

'91.7-8

魚

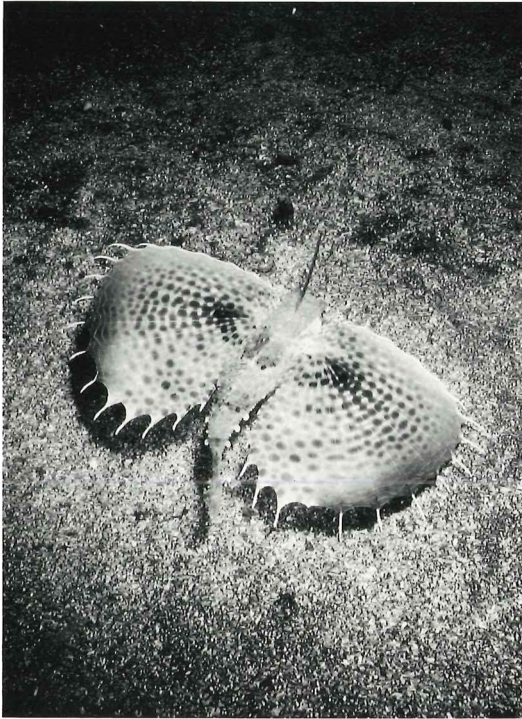
No.

67





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



セミホウボウ (伊豆半島・水深25m)

南日本、西太平洋、ハワイ、インド洋に分布する。

鳥には翼があってあたり前だが、魚の中にも胸鰭が大きく翼の様な役目をするものがある。トビウオがその代表格であるが、写真のセミホウボウの翼はもっと大きくて立派だ。空こそ飛べないものの胸鰭を大きく広げて海底近くを舞う姿はハングライダーの様だ。

色彩も美しく昨今マニアが増えているといわれるアクアリスト達の中には、是非一度自分の家の水槽で飼育し観賞したいと思うに違いない。しかし狭い水槽の中では翼を目一杯広げることが難しく、舞う姿を観察する為には潜ってみるしかない。

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.67

'91.7-8

1

フレッシュアップ/さかな最前線

特集:水槽が作り出す世界

アクアリウムの楽しみ

取材・文/陸井真一(フリーライター)

撮影/星野健一

6

体験取材記『さかな探検隊』⑧

九十九里浜の地曳網を引く

9

水・族・館

宮島水族館

10

うちの味じまん魚料理

鮎料理『鮎茶屋』

(和歌山県紀伊宮原)

12

江上佳奈美のワンポイント魚料理

たちうおの甘酢づけ

13

魚の雑学ファイル

「うろこ」の不思議

14

シリーズ/魚の栄養学②

うま味の主役は“たんぱく質”

フードクター 東畑朝子

16

市場探訪/港・市場・魚

函館朝市(北海道函館市)

18

インフォメーション

20

おさかなQ & A

21

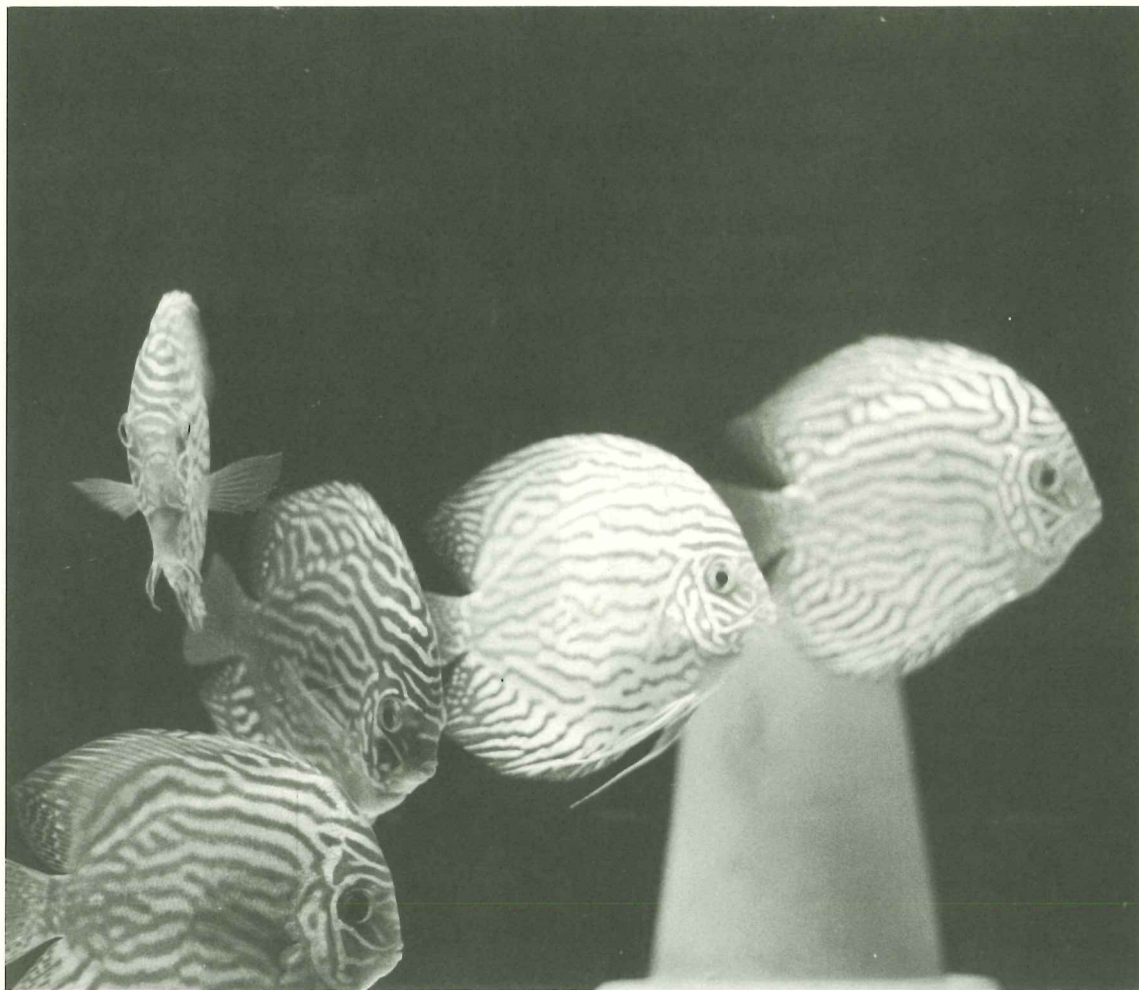
ほろ酔いコラム『酒のさかな』 森下賢一

特集

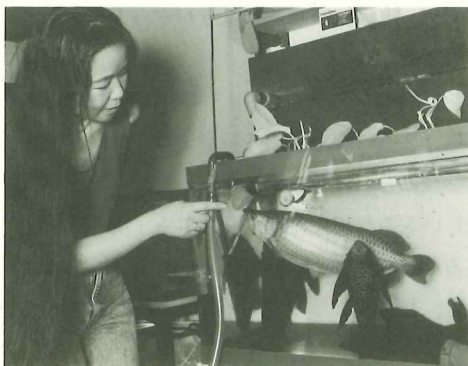
水槽が作り出す世界

取材・文/陸井真一（フリーライター）
撮影/星野健一

アクアリウムの楽しみ



▲ディスカスの改良種、ローウィンヤットサニーターコイズ。植木鉢のようなものは産卵用。



▲指に近づいてくるシルバー・アロワナと飼主の塚本嶺美さん。

熱帯魚をはじめとする観賞魚の飼育—アクアリウムが静かなブームを呼んでいる。こうした魚を売る店は全国で1,200~1,300軒にもなるという。熱帯魚といえば、すぐにエンゼルフィッシュやグッピーを思い浮かべる人は多いだろうが、今ではこの種の魚は初心者が見やすいベーシックな魚となって、家庭のペット、またレストランなどのインテリア用として飼われる魚は、千数百種にもものぼっている。静かな熱気を帯びる新しいアクアリウム・ブームとは—。

種類も飼い方もさまざまな観賞魚

観賞魚といわれるものは、どのくらいの種類があるものだろうか。まず、それを確かめるべく、関東地域で一番、いや、ひょっとしたら日本一の規模（総売場面積1,300㎡）を誇るという、東京・武蔵村山市の観賞魚専門店、ピー・デー熱帯魚センターを訪ねてみた。

▶ピー・デー熱帯魚センター、小原昭男氏



「店内には水槽の数が、1,500本ありますが、魚の種類にすると、今いるだけで、1,000種前後になると思います。輸入されるものは、ほとんどすべての種類が入ってくるので正確にはわかりません」

同センター取締役の小原昭男氏は、こう語る。

観賞魚は、その種類によって、いくつかは大別される。アクアリウム専門誌『アクアライフ』の別冊、『新アクアリウム入門』（'91年1月）によれば、だいたい9つくらいに分けられるようだ。



▲熱帯の自然な光景を模した水槽。

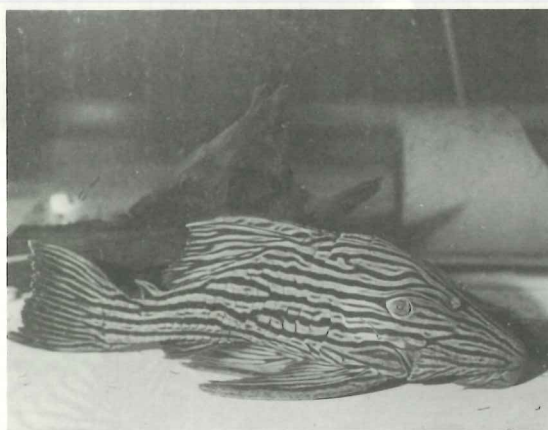
まず、カラシンの仲間。尾ビレの付け根に脂ビレという肉質の小さなヒレと、あごに歯を持つことが特徴で、大きさもさまざま、種類は数百種にもものぼるといふ。このうち、小型カラシンと通称されるのが、〇〇テトラと呼ばれる。ネオンテトラはもちろん、ピラニアなどもこの仲間に入る。

次が、シクリッドの仲間。ここにはエンゼルフィッシュ、ディスカスなど、熱帯魚の代表的なものが多く含

まれる。色や形、大きさもさまざまだが、鼻の穴が左右にひとつずつしかない点が特徴で、卵の頃から稚魚まで、長い間子供の世話をする種類としても知られている。

次が、ナマズの仲間。世界の温帯から熱帯まで2,000種以上いるといわれ、〇〇キャット、〇〇ブレコ（ブレコストムス）というのは、皆この仲間。なかにはびっくりかえって泳ぐサカサナマズ、強い電気を帯びるデンキナマズなどの変わったものもある。

そして、メダカの仲間。グッピー、プラティなど、ほとんどが成魚になっても5〜6センチくらいで、飼育しやすいものが多い。



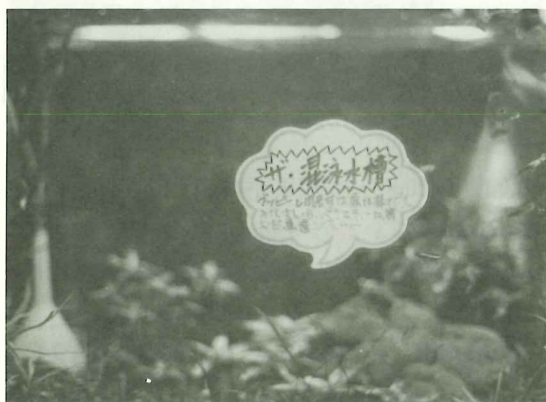
▲ナマズの仲間、ロイヤルブレコ。アマゾン川全域に分布する。30センチほどに成長。

このほか、コイの仲間、アナバスの仲間、また、最近注目されている古代魚・大型魚の仲間などがいる。以上は、すべて淡水魚。さらに、淡水魚と海水の混じりあったところに棲む汽水魚がいて、彩りの鮮やかなものの多い海水魚がいるという具合である。

「熱帯魚というと、どういうわけか海水魚と思う人が多いのですが、実際は淡水魚のほうがずっと多いんですよ」と小原氏。

なるほど、同センターでも、広い1階部分はほとんどが淡水魚。2階に海水魚用の特別のコーナーがある程度で、種類はそれほど多くはない。ただ、以前は飼うのが難しいとされていた海水魚も、人工海水の発達やいろいろな種類がよい状態で安定的に輸入されるようになって、昔よりははるかにポピュラーになりつつあるという。

第2次ブーム、まっ盛り



▲こんな飼いができるというサンプルの「ザ・混泳水槽。グッピーその他の小魚が泳ぐ。」

それでは、観賞魚を飼うという趣味が一般的になりだしたのは、いつ頃のことなのだろう。

「そうですね。第一次のブームは、昭和30年代の中頃です。この時代は、ネオンテトラが、つかいで5,000円という値段ですから、そう誰でも飼えるというものではありませんでした。何しろ、初任給がまだ1万円位でしたし、魚も天然のものを現地で捕まえて、空輸してきたわけで、輸送の途中でたくさん死んでしまったりするので、こんなに高値になったんですね」

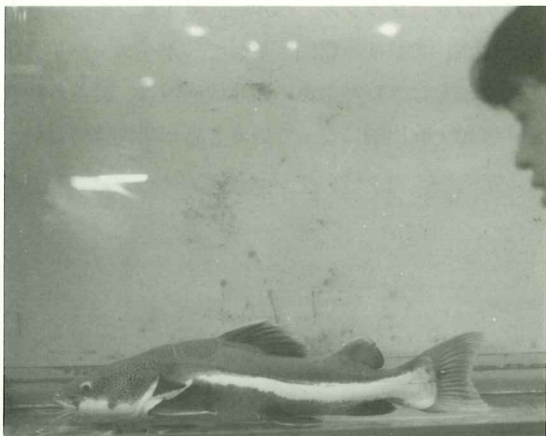
小原氏はこう語る。氏自身も、趣味が高じて本職になってしまったと笑う。

「私が観賞魚の趣味を初めたのは、この第一次のブームが終わりかけた頃でした。当時、デザイン・設計の会社をやっていたのですが、オフィスも壁面はすべて水槽でいっぱい、自宅にも水槽が50本もあるという状態で、それならもう商売にしておもうと始めたんです。それが、ほぼ20年前ですね。設計の会社は今でも

本社になっていて、コンピュータのデザイン・パターン設計などをやっています」

設計と熱帯魚、まったく無関係のようだが、細かい図面に取り組んでいて、ふと熱帯魚の水槽に目をやると、本当に気の休まる思いがするという。趣味でも、そうしたストレス解消などの実的な面、また会社のインテリアとしての装飾的な面には、小原氏は早くから気づいていたことになる。

「第二次ブームというのは、たぶん現在がそれに当たるのでしょうか。養殖技術が進んで、たくさんの種類の魚が手に入り易くなったこと、水槽など、設備関係も開発が進み、いろいろな条件に対応できるようになったこと、インテリアとしての用途が、家庭から職場やお店にまで広がったことなどが要因になっていると思います」



▲体長50センチのレッドテールキャット。人気の高い大型ナマズの一種。

そして、今では、飼い方もさまざま。専門誌『アクアライフ』編集長、石津恵造氏もこう語る。

「魚を見たり育てたりするのが楽しい人、ここでも、小さい魚が好き人もいれば、美しい魚が好き人も、古代魚のように比較的グロテスクな魚を好む人もいます。また、飼うだけでなく、部屋やお店のインテリアとして美的に楽しむ人、それに園芸感覚とでも言うんでしょうか、水草をいろいろに配置して水槽のなかに自然の景観を再現して楽しむ人もいます。水中の盆栽ですね。この場合、水草が主で魚はそのなかの点景として必要なんです。こんな風に、アクアリウムの楽しみ方は本当に千差万別になってきていますよ」

1。水槽が整然と並べられたビーズ・テール熱帯魚センター。1500本の水槽がある。



さらにマニアと呼ばれる人たちは、交配させて新種の開発に挑んだりもする。より美しい色や配色の魚をつくりだし、それに自分の名前をつけることもあるそうだ。この辺は、植物の薔薇や蘭などの愛好家と変わらない。したがって、第一次ブームのときには存在しなかった、美しい色の魚もたくさん増えていることになる。コバルトブルーターコイズ・ディスカス、ブラックエンゼルなどは、改良品種の代表的なものである。今、市販されているグッピーもほとんどが品種改良されたものであるという。

「こうした改良品種も含めて、タイ、インド、マレーシアなどの東南アジア諸国では、養殖がさかんに行なわれています。天然の魚はきわめて少なくなって、それが市販されるときには、けっこういい値段がついているようです」と、石津氏。

このほか、ブラジル、ペルー、アルゼンチンなど中南米諸国、アフリカ諸国、そして、オーストラリアなど、赤道をはさむ熱帯魚の原産地地域は、軒並み観賞魚の養殖・輸出国になっていると思っ間違いない。



▲ドイツ製の水槽。水槽はデザイン、機能ともドイツが1番進んでいる。脇に立つのは、課長の青野元昭氏。

最初の費用は2万円前後、餌代、成長度なども考慮、研究して飼い始めよう

さて、実際に飼うとして、どのくらいの費用がかかるものなのだろうか。ピー・デー熱帯魚センターの小原氏はこう言う。

「まず最初に揃えらるとすれば、60センチの水槽と浄化装置などがセットになったもの、それに魚と水草で、



▲用品売場には、さまざまな餌や薬品が並び、魚種や飼う目的によって、よく相談するとよい。

最低1万6,000円～2万円、平均で2万5,000円前後と考えればいいでしょう。むろん、魚の種類や大きさによって、水槽の大きさも餌などの必要なものも変わってきます」

魚の値段は、下は100円から上は100万円を越すものまである。種類や大きさによっても、千差万別である。ただ、同センターのレジを見ていると、1尾2万円、3万円という魚がコンスタントに売れている。売場の課長、青野元昭氏によれば、5万～6万円くらいがもっとも売れるというから、驚きである。それでも、お客さんは引きも切らない。

「最近の連休のある日の集計では、レジを打った回数が1,800回でした。1組のお客さんが2～3名としても、単純計算で3,000～5,000人が来店されたことになります」

また、魚は買って終わりというものではない。餌も必要なら、浄化装置や照明の電気代、適宜替えてやる水の水道代など、ランニング・コストがかかる。そして、ナマズの仲間や古代魚の仲間には、どんどん大きくなるものもある。そうすると、成長に合わせて、水槽も買い替えてやらねばならない。

東京・保谷市に住む塚本勝巳・嶺美さんご夫婦は、



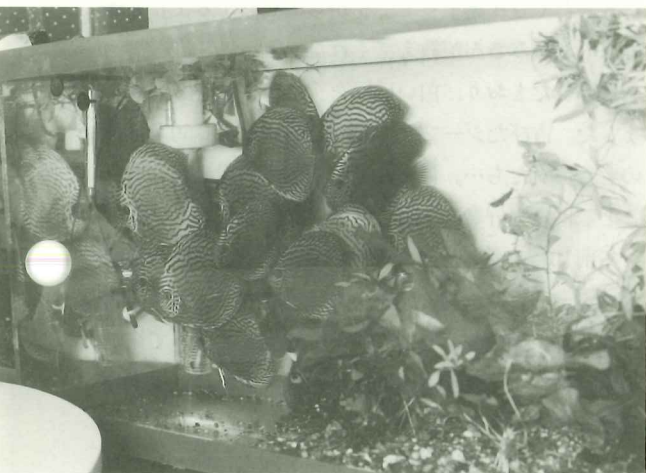
▲塚本勝巳・嶺美さんご夫婦と、体長90センチのアロワナ・ロビンちゃん。



観賞魚を飼って、もう5年ほどになる。奥さんの嶺美さんが語る。

「最初は、グッピーやネオンテトラ、プラティなんかの小さい魚から始めたんです。でも、これは観てるだけなんで、猫や犬を飼うような感覚で、もっと大きな魚が飼ってみたいになったんです」

このご夫婦、現在も猫8匹、犬1匹を飼っている動物好きである。そこで、アロワナ（肺魚の1種）やレッドテールキャット（ナマズの仲間）を買ってきた。どちらも最初は幼魚で、大きさは10センチほどだったという。それが、レッドテールキャットは体長60センチ、アロワナは90センチにまで成長した。とくに、レッドテールキャットはよく慣れて、水のなかでお腹をなぞてやると、そのまま寝てしまうようにもなっていたという。ただ、残念なことに最近「お亡くなりになって」（嶺美さん）しまった。アロワナは健在で、小型のアジなどの餌を見せると依然と近寄ってくる。手からも食べるが、気をつけないと鋭い歯に噛まれてケガをしてしまうそうだ。



▲最初2匹だったディスカスがここまで増えた。「誰かもらって下さい」と塚本さん。

「向こう（アロワナ）には、悪気はないんですけど、もう、ちょっとこわいです。餌をやるとバシャーンとはねることもありますし」

ご主人の勝巳さんもいう。

「このアロワナは、60センチの水槽から飼い始めて、結局、現在の180センチの水槽まで、4年間で4回、買い替えました。お店の人は、育て方や成長の具合を余

▶奥の水槽には、最初に飼ったグッピー、プラティなどのもの。ほかに猫8匹、犬1匹を飼う。



▲アロワナに、小アジの餌をやる嶺美さん。塚本家には20種もの熱帯魚が飼われている。

り詳しく教えてくれなかったので、ちょっと成長の速さにはびっくりしましたね。費用も大変ですよ」

それでも、人の住む空間がなくなるほど、部屋の周囲を水槽がとり囲み、最初のグッピーたちはもちろん、ディスカス、別種のアロワナ、デンキナマズなど、20種ほどの魚が塚本さん宅には飼われている。

「この間、餌代や電気代のことを友だちに話したら、月に子供2人分くらいの費用がかかっていると言われてしまいました。そのうち、魚や猫たちのために、田舎でもいいから、もっと広いところに移りたいと思っているんですけどね」と嶺美さん。

やはり、魚でも、犬でも猫でも、みんな生き物なのだから、塚本さん夫婦のような愛情をもって飼い、ペットたちと付き合っていきたいものだと思う。一時は観賞魚も、自分で増やしたり、新種の開発で、今という財テクになったが、最近は養殖魚の発達が著しく、よほどのものでない限り、売れるようにはならないという。つまり、あくまで趣味。

その世界に1万円も10万円もかけて、喜びを見出し出している人がかなり増えているということは、日本がそれだけ豊かになった証明でもあるのだろう。ちなみに、『アクアライフ』の石津氏によれば、都会では世帯数の5%、全国平均では同じく3.5%ほどが観賞魚の愛好家だということである。





九十九里浜の地曳網を引く

地曳網というと、大海を相手に綱引きをしている光景が目につく。船上で投網する、いわゆる普通の漁とはまるで趣の違う漁法で、「海に大地」的なダイナミズムが、そこにはある。

今でこそ衰退の一途を辿り、観光客相手のセレモニー化した地曳網も、昔は一世を風靡した漁法だった。茨城～千葉のイワシ、アジ、カマス漁、新潟のアジ、サバ、タイ漁（重ね曳網漁業）という、京都のサヨリ漁、北海道のワカサギ漁、鳥取のタイ漁（かつら網漁業）、和歌山のマダイ、サワラ、タチウオ漁（地こぎ網漁業）などなど、全国各地で独自の手法とともに行われていた。

中でも有名なのが、千葉県九十九里浜の地曳網で、徳川中期には1ヵ統（網元）に漁夫100名ほどが従事し、それがなんと200ヵ統にも及んだそうだ。



▲出発前に全長500mの網とロープを整備する。この作業が一番大変だ。

海を相手に綱引き大会

さてさて、この古き良き漁法を現在も実践している網元があると聞いて、我々さかな探検隊は九十九里町の片貝海岸に足を踏み入れた。JR千葉駅から外房線で大網駅まで約20分、さらに大網から東金線に乗り換えて2駅目の東金駅で降りる。そこからバスで25分、タクシーなら15分も走れば片貝海岸に辿り着く。海の家が10件ほど立ち並ぶ、どこにでも見かけるような海水



▲魚網を装備した船がサーファーに注意を促しながら「航海」へ出発。

浴場だ。「九十九里浜荒波育ち」とよく聞くと、波は高く、サーフィンを楽しむ若者が100人以上いる。裏ぶれた海岸線で細々と地曳網が引かれる、こんなシーンを連想していた探検隊は、まずサーフボードのカラーに圧倒された。

「ああ地曳網だったらねえ、その砂浜を5分も歩いていけば、古くサイズアップが置いてあるからね、それにもたくさん集まってくるからすぐわかるよ」と海の家のおかみさんが教えてくれた。

言われたとおり、白い砂浜をテクテク歩くと、ありました。古びたジープに1隻の漁船、そして50人ほどの老若男女たち…。ほとんどが初体験の観光客ということで、みな好奇心を輝く目と笑顔で表現している。

午前10時、長い長いロープと漁網をくっつけた漁船がスタート。ロープをズルズルと引きずりながら300mほど沖に出向き、またグルリと旋回して戻って来た場所はスタート地点から約100m離れていた。投網作業は5分で完了した。

いよいよ引き網の開始。スタート地点に残されたロープと、戻って来た地点に降ろされたロープ、この2本のロープを2班に別れた客が思い思いに握り始める。単に素手で持つ人もいれば、見慣れない「武器」を使う人もいる。これは短いロープに5cm四方角の木片をつけただけの原始的な道具で、地曳用のロープにクルリと巻きつけて固定し、その短いロープの方を引っばるわけだ。網元サイドのおばあちゃんが手本を見せてくれる。なんのことはない、ただ地曳用のロープに上



◀力自慢というよりは、運動不足のオジサンが目立つ。
最初の100mのロープを引いて根を上げる人も多かった。

からぶつけるように降ろすだけでクルリと一回転して木片が絡み着き、しっかりと固定される。だが、客が同じようにやっても木片は空しく宙を切って、そのまま反動で一回転して地面に落ちてしまう。なかなか難しいのである。

なぜ木片が絡まないのだろう。とあれこれ頭の中で物理的計算をしているうちに、ズルズルとロープが動き始めた。

「ほれ、けっこう重いもんだから引いてごらん」と、今回の地曳網を斡旋した民宿の旦那が誘ってくれた。仕方なく素手でロープを握り締め、高を括って引っぱるが、なるほど重い。やはり綱引きの要領でみんなで力を合わせなければ、そう易々とは動いてくれない。ワッセ、ワッセと自然発声的な掛け声が聞こえてくる。隊員は小学校の頃の運動会を思い出して、しばしノスタルジーに浸った。白組はちっぽけな人間たち。赤組は大海原。白組がんばれ、赤組がんばれ。

「オーイ、鯨が入ってるぞ〜」

海はやはり人間に対して寛容である。知らず知らずのうちにロープは砂浜へと引き上げられ、最後尾の人々は一度手を離して最前列に移動していく。打ち上げられたロープは網元のおばあちゃんが一番後ろでクルクルと巧みに巻きながら砂の上に落としている。

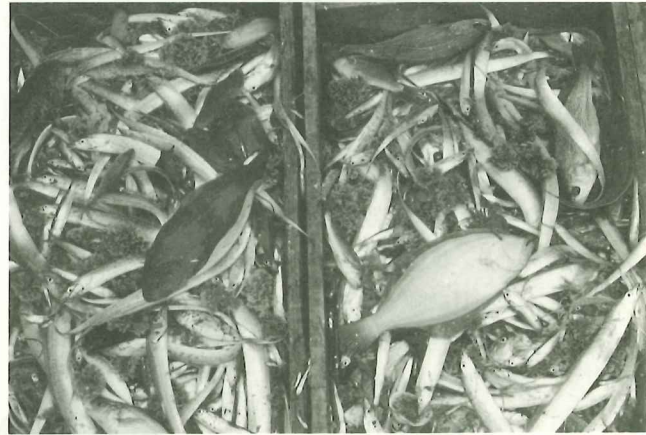


▶ついに念願の網と魚の登場。わあ、魚だ、生きてるよおつと悲鳴が響く、この日は小イワシが大量だった。

ちょうど1巻き100mのロープが引き上げられたところで、おばあちゃんが2本目のロープとの結び目をほどいた。同時に他のスタッフが、2つの班を内側に寄せるように指示を出している。計200m分のロープが引かれて、それだけロープと網の半径が狭まったわけだ。両班とも内側へ20mほどロープを持ったまま移動し、互いの距離が50m程度になった。

綱引きの第2ラウンドが始まった。心なしか、さらに相手が強くなったようで、指先へ投入する力にも気合いがこもる。魚たちがはね回っているであろう漁網まであとわずか。ワッセ、ワッセ、ヨイショ、ヨイショ、ソレ、ソレ、と各人各様の掛け声のボルテージも高まる。

2本目の100mロープも無事引き上げられた。2班で計400mを引っぱったことになる。ロープと網との



▲本日の収穫。なかなか立派なカレイとたった1匹のぶんぶんのフグが主役。

結び目がほどかれ、いよいよ漁網のくっついた最後のロープを手にする。2班はまた内側へ移動して、ついに双方の距離が6、7mまで近付いたところで、第3ラウンド開始。間もなく細長い網が、ロープに巻き着くようにして姿を現した。

「網が見えてきたぞ〜」と最前列の人が叫ぶと、「鯨が入ってるぞ〜」と別の誰かが叫んで笑いを誘う。掛け声にも段々と気合いが乗ってくる。

最後の最後、つまり二班をつないでいた赤い糸ならぬ巨大な網が見えた瞬間、10人ほどいた子供たちが「魚がいっぱいいるよ〜」と叫びながら駆け寄った。確かに網の中にはコイワシを中心にカレイやタチウオ、ボ



九十九里浜の地曳網を引く

ラなど無数の魚がピチピチとはね回っている。

「これヒトデかなあ、ヒトデでしょ」と、小学生の女の子が、珍しそうに手に取って周囲の大人に尋ねている。オイオイ、そりゃクラゲだよ。今度は別の女の子がカレイを両手に持って「エイかなあ？」

「あ、フグだ！」とまたまた別の女の子が叫んだので、今度は何の魚かなと覗き見ると、本物のフグで、プウッと腹を膨らませて怒っている。フグに咬まれると泣くほど痛いことから、知らぬが仏、女の子は「かわいい」と目を細めながら怒り心頭のフグ君の顔をなで回しているのが面白い。

▶「きやあ、動いている」初めて生きている魚を触った女の子たち。



今日の収穫は写真の通り。曳網を終えた「一日漁師」たちは、ひと仕事を終えた時に特有の笑顔と、これから宿に帰っての食卓への期待の表情を満面に浮かべて、民宿へと続くバスに乗り込んだ。

▶網に入った魚は、さらに昆虫網のような器具ですくいと取られる。けっこう重い。



地曳網漁の最後の網元

これまたひと仕事終えた隊員は、網元の小川喜八さん（66歳）からあれこれ話を聞いてみた。

「ウチは終戦から始めたんだけどね、昔はトレたよお。アジ、サバ、カマスがびっしり。その頃はね、日の出前に鐘が鳴ってね、カンカンカンって。するとあっちこっちから人がゾロゾロやって来て参加するんだよね。当時はホレ、自転車ですり子も沢山やって来てお金持

って待ってたからね。浜に魚を並べておけば入れ食いのようにならなかったもんだ。それが昭和50年頃から売り子がいなくなって、魚も少なくなって、今じゃ観光客相手だけ。もちろん商売にはならんしね、人間の確保もできなくなったけど、俺が生きてる間はやり続けますよ」

一網の料金は5万5,000円均一。ただし20人以上でなければ引くのが困難だそうで、多い分には何十人でも構わない。旬は7月から9月中旬まで。昨年は大アジが豊漁で、水揚げしきれずに大量のアジを流した（海に戻す）そうだ。現在、常時地曳網を行っている網元はこの小川さんと、近隣の真亀海岸の鈴木さんの2件だけだという。それぞれ、他に稼ぎ口があって、ほとんど道楽に近い形で営まれている。

「昔、この漁で食ってた頃はね、金持ちが酒を買ってきてね、女には赤い腰巻き、男には赤いふんどしをつけさせて地曳網をやったりしたもんですよ。その「殿様」は網の真ん中にデンと座って網を引っぱる様子を眺めたんですよ。今はほとんどが観光客になっちゃった。でもね、今の子ども達は魚の名前を全然知らんからね。こういうことで覚えてもらえたら嬉しいから…」

日本の伝統的漁法「地曳網」の絶滅を救うべく最後の砦として頑張っている小川さん。機会があれば、是非一度読者の皆様にも試していただきたいと、切に願う探検隊であった。

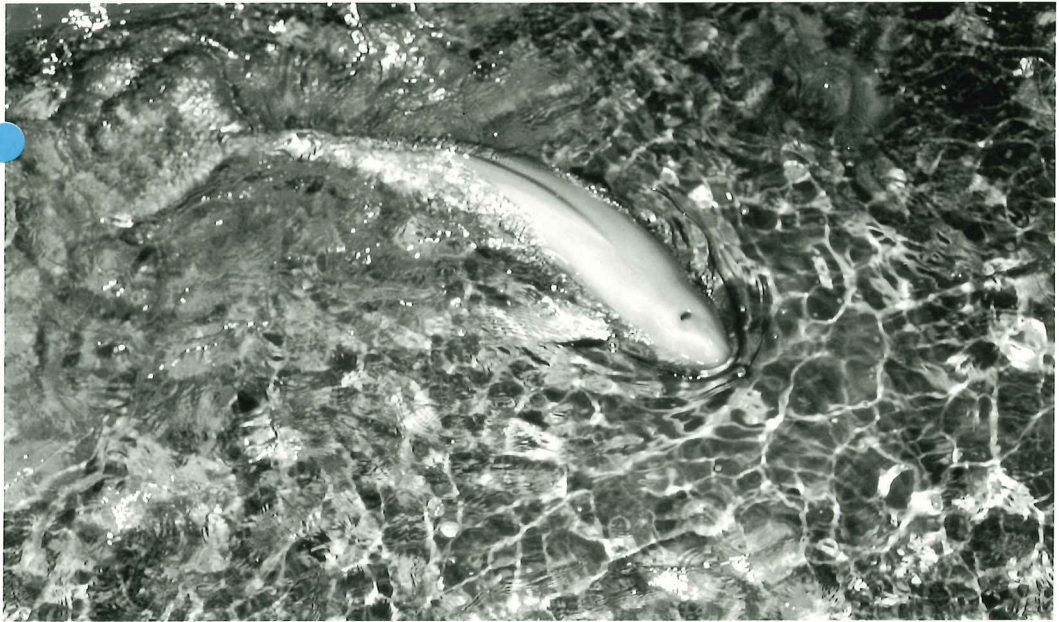


▲「あ～疲れた。さあ、今日揚がった魚食うぞへ、まずはビールか」と仕事後の幸福なひと時。

今回の取材協力先

網元 小川喜八さん

連絡先 ☎0475-76-2452



スナメリ、これはいわゆる標準和名であり、場合によってはスナメリクジラともスナメリイルカとも書かれている。スナメリとは関東地方の呼び名であって、伊勢湾ではササメ、岡山地方ではノーツ、九州地方ではナミノウオ、そして広島ではデゴンドウという立派な名前がある。それがどうしたことか、学術書に限らず、大衆向けのちょっとした雑誌にもスナメリとばかり載っている。はなはだ面白い。

別にスナメリのことばかり言っているのではない。広島人が愛する魚、ギザミは標準和名で言うとキューセン（九線）だそうだ。色気がない。確かにギザミには筋が9本ある、だからキューセンとは表現力の貧困と言わざるを得ない。まだある。広島で言うレンチョウ、これを関東ではシタピラメと呼ぶらしい。レンチョウという言葉には長く、そして深い歴史があるのですよ。それをシタピラメだなんて、大和言葉の美しさに関東人が台無しにしている。

元首相の竹下さんの言葉だと記憶しているが、「地方の時代」であるらしい。ならば、方言はもっと大切にせにゃーいけん。と、言いたい放題はここでやめて、本題にもどします。

宮島水族館には今(6月15日現在)、妊娠中のデゴンドウが2頭おります。この2頭がまた、母親とその娘なんです。父親はわかりません。雄も2頭いるのですが、これが雄同志でホモっているばかりで、雌との交

尾が見られません。それでも雌が妊娠したということは、飼育長の目を盗んで、種を入れたのでしょう。いづれ血液検査をして、犯デゴンを割り出してやろうと思っています。

宮島水族館ではこれまでに何度か出産例があるのですが、始めのころは出産用の施設もなく、飼育技術も未熟なため失敗の連続でした。最近ようやく飼育員もデゴンドウを育てるのが上手になり、今のところ水族館生まれのデゴンドウは雌2頭になっています。このうちの1頭が妊娠しているわけでした、無事出産、育児成功となりますと、日本どころか世界初の飼育下の三世ということになります。動物三代飼えば家畜になると、誰かが言っています。鯨肉好きの日本人にとって朗報ではないでしょうか。デゴンドウの繁殖データを残すことによって、将来鯨類の養殖が可能になれば、家畜の肉を食べることになり、グリーンピースもいちゃもんのつけようがないでしょう。

宮島水族館

〒739-05 広島県佐伯郡宮島町大元公園内 ☎0829-44-2010



うちの

味まん

魚料理

南紀

解禁となったアユの旬も今がたけなわ。たまには海の魚を離れて川魚に舌鼓を打ちたいものです。今回は、アユ料理のバリエーションだけでなんと18種類を誇る南紀は有田川流域の『鮎茶屋』を訪ねました。華麗な“アユづくし”をとりあえず誌上でご堪能ください。

アユ料理『鮎茶屋』



「鵜飼い」といえば誰もが長良川を思い浮かべるが、実は長良川の鵜飼いよりも古い歴史を持つ川がある。今回訪問した和歌山県の有田川である。そして、その鵜飼いのポイントに隣接して建っているのがアユ料理の店として名高い「鮎茶屋」だ。

「室町時代の初期に鵜飼いが始まって、今まで続いているんですよ。私の父の花田九太（76歳）が、この鵜飼いに深く関わっておりまして、それに有田川で獲れるアユが大好きだったものですから、昭和23年に鮎寿司と仕出しの店『寿司太』を開いたんです」

こう語るのは九太さんの愛娘で現在「鮎茶屋」の代表取締役を務める花田順子さん。艶やかな着物姿がよく似合う女主人だ。父上の九太さんは現在、「有田川鵜飼」（和歌山県指定無形文化財）の組合長を務めているという。

さて、九太さんのアユ好きは、『寿司太』の誕生以来さらに昂じて現在では18種類ものアユ料理を有する一大アユ料理店に成長した。



▲細腕で強者の板さんはじめ多勢の従業員を仕切る花田順子社長。

▶夏はアユ料理、冬はクエ料理で繁盛する「鮎茶屋」は由緒ある結婚式場としても知られる。

「川魚には梅やみそ、ゆずなどが似合う、など独自の工夫を凝らして、気づいてみれば18種。これだけの品数は全国でも珍しいと思いますよ」

あれこれと撮影用の料理を選びながら、順子さんが淡々と語る。確かに川魚料理といえば塩焼き、甘露煮など素朴な料理しか思い浮かばない。18種は、あるいはギネスにも載るのでは……。と馬鹿なことを考えていると、次々と料理が運ばれてきた。「鮎づくし」のスタートだ。

卓上に並ぶ皿の上には、それぞれ一匹ずつのアユが



◀「鮎の通りの鮎づくし。このコースで大体6、7000円程度だが、実際の料理バリエーションは18種。コースにこだわらず1品（800円）から18種コース（今田）まで、とにかく珍しい鮎料理の数々を堪能できる。」

姿を変えて佇んでいる。計11皿で11匹。食卓でこれだけのアユを一度に見たのは、もちろん初めてだ。

まずは見慣れた塩焼き、甘露煮、南蛮漬それから元祖鮎寿司が3種（握り、姿寿司、甘露寿司）、から揚げ、あらい、ちょっと珍しいみそ煮、そしてなんとステーキまで出てきてしまっは、驚きを禁じ得ない。

だが、こうしたバリエーションの豊富さで驚くのは早計だった。ひとたび口に入れてみてのアユという魚の奥深さはまさに驚愕に値するものだった。アユはその料理法によって、様々に変化し、また恐ろしいまでに



▲7月～8月が真っ盛り天然アユの姿焼。「鮎茶屋」では竹筒を皿代りに配してくれる。

順応するのである。鮎のあらいは、まるで天然のアジのお作りを食べたような歯応えと風味を持ち、みそ煮はサバに負けぬほどしっとりとし白みそに馴染み、またから揚げではピリリとし身を引き締めている。もちろん塩焼きのサラサラとほぐれていくような感覚、甘露煮の骨まで染み通った柔軟性は、いつも感じるころである。「たかが川魚」と心のどこかで卑下していた自分を恥じるほどのこの深淵さ。

だが、順子さんにいわせれば、これでもまだまだ真随とは言い切れないという。

「もう間もなく本当にイキのいい天然のアユが入ります。その時には竹串焼といって、太い竹串を差して炭で焼くんです。これは新鮮な天然アユじゃなきゃできないんですよ。養殖モノだと身がもろくて串が差せないものですから。その竹串焼の美味しさといったら、



◀夏の季節にピッタリ。甘酸っぱさが魅力で玉ネギとよく似合う「南蛮漬」。

▼アユ料理の王道といえば、素朴で豪快な「塩焼き」。淡泊な身が美味しい。



▲海苔の風味も香ばしい「から揚げ」。箸で身をほぐすもよし、頭から丸ごと頂くもよし。



▶他の店はちょっとお目にかかれぬ「みそ煮」。淡泊なアユの身はみそにぴったりだ。

もう…」

聞いているだけで食指をそそるではありませんか。ちょうどこの記事を読者の方が読んでいる頃には、アユ料理の最高傑作を口にできるわけだ。

それから珍味として「鮎のウルカ」という料理がある。アユの腹わたをみそ仕込みにしたもので、これも天然のアユでしか作れないそうだ。地元の方々は、天然アユの塩焼きにこのウルカをちょいと付けて食べるのを常としているという。

「鵜飼いも8月がピーク。ウチでは屋形船を用意して、船の上で板さんがアユを調理するんですよ。松明の中の鵜飼いを見ながらアユ料理を召し上がっていただくのが、当店にとっての最大のご奉仕だと思っています」

「鮎茶屋」の女主人は、胸を張ってこう締めくくった。



◀紀州といえは梅干しに紀州手まり。これにアユの炭焼きで完全ルコース。

『鮎茶屋』インフォメーション

和歌山県有田市星尾37 ☎0737-88-5151

アユのコース料理は6、7点6,000円から。他に伊勢エビコース（1万2,000円～）やクエ料理コース（冬場1万円～、クエ鍋は7,000円）、各種会席料理がある。鵜飼いの屋形船見物は、18名以上の団体に限り、ひとり2,500円。

営業時間／朝10時～夜11時、年中無休

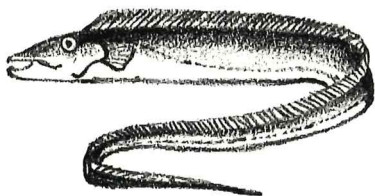
江上佳奈美の ワンポイント 魚料理

監修／江上佳奈美(料理研究家)

②

たちうおの甘酢づけ

銀色で細長く、ひらたい姿が太刀(たち)に似ていることからその名が付いた、たちうお。白身魚で身が柔らかく、脂肪があるわりには淡白なので使いみちの多い魚です。油で揚げた後、甘酢に加えた唐辛子がピリツときいて、パテ気味で食欲のない時でもさっぱりと食べられます。また、作り置きがきくので常備菜にもおすすめです。



■材料(4人分)

たちうお1尾

A (酢大さじ8、砂糖大さじ2½、塩小さじ2)

赤唐辛子 他に塩、揚げ油

■作り方

- ①たちうおは包丁の背で表面を軽くこそぎ背びれを取り、塩をして30分以上おく。
- ②塩がまわったらさっと水で流してふきんでふき、高温に熱した揚げ油に入れ、カラッと表面がきつねいろになるまでよく揚げる。
- ③Aを合わせてからよくとかし、赤唐辛子を輪切りにして加え甘酢を作る。
- ④③にたちうおを入れてつけ込み、ときどき返して半日ほど置き、充分味をなじませる。

ワンポイント

魚はカラツとなるまで充分に揚げること。また、揚げ終わったら熱いうちに手早くつけ込むと、甘酢が魚になじみやすい。



「うろこ」の不思議

「目から鱗が落ちる」という慣用句はちょっぴり不思議な表現ですが、「うろこ」そのものの正体も謎がいっぱいありそう。今回はお魚料理では邪魔者扱いされることが多い「うろこ・鱗・ウロコ」の実体を探ってみました。



1. 「うろこ」って何?

動物の体表を取り巻くように付いている小片をうろこといい、〈こけら〉とも呼ばれています。英語では“scale”と綴ります。動物学的には、脊椎動物の皮膚に生じたリン酸石灰質または角質の子片ということになります。その役割は体の保護や乾燥に対する防御はもちろん、感覚器としての機能を持つ場合もあります。種類としては軟骨魚類にみられる楯鱗、硬骨魚類にみられるコズミン鱗、硬鱗、円鱗そして楕鱗に大別されます。

2. 魚の「うろこ」の話

鱗が魚辺を使うように、うろここと魚の関係は他のどんな動物よりも密接です。まずサメの仲間は楯鱗がよく発達していますが、楯鱗というのは歯と同じ構造で刺のように皮膚から突き出しています。ですからサメは触るとざらざらした感触がありますが(いわゆる鮫肌)、こうした粗面の体表が水流の乱れを消し、遊泳運動の効率をよくしています。コズミン鱗は古生代の肺魚類などに見られ、たとえば現生のシーラカンスや肺魚類は一様にうろこが薄いのですが、これはコズミン鱗が退化して薄くなったものです。円鱗はマイワシ、サケ、アユ、コイ、メダカなどで、露出面は滑らかです。楕鱗はスズキ、マダ

イ、イサキなどにみられ、後部露出面には小刺が多数並んで触るとざらざらします。またアジの仲間は、側線上の例の鋭い突起がありますが、あれももちろんうろこの一種です(「稜鱗」または「ぜんご」と呼ばれています)。

魚にとっては命の次に重要な(?)うろこも、魚を捌く人にとってはなんとも厄介な代物です。うろこなどに構わずに調理して食べてみても、口の中にあのうろこの違和感が広がって不快な思いを味わった方も多いでしょう。そこで上手にうろこを取り除くコツを簡単にお教えしましょう。

まず左手で魚の眼の下を持って、包丁の背を少し左に寝かせます。そして尾の方から頭に向かってうろこを起こすようにしながらそげとります。特に頭、背びれ、腹びれの部分は丁寧に。またうろこが硬くて大きな魚の場合は、包丁の刃ですきとったほうがよく落ちます。

百二十歳の長寿を全うされた泉重千代さんの例を見るまでもなく、昔から山村より漁村に長寿の多いことは知られています。だからと言って、魚は長寿のためによいと言うことはできませんが、少なくとも塩からいものを食べたり、肉を飽食したりしているよりは、魚をたっぷり食べるほうが、はるかに健康的でしょう。

肥満に悩むアメリカにおける魚料理の講習会の合言葉は“Think Fish & Oriental!” “魚を食べてスマートな東洋人を見習え”とでも言うことでしょうか。また“大いにポンドを削りとうろろ”という会員35万人をかかえる肥満者の自己救済グループを始め、そうした健康志向の人達が、未開発資源の利用として、魚を食べ始めました。ポンドは、体重（アメリカ人は、重量をポンドで示すことが多い）の意味です。

今は、多くの国で80キロカロリーを1単位として計算します。アメリカでも、豚ロースだと1単位分であつた40グラムしか食べられないけれど、たらない115グラム食べられると、魚の人気が高まっています。かつてアメリカ人は、赤身の魚を決して食べなかったのですが、今ではすし用のまぐろを隣国のメキシコと奪い合ったり、ツナの缶詰の売り上げが1000倍以上になったりしています。

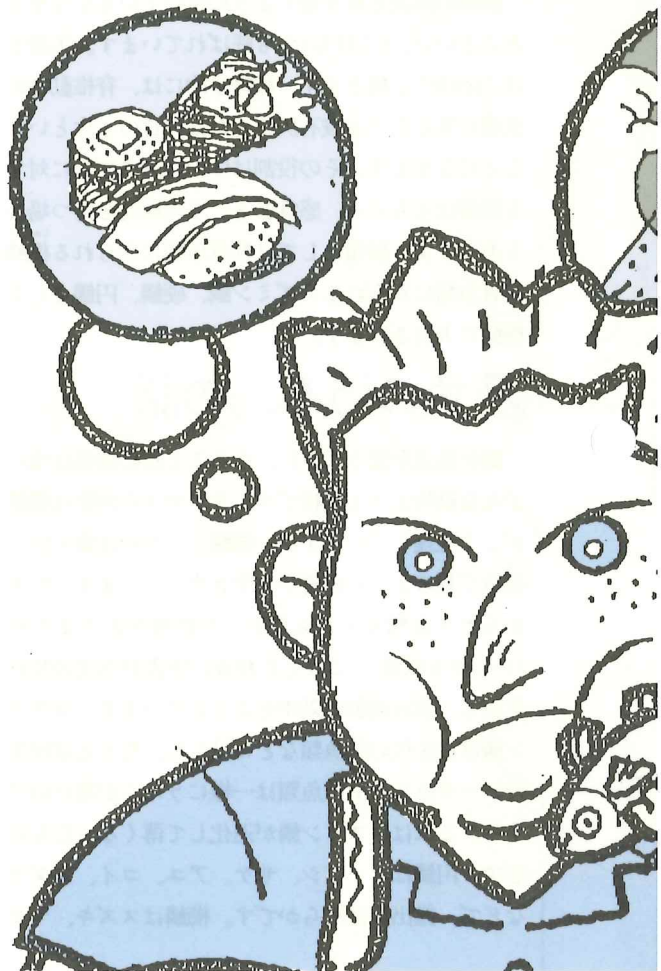
カリフォルニア巻き（かにとアボカド、いりごま）から始まって、將軍巻き（しめさばときゅうり、しょうが、青じそ、いりごま）、ニューヨーク巻き（かにかまぼこときゅうり、マヨネーズ）、ボストン巻き（まぐろとボストンレタス）などと、海苔巻きも国際的になってきました。かつて日本人専用であつたすしバーは、どこでも土地っ子で満員になり、「サビキカセテネ」なんてセリフもよく耳にします。

昔は、魚のたんぱく質は肉より劣ると思われていました。最初は低カロリー、低脂肪の食品ということで魚はすすめられました。実際は、魚は必ずしも低脂肪ではありませんが、その脂肪の大切さも認識されてきて、たんぱく質も良質であることから、味

と共に、栄養の点でも、魚は大いにすすめられるようになりました。

食品成分表には、60種余りの魚があげられていて、そのうち40数種の魚の栄養は標準的ですが、その他の種類の魚は栄養のバラツキが目立ちます。標準的なものでは、たんぱく価（必須アミノ酸のバランスより計算する）は67～97（牛肉80）で、優秀と言ってよいでしょう。また、早産児に対する母乳の補足たんぱく質として、凍結乾燥した魚粉が牛乳と同じ効果を示したことを、北欧の学者シェフォアセグリュトネルが報告しています。

白身魚と赤身魚の栄養価は違うかという質問をた



びたび受けませんが、標準的な栄養を持つ40数種の中に、白身魚、赤身魚、さらに青身魚も入っていますから、魚の栄養価は、色によって差はないと考えてよいでしょう。昔は、白身魚は脂質が少なく、老人や幼児、病人向きとされてきましたが、最近は養殖ものや遠海魚がまじり、白身魚でも脂肪の多いものもあり、この常識が通じなくなりました。脂肪の多いものは、トロをはじめとして、身が柔らかかったり、いかにも油ぎっているの、見ればわかります。

たんぱく質はアミノ酸からできていますが、そのアミノ酸のひとつタウリンは、最近とくに注目されています。それは、タウリンに血中コレステロール

(リポたんぱく質)値を下げる働きがあるとされているからです。そのことは、ネズミの実験で確認されたことですが、人間でも効果があるだろうと、多くの学者が実験中です。タウリンは、多くの魚に含まれていますが、たこ、いか、えび、あわび、かきなどにはとくに豊富に含まれています。

魚は、肉と違ったうま味を持っています。うま味の素は、いわゆるエキス分で、乳酸、コハク酸、イノシン酸などです。かつお節のエキス分にはイノシン酸が、はまぐりのだし汁からはコハク酸が見出されます。そのほか、アルギニンやヒスチジンなどのアミノ酸もうま味に関係すると言われます。うま味には、味だけでなく、舌ざわり、歯ざわりなどテクスチャーも大切です。そのことは、さしみなど生で食べる場合によくわかりでしょう。

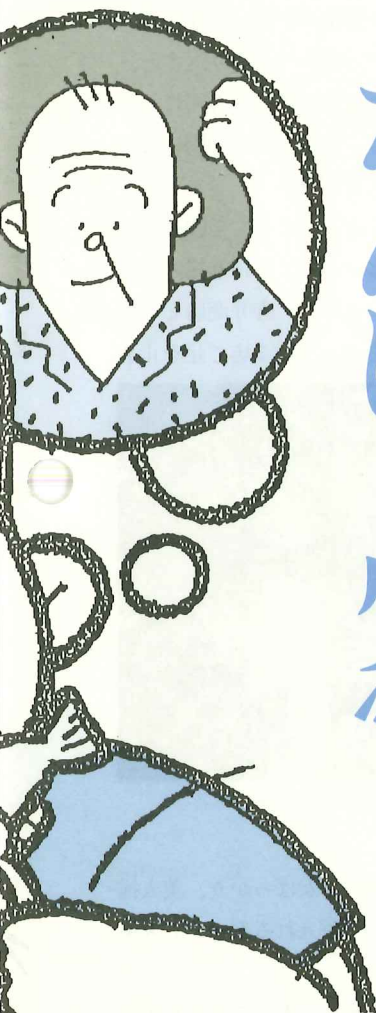
水分の少なく、たんぱく質のやや多いかつおはかたく、水分の多いかれいのは柔らかく、さしみや煮魚にすると、その違いがはっきりします。かたさは、含まれているニカワ質によっても異なります。例えば、さざえの肉は、その部分によって、生の時と加熱してからのかたさが違うのは、このニカワ質の含有量が違うからです。

このように、たんぱく質は単に栄養だけでなく、魚自身のうま味やテクスチャーに関係しています。「魚は生ぐさい」と言う人は、古くなった魚の匂いを思い浮かべるのでしょうか。たんぱく質が豊富な魚ほどそのうま味は強く、その鮮度は味や匂いに関係します。脂肪の酸化と共に、たんぱく質も刻々に変化していくのですから、つとめて新鮮な魚を手早く調理して、おいしく食べたいものです。たんぱく質は、加熱により、失われたり、こわれたりしないので、缶詰、魚干物からも確実に摂取できます。

	たんぱく質 (g)	脂質(g)	※糖質(g)	水分(g)
標準的な魚	17~22	1~6	0.8~1	80弱
その他の魚	10~27	0.5~25	0.1~1.8	65~88

※グリコゲンなど。これもうま味の素です。

うま味の たんぱく質



市 港 場 市

みなと・いちば・さかな 市場探訪 函館朝市 北海道函館市

▼はあ〜るばる来たせ朝市へ〜。函館朝市は駅から歩いて1分という近さ。



上野の「アメ横」と並んで市場の代名詞になってしまった観のある「函館の朝市」。今までありとあらゆる旅雑誌に掲載されてきた超人気市場なので、他誌とは違うアングルで捕えるのは難しい。だが今回は不肖の記者が函館生まれということで、地元の立場から「朝市」を眺め歩くことにした。

う例の大向うを相手にする決まり文句は少ない。一見の観光客を引きつけるためにマンツーマンの商談に持ち込もうとするのだ。たとえば、紅シャケを何気なく覗いていると、

「それ少し負けてやっか？」が第一声だったりする。そこで「少しじゃなくて、いっぱい」と切り返すと、「どこに(とんでもない)、1万5000円は1万円にしたら儲けがなんもなくなるべさ。でも1万2000円にならうん、それなら大丈夫、どうだ!？」

と巧みに相手を引き込んでしまう。こうして勝手に言いたい放題を言う売り子が多いので、やはり場内はアジア的喧騒に溢れかえっているのだ。寺井商店という女性スタッフだけで海産物を売っている店で足を止め

▶「何が欲しんだが言ってみれ、安くすると」と函館弁を駆使して売り込むオジサン。この暖みのある言葉に乗せられると買物袋の数も多くなっている。



まず函館の朝市と全国津々浦々の他市場との大きな差は、函館の方がかなり「観光」を意識している点だ。もちろん函館市民の台所としても十分機能しているのだが、市内には新川町の市場などもあって、「新川町の方が安いよ」と言い切る市民も多い。

だが朝市には、市民と観光客を丸ごと包み込んで、香港や台湾などの出店市場に瞬間移動したような繁雑さが満ち満ちている。毛ガニとトラピスト・クッキーと夕張メロンと熊肉の缶詰めを同じ棚で売ってしまう函館商人の感覚は、まさに「アジアの市場」そのものだ。

掛け声にしても「さあらっしゃい、安いよ〜」とい



▲「やっばり帰って来たのかい？ ウチが一番ダべ」とオネエさん。

ると、

「取材かい？ ウチは寺井商店！女ばっかり、美人揃いだって書いとけ、書かねとヤギ入れるぞ〜」と大笑いしながら話すかと思えば、

「こんなトコにいてもダメだあ〜、あそこの八百屋さ

場探魚訪



◀異郷を感じさせる缶詰たち。熊肉にえぞ鹿肉、そしてトド肉。果して売れるのだろうか？

んのトコを入れればズラ〜って魚置いてあるから、アッチ行けアッチ」とこっそり教えてくれるお姉さんがいたりする。朝市の主役は商品ではなく「店子の個性」なのだ。

さて、商品の方で朝市を盛り上げているのは何といっても毛ガニ、それから筋子、タラ子、ホッケの干物である。鮮魚がほとんどなく(宗八カレイ程度)、乾き物や加工品が大半を占めている点が大きな特徴だ。もちろん観光客の持ち帰りや運送を配慮しているためだろうが、自ずと同じ商品を売る店が多くなり、客引き



◀毛ガニと並んで有名な朝イカ。刺身はもちろんイカソーメンで食べても虫心配が違わ

(1000円)、イクラ丼、ルイベ丼、ハラス定食(各1000円前後)、それに街頭で売られる生ウニの炭焼き(トゲトゲの殻に入ったまま焼く、900円)、ツブ貝の串焼き(1本200円)など、食いだおれもできそうな店々が対前っている。これもまた香港などに共通する「アジア的



◀毛ガニの名産地、森はこの時期禁漁中。オホーツク方面から運ばれてくるモノが主流なので、それほど安くはない。

市場」の基本形といえるだろう。

最後に、大半の店で年中売っている朝市名物毛ガニについて。毛ガニを買う場合は、あまり多数の店で売っているの、どこで買っていいか判断に迷ってしまう。選ぶ基準は実際に手にしてみることだ。「重ければ重いほど良い」とよく聞かすが、朝市の親切なおじさんに聞いたところ、それだけで選ぶのは危険なのだそうだ。

「冷凍モンは水分含んで重くなってるからねえ。確かに重い方がいいんだけど、それだけで決めたらダメ。このな、足のツケ根を指で押してみるんだ。ホレ、弾力性あるべ、身がギッシリ詰まってるだわ、これは。これがふにゃ〜って引つ込むようだとダメ。足のツケ根だどツケ根」

アジアの喧騒と北海道の人の良さを融合した函館朝市の楽しみ方は、単なる買い物の域を越えた一期一会の濃厚なコミュニケーションにあるのだ、とつくづく感じた取材だった。



▶朝市特有のウニ販売。生のまま食べるか、お兄さんに焼いてもらうかは好み。もちろんビールも売っている。

の競争にも拍車がかかるわけだ。

モノ珍しい商品としてはシャケのハラス(頭近くの最もアブラの乗っている部分)だけをパッケージにしたもの(1000円前後)、トバと呼ばれるサケの燻製(1本1000円後)、ニシンの切り込み(ミリンで漬けたかなり臭い漬物、1パック400円前後)などなど。

また、こうした商品以外に随所に食べ物屋があるのも朝市ならではのだろう。すっかり有名になった魚貝類てんこ盛りの朝市ラーメン(1800円) やいかソーメン



◀まず窓越しのサンプルを見て、どうやって食べようか考え込んでしまう朝市ラーメン。観光客の半分は食べる。

INFORM



暑いときに外にでて思いきり汗をかいても爽快だけど、ひんやり冷えた室内で、わくわく冷く冷く楽しめるものがあれば、それもいい。真夏の水族館。もう一つの海に会いに、行く。

全国の水族館・夏休み情報



名称・電話番号	開館時間・入館料	夏休み中のイベント
小樽水族館 0134-33-1400	9:00~5:00 (無休) 大人1240/小学生520	「オタリアとイルカのショー」ほか海獣ショー
室蘭水族館 0143-27-1638	9:15~4:45 (無休) 大人200/小学生60	「水族館まつり」(8月3日、4日)
マリンピア松島水族館 02235-4-2020	8:30~6:00 (無休) 大人1030/小学生500	「両性類特別展」(イモリ、サンショウウオ等)
庄内浜加茂水族館 0235-33-3036	8:30~6:00 (無休) 大人620/小学生360	水中餌付け
鴨川シーワールド 04709-2-2121	8:30~5:00 (無休) 大人2100/小学生1000	シャチ、ベルーガ、イルカ、トド、アシカのショー
サンシャイン国際水族館 03-3989-3466	10:00~6:00 (無休) 大人1440/小学生720	特別展「海、3次元回遊館」
江ノ島水族館 0466-22-8111	9:30~5:30 (無休) 大人1700/小学生750	特別展「日本代表外国代表こんなにちがうぞ展」 海がめ公開健康診断、クイズラリーほか
よみうりランド海水水族館 044-966-1111	10:00~5:00 (無休) 大人1800/小学生900	特別展「太古のロマンを求めて——生きた化石と進化のあゆみ」
上越市立水族博物館 0255-43-2449	9:00~6:00 (無休) 大人900/小学生400	「世界のカメラ展」、魚に触れるジャンププール
尖閣湾水族館 0259-75-2311	8:00~5:00 (無休) 大人300/小学生150	イカの遊泳
金沢水族館 0762-52-5234	9:00~5:30 (無休) 大人2000/小学生1000	「海の化石展」
越前松島水族館 0776-81-2700	8:00~5:00 (無休) 大人900/小学生300	「世界のなまず展」
伊豆三津シーパラダイス 0559-43-2331	9:00~5:00 (無休) 大人1600/小学生800	「狩野川ウオッチング」(魚類展示)
下田海中水族館 05582-2-3567	9:00~5:00 (無休) 大人1340/小学生670	海上輪投げゲーム、クイズラリーほか
機械水族館 0543-34-2385	9:00~5:00 (無休) 大人1000/小学生500	「触れてみよう、三保の海の生き物たち」 「ホエールウオッチング展」
鳥羽水族館 0599-25-2555	8:00~6:00 (無休) 大人2000/小学生1000	中村宏治「海の写真展」、TWO WORLD (海と陸の世界) ロバート・ネルソン展
夫婦岩シーパラダイス 05964-3-4111	8:40~5:20 (無休) 大人1000/小学生500	「愛すべき海の仲間たち展」(予定)
須磨水族館 078-731-7301	9:00~6:00 (無休) 大人800/小学生300	「古代魚展」(予定)
姫路市立水族館 0792-97-0321	9:00~5:00 (無休) 大人200/小学生30	夏の体験教室(1日飼育係、磯の生物観察) 「水族館まつり」(写真展ほか)
宮島水族館 0829-44-2010	8:30~5:00 (無休) 大人1030/小学生300	「プランクトン展」
下関市立水族館 0832-45-1196	9:00~6:00 (無休) 大人500/小学生200	アシカショー、イルカショー
屋島水族館 0878-41-4514	9:00~5:00 (無休) 大人880/小学生400	「共生している海の仲間たち展」(予定)
長崎水族館 0958-38-3131	9:00~5:30 (無休) 大人1100/小学生500	夏休み親子学習ふれあいクイズ 水族館教室
天草海底自然水族館 0969-22-3161	8:40~5:20 (無休) 大人1800/小学生1100	スナメリの餌付けショー オキゴンドウクジラショー
海洋博記念公園 0980-48-3140	9:30~7:00 (無休) 大人620/小学生300	イルカショー



病状に合わせて食べる
ヘルシー・フィッシュ入門

「お魚^{びち}健康法^{びち}」

(石原結實著)



まず扉をめくると、いきなり巻頭カラーで各種お魚の図解と栄養に関するコメントが登場。続いて「症状と病気に効果のある魚貝類一覧」(表組)。そして本文に突入する。徹頭徹尾「お魚の健康法」を追求した楽しい新刊です。著者は医学博士で自然療法研究の第一人者。戦後、日本人の食の欧米化が進み、現在では世界でも類をみない「ガン王国」になった日本に、魚貝類の優秀さ、重要性をいま一度問う作品ともいえるでしょう。

第1章では「魚肉の特質」、第2章では「魚の各種栄養について」、そして第3、4章は「魚と魚介類の効能」を徹し入って紹介。特に第3、4章は魚の英名、学名、漢字、効能、可食部の成分、全身のイラスト、料理法などが載っていて楽しめる構成になっています。

定価 1,200円

発行 善本社

☎03-3294-5317

〔鯛のタイ〕タイの胸^{むな}鰭^{びれ}のつけねにある魚の形に似た骨を鯛のタイといい、タイだけでなく、多くの魚にもあり、すべて形が異なる。

帯にこうした注釈が付いているとおり、全編に様々な魚たちの「鯛のタイ」の写真が掲載された不思議な本。ただ本文の方は単なる骨の話を超えた軽快かつ濃密な内容で、たとえば佐藤春夫の「秋刀魚の歌」や松前公の紋の話、徳川秀忠の娘婿とウナギの因縁話など、食から民俗学まで幅広く魚にまつわる面白ばなしを紹介しています。なにしろ参考文献だけで50を数える力作。著者の好奇心と遊びごころが読者に必ずや伝わる一編です。

一片の骨から始まる
魚の面白話の集大成!

「鯛のタイ」

(大西彬著)



定価 1,600円

発行 草思社

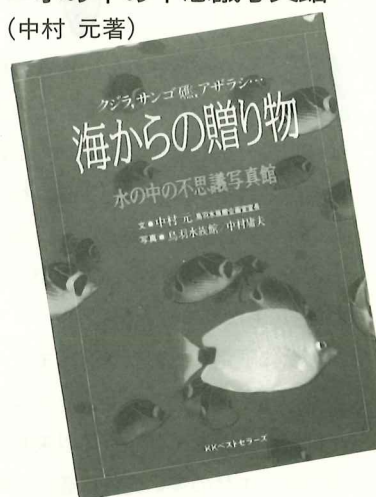
☎03-3470-6565

海の仲間の謎を解く
オールカラー写真読本

「海からの贈り物」

—水の中の不思議写真館—

(中村 元著)



カラー写真の美しさとそのアングルのユニークさに圧倒される、見応え抜群の新刊が登場しました。掲載写真は中村庸夫さんと鳥羽水族館のスタッフが撮影した傑作200点。思わず見とれる原色の美しさに、とても楽しい文章がオーバーラップして得難い一冊に仕上がっています。著者は同水族館の企画室室長。5億年の時を生きつづけるオウムガイ、進化をあきらめたシーラカンス、魚類に負けたカプトガニなど、あまり知られていないエピソードを中心に健筆をふるわれています。

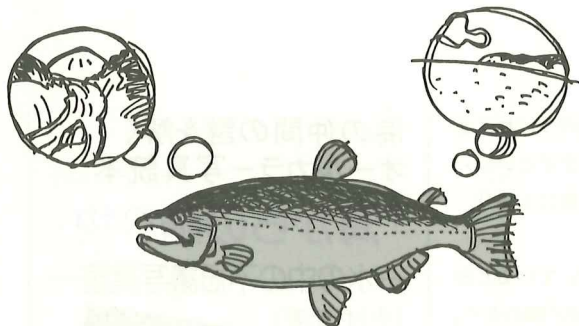
副題にもなっている「Save The Sea, Save The Earth! (海を救え、地球を救え!)」という熱い思いがそのまま凝縮した珠玉の写真集です。

定価 1,450円

発行 KKベストセラーズ

☎03-3353-9121

おさかなQ&A



Q 海の魚が川で生きられず、川の魚が海で生きられないのに、サケが海から川に戻るのはどうしてですか？

(新潟県中頸城郡・水沢 隆)

A 現在確認されている魚の種類は、約2万種だといわれています。その多くは海なら海、川なら川で一生涯を過ごしますが、ご質問のサケ（一般的に連想されるシロザケだと思われませんが）に代表されるごく一部の魚は、海と川を行ったり来たりすることのできる能力を持っていますが、その数は全体の1%、200種にもなりません。

サケに限定してお話を進めます。サケといえば海の魚というイメージですが、サケはもともと川の魚です。それが、地球上に登場して以来長い年月をかけて、海という、エサの多い発育に適した環境でも生活していけるような能力を培ってきたのです。

ではこうして海に出たサケが、なぜまた川を遡上するのでしょうか。そのメカニズムをお話する前に、まずサケの一生涯をみていきましょう。日本のサケの産卵は、秋から冬にかけて、親サケの生まれた川で行われます。稚魚が海に帰るのは、翌年の4～5月。海に出たサケは、3～4年で成熟し、産卵のため再び故郷の川に戻ってきます。

川から海へ、海から川に入ろうとする時、サケは生理的に体を変化させます。人間の血液が一定の塩度を保っていると同様に、水中で生活する魚も塩度を保つことが必要です。すなわち、真水にいる時には体の塩分を逃がさないように。逆に海に入れば塩分を排泄しなければなりません。これをコントロールするのが、背中部分にある脳下垂体から分泌されるプロラフチン

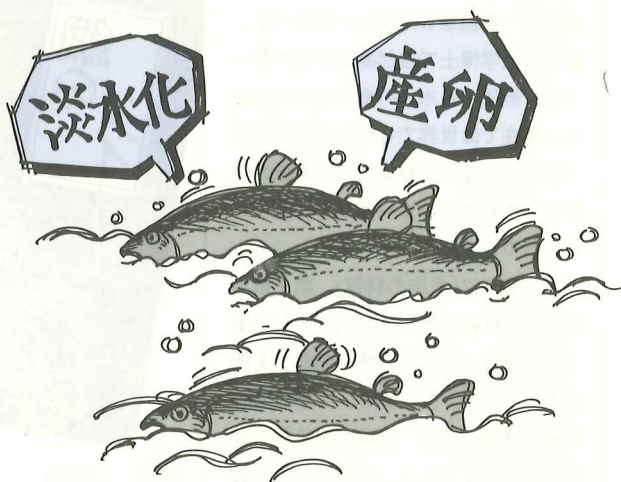
というホルモンと、腎臓です。サケは、汽水域という、海水と淡水の混じり合う低塩分地域でコントロールを行い、そこから先の環境の変化に備えます。

魚の行動や生態については、まだまだわからないことがたくさんありますが、サケについてはこんなことも確認されています。

○川で生まれたサケは、そのまま川で一生涯を終えることも可能だが、海に出るサケほど成長しない（体格的に。子孫の数もそれだけ少なくなる）。

○海に出たサケは、淡水に戻らざるを得ない（生後3～4年、成熟したサケは、体が淡水化してくるので海で生きられなくなる）。

(取材協力：東京水産大学水産資料館)



—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



鱈

アジはよく「鱈鯖」とひっくり返って呼ばれ、かつては代表的な大衆魚であり、焼き魚だったが、戦後はたたきが人気化したこともあってか、中級魚に格上げされ、養殖も出回るようになった。

アジ、サバ、サンマ、イワシといった大量に漁獲される大衆魚は、10年から15年といった大きな周期で主役が交替する慣習があり、1990年代はサバ、イワシに変わってアジが豊漁するという観測もある。

アジもいろいろあり、マアジ、ムロアジ、シマアジ、カイワリ、メアジなどが知られるが、姿かたちはかなり異なるものの、いずれも「ゼンゴ」と呼ぶ菱型の堅い楕円鱗が測線上にあるのが特徴。その中で、ただ「アジ」といえばマアジを指す。

ムロやオアカムロ、クサヤムロなどは、刺身や焼き魚としてはマアジに劣り、どちらかという干物専門。シマアジやカイワリは別格の高級魚で刺身や鰯に大もてだ。

マアジは一年中とれて一年中うまいが、晩春には10センチぐらいの小アジが多く、夏には型のいい中型が揃う。俳句ではアジを夏のものとしている。

近海もので鮮度がよければアジは大体うまい。大物も大

味ということはない。養殖ものは太めで、脂っこく、たたきより焼き魚向き。

アジは守備範囲がとにかく広い。洗い、たたき、酔ののりから、塩焼き、煮つけ、天ぷら、フライ、しんじょ、南蛮漬け、すりながしと、何でもござれだ。厄介なゼンゴは、煮つけやフライにするときは取るが、塩焼きや空揚げなら取る必要はない。

マアジの干物もいい。干物はひと塩の生干しがうまい。好天に一日干した程度がよく、自分で作ってもいい。最近の干物はオランダ産など、ドーヴァー海峡のものが多く。

アジはフランスではキャラングというが、マクロール・バタールとかマクルーズといった、サバに近い呼び名もあって、フランスでもサバと兄弟のように考えている。料理はマリネやムニエル（バター焼き）、グリヤード（網焼き）といったところが普通。

日本なら、アジには地酒の純米酒ぐらいでいきたいが、洋風料理ならブルゴーニュの白の辛口がいい。それもあまり大げさでない、アリゴテとかマコンの並みのクラスで十分だろう。

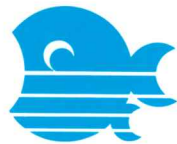
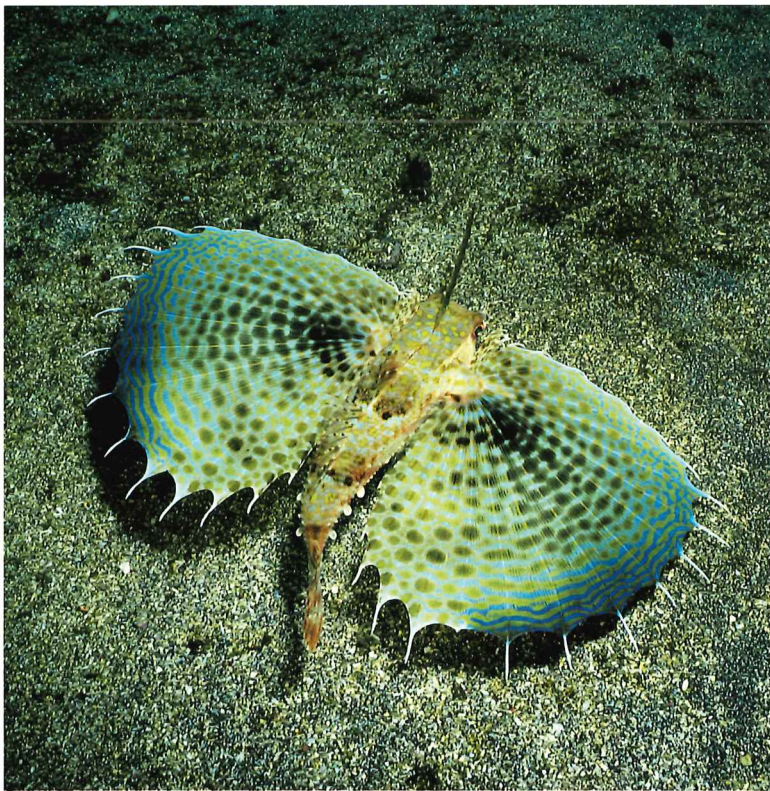
編集室から

◆今回の特集は、静かなブームといわれているアクアリウムについて取り上げてみました。水槽の中で泳ぐ魚達を眺めていると、とても気持ちやすらぐものですね。金魚でも熱帯魚でもこれは同じです。また、近くの川で釣ったフナやドジョウも可愛いですよ。ふだんの手入れさえ、きちんとしてあげれば魚はどんどん育ちます。また、水草を育てて鑑賞するのもいいものです。私事ですが、私の家にも小さな水槽があります。子供が金魚すくい取ってきた金魚がもう2年も生きています。毎朝、学校へ行く前に餌をあげるのが子供の日課。3センチくらいだったのが、いまや15センチにもなりました。そのせいか、魚に親しむ心が自然のうちに子供

に根づいたようです。こんなところから魚に興味を持ち始めるんですね。食卓でも「この魚なんて言う魚？」と、好奇心いっぱい。いつも一生懸命、食べています。魚とともに、魚大好き人間も育っている我が家の今日この頃です。

※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