

とやまと自然

第47巻 秋の号

No.186 2024

がいらいしゅ たんすいぎょ ざいらいしゅ たんすいぎょ
外来種の淡水魚を食べて在来種の淡水魚を守る

川上 僚介 NPO 法人 Bio クラブ

ひみラボ水族館

氷見^{たんすいぎょ}淡水魚食文化研究会



も お じゅうにちょう たんすいぎょ さつえい
万尾川 氷見市十二町地区には淡水魚料理の文化が残っている 令和4年5月8日撮影

がいらいしゅ たんすいぎょ ざいらいしゅ たんすいぎょ 外来種の淡水魚を食べて在来種の淡水魚を守る

NPO 法人 Bio クラブ；ひみラボ水族館；氷見淡水魚食文化研究会

川上 僚介

1. はじめに

「昨日の夜は何を食べたの?」、「今日の給食は何を食べたの?」と聞かれて、「魚を食べた!」と答えた経験が、皆さんにはどのくらいありますか?

富山県といえばブリが有名で、他にもマグロ、アジ、イワシといった魚たちの名前も聞いたことがあると思います。これらの魚たちはずっと海で生活するため「海水魚」と呼ばれます。スーパーや魚屋さんではいろいろな海水魚が売られていて、皆さんの家の食卓や給食に登場することがあるのではないのでしょうか。

では、フナ、コイ、ナマズなどの魚の名前を聞いたことがありますか? これらの魚たちは川や池などで生活するため「淡水魚」と呼ばれます。淡水魚は生活する場所の違いによって、ずっと川や池で生活するタイプと、川や池だけでなく海でも生活するタイプに分かれます。

皆さんのお家の食卓や給食に登場する機会が多い淡水魚としてサケやシシャモが挙げられますが、海でも生活するタイプの淡水魚です。一方の、フナ、コイ、ナマズといった川や池だけで生活するタイプの淡水魚は、スーパーや魚屋さんで売られていることが少なく、皆さんの食卓に登場することがあまりないかもしれません。

昔の子供たちにとって近所の川は遊び場であり、川に入って淡水魚を捕まえて楽しんでいたそうです。ところが、最近では子供たちが川で気軽に遊ぶ機会がとてま少なくなっていました。

昔の時代の人々にとって、淡水魚は身近な食べ物であり、生活に必要な存在でした。今でも、日本各地には淡水魚料理が残っています。今回は、富山県氷見市で昔から作られている淡水魚料理を紹介しします。そして、氷見に生息している外来魚の淡水魚料理について、実際に私たちが作ったものと、日本各地で親しまれているものを紹介していきます。

2. 氷見で食べられている淡水魚料理

氷見の十二町潟では、今から200年以上前の江戸時代に、漁師さんたちがフナやナマズを捕まえていた記録が残っています。その後、昭和の時代まではフナ、コイ、カムルチーなどの淡水魚が捕まえられ、人々の食卓に登場していました。

現在、氷見で淡水魚を捕まえて食べる人々は少なくなっていますが、冬になると氷見の十二町地区を流れる方尾川や仏生寺川で捕まえたフナ、コイ、ナマズなどが食べられています。

フナは冬の寒い時期に脂がのって、臭みもなくなり美味しくなると言われています。そのような寒い時期に捕れるフナは「寒ブナ」と呼ばれており、氷見の十二町地区では、寒ブナを使った「寒ブナのくし焼き」が作られています(写真1、2)。寒ブナを竹ぐしに刺してタレをまぶしながら、ストーブの周りに並べてじっくり焼いて作られます(写真3)。この他にも氷見には、コイの刺身を氷水で冷やした「コイの洗い」やナマズの醤油やみりんなどで甘辛く煮込んだ「ナマズの煮つけ」などの料理があります。これらの料理を、地域の人たちが集まって楽しく食べているのです。



写真1 寒ブナが捕獲される様子
(許可をもらって網を使っています)



写真2 寒ブナのくし焼き



写真3 ストーブで寒ブナを料理する様子

3. 氷見に住んでいる外来魚を食べる

皆さんは「外来種」という言葉を知っていますか？ 外来種とは、人間の都合によってもととの生息場所から違う場所に連れてこられた生物のことです。例えば、富山県にもともと生息していなかった生物が、富山県以外から連れて来られて、定着すると外来種になります。

淡水魚の中にも外来種があり、外来種の魚は「外来「魚」」と呼ばれます。一方で、もともとその地域に生息している魚は「在来魚」と呼ばれます。外来魚は在来魚を食べたり、産卵の邪魔をしたりすることがあります。そのため、在来魚を守っていくためには、外来魚の数を減らすことが必要となっ

てきます。

外来魚の中には、人間が食べることを目的として連れてこられた種類もあります。

今回、皆さんに外来魚の料理を紹介することで、外来魚は美味しい食べ物であることを知ってもらいたいと思います。外来魚を食べるために捕まえることは、外来魚の数を減らすことに繋がります。

さて、氷見に住む外来魚として、オオクチバス、タイリクバラタナゴ、ブルーギル、カムルチー、オイカワ、ビワヒガイ、ニゴイ、カマツカなどがいます。これら8種類の外来魚について私たちが実際に料理したものを、日本各地で親しまれている食べ方と一緒に紹介していきます。

1) オオクチバス (ブラックバス)

オオクチバス(写真4)は、人が釣って楽しみ、食材にしていくことを目的として、外国から日本に連れて来られました。オオクチバスは、滋賀県では給食に登場することがあります。

オオクチバスを、フライとして料理しました(写真5)。オオクチバスの身はふっくらしていて、みなさんがいつも食べているようなアジフライなどの魚のフライと同じ美味しさです。

オオクチバスのフライについて、ひみラボ水族館や地元の小学校で食べてもらい、感想を聞いたところ、「アジフライより美味しい」、「思ったより美味しい」、「もっと食べたい」などの感想がありました。



写真4 オオクチバス 全長約40cm



写真5 オオクチバスのフライ

写真7 タイリクバラタナゴの煮干^{にぼし}

2) タイリクバラタナゴ

タイリクバラタナゴ(写真6)は「タナゴ」という淡水魚^{たんすいぎょ}の仲間です。自然分布は中国で、食用^{しょくよう}に移入^{いにゅう}された魚と一緒^{いっしょ}に日本に入り、日本各地、富山の川にも見られるようになりました。タナゴの仲間は、茨城県では醤油^{しょうゆ}やみりんなどで甘辛^{あまから}く味をつけた「すずめ焼き」という料理に利用されています。

そこでタイリクバラタナゴを、煮干^{にぼし}にした後に甘辛^{あまから}く味付けした佃煮^{つくだに}や、塩漬^{しおづ}けにしてアンチョビ風に料理しました(写真7、8)。タイリクバラタナゴは苦い魚なのですが、今回のように料理すると苦みが少なくなりとても食べやすくなることが分かりました。

ひみラボ水族館のイベントで今回作ったタイリクバラタナゴの煮干^{にぼし}の佃煮^{つくだに}とタイリクバラタナゴのアンチョビ風を乗せて焼いたピザ(写真9)を食べてもらい、感想を聞いたところ、「また食べたいぐらい美味^{おい}しかった」、「佃煮^{つくだに}が甘^{あま}くて美味^{おい}しい」、「食べやすかった」などの意見がありました。

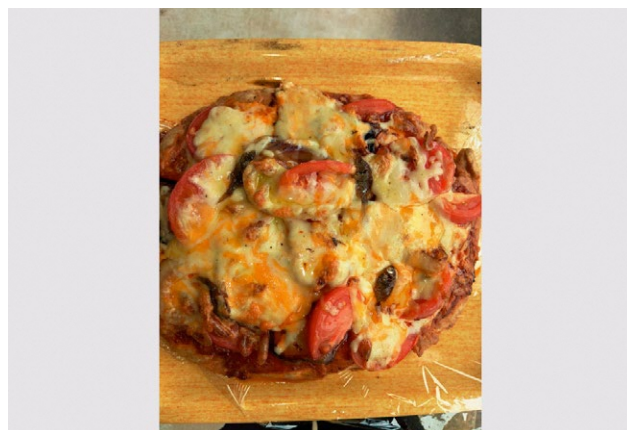
写真6 タイリクバラタナゴ 全長約6cm^{ぜんちよう}写真8 タイリクバラタナゴの煮干^{にぼし}の佃煮^{つくだに}

写真9 タイリクバラタナゴのアンチョビ風ピザ

3) ブルーギル

ブルーギルもオオクチバスと同じで、人間が食べるために外国から日本に連れて来られました。

ブルーギル(写真10)を、一度唐揚げ^{からあ}げにして甘酢^{あま}で炒めました(写真11)。ブルーギルは、体が平べったいので食べる^ずところが少なかったです。しかし、味があっさりしている^{いた}のでいろいろな料理に利



写真10 ブルーギル 全長約15cm



写真12 カムルチー 全長約80cm

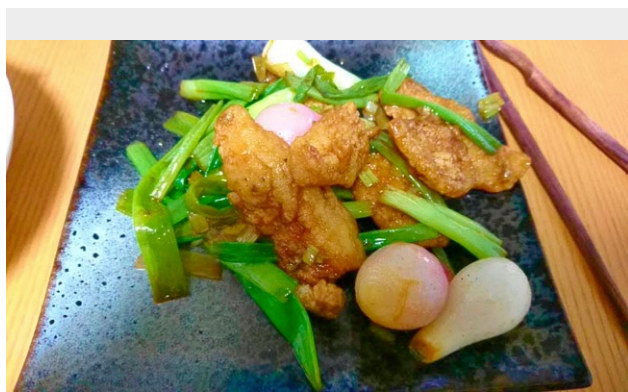


写真11 ブルーギルの甘酢炒め

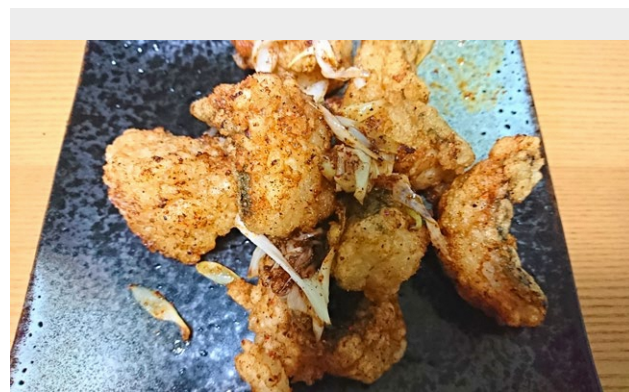


写真13 カムルチーの竜田揚げ

用することができると思います。今回のように唐揚げにして料理するだけでなく、煮たり焼いたりしても美味しく食べられるかもしれません。

4) カムルチー

カムルチー (写真12) は、朝鮮半島から連れて来られました。朝鮮半島では、カムルチーを食べると疲れがとれて元気になると伝えられており、特にお腹の中に赤ちゃんがいる女性に食べてもらうことが多かったそうです。また、昔の日本でもカムルチーはとても良い食べ物になると考えられていました。

カムルチーを、竜田揚げ、カレー煮込み、フライとして料理しました (写真13、14、15)。カムルチーはウロコが硬くて料理するのが大変でしたが、食べる部分が分厚くて臭みもなく、皮はコリコリしていて、とても美味しい魚でした。

ひみラボ水族館のイベントでカムルチーのフライ

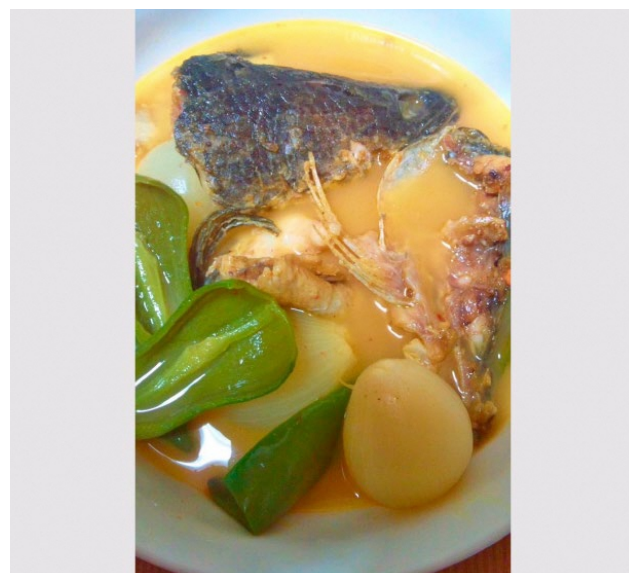


写真14 カムルチーのカレー煮込み

を食べてもらい、感想を聞いたところ、「タイやタラみたいで美味しかった」、「普通の白身魚と変わらず美味しかった」、「ほどよい歯ごたえで臭みがなかった」などの意見がありました。



写真15 カムルチーのフライ

5) オイカワ

オイカワ (写真 16) は、琵琶湖のアユの稚魚^{ちぎょ}を富山の川に放流^{ほうりゅう}するのにまぎって入ってきたと考えられています。

自然分布する滋賀県では、昔から塩漬^{しおづ}けしたオイカワをお米^{いっしょ}と一緒に漬けた、「オイカワのなれずし」という料理が作られています。また、大分県ではオイカワなどの淡水魚^{たんすいぎょ}を甘く煮た「川魚^{かんろ}の甘露煮^{あまに}」が食べられています。

オイカワを、丸ごと揚げ^あげてタレ^{から}を絡めた南蛮漬^{なんばんづ}けとして料理しました (写真 17)。オイカワの南蛮漬^{なんばんづ}けは、オイカワを一度揚げ^あげていることやタレに酢^すを使っていることで、骨^{ほね}がやわらかくなりました。そのため、小さな骨^{ほね}も気にせず美味しく食べられました。



写真16 オイカワ 全長約10cm

写真17 オイカワの南蛮漬^{なんばんづ}

6) ビワヒガイ

ビワヒガイ (写真 18) は、琵琶湖のアユの稚魚^{ちぎょ}を富山の川に放流^{ほうりゅう}するのにまぎって入ってきたと考えられています。

ヒガイの仲間は塩焼き、てり焼などの料理があり、明治時代の天皇陛下^{てんのうへい か}が美味しく食されたことから「鯉^{ひがい}」という漢字で表されます。昔の日本ではヒガイは淡水魚^{たんすいぎょ}の中で高級品^{こうきゅうひん}として大切な食材^{しょくざい}とされていました。滋賀県では、オイカワと同じように、「ヒガイのなれずし」が作られています。

ビワヒガイを、唐揚げ^{からあ}として料理しました (写真 19)。ビワヒガイは、唐揚げ^{からあ}にすると骨^{ほね}があまり気にならず頭ごと食べることができました。また、臭みはなくあっさりとした味でした。



写真18 ビワヒガイ 全長約15cm



写真19 ビワヒガイの唐揚げ

7) ニゴイ

ニゴイ (写真 20) は、琵琶湖のアユの稚魚を富山の川に放流するのにまぎって入ってきたと考えられています。

ニゴイは、滋賀県や岐阜県では煮付け、塩焼き、フライ、洗い、といった料理で食べられています。また、栃木県には、川の水面を木の棒で叩いてニゴイを網に追い込む「サイ(ニゴイ) タタキ漁」という漁が行われています。

ニゴイを、一度唐揚げにして甘酢で炒めました(写真 21)。ニゴイはさっぱりした味で臭みがありませんでした。そのため、ニゴイは今回の料理に限らず、さまざまな料理に向いているかもしれません。



写真20 ニゴイ 全長約50cm

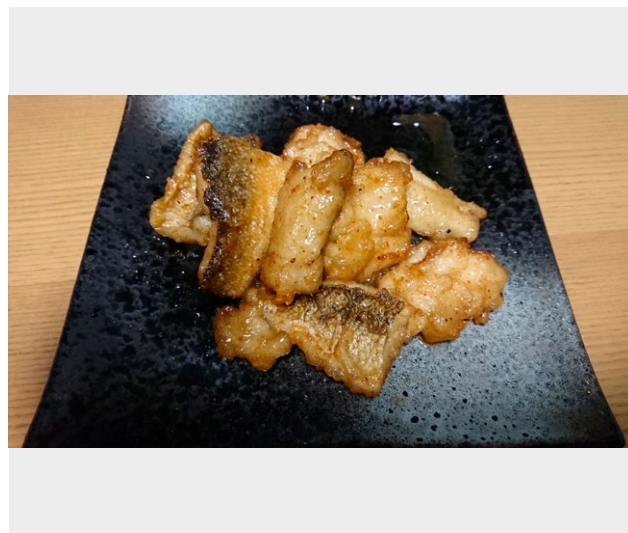


写真21 ニゴイの甘酢炒め

8) カマツカ

カマツカ (写真 22) は、琵琶湖のアユの稚魚を富山の川に放流するのにまぎって入ってきたと考えられています。

カマツカは、大分県ではオイカワと同じく、「川魚の甘露煮」として食べられています。また、さっぱりとした味なので、塩焼きなどのようにそのまま焼いて食べるのも良いとされています。その味からカマツカは「カワギス」とも呼ばれ、海水魚のキスのような味だとも言われることがあります。

カマツカを、塩焼きにしました(写真 23)。カマツカの塩焼きは、身がふっくらと柔らかくて、頭から食べることができました。



写真22 カマツカ 全長約18cm



写真23 カマツカの塩焼き



写真24 日本国内では、富山県氷見市、淀川水系、濃尾平野の3か所にしか生息していないイタセンパラ (在来種・絶滅危惧種・国の天然記念物)

4. おわりに

川で魚とりの学習をしていると「この魚って食べられるの?」と疑問を持つ子供たちがたくさんいます。その小さな疑問は、淡水魚を守るための大きな一歩になるのです。

現在皆さんの住む日本に生息する淡水魚（在来魚）の40%以上が、絶滅する恐れのある種類（絶滅危惧種）となっています。そして、富山県にもイタセンパラ（写真24）をはじめとした絶滅危惧種の淡水魚が生息しています。それらの淡水魚を守るためには、今回紹介したような、外来魚を食べるためにも含めて、どんなことからでも淡水魚に興味を抱くことが必要です。皆さん一人ひとりが少しでも淡水魚に興味を抱くと、絶滅危惧種の淡水魚を守る仲間が増えていくことになります。そして、それは絶滅危惧種だけでなく、日本各地に生息しているたくさんの在来魚をこれからも守っていくための強い力になるのです。

この文章を読んで、まずは皆さんに、外来魚は美味しく食べられるのだということを知ってもらいたいと思います。そして、皆さんの口から、ご家族や身近な人たちへ伝えていってもらえないでしょうか？ そうすれば、もっとたくさんの人たちが外来魚をはじめとした淡水魚を食べ物として知ることができます。そして少しずつでも、淡水魚料理が皆さんの生活に入っていくことができれば、いずれは昔のように、淡水魚が人々にとって身近な存在でいられるようになっていくかもしれません。

※淡水魚の身には寄生虫がいるかもしれません
しっかりと加熱して安全に食べましょう！

☆この報告の詳しい内容は、富山県生物学会 HP (<https://toyamaseibutu.mizubasyou.com/>) 内にある「学会誌『富山の生物』62号「食」を切り口とした淡水魚の普及啓発」をご覧ください。

