

SAKANA

August.1997

Vol.4



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。



ヨスジフエダイ

体長二五センチ 水深一五メートル 撮影地モルジブ

中、西部太平洋からインド洋、紅海と広く分布する魚である。鮮黄色の体に青い縦縞が四本あり各ひれは黄色で美しい。よく似たロクセンフエダイは縦縞が六本で背側の後半部に一部暗色斑があり、個体数は本種に比較して少ない。大変フレンドリーな魚で、餌付けしているポイントでは数百尾という大きな群れが見られる所も多く、餌を持って潜ると周囲が見えないほど集まって来る。周囲の環境によつて体色には濃淡があり、白い砂の上などではややさめた色彩になる。体形的にはフエダイ科の魚だけに平凡であるが、その群れは明るいサンゴ礁の海にふさわしい「大輪の華」と言えよう。

STAFF

企画
佐多逸朗(おさな普及協議会)

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
おさな普及協議会
〒107 東京都港区赤坂1-9-13 三會堂ビル8F
☎03-3585-6684

CONTENTS

3

CLOSE UP NOW

特集 素晴らしき缶詰の世界

9

水族館からの手紙
サンビアザ水族館

10

子どもに学ぶ魚と健康……………阿部裕吉

オタカナ大好き!④

オシャカナ・ブクブク

12

魅力再発見④……………國崎直道

昆布の巻

14

市場と旬の魚④

魚のふるさと探訪記

雅のグジ《京都府・丹後～京都近郊》

18

鱸の下の力持ち

水産テクノロジー最先端④

高知県海洋深層水研究所

19

江上佳奈美の世界の魚料理④

かますの中華風蒸しもの

20

HOT LINE

NEWSスクラップ
BOOK/CD-ROM/INFORMATION

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

まだこ(鹿児島県)

詰缶のしらす の素晴らしい世界

知らずにいると損をする、詰缶の秘められた魅力

今、世界では年間800億缶の詰缶が生産されている。その20%を占めるアメリカを筆頭に、ギリシャ、イタリア、南アフリカ、フィリピン、タイ、中国などが主な生産国。もちろん日本もそのなかのひとつであり、代表的な消費国でもある。ところで、普段何の気なしに食しているこの詰缶だが、実は「あらゆる加工食品の中で、最も理想的な食品」といわれているのだ。いったいどうしてなのか？今回は、特に水産詰缶の魅力について追求していく。

水産缶詰年代記

まずは、発生から現在に至るまでの缶詰の略歴から始めたい。

缶詰の起こりは、フランス人、ニコラス・アペールにより一八〇四年に考案された瓶詰にある。この瓶詰で、すでに現在の缶詰



の原理(社団法人日本缶詰協会では缶詰についての定義を「食品を缶に詰めて脱気、密封した後、加熱殺菌を施し、長期の保存性を与えた食品」としている)はほぼ確立されている。蛇足ではあるが、一八〇九年に皇帝ナポレオンが募集した新しい食料貯蔵法の懸賞金二万二〇〇〇フランを見事獲得したのが、このニコラス・アペールである。

その翌年、一八一〇年にはイギリス人、ピーター・デュランがブリキ缶などの金属容器を使った、より現在の形に近い缶詰を作る。一八二二年には、同じくイギリスのブライアン・ドンキンが世界初の缶詰工場を設立。このころから缶詰は急速に世界へと広まっていく。

時は流れ、明治四年(一八七二)、長崎でフランス人の指導により松田雅典がイワシの油漬け缶詰を作る。これが日本缶詰史の幕開けだ。さらに明治一〇年には、北海道開拓使(当時の北海道開発のための官庁)の缶詰工場が、石狩川のサケを原料として缶詰製造を開始。この

日、一〇月一日を缶詰業界は『缶詰の日』に設定している。

以下は、おおまかな史実を紹介する。まず、明治四一年、和泉庄蔵らがカニ缶の対米輸出に成功。明治四三年には、『サケ缶詰』が企業化。大正九年(一九二〇)、カニ漁業を工船で行うことに成功。

ところで、今でこそ国内生産された水産缶詰の大半は国内需要で輸出用は一割に満たないが、以前は実は輸出用がほとんどだった。その国内需要を増大させるきっかけとなったのが、昭和三四年(一九五九)のはごろもフーズによる『シーチキン』の発売である。

そして現在、日本缶詰協会によると、一九九六年の輸出高は約一・一万吨で約四四億円、輸入高は約七〇万トンで約一六四億円となっている。また、近年の国内の水産缶詰の生産量は表1を参照していただきたい。

缶詰はいっしょで作られる

缶詰の魅力を知るためには、

製造工程を知らなくてはならない。この工程に缶詰を最も理想的な加工食品と言わしめる秘密の数々が隠されているのだ。それでは、順を追って紹介しよう。

①水揚げ↓工場搬入 より新鮮な原料を手早くパックし、原料が持っている風味を生かすため、水産缶詰の工場は魚が水揚げされる漁港のそばに建てられていることが多い。

②解凍↓洗浄 冷凍技術が発達した現在では、魚の栄養価を落とさないように急速冷凍された原料が多く使われている。冷凍された原料の場合は、まず解凍を行う。それから汚れを丁寧に洗い流す。

③調理 頭や内臓など食べられない部分を取り除く。この後、ツナ缶の場合は血抜きのための洗浄をし、ポイルし、皮や血合い、骨などを取り除く。ポイルした後の不要部分を取り除く作業をクリーニングといい、ここだけは手作業。手間のかかる仕事だ。

■表-1 水産缶詰の生産量(内容重量:トン、箱数:1000箱) 社団法人日本缶詰協会調べ

品名(丸缶)	1996年		1995年		1994年	
	内容重量	箱数	内容重量	箱数	内容重量	箱数
マグロ・カツオ類	71,385	13,918	77,048	14,198	82,682	14,810
サバ	20,667	1,933	24,888	2,358	31,277	2,857
イワシ	13,752	1,586	15,067	1,557	19,561	1,915
サンマ	10,287	1,643	11,663	1,747	12,386	1,760
カニ	6,097	1,412	5,453	1,256	5,240	1,243
サケ	5,827	779	6,549	899	7,455	1,055
イカ	3,343	471	2,900	444	2,692	395
クジラ	315	57	340	60	512	75
その他の魚類	1,868	272	1,025	140	880	170
ホタテガイ	4,691	799	4,183	785	3,963	676
アカガイ	4,627	669	4,921	696	4,630	641
アサリ	966	185	948	169	1,188	238
カキ	21	8	213	34	207	43
その他の貝類	638	126	814	171	880	170
水産加工品	2,927	241	2,360	181	2,918	229
計	147,415	24,098	158,371	24,696	176,341	26,213



③調理 サケやイワシと違いマグロやカツオの骨は加熱してもあまりやわらかくならないので、ここで取り除く。写真提供:いなば食品株式会社



③調理 ボイルしたマグロやカツオの不要部分を削り落し精肉にするクリーニング。この作業がいちばん手間がかかる。写真提供:いなば食品株式会社



④詰め込み→注液 缶に肉を詰めたり、調味液を注入する工程はオートメーション化されている。写真提供:いなば食品株式会社

④詰め込み→注液
調理された原料は、規格で決められた内容量の基準に従い、厳密に計量され、缶に詰められる。そこに調味液を注入。

⑤脱気 缶に蓋をす
る直前、缶内の空気を抜く。これは、缶内に残った空気が加熱殺

菌中に膨張し缶を変形させるのを防ぐ、また貯蔵中に缶の内面の酸化、腐食を防ぐ、あるいは栄養素、味、色、香りなどの変化を防ぐための大切な工程である。

⑥密封 二重巻締法で缶胴(内容物の入っている筒の方)の縁と缶蓋の縁を一緒に巻き込んで締め、完全に密封する。これにより、空気、水、バクテリアなどの缶内への侵入を完全に防ぐ。また、二重巻締法は、主に真空状態で巻締めできる真空巻締機を使って行う。

⑦殺菌→冷却 密封が済んだ缶詰を殺菌機で加熱殺菌する。バクテリアなどの微生物を死滅させ、腐敗を防ぎ、長期間の貯蔵に耐えうるものにするためだ。加熱温度と時間は内容物によって異なるが、水産物の場合、ボツリヌス菌のような熱に強い細菌の増殖を防ぐため、一〇〇度以上の温度で時間をかけて殺菌。殺菌終了後、ただちに水で冷却し、品質の変化や缶の腐食を防ぐ。

⑧打検→箱詰め できあがった缶詰は、打検棒で軽く叩いて検査。これにより、真空度の低いもの、詰め過ぎや軽量のものなどの不良品を取り除く。検査が済んだら段ボール箱に詰めて倉庫へ搬入。また、この中からラダムに検査試料缶詰を抜き取り、内容物を徹底検査し、万全を期す。

そして、製品として店頭へ並ぶのである。

ナント!
無駄のない缶詰か

貝のヒモといえば昔から知られる珍味である。その珍味の原料を集める格好の場所といえるのが缶詰工場だ。たとえば、ホタテガイのヒモを珍味に加工する場合、ある程度の量が集まらなければ加工業として成り立たない。缶詰は大量生産されるものだから、自ずと珍味の原料となる副産物の量も確保できる。つまり、魚の隅々までを無駄なく利用できるのが缶詰製造なのである。

《マグロ・カツオ》

マグロ、カツオを原料とする缶詰をツナ缶詰という。ピンナマグロを原料としたものをホワイトミート、キハダマグロ、メバチマグロ、カツオを原料としたものをライトミートと呼ぶ。油漬け、野菜スープ煮、水煮、味付け、トロの油漬けなどがある。



【大正時代】



【昭和8年以降】

《イカ》

表-1でみると年々生産量がアップしている。原料となるのはスルメイカやアカイカなど。胴の中に脚を詰めて輪切りにした味付け缶詰が主流。



【大正時代】

《サンマ》

国内で販売されているのは蒲焼きと味付けがほとんど。水煮が主に輸出用として生産されている。

水産缶詰の種類

日本缶詰協会の沼尻さん

によると水産缶詰は「100魚種を超える種類がある」とのこと。

ここではその主立ったものを紹介しよう。あわせてレトロラベルのコレクションも楽しんでいただきたい。

《イワシ》

原料は主にマイワシ。頭を落とした小型のマイワシを油漬けにしたオイルサーディン、ヒシコイワシ(カタクチイワシ)を塩漬けにし発酵させたアンチョビーがよく知られているが、他にも水煮、味付け、トマト漬けなどがある。



【大正10年以前】

《サバ》

水煮、味噌煮、味付け、トマト漬け、油漬けなどがあり、昨年サバカレーがヒット商品となった。原料は主にマサバで、脂ののった秋サバを使う。200g入りの缶詰には30cmほどのサバが1尾分詰め込まれている。現在は国内販売がほとんどだが、昭和50年代まではその80%が輸出されていた。

写真提供：社団法人日本缶詰協会

「最近、各業者のみなさんは、副産物利用にさらに長けてきているようです」とは、いなば食品株式会社 佐野さん。それでは、いなば食品では、どのような副産物利用がなされているのであろうか。これをツナ缶詰を例に紹介しよう。

ツナ缶詰の原料となるマグロは、およそ精肉四〇%、血合肉八%、皮や骨、内臓などが二〇%、水分三二%に分けることができる。精肉部分はもちろんツナ缶詰になる。では、それ以外の部分はどう利用されるのか？

まず、血合肉だが、これはペットフードに利用される。そして、皮や骨、内臓などは、水分を含んだ状態で肥料業者に売り渡される。肥料業者はこれを乾燥し、化学肥料と混合。すると、通常の化学肥料よりも良質の配合肥料ができあがる。これをお茶畑やフルーツ畑に使用しているのだという。良質の肥料を使えば当然作物のできもよくなるというわけだ。水分は別として、原料のほぼ一〇〇%を活用している。この無駄のなさに

は、驚かれた人も多いのではないだろうか。

また、これとは、まったく逆のパターンもある。缶詰以外の加工食品の副産物を缶詰に利用する場合だ。平成五年にブームが始まったサケの中骨缶詰は、近年その最も成功した例のひとつとしてあげることができ。現在様々なメーカーで製造されているサケの中骨缶詰が誕生したのは岩手県の宮古、宮古で獲れるサケの約七〇%は缶詰に不向きなブナザケで、切り身やスモークに加工されていた。その残った中骨を活用したのである。考案者は岩手県宮古水産高校で実習担当の先生だった中嶋哲さん。二〇〇グラムの缶であれば、一日に必要な成人のカルシウム摂取所用量の約一〇人分が含まれており、カルシウム不足の現代人にヘルシーフードとして注目を浴びたことも成功の一因だろう。

加えて、原料さえ揃えばなんでも缶詰にすることができるといって、缶詰の多用途も評価できるのではないだろうか。

《カニ》

原料となっているのは、主流のスワイガニ、トラバガニ、ケガニなど。トラバガニの第1脚肉だけを詰めたものは最高級で、ひと缶1万円近いものもある。中身が紙に包まれているのは、カニのタンパク質中の硫黄分を含んだ成分と容器の鉄分が結合し黒変するのを防ぐため。



【昭和13年/カニ工船で製造していることが記されている】

《その他》

ウナギ、タコ、エビなどの他に、シーフードミックスや野菜煮、昆布巻、練り製品などがあがる。



【昭和13年/天婦羅(てんぷら)と記されているが、中身は揚げかまぼこ】



【大正時代/アナゴ昆布巻で25本入】

《サケ》

ベニサケ、キングサーモン、ギンザケ、カラフトマス、シロザケが原料となっている。水煮に加え、最近ではお茶漬け用や中骨缶詰などもある。



【大正時代/左の円は缶詰普及協会が大正12年から貼用を始めた推奨マーク】

《貝類》

年々生産量を伸ばしているホタテガイをはじめ、アカガイ、アサリ、カキ、ホッキガイ、アワビ、サザエ、ハマグリなどがある。



【大正時代/東京湾名産の表記がある】



【昭和2年】

《クジラ》

戦後、日本人の栄養の大きな供給元となったクジラ。現在は商業捕鯨が停止中。6月下旬、昨年11月から今年3月までの調査で捕獲されたミンククジラの肉440頭分1995tが販売されることが報じられた。

完全無欠の加工食品

缶詰の魅力のまず第一にあげられるのが、すべての加工食品の中で最も高い保存性。常温で長期にわたって保存でき、表示された賞味期限内ならその残存期間の長短を問わず美味しく食べることができ(ほとんどの缶詰の賞味期限は常温の保存で三年が目安)。また、缶詰は製造直後よりも、三カ月以上寝かせた方が身に調味液が馴染み味にコクがでるといふ。それに完全な密封状態で加熱殺菌するので、貯蔵中に外から空気や水、微生物などが侵入したり、品質が劣化する心配はまずない。つまり安全性にも非常に優れているのだ。保存するのは直射日光の当たらない、なるべく涼しくて温度や湿度の変化が少ない場所がベスト。逆に凍らせると、風味が落ちたり、ときには缶が破損することもある。冷凍は避けること。

次は栄養面について。「缶詰は加熱殺菌しているのだから、栄養価が低いのでは？」という疑問があると思う。しかし、実際には家庭で調理した食品より栄養価が高い場合が多い。なぜなら、原料となる魚介類は水揚げのある漁港近くの工場で、鮮度の高いうちに速やかに加工される。生鮮魚であれば食卓に上がるまでに鮮度が落ちることもあるが、缶詰にはそれが無い。また、加熱殺菌は密封された真空状態で空気に触れずに行われるため、栄養素の損失は少ないのである。加えて、サバやイワシなどの缶詰は加圧され一〇〇度以上の高い温度で加熱殺菌されるため、骨までやわらかくなっており、丸ごと食べられる。つまり、カルシウムの吸収が容易。それに青みの魚には注目のDHA(脳の働きを刺激し、記憶力の低下を予防する)とEPA(血小板の凝集を抑え、コレステロール濃度を低下させる)が多く含まれている。

そしてなにより缶詰は簡単に便利な食品である。時間がないときには缶を開けるだけでそのまま食べられるし、逆に手間を

最新水産缶詰事情



水産缶詰のヒット商品といえば、近年では前述のサケの中骨缶詰とサバカレーの缶詰がある。サバカレーは昨年の人気TVドラマに端を発す。

それにしても昭和三四年以来、ツナ缶詰には相変わらずの人氣がある。表1をご覧になっていただければわかる通り、水産缶詰の五〇%近くをマグロ・カツオ類が占めているのだ。どうしてツナ缶詰ばかりがこうもてるのか？

「素材缶詰としての使い勝手がいいからでは」と、いなば食品の佐野さんはいう。「ちよつと手を加えるだけで自分の料理として出すことができますよね。サラダにできるのであれば、ドレッシングや盛り付けに工夫すれば手料理になってしまいうわけですから」

つまり、実に手軽で汎用性のある素材としてのツナ缶詰は、普段、自分で料理をする主婦たちのニーズにかなっているのだ。

缶のタイプも缶切りを必要としないプルトップ式のイージーオープン缶が増えている。より手軽に使えることが受けられているようだ。

「缶詰とほぼ同じ製造工程で、内容もほぼ同じ。ただ、缶を使わずレトルトパウチでパックしたのも注目されています。食べた後のパッケージの処理が楽だし、アウトドアにはいいですよ。それにレトルトパウチを使用の方が、現状では缶をリサイクルするよりも、資源の消耗率が低いんです」

さらに佐野さんは最近の注目株についてを語った。それはヘルシー缶詰である。

「弊社のライトツナを例にとると、通常の油漬け、大豆サラダ油の代わりに野菜スープを使ったノンオイル、大豆サラダ油と野菜スープを半々にしたアイ・フレックがあります。それに最近ノンオイルでしかも食塩無添加のノンソルトを売り出しました。やはりノンオイルとノンソルトに人氣が集中していますよ。一般家庭の健康管理の認

識が高まっているのがよくわかります」

このヘルシー缶詰を追求する各メーカーの努力は、我々にとって実によりありがたいものだ。しかし、それに頼るばかりではない。ひと昔前のごく当り前の食事が、現代ではヘルシーフードにみえる。現代人の食生活は本当に豊かになったのだろうか？我々は食品についての様々をもっとよく知る必要に迫られている。

なんにしても、缶詰がいかに素晴らしい食品かということについては、今回知っていただけたのではないかと思う。

参考資料:

『かんづめハンドブック』社団法人日本缶詰協会
 『缶・びん詰レトルト食品Q&A』社団法人日本缶詰協会
 『缶詰の中身の研究/別冊暮しの設計NO.3』中央公論社
 『缶詰大博覧会』センチューリー
 『創作かんづめ料理』DHC(写真:佐藤洋一、料理:家中あい)

取材協力:

社団法人日本缶詰協会
 いなば食品株式会社

撮影:藤極典夫

かけようと思えばいかようにも料理できる。災害時の備えから、不意のお客さんへの一品、またアウトドアやレジャーまで、いつでもどこでも食べられるのである。同じ種類の缶詰でも身を崩さずにパックしたファンシー、身を切断し繊維質を残したフレック、身を小片に切断したチャンクなどがあるので、使い勝手にあわせて選べるのも魅力のひとつ。

水族館

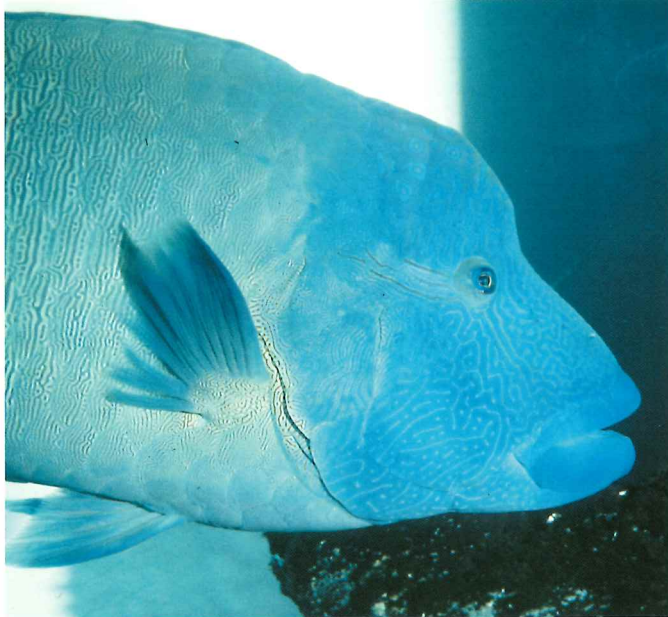
からの手紙

サンピアザ水族館

水族館の魚は空からやって来る

「魚は空からやって来る」なにか飛行機の機内誌のような書き出しですが、あながち間違っている訳ではなく、当館では魚を含め多くの生物が空を飛

開館以来、日本および世界各地から広範囲に渡って生物を収集、展示してきました。現在では、ラッコやアザラシなどの海獣類も含め、



香港からやって来て7年目、今ではすっかり札幌に馴染んでいるメガネモチノウオ(ナポレオンフィッシュ)。

んでやってきます。

サンピアザ水族館は札幌の東側、新札幌の複合商業施設の一角に位置し、新千歳空港が近いという利点を生かし、昭和五七年の

小さい水族館ながらも充実した展示となつていま

海が近いなら採集などで生物収集は可能ですが、如何せん街の中、ちよつと

した展示の変更でも全国の水族館や関係者に依頼することが多くなり、ときには飼育担当者が沖縄や九州などに出向いて調査を行い、魚と一緒に帰ってくることもあります。

外国からの魚なども入手しますが、未知の種類も多く、辞書を片手に外国の図書を読み漁り、なんとか魚の習性や餌などを調べ上げることもしばしばです。

しかし本当に辛いのは海が近くにないということとで、餌に使うアミエビや小魚などもすぐには集まらず、ましてや水族館の必需品である海水も、トラックで遠くから運ぶ必要があります。

更に冬の寒さ、これが意外に大変で、冬休み向けの展示などでは、魚を受け取りに、吹雪の中を空港へ向かうことも何度かありました。

こうして集めた魚たちが水槽の中で落ち着き、水

族館に来られたお客様が歓声を上げているのを見ると、冷たい水で指をまっ赤にし、水槽清掃をした苦労も報われるというものです。

空を飛んでやってきた魚たち、今では北国の水族館暮らしにもすっかり慣れ、今日も我が物顔で水槽の中をのんびりと泳いでいます。



●サンピアザ水族館
〒004 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目7の5 ☎011-890-2455

写真提供
サンピアザ水族館
学芸員 岡田尚憲

オニヤカナ ぶくぶく

お魚を「オシヤカナ・ブクブク」という孫

わたしの孫の真久は、満二歳と八カ月で、いま、かわい盛りである。

ちよつとばかり、自我が目覚めてきており、なにをやるにも「自分で、自分で」という。自分のことを、マークと呼び、なぜかお魚のことを「オシヤカナ・ブクブク」というのである。

彼が、生きている魚を見たのは、満二歳になる前の夏、海水浴の帰りに三浦半島のマリナーパークの水族館で見た魚たちだった。お魚が、ブクブクいっぱい泡をはいて泳いでいるのを、

驚いた顔をしてみつめていたのを思い出す。そのとき、魚のイラストのある帽子を買ってやったのだが、それがお気に入りで、どこへでもかぶって出かけているようだ。

彼がいつから「オシヤカナ・ブクブク」というようになったかは定かではない。はじめ、オシヤカナ・ブクブクとは思わず好きで食べていたのはツナ缶だったが、最近、アジでもマグロでもサンマでもイワシでも、なんでも「オシヤカナ・ブクブク」といって喜んで食べている。そして、なぜかおみそ汁が大好きで、汁を喜んでするのである。ママが

「マークくん、このおしる、オシヤカナ・ブクブクだよ」といっても、「チガウヨ」といいながら喜んですすっている。いま、彼のママは、煮干しや鰹節の汁を、オシヤカナ・ブクブクの素が入っていることを、マークんに知らせるのに苦慮しているのである。

子どもに お魚をみせる重要性

もし、マークくんが水族館で、オシヤカナ・ブクブクが好きになる動機づけができたのだとしたら、子どもたちに、お魚をみせることが大切なことなのかもしれない。

塩釜のある学校で、マグロを一尾さばく実演を学校で実施して、子どもたちに喜ばれた話をきいたことがあるが、学校で子どもたちにお魚をみせる機会はない。いま各地を走っているお魚シャトル(お魚のPRカーのこと)くらいなのではないだろうか。

親は子どもを動物園につれていくことが多いが、水族館に率先してつれていくことは少ない。学校菜園で野菜やサツマイモをつくって給食に取り入れているところはあっても、魚を養殖して学校で給食に取り入れるところは少ない。いま、グリーンツーリス

給食で魚がでると、うれしくて笑顔になる。



魚が大好きになったマークと家族。水族館にて。

ムといつて、都会の人々を農村体験させることが実施されているが、海に出て魚を獲る体験をするツーリングは、あまり試みられていないようである。

輪島の小学校で、学校の近くの海へ釣りに行って、獲れた魚を給食に取り入れている活動をきいたことがあるが、それ以外そういう活動をきいたことがないのが残念でならない。

釣りが好きのお父さんの子どもは、大抵、魚好きである。これは、子どもたちが、釣りに行ったお父さんが持ち帰った、調理される前の魚の姿に親しんでいるからではないか、と思えるのである。だから、どんな子どもたちにお魚をみせるツーリングが、展開されるようになると、多分、魚好きの子どもが増えるのではないだろうか。

マークの「オシヤカナ・ブクブク」をみるにつけ、そう思う今日この頃である。

今日も、マークくんは、ママに「オニニリ（おにぎり）」と叫んでいる。しかし、彼のママの用意したものは焼き海苔で、マークくんは海苔のことを「オニニリ」というのである。

彼はアトピーもなく、よく遊び、夜はぐっすりとおねむり、朝早く起きて、ママにご飯を催促する、すくすく元気な子どもなのである。



昆布の巻

昆布「コンブ」の話

海藻といえばコンブを思い浮かべる人もいれば、ワカメを、いやノリを思い浮かべる人もいるかもしれない。いずれも私たちの食生活には欠くことのできない食材である。コンブは紀元前からすでに食されていたといわれているが、文献上では万葉集にコンブと解釈されてもよい「メ」という言葉が使われていることから、この頃から盛んに海藻類が食べられていたと考えるとよい。「メ」を漢字に置き換えると「布」という字を書き、海藻を意味している言葉といわれている。「昆布」や「ワカメ」に「布」や「メ」がつくことから納得できよう。

さて、日本産の昆布の種類は約三六種あるが、このうち重要な種類は一〇種ほどで、そのほとんどが北海道周辺の海域に生育している。これを夏の晴れた日に収穫し

天日で干すため、雨の日は原則として収穫しない。コンブはマコンブ、ナガコンブ、リシリコンブ、ラウスコンブなどが有名である。なかでもマコンブは厚さがあり味も良いため最高級品となる。昆布巾が二〇〜三〇センチ、長さが二〜五メートルある。また、ナガコンブは読んでも字のごとくその長さは六メートルにも達するが巾は六〜一〇センチ程度である。

コンブの年齢

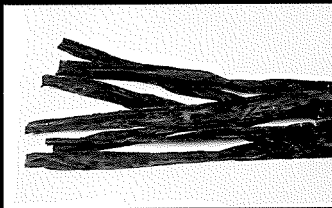
どんなコンブでも年齢がある。普通コンブといえばマコンブを指している。二年がかりで成長するのではなく、受精された胞子が一年間成長したのち、夏になると根元から切れて流れ去る。その後、その根元からまた一年がかりで成長してコンブになる。これが二年コンブで一年コンブと異なり、身も厚

く、また、味も抜群に良いのが特徴である。

これに対して一年コンブは厚みがなく味も悪く、ほとんど商品価値がないため収穫しない。現在は、養殖技術が発達したため一年で栽培可能なマコンブを作っているが、その品質は天然の二年マコンブには太刀打ちできない。

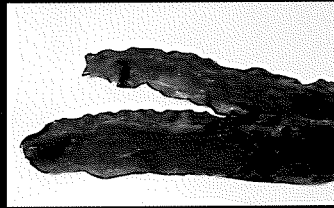
コンブの味

コンブの味といえばグルタミン酸が主体であり、これに他のアミノ酸やマンニトと呼ばれる糖質が複雑に入り交じってコンブの味を作っている。しかしコンブの味といえやはりグルタミン酸が本命である。現在ではこのグルタミン酸をグルタミン酸生成菌をつかって作っており、これが「味の素」と呼ばれるもので、カツオのイノシン酸とシイタケのグアニール酸で「三大味の素」となっている。これらの酸はすべてナトリウム塩になって初めて味がでてくる。



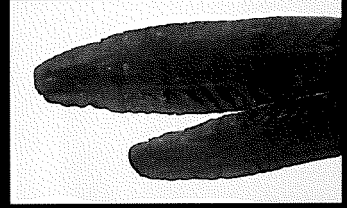
ナガコンブ

釧路、根室付近の海域でとれるコンブで一番長い。コブ巻、佃煮などに利用される。



リシリコンブ

利尻、礼文付近の海域でとれるコンブでマコンブに近い仲間。だし汁をとるのに適したコンブ。



マコンブ

函館近郊の海域でとれる最高級のコンブのひとつ。トロロコンブや塩コンブに加工される。コクと独特の甘みがある。

コンブの効能

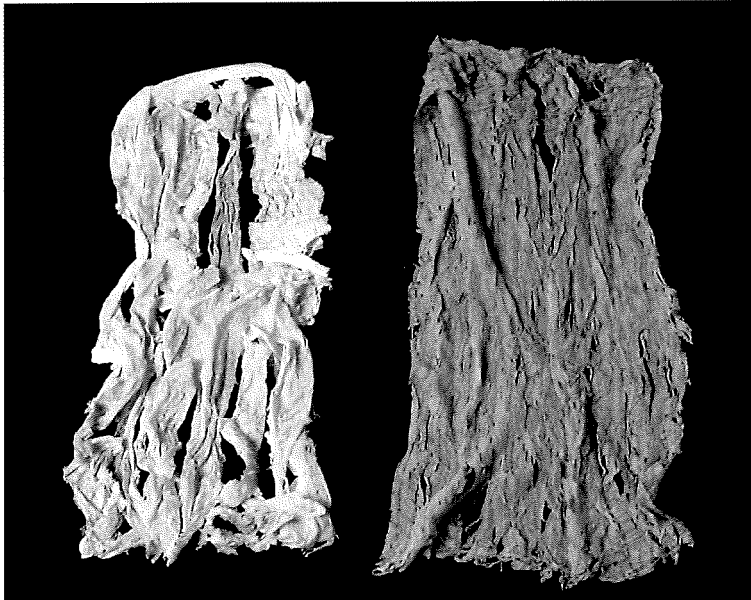
コンブを食べると血圧が下がる
といわれている。ラミニンと呼ばれ
るアミノ酸の一種がコンブに含ま
れていて、その効果をねらいコンブ
を小さく切り一晩水につけて飲む
民間療法もある。しかし、この療法
で血圧が確実に下がるかどうかは
不明である。ラミニンは一過性の作
用で持続性がないからである。一
方、コンブにはアルギン酸と呼ばれ
る糖質が含まれる。この糖質はナ
トリウムと特異的に結合し、高血
圧の原因となるナトリウムを排泄
する効果がある。そのためコンブは
高血圧予防としての効果が期待さ
れている。また、この糖質は人では
消化吸収されないためコンブはノ
ンカロリー食品としても注目され、
ダイエットを心掛けている人には
おすすめの食材になる。

ところでコンブにはヨードが多量
に含まれる。このヨードは甲状腺ホ
ルモンのチロキシンの原料となり成
長ホルモンとしての重要な働きを
持っている。日本人は幼少の頃から
海藻類を食べるのでヨード不足は

ほとんど起こらない。しかし、カナ
ダのような広大な大陸に住む人達
は海藻など食べないし、魚介類の摂
食も少ないためヨード欠乏症が発
症しやすい。そこで食塩にヨードを
添加して欠乏症を予防している。カ
ナダだけでなく広大な大陸に住む
人達はヨードを積極的に摂取しな
ければならないのである。

コンブ加工品のひとつにオボロコ
ンブやトロロコンブがある。これに
醤油を差し、お湯を注いで少々の香
の物(ミツバ)を入れた吸い物はな
かなか乙な味になる。

しかし、これらの加工品を知ら
ない若い人が増えてきている。コン
ブは昔からの日本の伝統食品だけ
に残念でならない。



オボロコンブとトロロコンブ

オボロコンブはマコンブを食酢を主成分にした液に浸け、包丁で薄く削いだもの。トロロコンブはコンブを積み重ねて横から糸状に機械で削いだもの。

■コンブの生産量(単位:トン)

平成4年	157,318
平成5年	134,147
平成6年	103,603

参考資料:『昆布の道』第一書房(大石圭一著)、『海藻の科学』朝倉書店

出典:漁業・養殖業生産統計年報

魚のふるさと探訪記



天橋立は宮津のすぐとなり。これは天橋立ビューランドからの眺め“飛龍観”。



宮津の卸売市場にはトビウオ、サザエ、他にも丹後の海の恵みがずらり。



みやび 雅のグジ

京都府・丹後〜京都近郊



●前口上「銀の目張り」

赤黄、白といえばアマダイである。アカアマダイ、キアマダイ、シロアマダイ。続けるとまるで早口言葉のようだ。単にアマダイというと、通常アカアマダイのことを指す。目の後ろには、他の二種にはないまるで目張りのような銀白色の三角の紋がある。京都ではこれをグジと呼ぶ。料亭では高級な料理となるが、一般家庭でも手に負えない魚ではない。

「三枚におろして半身を塩焼きに、残りを昆布で包んで三、四日寝かせる。これが旨いんですよ。小さいのは味噌汁に入れるといい」と

●丹後のひと声ゼン

京都府漁連の和田さんという。「そうやって、一般の食卓にも並べて欲しいんだけど、ちょっと高い」。つまり、手に負えても、手が出ない。さすがは化粧をしているだけのことはある。今回は、そんなグジをめぐる丹後から京都近郊へと小さな旅をした。

宮津を訪ねたのは六月の終わりだった。ちなみに平成七年度の京都府のグジの漁獲は四八トンで、そのうちの三分の二が一旦この京都府漁連が経営する宮津の卸売市場に集められたものだ。卸売市



中津モーター組合にて。ここはのどかで、時間も緩やかに過ぎていくような気にさせられる。



中津モーター組合のベテラン漁師が翌日に備え、針をひとつひとつ点検していく、縄ふり作業。



ハモ漁の最盛期は6月中旬～7月中旬。ちょうど取材に行った時季。だからほら、見事なハモが。



丹後のグジである。グジは水深30～150mの砂泥底に生息。産卵は6～11月にかけて。最盛期なら、多いときには日に1トン揚がる。



ひと声セリの最中、笑顔の買受人たち。なんかいい買い物できたのかな。

場は若狭湾に通じる宮津湾に面している。

実はグジ漁の最盛期は九月中旬から一二月上旬。訪れた時季としてははちよつと早い、多い少ないはともかく、グジはほぼ通年水揚げされるという。セリの始まる直前の市場に並んだト口箱を覗いてみると、いた、いた。目張りをしているから間違いないグジである。しかし、目張りを確認するまでもなく、日本海には他の二種のアマダイはおらず、アカアマダイのみが生息するのだという。

セリの時間が近づくとつれ集まってくるのは人ばかりではない。向こうの電線にずらりとトンビが止まっている。たまに市場の屋根をくぐり抜けて飛んでくやつものいる。旨いもんがどこにあるのか知つたような素振りなのだ。

セリは九時半から始まった。宮津の卸売市場のセリはひと声セリだ。ト口箱の前に立ったセリ子(セリ人)が声をかけると買受人たちが一斉に手を上げる。彼らは指の形でセリ子に自分のつけた値を知らす。

グジの数こそ少ないが、ホウボ

ウ、タチウオ、マダイ、トビウオ、ダイコクダイ、アオリイカ、カレイ、サザエ、そしてハモなど、このセリを眺めていると丹後の海の豊穡を知ることができよう。

セリは大体午前中で終了する。そして、おこぼれに預かるうとトンビたちが飛び回るのである。

● 延縄の漁師たち

「鮮度のいいのは、体色が鮮やかで、腹がしっかりと、目が飛び出しているように出っ張っているもの」と和田さん。「グジの活かしは難しい。獲ったらすぐに水氷(塩水に氷を入れたもの)に浸けます。真水だとグジが白くなってしまふ」

そのグジの漁法は延縄漁である。そこで和田さんに連れられ、延縄漁を続ける漁師たちが集まる中津モーター組合を訪ねた。この組合は漁師歴四〇年といったつわもの揃い。このとき、彼らは翌日のハモ漁のための縄ふり(籠の中に縄を揃えること)をしていた。一〇〇、一五キロメートルの縄に一〇〇、一一〇の針をつけ、それを籠の縁



野々宮神社に通じる径。奥嵯峨ならではのしっとりとした風情がある。



承和年間(834~848)に架けられた渡月橋。



世界遺産条約の文化財にリストアップされている東寺。



ほら、錦市場にも若狭の魚がずらりと並んでいる。



錦市場には、すでに調理された“おぼんざい”を並べる専門店も多い。



【株式会社丸弥太】今日はいいグジが入ってるよ！
ここは、玄人向きの魚屋さん。7:00~17:00。日曜は午前中のみ。☎075-221-4393

に順に留めていく。アマダイの場合
は針やナイロン(縄から針を吊る
するための糸)の太さが違い、同じ縄
に100~120の針をつける。ひ
とつひとつ丁寧に針をつけていく。
「遊んどるようだけど大変だぞ」と
いつてみんなが笑う。こうした下準備
の手間を嫌うか、漁の難しさの
せいかな、この辺りでは延縄漁の後
継者は少ないという。

午前三時に出港し、漁場に着い
たら、まず籠から針を外し縄を海
に入れるのに10分、30分休み、
揚げるのに40分程度だという。
この籠をひとり四、五籠持つて出
るので港に帰り着くのは八時半ご
ろになる。

今朝の漁のことを訊くと、「白い
まんじゅう(くらげのこと)がでて
さんざんだった。ぬるぬるして縄を
手繰るのが大変なんだ」との応え。
とはいえ、海中に吊るした大きな
ビクの中には形のいいハモがちゃ
んと収まっていた。

若狭湾で揚がる魚は、地元で捌
ける以外のほとんどが大阪に行
く。昔は京都近郊であったのが、や
はり人口の多い大都市に流れてい
くようになった。ハモもアマダイも

京都と同じく、今は大阪でも人気
の魚である。

●店先を飾るのは その時季その時季の旨いもん

翌日、錦市場を訪れた。ここは、
四条通のすぐ隣を平行して走る
錦小路通の寺町から高倉通まで、
東西およそ400メートルの小売
り市場。食に関わるものはないで
も揃う京の台所と呼ばれている。

「グジは一年を通して身のつき
方があまり変わらないですね。そ
れでも、夏はアユやハモ、スズキが
あるし、秋から冬にかけてはグジ
をはじめ、瀬戸内のアジやタイ、冬
になると瀬戸内のシロアマダイ、こ
れは旬が短いけれど身がしっかり
して旨いですよ。他にも全部あげ
たら切りが無い。季節ごとにいいも
のがあるから、あえて夏場にグジ
にこだわらなくてもいいですよ」
とは、錦市場に並ぶ一軒『株式会
社丸弥太』の社長、西川さんだ。

たまたま丸弥太の店先にあつた
一キログラムほどのグジが、この日
なら五〇〇円だが、時季には八
〇〇〇円になるというのも西川さ



《一品料理きとう》右上から、これぞグジの醍醐味“若狭グジの塩焼き”。“松皮揚げ”を添えた“グジのから揚げ”。うっすらと帯びた赤みがきれいな“お造り”。そして、昆布締めしたグジを使った“グジ館”。これにグジの骨蒸しともう2、3品ついて、ひとり7000円から。17:00～23:00開店。木曜日定休。☎075-341-2850

んの話で領ける。また、店に並べる魚は若狭湾のものより瀬戸内海のものが多いという。

「やっぱり、瀬戸内海の方が近からね」

それでも、ちょっとこの市場を歩いてみれば、若狭の札を立てたグジやカレイなど、さまざまな魚をあちこちの店先でみつつけることができるはずだ。

●腕を振るいたくなる魚

「グジは焼いたり揚げたりするのが難しいんです。気をつけないとウロコがみんな立ってしまふ」といしながら、『一品料理きとう』の店主、木藤さんはグジ料理を膳に並べ始めた。この時季、京都市街でグジを扱う料亭はほとんどないということだったので、錦市場で知りあつた木藤さんに無理を承知で料理をお願いしたのだ。木藤さんは「いいグジをみつけたから」と快諾してくれた。

なんにしても、グジは京都の料理人たちにとって調理しがいのある魚のようだ。その理由のひとつは、いつの時季でもいいものを手に

入れられるから。

「たとえば、グジの骨蒸し（酒蒸し）をするとき、とろろを入れるか、レンコンおろしにするか、湯葉を入れるか……。その季節に応じた野菜をすべて使えます。グジひとつで色々な蒸し物を作れるんです」

また、煮ても焼いてもお造りでも、と色々手を加えることができます。「工夫しやすい」魚でもある。

このグジの味を十二分に満喫しようと思ったら、お造りもいいが、やっぱり塩焼きがいちばんだという。若狭湾のグジにひと塩したものがいいとよくいわれるが、「塩をするのは味をつけるだけでなく、身を引き締めるためでもあるんです。グジの身は柔らかいですから」目の前の豪華な塩焼きに箸をのばす。しかし、その見事な姿にしばらく箸をつけるのがためらわれた。というのもつかの間、旨いものは素早く口に放り込むべし。噛み締めると、他の魚にはないやわらかさがある。そして一瞬、若狭の潮の香が鼻孔をくすぐったような気がした。



室戸岬から北へ約五キロメートルの三津漁港のすぐ横に位置する高知県海洋深層水研究所。

**高知県
 海洋深層水研究所**

水産テクノロジー最先端④

海洋深層水ってなんだろう？

大きな潜在能力を秘めた
 新たなる資源

高知県海洋深層水研究所
 〒781-71 高知県室戸市室戸岬町字丸山7156
 ☎08872-2-3136

一九八五年八月、科学技術庁のアクアマリン計画が室戸岬海域を『海洋資源の有効利用技術に関する研究』のモデル海域に指定。一九八九年には、高知県海洋深層水研究所が発足した。この施設では産官学が共同しての海洋深層水の利用技術研究も行われている。一般には聞き慣れない、この海洋深層水とはいったいなんなのだろうか。同研究所所長、谷口道子さんにお話を伺った。



海洋深層水を使用することで、天然海域と同様の成長を示した水槽培養のマコンプ。

最初にズバリ海洋深層水とは「大陸棚外縁より沖合で、無光層（植物活動に必要な太陽光線がごくわずしか届かない層）、水温躍層（水温が急に冷たくなる層）以深にある海水」のことである。ちなみに室戸岬沖では約三〇〇メートル以深の海水とされている。同研究所では沖合約二キロメートル、水深三二〇メートルと三四四メートルの深層水を一日約九二〇トン汲み上げている。この深層水には大きく次にあげる五つの特性がある。

- ①低温安定性 水温は約九・五度で、表層よりかなり低く、周年にわたりほとんど変化しない。つまり、水温制御が容易で、低温の必要な冷水性や深海性の生物の飼育技術開発が可能となる。
- ②富栄養性 表層水に比べ、植物の生長に必要な窒素、燐、ケイ酸などの無機栄養塩を多く含んでおり、植物プランクトンや海藻の培養に良好な環境を提供できる。
- ③清浄性 陸水由来の大腸菌や一般細菌に汚染されておらず、また、表層水に比べ海洋性細菌数も非常に少ない。つまり、生物管理や水質管理が容易となる。
- ④熟成性 長い年月を水圧三〇気圧以下で経たことにより、熟成した海水となっており、表層海水や沿岸海水では難しかった生物の培養や飼育が容易になる。
- ⑤ミネラル特性 海水には必須微量元素や様々なミネラルがバランスよく含まれており、また、いくつかの元素は海洋深層水特有の溶存状態にあるのではないかと考えられている。

すでに高知県海洋深層水研究所では、ヒラメの育成にこの深層水を使用し、結果、良質の卵を得られることを明らかにしつつある。また、清浄性や熟成性、ミネラル特性の面から、食品、美容、医薬品などへの利用の活用段階での研究が行われており、特に医療面では厚生省の『アトピー性皮膚炎に関する研究班』の研究対象にも加えられている。

こうした技術開発は、もちろん素晴らしいことではあるが、谷口所長は海洋深層水の秘められた魅力にもうひとつ別の期待をかけている。

「つい三〇年ほど前まで、海水で魚を煮たり、漬物を漬けたりする習慣が浜の暮らしの中に残っていました。打ち上げられた海藻を肥料に使ったりもしていたんです」ところが、暮しの近代化や海水汚染などが進むにつれ、本来密接であったはずの海と人との関わりは疎遠なものとなってしまった。

「深層水を使うことで、そうした関係を再び取り戻せたら」そんな思いを谷口所長はつららせているのだ。



海洋深層水で育成したヒラメの卵は、栽培漁業種苗生産用として試験的に提供され、好い評価を得はじめている。

かますの中華風蒸しもの



蒸すことによって余分な脂を落とし、白身魚の持ち味を十分に引き出すのが特長のスチーム料理。蒸気が弱いと生臭くなるので、強火で一気に蒸すのがおいしく仕上げるコツ。

北側が山に接し、南側は海、そして気候は亜熱帯性、という中国・広東地方は、その自然環境から山海の幸に恵まれ、食材の大変豊富な地域。鯉やすずきなどの魚を姿ごとお皿にのせて野菜といっしょに蒸したり、丸ごと唐揚げにして野菜のあんをかけたりと、食卓にはいつも新鮮な魚と野菜を使ったメニューがいっぱいあります。味のよい魚は蒸しものにするのが最も適していて、「桂魚(こいゆい)の姿蒸し」などは広東料理十大海鮮のひとつ、といわれているほどです。

今回は、夏になると脂がのって、よりおいしくなるかますを使った蒸し料理をご紹介します。この料理にぜひ使って欲しいのが、中国独特の豆鼓(たうち)という調味料。豆鼓は、蒸した大豆を発酵させて塩漬けにしたもので、煮ものや炒めものに利用され、料理の味にコクを加えるとともに、旨みをいっそう際立たせるのが特長です。シンプルな料理ながら、色とりどりの野菜もたっぷりで豪華な印象。夏の暑さに疲れた体にぴったりの、栄養バランスのいい一品です。

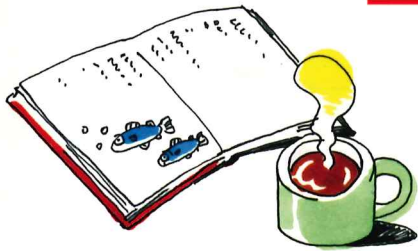
■作り方

- ①下記の手順でかますを背開きにする。
(1)うろこをとる。(2)えらをとリ、水で洗い水気をふく。(3)背開きにして内臓をとリ、その部分だけを洗ってふく。(4)身を下にしておき、尾から頭に向かって中骨の上に沿って包丁を入れて骨をはずす。(5)腹骨をそぎとる。
- ②①のかますにうす塩をし、20分以上おく。塩がまわったら水でさっと洗い、水気をふく。
- ③豆鼓をみじんきざみ、(a)の調味料と混ぜる。
- ④干し椎茸は水でもどしてうす切りに、長ねぎと生姜は3cm長さのせん切り、ピーマンは両方とも、縦にせん切りにする。
- ⑤かますは、皮を下にして皿におき、上に④の野菜を彩りよくのせ、(a)のたれをまわしかける。
- ⑥蒸気の立った蒸し器に入れ、強火で約15分蒸す。
- ⑦蒸し上がったら、好みて香葉を散らし、酢じょうゆゆでいただく。



■材料(4人分)

- かます(約250g) 2尾、塩少々、香葉・酢・しょうゆ各適量
(a) 豆鼓または浜納豆・しょうゆ・砂糖各小さじ1/2、酒・ごま油各大さじ1
(b) 干し椎茸中2個、長ねぎ1/2本、ピーマン中1個、ジャンボピーマン(赤) 1/4個、生姜10g

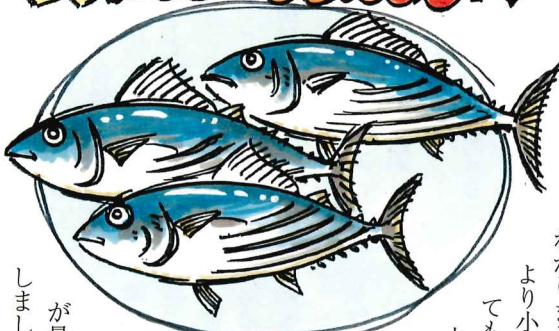


NEWSスクラップ

水産庁研究所、 今年のカツオの豊漁を予測

水産庁東北区水産研究所は、六月一八日、今年の新西太平洋(東北海区)のカツオの漁獲量は五万五〇〇〇〜六万トンの倍に回復、平年の約五万トンを上回る豊漁になるとの予測を発表。今年の豊漁は、房総沖にカツオが多く集まる暖水の大きな塊ができていることが主な原因で、五月の漁獲量は約一万三〇〇〇トンと昨年よりすでに約五〇〇

今年の漁獲量予測 55,000~60,000トン



トン増えています。現在捕れているカツオは二キログラム前後と平年よりも大きめで、秋には二・五〜三・五キログラムの魚が中心になるとみられています。

琵琶湖で激減していた ニゴロブナの復活に目算

激減していたニゴロブナは、近江特産のフナずしの原材料で琵琶湖の固有種。これを体長一六ミリ以上で放流すれば生存率が高くなることが、滋賀県水産試験場の増殖実験でわかりました。さらに、それより小さい段階で放流しても体長一六ミリ以上になると、外敵からの保護機能を果たすヨシ群落から離れ、沖合へ向かうことも確認。このことから、一六ミリ以上に育つと外敵への抵抗力がつき、この段階で放流するのが最も効果的と判断しました。今後は悪化し

ているニゴロブナの生息場所をどう回復させるかが課題となります。

阿寒湖での総合調査、 マリモの生息環境が改善

国の特別天然記念物に指定されている北海道・阿寒湖のマリモの一二年ぶりの総合調査で、直径約三〇センチと過去最大級の巨大マリモが帯状に分布しているのが見つかるなど、マリモの生息環境が改善されていることが七月五日わかりました。

阿寒湖周辺では一九八六年に下水が整備されて以来、プランクトンの減少でワカサギの漁獲高が減るなど水質改善の兆しは出ていました。

神奈川県厚木市の相模川漁連が チヨウザメ飼育に取り組む

神奈川県厚木市の相模川漁連は、相模原市の県フィッシングパークが来年三月末で閉鎖されるため、フィッシングパークが開発したチヨウザメの養殖技術を引き継いで厚木市三田の池で試験飼育に乗り出

し、将来は清川村を流れる中津川の宮ヶ瀬湖へ放流、観光客にチヨウザメ料理を提供するといっています。

鳥取県境港に クロマグロ初水揚げ

現在、フィッシングパークではシロチヨウザメやロシアチヨウザメなど三種合わせて数千尾を飼育しています。相模川漁連でもロシアで養殖用に開発されたベステルなど二〇尾を試験的に飼育。水温が高いと成長も早く、体長約五〇センチメートルから飼育を始めたものが一年未満で一メートル近くまで育ちました。

七月七日、鳥取県の境港にこの夏初めてのクロマグロが二〇〇匹水揚げされ、不漁をかこっていた岸壁に久しぶりの活気が戻りました。一匹が三八キログラムから二五四キログラムで、平均九五キログラムの大物ぞろい。一キログラム当たり平均一四七五円の浜値が付き、すしネタとして関東を中心に各地に送られました。九州沖でも漁獲は好調で、関係者の期待は高まっています。

夏休み特集

1997.8

8月10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地点

☎ 02957-81-2631 大子町観光協会
とったアユをその場で塩焼きしてくれる。

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

イカのつかみどりをはじめ、イカにちなんだユニークなイベントが盛り沢山。

8月13~14日

'97子がめ放流まつり

徳島県日南町/大浜海岸

☎ 08847-7-1111 日南町商工観光課

室戸阿南海岸国定公園にも指定されている大浜海岸は、アカウミガメの産卵地として有名。5~8月中旬には、海岸で産卵の見学もできる。

8月14~15日

とみだの夏祭り

三重県四日市市/鳥出神社ほか

☎ 0593-65-1141 四日市市富田地区市民センター

大漁祈願と厄除けを兼ね、かつて伊勢湾で行われた鮎取りの様子を再現する鯨船(山車)を観ることが出来る。

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

☎ 0185-77-2111 八森町企画振興課

ハタハタ灯籠やハタハタ山車、ハタハタ盆踊りなどが繰り出す。

8月15日

盆(海中)綱引き

佐賀県鎮西町/波戸漁港

☎ 0955-82-2111 鎮西町企画観光課

豊田秀吉が朝鮮の役の潮陣中、将兵の慰安と戦没者の盆供養を兼ねて、海の中で綱を引きあつたのがはじまりと伝えられている。

8月16~17日

浦河港まつり

北海道浦河町/浦河港内

☎ 01462-2-2366 浦河港まつり実行委員会

浦河港をメイン会場に漁船による海上パレード、オーシャンダービー(ゴムボートによる競争)、ジャンボカニ鍋など。

8月17日

船幸祭

滋賀県大津市/建部大社・瀬田唐橋

☎ 0775-28-2772 大津市観光協会

祭神日本武尊の故事にもとじて行われる。重さ1.5tの大みこしが2隻連結の和船にのせられ、約20隻の警固船にまもられて瀬田川を下る。

8月17日

あくね新鮮おさかな祭り

鹿児島県阿久根市/阿久根漁港新港内

☎ 0996-73-1211 阿久根市水産課

水産物の展示、即売を中心にハマチのつかみどり、魚の重量当てクイズ、活きウニの試食、ミンククラの骨の展示など、盛り沢山の内容。

8月23~24日

あゆの里まつり

茨城県山方町/清流公園

☎ 02955-7-6811 山方町経済課

あゆのつかみどり大会、パーベキュー大会など。

※日付は予定です。事前にご確認ください。

『図鑑 台所のさかな』

もともと美味しく魚を食べるための情報満載

百濟一夫監修
中公文庫ビジュアル版
781円

タイトル通り、台所でさばかれて食卓に並び、美味しい魚介類だけを集めた図鑑です。旬をはじめ、生態や栄養素、あると便利な料理道具などについてはもちろんのこと、うるこの取り方、おろし方、開き方などの『調理の基本』や焼き魚、煮魚のコツなどの『料理の基本』などのコーナーも設けられており、台所の魚に必要な情報がぎゅぎゅと詰まっています。

『東京辺境』

東京の大自然をめぐる探検ガイドブック

探検倶楽部編
青人社
1429円

サブタイトルは「東京の野生を探検する」です。エーッと吃驚するような穴場の大辺境から、ムムツと我々の死角を縫うようにして存在するミニ辺境まで、どれもこれも全部東京。ユニークな東京探検談が盛り沢山で読み物として楽しめるのですが、それ以上に「東京ってこんなに荒々しい自然が残っているんだ」とちょっと感心させられています。

『おさかな図鑑 全六集』

形や色、釣れる場所などからも検索可能

シンフォレスト
各4500円
Windows/Macintosh 対応

魚介の生態、特徴はもちろん、料理や釣りについてまでを紹介。ムービーも充実したマルチメディア図鑑です。各集それぞれに六〇種の魚介と特集記事を収録。特集の内容は第一集から順に「釣り堀へ行こう」「市場の歩き方」「バスフイッシング・パラダイス」「アウトドア・クッキング」「寿司ネタとしての魚」「中村庸夫のおさかな写真館」となっています。

『栄養士さんのための魚の栄養事典』

ひと目でわかるお魚栄養ハンドブック

この本に関する問い合わせ
社団法人大日本水産会
☎ 03-3585-6684

タイトルは「栄養士さんのための……」ですが、実にわかりやすい構成で誰でも簡単に魚の栄養についてを理解することができます。まず「魚の栄養学」では成人病予防に必要な代表的な栄養素とその含有率の高い魚を紹介し、「魚の種類別栄養価」ではそれぞれの魚の栄養と効能についてを表やグラフを使ってわかりやすく説明しています。価格は四〇〇〇円で送料は別です。

『お魚アイランド』

漁業を楽しく理解できるCD-ROM

このCD-ROMに関する問い合わせ
全漁連中央シーフードセンター
☎ 03-3294-9671

全漁連中央シーフードセンターが、漁業について楽しみながら理解できるCD-ROMを作りしました。「魚をとる」「養殖や栽培漁業、海洋牧場などを説明する」「魚を育てる」「資源管理や二〇〇海里などを説明する」「環境と海洋法」「小売」「流通」などのコーナーがあります。なお、このCD-ROMはウインドウズ95専用です。価格は送料込で一〇〇〇円です。

なんでもベスト10

タウリン含量の多い魚介類はこれ

タウリンは浸透圧を調節する働きがあるので、比較的海水に棲む生物に多く含まれています。このタウリン、現在解明されている生理的効果には目を見張るものがあるので、それを紹介しましょう。

▽視力回復▽強心作用▽貧血予防▽不整脈の改善▽血圧の正常化▽肝臓の解毒能力の強化▽糖尿病の予防効果▽コレステロール系の胆石を溶かす▽新生児の脳の発育促進

それに血液中のコレステロールを減少させるので、動脈硬化の予防にもなります。とこ

ろで、イカやタコ、貝類はコレステロールを多く含むため、動脈硬化症の場合、食べるのを控えた方がいいと考えられています。しかし、それらは同時に多量のタウリンを含むものがほとんど。食べることで、動脈硬化の予防はもちろん、心筋梗塞の予防にもなるのです。



■タウリンが豊富な魚介類(可食部100g当り) 単位:mg

	タウリン	コレステロール
1. サザエ	1536	170
2. トコブシ	1250	150
3. コウイカ	1212	300
4. カキ	1163	50
5. マグロ(血合肉)	954	—
6. ハマグリ	889	47
7. マダコ	871	90
8. ヤリイカ	766	300
9. ブリ(血合肉)	673	—
10. モガニ	550	—

参考資料:『この病気にこの魚』法研(國崎直道著)、『栄養士さんのための魚の栄養事典』社団法人大日本水産会



魚屋さんからのひと言

「R中野駅の北口に大きなモール街がある。そのモール街に入り最初の路地を右に折れ住宅地の方へ向かうと、すぐに少し丸みのある力強い文字で『魚清』と書かれた魚の形の黄色い看板が見えるはずだ。その下には『高級鮮魚』と書かれた別の看板も見える。ガラスケースがあつて、アユ、シタビラメ、マダイ、アマダイの切り身など、色とりどりの魚がずらりと並んでいる。店の奥では、『もたもたしてたら魚屋なんてやつてらんねえ』といった風に、みなさんきびきびと動き回っている。

たのは清水良一さん(八一年)。言っちゃ悪いが一見頑固そうな親爺さんである。だが、それは人に厳しいというのでなく、自分の仕事に頑固であるという意味だ。

「どれにしようかなあ」と

『魚清』は昭和二三年に創業で、五〇年近くもこの場所

「どれにしようかなあ」と悩んで、そういうのはじめてのお客さんにはきちんと教えてあげますよ。これは焼いた方がいいとか、煮た方がいいとか、刺し身ならこっちがいいよって。もちろん値段のことも察してあげてね。うちは創業当時から高級魚でやつてるんで、いいもんしか置かない。だから、安くない。毎晩うちの魚をおかずになんていうのは、若い人には無理だね。逆に常連さんは、実によく魚のことを知っ

てますよ」

「魚清」は午前一〇時から夕方

「魚清」は午前一〇時から夕方



●問い合わせ 魚清 ☎03-3385-3691

魚清(東京中野)

エコライフ

かけがえない青い海を守るために

Lesson 4
森と川と海をつなぐ

木を見て森も見よう！

海の豊かさは、海だけのことを考えていたのでは、守り続けることはできません。密接にかかわりあっている川や森など、環境全体に目を向け保全していくことが、海を守ることにつながっていくのです。木を見て森を見ずではなく、森も見なくてはなりません。しかし、我々は今やつとそのことに気づいたばかりなのではないでしょうか。

木を植える漁民たち

今、全国で漁協が中心となり、盛んに植樹運動を行っています。漁業と植樹という組合せに違和感を持つ人も多いかも知れません。しかしこれこそ、木を見て森も見るといふ発想からはじめられた運動なのです。

そのきっかけは、一九八八年、北海道漁婦連の創立三〇周年記念事業としてスタートし、現在も二〇〇年架けて、一〇〇年前の自然の浜を」を合言葉に進められている『お魚殖やす植樹運動』。道漁婦連が、なぜ植



北海道の昆布森漁協婦人部の植樹活動

樹に目を向けたのかといえは、「魚の減少は森林伐採が原因」という専門家の指摘があったからです。森から染み出る栄養塩類はプランクトンを増やし、それらが魚のエサになります。また、海岸に迫る森に魚が集まってくることは漁業者の間で経験的に知られています。実際の活動としては、漁協が購入した山や公営林に植樹し、また山の手入れも行っています。全道一二〇漁協婦人部のうち、そのほとんどが道内各地で活動に取り組み、九年目の昨年末までに全道で三三万六〇〇〇本を植樹しました。今では漁業者以外の多くの市

民の理解を得ています。道庁や森林組合などにも支援され、魚付保安林検討委員会が設置された他、河川のあり方についても今までの排水路や治水対策だけでなく、森と川と海を一体として、自然環境の一部分としての河川のあり方についても検討されているといいま

森と川と海を守る

す。ところで、七月下旬、漁協婦人部や漁婦連などが『私たちの森と川と海をつなぐ環境保全運動』というパンフレットを発行しました。このパンフレットでは、全国の漁協婦人部や漁婦連などの方たちが、現在、森と川と海を守るためにしている各種運動を紹介しています。

ひとつ口に環境保全運動といっても実に様々なアプローチがあります。そのいくつかを紹介すると、植樹運動をはじめ、▽石鹸使用運動（合成洗剤を使用しない）▽洗剤使用量低減運動（和布やアクリル布などの洗剤がなくても洗える布巾を使う）▽海浜清掃運動▽生活排水浄化運動（木炭を

使って生活排水を浄化する）▽生ゴミリサイクル運動（生ゴミを肥料にする）▽買い物かご持参運動などなど。もちろん他にも色々なアプローチがあると思います。このひとつひとつの運動はどれも大切なことなのだけれど、孤立したものではなく、手を繋ぎあってもっともつと大きな運動になっていけばさらに素晴らしいことといえるのではないのでしょうか。

『私たちの森と川と海をつなぐ環境保全運動』というパンフレットは、きつと各漁協婦人部や漁婦連などの方たちが行っている運動と運動とをしっかりと繋いでいくためのきっかけとなってくれるでしょう。そして大きくなった運動こそ、地球環境という森を守るために渴望されているものなのです。



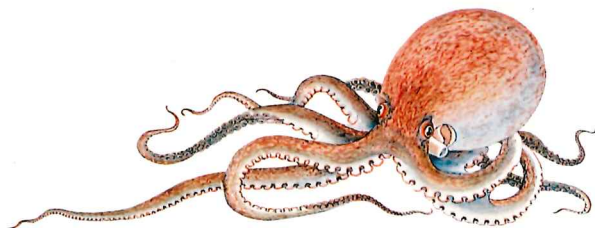
『私たちの森と川と海をつなぐ環境保全運動』についての問い合わせは、全国漁業協同組合連合会組織強化部 ☎ 03-3294-9617

県の魚

まだこ

鹿児島県

西欧社会では忌み嫌われるタコ。食習慣は、太平洋の西部地域や地中海沿岸の各地、中南米の各地などに分布しています。その中でもいちばんのタコ好き民族といえるのが日本人です。鹿児島県では東町の地タコ、鹿児島市の平瀬タコ、谷山の一口タコなど、昔からなじみが深かったマダコ。平成六年四月に『かごしま旬のさかな』のひとつに選定されました。



マダコ(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