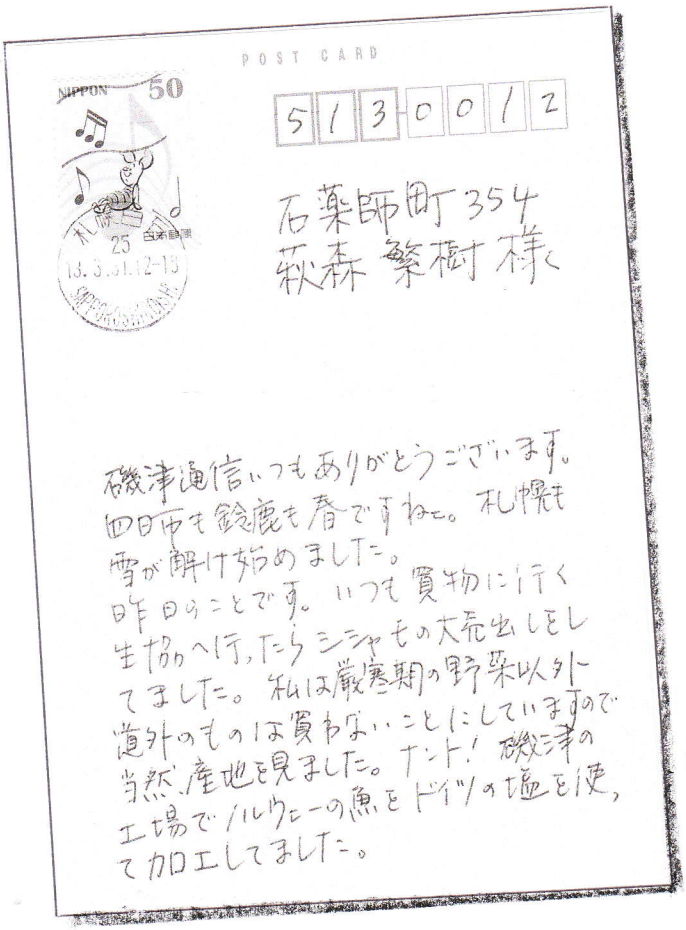
磁津通信

磁津環境学校
編集・発行
萩森　繁樹
〒510-0863
磁津南町2839
野田之一さん気付

ししゃも物語


POST CARD

NIPPON 50

513-0012

石薬師町354
萩森繁樹様

磁津通信いつもありがとうございます。
四日市も鈴鹿も春ですね。札幌も
雪が解け始めました。
昨日のことです。いつも買物に行く
生協へ行ったらシシャもの大売出しをし
てました。私は厳寒期の野菜以外
道外のものは買わないことにしていますので
当然、産地を見ました。ナント！磁津の
工場でノルウェーの魚をドイツの塩を使
て加工してました。

磁津のシシャモ

0さんの発見 !!

いつも遠い北海道からエールを送り続けてくださっている0さん。その0さんから３月末に一通のハガキが届きました。（上左）

0さんにとっても驚きだったと思いますが、ハガキを受け取った私もビックリ！え～～っ磁津で加工したししゃもが北海道まで行っているの！裏にはそのししゃものパックの写真（上右）が印刷されていました。おお～確かに。磁津の馴染みの「マル伊水産」だ。何だか日本も狭い、という感じでしたが、なんのそのししゃもはノルウェーから旅してきたのですから、地球は狭い！

２年半ぶりの取材

マル伊水産の社長松浦くんに早速電話しました。電話の呼び出し音が少し変。電話に出た彼に聞くと今、タイにいますとのこと。忙しく世界を飛び回っているのは知っていましたがタイ？そんな暖かいところでししゃもは獲れるのだろうか？磁津通信No7（2010. 10. 20）で紹介して以来です。日を改めて帰国するのを待って会社を訪ねました。頭にビニルの衛生帽をかぶったまま出てきて、久しぶりにお話を聞くことになりました。

《突然ですが、前号で朝日新聞２月９日付け記事を断り無く使用したことをお詫びします。》

《 連絡・情報提供先　090-4269-0965　hagi1922@tcp-ip.or.jp 磁津環境学校情報室 》

ちょっと「シシャモ学」

表示の「樺太ししゃも」って樺太で獲れるの？それってノルウェー産じゃないの？私は訳の分からない質問を松浦くんにしました。シシャモには「本ししゃも」と「樺太ししゃも」があることも初めて知ったのです。もっと言えば、シシャモというのは本当は北海道の道東地域でしか獲れないのだそうです。10～11 月が漁期で、晩秋に川を遡上して産卵する回遊魚。（右頁のシシャモの一生を参照してください。）メスの子持ちシシャモがおいしいですが、食通には身が締まり濃厚な味のオスがいいそうです。漢字で「柳葉魚」と書くのはアイヌの伝説で、飢えに苦しむ娘が病気の父のため川岸でお祈りをしたら，川岸の柳の葉が次々と落ちて泳ぎ回りシシャモになってところからと言います。

それじゃ、今市場に出回る「樺太ししゃも」ですが、年間 30,000 トンほど輸入されています。（本シシャモは 1,300 トンぐらいの漁獲です。）本当の名はカペリン（Capelin）と言います。事情を知る人は二つは味もウナギとアナゴぐらい違うと言いますが、1970 年代の乱獲と川のコンクリート化で激減した代用品としてノルウェー、アイスランド、カナダから輸入が始まり、今では本シシャモに代わり「シシャモ」になって流通してる訳。（二つの違いも右頁参照）

商品化への努力

マル伊水産株式会社は松浦くん兄弟二人で回しています。従業員は今は 30 人ほど。10 年前までは国内で加工する業者が多かった中、今は 7 割が中国で加工しているのを国内で頑張っている会社です。それだけに努力は大変。樺太シシャモは漁期が 2 月。その 2 月に現地ノルウェーなどに出向き、値段交渉をし、大きさやグレードを見定めて一年分のシシャモを買い付けるのです。勇気と見通しがきっと要るのだと思います。今回見せていただいたのは「岩塩干し」「醤油漬け」「西京味噌漬け」「塩麹漬け」の 4 種類で「国内加工」を売りにしています。こうした研究・商品開発も兄弟で。従業員の中国人研修生の女の子 6 人も大連まで行って面接して決めてきます。（4 商品をいただいてしまいました）

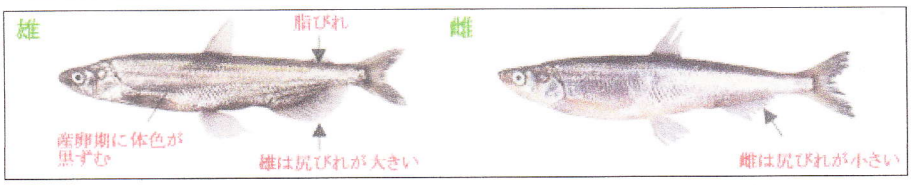
世界を見つめる兄弟

「国内加工」へのこだわり、飽くなき商品開発、どう子どもたちにも親しまれ栄養や健康を意識してもらうか。今回のタイ出張も 1 割を工場で委託できるかの交渉。いつも日本と世界を見て自分たちの仕事に誇りを持ち続ける 30 歳前後の若き経営者たちのことを○さんの手紙は思い起こさせてくれたのでした。

《資料》シシャモとカラフトシシャモ

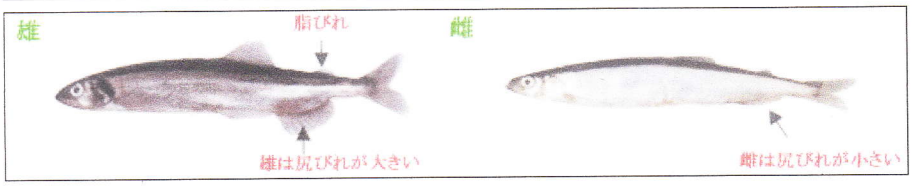
シシャモ

1. ウロコが大きい。
2. 口や目が大きい。
3. 脂びれが小さい。

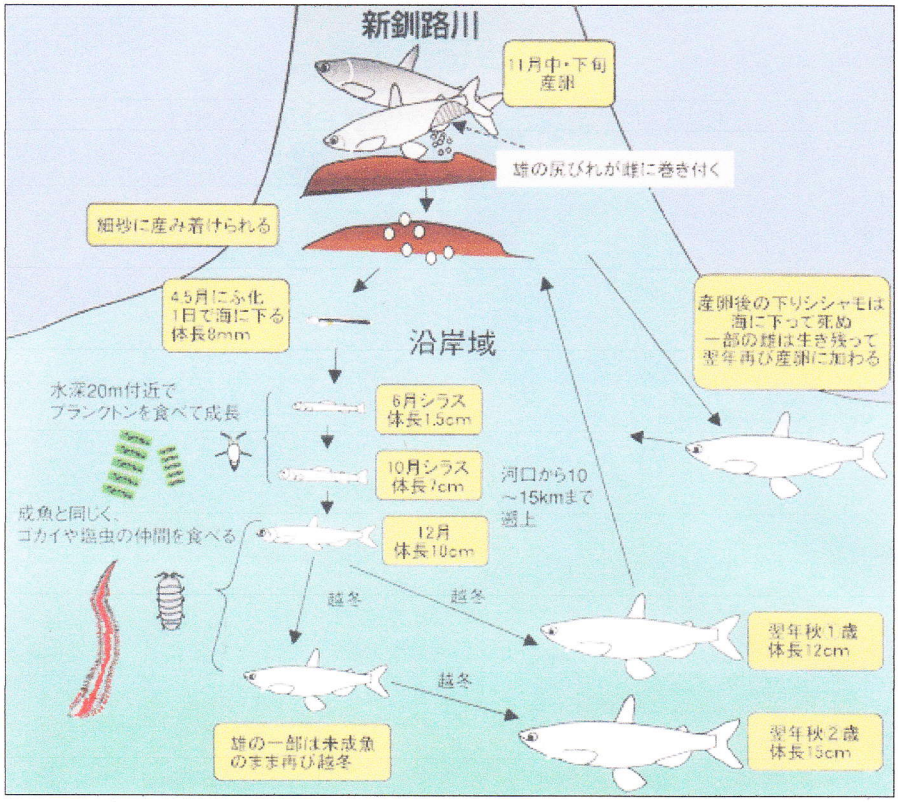


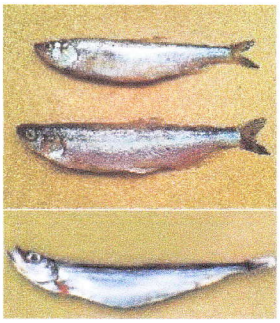
カラフトシシャモ

1. ウロコがたいへん小さい。
2. 口や目が小さい。
3. 脂びれが大きい。



シシャモの一生





上の写真が「ししゃも」で、下が「カペリン」です。

11月上・中旬、親魚が産卵のため河川にそ上します。河口から10～15kmまでそ上し、雌雄ペアになって産卵します。雄の尻びれは大きく、産卵時に尻びれを雌の体に巻き付けて、体を密着させる行動をとります。これは雄の精子の量が少ないので効率的に受精させるための行動と考えられます。産卵を終えた親は、海へ戻り、多くは死にますが、雌の一部は生き残って翌年再び産卵に加わります。受精した卵は川底の細かい砂に付着します。翌年4～5月に体調8mm程の仔魚がふ化して、川水の流されて1日で海に下ります。仔魚は水深20m付近の沿岸域で植物プランクトンや動物プランクトンを食べて成長します。6月には体長1.5cm、10月には7cmになり、この時期の魚対は幾分透き通っていて、シラスと呼ばれます。12月には体長10cm程になり、このころの餌は成魚と同じゴカイや塩虫の仲間などになります。冬を越して翌年の秋に1歳、体長12cmほどで成熟し、河川にそ上します。一部の雄は秋になっても成熟しないで、再び越冬して、翌々年、2歳、体長15cmほどで成熟します。