

'92.1-2 魚 No. 70





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



トウシマコケギンポ

(紀伊半島 水深6メートル)

分布 和歌山県田辺湾周辺。

コケギンポの仲間はサンゴやフジツボの空殻等の穴に住み、一日中首だけ出して外を眺めている。いつも殻に閉じこもっているからひっこみ思案なのかというと決してそういう訳ではなく、ただ捕食者から身を守る手段のようだ。コケギンポは縄張り意識が強く喧嘩っ早い。

以前あるテレビ映画の撮影の時、私達は日頃考えていた実験をやってみることにした。コケギンポの巣穴のすぐ近くに小型の試験管を水中セメントで固定し、これに別の所で捕らえた一匹を入れた。案の定、旧住民と侵入者は大口を開けて激しい闘争を開始し、面白いカットが撮れた。

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.70

'92.1-2

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-2

取材・文/陸井眞一(フリーライター)

6

体験取材記『さかな探検隊』①

水族館の飼育係

(東京・品川区立しながわ水族館)

9

水・族・館

南知多ビーチランド(愛知県)

10

うちの味じまん魚料理

アンコウ鍋『山翠』(水戸市)

12

江上佳奈美のワンポイント魚料理

かわはぎのムニエル

13

魚の雑学ファイル

魚の五感

14

シリーズ/魚の栄養学⑤

魚のEPAは血栓予防に効果的

フードドクター 東畑朝子

16

市場探訪/港・市場・魚

長崎市築町市場(長崎市)

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 Part-2

取材・文/陸井眞一 (フリーライター)



▲海洋水産資源開発センターの展示試食会。「新顔の魚」の実物が並び、

前号では「新顔の魚」が、どういう理由で必要とされ、発掘されてきたのかを見てみた。基本的には、かつてより親しみの深かった魚が昔ほど捕れなくなり、あるいは高級魚となって、値段が高くなったり、加工に回せなくなったりして、その代わりとなる魚が求められたことによる。なかには、シシャモのように一地方の名産だったものが、一般化するにつれ量が不足し、外国産の似た魚が同じ名で売られるようになったものもあった。今回は、もっと具体的に「新顔の魚」がどう市場や加工で扱われているのかを見てみたい。



▲海洋水産資源開発センターが開発した保存法による「エンカルマグロ」の刺身。

今や、「新顔の魚」は200種を越えている

先ず、「新顔の魚」の定義を再確認しておこう。「新顔の魚」とは、これまで食用としては利用法が分からず放置されていた魚や、私たちの口には合うが遠海産などで、これまで漁では捕られていなかった魚で、比較的最近、漁の対象となり、市場で流通するだけの分量の確保できる魚をいう。そして、一度「新顔の魚」として登場し、ある程度流通すれば、それでも「旧顔の魚」となってしまう。したがって、本当の意味での「新顔の魚」は、今後、新しく登場するものをいう。ただ、前号では、その時代ごとに登場した「新顔の魚」を紹介した。

それでは、「新顔の魚」はこれまで、どのくらい登場しているのだろうか。東京・築地の中央卸売市場の場内の一角にある、おさかな普及センター資料館を訪ねてみた。ここの館長で理学博士の阿部宗明氏は、お魚博士として有名で、築地市場に入る魚の名前で分からないものは、すべて阿部氏が命名するとも言われている。「この市場だけではなく、晴海や羽田の税関からも輸入物で名前や種類の分からない魚は、みんなここへ持ってこられます。今朝も、ちょうど地球の反対側に当たるアルゼンチン沖で捕れたという、アナゴの一種が届けられました。人の口に入るものですから、毒や寄生虫の心配がないかどうか判断を求めてくるわけです。それに、鮮度が落ちたら商品になりませんから、

短い時間で判断しなければならず、なかなか大変なんですよ」

それでも、ほとんどの魚は珍しいというだけで、まったく新顔というものは少ないようだ。それもそのはずで、阿部氏は1970年から毎年、『新顔の魚』（伊藤魚学 研究振興財団・発行）という資料をまとめている。それによると、毎年、8～10種くらいが載せられているから、昨年までの約20年間で200種以上の「新顔の魚」が登場していることになる。最初の1970年版には、もうメルルーサが登場し、今ではすっかりお馴染みとなったバターフィッシュ、オキカサゴ、オヒョウ、カラスガレイ、大西洋マグロなどが紹介されている。トロール漁法が多く、地域は北極海から南大西洋、南アフリカなど、世界各地の海に広がっている。ちなみにメルルーサは、その後、違う種類が何度も発見されて、最新のものは1987年版の「メルルーサ第6号」までが挙げられている。そのほか、いくつかの魚を年代を追って見てみると、1972年にガストロ、ゴウシュウマダイ（豪州真鯛）、1973年版にオキメバル、カリフォルニアメバル、ミナミシマアジ、ミナミヒラマサなど、主に南の海の魚が続々と登場している。カラフトシヤマモの登場は1974年、ペヘレイやシルバーが1976年、ホキが1983年など、前回紹介した主だった「新顔の魚」はこの辺りまでにほとんど登場している。

80年代中期を過ぎると、コクテンホウボウ（ニュージーランド沖）、パタゴニアユメカサゴ（チリ沖）、アラ



▲展示試食会で、さまざまな料理に舌つみまを打つ。

スカキチジ(ベーリング海ほか)、ミナミオオズキ(太平洋南部ほか)、アカヒレフエダイ(オーストラリア東部)など、主に外食産業用のあまり耳慣れない魚や、シコントビウオ(太平洋熱帯域外洋)、オキサワラ(ミナミクロタチ、南半球)、モンツキダラ(北大西洋)、ミナミカゴカマス(オーストラリア南部ほか)など、干物やくん製に適した魚も登場してくる。もちろん、これまで馴染みの深かった魚の代用品であるニシヒメダイ(大西洋西岸亜熱帯部)、ミナミオーストラリアサヨリ、モトアカウオ(北大西洋)、マルアナゴ(太平洋東南沿岸)などの近海産と似て非なるものの登場は相変わらずである。

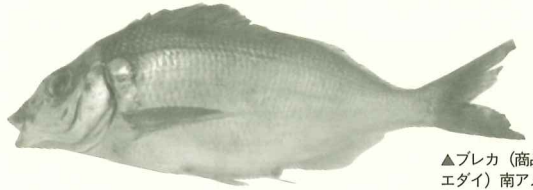
もっとも新しい1991年版になると、カリフォルニアカサゴ、カリフォルニアヒツジベラ、カリフォルニアヒラメといった米国周辺のもの、ミナミアオトラギス、ブレカ(フエダイ)、セマルニベといった南の熱い地域の魚が挙げられている。現在は、この地域の漁場の開拓が進んでいるということだろう。

「今は魚屋さんの店頭でも、外国産のものがなければ成り立たない時代ですからね。この前も、ある魚屋さんの店頭で天然物と書いて売っているタイの値段が養殖物と変わらない。おかしいなと思って聞いてみたらニュージーランド沖で捕れたものなんです。確かに天然物には間違いありません。今は、こんな遠くで捕っても、丸2日くらいで店頭に出るくらい輸送システムが発達しましたからね」

阿部氏に聞くと、タイの種類は120種ほどで、知られているのは15~20種程度。ところが、〇〇ダイという名の魚は400種にもものぼるといふ。

「キンメダイもアコウダイも、本当はタイの種類ではないんです。日本では、タイは憧れの魚ですから、つい〇〇ダイと付けてしまうんでしょう。そのほうが売れるということもあるでしょう。ヨーロッパでは、憧れの魚というとサーモンなんですよ」

阿部氏は、魚の種類をよく知るために、年に何回か海外へも出向く。それぞれの土地の水族館や資料館を訪ね、種類や利用法などを調査してくる。そのため、日本では魚の種類と学名、その商品名については、阿部氏の右に出る人はいないといわれている。



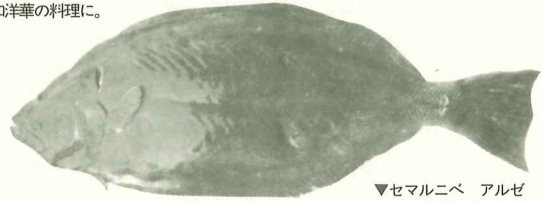
▲ブレカ(商品名:フエダイ) 南アメリカ南部の陸棚。フライ、焼魚に利用する白身魚。



▲カリフォルニアヒツジベラ カリフォルニア湾ほかに分布。大型のベラで白身。

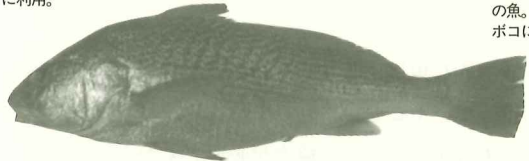


▲ミナミアオトラギス ニュージーランド近海。和洋華の料理に。燻製も美味。

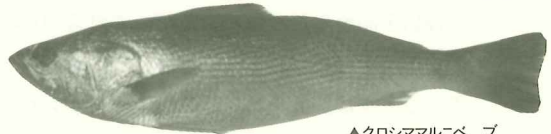


▶カリフォルニアヒラメ 北米西岸などに分布。最大150センチにもなる。普通のヒラメと同様に利用。

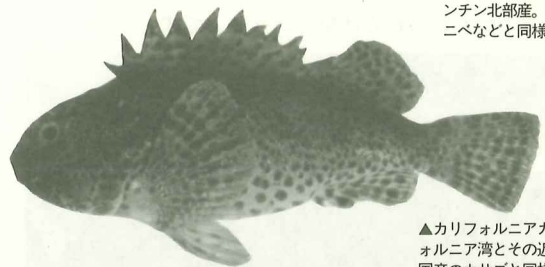
▼セマルニベ アルゼンチン北部などの沿岸の魚。肉は美味。カマボコにもよく使われる。



▲クロシママルニベ ブラジル南部からアルゼンチン北部産。白グチ、ニベなど同様に利用。



▲カリフォルニアカサゴ カリフォルニア湾とその近くで捕れる。国産のカサゴと同様に利用。



▶キバアイナメ アラスカ北西部以南の沿岸の岩礁地帯にいる。120センチ前後に成長する魚。



「それでも、20年も前から未だに学名が見つからない魚もいるんです。本当に魚の種類というのは多いですからね」

名も姿も知って食べたい「新顔の魚」

前回も訪問した海洋水産資源開発センターには、販売担当のセクションもある。総務部総務課・課長補佐の浦源二郎氏が語る。

「販売担当の仕事は、センターの調査船が捕ってくる魚を調べ、資料を検討して、どんな商品性があるかを見きわめ、市場を通すまでを決定していくのが仕事です。全国のどこの市場に出すかも、ここで決めています。市場選びが大変重要なんですよ」

それは、こういうことだ。「新顔の魚」の多くは、加工品にまわされる。その場合、加工については地域によって得意、不得意があるから、魚の肉質や白身、赤身の違い、大きさ、港に入ってくるときの形態（丸のまま、切り身、スリ身など）によって、より市場性の高いところを選ぶのである。たとえば、カツオの加工なら、焼津、枕崎、山川などに加工メーカーが多く、缶詰工場、カツオブシ工場なども揃っているという具合だ。

「新資源的な魚は、どちらかといえば塩釜や石巻の市場に持っていくことが多いですね。新顔の開発は、どうしても加工メーカーの協力が必要ですから。より付加価値を高めるためにね。ただ、これらの市場は数量がまとまっていなくて駄目ということがあります。加工するときは、大量の材料を使いますからね。量的に少ない魚は、また別の市場を探すわけです。市場を通すまでがわれわれの仕事ということですよ」



▲近頃は駅構内で魚介類を中心としたフェアもよく見られる。

どんな魚が、どんな加工品になっているかということ、代表的なところではアロツナスが缶詰や角煮、みりん漬などに、ガストロカ味噌漬、粕漬、弁当素材などになっている。もっとも、アロツナスは今年の後半以降、流し網漁が事実上できなくなると、漁獲が激減する可能性があるのだそうだ。流し網業者は今、協定を守るため、釣りの漁法に転換しつつあるが、釣りではアロツナスは捕れない。そのため、別の漁法を開発するか、さらにその代わりとなる「新顔の魚」を開発する必要に迫られているのである。



▲東京・上野のアメヤ横丁の干物売場。何の変りつもない干物にも、「新顔の魚」が使われているかも。

さて、海洋水産資源開発センターでは、一般に馴染みの薄い「新顔の魚」をよく知り、もっとたくさん食べてもらおうと、年に1回、東京で展示試食会を開催している。このときは、数十種の「新顔の魚」が並べられ、来場者は自由に手を触れることもできる。また、刺身、煮付け、揚げ物などの形で実際に味わうこともできる。興味のある人は、ぜひ一度、会場をのぞいて見るといいだろう。開催時期は、「おさかな普及月間」となっている10月。毎年、3,000~5,000人も集まる盛況だそうだ。(問い合わせ 海洋水産資源開発センター ☎03-3265-8301)。

さらに、地方でも年に1~2回、開催場所によって魚種を決めて、展示試食会を開催している。これまでに、函館（イカ中心）、名古屋（シマガツオ、アロツナスなど）、焼津（エンカルマグロ＝海洋水産資源開発センターが独自に開発した保存法によるマグロ）などが、その舞台となった。

しかし、海洋水産資源開発センターが「新顔の魚」を一生懸命に普及させようとしている割りには、あまり一般に目に触れる機会がない。それは、アジ、マグロ、タイなどのように、国産でも外国産でも見た目にそう変わりのないものは、特に、〇〇産と銘打って売られることが少ない。店頭でいちいち説明するのが面倒だからということもあるだろう。また、深海魚などで、味は美味でも見た目がグロテスクなものは、捕ってすぐに、フィレやスリ身に加工されたりしているため、あまり魚そのものの姿を目にすることが少ないのだ。しかし、よく知られた魚の絶対量が減っているのだから、缶詰や冷凍食品、カマボコや珍味などの素材として、「新顔の魚」はかなりの量が使われている。お弁当の素材となる白身魚、外食産業での切り身などにも、「新顔の魚」はよく登場しているはずである。確かに、おいしいが、さてこの魚はなんだろう、タラの1種だとは思いますが、というような経験は誰でもしているだろう。いずれも、昔の魚を使っていたのでは採算に合わない、比較的安い商品に使われている例が多いようだ。われわれは、名は知らなくても知らず知らずのうちに、「新顔の魚」をけっこう食べているのである。

全国水産加工業協同組合連合会の指導部長、中村昌久氏はこう語る。

「加工の原料として、従来の種類に似た魚は、外国産のものが、かなり使われているでしょうね。一般的に言って、従来、地方的な食べ物だったものが、一気に市場に出てきたようなケースは、似た別のものが使われていることが多いんです。今は、シラス干しだって中国でつくってますよね」

そういえば、阿部博士の『新顔の魚』の1983年版には、中国の揚子江産として、日本では春の魚として珍重されるシラウオの代替品、ヒメシラウオ、オオクチシラウオが掲載されていた。シラウオがいるくらいだから、揚子江など、中国の大河には、まだシラスの原料となる小魚もたくさんいるのである。

いうまでもなく、私たち日本人は、いや日本人でなくとも、味覚は比較的保守的なものだ。そのため、「新顔の魚」を進んで食べようとする人は決して多くはないだろう。そのため、「お頭つき」で食べるものでない

限り、名はとくに知らなくていい、知らないほうがいいという判断もどこかにあるのかも知れない。そのため、前号でも紹介したように、馴染みの深い魚に似た名称にしたり、あるいは正式の名前を名乗らずに店頭に出てくるケースもままあるのだろう。案外、お店の人にしてからが、本当の名や種類を知らないことも多いのではないだろうか。「新顔の魚」は、開発が始まってから、20年～30年も経つというのに、まだ完全には世間に認知されていない部分も多いようである。

しかし、私たちが昔から食べていたものがなくなるより、多少、種類や味は違って、ふんだんに食べら



◀横丁の魚屋さん。一度、お店がひまなときに「新顔の魚」についても聞いてみて下さい。

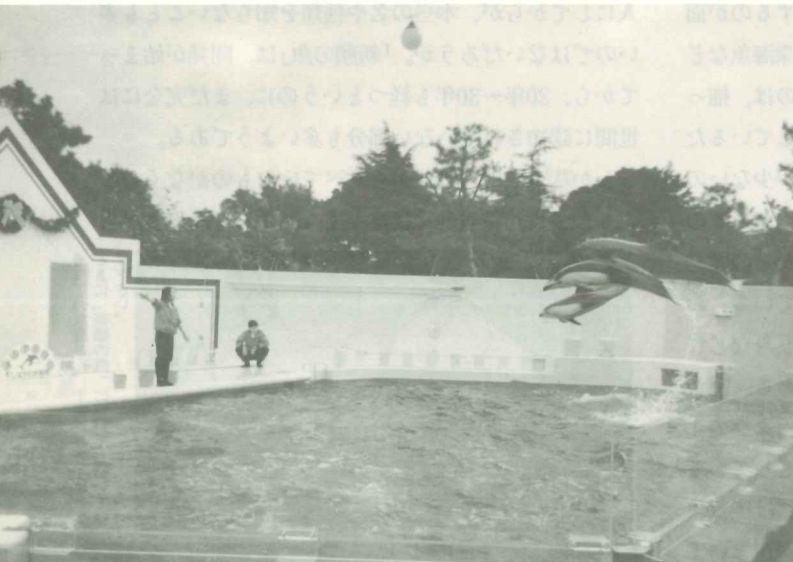


▶魚屋さんの店頭も、近海ものは高級魚が並んで、おいしいがお値段もそれなり。

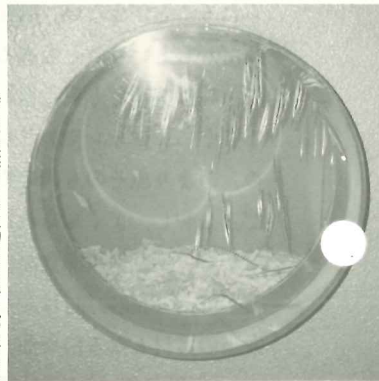
れるほうがいいに決まっている。そして、形がグロテスクだろうが、タイではない〇〇ダイだろうが、私たちが常日頃お世話になっているのも事実である。それなら、私たちももう少し「新顔の魚」を知る努力をしたいと思うし、お魚屋さん、加工業者さんも、もっと一般に広めて欲しいと思う。そして、世界中の海の味覚を、それと知って味わいたいと思う。それだけでなく、かけがえのない貴重な地球の資源を食べているのだから。

水族館の飼育係

(東京・品川区立しながわ水族館)



◀ 珍しい生態をもつ生物たちは、丸や三角など様々な形をした水槽へ。背景の演出も工夫され、さながら生きた「インテリア」だ。
▶ エサの時間は訓練の時間でもある。笛の音や手の動きひとつで動きを変えていくイルカたち。イルカと人間が「会話」を始めたのはいつからなのだろうか。



◀ 世界の海から集められた「かわった生態の生物たち」の水槽は、それぞれ水質や水温が違う。水温の差が死を招くこともある。

今、人手不足はどの業界でも深刻な問題。そんななかで、人手不足のヒの字も聞いたことがないというのが水族館の飼育係という仕事。いつの時代にも、志望者は殺到すれど限られた人しか職にありつけない「狭き門」だ。

しかし実際は、3Kには見事に当てはまるワ日曜祭日にはまず休めないワ専門知識はあるワでなかなか大変なのである。

はてさてどんな仕事なのか。探検隊は昨年10月にオープンしたばかりの「しながわ水族館」に向かった。

ダイバーも歓待の挨拶!?

JR品川駅から京急に乗り換えて10分、大森海岸駅を降りて15分程歩き、マンション脇を入ると品川区民公園に着く。水族館は公園敷地内にある。オープンして間もないこと、区営ということで入りやすい料金に立地の良さも手伝って、平日でも5,000人から6,000人。休日には10,000人を超える人たちが詰めかけるという。

多忙な飼育係の松崎さんとお会いできたのは、休館日のとある火曜日。出迎えてくださった落ち着いた表

情。どこかでお目にかかったような…。そう、どことなく作家・三島由紀夫を思わせる眼光、風情。

松崎さんの案内でがらんとした館内を歩きはじめる。そこはもう「劇場」。生きている動物たちと、それを見ている私たち。

川の上流を表現した展示(「東京湾に注ぐ川」)の中には、魚たちと一緒に鳥も暮らしている。別のコーナーではイワシやアジといったお馴染みの魚たちが群れている(「群れを作る魚たち」)。お馴染みさんとは見まがうような透き通る色に、思わず「新鮮だ! おいしそう」などと不謹慎なことを考えてしまう。今さらながら、われわれ人間は彼らの命をもらって生きているのだなアと、しみじみ思う。

さて、しながわ水族館といえばトンネル水槽。水槽の底の部分から、泳いでいる魚を見上げることができ

るのだ。トンネルを歩いていると、水槽内で何やら作業をしているスタッフの方と目が合った。はしやぐ記者に、「こうして潜って掃除をします」と松崎さん。水中のダイバー氏も苦笑している様子。水槽内の掃除は、魚たちの排泄物や、アクリル水槽に付着する苔を取り除く作業だ。念入りに行うのは閉館後だが、汚れが目立ってくるとお客さんの見ている間の掃除ということになる。真面目なスタッフからは「掃除中に、手を振ってもらったと勘違いするお客さんには対応に困る」という声も上げられている。もっとも、年中無休の水族館の中には、掃除を一種のショーとして“見せてしまう”ところもあるらしいけれど。

とにかく掃除は毎日の仕事。新人でダイビング経験のない人や泳げなかった人も、いつしかこれをこなしていくというからスゴイ。

エサづくりに技あり

もちろん、飼育係の仕事は掃除だけじゃない。1日の仕事の流れを追っていくと、朝は午前9時30分の出勤。10時の開館までに、ざっと水槽の目立つ汚れを取る。午後1時頃から1~2時間かけてエサづくり。彼らのエサは鮮度のいい魚。イルカならサバやシシャモをそのまま。他の魚たちには、エビやイカやアジなどを短冊や角に切って。小さな魚にはタラコをほぐしてやる。

エサづくりに時間がかかるのは、イルカ5頭分で1日60kg、トンネル水槽だけで1日おきに40kgという量の多さもあるが、「食い残しのでないように」しなければならない点にある。食い残し=魚の死体の破片はすぐさま水槽内の汚染につながる。

90種類3500匹もの魚たちが共住するトンネル水槽では、共食いを避けるため、常に“飽食”の状態にしていなければならない。自然界にいればありえない状態——そうした状態に慣らされた彼らにエサをたいらげてもらうには、「エサの切り方ひとつ違っても」都合が悪いという。エサづくりをするだけで、包丁づかいもかなりのものになることだろう。よい主夫や主婦、よき家庭人になれそう。

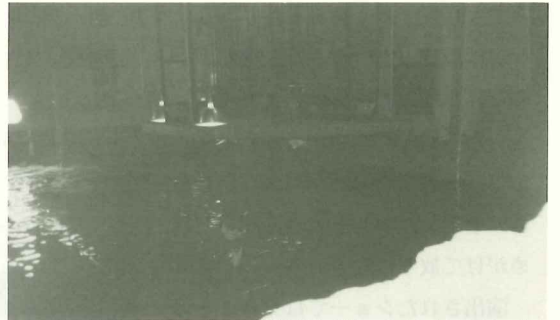
ところが、何事もそううまくは運ばない。生きた動

物を扱うという仕事の性格上、当番制で宿直が回ってくるのは仕方ない。サービス業でもあるので日曜日に休みを取りづらいのもこれいたしかたない。問題は「どうしても仕事第一になってしまう」こと。(ニッポンのサラリーマン、皆そうですヨ)

「水族館は年末年始はお休みになりますけど、毎日の仕事には盆も正月もないし、もし魚が病気にでもなったら、たとえ家族が病気で寝ていても、こちらに来てしまいますから。人間の病気はお医者さんに診てもらえますけれど魚は、動物には獣医というのがいても、水族館専門の医者というのはほとんどいないんです。何かあった時は、担当の私たちが面倒をみてやらない



▲トンネル水槽への入り口付近。昨日、今日、明日。毎日のドラマを静かに見守るのは彼ら。



▲トンネル水槽という舞台の袖から、水槽掃除を見学。一見楽しそうに見える仕事。



▲離乳食仕様、ギョーザの身、チャーハンの具。一つの素材を幾通りにも切り分ける。

水族館の飼育係

(東京・品川区立しながわ水族館)

と、どうしようもない…」

女性OK、但し求ム体力

しながわ水族館の飼育係として働く8人のうち2人は女性だ。女だからダメだなどと誰も言わないかわりに女のコだからとかばってももらえない。「だからとてもやりがいがあります」と答えてくれたのは、この仕事を始めて3年の西村雅代さん。「自分にできないことにぶつかった時がくやしいというよりつらい」というファイトウーマンだ。休館日とはいえこうして出勤し、掃除にエサ作り。仕事はなくなることはない。ここでは皆、指示されなくても黙々と仕事をこなしていく。はたで見ていただけでも、彼らの仕事に対する情熱と誇りが感じられる。仕事と人間の、いい関係。

夕方、都内で唯一というイルカショーの訓練を兼ねたイルカの「食事」の時間がきた。松崎さんと西村さんはエサの入ったバケツを持ってイルカプールに向かう。記者は、イルカプールの観客席からその様子を見学させてもらうことにした。イルカは2人の気配を察知したのか活発に動き出した。ジャンプしたり、背泳ぎの変形のような芸をするたびに、ごほうびの魚を放ってもらう。よく見ると、どうもイルカ一匹一匹のバケツは決まっているよう。後で聞くと「個体識別ができなければこの仕事はできません」(松崎さん)とのこと。西村さんも水中から顔を出すイルカを瞬時に見分けて、それぞれのバケツから出したエサをポン、ポンと大きく開いた口めがけて放りこんでいる。

演出されたショーでは見ることのできないゆったりとした時間の中の、



▲仕事に惚れている人の働く姿は見ていて気持ちがいい。仕事とは、もっとそういうものであっていいはずだ。

イルカと人間の日常。体がゾクゾク震える。

実は今回の取材先である水族館は生まれて初めての記者。以前は、わがままな人間の作りだす人工空間、程度に思っていた。それが今日、水族館の舞台裏を目の当たりにして認識が変わった。

ここは長い時間をかけ、何十人、何百人の人の知恵と力が集まってできた、現代と未来の人間たちのための空間。これだけ日常から自然が遠のいてしまうと、忘れっぽい人間の意識から、海やそこで生きている者たちが消えてしまうのはごく普通のことだ。いったん消えてしまえば興味ももてない。海が汚れた、川が汚いといわれても実感がわからない。そんな現代人に、姿を見せることで「忘れないでほしい、感じる心を失わないでほしい」と訴えているかのような海の動物たち。

そして、このさき極めて不自然な状態、人工的な空間で、時には乳幼児以上にやっかいな彼らを任されている飼育係。楽しさ、やりがいとともに重みを持つ仕事でありました。

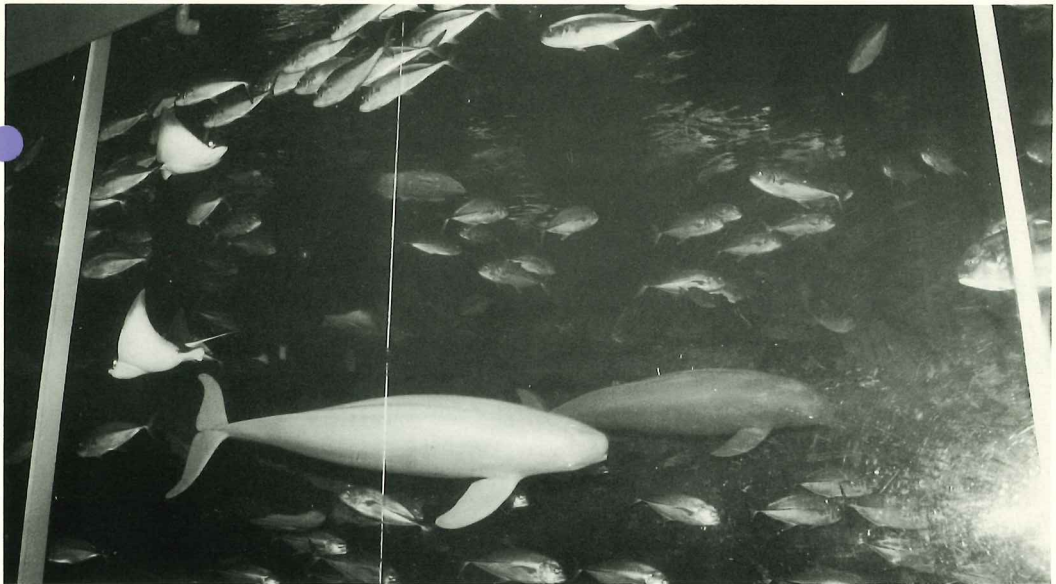
この原稿を書き終えた後、偶然つけたテレビに、同水族館のトンネル水槽が映った。どういうわけか、宮沢りえや牧瀬里穂、桐島かれんという「1991年の顔」たちがこの水族館で働いているという設定らしい。ドラマの中の人たちってほとんど仕事をしないため息ついたり悩んだり。ドラマって本当につくりものなのですよね。

▼時折笑みを浮かべながらイルカと対話する松崎さん。首都高の喧騒は速くに消え、ここだけ切りとられたかのような静かな時が流れてゆく。



低比重の飼育水中を元気に泳ぐ魚達

南知多ビーチランド 飼育係長 柏原正尚



南知多ビーチランドは、伊勢湾に面した知多半島の中央部に位置し、名古屋市から車で1時間位の距離にあります。海に隣接して建設された水族館ですが、地先の海水は飼育水として使用するには、水質の変動が大きすぎるとして、当初から地下水を処理して飼育水としてきました。

この地下水にはいろいろな問題がありました。第一は鉄分の含有量が非常に高いことでした。そのため、飼育水として使用するためには、前処理として除鉄を行わなければなりません。汲み上げた水を曝気して酸化鉄を作り、凝集剤を混入して沈澱させ、上澄水だけ濾過槽を通してやっと飼育水ができるのです。しかし、鉄分だけが問題ではありませんでした。むしろ鉄分の除去より低比重のほうがより大きな問題でした。南知多ビーチランドでは地下水を4つの井戸ポンプでそれぞれ別の地層から汲み上げていますが、そのどれもが低い比重を示しています(11.4~24.3)。普段から低い比重ですが、一旦雨が降ると数日をおいて井戸毎に特性を見せながら、一段と比重が下がってしまいます。

しかも、魚類飼育の中心である1000tの水槽は完全閉鎖系ではないので、このままでは汽水域の魚の水槽になってしまうのではないかという危惧が、開館準備当初大きいのしかかりました。他館に問い合わせても、経験したことがない比重だという答えばかりでした。

それから12年、1000tの水槽ではシイラやオヤビッチャがたびたび産卵し正常な発生が確認され、現在は

ギンガメアジやマダラトビエイが大きな顔をして泳いでいます。飼育係の心配をしりめに魚達は低塩分耐性能力を最大限発揮してみせたのです。毎年起こる白点病禍や夏期の高水温をのりきると言う制約をクリアしたものは、それこそ低比重どこ吹く風で水槽の中を泳ぎ回り、海中での生活の一端を垣間見せてくれます。

しかし、なかには地下水が肌に合わない生物もいました。彼らのために最近海水用貯水タンクを新設しました。知多半島の先端で採水した海水を貯め置くようになっていきます。生残成績の悪かった無脊椎動物を中心に、飼育未経験種にたいしても積極的に飼育に挑戦するために飼育海水の準備からもう一度始めたわけです。水槽の巣穴の中でシャコが産卵し、ハナガササンゴがハロゲンランプの下でポリブを伸ばし始めたのは、その手始めとなりました。

南知多ビーチランド

〒470-32 愛知県知多郡美浜町奥田428-1

☎0569-87-2000



うちの 味いまん 魚料理

水戸

あんこう鍋『山翠』

人を喰ったようなとぼけた顔に、ふてぶてしい体格。そして鼻先にぶら下がるユニークなちょうちん。この得体の知らない「海の珍獣・あんこう」を「関東のフグ」と呼ばれるまでに出世させたお店が『山翠』です。その珍味・妙味のほどを心ゆくまで味わってみました。

▶水戸といえば黄門様とこの納豆。最近ではあんこうも水戸の郷土料理として定着した。



◀水戸から車で約20分、那珂湊の市場に吊り下げられたあんこう。値段は大きさによって6500〜4800円也。



海底150~200mに棲むあんこう(鮫鱈)ほど怠慢な魚は、そうはいない。いつもダラダラと寝そべっていて、あの「ちょうちん」を揺らしながら口をあんぐり開いている。そして興味本位に近づいた小魚を海水ごと飲み込んでしまう。「果報は寝て待て」を忠実に実践するユニークな魚なのだ。

今でこそ「高級品」の仲間入りを果たしたこのあんこうは、昔は漁師の嫌われ者だった。

「その昔、大量にあんこうが水揚げされた時期は、漁師がケツとぼしていたと聞きます。一般の方が食べるような魚じゃなかったんですね。仕方がないから漁師がミソで煮込んで食べていたんですね。当時は「どぶ汁」と言われていたんですよ」

30歳になられたばかりの山翠の若社長・高野健治さんは、こう言って微笑む。山翠は戦後間もなく釜めし屋としてスタートし、少したってからあんこうを取り寄せるようになったという。

「茨城は海の幸、山の幸両面に恵まれているのに、特産物といえば、納豆程度。先代社長がなんとか新しい郷土料理を定着させたい、と考えて漁師さんだけが食べていたあんこうを仕入れたんです」

招かれざる魚だったあんこうは、先代の尽力によって市民権を得たわけだ。もちろん一般庶民の舌に合わせるためには相当の苦労があったようで、試行錯誤の連続から生まれたのが、秘伝の「焼きミソ」である。

「特製のミソとあん肝を合わせて焼いたものなんです。が、専門店にしか作れません。なにせ大量のあん肝を使いますからね」

高野社長がお話している途中で、名物の「吊るし



▲イワシが元気に泳ぐイケスや漁師の投げ網が並ぶ落ち着いた玄関。ここから長い廊下を渡ると、あんこう鍋が待っている。

▲だらりとぶら下がった巨大なあんこうを、鮮やかな手捌きで切り刻んでいく池田さん。10分後には口の周囲の骨だけが残る。



▶老舗の貫録あふれる門前。ユニークなあんこうの絵が添えられた「あんこうの碑」は、今や水戸の名物になった。

▶全国の日本酒党をうならせる珍味中の珍味「あんキモ」。一度蒸すのが決め手だそう。蒸し加減には細心の注意が払われる。1人前1200円。

▼あんこうの七つ道具をすべて盛り込んだ、特製の供酢。あんキモをふんだんに使ったミソだれをつけていただく。1500円。



◀元祖・あんこう鍋ができた。カキ鍋やタラちりに比べて7種類もの主役がいただけるのだから贅沢な鍋だ。グツグツきてから一度フタを開めるのが、美味を引き立てるコツとか。



▶これが鍋の主役となる「あんこうの七つ道具」。この写真を見ただけで各々の名称を言えれば、もう立派なあんこう通だ(写真は大体3人前に相当)

切り」が始まった。包丁を持つのはこの道25年にはなるろうかという池田正総料理長(41歳)。ダラリとぶら下がったあんこうを、目にも止まらぬ早技で切り捌いていく。足、シッポ、口元の皮、全身の皮、内臓、そしてあばらの付いた肉…。速い。

「今まで2万本は捌きましたか。あんこうは腸以外はほとんど食べられますので、捌きがいがあります」

池田さんのお話通り、あんこうはその大部分が食用に使える。特に、正身、皮、キモ、エラ、水袋(胃袋)、ヒモ(卵巣)、ヤナギ(ほほ肉)は美味なことから「あんこうの七つ道具」と呼ばれている。「あん肝」は究極の珍味として全国的に知られるが、他の部分はおいそれと味わえる代物ではない。

卓上に鍋がデンと置かれた。待ちに待ったあんこう鍋の登場だ。皿の上には数ある野菜と並んで「七つ道具」がまばゆい程に輝いている。正身の部分は、見た目がはまちの刺身にそっくりである。この正身正明の元祖・あんこう鍋は1人前2900円。

「本来は大衆料理ですから、もっと安く奉仕したいし、高級感はあまり出たくないのですが…なにしろあんこうが獲れなくなったもので…元が高いですから」

今や希少価値の高級魚に出世したあんこうの、その桜舞台が完成した。七つ道具をそれぞれひとつだけ取り皿に盛り、口を入れる。まるで品評会でも行うように個々の味を確かめていた。肝以外はどれもサッパリ、

淡泊である。正身はフグを柔らかくした感じで口の中であとろける感覚だ。エラは口当たりが非常にいい。あんこう特有のゼラチン状の皮はプルプルと舌の上ではね回る……そして濃厚かつ豊潤なあん肝。美味い!

「去年、おいしいあんこうを求めて全国歩き回ったんです。飲み屋、料理屋さんから情報を仕入れてネットワークも広がりました」(高野社長)

あんこうを一躍有名にした老舗・山翠は、今日も郷土料理振興のために全国のあんこうを切り捌いている。

『山翠』インフォメーション

水戸市泉町2-2-40 ☎0292-21-3617

元祖・あんこう鍋などあんこう料理の他に、イワシの活作りや近海の魚料理、釜めしなど。2月中旬から3月いっぱい、偕楽園の梅祭りのため相当の混雑が予想される。数日前から予約の方がよい。あんこう料理は10月～4月まで。

営業時間：11時～21時30分(ラストオーダー)、平日は15時～16時30分が休憩。土、日、祭は通し営業
定休日：冬期は第1、3月曜、夏期は毎週月曜
席数：約200席

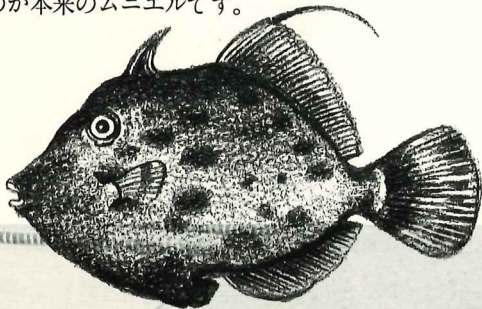
江上佳奈美の ワンポイント 魚料理

監修／江上佳奈美(料理研究家)

⑤

かわはぎのムニエル

皮が大変かたく、料理に用いる時は必ず皮をはぐの
でこの名があるかわはぎ。今頃が最もおいしい時期で
す。淡白でくせない味はふぐに似て、鍋物によく用
いられますが、こんなふうに洋風料理もよく合います。
ムニエルとは、フランス語で「粉屋さん風」の意味。
かわはぎや舌平目など皮のむける魚に小麦粉をまぶし、
バター風味で表面がカリッとなるよう香ばしく焼き上
げるのが本来のムニエルです。



■材料（4人分）

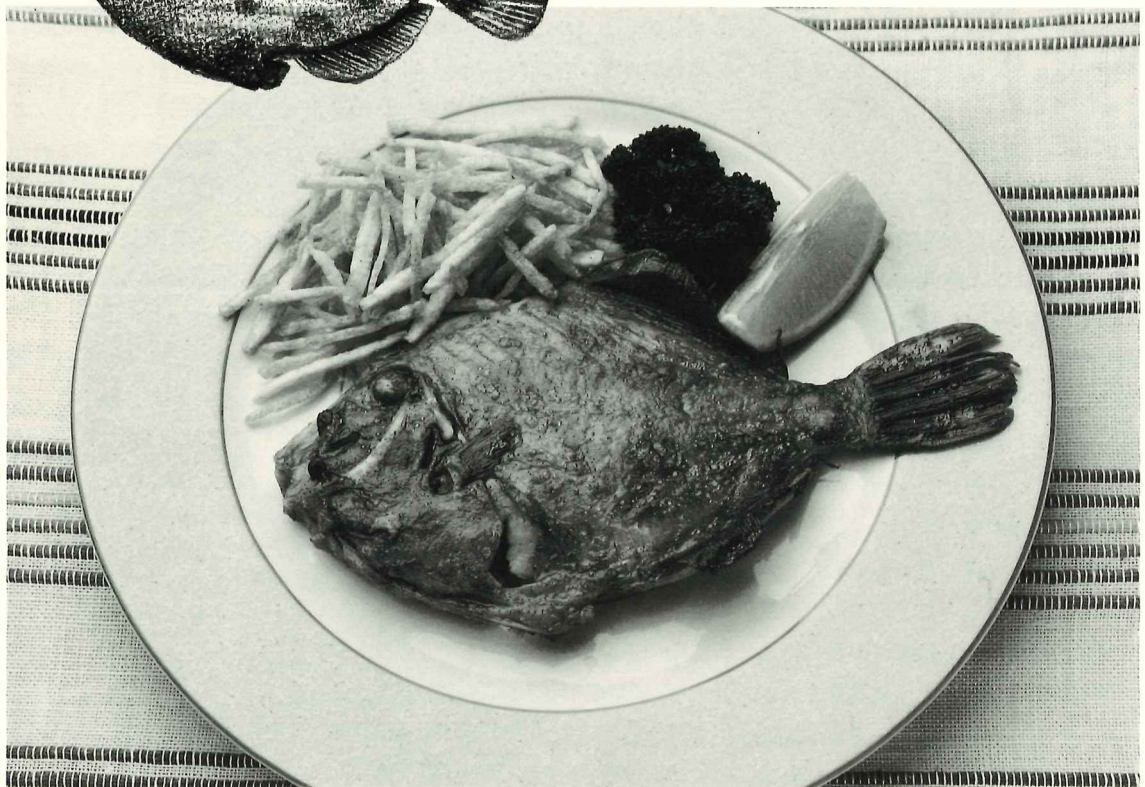
かわはぎ（1尾200gくらいのもの）4尾、じゃがいも中
2個、パセリ適宜、塩、こしょう、小麦粉、バター、サ
ラダ油、レモン

■作り方

- ①かわはぎを盛りつけた時裏になる側の腹に斜めに包丁
を入れてわたを取り、水洗いしてふきん（又はペーパ
ータオル）でよく水気を取る。
- ②口先に包丁目を入れ、指先でつまめる程度にむいて皮
を持ち、左手で頭を押さえ、尾の方へひっぱるように
して皮をはぐ。裏側も同様にし、塩、こしょうをする。
- ③じゃがいもは皮をむき、マッチ棒くらいの細いせん切
りにして水にさらし、少しずつ熱湯にくぐらせ水気を
よく取っておく。
- ④揚げ油を熱し、160℃くらいでパセリをゆっくり揚げ、
取り出して塩、こしょうをする。次にじゃがいもを入
れ、カリッになったら取り出して塩、こしょうをする。
- ⑤②のかわはぎに小麦粉をまぶし、フライパンにバター
とサラダ油を半々の割合で熱した中に入れ、表から先
に両面ともこんがり焼く。
- ⑥⑤を器に盛り、④を付け合わせ、レモンを添える。

ワンポイント

焼く時、バターだけだどうしても焦げやすいので、
サラダ油と半々に。魚が大きめの場合は火が通りにく
いため、最初は強火、あとは弱火でじっくりと焼く。



魚の五感

海での魚たちの生活は、生を受けたその瞬間から常に隣り合わせ。

周囲がどんな状況であるかを把握すること——

敵を察知したり、獲物を探し出したりすること——は、

すぐさま生や死につながります。

こうして発達してきた魚たちの五感の働きぶりやいかに。

嗅覚

生物の進化には、どうも捕食が大きく関係してくるようです。たとえばサメやウナギなどの肉食性や夜行性の魚は、一般に鋭い嗅覚を持つといわれています。サメの脳を見ると、嗅覚の発達にもなって端脳（臭葉）の大きいことがわかります。これに対して間脳や中脳は背面からはほとんど見られないほど発達していません。

サメは、遠くにいる獲物のおいを嗅ぎ分け、追跡していきます。またサケは、産卵のために稚魚の時に記憶した川の水のおいを求めて自分の生まれた川に帰るとい説があります。このように嗅覚は、回遊や摂餌、生殖行動をとる上で非常に重要な感覚であることがわかります。

視覚

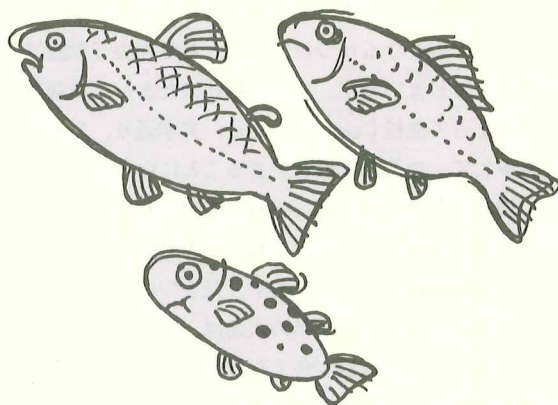
皿の上に体を横たえる魚。なかでも存在感のあるのがギョロリと開かれたままの眼。魚の脳の中でいちばん発達しているのが目と直結した視葉という部分。またほとんどの魚の視力は鋭いとされています。しかし、レンズ筋によって多少の遠近調節はできませんが遠方までは見えないようです。

魚には多少色彩感覚もあるようで、黄色や緑色を見分けます。もっとも魚の種類によって著しく違い、ボラやコイなどは優れ、ネコザメやクロダイなどは劣ります。

清流に住むマスは、視覚によってエサを捕えるので、中脳（視葉）が大きくなっています。

聴覚

多くの魚は聴力にも優れています。生殖音や群泳



音を捉えたり、ときには自身が発した音で水中の物体を探知する、一種の“音波探知器”として機能することもあります。また聴覚は、遊泳する際に平衡感覚を助ける役割も果たします。

にごった池などでエサを見つけるコイは、特に聴覚や振動感覚が発達しています。

魚によっては音源の方向さえ知覚するものもあります。

触覚

釣りの際にハリに掛かる魚。彼らが痛みを感じているかどうかはまだよくわかっていませんが、ここではもう一つの触覚の話。魚だけが持つ独特の感覚器官、側線器官は、水の動きで生じる水圧の情報をキャッチするもので、たとえば遠距離の物体の動いている状態を「遠方触覚」として魚に与えるものです。

味覚

味覚を感じる味らいは口腔、えら、ひげ、皮膚などに広く分布し、さまざまな味覚刺激を識別できることだけはわかっています。

長寿の条件にも、ボケないためにも、私達の体内における血液循環は、いつもよくしておかなくてはなりません。動脈硬化という言葉は、からだのことに限らず、日常的にも比喻として「あの人(会社)は動脈硬化でどうにもならない」などと使われます。

血液中にリポたんぱく質(様々な脂肪とたんぱく質のくっついたもの)がたまると、血液循環が悪くなり、最後にはつまってしまうのです。そうなる、そこへカルシウムがついて、がっちり固めて動脈は硬化してしまいます。また、脂肪のたまった血液はかたまって血栓(カクマ)をつくり、文字通り、血管に栓をして、血液の循環が止まることになりましょう。

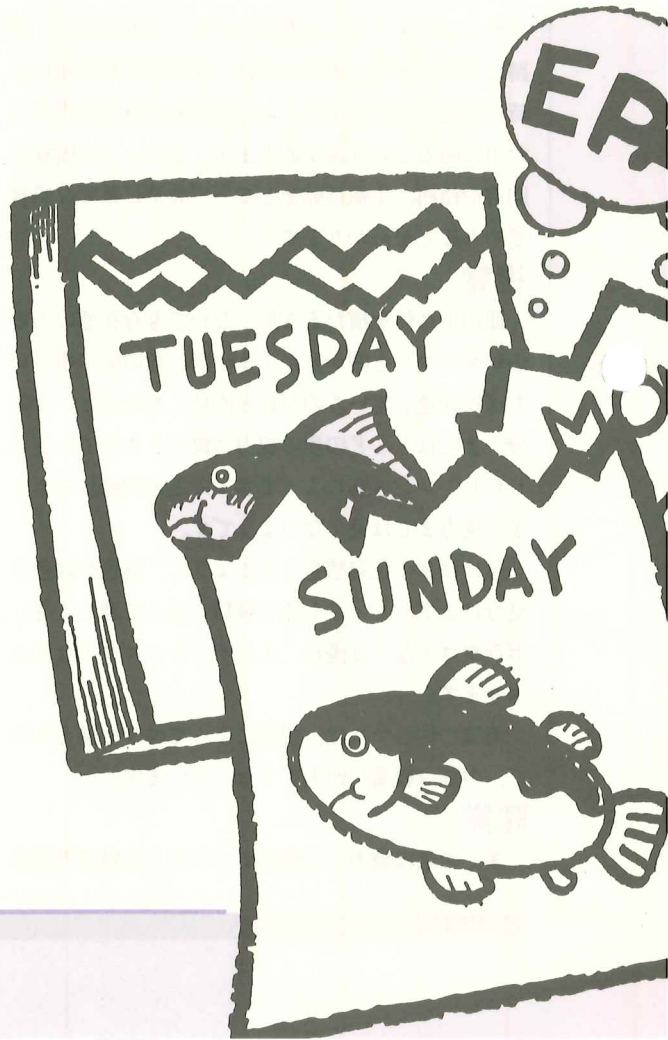
現在、欧米諸国では、それに欧米よりは少ないとはいえ、日本でも、ガンと共にこの動脈硬化や血栓は深刻な問題となっています。気をつけているつもりなのに、多くの中高年の人達は、血液中の脂肪量やリポたんぱく質量が多くなり、健康を損い、寿命をちぢめます。働き盛りの男性をおそう“突然死”も、多くは心臓発作によるものです。最近、子どもの高脂血症や動脈硬化もふえて来ました。

さて、リポたんぱく質については、善玉と悪玉と2種類あることを心得てください。善玉とは、血液中にたまる悪玉を肝臓につれもどす働きがあり、一名“掃除屋”とも言われるものです。生まれた時は、善玉が多かったのに、いつの間にか、悪玉がふえてしまう人が少なくありません。もちろん遺伝的素因も関係して善玉家系と悪玉家系があり、後者の一族は心臓発作などでたおれることが多いのです。

リポたんぱく質に含まれる脂肪は、コレステロール、中性脂肪(砂糖やでんぷんからつくられる)、磷脂質など。善玉、悪玉ともにそれらを含みますが、割合が違うというわけです。肝臓に運ばれたリポたんぱく質は、それぞれに分解されて、本来の役割を果たします。コレステロール=粘膜、ホルモン、胆汁などの原料。中性脂肪=皮下脂肪、エネルギー源、磷脂質=大脳細胞に使われるなど。

従って、とくにコレステロールは、私たちの体内では大切な栄養素なので、血液中にのさばらせる必要はなく、大いに使わなくてはなりません。中性脂肪にしても、皮下脂肪の体ではガイ骨同然ですし、エネルギーも少しは貯蔵しておかなくては、生活するに困難です。

卵黄やバターなどにコレステロールが多く含まれているところから、血液中にコレステロールがふえて来ると、食べることをやめてしまう人がいます。卵どころか、肉も魚もといった具合で、コレステロールがまったくない食事を摂って、食事療法を完全に行っていると言う方に限ってやりがいがなく、「食事療法とは効かないもの」とあきらめる方が多いようです。“効かない”のではなく、そもそも食事療法をきちんとやっていないのですから、効くわけがありません。食べた脂肪やコレステロールが、そ



のまま血液中にたまるのなら、食べるのをやめればいいのですが、私たちの体は、それほど単純ではありません。体全体の機能がきちんと働かなくなった時に、脂肪やコレステロールが使われずにたまってしまいます。

脂肪を燃焼させるためには、マッチの役目とも言わなければならない質を必要とします。肥満したり、血液中に脂肪をため込んでいるのは、燃料を買って、ちっとも使わないことなのです。こういう人は、太っていて寒がり、冷え症が少なくありません。肉の大食はどうしても脂肪を多く摂り、肝心のたんぱく質が少なくなりがちですから、つとめて魚を食べることです。魚は1週間に5〜7回食べるようにと言われます。

血栓予防のためには、EPAが必要です。EPAは、魚の脂肪に多く含まれ、かつて我が国ではイワシ酸

と呼ばれていました。イワシの脂肪から発見され、また多く含まれているからです。もちろん、その他の魚にも含まれていますが、とくに、イワシやサバなど近海魚がおすすめ品とされます。

エスキモーは、食事の大半が魚だと言われるほど多量に魚を食べ、そのためにEPAを過剰に摂取するところとなりました。エスキモーは、ちょっとした傷をしても出血が止まらず、生命の危険にひんすることがよくあります。私たちは、エスキモーほど魚を食べる必要はなく、EPAをほどよく摂って、血栓の予防をすることです。そのためには、週に5〜7回という魚の食べ方で充分でしょう。

イワシは、イノシン酸やグルタミン酸などのうま味成分が多く、その食塩濃度は0.9%(人間の血液中の塩分濃度は0.85%)です。イワシは本来なら、うま味が多く、塩分も味として丁度よく、味もおいしいのですが、必ずしも人気がありません。それは脂肪が多いために、酸化した脂肪がイヤな匂いを発したり、うま味成分の多いことが腐敗を早める原因になっているためでしょう。

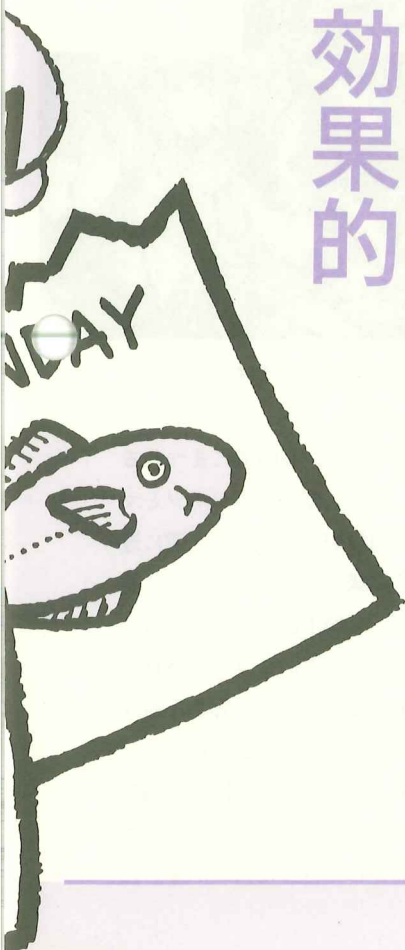
とりたてのイワシを食べるか、そうでなければ、上手な調理が望まれます。最近開発された脱水シートを使うと、余分の水分と共に、生ぐさみもとれておいしくいただけます。イワシに限らず多くの魚を上手に脱水して調理あるいは冷凍保存して、私達の健康増進、長寿のために役立てたいものです。

魚のEPA量(100g中)(単位はmg)

まぐろ(脂身)1972、ほしかれい1758、まいわし1381、さば1214、ぶり898、さんま844、うなぎ742、にしん722、さけ492、あじ408、あなご472、いかなご454、うるめいわし275、にじます247、あゆ201、こい159、まだい157

(農水省食品総合研究所・鈴木平光)

魚のEPAは 血栓予防に 効果的



市 港 場 市

みなと・いちば・さかな——市場探訪

築町市場

長崎県 長崎市

かつて長崎には、あっちこちに市場が立ち居ならび屋台的東洋文化の香りを強烈に漂わせていた。私設のみならず、長崎市が運営する市設市場でさえ10ヶ所も存在したのだ。時代の流れの中で、市設市場は続々と払い下げになり、最後に唯一生き残った長崎市設市場が築町市場である。

大正13年10月8日に築町市場は誕生した。

「まあ、露店商が集まったようなもんで、今でいうスーパーやろ。物価が安定したらんもんで大変だっちゅうんで、市設の市場ができたたい」

なんと同じ大正13年生まれ、築町市場とともに長い歴史を歩み続けた本田寿さん（築町市場の協同組合・理事）は、愛着たっぷりに市場の履歴を語る。

JR長崎駅から歩いて15分、車なら5分で賑やかな市場に辿り着く。このあたりの地名は、文字通り「賑（にぎわい）町」。やや規模は小ぶりに見えたが、それは長崎市の再開発事業で、現在は仮設店舗ということになっている。

「本来は2000平米あって鉄筋作り。今あるとは800平米くらいで店舗数もちよっとコマイけんねえ」と本田さん。店舗は全47件中、鮮魚が17店舗、海産物加工品が4店舗。市場をぐるりと回ってみて、とにかく鮮魚を売る店子の元気がいいのには驚かされた。

「本州じゃあ、こげんイキの良か魚は喰えんやろ。なんちゅうても、長崎のモンは五島近海でとれるけんね。ブリやろ、シラスやろ、ハマチ、タイ、ヒラメ、イセエビ、アワビ……み～んなとれる。特にアマダイはスゴカじえ。山口の萩の船がよ、長崎港を拠点にしてガンガン水揚げするけんね。長崎人はあんましマグロは



▲大ぶりのタイが雑然とレイアウトされているところに、「海の幸」の豊かさを感じさせる。



▶この溢れんばかりの魚を見よ！ 養殖モノとはほど違い、タイやヒラメの舞い踊り。

▲卸売市場を思わせる大胆な店頭。五島列島で獲れたイキのいい魚が箱ごと並び、これで「よかよか」したい！

食わんけど、当然よ。近海でこんだけ美味しいモンが食えるっちやもん」

若い兄さんがブリを卸しながら、長崎港にまつわる様々な魚のことを教えてくれた。確かにポツポツとマグロも見られるが、どれも値段が高いようだ。逆に近海物はヒラメやタイなどの高級魚も店頭にピッシリ並び、どれも手ごろな価格だ。長崎市民の「海の台所」五島列島へのプライドが感じられる。こうした感覚は北海道の市場でも伝わってくるもので、「お客さん達は海産物、特に活きのいい魚がなければ生きられない」といった強い思い込みがあふれている。市民の「主食」を売っているという自負があるので、当然売り場は活気づく。お客の方も海に囲まれて育った人々が多いの

場探魚訪



▲女性の仕事風景2態。上はエビのランク付けに精を出すお姉さん。下は捌き。「こげんすと、と見事な包丁捌きを披露。



▲長崎は魚類に比べてカニはややマイナー。毛ガニより活きたワタリガニの方が人気だ。



▲ワタリガニを大胆かつ美しく盛り付けるとこうなる。これを丸ごと買っていくお客もいるとか。



▶大ぶりのエビが一尾100円代から、10円単位できれいにレベル分けされているのが特徴だ。



▲山口・福岡がワケの本場だが、長崎も相当なフク消費県。九州ではフクと呼ぶのが正しい。



▲本州ではあまり馴染みのない魚を含めて、店頭には大小の魚貝類がギッシリ並ぶ。これほど魚種の多い市場は全国でも珍しいだろう。

で、やはり魚を主食に準ずるものとして促えているようだ。

「ほれほれ、解禁になったばかりのアワビ。月夜にとれる水イカ。ほんまごつ美味かじえ！」

と兄さんは叫ぶが、記者にはこんなことも教えてくれた。

「長崎名物のアラがな、アラってわかる？ クエじえ、クエ。そのアラがな、実は長崎もんの口に入らんごとなってきた。トラックで東京・大阪にほとんど運ばれて行くけんねえ。何だか知らんうちにな、アラが高級品になってしまっ、こっちの市場にも高い値段で並ぶようになったしなあ。いやあ、ちょっと悲しいごたるね」

ふむふむ、これほど魚のことを真剣に語る売り子を

初めて見た気がする。おそらく、近海モノへのこだわりと愛情が、長崎市民の精神に脈々と受け継がれているのだろう。本田さんがしみじみと話し始めた。

「長崎もんは魚の本当の味をみんな知つとるわ。東京の方は、知らず知らずに養殖もんをいっぱい食つとるんやろ。長崎もんはメバチにしても2級3級もんは食わん。天然の本当に美味しいもんしか手をつけんもんね。長崎は幸いにもあと10年は舌は肥えとるやろ。でも、その後はもうわからんごたるねえ……」

普通の市場では大将格のマグロやカニがほんの数えるほどしかなく、多彩な近海モノが賑やかに店頭を飾る築町市場。市民の生活・環境に密着した個性あふれる市場の今後の活躍に期待したい。



本

ポピュラーな魚を使って作る基本十αの料理集
『お魚料理』
(ベターホーム協会)

おいしい魚料理が食べたいけれど、魚はめんどろ、と思う人は世の中に多い。でも、いったん魚のおいしさを覚えてしまうと魚なしではいられない…。

料理BOOKの中には、なかなか手に入らないような材料の並ぶ“使えない”ものもあるけれど、この本なら大丈夫。「どこでも手に入りやすい魚」を中心にした和・洋・中の料理がオールカラーで紹介されていて、食欲と料理意欲をかきたててくれます。

「うろこ取り」や「三枚におろす」ことのできない初心者には、頼めば魚屋さんでしてくれるか、すでにすませた形で売っていることを示す、レシピの中の“魚店マーク”が強い味方。誰でも初めは初心者なのだ。

定価 1,442円

発行 ベターホーム協会



(河井智康 著)

『神秘の宝箱』の謎を解きながら五億年の歴史をたどる旅
『魚の世界をロマンにする』



遠い宇宙を見ることのできる高性能の望遠鏡が出現する現代においても、海の中は直接見えないがゆえに謎が謎として残されたままになっている。

そんな海が時折見せてくれるのは、「美しく絢爛豪華な世界——サンゴ礁に群がる熱帯の魚群、北洋でのサケやニシンの大群の回遊、産卵期の魚たちの群舞…」(五億年のロマンシングストーリー)だ。

地球規模の環境問題がたびたび論じられるようになった今、生命の母なる海から人類が学んでいくことは多い。

『死んだ魚を見ないわけ』などで、一般読者に向けてのやわらかでわかりやすい語り口には定評のある魚類生態学者の最新刊。

定価 950円

発行 情報センター出版局

(森下賢一 著)

俳句十エッセイ
歳時記に綴る
人生の味わい深さ
『美酒佳肴の歳時記』

昔子どもだった大人たちも、感じる心を閉じてしまえば1日はやけに短く、空しい。俳句というシンプルな創作は、そんな大人たちにも比較的入りやすい世界だ。

本書は、日本人が何世紀にもわたって愛してきた“小さな詩”俳句にも注目した著者が、豊富な知識と直接体験を交えて綴る、粋な歳時記。

「人生の大きなたのしみである飲食についても、人は歳時記を読んで、自分がこの人生でまだ見逃している、ひじょうに多くの飲物、食べ物や、その飲み方、食べ方、味わい方があることを知ることができる」と著者自身が語るように、長く楽しめる一冊だ。魚だけで60近い季語が登場。巻末の氏自作の句集も楽しい。

定価 1,700円

発行 徳間書店





アラカルト

全国 お魚トピックス

徳島

漁師さんの苦労がわかる？
豪華な漁業体験船が
7月に就航

鳴門マリンランド

渦潮で有名な徳島県・鳴門に、漁業を体験できる豪華な船が誕生します。7月に就航予定のこの船の名は「体験丸」。全長40.5m、全幅15.6mの双胴船で、船内では魚のつかみ捕りやタコつぼの拾い上げ、袋網の引き揚げなどの「疑似漁業体験」が満喫できます。「体験丸」のハイライトは船体中央の開閉



する甲板(縦9m、横6m)。この甲板を開くと、いわゆる吹き抜けの状態になり、直接海面を見ることができます。同船では甲板の開閉を有効に活用して、海上ショーやゲーム、さまざまなイベントを展開していく予定。さらに地元

の漁業組合と協力して、甲板の開閉部にイクスや漁船(ノ)を入れて、各種の漁業体験ができるようになるそうです。

また「体験丸」の拠点になる鳴門市の亀浦観光港では、時を同じくして「フィッシャーマンズワーフ」を開業、シーフードレストランや魚介類の市場を導入する予定です。

☎鳴門マリンランド ☎0886-86-8919

青森

カツ丼、親子丼に兄弟誕生 主役はとれたての巨大ホタテ ホタテ丼

信号機が一カ所しかない小さな村が、いま注目を集めています。取れたてのホタテをふんだんに乗せた「ホタテ丼」が抜群に美味い、と評判なのです。青森県脇野沢村(人口約3000人)にある「たいじま食堂」では、眼前の海で捕れたホタテをフライにし、卵でとじた丼を発明(?)しました。まさにカツ丼のホタテ版。大きなホタテが3枚乗って、みそ汁とお新香がセットになってお値段の方は550円也! この「秘境



のグルメ」がロコミで県内外に広がっているようで、近い将来、各所で「新メニュー」が登場する可能性もありそうです。

宮城

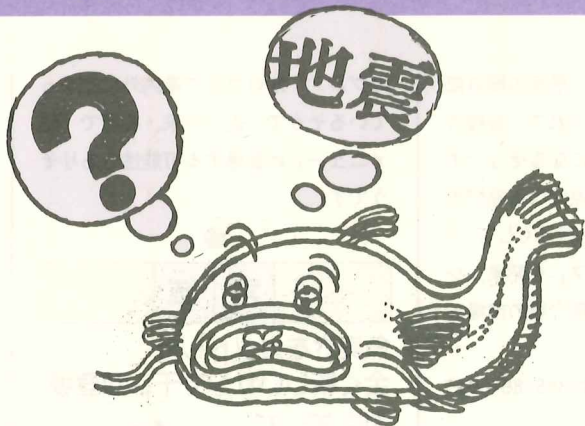
魚臭さをカットした 全く新しいサンマ干しが登場 酒香干



魚の生臭さを徹底的に抑えたサンマが、宮城県気仙沼から全国に出荷されています。天然の塩と秘伝の酒をサンマに漬けこみ、じっくりと天日干ししたこの商品の名は「酒香干(さかぼし)」。開発者のヨシダシーフーズが地元の人気に意を強くして全国展開に踏み切ったものです。全くの手作りで、1日に作る数は7000本。10本単位から宅配も行ってきます。1本ずつきれいに包装されたこのサンマのお値段は200円。フツウの日干しサンマとの差を、ぜひ一度試してみたいものです。

☎ヨシダシーフーズ ☎0226-23-7024

おさかなQ&A



A ナマズが地震の前に騒ぎ出すというお話は、日本古来から伝えられています。魚の研究に生涯を捧げられた故・末広恭雄さんは、『魚と伝説』（新潮社）のなかで、「安政の大地震の時に出された風刺画には大ナマズがあばれて大地震が襲来したことを示す愉快な画があるし、宝暦元年（1751年）大垣城下10ヵ町が氏神八幡神社に献じたという山車もやはり、地震とナマズの関係を表わした興味深いものである。」と記されています。また、同じく末広さんが執筆された『魚と地震』（新潮社）には、大正12年の関東大震災の前にもナマズが騒いだという例が紹介されています。

このように地震とは縁故の深いナマズですが、まだ真相は明らかではありません。つまり地震がある度にナマズが騒ぐとは言い切れませんし、ナマズが騒いだからといって必ず地震が起きるわけではないからです。末広さんの言葉をお借りすれば、

「ナマズは地震の前駆現象(?)に対して一応敏感だといえそうだが、地震の前駆現象だけに敏感だというわけではなく、天候の変化やその他の自然現象の変化に対しても敏感なようだから、ナマズが騒いでも必ずしも地震がくるとはいえないわけだ。」（『魚と伝説』）

またナマズ以外の多くの魚も、地震に先立って異常な行動をとったという報告もあるのです。日本国内では、東京水産試験場が井戸水の中のナマズを監視するなどの研究を進めています。世界に目を移すと、こうした「天変地異に対する動物の異常行動」の研究は、

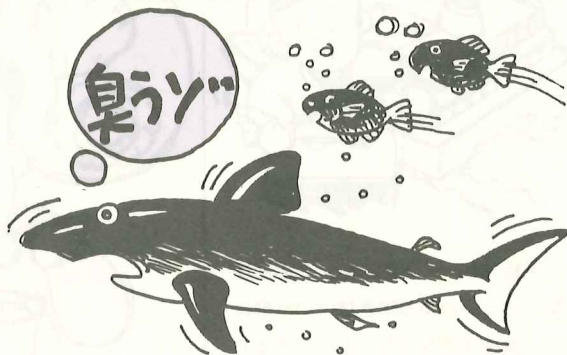
Q ナマズが地震を予知するという話は本当なのですか？ また、他に不思議な能力を持つ魚はいるのでしょうか。
（千葉県千葉市・小林美音）

中国が最も進んでいるようです。

さて、超能力というわけではありませんが、ある種類の魚には他の魚の出す微弱な電流をキャッチする能力があります。特にサメの仲間にはこの能力が非常に優れていて、瞬時に自分の周りに何があるのかを察知できるものもいます。また、サメは嗅覚も発達していて、血のおいしはもちろん、かなり遠くのおいまでかぎ分けることができるようです。サメ以外ではコイの嗅覚がかなり鋭いのですが、これは常に濁っている水の中に生息しているためなのでしょう。コイは側線をレーダー代わりに使って、周囲の状況も把握できるようです。

自分の身を守るために、進化の過程の中でさまざまな不思議な能力を身につけた魚たち。まだ不明な点は数多くありますが、今後の研究によって人間の役に立ってくれるケースが増えるのではないのでしょうか。

（取材協力：鴨川シーワールド・津崎 順さん）



— 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



鯧 (ニシン)

ニシンは寒い海が好きな回遊魚で、かつては春告魚とさえ呼ばれ、昭和前期までは、四、五月に膨大な数の魚群が産卵のため北日本沿岸に襲来した。北海道ではニシン長者が続出し、ニシン御殿が建ち並んだ。今やその面影もなく、僅かしか獲れない。日本海側は富山県、太平洋側は利根川がニシンの南限で、サハリン、北海道西岸が主産地だった。激減した理由は、色々説があるが、日本海に暖流の勢力が強まったことや、天敵で、卵を食い荒らすホッケやスケトウダラが増えたからというのが有力。

ニシンはカドイワシともいわれ、幼魚はイワシと区別がつかないほど似ているが、親は体がやや平たい。一腹に最高十万もの卵をはらむ。卵巣である数の子は、正月のお節料理に欠かせないが、数の子は「カドの子」で、カドイワシと同じく、アイヌ語でニシンを意味する「カド」から来た。

昔は典型的な大衆魚で、丸焼を載せるための専用の鯧皿まで作られた。江戸時代にも、頭や内臓をとって干した身欠きニシンは、保存食として松前藩から上方へ送られ、ニシンをそばや、ニシンとイモの煮込みの芋棒などの料理を残した。

ニシンの旬は産卵期の春で、卵が完熟する前の沖獲りニシンは油ものって特に美味しい。

大西洋にもヘリングと呼ばれる、大型ニシンのほか、イワシほどの小型のものなど数種がいる。北ヨーロッパでは特に重要な魚だ。英国では、燻製のキップード・ヘリングが朝食に好まれ、スコットランドでは、オートミールの衣をつけたフライや、フライを入れたオートミールの粥を好む。

ドイツやオランダでは酢漬けのニシンが人気で、オランダ人は市場で立ち食いし、ドイツではサワー・クリームをかけリンゴをそえて食べる。

日本でバイキング料理の名で知られる北欧のスマルガスボードは、マリネなど何種類ものニシン料理からまず始まる。スウェーデンの小型ニシンを醗酵させたシュー・ストレミンは猛烈な臭気て有名で、それを食べるためわざわざ郊外でパーティーを開く。ノルウェーでは魚といえばまずニシンで、凶作の年はニシンで飢えをしのいだ。

フランス人もニシンは好きで、マリネや、網焼きしたり、ムニエールや、バターを塗ったり肉を詰めたりして、紙包み焼きにもする。

洋風ニシン料理に合う酒は、マリネなど冷製料理にはアクアヴィットやウオトカ、あるいはリンゴ酒もよく、温かい料理には辛口のブイ・フェイッセなどの白ワインもいい。

編集室から

◆水族館の飼育係ってどんな仕事なのだろうと いつも思っていた「さかな探検隊」のスタッフは今回オープンして間もない東京・品川の「しながわ水族館」に行ってきました。イルカやアシカのショーで見られる華やかな一面に憧れていたスタッフは、ワクワクしながら、舞台裏を見せてもらいました。それにしても大変。想像以上の重労働です。生き物に対する真摯な愛情がなければ、とてもつとまるものではないと感じさせられました。

◆特集は前号に続き「新顔の魚」のPart-2です。新しい魚たちのことをより多くの人に知ってもらえたら、大変うれしく思います。

◆魚には同じ魚でも地域によって呼び名が違う

ものが意外に多いようです。また、ある地方にしかないという魚もあります。このように地方色の強い魚に最近、興味を持っています。近いうちにまとめてご紹介したいと思います。

※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1-9-13三会堂ビル TEL03(3585)6684