

## 「うなぎの話」

南小路魯川人

今年の土用の丑の日、あなたはうなぎを食べましたか？

うなぎのかば焼きが大好きでどこそこの店が美味しいとか書きたいのですが、今までに何十店もの名店と言われているうなぎ屋でかば焼きを食べてもここが一番と決められないのです。食べる度に美味しくくてふわーっと柔らかくても、パリッと歯ごたえがあっても甘めだったり辛かったりそれぞれの風味で、旨って食べてしまいます。最近ほとんどが養殖のうなぎでなかなか天然ものはお目にかかれませんが、30年くらい前でしたかNと言う名店で、肝吸いの肝の中から錆びた釣り針が出てきたことがあります。店の中に張り紙があって、「当店のうなぎは天然もののため、肝の中に釣り針などが入っていることがあるので注意してください」とありましたが、なんだかねー？

今年、横浜に「しま村」という天然ものを出すうなぎ屋があると聞いて50年来のうなぎ友達と訪れました。養殖ものより3,000円ぐらい高いのですが、味に特別違いはなく、焼く手順やたれの味は同じものを使っているそうです。ただ天然ものは皮がちょっと硬いので蒸す時間を長くしているそうです。

養殖のうなぎの味で問題なのは水と餌で中国の養殖うなぎは汚い所で育っているとされていますが、決してそんな事は無く大半はきれいな水で育てられていて日本の養殖と違うのは餌にホルモン剤とか化学飼料を混ぜているようで、体格は良くても味はイマイチになってしまうそうです。

うなぎは不思議な生き物で産卵をするために遠くマリアナ海溝やフィリピン海溝まで何千キロも旅をしてそこで孵ったレプトケファルス（幼生）が日本を目指して帰ってくるころにシラスウナギに成長してそれを採取して養殖をするのですが、どうして戻ってこれるのでしょうか？うなぎも完全養殖の時代が来るのでしょうか。

今年もシラスウナギの不漁が伝えられて高値で取引されていますが、これからのうなぎの値段が気になります。土用の丑の日、幾らまで「うなぎ」食べますか？



ウナギの大回遊

出典：国立研究開発法人海洋研究開発機構  
[http://www.jamstec.go.jp/j/about/press\\_release/quest/20180412/](http://www.jamstec.go.jp/j/about/press_release/quest/20180412/)



「しま村」のうなぎ