魚好きの日本にまつわる話

日本国内で水揚げされる魚は、魚種が大変多いのが特徴です。

日本は狭い国土ですが南北に長いのと、リアス式の海岸で海岸線が長いこと、そして入り組んだ湾、ところによっては急に深くなる海溝の存在、海流や気候の複雑さ、また瀬戸内海のような特殊な海流を持つ海、長崎県の大村湾のような内海（うちうみ）などの地形が、その種類が多岐にわたっている理由です。

北海道と南の海で取れる魚を比べてみると、漁獲高は北の海を控えた北海道が日本で一番ですが、種類としては南の方が多く、それぞれの地域の海によってバリエーションに富んでいることも特徴のひとつです。

例えば、鮭（サケ）、鱒（マス）、鰊（ニシン）、助惣鱈（スケソウダラ）などの漁獲量の多い北海道では、昔からそれらを大量に水揚げして一挙に缶詰にして、鰊の卵を塩漬けにカズノコに加工する技術、鱈の卵を塩漬けにしたタラコ加工が発達してきました。

加えて、冷たい海を好む昆布などの海藻の収量もとても多く、乾いた寒風をうまく利用しながら、乾燥、加工し全国に流通させてきました。最近では、欧米でもいわゆる「出汁（ダシ）」に注目が集まり、輸出も盛んにおこなわれています。（写真①）

写真①　北の海では昆布がおいしい。昆布のメカブ

一方、暖流と寒流が見事に混じり合う海を持つ九州では、鯖（サバ）、鰺（アジ）、鮪（マグロ）、烏賊（イカ）、鰯（イワシ）に加えて海鼠（ナマコ）、鰤（ブリ）他、多くの種類の魚が集まって、季節ごとに水揚げされます。ことに、暖流と寒流が流れ込む五島列島から玄界灘にかけては、昔から天然魚の宝庫で全国から注目されている漁場です。

そこで取れるヤリイカ、イサキ、アラカブ（カサゴの九州名）、鰆（サワラ）は、高値で取引されています。（写真②）

写真②長崎県五島列島から直送の魚

また、瀬戸内海のように内海（うちうみ）の穏やかな海の性質を持ち合わせた地域では、季節ごとに産卵に回遊する魚が多く、四季を反映して、おいしい魚の風物詩を繰り広げます。鰆（サワラ）、舌平目（シタビラメ）、穴子（アナゴ）、イボダイ（シズ）、カタクチイワシ、太刀魚（タチウオ）、手長蛸（テナガダコ）、ママカリ（サッパ）といった特有の魚が水揚げされ、瀬戸内海に面した地域では、それらをうまく生かした、そこにしかない郷土料理を生み出してきました。また、太平洋側の海では鰹漁（かつおりょう）が昔から盛んで、鰹の一本釣りは有名です。生はもちろん、鰹のたたき、そして世界一固い食品としておいしい出汁が取れる鰹節に加工されます。（写真③）

写真③四国で取れる鰹（かつお）をたたきに

一方、日本海を北上していくと、能登半島近辺も魚の宝庫です。能登沖はやはり海流が混じり合うところで、天然の岩牡蠣（イワガキ）、ノドグロ、甘鯛（アマダイ）、ハチメ、甘海老（アマエビ）、赤イカ、栄螺（サザエ）、そして、蛍烏賊（ホタルイカ）、などそれぞれが季節の食べ物の風物詩になり、金沢の近江町市場などに行くと、それらがずらりと並んで市場を賑わわせています。最近は中国をはじめ多くの外国人観光客がここを訪れますので、市場ではそれらをそのまま刺し身として少しずつ立ち食いで味わえるお店が人気を集めています。

この前も金沢でその市場を訪れたときに、中国からの方々がたくさんいらして食べていましたので「どうですか？」と聞いてみましたら、「おいしい、おいしい！」と答えてくださいました。

このようにいろいろな地方で上がる魚を見ていくと、種類ひとつにしても枚挙に暇のないぐらいですが、中でも鰤（ブリ）などは、奄美大島近辺から、日本海、富山近海へと成長しながら回遊するおいしい魚で、これは出世魚とも呼ばれます。

地形的に南北に細長いことが幸いして、魚も成長段階によって取れる場所も変わり、それによって味も違い、地方によって名前も違います。幼魚のときにはさっぱりした味で、成長に従って脂も乗り、濃厚な味になっていき、人間のように次第に出世して味が出てくるという意味合いもあります。

そして、最終の富山の氷見で取れる鰤は氷見鰤（ひみぶり）と呼ばれ、冷たい海で身は引き締まりながら脂が最高に乗ってとろけるおいしさなので、とても高値を付けます。これは地

元と高級な料理屋で食べるような憧れの存在でもあります。

　このように鰤は、出世するごとに次のように複雑に名前が変わりますが、大まかには下のような呼ばれ方が一般的です。

ワカシ（体長 15 ㎝くらいまで）、イナダ（40 ㎝くらい）、ワラサ（60 ㎝くらい）、ハマチ（90 ㎝くらいまで）、ブリ （90 ㎝以上）。

この出世魚の呼び名も、北陸ではツバエリ→コクズラ→フクラギ→カンド→ブリと全く違う呼び方で通っているところもあり、豊かな魚事情を反映しています。

　他にも、スズキ、ボラ、マイワシなどの出世魚があり、それぞれ獲れる地域で、獲れた時の味を生かす料理がなされます。

　出世魚ではありませんが、カサゴのように、「ガシラ」「ボッカ」「赤メバル」「ガガラ」「アラカブ」と、地方によって地域の名前で呼ばれるものもあります。これは出汁がとてもおいしくて、長崎の「アラカブの味噌汁」の味はおそらく味噌汁の王様と言えるものだと思います。

写真④アラカブは秀逸の出汁が出る。アラカブの味噌汁

このようにかねてより、安い値段で買ってくることができた大衆魚の鯖や鰺、そして取れ立てならではのその刺し身を食べて育った私も、ここへ来て大いに立ち止まって考えなくてはならない魚事情に差し掛かっています。

それらの天然魚がかつてのように国内では獲れにくくなったこと、よりおいしい魚を全国に運ぶためにあの手この手の輸送技術とそのコストで、かつてのように廉価で買うことができなくなったことです。

生きたまま運ぶ、生け簀運送、活〆（いけじめ）にして鮮度をキープしチルド輸送、急速冷凍にして見事に解凍する技術ほかですが、海から遠いところや内陸部は、やはり値段が高い魚を食べることになります。

海のそばでは、まだまだ多少廉価に買うことができますので、私は郷里の長崎に帰るのがいつも楽しみです。（写真⑤）

写真⑤地方によっては高根の花の魚

次回は、日本のいろいろな魚料理をご紹介いたします。

文／写真　吉原 Hiroko

翻訳編集　JST 客観日本編集部