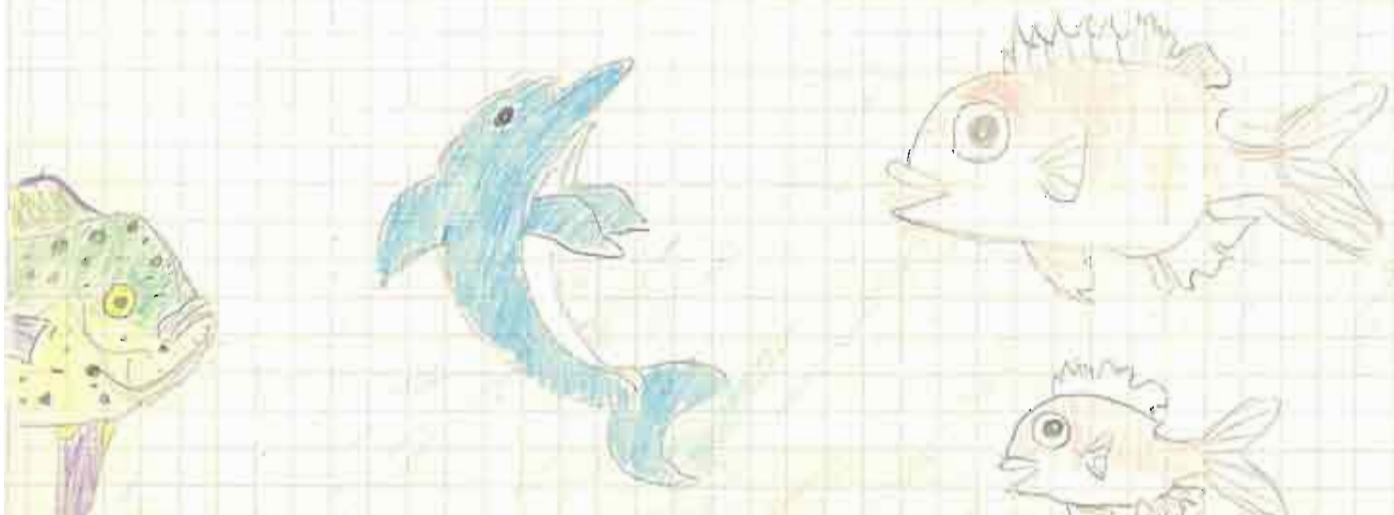
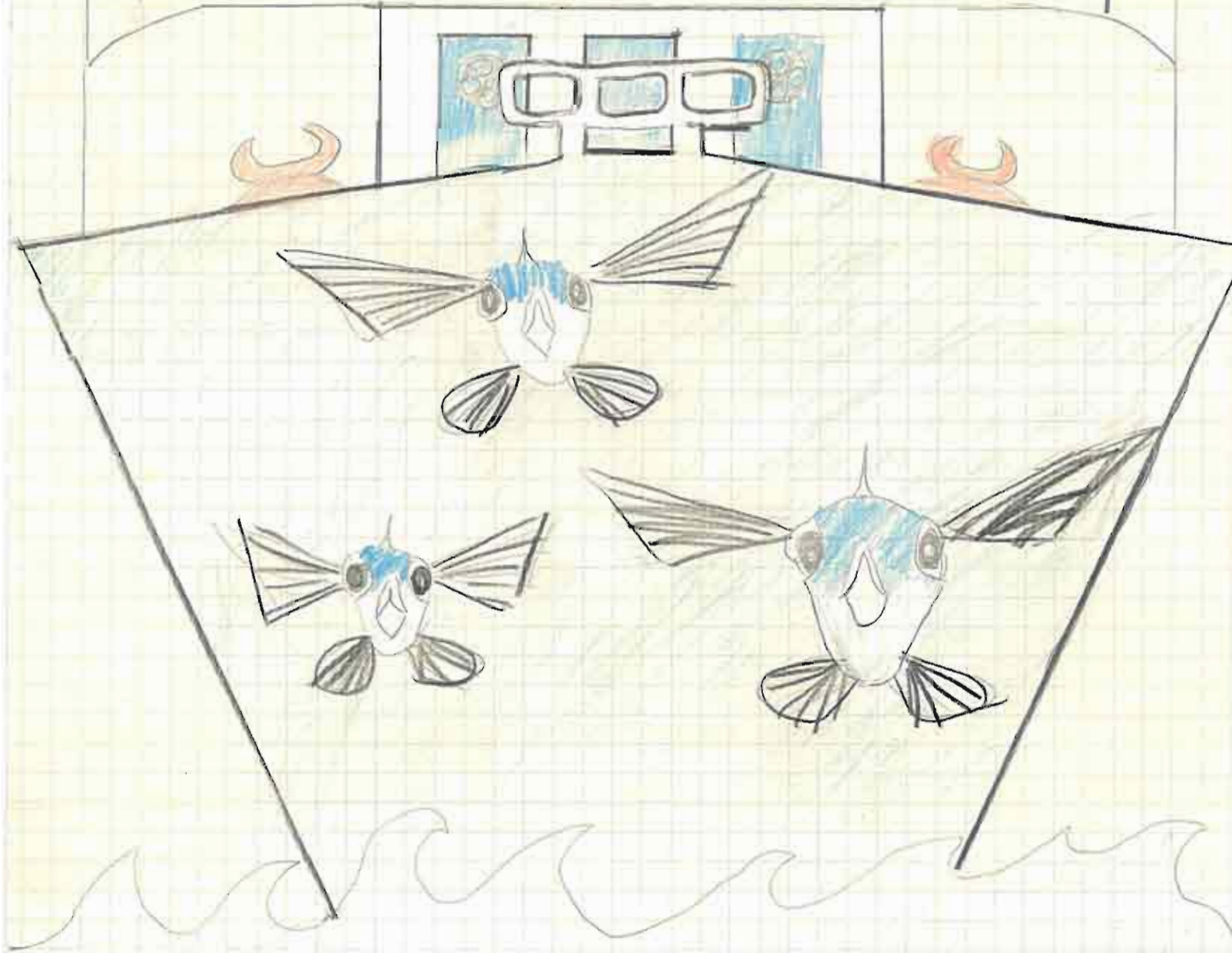


トビウオのいる世界



豊島区立 目白小学校 5年2組 大橋 祐仁

目次

はじめに	1
1. トビウオを知る	2
2. トビウオを見る	10
3. トビウオを食べる	25
4. トビウオを考える	38
おわりに	40
参考資料	41

はじめに

1学期の社会の授業で漁業について習って、島国の日本では漁業が盛んで重要であることがわかりました。ほくは水族館が好きだし、漁業についても勉強にもなるかな、と思い、何か魚をテーマにして調べることにしました。

どの魚について調べるか、すぐには決まりませんでした。マグロ、サケ、アジ・・・と色々な魚が思い浮かびました。でも結局、ヒウオにしました。ヒウオは昔から日本の漁業資源であるのににもかかわらず、今までのほくにとって、食べるものではなく、写真や映像を鑑賞で楽しむものでした。

ヒウオを調べていけば、きっと、ほくが知らなかった日本の中の生活が見えてくるのではないかと思います。

1. トビウオを知る

ぼくはトビウオの写真や映像を見るのが好きなのですが、種類や生態などについてはよくわかりませんでした。そこでまず、本で調べることにして、豊島区の図書館に行きました。トビウオについてくわしく書いてある本は見つけれませんでしたか、図鑑(『スズキバス図鑑』『日本の海水魚』など)を読みました。また、「子ども霞が関見学ツアー」というイベントで農林水産省の子ども相談があると思ったので行ってみました。そこでは『食材図典(生鮮食材篇)』と『食材図典(地産食材篇)』という本を見せてもらいました。「トビウオ」はダツ目トビウオ科に属する魚のことで、動物プランクトンを食べて生きていて、胸ひれを使って水面を飛びます。1年で成熟して産卵後に死にます。



日本にはヒビウオが20~30種くらいいるらしいのですが、その中の主要なものについてまとめることにしました。日本では様々な場所でヒビウオ漁がおこなわれており、長崎県、鹿児島県、島根県、東京都(伊豆諸島)などで漁獲量が多いうようです。そのおな漁業資源として特に重要なヒビウオは、ホントヒビウオ、ハマヒビウオ、ホリヒビウオ、ツクシヒビウオです。次のページからは、この4種類のヒビウオについて少しくわしく書きます。



海とくらしの史料館のヒビウオの
はせい
(鳥取県境港市)

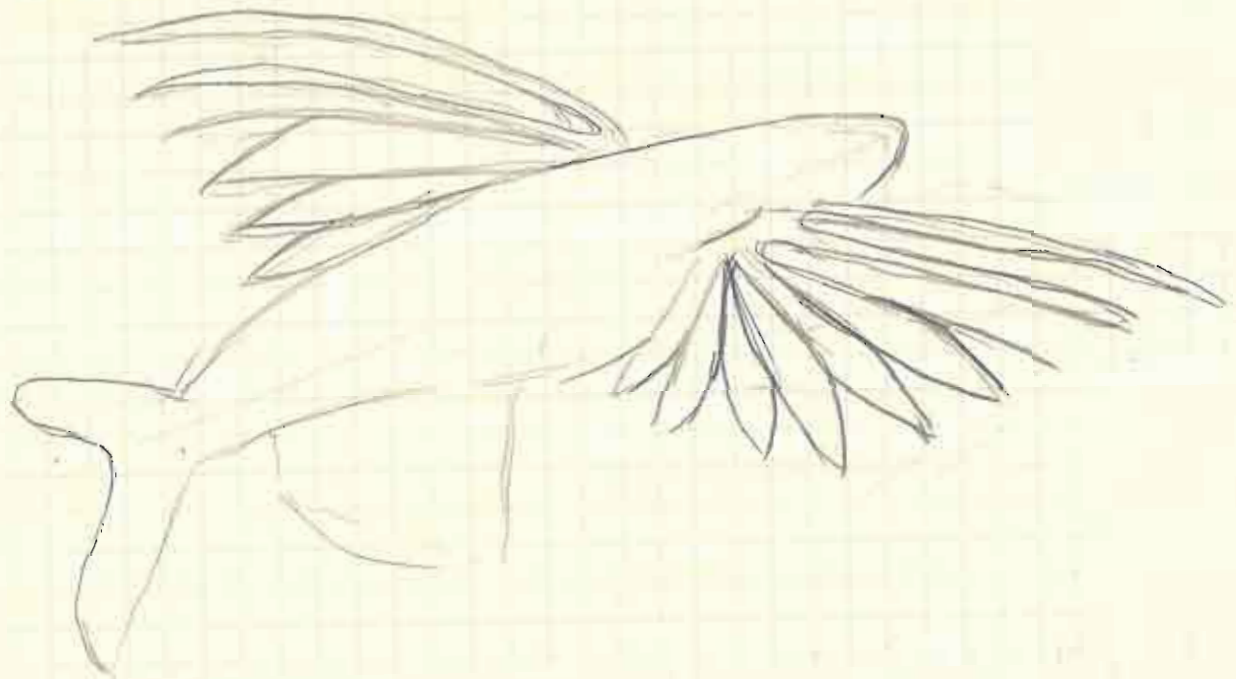


・ホントヒウオ(全長約25cm)

短く「トヒウオ」と呼ばれることもあります。見た目の特徴は、体とひれにはきりとした玉玉紋がないこと、胸ひれの上部の2本が不分枝軟条(枝分かれしていないひれすじ)だということです。

日本南部以南から台湾周辺までの沿岸や沖合にすんでいます。初夏になると日本沿岸に現れて九州沿岸を北上し、卵を海藻に産み付けます。ふ化した稚魚は真夏に北海道南部にたどり着き秋に南下します。

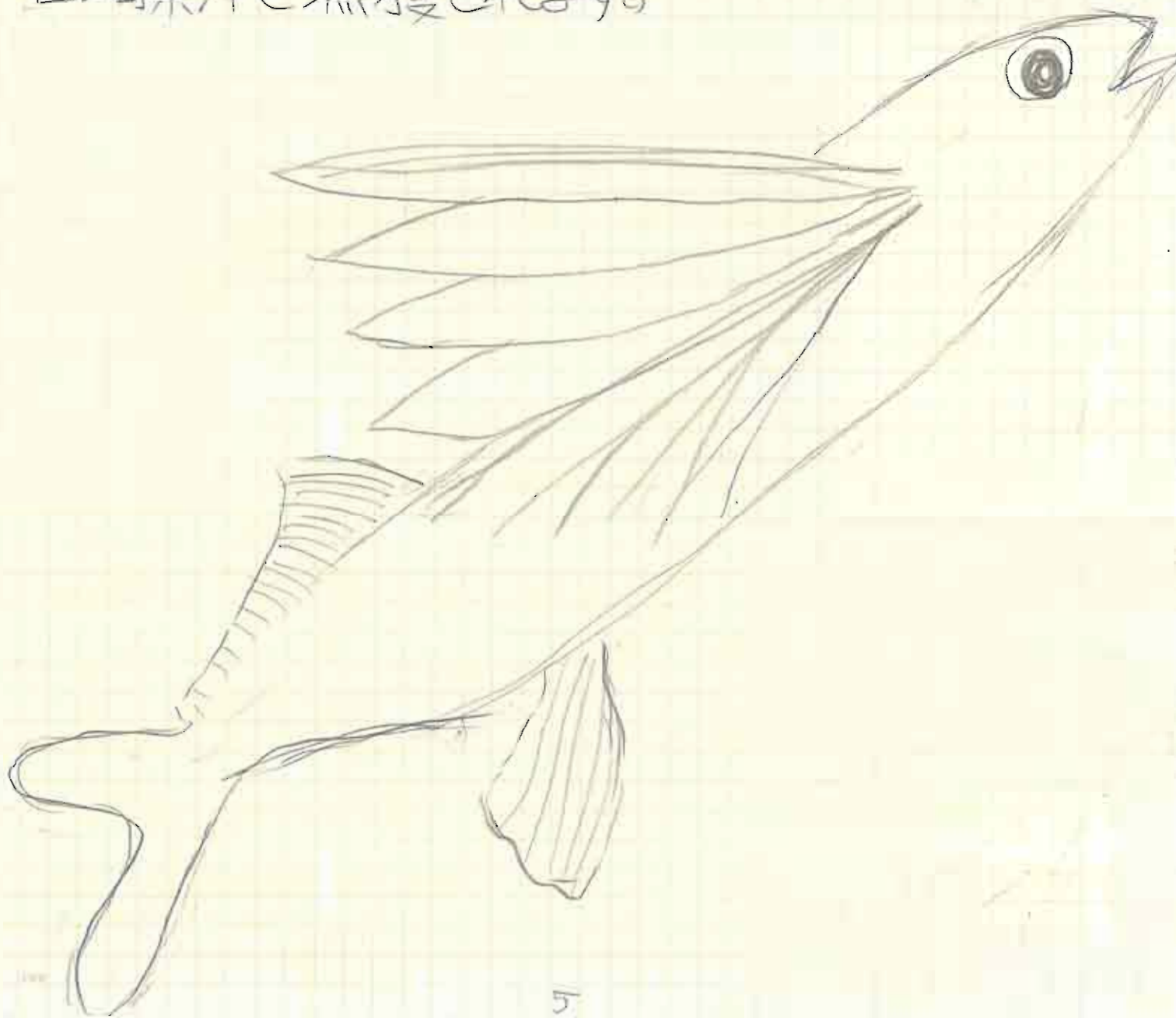
夏に主に太平洋側で漁獲されます。



・ハマトビウオ (全長約50cm)

背びれに模様がなく、胸びれの第1軟条のみ不分枝なのが特徴です。

東シナ海に分布していますが、早春に伊豆諸島近海に産卵のために北上してきます。日本近海では最大級のトビウオで、体重は1kgにもなります。伊豆諸島で、春に漁獲されます。秋から冬にかけては高知県宮崎県沖で漁獲されます。

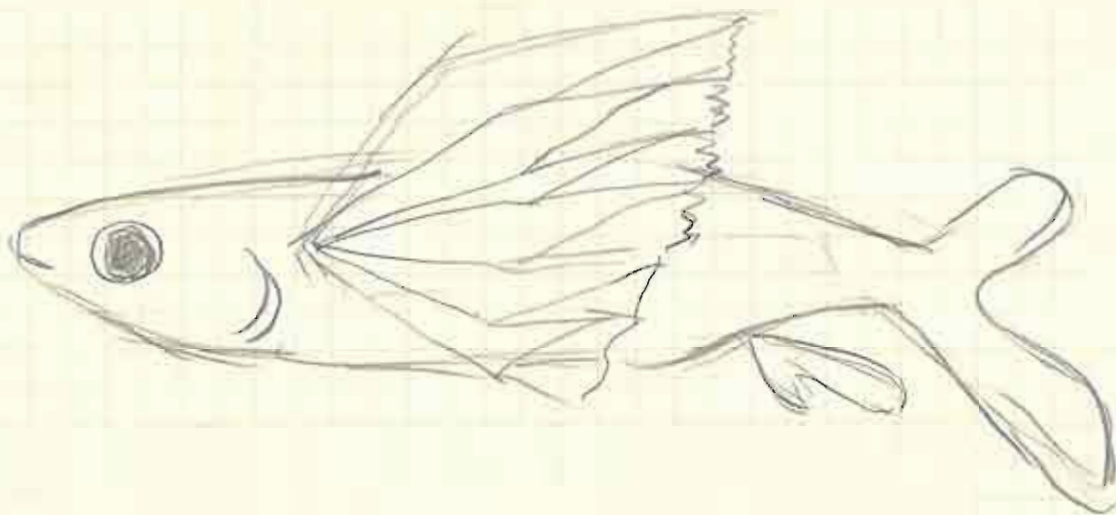


・ホソトビウオ(全長約30cm)

胸びれは全体が暗色で、第1軟条だけが不分枝です。先端と下部に狭し透明部分があります。

北海道以南の日本沿岸に分布しています。春に北上し始め、5月初めごろに種子島に大群で来て、九州経由で太平洋側と日本海側をさらに北上し産卵します。ふ化した稚魚は盛夏には北海道南部に達し、秋になると東シナ海まで南下します。

日本で一番多く獲れるトビウオで、太平洋側・日本海側ともに春から初夏にかけて漁獲されます。

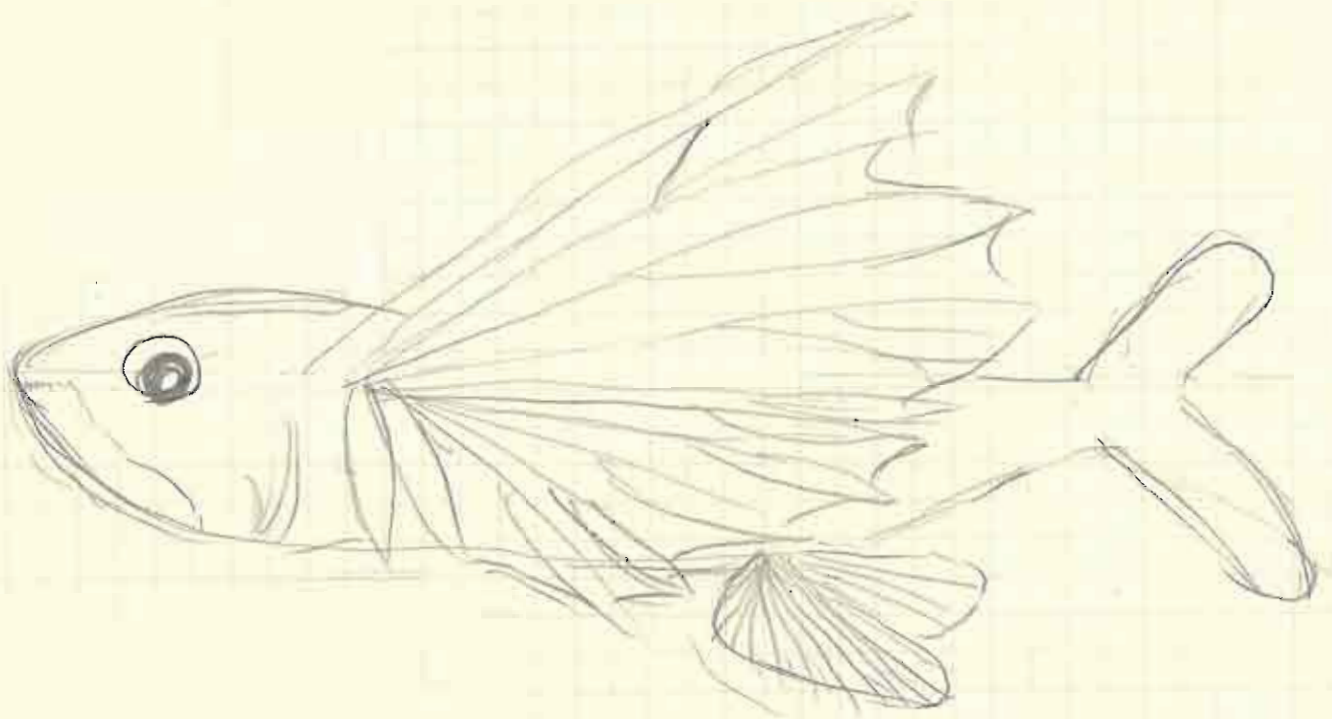


・ シクワシトビウオ (全長約35cm)

幼魚のうちはみれが褐色で、成長すると青灰色
〜透明になります。胸びれの第1軟条のみ不分岐
なのが特徴です。

5~6月ごろ日本に北上してきて、太平洋側と日本海側
をさらに北上し、産卵します。ふ化した稚魚はしばらく
日本付近で過ごし、秋になると東シベリアまで南下します。

太平洋側・日本海側ともに春から初夏にかけて
漁獲されます。



4種類のトビウオの説明に書いたように、トビウオは季節回遊をする魚です。春先から夏にかけて東シナ海あたりから日本付近まで北上してきて産卵し、死に、ふ化した稚魚が秋に南下します。漁の時期や分布は種類によって違います。まず春にハマトビウオが日本にやってくる。続いて初夏になるとツクシトビウオ、ホソトビウオ、ホントトビウオが北上してきます。ツクシトビウオとホソトビウオは、太平洋側だけでなく日本海側にも北上するので、九州北部、山陰、北陸で主に獲られるのは、この2種です。少し複雑なので、次のページに大ざっぱな図を書いてみました。

トビウオは正式ではない名前でも呼ばれることも多いようです。

例えば、太平洋側では、春に市場に出回るハマトビウオを春トビ、夏に出回るほかの種類を夏トビと呼ぶそうです。また、ハマトビウオは大きいことから、オオトビとも呼ばれます。

前から見ると豆頭が丸いホソトビウオ(太平洋側+日本海側)を丸トビと呼び、それに対して豆頭が角ばったハマトビウオ(太平洋側)やツクシトビウオ(日本海側)を角トビと呼ぶ場合もあります。



2. トビウオを見る

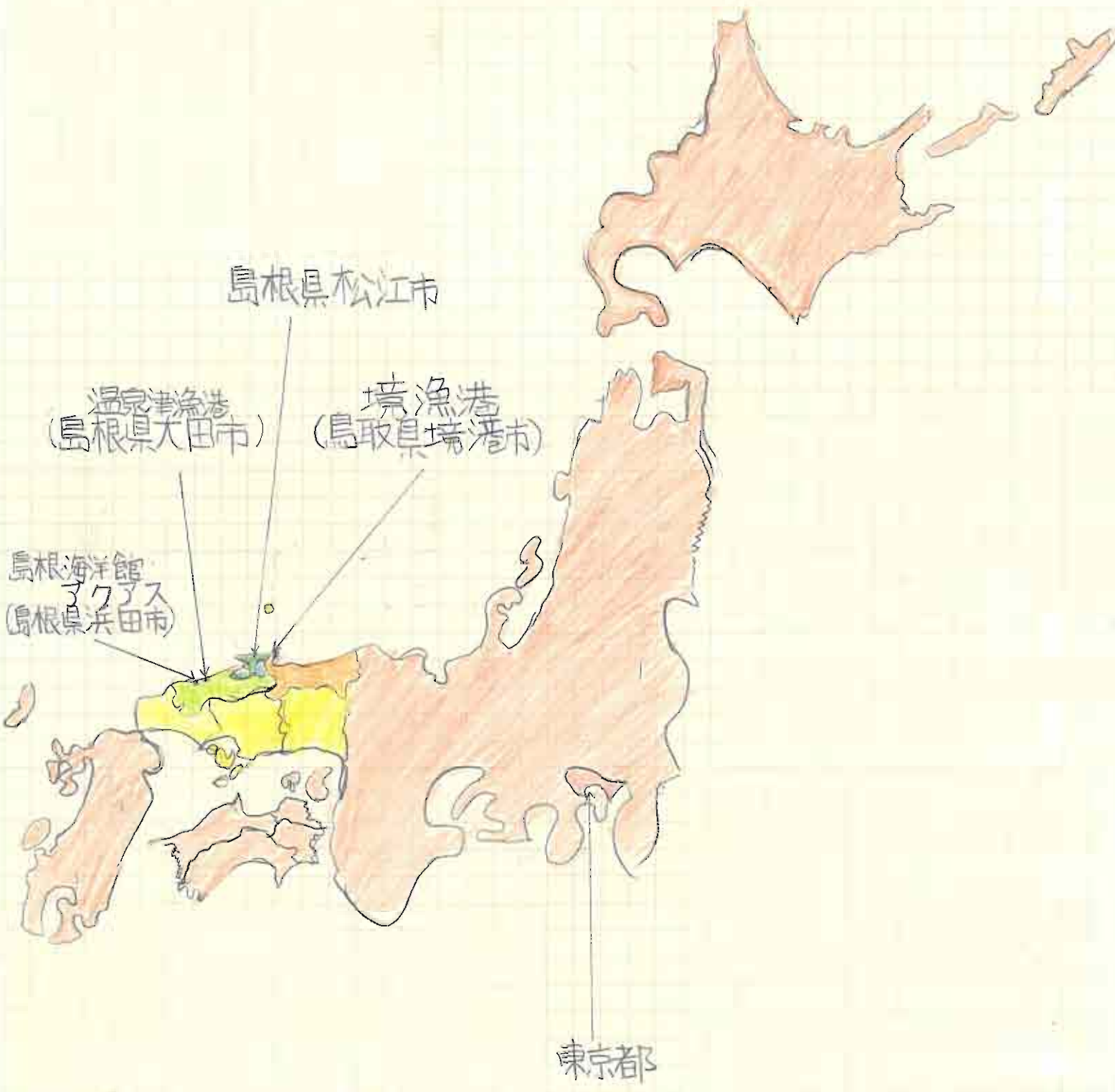
ぼくは本物のトビウオの姿を見たことがありませんでした。この調べ学習のためにも、今年には絶対見てみたいと思いました。毎年、日本の海にあんなにたくさんのトビウオがやってくるのだから、チャンスはあるはずです。

インターネット検索をしてみると、トビウオ関係のイベントが結構あることがわかりました。「とみうおすくい」の参加者を募集しているところがたくさんありました。夜、走る漁船の上から死あみを突き出すと、トビウオを捕えることができるのだそうです。これは、灯に集まるトビウオの習性を利用した方法です。例えば、静岡県の土肥温泉で5~7月、沼津市で7~8月、和歌山県串本市で7~9月、宮崎県の串間市でも6~10月に行われています。

「とみうおすくい」にはかなりひかれました。でも、今回はできれば、ホエールウォッチングみたいな感じで、トビウオウォッチングをしたいと思いました。

いろいろ調べてみると、昼間のクルーズがいくつか、山陰地方で見つかりました。ヒビウオも見られるようです。山陰は、おはあちゃんが子どものころ住んでいたところなので、ほくも何回か行ったことがあります。クルーズの候補は3つありました。1つ目は鳥取県の浦富海岸から出発する遊覧船クルーズです。浦富海岸は大変美しいリアス式海岸として有名です。2つ目は島根県加賀港の遊覧船クルーズです。神話の舞台になっているところで、洞窟をくぐれるというのがポイントです。3つ目は島根県温泉津の石見銀山がト付き漁船クルーズです。石見銀山は世界遺産で、興味があります。

家族とも相談して、ほくは石見銀山がト付きクルーズに参加することになりました。漁船には乗ることがないので面白そうだし、また、クルーズの場所から少し西に行ったところには「島根海洋食館アカス」があり、そこでヒビウオが見られることがわかったからです。



島根県松江市

温泉津漁港
(島根県大田市)

境漁港
(鳥取県境港市)

島根海洋館
マクアス
(島根県浜田市)

東京都

夏休みになって、ほくは、ヒツオを見るために
家族と一緒に島根県に向かいました。実は
ヒツオは島根県の県魚なのだそうです。松江市に
ある島根県立図書館では、「とびうお」という島根県
が1990年に作ったパンフレットを見せてもらえました。
短いパンフレットですが、内容は充実していました。

「とびうお」の1ページ目には、なぜヒツオが
県魚になったのかが書かれています。平成元年
(1989年)に県魚を公募したところ、2千通くらいの応募が
あり、その51パーセントがヒツオを推せんしていたそう
です。ヒツオが県魚にふさわしい理由は「華やかな
夏を告げる魚として馴染みが深いこと、本県の漁獲量
が全国屈指であること、また空中をとびさまは飛躍・
跳躍のイメージがあること」となっています。

「とびうお」には、山陰のとびうお漁のことが詳しく
載っています。日本西部に多く、成魚で漁獲されるヒツオは
ホソヒツオとツクシヒツオだけですが、ツクシヒツオは
ホソヒツオに比べてはるかに漁獲が少ないそうです。



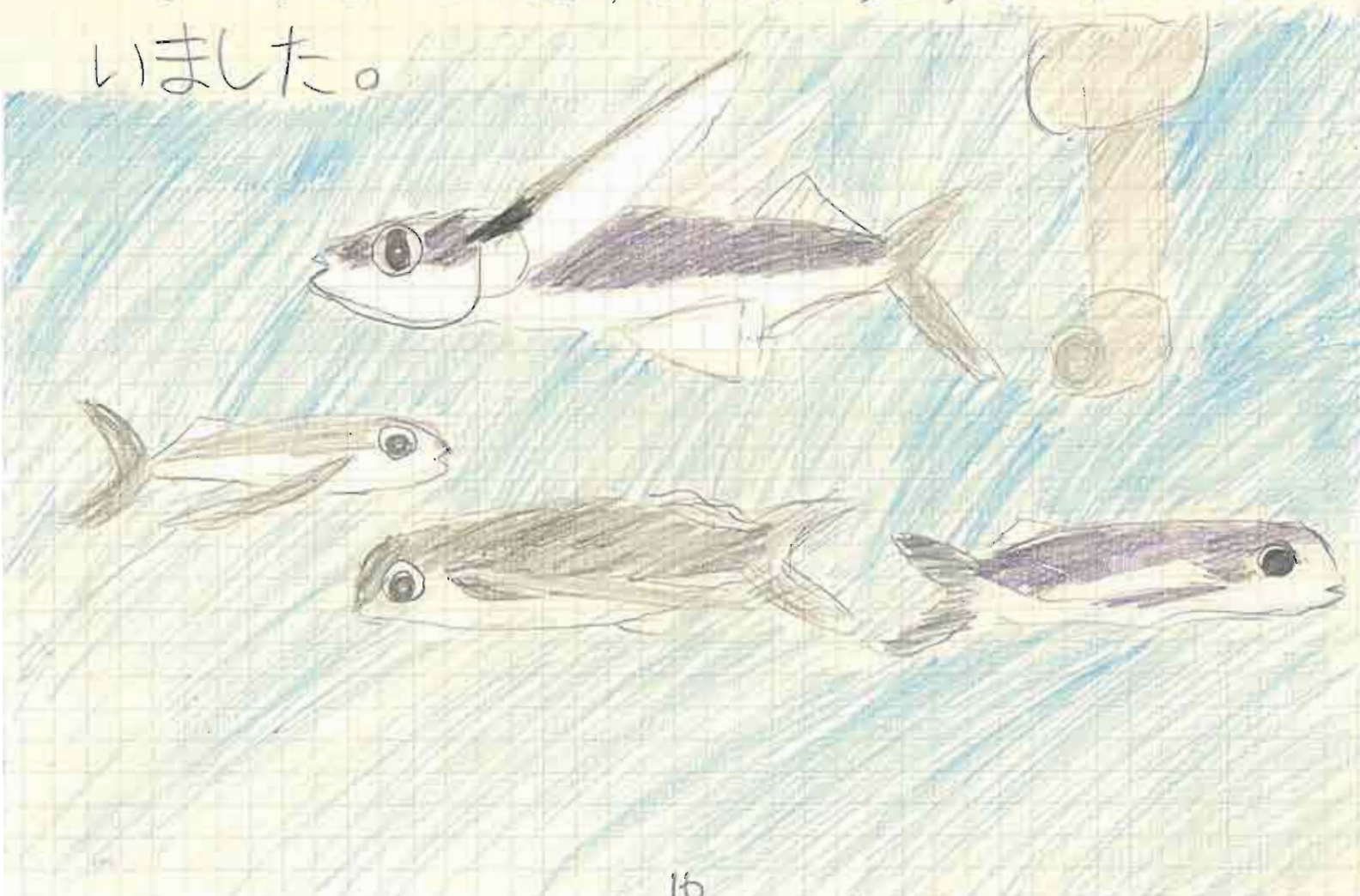
「とびうお」の3ページ目に漁期についての説明がありました。日本海・九州沿岸のとびうお漁期は主に5~7月で、西の方が早いです。山口県より西では6月がピーク、島根半島より東では7月がピークです。

漁獲の方法は、主として流し^{さしあみ}刺網や定置^{ていぢあみ}網ですが、巻き網も使われます。また、夜間にライトを照らして集め、網ですくうこともあるそうです。これは「とびうおすくい」のイベントのやり方と同じではないかと思います。



「しまね海洋館アควアス」は島根県西部の浜田市にあり、トビウオを展示している珍しい水族館です。アควアスのたゞとつ人気はシロイルカで、トビウオの水槽は小さかったです。でも、吹き抜けの壁にトビウオのオブジェがあったりして、トビウオもアควアスの特徴になっていることがわかりました。

アควアスで展示されているのは、ホソトビウオではなくはじめて生きているトビウオをすぐ近くから見ましたが、やせていて、体のわりに目が大きくて、かおいかたです。予想していたよりもゆっくり、ゆらゆら、泳いでいました。



アラスカのトビウオの泳ぎはゆっくりでしたが、野生のトビウオは力強い生き物のようです。「トビウオ」の6ページ目を読むと、すごい飛行をすることがわかります。トビウオの飛行はふつう10秒位で、150mほど進むそうです。ギネスでは42秒400m、高度10mの記録があります。飛ぶ時には、長い胸びれだけではなく、尾びれも使います。水中で尾びれを強く振って水面に平行に泳いだ後、体を水面に対し斜めにして少し水の外に出ます。このとき胸びれを広げながら、水中で尾びれを非常に速く左右に打ちます。このようにして10数mの助走をしたうえで、空中に飛び上がります。

水面から飛び出す時に70km/時
に達するそうです。



このようにトビウオは飛ぶのに役に立つひれを持っていますが、体のつくりも特別です。そのことは例えば『科学のおはなし 鳥・虫・魚のふしき』(64~65ページ)に書いてあります。トビウオの体は軽く、飛行機のように、細長い円筒形でお腹が平たいです。胃が小さく腸が短いため、食べ物があまり体内に残っていません。また、浮き袋が「大きめた」そうです。

では、トビウオはなぜ飛ぶのでしょうか？それはシイラやマグロなどの大きな魚に食べられないように逃げるためだそうです。天敵の多い野生のトビウオは、力強く飛ぶことで生き延びようとしているのです。



「世界遺産[沖泊-鞆ヶ浦]漁船クルーズ」に参加した日はよく晴れていて、波もおたやかでした。このクルーズは2007年に石見銀山が日本第14件目の世界遺産として登録された関係で昨年始まったそうです。朝、昼、夕方の1日3回で各回定員12名ですがとても人気で、この日も満員でした。石見銀山は今から700年前くらいに発見されたのですが、そのきっかけは、山が光っているのが海から見えたことだそうです。その鉱山発見の海路を体験できる、勉強になるイベントです。お父さんやお母さんといっしょに銀山の歴史を確認したりして、楽しみにしていました。それに、パンフレットに運がよければイルカやヒツジウオに出遭えますと書いてあって、すこぶワクワクしました。



ぼくたちは17:45に島根県
大田市の「温泉津やうゆう館」
に集合し、18:00に出港しま
した。漁船で温泉津港から
出発し、昔の銀の積出港



(沖泊と鞆ヶ浦)とリアス式海岸を目兆めながら三瓶山が
見えるあたりまで遊覧し、水平線の日の入りを観賞後、
Uターンして、約1時間後に温泉津港に戻ります。
前半はガイドさんが石見銀山の歴史や重要スポットに
ついて説明してくれました。お話が面白くて、笑い
満載の遊覧でした。添乗員さん達も親切で、船の
どこに座ったらいいか教えてくれたりしました。



Uターンしてからは高速になります。
トビウオが見られるのは、この時たそう
です。船の速さに驚いて逃げるの
です。特に船の左側(岸側)によく飛びか
いたので、妹といっしょに左側に

しがみついていると……

トビウオがたくさん、すごい勢いで飛び始めました！
お父さんが写真を撮ってくれました。やった〜！！



ほくはその後、さらに学習を進めるために、島根県に隣接している鳥取県境港市へ向かいました。この境港は、日本に13しかない特定第三種漁港(水産業のために特に重要であるとされる漁港)のひとつです。境漁港見学ツアーの募集があたので、参加させてもらいました。



見学ツアーは9:00集合で、ガイドさん達(2名)のお話の後、漁港と市場を見学させてもらい

ました。いただいた資料によると、^(境漁港) 昨年の境漁港の水揚量は14,258トンで全国第6位ということでした。良い漁場に近いと、漁港近くに水産加工場が沢山あること、水産物を運搬するための交通が発達していることなどの理由で、水揚げがが多いのだそうです。見学中に、県から借りている魚の選別機を見せてもらいましたが、1台1億円近くすると聞いて、驚きました。

境漁港での水揚量の多い魚の種類は、アジ、サバ、イワシ、紅かき、いかに、ぶりなどです。ぼくが行った時はタイミングが悪く、残念ながらセリなどは見られなかったのですが、水揚げされたイカやタイ、水槽のカンパチなどを見せてもらいました。また、建物内にはりっはなクマガロのレプリアカがありました。実は、境漁港はマグロの水揚量が日本一なのだそうです。



マグロ類がたくさんいる、ということも、きっとその餌になるトビウオもたくさんいるにちがいないと思いました。ぼくの目的はトビウオなので、ガイドさん達に聞くことにしました。ガイドさん達は優しく、こちらの質問にとてもいいに答えてくれました。境漁港でトビウオが水揚げされるのは春～梅雨だそうです。予想より早い漁です。

というわけで、トビウオの水揚げは見られなかったのですが、ガイドさん自身がお書きになった新聞記事のコピーをいただいたけました。それは『山陰中央新報』の「境港おさかなガイド」市場魚っち(6):トビウオ(2012年6月19日)です。ここには面白いことが書かれています。例えば、トビウオの数え方です。「匹」ではなく、「羽」で数えるそうです。取引でも、1箱・1kg単位ではなく、1羽ごとの扱いです。

「境港おさかなガイド」市場魚っちにはトビウオオブシヤのことも書かれています。有名な「啄木いかるロード」のとなりに「おさかなロード」という道もあって、そのあたりにおさかなオブシヤが10個設置されています。最初に設置された(2012年3月)のがトビウオだそうです。



トビウオは鳥取県でも愛されているんだなと思いました。

3. トビウオを食べる

「境港おさかなガイド」市場魚、ち(目:トビウオ)ヤ「とびうお」を読むとわかることなのですが、山陰地方でのトビウオの呼び方は東京とは違っています。ホソトビウオが丸アゴで、ツクシトビウオが角アゴトビウオというのは、ほくもすでに知っていました。でも、ここでは、それ以外に、ホソトビウオは丸アゴ、小目、ツクシトビウオは角アゴ、大目とも呼ばれるそうです。小目・大目というのは目の大きさのことですが、丸アゴ・角アゴの「アゴ」というのは魚のあごの形のことではありません。(人間のあごが落ちるほどおいしいから、という説があるそうです。そして「境港おさかなガイド」に書いてあることなのですが、海外でもトビウオを「アゴ」(ago)と呼びます。幕末に日本にいたドイツ人医師のシーボルトが伝えたそうです。

トビウオがおいしいということについて、ほくにはピンときませんでした。それはトビウオを食べた記憶がなかったからです。

トビウオは種類によって味や用途が違います。例えば、太平洋側で早く出回るハマトビウオやホソトビウオは、お刺身やさつま揚げなどの他、クサヤに使われるようです。去年、担任の先生に教えてもらって竹芝の「東京愛ランド」に行った時、クサヤを見たのを思い出しました。「とびうお」の1ページ目には、日本海側で漁獲される2種のトビウオの用途が書いてあります。漁獲量の多いホソトビウオのほとんどは加工原料、少ないツクシトビウオはお刺身などに使われるそうです。

そういうわけで、山陰で水揚げされたトビウオの大部分は加工食品になります。境港おさかなカイトによると、トビウオ加工品の代表には、ご当地グルメの練り製品「あご野焼き」(島根県)「あごちくわ」(鳥取県)があるそうです。この2つの違いは大きさと調味料です。あご野焼きの方が大きく、お酒類がはいるようです。



ぼくは今回の旅行で、「あご野焼き」を作る体験をさせてもらいました。体験をさせてもらったところは、松江市にお店を出されている「有限会社青山商店」さんです。青山商店さんは、享保12年(1727年)に青山蒲鉾店として創業された、長い伝統のある会社です。体験の日には、予約の10時にお店へうかがいました。工場の中には見慣れない器具や機械があり、最初はとても緊張しましたが優しくいねいに教えて下さったので、多くのことを学びました。



- ① 青山蒲鉾店
- ② 魚一
- ③ 鳥根県立図書館



工場ではまず手を洗い、
エプロンと三角巾を着けます。
そして、お酒(焼酎または登録
商標の地伝酒)入りのあごすり身
をまな板の上に付包丁で四角に

広げていきます。すり身は弾力があり、平らに伸ばす
作業は思ったよりもむずかしくて、最初上手にでき
なかつたけれど、慣れてきたら少しうまくなりました。次に、
そのすり身を長い鉄の棒にまき
付けていきます。それを炭火焼きの
機械に乗せて回しながら手焼き
します。そして、焼いている最中に
器具で表面をたたきながら穴を



あけます。その時の手ごたえで、
出来上がり具合がわかります。
ぼくのあご野焼きがついに
完成しました!!



あご野焼き指導をしていたときながら、お店の方にあご野焼きについていろいろ教わりました。あご野焼きはもともと夏の保存食として作られ、野外で焼かれていたそうです。青山商店さんのあご野焼きは、島根県の「あご野焼きの認証基準」をクリアしているそうです。島根県の規則では、あご野焼きとは日本国内の港に水揚げされた飛び魚の魚肉すり身にその他の魚肉を加え、又は加えないで、食塩、島根県産の日本酒、焼酎または地伝酒、みりん、でん粉等を加え、調味し、練りつぶしたものを、竹、金属等のくしに円筒状に巻きつけ成形して焼くことにより、たん白を凝固させ、かつ焼き皮を形成したものであって、肉厚1cm以上のもの」で、認証を受けるには、原材料の割合や、食品添加物の使用などについてチェックされます。

特に印象的だったのは、すり身作りのお話です。山陰のトビウオが、専門の器具・機械を使った4段階位の丁寧な作業によって、骨などが混ざらない、なめらかなすり身になるのです。

青山商店さんでは、あご野焼きづくりにについての資料として、昭和10年7月27日付の新聞記事のコピーをいただきました。「ところ自慢産業圖繪」という記事で、これを読むと、あご野焼きが第二次世界大戦前に大ヒットしたことがわかります。1年で5万本(6万円分)も生産され(5~8月が中心)、地元で消費される以外にも、東京、京都、大阪、九州人のお土産にもなっていたらしいです。ほくが面白いと思ったのは、「アゴ」は一般には捨り賞味されぬ魚である、あの翅の生えた青黒い虫に似た頭を見て毒魚だと行って口にせぬ處々ある。其アゴがエロに調理せられて人も美味しいと言ひ松江の誇りの一つとして居るのである」というところです。かわいいヒウオがきらわれていたみたいなので驚きましたが、あご野焼きは、斬な食材に工夫して良いものにするという、昔の人の知恵と努力の結果なのだとわかりました。ほくも自作のあご野焼きを食べてみましたが、味にくせのない、やわらかいちくわで、おいしかったです。

あご野焼きは有名な山陰名物ですが、島根県には別のトビウオの郷土料理もあります。それはアゴのときくずしで、トビウオのたし汁にみそをいれて、また山寺とアゴのえぼろなどが加えてあるものです。元々は出雲の伝統料理でしたが、松江開府400年祭り(2007年)の時、松江^{まいるもん}美味店会の方々の考案により、現代的に復活したそうです。アゴのときくずしは、松江のいくつかの料理店で提供されていますが、ほくは吉田庵 魚っさん(アゴの地図)でいたたきました。このお店は創業明治34年で歴史が長く、インターネットの情報によると、社長さんはアゴのときくずし開発の中心メンバーだそうです。

右がアゴのときくずしセットです。お店の方に教わったとおり、トビウオのとろろ汁をご飯の上にかけて、アゴ団子やトビウオのせいでいたたきました。魚料理なのに重たい感じがなくて、おいしかったです!



トビウオはお刺身や加工食品として食べる事が多いのですが、同じくらい重要なのは『だし』としての役割であたしは料理の決め手です。『だし』とは何か』に書かれているように、海外では西洋のブイヨンとか、中国の鶏がらスープなどがあります。日本料理では、例えばお関西では昆布がよく使われるなど、地域の特徴もあります。でも、全国的に使われているのは魚で、王者はやはりからおでしよという事で『子ども霞が関見学デー』(農林水産省)のかつお節削り体験に参加しました。トビウオとの違いを確かめるのが目的です。

かつお節削り体験は大人気でした。ほくもそうだが他の子たちもかつお節を削るのは初めてなんじゃないかと思いました。削ったかつお節と



お土産がもらえるので皆、一生懸命でした。かつお節は部分によって削りにくいところがありました。結構大変な仕事でしたが楽しかったし、良い香りかしました。

農林水産省ではこのほかに、日本のたしを
紹介しているサイトで、たしのうま味をに
おいで当てるクイズにも参加させてもら
いました。また、序ども相談で、たし
になる魚とそうではない魚の
違いは何ですかという質問をする
と、いぬいに教えてもらえまし
た。たしに向いている魚というの
は、筋力が多く、脂肪が少ない種
類負たそうです。死ぬと、魚の筋
肉を動かす物質(ATP)が分解され、
イミノ酸といううま味になります。
また、脂肪が多いと早く酸化して
しまうので、よくないそうです。
かつおは回遊するので筋力が多く、
その中でも脂肪の少ないものが、
かつお筋に利用されるので、
たしとすると、トビウオほどたし
に向いている魚はいないかと思
います。飛ぶのたから筋力はば
つぐんだし、やせている体には脂
肪なんてなさそうです。



どうしてほくがかつおだしにこだわるかといふと山陰に行った時に気になったことがあるからです。地元のスーパーで何回か買い物をしたのですが、どこでも売られているのは圧倒的にかつおだしで、ヒウオだしは予想外に少なかつたのです。島根県名物に「出雲そば」がありますが、ガイドブックや観光パンフレットに載っているお店の中で「あじだし」を使っていることがはっきりしているのは1軒だけで、かつおだしが主流のようでした。山陰でもかつおだし派の人が多いのかもしれない。

ほくは、かつおだしとヒウオだしのそれぞれ味の良さと違いを検証するため、2種類のだし汁を作って、さるそばのつゆとして使ってみることにしました。用意



したものは、山陰沖産ヒウオの煮干し、「かつお節削り体験」のかつお節、しょうゆ、みりん、砂糖水です。

そばつゆを作るには、まず「かえし」というたれのようなものを作ります。材料は、しょうゆ300cc、みりん80cc、砂糖60ccです。なべにしょうゆとみりんを入れて、加熱しながら砂糖を入れて溶かし、沸騰する直前に火を止めて冷まします。次に2種類のたしです。水600ccを沸騰させて、かつお節20gを入れ、あくを取った後、また沸騰したら火を止めます。ざると布でこしますか、かつお節を絞ると臭みが出るので、注意します。(『ホップラテア情報館 郷土料理』P22)トビウオの場合は、水600ccの中に6羽入れてから、弱火で加熱します。沸騰後にあくを取りながら、さらに4分加熱し、火を止めてこします。かえしとたしを1:4位で混ぜると、ざるそば用のつゆの出来上がりです。

学校で家庭科を習い始めたばかりで、たしを取るのは初めてです。調理台にも慣れていないので、おかあさんに手伝ってもらい、かけとをしないように気を付けました。



(上)かえし
(左)かつおだし (右)トビウオだし

試食会にはおはあちゃんも招待して、2種類のそばつゆで、さるそばを食べました。そして皆で意見交換をしました。

・ほく：かつおのおか香りが強くて、トビウオたしの方が味がしっかりしている。

・おはあちゃん：トビウオたしの方がお魚の味かはっきりするから、おそばよりも、さらさら流すように食べるそうめんに良いと思う。

・おとうさん：トビウオたしはかつおたしより、味が強くて、香りも魚らしい。

・おかあさん：香りのインパクトはかつおたしで、味がしっかりしているのはトビウオたし。

・妹：かつおは慣れた味だけど、トビウオは違うものだとはっきりわかる。

皆で意見をまとめると、かつおたしは万人向け、トビウオたしは特にお魚好きの人に好まれるのではということになりました。

この日、おはあちゃんが家で野焼き(そばといっしょに食べる)のトビウオたしを懐かしいと言って、思い出話をしてくれました。

おばあちゃんはおせいこ(1935~1946年)鳥取県米子市に住んでいました。だから、トビウオを「あご」と呼びます。

おばあちゃんの家では、あごはたしとして使われていたけれど、戦争で食物が不足すると、たしを取った後のものを食べたりもしたそうです。食糧不足の戦時中でも、たくさんのあごが海岸近くで飛んでいるのが見えてすり身と小麦粉を混ぜたものと野草といしよに団子にしたり、竹で作った器に入れて野焼きしたりしたそうです。

あごを売ってくれたのは、鳥根県のさかな屋さんの奥さんでした。蒲鉾屋さんで納めた残りを持ってきてくれたようです。戦争が深刻になり、米子の町の商店が次々に閉鎖する中、あごが取れるので、蒲鉾屋さんだけは営業が途切れませんでした。

戦争直後の親せきの結婚式のとき、床の間のお祝いの雄魚周・此魚周の近くにあごが2羽色紙に貼って飾ってあったそうです。飛ぶから縁起が良いと考えられていたからです。

トビウオが昔の山陰の生活に密着していたことがわかりました。

4. トビウオを考える

山陰では、短い間だけれど、トビウオのいる生活を満喫しました。トビウオが飛んでいるところも、トビウオの水揚げのある漁港も、トビウオのちくあつくりも、トビウオの郷土料理も、全部珍しくて、期待通りの楽しさでした。

でも意外だったこともありました。ぼくの子想では、例えば毎日の生活に必要なスーパーなどでもっとトビウオが見られるイメージでした。旅行から帰って資料を調べて、島根県のトビウオの水揚量は以前の方が多かったのかなと思いました。「とびうお」(P2)の円グラフを見ると、昭和63年(1988年)の島根県のトビウオの漁獲量は1,044トンでした。島根県水産技術センターの「トビウオ通信 H24第8号」(P2)によると、平成10~24年(1998~2012年)の島根県代表港の漁獲量合計が1,044トンを上回った年はありませんでした。

このことの1つの理由として、日本人全体の魚離れがあるのでは、と思いました。水産庁の『我が国と世界の水産物需給』(2007年)には日本人の魚離れについて書いてあります。原因は①子どもが嫌い②割高③調理が面倒(P8)だそうです。トビウオは骨が多く、調理は面倒かもしれませんが。脂肪分が少ない魚肉は、ファーストフードに慣れた人には受け入れにくいかもしれません。練り製品は食べやすいですが、近頃は国産ではなく、輸入の味付けミンチが使われることも多いようです。

そんな中、逆にぼくたちの地域で、前よりトビウオが身近になっていく気がします。「青山商店」さんの商品があると聞いて「にほんよし島根館」に行ったのですか、さまざまなおごたし¹が売られていました。これをきっかけに、東京でも「おごたし」の良さが認識されたり、脂肪分が少なくヘルシーなトビウオが注目される日か来るかもしれません。

日本のトビウオで作られた名物はずっと続いてほしい、いつまでもトビウオが飛ぶ山陰の風景を見られるといいな、と思いました。

おわりに

この調べ学習で良かったことは、大人の人達から直接お話を聞かせてもらったことです。トビウオで自由研究をしていることを伝えると、快く質問にも答えていただきました。とても感謝しています。

また、おばあちゃんから昔の話を聞いたことがうれしかったです。

調べ学習を始めた時に図書館の本を読んで、たいたい書くテーマを決めていました。でも、色々なところへ行って新しい発見があり、帰ってからまた図書館に行ったりしました。最初の子定より広い内容になってしまて書くのが大変だったけれど、とても勉強になったと思います。

参考資料

図書

書名	著者名	出版社名	出版年	図書館名	記号
科学のおはなし 鳥・虫・魚のふしぎ	小宮光輝 監修	PHP研究所	2009	小田原市立図書館	48
鰹節	宮下章	法政大学出版局	2000	豊島区立中央図書館	667.2
食材図典 生鮮食材篇		小学館	2003	(農林水産省)	
食材図典Ⅲ 地産食材篇		小学館	2008	(農林水産省)	
だしとは何か	熊倉功夫 伏木亨 監修	アイ・ケイ コーポレーション	2012	練馬区立図書館	596.9
とびうお	島根県 編	島根県		島根県立図書館	096.6/85
とびうお(こどもものともコレカ)	末広恭雄	福音館書店	1998	豊島区立中央図書館	XE31
トビウオは何メートル飛べるか	加藤憲司	リバルタ出版	2006	豊島区立中央図書館	487.57
フィッシュバスター図鑑 vol.7 日本の海水魚	木村義志	学研教育出版	2009	豊島区立中央図書館	487.7
ポプラディア情報館 郷土料理	龍崎英子 監修	ポプラ社	2009	豊島区立中央図書館	596
おどろかるふるさとおもしろ食性の解 第四巻 中国・四国	向笠千恵子 監修	日本図書センター	2010	豊島区立中央図書館	596

新聞記事

ところ自慢産業圖繪⑩

新聞名不明

1935年7月27日

境港おさかなガイド市場魚たち
[6]トビウオ (野田悟)

山陰中央新報

2012年6月29日

パンフレット

あご野焼きが出来るまで

青山かまぼこ店

境漁港

境港水産振興協会

世界遺産 [沖泊-鞆ヶ浦]
漁船クルーズ

大田市観光協会

インターネット資料

吉日庵魚—公式ウェブページ

トビウオ通信H24第8号 (島根県水産技術センター)

我が国と世界の水産物需給(平成19年6月水産庁)