

# おいしい魚を食べて！

いよいよ秋本番。サンマをはじめ魚のおいしい季節です。苦手な人も多いかもしれませんが、魚は日本人の健康を支えてきた大切な食べ物。魚をおいしく食べてもらうことがんばる漁師さんの知恵と工夫もさまざまです。

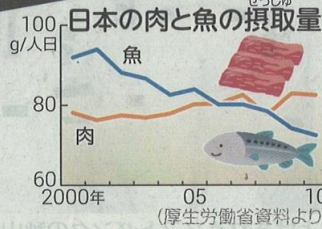


▲明石の海で漁をする底引き網(あみ)漁船  
▲生きた魚を目の前に行われる競り＝兵庫県明石市の明石浦漁港



### 肉に逆転された魚

島国に生きる日本人にとって、タンパク質をはじめ栄養が豊富な魚は古代から大切な食材でした。ところが魚の消費量は下がり続け、2006年に肉に逆転されてしまいました。大日本水産会が子供たちに行った調査では、魚がきらいな理由として、



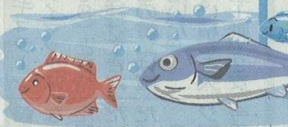
## 鮮度保つ漁師の知恵とは 古代から大切な食材

こうした中ですが、魚の生産にかかわる人々はがんばっています。漁港に水あげされた魚は、市場で競りにかけられて、消費地の市場や水産加工場から小売店や料理店へ運ばれます。それぞれの段階で、おいしい魚を届けようという知恵をこらしています。そこで日本有数の漁場、タコやタイが有名な兵庫県明石市の明石浦漁港をたずねてみました。

漁師さんは「大変な仕事だけれど、鮮度を保つことを大切にしたい」と張り切っています。この漁港には縦横10メートル以上、深さ30センチという大きなコンクリート製の「活魚水槽」があり、海水を24時間流しながら、魚を生かして保存しています。暗い水槽の中で魚を落ち着かせ、胃の中の物を出させて身においが移るのを防ぐそうです。

この漁港では、生きた魚を競りにかけるめずらしい方法をとっています。競り人が棒で台をたたきながら、仲買人の指の合図を見て次々と取引を成立させます。右から左に流れていく魚やカニは口をパクパクさせたり、あしを動かしたり、とても元気です。次は魚の処理。漁師さんが魚の急所をさし、エラから包丁を入れて血をぬぎ、背骨の上側にある神経を針金でスッとぬぐ。難しそうですが、これも新鮮さを保つ重要な作業。こうして朝とった魚は、パックづめにされ、夕方には全国へ向かいます。日本人は縄文時代から海で魚をとってきました。明石市漁業組合連合会会長の山本章等さん(58)は「ほこりを持って仕事を次の世代に手わたしたい」と話しています。

### 大切なのは鮮度



▲とった魚を生かしておく「活魚水槽」＝兵庫県明石市の明石浦漁港



▲築地市場に集まってきたいろいろな魚＝東京都中央区

### 漁業を次世代へ

