

現代・魚の味事情 (24.1)

船本 浩路

●はじめに

子どもの頃、釣り好きのオヤジの釣ってくる魚を食うのが嫌でしかたがなかった。肉が好きだったのだ。最も食べ盛りの学生時代は下宿住まいで、肉は贅沢品であったため滅多に食えなかった。その半面、漁業の盛んな町に過ごしたこともあって、多種の新鮮な魚を口にすることができた。そして、魚嫌いは徐々に消えていった。それからは釣りと仲間とお酒を通して、いろんな魚を食してきた。また、旅先でも美味しい魚や珍しい魚があれば可能な限り食することを心掛けてきた。そのおかげで魚の味については少しわかるようになった。今回は皆さんにもごく身近な魚を例に現代の魚の味の事情を紹介してみよう。

●ウナギの思い出

今では信じられないことだが、かつて、高価なウナギを腹いっぱい食べたことがある。それはもう 35 年くらい前のこと、浜名湖近辺にいた私の友人宅でのことである。彼とは大学の同級生である。実家は養鰻業をしていた。地元水産高校を出て、家業を継ぐという目的を持って入学してきたバリバリの水産健児であった。ご馳走になったウナギは白焼きであった。わさび醤油で食べた味は格別で未だに忘れられない。お土産もどっさり頂いた。おそらく数年分は食べたのではないだろうか。その頃から、ウナギは養殖が盛んであった。つまり、天然ウナギはすでに少なかったのであろう。

魚は天然物に勝るものはないことは今でも当たり前のように思われている。数年前に和歌山の清流・古座川の天然ウナギを食う機会を得た。それは、養殖ウナギのとろけるような歯ざわりとは全然違って、お箸で焼き魚をつついていくような感じであった。身が非常に硬かった。当たり前の話しなんだけど、いわゆる魚の味であった。裏を返せば養殖ウナギは魚でありながら



四万十の天然ウナギ

魚にあらずというような感じである。昨年、四万十川へ釣行した折に天然物を注文してみた。「お客さん、養殖もおいしいですよ」とおかみさんから念を押された。彼女にしてみれば今のお客さんはきっと養殖のほうが美味しいと感じることを察して言ったのだろう。ここでは、天然物は硬いので、蒸して柔らかくしてあるらしい。たしかに、嗜好が変化したのか、思ったほどの感激は無かった。彼女のお店の売りは四万十川の水で育てた養殖ウナギだそう。我々は養殖の味にすっかり慣らされているのかもしれない。ちなみに 四万十では天然物は養殖物の 1.5 倍の値段であった。食したのは春物だったが、秋物のほうが美味しい。

ここでウナギ養殖の最新の事情を紹介しておこう。日本人が1年間に食べるウナギの99.7%は養殖ウナギで、天然のウナギはわずか0.3%程度だそうだ。ウナギの養殖は、冬から春にかけて海から川に遡上するシラスウナギ（稚魚のこと、写真参考）を河口付近で、網ですくい獲り、これをビニールハウスで覆った池で約半年から1年かけて、蒲焼サイズまで育て、商品とする。養殖ウナギの全てが天然の稚魚を捕獲し、これを養殖したものである。ところが、最近では、このシラスウナギの獲れる量がどんどん減少しており、その価格が上昇し一匹が300円以上にもなる場合もあると言われている。当然、蒲焼の値段も非常に高くなっている。さらに2007年には、ヨーロッパウナギが絶滅の危機に瀕しているとして、ワシントン条約（絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約）に記載されることになった。これによって2009年3月から輸出に許可が必要となり、その稚魚を輸入していたアジアでも養殖用のシラスウナギが不足するにある。このような背景から、安定したウナギの養殖生産を可能にするシラスウナギの人工生産技術には非常に大きな期待が寄せられていた。今までに何年もかけて多くの研究がなされてきたが、できるに至っていなかった。そもそもウナギは日本から約3千キロも離れたマリアナ諸島沖で産卵するため、エサや生態はよくわかっていないからだ。しかし2010年、ついに水産総合研究センターは世界初の完全養殖ウナギを誕生させることに成功した。



ウナギの稚魚（石津川）

完全養殖とは、人工的にふ化させたウナギを親として、次世代のウナギを人為的に育てることである。最大のハードルであった卵からふ化した仔魚を育てて稚魚（シラスウナギ）にまで変態させるプロセスを克服した。しかし、成功したといっても、まだ実験レベルであり、商業化されるにはまだまだ高いハードルがあるとのことだ。それでも世界トップレベルの日本の水産技術なら、それを必ず達成させるであろう。一気に値段が下がることに大いに期待しよう。

●魚の王様マダイ

釣り人なるもの一度は、魚の王様といわれるタイを釣りたくなる時があるものだ。タイは岸からでも釣れなくは無いが、大物はどうしても船を使っての沖釣りになる。近畿では紀淡海峡のタイ釣りが有名である。釣り船は和歌山北部の加太という町からたくさん出ている。ここは今では数が少なくなったが、タイの一本釣りでメシを食っている漁師町である。ある時、加太の釣りたてのタイを友人宅に持ちこみ鍋をした。その



加太のマダイ釣り

おいしさに長崎五島出身の奥さんが驚いた。漁師まち育ちの彼女は魚に対する口はすこぶる肥えている人である。その人がうなるほどのタイである。タイ釣りには日本海の若狭や南紀、伊勢といろんなところへ出かけたが、味は加太に勝るものは無かった。地元はこのタイが美味しいのは急流にもまれて身が締まっているからだと言うが、これはどこの海でも使われる一般的な表現である。私はそれもあるだろうが、食っている餌にあると思っている。加太のタイは疑似バリで釣る時期がある。それはイカナゴやシラス（イワシの稚魚）に見立てたものである。イカナゴやシラスが湧く時期は特にうまく感じる。瀬戸内海の海底に滞留している豊富な栄養塩類がこの海峡の急潮で表層まで上昇し、それが植物プランクトンから始まる豊かな食物連鎖を引き起こさせるのであろう。

ところで、マダイも養殖は盛んである。私の釣りのホームグラウンドに串本がある。外海は大波が寄せる太平洋であるが、串本大島で囲まれた湾内はほんとに波静かである。しかも水深がたっぷりあり、養殖に適した海となる。実際にマダイやハマチなどの養殖が盛んで、湾内にはびっしりと生簀が浮かんでいる。養殖魚に与える餌を狙ってこの周辺に生息する天然の魚もたくさん



串本の養殖いかだ

集まる。我々は生簀に船を掛けてこぼれ落ちる餌を目当てに周囲から集まってくる魚を狙うのである。生簀に給餌を始めるとその傍でタイがバンバン釣れた。しかし残念なことにそのタイは食べたものではなかった。というのは包丁で身を切ると包丁に脂がべっとり付くほどコテコテに脂が乗っていたからだ。当時の養殖物はどこでもこんな状態であった。まったく口にできなかった。餌から出る脂が釣り船の喫水面にまでべっとりついていて記憶がある。加太の天然タイとは月とスッポンであった。

ある時、妻さんがスーパーで買ってきたタイがやけにうまかった。ラベルをみると愛媛県産養殖物と書いてあった。養殖魚がこれほどまでに味が良くなったのにはほんとに驚いた。何が変わったのか。ここでちょっと最近のマダイの養殖技術を覗いてみよう。マダイはウナギと違って大量の人工種苗の生産ができており、商業化ベースでの完全養殖がされている。味の良し悪しの最大の決め手となるエサも随分と改良されているようだ。私が知っている串本の養殖タイの餌はイワシミンチであった。当時はどこでも大量に獲れる魚をそのまま、あるいは冷凍したものを生エサとして与えていた。しかし、生餌（生魚）は蛋白質や脂肪などの栄養成分が季節や漁獲地などにより大幅に変動するため、飼育する魚に栄養バランスのとれたエサを与えることは困難だった。例えばイワシの脂肪含量は2%から40%もあるものまで開きがあると言う。また、食べ残し残渣が多く出て、海を汚染することも問題となっていた。しかし、今ではそれらの問題を克服した素晴らしい飼料ができていそう。その一つが半生・固形タイプの「モイストペレット」である。魚粉を主原料と

しビタミン類をはじめとする栄養剤を添加した粉末状のものに生エサを加え、練って成形したものだ。混合比率を変えたり、ビタミンなどの栄養剤を加えることも簡単に出来て、魚の状態に合わせたエサを作れるらしい。さらに進化した餌料として乾燥した固形タイプのドライペレット（ドッグフードのようなもの）ができています。形がしっかりとしているため、水に入っても崩れることはなく、ほぼ100%魚の口に入るため、環境に優しいエサと言える。このような餌で養殖魚の脂肪の含有量を季節に関係なく、人間に好まれる脂肪含有量に調整しているのである。近い将来に加太の鯛に匹敵する、いや、それ以上のものが出てくる可能性もあるだろう。

●清流のシンボル アユ

アユの友釣り（餌の代わりにオトリを使う釣り）ほど面白いものはない。それに食ってもよしときているので熱烈なファンができるはずである。ところで、同じ川で釣ったアユでも、美味しいアユと不味いアユがいる。押しなべて上流のアユは美味しい。特にダムがあればダム下流のアユはダム上流のアユに較べて味が落ちることが多い。ダム下流のアユは身がカビ臭くなるのだ。私はカビ臭さに対しては非常に敏感である。というのは仕事で苦い経験があるからだ。



かつて水道局に勤めていた時のことだ。水道水にカビ臭がついて多くの市民から苦情が寄せられた。この原因は原水（琵琶湖水）中に含まれていた微細藻類（ラン藻類）のアナベナやオッシラトリアが産生するジオスミンや2-メチルイソボルネオールというカビ臭物質であった。琵琶湖の富栄養化が原因で大量に繁殖したのである。ダムの下流のアユにこの時とまったく同じ臭いがすることを経験している。この藍藻類は琵琶湖のような止水域でよく繁殖する。推測するにダムより下流はダム湖に滞留した水が流れ出る。ダム湖にこのような生物が繁殖した場合にその影響が出ることは十分考えられる。水道水のカビ臭気は高度処理で解決したがアユの味はそれでは解決できない。最後の清流といわれた四万十川で食したアユも同じようにカビ臭がしたのは愕然とした。

養殖物のオトリアユは持ち帰らず現場で放流してくるのだが、今は、このオトリは放流できない。アユを襲う冷水病が琵琶湖から全国に蔓延して各河川で大打撃を受けている。この病気を蔓延させる可能性のある養殖アユは「川に逃がすべからず」となっている。仕方なくオトリを持ち帰る。試しに家族に食させたところ、釣ったアユより脂が乗って美味しいと言う。最近では、各地の観光地でも、その地で育ったアユと称して販売している中に養殖物が結構多い。堺市の友好都市である東吉野ふるさと村のアユは非常に美味しいが養殖物である。川で獲れたと言わないでその川の水で育てた養殖アユを養殖という言葉は抜いて売っている。これもウナギと同様に天然アユを凌ぐようになってきた。ただ、天然アユの

持っているスイカ臭のような独特の香りはまだ無いように思う。

●憧れの魚 サケの仲間たち

私は昔からサケ科の魚に魅力を感じている。北方種に対して憧れがあるのかもしれない。それは魚に限らず樹木にまで及ぶ。シラカバやミズナラ、紅葉のすばらしいナナカマドなどは私の大好きな木である。広大な北の大地の織りなす自然の営みそのものに魅力を感じるのか、そこに生息する生き物たち全てに興味を持っている。サケ属の魚は冷水性でしかも清水を好むものが多い。その点、近畿地方は彼らにとっては棲みにくい地域であろう。しかし、川の



上流や源流域は冷涼であり、その仲間でも非常に美味しいアマゴ、イワナが生息している。そしてその環境は原生自然が残る素晴らしいところが多い。

お正月と言えば新巻サケと言うほど日本人にはサケは親しまれている。東日本では特にそうである。新巻に使うサケの正式な名前はシロサケという。日本で獲れる大半のサケはこの種である。その他にはカラフトマスやサクラマスがあるが、市場にはあまり出回っていない。シロサケは放流事業の効果もあって北海道をはじめ日本の河川には毎年多くが遡上する。

最近、スーパーを覗くと馴染みのあるシロサケの他にも多くのサケを見受ける。その商品に付いたラベル名は銀サケ、紅サケ、アトランティック・サーモン、トラウト・サーモンなど多彩である。また産地もロシア、アラスカ、ノルウェー、チリなど地球規模の地域から輸入されている。また、天然物に比べて養殖物が増えてきた。回転すしではサケはメインメニューの一つになっている。あるお店ではトロサーモン、オニオンサーモン、焼きハラス、生サーモン、サーモンと実に 5 種類のメニューがあった。これらすべては日本には生息しない外国産の養殖物であった。

たくさん出回っているサケの味比べを家族でしてみた。その結果、一番はアラスカ産天然ベニサケ、次にチリ産養殖ギンサケであり日本産の天然シロサケはビリであった。後日、チリ産の養殖トラウト・サーモンも食したが天然のシロサケに勝る味であった。

サケは日本だけではなくて、世界的にもサーモンと呼ばれて人気のある魚である。各国は競って生産量を高めてきた。その一つの手法が人工ふ化放流事業である。いとおいしいことに川で孵化したサケの子供たちは大きく成長して生まれた川に帰ってくる。この性質を利用して川を遡上した親サケから人工採卵したものをふ化させて稚魚まで育ててから放流する。技術は進歩して、今では回帰率は 6% という高い値を示している。一方、漁業も活発に行われていたが乱獲が問題になり、漁場周辺の諸外国間で幾多と無く衝突があった。地球規模で回遊するサケを領海外で沖獲りすることがその原因であった。サケは生まれた川

に帰るといふ性質からその資源はその国のものという母川国主義が海洋法でとられた。平成5年に発効した「北太平洋における塑河性魚類の系群の保存に関する条約（4カ国）」により公海でのサケマス漁獲が禁止された。今は日本の200海里内とロシアの200海里内でのみ操業が行われている。そのような事情もあって、養殖が飛躍的に発展してきた。2005年度の世界のサケ・マスの総生産量は天然漁獲量が横ばいである中で、養殖生産量の占める割合は65.9%まで占めるに至った。日本は養殖の先駆者であったが価格面で諸外国には勝てず撤退や縮小をしてきた経緯がある。今、もっとも養殖の盛んな国はノルウェイである。静穏海域（フィヨルド湾等）に設けられた生簀で飼育されている。今では、この養殖技術は南半球のチリに導入されている。ちなみに養殖生産量（2005年）はノルウェイ64.2万トン、チリ59.8万トン、アメリカ45.0万トン、日本29.0万トン、ロシア28.6万トン、イギリス14.3万トン、カナダ13.8万トン、その他諸国42.0万トンとなっている。その多くは日本に輸出されている。あとしばらくすればチリが世界一になると言う。低労働コストと好適海水温、静穏海域の存在などがその原因であろう。ちなみに南半球の河川への稚魚放流はあまりうまくいっていないと聞いている。生態系の攪乱の問題もあり、生物多様性確保の観点からは好ましいものでないと思う。

●まとめ

養殖物の話題が多くなってしまった。ここでもう一度、養殖物VS天然物について考えてみよう。牛の場合はこの議論はどうだろう。食肉用の野生の牛はいないだろうが、例えば、それに近い天然仕立ての牛があったとすれば評価されるのだろうか。美味い牛とは高カロリーの飼料を与えられ、場合によってはビールまで飲ませたりして赤身の中に脂身を付けた霜降り肉とされている。飼育法も自然放牧で十分に運動をさせることより牛舎内に閉じ込めて運動をさせず肥満気味にしているものが評価されているのではないだろうか。

一方、魚に関しては日本人には未だに天然物神話がある。養殖物は頭から今一つと決めている人が多い。私もその一人であった。しかし、ウナギについてはすでにその神話は崩れているのではないだろうか。おそらく10人中9人までは養殖物がうまいと感じるだろう。日本人の味覚が変化したこともあるが、好まれる味に仕上げる養殖技術が進歩したことも確かである。ウナギに次いで養殖の歴史が古いアユやタイもやがてそうなるかも知れない。しかし、味はともかくとして姿形は天然物には全く及ばない。天然物はほれほれするような美人、美男揃いである。

サケの刺身が随分と出回っている。居酒屋で刺身の盛り合わせを頼めば十中八九はサケが入っている。しかし、サケの刺身は今まで避けられていた。というのは、天然のサケはアニサキスという人に害（激しい腹痛など）を与える寄生虫がついていることが多いからだ。そのため普通は生では食わなかった。食えるようになったのは実は海面養殖の恩恵によるところが大きい。この寄生虫は餌となるオキアミなどの甲殻類から移行する。そこで養殖魚の餌を徹底的に管理すれば寄生する余地がなくなるとのことである。また、アニサ

キスは-20℃で24時間保持すると死滅するとのことからそういう処理をされた物もあるらしい。北海道の郷土料理であるルイベは生のサケをいったん冷凍し、その身を刺身のよう
に薄く切ったものをそのままわさび醤油などで食するものだが、理にかなった料理なのか
もしれない。まさに先人の知恵の結晶であろう。

ところで、味の良し悪しは個人の味覚の問題であるが、現代は適度な脂の乗りがあるもの
が好まれる。マグロのトロが捨てられていたように、日本人の評価基準には脂の乗りは
重きを置いていなかったことを考えると随分変化したものだ。この変化には食の欧米化が
あると思う。特にマヨネーズ、マクドナルド、ケンタッキー・フライドチキンはその象徴
的なものである。また、わさび醤油ではなく脂の含んだドレッシングを刺身に掛けて食う
カルパッチョの人気もその延長であろう。

好まれる魚にも変化が出てきた。深海系の魚に代表される脂を多く含んだものが好まれる時
代になった。深海系の魚に脂が多いのには理由がある。深海域は餌などに乏しい環境なので、
そこに生息する魚は極力遊泳せずに浮力を確保する必要がある。そのために骨・軟骨および筋
肉など体内の高密度組織が減少しており、代わりに低比重の水分と脂肪分を多量に含んで、軽
量化をしているものが多い。また浮き袋は内容物を気体ではなく脂肪やワックスに置換す
るなどの適応がみられる。今、人気のある代表的な魚はキンキ（標準和名：アカムツ）と
ノドクロ（標準和名：キチジ）である。いずれも比較的深場にいる魚である。キンキは北
の魚で煮付けが美味しい。ノドクロは日本海に多く、塩焼きが定番である。いずれも濃厚な
脂が味わえる。6~7年前だったが、山口県の水産部に勤める友人の案内で、下関でノドク
ロを食った。その時に「この魚を売り出して不振の水産に元気を入れたい」と彼は力強く
言っていた。近頃は知名度も上がり、デバ地下を始めいろんなところでお目にかかるよう
になった。



●参考

<参考資料>

- ・FRANEWS vol.23 2010.7 独立行政法人 水産総合研究所
- ・熊本県海水養殖協同組合 HP
- ・サーモンミュージアム マルハニチロ HP