

# 魚とコインを肴に珈琲憩（三） 鮭、サケ、シヤケ、サーモン

「コインの水族館」著者 木谷 浩

昨年末に半身鮭を頂戴しましたが、生まれて初めてとは言わねど、弁当の切り身サイズしか食べさせて貰った記憶しかない!! 早速、大きな身が食べられると昼食に期待するも、切り身が「一切れ」だけ皿に……これだけなの? との間拔けな質問に、子供にも配分するので、分け前はそれだけ……との公平かつ愛情ある回答にトホホ……罪なモノをくれたネ……の年末でした。初夢や、アノ半身の鮭は今何処、です。

画像1はアイルランド、一〇ペンス（一九九三）、タイセイヨウサケ（アトランティック・サーモン *Salmo salar*）です。イギリス本島の西隣の島、日本では馴染みの少ない国とは



画像1

言え、二百年前は超悲惨なジャガイモ飢饉で知られます。今では世界の暮らし易い国の一つ、「フィッシュ&チップス（貧）」からハンバーガー（豊）に」と羨望されます。そのF&Cの本場であるイギリスをタラに見立てると、アイルランドはサケと主張している? 様にも見えます。

サケ（鮭）は北方圏の魚、近代になって海面漁業による生産が増え、海の魚と思われがちですが、元来は川で獲っていた魚、人間も熊も、鳥までも、同じレベルの食料資源の利用者、であつたと考えます。大型で可食部も多く、安定的、計画的な収穫ができ、保存もできる、サケを確保できれば、北方でも冬を越せそうです。その重要性は世界的にも古代から続くと考えられますが、サケがコインに登場するのは、量産量販の可能な近代になってからです。

画像2はイタリア半島中東部のサンマリノ共和国（図1）、人口三万人程のミニ国家、五〇リラ（一九七七）、海に面した国ではないのですが、カタログにはサーモンと記されています。地中海にサーモンとは、エーソナノ? コインにサケ



画像2



図1