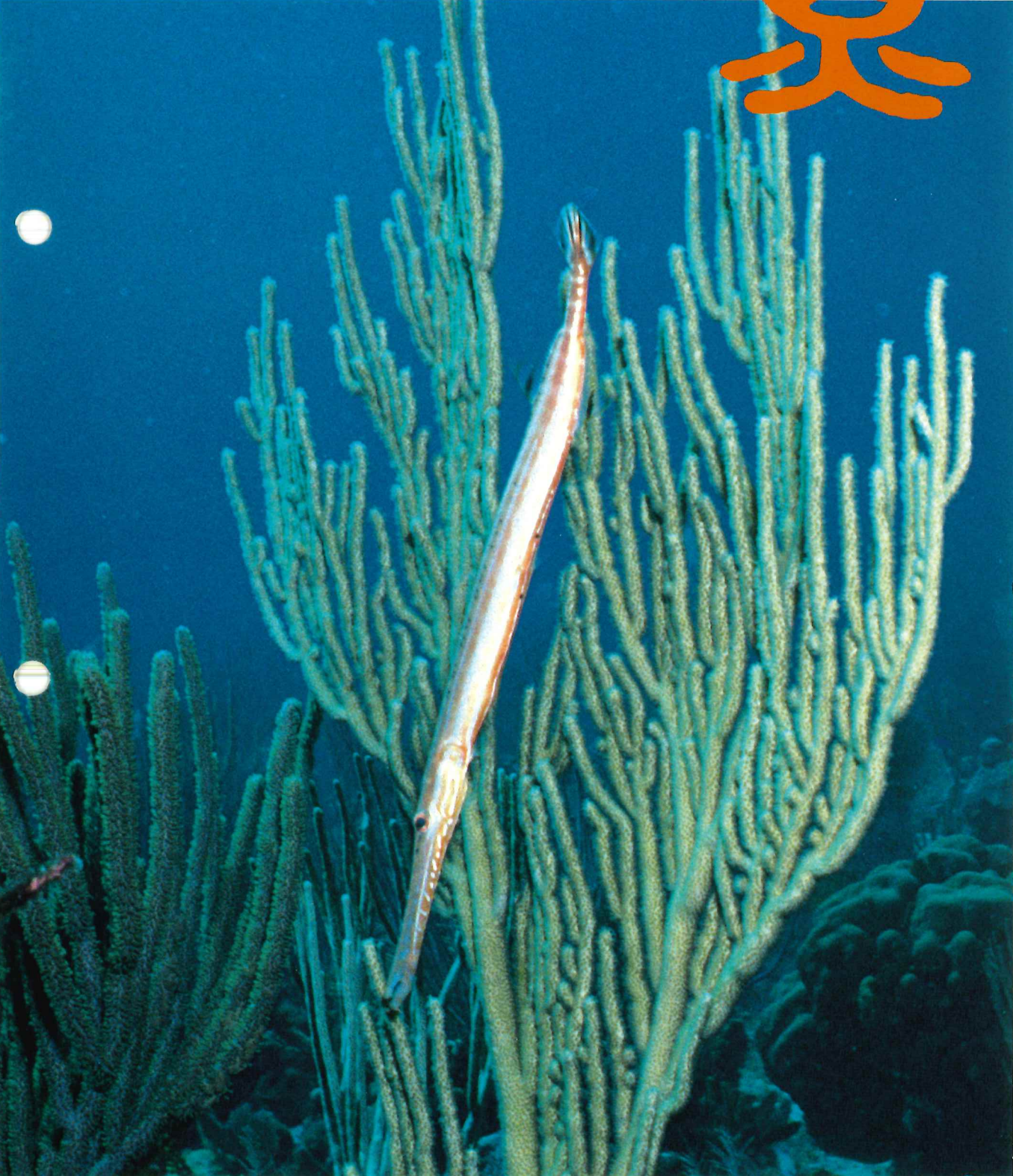


1993.5-6

NO.

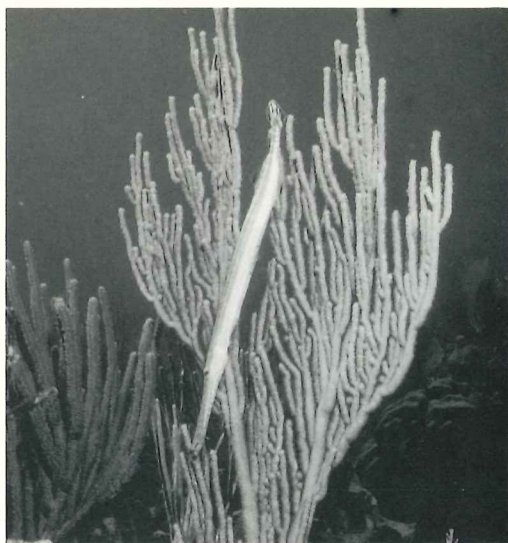
78

魚





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



ヘラヤガラ

(カリブ海、グランドケイマン、水深8m)

ヘラヤガラは写真の様にヤギに寄り添ったりして擬態する魚である。今から20数年も前に私はアメリカのダイビング雑誌でこれに似たカットを見た憶えがある。水中写真を職業とするようになってヘラヤガラの擬態している写真を撮りたいと思っていたのだが、あまりそれらしい光景には出会えなかった。ただ一度だけ沖縄の慶良間諸島でオオイソバナに化けて逆立ちしている若魚を発見して撮影したことがある。考えるに我国のサンゴ礁域にはヘラヤガラの擬態に好都合なヤギやイソバナの類が少ない。カリブ海には写真の様にヤギ類が林立する海域が多く、これらを注意して観察すると「ただ今カムフラージュ中」のヘラヤガラの姿がごく普通に見られる。

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。1992年、(海中記録)を設立し活躍中。

魚 NO. 1993.5-6 **78**

CONTENTS

1

フレッシュアップ/さかな最前線

■特集

最新クジラ事情Part1

6

体験取材記「さかな探検隊」⑩

日本一小さな脊椎動物はどこへ行ったのか?
失われた「メダカの学校」を求めて

9

水・族・館

大阪・海遊館(大阪府)

10

江上佳奈美のワンポイント魚料理⑬

「まながつおの中国風五香粉煮」

12

おさかな・なんでもDATA——①

14

子どもと魚の健康学

オチャカナ・おしゃかな・お魚——①

阿部裕吉(学校食事研究会事務局長)

16

市場探訪/港・市場・魚

生麦市場(横浜市)

18

さかなUP-DATE **FISH・EYES**

20

おさかな **Q&A**

21

ほろ酔いコラム「酒のさかな」

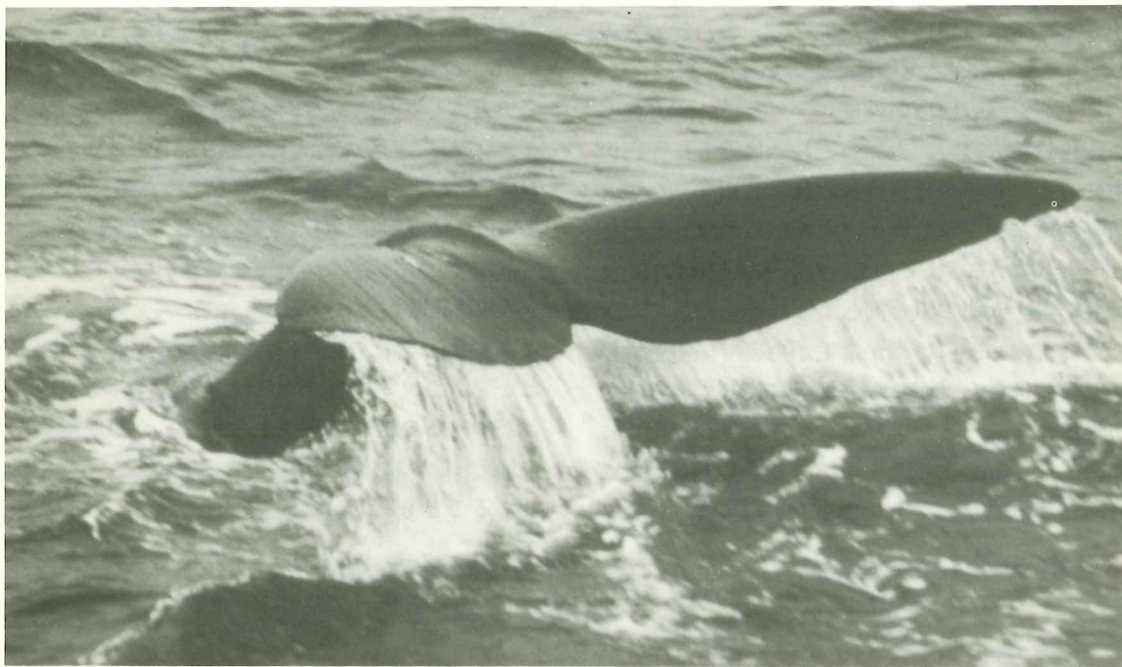
森下賢一(エッセイスト)

特集

協力・写真撮影:(財)日本鯨類研究所

最新クジラ事情 Part1

1982年に全面停止が決定して以来、折にふれ、その再開の是非が問われてきた商業捕鯨。5月10日から14日にかけて国際捕鯨委員会 (IWC) の総会が京都で開かれ、再び国際問題として浮上した商業捕鯨は大きく新聞各紙を賑わしている。そこで『最新クジラ事情』を今回、次回と2回にわたってお送りする。今回のPart1はその入門編として、クジラとはいったいどのような動物なのかをより深く理解するために、その種類や生態などを全般的に紹介。



▲《ザトウクジラ》他の種類のクジラが近くにいると、逆立ちした状態で尾びれで海面をたたくこともある。

▼《ザトウクジラ》ホエール・ウォッチングでよく見られるのがこのクジラ。頭部には、他のクジラに見られないこぶが沢山ついている。

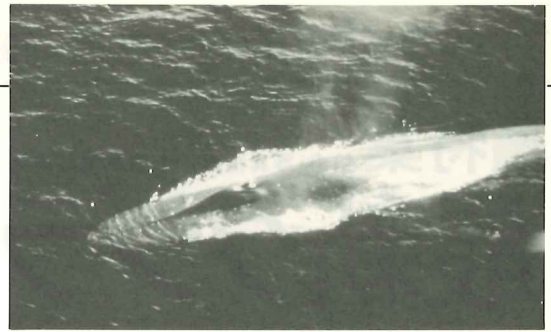


●クジラとイルカの違いは?

海中に生息する黒々とした巨大な哺乳類。クジラというとそんなイメージを浮かべる人が多いの

では、ならば、今地球上にはどれくらいの種類のクジラが生息しているのだろうか? 答えは全部で70~80種類。意外な多さに驚かされる。この中にはイメージ通りの巨大なクジラもいれば、2m弱の小型のものまで様々で、小型のものは通常イルカと呼ばれている。クジラとイルカはその大きさによって分けられていて、一般的には体長が4m以上がクジラ、それ以下がイルカ。ただし、この分け方は単に便宜上のもので、地球上最大の動物で確認されたものの最大では体長およそ30m、体重200t以上といわれるシロナガスクジラも、通常2mに満たないネズミイルカも、どちらも同じクジラ目に属するのだ。

■特集 最新クジラ事情Part1



《シロナガスクジラ》シロナガスクジラは白いと思われている方も多いだろうが、実はそうではなく、体の色は灰青色。体に白っぽい斑紋が散在しているため、海面下にいるときには白っぽく見える。

●クジラヒゲと巨体の関係

クジラ目はハクジラ亜目と、ヒゲクジラ亜目の大きくふたつのグループに分けられる。

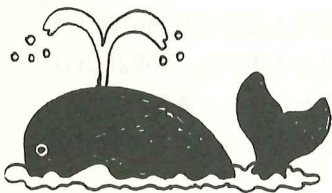
ハクジラの歯の形や数は種類によって違うが、イカを食べる種類ほど歯が少なく、また無いものもあり、魚を食べるものは多いという傾向がある。

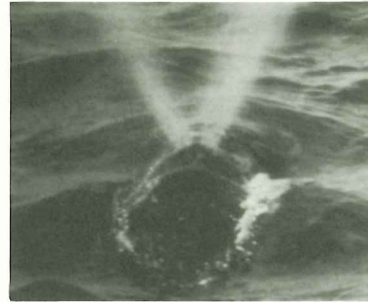
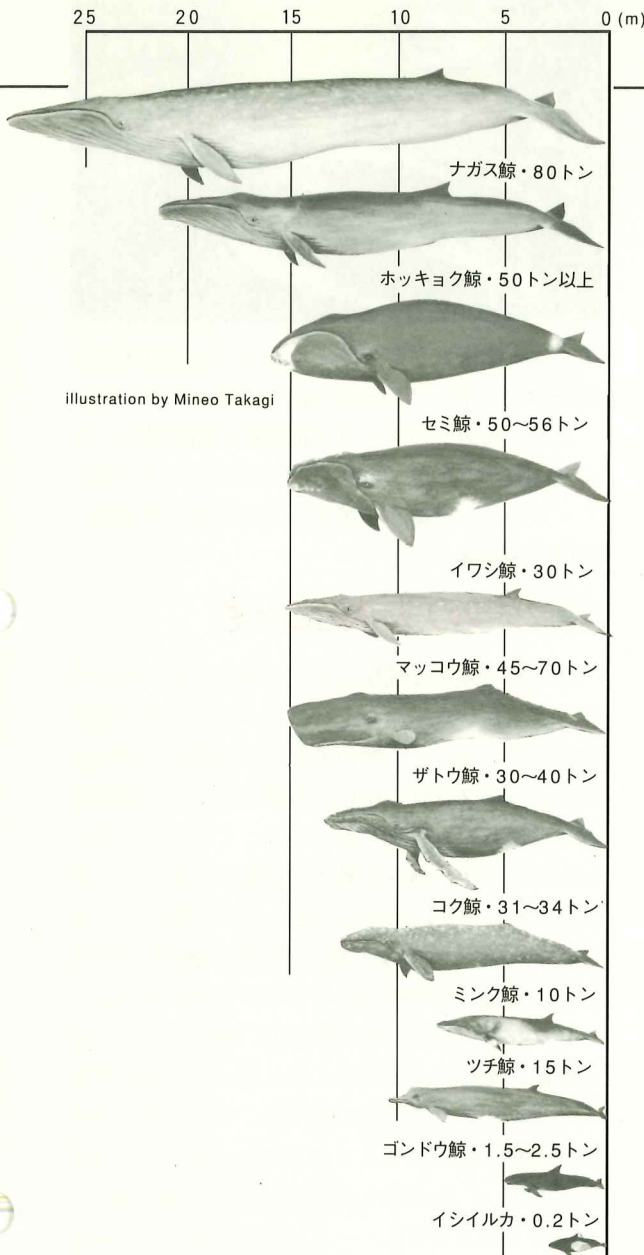
ヒゲクジラの面白いのはヒゲ（といっても歯茎が変化したもので、人間のそれとは違う）が口の中にあることで、これは他の動物に類を見ない。通常我々がクジラヒゲと呼んでいるのは、ヒゲ板といい上顎から生えていて、左右それぞれに400枚ほどある。人間の爪と同じように硬い角質でできていて、内縁部には細かな毛が生えている。大形クジラのほとんどがヒゲクジラに属しており、その理由は、このヒゲを使い、巨体に見合った実に効果的な採食をすることができるからだ。海水ごと餌となるプランクトンや小魚を口に含み、ヒゲ

で海水をこし、ヒゲに溜まった餌を舌でのどに送り込む。シロナガスクジラはこの効果的な方法を用い、大人が20人も入ろうかという巨大な口で、わずか1~2gしかないオキアミを主として、毎日6~7tもの量を採食している。

一方、ハクジラでもっとも大形なのがマッコウクジラで、この潜水能力には驚くべきものがある。およそ1000mもの深海まで潜り、また最高90分も海中に居続けることができる。また、2000~2800mの深海で、潜水艦のソナー観測者がマッコウクジラの声を追跡したという報告も残っているという。この驚異的な潜水能力により、豊富な餌を得ることができたマッコウクジラは、その巨体を保つことができるのだ。深海に生息するイカや底生魚類に加え、まれに体長10mに達するダイオウイカを餌とすることもある。

■鯨類の分類体系





〈セミクジラ〉
漢字で書くと“背美鯨”。背中にはこぶや背びれがなく、美しい曲線を描いているところからこの名がついたという。

噴気の形は種類によっていろいろで、船上からこの形を見てクジラの種類を見分けることもできる。潮吹きといわれてイメージするのにいちばん近いのはセミクジラの噴気で、ふたつの孔から別々に噴気しV字型をつくる。ナガスクジラ科のクジラは1本の噴気が上の方でふたつに分かれずに大きくなる。中でも最大のシロナガスクジラの噴気はいちばん大きく、20mに達することもあるという。ハクジラの鼻孔はひとつだけなので、噴気は細くまっすぐに上がるが、マッコウクジラの鼻孔は頭部の先の左側についているので、左前方45度の角度で上がる。

それではなぜ鼻孔が頭の上の方にあるのか？それは体の重心の関係で、海上面にいちばん出やすいからだ。また眠るときに便利、仔クジラに母乳を与えるときに安定した姿勢をたもつことができるなど、いくつものメリットがある。

●クジラの潮吹きについて

頭の天辺から噴水のように海水を吹きだし、海水は先端の方でふたつに分かれている。こんなクジラが潮吹きをしている絵をよく見かける。

しかし、実際の潮吹きで吹き出されるのは海水ではない。クジラの鼻孔が頭の上の方にあることはご存知の方も多だろうが、潮吹きの成分は呼吸のための鼻孔からの噴気（吐く息）。寒いところでは吐く息が白くなるのと同じ理由で、あるいは気管の中で加圧された呼気が体外に吐き出されて減圧し冷えるため、噴気が白くみえる。海水も多少噴気に混ざるが、それほど高くは上がらない。

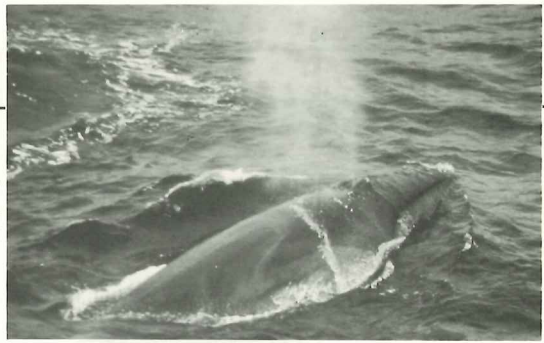
●スピードと回遊

クジラは哺乳類でありながらユニークな流線型をしている。首のくびれ、耳のでっぱり、後足が無い。オスの性器やメスの乳房でさえも普段は隠れている。また、体毛も無く、なめらかな皮膚からは水を弾く酸化エチレン重合体が少量ずつ分泌されている。これらは水の抵抗を受けないように進化を続けてきた見事な結果なのだ。ならばどれくらいのスピードで泳ぐことができるのだろう。

小型のイルカ類では瞬間最高55km/hが記録されているという。大型クジラであれば、例えば17ノッ

特集 最新クジラ事情 Part1

《イワシクジラ》
カタクチイワシやマ
イワシなどが好物
で、そのせいか呼気
が非常に魚臭く、捕
鯨船の船員たちはこ
の臭いで近くにイワ
シクジラがいること
がわかったという。



ト（約31km/h）の捕鯨船に追われている場合、シロナガスクジラやナガスクジラは30分ぐらいで捕まってしまう。ところがイワシクジラは1時間以上逃げ続けるのはざらで、なかには捕鯨船を振り切って逃げてしまったという話も残っている。ただし、これは必死に逃げ回っているときのスピードで、通常の長距離遊泳時は6~15km/hで泳ぐ。

泳ぎの速いのは、小型のイルカ類を筆頭に、イワシクジラ、シロナガスクジラ、ナガスクジラ、イワシクジラ、ミンククジラ、シャチなど。シャチ以外はみんなナガスクジラ科で、このクジラたちがスピードがあるのは大回遊に関係しているといわれている。大回遊はヒゲクジラの特徴で、それをしないのはニタリクジラだけ。ハクジラはマッコウクジラを除くと全般的に大回遊をしない。

ヒゲクジラの回遊のスケールは大きく、まだ正確な実体は解明されていない。が、ひと言で説明するならば、暖かい繁殖海域と索餌海域の数千km間の往復といっていいただろう。回遊するクジラのほとんどは一定の繁殖期に合わせて、この間を移動する。カリフォルニア系統群のコククジラの回遊距離は、往復1万2000~2万kmにもおよぶことがあり、つい最近までは哺乳類のなかで最長といわれていたが、現

在では東部南太平洋のザトウクジラの回遊距離の方がそれを上回っているらしいことがわかっている。

日本の周辺でのクジラの回遊路は図の通り。ちなみに国内でホエールウォッチングのメッカとなっているのは、室蘭、小笠原、高知の室戸や大方、沖縄の座間味など。

●クジラの大人とこども

クジラの寿命は種類によって様々だが、ザトウクジラ、マッコウクジラ、コククジラ、シロナガスクジラなどは、人間のそれとほぼ変わらない。シロナガスクジラの中には百数十歳という長寿記録を達成したものもいるという。そのシロナガスクジラはさすが地球上最大の動物だけあって、新生児でさえ体長7mほどもある。1日に600リットルの乳を飲み、約90kgの割合で体重を増やしていくというから、成長速度までがジャンボサイズ。

仔クジラが成長し性成熟年齢（性的に大人になる年齢）をむかえるのは人間に比べるとかなり早く、ナガスクジラでは10歳前後。マッコウクジラの性成熟年齢はオスとメスで大きく違い、メスは7~13歳、オスは20~23歳でそれをむかえる。

マッコウクジラはハーレムをつくることでよく知られている。オスのマッコウクジラは性成熟年齢をむかえたのち、さらに6年以上の鍛錬を積み、ライバルたちと戦った末、14~15頭で構成されるハーレムのマスターとして迎え入れられる。他にもハクジラにはハーレムをつくる種類がある。

種の総数が減少すると、その保存能力が高まり、増加の速度が速まるという現象がある。この現象が特に顕著なのがミンククジラだ。1991年に国際捕鯨委員会の発表した資料によると、南氷洋のミンククジラは76万1千頭。ミンククジラだけが近年異常増加の傾向を示している。これは性成熟年齢が下がり、加えて出産間隔が短くなった、つまり早熟多産になってきたため。





国際捕鯨委員会 (IWC)

第45回総会について

5月10日から14日にかけてIWCの第45回総会が、京都市左京区の国立京都国際会館で開催され、加盟40カ国中34カ国（投票権を有しているのは32カ国）が参加した。1982年に商業捕鯨の一時停止（モラトリアム）が決められ、その再開がされるかどうかが本会議で決定されるとあって、新聞各紙を大いに賑わしていた。が、商業捕鯨再開の前提であるRMS（改定管理制度）の完成についてはかなりの前進がみられたもののその合意には至らず、モラトリアム自体の見直しについては先送りとなった。

この会議で日本は、和歌山県の太地、宮城県の鮎川などで行われていた沿岸小型捕鯨は、「アラスカのエスキモーなどに認められている原住民生存捕鯨に準ずるものだ」として、ミンククジラ50頭捕獲の緊急救済枠を求めた。ミンククジラに関しては先に述べたように増加の傾向が確認されていたのだが、この案は反対多数で否決された。なお、この件については次回総会での窮状緩和と検討決議が採択されている。

また、本会議最大の焦点であった南緯40度以南の捕鯨を全面的に禁止する「サンクチュアリー案」については、科学委員会で賛否両論。本会議でのサンクチュアリーの設定は回避され、次回総会で再検討することとなった。次回は来年メキシコで開催することに決定している。



《ミンククジラ》

昔ドイツの新米砲手のマインケという人が、シロナガスクジラと間違えてこのクジラを度々撃ったことから「マインケのクジラ」と呼ばれるようになった。マインケ (Minke) は英語読みでミンクとなり、これが名前の由来。

出典:参考

「鯨類資源の研究と管理」桜本和美、加藤秀弘、田中昌一編集、恒星社厚生閣
「鯨とイルカのフィールドガイド」笠松不二男、宮下富夫著、東京大学出版会
「クジラ・イルカ大図鑑」アンソニー・マーティン編著、平凡社
「鯨のなんでも博物誌」滝谷節雄著、講談社文庫

クジラを見られる水族館リスト

●小樽水族館

北海道小樽市祝津3-303 TEL0134-33-1400
スナメリ、ネズミイルカ、バンドウイルカ

●松島水族館

宮城県宮城郡松島町浪打浜16 TEL022-354-2020
スナメリ、イロワケイルカ

●大洗水族館

茨城県東茨城郡大洗町磯浜8252-3 TEL0292-67-5151
バンドウイルカ、オキゴンドウ

●江ノ島水族館

神奈川県藤沢市片瀬海岸2-17-25 TEL0466-22-8111
カマイルカ、バンドウイルカ、ハナゴンドウ、コビレゴンドウ、オキゴンドウ、スナメリ

●鴨川シーワールド

千葉県鴨川市東町1464-18 TEL04709-2-2121
シャチ、バンドウイルカ、オキゴンドウ、ベルーガ、カマイルカ、イロワケイルカ

●下田海中水族館

静岡県下田市3-22-31 TEL0558-22-3567
オキゴンドウ、ハナゴンドウ、バンドウイルカ、カマイルカ

●淡島マリンパーク

静岡県沼津市内浦重寺186 TEL0559-41-3126
オキゴンドウ、ハナゴンドウ、バンドウイルカ、カマイルカ

●南知多ビーチランド

愛知県知多郡美浜町奥田427-1 TEL0569-87-2000
バンドウイルカ、カマイルカ、オキゴンドウ、ハナゴンドウ、スナメリ

●イルカ島海洋遊園地

三重県鳥羽市小浜町字日向島628 TEL0599-25-3147
バンドウイルカ

●のどま水族館

石川県鹿島郡能登島町字曲 TEL0767-84-1271
カマイルカ、バンドウイルカ、イロワケイルカ

●越前松島水族館

福井県坂井郡三国町崎 TEL0776-81-2700
カマイルカ、バンドウイルカ

●太地くじらの博物館付設マリナリウム

和歌山県東牟婁郡太地町 TEL07355-9-2487
コビレゴンドウ、オキゴンドウ、バンドウイルカ、カマイルカ、シャチ

●南紀白浜アドベンチャーワールド

和歌山県西牟婁郡白浜町堅田 TEL0739-43-3333
シャチ、オキゴンドウ、バンドウイルカ、カマイルカ

●桂浜水族館

高知県高知市浦戸778 桂浜公園内 TEL0888-41-2437
バンドウイルカ、オキゴンドウ

●マリンワールド海の道

福岡県福岡市東区大字西戸崎18-28 TEL092-603-0400
カマイルカ、ハナゴンドウ、バンドウイルカ、スナメリ

●天草海底自然水族館

熊本県本渡市本渡町広瀬996 TEL0969-22-2103
スナメリ、バンドウイルカ

●国営沖縄記念公園水族館

沖縄県国頭郡本部町字石川424 TEL0980-48-2742
ミナミバンドウイルカ、オキゴンドウ、カマイルカ、バンドウイルカ



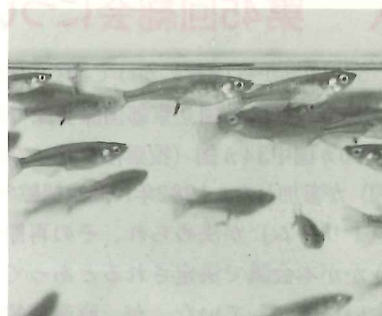
さかな探検隊

19

日本一小さな脊椎動物はどこへ行ったのか？ 失われた「メダカの学校」を求めて

「メダカの学校が消滅したってことは、メダカの知能が落ちてるってことになるな」

隊員のFは下らないことを言って他の隊員を困らせるのだが、それにしてもメダカがない。昔はそっと覗いてみるまでもなく、あちらこちらの川や水田、池などに群がっていたものだ。彼らはいつの間に卒業してしまったのか。それともどこかに転校してしまったのか。今回は、「現実からノスタルジーの世界に移り住んでしまったメダカを、もう一度現実の世界で見つけよう」ということになった。



全国のどこにでもあったメダカの学校は「廃校」が相次いでいる。(横浜市水道局水質試験所の屋上で撮影)

メダカは絶滅の危機に直面している!?

新聞の記事などを調べてみても、東京地区はじめ、首都圏で野生のメダカを発見するのはほぼ不可能、とのこと。そこで隊員は、メダカを捕獲してはせせと育て、相模川や多摩川などに放流しているという人物を訪ねた。「神奈川めだかの会」を主宰する磯村康博さんだ。横浜市水道局水質試験所の研究員でもある磯村さんは、同試験場の屋上で実験&放流用のメダカを育てている。



▲「子どもの時分からまだ「メダカ離れ」ができないんですよ」と語る「神奈川めだかの会」の磯村さん。

▼水質試験所の屋上には、稚魚～成魚まで沢山のメダカが飼育されている。



「このメダカは、埼玉の熊谷市で捕獲したものを飼育・繁殖させたんです。あと、神奈川県内では三浦半島の一部と小田原あたりに生息しているという話は聞きました。昔はどこでも見かけたものですが、東京オリ

ック後から激減したようです。護岸工事や暗渠によって住み家、繁殖できる環境がなくなりました。多摩川水系もほぼ絶滅したとっていいでしょう」



磯村さんがはるか上流で放流したメダカは、この小さな川ですくすく育っていた。

磯村さんが「神奈川めだかの会」を作り、相模川水系にメダカを放流し始めたのは、8年前のことだった。6年前に多摩川水系にも足を伸ばし、過去5年で多摩川水系に放流した稚魚の数は約4万匹。本人は趣味でやってますと謙遜するが、68の候補地に赴き水深、護岸植生、水温、電気伝導度など、25項目に渡って予備調査してきたのだからすごい。そして、その成果はというと……。

「全滅はしていないと思うんですが、なかなか発見することはできません。そう、3年前に出会ったこ

全国メダカ分布MAP

環境庁自然保護局が、全国約10万人の協力を元に作成した『生きもの地図ができました。』より抜粋。メッシュされた部分がメダカの棲息が確認された地域で、他の魚の稚魚と混同している可能性もありえるとのこと。また、北海道には自然分布はない。



とがあります。相模川の支流で再会したんですよ。あの時は、しみじみ嬉しかったなあ」

隊員は、磯村さんからその目撃地を聞いて、しばしメダカ探索に明け暮れた。川沿いを忍び足で歩くこと2時間……支流はひたすらドブ川特有の異臭を放ち続け、生息していたのは食用ガエルの子供と思われる巨大なおたまジャクシだけだった。

限りなく自然に近い借家で暮らすメダカ

次に白羽の矢を立てたのは、厚木市郊外の七沢温泉そばにそびえる県立自然保護センター。神奈川の自然を後世に残すべく設立された施設で、周辺には四季とどりの自然を満喫できる散策コースがある。この散策コースの途中の池や水田に、ウヨウヨとメダカが泳いでいるそうなのだ。

「お、いますねえ、ほら、真っ黒い塊になって泳いでますよ」と、F隊員がおたまジャクシを指差して叫んでいる。思わず顔をむけると、池の浅瀬にメダカが群をなしている。近寄るとするする離れて行くその機敏さは、実に懐かしい光景だった。よく探すと、メダカはほとんどの池や水田を気持ちよさそうに泳いでいた。

「これが真正正銘、地元の野生メダカだったら、言うことはないのだが……」

種を明かせば、この美しい森に生息するメダカは、



神奈川県自然を後世に伝える県立自然保護センター。館内には様々な展示品が陳列されている。

「神奈川めだかの会」から寄贈されたものなのである。それでも、水槽や人工池で泳いでいるメダカに比べれば、明らかに自然な姿だし、この地で繁殖が進めば立派な地元メダカだと思うのだが。

「メダカ博士」の異名を持つ新潟大学の助教授・酒泉満さんは、日本中のメダカを追い求めて、ついにメダカの遺伝子型によって「北日本集団と南日本集団」にきっちり分類できる（さらに南日本集団は細かく7つの集団に分類できるという）ことを発見した人物である。その酒泉さんも、現在の野生メダカを探すのはひと苦労なのだそう。

「埼玉の東松山や岩槻、千葉の木更津、富津、茨城の霞ヶ浦には今でもいるかもしれませんが、住宅造成がどこまで進んでいるか……もはや都市部は壊滅状態で、人の手が及ばない所にしかないでしょう」

と寂しそうに声のトーンを落とした。

メダカは人間と暮らすことはできないのか？

「なぜメダカがいないのかみんなで考えよう」

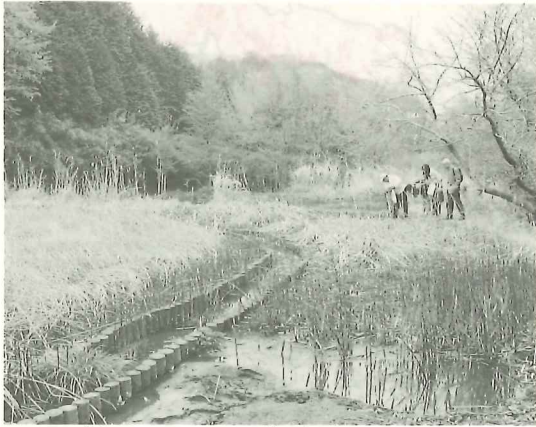
「君の町にメダカはいますか？」

メダカで自然を考えるという動向も、あちこちで見られるようになった。兵庫県の篠山（ささやま）青年会議所が開設した「めだか情報センター」もそのひとつ。「かつて、どこの川にもメダカがいたではないか」



さかな探検隊 ④

日本一小さな脊椎動物はどこへ行ったのか？
失われた「メダカの学校」を求めて



センターの散策コースには、メダカが棲む池や沼があちこちにある。

という素朴な疑問を起点にして、各小学校にメダカ情報箱を設置したり、メダカハイキングなどのイベントも行うという。同センターの担当者によれば、「まだ有力なメダカ発見の情報は寄せられていないが、これから初夏に向けて増えるのでは」と期待している。

さて、隊員はさらに神田川の流域など都内の河川や学習院の「血洗いの池」などを探索してみたが、収穫はゼロ。石神井や町田市の公園の池に生息しているという情報をキャッチしたが、それらはいずれも人為的に放流されたものであることが判明した。

ただ、諦めるのはまだ早い。JRの水道橋駅構内には水槽があってメダカも泳いでいるのだが、そこには次のような文面が飾られている。

「この水槽内の魚は、水道橋駅近くを流れる神田川に棲んでいるものです（放流魚を含む）」

メダカがどこで捕れたのか、と尋ねると駅員さんは困っていた。東京都内で人目を忍んで生活しているメダカがいるのかどうかは分からないが、その姿を想像しただけではほのぼのとした気分になれる。

そういえば、磯村さんが、こんな話をしてくれた。「水との付き合い方って、大きく3タイプに分かれると思うんです。ひとつは決壊や津波などの被害を防ぐ



篠山青年会議所が設置した「めだか情報センター」の広報ポスター。近隣の小学校に掲示されている。

治水、ひとつは飲み水など人間の生活に役立つ利水、そしてもうひとつが生物が生息するための水。この3つがしっかり循環していれば、環境を損なうことはないはず。今、いちばんオロソカにされてるのがどれか、わかるでしょ？」

日本一小さな脊椎動物・メダカの激減は、さらに大きな生物の滅亡への警鐘なのかもしれない。

▶ JR水道橋駅構内には神田川でとれた十数種類の魚が棲息している。



▼ 神田川で捕獲されたメダカたち。都会に棲むメダカは今どこでどうしていることや……。



環太平洋を散歩する

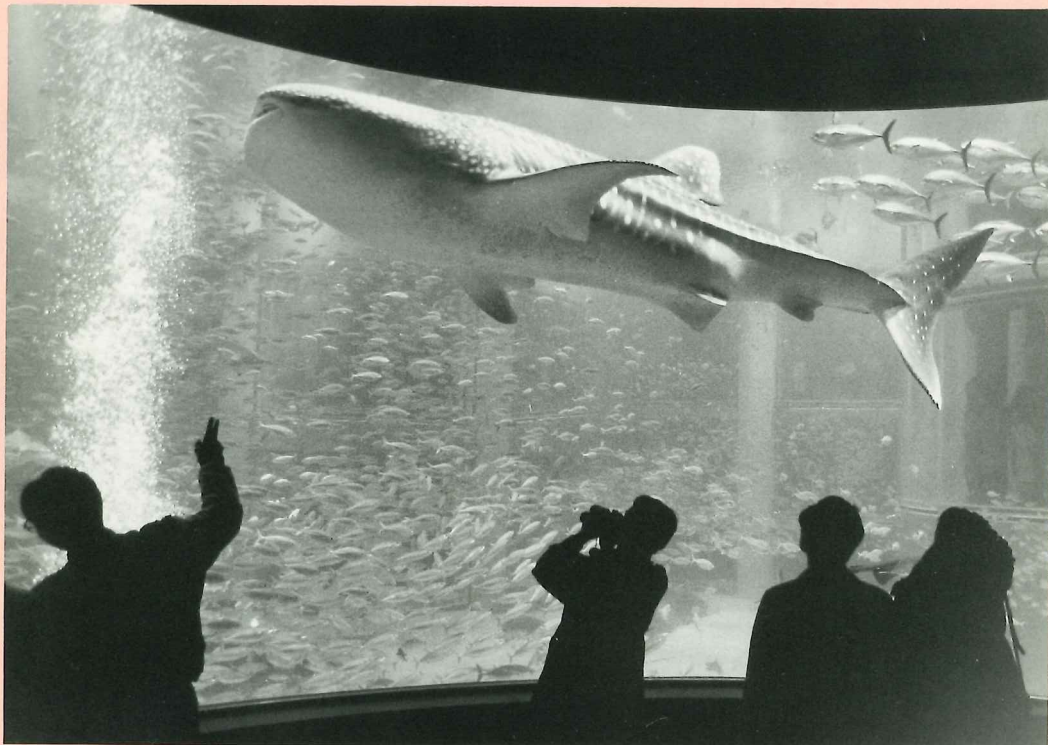
●大阪・海遊館

飼育展示課係長 新野 大



大阪・海遊館

〒552 大阪府大阪市港区海岸通1-1-10
TEL 06-576-5500



古くより、臨海都市として栄えてきた大阪市の海への玄関口、港区天保山地区のウォーターフロント一帯を、人間性豊かな空間と環境へと再開発することを目的に、大阪天保山（てんぼうざん）船客ターミナルの隣接地4haに建設された天保山ハーバービレッジに設けられた海遊館は、平成2年7月20日の開館以来、平成5年4月19日までの2年9ヵ月間で1,224万人余りの入館者を記録しました。

海遊館のテーマは、ジェームス・ラブロックの提唱する『ガイア概念』に基づく、火山活動を持つ地球とすべての生き物は互いに作用しあうひとつの生命体であるという考え方です。また太平洋を取り巻く火山帯（環太平洋火山帯）と生き物の多く生息する地域とが、ほぼ一致することから、環太平洋火山帯（リング・オブ・ファイア）と環太平洋生命帯（リング・オブ・ライフ）をコンセプトとし生命の尊さ、自然環境の重要性を訴えています。

館内は広大な太平洋をイメージした水深9mの大水槽（水量約5,400t）を中心に、環太平洋火山帯の特色のある地域を13の水槽（水量約60t～約1,350t）で再現し、

総水量は11,000tです。展示の対象となっている地域は、日本の森や瀬戸内海、日本海溝といった日本の自然、カリフォルニアのモンタレー湾、ケルプの森、パナマ湾、エクアドルの熱帯雨林、チリの岩礁地帯、南極大陸、クック海峡、タスマン海、グレートバリアリーフで各コーナーは、それぞれが太平洋の地理的な位置に相当するよう設置されています。

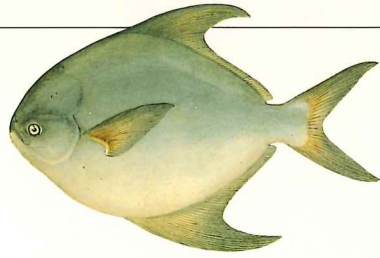
展示の手法は、最上階（8階）より螺旋状にスロープを4階まで降りて行く間に、お客様は陸上や水面から見学を始め次第に中層部、そして海底の世界へと導かれあたたかも太平洋を海中散歩しているような体験ができるようになっております。

そのため各水槽には、魚類、海獣類、両生類だけでなくとどまらず陸上部には、ホフマンナマケモノ、リスザルなどの哺乳類、グリーンイグアナ、アカアシガメなど爬虫類、鳥類など380種35,000点の動物を展示している他、日本の森、エクアドルの熱帯雨林を始めとする各地域の代表的な植物、290種5,200点を展示しており自然のままの環境が見られるようになっています。

Cooking

江上佳奈美の ワンポイント魚料理

13



まながつお (日本水産動植物図集)

まながつおの中国風五香粉煮

味がよく、かつおと同じくらいおいしいのでこの名があるまながつおですが、かつおとは全く無縁の魚です。柔らかめの白身はうま味が強く、焼き物に適していますが、平べったい独特の姿を活かし、中国料理やエスニック料理にもよく用いられます。今回は、材料の臭みを消して、中国料理の味わいを深める五香粉 (主に、桂皮、甘草、丁香、八角、花椒など混ぜ合わせたもの) に老酒の香りもきかせた中国風の炒め煮です。

■材料

まながつお (500gのもの) 1尾、赤唐辛子1本、しょうが10g、長ねぎ半本、ラディッシュ1把、サラダ油、ごま油

A: 醤油大さじ1杯半、塩少々、五香粉小さじ半分、老酒大さじ4

B: スープ (チキンコンソメや鳥がらスープでもよい) カップ2杯半、醤油大さじ2、酢大さじ2、砂糖大さじ3~4、塩少々、五香粉小さじ半分~1、老酒大さじ2

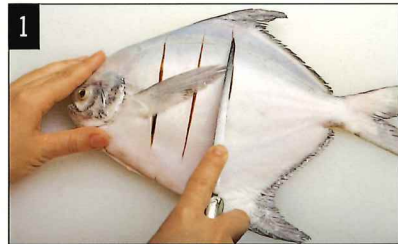
■作り方

- ①まながつおは、うろこをえら、内臓を取り、水洗いしてよく拭き、両面に3~4本斜めに深く切り込みを入れる。(写真1)
- ②Aの中にまながつおを入れ、1時間ほどおく。(写真2)
- ③赤唐辛子は種子を取り、しょうがは薄切りにする。
- ④熱した中華鍋にサラダ油大さじ2を入れ、②のまながつおの両面を強火でこんがり焼いて、取り出しておく。
- ⑤中華鍋を洗い、サラダ油大さじ2を入れて熱し、③を入れて油の中によく香りを出し、④のまながつおをもどす。Bをよく混ぜて流し入れ、煮汁をかけながら中火でゆっくりと煮る。(写真3、4)
- ⑥長ねぎは4cm長さの千切りにし、ふきんで包んで冷たい水の中でもんでさらし、絞る。ラディッシュも千切りにする。
- ⑦⑤の煮汁がごく少なくなったら味をととのえ、ごま油を鍋肌から回し入れて、つやと香りを出す。
- ⑧まながつおを器に移し、⑥の長ねぎとラディッシュを上飾る。

■ワンポイント

まながつおを焼くとき、こげつきやすいので中華鍋をよく熱してから入れること (中華鍋がない場合は、切り身を用いてフライパンや厚手の鍋を利用してよい)。また、身が柔らかくくずれやすいので、煮るときは煮汁をかけながら、返さずに煮る。

監修/江上佳奈美 (料理研究家)



火のとおりをよくするため、骨にあたるまで切り込みを入れる。



ときどき返ししながら、腹の中まで十分に味をしみ込ませる。



鍋に戻したまながつおに、合わせておいたスープを加える。



ときどき煮汁をかけながら、中火でゆっくりと煮る。



アンケート調査『第7回・おさかなと私』結果報告

家庭でよく食べる魚介類のNo.1、今回はサンマ



データ1 家庭でよく食べる魚介類 アジと僅差でサンマがトップ

家庭でよく食べる魚介類（図-1）という質問で、前々回の5位、前回の2位から、今回トップとなったサンマ。年代別にみても50代（54.2%）、60歳以上（46.8%）で1位、29歳以下（53.9%）、30代（51.1%）、40代（54.3%）では2位と高い人気を誇っています。これには近年サンマが豊漁で、値段もさらに手ごろになっていることが影響していると考えてい

いでしょう。

ブロック別にみると各地方の特色をあらわしているようで、並び方はそれぞれに違いますが、あげられている魚はそう変わりません（表-2）。

全般的には特に7位までは比率も高く、また、ベスト10に並ぶ魚の顔ぶれは前回、前々回と変わらず、これらは華やいだ食卓を飾るのに欠かすことのできない“定番のおさかな”といえそうです。

データ2 魚の主な購入場所 スーパーと魚屋に人気集中

魚をどこで買うのか、という答えの順位は前回、前々回とほとんど変わらずで、スーパーと魚屋のふたつが相変わらず高い人気をみせています（図-2）。

スーパーで魚を購入する理由としては、品数が多い、42.2%をはじめとして、他にも30%台を示す理由が並んでいます（表-3）。また、特徴として駐車場があるが35.4%を示していることがあげられます。総じて、スーパーの人気の秘密にはさまざまな便利さがあるといえるでしょう。

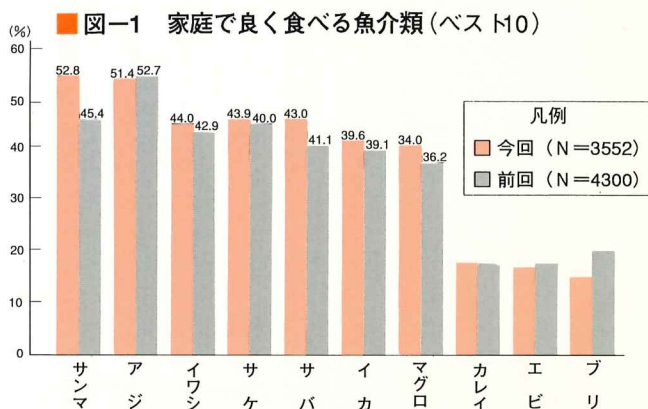
比べて魚屋を選ぶ理由では鮮度が良いが圧倒的で87.7%。デパート、小売り市場、青空市場を選んで

いる場合も、いずれも鮮度を理由としている場合が50%を上回っています。つまり、「便利さ」と「素材の鮮度」のどちらを選ぶかということが、女性たちが購入場所を選ぶときの大きな選択肢となっているようです。

データ3 魚の購入時に気をつけること 気になるのはやっぱり鮮度

当然といえば当然といえるかもしれませんが、ほとんど全員が鮮度に気をつけることと答えしており、95.1%と高い数値を示しています（図-3）。これは素材の味を推測するひとつの手段として、また、安心して口にできる物を選びたい、というふたつの理由からでしょう。ちなみに、売られている魚についてどんな表示を希望するかという質問に対して、いちばん多かった答えは日付（65.9%）となっています。

ついで半数以上の51.3%が価格をあげています。これを年代別にみると29歳以下が63.9%。それから年齢が高くなるにつれて数値は低くなり、60歳以上になると38.8%となり、若い人ほど価格を気にしていることがわかります。

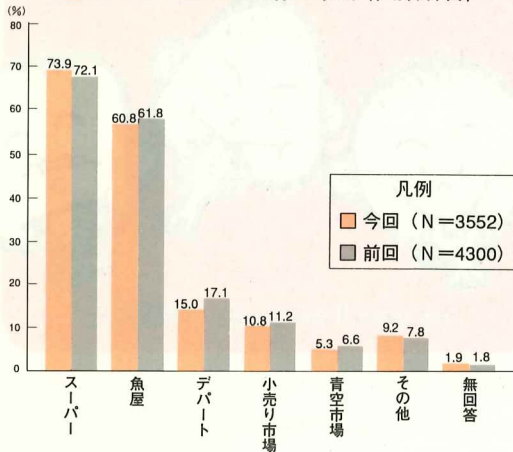


おさかな なんでも DATA 1



(社)大日本水産会が実施した「おさかな教室」の参加者(女性)を対象とした、アンケート調査『第7回・おさかなと私』。内容は食卓を飾る魚に関するもので、この平成4年4月～平成5年3月調査分の結果が発表されました。サンプル数は3552と大規模で、地域、年齢層とも幅広く網羅されています(表-1)。これらのデータの中から特に興味深いものを紹介しましょう。

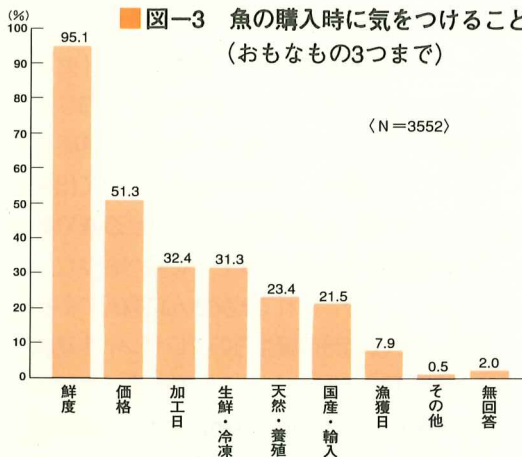
■ 図-2 魚の主な購入場所(複数解答)



■ 表-1 (上段・実数、下段・%)

	サンプル数	19歳以下	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上	無回答
全体	3552	37	293	771	984	640	391	436
	100.0	1.0	8.2	21.7	27.7	18.0	11.0	12.3
北海道	95	-	27	13	24	9	9	13
	100.0	-	28.4	13.7	25.3	9.5	9.5	13.7
東北	252	-	10	14	60	86	35	47
	100.0	-	4.0	5.6	23.8	34.1	13.9	18.7
関東	1269	3	75	320	328	235	124	184
	100.0	0.2	5.9	25.2	25.8	18.5	9.8	14.5
中部	753	24	39	128	243	145	97	77
	100.0	3.2	5.2	17.0	32.3	19.3	12.9	10.2
近畿	646	10	80	152	191	91	67	55
	100.0	1.5	12.4	23.5	29.6	14.1	10.4	8.5
中国	100	-	10	27	36	13	4	10
	100.0	-	10.0	27.0	36.0	13.0	4.0	10.0
四国	136	-	18	37	19	23	24	15
	100.0	-	13.2	27.2	14.0	16.9	17.6	11.0
九州	301	-	34	80	83	38	31	35
	100.0	-	11.3	26.6	27.6	12.6	10.3	11.6

■ 図-3 魚の購入時に気をつけること(おもなもの3つまで)



■ 表-2 ブロック別のベスト3は、

	1位	2位	3位
北海道	サケ(85.3%)	サンマ(67.4%)	アイナメ(44.2%)
東北	サンマ(75.8%)	サケ(52.4%)	イカ(49.6%)
関東	アジ(61.9%)	サンマ(59.4%)	マグロ(56.1%)
中部	サンマ(52.7%)	アジ(51.3%)	サバ(49.0%)
近畿	サバ(54.2%)	イワシ(48.6%)	アジ(47.5%)
中国	サンマ(50.0%)	アジ(45.0%)	サバ(44.0%)
四国	アジ(55.1%)	サバ(53.7%)	イワシ(39.7%)
九州	イワシ(63.8%)	アジ(61.8%)	サバ(56.1%)

■ 表-3 魚の購入場所を選ぶ理由(複数回答)

(単位%)

	サンプル数	鮮度が良い	店がきれい	値段が安い	応対が良い	品数が多い	近い	駐車場がある	その他
スーパー	2,624	30.6	31.3	35.9	4.8	42.2	38.6	35.4	2.7
魚屋	2,158	87.7	10.9	21.2	19.8	29.7	23.9	6.4	2.3
デパート	532	58.6	48.5	9.8	15.2	52.8	7.1	24.8	1.5
小売り市場	385	58.2	6.5	39.2	14.8	33.0	14.3	11.2	1.0
青空市場	188	58.0	2.7	58.5	10.6	15.4	10.6	6.4	1.1

子どものお料理熱

学校給食に、はじめて手巻きずしが出てきたのを見たのは昭和53年のことであった。のりを手に、そこにご飯をのせ、うれしそうにウインナをはさんで、くるくると三角に巻いて、おいしそうに食べていた子の顔が、いまでも目に焼きついている。

はじめて手巻きずしを食べていた子ども達は、口々に「自分でやるのが楽しい」といっていたのを、いまでも思い出す。

子どもは、もともと料理に参加するのが好きである。そういう潜在意識をもとにつくられたのが、NHKの子どもの料理番組「ひとりのできるもん」なのではなかろうか。

こういう子どもの料理熱を背景に、カゴメ株式会社が、全国小、中学生お料理コンテスト「夢のオムレツ大賞」を実施し、大成功をおさめた。ことし1月20日から3月31日まで子どものオムレツメニューを募集したところ、何と、3625通ものメニューが、全国各地から集まったのである。全国規模で、このようなコンテストが開催されたのは、はじめてのことで、比較はできないが、3000通もの応募は、予想を上回ることであった。

わたしも、こんなに子どもがお料理に関心をもっていったことに驚いたのである。

さて、書類審査で選ばれた小学生20名、中学生20名が、去る5月5日に、東京新宿の服部栄養専門学校に集まり、実際にオムレツを調理し、審査委員による審査をへて、小学生部門、中学生部門各5名の「夢のオムレツ大賞」が決定した。

実は、わたしは、このコンテストの審査委員の末席をけがさせていただいたのであるが、当日の子ども達の調理の腕前には、本当に驚かされたのである。

シーフードオムレツの進出

もともと、オムレツは、ひき肉とたまねぎ、にんじん、じゃがいもをいためて、とき卵とまぜ、それを油をひいたフライパンで焼くお料理で、形も、ほぼ決まっているが、今回の子どもたちのオムレツは、全くわれわれのイメージを超えたアイデア抜群のものが多かった。

まず、驚いたのは、約40名の入賞者のうち、水産物

子どもと魚の健康学

オチャカナ おしゃかな お魚 1



学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

を素材にしたメニューが5人もあって、それらが、みんなおいしいアイデア豊かなものばかりだった。

まず、オムレツ大賞に入った水産物をつかったメニューは、二つあった。

その一つは、高橋絵美ちゃん(8才)の、「セロリとうなぎのスタミナオムレツ」であった。セロリとうなぎを細切りにして、ラー油でいため、とき卵をまぜ、フライパンで焼き、うなぎのたれをかけて出来上がりというもので、これがなかなかいける味であった。これは絵美ちゃんが、お父さんに食べさせたいとつくったメニューで、これでお父さんに喜んでもらって、近づいている自分の誕生日のプレゼントを意識してもらおうと思いついたというのである。お父さんも、とても喜んで「オムレツ作戦にはまいりました。私のスタミナを充分考えて、うなぎとセロリをつかって、味もなかなかでした。わたしのバター嫌いを考えてラー油をつかったり、いろいろ工夫してありました。」というコメントをつけてくれたのである。誠にほのぼのとしたメニューである。

もう1人の「オムレツ大賞」は、久我楽南(くがらくな)君(8才)で、「ばくだんオムレツ」といって、見た目には、ダイナマイトに導火線がついている、マツ黒なオムレツだった。

みじん切りのあさつきとほぐしたたらこにとき卵を入れ、フライパンに油をひき中央で焼き、かたまりかけたら弱火にして、のりを敷いたおわんに入れ、つんで、球形にし、のりの導火線をつけるのである。おとなには、とうてい考えられないアイデアで、食べてみるとのりと、オムレツがとても合うことがわかった。それにしても、あさつきとたらこが、また卵とぴったりで、本当に「参った」という以外なかった。当日は、お母さんの手伝いは厳禁で、みんな、ひとりでつくったものである。

いわしのオムレツで東大へ!

出色の出来は、中学生部門で、審査委員特別賞「栄養満点賞」をとった服部雅晴君(14才)の作品「東大合格も夢じゃない(かもね?)オムレツ」である。いわしを三枚おろしにして小さく切りフードプレセッサーですり身にし、塩こしょう、

しょうがのしぼり汁をまぜる。ひじきを水にもどしたたまねぎ、にんじんはみじん切りにする。フライパンにバターを入れいわしをいため、たまねぎ、にんじんを加えて、塩こしょうで味つける。とき卵とスキムミルクをまぜたものをフライパンで焼き、具を入れてつつみオムレツにし、ケチャップで合格と書くのである。

いや参った、参った。彼は、DHAのことをよく知っていたのである。「東大に入りたい。」ときくと、ポーツと赤くなって、「出来れば……。」とつぶやいた。

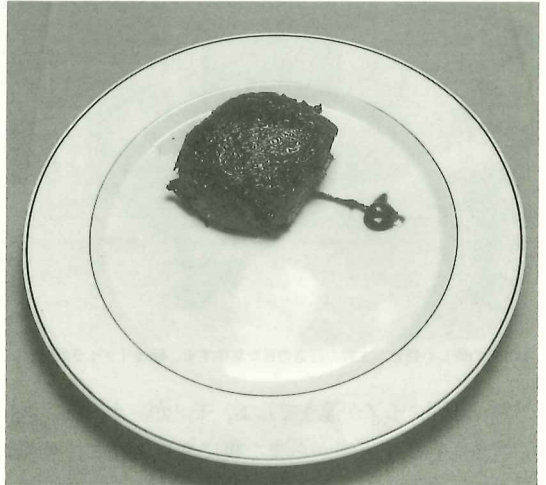
それにしても、「お魚たべると頭がよくなる。」ということが、相当子ども達の中に浸透していつていることが理解できて、嬉しくなった。「いわしのオムレツ食ると東大も夢じゃない」なんてコピードうだろうか。

い
わ
し
の
オ
ム
レ
ツ
食
べ
る
と
東
大
も
夢
じ
ゃ
な
い

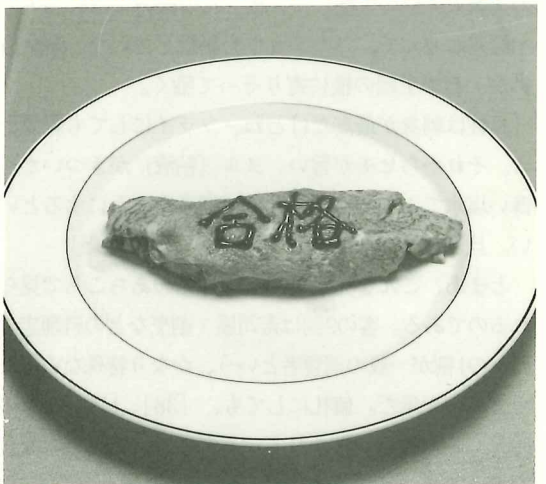
高橋絵美ちゃんの
「セロリとうなぎのスタミナオムレツ」。



「ばくだんオムレツ」は、久我楽南君の力作。



服部雅晴君の
「東大合格も夢じゃない(かもね?)オムレツ」。



プロの目利き相手に、4時間一本勝負!

生麦市場 横浜市

「銀寿司」「栄寿司」「寿司源」……朝8時ともなると、屋号のシールが貼られたワゴンや軽自動車が、約400mの通りを埋めつくす。8時から10時までの2時間が、目の肥えた板さんとの真剣勝負。生麦ストリートの中央にデンと構える『貝平』の老主人が、板さんの鋭い視線を意識しながら巨大なタイラ貝を持ち上げた。まるでマジックショーでも始まりそうな、意味深な手つき。



板さんの厳しい目と、主婦の好奇の目が集中する、秘技「タイラ貝開き」

「ね、旦那、モノが違うでしょ、モノが。ナカ見てよ」
特殊な包丁を天空からまな板に振り下ろす。タイラ貝の堅い唇がぐしゃんと潰れて白い貝柱が露出する。その貝柱の大きさ、色あいをツブサに鑑定する数人の寿司職人。いつの間にか、板さんの後方には4、5人の主婦連が並んで、このショウを凝視していた。若い店員が、その主婦の横に寄りそって囁く。

「貝柱は刺身が最高だけどね、フライにしても絶品だよ。それからヒモが旨い。ヌル（粘液）がきついから薄い塩水でよくモミ洗いで、佃煮なんかにするといい。旦那さんの一杯のツマミにもってこいだ」

とまあ、こんな光景が400mの通路のあちこちで見られるのである。客の9割は寿司屋・割烹などの料理店。残りの1割が一般の消費者という、かなり特殊な市場ならではの光景だ。値札にしても、「38」「15」などの暗号じみた数字が書かれているだけで、一見の客なら戸惑ってしまうだろう。



いけすで元気に泳ぐ魚をじっくり吟味する寿司屋の旦那。気に入ったネタは即座に後方のクルマに積まれる。

「38ってのは、1キロ3800円ってこと。板さんにはキロ単位が箱売りが多いからね。でも一般客には1匹単位で売ってるよ。ヒマな時には煮方焼き方に食い方まで教えてやるんだから」

この生麦市場が市場の原型を持ち始めたのは、昭和10年代の初期といわれている。それ以前から相模川周辺には漁師が多く、近海で貝を中心とする海の幸を捕獲しては出荷していたという。河口の船着き場が充実するに従って、旧東海道に面した生麦にも出店がぼつぼつと誕生した。現在、道路に面した店舗数は、八百屋や道具屋などを含めて約80件。鮮魚を扱う店は50ほどで、そのほとんどが活きのいいネタを築地から仕入れている。



一般の市場ではお目にかかれぬ鋭いプロの眼光。鮮度の良さが生麦市場の命。

赤貝ムキのおばさん3人衆。目にも止まらぬ早業で新鮮なスシネタが誕生する。



「そりゃ、寿司屋を相手にしてるんだから、その辺のスーパーよりランクはかなり上。安けりゃいいっていう客は、スーパーに行けばいい。ウチに来るのは一般客だって目の肥えた人しか来ないんだよね」



◀▲ タコを売り続けて数10年。その名も「たこや島田」ではグラム200〜300円代まで、実に細かく分かれているのだ。



他の市場より貝類が圧倒的に多いのは、昭和10年代の名残か。6月以降は気温の関係で貝類より鮮魚・加工品が中心になる。

と、タコ専門店の『島田』の旦那。タコだけで、グラム当たりの値段が7ランクにも分かれている。ちなみに、このタコは三浦半島沿岸で捕れたもので、逆に築地に出荷されるモノも多いそうだ。タコ以外にもマグロ専門やアナゴ専門、ウナギ・ドジョウ専門など、それぞれコダワリのある専門店が、市場に彩りを添えている。また、マトダイやカサゴ、テナガエビなど見た

こともない珍魚だけを扱う店もある。相模湾の漁師から朝に捕れたモノを直接仕入れているそうで、その日の「商品」は漁師まかせなのである。棚に残ったテナガエビを眺めながら、オカミさんが溜め息をついた。「ああ、売れ残っちゃったよ。仕方ないね、今晚のトーサンのおかずだ、こりゃ」

午前10時半ともなると、仕入れを済ませたクルマが三々五々に散る。店じまいの様子を見ていると、力仕事にはちょっと酷な翁の姿が目についた。ほとんどの店が2代目でストップしているそうで、3代目の若旦那にバトンを明け渡した店はまだ数えるほどだ。「本物志向」に加えてユニークな“ショウ”まで楽しめるこの市場を、ぜひ末長く継承してほしいものだ、と勝手にしながらしみじみ感じてしまった。



生麦市場

所在地／神奈川県横浜市鶴見区生麦 (JR国道駅下車すぐ)
 営業時間／7時〜11時
 定休日／日曜・祝日
 電話／045・503・1030 (生麦魚介類商業組合)

さかなUP-DATE F / S

BOOKS

日本人とクジラの関りを
改めて考えさせる一冊

『鯨のなんでも 博物誌』

(滝谷節雄著)



定価400円
講談社

子供のころ「将来は、キャッチャー・ボートの砲手になりたい」という夢を抱いていたイラストレーター・滝谷節雄さんが、クジラへのオマージュを込めて語るクジラよもやま話。クジラにまつわる伝説から捕鯨史、生態、食文化まで、ユニークなイラストと写真をまじえて紹介していきます。

中でも興味深いのは、著者があこがれのクジラをまのあたりにする「キャッチャー・ボート同乗記」。捕鯨関係者の現場を、ときにリアルに、ときにユーモラスに伝えるルポルタージュは、捕鯨の是非議論以前に、クジラと深くかわりあってきた人々が存在した、という事実を伝えてくれます。

VIDEO

こねさえあわば
魚料理もこねくはない!

『江上栄子の 魚のABC』

(江上栄子監修)

魚を食べるのは大好き、ヘルシーなものわかってる。でもいざ調理となると、さばき方がわからないし面倒……なんて人も結構いるのでは。そんなお魚ビギナーにうってつけのマニュアルとなるのがこのビデオです。

指導にあっている江上栄子さんは、ご母堂の故江上トミさんとともに世界60カ国の料理について研究し、現在江上料理学院の院長をなされている方。なにをかくそう本誌「ワンポイント魚料理」を好評連載中の江上佳奈美さんは栄子さんの娘さんにあたります。

内容は、アジの内臓などの取り方、イカの皮のむき方、イワシの手開きの仕方、タイの刺し身の取り方など、魚のさばき方の基本をわかりやすく紹介したもの。8種類の毛色の違う魚を使って広く応用が利くように工夫されています。また、さばいた魚の料理法を紹介した小冊子が付録に付いていて、いたれりつくせりの構成になっています。



定価3,800円
江上料理学院

SPOT



横浜

海を体感できる
新型テーマパーク。

「横浜・ 八景島シーパラダイス」

風光明媚で知られる横浜、金沢八景に、海をテーマにしたアミューズメントパーク、「横浜・八景島シーパラダイス」が5月8日、オープンしました。この施設の最大の目玉は、水族館と動・植物園がドッキングしたアクアミュージアム。各気候帯の魚はもちろん、ホッキョクグマやペンギンに至るまで、海を生活圏とする動物たち、約500種100,000個体のいきいきとした姿を見ることができます。大水槽の中を降りていく水中エスカレーター、全天周映像と4チャンネルサウンドで海中世界を体感できるアクアシアター、イルカやアシカのパフォーマンスを楽しむアクアスタジアムなど、ユニークな展示はここならではの。このほか、日本初の海上を走る“サーフコースター”をはじめ10種類の体感マシンを用意したプレジャーランド、生活雑貨やファッションのショッピングが楽しめるベイマーケットなども見逃せません。

横浜市金沢区八景島 TEL045-788-8888
営業時間、10時～21時

H O E Y E S

TOPIC

石川・和歌山

新たな施設が加わって
パワーアップした
2つの水族館

「のとじま水族館」 「アドベンチャーワールド」

みなさんおなじみの水族館が、ぞくぞくと新しい施設を設けてパワーアップしています。

まずひとつは、能登半島の中心、能登島にある「のとじま水族館」です。ここでは新たに「海の自然生態館」を増設、さる4月25日にオープンしました。目玉はなんといっても、海底の様子をリアルに再現した総水量450トンの大水槽です。中にはカリフォルニアで採取された巨大コンブ（ジャイアントケルブ）やツルアラメなどがゆれ、その海中林の中をカニやカタクチワシなどが海の中さながらの生き生きとした姿を見せてくれます。

もうひとつは、南紀白浜にある「アドベンチャーワールド」。ここは水族館やサファリワールド、遊園地などが一体となった総合アミューズメントパークです。ここに新設された「海獣館」のホッキョクグマプールは、水中を泳ぐホッキョクグマの姿を見ることができ、画期的な施設です。このほかラッコ、ペンギン、カワウソ、オットセイ、アザラシなどのかわいい姿を見ることが出来るプールもオープン。この夏、おすすめのポイントです。

「のとじま水族館」

石川県鹿島郡能登島町字曲15部40
TEL0767-84-1271 営業時間、9時～17時

「アドベンチャーワールド」

和歌山県西牟婁郡白浜町堅田
TEL0739-43-3333 営業時間、9時～17時

EVENT CALENDAR

【7月】

- 《6月30日》(～7/3)
●'93全日本ビッグフィッシングINオキナワ久米島大会
(沖縄県/93全日本ビッグフィッシングIN久米島実行委員会)TEL09898-5-3431
《4日》
●溪流ヤマベ釣り大会
(北海道/標津町観光協会)
TEL01538-2-2131
《4日》
●名田庄村大物あゆつり大会
(福井県/名田庄村観光協会)
TEL0770-67-2412
《8日》(～7/11)
●第7回ANAカップ沖縄万座ビーチビルフィッシュトーナメント
(沖縄県/万座ビーチホテル)
TEL098-966-1211
《11日》
●若美町キス投げ釣り大会
(秋田県/若美町産業課)
TEL0185-46-2111
《18日》
●しほろやまべ祭り
(北海道/士幌町観光協会)
TEL01564-5-2211
《18日》(7/25、8/1)
●ウニ狩り
(北海道/羽幌町商工観光課)
TEL01646-2-1211
《18日》
●鏡沼しじみまつり
(北海道/天塩町商工観光課)
TEL01632-2-1001
《18日》
●本荘マリーナ海上祭、船釣り大会
(秋田県/本荘市観光協会)
TEL0184-24-4181
《18日》
●太公望集まれ「鮎つり大会」
(長野県/臼田町商工観光課)
TEL0267-82-3111
《24日》(8/7)
●いか釣り体感
(福井県越前町、美浜町/県庁観光物産課)
TEL0776-21-1111
《31日》
●きさかた「港カキまつり」
(秋田県/南部漁協象潟支所)
TEL0184-43-2356

【8月】

- 《1日》
●荒川峡かじか取り大会
(新潟県/関川村観光課)
TEL0254-64-1441
《1日》
●鮎フェアin鶴来
(石川県/鶴来町観光協会)
TEL07619-2-1111
《1日》
●鯉つかみどり大会
(富山県福岡町/鯉つかみどり大会実行委員会)TEL0766-64-5333
《1日》
●剱岳のふもとで岩魚の手づかみ
(富山県/上市町都市振興課)
TEL0764-72-1111
《1日》
●鮎と鯉のつかみ取り大会
(福島県/矢祭町役場産業課)
TEL0247-46-3131
《1日》(～8/20)
●千曲川で魚のつかみ取り
(長野県/戸倉上山田温泉観光協会)
TEL0262-75-1326
《7日》(～8/8)
●牡鹿町鯨まつり
(宮城県/牡鹿町産業観光課)
TEL0225-45-2111
《14日》
●全国鮎釣り大会
(秋田県/田代町役場内早口川漁協)
TEL0186-54-3311
《14日》
●太地勇魚祭
(和歌山県/太地町産業観光課)
TEL07355-9-2335
《14日》(～8/15)
●武蔵の里鮎まつり
(岡山県大原町/武蔵鮎まつり実行委員会)TEL08687-8-3223
《16日》
●黒部川のきときと魚を手づかみ
(富山県/黒部市観光開発室)
TEL0765-54-2111
《20日》(～8/22)
●あゆの里まつり
(茨城県/山方町経済課)
TEL02955-7-6811
《28日》
●氷見海岸磯釣り大会
(富山県/氷見市観光協会)
TEL0766-74-8106

*日付は予定です。事前にご確認ください。

おさかな



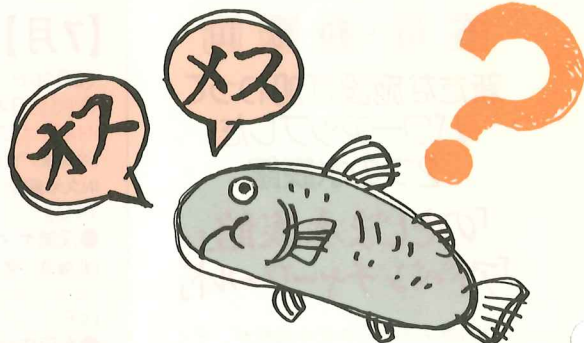
A 1びきの魚がオスとメスと両方の役目をする
ことを雌雄同体といいます。これに対して生
まれながらに雌雄どちらかに決まっている
ことを雌雄異体といいます。10数年前までは、雌雄同
体の魚は、たいへん珍しい特殊な存在のように思われ
ていました。しかし最近になって、硬骨魚類の世界では、
雌雄同体もわりとふつうに見られることがわかってき
ました。

たとえばハタ科の魚は、最初はメスとして卵を産ん
で、それからオスに変わります。コチ科は逆に、最初
がオスで、それからメスに変わります。ペラ科やブダ
イ科の魚は、基本的にメスからオスに変わるのですが、
種類によって事情が多少ちがいで、生来のオス（一次オ
ス）とメスから変わったオス（二次オス）の両方がい
る種類と、二次オスだけがいる種類とがあります。ま
た逆に、ごく最近の研究で、一次オスだけのペラもい
るらしいことがわかりました。タイ科のクロダイは、
小さいときはオスの役目をするのが、成長につれて完
全なメスに変わります。同じタイ科でも、マダイは最
初メスで、年をとるにつれて、だんだんオスに変わっ
て行きます。スズメダイ科のクマノミは、基本的にオ
スからメスに変わり、産卵カップルのうちのどちらが
オスになるかメスになるかは、体の大きさで決まるら
しく、大きい方がメスになります。キンチャクダイ科



オスになったりメスになったりする魚
がいるというのは本当ですか？そ
れはどんな魚がどんなふうに変わ
るのでしょうか？

（千葉県船橋市・関口直子）



は、メスからオスに変わるので、体の大きい方がオス
になります。そのうちのコガネヤッコは、一旦オスに
なってから、またメスにも戻れます。ハセ科やゴンベ
イ科でも、メスからオスに、オスからまたメスになる
場合があります。カリブ海産ハタ科の小魚のセラヌス
の性はもっとルーズで、オスになったりメスになっ
たり、相手次第で雌雄どちらにも変わります。

日本産の雌雄同体種は、トラギス科、チョウチョウ
ウオ科、タウナギ科、ミズウオ科、アカタチ科など、
世界中では今までわかっただけでも400種以上、今後
研究が進むにつれて、その種数は、まだまだ増えるで
しょう。ペラ科、ブダイ科のほか、ハタ科のハナダイ
類やキンチャクダイ科のタテジマヤッコ類のように、
雌雄同体魚には、雌雄の体色が別種のようにちがいで、
性が変わると体色が劇的に変わる話が有名です。それ
は、異性を眼で見て見分けるためのようですが、一方
で、雌雄同体の魚でも雌雄差がなく、外見から雌雄の
見分けが困難な魚もたくさんいます。もっとも、ここ
で「魚」というのは、硬骨魚類だけのことです。サメ
やエイの軟骨魚類には、正常な性現象としての雌雄同
体がまだ見つかっていません。軟骨魚類は基本的に雌
雄異体なのです。

【回答者／東海大学海洋科学博物館・鈴木克美】

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

鯉 (コイ)

ほろ酔いコラム 森下賢一 (エッセイスト) 酒のさかな



鯉職などから連想して、非常に日本的な魚と思われがちだが、コイは中央アジア原産といわれ、ヨーロッパやアジアにも広く分布している。米国にも日本から移植されて「コイ」で通じる。フナによく似ていて、素人には区別しにくいのが、フナにないヒゲがコイには唇の近くに二対ある。日本の鯉はふつう全長六〇センチぐらいまで成長するが、中国などには二メートルに達するものもある。寿命は四〇年程度。

コイは温水魚で、冬に水温が下がると冬眠する。川の下流や湖沼にすみ、五〜六月ごろ浅場の水草に粘着性の卵を産みつける。満二年で成魚となる。抵抗力は強く、水から出してもなかなか死なず、濡れた新聞紙などで包んで運ぶこともできる。

食用のコイはほとんど養殖で、養殖池のほか、稲田でも養殖する。食用のほか鑑賞魚のヒゴイも多い。ドイツで改良されたウロコのない革鯉、鏡鯉もある。

コイを料理する時、内臓の中にある緑色の胆汁の入った小さな丸い袋の苦玉(胆嚢)をつぶすと苦いからまず除く。コイは一年中出回り、関東ではむしろ夏によく食べるが、冬が美味いという人が多い。

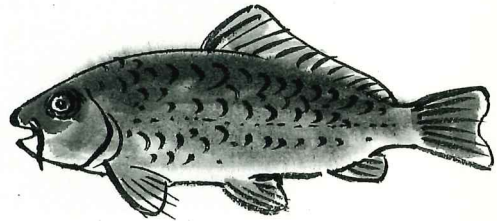
日本料理では、刺身、とくにカラシ酔味噌で食べる洗い、味噌汁のこいこく、酒、醤油、砂糖で長時間煮るあめ煮が代表的だ。ちょっと癖のあるコイ料理には、ぬる燗の本醸造酒あたりがよさそうだ。

中国料理からきた丸ごと空揚げの甘酢あんかけも、日本に定着した料理だ。中国では「紅焼鯉魚」という。中国では鯉は音が利に通じるので縁起がいい魚とし、正月五日の財神祭には生きたコイを財神に捧げたあと、スープにして食べる。

ヨーロッパでは、中央、東欧の国々がコイをよく食べる。ドイツではコイに酢をかけて塩ゆでし、生クリームと西洋ワサビをつけ、ジャガイモをそえて食べる。オーストリアではコイのフライや赤ワイン煮も人気がある。

チェコスロバキヤやポーランドでは、クリスマスイブや復活祭にはコイのフライが欠かせない。コイのスープも作る。チェコにはコイのビール煮もある。クリスマスが近づくと、町角に水槽を置いてコイを泳がせ、売っている光景をよく見かける。コイは生きたものを買ひ、しばらく浴槽などに放っておき、料理する。原則として生きているものを料理するのは日本と同じだ。

ユダヤ人もコイのすり身で作るハンバーガーのようなゲフリルテフィッシュやコイのゼリー寄せなどをよく食べる。



編集室から

◆今回の特集は「最新クジラ事情Part1」です。今世間のあちこちで論議されている捕鯨問題を考えるための入門編としてお送りしたのですが、いかがだったでしょうか。次回のPart2では捕鯨にスポットを当てて、日本人とクジラの関わり方についてを考えていきたいと思ひます。

◆一方、さかな探検隊のスタッフが捜し回ったのは、小さなメダカたち。スイスイと川で泳いでいるメダカが今回見られなかったのはとても残念。これからもメダカ搜索活動は続けるぞ、と探検隊スタッフは決意して筆をおきました。そういえば、少し前まで

※本誌に関するご意見、ご希望、ご質問がありましたら「おさかな普及協議会「魚」編集部」までお寄せ下さい。

はどこにでもいたはずなのに、最近見なくなったなど、はっとされている方も多ひのでは？

◆本文でも触れていますが、今までに確認されたクジラのなかで最大は、体長およそ30mもあるシロナガスクジラ。メダカは平均で4cmほど。体長を比で表わすと750:1になります。大きさでは比較になりませんが、どちらも今絶滅の危機を問われているなんて、少し寂しいですよ。



第78号 平成5年5月31日発行(隔月刊)



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