

平成22年度 環境ワーキンググループ忘年会の報告

1.はじめに

中部青年技術士会環境ワーキンググループ(以下、環境WG)の活動も 3 年目に入りました。本年は技術士全国大会や第10回生物多様性条約締結国会議(COP10)へパネルを出展し、皆さまの多大な御協力で成功(?)することが出来ました。また木曽川東海公園において生物資源の恵みを体感する「木曽川の恵みを喰らふ！」をフィールドワークの一環として開催し、新たな活動方向を見出しています。

今回、皆様の1年間の御協力に感謝するために忘年会を開催しました。もちろん環境WGの忘年会ですから、普通では食べられない食材を御用意させて頂きました。以下、簡単にレポートします。

なお開催に際し、会場を御提供下さいました浦田様に、この場を借りて篤く御礼申し上げます。

日 時： 平成 22 年 12 月 18 日 (土) 午後6時～午後 10 時 30 分

場 所： 浦田邸

参加人数： 8名

内 容： ①ハゼの骨酒を堪能する！
②ハゼの焼き干しでダシをとったうどんを喰らふ！
③シシャモ（国産）とカラフトシシャモ（外国産）を食べ比べる！
④ナイルテラピアのしゃぶしゃぶとタイのしゃぶしゃぶを食べ比べる！
⑤ナイルテラピアの寄せ鍋（テラちり）を喰らふ！



宴会の様子(浦田邸)

2. 食材の紹介と料理の感想

2-1. ハゼの骨酒を堪能する！

本年9月に開催しました環境 WG 特別企画「木曾川の恵みを喰らふ！」の際に皆様に釣って頂きましたハゼを「焼き干し」と「堅干し」に加工しました。両者の違いは作り方にあります。

焼き干し

まずハゼのヌメリを荒塩で洗い流し、ウロコと内臓を取り除きます。水を切ってから素焼きにし、屋外の風通し良い場所でカラカラになるまで干します(夏場は2~3日、冬場は1週間程度)。

堅干し

まずハゼのヌメリを荒塩で洗い流し、ウロコと内臓を取り除きます。次いで8%程度の塩水にハゼの身を40分~1時間程漬けます。キッチンペーパーでハゼの身に付いた水を拭き取ってから、屋外の風通し良い場所でカチカチになるまで干します(1週間程度)。

参考:ハゼの焼きばしの作り方



①ハゼに荒塩をまぶして軽く揉み洗いし、ヌメリを落とします。ヌメリをしっかりと落とさないと臭みが残りますので、頑張って洗いましょう。



②アジ切り包丁を使ってウロコとハラワタを取り除きます。面倒な作業でイライラします。



③素焼きにします。今回は電気式の魚焼きグリルを使用しました。魚が網や隣の魚とくっつかないように注意します。



④風通しの良い場所で干します。本来は干物用の網を使うのですが、お盆に並べて干しました。気温や湿度により異なりますが、夏場で2~3日、冬場で1週間程度干します。



⑤ハゼの身の水分が無くなり、カラカラになったら完成です。そのままにしておくとカビが生えますので、フリーザーパック等に入れて冷凍保存すると1年程度は十分に持ちます。ダシに使うときは、焼きばしを1晩水につけて戻し、その水と戻ったハゼの身を軽く煮立てて使います。東京の方では、ラーメンのスープ用のダシに使っている所もあるそうです。



今回、ハゼの堅干しを使って骨酒を作ってみました。本来、骨酒は魚を三枚に下ろして取り出した中骨を炙り、熱燗に入れて作ります。しかし、中部地方では古くから干し魚を炙って熱燗に入れたものを骨酒と呼んでいます。骨酒としては、イワナやカジカの骨酒が有名です。イワナの骨酒は全国的に知られ、通販などもされていますが、カジカの骨酒は北関東から北陸、中部地方の山岳地域に限られる大変貴重な一品です。

カジカはハゼの仲間でも水質が良好な清流に生息しています。カジカには、陸封型の大卵型と降海型の小卵型が存在しますが、骨酒には上流部に生息する大卵型が用いられています。しかし近年、乱獲や水質の汚濁により、大卵型カジカが激減し、長野県では養殖も試みられています。

今回ハゼの骨酒を試みたのは、「高価なカジカに代わりに、安価で容易に入手できるハゼの骨酒が美味しかったら、ポロ儲けだがね！（なぜか名古屋弁）」という皮算用があったからです。

ハゼの骨酒は、

- ①ハゼの堅干しを炙り、キツネ色に焼き上げる
- ②炙ったハゼの身をアツアツの燗酒の中に投入する
- ③ダシが出るまで、しばらく放置

という手順で作りました。酒には、埼玉の名醸「神亀」を用いました。辛口で非常に旨い酒で、燗酒には最高です。

ハゼの身を燗酒の中に投入すると、酒が黄色く染まり、旨味がジワジワと出ているようです（右上写真）。

肝心の味の方は、確かに旨味は出ているのですが、弱かったと思います。これは炙りがちょっと甘かったかなと反省しています。それからもう少し大ぶりのハゼを使った方が良かったかと思しますので、来年再挑戦します。

2-2. ハゼの焼き干しでダシをとったうどんを喰らふ！

ハゼの焼き干しからは、とても良いダシがとれるため、仙台地方では古くから正月の雑煮に用いられてきました。

今回は焼き干しでとったダシ（右写真）を、テラピアのしゃぶしゃぶ（後述）の残り汁に加えて、うどんを作りました。ハゼのダシは臭みやクセが全くなく、とても濃厚で旨味が多かったです。また油が全く滲まないのは大きな驚きでした。ハゼの身の方も美味しく食べる事ができ、大満足の一品でした。



熱燗に投入されたハゼの堅干し
(酒が黄色く染まって美味しそうです)



秋山様から大澤様へのお酌です



ハゼの焼き干し入りうどん



うどんを食べている様子です



ハゼの身を喰らふ干坂様

2-3. シシャモ(国産)とカラフトシシャモ(外国産)を食べ比べる！

現在、シシャモほど誤解を受けて販売されている魚は無いと思います。本来シシャモとは、北海道南部の太平洋岸の一部地域でしか漁獲されない我が国の固有種です。シシャモを漢字で表記すると「柳葉魚」と書きますが、これはアイヌ神話において、カムイ(神)が飢える人々のために川に流れた柳の葉を魚にした事に由来します。アイヌ語で、シシュ(柳の葉) + ハモ(魚)がシシャモ(柳葉魚)の由来だそうです(名古屋市中央卸売市場本場のセリ人からの聞き取り)。

シシャモの漁期は10~11月の1カ月間ととても短い上、地元でほとんど消費されてしまいますので流通が極端に少ないのが現状です。なお地元では新鮮なシシャモを刺身や寿司ネタに使うそうです。この希少性の原因は1970年代までの過剰な乱獲による資源量の減少にあります。

このような中で代用魚として現れたのがカラフトシシャモ(カペリン)やキュウリウオです。特にカラフトシシャモの雌はスーパーなどで「子持ちシシャモ」として販売されていたり、居酒屋でもシシャモとして提供されているのを良く見掛けます。これは「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称 JAS 法)」の目を上手くすり抜けた事例です。JAS 法では原材料名表示が厳格化されているため、鮮魚の状態では「シシャモ」との表示できず、「カラフトシシャモ」もしくは「カペリン」と表示しなければなりません。ところが、この表示規則は、干したり、塩水に漬けるなど加工した場合には適用されません。故に「カラフトシシャモ」の干物が「シシャモ」として販売されているのが現状です。

今回は特別に入手した「シシャモ(北海道鶴川産)」と某スーパーで購入した「カラフトシシャモ(ノルウェー産)」を食べ比べてみました。本来シシャモは雄の方が美味しいのですが、今回は双方を比較するため、抱卵した雌(子持ち)を用意しました。なお参考までに購入価格ですが、シシャモ 100 円/匹、カラフトシシャモ 17 円/匹と、シシャモがカラフトシシャモの5倍程度でした。こんな高級品は卸売市場でもあまり購入する人がいないため、専ら料亭へ行くそうです。

肝心の味ですが、もう比較になりません。シシャモの圧倒的な勝利です。文句ありません。身の旨味が全然違います。もう居酒屋の偽シシャモなんか喰えません。色もシシャモの方が、銚色で美しいですし…。

ただ、決して種としてのカラフトシシャモ自体がマズイのではありません。海外から冷凍保存して輸入されてくる訳ですから、流通や販売の際に味が低下している事も事実です。北欧やアイスランドではカラフトシシャモが食材としてとても大切にされています。しかし、我が国にもこのような素晴らしい魚がいるのですから、もっと大切に資源管理して増やし、消費するシステムを作れば、食料自給率の向上にも貢献するのではないのでしょうか？



上:シシャモ(北海道鶴川産):雌

下:カラフトシシャモ(ノルウェー産):雌



手前2尾がシシャモ、奥の2尾がカラフトシシャモです



試食する秋山様



交互に食べ比べる河原様

2-4. テラピアのしゃぶしゃぶとタイのしゃぶしゃぶを食べ比べる！



ナイルテラピア(荒子川で捕獲)



産卵床を守る雄(荒子川中流域)

本来食用目的で導入されたナイルテラピアは食味に優れており、有名なところでは、回転寿司でマダイの代用に使われている例があります。つい最近まで「いずみ鯛」、「ちか鯛」という名前でスーパーなどでよく販売されていましたが、これは湧泉で養殖されているとか、ナイルテラピアの学名テラピア・ニロチカに由来しています。ちなみに今回購入したナイルテラピアもパッケージに「活イズミ鯛」と表示されています(右写真)。

ところが JAS 法などで表示の問題が厳しくなると、「鯛のニセモノ」などと消費者から白い眼で見られるようになり、最近は表立って販売するスーパーは無くなってしまいました。実際、種としては鯛とは全く異なります。

ただし、海外ではとても重要な食用魚として位置づけられ、途上国においても貴重な蛋白源として消費されています。

環境WG結成以来2年間、名古屋の荒子川でナイルテラピアの観察をしています。ナイルテラピアはナイル川を中心とするアフリカ原産の雑食性の魚ですが、いつの頃からか荒子川に棲みついています。熱帯性なので水温が10℃以下になると死んでしまうのですが、荒子川には上流の工場からの温排水や下水処理場からの高度処理水が流入しているため水温が10℃を下回る事はありません。また水質も良好で餌となる小動物や藻類が豊富に生息しています。さらに産卵に必要な砂地の河床が中流域に存在しているため、夏季には盛んに繁殖行動をしています。このような人工的な環境が外来魚であるナイルテラピアの生息を可能にしています。

ナイルテラピアは旺盛な繁殖力と水質の適応範囲が広い(馴化させれば、海水養殖も可能だそうです)、世界各地に食用目的で移植されてきました。面白いところでは、宇宙空間での食料生産のために、宇宙ステーションでの養殖が検討された事があります。

我が国でも温泉地を中心に養殖され、逸出した個体があちこちで野生化しています。荒子川以外にも東海地方で数か所定着が確認されています(愛知県の佐屋川や三重県の長島の水路など)。荒子川にも誰かが人為的に持ち込んだものと思われる。筆者が子供のころに釣りあげた記憶がありますので、30年以上前には定着していたと思われる。



今回購入したナイルテラピア

(活イズミ鯛と表示されています)

※台湾産ですが、日本輸出用に日本語で表示

今回はまず、マダイの代表的な食べ方である「鯛しゃぶ」をマダイとナイルテラピアで作り、食べ比べました。これは、「実際に味がどのように違うのか?」、「本当に鯛の代用に成り得るのか?」を実感しようとの趣向です。

用意したマダイは九州産養殖物の生食用、ナイルテラピアは台湾産養殖物でフランス料理向けの生食用を用意しました。購入価格はマダイが 1,220 円/200g、ナイルテラピアは 245 円/200gで、マダイはナイルテラピアの5倍程もしました(※ただし、価格は季節や相場の影響を受けますので、あくまでも参考です)。

マダイとナイルテラピアの切り身を見比べると、ナイルテラピアの方が血合が濃いように見られました。ただし、身のキメの細かさはマダイとナイルテラピアはとても似ていると思います。また包丁を入れると双方とも程良い油が滲みでるため、寿司ネタには良く、マダイの代用に使うのは理解できます。

ナイルテラピア



マダイ



しゃぶしゃぶの様子

味の方ですが、やはりマダイの勝ちです。ナイルテラピアには淡水魚独特の臭みがあり、食べた際に鼻に抜けます。ただ歯ごたえはマダイに良く似ていると思います。薬味や汁の味付けを工夫すれば、マダイと言っても分からないものが作れる自信があります。中華風の火鍋とかトムヤンクン風の鍋にしたら面白いと思います。また切り身にする前に、一度昆布で締めても臭みがとれたかなと反省しながら色々考えています。

しゃぶしゃぶの残り汁には、臭みは移っておらず、ナイルテラピアのダシがしっかりと出ていました。マダイに似て力強く、ほんのりと脂が乗った良いダシでした。ここにハゼの焼き干しのダシを加え、うどんを作りました。美味しかったですよ。

2-5. ナイルテラピアの寄せ鍋(テラちり)を喰らふ！

マダイの代用としてナイルテラピアを考えた場合、寄せ鍋としてイけるのかは重要です。そこでナイルテラピアの切り身をたっぷり入れた寄せ鍋を作りました(下左写真)。味付けはナイルテラピアの味をしっかりと感じるように塩味にしました。ただ臭みがあるので、ショウガの塊を入れました。

味の方ですが、やはり淡水魚独特の臭みを感じました。しかし、しゃぶしゃぶに比べれば少なかったと思います。またナイルテラピアをすり身にしてつみれ団子を作りました(下右写真)。これは大成功です。臭みは全く感じず身もプリプリして、本当に旨かったです。こんなんだったら、全部すり身にしてしまえば良かったと不届きな事を思っていました。



ナイルテラピアの寄せ鍋



ナイルテラピアのすり身で作ったつみれ団子

寄せ鍋の残り汁にはとても濃厚なダシが出ていましたので、雑炊に仕立てました(下左写真)。しゃぶしゃぶの場合もそうでしたが、臭みが全然汁に移っていなかった事はとても不思議でした。雑炊にポン酢を少し垂らしたり、柚子胡椒を少し入れると、とても美味しく食べる事が出来ました。



雑炊です



雑炊を喰らふ面々

また個人的には、これまで環境 WG で食べた外来魚(ブラックバス、アメリカナマス、ナイルパーチ、ナイルテラピア)の中では、ブラックバスに次いで美味しいと思います。身のきめ細かさは、ナイルテラピアの方がナイルパーチよりも上だと思っています。アメリカナマスは論外です(これはホントにマズかった)。

ナイルテラピアは料理の仕方次第で、もっと美味しく食べられると思います。実際に“喰らって”みることで、新たな魚の価値を知る事ができれば、面白いのではないのでしょうか？

3.おわりに

環境WGの皆様、今回もこんなおバカな企画にお付き合い頂き、本当に有り難うございました。技術士会内部には様々な活動団体がありますが、こんな企画をやっているグループは当WG以外に皆無であるという変な自信があります。

ただ環境問題を考える際に、文献をいじくり回すだけの机上の考察には限界があることを皆様感じておられるのではないのでしょうか？実際に「見て」、「捕まえて」、おまけに「喰らふ」、そして「考察」する。このような実証的なプロセスが大切だと思います。

環境WGでは今後も体験型の企画を推進して参りますので、是非お力添え下さいます様、御願い致します。

以上

レポート作成

中部青年技術士会 環境ワーキンググループ

技術士(衛生工学) 本 堀 雷 太