

SAKANA

August. 1996

Vol. 2



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。(有)水中記録主宰。札幌市在住。

SAKANA
Vol.2

1996年8月発行



クマノミ

国内には本種を含めて六種類のクマノミが生息している。その仲間では最も普通種で、唯一九州以北にまで分布しており、伊豆半島や伊豆七島北部のイソギンチャクにも多数生息し繁殖も確認されている。色彩は変異に富む。クマノミの仲間は雄から雌に性転換する。ノミの夫婦程ではないが、雌は雄より大型で外敵を追い払う役目をする。一方雄はふ化するまで約八日間卵を保護する。クマノミは絨毯をしきつめた様なイソギンチャクの群生する海底にまるでノミの様に見えることだからクマノミ(標準和名)と呼ばれるのかと思いきや、漢字名は「熊之実」又は「隈魚」で、どちらにしても布団の蚤とは関係なさそうだ。

体長八センチ 水深七メートル 撮影地 伊豆大島(秋の浜)

STAFF

企画

■ 佐多逸朗(おさかな普及協議会)

アートディレクション

■ 内田 稔(GEAR BOX)

取材・編集

■ 内田 稔

■ 松浦 豪(GEAR BOX)

写真

■ 藤植典夫

イラスト

■ 加藤敏彰

印刷

■ 広橋印刷株式会社

発行

■ 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8F

☎03-3585-6684

CONTENTS

3

CLOSE UP NOW

特集 マグロを追う!!

9

水族館からの手紙
鳥羽水族館

10

子どもに学ぶ魚と健康……………阿部裕吉

オタカナ大好き!②

中学校給食いま、むかし

12

魅力再発見②……………國崎直道
シラスの巻

14

市場と旬の魚②

魚のふるさと探訪記

ウナギを頼張る《茨城県酒沼》

18

鱸の下の力持ち

水産テクノロジー最先端②

東京大学アイソトープ総合センター

19

江上佳奈美の世界の魚料理②

さばの南インド風カレー

20

HOT LINE

NEWSスクラップ

BOOK/INTERNET/EVENT

なんでもベスト10

魚屋さんからのひと言

エコライフ/KEEP THE BLUE

24

県の魚

いさき(長崎県)

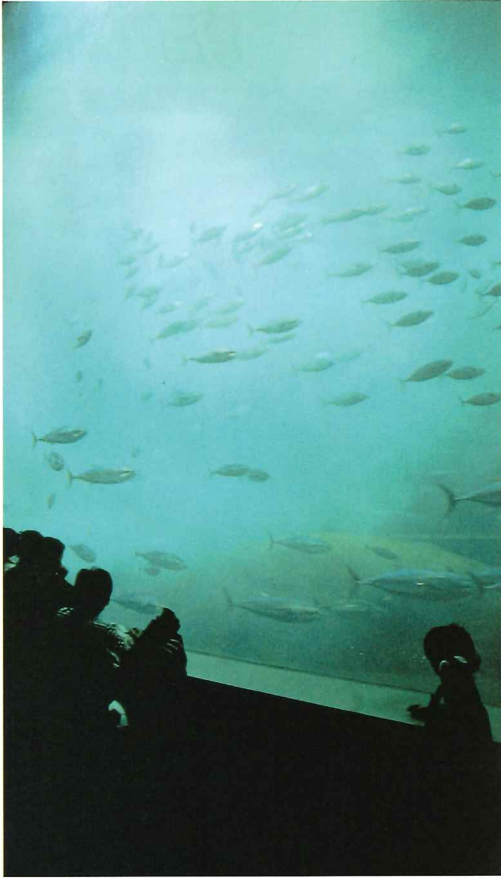


マグロを追う!!

現代人嗜好から最先端技術まで

全世界のマグロ漁獲量の半分以上を消費している日本。現在、その日本市場への海外諸国の輸出攻勢や資源の減少など、様々な問題提起がなされている。そうしたなか、(社)大日本水産会が中心となり提唱していた、「まぐろ資源の保存及び管理の強化に関する特別措置法」が衆参両議院を通過し、6月21日に公布。栽培漁業にも新しい動きがある。

今回、お届けするのは、この日本人と切っても切れないマグロの最新事情。食の嗜好、冷凍技術など、さまざまな面からのアプローチを試みた。それらを踏まえ、これからのマグロとのつきあい方を考えたいと思う。



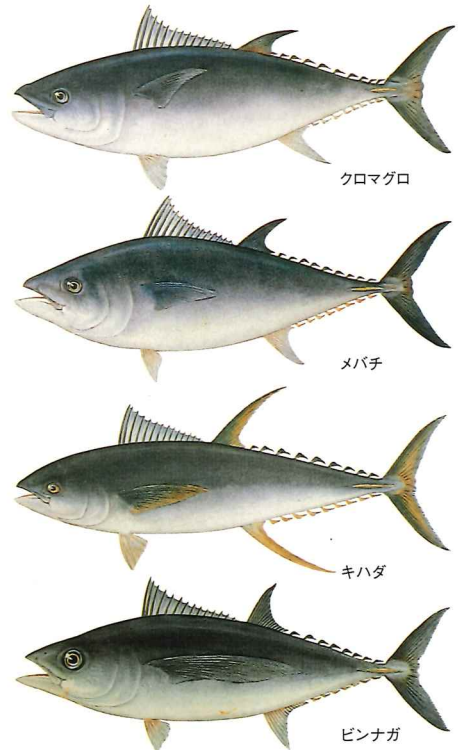
左/外径28m、水深5~7m、水量2200tのドーナツ型大水槽『大洋の航海者』。水面近くをハガツオ、真ん中辺りがスマ、比較的底の方をクロマグロとキハダが泳ぐ。上/大水槽を泳ぐクロマグロ。マグロ類は通常第1背ビレと腹ビレを畳んだ状態で直進する。流線形は水の抵抗を受けにくい、泳ぐのに最も適したフォルムといわれている。写真提供:東京都葛西臨海水族園

まずはプロフィール

ひと口にマグロといっても種類はいろいろ。『マグロの水族館』で知られる東京都葛西臨海水族園を訪ね、飼育係の笹沼さんにその分類、生態などについてを伺った。

葛西臨海水族園のドーナツ型大水槽には、クロマグロ(約一五〇尾)、キハダ(約五〇尾)、スマとハガツオ(合わせて約五〇尾)の四種類の回遊魚が泳いでいる。これらは皆マグロ族(世界で一五種)に属し、さらに日本

で普通にマグロと呼ばれるマグロ類は表1の七種に大別される。日本で主に食されているのは①から⑤まで、なかでもクロマグロとミナミマグロは最高級。葛西の大水槽では、そのクロマグロが群れをなしてぐるぐると泳ぎ回っている。クロマグロのみならず、マグロ類はがむしゃらに泳ぐ。それは泳ぐことで、口からエラに水を通し、呼吸しているからだ。眠っているときでさえゆっくりと泳ぎ、死ぬまで止まることがない。エサを食べるときもダッシュしながら水の流れて咽の奥に押し込むという

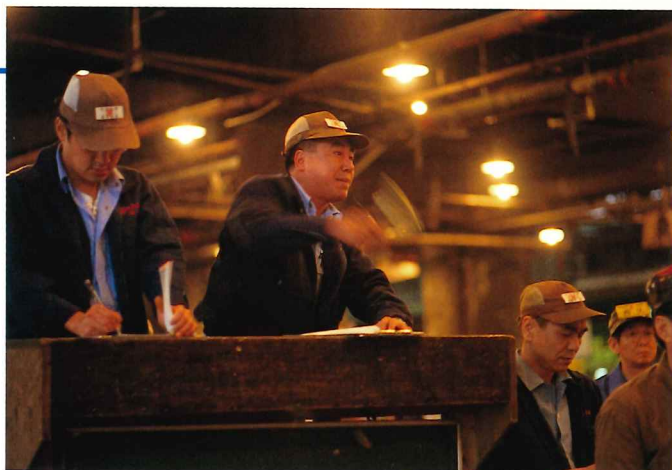


■表1 マグロ類の分類

①クロマグロ	ホンマグロとも呼ぶ。通常、体長約3m、体重400kgほどになり、マグロ類中最も大型。また小型の若魚をメジ、ヨコフなどと呼ぶ。
②ミナミマグロ	インドマグロ、バチマグロなどとも呼ぶ。外見はクロマグロに似ている。体長2mほどになる。
③メバチ	関東以北に多く出回っている。バチとも呼ぶ。大きいもので体長2m、体重150kgほどになる。
④キハダ	あっさりした味で、関西で好まれる。キワダとも呼ぶ。体長2m、体重200kgほどになる。
⑤ピンナガ	ピンチョウ、トンボなどとも呼ぶ。主にオイル漬けのツナ缶に利用される。体長1.2m、体重30kgほどになる。
⑥コシナガ	体型はキハダに似ているが、尾部が長いためにその名がついたという。体長0.8~1mほど。マグロ類の中では小型種。
⑦タイセイヨウマグロ	体長は0.8~0.9mほど。マグロ類の中でも特に小型種なので、ミナマグロとも呼ばれる。

図版は日本水産動物園集より

冷凍マグロの尾の方を斧で切り落とす。電動ノコギリを使っている市場もあるのだから。



上／セリが始まった。買い手が決まるとセリ人はベルを鳴らす。
右／毎日のように空輸される生マグロは、海外諸国の外貨獲得の有効な手段となっている。



築地ウォッチング

六月初旬の早朝、マグロのセリが始まる前の築地、東京中央卸売市場を訪れた。

生マグロの並ぶセリ場では、仲

から、実に慌ただしい魚だ。

ところが「マグロは、案外デリケートなんですよ」と笹沼さん。「採集される小型の幼魚では皮膚が弱くて、手で触れただけで、その部分に掌の痕のような擦り傷ができてしまったり、光の変化に極度に敏感で、いきなり強い光を浴びたり、急に暗くなるとパニック状態になる」慌ただしいのか、デリケートなのか、とにかく一度この水槽を訪れてみることをおすすめ。

卸業者たちが目をつけたマグロの下づけ(品定め)を始めていた。マグロには食紅で背番号がふられ、この順番でセリが行われる。基本的には数の若いほうがいいマグロである。また、産地を示す札が貼られていて、スペイン、イタリア、ポルトガル、その他さまざまな国々、また国内であれば、銚子、氷見、佐渡、油津、勝浦などが見える。

生マグロはすべて尾ヒレが切り落とされ、腹が割かれ内臓が抜かれている。仲卸業者はしゃがみ込んで、腹の中を懐中電灯で照らしたり、尾の切り口を

触つて脂ののり具合を確かめていた。成田からの空輸のものの中には頭が無いものもあるが、これは航空運賃を節約するため。漁獲されたその船上ですぐに冷凍された冷凍マグロのセリ場は少しはなれた場所にある。

内臓を抜き、全部のヒレを落とし、また、エラが切り取つてあるので、頭の横には半月型の穴が開いている。もたもたしていると溶けてしまうので、準備からセリまでの時間が生マグロよりも

短く慌ただしい。トラック↓台ばかりで計量↓整理。この間、マグロを移動させるのに使うのは手かぎ一本だけ。細長い鎌のような形をした道具で、これで引つ掛けて実用に凍りついたマグロを滑らせる。次に端から順に尾の部分を斧で切り落とし、さらに切り口に近い部分の表面を皮一枚残して薄く切る。切り落とした部分はエラの中に置かれる。あとは食紅で産地や背番号がふられていく。

ここまで済むと仲卸業者が下づけを始める。やはり懐中電灯で照らして肉質を見たり、先ほどの手かぎの先で切り口をこつこつ叩いて脂ののりを判断する。脂がのつていないマグロは、叩いたときにかきーンと跳ね返るような感触があるという。

この日のセリは五時半に始まった。扱われたマグロは二五〇トンほど。そのうち約一割が生で、ほとんどが冷凍である。

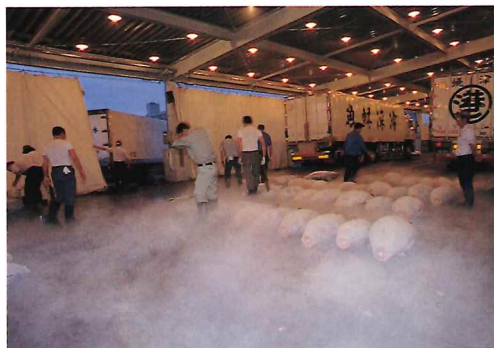
現代人の超ト口嗜好

「今の若い人はとにかくト口



冷凍マグロのストックの肉質を調べているマグロ問屋の酒井さん。使っている選別ナイフは、豚のバラ肉を削ぎ落とすためのナイフを利用している。

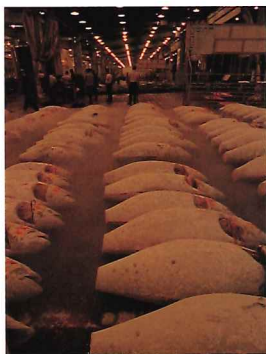
右/トラックで運ばれてきた冷凍マグロは、タイヤをクッション変わりにして、冷凍室の荷台から次々と落とされる。
下/それを手かぎでセリ場に並べていく。



だからね。マグロだけじゃないよ。近頃じゃ、トロガツオにトロブリなんてのもあるんだから」
早朝のセリを済ませたあと、東京魚商業協同組合の方々にお集まりいただいたて、近頃の消費者の傾向についてを伺った。まず口について出たのがトロ嗜好について。昭和のはじめまで、このトロは「猫またぎ」、つまり猫が見向きもしないといわれた部分で、捨てられていたという。「東京オリソピック(昭和三九年)が境だね」
この頃から肉をメインとした食の西洋化が急速に進む。日常生活もさまざまな面が合理化された。夏はさっぱり、冬はこつてりしたものを好むのは通常の嗜好だが、そこにあったはずの必然性が薄れてきたのでは……。夏は涼しく、冬は暖かに過ごせるのだから、消費者の嗜好が変化して当然かもしれない。良い悪いの話ではなく、時代によって口は変わるのである。
「確かにトロは旨いよ。けれど、こつてりばかりじゃ舌が飽きる。赤身の本当に味のある部

冷凍マグロのストックを、冷凍倉

超低温、マイナス六〇度の世界



分ももつと食べて欲しいね」
今は魚も説明付じゃないと売れないのだそう。ブランド志向が魚食にも浸透しているらしい。そうした流れにばかり気を取られていては、自分の舌を失ってしまう。本当に旨いものを食べそこなってしまうぞ、という東京魚商業協同組合の方々の美味い教訓である。
「いちばんいいのは、魚屋さんと同様になること。そうすれば同じマグロでも、カマの下のところとか、中トロのかき身、心臓や皮みたくに色々旨いところを楽しめるようになるんだな」

■表2 冷凍マグロの解凍方法

ご家庭で購入された冷凍マグロをより美味しく食べるための解凍方法です。

マグロブロック(500g前後)	5分間温塩水に浸ける→布巾で水気を拭き取る→その布巾を固く絞り、ブロックを包む→冷蔵庫の下段で、60~90分間解凍
マグロサク、ブツ(200g前後)	1分間温塩水に浸ける→布巾で水気を拭き取る→その布巾を固く絞り、サク(ブツ)を包む→冷蔵庫の下段で、20分間解凍
ピンチョウマグロ(300g前後)	3分間温塩水に浸ける→布巾で水気を拭き取る→その布巾を固く絞り、ブロックを包む→冷蔵庫の下段で、60~90分間解凍

※温塩水→40℃の温水1リットルに対し、塩大さじ2杯(40g)を加えたもの。
出典:「まぐろ&かつおのらくらく解凍Q&A」日本鯉鯔漁業協同組合連合会

庫へ選別しに行くので同行させてもらった。酒井さんのところでは、冷凍マグロの「一船買い」をしている。遠洋から戻ってきた漁船のマグロを直接、それも丸々買い上げてしまうのだ。
「父の日には安い刺し身、秋から正月にかけては高級マグロとか、地域や時季で需要のあるマグロの層は常に変化しているんです」とは、もうひとり同行していたマグロ専門卸業者の田村さん。この日の作業は、そうした需要の変化に素早く対応す



上/選別のための作業台の上に滑り落ちる冷凍のクロマグロ。
左/選別済みのマグロは再びマイナス60度の世界へ。

るため、あらかじめストックを綿密に選別し、備えておくというもの。

酒井さんと田村さんは、選別台へ上がった。そこへ冷凍庫からフォークリフトで冷凍マグロの入ったゲージを運んでくる。運転手は器用にリフトを使ってゲージを傾けると、そこに冷凍クロマグロが数本滑り出てくる。ふたりは選別用のナイフで尾の付近をえぐり肉質を見て、赤いチヨークで選別の印をつける。冷凍倉庫の人たちが例の手かぎを使って、その印ごとに別々のゲージに分けていく。ゲージがある程度いっぱいになると、フォークリフトが計量器へ運びチエックが済むと再び冷凍庫へ。この日は冷凍クロマグロ四〇〇本を選別した。

マイナス六〇度という超低温で冷凍し、しかも末端まで超低温で流通させなければならぬ。どうしてなのか？

「新潟ではほた雪、北海道ではさらさら雪でしょう。温度が低いほうが氷の結晶が小さいんですよ。マイナス六〇度の氷の

結晶の大きさなら細胞膜を壊さないからマグロの肉質を変えずに済むんです」と田村さん。

また、超低温のマイナス六〇度なら、バクテリアも活動停止。船上で血抜きをされ、冷凍されてからの鮮度が解凍されるまでまったくストップする。

つまり、解凍さえきちんとすれば、獲れたての鮮度を食卓で楽しめる。逆に流通途中で解凍してしまつては、折角の鮮度が落ちてしまうのだ。

欲しい マグロを大切に食べて

「今年ほどマグロの少ない年は珍しいですよ。特にメバチが減っている」と酒井さん。

マグロ漁の主流は延縄漁である。その仕組みは、ビン玉(浮き)をつけた浮き縄でメインとなる幹縄を吊るし、その幹縄から先にイカやサンマなどのエサと針をつけた枝縄を吊るす。遠洋マグロ漁の場合、約一五〇キロ(東京、熱海間ぐらい)の幹縄に、三〇〇本もの枝縄を吊るす。

それでも、この針にミナミマグロが一〇尾もかかれば豊漁なのだという。

例えば、マグロ漁船に二〇人が乗り込んだとして、燃料や人件費に一日一五〇万円かかったとしたら、二〇〇日漁にでただけで三億円かかる計算になる。

「マグロ漁船」といって派手に稼いでいるように思われがちですけれど、そうばかりではない。それでも一年とか一年半も、家族と離れてマグロを獲っている人がいる。そう考えたら、決してマグロを粗末には扱えませぬよね」

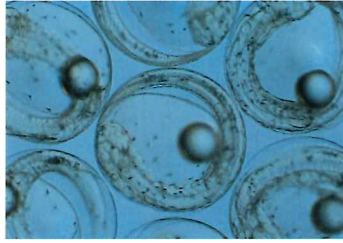
資源減少が盛んに取り沙汰される今、単に値段が高い安いの問題ではなく、マグロを、そして、他の魚をもっと大切に食べて欲しいと酒井さんは言う。

育てて増やすマグロ

平成四年の「第八回ワシントン条約締約国会議」において、スウェーデン政府は大西洋のクロマグロをワシントン条約の附属書に掲げるよう提案。これは撤



上/国営栽培漁業センター奄美事業場。手前の円形のイケスは直径40m。その奥の入り江を仕切った部分も飼育設備。右/絵館中。左/クロマグロの卵。左下/奄美事業場では、200尾以上のクロマグロを飼育中。写真提供:(社)日本栽培漁業協会



回されたが、現在の資源状況なども含め、国営栽培漁業センター奄美事業場で研究が進められているクロマグロの栽培漁業は、非常に大きな注目を集めている。その運営を行っている(社)日本栽培漁業協会の技術部長、松永さんをお訪ねした。

まず注目すべきポイントは、現在奄美事業場で飼育しているクロマグロが「産卵するかどうか」である。クロマグロはデリケートな魚で、人工飼育の場合、必ずしも毎年産卵するとは限らない。ましてその卵をふ化させ、一年以上成長させた記録は、これまでには無かった。

ところがである、今年七月に、昨年ふ化した子どもが満一才を迎えたという吉報が、近畿大

学水産研究所や民間企業の研究所などから相次いだ。これはマグロの飼育研究において、よるこぼしき事件である。

そんななか、奄美事業場に期待が高まっているのは、この辺りの水温がクロマグロの産卵適温に近いことと、飼育設備がひとつの入り江を丸々使った、クロマグロにストレスを感じさせない広々としたものだということ。

「健全な親が飼育できれば、生まれ出る卵も良質で、ふ化した仔魚も育ちやすいのでは」というのが松永さんたちの目論見である。

ところで、栽培漁業では放流魚の回収が容易な定着性の強いものほど事業化に移行しやすい。クロマグロは高度回遊魚である。回収を望めないクロマグロの栽培漁業を民間で事業化することはまず無理だろう。

「マグロは国によって事業化すべきものです」と松永さん。「しかし、それはまだ先の話。とりあえず目標は、現在の栽培漁業の基本計画の最終年度となる平成一一年ごろまでに基礎的

な種苗の生産技術を確立し、一二年からはじまる次の基本計画で、万単位の標識放流を行い、クロマグロの資源増大の取り組みに着手することです」

今年は例年より水温が低く、七月中旬の時点で産卵した様子はまだない。が、読者の皆さんが本誌をご覧になっているころには、奄美からクロマグロの産卵の吉報が届いているかもしれない。

資源保護の面から、あるいはマグロ漁業の持続的な発展、そしてなによりもマグロ好きの日本人として、この栽培漁業が一刻も早く事業化されることが望まれる。

参考資料:

『全図解 マグロをまるごと味わう本』渡辺文雄編 光文社
『マグロと日本人』堀武昭 日本放送出版協会
『マグロ その生産から消費まで』東京水産大学第7回公開講座編集委員会編 成山堂書店

取材協力:

東京魚商業協同組合
(社)日本栽培漁業協会
東京都葛西臨海水族園
日本鯉鮭漁業協同組合連合会

撮影:藤極典夫

水族館

からの手紙

鳥羽水族館

ナイト魚タッチング入門

文・写真提供
鳥羽水族館
学芸員 森拓也

「夜の水族館って、気味が悪くありませんか?」「夜は魚達も眠るんですか?」「ジューゴンはどうやって寝るんですか?」

午後五時。鳥羽水族館の



サンゴの枝の間で眠るヒフキアイゴ。体の色が鮮やかな黄色から、黒っぽく変わっている。

(?!)のはじまりです。水槽の照明が消えると砂の中へそそくさと潜り込むベラの仲間、人工サンゴの枝の間に早々と隠れてしまったスズメダイの仲間たち。岩

閉館を知らせるアナウンスと蛍の光が流れ、最後のお客様が出られてしまおうと、賑やかだった館内が急に静まりかえりました。ようやく魚達のアフターファイブ

の隙間にピツタリと身を寄せているのはナンヨウハギやヒフキアイゴです。そして、これらの魚に代わって登場するのが、昼間は岩陰やサンゴの下などに隠れていた

夜行性の魚達です。

これまで、魚達の夜の姿を見るのは私達水族館のスタッフの特権(!)でした。今でこそガードマンが常駐しているのに、夜間の警備業務はなくなりりましたが、以前は宿直と共に夜警があったので、夜の水族館を心ゆくまで堪能することができたのです。

そこで、この楽しみをお客様にも味わってもらえたら……と、昨年、初めて夜九時まで閉館時間を延長してみたのですが、おかげさまで大好評。ブルー一色の照明に変わったエントランスホールにはピアノの自動演奏でBGMが流れ、建物はライトアップされて、暑い夜のロマンチックムードを盛り上げました。中でも人気の高かったのが、飼育係によるガイドツアーで、暗闇の中で怪しく光るヒカリキンメダイや、細長い体をくねらせながら活発に泳ぐウツボも、実際に飼育を担当している飼育係から説明を受

けると、また違った興味が沸いてきます。

今年はさらにいくつかの水槽の照明を消し、魚達の様々な寝姿や夜特有の生態をお客様にお見せしようとして「ナイト魚タッチング'96」。この夏、夕涼みを兼ねて浴衣でお越しになりませんか?



●鳥羽水族館 〒517 三重県鳥羽市鳥羽3丁目 ☎0599-25-2555

文・阿部裕吉(学校食事研究会事務局長)

中学校給食いま、むかし

二〇数年苦しんでいる中学

およそ二〇数年前から、中学生は、ずーっと社会問題になってきて、きれめがない。

はじめ、家庭内暴力が騒がれ、校内暴力にエスカレートして、それがおさまったら、こんどはいじめによる自殺で、また社会問題になっている。

わたしは、二〇三〇年間、全国各地の学校を回って給食を楽しんできていて、その回数は、延べ一〇八九校にのぼり、うち中学校は三百数十校。帰りにすがすがしい気分が帰路についた中学校は数える程しかないのが残念である。それでも最近、よくなってきた。昔ほどいやな気分が帰路につくことは少な

くなってきた。

過去三〇年で、私のいちばん心に残る中学校は昭和六一年に訪れた福岡県田川郡の川崎町立池尻中学校である。昭和四十七年から五〇年ごろまで、同校は、郡内でも指折りの荒れた学校だったという。喫煙、不純異性交遊、授業妨害、教師をなぐる、教師の車のタイヤの空気ぬき等学校ではお手あげの状態だったのである。先生方の車に釘で落書きをする者、恐喝、窃盗等は日常のこと。昭和五二年に赴任した先生の話では、生徒たちはパーマをかけ整髪料でテカテカ。長いクシをポケットの胸にさし茶髪の髪にクシを入れているのをみてびびくりしたという。当時給食はなかったが、給食

をやると子どもたちは変わるのではないかという声で、学校全体で給食にとりくんだ。はじめは、朝出席をとると教室にいなくなる子が、昼ごきには教室にいつのまにかもどっているようになり、教師と生徒のコミュニケーションが徐々に回復していったというのである。

立ちなおった学校

そして、いつのまにか、生徒たちが給食時にみるビデオづくりをするようになり、給食を通して、生徒の連帯感も強くなり、いろいろな給食活動で、昭和六〇年には、学校給食優良校として、大臣に表彰を受けたのである。

私が同校を訪れたのは、それから一年たったある日だった。



子どもたちの表情は明るく、みんなきびきび給食の準備をしていた。茶髪もリーゼントもダボスボンも見当たらない、制服の子どもたちだった。とにかく服装からは昔の学校が想像できなかった。いっしょに給食していても楽しかった。



兵庫県山東町立梁瀬中学校のランチルームにて。バイキングだといつもの給食がさらに楽しくなる。左は筆者もお気に入りのメニュー。

いちばんむかつく嫌なこと

「おじさんみたいな職業っていいね。全国の給食

くって歩けるんだもんナ。」

とか「おいしいもん、楽しい友だちとくうのって、いいよナ。」とかポンポンと

楽しいことばが出てくる

にはうれしかった。

給食が終わって、校長室

へ他校の子ども三人が、先

生につきそわれて入って

くのをみて、子どもにたず

ねると、「きのう、うちの生

徒がとなりの町でなぐら

れて、けがしたんで、あや

まりにきているんだ。」と

いう。

「昔だったら、けんかし

てなぐりあって警察につか

まるどころだけれど、表彰

された学校だから、がまん

して、なぐられてたんだっ

てさ。」と説明してくれた。

わたしはこの学校がみ

ごとくに立ち直っていること

を知って、本当につれしく

なったのである。

つい最近、兵庫県の和田

山に近い梁瀬中学校のバ

イキングをみにいった。

わかめのおにぎり、ゆか

りのおにぎりが主食で副

菜がじゃがいもといんげ

んのごまあえ、トマトサラ

ダ、レタス、ブロッコリー、

果物がいちご、パイナップ

ル、それと牛乳で、メイン

ディッシュは、みんなにほ

たるいかの焼いたものが

一匹で、エビかカニのク

リーム「ロケット」のうちのど

ちらかを選レクトするも

のだった。

すばらしいランチルー

ムで、それを楽しむのだけ

ら、子どもたちはみんな楽

しそつ。

学校のある場所は日本

海に近いので、一五センチ

べらりの小ぶりのほたる

いかをしょうが醤油につ

け、焼いたもので、新鮮で、

とてもおいしいのだ。

こういうバイキング給

食を楽しみながら、ふつと

池尻中学の子どもたちを

思い出した。あの子たち

に、「こういっお料理を食べ

させていたら、あんなには

ならなかったのに……。

梁瀬の子どもたちは明

るく、おもしろい子が多

かった。

——君、いかは好き?

「大好き。こういっ焼い

たの特に好き。」

——水産物の中でいちば

ん好きなのは?

「いか、いか。でもいかで

も、ちょっとイヤナとこあ

る。」

——どう?

「セナカのビール。」

背の骨というか何とい

うか、あれをビールって

いつのには驚いた。

——君たち、この学校で

いじめあると思っ?

「ないんじゃないの。む

かつくことないもん。」

おいしいものをすばら

しいランチルームで食べ

られるのだから、確かにむ

かつくことが少なくなる

のかも知らない。

池尻の子どもたちが「い

ちばんきらいなのは、差別

されることだ。そういつと

きにはすくイラつくけ

ど、いま、この学校に、差別

ヤシカトはないよナ。」と

いつていたのを思い出し

た。時代が変わって、イラつ

くからむかつくが変わった

が、子どもたちのきらいな

ものは変わっていない。

梁瀬の子が、「おれたち

が、こんなに楽しいバイキ

ングやっているとき、三年生

はいまごろディズニールン

ドのベイヒルトンで中華

バイキングくっていると

思っよ。」といつていた。学校が、

そこまで、配慮しているこ

とがわかって、本当につれ

しくなったのである。

2

文・國崎直道(女子栄養短期大学教授)

魅力再発見

シラスの巻

白子(シラコ)と白子(シラス)

白子と書くと、小学生にでもなればシラコと読むに違いない。シラコは魚の精巢を指すが主にニシン、タラ、サケ、フグ等のシラコが有名で、煮物や吸い物として食されている。近年、ニシンの漁獲は少なくなつたため、一般の家庭ではタラのシラコがよく利用されている。

最近ではサケが大量に漁獲されるようになったため、そのシラコの利用方法が種々研究され、シラコに存在するプロタミンと呼ばれる核タンパク質(この物質は抗菌作用を持つ)を精製し、市販されているご飯や水産練り製品等の天然防腐剤として利用されている。

白子をシラスと読むのも正解で、熱いご飯にピリリと辛みの効いた大根おろしと一緒に食べるシラス干しの美味しさは格別である。今回はこのシラスについて少し詳しく書かせて戴く。

シラスは一般にイワシの稚魚を

指して言うが、イカナゴ、ウナギ、アユの稚魚を含めてシラスと呼ぶ場合が多い。しかしシラス干しにするのはほとんどイワシのシラスであるため、イワシのシラスについて話を進める。

イワシの種類とシラス干し

さて、イワシは、マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシの三種類に大別できる。普通ウルメイワシの稚魚はシラス干しの原料にはせず、カタクチイワシとマイワシが使われる。獲れたイワシはすぐ鮮度が低下するため、その保存のための処理が必要になる。イワシの稚魚を塩の入った熱湯でゆで、酵素の失活と殺菌を行って干したものをシラス干しという。ゆでる時に入れる塩の量によって、当然製品の塩味が違う。夏場は保存性を高めるために塩辛いものが多い。最近のシラス干しの生産量は表1に示したとおりである。



左が関東ではお馴染みのシラス干し。市販のものには、いろいろな形の魚に加え、タコやエビの小さいのまが混ざっているものもある。上は量みイワシ。



このシラスの干したものを、関東より以北ではシラス干しと言い、関西より以南ではチリメンジャコと呼んでいる。関東のシラス干しは水分含量が高く、関西のチリメンジャコは水分含量が低い。乾燥度



ウルメイワシ

目が大きく、潤んで見るところからこの名がついた。背部の藍青色と腹部の銀白色は中央ではっきり分かれる。30cm位まで成長する。メザシやウルメ節の原料になる。



カタクチワシ

口が大きく、顎は目の後にまで達する。全長15cm程度の小型魚。本州中部以南の太平洋岸に分布する。チリメンジャコ、煮干し、畳みイワシ、田作りの原料になる。



マイワシ

体側に青黒い斑点があり、俗に七ツ星という。1~3年魚により大きさが異なるため、名称を小羽(10cm)、中羽(13cm)、大羽(18cm)に分ける。体長3cm程度をシラスという。

合いが違うのである。関東地方ではチリメンジャコも売っているが、関西ではほとんどシラス干しは市販されていない。

シラス干しとチリメンジャコの成分にどの程度の差があるかは、表2を見てもらいたい。チリメンジャコを測定した文献が見つからないため、限りなくその成分に近いと思われる畳みイワシの成分を記載した。なお、畳みイワシとはカタクチイワシの稚魚を生のまま干したもので、チリメンジャコとの違いは塩水でゆでてあるかどうかの違いである。表2からシラス干しの水分量は約四五%で、チリメンジャコは約一一%程度と思われる。

加工品の水分含量が高いとその製品は柔らかいが保存性が悪くなる。逆に水分含量が少ないと保存性は良くなるが固くなる。これがシラス干しとチリメンジャコの大さな違いである。食べ比べてみると良く分かる。

シラス干しの効用

シラス干しを食べるとどのような栄養価値が期待できるのであ

うか。干物であるためタンパク質含量が高いだけでなく、カルシウム(Ca)、マグネシウム(Mg)、亜鉛(Zn)、鉄(Fe)などのミネラル類としてビタミンではDが非常に豊富であることが分かる(表2参照)。カルシウムとビタミンDは骨の形成に欠かせなく、またマグネシウムは虚血性心疾患の予防に、そして亜鉛は味覚異常の予防に、さらに鉄は血液中のヘモグロビンの原料として欠かせない。シラス干しを食べると現在深刻な話題となっている女性の骨粗鬆症や貧血予防だけでなく、前述の種々の効果も期待できるため、一石二鳥どころか三鳥も四鳥も効果がある。女性のみでなく子供にも毎日食べさせた加工品である。

イワシの稚魚がもう少し成長し、それをゆでて干したものが煮干しである。シラス干しと同様やはりカタクチイワシの煮干しが一番高価である。主にだし汁の素として利用されるが、種々の化学調味料の発達の影響で煮干しの利用も減ってしまった。

だし汁を取った煮干しを焼いて食べたり、そのままかみ砕いて飲み

込み空腹を満たした時代(昭和三〇年代)を懐かしく感じるの筆者のみではあるまい。そう言えば、そのころは骨粗鬆症などというハイカラな病気は聞かなかつたように思う。豊かな食生活のツケが新しい病気を招いているのかもしれない。

イワシを調べてみると私達の食生活の強い味方であることが良く分かる。魚偏に弱と書くが、魚偏に強と書いた方が良いのではなからうか。いずれにしても、イワシを見直す時期に来ていることだけは間違いない。

■表1 シラス干しの生産量 単位:トン



水産物流通統計年報「農林水産省」より抜粋

■表2 シラス干しの成分

	水分 たんぱく質		脂質	Ca	Fe	Mg	Zn	V.D
	g/100g							
シラス干し	44.5	37.8	1.6	530	4.0	100	1.9	400
畳みイワシ	11.7	75.2	5.5	970	2.6	190	6.6	-

四訂 食品成分表より抜粋

魚のふるさと探訪記

ウナギを頬張る

茨城県・涸沼



●前口上「香りを音で買う話」

「焼いて、いちばんに感じるのは香りだね」。天然のウナギを焼くときの香りには、他には無い、口では言い表せない絶妙なものがある、と茨城県涸沼のほとりに建つ、民宿広浦屋のご主人、長洲秀吉さんは言う。

ところで、安永二年（一七七三）の『軽口大黒柱』にこんな小咄がある。

ある浪人が、隣のウナギ屋から漂ってくる香りをおかずに、しょっちゅう飯を食っていた。癪に障ったウナギ屋の親爺は香り代を払えと浪人に詰め寄る。澄ました様子で浪人はどさりと財布を投げ出

す。親爺は喜んでそれを取ろうとすると、浪人は言う。

「音だけ持つていけ」

この浪人には悪いが、香りだけではなく、頬張って心ゆくまで味わいたいと思うのが人情。そこで六月下旬、今も天然ウナギ漁が続けられている茨城県の涸沼を訪れることにした。

●那珂湊の市場へ

茨城県の那珂湊港。そのそばには、一般でも新鮮な魚介類の買い物を楽しめる観光市場が軒を連ねている。そのなかのひとつで、那珂湊水産加工業協同組合直営の那珂湊おさかな市場を訪ねた。



卸売市場がすぐそばだから、魚がみんな新鮮。干物を扱う店や食事処もある。〈那珂湊おさかな市場〉は、平日7:00~17:00、日曜祭日6:30~18:00、水曜定休で3・8・12月は無休。☎029-263-0866



この10kgほどのピンチョウマグロが1本3500円。舞浜モノのカツオ、ヒラメ、タイもおすすめ。8~9月なら、カツオ、スズキ、コチ、シタビラメ、そしてホンカサゴの刺し身などがおすすめだとか。



那珂川河口から1kmほど上流の湊大橋からの眺め。中央で川がふたつに分かれているのが見える。右は本流。左が支流の涸沼川で、さらに溯れば今回の目的地の涸沼に至る。



涸沼畔に祀られた大杉神社の鳥居。この辺りは広浦とって、天保4年(1833)、水戸徳川家藩主斉昭公により水戸八景に選定され、「月食玲瓏たり広浦の秋」と歌われた。

ひよつとして涸沼の天然ウナギを扱っていたらと思ったのだが、

「うちでもウナギは扱ってますが、台湾の輸入モンです。天然モンが市場に出回るとはまず無い。それほど数が獲れないんですよ」と市場の佐藤さん。現在、日本に輸出しているウナギの半分以上は輸入の養殖モノ。天然モノは1%にも満たない。

とはいえ、この市場の店頭にはマンボウの刺し身、大カツオ、アイナメ、平目、活タラバガニなどなど、実に様々な魚介類が並ぶ。それが皆新鮮で、市価の二割は確実にやすいのだ。そのなかに涸沼シジミの札が見えた。

「涸沼のシジミは旨いですよ。普通より粒がひとまわり大きくて、味があつてね」

●豊穡なる涸沼

那珂湊港のすぐ横に流れ込む那珂川。その河口から一キロほど遡ると、那珂川と支流の涸沼川の合流点がある。この涸沼川をさらに一〇キロほど溯れば涸沼にたどり着く。

涸沼は海とつながった汽水湖で、塩分濃度は海水の約10分の1の〇・3%ほど。だからここでは川と海、両方の魚が獲れる。

「昭和四〇年頃まではニシンもよく獲れてた」と涸沼の漁師でもある、民宿広浦屋のご主人、長洲さん。「スズキやサヨリなんか、海では獲れないような大きいのが獲れる。でも、口で言うだけじゃ誰も信じないね。なんで沼で海の魚が獲れるんだって。でも、獲れるもんはしかたねえじゃないかって、実物を見せるとみんな驚きますよ。この時期はコハダがうんとかかる。それをから揚げにする。これが旨いんだわ」

長洲さんは、涸沼の自然を愛して止まないエコロジストである。以前付近の桜に害虫がついたことがあった。このとき、除虫剤を一切使わず、一匹ずつすべて手でとったのだとか。

「薬を使えば鳥がよらなくなる。カブト虫やホタルまでいなくなってしまう」

こうした地道な努力が、涸沼の自然の恵みを守り続けているのだらう。

50本上げて2、3尾獲れるのが平均。豊漁のときには、これで10尾も獲れる。坂場さんはこの仕掛を涸沼に10ヵ所持っている。6本で1キロほどのウナギが標準で、味もいちばんいい。これより小さいのをメソ、大きいのをポッカという。



涸沼のシジミ漁。大涸沼漁協では資源保護のため、シジミ漁の時間を朝7時から正午までと定めている。



●素朴にして繊細な漁法

涸沼のウナギ漁は五〜一〇月に行われ、最盛期は八〜九月。三〇人ほどの漁師たちが、タカッポ漁という漁法で、ウナギを獲り続けている。

実に素朴な漁である。まず、水深二、三メートルの辺りに、二本の竹竿を三〇メートルほどの間隔で湖底に突き刺し縄を渡す。その縄に節をくりぬいた九〇センチほどのタカッポ（竹筒）を五〇本ほど結わきつけ、湖底に沈めておく。すると、夜行性のウナギが昼間このタカッポの中で休息する。

漁師歴四〇年の坂場光雄さんは小舟の船先に座り、縄を手繰り、慎重にタカッポを一本ずつ引き上げていく。水面に近づいたところで、右手の網でタカッポの口をふさいで傾ける。網につるとウナギが滑り出る。

「本当に活きのいいのは、どーんと飛び出してくるよ」と言いながら、坂場さんは手を止めず、次のタカッポを手繰っていく。

針や罟などがないから、引き上げる途中で逃げられることもあ

る。頼るのは指先の微妙な感覚のみ。素朴でありながら、漁師の繊細さを必要とする漁である。

●ウナギの香り

「天然のウナギは青澄んでる」と言いながら、長洲さんはウナギを箆にあけた。一見、天然モノは背が黒々として腹が黄色く、養殖モノは背の黒が薄く腹が白い。ところが、天然モノに顔を寄せると、長洲さんの言う通り、表面にうっすらと青みがあった美しい光沢があるのがわかる。

ウナギは注文があつてからさばくので、「待つてないとつくつてやらない」そうだ。所要時間は四〇分程度。その香りを楽しもうと、意地汚くも厨房にお邪魔した。「天然素材のいいところを生かしてやる」には、面倒でも炭火であぶる。たつぷりととった脂が滴り、じゅうじゅう音を立てる。海の魚を焼いたのと似たうっすらと潮を含んだような香ばしさが鼻をくすぐる。極上の香りである。

白焼きをわさび醤油でいただく。たまらなく旨い。「天然のウナ



広浦屋の晩の膳には、涸沼の恵みの数々が並ぶ。右はサヨリの塩焼きと川エビの佃煮、上はシジミ汁。どれも気取らず、自然の息吹を感じさせるような素朴な旨さがある。



炭火をつかうのは「串を通さずとも、身が丸まらずふっくらと焼けるから」。焼き上がるのが実に待ち遠しい。



天然ウナギのうな重。実に旨い。《民宿広浦屋》は、1泊2食7000円。天然ウナギを食べたい人は予約時にお願ひする。これを頼んでも1泊の料金はそのままなのがうれしい。食事のみは、うな重1500円。☎029-293-9287



ウナギをさばく長洲さん。関東では背開きにし、関西では腹を開く。天然モノは血の色も鮮やかなのだとか。

参考資料：「うなぎの本」松井魁（柴田書店）
取材協力：民宿広浦屋 那珂湊おさかな市場
茨城県水産試験場浅海増殖部
撮影：藤極典夫

ギには脂がない」などと聞くことがあるが、少なくとも涸沼のウナギに関しては、それは根も葉もない話である。たっぷりと脂がのった身はほくほくとして、皮に少々弾力がある。酒が欲しくなる。

続いて、あの無性に食欲をそそる香りが漂ってくる。うな重である。蒲焼きにしてしまうと、余程食べなれている人でなければ天然と養殖の見分けはつかないという。それでも旨いものは旨い。行儀が悪いが、口いっぱい頬張ると、天然モノならではの力強さを持った素朴な味が広がる。

待たなきやつくつてももらえない料理は、本当に待つ甲斐のある料理なのである。

宇宙養殖時代の礎!!

スペースシャトルで宇宙へ旅立った
4匹のメダカたち。

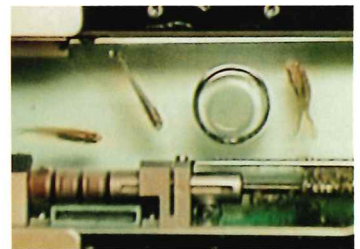
東京大学アイソトープ総合センター
〒113 東京都文京区弥生2-11-16
☎03-3812-2111

水産テクノロジー最先端②
東京大学アイソトープ
総合センター

一九九四年夏、一五日間の宇宙旅行から帰還したスペースシャトル、コロンビア号には向井千秋さんと共に日本のメダカたち(雄雌が各二匹ずつ)が同乗していた。いったい何のためにメダカを宇宙へ送り出したのか。この疑問に答えていただくため、東京大学アイソトープ総合センター助教授で、宇宙メダカ実験の代表者である井尻憲一氏を訪ねた。まず、この実験の目的は？

「宇宙でメダカが交尾↓受精↓産卵↓ふ化までできるかどうか」を調べることに。実際、宇宙で受精し産卵された卵は全部で四三個。うち八個が宇宙でふ化した。帰還後のメダカ、その子孫共に異常無し。つまり結果は大成功。この成功は、宇宙養殖の第一歩、それも大きな一歩といえる。

魚も他の動物も、通常、耳石によって上下の感覚を得ている。これは重力のある地上での話で、無重力になる



コロンビア号打ち上げ5日目の映像。右の方の2匹が交尾中。真ん中の丸いものは気泡。(写真提供:井尻憲一氏)

と耳石は働かず上下の感覚を失う。この状態になるとメダカに限らず魚はぐるぐると回転をはじめると。ここでは宇宙空間で交尾などできつこない。つまり養殖など到底望めない。

シャトルに搭乗したメダカは、いずれも上下の感覚をあまり耳石には頼らず、もっぱら視覚で判断していた。通常、魚は光に背を向ける性質がある。つまり、これらのメダカたちは、ある一定方向から光を当てていさえすれば、無重力状態でも姿勢を制御することができたのだ。

そこで最初の疑問に戻るのだが、なぜメダカが選ば

れたのか？

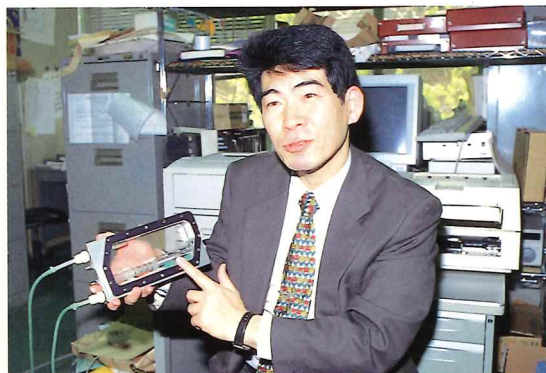
「べつに宇宙でメダカを養殖して食べようってわけじゃない。選んだポイントは三つある。

- ①実験スペース(水槽)が小さかったこと。
- ②遺伝的にしつかりとした魚であること。
- ③適温を保てば毎日交尾、産卵し、受精卵は一〇日ほどでふ化すること。

つまり、小さなスペースで、しかも短期間の宇宙実験にこれほど適した魚はいないわけだ」

二〇〇二年以降の宇宙ステーション運用に向けて、現在、科学技術庁の研究計画で宇宙養殖の候補に挙げられている魚はティラピアだ。しかし、宇宙でのティラピアの交代飼育の実現にはかなりの時間がかかるだろう。

「今回の実験で宇



宇宙メダカ先生こと、井尻憲一氏。手にしているのはコロンビア号に搭載されたメダカ水槽のレプリカ。VHSビデオテープほどの大きさしかない。

宙でのメダカの継代飼育はめどがたった。宇宙ステーションでは世代を繰り返すことで、重力の無い宇宙に適応したメダカのDNA(遺伝子)のストックを作っておく。そのDNAを実際に宇宙養殖される食用魚に移植する。つまり直前までメダカをフル活用して、最終段階で食用魚に遺伝子導入を行う」というのが、これからの宇宙養殖時代へ目を向けた、井尻氏の目論見なのである。

※この実験の詳細をという方は、21ページのHOT LINEをご覧ください。

さばの南インド風カレー



たっぷりの油を使って、ルーが分離するくらいに作るのがコツ。しつこいと思われがちですが、汁気の少ないカレーをなめらかにして旨味を引き出してくれます。ライスを添えるなら、水を減らしてバラリと炊き上げた炒飯タイプがぴったり。

アラビア海沿岸の熱帯インド。ポベンベイから約一〇〇キロ南へ下ったケララ海岸は、さば、いわし、かつおをはじめ質のよい魚介類がふんだんに獲れる魚の宝庫。その漁場は、地中海沿岸に匹敵するほどの豊かさです。

げにココナッツミルクを加えたスパイシーなカレーです。日本でもよく食卓にのぼるさばを、目先を変えてエスニック風にアレンジ。青魚の代表と言われるさばは、血管の病気や成人病に有効とされるEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)を豊富に含んでいるから、栄養価も抜群。スパイスの香りと辛味で生臭さも気にならず、トマトの酸味も加わって食欲増進間違いなし、のおすすめ料理です。

■材料(4人分)

さば中1尾、玉ねぎ中1個、トマト中1個、バター30g、サラダ油1/2カップ、ココナッツミルク1カップ、にんにく2片、生姜15g、塩小さじ1、グリーンピース適宜

- (a)小麦粉大さじ1、カレー粉大さじ1
(b)ターメリック1、黒こしょう1、赤唐辛子2/3、シナモン1/2、コリアンダー1、クローブ1/4、クミンシード1/2、カルダモン1(すべて粉末、小さじの分量です)



※(b)の香辛料がなければ、市販のカレー粉(大サジ1くらい)を使用してください。

■作り方

- ①にんにく、生姜はみじん切りに切る。
- ②さばは頭と内臓を取り、冷水でよく洗う。2.5cm厚さのぶつ切りにし、塩をしてしばらくおく。
- ③玉ねぎは縦にうすく切る。トマトは湯むきにして皮と種をとり、果肉だけを粗いみじん切りに切る。
- ④②のさばの水気をふきとり、焼く寸前に(a)を合わせてまぶしつける。余分な粉は、たたいて落としておく。
- ⑤厚手の鍋にバターとサラダ油を入れて熱し、さばの両面をこんがり焼く。火が通ったら、取り出しておく。
- ⑥魚を取り出した後の鍋に、玉ねぎを入れてよく炒める。玉ねぎがキツネ色になったら、トマトと(b)を加えてさらに炒める。
- ⑦さばを鍋に戻し入れ、塩小さじ1を入れ中火でしばらく煮る。
- ⑧ココナッツミルクを加え、弱火で味がなじむまでゆっくりと煮込む。
- ⑨器に盛り、上にグリーンピースを飾る。



NEWSスクラップ

バイオテクノロジーで、長生き アユ生産に成功

神奈川県相模原市にある神奈川県水産総合研究所の内水面試験場が、最長二年間生き、約三〇センチまで育つオスのアユを作り出すのに成功。通常、アユの寿命は一年で、体長は二〇センチ程度。事業レベルの実用化が期待されています。

先人たちの知恵、環境にやさしい「コイ農法」

埼玉県水産試験場が、除草剤の代わりに、コイに水田の除草をさせる「コイ農法」の実用化のめどをつけました。これは昔、農家の副業だった食用コイの養殖で、ある程度の除草効果は知られていたのですが、除草剤の普及により忘れられていたものです。コイの大きさは苗を倒したりできない一五センチ程度がよく、サギなどの野鳥に狙われにくい黒くて目立たないマゴイが最適。

超大物、刺し身なら1000 人前のマゴロ

鹿児島県奄美大島の東海上で五月一二日の昼、延縄にかかり、一四日の朝、宮崎県日南



市の油津漁港に、水揚げされた巨大クロマゴロ。体長二・七メートル、胴回り二・二メートル、重さ四二六キロで、刺し身にするとなんと二〇〇〇人前。同市漁協では一九八六年の四八三キロに次ぐ戦後二番目の超大物です。漁港岸壁のクレーンではびくともせず、大型クレーン車を借りて引き揚げたのだとか。

金色に輝くアマゴを観賞用に 養殖中

全国でも珍しい金色のアマゴ（サケ科サケ属の養殖に取り組んでいるのは、山梨県水産技術センター忍野支所（同県忍野村忍草・芳賀稔支所長）。通常のアマゴは体に黒い斑紋と赤い斑点がありますが、このアマゴは突然変異で色素が薄いアルビノ（白子）。赤い斑点は残っ

ているものの、体全体が透き通るような金色に輝いています。民間養魚場で偶然見つかったアルビノの卵を譲り受け、九三年から養殖を開始。昨年一二月に約一〇〇〇尾がふ化し、五月には、約六〇〇匹の稚魚たちが、体長五〜七センチに育ちました。

今年の水揚げ高アップ、北海道のタコ漁

今年の北海道のタコ漁は昨年より好調の模様。札幌市の北にある浜益村の漁港では、連日ミズダコなどが一〜五トンの水揚げがありました。浜益漁協からは一五隻が、四月から操業を始め、五月末までの漁獲量は約四七トンで、去年の同じ時期より約一トントン増。一キロあたり四九〇円前後で取引され、水揚げ高は二三〇〇万円。アメリカ産の輸入ものが減り値が上がりつつあることもあってか、こちらも約一〇〇〇万円増。

サバも豊漁、漁獲量が去年の 二・六倍に

今年に入ってサバが豊漁。水産庁の外郭団体である漁業情

報サービスセンターによると、全国主要漁港のサバの水揚量は、一〜五月中旬で去年の同じ時期と比べ二・六倍の約二万九〇〇〇トンに上っています。このペースだと今年も、魚種別の漁獲量で七〇年代後半からトップを続けていたマイワシを抜いて、サバが戦後初のトップとなりそうです。

青潮招く深掘部の埋め戻し、 東京湾の漁場整備

千葉県の京葉地域の沖合の海底には、一九六〇年代以降に臨海工業地帯埋立て用の土砂を掘った「深掘部」と呼ばれる巨大な穴があり、これが東京湾の青潮発生の一因となっているといわれています。東京都と千葉県などは六月二日まで、東京湾で今後一五年間に航路の水深を維持するためにさらう海底の土砂約四〇〇〇万立方メートルで、この深掘部を埋める事業について基本協定を結びました。これにより千葉県は漁場整備、東京都は港内の航路確保が進むことと……。これ以上環境が悪化しないよう、慎重に事を進めてもらいたいものです。

夏休み特集 1996.8

8月1日

地引網を引いて大漁鍋を味わおう

富山県氷見市／氷見市島尾海岸
☎0766-91-2045 島尾観光協会
朝6時頃から網を引き、取れた魚をその場で大漁鍋にして味わう。

8月1～10日

マスのつかみどり大会

群馬県水上町／町内7カ所
☎0278-72-2111 水上町観光課

8月3～4日

牡鹿町鯨まつり

宮城県牡鹿町／鮎川浜
☎0225-45-2111 牡鹿町産業観光課
4日には海に浮かべた模型のクジラをキャッチャーボートで撃って現代捕鯨を再現する捕鯨ショーなどが行われる。

8月4日

馬場島イキイキ岩魚祭

富山県上市町／馬場島地内
☎0764-72-1111 上市町商工振興課

8月4日

元祖 鮎と鯉のつかみどり大会

福島県矢祭町／岡岡字下小坂地内の久慈川
☎0247-46-3131 矢祭町観光協会

8月4・11・18・25日

イワナのつかみどり

石川県鶴来町／パーク獅子吼
☎07619-3-8499 パーク獅子吼
イワナのつかみどり、昆虫探し、宝探しの3つのイベントが行われる。

8月8～9日

さざえ祭

静岡県熱海市／伊豆山海岸
☎0557-81-2631 伊豆山温泉観光協会
伊豆山温泉旅館組合加盟旅館に宿泊すると、サザエのつぼ焼きと飲み物が無料でふるまわれる。

8月11日

大子町 鮎つかみどり大会

茨城県大子町／久慈川と押川の合流点辺り
☎02957-2-0285 大子町観光協会

8月13～14日

やるべ福島イカまつり

北海道福島町／福島漁港
☎01394-7-2272 福島町観光協会
イカのつかみどり、クレーンにイカのようにぶら下がって競うイカぶらさがり大会など、楽しいイベントが行われる。

8月14日

川内川アユのつかみどり

青森県川内町／川内町鮎山下河川敷
☎0175-42-2111 川内町水産商工課

8月15日

山之口清流大漁まつり

岐阜県萩原町／萩原町山之口中切橋付近
☎0576-52-1035 益田川漁業協同組合
飛騨川の分水嶺「位山」から流れ出る清流「山之口川」で、アマゴ・マスのつかみどりや釣り大会などが催される。

8月15日

ハタハタの里ブリコ祭り

秋田県八森町／中浜地区海岸道路
☎0185-77-2111 八森町企画振興課
ハタハタ灯笼やハタハタ山車、ハタハタ盆踊りなどが繰り出す。

※日付は予定です。事前にご確認ください。

『江戸釣魚大全』

江戸の釣りの全体像を復元



長辻象平著
平凡社
2600円

世界で最も知られている釣りの指南書は、ウォルトンの『釣魚大全』。これに匹敵する津軽采女の『何羨録』をはじめ、玄嶺老人の『漁人道しるべ』、黒田五柳の『釣客伝』、その他、作者不詳を含む先人たちの残した釣りの指南書の数々を元に、江戸の釣りの全体像、その賑わいや活気などを復元したのが本書です。図版、索引も充実しており資料性の高い一冊に仕上がっています。

『寿司ネタ図鑑』

食通ならずとも垂涎の図鑑



本多由紀子編
小学館
1500円

職人たちが思い入れたっぷりに握った二〇種の握り寿司を写真で紹介。ページをめくるたびに旨そうな握り寿司が現れ、とにかく寿司が恋しくなってきました。併せて八六種の魚の美しくも不思議な写真と、生態の解説つき。巻末の寿司屋図鑑では、本書おすすめの店と、フカ齋やタラの白子の軍艦巻など、その店独自のユニークな寿司が紹介されています。

『さかな物語』

日本人の思考や文化を魚を通して語る



塚田國之大日本絵画
1600円

著者は「日本人の思考や日本文化の特徴は海のもの」であり、日本の文化は「水の文化」であると直感します。本書では、サンマ、ニシン、サケをはじめ、日本の食卓を飾る魚を代表する二二種を取り上げ、生態、歴史、漁業、流通など、さまざまな角度から考察。そのうえで、現在の日本人の思考や文化に影響を与えている、「海の記憶」を浮き彫りにしていきます。

INTERNET

『宇宙メダカ実験のすべて』
『宇宙メダカの子どもたち』
飼育報告集

宇宙実験の面白さがわかる報告書
宇宙メダカの子どもたち
飼育報告集
今回、さかなの下の力持ち(一八ページ)で紹介した、宇宙メダカ実験に関する報告書です。希望者は、一冊あたり一〇〇〇円(送料込。定額小為替、現金書留、または切手を同封)を下記の報告書請求先まで。氏名、住所に加えて希望する本を明記してください。



インターネットホームページのアクセス(URL)は、
<http://130.69.100.13/SPACEMEDAKA/J.html>
報告書請求先とホームページに関する問合せは
〒113 東京都文京区弥生2-11-16
東京大学アイトープ総合センター 井尻憲一氏



また、「宇宙メダカ実験のすべて」の内容を収録したインターネットの宇宙メダカ・ホームページでは、いくつかの貴重なビデオ映像を観ることもできます。

なんでもベスト10

家族で良く食べる魚介類はこれ

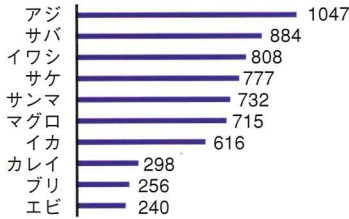
社団法人大日本水産会が実施している『おさかな教室』の参加者を対象とした、魚食に関するアンケート調査『第一〇回 おさかなと私』。これは平成七年四月から今年の三月までの調査の集計分です。今回はその中でも『家族で良く食べる魚介類』という項目を取り上げました。

表をご覧になっていただければわかりますが、アジ、サバ、イワシ、サンマなどのいわゆ

る大衆魚が上位を占めています。これには、当然リーズナブルだという理由もあります。が、鈴木平光氏や河合智康氏などの大衆魚に関する著書の影響も大きいのかもしれません。それらの著書に目を通せば、大衆魚がいかにヘルシーな食材であるのかがよくわかります。しかも、話題のDHAやEPAが豊富だといえますから、人気があつて当然といえは当然でしょう。



■家族で良く食べる魚介類ベスト10 単位:人



※サンプル数は1762人(女性1688人、男性74人)。回答はひとり五つまで。その結果の上位10位までをまとめました。



魚屋さんからのひと言

東京でも谷中や根津は、関東大震災や戦災の被害が少なかつたため、古きよき時代の風情を感じさせる路地があちこちに残っている。今回はその根津でも、比較的新しい街並みの言問通り沿いに建つ『かき慎』を訪ねた。

も多いとか。そういうときには申し訳ないが「駄目だよ」と、最初からお客さんに断りを入れるのだそうだ。

店先を飾っているのはアサリ、アオヤギ、赤貝、ハマグリなど貝ばかり。それもそのはず、ここは貝の専門店。『かき慎』が店を開いたのは戦後間もなくだが、店主の林慎三さん(八〇歳)は昔ながらの下町気質。今も現役で店に出ている。

「なにしろ貝は鮮度が命だから、かんかん照りの中、何時間も持つては帰れねえよ」クーラーボックスの用意でもあれば別だが、そうでなければきつちり断つた方がお客さんのため。林さんは少し厳しい表情で、こう続けた。

かき慎は朝八時から夕方六時まで。夏場は日曜日が定休日だが、冬場は無休。



●問い合わせ
かき慎 ☎03-3828-3873

夏場には、遠方のお客さんが、「どれくらいもちますか」と林さんに訪ねてくること

「今の若い人は食べないね。食べれば旨いんだけど、やり方がわからねえんだな。インスタントばかり食ってるから」耳の痛い話ではあるが、まだ続きがある。

『かき慎』は朝八時から夕方六時まで。夏場は日曜日

エコライフ

かけがえのない青い海を守るために

Lesson 2
さらに節水について

前回に引き続き、簡単な節水テクニクを紹介します。

節水コマをつけましょう

前回、節水の基本は「こまめに水を止めること」と書きましたが、蛇口に取りつけるだけで大幅な節水ができる便利な器具があります。それは、節水コマです。

通常蛇口から一分間に流れる水の量は、一三から一五リットルほど。節水コマはこの水量を半分に減らしますから、台所や洗面所の蛇口に取りつけることで、効果的な節水ができるのです。しかも取りつけ方がじつに簡単。

節水サービスの仕方は各地域によって違いますから、これから取りつける人は、水道局な

どに節水コマの入手方法を問合せてみてください。ちなみに東京の場合、二三区の水道局各営業所、多摩地区都営水道二五

市町の水道部(課・所)の窓口で無料で入手できます。『節水コマ入』のシールを貼って販売されている蛇口には、あらかじめ節水コマが入っています。

しかし、折角節水コマを取りつけても、水を流しっぱなしにしている意味がありません。繰り返しになりますが、やはり節水の基本は「こまめに水を止める」ことなのです。

ところで、図1をご覧になっていただければ、家庭での水の使われ方がおわかりになるでしょう。今回は「風呂、洗濯、トイレ」についての節水テクニクを紹介します。

風呂の残り湯の再利用

一般家庭で使用されているお風呂は、普通だいたい二〇〇リットルの水が入ります。お風呂の残り湯を再利用することで、かなりの節水ができるはず

です。残り湯がまだ温かいうちであれば、洗濯に利用しましょう。冷たい水道水よりも、洗濯

物の汚れを効果的に落とすことができます。他にも、掃除、洗車、植木などの散水、打ち水、子どものビニールプールなど、工夫すればいろいろ再利用できるでしょう。

「ためすぎ」をしましょう

洗濯の節水でいちばんのポイントとなるのが「ためすぎ」です。洗うときに使う水の量は同じでも、水を注ぎながらすすぐ「注水すすぎ」と、水をためてすすぐ「ためすぎ」では、当然使用量に大きな差がきます。

「注水すすぎ」の場合には、普通だいたい六分間程度で一二五リットルほどを使用するのに対し、「ためすぎ」であれば七〇リットルほどの使用で済みませ。その差は五五リットル。

トイレで節水

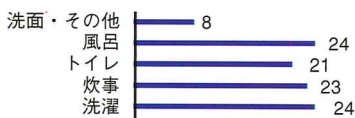
ところで、これからトイレや洗濯機などを購入しようという人は、是非とも節水型を選びましょう。特にトイレの場合には「節水タイプ」のシールを貼り販売していますから、購入時にはよく確認してみてください。

さて、トイレでの節水テクニク

ですが、まずはおたくのトイレがロータンクの場合です。水を満たし浮き上がらないようにしたプラスチックボトルをロータンクの中に寝かせます。このとき、水洗装置の邪魔にならないように置き場所に注意しましょう。こうしてロータンクの容量を心持ち小さくするだけで、年間の使用量が何千リットルも減るのです。

おたくのトイレがフラッシュバルブ式ならば、バルブを絞るだけで節水ができますが、この場合は水道屋さんに相談していきましょう。

■図1 家庭での水の使われ方(%)



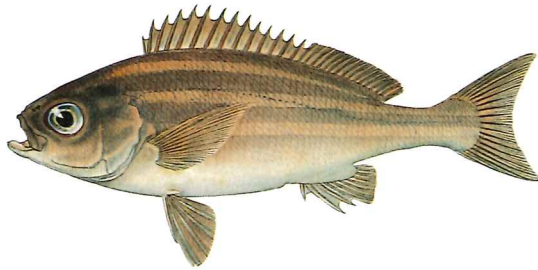
※平成5年度 東京都水道局調べより

県の魚

いさぎ

長崎県

長崎県では今年の二月二二日に一二種類の魚を県の魚に制定しました。そのひとつが、夏を代表する魚、イサキです。地方によつては、オクセイゴ(東北)、イセギ(高知)、イツサキ(九州)などとも呼ばれています。長崎では主に一本釣りや定置網などにより、比較的沿岸で漁獲され、その刺し身はタイにも劣らぬほどの美味といわれています。



イサキ(日本水産動植物図集より)



社団法人 大日本水産会
おさかな普及協議会