

石巻通信第9号 (2009年1月25日)

魚は文化だ

高成田享

「さかな記者」をめざして、石巻支局に赴任して1年たった。魚市場を歩いていても、並べられている魚の名前、産地、漁獲法、料理法などが、かなりわかるようになった。「買受人」(市場での買い手)に知り合いもふえ、「きょうは沖底(沖合底曳き船)のスルメが揚がってたね」「んだな。だけど、おれのほしい沖ネウ(イラコアナゴ)はなくて、きょうはウィンドウショッピングだな」なんて、会話も楽しめるようになった。

2008年4月から宮城版で連載しはじめた「話のさかな」も、私が担当した分だけでも20本を超えた。その時期にふさわしい魚を取り上げながら、その魚にかかわるニュースやエピソード、さらには調理法や味わいなど書いている。書くたびに思うのは「魚は文化だ」ということだ。石巻の魚市場に揚がる魚は200種類を超えるというが、そのひとつひとつにドラマがあり、語るべきこと、伝えるべきことがたくさんあるのだ。

たとえばアワビだ。中国の急速な経済発展と食生活の向上で、海鮮料理の高級な食材として、日本産の干しアワビ(とくに岩手県産)に需要が高まり、2007年ごろには、キロ1万円を超えていたのが、昨年11月から今年1月にかけての冬アワビは5千円を切り、半値以下になった。22年ぶりの安値だというから大暴落だ。供給過剰になったところへ08年秋以降の経済危機で、大幅に需要が減退したためだ。「中国特需」がはげ落ちたという点では、フカヒレやナマコも同じで、2008年末には気仙沼支局の同僚と、産地の様子を記事にした。

朝日新聞 2008年12月30日 朝刊 21ページ 宮城全県

「お得意様」中国経済が息切れ

フカヒレ生産の全国シェアの約半を占める気仙沼市魚市場。主力のヨシキリサメ価格は、10月半ばまでキロ300円を超えていたが、じりじり値を下げ、今月中旬には200円を割り込んだ。生のフカヒレ価格も1500円前後から1千円以下になった。25日朝、ヨシキリサメ50kgを水揚げした気仙沼の漁業組合長は「一昨年のキロ1万円が昨年7千円に、今年は4500円まで下がった。」「高値で買っていた中国向けの業者が値も見せなくなった」と魚市場職員。

中国では07年以前からナマコ、アワビ、フカヒレを「参陸産」と称して珍重が魅力でサメを扱っている江戸時代、日本はこれらを

特産フカヒレ 浜値暴落続く

異特産のフカヒレ、ナマコ、アワビの価格が暴落している。高値で買っていた中国経済が息切れし、世界不況に伴う円高で海外物が日本に押寄せられているため。燃費高騰に続く経済の大変動、漁業者は息を吐き、正月に向けた市場の賑りの声も遠のいてきた。(長田雅夫、高成田享)

気仙沼や石巻の魚市場 ナマコやアワビも苦戦

「偽物三品」と呼んで長崎から輸出した。近年は急成長する経済を背景にした中国の海鮮料理の気も加わり、高級食材としてブームになり、今夏の北京五輪に向けて中国商社が大量に買い付けていた。

ところが、選手団や外国人観光客が高級料理を嗜んで当てがはずれ、今秋の米国発の金融危機から円高が進んで日本からの輸入が激減した。円高は逆に水産物の輸入に拍車をかけている。横浜の

大手水産物商社にはこのころ、スペインやインドネシア、ベトナムなどがフカヒレの買い込みが盛んになり、関係者によると「価格はそとで決まってもらって結構、いくらでも買っただけ」と必死だ。

気仙沼の水産業界では一燃油の高騰、マシンの漁獲規制に続いて、難関が増えるばかりだ。来年は、経営がどうなるか心配だ」との声が出始めている。



フカヒレの切り取り作業。高値が魅力だったのが=気仙沼市魚市場

© 朝日新聞社 無断複製転載を禁じます。すべての内容は日本の著作権法並びに国際条約により保護されています。

「話のさかな」でアワビを書いた（2008年9月3日付）ときにも触れたが、干しアワビ（干鮑）は、ナマコ（いりこ）やフカヒレとともに「俵物3品」と呼ばれ、江戸時代には中国向け輸出の主要産品で、貴重な外貨の稼ぎ手だった。中国の経済成長は、「俵物3品」を現代に復活させたが、その凋落も早かったということだろう。アワビの暴落が2007年だったことを考えると、アワビは中国経済の先行指標だったかもしれない。

法政大学が出版している「ものと人間の文化史」シリーズの『鮑（あわび）』（矢野憲一著）を読むと、アワビが伊勢神宮の神饌として使われたり、干したアワビを伸ばした「のし」がお祝いごとの贈り物に付ける印として常用されたり、古くから日本人の伝統や生活に重要な役割を果たしてきたことがわかる。また、アワビにまつわる伝説もたくさんあり、難破しかけた船が助かったので、船底を見ると、あわびが底に開いた穴をふさいでいた、という話が各地にあるという。塩釜に隣接する七ヶ浜町の鼻節神社にも同じような伝説があったのには感動して、「話のさかな」では「私たちの祖先は海洋民族」とまで書いてしまった。

そう思うと、いろいろな連想が頭に浮かんでくる。年を取るに連れて魚がおいしくなるのは日本人のDNAではないだろうか。日本人の心を揺らす演歌に漁師を歌ったものが多いのは先祖への鎮魂歌ではないか、西洋のようにフォークやナイフを使わなかったのは魚の骨を取り除いて身を食べるには箸が便利だったからではないか……。

築地の魚市場が外国人観光客でいっぱいだという。欧米でのヘルシー志向が魚への興味を深めているのだろう。ハーバード大学のテオドル・ベスター教授が2004年に来日したときに、「Tsukiji」という本を刊行したのだが、日本で翻訳を出してくれるところはないか、と相談を受けたことがある。いくつか打診してみたが、反応はなかった。2007年になって木楽舎という出版社が『築地』の題名で出版して話題になったが、この間の数年間で、魚が文化として急速に地位を高めたのではないかと思う。

「ミシュラン」のガイドブックに東京の「三つ星」や「二つ星」の店の数がパリと並ぶほどだと、これも話題になった。私が行ったことのある店はないと思うが、多くは魚料理だろう。料理店や消費地市場など魚の流れの「下流」のほうの文化は、残念ながら逆輸入という要素もあって、次第に文化度を高めているというわけで、これからは、産地市場から水産加工や漁業など「上流」にも文化の目が向かうのではないかと思う。

魚を獲ることで食べても「魚大国」の日本にとって、魚文化の発展は大いに喜ばしいことなのだが、心配なのは、子どもたちの世界の「魚離れ」が進んでいることだ。戦後、日本人の体格が大きくなったのは、肉を食べる機会がふえたからで、子どもたちが肉をたくさん食べることに異論はないが、魚の味も忘れてほしくないと思う。年を取るにしたがって魚がおいしくなってきたのは日本人のDNAなどと書いたが、子どもに魚を食べていなければ、このDNAが発現することもないだろう。

核家族で少人数の家庭では、魚を丸ごと料理しても、あまらしてしまうことが多い。共働きの家庭では、いちいち魚をおろすのも大変だ。魚を処理しても、マンションの台所に置いておけば部屋中が魚臭くなりそうだし、生ゴミの収集日も毎日ではない。値段も肉と比べて安くはないし、朝食や昼の給食がパンともなれば、魚は敬遠される。



実際、国民1人当たりの魚介類消費量は2001年に40キログラムだったのが2006年には32キロまで減っている。家庭での「食育」が難しくなっていたのなら、給食を米飯にして、魚料理をふやすことも必要かもしれない。先日、石巻市内の小学校で、「総合学習」の一環として魚料理を実践するというので、見学にいったが、水産都市・石巻の子どもたちですら、調理の先生や父兄がタラの腹を割いて内臓を出すと、「気持ち悪い」とびっくりしていた。「絶対に食べない」と叫んでいた子どもたちも、タラ鍋になると、おいしいそうに食べていたので安心したが、「魚料理教室」(写真)は大事だと思った。

「さかな記者」の2年目、下流から上流への魚文化を意識しながら、仕事をしようと考えている。