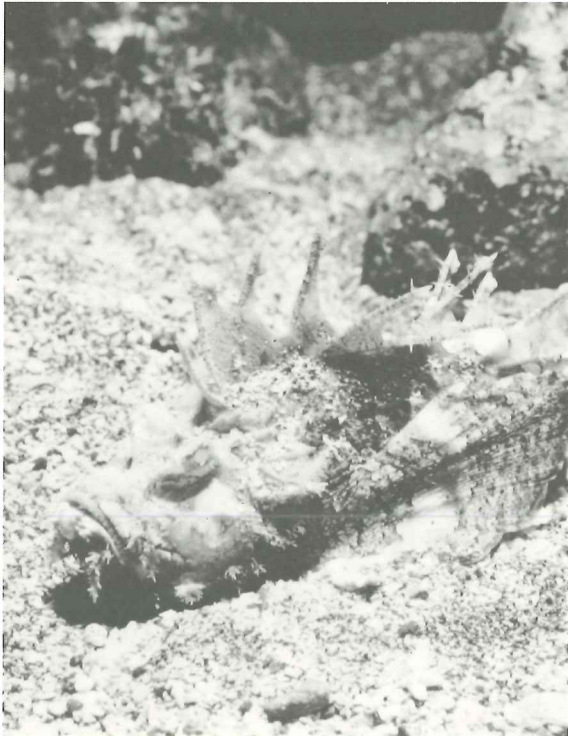






は中国の秦代に作られた篆書(しん)で魚。学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。



オニオコゼ (伊豆海洋公園沖・水深18m)

サンゴ礁域を除く南日本、東シナ海に分布している。内湾性で岩礁のまわりの砂底や転石の多い砂底にすみ、砂に潜って身を隠していることもある。

色彩は変異が多く黄色、赤色、黒色など、さまざまである。また背ビレには強い毒があり、刺されると非常に痛い。サンゴ礁域にすみ近縁のオニダルマオコゼ、ヒメオニオコゼとも猛毒で、とくにオニダルマオコゼの毒は強烈で、命を落とした人もあるといわれている。いずれも扱うときには注意が必要である。

東京湾や瀬戸内海では相当量が漁獲され、鮮魚店にも並んでおり、高級魚として扱われている。刺身や唐揚げなどで賞味され、名物料理となっているところも多い。

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:最新水族館のメカニズム
「海遊館」(大阪市)

■体験取材記『さかな探検隊』③……………7

伊豆の海で水中撮影

■うちの味じまん魚料理……………10

かき舟「ひろしま」(広島県広島市)

■水・族・館……………12

のとじま臨海公園水族館

■魚の雑学ファイル……………13

魚に合うお酒をみつけよう!

■シリーズ/子どもと魚の生態学③……………14

お魚の骨をとってくれる
やさしいママと子ども達

—これじゃまるで家庭の大奥化—

学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

■市場探訪/港・市場・魚……………16

今治の朝市(愛媛県今治市)

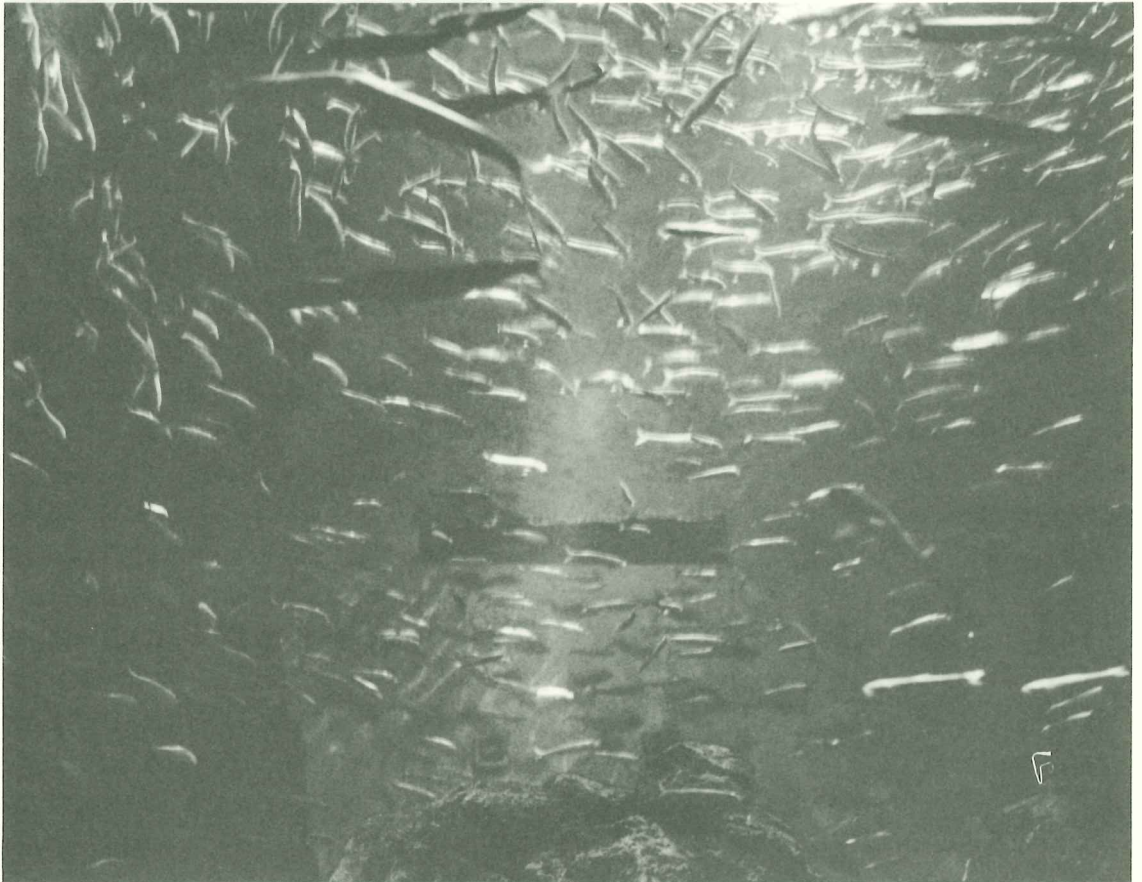
■インフォメーション……………18

■おさかなQ&A……………20

■水紋……………21

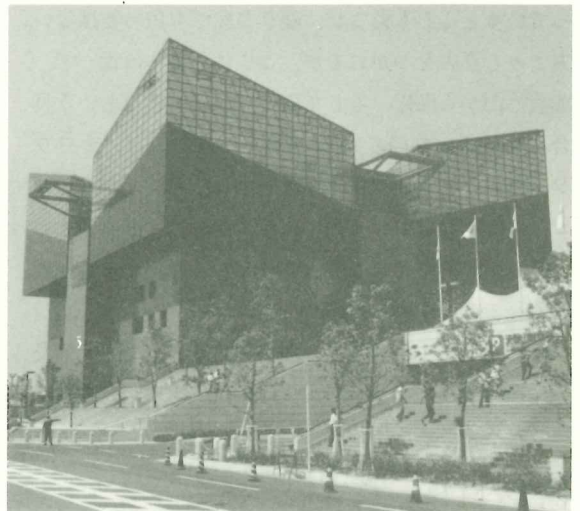
特集

最新水族館のメカニズム 「海遊館」(大阪市)



▲「チリの岩礁地帯」のイワシの群れ。

この夏は新しい、それも大型の水族館が全国あちこちでオープンした。鳥羽水族館新館(三重)、登別マリパークニクス(北海道)、マリンピア日本海(新潟)などである。どこも大型の水槽を持ち、展示方法にも工夫を凝らしているのが特徴だ。それだけ、楽しみ方も多様になったのだが、今回は、こうした新しい水族館のひとつで、規模では世界一、二を争うといわれる大阪・港区の海遊館を訪ね、その全容を徹底取材した。



▶海遊館全景。手前のテントは炎天下に行列客をさらさないために急撮仮設したもの。

巨大水族館が大阪に誕生

地下鉄中央線の終点、大阪港駅を降りて、港に向かってしばらく歩くと、海を望む高台に海遊館が姿を現す。ここは、天保山ハーバービレッジとして、新たに開発されたウォーターフロントの一角で、他に天保山マーケットプレイスという大きなショッピングセンターがある。オープンは7月20日。家族が水族館やショッピング、食事などを楽しみ、1日過せる場所としてつくられたのだ。

すでに海遊館の周囲には多くの人々が群がっている。オープン以来、連日大盛況で水族館側は、まさに嬉しい悲鳴をあげている。

中に入ると、まず最上階の8階まで、エスカレーターで運ばれる。てっぺんから、らせん状につくられた廊下に沿って、ぐるぐる回りで305種、約1万6,000点の魚、あるいは水棲動物を見物するという趣向なのである。



▲エスカレーターで、まず最上階の8階へ。

エスカレーターを降り、順路の通りに進むと、最初に岩と木に囲まれた場所に出る。滝があり、水がたまっているところもあるが、覗きこんでも魚の姿はない。ちょっと意表をつかれるが、ここは『日本の森』で、順次、山から海岸、そして海中、海底へ進むという具合になっているのである。『日本の森』には、カワウソ、オオサンショウウオ、カルガモ、オシドリ、アマゴ、イワナなどがいるはずだが、記者は人混みのせいもあって、そのどれも確認できなかった。もっと注意深く見る必要があったのかもしれない。

次に建物の中に入ると、左手にアリューシャン列島の水槽、右手にメインの太平洋の巨大水槽が目飛び



▲順路の一番『日本の森』。ここから順次、崖辺、海、そして海底へ見ていくようになっていく。

込んでくる。

アリューシャン列島的水槽ではラッコが元気に動きまわっている。太平洋の水槽では、巨大なジンベエザメがたくさん魚の群れの中を、ゆうゆうと泳ぎまわっている姿が見える。このふたつの人気者のため建物の中に入ったとたん、まさに芋の子を洗う状態。なかなか先へ進むことができない。太平洋の水槽は、深さ9メートル、容量約5,400トンという巨大なもので、海遊館を出るまで、ずっとその回りを巡るわけだし、アリューシャン列島的水槽も下の6階まで続いている。この水族館はそういう形につくられているのだが、一般の水族館や動物園ではひとつの展示を過ぎれば、もうそこでの生き物には二度とお目にかかれなから、つい最初の場所に長居してしまうことになるのだろう。案の定、順路を下へ行けば行くほど空いてくるという状態であった。この水族館は1回目は、まずこんな状態。2度目からはシステムもわかり、趣旨にしたがってゆっくり見物できるようになるような気がする。新しいものを理解するには、やはり多少の時間と頭の切り換えが必要なのである。

環太平洋の生物と環境を再現した水族館

あらためて海遊館のシステム、コンセプトを紹介しよう。

この水族館は、環太平洋を模してつくられている。つまり、中央に太平洋があり、その周囲にそれぞれの地域の海岸や島をめぐるせて、地域ごとに特徴のある魚たちを集めているのである。

地球の海の中でもっとも広大な太平洋の沿岸は、火と水に囲まれている。この周囲の火山帯と地震帯はリ

ング・オブ・ファイヤー（環太平洋火山帯）として知られ、火山活動と地震による地殻変動や熱、そして水の活動が地域ごとに実に多種多様の動植物を生んだ。これはリング・オブ・ライフ（環太平洋生命帯）とも呼べる。

この環太平洋をそのまま表現しようと、中央に太平洋の巨大水槽を置き、その周囲に13に分けた地域ごとの水槽を配しているのである。それも、縦に長い水槽で、平面的にではなく、海岸線の生物から海底の生き物まで立体的に見られるように展示、順路が組まれている。

つまり、観客の頭の中に太平洋とそれを囲む海岸線や島々の地図を置き、そのひとつひとつが地上（あるいは水面）から海底までわかるようになっていると理解していないと、この水族館の真価は分からないのである。

太平洋以外の水槽（あるいは地域）は、以下のように分けられている。

順を追っていくと、まず初めが先にも紹介した「日本の森」と「アリューシャン列島」、3番目が「モンタレー湾」で、ここにはカリフォルニアアシカとゴマフアザラシがいる。4番目が「パナマ湾」、フタユビナマケモノ、チドリなど地上の生物からドロガメ、コルテツエンゼル、レインボーラス、ブラックバンデットバタフライなどがいる。5番目が「エクアドル熱帯雨林」、リスザル、アナコンダ、メガネカイマン、グリーンイグアナ、ピラルク、ネオンテトラなどなど。

6番目は「南極」、キングペンギン、ジェンツーペンギン、ロックホッパーペンギンがいる。ペンギンたち

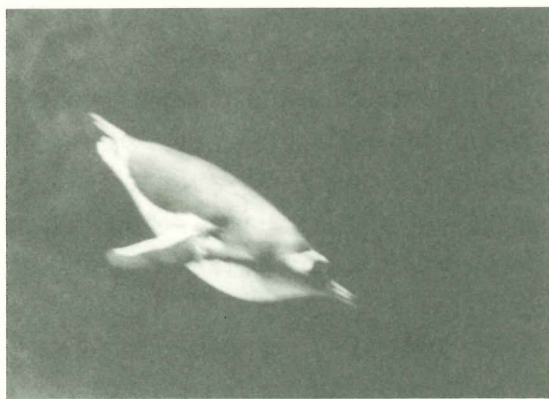


▲「南極」、なかは気温3度。人工の雪もチラチラ降っている。

が海中を泳ぐさまを横から見ることなど、この水族館以外ではあまりないかもしれない。7番目が「タスマン海」、ここはイロワケイルカ1種2頭のみ。8番目が「グレートバリアリーフ」、ここは色鮮やかなエンゼルフィッシュ、バタフライフィッシュなどの熱帯魚が100種2,000点もいる。

9番目が太平洋で、これは後述するとして、10番目は「瀬戸内海」。マダイ、イシダイ、タカノハダイ、カサゴなど日本を代表する魚たち。11番目が「ケルプの森」、ガリバルディー、セニョリータ、ホーンシャーク、ケルプバス、ヒトデ類などがいる。12番目は、「チリの岩礁地帯」、カタクチイワシ、マイワシ、アカエイがいる。13番目は「クック海峡」、タイマイ、アオウミガメ、アカウミガメ、ピンクマオマオ、ゴールドデンスナッパーなどがいる。14番目は「日本海溝」、タカアシガニ、アカザエビ、ユメカサゴ、ツボダイ、イシナギなどとなっている。

このそれぞれが、らせん状の順路にしたがって、地上から海底へ少なくとも2、3回、現れては消える仕組みだから、頭の中を整理してかかれないと、確かにゴチャゴチャになる。



▲海中を泳ぐキングペンギン。陸上の姿とは比べものにならないほど美しい。

しかし、何ととっても圧巻なのは「太平洋」の水槽である。ここには、先にも触れた幻の魚といわれる4メートルのジンベエザメをはじめ、クロマグロ、キハダ、マアジ、マサバ、トラフザメ、数種のエイなど、40種7,000点もの魚が、のびのびと泳いでいる。ジンベエザメの腹には、しっかりコバンザメまでついているという具合である。全館ゆっくり見学して、1時間半と想定されているそうだ。

設計・プランニングは米チームが発案

海遊館のある天保山地区は、かつての「水の都」の見る影もなく、さびれる一方で、いわゆる場末のイメージが定着しつつあったところだ。そこを再開発しようと、市と民間企業27社の共同出資による第3セクター・ウォーターフロント開発が事業主体となって、計画が始まった。海遊館の広報を担当する、同社・広報室長の船越辰緒氏は、こう語る。

「ボストン、ニューイングランドなどの再開発事例を調査しまして、水族館と商業施設の組み合わせが決まりました。それも、ボストン、ボルチモアなどでウォーターフロント開発の実績を持つ、アメリカの建築家チーム、ケンブリッジ・セブン・アソシエーツに設計を依頼し、日本側のチームと共同で作業を進めたので、デザインも日本人の発想ではないものになったのです。環太平洋火山帯のコンセプトも、このチームの発案によります」

14の水槽の総容量1万1,000トンという世界最大級の水族館という発想も、アメリカ・チームの発想による。この他、展示デザイン、グラフィックデザイン、フィルム、ビデオ、音響デザインなど、それぞれ専門のアメリカ・チームが多く参加している。

できるだけ展示する地域の自然な状態に近い景観、環境を人工の施設でつくり出そうというのだから、これは大変である。例えば、ペンギンのいる「南極」では、室温3℃、水温10℃にコンピュータ制御で保たれている。さらに、人工の雪まで降るといふ念の入れようである。

「従来の水族館のように、魚の間に水があるのではなく、水の間に魚がいるようにしたいですからね。『太平洋』の水槽では、深さもたっぷりあるので、魚の棲み分けができています」

水族館では、展示用の施設よりも、それを支えるバックグラウンドの施設の方が、大きなスペースをとっている場合が多いが、ここもその通りである。

船越氏の案内で、バックグラウンド施設も見せてもらった。まず、最上階の8階には、「日本の森」の隣に、巨大水槽を上から見られる場所がある。ここは一

般の人は立入り禁止で、魚の搬入や管理のために使われているところである。また、下の階には水質を保つための、タンクがいくつも並ぶところがある。ここは、それぞれの海域に合った水を常に水槽に循環させるための施設で、海遊館の要ともなる部分である。もちろん、コンピュータ管理だ。

この他、水質や魚を研究するための、いくつもの研究室、標本室、資料室、図書室、観察室、レセプション・ルームなどが設けられている。

他では実現できなかったことを目指して

さて、水族館の魚集め、魚の健康管理などを担当する飼育部は、やはり最重要部署といえるだろう。飼育部長の榊原茂氏は、鴨川シーワールドなどに勤務し、この道25年の大ベテラン。

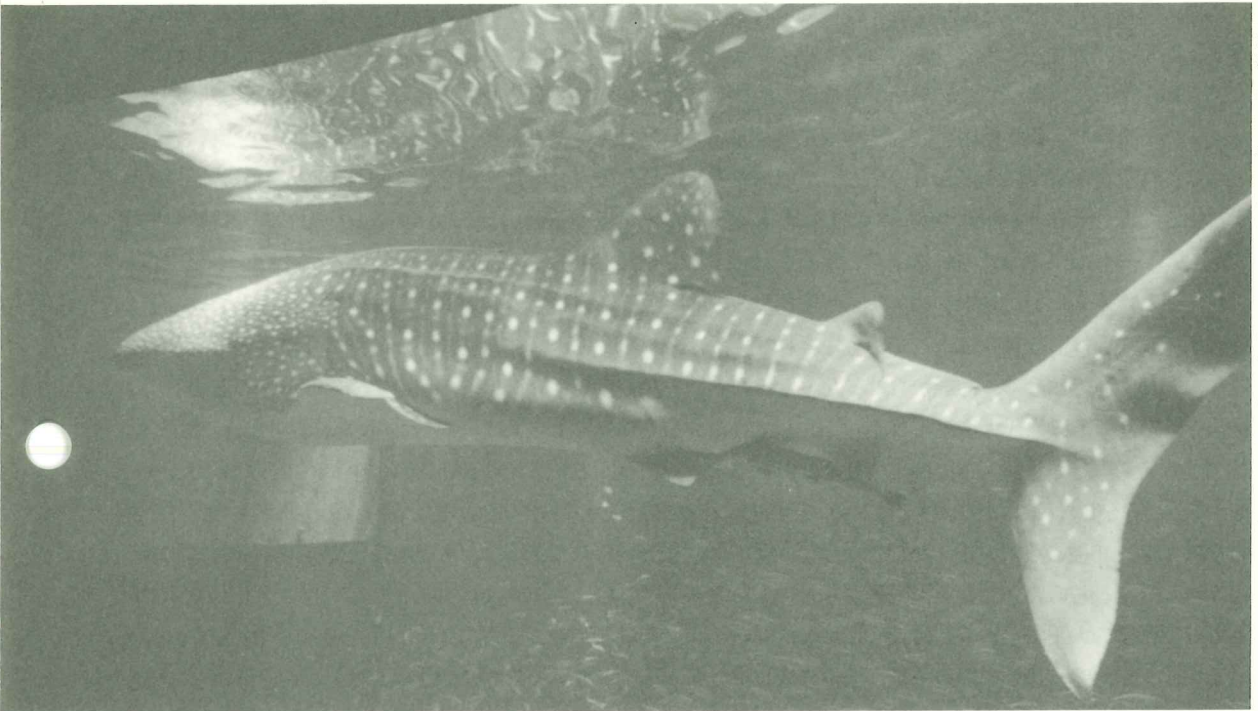
「開館の約1年前に着任しました。まず最初は魚集めですね」

そのため、日本では五島列島、土佐清水、沖縄の3カ所に基地を設け、飼育部員を常駐させた。また、海外拠点も4カ所、ケアンズ（グレートバリアリーフ）、ラッセル、モンタレー、パナマに置き、それぞれ現地の専門家に依頼した。もっとも海外の建築家チームなどがつくった魚種の一覧は、本の知識からだけ選んだため、現実と違う場合もあり、その修正も最初の仕事のひとつだった。ほぼ思った通りに魚は集まったが、問題は海遊館の目玉となるジンベエザメである。この



▲8階の「太平洋」の真上。ジンベエザメもここから水槽へ。だが、ながて成長して大きくなったとき、ここから出すのが大問題だという。

魚は、魚類最大のもので、大きいものは18メートルにもなる。性格はおとなしいが、生態はまだよくわかっておらず、数も多くはない。まったく天の恵みに頼るほかはない。



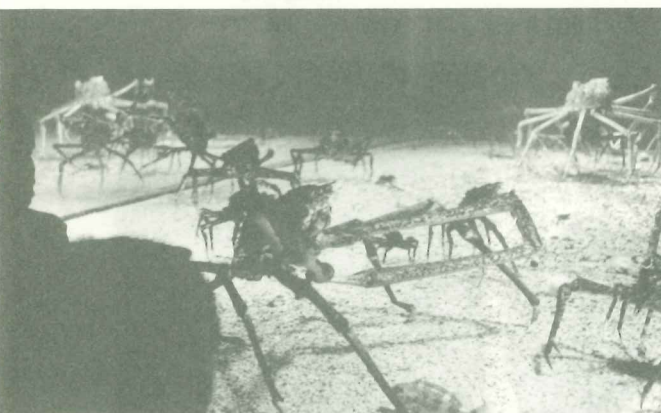
▲「太平洋」をゆったり泳ぐジンベエザメ。4メートルの巨大なものだが、まだこれです供だとい。



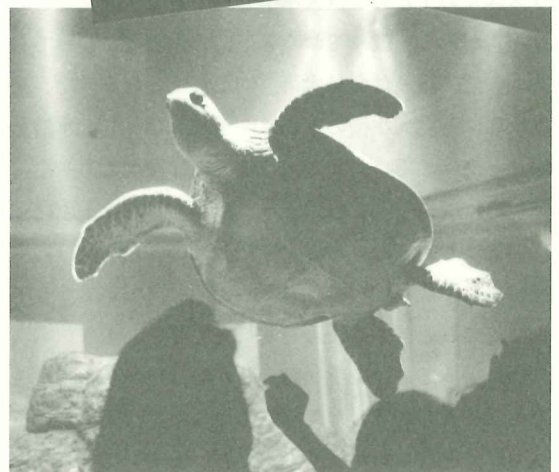
▲「グレートバリアリーフ」の海底。色とりどりの熱帯魚が泳ぐ。



▼「太平洋の海底」。大きなアクリルガラス越しに、エイ、サメなどの姿を間近に。



▲「日本海溝」のタカアシガニ。じっとして、ほとんど動かない。



▲「クック海峡」のウミガメ。

「以前、獲れたことのある瀬戸内海に、新たに人を派遣し、地元の漁師さんたちに依頼のピラを1,000枚つくって頼みました。それでも、開館1ヵ月ほど前になってもつかまったという連絡が入らず、地元の新聞などには、目玉がなくて開館できるのかと、ずいぶん書かれましたよ。大きいのが見つかったことはあるんですが、5メートル以下のものが希望でしたのでね」

希望通り、4メートルのジンベエザメが獲れたとの連絡があったのは、6月にはいつから。それも、予測した瀬戸内海ではなく、沖縄からだった。さっそく輸送作戦を立て、榊原氏も現地に飛ぶ。こうして、ジンベエザメがやっと、巨大水槽に姿を見せたのである。しかし、苦勞をしたのはこれだけではない。5,400トンの水槽には、40種の魚が入る。なかにはアジ、サバのように、サメなどの餌となる魚も同居するわけだ。そうでなければ、太平洋を再現したことにはならない。「まず、アジ、サバなどの弱い魚から順番に入れました。そうすると、中での逃げ方などもわかるからです。徐々に慣れさせるということですね」

こうして、水槽の中央にアジやサバが、まるで魚柱のように群れをなし、その間をジンベエザメがゆうゆうと泳ぎ、その下をサメやエイが、滑るように動きまわるという棲み分けが完成したのである。

「それでも、弱って群れを離れた魚を追って、サメとブリが一緒になって狩りをする情景が、夜中にはときどき見られますよ」

こんな話を聞いている最中、飼育部員の一人が、カラスエイの子どもを巨大水槽で見つけて保護したという報告が入る。放っておくと、他の魚の餌になってしまうので、稚魚は発見次第、別に移すのだそうだ。そういえば、巨大水槽の中にはダイバーがいて、水槽を中から掃除していたが、彼にはこんな役割もあった。「まあ、現在のところ始まったばかりで、うまくいっているとも何ともいえません。例えば、それぞれの水槽は見た感じも水質も水温も、現地を再現していますから、魚にとっても快適そうに見えます。でも、本当に魚にとっていい環境なのかどうかはわかりません。あくまで人間が考えたものですからね。時間をかけるうちに、それもわかってくると思います」

飼育の方がうまくまわり出せば、榊原氏は地域の子ども達を対象にした魚の学校や、展示している魚たちのふるさとを訪ねてまわるツアーなども実施したいと考えている。

「今の人たちは、魚をよく知りませんね。普通に食べる魚のことを、よく知って欲しいんです。特殊な魚は覚えてもあまり意味はありません。イワシやサバでも、魚屋さんにある状態ならわかっても、泳いでいるところを正面から見たり、下から見たりするとうわからないという人がほとんどです。そういうことまで、よく知ってもらえば、魚が大切にされると思うんですよ」何百匹というイワシの群れの中に、1匹だけ背ビレの違う魚が混ざっていたりする。そういうものまで、見分けられるようになるというのだ。

「まだ、具体的には言えませんが、こうした考え方を背景として、飼育の仕方でも、展示の仕方でも、普及活動でも、よそではできなかったことを解決していくような水族館にしたいですね。全国に100を越える水族館があるんですから、そうでなければ新しくできた意味がありません」

榊原氏は決意のほどをこう語ってくれた。

見学と取材を終えて外に出ると、夕暮れが迫り、海風が心地良い。海遊館の初年度の目標客数は200万人だったそうだが、9月にはその数を達成できそうだという。港に向かうショッピングセンターのベンチには、カップルの姿も散見した。ウォーターフロントの再開発としては、ひとまず成功、確実に大阪に新名所が誕生したといえるだろう。

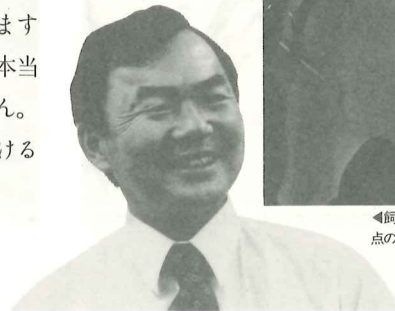
天保山ハーバービレッジ「海遊館」

大阪市港区海岸通1-1-10 ☎06-576-5500

▶「太平洋」では常にダイバーが魚たちを見守り、内部をきれいにしている。



◀飼育部長、榊原氏。頭のなかには1万6,000点の魚たちがいっぱい。





「伊豆の海で水中撮影」

さかな探検隊の体験取材も、早いもので第3弾。今回は、果敢にも「水中撮影」にチャレンジしてみた。

現在50万人ともいわれるダイビング人口だが、海に潜ったことのある人なら、誰もその美しさや素晴らしさに感動したはず。そしてその素晴らしい瞬間を写真に撮ってみたいと思うのも当然の感情だ。しかし、地上でならまだしも、初めての経験で、海中で写真を撮れるのだろうか!?!素朴な疑問がわいてくる。

そこで、水中撮影はもちろんダイビング経験も怪しげな、われわれ探検隊は、清水の舞台から飛び降りるつもりで、とにかく海に潜ってみた。このレポートを参考に水中撮影の楽しさを少しでもわかっていただけたら、探検隊の苦勞もむくわれるというものだ。

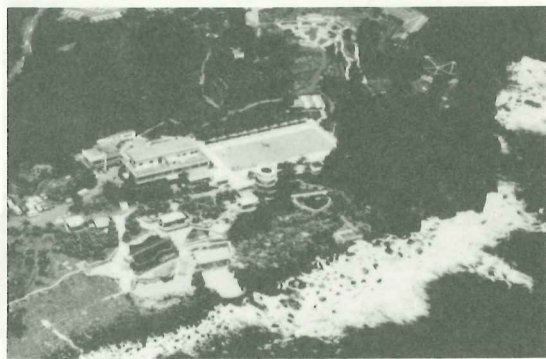
さて、目指すは静岡県伊東市にある伊豆海洋公園ダイビングセンター。車で東名高速、国道135号線を乗り継いで、東京から約3～4時間（電車ならJRのスーパービュー踊り子号で直通、約2時間）で行ける。熱海から伊東へ、美しい海岸線をドライブ。潮の香りを胸いっぱい吸った頃、ダイビングセンターが見えてきた。ここ伊豆海洋公園ダイビングセンターは昭和39年に開設。所長の益田一さん（本誌の表紙写真をお願いしている）を中心とする益田海洋生物研究グループ

により、東海大学潜水訓練センターとして発足したのが始まりだ。

われわれ探検隊は、まずインストラクターの西村さんにお話を聞くことにした。西村さんによると、「ダイビングは簡単です」の一言。もっとも、きちんとルールを守って指導員の指示に従うこと。体調、器材、手順の自主管理を徹底する。落ち着いて行動する。この3つのポイントを守りさえすれば、誰でも楽しめるようだ。もちろんスキューバダイビングは、ライセンスを持っていないと潜れないのだが、ダイビングセンターでは、1日体験ダイビングコースがあり、ライセンスを持たない人でも、朝から講義、実技指導を受けて、午後には潜ることができる。さかな探検隊の紅一点である相内隊員、じつはダイビングライセンスを持っているのだ。ただし、1年余り潜っていないらしく、「こわい。だいじょうぶかな。死ぬかもしれない」を連発していたが、まず最初に、施設内にあるプールでのウォーミングアップを兼ねたトレーニング。西村さんが、水中メガネやシュノーケルに水が入った時の水の抜き方や、バタ足、基本姿勢などを、懇切丁寧に教えてくれる。レギュレーターを使ってウォーミングアップをしている相内隊員も、だんだん馴れてきたようだ。元全日本水中スポーツ選手権チャンピオンの西村さんは、水中撮影のコツを次のように話してくれた。「写真ですから、基本的には地上で写すのと同じです。もちろん



▲ダイビング訓練用プールをはじめ、施設の充実ぶりは我国屈指



▲静岡県伊東市に位置する伊豆海洋公園ダイビングセンター全景



「伊豆の海で水中撮影」

カメラや機材は完全防水の水中用のものを使います。ただ注意しなければならないのは、地上と水中での遠近感の違いと、被写体（例えば泳いでいる魚）を追いかけて撮ろうとしないで、寄ってくるのを待って撮るということです。そう言われれば、水中で見ると地上で見ると物が大きく見える。ということは、水中では実際の距離よりも近くに見えるということらしい。しかし何れともあれ、やってみないとわからないということで、いよいよダイビングセンターの近くの富戸港へと向かった。

ここが今回の水中撮影の現場であるが、内海なので波もなく、初心者にはうってつけの場所だ。まず、探検隊をサポートしてくれる西村さんと、ダイビングの手順などの約束事を打ち合わせる。大切な作業だ。最初は相内隊員と西村さんが潜っての水中撮影。相内隊員は緊張した面持ちだ。機材は水中カメラの代表ともいえるニコノス（ストロボ使用）と水中パックをつけた使い捨てインスタントカメラ。この使い捨てインスタントカメラは、誰にでも手軽に水中撮影を楽しめたら、という探検隊が選んでみたカメラだ。

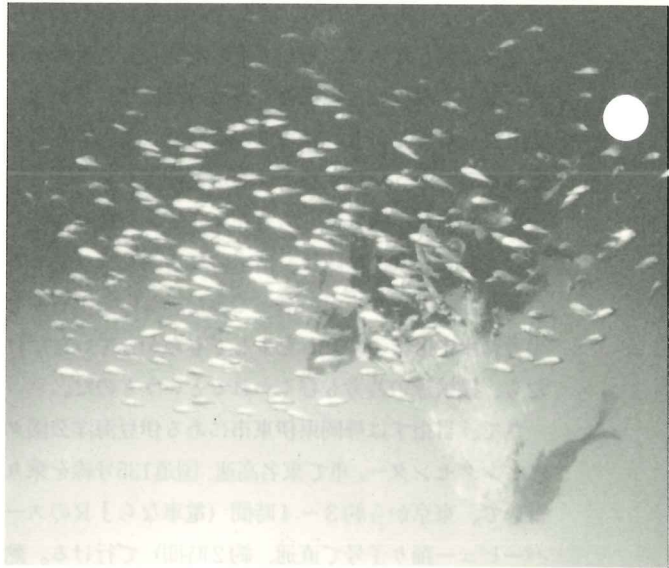
「行ってきまーす」の声も不安げに、相内隊員は西村さんに促されて海の中へと消えて行ってしまった。

大丈夫であろうか。待つこと約30分。水面がプクプク泡を立てたと思ったら、ザバツとふたつの頭が現れた。相内隊員は水中メガネとレギュレーターをはずすと、入る時とはうって変わった晴れやかな表情で上がってきた。「すっごーい、きれい。いっぱい魚がいて手をのばすと手の平を魚がつつくの」西村さんの話によると、この日は海の状態がよく、いろいろな魚が見



▲スタッフの親切な指導のもと、初めての水中撮影に挑戦する、探検隊員。緊張のためか、笑顔もひきつり気味

られたようだ。さて次は、私のスキンドайビング水中撮影。初心者の代表たる未熟な私としては、当然、水深2mくらいの浅瀬になる。使い捨てインスタントカメラで、どのくらい撮れるかと思いながら水中をどこちなく眺めまわす。水中に入った途端、「おっ！」と確かに異次元に突入した感覚にビックリ。呼吸を整えて基本姿勢をとり、海中散策に興じながらシャッターチャンスを待つ。いるいる。いくら浅瀬とはいえ、さす



▲変化に富んだ伊豆の海は美しい。さまざまな魚たちが歓迎してくれて感激

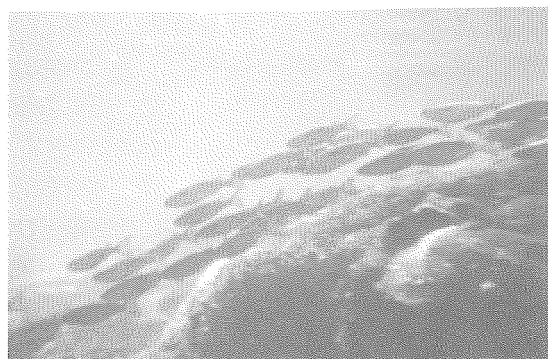
がに伊豆の海。大小いろいろな色、形をした魚たちが群れをなしている。早速、ボラの大量を狙ってカメラを構えてみるが、水中メガネをつけているので、うまくファインダーからのぞけない。仕方がない。ある程度見切りをつけて、えい！とシャッターを押す。

一方、ニコノスでフル装備の西村さんは、自由自在に泳ぎ回ってシャッターを押しまくっている。なるほど魚を驚かさないように、そっと近寄っていたり、宙返りをしながら瞬時に魚を追って撮ったり、さすがである。西村さんはカメラをなるべく魚に近づけて、ファインダーをのぞかずに撮っている。豊富な経験で培われたカンがものをいうのだろう。私も初めての挑戦で右往左往しながら、ベラ、イシモチ、ソラスズメダイなどの撮影に何とか成功した。浅くても水中は水中。今までにない感動を味わえたうえに、その瞬間を写真に残すことができたのだ。その満足感は、やって

みなければわからないものである。

そうこうしているうちに、伊豆の太陽はゆっくりと西に傾きはじめ、柔らかな陽射しが、初めての水中撮影を終えて興奮気味の探検隊を優しく包みこんでくれた。慣れない探検隊を最後まで指導して下さった西村さんをはじめ、ダイビングセンターのスタッフに感謝し、再度の挑戦を胸に誓いながら、ゆっくりと帰路についたのであった。

さて、今回は水中撮影にチャレンジしたわけだが、われわれのようにダイビングの経験が浅くても、きちんと指導する人についていれば、優雅に海中散策をすることができ、おまけに感動の瞬間を写真に残すことができる。もちろん本格的なスキューバダイビングにはライセンスが必要になるが、スクールに入れば安全に楽しく取得でき、それほど難しいものではないとのこと。また、スキンドайビングなら、ちょっとした指導を受ければすぐに海に入れる。水中撮影となれば、少なくともスキンドайビングで海に潜らなくてはならないが、それを前提に水中撮影のポイントを整理してみよう。まずは機材だが、初心者にはコンパクトな水陸両用カメラや水中パックのついた使い捨てインスタントカメラでも、それなりに撮ることはできる。今回も使ってみたが、浅瀬ということもあって、水面から差し込む自然光が美しく、雰囲気満点の水中写真が撮れていた。とはいえ魚にピントが合わなかったが、これはどうやら手ブレらしく、しっかり撮れば (!?) 使



▲防水の使い捨てインスタントカメラでも撮れる。これは探検隊が撮影した写真

えるカメラだ。しかし、海の中では自然光で撮れる深さは限られるので、本来はストロボを使う。他に大切なことは、水中での光の屈折による遠近感の誤差であるが、地上で見るとよりも2~3割は大きく、近く見える。被写体を少しでも大きく写すには、寄り過ぎかと思うくらいに寄るのがコツ。また、自分の目が感じる遠近感の錯覚は、じつはカメラも同じように感じるので、被写体までの距離が1mに見えたら、カメラの距離目盛も1mに合わせて撮る。オートフォーカスなら問題はないが、ピント合わせが必要なときは、このへんに注意しなければならない。水中の浮遊物によって濁りが写る場合は、なるべく被写体にカメラを近づけて撮ることによって改善できる。初心者が注意するポイントとしてはこのくらいで、あとは経験によってカンを養っていくことになる。しかし、何よりも大切なのは、体調や天候を考慮して無理のないダイビングプランを立て、海中のありのままの姿を楽しむということ。水深1~2mの浅瀬でも、驚くほど海の生物がいる。まずは、磯遊びを兼ねて、気軽に出かけてみたい。1年中最も美しいといわれる秋の海、海中の神秘を写真に残してみてもいい。新鮮な発見と感動が待ってますよ。

今回の取材協力先

伊豆海洋公園ダイビングセンター

〒413-02 静岡県伊東市富戸841-1

入園料 ¥2,060 ポート代 ¥2,500

ガイド料 ¥2,000 駐車料(1日) ¥600

お問い合わせ先

(株)益田海洋プロダクション ☎03(441)0504



▲伊豆海洋公園ダイビングセンターのスタッフによる水中撮影風景

うちの **味い** 魚料理

広島

かき舟「ひろしま」

瀬戸内海の恵みあふれる港町広島は、昭和20年の原爆投下によって、戦争の悲惨さを日本だけでなく、世界中に伝えた地として知られています。この町を訪れる人々が必ず立ち寄るのが、原爆ドームや広島平和記念公園。その公園の脇を流れる元安川に浮かぶ料理屋『かき舟・ひろしま』に瀬戸内料理をご披露いただきました。

広島市内の中心部を流れる元安川に浮かぶ一風変わった船。確かに形は船なのだが、何本ものワイヤーロープで川岸にしっかりと接岸されている。この船が実は今回訪ねた『かき舟・ひろしま』である。この名でもおわかりかと思うが、広島はなんと言っても「カキ」の美味しいところとして知られており『ひろしま』もカキ料理をメインとした店。しかし、カキは冬の味覚。10月下旬ごろから4月ごろまで出回り、旬となるのは寒さの最も厳しい1月～2月。ではカキの時期以外はどうなるのかと味わえるのかと言うと、忘れてならないのが広島は瀬戸内海に面しているということ。この温暖な海の恵みをしっかりと受けているのがこの町、広島なのである。

▼訪ねた時はちょうど干潮だったが、満潮時には川に浮かんだゴージャスな屋形船気分。



▲料亭のような玄関口。とても船とは思えぬ気品がある。

『ひろしま』のご主人は現在2代目の松岡さん。昭和28年、初代にあたるご主人の父親が、広島駅前にあった米軍収容邸を払い下げてもらい、改装して瀬戸内料理の店を始めたのが『ひろしま』の始まり。現在のような船の形になったのは昭和43年で、2代目松岡さんがすべて設計を担当したのだと言う。先ほども述べた



◀市の中心部にある平和記念公園と向こうに見える原爆ドーム。

ように、川岸にワイヤーでしっかりと固定されているので、船とはいっても自由自在に動くわけではないが、ゆらり、ゆらりと波に揺れ、屋形船の雰囲気はしっかりと味わえる。もちろん部屋の造りは屋形船よりもずっと高級感があり、ちょっとしたVIP気分になれるというもの。

『ひろしま』の部屋数は全部で6部屋。4人部屋から30人収容可能な大広間まであり、宴会にも対応できる。一番の人気は囲炉裏のある12～13人用の部屋である。足場が掘り下げてあり、畳の部屋でも正座せずにお料理がいただけるので、リラックスできると評判だ。

今回用意していただいた料理は、お造りにスズキの



▲人気の部屋。場所は囲炉裏でカキを焼いたりもする。

▲広島の数ある特産物のひとつ、宇島のしゃもじ。





中央のお造りは一人前だが、あとは一人前というボリュームのすま。後列左より揚げもの、酢のもの、焼きもの、変わり鉢、中央右が酢もの、前列にある小鉢がイカの墨あえ。◀



ご主人の松岡さん。板場の大将でもある。ユーモアのある楽しい方だ。

薄造り、焼物はイサキ、煮物はメバル、マダコと子持ちシャコの酢の物に、揚げ物はタイのミンチにウニを混ぜたものをハスといっしょに揚げた天ぷら。変わり鉢はモズクのイカそうめん和小鉢はイカの墨あえ、それにフルーツが付いて全部で8品の懐石風。

「うちの料理は見た目よりも、味を重視しています」と、ご主人の松岡さんが言うように、なるほど雅やかな懐石料理のイメージよりも少々豪快な感じがする。イサキもメバルも1匹ずつドーンと皿の上に構えているし、天ぷらもボリュームがある。かといって粗雑なわけでもなく「緊張感がほどよくほぐれる料理」といったところだろうか。

今回のメインはスズキの薄造りであるが、このスズキは「おがちり」といって、薄造りよりも厚めに切ってポン酢でいただいたり、洗いにして食べるのが刺身の一般的な方法。透明感のある白身はマグロのような歯ごたえて、とろっと舌の上でとろける。魚特有の臭みもまったくなく実に食べやすい。スズキは夏が一番刺身に適しているそうで、秋の終わりから冬にかけてはどうしても臭みが残ってしまうとか。このスズキを食べに来るだけでも、旅の価値はあると断言できるほど美味なのである。

瀬戸内はタコの産地としてもよく知られているが、7月から9月はタコの旬。さっとゆがいたタコに酢みそをつけてパクリ。ぷりぷりと弾力のある歯ごたえがたまらない。噛めば噛むほど、じわっとうま味が口中

にしみてくる。これぞ瀬戸内ならではのタコの味だ。タコと並んでうまいのがイカ。『ひろしま』では変わり鉢と小鉢にイカを使っているが、珍味なのがイカの墨あえ。『ひろしま』の人気料理でもある。イカを細切りにし、イカ墨につけこんだもので、塩辛に似たものと考えればいいのだが、塩辛が苦手な人にも後味がさっぱりしていておすすめしたい一品だ。

ここ『ひろしま』には常連の客が多い。また、冬のカキのシーズンには家族連れて賑わうそうだ。メニューはその日の仕入れによって決まり、地ものの魚で調理することがモットー。リクエストがあれば予算に応じて充分な対応をしてくれるというからうれしい限り。ゆっくりと食事を楽しんでもらうために、客を無理に回転させないのも食べる側としてはありがたい。そのために予約をすることが条件になるが、2~3日前でOKとのこと。当日でも空いていれば大丈夫。「夏もいいけど、景色でいうなら冬の雪見酒も最高」と話すご主人。いつの季節でも折々の楽しみ方があるということだ。

『かき舟 ひろしま』インフォメーション

広島県広島市中区中島町四番地先 ☎082-244-5605
懐石風料理は1人前7,000~8,000円。材料の地価によって値段は変動するが、予算に応じて考慮してくれるとのこと。2、3日前に予約を入れるのが好ましい。

のとじま臨海公園水族館

副館長
荻野 洸太郎

愛すべき 日本海の深海魚



日本海中央部に突き出た能登半島に抱かれるかのように能登島が浮かんでいます。昭和57年4月、能登島大橋の架橋がかない離島に訣別しましたが、それからわずかに遅れること3ヵ月、のとじま水族館が開設されました。今から8年前のことですから比較的新しい水族館といえるでしょう。風光の明媚な七尾湾に面して立地されていますが、隣接して国営栽培漁業センターや石川県増殖試験場などが並び、それらの施設をまとめて水産の試験研究基地にもなっています。

現在350種3万5000点の魚分類を中心とした展示活動を行っていますが、主役はもちろん日本海の魚たちです。日本海とはどんな海なのか、魚たちが投げ掛けるメッセージから理解してもらおうというのが当館の開設以来のテーマといえます。

さて、黒潮から分岐した対馬暖流は北上して南の海からおびただしい熱帯の生き物を日本海へ運んできます。その中にはウミガメ、ウミヘビなどの爬虫類の他に、世界最大の魚ジンベエザメや日本海に分布する唯一のチョウチョウウオ科魚類のゲンロクダイ、さらに死滅回避で知られるハリセンボンなど姿、色彩が実に多様な水族館向きの魚が含まれています。一方、北海道以北の海からはサケやマダラ、ホッケなどが来遊します。特に晩秋から初冬にかけての頃は南と北の魚たちが能登沿岸で出会うこともあり、さしずめ能登の海は旅（回遊）の魚たちで宿場町のような賑わいです。

しかし日本海は水深3000メートル以上の深さをもち、5つの海峡で仕切られた海盆です。対馬海流といえども日本海ではほんの上の面を流れているにすぎません。深海という200メートル以深には、それ以浅と

はまるで違う日本海独特の深海動物群集が発達していることは見逃せません。ハタハタ、ズワイガニ、エッチュウバイなどの水産有用種だけでなく、漁師さんがオバQと呼んでいるザラビクニンやパーマネントと呼ぶオキノテヅルモヅル（クモヒトデの仲間）など奇妙な形をした生き物も少なくありません。彼らは口々に“我こそは日本海の主なり”と見学者に向かって声をはり上げているかのようです。その中に御存知ホッコクアカエビがいます。深紅の体色は美しく、生食すればとろけるような甘味が口いっぱい広がるため「甘えび」の名で全国に知られています。生息場所は大陸棚斜面の水深300メートル付近です。水温わずか1℃という凍るような冷たさです。水族館では3℃くらいに調節していますが、それでも指を入れればしびれるほどの冷たさです。これらホッコクアカエビなど深海動物こそ当水族館の宝物といえるでしょう。

そういえば、(社)日本動物園水族館協会より繁殖賞を過去に3度受賞しましたが、それらはクサウオ、ザラビクニン、ナガヅカという、いずれも日本海の深海魚であったことは当館の生きる方向と無縁ではありません。のとじま水族館から日本海が見える、そんな水族館でありたいと願っています。

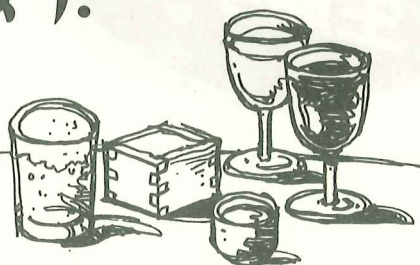
のとじま臨海公園水族館

〒926-02 石川県鹿島郡能登島町曲 ☎0767-84-1271



魚に合うお酒をみつけよう!

広くおつまみのことを「酒肴」と呼ぶほど、お酒と魚の関係は深いのですが、案外無頓着に組み合わせている人が多いのでは?今回は「魚に合うお酒」について『魚党宣言』(洋泉社)、『いい酒の、いい飲み方』(草思社)など、魚酒両面に広く精通している森下賢一さんに聞いてみました。



Q1. 「魚に合うお酒」というと、真っ先に思い出すのが白ワインですが?

日本人は昔から何を食べようと日本酒でしたから魚に合わせて酒を選ぶという考えはなかったんですね。極めて西洋的、特にフランス的な考え方で“魚に白、肉に赤ワイン”が世界の常識になったわけです。でも、この法則が正しいかといえ一概には言えません。例えばドイツは圧倒的に白ワインが多く肉も白ワインでいただくし、逆にスペインは赤ワインが多く、魚でも何でも赤なんです。またアメリカでは今『魚に赤ワインを』という意味のタイトルの本が売れていますし。こだわる必要はそれほどないと思います。ただ肉よりあっさりしている魚には、淡白で繊細な辛口の白ワインが合いますよ、やっぱり。魚に合うワインの代表はシャブリなんですけど、レストランで7,000~8,000円もしますからね。平均して安いカリフォルニア・シャブリなど、代わりになるものを知っておくのもいいでしょう。

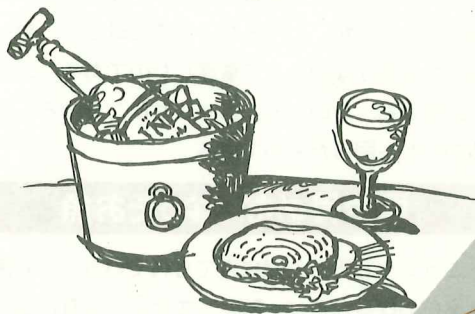
Q2. ワイン以外の「魚に合うお酒」を教えてください。特に寿司や刺身などには何が合いますか?

まず、寿司屋でウィスキーのボトルを入れる人がいますが、味オンチのすることだと思います。デリケートな味をもつ鮮魚に、クセの強いウィスキーでは魚の味が台無しです。飲むなら白い蒸溜酒が合うようですね。特にウォッカとアクアヴィット。北欧ではワインは飲まれずに、もっぱら魚にはアクアヴィットなんです。またキャビアのようにナマ臭い珍

味にはシャンパンやウォッカというのが、ヨーロッパでの基本的な組み合わせになっています。

Q3. 日本酒は魚に合いますか。またイギリスやアメリカではどんなお酒を飲むのですか?

日本酒は辛口の白ワインに通じるニュートラルな飲み物ですから、平均して魚によく合います。やはり日本酒も辛口が主流のようですが、フランス人はカキを食べる時に、かなり甘いワインを飲んでますし、甘口が必ずしも合わないわけじゃありません。イギリスではカキにギネスビールを飲む人が多いんですよ。またイギリス人はウナギやサバやサーモンなどの燻製が好きで、朝ごはんにそれらを食べて、しかもドライシェリーを飲む人がけっこういますね。アメリカは無頓着な人が多かったのが、最近はグルメブームで積極的に取り組み始めています。エスニック料理などがフランス人のルールではまかないきれないと判断したのでしょう。個人が自分でルールを見つけ始めています。とはいえ、基本は白ワインとブラッシュワイン(赤ワインのぶどうで作られた白に近いワイン)が一般的なようです。



シリーズ 子どもと魚の 生態学-3

お魚の骨をとってくれる やさしいママと子ども達

—これじゃまるで家庭の大奥化—

学校食事研究会 事務局長 阿部裕吉

セン切りの酢豚？

近頃、まわりの子ども達をみると、みんなお坊っちゃまくんやお嬢ちゃまさまで、給食のおじさん、いささかガックリくる毎日である。

この間、子どもの嫌いな給食メニューのワーストスリーは、酢豚、八宝菜、酢のもの……という話をしていたら、あるお母さんが手を挙げて、「だいたい、学校給食の酢豚は切り方が大きすぎるので、うちの子も嫌いなんですね」と言う。なるほど、お母さんもなかなかいいこと言うなあと思って、現地の栄養士さんに、ここの酢豚はどんな切り方をしているのかを聞くと、ごく普通の切り方をしていると言う。もともと、学校給食の酢豚の切り方は、一般の中華料理店の切り方と比較して、少々小ぶりののが普通である。不思議に思った私は、質問したお母さんに「お宅では、どんな切り方をしているのですか」と聞いてみた。すると、そのお母さん、平然と「うちの酢豚は、みんなセン切りです」と言い切った。私は一瞬啞然としてしまった。でも気をとりなおして、「セン切りの酢豚なんて聞いたことありません。もしそれが酢豚と言うのなら、それは『酢豚絲』（スプタスー）とでも言わなければならないのではないですか」と叫んだ。件のお母さん、やっと恥ずかしそうな顔をして着席したのである。こういうお母さん、このごろ、あちこちにごろごろしているのだから困ったものである。

頭や骨のなくなったお魚

こういうお母さん達に育てられている子ども達の食卓にのぼるお魚は、時としてヒサンな目に遭うの

である。とくに、焼き魚や煮魚は子ども達の食卓に出される時、きれいにとられた身だけになって出される場合もある。頭も目も骨も全然なくなって、ほぐれた身のかたまりが皿に盛られて出されるという。

その子ども達に聞いてみると、「うちのお母さん『骨から身をとっている時間があつたら、その分だけ塾の勉強をしなさい。それでないと東大に入れないわよ』って言うんだよな」と述懐するのである。給食のおじさんは「そんなことまでして東大に入るのなら、お魚の骨とって、おいしいお魚を味わった方が、人生どんなに楽しいかわからないよ」と言ってやることにしている。

折から、去る7月26日に農林中金総合研究所から『ゆれうごく母と子の食生活』というレポートが発表された。この調査は、母親1,262名、子ども達1,222名のパネルによる膨大な基礎調査であるが、この結果は、こういう私の心配をシンボリックに表しているといつてよい。



4人に1人がお母さんに 骨をとってもらっている



同調査によると「骨つき魚を食べる時は、お母さんが骨をとってくれる」という子が、25%に及ぶことを明らかにしている。4人に1人が、お魚の骨をとってもらっているのである。

小学校1、2年生では、何と54.5%の子が骨をとってもらい、男の子は27.1%の子が骨をとってもらっているのだから、驚くばかりなのである。さすがに中学生は7.9%に減っているが、女の子は23.3%、また、都市部の子24.3%、農村部の子25.4%と、農村の子の方が都市部の子より、やや甘ったれている様相が明らかになっている。

いまの母親は、子どもが少なく、家事のオートメ化によって、子どもにかけられる時間がより多くなり、つい子ども達を甘やかしてしまうことになる。少ない子どもを、よりよくするために、江戸時代の殿様にするように、子どもには金をかけ、手をかける。これはもう、家庭の『大奥化』といってよいのではなかろうか。これでは日常の生活を、自分で考えて動ける子になれるはずはない。せめて魚の骨は、自分でとらせるようにしてほしいものである。子ども達が魚の骨と格闘しているうちに、自分で何でもやってみる心が目覚め、自分で行う楽しみを味わえるようになるのではないだろうか。

そしゃく力のつく魚料理

自分で魚の骨をとることは、その上に箸づかいもうまくなることは、この連載で何度も触れてきたことである。その上もうひとつ、子どもにとってよいことがある。それは、とりそこねた魚の小骨は、よく噛まないで飲み込めないので、自然によく噛む習慣がつくのである。

筆者らの調査では、いまの子はひと口、口に入れたらほぼ平均12回くらいしか噛まずに飲み込んでいる。少なくとも、平均16回以上噛まないで「よく噛む子」とは言えないと、神奈川歯科大学の斎藤滋先生はおっしゃっているのである。

いま、子ども達のそしゃく力が問題になり、子どもの歯ぐきに炎症のおきる歯周病が増えてきているという報告が相次いでいる。いまの子が30代ぐらいになったら、入れ歯になる人が多くなるのではないかという大胆な予測をする人さえいるのである。そういう点で、噛む献立といわれる、きんぴらごぼうとか、にぼしの甘辛煮等のカミカミメニューが脚光を浴びているのである。しかし、よく考えてみると、一匹の魚の煮付けや焼き魚を、大きな骨を残して全部を食べさせることは、それこそカミカミメニューといえるのではなからうか。

そう考えながら電車で揺られていたら、隣の若いギャルの声が聞こえてきた。「うちの母ったら、サンマの頭と大きな骨を残して、あと全部ペロッとおいしそうに食べちゃうのよ。やーね。まるで猫みたい」いやーだは、いったいどっちなんだ。私の髪の毛は、まるで猫のように逆立っていくのを自分自身で感じ、怒り心頭に発していたのであった。



市 港 場 市

みなと・いちば・さかな——市場探訪 今治の朝市 愛媛県今治市

夏目漱石の小説『坊っちゃん』の舞台として有名な
松山から予讃線の特急列車に乗って約40分、高縄半島
の北東部に位置する今治市に到着する。今治といっ
てもすぐにピンと来る人は少ないだろうが、ここはタ
オルや綿織物の生産で知られている。特にタオルは全
国の70%のシェアというから、例えば10枚持っている
タオルの内の7枚は今治産ということになるのだ。

瀬戸内海に面した今治港からは大島をはじめとする
芸予諸島、尾道、広島への船も出航している。その今
治港から保美浜へ向かう道の途中に、今回訪ねた魚市
場がある。“今治の魚市”と呼ばれるこの市場、地元



人々には“闇市”の方が通りがいい。というも市
の始まる時間が早朝3時で、陽が昇った8時にはほと
んど終わってしまうからだ。市のピークは4時から6時。
夜明け前のまさに闇の中の市である。

市にやってくる人たちは、行商のおばちゃんたち
から鮮魚店、料理屋、一般の人たちまでといろいろ。ど
んな人が買いにきても構わないというのが、この市の
大きな特徴だ。毎朝たくさんの人たちで賑わいみせ、
あちこちで楽しそうな笑い声が聞こえてくる。売り手



はもちろんだが、買い手も常連が多いのだ。なかでも
行商さんが多いのには驚かされる。今治には鮮魚店と
いうのは少なく、ほとんどの家が行商さんが売り歩く
魚を買い求めている。今ではすっかり珍しくなった光
景が、ここではまだ、ごく自然な日常の営みなのだ。

「この魚はおとうちゃんが獲ってきて、おかあち
ゃんが売っとる。ずーっとそうだよ」

と、おかあちゃんたちが笑いながら、トロ箱にいっぱ
いつまったタコやエビ、アジを誇らしげに見せる。こ
の日は少々天候が悪く、不漁で値段もちょっと高め。



場 探 魚 訪



それでも刺身用のアジが1匹1,200円前後、タコ一匹1,000円、ウニ5箱1,500円と驚くほど安い。瀬戸内で獲れる魚なら何でも手に入るといわれているように並べられた魚の中には初めて見る魚もたくさんある。ひとつひとつ指さしては、おいしい食べ方を聞くと、「新鮮な魚は刺身が一番に決まってるよ」

と笑われてしまった。なるほど、確かにそうだ。

9月から12月にかけてはアジ、イカ、タコ、タイ、サワラなどが旬を迎え、魚も脂がのって一番おいしいとのこと。おいしい魚をより安く手に入れるには、市をひと通り見てから買う店を決めるとよい。それぞれが思い思いの値段で売っているので、店によってはだいぶ違ってくるともしばしばある。ある“おかあちゃん”はタイミングが大事だと教えてくれた。

大正時代から始まったという市は、平成元年に荷さ



ばき施設が完成し、施設の1階で行われるようになったが、それまでは路上にトロ箱を並べての商売だった。年中無休だから雨が降ればパラソルを立て、カッパを着て商売をする。夜明け前の暗いうちは焚き火で明かりをとる、といった具合。今は施設の中で約80軒が決められた場所で魚を売っている。決められた場所といっても、毎朝市を始める前にクジ引きをして場所が決まるので、昨日入り口寄りにいた“おかあちゃん”の

店が、今日は一番奥にあった、というように毎日移動してしまう。それでも不便は少しもないとのこと。天気や明かりの心配がなくなっただけでも、ずいぶんやりやすくなったと荷さばき施設の評判は上々なのだ。強いて言うならば1店の売り場面積が決まっているので、以前の路上でやっていたように、好きなだけトロ箱を広げられなくなったことぐらいだと言う。

普段は80軒ほどでも、お盆や年末年始、特に年末には120軒もの店が出て、施設の中には入りきれなくなってしまうとか。もちろん訪れる人も多く、魚と人でごったがえして、何がなんだかわからなくなるほどだ。まだまだ、闇市健在といったところか。



今治の朝市 (水産物荷さばき施設)

住 所：愛媛県今治市片原町4丁目1302-49

電話番号：0898-23-3333 (今治漁業協同組合)

営業時間：早朝3時～8時

定休日：年中無休

それぞれのテーマが子供たちに人気 この夏、登場した最新水族館

この夏は全国的に水族館のオープンラッシュ。中でも、新潟市の『マリニピア日本海』と大阪市の天保山ハーバービレッジ内にできた『海遊館』は、それぞれ“海中散歩・自然回帰”“限りなく自然に近い世界”といったテーマを掲げ、従来の水族館とはひと味違うユニークな展示方法をとっています。

水族館といえば、水槽が並べられ、その水槽ごとに種類別に魚たちが入れられて展示する形をとっているところがほとんどですが、最近はより自然に近い形での展示が好まれる傾向にあるようです。ただ魚の姿を眺めるだけでなく、魚がどのように生活しているのかという点に、興味が移ってきたといえるでしょう。

『マリニピア日本海』では、日本海を再現した巨大な「日本海大水槽」(水量800トン)の中に通路を設けた“海中トンネル”が人気を呼んでいます。水槽の中を泳ぐ、さまざまな魚たちの姿を下から眺めながらの海中散歩は、子供たちのみならず大人にも大好評。浜辺の貝やウニ、ヒトデなどを実際にさわることのできるコーナーもあり、こちらは子供たちに大人気。信濃川全域を再現した「信濃川水槽」、ペンギン島、さらに、6頭のイルカたちによるショーも行われ、充実した内容になっています。

本号の特集で詳しく紹介している『海遊館』は大阪のウォーターフロント事業の一環として、7月20日にオープンしました。深さ9m、総容量5,400トンという世界最大級の大水槽をメインにした14の水槽での展示は“限りなく自然に近い”というテーマ通り、まさに海のようなスケール。リング・オブ・ファイア(環太平洋火山帯)の自然環境をそのまま再現した仕組みになっており、見学者はコースにそって各海域の様子を眺められます。全長4mのジンベエザメをはじめ、305種、約1万6,000点もの魚たちが悠々と泳ぐ姿は圧巻です。

マリニピア日本海 ☎025-266-8636

海遊館 ☎06-576-5500

予備知識をつけておけば楽しさも倍増! 『水族館へ行きたくなる本』

(鳥羽山照夫 編著)

水族館に出かけても、サッサとひと回りしてしまうことは多くありませんか? そんな時、記憶に残っている魚たちはなかなか何種類も思い浮んでこないものです。これではせっかく水族館に行ってもあまり意味がありません。

房総・鴨川にある日本の代表的な水族館のひとつ、鴨川シーワールドの鳥羽山水族館長と鴨川シーワールドで働く人たちが、水族館の楽しみ方をつづった一冊が登場しました。水族館にはどういう魚たちがいるのか、その魚たちはどう観察したらいいのかなどの紹介はもちろんのこと、いつも魚たちに接している人たちから見たとおきの魚の話や、水族館の舞台裏のことなどユニークな内容がいっぱいです。例えば、子イルカには母親と乳母がついていたり、海の暴れん坊と嫌われているシャチは、実は好奇心旺盛ですぐにいたずらをしたり、マンボウにはまぶたがあったりなど普通に見学しているだけでは気づかないエピソードや、魚たちの特徴について興味深く書かれています。

また、この魚を見るならばあの水族館というように、目的別のアドバイスも巻末でされています。この一冊を読んで水族館へ行こうかなという人にもぜひおススメしたい本です。

B6版・定価1,200円
発行/榊リパティ書房
☎03-267-2897



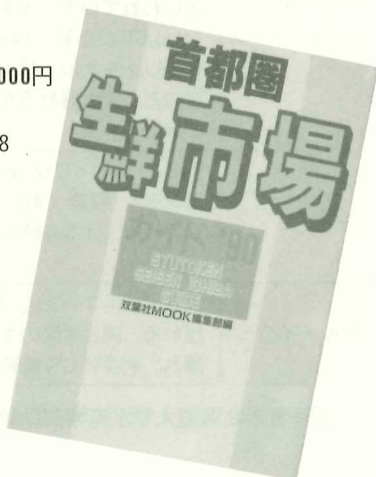
おいしい食材を安く手に入れる 『首都圏 生鮮市場ガイド'90』

(双葉社MOOK編集部編)

東京近郊の市場といわれても築地くらいしか思い浮かんでこないものですが、東京には実に市場が多いのです。市場といえば、鮮魚店などの小売業や料理屋ばかりが行くところとイメージが固まりがち。しかし、昨今のグルメブームで家庭の台所でも、より新鮮で、おいしい食材を求めるようになってきています。そこで注目を浴び始めたのが市場。獲れたてだから新鮮でおいしいのはもちろんのこと、何よりうれしいのが市価よりもグッと値段が安いということ。

そんな人々の市場の需要に応じて発行されたのがこの一冊です。今までにも市場ガイドの本は何冊も発行されていますが、全国の有名な市場ばかりで規模の大きなものがほとんどでした。この本の大きな特徴は、首都圏内の市場だけに限って紹介しているという点。それでも、紹介されている市場は100件以上でボリュームがあります。常設市場だけではなく、朝市なども紹介されているので「こんなところでも……」と、意外な発見があるかも知れません。市場の特徴や売られているもの、連絡先、出店数、開催日と時間、交通手段、駐車場などの必要な情報もしっかりとおさえてあり、市場への地図もあるのでわかりやすくなっています。ガイドを片手にぶらりと出かけてみてはいかがでしょうか。

B 6版・定価1,000円
発行/株双葉社
☎03-5261-4818



体のこと、ちゃんと考えよう 『旬の食べものには驚異的な薬効あり』

(中村幸昭 著)

食生活についてもう一度よく考え直してほしい、という願いが込められた本が発刊されました。食物というのは、本来生きるために摂取しなければならないものです。しかし、人は文化が発展するにつれ、生で食べていたものを、煮たり焼いたりし、添加物や着色料を使って加工するようになってきました。いつでも、どこでも同じに味わえるというわけです。

しかし、それで本当に豊かな食生活をおくっていると言えるのでしょうか。魚や貝にも季節や環境によって、おいしく食べられる旬があります。いつ、どんなものが、どんな風においしいのか、どんな栄養分が含まれているのかをわかりやすく、丁寧に解説してくれるのがこの一冊です。著者の中村幸昭氏は三重県鳥羽市にある鳥羽水族館の館長で、魚に関しての第一人者といえます。本書は3章に分けて書かれており、第一章は旬についての話で、旬とはいったい何であるのかが、さまざまな見解から語られています。第二章は、旬のものが健康な体をつくるために、どんな役割を果たすのかがわかってきます。第三章では、四季それぞれの旬の味、食べ方を紹介しています。紹介されている旬の味は、ほとんどが魚介類ですが、ホウレン草やキャベツといった畑のものもあり、普段食卓にお目見えするものばかり。それぞれの旬をよく知って、健康管理に役立てたいものですね。

B 6版・定価1,200円
発行/株朝日ソノラマ
☎03-563-6021



おさかなQ&A



A イワシの脂肪に含まれるEPAやDHAが、成人病の予防に効果があることが知られ、さらに各種ビタミン、カルシウムなどもイワシには多く含まれていることから、イワシが健康食品として見直されてきています。それにもかかわらず日本で獲れるイワシ類約480万トンのうちの約20%しか食用にされていないのが現状です。

イワシとひと口に言っても多くの種類がありますが、日本近海で獲れるイワシ類はすべてニシンの親戚で、下の表に示した3種が代表選手です。イワシの加工品はマイワシでは刺身、たたきの他、目刺し、みりん干し、つみれ(すり身)、トマトサーディン、オイルサーディンなどの缶詰。カタクチイワシでは生干し(シラス干し)、シラスの本干し(タタミイワシ)、煮干し(ヒシコとカタクチイワシの生魚)、ヒシコの素干し(田作り)、等にします。また、脂肪の少ないウルメイワシは丸干しにしています。

このようにイワシは古くから日本人と馴染みが深く平安時代の書物「延喜式」にも鰯汁、干鰯、鰯の鮓の話が記されています。イワシ好きの第一号は紫式部でこっそりイワシを食べていたようです。外出から不意に戻った藤原宣孝にイワシのにおいから食べていたことが知られ、下賤な魚とたしなめられると、「日本にはやらせ給ふいはしみづ参らぬ人はあらじとぞ思ふ」(誰でも石清水八幡宮に御参りするようにはイワシを食べない人はおりません)と即座にやり返したという話も残っております。イワシは昔から下等な魚の印象が強く、

Q 平子、ウルメ、大羽など、イワシにはいろいろな種類がありますが、どの海域で獲れるのですか。また干物等はどの種類が使われるのでしょうか？

(宮崎県延岡市・上田睦子)

「まいらぬはなしと鰯のへらず口」と紫式部の和歌を茶化した川柳もあります。

また「イワシの頭も信心から」と古いことわざもあるなどイワシにまつわる話題にはこと欠きませんが、最近では行革審会長の土光さんが、イワシの目刺しを食べていたこともTVで紹介されてイワシも有名になりました。

最近タイ、マグロなどの高級魚志向が強くなり、魚の中で一番安く、栄養価も高いイワシがあまり食べられていないことは残念なことです。脂が乗ってイワシの美味しい季節(旬)は秋から初冬ですので、家庭でもイワシ料理を工夫して食べるのが健康のためにもよいのではないのでしょうか。アメリカでも「Fish, Today's dish」(きょうの料理は魚にしましょう)とPRしています。

マイワシ	イワシ類の中で450万トンと最も多く、地方によってヒライワシ、ナナツボシといわれている。稚魚はヒラゴ、体長14cm以下が小羽、14cm~16cmが中羽、16cm以上を大羽と呼んでいる。日本沿岸のどこでも獲れるが、北海道釧路沖が最も多い。
カタクチイワシ	別名、セグロイワシ、ヒシコイワシ。仔魚はシラス、稚魚(4cm)はヒシコと呼ばれている。日本各地で獲れるが瀬戸内海が多い。
ウルメイワシ	別名、ダルマイワシ。西日本沿岸で多く獲れる。同じ仲間のキビナゴは日本で獲れ、刺身にして賞味。

回答者/北海道大学水産学部助教授・高橋是太郎

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

まもなく平安遷都1200年（1994年）を迎える京都では、古くから御所、寺院、そして武家を中心とした食文化が造られてきました。江戸時代には風土を生かして有名な京野菜が数多く育てられ、それらを素材として精進料理が生まれました。また、公家や武家の儀礼を重んじる本膳料理、さらに豊富な材料と調理技術の向上から、四季を馳走する本膳料理の簡単な茶懐石、会席料理が生み出されました。京料理の真髄は、床の間、掛け軸、四季の花をとり入れ席をしつらえて客を心よりもてなすものです。『この地、海遠くして魚なし』といわれるごとく、当時江戸や大阪には太刀打ち出来ないのが致命傷でありましたが、今の高瀬川近辺では『生洲』を持つ川魚料理を看板によく繁盛したといわれ、現在の活魚槽料理の先取りをすでに行っていた京都人の知恵には感心せざるを得ません。

またもう一つの京料理の代表的なものとして鰻（ハモ）料理、鯖（サバ）寿司、鰯（ニシン）、棒鱈（ボウダラ）といった料理があり、これらを京都の名物として仕立て上げられた過去の板場さんの努力に対して京都人は感謝しなくてはならないと思います。

本来、鰻は小骨が多く食べられたものではなかったそう

ですが、その鰻に目を付けたのは水がなくても比較的長く生きられるため。若狭や瀬戸内海より大阪を経て運ばれ、板場さんの手で、焼鰻、おとし、鰻すし、吸い物や煮付けと数多い料理が生まれました。味は淡白ですが梅雨の水を吸った鰻が美味しく、祇園祭を中心に夏場の食卓にはかかせない魚料理となっています。鯖寿司の鯖は、防腐用に若狭で一汐した鯖を鯖街道と呼ばれる若狭街道を経て、京都に入る頃には塩がまわって良い味となり、酢につけて寿司ネタとなり、昆布と江州米により寿司として京都の祭りには欠かせない庶民の代表的な料理で、各家庭に定着しています。魚の干物を料理するのも京料理であって身欠鰯とソバやナス、棒鱈とエビ芋との煮合せ等が名物となり、精練された味覚と調理技術で、今尚老舗として営業する数多くの店があります。各地に比較して汐干物の需要が多いのはこのような歴史の意味もあります。

昨今、グルメ志向が強くなり手軽な便利なもの、そして鮮度や見た目の美しさが好まれています。各地、各町村にも先祖より伝わる料理をいま一度見直し、古きものの素朴な自然の味わいや歴史を若い世代の人々に伝え、共に味わうことも魚食普及につながるのではないかと思います。

編集室から

◆今回はこの夏、オープンした大阪・天保山の「海遊館」を特集しました。世界最大級という巨大水槽に、ゆうゆうと泳ぐ太平洋の魚たち。いままでないスケールと迫力に、取材スタッフも圧倒されてしまいました。他にも素晴らしい水族館が続々とオープンし、まさに水族館ブームです。『水・族・館』のページで順次、紹介していきたいと思います。お楽しみに。

◆『さかな探検隊』は、ダイビングによる水中写真に挑戦しました。初めてでも撮れるか。ドキドキ、ワクワクの取材でしたが、使い捨てインスタントカメラを使って、なんとか撮影できました。もちろんプロのように撮れませんが、それでも海中の美しさはとられました。ともあ

れ成功です。みなさんもトライして写真を送ってください。誌面でご紹介しますよ。

◆『魚の雑学ファイル』では、酒の肴か、魚の酒か、ということで、魚に合うお酒の話です。秋の夜長も、おいしい魚とお酒があれば、あつという間に過ぎてしまひそうですね。

※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