

銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

—(14)—

東京支店 営業第一課 神原 勇

ニシン目

イワシ科マイワシ

学名: *Sardinops melanosticta*

英名: sardine

カタクチイワシ科カタクチイワシ

学名: *Engraulis japonica*

英名: anchovy

イワシは「よわし」の訛ったものであるといわれ、漢字で魚偏に弱と書く如く、肉食魚類の餌料として重要であるばかりでなく、戦前の日本国内での庶民的な重要食用魚であった。太平洋戦争直前から突如として資源の激減した魚類の一つであるが、近年ぼつぼつ市場にその姿を見せるようになった事は非常に喜ばしい限りである。価格・生産の面から見て戦前の庶民的な大衆魚には程遠く、戦前は大量なる漁獲と流通機構の関係上その70%がメ粕として肥料に利用された事を考えると隔世の感がある。

漁業的にはイワシは雨と密接な関係があり、東北三陸海域には秋冷の候、南より小羽イワシが北上するが、その生産量は前年の冬の高知県下の降雨量が多い程、東北海域の漁獲の増大が期待出来る。銚子の沖合はイワシの好漁場であるが、大雨が降ると利根川から流出するおびただしい濁水でイワシは沖合かまたは深みに回避するので、大雨当日から3日目ぐらいまで漁獲はほとんど見られず、4日から6日目ぐらいに激増するがこれは濁水と共に栄養塩類が運び出され、イワシの好餌料である植物性プランクトンが急激に繁殖するので、イワシの大群が押寄せられるものと思われる。

イワシにはマイワシ、カタクチイワシ、ウルメ

イワシ等の種類がありこれらの特長を略記すると、

マイワシは体側に青黒い斑点が七つほど一列に並びナナツボシとも呼ばれる。比較的北方水域に多く東北地方で大羽、中羽イワシなどと大きさにより分類した呼び名があり、秋田名物のショットル(塩汁)は春の頃漁獲された大羽イワシが用いられる。

カタクチイワシは下あごが上あごより極端に短い所からその名がつけられたが、東京ではシコイワシ、セグロイワシとも呼んでいる。シラスはカタクチイワシの稚魚でシラス干しやタタミイワシに加工され、極く小さいものはアミジャコといい塩辛に作られるが、朝鮮料理の漬物にはなくてはならないものである。正月のおせち料理に用いられる「田作り」はゴマメとも呼ばれ、カタクチイワシを生のまま風干しにしたものでアメ煮として食膳に供するのが古来よりの習慣である。煮干しはカタクチイワシをゆでて2日間位日乾しにしたもので、表面に光沢があり腹の方へ「へ」の字になったものが良質品で、腹が切れて背の方へ「く」の字になったものは材料が古いため下等品である。

ウルメイワシはその呼び名の如く眼が潤んで見えるがこれは脂腺(シケン)といって眼の上に透明な膜がかかっているためである。前述の二種に比し魚体に脂が少ないが、丸乾として加工すると味も抜群に良くなり青く乾し上ったものが上等である。一般的にイワシ類は筋肉中に多量の遊離アミノ酸を含んでいるので、味が強くしつこい感じを与えるが新鮮なものの刺身やタタキを生姜醤油で食べる味は格別である。

ニシン目

イワシ科 : マイワシ : *Sardinops melanosticta* : sardine

カタクチイワシ科 : カタクチイワシ : *Engraulis japonica* : anchovy

カタクチイワシは全世界の暖海に分布し、特に南アメリカ西海岸や北米のペルシヤ海域で漁獲が豊富である。大群が沖合の沖合で回遊するが、時時シラスの湾を侵入し淡水域まで遡上し上る事もある。満一ヶ月が成熟するが一年中熟卵を産む春から夏にかけて産卵が盛んである。漁獲は魚堅釣りや鰯漁業に重要である。刺身・焼く等の美味が煮干しにも利用される。

マイワシは体側面に7ヶ所の黒点があり、カタクチイワシより大きさが倍程度で、シラスに加工されやすい。



カタクチイワシ トリエステ(ユーゴスラビア) -1950



カタクチイワシ トリエステ(ユーゴスラビア) -1950



カタクチイワシ トリエステ(ユーゴスラビア) -1950



カタクチイワシ トリエステ(ユーゴスラビア) -1952



マイワシ ブルガリア -1969