

新刊書紹介

ふぐの文化

青木義雄著 成山堂書店（2000年）

A5判，204頁，1,800円

日本人にとって馴染み深いフグに多くの人が興味を示していることを痛感したフグ料理人の筆者は、一般に理解しやすいように学術的な文章や難しい定義を省き、料理の材料にとどまらず、フグの全体地図をこの本に描いている。フグの名の由来にはじまり、フグの分類、種類、料理法、流通、漁法、養殖、地方文化などが記されており、フグの魅力についてみずから経験を交えてつづっている。

筆者は“日本人は毒をもつフグがどうして好きなのだろうか”という問い合わせる方向からつぎのように回答している。フグには“ふく”があるとして昔から親しまれてきた。日本ほどフグを消費している国は他になく、毒があることを知りながらフグを食べ、毎年、数十件の食中毒事件が発生している。日本人にとってそれほどに魅力的なフグは、日本の食文化とは切っても切れない縁がある。豪華な皿に、透けんばかりに薄く引かれたフグ刺しの華麗な盛り付けは日本の芸術品の一つといえ、味も超絶品で、旨いものには毒がある(?)のかもしれない。なかでもフグの王様といわれるトラフグは高価で、特に天然トラフグは浜値でも一般人には手が出ない。現在では天然トラフグの資源が激減しており、フグ養殖が盛んであるが、天然と養殖の旨さにはかなりの違いがある。

天然トラフグにおめにかかる機会は少ないが、その旨さと外観の違いなどを、本と見比べながら確認してみたいものである。筆者が得意とするフグの加工やフグ料理に関する記載は興味をそそる。例えば、至極の美味であるというフグの白子や家庭でもできるフグ料理の紹介である。また、フグ皮の“皮スキ”作業法や東京と大阪の仕入れ方の違いなど、料理人ならではの着眼点は面白い。この本はフグの歴史から、食卓にのぼるまで、フグの全体像を知る手段の一つといえよう。またフグを知ることで、日本の代表的食文化である水産物に触れるよい機会ではないだろうか。

物知り博士ではフグの文化を語れない。それだけフグの文化は奥が深く、長い歴史を経て民衆に根付いたものである。フグの仕事に関係してわずか数年の筆者はよく勉強しており、更なる経験をつんで円熟した文化を是非とも再び語ってもらいたいものである。

（長大水・野口玉雄）

商用魚介名ハンドブック

—学名・和名・英名・その他外国名—

社団法人日本水産物輸入協会 編

成山堂書店（2000年）/A5版，362頁，4200円

日本型食生活の中心を成す魚介類は、栄養面はもとより、食卓を彩り、食生活を楽しくする重要な食品である。魚介類は、国内生産と輸入により供給されているが、国内消費仕向量に対する輸入品量の割合は、約40%に達している。平成9年度の統計資料によると、輸入量は、数量で341万トン、金額で1兆9,456億円と膨大なものとなっている。また、輸入元国の数は、昭和62年に比べて平成9年度では26カ国増えて総計148カ国になっている。水産物の貿易に関しては、グローバル化が急速に進んでいることが、貿易相手国数からも見て取れる。輸入貿易取り引きの際に重要となるのは、魚種の特定、品質、安全性を正確な情報として確認することである。例えば、白身魚の代表魚であるメルルーサについては、メルルーサだけでは種類が多くすぎて、種の特定なしには商談が成り立たない。メルルーサについては、メル・オースト (*Merluccius austroslis*)、メル・ハブシ (*Merluccius hubbsi*) 等の学名がそのまま商品名として、一般に通用している。

本書は、(社)日本水産物輸入協会が、1975年に「輸入魚介名参考—IMPORTANT MARINE SPECIES OF THE WORLD」として発行し、協会の会員が輸入業者と取引を行う際に活用してきた内部情報を、輸入水産物の増大と輸入相手国との増加等輸入魚介物に関する多様化が進んでいること、また、多くの利用者を対象にということで大幅に改定され発行されたもので、水産物名の参考実用書として、まさに時宣を得たものである。編集の特徴は、①魚類、甲殻類、軟体類、水棲無脊椎動物類、海藻類のうち、貿易の対象になる種に加え、外国種、日本近海種を含め1883種を採録し、②全種を28の章に類別し、学名、和名、外国名（英語を中心に他言語も含む）、産地、毒性等の特記事項を記載している。図版は、235点に及んでいる。また、③学名、和名、外国名のそれぞれから本文の項を参照できる索引が付され、双方から索引が可能であり、実際の使用場面で非常に使いやすいものとなっている。さらに、各産地で代表的な魚種名については、韓国・中国・マレーシア・ロシア・チリ・ニュージーランドそれぞれの現地毎に呼称名を取り纏めている。世界の商用魚種名を正確に確認する上で非常に使いやすく取り纏められており、水産物の流通業務担当者のみならず、より広い関係者にも役立つ好著である。（日本水産(株)中央研究所 木村郁夫）