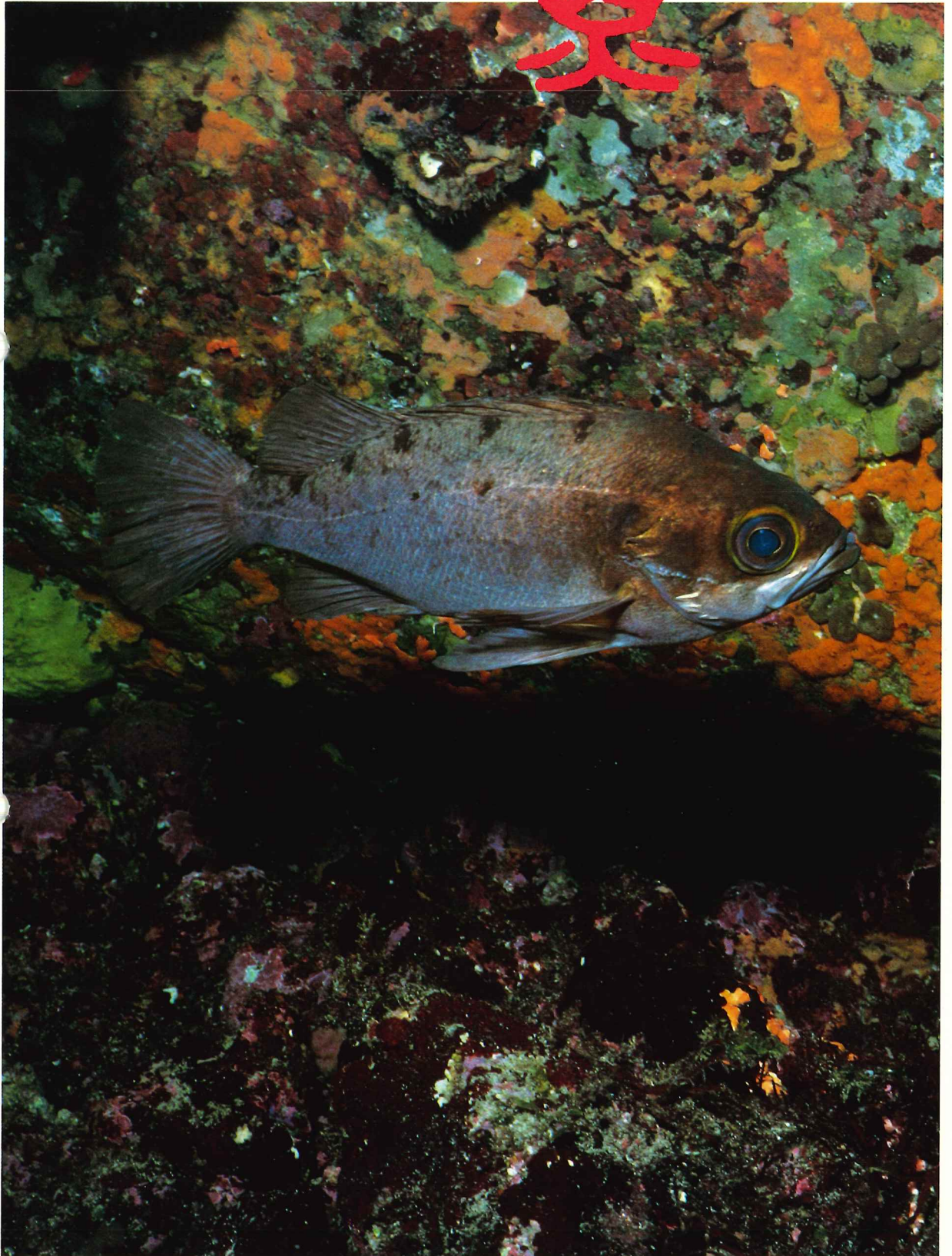
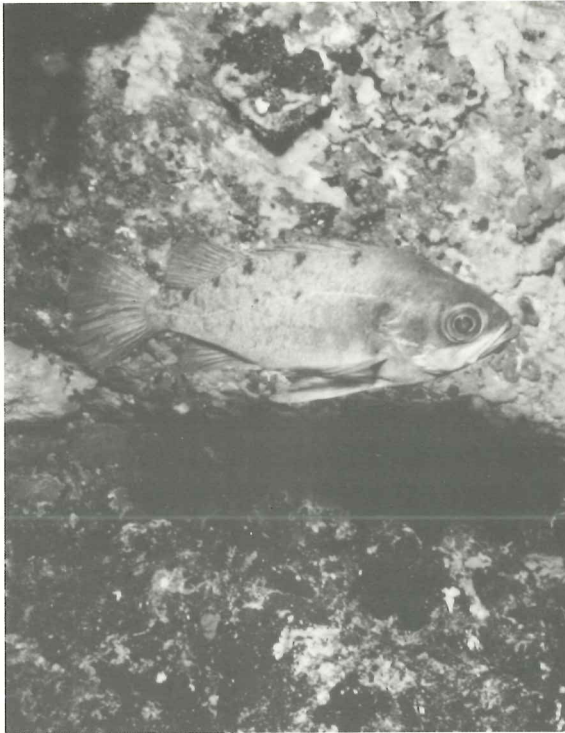


'90.1-2  No. 58





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



メバル (伊豆半島 水深10m)

北海道南部から九州、朝鮮半島南部まで広く分布している。最も普通にみられる種である。目がぱつちりと大きいところから目張る(メバル)の名がついたとされている。沿岸の浅い岩礁帯に群れて住んでいる。伊豆半島では6月頃に体長2cmくらいの稚魚が何万匹と集り壮観である。しかしこの大群は10日ぐらいて何処かへ移動してしまう。以後あまり稚魚は見当たらないが成魚は周年いくつかの群が観察されている。成長につれて群は小さくなり、老成魚は単独で行動するようになる。

メバルは美味な惣菜魚であり、釣りの対象魚としても人気がある。料理店でも使われていることがあるが、浅い岩礁域に住んでいるため一本釣りで漁獲されるため、アジやサバのように流通にのる程大量には漁獲されることはないようである。よく似たウスメバル、トゴットメバルもメバル同様鮮魚店で扱われている。

表紙写真撮影と文 益田 一(ますだはじめ)

1921年、東京生まれ。水中写真家・伊豆海洋公園ダイビングセンター所長。1960年頃、益田海洋生物研究グループを結成。カラー写真、映画等による生態観察の成果を次々と報告、発表。著書も多数。

C O N T E N T S

目 次

■フレッシュアップ/さかな最前線……………1

特集：水産物加工はいま—— 200海里の影響と対応

■フロム・オーバーシーズ/さかなワールド ……7

マグロ

■うちの味じまん魚料理……………10

ふぐ料理『博多ぼて』(福岡市中央区西中洲)

■水・族・館……………12

和歌山県立自然博物館

■市場探訪/港・市場・魚

柳橋連合市場(福岡県博多市)

■シリーズ/子どもとお魚たち—⑤……………14

子供の健康とお魚

学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

■データ・ファイル……………16

■インフォメーション……………18

■おさかなQ & A……………20

■水紋……………21

特集

水産物加工はいま——
200海里の影響と対応

200カイリ制度が世界の海をおおって、すでに10数年が経過した。大規模な水産国である日本は200カイリ以前、「近海から遠洋へ」を合言葉のようにして、北半球を中心とする遠洋漁業にかなりのウエイトを置いていた。それが、国際的な時代の流れによって、再び近海や輸入に頼らざるを得なくなっている。一方、加工技術は食生活の変化も背景として、より多様に高度になっている。200カイリは定着した(漁業白書)といわれるなか、現在の国際関係における日本の漁業、および加工食品はどうなっているかを探ってみた。

▲200カイリ以前の北洋トロール母船。現在は廃船になっている。
▶ソロモン群島の漁業基地。ソロモンの漁船に並んで、日本の船の姿も見える。



年間漁獲量の65%が加工食品

のっけからグラフで恐縮だが、まず表1を見ていただこう。「遠洋漁業の水域別漁獲量の推移」と題したこの表は、200カイリ水域設定以前と以後を端的に語っている。昭和51年(1976)というのは、主要国(日・米・ソを含む47カ国)が200カイリ水域を設定する前年である。この年には、300万トンに及ぶ我が国の遠洋漁獲量のう

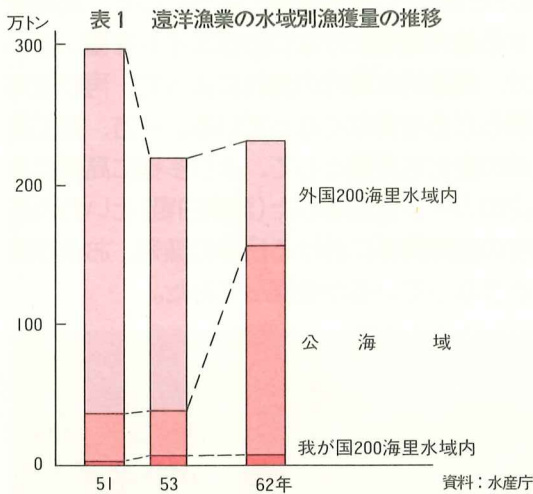
ち、何と270万トンもの量を外国の200カイリ水域内によっている。いかに日本の漁業が、海外漁場に依存していたかがわかるというものだ。そして、200カイリ設定10年後の62年になると、漁獲高は250万トン弱に減り、そのうちの6割ほどを公海上によっている。かつて外国の200カイリ域内で獲っていた魚を、できる限り公海上にシフトした結果である。同年には、外国200カイリ域内での漁獲量は51年の約4分の1に減少している。

一方、これらの漁獲に依存する水産加工品はというと、51年の686万6,000トンから、62年の886万3,000トンと200万トンも増えている（農林水産省「水産物流通統計年表」）。結局、不足分は輸入に頼るほかなくなっている。なかでも、蒲鉾などの練製品の原料（スリ身）となるスケトウダラは北洋でしか獲れないため、輸入量は50年の5,699トンから、63年の20万9,432トンと40倍近い数字にふくれあがっている。

こうした動きを背景として、水産庁水産加工対策室

では、さまざまな事業や補助金制度の活用、情報普及活動などに取り組んでいる。室長の尾島起己氏はこう語る。

「現在、日本では年間に、約1億2,000万トン強の漁獲量があります。そのうち65%ほどが、加工にまわっています。しかし、たとえば年間500万トンもイワシが獲れて、なかでもマイワシが400万トンになります。それが、2割程度しか食用に使われていないんです。8割が養殖魚の給餌用に冷凍されたり、魚粉にされてし



▲アメリカが見つかったスケトウダラのスリ身専用の最新工船。

表2 加工原料となる水産物の輸入品の推移

(単位：トン)

	50年	55	56	57	58	59	60	61	62	63	備 考 (主たる加工 向け用途)
タラ(すり身等)	5,699	9,348	12,521	27,102	68,085	93,730	112,557	147,850	168,458	209,432	練製品
タラの卵	5,127	10,435	11,335	21,004	18,896	19,763	23,028	23,900	30,147	19,543	タラコ
ニシン	8,856	32,110	50,318	60,394	54,611	55,060	71,766	62,720	66,641	79,450	塩カズノコ ミガキニシン
ニシンの卵	7,784	5,810	8,111	8,556	10,344	10,538	12,869	12,814	20,605	18,955	味付カズノコ 塩カズノコ
イカ	58,580	94,375	68,776	96,399	101,661	102,581	112,883	125,214	101,921	101,837	珍味
アジ	—	5,878	24,886	21,554	15,794	20,680	29,423	34,623	36,807	45,104	塩干品
サバ	—	211	350	4,225	2,467	3,072	1,155	11,266	24,209	39,328	塩干品

資料：大蔵省「日本貿易統計」

表3 輸入が増加している加工品(事例)

(単位：トン)

魚 種	加工種類	輸 入 量				
		59年	60	61	62	63
魚貝類	缶詰	2,920	3,180	3,469	5,456	8,812
魚類	冷凍食品	19,471	24,968	29,476	28,856	42,737
	フィレー	10,103	13,581	17,545	18,216	35,646
スケトウダラ	すり身	93,730	112,406	147,492	168,456	145,162
タラの卵	調味加工品(辛子明太子)	1,259	2,371	3,099	4,603	6,949
イカ	素干品	2,657	4,006	4,804	4,057	4,341
	調味加工品	5,372	7,870	11,909	11,710	15,918
貝類等	調味加工品	19,894	20,891	26,340	29,025	29,431
エビ	素干品等	640	1,133	2,052	2,307	4,191

資料：大蔵省「日本貿易統計」(統計の制約により、一部推計を含む。)



まっています。そこで、もっと食用にしようということで、昨年の12月28日に社団法人・いわし食用化協会を発足させました。これは、イワシを代表とする近海魚を、食用に活用することを目的に、調査、研究から、啓蒙普及にいたる活動を行なう機関です。また、世界的な規模で、スケトウダラに代わるスリ身の原料となる魚を調査し、試験する事業として、水産物加工原料転換パイロット調査事業を昭和62年度から3カ年の予定で行なっています」

このパイロット調査事業は、マイワシなどの近海魚をはじめ、公海上のホキ、ミナミダラ（ニュージーランド沖）、また、イカ、サケ、サメ、トビウオなど、さらにはこれまで未使用だった魚種の開発も含めて調査、試験を行なっている。

このほか、水産加工施設資金や加工業者の経営改善促進資金の導入、加工食品の市場開拓、近海資源の有効利用のための事業など、対策室の活動は多岐多彩にわたっている。

「水産加工対策室は、200カイリ規制の制定にともない、昭和53年に5年間の時限立法として、加工業者に対する資金の貸付けを行なう法律ができて、それと前後して水産加工全般を扱う部署として発足しました。その法律は、その後二度にわたって適用期限の延長のための改正が行なわれ、現在も存続しています。対策室も資源開発から、設備の問題にいたるまでの普及啓蒙活動を行なっているわけです」

新しい海洋秩序をつくった200カイリ制度

それでは、200カイリ問題とはそもそも何だったのだろうか。これを理解するためには、第二次大戦直後まで、さかのぼらなければならない。

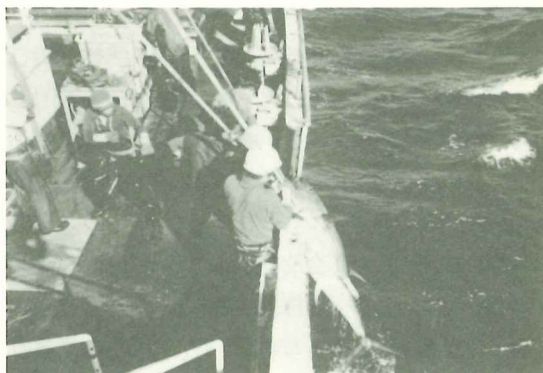


▲昔のスケトウダラの北洋漁船上。小型のスケトウが獲れている。

東京水産大学教授の長谷川彰氏は、こう語る。「早くも第2次大戦後の1945年9月に、アメリカのトルーマン大統領が、沿岸の漁業水域保護と、米国に隣接する大陸棚の主権的権利を宣言し、同様の他国の権利も容認すると発表しました。これは、アメリカ近海の漁場を、日本漁業の進出から守るためと、メキシコ湾の海底石油開発の独占をねらったものといわれています」

しかし、事態はそうしたアメリカの思惑を越えて展開した。大陸棚についてアメリカは、海床と地下に限定していたのだが、メキシコ、パナマ、アルゼンチンなどは相次いで大陸棚に漁業独占水域を設定してしまう。大陸棚というのは、大陸の縁に広がるなだらかな浅い海底で、平均水深が130メートル、平均幅が65キロメートルの場所である。かつて領海は3カイリ（1カイリ＝1852メートル）までとされ、狭い領海、広い公海というのが原則だった。65キロは、ほぼ35カイリに相当する。かつての領海の12倍にもなる距離だ。

ところがさらに、大陸棚の幅が狭いチリ、ペルーが、大量のイワシ資源が分布するフンボルト海流の幅を理由として200カイリ内の天然資源に対する管轄権および主権を宣言した。これは、両国にエクアドルを加えた南米3国による「サンチアゴ宣言（領海及び関係事項に関する宣言）」に発展し、200カイリまでを沿岸国の独



▲ハワイ沖のマグロのハイナワ漁法。カツオ・マグロ漁は、南洋が中心に。

占的、排他的水域としてしまったのである。

「こうした南米諸国の予想外の反応から、アメリカはその後、漁業水域を具体化することなく、いわゆるMSY（最大漁獲量）を基本として、北西大西洋漁業委員会（ICNAF）と全米熱帯マグロ類委員会（IATTC）の2つの機関を発足させます」

MSYの考え方は、魚資源の最大利用を意図したもので、漁獲と資源の再生産力のバランスを巧みにとろうという提案である。つまり、漁獲が多過ぎれば資源は枯渇する。しかし、少な過ぎれば余った資源が無駄になってしまう。そこで、漁獲の多い魚は管理を厳しく、余っている魚は獲りたい国が最大量の範囲内で獲ればいいではないかということだ。

したがって、発足させた2つの委員会も、ICNAFはカナダとアメリカの先に広がる世界有数の底魚漁場をヨーロッパ先進国の漁獲から保護しようというものであり、もうひとつのIATTCはアメリカ南部からチリ北部にいたるマグロ資源を対象として、米国マグロ漁業の中南米漁場への進出を保障しようとしたものだ。

「MSY基準と2つの委員会は、アメリカを中心とした漁業の戦後体制をつくったものです。MSYは、他国の進出も阻止できるし、自国の海外進出の手段にもなるという、やや身勝手な意味合いも持っていたわけです」

結局、この段階までは各国がそれぞれの利害をもとに、勝手な境界線を海に引こうとしていたわけで、一応アメリカを中心とする海洋秩序さえできれば、他の漁業先進国はその路線上的に、さほど大過なくやっていたのである。むしろ、アメリカにとっては、海底資源の開発や軍事上の問題もあり、沿岸国水域の大幅拡大は好ましいことではなかった。

そこで、1958年、60年の第1次、第2次海洋会議では、最終的にアメリカ、カナダの共同による先進国主導の「領海最大限6カイリ、漁業水域最大限12カイリまで」という提案が投票に付された。これは僅か1票差で否決されてしまう。

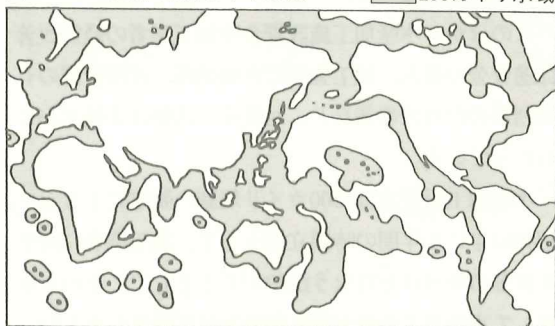
「問題は1973年に第1会期を開催、それから10年かけて審議を行なった第3次海洋会議です。これには、3年ほどの準備期間があったのですが、この間に世界の海洋秩序は大きく変わろうとしていたのです。端的に言えば、先進国主導型の秩序ではやっていけなくなったということですね」

準備期間中に、さまざまな国から、海洋法をめぐるあらゆる問題が公式、非公式に提出された。それに加えて、会議の参加国が大幅に増えた。第2次会議が90



▲ アラスカ・コディアクで日本人技術者によるスジコの生産。技術協力の形で現地に向かう。

図1-1 世界の200カイリ水域



資料) 「図説・漁業白書 (89年度版)」農林統計協会、1989年。

未満であったのに対して、第3次は150ヵ国以上である。その差60ヵ国はすべてアフリカを中心に生まれた新興国家であった。これら新興国家をふくめた途上国は、先進国に「南北問題の解決」をせまり、経済水域や海底資源開発の問題に、先進国がどう応じ、どう妥協するかが核心となった。

「結局、先進国が200カイリの経済水域を認める代わりに、各国が国際航行に利用している諸海峡の自由航行を途上国が認めるという妥協が成立したんです。米ソの超大国にとって、諸海峡の通航権確保は至上命令ですから、大勢はその方向に決まりました」

しかし、この海洋会議での決着を待つまでもなく、200カイリ制度は各国が国内法で先取りし、現実化してしまう。冒頭に触れたように、昭和52年に日・米・ソを含む30ヵ国が200カイリ水域を設定、計47ヵ国となった。この年を200カイリ元年と呼ぶ人もいる。現在では、

沿岸国数133カ国のうち、200カイリ水域設定の国は101カ国に及んでいる。

「まさしく資源分割を基本にした、新しい海洋秩序ができあがったわけです」

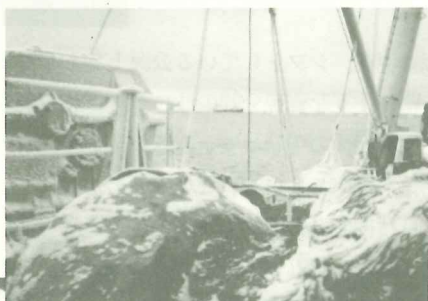
長谷川教授は、200カイリ水域設定の決着をこう解釈している。

現在の水産物は、ほとんどすべてが何らかの加工を加えられている

さて、それではかなりの部分を遠洋漁業に依存していた水産加工食品は、どのような影響を受けたのだろうか。この点について、尾島水産庁水産加工室長は語る。

「一番、打撃を受けたのは、遠洋で魚を獲っていた漁業者で、加工の原料供給度は逼迫していません。スリ身にしても、輸入などに振りかえることができたわけですから」

▶200カイリ制度以前の北洋漁船から、雪や氷との闘いも今は昔。



▲ソロモン・ノロ基地にある日本（大洋漁業）との合弁のマクロ缶詰工場。ノロでは日本向けにカツオブシもつくっている。

また、社団法人・日本水産資源保護協会理事、荒井正明氏もこう語る。

「水産庁や政府は、いまや遠洋について漁業交渉などの政治折衝はやめたほうがいいと思うんです。政府の管轄は近海や沖合までにして、遠洋はそれぞれの国とジョイント・ベンチャーでも何でも、民間にまかせたほうがいいんです。漁業者が活力を失っていますよ。

それを回復するには、乱暴な意見かも知れませんが、遠洋についてはゴチャゴチャいわず、勝手にやれというほうがいいと思いますね」

実際、かつては大手水産会社を中心とする遠洋漁業者に頼っていた加工業者が、現在漁業者よりも強気だという話はよく聞く。加工業者は、原料さえ安定的にリーズナブルに入手できれば、その供給相手は誰でもいいという側面がある。すでにアメリカでは、日本向けにスリ身を供給するスケトウダラ漁業をつくってしまったという動きさえある。このように、かつては自国で漁業の対象していなかった国が、漁業利益を自国にもたらすためにこうした動きに出ることは他にも例がある。商社などが、日本向けの漁業指導をさまざまな国の漁業者に行なっているのも、最近ではごく当たり前になりつつある。たとえば、ニュージーランド沖のタイを、尾頭付きで形を崩さずに日本に持つてくるための指導などは、その典型である。

また、漁業交渉にしても、年々、日本の枠は少なくなり、枠はある程度あっても、漁法を指定されて協定



▲アメリカのスリ身工場内の製品。今では写真のようなアメリカ人がスリ身をつくる。

枠まで獲ることが不可能な場合も出てきている。

荒井氏はさらに、200カイリ以後の漁業について、こう語る。

「当協会は、昭和38年に水産資源の保護培養、そして専門研究と漁業の現場の橋渡しをする組織としてつくられたものですが、現在のもっとも重要な課題としては、沿岸の資源管理を挙げています。以前から、沿岸漁業に対する資本投下は、魚が獲れなくなれば船や網、漁場を大きくすることばかりを問題にし、それは今でもあまり変わっていません。しかし、今後は資源そのものを増やすために資本投下すべきだと思います。もちろん、これは200カイリ以後の課題ですが、そろそ

ろペレストロイカというか、日本の漁業も発想の転換をする時期ではないですか」

水産資源保護協会では、ある沿岸の漁場について、漁船の隻数を減らしたら資源はどうなるか、網目を倍の大きさにしたらどうか、船の馬力を70馬力までに抑えたらどうなるかなど、それぞれのケースとそれを組み合わせた場合のシミュレーション・モデルづくりを行なっている。資源を枯渇させずに、有効活用する方法を科学的に探っているわけだ。ほぼ、実験段階を終え、大規模な実用化に向けて準備を進める段階に入っている。

「沿岸から遠洋へ」ではなく、「沿岸のことは沿岸で」というわけで、魚をいつも有効に活用するための試みである。

「ある時期までは、漁業の規模を大きくすれば、それに比例して漁獲も上がっていったんです。しかし、すでに従来型の投資では、漁獲は上がりません。魚価も安定していますから、“過剰投資の海”となって、沿岸漁業は低迷、専業漁業者も減少しています。本気で沿岸に取り組む時期ですね」

日本の食糧自給率は、多くの人が指摘しているように、きわめて少なくなりつつある。これは主に農業についていわれることだが、水産国といわれた漁業についても、その心配が生じつつある。200カイリ制度が定着した現在、沿岸と遠洋をはっきり分け、それぞれの役割を将来的な展望を持って考えるべきなのである。

もっとも、200カイリが定着したか否かについては異論もある。長谷川教授は、こう語る。

「200カイリには、それぞれの沿岸国の条件がさまざまにからんできますし、沿岸を持たない内陸の国はどうするかという問題もあります。そこで、基本的な問題は解決していない、つまり、定着していないと考える人もいます。しかし、それは100年のスパンで考えたときの話で、私は原料調達体制の整備や、現地加工の進歩などを見ても、経済構造的に定着したと思っています。ですから、今後も経済構造的に、その延長上で変わっていくと思います。もっと、さらに展開は進むでしょう。動的に捉えていかないと、動きはつかめないとします」

▼米・シアトル郊外にある紀文のカニ棒生産工場。製品はすべてアメリカ国内向け。



カツオ・マキ網漁用の日本漁船。付近の国▼の漁港を母港にしている。

▲獲れたカツオを船上に上げる。

現在、シフトしている公海上さえも、200カイリ問題のような資源分割の波にさらされるかも知れない。原料調達の現状が安定しているからといって、あまり落ち着いてもいられないのである。

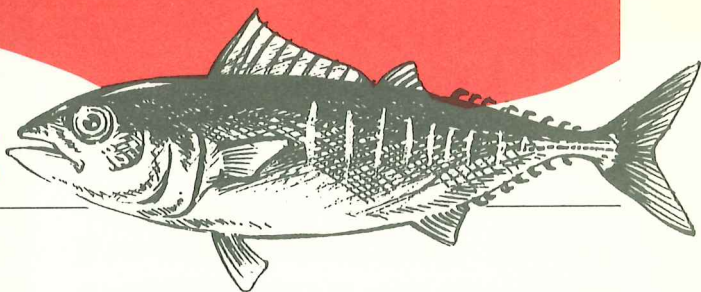
「技術開発の面でも水産加工の概念が変わりつつありますね。いわゆる昔ながらの鮮魚など、本物は漁港を持っている町などだけの微々たるもので、ほとんどが冷凍でしょう。これだって、ある意味では加工ですからね。それから、刺し身。これなど、可食率からいっても、すぐ食べられる形になっている点でも、加工の最たるものですね。結局、付加価値性の高い水産物が喜ばれるということで、もはや加工と鮮魚の区別など、あつてないようなものではないですか」

スーパーが魚の販売の主流になりつつあるという、流通の様変わりの影響もある。水産加工食品の問題は、200カイリ制度による原料多様化・多国化などの影響とともに、それだけでは語れない多くの面を持っている。200カイリ制度の定着過程が、日本人の食生活の成熟期とオーバーラップしていたことも、問題を複雑に見せている。いずれにしろ、世界的な資源分割という大きな流れが、沿岸漁業も含めたこれからの水産業、加工業を左右していくことは間違いない。

⑤

さかなワールド

マグロ



日本人が好む魚のトップに上げられるのが、マグロ。国内での消費量はイカに次いで第2位。ポピュラーなところでは刺し身やすしの種として、また最近ではステーキなる料理法も工夫されています。そのおいしさとともに、低カロリーで栄養価も高いことから、ヘルシーな食べ物として、マグロは注目のマト。

この人気の魚、マグロは、一年中食べることができ、おいしく食べられるのは、冷凍技術によるところが大きい。また近年では、生のマグロが飛行機で輸入されてもいます。古くから日本人の食卓に並んでいたマグロも、今では半分以上が輸入によるもの。マグロをとりまく状況を、大洋漁業(株)広報室・土屋克仁課長、同貿易本部貿易第一部事業第二課・藤井昇課長代理、丸幸水産(株)屋和田彰専務取締役、三井物産(株)水産部水産第一グループ・本田彰課長に、うかがってみましょう。

最高級まぐろといえば クロマグロ、インドマグロ

マグロ——とひと口にいても、種類はいろいろ。なかでも、私たちが刺し身や缶詰などで食べているマグロ類といえば、クロマグロ(ホンマグロ)、インドマグロ(ミナミマグロ)、キハダ、メバチ、ビンナガ(ピンチョウ)の5種類で、ビンナガは缶詰用、他は刺し身などに用いられます。

このマグロ類の中でも大トロがとれるクロマグロ、インドマグロは最高級品に属し、生産量が最も多いのはメバチで、キハダはその次。ご存知のように、マグロは、産卵のためや餌を求めて、水温14~26度の海を広範囲にわたって群れをなして回遊しています。もちろん日本近海にも春(和歌山沖)から秋(三陸沖)にかけてやってきますが、その種類はクロマグロが主です。クロマグロはこの他、アメリカ西岸、ノルウェイなど、北半球の比較的水温の低いところに多く、キハダ、メバチは、赤道をはさんで南北30~35度の間(キハダの方がメバチより赤道寄り)が漁場となっています。インドマグロはオーストラリアの南側、ニュージーランド周辺、ケープタウン沖などでとれます。

「これらのマグロを求めて、日本の遠洋マグロ船が出向くわけですが、日本で消費されるマグロの半分強は輸入によって賄われています。冷凍マグロに関しては韓国、台湾が2大輸出国ですね」(屋和田さん)



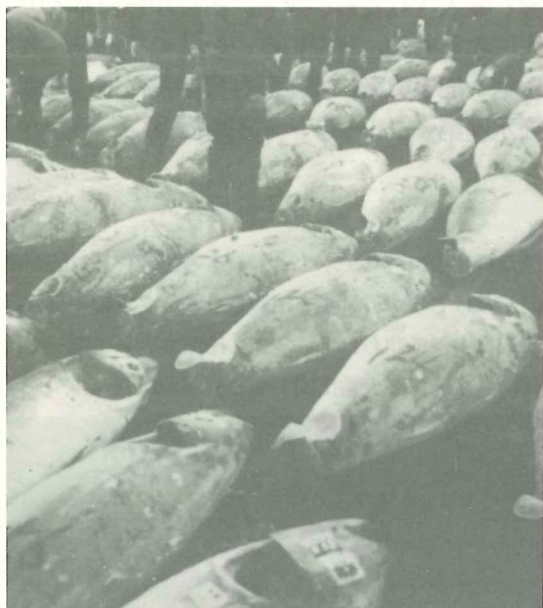
私たちに馴染みの深い冷凍マグロも、他聞にもれずやはり輸入に頼っていたのですね。

「特に近年は台湾からの輸入が伸びており、4万t以上輸入されています」(本田さん)

生・冷凍マグロの輸入量は昨年から15万1,000t(うち生は約4万t)で、韓国からは約6万3,000t。日本船

によるマグロは約14万tですから、韓国、台湾からの輸入がいかに多いかわかりいただけるでしょう。「それでも、インドマグロに関しては、日本の独壇場といえるでしょう。主漁場である南緯40度前後はいつも荒れ狂っているといつていいほどの暴風圏で外国船はほとんど近づきませんからね」(土屋さん)

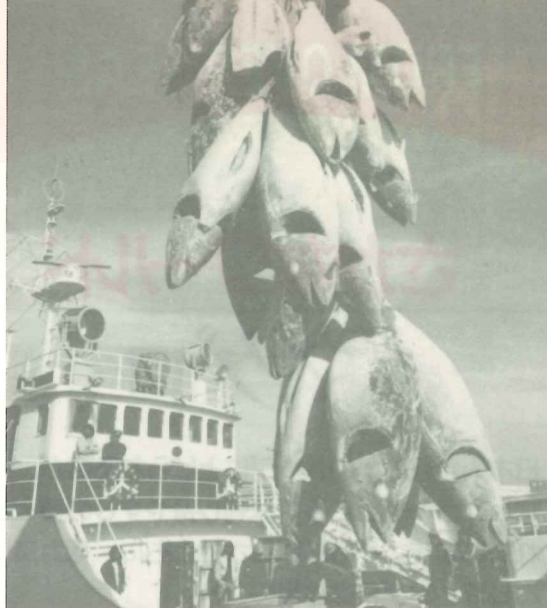
こう自慢なさる通り、日本の漁獲技術、また冷凍技術は一步進んでおり、韓国、台湾からの輸入が増加すると同時に、品質についてもほぼ同レベルとなったことには日本側からの技術指導によるものが大きいのです。



「船上に揚げられたマグロは、尾を切り落とし、エラを切って血抜きをして内臓をとって十分に水洗いをします。この後、マイナス60度の超低温の冷蔵庫に入れて魚体の中心まで凍らせますが、ここまでの作業をいかに手早くするか、これがおいしさの秘訣ですね」(藤井さん)

生きているのと同じ状態のまま、つまり鮮度をおとさずに冷凍庫に入れるには、素早い処理が何よりも大切。そして冷凍技術の進歩は、生と同じぐらいの鮮度と味を遠くから運んできてくれることに。以前は韓国、台湾からのマグロは、日本船のものより1ランク下といわれてきました。

「同時期、同漁場でとれたマグロの品質を比較してみ



ますと、ほぼ平均しているといえるでしょう。それでも、日本船の方が、まだ少しばかり上をいつているのは仕方ないかもしれませんね」(本田さん)

年々増加傾向にある生マグロの輸入 その手段は飛行機

近海のマグロは4月～7月上旬がシーズンといわれています。しかし私たちは、遠洋マグロ船の冷凍技術の進歩により、一年中おいしいマグロを食卓に並べることができるといいます。とはいってもの……

「近年、高級マグロに関しては、生の輸入が増加しているんです。これは、消費者の高級志向と生産沿岸国の輸出意欲によるものと思われる」(本田さん)

グルメブームがこんな形であらわれているのでしょうか、空輸される生マグロは、1987年は2万7,000tでしたが、昨年は約4万tと、年々増えています。

「生の国内需要が増加するにつれ、輸送航空会社は競争が激しくなり、当然輸送コストもダウンしてきました。また空輸の運搬網も広がりましたから、空輸は年々伸びていくでしょうね」(本田さん)

では一体、どのようにして運ばれてくるのでしょうか。単純に、冷蔵庫に入れて…と想像してしまいがちですが、これが実は木箱やダンボールの箱なのです。

「木箱にナイロンシートを敷きます。ここにエラの後ろと腹に氷をつめたマグロを入れ、まわりを氷の入ったビニール袋で埋めてフタをする、この状態で輸出されるのです」(藤井さん)

何とも原始的と思えるのですが、飛行機は温度の低い上空を飛ぶわけですから、当然、マグロのいる荷物室

の室温も下がります。で、ここにひと工夫が。

「生ですから凍ってはいけません。航空会社では凍らないように温度調節のできるコンテナを開発したりと、以前にも増して、マグロはよりフレッシュな状態で運搬できるようになりました」(屋和田さん)

もちろん、木箱に入れるまでの処理も重要です。

「とれたマグロは氷の入った塩水で12時間ほど冷やしこみます。いかに早く冷やしこむか、これが品質維持の重要なポイントです」(土屋さん)

これら空輸される生のマグロは、現地でとったものを日本の業者が買いつけ日本に送ります。

「輸送コストがかかりますから、高級マグロでなくてはペイできませんし、品質の良いものでなくては高い価格でさばけません。ですからはっきりいって、空輸のマグロは、スーパーに並ぶことはなく、高級料亭やすし屋行きですね」(藤井さん)

残念ながら庶民の口までは届かないようですが、何十年か後には空輸が主体の時代がくるかもしれないとのことでした。

インドネシア、シンガポール、台湾などからは年中空輸されており、メバチ、キハダが主です。クロマグロはメキシコ湾(1月15日～)、地中海(3、4月～6月)、



ポストン(7月～11月前半)、ロス沖(11月～1月)などから、それぞれの時期に差はありますが、一年中、輸入されています。

最高級マグロは漁獲制限が

主に刺し身用マグロがマグロの主流を占めますが、原料としてのマグロも輸入されています。つまり缶詰になるマグロですね。

「ツナ缶にはホワイトミートとライトミートがあり、前者はビンナが、後者はキハダ、メバチ、それとカツオが原料。缶詰用のマグロはマイナス20度で冷凍され日本に運ばれます」

マグロのあの赤い色を変化させずに保つにはマイナス60度の超低温が必要でしたが、缶詰用はその必要がないため、冷凍温度にも差があります。また、刺し身用マグロには、ほとんどが延縄^{いひなわ}とよばれる日本で考案された漁法を用いていますが、缶詰用はまき網が主。生マグロは、スポーツフィッシング、定置網、引き網などがほとんどです。

冷凍、生、原料用と、マグロは形をかえてはいますが、日本にはほぼ一定した量が供給されており、価格にもそれほど変動はありません。でも、海洋資源が何かと話題となっているように、マグロもまた、資源不足が叫ばれています。

「インドマグロは10年前は4万tが日本に入ってきましたが、5年前は2万t、現在は1万tほどです。漁獲についてインドマグロ資源漁業管理三国政府間協議によって漁獲枠が決められています」(屋和田さん)

三国とは日本、オーストラリア、ニュージーランド。日本は'88年8,800t、'89年6,065t、オーストラリアは'88年6,250t、'89年5,265t、ニュージーランドは'88年450t、'89年420t、平成元年の漁獲枠総数は1万5,500t(前年比マイナス3,750t)となっています。また、この他、「大西洋におけるクロマグロについてもICCAT(北大西洋クロマグロ保存協会)が漁獲量を制限していますね」(本田さん)

「キハダ、メバチに関してはコンスタントに輸入されていますから心配には及びません」(藤井さん)

ほっとひと安心、といったところでしょうか。

■マグロ輸入量の推移

単位(t)

年 度	輸入総量	冷凍・生	原 料
1987	178,000	158,000	20,000
1988	203,000	159,000	44,000
1989	206,000	151,000	55,000

資料提供:三井物産株式会社

写真提供:海洋水産資源開発センター、大羊漁業株式会社

うちの **味まん** 魚料理

福岡

下関を中心に瀬戸内や長崎など、西南日本で豊富にとれるふぐ。冬の風物誌として定着したふぐ料理をいただきに、福岡は西中洲『ぼて』を訪ねました。ふぐ料理のおいしい食べ方を親切に教えてくれましたので、ここに紹介します。



ふぐ料理「ぼて」



「ぼて」。店の名前を聞いただけで、あのユニークなふぐの姿が目には浮かぶ。

「腹ボテ」のイメージからついた名前です。まあ、あげんと腹が膨れとう魚は、他にアンコウくらいしか、

おらんめえも」

博多弁を、緒方拳のように落ちついた声で話す主人の嶋田隆一さん。17歳に大阪でふぐの修業を始めてから33年。福岡に店を出してから14年が過ぎて、嶋田さんは去年50歳を迎えた。

「ふぐが博多の名物であるなら『名物にうまいもんなし』とは絶対言わせとない。そう思って料理を作ります。まあ、食うてみんしやいや」

テーブル狭しと並べられた料理は、13,000円のふぐコース。付出し、刺身、ふくちり、ふくたたき、白子刺身、唐揚げなどなど。ちなみに、フクとなっているのは誤植ではない。下の関ではふぐのことを「ふく」と呼ぶし、博多では「ふく」とも「ふぐ」とも呼ばれているのだ。ふぐは、腹に水を吸いこみ、ドロを吹いてカニ、貝などのエサを探す。この「吹く」動作から名前がつけられたのだそうだ。もっとも主人は、取材者のために「ふぐ」と濁ってくれる。

さて、刺身に箸をつける。博多流の食べ方は、万能ネギ(あの細いネギ)を2、3本くると巻いて、もみじおろし入りのポン酢をつけていただく。シャキッと引き締まるような歯ごたえが心地よい。

「ふぐは魚ん中で一番身が固い。ふぐ料理は歯ごたえを楽しむもんなんです。この楽しみ方は鍋だって、変わるんです」

おいしいふぐちりの食べ方は、ふぐの肉を1個だけ入れて、3～5分煮て食べる。ミディアム程度のふぐ



▲1年中いつでもふぐが食べられる「ぼて」

◀ヒレを見りやうまさわかる、と嶋田さん

▼ふぐ捌き一筋10年の板前 大田健二さん(31)





▲なんとも贅沢なふぐコース。ふぐ刺身は3人前、ふぐちりと唐揚げが2人前相当。
白子刺身、ふぐの湯びきはそれぞれ1人前分



▲しゃぶしゃぶとスベアブリが両方入った特製ふぐちり

肉を歯で引きちぎるようにしていただくのがコツ。煮たらあげる、あげたら煮る、を繰り返して、時間をかけて食べるものなのだそう。口に入れると、外側の肉は熱を通した分ふぐの味がはっきりと現われ、内側は歯ごたえシャッキリで奥深い味わい。確かに時間はかかるが、本当にうまい。

逆に白子刺身は口の中でトロトロにとける感じがたまらない。唐揚げは、かしわ肉をさらに品良くしたような味わい。ニンニクの香りが効いている。たたきは歯ごたえをうまい具合に残していて、刺身より肉が厚い分食べごたえがある。

ひとしきり食事に満足したところで、ヒレ酒の杯を傾けてみる。驚いたことに、グラスの中には十数枚にも

及ぶヒレと皮のブツ切りが入っている。ふつうは1、2枚程度、気持ち程度に入っているだけ、のはず。気前がいい。「酒の継ぎ足しだけで、3杯はエキスが出来ます。使うてる酒は、『豪快』っちゅう辛口の酒で、ヒレの甘みをうま〜く引き出す酒です。ヒレと混じった時に、酒が『主張』しちゃいかんとです」

このこだわりが嬉しい。満員のお客はほとんど常連の人たち。主人があちこちのテーブルに顔を出して、お客を笑わせる。ただし店は、10時で閉める。11時を過ぎると、味のわからない酔客が訪れるからだ。

「自慢じゃないけど、福岡中どこば探したって、こんなだけうまくて安い店はなかるうや」と、胸を張る嶋田さんを支えるのは、客本位のこだわりを持ち続ける姿勢なのだろう。

ふぐ料理『ぼて』インフォメーション

〒810 福岡市中央区西中洲1-5 ☎092-713-0225

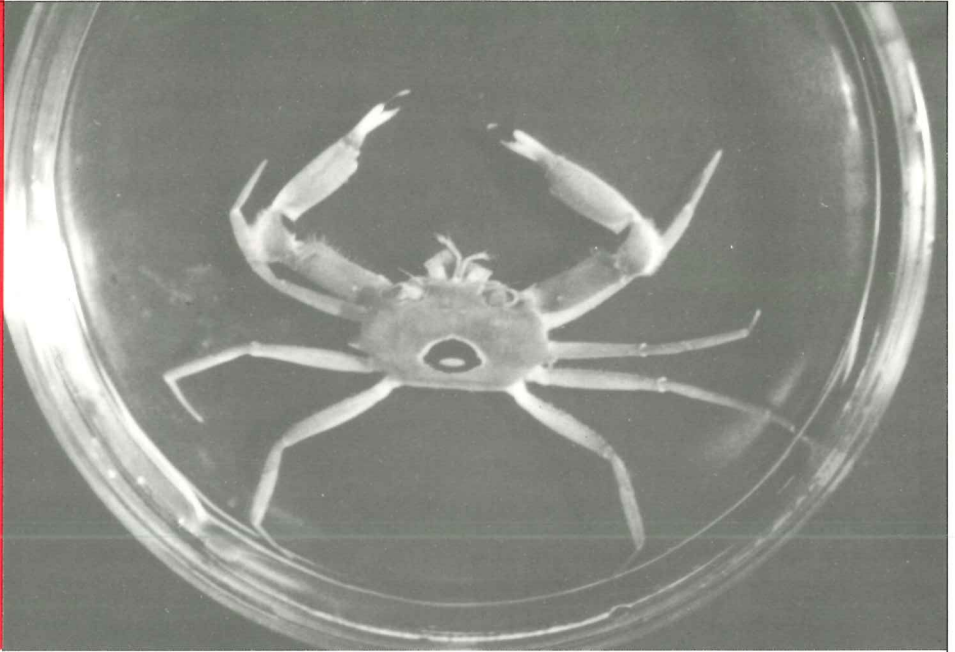
主な料理 ふぐ刺2,200円、ふぐちり2,650円、ふぐたたき1,800円、白子刺2,300円、唐揚げ1,980円

営業時間17時~22時、休日は9月から3月は正月以外無休。夏場は日祭とふぐの入荷できない日。来店前に予約の電話を入れておくと間違いない。

和歌山県立自然博物館

館長
辰喜 洗

地域の自然を見直して



当館では、展示テーマの大きな柱に和歌山の自然と銘を打って、その名も和歌山県立自然博物館としている。

しだいに薄れ行く自然の中、今、見直す時期に、各館珍獣奇獣を追って大衆の興味をひく事を企画する。目玉、目玉と、それだけを気にする当事者は、いとも哀れである。

当館として、他人事ではなく観客に珍しい物を見せたいが、それはそれ、教育の中に体系付けて、展示の流行を追う事はしない。外部からの圧力に押されて何処へ行ってもラッコ、ラッコと、まるでカナダが日本へ引越してでも来そうな気がする。

などと偉そうな事を言っても観客が来なければ水族館の存在価値は無い。そこで地域の生物だけを取り上げて展示する事で、はたして観客は満足するのだろうか、多くの方は疑問にすら思われるだろう。幸いにして和歌山県は、500km有余の海岸線に黒潮の恵を受ける。

紀伊水道の内海的環境、黒潮の直接的影響力の強い亜熱帯的環境の枯木灘、紀伊半島の東に面して熊野灘は温帯的環境を示し、ここから採集されて展示に供される生物は昨年度で828種にも上る。

何の変哲も無いと思われる魚、イワンの水槽の前で観客が、「ワキきれい」と歓声を上げる。この姿が、この生態が観客にとっては珍しいのである、大漁時には60kg一杯の籠が100円に満たなくとも、生きていたと言う事でバケツ一杯数千円で流通する。大きく口を開いて泳ぐ姿を説明する事で観客はいとも満足げに一つの知識を得る。

南紀、黒潮の海に石サンゴが生息する。広範囲、高密度に分布するものを私はサンゴ礁と言う、一般には歴史的に石灰岩化した基盤上のサンゴに与えられた呼び方らしいが、所詮は地核の上で生きる生物達、その名誉に対しても北限のサンゴ礁と呼び、そこに生息する生物達を展示する。そこに見られる様々な生物達の共存する姿は人間社会の鏡でもある。これを通して資源保護、自然保護を学習する。

観客は、それぞれに馴染の深い魚達の前で、知るかぎりの蘊蓄を傾ける、釣りの自満話から味、調理法に至るまで。

水槽の前で、観客に少しの助言をする、全ての説明は観察の邪魔になる、気付かない所に目を向けさせるだけで良い。後は質問に答えるだけでよい、「ホラ」これがサメの卵だよと、それだけで、卵殻の中で動めく幼生の姿を子供達がくいく入る様に見つめる。展示企画をする者にとっては満足である。可愛いと位置付けられたマンボウを追う観客よりも。

ところで、平成元年は海の様子が例年と少し異っていた。開館来数尾しか採集されなかったキハツソクの幼魚が秋になって170尾も紀伊水道の内湾で採集された。又、日本初記録のモンツキエンコウガニが8月24日日ノ岬と11月26日宮崎の鼻で採集された。小さな出来事をも、多くの人々に紹介できるのも博物館屋の冥利につきるものである。

和歌山県立自然博物館

〒642 和歌山県海南市船尾370-1 ☎(07348)3-1777(代表)

訪魚探市場市場港市

柳橋連合市場（福岡県福岡市）

夜、天ぷら、串焼き、おでん、ラーメンなど、様々な屋台が並ぶ博多・中洲地区。この類まれな歓楽密集地を川沿いに西へ向かう。屋台が、そろそろ途切れるか、というあたりが春吉橋で地名も西中洲、あるいは春吉に変わる。そして、さらに10分ほどテクテクと歩くと、柳橋に到着する。夜に足を踏み入れても、中洲とは比較にならないほど静かだ。どちらかといえばオフィス街的な冷たさがあって、思わずまた中洲方面へと足を向けたくなくなってしまふ、そんな街なのだ。

ところが、朝を迎えた時にこのイメージは逆転する。飲み疲れてソファに寝込んだような中洲の風貌に対して、柳橋は睡眠たっぷりのお兄さんさながら活気を帯びる。柳橋連合市場が目ざめるからだ。規模はさほど大きくはない。川沿いを歩くといきなり看板があって、その路地に入ったところからほぼ一本道に80m。この80mの両側に立ち居並ぶ専門店の群れが連合市場だ。“連合”というだけあって、甘味菓子屋、八百屋、肉屋など多彩な顔ぶれだが、やはり店数では魚屋が圧倒的に多い。一本道から、さらに垂直に小路が広がり、それぞれ袋小路的な雰囲気の中で、雑多な店が何軒か並



んでいる。巨大な正方形の敷地を埋めつくす市場とは違って、路地にベッタリ張りついた“狭さ”から生まれる親近感が心地良い、店舗数は66、鮮魚店の数は18店で以下青果店8、肉屋は4軒、辛子明太子の専門店などがポツンとあって、いかにも博多らしい趣がある。

あつという間に80mの路のりを5、6往復もしてしまふ、魚の種類や値段も自然に覚えてしまふ。レンコダイが100g280円。刺身用サバが100g80円。1mもあるタチウオが1本で150円。鮮魚店の棚をのぞきながら歩いても、あまりお誘いがかからないのもこの市場の特徴だ。「博多港からとれたばかりでイキはよかヨ。持って帰ったらよかろうや」ぐらいの言い回しで「へいへい、ラッシャイ！」は時々思い出したように聞こえる程度だ。この市場の店子が店を開けるのも10時前後だというから、博多っ子特有ののんびり明るい性格が反映された市場といえるかも知れない。

北海道や東北の市場に比べて“ひと山いくら”的な売り方が多いのはなぜだろう。100g売りと地域性に何か関連があるのだろうか。などと、とりとめのない考えを巡らしながら、明太子(100g500円)を買って、小路をあとにした。吸い込まれるような“小路市場”の魅力を振り切って背を向けるのは、なかなか大変な努力なのであった。





シリーズ 子どもと

子どもの健康とお魚

学校食事研究会 事務局長 阿部裕吉



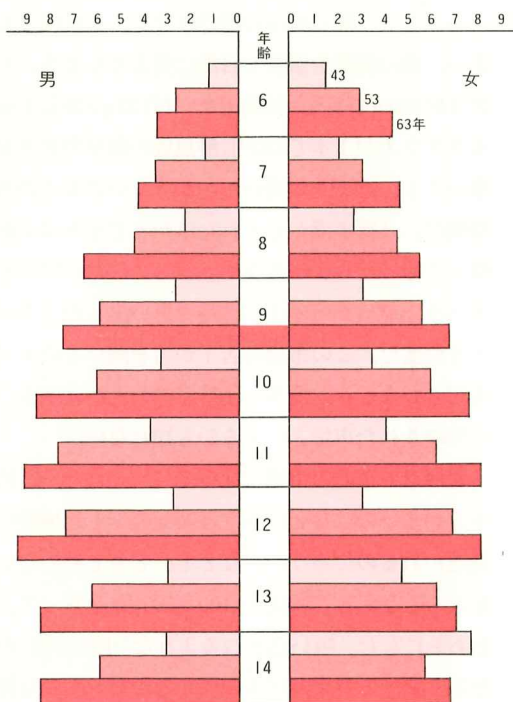
増えてきた肥満傾向児たち

毎年、全国各地の学校を廻って、子供達と給食を楽しむようになってから約20数年たちますが、わたしの目に映る子ども達の肥満は着実に増えているように思われます。

小学校5年生で、1つのクラスで、「社長」とか、「おすもうさん」とか呼ばれる肥満傾向児が、昭和40年代には1人ぐらいだったのが、50年代には2人になり、いまは、3人から4人になっています。

肥満傾向は、外見でもすぐわかりますが、ちょっ

図1 ●児童の肥満者発現率の年次推移



と給食当番等をやらせると、おっくうそうに、のたのたとやりますし、鼻で苦しそうな息づかいをしますし、その上クラスの皆んなからアダ名をつけられコンプレックスにさいなまれて、何となくヒサンにみえます。しかし、それより健康の上で、いろいろと障害がでてくることは、もちろん、大人になってからの成人病の心配があることは、たくさんのお医者さんの指摘するところです。それだけではなく、いま、成人病の低年齢化が問題になっていることは、ご承知のことでしょう。

わたしが、昭和40年代からみてきた子ども達の肥満傾向は、図1の文部省の「学校保健統計」でも、はっきりと確かめることができます。この図をみると、14歳の女子をのぞいて、年々肥満傾向児の発現率がどの年齢の男女別でもクリアーに増加しているのが理解できるでしょう。

それでは、14歳の女子は、これでよいのでしょうか。昭和43年に約7%だった肥満傾向発現率が、53年は、約5%に減り、63年には約6%増えているのです。これは、年ごろになってダイエットに苦しんでいる様相が明らかです。このころの女の子に貧血がふえ、栄養的なアンバランスが認められるのも大きな問題です。このようにみると、小・中学校の子ども達が、いま、いかに問題があるかが、おわかりでしょう。

お魚の油と肉の油

いまの子ども達が、どうしてこんなになってしまったのでしょうか。それは、子どもの嗜好の変化によるところが大きいといえるのです。好きな献立は、ハンバーグ、やきそば、フライドチキン、カレーラ

お魚たち5



イス等肉中心ばかりで、きれいな献立は、酢豚、八宝菜、五目豆、野菜サラダ、野菜のごま和えなど野菜中心の献立ばかりです。

好きな献立のランクには、魚料理は見当たらないのです。いきおい、家庭では、肉中心に偏り、学校給食でも肉料理が多いのです。肉は、確かにタンパク質摂取のためには、大切な食品ですが、肉ばかりが大好きで、肉ばかりを食べる子ども達が問題なのです。

肉と魚の油をしらべてみると、肉には、飽和脂肪酸(S)が多く含まれ、魚には、多価不飽和脂肪酸(P)が多く含まれています。

多価不飽和脂肪酸は、血液の凝固を防いで体の働きの老化を予防する役目をはたすといわれています。そして、飽和脂肪酸Sに対する多価不飽和脂肪酸Pの割合をP/S比といって、この値が1~1.5になることが、望ましいといわれています。

いま、学校給食で、摂っている食構成を計算してみても、0.6~0.7程度で、1にも達していない現状なのです。

P/S比を1~1.5にするためには、もっと魚介類を子ども達に食べてもらうように、献立に数多くとり入れることが大切なのです。

多価不飽和脂肪酸の中で、魚に多く含まれる脂肪酸の代表として、EPA(イコサペンタエン酸)、ドコサヘキサエン酸が有名ですが、お魚を勧める人々にはよく知られていますが、EPAをエイコサペンタエン酸と呼んでいたのだが、最近、イコサペンタエン酸と呼ぶように決ったそうですから、正しい呼び方を、今後使うようにしたいものです。

お魚にあるすばらしい栄養

魚には、この他にもカルシウム、鉄などのミネラルが多く含まれ、とりわけ鉄は魚の血合肉に多く、血合肉は、肝臓と同じぐらいの鉄があり効率よく吸収されるので、貧血の予防に役立つのです。

いま、子ども達の爪をみると、明らかに貧血の子



どもに出会う機会が多くなっていて、特に中学3年の女の子たちは、ヒサンのように。わたしは、彼女らと会うと、きまって、「時々、目まいするでしょう、お魚もっと食べるとよくなるよ」と云うことにしています。

魚には、探してみると、いまの子ども達にとって大切な栄養素がいっぱいつまっています。ビタミン類がその一つで、疲労回復のビタミンB₁、皮膚炎の予防ビタミンB₂、そしてビタミンA等、多くのビタミンが含まれています。

しかし、何といっても、体を維持したり成長するためにはなくてはならないタンパク質を多く含んでいることは忘れてはならない栄養素でしょう。

特に、魚のタンパクは質がよく消化されやすいといわれているので、子どもには、大いに勧めたいのです。

しかし、いまの子は、前にも述べたように魚を敬遠しがちなのです。

それでも、昭和51年に、学校給食に米飯が導入されてから、少しづつ魚が食卓にのぼる機会が多くなり、お魚を食べられる子も出てきているようです。

そういう子ども達が増えてくるのを、大いに期待したいものです。

カルシウム不足による骨折者の増加や偏食の弊害、さらには食品汚染や食中毒など、食べ物に関する不安はつもの一方。今回は、平成年間を安全に、そして健康に生活するための食材データを拾ってみました。

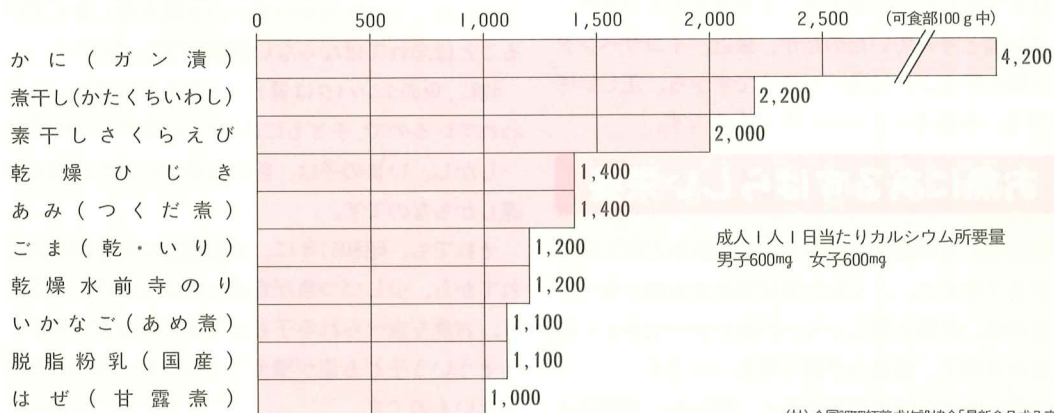
データ 1

カルシウムを摂るならカニと煮干し

スポーツ選手はもちろん、ビジネスや家庭でアクティブに行動する人にとって、カルシウムは欠かせない栄養素。成人1人1日あたりのカルシウム所要量は、600mgといわれています。では、この600mgという数字をクリアするには、どんな食材を食べたらよいかを正しく理解している人は少ないのではないのでしょうか。『最新食品成分表』（全国調理師養成施設協会編）によると、圧倒的に多いのがカニのガン漬で、なんと100g中4,200mg。つまり約15gを食べれば、それだけで1日に必要なカルシウムを確保できるのです。続いて煮干し、乾燥ひじきと魚貝海藻類が上位を独占しています。煮干しを100gも食べるのは現実ではあまりないことですが、約30gを摂取すれば、所要量を超えるわけです。強い骨づくりに、またストレスの解消法に煮干しを活用するのは経済面でも有効な手段ではないでしょうか。



■ カルシウムを豊富に含む食品表



(社) 全国調理師養成施設協会「最新食品成分表」

過ごすための「魚食」を考えよう!

データ2

小食ながら「穀物大好き」のニッポン

国によって食事の摂取量に歴然たる差があることは周知の事実。「日本人は欧米人に比べて小食」というデータも、ほとんどの人が納得できるでしょう。ただし「でんぷん質」の摂取量は欧米にもヒケをとりません。「動物性食品」が圧倒的に低いのが現状なのです。表は、各国の調査年度を平均化するために、やや古いデータが用いられていますが、日本の「でんぷん質」対「動物性食品」の差は、欧米とは対照的。たとえばオーストラリアやデンマークは、後者が前者の2倍近くにも達しているのに対し、日本は逆に半分以下なのです。動物性食品とは魚介類、獣鳥肉類、卵類、乳、乳製品などを指すのですが、日本ではまだまだ穀物重視の食生活が定着しているようです。魚の種類が世界でも類を見ないほど多い日本。欧米に負けない体力をつけるために、もう少しお魚を優遇してもいいのでは?

■国民1人1日当たり供給栄養量

国名	年度	熱 量					
		計 (kcal)	でんぷん質 %	動物性 %	砂糖 %	油脂 %	その他 %
オーストラリア	1985	3,031	23	41	17	13	6
カナダ	1985	3,216	26	37	14	16	7
デンマーク	1985	3,547	24	42	11	19	4
フランス	1983	3,506	28	40	11	15	6
西ドイツ	1985	3,537	25	42	13	13	7
イタリア	1985	3,425	36	28	8	19	9
オランダ	1985	3,605	22	33	12	24	9
スペイン	1985	3,258	31	28	11	20	10
スウェーデン	1985	3,523	24	36	13	22	5
スイス	1985	3,277	23	43	12	11	10
イギリス	1985	3,397	31	31	12	21	5
アメリカ	1985	3,546	21	36	18	18	7
日本	1987	2,620	47	19	9	14	11

OECD: Food Consumption Statistics 農林水産省「食料需給表」

データ3

食中毒の犯人は卵・魚・野菜の順

昭和63年の食中毒患者数は41,439人。サルモネラ菌、ぶどう球菌、ボツリヌス菌などの病原菌や自然毒で寝こんだ人は決して少ない数ではありません。死者も8人を数え、うち5人はフグの中毒死、3人はキノコの中毒死。どちらも自然毒が原因です。

細菌の方は、卵類とその加工品が全体の26%を占めました。第2位は魚介類で7.9%。「食中毒」というと魚貝類が主役のように思いがちですが、この他野菜類や肉類、穀物類など幅広い分野で発生していることがわかります。まあ、とにかくお魚を長い間、高温の場所に放置しておいたり、解凍したものを半ナマの状態で食べるのは危険です。「夏炉冬扇」に近いお話ではありますが、この冬から気をつけたいものです。

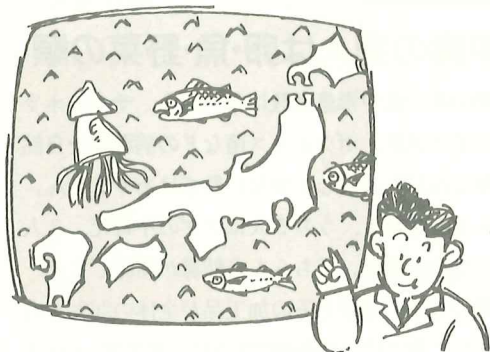


■食中毒患者数・原因食品別状況

原因食品		実数(人)	構成割合(%)	
原因食品の判明したもの		28,191	68.0	
内	魚介類	貝類	549	1.3
		フグ	46	0.1
		その他	2,683	6.5
	魚介類加工品	234	0.6	
	肉類及びその加工品	1,560	3.8	
	卵類及びその加工品	10,791	26.0	
	穀類及びその加工品	1,212	2.9	
分	野菜及びその加工品	1,564	3.8	
	その他	9,552	23.0	
原因食品不明のもの		13,248	32.0	
総数		41,439	100.0	

厚生省統計情報部：食中毒統計

魚食普及に効果的な新鮮映像 『魚を旅する』ビデオ初登場



鮮度バツグンのお魚ビデオが誕生しました。AV時代の新春にふさわしく、銀色の飛沫をほとばしらせて、画面一杯に踊り跳ねる魚たちとその料理を紹介するビデオソフト『魚を旅する』。

四方を海に囲まれた日本の食文化に深い関わりを持つ魚たち。さまざまな料理によって私たちの毎日の食卓をにぎわしている魚ですが、その栄養素や調理のコツなどについては意外に知らないものです。

(社)大日本水産会 おさかな普及協議会の企画で製作されたこのビデオソフトは、魚を食べることの多くのメリットを豊富な映像とわかりやすい解説で紹介しています。札幌・石狩川の鮭料理からはじまり、隠岐島のイカとイワシ料理、大分沖のサバの一本釣り漁と佐賀関町の家庭料理など、全国各地に名産の魚をたずねて取材した活きのいい映像が光っています。美しい日本の海の風景もさることながら、潮の香り、新鮮な魚と美味しそうな料理の匂いが画面から漂ってくるようで、思わず生つばゴックン。

魚がニガ手、臭みが気になるという方には、生臭さを消すためのさまざまな調理の秘訣がプロの管理栄養士さんによってワンポイント・アドバイス。ほかにも美味しく見せる盛りつけ方や鮮度の見分け方のノウハウも指導され、鮮度のみならず親切度も100%の内容です。

20分の収録時間に味の濃い情報がしっくり凝縮されたこのビデオを観れば、食卓のお魚博士の仲間入り間違いなし。こいつは春から、AVうおッチング!

価格3,800円(送料込) 申込先/社団法人大日本水産会
「おさかな普及協議会」
☎03-585-6684

おさかな食べたい! 「Youngにモテモテおさかな料理」

(江上佳奈美・監修)

今回で8回目を数える「おさかな料理コンクール」で、優秀作品38点をまとめたのがこの冊子です。今回のテーマは、この本のタイトルでもある、「Youngにモテモテおさかな料理」ということで、全国から4,766点ものアイデアが寄せられ、一次、二次審査を通過した38人の特筆すべき精鋭達のシャープなアイデアが料理になってこの本にいっぱい詰まっています。

1/3が10代からの応募とあって、料理名も変わったものが多く、サラダ・デルラ・オーバタリアン、ネルトンギョーザ、あまえん棒など、まるでコピーライターが命名したのではないかと疑う程の凝りようで一層料理とこの本を引き立たせています。監修にはそのコンクールの審査員でもあった、料理研究家の江上佳奈美さんがあたっています。江上さんが言うようにこの本に紹介されている料理の数々を参考に、楽しくアイデアあふれる魚料理を発見、発明して欲しいといったコンセプト通り、この冊子の中には作り手のパワーと、魚料理の面々が熱く息づいているのです。

きっとこの本を読めば、おさかな料理に対する見識もまた一つ違ったものになるでしょう。お母さんガンバッテ!



発行/社団法人大日本水産会
「おさかな普及協議会」
☎03-585-6684

かしこくなって健康になろう 「おもしろ魚健康読本」(延原和彦著)

伊勢海老の産地は長崎県と鹿児島県であるが、京都などに運ぶ時の輸送の中継地である伊勢の名前からとられて伊勢海老となった。鹿児島と長崎の人には気の毒かも(!?)

雑学読本です。といっても、中身は魚と健康の関係を分かり易く、面白く綴った手引き書です。栄養学や医学などいろいろな面からのアプローチで、魚と、魚にまつわるエピソードなどをまじえて、決して固くくしくないように、著者であり、シーフードコンサルタントの延原和彦さんはうまく料理してくれました。

内容は、魚と海との方程式、そして魚とその栄養についてより深く、例えば魚のたんぱく質は塩分を排泄する、魚の脂肪には成人病を予防する効果があるなど、それぞれの栄養の項目に分けて、魚と栄養の関連性をテーマに、具体的に語ってくれます。そして魚のうまみ、冷凍法、さらに必読の魚の買い方、選び方など、これ一冊あったら、明日からの食生活、魚との共存生活をより一層、ハッピーなものにしてくれることうけあいです。最後に、伊勢海老の話の他にちょっとだけここで紹介しちゃうと、魚は死後24時間が一番おいしくて、魚の切り身の鮮度を知るには、パックを傾けて、赤い汗がでてくるのは古いなど、小声で、魚屋さんに教えてあげたいような話がてんこ盛りで詰まっているのです。とってもかしこくなるこの一冊。これだけは知っておきたい。

発行/株社会保険新報社
☎03-233-4543(代)



新宿・歌舞伎町の中心部に オシャレな魚市場がオープン!

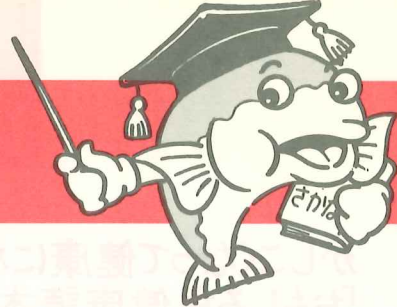
新宿のどまん中、歌舞伎町に本格的な魚市場が誕生しました。その名も「東京海鮮市場」。1階は築地をコンパクトかつオシャレにしたような5つの専門店舗。

「明石」は高級活魚。「かねせん」は一般鮮魚。「海老元」はエビ・カニ・貝類。「亀福」には珍味類。そして「しび屋」はマグロ・カジキ類と、それぞれオリジナリティあふれるショッピングが楽しめます。なにしろ一坪9,000万円といわれる繁華街に300坪のボリューム。相当高くつくのでは?という疑念も浮かびますが、モノによっては築地よりも安価な魚も多いようです。



2Fは、市場のイキの良さをそのまま口に運べるシーフード・レストラン。料理の種類によってメニューが別れていて、特に「市場情報」というメニュー(?)は、当日「明石」に入った目玉商品の魚貝類名が書かれているだけ。その高級素材を炒めるもよし、刺身もよし、煮てもよし、とお客様のお好みどおりに調理してくれるという嬉しいシステムなのです。他のメニューでは「活蟹の辛子玉子炒め」2,500円や「海鮮入りチャーハン」800円などなど。市場も食事も24時間営業、ときには、歌舞伎町の1日がひときわ賑やかになりそうです。

おさかなQ&A



Q 食中毒で腸炎ビブリオ菌が夏場には魚にくっついているとよく聞きますが、いつごろから魚に見られますか。また冬場は心配ないのでしょうか？

(岐阜県多治見市／鈴木知代)

A 腸炎ビブリオの発生時期は、その年によって異なりますが、平均すると5月頃から発生して10月頃にほぼ終了します。ピークは8～9月で、この時期は腸炎ビブリオによる食中毒患者も急増します。この菌が夏場に活気づく最大の理由は、海水温と気温の上昇です。気温が30～37℃の至適温度（菌が最も繁殖しやすい温度）に達すると、1個の菌は10分で2個に増殖、1時間では64個、6時間後には実に68,719,476,736個という気の遠くなるような数字になってしまうのです。以前、寿司屋でにぎりを食べたお客が、折り詰め土産を持ち帰り、これを食べた家の人達だけが食中毒にかかった、という事件がありました。これも、寿司屋から家に到着するまでの間に、腸炎ビブリオが増殖したわけです。腸炎ビブリオによる食中毒は、普通1～2日の間激しい下痢や腹痛が続くという病状です。ただし、病氣中で抵抗力の弱っている人などは重症になるケースもありますので、夏場の魚介類の取り扱いには特に注意したいものです。

また、腸炎ビブリオにおいては海水中にいる本菌が魚介類にとりつき、これらが原因食品となるケースが多いのですが、魚介類以外の食品で食中毒になることもあります。2次汚染といわれる現象で、たとえば魚介類を卸したマナ板で、そのままキュウリの漬物を切ったりすると、その漬物に付着した腸炎ビブリオが増殖し、原因食品となります。この菌は海水中にいるため逆に真水に

対しては弱いので、魚介類を卸す場合には、その前にまず水道水で十分洗うと、かなり菌が少なくなります。

さて、腸炎ビブリオは夏場に活動する、というような説明をしましたが、実は冬場にも危険性はあります。菌は海水温や気温が下がると活動が鈍り、海底のドロの中にもぐっているのですが、死ぬわけではありません。冷凍しても生きているため。たとえば冬場まで凍らせていた魚を解凍した時に、暖かい室内などではワラワラと増えはじめることもあるのです。過去に都内で1～3月の間に何件かの食中毒被害が記録されています。このように季節に関係なく、食中毒が発生する可能性がありますので刺身類は早めに食べ、保存する場合は必ず冷蔵すること、また、使用したまな板や器具類、さらに手は良く洗い、消毒をする、といった予防策をとることが大切です。

至適条件下における腸炎ビブリオの増殖

大腸菌・一般細菌	経過時間	腸炎ビブリオ
1	0	1
8	1	64
64	2	4,096
512	3	262,144
4,096	4	1,677,216
32,768	5	1,073,741,824
262,144	6	68,719,476,736

回答者／東京都衛生局食品衛生課調査係・吉田好文

ご質問歓迎

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

日本人の食生活は戦後大きく変わってきた。敗戦後のひどい食糧難も10年間の努力で『もはや戦後ではない』といわれる程に復興できたし、昭和30年後半から所得倍増時代、高度成長時代にはいり、食料消費にも『畜産3倍果実2倍』というような質的变化が起こってきた。そして昭和40年代になると食料は更に潤沢になり、便利ですぐれた加工食品の増加が目立ち、食生活は豊かなものとなってきた。

昭和48年の第1次石油ショックは、我が国経済に大きな打撃を与え、食料消費は停滞しその後大きく伸びることがなくなった。そのころから国民の栄養水準は飽和に達し、48年の供給カロリーはすでに2500キロカロリーになり、それ以降横這いで推移している。しかし現代の日本人は昔に比べて、歩くことも少なく、仕事でも生活でも体を動かさなくなった。従って栄養エネルギーの所要量は45年に2300キロカロリーであったものが、いまでは2000キロカロリーと次第に減っている。カロリーをみても所要に対して供給が大きくなり過ぎ、これが飽食時代といわれるわけである。

どうか成人病までアメリカのまねにならないようにしたいものである。

これからの消費傾向は大きく分けて、グルメ志向と健康志向となる。先進国消費者はどことも美味な食物や料理を求めることになるが、おいしい物は大体において油脂含量も高く糖含量も高い。これがカロリーの過剰摂取となり、肥満を招き、ついに健康を損ねる事になる。グルメ食品はデパートに並んだ商品と高級レストランでなければ口に入らず、グルメでなければ不幸だと思っている人がいる。本当のグルメは別のところにあるのに――。

『さかな』はグルメ志向にも健康志向にも適合できる理想的な食料である。魚を扱いたい調理が難しく、うまくゆかないので教えて貰いたいと言う消費者が案外多い。今は良い水産物が豊富にあり、価格も比較的安定しているので、消費者に正しい情報をあたえながら、魚食普及をはかる絶好の機会だと思う。

編集室から

◆特集/フレッシュアップでは、200海里問題がその後、水産物加工に及ぼした影響を取材してみました。加工品については、それぞれに興味深い内容がありました。いずれ、さらに絞りこんで取材してみたいと思っています。

◆さかなワールドはマグロを紹介いたしました。冷凍技術と輸送技術の進歩のおかげで、おいしい刺身が食べられるのですね。また、大型魚だけに、それぞれの過程での苦労も大変なことが、よくわかりました。

◆シリーズ「子どもとお魚たち」の第5回では子どもの健康と魚との関わりについてです。阿部裕吉先生の筆致は、いつも子どもの立場からの意見をわかりやすく書いていただいております。

好評です。今後も、ご期待ください。

◆前号の「魚」第57号の14ページで「箸」という字が「著」と表記されてしまいました。お詫びして訂正させていただきます。

※本誌に関するご意見、ご希望がありましたら「おさかな普及協議会『魚』編集部」までお寄せください。



第58号 平成2年1月31日発行 (隔月刊)





社団法人 大日本水産会
おさかな普及協議会

〒107 東京都港区赤坂1-9-13三会堂ビル TEL.03(585)6684