



魚

NO. 14 '82. 8
~ 9



「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

谷川俊太郎(詩人)

海はかつて神のものだった
だが海はやがて
勇敢な探検家のものとなり
それらの人々のおかげで海は
この星のものの地球のものとなった
波打際で広い世界を夢見る
すべての少年のものとなった
海はかつてネプチューンのものだった
海はかつて孤独な海賊のものだった
だが海はいまだかつて
ひとつの国家のものだったことはない
そしてまた海は敗北の幻影におびえる
臆病者のものだったこともないのだ



もくじ 特集/着ると魚

●着ると魚

着物と魚 楠本憲吉……………2

●対談 岩満重孝
現代ファッションと魚のかかわり VS 花井幸子……………4

●ルポ
いま私のお店では/魚鈴本店……………10

●テーブル拝見③
カナダ/ディデオディクソン……………12

●シリーズ③10年後の魚食事情
栽培漁業の未来 原剛……………14

●健康と魚③

血液の凝固も防ぐ
魚のエイコサペンタエン酸 松浦宏之……………17

●お魚Q&A
魚の鮮度のみわけ方ほか……………18

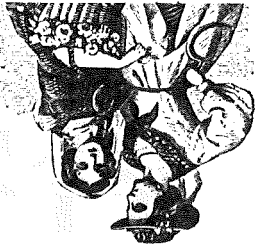
●フィッシュ・ニュース
トロの小売り表示目安ほか……………20

●ダイニングカルチャーの創造
若い世代の食生活感覚。樋口恵子……………24

●私とおさかな
ただ今ママ業一年生、
離乳食は魚の味からおぼえさす。榊原るみ……………25

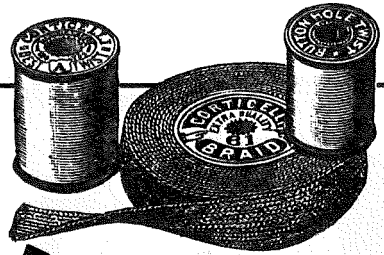
提案——《ダイニングカルチャーの創造》

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。



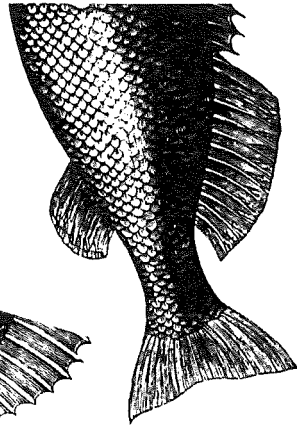
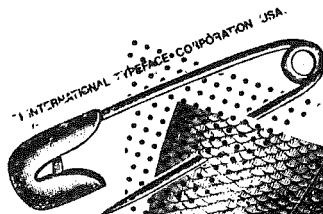
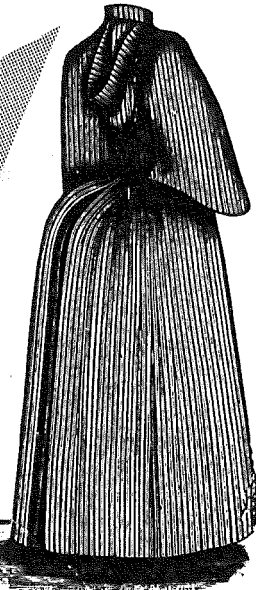
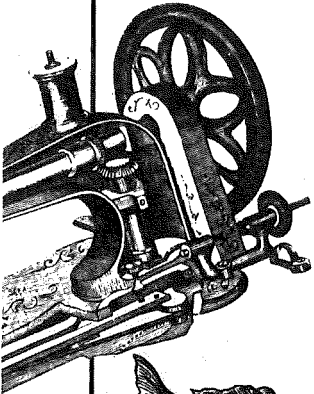
特集

着ると魚



休日ともなると、東京・原宿にどこからともなく、わき出るように集まってくる十代の若者たち。まるで熱帯魚のように、鮮やかな原色を身にまとい、街を泳ぐ。家庭の主婦や中年のサラリーマン諸氏までが、大胆なデザインや色彩の洋服を着て街を闊歩する——。

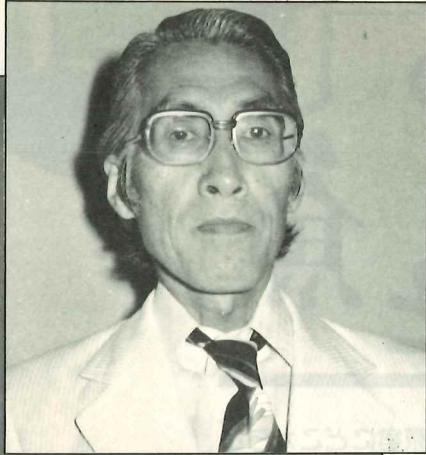
人間の着ることへの貪欲さは、花も木も、そして鳥や魚などの形や色さえも見事に消化し、人間のものに変えてしまう。人間と魚の関わりは有史以来、現在まで続いている。だからこそ、単に食文化だけでなく、人間生活のあらゆるものへの魚の影響をみる事ができる。今号では、着ると魚について考察してみることにした。



Letrusel products are protected widely by patents and patent
Lutrenet, Instant Lettering and Lutrographica are Trade Marks
© LST, APET INTERNATIONAL LTD 1977

PRINTED IN ENGLAND. U.S.A. Order No

Hot Resistant



楠本 憲吉

「衣食住」という日本語がある。

衣食住といえば、日本語の場合、単に衣服と食物を意味するだけでなく、生活をしてゆくこと、暮らしをたてることをも意味する。「文筆で衣食する」などというのではないか。

したがって「衣食住」も単に衣服と食物と住居のみを意味するだけでなく、生活をたててゆくこと、暮らしむきをも意味することばになっている。

しかもその順位のトップに「衣」がきていることである。

「衣食足りて礼節を知る」という『管子・牧民』のなかのことばのように、東洋では衣を食の前に置いているところが面白い。

「着る」は「脱ぐ」の反対語であるが、では何のために着るのかというと、寒さを防ぐためとか、風雨から身を守るためとかいった物理的な理由のほかに、よそおうということばがあるように、自分のためではなく、第三者のために着るという目的がある。身なりを正すことで、周囲の人々への敬意や心遣いを表現するという目的をも持っているのである。これがいわゆる「おしゃれ」ということになる。

では、おしゃれの秘訣は何かというと、

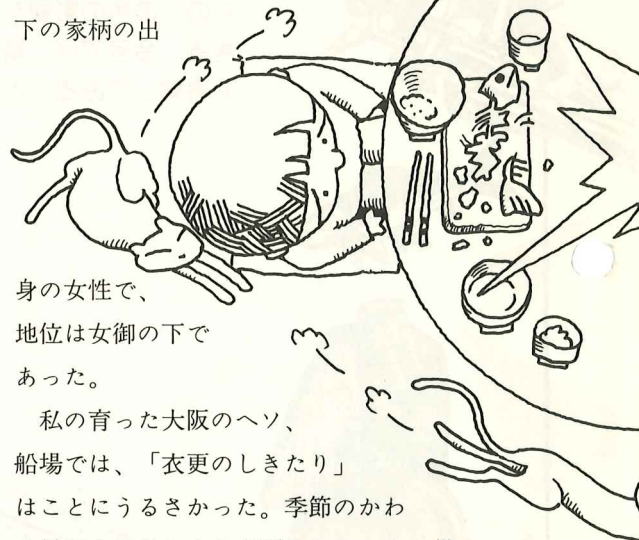
- 一、場所がらにふさわしい服装をすること、
- 二、自分に適当と思われる服装をすること、であろう。つまり服飾のTPOをわきまえることである。

日本語には「衣更」という季語がある。

着物

この「衣更」にはきびしいルールがある。日本では中古以来、四月一日から冬の小袖をやめて袷にかえ、寒い時には下に白小袖を用い、五月五日から帷子を着、涼しい時は下着を着、八月十五日から生絹にかえ、九月一日から、袷を着る。これを「後の衣更」という。九月九日から綿入れを着、十月一日から練絹に着がえるという年中行事が厳然としてあった。これはもともと宮中の行事であったが、民間にも普及したもの。「更衣」というと、天皇の衣服のお世話をする女官のことをいった。

納言およびそれ以下の家柄の出



身の女性で、地位は女御の下であった。

私の育った大阪のへソ、船場では、「衣更のしきたり」はことにうるさかった。季節のかわり目ごとにきちんと衣更をしないと、世間から「みっともない」といわれ「わけしらず」として男よりごりょんはん（奥さん）といわれる女房がバカにされたものである。この「しきたり」では、四月一日から男女ともに綿入れから「袷着」となり、外出に際しても袷長襦袢、袷合羽、六月一日の単衣になるまでこの習慣は、一種

着る
と
魚

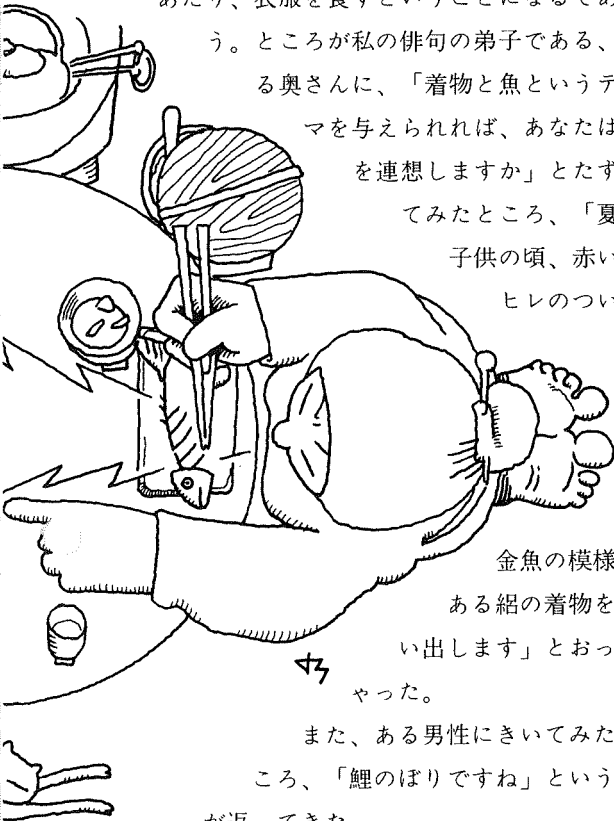
と魚

の商習慣としてきっちり守られてきたのであった。

樟脳の香もなつかしや衣更

という私の一句がある。

さて、「着物と魚」ということになると、さしあたり、衣服を食すということになるであろう。ところが私の俳句の弟子である、ある奥さんに、「着物と魚というテーマを与えられれば、あなたは何を連想しますか」とたずねてみたところ、「夏、子供の頃、赤い尾ヒレのついた



金魚の模様の
ある絹の着物を思
い出します」とおっし
やった。

また、ある男性にきいてみたところ、「鯉のぼりですね」という答が返ってきた。

日本座敷で日本料理を食べるとき、やはり洋服よりも和服の方がぴったりくるのではあるまいか。

第一、着物を着ると、座っていても、背筋をシャンとのぼし、正しく座らなければならない。これが、日本料理を賞味する場に気品を添える。

そして食事中、気をつけなければならないことは、「袂」の扱いである。これを軽く押さえるという所作が何ともいえぬ、女らしさ、お色気につながってくるわけである。

食事をする時、そのひとの氏、育ち、素性、教養、家庭、躰のすべてが露呈する。

私は子供の頃、魚の煮物や焼き物を食べ残したり、汚い食べ方をすると、こういって母親から叱られたものである。

「そんな汚い食べ方をすると、あんたのために殺された魚が成仏できませんよ」と――。

だから私は魚の食べ方だけはきれいである。

それに日本料理は風味といって季節感を大切に

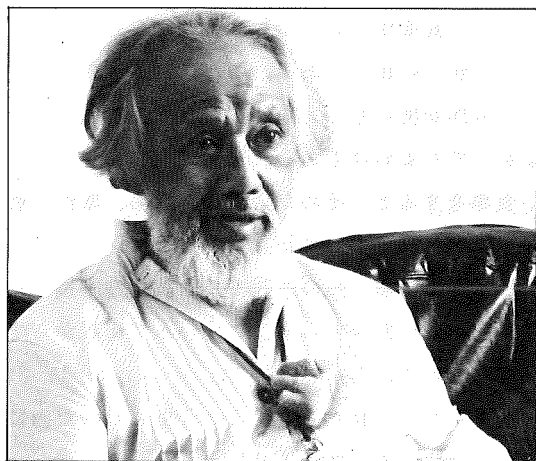
する。せっかく季節感を出すべく、材料の選定や作り方、盛りつけをしてもてなしてくれた主人側に対し、客として、やはり、季節感にかなった服装をしてその好意にこたえるのが礼儀というべきであろう。女性の場合、単に着物や帯や羽織だけではなく、そのアクセサリにも気配りが必要となってくる。

半衿、帯あげ、帯じめ、羽織ひも、伊達巻、ショール、ハンドバッグ、足袋、草履、下駄にいたるまで、細やかな心づかい、気配りが要求される。また、それがあからこそ、着る、装う、きこなす楽しみが生まれてくるのではあるまいか。

ご飯やおかずを「よそう」ということばがある。この「よそう」は「よそおう」の略であって、ひとが着物をきれいにきこなすように、見た目も美しく盛りつけ、取り合わせることをいう。「はしの上げ下げにも」ということばどおり、たかが「魚ひとつ食べるにしても」そのひとの人柄がにじみ出るからおそろしい。

「着ると魚」

——現代ファッション



「魚味求真」「百魚曼陀羅」「百魚百珍」など魚についての著作が多い岩満氏はエッセイストであり、画家。

服飾文化は食卓文化を洋風に変えただけではなく、人それぞれの生き方まで変えるパワーを秘めている。そのような着る文化の中で、魚は日常生活にどのように関わっているのだろうか？今回は魚や小鳥など自然の美しさを探究しているしやる岩満重孝氏、ファッションという人工美を追求しているしやる花井幸子氏に「着ると魚」について対談をお願いした。

〈鑑賞する魚とファッション文化の中の魚〉

司会 今回のテーマは「着ると魚」ということで、現代ファッションの文化の中で魚がどのような結びつきをもっているか、また魚食に及ぼす影響はどのようなものかということをお話し願えればと思います。

岩満 僕は山が好きで昔から歩いてるんですけど山に行っていると自然と魚や鳥に親しみをもつようになりますね。イワナなんかをおいにかけて、その魚の絵を描いたり……。魚や鳥でもいろんなデザインや表情があって楽しいですよ。たとえばまず

めでも普通の人が見るとみんな同じ顔で、かわいって言うでしょう。でも、そういう人はあまりよく表情を見てないですね。鳥っていうのは小さな弱い生き物だから、いつ、だれにねらわれているかわからないから、よく見るととても精悍な顔してますよ。

花井 そうですね。本当にすごく厳しい顔してて、決してかわいい顔はしてないですね。

岩満 ええ。魚だってそうなんです。虚無的なやつもいるし……いろんな表情をした魚がいる……。だから僕は魚とか野鳥とかが好きなんです。それと、僕は京都が好きなんですけど、1年で帰ってくる予定だったのが結局17年間もそのまま住んでしまった事があります。

花井 へえ。とても自由人なんですね。いいですね。

岩満 いやあ、放浪癖があるんですよ。山の地図を見て「この山をひとつ越えればきれいな沢があるな」と思うと、そのまま帰るのがもったいなくてまた歩きだしちゃうんですよ。

花井 うらやましい生活ですね。先生は魚のどういいう事を書いていらっしゃるんですか？

岩満 僕は学者が書くような、骨が何本あってひれが何枚ついてとかっていう事は書かないんですよ。そういうのを読んでもあまり面白くないですから。だから、僕はいろんな魚を知ってるようで、意外と知らないんです。それで見たことのない魚を魚屋へ行って見てこようなんて思って、それから魚屋にはずいぶんと関心を持つようになりましたけど。

花井 先生の場合は、魚を食べるといより、魚を鑑賞するという興味の持ち方なんですね。

岩満 そうですね。

を考える」

と魚のかかわり——

花井 私にとって魚ってというと、実生活では食べるという対象以外には何もないんですけど、仕事の上では、テキスタイルにはいろんな想像上の魚を作りました。夏はどうしても涼しげなプリントが望まれますので、今までにずいぶん魚をプリントしましたけどね。

岩満 ファッションでも魚の好きな人は、魚だけのプリントを作るっていう人もいるんでしょうね。

花井 いるでしょうね。ただ着る物に関して言うと、日本人ていうのはあんまりリアルに生き物のプリントがついた服ってというのは、気持ち悪がるんですよ。だから魚だったら、絵画的にしちゃうとかポップ的にある程度ばかさないで、嫌われるんです。やっぱり生き物を柄にした服ってというのは、一番売れ残りますよ。

岩満 へえ、そうですか。



画家志望からイラストレーターに、そしてファッションデザイナーへと鮮やかな転身の花井氏。

花井 それから、ずっと前になりますが、アクアリングで初めて海に潜った時は、感動しましたね。もう別世界のようにきれいで……。小さな魚が水面からうける光線でピカピカ輝やいて見えて……。魚の動きも機敏で……。

岩満 あれ自体はもうデザインの世界になりますよね。

花井 もうデザインというか、あれはちょっと物に表わせないすばらしさだと思いました。

〈魚し好の変化と料理法の工夫〉

司会 最近の子供達は、生臭いとか、骨があるとかで魚を食べなくなったんじゃないでしょうか？

花井 確かに頭とか骨がついてると、食べるのにめんどくさいってことがありますね。

岩満 もっと魚のおいをとる方法とか、ハンバーグ式にしたりとか考えるといいですよ。

花井 でもね、若いうちはどうしても肉し好に走るけど、中年になってくるとすごく魚のよさがわ

かってきますよ。私なんかも昔に比べると魚をおいしいと感じるし、量も食べますもの。

岩満 僕は男でも女でも酒を飲める機会があれば絶対に食べるようになると思いますよ。

花井 それはそうかもしれませんがね。やっぱり酒のつまみには魚が一番さっぱりしててあいますからね。

岩満 だから早く酒を飲ますって事ね。(笑い)

花井 あんまり魚離れ、魚離れて心配する事ないんじゃないかしら。歳がいけば絶対食べるんだもの。

岩満 やはり歳をとると自然と肉は忘れていきますよね。

司会 花井先生はお料理がとても上手でいらっしゃるそうですね。

花井 あんまり上手と言われちゃ困るんですけど、料理は好きですよ。普段気軽に食べる時は、ちょっと加工してあるカス漬けみたいなものが好きです。さし身なんかも嫌いじゃないんだけど、溜り一辺倒の味はくたびれちゃうわけ。だからマグロとかハマチとかアカ貝をアサツキやシュン菊と混ぜちゃって、それをゴマ油とニンニクとしょうゆのドレッシングを作って魚のサラダみたいにして食べるんです。すごくそれがおいしくて、人にも喜ばれるんです。

岩満 ちょっと洋風みたいですね。やっぱり洋風にするとおいしさが違いますよね。僕も結構自分で作る方なんですがね、実験的にいろんなもの作ってみるんですよ。たまに「こんなもん食えるか」なんて言われる事もあるけど。でも、魚料理にチーズやバターを使って洋風にすると、子供達は結構喜んで食べるんですね。割といける酒のつまみ



になったり……。

花井 そうですか。でも本当は魚っていうのは姿、形のまま食べるのがいいですよ。から揚げにして、酢で甘ずっぱく漬けておくと、骨から全部食べられますからね。私の子供の頃はまだ七輪の時代でしたから、イワシやサンマを食べたあと必ず母が骨だけ焼いて、「それも食べなさい」って食べさせられましたもの。だから今でも実に骨は丈夫ですよ。

岩満 やっぱりそれが一番大切ですよ。今の母親はとてもそんな事しませんでしょう。子供の頃からそういう食べさせ方してれば、骨格がよくなって、健康にもいいですよ。

花井 ところで先生、男の絵描きは料理好きな人が多いですよ。

岩満 多いかもしれませんね。でも男っていうのは、総体的に料理がうまいんじゃないですか。男はふところを計算しないで作るからおいしいのかもしれない。

花井 そうですね。男の人は日常作らないかわり


 着る人と魚

に、作るとなるとすごく凝るわね。ビールでも飲みながら、なかなかプロっぽい料理を作りますね。

岩満 しかし、魚ってというのはどうしてもっと安くならないのかと思いますね。

花井 獲れる時は獲れすぎて、獲れない時は全然獲れないから、それを均一的に出そうとすれば、冷凍保存になるわけでしょう。そうするとお金がかかるんでしょうね。流通が複雑だから、よくわかりませんが……。

〈時代とファッションの傾向〉

岩満 うちの家内が先生の作品の洋服を持ってるんですよ。

花井 あら、ほんと。

岩満 何年か前でですけど、黒地にいろんな色が細かい葉みたいに入った模様の服ですけど、覚えていらっしやいますか？

花井 そのものを見れば必ずわかるんですけど、とにかく1年に8百種以上のプリントを作りますから、それがもう10年でしょ、ただ一口に言われただけじゃわからないですね。ただね、10年前のプリントでも着てる人を見るとわかりますよ。

岩満 なるほどね。でも若い時の服を着たりするのは楽しいですよ。うちの家内は今でもその服が気に入って着てますよ。

花井 ファッションというのは年齢には関係ないものですよ、本当に。みんな勝手に自分の年齢をこよみの歳におき変えちゃって、それに左右されてるんですね。そんな事はとてもばかばかしい話だと私は思うんですよ。もう大人になったら、30だろうと40だろうと若い時と同じ洋服を着てもいいと思いますけど……。

岩満 僕は男ですが、やっぱりそうしたいですね。

花井 そうですよ。みんな自分で自分の枠をつっちゃってそこから抜け出せなかったり、世間体とか子供の年齢と自分の年齢を置き比べたりとか、とても惜しい事ですね。

岩満 僕はあんまり大人物でも子供物でも気にしないんですね。好きな物は好きで着ちゃうんですよ。今日着てるのなんかは家内の服なんですよ。

花井 もしかするとどんな服でも自分流に着こなしちゃうのかもしれませんが、先生は。

岩満 でも人間で着る物によって気持ちが変わりますね。

花井 男の人でもそうですか。それはとってもいい事ですね。

司会 最近の若い人は平気で原色を着てますよね。

花井 そうね。男の子でも平気で赤いシャツとか着てるし、色に対してあまりこだわらなくなったのね。というのは、今は、男でも女でもすごくカジュアルでしょう。カジュアルだと色は全然抵抗なくなってくるんですよ。たとえばスーツなら男でも女でも赤って抵抗するんでしょうけど……。色っていうのは素材感とかフォルムによって生きたり死んだりするものだからね。

岩満 それと、昔はジャンパーって言ってた物が、今はブルゾンなんて言い方になってますよね。

花井 ほんとね。呼び方もかなり変わってきちゃってるのね。だって今はパンタロンなんて言い方しなくなっちゃってるでしょう。スラックスもパンタロンも全部パンツでしょう。

岩満 楽なパンツはいてると、もう別のははけなくなりそうですよ。どこ行くにも僕は楽な物で行くんですよ。今はだれが何ををはいても不自然じゃな

くなりましたね。それはとてもいい事だし楽しいことですよ。

花井 今はもう何でも大丈夫ですよ。でもね、仕事柄スーツを着る事が多い人っていうのは、本当にそういうものを乗り越えられないのね。たとえばスポーティーな格好をするっていったら、せいぜいスポーティーはゴルフウェアぐらいしかわからない人が多いのね、着つけないから。それがスポーティーの限界になってるんですよ。どんな服でも着わけるっていうファッション感覚を持つまでは大変でしょうけど……。

〈ファッションと魚の接点〉

司会 ファッションも魚もそうですが、その環境にあった色とか形とかってあるんでしょうか？

岩満 それはあると思いますよ。やっぱり着られ



魚や鳥にはいろんなデザインや表情があって観察していると楽しいですよ。



る色とか食べられる色とかがあるんですよ。この間、あるテレビの番組で、レストランでいきなり空色のスパゲッティを出して、出された人の反応を見ようっていう実験をやってたんですね。やっぱりスパゲッティというと、普通の人はその持つイメージの色なり形なりが無意識的に頭にあるわけですよ。だから見なれない空色の物を出されても食べられないんですね。やっぱり環境っていうのはどうしようもないものがあるんですよ。

花井 大きな意味でその街の環境にあう色ってあると思いますね。ファッションというのも、当然日本なら日本、イタリアならイタリアのその場所

着る人と魚

によって美しさが引き立つ色ってあるわけよね。

岩満 だから魚でも、南の方に行くと明るい色の魚って多いけど、北の方はあんまり色のある魚ってないでしょう。魚でも鳥でもそうですけど、そのものの形と色がぴったり一致してるものが一番美しいですよ。

司会 そうですね……。花井先生のファッションの色というのは、まったくのイメージで作っていらっしゃるんですか。

花井 はっきり言って前の色があきるから次の色を考えるんですけどね。でもポリエステル、ニット、木綿とそれぞれ4千色ぐらいカラーがあるわけですけど、それでもまだたりない色ってあるんです。色ってというのは本当にむずかしいですし、だから反対におもしろい作業なんです。

岩満 結局そういった色は、先生の色なんですよ。先生がファッション界に入られたきっかけはなんだったんですか？

花井 私はね、10代の頃から気に入った洋服が世の中になかったから。私は子供の頃からすごくオシャレで着る物に対して人一倍執着心があったのね。まあ、不満が起爆剤になったみたいなものですよ。

司会 花井先生は今でも海に潜ったりしていらっしゃるんですか？

花井 いえ、今は全然してません。たまたまあるひと夏、海の好きな友人と一緒に行ったんですけど、それで海ってというのはすごいなあと思ったんです。海水に顔をつけた時と、地上に顔だしてる時との世界の差の違いってというのはびっくりしましたね。魚の美しさも初めて知ったぐらいの感動でしたからね。



魚もファッションも共通するのは、さあ見てちょうだいっていう精神じゃないかしら。

岩満 ほんとに魚ってというのはきれいですよね。ファッション的だし、泳ぎ方も優雅だし飽きない美しさを見せてくれますね。

花井 そうですね。魚もファッションもそうですけど、魚はひれがついててヒラヒラとこれ見よがしだし、ファッションも着たら人に無視はされたくないっていう部分がありますね、やっぱり。どっちもさあ見てちょうだいっていう精神なんじゃないでしょうかね。

司会 そうですね。ファッションと魚の接点というのは、やはり人を魅了する美しさなんですよ。魚は大自然の作った神秘的な美しさ、ファッションというのは人間によって作られる人工の美しさということですね。どちらも人間に大きな感動を与えて夢を持たせる世界のものですし……。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

主婦た
昔なが

“新鮮で安い”を看板にする魚屋さんならたくさんあるが、お客さんとのコミュニケーションを大切にすると……。今回は創業70年、十条の町で最も親しまれ、主婦たちの絶大な人気を集める魚鈴本店を訪ねた。

仕入れは毎日、2トン車のボディいっぱい。

“魚鈴”の名前は、おじいさんの名前・鈴吉からとったとか……。十条銀座のまん中にある魚鈴本店は、おじいさんの代から3代目、約70年の歴史をもつ。

午後2時を過ぎると、店先はもう人の山になる。以前は、スリ仲間の中で「魚鈴の店先で買い物に熱中している主婦をねらえば、仕事はチョロイ」といわれたほど。魚離れといわれる昨今でも、スリが出るほどではないにしろ、多くの人でにぎわう。

これだけたくさんのお客さんの要求を満たすには、1日にどのくらいの量の魚を仕入れるのかを専務の植松さんに聞いてみた。「1日にお客さんがどのくらい来るか、数えたことないけど……。魚は、毎日2トン車のロングボディいっぱいに入れます。昔はね、たとえばサンマの時期はサンマしか売れなかったんですが、最近は季節感がなくなって旬以外の魚でも、ないとお客さんにしかられちゃう。だから値段が安ければ、その日のうちに明日の分くらいは買って、冷蔵庫に入れておくことはあります。ものによっては、今日あっても明日にはないってものが必ずありますからね」

ちの根強い支持を受ける らの魚屋さん

魚鈴本店

東京・北区十条銀座

魚と魚料理の仕方を知らない魚は売れない。

今年38歳の植松さんが家業をついだのが18年前。その当時、あき地の多かった十条の町も今ではアパートやマンションが建ち並ぶ。そこに住む若い主婦たちと、昔からのお客さんのお嫁さんやその娘さんが、魚鈴の主なお客さん。とくに最近、客層の若がえりが目立つという。

若い主婦は魚料理を知らないとよくいわれるが、魚鈴に来るお客さんも同じこと。従業員が「イワシは煮る・焼くだけでなく三枚におろして生で酢につけて食べたり、シソの葉に巻いて油で揚げてもおいしいよ」と説明すると、まわりのお客さんもつられて買っていく。こうした説明ができるのも従業員に年輩の人が多く、勤続30年以上の人何人かいるためだ。

「魚と魚料理の知識が従業員にないと売れないですよ。だから、昔からの人がウチに何人かいるってことは大きな強味です」と話す社長さん。

こうした、地域に密着したコミュニケーションを大切に魚の売り方が、主婦たちの根強い支持を受ける要因となっているようだ。



調理方法を教えながら魚をわたす、年輩の従業員。

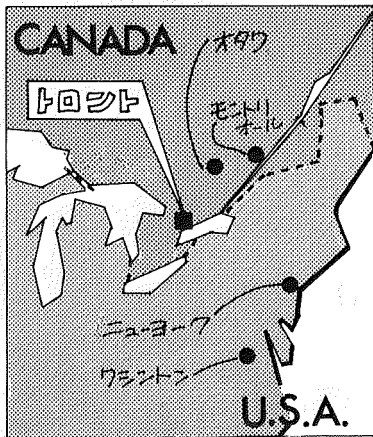
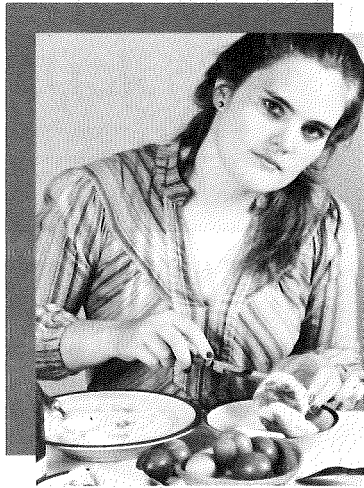


アラは計り売りで。しょうゆで煮るとちょっとした酒のさかなになるとか……。



午後1時を過ぎると、いきのいい魚が店先いっぱい並ぶ。

ほとんど毎日新鮮な魚料理
肉はお酒のオードブル程度に。



通訳、翻訳を中心にフリーのジャーナリストとして活躍しているディクソンさんは、カナダ・

オンタリオ州トロントの出身。幼いころ、お父さんの仕事の関係で京都に10年近く住んでいたこともあり、なつかしい日本を仕事の場にしようと、3年前から日本に住んでいる。チャーミングな彼女は25歳。

「日本は魚が安くて新鮮だから、毎日食べています。カナダと比べると、肉の値段が高く思えて仕方ない」そうだ。

「京都に家族で住んでいた5歳から14歳の頃は、すぐ近くに八百屋さんや魚屋さんがあって、野菜と魚を中心にした料理を母が作っていましたから、魚料理はたくさん知っているし自分でも作れます。ひとり暮らしの今は食事を作る暇がなくて、ほとんど外食。でも、たまにフィッシュ・チャウダーなどを作り、カナダをしのびながら食事をするこ



ともあります」。このフィッシュ・チャウダーは冬の寒い日、雨が降る日などに温まって最高の魚料理ということだ。

魚料理を作らないトロントの主婦
一家揃っての魚釣りは盛ん。

広いカナダは、大まかにいって太平洋沿岸と、大西洋沿岸の海岸沿いでは、魚をひんばんに食卓にのせますが、森林地帯の続くまん中あたりは、ほとんどが肉を利用した料理ばかりとか。

「トロントでも各家庭でちがいますが、魚料理を作るのは一ヶ月に一回あるかないかです。新鮮な魚はギリシャ街に行けば手に入りますが、とても高い。安く手に入るのはタラくらいです。家庭の主婦も手間暇かけた魚料理の作り方を知らないし、日本と比べると味もまずいようです」。

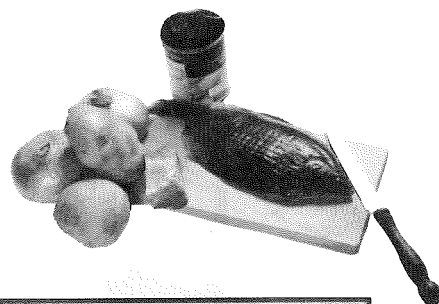
ほとんどの主婦が子供に魚を食べさす工夫をしないし、一週間に一度まとめて食料を買い込んでくる習慣から、どうしても魚はけい遠されがちとか。「私はその点、日本で暮らしたとき母に調理法や味つけを教わっていたから幸せ。トロントでは魚が新鮮じゃないので、生のままとか塩焼きは無理です。寒いところなので大西洋側の田舎でよく作る魚の煮込みスープが多いようです」。



カレイのフィッシュ・チャウダー

作り方—

- ①カレイ、ショルダーベーコン、玉ネギ、ジャガイモはそれぞれ小さな角切りにする。
- ②ショルダーベーコンと玉ネギをバターで炒め、玉ネギがすき透ってきたら、カレイを加えてさらに炒める。
- ③カップ1の水でジャガイモをゆでる。
- ④ジャガイモが柔らかくなったら、①と牛乳、コーンを加え、煮る。
- ⑤好みの味に、塩、コショウで味つけし、きざんだパセリをうかべる。



材料(6人分)—

カレイの切り身	250 g
ショルダーベーコン	100 g
玉ネギ	1 個
ジャガイモ	2 個
コーン(缶詰)	カップ 1
牛乳	カップ 3
バター	大さじ 2
塩、コショウ	少々
パセリ	少々

「短い夏の間、湖に一家揃って魚釣りに行くのが盛んです。釣りあげたニジマス、カマス、スズキなどをその場で蒸し焼きにします。新鮮な魚料理を味わえるのはそんなときくらいです。」

外食専門。新鮮な魚をすし屋、ろばた焼き屋で食べる。

「日本では、すし屋やろばた焼き屋の安いところをみつけて、毎日外食しています。生のままの素材を生かして、あまり手を加えてない魚料理が好きです。栄養的にもいいし。ただ、クサヤだけは苦手。一度は食べてみましたけど。」

すし屋に行っても、まきずしや、にぎりでもハマチ、アナゴ、イカを中心に食べ、トロは高いので手を出さないという経済的な魚摂取法。家では、お母さんに習ったミソ煮などを作るとか。

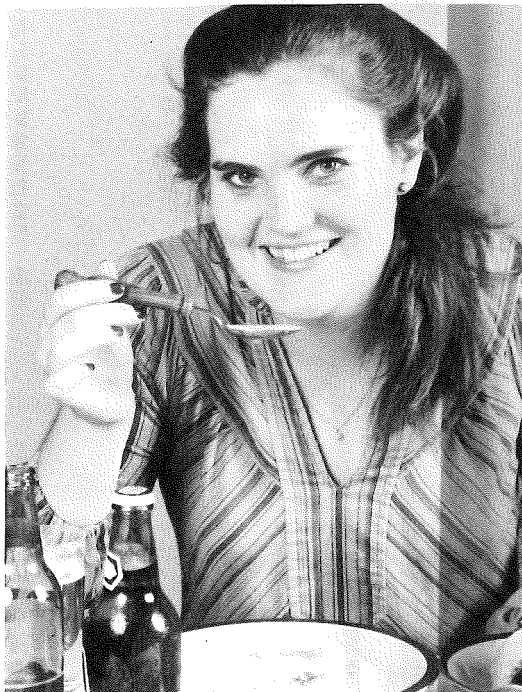
「太らないように気をつけているので、肉より魚が合っているんです。トロントでは、安い魚を外で食べようと思うと、タラを小麦粉で揚げたフィッシング・チップスの専門店があるだけ。その点、日本には、すし屋、ろばた焼き屋があり、外食党の私は大助かりです。」

魚が主食という、ディクソンさん。日本にいる間に好物の生の魚をたくさん食べておきたいそう。

味のひけつはこのレシビー・ノート。もう何年も使っている。



「フィッシュ・チャウダーは身体があたまるので冬が長いカナダにはピッタリ」とディクソンさん。



栽培漁業の未来へ増・養殖

原 剛

(毎日新聞編集局社会部 副部長)

各国の“魚移住”の試み

魚をし好品ではなく、タンパク資源としてみた場合、西暦2千年に予想される60億人の地球人口を養うためには1年間に1億3千万トンから1億5千万トンの海産物が必要になる。だが魚類の自然増は年間7千万トンから最大限に見積っても1億トンドまりなので、それを越えた魚獲は乱獲——資源の破壊をまねいてしまう。

そこで、海の自然の生産力を越える部分は、人工的な増・養殖漁業でまかなわなければならない。さまざまな推計を組み合わせると、間もなくやってくる西暦2千年までに魚の増・養殖量は、現在の世界の年間漁獲量1億トンの半分に相当する、年間5千万トン台に達するとみられている。さすが、ロマンの海が舞台なだけに、増・養殖の発想には、大胆で創意に富んだアイデアが少なくない。

その最新のニュースは、日本からみて地球の裏側にある南米チリのシンプソン川へ日本の養殖技術でシロザケを回帰させるのに成功したことである。なぜか、北半球にしかないシロザケを南半球に移住させようと日本、チリ政府が10年がかりでふ化・放流を続けていたところ、3年前に放流した80万匹の稚魚のなかの11匹がこの4月母川のシンプソン川へ帰って来たのだという。

政府間の事業に発展する以前の10年も前からこの計画に日本人グループが献身し続けてきた。そのころチリを訪れた筆者の目に、寒冷な海へわずかな稚魚を放して、その帰りを待ち受ける人々の姿は「われ幻の魚を見たり」の和井内貞行を彷彿とさせたものである。南極海に近い南太平洋が北洋とならぶもうひとつの「サケの海」になりうるか、「チリにサケ帰る」のニュースがもたらした期待は大きい。

このような「魚の移住」の試みは外国では非常に盛んで、とりわけアメリカとソ連は国交正常化にさきがけて魚卵と稚魚の交流を行なっている。ソ連のカワカマスをアメリカへ、アメリカのスチールヘッド・トラウト（マス的一种）をソ連へ、というのが事の始まりだったが、先ごろ筆者がソ連

シリーズ③

10年後の魚食事情

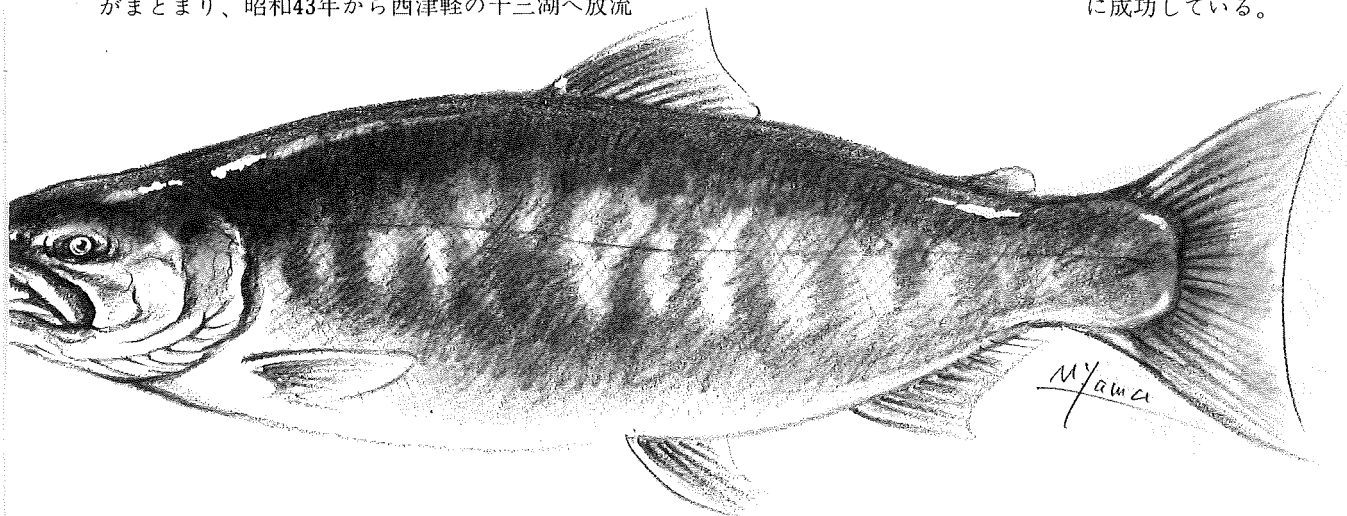
各地の漁業コルホーズを取材した際、アメリカ・ミシシッピ川産のナマズがソ連では大変に人気が高く、競って養殖されているのに目を奪われた。くん製、バター焼き、スープなど食べ方はさまざまだが、ナマズの肉の感触のキメの細かさ、味にくせないことがうけているようで、なかでも40センチ級を丸ごとくん製にしたものが、国営の魚屋さん「オケアン」（大洋の意味）でベストセラーになっている。

日本とソ連の間でも、昭和41年に訪ソした竹内青森県知事がバイカル湖を訪れた際に形も味もサケによく似たオムリを、“アオモリ”にひっかけるソ連流のシャレも手伝って日本へ移入する話がまとまり、昭和43年から西津軽の十三湖へ放流

住が盛んである。10年後にはこれらのニューフェイスがすっかり“日本の魚”として定着しているかもしれない。

品種創造・品種改良の研究

「魚の移住」と並んで興味をそそられるのは増・養殖向きの「品種創造」である。この方面で意欲的な実験にとりくんでいる近畿大学水産研究所（所長・原田輝雄教授 和歌山県串本町）はイシダイの卵にイシガキダイの精子を受精させて、イシダイより成長が早く、生残率が両者より高い交雑種や、ブリの卵とヒラマサの精液をかけ合わせた、味がよくブリより生残率のよい交雑種の生産に成功している。



している。みかえりはむつ湾の名産、ホタテ貝のソ連移住といったぐあいである。オムリの方は順調に成長して体長が40センチから50センチにもなるのだが人工ふ化はいまだに成功していない。なぜかオスの成熟魚がつかまらないのである——。卵・精子ともになにかの原因で成熟を妨げられている様子で、日本とソ連の自然の生態の微妙なちがいを思わせる。

和名イズミダイことナイル川原産のテラピア、また6月21日、東京で試食会が催されたアルゼンチン原産の淡水魚ペヘレイ、あるいは長野県水産試験場が移入したチェコ原産のシロマスの一種ペリヤジなど、日本人の味覚に受け入れられるであろう、との想定のもとに外国産の魚の日本への移

東大農学部の平野礼次郎教授の研究室ではマダイ、クロダイなどの精液を凍結して2年間以上保存する試みに成功している。こうすれば産卵期の異なる魚と魚との交雑もできるので新しい品種が生まれ出されてくる公算は極めて強い。この分野に関連して、今年6月にアメリカ・オレゴン大学分子生物学研究所のジョージ・ストレイシンジャー教授のチームが熱帯魚・ゼブラフィッシュを対象に魚のクローン（無性生殖）に成功し、注目を浴びている。

クローン（クローニング）というのは一つの個体からオス・メスのセックス（生殖過程）を経ずに、無性生殖で新しい個体を生み出す技術である。さし木や接ぎ木の技術がそれで、クローニングに

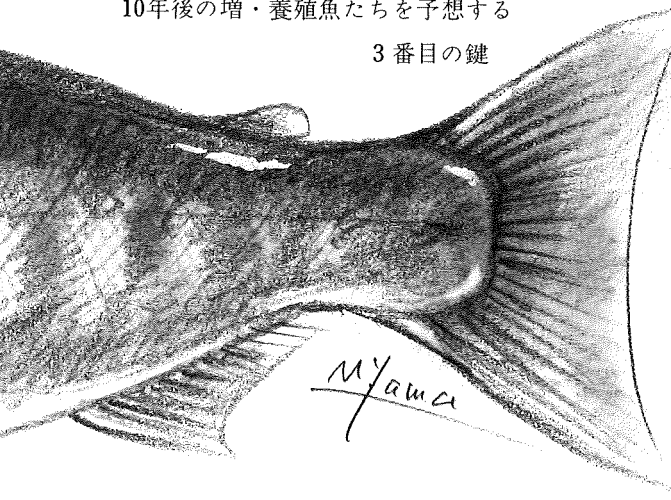
より遺伝的によいところを集めた均一の“コピー”を大量生産することができる。いままでカエルやイモリのような両生類で成功していた技術が、ついに魚の世界へも及んだわけである。

これで、増・養殖に向く特定の系統の魚を大量生産したり、品種を改良して人間が狙ったおりの味、形の魚を大量に養殖するいと口がつかめた。同研究所ではすでにクローニングによってすぐれた系統のサケを増やす実験に取り組んでいる、と伝えられる。現在、北海道内で平均2.2%のサケの回帰率を飛躍的に高めることも10年後には夢ではあるまい。

ブリ、マグロ、サケの増・養殖

10年後の増・養殖魚たちを予想する

3 番目の鍵



は成長の早い回遊魚をこの方面へとりこむことである。さしずめその代表格はブリ、マグロ、サケである。すでにブリは西南海域での養殖、サケは北部海域での増殖が定着しているが問題は回遊魚のマグロである。たとえば一番人気のクロマグロであるが、回遊路は沖縄近海に始まり太平洋を横断して米・カリフォルニア州の海岸に達し、反転してほぼ4年目に沖縄へ戻る、とみられる。そのマグロの幼魚を獲り、イケスで養殖しようという試みが近畿大学水産研究所や静岡県の田子漁協などでなかば成功にこぎつけている。天然ふ化して約2ヵ月、体長15センチほどに育った稚魚(ヨコワ)をイケスで飼育、1年で8キロ程度、3~4年たつと50キロ台に成長、すでに市場へ出荷され

ている。「なかば成功」と記した理由は最も研究が進んでいる近畿大学水産研究所でもマグロの稚魚の人工ふ化にこそ成功しているが、体長が2.5センチから5.9センチ程度に育ったところでなぜか1匹残らず死んでしまうからである。もっとも1日10キロの魚をたいらげる大食漢のマグロの飼料を考えれば、仮に完全養殖が可能になっても採算に合うか疑問なしとはしない。その点、東京の豊魚通商がカナダ大西洋岸プリンス・エドワード島のセント・マーガレット湾で試みている「ランチング・ネット」(蓄養網)は面白いアイデアである。定置網にかかった産卵直後のヤセマグロをとらえて網で囲い、同じ定置網にかかったニシン、タラ、サバをその場で餌としてランチング・ネットに送りこみ飼育する仕掛けになっている。

いずれの場合にせよ、未来の養殖漁業は三つの壁を越えなくてはならない。第1は飼料の供給問題である。例えば、ハマチの体重を1キログラム増やすにはその7~9倍の餌を与えなければならない。餌は大部分がイカナゴ、サバ、イワシであり、基本的には人間の食糧資源と競合してくる。漁業の経費増にともない餌のコストがあがるが、魚の供給不足などから直接、人間がサバやイワシを大量に食べるようになる日はそう遠くはあるまい。

第2はブリにせよマダイ、マグロにせよ天然の稚魚を採捕せねばならず、それがなかなかむずかしい。獲り過ぎでは資源を荒廃させるし、現実には稚魚の数は豊富とはいえない。昭和40年代にフグ、シマアジ、タコの養殖が始められ、いまはほとんど中止されている最大の原因は稚魚が入手できないからである。

第3の問題は、養殖魚のはいせつ物や残り餌の沈澱などによる、海の汚染の激しさである。ハマチの体重を1キロ増やすのとひきかえに2キログラム程度の残餌が養殖イケスの底に沈澱、腐敗するとみられる。日本では、すでに昨年の漁業生産量1千133万6千トンのうち9.2%に相当する104万7千トンが養殖生産によっているが、これらのマイナス条件を考えると、養殖漁業の未来に平坦な道が続くとはいいいかねるのが実情である。

血液の凝固も防ぐ 魚のエイコサペンタエン酸。

松浦 宏之
(女子栄養大学教授)

前稿、健康と魚では、魚の脂質が血清コレステロール濃度を強力に引下げることが証明した20数年前の報告を紹介しました。しかしこの報告は、わが国ではなぜか黙殺されてきたことを書いておきました。この報告と前後して、他の研究者により、魚の脂質に含まれる高度不飽和脂肪酸は、血清コレステロール濃度を引下げ、この脂肪酸を含む比率の高い脂質ほどその効果の高いことが報告されています。

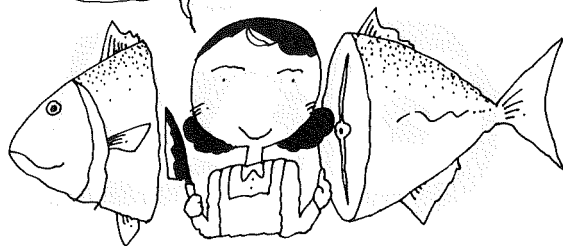
しかし、魚の脂質に含まれる高度不飽和脂肪酸には数種類あって、どの脂肪酸がコレステロール抑制作用をもっているのか、長い間わかりませんでした。

数年前デンマークや英国の学者達によって、魚の高度不飽和脂肪酸のひとつであるエイコサペンタエン酸が、血清コレステロール濃度を引下げるばかりでなく、血液の凝固を防止する働きのあることが確認されました。つまり、この脂肪酸は動脈硬化や心筋梗塞、脳梗塞をも予防する働きをもっているということです。

この素晴らしい働きをもっているエイコサペンタエン酸は、どの魚の脂質にも多少の差はあれ含まれています。魚肉100gに含まれるエイコサペンタエン酸の量はおよそ次のようなものです。

アンコウ 39mg、フナ 67mg、イボダイ 88mg、チカ 100mg、マアジ 113mg、イシガレイ 222mg、ワカサギ 232mg、アユ 239mg、ベニマス(1) 299mg、ベニマス(2) 373mg、ハタハタ 310mg、マガレイ 312

エイコサペンタエン酸



mg、シシャモ 564mg、ニシン 722mg、キチジ 726mg、マサバ 1438mg、ババガレイ 1758mg。

エイコサペンタエン酸以外の高度不飽和脂肪酸については、まだ報告はありませんが、やがて解明されるでしょう。

最近、魚の栄養価値の見直しが論じられています。漁業経済上の理由のほかに、食肉、牛乳・乳製品、鶏卵の摂取量の増加が、成人病や大腸癌、結腸癌など腸疾患の発生をたかめる原因となっている、との警告があるからでしょう。獣脂や乳脂の摂取は血清コレステロール濃度を高め、ひいては肝臓での胆汁酸の生産を増加させ、腸内への分泌量をたかめることは、世界的規模における疫学調査で明らかとなっています。

このような状況に加えて、化学的・機械的処理によって大量生産されるインスタント性加工食品の摂取量増加は、不消化性成分の摂取量の減少をもたらし、その結果として便秘、痔疾、腸疾患や成人病の発生を高めることが指摘されています。

以上のような今日状況に対し、魚の脂質はたんぱく質とともに、甚だ価値ありといえましょう。



Q ご質問：魚は口に入れた時、古いものと新鮮なものではずいぶん味が違うようです。魚屋やスーパーで魚を買う場合、新鮮な魚を選ぶコツや鮮度や栄養価の落ち具合について教えてください。

(東京都・児玉京子さん・主婦)

A お答え：鮮魚を選ぶ場合、頭がついているものが一番見分けやすいようです。どの魚も目がきれいで澄んでいるものが新鮮。目がひどくへこんでいたり、血がにじんでいるようなものは、かなり時間がたっています。

切り身は、身に弾力があり切り口にツヤのあるものを。パックしてあるものは、トレイに液汁のたまっていないものを選びます。

以上は一般的な魚の選び方ですが、いくつか実際の例をあげてみましょう。

赤身の魚 どす黒く変色したものは古くなったもの。明るくツヤがあり、血のにじんでいないものを選びます。

白身の魚 ツヤがあり、乾いていないもの、身に弾力のあるものが新しいものです。

川魚 身の硬直しているものが新鮮です。

イカ 新しいものは、胴の中が身を通して見えます。スルメイカは褐色。古くなると白っぽく不透明になり、ドロリとした感じになります。

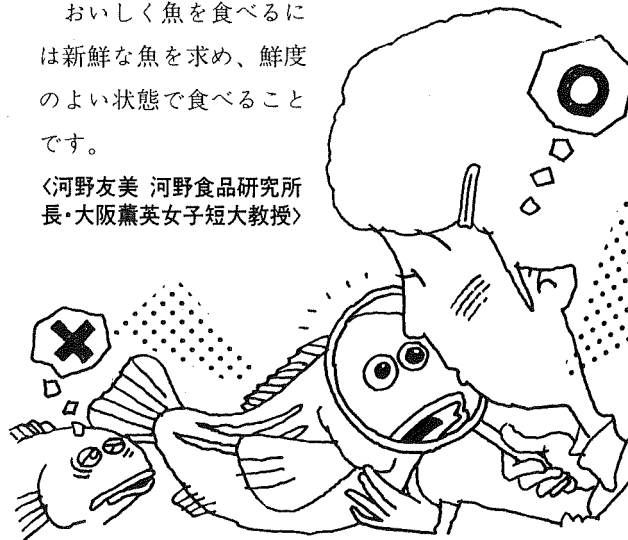
また保存する場合の鮮度の低下は、魚によりかなり差があります。イワシやサバのような背の青い魚は、よく冷蔵しても約1～2日でガタッと鮮度が落ちます。白身の魚は冷蔵してあれば、2日は鮮度が保てますが、養殖のもので1日程度です。

店で新鮮でも家に持ち帰って放置しておけば、どの魚も鮮度は落ちます。海水魚は、さっと薄い塩水で洗いポリ袋に入れて冷蔵。内臓を食べないものは、内臓を出し冷蔵します。内臓には強い酵素が多量に含まれ、そのままだとこれが魚の身をとかし、早く身がグッタリします。

魚は主にタンパク質の補給源ですが、タンパク質の価値は時間がたっても大きな変化はありません。ビタミン類は、店頭にある間に10%程度少なくなるようですが、これも問題になるような量ではありません。

おいしく魚を食べるには新鮮な魚を求め、鮮度のよい状態で食べることです。

〈河野友美 河野食品研究所
長・大阪薫英女子短大教授〉



Q ご質問：団地に住んでいるので、煙をモウモウ出しながら魚を焼くのに気がひけます。最近、煙を出さずにおいもなく焼けるというレンジが出ていると聞きましたが、おいしさや性能はどうなのでしょう。

(東京都・中村信代さん・主婦)

A お答え：直火焼きのおいしさを失わず、しかも煙を出さずにおいもなく、と、ご質問のような条件を満たす器具がすでに数年前から開発されています。

煙が出るのは、火が下で魚が上という従来の方法ではどうしても仕方がないこと。これを逆にして、火が上、魚が下であれば、魚から落ちる油や魚肉汁が燃えることもないので煙を出さずに焼くことができるわけです。

そのため、ガステーブルやレンジに魚焼き用のグリルが付いて、上火で焼くことが工夫されてきました。こげ目はもちろんつきましますし、焼けた油のススがつかないだけ美しく焼きあがります。

この上火式魚焼き器は、電気器具の各メーカーから売り出されています。また、ガスオーブンで中にファンが付き、オーブン中の熱を平均に循環させるものもあり、たとえば一度にサバの切り身を何十個も焼けるというので、大家族や街の食堂などでもよく使われているようです。いずれも、昔ながらに七輪を外に持ち出して煙をモウモウと立てながら、サンマを焼けなくなってから工夫された器具といえましょう。

においも煙もたてずに焼き魚ができる器具と

いうのは、方法としては従来通りの上火焼き、このオーブンはさらに、においを吸収する特別に開発されたものをつけてあり、これが温度と一緒に上にあがるにおいを全部吸収してしまうというわけです。

デパートや家電製品の並んでいる店で、まず実物を見てカタログをもらい、上火式だけのものと比較検討することをおすすめします。今のところ、ごくせまい所にも置いて値段の点からも、使い方の簡単さという点からも、煙やにおいのために焼き魚が食べられないというアパート暮らしには、ぴったりではないかと思えます。

おいしい魚の焼き方としては、塩焼きでもテリ焼きでも、まず、酢洗いしてからよく水気をふきとり、塩をふるカタレにつけます。獲りたての魚ならまた別ですが、一度酢洗いすることで汚れもとれ、表面の身も少しはひきしめるので、おすすめします。カップ1の水に大さじ1～2杯の酢。これはさっぱりした味にこそすれ、じゃまになることはありません。塩やタレによって水分が出た魚は、塩焼きなら一度水分をふきとり、化粧塩を軽くして上火焼きすれば、きれいに焼けます。テリ焼きは、タレを煮立て焼き上がりからませます。

〈吉沢久子 家事評論家〉

〈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 三會堂ビル
(社)大日本水産会・おさかな普及協議会「魚」編集室です。

これがトロです!! 大日本水産会で——マグロの小売り表示

フィッシュニュース

社団法人大日本水産会では、全国のマグロを扱っている漁業者、仲卸商、小売り商など6団体の協力を得て、「マグロの小売り表示」についての目安を作成、8月2日付で発表した。

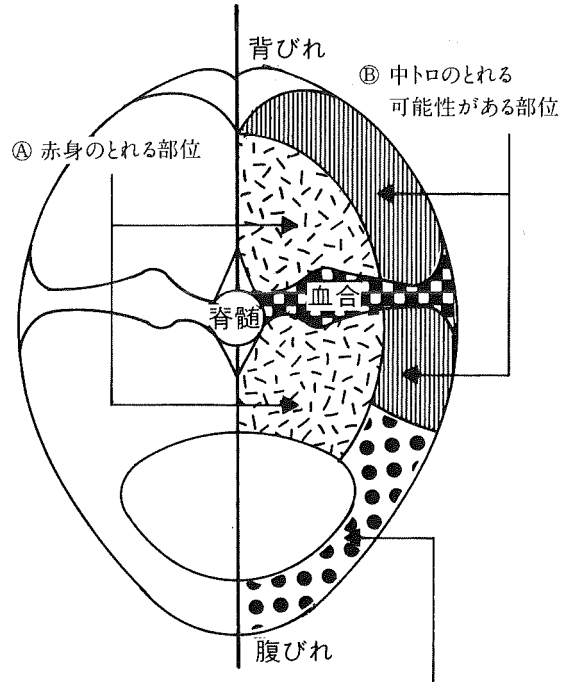
これは、「すし屋のトロと魚屋のトロの味が違うのはなぜ……」とか、「トロっていわれて買ったけど、本当は赤身だった」という消費者の疑問や苦情にこたえて行なわれたもので、それぞれの関係団体は、所属会員に対して責任をもってその周知徹底を図ることを申しあわせた。

関係協力団体は次のとおり。日本鯉鮪漁業協同組合連合会、全国水産物卸組合連合会、全国水産物商業協同組合連合会、日本百貨店協会、(社)日本セ

マグロの品質区分

大 区 分		小 区 分	
ト ロ	以下の要件のすべてを 満たすもの (1)右図B及びCの部 位に該当すること (2)マグロの種類は、ホ ンマグロ、ミナミマ グロ及び上質のメバ チマグロであること (3)脂肪分に富むこと	大 ト ロ	右図Cの部位からとれた ものであり、薄紅の 地色に乳白色が鮮明に 出て、かつ、脂肪のり が十分であるもの
		中 ト ロ	右図Bの部位からとれた ものであり、色及び 脂肪とも大トロには及 ばないもの
赤 身	トロ以外のもの	上 級 赤 身 品	紅色が鮮明で光沢がよ いもの
		並 級 赤 身 品	色及び光沢が赤身上級 品に及ばないもの

マグロの断面図



◎ 大トロのとれる可能性がある部位

【マグロの小売り販売におけるマニュアル】

1. 目的

マグロは、同一の部位であっても、魚種、漁期及び漁場等によって、脂肪の状況が変化するのですべてのマグロに的確に適用し得るマニュアルを作成することは困難であるが、マグロ表示の一層の適正化を図り、かつ、消費者の一層の理解を得るという観点から、現段階における品質表示についての目安として、このマニュアルを作成するものである。

2. 適用

(1)このマニュアルは、マグロをさし身用として小売りする場合に適用するものである。

(2)マグロの品質は、個々に定め、その表示に際しては、別途定める要件をみたますものとする。

(3)マグロの小売り販売に際して品質を表示する場合は、原則としてこのマニュアルによるものとする。

3. 名称

さし身用に供せられるマグロの名称は、赤身、中トロ、及び大トロの3種であって、一般的に各々が存在する部位は以下のとおりである。

赤身：断面図に示すとおり、中心部に近いAの部位が赤身のとれる部分である。

中トロ：断面図に示すとおり、皮に近いBの部位が中トロのとれる可能性がある部分である。

大トロ：断面図に示すとおり、腹部の皮に近いCの部位が大トロのとれる可能性がある部分である。

表示の目安——を作成 全国小売り店に周知徹底。

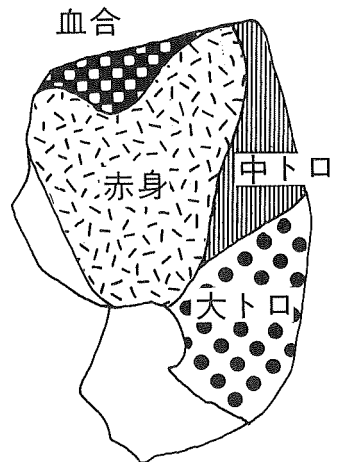
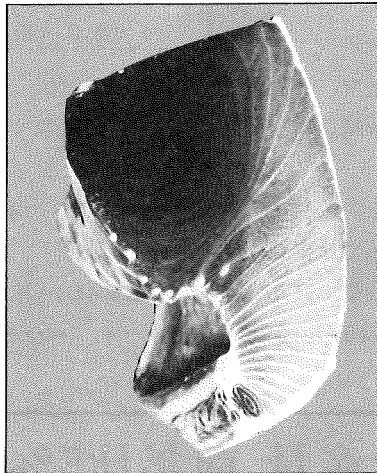
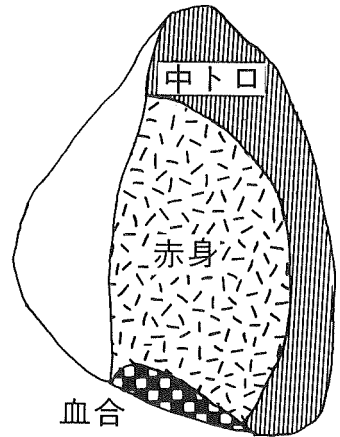
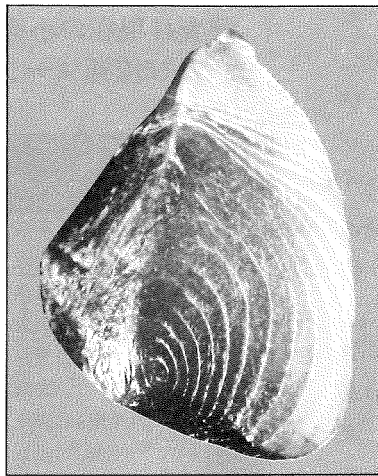
ルフサービス協会、日本チェーンストア協会。

この表示目安が、全国5万軒の小売り店および百貨店、量販店で徹底、実施されるのは10月ごろ。

この目安は、マグロをさし身用として小売りする場合に適用されるもので、赤身、中トロ、大トロの3種の名称に区別され、それぞれ「外観から判断して、脂肪分に富んでるか否か」によって決められる。

トロや赤身は、マグロの部位によってとれるため、断面図で部位を示したうえ、別表で脂肪ののり具合の判断基準をかけるなど、具体性をもたしている。

しかし、トロがとれるとされている部位であっても、漁場や漁期、その他の要因からトロでない赤身がとれる場合もあることから、そのときどきに応じた小売り商の適切な表示が望まれている。



4. 品質

(1)赤身及びトロの品質区分は、基本的には、小売り段階の個々のものについて、「外観から判断して、脂肪分に富んでいるか否か」によって決定されるものであり、具体的には、別表「大区分」によるものとし、さらに必要に応じて、同表「小区分」によるものとする。

(2)上記の各品質に該当するものであっても、形状及び肉質の状態によっては、そのランクが下がることがあり得る。

5. 選別に当たっての留意事項

赤身及びトロの選別に際しては、同一の部位であっても、以下のように、漁場により、同一の漁場であっても漁期により、また、その他の要因に

より脂肪の形態が変化し、通常トロの部位とみられる部分であっても、赤身の場合があるので、現品を確認のうえ、適切な表示を行なうものとする。

(ア)一般的に、水温が高いところで漁獲されるマグロは、脂肪分の割合が少なく、通常であればトロである部位が赤身主体となることが多い。

(イ)水温が低いところで漁獲されるマグロは、脂肪ののりがよく、したがって、トロが多くとれる場合がある。

(ウ)また、同一の漁場であっても、水温は漁獲される時期により変化する。したがって、水温の高い時期に漁獲されるマグロは、脂肪が少ない場合が多く、同一漁場でも、水温の低い時期に漁獲されるマグロは脂肪ののりが良いのが通例である。

昨年の水産加工品生産11%増(前年比)、ねり製品、冷凍食品など上回る。

農林水産省統計情報部がまとめた昭和56年の水産加工品(陸上加工作品)総生産量は、579万トンで前年度総生産量521万トンに比べて、11.1%増加している。

これは、原料の安定供給および消費の順調な伸びなどで、ねり製品や冷凍食品、塩蔵品などが上回ったほか、マイワシの史上最高の漁獲(309万トン)を反映し、油脂・飼肥料、冷凍品の伸長による。

加工種類別には、ねり製品は94万9千トンで、焼きちくわ、揚げかまぼこ、魚肉ハム・ソーセージ類が伸びている一方、かまぼこ類(板かまぼこ)が落ち込んでいる。

冷凍食品は、18万7千トン(前年比22%増)。このうち、魚介類が9万9千トンで前年比50%の大幅増となった。

干製品および塩蔵品では、塩干品、煮干し、節類が減少した一方、素干し、くん製、塩蔵品が増加している。

油脂・飼肥料は、イワシの豊漁のため、いずれ

56年加工種類別生産量

単位(生産量:1,000トン 比率:%)

加工種類	1981年	1980年	前年対比
煉製品	949	913	104
冷凍食品	187	153	122
干製品及び塩蔵品	762	772	99
素干し	35	33	106
塩干品	260	276	94
煮干し	93	98	95
くん製	12	11	111
節類	114	125	91
塩蔵品	249	231	108
その他の水産加工品	339	338	100
油脂・飼肥料	1137	1069	106
油脂	253	235	108
飼肥料	885	834	106
冷凍品(加工原料魚を含む)	2421	1968	123

も前年に比べ伸びている。

冷凍品は242万トンで、前年比23%増。このうちイワシ冷凍品は、102万トンと2倍強になったのをはじめ、スケトウダラ、ホッケなども大幅な伸びを示している。

生鮮マグロ、昨年を上回る豊漁。

三陸および九州から山陰にかけてのまき網によるマグロの水揚げが豊漁で、6、7月にテレビや新聞などで話題となった。三陸沖で昨年並み(約2万トン)、西日本でも4万本以上の漁獲と、昨年の8千本を大幅に上回る5倍以上の水揚げに、塩釜、福岡、境港の各漁港は活況を呈した。

このため産地の平均価格は、塩釜でキロ537円、福岡、境港の平均価格はキロ719円となり、それぞれ昨年に比べ33%安、24%安となった。

今年の豊漁の原因は、資源状況も良かったことに加え、飛行機で魚群調査を行なうなど、漁業者が積極的にマグロ漁に取り組んだため。

例年、三陸沖では7月頃からまき網によるマグロ漁が始まるが、西日本では初めて。そのため、今年は漁業者も6月頃から始まったマグロ漁にかける期待も大きかった。

reader's column

先日は「魚」の本をお送りいただきましてありがとうございました。いつもながら興味深く拝見致しました。13号の「Q&A」に載りましたサバの油漬けの缶詰で60種類の料理ができるという記事に驚きながら、これから簡単な缶詰利用のコーナーがあると便利だな、と思いました。

それにしても小冊子ながら特集記事、その他の内容豊かな記事。「魚」をうまくサバいていらっしゃる編集部の腕の冴えに感心致しました。これからもなお一層の御活躍を期待致しております。

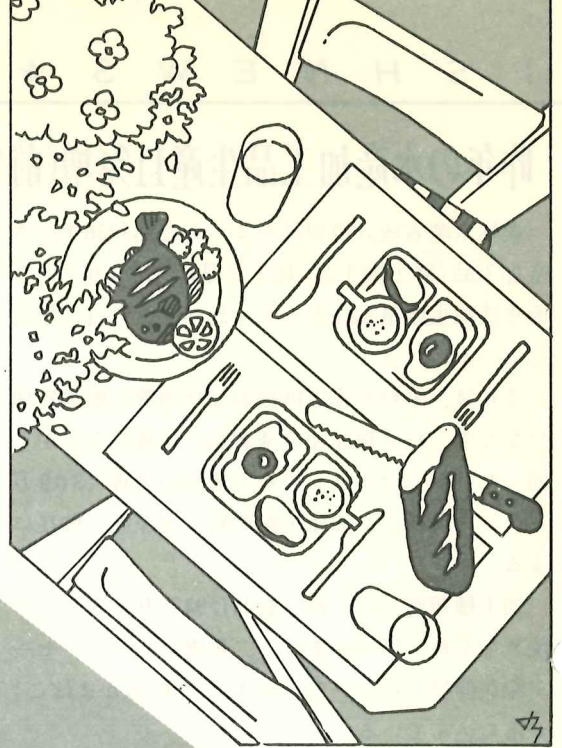
東京都新宿区
島崎敦子さん・主婦

中年の大学教授がゼミの卒業旅行に、学生といっしょに香港へ行った。学生の大半は初めての海外旅行である。買いの好きの日本人の特性は学生たちの上にもいかんなく発揮されて、見物の合間のショッピングにもみんな目の色を変えている。教授のほうは、もはや買いのはおっくうが先に立つ中年男。その代わり食べる意欲だけは旺盛だ。いや、糖尿、血圧、肥満が気になる年ごろでもあり、もはやそうたくさん食べるわけではないが、どうせ1日に3回しかないチャンスなら、その時々 conditions の範囲内で最良のものを食べたいといつも願っている。だから、地元の知人から仕入れた情報をもとに、「安くておいしい」と定評ある店を探して食べに行こうと、学生たちをせき立てて、ツアーコンダクターよろしく先頭に立って歩くと、学生たちはぞろぞろ脱落するというのだ。

「先生、どこまで歩くんですかア。遠いんだなア」「わたしたち、なんでもいいんです。わア、あそこがいいわア」

と女子学生が2人連れでとび込んだ先がなんとマクドナルドのハンバーガーハウス。目ざす中華料理店まで同行したのは、全体の半分にも足りなかったという。

別に大学生でなくても、私たち戦争を知っている昭和一ケタ、二ケタ前半からみると、若い世代の食生活への感覚はずいぶん変わったと思う。だいたい私は、専業主婦、キャリアウーマンを問わず、同年輩の女性で、料理が下手とか嫌いという人に、めったに会ったことがない。まずは水準以上の料理好きが揃っているが、それはひとえに食べものへの執着、いやもっと端的に言えば、育ちざかりに「食いものの恨み」を体験したからだ。江戸の仇を長崎で討つ、じゃないけれど、少年少女時代の恨みを豊かなる中年で討ち果たしているのだ。だから少々バランスを欠いて、栄養過多になって成人病が発生するのもむべなるかな、である。



ダイニングカルチャーの創造

若い世代の食生活感覚。

樋口 恵子
(評論家)

「衣食足りて礼節を知る」ということばがある。私たちは衣食すべて足らざる時代に育ったから、今、食物にせいたくをしているように見えても、どこかそのやり方に品下るところがある。現在の若い世代は、衣食足りた育ちの良さの中で、洗練

された食文化を創造するのではないかと期待していたが、彼らは「足りた」あげく、食べる執着をあっさり放棄してしまったらしい。

なぜ彼らは、そんなに食べることに関心が乏しいのだろうか？ 思うに、幼いころからあんまり食べる食べると、食べものを強制されたからではないだろうか。貧しい世代に育った親は、食べるものが豊富に出てきた喜びに勇んでわが子に食べものを押しつけた。あんまり押しつけられた結果、彼らの食欲と胃袋は発達が阻害されたのではないだろうか。

食べものでも何でも与え過ぎは問題がある。貧困はご免だけれど、食事を心待ちにするような「適度の欠乏」は子育ての食卓周辺にやはり必要だ。

ただ今ママ業一年生、 離乳食は魚の味からおぼえさす。

映画、テレビに“明るいお嬢さん”のさわやかさをふりまいて久しい彼女も、いまや1歳6ヵ月の恵ちゃん(女の子)の良きママ。仕事に育児にと、多忙な毎日だ。清純なふんい気に加えて31歳の女らしい豊かさが、輝くような魅力を放っている。

「幼いころ、魚っていうとアジのひらきと塩ザケのことだと思ってました。生ぐさい魚の調理が苦手な母の被害を被っていたんです。大きくなって、魚ってこんなにたくさんあるのかってびっくりしたのをおぼえます。」

そんなわけで恵ちゃんは離乳食のはじめから、“魚の味”になりますように心掛けたとか。

「私も主人も、生ものより煮物、焼き物にした方が好きなんです。幸いなことに娘も好みが一緒。ウナギ、シラスばし、白身の魚、アサリのみそ汁が大好物で、少食なのに、魚のときはよく食べてくれます。」

小アジのフライ、カレイのムニエルが得意の料理。結婚するまで料理はまるっ

きり駄目だったので猛勉強したとか。

「失敗作でも、主人はモクモクと食べてくれます」と、にっこり笑う。

「主人は肉が好きなのですが、経済を考えて、魚、肉とバランスよく摂っています。そうすれば栄養もかたよらないし。」

「新婚旅行のとき、スイスのサンモリッツのホテルで食べたロブスターの味は抜群でした。思い出の味ですね。」

家庭の魚の味もさることながら、仕事先で味わう魚のエピソードも多い。

「NHKの仕事で、生れてはじめて磯釣りというものをさせられたとき、何とプロは一匹も釣れなくて、この私が40~50センチ

もある黒ダイを釣ったんですよ。すぐにさし身にした味の、おいしかったこと！」

「この夏、日本最北端の礼文島の取材では、どんぶりにいっぱいウニを食べました。とろけるような味なんですよ。」

フジテレビ放映の子供番組をレギュラーに、これからは育児も離れて、いろいろな仕事をしたい、と意欲を燃やす。充実した生活からにじみだす、すばらしい仕事を期待したい。



第14号 昭和57年9月30日発行(隔月刊)

編集室
から

秋を代表する魚に秋刀魚(さんま)がある。青黒い背、銀白色の腹、そして刀に似た細長い体。昭和30年代までは、どこかの家からも夕暮れになると秋刀魚を焼く煙がたちのぼり、家々の路地を漂った。でも、いまはスーパーの店頭で年中顔を出し、住宅事情の変化とともに煙を見ることもない。秋刀魚という名前がもの悲しい——。

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。

訂正とお詫び

前号の対談記事の中で、9頁の「アカザ、イヌビエ」を「イタドリ、クマザサ」に訂正し、お詫び致します。



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