

旅行でロシアのウラジオストクを訪れる機会がありましたので、当地の水産物についてご紹介します。ウラジオストクはロシアの東部にあり、中国や北朝鮮との国境に近い都市です。緯度は日本の札幌、経度は広島とほぼ同じです。帝政ロシアの時代に本格的な街づくりが行われたことから、中心部の町並みはヨーロッパ風で、このことから「日本から最も近いヨーロッパ」などと呼ばれることもあります。

旅行に行くまでのロシアの水産物のイメージは、カニやサケ・マスでした。少し昔の話ですが、ロシア漁船が北海道へカニを水揚げするために寄港し、帰りに中古船を積んでゆく光景をテレビで何度も見たことがあります。また、自分が子供の頃は日ソサケマス漁業交渉に関するニュースを時々見かけましたし、最近ではロシアの排他的経済水域内でのサケ・マス流し網漁業禁止のニュースが報道されていました。ところが、実際にウラジオストクのスーパーマーケットや市場、食堂などで見かける水産物は、カニやサケ・マス以外の様々な水産物が販売されており、意外にも水産物の宝庫でした。

① 中央広場の青空市場にて

私がウラジオストクの中央広場を訪れた際、青空市が開催されていたので見学をしたところ、水産物を扱う店もいくつか見られました。最も多く売られていたのはサケ・マスで、他にはホッケ、ニシン、カサゴの類が見られましたが、さすがに日本と比べると魚の種類は多くはありませんでした。また、これらの水産物はほぼすべて冷凍品で、鮮魚が売られているのを見かけることはありませんでした。一般に、北洋の漁業は魚種が少なくなり、漁獲量が多くなるという特徴があるので、限られた種類の魚を冷凍保存して販売するのだと思われました。



中央広場の青空市で販売されていた魚

② 食堂にて

ウラジオストク市民が多く訪れている食堂でも水産物が提供されていま

した。ニシンの塩漬けや、サケ・マスのムニエルをよく見かけました。ニシンの塩漬けは脂がのっていてとても美味しいのですが、非常にしょっぱいので多くは食べられません。ちなみに、ニシンの塩漬けは、ウォッカを飲む際のつまみとして人気があるそうです。また、あるカフェテリア形式の食堂では、海藻サラダがメニューに加えられていました。ヨーロッパでは、一般的には海藻は食べられないので、これには非常に驚きました。昆布状のやや厚みと幅がある海藻で、味はあまりありませんでした。刻んだ茹で卵と和えられており、マヨネーズで味付けされていました。



ニシンの塩漬け



海藻サラダ

③ スーパーマーケットにて

スーパーマーケットでも多くの水産物を見かけました。前述の青空市場と同様に、サケ・マスを中心とした冷凍品の魚が売られていました。また、多くの種類の燻製品が並べられていました。燻製品はサケ・マスやニシン、カレイ類等、20種類程度あり、変わったところではサケ・マスの頭部のみ燻製も売られていました。他には、ニシンの塩漬けやイクラの瓶詰、魚卵の缶詰、カレイ類の燻製品のスライス、ムール貝の燻製オイル漬けもありました。さらには、タコやナマコの燻製オイル漬けも売られており、これには非常に驚きました。前述の海藻と同様に、ナマコはヨーロッパでは食用とはなりませんし、タコについても地中海沿岸部以外のヨーロッパではあまり食べられないためです。なお、これらの水産加工品については、複数のスーパーマーケットで見られましたので、現地ではごく一般的な食材として食べられているようです。

カレイ類の燻製品のスライスやムール貝のオイル漬け、タコのオイル漬け及びナマコのオイル漬けについては購入して現地で食べましたが、それぞれとても美味しかったです。カレイ類の燻製品のスライスについては、スモークサーモンと同じような加工を行っていると思われました。また、ナマコの燻製オイル漬けについては、日本の酢の物のナマコとは異なり、とても柔らかい食感でした。



タコの燻製オイル漬け



ナマコの燻製オイル漬け

④ まとめと考察

このように、ウラジオストクでは多くの種類の水産物が販売されていました。私が非常に興味を持ったのは、ナマコやタコや海藻のように、モスクワやサンクトペテルブルグのようなロシア西部では一般的ではない食材が、なぜウラジオストクで普通に食べられているのか、ということでした。また、タコやナマコの加工法は、ヨーロッパ風の燻製オイル漬けだということにも興味を持ちました。

なぜウラジオストクでナマコやタコや海藻が食べられているのでしょうか？ウラジオストクを含む沿海州は、1860年の北京条約により清国より帝政ロシアに割譲されたという歴史があります。また、その頃から朝鮮民族の方々が沿海州へ移住したそうです。中国や朝鮮半島ではナマコやタコや海藻は一般的な食材なので、これらの人たちの食文化が影響を与えたのかもしれませんが、タコやナマコを食べる東アジアの食文化と、燻製オイル漬けというヨーロッパの食文化が融合してできた水産加工品が、一般的な食材として定着している、ということであれば、なかなか興味深いことだと思います。

今年もアユの遡上が順調です

内水面試験場 利波 之徳

6月1日はアユの解禁日です。この文章が公開された時には、皆さんの耳に各地の解禁の様子が届いていることでしょう。

原稿を書き始めた5月半ば、日本有数のアユ釣りのメッカである相模川のアユの遡上の様子が見えてきます。毎年、相模大堰（海老名市社家）の魚道で、アユの遡上数を計測しているの、上ってくるアユが多いのか少ないのかを知ることができるのです。

現時点(5月18日現在)の中間的な数字ですが、既に4月以降の遡上量は1300万尾を超えています。これは、今の計測方法になった平成11年以降で4番目に早いペースで、大量遡上に沸いた昨年(推計遡上量1,900~2,368万尾)に次ぐ勢いです。

皆さん、ご存じだと思いますが、アユは年魚と呼ばれ1年しか生きることが出来ません。そのため、川への遡上量も年ごとに大きく変化します。平成11年以降で最も遡上が少なかったのは、平成12年の10万尾です。逆に、最も多かったのは平成14年で、3,000万を超えていました。2年間で300倍以上に増えました。しかし、そのままアユの豊かな状態が続くという訳に行かず、平成17年には再び100万尾を割り込んでしまいます。一般的に、アユの資源変動は、秋の流下仔魚の数、その時期の出水(台風による大水など)の状況、流下先である沿岸域の海水温と潮流などと言われていますが、地域によって、大きく影響する要因が異なると言われており、残念ながら相模川における変動要因は解明できていません。

相模川では、遡上量が500万尾程度あれば、シーズンを通してアユ釣りが楽しめると言われていています。近年は、年変動は大きいものの、500万尾を下回ることは少なくなっています。その理由を探ることは容易ではないのですが、漁業関係者と話している中で言われているのは、①相模湾で採捕した稚魚から親アユを育て放流種苗の生産事業へ活用した、②相模湾産系統以外の種苗を河川放流に使わない、③人工の産卵場造成、等々、漁業者の資源管理意識の向上による地道な活動と試験場の技術改良の成果が挙げられています。

内水面試験場としては、今後も相模川におけるアユ資源の変動要因を解明していくとともに、相模湾産系統の放流用種苗が安定的に生産できるように技術改良に努めていきたいと考えています。



アユ遡上



放流