

## 美味しい「地魚」を食べよう

海に近い観光地の飲食店で度々目にする「地魚」という言葉にどのようなイメージを持つだろうか？ここでしか食べられない、鮮度が良さそうなど、せっかく海の近くに来たなら美味しい魚料理を楽しみたい人にとって非常に魅力的な言葉ではないだろうか。

「地魚」という言葉について明確な定義はないようだが、読んで字のごとく「その地域で獲れた魚」という解釈で良さそうだ。ただし、「地魚」の意味は場面によって少々異なる。例えば、単にその地域で獲れたという意味だけではなく、その地域の観光資源となっている有名な魚を指す場合が多い。伊豆で言えば、高級魚として有名なキンメダイがこれに当たるだろう。また、他の地域ではほとんど食されないが、その地域では昔から食されてきたマイナーな魚を指す場合もある。さらには、食べれば美味しいが未利用魚（雑魚）とされてきた魚を「地魚」として扱い、新たな活用を図る取り組みも見られる。一言に「地魚」と言っても、高級魚から安価な未利用魚まで様々なのである。

さて、有名な「地魚」を食べるか、少々マニアックな「地魚」にトライするか、いずれにせよ、近年はインターネットで多くの飲食店の情報、メニュー、口コミが見られるため、さほどお店選びには困らないだろう。しかし、少々注意も必要である。それは、少し魚食に関心のある人ならば、これは地魚じゃないだろう！と気づくものも「地魚」と称して提供されていることがあるからだ。もし、それを知らずに食べているのならやや勿体ない（何を食べるかは個人の自由ではあるが…）。

現実問題として、「地魚」の水揚げは海況や季節にも左右され、年中安定して供給できるわけではない。扱う側からすれば中々に扱いづらい。ただ、「地魚」ではない魚が「地魚」と称して提供されてしまう背景には、消費者の魚食に対する関心の低下によるところも無縁ではないだろう。

全国どこでも、地域、季節を問わずに、マグロ、サーモン、エビなど画一化された魚が食べられる時代に、どんな魚がいつ、どこで獲れているか、などと考える人は少数派であろう。普段から魚食への関心が低ければ、「地魚」を区別するのも難しいだろう。

全国各地には美味しい「地魚」が多く存在し、各所がPR活動にも盛んに取り組んでいる。しかし、本当の「地魚」に辿り着くには、消費者側にも魚への関心と知識は必要である。そうすれば、普段食べる魚とは一味違う美味しい「地魚」に出会えるかもしれない。

(鈴木聡志)