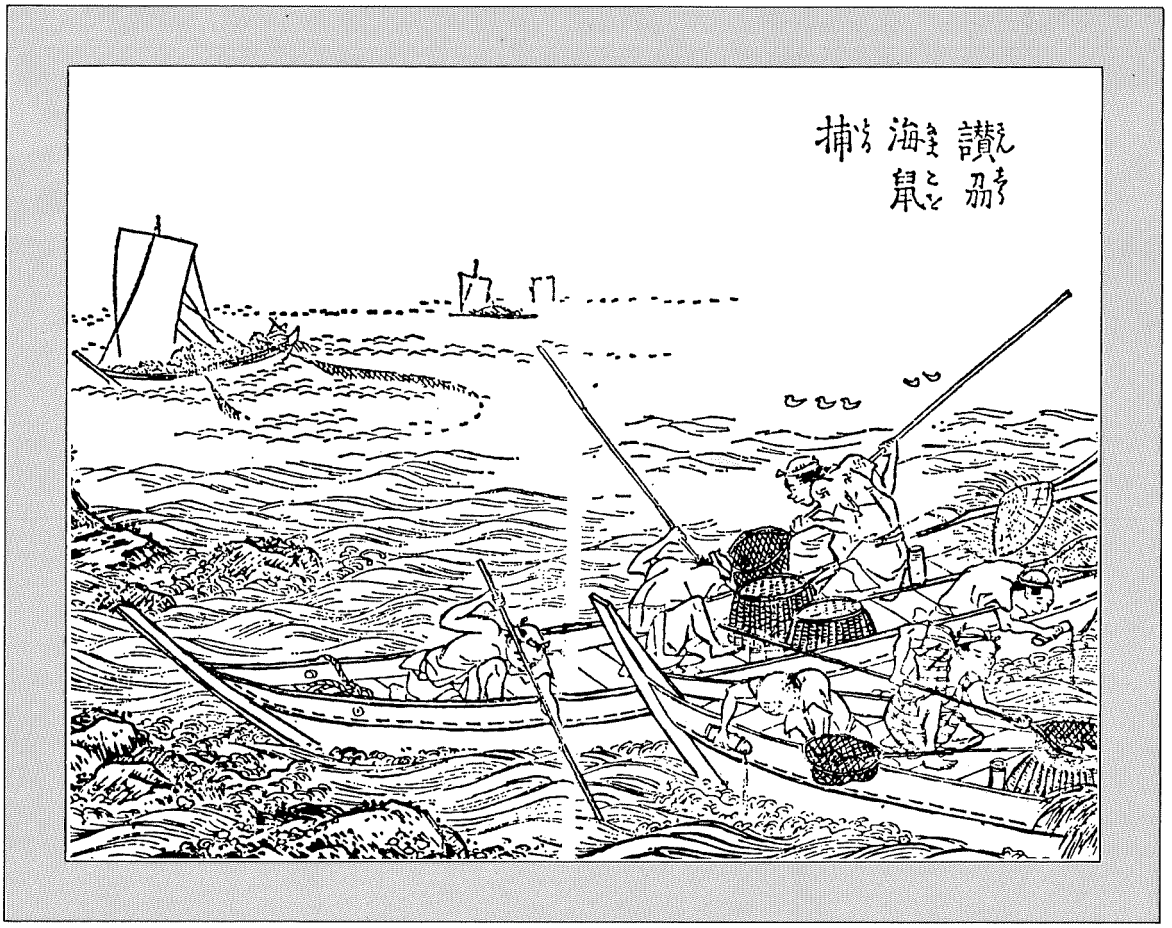
夏

'84.3-4 NO.23

漁具には、対象となる魚介類の特性に応じて、また季節や地域に応じてさまざまな種類がある。下の図は「日本山海名産図会」なまこ捕りの図。



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

目　次

特集／漁具と魚

●漁具と魚　田辺　悟
わが国は、古来漁具と漁法が豊かであった……2

●対談
漁具と魚　神田献二 VS 長崎福三……5

●フィッシュ&ヘルス
魚価高が最大の敵　平沢　豊……13

●シリーズ/ジャーナリストの見た魚食事情⑥
子供たちが喜んで食べる魚料理の工夫　牧内　操…14

●テーブル拝見⑫
スウェーデン/ビルギッタ・フォシェルさん……16

●世界の魚食はいま……⑥
オーストラリア編　都筑一栄さん/坂本徹郎さん……18

●お魚Q&A　回答者／三好年幸
世界でとれる魚の量と種類は?……20

●ダイニングカルチャーの創造
「いい加減」育児　樋口恵子……21

●フィッシュニュース
魚と脳の発達—魚こそ最高の健脳食—　飯野節夫…22

●魚のないしょばなし⑥ サヨリの巻
無用の長物か、下顎　佐藤魚水……24

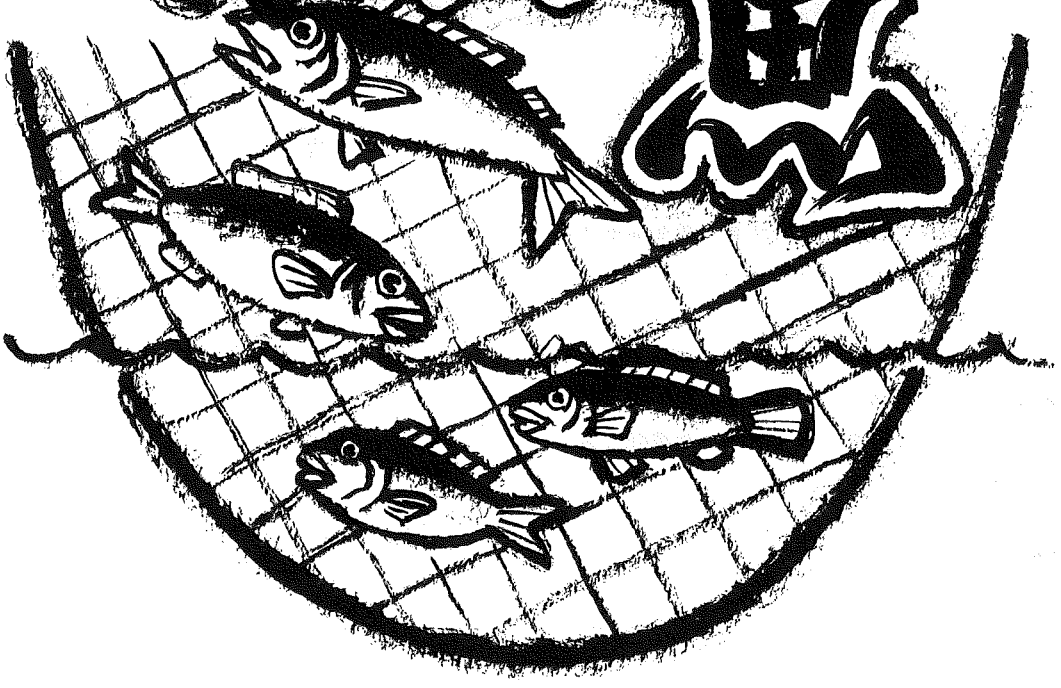
●わが家とお魚
東海林さだおさん(漫画家)……25

提案——《ダイニングカルチャーの創造》

食卓は、家族みんなが語り合い、「食」を通して心とからだの健康をつくり出す場です。ダイニングカルチャーというのは、このような食卓における人間的・文化的いとなみのことです。

私たちはこの思想にもとづいて、家庭への魚食普及活動を推進しています。

漁具



私たちは日本が、世界の国々のなかで、もっとも海の幸に恵まれた国であり、漁獲高や、漁をするための漁具でも、最高の技術力を持っている国であることは知っていても、その具体的内容についてはほとんど知識をもっていないのが実情である。

魚を獲るための網が、どのように誕生し、どのように発展してきたのか。そして、魚という大切な食料資源の確保が世界中で叫ばれている今日、漁獲のための手法はどのように変わっていくのか興味の尽きない課題でもある。

将来の魚食を考えるうえで、魚の生態を知ることも、漁具の発展上かかすことのできない問題であろう。今号では、漁具の歴史をさぐるとともに、将来的展望に立ったうえで、漁具はどう変わっていくのが理想なのかを追求してみることにした。

特　集

漁具と魚

わが国は、古来漁具と漁法が豊かであった。

田辺　悟（横須賀市人文博物館主任学芸員）

わが国ほど多くの魚介（魚貝藻）類を食生活にとりいれている国民は、世界をみわたしてもまれである。

だから、あらゆる有用海産生物を捕採するための道具や方法が発達しているのも、わが国である。

ここでは、捕採対象の中で〈魚〉を標的に選び、漁具・漁法の変遷についてみることにしよう。

なぜ、ザ・サカナか

まず、わが国で〈魚食〉がなぜこれほどまでに普及したのかを考えてみたい。

第1に、四面環海の島国で、日本海流（黒潮）や千島海流(親潮)などの海流の影響をうけて動物性プランクトンが豊富に繁殖するため、それらをエサとする魚類が近海に集まり、世界的な漁場のひとつに数えられるなど、資源的に恵まれていること。

第2に、仏教の伝来、普及とともに、一般の庶民は四足獣を食することを忌み、動物性タンパク資源を〈魚〉をはじめとする海産物に求めたことにより、その捕採がしぜんに高まり、保存のための工夫もなされるようになったこと。

第3に、農業生産において集約的であるように、漁業生産についても集約的な方法により、あらゆる捕獲対象物を捕採するための工夫がなされてきたこと。特に〈魚〉についていえば、魚種ごとにその習性を知り、魚と人との知恵くらべをおこなうような〈漁具〉を考案してきたものもあること。

第4に、漁業生産が集約的にならざるをえなかった理由は、特に近世初頭以降の支配体制にかかわりをもっていること。すなわち、幕藩体制においては、すべての生産、生業が領主とのかかわりにおいて租税負担というかたちで許可されてきたことによる。

漁業生産においても、しかりで、その拡大、発展は漁業者のみならず、支配者側についても望むところであった。したがって、あらゆる漁具藻類（特に魚類）をできるかぎりの漁具、漁法をもちいて捕採し、漁獲高をあげることが要求された結果でもある。

以上のようないくつかの理由が絡みあい、わが国における集約的な漁業生産に代表される漁業の伝統がつちかわれ、かもしだされ、それらがいく世代となく受け継がれて今日に持ちこされたところに〈魚食〉が普及してきた要因があるといえよう。

漁撈用具の系譜

〈漁具〉とひとくちにいっても、その種類は百般にわたるので語りきれない。もっともポピュラーな〈釣り〉をみても、ツリバリ、オモリ、イト、ウキ、サオ、エサが基本的な組合わせとなり、これらにかかわる道具の種類は、エサイレとか、釣りあげた〈魚〉を入れるイケスとかを数えあげる

と数十種類にのぼってしまう。

それ故、ここではツリバリ（釣鈎）を例にあげ、〈漁具と魚〉のかかわりをみたい。

縄文文化の時代や弥生文化時代の遺跡から、骨角製の釣鈎が発見されることは多い。

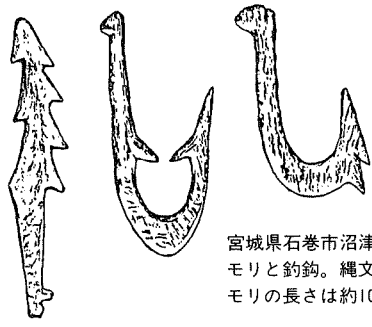
わが国で多数発掘された釣鈎の中で、今のところ最古の釣鈎といえるものは、私の住む三浦半島からそのいくつかが発見されている。

横須賀市夏島貝塚からは、縄文早期の土器片とともに完全なかたちでの釣鈎が数本発掘されており、貝塚のカキ殻を放射性炭素〈C_{14}〉の質量数をもとにした年代測定法で調べてみると、約9500年ほど前のものであることがわかった。したがって、発掘された釣鈎もほぼ同じ年代のものとみられる。

また、同じく三浦半島内の横須賀市若松町にある平坂東貝塚からも、同年代と推定される鹿角製の約2センチほどの小型の釣鈎が出土しているし、平坂貝塚（すぐ近くにある）からも釣鈎が出土している。

この平坂貝塚からは、一般に〈結合釣鈎〉とよばれるタイプの、先端の部分がみつかった。

普通の釣鈎は鹿の角など骨角を素材として、材料をつなぎあわせることなく製作されるが、結合釣鈎というのは、先端部分と軸（ウデともいう）



宮城県石巻市沼津貝塚より出土したモリと釣鈎。縄文時代末期のもので、モリの長さは約10cm。

の部分をつなぎあわせて使用するような形態の釣鈎である。

ところで、わが国における先史時代の釣鈎についてみた場合、考古資料としての釣鈎のほとんどが、海とかかわりをもって暮らしてきた地域の貝塚からの発掘例である。

河川や湖沼で使用し、淡水系の魚を釣ったであろうと思われる釣鈎の出土した例はごくまれ。

日本の新石器時代の遺物中にみられる釣鈎のうち、それが確実に海で使われたものでないとするためには、現在の行政区画からみて、「海なし県」の事例を探すしかない。

そこで、〈漁具と魚〉とのかかわりを釣鈎を例に語るのであれば、海だけでなく、淡水系の〈魚〉にも眼をむけなければ、かたておちになることもあり、〈海偏重〉にもなりかねないので、次にその事例をみよう。

特集

そのひとつに、岐阜県山県郡谷合村（現在の美山町）の九合洞窟から出土した釣鈎がある。直良信夫著の『釣針』によれば、この釣鈎は先端が欠けているので全体は不明だが、軸長が約4.3センチの角型品である。出土地の洞窟は武儀川の上流地帯にあたり、海とかかわりのないところから、溪流の釣りに使用されたとみてよいだろう。また、長野県からも2本の釣鈎が見つかっている。渡辺誠著『縄文時代の漁業』中に、長野県の北相木村栃原岩蔭から発見された、縄文時代早期に属する釣鈎の事例が報告されている。

このように、全国各地の考古資料中にみられる〈釣鈎〉をみると、材質は骨角製であっても、形態は現在使用されている釣鈎以上にバラエティーがあり、しかも結合釣鈎のように、現在使用の釣鈎以上に工夫をこらしたものをみることができる。

わが国においては、釣鈎にみるかぎり、材質は別にして、ここ数千年来、同じようなものが使われてきたであろうことは、『古事記』をはじめ、古文献などでも実証できる。

伝播か偶発か

釣鈎にかぎらず、「モノ」を中心にすえて文化史をみるとき、1地域で考案されたものが一元的に伝播していくとみるか、あるいは、それぞれの地域で偶発的に発生（自発＝しぜん発生）したものとみるかの両極端がある。

釣鈎について伝播説をとれば、古代文明発祥の地であるエジプトから、あるいはスイスの湖上住居地で発見された約1万年も前の木製の木の枝を活用した釣鈎に原点を求めなければならないことになる。私は自発説をとっているのだが。読者はどうであろうか。

漁具と魚を考える

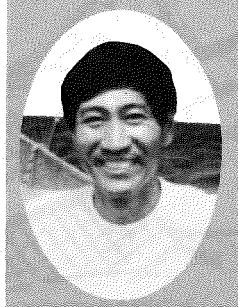
こうして、〈漁具〉の中の釣鈎をとりあげ、釣り漁についてみると、わが国における代表的な漁法のひとつである〈一本釣り〉漁も古来からあまり変わっていない。このことは裸潜水漁撈者（海女・海士）が潜ってアワビをはじめとする貝類、藻類、魚類などを捕採する漁撈用具についても同じことがいえる。

とすると、わが国においては〈魚〉を捕獲するための努力をしていないように思われるが、他方、漁船、漁具をはじめ、水産資源の増産のための努力にはめざましい足跡がある。

明治期以後、各地の漁船は大型化、機械化され、明治35年（1902）には、ノルウェー式捕鯨法を取り入れるために房州沖で試験をおこなったり、オッター・トロール漁業も明治37～8年(1904～5)にかけて、イギリスから輸入したりしている。このような近代漁具、漁法に関して、その発達の史的背景をあげれば枚挙にいとまがない。

以上のことからもわかるように、わが国の〈漁業〉は、原始漁具を使っての漁法と、近代的な設備を誇りそなえた漁具、漁法が今日についてもなお共存し、調和しながら使用されているところに特色があるといえよう。

それに〈魚食〉に関しての特色をそえるならば、活(い)き造りのような生食と、季節にあわせた〈旬〉を大切にすることであろうか。



田辺（たなべ）　悟（さとる）

1936年生まれ。法政大学社会学部卒。専攻は海村民俗学。民具学。現在、横須賀市人文博物館主任学芸員、日本女子大学文学部講師、三浦市文化財保護委員、国立民族学博物館共同研究員。著書に『母系の島々』『伊豆・相模の民具』などがある。

対談

VS

神田献二（東京水産大学教授）

長崎福三（財団法人日本捕鯨協会理事）

漁具と魚

四方を海に囲まれた日本にとって、魚は太古の昔から貴重な栄養源であった。しかし、江戸時代の初期ですら、一般庶民が鮮魚を手に入れることは容易ではなかったといわれている…。先人たちが長い歴史の中で育て伝えてきた漁法と漁具は、現代にいかに生かされているのか。今回は、漁法と漁具の歴史を踏まえながら、日本人と魚のかかわりを探ってみたい。

北は釣り、南は潜りという形が、
一番原始的といえるでしょう。

司会　漁具と魚という切っても切れない密接な関係をテーマに、まず漁具の起源あたりから話をすすめていただきましょう。

長崎　日本列島を南と北とに分けて考えますと、北の漁業と南の漁業が昔からあったんではないかと思うんですよ。南の漁業は、基本的には潜り、潜水です。北の漁法は突き、寒いので海に潜れませんからね。この北は突き、南は潜りという形が、一番原始的ということになるかもしれません。

神田　潜るというのはとる手段ですが、潜って一体何をしたかが、問題になってきます。

長崎　ええ。おそらく、最初の頃はあまり移動性のある魚を対象にしないで、磯の魚や貝などをとっていたと思います。潜って手でとれる、あるいは突いたのかもしれませんが、漁具としてはもちろん単純なものだったでしょう。

神田　最終的には、道具を作って、魚をとりだすわけだ。釣りなどは、ヤスやモリから出発して釣り具ができる。一方、網でとる漁法ですが、これもやはり原始時代からあったというんです。ヤスやモリと釣りは多少関係があると思いますが、網がどのように開発されたのか、はっきりしないようなんですよ。

長崎　漁具の起源というのは、むずかしいですよね。

神田　着るものは天然繊維をよって、作ったわけです。その時に糸というものを、当然作りましょうから、一方では釣りに使われ、一方では網になったということが、ひとつにはあるでしょう。でも釣りが先なのか、網が先なのか、はっきりしていません。釣りというのは、道具は使いますが、個人の能力と密接につながっています。網は網を媒体にして、人間の能力が発揮される。この辺のところが釣りと網が本質的に違うと私は思っているんです。

長崎　なるほど。北の漁業は突きだとお話しまし

たが、釣りは北オリジンだと思います。突きから出てくるんでしょうが。この釣りのアイデアが南へ影響を及ぼしたんだと思います。南では網漁業がおこるわけですが、最初から今のような網の概念ではなかったんではないでしょうか。むしろ、ワラのようなものを海の中に置いて、魚を追い込んで、最終的にそれを手でつかむとか。今でいえば定置網[注①]の垣網[注②]のようなものが最初ではないかと思うんですがね。ですから、網漁業は釣り漁業に比べて、後を追っかける形になっている。網はだいぶ遅くなってからじゃないでしょうか。

神田　今でも発展途上国や沖縄にある追い込み網、対馬のイルカの追い込み網などもありますが、やはり先生のおっしゃった一種の垣網からはじまったのかもしれませんね。

長崎　網漁業には条件があって、波の荒い所、北の海のような条件の厳しい所では、昔の技術では使えないわけです。これは日本の沿岸漁業にもいえることなんですが、網漁業が発展したのは、瀬戸内海東部、大阪湾あたりです。砂浜地区で、漁業のやりやすい所。ああいう所で漁業が発展、成長してだんだん外へ出て行ったんではなかろうかと……。これはまさに私の想像なんですがね(笑)。

神田　いや、そうでしょう。瀬戸内海、大阪湾で一番多く使われだしたのが、今でいう地びき網[注③]。古典的な意味での地びき網ということですがね。当時の網は刺し網[注④]ではなく、追い込み網。障壁にする形が最初で、地びき網になって、フィルタリングの機能になる。今の北洋のサケやマスの刺し網などの、網の網目そのものが漁獲の機能をもつという発想は、後世になってからのものでしょう。

簡単な網漁具が大阪湾の砂浜地区
を中心に開発されたらしいのが、室町時代。

長崎　こんな短絡的ないい方はいかんのかもしれないけれど、釣りは点漁業、はえなわ[注⑤]は線の漁業。これらはいずれも動かない。今の刺し網や流し網[注⑥]は面の漁法。底びき網[注⑦]やまき網[注⑧]になると立体の漁法と発展していくわけです。

神田　そういうとらえ方もできますね。ところで先生、歴史的にはいかがなもんでしょう。

長崎　網というのは、先ほど先生もおっしゃいましたが、直接魚をとる道具ではなく副漁具であった感じがします。これが直接道具になったのは、ずっと後のことになりますが、はっきりしないんですよ。ただ、非常に簡単な網漁具が大阪湾の砂浜地区を中心に開発されたらしいのが、どうも室町時代。それからいろいろな網漁業が派生的に生まれてくるのが、江戸時代前半。元禄時代には、沿岸漁業の漁具の基本的な形がほぼ出揃ったというところではないでしょうか。

神田　私はひき網[注⑨]が専門なんですが、そういう目で見ていても、大阪湾が発生の地のようですな。

それから山を越えて若狭湾、日本海へ。表日本では駿河湾、九十九里へと伝わっていく。もちろん西の方へもですが……。どうもあのあたりが中心だったようですね。ひとつには、政治経済や文化の中心がこの地方にあったことも影響しているんでしょう。

長崎　大きなマーケットといえば、当時は畿内しかないわけですからね。もうひとつは瀬戸内海東部、徳島県の堂ノ浦の釣りです。テグスを使った釣りなんですが、効率のいい漁業なんです。これが非常に速い速度で、瀬戸内海を西に伝わっていく。昔の釣りのアイデアは北にあるわけですが、テグスを使った効率のいい釣りの元祖はどうもあの辺のようです。瀬戸内海でおこった漁業ではなさそうなのが、定置網。これは福岡、佐賀県あたりでしょうか。

神田　北九州あたりかもしれませんね。

長崎　手繰り[注⑩]というのは、若狭湾に発達して逆に西に伝わる。漁法の波及といいますか、日本の漁業史の中で最大のできごとは、江戸幕府が開府して、瀬戸内海のほぼ確立されそうになっている漁法を、摂津や紀州の漁師がその技術をもって関東に入ってくることなんです。紀州の漁師は外洋性ですから、カツオの一本釣りやクジラ、八田網[注⑪]ですか、外洋性の漁業を持ち込んだのだと思います。

神田　千葉県と和歌山県では、同じ地名がありますね、勝浦とか。

長崎　そうですね。地びき網は大阪湾で発生したと思われるわけですが、江戸時代のはじめ頃に漁業文化というものが、大量に西から東へ移ってきた。それと同時に、漁法が入ってきたわけです。ですから江戸近海の漁業、江戸湾の漁業も含めて、ほとんどが関西漁法の真似だったんですよ。

神田　九十九里では、今はまき網が盛んですが、もとはといえば地びき網から発展したもののようです。ところが、九十九里の地びき網がそのままき網になったのか、まき網というものが大阪湾を中心に発生し、後から伝わったものなのかがはっきりしない。西の方ではまき網はずい分ありますし、すたれてしまいましたが縫切り[注⑫]網などもまき網の変形です。袋がついていて、ひき網とまき網のちょうど中間のようなものなんですが、九十九里でこういう網を使ったかどうか、それが今のようなまき網になったのかは、わからないんですよ。

長崎　漁法の面でも江戸時代初期に大きなできごとがあるわけですが、流通、魚を売ることでも目を見はるものがあるんですよ。魚を売ることは、漁業に必然的にくっついてくるものですが、江戸あたりでは、100万人の人が魚を待ってるわけですからよく売れる。まあ、一般の町人には手に入らないものだったかもしれません。そんなに魚がとれるはずもありませんからね。でも、それまで

神田献二　1922年生まれ。1944年農林省水産講習所・遠洋漁業科卒。現在、東京水産大学教授。著書に『漁業一般』『トロール漁業』などがある。農学博士。

はとることより売る方がたいへんだったわけですから、この時期に多少、消費地が拡大したと考えていいでしょう。

大がかりな網は、定置網からはじまったと思うんですよ。

神田　釣りは、はえなわを含めて固体を釣りあげているわけですが、網になってからは魚群を対象にします。網が追い込む時の壁として使われてきた。定置網という漁法がありますが、これは海岸から沖へ出なくてすむ漁法。大がかりな網は、定置網からはじまったと思うんです。一方ではひき網から、船ができて沖へ出るようになって、手繰りになり(注⑬)トロールになっていく。また一方では、地びき網からまき網になる。

長崎　おっしゃるとおり、日本の沿岸漁業は世界に誇るべきものだといわれています。釣り具でも網漁具でも、沿岸漁業で使うものは実にうまく考案されていて、長い経験の中で改良されてきたものです。しかし、外洋性の魚をとる漁法は、あまり発達しなかった。こういうことから考え合わせると、日本人は外洋に出て魚をとるという意識はもたなかったんでしょう。まあ、そういう所まで出ていく必要もなかったんでしょうがね。こんなことというとおこられそうだけど、日本人は海になじまない国民ではなかったかと思うんです（笑）。

神田　ほお。日本人は海洋民族なんていわれてますが……。

長崎　沿岸漁業は江戸時代に花を咲かせるわけですが、沖合漁業はなぜだめかというと、太平洋側では沖に出ると黒潮にもっていかれてしまう。それに足を踏み込むと、南へ行くか、アメリカか、アリューシャンの方へ行くとか。漁民は黒潮をおそれていた。とくに江戸時代は閉鎖的ですから、沖合漁業は発達しなかった。幕末から明治初期にかけて、外国船が入ってくるんですが、アメリカの船は２年も３年も太平洋をまわって、オットセイやクジラをとっている。あんな能力、日本人には全くないですから、明治政府は大いにあわてて、遠洋漁業奨励法をつくって外に出そうとするんです。この頃まで、日本人は海洋民族ではなかったという感じが、私はしているんですよ。

神田　それまでは沿岸の非常に近い所で、手こぎでいく程度だったわけですからね。造船技術や動力、航海技術が導入されて、いっせいに外洋に向けてスタートしたんですな。

長崎　明治時代も沿岸漁業の比重がとても高くて、沖合や遠洋に伸びていくのは北洋漁業の頃からでしょう。

神田　北洋と東海。明治の末期頃でしょうか。イギリスからトロールが入ってきた頃ですからね。日本古来の底びき網がありながら、地びき網からはじまった手繰りや沖手繰りがありながら、そこ

から規模が大きくなっていけばいいのに、完成されたものをパッと入れる。進んだ技術をもっていながら、その上に積み重ねずに、できたものをスパッと入れる……その点は特異ですね。

長崎　この頃になると、企業体や漁業会社のようなものができて、資本を蓄積すると技術導入をする。そして、急速に遠洋漁業に伸びていくことになります。大型漁業を導入すると、沿岸漁業との摩擦がおこってくる。この漁業調整が大事な仕事になるわけです。先生がおっしゃったように、沿岸漁業から徐々に技術が展開していれば、調整問題はそんなにむずかしくはならなかったかもしれません。

神田　沿岸では資源がなくなったから、企業は外に目を向けねばならなかったんでしょう。まあ、今や逆もどりという感じではありますが、沿岸を見直しながら、資源管理をしながらの形になってきています。

定置網で魚を選別できれば、すごく有効な漁具ではないかと思います。

長崎　ひと昔前は、漁具はいかに能率よく魚をとるかでした。私は、これからの漁法は大量にとる感覚でなく、もっときめの細かい、選択的な漁法が要求されてくるに違いないと思います。成長した魚だけがとれる、目的の種類だけがとれる、そういう漁法や漁具が開発されないものか。先生、その辺の手だてはどうでしょう。

神田　国際的にもいわれておりまして、研究もしているようなんですが、なかなかむずかしい。

長崎　私は、つまみぐい漁法、昔の漁法や一本釣りのようなアイデアが見直されるんじゃないかと思っているんです。ただ昔に戻るんではなく、そういう意味をもつ漁具が開発されるべきではないかと。もし、定置網で魚を選別できれば、すごく有効な漁具ではないかと思うんですよ。

神田　新鮮な魚を提供できますしね。技術的には、そんなにむずかしいことではないんじゃないかな。

長崎　定置網は一時忘れられた漁法という感じがありましたが、文句のつけようのないいくつかの要素をもっていると思います。大きな漁船を必要としないし、産卵場へ行って魚をとることはないわけですから、小さな魚の区別さえできれば、非常にいい漁法ではないでしょうか。

神田　技術的に不可能じゃないといったのは、過去にそれに近いことをやっている。ニシンは刺し網と角網[注14]。角網は、定置網の一種です。ニシンの角網は網おこし船と枠船があって、網おこし船がずうっと網をおこしていく。枠船の下に枠網[注15]をつけていて、魚を流し込む。船がブイの代わりになるんですが、いっぱいになると船ごと根拠地にもって来るわけです。

長崎　昔のきめの細かい沿岸漁業を見直す必要があ

長崎福三　1926年生まれ。1948年東京大学農学部水産学科卒。現在、財団法人日本捕鯨協会理事。著書に『狭い海』『魚食の民』などがある。農学博士。

るのかもしれません。大分県の国東半島に姫島という島があるんですが、ここは小型底びきを禁止していて、周辺からくる船をシャットアウトしている。場所もいいんですが、値段のいい魚のつまみぐい漁法をやっているんですよ。漁具も昔のカゴのようなものを使ったりしているんですが、暦があって○月○日まではこの漁法と決まっている江戸時代からあった漁法なんですが、うまく魚群を利用しています。

神田　漁場の、資源の荒廃をもたらすものじゃありませんしね。

長崎　底びき網などで、小さい魚を逃がしてやる構造は考えられないですか。

神田　うーん……。網目制限をするとか。でも、思ったほどの成果はあがらないと思うんです。というのは、漁獲されればされるほど網にテンションがかかります。見かけの網目は大きくても、テンションがかかると網目がつぶれていきます。実際には、フィルタリングする機能が変わってしまうわけですから、むずかしいでしょうね。それに底びき網は、2時間も3時間も網を引きますから魚を選別する機能を備えたとしても、魚が死んだり傷ついたりする可能性があって、資源保護に結びつくか、私は疑問です。

長崎　何年か前に、スコットランド北部アバーディーンの研究所で映画を見せてくれましてね。底びきの網が動くにつれて、魚がどう動くのかがはっきりわかるんです。ああいう研究の積み重ねがないと、漁具の研究は進まないでしょう。漁撈や漁具、バイオシステムが一体となるためにも必要ではないでしょうか。私はあの映画を見ていましたら、小さい魚をはじく方法はあるんではないかと思ったんですよ。

漁法一覧（対談に出てくるものを中心として）

- 網漁法
  - 定置網
    - 角網
    - （大謀網）
    - （桝網）
    - （ひさご網）
    - 垣網
    - 枠網
    - ＝定置網を構成する部分名称
  - ひき網
    - 底びき網
      - トロール
      - 手繰り
      - 地びき
  - まき網
    - まき網・（巾着網・あぐり網）
    - 縫切り網
  - その他
    - 敷網―八田網・（棒受網・四手網）
    - 刺し網
      - 流し網
      - 底刺し網・建刺し網
- 釣漁法
  - 一本釣
  - はえなわ―（流しはえなわ・底はえなわ・立はえなわ）

水温測定に人工衛星を使っていますが、そんなにコストはかからないし、ミクロの情報も得られる。

司会　漁法と船の発達、これもかなり密接な関係があるでしょうね。

長崎　日本の漁船は、魚をとるのに便利なようにできているんでしょうか、それとも収納の要素が大きいんですか。

神田　とる方に比重があると思いますよ。マグロやカツオのまき網は別です。そうとう遠洋へ出なくてはならないし、長い航海ですから自分自身で収納しなくちゃならない。一方、沿岸のまき網は、単価のわりあい低い魚を大量にとる。網船自体が運搬船になりえないということで、船団を組んでいく形をとるわけですよ。

司会　人工衛星を使って魚群探知をすると耳にしたことがあるんですが、今使われている漁具や新しい漁具の開発には影響がありますか。

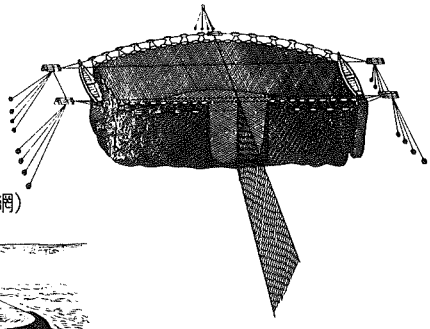
神田　網に関しては当分変わらないと思います。網には網目が漁獲する機能、障壁となる機能、フィルターをする機能があります。網の機能を何かで代行させるのは、なかなかむずかしい。とくに、フィルタリングという意味では代用品はないだろうと思います。

長崎　そうですね。網がこす海水の量といったらたいへんな量でしょうからね。

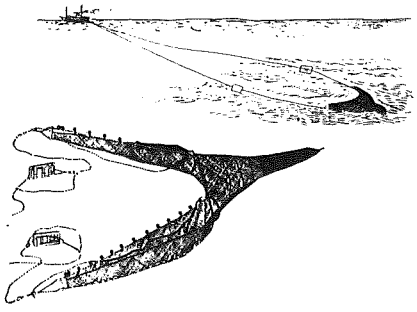
神田　カスピ海ではフィッシュポンプで水をあげていますが、機能や能率からすると全く話になら

網漁具のいろいろ

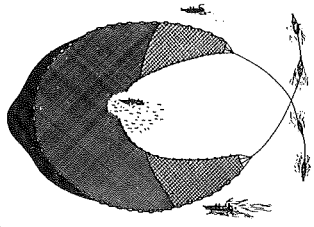
定置網の一種(角網)



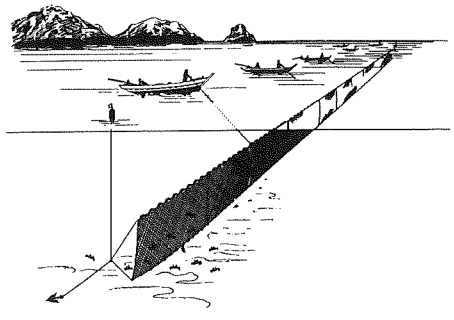
ひき網の一種(オッタートロール網)



まき網の一種(縫切り網)



刺し網の一種(底刺し網)



注①**定置網**　網を一定の場所にしかけて魚をとる漁法、網。

注②**垣網**　定置網の一部で、魚の方向をしゃ断して魚群を一定の方向に導くための網。

注③**地びき網**　中央部の魚取部のふくろと両翼の網からなる。網船で沖合に張りまわし、ひき綱によって陸上に引きあげる。

注④**刺し網**　帯状の網で、海の中に垣のように張って魚を網目に刺したりかからせて捕獲する。

注⑤**はえなわ**　1本の幹縄にたくさんの枝縄を取り付け、その先に釣り針とエサをつけて行なう釣り。

注⑥**流し網**　刺し網の一種。いかり止めをせずに魚の通路である魚道を横断して網を張り渡し、魚を網目に刺す。あるいはからませてとる。

注⑦**底びき網**　海底をひきずるようにして網を引き、魚をとる。

注⑧**まき網**　魚の群を囲んでとらえる網。

注⑨**ひき網**　地びき、手繰り、船びきなどで魚をとる漁法の総称。

注⑩**手繰り**　ふくろ網とこれと結ばれた両翼の袖網とからなる。底びき網の一種。

注⑪**八田網**　2隻の網船で風呂敷状に網を張り、魚が網上に来たときに引きあげる。

注⑫**縫切り網**　箕(み)状の魚取部と袖網からなるまき網の一種。

注⑬**トロール**　底びき網の一種。オッターボードまたはビームで網口を広げ、1隻の船で海底を引き魚をとる。

注⑭**角網**　ニシンを目的とする定置網の一種。

注⑮**枠網**　ニシンの角網において、枠船の下に取り付け、身網をおこしてニシンを流し込む網。ニシンのイケス兼運搬用として使用された。

ない。たとえば、フィルタリングの量ですが、南極でトロールでひいているオキアミ漁。これはだいたい大型のトロール船が行っています。網の大きさは、網口がおよそ300㎡から大きいもので500㎡。引いている速度は、2ノットくらいです。1秒間に水が網口からそのまま入ってくるとすると、300t。たいへんな量の水が入ってくるわけです。

長崎　この量を何かの機械でやるのは、今のところ無理ということですな。

神田　ええ。素材は変わっていくとは思いますがね。まあ、フィルタリングするだけなら、打ち抜きの網でもかまわないかもしれません。ただ、船が大型化したといっても、大型まき網では1,500mくらいの網をデッキに積んで航海するわけです。ですから、小さくまとまるものでないといけない。いろいろ考え合わせると、今の網はとてもよくできていると思うんですよ。

長崎　なるほど。人工衛星ですが、魚群探知には有効でしょうが、大量に魚をとらなければペイしないなんてことになりかねませんかね。魚の資源は限られていますから、たくさんとらなければならないことについては、かなり慎重になるべきでしょう。人工衛星を利用した漁業は、スケールの大きな、大船団が動く漁業であって、沿岸漁業には必要ないんではなかろうか。私はむしろ、人工衛星の水温パターンを利用して研究の分野にと思っているんですがね。

神田　今はそういう方向にいっていますよ。個々の船が直接人工衛星から写真を送ってもらうんではなく、漁海況情報センターから結果を船にファックスで送るシステムです。船からの情報も必要となりますし、水温と漁況をどう結びつけるかという基礎研究が、どうしてもいるわけです。今は水温測定ということに人工衛星を使っていますか

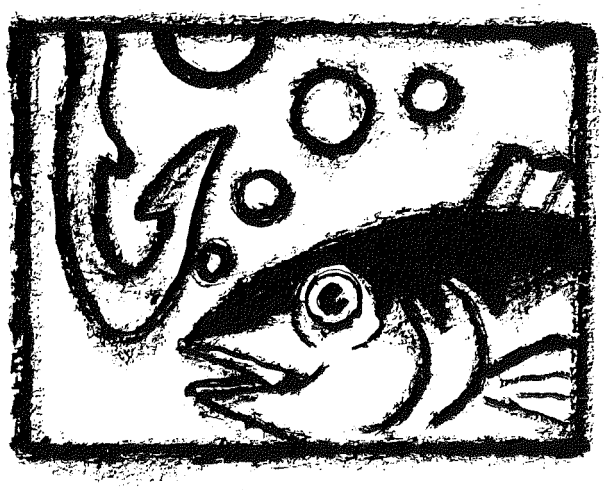
ら、そんなにコストはかからないと思いますし、ミクロの情報を得られますから、人工衛星も使い方ひとつではないでしょうか。

長崎　以前、北海道の流氷の流れを上空から撮ったものを見たことがあるんですが、もし同じ技術を使えば水温の動きで海流の動きをとらえられることになる。流れの中から情報が得られるというのは、生物学者にとっても重要でしょう。これもひとつの研究材料になると思いますね。

“魚おせおせムード”ですから、魚離れをくい止める絶好のチャンスだと思います。

司会　お話をうかがっていますと、これからの漁具は、漁業という大きな体系の中で考えていかなければならないわけですね。とすると今、魚離れといわれていますが、魚食普及についても考える必要がありますね。

長崎　これは真剣に考える必要がある。ひとことではかたづけられない問題ですが、私は魚離れしている人を引っぱりこむんではなしに、そういう人たちが魚を食べやすい方向にもっていく必要があるんではないかと考えています。今までは煮魚や焼き魚が主流でしたが、若い人たちは米をそんなに食べないわけですから、米食に依存しない魚の総菜を考えるべきだと思います。たとえばサラダ。エビやカニ、ツナなどのサラダはありますが、海藻やかまぼこを入れたサラダもできる。サラダに入れる魚介類の条件は、ぐじゃぐじゃしたものやにおいのあるものはダメ。そういうものの開発や研究にも力を注ぐ必要もあるでしょう。



神田　私は、魚離れの原因のひとつに、大衆の生活様式の変化があると思うんですよ。団地などでは、魚を焼きにくいこともあるようですし。毎日毎日の生活の中で、魚を総菜と考えることがむずかしくなっている。アメリカのヘルシーブームで魚が注目され、日本に逆輸入されている風潮がありますから、これを機会に、生活様式の改善を考えたらどうかと思っているんですがね。

長崎　そう、生活の仕組を変えることも必要でしょう。生産者側のサービスも問われます。先生のお話になった団地では魚を焼きにくいということですが、頭や小骨の処理、生ゴミの処理がたいへんなこともある。魚屋さんがゴミ処理をしてくれれば、消費量は上がるんじゃないでしょうか。庖丁をもっと使いやすいものにしたり、魚料理のパンフレットを配ったりと、いろいろ方法はありますよ。

神田　それから、魚にはなんとなく高級なイメージがあるような気がしますね。

長崎　魚は肉との競合状態にあります。しかも牛肉と競合、豚肉と競合、鶏肉と競合という状態、値段が高いと肉に流れてしまう。スーパーマーケットでは、たいてい魚のセクションと肉のセクションが並んでいる。魚が高くてダメならすぐ肉が買えるわけです。値段を安く、いい魚を供給することも急がれます。今は“魚おせおせムード”ですから、魚離れをくい止める絶好のチャンスだと思います。

司会　きょうは漁具から魚食の問題まで、興味深いお話をありがとうございました。

フィッシュ&ヘルス

魚価高が最大の敵(1)

――米国の事例――

平沢　豊
（東京水産大学教授）

1977年に、米国で「マクガバン報告」が出てから、日本でも栄養の取りすぎがにわかに議論されるようになった。農林水産省が「日本型食生活」を打ち出したのも、この報告の影響が大きかった。マクガバン報告を要約すると次のようになる。

1．飽和脂肪酸の多い牛・豚を少なくし、魚を多くとること。鶏肉も脂肪が少ないから牛・豚の代わりにするとよい。
2．野菜・海草、果物を多くとること
3．塩・砂糖を減らすこと
4．カロリーを取りすぎないようにすること

しかし、米国ではマクガバン報告の以前から、以上のことは既に周知のことであり、商務省なども10年以上も前から、チラシ、パンフレットなどをつくって、魚が健康にいいことを宣伝していた。

米国の水産物消費は一人当り年平均で約6㎏で日本の約10分の1とごく少ない。しかし、10年以前では5㎏くらいであり、当時に比較すると魚食は2割ほど伸びたことになる。

昭和52年に米国は200カイリを宣言してその海域の約250万トンの未開発資源の開発計画を出して、魚食をさらに推進する政策をたてた。米国で消費される魚の半分は輸入品であるので、これを国内産におきかえると、価格も安くなり消費もより進むとみたのである。

ところが現実は全く逆になってしまった。200カイリ制をとった昭和52年頃を境にして、今まで伸びて来た水産物の消費が逆に減少し出して、15年前くらいの水準にもどろうとしているのである。

豊度の高い大きな漁場を手に入れ、日本・ソ連などの外国船を追い出すことができるので、漁業開発に政府は本腰を入れて、助成策を打ち出した。資源があり、政策の援助があれば、漁獲が増え、価格が下がり、消費が促進される筈である。これがどうして逆になったのか。

原因は簡単で200カイリになってから、米国でも魚価が急上昇し、豚・鶏肉よりはるかに高くなり、牛肉よりも高くなってしまったからである。タラのような、日本でいえば大衆魚にあたる魚が牛肉と同水準の価格である。15年前までは魚の方が豚肉よりも安かった。魚が安かったから、健康にいいということで、消費が伸びてきたのである。それが牛肉より高くなったのでは、消費者が遠ざかるのは無理もないことである。

魚が健康にいいことが認識され出したのはいいことである。しかし、肉と比較して価格が高くないということが消費を伸ばす最大の要件である。そうでないと、魚の消費はやがてはアワビ、カニ、エビ、マグロなど高級ものに限定されてしまうであろう。

母親が自分で魚をおろすと、子供たちの目が輝く

シリーズ／ジャーナリストの見た魚食事情⑥

子供たちが喜んで食べる魚料理の工夫

牧内　操（日本経済新聞婦人家庭部記者）

子供のし好や味覚は、かなりおかあさんの影響をうけるという。子供たちの魚離れが問われる昨今、栄養の面からもおかあさんの責任は重大だ。子供がとびつくようなカレー、ハンバーグ、スパゲッティなどさまざまな料理がある中で、子供の目をどのように魚料理に向けるのか、またいかに魚料理の工夫をしていくのかを考えてみたい。

魚そのものに親しませることも必要

２年ほど前、夕刊の婦人面に「さかな変身」というタイトルの連載記事を書いたことがある。そのとき、十数人の主婦に〝わが家の魚食事情〟を聞いたのだが、一番驚いたのは、私と同じマンションに住む30代前半のＡさんの答えだった。「お刺し身と切り身を１回ずつだから、魚の献立は月２回かしら」。週4、5回は魚の献立が並ぶわが家とはうって変わった食生活に、「これでは子供が魚嫌いになるのも無理はないなあ」と考えさせられてしまった。

子供のし好や味覚を育てるのは母親だ。Ａさんのように肉好きの母親が作る献立はどうしても肉料理に偏り、魚の出番がなくなってしまう。「魚が嫌い」な子供の後ろには、やはり魚嫌いの母親が隠れているわけで、自分が好きになる努力を怠って、「健康にいいから」と子供に無理じいしても、うまくいくはずがない。親がおいしそうに食べれば子供だって自然に見習うものなのだ。

その点、わが家は恵まれていた。何しろ、海辺に育ち、魚には目のないヨメ(つまり私)と食べた後の骨は猫が見向きもしないほど、魚を食べるのが上手なシュウトメが揃っているのだから。５歳と３歳の男の子は、赤ん坊のときから白身魚をつぶした離乳食に舌鼓を打ち、カツオの季節には、レバーより良質のタンパク質とお墨付きの血合いをムシャムシャ。おかげで刺し身はもちろん、煮魚、焼き魚、アジやサバの酢の物など、魚なら何でも食

べるようになった。

もっとも、カレーやハンバーグ、シチューなど子供好みの洋風料理が数ある中で、子供の目を魚料理に向けさせるにはそれなりの工夫が必要だ。手のこんだ料理を作るのも結構だが、それより前に、もっと魚そのものに親しませることを考えてはどうだろうか。私が心がけたのは、魚の姿に慣れさせることだった。大人になっても「切り身は平気だけど、お頭つきはこわくて」「なまの魚なんて気持ち悪くてさわれない」という人がいるが、これでは魚食離れが進むのも当然の話。

昔ながらの魚料理にも目を向けたい

魚に慣れさせるにはまず魚屋に連れて行くことだ。買い物のたびに、ケースに入っているいろいろな魚をじっくり見せると、たいていの子供は「お母さん、あの赤い魚は何？」「大きなイカだなあ」など、質問やら感想をもらすはず。自分でわかる範囲で魚の名前や食べ方などを教え、わからなければ魚屋に聞いて、魚への興味を持たせるようにしよう。できれば調理場ものぞかせてもらい、ショーケースに入りきらないマグロなど大物の魚を見せてもらう。

図鑑類を利用していっそう魚に親しみを持たせるのも一法だ。切り身しか知っていないと魚の姿、形がピンとこず、何やら得体が知れない感じだが、一尾丸のままながめると、それぞれの魚に個性があり、見あきないものだ。わが家では、いただき物の小さな魚の絵本で、しばらくの間、子供と一緒に名前の〝あてっこ〟を楽しんだり、えらや背びれといった魚のイロハを身につけた。

是非とも勧めたいのは、母親が自分で魚をおろすこと。子供たちの目が輝くことうけあいだ。「私にはできないわ」と逃げ腰になってはいけない。下手でもいい。アジやイワシなど小ぶりの魚に小出刃が1本あれば十分。母親がおろしたと思えばこそ、不格好な1切れでも子供にはかけがえのないごちそうになるものだ。切り身やむき身などあてがいぶちの材料ばかり使うのでなく、ときには丸ごと魚を買い求めておろしてみると、食べるという営みのもつだいご味を教える効果もあがる。

子供に食べさせるのに何でも洋風化すればいいと思っている母親も多いが、それほどこだわることはない。昔からの伝統料理は長い時間をくぐり抜けただけあって味、栄養面でバランスのとれたものが少なくない。ごはんとみそ汁に魚、野菜を加えた日本型食生活が成人病に悩む先進国で見直されているのだから、むしろ昔ながらの魚料理を絶やさないよう努力したいところだ。

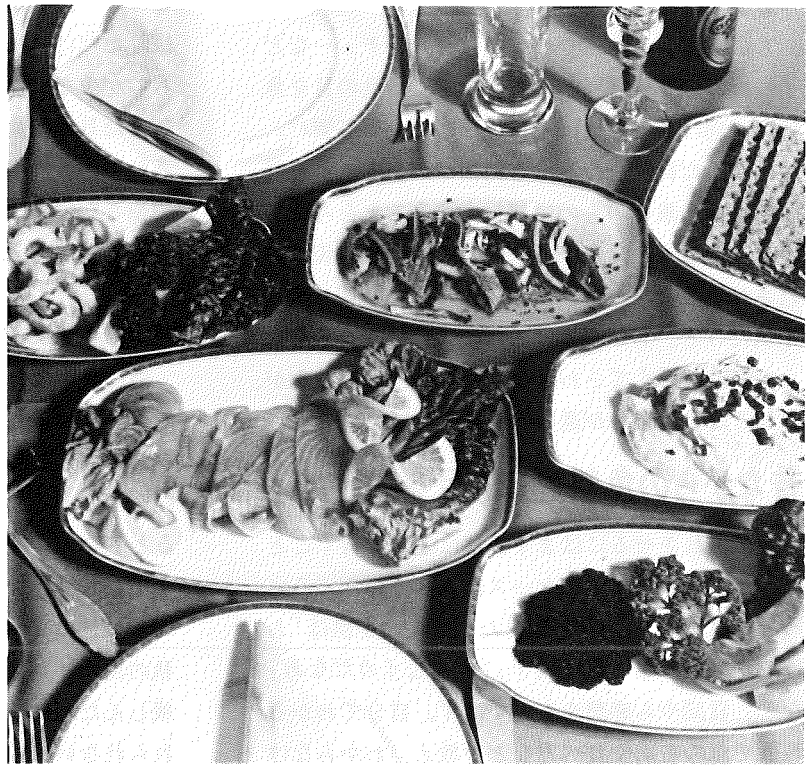
切り身だけでは、“骨なしの子供”になってしまう？

肉にない魚料理ならではの特性は季節性だから、四季折々の献立、行事と結びついた魚料理で食卓を飾るのもこれからの主婦には欠かせない工夫のひとつといえる。海の国、土佐育ちの私は春になるとドロメ（イワシの稚魚）のぬたやノレソレ（アナゴ、ウミヘビ、ウツボなどの幼魚）の酢じょうゆが無性に食べたくなる。初夏のカツオのタタキ、秋の清水サバ、冬のクエ鍋……幼い頃から慣れ親しんだ味は、故郷を離れて20年近くたつ今も忘れられない。

だから、わが家でもできるだけ食卓に季節の魚をのせ、子供たちに四季のうつろいを伝えようとしている。お正月のおせち料理にはエビや寒ブリ、ひな祭りにはハマグリのお吸い物に貝のちらしずし、サワラの西京漬には桜の葉を敷く。もちろん、仕事を持つ身だから料理に時間はかけていられないが、ほんのちょっとした気配りだけでも季節は演出できるもの。

といって、冷凍魚に背を向けているわけではない。上手に解凍すればおいしく食べられるし、都会に住む以上、こだわってばかりはいられない。働く女性がふえるにつれ、保存のきく缶詰類の利用もふえそうだ。昨年、日本缶詰協会が主催した「私のかんづめクッキングコンテスト」に使われた缶詰の数は約1万3千8百個。その中でも魚介類が一番多く、7千7百個だった。人気のある缶詰はマグロの油漬、サバ水煮などだが、今年はイワシの油漬や水煮が急上昇。

鮮魚から缶詰まで、多様な素材を上手に生かし、料理の幅を広げれば、子供たちだって喜んで箸をつけるようになるのでは。「子供たちが魚嫌いになったのはめんどうな骨があるから」といって、切り身ばかり食べさせていると、〝骨抜き〟の子供になってしまいかねない。



スウェーデンの主婦は、魚を1尾丸ごと求め自分でおろす。

“三枚おろし”は、魚屋さんのすばらしいサービス!?

フォシェルさんは東京・港区にあるスウェーデンセンタービル1階の“スカンディ・フードショップ”のオーナー。この店では、北欧の食料品を中心に扱っている。そして、ご主人と3人の子供たち、大学生と高校生のいる一家の主婦でもある。

「私は、ゲーテボルグといってスウェーデン西岸の港町、スウェーデンで一番大きな港のある町の出身。人口は、60万人くらいかしら。それでも、ストックホルムに次いで第2の都市なんです。スウェーデンの西岸はたくさんの島があり、沿岸がフィヨルド状になっているので、ゲーテボルグだけではなくたくさんの漁村があります。

イワシ、ニシン、サバ、エビなど、魚種も豊富です。日本に来ても、スウェーデンで顔なじみの魚たちが魚屋さんの店頭に並ぶのを見て、うれしく思いました」という。フォシェルさんは、日本に住んで11年。言葉はなかなか覚えられないが、“三枚おろし”だけはすぐに覚えたとか。

「スウェーデンでは、魚を買う時に1尾丸ごと、あるいは肉を買う時のようにブロックで買うんです。日本のように、小さな切り身は売ってませんから、ほとんど自分でおろします。日本に来てすぐの頃、魚屋さんに行ったら、日本の奥さんが『三

スモールバイキング

●ニシンの酢づけ

〈材料〉

ニシン(おろしたもの)…	2枚
酢……	200cc
さとう……	120g
オールスパイス……	20cc
ベアリーフ……	4枚
たまねぎ……	1個
赤たまねぎ……	適宜

〈作り方〉

❶酢、さとう、オールスパイス、ベアリーフを鍋に入れてかき混ぜ、3分間煮たててから冷やす。
❷ニシンを洗い、皮をとる。
❸ボールにニシンと①、スライスしたたまねぎを入れて、涼しい所に1～3日間置く。
❹③に赤たまねぎをつけ合わせて、盛りつける。

●スウェーディッシュ・キャビア・デライト

〈材料〉

スモークキャビア…80～130g（タラコのペースト。チューブ状で市販されています）
ウィップクリーム…… 100cc
あさつき（又はねぎ）……適宜

〈作り方〉

❶スモークキャビアとウィップクリームを混ぜ合わせる。
❷あさつきをきざみ、①につけ合わせる。

●エビ（ゆでたもの）……適宜
●スモークサモン……適宜
●ランプフィッシュキャビア（缶詰）……適宜

※これらは、レモンを添えてそれぞれ皿に盛りつけます。

●クリスプブレッド

（メモ）

クリスプブレッドの上にニシンの酢づけやエビ、スモークサモンなど、お好きな料理をのせて食べます。酒の肴にピッタリです。材料は、スウェーデンセンター内スカンディ・フードショップにそろっています。 ☎ 03（403）1355

枚におろして』と言っているのを聞いて、私もすぐにマネしました。これは魚屋さんのすばらしいサービスだと思います」と話すフォシェルさんの家では、1週間に少なくとも2～3度は、魚料理が食卓にのぼるという。

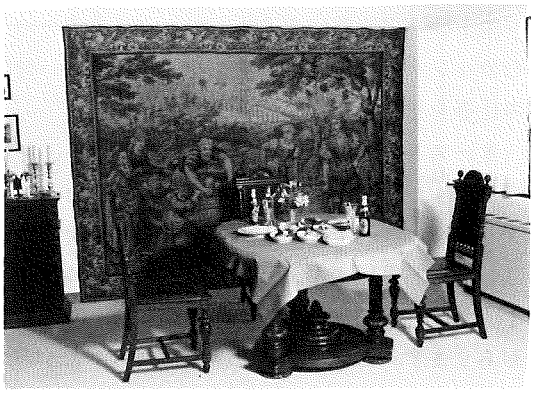
子供たちには、男女の区別なく、家事を手伝わせます。

スウェーデンでは働く女性が多く、料理に時間をかけないようになっている。そのため、スーパーマーケットでは、魚料理の冷凍の半完成品を売っていて、こうしたものが人気を集めている。また、フィッシュボールやフライドフィッシュといった魚の調理品の種類もいろいろ。昔、スウェーデンでは肉の値段が高かったので、今よりもたくさん魚を食べていたそうだ。しかし、魚が食生活の大きな位置を占めるのは、今も昔も変わりない。「料理はおいしいお酒を飲みながら。スウェーデンには、生命の水という意味のアクアビットというお酒があります。じゃがいもやライムで作るアルコール度43%の強いお酒。冷やしていただきますが、魚料理にはピッタリ合います」。

スウェーデンで、アルコールを売るのはライセンスのある店だけ。若い人が買う場合は、身分証明書を見せなければならない。軽いビールは16歳くらいから飲むが、法律ではアルコールは21歳になるまで飲めない。子供たちは普通ミルクを飲むという。

「日本と比べると、スウェーデンではかなり小さい頃から、子供たちに責任感をもたせるように育てます。そして男女の区別なく家事を手伝わせます。スウェーデンでは、主人の仕事の接待も家ですることが多いので、そういう時は主人も家事を手伝います。うちだけではなく、スウェーデンのご主人はたいてい家事を一緒にやるんです。奥さんが働いているせいもあるでしょうけど……。そういう夫婦の姿を見て育ちますから、子供たちも自然に家事を身につけていくんだと思いますね。これが日本のしつけとの大きな違いかしら」。

スウェーデンの子供は、日本の子供ほど、勉強のプレッシャーもなくとても自由。スウェーデンでは多くの人々がサマーハウスをもっていて、夏休みは家族一緒に出かけて、釣りを楽しむ。タラやヒラメを釣って、自分たちで調理して食べるわけだが、“魚料理の心得”は子供の頃から自然の中で両親の姿を見ながら身につけていくようだ。



シーフードレストランは、予約をしないと食べられないくらい、いつも超満員。

レストランで見るかぎり、オーストラリア人はよく魚介類を食べています。子供たちは日本の子供がハンバーガーやフライドチキンを食べたがるように、魚料理には目がないようですよ。

セスナでエビの群を探す、スケールの大きな漁

オーストラリアから日本に輸入されている魚介類は、約20種類（1982年）。エビ類やアワビの生きたもの、冷凍、缶詰も多く、最近ではマグロ類も増えています。私は1年に3週間から1ヵ月、オーストラリア北部にあるカーペンタリア湾をのぞむカルンバの町を中心に滞在し、エビの買い付けの仕事をしています。

オーストラリアには、バナナやタイガー、キングなど4～5種類のエビがありますが、カーペンタリア湾を群遊するバナナというエビを中心にお話したいと思います。エビというのは2種類あり、1ヵ所に生息するものと海の表面を群遊するものがあります。このバナナは、先頭に引率者がいて三角形の群を作って群遊するエビ。群遊するエビにも2種類あり、中国でとれる大正エビとこのバナナ。大正エビは、帯状になって群遊するものです。世界各地にエビの漁場はありますが、網をかけてエビだけ100％とれるのは、大正エビとバナナだけです。

バナナは1匹30～40ｇ。群遊しているのでしっぽが大きくすらっとしています。色は白っぽく、あげると黄色になるのでバナナと名づけられたようです。

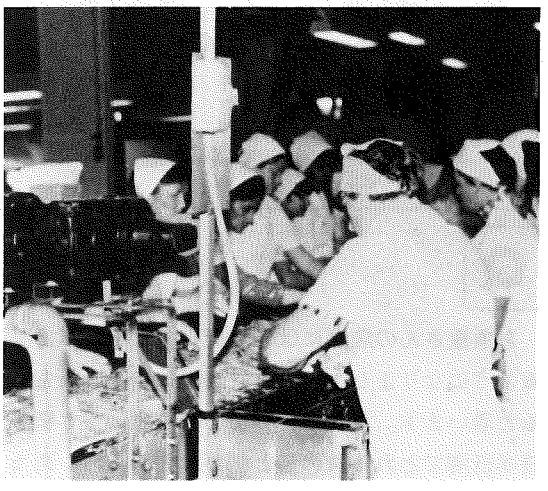
カーペンタリア湾のエビ漁は、セスナに乗ってエビを探すスケールの大きいもの。エビの群を発見すると、下の漁船に指令を出し、100～200tくらいの船が10隻ほど集まってきて、いっせいにとってしまいます。

バナナのシーズンは、4月。この時期は日本の真夏にあたります。オーストラリアのクルーには、たいてい1～2人、20～25歳の女性が乗っています。彼女たちはビキニの下1枚で作業しているので、はじめて見るとビックリ。女性は船上で、とったエビの大まかなサイズの仕分けをしたり、バナナを焼くなどのクッキングや掃除をしています。

エビのシーズンには、町の人口が約10倍にふくれあがる

オーストラリアのエビ漁は、1960年代後半から

都筑一栄さん
坂本徹郎さん
（丸紅株式会社　水産第二部）



はじまりました。エビで当てると大金持ちになるというので、キャラバンでカルンバの町に集まったようです。エビの季節だけ仕事を休み、季節労働者として働いてもいい収入になったとか。カルンバは人口300～400人の町ですが、今でもエビのシーズンになると3,000人くらいにふくれあがります。

バナナは、ノーマントリバーという川で生まれます。11月、12月に大雨がこのあたりに降って、稚魚が海におし流されるわけですが、この雨の降り具合によってバナナの当たりか不漁かが決まってきます。この時期の情報を集めておいて、「買いだ、買いじゃない」を判断し商売をするわけです。

しかし、この期時にある程度判断していても、3月から4月の漁期に1ヵ月いても買い付けがゼロという年もあります。一番多い時で150～200t、金額にすると6億円くらいでしょうか。

日本で魚介類というと、しっぽと頭のついた魚を思い浮かべますが、西欧諸国やアメリカ、オーストラリアでは、エビやロブスター、カニなどの甲殻類が代表選手。食べる時期もクリスマスの頃が多くなります。つまり、エビのとれる時期と食べる時期が違うわけです。

オーストラリア全土でとれるキング。このエビは、日本に売るよりオーストラリア国内でさばく方が高くつくので国内消費用です。タイガーとバナナは、輸出専門のエビ。生産地と消費地が離れているために、国内輸送費が高くつくということもありますし、上記のように食べる時期が違うことから、東南アジアなどの国々から小型のエビを大量に買っているようです。

オーストラリアの子供たちは、外食となるとすぐに魚料理に飛びつく

レストランで見ていると、オーストラリア人はよく魚介類を食べています。外で食事をする時は、ほとんど肉を食べていません。私の知るかぎり、約8割はシーフードを食べているようです。子供たちも、日本の子供が外に出るとハンバーガーやステーキ、フライドチキンを食べたがるように、すぐ魚料理に飛びつきます。シーフードレストランは、いつも超満員。予約しておかないと席がないほどです。

オーストラリアは水産国といっても、魚介類の値段は結構高い。ですから、子供たちも外で食べる時は魚を、と思うんでしょうか……。

町の中心から少しはずれると、“シーフード”と看板をかかげた店が所どころにあります。これはシーフードレストランだったり、魚屋さんだったりするのですが、魚屋さんといっても日本のような魚屋さんではなく、ストッカーやウインドーに魚が並べてあり、アメリカのドーナツ屋さんのよう。加工工場からボイルしてパックに詰めたものを、直接持ってきて売っています。スーパーマーケットには、東南アジアでとれたエビをしっぽだけ残して殻をむき、あげるだけにした半完成品も数多く出回るようになりました。

最近、オーストラリアの西海岸には、砂浜からブリッジで結んだ洋上レストランができています。カニ料理が人気を集めていました。オーストラリアはもともと肉も魚も豊富にあるところ。私の見たところ、魚の人気が高いというのは、世界に広まりつつあるヘルシーブームで魚を見直したということでしょうか。オーストラリア人は、日本に関心のある人が多く、日本の魚食の影響もあるでしょう。こうした状況の中で、オーストラリアの魚の消費量は年々、伸びていくと思われます。

Q

お魚屋さんの店頭には、最近旬でない魚が出回るようになりました。一方、店頭に出ない魚もあると思います。現在、世界でとれる魚の量と種類、日本近海でとれる魚の量と種類はどのくらいあるのでしょうか。また、日本近海以外から日本に入ってくるのは、どんな魚がありますか。

（埼玉県・石原愛さん）

A

昭和56年の世界の漁業生産量は、７千780万ｔで、魚種別では、ニシン・イワシ類（26%）、タラ・スケトウダラ（17%）、サバ類（７%）が魚類全体の５割を占めています。一方、日本の漁業生産量（昭和57年）は、１千139万tとなっています。

これを漁獲される場所で大まかにみますと、主に外国水域で操業する遠洋漁業で２割、日本近海で操業する沖合・沿岸漁業で７割、海面養殖と内水面で１割となっています。魚種別には、マイワシ（32%）、スケトウダラ（15%）、サバ類（７%）の３魚種だけで総漁獲量の過半数を占め、以下カツオ、カレイ類、サンマ、カタクチイワシ、スルメイカ、マグロ類などが多く漁獲されています。

遠洋漁業では主に、スケトウダラ、カレイ類、イカ類などの加工向け魚種が多いようですが、刺し身用のマグロ類やカツオなどもその大半は外国水域で漁獲されています。

魚の種類は、一般的に世界で約１万２千種、日本近海で約２千種といわれています。しかし、同じ種類でも地方によって異なった名前で呼ばれるものや、成長段階で呼び名の変わる魚（出世魚）もあり、必ずしも一定ではありません。

参考までに「全日本及び周辺水域に於ける魚の地方名」（高木正人著）によると、700種に標準名（国内で一般的に使われる名）が付けられています。また「水産動植物慣用名集」（水産庁編）ですと、商業的な価値のある水産動植物の慣用語として５千４百語を収録しています。

ちなみに、東京都の中央卸売市場に入荷する鮮魚は152種類に分類されています。このうち魚屋さんなどの店頭に並ぶのは時期により多少の違いはありますが、おおむね20～40種類といわれています。ただし、商品の数にすると70種類から多いところでは100種類以上ということになります。

家庭でなじみの深いサケ類でみますと、シロザケ、ギンザケ、ベニザケごとに鮮魚、冷凍魚、塩蔵魚などや、北洋や沿岸、輸入ものなどそれぞれに分類され、通常６～10種類程度の商品として販売されているようです。

一方、最近魚に旬がなくなったとよくいわれています。これは、昔のように産卵のために沿岸近くによった魚をとる漁法から、魚群を追って操業する現在の漁業にも一因があるように思われます。秋の味覚の代表のサンマも、８月中旬に北海道沖からはじまり、それぞれの沿岸で漁獲されながら三陸沖、房総沖へ南下して、12月頃には終漁となっていましたが、最近では漁船装備が進み魚群を追っての操業と冷凍設備の普及などにより、産地色が一層うすれたようです。最近は冷凍ものをはじめ、ブリ、マダイ、アジ、ヒラメの養殖ものなど、ほとんどの魚が１年中出回っていますが、初ガツオや土用のウナギなどの旬志向も依然強くあるようです。

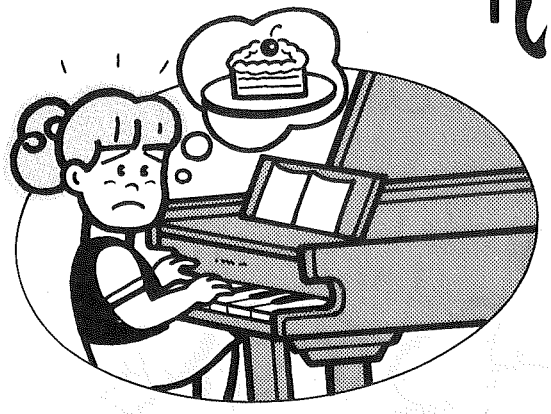
（農林水産省統計情報部水産統計課・三好年幸）

〈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。

「いい加減」育児



樋口恵子
（評論家）

どんなによいことでも「これが唯一最善の方法」と固執し、それだけに意識が凝り固まったとき、人々はこっけいな誤りを犯すことが多い。食べものや食べ方に関しても、同じことが言えそうだ。

学校給食で「三角食べ」というのを奨励しているところがあるという。好ききらいなく、なんでもまんべんなく食べるように、という指導は一応正しい。しかしその指導方法が、お盆の上に置かれた「パン」「ミルク」「おかず」を一口ずつ、しかも時計方向に回転しながら食べろ、とまで具体的にやられると、これはもう、こっけいを通り越して、子どもたちにとっては悲惨でしかない。「パン」「ミルク」「おかず」は、「おかず」を頂点にお盆の上に三角形になるように並べてあるので「三角食べ」というのだそうだ。給食は結果としてまんべんなく、残さぬように食べればよいのであって、洋食のフルコースのように、一品ずつ平らげていくやり方だってある。なぜ「三角」でなければならないのか、全く見当もつかない。「残さない」ことだって、一般的な指導としては正しいが、胃袋の大小にだってその子の個性があって当然だし、その日の健康状態によっても食欲は変わってくる。食欲の有無から逆に、子どもの健康の赤信号を発見できることだってあるはずだ。

「家の女房のところへピアノを習いにくるきょうだいなんですが、この家庭はインテリで、幼い頃から一切、甘いものを食べさせないんです」

ある栄養学者と話をしたとき、こんな話題が出てきた。虫歯を防ぐために、甘いもの、菓子類を一切排除する食生活は、こういう問題に自覚の高いインテリ家庭によくあることである。そしてたしかに、虫歯の発生は、そう育てたほうがぐんと少ないそうだ。だから基本的によい食べものの与え方にちがいない。

でも甘いものは、幼児にとって喜びと安らぎの源でもある。このきょうだいの歯は、たしかにまっ白に輝いているが、どうも態度が安らぎに欠けているように見受けられた。

「ケーキをごちそうしたら、こんなおいしいものがこの世にあったか、って喜ぶんです。それで、子どもたちと約束しました。お母さんに絶対内しょにするなら、週1度練習に来るたびにケーキを出すって。彼らは目を輝かせて約束し、以来1日も練習を休んだことがありません」。

彼は、ある種の偏りのバランスを崩すのも、隣人の役割だと思ってと言って笑った。

たしかに野放図に甘いものを与えっ放しの親に比べれば、この両親はインテリだけあって、自覚した食生活を心掛けているのは立派なことである。しかし、週1ぺんの甘味ぐらいなら「白い歯」をそれほど侵しもすまいし、何よりも子どもの心を大きく慰め、ダイナミックな喜びをもたらすはずだ。信念をもって育てるのは大切だが、同時にある程度の「いい加減」さは家庭の中のゆとりというべきだろう。「いい加減」というのは「良い、加減」でもあるのである。

魚と脳の発達
――魚こそ最高の健脳食――

魚は体にいい食品、成人病予防にも効果があることは、本誌でもたびたび取りあげているテーマである。さらに最近では「魚は脳のつくりと働きをよくする」とテレビや雑誌でさかんにいわれ、注目を集めている。今回はその提唱者である飯野節夫先生に、魚と健脳のかかわりについて原稿をまとめていただいた。

★魚とナッツは、最高の健脳食

私は、長年にわたって、本当の健脳食とはどんなものかを研究してきましたが、最近、健脳食、つまり頭のつくりと働きをよくする食べものというものをとりまとめ、体系化しました。

現代人は、さまざまなストレスにとり囲まれ、誰もかれもが疲れ気味でオーバーワークに陥っています。そのさいの疲れは、体を使った結果引きおこされる体の疲れというよりも、精神的・心理的ストレスからくる神経・精神の疲れの方がひどくなっているのが現状です。

そのような神経や精神へのストレスをはねのけるためには、呼吸整体法などさまざまな精神強化法も有効でしょう。それとともに、脳にとって必要不可欠な栄養をたっぷり補給することにより、ちょっとやそっとのストレスに負けない強靱な頭脳をつくりあげることが必要ですし、有効だと強調したいのです。

“頭にスタミナをつけるような食べもの”を選んで食べていれば、体にとってはもちろん、頭にとってもよりよい栄養成分の補給ができるわけですが、とりわけ推奨できる健脳食は、魚類とナッツ類なのです。

なぜかというと、第一の健脳栄養素は脂質。とりわけ善玉の脂質としてのポリ不飽和脂肪酸なのですが、魚類とナッツ類には、これら良質の脂肪が他の食品類よりもはるかに多く含まれているからです。

健脳食としての脂質の良し悪しを決めるポイントは、各脂肪酸中に含まれる炭素数（C）の多少です。すなわち、その炭素数が多ければ多いほど、脳のつくりと働きをよりよくするのに役立つ率が

高くなる、すぐれた脂肪ということができるのです。

そういう観点にたってみてみると、C_{22}やC_{24}などの炭素数がきわめて多い脂肪酸は、魚類とナッツ類により多く含まれていることがわかります。また、肉類の中ではクジラだけは他の肉類と違って脂肪酸組成は魚類に近く、すぐれた健脳食ということができるのです。

ふつう一般に、ポリ不飽和脂肪酸というとすぐにリノール酸やリノレン酸などが頭に浮かびますが、それだけではなく、脳血栓や心筋梗塞などの成人病予防に有効だといわれるエイコサペンタエン酸(EPA) などの重要な働きも最近では注目されれるようになっています。

ところで、さらにここで私が強調したいのは、これらのポリ不飽和脂肪酸よりもよりいっそう炭素数の多いドコセン酸、ドコサトリジンエン酸、フルパノドン酸、ドコサヘキサエン酸、テトラコセン酸などは、脳細胞のつくりと働きをよりよくするための、もっとも重要な栄養素なのだということです。実は、このように重要な最高級のポリ不飽和脂肪酸は、他ならぬ魚類、とりわけイワシやサンマ、サケ、カツオ、マグロ、サバなどの天然魚に抜群に多く含まれているのですから、魚は最高の健脳食といってまちがいないのです。

★最高の動物食としての魚食のすすめ

最後に私が強調したいことは、穀類、イモ類、野菜・果物類などの植物食だけでは、体の健康は維持できるかもしれませんが、頭の栄養、つまり健脳食としては落第だということです。

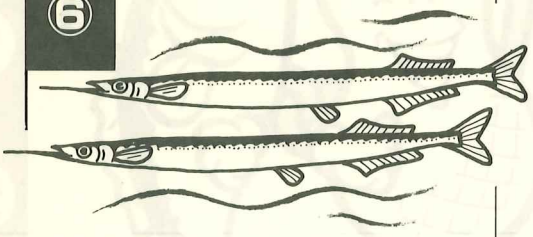
たとえば、リノール酸やリノレン酸などはゴマ油や菜種油、大豆油などの植物油、クルミ、ピーナツ、ゴマなどのナッツ類にかなり多く含まれているのです。しかし、これら植物性食品中のリノール酸やリノレン酸は、私たち人間の体にとりこまれて、そのままストレートに体や頭脳の細胞をかたちづくるために使われているのではないのです。実は体の中で、とりわけ肝臓などで、リノール酸やリノレン酸の誘導体といったより複雑な構造をもち、より複雑な働きをしうる、より高度なポリ不飽和脂肪酸につくりかえられて、脳細胞などに定着しているのです。

ところが、魚類中のリノール酸やリノレン酸は、体内ですでにその誘導体化、つまり高度化がすすんでいますから、同じリノール酸やリノレン酸でも、植物性食品中のものよりも、魚類中のものの方がはるかに質が高いといえます。こうしたことから、魚類はナッツ類とならんで、最高の健脳食といってよいのです。

飯野節夫(明和女子短期大学講師)
1934年生まれ。東京大学大学院博士課程修了、大分大学教育学部教授を経て現在に至る。保健衛生・障害児療育専攻。問題児の治療・研究にあたり、健脳食を中心とした独自の総合療法によってすばらしい成果をあげ、大きな反響をよんでいる。著書に『頭のスタミナがつく本』『自閉症は治せる』『驚くべき健脳食』 などがある。

サヨリの巻

魚のないしょばなし⑥



無用の長物か、下顎（したあご）

佐藤魚水

東日本を襲った今冬の寒波は、雪を数回も降らせた。東京での延べ積雪量が八十数（センチ）を超えたというから、人びとを縮み上がらせる珍しい現象である。

そんな陸上の現象とは裏腹に、海の中には一足早い春の気配が着実に漂い、汐がひくと知らぬまに伸長した俗に「モク」というホンダワラのなかまが、黒々と海面を覆いながらなびくように浮いているのに目がひかれる。そして、そのホンダワラをめがけて活発に動きをみせる春の魚がある。

この魚はサヨリという細身のものだが、延喜式の時代では与理度（よりと）とか与治魚（よじうお）と呼ばれ、『和名抄』では針魚、『本朝食鑑』には細魚、そして『魚鑑』には鱵（さより）などの漢字が当てられ、平安時代にはすでに高級魚として、上位貴族に支給された。

サヨリといえば、口が長く、しかも下顎が長いことで知られているが、『和名抄』には「口の長さ4寸（12センチばかり）針のような姿から針魚と名付けられた」と記されている。その口は、剣のように尖って上顎は短く、下顎は5～6倍も長くなっていて、その先端が紅をさしたように赤くなっている。

このような上下の顎の長さの差は、生まれたときからのものではなく、ふ化してからしばらくの間、つまり10ミリくらいになるまで、上下の長さは同じであり、シラス干しで知られるイワシの稚魚に似た姿、形なのである。

しかし、仔魚時代から自分でエサをとる稚魚時代へ移行するころから、下顎が徐々に伸長しはじめ、みるみるうちに下顎の長いサヨリ特有の口となってしまう。

そのサヨリの口、下顎の長いのは食事に役立っている、いや役立たずの無用の長物だと諸説紛紛としている。どちらかといえば、昭和5年に発表された魚類学者の内田恵太郎博士の「前略…嘴状（くちばし）の下顎が生態的に意味があると思われるような場合を、私は未だ観察したことがない」というのが無用の長物の根拠となっているように思われる。

ところが、春2、3月ごろ房総の海辺の磯に産卵のために寄ってくるサヨリを掛け釣りする撒（ま）きエサに集まる就餌行動をみていると、むしろ有用の長物といえそうな光景がある。

海面に群れるサヨリは、平素はプランクトンを食べて生活するのだが、撒きエサは米糠にイワシ油を浸み込ませ、海面に浮くように工夫されている。沖出しの風に乗って一条の道となって流れると、沖合いからサヨリたちは背を出し、あの長い下顎をスプーンのようにすくいながら、この撒きエサを食べている。得てして、自分のポジションより上側のものしかねらわない魚の食事習性というものは下顎が多かれ、少なかれ上顎よりも長くなっているのだから、やはりサヨリの下顎の長いのは飾りとしてばかりでなくエサを捕食するための有用の長物といえそうだが、みなさんはどのようにお受け取りになられるか？

（本名＝高橋哲夫――千葉県水産試験場主任研究員兼養殖研究室長）

「魚は、体がピカピカ、目はキラキラっていうのを選ばないとね」

わが家とお魚

東海林さだおさん（漫画家）

東海林さんの漫画やエッセイの、食べものに関する描写には、思わず舌つづみを打ってしまうものが多い。とくに魚には、かなり愛情を注いでいるようだ。

「肉っていうのは、豚肉なら豚肉の味、牛肉なら牛肉の味しかないでしょ。魚は種類で味が違うから、つくっている時からワクワクしますね。僕は生で食べるのが好きで、アジやサバ、ヒラメがとくに好き。ヒラメは薄くひいてポン酢で食べたり、イカの塩辛は自分でつくると、これがまたうまい」。

高級レストランに入って食事をすると肩が凝り、“うまい店紹介”記事を見て「うまそうだ」と思っても、遠くまでわざわざ食べに行く気はしないという。素材そのものの味を生かした料理を、身近で食べるのを好む。

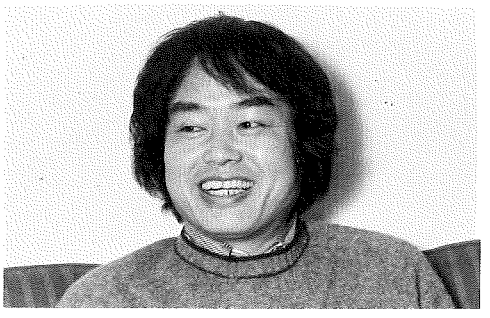
「魚は鮮度が絶対条件です。体はピカピカ、目はキラキラでおなかがへこんでないものを選ばないとね」と話す東海林さんは、自分で魚を料理しはじめたのは７～８年前。生きのいい魚のある店は、いつも主婦でいっぱい。当時、おばさんや奥さんたちをかきわけて、目指す魚を買うのは勇気のいることだったそうだが、今は慣れて、しっかり買えるようになったという。

忘れてならないのが、野球の腕前。昨年の平均打率が１割８分５厘で、どういうわけか年々打率が下がっている。「野球チームは、西荻窪にある飲み屋さんに集まってくる人たちでつくっているんですが、試合の後にその店で飲むこともありまして、たいてい１品は魚を食べていますね。ここのご主人から魚のおろし方や魚料理のコツを教えてもらうんです」。

東海林さんの料理の方の腕前はというと、カツオ１本をおろして刺し身やたたき、なまりをつくったことがあったり、江戸前の寿司を握ったり……。雑誌の取材で知り合った板前さんにも、教えてもらうことが多いそうだ。

「一人で机にむかって仕事をしてるんで、ひとつ仕事が終わって、次の仕事に取りかかる合い間に魚を料理したりするんですが、これがたいへん気分転換になるんですよ。それとデパート歩き。僕は地下食料品街が好きでして、１週間に１度は吉祥寺や新宿、荻窪にある魚売場に出向くんですよ。魚の顔のピカピカとキラキラを見にね」。

“気分転換”などといいながら魚にこだわり、愛情をもつ東海林さん。こんなところに、東海林さんの描く漫画やエッセイの魚たちが、じつにおいしそうなわけがあるようだ。



「魚」第23号　昭和59年４月１日発行（隔月刊）

編集室から

朝のテレビで「四国で初鰹」というニュースが紹介された。人間というのは現金なもので、会社についてからも、今晩早速にも初鰹で一杯という情景だけを考えてしまう。ずうずうしく、一杯につきあう仲間の名前まで考えている。情報力の発展は、人間の食生活まで貪欲にしてしまうものらしい。桜だよりが沖縄から北上してくるにしたがって、海のなかでも、春を告げる魚たちが、桜前線に歩調を合わせるように北上してくる。食卓に、春の魚たちが、香ばしい味覚で勢揃いするのももうすぐである。

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 TEL03(585)6684