

魚

'85.9-10 32



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。



秋の陽を浴びて  
やさしく揺れる垣根の小菊  
寄り添い 語らい  
生命の歓びをかみしめながら——  
満面に浮かべた  
可憐な笑顔



---

## 目 次

---

### 特集/駅弁と魚

●シリーズ/世界の海の魚事情③	
アメリカ西海岸 原 剛	1
●対談	
駅弁と魚	
林順信 VS 杉田房子	4
●フィッシュ&ヘルス	
UFOの世界の魚料理 鈴木たね子	13
●シリーズ/ジャーナリストの見た魚事情⑮	
『鑑賞プラス味』の料理作りが全国の観光地の 旅館で流行しているけどけれど 鈴木勲	14
●テーブル拝見㉑	
スリランカ/グレース・タンガラーサさん	16
●シリーズ/世界の海の魚たち⑨	
暖流にのって沿岸を回遊するアジ	18
●おさかなQ & A	
なぜニシンは急に獲れなくなったのか?	20
●魚とともに生きる	
橋本才次さん	21
●フィッシュニュース	
「おさかな料理コンクール」入賞者決定	22
●魚のないしょばなし⑯ シイラの巻	
マリン・ブルーのさみしがり屋 佐藤魚水	24
●わが家とお魚	
加藤武さん(俳優)	25

▲波止場に面して軒を並べるシーフードレストラン。

シリーズ3.

## アメリカでは魚人気、急上昇中！

毎日新聞社会部編集委員 原 岡

★ 魚介類の占める売り場面積と魚の種類は日本を上回る盛況ぶり。

この夏、2ヶ月をアメリカで過ごした。西海岸から東部へ。中西部を経て再び西部へ戻る旅で、食事はすべて外食。さまざまな場面で“アメリカ人の魚”を観察する機会にめぐり合った。

私自身は1960年代から4～5年ごとにアメリカを訪れてきたが、今回、印象的な光景の一つは「鳥肉」「牛肉」「サカナ」と3つの売り場に区分けされているスーパーマーケットの「サカナ」のコーナーが鳥肉、牛肉に伍して3分の1のスペースを確保、ニューヨークやボストン、サンフランシスコ、ワシントンなど大きな町で海をひかえたところは「サカナ」の売り場が「肉」類コーナーの半

分を占めるところまでふくれあがってきていることである。しかもこれは「鮮魚」の部のことである。冷凍コーナーにぎっしり詰まったエビ、カニ、貝、マグロ、タラ、加えてフライ、ソテー、コロッケ、スープなど魚を使った半調理品コーナーともなると、これはもう牛肉、トリ肉を断然圧倒し始めている。これに缶詰、干物がラインアップに並ぶと、アメリカのスーパーで魚介類が占める売り場面積と商品の種類は日本でのそれを、むしろ上回る盛況ぶりである。品ぞろえ、鮮度ともに魚食民族の本家を自任する日本の魚屋さんに全くひけをとらない。

本屋さんをのぞいてみると、こちらもお料理の本のコーナーが花盛りである。魚料理の章が中心にくる編集が目立つ。

▼フィッシャーマンズ・ワーフの名物はワタリガニ、「フレッシュクラブ」の看板がならぶ。



テレビのスイッチを入れる。N.B.C、C.B.S、A.B.Cの全国ネットワークのコマーシャルが入れ代わり立ち代わり叫んでいる。「もっと、牛肉を食べましょう！」もちろん、これはアメリカ国内向けの放映であって日本人向けのP.Rではない。

牛肉の市場を開放せよ、とレーガン氏から散々おどされている日本人の一人としては思わず知らず「ん？」と目をむくコマーシャルであるが、肉食民族のアメリカ人が、あまり牛肉を食べなくなつたのだという。

アンガス種の、あの茶と白のまだら毛模様の巨大な短角牛1頭まるごとの卸値が70ドルに落ちこんでいるというから畜産業者のイライラはつのるばかり。ギンダラやサケ、ヒラメ、マグロなどの小売値は1ポンド(453.6g)が10ドル前後するからマゴマゴしているとヒラメ1匹と牛まるごと1頭が同じ値段ということになりかねない。

乳肉食の摂り過ぎがアメリカ人の肥え過ぎ、動脈硬化一心臓病的一大原因であることは定説になっており、危機的状況に立たされたアメリカ人が「ロウファット(低脂肪)、低カロリー」のダイエット乳肉食(いずれもはなはだまずい)とシーフード(水産食品)の2方向へ食生活をシフトし始

めていることは明らかで、テレビコマーシャルが、牛肉離れ著しいアメリカ自身の消費者に「イート・モア・ビーフ！」と訴えざるをえなくなっているということであろう。

実際、アメリカ人の肥満度は老若男女、人種を問わず呆れはてるところまでできている。いろんなアメリカ人と会うために、私は東のはずれのケープコッドから西のロサンゼルスまでバスと列車をつないで大陸を横断してきたのだが、途中自らの体重に耐えかねて、グレイハウンドバスのステップに片足をかけたままのぼりきれないでいる肥満体の人々を数多く見かけた。大陸横断列車のアムトラックは客車が2階建て構造になっていて、1階から2階へ通じるらせん型の階段はそれほど狭いものではないのだが、太目のアメリカ人が上り降りするときは砲身を大砲のタマが通過するが如くギッシリとふさがれてしまい、幼児といえどもすり抜ける余地はない。176センチ、82キロの私であるが「ほっそり」した自分のスタイルに感謝の念を覚えたほどである。

「われら日本人はユメ、アメリカ人の食生活を追うなかれ。魚食の伝統をくずすなかれ」と私は痛切なまでに実感させられた。

★ 経済的に恵まれた階層が  
★ 肉から魚にシフトしている。

しかし、アメリカの魚は並の牛肉にくらべて、同じ重量で倍近く高い。タイとかロブスター、ヒラメ、マス、カマスの類などはラウンドの尾頭つきで売られているから可食部でくらべれば肉より2倍は優に高い。カロリーも低いから肉体労働者のものでもなさそうだ。つまり、経済的に恵まれている階層が高カロリーの肉食を逃れて魚へシフトしているのであって、低所得層はこの次第を知ってはいてもおいそれとサカナメニューに切りかえるわけにはいかないようである。ニューヨークの高級住宅街であるマンハッタンのセントラルパーク周辺のスーパーマーケットと庶民の街、ブルックリンの一角のスーパーとでは魚売り場の面積が20坪対2坪ほどにも異なってくる。

アメリカ人のサカナのショウウインドウ・東と西、とくれば、東はボストンのダウンタウン、「クインシー・マーケット」、西はサンフランシスコの、お馴染み「フィッシャーマンズワーフ」ということになろう。両所ともども訪れるたびごとに一段と活気を帯びて、漁港を背負った、名物の青空サカナ市と海ぎわにずらり軒を並べるシーフードレストランの盛況ぶりが楽しい。港町らしい解放感が漂う、アメリカきっての華やかで気のおけない盛り場である。屋台の兄さん、親爺さんを冷やかしながら夕食のご馳走を買い叩く市民たちと浮かれ気分の観光客がごちゃまぜになって喧騒、楽しきこのうえない。みなぎる活気に食は生命なり、の感を誰しもが抱くことであろう。

歴史の都ボストンらしく、クインシー・マーケットの一隅には、アメリカ独立宣言当時の愛国の人たちが集い、語られたと伝えられる木造のレストランバー「ユニオン オイスター ハウス」が今も健在を誇る。カチカチに凍ったジョッキに冷

たいビールを満々とみたし、レモンをひとしぼりしたカキをほおばる幸せ。

屋台の魚屋にはハマグリを味わう人々が群がる。金髪に透きとおるような肌の娘たちが口を開けたばかりのナマのハマグリを、フォークをあやつって殻からはずし、レモン汁か香り草をひとつまみおとして一心不乱、するようにたいらげていく。このハマグリが実にうまい。盛夏の昼下がり、うだる暑さが気にならぬでもないが、ままよ、腹にこたえることがあってもこの比類なき美味の誘惑には到底抗しがたいのだ。

フィッシャーマンズ・ワーフは、ひと昔前にくらべ魚屋の屋台の数が減り、シーフードレストランが増えたようである。こちらは伝統のカニとロブスター。濃い目の塩水でゆでた大ぶりのワタリガニを、客はみな、ものの怪に憑かれたかのようにむさぼり食らう。カチン、パチン、と殻を割るハサミの音が繁く、そちこちのテーブルに鮮やかな紅色の殻のヤマが築かれていく。若い、カリフォルニアワインの香りで味覚をときすましては、再び巨大な甲羅に挑む。波止場の波に照り返された太陽がワイングラスにキラリと反射する。至福の時である。



▲レストランの窓の外はすぐ舟だまり、ダウンタウンのビル街も望める

# 駅弁と魚



林 順信 (評論家)

VS

(作家) 杉田房子



国内旅行になくてはならないのが、駅弁。駅弁を旅の楽しみにしている人も、たくさんいます。今回は、駅弁に登場する魚を取り上げ、駅弁の魅力をお話しいただきました。

駅弁には、郷土のものを入れてほしいという要請があるのです。

司会 夏休みには、たくさんの方が旅に出られたと思いますが、国内旅行の楽しみの一つに駅弁があります。駅弁には魚が多く使われているといわれています。まず、駅弁の種類からお話をすすめていただきましょうか。

林 駅弁には、普通弁当と普通寿司、特殊弁当があるので、戦前は普通弁当と普通寿司がほとんどでした。これが今、1,000強。特殊弁当は戦後、とくに昭和30年代後半から多需要の時代になって、1,300~1,400くらいありますから、今、日本の駅弁は2,400種くらいあることになります。

杉田 特殊弁当というのは、単品のおかずの、たとえばマス寿司のようなものですよね。

林 そうです。この特殊弁当はトリメし弁当などもあるのですが、魚を使っているものが多いですね。もちろん、普通弁当にも入っています。昔から駅弁の三種の神器というのがあって、魚の照り焼き、かまぼこ、卵焼き。普通弁当にはこの三つが必ず入っています。

杉田 かまぼこも原料は魚ですから、駅弁にはずいぶん魚が使われているわけですね。ところで、駅弁はどのくらいの駅で売られているのですか。

林 全国で業者が370軒、駅弁を置いている駅は420~430というところでしょう。

杉田 昨日、新花巻から新幹線で東京に帰ってきたのですが、一緒に行った仲間が仙台のイクラ弁当がおいしいというので、2分間の停車ですから急いで買い求めたんですよ、ホームに降りて。新幹線の車内販売で売りにくるお弁当は、概しておいしくないでしょ。味に変化がないというのでしょうか。新幹線が通ると、旅の味がつまらなくなってしまう、ときびしい思いをしていましたが、イクラ弁当は仙台の味がして、おいしかったですね。ただよほどその気にならないとホームに降りてまで買おうという元気がでないし、どこの駅にどんな弁当を売っているという情報をキャッチしていないと、おいしい駅弁は食べられませんね。

林 杉田先生のおっしゃった、仙台の香りということですが、たとえば普通弁当には先ほどの三種の神器を含めて、10種類以上のおかずが入ってい

ます。そして、駅弁にはできれば、郷土のものを入れてほしいという要請もあります。仙台ですと、米もうまいし、魚介類も豊富だから、おいしい駅弁があります。

杉田 東北本線ですと、仙台から先が駅弁はおいしいですね。故郷の味が感じられます。

林 駅弁というのは、冷えた段階でもおいしく食べられないといけないものだから、米の役割は大きいのです。駅弁売りには管轄があって、宇都宮で乗った弁当屋さんは黒磯までしか乗れない。白河から一ノ関までは仙台鉄道管理局、一ノ関以北は盛岡鉄道管理局というように、鉄道管理局単位です。郷土のものが豊富にあるから、東北本線でいえば北に行くほど、駅弁がおいしくなるのです。

杉田 そうなのですか。ただ残念なのは、新幹線は窓が開かないから、思うように駅弁が買えないですね。

林 特急もだめですね。停車時間が5分あれば、のんびり選んで買えるのでしょうか、1~2分では、ホームのどこに駅弁屋さんがいるというのを知っていないとむずかしいです。

杉田 おいしい駅弁を食べようと思ったら、かなりの知識が必要ですね。この間、私はイクラ弁当を買いに走ったわけですが、仙台にはずいぶんたくさん駅弁がありました。「イクラ弁当」と思っていなかつたら迷ってしまって、乗り遅れていかかもしれません(笑)。

林 仙台駅は、全国で一番弁当の種類が多いのです。弁当屋さん2軒で、合計39種類。よく管理できるなというくらいありますからね。私は、仙台駅に着くとあんまり豪華な品揃えなので、つい5種類ほど買ってしまうのです。おなかはいっぱいでも残せなくて、全部食べてしましますから、せっかく健康によくてスリムになると海外でも評判の魚が入っているのに、私の場合、太ってしまうのですよ。83%も体重があるんです(笑)。

ごはんの風味や魚の味を味わうには、経木の折り箱が抜群です。

杉田 駅弁の歴史は、よく宇都宮でおにぎりとたくわんを竹の皮に包んで売ったのがはじまりといわれますね。

林 ええ。明治18年7月16日ということになっていますが……

杉田 やはり最初は、竹の皮に包む形から駅弁が始まつたのでしょうか。

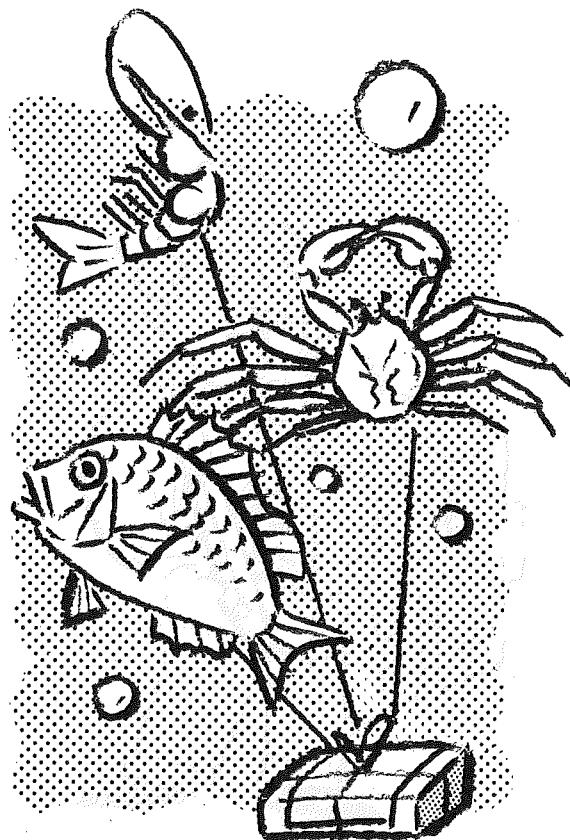
林 まあ、衣食住の根源ほどむずかしいものはないのですがね。昭和5年に「旅」という雑誌に大野恵造さんが、駅弁の創業時代にいた人に取材して書いたところによると、宇都宮は明治20年7月16日に郡山まで鉄道が伸びた日に、折り詰弁当を売っているのです。ですから、おにぎりを竹の皮に包んで売ったのが最初というのは、私自身は違うのではないかと思っているのですよ。



杉田 竹の皮から今の駅弁がはじまったわけではないのですね。

林 たとえば、名古屋では明治19年に服部茂三郎さんという人が駅弁を作りましたが、これは折り詰です。江戸時代から大きな城下町には折り詰弁当はありました。しかし、宿場町では、折り箱の供給はむずかしかったけれど、そんなに遅れをとっていたわけではありません。明治5年に新橋の停車場ができて、9月に天皇が御臨幸になりますが、その祝賀式に配ったのが折り詰弁当ですからね。実際は、竹の皮もあったり折り箱もあったというところでしょう。

杉田 そして、今は竹の皮も経木も少なくなって、発泡スチロールやプラスチックが多くなりました。見かけはいいのですが、味わいがないのですね。



林 ごはんの風味や魚の味を味わうには、経木が抜群にいい。今、本物の熊笹や柿の葉がごはんの下に敷いてあったりすると、うれしくなります。

杉田 石川県の能登の寿司のように、熊笹の葉でくるんであって、風情があります。

林 私は北陸本線の駅弁が一番おいしいのではないかと思っているのですが、経木や熊笹を使っているものが多いのですよ。魚もおいしいし。私は、越前の小ダイ、ズワイガニ、アマエビを駅弁で使われる魚介類の御三家としているのですが、北陸の駅弁にはこれがふんだんに使われています。

杉田 あの富山からの海岸線は、とくに魚介類の豊富なところですものね。

林 刺し身は弁当にはできませんから、押し寿司が多いのですが、材料が新鮮ですからね。富山はマスやブリ、福井はカニもエビもサバもある。敦賀には小ダイの、ウロコの光っているうまい押し寿司があります。日本海の魚の良さが出ているものばかりなのですよ。

杉田 寿司にすれば、保存もいいし……。

林 吉野地方へ行くと、サバを柿の葉でくるんで一夜漬けたうまい弁当があるのですが北陸のはこれと違って、新鮮な魚を酢めしの上に乗せて、その上下を輪っぱでしめてあります。

杉田 富山のマス寿司も輪っぱですね。考えてみると、地方地方でその土地にあった保存方法があって、駅弁にその工夫が生かされているのですね。

林 それにプラスチックではあの味が保てないというこだわりもうれしいと思うのです。富山では最近、ブリの弁当を作りはじめ、ブリの上に薄切りの大根とにんじんが乗っていて、これも竹の輪っぱでしめてあるのです。これもなかなかいい味です。

杉田 駅弁のもう一つの魅力は、容器ですね。いいものは持つて帰ります。私達女性は、家に帰ったら何か作らなくてはなりませんからね(笑)。カ

# 特集 駅弁と魚

ニ弁当のカニの形をしたもの、釜めしのお釜、くるんである竹など、家庭料理に使えるのです。

林 そうですか。横川の釜めしがよく売れるのは、その辺に理由があるのですね。5月の連休に横川駅では釜めしを1日6,000食売ったそうですよ。駅に降りるお客様は約500人なのに。

杉田 すごい数ですね。皆さん、家に持って帰って使っているんでしょうね、きっと。それから、おみやげにもなりますよ、釜めしは。

林 買っていくのは上りの客が多いといいますから、おみやげに持ち帰るのでしょうね。横川では、1年に97万個の釜めしが売れるそうです。これだけ売れるのは、入れ物の魅力も手伝っているのでしょうが、釜めし以外にも小諸の島崎藤村にちなんだ藤村の一膳めしや甲府の陣中鍋めし、山形や盛岡のこけしの容器など、捨てるのがもったいないようなものが多くありますよ。

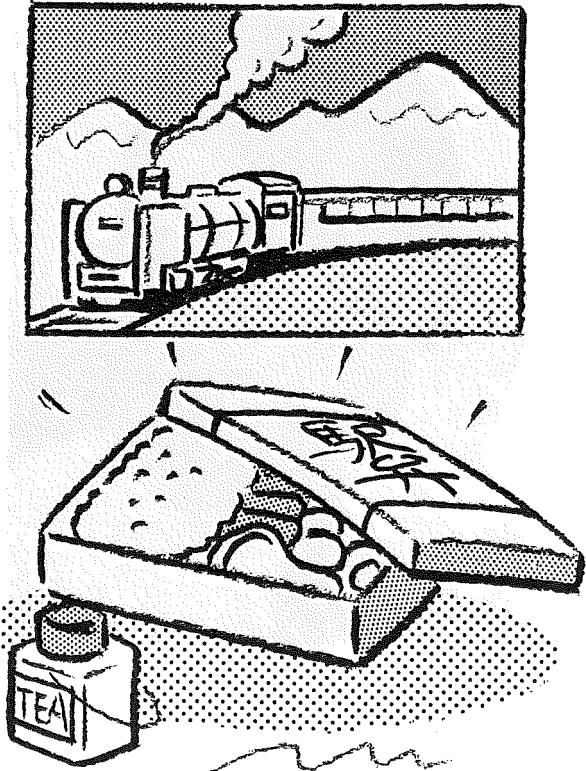
## 東京オリンピックの頃を境にして、駅弁の容器 もお茶の容器も変わりました。

杉田 駅弁といえば、お茶を忘れるわけにはいきませんが、最近は土びんに入ったお茶は全くありません。今は全部、透明容器ですものね。

林 昭和58年まで、静岡に一つだけ土びんに入ったお茶が残っていたのです。戦前のものに比べると趣は変りましたけれど、やはり味わいがありました。100円で売っていたのですが、割に合わないわけですよ。でも、静岡はお茶どころという姿勢で最後まで頑張っていたのですが、残念ながら、2年前になりました。

杉田 お茶も駅弁のように古い歴史があるのですか。

林 ええ、静岡駅売りのお茶の歴史は、明治25年までたどれるのですが、93年前から駅弁と一緒に売られていたことになります。素焼の土びん付きのお茶で、“山は富士、お茶は静岡”と書かれてい



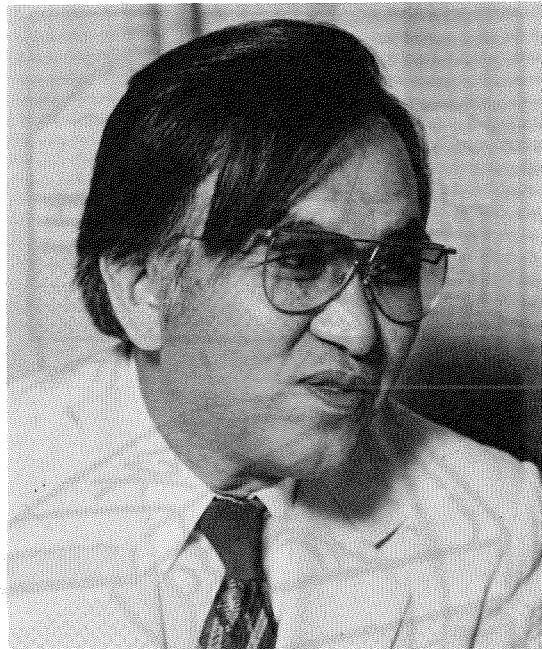
ました。昔は、岐阜にはちょうどちん型、名古屋は七福神のもの、小田原には小田原ちょうどちん型の土びんとか、各地におもしろいものがたくさんありました。

杉田 いつ頃から、ポリ容器入りのお茶が主流になってきたのですか。

林 昭和39年の東京オリンピックの時期を境にして変わったのです。窓の開かない新幹線と特急ができた頃です。弁当の容器にしてもお茶にしても、味わい深いものがこの時以降少なくなってしまいました。

杉田 昭和39年に失われた旅の楽しみは、ずいぶん多いですね。お茶は、今ではティーパックになっていますもの。

林 順信(評論家) 1928年東京生まれ。1952年東京大学英法科卒。著書に『汽車弁文化史』『うまい駅弁味めぐり』『都電百景百話』などがある。交通文化史、江戸・東京の文化史専攻。



林 あの味は、なきなくなりますよ。せっかくおいしい駅弁があるのに、お茶を飲むとがっかりしてしまいます。

杉田 それで、60円と100円の2種類あって、味はたいして変わりないので。

林 そうそう。昔は、駅弁もお茶も国鉄からの規制があって、値段の上限がありました。お茶には、差し替え(お湯)もあって、戦前お茶が4銭だったら差し替えは2銭と決められていたのです。戦後はお茶30円で差し替えが15円という時代もありました。

杉田 そういうえば、お茶の差し替えが見あたらなくなりました。

林 今は、大阪駅にしかないようです。お茶が60円で、差し替えが、30円でした。

杉田 さすが大阪という感じがしますね。

林 そうですよ。もう一つ大阪だと思うのは、八角弁当。これは900円ですが、全国の普通弁当の

極致なのです。おかげのひとつひとつを納得して選んでいる。照り焼きでも身の厚いサワラの切り身とか季節の魚を使っているし、鶏肉のから揚げにしても野菜の煮物もボリュームたっぷりで、おいしいのです。

杉田 大きい駅では、これという駅弁が少ないので、全國の駅弁屋さんに見なってほしい駅弁ですね。

林 お客さんからお金をいただいている以上、それなりのことはするという大阪商人の心意気が感じられますよ。この八角弁当を知ってる人は良く知っていて、新幹線でもあの弁当を買って乗ってくる若い女の子のグループもいますし、京都で乗ればいいのにこの弁当を買うためにわざわざ大阪まで戻る人もいます。人気のある弁当だけど、いつまでも味を落とさないでほしいと思っている駅弁の一つなのですよ。

日本海側は赤っぽい魚が、太平洋側は黒っぽい魚  
が使われていますね。

杉田 駅弁と魚介類は切っても切れない関係がありますが、地方によって使う魚の特長というのはありますか。

林 地方というのではありませんが、日本海側、太平洋側というふうに分けることはできると思います。たとえば、日本海の魚は赤いのです。カニやアマエビ、小ダイ、サケなど、赤っぽいものが使われた駅弁が多くあります。それに対して、黒潮のあらう四国の南や太平洋側は、サバやアジ、カマス、サンマなど黒肌の魚を使ったものがたくさんあります。

杉田 駅弁のふたを開けると、赤か黒かという印象がありますね。山間地方は緑色か黄色です。

林 山菜のグリーン、栗の黄色、しいたけの茶色。そして、アユやヤマベ、マスなどの溪流魚は黒っぽいのですが、全体のイメージとしては、山の色

# 特集 駅弁と魚

杉田房子(作家) フェリス女学院大学英文科卒。日本ペンクラブ会員。日本旅行作家協会常任理事。著書に『キャリアガールの海外旅行講座』『南太平洋サンゴ礁からのささやき』などがある。



といえそうですね。それと貝類は気仙沼や宮古のアワビや北海道のつぶ貝というように、太平洋側のものといつていいでしょう。

杉田 駅弁の三種の神器の魚、サケなどが必ず普通弁当の幕の内には入っていますが、需要はどうですか。

林 焼き魚や煮魚の形で入っていますが、魚の需要としては単品の寿司で売られているものの方がずっと多いですね。

杉田 特殊弁当に魚が使われることが多いということですね。今、どのくらいの魚介類を使った駅弁があるのですか。

林 去年調べたのですが、カニ48種、ウナギ90種、アナゴ22種、貝類26種、タイ40種、マス14種、アジやサバ、サンマなどの光りもの32種、アユ23種、イカ3種、ヤマメ3種、サケ14種となっています。

杉田 ずいぶん、ありますね。このほかにも珍しい魚も使われたりしていますから、日本全国の魚が使われているといってもいい過ぎではありませんね。

林 珍しいといえば、四国・高知のカマス。これは季節販売で10月頃に売られます。新宮のサンマ、串本のクジラ、岡山のママカリ、富山のボウダラを辛く煮込んだ弁当と数えはじめたら、きりがない(笑)。全国の駅弁を食べたら、杉田さんがおっしゃるように全国の魚を食べたことになるでしょう。

杉田 ママカリというのは、あんまりおいしいので隣の家にママ(ごはん)を借りに行ったというものです。

林 これは、駅弁になってもとてもおいしいです。最近の駅弁のヒット作品の一つといえると思います。

杉田 九州や四国の駅弁は、どうですか。私は「これだ」というものを九州や四国では、あまり食べ

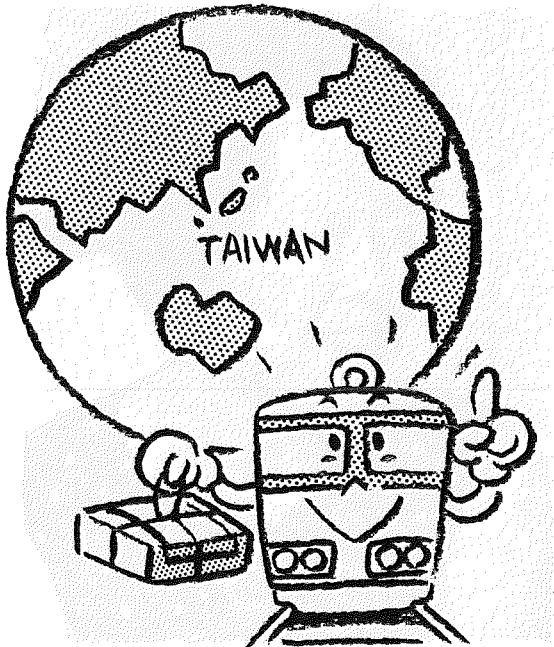
たことがないものですから……。

林 九州の駅弁は、ちらしが多いのです。アナゴちらしとか鶏ちらしとか。単品で勝負できる魚がたくさんあるのに、ちらしになってしまっています。ただ、九州や四国は木材の産地に近いですから、経木折りが多いのと箸がりっぱなのが魅力ですね。珍しいところでは、肥前山口駅で売っているムツゴロウ弁当や延岡にはアユのかば焼き弁当があって、これは珍しさも手伝ってか人気があります。

杉田 かば焼きといえば、金沢のドジョウのかば焼き弁当が有名ですね。

林 あれには古い歴史があって、江戸時代にキリシタンが前田藩のあずかりになったのですが、食事を前田藩の世話になるのは悪いというので、ドジョウをかば焼きにして市中に売りに行って食べるをさせいだという話があります。

杉田 ずいぶん古い歴史のあるものもあるのですね。ところで、林さん、どれもこれもおいしそうで、今度汽車で旅をしたらぜひ買い求めたいと思



いますが、お値段はどのくらいでしょう。

林 今の平均価格は、800円くらいですよ。一番高いのが、神戸のワイン付きランチと岡山の特製祭りで、ともに2,000円。金沢には日本酒が2本付いていて、1,300円の菊酒弁当もあります。最近は、こうしたデラックス弁当も人気がありますね。3段重ねの弁当もあります。3段重ねのなかには、ごはんが2種類入っているものもあるのですよ。

杉田 とても一人では食べきれないと思いますが、人気があるのですか。

林 ええ。フルムーン旅行がはやっていますけれど、アベックで二人で楽しく食べられるようになっている(笑)。これは、重箱そのもので、懐石料理のようなものだから、外国人にも喜ばれています。

杉田 特殊弁当は凝るにしても限りがあるけれど、普通弁当はアイデア次第で、いろいろな駅弁が生まれてくる可能性があるわけですね。

**日本とよく似た駅弁があるのは、台湾ですね。**

司会 杉田さんは、ずいぶん海外を旅行されていますが、海外の汽車には駅弁はあるのですか。

杉田 あります。イタリアあたりですと小さいびんのワインとサンドイッチ、サラダが袋にセットされていて、ワゴンに乗せて売りに来ます。ただ、ヨーロッパの汽車は個室になっていますから、そこで一人で隅の席にすわってしまったりすると、声がかけられなくて困ってしまうこともあります。

林 食堂車でも乗る時に予約がいるものもありますが、駅弁はどうですか。

杉田 予約するものと、車内販売というのもあります。やはり、日本とよく似ているのは台湾ですね。駅に行くと「弁当、弁当」といいながら、肩から駅弁の入った箱を下げて売りに来ます。

林 戦前に日本の鉄道システムが入って定着しているものですから、日本のものと似ているでしょうね。私は台湾には行ったことはないのですが、中華料理を思い浮かべ、駅弁もさぞおいしいだろうと思うのですが、おいしい味なのでしょうね。

杉田 はい、予想どおりにおいしいです。アルミの円型の弁当箱が重箱のように3段に重ねてある円筒形の駅弁があるのですが、一つはごはんで、あとの二つがおかずになっていました。これは予約しておくと持ってきてくれるもので、食べ終わると取りに来るので。

林 おかずは、どんなものが入っているのですか。

杉田 魚の切り身にスイートサワーがかけてあつたり、煮込みであるとか、おいしい中華料理ですね。注文しますから、あたたかいうちに食べられるのも魅力なのです。以前はお茶も、ジャスミン茶やティーカンノン茶が袋に入っていて「ジャスミン茶を」というと、コップにジャスミン茶の袋を入れて、その上から大きなやかんからお湯をジャーと注いでくれたのですよ。ところが、このサー

ビスはついこの間やめたそうで、今は湯わかし器になったようです。

林 なんか、だんだん日本的になっていますね。食堂車はどうですか。

杉田 ワゴン・リーという食堂車専門の会社があって、それが列車についています。食堂車はメニューが決まっていますから、駅弁のような楽しさはありませんね。

林 日本の食堂車は、明治32年に山陽鉄道㈱が神戸から連結したのが一番最初です。それから2年遅れて、東海道本線が食堂車を連結しました。ところが、傾斜が急なところに来るとはずしてたのですよ、御殿場と大垣付近と山科と。テーブルのものが動いてしまいますからね(笑)。戦前の食堂車は夕食が2円、朝食は70銭のオートミール付きでした。夕食はフルコースでスープからメインディッシュはステーキ。黒ビールも付いていましたよ。もう戦争がはじまっているのに、昭和17年ま

で食堂車がありました。

杉田 お乗りになった経験あるのですか。

林 子供の時に、せいたくにも食堂車に入って食べているのですよ。あの時、はじめてオートミールを口にして「うまいなあ」と思った感動は忘れられないですね。

杉田 そういう感動ってありますね。汽車の旅で食べるのがおいしいのは、カナダの横断鉄道ですね。8,000キロを4日間くらいかかる旅ですが、その食堂車のサーモンステーキやスマートドサーモンはとてもおいしい。ゆっくり味わいながら、景色を眺めるのは最高です。今でもゆっくり食事ができますが、少し前までは2両に1両ぐらいの割合で食堂車が付いていましたから、のんびり食べていられるのです。なかには、自分の席にはいないで、何時間も食堂車に居続ける人もいましたよ。



林 ヨーロッパでは、旅行者がおいしい魚を食べられますか。

杉田 ルーマニアでは、ドナウ河が魚の宝庫なのですね。チョウザメのフライがおいしかったですよ。オランダでは5月から夏にかけてニシンの酢漬けを売っています。3枚に卸したそのままの形で食べるもので、駅前やバス停の前とか、町のいたるところで売っています。トルコでは橋のたもとなどに屋台が出て、獲れたての小魚を目の前で油で揚げている。このフライをパンにはさんで食べるのですが、おいしいですよ。駅弁もそうですが、その土地のものを食べると旅が豊かになりますね。

季節感のあるのも魚の魅力ですし、その魚の入った駅弁もまた魅力がありますね。

司会 さて、これから駅弁ですが、量的には増えていくでしょうか。

林 むずかしいところですね。先ほどお話ししましたが、種類は増えています。ところが販売駅業者の数は減っているのです。今は業者が370ですが、全盛期には500軒はあったわけですからね。

杉田 全盛期というのは、いつ頃ですか。

林 昭和10年代です。関東でいえば、寄居、久喜、栗橋、国分寺、北千住でも売られていました。非常に販売駅が多かったのです。

今は、販売店だけのところが多いですね。特殊弁当にしても普通弁当にしても、種類は増えています。

杉田 今はあらゆるものがありますね。新種でないと売れない時代のかしら……。

林 多品目が求められているのですよ、駅弁も。停車時間が短く、しかも窓が閉かなくなってきてることもあるので、私は駅弁自体の量としては増えていかないだろうと思うのです。ただ、駅弁を作っている業者は、衛生技術にても抜群の技

術がありますから、信用は高いのです。ドライブインや団体旅行や遠足、観光バスからの需要が増えていますから、弁当そのものの需要は大きくなってくるのではないかと。

杉田 合格弁当などもありますし、日本人にはお弁当がついてまわります。米が主食ですし、魚や野菜など身のまわりにあるものを保存する技術をもっていますしね。私自身も海外で肉中心の食事をしていると、魚を食べたい、お弁当を食べたいと体が要求するのですよ。

林 生態的にも海に囲まれているのですから、歯も内臓も骨格も魚介類に向いているのですよ。

杉田 生まれながらにして、魚好きだということですね。日本人は魚離れなんてできないわね。

林 駅弁や弁当の魚は、これからも重要な存在であることは変わらないでしょう。照り焼きでも入っていると、気持ちがリッチになります。魚が入っていると安心しますもの。この感覚は、変えられないですよ。

杉田 外国人も注目していますね。日本の高度成長に魚が関係しているのではないかと。彼らは栄養の摂り過ぎで、大きく太っています。それから見たら日本人はスリムで、バイタリティがあって、それだけのスタミナを維持しているのは、魚とごはんだという人もいます。

林 アメリカの寿司バー人気の原因も、それかな……。でも、魚は消化もいいから、日本人の勤勉さと魚は切り離せないのはわかります。

杉田 旬の魚を入れた八角弁当の話が出ましたが、季節感があるのも魚の魅力ですし、その魚の入った駅弁もまた魅力があるということになりますね。

司会 先生方、きょうは楽しいお話をありがとうございました。

# Fish & Health



## フィッシュ&ヘルス UFOで行った レストランの魚料理

鈴木たね子(水産庁東海区水産研究所  
生物化学部長)

昔からメキシコはUFO飛来の多いところ。雑誌「ムー」にメキシコでの異星人コンタクト事件の一人「私は金星に行った」の著者サルバドール・ヴィジャヌエバ氏とのインタビュー記事がのっていた。

信じる信じないは別として、氏は異星人にUFOに乗せられて地球外惑星に連れて行かれた。食堂のようなビルにおり立つと色とりどりのトレイをわたされ、トレイの中はさらにいくつかに区切られていた。その一つに入っている堅い物を口に入れたら、得もいわれぬおいしい味がした。これは一体何だ? 異星人の説明では、海で獲れた魚を粉末にして、練りかためたものだそうだ。

ハイテクノロジーにいぢられたその惑星では、魚を魚の形態で食事に供することはなくなっている。今の子供達がサンマやタイの塩焼き、お頭付きの煮魚を見て、死体のようでかわいそうとか気味が悪いといってきらうのは、人類が進化してきた証かもしれない。

UFOで地球外惑星まで行かなくても、魚を粉末にして練り合わせるという加工は、こちら地球にもある。

魚肉を粉末ではないが、ミンチ肉として、これを凍結貯蔵していわゆる冷凍すり身を作り、すり身に食塩を加えて練り、形に作り加熱処理したもの。いわゆる水産練り製品であり、かまぼこ、ちくわ、はんぺん、最近流行のカ

ニ風味かまぼこなどがある。得もいわれぬおいしい味にすることで業界はそれぞれ努力している。カニ風味かまぼこなどは低カロリー食品ということでアメリカ、ヨーロッパでたいへん人気が出てきた。

またFPC(魚類タンパク濃縮物)は、魚から脂肪と水分を除いてタンパク質の粉末としたもので、国連食糧農業機構が、世界の動物性タンパク質の不足に対処する目的で開発したものである。栄養価はすばらしく良いがザラザラし、風味が悪く普及しなかった。

FPCの一種で日本で開発したマリンビーフは、粒状(写真)で水で5倍にふくらみ、ひき肉状となる。魚の臭いは全くなく、ミートボールなど種々の料理ができる。高タンパク質、低カロリーで栄養価は牛乳タンパクより優れている。無駄にしている魚からマリンビーフを作り、練り固めて地球の食堂のトレイにのせる日も近いかもしれない……。

### ▼マリンビーフ



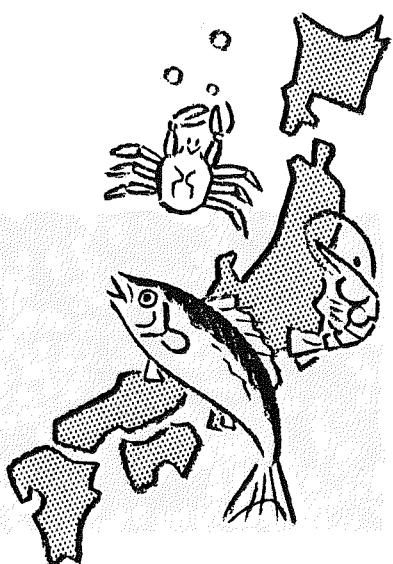
日本海や太平洋に面した港町は、やはり魚料理がおいしい。いま、こうした海寄りの観光地では、どんな魚がどのような形で出されているのだろうか……。

## シリーズ／ジャーナリストの見た魚食事情

(15)

鈴木勲（東京新聞婦人家庭部次長）

“鑑賞。プラス味”的料理作りが  
全国の観光地の旅館で  
流行しているけれど……。



### 旅先でしか味わえない 魚との出会い。

レジャーの取材で全国を旅する機会に恵まれている。ここ十数年間に北海道から、日本列島の最南端・西表島までくまなく回った。顧みるとどういうわけか、日本海や太平洋に面した海寄りの観光地の取材が多い。私自身、味覚の好みが“山の幸型”ではなく“海の幸型”的なせいかもしれない。

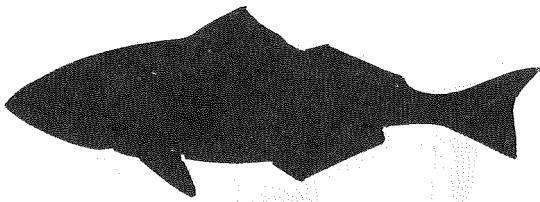
一般に旅は“見物”“味覚”“宿のサービス”的3ポイントがそろってこそ、満足感が味わえるものだが、なかでも“味覚”的魅力は大きなウエイトを占める。読者の反応も大きく、つい筆が走りがちになることは確かだ。

ことし6月に東北・南三陸のシェンの味を求めて、宮城県石巻市へ取材に出かけた。さすが東洋一の規模を誇る石巻港。長さ1.2kmもある巨大な水揚げ場には目を見張り、数十隻の漁船から一度に水揚げされる魚介類の豊富さには驚くばかりだった。

その石巻港に近い寿司屋に、レジャー記者仲間数人と入った。新鮮な魚介類の味の取材目的。一人1万円を奮発して盛り合わせの料理を注文。ビールでのどを潤しているうちに、運ばれる料理を見て全員ア然とした。実に種類が多い。

メモってきた内容を紹介してみると、キンキの焼き魚、ボタンエビ、毛ガニ、アワビ、ホタルイカ、アカ貝、シャコエビ、ナマコ、クラゲに、名物のホヤの酢の物、刺し身類はメヌケ、カツオ、スズキ、ヒラマサ、ハタガレイ、サヨリにアジのたたき、クジラの尾の身もあった。細いサヨリからクジラまでが“同席”した豪華な盛り合わせにお目にかかったのは、これまでの旅の取材ではじめてだった。

取材のために板前さんから一応魚の名前は聞いておいたが、いざ箸を持ってみると「さて、これ



はスズキだろうか、ヒラマサだろうか」と戸惑うばかり。仲間同士で当て物競争でわきにわいた。それというのも刺し身が長方形でなく、ボタンの花などにきれいに飾りつけられていたからだ。

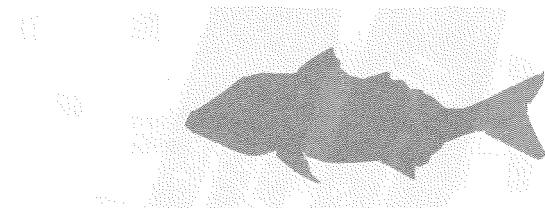
「黙って出したら、全部の魚の名前を当てるお客さんは一人もいないでしょうね。いまの若い人は魚の調理をしませんから、赤身の魚は何、白身の魚は何の判別がつかないようです」と板前さんが笑った。

### ▶ 魚の名前は知っていても、 原型を知らないで食べている。

いま包丁がない家庭があるという、耳を疑いたくなるような話だ。「スーパーの便利さが主婦を認識不足にさせてしまった。パック入りの魚の切り身ばかりを買っていては、包丁の使い方は知らないし、魚の名前は覚えていても原型を知らないで食べている人が多いですからね」と、いつか田村魚菜さんが嘆いていたことを思い出した。都内の水族館で「マグロってこんな形をしていたのね」と目を見張っていた親子連れを見たことがある。豪華版の料理に、感激してばかりはいられない、苦い体験だった。

魚の原型の話になるが、旅先でよく水槽に魚を泳がせ、客の注文の魚を網ですくい出して活き造りをする料理屋が目につく。先月、静岡県沼津市の料理屋で「シマアジの活き造りはどうですか」と勧められた。胸びれがピクピク動いている。隣の席の若い女性連れが「かわいそうね」「きもちが悪いわ」と、ささやく声が聞こえた。よく食べられるなと言わんばかりに。「殺してから数時間たつた方がおいしいんですがね。新鮮さは抜群でしょう」と板前さんは自慢した。魚の原型から調理法まで、目の前で見せる“板前ショー”には拍手を送りたいが、食べごろのことを考えてほしかった。

先日、伊豆半島の稻取温泉に出かけた折、大手



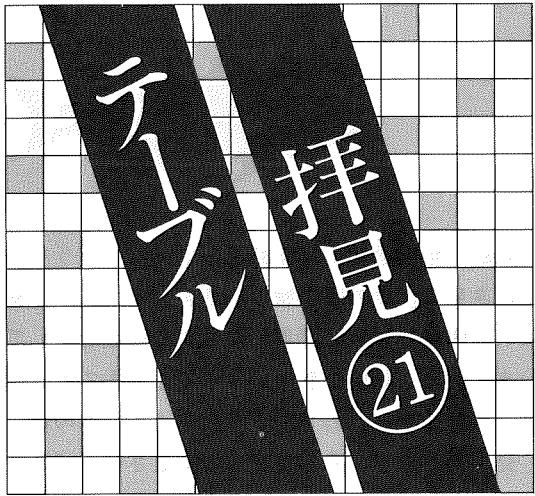
の旅館の経営者がこんな話をしてくれた。「うちでは焼き魚など魚の原型物は出さず、すべてすり身にして懐席料理風に調理したもので特色を出しています」と。新鮮な魚がいくらでも入手できる環境にありながら、わざわざ手を加えているのだ。

見て楽しませ、そして食べて満足させる“鑑賞プラス味”的料理作りが、全国の観光地の旅館で流行している。石巻市で食べたボタンの花をかたちどったクジラの尾の身は、花びらを1枚1枚はがしながら賞味する楽しみがあった。これには若い女性も異和感をもたないことだろう。一方、“板前ショー”的活き造りにはファンもいるが、賞味する以前に目をそむける人もいる。

すしに代表される活き魚料理には、山の幸と違って“生”を感じる。飽食時代のいま、旅にしめる味覚のウエイトはますます高まっていくが、魚の“生”——つまり新鮮さをいかに異和感を与えるか、そして楽しませながら食べさせるか、それは各旅館の料理人の腕のみせどころだろう。

伊豆堂ヶ島の旅館「三四郎」の主人に「三角形の刺し身を出そうと考えているんですが受けますかね。話題性だけですが——」と真剣に問い合わせられて返事に困った。





日本の伝統的な文化を、とても気に入っているんですよ。

タンガラーサさん一家は、大使館にお勤めのご主人と13歳のラビンドラン君、10歳のがウリちゃんとグレースさんの4人家族。1年半ほど前に、ご主人の前任地、イギリスから赴任した。

グレースさんは、スリランカ中部のお茶の産地で生まれ育った。「日本でいうと、静岡の茶畑のような所でした。夏は日本のようにじめじめはしていませんが、毎日40°Cくらいの日が続くのです。とても暑いけれど、湿気が少ないので日本よりは過ごしやすいですよ」。

スリランカ/グレース・タンガラーサさん



スリランカでは、  
切り身はほとんど  
売っていません。



グレースさんは、日本でもサリーを着て過ごす。「サリーは、スリランカ、インドやネパール、バングラデシュの民族衣裳ですが、それぞれの国によって、また結婚しているか独身かで、サリーの身につけ方は違うんです。きょうの私の着方は、スリランカの一番オーソドックスな着方です。日本にも、とても美しい着物があるので、皆さん着ていませんね」と話す。グレースさんは、日本に

## ★サバカレー(4人前)

### 〈材料〉

サバ	4切れ
玉ねぎの薄切り	1/4個
つぶしたにんにく	3カケ分
シナモンの葉	2枚
レモンの葉の茎	小さじ1/4
カレー粉	適宜
酢	大さじ1
コリアンダーの種	大さじ1
ミルク	カップ2
サラダ油	適宜
塩	適宜
こしょう	適宜
粉末サフラン	ひとつまみ
カミン	適宜
とうがらし	適宜
ライム	1個



### 〈作り方〉

- ①サバを洗って、塩、こしょう、サフランをふる。
- ②鍋にサラダ油をたっぷり敷き、①を炒めて取り出してください。
- ③②の鍋にミルクを入れ、残りの材料を入れてよくかき混ぜながら煮たたせる。
- ④③に②を入れて、弱火で20~30分コトコト煮る。

は若者がつくる新しい文化と古い伝統をたいせつにする文化が共存しているという。「私は着物や生け花などの伝統的な日本文化にひかれています。年配の人を尊敬するマナーもいいわ。それから、日本の子供達はとても親切だし……。うちの子供達も近所のお子さんと暗くなるまで遊んでいても、心配がいらないんです。その点、とてもうれしいことですね」。

### 魚を毎日のように使っています。

グレースさんのご主人は魚が大好きで、週に2~3回は、魚カレーが食卓を飾る。子供達は、魚のフライや天ぷらが好きなので、子供達に合わせた魚メニューも週に3回。

「わが家のメインディッシュは、毎食、魚料理です。お肉はほとんど使いません。いつも、家の近くの商店街で買い物をしていますが、なかでも魚屋さんは大好きです。冬にはなかった魚が夏には置いてあったり、見ているだけで楽しくなりますね。魚も大好きですが、魚を買うのはそれ以上に好きよ」というグレースさん。

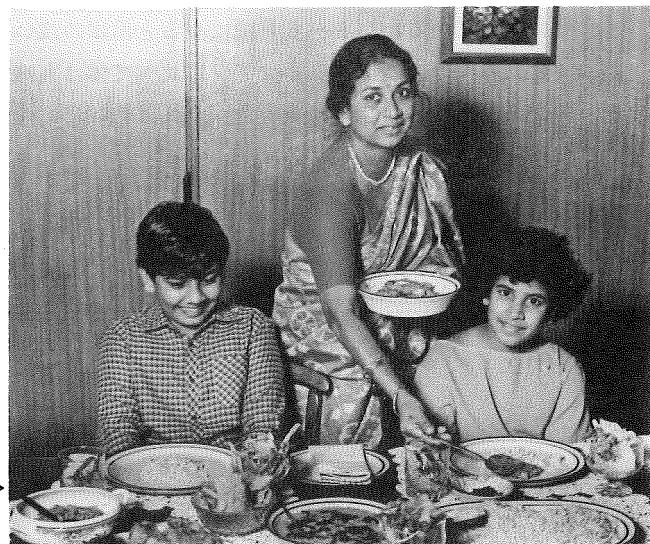
スリランカの魚屋さんでは、魚は丸ごと売られていて、自分でフィレにしたり切り身にしたりす

る。日本の魚屋さんは3枚に卸してくれるし、パックでも売っているし、サービスについても満足しているとか。

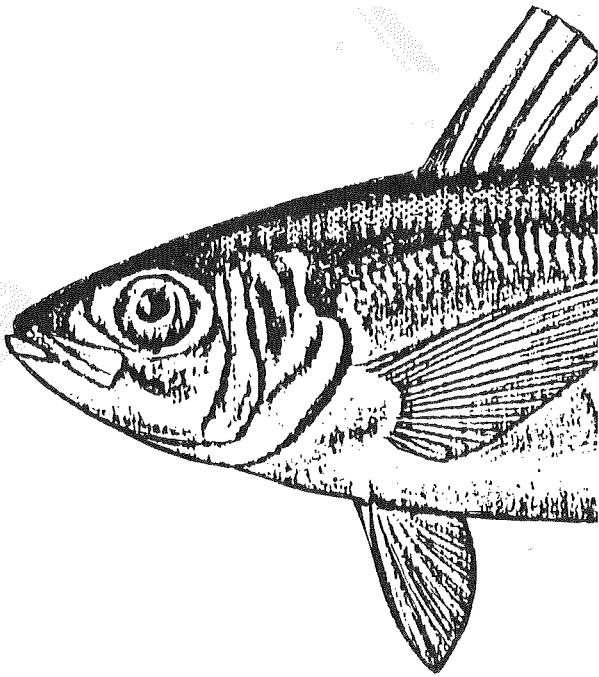
スリランカで魚カレーを作る時は、カツオをよく使ったが、日本ではサバを使っている。サバは安いし、油できつね色になるまで炒めると、生臭さも取れるという。

「きょう作ったカレーは日本に売っているスパイスを使って作りましたし、味も辛さを押さえてあります。サバが口に合わない時は、サワラやタラで試してみてください」

カレーには酢の味がよく合い、キャベツの千切りの酢漬けと一緒に食べるとおいしいという。



「味がよいからアジ」といわれ、  
昔から親しまれているアジ。  
干ものやたたきなど、そのさっぱりした風味は  
日本人の食卓には欠かせない。  
どんなアジかどこからどのくらい、  
日本に入ってきたいるのだろうか……。



### ★日本近海には、20種ほどのアジが分布している。

アジは、硬骨魚類アジ科に属する魚の総称。暖海系の魚で暖流にのって日本周辺沿岸を広く回遊する。日本近海には20種ほどのアジが分布しているが、多獲されるのはマアジ、ムロアジ類で、一般にはマアジのことをアジと呼ぶ。

#### ●マアジ(マアジ属)

日本各地の沿岸、東海や朝鮮半島海域に生息し、体長は30cm以上になる。若魚には、沿岸域で定着的な生活をするキアジと沖合を回遊するクロアジの二つの型がある。

#### ●ムロアジ(ムロアジ属)

南日本、東海や西南海に多く産する暖流性の魚。深さ30~40mの海の中層を群遊し、いつもは外海上に棲んでいるが、5~6月頃になると沿岸の浅いところにきて産卵する。マアジに比べて体に丸味があり、体の背部は淡黄青色。全長は約40cmに達する。

#### ●クサヤモロ(ムロアジ属)

伊豆諸島、琉球列島、世界の暖海に生息するが、

干ものとして伊豆諸島の“クサヤ”は有名。全長は約35cmに達する。

#### ●オアカムロ(ムロアジ属)

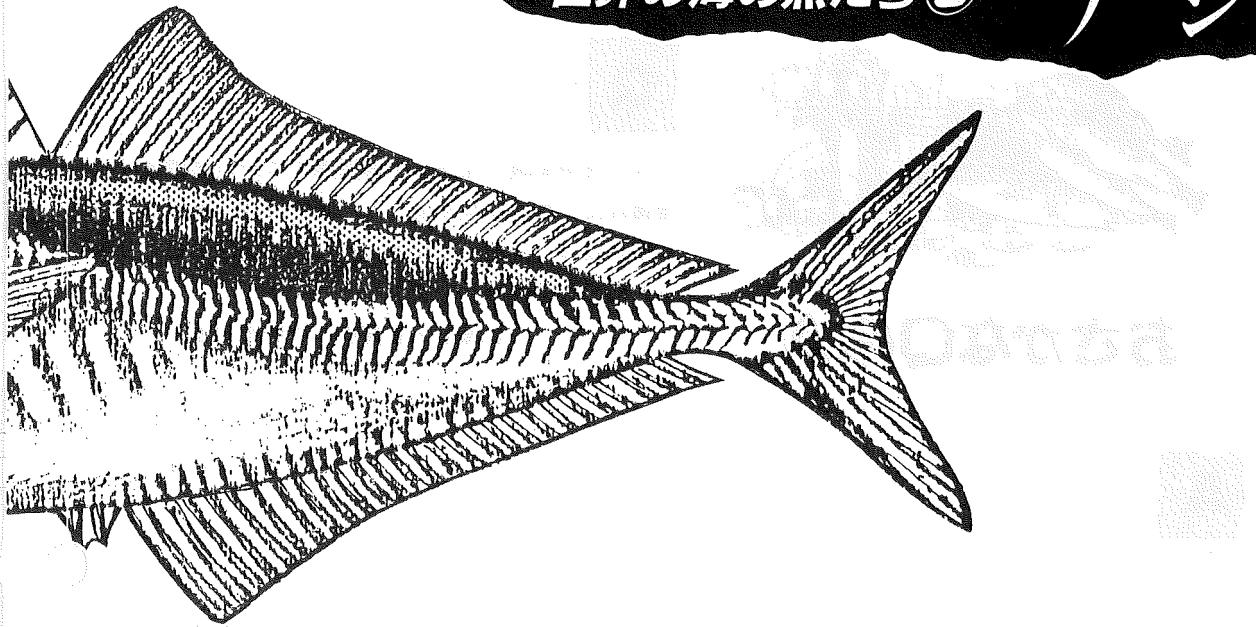
南日本をはじめ、全世界の暖海の浅海から深海まで分布している。全部のひれが赤色で、全長は約35cm。

#### ●シマアジ(シマアジ属)

日本近海では岩手県以南、全世界の暖海に生息する。体高がやや高く、体側の中央に金色の1本の線が走る。シマアジの刺し身や寿司は、全魚族中最高といふ人もいるほど美味で、高級。全長は60cmにも達する。養殖も行われ、種苗生産技術も開発されている。

漁法は各地で異なるが、巻き網、定置網、底引き網、釣りなどで獲られている。漁獲量は、昭和57年が18万961t、昭和58年が17万8,505t。アジは生で刺し身や酢のものとするほか、塩焼き、煮付け、から揚げなどにされる。また、ひらきやほお刺しなど乾製品として加工されている。とくにクサヤの干物は、特有のくさみと風味で、江戸時代以来、東京人の賞味するところとなっている。

# 暖流にのって日本周辺



### ★冷凍アジは、世界各国から輸入されている。

昭和57年の輸入量は生鮮アジが韓国から46㌧、冷凍が2万1,506㌧（オランダ約1万㌧、韓国2,523㌧、モロッコ1,379㌧、イギリス1,149㌧など）。昭和58年は生鮮アジが韓国と台湾から960㌧、冷凍ものが1万4,833㌧（オランダ6,966㌧、韓国5,583㌧、台湾1,181㌧など）。昭和59年は生鮮アジが韓国から249㌧、冷凍が2万430㌧（オランダ1万906㌧、ブルガリア2,482㌧、キューバ1,210㌧など）が、輸入されている。

生鮮アジは、日本に近い台湾や韓国からが多く、冷凍アジは韓国やオランダのほかに、チリやセネガル、ニュージーランド、モロッコなど世界各国から入ってきてている。

輸入アジの主なものは、ニシマアジ、ミナミシマアジなど。そのほとんどは、全長が日本近海で漁獲されるものより大きくなかには全長75㌢に達するアジもあるが、日本人の味覚に合うように20㌢前後のアジが選ばれている。

#### ●ニシマアジ

ドーバーアジとも呼ばれ、大西洋東部に分布し

冷凍品が西アフリカなどから持ち込まれる。たたき用に鮮魚を空輸する試みもあったが、ほとんどは干ものの原料となる。全長は約40㌢に達する。

#### ●ニュージーランドマアジ

日本のマアジとよく似ている。冷凍で輸入され、開き干しの原料として重宝されている。全長は約50㌢。

#### ●ミナミシマアジ

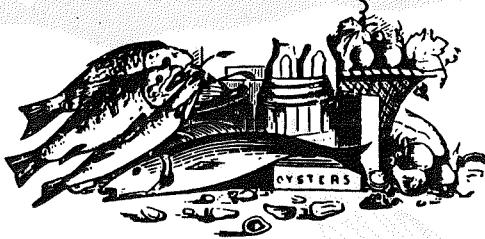
ニュージーランド産で、鮮魚として空輸され、刺し身や寿司に使用される。全長は約75㌢に達する。

#### ●ニシアオアジ

大西洋東側の温暖部に分布し、日本のムロアジ属のマルアジに似ている。煮ものや塩焼き、フライなど、食堂の定食にも登場している。

アジは輸入制限品目（金額制限）であるため、日本国内の漁獲量によって輸入量が決まつてくる。しかし、戦前はアジといえば“焼き魚”や“クサヤ”が主だったが、戦後はたたきでアジを食べるようになってから需要が多くなり、今後、輸入量も増えてくることが予想される。

# の沿岸を回遊するアジ



Q

今年5月中旬頃、北海道小樽近海でニシンが相当量獲れたと話題になりました。昔は何百、何千石も獲れたニシンが、なぜ急に獲れなくなってしまったのでしょうか。

(北海道・室蘭市 小寺貞子さん)

A

来遊がみられなくなった原因については、科学的資料に基づいた十分な説明ができているとはいえません。しかし、ニシンが減少してきた経過のなかでみられる幾つかの現象などからその原因とみられるものは考えられています。

ニシンの漁獲量の移り変わりをみると、1871年の18万㌧から1897年には97万㌧と史上最高に達し、1927年までは50万㌧以上の水準での漁獲が続いている。その後、漁獲が著しく減少し、1960年以降は大きな来遊がみられない状態になっています。

前記の漁獲量の増大時期は、産卵のため沿岸に寄ってくるニシンをたいへん効率よく漁獲する角網（定置網の一種）の開発と普及の時期と一致しています。ところが、ニシンの漁獲量が大幅に減少し始めた1928年以降の時期でも、漁具数は最高時の40%（約200ヶ統）も使用されていて、このことが来遊したニシンの獲り過ぎとなって、資源状態の悪化を早めたという考え方たが一つあります。

一方、ニシンはもともと何十年、何百年という周期で増・減をくり返す魚種ですが、その変動の理由は、ニシンがふ化して摂餌を始める初期の餌料条件と関連があるものと考えられています。ふ化後の仔魚はその餌となるプランクトンの種類や大きさそしてその量などによって、生き残る割合が大きく影響されると考えられています。

北海道の日本海側には、対馬暖流があり、初冬から春にはその勢いは弱くなり、逆に北の方から

リマン海流系の冷水が沖合を占めるようになります。その状態が沿岸のプランクトンの種類を温暖域に分布する種から、冷水と沿岸水の混合する水域に分布する、北方性で沿岸性の種に変化させます。

ニシンの産卵場の変化をみると、1880年代から1950年代にかけて、南から北へと消滅してきました。しかも産卵ニシンの漁獲がなくなった水域のプランクトンは、冷水性の沿岸種から暖流系の温暖種に代わっています。そしてこの種の交替のみられた時期は、北海道西岸の水温上昇期と一致していました。現在でもニシンが多く分布しているオホーツク海の北部や、ベーリング海では、北方冷水性の沿岸種のプランクトンがみられていることから、ニシンの来遊がみられなくなった原因是北海道西岸での海水温の上昇などに伴うニシンの産卵場と仔稚魚の生育場などの条件の悪化によるものであるとの考え方があります。したがって、これらの条件が良くなれば、昔のようにニシン資源が増加する可能性もあると思われます。

#### 小林時正（水産庁 北海道区水産研究所）

##### ＜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”的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。

# 魚とともに生きる

漁師は魚を拾ってくるのでは  
ないんですよ。

「漁師をやめたいと思ってたら、とっくの昔にやめてるよ。好きだから続けてるんだろうね」と話す橋本さんは69歳。今でも約8隻の船、乗組員3~4人で出漁している。乗組員の合計年齢は、約210歳。

「60歳過ぎても船に乗っていようっていうんだから、普通の60代や70代の人とは、精神力が違うよ。まあ、やっぱり変わったんだと思うね(笑)」。

橋本さんの船は、朝8時頃三崎港を出て、漁場に着くのは午後4時頃。主な魚種はキンメダイ。午後4時頃から仕事がはじまるが、1晩で約500尾の水揚げがある。値の高い時はこれで港に入るが、今は少し下がっているので、昼に寝て、日没からまた仕事をはじめて漁をする、2日間の操業を行っている。

2晩の操業で、1尾300~500尾のキンメダイが約100本。このくらいの量になったところで、漁場から一番近い、下田港へ水揚げする。一番近いといっても、やはり6~7時間はかかる。

1年のうち3分の2はキンメダイ。その他は、ムツ、メダイ、クロ、アコウダイの漁となる。「キンメダイはね、幹糸が200本、それに針が30個ついてるんですよ。この糸の先を手に持って釣るんだけど、魚がくってるとなると機械に幹糸を付けて、モーターで揚げるんだ。この糸を揚げる時は、楽しみだね。大きなヤツがかかっていないかと思ってね。この気持ちちは、若い時から変わらないなあ」。

ムツやメダイは、幹糸が150本で針が8本。クロやアコウダイは、深い所に生息している

橋本才次さん(三崎漁協・漁師)



ので、幹糸が700~800本。こんなに長い幹糸の先を持っているのだが、魚がかかるとすぐにわかるという。

「何匹くらい食いついているとかは、わかるよ。長年の勘っていうところかな。ぼくは20歳で遠洋の船に乗ったんだけど、サバの手釣りでね。この魚がかかった、からないという手の感触は、船に乗ってから4~5年でわかったんじゃないかな。沿岸に戻ってから10年だけど、魚の感触っていうのは遠洋も沿岸も変わらないな」。

橋本さんは海に出て“こわい”とは思ったことはないというが、30~60本もあるようなサメに釣っている魚を横取りされて、そのサメと悪戦苦闘したり、自然の猛威と戦うので、「つらい仕事だと思う」という。「漁師は、魚を拾ってくるのではないんですよ。そのところをわかってほしいと思うことがありますね」。

橋本さんの息子さんも、船に乗っている。日本海にイカを獲りに行っている息子さんのことを話しながら、「ぼくが3代目だから息子は4代目。やはり息子が船に乗ってるのうれしいよ」と顔をほころばせた。

# 「みんなのラクラクおさかな料理コンクール」 農林水産大臣賞を亀谷みどりさんが受賞。

かめがい

(社)大日本水産会・おさかな普及協議会が、大切な栄養をバランスよく含んだ魚を、工夫によってよりおいしく食べてもらおうと魚料理を募集した「みんなのラクラクおさかな料理コンクール」。このコンクールも今年で4回目を迎え、書類審査と地区大会により選抜された、全国4地区の代表12名により8月26日(月)午後1時30分から全国大会が開催されました。



▲農林水産大臣賞『さばとイカの利久焼き』

## ★応募総数は、前年の1,700点を上回る2,640点

毎年、全国から創意工夫を凝らした魚料理を募集して、魚料理の普及をすすめているこのコンクール。今年も、愛情たっぷりで手軽にできる魚料理が、全国からたくさん寄せられました。

応募総数は、前年の1,700点を上回る2,640点(2,272人)。これらの応募作品は、全国を4ブロックに分けて、ブロックごとに書類審査を行い、各ブロック8~12人の地区大会出場者を選出。7月下旬から8月上旬の地区大会で、実際に調理することによって腕を競い、全国大会へ出場する代表者12名が選ばれました。

全国大会出場者とメニューは、次のとおりです。

### ★Aブロック(北海道・東北)代表

伊藤豊子『サケと豆腐のかわり揚げ』

▼受賞する亀谷みどりさん

### みんなのラクラクおさかな料理コンクール 全国大会表彰式会場



北野恵子『ミンチTUNAのゴールデン焼き』

松本萬里子『いか団子のおかか揚げ』

### ★Bブロック(関東・甲信越)代表

小沢楓子『アジのたたきのパンプキンローフと  
アジボネスナック添え』

川村栞美子『いわしのたたき風酢の物』

倉林しのぶ『イワシのドリア』

花岡節子『怠け者グルメのイカオーブン焼き』

### ★Cブロック(中部・北陸・近畿・四国・中国の一部) 代表

亀谷みどり『さばとイカの利久焼き』

富士十七波『塩ザケのライスグラタン』

山田萬須子『生ザケのヨーグルト風味』

### ★Dブロック(九州・沖縄・中国の一部)代表

板倉敬子『シーポール ア・ラ・カルト』

堤 佳子『鯛のまゆずし』

## ★おいしい魚料理を食べてもらおうという、主婦の工夫があらわれたものばかり。

全国大会は、(社)大日本水産会の滝沢理事の「落ち着いて、あわてないで作ってください」というあいさつから調理が開始されました。

審査委員は、料理研究家の堀江泰子先生、堀江ひろ子先生、俳優の渡辺文雄さん。調理時間（家庭料理としての手軽さ）、栄養価とバランス、味・香りの良さ、独創性、経済性、盛りつけ・みばえを基準に審査されました。

「主人が魚しか食べないので、毎日魚料理。いつも焼き魚や煮魚ではあきるので、何か変わったものを食卓に出したいと思って考えました」「娘達が焼き魚や刺し身では満足してくれないので、洋風にアレンジしました」など、日頃から家族にいかにおいしい魚料理を食べてもらおうかという工夫や苦心の声が、出場者の皆さんから聞かれました。

調理時間は、1時間。多くの報道関係者のインタビューに応えながらも、調理の手際のよさはいつも家庭で作っているのと同じ。ほとんどの方が、時間内に調理を終えました。

▼左から花岡節子さん、亀谷みどりさん、川村美美子さん



## ★「魚を生かしたもの」を優秀作品としました」と堀江泰子先生。

最終審査の結果、農林水産大臣賞には亀谷みどりさんの『サバとイカの利久焼き』、水産庁長官賞には花岡節子さんの『怠け者グルメのイカオーブン焼き』、大日本水産会会长賞には川村美美子さんの『イワシのたたき風酢の物』が決りました。

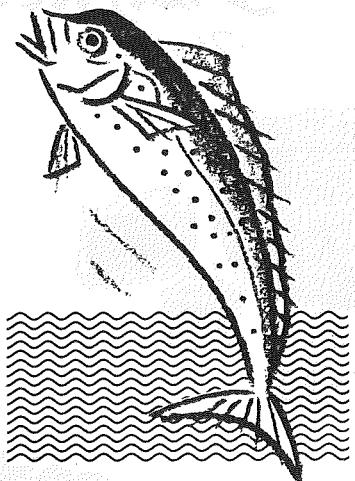
「とても簡単にできてしまうので、高校生の息子が、『怠け者グルメのイカオーブン焼き』の名前を付けてくれたんですよ」と受賞を喜ぶ花岡さん。亀谷さんも川村さんも、「副賞のヨーロッパ旅行でどんな料理を食べてこようか、ガイドブックを見て研究します」と話していました。

審査委員の渡辺文雄さんは、「それぞれの料理が、それぞれの魅力をもっていました。愛情は料理で伝えられると、つくづく思いました」。堀江泰子先生からは「今回は、どれもみんないい料理で選ぶのにとても苦労しましたが、とくに魚を生かしたもの」を優秀作品としました」という講評がありました。

年々、質の高い作品が集まるこのコンクール。報道関係者のなかからも「来年がまた楽しみだ」との声が聞かれました。

# 魚のないしょばなし

15



「あの“まんびき野郎”今朝も顔をみせたな！どこまでついてくるんだろう？」館山港を出航してから200マイル、カツオ船の“かしき”（炊事係）をしている愛称よっちゃんは炊事場から海面をのぞいてひとり言をいった。

みれば2匹のシイラが船の艤にぴったりとついて泳いでいる。黒潮の辺にさしかかったころから、よっちゃんが活イワシを与えたのが随行のはじまりだった。

黒潮の真っただ中、マリン・ブルーの海に緑青色に彩られた姿がよくお似合いで、かくも美しく映るのか、よっちゃんはみとれるほどである。“まんびき野郎”とは、別に盗人のことではない。よっちゃんの故郷でシイラをこう呼ぶのだそうだ。

そういえば、シイラの方言には数に関するものがめだつ。トウヤク（十百・房州）、マンビキ（万疋・銚子）、クマビキ（九万疋・関西、四国、鹿児島）などなどまだあるが、『魚鑑』（1831）は「数万群遊す、よって九万疋と名づく」とその命名の由来をこのように述べている。こう説明がつけば盗人呼ばわりは絶対ないだろうと。

シイラは黒潮の魚である。黒潮の流れと共に、太平洋に日本海にその姿がある。そして必ず群れている。その数は前述の

とおりだが、必ず海面に漂う物体に寄りそうようにしている。群れていてかつ漂流物に寄りそう。さみしがり屋なんだね！という説がある。そんなことから古書には寄魚（ヨリト）とも書かれている。

また、シビトクライ（死人喰い）と南房州の漁師たちはいう。つまり、海で遭難した死人のまわりによくシイラが寄りついているそうだ。漁師たちは真の意味を知らないから、てっきり死体を喰っているのだろうと推測してしまったのがこの別称の寄りどころだが、どっこいそうでないことを明かそう。

島根県の浜田沖は“シイラ漬け”漁法の盛んなところである。沖合数十マイルに孟宗竹の太いものを十数本も束ね、海面にイカリで固定し、そこに集まるシイラを漁獲する方法である。漁期は8月が最盛期であるが、そこへ集まるシイラを旋網や釣りで獲るのだが、決して孟宗竹で作った“漬け”的近傍でなく、そこを離れた周辺に多いという。

よくよく調べると、“漬け”的直近ではメジナやイシダイの幼魚が、その外側を取り巻くようにカンパチ、ブリ、ヒラマサなどの幼魚が、さらに離れるにつれて魚群がちがうという。こうした魚群の外縁にシイラが、その外側にマグロやカツオが着いているのだそう。つまり“漬け”を中心にして遠ざかるに従って魚群がちがうのは、食物連鎖の上位魚ほど外側にいるという生存上の理由からだ（児島俊平・『日本水産学会誌（1960）』）。

全体から“漬け”的魚たちが多いのは圧倒的にシイラが多いというから、シイラは広い海洋で餌を探す手段として漂流物をターゲットとしていることがご理解いただけよう。さみしがり屋だと思ったシイラ、実は知恵者だということがいえそうだ。

（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）

## マリン・ブルーのさみしがり屋

### シイラの巻

佐藤  
魚水

魚屋の息子なんだけど、  
魚をいじれないし、  
種類もあまり知らない。  
でも魚は大好きなんだよ。

築地の魚河岸に生まれ育った加藤さんは、魚市場を通過したものでないと信用できないという、信念の持ち主。釣りにさそわれて、獲れたての魚を船上で刺し身にして……というのも、新鮮なのは十分わかるが、おいしい魚だとは、とても思えないのだという。

「魚はとにかく大好きなんだけれど、氷でしめた魚じゃないと、どうもおいしいと思えない。ウニなんかでもね、海辺でもぐって獲ってきたヤツをカーンと割ってスー<sup>ス</sup>ー<sup>ス</sup>って吸うように食べるよりも、寿司屋で出てくるような一度、氷でしめたウニの方がうまいと思うんだよ」。

加藤さんのおうちでは、魚がメインディッシュで、トビウオやカレイ、キスなどのあつさりしたもの焼き魚が多いという。

「うちは、考えてみたら健康食だね。アメリカ人の模範みたいだよ、ぼくは。とくに、ぼくは身離のいい魚が好きだね、カレイとか。タイも大好きだけど、忙しい時にタイが出てくると、もったいないけど手を付けない。というのは、ぼくは魚はきれいに食べたいんだよ。きちんときれいに。だから急いでいる時は、タイを食べない。とにかく、ぼくが最も自慢しているのは、魚の食い方がうまいこと。博物館の標本に並べられるくらいなんだから」。

加藤さんは、小さい頃から魚屋さんのおとうさんの側でジーッと魚の食べ方を見つめられながら育った。「そこの身はそう取るんじ

## 加藤 武さん (俳優)



ゃない」と言われるために、食事中、とくに魚を食べる時は、緊張の連続だったとか。

「ぼくは魚屋の息子なんだけど、不肖の息子で、魚をいじれない。3枚に卸せない。料理もできない。そして、魚の種類を知らない。名前も一般的なサンマ、イワシ、カレイ、サケ、タチウオ、キス、トビウオ、タイくらい。全く自慢できる話じゃないよね。ぼくは食べる専門。でも、魚は大好きなんだよ。地方によって名前が変わる魚があるけど、そういう魚もわからないから、『魚屋の息子なんですよ』と言われるけど、こればっかりはしょうがないよね」。

いま、加藤さんが一番残念に思っているのは、好きな時に“クサヤ”が食べられなくなってしまったこと。小学校の弁当にもクサヤを入れて行った当時をなつかしんで、夜中、家の窓を開けて焼く。タッパーに焼いたクサヤを入れ、みりんで味つけ、ふたをピッタリ閉めて、それをまた、ラップで包んで冷蔵庫に入れておく。ちょっとずつ取り出しては食べているのだというが、「クサヤは隣近所に気がねしないといけないから……」といかにも残念そうだった。

わ  
が  
家  
と  
お  
魚

### 編集室から

毎年、8月も終わりに近づくと、おさかなファン待望のビッグイベントが催されます。フイッシュニュースでもご紹介した「みんなのラクラクおさかな料理コンクール」がそれ。今年でまだ4回目だというのに、もう夏の風物詩といつてもいいんじゃないかと思うくらいの盛り上がりで、会場では、熱気あふれる審査風景が繰り広げられました。地方大会を勝ち抜いてきた出場者は、いずれも強豪ぞろい…と、つい甲子園の熱狂ぶりを真似てみたくなる1日でした。

皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集部」までお寄せください。



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

