

おさかな瓦版 No.27 “瀬戸内” 駅弁味めぐり

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-03-01 キーワード: 作成者: 水産総合研究センター メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2000263



独立行政法人
水産総合研究センター

NEWS LETTER

おさかな瓦版

No.27
2009.2



シリーズ：瀬戸内海のさかなたち

第7回「“瀬戸内” 駅弁味めぐり」

書籍で知る日本の水産

『さかなつくし』-魚がお題の^{きょうか}狂歌に添えた錦絵

ニシン資源の回復を目指して!!

あんじいの
「おさかなクイズ」



“瀬戸内” 駅弁味めぐり



瀬戸内海の駅弁

瀬戸内海に面した鉄道では、各地で獲れる魚介類にちなんだ駅弁が販売されています。それでは、山陽本線の始点、兵庫県神戸駅から西回りで瀬戸内の駅弁を訪ねてみましょう。

まず、明石ダイ(マダイ)、明石ダコ(マダコ)で有名な明石海峡に面した西明石駅や姫路駅には「たこ飯」や「鯛めし」があります。

お隣の岡山県には、サワラ、ママカリ(サツパ)を使った岡山駅の「祭りずし」があり、広島県には、三原のタコにちなんだ三原駅の「たこめし」、カキを使った広島駅の冬季限定「かきめし」、宮島口駅の「あなごめし」があります。

「フグ」を福にちなんで「フク」と呼ぶ山口県では、下関駅などにフグを使った駅弁があります。

関門海峡を渡り福岡県門司駅

で山陽本線は終点となり、鹿児島本線で次の駅に移動すると、そこは「うにめし」、「ふくめし」がある日豊本線の始点小倉駅です。小倉駅から大分県に入り城下ガレイ(マコガレイ)で有名な日出駅を経由して幸崎駅に向かい、関アジ(マアジ)、関サバ(マサバ)で有名な佐賀関から豊後水道を渡るとそこは四国の愛媛県です。

八幡浜駅から予讃線で東に向かうと今治駅の「鯛めし」があります。さらに香川県の高松駅から高徳線に乗り換えると鳴門のタイ、鳴門のワカメで有名な鳴門海峡の南に位置する徳島駅に到着します。

ここから紀伊水道を渡ると和歌山県に着きます。エビや小鯛を使った寿司がある和歌山駅から阪和線で大阪府に入れば、瀬戸内

海を一周したことになります。

こうしてみると、瀬戸内海に面した駅には、個性的で実力派の駅弁がそろっていることがおわかりになるでしょう。

瀬戸内海で最も多い駅弁はマアナゴを使った駅弁で、新大阪駅、新神戸駅、西明石駅、姫路駅、広島駅、徳山駅、新山口駅、門司駅、今治駅、松山駅、高松駅などで販売されています。マアナゴは年々漁獲量が減少し、平成7年度の5,900トン弱から平成17年度には2,900トン弱に半減してしまいました。豊かな海を取り戻し、美味しい駅弁をいつまでも楽しめるように、水産総合研究センターでは、今後も資源の維持や、生物を育む環境の改善等を行うための研究に取り組んでいきます。

(瀬戸内海区水産研究所 角埜 彰)

シリーズ第13回「書籍で知る日本の水産」

『さかなつくし』—魚がお題の狂歌に添えた錦絵

(歌川廣重画 大黒屋版 明治44(1911)年 24cm 折本 1帖7図)



黒鯛・小鯛に山椒

『さかなつくし』(大黒屋版)は明治時代に作られた画帖(画集)です。表紙をあけると、「御うつくしみの波 明治四十四年 希典題」という明治時代の陸軍大将乃木希典の揮毫が印刷されています。これは、天皇の慈悲が国中に波のように広がるようすを表したもので、古今和歌集の仮名序にも出てくる言葉です。その後、魚の錦絵が7図収録されています。

この錦絵は江戸時代後期に描かれた『魚づくし』のうちの7枚です。『魚づくし』は、『東海道ごじゅうさんつぎ 五拾三次』『名所江戸百景』など叙情的な風景画で知られる浮世絵師歌川廣重(寛政9(1797)~安政5(1858)年)が、魚をお

題にした狂歌に添えて、鱗の一枚一枚までわかる精緻な写生で描いた魚類画の錦絵シリーズでした。

廣重が生きた時代、江戸では、五七五七七の和歌の形式に風刺や洒落をきかせた狂歌が流行していました。専門の狂歌師や、連と呼ばれる狂歌仲間もあり、2つの組に分かれてお題に合った歌を一

まずつ出し合い優劣を競う狂歌合という会が開かれたり、知人への配り物として、自作の狂歌に著名な浮世絵師に描かせた絵を添えた狂歌摺物が作られたりもしました。

廣重の『魚づくし』も、もともとはこうした狂歌摺物や狂歌帖(歌集)の絵として描かれたようです。その後、天保3(1832)年ごろに永寿堂から10図ほど版行市販され、天保年間(1830~1843)には版元や装丁などを変えながら、数度にわたり新作も版行されました。市販された錦絵の中には、『黒鯛・小鯛に山椒』のように、狂歌合のときの採点が錦絵の賛(絵に添えられた文や言葉)の中に書かれたままのものもありました。

(文:鈴木 信子 写真:濱田 桂一

中央水産研究所)



いせえび しばえび 伊勢海老と芝蝦



のぎまれすけ きごう 乃木希典の揮毫



あんじいのおさかなクイズ

実在する魚はどれ?

1. アバチャン
2. オバチャン
3. カバチャン



TOPIC

ニシン資源の回復を目指して!!



ニシンの稚魚と放流の様子

法人日本栽培漁業協会厚岸事業場)から、北海道の道東地区にある厚岸湾および厚岸湖で産卵する地域性ニシン(厚岸ニシン)を対象に、稚魚を放流して資源を回復させるための取り組みを行っています。

対する放流魚の割合は減ってきていますが、ここ10年ほどは5~30%を占めています。

今後、さらにニシンを増やし、ニシン漁を安定して続けていくためには、ニシンの生息量にあわせて適切な量を漁獲することが大切です。そこで、厚岸ニシンの生息量の調査や、卵・仔稚魚期の生態調査に加えて、仔稚魚の生き残りに影響する水温や餌の量などの環境調査を開始しました。今後も、これらのデータを蓄積・解析することで、適切な漁業管理に繋がっていきたいと考えています。

(北海道区水産研究所 村上 直人)

日本近海で漁獲されるニシンには、明治から昭和初期に北海道沿岸で大量に漁獲された北海道・サハリン系ニシンのように、広範囲を回遊する群と、地域性ニシンと呼ばれる、回遊範囲の狭い群があります。地域性ニシンは多くが産まれた場所に戻って産卵することから、栽培漁業の対象種として注目されていました。北海道区水産研究所は昭和57年(当時は社団

技術開発に着手した当初は、厚岸ニシンの漁獲量が極めて少なく、親魚の確保すら困難なため、未成魚を養成して産卵させ、種苗生産を開始しました。昭和62年からは、生産した稚魚を厚岸湾に放流しています。放流を開始してから、厚岸ニシンの漁獲は徐々に増加し、平成20年は405トンと34年ぶりの大漁を記録しました。漁獲量が増えるにつれて全体に



市場に上がった大量のニシン

A あんじいの
おさかなクイズ



答え
アバチャン

前号のクイズの答えが「オジサン」だったので、今度は「オバチャン」だ!と思った方もいらっしゃるのではないのでしょうか?残念ながら正解は「アバチャン」です。

アバチャンは、カサゴ目クサウオ科に属する海水魚で、日本海側

では兵庫県以北、太平洋側では宮城県以北の200~350m程度の水深域に分布する深海魚です。通常は深海にいますが、北海道では冬になると水深20mほどの浅場にもやってきて、ダイバー達の人気の的になっています。

人気の秘密は、その姿形と動きのおもしろさ。残念ながら右の写真のように水から上げてしまうと分からなくなってしまうのですが、半透明でコンニャクのようにぷよぷよしたからだは、つい触りたく

なるほど綺麗で愛らしく、泳ぎもぎこちなくて可愛いのです。

最大で40cmほどになるさかなですが、美味しくないのか、残念ながら食用としては利用されていません。もっとも、あの愛らしい姿を見た人は、たとえ美味しくても食べる気にならないかもしれませんね。



おさかな瓦版 No.27 (平成21年2月発行)

編集: 独立行政法人 水産総合研究センター 広報室 発行: 独立行政法人 水産総合研究センター
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3 クイーンズタワーB15階
TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2700 ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp>



表紙: 瀬戸内の顔、味