

エキスパートに聞く！

# 海産

Marine Products

神奈川県水産技術センター主任研究員

工藤孝浩さん



神奈川県水産技術センターは三浦半島・城ヶ島にある。海環境の保全や栽培漁業の推進など、水産業に関する調査研究を行っている。

世界に冠たる漁場として  
多くの生命を支え続けた東京湾

かつて、東京湾は世界有数の豊饒な海だった。その復活を目指して環境再生に取り組む工藤さんに、まずは東京湾の変遷について伺った。

「食物の供給源としての歴史は遙か縄文時代にまで遡ります。当時の日本列島の人口分布は、東高西低で、東京湾周辺に人口が集中していたという興味深い研究事例もあるほどです」

人口100万を超える大都市となった江戸の食事情を支えたのも東京湾だった。将軍家御用達の良質な魚介は「江戸前」と

呼ばれ、他の産地とは一線を画す高級ブランドとしての評判も得た。

「東京湾はなぜそれほど豊かだったのか。理由は科学技術が発展する以前の、循環型社会にあります。人間の排泄物も、自然に還ればリンや窒素などが豊富な、生命を育む栄養になる。自然の循環に人間がうまく乗ることで、東京湾の豊かさを育んでいたともいえるでしょう」

こうした好循環は大正頃まで続いた。「明治になって漁獲量の統計調査が始まりました。多くの品目で東京は1位でした。東京湾は決して広くはありません。対面積あたりでいえば、世界でもトップクラスの豊かな海だったのです」

くどう・たかひろ 1962年神奈川県横浜市生まれ。東京水産大学(現・東京海洋大学)卒。神奈川県に就職し94年より現職。01年より多様なセクターとの協働による東京湾のアマモ場再生事業に取り組む。「水産海洋学入門」(共著)など著作多数。環境省里海検討委員各委員。



センターの敷地には大きな水槽がいくつも並び、様々な稚魚や海藻の生産が行われている。



顕微鏡を覗く工藤さん。海に潜ったりなど屋外での活動のほか、研究室での地道な作業も重要な業務だ。



サザエの稚貝を手に。「貝は海環境のパロメーター。特に砂地に棲む2枚貝の増加は、環境改善の指標となります」

## アマモの森を再生し 豊かな海の環境を甦らせる

豊かな漁場だった東京湾も、戦後、沿岸が重化学工業の拠点になるとともに一変する。横浜に生まれ育った工藤さんの記憶に残る東京湾の原風景は、こうだ。  
「きたなくて臭い。でも、何やら魚は棲んでいる。それが最初の記憶です。私は横浜で海水浴ができた最後の世代でしょう。釣りも好きで、埋立地に忍び込んで竿を出していました。海とのつきあいはずっと続いて、高校の頃には海に関わる仕事をしたいと思うようになりました」

大学時代には東京湾をフィールドに研究に没頭。思いが叶い今の職に就いてからも目の前の東京湾が職場に。そんな工藤さんにとり大きなステップとなったのが、2000年頃から始まった「環境再生」への取り組みである。国や行政、NPO団体などにより豊かな海を取り戻すための施策・研究がスタート。工藤さんの手掛けるテーマは「アマモ場」の再生だ。

「アマモは藻ではなく、種子で繁殖する海藻の1種です。昔は東京湾を取り囲むように海中に生い茂っていました。このアマモの森が生き物を育む、ゆりかご」となり



研究室の机には、調査途中の何種類もの生物標本がそこかしこに。



アマモのタネ。アマモは砂地に根を張り、花を咲かせ、種子で増える。

# 「江戸前」には 一人ひとりの 物語が生きている

ます。埋め立てで激減したアマモ場を再生することで、東京湾の生き物を育てようという試みです」

### 「江戸前」復活に大きな手応え

手探りで始めた活動だったが、開始して3年ほどで手応えを感じた。場所は横浜市金沢八景の野島海岸。アマモの森にコウイカが産卵したのだ。コウイカは江戸前のすし種としても知られる、東京湾で獲れるイカの代表格だ。

「コウイカの卵は孵化するまでに1ヶ月を要します。そのため、産卵場所には非常に神経質。そのコウイカが産み付けたということは、それだけ安全な場所と認めたとということです。自分が植えたアマモの

森で、産卵行動を見た時にはもの凄く感動しましたね」

河川の浄化や汚水処理などにより東京湾の環境は目を見張るほどに改善されている。東京、神奈川、千葉で獲れる東京湾産の海産物、いわゆる「江戸前」の食材も徐々に復活の兆しを見せている。

「ホンビノスガイをはじめ2枚貝が増えているのは海底の砂もきれいになっている証ですね。絶滅したと思われたアサクサノリやしじみも、多くの人の努力により復活しつつあります。そういう意味では、現代の「江戸前」は単なるブランド名ではない。一つひとつに、大切なものを守り育てようという人々の、物語があります。すべてにかけがえない思いが込められている。それが、現代の「江戸前」なのです」

# 生産者を訪ねて海

Marine Products

## ホンビノスガイ



普段はひとりで漁にでることが多いという。船の先端に見えるのが貝を獲る巻きカゴだ。



漁獲された貝たちは、選別され港で保存。シケで漁に出られないときも出荷できる。

鉄分ビタミンを含み  
貧血にも効果的



こうして食べる!

クラムチャウダー、煮物

文中にもあった通り、煮ハマがオススメ。またハマグリ同様にお吸い物にしても絶品。

澤田洋一さん

獲れたてのホンビノスガイを手に笑顔の澤田さん。「ホンビノスは年間を通じて獲れるので、消費者の方にも安定して供給できるのが魅力です」。



味がいいのに知名度がなく市場でも売れなかった……

東京湾で漁師として3代目を継いだ澤田さん。先代から引き継ぎアサリ漁を生業としてきた。だが、ここ10年ほど前からホンビノスガイがメインとなりつつある。ホンビノスガイはもともと外来種だったが、その味が知られると一気に消費者に浸透した。

「15年ほど前は大変だったよ。いっぱい採れても誰も知らないから漁協でも市場でも扱ってくれない。それこそ市場で料理

教室をして広めなきゃいけなかった」

市場で扱われ始めたのは10年ほど前、ちゃんと売れ始めたのが7年ほど前だという。

澤田さんの朝は早い。日の出とともに出漁。港から2〜3キロの沖合に出る。巻きカゴと呼ばれる道具で海の底をさらうようにするとだいたい一回で10〜15キロほどのホンビノスガイが獲れる。

「夏や冬は大変だけど、もっと遠くまで行く魚の漁に比べたら楽だよ」

大事に獲られた貝は大ききごとに選別される。

味も形もハマグリに似ている。だいたい4センチほどの大ききで30グラムから50グラムのものがおいしい。

漁師さんオススメの食べ方は煮ハマグリとクラムチャウダー

「大きすぎる貝は、バーベキューとかの塩焼き、しょう油焼きがいいね。オレは煮ハマグリと同じ作り方がいいけど」

澤田さんのオススメは江戸前寿司のメニュー、「煮ハマ」だ。

「煮ハマにするとハマグリとホンビノスを並べて食べても、よっぽど食べ慣れている人しか差はわかんないよ」

オススメの料理法はほかにもある。「クラムチャウダーが一番合うね。最近はパスタに和える人も多い」

ホンビノスガイの特徴は、丈夫さだ。「この貝は獲ってきて港の近くで海に吊るしておく、1カ月は生きてるんだ。ほかの貝なら1週間ぐらいでダメになっちゃう箱につめて宅配便で送っても2〜3日は生きてるから、新鮮なまま食べられていいね」

今回のフェアでは人気の食材だと澤田さんにお伝えすると。

「聞き慣れない貝だと思えますが、おいしいのでぜひ味わってください」

漁師が太鼓判を押す味わいをぜひ。



**こうして食べる!**  
**寿司、刺し身、天ぶら**  
 新イカは寿司、天ぶらが絶妙の味わい。冬のスマイカは刺し身や煮物にも。

江戸っ子の大好き  
 秋の新イカはこれだ

## スマイカ

20センチほどに成長し、夏秋に小さな新イカが出荷され始め、貴重とされる。旬は冬。肉厚で甘みがあり、美味。

アミノ酸のオルニチンが  
 肝臓にパッチリ効く



**こうして食べる!**  
**味噌汁、しょう油漬け、酒蒸し**  
 二日酔いの朝の味噌汁といえ  
 ばしじみ。また台湾料理にも  
 ある酒としょう油漬けもうまい。

# 江戸前の 幸 いろいろ

高タンパク低カロリーで  
 タウリンも含む理想食材

ビタミン、ナイアシンが  
 肌荒れを良くしてくれる

味噌汁でお馴染みの  
 栄養満点の食材!

## しじみ

しじみは淡水と海水が混ざった汽水  
 水域や淡水域に生息する小型の2  
 枚貝。東京産の「江戸前しじみ」は  
 江戸時代から庶民に多く食されてき  
 た。現在は荒川河口、江戸川、多  
 摩川で獲れる。

**こうして食べる!**  
**おにぎり、海苔巻き、寿司**  
 気付かぬうちに毎日食べている  
 ほどの食材。薬味や味噌汁な  
 ども活用される。



ビタミン、食物繊維  
 ミネラルの宝庫!



江戸時代から続く  
 海苔の名門

## アサクサノリ

アサクサノリの歴史は古く、江戸幕  
 府が開かれたころ浅草寺の前で海  
 苔が獲れて、有名になったなど諸説  
 ある。その当時のアサクサノリとい  
 う種は絶滅寸前だったが、現在、復活  
 しつつある。

**こうして食べる!**  
**天ぶら、刺し身、煮物**  
 王道の食べ方は天ぶらだが、  
 刺し身や煮付けにしても白身を  
 味わえておいしい。



江戸前伝統の  
 天ぶらはこの逸品

## メゴチ

メゴチは、キス釣りのときに外道(本  
 命以外)として釣れる魚。体長は20  
 センチほど。だが、江戸前の天ぶら  
 ではキスをも超えるその淡白な味が  
 好まれた。

素材が凝縮されて  
 栄養分はそのまま!



万人に愛されている  
 歴史ある保存食

## アサクサノリの佃煮

中央区佃で作られ、江戸時代に参勤交代  
 の武士が地方に持ち帰り有名になったの  
 が佃煮。そもそものは漁師の保存食として砂  
 糖としょう油で甘辛く煮付けたもだった。



**こうして食べる!**  
**ごはん、おにぎり、そのまま**  
 ご飯にのせて食べたり、おにぎ  
 りに入れるのが一般的。酒の  
 ツマミでも相性バツグンだ。