

'90.3-4

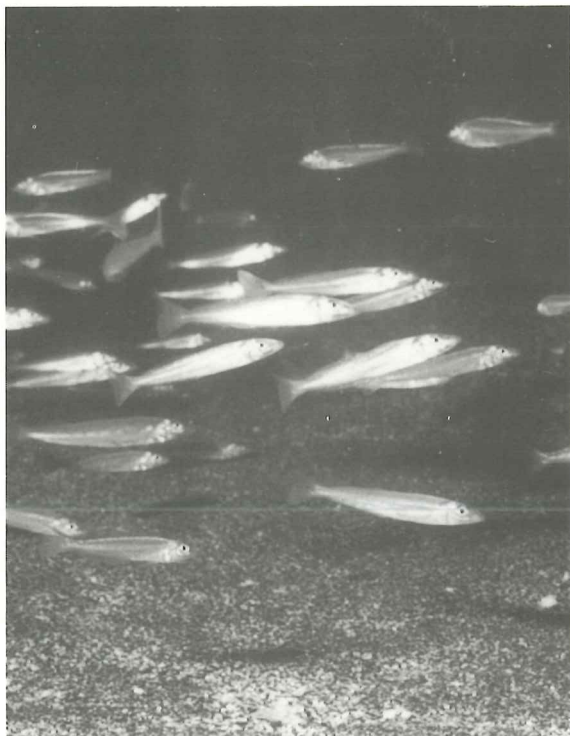
魚

No. 59





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



シロギス (伊豆海洋公園沖 水深15m)

シロギスはズキ亜目キス科の魚で、日本にはシロギス、アオギス(ヤギス)、ホシギス、モトギスの4種類がすんでいる。普通キスと呼ばれるシロギスは、アオギスと共に温帯種で日本中部に広く分布している。ホシギス、モトギスの2種は、亜熱帯種で、沖縄本島以南にすんでいる。

キスの仲間はほとんど浅海の砂底にすみ、底から10~15cmくらい上を遊泳し、危険な時は砂底に潜りこむ特徴を持っている。肉食性でプランクトンや砂底にすむ小動物を主食としている。シロギスは100匹程度の群れを作っていることが多いので、シロギス釣りでは群れを外れないよう操船することができる船長が上手な船長で、釣果も多いということになる。

シロギスはキス類中、最も美味で、高級てんぷら材料として取り扱われている。

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

■フレッシュアップ/さかな最前線……………1

特集

古代・都人(みやこびと)のグルメ

■フロム・オーバーシーズ/さかなワールド ……7

モンゴウイカ

■うちの味じまん魚料理……………10

宍道湖七珍「皆美館」

(島根県松江市)

■水・族・館……………12

志摩マリンランド

■市場探訪/港・市場・魚……………13

境港直販センター(鳥取県境市)

■シリーズ/子どもとお魚たち⑥(最終回)…14

お魚教育

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

古代・都人(みやこびと)のグルメ



縄文時代そのままに、太古のナイフ「黒曜石」を使ってさばいたスズキ。土器の上に笹の葉を敷いて盛る。



一昨年、聖徳太子の皇子で奈良時代の宰相、長屋王邸の遺跡がみつき、そこから3万点にもおよぶ多くの木簡が出土した。木簡というのは荷札のようなもので、献上品などにつけられ、品名がわかるように、木に品物の名を記したものだ。これまで『万葉集』などで古代人の食生活はかなり推測することはできたし、木簡もあちこちの遺跡から出土していたが、これほどまとまって出てきたのは初めてだという。この木簡という物証で奈良時代の食生活はかなり裏付けられたことになる。タイ、サバ、イワシなど、多くの水産物が登場する、古代のグルメ・ロマンを探ってみる。

現在の水産物の大部分は、調理・保存法を含めて古代から伝わっている

「食べものの歴史で見ると、古代は基礎的な食品の保存法や調理・調味がつくられた時代、中世・近世は膳碗料理などが発達し、いわゆる日本料理が料理法としても、盛り付けの美しさなどの点でも完成に向かった時代、そして明治以降が遠洋の魚が食卓にのぼるようになり、洋食も入ってきて料理のバリエーションが大きく広がった時代、大ざっぱにこの三つの時期に分けられると思います。ですから古代でも、かなり今に近いものが食べられていたと考えると間違いはないですね」

民俗学者で『食の民俗学・日本人は何を食べてきたか』などの著書もある神崎宣武氏はこう語る。

「問題は、食べ方です。これには、獲るのが簡単という漁業効率と、どうやって遠方まで運ぶかという保存効率が大きく関わっていたと思います」

たとえば淡水魚では、ウナギやドジョウ、アナゴなど。河口では産卵期のサケやボラ。これらは、場合によっては手づかみでも獲れた。沿海では、タイ、イワシ、サバなどを、縄文期から鹿の骨でつくった釣り針で釣っていた。もちろん、川ではアユ、シジミ。サザエ、アワビなどは、素もぐりて獲る。そのほか、竹で編んだウケ、回遊する魚を待ち構えて獲るヤナという

道具もあった。

つまり、大きな船や大がかりなアミを使わない漁法で獲れるものは何でも獲っていた。

「タコはタコツボで簡単に獲れるし、イカも月夜には磯近くまで浮上してきますから、浜までアミを投げてつかまえられます。それにタコもイカも、ゆがけばかなり保存がききますからね。ずいぶん活用されていたと思います」

神崎氏はこういう。保存法としては、まず干物。それから焼き物。焼き物の代表はタイで、ワラ灰で浜焼きしたもの運んだ。

「みやこは、奈良にしても京にしても内陸にありまし



縄文時代の方法で魚をさばく

- ① まず、笹の葉を水で浸し、魚の全体を湿めらせる。材料は 40 cmほどのスズキ。



①黒曜石は、鉄器が登場する以前まで、重要な生活用品だった。ただ、産地は北海道十勝、長野県長山峠付近、大分県国東半島くらいしかなく、干物などの物々交換で手に入れた。また、黒曜石は、矢尻などにも使われていた。



- ② 水をつけた黒曜石で、エラの下で切り込みを入れる。三枚おろしの最初の段階。

②今回使用した黒曜石は、永山氏秘蔵の国東半島産のもの。現在は、重要文化財に指定され採取できなくなっている。そんな貴重な石の一部をはく離させ、実演してくれた。

たからね。ですから、奈良なら伊勢、京なら若狭と海産物の供給地はほぼ決まっていた。タイは明石だったかも知れませんが」

また、楚割(スワリ)と呼ばれる、干物よりきちんと干したもので、あるいは燻製もあった。これは魚の身をタテに細く切って乾かしたもので、サケ、サメ、タイ、スズキなどでつくった。今でいう酒のつまみで、サキイカなどの類。なかでも珍味中の珍味はナマコの卵巣の楚割でクチコと呼ばれていたようだ。

「生ま物という記述も古文書に出てはくるんですが、今の刺し身のようなものと思ったら間違いです。さきほど言いましたタコやイカをゆがいたもの、それから塩と酢でしめたナマス、麴と米で漬けたナレズシ、さらにイカの塩辛くらいまでは生ま物に入れていたようです。何しろサバの生鮓(キズシ)というのは、シメサバのことですからね」

ナレズシというのは、発酵して(腐って)すっぱくなったご飯の酸で、魚肉を凝固させたもの。鮓の語源は「すえ飯」で、「すえる」は「腐る」という意味。日本での発酵食品の歴史は古く、ナレズシなどはその代表である。ただ、発酵が進みすぎると、米まで分解して臭くて食べられなくなってしまいます。そこで、発酵をストップさせるために殺菌力のある笹、柝、朴(ホウ)などの植物の葉を発酵中和剤として使う。奈良県に今

も残る「柿の葉ずし」は、渋柿の葉を使ったサバのナレズシである。

こうしたスシのほかに、贅沢の極致としては、氷詰めで運んだものもあっただろうという。しかし、それはきわめて稀れでよほどの上級者でなくては口にすることはできなかった。若狭から京へ運ぶには、20時間は必要という時代である。ここまで時間がかかれば、氷詰めで無理。それに氷のできる厳寒の季節という条件も加わる。いかに贅沢かがわかろうというものだ。「縄文時代の直接狩猟、直接加工の時代から、弥生期を経て、国家統一などによって消費地と生産地の棲み分けが完成し、こうした保存技術が発達したのでしょう。したがって、現在の基礎的な保存法、調理法は古代に、ほぼできあがっていたと考えることができます。面白いのは、魚醬(いおひしお)です」

魚醬というのは、今の醤油にあたるもので、魚の塩辛を絞った汁のこと。醬(ひしお)はやはり発酵食品の一種で、仏教の伝来とともに伝わったといわれている。古代の調味料として、塩、米からつくる酢と並んで欠かせないものだったようだ。しかし、中世になって大豆、麦などを使った穀醬(今の醤油の原形)が一般的になり、魚醬は姿を消す。

「ただ、ダシを取るのに今でも必ず、コンブやケズリブシ、ニボシなど海産物を使いますね。魚じょう油か

3 骨の上側に沿って、身の部分をはぐ。



4 魚を裏返し、反対側も同じようにする。

ら穀物醬油になっても、何か海の香りが欲しかったんだと思います。長い間、慣れ親しんだ味覚がこういう形で残り、今に伝わっているという気がしますよ」

世界一だった日本産食物の種類 なかでも魚はきわめて良質な蛋白源

さて、では古代人はどのくらいの種類の食品を食べていたのだろうか。食文化史研究家の永山久夫氏はこう語る。

「私の計算では、貝類が約250種、魚類が約200種、鳥類が約80種、クジラやオットセイも含めた哺乳類が約20種、海草類が約70種、木の実・穀物・雑穀物が約60種になります。そのほかきのこや山芋、栽培野菜、ハチノコなどの昆虫類、それに爬虫類を加えると、ほぼ1500種にもなるんです。こんなに種目数が多いのは世界でも少ないですね。おそらく世界一でしょう」

その理由は、まず第一に気候風土があげられる。アジア・モンスーン地帯の最北に位置する日本は、四季に恵まれている。季節によって、それぞれ違った産物を手にすることができる。それだけではない。

「国土の80%近くが山で、しかも雨が多いですね。すると必然的に川が多くなります。人間は川の周辺に集落を作ります。そして、ゴミなどの有機物を川に流しますから、これが魚のかっこうの餌になって、繁殖し

やすい環境をつくるという具合で、実にうまく循環していたんです。

また、河口に集まる小魚類や浜辺の貝類も豊富だ。縄文時代は1万2000年前から、約1万年続いたといわれているが、これは自然の豊かな産物に恵まれていたことにもよる。冬場を除けば、基本的に温暖で過ごしやすく、しかも直接採取、直接狩猟でとれるものだけで暮していけたのだから、のどかで平和、今よりも精神的に豊かな時代だったのかも知れない。

永山氏は言う。

「食べ物の種類が世界一といいましたが、日本人の知能指数も世界一なんです。これも、古代の食物の豊かさとの関係があるんですよ」

つまり、食べ物の素材の数が多ければ、それだけ固有の味があり、料理法もさまざまに分かれる。食に関してだけ見ても、生活データがきわめて多いわけだ。

「食べ物の色、形、とれる場所、そこの風景と、生活のために必要なデータが無数にあったことになりすね。それだけ頭を使う。こうしたさまざまなデータを駆使したり、組み合わせたりすることを、古代からやってきたわけです。現代の土台となる頭脳の訓練は、古代からやっていたんで、日本人の初期から開花していたといえますね」

西洋人は、自然を人間との対立物とみて、それを征

5 残った骨の部分も身がたっぷりついているので、石のとがった部分で頭と尾を切り離す。



6 身を土器に盛りつけるため、手頃な大きさに切り分ける。

服することに知恵を駆使してきた。日本人は「花鳥風月を愛でる」というように、自然に溶け込み親しむことを第一としてきた。これも気候風土との関係による。日本には、明治になるまで「自然」という概念すらなかった。四季の移り変わりや風物はあっても、それらをまとめて「自然」と呼ぶ習慣はなかったのだ。ここに日本人の「自然」感がよく出ていると思う。

「以上は、いわば外的な要因で、次に内的というか健康という面で食べ物をみてもみると、それぞれの季節ごとに旬のものばかり食べていたのですから、栄養的なバランスもよくとれていたと思います」

しかし、考えてみれば、自分の生活する周囲の三里四方で取れる産物で食生活をまかなっていたのは、古代はおろか、明治時代あるいは昭和のごく最近まで普通のことだった。流通経路や栽培・養殖技術の発達が、食べ物から季節感や産地感覚をなくした。これは私たちが求めた豊かな生活の表現のようでありながら、自然に親しみ、溶け合うことによって成り立っていた日本人の暮らしを、根本的に変えてしまいつつあるのかも知れない。

「最近ではグルメ・ブームなどといわれていますが、その中身は料理グルメですね。でも、私は古代がえりというか、いずれ素材グルメの時代が来ると考えています。たとえば、干物。今は工場生産でつくったりして

いますが、古代からの天日干しが求められるようになります。それは、当り前のことで、天日干しだと、アミノ酸がグルタミン酸に変わり、脳の神経伝達物質を活性化させる効果などがあるのに、工場生産ではそうはいきませんから。同じようなことは、いろいろな素材についても言えるんです」

とくに古代人が日常的に食べていたものに、イワシ、サンマ、サバ、カツオなどの背の青い魚があるという。これらはきわめて良質な蛋白源があるばかりではなく、成人病を予防したり、ブレーン・フード（頭脳食）と呼べるほど脳の細胞活性化などにも効果がある。

「イワシなど、年間400万トンも水揚げがあるというのに、ほんの2割程度しか食べられないなんて、まったくもったいない話ですよ。今こそ、日本人本来の古代からの食べ物を再評価するべきです」

世界に類をみない日本の料理 それは古来からの風土と文化の結晶

では、日本の料理の特徴というのと、どんなことが上げられるのだろうか。それは、よく指摘されることがだが、なま、あるいは水を使った料理が多いということだ。西洋料理は、フランスにしてもイタリアにしても、油やバターなどの乳製品をふんだんに使う。中国料理も油が主体である。油や乳製品をあまり使わない料理



完成品を見せる永山久夫氏。



7 切り分けた身を土器に盛る。下に敷く笹は殺菌効果があり、ほかにヒノキの葉などもよく使われたという。

というのは、世界でも類例のないものだ。これも、古代から連綿と現在に伝えられた日本特有のものである。

たとえば、平安時代の正月の大饗（おおにえ＝披露宴）に出された料理の品目は20数種もある。しかし、干物や楚割、焼き物が中心で、ひとつひとつを見るときわめて素朴なものである。そして、ご飯のそばには酢と魚醬が置かれている。自分で好みの味をつけて食べるためだ。

この時代は、庶民はもとより、普段の貴族の食卓もおかずの数はせいぜい1～3品、塩や酢、魚醬を使ってその場で味をつけて食べるのも同じだ。要するに御馳走とは、品数が食べ切れないほど並ぶということなのである。

現在でも、食卓に醤油や塩、酢は欠かせないし、今日は少し贅沢をしようと思えば、品数をふやす。この感覚はまったく変わっていないといっている。

民俗学の神崎氏はこう語る。

「焼き物はタイの場合が多く、今の結婚式などと同じように引き出物の扱いです。しかも平安時代では、エビはまだ縁起物になっていません。深海でしかとれないこともあります。エビをめてたがったのは武士で、その理由も甲羅が甲冑に似ているとか、瞬発力が強いというような単純なことです。したがって中世以降のことですね。こうした支配階級による多少の変化はありますが、日本料理の特徴そのものはいまだに変わっていないといえるでしょうね」

干物や塩辛、そして発酵食品をふんだんに用い、煮物、焼き物が中心という世界独特の料理は、素材の数がきわめて多く、それが新鮮な状態で手にはいること、そしてきれいな水がいつでも使えることによって、古代から現代まで続いてきた。また、世界各国にその独自性ゆえに、日本食レストラン、寿司バーなどの形で輸出され、どこも盛況だといわれる。

日本食を知ることは、日本の古代食に触れることであり、同時に古代からの日本の風土、文化に触れることでもある。こうしたことを考えると、永山氏のように、今こそ古代と同じような素材グルメに立ち返るべきときなのかも知れない。それも、手遅れにならないうちに、である。

四季の縄文食

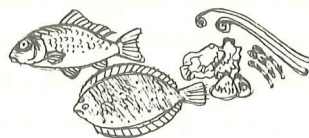
春

春は苦味がかかった味がおいしい季節

●木の芽、フキノトウ、セリ、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、ハコベ、ノビル、ウド、ツクシなど

●アサリ、ハマグリ、カキ、マガイ、キス、ブリ、イカ、イワシ、ヒラメなど

●ナマズ、コイ、ウナギなど

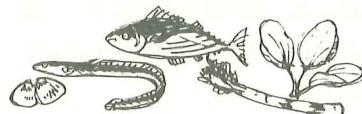


夏

夏のさわやかさを感じさせる酸味

●山椒の芽や若葉、ノビル、ヨモギ、ヨメナ、ヤマユリ、ウド、イソ、クコ、キキョウ、オオバコなど

●ウナギ、アサリ、シジミ、ハマグリ、アワビ、スズキ、カツオ、カレイなど



秋

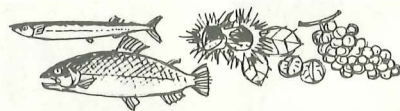
秋は甘味を感じさせる食べ物が多い

●クリ、クルミ、トチ、ドングリ、アケビ、ガマスミ、ヤマブドウ、カジの実など

●ヤマイモ、サトイモ、ムカゴ、ヤマユリなど

●エノコロ草やアガサの種実、キノコ類など

●サケ、マス、イワシ、サンマなど



冬

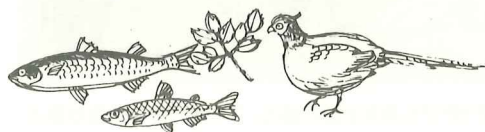
冬は味が濃く滋味のあるものが多い

●セリ、ノビル、ヤマイモ、スイバ、トコロなど

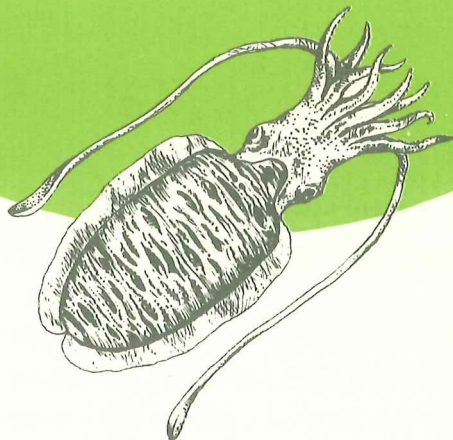
●乾燥クリ、クルミ、トチの実など

●イノシシ、シカ、クマ、キジ、ヤマドリなど

●ボラ、アンコウ、ワカサギ、シラウオ、マグロ、ブリ、コイ、フナなど



モンゴウイカ



お刺身に天ぷらにと、日本料理を彩ってきたモンゴウ（紋甲）イカ。近頃は、地中海料理の素材として使われるなど、その活躍の幅も広がっています。だいぶ以前から、輸入ものが大半を占めてきましたが、最近では輸入国も増えています。そうしたモンゴウイカの輸入状況について、大洋漁業(株)貿易第一部事業第一課・白根兼行課長、三井物産(株)水産部水産第三グループ・篠原光則課長代理、日本水産(株)水産二部南方凍魚課・秋山新美主任に、お話を伺いました。

タイ近海、北西アフリカ沿岸、インド洋がモンゴウイカの三大漁場

水産物の中で、日本人に一番多く食べられているのは「イカ」だといわれています。中でも、懐石料理の刺身のおつくりやにまで使われるモンゴウイカは、イカ類の王様です。

「一般に、甲羅のあるイカ（甲イカ＝コウイカ）のことを、モンゴウイカと総称しています、関西で季節的に近海ものスミイカが一部出回ることもありますがそれ以外はすべて輸入ものです」（秋山さん）

コウイカには、背中に紋状模様があるものと、ないもの（紋状ではなく斑状模様、縞模様などがあるもの）があり、また、頭の先に針があるものとないものがあります。

「紋があつて針のないものが、最も商品価値が高く、針あり斑状は価値が劣るといわれます」（白根さん）北西アフリカ沿岸、インド洋オマーン近海、タイ近海が、三大漁場で、北西アフリカで獲れるヨーロッパコウイカは、紋あり針なしの最高級品。以前はモンゴウイカといえば、この北西アフリカ産と相場が決まっていた。しかし現在は、東南アジア産の輸入が急増しています。

「北西アフリカ産が船上凍結したラウンドもの（丸のまま）であるのに対し、東南アジア産はフィレ状加工してある「むきもの」です」（篠原さん）

1988年からは、通関統計上もモンゴウイカがヨーロ

ッパコウイカと、その他コウイカに分類されるようになりました。昨年の輸入量では、ヨーロッパコウイカが39,319t（ラウンド）、その他コウイカが28,073t（フィレ）。フィレの歩どまりは約3割で、ラウンドに計算しなおすと3倍になるわけですから、実質的には、東南アジア産の輸入量の方が多くなったこととなります。

■1989年コウイカ類輸入貿易統計

		1988年	1989年	
ヨーロッパコウイカ	生鮮・冷蔵合計	16	7	
	凍	タイ	3,982	4,748
		モロッコ	6,745	7,482
		モーリタニア	3,572	4,030
		ガンビア	1,666	4,456
		ガーナ	2,776	3,004
	カナリー	3,567	5,613	
冷凍合計	30,385	39,312		
合計	30,401	39,319		
その他コウイカ	生鮮・冷蔵合計	223	73	
	凍	韓国	4,323	3,120
		ベトナム	1,047	1,623
		タイ	12,075	13,418
		マレーシア	995	1,361
		インド	452	1,403
	南イエメン	1,054	1,792	
冷凍合計	23,318	28,000		
合計	23,541	28,073		
コウイカ類合計	53,942	67,392		

大蔵省「輸入貿易統計」より

単位：数量＝トン

トロール船ごと取引される モロッコ産のモンゴウイカ

北西アフリカ産のヨーロッパウイカは、肉厚で身が柔らかく、ねっとりとした甘味があり、その質の高さから人気を集めてきました。今でも、割烹・寿司屋など素材を厳選する一流店では、イカ刺は北西アフリカ産モンゴウイカでなければ、とされています。

「昔はカナリー諸島沿岸に一大漁場があり、スペイン船などが漁をしてきました。現在でもカナリー島ラスパルマスには、モンゴウイカの漁業基地があります。その後、モロッコ、西サハラ、モーリタニアに漁場の中心が移り、現在はセネガル、ギニア、ガンビアまで南下してきています」（白根さん）

モロッコ、モーリタニアあたりで獲れるものが最も味がよいのですが、現在、モンゴウイカがよく獲れるのはギニアあたり。

「10年前までは、日本船も大々的に操業していたのですが、漁場海域各国の入漁料が値上がりしたことなど



から、採算が合わなくなり撤退しました」（白根さん）

かわって台頭したのが韓国船。現在、韓国から輸入しているモンゴウイカの半数以上が、北西アフリカで獲れたものです。

「使われなくなった日本船を活用し、ラスパルマスにいた日本人テクニシャンに技術指導を頼んだのが、はじまりといわれています」（秋山さん）

以降、スペイン船と韓国船が主体となってきましたが、このところモロッコ船の台頭が目立っています。「漁場海域各国で、資源のナショナリズム化が強まっ



ているのです。モロッコ、モーリタニアなどでは、自国内に漁業基地を持つようになり、自国操業も目指しています。そこで、韓国人テクニシャンが活躍するようになりました」（篠原さん）

240～250tのトロール船を主体に操業されており、獲れたイカは即座に船上で品質やサイズで選別され、トレーに並べて凍結します。

「日本の会社は、それぞれ決まった会社と取引しており、それらの会社はいずれも品質管理に定評のあるところ。その上、製品に問題が見つかった場合は、日本人テクニシャンが一航海中乗り込んで、技術指導を行っています」（秋山さん）

1～2ヵ月操業した後、漁業基地に水揚げされると、その会社から日本の取引先に交渉の連絡が入り、日本人駐在員が実際に検品した後、トロール船ごと取引されます。

「買い付けたモンゴウイカは、月1～2回の割合でやってくる運搬船に荷積され、約1ヵ月で日本に到着します。700g～1kg以上の大型のものは市場に出荷され、主に料理店の高級素材として販売されます。一方、小さいものは加工業者にまわり、フィレ製品に加工されます」（白根さん）

品薄状態が続く北西アフリカ産、 操業秩序の整備を見直す時期に

「東南アジア産のモンゴウイカは、カミナリイカなど斑状模様のもが多く、味も肉厚も北西アフリカ産のものに劣ります。また、小型漁船が獲ったものを陸上加工しているため、どうしても鮮度が落ちてしまいます。このため安くて品質の劣る中級品として扱われ、

さかなワールド

主に珍味原料とされてきました」(白根さん)

その東南アジア産が、1987年から、顕著な伸びを示しています。北西アフリカでの漁獲量が激減したのです。このため、価格が1,000円も高騰しました。そこで代替資源として、東南アジア産の需要は伸び続けています。

「現在、タイを中心にマレーシア、フィリピン、ベトナム、香港などから輸入されていますが、これら東南アジアの国々では年々、加工衛生技術が向上しています。とくにタイでは、冷凍設備を無税にしたり、輸出企業に認定されると法人税が5年間免税されたりと、

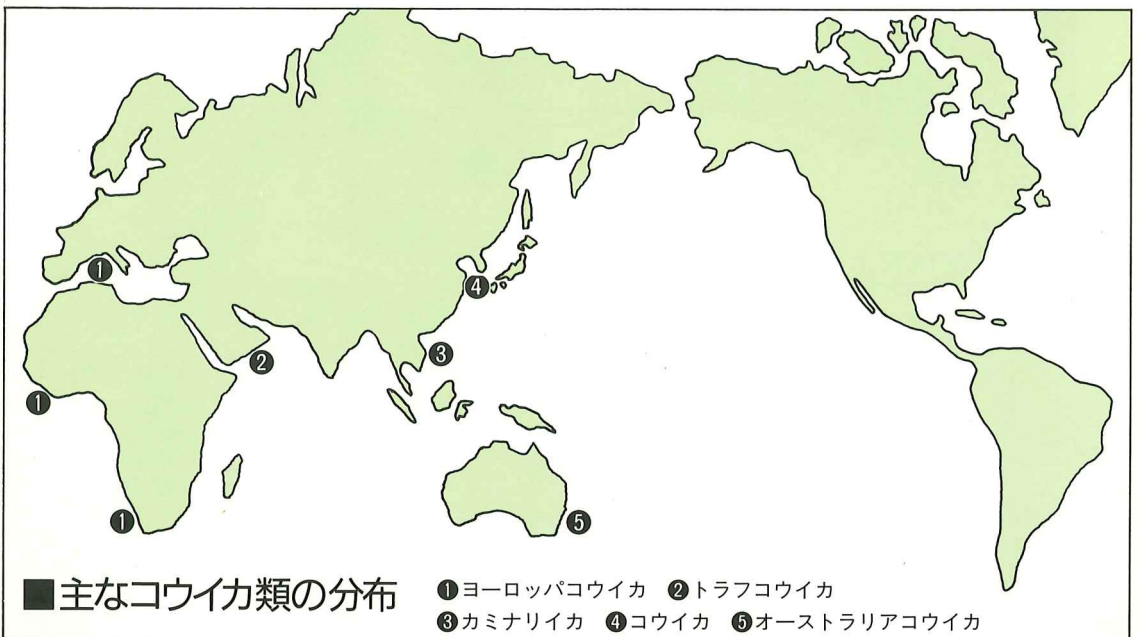


国をあげて水産業界の保護、育成に力を入れており、技術者教育も熱心に行われています」(篠原さん)

品質が向上してきたことに加え、安いこと、加工済みであることも好評です。スーパーなどで、大量に仕入れるようになり、刺し身用に売られるようになりました。東南アジア産は、製品化してから10日後には日本に荷揚げされます。まず、加工業者にまわり、そこで各市場向けにカットやパッキングをされて、消費市場へと出荷されます。

「最近、消費者からモンゴウイカは味が落ちたと言われることがあります。北西アフリカ産と東南アジア産とは種類の違うものなのですが、流通段階で両者が混合し、末端では区別が付きにくくなっています。消費者の方々は、それぞれの違いを知っていただき産地、用途別に販売できるとよいのですか」(秋山さん)

「北西アフリカでは、乱獲から品薄が続いています。操業秩序の整備が求められます。また、設備投資、技術指導を行う時期になっています。当社では、セネガルとの合弁会社を作っていますし、資本や技術の援助を行っているところもあります。ただ、大規模な投資の難しい環境なので、今後どのように対処していくかについては、まだまだ検討が必要で課題も多いのです」(白根さん)



うちの **味まん** 魚料理

松江

美味と文化が、美しく交錯する風雅の町、松江。
今回は、宍道湖の七珍料理で有名な松江の老舗旅館
「皆美館」を訪れ、江戸時代に不味公が楽しまれたと
いわれる、伝統の味を散策してみました。

宍道湖七珍「皆美館」



宍道湖のほとり、松江大橋から歩いて1〜2分。伝統と風格を重んじる水郷松江の皆美館



奉書焼きになる前のスズキ（約1.6kg）を見せてくれる調理主任の佐藤治秀さん

小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）をはじめ、田山花袋、与謝野鉄幹・晶子夫妻、志賀直哉、島崎藤村などの文豪が投宿した老舗。松江の景勝・宍道湖を一望できる旅館「皆美館」は、明治21年に開業している。以来、和風の伝統を重んじたサービスと家伝の味で、松江一の旅館の地位を不動のものに、とくに、全国に名高い「宍道湖の七珍」を調理したコースは、他では味わえない風格と味覚を兼ね備えている。

「宍道湖七珍」は、シラウオ、ウナギ、スズキ、モロ

美しい七珍料理コース。スズキの奉書焼きは3〜4人前で他は1人前に相当する。4月半ばまで全種類が揃う



宍道湖七珍

ゲエビ、コイ、ヤマトシジミ、アマサギ（ワカサギのこと）を指し、七種類がすべて揃うのは冬から春にかけて。4月の半ばまでが旬にあたる。

「なんといっても、メインディッシュはこのスズキの奉書焼きやね。腹ぼてスズキちゅう子持ちのスズキを、奉書にくるんで焼くだけ。魚には塩をまぶすくらいのものですけど、奉書の香りがしみ込んでうまいのですわ」と、調理主任の佐藤治秀さん（32歳）。

松江には、江戸時代の名君として名高い松平不味公の伝説が数多く残っているが、この奉書焼きもそのひとつ。ある日、漁師が囲炉裏で暖をとりながら、スズキを直接、灰の中に入れて蒸し焼きにしていた。これが大変に美味だという話が不味公の耳に入って、「ぜひ食べてみたい、持って参れ」と漁師に命じた。漁師は、まさか殿様に灰のついた魚を出すわけにもいかずに悩みに悩み、ついに奉書にくるんだまま焼きいぶして献品したのだそうだ。

「一番おいしいのは1～1.5kg程度のスズキ。4～5人前に相当します」（佐藤さん）

しょうがじょうゆかポン酢でいただく、質素でかつ豪快な料理だ。

「これはウナギの“しゃくもどき”。しゃくという中国から来る鳥がいて、野菜といっしょに食べると大変うまいんだそうです。今は保護鳥で食べられないのですが、この調理法にウナギを使ってみたら、しゃくに負けない程おいしかったといいます」（佐藤さん）

宍道湖七珍にまつわる説話は、かなり多いようだ。この他、シラウオの酢ミソ和え、鯉の糸づくり（卵をまぶした親子和え）、シジミの吸い物にアマサギの照り焼き、エビの唐揚げと、「七珍づくし」は豪勢このうえ



皆美館だけに伝わる不味公お好みご膳、「家伝・鯛めし」



▲天守閣が昔のままの姿で残っている、大変に貴重な松江城の勇姿
▶島崎藤村が投宿した記念に、当時のままにしてある「藤村の間」



ない。さらに、この皆美館の“家宝”ともいえる鯛めしを、機会があれば是非食べていただきたい。この料理もやはり不味公が関連している歴史のある汁かけご飯だ。文化文政の頃、長崎や平戸などへ国内交易に運航した御用船が同地に滞在中、用人達が味わい見覚えたオランダ料理を不味公に献じた。公はこれにヒントを得て、自分が愛好している「そば貝」と「汁かけ」を混用して和風の御殿料理に仕立てたのが始まりだそうだ。城下町・松江ならではのエピソードではないか。もちろん味は香味豊かで色彩の妙が素晴らしい。

七珍の旬が終わった春先から夏、秋口はトビウオの竹輪（あごの焼きと呼ぶ）やイカの沖漬け、シジミの佃煮などの珍味類が数多く出回る。また、宍道湖に舞い降りる鴨の料理も楽しめる。

湖畔の城下町、松江周辺には食の名物が多く存在する。和菓子に出雲そば、米に日本酒「季白」、「豊の秋」などが有名、日本茶、朝市に届く日本海の幸、そして宍道湖七珍……。旅館「皆美館」の“藤村の間”（島崎藤村が泊まった時のままに保存されている部屋）あたりを拠点に、こうした美味の歴史を旅してみたいかが。

「皆美館」インフォメーション

島根県松江市末次本町14番地

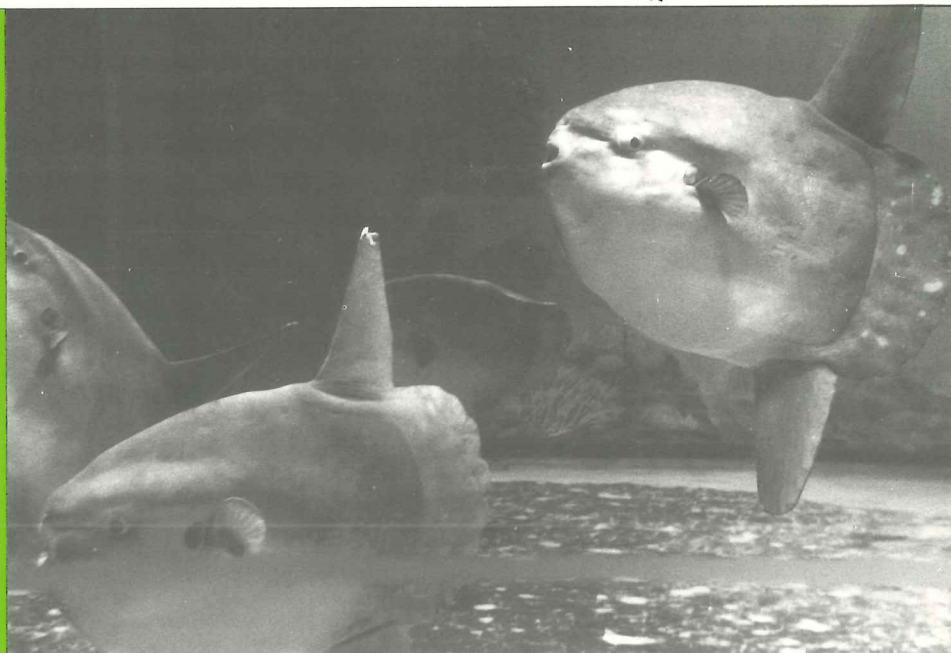
☎0582-21-5131

七珍料理のコースは3～5人以上のグループで1人約10,000円～。宿泊は料理付きで1人1泊約20,000円～。冬場(12～3月)は予約した方がよい。

志摩マリンランド

飼育課長
大久保修三

人気者マンボウ



真珠のふるさと英虞湾に面した伊勢志摩国立公園の景勝地・賢島に建つ、古代生物アンモナイトをデザインした建物の、志摩マリンランドは3月に開館20周年を迎えました。

館内の化石展示ホール「古代水族館」では、アンモナイト、三葉虫、シーラカンスなど世界各地から集めた海の生物の化石2000点近くを展示しています。5億年以上前の先カンブリア代からの、各地質時代の海を再現したジオラマや、手で化石に触れられるコーナーもあって、魚や海の生きものたちの進化の歴史をたどることができます。

それに続く水族館には、サンゴ礁のチョウチョウウオ、冷水域のミズダコをはじめ、北から南、磯から深海まで各地の魚類や無脊椎動物など、現代の海の生きもの約450種7000匹が飼育展示されています。

この中で最も人気があるのがマンボウで、大きくなれば畳数枚分、体重数トンにもなるという魚です。水量240m³でマンボウ飼育用としては国内最大の水槽に体重100kgを越える個体がいつも5匹前後泳いでいます。体の後半分を失ってしまったようなユーモラスな体形の大きなマンボウが、のんびり泳いでいる姿は見飽きないもので、水槽の前では「ワー、大きい!」「これがマンボウ?、頭が大きい」などなど、観客の皆さんの声が絶えません。

最近はこのマンボウ水槽にシュモクザメも同居しています。頭部が左右につき出し、その先端に眼が付いているという変わった姿のサメです。外洋を泳ぎ回る

シュモクザメの仲間は飼育の難しい魚ですが、当館のシロシュモクザメはこの3月に飼育1年4ヵ月を経過して、飼育日本記録を更新中です。

もうひとつ、当館自慢のサメはヒゲツノザメです。水深400m付近の深い海に住むサメで、生きて捕えられることも少なく、その泳ぐ姿が見られる水族館はあまりありません。全長1mで、さほど大きいサメではありませんが、鼻先に長さ5cmを越える2本の立派なヒゲをもっていて「深海の紳士」とでもいえそうな雰囲気です。熊野灘で捕獲された2匹を飼育中ですが、1匹は水槽暮らし9年目を迎えます。

このほか魚の条件反射を利用した魚の学習水槽や、当館で撮影した海の生物たちの珍しい生態のビデオもご覧いただけます。また、ドーナツ型の大回遊水槽(300m³)は改装工事中ですが、7月には装いも新たに、2000匹を越える「餌付け」もご覧いただける予定です。

当館では、オオウミウマ、ヘコアコ、ミズダコ等の繁殖に成功したり、ガーデンイールの一種「ニシキアナゴ」が国内に生息することを発見してこの和名を命名したり、昨年パラオオウムガイのふ化に世界で初めて成功し、ふ化まで1年かかることを明らかにするなど、海の生物の研究にも取り組んでいます。

そして、当館の魚たちや化石を通して、「海の神秘」にふれて頂けるよう努めています。

志摩マリンランド

〒517-05 三重県志摩郡阿児町賢島 ☎ 05994-3-1225

訪魚探市場港市

境港直販センター(鳥取県境市)



「そうだねえ、3月から4月はサバ、イカ、カニ。そうそう、やっぱりマイワシがよけ獲れてるみたいだね」と、タクシー運転手が話してくれるのを聞きながら、横目で港の風景を見る。船つき場には大小とりどりの漁船がズラリと並んでいて、500mほどもその景観は変わらない。鳥取の最北西端、小さな港町には驚くほど大きな“港”があった。

「ほい、ここがセンターだ」

運転手が指差す方向を見ると、平べったい倉庫形の建物がある。そして、その手前には高さ7~8mはある木碑がそびえ、「魚食普及推進の町」と大きな字が記してあった。

およそ100m×200mの広さの大倉庫に16店舗。これがセンターの概要で、普通の市場に比べて、1店舗あたりの店舗面積は広い。それぞれ微妙な特徴の差はあるものの、どの店も基本的には松葉ガニと紅ズワイガニ、そして甲イカをメインにしている。感心したのは“値札”の表示がたいへん見やすく美しいことだ。真っ白の発泡スチロールのフチを蛍光の赤やピンクで塗り、

値段も大きく同じ色で書かれている。魚の名前が黒なのでコントラストが鮮やかだ。当然かもしれないが、何よりも魚を大切に扱っているという印象を受ける。

美しく彩られた値札の中身をピックアップすると、



松葉ガニは1枚3,000~20,000円、紅ズワイガニは3枚1,000円から1枚5,000円程度と、松葉ガニより数段安い。また、60~70cm大の銀鮭、1,800円、赤貝が10kg入りの袋で、1,500円。アジの丸干しが12本入り300円などは相当安い。珍味類では「イカ汐辛」がたっぷり500g入って520円というのも安かった。

「業者さんより、主婦の方が多いいねえ。朝の方が賑わってるよ。みんな活きのいい魚を目当てで朝来るみたい。昼間は観光バスのコースに入ってる、全国の人達が寄っていくんだよ」と、あるお店のお姉さん。とてもきれいで、落ち着いた雰囲気の市場だった。





シリーズ

子どもと

お魚教育

学校食事研究会 事務局長 阿部裕吉

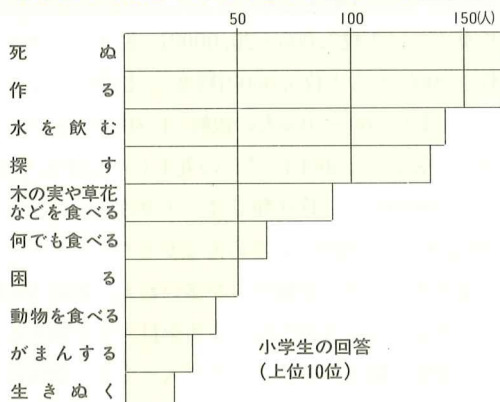


食べ物なくなったら「死んじゃうよ」

「もし、あなたのまわりに食べ物が無くなってしまったら、どうしますか」と、いまの子ども達にたずねると、どんな答が返ってくるでしょうか。

平成元年に新潟県長岡市教育委員会が、市内の小学校5年男女、1,136人に実施した調査では「食べ物が無くなってから——死ぬ」と答えた、悲観的な子が一番多かったというのです。「食べ物が無くなってから」どうするかという、「死ぬ」「困る」「苦しむ」「自殺する」等、いずれも悲慘な答えて、「何がなんでも生きよう」という意欲が感じられないのです。しかし、同じくらいのウェイトで「何でもよいから食べ物をさがす」という子もあって、一面ホッとさせられますが、ひと昔、ふた昔前の子ども達は、生きるために一生懸命「食べ物をさがす」「食べ物を作る」「何でも食べる」「水を飲んでがまんする」などと、ほとんどの子が答えていたのではないかと予想されるのです。(図1)

■もし、あなたのまわりに食べものがまったくなくなったら、どうしますか。(図1)



長岡市教育委員会調(平成元年)より

資源教育の重要性

子ども達が、どうしてこんな反応しかできなくなってしまったのでしょうか。まず第一に、彼らのまわりには食べる物がたくさんあって、手を出せばどんなものでも、ほぼ食べることができるので、食べ物がなくなるなんて考えられないことなのでしょう。飽食の時代にどっぷりつかっている子ども達が浮きぼりにされたということが出来るのです。

その上、彼らのまわりには兄弟が少なく、親の充分な保護のもとで育てており、食べ物で競争するなどということは、考えられないのでしょうか。食べ物がなくなったら、何としても生き抜こうというたくましさはなく、「死」のみを連想してしまうのかもしれない。つまり、親の過保護の中のお嬢さん、お坊ちゃんやシンボリックに浮かび上がってくるのです。こういう子ども達に食資源が有限であり、いまわが国の食糧をどう考えるかを理解させることは並大抵の苦勞ではないと思われます

しかし、こういう時代だからこそ、資源教育が必要になってくるのです。資源について正しい理解ができるようになると、自然に食べ物を大切にするよ



お魚たち 6 最終回



うになり、食べ物への感謝の心が芽生えるようになります。食べ物を通して世界の国々を知ることでもでき、国際社会の一員としてのわが国を考えるようになる等、その教育的効果ははかり知れません。

学校給食法には、4つの目標が定められておりますが、その4番目に「食糧の生産・配分及び消費について、正しい理解に導くこと」と明記されているのは、じつはそのためではないかと思われるのです。

本当のお魚教育とは？

以上のような観点から、学校給食に米飯の導入がはかられ、牛乳の飲用の促進がはかられています。ここで忘れてはならないのが水産物の使用促進とその教育ではないかと思われます。

わが国の水産資源の重要性とその健康に及ぼす大切さを子ども達に充分理解させるとともに、子どもの頃から水産物に慣れ親しむことで、大人になってからの健康に役立ち、食資源に占める水産資源の役割を正しく理解できる国民になってもらいたいです。お魚教育の大きなポイントは、じつはここにあるといつてよいのではないのでしょうか。

わが国の伝統的な食文化の中には、米を中心に、魚、大豆を基に、野菜、いも等や地域の産物をうまくとり入れた、世界中から注目されている食構成をもった側面が高く評価されています。学校給食が米飯を導入してから10数年経て、このような日本型食事内容が徐々に給食に定着してきつつあるのです。

その中で、お魚はもうひとつの感が強いのですがお魚の調理法や味付けをうまく工夫し、長い間こつこつと子どもに食べさせていくと、子ども達は自然にお魚になれていき、ついには喜んで食べるようになることでしょう。

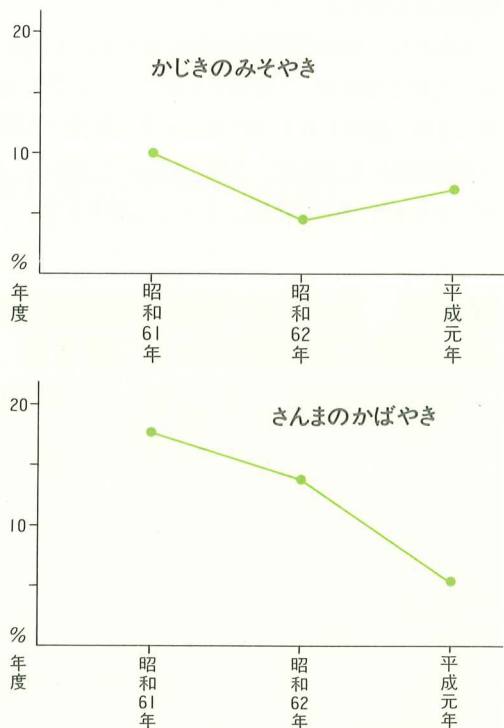
岩手県水沢市立常盤小学校の学校栄養職員、小川原百合子先生の実践は、それをよく表した事例といえるでしょう。小川原先生は「カジキの味噌焼き」と「サンマのかば焼き」を昭和61年から導入して、子ども達の反応を見てこられました。「サンマのかば

焼き」等は、初めて出した頃は、20%もの残量があつて、何度も献立を肉に変えようかと思ったそうですが、その都度、調理法やたれの味付けを工夫して、何度も子ども達に供食してきたのです。二つの献立の年次別の残量を見ると、いかに「サンマのかば焼き」が子ども達の給食に定着してきているかが理解できるでしょう。「カジキの味噌焼き」も多分、残量が減っていくに違いありません。(図2)

これが、たった3年間の実践なのでですから本当に驚いてしまうのです。子ども達の食卓にまず、お魚の料理を出し、いろいろと工夫していくこと、これがお魚教育の大切なポイントといえるのです。

あせらず、長い目で見て、お魚を子ども達の食卓に出すようにしようではありませんか。

■お魚給食の残量の推移(図2)



4年目にして約半にへった残量。最近では希望こんだての中にも入るようになった。

岩手県水沢市立常盤小学校
学校栄養職員小川原百合子先生の研究より

わが家の冷蔵庫

知っていそうで、あまり把握していないのが、わが家の冷蔵庫の中身。あれこれ買い込んでギッシリ詰まっているようですが、知らず知らずに物がかたよっていることもあります。今回はそんな中身を総点検してみましょう。

データ 1

魚加工品の食卓頻度No.1 は、ちくわ

肉類の加工品ならハム、ソーセージなど、すぐに連想できますが、魚加工品となると「はて？」と考えてしまいますか。それだけさまざまな種類があるわけですが、1位は「ちくわ」でした。そして、たらこ、かまぼこと続いています。この調査は、さいたまコープ（組合員数約26万人）で行われた「加工食品しらべ」で、約1万8,000人の調査結果から算出したものです。

ちなみに、全体の順位を紹介すると、1位はハムで1万2,076点、2位はウインナーで1万1,658点、3位・漬物1万1,382点、4位・魚貝の素材類（冷凍食品）9,675点、5位・ちくわ7,322点、以下、コロッケ（冷凍食品）、たらこと続きます。



■現在、あなたの冷凍・冷蔵庫には、どんな加工食品が入っていますか

	肉加工品	魚加工品	冷凍食品	惣菜
1	ハム	ちくわ	魚貝の素材	漬物
2	ウインナー	たらこ	コロッケのあげもの	魚加工
3	ソーセージ	かまぼこ	野菜の素材	肉加工
4	ハンバーグ	塩から	ギョーザ	煮物
5	サラミ	おでんの具	シューマイ	サラダ
6	チキンボール		グラタン・ピザ	コロッケのあげてあるもの
7	スモークレバー			

さいたまコープ「加工食品しらべ」（1989年）

■項目別(多い順)

1	ハム	12,076点
2	ウインナー	11,658
3	漬物	11,382
4	魚貝の素材類 (冷凍食品)	9,675
5	ちくわ	7,322
6	コロッケの揚げもの (冷凍食品)	7,256
7	たらこ	7,168
8	野菜の素材 (冷凍)	7,127

庫に入っているお魚は何種類?



データ2

急成長する魚介類の冷凍フライ

では、冷凍食品の生産数を見てみましょう。データはフライ類に絞って紹介したのですが、文句なしの1位はコロッケ。ポテト、カレー、ミートなど幅の広いバリエーションが人気のようです。続いては、3位のカツを抑えて、魚フライが2位を守っています。昭和62年～63年を比較してみると、カツが減少しているのに対して、魚フライが約3,500tも伸びている点が注目されます。さらに、えびフライやかきフライ、その他の水産物のフライも増加しており、今後の冷凍食品業界でのお魚の活躍が楽しみです。

■主な冷凍食品の内わけ

単位・t

品目	生産数量	
	昭和62年	昭和63年
コロッケ	109,870	110,895
魚フライ	35,807	39,308
カツ	34,670	34,129
えびフライ	13,428	13,694
いかフライ	12,669	10,997
スティック	7,467	8,034
かきフライ	5,448	7,607
その他水産物のフライ てんぷら・あげもの	24,559	25,105
その他のフライ てんぷら・あげもの	45,621	48,693

「食べもの文化」(芽ばえ社)'90.3月号より

データ3

低カロリー食品に走る男性群

このようなデータを見て思うのは「女の子の小食ぶり」。肉類を見ると、1977年から摂取量の減っている種目が多い点はちょっと心配です。ただし摂取量こそ女性より多いものの、男性陣も肉類の摂取量は減る一方。変わって豆類や穀類が増えているようです。さらに特筆したいのが、低カロリーの炭酸飲料の急上昇ぶり。10年間で+494%という驚異的な伸びを見せています。動物性タンパク質を摂取する時に、いっしょに体内に入る脂肪分を嫌っている、ということでしょうか。魚介類に関しては、男性+50%、女性+18%と順調な伸び率を示しています。

■各種食品群摂取量変化

	男		女	
	摂取量 (g)	1977年との 比較 (%)	摂取量 (g)	1977年との 比較 (%)
肉類(計)	268	-9	181	-3
肉ミックス	110	+5	88	+35
牛肉	52	-35	27	-45
豚肉	26	-7	14	-22
鶏肉	25	-22	22	-8
魚貝肉	21	+50	13	+18
牛乳	205	-5	141	-5
卵	26	-26	18	-28
野菜類	272	+3	173	-8
穀類	278	+8	209	+29
炭酸飲料(計)	433	+74	287	+53
レギュラー	332	+43	179	+28
低カロリー	101	+494	105	+128
豆類・種実類	41	+41	22	+4
果物	147	+11	119	-7
油脂類	18	+6	16	+14
砂糖	17	-19	18	0

厚生省「国民栄養調査」(1987年)より

新鮮な魚が飛んでくる! 四国→東京のフライト漁業

魚料理の世界でも高級化が進む昨今、活魚が外国から空を飛んでやってくることも、珍しいニュースではなくなりました。しかし、日本国内での活魚空輸というのは、まだ馴染みのないお話。それだけに香川県漁業協同組合連合会のフライト漁業「The Flying Fish」はユニークな試みとして、内外の注目を浴びています。

この「瀬戸内から魚が飛んでくる」をコンセプトにした事業。システムは、1日おき程度にアワビ、サザエ、シタビラメ、殻付カキ、ヒラメ、タイ、シャコ、エビなどの高級活魚、鮮魚を、新高松空港から羽田空港などに運ぶというものです。販売先は関東近郊のデパートや割烹、魚屋、ホテルなど。陸送と航空費の差だけコストはかさみますが、単価が高い商品ばかりなので、大きな開きにはならないそうです。

また、ハマチやタイなど三枚におろした魚を、遮断性の高い包材でパッキングして輸送しているの、保存面でもかなり信頼できる点が大きな特徴といえるでしょう。朝、四国でとれた魚が、午前中に東京の市場や魚屋に並ぶシステム。活きの良い魚が飛んできてくれるという話を実感できる時代になったようです。



シーフード&ジャズのハシゴ ができる「倉庫レストラン」



横浜港の新山下地区にある、シーフードレストラン「タイクーン」が人気を呼んでいます。そもそも、昨年の7月にオープンしてから話題の豊富なお店でした。たとえば、782席という驚くほど広いフロア。また、タイ、ベトナム、韓国など、アジア7カ国から招いたシェフが自慢のシーフードを披露してくれる、ユニークなお店なのです。

「タイクーン」がさらに人気になった原因は、最近のジャズ・フィーバー。「ブルーノート東京」や「本牧ソシアル・クラブ」など、各地に新しいジャズ・スポットが次々と登場していますが、この「タイクーン」の2階にも超人気ジャズ・スポット「バード」があります。家族連れから若いカップルまで「タイクーン」でおいしいお魚をいただいてから、ジャズを聴きに2階に上がる人が多いそうです。このお店の人気メニューは「ボイルエビとカニの盛合せ」で8,500円(L)と4,500円(S)。ピリっと辛口のソースが3種類に分かれていて、好きな辛さで楽しめます。その他、タラバガニのボイル(7,500円・L、4,000円・S)やベトナム風春巻(1,600円)など、エスニック調のユニークな料理ばかり。シーフード&ジャズという楽しみ方が'90年代の主流になる!?

この春読みたい ユニークなお魚&海の本

昨年から今春にかけて、とてもユニークな三冊のお魚関連書が登場しました。ポカポカ陽気の陽射しの下で、今まで知らなかった不思議なお魚ワールドにトリップしてみませんか。

イカはしゃべるし、空も飛ぶ 「面白いイカ学入門」

奥谷喬司 著（講談社ブルーバックス 640円）

昨年9月に発売されて、ちょうど1ヶ月後に再版を記録した話題の「イカ学入門書」です。イカ学というだけあって目次も内容もとにかくイカづくし。第1章の「イカと日本人」に始まって「イカ的设计図」「イカの超能力をさぐる」「イカの愛と性」「イカの暮らし」「イカに未来はあるか」と、これ一冊でイカ博士になるこうけあいです。

とくに、第3章のイカの超能力に関するお話は必読。危険を感じると、飛行時間3〜5秒、水面上高度1〜3m、距離にして10〜20mも飛行するトビウオならぬトビイカの秘密。イカが生まれながらに持つ「色素胞」という細胞で会話を交わすお話など、へえっと驚く逸話ばかり。この他180cmもある大王イカの写真などもあって、イカに対する親近感がぐっと深まることでしょう。イカの塩辛をなめつつ、この身近な動物の素性をいっしょに味わってみてはいかが。



タイは恋をすると赤くなる 「魚たちのふしぎな夫婦生活」

中村幸昭 著（PHP研究所 1,050円）

この2月9日に発行されたばかりのホヤホヤの新刊ですが、早くも大反響を呼んでいます。この本の面白さ、ユニークさは、あれこれ内容を書くより、見出しを紹介すれば、理解していただけるはず。

※お問合せ先／講談社(☎03-945-1111)、PHP研究所(☎03-239-6221)、成山堂書店(☎03-357-5861)

たとえば「愛のポーズは逆立ち ブリ」「雷がデートの合図 ハタハタ」「産卵場所はトップシークレット トラフグ」「働き者の女房と居候亭主 アンコウ」「夫婦で空を目指す冒険野郎 コペラ」「女装して雌に近づく雄 ブルーギル」「デート場所は誰にも秘密 ウナギ」などなど、全40種類のお魚たちの夫婦生活が盛り込まれています。

著者は、ジュゴンの長期飼育世界記録やラッコ、スナメリの二世誕生で有名な鳥羽水族館（三重県）の館長。「物いわぬ魚たちにも喜怒哀楽があり、あるものは音で、あるものは光で、あるいは体全体を使って表現しているのだ」（著者）という中村さんの愛情がたっぷり詰まった、とても人間味豊かなお魚の本であるといえるでしょう。



「乾杯!海の男たち」

石橋 正 著（成山堂書店 1,600円）

著者は、戦後、23歳という若さで、機雷漂う海を駆け巡った、文字通りの海の男。その時代の小さなオンボロ船でのさまざまなエピソードは、後進者にとって大変参考になる一冊です。ストーリーは、愉快で優しい荒くれ男たちの海上生活での心の触れ合いや、いろいろなトラブル、ハプニングを紹介。そして突然の挫折から、船長をやめた後、海に憧れる青年たちの瞳にひかれて水産学校の教師になった石橋さんの生きざまそのものです。愛情と体当たりで生徒にぶつかる石橋さんの教育方針が、生徒たちの心と触れあっていく様子をも克明に表現しています。本書は、教育のあり方にも一石を投じ、これから海を目指す若者たちに贈るエールであり、海に生きる男たちの讃歌でもあるのです。



おさかなQ&A



Q 魚やたらこにアニサキス（虫・卵）がついていることがあるそうですが、水で洗うだけで大丈夫でしょうか。また調理法によって、真水と塩水で洗う場合があるそうですが、どう違うのでしょうか。

（福岡県田川郡・木戸須美子）

A アニサキスは回虫の仲間、成虫は鯨やイルカの胃に寄生しています。海中に排出された虫卵は幼虫となった後、オキアミに摂取され、オキアミを食べる北方系魚のサバ、ニシン、ホッケ、サクラマス、イカなどに移行します。人はこれらの海産魚を生食して感染します。幼虫は魚類や人体の中ではそれ以上の発育はしません。人が幼虫を摂取するとほとんどは便と共に排出されますが、胃や腸に穿入することがあり、幼虫は5～6日間で胃腸内で死ぬが、頭の一部が残し、胃腸壁を損傷するため猛烈な腹痛、嘔吐などの症状を呈します。胃の痛みは20～30日間続くので、ガンであると思う人も多いようです。

アニサキスの多くは魚の内臓に存在しますが、筋肉内にもいて、真水、塩水にかかわらず洗うだけでは除去できません。しかし、加熱には弱く70度では瞬間、60度では1分間程度で死滅します。また、冷凍でも-20度では2時間、-10度では6時間以上で死滅します。このようなことから、オランダではアンチョビ（カタクチワシの油漬け）を作る際に、-20度で24時間保存後という法規制がありますが、日本では法制化されていません。

我が国では年間300名前後の患者が発生していると推定されます。症例の90%以上は胃アニサキス症で、北日本で多く発生しています。治療は胃の場合は胃カメラを使用して鉗子で摘出するのが一般的で、腸では外科的除去か自然治癒を待つしか方法はありません。上記の魚を加熱処理や刺身、タタキにして食べる場合に冷凍保存後などの食前に幼虫の排除や殺虫処置を講じるなどの食生活の工夫で予防することが必要です。

回答者／女子栄養短期大学助教授・川井英雄



—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

私が住んでいる愛媛県は、四国の北西にあり、前面には風光明媚な瀬戸内海を望み、全国有数の水産県として生産額では全国第4位の1,378億円をあげているところです。とくに、ハマチ、真珠、真珠母貝の養殖は全国第1位の生産をあげるなど、養殖業が盛んで、昭和53年以来、全国第1位の地位を占めています。

しかし、最近の輸入水産物の急増、漁業者の高齢化の進展など、地域の漁業を取り巻く環境は厳しく、このような中であって、養殖魚の産地間競争が激化し、良いもの、安全なもの、調理しやすいものがブランドとして高価格で売れ、それ以外のものは依然として、1次産業の枠（生産するのみで流通販売にはノータッチ）を脱し切れない状況であり、私どもの愛媛においても、何とかブランド化をしていこうと、さまざまな試みをしているところです。

このような状況の中、私達は食卓へと魚食普及に努めているわけで、ちょうど、愛媛県では県のスローガンとして「生活文化県政」を掲げ、生活を重視し、文化漂う愛媛を作っていくため、職員が一丸となって取り組んでいるところです。魚食普及については、もっと大きな意味で、「魚食

文化」を提唱し、魚食の文化を守り、育て、拓いていこうということで、「愛媛おさかなフォーラム」、「おさかなヘルシー1日教室」を開催するとともに、おさかなは地域からということで、モデル実践地域を指定し、魚食文化の各地域の食卓への浸透に努めています。

また、ある町では「魚食文化」をスローガンに町づくりに取り組んでいるところもあり、意識面での浸透は成果を見たと自負しているところですが、これからはもっと実践面で頑張らなくては、そして、世界へ広げなくてはなあ！なんて夢を持っています。私にとって、海を愛し、魚を愛する「魚食文化」の仕事は、趣味でもあり、夢であると思っています。全世界の食卓にお魚の料理が1品は並ぶ日を夢に見ながら、これからも愛媛で魚食文化の浸透に努めて行きたいと、決意を新たにしています。

ところで、平成2年10月19日～28日にかけて、愛媛県で第5回国民文化祭・愛媛'90が開催され、この一環として10月27日に「おさかなグルメフォーラム」が南宇和郡城辺町で開催されます。全国のお魚ファンの皆さん是非愛媛におこしください。

編集室から

◆特集は、ちょっと趣向を変えて、古代へのタイムスリップをしてみました。縄文の時代から今とあまり変わらない魚介類を食べていたことがわかり、驚きました。神崎先生、永山先生のお話も大変興味深いものでした。とくに、永山先生には、貴重な黒曜石を使って、魚の調理の実演までやっていただきました。両先生に重ねて御礼申し上げます。

◆「うちの味じまん魚料理」では毎回、その土地の風土に根差した素晴らしい魚料理が登場しますが、今回もまた絶品。美しい宍道湖の恵みによって古くから伝わる「七珍料理」です。誌面だけなのが残念ですが、まずは堪能して下さい。

◆大変好評をいただいたシリーズ「子どもとおさかな達」は、今号で最終回です。阿部裕吉先生には、引き続き新テーマでご執筆をお願いしてありますので、次号からまた、ご期待下さい。

◆前号の「魚」58号、P.2右段4行目で、年間漁獲量が約1億2,000万トンと表記されていますが、約1,200万トンの誤りでした。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。





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1-9-13三會堂ビル TEL 03(585)6684