

魚

'85.1-2 NO. 28



Y. Karin



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



凍てつく風のなかで
春を待つ小さなのちよ
やがて来る大きな歓びの日を信じて
いまはそっと
二人だけのはほえみを交わそう

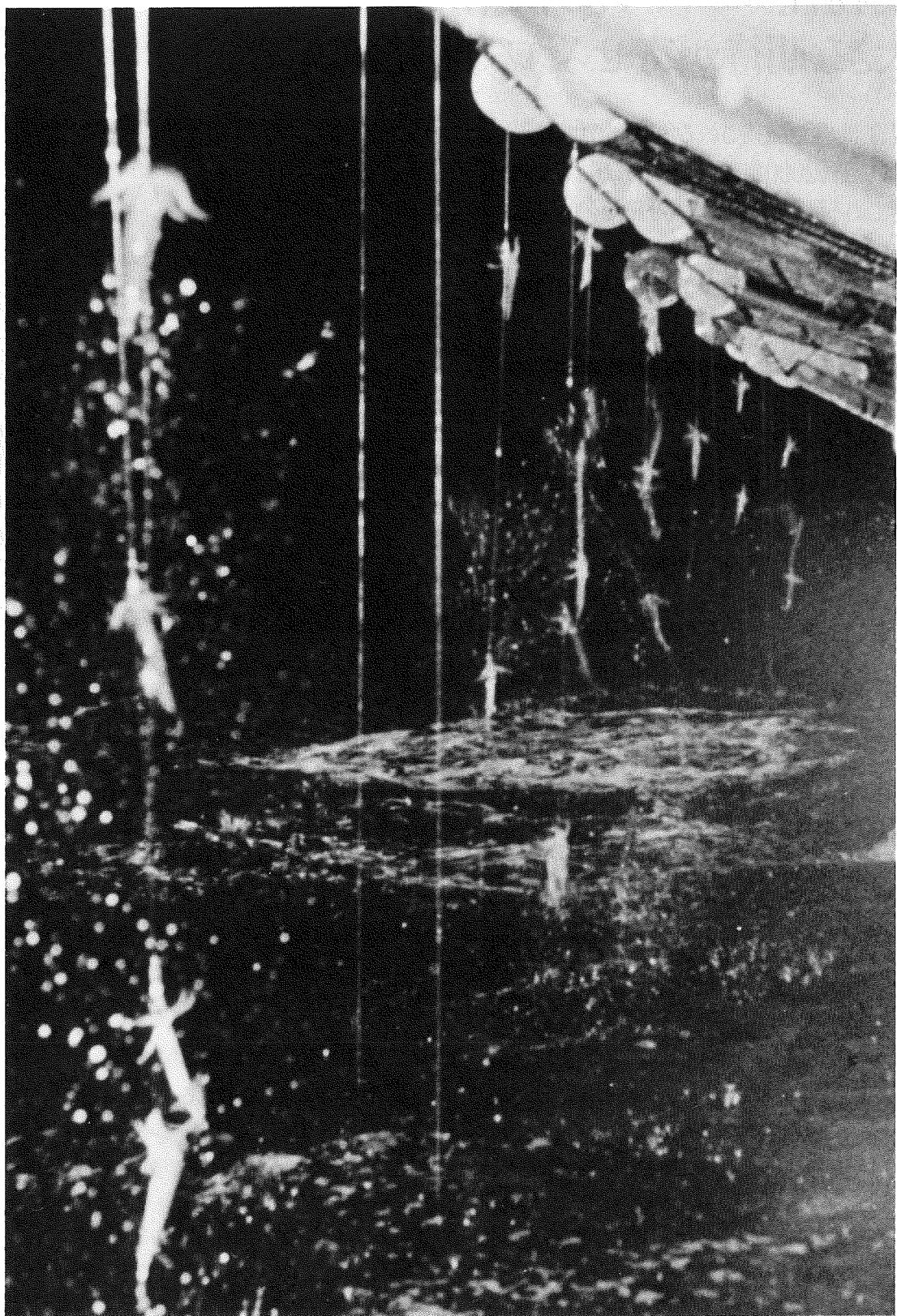


目 次

特集/未知の海と魚

●未知の海と魚 ますます重要な開拓魚.....	2	●シリーズ/世界の海の魚たち⑤ タイは昔から日本人のあこがれの魚.....	18
●対談 未知の海と魚 三村皓哉 VS 三上彩子.....	4	●お魚Q & A 魚の生臭みを取るいい方法は?.....	20
●フィッシュ&ヘルス エスキモーの食事と魚の油 鈴木たね子.....	13	●ヤングフィッシュ 鱒(うろこ) 高見恭子.....	21
●シリーズ/ジャーナリストの見た魚食事情⑪ ニューヨークでは寿司ブームが食習慣を変えて いる 飯塚忠雄.....	14	●フィッシュニュース 統計に見る世界の魚食の今後.....	22
●テーブル拝見⑰ オーストラリア/ジュリー・ルートレッジさん.....	16	●魚のないしょ話⑪ トラフグの巻 肋骨とウロコをもたない魚 佐藤魚水.....	24
		●わが家とお魚 加藤健一さん(俳優).....	25

特集 未知の海と魚



イカ釣り機に釣り上げられるイカ

動物性タンパク質の供給に 大きな期待が寄せられる、開発魚。

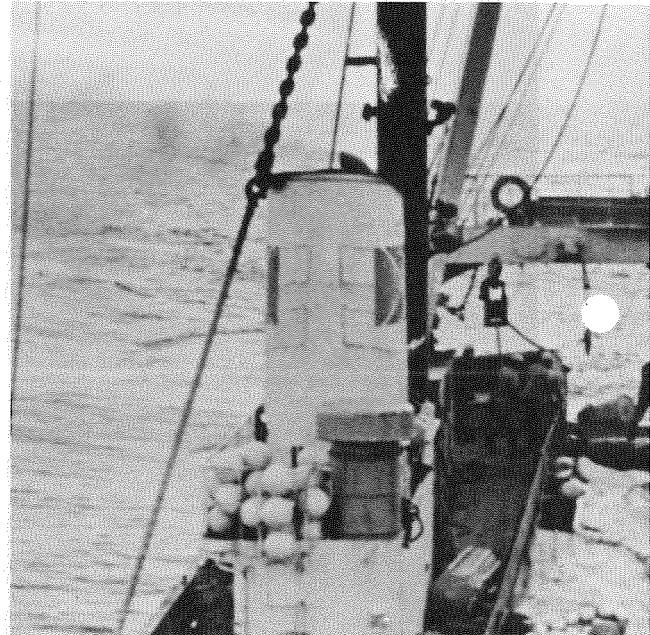
現在世界で漁獲される魚は、約7,000万トンですが、西暦2000年には1億2千万トンくらい必要であろうといわれており、開発魚の存在はますます重要になってくる。今回は、将来の魚食に大きくかかわると予想される開発魚を取りあげてみた。

- □ これまで利用されていない魚は □
- □ すべて開発魚。 ■

世界の人口は、現在約48億人だが、西暦2000年には61億人になるだろうといわれている。この人口増加率に合わせて、現在と同じくらいの動物性タンパク質を摂取するためには、魚は1億から1億2千万トンは必要だともいわれている。これだけの魚をとるには、現在、私達が食べているマグロやカツオ、イワシなどの魚の漁獲量を増やせばいいという考え方だけでは、資源にも限度があり、解決はしえない。こうした背景を考えると、食べたことのない魚や見たことのない魚なども新しく開発して、動物性タンパク質を求めざるをえない状況にあるといえるだろう。

ここで新しく開発する魚、すなわち未利用資源あるいは低利用資源ともいわれるものは、一般的には、私達の食習慣から見なれない魚や食べられない魚のことである。たとえば、深海魚のようなグロテスクな形をした魚を思い浮かべることが多いが、本当の意味の開発魚は、グロテスクな魚だけでなく、新しい、見たこともない魚はもちろん、新しい海域でとれるもの、あるいは深い海の底、または中層でとれる魚など、これまで利用されていない魚はすべて開発魚ということになる。

たとえば、チリ西岸で最近とれるようになった



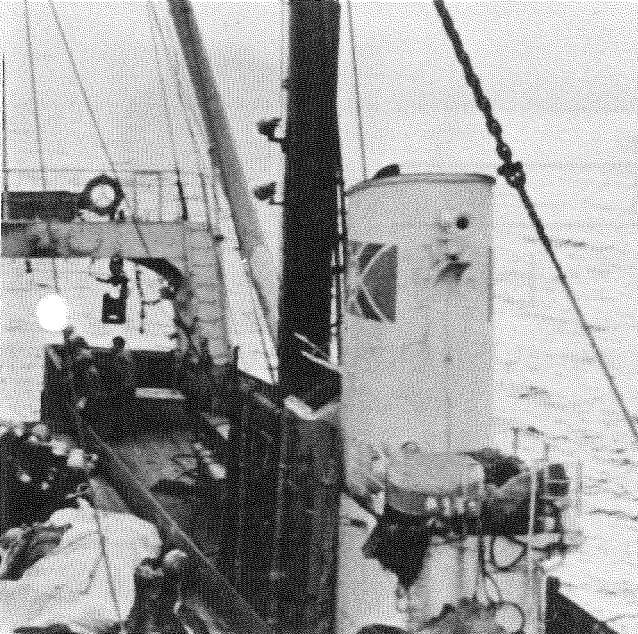
アジなどは、昔から食卓をにぎわした魚だが、日本から遠く離れた海域で新たにとれるようになったもの。アカイカは、昔は“海の屑”などといわれていたが、これをとて食用にしているのも開発魚の一例である。

こうした魚達は、海の深い所や寒い海、または日本から遠い海に棲息していることが多く、今までではとりにくく状況にあった。しかし、漁船や漁網の大型化や魚群探知機、漁具コントロール機器などのハード面が強化され、新しい魚の開発が可能になってきたのである。

- □ オキアミは、南氷洋に約3億トンの □
- □ 資源があるといわれる。 ■

開発魚は、どのようにして見つけ出されるのだろうか。一つには、学者の学問的な調査資料のなかからめずらしい魚や新しい魚がピックアップされる。また、他の魚をとろうとした網にたまたまかかって、偶然に見つかるものもある。このようにして新しい魚の情報が入ると、その魚が棲息

オキアミの操業前の準備

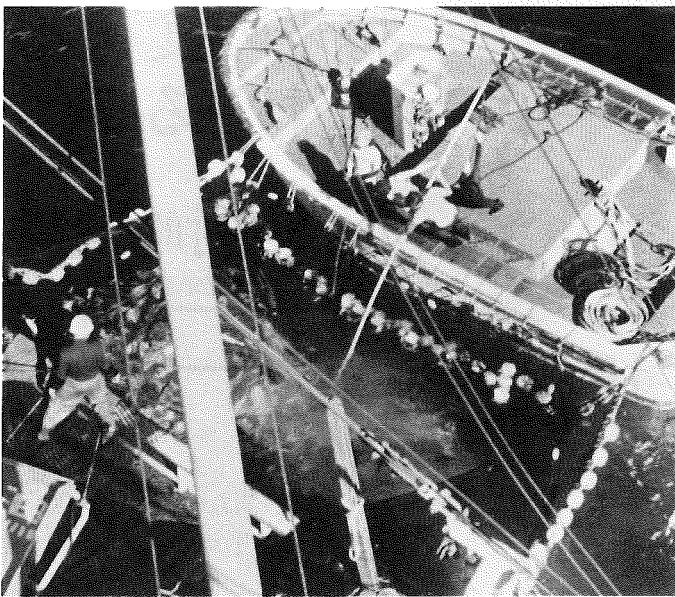


する海域の水深、水温、海底の地形や資源の量を調査し、それをとて市場に出荷して、漁業として収支が合うかなどの検討を加えていくことになる。

南太平洋でとれるアロツナスという魚は、1930年代にニュージーランドの浜で漁師が見つけ、新しい魚として注目されていたもの。海洋水産資源開発センターでは、昭和57年からこの魚について調査した結果、かなりの資源があることがわかつてきた。最近、日本の市場にも、わずかではあるが出まわりはじめている。

また、ニュージーランド南方でとれるホキやミナミダラ、メルルーサ、キングなども昭和50年頃から開発したもので、徐々に食卓にのぼるようになっている。水揚げ量も昭和57年にはホキ2万3千t、メルルーサ7千t、キング4千t、ミナミダラ2千tと、年々少しづつではあるが増えてきている。このうちミナミダラは、船上ですり身に加工されて市場に出ている。

南氷洋で約3億tの資源があるといわれるオキアミは、現在日本では3万tの生産がある。しか



インド洋でまき網によるカツオ・マグロ漁

し、このうち7割が飼料にまわされ、残り3割が食用にされているにすぎないなど、一般家庭の食卓への道は、まだまだ厳しいものがある。同センターでは、このような新しく開発した魚について加工試験をくり返し行いながら、年1回、開発魚とその切り身、缶詰類、つくだ煮といった加工品の展示や試食会を開いてその普及に努めているが、消費者が自分で調理するまでにはいかないのが現状である。

開発魚の研究は、日本をはじめ、ポーランドやソ連、キューバ、欧米諸国も力を注いでいる。なかでもソ連は、食料タンパク資源の確保という面から、さかんに開発を行っているという。こうした国々と生物面、利用面から情報交換を行い、将来も考えながら食料確保のために準備をしているのが今の段階といえるだろう。

現在、日本は飽食の状態にあるが、アフリカのように飢えた人も多く、世界的な食料危機の時代も遠くないといわれている昨今、「見知らぬ魚は食べない」ではすまされない。そのためにも、新しい魚の開発を推進し、一般家庭への定着が期待される。

※取材協力/海洋水産資源開発センター 細田忠雄

対談

将来の食料不足を解決する鍵になる といわれる、新しい魚達の開発。



三村皓哉

(海洋水産資源開発センター専務理事)

V S

三上彩子

(司会者)



開発魚ということばは、まだなじみ深いものではないが、食料危機を救う新しい方向として注目を集めている。今回は、開発魚とは何か、どのように探し出され、食卓にあがるまでにはどんな過程を必要とするのか。また将来、開発魚は魚食の中でどんな位置を占めるのかを考えていきたい。

開発魚というのは、グロテスクな姿をしたものだけでなく、一般的な魚もいるのです。

司会 今回は、“開発魚”をテーマにお話いただこうと思いますが、開発魚といっても一般にはまだまだ、なじみがないようです。そこで、まず開発魚とはどういう魚のことかというあたりからすすめていただきましょうか。

三上 私なども開発魚というと、まずグロテスクな深海魚を思い浮かべてしまいますが（笑）。

三村 皆さん、普通と違った魚を思い浮かべると思いますが、開発魚というのはそういうものだけではなく、新しく開発された一般的な魚もあります。開発には二通りあって、一つはたとえば私どもはチリ沖でアジの漁場を開発していますが、これなどは日常、市場に出まわっている魚を、新しい漁場でとっているものです。これも開発魚の一つと考えられるわけですが、市場に出れば開発魚かどうかはわかりません。

三上 漁場探しもあるのですね。

三村 ええ。それからもう一つは、全く新しい魚種を探すことです。南太平洋で、アロツナスというマグロの一種を探しています。これは、今まで

は全く利用されていなかった魚なのです。

三上 日本人にとっては全く新しい魚であっても他の国の人から見たら、昔からとて食べていたということはあるでしょうね。

三村 そういう場合もあるかもしれません、今お話ししましたアロツナスについては、世界で利用し始めたのは、私どもが最初です。開発魚とはいいますが、一つの魚を開発している時に開発魚とよぶわけで、市場に出まわって大量に消費されるようになってくると、もう開発魚とはよばないんですよ。たとえば、北洋のギンダラですが、今では市場にたくさん出まわっていますが、15~20年前までは全く新しい魚だったのです。15年前には、ギンダラはたくさんとれるが、どうやって市場に出そうかと、とても苦労したものですよ。

三上 それがある程度一般的になると、もう開発魚ではなくなるわけですね。

三村 そうです。ギンダラと同じようなものでは、最近、大きなイカが出来ています。アカイカというのですが、昭和52年あたりに日本周辺のスルメイカの資源が少なくなった時に、沖合でとりはじめたイカです。まだ10年にもなりませんが、さきいかなどに加工したものが酒の肴などによく使

われていて、すっかり定着しています。これも、今は魚種的には開発魚には入らないですね。

三上 漁場の開発も行うということですけれども、世界の海にはまだ開発されていない海はあるのですか。

三村 まだまだあります。たとえば、底魚の場合では1千㍍の深さの所までは開発の可能性が残されています。今は、ニュージーランド周辺の海域が、底魚を開発する重要な場所になっているのですよ。

三上 ギンダラが10年以上前というお話をしたが、先生のところで開発された魚は、主にどんなものがあるのでしょうか。

三村 新しい漁場で開発したものといえば、アカイカやオキアミ、底魚ではホキやミナミダラ、シルバーなどいろいろあります。最近のものではシマガツオ、アロツナスなどがあります。形から見ると「これはマグロの種類の魚」とすぐわかりますが、底魚のミナミダラやホキ、シルバーなどはかなりグロテスクな魚の中に入るでしょうね。

 アロツナスは、プランクトンを食べて成長するマグロで、肉の色があまりよくありません。

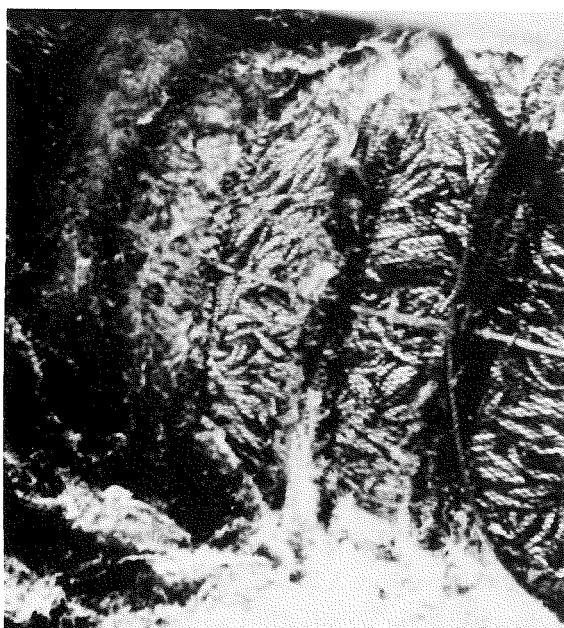
三上 写真を見ると、食べられるのかしらと思うような形の魚がいますけれど、どんな形で売られているのですか。

三村 底魚ではほとんどの種類が、船上で頭や内臓を落として冷凍で運びます。そしてすぐに加工業者に渡されて、切り身総菜となったり外食産業にまわされています。ですから私達も、ほとんど一尾丸ごとの姿を見る機会がないんですよ。

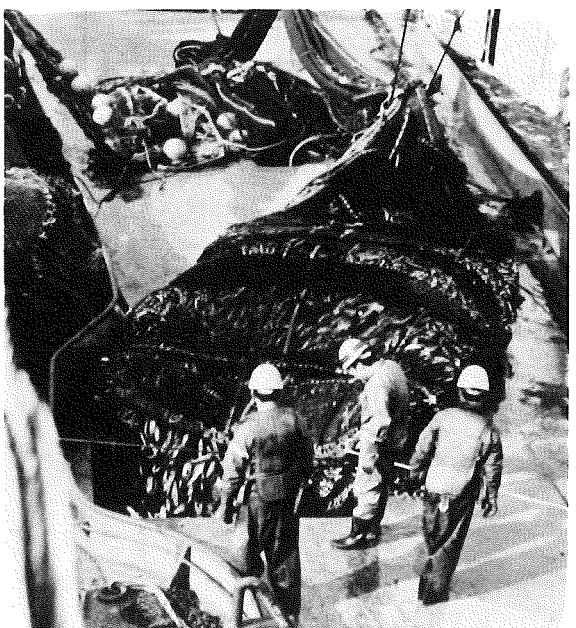
三上 ハンバーガー屋さんのフィッシュバーガーは、どんな魚が使われているかはわかりませんが、やはり、開発魚が使われていることが多いのでしょうか。

三村 ええ。メルルーサなどを使っているようです。

三上 そうすると、かまぼこなどにも白身魚ですから利用できそうですね。練り製品への普及はいかがですか。



チリ沖で、中層トロール漁法で漁獲されたアジ



漁獲したアジを魚倉に入れる

第三回 海洋資源の開拓と利用

三村 一部、すり身にして使われてはいますが、練り製品の多くはスケソウダラやサメなど日本近海や北洋などでとれる従来からの魚が主体となっています。開発魚の利用は残念ながらそこまでは、いっていないのです。

三上 水揚げ量は、従来からの魚と比較してみた場合、いかがでしょう。

三村 最近開発された新しい魚ということでいいますと、量的にはまだまだ多くありません。変わったかっこうの魚が多い底魚類だけをみると、世界の漁場から、約6万㌧が水揚げされています。その中で多いのはホキが2万3千㌧、メルルーサが7千㌧。そのほかにはオキアミが約3万㌧、シマガツオは一般漁船が持ち帰りはじめた程度で1千㌧ぐらい。アロツナスは、今のところ私どもだけでとっているので、昨年は220㌧でした。

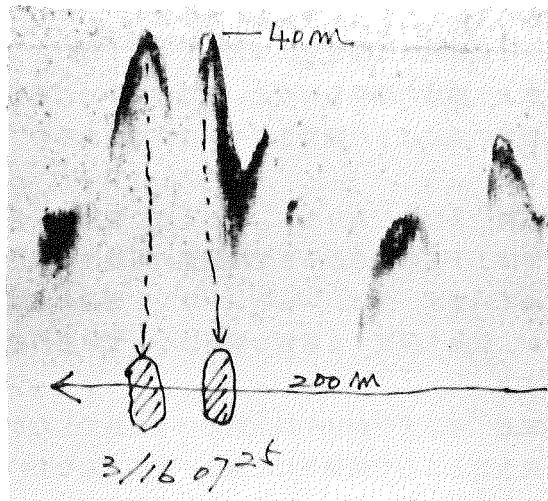
三上 アロツナスは、まだ一般漁船がとるところまでいってないのですか。

三村 そうなんです。かっこうはマグロに似ているのですが、他のマグロ類のように魚などを餌にせずに主にプランクトンを食べています。そのためかどうか、肉の色があまりよくない。マグロのようなきれいな赤色がないものですから、刺し身ではなかなか食べてもらえないのです。主に東北地方で加工業者がこれを買って、みそ漬けのような漬け物などにしたりして市場に出していますが、なかなか漁業者がとりに行くまでにはいかないのです。

三上 みそ漬けにするということは、みその色で色の悪さをカバーするわけですね。

三村 シマガツオについては、前からその存在は知られていたのですが、持って帰っても売れないというので漁船がみんな捨てていた魚です。私どもが開発をはじめて、頭や内臓を取るなど工夫して持ち帰って売りましたら、これはおいしい魚で漬けて総菜用になるというので加工業者が買って

アジの魚探反応



くれることになった。その時は、私どもしか水揚げしていませんからキロあたり160~170円という、わりといい値で買ってくれました。それだけの値で売れるとなると、一般の漁業者も持つて帰るようになりはじめた。ところが需要がまだ大きくなっているうちに、たくさんの魚が持つてこられると、今度は値が下がってしまいます。去年あたりで60~70円でした。少し時間はかかりますが、根気よく供給を続けていけば、この魚も消費者に定着し、需要も伸びていくと考えているのですがね。

三上 開発魚の加工の工夫と、おいしい料理法が見つかれば、どんどん消費されるのでしょうか、日本の主婦は、とくに食べものについては保守的ですからね。こういう全く新しい魚をとってきた時には、気長に見てやらないといけないわけですね。

三村 同じアジでも、日本の食生活に合うのは開きにしてちょうどいい大きさのものが好まれ、値段もいい。ところが、私どもがチリでとっているアジは、30㌘ぐらいとかなり大きいので、こうなると味はいいのに人気がなくなってしまうのです。食べていただくのはむずかしいことです。

三上 ところで、開発魚は飼料にはまわされているのでしょうか。

三村 開発魚というのは、一般的に非常に遠くまで出て行ってとる魚ですから、安いといつても飼料にしてしまうのではもったいないし、経済的にも合いません。ただ、オキアミは3万円とっているけれども、全部を人間が食べるまでにはいっていません。駅の立ち食いそば屋さんで天ぷらそばにのっているカキアゲには、このオキアミが使われています。

三上 つくだ煮などもあるようですが……。

三村 アミのつくだ煮は、ほとんどがオキアミと同じような種類ですが、三陸沖でとれるアミでしてね。まだ、オキアミはあまり使われていないと思います。オキアミはもったいない話だけれど、その70%は釣りの餌になっています。これはよく釣れるそうですよ。それから、タイの養殖の餌にすると赤の発色がよくなるというので、出荷前の餌として使われています。オキアミ以外の開発魚は、飼料としては使用されていませんね。

❖ 漁業開発という意味から開発魚に力を入れているのは、ソ連やポーランド、キューバなどの社会主義国。

三上 開発魚の研究は、いつ頃からはじまったのですか。

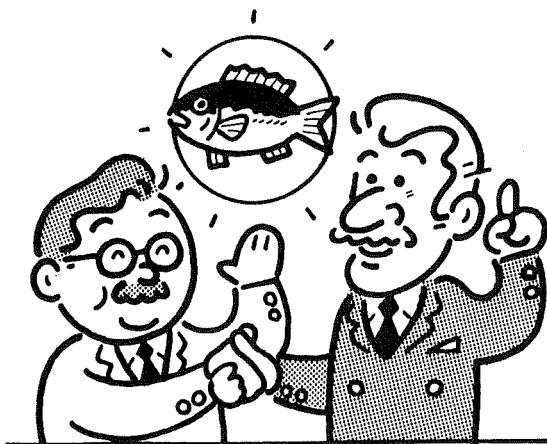
三村 研究というよりは、調査といった方があたっているかもしれませんね。新しい漁場の開発は、昔は漁業者自身がやっていたものなのです。ところが自分で探してとるのは、経済的リスクが大きいために、国の政策として私どものセンターが開発の調査を目的として設立されました。それが昭和46年ですから、組織的にはじまったのは14年ほど前からということになりますね。

三上 その調査ですが、実際にはどのような形ですすめられているのですか。

三村 まず、大学などの魚の研究の中で、どこにどんな魚がいるという分布についての新しい知見が出てくることがありますし、漁業者の方から「あそこでこんな魚がとれたよ」という話が出てくることもあります。また、外国の文献にも、珍しい情報が載っていることがあります。これらを総合して、この海域に行けばこんな魚がとれそうだという情報が出てくる。これをまとめて、可能性のありそうな所について、その魚をとるにはどういう漁具を使えばいいか、どういう漁法でとるか。たとえば、トロールを使うのがいいのか、流し網がいいのか。トロールの方がいいとすれば、海底につけて網を曳くのがいいのか、網を浮かせて中層を曳くのがいいのかといったことを検討します。とり方を選んでから実際に船を雇い、漁具を積んで出漁し、調査をはじめます。実際に魚をとってみるとことにより、魚の分布、魚の大きさ、海の状況、どんな海の状況の時に魚が多くてとりやすいか、季節的にはどんな具合に多くなったり少なくなったりするのかを調べることができます。

三上 漁獲をはじめる前に、ずいぶん大がかりな調査がされるわけですね。

三村 それから、最後にその魚を実際に漁業としてとった場合、十分採算が合うくらい魚がいるかどうか。その魚を市場に出す時、どのように加工して出していくのが有利かなど、企業化して成り



第三回 世界の漁業開発

三村皓哉 1929年生まれ。1943年東京大学農学部水産学科卒業。水産庁研究課研究管理官などを経て、1984年7月より海洋水産資源開発センター専務理事。



立つかどうかを考えます。調査途中で調査経過を何回も報告しますが、漁業者が「これはいける」と判断した時には、調査が終わる前に船を出すこともあります。開発魚の調査は、最終的には企業化に結びつくかどうかが重要です。それができるとなると、たとえば北太平洋のシマガツオについて十分な知識が得られたら、次は南太平洋やインド洋でも得られた知識を活用して、漁場を開発してみようという形になってくるのです。

三上 そうすると、日本だけではなく世界でそういう調査をしている国々と手を組んでいかなければなりませんね。

三村 情報収集のために、チームをヨーロッパやアメリカに送り出しています。また、各国から文献を取り寄せて翻訳し、情報サービス機関を作つて資料整備をしています。日本だけの開発ですと、どうしても狭くなってしまいますからね。

三上 ヨーロッパやアメリカにチームを派遣されるということですが、どんな国々が力を入れているのでしょうか。

三村 私どもが情報を得ている範囲では、ヨーロッパやアメリカなどの国々も、結構漁業に力を入れ

ていますね。ただし、開発センターのような独立した開発のための機関をもっている国は、日本以外にはありません。ただ、漁業開発という面では、ソ連やポーランド、キューバといった社会主義国も、非常に力を入れています。国営の漁業会社が調査もし、魚もとっている。私どもの船がオキアミをとりに南氷洋に行くと、20~30隻のソ連船が操業していますし、チリ沖でアジをとっていると、ソ連船がたくさん操業しているのですよ。

三上 そうですか。そうした社会主義国との技術交換はいかがですか。

三村 本当のところはこういう国の情報が欲しいのですが、直接は入ってこないですね。FAO(国連食糧農業機構)などから若干資料が入ってくることもありますし、現地に行ってソ連船と並んで操業する時には、どんな技術を使っているかを見て、学ぶことがあります。私どもがチリ沖でアジの調査をはじめたのは、ソ連がとっているという情報があったからなのですが、船を出すにあたって、チリ沖といつても非常に広いですから、どこに行けばいいかわからない。それで、まずソ連船を探してついでに行けといっていたのですよ(笑)。

三上 アジではなくて、ソ連船探しですか。

三村 ええ(笑)。ところが、網の大きさや網目の具合がむずかしくて、最初はほとんどとれないのです。漁具の改良やとり方の研究を重ねて、またソナーなど最近急速に発達した観測機器の利用のおかげで今年は日に30~40隻とれるようになっています。魚のとり方でも、魚のいる深さの所に網を持って行つても、アジは逃げてしまいます。たいたいがい、下方を向いて逃げるので、50~60㍍と、魚のいたところより下に網を持って行かないとそれなりことがわかつきました。しかもその逃げ方が、昼と夜では違うのです。このように、いろいろ実際に網を曳くことでわかつてきたこともあります。技術の上でも、漁具の上からも、新しい魚をとる

のは、むずかしいことですよ。

 FAOの調査では、2000年には約1億2千万㌧の魚が必要だといわれています。

三上 これまでの開発の中で、大きな開発結果を2~3あげていただくとしたら、どんな魚になりますか。

三村 役に立っているものでは、オキアミがあるでしょう。スルメイカの代替として出てきたアカイカもあげられるでしょうね。ニュージーランドや南アフリカ沖の底魚類もあります。それから、昔からとっていた魚だが新しい漁場、新しい漁法を開発したというものの例では、カツオの巻き網漁業があります。この漁業を初めて試み、漁場を開発したのは、私どものセンターですが、現在南太平洋で10万㌧余のカツオやマグロ類をとっています。私どもは、今、インド洋で巻き網のカツオ漁業の開発を目指して調査をしています。

三上 スルメイカの代替でアカイカが使われるということですが、食べた感じでは、あまり変わりませんね。

三村 ただ、加工前のアカイカは色が濃いし皮が固いのです。

三上 開発魚は、従来からの魚と比べて成分的にはいかがですか。

三村 先ほどお話ししましたように、開発魚といつても特別な魚がいるわけではありませんから、古来から食べている魚とは、そう変わりはないのです。

三上 深海魚もそうですか。

三村 油っぽいものが多いという程度でしょうか。アロツナスもとても油が多い魚です。これは深海魚だからということではなく、魚種の違いによるものでしょう。

三上 日本は飽食の時代といわれ、食料危機につ

三上彩子 1947年生まれ。1971年お茶の水大学卒業、フジテレビ入社。「お出かけ情報」「小川宏ショウ」などの司会を経て、現在フリーの司会者として活躍中。



いてはピンとこないところはありますが、開発魚の目的として食料危機は意識にあるのでしょうか。

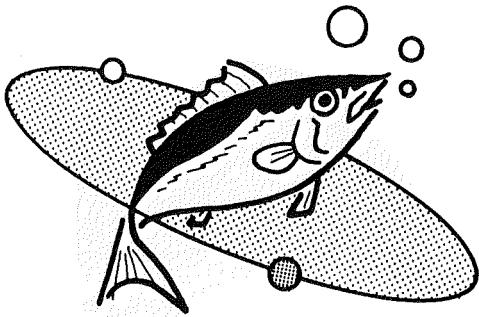
三村 世界的に見てみるとね、現在約7千万㌧の漁獲量があるのですが、開発途上国の発展や人口増加を考えると、2000年には1億2千万㌧くらいの魚が必要になるのではないかとFAOの統計には出てきています。

三上 そうすると、5千万㌧の漁獲量を増やしていくかなければならないわけですが、日本に限ってみると、漁獲量はだいじょうぶですか。

三村 魚の場合は、日本では2000年に1,400~1,700万㌧は必要になるのではないかといわれています。現在の漁獲量は約1,100万㌧ですから、500万㌧前後は少なくとも増やす必要があります。

三上 日本でも不足が懸念されているわけですね。

三村 実際問題として、動物性タンパク質をとる場合には、魚は牛や豚よりはるかに有利なのです。たとえば牛ですと、1%の肉を作るのに7~10%の穀物を与える必要があります。食生活が高度になって肉を多く食べるような食生活になると、その肉の量を穀物に換算すれば、非常に大きな量になるのです。ますます食料不足を促進させることに



なると思いますね。

三上 飼料の穀物の消費ということも考えなければならぬわけですからね。

三村 その点、魚はもちろん良質の動物性タンパク質源となりますし、また魚は自分で増える能力をもっています。とり過ぎて減る場合は問題がありますが、資源を適切に管理していれば自然の再生産により、餌を与えなくてもとった分くらいは次の年にうめ合わせることができます。こういう魚の資源をむだにしておくのはもったいないことで、開発できるものはできるだけ開発して、食料にしていかなければならぬと思います。

三上 牛は1%に7~10%の餌が必要ですし、しかも土地がいりますしね。日本のように土地の少ない所では、とくに魚から動物性タンパク質をとることが必要ですね。

三村 それから、魚の資源量は時によると、非常に大きな変化をします。たとえばここ2~3年サバがとれなくなっているとか、アジも一昔前までは大衆魚でしたが、漁獲量が減ったこと也有って少し地位が格上げされているということがあります。イワシは現在日本の水揚げ量の3分の1を占めるほど大量に漁獲されていますが、かつて全国で5万㌧くらいしかとれなくなったりした時期があるのです。それたりとれなくなったりする原因是、今のところわかりませんが、今とれている魚がずっととれるとは限らない。そのためにも開発魚に向かわれる期待は、大きくなっているのですよ。

中層トロールで、思いどおりの水深で網を曳けるというのは最新の技術です。

三上 今までご紹介いただいたアロツナスやシマガツオなどの他には、まだまだ開発資源としての魚介類はあるのですか。

三村 そうですね。イカなどはまだかなりの資源があるといわれており、種類にしてもトビイカやアメリカオオアカイカなどいろいろな種類がありますし、サンマだと南半球にはクチナガサンマというクチバシの長いサンマがいます。マグロに似た魚ではガストロなんていう魚もいて、全く目新しいという魚もまだいくつあります。また、これから重要なのは、今利用している漁場をいかに広げていくかです。

三上 世界地図を思い浮かべても、そんなにたくさん新しい漁場があるとは思えないのですが、

三村 大きなポイントになるのは、チリで操業している中層トロールのように、これからは中層の魚の開発ということになるでしょうね。この中層トロールは、はじめての試みなのです。

三上 漁場といっても平面的にではなくて、立体的にとらえるわけですね。

三村 ええ。立体的にも漁場ということばを使うのです。

三上 中層ははじめての試みということですが、中層は今までなぜ、開発されてこなかったのですか。

三村 一番とりにくいのですよ。それから表層と底の方が魚の量が多いので、中層はあまり熱心には開発されていなかった。従来も中層でとるということはありましたが、大きな魚が対象で漁法としてもえ縄という形でした。現在では中層トロールという形でとっていますが、魚のとれる時期や魚の生態、魚種、魚の逃げ具合などまちまちですからむずかしい。でも、中層トロールで思いど

特集 未知の海と魚

おりの水深で網を曳けるというのは最新技術でしてね、機器の発達によるところが大きいですね。

三上 先ほどのチリ沖のアジも中層トロールでとっているんですよね。

三村 ええ。私どもの船が1隻で行っている時にはとれるのですが、まわりにソ連船が20~30隻もいるとほとんどとれないので。ソ連船の方がわれわれの調査船よりひとまわり大きいですし、網も5~6メートルで曳いており、そういう船が何十隻もいるので、アジの群は右往左往して逃げ方が速くなっています。うちのは4.5メートルちょっとスピードが遅いですから、曳いても魚が入らない。はじめは、ソ連船を見つけて海に出て行ったのですが、魚がいてもとれない状態が続いて苦労しました。それから技術の進歩や漁法の改善でとれるようになりましたが、今でも近くにたくさんのソ連船がいるとこれにくいのですよ。今はチリ沖で開発をしていますが、カリフォルニア沖やインド洋にも大きな資源があるといわれています。そういう中層トロールによる開発は、これからの大好きな資源開発の一つになると思っています。

三上 開発がすすんで、2000年に向けて増やさなければならぬ漁獲量を早く達成していただきたいですね。ただオキアミには、億単位の資源があるというので、多少安心はできるのですが、いかがですか。

三村 オキアミだけで、今の世界の総漁獲量と同じくらい漁獲してもだいじょうぶだという意見もあります。オキアミと同じように大きな資源があるので、ハダカイワシという魚です。中層や表層にいる魚ですが、海のゴミのような魚で、どこに行ってもたくさんいる。ところが、鱗が固かつたり骨っぽかったり、頭が大きいということで、今の利用法ではほとんど使えないのですよ。これも、長い目で見て、2000年といった先まで眺めていたら、現在の加工技術の進歩から考えると、

こういう魚も十分利用できるようになるのではないかと思います。形を変えさえすれば、人間の利用できるタンパク質源になるでしょう。その形ができていけば、魚の資源の利用は、想像できないくらい大きなものになってくると思いますね。

三上 食料危機といわれますが、海の魚については、さほど心配する必要はないということになりますね。

三村 量的にいえば、そういえるでしょう。ただ、質的には高級魚は足りなくなるかもしれません。でも、一般家庭で食べる魚については困ることはないと思いますよ。

三上 新しい魚や目新しい魚を食べればということでしょう、困らないということは。ハダカイワシは頭が大きいということですが、シャコにしても形はグロテスクな部類に入ると思いますが、それでも人気はあります。ひょっとしたら、将来ハダカイワシは人気のある魚になるかもしれませんね。



三村 長い間には、ひょっとしたらではなくそうならないと困ってしまうのですがね(笑)。こういう魚を加工するなりして、十分利用できるようにしていくのが私たちの仕事ですし、私にとっては一つの夢ですね。オキアミにしてもハダカイワシにしても、早く十分利用できる形にしたいと思っています。

技術開発だけでなく、料理の交流も盛んに行われるといいと思いますね。

三上 調査や加工といったハード面も大事ですが、開発魚の料理法ですとか、どうしたら食卓にのるかという細かい工夫が大切になってきます。その辺が、開発魚普及の大きなポイントになりますし、女性の力も必要になってくると思いますね。

三村 そのとおりですね。珍しい魚にも、おいしいものもありますから、敬遠せずに家庭料理の中に取り入れてほしいものです。

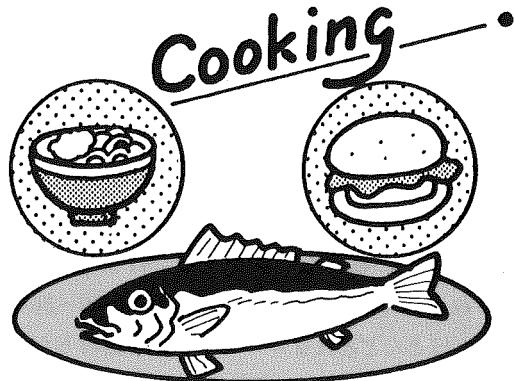
三上 魚料理のコンテストを開いて、開発魚の料理法を募集するとか、一般的なレベルで開発魚を考えることも必要でしょう。今は、あまりにもなじみのない魚ですからね。

三村 私どもでは“おさかな普及協議会”の協賛で年1回、魚の展示試食会を開いています。アロツナスやシマガツオなどの開発魚を料理の先生や料理屋さんに手伝っていただいて、会場に集まつた皆さんに食べていただいているのが、とても好評です。

三上 そういう催物をどんどん開いて、もう少しPRに力を入れてほしいと思います。年1回の展示試食会に行けない人達は、開発魚の存在を知る機会がないわけですからね。

三村 開発魚の形だけを見ると、大部分の人が、「食べたことはない」とおっしゃるのですが、先ほど話に出ました駅の立ち食いそば屋さんの天ぷらそばやハンバーガーショップのフィッシュバーガーにも使われています。また、駅弁の魚がホキやシマガツオのみぞ漬けだったりと、食べていたいしていることは、けっこうあることにはあるのですがね。

三上 “魚26号”的テーブル拌見で、チリの奥さんがメルルーサを使った料理を作っていました。技術開発だけでなく、料理の交流が盛んに行われ



るようになるといいと思います。メルルーサは、日本では珍しい魚ですが、チリでは家庭で使っているのですから一般的な魚でしょうから、料理方法にも工夫があるでしょうしね。

三村 日本では、メルルーサは家庭料理の対象ではないですからね。

三上 小売店やスーパーなどでは、売っていないのですか？

三村 底魚の類は、魚屋さんに出ることはまず今のところないですね。チリでは大きなフィレにしたりして売っています。展示試食会では展示する時には、そのままの姿で出すわけですが、一般の魚屋さんの店先でグロテスクな姿を見せて人気がなくなるよりは、切り身やフィレにしておいしさだけを出した方がいいということもあります。その辺が工夫のいるところでしてね。船の大きさの関係もあるのですが、たとえば、カツオもそのまま水揚げするのではなく、船上で3枚におろして真空パックにして持ってきて出せばそのまま刺し身に使えるとなれば、消費もえてくると思います。とくに開発魚は、形が悪いものもありますから、加工技術が重要なポイントになってくるのです。加工の工夫と消費者のニーズが合って、消費が伸びることを期待しているのですがね。

司会 開発魚は、ただ開発をしてとつてくれればいいというのではないわけですね。お話をうかがって、開発魚がどういう魚かがわかったようです。きょうは長い時間、ありがとうございました。



フィッシュ&ヘルス

エスキモーの 食事と魚の油

鈴木たね子 (水産庁東海区水産研究所)
(生物化学部長)

エスキモーの食事が最近急に話題になっている。私の知人が、これは話題のグリーンランドのエスキモーではなく、アラスカのエスキモーであるが、仕事の都合で彼らの家に滞在していた。わが家の食糧庫や冷凍庫を勝手に客人に使わせるのが最高のもてなしとのことで、その知人の奥さんが食事を作ろうと冷凍庫を開けてみたら、アザラシの首が丸い目をむいてテンと並んでいたので腰を抜かしそうに驚いたという。要するにエスキモーは、魚や、魚を餌にしているアザラシの肉を主に食べているということである。

バンクとダイアベルグ博士は、10年間にわたって食生活と疾病の関係を調査して、エスキモーは血栓ができにくく、心筋梗塞、脳梗塞などの動脈硬化性疾患になりにくいことと、エスキモーの魚やアザラシを中心とした食生活が非常に関係がある事実を発表した。

デンマーク人の食事は畜肉が中心であり、グリーンランドのエスキモーがデンマークに帰化して、デンマーク人と同じ様な食生活をすると、動脈硬化性疾患にかかることも合わせて調査し、人種の差や遺伝的因子によらないことを立証している。

日本でも千葉県の漁村と農村の住民とを調査すると、魚をたくさん食べていると想像される漁村の住民は農村の住民よりも心臓病による死亡率が低いことが判明した。

エスキモーの血液中の脂肪酸の構成を調べた結果は、エイコサペンタエン酸がアラキドン酸の30倍も多いことが明らかとなった。アラキドン酸は血液を凝固させ、反対にエイコサペンタエン酸は血液凝固を阻止する働きがある。

エイコサペンタエン酸、これは略してEPAとよんでいるが、魚油を構成している高度不飽和脂肪酸の一つである。エスキモーはEPAを1日7~10gを摂取しているというが、日本人は平均して1日90gの魚肉を食べるとすればEPAを0.9gくらい摂取している。この量は肉食主体のデンマーク人よりも多いことはもちろんである。漁村では1日250g魚肉を食べるとすれば、EPA2.5gでやはりエスキモーには及ばない。

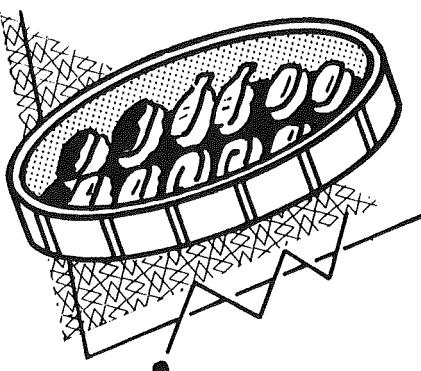
EPA摂取量だけでみると、エスキモーの食事は理想的のような誤解をまねくが、彼らの食事内容は偏っており、また突然死も多く、決して長命ではない。

私達は魚の油を構成している高度不飽和脂肪酸の効用を理解して、魚を献立に多く取り入れながら、肉も野菜も穀類もとバラエティーに富んだバランスの良い食事をすることが必要である。また魚油は酸化されやすく、脂肪酸の過酸化物は毒もあるから、油の多い魚は鮮度のよいものを、また加工品は油焼けしないような保存方法がたいせつである。

アメリカの寿司ブームは、寿司が健康食、ダイエット食品として脚光をあびてから、すっかり食生活に定着した感じがある。今回は、ニューヨークの寿司ブームの現状となぜ寿司をはじめ日本料理が人気を得ることになったのかをまとめた。

シリーズ／ジャーナリストの見た魚食事情(11)

飯塚忠雄(共同通信社経済部記者)



アメリカは寿司ブームで、魚に火を通して食べるという流れが歴史上初めて変わった。

「日本料理は洗練され、デリケートだ。」

僕がニューヨーク・オフィスに着任した時、凍てつくような風が摩天楼のまわりをピューピュー渦巻いていた。ちょうど4年前の大晦日の晩だった。

タイムズスクエアを歩いてみると、日本レストランだけでなく、ラーメン屋までだったので驚いた(ここがニューヨークなのか)。友人の話では、日本レストランは当時、市内に200軒ほどもあった。

その大部分はスシ・バー(バーをもつお寿司屋さん)を含む純日本料理屋なので、日本レストランに行けば東京に帰ったような気分になる。「ニューヨークはアメリカではないよ」とIBMの社員が言ったが、なるほどシカゴのような内陸都市に比べればニューヨークは超国際都市なので、そうみえるのかもしれない(しかし筆者はニューヨークこそ一番アメリカらしい、刺激にあふれたクールな都会だと思っている)。

日本レストランは、3年後に帰国の途につく時には、500軒にも増えたらしい。「らしい」というのは、誰も本当のところは知らないからだ。

こんなふうに急増したということは、アメリカ人の日本食びいき、ことに寿司の愛好者が増えたからにちがいない。

ある日、メガネをつけ替えるために検眼にユダヤ人の眼科医を訪れた。彼は検眼しながら、こう語りかけた。

——日本人にはメガネが多いね。ユダヤ人と同じで勉強するから、眼を痛めてしまうんだ。……日本人は見上げたものだ。料理もうまい。以前は家内と週末に中華料理を食べに出かけたものだが、いまは日本料理さ。

「どういうものが好きなんですか？」

——すべてだよ。日本料理は洗練され、デリケ



トだ。魚もうまい。天ぷらも、寿司も。マンハッタンで最高においしい日本レストランを紹介してもらえたなら有難いのだが。……

思えば、ニューヨーカー（ニューヨーク市民はそうよばれている）は、次々に新しいことにトライする。世界の料理についても同じで、貪欲に何でも試してみる。

そしていま、寿司を頂点とする日本料理は、人気の絶頂なのである。それも単においしいからだけでなく、「洗練され、デリケート」なせいだ。

● ニューヨーカーの食生活に浸透した魚介料理。

そういえば、ニューヨーカーの中でも寿司を最も好むのは、ウォールストリートのビジネス・エリートを中心とする上級階層なのである。彼らは寿司の1個1個の配置とか配色を、味覚とともに楽しむ。寿司の材料は海産物なので、寿司好きは自然と、魚やタコやイカに親近感をもつようになる。

幸い、世界指折りの漁場がボストン沖にある。分厚いトロもカツオもハマチもエビも、みんな近海の“海の幸”なのである。

この地の利を生かした、寿司のたっぷりとした味わいにひかれて、数年前からニューヨーカーが寿司を食べ出し、それから好奇心も働いてちらし寿司だとか天ぷら、懷石料理、ヤキソバ、ラーメンなども食べ始めた。

イースト・サイドの70丁目から90丁目界隈には、スシ・バーが目立って増えている。お客様の70～80%はアメリカ人で、なかには食べるのが初めてら

しく、ちらし寿司のドンブリの半分くらいをしようと油で埋めて食べている者もいる。

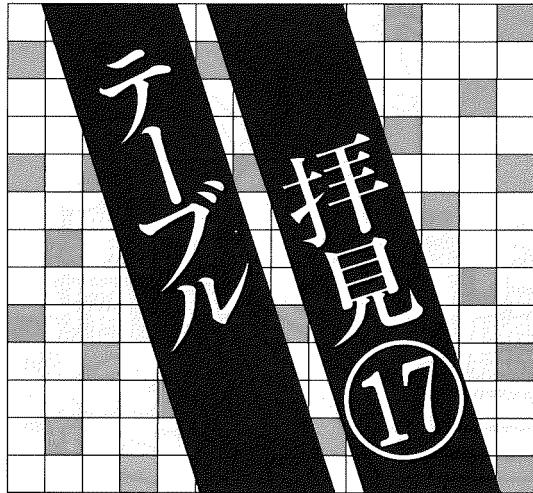
僕のアメリカ人の友人は、57丁目にある「日本クラブ」に昼食事に連れて行った時、「寿司を食べてみたい」と注文した。友人に好評だから、一度試してみたいとの話だった。

アメリカは西洋文化だから、食べ物はサラダ以外はふつう火を通す。なま物は、本来は食べないはずなのに、寿司ブームでこの流れが歴史上初めて変わったのではないだろうか。

チャーリー・チャップリンが生前、日本にやって来て寿司と天ぷらを賞味した時、日本のジャーナリズムは一斉にそれを取り上げた。キラキラしたなま物を“外人”が好んで食べることが珍しかったせいである。

寿司がニューヨークで大衆化していくにつれ、ハーレムの近くにまで日本レストランが進出した。一度食べに行つたが、場末の大衆食堂のようだ。2年ほど前には、とうとうマンハッタンに寿司の屋台が出現した。それほど寿司——いいかえれば魚介料理は、ニューヨーカーの食生活に浸透してきたのである。ニューヨークの魚介の値段が年々はね上がっているのも無理もない。

ニューヨークに支店を出している日本企業は、立食パーティの席に必ず寿司の出店を出す。そうしないと、アメリカ人は上機嫌にならないと聞いた。肉料理の前には長い列はできないが、寿司の前には時には10倍以上の列が並ぶ。さながら非常に、配給食を受けるかのような風景なのである。



オーストラリア/ジュリー・ルートレッジさん



オーストラリアでは釣った魚やもぐってとったカキやカニを食べました。

ジュリーさんの家族は、アメリカの船会社に勤めるイギリス人のご主人と、4歳のニコラス君、2歳のマーティン君、10ヶ月のエリオット君の5人。日本に住んで3年半ほどになるが、ご主人の仕事の関係で、ホンコン、スペイン、イギリスにも住んだ経験がある。ジュリーさんは、オーストラリア、ブリスベン市の出身。ブリスベン市は人口約75万人で、冬は短くしかも暖い都市。1時間ほどで海岸に出られるので、釣りやダイビングなどのマリンスポーツが盛んだという。

「釣りは人気のあるスポーツです。父も釣りが好きですから、うちでは魚を買ったことがないくらいだったんですよ。カキやカニも岩しょうにもぐってとったり。……もちろん魚屋さんはありますよ。日本の魚屋さんとはちょっと違うけれど、魚専門店で、調理済みのフィッシュ&チップスの

オーストラリアでは釣りが盛んで、よく釣った魚をおろして調理したものです。

コーナーがあったり、生魚でも1尾のもの、フレにしたものとコーナーが分けてあるんです。オーストラリアにいた時は、釣った魚ですから1尾をおろして調理していました。」

タイや小ダラ、カキ、エビ、カニ、ロブスターはオーストラリアの家庭でよく使う魚介類。エビは、オーストラリアの法律で生で売ってはいけないことになっているので、すべて塩ゆでにしたもの。カキはハンマーでからを割って、レモンジュースとタバスコをかけて生で食べるという。

上の子供2人は、エビの天ぷらやフライが大好きです。

「日本人は魚が好きということを知ってまして、魚をよく食べる国だからきっと値段は安いだろうと期待してたんですが、オーストラリアの2倍ですもの、びっくりしました。日本は全体的に物価



魚介類のスフレ(4人前)

〈材料〉

バター	50g
小麦粉	25g
牛乳	250cc
卵	6こ
おろしチーズ	170g
塩	少々
こしょう	少々
洋がらし	小さじ½
カニ	適宜
パセリ	適宜
トマト	適宜

〈作り方〉

- ①バターを耐熱皿にぬり、卵は卵黄と白身に分けておく。
- ②鍋にバターを溶かし、塩、こしょう、洋がらし、小麦粉を混ぜ合わせ 弱火で2~3分混ぜてから、



牛乳を少しづつかき混ぜながら入れていく。ドロッとして泡だってきたら火をとめ、少しさます。

- ③おろしチーズを②に入れて、溶けまるまでよく混ぜる。
- ④①の卵黄を1こずつ、③に入れ、そのつどよく混ぜる。
- ⑤ボールに①の白身を入れて、固く泡だてる。
- ⑥④と⑤を十分に混ぜ合わせる。
- ⑦トマトをうす切りにし、①の耐熱

皿の底に並べ、その上に塩ゆでしたカニを置いて⑥を注ぐ。

- ⑧きれいな仕上がりにするために、⑦の表面に指で軽くいくつかの円を描く。
 - ⑨200℃に熱しておいたオーブンに⑧を入れて、40分間焼く。
 - 焼き上がったら、パセリをのせ、すぐに食卓に出す。
- ※焼いている間は、絶対オーブンを開けないこと。

が高いけれど、魚をよく食べる家庭では値段が高くてたいへんだと思いますね。」

ニコラス君とマーティン君は、エビの天ぷらやフライが大好き。時々、エビの頭をとめて衣をつけて揚げていると大喜びするとか。ご主人は調理した魚があまり好きでなく、刺し身や寿司など生魚だけを食べるという。末っ子のエリオット君にはマグロとマッシュポテト、玉ねぎをミキサーにかけて離乳食を作っている。

「3人の子供、それも男の子ばかりですからたい

へんです。趣味のキルティングもほとんどできなくなって……。今の私の趣味は子供ね(笑)。いつも近所のマーケットで魚を買うんですが、築地の市場で新鮮な魚が買えるって聞いて行きたいんですが、ちょっと遠いし子供が3人もいるから出かけられないですね」とジュリーさんは残念そう。

作っていただいた“魚介類のスフレ(soufflé)”は、昼食やホームパーティーの時に作るとか。スフレのフワッとしたふくらみに、子供達は大喜びだった。



日曜日の昼食は家族揃って。子供達はスフレに大喜び

結婚式をはじめ、
おめでたい席に必ず登場するタイ。
昔から日本人と深くかかわりが
あるタイには、どんな種類があり、
どんな海でとれているのだろうか。

↖ タイは世界の海に117種類。

タイのことをフランス人は「貪食の下魚」とよぶことがあるというが、日本では、恵比寿様がタイをかかえ海の幸を表すように、昔から縁起のよい魚として大事に扱われてきた。なかでも、マダイは姿・色・味の三拍子がそろい、魚の王様として珍重されている。

現在、世界には名前のついたタイが117種。まだ名前のついていないタイもいくつかあるという。そのうち、日本にはマダイ、チダイ、キダイ、クロダイ、ミナミシマダイなど17種が棲息し、市場には冷凍品や輸入魚も含めて25種類ものタイが出来わっている。これはタイ類だけに限った数字だが、タイ類でないのにタイという名前がついて市場に出ている魚は、400種類にものぼるという。それだけ、タイは日本人のあこがれの魚だということになるだろう。

タイは温帶、熱帶水域に分布しているが、日頃なじみのあるタイを紹介しよう。

●マダイ タイ類で最大のもの。35~50kgの大きさ(6~7歳)のものがおいしく、それ以上になると大味になってしまう。産卵期は4~6月。可食部100gあたり脂質が3.4%ですが、淡白な味

が好まれている。

●チダイ マダイに形はよく似ているが、小型で、えらぶたの縁に赤い線があるのが特長。産卵期は10~12月。可食部100gあたりの脂質が2.4%。

●キダイ(レンコダイ) 体色が黄色がかっているのでこの名があるが、市場ではレンコダイの名で取り引きされている。可食部100gあたりの脂質が3.2%。

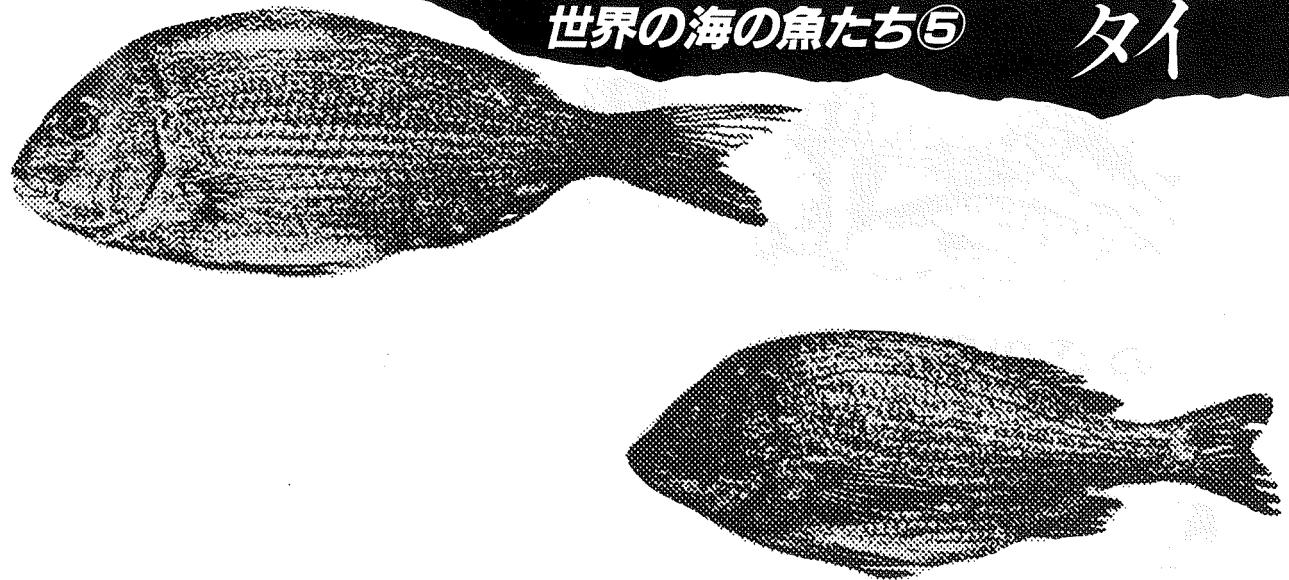
マダイは春に産卵し、産卵後の初夏から夏にかけて味が落ちるが、この時期にチダイは油がのり、おいしくなる。逆にチダイの産卵直後、冬から春にかけてマダイは油がのり、旬となる。

タイ類のうま味は、グルタミン酸をはじめとするアミノ酸のバランスのよさとヌクレオチドのイノシン酸が蓄積しやすい肉質にある。タイ類の肉は、このイノシン酸が分解しにくいため、鮮度が低下しても味が落ちない。これが「腐ってもタイ」ということばにつながっているのである。

↖ ニュージーランドからは、生のまま空輸されることが多い。

日本では、タイを世界の5分の1以上消費しているといわれるが、日本漁船による漁獲高は昭和58年度で2万7,314tあり、他に輸入ものや養殖のタイも多く出まわっている。

姿・色・味の三拍子そろったタイは、



輸入量は、昭和58年度は2万1,119㌧だったが、59年度は日本の市況があまりよくないことから1万7千㌧前後になるだろうと見込まれている。

輸入されるタイの80%を占めるのがキダイ（レンコダイ）。パナマやモロッコ、モーリタニア、韓国などから西アフリカ沖で漁獲されたキダイが入ってきていている。またマダイは、ニュージーランドやアルゼンチンから輸入されている。ニュージーランドからは鮮魚のまま空輸されることが多く、多い年で2千㌧にものぼる。このマダイは、豪州マダイとよばれ、全長78㌢にもなる。近頃では、日本人の好みに合うように、全長40㌢くらいのものが輸入されるようになった。

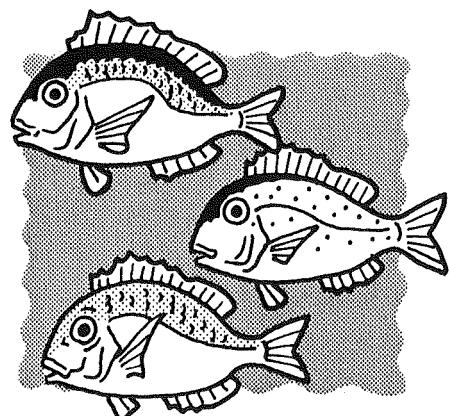
この豪州マダイは南半球に棲息するために、季節が半年違い、日本のマダイが旬を過ぎた頃に入ってくるために、とくに歓迎され、主に刺し身用に使われている。

養殖されるタイの生産量は、2万5,304㌧（昭和58年度）。とくに和歌山県以西の西日本で養殖が盛んに行われているが、ハマチなどと違い、成長に時間がかかることから、ハマチの15万㌧に比べると水揚げ量はそう多くはない。日本人は、赤くないタイをあまり高く評価しないこともあるが、養殖場では水深が浅く、太陽の光をあびて赤いタイ

が黒くなりやすいため、エビやカニに含まれるアスタキサンチンという色素の入った餌をやり、体色が黒っぽくなるのを防ぐ工夫もされている。

タイは祝い膳や刺し身に用いられることが多いが、冷凍されたタイは価格も比較的安いので、最近では弁当などにも利用されるようになってきている。しかし、家庭の総菜用としては骨や鱗が固く調理するのがめんどうなため、なかなか利用されにくい魚である。

そのため、タイの消費量を増やすには、祝い膳のタイの使用が今後大幅に増えるとは考えられないでの、家庭の総菜用としてうまく加工できるようになることが期待されている。



昔から日本人のあこがれの魚。



Q

魚の生臭みを取るために、しょうがやにんにくなどを使って消していますが、それ以外にも方法があつたら教えてください。また、魚によってじょうずな香味野菜の使い方はありますか？

(神奈川県 内海美智子)

A

魚の生臭みは好ましいものとはいえないらしく、昔からそれを弱めるためにいろいろな方法がとられてきました。臭み抜きの方法はそのまま一つの調理法となってその料理独特の味を作り出しています。たとえばサバのみそ煮ですが、これは生臭みを消すばかりでなく、みそ煮という一つのよい料理を作っています。また、魚のから揚げも臭み抜きの第一の料理法だと思います。このように、臭み抜きとしては、香味材料を加えるだけではなく、調理法、調味料、味つけの濃さなどいろいろな要素があることを知るべきでしょう。

①鮮度のよいものを、すぐに使うこと。

②水洗いをよくすること。

魚といえば、ただ単に臭みを消すことばかり考えがちですが、この①②が基本であることを忘れてはいけません。この項目を実践するだけで、生臭みというものはほとんど感じられなくなります。

③臭み消しとして香味野菜を使うことはよく知られています。ねぎ、しょうが、にんにく、おろし大根、粒山椒などですが、ことにしょうがはよく用いられます。加えて煮るばかりでなく、刺し身、煮物、なべ物などに、おろしたり刻んだりして添えます。うどやごぼうなども、一緒に煮ると臭みをとる効果があります。洋風料理では玉ねぎ、セロリ、エシャロット、パセリなどの他、ローリエ、タイムなどのハーブ類、カレー粉、サフラン、マ

スターなどのスパイス類は魚のくせを消してくれます。

④調味料を効果的に使います。調味料は味つけばかりでなく、臭み抜きの役を兼ねています。塩はもちろん、みそ、醤油は煮魚に見られるとおり味がよくなるばかりでなく臭み消しの効果もあります。また、酒(またはワイン)、酢、柑橘類の汁なども臭み抜きに使われます。

⑤味つけの濃さを調節します。

魚臭の少ない、淡白な白身の魚は薄味に、青魚は濃いめの味というのが普通です。

⑥調理法に変化をつけます。

揚げ物、焼き物、煮物、刺し身の順に魚臭を感じますが、鮮度がよければすべておいしく食べられます。

⑦ひと手間かけた調理法にします。

南蛮漬けやマリネなど調味液に浸す調理法は、生臭みが抜け、一味加わる料理です。また川魚は鮮度がよくても独特の匂いがするのですが、一干しにしたり、焼き干しにしたりしてから使うと、味も複雑になったうえ、臭みも抜けます。焼き干しの煮浸しなどがその例です。また、さっと湯に通す霜降りなどの方法も匂い消しの役目を果たします。

(女子栄養大学名誉教授 上田フサ)

<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。

Young Fish

うろこ
鱗

高見 恭子(タレント)

みんな“初め”を忘れてしまう。だから、“アーツは変わったよ”という悲しいようで、ありふれた、重たいようで意外に簡単な言葉を“ちえっ”なんてと、一緒に、妙にとがった口から、はかれてしまう。そういう人達に、あなどられないためにも、まゆにしわをよせずに“初め”ということを大切にしていきたい。初めはただの売り子だった。

初めは、デパートの屋上でも、歌を歌った。初めは、好きだった。

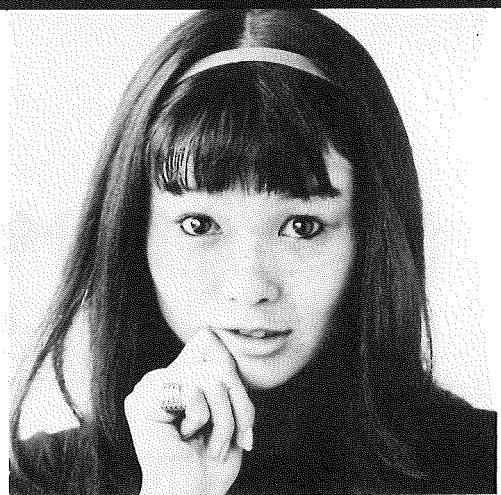
そう思えば、ほら簡単。今日から“あの人は謙虚だ”と、人の気持思うまま、すべて楽しい。

それでも、つい“今は、ローレックスの時計だって持ってるぞ”と声をはりあげてしまう人には、“初めは、みんな魚だったんだ”このあたりまで、考えを持っていってほしい。すると、スッと、とがって上に向いていたアゴが、下を向いて、みんなの幸せが私の幸せと、やわらいだ気持ちを持つことができる。

この頃の私は、魚と聞いただけで、私の素なのだと、けなげな気持ちになるという反射神経。だから、落ちつきたいとか、素直になりたいとか思うと、海に帰りたくなってしまう。

しかし私は、海が好き。と、言ひだしてしまうと、“あっ、もしかしてサーファーだったんですか”と、くだらないニヤニヤ笑いにうめられてしまいそうのが恐い。でも、あえて、ここで言ってしまえば、こんな、忙しい時こそ、海に戻らなくては、いけないのだ。

たまに、夜中に、ふっと目ざめて、不安になったという覚えのある人こそ、“魚感覺”にめざめた人なのだ。足の裏が冷たいなあなど



と、小さな台所で、お米をといでいる時に、おっと私はいったい何をしているのだろうと思ったことが、一度はあるという人も、そう。“魚感覺”は、私はいったいなんなんんだろうという、深いところにある。ところが、これはいっそ、何んなんだと考えたら、いやこの姿は仮なのだ、私は、魚だったんだと、思ってしまえばいい。ほら、自分への小さな不安や疑問などは、スッキリと消えてしまう。すいすいとした気持ちになる。よかったね。

サテ、小さい時に、私は（あの今考えると動物いじめもいい所の）金魚すくいというのが、大好きで、おまつりの、はらまきお兄さんの前に、いじいじとねばって、赤や、しまや、黒くて目がてるのを、いっぱい、ビニールをパンパンにして、家へ持って帰った。

とても、わくわくしながら、小さな金魚ばかりで、すいすい泳ぐ姿を、うっとりと見つめながら、そばでねむった。しかし次の日、彼らは残酷にも、それぞれの体を痛々しく浮き上がらせて、命をとじていた。浮き上がった赤や黒の小さな体が、教えてくれた“あつという間の無”は、それからいつも私の心にいる。

そういうば、爪というのは、“人間は昔、魚だった”的最後の証拠で、鱗が姿を変えたものだと聞いたことがある。私も、そろそろ爪をみがいて、海に帰ろうかな。

漁業生産統計年報(FAO発表)に見る、世界の魚食の今後

国連食糧農業機構(FAO)の発表によると、世界の魚の水揚げ量は全体で2.8%増えている。今回は、このデータから世界の魚食に対する傾向や増加の背景を考えてみた——。

乳肉の自給生産力を保っている国々が魚を多く食べはじめている。

国連食糧農業機構(F A O)がこのほどまとめた漁業生産統計年報によると、世界の魚の水揚げ量は7,783万t(昭和56年)で前の年よりも210万t、2.8%増えている。

少なからぬ魚種に資源のおとろえがみられ、200カイリ漁業専管水域の管理がきびしくなる中で、なぜ魚の水揚げ量が増えているのであろうか。魚をみる世界の目の変化と結びつけて、その背景をたどってみよう。どの水域で水揚げが増えているか、そして水産物の動きがどうなっているか、を知ることがこの疑問を解く手掛りになりそうだ。

まず、アメリカ、カナダの好調が目につく。水揚げ量が世界ナンバー1の日本が1,131万tとさらに前年を1.6%、18万t上まわり、第2位のソビエトが957万tの大台を保っているのも特筆される。

魚を輸入している国の順位がU S \$金額では日本、アメリカ、フランス、イギリス、西ドイツ、イタリアとなっていることも注目されよう。日本を除いて伝統的な肉食民族の国々、しかも農業の基礎がしっかりしていて乳肉の自給生産力を保っているこれらの国々が、ここへきて、明らかにタンパク質源としての魚を多く食べはじめていることを、これらの数字が物語っている。

「肉なし・魚ティー」がごくあたり前の食習慣になりつつある欧米諸国。

かつて、ソ連で第9次経済5カ年計画(1971~1975年)がたてられた際に、ソビエト医学アカデミー栄養研究所は、国民1人あたりの理想的な魚の年間消費量を18.2%。(後に21.%へ修正)と計算していた。この数字は乳製品、肉類が十分に供給されている場合でも、動物性タンパク質のバランスを健康上の理由から魚に求めるべきだ、とする

考えにもとづいている。

脂肪太りで高血圧、心臓病を病みがちなソ連人の体質改善のねらいがこめられている。欧米の市民たちの日常生活の、いま最大の関心事が「健康」である。動物性脂肪の摂りすぎからくる肥満、高血圧、心臓病の悪循環の克服は、いわば国民全体の関心のマトになっている。

魚の脂質には高度不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)が含まれていて、肥満のもととなる皮下脂肪や動脈硬化の原因、コレステロールを下げる働きをしている。ことにEPAは心筋梗塞、脳梗塞など血栓性の病いを防ぐ作用があることなどは「健康情報」として、もはや肉食民族の常識になっており、心ある家庭では主婦が週に数回、「肉なし・魚デー」を食卓に演出して家族の健康管理に心をくだいている光景がごくあたり前の食習慣になりつつある。

日本の醤油の“侵入”をかたくななまでに拒否し、フランス料理の伝統に固執してきたかにみえるパリのグルメたちの間ですら、江戸前にぎり寿司がひそかなブームを呼び、コンコルド広場に隣り合う中心街にも寿司屋のノレンがひるがえるこの頃である。

日本風のインテリアが人気を高めているアメリカでは、ホーム・パーティー用に広間の一角に「寿司・バー」の洒落た造作をしつらえる家庭が珍しくない。欧米の魚消費が増え、生産を刺激している背景である。

中国式養魚術が、アジア・アフリカ諸国に紹介され、大きな成果をあげつつある。

健康管理=食生活の見直しの面から魚を積極的に食べはじめた欧米諸国とは対照的に、数年来の干ばつと猛暑、地力の衰え、砂漠化の悪循環の中で、アフリカ、アジアに広がる飢餓地帯では飢え

をしのぐ最後のよりどころとして魚への需要が緊急に高まっている。

異常気象から「水」という分厚く安全なコートで守られ、自然の再生産のサイクルを変わらずに保っている水産資源への評価は「安全な食糧」として高まる一方である。

漁船と漁獲の技術を整えることがむずかしい開発途上国は、漁業先進国の援助を受け入れて、魚増産と積極的に取り組んでいる。この方面では、ソ連の活発な動きが注目される。政治的戦略も秘めて、ソビエト漁船団は現在、南イエメン、ギニアビサウ、ペルーなどへ展開しており、国内の水産学校に漁業留学生の特別入学ワクをもうけ、イラン、エチオピア、ガーナ、ギニアビサウ、アンゴラ、モロッコ、キューバ、バングラデシュなどから水産留学生を多数受け入れている。

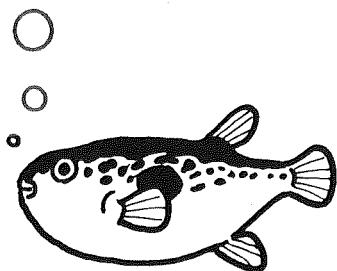
中国にはその土地の風土に根ざし、自然の生態系を利用して淡水魚を養殖する独特のノウハウが豊かであるが、最近、アジア、アフリカ諸国に、この中国式養魚術が紹介され、大きな成果をあげつつある。たとえば、昨年、中国はリビアへ4種類、35万尾のコイの稚魚を輸出している。このうち「シルバー」と「ビッグ・ヘッド」種は湖沼や川の水面で繁殖するプランクトンを捕食し、「草魚」が水面下に生えている水草を食べ「ブラック」種は底棲生物の貝やゴカイ、ミミズの類を餌にして育つ、といったぐあいである。垂直な“住み分け”を利用し、4倍の生産力をあげることができる、合理的な、なによりも開発途上国の土地柄に合った「適正養魚術」である。

世界的なスケールで魚の生産量が増えつつある背景には、国民の自給タンパク質源として、魚を育てていこうとする開発途上国の必然の試みも反映しているといえよう。

(毎日新聞社会部記者 原剛)

魚のないしょばなし

11



こうも寒くなってくると温い鍋ものが恋しくなるし、フグ提灯でもみようものなら、"フグチリで一杯"なんて友人を誘いたくなる季節だ。

それにしてもフグ提灯（トラフグでつくった提灯の一種）、みなれてしまえばそんなに気にならないが、今季はじめてみると、まだ感性が強いせいか、よくも膨れるもんだね、一体生きているときの何倍だろうなんて、少々科学的な思考が頭をもたげるから不思議だね。シーズン終了の頃では、すっかり酒とフグ中になってか、もう科学的思考なんてどっかへいってしまっている。

フグの名の由来は、新井白石の『東雅』によると、腹がフクれるところとか、水上に浮かび出た時にフクベ(ひょうたん)に似ているところからだとしている。とにかく膨れることについては魚界きっての記録保持者というわけ。

この膨れる理由は、海中、陸上にかかわらず身の危険を感じ、敵から攻撃を受けたときの防御の意味をもっているんだといわれる。確かにフグ提灯の形が膨れた状態だが、釣りあげたフグを地上にほうり出しておくとまたたく間に膨れ上がり、足で踏むとバーンといって破裂するくらい皮膚に弾力がある。

膨れるためには、海中では海水を、地上では空気を飲むか吸って腹を膨らますのだが、実は腹は二の次、一次的には胃

肋骨とウロコをもたない魚

トラフグの巻

佐藤
魚水

袋なのだが、胃袋の下部にある膨張囊という囊が海水や空気を貯め込む場所となっている。

この囊は腹の皮に癒着しているから腹が膨れるのだが、当然ながらそのとき胃に入った海水や空気がもれないコック(栓)のような役目が必要だろう。コックは上側では食道と胃の境にある食道括約筋が、下側では胃と腸の境目にある幽門括約筋が吸い込みと排出を調節するからで、このような芸当のできる魚は、フグのなかのハリセンボン科やトラフグを代表とするフグ科の魚たちだけである。

これらの魚たちの外観で気がつくことは、ウロコがないか、ウロコの代わりに棘状のものがある。そうハリセンボンの針のようなものだが、フグ科の魚たちでは小さく、トラフグあたりではふ化して2週間もすれば発現する。もう一つ外観で気がつくのは、腹ビレがないこと。これがあると当然支えるための骨が内部に必要になるだろう。だから邪魔になるものはない方がよいというわけ。内部についてみると肋骨がないのである。ないないづくしただけのトラフグだが、これらのものがあると、膨れるときに邪魔になってしまうからなのである。ゴム風船のように伸縮自在な腹部の構造がトラフグを代表とするフグ族には備わっている。が、しわの多いのも伸びる要素だといえば納得できそう。

そこで何倍に膨れるかだが、フグ提灯に水を詰めても正解は無理で、水槽の中でフグに水を飲ませて測ったところ3~5倍というのが答えである。ともあれ、フグの膨れ現象はこんなところだが、フグを肴に膨れ談義をしながら一杯なんて、まさに酒飲みにとっては天国だね。

(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)

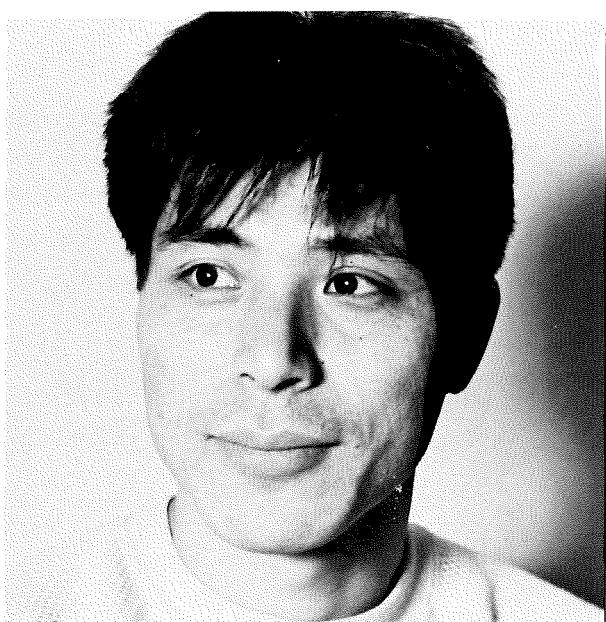
毎朝、シラス干しを茶碗に半分食べています。

このところ、舞台にテレビにと大活躍の加藤さんは、静岡県の海辺の町の出身。子供の頃、近所の漁師のおじさんが3日に1度くらいの割合で、バケツにいっぱいの魚を届けてくれたことが、東京に出てきてからよく思い出されるという。友達にも漁師の子供が多くいて、その友達は学校から帰るとカツオと同じくらいの重さ、大きさの丸太にひもをつけて、カツオを釣ってかかえこむ1本釣りの練習をしていた。加藤さんも、友達の家に行くと遊びでやらせてもらったが、なかなかうまくいかなかったという。

「海のそばで育ちましたから、魚は好きですね。カツオなども生で売っていますね、タライのなかで生きていたんですよ。そういう魚ばかり食べてましたから、東京の魚はなかなか食べられないんです。とくに刺し身はね」と加藤さんは、残念そうに話す。「けいこが終わった後に、みんなで飲みに行ったりするんですが、刺し身は食べませんね。一杯飲み屋さんのような所で飲むことが多いんだけど、イワシの丸干しとかスルメで一杯やるっていう感じですね。東京で生の魚を食べようと思うと、値段の高い所でぜいたくをすることになってしまいます。」

加藤さんは、頭からボリボリかじれるような丸干しが好きで、普段でもよく食べるとか。「僕は、子供と一緒に毎朝、シラス干しを茶碗に半分は食べています。静岡から1キロずつ

加藤健一さん(俳優)



送ってもらっているんですが、何もつけずに食べてもおいしいんですよ、これが。最近おいしかったのはね、銚子に行った時水揚げされたばかりのカツオを買ってきて、自分でタタキにしたんです。僕は普段料理をしませんから、できあがりはグチャグチャだったんですが、おいしかったですよ。やはり魚は、新鮮なものに限りますね。」

子供の頃に食べた“マル”とよばれていたマグロの子供の味も、東京にはない味で、酢みそにすると、何ともいえないおいしさがあったという。

この2月にはシアターアップルの「星の王子さま」に出演するが、忙しい加藤さんのスタミナ源は、毎朝食べるシラス干しということになりそうだ。

わが家とお魚

編集室から

電車の中でコートのポケットに手を突込んでいると、スキーの板をかかえた若者たちを見かけました。明るい色のヤッケを着込んで談笑し合う姿は、まるでこの季節が好きで好きでたまらないといった風情。早く春になればいいのにと思い続けている自分をかえりみて、四季を味わうゆとりの必要を痛感した次第です。冬においしい魚も多いことですし…。皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集室」までお寄せください。



タ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

