

A stylized white Japanese character '魚' (fish) is centered within a white-bordered box. The character is rendered in a clean, modern font with rounded edges. The background of the box is a solid blue color.

NO 17 '83.2
~3



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



海を近くに

茨木のり子(詩人)

海がとも遠いとき

それはわたしの危険信号です

わたしに力の溢れるとき

海はわたしのまわりを 抱いて

お海よ、いつも近くに来て下さい

シヤル・ト・レネの唄のリズムで

七ツの海なんか ひとまたぎ

それほど海は近かった 青春の戸口では

いま魚屋の店さきで

海を料理することに 心を砕く

まだ若く カヌーのような青春は昔は

ほんとうに海をまたいでしまう

海よ、近くに来て下さい

かれらの青春の戸口では なおのこと



特集 / 科学と魚

● 科学と魚 課題が多い魚の研究 逸見謙三	2
● 対談 糸川英夫 魚の未来と科学 VS 阿部宗明	4
● ルポ いま私の店では / 東信水産	12
● テーブル拝見 ルーマニア / 西坂アンナ	14
● シリーズ⑥ 10年後の魚食事情 小売店の未来 原 剛	16

● 健康と魚⑥ 魚肉の血圧調節作用 松浦宏之	19
● お魚Q & A 輸入魚の種類ほか	20
● フィッシュ・ニュース 利用頻度の高い魚介類缶詰ほか	22
● ダイニングカルチャーの創造 老後と食事 樋口恵子	24
● わが家とおさかな 和田レミさん (和田誠氏夫人)	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。



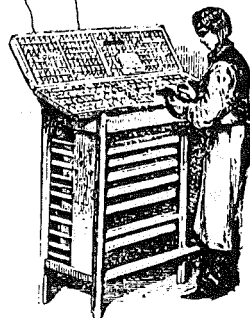
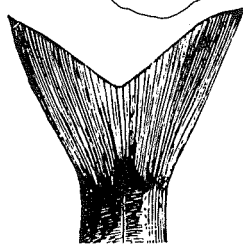
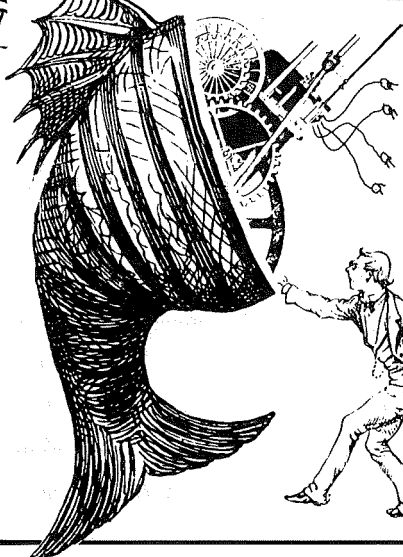
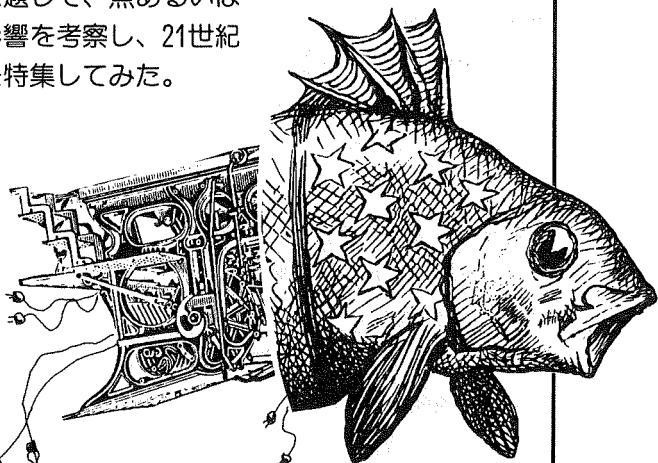
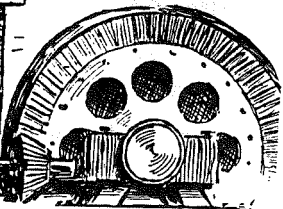
特 集

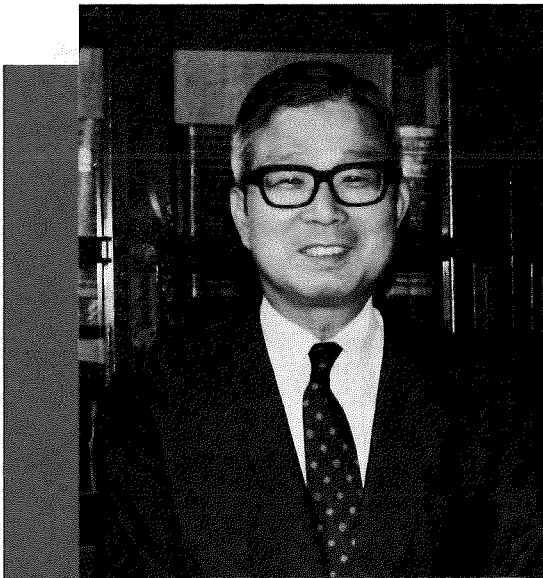
科学と魚

アメリカ合衆国政府特別調査報告によると、20世紀末の世界総人口は約63.5億人と推定している。反面、このふえ続ける人口とは裏腹に、食糧資源は確実に減少の道をたどっている。食糧資源としての魚についても、食糧不足にともなって、いままで魚食に目を向けなかった世界の国々が一斉に注目しだしたとき、大きな危機がやってくる……。



こうした食糧資源の減少に歯止めをかけ、増産への糸口をつかむのが科学ではないだろうか。科学の進歩は目ざましく、あらゆる方面で未来社会に対応する研究が進められている。今号では「科学と魚」と題して、魚あるいは魚食への科学の及ぼす影響を考察し、21世紀の魚たちへの期待と夢を特集してみた。





逸見 謙三
(東京大学教授)

〈科学者の癖〉

社会科学者の末席をけがすもの一人である私としても、このような題を与えられた場合の科学とは自然科学を意味することは容易に想像できる。編集者の意図は「科学」にも、「魚」にも全くの素人に両者の関係を書かせて、読者に採点の楽しみを味わわせようということであろう。素人の私は科学にも、魚にも深入りすることなく、標題に関して2頁を埋めることを強制されているわけである。

単純なことから始めよう。

科学者はいずれも人間のもつ癖を克服できないでいる。その癖のひとつは眼にみえるものにだけ興味を集中するという癖である。古くから人々は星や月に興味をもち、すぐれた天文学を発達させてきた。また最近では宇宙の解明に大変なお金をかけている。

ところが、眼にみえない水の中、あるいは土の中にはあまり注目してこなかった。作物に関する研究も、葉や茎に関する研究は根に関する研究よりもはるかに進んでいる。土壌中の現象(そこに住む生物を含めて)の研究はたいへんおけている。同じようにして水の中の研究はあまり進んでいない。海洋国家と称しながら、航海に関する科学(気象を含めて)に比べて海の中の研究は進ん

課題が多い

でない。魚はその海の中にいるので、当然のことながら魚に関する科学も余り進んでいない。

もちろん、日本人なら小学校の頃からメダカとか、海辺の生物に関して聞かされ、読まされているし、海中の生物の不思議な美しさ、竜宮城もかくやと思わせられるような美しさに関して知っている。

しかし、理科の教科書にでてくる生物の生態の

ほとんどは磯

の潮だまりな

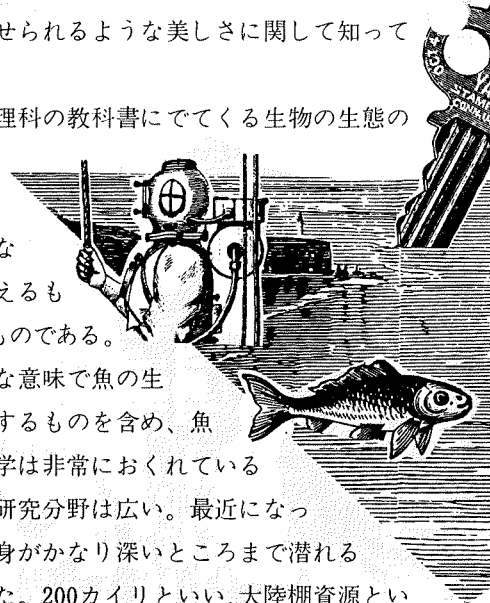
ど、眼にみえるも

のに関したものである。

このような意味で魚の生育環境に関するものを含め、魚に関する科学は非常におくれているし、将来の研究分野は広い。最近になって、人間自身はかなり深いところまで潜れるようになった。200カイリといい、大陸棚資源といい、そのほとんどは未知であるので、将来は明るい期待することができる。

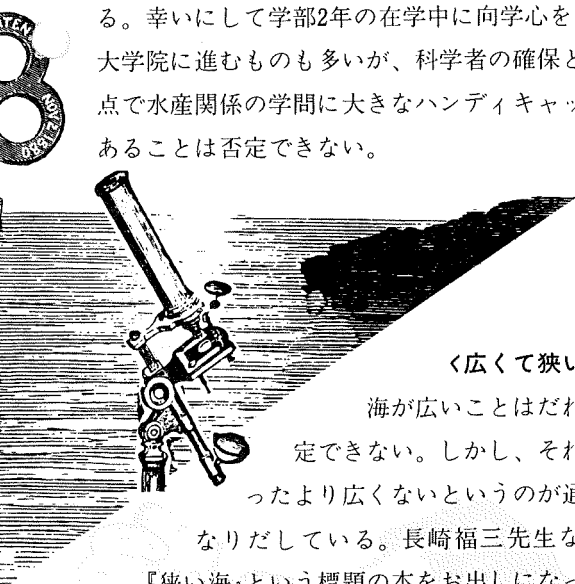
科学者のもうひとつの癖は、いつも自分の「甲羅に似せて穴を掘る」ということである。

自分の持っている知識の延長線上でものを考えるということである。日本の食糧・農業関係の学問は欧米からの導入、その発展によって築かれているので、当然のことながら魚に関する科学よりも家畜に関する科学の方が発達しており、肉や牛乳の利用に関する知識の方が魚の利用に関する知識より豊かである。発達しており、知識が豊富であればあるほどその学問は学生を惹きつける。そしてますます発達する。



魚の研究

私の所属する東大農学部を例にとると、水産を志望する学生には海が好きだとか、釣りが好きだとかいうものがかなりおり、農芸化学などを志望する学生の志望理由とは明らかな対比をなしている。幸いにして学部2年の在学中に向学心を持ち、大学院に進むものも多いが、科学者の確保という点で水産関係の学問に大きなハンディキャップがあることは否定できない。



〈広くて狭い海〉

海が広いことはだれも否定できない。しかし、それが思ったより広くないというのが通説になりだしている。長崎福三先生などは『狭い海』という標題の本をお出しになった程である。当然のことながら宇宙は広い。しかし、空中も陸地に近いところを鳥がとんでいるくらいで、生物の活動空間という点からは宇宙は現在までのところ問題になっていない。

陸上に比べれば海は限りなく広いし、海洋生物、たとえばクジラが絶滅に瀕しているといっても、トキとか、イリオモテヤマネコなどの問題とは比較にならない程豊富である。海が狭くなっているのは、各国が権利を主張して他国民に利用させないからである。ちょうど不動産会社が土地を買い占めてしまって、人々に家を建てさせないようなものである。残念なことに適正な利用法が見つからないので、ヤレ資源がある、ないと論争しているだけである。換言すれば科学が未発達

(この場合には社会科学も入る)なために、評価ができないで利用できないのである。

海はかつて広く、航海自由の原則といってなんびとも自由に利用することができた。あまりにも豊富で、だれも縄張りを主張するのがばかばかしかったからである。利用法がわからず、誰もが利用したがらなかったからである。ここに日本や、ソ連が進出して利用価値のあることを示した。そして各国は縄張りを主張するようになった。縄張りを主張してはいるけれども、利用しているとはいえない。ちょうどヨーロッパの列強が植民地を支配したが、ほんのわずかな品目、金だとか、香料だとか、あるいは後になっても綿やゴムのようなものにしか興味を示さなかったのに似ている。科学が未発達なために、十分に資源を利用できないでおり、そのために狭いのである。

生物の生育環境という点からみれば海は陸よりはるかに恵まれており、陸の砂漠とか、万年雪にとざされた両極などのような劣悪な地域は少ない。科学が未発達なために利用が制限されている領域が広いはずである。(もともと、汚染などという問題の点では海は陸よりもはるかに汚染されやすいようである。)

子どもの頃、忍者が水遁の術を使って逃げるのを何度も読んだ。魚は全て忍者である。要領の悪い魚が捕獲されているだけである。また、限られたところで、底曳きを行なって極めて能率の悪い一網打尽を行なっているだけである。

魚に関する科学は、従事する科学者1人あたりの業績という点では大いに発達しているが、潜在的研究課題の多さとの比較という点ではほとんど未発達といえるのではないか。

魚の未来



糸川英夫氏

科学の進歩は人類を月に運び、新しい医薬を發明し、その他目にみえないところで私達の生活に深く入ってきています。食卓風景ひとつとっても、種々の農作物の品種改良や技術の発達は私達に大きな変化とゆたかさをもたらしました。

いったい魚にとって科学とは何なのか、魚の現状と、科学でなしうる魚の未来について両先生に対談をお願いしました。

司会 ご専門の立場から、魚と科学の結びつき、科学の発達が及ぼす魚の未来などをお話したいのですが……。

糸川 私はあまり魚のことは詳しくないんですが、

魚の数はどうなのでしょう、減っているんじゃないですか？

阿部 はい、一部の魚は確かにそうです。しかし増えているものもあります。

糸川 魚の総トン数はどのくらいですか？

阿部 資源の量はわかりませんが、獲ってる量はだいたい7,000万トンぐらいですね。これが全体の何十分の一に当たるかということですけど……。まあ、魚というのは人間の力でコントロールできないってところが強みですね。何億年という歴史がありますし……。現在、2,000m位までは掘ってますけど、これ以下の所となるといろんな困難がありますから。

糸川 なんかいろんな魚がいるみたいですね。



と科学

それにしても信じられないくらい魚が高くなりましたね。日本の魚は今80%ぐらいが輸入ですか？

阿部 そんなには輸入していません。ただ増加率がめざましいんですよ。どんどん輸入が増えているのが現状ですね。

糸川 それに沖合で買って来たりするのは輸入じゃないと計算してるんじゃないですか。

阿部 合弁という方法なんかもありますしねエ。

糸川 だけど、もしそういう国と仲が悪くなって合弁会社も皆つぶれちゃって、日本だけとなったら……。

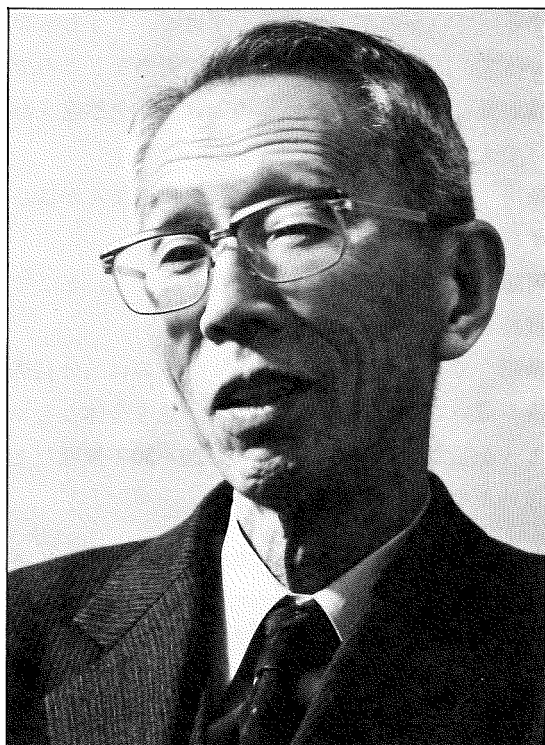
阿部 そうしたら最後のたのみは養殖ですね。それと近海の開発。その養殖ということで先生にご意見をうかがいたいと思うんですが、農業というのは野草ばかりに頼っているわけじゃないですねエ。野草がおいしいっていったって、誰も野草ばかり食べているわけじゃなく、野草を改良したものを食べているわけです。

糸川 そうですねエ。

阿部 ところが魚に限っていえば、どういうわけか改良がないんです。養殖ぐらいで。養殖ではうまくいってるのがずいぶんあります。たとえば、ノリ、カキ、ホタテ貝、ウナギ、ニジマスなどは99%養殖で成功しています。まあこれらは1,000年以上おくらしているかも知れないけど、ボツボツと農業のまねをしているわけですけど……。

糸川 農業は遺伝子工学をたのみにして、今一生懸命やっているのは肥料をやらなくても植物が自分で肥料を作る——という開発なんです。魚は遺伝子工学はどうなんですか？

阿部 いや、まだそこまでは行っていません。今ようやく雑種をつくるということを少しやっています。



阿部宗明氏

糸川 交配ですね。

阿部 はい。それと今やっているのは移殖です。太平洋の魚を大西洋にもっていくとか、北半球のものを南半球にもっていくとか、そういうことをボツボツやっていますが、うまくいっているものもありますよ。我々が日常食べているものの中にもアフリカ原産なんてものもあります。まあおくらてはいますけど、なるべくかつての農業のたどってきた良い所をまねて……。

糸川 そうかも知れませんがね。養殖というのは、やや畑に似ていて、それまでは山菜をとって歩いてたわけですしね。

阿部 その場合でも自分が投資して、自分で収穫

するっていうのが一番簡単ですけど、そうじゃなくって、国全体として投資して、適当なところで誰が獲っても良いっていうのは話が全然違うわけですしね。

糸川 それは違いますね。サケの放流なんかは必ず自分の所へ帰ってきますけど。

阿部 ところが足の速い魚になりますと、どこで獲れるかわかりませんからね。

糸川 でも、全体として……というのは当分見込みが薄いですね。国が協力して、魚を全体としてどうかしようというのは、まだ20～30年無理だと思います。

何億年もの歴史をもっている魚には、人間がコントロールできないところがまだまだたくさんあります。



〈各前をかえて受け入れられる輸入魚〉

阿部 200カイリになって当時はどうなるものかと思いましたが、結構切り抜けてくるものですね。

糸川 でもあれ以来、魚が高くなりましたね。輸入ものが多いんですか？

阿部 皆さんがお寿司やさんでめしあがっているタイとかシマアジはずいぶん外地から入っています。

糸川 そうでしょうね。ねだんがあれだけ高ければ、よそから来てるなって皆さんわかってるでしょうね。

阿部 それからアフリカから来ている魚でテラピアナイロチカという魚があるんですが、さし身にもお寿司用にもずいぶん出ています。テラピアに

科学 特集 と 魚

はいろんな種類があつて、昔もってきたのは日本人には受けなかったんですが、このセラピアはなかなかイケるんです。

糸川 何という名前を出ているんですか？

阿部 まずチカダイ、イズミダイ、イサキダイ、温泉ではユダイ、山形ではモガミダイなんて名前を出ています。

糸川 適当にタイという名前をつけちゃうわけですね。これが安いわけですか？

阿部 安くてしかも良質なんです。河岸で、生きているものでも、キロ1,300円、もちろん真空パックにしてすぐ食べられるものは高いですけど……。

糸川 貝はどうなんですか？ たとえばホタテ貝など伝統的に養殖しているものは、そんなに上がってないでしょう。

阿部 いや、貝も上がってますね。これはもう沿岸で一番開発の影響を受けますから。

糸川 なんでも原子力発電所のある所はホタテ貝がたくさんとれるとか……本当ですか？

阿部 はい。水の温度が上がるのでその影響だと思えます。

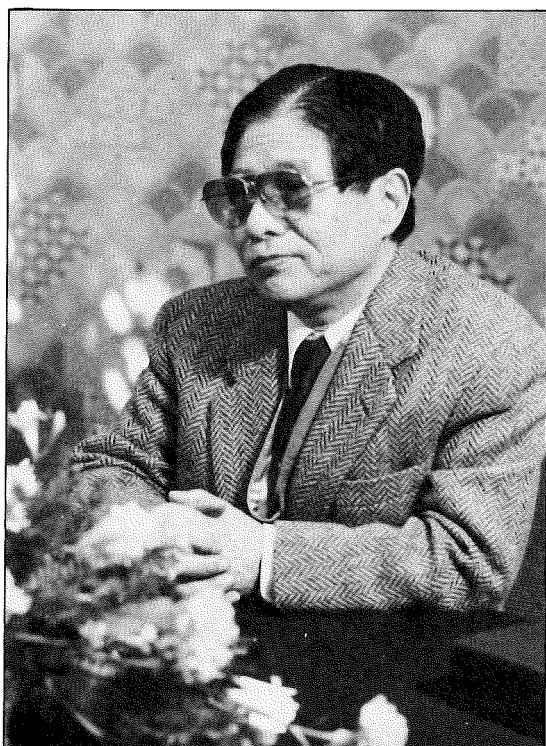
糸川 オキアミっていうのはどうなんですか？ 殻ばかりなような気がしますけど……。

阿部 けっこう肉もありますよ。船の上で生で食べられるように作ったのもありますし。

糸川 だいふ食卓に出てるんですか？

阿部 かなり利用されています。そのままの姿じゃなく、中国料理なんかでフィッシュボールにしたり、釣りのエサにも多く使われています。

糸川 オキアミはいくら獲っても、獲ってもなくならないと聞きましたけど。クジラがあれを食べるので、あまり獲っちゃうとクジラが居なくなる



農業のように、遺伝子工学が魚に入ってきたら魚の世界もずいぶん変わるでしょうね。

って、何かで読んだことがありますけど、どうなんでしょう。

阿部 FAOがそれで困っているようです、いろんな学説があるので。

糸川 そんなに獲って大丈夫なんですか？

阿部 まだ季節的な制限がありますし、それに船が全て氷に強いわけじゃないからそんなに多く行っているわけでもありませんね。

糸川 だいふ前にソイレントグリーンというアメリカの映画ですさまじい映画を見たことがあります。その映画というのが、地球に人間の方が多くなり食糧がなくなつて、最後にはオキアミまでもなくなるといふ設定でそれを政府が極秘にするんで

す。それでもそれが漏れてしまって、食糧のないことを補うために、自殺を推奨し、その死体から作ったミートボールだけが政府から配給されるという映画なんです。オキアミまでもがなくなり、最後の場面がショッキングだったもので、オキアミが頭に残るようになったんですが……。

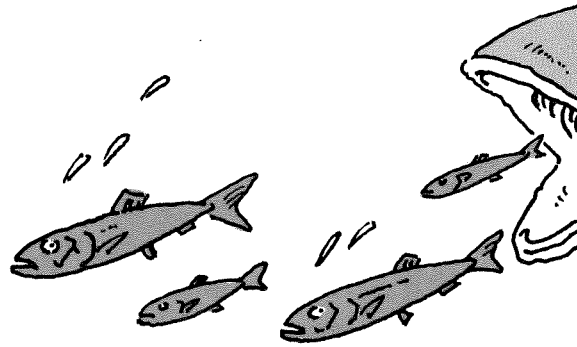
阿部 理論的には成り立つでしょうが、いろんな意味で魚の方が、ずっとうわてという感じがしますね。

〈養殖の発達と品種改良〉

糸川 海牛というのがあるでしょう。あれは食べられないんですか。

阿部 あれは魚じゃなく、カタツムリやナメクジとかと同じ軟体動物です。肉はまずいそうですけど。

糸川 そうですか。最近、海牛とでんでん虫が盛んに文献に出てくるようになりまして、というの



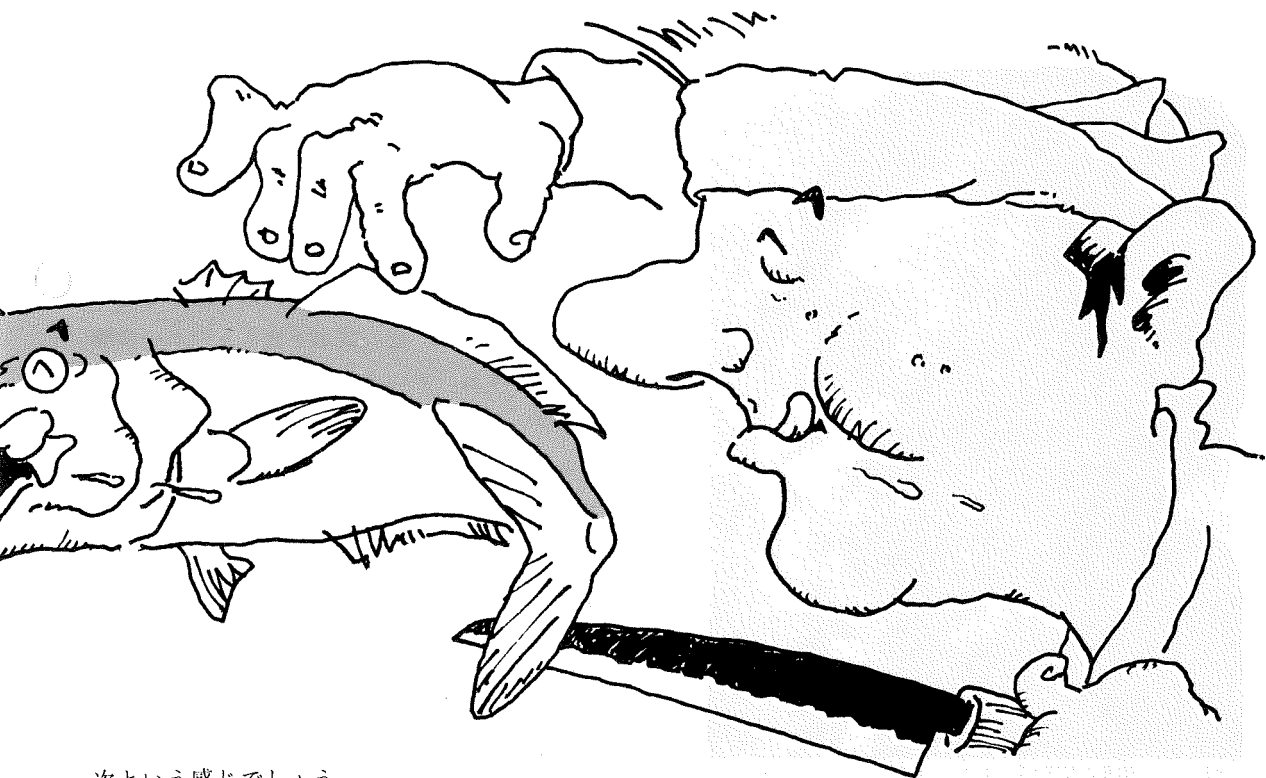
は人間の脳の研究に海牛の脳が一番シンプルで観察しやすいらしいんです。ですから最近の新しい脳の学説は全部海牛から出ているようです。

脳の研究で使われるぐらいなら食べられると思ったんですが、まずいんですか。

でもどうなのでしょう。陸上の食べ物でいうと牛肉が一番高いというのは、効率が悪いからで、牛は、よくわかりませんがイワシかなんか食べるんでしょう？ イワシにはまた別のエサを与えるとすると、牛になるまでには価格が100倍ぐらいになるそうですけど。魚の場合はどうですか。タイみたいなものではグレードが高くなるでしょう？ 当然そういうものを食べるということは高いものになりますよね。

阿部 養殖のハマチのエサはイワシなんですけど、でも皆さんがハマチは食べるけど、イワシは二の

科学 特集 と 魚



次という感じでしょう。

糸川 そうですね。やっぱり高級魚は効率は悪くてもそれなりに人が好むメリットがあるわけでしょうから……。でも私は魚について楽観しているところがあるんです。まだ遺伝子工学が入っていないという点で。品種改良というのが、さっきおっしゃった程度の場所を移すことぐらいですから。遺伝子工学は今、薬品で使い、農業でも交配をやめて品種改良に使い、魚なんか一番やりやすいと思ってたんですけどねエ。

阿部 今はまだその段階じゃないですねエ。雑種も細々と、という段階ですから。

糸川 でも養殖技術が進歩すれば当然品種改良ということになってくるでしょうし……。魚の遺伝子というのは大きいそうですね。陸上ではニンジンの遺伝子が一番大きいそうです。だからニンジ





人間というのは朝食の習慣を変えるのが一番むずかしいそうです。

ンの品種改良が一番早くできたそうです。それからカエル。カエルの卵は大きいんですね。

魚は養殖が進んで、遺伝子工学で品種改良するまでまだ当分は大丈夫なんですか？

阿部 その前の段階がまだ残っているんです。というのは、まだまだ魚を喜ばない民族がたくさんいますし、国でどんなにすすめても魚を食べない所があります。

糸川 日本にとってはありがたいですね。皆が魚を食べ出したら、今よりもますます高くなりますから。

阿部 魚は日本だけで3,000種類ぐらいいますから、世界的には20,000種類ぐらいいと思います。実際、今日本で輸入しているのは量でこそ100万トンを超えていますけど、種類にしたらどんなに多くみ

ても200は超えてないでしょうね。日本にもってきて喜ばれるものもまだあるわけですから、そこがまだ多少余裕のある点ですね。

〈人間のし好と魚の未来〉

糸川 人間というのは朝の食事習慣を変えるのが一番むずかしくて、夜の食事を変えるのが一番簡単だそうですね。というのはいろんなものがたくさん出てくるから、その中に少しずつ混ぜちゃうと知らないうちになじむそうです。朝というのはあまり食べないし、朝食は一生のうちであまり変わらないそうですけど。

阿部 し好という点でいえば、同じ日本でも日本海側ではさし身にして食べる魚でも、東京ではグメというのがありますし、つまりは慣れなんですよ。

糸川 話は変わりますが、私はすじこ、キャビア、数の子などといった魚の卵が嫌いなのですが、魚になるそういう卵をあまり食べちゃうのは良くないんじゃないですか？

阿部 うーん、それはまあ理屈はそうなんですけど、実際は……たくさん卵を産みますからね。たとえば100万の卵のうち2～3匹、魚になれば良い方ですから。

糸川 ほう、p.p.m.ですね。

阿部 ものによっては1億ぐらい卵を生むのかもしれませんが、サメのように4匹しか生まないのかもしれませんが。サメで面白いのは、腹の中で子供が他の卵を食べるんです。腹の中で人工調節しちゃうんですね。だから出てくるときは、ちゃんとしたかっこうをして出てくるわけです。

糸川 それは進歩してますね。サメというのははず

科学 特集 と 魚

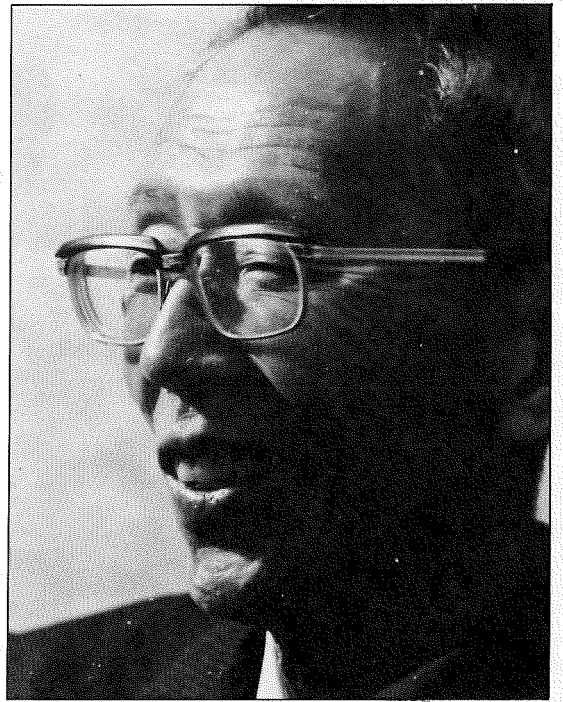
いぶん古いんでしょう？

阿部 古いですけど、シーラカンスなんかの方がもっとずっと古いです。

糸川 地球上では魚が一番古いじゃないですか？

阿部 背骨をもったものの中ではそうです。ヤツメウナギも先祖は非常に古いんですよ。だけど先祖はいかめしく武装しているんです。何億年の間にあのように武装してないものだけが残ったんですが、武装というのは、たとえばサソリなどから身を守る為だったんです。メクラウナギといって魚に吸いついて生活するようなものも残っています。ガッチリ武装したものは滅びたようですね。

糸川 武装にコストがかかったんでしょうか。栄養を武装の方にまわさなきゃならないから、生命力が弱まったとも考えられますね。



武装をガッチリした魚は生き残るのがむずかしいようです。

阿部 だから残るのは特別な生き方をしたものです。他のものに寄生するとか、穴の中で暮らすとか。シーラカンスなんかもう7,000年前に滅びたことになっていたんですが、どういうわけか環境の全く異なる所でみつかったんです。むしろシーラカンスの親戚は真水の方なんですけど、どういうわけか「陸はイヤだ、海にもどる」って、それで今度の化石がみつかったんだと思います。

糸川 人間でいえばブッシュマンみたいなものですね。(笑い) まあいずれにしても遺伝子工学がまだ入ってないし、好む、好まざるかは別にして魚の種類が世界的にみてまだまだたくさんあることを知りましたので安心しました。

司会 どうもありがとうございました。

ル

ポ

いま私のお店では

夕方
店先

昭和56年9月にオープンした狹窪北口駅前のタウンセブン。ここは、もともと戦後の「やみ市」の面影を残す市場があった所である。この市場の時代から、消費者の絶大なる信頼を集めてきた「東信水産」を訪ね、ファッションビル・タウンセブンへの移転後の客層や売り方の変化などを聞いた。

20代のお客さんは、全体の26%。

東信水産は、市場の中に店があった頃からお客さんが何重にも店をとりまき、路地は通行不可能になる……ということが何度もあった店である。その東信水産が、市場からファッションビルの地下1階へと「器」を大きく替えてから、約1年半。客層にちょっとした変化があるという。「この間、調査機関を使って客層を調べてみたん

です。そしたらタウンセブンオープン時に20代の客層は16%だったんですが、最近では26%に増えているという結果が出ました。よく若い世代の魚離れとかいわれていますが、うちは逆の現象ともいいましょうか、将来の展望として非常に明るい結果だと喜んでいるんですよ」と取締役の織茂さんはうれしそうに話す。

夕方6時を過ぎると店先の魚がほとんどなくなってしまふ。「天気とお客さんのふところ具合」で

には がカラッポになる店。

杉並区・東信水産

とか……。「せっかく来てくださったお客さんには申しわけないんですけど、うちも売る魚がなくてしょうがないので、あきらめていただきます(笑)」。

店のオープン時には、魚のアイテム数120。

商品の並べ方は昔とさほど変わらないが、包丁の入れ方は変わってきている。大丸ピーコック担当部長の出倉さんは「魚料理も多様化し、たとえばサケの切り身でも“斜めに薄く”だけではなく、サーモンスターキ用の“輪切りで厚く”がないとお客さんの目をひきつけられなくなっているんです」と話してくれた。

店のオープン時には、魚のアイテム数は120。売り場は、“さし身”“近海”“切り身”“お買得”と4コーナーからなり、威勢のいい従業員が常時26名。「お客さんの中には、朝、河岸から届いた荷物を自分であけて魚を選んで買って行く人もいますよ」と、織茂さん。

東信水産の威勢のいい従業員とお客さんを見ると、“魚離れ”という風潮は存在しないかのようである。



お客には魚料理をアドバイス。

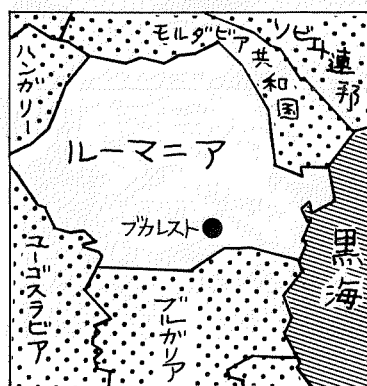


活きのいい鮮魚の山。



最近は厚切りのサケが好評。

日本風の味つけにもなれて、
おいしさがわかった魚料理。



「魚の煮つけ、牛肉のスキヤキなどメインディッシュに砂糖を使うのが不思議でたまりませんでした。ルーマニアで砂糖を使うのは、ケーキ作りのときだけでしたから」。

6年前ブカレスト在住のご主人と結婚、1年後日本で生活を始めたばかりの頃の、アンナさんの感想だ。今ではご主人に煮つけの味つけを教してもらい、魚を使っただけの日本料理もお手のもの、とか。翻訳・通訳の仕事をするご主人と、4歳の愛ラファエラちゃん、2歳の麗カロリーナちゃんのお嬢ちゃんとの4人暮らし。ご自分もフランス語、ロシア語など数カ国語を教えている。従って、親子、夫婦の会話は日本語、フランス語、ルーマニア語と三カ国語が飛びかい、にぎやかな毎日のようだ。日本に来て5年あまり、テーブルに魚料理が登場する回数は多くなった、という。



「タコ、イカ、貝類も最初は食べられませんでした、苦手で。でも、今は平気です」。

コイ、川カマス、ニジマスなど淡水魚が中心。
淡白な味つけで10日に1度の魚料理。

「ルーマニアでは一般に10日に1度の割で魚料理です。湖や河の近くの地方では2～3日に1度というかんじでしょうか。魚も川魚の淡水魚が中心で海のものほとんどが冷凍魚として売られています」。

コイ、ナマズ、川カマス、ドナウ川で捕れるニシン、チョウザメ、養殖のニジマス、珍しいところでザリガニなどを主に使う、とのこと。

「黒海には魚がないし、ルーマニア人が魚好きかどうかというより、食べるチャンスが少ないので、あまり食べないというのが真相でしょう」。

「ふつう魚料理の方法は、ほとんどムニエル風にしてしまいます。川カマスかチョウザメのヒレにトウモロコシの粉をまぶして焼くところが、ルーマニア風ムニエルといえるかしら」。

ルーマニアは寒い国なので、コイをスープで煮込んだボルシチ風もあるという。「これはうちの主人には生ぐさくて食べられないと不評です」。

「調理の味は淡白なのが特徴です。香辛料もニン



タラのトマトソース煮

作り方——

- ①熱したフライパンにオイルをひき、タラの両面の色かわるまで焼く。
- ②玉ネギ、ニンニクはみじん切り、ニンジンはすりおろす。
- ③②とトマトピューレを鍋に入れ、湯カップ $\frac{3}{4}$ とロリエ、黒コショウを加え20分程煮込む。
- ④③のソースをミキサーにかける。
- ⑤①を再び鍋にかけ、①を入れ、塩、ワイン、レモン汁を加え15分程煮る。
- ⑥⑤を皿に盛り、薄切りレモン、パセリを添える。



材料(4人分)——

- | | |
|-------------|-------------------|
| タラの切り身 | 4切れ |
| トマトピューレ(缶詰) | 1缶 |
| 玉ネギ | 2個 |
| ニンジン | 2本 |
| ニンニク | 2かけ |
| レモン汁 | 1個分 |
| ロリエ | 1枚 |
| 塩・黒コショウ | 少々 |
| パセリ | 少々 |
| ワイン | カップ $\frac{3}{4}$ |
| サラタオイル | 小さじ2 |

ニクや月桂樹の葉を使う程度ですね。

ルーマニアの料理は、ギリシャ・トルコ系の調理法が一般家庭では主で、主婦も何かしらの仕事に従事しているから、手の込んだ家庭料理を作るのは土曜・日曜に集中するそうだ。

店の事情はどうだろうか。

「魚屋さんで買うのですが、サバ、アジの冷凍ものがほとんど。ときどきタイもありますね。どれもキロ当り10レー（約300円）と同じ値段です、5年前の値段ですが、日本ではタイとサバでは値段が違いますね。」

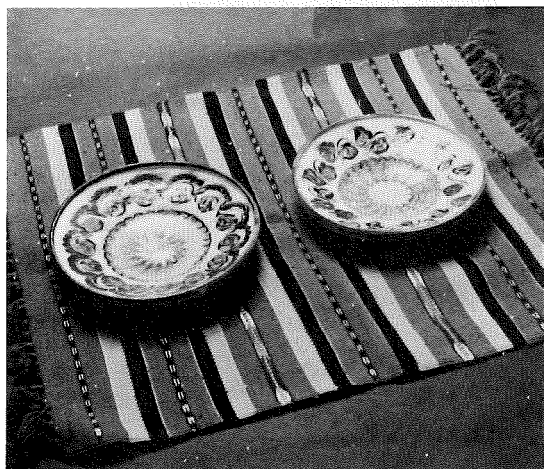
家族揃ってサンマの塩焼きが大好き。

魚をおろすのはご主人の役。

「ルーマニアで結婚した当初から、ウィーン、イタリアなどへ出かけて「さし身」用魚を買ってきたりしていました。」

さし身も平気、好物は寿司。サンマの塩焼きは、ふたりのお嬢ちゃんにも大好評という。

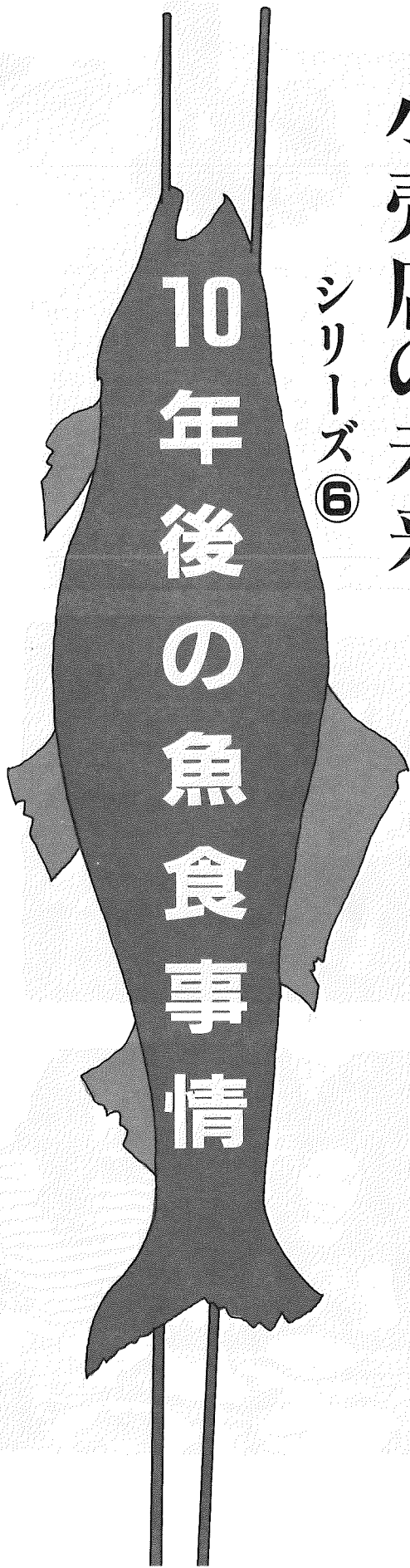
ただ、魚をおろすのはご主人の役で、アンナさんはもっぱら切り身を使って中華風あんかけ、フランス風ソース、そして煮つけ、さし身と活用するそうだ。明るいテーブルに三カ国語の会話がはずむアンナさんのお宅の食事ときである。



ルーマニアの伝統的な織物とお皿。



アンナさんもラファエラちゃんも魚は大好き。



シリーズ⑥

小売店の未来

原剛

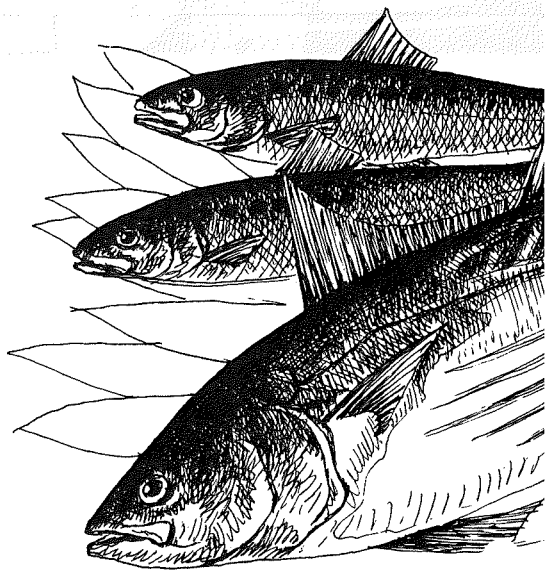
(毎日新聞編集局社会部 副部長)

〈消費者のニーズとこれからの小売店〉

思うように魚が売れないのは「魚離れのせい」だとか「景気がこうひえこんだのでは……」などと、ちかごろ「悪いのは世の中」式のグチをこぼす魚屋さんが少なくない。だが、顧みて他人の非をならすことは、プロとしてだらしがない話だし、第一、自殺行為なのではあるまいか。

連日、店頭にお客がむらがり、玉は残さず売りきる店が、いまも町内に一軒ぐらいは、お目にかかれるが、そういう店には、ある共通したノウハウがみられるようである。それは、10年後の魚屋さんの姿を考えるときの出発点ともなるだろう。

東京魚商業協同組合の理事で、事業金融委員長



をつとめている太田美長さん(63歳)が経営する「太田屋」もそういうタイプのお店のひとつである。

中流の住宅街が広がる西武新宿線・都立家政駅前の「家政銀座」に昭和7年から太田さんは店を張っている。

「奥さん、今夜のお料理は？」

「おまかせするワ」

という会話が2月3日午後、訪れた店内で繁くかわされていた。

お客の選択眼がすぐれていれば、この魚価高の時代でも安くてうまい魚をいろんな風楽しんでもらえる。客の選択眼は、客とじかに接している

店員たちが料理の仕方をふくめて、日ごろから客に教育し、培っておく。

当然、そうできることにふさわしい品質の魚を並べる努力を尽くす。太田さん自身、毎早朝、築地河岸へ出向いて品選びに目を光らせている。

「うちのサカナ屋さん、とお客に言わせる信頼関係、それがすべてです」と太田さんは言う。

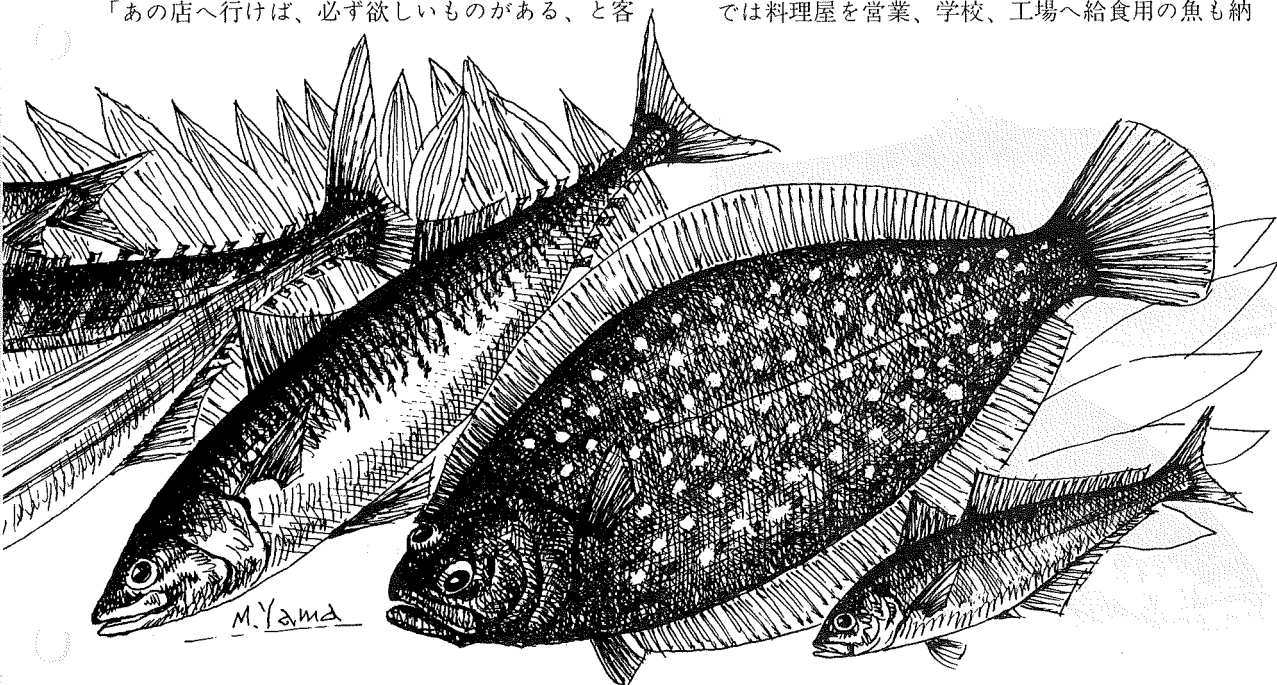
この店は限られた客層を相手に、いわゆる高級魚を売るのではなく、豊富に品ぞろえした大衆的な値段の魚で主に勝負している。ただし、「魚が安い、高いかはお客さんの満足度で決めていただく」とのプライドがこの商法を支えている。

「あの店へ行けば、必ず欲しいものがある、と客

者を教育し、指導することによって、「自分の客、に組織することが可能なことを示す証拠であろう。スーパーでは絶対に真似のできない対面販売のチャンスを生かして、日ごろから地道に「客作り」の努力を積み重ねる。まさに、魚商に王道なく、「ローマは一日にしてならず」である。10年後に、なにを、どう扱おうと、顧みて他人の非をならすこととは正反対のこの魚屋精神なくして商いの成功はおぼつかないであろう。

〈多角化経営の成功例〉

ところで太田さん宅は、一階で寿司屋を、二階では料理屋を営業、学校、工場へ給食用の魚も納



に思わせる工夫を惜しまないことです」と太田さん。

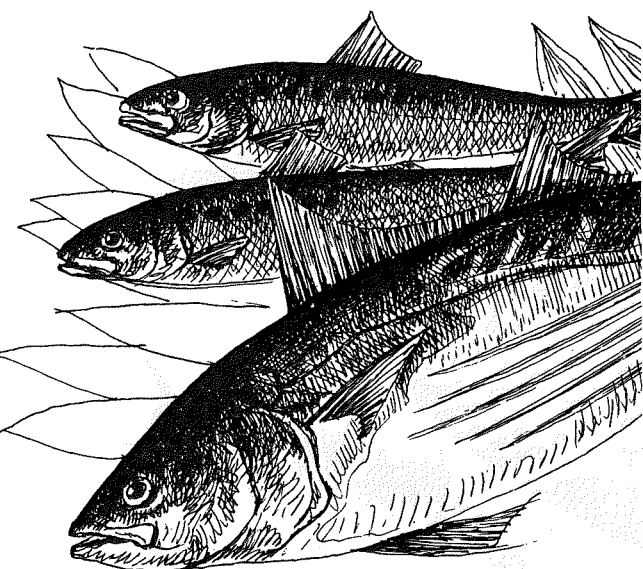
農水省の「食料品消費モニター・アンケート調査」によると、魚を買う場合、1店だけ回る主婦が50.2%をしめ、野菜の28.9%、果物の33.8%（ちなみに、「2店を回って比較する」主婦は、魚が40.6%であるのに対して、野菜は51.6%、果物が49.3%）に比べて、1店買い、つまりストア・ロイヤリティの比率が高い。これは、消費者が品質の良し悪しを自分の目で見て判別しやすい青果類にくらべ、「魚は、やはり目ききの魚屋さんを信用して」と考えているせいである。つまり、魚屋さんは、太田さんが成果をあげているように、消費

めている。さきの鮮魚店とあわせて、従業員数20人、典型的な多角経営である。夕方の買物時間には、寿司、料理店の板前さんたちが鮮魚店を応援、例によって客ひとりひとりに料理のヒントを教えるなどキメこまかな応対作戦を繰り広げている。夜間には鮮魚店のグループが寿司、料理店へ助っ人に。お得意の包丁さばきをみせている。食生活、台所の仕様などの変化にともなって、魚を自ら料理する日常食としてより、むしろ趣味的に食べる傾向が若い世代に著しいし、景気の沈滞にもかかわらず外食志向も強まる一方である。多角化は、これからの暮らしのありよう、ライフスタイルの変

貌に合わせて魚を売っていかうとする試みである。

〈調査にみる小売店の意識〉

一方では、近い将来、魚の生産、流通の構造が変わって、小売店は、たとえばスーパーに対抗して冷凍魚介を薄利多売しなくてはやっていけなくなる時代がやってくるかもしれない。そうなると、今の経営内容からみて、「魚屋」だけではとうてい利益が生まれぬ、と太田さんは考えている。組合員から店舗改造などの相談を受ける機会の多い太田さんは、事業金融委員長としての立場から仲間達に多角経営への切りかえを積極的に奨めてい



る。魚商四代の経営の坎から「10年後には私のところみたいな経営の形が圧倒的に多くなっているのでは」とみる。

東京魚商業協同組合（田島新造理事長）が2,400店舗（回収1,718店舗、75%）を対象に行なった経営実態調査によると、「これからの経営方針について」①現在の商売一筋でゆく、1,170店、68%、②兼業を希望している、380店、22%、③他の食品関係の商売に変えたい110店、6%、④食品以外の業種を考えている、5店、4%の答えが寄せられた。同組合の経営委員会は、この結果について「鮮魚小売業一筋に生きる強さを示し、将来の

発展をめざすものが全体の70%あることは、業界の前途がいかに遠大であるかを物語っている。最近の巷の声に先行き不安を抱く風潮があるけれども、おそらく一時的な経済恐慌にとらわれたものと考えられる」と強気に分析している。

しかし、同時に、552店、実に32%が「店の後継者がいないので今の代でやめる」と答えている。

一方、この調査によると、回答者1,718名のうち兼業を含めた鮮魚小売店が1,644店（残りは寿司、料理業などへの完全転業者）を含めるが、このうち436店が既に兼業していることが明らかになった。兼業の内容は、調理の技術を生かした仕出し業が210店、12.8%で最も多く、ついで食料品販売が91店、5.5%、料理業54店、3.2%、寿司商30店、1.9%、その他アパート・貸ビル、駐車場経営などが51店、3.1%の順となっている。

〈予測される二極化〉

これらの事実から推測すると、これからの10年間、鮮魚小売店の数は相当なペースで減り続ける一方で、地域の消費者のニーズにこたえ、企業の体質を改善するなどの観点から、いま以上に経営の多角化が進むとみられる。

現実に店舗を改築中の魚屋さんの半数は、寿司、料理、仕出し業などを新たに兼業する業態へと移りつつある。

鮮魚一本やりの店と、多角化した店の比率は10年後には四分六分に逆転する（倉田良次・同組合事務局長）との見方が有力である。

つまり、これからの10年間、魚小売業は二極分化へむかい、伝統的な「鮮魚小売業一筋に生きる」派と付加価値を高めて魚を売ろうとする「兼業派」への二極分化へ向かうものと思われる。

そして、コールドチェーンのパイプはますます太くなり、生鮮魚から加工品まで、商材を品揃えたスーパーが加わって三つ巴となり、テレビの「お料理番組」で紹介されたのと同じ材料を買い求めるタイプの、ファッションブル、とでもいべき新しい魚食派を相手に、魚を食べさせる工夫を凝らしていることであろう。

魚肉の血圧調節作用。

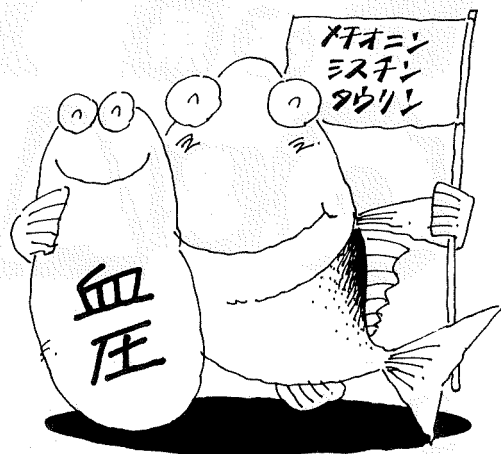
松浦 宏之

(女子栄養大学教授)

島根大学の家森幸男教授は、体質的に脳卒中を起こしやすいシロネズミを作り出し、このシロネズミを相手に実験を繰り返し行ない、魚肉タンパク質はシロネズミの血圧を下げる作用のあることを発見し、その作用はメチオニンとタウリンによるものと報告されました。それ以来、魚肉は血圧降下の特効薬とも受けとられている誤解があるようなので、家森教授の報告を紹介かたがた考えてみたい。

教授の最初の実験は、魚肉から抽出した、タンパク質を50%加えた飼料で、脳卒中シロネズミを飼育しています。餌の目方の半分はタンパク質です。これはシロネズミ飼育のための、標準飼料に含まれているタンパク質量の5～6倍です。この量で血圧降下作用が認められたといいますから、これほど多量の魚肉タンパク質を与えない限り効果は期待できない、ということにもなります。これを単純に人間の食事には当てはめてみると、とんでもない量の魚肉を食べなければなりません。

もうひとつの誤解はタウリンのみを注目していることです。タウリンはアミノ酸ですが、タンパク質とは関係のないアミノ酸です。メチオニンはタンパク質を構成している多種類のアミノ酸のなかのひとつです。家森教授の次の実験は、純粋なタウリンとメチオニンを用いて、脳卒中シロネズミの血圧の変化を調べていますが、両者とも血圧調節作用のあることを確認しています。タウリンといい、メチオニンといい、いずれも含硫アミノ酸と呼ばれるグループに属するアミノ酸です。つまり含硫アミノ酸が血圧調節作用を有するという結論です。魚肉にはタウリン、メチオニン



のほかに、シスチンという含硫アミノ酸も含まれています。シスチンは分解して2分すればシステインとなります。これまた含硫アミノ酸のひとつで、生体内でシステインは化学変化してタウリンとなります。つまりタウリンの母体はシステイン、システインの母体はシスチンというわけです。ですから魚肉タンパク質の示す血圧調節作用は、メチオニンとシスチンが誘導されてできるタウリンの三者の相互作用といえましょう。

魚肉中にはメチオニンもシスチンもタウリンも含まれています。メチオニンとシスチンの含有料は科学技術庁発行の「日本食品アミノ酸組成表」に、魚介類とその加工品51種についての測定値が記載されています。タウリン量についてのデータは不足で、多くの魚について不明です。現在測定されている魚肉と牛肉・豚肉のそれぞれのメチオニン・シスチン・タウリンの合計量を比較すると魚肉の方が多い、となっています。いまの時点でいえることは、魚肉は血圧に好影響を与えることはあっても悪影響はない、ということでしょう。



Q ご質問：最近スーパーや魚屋さんで一匹ものの魚でもグラム表示が多くなっています。簡単な目ばかりの方法と、一匹で買った場合の可食部分の割合を教えてください。

(倉敷市・中原礼子さん・主婦)

A お答え：ひと昔前まで、とくに小売店の店頭ではアジ、サバなどといった魚は一匹〇〇円という方法で売られていました。ところが最近ではスーパーのみならず、大方の小売店でも100g〇〇円という表示がされています。グラム表示等の単位価格制度は、中身が小さいのに容器を大きくして大きくみせる過大包装を追放し、消費者に店頭で価格を比べやすくする有効な手段として制定され、東京都の場合、生鮮食料品の25品目が義務づけられています。この制度は消費者の知る権利、選ぶ権利を擁護し、品質と価格の関係を明確にしました。

また、表示価格制度は日本ばかりでなく、ソ連では1kg単位(キャビアはオンス)、イギリスではポンドというように世界的に浸透しています。

しかし、こうした利点をもった制度も、グラム表示に慣れない人にとっては、一体その魚が一匹いくらくにつくのかわかりづらいという苦情も多少聞かれます。そこで店頭で換算しやすい

ようにおおよその大きさとその重さを表にまとめました。しかし、魚の肥度の度合い、実際の長さで見ただけの長さは相当に差があります。何度か一匹買いをし、実測して身につけるのが一番確実な方法と思われます。

〈女子栄養大学教授・平野雄一郎〉

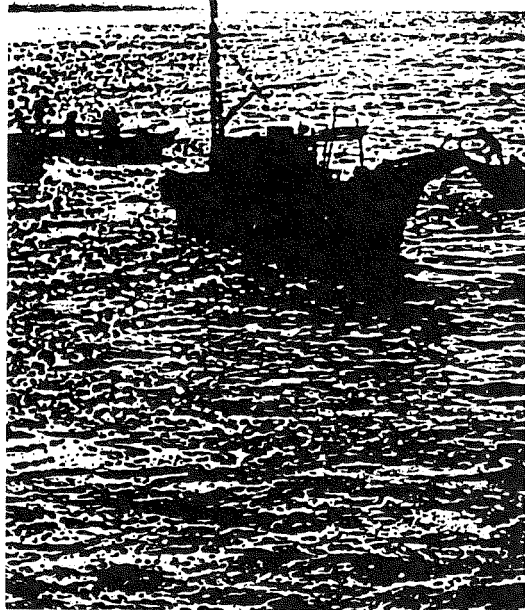
品目	全長(cm)	体重(g)	可食部歩留(%)
アジ	20	120	65
アマダイ	25	220	55
アユ	18	70	75
イワシ	18	80	55
イシモチ	22	180	45
カレイ	20	200	55
キス	15	40	65
サバ	35	700	55
サンマ	32	130	70
カサゴ	20	140	40
カワハギ	20	260	55
ニシン	32	300	65
スルメイカ	56	320	80*
ヤリイカ	40	330	80*
クルマエビ(活)	15	25	45
大正エビ(冷凍もどし)	20	60	45
ハマチ(養殖)	70	6,300	55
ズワイガニ	—	—	30
ガザミ(ワタリガニ)	—	—	25

*短足の先からてっぺん迄

Q ご質問：食事のときによく子どもから「この魚はどこで捕れたの」と質問されます。子どもに魚について興味をもたせるためにも、現在世界にいる魚の種類と輸入魚の量を教えてください。

(横浜市・山本智子さん・主婦)

A お答え：現在知られている魚は20,000種とも30,000種ともいわれ、しかも毎年新種が100種以上も発見されています。このうち日本で食用として捕られている量は600種ぐらい、世界では5,000種ぐらいが漁獲されていると思われます。



日本の市場に出まわる国産の魚は以下のとおりです。

日本で捕れている魚

①モウカザメ（別名ネズミザメ）、ヨシキリザメ、ホシザメ、アオザメ、アブラツノザメ、②カスベ類、サカタザメ、アカエイ、③ニシン、イワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシ、コノシロ、サッパ、キビナゴ、④サケ、マス、アユ、ワカサギ、シシャモの仲間、⑤エソ類、⑥コイ、フナ、ドジョウの仲間、⑦ナマズの仲間、⑧ウナギ、アナゴの仲間、⑨タラの仲間、⑩サンマ、トビウオ、サヨリの仲間、⑪キンメダイの仲間、⑫マトウダイの仲間、⑬マンダイ（別名アカマンボウ）の仲間、⑭アカヤガラ、⑮ボラの仲間、⑯スズキ、タイ、アジの仲間、⑰イボダイ、マナカツオの仲間、⑱カサゴ、メバル、カジカ、コチ、ホウボウの仲間、⑲ギンボ、ワラズカの仲間、⑳イカナゴ、㉑ネズッコ（別名メゴチ）の仲間、㉒ハゼの仲間、㉓サバ、マグロの仲間、㉔ヒラメ、カレイの仲間、㉕カワハギ、フグの仲間。

このうち⑯は非常に種類が多く、しかも、重

要食用魚の多い仲間です。

これら日本漁船による漁獲量は年間1,000万トンを超えて、世界の漁獲量の半にも達していますが、それでも多量の魚介の輸入が必要になってきています。水産物輸入量は1970年には約280,000トンであったものが、1981年には1,129,000トン（8万トンの魚粉を含む）と増えています。

輸入魚の種類と産地

魚に対する嗜好は民族によってかなり異なり、外地では多量に捕れていても経済的に価格のなはだ低い魚が、日本では喜ばれるという場合があります。概して日本に同一種かよく似たものであると、急速に流通し、日本人になじみのない魚、とくに外国語（たとえばメルルーサ、ホキ、キングクリップ）で売り出すほかないようなものでは軌道に乗るまでに数年かかります。近年の例では、上記④のシシャモに似ているカラフトシシャモが北欧やソ連、北米から多量に輸入され、やはり④のサケの卵から作るイクラやすじ子が多量に輸入されています。また十数年以前から衰えないのは、日本の⑰のイボダイ（地方名シズ）に似ている北米東側のドラーフイッシュ（別名バターフィッシュ）で、日本のイボダイという名前を横取りした形になっています。

200カイリ時代に入った現在、日本では入漁料を支払ったり、合弁会社を作ったりして、なんとか輸入の途を開き、あるときは冷凍で、あるときは鮮魚として持ち込んでいます。細かく見れば国産のものと違って、だいたい上記の25の仲間の魚です。

〈築地卸売市場・お魚資料館〉

〈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。

利用頻度の高い魚介類缶詰。

〈(社)日本缶詰協会〉

「日本、アメリカとも缶詰の中でストック率、利用頻度は魚介類缶詰が高い」——。(社)日本缶詰協会は日本(東京)とアメリカ(ニューヨーク)の主婦それぞれ300人を対象に「缶詰利用と食生活」の実態をまとめた。それによると、日本では80.3%の家庭が缶詰をストックしており、その数は平均8.1個。これに対してアメリカでは94.0%の

家庭が缶詰をストックし、個数も16.5個と日本の2倍強となっている。

ストックされている缶詰の種類は、日本ではフルーツ缶詰(60.2%)、魚介類(59.0%)が中心。これに対してアメリカでは、魚介類(71.7%)、スープ(71.3%)、野菜(62.4%)、ジュース等飲料(60.3%)が多い。このように魚介類のストック率は、日本、アメリカとも高い結果が出た。その利用状態は、アメリカでは1週間に1回(28.0%)、日本では2週間に1回(23.0%)くらい使われている。しかし利用頻度からいえば、アメリカでは野菜缶詰の方が高く、2~3日1回が19.0%、日本ではフルーツ缶詰が高い。

●種類別月平均缶詰利用回数(回)

	日本	アメリカ
畜肉類缶詰	1.0	0.4
魚介類缶詰	1.6	3.4
野菜缶詰	0.8	6.4
スープ・シチュー等調理缶詰	0.6	3.1
フルーツ缶詰	1.9	2.9
その他	1.8	5.0

動物性タンパク質中、水産物のウェート増加。

〈農林水産省〉

農林水産省がまとめた「昭和56年度食料需給表」によると、国民1人・1日あたりの動物性タンパク質の摂取量に占める水産物のウェートは、45.6%で前年に比べて0.1%増加、実数値でも前年に比べ0.3グラム増加した。水産物の動物性タンパク質摂取量に占める割合は昭和40年には61%を占めていた。しかし畜産物、乳製品などの需要の伸びに従って低下の一途をたどり、45年に50%を割り50年以降は減少傾向が続いていた。

魚介類は上昇した。

ただ畜産物は相対的ウェートが低下したものの実数値では横ばいなし、牛乳・乳製品のように上昇している。

56年の動物性タンパク質摂取量の構成比をみると、牛肉4.5%、豚肉9.6%、鶏肉13.1%、その他の肉1.5%、鶏卵12.9%、牛乳・乳製品12.8%、魚介類45.1%、鯨肉0.5%となっている。ウェートを伸ばし続けてきた牛肉が0.1ポイントダウンした他、豚肉、鶏卵など畜産物のウェートが牛乳・乳製品をのぞき、横ばいなし下降した半面、

●国民1人・1日当たり動物性タンパク質摂取量の構成 (1)

昭和 年度	畜産物							水産物			合計	
	肉類					鶏卵	牛乳・乳製品	計	魚介類	鯨肉		計
	牛	豚	にわとり	その他	の肉							
35	0.6	0.4	0.5	0.2	2.2	1.7	5.6	14.6	1.0	15.6	21.2	
40	0.7	1.2	1.2	0.4	4.0	3.0	10.5	15.1	1.3	16.4	26.9	
48	1.2	2.8	3.3	0.7	5.0	4.2	17.2	17.0	0.7	17.7	34.9	
51	1.4	3.0	3.9	0.8	5.0	4.3	18.4	17.8	0.4	18.2	36.6	
53	1.7	3.4	4.7	0.8	5.2	4.7	20.5	17.8	0.3	18.1	38.6	
55	1.8	3.8	5.1	0.6	5.1	4.9	21.3	17.6	0.2	17.8	39.1	
56	1.8	3.8	5.2	0.6	5.1	5.1	21.6	17.9	0.2	18.1	39.7	

●国民1人・1日当たり動物性タンパク質摂取量の構成 (2)

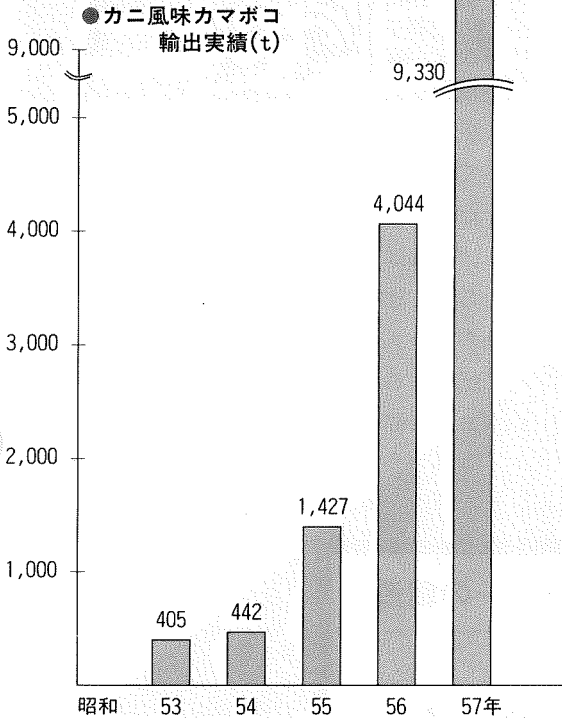
昭和 年度	畜産物							水産物			合計	
	肉類					鶏卵	牛乳・乳製品	計	魚介類	鯨肉		計
	牛	豚	にわとり	その他	の肉							
35	2.8	1.9	2.4	0.9	10.4	8.0	26.4	68.9	4.7	73.6	100.0	
40	2.6	4.4	4.4	1.5	14.9	11.2	39.0	56.2	4.8	61.0	100.0	
48	3.5	8.0	9.5	2.0	14.3	12.0	49.3	48.7	2.0	50.7	100.0	
51	3.8	8.2	10.7	2.2	13.7	11.7	50.3	48.6	1.1	49.7	100.0	
53	4.4	8.8	12.2	2.1	13.4	12.2	53.1	46.1	0.8	46.9	100.0	
55	4.6	9.7	13.1	1.5	13.1	12.5	54.5	45.0	0.5	45.5	100.0	
56	4.5	9.6	13.1	1.5	12.9	12.8	54.4	45.1	0.5	45.6	100.0	

カニ風味カマボコ輸出急増。

〈日本冷凍食品輸出組合〉

昭和57年（1～12月）のカニ風味カマボコの輸出量が9,330トンと前年実績の2.3倍になった。日本冷凍食品輸出組合のまとめによると、昨年のカニ風味カマボコの輸出は、アメリカ：6,749トン、オーストラリア：1,750トン、EC：553トン、ニュージーランド：113トン、スウェーデン：43トン、カナダ：26トン、その他：96トン、合計9,330トンと過去最高を記録した。

カニ風味カマボコは、近年の練製品の中では爆発的な売れ行きをみせたヒット商品。国内需要の増加とともに、昭和51年前後からアメリカを中心に輸出が始められた。当初は日系人の需要をねらったものだったが、タラバ、ズワイなどカニの大幅供給減にともない、その代替品としての色彩を強めている。急激に輸出が伸び、輸出先も当初のアメリカ、オーストラリアからヨーロッパ、カナダなどに広がっている。



東京都中央卸売市場の水産物取扱高は微減。

〈東京都中央卸売市場〉

昭和57年の東京都中央卸売市場（築地、足立、大森市場）の水産物取扱高は818,000トンと前年比で99.3%と微減になったものの、金額では7,350億円と（前年比105.6%）増加した（東京都中央卸売市場調べ）。これはサバなど大衆魚の漁獲減による入荷は低調となったが、エビ、スルメイカなどが魚価高に推移したため。

品目別の取扱数量をみると鮮魚（前年比95.2%）、冷凍魚（前年比97.9%）はいずれも前年を下回ったが、貝類（前年比108.3%）、クジラ類（前年比107.7%）、海草類（前年比113.6%）がその落ち込みをカバーしたため、数量全体では微減にとどまったもの。

なお、東京都中央卸売市場の市場別の取扱高は、築地市場＝745,100トン（前年比99.3%）、6,736億円（前年比105.5%）、足立市場＝65,200トン（前年比100%）、534億円（前年比107.0%）、大森市場

●昭和57年東京都中央卸売市場取扱高

	数量(t)	対前年比	金額(百万円)	対前年比
総数	818,352	99.3	734,962	105.6
鮮魚	166,196	95.2	160,276	101.9
冷凍魚	284,988	97.9	277,384	109.1
貝類	57,073	108.3	43,798	105.8
鯨類	2,529	107.7	2,701	122.4
淡水魚	4,373	100.7	6,383	106.2
海草類	6,332	113.6	2,106	107.3
加工品	296,857	101.2	242,311	104.0

＝6,500トン（前年比72.4%）、79億4,300万円（前年比88.5%）。全体に占める築地市場の比率は前年同様の91%で横ばいとなった。



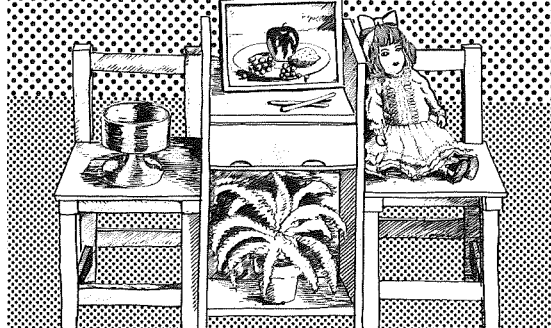
人間の喜びの中で、おそらく最後まで残るのは食べる喜びではないだろうか。いつかタクシーに乗ったら、太った運転手さんがたいへんなグルメで話が合い、いろいろ情報を交換し合っておもしろかった。彼が最後に言ったことは今も印象に残っている。

「家だ、株だ、宝石だって夢中になってる奴もいるけれど、そんなもん、いくらためたって死んだらおしまいさ。死んで持ってけるもんは、食ったもんだけよ」。

私は「そのとおり！」と叫んで握手して車をおりた。こんなことで喜んでいるから、私の美容上の悩みはいつか解決しそうにない。いずれ年をとっても、食べる楽しみがふんだんにあるような場にいつも身を置いていたい。だからもし私が老人ホームにはいるとしたら、まず仮入居して、三食1クール試食してから入居するホームを決めたいと思う。

さて、老人と食事といえば、私は昨年末アメリカ、カナダの老人問題の研修旅行に行って、日本とアメリカ、カナダとの大きな違いを知った。日本の場合、老人への食事のサービスというと「給食サービス」ということばが返ってくる。現に各地域で、ひとりぐらし老人など、在宅老人へのサービスとして真っ先にあげられるのは週1～2回の給食だ。大分市のように、地域のボランティアに委嘱して、老人家庭で調理して提供する、などのアイデアもある。

アメリカやカナダでも「ミールズ・オン・ホイールズ」（車で運ぶ食事）と呼ばれて、温い食事を老人世帯に配る試みもかなり前から行なわれてきた。今も、在宅老人福祉の一つのサービスの柱であることに変わりはない。しかしそれ以上に力を入れているのが、「ニュートリション・サービス」と呼ばれる方法だった。これは主として昼食のサービスだが、老人センターや老人マンション、地域の教会などの食堂を開放して行なわれる。各戸から老人たちを、マイクロバスなどで連れ出し



たり、少し元気な老人は、三々五々さそい合わせて歩いてやってきたり。値段は地域によって違いがあったが、75セントから1ドルを「寄付」してもらおう。原価は2ドル以上かかっているというから、もちろん福祉としてのサービスだ。ほんとうにお金のない人は払わなくてもいいし、生活保護として配られる食券を利用してもよい。原則はその地域に住む65歳以上の老人ならだれでも利用できる。シカゴの日系人老人センターの昼食会は、ちょうど月に一度のお誕生会で、誕生月に当たる

人たちの歌やスピーチがあつて賑やかだった。食事の内容は、言うなれば一皿盛りのランチで、会社給食風と言わんか、大学食堂風と言わんか。決してぜいたくなものではないが、とにかく温い食事が供せられるということ、そして大ぜいの人々

といっしょに集まったの食事、ということで老人たちの人気を集めているらしい。給食サービスも行なわれているが、施策の中心は断然、この昼食のニュートリション・サービスにある、という感じだった。

やはり「食べる」という作業にも、人と人との出会いという社会性がつきまとうのは、社会的動物たる人間なるがゆえであろう。どうせ食べるなら、孤独な家の中で一人で食べるよりも、同じ仲間同士気がねなくしゃべりながら食べるほうがいいに決まっている。もちろん病人など個人で食べたほうがよい事情の人もあるだろうが、孤独になりがちな老人を、食べるという基本的営みにかこつけて外へ、大ぜいの人々の中へ連れ出すのはいいアイデアである。やがて日本にも、こうした試みが行なわれてよいのではないか。

ダイニングカルチャーの創造

老後と食事

樋口 恵子
(評論家)

魚が新鮮じゃないと、
料理上手の腕もさえません。

歌手、ディスクジョッキーなどの活躍で明るい個性を発揮していたレミさんも、イラストレーター・和田誠さんと結婚してはや10年。7歳、3歳のふたりの男の子の母親だ。結婚してからのレミさんは、しっとりとした美しさが漂い、「きれいになった」と誰でもが思う。

「毎日が、1日置きくらい我が家は魚料理。メイン以外にも、子どもにはジャコを食べさせるようにしてるの。おしょうゆをかけたり、ゴマやノリを混ぜて食べさせたりして工夫をしています」。

料理上手で有名なレミさんは、食べ物への工夫や努力も人一倍、まして子ども思い、夫思いの良妻だから、魚についてもいろいろ工夫をしている。

「子どもに骨がさざったりすると困るから、マナガツオとかギンダラとか、スポツとした魚をよく食べさせる。ギンダラの煮ものなんて子どもの大好物よ。毎日の食事だから、肉より魚の方が身体にいいと思うし、魚でも白身のものの方がタンパク質が良質だっていうから。近頃子どもに魚の骨はとってやらないことにしてるの。魚も上手に食べられないようだともずいでしょ」。

「和田さん(夫)は、午前10時から11時に朝昼兼用の食事をして、夕食と二食だ

から、栄養たっぷりなものを考え、考え、作っています。和田さんは魚の塩焼きが好きなので、我が家には、塩焼き用の両面グリルを備えてあります。身体のことを考えて、この頃塩焼きの塩をかけすぎないようにしてるの、塩をかけず新鮮な魚をそのまま焼いて食べてもらったり」。

魚は新鮮が第一と、週2回いいものがあがったとき魚屋に届けてもらっている。プリンプリンと身のしまったものが届く。

「魚に目が肥えてくると、スーパーに行っても、新しいかどうかですぐにわかる」。

ちょっと高くても、新鮮な魚の方を選ぶという。

「何度も何度も料理は作り直して上手になるものね。せっかく料理屋さんで教えてもらった料理も、新鮮な魚じゃないと、腕がふるえない」。

料理の“実験台”はご主人。うまい、というまで作り直す。その料理上手の腕を生かして、4月からは1ヵ月に1回料理教室の講師を始める。

「和田さんがおいしいといったものだけ、教えることにしてるの」。

子どもと夫思いのレミさんだが、「やりたいことに挑戦しろ」とご主人の励ましもあり、1ヵ月に2回、銀巴里でシャンソンを歌っている。充実した人生を生きているレミさんに、大きな拍手を送ろう。



「夏」第17号 昭和58年3月31日(隔月刊)

編集室
から

17号が皆様のお手もとに届く頃は、桜前線の便りが新聞紙上を賑わせているかも知れませんが、3月から4月にかけては、卒業、入学、入社と人生の節目にあたる、お目出たいニュースが飛び込んできます。尾頭付きの鯛が食膳についてお祝いの席によばれ「お目出とう」と声をかけるのも、暖かい春にふさわしい日本の行事かも知れません。

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