

さんま大きい、小さい、小さい

No97

今年はさんまの魚が少なくて形も小さい。新聞やテレビでも報道されています。

一つは日本の太平洋側へ回遊してくる前へ公海で他国の船が獲っているからだといいことも言われていますが、今年に限っては他国の漁獲状況も決していいわけではないようです。

大衆魚といわれてきたさんまも高い魚へ変わりつつあるのかもかもしれません。

店頭で販売されたり、産地直送で届くさんまは大きいさんまです。養殖と無縁のさんまです。100%大海原を回遊して育ちます。

自然のものだから当然ですが、大きいものも小さいものもあり、今年のように小さくて少ない年もあります。それでは小さいのは獲らなければいいのではないかといいこともあります。網ごとるので、いい網へ入ったものから小さいのを選べ海へ戻すことは今のところ現実的ではありません。

それと獲れる海区と時期によって脂ののりと大きさが違います。だから太平洋沿岸には獲れる時期ごとのさんまの特徴へ合わせ

食べ方の文化が育まれたのだからと思います。

北海道はうんと脂がのりを走りの時期、塩焼きが抜群です。三陸は少し脂が落ち着くため、さまざま加工が発達しました。さらへ南下して紀州和歌山あたりになると脂が抜けてスリムな魚から、美味しい干物などの文化です。

未だまで海の豊かさと共に存していくことが肝心です。

資源は、大きな自然の循環の中で育つものを分けていくような気が持ちで向かわなければならぬし、世界的取り決めも大事、そして獲れた魚は余さず丁寧に食べつくす工夫こそ、ますます大切かと改めて深く考える一年へしたいです。

獲れない年ほど漁師さんの苦労も増えるのです。産地ごとへ今年の特産品はさんまもありが、多くをどうするかを悩ましています。大きいのは一尾食べたら腹いっぱい、小さいのはさんまの他へ別のものも食べられて美味しいよー、



～百貨店催事情報～

○10月21日(水)～10月27日(火)	名鉄百貨店名古屋本店 催事場宮城店物産展
○10月22日(木)～10月28日(水)	東武百貨店船橋店 6階イベントプラザ
○11月11日(水)～11月18日(水)	西武百貨店池袋本店 地下1階食品売り場
○11月18日(水)～11月24日(火)	阪急百貨店うめだ本店 9階催事場 元氣東北物産展



株式会社齊吉商店
〒988-0042
宮城県気仙沼市本郷6-11
TEL 0226-2210669
<http://www.saikichi-pro.jp/>

