

地域の魚—北海道のカスベ

野村 哲一

北海道では秋口から、スーパーの魚コーナーにはエイ類が並びます。主としてメガネカスベですが、北海道では「かすべ(カスベ)」や「真かすべ(マカスベ)」と呼ばれています。「原始的なツラだましい」(朝日新聞, 1967)と表現されるような特徴的な形態が鮮魚コーナーには似つかわしくないの

か、あるいは消費者の便宜を考えてか、魚体丸ごと鮮魚売り場に並ぶことは少なく、皮を剥ぎヒレの部分を幅10cmほどに切って発泡プラスチックのトレイに入れて販売することが多いようです(写真1)。独特のピンク色をしたカスベが同様の色をしたサケと鮮魚コーナーに並ぶと、いよいよ「冬が

来た」と感じる消費者も多いようで、一種の風物詩でしょうか。



写真1. スーパーの鮮魚コーナーに並ぶカスベ。表示は真カスベとなっている。

北海道では、ソウルフードと捉える人も多いようですが、富岡ら(2010)によると、平成15・16年度に日本調理科学会の行った「特別研究 調理文化の地域性と調理科学－魚介類の調理－」の調査結果では、エイ類を利活用しているのは東日本では北海道・東北の全県、関東甲信越では茨城、千葉、東京、神奈川、新潟、長野の各都県であり、また北海道・東北では、カスベ、マカスベ、からかい、からがいなどと呼んで、鮮魚や干物にして用いることが多い。一方、近畿、中国、四国、九州ではエイ、アカエイ、えごた、こっぺ、はと、などと称してアカエイを鮮魚で用いることが多いとしている。畦(2015)の報告にあるサメ類と同様に、むしろ利用しない県の方が少ない結果となっています。富岡ら(2010)の調査では、種々の地域で赤色の肉色の由縁か、エイが大晦日や正月、お祭りのお祝の魚、いわゆる「ハレ食」としての活用もあるとされていますが、特に山形県の山間部では慶事に供されるのが特徴としています。北海道では日常の食材として「煮魚」や「ヌタ」として供されることが多いようです。後述するエイ類の漁獲量から推察すると、富岡ら(2010)のエイ類を活用するとされた県が、北海道の様に普段の食材として広い範囲で量的にも多く利用しているかは不明であり、ぜひ、各地の会員の皆様にはエイ類のような地域限定と思われる魚介類の利用の現況について投

稿いただきたく思います。

勝木(1970)には、北海道におけるカスベ漁の漁具漁法として、底刺網での「かすべ刺網漁業」、空釣りはえなわを用いての「かすべ空釣りはえなわ漁業」が収載されており、かすべ空釣りはえなわ漁業では、水深60～80mが漁場となっているとしています。北海道では海面共同漁業権(第二種)の漁業として宗谷地方および根室地方において、かすべ刺し網漁業が認可されています。また、他には底引き網や定置網における混獲物としての漁獲があるようです。地方独立行政法人北海道立総合研究機構のマリンネット北海道でも北海道の漁業図鑑として、「メガネカスベ：かすべ刺し網漁業」が紹介されており、利尻富士町鬼脇沖、距岸1.5～3.0キロメートル、水深70～80メートルで底質が砂泥の場所での10月から6月を漁期とするカスベ漁を取り上げています。漁獲したカスベを板に張り付け、マキリ、やっここ(大型ペンチ)を使って皮を剥ぎ、食用部分の鰭を切り取り出荷される様子も紹介されています(写真2)。



写真2. 出荷前のカスベの皮剥き。カスベを板に張り付け、マキリ、やっここなどを用いて皮を剥ぎ出荷する。(出典：北海道の漁業図鑑：北海道水産業改良普及職員協議会)

エイ類の漁獲量については、地域性が強いいためか統計資料は見当たりませんが、漁業情報サービスセンター(JAFIC)が主要198漁港に水

揚げ・出荷された量をまとめた、水産物流通調査。

1 産地上場水揚量・卸売価格 (198漁港) (2) 漁港別品目別上場水揚量・卸売価格の2018年の統計によりますと、北海道では、根室漁港403トン、稚内漁港341トン、枝幸漁港319トン、紋別漁港225トン、小樽漁港197トン、歯舞漁港125トン、網走漁港68トン、室蘭漁港38トン、留萌漁港36トンが上場水揚されており、本州域では、長崎漁港での上場水揚げ量が120トンとされています。

稚内の水産(令和元年)によると、かすべ刺し網の操業期間は4月から12月で盛漁期は5月中旬から6月と11月とされています(稚内市建設産業部水産商工課, 2019)。

エイ類は、漁獲後時間が経過すると特有の臭いが強くなるため、従来はこの臭ゆえにエイ類を食べることを嫌う方も多いようです。現在の様に流通が改善され、鮮度保持が十分行われている状況では、刺身としての活用まで出現する状況にあり道内の観光地においては、居酒屋などの広告に「カスベの刺身」、「カスベの煮つけ」、「カスベのスタ」などのメニューを掲げる店も拡大している状況にあります。宗谷地方の枝幸町では漁獲したメガネカスベを鮮度の良好な状態で本州に向け出荷したり(藤本, 2018)、函館などではイカの不漁から原料入手が困難になったイカ加工業者が、カスベの鰭の干物製造に転換したとの報道も見られます。日本水産製品誌には明治中期にすでに北海道や青森で干物に加工されたエイ類(乾鱈)

が中国に輸出され、高い評価を得ていたことが記されています。中国、韓国からの観光客が増加している状況を考慮するとエイ類の加工品の販売量の増加も見込まれるのではないのでしょうか。

その消費が地域に限られるようなエイ類やサメ類のような魚も時代の流れにあわせ加工や流通を工夫すれば漁業資源としてそれなりに活用することができるのではないのでしょうか。

参考資料

- 朝日新聞社編. 1967. カスベ 貝殻もくたく鋭い歯 原始的なツラだましい, 北洋水族館, 54-57. 朝日新聞社.
- 富岡典子・太田暁子・志垣 瞳・福本タミ子・藤田賞子・水谷令子. 2010. エイの魚食文化と地域性. 日本調理科学会誌, 43, 120-130.
- 哇 五月. 2015. 近現代 おけるサメの食習慣. 日本調理科学会誌, 48, 308-319.
- 勝木重太郎 監修. 1970. かすべ刺し網漁業, かすべ空釣りはえなわ漁業, 北海道沿岸漁業・漁法図鑑, 33-39. 水産北海道協会(札幌).
- 地方独立行政法人北海道総合研究機構. 2019. メガネカスベ: かすべ刺し網漁業. 北海道の漁業図鑑. 北海道水産業改良普及職員協議会
- 稚内市建設産業部水産商工課. 2019. 令和元年 稚内の水産. 19pp. 稚内市.
- 藤本信治. 2018. オホーツクからの水産ブランド発信の取り組み. 楽水, 863, 52-56.
- 農商務省水産局編纂. 1983. 日本水産製品誌. 復刻版. 148pp. 岩崎美術社. 東京.