

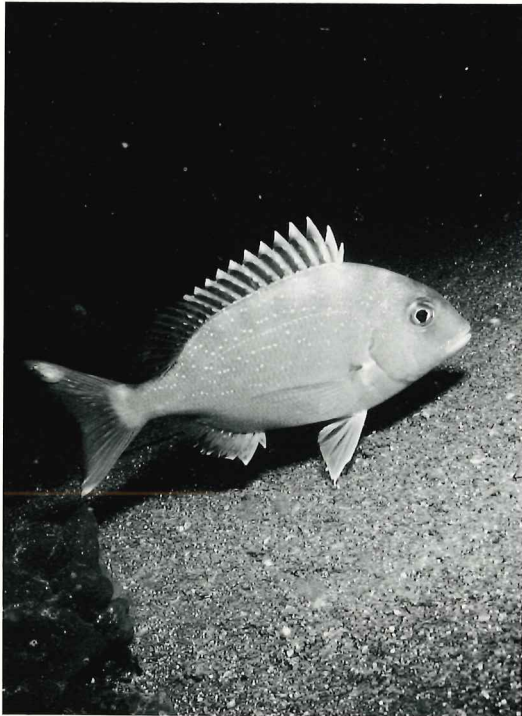
'91.11-12

魚

No.

69





マダイ (伊豆半島 水深15メートル)

北海道以南から中国海にかけて分布。

記録映画の撮影の仕事で、九州のある湾内のマダイ養殖のイケスの中に潜ったことがある。餌を投入する船は、ミンチにしたイワシ等を、まるでベルトコンベアーで土砂を片付けるがごとく、何十台と続くイケスの上からバラまいて移動して行く。網の中に潜って見ると、魚はあふれんばかりの密度で飼育されていて、ただ驚くばかり。

ブロイラーの養鶏を思い出し、日本もここまで来たかと感無量であった。

その後しばらくして、伊豆の海でナイトダイビング中に砂場で眠るマダイと遭遇。「生活は厳しくても自由が一番なんだよ」と、私に話しかけてくるような気がした。

表紙写真撮影と文 田口 哲(たぐち てつ)

1942年、茨城県水戸市に生まれる。上智大学卒。水中記録家。海、淡水を問わず魚類の自然生態写真を撮り続けている。著書に「溪流の魚たち」山と溪谷社刊。「日本の魚」(海水編)(淡水編)小学館刊他多数。

Contents

No.69

'91.11-12

1

フレッシュアップ/さかな最前線

特集:期待される新しい魚たち

取材・文/陸井真一(フリーライター)

6

体験取材記『さかな探検隊』⑩

クロソイの稚魚の放流

9

水・族・館

二見シーパラダイス(三重県)

10

うちの味じまん魚料理

アゴ料理『落人』(長崎市)

12

江上佳奈美のワンポイント魚料理

鮭のアーモンド焼き

13

魚の雑学ファイル

すし屋の符丁いろいろ

14

シリーズ/魚の栄養学④

魚は効果的なビタミン源

フードクター 東畑朝子

16

市場探訪/港・市場・魚

フィッシャーマンズワーフ

釧路市場(北海道釧路市)

18

インフォメーション

20

おさかなQ&A

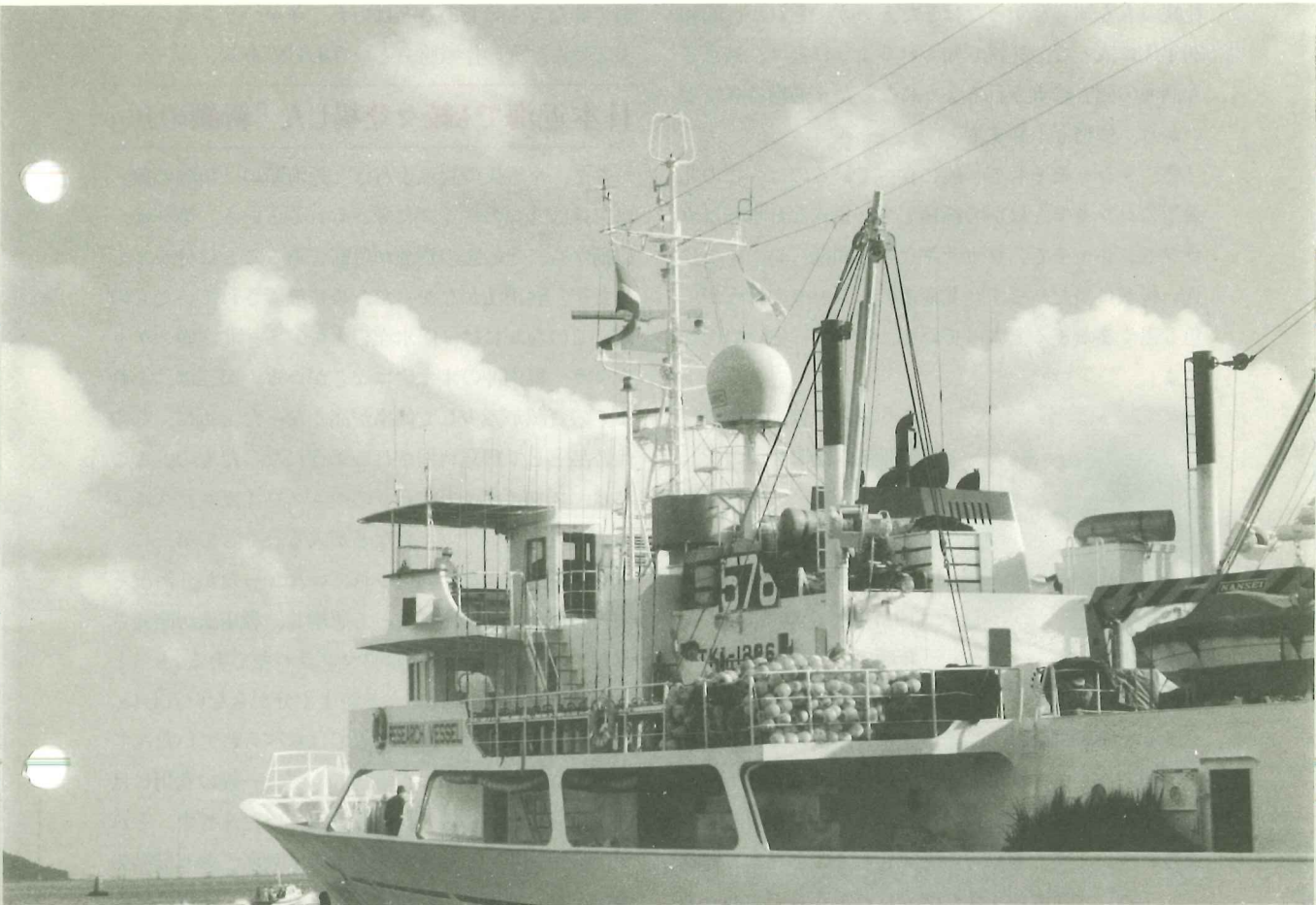
21

ほろ酔いコラム『酒のさかな』 森下賢一

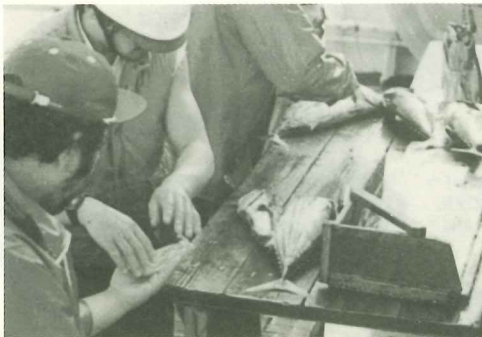
特集

期待される 新しい魚たち

取材・文/陸井眞一(フリーライター)
写真・資料提供/海洋水産資源開発センター



▲海洋水産資源開発センターの調査船「日本丸」。世界の海に乗り出す。



シシャモやスケトウダラもかつては「新顔の魚」だったといえ、驚く人も多いのではないだろうか。私たち日本人が、それこそ太古の時代からずっと食べ、お世話になってきた魚もあれば、比較的最近、ごく普通に目にするようになった魚もある。では、その「新顔の魚」とは、どんな理由や条件で新顔として登場し、旧顔となり、また、これからどんな新顔が登場する可能性があるのだろうか。今回は、「新顔の魚」についてレポートする。

現在のシシャモの本名はキャペリン!?

シシャモは昭和20年代まで、北海道の釧路川での漁獲が多く、この地域と周辺のみで知られていた魚だった。秋に川に産卵のためにのぼってくるのを捕まえていたのだが、漁獲はもともと多くはなかった。当時は札幌の人でも知らなかったほどだという。それが、昭和30年代に入って、札幌で知られるようになり、東京でも酒通の間で珍重されるようになった。漁獲は多くないから、価格も上昇する。

「今、シシャモとして一般に食べているのは、この北海道のシシャモとは別の種類です。正式な日本名はカラフトシシャモで、ワカサギなどと同様、シシャモに近い親戚に当たります。北海道のシシャモのほうが、色も黒くまるまると太っていて、味もずっといいですよ」



▲水産経済を専門とする日本大学の平沢豊氏。

こう語るのは、日本大学経済学部講師の平沢豊氏。専門は水産経済で、長く東京水産大学の教授を務め、同大の第10回公開講座(1987年)で取り上げた「新顔の魚」については、まとめの章を担当している。

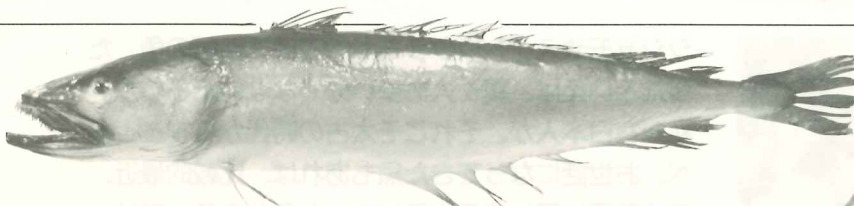
「シシャモの場合は、品薄のところへ代わりになる輸入品があったということが、一般化される条件だったんですね。ノルウェー、アイスランド、ソ連などで漁獲されています。それも、冷凍したものを日本で解凍し、干物にする素加工法が開発されたからでもありま

す。加工地は茨城県の大洗や磯浜ですからね。ヨーロッパでは、この魚はキャペリンと呼ばれているんです。この名前じゃなくて、シシャモといったから、これだけ売れたんでしょうね」

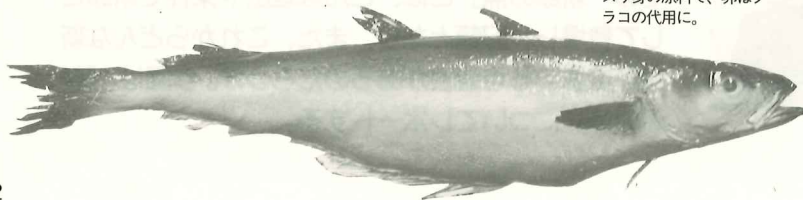
こうして、昭和40年代前半に「新顔の魚」だったシシャモは、もう後半には一般化して旧顔となっている。似て非なるものであるとはいえ、キャペリンをシシャモと呼んだ人の作戦勝ちというわけである。

日本近海でも続々登場した「新顔の魚」

さて、平沢氏の説によれば、近海産の「新顔の魚」は、ほぼ3つのタイプに分けられるという。第一は、以前から、その魚の資源が豊富であることは分かっていたが、利用法がなかったために放置されていたものだ。このなかには、南氷洋のオキアミ、北洋のスケトウダラ、稚内沖のオオナゴなどがいる。第二は、これまでの資源が減少して価格が高くなったために、その代替品として開発利用されるようになったもの。ここには、ズワイガニの代わりにベニズワイガニ、スルメイカの代わりにアカイカなどがいる。そして第三に、以前は資源が少なく利用されていなかったが、海況その他の何らかの変化によって急増し、利用法が開発されたものだ。この代表はウマヅラハギである。もっとも、急増した理由はほとんどがよく分からないらしい。「スケトウダラは、産地付近では食べられていたんですが、鮮度落ちが早くて輸送できず、一般の食用には向かないということで、放置されていたんです。それが、昭和36年、北海道の網走水産試験所で練り製品の原料となる冷凍スリ身が開発されてから、本格的に利



▲メルルーサ(タラの仲間)。かなり知られつつある「新顔の魚」。



▼ミナミダラ。スケトウダラの代用として注目。スリ身の原料で、卵はタラコの代用に。



▼アカイカ。かつては「バカイカ」と呼ばれたものの、今ではサキイカなどの原料に。

用されることになりました。このスケトウを追って、大型、中型のトロール漁業が北太平洋に展開された結果、カラスガレイやギンダラなどの『新顔の魚』も捕れて、フィレや切り身で、量販店やファーストフード店、学校給食などにも使われるようになったんです

カラスガレイなどは、その名の通り真っ黒な魚で、見た目は悪いが身は白く、癖がないという理由で、加工して市場に出るのだそう。ということは、実際の姿も本当の名前も知らずに、日常的に食べている魚がけっこう多いということになる。

「越前ガニ、松葉ガニとも呼ばれるズワイガニは、山陰地方の沖合いが名産地だったんですが、結局、資源の減少からベニズワイガニが注目されるようになったんですね。このカニは、ズワイガニよりもっと深いところにて、漁業も西部日本海に広がりました」

イカの場合も同様である。昭和40年代前半まではスルメイカが主体で、アカイカは形が大きく色も赤黒い。生で食べるには、味・形・色ともに食欲をそそらず、スルメにするには水っぽく厚すぎるというので、「バカイカ」と通称され漁の対象とならなかったものである。それが、スルメイカの減少と加工技術の進歩によって、サキイカ、燻製イカの原料として使われるようになった。現在では、日本近海ばかりでなく、ニュージーランドやオーストラリア沖にも漁場は広がっている。

「ウマヅラハギというのは、瀬戸内海の沿岸で刺身としては上等といわれていたものですが、顔つきがまずく、皮がザラザラしていて、一般向きではなかったんです。ところが、昭和53年頃から大繁殖したんです。定置網に大量に入ると、網を破いたり、他の魚を傷め

たりするので、漁のやっかいものでもあるんですが、珍味加工には適しているの、現在ではカワハギの名で、安定した市場を持っています」

ここでも、「カワハギ」となって名前が本当のものとは違っている。どうも『新顔の魚』は、馴染みのある名前や、それに近い名前市場に出ることが多いようだ。

「養殖魚にも『新顔の魚』はいますよ。その代表は、ティラピアですね。味は淡泊で、刺身でもあらいでも切り身でも何でもいんです。肉だけ見たり食べたりすれば、タイとほとんど区別が付きません。淡水性で成長が早く、養殖しやすいので、今後の食糧問題解決の有力な魚としても注目されています」

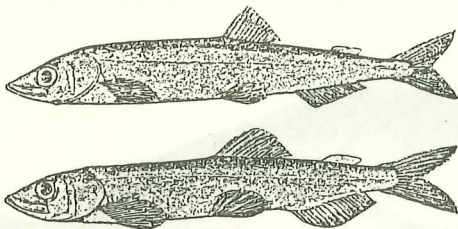
もちろん、この魚もティラピアの名では市場に出ない。一般的には「イズミダイ」と呼ばれる。

「何となくピラニアと語感が似ているし、タイに近い味なので〇〇ダイとしたほうが、印象がいいでしょうね」

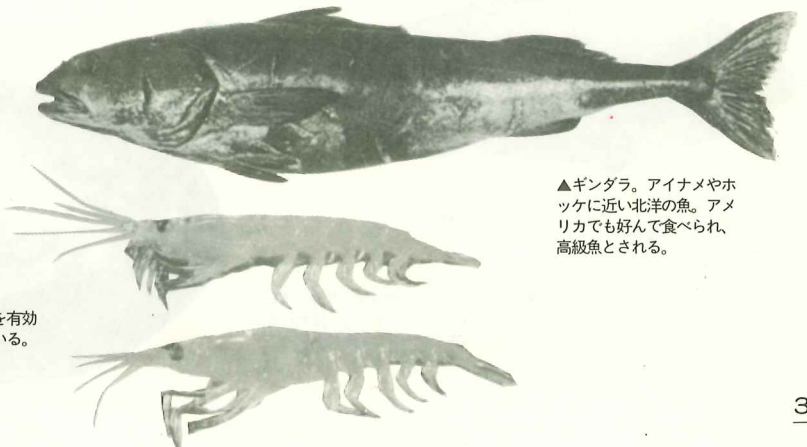
「新顔の魚」を開拓する 海洋水産資源開発センター

「新顔の魚」については、組織として開発を行なっているところもある。東京・千代田区の紀尾井町に本拠を構える「海洋水産資源開発センター」である。同センターの総務部・企画課長の宮野與志郎氏が語る。

「海洋水産資源開発センターは、昭和46年に政府と民間の水産会社の出資で設立されました。当時は、コマージュにもあった『タンパク質が足りないよ』という時代で、量的にタンパク質が不足していて、漁業も近海から遠洋へ乗り出すという時期です」



▲キャベリン。シシャモの代用品。北太平洋に分布し、資源量は莫大といわれる。



▲ギンダラ。アイナメやホッケに近い北洋の魚。アメリカでも好んで食べられ、高級魚とされる。

▶ナンキョクオキアミ。肉タンパク質を有効利用するための基礎研究が行なわれている。

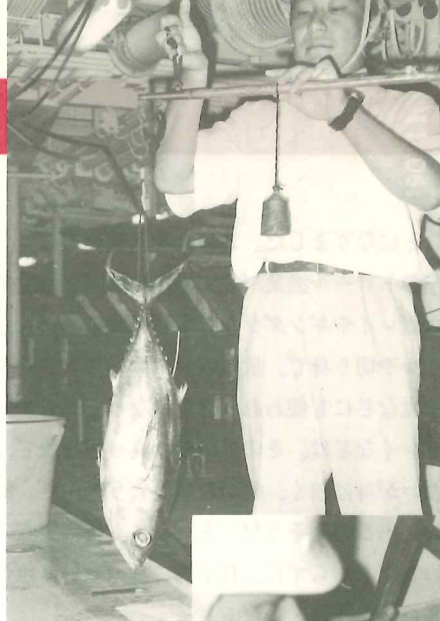
民間会社がよりよい漁場や漁獲を求めて、新しい海に乗り出しても、魚が捕れなければ、大変なリスクを負うことになる。そこで、そうした調査を一括して行なう機関として、同センターが誕生したのだ。

「そのために、海洋水産資源促進法という法律も新しくつくられました。つまり、国家的事業というわけです」

以来、20年。「新顔の魚」を求めて、近海から遠洋までさまざまな海で調査を行ない、メルルーサ(タラの仲間)やシルバー(イボダイの仲間)、アカイカなどの一般にも知られるようになった魚を含め、数々の実績を挙げている。1985年時点でまとめた『新しい魚たち』というパンフレットによれば、シマガツオ、アメリカオオアカイカ、チリマアジ、ボタンエビ、ギンダラ、ホキ、アロツナス(ギンマグロ)など、50種もの「新顔の魚」が紹介されている。これらはすべて、日本での市場性のある魚ばかりである。

「初期の頃は、ニュージーランド沖などで、ホキ、ミナミダラ(どちらもタラの仲間)などの調査を行ないました。それまで、馴染みのない魚ですから、まず捕まえてみて、体重や体長などを測定し、どのくらいの量があるかを調査します。ある程度、資源として可能性があるとすれば、さらに詳しく分布や生態、成長の様子を調べ、次に市場に出してみ、どんな製品形態が一番良いかを調べます」

市場に出す場合、魚の姿のまま(丸物)、頭と内臓を取る(ドレス)、マグロのようにエラと内臓だけを取る、おろす(フィレにする)など、いくつかの方法がある。なかには、シマガツオのように皮が堅いので、そ



▲標識をつけた「再捕魚」の体重測定。熱帯インド洋の日本丸で。

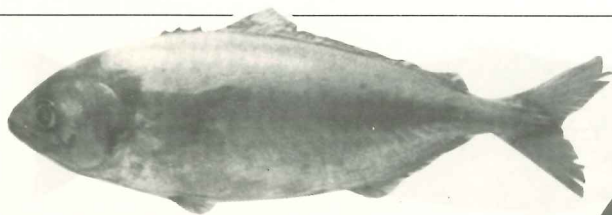
▶同じく調査船、日本丸で、再捕魚の体長測定。



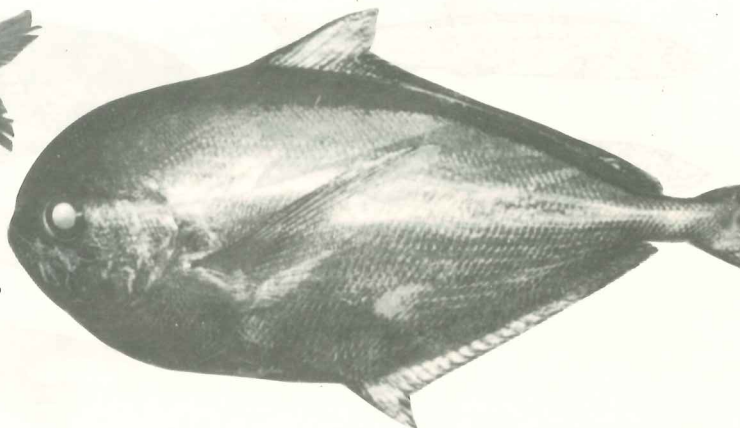
れをはいでしまうこともあるそう。そして、何度もコンスタントに市場に出し、どうしたら売れるかを探っていく。

「たとえば、グリーンランド沖などは、もともと日本が開発した漁場なんです。以前からフィヨルドがたくさんありますから、沿岸漁業はあっても、大部分が氷におおわれた島で、人口も5万人くらい。水深1000メートルとなると手が出なかったわけです。そこで、カラスガレイ、ギンダラなどの魚が捕れるようになりました。もちろん、それぞれの魚に合わせた漁法の開発もやっています」

200海里問題以降は、それぞれの領海国と共同の事業が多くなったという。優良な漁場が領海内にあっても、調査能力を持たない国もある。そこで、同センタ



▲シルバー(フィッシュ)。イボダイの仲間。別名、オキブリ。プリに似た白身で切り身惣菜に使われる。



▶ニシシマガツオ。皮は堅いか味は淡白なので、切り身、フライなどに広く使われる。スペインでは古くからおなじみの魚。



一が代わって調査を担当し、そのことによって、日本の船も操業の権利を得る、あるいは入漁料を払って操業するということになる。

「最近、入漁料を払うというだけでは、他国の領海では操業できなくなりつつあります。調査なり、合弁会社をつくるなり、その国に何らかの貢献をしないと難しくなっていますよ」

考えてみれば、日本ほどさまざまな魚を食べる国は他にはない。ポピュラーな魚は、どこの国でも食べているが、調理法は煮るか焼くか、蒸すか炒めるかで、日本のように刺身はむろん、塩辛や干物、くさやや練り物などを例に出すまでもなく、さまざまな魚を多種多様の料理・加工法で食べている国は、決して多くはないのである。いきおい、日本の漁船は世界の漁場を開拓し、大量に捕れる漁法を開発し、その結果、世界の国にうとまれることになる。ただ、救いは、海はまだまだ大きく、利用されていない資源も豊富にあるということである。

「今は日本の近海の研究も始めています。これまではどうしても量を捕ることばかりに目がいていましたが、限られた資源をどう効率よく再生産させていくかが重要です。その内容をよく知るために資料を集めている段階ですが、生態系をよく考えて、近海はきちんと自己管理できるようにしたいですね」

それでは今後、「新顔の魚」が登場する可能性はどのくらいあるのだろうか。

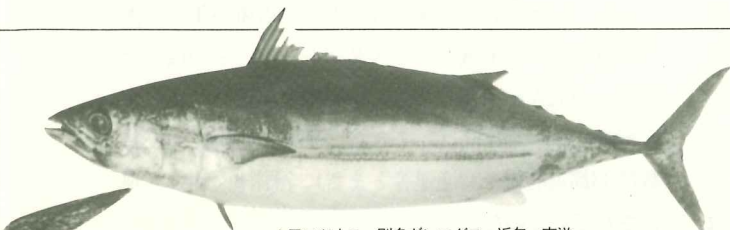
「最近、スケトウが捕れなくなりつつあって、それに代わるスリ身の原料として、メルルーサの仲間のシルバーヘイクとかチリマアジなどの調査をしています。

それから、新しい魚ではないですが、カツオやマグロのような高度回遊性のある魚種は、公海上でも捕れるわけで、その穴場探しとかをやっています。こうした活動を続けているうちに、また『新顔の魚』に巡り会うこともあるでしょう……」

また、日本大学の平沢氏もこう言う。

「以前、学生を連れて、福島の前馬の方のさし網の漁船に乗ったことがあるんです。そうしたら、大きなハダヒラメという魚が捕れて、漁師はこれでもう5万円になるから帰ろうというんですよ。もちろん、帰るといのは冗談ですが、立派なヒラメでね。キロ当たり1万円を超えるそうです。これは茨城の方ではホシヒラメと呼ばれていて、たくさんはいないんですが、こうして時々は網にかかるんです。でも、ヒラメですからね。養殖は難しくないはずなんです。もっと、生態などをよく調べて、種苗生産すれば量産も可能でしょう。こういう眠れる資源は、日本の近海にもまだまだいると思うんですよ」

これからも、「新顔の魚」の登場する可能性は大きいと言えそうである。



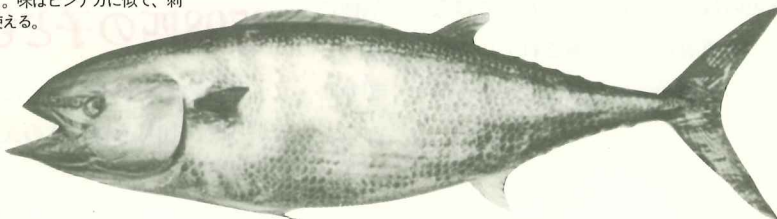
▲アロツナス。別名ギンマグロ。近年、南洋の資源として注目。味はビンナガに似て、刺身、寿司ダネに使える。



▲チリマアジ。最大体長60cmになる大型のマアジ。チリ沖などに分布し、資源量は莫大といわれる。

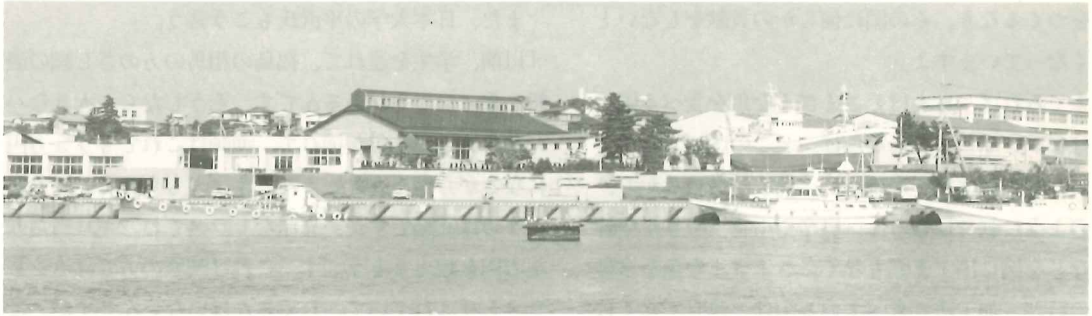


▶ガストロ。サハ科でマグロ類にも近い。体長2mになる大型魚。今後の漁業資源として期待される南洋の魚。



クロソイの稚魚の放流

(茨城・那珂湊)



魚種を守る「波の下の力持ち」

魚の「栽培」事業をご存知だろうか。ちょっと想像もつかない読者もいらっしゃると思うが、考え方は植物と同じ。人間が魚介類の種苗（だいたい稚魚のことを指す）を大量に生産して、これを適した場所に放流する。で、どうするかというと、後は自然の大海原での成長にまかせて、将来立派に成長したその魚を漁獲するわけだ。

ではこの事業が、水産界にどんな役割を果たすのかというと、生存率の極めて低い稚魚を保護できることが大きい。億単位の卵を生むマンボウも数百万のタイも、親になるのはたったの数匹。そのほとんどは幼い頃に他の生物の餌食になったり餓死したりでどんどん減っていく。このいちばん抵抗力の少ない時期に、人間が手を貸して難関を超えさせてあげるわけだ。まさに縁の下ならぬ「波の下の力持ち」とでもいうべき地道な作業ではあるが、漁業や釣り人への貢献度ははかりしれない。

この事業を国家レベルで運営しているのが水産庁・(株)日本栽培漁業協会と、さらに各都道府県に栽培漁業センターが設置されている。だから、別に特定の地域だけで稚魚の放流がされているわけではなく、魚種こそ違えど都道府県でも実施されているのである。

では、この栽培漁業の行程をもう少し詳しく紹介しよう。

①**種の選定** どの魚種の種苗を生産するかを選定する。現状では別表のとおり、クルマエビが圧倒的に多く、魚種としてはヒラメとマダイがずば抜けている。やはり一般の人にポピュラーで、しかもある程度高級な魚に特に力を注いでいるのだ。

②**優良親魚の養成** 元気で体格の優れた親魚（競走馬でいうところの種馬、または繁殖牝馬）を特設の飼育場で養成する。

③**受精卵の入手** 優良親魚から得た受精卵を入手する。

④**種苗生産** 受精卵を孵化し、魚のヒヨッコたちを保護、管理する。

⑤**中間育成** 外的環境に適応できるようになるまで、それぞれの水槽で育成する。

⑥**放流** ある程度たくましくなった稚魚を船で輸送し、沖に放流する。

この後は管理を伴った漁獲が行なわれることになる。

こうした海の資源培養の考え方は、昭和38年から瀬戸内海をモデル地域としてスタートした。その後、全国域への拡大をめざして宮古事業場を竣工し、それから飛躍的に事業は発展してきた。平成元年現在の会員数は33都道府県、33漁連等とまさに全国津々浦々で運営されているのだ。

3798匹の子どもたちの旅立ち

連日のどんよりと曇った天気ウソのように晴れ上がった、10月も終わりの火曜日、朝10時。この絶好の

「放流日和」に見守られて、隊員は特急「スーパーひたち」に乗り込んだ。上野から水戸までの道のりは1時間強。自由席でのんびり柿ピーでも食べながら、と思っていたら、全席満員で立ちっ放しになってしまった。悪い予感が脳裏をかすめる。

案の定、水戸から勝田に出て、さらに勝田から那珂湊線に乗り換える予定だったが、連絡時間は45分もある。このままでは船が発航してしまう。あわててタクシーに乗り込んだ。

ご難は続く。「常陽丸のところで」と待ち合わせしていたのだが、タクシーの運転手にわかるはずもなく、手当たり次第に聞きまくる始末。きょうの放流の担当者、水産試験場・増殖部の岡部さんが隊員を「補導」して、やっと一件落着とあいなった。捜している間、メーターを止めててくれて、さらにテレホンカードまで貸してくれた運転手さん、どうもありがとうございました。

さてさて、「あさなぎ丸」という5t船にたどり着いたときには、もうすでに作業が始まっていた。トラックからバケツリレーで、次々と稚魚を積み込んでいるのだ。この日の魚種はクロソイというメバルの一種で8センチ級のヒヨッコが3798匹と24センチの若者が178匹。こちらは実験用ということで、目印が付いている。

稚魚の荷積みが終わると、スタッフの方が防水ズボンとジャンパーを貸してくれた。さっそく着用して船に乗り込む。顔は笑顔を作ったが、「スーパーひたち」の立ち乗り酔いは、しっかり残っていた。

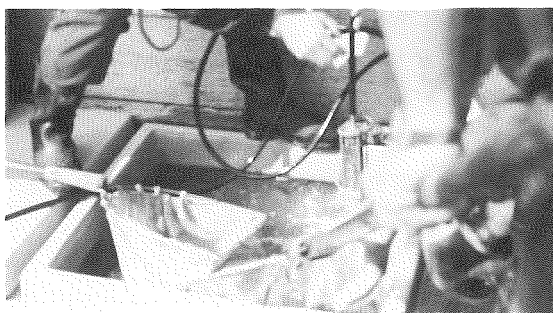
今日大海へと旅立つクロソイは、サケのように広く回遊するわけではなく、あるエリア内に留まる滞留型の魚である。だから釣り人の多い湾内を避けて、1キロほどの沖に出て放流するのが通例だ。「あさなぎ丸」は湾を出るとスピードアップ、太平洋の波しぶきが時々顔にかかる。スタッフの方々はもちろん涼しい顔をしているが、結構船体が左右に揺れている。はじめ

▶出発前の準備 非常に手際がよく思わず見とれてしまいました。しかし稚魚のバケツリレーは大変そうです。



◀この日は、稚魚は少ない方です。よと岡部さん。それでも「毎回必要な人員を確保するのが精いっぱい」というメンバーはフル稼働

▶稚魚の放流専用船ではないため、網ですくっては海に放す手動式。手慣れた動作の中にもどこかしら愛情が漂う。



種苗生産実績

(単位：千尾)

魚種	1985	1986	1987	1988
クルマエビ	90000	80670	93500	98100
ガザミ	10440	15570	7100	11770
ニシン	661	554	645	847
マダラ	4	11	9	4
アカアマダイ		0	0	0
シマアジ	133	148	693	821
ヒラマサ	11	161	56	142
カンパチ				1
ブリ	1253	2618	1191	1934
ヒレナガカンパチ				0
マアジ	394			
イサキ	127	179	144	
キンハタ	19	83	40	134
マダラハタ				0
スジアラ				0
マダイ	1963	4800	4338	4132
ハタハタ	55	150	45	227
サワラ	30	22	9	20
クロソイ	700	632	530	613
オニオコゼ	12	24	10	10
ヒラメ	1701	4439	6695	6224
ムシガレイ	0	4	36	61
アカガレイ	2	0	2	12
イシガレイ	1	3	11	
マガレイ	100	244	93	446
クロガシラガレイ	166	192	140	
ハバガレイ	23	12	39	23
ヤナギムシガレイ	1	3	2	9
マツカワ		0	21	51
トラフグ		342	168	195
コウライエビ	267	234	60	959
トヤマエビ	122	206	785	179
ホッコクアカエビ	29	21	73	2
クロザコエビ	0	1	5	2
タラバガニ	178	1	177	
ハナサキガニ	305	166	575	9
ズワイガニ	0	0	0	0
ケガニ	298	209	532	544
ノコギリガザミ	13	219	373	199
アミメノコギリガザミ			66	676
コブシメ		0	1	1
コウイカ		0		
アオリイカ	1	0	0	1
ヤリイカ	0	0	0	1
マダコ	0	0	1	5

注) 0は500尾未満。

クロソイの稚魚の放流

(茨城・那珂湊)



のうちは「遊園地の乗り物」よりエキサイティングだな、などと思っていたが、そのうち船酔いが「ひたち酔い」を助長しはじめたので、ひたすらしゃべり続けることにした。

稚魚の放流シーズンはほとんど6～9月に集中し、この10月も終わりの時期の放流は、稀なのだそう。で、一般の人は見学できるのか、というと、「他の県はわからないけど、ここ(茨城県)では見学、同乗はOKです。ただ、公開もPRもしていないし、当日の天候を見極めてから決行を判断するので、一般の方の同乗はどうしても難しくなりますね」(岡部さん)

初めての海に戸惑う稚魚たち

しゃべるのもままならず、ついに隊員が放心状態になってしまった時、岡部さんはじめ合計4名の男性スタッフ(あと船の操作係が1名)が、放流準備のために船首へと移動し始めた。目的地が近づいているのだが、隊員は振り落とされそうなと、気持ち悪いのと、身動きがとれない。仕方がないので上空のカモメを撮ったりして、気分を落ち着かせようとしてみる。

12時半頃だろうか、太平洋のただ中に船は停止し、静かに旋回しているように見える(気のせいかもしれないが)。放流作業がいよいよ始まった。設備の整った船なら水槽(というか魚の入っている生簀みたいな部分)の底部がパカッと開いて瞬時に終わるらしいが、「あさなぎ丸」には付いていない。なければどうするか、といえば、もちろん手作業だ。男性4人が網ですくっては海に放し、放しては網ですくう。何往復も繰り返すわけで、思っていたより重労働だ。もちろん、このとき隊員は吐き気をこらえるのが精一杯で、なんの手伝いもできずじまい。

岡部さんたちスタッフの皆さんは、このクロソイの少年と青年を、卵の頃から見届けてきたのだろう。放している時の表情が、とてもいとおしそうに見えた。「すぐには動かないんですよ」

岡部さんの言葉に恐る恐る海中を覗きこむと、たしかに稚魚たちは同じ場所にたたずんでいる。

「ホント、何だか戸惑っているみたいですね」

▶網に引っかかっている稚魚を指先で丁寧にはずしてはそっと海に放す岡部さん。



◀ボチャリ、ボチャリと、手作業は続く。揺れる船内では結構な重労働だ。



▶一匹一匹に目印がついている。成長後の再会が楽しみ。



◀初めての海に身を固くする稚魚たち。サケのようには回遊せず、生涯をこの近辺で送るといふ。

岡部さんがうなずいた。

「波のあるところは初めてだからね」

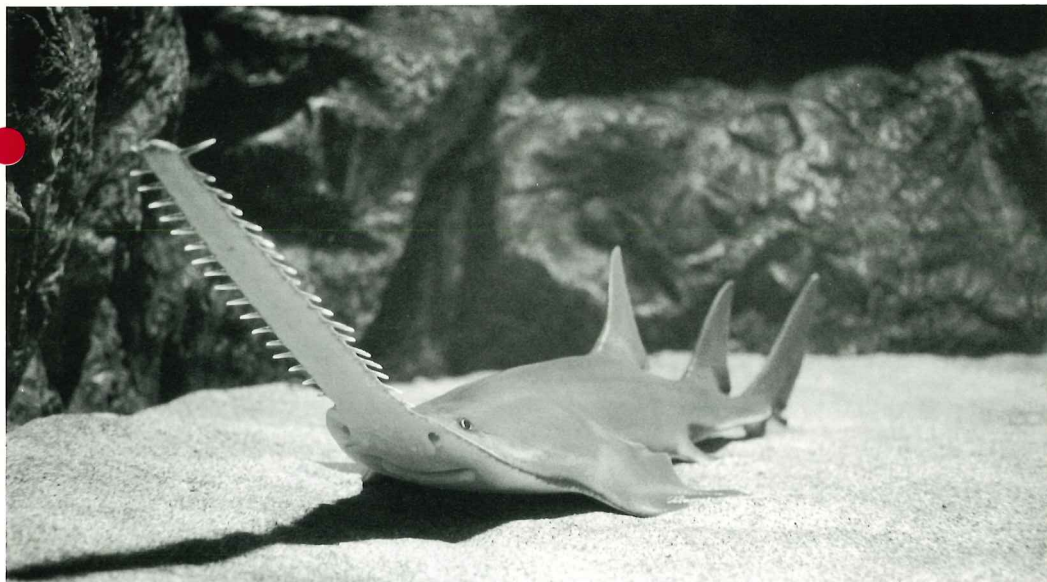
しばらく見ていると戸惑っていた稚魚たちは、すこしずつ動き始め、やがてフラフラと海中を漂い始めた。このヒヨッコたちが将来は立派な若者になって、また人間のもとに現れるのだ。できるなら、他の生物にも人間にも捕まらずに天寿を全うしてほしい、などとセンチメンタルな気分になりながら、一方でいつかおまえたちと食卓で出会うのが楽しみだなあ、などと矛盾することを考えていた。

魚たちを入れていた水を最後に捨てて、船体を軽くして帰路につく。出発してから1時間弱で港へ帰り着いた。船酔いも手伝って、隊員には3時間ほどにも感じられたが、スタッフの皆さんはやはり涼しげに荷物をトラックに積み込んでいる。みな忙しそう。そう、「放流日和」はもう午後1時を回った昼飯どきなのだった。

※写真・資料提供/社日本栽培漁業協会

長期飼育世界一を目指すノコギリエイ

二見シーパラダイス 副館長 秋吉勝身



お伊勢さんで親しまれている伊勢神宮のある、三重県伊勢市の隣に二見町というところがあり、この町には「夫婦岩」という有名な岩が伊勢湾に浮かんでいます。この岩、男岩と女岩の二つで夫婦岩。それらの岩は、35メートルの大注連縄(しめなわ)でしっかりと結ばれ、岩と岩の間から射し昇る朝日は、古くから多くの観光客に親しまれています。

その夫婦岩から5分位のところに、水族館、二見シーパラダイスがあります。館内入口の無料ゾーンには体重1トン級の「北海の暴れん坊」トド達が、体に似合わぬ愛嬌を振りまいてお客様へのサービスに一役かっています。もちろん当館は、海獣主体のオモシロ水族館なのです。アシカ、トドを代表とする鯨類が7種32点、クジラ類2種4点の大部隊であり、中でも成長すると2〜3トンにもなる超大型海獣のセイウチ、ミナミゾウアザラシは迫力、愛嬌ともに満点であります。

ところが、当館の主役達である海獣群に、「ちょっと待った」をかけ、彼らに負けず劣らず、その存在感をしっかりとアピールしている自慢の魚がおります。その名は「ノコギリエイ」。ただ今、飼育記録日本一のお墨付きをいただいております、夢は世界一を目指しています。

1987年9月に、オス1尾、メス1尾の2個体が入館。世界で9種類ある中の「Pristis Microdon」です。エイ目ノコギリエイ科に属し、多くはオーストラリア北西部に分布。体長は2〜3メートルになるとい

われています。

彼らの興味深い、突き出たノコギリ状の吻には左右18から21の鋭い歯があるが、なんとこれが鱗(うろこ)の変形したものというから、ますます興味を持ってしまおう。武器に使ったり、食べ物を掘り起こしたりと、なかなか活用範囲は広いようです。また、この種族は1億5千万年前から地球に姿を現し、その間はほとんど形が変化することなく、現在まで生きのびて来た貴重な生き物であるので、飼育スタッフの気の遣いようはいうまでもないが、おかげさまで、1991年10月27日現在で1500日という日本記録を更新中であります。

以上、いくつか当館自慢の「住人？」をご紹介しますまいりましたが、彼らはただ展示されているわけではありません。ショーをしたり、お客様と体を触れ合わせたり、とにかく体温を感じるサービスに日々努めている可愛い主たちですから、二見シーパラダイスはオモシロ水族館なのであります。

二見シーパラダイス

〒519-06 三重県度会郡二見町江580 ☎05964-2-1760



うちの **味まん** 魚料理

長崎

“魚の宝庫”の海を持つ長崎は、いまが魚の旬。イキのいい魚の食べられる店数ある中で、創業20年、名物「落人鍋」を目当てに全国から訪れる人が引きもきらないという『落人』を訪ねました。

アゴ料理『落人』

雲仙・普賢岳の噴火がなお続く長崎。長崎空港から市内に至る道路から、噴煙をあげる山がかすかに見える。おまけに、台風19号の直撃で、県下には大きな被害が出て、屋根瓦を飛ばされた家が多数。修理もままならず、青いシートがかけられている。

「観光客も減りましてね」と、タクシーの運転手さんの表情も曇りがち。けれど、訪れた長崎市内はいつもの落ち着いたたたずまいを見せ、歴史の香りと港町の異国情緒が心を和ませてくれる。

市内の繁華街・思案橋の近くの船大工町にある「落人」は、創業20年あまり。近海の海の幸を使った魚料理に、地元の人ばかりでなく、全国から訪れる人が絶えない。



▲函館と並んで名勝に数えられる長崎の夜景。多彩なネオンが異国情緒を感じさせる。



◀昔ながらのチンチン電車。町並の美しさは日本でも屈指だ。

▶店名を考えると男性香を連想してしまうが、なんのなんの女性香もかなり多い。長崎美人は魚の味もしっかり心得ているのだ。



▲ダイナミックな「落人鍋」の素材。この様々な魚介類と野菜たちが独特のアゴ風味でキリッと引き立つ。

▼「アゴ自体はそれほど美味じゃないが、ってんダンシは絶品」と中尾板長。



▲見た目にはややグロテスクなアゴはトビウオの一種。この干物からとる個性の強いダンシが、長崎市民にとってはなくてはならない郷土の味なのだ。



▲これが、わざわざ全国津々浦々から多数のグルメがやって来るといふ「落人鍋」。本州では味わうことのできないアゴの香りにミルクのまろやかさが融合して、その味わいは芸術的。本風味付けに、ミルクという西洋料理（スープ）風のアレンジをほどこすあたりが、いかにも長崎らしい。



▲いけすの中に出されたインダイイが、そのまま(つくり)となつて早上。竜の形をした飾りが長崎を思わせる。



◀長崎近辺だけで獲れるべにさしは、文字どおり紅色の美しい魚。これを南蛮漬けにしていただく。味は淡泊。600円。



▲かまぼこの材料となるエソの身をすり身にして揚げた「すり身揚げ」。クセのないサッパリさわやかな味で550円也。



▶ハモの肉を湯通しした「ハモ湯引」は淡泊な味で、ビールによく似合う。長崎の風土料理なのだが、これでなんと600円

だんだら坂の路地をあがって「落人」の門を開けると、板長の中尾さんが迎えてくれた。

「うちの名物は、アゴをだしにした落人鍋です」

(アゴ?) 「アゴとは聞き慣れない名前ですが」

「ああ、アゴはトビウオのことなんです。この干物をみりんとしょうゆで煮込んでだしにします。コクが出るんですよ」

この独特のだしに、山海の幸を入れて煮込んでいく。具が煮えて、食べる直前にカップ1杯の牛乳を加える。鍋に牛乳、意外な気もするが、「この牛乳が、味をまろやかにします」と、店を預かる松岡寿美子さんが話してくれた。

まずは一口、とスープをすすると、相当にコクの強いだろうアゴのだし汁が牛乳で中和されて、得もいわれぬ味を醸し出している。記者は一杯、一杯、また一杯と、おかわりを繰り返した。

「遠方から見えた方が、お帰りになってからお礼のお手紙をくださるんです。年に何度も、わざわざこの鍋を食べたいからとお越しくくださる方もいらっします」と中尾さん。

この「落人鍋」は2000円から。かなり安い。

ざわめきはじめての店内。カウンターと五つの座敷は午後6時をまわるともう満席になっている。

平家滅亡の壇ノ浦の合戦は1185年。九州各地にも平家の落人集落が次々とできていった。島原半島にもさまざまな平家伝説が残っているが、京都を離れてこの地でひっそりと暮らしはじめた人々も、案外、素晴らしい海の幸に「結構なお味よいう」と満足していたのではないかと記者は思ってしまう。舌鼓みを打ちながら食べていると、

「いい魚がありますよ。うちは活造りも売り物なんです」と、中尾さんがいけすから石鯛を取り上げ、見事

な包丁さばぎで出してくれた。盛り付けられた皿の脇に、大根を細工した竜が添えられていた。そう、ここは長崎なのだ。

まだピクピク動いている身に心の中で手を合わせ、ひと口はおぼる。コリコリした舌ざわり。自然に甘味がにじみ出てくる。これぞ活造り、旨い。

「落人」の名物はこれにとどまらない。メニュー片手に注文を重ねる。

きびなご。これは刺し身もいいが、開かずにそのままを、沸騰した湯を通して、しゃぶしゃぶで食べる。五島列島で始まった食べ方だという。

鱻(ふか)湯引。鱻の身を湯通ししたもので、淡泊な味がいい。これも長崎の風土料理。

すり身揚げ。かまぼこになるエソの身をさらりと揚げたもの。さっぱりした味がビールに合う。

南蛮べにさし。長崎だけでとれるべにさしは、その名の通り、紅色の美しい魚だ。

「落人」の珍味で満腹となり、その夜「長崎ちゃんぽん」を食べ損ねたのは残念だったが、翌朝市内を散策した。長崎では、至るところに朝市が開かれている。中尾さんも毎朝買い出しに行くという「築町市場」は、この朝水揚げされたばかりの魚たちが並べられている。氷の中のカツオはまだピクピクと体をふるわせている。タチウオの銀色の体はまぶしいばかりに輝く。

また来たい、市内を走るチンチン電車を眺めながら記者は思った。舌にはアゴの鍋の味がまだ残っていた。

『落人』インフォメーション

長崎市船大町3-13

☎0958-23-4995(いけす店) 0958-24-3426(本店)

アゴ(トビウオ)のダシをベースにした名物「落人鍋」は2000円から。その他、季節によってはカワハギの刺身など、長崎ならではの海の幸が味わえる。営業時間：17時30分～23時30分 日曜、祭日休み

江上佳奈美の ワンポイント 魚料理

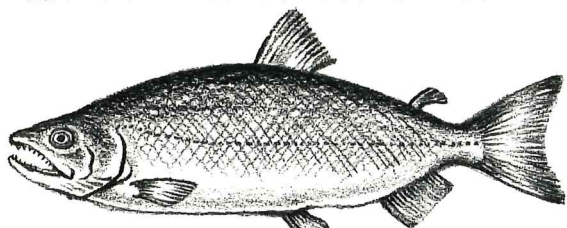
監修／江上佳奈美(料理研究家)

④

さけ 鮭のアーモンド焼き

一年中手に入るわりには調理法がワンパターンになりやすい鮭ですが、アーモンドスライスやマッシュルームをのせ、野菜と一緒にオーブンで焼くだけでちょっと豪華な一品に。

お客様の時や、これからのパーティシーズンにもおすすめです。鮭は筒切りがない場合、切り身でもかまいませんが、筒切りの方が繊維が分断されているため断面から味がしみ込みやすい長所があります。



■材料(4人分)

鮭(2cm厚さの筒切り)4切れ、マッシュルーム(缶詰)60g、アーモンドスライス20g、塩、こしょう、バター、レモン、パセリ
A[バター50g、レモン汁大さじ2、パセリ(みじん切り)大さじ2]
つけあわせ野菜(ブロッコリー、赤ピーマン、じゃが芋)

■作り方

- ①鮭は塩、こしょうをして2時間ほどおく。
- ②マッシュルームは粗くみじん切りにし、アーモンドはフライパンで軽く色づくまでいる。
- ③ブロッコリー、じゃが芋は固めに塩ゆでにし、赤ピーマンは軽くソテーしておく。
- ④バターをクリーム状に練り、Aの材料と②のマッシュルーム、アーモンドを加え、塩、こしょうで味を整え、合わせバターを作る。
- ⑤バターをうすく塗った焼き皿に鮭を並べ、上に④をのせ、まわりにつけあわせ野菜を並べる。180°Cに熱したオーブンの中段で15~20分、時々、ソースを鮭や野菜にかけながら焼く。
- ⑥焼き上がったら、上にレモンの輪切りを飾り、器ごとテーブルへ。

ワンポイント

オーブンで焼く時、途中で焼き皿にたまったソースをスプーンか刷毛で、魚や野菜にかけるようにすると、うまみが増す。



すし屋の符丁いろいろ

すし屋の板前さんは威勢がいいのが身上。

お客としては、ネタの鮮度や味の良しあしの半分は、その威勢のよさでいただくようなもの。さて、その切れ味のいいポンポンとした言葉の中に、独特の符丁(隠語)があるのはご存知ですね。

今回はそのいくつかをご紹介します。

たまには、さりげなく使ってみるのも楽しいと思います。

【あおやぎ】 バカ貝。千葉県市原市青柳でよく獲れたのでこう呼ばれた。普通は足の部分をいう。

【あがり】 お茶。本来は一番最後に出されるお茶のこと。花柳界で使われていた言葉。

【えんがわ】 ヒレの内側の肉のこと。

【おどり】 生きエビ。

【片思い】 アワビ。

【片身づけ】 キス、コハダ、サヨリなど、片身をすしにしたもの。

【かっぱ】 きゅうり。

【からす】 トリガイ。

【がり】 しょうが。食べると「ガリガリ」と音がすることから。

【ガレージ】 シャコ(「車庫」)。「社交」にかけてツーシャルとも言う。

【きも】 アワビのわた。

【軍艦巻】 ごはんの用囲を海苔で囲んで、上にネタを乗せる姿が、軍艦に似ていることから。ウニ、イクラ、シラウオなどが多い。

【さび】 わさび。

【しゃり】 米(ごはん)。仏舍利という仏教用語が語源。お釈迦様の骨に似ているからといわれる。

【しょこ(ひよっこ)】 カンパチの幼魚。

【白身】 タイ、ヒラメなど。

【姿づけ】 鮎ずしのように魚の姿そのままをすしにしたもの。

【たま】 赤貝。

【づけ】 マグロの赤身。昔、腐らせないようにしょう油につけたことから。

【鉄火巻】 マグロののり巻。芯のマグロを鉄棒にみたててこう呼ばれた。

【てっぽう】 のり巻き。形が似ているから。

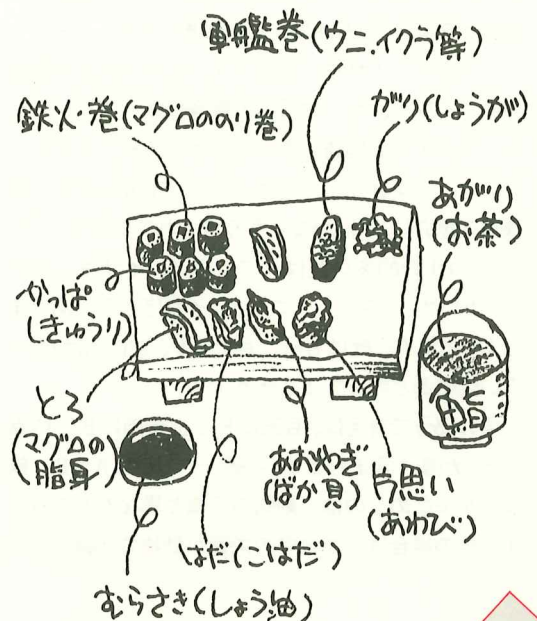
【とろ】 マグロの脂身。脂がトロっととろけるような舌ざわりから。

【はだ】 コハダ。

【光もの】 アジ、サバ、コハダなど背皮が光る魚。

【ひも】 赤貝の身の周りについているもの。

【むらさき】 しょう油。助六とも言う。



魚のビタミンといえば、ビタミンB₂が主で、B₁がそれに次ぎ、ビタミンA、Dは内臓にしか見られないと言ってよいでしょう。昔、「白米飯に魚のおかずで、お腹いっぱい食べれば脚気になる」と言われたものでした。しかし、「米食・魚食で脚気になる」と考えてほしくありません。「白米」、「お腹いっぱい」というところに注目して下さい。(脚気はビタミンB₁欠乏からおこる)

このように、日本ではビタミンといえばB₁を問題にすることがほとんどでした。100年前には結核とともに脚気は「国民病」と言われ、死亡率も高かったからです。ところが、ビタミンB₂の不足に関しては、日本ではあまり問題にされてきませんでした。ビタミンB₂の多いレバーやチーズをあまり食べなかった、かつての日本人の食事では、ビタミンB₂は最も不足しやすい栄養素だったと言ってよいでしょう。それが、あまり問題にされなかったのは、実際に欠乏症が少なかったからに違いありません。

当時、ビタミンB₂は、何から摂取していたのでしょうか。一説には、食物繊維をたっぷり摂ることで、腸内細菌の繁殖が盛んになり、ビタミンB₂の生産がなされるということでした。私は、それに加えて、魚のビタミンB₂も注目したいと思います。

アイナメ、イサキ、舌ヒラメ、ヒラメのような白身魚、イワシ、サンマなどの青身の魚、ブリ、ニシン、ウナギなど脂肪の多い魚、ホタテ貝、タニシ、シジミ、ドジョウ、カジカ、フグ、毛ガニなど、多種類の魚介にB₂はかなり多く含まれています。

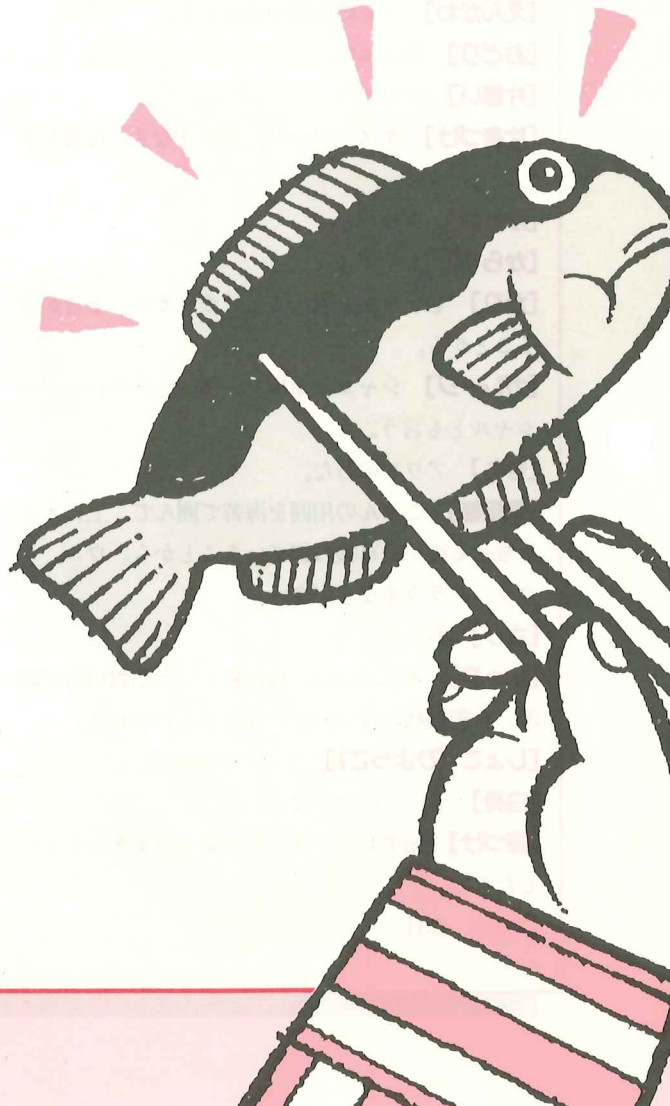
B₁の比較的多い魚は、アイナメ、イサキ、ウナギ、カツオ、ナマズ、ウニなど、それほど多くありません。脚気の心配はもっともですが、逆に魚はB₂の良い供給源と考えてよさそうです。

魚の部分で言えば、目玉にB₁、血合肉にB₂、内臓にB₁₂が多く含まれます。内臓——肝臓にAやB₂、鉄などが少なめなのは、動物の肝臓と異なるところです。魚の場合は、血合肉の栄養が動物の肝臓に近い

と言えましょう。なお、カレイやヒラメのように、黒い皮と白い皮を持つ魚は、黒い皮の方にB₂が多いことが特徴です。

魚のはらわたのうち、特にアユ、ウナギ(肝)、アンコウ(肝)は好まれてきました。これらは、ビタミンAもB₂も多いのです。

ビタミンAはウナギは別として魚肉には少なく、多いものでは、100g中にハモ(2,000I.U)、ドジョウ(560I.U)、ニシン(300I.U)くらいです。あとは、ホタルイカ(5,000I.U)、タタミイワシ(1,400I.U)、生ウニ(1,300I.U)、ウルメイワシ(800I.U)、シシャモ生干し(700I.U)、オキアミ(610I.U)、タニシ(580I.U)、アワビの塩辛(390I.U)など特殊なものか、加工品になってしまいます。ちなみに、ウナギのビタミンAは



4,700I.Uで、食べる量を考えると、ウナギの肝(15,000I.U)よりはたくさん摂れるはずですよ。

一般に、魚は消化・吸収率が高く(平均94%)、脂肪も含まれるので、ビタミンAの吸収率も悪くなく、よほど長く水にさらしたりしない限り、含まれているビタミンは、ほとんど100%利用できるはずですよ。干物などが酸化しては、ビタミンは失われますが、酸化した干物などで食中毒を起こす方がむしろ心配で、そうした点からも新鮮な魚の摂取が望まれます。

魚のビタミンについては、今までそれほど問題にされてはきませんでした。それというのも、ビタミンA、Dはレバーやバターから、B₁は胚芽から、B₂はレバーやチーズから、Cは野菜や果物から摂るのが常識とされていて、特に魚のビタミンに期待する

ことはなかったのです。もちろんその考え方に変わりはありませんが、魚のビタミンでひとつ問題になるのは、天然物と養殖物の違いです。

アユの内臓のビタミンAは、天然物の5,300I.Uに対し、養殖物は15,000I.Uと3倍近い数値を示しています。これは魚の餌に原因があるのですが、このことは家畜のレバーにも言えることです。四訂食品成分表によれば、ビタミンAが、豚レバー43,000I.U、鶏レバー47,000I.Uとなっていて、三訂成分表の時代に比べてかなり多くなっています。

かつては、栄養価は高いほど良いとされ、食品においても栄養素を多量に含むものほど良質とみなされました。ビタミンAを多く含むレバーなどは貴重な栄養食品でした。もちろん、今でもそうした評価は変わりませんが、食べる量によっては、栄養価の高過ぎるのも問題です。


私たちのビタミンAの所要量は、おとな1日2,000I.Uですから、レバーを5gも食べれば充分でしょう。ふつうレバー料理は、1人前60~100gほど使いますから、ビタミンAは必要量の12~20倍も摂ることになってしまいます。栄養価が高い、良い食品だからといって、むやみにレバーを食べたらどうなるでしょうか。ビタミンAは水に溶けず、油に溶けるために人体に残り、過剰症を起こさないとも限りません。

そうすると、魚でも養殖物よりは天然物が望まれます。また、特殊な加工品などは、たまのお楽しみとし、ふだんは普通の魚を適量(おとな1日100g前後)食べることが望まれるのです。

(100g中)

	ビタミンA (I.U)	ビタミンB ₂ (mg)
天然アユ内臓	5,300	0.55
養殖アユ内臓	15,000	0.44
アンコウ肝	28,000	0.35
ウナギ肝	15,000	0.75

※1I.Uとはビタミンの量を計る目安の単位
International Unit 国際単位



魚は効果的な
ビタミン源

市 港 場 市

みなと・いちば・さかな——市場探訪 フィッシャーマンズ・ワーフ『MOO』内 釧路市場 北海道 釧路市

▼巨大な宇宙船を思わせる『MOO』。この1階に賑やかな市場が収まっている。



釧路漁港の中心にデンとそびえるフィッシャーマンズ・ワーフ『MOO』。その前衛的なデザインと豊富なアメニティゾーンで、今や釧路随一の観光地に成長してしまった。中でも1階の最重要スポットを陣取っているのが、この「釧路市場」。近未来的な建物の扉を開くと、いきなり威勢のいいネエさんが「ラッシャイ！」とくるのには驚いてしまった。

相場には明るくないが、まあ標準的な価格だと思う。ただ、この市場（及び市場の周辺）では、あまり他の市場では味わえないパフォーマンスが楽しめるのだ。たとえば、味見用のディスプレイが異様に多く、各種塩辛や筋子、イカの沖漬け、スモークサーモンなどの加工品はもちろんのこと、刺身用サンマの試食までさせてくれる。それから、ちょっと隣のブースに行くと、函館の「朝市ラーメン」も真っ青の「海鮮ラーメン」というコーナーがある。花咲ガニの足とイカ、ツブ、ホタテの入ったフツの海鮮ラーメンが650円。さらに花咲ガニが1パイ丸ごと入った「特選海鮮ラーメン」が1,800円、イクラがたっぷり入った「イクララーメン」が1,500円也。市場でのショッピングの合間に、美味しい付加価値が楽しめるわけだが、こんなことで驚いてはいられない。この海鮮ラーメンの横の扉を開くと、そこには屋外バーベキュー施設のようなコーナーがあって、市場で買った新鮮な魚介類を、その場で食べることができるのだ。親子4人が卓を囲んで、自分で選んだツブやサンマを箸でつつき、「まんず、はあ、ウメエなあ」なんて言ってる姿は実に微笑ましい。さらに、その隣には屋台にも似た特設の売り場があって、花咲ガニを丸ごと焼いて販売するというサービスもある。お値段はランク別に500円～2,000円。市場の店頭の方が高いのは、ある程度“高級志向”を狙って上物

▶「日本一の漁港で獲れた魚だよ、ホレ、どれも持ってきた」と元氣いっぱいのおネエさん。



「なんだい？ なんかの取材かい？ オバちゃんはマケる方の勉強、兄さんは書く方の勉強。同じ勉強仲間だ、買ってきなよ」

思わず座布団を一枚渡したくなかったが、どこの市場でも見られる、温かい言葉の交流がここにもある。ただ内装やライティングを見ると、フツの市場に比べて実におシャレである。たとえばムキ出しのコンクリートを効果的に採用したり、ダウンスポット主体の自然色に近い照明で、魚を美味しそうに見せたり、なかなかエレガントなのだ。

とても清潔な印象を与える店内をぐるぐる歩いてみる。値段の方は、それほど安くはない。毛ガニは1パイ3,000～1万円、花咲ガニ2,000～4,500円、エビ塩辛100gで380円。特大サンマ15尾で3,500円。それほど



◀一見フツの市場なんだけど、天井や照明が実にエキンチックな雰囲気なのだ。

場 探 魚 訪



▲ザルなどを使わず、箱ごとにキッチリ区分けされている売場。



◀これがサンマの刺身の試食スポット。味にうるさい釧路市民のチェックが入る。
◀身の締り具合といい、味といい、ハンパでねえド。釧路名物シャケ売り風景



▶釧路市場の主力メンバーはカニと筋子とこの紅シャケ。ひんを越すためにしっかりと塩を振った新巻シャケも人気だ。



を中心にしているためなのだろう。こちらの「焼きガニ」の方は小振りのカニが多いが、磯の香りがプーンと広がって食欲をそそる。

アミューズメント・ゾーンはさらに広がる。釧路市場〜海鮮ラーメンのコースを、そのまま直進すると、「ライフサービス」コーナーの登場だ。ここでは、コンサート・チケットやD.P.Eを扱っているのだが、同時に釧路港にその日水揚げされた鮮魚を、即日宅配してくれる。地方から来たお客は、まずビールとともに魚介のバーベキューを楽しみ、グルメ志向のピチピチ鮮魚を自宅まで届けてもらえるわけだ。

さてさて、また市場に戻って、じっくりと観察してみる。約210坪の売場面積に商店は19店舗。そのうちの13店が鮮魚、水産加工品店で、肉屋も青果店も1軒づつしかないところは、さすがに「漁港の町」を思わせる。店頭には並ぶ魚種でも主役になるのが、毛ガニと花咲ガニ。特に花咲ガニの真っ赤な色かなりのスペースを占める。この花咲ガニの不思議な点は、同じ大きさでも値段が倍ほど違うというところ。毛ガニは、ある程度大きさに比例する傾向があるが、花咲ガニにはまったく法則性がないようだ。カニ売りのオバちゃんにその理由を尋ねてみた。

「ホラ、これとこれ持ってごらんよ」



◀筋子は粒の大きなシャケの子と、小粒のマス子が半々。シャケ子の方がやや高いが、曲こたえのあるマス子も市民に喜ばれている。

▶魚に目の肥えた釧路市民を相手にするだけに、お店のスタッフの表情も真剣そのもの。



◀花咲ガニの優劣づけは実に難しい。この200円の差にもプロの厳しい鑑定がなされている。

と、大小2ハイの花咲ガニを置いた。持ち上げてみる。小さい方が断然重い。値段を聞くと小が3,000円で、大が2,000円。

「花咲は毛ガニより、身の入りが極端だからね。とにかく持ち上げて重さを比べなきゃダメだよ。よくダメされる人がいるからねえ」

市場特有の会話とグルメがいつべんに味わえる港。この『MOO』のキャッチフレーズが「タノ・ウマ・ベイ」、つまり、「楽しく美味しい港」である意味が、とてもよく理解できた。



本



鮪専門店の
十九代目が語る
魚河岸のいま昔
『鮪屋繁盛記』
(寶井善次郎 著)

鮪一筋六十有余年。著者は、魚河岸で400年続く鮪専門店の十九代目。ご先祖は江戸時代、徳川家康公とともに摂津から移られてきました。伝統を持つ店を守りながら、著者は大正・昭和・平成と激変する時代の波に揉まれます。「鮪について一人前になるには10年かかる」と言っていた父上の代は、冷凍鮪など考えられない時代。鮪の漁場も年々変わり、来年はどうなるかわからないという今、著者は息子さんにこう言います。「その時代によって嗜好も違う。その時代に合った鮪屋になれ」と。時代の大きな節目を生きた著者の人生とともに、大正・昭和期の魚河岸の香りを運んでくれる、生きた生活史です。

定価 1,600円

発行 主婦の友社 ☎03-3294-1121



(鈴木克美 著)

眠りから、自然死した
魚の行き先まで。
50の「魚の話」
『魚は夢を
見ているか』



海は広くてあまりに大きい。その海に暮らす魚の生態については、まだまだわからないことがたくさんあります。この本を手にとると、世界一の「魚食民族」といわれる私達が、魚の食べ方には詳しくても魚の生き方については意外に知らないことに、あらためて気付かされます。

「マグロやカツオは常に泳ぎ続けないと、呼吸が出来ず死んでしまう」（魚は夢を見ているか）という話や、人間に捕獲されず、また肉食魚にも食べられずに自然に死んでいく魚、つまり天寿を全うした魚の死骸はどうなるのか（死んだ魚の消える先）など、興味深い話題がわかりやすく語られています。

定価 640円

発行 丸善 ☎03-3272-0390

(奥谷高司 著)

海洋生物学者
が語る
知られざる
軟体動物の生態
『泳ぐ貝、
タコの愛』

地中海料理などに、たびたび登場するあのムール貝は、じつは東京湾の火力発電所の冷却水を取り入れるパイプの中にくっついていたりするムラサキガイと同じものなのだとか。「もちろん食用とするものは、当然清浄な環境で育てられて、紳士淑女のテーブルに盛られる」と、ユーモアを交えながらも、「発電所などでは、こういうものがくっつきにくい素材の開発や防除にずいぶん頭を痛めているはず」と心を配る。また、著者が「別の角度から見れば」と、塩分を含んだ水の中で「瞬間接着剤のように、ものをくっつけることができる」というプラス面に着目していく点が面白い。この他タコの性やイカの食生活、深海で静かに暮らす貝たちの生活ぶりが楽しく描かれている。

定価 1,900円

発行 晶文社 ☎03-3255-4501





食



パーティ・シーズン到来! 魚種別専門店の 宴会予約ガイド

《東京編》

12月といえば、思い浮かべるのは忘年会。普通の居酒屋や小料理店もいいけれど、たまには本格的なお魚料理を困んでパーティなんてオツなもの。今回は東京の魚種別専門店の宴会予約システムをご紹介します。



いわし料理

『海女小屋』(岩本町)

まさに、ありとあらゆるイワシ料理がいただけます。刺身(700円)、さんか焼(600円)など。宴会は本格的な懐石料理(9品)で8,000円から。飲物は別途。

住所: 千代田区岩本町1-5-13

☎03-3863-3431

営業時間: 11時~14時、17時~22時
日曜・祝日定休

まぐろ料理

『まぐろ家』(九段下)

刺身から皮、心臓、胃袋まで、マグロなら何でもOK。宴会は4,000円から8,000円までのマグロ料理コース。他の魚も入る。サービス料込みなので意外に安い。

住所: 千代田区九段北1-2-8

☎03-3264-7289

営業時間: 11時~13時半、17時~22時
日曜・祝日定休

どじょう料理

『桔梗屋』(両国)

昭和28年来の下町の老舗。宴会コースは2,500円(丸鍋、鯉のあらい、ウナギの肝焼きやカブト焼きなど8品)から5,000円(柳川が入る)。飲物別途。

住所: 墨田区両国1-13-15

☎03-3631-1091

営業時間: 11時~14時、16時半~21時
日曜・祝日定休

なまず料理

『なまず家』(新大久保)

都内でただ一軒のナマズ料理専門店。宴会コースは6,500円からで、刺身や天ぷらなどナマズづくしの他に、食事もつく。7,500円以上で鍋つき。飲物別途。

住所: 新宿区大久保2-31-16

☎03-3200-7001

営業時間: 11時~14時、17時~23時
日曜定休

あんこう料理

『いせ源』(神田須田町)

こちらも都内でただ一軒のアンコウ専門店。宴会は6名以上で料理7,000円から。もちろん主役はアンコウ鍋で、他に肝(アンキモ)などアンコウづくし。

住所: 千代田区神田須田町1-11

☎03-3251-1229

営業時間: 12時~22時、
日曜定休

かき料理

『かなわ』(銀座)

本場、広島から直送のカキをさまざまに調理。宴会は、1部屋8名からで6,000円コース(料理)。土手鍋を中心にカラ焼きなど。かなりのボリューム。

住所: 中央区銀座5-2-1

☎03-3572-4994

営業時間: 11時半~14時、17時~21時
日曜・祝日定休

川魚料理

『川甚』(柴又)

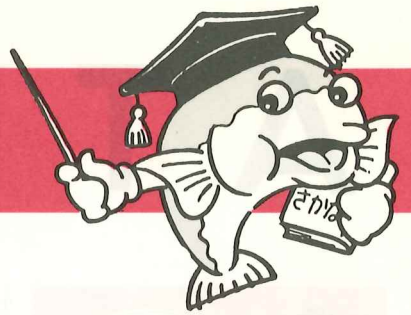
創業150年で「人生劇場」の舞台にもなった。川魚料理コースが4,000円(7品)から12,000円(11品)。季節によってはアユもあるが、通年はコイとウナギが中心。

住所: 葛飾区柴又7-19-14

☎03-3657-5151

営業時間: 11時~19時半
無休

おさかなQ&A



Q 「上りカツオ」、「下りカツオ」というのは違う種類のカツオなのですか？
また、カツオはどこで生まれてどこを回遊しているのでしょうか？

(東京都足立区・内田 望)

A カツオは世界中のあたたかい海に分布していて熱帯海域を故郷にもち、餌を求めて季節的な大回遊をします。

日本にやって来るカツオは、小笠原諸島付近で生まれた群れと、薩南海区と呼ばれる、九州のはるか南の海で生まれた群れがあり、前者は小笠原や伊豆の島づたいに、後者は黒潮によって、初夏の頃、イワシやアジ、イカなどの餌を求めて北上してきます。これを索餌回遊（さくじかいゆう）と呼んでいます。こうして北海道の南側まで北上を続け、秋になると体に栄養をたっぷりたくわえて、産卵のためにいっせいに故郷に向かって南下します。これは産卵回遊と呼ばれています。「上りカツオ」、「下りカツオ」という呼び方は、北上するカツオ、南下するカツオをそれぞれ言いあらわしていることがお察しいただけるでしょう。

『目には青葉、山ホトトギス初カツオ』という句があまりにもよく知られています。青葉の頃、日本にやって来る上りカツオは初カツオとして珍重され、たしかに美味しいものです。しかし、まだ脂肪がのっていない初カツオ（上りカツオ）より、“あぶら”ののりきった下りカツオの方が、本当ははるかに美味しいという人も多いようです。

カツオの産卵期は6～8月頃で、日本に回遊してくる群れは若い魚で構成され、3～4歳ぐらいまでということ。寿命は比較的短く6年前後とされています。これは速く泳ぎ続けるため、膨大なエネルギー

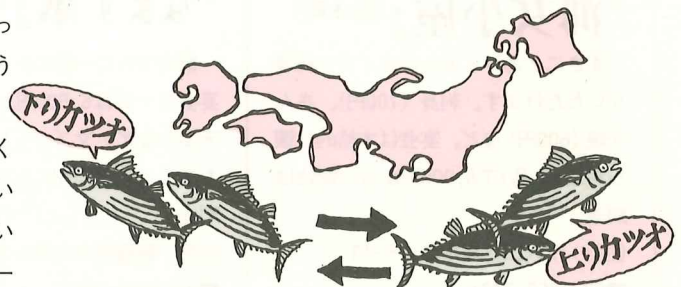
を消費しなければならないことと関係がありそうです。

また、カツオには回遊しない群れもあり、潮通しが良く、餌の豊富なあたたかい海の離島や岩礁の回りに生息していて、「瀬付き群」と呼ばれています。大型の魚や成熟した魚で構成される群れです。カツオは外敵から身を守るため、巨大なジンベエザメと行動をとものにすることがあり、これを「サメ付き群」と呼んでいます。

カツオは利用価値が高く、魚肉以外にも頭や骨、内臓などもペットフード、肥料、薬品など、あますところなく利用されています。

食べる話にもどって恐縮ですが、私の住んでいる高知県は、カツオの本場としてよく知られていて、刺身はもちろん、タタキの土佐造りなどが有名です。厚くスライスしたニンニクをのせて食べるところが土佐らしく豪快です。遠洋もので、とりわけ脂肪がよくのった大型のカツオが「トロカツオ」として市場に出されますが、これなどは絶品です。

(回答者：桂浜水族館 飼育研究員・丸林友文)



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



鯖 (マグロ)

日本人のマグロ好きはいまさらいうまでもないが、マグロもいろいろある。俳句でマグロは冬の季語だが、これはホンマグロとも呼ばれるクロマグロの旬に合わせたもの。クロマグロも子マグロのメジは春がうまい。

近海のホンマグロは一匹で何百万円もするものがあり、庶民には縁遠い。ホンマグロは世界中の海にいますが、北の海で獲れるものがうまく、ニューヨーク、カナダ、ヨーロッパなどからも、日本へ空輸されている。

ホンマグロ、ことにトロが珍重されるようになったのは比較的近年のことで、江戸時代にはマグロは下賤な魚とされ、町人でも金持ちは食べなかったという。ところが近年になって鯖が高級な食べ物になるとともに、マグロの評価は急上昇した。冬に東京あたりで好まれる葱鯖(ねぎま)鍋とか葱鯖汁と呼ばれる、ネギとマグロの醤油味の鍋があるが、これなども、昔は安かったトロを使い、庶民の味だった。串のネギマはおでんにも入れる。いまはネギマも、おろした魚の背骨に残る身をスプーンなどでこそげ落とした中落ちを使う。

マグロは刺身、鯖、ぬた、山かけ、ネギトロなど、生食が多いが、みそ漬、粕漬、照り焼など、焼きものもい。漁師風の料理では、カマの塩焼、目玉や卵巣の煮つけ、み

そたたき、皮の湯引きなどもある。

関西ではキハダマグロの刺身を珍重するが、夏はとくに美味。頭でっかちで目も大きいメバチはかなり落ちるが、春や秋はいい。日本では、マグロの仲間ではないカジキもカジキマグロと称し、同じように使う。イタリアではマグロよりカジキの方が上等で、マグロはカジキの代用。日本は地中海マグロをイタリアから買うが、カジキはむしろイタリアやイタリア料理の多いニューヨークに輸出している。

イタリアでは、カジキは天火焼、フライ、トマト風味の煮物などにすることが多い。

フランスも、地中海や大西洋側でマグロが獲れるが、どちらかというとメジマグロ級の小型が好まれる。値段は日本の十分の一以下と安い。マグロはオリーブ油で炒めたり、ゆでたものを、オリーブ、アンチョヴィイなどと野菜サラダにするほか、マグロを衣揚げにして、トマト・ソースやタルタル・ソースで食べたり、グリル焼、トマト煮、香草・オリーブ油に漬けたものをワイン煮にしたりする。

洋風マグロ料理は、ワインもプロヴァンス地方などの、酸味すっきり、辛口の若い白ワイン、カシーやコート・ド・プロヴァンスあたりがおすすめ。

編集室から

◆昔から食べられてきた、いわゆるお馴染みの魚の他に、聞き慣れない名前の魚が、鮮魚売場で売られるようになってきました。どんな魚かよくわからないという人が多いのも当然で、これは比較的最近、市場に出回り始めた新顔の魚たちです。そこで特集では、これら新顔の魚たちのプロフィールを紹介しています。今回は新顔の魚たちの全体像を、次号では鮮魚売場などの最前線の話をと、2号にわけて特集します。新しい魚たちのことを少しでも知っていただければと思います。

◆今回、読者アンケートのハガキをつけさせていただきました。今後の編集上の資料として活用させていただきますので、貴重なご意見をぜ

ひお寄せください。

◆いよいよ今年も残りわずかになりました。鍋物をはじめ、魚が本当に美味しくなるのはこれからの季節だと言う人も多いですね。魚を食べる健康に、良き新年をお迎えください。

※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(3585)6684