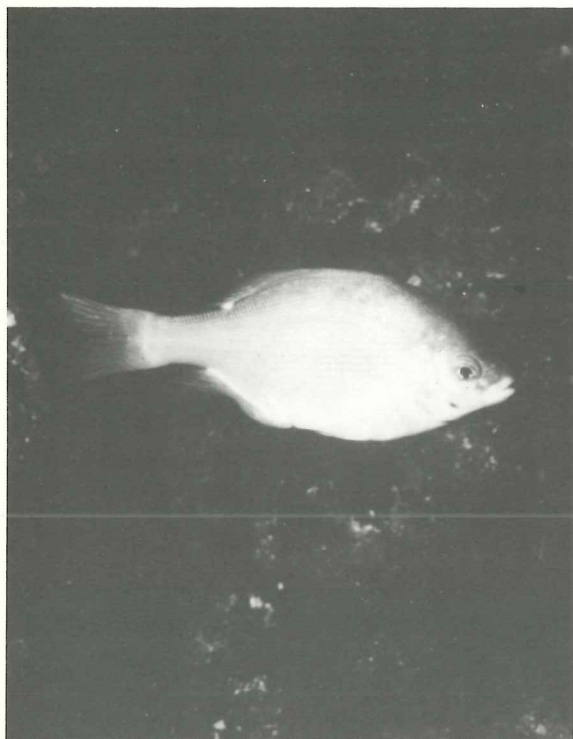


'90.5-6 魚 No. 60





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



## ウミタナゴ (伊豆海洋公園沖 水深10m)

サンゴ礁域を除く日本各地～朝鮮半島南部に分布する。沿岸の藻場や岩礁にすむ肉食性の魚で甲殻類、軟体類、ゴカイ類などを食べている。卵胎性で仔魚の数は平均13匹くらいといわれる。色彩に赤味の強いものと青銀色のものがあり、前者はアカタナゴ、後者はマタナゴと呼ばれている。伊豆半島では両タイプが見られるが、アカタナゴの方が多いうのである。磯釣りの対象魚としても人気がある。伊豆の鮮魚店にも出ていることがある。

同属のアオタナゴは日本海に住む別種で、ウミタナゴより数は少ない。近縁のオキタナゴは群れをつくって沿岸の岩礁帯を回避し動物性プランクトンを食べている。体高が低いので区別できる。

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:現代の魚屋さん

■体験取材記『さかな探険隊』……………7

### 潮干狩り

■うちの味じまん魚料理……………10

### 地魚料理 (千葉県勝浦市)

■水・族・館……………12

### 東京都葛西臨海水族園

■魚の雑学ファイル……………13

### よく食べる魚のNo.1はアジ

■シリーズ/子どもと魚の生態学①……………14

### 親指を立てて箸を持つ子とお魚の関係を探る

学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

■市場探訪/港・市場・魚……………16

### 佐世保朝市 (長崎県佐世保市)

■インフォメーション……………18

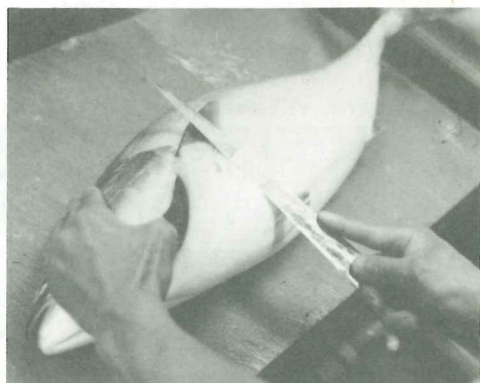
■おさかなQ&A……………20

■水紋……………21

**特集** 現代の魚屋さん

▲ 豊島区で、親子二代で魚屋を営む「池清」さん一家。

その昔、一心太助を例に出すまでもなく、いつも陽気に大声をはりあげ、威勢のいい兄さんの代表のようだった魚屋さん。しかし、全国的に数が減り続けていると新聞報道されるなど、最近はあまり、景気のいい話を聞かない。その理由には、スーパーなどの大型店の進出や消費者の魚離れなどがあるとされているが本当のところはどうか。今回は築地の東京中央卸売市場を訪ね、また現場の魚屋さんを訪ねて、現在の状態を探ってみた。その素顔は以外に明るく、元気一杯であった。



▲ 柳刃包丁でのブリの皮むき。これも魚屋さんならではの技術。



## スーパーは品数で、 魚屋さんは鮮度で勝負

確かに、魚屋さんは減り続けている。全国水産物商業組合連合会（全水商連）の調査によると、昭和45年、5万6,851軒、54年5万6,574軒とほぼ横ばいであったものが、60年では4万6,638軒と急激に減っている。63年の調査では、4万4,202軒となっている。都内だけを見ても、ピーク時の52年に約5,000軒だったのが、約3,200軒と減少してしまった。

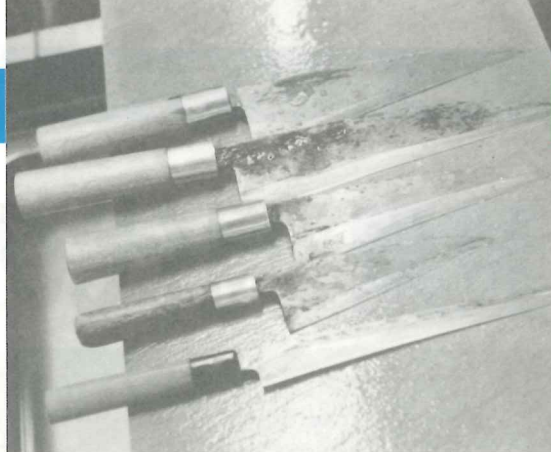
その理由を、東京魚商業共同組合で聞いてみた。東京魚商は、築地の市場で仕入れをする魚屋さんの団体で、東京にはほかに、足立、太田、多摩の三つの市場があり、市場ごとに組合がある。東京魚商は、都内で一番大きな団体で、1,800軒の魚屋さんを組織している。その課長、<sup>ひわだ</sup>檜田弘明氏はこう語る。

「第一の理由は、後継者が育ちにくいということです。やはり古い商売のままのやり方ですから、若い人に好まれないんですね。一日中、水を使うし、一人前になるにも、けっこう十数年もの時間がかかるという難しい仕事ですから。それと、東京23区内の場合、昔からの魚屋さんというのは、いい立地にあるんで、地価高騰のため、つい売ってしまったほうがいいのか、マンションにして家賃収入にしたほうが商売するより収益があがるというケースが多いんですよ」

新聞などで報道されるようなスーパー、デパートなどの影響は、よほど近くにできれば別だが、直接の減少の原因ではないという。

「何故なら、魚屋さん——つまり、鮮魚商というのは地域密着型で、スーパーなどのように広い範囲を商圏

▼ビニール袋に入れて、それを新聞紙にくるむ。これも、昔ながらのやり方。



▲ピカピカにといである包丁類。魚屋さんの必需品だ。

にしています。それだけに、昔からのお得意さんが多く、そのお客さんたちは、鮮度、技術などの点で、魚屋さんのほうがずっと勝っていることをよく知っていますからね。スーパーなどとは競合するようで、客層が違ふと考えていいんじゃないですか」

スーパーの経営の基本は、大量生産・大量販売。魚の場合も例外ではなく、切り身をつくる場合でも、形の揃った養殖魚のほうが加工しやすいから、どうしても養殖魚に偏りがちになる。冷凍・解凍技術が進歩したことによって、大量にストックしたり、搬送したりできるようになったため、鮮魚よりは冷凍品のほうが多いなどの特徴がある。

しかし、魚屋さんは毎日、魚河岸（市場）まで、買い出しに出かけ、自分の目で新鮮な魚を選び、自分の手で切り身にしたり、刺し身にしたりする。三枚おろしも二枚おろしも、頼めば目の前でやってくれる。これはやはり、専門店ならではのの特徴なのだ。

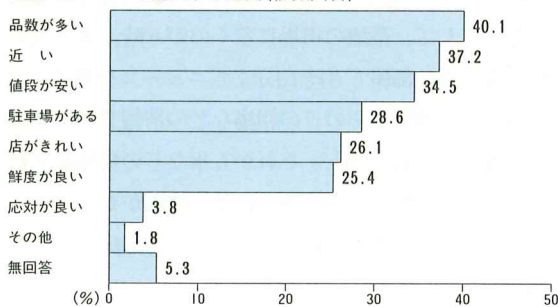
大日本水産会・おさかな普及協議会が今年の3月、消費者を対象にした『おさかなと私』という調査でもこうした消費者の傾向ははっきりと出ている。

まず、「魚の購入場所」では、スーパー（72.6%）、魚屋（62.9%）とこの2つが双壁で、デパート（14.6%）、小売り市場（12.5%）の順。そのほかには、青空市場、生協、行商、卸売市場などとなり、なかには漁師から直接とか、家族が釣ってくるという、うらやましい人もいます。しかし、スーパーと魚屋さんが多いというのは、むしろ当然のことだろう。

「購入場所を選ぶ理由」では、スーパーの場合、品数が多い（40.1%）、近い（37.2%）、値段が安い（34.5%）、駐車場がある（28.6%）、店がきれい（26.1%）の順で、鮮度が良い（25.4%）は、ようやく6番目に登場する（表1）。

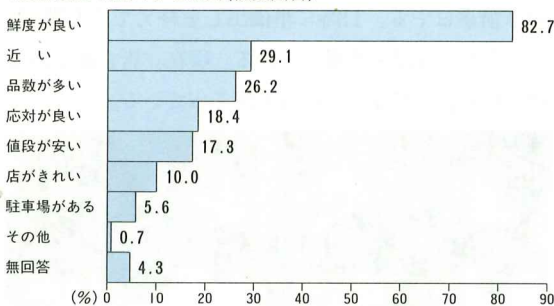


〈表1〉スーパーで購入する理由(複数回答)



「おさかなと私」(1990年3月/大日本水産会)より。

〈表2〉魚屋で購入する理由(複数回答)



「おさかなと私」(1990年3月/大日本水産会)より。

ところが魚屋さんの場合、鮮度が良いがダントツの82.7%で、次が、近い(29.1%)、品数が多い(26.2%)、応対が良い(18.4%)の順となる。スーパーでは品数と値段が大きなウェイトを占め、魚屋さんは鮮度が何より良いというわけである(表2)。

## 魚屋さんは高度な技術職

「最近、高級魚が中心に売れるようになってきました。今後ますますこうした傾向は強くなるでしょう。つまり、魚屋は高級魚を扱い、高度な技術を売り物にする専門店としての評価が高くなっていくと思います」

魚屋さんの技術がどの程度、高度なものかについて、檜田氏が続ける。

「割烹料理店や寿司屋の板前さんは、魚屋にはなれません。何故なら、板前さんは魚屋が調理や下ごしらえしたものを使って料理する機会が多いからです。逆に、魚屋は板前になろうと思えばなれる、幅広い技術を持っているんですよ」

覚えなければならない技術、知識は数多い。魚の鮮

度の見分けはもちろん、切り身にして1ついくらで売るかという判断、魚の目的(料理)別の切り分け、煮物、焼物の種類、味のつけ方、そして刺し身の切り方、盛り付け方など、きわめて広範囲なのである。

東京・北区滝の川の馬場商店街で「魚長」という店を営む中沢茂氏は、都内では珍しくなった一代目、たたきあげの魚屋さんだ。店では、よく通る「らっしゃい」「へい、まいど」の大きな声が飛びかう。

「中学を出てすぐ、西巢鴨にあった親戚の『魚長』という魚屋に、丁稚奉公に行きました。そこに、昭和30年から13年8ヶ月勤め、のれん分けの形で独立したんです。奉公に入っても、昔気質の帥匠でしたから、何も教えてくれない。「見て、盗め」ってんですね。ところが、盗もうと思って側にいくと、あっち行って仕事しろっていわれるでしょ。そんなことの繰り返しでしたよ。ただ、一日中、声だけは出せっていわれました。生きのいい魚売ってんだから、元気がなきゃいけないんで。でも、何時間も続くんですから。ヘトヘトになっちゃう」

ただ、中沢氏は帥匠が手をとって教えてくれないのは、別に不親切でも何でも無いという。教えてもらったほうが、かえって覚えにくい。その代わりに、技術を盗むことができた場合は、きわめて上達が早いのだそう。確かに、盗むのはやる気がなければできない。

▼「うちの魚はイキがいいよ」と北区滝野川「魚長」の中沢茂さん。





▲「魚長」では刺し身は奥さんの担当。もっとも姿づくりなど、難しいものはご主人がやるそうだ。

「昔の人は、それをよく知ってたんでしょう。教えないのは、盗めるかどうかで魚屋の向き不向きも見てたんだと思いますね」

ごく最近まで、あらゆる職人さんの世界では、こうしたことは当たり前だった。この丁稚時代を通過して、初めて一人前の職人になったのである。そういう中沢氏でも、どうしても盗めない技術があった。

「ナマコの切り方と、フライにするアジの開き方なんです。ナマコは形がグニャグニャだし、アジは包丁を下手に入ると、骨に身がついてきちゃうんです。帥匠に聞いたって、怒鳴られるだけですからね。おかみさんにこっそり教えてもらったんです」

ちょっとヒントをもらって、思ったようにできたときの喜びはまさに感激的で、ものすごい自信にもつながっていくという。

「自慢するわけじゃないですけど、当時、同業者のイカの皮むきとアジの開きのスピードを競う競技があって、ほとんど年上の先輩たちのなかで、2位になりました。これは、嬉しかったですね。もう帥匠もおかみさんも亡くなりましたが、今でもお墓参りには欠かさず行きます。おかみさんのことを思い出すと、今でもいつもナマコとアジのことが浮かぶんですよ」

## 魚屋さんの一日は、朝の市場から始まる

さて、中沢氏を例に魚屋さんの一日を追ってみよう。起床は午前5時、空箱を車に積むなどの準備をして家

を出るのが5時35分、「信号を黄色で渡る」程度の違反もたまにして、築地の市場に着くのが6時、東京魚商組合青年部の部屋で6時10分までニュースを見て、7時頃まで、仲間とその日の相場などの情報交換をする。8時20分まで買い出し、それから氷などの付属品を買い、9時に市場を出る。帰りは倍の時間がかかって、店に着くのが、午前10時。ここまでで、起床から5時間かかっている。

店に帰って最初にやるのは、その日仕入れた品物の単価を出す仕事だ。これは、儲けとの兼ね合いがあるので慎重にやる。11時に単価出しを終えて店を開け、それぞれの商品の準備にかかる。現在、店で働くのは中沢氏を含めて4人。担当も決まっている。



▲「魚長」のメンバー。これだけの人数で、すべての仕事をこなす。

奥さんが刺し身、中沢氏は切り身、手伝いに来ている姪が揚げもの、そして休業中の若い衆が丸物（丸ごと一匹の魚）という具合。それぞれが手際よく、担当の仕事をこなしていく。昼食を交代でとり、準備を続けるうちに、ちらほらお客さんが姿を見せる。

午後3時～3時半頃から忙しくなり、7時の閉店まで中沢氏の元気のいい声と、お客さんの注文の声がいきかう。7時、店は終わっても、仕事はまだ終わらない。あと片付けと、その日の集計。7時には空いた器などを洗う専門のアルバイトの人もきて、5人でその日の最後の仕事をやる。

8時15分頃、店のシャッターを閉める。これで、一日がようやく終わった。朝から、合計15時間以上がたっている。

「終わって風呂に入ったりする頃は、もう疲れ切って



寝るだけという感じになります」

ただ、店を終えたあとに、町会や組合などの集まりが控えていることもある。どれも商売を続ける上で大切な会合で、その数は、かなりの頻度になるらしい。

魚屋さんの仕事は、本当にたいへんなのである。

## 新しい交流やアイデアが 生かされる今後

それでは、魚屋さんの未来像はどのようなだろうか。東京・池袋で鮮魚商「池清」を営み、東京魚商青年部および全水商連青年部連絡協議会の会長を務める深野行雄氏はこう語る。

「東京の青年部は、皆、仲がいいんです。現在270人ほど会員がいますが、よく新しい動きについて情報交換したり、勉強会をやったりしています。親の組合（全水商連）はそうじゃなかったですね。みんな、商売仇という感じで。今はそういう時代じゃないですよ。そんなことを言っていたら、とり残されちゃいますから。そういう点でも、仲間には恵まれていますね」

深野氏は2代目。お父さんの代に、豊島区で魚屋を始め、もう60年になる。お父さんも健在で、店頭で焼いて魚を売る焼物を担当している。

「うちの場合、昭和50年頃から、料理屋や病院を相手にした卸もやっています。配達はたいへんなんですが、店頭販売だけではやっていけなかったでしょうね。早く手をつけて良かったと思っています」



▲ 店でお客さんの対応はもっぱら奥さんほか、女性たちの役目。ときには、にぎやかな笑い声も。

その代わりに、翌日の注文が夜中まで電話であり、仕事の時間は実質的に長くなった。

「店頭でも、丸のまんまの魚を並べていたら、半分も売れません。刺し身、焼きものは、焼き機を表に出してやると、それだけで売れ行きが違います」

「魚長」の中沢氏もこう言う。

「5年ほど前は、私が仕入れに出かける朝の5時頃、必ず近所の台所からトントントンと包丁を使う音が聞こえてきたもんです。今はそういうことが、まったくなくなりました。生活の習慣が変わってしまったんですね。だから、お客さんが魚を買うときに「焼くの、煮るの」と聞いて、「じゃあ、ちょっと時間くれれば洗って塩しといてあげるよ」というようなサービスを心



▲ 刺し用に魚をさばく。深野さんの目は真剣だ。



▲ 手前でさばき、奥で刺し身に切る。その手際はスムーズ。

がけています。持って帰ったら、直ぐに火にかけられるところまでやってあげるわけです」

こういう値段にあらわれないサービスは、やはり魚屋さんならではの。現在は、なまのエビを買っていくより、1尾10円の手数料付きでも、フライ用に皮をむいてパン粉がまぶしてあるほうが好まれる時代なのである。「魚長」では、糟漬けは自家製だし、焼き魚のタレも自分で作っているという。

「池清」の深野氏はいう。

「店頭販売は、やり方ひとつ、頭の使い方ひとつで本当に違います。どれも、たいへんですけどね。それに家族商売ですから、かみさんの力が大きい。かみさんが店にいただけでお客さんの反応が違います。うちな

れる必要が出てくるでしょうね」

これらの青年部の交流を通して、北でとれるホタテやサケなどを福岡に定期的に送る仕事もやっている。流通網の関係で東京に良いものがすべて集まり、地方の市場では手に入らないからだ。こうした戦後第2世代の魚屋さんの広範囲な交流は、今後ますます盛んになると思われる。というより、鮮度など、魚を見る目を持つ魚屋さん同士が一致協力して、より魚の専門店化を図っていくのが時代の趨勢となりつつあるからだと思います。

「魚屋さんごとに、切り身の切り方でも、微妙に違うんです。それぞれが伝承技術なんです」（東京魚商・檜田氏）。

▼ 刺し身の盛りつけ作業。目の前で刺し身にする売り方は、魚屋さんの独壇場。今後ますます増える。



▲ 築地市場の魚屋さんの組合青年部の会長を務める深野行雄さん。



▲ 魚屋稼業60年になる「池清」初代ご主人。現在は焼き魚を担当する。

んか、七割方、かみさんの力じゃないですか」

また、深野氏は全国の組合青年部の会長を務める役割から、各地に出向くことも多い。地方の実情を知るのがいい経験になっているという。

「東京の青年部の会長になると、自動的に全国の会長もやらされるという慣例になっているんです。それで、多いときで月に一度くらい地方に行きます。規模の違い、魚種の違い、調理法の違いなど、いろいろ勉強になりました。最近、青年部ができた四国の松山などは、1人で3～4軒を持っているケースも多いんです。規模の違いを一番感じますね。また、九州では魚屋の店頭で「いけす」があって、生きた魚を売るのが当たり前ですから。こういう方法は、これから東京も取り入

こんな高度な技術が、調理士のように検定制度を持たないのには不思議だが、皆が零細規模でたとえ半年でも学校に通い、学ぶ時間をとることが難しかったというのが、その理由らしい。だが、それが旧態依然とした商売のやり方が続き、高度な専門家という認識が一般に知られていない要因にもなっているだろう。今後は、魚屋の大将が立派な「専門技術者」であることだけでも、より広める必要はある。

そうでなければ、若い層がスーパーで魚を買い、年配者が魚屋で買うという、現在の傾向は今後もあまり変わらないだろう。

どうです。技術を「盗み」に、近くの魚屋さんにはばらく通ってみませんか。





# 「潮干狩り」

**潮干狩り**——干潮の時、海水の引いた所で貝などを採ること。(旺文社・国語辞典)

潮干狩りと聞くと思い出すが、熊手にバケツ、アサリにハマグリ、家族連れ……。家族そろってのレクリエーションの代名詞ともなっているこの「貝掘り」は、いったいどのようにして始まったのだろうか!?アサリのみそ汁、酒蒸し、はたまた焼きハマグリなどと、喉を鳴らす前に、初夏の風物詩、潮干狩りについて、しばしウンチクを傾けてみよう。

もともと東京湾や大阪湾など、近くに都会を控えている遠浅の浜辺は、江戸時代から多くの人々にぎわい、そこでの浜遊びは都会人の春の行楽のひとつに数えられていた。しかし、それ以外の地では単なる行楽ではなく、古い信仰を背景にした年中行事のひとつとして、旧暦3月3日頃には連れだって海浜に遊び、飲食をともにすべきだと考えていた所が少なくない。

九州・沖縄では、旧暦3月3日を「ハマウリ」（浜下り）とか「サニツ」（三日）などと言い、主として女性のご馳走を持って浜辺で遊び暮らす。その由来として、かつて蛇と契って身籠もった娘が、この日、浜の砂を

踏んでアカマタ（斑蛇<sup>まだらへび</sup>）の子を流産し、事無きを得た、という昔話が伝わっている。この由来譚が流布しているのが女性中心の行事のようになってきているが、沖縄でも男女を問わず行う所もあって、浜辺で波頭を3回すくって顔や手を洗う例のあることなどから、野外において身のけがれを清める禊<sup>アケガ</sup>の意味を持つ行事だったらしい。他には、山口県の瀬戸内海沿岸では「節供潮」とか「節供の磯遊び」といって、潮干狩りをしたり、船を用意して沖合に出て、一日遊び暮らすのだが、この日を磯の口開けの日として貝や海藻類を採り始める所もある。また、奄美でも老若男女が浜辺に出て飲食を共にするが、この日には海の魚や貝類を鍋に入れて食べなければ、耳が聞こえなくなるとか、一年中魚にありつけなくなるなどといって、潮干狩りに出かける。はたまた宮城県牡鹿半島にも磯祭りといって女性が浜に集まって草餅などを食べて遊ぶ風習があったという。

このように各地で違いはあるが、旧暦3月3日（現在の4～5月頃）に日を特定したのは、暦の影響や節供の知識に基づいているのだろう。今もなお人気のあ





## 「潮干狩り」



る潮干狩りは、古い信仰を基底に持つ野外行事としての浜下り、磯遊びに連なるものであり、それが都会において、初夏の遊楽として定着していったのだという。

その昔、東京都下（江戸）にも、知れ渡った潮干狩りができる干潟があったという。洲崎、佃島、芝浦など、春先になると竹のかご、ざるを持った老若男女で連日にぎわった。しかし、今では東京から近いところでも、千葉県の本更津、そして今回取材に行った船橋と、東京都内にはもはやなく、それも確実に減少している。開発、埋め立て、そして海質汚染と、深川井に代表される東京湾の名物アサリもその姿をみる事が出来なくなった。

全国的な傾向だが、どこの干潟でも天然の貝だけで、観光レクリエーションとしての潮干狩りを運営することはもはや不可能だという。「うちも三分の二以上は中国産、九州産の貝でまかっています」（ふなばし海浜公園、業務課長・宮本さん）船橋では3月下旬から7月初旬までの1シーズンに100トンもの種貝を移植するという。最近、ウォーターフロントで脚光を浴びているこの京葉線沿線の干潟も、もともと人の手で作られたものである。かつてはちょっと足を延ばせば海があり、浜があり、天然の貝が生きていた。それを見境なく破壊していった人間が、今度は人工的に復活させるという矛盾の構図は、この潮干狩りにしても例外ではない。その傾向は都会に近いほど強くなっていくが、ともあれ「ふなばし海浜公園」の基本コンセプトでもある『自然に還り、自然に触れる』<sup>かえ</sup>ということ、歓迎すべきことだ。釣りも同じだが、自分自身で獲物をとる

楽しさ、そして自分で獲った魚や貝を食べることの喜びというものは、もともと人間が本能的に持っているものである。そのような体験を味わうことが少なくなった現代で、ただ単にレクリエーションとしての貝掘りということ以上に、潮干狩りには大きな意味があるのかもしれない。

ほどよい苦みのある独特の味わいがたまらないアサリの味噌汁や、お酒のつまみとして格別な酒蒸し、粗暴さの中にも上品な味が素晴らしい焼きハマグリなど貝好きな日本人にとって、なくてはならないものを、自分の手で採ることができる。一年中で、このシーズンにしか味わえない大きな楽しみを、家族連れだつて、あるいは友達同士で、初夏の爽やかな潮風を感じながら遊んでみてはいかがでしょう。

さて、潮干狩りについての基礎知識も備わったところだし、やっぱり自分自身で体験してみなければ、本当の楽しさというものは語れない。では、どこに行けばいいのだろうと考えてみる。取材の都合もあるので都心から近い所で……と、さっそく千葉県庁の観光課に問い合わせると、あるある。まず千葉県だけで5ヶ所の潮干狩りができる浜辺を案内してもらった。

取材班「さかな探険隊」は、中でも東京から最も近い「ふなばし海浜公園」へ行くことに決め、ゴールデンウィーク明けのとある日曜日に出かけてみた。ちょっと空はくもりがち。だが潮干狩りということもあり、期待に胸はワクワク、ドキドキ。東京駅から京葉線で







ことなどは、しばらく忘れていた。感きわまりながら夢中で熊手を駆使し、宝探しに没頭すること2時間。なんとか網の袋に8割くらいのアサリが入った。中には小粒ながらハマグリらしきものも数個。800円で買えるちょっとしたロマン!?!を十分堪能しながら、頭の中では酒蒸しや味噌汁がよぎる。貝はお店で買うばかりでは芸がない。船橋では7月初旬まで潮干狩りができる。たまには、ワクワクしながら、その日のおかずを採りに行くのも貴重な体験なのではないでしょうか。

(取材協力：ふなばし海浜公園 ☎0474-35-0828)

約30分。二俣新町駅で下車して、駅前で送迎バス（日曜・祭日は無料送迎バスが運行している）に乗り込む。約5分で「ふなばし海浜公園」に到着。時刻は午前11時頃だが、日曜日とあって車が多い。はやる気持ちを抑えて、公園内にあるテニスコートや野球場を横目に目的の海岸へ向かう。入場料800円を払い、貸し熊手と貝を入れる網袋をもらい、ビーチサンダルに履き変えて、いよいよ準備万端。いざとばかりに浜辺が見渡せる堤防の上に立つと、人、人、人……。金網で仕切られている潮干狩り場に、隙間なくいる人達を見て、潮干狩りの人気の高さを改めて実感しながら、子供の歓声や大人の笑い声の中に、さあ突撃。

かなり広い浜辺だが、こうも人が多いとほとんどの所は掘り返されている。しかし、800円も払った身、根性を出して掘る、掘る。「あった、あった!」と近くではしゃぐ子供達をしり目に、ただひたすら砂を掘り返す。が、目につくのは端が欠けた貝殻ばかり。20cmほど掘り返しても生きている貝が見当たらないので、場所を変えて再度チャレンジ。腕まくりをして、さらにやる気を見せても、やっぱり見つからない。ちょっと周りを見てみると、みんな楽しそうだが目はけっこう真剣。その中でバケツ一杯に採っているおとうさんに、コツらしきものを伝授してもらった。「海の中から、少し盛り上がった土手みたいな所がいい。そして掘り起こした砂を水で落として見つける」そのおとうさんが言った通りに、そういう場所を見つけて掘ってみる。砂をていねいに海水で落としていくと、指の間に……やった! ついにアサリと対面することができた。

探し、発見するというのが、こんなにもときめく



#### ■ふなばし海浜公園の潮干狩り開催日(6月・7月)

開催日	干潮	潮干狩りができる時間	潮位
6月	7 木 10:10	8:30~11:30	○
	8 金 10:45	9:00~12:00	○
	9 土 11:16	9:30~12:30	○
	10 日 11:52	10:00~13:00	○
	11 月 12:26	11:00~14:00	○
	12 火 13:03	11:30~14:30	○
	13 水 13:43	12:00~15:00	○
	21 木 9:28	8:00~11:00	○
	22 金 10:16	8:30~11:30	◎
	23 土 11:03	9:30~12:30	◎
	24 日 11:50	10:30~13:30	◎
	7月	7 土 10:31	9:00~12:00
8 日 11:06		9:30~12:30	○

◎最適 ○適

#### ■東京近郊の主な潮干狩り場

●ふなばし海浜公園(千葉・船橋) ☎0474-35-0828	●久津間海岸(千葉・木更津) ☎0438-41-2696
●牛込海岸(千葉・木更津) ☎0438-41-1341	●八木沢海岸(静岡・土肥) ☎05589-8-1212
●江川海岸(千葉・木更津) ☎0438-41-2234	●御前崎海岸(静岡・御前崎) ☎0548-63-2111
●金田海岸(千葉・木更津) ☎0438-41-0511	●弁天島温泉(静岡・浜名湖) ☎0535-92-0933
●木更津海岸(千葉・木更津) ☎0438-23-4545	●新居弁天潮干狩場(静岡・浜名湖) ☎0535-94-1311



# うちの **味いまん** 魚料理

## 千葉・勝浦 地魚料理「中村」

近場で獲れたお魚をその日のうちにいただくのは、お魚好きにとって最高の贅沢。千葉県勝浦海岸の朝市通りに面した、ろばた割烹『中村』で、そんな獲れたての地魚料理を味わってみました。



▲武蔵大学が近所であって、女子柔道のベルグマン選手もよく来店する

▼「中村」のカウンターには各種野菜や近海でとれたばかりの鮮魚が所狭しと並ぶ



国道128号線と297号線が交差するのは、勝浦市役所のすぐ手前。そして朝市通りに入って、道行く人に「中村さんはどこですか」と尋ねると、誰でもが「ああ行って、こう行きます」と教えてくれる。なにしろ勝浦では一番と言い切っていいほどの有名店なのだ。

「平日は地元の人ばかりで土・日は外から、と極端なんです。外といっても東京近辺、千葉、横浜とかね。それに群馬からわざわざ食べに来てくれるお客さんもいます」

東京で修業を積んで、地元勝浦に店を構えた中村文

明さん(42歳)。巧みな庖丁さばきで魚をおろしながら、ひょうひょうと話す。この日の魚は黄金色にキラキラ輝くシマアジだ。「これはすぐそこで獲れたもんだけど、東京まで行ったら高くつくよ。すっごくイイもの。キロ当り8,000~10,000円くらいするんじゃないかな。魚の王様だね、これは」と、見る間に王様は三枚におろ



▲春~夏の勝浦を代表する魚貝類。アワビのつつき貝、初ガツオ、シマアジ、サザエ。秋~冬は、メジマグロ、ムツ、下りガツオなど

▶「天然のシマアジなんて、大変なもんっすよ」とイキの良さを自慢する中村文明さん





▶カツオは7月までいただけるが、本当に美味しい時期は6月



されている。身が半透明で、ちょっとピンクがかった色具合。この刺身がたっぷり一人前で、なんと2,800円前後とは、破格といってもいいだろう。なにしろ、ついさっきまで生きていたのだ。

「なんでこんな値段で出せるかって言うよね。仕入れの仲買の免許を持っているんですよ。気に入ったもんが一匹から手に入れられる。これは強いですよ。他の料理屋さんや築地へ行ったり、魚屋さんへ行ったりして、結局高い値段をつけざるを得ないでしょ」

こう言いながら中村さんは、今度はカツオの頭を落としている。カツオもこの日、勝浦沖で獲れたものだ。「なかなか、いいカツオだね。まあ、これから夏場にかけて7月いっぱいまでが旬ですよ。あとは10月、11月の下りカツオまで待たなきゃないよ」

カウンターの奥には、ショーウィンドウのように地魚がきれいに並べてある。アジ、ヒラマサ、メバル、カサゴ、イサキ、アワビ、サザエ、そしてカツオにシマアジ…。「こうして飾る以上は、その日が勝負。うちは絶対に冷凍にはしないんですよ。すべてナマ。それから養殖ものも扱わない。だから、残ったものは煮魚にするか、捨てるか、そんなかわいそうな運命をた

やいけないんですよ。イイものを食べてもらおうと思ったら。まあ、家族でやってて人件費がかからないからできるんですがね。これが板さんひとり雇ったら、怖くてできないですよ、こんなこと」と言って、中村さんは豪快に笑った。

料理はやはり“おつくり”が基本ですが、調理品としては“アワビのつつつき貝”がおススメ。スライスしたアワビの肉に、アワビ自身のわたを使った味噌（白味噌と唐辛子とわたのミックス）を和える。これが、例えて言えば「カニ味噌風アワビ」という感じで美味しく、日本酒はもちろん地酒の腰古井や東灘にピッタリ。その他、磯鍋という古くから勝浦地方に伝わる鍋



▼カウンターにビッシリ並び魚貝類は市場を思わせる

▲勝浦地方で昔から伝わるちょっと不思議な料理「アワビのつつつき貝」。アワビの殻で蒸し焼きにしているため、とても香ばしい。1,800円〜



料理がある。これは鍋料理なのに、夏でもやっているという不思議な料理で、オフシーズンの白菜に代わってキャベツを使い、おイモにナスに、サザエ、イセエビ、白身魚などをゴツ煮してしまうもの。なんと豪快、そして贅沢な鍋物であろうか。

“おつくり”ができあがって、カツオとシマアジを少々（と言いつつ、各々約2人前も）いただいてみた。刺身には特注のしょう油を使うという、粋なはからいもうれしい。味は、うまいとしか言いようがない。ただ、シマアジの歯ごたえは、フグに負けぬほどしっかりしているかと思えば、トロにも負けぬほど柔らかくとろけていく。そんな素晴らしい感触だった。本物の魚のなんたるかを知るには、この『中村』を花丸付きでおススメする。



▲焼酎は「中村」のオリジナル。記念に持ち帰る人が多い▶つい10分前まではねていた天然シマアジの活づくり。写真は大体3人前に相当する

どるんです」なんてもったいない！それにリスクが大きすぎるんじゃないか、と老婆心ながら聞いてみたが、そこはさすがに庖丁人。腹がすわっている。「怖がっち

### 地魚料理『中村』インフォメーション

千葉県勝浦市勝浦141-3 ☎0470-73-3066

主な料理 昼の定食各種1,600~3,800円 イカ焼700円 蛤焼800円 あわび刺身1,500円~ さざえ刺身1,800円~ うに2,500円~

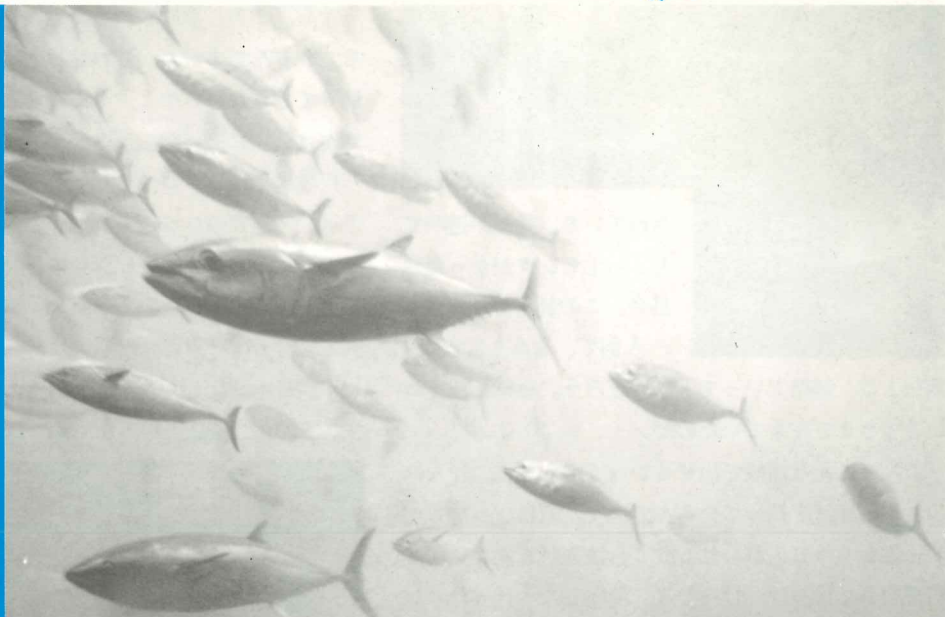
営業時間11時~14時、17時~23時 木曜定休



東京都葛西臨海水族園

園長  
中山恒輔

## 壮大なマグロの群泳



「鉄とガラスという重い材料を使ったドームが、水の上に軽くふわりとふくらんだ印象となれば」「時間や天候、季節のうつろいによっても姿を変える。そんな姿を見ながらいろいろなイメージを、人々が自由に想像してくれる」これらを意図した、建築家・谷口吉生さんのドームが水族園の目印です。暗くなると、対岸にある東京ディズニーランドのシンデレラ城は外から、ドームは内から照明され、その存在を主張しあっています。

前面に二つの人工ななぎさ。2kmの親水護岸に囲まれた、76ha(畝)の臨海公園。その中の8haが園地です。本館は直径100mの円盤形2階建。屋上の四分の三は池で中央に径30mのドーム。海が見えるので、45の水槽で、海水魚を中心に展示しています。園地にはこの他、人工の川と、「池沼」「溪流」の2槽があり、ここでは東京の淡水魚を見ることがができます。

「美術館や博物館があるように水族館がある」「都市に生活する大人を対象とした施設」を考慮した設計で、床には、じゅうたん、木、石が効果的に使われています。動物説明ラベルは透明なフィルムで、直接、水槽の亚克力面に貼っています。水槽内の展示やこれらのサインは、彫刻家・伊藤隆道さんをお願いしたものです。

1989年10月10日の開園以来、来園者は220万人を越え、日曜祝日には3万人以上。このうれしい盛況はなぜか？新聞から抜粋すると「モダンなデザインの建物はカッコよく、ロケーションもベイエリアでおしゃれ、夜の迷路を巡るような楽しさのある展示スペース、アートフルなスペース、メニュー豊富なシーフードレス

トラン、魚類のぬいぐるみや書籍をそろえたショップ、ペンギンが泳ぐのを真横から観察できる面白い展示、床の高さから始まる水槽・・・、そして、時代の気分は「エコロジー」というところでしょうか。

主な展示テーマはカツオ、マグロ類の群泳を2,200トンの変形環状水槽で見られる「大洋の航海者」、首都東京を意識して国際的に、世界中の魚類を展示した「世界の海」、小笠原から江戸前まで、ふるさと東京を意識した「東京の海」などです。

潜水しなくては見られない世界をより効率的、効果的に見せる。当園では、そのような基本的な水族館を考えています。また見る人の視点によって、さまざまな見方ができる豊富な素材の提供にも心がけています。「水族館ってこういうものだったのか」というイメージをつかむためにも、ぜひ一度おいで下さい。クロマグロ、キハダ、スマ、カツオ、ティンカーズバタフライフィッシュ、ナポレオン、ブルーデビル、ゴールデンバタフライフィッシュ、アラビアンエンゼルフィッシュ、ペスチヤンチョ、ルックダウン、スポットテッドラットフィッシュ、イエローベリーロックコッド、キンメ、ユウゼン、タマカエルウオ、リーフィーシードラゴン、トビハゼ、エントピリカなどをごらん下さい。

### 東京都葛西臨海水族園

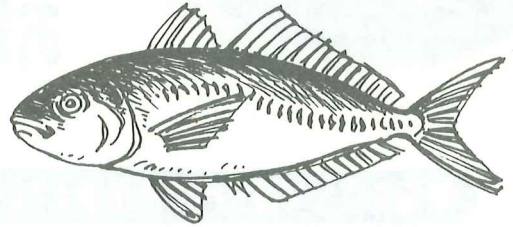
〒134 東京都江戸川区臨海町6丁目 ☎03(869)5151





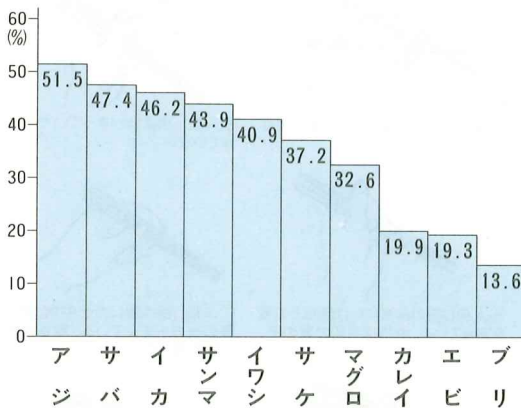
## よく食べる魚のNo.1は「アジ」

(社)大日本水産会・おさかな普及協議会では、このほど魚や魚料理に関する意識と実態を探るアンケート調査『おさかなと私』(平成2年3月)を実施し、興味深いデータを集計しました。「魚の雑学ファイル」第1回は、このアンケートの結果をダイジェストでご紹介しましょう。



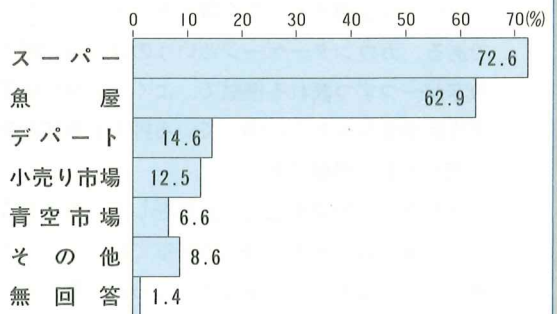
### ■食卓にのぼる回数No.1は「アジ」

「家庭でよく食べる魚介類」のベスト10はグラフの通りです。以下11位の「アサリ」から「タラ」、「カツオ」、「タイ」、「ハマチ」と続きます。また、No.1を年齢別にみると、40代以下の人たちが「アジ」、50代で「サバ」、60歳以上で「イワシ」と、世代によって異なる結果が出ました。なお、若い人ほど「サケ」、「エビ」、年齢が高い人ほど「イワシ」をあげる割合が高かったようです。

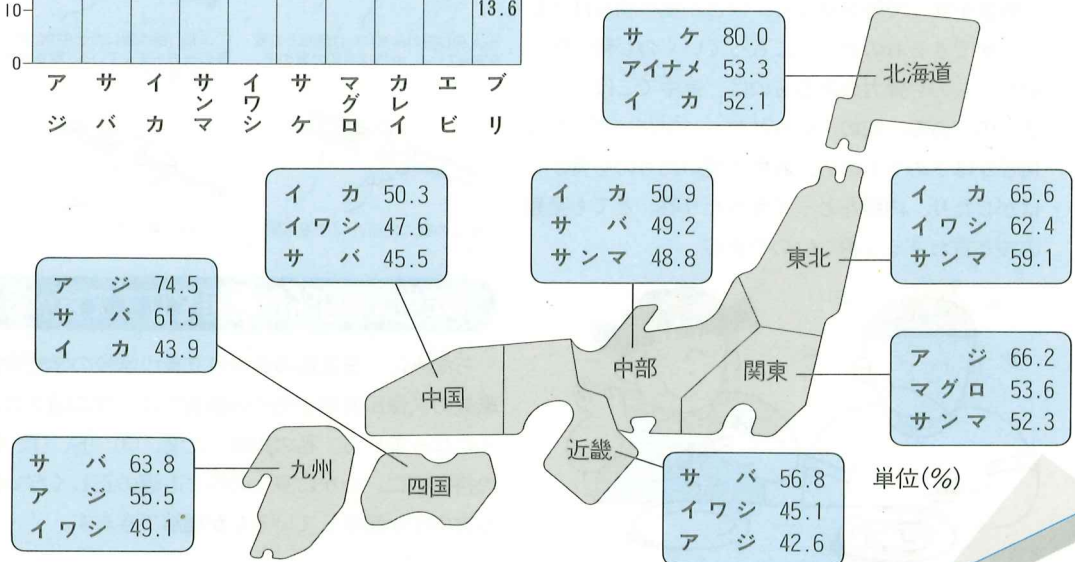


### ■魚をどこで買う？

スーパーと魚屋の一騎打ち。それでも、スーパーが約10%の差をつけてNo.1になりました。年齢別では、若い人ほどスーパーで購入する割合が高く、29歳以下は、なんと83%。逆に50代と60歳以上では、魚屋がスーパーを抜いてトップになっています。



### ■地域ブロック別のベスト3



# シリーズ 子どもと魚の 生態学-1

## 親指を立てて箸を持つ子と お魚の関係を探る

学校食事研究会  
事務局長 阿部裕吉

### 親指を立てて箸を持つ子が増えている

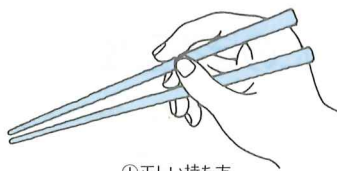
学校給食の現場を回って、ここ2、3年の間に、気になって仕方がないことがある。それは「親指を立てて箸を持つ子ども達」が増えてきていることである。それが顕著な例は、図1の②、③、⑥、⑦、⑧の持ち方である。厳密に言うとも④も⑤も⑨もそうであるが、遠見でもわかるのは、②、③、⑥、⑦、⑧である。なぜなら、ちょっと立ち上がってカウンターゲージを押すと、すぐ数えることができるからである。カウンターゲージというのは、指で押すと数字が一つずつ表れる機械で、よくJRや私鉄で、乗降客調査をやるのに使っている押すと数字が次々と表れるあの機械である。

それほど、親指を立てて食事をしていると目立つのである。皆さんも、昼食の時などに、ちょっと食事をしている若い人々を数えてごらんになると、いまの若い人々にも、いかに、親指を立てて食べている人が多いかが、よく理解できるであろう。

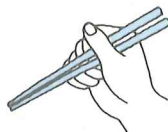
親指を立てて箸を持つと、何とか食べ物をはさむことができるものの、口にもっていくのが精一杯で、細かいものや弾力のあるものは、途中でこぼしてしまうのである。肉の一切れとか、ハンバーグとかは、何とかはさめるものの、お魚の焼いたものを骨からはがしたり、内臓をとって食べたり等、とても至難の技と言わざるを得ないのである。



図1 子ども達の箸の持ち方



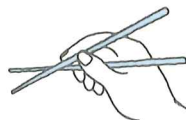
①正しい持ち方。



②親指が伸びきっている。



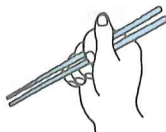
③人指し指を箸の一方にのせる。中指が手前の箸の下になっている。



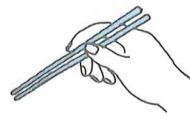
④ねじれ——人指し指、中指が役目を果たしていない。



⑤人指し指は伸びきっていて箸に触れていない。



⑥人指し指のみ箸にかけ親指とで箸を支えている。中指は手前の箸の下。



⑦人指し指は箸にのせ中指、親指は箸の一方を支えている。親指は手前の箸を持っている。



⑧中指の第二関節近くまで箸の間にささむ。



⑨全指が伸びきっている。

### 1年生で89%が親指を立てて食べる

ちなみに、三重県いなべの員弁町立東小学校の学校栄養職員の久保田麻理子先生の調査では、次の図2のようになっている。私の指摘した②、③、⑥、⑦、⑧の持ち方に、いかに多くの子ども達の正しくない持ち方の子が集中しているかが理解できます。



1年生をみると、②、③、⑥、⑦、⑧の持ち方の子は6月でなんと89.3%に達しており、入学時に、いかに多くの「親指を立てて食べる子」が入ってきているかが、わかりいただけると思う。久保田先生は、家で、きちっと箸を持てる子にするために、家庭へはたらきかけをして、夏休みにそれを強調したところ、9月には「親指を立てて食べる子」は、図のように57.2%に減ってきているのである。2年生はもっとクリアになっているのが、図でもよくわかりかと思う。ちょっとした家庭のしつけや、子ども達の自覚が、いかに箸の持ち方を改善するかが、この例でもよくわかります。

### お魚を食べている子は親指を立てない

「親指を立てて食べる子」を、私が各地でカウンターを押して調べた調査では、ひどい学校で72%、比較的よい方でも45%はあったのである。もっとも私の回った学校の1年生は、入学したばかりの子ではなかったので、久保田先生のデータほどではなかったにしても、それでも気になる数字ではなからうか。

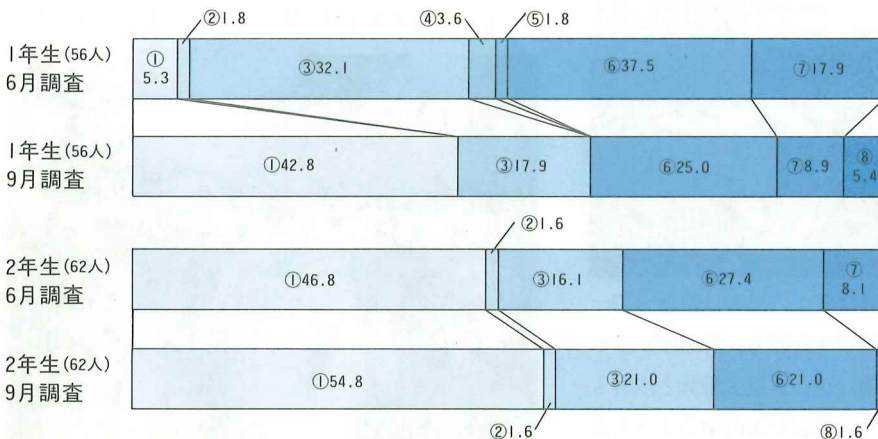
さて、そうした中で、四つの学校だけは例外だったのである。長崎県五島のある学校と、兵庫県山奥の学校と、奈良県山奥の学校、そして富山県山奥の学校は、親指を立てて食べている子が皆無に近かったのである。あとで、たくさん撮った写真を

見ても、それらの学校の子も達は、どんな動作をしても、けっしてくずれた箸の持ち方をしていないのである。

五島の小学校では、1年生の給食にずっとおつきあいしたのであるが、それは見事に箸を使っていたのである。43人中たった2人が、親指を立てて食べていただけだった。入学して、たった6ヶ月後でも、4~5%に過ぎないのであるから立派である。そこで、子ども達を徹底して調べてみると、みんなお魚が大好きで、家でも学校でも、よくお魚を食べていたのである。そこで私は、ハッと気づいたのである。他の三つの例外の学校は、すべて川の近くで、多くの川魚に親しんでいる子ども達なのである。たまたま、五島へ行って海の子をみて、その子ども達と箸使いの巧みさを発見したが、あとの子ども達は山奥なので、魚と結びつけることができなかったのである。

箸が上手に使えれば、お魚は難無く食べることができる。いや、お魚にいつも親しんでいると、自然と箸使いが巧みになって、お魚の味を満喫できるといった方がよいのではなからうか。お魚は、箸使いの応用問題で、お魚を食べているうちに自然に正しい箸の持ち方ができるようになるのではないかと思われることであつた。これは、あくまで仮説ではあるが、いずれ厳密な調査で証明したいと思っている。

図2 1、2年生の箸の持ち方調査結果 (単位%)



※①~⑧は、図1の持ち方の番号 1989年 三重県員弁町立東小学校 久保田麻理子先生調べ

# 市 港 場 市

## みなと・いちば・さかな——市場探訪 佐世保朝市 長崎県佐世保市

佐世保朝市の朝は早い。夜明けまでには、まだ1時間以上も残す午前3時。JR佐世保駅より徒歩で10分ほどにある市営万津駐車場では、すでに朝市のための準備が始まっている。午前9時からは本来の駐車場として使用されているため、朝市が開いているのは午前3時から9時の間だ。4時頃には賑やかになり始め、6時から7時にかけてピークを迎える。

1日に約4,000~5,000人が訪れ、盆と正月には約2万人を超える客で賑わう。港に面した駐車場を利用して開かれるこの朝市が始まったのは、終戦後3年を経た昭和23年のこと。もともとは路上に店を並べ、海岸市場とか青空市場と呼ばれ、地元の主婦たちに親しまれてきたが、都市整備上の関係で昭和46年に現在の場所へと移転集合し、観光名所のひとつとして知られるようになった。



時期や天候によっても異なるが、出店は常時300~350店で、総数は約750店舗にもものぼる。鮮魚ばかりではなく、野菜、果物、干物、花、衣類、雑貨と内容も驚くほど豊富だ。お目当ての鮮魚店は市の中心よりも海側の一角に集まっており、すぐそばの港に漁船が横付けされている。この船で夕べのうちに網にかかった獲



物を朝一番で運んでくるのだ。

店にはタイ、イカ、ハマチ、エビ、サザエなど、大小さまざまな魚介類が無造作にどんと並んでいる。その雑多な飾り気のなさが、朝市らしい新鮮な印象だ。

「イカもカニもみんな今がおいしかとよ」と店のおばちゃんたちが口を揃えて言う。佐世保の海の旬は春から初夏にかけて。ちょうど今時分が最もおいしい時期とされている。ちなみに取材当日は甲イカが一番多く1kgで1,000円というお値段。甲イカの旬は5月までで、それを過ぎると身が固くなってくるといふ。





# 場 探 魚 訪



五島で獲れるミズイカは少々高めで1kg2,000円。刺身はもちろんだが、高級スルメとして有名だ。サザエ、アワビも旬を迎え、サザエが100gで180円、アワビは中ぐらいのもので1個1,000~1,500円といったところ。アワビといえば、このあたりではアワビのツノ(腹わた)の塩漬けがよく食べられる。昔からの言い伝えて、妊婦がアワビのツノを食べると可愛い子どもが生まれる、という話が残っているほどだ。

変わったものといえばナマコ。赤ナマコ、青ナマコ、黒ナマコとあり、赤ナマコが高級品だ。特に大村湾で獲れる赤ナマコは、小ぶりだが美味と定評がある。ナマコも計り売りなので、計る前に店の人にギューッと手でしぼってもらうのが買う時のコツであるとか。ナマコの体には海水が多く含まれているので、その海水をしぼり出せば目方が軽くなるというわけだ。

また、朝市での高級品の最たるものはウニだろう。春はウニの解禁の季節。獲れたてのウニみそがビン詰めにされて店先に並んでいた。1ビン1,500円。市価に比べると3割近く安い。しかもどの市販のものよりも



新鮮だ。4~6月のウニは、海草の新芽を食べて太るので柔らかくておいしい。朝市でのおすすめ品だ。

もうひとつおすすめしたいのが雑魚と呼ばれる小魚。現在、佐世保市には、大小あわせて約1,600の漁船が登録されているが、朝市に出る店はほとんどが家族単位のものだ。だから、朝市の魚はお父ちゃんが漁に出て、

お母ちゃんが売るといったパターンが多く、店先に並ぶ魚は実に雑多だ。マダイのとなりにイサキが、カワハギが……という風だ。なかには魚市場でも珍しいような小魚も並ぶ。例えばコノシロが100g50円、トラハゼ100g30円など驚くほど安い。栄養も満点だし、なに



しろ天然のものでおいしい。朝市ではこういった雑魚は人気があり、次々と売れてゆく。

そして楽しいのが、店のおばちゃん達とおしゃべりだ。土地柄だろうか、魚を売り込む声よりも、普通に交わす会話の方が耳に入る。楽しそうにおしゃべりしながら魚を売る姿になぜかホッとする。買った魚の調理法も、煮る場合、揚げる場合とひと通り教えてくれるのもありがたい。取材スタッフも買った魚を手にとり大得意で帰路についた。



## 佐世保朝市

場 所 市内万津町 市営万津駐車場  
休 日 第1・第3日曜日  
営業時間 午前3時~午前9時  
連絡先 ☎0956(25)6893 (佐世保朝市運営委員会)

## 第9回『おさかな料理コンクール』参加者募集!

毎年、全国からおさかな料理自慢の方々に集まっていただき、その腕を競い合う『おさかな料理コンクール』も、今年で9回目を迎えました。今回のテーマは“ヤングパワーだ! おさかな料理コンクール”、シーフードメニューのブームで、おさかな料理が脚光を浴びていますが、若い人たちにもっと、おさかなのおいしさを知ってもらいたい。そこで、モリモリ食べてパワー全開となるような、ヤング向けのおさかな料理を募集します。なお、全国大会で入賞の6名の方には副賞としてハワイ旅行(4泊6日)のプレゼントもあります。作って楽しく、食べておいしい、アイデアたっぷりのおさかな料理。腕に自信のある方もない方も、どしどし応募下さい。



▲農林水産大臣賞の「トリプルワントンのサマー風」



▲3,747人の出場者の中から優秀賞に選ばれた6人

※写真は第8回(昨年)の最終審査の際のものです。

### 募集要項

- 応募資格  
おさかな料理の好きなアマチュアの方。  
年齢・性別は問いません。
- 応募内容  
おさかなをメインに使ったヤング向けのオリジナル料理。おかずでもおやつでも可。ただし未発表のものに限る。
- 応募方法  
ハガキでの応募に限ります。次のA、B、を明記のこと。  
A. メニュー名、材料、作り方、コツなど。  
B. 住所、氏名、年齢、職業、電話番号、性別、未婚・既婚の別。
- 応募締切 平成2年7月15日(日)当日消印有効
- 宛て先 都道府県大会各事務局
- お問い合わせ先  
〒104 東京都中央区銀座2-16-7 恒産第1ビル  
「おさかな室」募集事務局 ☎03(543)0591



▲肥えた舌で出品料理を厳重に審査する江上佳奈美さん、藤枝精治さん、堀内恒夫さんの3審査員

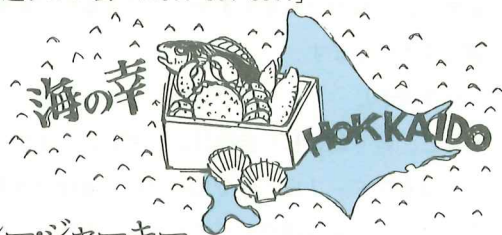


## 初夏の旬が楽しめる ユニークなお魚グルメ

### ■グルメ定期便

月会費3,000円で、おいしい北海道の旬を直送してくれます。とうもろこしやワインなどもありますが、やっぱり主役は魚介類。毛ガニ、ホタテ貝、カキの磯辺焼き、タラの粕漬け、スジコ、タラコ、カズノコなど、それぞれの季節に合った海の幸を味わえます。

[北海道グルメ会・☎011-864-8911]



### ■シー・ジャーキー

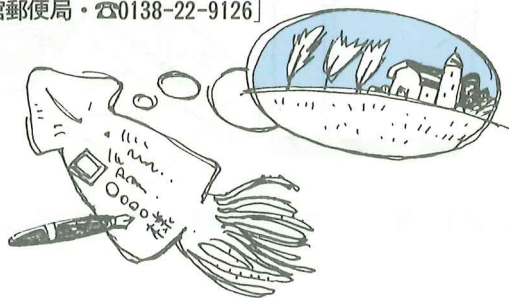
ビーフ・ジャーキーなら、すっかり日本にも定着したビールの友。ところがシー・ジャーキーと聞くと？これがなんと、カツオとマグロを香ばしくスモークして、ビーフジャーキーそっくりにあつらえた珍味なのです。内容量50gでカツオが380円、マグロ450円。地元（三重県尾鷲市内）でしか販売されていないが、頼めば地方発送してもらえるそうだ。

[株紀尾・☎05972-2-4347]

### ■するめーる

まるで絵葉書のように、するめに住所と宛名を書いたシールを貼って投函する。そんなユニークな“郵便物”が、北海道は函館郵便局にあります。1枚売りで、同封の切手代ともで430円。原則として、函館に遊びに来た観光客の絵葉書代わりに使うそうですが、なんとも味わい深い旅の便りですね。

[函館郵便局・☎0138-22-9126]



## 味な魚の日本紀行

### 『百魚百味(ひゃくぎよひゃくみ)』

岩満重孝 著(読売新聞社 1,500円)

昭和60年の6月から、報知新聞の本紙版と東北・新潟版に「百魚百味」「魚と味・百旅」というタイトルで掲載されていたものが、1冊の本になりました。それがこの『百魚百味』です。気ままに旅する作者が、その土地その土地で出会った情景、味わった魚や貝の話スケッチと共に情緒たっぷりに紹介しています。

目次を見ればわかるように、内容は実にバラエティに富んでいます。例えば佐渡の鮎の話があれば、次の頁には大島の春飛（春に獲れる飛魚のこと）について書かれていたり、日頃、馴染み深い魚も、馴染みのない魚も、おいしそうに次々と登場します。朝市や釣り堀など舞台もさまざま。フリーハンドで描かれたイラストはそんな風景であったり、魚たちであったり、料理であったりと楽しめます。イラストの横には本文で紹介される魚の俳句が1句添えられ、いっそう雰囲気盛り上げます。また、作者の粋な語り口も魅力のひとつ。私達が旅に出た時には、つい素通りしてしまいそうなそれぞれの土地の生活風景、またそれに関わる驚きや喜びが新鮮な読後感として残ります。片肘をはずかに気楽に読んでいただきたい1冊です。



# おさかなQ&A



**Q** 59号の特集に天日干しに関して書かれていましたが、干物の酸化防止法や保存法を、もう少し詳しく教えてください。

(愛知県豊明市/清水元子)

**A** 食品を乾燥することは、食品の貯蔵法として最も古い歴史をもっています。しかし、最近では、口あたりがソフトで、しかも塩分濃度の低い食品が好まれる傾向が強くなり、干物にしても水分を多めに残したものが多くなってきました。そのため、室温に置くと細菌が増えたり、カビが生えるなど傷みやすく、冷蔵庫や冷凍庫に貯蔵する方がよいものが増えています。

また、空気中の酸素が魚の油に働きかけて酸化すると、色は茶褐色に変わり、風味が悪くなるだけではなく、栄養価も低下するといわれます。これを油やけと呼び、脂肪分の多い腹部でよく見られる現象です。油やけは、空気に触れると起こる現象なので、これを避けるには、保存のとき空気に直接触れないようにすること。厚手のラップ類でしっかり包んでおくこととよいでしょう。では、日常よく使用する製品について、保存する場合の注意点をあげてみましょう。

**煮干しいわし** 腹部が破れると、脂肪の酸化が早いので、腹部が切れていない、銀色に光った新鮮なものを、まず選ぶことです。厚手のビニール袋に入れ、口をしっかり閉じておくようにします。

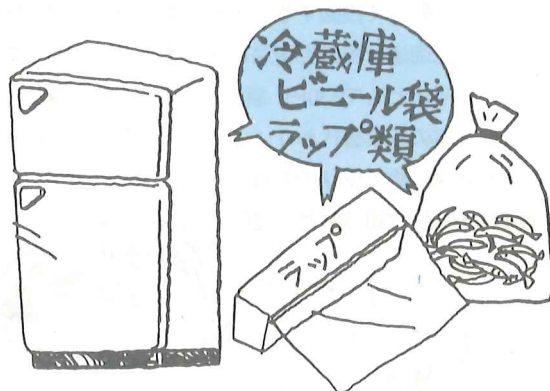
**アジ開き干し** 室温に置くと、夏は1~2日、冬は2~3日間、冷蔵庫ではほぼ1週間もちます。アジは脂肪が多く、油やけしやすいので、包装をしっかりするように心がけましょう。

**塩干カレイ** 最近のものは干しが浅く、ほとんど鮮魚に近いものがありますから、できるだけ冷蔵庫に置くようにします。

**シラス干し** シラス干しはしっかり乾燥したちりめんと、軽く乾燥した釜揚げとに大別されます。ちりめんは夏で5~7日、冬で10~15日、釜揚げは夏で2日、冬で4~5日程度もつでしょう。脂肪は少ないのですが、袋などに入れてなるべく空気に触れないようにします。

**塩干しいわし** 短期間なら冷蔵庫で、長期なら冷凍してもよく、保存の状態にもよりますが1~3ヵ月くらい保存できます。ただし、冷凍庫は乾燥が激しく、油やけが起こりやすいので、念を入れてきっちりと包むことです。一般的な保存方法としては、なるべく空気にさらさないように包装して冷蔵庫に入れておくこととしましょう。

回答者/女子栄養短期大学助教授・松本伸子



— 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



「ブームを起こせ！瀬戸内のお魚達！！」をテーマに、去る3月17日「第1回瀬戸内かがわお魚サミット」が開催された。このお魚サミットには、約200名の一般消費者らが参加し、女子大生、主婦、漁業者らのパネリストによるユニークなお魚会議のやりとりを楽しんだ。

まず、瀬戸内のお魚を代表して「お魚ボーイ君」より、「お魚の名前を知らない子供達がいるのだけれど…」との切なる(?)胸中が告白され、これをテーマに話は進められた。ヤング代表の女子大生から、開口一番「お魚の名前を知らなくても生活に支障がない」とのつれない言葉。又、家庭においても子供達にお魚の名前ではなく単に「今日のおかずはオサカナよ！」と伝授(?)しているのではないかと鋭い指摘の声もあった。

一方、魚の販売方法等についても議論がなされ、「丸太」か「切り身」かについて意見が分かれた。ヤング、主婦代表らは「切り身」派で、魚の原形がわからなくても、ロスもなく便利でよい。また、お肉は全部「切り身」で売られ

ているとえば、片や漁業者、料理研究家代表らの「丸太」派は、魚にはそれぞれ旬があり、それに応じた味の変化がある。それを知る事によって食べる楽しさ、本当の食通・グルメの味わいがある。また、料理を作る上でも、その素材の持ち味を知ることがとても大切な事なのだと言論、白熱したやりとりが行われ、会議に盛り上がりを見せた。

このお魚サミットを通じて、昔ながらの伝統的なスタイルでの「お魚」と、ニュー世代によるトレンドイヤーな「ザ・サカナ」とがあるということを痛切に感じた。この二つの魚が競合すれば、自然に魚の消費は伸びる！お父さんは居酒屋でおふくろの味「お魚」を。若者はウォーターフロントのシーフード・レストランでおしゃれな「ザ・サカナ」をそれぞれに楽しむといった具合にである。

香川おさかな普及会でも、子供達には「瀬戸内お魚少年団」、ヤングミセスには「シーフード・レディーセミナー」そして、お父さんには「必殺！さばき人教室」を企画している。さて、次なる企画は？

### 編集室から

◆スーパーやデパートの鮮魚売場の大型化にともない、昔ながらの魚屋さんは減るばかり。とは言うものの「どっこい！魚屋さんも頑張っている」……。特集では、イキのいい魚屋さんや築地市場の取材を通して、『現代の魚屋さん』を紹介しました。

◆今号から身近で興味深いテーマを体験取材で探る新企画『さかな探険隊』が始まりました。第1回は、潮干狩りです。家族そろっての楽しい潮干狩りの経験をお持ちの方も多はず。いつまでも、潮干狩りを楽しめるきれいな海を残しておきたいものです。

◆『魚の雑学ファイル』も今号からスタートしたページです。データやコラムなど、楽しく魚

に関する雑学を紹介していきたいと思えます。

◆毎年恒例となりました『おさかな料理コンクール』——今年のテーマは“ヤングパワーだ！お魚料理コンクール”です。本文18ページに募集要項を掲載しましたので、ふるってご応募ください。

※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1-9-13三会堂ビル TEL 03(585)6684