

「すきみたら」とブリの大漁

野村哲一

札幌駅前の水産加工会社の直売店を訪れた時に、「すきみたら」の名称の干物を見つけました。最初は、「すりみ…」と表記されているのかと勘違いし、なんども表示を見たのですが「すきみたら」でした(写真1)。店員の方に聞くと、「ほかの店ではあまり見かけないと思いますが、当店では年配のお客さんが時々“剥き身タラ”はないかとお尋ねになるので扱っております」とのことでした。前号のJFSTA NEWS^(注1)で情報をお聞きした吉田水産の吉田 勲社長も「50年来、干物を扱っており、昔から剥き身タラも扱っていましたが、近年は北海道での剥き身タラ生産は釧路市や苫小牧市、羅臼町などの限定された場所になってしまい、生産量も減少しているようです。以前は剥き身タラと言えば紋別市が中心だったのですが…」と話されていました。

剥き身タラに興味を持ち、新紋別市史を調べたり、剥き身タラの紋別市における水産加工を知る方にお話を伺いました。たしかに、紋別で剥き身タラの加工が盛んな時期がありました。紋別市における剥き身タラ生産は、戦後昭和27年(1952年)頃から釧路地方からの加工技術導入に伴い爆発的に生産が拡大したとされています。その背景には、当時漁獲量が増加したスケトウダラの

利用方法を模索していたことがあげられるそうです。昭和37年(1962年)の紋別市の水産加工116経営体の中では、剥き身タラの加工だけの経営体が66経営体、剥き身タラとホタテの加工をする経営体が26経営体、合わせて92経営体(約80%)であったとなっています。新紋別市史によれば、最盛期には浜一面に天日干しするおびただしい剥き身タラが並んだそうです(写真2)。

しかし剥き身タラのみ経営体数は、昭和41年(1966年)になると113経営体中25経営体に減少し、翌42年(1967年)になると103経営体中8経営体にと急激に減少しました。拡大も早やかっただが、減少するのも早かったといわれるような変化をしています。「もんべつの水産2020」では、2018年の剥き身タラ生産高は40トンでしたが、2019年には剥き身タラ生産高はついにゼロとなっています。今はもう浜一面の剥き身タラは幻のようです。

「剥き身タラ」という製品の名称は、薄く切る、そぎ切る意味(広辞苑)の「剥く(すく)」に由来すると言われています。元来はマダラを原料として加工していたのですが、現在はスケトウダラも原料として多く使用されています。加工方法は、マダラやスケトウダラを三枚に下ろして皮を剥ぎ、ふ



写真1. 販売されていた「すきみたら」。包装の表には「辛塩」の表示があり、裏面には成分表とともに「お召し上がり方」として10分ほどお湯を通して塩抜きをして…などの表示がありました。



写真2. 生産が盛んであった昭和30年代の剥き身タラ干しの風景。紋別市立博物館提供。

り塩をして塩蔵品とした後、数週間かけ乾燥させます。この乾燥期間中には乾燥具合をみながら裏表を返さねばならず、また夕方や雨天の時は室内に収容するなど、手数のかかる加工であったそうです。現在は機械乾燥に替わって省力化が図られているようです。製品となったものは塩分含量が多く、購入した「すきみたら」の成分表示では塩分18.8%となっており、私もそのまま食べてみましたがかなり塩辛く塩出しが必須と思われました。インターネットで見ると、「お土産にもらったがどのようにして食べたらいいのか？」などの質問もあります。剥き身タラは塩出しなどの塩分を低下させる処理が必要であり、調理の煩雑さの点でも消費の継続にはつながらなかったものと思われます。現在でも、剥き身タラは青森県、静岡県などでそぼろの原料としてもつかわれてもいるようです。食文化の一つとして残しておきたい食品であるとの暖かな声も見られます。

北海道水産現勢で北海道におけるマダラとスケトウダラの漁獲量を見てみますと、昭和33年(1958年)にはマダラが38,283トン、スケトウダラが247,292トンであったのに対して、昭和40年(1965年)にはマダラが37,272トン、スケトウダラが415,677トン、さらに昭和45年(1970年)でもマダラが27,755トン、スケトウダラが764,091トンとなっています。このことから経営体や生産減少の理由を加工原料がなくなったためとは考え難く、新紋別市史にも記されているように消費者の嗜好の変化から衰退していったとするのが妥当でしょう。時代とともに健康上の理由から消費者は低塩分の食品を嗜好するようになり、剥き身タラに限らず高塩分食品の塩鮭などの消費にも影響を及ぼしたと思えます。消費者の嗜好の変化

による消費量の減少に加え、昭和35年(1960年)代の冷凍すり身の製造技術の開発によりスケトウダラの新たな活用の道が開かれ、加工業者が価格的に安定したすり身製造に転換したためでもあるとの理由を挙げる方もおられます。

蛇足ですが、似た干物に棒鱈(干鱈)があります。棒のように固くなっています。関西方面や新潟県の一部では正月料理などに利用されますが、皆さん学生時代に酒の肴にするときなどに金槌で叩いてからむしり、七味マヨネーズで食べた思い出はありませんか。こちらは塩を振らずに干したいわゆる素干し品ですので、そのままでは味気のない干物です。

さて、この「すきみたら」の話をまとめているときに、北海道南部のブリの豊漁に関する新聞報道がありました。ブリは北海道ではなじみのない魚でしたが、2009年頃より北海道南部において漁獲量の増加が認められるようになり、北海道でのブリの漁獲量は図1に示したように年間1万トンを超えるまでに増加しています。増加の理由については、我が国のブリ資源量が増加しそれに伴い漁獲量も増加したとされています。全国のブリ漁獲量は2003年までは6万トン程度でしたが以後増加し11万トンを超えるようになっています。ただ、なぜ北海道南部の渡島地方での漁獲量が突出して上昇したのかは温暖化の影響

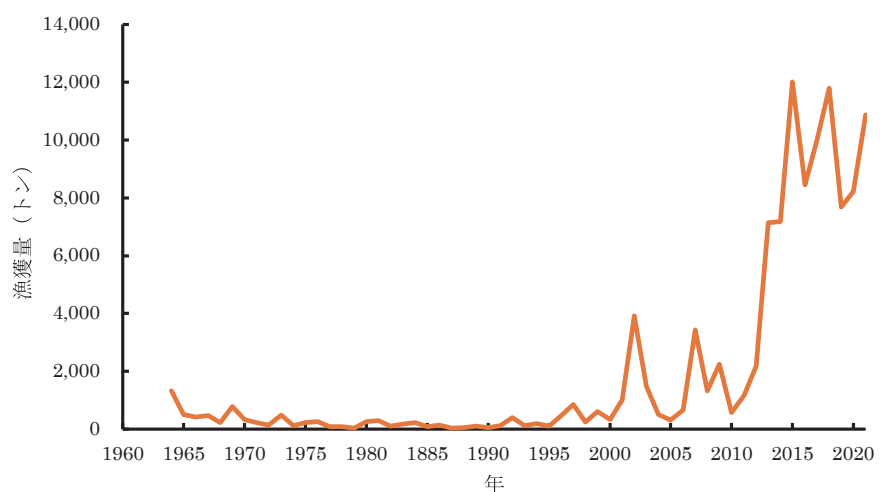


図1. 北海道におけるブリの1962年から2019年までの年間漁獲量(トン)の変化。

北海道水産現勢より作成。

等が指摘されてはいますが、明確な理由はまだ解明されていません。

さて、イカ、サンマ、サケと漁獲量が減少した中で、ブリが獲れるのはうれしいことです。しかし、地域で漁獲されなかった馴染みのない魚の消費はすぐには増加しません。総務省家計調査によると、北海道でのブリの漁獲量が増加し始める前の2000年から2005年の一世帯あたりのブリの年間購入量は全国では平均2,003gなのに対して札幌市は平均681gと1/3ほどとなっていました。ちなみに、同時期の富山市における購入量の平均は7,299gと札幌の10倍あまりの購入量となっています。

北海道渡島総合振興局ではブリの活用促進に漁獲量の増加時期より取り組んでおり、新たな加工食品の開発や利用の道をさぐっています。新聞報道では「好調のブリ バーガーでいかが!」などと官民で作る「はこだて・ブリ消費拡大推進協議会」はメニューの開発に取り組んでいることが報じられていますし、各種のイベントを利用しての活動や食育の一環として学校での出前授業などが積極的に取り組まれています。これらの努力の成果か、総務省家計調査における札幌市の一世帯当たりのブリ購入量は2018年では613gでしたが、2019年には1,052g、2020年は1,145gに増加しています。2020年の全国平均の年間購入量は1,737gです。

しかし、漁獲されるブリのサイズはイナダやフク

ラギと呼称される小型の個体も多く、寒ブリの時期とは異なる時期にも漁獲されることもあるなどの実情から消費の拡大は容易ではないようです。

三戸さんより令和2年度の水産白書の情報を頂きました。令和2年度の水産白書では特集として「マーケットインの発想で水産業の成長産業化を目指す」としてマーケットインが取り上げられています。マーケットインなる言葉の解説として「消費者や顧客の要求、困りごとを突き止め、それらに応える商品やサービスを提供しようとする考え方」と記されています。確かに、消費者の意向を無視して消費拡大を目指しても目標を達成し産業として成長することは無理でしょう。

先の剥き身タラの紋別市での生産の変化は、消費者の嗜好や社会情勢の変化が生産に大きな影響を与えた事例の一つとも思われますし、ブリの話はこれから水産が成長産業を目指すときには様々の分野からの情報を集め、消費者への働きかけが必要なことを示していると思われま。水産白書の特集の第2節には水産業におけるマーケットインの取組の14余りの事例が紹介されています。同様の事例は会員皆様の地元でも見られることと思いますが、各地で水産業の成長のため奮闘されている方々の努力が実を結ぶよう願っております。

注1. JFSTA NEWS. 2021年. ナマコが人気です. 70号, 1-5ページ。