

高嶺の花

札幌市中央卸売市場では、先日（10日）朝、道東沖の太平洋で水揚げされたサンマの初競りが行われましたが、お値段は、なんと1匹3300円というから驚きです。

これでは、「サンマでも食べようか」等と失礼なことはいえません。

この高値の原因は、ご祝儀相場というより、不漁の為に入荷量が大きく減ったことが大きいようですが、このまま不漁続きだと、サンマはますます高値の花になりそうで心配です。

一体何故、サンマが不漁なのか、また、この不漁が一過性なのか、今後も続くのかが気になるところです。

一つ考えられることは、海水温の上昇です。海水温が上昇するとサンマの漁場が北に移動し、いずれ我が国周辺の漁場が大幅に縮小するという説もあります。

今年のサンマ漁の不漁が海水温の上昇に原因があるとすると、今後も不漁が続く恐れがあります。

また、イワシやサバ、サンマなどの青魚に関しては、経年的に漁獲量が魚種ごとに移り変わって行くという「魚種交替説」というのがあります。この説は、日本の海洋学者農学博士の河井智康氏らが提唱しているものです。

その構造は、魚食性プランクトンが大量発生すると、その時の主役となっている魚の小魚が大量に捕食され、次の主役となるべき魚種が大量に繁殖する、というもので、例えば、太平洋側では「マイワシ→サンマ→マサバ」というように主役となる魚種が交代していくとしています。

もしもサンマの不漁が魚種交替によるものだと、次の最盛期まで十数年待たねばならないこととなります。そうすると、辛いものがありますね。

さて、昔から「サンマが出ると按摩が引っ込む」という諺があるように、旬のサンマを食べた人は元気になって按摩に行く必要がなくなるといわれる程、旬のサンマは脂がのっていて美味しく、栄養も豊富といわれています。

「按摩に行かなくても済む」程の効能があるかどうかは分かりませんが、大根おろしが添えられたサンマの塩焼きは格別です。サンマにも色々な調理法があると思いますが、私などは、「目黒のサンマ」を引き合いに出すまでもなく、まずはシンプルに焼いて食べるのが一番だと思います。

サンマは、秋刀魚という字が示すように秋を代表する魚です。旬はこれからですから、不漁、不漁と余り心配せず、秋風の吹き始めるのを待つことにしましょうか。

（塾頭 吉田 洋一）