

厄介者のプランクトン

企画資源部 相澤 康

プランクトン、皆さん、この言葉をよく御存知だと思います。

プランクトンとは水中を浮遊して生活する生物で、多くは顕微鏡でしか見えないような小さな生き物です。魚や貝の餌となり海の世界連鎖を支える重要な生き物ですが、中には厄介者のプランクトンがいます。

その一つが貝毒の原因となるプランクトンです。

二枚貝は海水を吸い込んで、海水中のプランクトンを餌としています。プランクトンの中には毒を持っている種類がいます。このプランクトンを取り込んだ二枚貝が体内に毒を貯めてしまうことがあり、これを人間が食べると、下痢や麻痺の症状が出る場合があります。

そこで、水産技術センターでは、東京湾において定期的に貝毒の原因となるプランクトンの出現状況を調査したり、アサリ等の二枚貝の体内に毒を貯めていないか貝毒検査を実施しております。これまでの調査では、貝毒の原因となるプランクトンは大量に出現しておりませんし、二枚貝からは貝毒は検出されていません。これらの結果は、水産課のホームページで公開しておりますので、是非、御覧になってみて下さい。

おお〜っ、ジューシーな魚肉団子だ「魚丸湯」！！

企画資源部 白井一茂

最近の水産加工品は、コンビニや介護食で顕著に見られる個食製品化が進み、スーパーの総菜では家で調理するとレンジが汚れてしまう揚げ物系は定番ですが、その中でも「串物系」や「揚げかま系」の種類が増えてきました。でも、水産物の加工品って、ジューシーさを感じる製品が少ないですね。

自分はとりわけ魚料理が好きということもありますが、この頃食べている魚の加工品には、何か刺激が足りないのです。近頃はどうも、ただ美味しいだけのものでは足らなくなってきた、驚きを伴うものでないと満足できなくなってきました。そう、必須のエッセンスとなってきたのです。

以前から、肉汁がほとぼしる「粗挽きソーセージ」や、旨味スープも頂く「小籠包」は、口中に刺激的な旨味を感じさせてくれますが、それはスープ状の旨味をもった食べ物だからだと思います。食べた時に口中に広がる肉のスープは、とても刺激的に舌と心を程なく楽園へと連れて行ってくれるのです。人の舌が感じられる旨味成分は、水に溶ける成分なのですから。

水産物の加工品や調理品である魚肉団子は、すり身でも作られているし、魚肉を細かくたたいて作ることもあります。そのたたいた魚肉も片栗粉を振って固めた「椀もの具材」から、すり身に味噌や塩で味付けと「すわり」という独特の弾力を導き出し、ネギやゴボウなどの野菜を加えて茹でたおでん種もあります。もちろん、揚げたり焼いたり加熱すれば、基本的にかまぼこであり、練り製品となりますね。

この魚肉団子ですが、スーパーなどで鍋用の素材で見えるものでは、味や歯ごたえを良くする目的で、鶏肉のミンチなどを加えたものなどがあります。逆に鶏肉のつみれでボリュームを出すために魚肉すり身を入れることもあります。

話は変わりますが、最近台湾に「小籠包」や「蒸し鶏（アヒル）」を食べに行くことが定番になりました。料理の原型となった上海にも、その料理達を堪能しに行きましたが、今ではそこにも台湾料理店やシンガポール中華店が軒を並べ、逆輸入の体裁を見せています。小籠包は基本的に豚肉の餡に、スープのコラーゲン餡を組み合わせたところが多く、特に「小籠湯包」と書かれたものはスープがたっぷりです。熱々をそのまま口に入れたら火傷しちゃいますから、必ずレンゲに取ってから薄皮を破り、熱々のスープをおちょぼ口で頂き、ジンと沁みる旨味の頂点を堪能したところで、薄皮に包まれた豚肉餡のふくよかな味わいと程よく弾力を感じる歯ごたえの妙技を楽しむのです。

台湾のガイドブックや在台湾の方がネットで紹介している有名どころの小籠包屋さんは大体味見に行ってみました。小籠包では豚肉餡のほか、ヘチマとエビの餡、上海蟹のミソが入った豚肉餡や、上海蟹のミソもお肉も入った豚肉餡が王道といったところでしょうか。最近では、風味を活かせる料理ですから、トリュフや松茸を餡にトッピングしたものや、フォアグラやホタテにウニ、更にはカレーや唐辛子風味などもありました。

それから、ガイドブックで紹介されていないお店も、自慢の旨いものセンサーである長年の感で見つけてお店に入ってみます。すると、スケトウダラのたたきやクロカジキをたたきにした変わり種や、キクラゲや分からないキノコが入った魚肉すり身の小籠包なども出くわしました。たたきは肉汁が出てくるので、小籠包として旨味を感じるのですが、すり身ではスープが出ず、どちらかというところと蒸し餃子的な食べ物となり、決してまずくは無いのですが、小籠包として向いていないのです。

そんなこんなで、旨い魚の小籠包を見つけられず、少し残念な気持ちのままテクテクと地図も見ずに歩き回っていた時のことです。懐かしい学校給食のソフト麺のような姿にゴマダレとキュウリの千切り、付け合わせに少し酸っぱいキャベツの浅漬け風の涼麺専門店のそばに、「魚丸湯」と書かれたお店が。ほのかな上湯スープのような香りと、勢いよく湯気も上がっていたので、早速、お店に入って試食タイムに！！

どうやら3種類の魚丸というものがあるらしい。まずは前に並んだ方達が頼んでいる「魚丸香菇丸湯」をお願いしよう。席でペットボトルのお水を飲みながら待っていると、透明なスープにピンポン球を少し大きくしたような白色の団子と、鯛などのすり身のような少し茶褐色っぽい団子が二つずつ入った、小振りお茶碗で出てきました。まずは白色の団子をレンゲですくってみたのですが、ブリンブリンとしていて弾力感がよく分かりました。それを少し冷ましながら口に入れると、グリリッと歯に強めの弾力を感じて、そして突然の肉汁がドバツと。そうなのです、中には豚肉餡が入っていたのです。白い団子部分も、歯ごたえもあるのですが、トロツとしたはんぺん的な感じの歯触りもあり、実に楽しい。実にエキセントリックな旨味を感じられたのです。

次の色つき団子は、ぷりりとした弾力に、所々に細かな具材が柔らかく、しかも中心に近づく程に味と香りが。むむつ、椎茸みたい。しかも干したものを戻したもののようなダシのような味わいが。すり身も歯ごたえから、カジキのような強い弾力を感じるものでした。ネットでの紹介ではサメ肉で作っていると書かれていましたが、まあ、サメ肉ははんぺんにしたら一番上等ですし、色合いや味わいもいいものですからね。それも満足。

店員さん曰く、すり身の調整には石臼製のらいかい機で2時間は練っているのだと。これだけしないと、この弾力が出ないととのことで、作るのは大変手間と根気がいると、自分の頭ではこの様に言っていたように聞こえました。

以前に、富山や北海道のかまぼこ屋さんで、豚ミンチを入れたかまぼこを作ってもらったことがありましたが、それはそれは味わいが濃く、肉汁が楽しめる試作品で美味しいものでした。でも、かまぼこ屋さんでは魚の味ではなくなることから、本来はタブーなのだから。では、魚のたたきなどのミンチを加えて、魚丸湯みたいな素敵な加工品できないかなって。加熱すればみんな薄茶色になるから、カラフルな野菜と合わせて、肉まんならぬ魚饅頭でワンタン風にスープ料理として作りたいですね。自分なら、具材はづけにしたマグロに歯ごたえのタクワンの細切りと、彩りとしてパプリカの細切りの組合せなどが面白いかな。もちろん、他の組合せも味付けも自由自在。上手くいけば神奈川の産地での名物として提案したいですね。実に想像もふくらむ、感動できる魚料理、魚丸湯でした。



「魚丸香菇丸湯」、お試しあれ。



中にはジューシーな豚肉餡が！！