

## 第2編 流通・加工部門

### 第1章 概要

#### 第1節 魚の旬(しゅん)

古来人びとは貴重な動物タンパク質を求めて漁業を発達させてきた。魚介類には四季に応じて、産卵期、育成期、成熟期があり、食べて最もうまい季節が知られている。これを旬という。春はマダイ、夏はトコブシ、秋はサバ、冬はマイワシというように、日本人は多くの魚介類の微妙な味の季節変化をこよなく楽しんできた。

魚は肉より消化吸收のよいタンパク源であり、魚の脂肪にはEPAやDHAなどの栄養素が多く含まれ、ミネラル、ビタミンも豊富なので、健康を保つ必須の食品であることは、広く知られている。

また、鹿児島県の漁村に伝わる魚料理は、県水産振興課の手で、『浜のあじ』として1996(平8)年に刊行された。

刺身、すし、おどり等は、そのまま外国人の言葉にもなっているように広く愛好され、パーティー等で出されるすしと刺身は、最も人気の高いコーナーになっている。

魚の旬を「旬の味」として活かすためには、鮮度が決め手であり、魚の料理や水産加工品の出来上がりは、材料となる魚介類の鮮度の良否に左右される。漁村に残されている「浜の味」も、浦々で獲れた魚介類の新鮮さが味を引き立てているのは言うまでもない。

一心太助の時代から今日に至るまで、魚を食べる歴史は鮮度との勝負の歴史であり、漁業者や流通業者は鮮度を売る商売と言われるように、鮮度保持と四つに取り組んできた。

屋久島の首折れサバに代表されるように、活魚(または生き物)で出荷する方が漁業の生産性をあげることができる。獲れた魚をいかにして活かして、あるいはイキの良い状態で消費市場へ運ぶかという努力は、今日でもなお続けられている。魚を麻酔で一時眠らせたり、水温を下げて魚の運動を鈍らせたりする活魚輸送技術も研究改良され、トラックや船舶輸送、あるいは空路を活用したコンテナ輸送など、あらゆる交通機関を使ってより早く、より新鮮なものを提供している。

県漁連が中心になって1985(昭60)年に設立した鹿児島産業貿易株式会社では、ハマチ、マダイ、アナゴ等9種の魚をすしネタとして、ニューヨークやロスアンゼルス等世界の主要都市8カ所に週2回送っている。鹿児島からニューヨークまで約20時間、徹底した鮮度管理と品質管理によって「かごしまフィッシュ」の名で高い評価をうけている。

1977(昭52)年に我が国は領海12<sup>海里</sup>、漁業水域200<sup>海里</sup>を設定した。これを受け、一部には「魚の流通量が減る」との思惑から魚ころがしや魚かくしが行われ、惣菜用の魚も高価なものとなった。それは国民の「魚ばなれ」を招き、結局は国民全体の魚と肉の消費の割合を逆転させる原因ともなった。

そこで消費者の食事の洋風化にも対応し、魚の優位性を見直し魚を大いに食べてもらおうと、1979(昭54)年、県漁連に魚食普及協議会が生まれ、おさかなセミナー等、魚の料理講習会を県内各地で開催し、第1回おさかな祭りを演出して、今日まで毎年続けている。

同じころ、県漁連の加工工場においては、多獲性魚である青物を原料としたスティック製品「げんき坊」を開発、学校給食を中心に販売を進めている。

これらの魚食普及活動を続けていく中で、1994(平6)年に「旬の魚18種」が誕生したのである。まさしく「県の花」「県の木」「県の鳥」また農産品の「鹿児島ブランド」に匹敵する水産版だった。

春のマダイ、トビウオ、夏のキビナ、マダコなど、四季の代表的な魚が厳選され人気を博した。

参考となる年表

1977 (昭 52) 年	我が国 200 <sup>カイ</sup> 漁業水域設定 (領海 12 <sup>カイ</sup> )。
1979 (昭 54) 年	第 1 回お魚まつり 鴨池ニュータウン。
同 上	かごしまの魚普及協議会設立。
同 上	県漁連に冷凍加工場完成。
1985 (昭 60) 年	鹿児島産業貿易 KK 設立 (ニューヨークへ魚輸出)。
1994 (平 6) 年	「かごしま旬のさかな」18 種選定 鹿児島県。

(志賀 正昭)