



魚

NO. 13 '82.6  
~7



「魚」は中国の秦代に作られた篆書(しん)で「魚」。

学研漢和大事典・藤堂明保編より転用。

## 群舞

正津 勉(詩人)

僕があくがれたのは、空気では生きられぬ条件の別な現実のすばらしさだ！—金子光晴

副都心は池袋の新名所サンシャイン・シティほど、そこにしめやかに開館している水族館くらい、わたしを魅きつける場所は、この東京にない。

六十階の超高層へ一歩、人波に目もくれずフロアを直行する。  
チケットを求めるのもどかしく水槽をまえにする。

瞳をおおきくガラスへ額を貼りつける。  
そうしたらさいご、まるで夏休みの宿題をやりのこした少年のように—わたしはそこを動かない。

そうして日がな一日、眼前いっぱいにくりひるけられる「放逸で、非人情で、非実在的で、半透明で、やりどころのない仄明のなかを紡ぎ形に、又偏平に、無明の燈火をともして彷徨ふ蔭よ」と詩人が「水の流浪」に謳った深海さながらの魚族の群舞に恍惚としてあかずしはしこの地にとどまるものの悲哀に心慰むまで、ひとり啜くのである。

そう、まるで連休の一日のたいせつな日課のように—  
「おお、何たる漂泊の美しい群衆だらう。いづくへのはかない行旅であらう」。

## もくじ

特集 教育と魚

|                     |                             |    |
|---------------------|-----------------------------|----|
| ●教育と魚               | 魚料理と男たちの教育 京極純一             | 2  |
| ●対 談                | 教育と魚／自然の中での食と教育 田中澄江VS大河内昭嗣 | 4  |
| ●ル ポ                | いま私のお店では、「タニー食品」            | 10 |
| ●テーブル拝見②            | デンマーク／ソルビー・キール・ニールセン        | 12 |
| ●シリーズ②<br>10年後の魚食事情 | 未来の魚たち 原 剛                  | 14 |
| ●健康と魚②              | 血清コレステロール濃度を下げる魚の脂質 松浦宏之    | 17 |
| ●お魚Q & A            | 素材缶のゆくえんほか                  | 18 |
| ●フィッシュ・ニュース         | 自営業は「さし身もの」が好きほか            | 20 |
| ●ダイニングカルチャーの創造      | 見せる台所、使う台所。樋口恵子             | 24 |
| ●私とおさかな             | 忘れられない外国で食べた魚の味。水沢アキ        | 25 |

### 提案——《ダイニングカルチャーの創造》

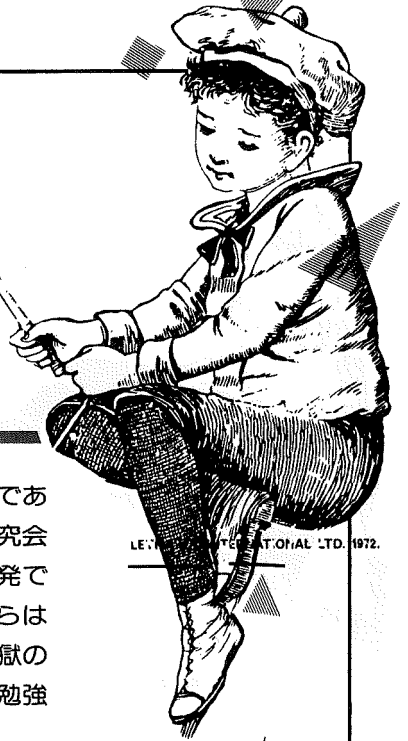
ダイニングカルチャーとは、食卓での文化を意味し、主婦は食卓を囲む家族の中心として、生活を豊かにするための主導権をもって食生活を創造し、家族団らんの核として活躍すべきだ、ということです。

PRINTED IN ENGLAND

Letr-sut products are protected widely  
Lure, Instant Lettering and Spaceatic  
COPYRIGHT INTERNATIONAL LTD. 1972.

特集

# 教育と魚

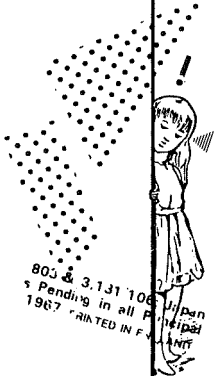
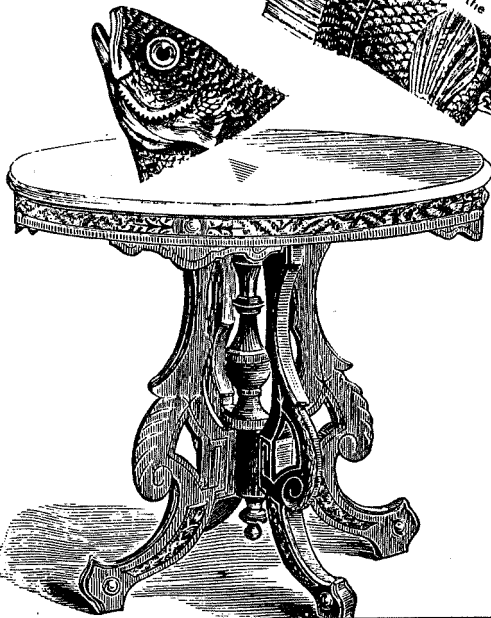
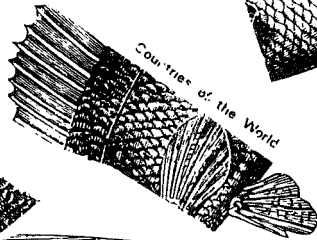
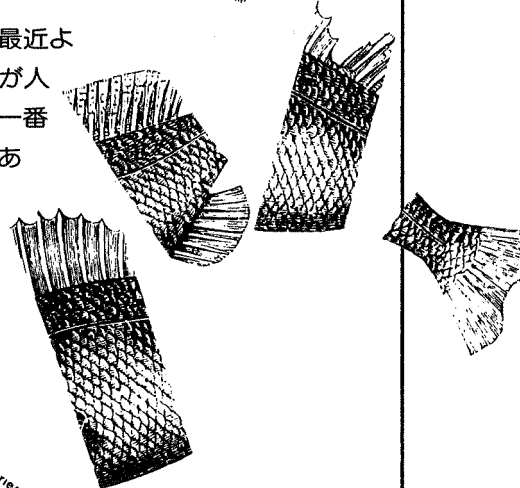


LETTERING INTERNATIONAL LTD. 1972.



いまや、世をあげての自然回帰ブームである。自然の草花を愛でる会から、野草研究会まで主婦を中心としたサークル活動も活発である。その反面、大人たちの想いとはうらはらに、子供たちはあいもかわらず受験地獄の真っ只中におかれている。朝から晩まで勉強だ塾だと追まわられる。

“人は野に帰る！”という言葉も最近よく聞かれるが、単に机に向かうだけが人生の勉強でないことは、大人たちが一番知っているはずである。編集部では、あえて『教育と魚』というテーマ特集に取り組んでみた。魚という食卓にのぼる一つのおかずにも、数数の出会いがあり、思い出に残る世界があることを感じとっていただければ幸いである。



805 & 3,131 106  
s Pending in all P  
1967 PRINTED IN F

Letr-sut products are protected widely by patents and patent applications throughout the world.  
Lure, Instant Lettering and Spaceatic are Trade Marks



# 魚料理と男



京極 純一  
(東京大学法学部教授)

小学校のころを過ごした田舎。小さな町、町、小さな村、村、小さな浦、浦。といっても、小学生の足で歩きまわれる範囲であるから、せいぜい片道一里、往復二里くらいの狭い範囲である。その狭い範囲の狭い見聞の記憶である。

40年、50年昔の田舎では、祭りや祝儀、不祝儀などの魚料理は男たち——男衆の仕事であった。カツオやブリなど一匹丸のままの魚をさばく——三枚におろすことも、さし身をつくることも、男、一家の主の仕事であった。祖父や父親や兄などの包丁さばきを男の子が見物した。煮たアラをじょうずにしゃぶるのは、男の芸であった。またサバやイトヨリやカマス<sup>カマス</sup>の姿ずしを作るのも、男の仕事であった。なぜ、魚料理が女子衆のものでなく男衆の仕事であったか、その由来の説明は覚えていない。あのころ、あのあたりでは、大工、左官から床屋まで、男衆や一家の主の仕事はいろいろとあった。調理師の仕事も、まだ家々の男衆の手をはなれる前だったのであろう。

小さな町、町、小さな村、村には、小さな浜や浦から女子衆が天びん棒でかついで魚を行商にきた。振り売りである。浜や浦では男衆は魚に出るのが仕事であるから、行商は女子衆の仕事であった。町では現金、村では米で魚を買った。魚といっても塩干魚が主で、生魚の時は「無塩<sup>フレン</sup>の魚」と呼んだ。日盛りを氷なしで一里、二里、三里と歩いて運ぶ魚が腐らないためには、季節と距離の条件がある。「無塩の魚」はアジやカマスなど小魚であった。

そういえば、祭りの時の大きな魚は買い出しに出かけたのであろうか、定かでない。小さな町に料亭兼業の魚屋があり、氷の冷蔵庫があった。注文すれば、祭りでなくふだんでもさし身が食べられた。料亭兼業でない魚屋もあった。魚屋では皿を持ったお使いの子供に、さし身や切り身を売ってくれた。骨やアラやワタの始末は魚屋の仕事であった。そして切り身や小魚の煮魚、焼き魚、魚のお惣菜は「オフクロの味」のなかに入っていた。

小さな町にも映画がかかった。大久保彦左衛門と一心太助のでてくる映画——もちろん白黒モノクロームの映画も何回かみた。寛永の史実かどうか、一心太助は盤台をかついで魚の振り売りをする。おかみさんたちの注文があると盤台をおろし、その場で魚を料理してお客に渡す。おかみさんたちは、皿にさし身や切り身を受け取る。そういうシーンがあった。



小学校を過ごした所から、つぎつぎに大きな町へ、もっと大きな町へ、もっともっと大きな町へ移る間に、一心太助そのままの盤台振り売りの魚屋にも出会った。自転車の荷台やオート三輪や軽四輪に盤台を乗せている魚屋にも出会った。店を構えた魚屋も移動式の魚屋も、原則は同じである。さし身や切り身を客——主婦に渡す。骨やアラやワタは魚屋のほうで始末する。



# たちの教育



この40年か50年、魚と魚屋と主婦との関係は変わらなかったようにみえる。魚屋——これは典型的に男の仕事である——は丸のままの大きな魚を仕入れ、おろし、切り分け、さし身や切り身に加工してから主婦に渡す。魚の料理、つまり解体と後始末は魚屋の仕事である。こういうきまり、制度が魚と魚料理にあるせいか、昔は女の子の家庭科の授業でも、魚のおろし方とか何通りもある包丁の使い方など教えなかった。昔の高等女学校の料理の授業は、西洋料理の作り方ばかり教えていた。最新舶来の洋学伝授であった。

昭和57年ともなると、日本経済の高度成長の結果で、何千万人という人間が太平洋ベルト地帯に集まり、その何分の一かはコンクリート長屋で暮らすようになった。台所の生ゴミは

畑の肥料になるの、庭の隅に埋めて庭木のこやしになるの、そんな暮らしてはならない。生ゴミの出ない食物がありがたいとなれば、魚も肉と同じに切り身で台所にやってくるほかない。魚屋はさし身と切り身を、水産会社は半加工品や全加工の冷凍食品を送りこむ。そして、

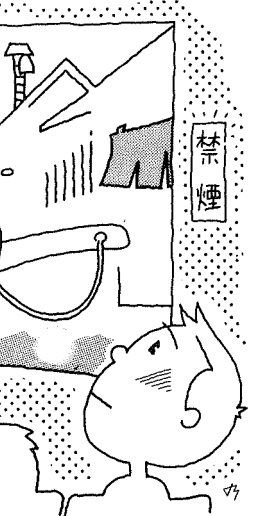
煙モウモウのサンマはダイニング・キッチンになじまない。魚は肩身が狭くなり、かん詰めとなり、ツナ・サンドイッチに場所を見出す。

この40年か50年、魚と魚屋と主婦の関係は変わらなかった。しかし、魚と男衆の関係は決定的に変わった。魚料理から男衆は撤退してしまった。町、町、村、村、祭りの時、祝儀、不祝儀の時、男が魚を料理していた。その子供たち、孫たちの男は分業と専門が支配する都会に移り、カツオや

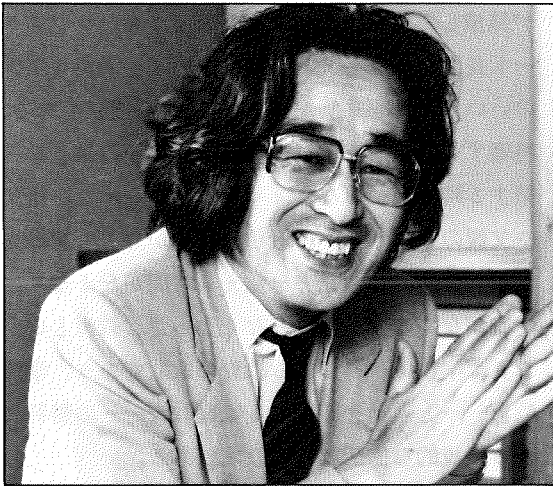
ブリを料理しなくなった。——そして、今、男たちが発憤して魚を料理しようと思っても、コンクリート長屋で魚は手に入らない。万一、浜から生きのいいカツオやブリが届いても、お手上げである。料理する技がない。学校教育が男の子の毎日を占領する時間が長くなり、年数が長くなった。祖父や父親のそばで水くみを手伝いながら、「見様見真似」で魚のおろし方を覚える時間がなくなり、余裕がなくなり、意味もなくなった。教育というより、学校の勝利による教育の敗北であり、学校教育——と進学を支援する家庭教育——の勝利による伝説的な生活教育の敗北である。

魚と魚料理から町、町、村、村の男衆が全面的に撤退したのは、分業と専門が進出したからである。素人があれもこれも兼業する時代は終わった。素人が撤退したあとにプロが残った。プロの魚屋とプロの調理師——板前である。魚屋は一心太助以来の古式ゆかしく主婦を相手とする。専門教育と試験と免許証によって権威を誇る調理師は客——その主流は男である——に魚料理を提供する。男衆は魚料理から撤退したあと、今度は客としてもろもろの魚料理を賞味する。主婦のつくる魚のお惣菜には脱落している魚料理、祖父や父親のつくっていた魚料理のプロ版を賞味するわけである。

それにしても、味のこの変わりようはどういうことであろう。そこで「志」ある男性は、身銭を切って料理教室に通う。かつて父祖の時代に栄えた無形文化財——魚料理という男衆の技を復活させるためである。そして『莊子』養生主篇第三の包丁解牛の話が示すように、料理の技は「養生」の秘儀、人生の根本心理に通じる。こうして現代の志士の前途には宇宙の実相がひらける。



# 教育と魚



自然と親しむ楽しさをもっと子供達に教えてあげて欲しいですね——大河内昭爾氏

自然回帰への意識が高まりつつある現在、自然の中で知る教育には大きな意義がある。そこで今回は大自然の海の幸・魚と教育をテーマに私達が自然から教えられるもの、さらに魚食と学校・家庭教育のかかわりあいを両氏に対談願った。

## 〈鮮度と料理法の発達の関係〉

**司会** 今回のテーマは「教育と魚」ということなんですが、魚食に対するし好、意識のうつりかわり、学校や家庭のお母さん方の影響などをそれぞれのお立場から気軽にお話しいただけたらと思うのですが……。

**田中** 東京の魚はどうしてこんなにまずいのかしら。鮮度が悪いのか、料理法のせいなのか……。まずいですね、東京は。でもまずい中で育っちゃったものですから、これがあたりまえと思ってたんですけど、地方行くと違うんですよね。地方の魚はおいしいんですよ。

**大河内** この間、焼津へ取材に行ったらやっぱり

おいしかったですよ、カツオでも。

**司会** 鮮度がおちるから逆に料理法が発達するんじゃないでしょうか。たとえば浜だと新鮮なものが入るから料理も単純ですよ。塩焼きとか、さし身で食べるとか。

**大河内** 京都の料理があれだけ発達したのは、鮮度がやっぱり悪いからでしょうね。……しかし、今回の教育と魚というテーマですけど、学校給食であまり魚を出さないということも問題なんではないでしょうか？ それはやっぱり料理が面倒だからでしょうね。肉なんかの方が処理が早いし……。

**司会** それはありますね。学校給食も洋風化になって、やっぱり魚離れみたいなのがありますし。

**大河内** 洋風にすると子供は食べますね。それと今の学校の調理場なんかも、魚を料理するにはむかないようになってるんでしょう、おそらく。そのへんから変えなきゃ、魚がとり入れられないんじゃないですか。肉より魚の方が健康によさそうですし、カルシウム分が不足すると人間イライラするっていますしね。

**田中** 魚っていうのは飽きたっていう感じがしないんですよ。肉はもうこれでたくさんって気がするけど。

**大河内** カロリーのせいもあるんでしょうね。確かに魚食べてもそう満腹感はないけど、肉を食べた後はなかなか腹はすきませんな。

## 〈自然の中で発見する味〉

**田中** 私はよく山に登るんですけど、その前日には必ずビフテキを食べるんです。肉の方がカロリーが高いから体がつんですよ。一番いいのは馬肉ですけど。今度、魚とビフテキを比べてみよ

田中澄江 (劇作家)



——自然の中での食と教育——

うかと思うんです。

司会 先生はどのくらい山に登られるんですか？

田中 このごろは1年に50回ぐらいですね。山に行くといろんな野草を食べてますよ、松の枝とか笹とかヨモギだとか。だから、何がおいしいかよく知ってるんですよ。カラ松がおいしいとか。

大河内 そのまま食べるんですか？

田中 だって空気がきれいですもの。歩きながらそのままつまんで食べるとおいしいですよ。戦争中はそれこそいろんな草を食べたな。カボチャの種をいって食べたり、イヌビエなんていうのもおいしいですし、アカザはおひたしにしてもいけるんですよ。

大河内 ほお。自然食そのものですね。しかし間違っ毒のものを食べたりしませんか？

田中 それはわかります。そういうのはまず覚え



人間というのは、野生にかえる必要があるんですよ——田中澄江氏

ますから。だからおいしい野草を食べなれてると、もう料理屋のはだめですね。

大河内 そうでしょうね。

田中 魚なんかもやはり、ヤマメとかイワナとかを山小屋で焼いてくれたものを食べるのはおいしいですよ、まったく魚の臭みがないですから。

大河内 それじゃ、あまり携帯食料品は必要ないですな。行った先で仕入れられるものが多いから。

田中 ええ。かん詰めなんて私は嫌いですからね。それから一緒に山を歩いて、ヘビがいると食料にしている人いますよ。シマヘビなんていうと目の色変えて捕まえますよ。おいしいらしいんです。

大河内 へえ、そうですか。それはもう自然のものに敏感になってるんですよ。

田中 それとサワガニもおいしいですよ。あれをフライにしてドンブリー一杯食べたことがあります。

大河内 それこそカルシウム源ですね。

田中 だからあまり気取ったものが嫌いなんです。料理をへんに技巧的にしてるものなんか、本





能的に反発しますね。こんな手間暇かけるなら、もっとその費用で量をたくさん出していただければいいと思っちゃう。日本のお料理はやっぱり技巧的すぎますね。私は食べ物を見る標準がね、これを食べると何時間体がもつかとか、仕事でも、これで何枚書けるかとか、何時間しゃべれるかとか考えちゃいますね。それなら焼き鳥20本食べた方がいいな、とかね。(笑い)

大河内 それは貴重なお話ですね。

田中 その方が安心感があるんですよ。ああこれだけ食べれば栄養になるなとか。ところが技巧的な料理見ると、これでどれだけカロリーがあるのかなあとってね。だから自分のうちでもそういうことを考えながら献立を作ります。

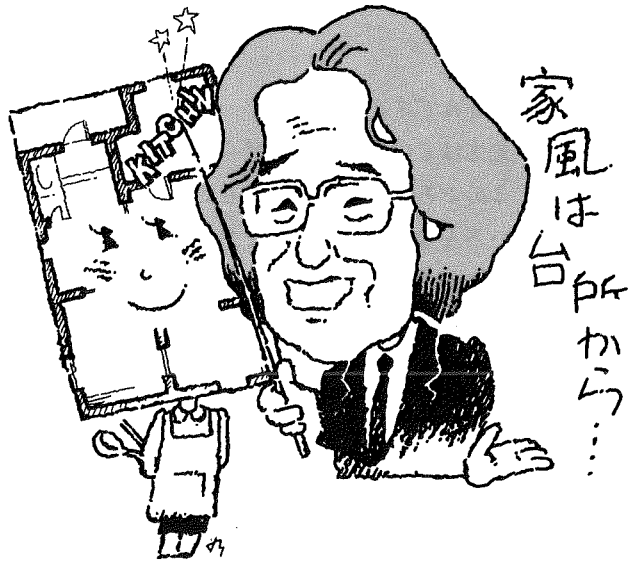
### 〈魚離れと家庭教育〉

大河内 この頃は子供のおべんとうでもそうですね。飾りばかりが豪勢で、実際のなものを食べさせないんじゃないでしょうか。昔、向田邦子さんと対談した時に、彼女がさつま揚げが好きで、親にさつま揚げの入ったおべんとうを作ってくれて言ったら、親が反対するんですね。そんなみづももないものを持っていくことないって。

司会 そういうこともあるんでしょうね。

大河内 しかし魚離れを考えると、魚を利用するのが面倒くさいから、既製品ばかり使ったりして、家庭が魚離れを促進しているようなものだと思いますね。

田中 それは魚だけじゃないですよ。主婦たちが働きに出るようになって、お料理に手間をかけなくなったし、料理の時間を惜しむようになってきましたね。



司会 そうですね。共働きの夫婦が増えると、とにかく簡単な食事の方にいっちゃって、魚っていうのは敬遠されちゃうんですね。

大河内 それでたまに豪勢にやろうってことになると、レストランに行ってビフテキ食べる、なんてことになっちゃって。やっぱり忙しさと心がけは違いますからね。人間、手間を省くこと覚えると、そっちの方に行っちゃうでしょう。

司会 だから一番大事なことが欠けてきてるんですね。だんだん家庭の味がなくなってるのもその一つだろうし……。

大河内 家風なんていうのは書斎からでてくるのではなくて、台所からでてくると思いますよ。

田中 もっとお料理に子供を参加させたらいいんですよ。

大河内 ああ、そうですね。楽しいでしょうね。

田中 子供を呼びよせて、すり鉢をすらせたりしてもいいし、魚の骨を取らせてもいいし。

大河内 そうですね。最初はいやがるけど、やりだすと楽しいでしょ、子供は結構楽しんでますよ。



司会 参加性というのは食に対してなくなってきているんでしょうね。

大河内 だって母親が料理を作らないんだから、参加させようがないわけですか。やっぱり母親が料理作るのを見て育てば、自然と料理に対するもったいなさみみたいなものが出てくるんだろうけど、買ってきたものをポンと出されたんじゃ、ありがたみも、もったいなさもないでしょう。

司会 それも大事な家庭教育の一つでしょうね。

大河内 魚嫌いの子供でも母親の料理の工夫があれば、魚好きになる可能性はあるんですよ。岡本かの子さんの本に「鮪」という小説がありましたね、これは彼女自身が偏食で、魚をまったく食べなかったんですけど、おかあさんが工夫してすしをにぎってやったらだんだん魚好きになったという話なんですけど……。

#### 〈魚離れと社会事情〉

田中 それと母親が魚料理を嫌う理由に、住宅事情もあるんじゃないですか。今、アパートなんかでサンマ焼いたりすると、近所から苦情がくるんですね。

大河内 それも大きいですね。だから魚料理っていうとバター焼きのムニエルとかになっちゃったり……。ああいうのは今の若い人は食べるんですな。

田中 新しい魚をそういうふう食べるっていうのはもったいない話ですね。私なんか九十九里浜に行ったりすると、イワシを自分で身をはいて、波で洗ってそれを生で食べるんですけど、魚はこれに限る、といつも思いますね。

大河内 新鮮な魚を生で食うっていうのは、本当

においしいですものね。それからまた、ご飯を食べなくなってきたっていうのもあるんでしょうね。これも魚離れの理由だと思うんですよ。パンじゃさし身とか生の魚は合わないでしょう。

田中 私、NHKの「明るい農村」という番組が好きで見てますけど、日本は海洋国なのにどうして漁村をださないのかなと思いますね。

大河内 「明るい漁村」なんていうのも作ればいいですね。

田中 ええ。くん製にするイカが、ザーッと干してあるのを見ると、ふだん、私たちは既製品しか見てないから、あれだけきれいになるのはどれだけの処理や時間が必要なのかとか、そのアラはどこへすてられるのかとか知りたいですね。

大河内 ああいう場面を映してやると、魚に対する新鮮さがわくんでしょうな。

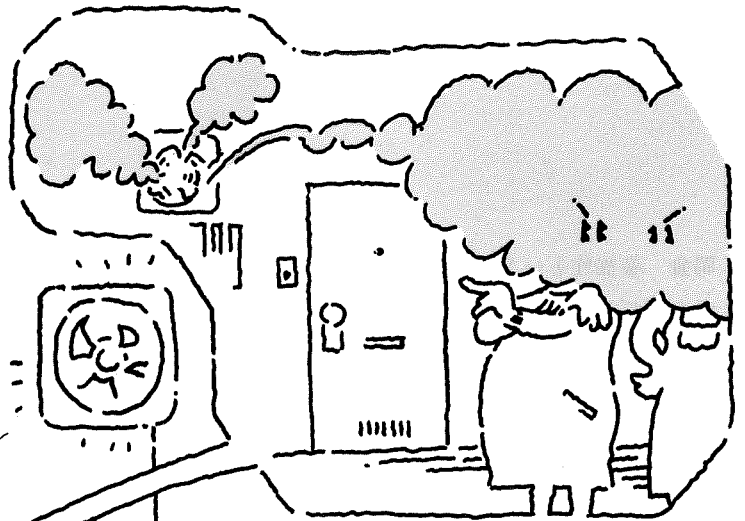
田中 それから私は、地方都市に公演に行くと、必ず市場へ行って魚を買ってくるんですよ。地方の市場へ行くと、東京では買えない魚とか、知らない魚がたくさんあるんです。だから1週間分ぐらい買ってきちゃうんです。さし身で食べたり、カス漬けにしたり……。

司会 ところが最近のお母さんっていうのは、知らない魚を買うと料理法を知らないでしょう。だからいつも買ったものをマーケットで買ってきたりするんですね。

#### 〈新鮮なものを自然に食べる〉

大河内 それから少し養殖の度がすぎるから魚嫌いが出てくるんじゃないですか。たとえば瀬戸内海なんかでもそうなんですけど、栽培と言ってますよ、養殖を。ハマチの畑なんて言ってるんです。

料亭にある水槽もそうなんですけど、非常に演劇的になってきて、それを見てここは魚が新鮮なんだなと思って食べると、それがそうでもないということがあるんですね。そういうことも魚嫌いを増幅させてるんじゃないですか。



なに安いのか」って、もちろん越前ガニだと思ってみんな必死になって買うわけです。しかし実際にはそれは水ガニで、味もうまくなないと、みんな越前ガニってものを拒否するようになるんですね。ああいうことをやるからダメなんです。

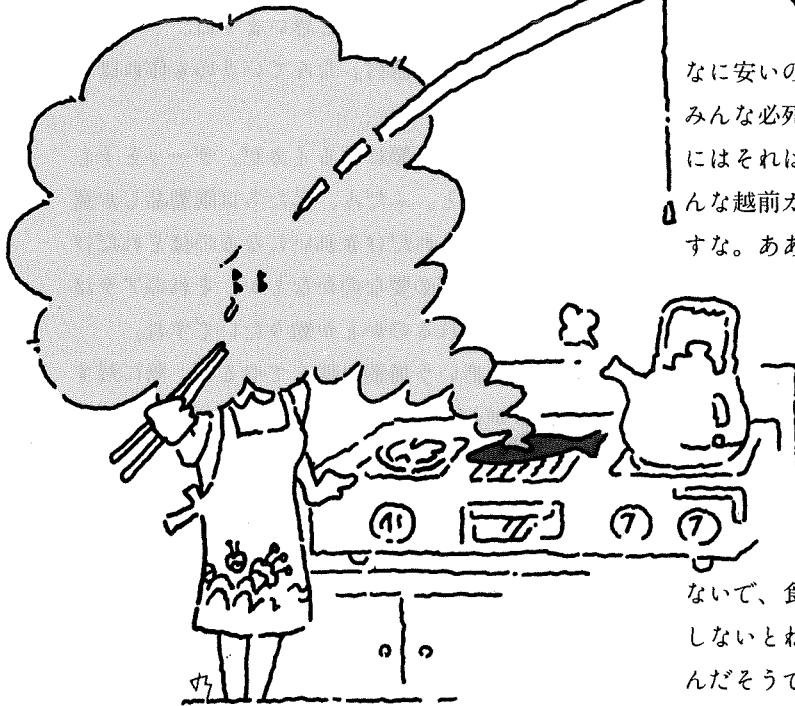
後のこと考えないで目先のもうけばかり考えてるから。

**田中** やっぱり都会の主婦なんかは知らないわけですからね。だからすべてに対して自分の手や足を使って何かしないと、退化するんでしょうね。主婦はバレーボールやコーラスばかりしないで、食糧の生産というのを自分でやるようにしないとね……………。

市民農園なんかでも楽しいんだそうですよ。それはもう人間の本能のような気がしますね。もう少しそういうものを開拓して、魚でも自分で釣るまでしなくても、買い方とか、魚の泳いでいるところを見るとか、生の魚を自分でさいたりとか……………。そういうのを婦人会でもやらせたらね……………。

**司会** 核家族になっちゃって、そういう伝承されたものがなくなってきているのは確かですね。これも教育という問題になるのかもしれませんが。

**田中** だけど伝承のせいだけでなく、人間には自然帰帰本能みたいなのがあってね。「自分でやっ



**司会** やっぱりイワシでもアワビでも波にもまれた自然なものが一番ですね。

**大河内** そうですよ。取れたものを自然に食べるのが一番いいのに、たくさん作りすぎて、またそれを加工しすぎてだんだん元から嫌いにさせちゃうんですね。カニなんかそうですよ。あんまり電波探知機で獲りすぎたから、今カニが獲れないんでしょう？ この間、カニを駅前で2~3千円で売り出してるのを見たんですがね、「ああカニがこん





てみたいわ」、という気持ちが起こってくると思うんですよ、核家族でも。隣の奥さんと魚を一本買ってきて3人で1本食べてもいいんだから。「やってみましょうよ」という意欲がなくなってきたんですよ。だからもっと魚屋の組合が指導したらいいんですよ。そうすれば結構おもしろいですよ。  
**大河内** 魚屋自身も主婦を教育していくぐらいの気持ちでないと、今は離れていく一方ですよ。

〈自然の中での教育〉

**司会** そうですね。逆に学校教育の中でそういうのをやってもいいんじゃないですか。たとえば山に登って野草を食べ歩くなんてことは子供たち知らないでしょう、僕も知らなかったことですけど。だからそういった楽しみ方を、自然のものを食べるっていう楽しみを、もっと学校教育にも取り入れればいいんですがね。  
**大河内** そうですね。遠足なんかでも海へ行ったら地引き網をさせるとか、山へ行ったら山菜の採り方を教えるとか。  
**田中** 私はね、山に登ってアカザとかイヌビエなんかを食べながら歩くと、元気が出てくるんです。人間というのは、野性にかえる必要があるんですよ。裸になったり、裸足になったり、野性にかえるということは、健康をつくるということなんですよ。山へ行っていると心が開放されますよ。自然に対しておびえるものがなくなるからね。このくらいのことだったら大丈夫だなとか……。

**司会** 最近ではテニスとかそういうものばかりですものね。もっと野蛮になってもいいですね。  
**大河内** やっぱりカッコいいことばかり心がけると、自然とどんどん離れていってしまうし、自然にとけ込むのが怖くなってしまふんですよ。目先のことばかり気にする人間になってしまうし。だから大人たちが自然と親しんで、



その楽しさを子供たちにも教えてあげてほしいですね。

**司会** まず大人たちが積極的に自然に取り組んでいかなければ、子供たちへの教育にも意義が見いだせないということですね。魚食でも自分の目と舌で確かめる努力があってこそ、自然の幸のありがたみを感じるんでしょうし……。どうも先生方、長い時間ありがとうございました。

# ルポ

# いま私のお店では

近海マ  
“味は



魚の本物のうまさを味わえる人が少なくなったといわれ、また本物の味を売る店が少なくなったといわれる。今回は、吉祥寺と荻窪に店を構え近海マグロの本物の味、さし身を専門に扱っている「タニー食品」を訪ねてマグロの話をつかかった。

「本物の味を売りたい」と思って近海マグロを扱っている。最近、吉祥寺はヤングの街といわれ、ファッションブティックやデパートが並ぶ。そんな吉祥寺の元町通りにある「タニー食品」は、近海マグロのさし身専門店。社長の須賀さんは、魚とは全く縁のない石油化学会社のサラリーマンをやめ、8年前この「マグロ」の店を作った。当時は掘って建て小屋に毛がはえたくらいの店構えだったそうだが、今では「さし身ブティック」とでも呼べそうな清潔感あふれた店になっている。

須賀さんは「今のマグロは90%が冷凍物です。冷凍物はクセが消えますから、冷凍物ばかり食べていると本物の味のクセがわからなくなってくるんです。ボクんとは、本物の味を売りたいと思って近海物を扱っているわけだけど、お客さんで、うちのマグロを食べてクセがあってまずいっていう人がいるんだ。残念なことだよ」と話す。店では、味が落ちるという理由からマグロをカマボコ型で売っている。客に食べる直前に切るのが一番おいしいと説明しても、さし身包丁を持っていないのか、切るのがめんどうくさいのか「ま

# マグロのさし身を専門に扱う 90%保証の店”

## 「タニー食品」

ずくなってもいいから切ってくれ」という若い客も増えて、できるだけおいしい状態で食べてもらいたいという店のポリシーをなかなか理解してくれなくなっているともいう。

マグロは鮮度だけでなく体質が問題。

近海マグロの仕入れはむずかしいといわれるが、「タニー食品」の場合、須賀さんの兄弟がマグロの仲買いをやっているので、電話一本で仕入れができるという利点がある。

マグロの仕入れはなぜむずかしいのか——鮮度だけの問題ではなく、育ってきた環境、食べてきたものによって肉の色が黒かったり赤かったりと体質が大きく左右すること。また、近海マグロは、獲れる量が少なく、売れない時には他の魚に比べて歩留りが悪い、ということがあげられる。

たとえば、1本2～3万円の時もあれば、水揚げが少なく高値の時には1本100万円以上の値段になることもあり、近海マグロは歩留りを考えると決して扱いやすい商品とはいえない。店の「味は90%保証」というスローガンも、こうしたマグロの体質や仕入れのむずかしさを差し引いての90%ということになる。

現在、「タニー食品」は吉祥寺店のほかに荻窪に直営店をもつ。“少人数でできるだけ多くの売り上げを”が店のモットーで、社員数は2店舗で5人。社員の中に魚屋の経験者はいないが、それぞれがアイデアを出し合い、たとえば肉屋を思わせる陳列方法など、新しい魚屋のイメージを作っていることも特徴だ。

マグロの本物の味を売り、また店のふんい気づくりを力を注ぐ「タニー食品」の考え方は、消費者への、そして新しい魚屋のあり方への提言ということができるだろう。



ウィンドー内のカマボコ型で売られているさし身は、本物の味・近海マグロ。



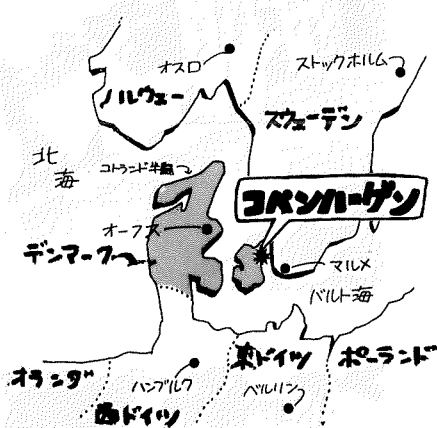
おかあさんの目はさし身へ、子どもたちの目は店先に置かれた“動くヤドカリ”へ……。



# テーブル拝見②

デンマーク ソルビーキールニールセン

## 日本にきて増えた魚のメインディッシュメニュー。



「日本にきてからのの方が魚料理の回数が増えました。さし身もこちらにきて初めて食べたの

ですが、主人と息子は大好きです。私は少々苦手」

デンマーク大使館の商務参事官をしているご主人と長女15歳、長男9歳の4人家族で来日したキール・ニールセンさん。20年間住みなれたコペンハーゲンから昨年9月に日本へ。現在家事のかたわら日本人のデンマーク大使館員にデンマーク語を教える日々です。

「デンマークでは肉、レバー、野菜などと共に、1週間に1度は魚を使ってバランスのとれた食事をすべきだといわれているのですが、我が家ではあまり……。でも10日に1度は魚料理です」

一匹の魚全部を食べる。保存法も丸ごと冷凍。

デンマークで主に食べる魚は、海の牛肉といわれているタラ、それにヒラメ、ニシンなど。ニシ



ンのくん製は高価で祝いごとなど特別な時にしか出さないという。

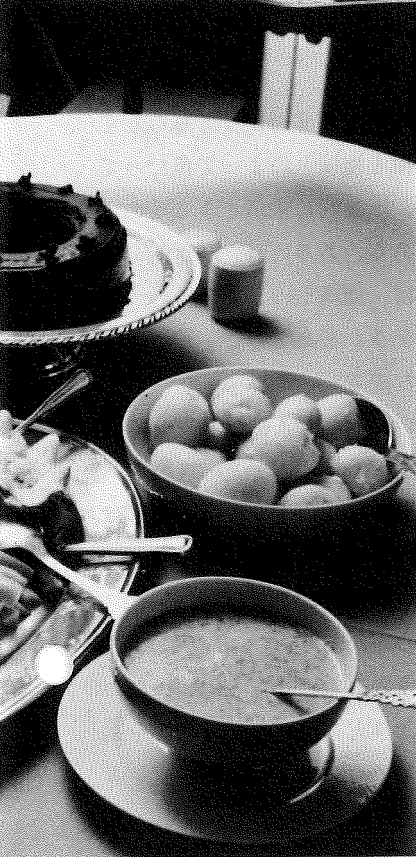
「デンマークでは、主人が釣りで獲ってきた魚や、お店で一匹丸ごと買って来た魚は、全部経済的に使ってしまう。たとえばタラだとしますと、頭はスープに、身は卵と小麦粉をまぜてフィッシュ・ケーキにして焼きます。それでも食べきれず残った部分は次の日、シチューにしてしまいます」

店では切り身で売っていないので、おろす手間が省かれた分だけ、日本より魚が安いのだろう、とキール・ニールセンさん。「保存法にしても、日本のように切り身を冷凍することはありません。切ってからでは鮮度が落ちますから。冷凍するときは海で釣ってきたものをそのまま丸ごとします」

調理法の面でもバターを使う場合はマーガリンにするなど合理的な工夫をする、とか。

親切な魚屋、豊富な種類。でも値段の高さが問題。

「日本の魚の種類が多いのには驚きました。マグロはデンマークでも獲れますが、日本の方がおいしい。サケ、ニシンにしてもいつも手に入るし新鮮ですね。スーパーで切り身を買ったり、近く



## タラのマスタードソースかけ

### 材料(6人分)

タラ……………1kg(1匹)  
 バター……………100g  
 塩……………小さじ1  
 酢……………大さじ1  
 ローレル……………2~3枚

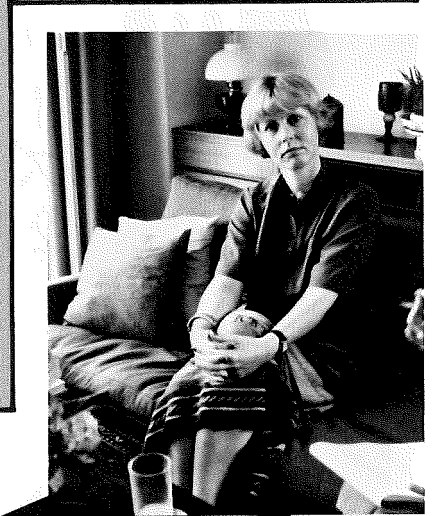
ソース  
 (魚をゆでたもの)  
 バター……………40g  
 小麦粉……………大さじ4½  
 スープ……………カップ1½  
 牛乳……………カップ1½  
 マスタード……………大さじ2  
 (あらびき)  
 塩、砂糖……………少々

### 作り方

- ①タラ一匹を3cmの厚さに切る。
- ②沸騰した湯に塩、酢、ローレルを入れ、タラの切り身を入れる。
- ③タラを入れて再び沸騰したら火を止め、5分くらいおいておく。
- ④魚をナフキンの上にとり出し、水切りする。

### ソースの作り方

- ①鍋をあたためバターを溶かし、小麦粉を混ぜながら入れる。
- ②①にタラをゆでたスープ、牛乳を入れ、塩と砂糖で味をととのえる。
- ③マスタードを加える。



の魚屋さんで調理法を教わったりしています。とても親切でよくしてくれます。ただ、値段はデンマークより高いですね。正確にはわからないけれど、3割くらい高いのでは? 切り身を買っても高いし、一匹買うのはもっとたいへん。魚も肉もデンマークの方が安いように思う」

また、デンマークの子供たちにも「魚離れ」現象があるという。

「我が家でも工夫して魚料理を食べさせていたのですが、なぜか肉料理が多くなって。日本にきてよかったことのひとつは、育ち盛りの子供たちが魚を好きになったことです」

日本にきて1年足らずの間に、食事の変化もゆっくりとだが現れてきて、おコメも食べるようになったし、デンマークとはちがう材料をこなすようになったとのこと。

「エビの天ぷらを食べて、すっかり魅了されました。天ぷらは日本料理と西洋料理の中間の感じがするので、まず、天ぷらを上手に揚げることからやってみたいと思っています」

現在、日本の料理の本を買ってきて猛勉強をしているさい中とか。



何代も使っているというワイングラス。



デンマークではテーブルセッティングがとても大切。

# 未来の魚たち

シリーズ②

10・年・後・の・魚・食・事・情

原 剛

(毎日新聞編集局社会部 副部長)

産業社会の価値観にドップリつかって暮らしていると、ついつい技術と機械とによって魚だつてゆくゆくは合成され、工業的に量産できるかのように思いこみがちである。あるいは、高性能の漁船と漁具を開発すれば、地球上のどこかにいつだって未知の魚の宝庫をさぐりあてることができるはずだ、などと考えたがる。

しかし、どうあがいてみても人間はしょせん自然界の生産者にはなりえない。水と光と炭酸ガスから有機物をつくり出す植物のような生産者ではなく、それを食べて育つ魚たちをさらに捕食して生命を保っている弱い消費者にすぎない。

自然環境と生物とのかかわりあい(生態系)、生態系に占める人間の位置を魚とヒトとの関係についても謙虚に見直し、与えられた自然の条件をふまえて人間の食糧としての「未来の魚たち」を考える時が来たように思える。

漁民社会のルールにより自主的に管理されている、沿岸の魚たち。

どこの土地であれ、港町に伝わる朝市に私はいつも新鮮な感動を感じる。鮮度はいうに及ばず、魚の種類の多彩さ、それに夏の暑さ、吹雪の厳冬にピッタリそぐう季節感がそこには躍っていて、食欲を心底そそられるのである。しかし、現に朝市が成立しているのは人口20万人台の中都市までである。大都市の巨大な胃袋を相手にそんなことを夢見るのは非現実的だとそしられそうだが、私がここで問題にしたいのは魚の生産のありようと、生態系を考えに入れた魚の食べ方、いわば食生活の技術である。

他国の海、あるいは光を通さぬ深海へ「未来の魚たち」を求める前に、まず世界有数の豊かな漁場である日本列島の海を改めて眺めてみたい。

カサゴ、アイナメ、タイ類、ヒラメ、メバル、キス、ホウボウ、サザエ、エビ、アワビ、タコ、カニなどは住み家が決まっていて、さほど広範囲には移動しないので磯魚あるいは根つき魚と呼ばれる。朝市の主役は、しばしばこれらの魚たちである。なぜかといえば、第一にすばらしくおいし



く、魚らしいふんい気にあふれているからである。たとえこの肉食の時代にあっても、消費者の味覚や視覚にアピールし、人気はいささかも衰えていない。

第二に、これらの魚の多くは複雑に入りくんだ岩礁の地形か、ごく限られた狭い範囲の漁場に生息しているため、一本釣りか小規模な定置網、すもぐり漁法など、いわば手工業的な方法で獲られることが多い。

つまり、大量生産され得ず、集荷、流通の仕組みも昔ながらに地元市場の域を出るメリットがほとんどない。それに漁場が、漁民社会のルールにより自主的に管理されて

いるので乱

獲られて資源

が枯れ切ってしまうこと

はまずない。ただし、消

費者の目にはもう少し値段が安くなってくれたら、と映る。そこで、これらの磯魚を大量に人工ふ化し、稚魚・種苗を日本列島の沿岸海岸線へ大放流する。日進月歩の栽培漁業技術をもってすれば、それは十分に可能である。いわゆる海底・海中牧場である。

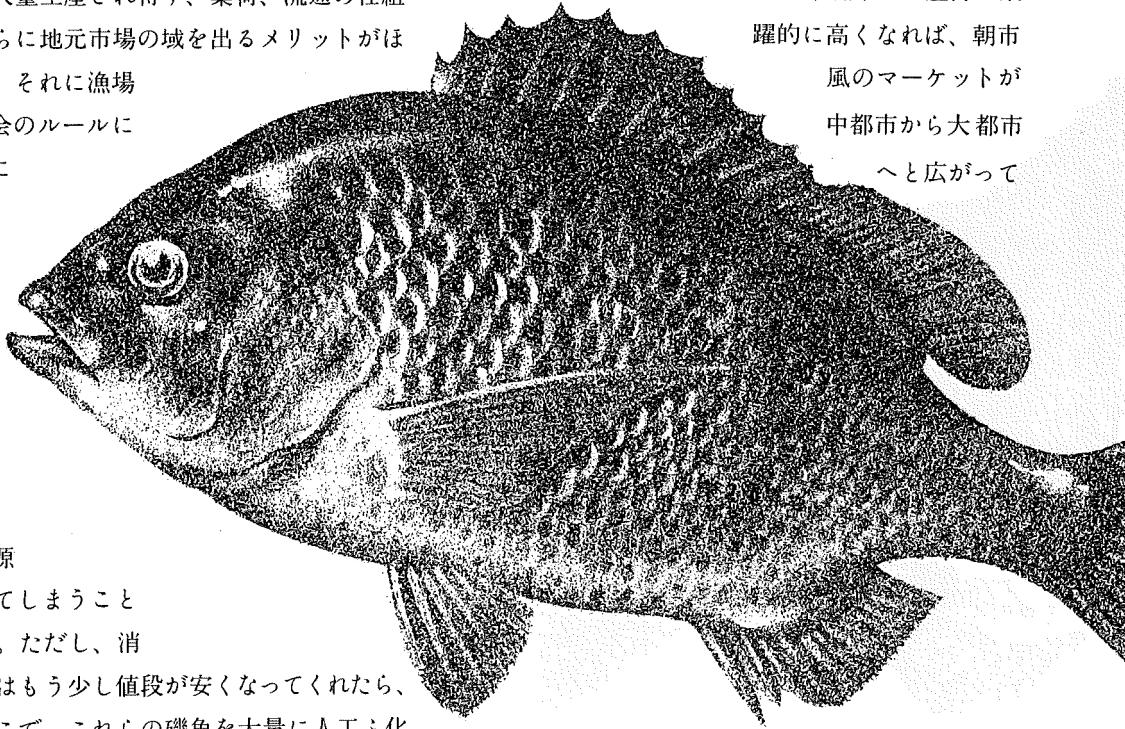
たとえば、放流されたサケの稚魚の回帰率は北海道沿岸で2.3%台に達し、栽培漁業によるクルマエビの再捕率も5%から15%にのぼる。マダイの稚魚放流は2年後に2,500万匹台に達する見通しであるが、これは本場瀬戸内海の天然産マダイ（年間水揚げ約3,000t）の全量を再生産するに足る数量、とみられる。

種苗を生産する栽培漁業センターは、すでに国営が12カ所、県営が37カ所にお目見えしている。

海岸線の延長が26,539kmにも達する日本列島沿岸、たとえば九州ブロックとか、伊勢湾海域というように県境や漁業権の垣根を越え、稚魚・種苗が広範な海域へ一斉に放流される日は間近い。

近海のを舞台に、その海の自然が生産する魚を、漁場の一番近くに住む人が生鮮魚として食べる。この最も自然な食習慣が、日本人の嗜好と産業の省エネ化の傾向に見合い、今後10年間を過渡期としてクローズアップされてこよう。

沿岸漁業の生産力が飛躍的に高くなれば、朝市風のマーケットが中都市から大都市へと広がって



いくにちがいない。

伝統的な日本の磯海が需給のバランスを大幅に回復できる日を、今から10年後とみて期待したい。

**漁場が遠く、運搬、加工のコストが高い深海魚。**

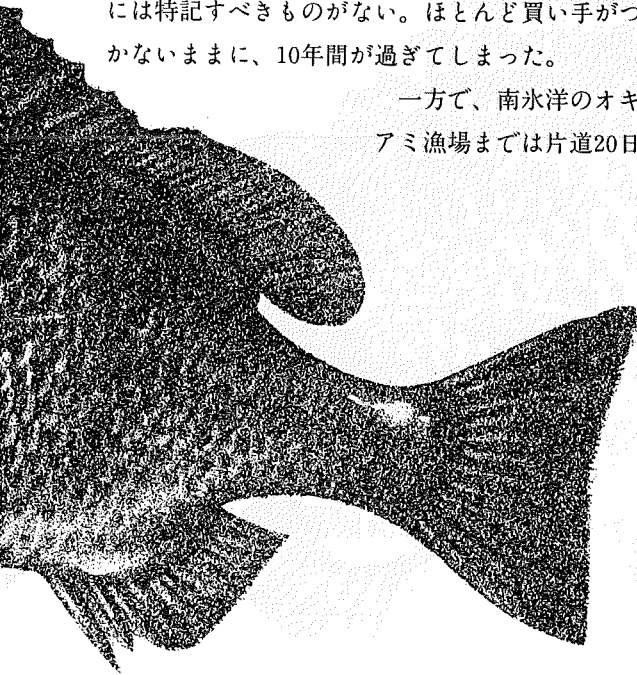
もともと磯魚、根つき魚が増産されたとしても日本全体の水産タンパク需要を満たすことはできない。そこで水産庁はこの10年間、ストック（資源量）が比較的大きいとみられる『未利用資源』の開発に多大な予算と時間とをつぎこんできた。

だが、その成果は期待された水準からはほど遠く、これから10年間の見通しも決して明るいとはいえない。

オキアミを例にとってその背景を検証してみよう。オキアミが「無尽蔵のタンパク資源」ともてはやされ、水産庁の予算で大手水産会社がオキアミの試験操業にのり出したのは10年前のことである。獲れるには獲れるのだが「加工技術」と「市場性」それに「コスト」でつまづいてしまった。

ただ干しただけでは殻がガサつき、ちっともうまくない。そこで機械にかけて脱水、乾燥するのだが、可食部の歩留りはせいぜい25%。コストを計算すると、100gが500円も600円にもついてしまう。味がよければまだしも、オキアミの味覚には特記すべきものがない。ほとんど買い手がつかないままに、10年が過ぎてしまった。

一方で、南氷洋のオキアミ漁場までは片道20日



間もかかる。そこへ捕鯨船団なみにキャッチャーボート、加工母船、運搬船からなる船団を組んで出かけねばならない。「高い重油をまき散らして南極の水を獲っている」などと悪口をたたかれたりもする。オキアミの小売値は100g170円前後であるが、200円にならないと採算がとれない。今、その用途は残念ながら大部分が釣りの、それもまき餌である。

オキアミと同様の事情を「未来の魚たちのホープ」とPRされている深海魚（開発魚とも呼ばれている）もかかえている。

海洋水産資源開発センターの「深海丸」がデビューしたのが、やはり10年前のことだった。世界

中の大陸棚斜面と深海を調査し、まだ利用されていなかった100種類近い魚を日本のマーケットにのせた。おなじみのメルルーサはアフリカの西海岸、ミナミダラやホキ、メスケは南米チリやニュージーランド沖、コオリウオやミナミアイナメはインド洋の水深200~1,000mの深海で獲れる。

いずれも漁場が遠く、操業、加工、運搬のコストが高い。味覚も淡泊すぎたり脂が強すぎるなどして、超保守的な人間の舌にはいささかなじみにくい魚が少なくない。従ってコストの割に価格は安くすえ置かざるをえない。それに最も注意を要することは、深海の生態系は弱くてこわれやすく、魚の再生産力も大陸棚や沿岸部にくらべ格段に乏しい事実である。

#### 10年後の食卓にのぼる魚は……。

オキアミにせよ深海魚にせよ「大型のトロール船による大量漁獲に耐える水産資源」という観点から、漁場の開発が始まった。しかし、他の多彩な魚や肉と競合を余儀なくされる以上、10年後といえども私たちの食卓に日常のぼることは容易ではあるまい。開発魚を手がけてきた大手の水産会社は、1992年には日本人の好みと所得に見合った「よく売れる魚」、同時にサケ、スケトウダラ、エビ、イカなどの規格・品質もそろえやすく安定供給が見込まれる魚を大量に買いつけ、供給する役に徹底していることが予想される。

従って、私たちにとって10年後の「未来の魚たち」の顔ぶれは、サンマ、アジ、サバ、イワシの近海魚と、放流、栽培された根つき魚、資源量が大きいうえ消費者に人気がある外国産の5~6種類の魚にしばられているのではないだろうか。

ともあれ、日本人にとって最も重要なタンパク質源である魚の生産と消費を市場原理にゆだねておいても問題はないのか、あるいはソビエトのような食管ならぬ魚管制度を設けて、今のうちに食糧政策の面から魚の生産と消費を誘導する方がよいのか……。し好品ではなく食糧資源としての「未来の魚たち」を思いやる時に、私は大きな疑問にとらわれる。

## 血清コレステロール濃度を 下げる魚の脂質。

松浦 宏之

(女子栄養大学教授)



前稿では、「魚の大食や魚と白米にかたよった食生活は心臓病、肝臓病の多い短命地域である。魚を食べても食べすぎることなく、小魚は内臓ごと食べ、野菜や海藻を十分とっている地域は長寿者が多く、70歳以上の老人でも労働できる肉体をもっている」ことを、近藤正二博士の調査報告から数例をあげて紹介した。

なぜこのような相違がみられるのか。

その主原因は魚の脂質にあると思う。

魚の脂質の化学構造は、食肉類や植物性食品に含まれている脂質と基本的には同じである。だから体内に吸収され燃焼すると、1g 当りほぼ9カロリーの熱を発生する。しかし

異なる点が一つある。

食用動植物油脂に含まれる不飽和脂肪酸はオレイン酸、リノール酸、リノレン酸で、他の不飽和脂肪酸は少ない。魚の脂質はリノール酸を少量含むが、リノレン酸を含まないか、含んでいてもごく微量だ。そのかわり、アラキドン酸、エイコサペンタエン酸、クルパノドン酸、ドコサヘキサエン酸など高度不飽和脂肪酸を特徴的に含んでいる。

周知のように、リノール酸、リノレン酸は血清コレステロール濃度を引き下げる働きがある。1958年以降、米油、小麦胚芽油、大麦油、とうもろこし油、サフラワ油、サンフラワ油、落花生油などは人体実験で明らかに血清コレステロール濃度を引き下げることが証明されており、このこともよく知られている。一方、魚の脂質は20数年前、表で示したように、血清コレステロール濃度を強力に引き下げられるようになったのは数年前からにすぎない。

コレステロール含量の高いシロネズミの血中コレステロール値を<sup>\*1</sup>降下させる二、三の脂肪酸及び脂質の能力の比較

| 飼料に加えた脂質      | 血清コレステロール<br>mg/100ml <sup>2</sup> |
|---------------|------------------------------------|
| 牛 脂           | 344±19 <sup>*2</sup>               |
| パルミチン酸エチルエステル | 370±72                             |
| オレイン酸エチルエステル  | 346±44                             |
| リノール酸エチルエステル  | 238±33                             |
| リノレン酸エチルエステル  | 175±21                             |
| メンハーデン油       | 169±14                             |
| マグロ油          | 140±35                             |

<sup>\*1</sup> 土屋靖彦：水産化学、恒星社原生閣、昭37、

<sup>\*2</sup> 平均値±標準偏差



**Q** ご質問：ツナのかん詰めは子供が好きてよく利用するんですが、魚の素材缶の種類がもっとあると助かります。現在はツナのほかにどんな種類があって、これから先はもっと種類が増えるのでしょうか？素材缶の利点も教えてください。

(東京都・島崎敦子さん・主婦)

**A** お答え：ご指摘のようにツナのかん詰めは最近若い人達にたいへん人気があります。かん詰めの中身自体は、従来からあるものと基本的に変わっているわけではありませんが、大きく違っている点は料理素材としての適性を調理の面、製造の面などから試作検討した結果生まれたものであるということです。

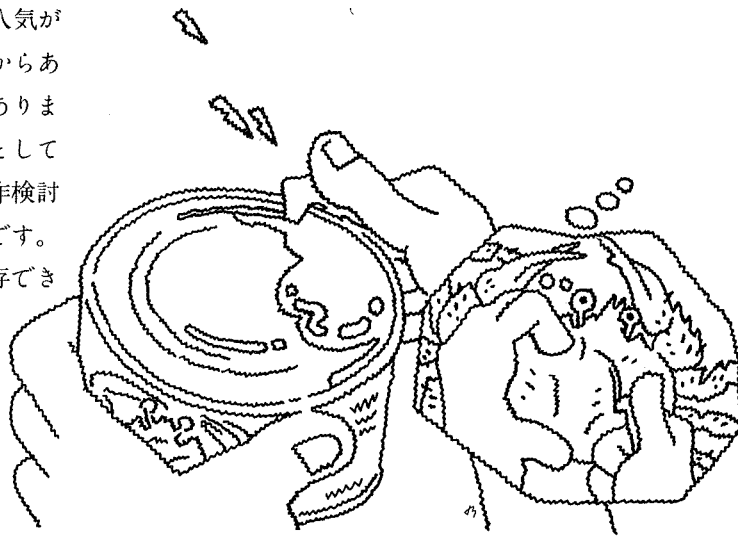
魚の素材缶の最大の利点は、常温で保存できる、捨てる部分がない、比較的安定した価格で買える、といったかん詰め本来の特長に加えて、好みの味が自由にできる、下ごしらえの必要がないという点です。たとえばサバの油漬では60種類以上の料理ができるとか、アサリにはカラ付1.6kgに相当するむき身が入っ

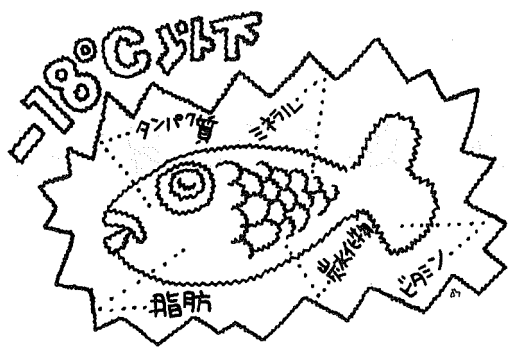
ているなど、その利用度にはきわめて高いものがあります。

素材性かん詰めとは油漬や水煮など味のついてないものをいいますが、現在、生産・販売されているものにはマグロ、カツオ、サバ、イワシ、赤貝、ホタテ貝、カキ、カニ、エビなどがあります。生産量は素材缶だけを見ると年間70～80万箱に達していますが、これは素材缶と銘うったかん詰めだけの数量であって、従来からある素材性のかん詰めを加えれば、素材として使われているかん詰めの数量はもっと多くなります。

消費者アンケートの調査によると、素材性かん詰めを使った人の8割以上が再度利用するという結果が出ています。つまり、かん詰めの良さを見出した人が増えるほど、素材缶の需要も伸びるわけです。たとえば若い人にはなかなか利用されにくいイワシなどの生魚も、かん詰めであれば利用しやすいし、カルシウム補給にもいいので大いに利用していただきたいと思います。

〈(財)日本食品加工研究会理事 浅見安彦〉





# Q

ご質問：魚を買って冷凍保存しておきたいと思うことがよくあるんですが、冷凍や解凍の方法がよくわかりません。じょうずな冷凍や解凍の方法、冷凍魚の栄養について教えてください。

(東京都・高田秀子さん・主婦)

# A

お答え：家庭でじょうずに魚を冷凍保存できるようになれば、手軽に使える素材として食卓のレパートリーをひろげることができます。そこで、ご質問の冷凍、解凍の問題についてご説明いたします。

鮮魚を冷凍する場合：一般に魚は肉に比べて水分が多く、肉質が柔らかいため耐凍性が劣ります。とくにタラやカレイなど白身の魚は、アジやサバ、マグロなどの赤味の魚より冷凍に弱く解凍法にもよりますが、肉質が劣ってきます。

品質を落とさないように冷凍するには、 $-18^{\circ}\text{C}$ まで急速冷凍する必要があります。しかし、家庭の冷凍庫は、冷凍食品工場の $-35\sim-45^{\circ}\text{C}$ 以下の超低温のフリーザーとは違い、急速冷凍能力が低いので、より急速に冷凍できるように内臓を抜き、小さいものはそのまま、大きいものは開きや切り身に、えびは小単位でポリエチレンフィルムで包み、冷却板に密着させたりあるいは冷氣の一番強く当たるところに入れて冷凍します。この場合、2～3週間で食べる必要があります。

市販冷凍魚の場合：市販冷凍魚は漁獲後直ちに冷凍、あるいは認定工場衛生的に製造したものを包装後 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下に貯蔵したもので、細菌の発育も抑えられ衛生的です。

購入は温度計が $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の店で、ロードライン以下に置かれたよく凍ったもの、包装の破

れがなく内部に霜のついていないもの、乾燥・油揚げしていないものを選びます。購入後は二重に新聞紙などで包んで温度変化を防ぎ、早く持ち帰って冷凍庫に入れます。

栄養価：新鮮な原料を適正な方法で加工し急速冷凍されたものは、流通・保管を通じ温度管理 ( $-18^{\circ}\text{C}$ 以下) がよければ、タンパク質、脂肪、炭水化物、ミネラル、ビタミンなど栄養成分はほとんど変化なく保存されています。しかし、脂肪の多い魚は冷凍保管中に徐々に脂肪が酸化して栄養価が下がるので、温度管理に注意すると共に早く食べることが必要です。

上手な解凍方法：完全に解凍すると「うま味」をにがしますので、もどしすぎないことが大切です。シンがまだ凍っている程度の半解凍で調理をはじめた方が安全です。すし種やさし身など生で食べる場合は、包装のまま冷凍庫の下段で低温 ( $5^{\circ}\text{C}$ ) でゆっくり解凍し、半解凍の状態ですぐ調理します。急ぐ時は包装したままポリ袋に入れて中の空気を抜き、水を入れた容器の中で少し水を出しながら解凍します。

調理別には、焼きものは半解凍、揚げものは表面を解凍し、すり身は解凍して袋からしぼり出します。またムキエビは未解凍で炒めものなどに加熱調理できます。

〈(財)日本冷凍食品検査協会常務理事 熊谷義光〉

## 〈ご質問歓迎〉

読者の皆さまからのご質問に答える場として、「おさかなQ&A」のページを設けました。暮らしの中で感じた魚に関するご質問をお寄せください。誌上採用分には粗品 (図書券 5,000円分) を贈呈します。

☆宛先は 〒107 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル (社)大日本水産会・おさかな普及協議会「魚」編集室です。

# 自営業は「さし身もの」が好き。

東京都中央卸売市場の消費者アンケートによれば、職業別500人による「魚介類の用途順位」は、会社員、公務員、自由業、その他で「焼きもの」が1位、自営業で「さし身もの」が1位を占め、どの職業でも「なべもの」「吸いもの」が低位を占めている。

全体的にみれば、ほぼ①焼きもの ②さし身もの ③天ぷら・フライ ④煮もの ⑤なべもの

| 会社員 | 用途別     | 公務員 |
|-----|---------|-----|
| 1   | 焼きもの    | 1   |
| 2   | さし身もの   | 2   |
| 3   | 天ぷら、フライ | 4   |
| 4   | 煮もの     | 3   |
| 5   | なべもの    | 5   |
| 6   | 吸いもの    | 6   |
| 7   | その他     | 7   |

⑥吸いもの ⑦その他、の順になっており、調理の手軽なもの、比較的あっさりとしたものが用途として好まれているようだ。

このなかでとくに目立った点は、自営業のみが、他の職業と違って「さし身もの」を第1位にあげているということである。

(東京都中央卸売市場  
生鮮食料品消費動向調査)

| 自営業 | 用途別     | 自由業 |
|-----|---------|-----|
| 2   | 焼きもの    | 1   |
| 1   | さし身もの   | 3   |
| 3   | 天ぷら、フライ | 2   |
| 4   | 煮もの     | 4   |
| 5   | なべもの    | 5   |
| 6   | 吸いもの    | 6   |
| 7   | その他     | 7   |

# 「しゅん」のPRが購買欲を高める。

生鮮食料品消費動向調査によれば鮮魚小売商の半数以上が、何らかの形で「魚のしゅん」を積極的にPRして販売しているという。また「魚のしゅんをどう考えているか」の質問に対して、次の結果を得た。

- ①主力販売品としてPRして喜ばれている (34.0%)
- ②料理方法もあわせてPR、関連商品を含めた販売増を図っている (34.0%)
- ③PRしているが、あまり「しゅん」の品が売れない (16.0%)
- ④客寄せ用としてPRしている (10.0%)
- ⑤PRは行っていない (6.0%)

これは、同調査での一般消費者の意見・感想で全体の55%を占めた「大衆魚を安価、かつ通年一定価格で味よく、鮮度よく「しゅん」のPRを強化してほしい」にも対応するもので、他の生鮮食料品に比べて多くの小売店が「しゅん」のPRに努めているとはいえ、消費者からみればより徹底したPRが望ましいということだろう。

ことに、②に位置している「料理方法もあわせてPR」する店、「しゅんの魚」を調理加工などのサービスまで含めて販売する店の増加が、消費

者の購売意欲を高めそうだ。

(東京都中央卸売市場  
生鮮食料品消費動向調査)

## お料理自慢のおかあさんに、 アメリカ西海岸の旅プレゼント!

(社)大日本水産会・おさかな普及協議会では「子供がよろこぶおさかな料理」を募集しています。作り方とポイントをお書きのうえ、ハガキあるいは封書でお申し込みください。

応募者の中から抽選で300名にオリジナルエプロンをプレゼント、また審査の結果、3名の方をアメリカ西海岸にご招待します。

どしどしご応募ください。

応募資格：おかあさん(年齢・国籍不問)

応募方法：子供がよろこぶ独創的なおさかな料理の作り方とポイント、住所・氏名・年齢・電話番号を書いて、ハガキまたは封書で郵送。

あて先：〒104 東京都中央区銀座2-16-7  
恒産第一ビル「おさかな室」

☎03(543)0591

しめ切り：昭和57年8月10日



# 鮮魚小売商・消費者とも品質の良否が購入の最大動機。

東京都中央卸売市場の調べによると、小売商からみた魚介類の、消費者の購入選択基準は、次の順位になっている。①品質の良否 ②値段 ③家族のし好 ④栄養価 ⑤食品の安全性 ⑥その他。

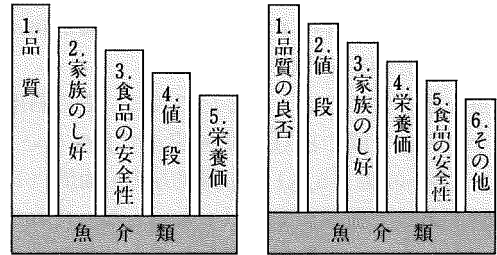
これは他の生鮮食料品、青果、肉類の場合も全く同一の結果を示している。

これに対して消費者側からみた魚介類の購入選択基準は、①品質の良否 ②家族のし好 ③食品の安全性 ④値段 ⑤栄養価 ⑥その他、であり、売る側と買う側に微妙な差があることがわかる。

同調査結果の説明によれば、この違いは、「立場のちがいや調査地域、人数などによるものと考えられる」としているが、小売商の②にあげた値段が消費者では④になっていること、また小売商

の⑤にあげた食品の安全性が消費者では③になっていることなど、「値段が安ければ良いか」、「安全性をもっと打ちだすべきではないか」、といった示唆も含んでいるといえよう。

(東京都中央卸売市場生鮮食料品消費動向調査)



消費者からみた購入の選択基準

小売商からみた購入の選択基準

# 昭和56年主要67漁港の水揚げ量 前年比2.9%増。

昭和56年の主要67漁港における水揚げ量は、566万9千tで前年に比べ2.9%増加した。これは、サバ類、スルメイカ、カツオ、サンマなどは減少したものの、マイワシ、スケトウダラ、ホッケ、タラなどが増加したため。水揚げ量の多い上位10漁港のうち、前年に比べ水揚げ量の増加した漁港は、釧路、銚子、八戸、石巻、稚内、小名浜、東京で、減少した漁港は、八戸、石巻、境、焼津、長崎であった。

また6大都市における卸売数量は213万4千tで、前年に比べ1.8%増加、品目別卸売価格は前年に比べ、サバ類、サンマ、スルメイカなどは水揚げ量の減少などで値上がりし、マグロ、マイワシ、タラ、スケトウダラ、ホッケなどは増加などによって値下がりした。

(農林水産省・昭和56年水産物流通調査結果)

単位 {水揚げ量:1000t  
比 率:%

| 漁港名 | 水揚げ量 | 対前年増減率 | 対前年水揚げ量増減              |                           |
|-----|------|--------|------------------------|---------------------------|
|     |      |        | 増加した主な品目               | 減少した主な品目                  |
| 釧路  | 778  | 16.0   | スケトウダラ(生、冷)、マイワシ(生)    | スルメイカ(生、冷)、サンマ(生)         |
| 銚子  | 679  | 76.4   | マイワシ(生)、サバ類(生)         | カタクチマイワシ(生)、サンマ(生)、カツオ(生) |
| 八戸  | 549  | △16.2  | マイワシ(生)、カレイ類(生、冷)      | サバ類(生)、スルメイカ(生、冷)         |
| 石巻  | 302  | △ 2.4  | マイワシ(生)、スケトウダラ(生)      | カツオ(生)、サバ類(生)、サンマ(生)      |
| 稚内  | 250  | 0.9    | イカナゴ(生)、ホッケ(生)、カレイ類(生) | スケトウダラ(生)                 |
| 境   | 235  | △ 4.5  | マイワシ(生)、マアジ(生)         | サバ類(生)、スルメイカ(生、冷)         |
| 焼津  | 214  | △11.2  | マグロ(冷)、メバチ(冷)、キワダ(冷)   | カツオ(生、冷)、サバ類(生)           |
| 小名浜 | 197  | 22.5   | マイワシ(生)                | サバ類(生)、サンマ(生)             |
| 長崎  | 178  | △ 1.1  | サバ類(生)                 | マイワシ(生)、ムロアジ(生)           |
| 東京  | 167  | 23.4   | ビンナガ(冷)、スルメイカ(冷)       | メバチ(冷)、キワダ(冷)             |

注：1)表中の(生)は生鮮品、(冷)は冷凍品。2)△はマイナスを示す。

# 魚ぎらいは少数派。95%強が食べると回答。

一般家庭での魚の利用度は減少している——というのが最近の見方だが、先頃行なわれた東京

都中央卸売市場の消費者アンケートによると、半の家庭で魚介類を食べており、毎日1回以上、

2～3日に1回以上食べると答えた人は80%の  
 ばり、減少の傾向はみられない。

消費者500人のうち、食べると答えた人95.6%  
 (478人)、食べないと答えた人3.0% (15人)、そ  
 の他1.4% (7人)であり、圧倒的に食べる人のほ  
 うが多い。

魚介類と肉類を食べる回数では、毎日1回以上  
 では肉類が50.6%と魚介類の33.2%に比べて多い  
 もの、2～3日に1回では逆に魚介類が46.8%  
 と肉類の37.8%を上回っている。

魚介類を食べないと答えた15人に、その利用の  
 少ない理由を聞くと、①子供が喜んで食べない(8  
 人) ②その他(5人) ③調理方法が面倒(1人)  
 ③骨があって食べにくい(1人)となっており、  
 食べないという少数意見のなかでも子供が食べな  
 いと答えた人がもっとも多かった。

(東京都中央卸売市場生鮮食料品消費動向調査)

全体数 100%(500人)

| 毎日1回以上   | 魚介類 | 33.2 | 肉類 | 50.6 |
|----------|-----|------|----|------|
| 2・3日に1回  | "   | 46.8 | "  | 37.8 |
| 4・5日に1回  | "   | 15.2 | "  | 8.4  |
| 6・7日に1回  | "   | 4.2  | "  | 2.8  |
| 食べない、無記入 | "   | 0.6  | "  | 0.4  |

## reader's column

「魚」12号の特集「テレビと魚」の中で「テレビ  
 と魚を考える」(対談)、「魚はどこへ行く」な  
 ど極めて重要な記事を、すっかり感激をもって  
 拝読しました。これからの「魚」に期待します。

東京都世田谷区  
 東京大学名誉教授 末広恭雄様

平素より御恵送いただき厚く御礼申し上げます。  
 たいへんユニークな冊子で、毎回楽しく読ませ  
 せていただいております。今後共、益々の御発  
 展を祈ります。

兵庫県姫路市  
 姫路市立水族館館長 内田 至様

毎号たのしみに読んでおります。バラエティに  
 とんだ内容が号を追うごとに充実してきてい  
 るのがよくわかります。ますますの御発展をお祈  
 りします。

北海道千歳市  
 主婦 一柳泰子様

# 大正エビの鮮度保持 富永直彩氏訪中。

全国魚介鮮度保持研究協会会長・富永直彩氏は、  
 中国政府の招きで去る4月30日から5月11日まで  
 訪中。青島、大連の2大漁業基地を訪れて、「魚介  
 類の鮮度保持」についての講演を行なって関係者  
 に多大な感銘を与えるとともに、世界でもはじめて  
 といわれる「大正エビの鮮度保持」の研究に貴重  
 な第一歩を印した。

わが国のエビ消費量(年間約15万t)のうち、  
 約1割弱(約1万t)は、中国からの輸入によっ  
 てまかなわれている。これは中国の魚介類の総輸  
 出量の90%にあたるもので、中国にとっては重要  
 な品目であり、その主体となる大正エビについて  
 の増産および品質向上への関心は、かねてからな  
 みみなならないものがあった。

以下、富永氏に今回の訪中での成果をお聞きし  
 た。

### 〔だれもやれなかったことに挑戦する〕

はじめに私のところを、中国糧油食品進出口総  
 公司副經理・駐日代表の陳法先氏が、訪ねてこら  
 れて「大正エビの鮮度保持について、何か良い方  
 法を教えてもらえないか」と言われたとき、「そ  
 れは……」と言って、私も二の足を踏んだので  
 す。大正エビが他の魚介類と比べて、とくにチロ  
 シン酵素の働きが強いので、腐敗が速いことは知  
 られていますが、それをとめる方法は、だれも見  
 つけていません。世界中でだれもやってない。丁  
 重にお断りしたのですが何度も何度も、熱心に訪  
 ねてこられる。最後には、中国の大正エビに関す  
 る総責任者というべき立場にある金光石氏(中国  
 糧油公司水産部エビ担当責任者)が来られました。

大正エビが他のエビと異なり、7.5～8.7PPM、  
 7.8～8.9PPMという高い「PH」を保って生存し  
 ているというのを聞きまして、興味が湧きました  
 が「生きてる状態の大正エビ(中国名・対蚱)を  
 見ることもできないのだし」と申しますと、「そ  
 れなら、ぜひ中国にいらして、生きてる大正エビ

# 研究の第1歩を印す



の試験もかねて良い方法を見つけてくださいませんか、というわけです。

## 〔満員の会場で講演と実技〕

北京では金光石氏をはじめ、多くの政府要人の方々の熱烈な歓迎を受けました。

5月3日、青島の旧公使館で①塩と細菌、②PHと細菌、③塩と酸化について講演。同4日、大正エビの試験を行なうはずでしたが、届けられた試料が16時間も経過しており、とりあえず頭部の紅塩醗酵試験（色素保持）のみを実施しました。

7日は大連に移動、大連海洋漁業公司以て講演と実技を行ないました。水産研究所長、大学教授など100名を超える聴講者が集まり、会場は熱気にあふれ、講師の私もいささか緊張しました。

ここでは、①塩と細菌 ②PHと細菌 ③塩と酸化 ④酵素の働き ⑤塩の種類の講演と、活ヒラメ、大正エビを使った香塩、化粧塩、アミノ酸の各働きについての実地試験を行ないました。

## 〔大正エビ鮮度保持研究の糸口をつかむ〕

みんな真剣だな、真剣に学びとりそれを自分た

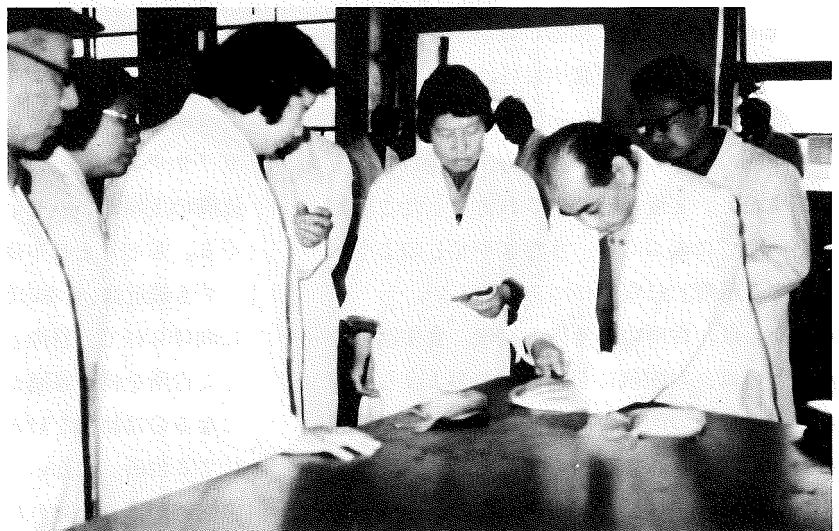
ちのものにしようががんばってるな——それが私の中国での印象です。北京にもどってから、今回訪れることのできなかったたくさんの省から、ぜひここにも来てくれ、という電話がありまして、健康状態もあるしということでお断りするのに苦労しました。

今回の訪中では、まだ研究の糸口をつかんだ程度であり、今後、何回か行って、生きている状態

の大正エビによる諸試験をくり返していかなければならないと思います。“エビは腐敗しやすい、という通念ののっつて、ただ手をこまねいているだけでは良い結果は生まれっこない、何かすることによってはじめて成功の糸口がつかめるのだ——”ということを痛切に感じました。世界でだれもやれなかったことに挑戦する、その地道な努力を忘れない中国の人々の底力に感嘆するとともに、その伴侶として私が参加できることに大きな喜びを感じています。

富永氏が今回の訪中でとくに強調したのが、わが国に古来からある「活メ<sup>いさじめ</sup>」の原理の重要性である。魚体に残る血液が引き起こすさまざまな害と氏が開発した「香塩」の作用についての講演は関係者に注目を浴びたという。

（なお富永直彩氏の「香塩」に関する記事は、本誌第7号に掲載されています。）



「いちがいには言えないけれど、どうも台所があまりにも整然としている家庭は、あんまりお料理をしないみたいね。料理をよくする家庭の台所は、やっぱりどこか油じみてあか抜けしていないものですよ」

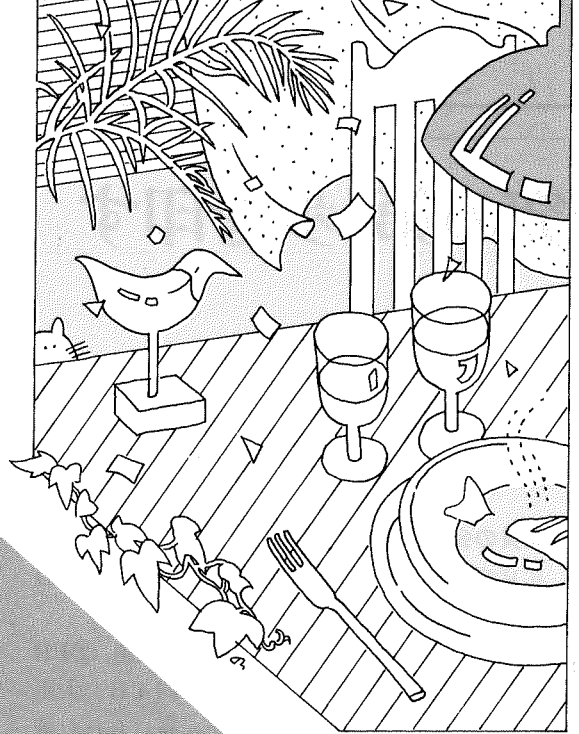
住宅建築を手がける友人が言った。それなら我が家など、大の料理好きの住居としてタイコ判を押しもらえるだろう。ちょっとずるけていると、換気扇から油がしたたり落ち、ガスレンジには油とほこりが頑固な汚れを形成する。

そういえば、ラーメン屋や小さな中華料理店などで、よく「店が汚いほうが味がうまい」というのを聞いたことがある。あれも、建物の汚れを気にせず、気前よく油や材料をふんだんに使うから、という意味なら、たしかに根拠のあることかもしれない。

若夫婦の多い地域では、天ぷら屋がはやる、という話を聞いたことがある。若夫婦は天ぷらのほかにもっと好物があるだろうが、とにかく自宅では天ぷらを揚げることがおっくうで、できない人が増えた、というのだ。台所全体が油ハネで油じみ

てしまう、あの感触がやりきれないらしい。それでも、天ぷらは食べれば相応においしいから、天ぷら屋ができれば喜んで食べに行く、というのだ。私が「我が家の自慢料理」を聞かれて、「平凡ですけど季節の天ぷら」と言ったら、「樋口さんもトシですええ」と変な感心のされ方をしたことがあった。すでに天ぷらは、うなぎやすしのように「外食する料理」になりつつあるらしい。

そういえば、台所のあり方と料理、食生活の中身というのは、お国柄にも関係があるような気がする。ドイツ系の国の台所は、たしかに清潔整頓を絵に描いたよう。ステンレスの流しにシミ一つなく、引出しの中は、スプーン一つの置き方、方向まで定まっている。その代わり一日のメインだ



## ダイニングカルチャーの創造

# 見せる台所、 使う台所。

樋口 恵子  
(評論家)

という昼食にちょっと凝るだけで、朝と夜はそれこそお茶ぐらいにしか火を使わないらしい。これなら整理整頓、いつも静かに光をたたえたような台所を保てるのかもしれない。

でも、私はどちらかといえば、どこまでが道端でどこまでが台所かわか

らないような、東南アジア型のほうが性に合っている。いざとなったらコンロを外に持ち出しても、あったかい料理を食べたい。煙が出るから魚を焼かないという若い主婦がいるそうだが、マンガ「サザエさん」には、七輪を道端に持ち出して近隣の主婦がいつせいにサンマを焼く光景が出てくる。もともと日本は東南アジア型なのだろう。

でも最近は、日本の豊かさの指針はもっぱら「住」に向けられて、目のさめるような美しい、整然とした台所を持つ家庭が増えてきた。台所がきれいになるのは結構だけれど、「見せる台所、きれいにする台所」になって、「つくる台所、使う台所」の機能が薄れなければ幸いである。

# 忘れられない外国で食べた魚の味。

## 私とおさかな

水沢アキさん(女優)

デビューして10年。可愛らしさを脱皮して、いまや女性の魅力がいっぱいの女優に成長した27歳の水沢さん。大きな瞳がぬれたようにきらきらと輝いている。現在はテレビドラマ「松平右近事件帳」のレギュラー出演で週の半分は撮影のため京都暮らしをしている。

「先日も共演の里見浩太郎さんと京都の家庭料理のお店“べにや”で食事をしたのですが、カレーのから揚げの食べ方がヘタだって笑われました。

一生懸命整理してみただけれど、食べたあとがぐしょぐしょになって。魚の食べ方は昔から苦手なんです」サラリーマンの家庭に育ち、しつけはいたって厳しく食事も肉、魚をバランスよく自分に食べられるだけを取りなさいと教わったけれど、魚の食べ方だけは……と苦笑する。

骨が細い体格なのでカルシウムをとるためにと、幼い頃から魚はよく食べさせられた、という。

「太らないタチなので、ダイエットの心配はしたことはありません。何ととっても和食がいちばん好き。ひとり暮らしですから1日おきくらいに銀座の“ひょうた

ん”で家庭料理の味を堪能するんです。今凝っているのは銀ダラの焼きもの、だいたいこんおろして食べると最高」

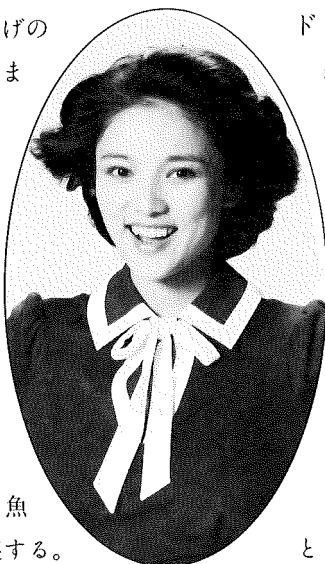
外国の魚の味も忘れられない、という。“趣味”の語学熱が高じて3年前に留学、ロサンゼルスに3ヵ月滞在したことがある。「週に1回、という感じで20ドルをはたいて“すしバー”に行くんです。ネタが新鮮でおいしいんですよ。アボガドとカニをのりで巻いたカリフォルニア巻き複雑な味、いまでも思い出します」

「イタリアヘレポーターの仕事で行ったときも魚のはしごをしました。スタッフとつれだってレストランを渡り歩きます。日本人好みの味つけだと思いました」

女優の仕事は台本のあるドラマが基本だが、基本は基本として、もっと世界を広げたい、という。

「自分の世界を仕事に生かしたい。自分の感覚と私の言葉とする仕事、レポーターや司会にどんどん挑戦したいんです。台本通りでなく……」

知性豊かな、新しいタイプの女優の開花がたのしみだ。



「夏」 第13号 昭和57年7月31日発行(隔月刊)

編集室から

ビルとビルの谷間に入道雲が湧き出、公園の緑の木かげから蟬の鳴き声の間断なく聞こえてくる——そんな情景が東京にも、ほんのすこし前まであったような気がする。大人たちの記憶は年々薄れていくけれど、子供たちは新しい世界を、子供たちなりに見つけて想い出の糸を編んでいく。皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集室」宛にお寄せください。





# 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