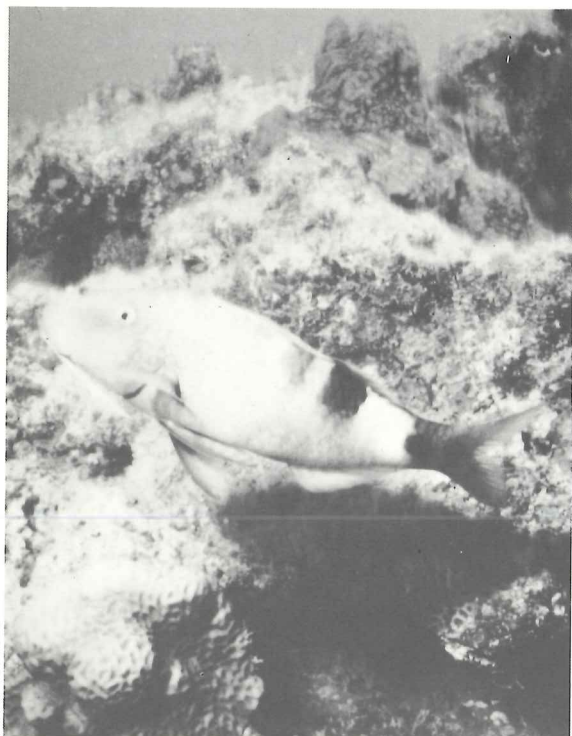




は中国の秦代に作られた篆書(てん)で魚。学研漢和大事典・藤堂明保編より転用。



## オジサン (慶良間諸島・水深7m)

ヒメジ科、ウミヒゴイ属の魚で、太平洋、インド洋に広く分布する。日本のサンゴ礁域でもよく見られる普通種で、サンゴ礁周辺の砂泥地にすんでいる。幼魚は群れをつくっていることもあるが、成魚は単独でいることが多い。幼魚は秋から冬にかけて、伊豆半島にも現れるが、おそらく冬は越せない死滅回遊魚なのだろう。

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：江戸前の魚はいま

■体験取材記『さかな探検隊』⑤……………7

## カラー魚拓入門

■うちの味じまん魚料理……………10

はたはた料理

『濱乃家』(秋田県秋田市)

■水・族・館……………12

## 滋賀県立琵琶湖文化館

■魚の雑学ファイル……………13

## 鮮魚を上手に保存するには

■シリーズ/子どもと魚の生態学⑤……………14

## お魚を食べると、 頭がよくなるってホント!

学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

■市場探訪/港・市場・魚……………16

## 愛友市場・広島市場

(広島県広島市)

■インフォメーション……………18

■おさかなQ & A……………20

■水紋……………21



# 特集 江戸前の魚は、いま。



▲佃大橋から東京湾方向を望む。

江戸前といえば、握り寿司の代名詞。その名の通り、握り寿司は江戸で生まれ、江戸の前、つまり東京湾で獲れる新鮮な魚を材料にしたものである。今や江戸前寿司は、北から南まで日本全国ないところはない。どこの海で獲れた魚を使っていようと、握りであれば江戸前である。それでは、本来の江戸前、東京湾の魚はどうなっているのだろうか。今回は、東京湾の魚の現状を探ろうと、それをめぐる人々を訪ねてみた。



▲神奈川県・紫漁港に並ぶ漁船。75隻の漁船、180人の漁師が所属する。

## 昭和30年代までだった 本当の江戸前寿司

「この頃、江戸湾だとか、千代田城なんていう奴がいるが、そんな呼び方は昔からねえんだ。江戸の海、今なら東京湾でい。お城だって、江戸城っていったのは、太田道灌の昔からってね」

こう、のっけから、威勢よく言ってくれたのは、東京・日本橋「吉野鮎」の3代目、吉野昇雄（ますお）氏だ。吉野氏は、寿司研究では、アマチュアの第一人者で、最近では『鮎・鮎・すし——すしの事典』（旭屋出版）という著書もある。専門学者も高く評価している人物だ。

「江戸前だからってんで、そう名のる以上は東京湾の魚でなければ駄目なんていう料亭や通ぶっている人がいるが、とんでもない。今じゃ、東京湾で寿司ダネになる魚なんて、ほんのささやかなもんになっちまっているんだから」

握り寿司の歴史をさかのぼると、160～170年前に誕生したといわれている。誕生には諸説があって、明暦3年（1657）のいわゆる振袖火事のとときに、炊き出しのおむすびの上に、いろいろな具をのせて配ったものが原型であるとか、文政年間（1818～1830）に、与兵衛ずしの看板を掲げた小泉与兵衛が創始者であるとする説など、かなりの数があげられるらしい。しかし、普及が文政期頃であったのは確実に、この頃には握り寿司が大流行となり、いくつもの店が生まれ、またそれまで関西風の押し寿司を扱っていた店もすべて、握りに転向したというのである。それだけ、握りのあつという間に目の前に出てくるスピードと、味覚は江戸っ子の気風に合っていたのだろう。

とはいえ、江戸に握り寿司が出現してから、つい最近の昭和30年代まで、寿司ダネにあまり変化はなかった。吉野氏は言う。

「結局、東京湾で獲れる魚を中心としていたからなんだね。アナゴ、シラウオ、エビ、ヒラメ、コハダ、キス、アジ、サヨリ、イカ、タコ、アカ貝、ミル貝、ハマグリ、タイラ貝、トリ貝、アワビ、アサリ、アオヤギといった魚介類、それに海苔巻、玉子、伊達巻、大



▲寿司ダネのひとつ、シャコ。紫魚港の海域では一時、壊滅状態になり、苦勞の末、復活させた。

巻（または太巻）といったところが普通だった」

しかも、誕生から長い間、店を出す場所を固定した屋台が普通で、客は立ち食い。また寿司は、注文に応じて1個ずつ出すという形だった。今の2個ずつ出す寿司よりも、ネタもシャリも大きかったという。吉野氏も、「関東大震災までは、確実に1個ずつだった」と語る。それが、2個に変化したのは、戦中のどさくさで、材料も小さいものしか入らなくなり、必然的にシャリも小さくなって、2個出すことで格好つけたのが現在の形に定着したというのである。もっとも、東京の寿司屋のなかには、今でも1個出しを守り続けているところも、僅かながら残っている。いずれにせよ、握り寿司は江戸の庶民が愛した、庶民的な食べ物という、今でいえばファーストフードの時代がかなり長かったといえる。吉野氏の話では、昭和14年までは、江戸時代以来の屋台の寿司屋があったそうだが、食品衛生法などの施行で屋台ではなま物を扱えなくなって消えていった。

現在のように寿司ダネが増えたのは、高度成長期以降のことである。東京湾をはじめとする沿岸漁業事情の変化、冷蔵・冷凍技術の発展、食嗜好の変化などが重なって、寿司ダネは爆発的に増えていった。ウニ、イクラ、カズノコなど、高級ダネといわれるものは、この時期以降のもので、かなりの新参者なのである。「今じゃあ、東京湾の魚といやあ、神奈川の本牧あた





りて獲れるアナゴくらいだね。これは、うまい。たまに、コハダ、サヨリ、シャコ、カニなんかの東京湾で獲れたものが入ることがある。これは、今でも形も味も最高なんだ」

アカ貝、ミル貝、ハマグリなどの貝類は、もう東京湾ではまったく獲れない。ハマグリなどは、朝鮮の海で獲れたものを輸入、九州の有明海に放して、東京湾のハマグリと交配させる実験もやっているという。何と、東京で食べる江戸前寿司の材料のほとんどは、すでに江戸前ではなくなっていたのだ。

こうした変化につれて、寿司そのものの高級化も進んだ。その行き過ぎを、吉野氏は怒る。

「マグロ1個で2,000円なんて店もある。つまり2個で4,000円だってんだから、べらぼうだよ。もう、こんなのはいくらネタがよくたって食いもんじやないね。それを、ありがたがる奴がいるってんだから、手がつけられねえ」

握り寿司は屋台の時代から、客の注文に応じる1対

▼すっかりビルに囲まれた佃島の屋並。江戸時代、徳川の台所はこの魚でまかっていた。



▼佃島・住吉神社境内にある鯉塚。佃の漁協が建てた。



1の対面営業。それは、ある意味では実にぜいたくな食べ方である。だからといって、本来の庶民性を失っては何もならない。その一方で、回転寿司やテイクアウト専門の、きわめて庶民的な寿司も登場した。だが、これらの味はほとんど満足いくものではない。しかし、回転寿司のアイデアは素晴らしいものだと、吉野氏は言う。

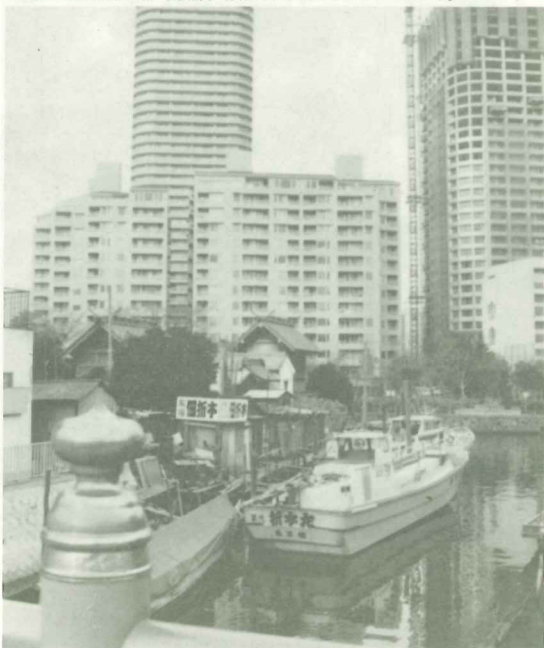
「単純に否定するだけじゃ駄目なんだ。それじゃあ、そのせつかくの形態がなくなっちゃう。回転寿司のなかには、いい寿司ダネを使っている店もある。要は、店主の考え方なんだよ」

## 隅田川名物だったシラウオを徳川本家に届ける行事を、今でも続ける佃島の漁協

さて、江戸の漁師といえば、佃島が思い浮かぶ。もとは大阪・佃村の漁師だったのが、家康が戦で難儀したときに助けたのが縁で、江戸開府のときに33人が招かれ、隅田川の河口に近い島(洲)を賜った。そこに故郷の名を付けたのが、佃島の始まりである。もちろん、そのはるか以前から、東京湾を囲む千葉や神奈川の浜辺には漁村があったが、江戸の町づくりとともに、できた漁師町という点では、佃島はきわめてユニークな歴史を持つ。

現在は、埋め立てによって地続きとなり、海からも遠くなって、また、すぐ隣の石川島播磨重工の工場跡

▼佃島の船宿と釣り船(遊船)。背後にそびえるのはリバーシティ。



に超高層のリバーシティが建設され、あたりの様相は以前とは一変してしまった。しかし、佃島（現在は、中央区佃）だけは、かつての下町情緒を色濃く残していて、この町並みのなかに入ると一瞬、タイムスリップしたような感覚に襲われる。低い屋並みの棟割り長屋が続き、その間を幅1メートルほどの細い路地がつかないでいる。その一角に、水の神様、住吉神社が祀られているのも、以前のままである。

そして、ここには今でも漁業組合があり、漁師も健在である。組合長の中澤弘氏が語る。

「現在、57軒が佃の組合に入っていて、そのうち20軒が佃島のなかの漁師です。昔は、17カ浦の漁師が加わっていたけれども、今は6カ浦になりましたね」

中澤氏自身、2隻の漁船を所有し、今も週に何回か漁に出る。齢75歳の現役漁師である。

「漁が好きだからね。1時間ほどかけて沖へ出て、刺し網でアナゴやフッコ、ボラなんかを獲ってきます。ただ、最近は東京湾の横断道路だの海底トンネルだのの説明会や視察なんかがあって、あんまり漁には出ら

▼佃島名物の佃煮屋「天安」。現在は、ほかに2軒を残すのみ。



れないやね」

かつて、この佃島からは水平線も見えた。現在の佃大橋（以前は佃の渡し）のあたりまで、カレイやハゼがやってきて、糸を垂らすとよく釣れたという。しかし、埋め立てで海はどんどん遠くなってしまった。

「戦前はね、3艘15人くらいが組になって旋網（マキアミ）を仕掛けると、イワシ、コノシロ、セイゴ、ボラなんか、船にあふれるほど獲れたもんだった」

それが、工場廃水、家庭廃水、下水処理などで、隅田川も東京湾も汚染が問題になる。一時期、市場がまったく魚を買ってくれなくなったそう。今は、東京湾はある程度よくなったが、隅田川はまったく駄目という状態が続いている。この頃から、転業資金の融資を得て、釣り船（遊漁船）との兼業や、ほかの仕事に移った人も多い。

隅田川が、依然として回復しないのは、護岸のため、岸辺をすべてコンクリートで固めてしまったことによる。川は深くなり、浅瀬がなくなって、魚には棲みにくく、幼魚の育ちにくい川になってしまっているのがある。たまたま、大雨の降ったあとなど、コイやフナを姿を見かける程度。それもすぐに上流へ戻っていってしまうという。また、東京を流れる、ほかの二つ、荒川も江戸川も汚染が進み、壊滅に近い状態になりつつあるらしい。もう、東京では地元の川魚はほとんど食べられなくなっているのである。

かつて、隅田川の名物のひとつに、シラウオがあった。佃の漁協では、佃島が始まって以来、3月1日に徳川本家へシラウオを届ける行事があり、それはいまだに続いている。

「明治になってからは、天皇・皇后に1箱ずつ宮内庁に納め、それから徳川本家に納めるという形が、ずっと続いてたんです。隅田川でシラウオが獲れなくなってからは、九州なんかから手にいれてね。しかし、昭和の陛下は生物の研究をなさっていたでしょう。あるとき、このシラウオは東京のどこで獲れるのかと、ご質問になって、そんな遠くから取り寄せるなら、無理をしなくていいとおっしゃられ、中止になってしまったんです。私が、その頃、組合長だったら、すぐに代わりに佃煮を納めることにしたんですが、佃煮なら今





▲江戸前の新鮮な魚。手前左がイカ、右が小さいヒラメ、奥はタチウオ。



▲紫漁港では、土日の午後、直売をする。付近の人でいつもにぎわう。

でも佃島の誇れる産物ですからね。あとで聞いて、くやしい思いをしています」

隅田川でシラウオが獲れたのは、中澤氏の記憶では昭和15年頃まで。当時までは四つ手網を仕掛けると、小さなエビがたくさん獲れたともいう。しかし、徳川本家にシラウオを届ける行事だけは、佃島に組合がある限り続けると、中澤氏は断言した。

## どうなる、東京湾の魚

それでは実際、東京湾の魚を獲り続けている漁港の現状はどのようなだろう。都心から、もっとも近い漁港のひとつと思われる、横浜市金沢区の柴漁港を訪ねてみた。東横線・金沢八景駅から、横浜博のときにできたモノレールに乗って、「海の公園柴口」で降りる。公園に沿って少し歩くと、そのすぐ隣に新しい漁港があった。埋め立てによる移転で、平成元年に完成したばかりなのである。ここの漁協、横浜市漁業協同組合柴支所の事務長、榎本豊久雄氏はこう語る。

「歴史は古いんです。その昔、この裏側に長浜という大層賑わった漁村があったんですが、暴風雨で壊滅状態になり、こちら側に移ってきました。『武蔵風土記』によると応長元年（1311）といえますから、およそ700年前がこの漁港の始まりになります。今でも、年間1,500トンの水揚げがあり、神奈川県下ではトップの成績です。

獲れる主な魚は、マコガレイ、イシガレイ、スズキ（フッコ、セイゴ）、イシモチ、アイナメ、キス、アナ



▲紫漁港で直売しているキス。釣り船でも人気のある魚だ。



▲直売所では、注文に応じてすぐにさばいてくれる。



▲紫漁港に所属する釣り船。ここから、木更津沖あたりまで、釣り客を乗せて運ぶ。

ゴ、クロダイ、マダイ、マダコ、スミイカ、タチウオ、アジ、サメ、シヤコ、エイ、オキハゼ、それにクルマエビ、クマエビなどのエビ類、トリ貝、アカ貝、カキなどの貝類で、大小合わせておよそ40種類になる。所属する漁船は75隻、組合員の漁師は180人を数える。

「この漁港が漁業権を持つ範囲は、内湾神奈川県海面といわれるところです。本牧沖なんかがそうですね。漁獲高でいえば、明治以後、今が最盛期といえるでしょうね。やはり、漁法が進歩していますから」

しかし、一時期、獲れなくなったり、重金属に汚染されたりして、苦労したこともあったそうだ。東京湾はもともと湾の口が狭く、あまり海水の移動が起きにくい構造になっている。それを、海岸の埋め立てで砂浜をなくしてしまったために、砂地の浄化作用がなくなり、赤潮が発生しやすくなる。赤潮というのは、汚染（富栄養化）により、大量発生したプランクトンの群れをいう。このプランクトンもやがて死に、そこに大量の酸欠の水が発生する。これが、青潮である。



▲神奈川・紫漁港風景。点検中の漁船を子供が見守る。

こうした重金属の汚染や赤潮、青潮などの発生の研究も進み、今ではその原因の除去や、汚染の検査方法などもかなり進んでいる。

「船底塗料に重金属を使わないとか、溶存酸素量を計る機械を導入したりしています。ある種の魚が大獲れたようなときが、かえって危険なんです。青潮から逃げてきたという場合もありますからね」

なかには、大型の台風が来て、東京湾をかきまわしてくれれば、ずいぶんきれいになるのだがと、ぶっそうなことを言う人もいるらしい。また、東京湾の魚を増やそうと柴漁港でも、養殖にはかなり力を入れている。これまで、クルマエビ、ヒラメ、ガザミ（ワタリガニ）などの稚魚を放流する実験を繰り返している。

「3年前に放したヒラメが、もう50センチに育ってますからね。効果はあるんです。ただ、稚魚の放流は10万単位では駄目ですね。せめて100万単位でない、思ったような効果は出てきません」

特に目立って減っているのは、湾口に近いところで獲れる回遊魚、それにスズキなど大きくなるまでの時間のかかる魚だ。スポーツ新聞などに、キスカが木更津沖で入れ食いなどと載っていても、東京湾での漁業そのものは、危うい綱渡りをしている。県下一の漁獲高を誇る柴漁港の未来は、それではどうなのだろうか。「本牧で今、大規模な埋め立てをやっているでしょう。あそこはいい漁場なんですけど、10年後にはどうなっているか分かりませんね」

東京湾の魚について、今、何かの手を打たなければ、もう江戸前は本当になくなってしまおう。



▲神奈川県下の水揚げを誇る漁船の群れ。





# 「カラー魚拓入門」

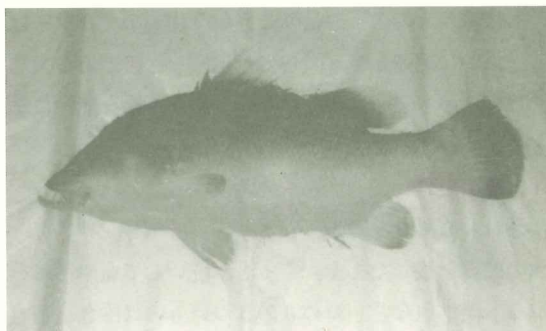
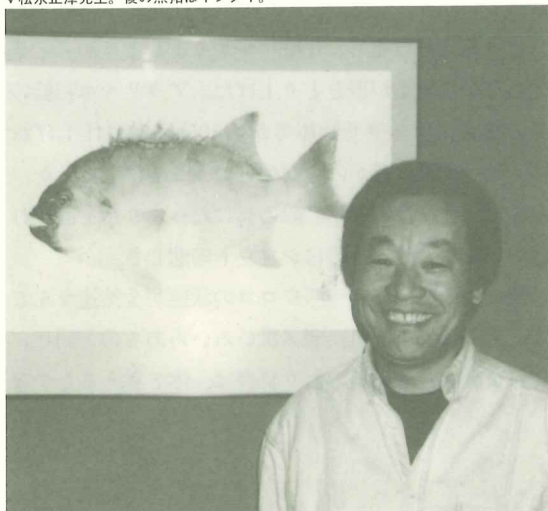
恥ずかしい話だが、この取材をするまで、私は世に美術魚拓というものがあることを知らなかった。魚拓といえば、釣人が獲物の上にドピヤーと墨を塗って、ペタンと紙をかぶせるもの（あとで知ったのだが、これは記録魚拓というらしい）と思い込んでいたものだから、「あの一、明日、魚拓の先生の取材に行ってもいいんですが」という依頼を受けた時も、「魚拓などに方法やテクニックがあるのか」と首をひねったものだ。それはともかく、大好きなお魚の話聞かない手はない。「行きましょう」と、水族館にでも行くような気分で言ったのだが、会ってくれたのが、直接魚拓法の大家とは……。こうして原稿用紙に向かいながらも冷や汗タラタラの、体験取材記なのである。

## 直接法と間接法

取材当日、魚拓家の松永正津先生が駅で出迎えてくれた。日本画家でもある松永先生は魚拓歴28年。某釣具メーカーの魚拓カレンダーの作者といえば、釣人にはおなじみだろう。

「先生は釣りが好きなのですか」というトンチンカンな質問に、早くも私がズブのシロウトだと感づき「昔は釣りキチでしたよ。釣りが好きで、絵が好きで、この二つが一緒になったようなものです」と軽くいなしながら取材場所へ。この日は、大阪市東成区にあるお

▼松永正津先生。後の魚拓はインダイ。



▲珍しいアカメの魚拓。魚は宮崎県の人に提供してもらったそうだ

寿司屋さん・すし鶴のご好意で、2階座敷での取材であった。

「まず、作品をいくつかお見せしましょうか」と、前述のカレンダーを見せられる。ゲッ！色がついている。それに魚の形も生きて泳いでいるみたい。「これが魚拓？絵ではないのですか！」というとんでもない発言に笑いながら、先生は2種類の美術魚拓について説明してくれた。

美術魚拓には、直接法と間接法の二つの技法がある。直接法は、魚に直接色を塗り、紙に写しとる方法。間接法は魚に和紙または布をはりつけ、タンポンに色をつけて形をたたき出す方法で、要するに拓本のようなものだと思うかもしれない。直接法は、じかに魚から写しとるだけに、うろこなどの微妙な味が繊細に表現できるが、絵の具が乾いてしまうと紙に色がのらないため、スピードが要求されるという。これまで、魚拓家の多くが間接法をとっていたのは、この為だろうか。

「魚拓は、自分の感覚で、タイならタイの絵をかくつもりで。ただ、絵と違うのは絵の具が乾くまでという制限時間があることです」

## 準備の手順

さて、直接魚拓法が一体どんなものなのかを教わったところで、準備にとりかかる。何をやるにも準備は



## 「カラー魚拓入門」

地味な作業で時間もとられるものだが、魚拓の場合はおさら。はじめのうちは、ついおろそかになりがちだが、手抜きをすると、拓している途中で台がぐらついたり、エラから水が出て色をにじませたりすることもあるので手間ひまを惜しまないことが大切だという。

とは言うものの、やはりこういう作業のハウツーは、こと細かに記述しても読むのが退屈なものである（じつは書くのも退屈なのだ）から、以下手順を簡潔にまとめよう。

### 1. 魚の処理

#### ①汚れ、ぬめりを取る

魚の内臓を残したまま、さっと水洗いして血や汚れを取る。淡水魚など、ぬめりのきついものは除き、基本的にぬめりは残しておく。ぬめりがノリのような役目をし、絵の具の乾きを防ぐからだ。

#### ②水気を取る

頭を右、尾ビレを左に、新聞紙の上に置き、柔らかい乾いた布で水気をていねいにふき取る。

### 2. 台作りと汚し紙

#### ①魚を安定させる

魚が水平になるよう、魚の厚みに合わせて、油粘土で台（マクラ）を作って安定させる。大物の場合は発泡スチロールを使う。

#### ②汚し紙

魚拓紙を4～5枚重ねて、背ビレ、尻ビレ、尾ビレに合わせて、じゃまにならない範囲で、できるだけ大きく切る。汚し紙とは、ヒレの部分塗る時の下敷きのようなもの。これを、それぞれのヒレの下に差し込む。

#### ③魚の乾き止め

準備は以上で完了だが、色を調合している間に魚が乾燥するのを防ぐため、水にひたして軽くしぼった魚拓紙か、ふきんを魚の上にかける。特にヒレの部分は乾きやすいため、②の汚し紙を1枚水にひたして当てておく。

## 色を調合する

というわけで、テーブルの上には見事に形を整え、ぬれぶきんをかけられたレンコダイが1匹。これからいよいよ「絵をかく」わけだ。先生は絵皿を4枚並べ

ると、何種類ものアクリル水彩絵の具を混ぜはじめた。筆は市販の平筆。これに微妙な加減で水を含ませながら色を調合していく。赤、黄、白の皿がそれぞれ1枚、もう1枚の皿の上には、紺やオレンジなどのアクセントカラーが3色出来上がる。

「色の調合の原則は、濃・中・淡の3通りを作ること。魚は頭から背部にかけて最も色が濃く、腹に下がるにしたがって淡くなってきます。難しいのは濃・中・淡の3つが混ざったときの色を計算すること。これだけは、数をこなさなければわからない。色めは自由に創作すればいいんです。もともと魚には固有の色なんかない。悠然と泳いでいる時、敵が来た時、水からあげた時、その5分後、10分後と、状況によって1匹の魚でも全然違う色をしているのですから」と、魚を語る時の表情は一段とやさしい。

「そういえば、今年の10月頃だったかな。四国の四万十川と宮崎県くらいにしかいない赤目（アカメ）を拓したんですよ。年々少なくなっている魚だね。めったに手に入らない。きれいなるり色の魚なんですけど、この作品作りは楽しかったですよ」と、色を合わせながら、次第にお話も弾みだした。

すると、それまで時々座敷をのぞいては取材の様子を気にかけてくれていた、すし鶴のご主人が、突然ですがと話し出した。

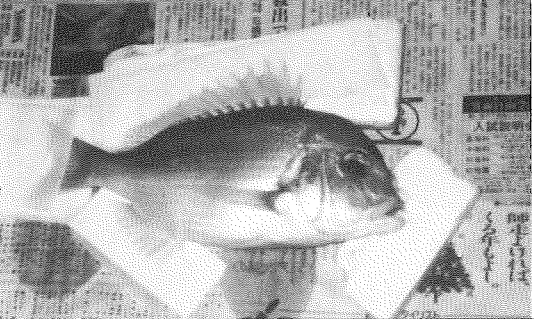
「魚拓には釣り上げた時の美しさはないんです。ピチピチと水を飛ばしながら跳ねている時の美しさを知らないで、魚屋さんに並んでいる姿だけを見ていたのは、いい魚拓はぜったいできない」

その熱っぽい話し方はご主人もどうやら相当の魚好きらしい。

「じゃあ、そろそろお化粧にかかりましょうか」と茶化しながら先生が筆をとり上げた。アクリル水彩絵の具の場合、色を塗り始めてから30分以内に仕上げれば、乾いて紙に色がのらないということはないとか。なんだ、そんなの簡単。絵の具にたっぷり水を混ぜればいいんだ」と思うのはシロウトの悲しさ。

「魚によって、一匹一匹ウロコの状態が全然違うんです。人間にもモチ肌、サメ肌いろいろあるのと同じ。これに合った絵の具のねり具合は、体で覚えるしかな





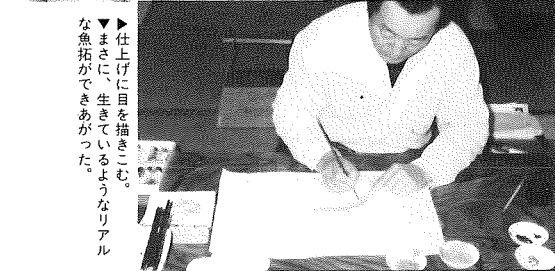
◀汚れを取り、魚を安定させて置くことが基本



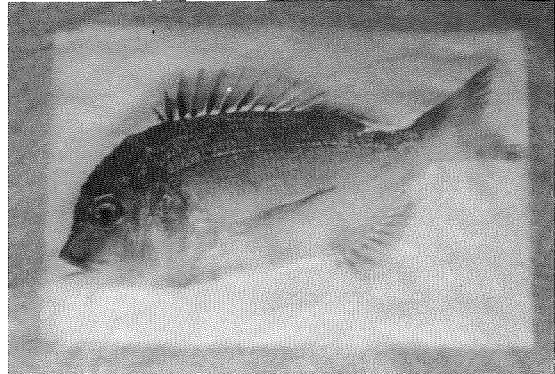
▶紙をかぶせて、念入りにシワをとる  
▲濃淡を使いわけて色をつける。ヒレの部分はとくに気をつけよう。



◀いよいよ、紙をはがす。美しい魚体が美事に写しとられる



▶仕上げに目を描きこむ。  
▼まさに、生きているようなリアルな魚拓ができあがった。



いんです」

色を置く時は、背から腹に下りながら濃・中・淡の順。胴体を3色に塗り分けたら、魚の上で色の境界線をぼかすように3色を混ぜていく。背の赤と中央部の黄、そして腹の白がなじんでいくにつれて、はじめはヘンテコリンなフランス国旗のようだったレンコダイが、どんどんお魚に近づいてくる。「魚拓は絵をかくこと」という先生の最初の言葉の意味がようやくわかってきた。

胴体を仕上げたら、胸ビレ、下ビレ、背ビレの順に色を塗る。一番乾きやすい尾ビレは残したまま、先生はもう一度、胴体を塗り始めた。

「人間の目には見えないのですが、ウロコの間にはすきまがあるんです。ここに絵の具を入れるとウロコが起きて、きれいに写る」のだそうだ。最後に尾ビレを塗ると“絵”は完成。台の上には、本当にきれいにお化粧してもらったレンコダイ。見ていると、七五三で初めて口紅をさしてもらった女の子のように、いそいそと少しはにかんだ顔に見えた。

キリを吹いて湿らせた美濃紙を魚の上に置き、尾、背、頭、下口、腹の順に親指でなでるようにして拓をとっていく。この時左手で紙をひっぱり、シワが出ないようにするのが難しいのだとか。紙を開くと、ほんのりとピンクに染まったレンコダイが、写し出されていた。これに筆で目をかきこんだら、一丁上がり。色の具合を見て、不満な点はもう一度、色を置き直すところから調整する。

時計を見ると、もう1時間半も経っている。夢中になって見ている間に、時間が飛ぶように過ぎてしまったらしい。

「時間を忘れてしまうでしょう。私も夕方に始めて、気がつけば明け方ということはしょっちゅうですよ」うーん、わかる、その感じ。私も今度、魚拓にトライしてみようかな。でも、お魚を目の前にしたら、やっぱり創作意欲より食欲がわいてきてしまいそうだ。

### 今回の取材協力先

松永正津氏（東洋魚拓拓正会会長）  
〒537 大阪市東成区深江南1-14-8

# うちの **味まん** 魚料理

## 秋田

秋田といえば、ナマハゲ、ハタハタ、キリタンポ。ナマハゲは夏の風物誌ですが、ハタハタは今が旬の真っ盛りです。「名前は知っているけど、実体は？」と首をひねる人が多い、この不思議な魚を求めて、秋田市の料亭「濱乃家」を訪ねてみました。

## はたはた料理「濱乃家」

和風庭園を思わせるしつかりと落ち着いた門構えが印象的だ。



こうはたはたの現状を説明してくれたのは、老舗の料亭「濱乃家」で庖丁を握る佐々木正美料理長である。まだ33歳の若さだが、18歳から15年もの間、この「濱乃家」一筋で修業を積んだという。はたはた料理にかけては、第一人者といっていいだろう。卓上にさまざまなはたはた料理をセッティングしながら、佐々木さんはそのバリエーションの数々を教えてくれた。

「やっぱり、はたはたはしょつつる鍋がなければ始まりません。この魚は煮ても崩れないから、鍋によく合うんですよ。それも単なる鍋じゃなく、貝焼きにすると格別です。まあ、煮るならしょつつるで決まり、焼くならいろんな焼き方があります。その他では一匹丸ごと漬けた飯寿司がうまいっすね」

と聞いている間に、しょつつると素材を乗せた貝が炭火にかけられた。しょつつるを漢字で書くと「塩魚汁」。魚を塩漬けにして発酵させ、その上澄みをとったものを指す。色は醤油より薄いが、味の方は数倍濃いため、ほんの少量ずつ貝焼きにたらしながら味の塩加減をみる。素材を乗せる順番は、まずはただけを煮て、すっきり火が通ったところで野菜を入れるのだそうだ。貝焼きがグツグツと音をたて始めた頃に「はたはたづくし」が卓をにぎわせてゆく。佐々木さんの言葉通り、焼き魚がちよつと凝って興味をそそった。

▼白身魚の微妙な味を引き出す湯ひき。半生に近い卵は歯ごたえが素晴らしい。



▲「濱乃家」特製のはたはたの貝焼き。しょつつるは魚を発酵させた不思議な香りがある。

▼お店ひと筋15年。はたはた料理に精通し続けている佐々木正美料理長。



「秋田名物、はつもりはたはた〜」という歌は、なぜか全国的に有名だ。この歌詞を全部漢字で書くと、「秋田名物八森鱚」。八森とは日本海沿岸のとある地名で、この八森という小さな町でとれる鱚（はたはた）が、とびっきりうまい、ということなのだそうだ。

「はつもり」と聞こえるのは秋田なまりが入るからで秋田弁に忠実に歌えば「あきためえぶつづ、はんづもりはたはた〜」となる。

「最近では地元ではとれなくなりましてね。北海道や韓国から取り寄せるケースが多いんです。でも1、2月は秋田もんが手に入ります。やっぱりね、味は秋田もんがうまいから、どうぞ心ゆくまで食べてみて下さい」





◀旬ならではの丸々と太ったはたはたを使った豪華なコース。それぞれの味付けはまったく異なり、甘いものから辛いものまで、バリエーションが楽しめる。

「今日、用意したのは田楽とさごはち漬けです。田楽はコンニャクの田楽なんかに乗っけると同じ味噌を使います。さごはち漬けは塩と麴（こうじ）と魚の量の割合を三・五・八にして漬けるところから、この名がついたんですよ。はたはたという魚は、熱が通ると骨だけスーッと抜けるんで、食べやすいんですよ」

結局、ところ狭と並んだはたはた料理は計7種。しよつつ、田楽、さごはち漬け、湯びき、煮おろし、飯寿司、白子の刺身という豪華ラインアップで、白子と飯寿司以外はすべて、ギッシリと卵が入っている。まず箸をつけたくなるのが、数の子の粒を3倍の大きさにしたような、この卵（秋田の人は、はたはたの卵をブリ子と呼んでいる）。100粒ほどのかたまりをすくって口に入れると、この魚独特のネバリが舌をくすぐる。卵自体にはそれほど味はないのだが、パチンパチンと噛むたびにつぶれる歯ごたえが、どうにも気持ちいいのである。次に身をほぐして口に放り込むと、タラやタイなど白身魚に共通の味と舌ざわり、はたはた独自の香りが同時に口の中で広がっていく。卵、白身、卵、白身と、食べていくうちに、気づいてみたら7種類の料理はほとんど空っぽか、骨だけになっていた。もちろん、秋田のもうひとつの横綱物産、きりたんぽもたっぷりいただいた。

大正7年創業の数寄屋造りの料亭で、細雪を見ながら、はたはたときりたんぽを食べる。これは、ある種神聖な儀式のようにも、原始的でダイナミックな作業のようにも感じられた。はたはたが鰯と書かれる所以であろうか。ともかくも「濱乃家」さん、貴重な体験をありがとうございました。



◀もうひとつの秋田名物きりたんぽ。「濱乃屋」では2人前4,400円〜で土産用に販売。最盛期には1日に3,000本も売れる。

▶スタミナ料理として地元の人々が好んで食べる、はたはたの白子。ポン酢でいただく。

### はたはた料理「濱乃家」インフォメーション

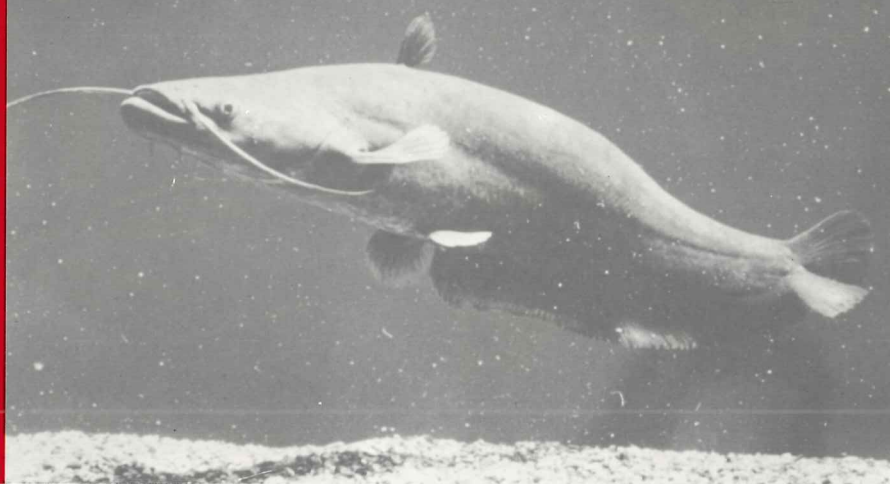
〒010 秋田市大町 4-2-11 ☎0188-62-6611  
 冬ははたはた、きりたんぽ、春は山菜、夏は夏がきやじゅん菜、秋はきのこなど四季折々の日本料理が楽しめる。予算は料理とお酒で一人当たり15,000円程度。  
 営業時間 11:30am〜22:00pm 年中無休  
 ※上記本店の他に、別館和風レストラン店、ターミナルホテル店、木内店がある。



滋賀県立琵琶湖文化館

学芸員  
前畑政善

## 個性ある琵琶湖の主役たち



日本一大きい湖、琵琶湖。この湖はただ単に大きいだけでなく誕生の歴史は、バイカル湖やカスピ海に次いで、世界でも三番目に古い化石湖でもあるのです。岸边には水草帯をはじめ、岩礁帯、砂浜、あるいは内湖など複雑に入り組んだ湖岸地形が存在し、また沖合では年間を通じて水温が10℃前後という冷水帯が発達するなど、その自然環境はたいへん変化に富んでいます。

現在、魚類をはじめ両生・爬虫類、甲殻類、鳥類、軟体類など約170種14,000点の淡水生物を展示していますが、展示の中心は言うまでもなく琵琶湖の魚類です。海水魚と比べ色彩や姿かたちは地味ですが、それぞれ独特の味わいがあります。ここに、主なものを紹介しましょう。

まず第一に挙げられるのがビワコオオナマズです。日本産ナマズ三種の中で最大の種類で、その成長したものは全長が1メートルをゆうに越え、体重が20キロ以上にもなります。

ナマズの仲間て琵琶湖固有種がもう1種。奥琵琶湖の岩礁地帯にすむイトコナマズがそれです。この魚は大きさは普通のナマズ（マナマズ）くらいですが、体色が緑褐色でブリキ様の斑紋があります。

ゲンゴロウブナとニゴロブナ。この二種も固有種です。その他、明治天皇がこよなく好まれたと言われるビワヒガイ、アブラヒガイ、また純淡水魚の中では最も美味とされるホンモロコ。日中は水深60～70メートルの深湖底にすみ、夜間に表層近くまで浮上するという風変わりな習性をもつハゼ科の小魚・イサザ。冷水

帯で回遊しているサケの仲間であるビワマス。その仲間が中国大陸に多くみられるところから、大陸と日本列島が陸地続きだった時代に、大陸から琵琶湖に移りすんで独自の分化をとげたとされるワタカ、あるいはカジカの仲間のウツセミカジカ。これらの魚は、いずれも我が国では琵琶湖でしか見ることのできない魚たちで、これはそのまま当館の主役でもあるのです。

主役がいれば脇役が必要で、当館のそれは国内外の魚たち、とりわけ国内で絶滅の危機に直面している小魚たちです。国の種指定の天然記念物であるイタセンパラ、ミヤコタナゴ(以上、タナゴ類)、アユモドキ(ドジョウの仲間)をはじめ、ヒナモロコ、ウシモツゴ、カワバタモロコ、スイゲンゼニタナゴ、ゼニタナゴ、ニッポンバラタナゴ(以上、コイ科)ハリヨ(トゲウオ科)、ホトケドジョウ(ドジョウ科)などがそれで、これらの魚は単に展示するのみではなく積極的に増殖に取り組んでいます。

当館は建設以来およそ30年。昔ながらの汽車窓式展示でしたが、この形態は時代に適合しなくなったこともあって、数年後に琵琶湖博物館(仮称)の水族部門として新しく生まれ変わることになっています。

### 滋賀県立琵琶湖文化館

〒520 滋賀県大津市打出浜1-1 ☎0775-22-8179





## 鮮魚を上手に保存するには…。

魚介類をまとめ買いし、パッパと冷凍庫に。普段、何気なく利用しているホームフリージングを、ちょっとしたコツを知ったうえで行えば、保存状態をグ

ンと高めることができます。今回は、家庭ですぐに役立つ簡単なフリージングのコツをご紹介しますしよう。

### ポイント1 冷凍する際の鉄則

魚介類に限らず、食品を冷凍する際に大切なことは、空気にはできるだけ触れないようにすることです。冷凍用のタッパーウエアや丈夫なポリ袋に入れ密閉することで、このポイントはクリアできます。タッパーウエアに入れる場合、中にラップを敷き、これらを包むようにしてからフタを閉めると、より一層保存力が高まります。また、なるべく少量ずつに分けたり、スライスする場合は、出来るだけ薄切りにすることが大切です。こうすると冷凍にかかる時間が短縮でき、調理する時にもとても便利です。

下準備ができ、冷凍庫へ入れる際には、熱伝導性に優れた金属製のバット等に乗せ、冷気の吹き出し口近くに置き、完全に凍ったら使いやすいように位置を整えます。冷凍庫内は、なるべくすき間のないように詰めたほうが保冷効果を発揮させられます。

### ポイント2 再冷凍は鮮度の敵

魚介類の保存について言うなら、まず、できるだけ“買ってきた時の状態で保存する”のがベストです。生の状態で購入したものは、冷蔵庫で保存し、1日か2日のうちに食べきってしまうのが最も好ましいのです。というのも、一般に売られている生の魚は冷凍品を解凍してあるものが多く、これを家庭でフリージングにかければ“再冷凍”ということになります。再冷凍は鮮度を極端に下げ、味を劣化させる元凶なのです。店先に並ぶ品の中から冷凍→解凍を経てきた品を見分けるのは難しいですが、汁気が多いもの、ラップ材の内側に霜が付着しているものは要注意です。

### ポイント3 こんな魚は、こんな方法で

とは言っても、安い時にまとめ買いをしたいというのが主婦の願い。次に、日頃、馴染み深い魚介類の具体的な冷凍方法を、いくつかご紹介しましょう。

- 塩鮭ほか、切り身や刺身 何枚かまとめて冷凍する場合、間にラップ材をはさみ、すのこをひいたタッパーウエアに入れて冷凍する。こうすると余分な血が下に落ち、良い状態で保存できる。
- シラスやジャコ 小分けにしてポリ袋に入れて冷凍する。
- タラコやスジコ 食べやすい大きさに切り分けて、ラップ材で包み冷凍庫へ。
- 干物 重ねる時はラップ材をはさみ、ひと束にまとめて冷凍する。
- 冷凍エビ 冷凍エビは半解凍の状態にまでもどし、小分けにしてポリ袋に入れ冷凍する。

### ポイント4 1ヵ月以内に使いきろう

近頃はずいぶん普及したパーソナル冷凍。これは冷凍と冷蔵の弱点をカバーする方法で、マイナス2度からマイナス5度の間で保存しようというもの。スズキ、サケ、サバ、イシガレイ、コイなどの研究による結果で、鮮度保持効果が高く、タンパク質の変性も抑えられるとされています。

技術の発達により、ホームフリージングは今後ますます活躍の場を広げていくと思われませんが、家庭で冷凍した食品は、なるべく1ヵ月以内に使いきるようにしたいものです。

# シリーズ 子どもと魚の 生態学-5

## お魚を食べると、 頭がよくなるってホント!

学校食事研究会 事務局長 阿部裕吉

### DHAが脳の発達を促す

ドコサヘキサエン酸という物質が、脳の発達に関連しているのではというデータが、ロンドン動物学研究所のマイケル・クロフォード教授らの著書『原動力』の中で明らかにされている。

昨年10月17日に、東京ヤマハホールで、そのマイケル・クロフォード教授が出席して「DHAシンポジウム」が行われた。

DHAは、いま学校給食でも話題になっている脂肪酸で、一昨年、科学技術庁資源局から発表された四訂食品成分表の中にも触れている。この成分表は先に出された四訂食品成分表のフォローアップともいえるもので、一般的には脂溶性成分表といわれている。この中で、イコサペンタエン酸とドコサヘキサエン酸が注目されている。この両脂肪はLDLコレステロールを低下させ、肝細胞のLDLをとりこむ受容体の働きを促進し、処理する機能をもつもので、血栓症の予防に大きく寄与しているといわれているのだが、今回のマイケル・クロフォード教授の説によると、ドコサヘキサエン酸は実は脳にある記憶学習中枢を構成している物質で、このDHA（ド

コサヘキサエン酸）を多く含む食品をとると、知能の発達が促進されるのではないだろうかというのである。いまは動物実験が中心であるが、人間の脳にはどうか、これからの課題なのである。

この新説が定着すると、「お魚を食べると頭がよくなる」というわけだ。DHAの多い食品のベストワンはアンコウの肝で、一皿55gくらいで約2,000mgもあり、本マグロ一切70gで約2,000mg、次いで干したヤツメウナギ、サバ缶、ブリ(天然・焼き)、スジコ、塩サバ、マイワシの丸干し、マダイ、ブリ(天然・生)がベスト10に入るわけである。なにしろ、DHAを含むもので含量の多いものは魚、とって過言ではない。

### 東北の子が憶えやすいDHA

そこで、子ども達に、このインフォメーションを伝えてみた。ちょうど東北の福島県の染川という町と福岡の子ども達と会う機会があったので、このドコサヘキサエン酸の話をしてみた。

すると、不思議なことに福島県の染川の子の方が、福岡の子より、このDHAについての記憶がよいことがわかった。例えば、DHAを発音して憶えさせると、染川の子の方が、ちゃんとドコサヘキサエン酸とおぼえている。福岡の子は「何たらかんたらのエン酸」等と言う。どうして染川の子の方がよく憶えられるのか、よく聞いてみると、この「ドコサ」という言葉が、染川の子の日常方言にあったのである。「どこへ」というのを、この地方では「ドコサ行くの？」なんて言うのである。染川の子が、どうしてかんたんに憶えられるのがよくわかった。子どもは、日常で使用している言葉が部分的にあると、たとえ化学用語でも、かんたんに覚えることが、よく理解できたのである。





## DHAとしゃくとお魚

さて、「お魚を食べると頭がよくなる」という栄養指導であるが、脳の中にある「ものおぼえ」の働きの中心のつくりが、ほとんどDHAできているので、DHAを毎日とっていると、その働きがよくなるという説明をした。

よくわかる子は、「あっ、そうか。それじゃ、うんと勉強すると、したもんが、ちゃんと憶えられるのか。じゃ、魚をもっと食べよう」というのだが、そういう子ばかりはいない。

「お父さんが、『いやなことはすぐ忘れた方がいいぞ』って言ってたけど、お魚を食べてると、いやなことでもいいことも忘れないと困る」と言うのである。どうも記憶中枢だけを強調しても難しい。そこで、戦法を変えてみた。

お魚を食べると小さな骨までよく噛まないで、飲み込めないから、よく噛むようになる。よく噛むと脳が発達するということは、噛み噛み運動で、子ども達は知っている。

それとDHAを結びつけると、効果抜群で、「よく噛むのと、お魚の中の脂が、すごく頭をよくするから、頭をよくする二乗になるんだ」と、頭の回転のよさを示す子がいた。

それでも、噛む話とDHAの働きで、すごく頭がよくなることは、理解できたらしいのである。

## お魚の三つの効用

このことでわかったことは、子どもが、何か食べ物の効用について理解し、努めてそれを食べようと認識するためには、単一の理由でなく、複合的な効用を次々と並べる方が、その栄養指導の効果があがるということである。

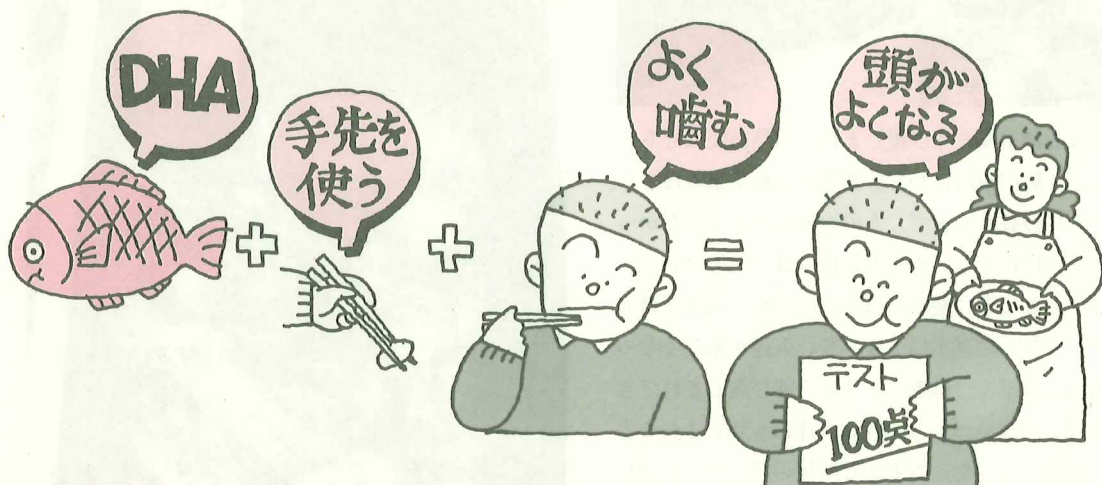
そこで私は、頭のよくなる食品としての魚について、DHAとよく噛むことに加えて、もう一つの理由を考えた。煮魚や焼き魚を上手に食べるには、箸を上手に使うって食べなくては、全部きれいに食べられないので、いつもお魚を食べていると箸使いが上手になる。手先をいつも器用に動かしていると、脳の発達を促すという学説は、定説になっており、この三つの効用を、別の学校の子ども達にアピールしてみた。

思った通り、子ども達の反応は絶大で、「そんなに魚って頭にいいのか」「魚を食べると頭がよくなるのが、いっぱいあるんだ」という感想が次々と出てきた。

私はうれしくなって、「ねえ、お魚を食べると、こんなにたくさん頭がよくなるようなことがあるんだよ」と、男の子に呼びかけた。彼はちょっと考えてから、ポツンとこう言った。

「お魚を毎日、箸で、よく噛んで食べると頭がよくなるんだったら、毎日お魚食べてれば、勉強しなくてもいいんだ」

もっとたくさん教えなくちゃ、コイツはダメだ。



# 市場 港 市

## みなと・いちば・さかな——市場探訪 愛友市場・広島市場 広島県広島市

おいしい魚を求めて、今回やってきたのは広島。ここで「カキの話だな」と思う読者も多いと思うが、今回はちょっと視点を変えて、カキばかりではなく、瀬戸内で獲れるおいしい魚たちの食べ方なども少々交えて紹介したい。

ビルの建ち並ぶ広島市の中心地、広島駅の南口を出て、すぐ左側になにやら賑やかな路地を見つけた。路地の入口には大きな白い看板が掲げられ、「愛友市場」という赤い文字が書かれている。ここが広島市民の台所として戦後の復興に貢献したのは、もう記憶に遠い過去のことだが、現在の広島があるのは、この市場あったからこそと言っても過言ではない。



当時は荒神市場と呼ばれ親しまれ、広島市民はもちろんのこと、島根や山口からも業者が訪れて来るほどで、早朝から日の暮れるまで、人の途絶えることがなかったという。現在でも、やや人の数は減ったとはいえ、賑やかであることに変わりはない。だが、最近では大型スーパーなどの進出により、若い人達が来なくなったと店の人は嘆く。最近、古くから呼び親しまれてきた「荒神」を改め、もっと若い人達にも親しまれるように「愛友」とした。さぞかし断腸の思いだったのだ



ろうと店の人に尋ねてみると、意外にも名前へのこだわりはないようだった。

愛友市場では、生活に必要なものなら何でも揃う。肉屋、魚屋、乾物屋、衣料品店……。早速お目当ての魚屋へと足を向ける。

「こんにちは」と声をかける。「あれ、残念だねえ。きょうは魚があまし入つとらんよ」と、ゴム前掛けをしたおばちゃんが返事してくれた。どうやら前日の天候が悪かったのが、今朝は不漁のようだ。それでもケースにはカレイ、メバル、タコ、タイ、車エビなどがズラリ。それぞれ数こそ少ないが、種類の多さときたらすごい。知っている魚よりも、知らない魚の方が多いほどだ。瀬戸内は魚の豊富なおとところなのだ。しかも





# 場 探 魚 訪

潮流で洗われているから、身もキュッと引き締まっ  
てうまい。

「瀬戸内の魚は日本一じゃき」

広島市内の誰に聞いても同じ答えが返ってくる。もち  
ろんカキはあまりにも有名で、他の海産物が色あせて  
しまうほどだが、むしろ小魚たちの方が瀬戸内の味の  
代表とも言えるのではないだろうか。家庭ではカキよ  
りもイワシやアジの方が多く食されている。こちらで  
は、開いたり、干したりといった加工品も好まれてお  
り、みりん干しやうす塩干しのサワラやカレイに人気  
がある。ただカラカラに乾燥させたものだけではなく  
半生のものもあり、こうした干物だけの専門店がある  
ほどその種類は多い。例えば、みりん風味のアジの開  
きは4枚で400円。サワラのみりん干しは4枚350円、  
生干しカレイ4枚450円、干しダコ2匹500円と、値段



も驚くほど安い。当然、味も保証付だ。

ところで、その乾物屋のおじさんがもうひとつの市  
場を教えてくれた。それが広島市場だ。

「ちょっと値は張るけど、料理屋におろすのが多いか  
ら、いいもん出してるよ」

とはおじさんの弁。他の市場といっても離れた場所  
にあるのではなく、愛友市場のすぐ隣だ。いや隣とい  
うよりも、中にあるといった方が近いかもしれない。愛  
友市場の通りの中ほどにある細い路地がそうだ。中は



小さなアーケードになっていて、20軒以上もの店がひ  
しめきあっている。「広島市場」の黄色の看板の下で、  
おばちゃんがハマチをさばいていた。店から道にせり  
出した台の上でさばいているので、その様子をすぐそ  
ばで眺めることができる。その手さばきの見事なこと。  
おばちゃんの腕よりも大きいハマチが、ほんの数分で  
切り身になってしまう。

「魚屋に嫁に来たときから、ずっとさばいているから  
ねえ」と、事も無げにおばちゃんは笑う。おばちゃん  
曰く、おいしく魚を食べるには、新鮮な魚のある市場  
(広島市場のこと)で、その日に獲れた活きのいい魚を  
選び、刺身にさせていただくのが一番、だそうです。



## 愛友市場・広島市場

住 所：広島県広島市南区荒神

営業時間：店舗によって異なるが、ほぼ  
午前10時頃～午後6時頃まで

## 楽しみながら 魚のアレコレがわかる

### 『魚・この本食べられます』

大洋漁業広報室 監修

私たち日本人は、世界的にもつとに知られた魚好き。お歳暮の“顔”とも言える新巻ザケや春を告げるカツオの話題。夏はウナギでスタミナをつけて……と、季節感の演出にも魚たちは大いに活躍してくれています。

そんな身近な存在でありながら、私たちは案外、魚のことを知らないもの。『魚・この本食べられます』を読むと、まさに痛感させられます。例えば、“エビの尾は食べるべきか” “イクラは粒ぞろいの方がいいのか” あなたは答えられますか。

大洋漁業広報室が監修したこの本には、普段の食卓にのぼる一般的な魚についての面白いウンチクや、板前さんの庖丁さばき、おいしい調理法や保存法などがたっぷり詰まっています。アジ、アワビ、イカ、カニ、サケ、タラ……など33種類の魚介類をとりあげ、それぞれについてさまざまな話題を展開。全ページにわたり、イラストやマンガをふんだんに取り入れてあるので、楽しみながら知識を身につけることができる、うれしい一冊です。自炊を始めたお子さんや、単身赴任のお父さん、新婚さんへのプレゼントにしても喜ばれるでしょう。

発行/池田書店  
☎03-3267-6821  
定価 1,000円



## 魚を知ってこそ、 恩恵に浴せるのだ

### 『驚きのサカナ作用』

山本保彦 著

さて、続けてもう一冊、魚に関するお役立ち本をご紹介します。日本は魚食大国、なのに魚をとりまく状況の変化について、きちんと知っている人はほとんどいないのでは。そんな気持ちから生まれたのがこの本。代々続く魚料理の店『土俵や』のご主人が書かれたものです。

マグロが高級になった理由、マグロの刺身の国籍はどこか? 発泡スチロールが食卓を変えた、など近年の輸入経路や輸送手段の変遷をわかりやすく解説し、さらに最新の情報と研究を踏まえた今後の展望まで、幅広い内容です。本領である料理の話に加え、漁業、養殖業、流通、果てはバイオテクノロジーの分野にまで言及しています。これを読めば、魚に関する“今”をつかむことができるでしょう。イカのコレステロールから液晶が、タチウオから模造真珠ができるなんていう話、あなたは知っていましたか。



発行/  
情報センター出版局  
☎03-3358-0231  
定価 930円



## 潮の香りを運んでくれる ノンフィクション

### 『沖繩の海人』 ウミンチュ

酒井敦 著

「……景色よりもっと驚かされたのは、そこに住む人達の暮らしぶりだ。(略) 海人の気性は激しく、村の生活すべてがあけすけだ」(あとがきより)

1983年5月、ひょんなことから沖繩は八重山諸島の小浜島細崎を訪ねた新進写真家。彼はそこで「まるでヒマラヤの雪男」のような、かつての海人(沖繩の方言で漁師のこと) ブジャと出会います。若かりし頃は世界中の海をまたにかけて漁をしていたブジャも、今はリタイアし、船着場で網から魚をはずす手伝いなどをする毎日。しかし、その生活のなんて穏やかなこと、温かなこと……。著者は、ブジャやその他の島民たちとの触れ合いの中で、本来あるべき自然な生活のリズムを少しずつ取り戻していったのです。

イリオモテヤマネコで有名になった西表島のすぐ東に位置する小さな島を舞台に、ひとりの若者と素朴な漁民たちが、のびのびと交わる様子を綴った書き下ろしノンフィクション。レンズを見つめる少女のはにかんだ笑顔や、心を許した老人の飾らない表情に、著者との親密さがうかがえます。都会での殺伐とした生活に疲れたとき、ふと手にしたくなる本です。

発行/晶文社  
☎03-3255-4501  
定価 2,200円



## 地元ならではの珍魚、怪魚?が 続々登場するユニークな本

### 『明石海峡魚景色』

鷲尾圭司 著

神戸の出版社・長征社が発行しているため、東京はじめ関東のみなさんには馴染みが薄いと思われるかもしれませんが、ぜひ一読してほしい名著です。

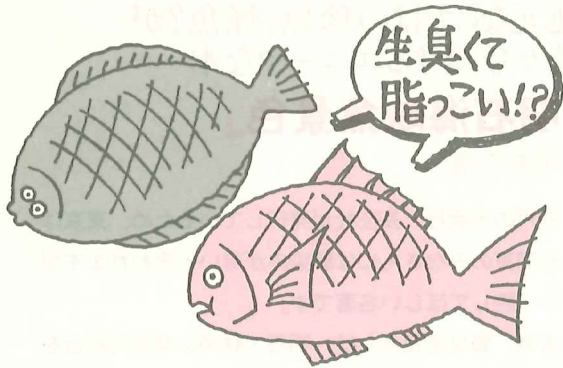
著者、鷲尾圭司さんは、明石・林崎漁業協同組合を基点に、沿岸漁業の発展と環境問題に、日夜真剣に取り組んでいる「海の猛者」。明石の海を愛してやまない鷲尾さんは、明石海峡で獲れる四季折々の魚たちを一匹ずつ紹介し、それぞれの調理方法や漁法を自筆のイラストをまじえて紹介しています。そのイラストの可愛らしさと自然体の暖かい文章は、作者の人柄を忠実に反映しているのでしょう。

これまでも、一匹ごとに魚の調理法や生態を紹介した本は多々ありましたが、そのほとんどは有名な魚たちでした。ところが、本書に出てくる魚は一味違います。サツキマス、テンコチ、サイラ、カワツなど、名前と姿形が一致しない珍魚?たちが、続々と登場するのは、こうした魚こそが明石海峡近辺に住む人々の生活を支える「オリジナル・フィッシュ」だと言えるのでしょうか。全国の市場やスーパーなど、どこでも手に入るタラやカツオ、ニシン、マグロなどの全国区の魚が、多くを遠洋物や輸入物に頼っている現在、私達の身のまわりに棲んでいる魚に目を向けるのは、大事なことではないでしょうか。鷲尾さんは、環境問題も含めて「人間らしさ」を優しく問いかけています。

発行/長征社  
☎078-371-6491  
定価 1,236円



# おさかなQ&A



**Q** 養殖のヒラメやタイは天然に比べて、生臭くて、脂っこく、ハマチの味に似ているように思うのですが、エサのせいなのでしょうか。

(岐阜県安八郡・水野知子)

**A** 確かに、天然のものより脂肪分が多いのは、エサに関係があるようです。昔は養殖物といえば、タイもハマチもヒラメも、ほぼ同じ種類の魚粉を食べて成長しました。そのため、出来上がりの味は画一的で、天然物に比べると、かなりの格差がありました。また、エサだけではなく、発育促進剤や消化吸収剤などの水産用医薬品の投与も多く、それが味に及ぼす影響も、いくらかあったようです。

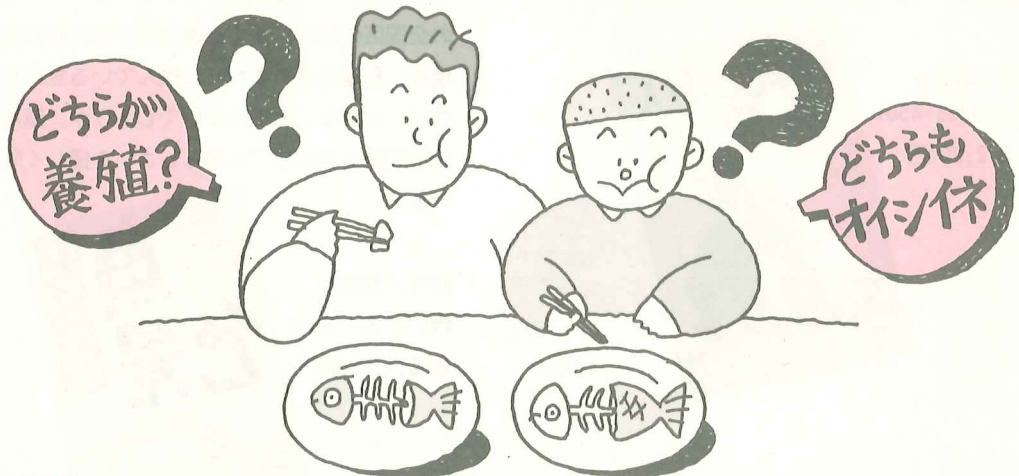
ただ最近では、さまざまな製粉業者が、それぞれの魚の特徴に合わせて魚粉を作る、つまり、魚によってエサを作りかえる技術が飛躍的に発達しました。ハマチやイワシ、コイ、ウナギ、タイなどの養殖魚に、できるだけ天然物が食べている内容物に近いエサを与えているのです。中には、魚粉ではなく、サバや秋シヤケなどの身をエサにしている生産者もあり、天然物との

味覚の区別がつかない養殖魚も年々増えています。もちろん、こうして高いエサを与えた養殖魚は、天然物ほどではないにしろ、かなりいいお値段がつきます。

エサだけでなく、最近は環境面に関する技術的な改善も進んでいます。例えば、ハマチなどは実際に外洋に出して、天然のブリに近づかせるなどの工夫がなされています。もちろん水産用の医薬品も使われていますが、その量は昔に比べてかなり減りました。

現在、養殖の現場では、生産者が自信をもってタイやヒラメを飼育しているので、興味のある方は一度足を運んでご覧になるのもいいでしょう。ご質問の通り、まだ天然物とまったく同じ品質を誇ると言い切ることではできませんが、養殖物は単なるイミテーションを超えて、日々限りなく、天然物に近づいています。

回答者/中央魚類(株)近海特種部・浜田剛明



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



平成2年度の鹿児島は、NHKテレビドラマ『翔ぶが如く』のおかげで観光客が増え、ホテルや土産物業界を筆頭に、すべての業界が大きな恩恵を受けました。鹿児島県の有名な食べ物には「さつまあげ」「さつまいも」「いも焼酎」「かるかん」等があげられます。

全国的には、薩摩から来た食べ物ということで「さつまいも」「さつまあげ」と言われていますが、地元薩摩（鹿児島）では、それぞれ、唐から来たイモということで「からいも」、油につけて揚げるといって「つけあげ」と呼ばれています。

私はこのさつまあげ（つけあげ）が大好きです。鹿児島には「薩摩料理の店」がたくさんありますが、どこの店のメニューにも「さつまあげ」「きびさし」「とんこつ」の3本柱が入っており、他に「かつおのたたき」「おどりさし」「とりもがら」「にがごり」「あわごはん、又はいもごはん」等が追加されます。

「さつまあげ」は魚のすり身に豆腐や地酒等をすり混ぜて油で揚げて作られますが、原料に使う魚（アジ、サバ、トビウオ、サメ [以上普通] エソ、ハモ、タチ [高級] イワ

シ [大衆的]）により、また豆腐や地酒、砂糖等の混ぜ具合により、各々の店独特の味があります。できたての温かいさつまあげは、プーンとしたいい香りがあり、とても美味しく、焼酎の量もついグーンと上がります。

最近の若い人達は、魚は①ナマぐさい②小骨が多く食べにくい③料理するのが面倒、ということで敬遠する人が多いようですが、加工された「さつまあげ」や「かまぼこ」「ちくわ」「ソーセージ」等は、肉と同じ感覚で食べられています。私自身は、米のご飯と刺身、味噌汁が何よりも好きですが、私の子供達はパンとハンバーグの方が良いという考え方のようで困っています。しかし、妻がときどきアジ、サバを原料にして作る「つけあげ」だけは大好物のようです。

今後、高齢化社会を迎え、年老いた人達にもあまり手かけないで、そのまま食べられる「魚の加工品」は、ますます重要になると思います。また、グルメ時代ともいわれて「活魚」が注目されていますが、同時に「さつまあげ」に代表される、美味しい加工品にも目を向けたいものです。

## 編集室から

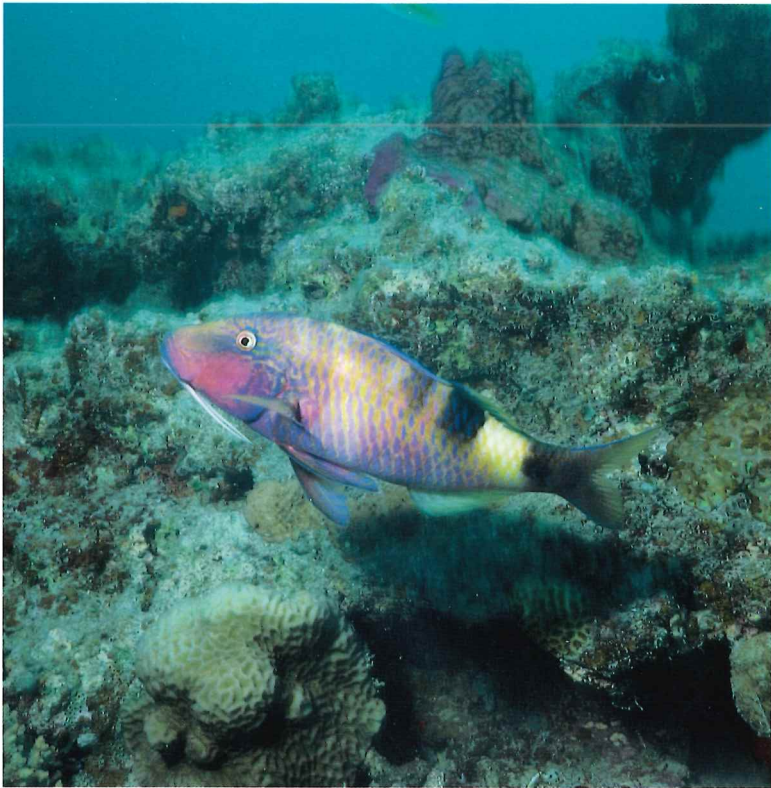
◆特集『江戸前の魚は、いま』は、いかかでしたか。古いものを守りながら、新しいものを作り出すことの難しさを実感させられた取材でした。さまざまな問題がからんでいて、海がきれい、きたないという単純なことではありません。限られた誌面ですが、少しでも実態がお伝えできたら、うれしく思います。魚介類はもちろんですが、少なくとも江戸前の心意気だけは、いつまでも大切にしていきたいものです。

◆今回の『さかな探検隊』は、カラー魚拓に挑戦してみました。カラーでお見せできないのが本当に残念ですが、とにかくリアルで美しい魚拓です。特に釣りが好きな方には、ぜひ試してみてください。

◆本誌でも毎号紹介していますが、「魚」に関連のある書籍は意外なほど多いものです。魚そのものの知識はもちろん、それをとりまく土地や生活、歴史や人々について、楽しくもあり、深く考えさせられるかもしれません。ひとりでも多くの方に、読んでいただきたいと思います。

※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 TEL03(3585)6684