

1993.7-8

NO.

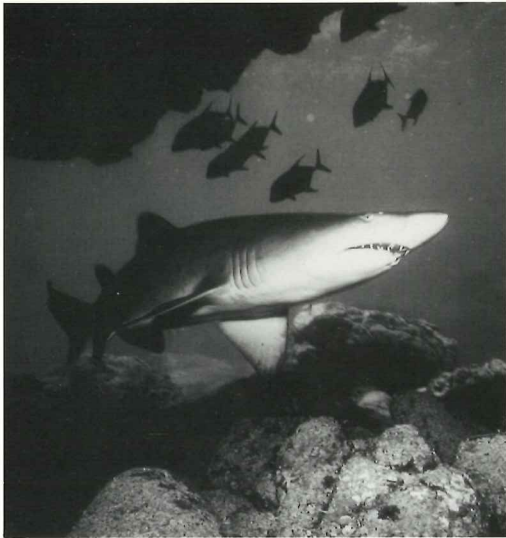
79

魚





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



シロワニ

(小笠原聳島列島、水深5m)

サメなのに和名ではワニと呼ばれているが英俗名は「サントライガーシャーク」と迫力十分な名がついている。沖縄では少ないが小笠原諸島では沈船の周囲や入り組んだ岩礁地帯を根城にしており、好奇心の強いダイバーを喜ばせている。性質は比較のおとなしくこれまでダイバーが襲われたという報告はないが、産卵期には気が荒くなるという説もあるのであまりあつかましくせまり過ぎるとそのうち「ガブリ」と攻撃してこないとも限らない。歯は細めだが長く外側へ向かって牙の様に飛び出しており、各歯の裏側には6~7本の予備があって一本抜けても直ぐ次が立ち上がって来る。近眼なのかダイバーに異常接近して来るので初めての時には腰を抜かしそうになる者もいる。

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、(水)水中記録を設立し活躍中。

魚 NO. 1993.7-8 79

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Part2

6

体験取材記「さかな探検隊」⑩

「きんぎょ〜え、きんぎょ〜」

夏の風物詩・金魚売りはどこへ行った?

9

水・族・館

青森県営浅虫水族館

10

江上佳奈美のワンポイント魚料理⑭

「すずきのペルー風マリネ」

12

おさかな・なんでもDATA —— ②

14

子どもと魚の健康学

オチャカナ・おしゃかな・お魚 —— ②

阿部裕吉(学校食事研究会事務局長)

16

市場探訪/港・市場・魚

錦市場(京都府)

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：日本捕鯨協会 共同船舶株式会社 日本小型捕鯨協会
写真提供：日本捕鯨協会

最新クジラ事情Part2

5月に京都で行われた国際捕鯨委員会（IWC）総会では、モラトリアム（商業捕鯨の全面停止）の見直しは先送りとなった。しかし、ノルウェーはIWCに加盟のまま商業捕鯨を再開した。なぜ、IWCを脱退せずに商業捕鯨を再開する事ができたのか？また、日本はどうして再開にこぎつける事ができないのだろうか？前回に引き続きお送りする『最新クジラ事情』。今回はその辺りの事情も含め捕鯨に重点的にスポットを当てる。



捕鯨砲を構える砲手。

●日本の捕鯨の歴史

四方を海に囲まれた日本が、海に動物性タンパク質を求めたのは当然の成りゆきといえるだろう。それでは捕鯨が始められたのはいつごろなのか？古墳の出土品から、縄文時代（紀元前2世紀ごろ）と推定されているが、これはかなり原始的なもの。

16世紀にはいると、和歌山県、四国、九州北部、そして山口県などに船や手投げ鉞を利用し、陸上の処理場までも備えた「鯨組」と呼ばれる捕鯨組織が登場する。捕獲の対象は、主にコククジラとセミクジラだった。

1675年に太地で始められた「網捕り式」は、総

勢300人にも及ぶ漁夫たちが湾に追い込んだクジラに網をかぶせ鉞を打つという方法で、全国各地に広まり、以後19世紀末までは日本の捕鯨の主流となる。対象のクジラは、コククジラ、セミクジラ、ザトウクジラ、ナガスクジラなど。

そして、19世紀末にはノルウェー式捕鯨法が採用され、火薬で鉞を打ち出す捕鯨砲を設置した捕鯨船の利用が始まる。日本の近代捕鯨の幕開けだ。

●世界の捕鯨の現状

国際捕鯨委員会（IWC）の第45回総会では、モラトリアムの見直しは先送りとなり、商業捕鯨は未だ停止のまま。が、IWC加盟国のノルウェーは

特集 最新クジラ事情Part2

1982年に採択された商業捕鯨モラトリアムに異議の申し立てをしており、これによりIWCの決定に拘束されることなく捕鯨を行うことができる。6月8日にはついに再開。28隻の捕鯨船が順に出港を始め、16日には最初の1頭が捕獲された。ノルウェーでは今年、商業捕鯨枠をミンククジラ160頭と決めている。ちなみに日本もノルウェーと同じく異議申し立てをしていたのだが、アメリカに同国沿岸での日本の漁業を終了させると圧力をかけられたため、1985年にそれを撤回した。



今世紀前半と比べるとかなり少なくなってしまったシロナガスクジラ。「代わりに同じ餌を食べるミンククジラが増え続けているので、シロナガスクジラが増えにくくなっている。そう考えている科学者もいます」と日本捕鯨協会の服部さんは言う。 写真撮影：(財)日本鯨類研究所

現在捕鯨を行っているのはノルウェーだけではない。実は世界各地で行われている。それには3つのタイプがあり、ひとつめはIWCが認めている原住民生存捕鯨。アラスカでのホッキョククジラ、ロシア・極東地方でのコククジラ、デンマーク海峡（グリーンランド）でのナガスクジラとミンククジラ、カリブ海のセントビンセントでのザトウクジラなど。

ふたつめはIWC非加盟国によるもので、カナダのホッキョククジラ、インドネシアのマッコウクジラとニタリクジラ、スリランカのマッコウクジラ、南太平洋諸国のザトウクジラなどがある。

3つめはIWCの管轄外にある小型鯨類の捕獲。日本のツチクジラやゴンドウクジラ、デンマーク（フェロー諸島）のゴンドウクジラなどがある。

● 日本の沿岸小型捕鯨

現在、IWCの管轄外にあるツチクジラやゴンドウクジラの捕獲が、日本で行われているのをご存じの方は少ないだろう。沿岸小型捕鯨の基地は全国に4カ所。北から順に網走、宮城の鮎川、千葉の和田、そして和歌山の太地だ。捕獲されたクジラは大抵が地元に出まわってしまう。それだけ地元で密着した伝統的な捕鯨といえる。モラトリアム以前には沿岸のミンククジラを主に捕獲していた。

現在では水産庁によって、ツチクジラ54頭、ゴンドウクジラ100頭という資源量に見合った年間捕獲枠が設けられている。ちなみに1992年の捕獲頭数は、ツチクジラ54頭で、ゴンドウクジラ80頭。

「確かに商業捕鯨の面もあるが、性格がまるで違う。IWCという原住民生存捕鯨に近いものなんです。ですから、日本の沿岸小型捕鯨に新しい位置付けをして欲しいとIWCに提案しているんですが、なかなか認めてもらえない」と、日本小型捕鯨協会の菊池豊さん。

そして来年のIWC総会では、今まで管轄外としていた小型鯨種をIWCで管理するかどうかが議題に上る。もしこの事が決定されれば、沿岸小型捕鯨の継続も難しくなるだろうと菊池さんは言う。

● 商業捕鯨から捕獲調査へ

現在日本で行われているもうひとつの捕鯨は、水産庁から委託された外郭団体の（財）日本鯨類研究所が共同船舶株式会社の調査船と捕鯨技術者を用船して行っている、科学調査のための南氷洋でのミンククジラの捕獲調査だ。これは、国際捕鯨取締条約の規定により各国政府の固有の権利として認められている。商業捕鯨から、その停止以後、捕獲調査が始められるようになった経緯を共同船舶株式会社の谷藤繁船団長に伺った。

「1946年、戦後初めての南氷洋の捕鯨を第1次南



▲南水洋最後の商業捕鯨（第41次南水洋捕鯨）の時のキャッチャーボート（捕鯨船）の1隻。



▶「第12次南水洋捕鯨の時から、捕鯨船に乗ってますよ。途中で2回休んでますが、調査では6回行ってますから、もう34回南水洋に行ってる事になるんですね」と谷藤さん。現在は捕獲調査の船団長をなされている。

水洋捕鯨といいます。南水洋の捕鯨は10月末に出発して、翌年の4月に帰って来ます。氷が溶けてエサが増え、クジラが集まりだす向こうの夏に出かけるんですよ。当時はシロナガスクジラやナガスクジラを捕っていました。終戦直後で牛や豚などは高くて買えませんから、鯨肉にはみんな随分世話になったんですよ」

1955年ごろには、外国は捕鯨から手を引きはじめる。西洋では鯨肉を食べる習慣を持つ国はほとんど無く、必要なのは鯨油だった。それに代わる石油が出まわり始めてからは、捕鯨を続ける必要がなくなったのだ。

「外国が手を引いた分の枠を日本が買い上げて、1959から1960年にはピークを迎えます。この時は大洋漁業が3、日本水産が2、極洋が2の合計7船団で、ひとつの船団には母船1隻とキャッチャーボートが10から14隻もいたんですよ」

その後捕鯨は徐々に下降線をたどり始める。最終的に各社1船団となり、1976年には現在の共同船舶株式会社の前身である日本共同捕鯨が発足。これは時の農林水産大臣の勧告で前記3社の捕鯨部門が集められて設立した。それも最初2船団あったのが、翌年には1船団に。1986年の第41次南水洋捕鯨を最後にモラトリアムにはいる。

そして1987年、南水洋の捕獲調査が開始された。

■捕鯨の歴史

出典：『われわれの主張』海の幸に感謝する会
(財)日本鯨類研究所

紀元前2世紀	日本で原始的捕鯨が始まる（縄文・弥生の遺跡から捕鯨の画出土）。
9世紀	ノルウェー、フランス、スペインで捕鯨が始まる。
12世紀	日本で手投げ鉤を使った突き捕り式捕鯨が始まる。
1606	太地町（和歌山県）で刺手組を組織した突き捕り式捕鯨が始まる。
1612	和田浦（千葉県）でツチクジラを対象とした突き捕り式捕鯨が始まる。
1675	太地町で網捕り式捕鯨法が考案される。この方法は四国、九州に伝承し、捕鯨が飛躍的に発展。
1712	アメリカでマッコウクジラ捕鯨が始まる。
1838	鮎川浜（宮城県）で鯨組を組織した網捕り式捕鯨が始まる。
1864	ノルウェーが近代式捕鯨を開発する。
1879	太地町でセミクジラ捕獲操業中、悪天候に会い、111名の人命が失われる。これをきっかけに、古式捕鯨から近代式捕鯨に移行する。
1904	南極海で各国が近代捕鯨を始める。
1906	牡鹿町鮎川港（宮城県）に近代式捕鯨基地が建設され、本格的に捕鯨が始まる。
1931	最初の国際捕鯨条約締結。
1946	国際捕鯨取締条約調印。
1948	国際捕鯨委員会(IWC)設立。
1951	日本がIWCに加盟する。
1972	国連人間環境会議で商業捕鯨を10年間禁止する決議が採択される。
1982	IWCは1986年からの商業捕鯨モラトリアムを決定する。日本はこの決定に対し、異議申し立て。
1985	日本はIWCに対し、異議申し立てを撤回。
1987	日本は南極捕鯨から撤退。
1988	日本は沿岸のミンククジラ、マッコウクジラ捕獲を停止。
1990	IWCは鯨資源包括評価の結果、南水洋のミンククジラは76万頭存在することで合意。
1992	IWCは改定管理方式を完成し、南水洋のミンククジラは100年間で20万頭捕獲できることを算出。北欧諸国は「北大西洋海産哺乳類委員会（NAMMCO）」を設立。
1993	5月、京都でIWC第45回会議開催。

■特集 最新クジラ事情Part2

●モロトリアムと捕獲調査

“クジラの生息数、年齢や性別構成、自然死亡率などについての知見が曖昧で、そのために安全な資源管理ができない”というのが、1982年にモロトリアムが採択されたときの、反捕鯨国側の最大の根拠だった。その問題を解決するために行われているのが南氷洋の捕獲調査。今年で6回目だ。「南氷洋を6つに区切り、南緯60度以南の4区（東経70～130度）と5区（東経130度～西経170度）を年ごとに交互に調査しています。捕獲調査は母船が1隻、キャッチャーボートが3隻の1船団。年間の捕獲枠は300頭ですが、その年の天候などの影響もあるので、プラス、マイナス10%の許容の幅が設けられています。16年位でデータの収集が完了する予定です」

1990年にIWCが発表した、南氷洋のミンククジラの頭数76万頭は、国際的なメンバーで行われている目視調査が大きく貢献している。

「目視調査も非常に大切ですが、それだけでは来年以降にどのようなようになっていくのか、資源動向の予測がまったく立たない。オス、メスの比率、年齢、妊娠しているかどうかなどは、船の上からただ泳いでいるクジラを見ただけでは、頭数以外のことはまったくわからないんですよ」谷藤さんは捕獲調査の必要性についてこう語った。

しかし捕獲調査に対しては、その科学的な目的の有無に関らず、反捕鯨国側から様々な非難を浴びせられている。

「反捕鯨国側の言い分は、とにかく一切のクジラを捕ってはいかん、という事なんですよ」

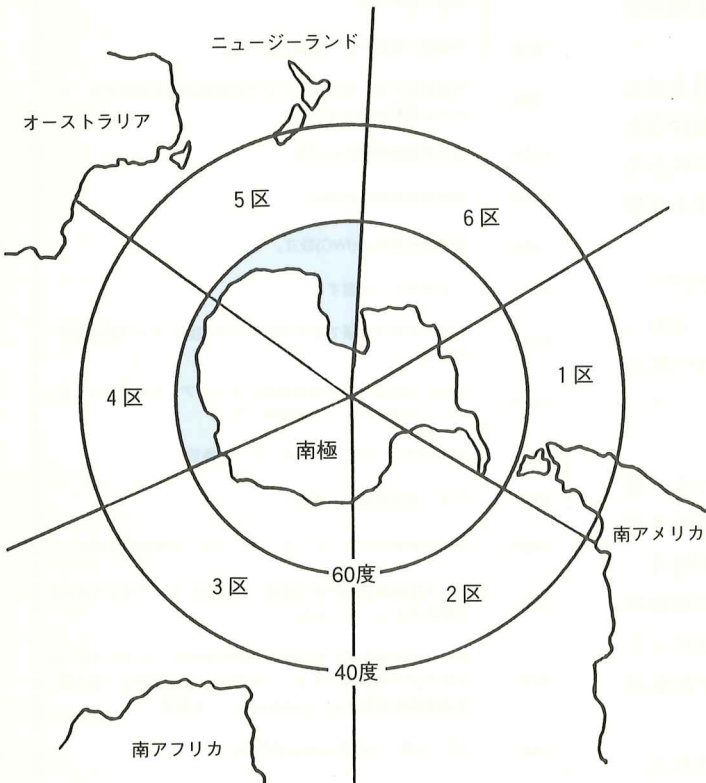
現時点で反捕鯨国側は、科学的な問題をおざな

■南氷洋MAP

共同船舶株式会社の谷藤さんが描いた地図を元に制作。捕獲調査は南緯60度以南の4区と5区で行なわれている。なぜ南氷洋で調査を行うのかという質問に「南氷洋という狭い海域にクジラたちがエサを求めて集まって来るからです。南氷洋が凍り始めるとクジラたちは赤道近くまで、広大な範囲に散らばってしまい、そうなると、まったく見えなくなってしまう」と谷藤さん。ちなみにフランスが提案している「サンクチュアリ案」は南緯40度以南での捕鯨を禁止というもの。これが決定されると調査捕鯨も中止しなくてはならなくなってしまう。

りにするという傾向が顕著である。実際、IWCの科学委員会議長、フィリップ・ハモンド氏はIWCの在り方に抗議して5月26日付で辞表を提出している。

この傾向は今に始まった事ではないのだと谷藤さんは言う。「これは有名な話なんです。1972年にスウェーデンで行われた国連人間環境会議での事です。本来の議題はアメリカがベトナム戦争で行った枯葉作戦についてでした。ところが、いざ幕を開けてみると“商業目的のため



キャッチャーボートの見張り台で、トップと呼ばれている。ここで3人のトップマン（見張り番）がクジラを発見、追尾し、砲手の射程内に船を近づけるよう、操船指示する。



の捕鯨モラトリアム決議の成立”という事に議題がすりかえられてしまったんです」

“理由はどうあれ国際的な批判を受けているのだから、捕鯨から手を引くべきでは？”

と見る向きもあるかもしれない。が、前記のように沿岸の小型捕鯨は地域に密着しており、ミンククジラの捕鯨の再開を心待ちにしている人も多い。



南氷洋に行く調査船。3月の後半になると南氷洋の海面は次第に蓮の葉状に凍り始め、その年の捕獲調査を終了する。

●なぜクジラにこだわるのか

調査のために捕獲されたミンククジラは、その性質上“副産物”と呼ばれている。この鯨肉は総理府がモラトリアム以前に行った『鯨肉の消費実績家計調査』を元に、都道府県別に消費量を割り出し、その割合で一県一市場（例えば、東京なら築地）に卸している。この事で、反捕鯨国から“日本の捕獲調査は、擬似商業捕鯨だ”という指摘をされているが、それは違う。

「国際捕鯨取締条約の中に捕獲したクジラは完全

出典：

「日本の沿岸小型捕鯨」海の幸に感謝する会、日本小型捕鯨協会
「くじらQ&A」海の幸に感謝する会、(財)日本鯨類研究所
「海の食文化」海の幸に感謝する会、(財)日本鯨類研究所
「われわれの主張」海の幸に感謝する会、(財)日本鯨類研究所

利用しなさい、という項目があるんですよ」と谷藤さん。「そうした理由から鯨肉は日本全国にしまわっているんですが、特記すべきは“食物アレルギーの子供を持つ親の会”についてでしょう」

鯨肉は非アレルギー性の食物であるため、畜肉、豆類等のタンパク質を食べるとアレルギーを起こす体質の人でも安心して食べる事ができる。そこで、医療的な考慮から“食物アレルギーの子供を持つ親の会”などにも分けられている。これは、公益需要と呼ばれ、各都道府県にまわされる鯨肉とは別に確保されている。鯨肉は全国各地の食文化や医療問題なども考慮に入れ、有効に活用されているのだ。

また、鯨肉は不飽和脂肪酸を多く含んでいるので血中コレステロール値を下げる作用があり、成人病予防に好ましい。加えて高タンパクであるなど、栄養面で非常に優れている。

日本捕鯨協会事務局長の服部則宜さんはこうも語っている。「人口増加を続けていく地球にとって、クジラを含む海洋生物は、21世紀に向けての大切な食料資源なんです。それに海洋生物の利用は環境にもやさしい」つまり、牛や豚などの家畜を生産するには広大な土地と飼料が必要となる。そのため南米などでは森林破壊が進んでいる。しかし、海洋生物利用であればその心配もない。

「資源量が少なくて捕鯨を続けると全滅してしまうというのであれば、我々も無理にクジラを捕ろうなどとは言いませんよ。しかし、ミンククジラの頭数は現時点で捕鯨を再開できる頭数になっています。しかもその頭数があると判断したのは我々ではなくIWCなんです」と、服部さん。

しかし、現在のIWCは本来の機能とは違い、環境保護団体的な性格を持ち始めている。それがいかに政策的な意味合いのものだとしても、今後商業捕鯨を再開するのは難しくなってきたのは確かだろう。



「きんぎょ〜え、きんぎょ〜」

夏の風物詩 金魚売りはどこへ行った？

夏の風物詩としてお馴染みの、あの金魚売りの名調子が街から消えた。日本人とは切っても切れない観賞魚である金魚も、今では露店の金魚すくいや熱帯魚ショップの片隅などでしか見なくなったような気がする。あの美しい金魚たちは、日本人の心から離れてしまったのか。そして、懐かしい行商の金魚売りの姿は、跡形もなく消え去ってしまったのか。金魚売りの姿を求めて、探検隊のとりとめのない旅が始まった。



こぶとりじいさんを連想させるスイホウガン。

年間7000万匹を生産する「金魚のふるさと」大和郡山

「金魚を食べた人もいるんだねえ。ま、金魚たつてフナの仲間なんだから、案外と美味しいかもね」

京都から「金魚のふるさと」大和郡山（奈良県）に向かう車中。下世話なネタが大好きなF隊員が、『金魚グラフィティ』というムックを眺めながら呟いた。覗き込むと、なるほど昭和の初期に金魚を三杯酢や佃煮、天ぷらなどに調理してみた話や、戦時中に名古屋の市場で金魚が飛ぶように売れた話など、いささか物騒なエピソードが掲載されている。今はなき『11PM』の番組内でも刺身の試食会が行われたという。美しいリュウキンに包丁を入れる板さんも寝つきが悪かっただろうな、などとぼんやり考えているうちに、阪急電車は大和郡山に到着した。

奈良市に隣接し、人口8万人ほどのたたずまいの大和郡山市に舞い降りた探検隊は、まず市役所に立ち寄った。案内役を買ってくれた農務課農水産係の藤本隆章さんの名刺には金魚の写真がプリントされている。明治以来、全国でもダントツの生産高（現在は年間約7000万匹）を誇る同市にとって、金魚はかけがえのない地場産業なのだ。

「生産高やマーケットの規模はさほど変わっていないのですが、1匹当たりの値段が長いこと横這いですが

らね。生産者も楽じゃないようです。熱帯魚などの高級観賞魚がブームになってから、金魚の肩身も狭くなってしまった。1匹20万円もするランチュウもいますけど、商いの大半は金魚すくい用のワキンやリュウキン、デメキンなどの大衆魚ですからね」

藤本さんはこう言いながら、隊員を金魚のセリ市まで送り届けてくれた。セリ会場には30名ほどの仲買人がうずくまり、眼前の水路に浮かぶ木桶を凝視している。木桶の中には無数の金魚がうようよ泳いでいる。



これが珍しい金魚のセリ市会場。中央は水路になっていて、続々と金魚の入った木桶が流れて行く。

「はい、お次はコメット1000匹」主催者の掛け声に合わせて、お代決めの担当者が叫ぶ。

「100円！（1匹当たりの値段）」

このお代を基準にして、仲買人たちが値をつり上げていくという寸法だ。海産物の卸売市場とよく似た光景だが、美しい金魚が水路を流れていく様はなかなか風流である。

観賞魚の金魚が 熱帯魚のエサになっている!?

毎週水曜日に開かれるセリ市で仲買人に買われた金魚は、酸素をたっぷり注入したポリ袋に入れられて長旅に出る。ほとんどが京阪神だが、遠くは名古屋や金沢という場合もあるという。さらに、それから行き着く先は……

「金魚店や熱帯魚ショップ、夏祭の時期は露店商などに卸すんですわ。金魚売り？ あの昔おった？ いや、今は全くおらんでしょ。車でお得意さん回りをする“行商人”はおるけどね。天秤担いでる人なんか、もういませんわ。これだけ交通が発達したら、自然消滅も仕方ないでしょ」

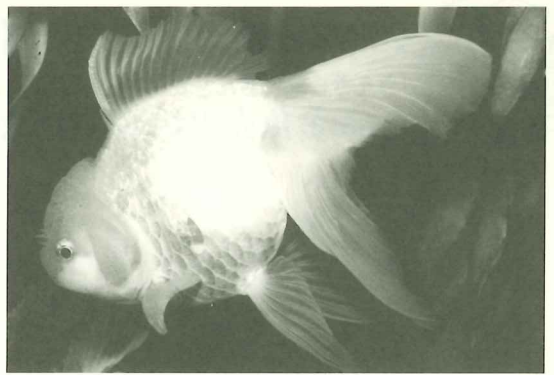
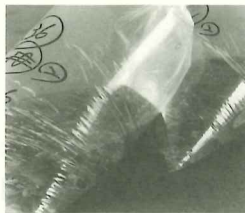


セリで“飼い主”が決定した金魚は網ですくわれて、長旅の支度を整える。



セリに出されているとは知らずに、優雅に泳いでいるワキンの子どもたち。

いよいよ出荷。酸素入りのポリ袋に詰め込まれた金魚は、大阪や金沢行きワゴンの乗せられる。



金魚の代表選手・リュウキン。

金魚の流通は未だ健在にして繁盛しているようだが、こと金魚売りとなると仲買人は異口同音に「いない」と断言した。隊員は、医者から短命の告知を受けた患者のように、みな落胆の表情を見せている。そして、あの独特の調子をもう聞くことはできないのだ、と覚悟したのだった。

市場を離れた隊員は、金魚売りの天秤桶を保管している東川重幸さんの自宅を訪ねた。養魚場を営む東川さんは、金魚売りという言葉聞いて目を輝かせた。



▲古き良き金魚全盛期に活躍した天秤桶。子どもの頃に大阪を行商したという東川さんは、「懐かしいね」と相好を崩した。

▶木桶は3～5段に組まれ、それぞれの桶の隙間に様々な金魚が入る仕組みになっている。

「子供の頃、この天秤を担いで大阪のお得意さんを回ったものです。朝イチの金魚列車（かつて、金魚商人だけの列車が存在したのだ）に乗って、1日大阪を回れば、純益で1万円。当時の1万円といたら大金なんです。それもそのはず、1匹当たりの値段は当時も今もほとんど同じなんですから（笑）……」

続いて「金魚博士」として知られる石田貞雄さん（大和郡山市観光協会会長）の自宅へ足を伸ばす。石田さん宅には古今東西の金魚コレクションを揃えた専用の蔵があって、隊員はその絢爛ぶりに圧倒された。「1724



「きんぎょ〜え、きんぎょ〜」

夏の風物詩 金魚売りはどこへ行った？



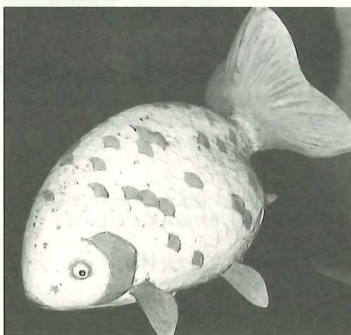
金魚がガラス張りの天井を泳ぐという世にも珍しい周延版画（明治期）と、美しい金魚の模様を彩られた焼き物。

年、当地の旧藩主・柳沢吉理が甲斐国から郡山に入城する際に、観賞用として持ち込んだのが“郡山金魚”の端緒だとされています。以来、日本の金魚文化を背負って立ってきたわけですが、最近になって大きな変革が起きているんです。金魚＝ペットという構図が崩れて、一部の金魚が熱帯魚のエサとして大量に発注されるようになったんです。地場産業としては、それも有益な話ですが、なし崩し的に金魚文化まで崩壊させてはいけません。行商の金魚売りも今となっては文化に属するでしょうね。そうそう、何年か前に仙台で昔のままの姿で行商しているという人をテレビで見たことがあります。おそらく今は廃業になったと思いますが、もし現存するとしたら、金魚生産の盛んな東京・江戸川区か、歴史的にみて金魚に馴染みのなかった東北三県あたりじゃないでしょうか」

石田さんのこの言葉に、隊員は急浮上といった表情で「金魚のふるさと」を後にしたのだった。



▼「幻の金魚」と呼ばれる大阪ランチュウをモデルにした木彫置物。



▲「金魚文化を後世に伝える。それが大和郡山市民の役目」と語る石田貞雄さん。

最後の切札は 出稼ぎのメッカ・桐生

さて、その後の隊員の獅子奮迅ぶりは聞くも涙、語るも涙。足と電話回線による東奔西走を時系列ダイジェストで紹介するとしよう。

●仙台市役所「そんな人は知りません」

●江戸川区役所「それが、実は我々も探しまくったことがあるんですよ。区内はもちろん、全国的に探し回ったんですが……何年か前に辞めたという人がいたくらいでしたね」

●日本らんちう協会総本部「ウチはランチュウ専門ですから。問屋か専門店に聞いた方が早いでしょう」

●仙台の観賞魚販売及び卸売業・伊藤商店「桶を担いで歩くというのは相当前の話ですね。リヤカーで行商する人は数年前までいましたけど、その人も亡くなりましたし……そうだ、群馬県の桐生市に行ってみたらどうです。この辺の行商人のほとんどは、桐生から出稼ぎに来てた方でしたからね」

●桐生市役所「それなら、田島金魚店で聞いてみるといい。老舗的存在でしたから」

というわけで、隊員は流れ流れて桐生の田島金魚店のおかみさんからお話を聞くことになったのだった。「そうそう、戦前から金魚の出稼ぎ行商が盛んでしたね。季節によってはドジョウやウナギ……50人ほどいましたか。仙台や金沢まで出向いて、一般の方やお得意さんに売って歩いたものです。おとうさん、つまりウチの二代目も金沢に5、6人引き連れて行ったものです。ええ、今は全くありませんよ。もう10年にもなりますかね。皆さん年をとられて……なにしろ戦前からですから皆さん80を超えてしまって、存命の方は2、3人でしょうか。もちろん、あととりはおけませんし。あれだけ行商が盛んだった桐生でもいないんですから、ヨソで見つけるのはキツイでしょうねえ」

おかみさんは懐かしそうにこう語り、今回の探検もこれで打ち切られることになった。金魚売りのあの特別な言い回しを二度と聞くことはできないのだ、と観念しながら……。まあ、流通と交通網がこれだけ発達すれば、当然といえば当然なのだが、隊員の胸には寂寥たる思いが残されたのである。

金魚売 買へずに困む 子に優し 吉屋信子

水

族

館

自然との ふれあいを大切に

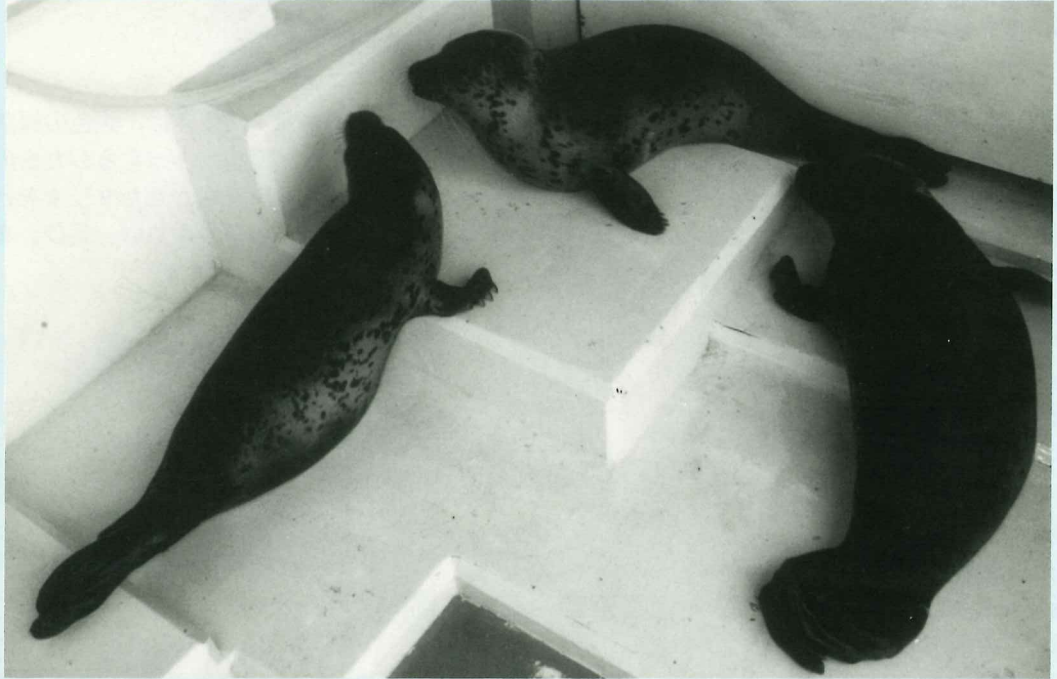
●青森県営浅虫水族館

主幹 阿部恵一



青森県営浅虫水族館

〒039-34 青森県青森市大字浅虫字馬場山1-25
TEL 0177-52-3377



本州最北端に位置する青森県は、中央に陸奥湾、北は津軽海峡、西は日本海、東は太平洋と三方を海で囲まれており、また多くの内水面を有する水産県でもあります。青森県営浅虫水族館は、それら豊富な水産資源を広く紹介するために、県都青森市の湯の町「浅虫温泉」に建設され、昭和58年7月にオープンしました。以来、「自然とのふれあい」を基本テーマとし、青森県沿岸の生物をはじめ、日本各地の生物や世界の特色ある水族を飼育・展示しています。

鉄筋コンクリート造り2階建てで、水族館棟とショープール棟からなっています。水族館棟1階は主に海水産生物のギャラリーで、全長15mのアクリル製トンネルを有する海洋水槽ではブリ、カンパチ、シマアジといった大型の沿岸性回遊魚や青森県近海で収集されたイシナギなどの群れ泳ぐ姿を横からだけでなく、腹側からも観察できるようになっており、全長2mあまりもあるエイが頭上を行き交うたびに大きな歓声が上がります。また、マリンガールによる餌付けにより、人と魚達とのふれあいを見る事もできます。水族館棟2階は、主に淡水産生物のギャラリーでパノラマ形式の青森県淡水魚コーナーでは十和田湖の名産ヒメマスや幻の魚として有名なイトウなどが悠然と泳いでいます。また、世界の淡水魚

コーナーには世界中から集められた珍魚、怪魚を見る事ができます。

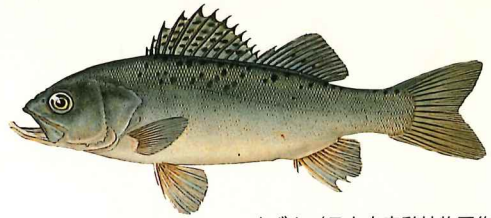
ショープール棟には屋内劇場型のショーホールがあり、ダイナミックなイルカショーやコミカルなアシカショーが音と光に包まれて、ファンタスティックに上演され、雨の日や冬の吹雪の中でも快適にショーを楽しむ事ができます。

この他にも当館では現在ゴマフアザラシを3~4頭飼育していますが、これは青森県内で保護したものです。青森県の沿岸、特に下北半島の津軽海峡側から太平洋側では北方系の海獣類の漂着が多く、これまでもゴマフアザラシの他、クラカケアザラシやワモンアザラシ、オットセイなども保護されています。時期的には4~5月の繁殖期が最も多く、ほとんどが生後1ヶ月程の幼獣が衰弱して保護されます。また、12~1月にも当才獣のアザラシが保護されますが、この時期に漂着するアザラシはほとんどが怪我をして弱っているため治療を必要とします。そのためこの時期、飼育担当者は毎日治療や餌付けなど忙しい仕事に追われる事になりますが、元気になって係員に寄ってくる彼らの姿を見てホッと気持ちの安らぎを感じる事もあります。

Cooking

江上佳奈美の ワンポイント魚料理

14



すずき (日本水産動植物図集)

すずきのペルー風マリネ

こっぱ→せいご→ふっこ、と成長時期に応じて呼び名が変わる出世魚・すずきは、銀色の鱗がスリムな体に輝く、夏魚の代表格。白い身は引き締まって弾力があり、夏場のふっくらしたものは脂肪も適度にのり、味も最高です。新鮮なものが手に入ったら、レモンをきかせたマリネをどうぞ。暑さなど吹き飛ばすこと請合いの逸品です。すずきのほかにも、あじやかれい、えび、あさりなど、刺身用の魚介類でもお試しください。

■材料 (4人分)

すずき (おろし身) 300g、塩小さじ2、酢大さじ2、レモンの皮適量、赤唐辛子大1本、玉ねぎ4分の1個、レモンの絞り汁大さじ2、塩、砂糖少々、レモン、ペピートマト、小ねぎ (小口切り) (写真1)

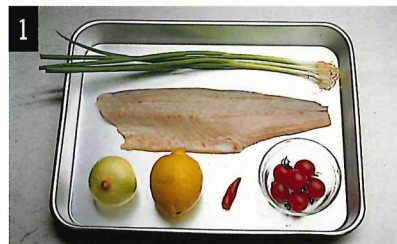
■作り方

- ①三枚におろしたすずきは、身の方を上、尾の方を左にしてまな板に置き、皮と身の間を包丁を平に入れ、引くようにして皮を取る。(写真2)
- ②①のすずきは、3~4ミリ厚さのそぎ切りにし、塩をふって30分以上おく。(写真3)
- ③酢に、みじん切りにしたレモンの皮、種子を取り輪切りにした赤唐辛子、薄切りにした玉ねぎを加えて混ぜ、そぎ切りにしたすずきを和えて、2~3時間おく。(写真4)
- ④レモンの絞り汁に塩、砂糖各少々を加えて味をととのえ、③のすずきの汁気をよくきって和える。
- ⑤器に④のすずきを盛り、小ねぎの小口切りを散らす。さらに、皮に筋目を入れたレモンの輪切り、ペピートマトを彩りよく飾りつける。

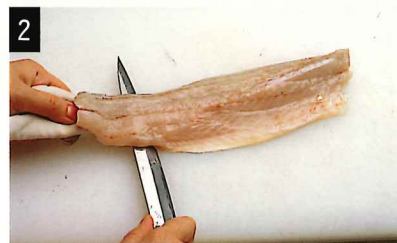
■ワンポイント

数種の魚介類を使ったマリネもおいしいものですが、いずれにしても火を通さないで、特に新鮮なものをえらぶことが大切。また、生臭さを取り除くためにも、酢と和える前の塩はしっかりすること。

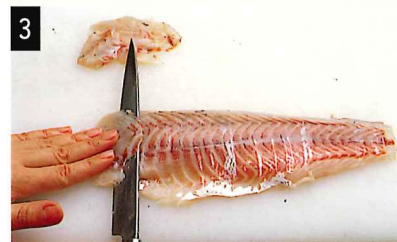
監修/江上佳奈美 (料理研究家)



すずきのおろし身と、盛りつけの際の彩りを考慮した野菜。



皮の端はすべりやすいので、ふきんを利用してよい。



指先を身に添え、包丁をねかせるようにして、そぎ切りにする。



すずきの表面が白っぽくなるまで、2~3時間はつけておく。



家庭の魚調理と栄養素のデータを分析

あなたは、魚をヘルシーに調理することができますか？



データ1 魚の料理の仕方

「さばく」ところから圧倒的

肉やその他の素材より調理が面倒だと言われる魚ですが、実際に家庭ではどの程度までの料理をしているのでしょうか。農林水産庁の調査（表-1）によると、「さばく、味付けする、焼く、煮る、揚げる」のさばくところから調理する人が64.8%と、圧倒的に多いことがわかります。次いで、「味付けする、焼く、煮る、揚げる」が27.0%、「焼く、煮る、揚げる」が7.2%と続き、「温めるまたは切る程度」という人は、わずか0.3%に過ぎません。

ここで、ちょっと気になるのが20代の回答です。さばくところから調理するのは、30代では約6割、40代以上では約7割と過半数を占めているに対し、20代では3割弱にとどまっています。

データ2 包丁さばきについての自信度

一番得意なのは腹わた抜き

次に、魚をさばくという作業を細かく6つの包丁さばきにわけて、その自信度をみてみましょう（表-2）。「手際よくできる」と、「なんとかできる」を合わせたものを「魚調理ができるレベル」としますと、「腹わたを抜く」が81.6%で、もっとも得意とされている作業のようです。この後に、「うろこを落とすこと」75.8%、「二枚におろすこと」70.8%などが続きます。逆にもっとも苦手とされているのが「さばいて切り身にする」ことで、54.9%です。

ちなみに前回（1985年）に行われた同じ調査と比較すると、「魚調理ができるレベル」の人の比率は高まっている、とのことでした。

データ3 魚の栄養成分

忘れちゃいけない魚のビタミン

魚は良質のたんぱく質やカルシウムを多量に含んだ健康食品であることは、一般にもよく知られるようになりました。しかし、各種ビタミンについても高含量であることは、いまひとつ認識されていないのではないのでしょうか。

表-3を見ればわかるように、サケのビタミンAやビタミンB1、サバのビタミンB2、サンマ、イワシ、イカ、マグロなどのビタミンEは注目に値する数値を示しています。

また、ビタミンは一般に加熱調理によって減少すると考えられていますが、加熱によって水分量が減少するため、100gあたりのビタミン量にはさして変化はないことがわかります。調理法のいかに関わらず魚は栄養に富んだ食品なのだ、と言えるでしょう。



おさかな なんでも DATA 2



いまやヘルシーフードの代名詞とも言える魚ですが、いっぽうでその調理の仕方に戸惑いを感じている人もいないのでしょうか。たとえばあなたは一本丸ままの魚を目の前にして、手際よくさばけますか？塩焼きよりお刺し身の方が栄養がある、なんて思っていますか？今回のなんでもデータは、魚の栄養とその調理法にスポットをあててみました。

■表-1 魚の料理の仕方

回答項目	焼く 煮る 揚げる 味付けする さばく	焼く 煮る 揚げる 味付けする	焼く 煮る 揚げる	温める または 切る 程度	その他 含無回答	回答者数 (人)
20代	26.4	43.4	28.3	1.9	0.0	53
30代	59.1	32.8	7.7	0.4	0.0	235
40代	69.6	23.0	6.8	0.0	0.6	309
50歳 以上	69.2	24.7	4.7	0.2	1.2	422
計	64.8	27.0	7.2	0.3	0.7	1,019

〔平成3年度版 食料品消費モニター第3回定期調査結果〕
(1992.10月発行/農林水産省食品流通局経済課)より

■表-2

魚の包丁さばきについての自信度 (N=960) (%)

	手際よくできる	何とかできる	うまくできない	したことがない	無回答
二枚におろす	23.3	47.5	15.8	13.2	0.1
三枚におろす	20.1	42.3	22.4	14.8	0.4
皮をむく	18.6	46.4	20.8	13.5	0.6
うろこを落とす	28.5	47.3	13.8	10.3	0.1
腹わたを抜く	31.3	50.3	10.7	7.6	0.1
さばいて切身にする	17.8	37.1	22.4	22.5	0.2

〔水産物を中心とした消費に関する調査〕
(1992.3月発行/ (社) 大日本水産会)より

■表-3 魚の栄養成分 [可食部100gあたり]

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	カルシウム (mg)	ビタミン			
					A (IU)	B 1(mg)	B 2(mg)	E (mg)
サンマ	生	240	20.6	75	120	※	0.33	1.9
	焼き	240	23.8	90	120	※	0.31	2.9
アジ	生	144	18.7	65	20	0.12	0.16	0.9
	焼き	195	24.5	90	30	0.12	0.18	1.3
イワシ	生	213	19.2	70	60	0.03	0.36	2.0
	焼き	210	23.2	130	40	0.03	0.33	2.2
	缶詰 (水煮)	188	25.6	270	30	0.03	0.30	2.6
サケ	生	167	20.7	14	200	0.22	0.17	1.3
	生 (新巻)	154	22.8	28	※	0.18	0.20	0.7
	くん製	211	33.7	25	65	0.25	0.25	
サバ	生	239	19.8	22	100	0.16	0.54	1.8
	しめサバ	233	19.8	13	30	0.13	0.47	
	缶詰 (油漬)	323	17.6	25	140	0.03	0.28	
イカ	生	76	15.6	18	10	0.03	0.05	2.1
	焼き	94	19.5	19	13	0.04	0.06	3.3
	塩辛	100	16.1	35	100	0.10	0.20	3.3
マグロ	生 (赤身)	133	28.3	5	20	0.10	0.09	0.8
	生 (脂身)	322	21.4	11	100	0.10	0.08	1.5
	缶詰 (油漬)	287	24.0	3	※	0.05	0.13	8.7

〔カラーグラフ食品成分表〕 (実教出版)より ※は微量含まれているもの。空欄は資料がないもの。

オタカナ・オチャカナから オシャカナへ

ひと昔前の母親は、3才～5才の子どもに、最初は、幼児語を教えるようにしていた。ご飯をうまうま、犬はわんわん、ねこはにゃーにゃー、鳥はトット、といった具合である。しかし、魚もトットと教えていたようで、こうなると幼児期の発音は、魚と鳥が同じ発音ということになる。

しかし、最近の母親の多くは、はじめから正しい発音で教えようと努力しているらしい。

それでは、子どもの「お魚」の発音は、どう変わっていくのだろうか。

乳幼児にとって、発音の困難な音節は、摩擦音のサシスセソと、打音のラリルレロといわれている。「オサカナ」が、サの音が発音困難でサガタになり、「オタカナ」となるのである。オサカナのサを何度も聞いているうちに、「サ」に近いタ行の「チャ」になり、「オチャカナ」になるのである。

そのうちにサ行のサに近い「シャ」になって「オシャカナ」というようになり、そして正しく発音ができるようになって「オサカナ」となるのである。

つまり、お魚は、「オタカナ」「オチャカナ」「オシャカナ」「オサカナ」と子どもの発音の発達によって変わっていくのであるが、子どもの中には、いきなり「オシャカナ」と発音して「オサカナ」へいく子どもあれば、いつまでたっても「オタカナ」といつづけて、やっと学令期前に「オサカナ」と発音できる子どもいるのだから、子どもの発達はすごく個人差があるものである。本連載のタイトルは、最初の「オタカナ」がぬけているわけで、わたしは、子どもとお魚のかかわりをわたしなりに書いていくつもりでテーマにしたのである。

小学生から中学生へ

さて、そういう幼児期から学令期に入り、中学生になると、俄然変わってくるから不思議である。

長い間小学校の学校栄養職員だった人が、ことし転勤で中学校にいき「あんなにいい子だった子が中学生になると、どうしてこんなに悪くなっちゃうのか、本当にショックでした」という手紙をくれたが、毎年いまごろになると、小学校から中学校へ転勤した人々が

子どもと魚の健康学

オチャカナ おしゃかな お魚—— 2



学校食事研究会事務局長 阿部裕吉

らのこのような手紙をもらうのは、このところ年中行事になっている。

小学生のとき、あんなに食べていた同じ子が、中学生になると、残量は多くなり、マナーもくずれ、いくら栄養指導してもレスポンスがない、……こんな様子をみていたら「一体どうなってるの？」と栄養職員さんは叫びたくもなるわけである。

こういう状況をお魚からみてみよう。

宮城県栗原郡学校給食研究会栄養士部会が平成2年に、郡内20小学校の5年生1070名と、7中学校の2年生994名を対象にお魚についての調査をやっている。

その結果によると、お魚を好きなのが、小学生で48%だったのが、中学生になると24%に落ちている。小学生にくらべて、中学になると嗜好率が半分になってしまうのはどうして？といいたくなる。好きな魚料理も、小学生のベストワンの「さしみ」60%が中学生になると38%に落ち、「焼き魚」は小学生52%が中学になると32%に落ち、「煮魚」に至っては、小学生24%が中学になると14%に落ちてしまっている。「フライ」だけは、小学生も中学生も55%で変わっていない。

小・中あわせて、いちばん好きな魚料理は、「フライ」55%、次いで「さしみ」50%、「焼き魚」44

、「煮魚」20%とつづくのである。

それにしても、魚料理のトップがフライで55%の嗜好率は、低すぎる。ある調査のご飯料理のトップ「カレーライス」81.8%、パン類のトップ「ハンバーガー」90.6%、めん類のトップ「ラーメン」91.3%、肉料理のトップ「ハンバーグ」88.5%、野菜料理のトップ「フライドポテト」93.1%、卵料理のトップ「オムレツ」78.6%と比べると、あまりにも低すぎるのである。

少なくとも、子どもの嗜好率が80%を越すようなメニューの開発が望まれるのである。

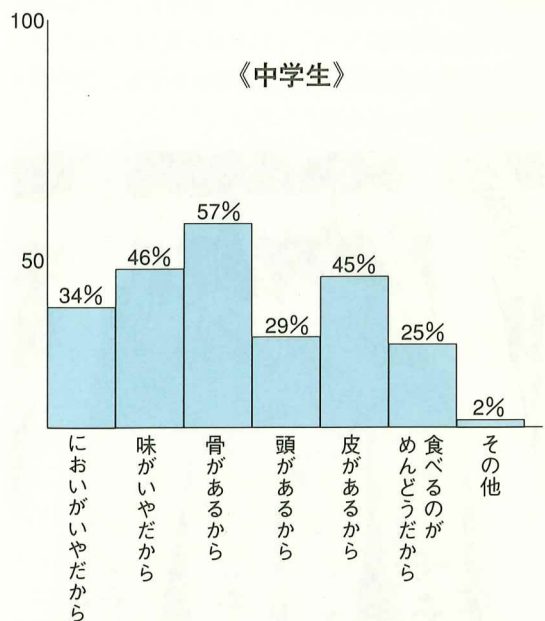
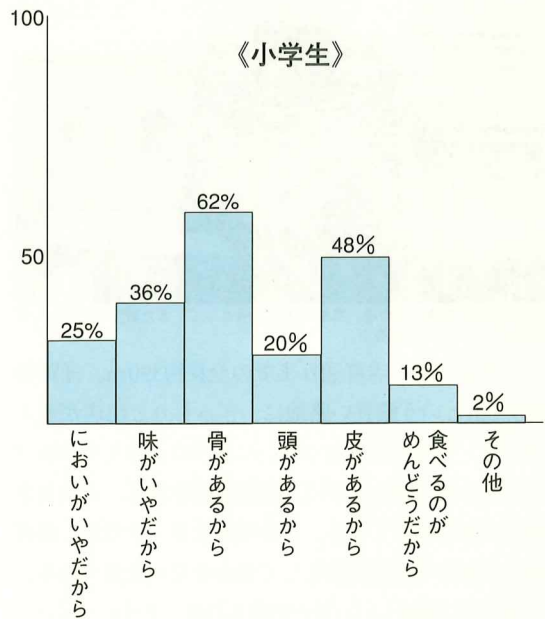
肉料理を刷り込まれた中学生

魚の嫌いな理由を子どもに聞いて、その結果を小学生と中学生で比較すると、次の図のようになる。「骨があるから」が小、中共にトップの理由に掲げているが、小学生より中学生の方が5%ほど減っているのは、箸づかいが上手になっていることなのではないかと思われる。このように、あらゆる面の発達によって減っていく項目は、「皮があるから」だけであるのに、中学になって増えていく項目は、「においがいや」「味がいや」「頭がある」とつづいて、あげくのはたが「食べるのがめんどうだから」とくるのである。発達するにつれて、悪くなっていく様相が、このようなお魚の調査にもよく表れているといつてよい。特に10%以上の差

のついている項目は、「味がいや」と「めんどうくさい」などであり、それが中学にいづくにしたがって増えていくのだから、始末におえない。

いまの中学生は、小学校のいちばん大切な敏感な時に、完全に肉料理が刷り込まれているのではないだろうか。そう考えると、いまの小学生や幼児に、魚料理に親しませることの大切さをしみじみと感じるのである。

■なぜ魚がきらいなの？ 魚がきらいな理由



宮城県栗原郡学校栄養士部会



大和の心を後世に伝える雅の市

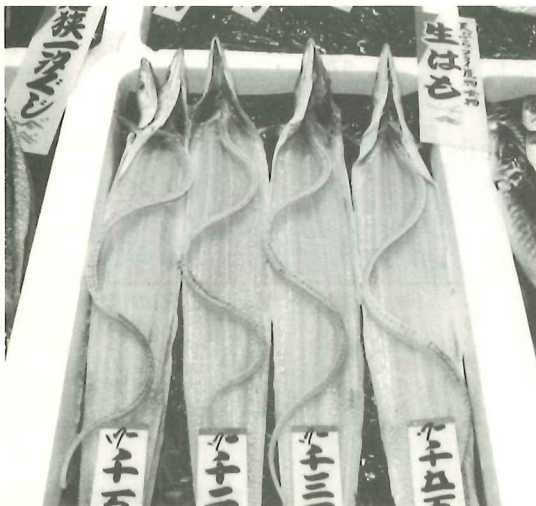
京都・錦市場



400年の歴史を誇る錦市場。京都市民の台所として、また観光の名所として古都には欠かせない存在だ。

高倉通りから寺町通りまでの全長約390m。通路幅約3.2mという細長い路地に、ぎっしりと出店が並んでいる。一角の鮮魚店では、によるようにうねるハモをマナ板に寝かせつけ、鉄杭で目を貫き、そのまま板まで突き刺している。少々残酷なシーンだが、錦市場では夏を呼ぶ風物詩として欠かせない光景である。

「ほんまに美味しいハモが出回るのは、7月いっぱい。祇園（祭）の頃が最高やね。ま、10月までハモはあるけど、後半は松茸といっしょにドビン蒸しにするとか、工夫が必要になるわけや。なんちゅうても、7月のハモが絶品でっしゃろな」



店頭美しく飾られたハモの開き（骨切り）。肉の上で波を打っている中骨は、ダシに使われる。

鮮魚店の旦那がこれだけ話す間に、ハモのおろし作業は終わっていた。ハモの開きのでき上がり。半透明の涼しげな肉の上に、細くしなやかな背骨が添えられている。京都名物、というより、その淡泊にして優雅な白身自体が京都の姿を代弁しているようだ。こうして美しく捌かれたハモは、先斗町の割烹などで骨抜きにされ（なにしろハモは小骨が多いのだ）、『ハモの落とし』などの高級料理に変身する。京都の夏は、ハモで始まるのだ。



ウナギによく似たハモの目にピンを刺して、首をばっさり。このハモおろしの風景が、京都に夏の到来を告げる。

このハモのおろし風景は必見だが、錦市場ではもうひとつ他の市場とは全く異質な光景を楽しむことができる。鮮魚店の棚上のレイアウトが端正にして美しく、まるで美術館を訪れたような錯覚に陥ってしまうのだ。写真を見てもらえばわかっていただけだと思う。焼魚の配列、一枚ごとにラップにくるまれた切身の配列…商品と呼ぶよりオブジェと言った方が正しいかもしれない。その理由をあれこれと考えてみたのだが、やはり京都人気質に依るものだろう。鮮度はもちろんのこと、外面のあでやかさや、雅やかさにも細心の注意を払っている。様式美を愛でる風習が日々とまれていく日本にあって、この錦市場では魚という難しい対象にさえも優雅な形式美が活かされているのである。「いやいや、魚市場は大胆豪放でなくては何の魅力もないぞ。形式よりも安さと鮮度が重要なんだ」という

意見にもうなずけるが、この錦市場も日本の伝統的な「市」の一形態なのである。いや、錦市場こそが大和民族の魂を今に伝えている根源的な市なのかもしれない。



ハモの蒲焼きやグジ（アマダイ）の塩焼きなど、鮮魚の串焼きも錦市場の名物。その美しい配列に、ただただ見とれるばかり。

錦市場の由来と起こりはさすがに古い。まず錦小路の由来は諸説あるのだが、『宇治拾遺物語』第一九話「清徳聖奇特の事」の説話の中に、元来「くその小路」と呼ばれていた辻を、時の帝により、四条の南を走る綾小路と一対になるように「錦小路」に改名しろと命じられたというエピソードが面白い。

錦市場の方も、開設された年月は明らかではない。推定では豊臣秀吉の天下統一後（天正年間）あたりに魚や鳥の市場としてスタートしたとされる。本格的な魚市場となったのは江戸時代に入ってからで、元和年間（1620年前後）に幕府から魚問屋の称号が許された。

▼ちりめんだけで、なんと7種類。こうした繊細な配慮が、京都の伝統をそこはかなく感じさせる。



▲琵琶湖特産のコアユや「ドジョウの開き」など、かの地ならではの水産物も多い。



「活きハモの子」は吸い物にすると格別に美味しい。ただし、鮮度のいいうちに食べなければいけない。

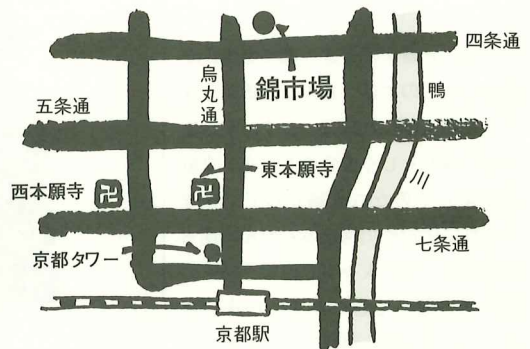
それから約40年後（万治・寛文の頃）、京都では上の店、六条の店（間屋町）とともに「錦の店」として大いに繁栄し、上記を総じて「三店魚問屋」と称したそう。

その後、総店舗が7店ほどに落ち込む危機の時代（明治16年頃）もあったが、現在は総店舗数136、うち鮮魚を扱う店が31、干物や乾物



全長390m、幅3.2mの細長い錦小路。市場はすべてアーケードによって風雪から守られている。

店が22という一大マーケットとして知られる錦市場。暑い京都の夏に涼を求めるスポットは多々あるが、ハモや花クジラ、琵琶湖産のコアユ、グジ（アマダイのことを京都人だけがこう呼び、「大阪でもいわへん」とのこと）などの風物詩と、平安の都を偲ぶ雅な店頭レイアウトを堪能してみるのもいいだろう。



錦市場

所在地／京都市中京区錦小路通り

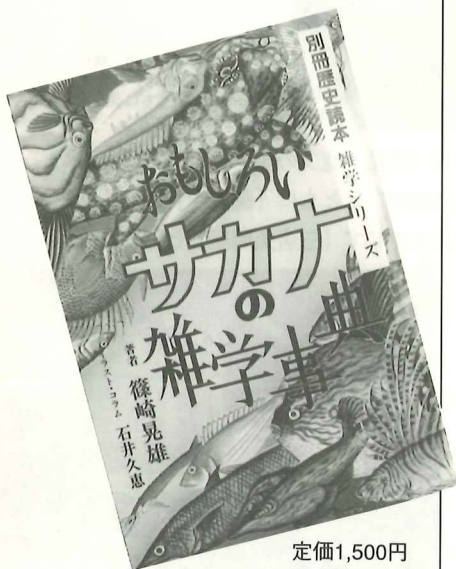
営業時間／各店自由。平均は午前8時～午後6時
休日／一斉休日なし。日・月・水・木曜日に自由設定

問い合わせ／075・211・3882

（京都錦市場商店街振興組合）

さかなUP-DATE F / S

BOOKS



定価1,500円
新人物往来社

ちょっと小粋で
かなり含蓄のある
うんちくを満載

『おもしろいサカナの 雑学事典』

(篠崎晃雄)

今は亡き雑学の大家、篠崎晃雄氏が著わしたこの本は、あまたある魚うんちく読本とはひと味違います。明治生まれの著者らしく古今のあらゆる文献を引用して魚たちを紹介していきます。特に俳句や川柳をふんだんに使った解説は、昔の人々がどのようにその魚たちと関わってきたかを、いきいきと、しかも小粋に再現してくれます。

その博識ぶりは目を見張るものがありますが、なにより著者自身が「漫談の形式」と称する、わかりやすく愉快で、しかも味わい深い語り口がこの本の読み所でしょう。

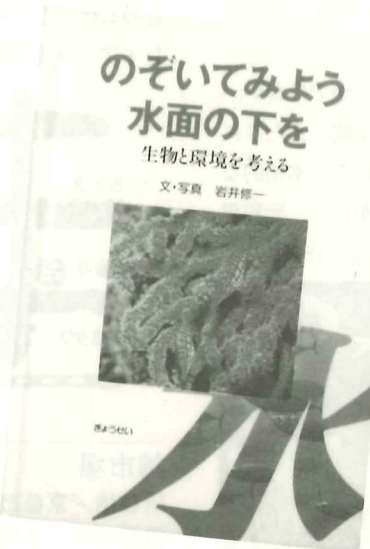
生物たちを通して
「環境」についてを
考える本

『のぞいてみよう 水面の下を』

(岩井修一)

著者自身の撮影による色とりどりの魚たちの写真を満載した、グラフィックにも優れた一冊です。

最初に「環境って一体何なのでしょう」という著者からの問いかけがあります。人間をとりまく環境は、人間の活動によってバランスが崩れつつありますが、地球の「環境」は人間以外のすべての生物のものであります。つまり、真の「環境保全」とは、地球上のすべての生物にとっての保全でなければならない、ということを書者は強調しています。そのことを東京都葛西臨海水族園で展示されている生物たちを通して深く考えていきます。



定価1,600円
ぎょうせい

海へのロマンと
謎解きの醍醐味を
存分に味わえる

『海・人・魚の讃歌』

(河井智康)

この本は海洋生態学者による、誰にでもわかりやすく楽しむことができる科学読み物です。「イワシと逢えなくなる日」、「死んだ魚を見ないわけ」等の話題の本で知られる著者が、学生時代や調査船旅行の面白いエピソードを交えながら、海・人・魚に関する科学、それに日本のおいしい魚料理を愛情を込めて紹介する、バラエティーに富んだ内容となっています。

“21世紀の水産を考える会”の会長でもある著者が、幅広い知識を活かし、様々な角度から、魚と海と人との共存できる未来を探ります。

定価1,400円
東京美術

TOPIC

水族館の新しいトレンド。 3Dやロボットを駆使した ハイテク水族館 ぞくぞく登場!

水族館のオープンがあいついでいますが、ハイテクを駆使した未来派の施設が注目を集めています。

昨年10月にオープンした「名古屋港水族館」の「オーシャンシアター」は、縦17m、横23mという大画面に、南極大陸の映像を映し出すというもの。このほかコンピューターグラフィックと特殊ミラーを使い、実際に展示することは困難な深海の生物の様子を立体映像で見せてくれる「深海

H O E Y E S

ゾーン」や、深海艇「アビス」に乗り込み、6500mの深海の旅を擬体体験することもできる「深海シアター」なども人気を博しています。

「東海大学海洋科学博物館」の「立体ハイビジョンシアター」では、専用の眼鏡をかけて観賞することで、全長6mの巨大マンタが客席に泳いで来るような迫力ある映像を体験できます。また、本物そっくりに泳ぐ機械生物「メカニカル」もここの人気もの。スズメダイやマンボウなど、40種150匹が精巧でユーモラスな動きを披露してくれます。



●主なハイテク水族館

「名古屋港水族館」
愛知県名古屋市港区港町1-3
TEL 052-654-7000

「東海大学海洋科学博物館」
静岡県清水市三保2389
TEL 0543-34-2385

「マリンピア松島水族館」
（海の不思議館）
宮城県松島町松島海岸駅前
TEL 022-354-2020

「マリンパーク境ガ浜・水族館
フローティングアイランド」
（3D映像シアター）
広島県尾道市浦崎町1359
TEL 0849-87-3100

EVENT CALENDAR

【9月】

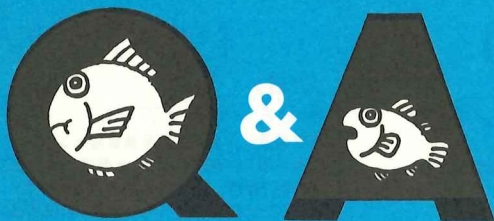
- 《1日》（～9/30）
●ビッグフィッシング大会
島根県海士町／宍岐
TEL 08512-2-1577（隠岐観光協会）
- 《2日》（～9/3）
●しずない秋あじ祭り
北海道静内町／静内河川敷
銀鱈秋アジ（サケ）のつかみ取り、大漁綱引大会、秋アジ鍋の提供。
TEL 01464-3-2111（静内観光協会）
- 《4日》（～9/5）
●根室かに祭り
北海道根室市／ときわ台公園
花咲ガニ、てっぽう汁の即売などの他、アラクシオンもいっぱい。
TEL 01532-3-6111（根室市観光協会）
- 《5日》
●綾南町府中湖へら鮎釣大会
香川県綾南町／府中湖
TEL 0878-76-1311（綾南町商会）
- 《12日》
●松川浦釣り大会
福島県相馬市／松川浦
TEL 0244-38-7666（松川浦観光協会）
- 《中旬》
●十王川ヤマメ釣り大会
茨城県十王町／十王川上流
TEL 0293-32-3728（同大会実行委員会）
- 《18日》（～9/19）
●石狩さけまつり
北海道石狩町／石狩浜
サケのつかみ取り、地曳網、サケの即売会など。
TEL 0133-62-3301（石狩町観光係）
- 《18日》
●全日本野鯉・マブナ釣り大会
秋田県八郎潟町／八郎湖
TEL 0188-75-3100（八郎潟町産業振興課）
- 《23日》
●とよころ秋あじ祭り
北海道豊頃町／長節湖畔
サケのつかみ取り、サケの即売、サケ鍋・弁当の販売など。抽選会もある。
TEL 01557-4-2211（豊頃町観光協会）
- 《下旬》（～10月上旬）
●サーモンフィッシングフェア
inおびら
北海道小平町／鬼鹿海岸
サケの一本釣り、地曳網、サケのつかみ取りなど。
TEL 01645-6-2111（小平町商工観光係）

【10月】

- 《1日》
●おさかなフェア'93
東京都港区／東京都立産業貿易センター
世界の珍しい魚の展示や、水産物、水産加工物の展示即売、試食、さばき方実演など。
TEL 03-3585-6684（同フェア実行委員会）
- 《1日》（～10/31）
●チヌ釣り大会
香川県直島町／直島つり公園
TEL 0878-92-2224（直島町経済課）
- 《3日》
●えりも
海と山の幸フェスティバル
北海道えりも町／スポーツ公園
サケのつかみ取り、人間ばん馬競争、その他各種催物。特産品の特売もあり。
TEL 01466-2-2111（えりも町商工観光係）
- 《3日》
●秋あじまつり
北海道増毛町／暑寒公園
サケのつかみ取り大会。秋味鍋の提供もあり。
TEL 01645-3-1111（増毛町観光協会）
- 《10日》
●西別川あきあじまつり
北海道別海町／西別川河口
サケのつかみ取り、サーモンダービー、海産物・特産品即売など。
TEL 01537-5-2111（別海町商工観光課）
- 《中旬》（～11月中旬）
●請戸川の鮭狩り
福島県浪江町／請戸川
豪快なサケの地曳網を見学。川原でとれたて鮭料理を楽しめる。
TEL 0240-34-5409（泉田川漁業協同組合）
- 《17日》
●木戸川鮭祭り
福島県楢葉町／木戸川
勇壮な合せ網漁の見学。サケのつかみ取り、サケ料理講習会、サケ製品の即売など。
TEL 0240-25-2111（楢葉町観光協会）
- 《24日》（～12/5）
●庄川鮭まつり
富山県大門町／庄川左岸河川敷
豪快なつかみ取りに挑戦。サケ鍋も味わえる。
TEL 0766-63-1141（同まつり実行委員会）
- 《24日》
●薬勝寺フナ釣り大会
富山県小杉町／薬勝寺池公園
TEL 0766-56-1511（小杉町観光協会）

※日付は予定です。事前にご確認ください。

おさかな



ウナギと梅干しは食べ合わせがよくないと言いますが本当でしょうか？
また、ほかの魚にもそうしたものがあ
るのですか？ （東京都狛江市・西村直子）



A いっしょに食べると体に害になるとされて
いる食品の組み合わせを食べ合わせとい
い、「ウナギと梅干し」、「てんぷらとス
イカ」などがよく知られています。

食べ合わせは、古代中国の食事に関する考え方が日
本に取り入れられ、平安時代のころ民間に広まって現
在に至っているものです。ウナギのほか、魚介類に関
する食べ合わせには、コイとシソ（あるいはアズキ、
コショウ）などや、ドジョウとトロロ、タニシとソ
バ、カニと柿などがあり、ウナギは梅干しのほかにギ
ンナン、スイカ、カラシなどの組み合わせをあげる
こともあります。

食べ合わせの害は、非常に根強く日本人に信じられ
てきましたが、多くの実験や体験から、現在ではこれ
らの食品の組み合わせには、全く科学的な根拠がない
ことが明らかにされています。したがって、食品を取
り合わせるうえで大切なことは、食べ合わせを気づか
うことではなく、むしろ栄養的なバランスがとれた食
事にするには、ほかにもどのような食品を組み合わせれ
ばよいかということではないでしょうか。

ところでウナギは「万葉集」に「石麻呂に我もの申
す 夏やせによしといふものぞ むなぎとり召せ」と
よまれ、また江戸時代には夏ばてを防止しようと、土
用の丑の日の食べ物とされるなど、栄養的に優れた魚
として扱われてきました。

ウナギはたんぱく質、脂肪のほかビタミンAが多
く、一回に食べる量で一日に必要なビタミンAのほぼ
2倍量をとることができます。Aは皮膚を健康に保ち、
とり目になるのを防ぎ、抗ガン作用もある大切なビタ
ミンです。

ビタミンAはふつう緑黄色野菜からとりますが、ど
ちらかといえばとりにくいビタミンですから、このA
をたっぷり含んでいるウナギは、不足がちなビタミン
Aを補うものとして望ましい魚といえるでしょう。し
かし蒲焼きにアルコール、ウナギ丼にきも吸いとい
う食事では、ビタミンAは十分でもビタミンCやせんい
などが不足します。ウナギにはとりあわせのよい酢の
物やお浸し、サラダなどの野菜料理を組み合わせるよ
うにするとよいでしょう。

【回答者／女子栄養短期大学・松本伸子】

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

鱧 (ハモ)

ほろ酔いころム 森下賢一 (エッセイスト)

酒のさかな



ハモはウナギ目ハモ科。仲間にウナギ、アナゴ、ウツボ、ウミヘビなどがいて、腹びれがないので無足魚類とも呼ばれる。この仲間はみな、稚魚は細長い葉に似た扁平な形をしていて、変態して親と同じ形に変わる。ハモの中でも特にアナゴに近いが、大きく裂けた、ちゃんと閉まらない口から鋭い歯をむき、目つきも鋭い。気性も荒く、すぐ噛む(はむ)ことからその名がついた。漁師はハモが針にかかる、針はそのままにして糸を切る。切り落とされた首だけのハモが噛みつくこともある。日本では福島新潟以南の沿岸に生息するが、主産地は瀬戸内海や東シナ海。

色は黒っぽく、体長は二メートルに達する。関東では以前はほとんど食べなかったが、関西では「祭りの鱧」といわれて、タコとともに、夏祭の頃には欠かせないご馳走だ。「鱧は梅雨の水を飲んでから」といい、夏の産卵期のころが最も味がいいとされる。それだけに、梅雨明けからお盆までが値段もピークで、淡路や瀬戸内の近海ものは超高級魚となる。

しかし、お盆以後のほうが値も落ち着き、近海の生きたハモも食べやすくなる。マツタケや小イモとの相性もよく、秋のハモはお勧めだ。

ハモの背には、長さ二センチほどのY字型の小骨が頭から尾へ向かってびっしりと並び、そのままでは食べ難いので、三センチにつき二十回以上身に包丁を入れて「骨切り」をする。皮は切らずに残し、身はじゃばら状になる。骨切りした

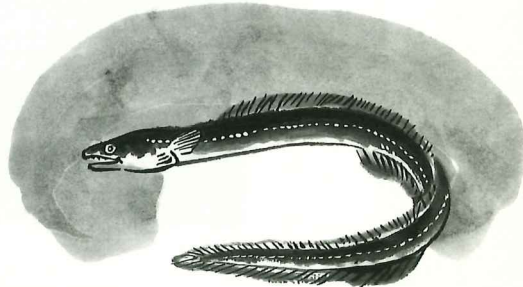
身を照焼にしたり、湯通しして冷やし、梅肉や割り醤油で食べる「落とし」、吸い物の「ぼたん鱧」などにする。白焼、揚物、酢の物、鱧すし、鱧飯、鱧雑炊などにもする。

関西ではハモはかまぼこの材料ともする。かまぼこ屋では使わない皮は、焼いて「鱧の皮」として売る。これを細かく刻んで、キュウリもみと二杯酢や三杯酢にしたものが「はもきゅう」で、酒の肴には最高だ。

ハモはもともとは小骨が多くて食べにくいので、値も安かった。しかし活力旺盛で、水がなくても水気があれば長時間生きられるので、京都のような山国でも生きのいいものが手に入り、都合がよかった。夏の京都で使える魚はアユ、コイぐらいしがなく、そこでハモを美味しく食べる工夫をした。

中国ではウナギの「河鱧」に対し、ハモは「海鱧」と呼ばれ、ほとんど干物として出回っている。

英語でもハモは「シー・イール(海ウナギ)」「シャープ・トゥースト・イール(歯の鋭いウナギ)」等と呼ぶ。欧米ではアナゴは食べても、ハモはほとんど食べないようだ。



編集室から

◆前回に引き続き「最新クジラ事情Part2」を特集しました。現在、日本で捕獲調査と沿岸小型捕鯨の2種類の捕鯨が行われているのを、ご存じなかった方は多いでしょう。しかし、どちらも国際捕鯨条約などの規制の範囲内で行われているもので、決してクジラたちを全滅に追いやるものではありません。今回の特集で、その事を少しでも理解していただければと思います。

◆風鈴の音色と金魚売りの売り声というのは夏の風物詩になくはならないもの。と思っていたら、熱帯魚ブームに押されてか、いつの間にかいなくなっ

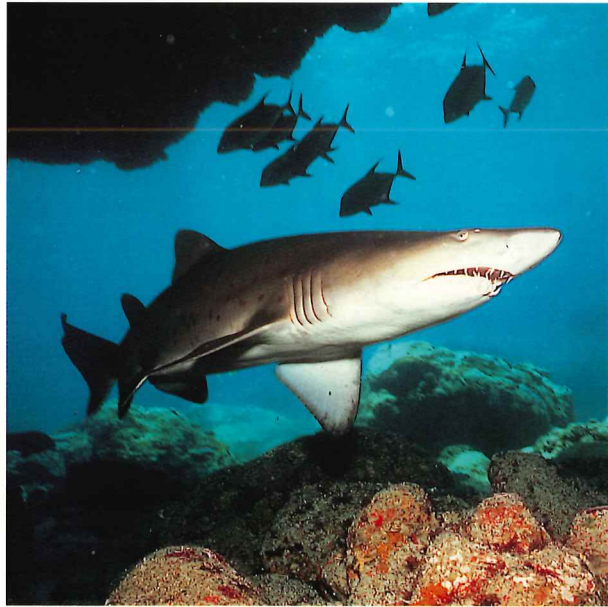
※本誌に関するご意見、ご希望、ご質問がありましたら「おさかな普及協議会『魚』編集部」までお寄せ下さい。

てしまったようです。またあの懐かしい売り声を聞いてみたいものだ、と、編集室のスタッフが皆残念がっていました。

◆前号(78号)3ページ、イラストレーション内のいちばん上の段で「シロナガスクジラ・150トン」という表記が抜け落ちていました。お詫びして訂正させていただきます。



第79号 平成5年7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1-9-13三会堂ビル TEL03(3585)6684