

春夏号

OSAKANA CLUB

あさかな



あさかな料理に誘われて
欧風編

春 SPRING

旬をいろいろ

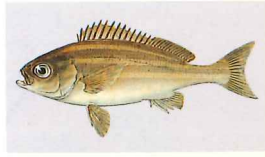
カツオ 〈鰹〉

葉桜の季節を迎えると初カツオ。しかし最近では冷凍技術の発達で一年中出回っています。とはいうものの青葉の頃から、生鮮ものが豊富に出廻り抜群の味覚。一尾買いのときは腹の部分の従じまがはっきりしたものの。切り身は身が赤くて、肉がよくしまったもの。



イサキ 〈鶏魚〉

黄色い模様のある美しい魚。タイの風味にも匹敵するといわれ、一度は何んとしても賞味したいもののひとつ。ほどほどの脂ののり、豊かな味わいは最高。光沢があって腹がしっかりし、エラは鮮紅色で形のキチンとしたもの。



サワラ 〈鱈〉

魚偏に春と書くように文字通り春の魚の代表格。青みがちの背に白い腹、体のほっそりした美形。店頭では切り身として売られ、くせがなく白身の上品な味は高級魚。皮の色につやがあり、斑文がしっかりしたものの。



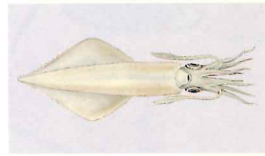
メバル 〈目張〉

目が大きいので目張。黒、赤、金の三メバルがあって、店頭で売られているのはたいがい赤メバル。しまった白身の肉で、あっさりした味が身上。皮目が薄い感じ、ふっくらして目のすきとおったもの。



ヤリイカ 〈槍烏賊〉

ヤリイカは名前のように胴が細長く先が槍の穂先きのようになっていています。肉は薄いが柔らかく高級感があるのが特徴。刺し身には透明感がありつつやつやしたものの。煮付けには子持ちのものが最高。



アサリ 〈浅利〉

有名な二枚貝で、主に内湾の浅い砂場に住んでいます。栄養成分は特にビタミンB₁₂を豊富に含み造血作用があり、貧血症の方にとっては欠かせない食品の一つ。貝殻が少し黒ずんで、口をしっかりと閉めているもの。



CHECK POINT

旬をいろいろの魚の選び方

生	鮮	の	場	合
---	---	---	---	---

生鮮の場合は一匹丸ごとと切り身があり、魚種によって多少違いがありますが一般的なチェックポイントは…。

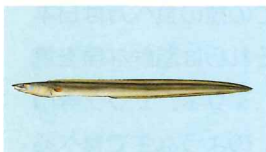
SUMMER 夏

3魚貝類



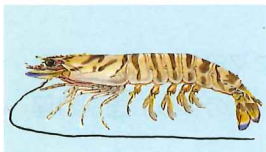
マアジ 〈真鱈〉

アジといえば普通マアジのこと。種類は十種類ほどあるが、味といい、獲れる量といいまさに代表的。“鱈は味に通ず”といい、おいしさでは格別の総菜魚。からだにつやがあって、目が黒くすんでいきいきしているもの。



ハモ 〈鱧〉

関西、特に京都になじみの深い魚。京都の祇園祭りは“ハモ祭り”といわれるほど。白身で柔らかい肉質、脂肪があって濃厚な風味が特色。大きさは60〜70センチぐらいが食べごろ。つやがあって丸みのあるもの。



(写真はクルマエビ) エビ 〈海老〉

この頃、店頭に出ているものは8、9割までが輸入品。輸入先は60数か国もあって、それぞれ姿や形が違います。色分けすると、ピンク、ブラウン、ホワイトの三種類。殻につやのあるものがよく、頭と尾の黒ずんでいるものはさけたいです。



キハダマグロ 〈黄肌鰯〉

夏場のマグロならやはりキハダマグロ。姿はメバチに似ていますが、ひれが長く、きわだって黄色です。赤身の色が示すようにあっさりした爽やかな味覚が魅力。身の色が冴えて鮮やかなもの。舟盛りより、“さく” 買いを。



ウナギ 〈鰻〉

夏祭りが近づくと、ウナギの脂は最高ののり。ビタミンA・Eをたっぷり含んで、夏バテ防止に特効があるとして有名。黒いウナギと青いウナギがありますが、青い方が美味。肉がしまって脂肪がのっているもの。



ワカメ 〈若布〉

日本の代表的食品の一つ。ワカメの根元にあるヒダの部分にメカブといひます。最近このメカブに制ガン作用があるという研究発表があり、改めて効用が見直されています。乾燥したものは黒褐色で厚みのあるもの。湯通ししたワカメは色鮮やかな緑色のもの。

丸ごと の場合

- ①魚体に丸身や張りがある
- ②目が澄んでいてふくらみがある
- ③エラが鮮紅色である
- ④うろこがしっかりついて臭わないもの

切り身 の場合

- ①切り口につやがあり魚特有の色がある
- ②切り口に対し筋隔が垂直になっているもの

おさかなと 欧風料理



ヘルシー料理にアタック

今日、世界中から注目されている日本型食生活の中で、魚料理のウエイトは高く、その魚料理は、ヨーロッパでもイタリアを始め海に接した国々でも、よく食しています。ヨーロッパでの魚の食べ方は日本料理とは、一味ちがったものが多数あります。それらは新鮮な魚を焼いたり、揚げたりを中心に蒸し煮、煮込み料理、マリネ、サラダ等巾広い食べ方をしておりますが、我国の「刺し身」のような生で食べる習慣はありません。

しかし近年は「にぎりずし」や「手まきずし」にマヨネーズソースを使って、欧風化した食べ方も定着してきました。このように国別料理がはっきりしなくなってきました。

おいしく食べてヘルシーにと、ダイエットに魚をとかをキャッチフレーズに、魚を好む傾向が見られます。タン白質源としては、脂肪の少ない魚はエネルギーが少ないので、ヘルシー食として利用される一因とも考えられます。

魚は種類も多く、おいしく、四季折々の味を楽しむこともできるすばらしい食材料のひとつだと思います。

最近では水産物の輸送技術も進歩し、おいしく、便利に下処理をしたお魚をいつでも手に入れることができます。

欧風料理の基本をマスターして、上手に活用し、豊かな食生活を実現して、健康な日々を送りましょう。



ヤングスタイルのメニュー

砂糖としょう油と一味違う

今回は旬の魚の一番適した欧風料理を考えてみました。日本料理と違って、砂糖としょう油味ではない若い人好みのメニューにしました。



種類	主な調理法
カツオ	マリネ } 焼きしも作りにしてから サラダ } 用います。 蒸し物
イサキ	ムニエル パン粉焼き } 等の焼きもの料理 グラタン } オープン焼き 包み焼き } フリッター 揚げ物
アサリ	バター焼き、ブドー酒蒸し、スープ、 サラダ、ソース
サワラ	ゆで煮をし、種々のソース仕上げ バター焼き ワイン蒸し、レモン蒸し フライ、フリッター } 揚げ物
メバル	フリッター、素あげ } ブイヤベース⇨他の魚ととり合せて
サリイカ	フライ、コロケ(すり身にしてから) マリネ、サラダ ブイヤベース、煮込み料理

種類	主な調理法
マアジ	ムニエル、バター焼き フライ、フリッター バター焼き 赤ブドウ酒煮 マリネ、サラダ
ハモ	プディング (ミンチにして) ペーニエ クネル
エビ	カクテル、マヨネーズソース添え (クールブイヨンでゆでてから) コキール、カナッペソテー フリッター、ブイヤベース
メバチ	マリネ、フリッター パピヨット (天火焼き)
ウナギ	ブドウ酒煮 (マトロット) パン粉焼き (タルタルソースかけ) ムニエル、バター焼き
ワカメ	サラダ そえ材料 スープ

COOKING LAND

おさかなクッキングランド

その1 蒸し煮

- クールブイヨン●
魚をゆでる煮汁のこと
- ラビィゴットソース●
香草の入ったドレッシングのこと

マアジのラビィゴットソース

■作り方

- ① マアジは頭、わたをとってから水洗いし、3枚おろしにし、皮を除きます。
- ② 材料(a)でクールブイヨンを作ります。鍋に水と材料を入れ、火にかけ静かに20分煮て冷ましてこします。
- ③ 平鍋にマアジを並べて、上からクールブイヨンを入れ、魚に火が通るまで6～7分蒸

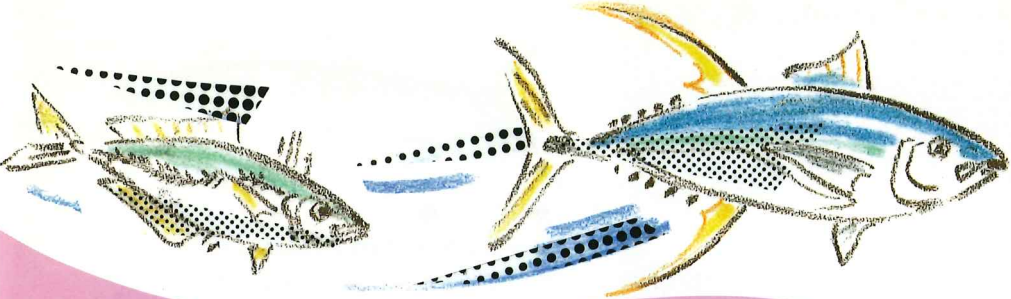
煮します。

- ④ 材料(b)でラビィゴットソースを作ります。ボールに酢、塩、こしょう、レモン汁、サラダ油を入れてよくまぜ、野菜のみじん切りを加えて軽くまぜます。
- ⑤ 皿にとって熱いうちにラビィゴットソースをかけて供します。

■材料 4人分

マアジ(大)	2尾
クールブイヨン	
水	カップ1½
白ワイン	カップ½
たまねぎ薄切り	¼個
(a) パセリ枝	1本
ロリエ	1枚
タイム	少々
粒白こしょう	5～6粒
塩	小さじ1
ラビィゴットソース	
酢	大さじ1
サラダ油	大さじ3
たまねぎみじん切り	10g
トマト果肉あらみじん切り	40g
(b) パセリみじん切り	少々
エストラゴン	少々
ケッパー	少々
塩	小さじ¼
白こしょう	少々
レモン汁	小さじ1





その2 炒め煮

キハダのシチリア風

■作り方

- ① キハダは塩、こしょうをして、小麦粉をうすくまぶします。
- ② セロリ、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
- ③ フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくとセロリ、玉ねぎをよく炒めます。
- ④ 別鍋にオリーブ油を熱し、キハダを色よ

く両面焼き上げ、白ワインをかけてアルコールをとばして③を加えます。

- ⑤ ケッパー、黒オリーブを加え、ホールトマトの裏ごしたものを入れ、弱火で煮込みます。塩、こしょうで味をととのえます。
- ⑥ 皿にキハダを盛り、煮汁をたっぷりかけ、バジルのみじん切りをふります。

■材料 4人分

キハダ切り身	4切れ
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉、オリーブ油	適量
白ワイン	カップ½
セロリ	60g
玉ねぎ	100g
にんにく	1かけ
ケッパー	12粒
黒オリーブ	12粒
ホールトマト(汁とも)	200g
ブイヨン	カップ½
塩、こしょう	適量
バジル	少々



COOKING LAND



その3 天火焼き

サワラのグラタン

■作り方

- ① サワラは塩、こしょうをし、平鍋に並べてワインをかけて5分位おき、水を加えて火にかけ、6～7分蒸煮します。
- ② たまねぎ、にんにくはみじん切りにし、トマトは皮を湯むきにして荒みじんにします。
- ③ 鍋に油を熱し、②を炒めタイムを加えます。

●グラタン●

オープンを使う料理の代表的なもの
ホワイトソース＝ベシャメルソース

●モルネーソース●

ホワイトソースをベースにして粉チーズ、
バター、だし汁を加えて作ったソース

④ ソースモルネーを作ります。

ホワイトソースを作り、①の蒸し汁とチーズを加えます。

⑤ 焼き皿にバターをぬって、④のソースの½を敷いてその上に①のサワラを並べ③のをのせ、カレー粉をふり残りのソース、溶かしバターをかけて190度のオーブンで10分位焼きます。

■材料 4人分

サワラ切り身	4枚
塩	小さじ½
白こしょう	少々
白ワイン	カップ½
水	カップ½
たまねぎ	100g
トマト	100g
にんにく薄切り	1枚
タイム	少々
サラダ油	大さじ1
カレー粉	小さじ1
ソースモルネー	
ホワイトソース	カップ½
おろしチーズ	20g



天火の温度の目安

火の強さ

もっとも強火	230～250度	天火の中に手が入りられない
強	火 190～220度	天火の中に手を入れると同時に出さなければいられない
中	火 160～180度	3～5秒前後、天火の中に手を入れていられる
やや弱めの中火	130～150度	天火の中にかなり長い間、手を入れていられる
弱	火 100～120度	天火の中に手を入れると温かく、乾燥した感じ



その4 フライパン焼き

●セージ●
高い芳香とにが味、
しゅ味が特徴の香草

イサキのパン粉焼き、セージソースかけ

■作り方

① イサキは3枚おろして皮を除きます。イサキの身を軽くたたいて、少量のオリーブ油とみじん切りにしたセージで30分マリネします。

② イサキを溶き卵にくぐらせ、パン粉をつけ、オリーブ油とバターを熱したフライパンで両面、こがさないようにきれいに焼き上げます。

③ 別鍋にバターを入れて火にかけ、バターが色づきはじめたら細切りにしたセージを入れ、軽く火を通します。

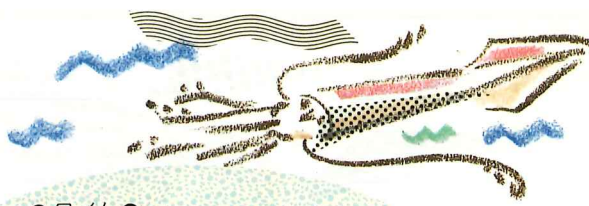
④ ジャがいもはゆでて皮をむき、輪切りにして、オリーブ油、レモン汁、塩、こしょうを合わせた中であえます。

⑤ 皿にイサキを盛り、③のソースをかけ、ジャがいも、レモンを添えます。

■材料 4人分

イサキ(中)	2尾
オリーブ油	大さじ1
セージ	4枚
卵	1個
パン粉(細かい物)	カップ½
バター、オリーブ油	適量
バター	30g
セージ	4枚
じゃがいも	4個
オリーブ油、レモン汁	
塩、こしょう	
レモン	½個





その5 鍋料理

ブイヤベース

■作り方

- ① 魚類はうろこや内臓をきれいに洗って5～6センチのぶつ切りにします。頭は魚の煮出し汁に使います。
- ② 車エビは背わたを除き、イカは足をめき輪切りにし、貝類はよく洗っておきます。
- ③ たまねぎ、ポロねぎはみじん切りにし、トマトは皮と種を除き、1センチ角に切り、にんにくは包丁の腹でつぶします。

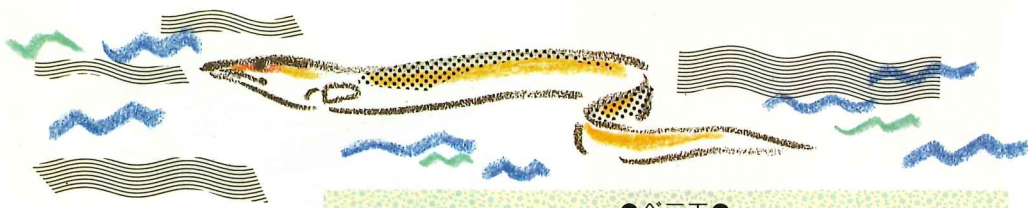
- タイム●
芳香が強力なのでブーケガルニには欠かせず、魚料理によく使われます。
- フェンネル●
魚料理の臭み消しやピクルスの香りづけ、魚介のマリネなどに最適。

- ④ 平鍋にオリーブ油を熱し、にんにく、たまねぎ、ポロねぎを炒め、トマト、サフランを加え、強火で3～4分煮ます。
- ⑤ ④に魚の煮出し汁、水、ガーゼに包み入れた⑥の香辛料を入れ、身の堅い魚を加え、塩、こしょうをふり入れ、強火で10分煮ます。
- ⑥ ⑤に身の柔らかい魚、エビ、イカ、貝類を入れ、5分煮ます。煮汁の味を調え、パセリのみじん切りをふります。



■材料 4～6人分

ウナギ、メバル	} 1.5kg
ヤリイカ、車エビ	
アサリ、ムール貝	
など	
たまねぎ	125g
ポロねぎ	60g
トマト	300g
にんにく	1かけ
サフラン	小さじ¼
オリーブ油	カップ¼
魚の煮出し汁	カップ5
水	カップ2
⑥ {タイム	} ひとつまみ
{フェンネル	
{ロリエ	
塩	小さじ1
こしょう	少々
パセリ	適量



●ベニエ●

西洋料理の衣揚げのこと、英語ではフリッターのこと、小麦粉を卵黄とミルクでとき、泡立てた卵白を加えてふわっと作ったもの。

その6 衣揚げ

ハモのベニエ

■作り方

- ① ハモは骨切りしたものを求め、10センチ位の長さに切り、塩・こしょうをかるくします。
- ② 衣を作ります。
卵黄と水、塩を入れてまぜ、小麦粉をふり入れてまぜます。卵白はかたく泡立てて入れ、さっくりと泡をつぶさないようにまぜます。
- ③ 160度の揚げ油で、ハモに衣をたっぷりつ

- けて、きれいなきつね色に揚げます。
- ④ ジャがいもは1センチ位の角切りにし、さっとゆでて水をきり、牛乳・バターを入れてやわらかくなるまで煮ます。煮上がったら塩・こしょうをします。
 - ⑤ 皿に③とじゃがいもを盛り、パセリとタルタルソースを添えます。

■材料 4人分

ハモ(骨切りしたもの)	300g
塩	少々
こしょう	少々
衣	
小麦粉	カップ $\frac{2}{3}$
卵黄	1個
水	カップ $\frac{1}{2}$
塩	小さじ $\frac{1}{2}$
卵白	1個
揚げ油	適量
じゃがいも	3個
牛乳	カップ1
バター	20g
塩、こしょう	少々
パセリ	
タルタルソース	カップ $\frac{1}{2}$



COOKING LAND



その7 マリネ

フレッシュカツオのマリネ

●焼き霜●

魚をさくのまま、表面をサツと焼いて氷水につける方法。

●イタリアンパセリ●

香りの強いイタリアのパセリ。

■作り方

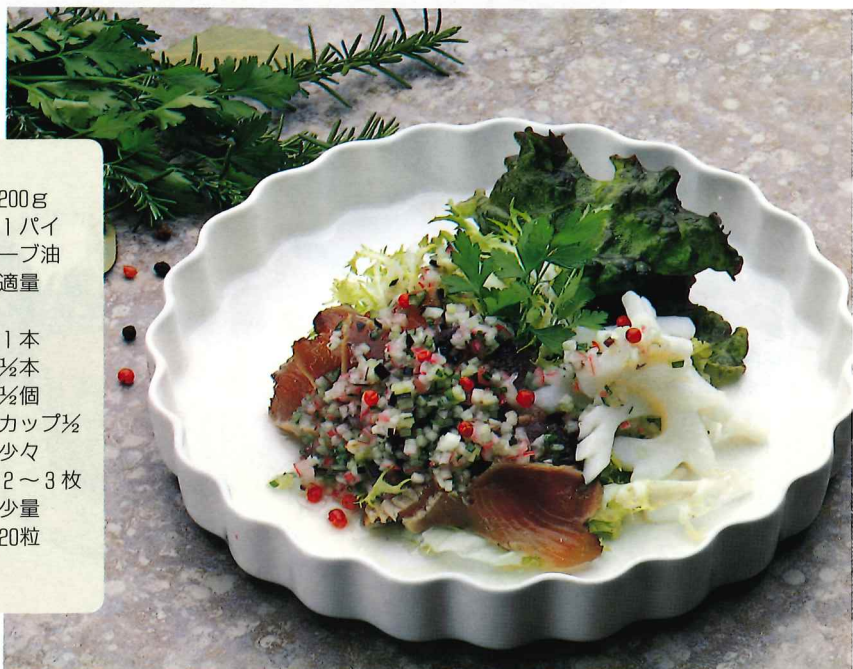
- 1 カツオは焼霜にし、2ミリ位の薄切りにして、塩、レモン汁、イタリアンパセリのみじん切り、オリーブ油をかけて5分位おきます。
- 2 イカは適当に切り、熱湯を通し、塩、レモン汁、オリーブ油をかけておきます。
- 3 レタスは適当な大きさにちぎります。
- 4 なす、きゅうり、赤玉ねぎは2ミリ角に切ります。ドレッシングに切った野菜とパセリを合わせます。
- 5 大皿にレタスとカツオ、イカを盛り合わせて、ソースをかけ、赤粒こしょうを散らします。

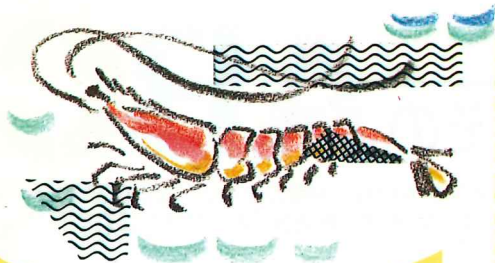
■材料 4人分

カツオ(刺身用) 200g
イカ 1パイ
塩、レモン汁、オリーブ油
適量

ソース

なす 1本
きゅうり ½本
赤玉ねぎ ½個
ドレッシング カップ½
塩、こしょう 少々
リーフレタス 2~3枚
イタリアンパセリ 少量
赤粒こしょう 20粒





その8 パスタ料理

エビのクリームパスタ

■作り方

- ① パスタは塩を加えた湯でゆでます。
- ② ホワイトソースに生クリーム、牛乳を加えてまぜ、クリームソースを作ります。
- ③ バター半量を熱してエビ、アサリを炒め、白ワインをかけてアルコール分をとばします。

●パスタ●

小麦粉をこねて作った洋風麺類の総称

●フィットチーネ●

パスタの一種、平麺状にやや幅広に切ったもの。

卵やマッシュしたほうれん草を練り込み色をつけたものも多い。

●カイエンペッパー●

赤いとうがらしに似たもので、あまり辛くないが赤い色出しに使われます。

- ④ パスタの水気をきって③の鍋に入れ、クリームソースを加えてまぜ合わせ、残りのバターでとろみをつけ、塩で調味します。
- ⑤ 皿に盛ってチーズ、カイエンペッパーまたはパセリのみじん切りをふりかけます。



■材料 4人分

パスタ(フィットチーネ)	320g
エビ	200g
アサリのむきみ	400g
ホワイトソース	カップ2
生クリーム	カップ½
牛乳	カップ¾
バター	30g
白ワイン	大さじ2
カイエンペッパーまたはパセリ	適量
塩	少々
パルメザンチーズ	適量

香辛料など、その

欧風料理で大事な役目をする香辛料や材料、料理方法など、せめてこれだけは知っておきたいものを選んでみました。料理に腕を振うおりぜひ役立てて下さい。



香辛料

オレガノ	くせのある香りとう苦味のある葉で、臭み消しとして使われます。トマトと相性がよいです。
ホースラディッシュ	西洋わさび、わさびだいこんのこと。香りが大変よく、ローストビーフに添えたり、ソース、バターに加えるとよいです。
パプリカ	辛くないとうがらし粉、おだやかで快い香気とかすかな甘味、きれいな紅色です。
ケッパー (風鳥草とも言います)	花のつぼみを酢漬けにしたもので香気が高く、細かく刻んでホワイトソースやマヨネーズに入れます。
サフラン	サフランの花のめしべを乾燥させたもので、着色料(黄色)としてソースや魚介類の料理に用いられます。ブイヤベースには欠かせません。

材料

シャンピニオン	マッシュルームともいい、西洋まつたけのこと。ほとんどの西洋料理やつけ合せに用いられます。
コーンスターチ	とうもろこしのでんぷん。濃度をつける目的で使われます。
ポロネギ	ポアローのことで、根の白い部分の太いもので結球はありません。葉玉葱の根のこと。日本の下仁田ねぎに似ています。

料理法

コキール	貝殻に入れて蒸し焼きにしたもの。裏ごししたじゃがいもに、ゆでたエビやかニ、その他の材料をホワイトソースで和えて、ホタテ貝の殻につめたグラタンのこと。
チャウダー	魚貝類に野菜、ベーコンなどを加えて煮込んだスープ。浮き身にソーダクラッカーを用います。
パビヨット	パラフィン紙、アルミ箔などを用い、魚や野菜を包んで焼き上げた料理。紙を広げた時にハート形になるのがよいです。
リゾット	イタリアの代表的な米料理で魚介類を加えて、炒めてから炊き、バターやチーズをふりかけます。

KITCHEN GOODS

家庭でそろえたい 欧風料理の器具

オパール鍋

魚一尾がそのまま加熱できるので便利。



フライパン

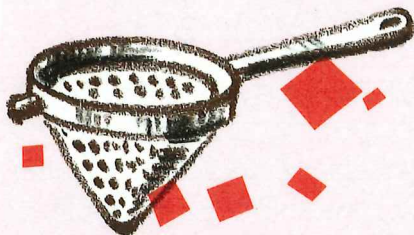


アルミ寸胴鍋

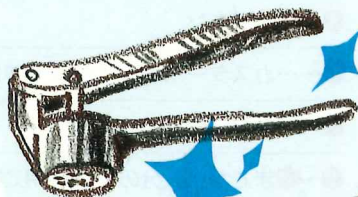
ゆでる、煮る、スープ用として便利。
底の直径と高さが同寸なので、この名
があります。



スープこし(シノア)



ガーリックマッシャー



木柄コックフォーク

魚を焼く時に使います。



欧風料理のエチケツト



正しい食器の知識と心得

西洋料理に使われる食器はいろいろありますが、ここではその並べ方や名前、心得などを調べてみました。

まず右図のように、一人分の必要な食器をそれぞれの場所においてから、きちんと寸法をとりながら正しく並べてゆきます。

銀器、グラスは美しくみがいたものを用い、ナイフは必ず飾り皿の右側に刃を内側において並べ、左手に持つフォークは飾り皿の左側に上向きに並べるのがふつうです。

デザート用のものは、飾り皿の向こう側におき、ミートナイフの少し向う側にウォーターグラスをおき、それをとりまくようにワイングラス、シャンペングラスをおきます。フォークの左側にパン皿をおき、バターナイフをその向うにおきます。

ナプキンは余り手をかけない美しい折り方をして飾り皿の上におきます。バター皿とカスターは4～5人に一つ位の割でテーブルの中央におきます。

コースの多い場合には初めからフォーク、ナイフを並べず、途中で配ることもあります。

① 飾り皿……そのまま使うこともあり、一度下げられることもあります。

②……ミートナイフ

③……ミートフォーク

④……フィッシュナイフ

⑤……フィッシュフォーク

⑥……オードゥブルナイフ

⑦……オードゥブルフォーク

⑧……スープスプーン

⑨……デザートスプーン（又はフォーク）

⑩……フルーツナイフ

⑪……フルーツフォーク

⑫……パン皿

⑬……バターナイフ

⑭……タンブラー（水用）

⑮……白ワイングラス

⑯……赤ワイングラス

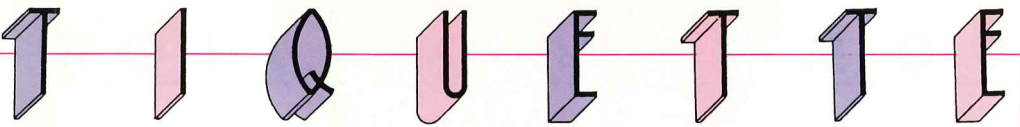
⑰……シャンペングラス

⑱……ナプキン

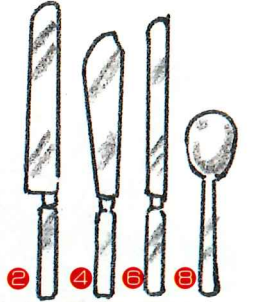
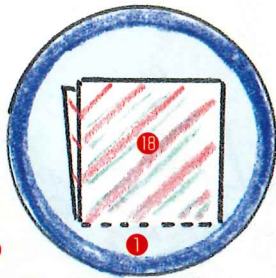
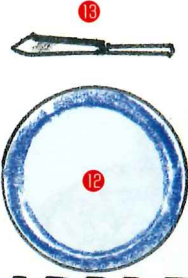
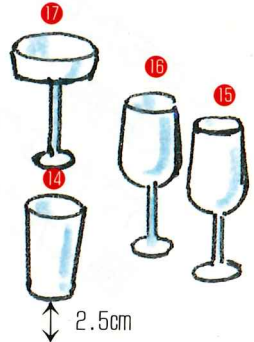
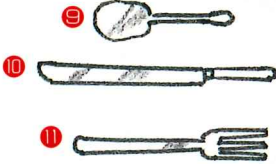
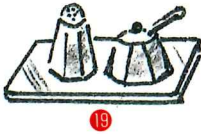
⑲……カスター（塩・こしょうつぼ）

⑳……バタークーラー

①～⑱までが1人分のセット用です。



中央



2.5cm

2.5~4.0cm

中央



60cm~70cm~90cm

読者の広場

2

「こどもたちにも
大好評」
おさかなクラブで
読んだ"鍋料理"

7歳を頭に、5歳、2歳のこどもたちがおり、毎日の献立を考えるのに頭をいためています。そして、つつい手軽な肉を使った洋風メニューが続いていました。このおさかなクラブを手にしまして、和風のさかな料理もつくってあげなくてはと、さっそく「寄せ鍋」にしてみましたら大好評。

「今晚なににしよう」と聞くと、いつも「カツ丼かステーキ」と言っていた長男が、「エビや貝のおなべ」と言うようになり、5歳の次男も「おさかな食べると水泳がうまくなる!」と言って、しっかり食べてくれます。2歳の長女は、エビが大好物になりました。

つくるのも手軽だし、ありがたいメニューです。

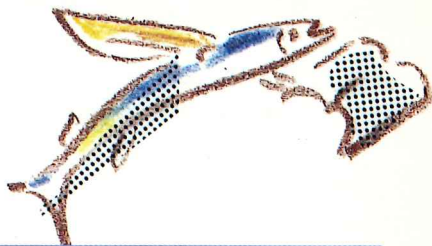
京都市 森 きょう子 (34歳主婦)



Question & Answer

Q

さかなを食べると頭が良くなると聞きましたが、ほんとうですか？



D
H
A

古来、中国では「吃魚可使頭腦聰明」、英国では「Fish is brain food」という魚を食べると頭に良いという意味の諺があります。

水産物に多く含まれる高度不飽和脂肪酸のEPA（イコサペンタエン酸）は、従来、動脈硬化や心筋梗塞などの心血管系の病気予防効果があることで有名です。最近の研究によりますと、このEPAと同じ高度不飽和脂肪酸であり、やはり水産物にとくに多く含まれるDHA（ドコサヘキサエン酸）は脳の主要構成物質で記憶や学習という脳の機能に重要な働きをするということが動物実験で証明されてきました。現在、これらの研究成果から、子供の脳の発達や高齢者の脳の老化防止などに対するDHAの効果が各界より注目されており、様々な研究がなされています。

A



E
P
A



ご質問
体験談
歓迎

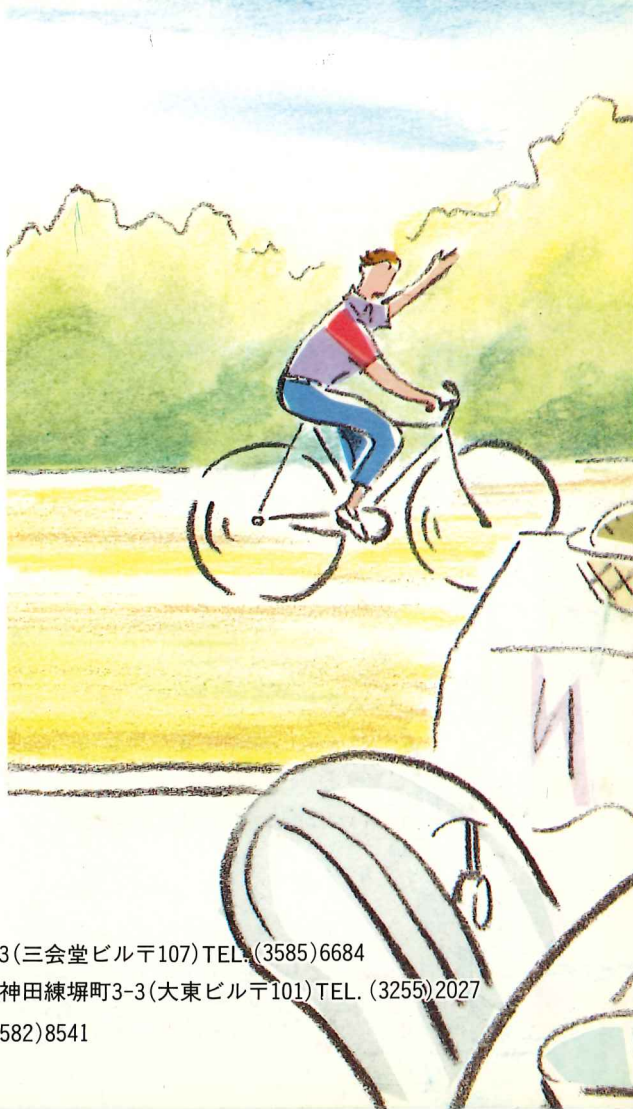
暮らしの中で感じた魚に関するご質問や体験談をお寄せください。字数は400字程度です。誌上採用分には粗品(図書券5,000円分)を贈呈します。
投稿先/大日本水産会 おさかなクラブ係

おさかなクラブ

春夏号 発行1991年3月

欧風編 料理指導：戸板女子短期大学 蟻川トモ子助教授

全国漁業協同組合連合会
日本鯉鮪漁業協同組合連合会
全国まき網漁業協会
全国さんま漁業協会
全国沖合いかつり漁業協会
全国水産加工業協同組合連合会
全国大型いかつり漁業協会
全国水産物商業協同組合連合会
東京都水産物卸売業者協会
東京魚市場卸協同組合
名古屋市水産物卸売協会
名古屋水産卸協同組合
名古屋鮮魚卸協同組合
京都水産協会
大阪水産物卸売業者協会
大阪三市場水産物卸協同組合
神戸おさかな普及協会



社団法人 大日本水産会・港区赤坂1-9-13(三会堂ビル107) TEL. (3585)6684

社団法人 食料品流通改善協会・千代田区神田練堀町3-3(大東ビル101) TEL. (3255)2027

印刷/(株)連合印刷センターTEL. (3582)8541