

飲 話



哀愁のシシャモ

あぶったシシャモといえば酒の肴(サカナ)です。ほかの魚はご飯のオカズになるけれど、シシャモはやはり肴でしょう。メスは卵がプリプリ、それより一回り大きいオスは、身をかみしめると何ともいえない味がある。漁期は1ヶ月ほどですが、後になるほどメスの卵は膨らみ、オスは脂が抜けてうまみが増してきます。だから川に上る直前のシシャモは高値で取引されています。

でもふだん食べているのは悲しいかな本当のシシャモではなく、輸入された日本名カラフトシシャモ、英名キャペリン(カペリン)です。釧路市漁協のサイトにある「ししゃも大辞典」によれば、日本産(北海道産)シシャモの漁獲量は年間 1,300 t程度なのに対して、輸入は 3 万t。これでは本物のシシャモは庶民の口に入りません。スーパーの店頭、そして居酒屋チェーンのメニューにある「子持ちししゃも」はカラフトシシャモが 100 %と言っているでしょう。メスだけが輸入され、オスは捨てられたり養殖魚の餌にされたりするようです。

ところが最近スーパーに「男ししゃも」なる商品が出回るようになりました。ついにカラフトシシャモのオスも日の目を見るときが来たのです。さっそく買い求めましたが、あぶって食べるにはイマイチいやイマサンくらいでしょうか。脂があるから、天ぷらや甘辛く煮付けるのならいいのでしょうか。

でも子持ちよりずっと安い。シシャモと名が付く魚の中では最低価格。男と名付けられたそんなシシャモをかみしめていると、なんだか哀愁を感じてしまいます。

ソイ類



ソイ類 (フサカサゴ科 メバル属)

曾以

漁獲量 1位 羅臼町 2位 積丹町 3位 古平町

漁獲金額 1位 函館市 2位 羅臼町 3位 利尻富士町

過去 4 回の試験で 2 問出題されました。

出題のポイント



○クロソイは上あごの上方に 3 本の鋭いトゲ(とがった骨)があり、キツネメバル(マゾイ)にはない。

○ソイの漁獲量が最も多い地域は羅臼町である。

○ソイ自体を主体とした漁業はなく、ほかの魚に混じって漁獲される。

○クロソイは、北海道以南の日本各地に分布している。

○沿岸性で水深 100m 以浅の岩礁に生息し、春季(5 ~ 6 月)に浅みに、冬季(10 ~ 12 月)に深みに移動する。

○腹に張りがあり、魚体の皮が鮮やかであるものは新鮮である。