にひらく弁当は、雰囲気だけでも絶好の調味料となつたに

ダイニングカルチャーの創造

「外食」のすすめ —自然と食卓—

樋口恵子
(評論家)

違いない。

今、外食産業が盛んだというのが、いわゆる外食産業は外国資本が少なくない。私は日本の伝統的文化としての「外食」をもっと盛んにできないものかと考える。自然の中で、人々と共に、野外で食事をする、という意味での「外食」である。

今でも岩手県あたりでは、秋になると学校や近隣の人々がうち集い、芋の子会といって山へ出かけ、里芋やきのこ入りの汁をつくって食べる習慣があるという。車座になって、出来たての汁を吹きながら食べる。同じ釜の飯、同じ鍋の汁、人間関係の濃度が増すのはこういう経験を通してに違いない。家族でも近隣でも、野外で食べる外食文化の再発掘をすすめたい。

家族ひとりひとりの 好みに合わせて魚を調理。

俳優仲間でも進歩的な家族として知られている“カワズファミリー”。ご主人の川津祐介氏はじめ、長男と三人の女の子たちそれぞれが音楽や絵画に堪能な6人家族である。結婚して18年、40代とは思えない若々しさの愛沙夫人だ。

「子どもたちには小さいころから、ジャコヤシラスなどの小魚を食べさせました。カルシウムをたくさんとって、丈夫な骨格づくりをさせようと思

って。いまは週に1～2回魚の料理をします。私、幼い頃祖母と暮らしていたもので、魚造りは得意なんですよ。小学生の頃から魚を三枚におろすのが上手でした」。

従って、魚はかならず1匹丸ごと買って調理するとか。

「主人は生ザケやブリなどの焼きものやてんぷらが好み、私は季節の新鮮なイワシやサンマ、子どもたちはマグロのさし身などの生ものと、それぞれ魚の好みや調理法が違っているのですが、苦にせず別々の調理をして食卓に出しています。先日も車エビの生のいいのを贈られ、さし身、焼きもの、てんぷらと各人の好み



に合わせて調理した、という。

「主人が仕事の関係で地方に行き、各地方のとれたての魚をいただいでくるので、まだ動いている新鮮な魚を口にできるたのしみがあります。スズキ、ウニ、舌ヒラメと、あらためておいしさを知りました」。

それでも、ときどき無性にアジの干物が食べたくなり、子どもたちにはステーキとサラダ、自分はアジの干物という献立になるそうだ。

「40代に入って、好きなものを好きなだけ食べるのが健康法とわかりました。それまでは、主人も私も栄養やカロリーに注意した食生活だったのですが、いまはまったくの自然流。17歳の育ち盛りの息子が肉がいい、といえれば彼には肉の料理を作り、主人と私、女の子たちは魚をはじめ、こまごまと少しずつ料理したものをテーブルいっぱい、見た目もきれいに並べます」。

たっぷり2時間近くかけて夕食をたのしむというカワズファミリー。充実した食生活は賢い主婦役の、愛沙夫人の愛情を込めたたまもの。TVドラマや司会で活躍する川津祐介氏の裏の力ともいえよう。

「夏」 第15号 昭和57年11月30日発行(隔月刊)

編集室
から

季節の訪れが遅い都会にも、北風が吹いて木々の葉が色づく。通りを歩く人々も、いつの間にかワイシャツ姿から背広姿、そしてコート姿に変わっている。夕暮れ時ともなると赤ちょうちんの灯を求めて、縄ノレンをくぐる人たちの姿も多くなる。最近では女性同士の連れ合いも多く見かけるようになった。燗酒がキュッとのどを鳴らし、焼きたての魚の身をほぐして口に運ぶ。酒と魚は日本人の心……と飲んべえはだれでもいうのだが……。

皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集室」宛にお寄せ下さい。

お詫びと訂正

前号22頁の生産者受取価格及び流通マージンの記事が水産庁の出典となっておりましたが、農林水産省統計情報部の出典につき、お詫びし、訂正させていただきます。



ダイニングカルチャーの創造

社団法人 大日本水産会

おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル TEL 03(585)6684