

日本の豊かな海の幸 ～水族館と干物から見つめる～

水族館プロデューサー

新 野 大

第 **507** 号
(第44巻 第3号)

編 集 財団法人 東京水産振興会
発 行

「水産振興」発刊の趣旨

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的な分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的な見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的な分析の徹底につとめるとともに、その総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかつてわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処に、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和四十二年七月

財団法人 東京水産振興会
(題字は井野碩哉元会長)

目次

日本の豊かな海の幸

水族館と干物から見つめる

第五〇七号

第一部 水族館編	1
水族館の飼育係が夢	3
瀬波水族館に就職	5
イルカの輸送に苦心する	6
新米飼育係の奮闘	9
本州最北端の浅虫水族館へ	10
イルカ入手のため紀州・太地へ	12
苦労続きのイルカ訓練	14
イルカ空輸大作戦	16
浅虫水族館の開設	18
新しい水族館ができる	21
飼育生物収集と餌の入手について	22
オーブンまでの熱い日々	24
近年の水族館ブーム	25
私的水族館考	27
水族館の飼育係になるには	29
休日毎日海へ	30
豊饒の海 大阪湾	32
第二部 干物編	33
食の話は人の心を惹きつける	37
美しい干物との出会い	38
干物の撮影が病みつきに	40
干物の撮影を始めていて気になっていたこと	42
干物品景	43
干物の町、網代	44
湘南シラス	46
房州「くじらのたれ」	48
瀬戸内海、日生の味噌干し	49
ついに見つけた沖縄の干物	51
鶴川のシシヤモのすだれ干し	53
フイリビンの干物	54
ホツとしたこと	55
日本人は何でも食べてしまう	56

時事余聞 編集後記

新野の 大



略歴

一九五七年東京生まれ、東海大学海洋学部水産学科卒業。八二年新潟県瀬波水族館に就職。八二年青森県宮内郡浅虫水族館開館準備のため転職。和歌山県太地町でバンドウイルカを約一年間訓練し、青森に輸送。八九年海遊館開館準備のため大阪ウォータリーフロント開発(株)に入社、飼育設備の検討、生物の収集、蓄養などを行い海遊館を開館させる。

現在、水族館プロデューサーの他、生物写真家としても活動し、長期休暇を利用してアラスカ、カナダ、メキシコ、カリブ海、オーストラリア、東南アジアの島々など世界の海に潜り、魚だけではなく鯨類やアザラシなど様々な生き物たちを撮影続けている。また、国内外の市場で水揚げされる水産物や干物など水産製品の撮影にも力を入れている。

主な著書に、十三年かけて撮影した大阪湾の生き物たちを紹介する「大阪湾の生きもの図鑑」(東方出版・二〇〇四)。約十年振り貯めた「魚介類の干物を干している風景」(東方出版・二〇〇六)など。他に魚や水族館などに関する共著書や新聞連載(東奥日報・朝日新聞他)、雑誌等への連載、テレビ・ラジオ出演など多数。

日本の豊かな海の幸

ゝ水族館と干物から見つめるゝ

水族館プロデューサー

新野 大

小さな頃から飼育係だった

子供のころから無類の生き物好きであった私。物心ついたときには日曜日のたびに父に連れられ葛飾区の水元公園へ。小合溜こあいだめで手には玉網を持ち、四つ手網や瓶どうを仕掛け、タナゴやクチボソ（モツゴ）採りに夢中になった。捕まえた魚は大事に持ち帰り、自宅の小さな庭にある猫の額ほどの池に放ち、面倒を見た。小さな飼育係の誕生である。小学生時代には池の住人は、釣り堀で釣った金魚や鯉が主役となった。

中学生になると、日本で初めてネオンテトラの繁殖を成功させた牧野信司さんの経

日本の海はなんて豊かなんだろ
うという思いが募っている

営する熱帯魚店「日本熱帯魚研究所」に通いつめた。当時の熱帯魚店としては規模が大きく、店の中央に大きな海水魚の入った円柱水槽など大型の水槽が設置され、その周りの壁には数段にわたり水槽群が並び圧巻だった。

また、中学校から歩いていけるところに上野動物園水族館があった。入館料が安かったこともあり、土曜日の午後には足繁く通った。お目当てはアロワナやレッドテールキャットフィッシュなど大型の熱帯魚が泳ぐ池。ガラスの観覧面がある水槽ではなく、開放された上部から覗き込むような感じの水槽で大型の熱帯魚がゆったりと泳いでいた。

今から四十年も昔、私の少年時代の光景である。

小さな頃から魚を採ったり、飼ったり、見たりするのが大好きだった私は、飼育係として三つの水族館に勤め、現在は水族館プロデューサー兼生物写真家として国内外を飛び回っている。こうした水族館での仕事等を通じて、各地の海に潜ったり、写真を撮ったりしている中で、日本の海はなんて豊かなんだろうという思いが募っている。そして、その恵みである海の幸を多様な食べ物として頂く日本人の知恵はなんて素晴らしいのだらうと強く感じている。

本稿では、私の水族館での奮闘や、各地の海で見聞したこと、特に漁村で干物の美しさに出会い、写真集『干物のある風景』（東方出版）を出すまでに惚れ込んでしまった経験などを書き綴ってみた。

水族館編、干物編とそれぞれの切り口から日本の海の豊かさや、その恵みを頂く水産業の大切さと奥深さを改めて感じてもらえたら幸いである

水族館というのは一見、水産業とは関わりが薄そうだが、飼育展示する魚介類などは各地の沿岸漁業から収集することが多く、何よりも大勢の人々に海や魚に親しんでもらう教育研究施設でもある。いずれも海や魚を知らずしては成り立たず、海の恩恵にあずかっているという点では、共通している。海や魚が大好きで大学の水産学部などに入学した学生の中には、将来は水族館に勤めたいと希望する人も多いだろう。前半は水族館編、後半は干物編としたので、それぞれの切り口から日本の海の豊かさや、その恵みを頂く水産業の大切さと奥深さを改めて感じてもらえたら幸いである。

第一部 水族館編

水族館の飼育係が夢

前述のとおり、中学生時代は熱帯魚店や水族館通いに熱中した。将来は魚を飼育する仕事に就きたいと思っていた私は、熱帯魚店を夢見たこともあったが、水族館の飼育係に、より魅力を感じるようになっていった。中学校の進路指導でそのことを相談すると、担任の先生から水産系大学の存在を教えられた。あれこれと考えた結果、海洋学部を持つ東海大学の附属高校への進学を決めた。

高校時代は行動範囲が広がり、三浦半島や三宅島などに足繁く通った。特に三宅島

専門課程に入り、稚魚に興味を持つ

の海中風景に魅せられ「この、美しい世界を何とか皆に見せてあげたい」と思い、水中写真を撮り始めたのもこの頃だ。ちょうどニコソから発売されていたニコソという水中カメラを購入し、接写レンズを取り付けフラッシュを焚いての海中撮影であった。今でこそ水中用のストロボがあるが当時はまだは無く、フィルムの枚数分だけフラッシュバルブを持っていかなければならない。なんともお金のかかる時代だった。

そんな魚三昧、潜水三昧の高校生活を終え、計画どおり東海大学の海洋学部に入學した。同学部は日本で唯一の海洋学部であり、静岡県清水市（現静岡市清水区）を本拠地に行っているが、最初の二年間は同じ静岡県の沼津校舎に通った。千本松原など海辺の風光が有名な沼津では、すぐ裏手が海岸という地区に下宿し、暇を見つけては近くの海岸に通い地引網を手伝ったりしていた。

三年目の専門課程から清水に移った。この頃、相変わらず各地の海に潜って魚の採集を続けていた私は、とりわけ魚の稚魚に興味を持った。きっかけは、内田恵太郎博士の『稚魚を求めて』（岩波新書）に出会ったことで、稚魚の形態や模様の変化の不思議さ、面白さに引き込まれていった。さらに内田博士を筆頭に水戸敏、道津喜衛ら魚類の初期生活史の研究者グループ（九州大学農学部水産学第二教室）による『日本産魚類の稚魚期の研究 第一集』（金子書店）も入手した。稚魚の成長過程が素晴らしい図とともにまとめられていて、すっかり稚魚の虜になってしまった。

卒業研究も、シラスの食性などを研究していた魚谷逸朗先生の研究室に所属し、

鴨川シーワールドの魚類展示課
で実習をさせてもらえる機会に
恵まれた

「興津シラス漁場に出現する稚仔魚について」というテーマにした。興津おきつは清水の隣町で、そのシラス漁場付近の防波堤に調査ステーションを設け、大学の調査船に乗って稚魚ネットで定期的に採集をおこない、サンプルを集めていった。春先から水温が上がるにつれて採集される稚仔魚の数や種類が増えていったのが印象深かった。

瀬波水族館に就職

水族館への就職を希望していた私は、大学四年の夏休みに千葉県・鴨川シーワールドの魚類展示課で実習をさせてもらえる機会に恵まれた。そのご縁をたよりにして、同館の館長に水族館への就職斡旋をお願いすることになった。当時の館長は、海獣類の飼育展示では右に出る者がいないと言われた鳥羽山照夫氏だ。館長室を訪問しお願いをしたその場で、電話口からいくつかの水族館に打診していただいたところ、二件目だっただろうか、新卒を採用したいという館が見つかった。水族館であれば、日本全国どこだって行こうと思っていた私は、その場でお願いし、後日面接に行くことになった。

飼育係を募集していた水族館は、当時、新潟県村上市にあった株式会社瀬波水族館である。ちょうどその年に、水族館棟の隣にイルカのショープールを造り、鴨川シーワールドの協力でバンドウイルカの出張公演を行ったところ大好評だったので、自前のバンドウイルカを購入することとなり、飼育担当者を募集していたのだ。

面接のため初めて瀬波水族館に向かったが、当時は上越新幹線の開通前で列車を乗り継いでのが長旅となった。瀬波水族館は館内中央に大型の回遊水槽があり、それを取り囲むように大小の個水槽が並んでいた。回遊水槽にはブリやマダイ、クエ、スズキなどが回遊し、定刻になるとマリンガールが潜水し餌付けショーを行っていた。また、別の個水槽ではイシダイやモンガラカワハギが輪くぐりや算数の芸を披露していた。小規模ながらとても魅力的な水族館だった。社長兼館長に話を聞くと、飼育係は私を含めて四名で、イルカのみならず魚の飼育も担当することのこと。面接を終えその場で採用が決まった。

イルカの輸送に苦心する

イルカの飼育は初めてで不安だった。ちょうど瀬波水族館が購入したバンドウイルカ二頭が鳴川シーワールドにいたので、その面倒を見ながらイルカの飼育実習をし、飼育技術を身に付けたいということになった。

大学の卒業式の翌日から、イルカ

カの飼育実習が始まる

実習は大学の卒業式の翌日から始まった。

初めて間近に見たバンドウイルカは、大きく黒光りをした体がなんとも恐ろしい感じだった。しかし、近寄ってきて調教台の前に出した顔はドルフィンスマイルが可愛くホッとした。

瀬波水族館のイルカプールは屋外にあり水温調節機器が設置されていなかったの

で、水温が上がり始めるゴールデンウィーク前にイルカを輸送することになった。まだ一ヶ月近くある。それまでに健康状態の見方、調餌、給餌の方法、訓練の仕方などさまざまなことを研修した。

そしてイルカ輸送の日を迎えた。閉館後、四トントラックが到着し準備が始まった。荷台にはFRP製のコンテナが二基設置されていた。イルカの大きさに合わせた防水のコンテナを作り、その中に厚手のスポンジマットを何枚か敷く。そのスポンジの少し上くらいまで海水を張り、左右に胸びれが出るようになった穴が開いた担架に乗せたイルカを、うつ伏せの形で乗せて運ぶ。つまり、腹側の四分の一ほどは海水に浸かっているが、それ以外は空気中にさらされているのだ。

イルカの輸送は実に変な作業だ。イルカは哺乳動物なので、人間と同じく三六―三七℃の体温がある。水からあげ、そのままにしておく自分の体温で皮膚が乾き、時間がたつと火傷の症状を起こしてしまう。それを防止するために、コンテナ内の海水を水中ポンプで汲み上げ、塩化ビニール製のパイプなどに穴を開け海水をシャワーのようにしてイルカの体の上面にあてて冷やしてあげる。ただ、頭部には鼻（呼吸孔）があり、呼吸のたびに大きく開き空気を吸い込むので、海水がかかると海水を吸い込み呼吸の妨げになる。だからシャワーは鼻から後ろの部分にしか当てられない。海水のかからない頭部や、かかりづらい背びれなどには、付き添いの係員が輸送中休むことなく丁寧にコンテナ内の海水をひしゃくで掬^{すく}ってはかけ続ける。目も水上で空気

にさらされ乾燥や体温の上昇により角膜が白濁し、最悪失明する危険性があるので濡れたガーゼで覆い水かけも十分に行う。自分の体温による火傷の防止にはワセリンなど油脂性のクリームを体の水上に出ている部分に塗布する。さらに濡れた毛布などをかけて輸送準備完了だ。

輸送に関わるのは飼育の責任者と獣医、それに私と輸送の経験者一名の計四名だった。責任者はトラックの助手席に乗り込み、残りの三人が荷台で二頭のイルカの面倒を見る。三十分ごとに心拍を、一時間ごとに体温を測定する。その合間に体が熱くならないよう三人が交代でひしゃくで水をかける。イルカが落ち着いたのを見計らってトラックが発したのは夜十時頃だったか。太平洋側から日本海側へとトラックはひた走り、ようやく瀬波水族館に到着したのは朝七時頃であった。

水からあげられジツとしていた
イルカは体が痺れてしまう

長時間、水からあげられマットの上でジツとしていたイルカは、我々が正座していて足が痺れるのと同じように、体が痺れてしまうのだ。その状態で水深のあるプールに離すと体の痺れでうまく泳ぐことができず、溺れてしまう。そこでプールは人間が立って歩けるくらいに水深にして、ウェットスーツに着替えた係員がイルカの左右に付き添い支えてプールをゆっくり大きく回る。何周かするとイルカが自発的に尾びれを動かし泳ごうとし始めるので、そつと手を離すと泳ぎだす。そして最初の呼吸を確認して、とりあえず輸送は成功だ。二頭が仲良く並んで泳ぎ始めてから、餌のサバの切り身を目の前に投げ込むと、パクツと食べた。もうこれで安心だ。

この日から、新米飼育係としての奮闘が始まった。

新米飼育係の奮闘

瀬波水族館は小さな水族館だったので飼育係といっても、ただ生き物の飼育をするだけではなく、ろ過槽やポンプなどの飼育器機の保守点検、循環パイプの取替えなど何でもやらなくてはならなかった。

夏休みは超繁忙期で、イルカショーが終わると魚のショーで、続いて回遊水槽でのマリンガールの餌付けショーの補佐（一時期マリンガールが辞めてしまい、代役で私が赤いウェットスーツを着こんで餌付けをした時期もあった）、その合間に餌を切ったり、給餌をしたり、イルカの訓練をしたりと。あつという間に夕方になり、最後のイルカショーが終わった後には、ショープールに潜って壁面についたコケをとる作業が待っていた。こうした経験から、なんでも自分でやる癖がついてしまったようだ。そして、何でも頑張ればできるのだ、ということを知った。

新潟の夏は短く、夏休みが終わる頃にはコオロギやスズムシが大合唱をはじめ、赤トンボの大群が空を覆い始める。イルカを飼育していたショープールは屋外なのですぐに水温が下がってくる。保温設備のないプールだったので暖かい海に生息するバンドウイルカにとっては、水温が下がりすぎて越冬が難しい。そこで例年は十一月で閉館し、イルカを鴨川シーワールドに輸送して春まで居候をさせてもらいながら新しい

何でも頑張ればできるのだ

芸の訓練をさせてもらっていた。

ところが就職一年目の年に、なんとそのイルカが出産したのだ。初めての経験だったが、順調に育っていた仔イルカがまだ授乳中でもあり、水からあげることにによるショック死を懸念して瀬波で越冬させることにした。水温調節のため、イルカプールの過循環の配管にガスを使った仮設の保温装置などを取り付けたが、なかなかプールの水は温まらず、最低水温六・九度を記録した。しかしそんな冷たい水の中でも、イルカの親子は元気に冬を越し、春を迎えた。

水族館での飼育に関する基礎知識はこの時期に出来上がったものの

鴨川にいた間は、周りが水族館の飼育係のプロフェッショナルばかりなので、飼育のこと訓練のことで困ったことがあったらすぐに相談でき、適切な指導をしてもらえたのですぐ勉強になった。今の私の水族館での飼育に関する基礎知識はこの時期に出来上がったものだ。

本州最北端の浅虫水族館へ

瀬波水族館に勤務して三年目の一九八一年の冬に、近々青森県の浅虫あさむしに新しい水族館を建てる計画があるので、手伝わないかという打診を受けた。水族館の飼育係として新しい水族館の立ち上げにたずさわるのが夢だった私は、二つ返事で承諾した。そして、翌八二年の春には、私は青森県公営企業局の水族館担当の席に座っていた。

当時浅虫には、東北大学臨海実験所の付属水族館があったが、臨海実験所の建て替



写真 1 雪の瀬波水族館で元気に育つ仔イルカ



写真 2 瀬波水族館で仔イルカと



写真 3 瀬波水族館でのイルカ訓練

当時「水族館の三種の神器」と
いわれていたものはすべて揃っ
ていた

えとともに無くなってしまうということで、新たに県営の水族館を建てようと一九八〇年に基本計画を作り始めていた。総事業費四二億円で、当時「東洋一の水族館」をうたい文句にしていた。

私が青森に行ったときには既に大体の設計はできていて、目玉というと東北地方初の屋内型ショーホールでのイルカとアシカのショー（通年）、全長一五mという当時世界最長の水中トンネルのある海洋水槽、この水槽ではマリナーガールの餌付けショーも行われる。また海の生き物に触ることのできるタッチコーナーや魚のショーなどもあり、当時「水族館の三種の神器」といわれていたものはすべて揃っていた。

その頃アメリカでは、大きなプールでのシャチやイルカのダイナミックなショーが人気を集めていた。そんな中、日本でも館外のショープールで行うショーから一歩進んだ形式のショーが始まった。油壺マリナーパークがインドア形式の独立したショーホールを造り、光と音楽、シンクロナイズドスイミングの女性とイルカを組み合わせた斬新なショーを始めたのだ。それは好評を博し、それを皮切りに全国の水族館にイルカのショーを行う水族館が広まっていった。

イルカ入手のため紀州・太地へ

私の浅虫水族館での任務も、当然のことながら、オープンに向けてイルカショーを作り上げることだった。まずイルカの収集から始めなければならない。早速、バンド

太地のイルカ類の追い込み漁で、飼育訓練のしやすい若い個体を分けてもらう

ウイルカを入手するため上司とクジラの町として有名な和歌山県太地町^{たいじ}へ向かった。

太地ではイルカ類の追い込み漁が行われている。その漁で追い込まれたバンドウイルカの中から、飼育訓練のしやすい若い個体を分けてもらい、現地で水族館開館に向け訓練をするためだ。当地のイルカ漁は数隻の漁船が沖にでて、群れを見つけると「カンカン」と呼ばれる道具を使い、入り江に追い込むものだ。カンカンは中空の金属製の長い棒の先に漏斗の口をつけたような形をしたもので、その中空部分の三分の二ほどに油をいれる。これを海中に差し入れて、棒の先端をハンマーで連続的に叩いて音の壁（音波）をつくり、イルカを入り江まで誘導するのだ。入り江の奥まで追い込まれた群れは、外海に戻れぬよう入り口を網で仕切られ漁が終わる。

川島秀一著『追込漁』（法政大学出版局）によると、このカンカンは戦争中に静岡県、東伊豆の稲取でゴンドウクジラを追いつためにつ作られたもので「ハッオンキ」といわれた。最初は節を抜いた竹筒を使っていたようだが、イルカ漁用に改良され金属製となった。これを川奈ではカンカン、富戸^{ふと}でチャンチャンと呼んだのだ。太地からこの「ハッオンキ」による追い込み漁を学びに川奈や富戸に出向き、カンカンが伝わったのが一九七〇年頃だという。町営の「くじらの博物館」で飼育展示するイルカを捕獲するというのが、最初の目的だった。

この漁は太地に定着し、今でもイルカ類は九月から翌年二月まで、ゴンドウクジラ類は九月から四月まで行われている。私が太地にいた頃には、主にスジイルカやパン

ドウイルカ、コビレゴンドウが追い込まれていた。時には珍しいシワハイルカや大物のシャチが追い込まれたこともあった。

ちなみに水族館のイルカショーで活躍しているイルカの種類は、バンドウイルカ、カマイルカが主である。イルカ飼育の長い歴史の中では、さまざまな種類の鯨類が飼育されてきた。その中で飼育しやすく、かつ入手しやすいのがこの二種なのだ。一方、スジイルカやマイルカ、北洋で良く見られるイシイルカなどは良い状態での捕獲が難しく、広い外洋を泳ぎ回っているせいか、限られた飼育スペースではなかなか長生きしてくれない。また、シャチやオキゴンドウなど大型の歯クジラ類は飼育環境に慣れてしまえば丈夫なのだが、入手が困難なのだ。

苦勞続きのイルカ訓練

さて、イルカ調達のため最初に太地入りした四月には、まだ飼育に適した大きさの個体が集まっていなかった。ようやくイルカが捕れたとの朗報を得たのは五月で、早速、もう一人の担当者と太地に着くと四頭のバンドウイルカが迎えにくれた。そのまま当地に滞在して、以後約十ヶ月も続くイルカ訓練が始まった。水族館がまだ影も形も無かった一九八二年のことだ。

飼育訓練用として、魚類養殖に使われていた直径十二mの円形生け簀を改良し、二箇所に調教台を設置したものを使った。岸と生け簀の間にロープで小船をつなげ、毎

約十ヶ月も続くイルカ訓練が始まった

毎日、海上に浮かんだ生け簀で
の訓練は大変だった

日小船を伝って生け簀に通った。このイケス二基に二頭ずつのイルカを収容し私ともう一人の担当者が二頭ずつ担当した（写真4・写真5）。

毎日、海上に浮かんだ生け簀での訓練は大変だった。一日のほとんどを生け簀の上で過ごしたのだが、夏には気温がゲンゲンと上がり日陰でも温度計は三七度を示していた。暑くてたまらずに海に飛び込むが、上がるとすぐに強烈な太陽の日射しですぐに体は乾きジリジリと焼けてくる。もう体は真っ黒に日焼けをして黒光りをしていた。こんなときにはイルカも私もバテてしまうので、朝夕の涼しい時間帯に訓練を行った。冬は冬で、南紀太地といえども、雪こそ降らなかったが一月下旬には最低気温マイナス三・五度。朝の訓練では餌を持つ濡れた手が、寒風にさらされかじかんでしまった。うまく指が動かず餌がつかめない、海水で指を暖めながらの訓練となった。

人工的に管理されたプールとは違い、自然の海に設置された生け簀なので色々なものが流れてくるのには参った。生け簀の周りには海底まで網が張られているが、網目が結構大きく、ビニール袋や発泡スチロール片などは普通に流れ込んでくる。それらの異物をイルカは間違えて食べてしまうことがある。変なものを食べてしまうと体調を崩したり、最悪死んでしまうこともある。だから生け簀内に入り込んでくる異物は見つけ次第網で掬い取っていた。それでもイルカが開いた口の奥にロープ片が詰まっていたり、太い針金、ビニールシートの切れ端などを見つけることもある。そんな時には口の奥に手を突っ込んで回収するしかない。ある日、喉に詰まっていたロー

台風シーズンにイルカが生け簀から出てしまったことも：

ブの束は見えていた部分は十cmもなかったのだが、手を突っ込んで引つ張り出すと六十cmほどもあった。引き出したロープは粘液でヌルヌル、よくこんなものを飲み込んで気持ち悪くないものだと思った。釣り人が捨てたと思われる小型のフグもよく流れ着き、食べやしないだろうかとヒヤヒヤした経験もある。

また、秋の台風シーズンもやっかいだ。台風情報が出始めるとすかさず風が強くなり、海が荒れてくる。気合を入れて訓練に向かうが生け簀に渡れず断念、ということも度々あった。

ある朝生け簀に行った時には、元気よく跳び越えたのか、訓練をしていたイルカが生け簀の外を悠々と泳いでいる場面に遭遇した。せっかく苦労を重ねて訓練してきたのに、ここで逃げられては大変だ！あの手この手でイルカを誘導し、何とか生け簀に戻すことに成功した。

イルカ空輸大作戦

そんな苦労を重ねた甲斐もあり、翌年の三月までの約三百日間で、それぞれの個体が約十五種目のトリック（芸）を習得した。

開館を間近に控え水族館の建設も急ピッチに進んでいた。

しかし、最大の難関をクリアしなければならぬ。それは太地から本州最北端の地、青森までのイルカ輸送である。前述のとおり、イルカの輸送には細心の注意が必要だ。

しかも今回は約一四〇〇kmにも及ぶ長距離である。瀬波水族館の時のように陸送では時間がかかり過ぎてとても無理だ。イルカの輸送は二十時間を超えると、普段は水中という無重力の世界から陸上の重力を受けるといふ状態などがストレスとなり、死亡してしまう確率が高くなる。

どんな輸送方法が良いかいろいろと悩んだ結果、一九七五年の沖縄海洋博覧会でイルカショーを開催するに当たり、奄美大島で捕獲したイルカを飛行機で運んだという前例に行き着いた。そこで、その時輸送を引き受けた東亜国内航空（当時）に、南紀白浜空港から青森空港までのイルカ輸送の話を持ちかけたところ、協力してくれることになった。

降雪確率の最も低い日を輸送予定日に決める

輸送日にも気を遣った。イルカのトレーニングプールが完成し、早目に浅虫へ運んで開館前に本拠地での訓練を積んでおきたい。輸送はいつでも可能なのだが、なにしろ目的地は雪国だ。白浜空港から飛んでも青森が雪で着陸できなければ努力が水泡に帰す。過去十年分の気象情報を検討し、一番降雪確率の低かった三月二十四日を輸送予定日に決めた（当日は荒天で、実際の決行日は翌二十五日だった）。輸送予定日直前には、生け簀のイルカたちを近くのホテルのプールに移し、輸送環境と同じ状態（水を抜き、重力がかかる状態）にして呼吸数や心拍を測定するなど、輸送のリハールを行った。全頭特に異常は見られなかったので、予定どおり輸送を行うことになった。

イルカ輸送などの過酷さは、飼育技術の発達した今でも基本は変わらず、飼育係の苦労は変わらない

いよいよ実行の日となった。イルカたちをホテルのプールからトラックの荷台に置かれたコンテナに移し、白浜空港まで陸送（写真6）。輸送機は双発プロペラ機の名機と呼ばれるYS-11だった。ここからは飛行機輸送となるので機内での水の使用は不可、海水なんでもつてのほかだ。そこで、トラックの上でコンテナの海水を全部抜き、イルカの全身にワセリンを塗布し乾燥を防いだ。ワセリンを塗る作業は結構大変で、全頭に塗り終わった頃には、私の腕や頭はワセリンで白くなっていた。ワセリンを塗ることのできない目や鼻の周りには、噴霧器で少量の水をかけて冷やすと同時に湿らせた。

途中、名古屋で燃料を補給し、無事、青森空港に着陸。再度トラックの陸送で浅虫水族館に到着、ホイストクレーンを使い、イルカたちを手際よく次々とプールに移す。プールに放されたイルカたちは皆餌を食べ、輸送は大成功。太地町で積み込み作業を開始してから十七時間、青森へのイルカ輸送大作戦は無事終了した。

なお、こうしたイルカ輸送などの過酷さは、飼育技術の発達した今でも基本は変わらず、飼育係の苦労は変わらない。生き物を扱うということは、機器に頼ることなく係員の目と技量がまだまだ必要なのだ。楽をして生き物たちと付き合うのは難しい。

浅虫水族館の開館

それから七月の開館日までの二ヶ月半は、イルカショー開催に向け、トリックの調



写真 4 太地町でのイルカ訓練



写真 5 太地町でのイルカ訓練



写真 6 イルカをトラックに載せて白浜空港まで輸送する

整とショーの台本に合わせてイルカを動かす訓練に明け暮れた。

私はイルカ担当であったが、魚の展示も含め新しい水族館が出来上がっていくことが凄く嬉しかった。イルカの訓練の合間に魚の搬入があれば手伝い、夜には館内を回り展示された魚の状態をチェックした。開館近くになると展示生物の名前などを解説した魚名板を、コツコツと一人でその水槽の生き物に合わせて魚名板に挟み込んでいった。毎日遅くまで、新しい水族館との格闘は続いたが少しも辛いことはなく、むしろ充実した毎日であった。今日はマダラ、明日はピラルクと水槽が一つ一つ入居者で埋まって、その水槽に命が吹き込まれていく姿はいいものだ。

五月二六日の昼頃に、訓練をしていると大きな地震に襲われた。

日本海中部大地震だ。揺れが収まり、全員で水族館内を総点検したが幸い破損箇所は見つからなかった。開館前の大事な時期だけに、皆ホッと胸をなでおろした。実はこの地震の何日か前に、青森県内の海岸にユキフリソデウオという深海魚の成魚が打ち上がり、浅虫水族館に運ばれていた。地震の前兆を感じて深海から浅瀬に上がってきたのではないだろうか。

そんなびつくりする体験がありつつも、一九八三年七月二三日、常陸宮両殿下のテーパーカットにより青森県営浅虫水族館が無事オープンした。その時のショープールでは四頭のイルカが元気に水しぶきを上げ、満場の拍手を頂戴した。正直に白状すると、瀬波水族館に就職する前は、実はイルカよりも、小さくても個性的な魚たちの飼育係

をやりたいと思っていたのだ。しかし、新しい水族館のオープンを迎え「イルカの訓練なんかしたくない、魚の飼育がしたいんだ！」と言っていた、そんな昔の私の姿はそこにはなく、沢山の拍手に酔いしれたイルカのトレーナーがそこに立っていた。

新しい水族館ができる

青森の浅虫水族館に勤務し、イルカ担当からアシカやアザラシ、ペンギンなどの担当をしていた頃、大阪に新しい水族館を造る計画がもちあがり、そのプロジェクトの飼育担当として参加しないかとの誘いを受けた。

元来、熱帯性の人間である私は、新潟、青森と冬には雪の積もる寒い地方で暮らしていて、いつかは雪掻きのない暖かい土地で生活したいと常々思っていた。そこに、大阪の水族館の話が飛び込んできたので、二つ返事で引き受けさせてもらった。

その水族館が大阪・海遊館である。

その完成予想図などを見せてもらいながら、水族館の展示コンセプトの説明を受けて大きな衝撃を受けた。その水族館は、私が理想としていた夢の水族館だったのだ。

従来の水族館のように、小さな水槽が汽車の窓のように並び（汽車窓式と呼ばれる）、その中で数種の生物が数匹ずつ展示され個々を観察するというものではない。海遊館は、巨大な建物の中には十数個の巨大な水槽があり、生き物たちを群れで展示するというものだった。観覧者は巨大水槽の大きなアクリルパネルの前で、のびのびと群れ

で暮らしている生き物たちの姿を観察するのだ。そして、その中には多種多様な生物が同居している。

水中の魚だけではなく、陸上部にはその展示室に該当する地域に棲息するナマケモノやリスザル、水辺の鳥に、イグアナやカメなど陸上の生物も一緒に展示する。まさに自然界をそのまま切り取ってきたような生態展示なのだ。

飼育生物収集と餌の入手について

再び、新しい水族館の開館に向け奔走することになった。

再び、新しい水族館の開館に向け奔走することになった。一九九〇年の開館まではあと一年と数ヶ月。ここでも、すでに形になっていた設計図やコンセプトにあわせた展示生物のリストの見直しから始まった。

生物収集リストを整理し、国内調達できそうな生物は、長崎県五島列島の福江島、高知県土佐清水、沖縄本島本部もとにそれぞれ係員が赴任し収集基地を設けた。収集基地では毎朝、定置網漁に同行し、展示予定の魚たちを集める。その日に集めた魚たちは、当日の相場の価格で分けていただく。生きている魚だから活魚価格で高いというわけではなく、漁で捕った後に生きるか死ぬかがわからないので、産地での鮮魚の相場ということになる。これはイルカや大型の魚類でも同じである。ただ一旦、生簀などで飼い込んで餌付けなどをし終わったものは、それぞれいい値で取引される。その時、喉から手が出るほどほしい魚のために、法外な値段をつけて買い取るところがでく

餌料はイルカやアシカなど海獣類にいたっては、鮮度が命

ると、その魚の相場が上がってしまい、他の水族館は困ったなあ、ということになる。

一方、生物の収集と共に気を使うのが、餌の入手である。

魚類の餌料であれば、ひどく油やけしていたり、鮮度が極端に悪くないものであれば、アジやイカなどなんとか使用することができるとも。でもジンベエザメなど一部の魚には鮮度の良いサクラエビや生シラスなどを入手しなくてはならないこともあり、その入手先探しに苦労する。

イルカやアシカなど海獣類にいたっては、鮮度が命。しかし生魚では寄生虫の心配もあるので、冷凍されたものを使う。さらにコンスタントに入手できることも必要だ。魚種としてはサバやホッケ、カラフトシシャモのオス（メスは子持ちシシャモとして専ら人間の食用になる）などが中心となる。サバやホッケはその大きさも重要で、あまり大きいと脂がありすぎて使えない。

開館前に水産業者からさまざまなサンプルを取り寄せ、人間が刺身で食べられる鮮度で適正価格のものを探す。餌料担当者は実際にサンプルを食べて判断することもある（結構これが役得だ）。冷凍されたブロックを入手し見た目は良さそうでも、解凍すると身が柔らかかったり、消化管に餌がびっしり詰まっていて使えない、ということが多々ある。

ラッコが加わるともう大変、鮮度の良いオオアサリ（ウチムラサキ）、ウニ、ワタリガニ、スルメイカ（以上、全て殻付きか丸のまま）、サーモンとまるで寿司屋さん

状態。時にはホタテやアワビだった。

海遊館の時には、魚類以外に陸上の哺乳類や爬虫類も飼育したので、餌料に野菜や果物も加わった。普段は生臭い調餌室も、それらの調餌時間になるとフルーティな香りが漂った。

オープンまでの熱い日々

オープンに向けネコの手も借り
たいほどの忙しさ

さて、海遊館のオープンは一九九〇年の七月である。それに向けて、今までになかった夢の巨大な水槽群が出来上がっていくに従い、生物の搬入作業も忙しくネコの手も借りたほどであった。今日はイグアナ、明日はアザラシ、夜中には熱帯魚数千匹と。開館数ヶ月前になると俄然と生物の搬入が多くなってくる。搬入された生き物は、ダイレクトに展示水槽に入れてしまうものも多少はあるが、ほとんどは一旦バックヤードで飼育される。そこで、怪我や病気の有無をチェックする。

次から次へと搬入されてくる生き物たちの檻などは、全部係員が手作りをした。翌日の搬入に合わせ、夕方からは餌を持つ手は金槌や鋸を握っていた、夜中まで大工仕事に精を出すためだ。日中は生き物の世話でとても工作などできず、夕方から作業が始まるのだ。アツという間に夜中になる。やっとできた檻には翌日新たな生物が入り、また一種、飼育動物が増える。

今では考えられない毎日であったが、良くあの頃の仲間たちは頑張ってくれたと思

ご来場いただいたお客様の楽しそうな笑顔を見て、今までの苦労はまた一つ過去の楽しい思い出となった

う。世界最大の水族館をオープンさせるという目標があったからの賜物だろう。生き物たちの飼育は、今日は疲れたからチョットお休み、はない。数時間の仮眠の後、夜が明ければまた、飼育舎を掃除して、餌を作って、餌を与えてという作業が始まる。そんな状態が三ヶ月も続き、水族館に泊まりこむこともしばしばだ。私の体重は十キロも減ってしまい、嘘ではなく走るのも大変なほどだった。

でも、一九九〇年七月二〇日、無事に元気な生き物で溢れる水族館がオープンでき、ご来場いただいたお客様の楽しそうな笑顔を見て、今までの苦労はまた一つ過去の楽しい思い出となった。

近年の水族館ブーム

日本には、ほとんどの都道府県に水族館があり、世界一の水族館王国と言っても過言ではない。とりわけ近年目立つのは、都市型水族館の増加である。都市型水族館とは、狭義では大都市の複合的商業施設に組み込まれた水族館で、日本では池袋サンシャインシティの高層ビルにある「サンシャイン国際水族館」がその草分けである。その後、札幌市の新さっぽろアークシティに「サンピアザ水族館」が開館し、最近では品川駅前、建物全体がアミューズメントシティとなった品川プリンスホテルの中核施設である「エプソン品川アクアスタジアム」が多くのお客様を動員している。

また、広義では、集客力のある大都市圏に建てられた水族館も都市型水族館と呼ば

ブームは日本だけではなく、世界的な広がりを見せている

世

れる。東京都江戸川区にはクロマガゲロの泳ぐドーナツ型の大型回遊水槽を誇る「葛西臨海水族園」、広大なアミューズメント施設の一面を占める横浜市金沢区の「八景島シーパラダイス」、名古屋港ガーデン埠頭に造られた「名古屋港水族館」などの大型水族館があり、もちろん「海遊館」もこれに該当する。それぞれ大きな集客力がある。いずれも外海から離れた場所にある水族館なので、様々な方法で得られた海水を飼育水として購入し、タンクローリーなどで搬入している。例えば、船などで外洋から汲んできた海水や、水の綺麗な海岸から取水した海水、あるいは定期航路を往復している船舶のバラスト水などである。また、一部では人工海水を使っている。とにかく海水は大切に、閉鎖式ろ過循環システムで浄化され繰り返し使われている。

このような水族館ブームは日本だけではなく、世界的な広がりを見せている。近隣の都市型水族館として、韓国・ソウルでは、超高層ビルにある「63シーワールド」や巨大ショッピング・モール内にある「コエックス・アクアリウム」が有名。台湾にも台北市士林の「台北海洋館」がある。アメリカ・アトランタのジョージア水族館は日本の先端技術を採用入れた巨大施設が出来上がり、ジンベエザメまで泳いでいる。中国でもいたるところに水族館が建設され、ペンギンなどを高値で買い集めているという。ドイツではホテルの中にも大きな水族館がある。江ノ島水族館が確立した数々のクラゲの飼育展示も世界的に流行し、入館者数が伸び悩んでいた香港のオーシャンパークでは新たにクラゲ専門水族館を増設、入館者増に成功している。

私的水族館考

水族館の社会的意義とは、アミューズメント性を備えた実物教育の場であるということに集約されるのではないだろうか。教育的意義と集客能力のどちらかに偏ること無く、生きている生物（実物教育）を見て、楽しみながら学習のきっかけを得る場として存在すべきだと思う。第二次水族館ブームとまでうたわれた大型水族館の建設ラッシュから二十年余りが経過し、アミューズメントと教育という一見相反する両者を兼ね備えた水族館が望まれているのではないだろうか。

研究調査機関としても水族館は
重要な施設

また、水族館には「珍しい魚が定置網にかかった」とか「イルカが座礁している」などといった、地元の人や海獣類に関する情報が多々入ってくる。しかし、近隣に水族館が無い場合には、地元だけの話題で消えてしまうかもしれない。こうした貴重な情報を集積することにより生き物たちの分布記録が更新されることもある。また、水槽内での繁殖により、今まで解らなかった産卵行動や初期生活史も明らかになってくる。こうした点から、研究調査機関としても水族館は重要な施設である。

水族館の欠点とでも言うべき点の一つ挙げるとすれば、それは隔絶感ではないだろうか。わずかな厚さ数センチのアクリルパネルやガラスの壁の存在こそが、体感の大きな妨げとなっている。確かに、第二次水族館ブームでは、ろ過槽の能力の向上やオゾン導入による透明度の確保、アクリルパネルの製作技術の向上による大型水槽の建

視覚のみにとどまっていた水族館の楽しみ方を視覚・臭覚・触覚・聴覚にまで発展させてはどうだろう

設など、技術面で飛躍的な進歩・革新を遂げた。しかし、これはいずれもハードウェアに關してのことであり、水族館本来の展示手法での革新はそれほど大きな進展はなかったのではないだろうか。展示手法の改革なくしては、隔絶感の解消はありえない。この壁を取り除くべく、従来、視覚のみにとどまっていた水族館の楽しみ方を視覚・臭覚・触覚・聴覚にまで発展させてはどうだろう。

サンゴ礁を華麗に泳ぎまわる熱帯魚や、熱帯雨林に生息する生き物たち。これらを観察するときにはその熱気を感じ、波の音や木の葉の揺れる音、鳥のさえずりを聴き、時にはスコールを浴び植物に触れ、サンゴ礁の上を歩く。あくまで疑似体験でありながら、臨場感あふれる体験を可能にする。これも新しい水族館の感じ方、楽しみ方の一つになってゆくのではないか。

それともう一つ、地球上には多種多様な生き物が数多くいる。その中には成長したって体長が数センチにしかないものも多くいる。何千トンもの水量をもつ大水槽でそれらを展示しても、ほとんど目に入らないだろう。大きな魚がいれば食べられてしまうこともあるだろう。小さな生き物たちはじつくりと観察すると、いい味をもった個性豊かなものがたくさんいる。そんな仲間を生きたまま紹介できる水族館も楽しそうだ。多少水槽が小さくたって、そこに入っている生き物が小さければ、その水槽は彼らにとってゆったりとした生活空間（水間？）となるだろう。観覧者は小さな生き物をじっくり見ようと、水槽に顔を近づけなければならなくなる。カップルなんか

水族館の飼育係はなかなか間口が狭く、就職しづらい

は二人で覗きこめば二人の顔が急接近し、ドキドキ感も加わるだろう。

大きさだけで世界一、日本一を競わなくても、小さな生き物たちの力を借りて素晴らしい水族館が出来るのではないか、そんな水族館もいいなあ。

水族館の飼育係になるには

最近では、ドルフィントレーナーコースなどをもつ専門学校が増えてきている。そんなこともあり、水族館への就職希望者も多くなってきたというようだ。しかし、水族館の飼育係はなかなか間口が狭く、就職しづらい。うまく就職の年に大きな水族館のオーブンとぶつかれば可能性がでてくるのだが、それ以外であれば欠員の補充だけなのでなかなか入れない。欠員ができて地方の水族館であれば地元優先採用で、ということも多々ある。今は、インターネット情報も発達し水族館のホームページで飼育係の募集を行っている場合がある。どうしても飼育係になりたいという方は、マメにチェックをしておいたほうがいい。

私が思う水族館の飼育係としての資質は、生き物が好きなこと、水槽のディスプレイやショー衣装のデザインなどに必要なセンスがあること。そして嗜れて飼育係になったら、分類ができ、採集ができ、輸送ができ、飼育ができ、解剖ができる等々、必要なことは何でもこなせる人になってほしい。

自分の経験ではあるが、水族館の新設に参画する場合はまた別の作業がある。前述

子供のころから勉強してきた魚を初めとする生き物の知識と、瀬波水族館時代に経験し身につけた開館作業や設備関係の知識がすごく役立った。

の浅虫水族館立ち上げの時には、新しい水族館の設計図面を精査して、実際に作業をする立場から不備・不具合な場所がないかを捜す。ろ過槽の場所やバックヤードの作業スペースは適正か、搬入用のクレーンなどはちゃんと必要な場所に備えられているか、などなど。また、それぞれの水槽のテーマと水量にのっとり、その水槽にどんな生物を何匹ずつ展示するか。そしてそれぞれの生き物をどこから、どうやって入手するか。各水槽の疑岩などのディスプレイはどうするか。水槽ごとの水温等の設定は、など考えることは山ほどあった。

とても大変な仕事であるが、水族館を建設するに当たって、この水槽にはこの魚、そして壁にはこういうデザインで、こんな疑岩を入れてと、この事前作業がとても楽しいのだ。こうした場面で、子供のころから勉強してきた魚を初めとする生き物の知識と、瀬波水族館時代に経験し身につけた開館作業や設備関係の知識がすごく役立った。大学を出て大きな水族館に就職し、魚の飼育係として働いていただけでは、新しい水族館の開館に向けての手伝いなんかはできなかっただろう。

休日は毎日海へ

元来魚好きの私は、水族館という職業柄もあってか、その水族館の地先の海や内陸の河川などの生物相に凄く興味を持ってしまふ。

やはり、水族館の使命の一つとして、その水族館の近くにある海や川にはどんな生

採集にどつぷりと浸かってしま
った大阪湾

き物が生息しているかを展示し、それを知らしめてあげることが大切だと思う。定置網に入るような生き物であれば、すぐに収集できるのだが、沿岸の浅瀬に生息する生物となると採集するのはなかなか大変だ。

子供のころから採集の得意だった私は、新潟でも青森でも休みとなれば網を持って近くの海岸に行き、生き物を採集した。石をひっくり返し海藻を掻き分けてみると、今までに本でしか見たこともないような魚に出くわすこともしばしばだった。

その採集にどつぷりと浸かってしまったのが大阪湾だ。海遊館がオープンしてようやく落ち着きかけた二年目の夏、子どもたちを連れて大阪湾の東南部に位置する海水浴場に行った。いつもの習性で、マスク、フィン、シュノーケルを付けて覗いた海中には砂浜にもかかわらず、さまざまな生きものたちが生きづいていた。波打ち際はおびただしい量のゴミが流れ着きおせじにも奇麗とはいえない海岸だったのだが、潮の加減か水は意外と透明で奇麗だった。少し沖にいき底砂をフィンで蹴り上げると、その砂をめがけてクロダイやスズキの幼魚が集まり餌を探しだす。小さなホウボウがメタリックブルーに輝く胸びれを大きく広げて泳ぎ去る。大きなボラが群れを作って底の砂や海藻を口に含んではモグモグと食事をしている。所々に沈んでいる大きな石の影にはアイナメがぴつたりと身を寄せ、可愛い眼をしたアミメハギが石の表面に生えた海藻を突いばんでいるのだ。

たったひと泳ぎをしただけでこんなに沢山の魚に出会えるなんて「大阪湾もやるな

「！」というのが最初の印象。その後、休日の半分はこの海岸に通いつめることになった。

豊饒の海 大阪湾

その海岸は、春は潮干狩り、夏は海水浴場で賑い、それ以外は左右の河口に造られた防波堤や砂浜での釣りが楽しめる。私が観察、採集を続けたのは海に向かって右側の防波堤の周辺。この海に飛び出した防波堤の左右半分ぐらいまでには、防波ブロックが沈められ海藻が繁茂し、カキやイガイなど付着生物が魚たちの格好の隠れ家を提供している。この防波ブロックは中潮から大潮の干潮時になると海上に姿を現わした。

海藻類やアオサが繁茂する場所
も

防波堤の海水浴場側は砂浜であるが所々に海藻類やアオサが繁茂する場所がある。近年この少し沖合でアマモ場が発見されたそう。また、何年か前に岸から数十m沖にも防波ブロックが海岸に沿って沈められ、生きものたちに絶好の住みかを提供している。このブロックの外側には春先になると海藻がびっしりと繁る。そこにウミタナゴが大きな群れをつくり出産のために集ってくるのだ。はちきれそうな大きなお腹をしたウミタナゴの群れを見つけると今年も無事に春が来たのだなあとひと安心したものだ。何日かすると防波堤の周りの海藻の合間には四〇五cm程のウミタナゴの子供達は何十匹と群がり、ワレカラやトビムシなどを突っついていて姿を見ることが出来るようになる。

六月以降十月下旬まではその年により、いろいろな魚が現れるので目が離せなくなる

五月の終わり頃、ウミタナゴの稚魚が現れ始めるとドロメなどハゼ類の稚魚も水面から中層にかけて大きな群れを作る。その群れに混じって全長1cm程の黒い針のような体つきのミミズハゼの稚魚も現れる。

その他クロダイ、ボラ類、フグ類の稚魚が防波堤の周りに集まり始め、生き生きと繁った海藻の周りは魚たちの保育園となる。その頃に海藻の茂みを玉網ですくうとギンポが入り、岸壁に沿ってすくい上げるとイソギンポが入ってくる。

とここまでは毎年ほぼ同じ顔ぶれの魚たちが現れるのであるが、六月以降十月下旬まではその年により、いろいろな魚が現れるので目が離せなくなる。レギュラー的に夏場に現れる魚たちは、奇麗どころから並べるとアケボノチョウチョウオ、フウライイチョウチョウオ、チョウハン、チョウチョウオなどチョウチョウオ類、カゴカキダイ、ヒメジ、ヨメヒメジ、ホンベラ、キュウセン、キヘリモンガラなどの数cmのもの。

砂場にいるヒメハゼ、スジハゼはこの時期海底の平たい石の下で産卵をしているのをよく見かける。両種ともオスの婚姻色は美しく目を見張るものがある。ナベカ、イダテンギンポ、ニジギンポ、コケギンポなどイソギンポの仲間をよく仲間同士で喧嘩をしているが、クリクリと良く動く眼が可愛い連中だ。

時には大阪湾にこんな魚が！というのを紹介しよう。まず南方系の魚で、成長すると1mを超え、バラクーダとも呼ばれ人を襲うこともあると言われているオニカマス。

大阪湾で撮影、採集した魚たち



写真7 アケボノチョウチョウオ (3 cm)



写真8 オニカマス (5 cm)



写真9 ゴマフエダイ (3.5cm)

※カッコ内は撮影時の全長



写真10 ミナミウシノシタ (3 cm)



写真11 トノサマダイ (1.5cm)



写真12 クロホシマンジュウダイ (3 cm)

ホウボウの1cmほどの稚魚は水面を泳いでいる所を採集できる

その四〜五cmものが毎年とはいえないがたまに採集できる。生きた小魚を餌にして飼育するとアッいう間に10cmを超える大きさになる。熱帯のサンゴ礁でよく見かけるコングウフグの1〜2cmのものが現れたこともあった。小さいものはまだ角が出ていない斑点のないハコフグの幼魚のようだ。温暖化の影響か？と新聞ネタにもなった。

真つ黒い体をしてゴミと一緒に水面を流れているのはゴマフエダイである。2cmほどの体はシマイサキヤコトヒキの稚魚に似ているが体高が高いので区別がつく。少し大きくなると横縞が現れ大型の熱帯性の淡水魚シクリッドの幼魚を思わせる風貌がある。その他臆病ですぐに隠れてしまうサツキハゼ、一度だけ採集した3cmほどのミナミウシノシタは全身が真つ白だった。

また、食用や釣りの対象魚の幼稚魚も可愛いものが多く、ホウボウの1cmほどの稚魚は水面を泳いでいる所を採集できる。体全体が黒く頭が体の半分位はあり、胸びれも大きくすでに下の三本の軟条は遊離して脚のようになっているが、裏表ともまだ黒い。3cmを超える頃から胸びれの表面にメタリックブルーの模様が現れ始める。クロダイの稚魚に混じって顔つきが少し丸みを帯びた魚はヘダイの稚魚。海中を舞う黒いゴミのような魚はコショウダイ、枯れ葉が舞うようにヒラリヒラリと漂う。採集をして水槽に入れ暫くすると本来の模様が現れる。その他まだまだコバンアジ、アイゴ、シロギス、クロサギ、ヒイラギと個性的な魚は挙げればきりが無いほど、この海で採集できる。

体の幅が1mを超えるマダラトビエイが防波堤にそって泳ぎ、沖でジャンプをする姿を見たこともあった。

海水浴に来た人たちが泳いでいる足の下の砂底にはホタテウミヘビ（注…ウナギ目ウミヘビ科の魚類）やマアナゴが顔を出していることだである。

すっかり、大阪湾の豊かな海の生き物たちのとりこになってしまった私は、水中撮影と家に並べた水槽で採集してきた生き物たちの写真を撮り始めた（写真7～12）。そして十数年後、大阪湾に棲息している生き物たち四八九種を写真で紹介した『大阪湾の生き物図鑑』（東方出版）を出版するまでになった。その後も大阪湾通いは続き、その本の発行時には撮影できていなかった、トノサマダイやクロホシマンジュウダイなども記録できた。

ここでも、継続して観察していくことの重要性を感じたものだ。

継続して観察していくことの重要性

第二部 干物編

食の話は人の心を惹きつける

水族館の飼育係だった頃、お客様と一緒に館内を回りながら説明をする機会が多々あった。各水槽のコンセプトや展示手法を説明し、展示されている生き物の説明をす

魚のことを知るといふことは、分類ができて、採集ができて、輸送ができて、飼育ができて、標本ができて、さらに味のことまで解つて、初めて魚の全てを極めたと言える

るのだが、「こんなに、この魚は珍しいのです。」という説明で「へえー」という反応をしてくれるお客様はまだ良い。何を説明してもつまらなそうにしている方への最終手段は、その生き物の味の話をすること。

「こんなに、いかつい顔をしているけど身は白身で美味しいんですよ!」「薄作りの刺身にして、紅葉おろしを入れたポン酢でさっぱりと……」などと食の話を始めると、つまらなそうにしていた方の顔もハッと生気がさし、話に耳を傾けてくれる。もうそうなると、食の話は止まらない。

「この魚は干物がいい」、「タカアシガニの身は生では水っぽいが、蒸しあげると締まってその味はホタテとイカを合わせたようだ」、「タチウオは焼きたての熱いうちに、背びれや臀びれを引っ張つて根元の骨を抜いてしまうと食べやすい」などなど。

そんなところからも、私は魚のことを知るといふことは、分類ができて、採集ができて、輸送ができて、飼育ができて、標本ができて、さらに味のことまで解つて、初めて魚の全てを極めたのだと思っている。

だから、水産物の食に関しても常に新しい情報に興味を持ち、勉強をするようにしている。

美しい干物との出会い

その食の中でもひとときわ興味を持つているのが水産物の干物だ。

青空に浮かぶアオリイカの白い
体

なぜ、干物の虜になったか。今から二十年も前のことだ、前にも書いたとおり海遊館の開館に向け、展示する魚の国内収集基地を造ることになった。高知や沖縄とともに、定置網で大型の近海魚が収集できそうだということで、長崎県・五島列島の福江島に基地を設けることになった。その協力願いや設営場所を決めるために何度も福江島に足を運んだ。

その何回目だったろうか、漁協でどんな魚が捕れるのか漁獲物のデータなどを聞き取り調査した帰り道、漁港近くの川沿いや空き地に張られた紐にアオリイカの白い体が、青空に浮かんでいた。

「なんて綺麗なんだろう。」と心の印画紙にその風景は焼きついたものの、カメラを持っていなかったのか、残念ながらフィルムにはその風景は残っていない。でも、その風景が私と干物を結んだ最初の出会いだと思う。

それから数年後、『食材魚貝大百科』（平凡社）の写真撮影の手伝いをさせてもらった。その時に訪れた高知県土佐清水の以布利漁港で、再びアオリイカと出合った。定置網の漁獲物から選んだ魚たちをひと通り標本写真として撮影し終わった昼前、漁港を散策しているとまたもやアオリイカの白い体が青空にその体を輝かせていた。夢中でシャッターを切り、あつという間にフィルム一本が終わってしまった。現像のあったそのフィルムをルーペで覗くと、そこには青空に浮かぶ白いアオリイカの素晴らしいコントラストが目飛び込んできた。

「綺麗だ！」この写真が私の干物熱の元となり、機会があるたびに干物の撮影をするようになった。

干物の撮影が病みつきに

大阪湾の生き物の写真を撮り始め、近くの海岸に通い詰めていたころ。海での撮影を早めに切り上げ、帰りがけに晩飯のおかずを買いに立ち寄った泉佐野の青空市場でも衝撃のシーンに出くわした。市場の奥に店を出している小さな干物屋さんが、店の裏に狭いながらも干物を干していたのだ。昼過ぎの少し傾いた日差しの中、干し台にはアカシタビラメが整然と並んでいた。丁度カメラも持っていたので、撮影させてもらった。そのフィルムを覗いたルーペの中には魚たちが心地よい日差しを浴びながら、皆、心地よい顔をして干されていた。特に逆光で撮ったカットは、透けるようなアカシタビラメの赤がたまらなかった。

「干物のある風景はいいなあ」

「干物のある風景はいいなあ」と、それからは、積極的に干物の撮影が始まった。

だが、何気なしに見過ぎていた風景がいざ探し始めてみるとなかなか見当たらない。新聞や週刊誌のカラーグラビアで季節の話題として、サヨリの簾干しだ、デベラ干しが始まった、気仙沼でフカヒレ干しがピークに、海岸にはためくタコの干物などと、美しい写真が載っているとすぐさま撮りに行きたくなった。しかし会社はすぐに休めない。どうすればいいのだと迷っているうちに季節はどんどん進み、次の年ま

でおあずけに。そんなことを毎年繰り返していたら、なんとなくこの時期にはあそこに行けばこんな干物に出会えそうだなというのが分かってきた。

幸い大学は水産学科を卒業しているので同級生や先輩、後輩には各地で水産関係の仕事に携わっている方々が多くいる。ずうずうしく「久しぶり！」と連絡をいれ、現地ではわざわざ同行をして案内してもらうことも多々あり非常に助かった。

この干物の撮影と切っても切れないものが天候と素材の獲れる時期。干物を作るためにはその魚たちが沢山獲れなくてはならないし、天日で干すためには晴れていなければならぬ、この二つの条件が合致しなくてはいけないのだが、これがなかなか難しい。しかし、私は意外と天の神に好かれているのか、あそこでこんな干物を撮るぞ！と意気込んで出かけると、かなりの確率で素晴らしい景色にぶつかる。

例えば和歌山県的那智勝浦町では冬場、ヨシキリザメの鰭でつくるフカヒレを干している。関西の新聞やテレビではその時期が来ると冬の風物詩として取り上げられ、いつかその風景を撮りたいと思っていた。そして意を決して撮影に向かったのは、一月も松の内の終わる頃。大阪からの日帰りの撮影のため早朝に大阪の家を出発した。阪和道に乗り和歌山県に入ったところ雲まじりの雨が降り始め、いつの間にかその勢いは増し、氷の粒が車のフロントガラスを叩きだした。もう今日はとても干物なんかは干す天気ではないなと思い、あきらめの心境で車を運転していたが勝浦に着く手前から雲が切れ始めた。JR紀伊勝浦駅の駅前で清掃をしていたおばさんにフカヒレを干

している場所を聞くと、すぐそばだと教えてくれた。

「今日は天気が悪いから干しているかなあ」

半分諦めながら、教えてもらった干し場に行くときと運よく大きなサメの鰭がずらりと並んでいた。そして、その干し場に着的ときには青空が！明るい日射しが！！天は私の取材に味方してくれたのだ。ずらりと並んだサメの鰭に大興奮でシャッターを切った。その間二十分くらいか。私が撮り終わったのを見計らったように、空には灰色の雲が広がり始めた。

干物の撮影をしていて気になっていたこと

海辺の町を散策していると普通に目に入ってきた干物を干す風景が、天日干しから機械乾燥による干物作りが盛んになるにつれ無くなってしまうのだろうか。このままでは、スルメイカやマアジの干物が青空の下で干されている風景が見られなくなってしまうのではないかという危機感を感じていた。

しかし、意識して干物を探しながら各地を回ってみると、意外と色々な場所で干物たちに出会い胸を撫で下ろした。

目の前の港や広場が立派な干物

の干し場

そうだよ、漁師の奥さんがその日に大漁だった魚やイカを干すのに機械なんか使ってられないのだ。そんな設備もないし。
目の前の港や広場が立派な干物の干し場なのである。

競りの終わった市場のたたきの角で、木箱などに腰掛けたおばさんたちが、無心に魚を開いている姿をよく目にする。そしてしばらくすると、おばさんたちはその魚を丁寧に干し始める。一匹一匹丁寧に並べて、ハエやネコ、カラスから守るための網をかぶせて干物を守っているところもある。

青森県の西海岸、鰺ヶ沢あじがさわの漁港でもスルメイカを手際よく開いて、市場の裏の広場に張られた荒縄にイカを干し始めた。イカの脚の付け根の部分で体を折って綺麗に並べていた。一本目が並べ終わって二本目を並べ始め、あと数枚でこれも終わりだなあと思いながら眺めていたら、なんと！縄の端近くが干切れてしまった。「アッ！」という声とともに、せっかく干されたイカたちは地面に落下。砂だらけになってしまった。良くあることなのか、おばさんは砂にまみれたイカを淡々とザルに拾って流しに持っていく洗っていた。

なんともスローな時間だった。

干物点景

干物の町、網代

熱海からJR伊東線で三つ目、網代あじろは干物の町であった。駅前には干物屋さんが何

干物とその周りの風景の絶妙な
美しさにぞくぞく

軒も並び、店の周りにもアイキャッチのためか干し板に干物が並べられている。漁港に向かう民家の玄関先にもアジの干物が干され、もちろん海辺にはさまざまな干物が干されている。甘い香りを漂わせているのはフグの味酢干し、その側には何の卵巣だろう、魚の卵まで干物になっている。

小さな漁港に着いて、私のアドレナリンの分泌量は頂点に達した。六月梅雨の合間の青空の下に、キンメダイ、マアジ、ジンタ（豆アジ）、サバなどが港と防波堤の上に所狭しと干されているのだった。そのロケーションがまた素晴らしい！防波堤の先端には白い灯台がありその先には小さな湾を挟んで緑の山々がせまっている。ファインダーを覗いてその美しさにぞくぞくした。

綺麗に並べられたマアジの艶かしい肌色の身がまぶしく輝き、青い海に緑の山、そして少し梅雨の雲を散らした青い空、絵葉書のようなだった。

湘南シラス

世界で一番小さい干物は？と聞かれて、シラス干し、畳鰯などと答えられた方はかなりの干物通!?

湘南のシラス漁は天然アユの稚魚の混獲を避けるために、元旦から三月十日までの禁漁期間をもうけている。その禁漁が解けたばかりの春、湘南海岸にはシラスの白い絨毯が広がる。

約三分で「釜揚げシラス」の出来上がり

江戸時代から続く湘南のシラス漁。その湘南のシラスが美味しいのは、海と加工場が直結しているからだ。シラスの入った樽を積んだ船が着いた港のすぐ先には、大きな釜でぐらぐらと湯が沸かされている。漁を終えて港に向かう漁船と、陸で待つ家族が連絡を取りながらの絶妙なタイミングでお湯を沸かす。水揚げされた透明のシラスは手際よく海水で何回か洗われ、異物やシラス以外の混獲物がとり除かれ、アツという間に茹で釜の中に。そこでは長年の感で決められる絶妙な塩加減のもとシラスが茹でられていく。

約三分で「釜揚げシラス」の出来上がりだ。茹でたての熱々な釜揚げシラスを、細かな目の簾の上に広げて天日に干すこと約二時間、ほどよく水分が抜けカタクチイワシの旨味が凝縮された「シラス干し」の出来上がり。もうしばらくそのまま干して硬くしたものが「カタボシ」、「チリメンジャコ」ともいう。

そのまま食べても美味しいが、最近はシラス専門の料理屋さんもあるようだ。

パスタにピザ、カナッペと洋風なものからジャガイモに大量のシラスをたっぷり混ぜたコロケなど他の素材の味を邪魔しない大人しい味がどんな料理にも合うのだろう。

さて、このシラス干しの素材は、主にカタクチイワシの稚魚で、時期によりマイワシやウルメイワシが混じる。ちなみに関西ではイカナゴの稚魚を干したものをカナギチリメンと呼んでイワシ類のチリメンと区別しているが、最近はまだ単にチリメンと

家族が総出で手際よく連係プレーをして素晴らしい製品を作り上げる

表示されていることもある。私は学生時代に稚魚の分類をやっていたので、このシラス干しに混じる、イワシ以外の稚魚や幼生が大好きだ。シラスおろしに乘せられたシラス干しでも、行儀が悪いが箸で一匹一匹分けながら、変わった稚魚がいなか搜してしまう。これはオキエソ、これはナベカと嬉しそうに見つけては口に運ぶ。タツノオトシゴなど変わった形のものが入っていたらもう狂喜乱舞だ！

同じカタクチイワシの稚魚を使って作られる骨鰯も立派な干物である。鎌倉市の腰越では、お婆ちゃん、お母さん、お嫁さんの三世代が並んで骨鰯を作っていた。骨鰯にしろ、シラス干しにしろ、ここでは家族が総出で手際よく連係プレーをして素晴らしい製品を作り上げていた。

ハガキくらいの大きさの木枠を簾の上におき、そこにシラスを薄く流し込む。その薄さ加減が難しい。厚すぎず、薄すぎず、石黒正吉著『干もの塩もの』（毎日新聞社）によると、昔は骨鰯を四枚重ねて一束としたものを透かして見て、向こう岸の富士山が見えるくらいのものが上等といわれた。

焦げないようにサッと炙って、その香ばしさがたまらない。ただ、指でつまんでじっくりと観察すると、シラス一匹一匹の沢山の目に見つめられるので口に入れるのをためらってしまう。

房州「くじらのたれ」

クジラの干物に出会ったのは、台風一過の後、流れ藻が寄っていないかと房総の港に向かった途中だった。内房、千倉ちくらの海岸沿いの道でゆるいカーブに差しかったとき、道路わきに干物の干し台がいくつも見えた。通り過ぎながら干し台の上に目を向けると、四角く黒いものが干されていた。

そうか、房州千倉名物「くじらのたれ」だ！すぐさまＵターンをして干物の干してあった場所に戻った。そこはくじらのたれの販売店があり、そのすぐ前がクジラを加工する作業場だった。干し台にはもう表面が乾き始めて黒くなったクジラの身とまだ生乾きで赤身の残るものが干されていた。

天気の良い朝八時頃から干し始め、心地よい潮風をうけて、夕方には美味しい干物に変身

千倉では江戸時代から房総沖で捕れるツチクジラの干物を作って、日常的に食べている。沿岸捕鯨の規制がしかれ、今では、夏場の漁期にその年の割り当て頭数だけ捕獲された貴重なクジラ肉を使って作られる。クジラはうすく切って、醤油と味噌で作られた漬け汁に一晩付けて味付けされる。天気の良い朝八時頃から干し始め、心地よい潮風をうけて、夕方には美味しい干物に変身している。

炭火で軽くあぶって、表面に油の泡がぷつぷつと立ち始めたら食べごろだ。決して焼きすぎてはいけない、硬くカリカリになってせっかくのクジラが台無しになってしまう。細かく割いてそのままでも十分美味しいが、マヨネーズをちよつとつけて食べるのがお勧めだ。

いつまでも続いてほしい干物の一つだ。

瀬戸内海、日生の味噌干し

岡山県備前市の日生は午前中を中心に、小さな漁港の市場を利用して行われている「五味ごみの市」で賑わう。早朝に瀬戸内海から水揚げされた新鮮な魚介類が、漁師のおかみさんたちにより、元氣な掛け声で売られているのだ。アナゴにスズキ、生きたまま売られているのがマダコやシヤコ。

瀬戸内海の幸を眺めながら市を回っていると、何軒もの干物を販売するお店にぶつかる。ビニール袋に入れられた干物のほとんどは、銚色に輝く味噌干しだ。

何か惹かれるものがあり、人々で賑わう市場を離れて駐車場の奥に回ってみると、沢山の干物を干す台が並べられていた。少し高めの干し台には、細かい目の網の蓋で覆われ、トンビやハエなどから守られていた。

中を覗いて見ると、港に上がったサッパ（ママカリ）や小鰺、シログチの子供、そして丸のままを開いたアナゴなど瀬戸内海の魚たちの味噌干しが綺麗に並んでいた。その並び方の美しさが尋常でない！頭を取られた小さな魚たちが一匹一匹丁寧に並べられたのだろう、美しい幾何学模様となっていた。その体にゴマ粒を一杯まとったものもある。蓋の上から興奮してシャッターを切っていると、干しあがった干物を取り込みに来た、おばさんに出会った。干物の写真を撮っている変人という話をして、蓋を外してもらい何枚も何枚も撮影した。

干物の写真を撮っている変人という話をして、蓋を外してもらい何枚も何枚も撮影

季節を変え何度か足を運んだお
気に入りの干物スポット

おばさんによると、漬けダレは醤油、砂糖に水飴を加えたもので、辺りにはその甘辛い香りが漂っている。硬くならないようにサッと焼いた味醂干しはちよつと濃い目の味付けだが、それがご飯にお酒に良く合いゴマの香ばしさもたまらない。

普通なら雑魚として、あまり顧みられない小魚たちも丁寧に処理され、美味しい干物へと変身している。

干されているところのすぐ前には漁港があり、その奥には緑の山そして青い空。すっかり気に入ってしまい、季節を変え何度か足を運んだお気に入りの干物スポットである。

余談になるが、日生はカキ養殖も盛んである。近年、日生のカキをふんだんに入れたお好み焼きが大人気で「カキオコ」と呼ばれている。漁港のまわりのお好み焼き店を紹介した「カキオコマップ」が日生観光協会などで配布されているほど。カキオコと一緒に賞味してほしいのが「おっぱい焼き」（カキⅡ「海のミルク」という理由から）。大粒のカキとネギを鉄板の上でバター炒めにくれるもの。プリッとした食感と口の中に広がる旨味一杯のカキの汁が癖になる一品だ。

ついに見つけた沖縄の干物

「沖縄は暑すぎて、せっかく干した魚も干物になる前に腐ってしまうから、天日で干物は作らないんじゃないかなあ。」

沖繩で長年環境調査をしている後輩からの言葉だった。

「ん~~~~ん、そうか」

イラブー（海蛇）の燻製を干物のように店先にぶら下げている風景は、那覇の牧志公設市場では見られるのだが。そんなことで、私は長年、沖繩で作られる魚の干物は無いと思い込んでいた。

ところがところが、昨年（二〇〇九年）の五月に沖繩を訪れたときに、小さな漁港の側で干物を干している風景にぶつかった。もう沖繩本島には何度も足を運んでいるが、いつも中部、北部の旅が中心だった。なぜかその時は糸満など南部の漁村も気になり車を南に向け走らせた。糸満の漁港近くの市場などを散策し、さらに移動した南城市でモズクそばを食べたすぐ側に、奥武島（おくぶしま）という標識が見えた。島という言葉には弱い私はさっそく、短い橋を渡って上陸した。橋といっても長さ五十mくらいだろうか。橋を渡ると正面には天ぷら屋さんがありその前には車が何台か止まりお客さんが並んでいた。後で聞いたのだが沖繩では結構有名な天ぷら屋さんで、大きく安くて美味い！ということ。天ぷらを片手にビール、というのが通らしい。

橋を渡って左に曲ると道路沿いに数件の魚屋さんが並んでいた。それを過ぎると小さな漁港があり、その側になんと干物が干されていた。薄くそがれた白い切り身で赤身も少し混じっているものもある。サメの切り身だった。その干し方は他の地域のよ

うに、紐や針金にぶら下げるのではなく、干し台には有刺鉄線が張られ、その棘に身

サメの切り身を有刺鉄線に刺して干していた

新たな沖縄の干物情報を教えて
頂く

を刺して干すというもの。身を刺された干物がちよつと可哀想で、荒々しさを感じた。
しかし、その風景は沖縄の青い空とエメラルドグリーンの海に良く似合っていた。
日本最南端の干物を干す風景だろう。

*

*

本稿の校正中に編集者を通じて、沖縄在住の上原政幸氏からの情報ということで、
沖縄の干物が他にも存在することを知った。

前述の奥武島では夏場にはトビイカ天日干しが、国頭村安田漁港（国頭漁協）では、
冬場にシイラ天日干が行われている。最近、伊江漁協（伊江島）の女性部がアイザメ
の天日干しを始めたそう。

これでまた、沖縄に行く理由ができた！

でも、昔は糸満や八重山でもサメの天日干しをしていたそうだが、今ではほとんど
見られなくなったという悲しい情報も：

鵠川のシシャモのすだれ干し

沖縄の話を書いたので、北の北海道の話も載せなければならぬだろう。

北海道で感動した干物のある風景は、苫小牧の東隣の町、鵠川のシシャモだ。

シシャモの干物というと、かなり前から居酒屋のメニューやスーパーマーケットに
並ぶ子持ちシシャモがあったが、それらは、実はノルウェーやアイスランドなどから

鵜川では毎年十月から十一月にかけて産卵のために海から遡上してくるシシャモを捕獲し干物を作る

大量に輸入されているカラフトシシャモ（カペリン）という異なる種の魚である。カラフトシシャモの干物も持ちちのメスはその卵も美味しく悪くは無いのだが。ちなみに、カラフトシシャモのオスはというと、最近では味醂干しや甘露煮などの加工品としても出回っているが、一部は水族館でイルカやアシカの餌としても使われている。

さて、本物の日本特産種で和名シシャモの干物は、脂の抜けた淡白な味となったメスの卵の食感、程よく脂の乗ったオスの干物がたまらない美味しさだ。

鵜川では毎年十月から十一月にかけて産卵のために海から遡上してくるシシャモを捕獲し干物を作る。長いヨモギの茎をエラから口に通し、一本に十匹ほどを刺す。それを何段にも並べて干す「シシャモのすだれ干し」は冬の始まりを告げる風物詩だ。

この浜干しシシャモを撮影したくて鵜川に向かったのは十一月の初め。変わりやすい北国の天候を気にしていたが、前日の曇り空とは打って変わって鵜川の町には青空が広がっていた。これ以上の晴天はないだろうというくらい、雲ひとつ無く綺麗な青空が広がっていた。

道路沿いに何軒かの干物屋さんが並び、その店先では頬つ被りをしたおばさんたちが沢山のシシャモたちを、丁寧に並べて干していた。

店の入り口の両脇、壁という壁にもすだれが並び家全体をシシャモが覆いつくしているようだ。軒下から伸ばされた棒の下にも黄金色に輝くすだれが掛けられていた。澄み切った青空をバックにシシャモたちは気持ち良さそうな顔をして、体から水分が

「ししゃも・あれ・とびあ」は
シシヤモ荒れからネーミングさ
れたイベント

抜けるのを待っていた。メスははち切れそうなお腹で、オスは食べ応えのありそうな立派な体で。

ちようど、訪れた時には鵺川で「ししゃも・あれ・とびあ」というイベントが開かれていて、シシヤモの干物を始めとする沢山の特産物が販売されていた。この「ししゃも・あれ・とびあ」の「あれ」とは秋が深まり鵺川にシシヤモの大群が押し寄せる頃になると、その大群が押し寄せる前兆のように嵐が吹き荒れ、それを鵺川の人たちが「シシヤモ荒れ」と呼び、その「荒れ」からの命名だそうだ。

シシヤモを使った料理を食べさせてくれる店もあり、シシヤモ汁、フライ、生寿司、カルパッチョなどさまざまなメニューがあつた。また、ほど近い苫小牧漁港では同じ日に「ホッキ祭り」が開催されていて、ここでもホッキ貝（ウバガイ）はもちろんサケやその腹子、カニなどとともにジャガイモなどの特産品の販売が行われ、多くのお客さんで賑わっていた。

一粒で二度美味しいシシヤモの干物を求めての旅だった。

フィリピンの干物

ダイビングで訪れた東南アジアの海辺でも、干物を干す風景に何回か出会った。

ジュゴンもすむというフィリピン・パラワン島はエルニドにダイビングに行つたときの話。せっかくここまで来たので、一日くらいは村の散策をということになった。

フィリピンの干物は塩がきつく、そのままでは食べられたものではない

船でリゾートからエルニド村の港まで送ってもらい上陸をした。舗装もされていない村の道路を歩いていると、両脇に並んだ小さなお店が現れ始めた。日用雑貨を売る店、お菓子や果物を並べた店に混じって軒下にビニール袋に入れられた様々な種類の魚が丸のまま、あるいは開かれた干物を売っているお店があった。

その種類がすごい。日本では観賞魚として飼われている、クロホシマンジュウダイや水族館で展示されているようなヒメジやフエダイの仲間の干物だ。皆良く塩が効いているのか白っぽくなり、魚たちの目はしょっぱそうだった。そしてイカは開かれてスルメとなり、何枚かが束ねられていた。暑い地方の保存食なのだろう。

写真を撮らせてもらう御礼に買ってはみたが、塩がきつく、そのままではとても食べられたものではない。塩抜きをしての調理が必要だろう。

また、小さな港の近くには干し台というか、両脇に置いた箱の上に網を広げたり、板のうえに敷いた布のうえにグルクマが干されていた。ダイビングでも見ることできる大きな群れを作るサバの仲間だ。東南アジアでは食用魚として人気がある。一応、背開きにされて干されているがその並べ方は日本のように幾何学的な模様にはなっていないかった。

ホッとしたこと

このように干物のある風景を求めての旅をしていて、生産者の方々と話をさせてい

先祖代々伝わる干物の作り方を
受け継いでその技術を絶やさぬ
よう努力をしているばかりでな
く、それ以上に努力をしてより
良い干物作りをされている

ただく機会が増えるたびに、私はまだまだ干物を干す風景はなくならないかと確信が
持てるようになった。

実際に作業をされている人達に話を聞くと、私よりも若いご主人たちはその商店の
二代目、三代目で、代々その家に続く干物屋を受け継いでいる方々だった。皆さん、
先祖代々伝わる、自分の家の干物の作り方を受け継いでその技術を絶やさぬよう努力
をしているばかりでなく、それ以上に努力をしてより良い干物作りをされている。

現代人の「本物」というものにこだわる風潮を敏感にとりいれ、新鮮な材料を使う
ことはもちろん、味付けに使う塩にこだわり、秘伝の漬汁を使い、無添加、そしてな
によりも天日干しにこだわって作っている。

小さなジンタ（豆アジ）も一匹一匹丁寧に開き、絶妙な塩加減の漬汁に漬け、海岸
の干し場で天日干にされる。小さいながらも綺麗に並べられたジンタたちの体は、や
さしい陽の光を浴び黄金色に輝き、裏を返すと澄んだ可愛い目が印象的だった。

これなら、不味いはずがない！

実際に焼いてみると小さい体の表面から、ジワッと脂が染み出しその焼ける匂いだ
けで腹が鳴ってくる。

いい干物は、皮がうまく剥がれ、骨と身がきれいに離れる。これなら小骨が気にな
る女性や子供たちにだって食べやすい。そして何より美味しいのだ！

そんな素晴らしい干物を作っている方々と出会い、まだまだ干物はなくならないと

ころかこれからは美味しい干物が沢山作られ、各地で美しい干物を干す風景が見られるんだろうな、ということを確認した。

日本人は何でも食べてしまう

そして、もう一つ驚いたことは各地で作られるさまざまな干物の種類の多さだ。

定番のアジやサンマ、キンメダイなどに混じって、サメやウツボ、深海魚のトウジン、ハダカイワシ、アンコウ、熱帯魚のようなカゴカキダイ、イラ、変わった形のギンカガミ、マトウダイ、イセエビにアサリの目刺しだつてある。

「もったいない」の精神から保存食として作られてきた

日本人は何でも干物にしてしまっているようだ。これも、たくさん捕れた方がいいが、市場価値の低いものも捨てることなく、「もったいない」の精神から保存食として作られてきたからだろう。

最後に付録として、私が今まで撮影した干物写真のほんの一部（写真13～30）と、撮影地別のリスト（表1）を付けておく。このリストに載っている魚介類は皆、体全体の裏表の写真、顔のアップ、何匹か並べたものなど、風景以外の写真として記録してあるものである。

それにしても凄い数になったもんだ！

干物はいいよなあ、なにしろそのまま焼くだけで、ご飯のおかず、酒の肴、おやつ

にも、お茶うけにだってなる。何かと忙しい主婦の頼もしい見方だ。お父さんもたまには自分で変わった魚の干物を焼いて、子どもと一緒にその魚の蒔絵話でもしながら食べれば、魚好きの子どもが増えるだろう。

もつと、もつと干物が皆さんの食卓に上がってくれることを、願ってやまない。



写真13 アオリイカ（高知・土佐清水）



写真14 アオリイカ（高知・土佐清水）



写真15 アカウシノシタ（大阪・泉佐野）



写真16 フカヒレ（和歌山・那智勝浦）



写真17 スルメイカ（青森・鯹ヶ沢）



写真18 メバル（石川・金沢）



写真19 キンメダイ（静岡・網代）



写真20 クジラのタレ・ツチクジラ（千葉・房総千倉）



写真21 サメの身（沖縄・奥武島）



写真22 シシャモ（北海道・鶴川）



写真23 シシャモ（北海道・鶴川）



写真24 スルメイカ（神奈川・城ヶ島）



写真25 ウツボ（和歌山・みなべ）



写真26 アカガレイ（兵庫・香住）



写真27 マダコ（兵庫・明石）

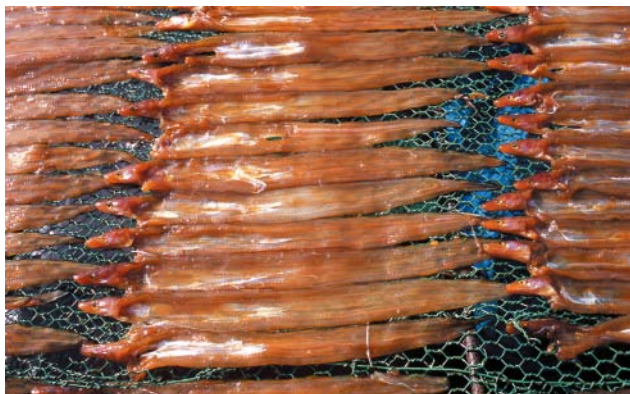


写真28 アナゴの味醂干し（岡山・日生）



写真29 サヨリ（広島・尾道）



写真30 アオリイカ（佐賀・呼子）

表1 各地で撮影・入手した干物リスト

1. 国内

- 北海道：シシャモ・ソウハチ・シロザケ（^{むかわ}鵜川）、チカ（知床半島）、ウニ（苫小牧）、ニシン、ホッケ、トクビレ〈八角〉、キチジ、キュウリウオ、ホッコクアカエビ
- 青森県：スルメイカ・スケトウダラ・ホッケ・ミズダコ・ホタテ（^{鱒ヶ沢}）、ウスメバル・インダイ（深浦）
- 福島県：アオメエソ〈メヒカリ〉
- 茨城県：マトウダイ・カガミダイ・エゾイソアイナメ・ガンゾウビラメ・シイラ（那珂湊）
- 千葉県：カンパチ・カイワリ・オキヒイラギ・ツチクジラ〈たれ〉（千倉）、ゴンズイ・ギマ・カワハギ・アナゴ・カツオの身（館山）、アサリ・アオヤギの目刺や素干し・クルマエビ開き（木更津）
- 伊豆諸島の「くさや」：トビウオ類、ムロアジ（新島・八丈島）、マアジ・サメ（新島・大島）、ウツボ（大島）、サンマ（新島・大島）
- 神奈川県：メジナ・イカの口ばし（城ヶ島）、シラス干し（逗子）、畳鰯（鎌倉市腰越）
- 新潟県：シロザケ（村上・三面川、寺泊）、ガンギエイの一種（寺泊）、アイナメ（新発田）、カナガシラ（岩船）、アカガレイ（柏崎）、ホッコクアカエビ
- 富山県：ニギス（魚津）、ゲンゲ、ホタルイカ、シロエビ
- 石川県：メバル・ウミタナゴ・ハタハタ・ササガレイ（輪島）、クチコ〈ナマコの卵巣〉（金沢）
- 静岡県：キンメダイ・マアジ・ムロアジ・ウルメイワシ・イボダイ・サヨリ・ウマズラハギ・イセエビ（伊豆地方）、イイダコ（伊東）、タカノハダイ（下田）、トウジン・ハシキンメ・ヒウチダイ・ボウズコンニャク・イカナゴ（沼津）、イボダイの一種（清水）、イルカ（沼津、清水）、サクラエビ（由比）
- 三重県：ネンブツダイ・サメ味酛干（大王崎）
- 和歌山県：ヨシキリザメ（フカヒレ：那智勝浦）、クジラ（^{たいじ}太地）、ウツボ（^{みなべ}南部）、アユ、カサゴ、サンマ、タチウオ、ホウボウ、アイゴ、トラギス
- 滋賀県：アユ（琵琶湖）
- 京都府：ニギス・マイワシ・カタクチイワシ・オキヒイラギ（宮津）
- 大阪府：アカシタビラメ・シログチ・アカハゼ・タチウオ（泉佐野）
- 兵庫県：マダコ・クロウシノシタ（明石）、アカガレイ・アカムツ〈ノドグロ〉（香住）、アミ類（赤穂）、スルメイカ（豊岡）
- 岡山県：コノシロ味酛干・サッパ味酛干・アナゴ味酛干・スズキ・テンジクダイ・アカハゼ・ガンゾウビラメ〈デベラ〉・ナマコ・エビ類（^{ひなせ}日生）
- 広島県：アナゴ・ガンゾウビラメ〈デベラ〉・マダコ・イイダコ・テナガダコ・小型イカ類（尾道）、サヨリ・マダコ・イイダコ（福山）
- 愛媛県：アオヤギ〈姫貝〉

高知県：マルアジ・ニザダイ・マルソウダ・サメ〈テツ干し〉・イラ・オアカム
 ロ・クロサギ・イトヨリダイ・キンメモドキ・カゴカキダイ・オキヒイラ
 ギ・アカカマス・トビウオ類・アオリイカ・スルメイカ（土佐清水）、ヒメ
 コダイ・シロギス（東洋町^{かんのうら}申浦）、ヒメジ・シイラ（土佐^く久礼）、ウツボ、
 ハダカイワシ〈ヤケド〉

佐賀県：ケンサキイカ・アオリイカ（呼子^{よぶこ}）

有明海：ワラスボ〈ハゼの一種〉、ウミタケ〈二枚貝の一種〉

長崎県：アオリイカ（福江島）、ホウボウ

鹿児島県：サワラ、ギンカガミ

沖縄県：サメの身（南城市^お奥武島）、エラブウナギ〈エラブウミヘビ薫製〉（那覇市
 牧志公設市場等）

2. 海外

韓国：サメ類、ウチワザメ、ガンギエイ〈カスベ〉の一種、アンコウ、メナダ、
 マゴチ、スケトウダラ、ニベ類、イカ・タコ類

香港：ニベの一種

台湾：カラスミ〈ボラ卵巣〉

フィリピン：ゲルクマ・クロホシマンジュウダイ・アイゴ類・フエダイ類（パラワン
 島エル・ニド）、ムロアジ類・ヒメジ類・フエダイ類・アイゴ類（セブ島）

マレーシア：ソウダガツオの一種（マブール島）

注 現地で製品として入手したものを含む。なお、（ ）は撮影場所または入手場
 所、〈 〉は別名・補足説明など。

時事余聞

◇…公務員の「早期退職」が存続されることになった。廃止すれば総人件費が増え、人事は一気に停滞する。たとえば身近の農林水産省官脳部を見ても全く動かない。先輩も行く先きのあてがなく苦渋を抱える。後進組は椅子が空かず足踏み状態である。それに一定数のキャリアを採るためにノンキャリアの採用を抑えざるを得ない結果を招く。政府のかかげる「公務員の人件費二割削減」も吹っ飛ぶ。

◇…総務省が最近示した試算がある。二〇一〇年度中に早期退職が全くないとして、十一年度の新規採用者を前年度より四十四％減らす必要があるという。早期退職を半分にしても新規採用は二十一％減になる。「定年まで働ける環境づくり」が早くも赤信号を点灯させる。これまで早期退職勧告は再就職先のあっせんセットにされていた。官僚の再就職先と言えば天下りである。天下り全廃を高らかに宣言したが、同時に新たに採用する基本方針も急ぎつくらなければ辻褄が合わない。

◇…政府・与党は脱官僚、政治主導を自分のアイデンティティにしようとし

た。官僚制度はもともと富国強兵と殖産興業と一緒に生まれた明治以降の政策である。官僚の自負は日本経済の成功は自分達の貢献のたまものだと思ひ込む。先ず学校時代から民間人より優秀だった。自分たちは勤勉実直、清貧に暮し、国家に精勤をつくしたという思いが強い。しかし、実際は経済の成長は民間の力である。ただ民間人はそれを口にしない。勤勉、誠実、清貧、優秀という信用を葬ったのは官僚自身だ。脱官僚が時代の流行となり、国民から多くの支持を得ているのも事実。しかし、官僚のそれなりの処遇も必要である。

◇…ただ戦後の一時期、日本の奇跡といわれる見事な経済復興に一翼を担ったのは事実。やはり公務員法を改正して公務員にもスト権を与える。給与、退職金など労働条件の交渉権を認める、イギリス、フランス、ドイツ並みに恩給を復活し、勤務時間の八十％ほどを支給する。仕事のやりがいとそれを釣り合いのとれた報酬などを用意すべきだ。との意見もある。ただ愛国の士は在野にもたくさんいる。(K)

編集後記

新潟県の瀬波水族館、青森県宮の浅虫水族館など筆者の水族館勤務経験は豊富。イルカの輸送の苦労話、それに餌料も鮮度が命で、飼育種により様々な餌が必要になるなどその道に入らないと知り得ない裏方の話がギッシリ。そして水族館の楽しみ方として視覚のみにとどまらず、臭覚、触覚、聴覚にまで発展させたらどうかと筆者は提案している。干物の話も沖縄から北海道それにフィリピンと広域である。読物としても非常に面白い内容。筆者に心から感謝申し上げます。

「水産振興」 第五〇七号

平成二十二年三月一日発行

(非売品)

編集兼
発行人 中澤 齊 彬

発行所

〒104-0055 東京都中央区豊海町五番九号
東京水産会館五階

財団法人 東京水産振興会

電話 03-3533-1811
FAX 03-3533-1811

印刷所 (株)連合印刷センター

(本稿記事の無断転載を禁じます)

ご意見・ご感想をホームページよりお寄せ下さい。

URL <http://www.suisan-shinkou.or.jp/>

平成二十二年三月一日発行（毎月一回一日発行）五〇七号（第四十四卷二号）