

SAKANA

February.1997

Vol. 3



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.3
1997年2月発行

CONTENTS

3

CLOSE UP NOW

特集 豊漁!? 注目のサバ

9

水族館からの手紙
マリンワールド海の中道

10

子どもに学ぶ魚と健康……………阿部裕吉

オタカナ大好き!③

最近のアメリカ旅行、お魚の話二題

12

魅力再発見③……………國崎直道
サクラエビの巻

14

市場と旬の魚③

魚のふるさと探訪記

タイの彩(兵庫県明石市)

18

鱭の下の力持ち
水産テクノロジー最先端③
宮崎県水産試験場小林分場

19

江上佳奈美の世界の魚料理③
ガラス吹き職人のにしん

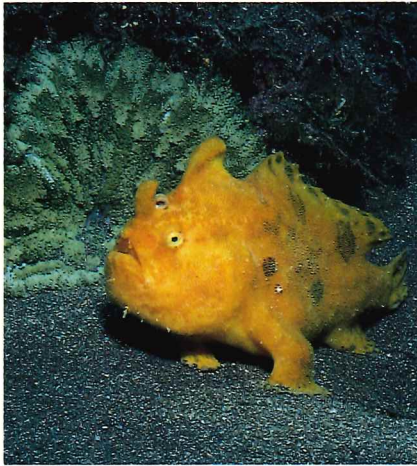
20

HOT LINE

NEWSスクラップ
BOOK/VIDEO/CD-ROM/INTERNET
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
きんめだい(静岡県)



イザリウオ

体長一五センチ 水深二メートル 撮影地大瀬崎

ダイバーやアクアリストに人気があるイザリウオは体色や斑紋のバリエーションも豊富で興味がつきやすい。顔はベニイザリウオなど他種に比べてやや扁平な感じでウーパールーパーに似ている。はたき状の皮弁を使って小魚をおびき寄せる捕食の方法もユニークである。

また魚のくせに胸鰭が変化した足を使って歩き、普段はあまり泳ぎ回らないので、どんな泳ぎ方をするのか見てみたいと思った。両手を伸ばして手のひらですくい上げるようにすると、少し体を膨らませて風船のようにフワリと舞い上がりいやいやをするように体を振りながら泳ぎ始めた。その姿はなんともユーモラスで可愛らしい。

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
■ 藤極典夫

イラスト
■ 加藤敬彰

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

豊漁!? 注目のサバ

大衆魚を通して考える水産事情の様々



1996年、ほぼ全国的にサバの水揚げ量がアップした。社団法人大日本水産会の魚食に関するアンケート「第10回・おさかなと私」では、家族でよく食べる魚介類の2位にあげられるほど、サバは大衆魚として一般の食卓に馴染みの深い魚である。この水揚げ量アップは、水産資源の減少ばかりがニュースになる近年において、吉報であると言っても差し支えないだろう。しかし、単に手放しで喜んではいけない諸々の状況があることも事実である。そこで今回は、サバとの関わり方を見直しながら、サバを通して水産資源や200海里問題まで大きく目を向けていきたい。



《真》福岡の天神1丁目にある。昼のメニューは血からあふれそうなサバを使った焼鯖定食(780円)だけ。それでも毎日大勢の客が訪れるのだから、博多っ子のサバ好きが知れよう。「健康管理を考えて、子どもにもっと魚と野菜を食べさせるのが母親の義務」と藤尾さん。
☎092-712-0201



マサバ



ゴマサバ

サバのプロフィール

日本近海にはマサバとゴマサバの二種類がいるが、ここ一〇年ほどノルウェー産に代表されるニシマサバも目立って輸入されるようになった。この三種類について、それぞれのプロフィールを記そう。

《マサバ》別名は、ホンサバ、あるいはヒラサバともいう。北海道南部から九州まで日本近海に広く分布し、産卵場所やエサを求めて沿岸の海を回遊する。背中には淡い青地に『く』の字の黒い縞があり、腹は無地で銀白

色。秋から冬にかけてが旬である。大分県佐賀関の関サバや三浦半島の松輪のサバが旨いことでその名を馳せている。

《ゴマサバ》体の側面に黒ゴマを散らしたような斑点があるのがその名の由来。胴体が丸みを帯びているため、別名マルサバともいう。暖海性で主に南日本に分布するが、マサバほど数は多くない。脂肪がやや少なく、年間を通してあまり味が変わらない。また、土佐清水ではこれを清水サバと呼び、刺し身やタタキで食べる。

《ニシマサバ》ノルウェーやオランダなどから加工用として輸入される。別名はタイセイヨウサバで、ノルウェーサバとも呼ばれている。ゴマサバのように体の側面に斑点はないが、マサバよりも背中の縞がはつきりとストライプ状になっている。ヨーロッパや東南アジアでのサバの需要が増えてきたこともあってか輸入量は減少気味。

ところで、一般にサバといえはマサバを指す。このマサバの水揚げ量だが、社団法人漁業情

報サービスマスターによると、九五年は二七万七九六四トンであったのが、九六年は四八万九八二四トンにアップし、魚種別の水揚げ量では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しまった。

そこで今回は、このマサバにスポットを当てる。以下はマサバをサバと表記する。

とこる替われば サバ変わる

全国的にみてサバの食べ方の主流は、焼鯖や味噌煮、メ鯖などだろう。大方の人が「生では怖い」と考えているのでは。サバにはアミノ酸の一種のヒスチジンを多く含み、これが死後硬直後、ジミンシンの原因となるヒスタミンに変化する。関サバが当たらないのは活き締めしているからだ。なんにしても、サバにはエイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)が他の魚よりも多く含まれており、ビタミンEやB₂、B₆なども豊富。昔から「海の麦」といわれ

《あじ彩》長崎の海産物を中心に味わわせてくれる食事処。松浦にある。サバをしゃぶしゃぶで食べる鯖ちり鍋(コースで2800円)は、もともと漁師たちがやっていた料理をこの店流にアレンジしたもの。赤味噌ダレとポン酢ベースのつけ汁で食べる。メ鯖は関東のものよりずうっと生に近い。刺し身は絶品。☎0956-72-2955



福岡水産物商業協同組合の魚料理講習会。この日はサバをおろしてから料理するまでの実習。魚をさばくときのコツは小まめにまな板を拭くこと。そうすれば滑らずに済む。また「グルタミン酸は脳に多く含まれているので、頭は捨てずにダシに使うとうんといいダシがとれますよ」と講師の渡辺さん。

るほど栄養価が高い。しっかりと調理して是非とも食卓に並べて欲しい魚のひとつである。サバの料理で混同され易いのは、サバ鰯とバツテラだろう。どちらも、若狭湾やその近海で捕れたサバを京都へ運ぶために考えられた保存性の高い塩サバに端を発する。サバ鰯は塩サバを塩抜きしてから酢締めし、バツテラは生のサバを酢締めにする。ともに白板昆布をサバののせ、昆布のグルタミン酸とサバのイノシン酸の相乗効果で旨味が増す。また、酢にはヒスタミン生成を防ぐ働きがあるというから、古人の知恵には驚かされるばかりだ。和歌山、三重、奈良にも柿の葉鰯や朴の葉鰯などがある。

ところで、福岡を中心にした北九州と山陰の一部ではサバの刺し身が一般の食卓に並ぶ。福岡では刺し身のほかにサバのゴマ醤油漬(通称ゴマサバというが、種類のゴマサバと関係ない)という調理法も一般的。「醤油と好みでミリンも入れ、そこに刺し身にしたサバを漬け、ゴマを擦り込む。そのまま食べてもいいが、茶漬けが旨い」と福岡水産物商業協同組合の柴戸さん。また「福岡には昔から生きたサバが揚がっていた。そのピンピン跳ねてるやつを刺し身で食ったのが習慣として残っているんだろう」とのこと。株式会社福岡魚市場の梅林さんは福岡でサバを生食する理由に昔からの習慣と鮮度、それと「北のサバより脂のつきかたが少ない」ことを上げている。「輪切りにしてみるとよくわかる。皮と身の間の脂の厚みが違う。エサや海況の違いに因るんでしょう」

実際、刺し身とゴマサバを賞味したが、ぶりぶりとした歯ごたえで、たまらない旨さである。まき網漁の話 一 一月半ばに博多湾に面して建つ福岡市鮮魚市場を訪れた。例年なら一月初旬から中旬にスタートするサバ漁が、一カ月早い一〇月から始まっていた。「小ぶりのものが多いが、少しずつ大きいものも増えてきた。現在、漁獲は済州島沖や黄海に集中していますが、これからのシーズンに期待しています」と梅林さん。とはいえ、この時点で水揚げ量は前年の約一・五倍だった。ここに揚がるサバはまき網漁で獲られたものだ。そのまき網漁がいかなる漁法かを株式会社福岡魚市場の宮本さんに説明していただいた。まき網漁の一船団は、本船(網船)一隻、探索船(灯船)二隻、運搬船二、三隻の計五、六隻からなる。魚群を発見したら、まず灯船の水中灯で光を集まる習性を持つサバ(アジ、イワシ、サワラなども同じ)を集める。網船



この日福岡に揚がったサバは30000箱、およそ300トン。そのうちの半分の約15000箱が鮮魚として卸された。残りは缶詰などの加工用や養殖のエサ用として流通される。



は帯状の網で灯船を中心に円を描くように魚群の周りを囲む。この網は長さが一キロメートルほど。六〇〜一二〇メートルの水深に対して、網の底部から魚が逃げないように、水深より長い一三〇〜二六〇メートル丈の網を使い分けている。囲み終わったら網の底部のワイヤーを締め上げ、灯船が網の外に出たから、三時間ほどかけて網を絞り、網の

輪が縮まったところで運搬船が漁獲物を収納し、水揚げ港へ直行する。他の船は引き続き次の操業へ。灯船の一隻はこの操業中、別の魚群を探索。また運搬船は港と漁場とを往復するため、二、三隻必要となる。

「プロは魚探で魚種までわかります。潮の流れを計算しながら網のまき方や絞り方も考えなくてはいけない。単にハイテク機器があればいいのではなく、経験や勘によつてそれを使いこなす人間が必要なんです」と宮本さんは言う。

ここでは船員の休養と資源保護を兼ねて、旧暦の一三日の午後六時から、一九日の午前六時までは休漁となる。

一五〇万都市の台所を担う福岡市鮮魚市場

この日の水揚げは夜の九時から始まった。水揚げされたサバはサイズ別にト口箱へ、ひと箱一五キログラムに仕分けされる。サバのサイズにはいくつかの段階があり、大きいものでひと

箱一九〜二〇尾、小さいもので約五〇尾入り。段階別に並べられ、セリの準備が始まる。仲卸人たちはあらかじめ下見をし、相場のあたりをつけておく。

今年の特徴は、ひと箱四〇尾前後の比較的小ぶりなサバで加工筋の需要が多く、価格はひと箱大体二〇〇円を維持していること。「ノルウェー産の価格高騰と輸入量の半減で、九州のサバが加工原料として見直されているんです」と宮本さんは言う。

それにしても多い日に三〇〇トン以上も水揚げがあるというのだから、これを仕分けるだけでも至難の業。市場が慌ただしくもなろうというもの。そして福岡ではサバを刺し身で食べる。つまり、焼いたり煮たりする魚よりも高く扱える。加えて日に二万箱、一五〇トンを消費するというのが、仲卸人も気合いが入るのだろう。セリはト口箱の脇を走り抜けるようにして行われた。運搬船が帰港するたびに水揚げがあり、仕分けがされ、セリは翌朝まで続く。



左/これが大函。ダイカンと読む。小ぶりの魚が多いときにこれが使われる。
左下/コンベヤーの上を流れていく口箱の中身を15kg均一に揃えていくオバちゃん。瞬時の早業を繰り返す。



右/深夜から早朝にかけて、運搬船とコンベヤーの間をシャベルカーは何度も往復する。



サバの漁獲日本一の 長崎県松浦魚市場へ

翌朝、長崎県の松浦魚市場を訪ねた。ここは例年、サバやアジの水揚げがトップクラスであることで知られる漁港だ。ここでの水揚げ量は前年のほぼ二倍。「福岡市鮮魚市場が一五〇万都市の消費市場であるのに対し、こちらは産地市場として全国

の消費市場に対する出荷基地になっている。去年に比べて、どちらかと言えば小ぶりのサバが多い」と西日本魚市株式会社の中田さんは言う。「加工用は三五〇グラム以下のサバが目安で、ちなみにここでは三六〇グラム以下をギリ、三〇〇グラム以下をローソクと呼んでいる」水揚げしている船を見に行くと、若い船員が「サバがめっちゃくちゃ獲れよる」とはしゃいでいた。市場には通常のト口箱のほかに正味一トン収まる大函と呼ばれる箱が置かれている。この大函でまとめて卸すことで、仕分けする手間を省き、生産者の販売経費を節約するのだという。

「買った人は自分で選別するのだから手間はかかるが、ブリやタイなど、いいのが混ざっていることもある。だから末端価格は買った人にしかわからない」と中田さん。これは平成元年から松浦魚市場が全国に先駆けて取り入れたシステム。加工用のサバをメインに扱う松浦ならではのアイデアだ。

大衆魚博士、河井智康さんに訊くサバ資源の話

この九六年のサバの豊漁をどのように理解すればいいのだろうか。

現在、東北区水産研究所の資源管理部長である河井智康さんは「死んだ魚を見ないわけ」や「イワシと逢えなくなる日」、「大衆魚のふしぎ」などの著者として、また大衆魚のオーソリティーとして周知の人である。その河井さんにサバ資源の現状についてのアンサーをいただいた。

まず、今回のサバの水揚げ量の増加は、イコール資源量の増加と考えてもいいのだろうか。返答は「資源量の反映と思われる」とのこと。またこの時点で小ぶりなサバが多いのは「今回のサバ増加は一九九五年生まれでまだ未成魚のため」だからだという。

今回のように水揚げ量が増加すると、素人考えで魚種交代(注1)が起きているのではな

注1:プランクトン食性と回遊性を特性とする魚は日本近海にはマサバ、マイワシ、サンマ、マアジがいる。これらの魚はいつも大量にいるわけではなく、増えたり減ったりをくり返している。同時に複数の魚種が大量になることはあまりなく、あたかも海の主役を交替するかのよう大量に魚種が入れ替わる。この現象を魚種交替という。このことについては河井智康さんの著書に詳しい。



〈日本遠洋旋網漁業協同組合食品加工部〉松浦魚市場のすぐ横にある。ここでは切って凍結する一次加工までを手掛ける。宅配も扱っており、メダカ2枚×6パックが送料別2500円、生サバは約2kg(4~5本)で送料別1500円。またサバの頭や骨は廃棄せず、環境的な面も踏まえ有機肥料の原料としている。
フリーダイヤル0120-343442



見事な寒サバ。写真提供：東京魚商業協同組合

かろうか、などと考えてしまうのだが……、「このサバが親になり再生産するのは九七〜九八年。生き残りがまた卓越すれば魚種交代になると推測できる。それまでは不明だが、時期としてはまだ早い。予測としては二〇〇〇年過ぎてからだろう」とのこと。

また、「来シーズンへの期待は未知数だが、小さいのを獲り過ぎると資源管理の面からよくない」というのが河井さんの答えだった。

二〇〇海里漁業水域を考える

「獲り過ぎはよくない」ということは今回取材した人たちも皆同意見だった。来シーズンのサバにかける期待は大きい、これからの漁業は積極的な資源管理を義務としなければならないのではないだろうか。

また、こうした資源管理の観点からも二〇〇海里漁業水域の全面設定が必要である、と株式会社福岡魚市場の梅林さん

は言う。これはサバだけに限る話ではないが、特に今回取材した西日本で漁業に携わる人たちにとって深刻な問題である。

韓国とは竹島、中国とは尖閣諸島の領有権問題を抱えたまま、さらには石油や天然ガスなどの資源開発を含め複雑化した二〇〇海里漁業水域の全面設定。侵犯操業を取り締まるため、漁場の明確化を求める漁業者の声は切実で、九六年二月一〇日には福岡県水産会館で『二〇〇海里全面設定を求める県漁民大会』が、また五月八日には『二〇〇海里時代に対応する西日本漁業の未来を考えるシンポジウム』が開かれた。しかし、東シナ海や黄海、日本海西部にも二〇〇海里漁業水域が設定される見通しであることから、漁場を失う遠洋まき網漁業関係者からは、その後の補償についても考えて欲しいとの声もある。

中国、韓国、そして日本との間で現状具体的な結論までには至っていない。

「やはりお互いに責任をもつ

て管理する範囲を決めるべきです。漁場をしつかり分けるということは、利害関係の問題だけではなく義務なんです。もう人類規模で資源の有効利用を考えていかななくてはならないとさでしょう」と梅林さん。「獲る技術は日本がいちばん進んでいるんですが、投資が多すぎるのも事実。この投資を合理化して資源管理にもっと活用していければいいのですが」

簡単に解決できることではないのも事実だが、緊急にそれを必要としていることもやはり事実なのである。

参考資料:

- 『大衆魚のふしぎ』河井智康著 講談社
- 『魚料理のサイエンス』成瀬宇平著 新潮選書
- 『魚を食べると頭が良くなる』鈴木平光著 ワニの本
- 『サバのお料理ブック』日本遠洋旋網漁業協同組合
- 『バックトゥザネイチャー』長崎県漁業就業確保育成センター

取材協力:

- 日本遠洋旋網漁業協同組合
- 株式会社福岡魚市場
- 福岡水産物商業協同組合
- 西日本魚市株式会社

撮影：藤極典夫

水族館

からの手紙

マリンワールド海の中道

サメへの誤解を解くために

「人喰い鮫」という言葉があるように、サメには凶暴でダーティーなイメージが常につきまとっている。しかし本当にサメは恐い生き物なのだろうか？

り、人が主食であるはずはない。逆にサメは、食材や健康食品、医薬品などにもなり、人の暮らしになくてはならない存在である。国内三番目の大きさ、水



毎日夕方にパノラマ大水槽で行われるシロワニの潜水給餌。思わずドキッとさせられる光景だ。

れ、板鰓類の飼育数では国内トップクラスの内容となっている。

この水槽では、水中テレビカメラと通話装置を装着したダイバーが、水中映像やマリン・インストラクターとの会話を通して、お客様に展示魚類の解説を行う、対話型のアクアライブショーを行っている。

精悍な顔つきのシロワニをクローズアップで追いかけてたり、水槽の底でじっと動かないオオセヤネコサメに触ったり、暗い洞窟で群れるドチザメやネムリブカをライトアップしたりと、サメや様々な魚たちの生の情報を提供し好評を得ている。

さらに「海のおもしろ科学室」では、マリン・インストラクターがサメの生態や能力を解説しながら、サメの歯や皮膚を使って、お客様と野菜を切ったり擦りおろす実験を行ったり、また様々な加工品を紹介し、サメが決して恐ろしい生物ではなく逆に人の暮らしに大

変役立っていることを説明している。

このほか当館には、世界で三体しかないメガマウス（サメ）の標本も展示されており、名実共に「サメの水族館」と呼ばれるよう、飼育や展示、解説の充実を図っている。当館のこのような活動が、サメたちの保護や一般の方々への理解向上につながれば幸いである。



●マリンワールド海の中道
〒811-03 福岡県福岡市東区大字西戸崎18番28号 ☎092-603-0400

写真提供
マリンワールド海の中道
学芸員 高田浩二

最近のアメリカ旅行 お魚の話二題

最近のアメリカ旅行

平成八年の七月二三日から二週間アメリカへ旅をした。ワシントンDCから車で四〇分のところにある知人のピーター・エバンスさんの家に泊めてもらって、各地をみてきた。ピーターさんはワシントンDCの近くのジョージタウン大学の医学部眼科の名誉教授で七人の子どもたちがいて、各地の息子さんや娘さんの家に泊めてもらって旅をしたわけである。ワシントン、ウイリアムズバーグ、フィラデルフィア、ニューヨークを廻ってきた。したがって、ピーターさんの息子さんや娘さんたちの住んでいないニューヨークだけは、ホテルに泊

まった。

ピーターさんの運転で、各地を廻った楽しい旅だった。ワシントンでは魚市場をみたが、イカもカニもカキも魚も、その大きさはわが国の比ではなく、全く圧倒されっぱなしだった。

カキなど、一個食べたらもういらぬと思うほどに大きなもので、バケモノのような魚をたくさんみた。すべて海産物で、その安さにも驚いた。しかし、どこの家庭でも、出されるものは、チキン、ターキー、ビーフ、ポークの肉ばかりで、水産物は、シーフードレストランで食べたただけだった。ちょうど、わが国では、〇一五七が猛威をふるって来た頃だったので、各家庭で、〇一五七は、心配ない

のか?とときくと、奥さん

たちは、ベースボールのアンパイヤーのように、「ビーフは、セーフ、セーフ」と叫んでいたのが印象的だった。アメリカでは、もう〇一五七は解決済で、よく焼いたビーフを食べていた。

ピーターさんはレアが好きなので、レストランでハンバーグの焼き方を訊かれ、レアと注文したら、ボーイさんが恐い顔で、「フー、ミディアムがウエルダンにして...。」といわれ、ミディアムにしたら、出てきたハンバーグは、ウエルダンだった。ピーターさんは、「オレは死んでもレアにしたかった。」と不満そうだった。

とにかく、肉肉肉のアメリカ旅行だったのである。

ナマズでつくったバラ寿司

そういう生活の中で、二つの楽しいお魚の話があったので、それを紹介しよう。

ピーターさんの家で、三回だけ、わたしと家内で、日本料理をつくってピーターさん夫妻やたまたま来訪していたピーターさんの息子さん夫婦にも食べてもらったことがある。

家内が若いとき、福山出身のおばあさんから習ったバラ寿司をつくることになったので、近くの魚屋さんに買いにいったが、どうも瀬戸内の白身魚に似たようなものに合う魚がなかった。ピーターさんの奥さんが「白身なら最近主人が釣ってきた魚があるの

アレックスは着物を着てわたしのたてたお茶をおいそうに飲んでいた。



マイケルさんの家で、向かって右からピーターさん、マイケルさん、アレックス、わたしの家内、ピーターさんの奥さんのヘルガさん、三女のクリスチーナさん。

でそれをつかつたら…。と
いうので魚は買わずに、他
の材料を買ってきた。

ピーターさんの家に戻
り、冷凍してある魚の身は
確かに白身だが、魚の名を
訊いて驚いた。キャット
フィッシュだったのである。
キャットフィッシュはわが国
でいうナマスである。仕方
なく、酢でしめて、臭いをな
くし、バラ寿司をつくった。

アメリカの人は、ピーター
さんはじめ、ちよつど遊び
に来ていた三男のトムさ
ん夫婦も、おいしい、おいし
いと喜んでくれたのには
ホツとした。

魚の好きなアレックスちゃん

もう一つの話は、ピー
ターさんの近くに住んで
いる二男のマイケルさん
の娘、アレックスのことで
ある。彼女、肉も好きだけ
ど、お魚も大好きだとい
う。

運動も勉強もよくでき
て、ワシントンの有名な小
学校に通っているピーター
さん自慢の孫である。お魚
のどこが好きかと訊くと、
「肉はどれでも同じ味だけ
ど、お魚は種類で、いろん
ながあるから、ベリー
グット。たという。日本の
子どもたちに聞かせたい
話である。



魅力再発見

サクラエビの巻

エビ好きの日本人

日本人はエビを食べるのが好きな民族である。世界中のエビを輸入して食べていると言っても過言ではない。平成七年度の統計によると約三五万トンのエビを供給している。このうち、約八八%に相当する三一万トンを輸入に依存している。天然のエビでは不足するためエビ養殖が盛んとなり、その技術が海外、特に東南アジアやニュージランドに伝達され、熱帯雨林(マングローブ)を開拓してエビ養殖が行われている。そのため、地球環境の異変さえ起こしているようである。

確かに、日本中どここのスーパーや魚屋に行ってもエビは売られているし、外食産業ではエビはなくてはならない食材のひとつとなっている。テン普拉、フライ、鮎ネタ、中華料理などにはエビは欠く事ができない。

さて、エビを食すようになったのはいつ頃か、正確に分かる人は誰もいない。七三三年に書かれた『出雲風土記』にエビの記載があるため、それ以前から食べられていたに違いない。現在でも、お祝いの席にはエビは必要で長寿を祈願して食している。

「苔のむすまで」という表現を借りれば「腰のまがるまで」ということになる。

エビの種類

エビは約三〇〇〇種いるという。そのうち日本近海には四五〇種ほど生息する。このうち商品価値の高いもの(商売が成り立つもの)が約三〇種あるという。ただ、エビ類のみが数ある水産動植物の中で、どんな種類でも食用にできる唯一のものである。すなわち、海や川や湖沼に生息するエビは、どんなエビでも食することができる。

サクラエビ

これらのエビのうち、大正エビ、車エビ、ブラックタイガーなどで代表される遊泳型のエビと伊勢エビやザリガニなどで代表される歩行型のエビに分けることができる。どういう訳か歩行型のエビは遊泳型に比べ食用部分が少ない。

遊泳型のエビ類の中で駿河湾、相模湾を主な漁場とするエビにサクラエビがある。読んで字のごとくエビの体色が桜色をした体長五〜六センチの小さなエビで、夜になると二〇〇〜三〇〇メートルの深海から表層近くにエサを求めて浮上してくる。このエビは四〇〇〜六〇〇メートルでも生息するといわれている。これを捕獲し、干してエビの加工品にする。素干しのものとオイルしてから干したものがあ。生でも食べるが、保存の目的で干すのが一般的である。エビ自体が桜色をしているため、非常に見た目にきれいであり、また、食べても美味しい海老である。

サクラエビの漁獲量は表に示し



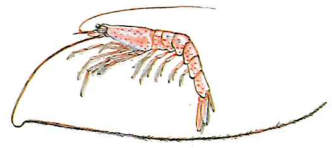
イセエビ

体長約30cmのエビで、長寿と武勇の象徴として祝い事に欠かせない。同様のエビにアメリカイセエビ、ヨーロッパイセエビ、ミナミイセエビなどがあり、輸入されている。歩行型



クルマエビ

体長15~20cmのエビ。寿命は1年。エビの中でも美味であるため養殖が盛んに行われている。ブラックタイガーもクルマエビの仲間。日本や東南アジアで養殖されている。遊泳型



サクラエビ

体長5~6cmの小蝦。主に駿河湾、相模湾、東京湾に生息する。素干しや煮干しにする。生でも食す。桜色に見えるのでこの名がある。遊泳型

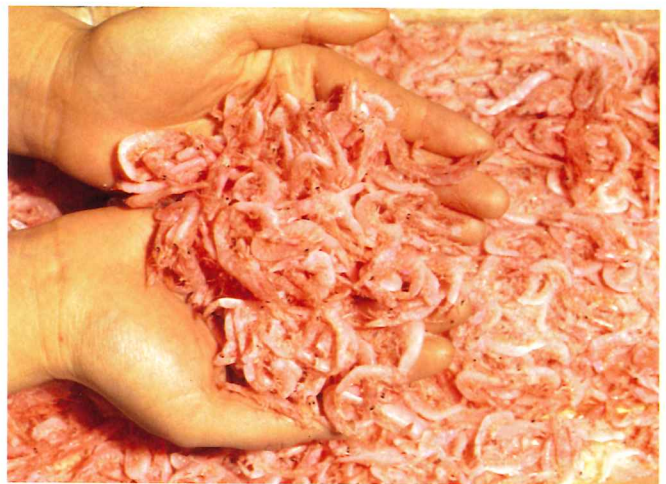
エビ殻の色とその成分

たように、年間約三〇〇〇トンほどとなっている。

このサクラエビは殻ごと食すことができる。殻の色は現在、発癌抑制効果がある、いや、ないで話題となっているβ-カロチンと非常に似通った化学構造を持つアスタキサンチンが主な成分である。この物質は赤い色をしていてβ-カロチンから代謝してできた物質である。しかし、β-カロチンと違ってビタミンAの効力は持たない。

サクラエビのように殻ごと食べることができるとエビはカルシウムを極めて多量に摂取することができる。エビ殻の成分が鶏卵の卵殻と同じ炭酸カルシウムが主成分になっているからである。成長期の子供たちや女性にはおすすめのエビである。吸収はよくないとされているが、あまり定かではない。

一方、同じ殻に含まれるキチンと呼ばれる物質は血圧を低下させたり、コレステロールを低下せたりする効果があるため医薬的に用いる研究がなされている。ま



釜揚げされたサクラエビ 写真提供:東京魚商業協同組合

た抗菌作用もあるため漬物などに利用されている。エビの殻はカラとはいえまったく空という訳ではない。

生きているエビの中には色の地味なエビ(ブラックタイガーやイセエビなど)もいるが、茹でたり焼いたりすると赤くなる。主にタンパク質が変性して前述のアスタキサンチンが目立つてくるからである。このアスタキサンチンの含有量の違いが、それぞれのエビの色の違い

になる。サクラエビは丁度、我々が好む程度の赤色といえよう。

サクラエビは干すとき、黒い敷物の上で干すため、一層その色が冴えて見える。春と秋が漁獲期であるため、静岡県(由比町)に行く機会があればその様子を見ることが出来る。しかし、六~八月の産卵期は資源保護のため休漁しているの

で、殻足(空足)にならないように気をつけねばならない。

■サクラエビの漁獲量(単位:トン)

	生	素干し	釜あげ
平成4年	3069	582	492
平成5年	3107	573	550
平成6年	3481	614	689

出典:静岡県農林水産部水産課

魚のふるさと探訪記



《明石城跡》国の重要文化財。元和3年(1671)に徳川家康の曾孫、小笠原忠真が築城。現在は本丸南東隅の巽櫓と南西隅の坤櫓が残っている。



《戒光院》これは魚籃観世音菩薩の像。明石浦漁港から徒歩で5分ほどのところにある。年に一度、6月13日に明石の漁師たちはここで魚供養を行う。

タイの彩

兵庫県・明石市



●前口上「膳に咲く花」

タイといえば、明石である。

明石では春の桜の時のマダイを桜ダイと呼ぶ。体色も桜の花のようにきれいな淡いピンクで、いちばんの高値がつく時季でもある。

産卵後の麦の色、づく六月ごろになると身が痩せて味が落ち、麦藁ダイと呼び名を変え、値も下がる。

そして夏が過ぎ、秋になるとまた脂がのり、春よりも赤味が濃くなり、紅葉ダイと呼ばれるようになる。地元の人に言わせると「見た目は桜がきれいだが、味は紅葉が勝る」とのこと。

四季の移ろいにあわせ、様々な

彩をみせるタイ。万葉仮名では太位(太)の字があたり、文字通り魚食の王道である。

そこで毎度のことながら、一月の半ばに極上のタイを求めて明石を訪れた。

●潮を見てタイを獲る

明石で五智網漁を続ける戸田修一さん(五二才)と米男さん(四三才)の兄弟を訪ねた。五智網漁はタイの漁に効果的で江戸時代から特に瀬戸内海で発達してきた漁法。昔は船べりをゴチゴチ叩いて網にタイを追ったことからこの名がある。

五智網は狙いが絞り込めるので



五智網漁は、まずタイの居所にあたりをつけ、そこを囲むように船を操舵しながら片端に浮きをつけたカーテン状の網を流す。一周して浮きを拾い、円筒状になった網の上下を絞り、かかった魚を傷つけないように手で網を引き上げる。



海の中の網の状態を船上の戸田さんたちはどうやって知るのか。修一さんに訊くと「陸(おか)の人間には、上手く教えらんねえ」との答え。長年培ってきた感覚だけが頼りになるということか。



海底にひっついてるタイを、網を海底まで落として驚かせ、ちょっと浮き上がったところを獲るため、網を絞るタイミングが難しい。



明石浦のセリ。セリが始まるとセリ人の豊谷さんの前の台の上を右から左へ次々と口箱が滑っていく。豊谷さんは口箱が目の前に置かれた途端、瞬時に値をつけ、それを仲卸人に伝える。



ト口箱の中身は、獲れたての前のもの。アマダイ、タコ、ヒラメ、タチウオ、ハリイカ、ナマコ、シタビラメ、サザエ、メジロなどなど。明石浦の共販所では明石海峡の豊饒をひと目で知ることができる。



明石浦漁協共販所には圧倒的に女性が多い。「獲ってくるのはお父ちゃん、売りさばくのはお母ちゃん。この女性はみんなよく働きますよ」とセリ人の豊谷さん。実に華やいた活気に満ちた共販所である。

潮目を見ながら網を落とす。潮が止まったらタイは獲れない。流れるまで待つしかない。タイを獲るのに向いた潮は、日の出から日の入りまでに三回ほどあるという。潮が大きいときには最初の動きははじめだけ、小さいときには二、

三回網を入れることができる。二度目に網を落としたとき、網を引き上げながら米男さんが小躍りして喜んだ。タイが七尾かかっていた。大きいので二、五キロほど。「今時分こんなのかからんで」と本当に嬉しそうだ。ちなみにこの時期一キロあたり一万円が相場だとか。四度目の網にも大ぶりのタイが一〇尾もかかっていた。この時期にしては大漁である。これれ一旦明石浦漁港に戻りタイを降ろし、今度はハゲ(カワハギのこと)の網につけかえ、再び漁に出る。

戸田さんの操業するのは四・九九トンの小型漁船「明石丸」。この日は昼ごろに一旦帰港し、一時ごろに再び明石海峡大橋付近の漁場へと向けて出港した。雲ひとつない青空で、風も風いである。漁の最盛期であればひと網で二〇〇尾ほど獲れることもあるという。しかし、今年も去年の二、三割少ないうえ、タイ漁のシーズンもそろそろ終わりという時期で、一尾も獲れなくてもおかしくないということだった。

戸田さんの操業するのは四・九九トンの小型漁船「明石丸」。この日は昼ごろに一旦帰港し、一時ごろに再び明石海峡大橋付近の漁場へと向けて出港した。雲ひとつない青空で、風も風いである。漁の最盛期であればひと網で二〇〇尾ほど獲れることもあるという。しかし、今年も去年の二、三割少ないうえ、タイ漁のシーズンもそろそろ終わりという時期で、一尾も獲れなくてもおかしくないということだった。

魚の棚商店街は明石駅から歩いて五分もかからない。地元では「うおのたな」といわず、威勢よく「う

おのたな」といわず、威勢よく「う

おのたな」といわず、威勢よく「う

おのたな」といわず、威勢よく「う



《かねき商店》「表についでる値よりも、たいてい一割ぐらい安く渡してあげてるよ」と藤井さん(右)。
☎078-911-2410



《魚の棚商店街》営業時間は店によって異なるが、だいたい8:00~18:00。木曜日が定休の店が多い。
☎078-911-9666(魚の棚商店街事務所)



おんたな」と呼ぶ。明石城築城のころからの三七〇余年の歴史を持ち、現在は一一〇軒ほどの商店のうち、二八軒が鮮魚店。

正午を回ると鮮魚店には「明石ひる網」と書かれた札が目立つようになる。これは一時半からの明石浦漁協の共販所のセリで落とされたピチピチの「前のもん」を知らせるための札だ。前のもんというのは明石海峡で獲った魚のこと。目の前のものという意味だ。

うおんたなの鮮魚店の一軒、かねき商店の藤井さんがタイを一尾手にとって「マダイは尾ヒレの縁が黒いんだけど、新鮮なものほどこれがはつきりしている。とにかく新鮮な旬のものはやっぱりして甘い」と教えてくれた。また「タイは、漁師が獲ったその日の晩生け簀でねかせ次の日出すのが理想。色も味も最高になる」のだそう。

●恵比寿様も喜ぶ味

明石のタイが数多の健啖家をうならせるのは「餌と明石海峡の潮、それに塩の加減がいいから」だと

割烹旅館人丸花壇の総料理長向原さんは言う。付近はジャゴエビという小エビが豊富だ。タイの甘味のある旨味は餌となるエビやカニのタウリンだと物の本にもある。このジャゴエビが明石のタイの旨味を一層ふくよかなものにしていくのだろう。そのタイの旨味を存分に味わうなら「やはりお造りがいちばん。ほんのちよつとお湯にくぐらすことで旨味がぐんと増すんです」

産卵前の白子もやはり甘味があり、なかなかの美味だというのが、今回は季節が外れているので話だけ。実に残念だ。

無いもののことを考えてもしたががないので、早速お造りをいただく。口に放り込むと思わず膝を打ちたくなる。酒を傾けながらひと切れひと切れじつくりと味わいたい。口の中に旨味が広がる、タイを脇に抱えた恵比寿様が、あのように福々しい顔をしているのがわかるような気がする。

「地元で食べるのがいちばんのご馳走なんです」と向原さんは言うが、まさにその言葉をそのまま実感させてもらったように思う。



〈人丸花壇〉2月鯛懷石より。上/「鯛活造り」は、しゃぶしゃぶにしてちり酢で食べる「鯛ふりふり」でもいただける。中右/タイの旨さを引き出す「宝楽焼」。中左/日本人に生まれた幸せを実感させてくれる「鯛茶漬け」。下右/ほくほくとした「鯛菇昇煮」。下左/新食感の「鯛雑波揚げ」。☎078-912-1717



参考資料:『鯛』鈴木克美著 法政大学出版局、『魚料理のサイエンス』成瀬宇平著 新潮選書、『口伝・魚の目きき 上物』伊東勝太郎著 徳間書店
 取材協力:明石浦漁業協同組合、魚の棚商店街、株式会社人丸花壇
 撮影:藤極典夫



屋外円形水槽。側面に観察窓がついていてベステルの生態が観察しやすくなっている。

宮崎県水産試験場
小林分場

水産テクノロジー最先端③

進むチョウザメ養殖の研究

日本産のキャビアが
食卓を飾る日も近い!!

宮崎県水産試験場小林分場
〒886 宮崎県小林市大字南西方出の山1091
☎0984-23-3358

宮崎県水産試験場小林分場は、昭和三十二年三月、小林市の出の山公園に設置された。湖沼河川の環境を基礎においたニジマス、ヤマメ、コイ、アユなどの淡水養殖に関する試験研究を行うほか、人工河川や淡水魚展示館などの設備も完備し、淡水魚や内水面漁業に対する理解を深める場としての役割も担っている。

ところで、小林分場ではチョウザメ養殖の研究を行っている。チョウザメといえば、その卵であるキャビアを連想する人は多いだろうが、肉も食用になるといふことを知っている人はほとんどいないのでは。チョウザメ養殖を担当する大木さんによると「天然ものは臭みがあるが、養殖魚は思いの外旨い」のだという。

日本のチョウザメ養殖の歴史は浅く、一九八〇年代半ばからのこと。旧ソ連との北方漁場をめぐる漁業交渉の過程で、学術交流の一



ベステルのメスの成魚。宮崎産のキャビアが量産されるのも、そう遠い日のことではなさそうだ。

環として両国内の有用魚種の種苗交換が行われ、このときベステルが水産庁養殖研究所へ導入された。ベステルは、遼河性で大型のオオチョウザメと淡水魚のゴチョウザメを旧ソ連で人工的に交配してつくった養殖向けの種類。淡水で養殖でき成長が早く、食用としても旨いという特徴を持つ。

小林分場周辺は霧島山系の湧水に恵まれ、年間を通して水温が一七度前後で、チョウザメの飼育に適している。そこで昭和五八年一二月に三重県内水面水産試験場を経由してベステル稚魚二〇〇尾を入手し試験飼育に着手した。

小林分場は平成三年度に地方水試としては全国で初めて種苗生産に成功。平成四年ごろには種苗販売を行う民間企業も現れ、現在チョウザメの飼育は北海道から鹿児島まで広がっている。

現在小林分場で飼育しているベステルの成魚は体長一・五メートル、体重二〇キログラムほどで、年齢は一五才。人工交配種のため、大きさと寿命ともにどこまで伸びるかよくわかっていない。ちなみに天然では、オオチョウザメは体長八・六メートル、体重一三〇〇キログラムに達し、また年齢は一〇〇才以上になるといふ記述がある。

課題はいくつか残っている。人工採卵技術はほぼ確立しているものの、親魚の産卵期が決まっていないため、計画的な採卵ができない。また、ふ化仔魚を餌付けする段階で減耗が大きいという問題もある。市場開拓へ

向け、安定した低コストの種苗生産をする技術を開発するのが、当面の目標である。

現在国内でチョウザメ料理を味わえる場所は少ない。地元、小林市ではチョウザメを市の特産品にしようと、刺し身、ムニエル、照焼きなど、さまざまな料理を研究開発中。今年度中にメニューを決定するという。間もなく小林市でもチョウザメ料理を味わえるようになりそうだ。さらに「将来、宮崎産のキャビアが食卓を飾ることも夢ではない」と大木さんはいふ。



チョウザメ料理の様々。上/刺し身、右上/ムニエル、右下/照焼き。ベステル肉が市場に出回る日が待ち遠しい。

ガラス吹き職人のにしん



3枚におろしたにしんは、塩をしてしばらくおき、水気を拭き取ってから酢に漬け込むと、味がよくなじみます。オールスパイスがない場合は、粒こしょう又は丁字でアクセントを。

「北海の恵み」としておなじみのにしんを高く評価し、また堪能している国々といえは、ヨーロッパとくに北欧をあげることができます。日本では塩焼にして大根おろしを添え、醤油で食べる方法がポピュラーですが、この地方では酢漬けにするのが一般的。それは塩や酢の働きにより、にしんの脂のこさを取り除きおいしく食する知恵であると同時に、長く厳しい冬の間の保存食としての工夫のあらわれともいえます。バルト海に面したスウェーデンでは、「ガラス吹き職人の

にしん」と呼ばれるメニューがとくに有名。酢漬けに香りを添え、味を深めるにんじんと赤玉ねぎ、オールスパイスを加えて漬け込み、さらに風味を強めるデイルを彩りにしたオードブルです。一風変わったこの料理名は、よく冷やした酢漬けにしんを熱いガラス工場で働く職人たちが好んで食べたことから名付けられたようですが、いかにもコスタボダやオレフオスなどのガラス製品でも有名な国ならば、と感心させられます。

■作り方

- ①にしんはうろこと頭、内臓をとり、冷水でよく洗う。3枚におろし毛抜きで小骨を抜き、うすく塩をしておく。
- ②1時間ほどおいて水分が出てきたら、水気をふき取り酢(ワインピネガー)につける。
- ③身が白くなってきたら取り出し、皮を上にしてまな板の上に置き、身をくずさないように注意して皮をむく。再び酢につけるが、つける時間は好みで調節する。
- ④にんじんは3cm長さの千切りにしてうすく塩をし、やわらかくなったらかく絞る。玉ねぎは縦半分になり、うす切りにする。
- ⑤(a)を合わせた中に③、④をつけ、1時間以上冷蔵庫で冷やす。
- ⑥器に盛り、デイルを飾る。



■材料(4人分)

にしん 4尾、塩小さじ 1/2、酢(ワインピネガー) 大さじ3、にんじん 50g、赤玉ねぎ 40g、デイル又はパセリ少々
(a)ワインピネガー 大さじ1、サラダ油 大さじ3、マスタード 大さじ1、塩小さじ 1/2、こしょう・オールスパイス少々



NEWSスクラップ

大衆魚などの六魚種、 二〇〇海里水域内での 漁獲制限決定

九六年一〇月二日、水産庁はサンマ、サバ、スケトウダラ、マアジ、マイワシ、ズワイガニの六魚種について、九七年一月からの二〇〇海里水域内での年間漁獲量を決定。これは、九六年七月に発効した国連海洋法条約に基づき、漁獲制限を設けることで乱獲を防ぎ、近海の魚資源を保護するのが主な狙いです。

今回決まった九七年の漁獲量はサンマ三十万トン、スケトウダラ二六万七〇〇〇トン、マアジ三七万トン、マイワシ七二万トン、ズワイガニ四八一五トン、サバ六三万トンとなっています。この漁獲量は、漁業者の反発を招かぬようほぼこれまでの実績を上回っていますが、今後は年毎に対象魚種を追加したり、魚種によっては漁獲の上限を引き下げるものもでてくる見通しが高いようです。

今回の数字を甘いとみる向きもあれば、厳しい

とみる向きもあるでしょうが、いずれにせよ真剣に取り組まねばならないことに違いありません。

千葉漁民、資源保護のため スルメイカの巻き網規制を 求める

漁業情報サービスセンターによると、九六年の全国のスルメイカの水揚げは一〇月末までで二一四〇〇〇トン。これは九五年のほぼ二倍の快調なペースです。ところが、千葉県房総地域では例年に比べ極端

な不漁に落ち込んでいます。

九五年頃からスルメイカの資源量が増えてきたため、本州近海の中型、大型漁船による巻き網漁の操業が増えてきました。一方、千葉県大原町から鴨川市にかけての一六漁協は資源保護のため、夜間操業を自粛し、巻き網は使わないなどの自主規制を行ないながら、小型漁船で毎年平均二〇〇〇トンほどのスルメイカを漁獲してきました。しかし、九五年は七〇〇トンに激減し、九六年に至ってはほとんど獲れていません。

そこで地元漁協の若手漁民らが中心となり、一〇月二日に千葉県の勝浦漁港に漁船一七〇隻を集結。巻き網漁の規制を求める「沿岸漁業を守る総決起漁民大会」を開きました。ここでも資源管理の在り方の根本的な見直しが求められているのです。

レッドデータブック最新版に マグロもリストアップ!?

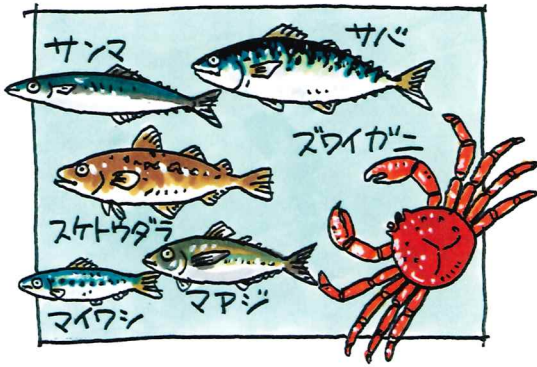
国際自然保護連合(ＩＣＵＮ)は九六年一〇月三日、一九九六年度版「絶滅の恐れのある生物種リスト(レッドデータ

ブック)を公表しました。リストに掲載されたのは、哺乳類一九一六種、鳥類一一〇七種、魚類七三四種(これは魚類全体の三四%にあたります)などの計五二〇五種。

今回のレッドデータブックには新たにクロマグロ、ミナミマグロ、ピンナガマグロ、メバチマグロの四種も加まりました。レッドデータブックは国際的に大きな影響力を持っており、このリスト掲載を理由にマグロがワシントン条約の対象とされる可能性もあることから、世界一のマグロ消費国である日本の水産関係者は憂慮しています。

一方、水産庁ではこのマグロのリスト入りに疑問を投げかけています。資源量の減少が問題となっている西大西洋のクロマグロや南太平洋のミナミマグロに関しては、保存条約が締結されています。資源調査に基づき毎年漁獲量を決めているため、条約に従って漁獲していれば絶滅の恐れはないというのがその理由です。

クジラと同じく日本たきではないか、との声も多くあがっています。



EVENT

1997.2

2月1日～2月2日
97国際つり博

千葉県千葉市／幕張メッセ
☎ 03-3864-8861 (社)日本釣用品工業会
つり用品、およびつりに関連したアウトドアグッズなどを一挙に公開する国際見本市。入場は、大人1000円、中学生以下は無料。

2月2日
松島かきまつり

宮城県松島町／JR松島海岸駅前広場・遊覧船発着場
☎ 022-354-2618 松島観光協会
カキ剥きの実演、殻つきカキの即売、無料試食コーナーなどがでる。また、100mの炉端が設置され、買ったカキをその場で焼いて食べることもできる。

2月11日
水門祭

和歌山県串本町／大島
☎ 07356-2-3171 串本町観光協会
大島に春を告げる和歌山県の無形文化財に指定されている漁師たちの勇壮な儀式。午前9時半より水門神社で御前の儀が始まる。見どころは午後1時半からの権伝馬競漕とその後に行われる御鏡取り。

2月11日
グルメの集い

滋賀県湖北町／尾上朝日漁業会館
☎ 0749-78-1001 湖北地域振興課
琵琶湖の魚の良さをわかってもらうための集い。目玉のメニューは毎年恒例の「ウナギのじゅんじゅん」。これはウナギをすき焼き風に食べるというもの。

3月2日
利府町浜まつり

宮城県利府町／浜田漁港広場
☎ 022-356-2111 利府町産業課
ワカメ、カキ、ノリなどの特産の海産物の直売や試食がメイン。子どもたちのアザリ拾いコーナー、釣り堀なども設けられる。

3月8日
びわ湖開き

滋賀県大津市／大津港・琵琶湖上
☎ 0775-28-2772 大津市観光協会
約50隻のボートに囲まれた大型観光船から琵琶湖に黄金の鍵を投げ入れ、春の到来、湖上の安全、水質の浄化などを祈願をする。

3月9日
しろ魚まつり

山口県萩市／JR東萩駅前広場
☎ 0838-25-1750 萩市観光協会
豊漁祈願や萩の民謡などの郷土芸能が演じられ、シロウオのおどり食いがふるまわれる。また、シロウオ雑炊やシロウオの天ぷらの店も出る。

3月20日～4月20日
いさざ(シロウオ)まつり

石川県穴水町／町内まいもんまつり加盟店
☎ 0768-52-0300 穴水町商工観光課
イサザのいちばん旨い時期。町内まいもんまつり加盟店では、どの店も同じ統一メニュー、統一料金でイサザ料理のフルコースやおどり食いはじめとする単品料理を味わわせてくれる。

3月下旬～5月上旬
ホタルイカの幻想的な光を体験しよう

富山県滑川市／滑川漁港
☎ 0764-75-0100 滑川市観光協会
漁民センター内の水槽のイカを見学する「陸上観光」と、観光船から深夜のホタルイカ漁を見学する「海上観光」がある。「海上観光」は4月上旬から。

※日付は予定です。事前にご確認ください。

魚介類をすべてカラー写真で紹介。新鮮で美味しい魚の目利きのポイントを簡単に解説しているほか、旬や産地もひと目でわかります。巻末には上手なおろし方や釣った魚を新鮮に持ち帰る方法、全国の小売りをこなしている市場のリストなど、使える情報が盛り沢山。文庫本よりも小さなポケットサイズなので、旅先や市場での買い物にも、ひと役買ってくれます。



講談社編
講談社 MOOK
1400円

BOOK

魚を買うのがもっと楽しくなる
『魚の目利きになれる本』

VIDEO

未知の世界、深海に生息する生物たち
『深海生物』



パイオニア LDC
VHS:3800円 / LD:5000円
各/カラー 74分

CD-ROM

海水魚・淡水魚を五〇〇種以上も網羅
『マルチメディア魚類図鑑』



アスキー出版局
4800円
Windows/Macintosh 対応

水深数千メートルの知られざる世界の貴重な映像集です。グロテスクともいえるほどいかめしい面構えのものから、絶え間なく発光する美しいものまで、これまで見ることでできなかった奇妙な生物たちが次々に登場します。地上で生活する我々の目には、一平方センチ辺り七〇〇キロの水圧がかかる世界に棲む生物たちが、ゆつたりと優雅に暮らしているように映るでしょう。

毎回本誌の表紙を飾る美しい水中写真でお馴染み、水中記録家の田口哲氏。これはその田口氏の写真、ビデオ、解説によるCD-ROM版の最先端魚類図鑑です。魚類の進化や生態などを約一〇〇〇点の写真と約五〇〇点のムービーで紹介。用語解説や索引も充実、探している魚をすぐに見つけられることができる使い勝手のいい図鑑です。監修は京都大学大学院助教の中坊徹次氏。

INTERNET

おさかな普及協議会のホームページ
『フィッシュワールド』

九六年九月よりおさかな普及協議会では魚食に関する情報を掲載したホームページ『フィッシュワールド』を開設しました。

CGを使って、見るだけで楽しめる画面になっていますが、もちろん情報も充実。季節毎に旬の情報を盛り込んで、すぐに使えるホームページとなっています。内容は、美しい



インターネットホームページのURLは、
<http://www2.infoweb.or.jp/fishworld/>
電子メールアドレスは
fish@mb.infoweb.or.jp

『もっと知りたい!! ホットライ』
魚に関連した市場や企業などのホームページへのリンクがはられているので、魚のネットワークがますます広がります。

なんでもベスト10

風邪を予防するための魚介類はこれ

日本人が一年にひく風邪の回数は平均五〜六回といわれています。まったくひかない人もいれば、しょっちゅうひいている人もいますが、これは体力の差によるものが多いでしょう。

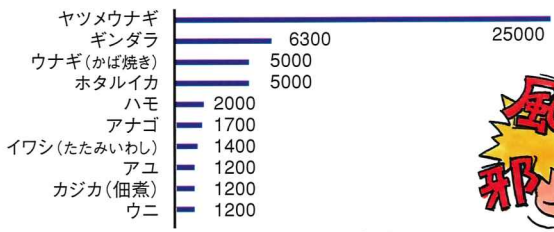
だから、風邪を予防するには、まず、風邪の原因となるウイルスが体内に侵入したとき、それに負けない体力をつけておくこと。そうすれば、もしひいたとしても軽い風邪ですませることができるよう。

つぎにバランス良く栄養を摂取すること。食事が不規則だったり、偏食して栄養が偏ると体力が落ち、そのうえウイルスの侵入口といえる鼻やのどの粘膜の抵抗力が弱まります。

この粘膜を強くするのに有効なのは、ビタミンAとビタミンCを十分にとること。ビタミンCは果物や野菜に多く含ま

れているので、ここではビタミンAが豊富な魚介類を紹介しましょう。

■ビタミンAが豊富な魚介類(可食部100g当り) 単位:IU



出典:『四訂日本食品成分表』科学技術庁資源調査会編
参考資料:『この病気にこの魚』國崎直道著 法研



魚屋さんから のひと言

魚秀(兵庫 明石)



●問い合わせ
魚秀 ☎078-911-2537

本誌の「魚のふるさと探訪記」で今号紹介している明石の魚の棚商店街。今回は、この魚の棚のちよつとはずれにある、大正元年創業の焼き魚専門店『魚秀』を訪ねた。明石駅から向かって、イカとタコの描かれた魚の棚の看板をくぐり、そのまま真っ直ぐ。商店街のアーケードを抜けるとすぐ左にある。

この通りはアーケードの中ほど人通りは多くない。それでも『魚秀』にはひっきりなしに客が訪れる。晩の食卓に並べるサバやスズキなどを買って

いく地元の主婦はもちろん、丸ごと焼いたタイを宅配便で自宅へ送る観光客など、後が切れない。

焼鯛は大きさによって当然値段が変わり、一〇〇〇円から一万五〇〇円。他にもヒラメ三枚五〇〇円、スズキ二枚五五〇円、タチウオ三枚四〇〇円など。一、二、三月ごろには、ハモやベラなども加わり、季節によって店頭には並ぶ魚が変わるが、焼鯛だけは一年中切れることはない。やはりメダタイだけあって、正月や春の入学、七五三など、祝い事がある時季には地元で飛ぶように売れるという。

「切り身の焼き魚は若い人もよく買っていかれますよ」と店頭を切り盛りする三好さん。「もう焼いてあるから手間がかからないでしょう。だから勤め帰りのお客さんが結構多いです」

店の奥では他の店員さんたちが、仕入れた魚をさばいたり、焼いたりと忙しかたちまわっている。ちなみに魚を焼くときには、紀州の備長炭を使っているそうだ。焼き魚の他に特製の味噌漬けもある。タイ(四〇〇円)やサワラ(三〇〇円)、スズキ(二〇〇円)があり、どれもなかなかの人気。『魚秀』は朝八時から夕方六時まで。焼鯛と味噌漬けは地方発送もできる。

エコライフ

かけがえない青い海を守るために

Lesson 3
森や林を守ろう

割り箸を持ち歩く

環境問題を題材に扱った『地球をこわさない生き方の本』という本があります。子ども向けに書かれた本ですが、環境問題を考えるときの取っ掛かりとして、大人にも実に参考になる本なので是非一読することをおすすめします。

この本の終りの方でこんな話しができます。著者の植田劭さんは外食時に使うための割り箸を持ち歩くことを習慣づけているのだそうです。使った割り箸はコップの水やお茶でちよいちよいと洗って、箸袋に納めてまたポケットにしまっておく。それを何度か繰り返し、どこかのお店に必ずその割り箸を忘れてしまう。そうしたら次の店で新しい割り箸を貰い、使ったらまたポケットにしまっておく。

割り箸を持ち歩いたからといって、熱帯樹林が守れるほど問題を小さいものではないことを、著者は十分すぎるほどに承知しています。また割り箸は林業で出る間伐材(立木の密度を疎にして他の木の発育を助けるために伐採される木)など



を利用するのだから、割り箸は日本の林業にとって役立つという話があることも著者は知っています。ならばどうして著者は割り箸を持ち歩くのでしょうか？

「やっても無駄」と考えることが無駄

自分がやることの効果ばかりを厳密に考えていくと「なにをやっても無駄だ」とか「やっても意味がない」といった、なぜや

りな結論にたどりつくのが関の山。それこそ本当にむなしく意味のないことでしょう。とにかくもの使用量を減らしたほうがいいことは確かなのだから、細かいことで考え込んでもしようがない。周囲の人間や地球に迷惑になることはできる

限り避けたいと願うその思いが大切なんだ……、というのが著者の考え方。小さいことでもみんなが頑張つたら、必ずいい影響がでてくるはずですよ。

過去二回、このページでは『節水のススメ』をしてきましたが、これも植田劭さんが『地球をこわさない生き方の本』の中で書かれています。同じメッセージを込めてきたつもりです。

めぐりめぐる環境問題

『地球をこわさない生き方の本』には、マレーシア、サラワク州で進んでいる森林破壊のルポが掲載されています。悲しいことにそこで伐採された木材の五〇％は日本の企業が輸入しているのだといいます。

普段私たちが何の気なく使っている木や紙は、当然のことながら森林を伐採してきたものです。一度木を切つたら一〇〇年は同じ状態に戻らないといわれています。私たちにできることは、その伐採を少しでも減らすために、木や紙の無駄使い

をせず、節約することです。

無計画な森林伐採は、温室効果の原因の約五〇％を占める二酸化炭素の増加の原因にもなっています。また森林がなくなつたら、雨は鉄砲水となつて一気に川や海に流れてしまい、私たちが利用できる地下水はたまりません。また鉄砲水が土や土砂などを大量に流し込み、川をダメにしてしまうこともありまます。だから森や林を守ることが、つまりは川や海の環境を守ることと同じことなのです。

森や林を救うためにできることは

- 紙の無駄づかいをしない。
- 紙コップ、紙おむつ、ナプキン、ティッシュペーパー、ペーパータオルをできるだけつかわない。
- 過剰包装をやめる。
- 古新聞、古雑誌や牛乳パックなどをリサイクルする。



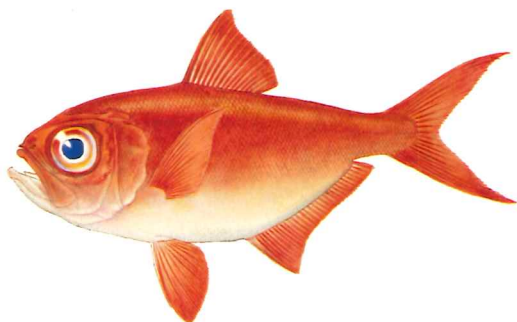
参考資料:『地球をこわさない生き方の本』
植田劭編著 岩波ジュニア新書

県の魚

きんめだい

静岡県

艶やかな緋色で金色の大きな目をした『金目鯛』。その上品な白身は刺し身をはじめ、煮てよし、焼いてよし、鍋物やから揚げ、かす漬けなど、実に様々な料理を味わわせてくれます。静岡県（特に伊豆）では祝いの膳に欠かせない魚で水揚げも多いことから、平成六年七月に旬の魚一三種を選定した際、このキンメダイも含めました。



キンメダイ(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