

## 日本近海産の魚介類の旬を求めて

### *Demand the Season of the Fishery Products of the Japanese Sea Near the Shore Product*

岩崎行伸

海の幸たちとの出会いを思い出そうとすると、子どもの頃の記憶は著しく稀薄である。日常的に食べているものの思い出は残りにくい。学校と家庭が中心だった子どもの生活の中で、食材がそれほど存在感を誇示する場面もなかった。記憶に残らない日々こそが、本来の幸せな時代だったのかもしれない。



図1. 小笠原諸島の海（イルカ群泳 東海大学望星丸）

魚介類を意識するようになったのは、何故か狭いと言われながらも、日本社会のフィールドを眺めながら、今でも縁のない魚を口にすることがない。

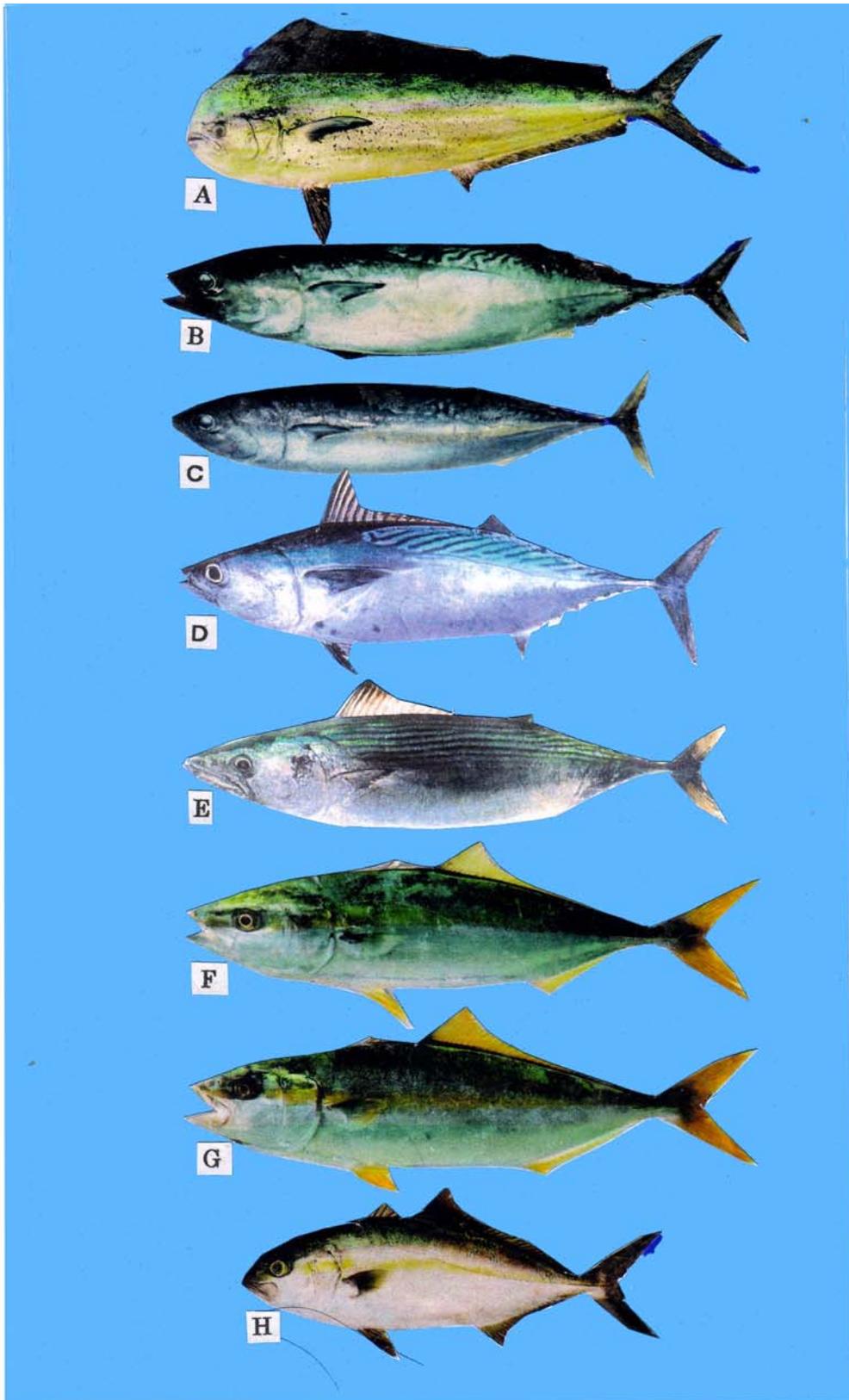


図2. 日本近海産 (A:シイラ、B:ヒラソウダ、C:マルソウダ、D:スマ、E:ハガツオ、F:ブリ、G:ヒラマサ、H:カンパチ)

北海道では、生ウニ・ホッケ・コマイ・チカ・シシャモなど、川を遡上するサケ・マスがある。東北地方では、マダラ・マンボウ、松島のホヤ、三陸沖のスルメイカ・アカイカ・ホタテガイの味がある。

能登のイシリや秋田のショツツル、琵琶湖のフナ鮠等の保存食の素晴らしさ。紀州のトビウオ・ウツボ・ナマコの味、沖縄のマ・ス（塩）・サメの干物は驚いた。

日頃、親しんでいて味も分っているつもりの、イワシ・カツオ・マグロ・サンマ・サバ・ブリ・カンパチ・タイ類等が、水揚げされた市場で新鮮なうちに食べると、或るいは地域伝統を踏まえて適切に加工されたものは、如何に旨いか各地で教えられた味である。

春が旬：

マダイ・サワラ（瀬戸内海）、カツオ・ヒラマルソウダカツオ・スマ・ハガツオ・ウナギ（山川、鹿児島、土佐、四万十川、御前崎、銚子、石巻）、クロマグロ（奄美大島・境港）・ゴマサバ（関）・ハマチ・ウナギ（愛媛）、ピンナガマグロ（清水）・サクラエビは日本で唯一駿河湾のみ、富山湾産シロウオ（躍り食い）・ホタルイカ・シロエビ・ナマズ（岐阜）

夏が旬：

アジは日本全国どこでも旨い、利尻コンブはスロ・フードの極み、礼文のウニは生命の素がいっぱい。イワガキはカキの常識を打ち砕く、ウナギ・カキ・ホタテ・サザエ（塩釜・松島）。

秋が旬：

日本一のサケ（標津）、北海道直送のサンマ（網走）、若狭のカレイ・ゴマサバ・アマダイ・フグ。ヒラソウダカツオ・ハガツオ（土佐、高知）・カタクチイワシ（千葉）。クロマグロ（大間、津軽）

冬が旬：

ハタハタ（秋田）・アンコウ・シイラ（茨城）・カキ（松島）・アワビ・ホタテ（釜石）・寒ブリ（富山）・ズワイガニ（日本海）・トラフグ（下関・濱名湖）・ウナギ（舞坂）・シロウオ（熊本）・車えび（久米島）。

まだまだ日本各地には旨い魚介類や加工品が沢山あると思われるが、推薦できる種類と旬があれば知らせてください。

参考図書

- 1) うまい魚と絵があれば(1990):日本経済新聞社、近藤敬太郎著
- 2) 続・富士山と生き物たち四季の魅惑(2004):黒船印刷、岩崎行伸編
- 3) 旬の魚を食べ歩く(2006):光文社、斉藤潤著

添付資料

図1. 小笠原諸島の海（イルカの群泳）

図2. 日本近海産・大型魚

---

日本近海産の食味探訪、新海洋科学漁業技術研究所