

サメ、アカモクなどいろいろ食べてみました

伊豆分場では平成 24 年度に伊豆周辺の海で獲れる生物を食べる試みを行いました。

(1) フトツノザメ

伊豆地域では、かつて肝油を採取するためにサメ類を扱っていましたが、近年は取扱量が減っています。釣りで混獲されるツノザメ類は主に自家消費され、みりん乾しやフライの他、鮮度の良い状態では刺身で食べられます。今回、東部地区漁業士のご協力により得られたフトツノザメ（体重約 6kg：写真 1）を使い、いろいろな形で試食を行ってみました。

フトツノザメの白身の肉を使って、みりん乾しを試作しました（写真 2）。作り方はアジみりん乾しを参考にみりん、しょうゆ、砂糖を魚肉重量 100 に対して 1.5：8：9.2 の割合で、水を 1.1 と 11 の 2 種類に漬け込みました。1 時間漬け込んだところ、どちらも表面が少し漬かった程度であったため、1 晩漬け込むことにしました。1 晩漬け込んだところ、1 時間よりは調味料が浸み込みました。そこで、2 日間天日で乾燥させた後（写真 3）、試食を行いました。



写真 1 フトツノザメ



写真 2 フトツノザメの肉



写真 3 フトツノザメの
味醂干し



写真 4 フトツノザメの
天ぷら



写真 5 フトツノザメのフ
カひれスープ？

試作したサメみりん乾しを焼くとみりん乾し特有の香りが広がりました。味は淡白で、好評でした。

ツノザメ類の仲間であるアブラツノザメは、海外ではフィッシュアンドチップスの材料として使われることもあることから、次に、サメ肉の天ぷら、から揚げに挑戦してみました。

天ぷら粉やから揚げ粉は市販に販売されているものを使用し、サメ肉にそれぞれの粉をつけて油で揚げました。天ぷら（写真4）、から揚げは、大変柔らかく、好評でした。また、淡白なため、調味料でいくらかでもバラエティに富んだフライが作れるのではないかと感じました。

サメといえば、フカひれがあります。今回フトツノザメで、フカひれを作ってみました。通常の作成方法で作成したところ、体重6kgのフトツノザメでしたが、少ししか取れず、労力と得られるものを考えると割に合わないものでした。市販の中華スープの元を使って作った、フカひれスープのようなもの（写真5）を試食して、やっと労力が報われた感じがしました。

(2) カジメ

伊豆周辺には、カジメ、アラメなどの大型海藻が繁茂し、伊豆分場前の海岸には荒天後にカジメが大量に打ち上げられることがあります。アラメについては食用化されている地域もありますが、カジメについてはあまり話に聞きません。そこで、今回カジメを使った佃煮を作ってみました。



写真6 カジメの佃煮（試作品）

カジメは、天日で乾したものをアク抜きし、調味料は一般的なものを使い作ってみました。

当初の予想では、相当アクが強くて食べられないと思われましたが、特に味を邪魔することなく、カジメ独特の風味として感じるのではないかと思われました。

通常の鍋で行うと固めに、圧力鍋を使うと柔らかめに出来ました。

(3) アカモク

アカモクは伊豆の海域でも比較的良好に見られるホンダワラ類（モク類）の1つです。春に繁茂して数mに生長し、海面に到達して棚引いているものもあります。本県では今のところ利用されていませんが、東北地方などでは昔から利用されており、近年では機能性食品として注目され、利用に取り組んでいる県も見られます。このアカモクを一般的な料理方法で食してみました。すなわ

ち、湯通しして包丁で刻み、醤油又はダシ醤油をかけてかき混ぜて食べる方法です。ワカメの「めかぶ」と同様に粘りがあり、ご飯にかけて食べると何杯でもいけるといった感じでした（写真7）。

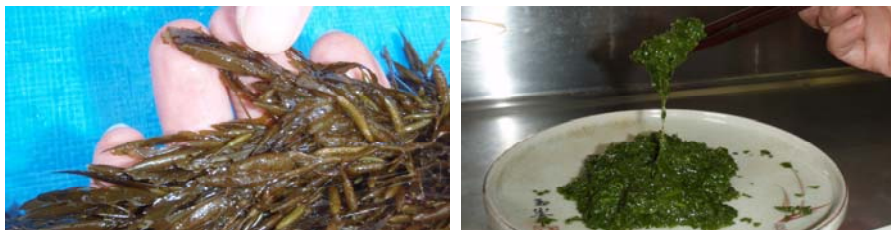


写真7 アカモク（左）と湯通しして叩いたもの（右）

(4) その他

平成 24 年冬にはアメフラシが多く生息しているということでアメフラシ（写真8）もインターネットの情報を頼りに、鍋にアメフラシを入れ、火にかけたところ、体内から水分があふれるかのごとく出てきて、見る見るうちに小さくなり、最初の大きさの約1/8まで小さくなりました。水分が出て縮んだアメフラシ（写真）はゴムのような弾力がある硬さになり、スライスして食べてみたところ、何とサザエを食べているような味がしました。後味にすこし独特の感じがありましたが、アメフラシも大きな分類では貝と同じ仲間であることを食することで改めて感じました。

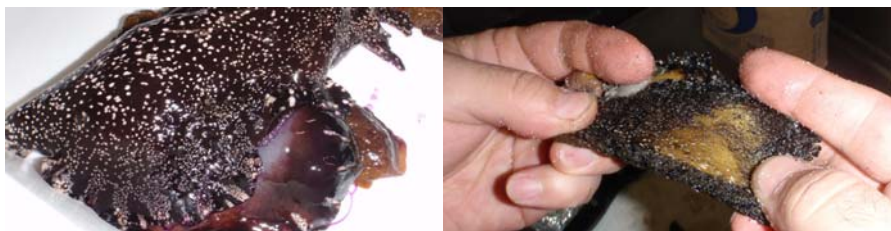


写真8 アメフラシ（左）と火にかけ縮んだアメフラシ（右）

(5) まとめ

今回、ほとんど利用されていない4種類の水産動植物を調理して食してみました。フトツノザメは漁業者の方も自家消費しているというだけあって美味しく、天ぷらや唐揚げは子どもにも人気が出そうな感じを受けました。また、カジメやアカモクの高藻類も「普通に食べられる」、「美味しい」といった感想もあり、比較的好感触を得ました。前述のとおり高藻類は機能性食品としても注目されており、食材としての可能性が大いにあると感じています。今回の試食から、まだまだ海の中には食材が眠っていると感じさせられるとともに、今後さらに一歩進んだ取り組みも検討していきたいと思えます。（飯沼紀雄、山田博一）