

ただ今、 道産子修行中!

まさごのりこ北海道魅力発見録

～その9～

～魚食の恵み～

真砂 徳子

フリーアナウンサー

魚料理が大好きだ。しかし、ほんのちょっと苦手である。中でも、頭から尾びれまで、丸ごと一匹の焼き魚を前にすると、程よく焦げ目がついた美味しそうな姿とこおばしい香りにお腹の虫は騒ぐのだが、本当のところ、上手に、つまり魚の身をきれいに食べる^{はし}ことができるかどうか気がかりで、心なしか箸を持つ手が震えてしまうほどなのだ。

私は、繊細な作業が不得意である。我が真砂家には「魚をきれいに食べる娘は良縁に恵まれる」という根拠のない言い伝えもあり、幼い頃は、魚料理の食べ方が思うようにいかぬたびに「お嫁に行けない!」と胸を痛めていたものだ。そんな私が、巧みな箸使いで身から骨をはずしエレガントに魚を食べるなんて至難の技。さらに、それが骨の多い魚となれば、皿のあちらこちらにくだけた骨と身が散乱してしまうありさまが、食べる前から目に浮かぶのである。

ところで、最近の一般家庭には、食べやすいようにあらかじめ手作業で骨を抜き取った魚が普及し始めているらしい。これは、そもそも高齢者の病院食用に開発された魚の冷凍加工食品なのだが、その調理のしやすさから、忙しい主婦たちに好評なのだそう。しかし、このまま「骨無し魚」が広まれば、“魚は骨がない”と理解した子供たちが、普通の魚を食べなくなるのではないかと懸念する専門家もいるという。

「骨無し魚」ばかりではない。最近のスーパーマーケットには、切り身や調理済みで売られている魚も多く、子供が魚本来の姿を知る機会が少なくなってしまうと言われている。ある調査で、小学生たちに代表的な魚介類の姿を示しその名称を尋ねたところ、サバやサケ、イワシ等食卓でおなじみの魚の名称の正答率が、イカやタコ、カニ等に比べ、驚くなけれ十分の一以下という低い結果になったということだ。もしかすると、子供たちの想像の世界では、魚の切り身が海を泳いでいるかもしれないのだ!?

驚くような調査結果はまだまだ存在する。

平成18年度の「水産白書」によると、アンケートに応じた30代既婚女性のおよそ7割が魚をおろさず、その理由のほとんどが「おろし方がわからない」からだという。近頃の日本人の、特に子供



イラスト：真砂徳子

の魚食離れは、何かと面倒な魚料理を積極的に作らない親にも原因があるそうだが、かといって、調理の手間を省いた骨無し魚や切り身ばかりでは、本当に「魚を食べること」の価値を子供たちに伝えられないのでは？と、自分の魚の食べ方恐怖症はどこへやら、ちょっと心配になってしまうのである。

世界には、1万2000種類以上もの魚がいるという。そのうち、日本近海には数千種類が生息、魚類だけでも、およそ500種類が日本の市場に出回り、日本の家庭の食卓を飾っているようだ。

さらに日本人と魚食の歴史をひも解けば、縄文時代までさかのぼり、私たちの先祖は、今から2500年～1万年以上も前に、漁のための船と道具を持っていたことが、最近の調査で明らかになっている。全国各地にある1800カ所もの「貝塚」は、太古の昔から、魚介類が、日本人の重要なたんぱく源だったことを物語り、その頃から、マグロ、カツオ、サバ、イワシ、マダイ等の魚や、コイ、フナ、ナマズ、ウナギ等の淡水魚の他、イルカ、クジラ等のほ乳類、貝類、カニ等、現在私たちが食べているものとほとんど変わらぬ海の幸が捕獲されていたというのだから、近年の魚食離れが、実はいかに急激な変化かわかるとういうものだ。

煮たり、焼いたり、生で食べたり、毒のあるふぐまで特別な料理法で味わう、魚食豊かな日本。和食独特の「うま味」も、鰹や昆布や煮干しなどの出し汁あってこそ。北海道の石狩鍋、秋田のしょつつる鍋、大阪のてっちりや広島のかき鍋など、魚介を具と出汁として活用した鍋ものは、地域の風土を垣間みる郷土料理として、各地で語り継がれている。

魚食の恵みは、食文化にとどまらない。

北海道では、明治から大正にかけニシン漁に沸いた。莫大な利益を得た網元が、『^{にしん}練御殿』と呼ばれる立派な番屋を建築し、そのうちのいくつかは、今でも、高級旅館（^{ぎんりん}銀鱗荘）や国の重要無形文化財（花田屋番屋）として、観光客の人気を集めている。

アイヌの人たちは、サケを「カムイチェブ（神の魚）」、または「シエベ（本当の食べもの、主食）」と呼び、捕獲の前には神聖な儀式を行っていた。その風習から、サケを神々からの贈り物として大

切していた先人の尊い精神を学ぶことができる。

また「祝事」には鯛を、「結納」の品にはのし（あわびを薄く伸ばしたもの）や昆布を用いるなど、日本伝統のならわしで縁起物として定着している海の幸も多く、水産物が、私たち日本人の暮らしに、どれだけ身近で大切なものであるかを、改めて実感するのである。

いよいよ秋刀魚の美味しい季節になった。秋刀魚の塩焼きは大好きだけれど、やはり食べるのは苦手である！まずは、エラのすぐ後ろの背側に箸を入れ、ほぐした身をひと口。それから、腹側に向かって順に身を箸にとり、ひと口、またひと口…いつにも増して丁寧に箸を運んで行くと、身の部位によって脂の乗りが微妙に違うことに気づく。魚をきれいに食べるため、はらわたもほおばる私は、思えばお酒の飲めない年頃から、その美味しさを知っていた。

箸使いはなかなか上達しないけれど、魚の豊かな味わい方を舌はしっかり記憶している。母直伝のこの食べ方を私も伝えるいつかのために…未来の縁に想いを馳せて、焼き魚をほぐす箸先を、なお一層慎重に、慎重に動かす秋の私なのであった。



profile

真砂 徳子 まさこのりこ

フリーアナウンサー

埼玉県出身。明治大学文学部卒。新潟テレビ21アナウンサーを経て、北海道に移住。ニュース、バラエティ、情報・教養番組などテレビを中心に幅広く活躍。2005年独立し、真砂事務所を開設した。<http://www.masagonoriko.com/>