

魚とコインを肴に珈琲憩(四) 煙を撒餌に、餌はタレ、ナニを釣る

「コインの水族館」著者 木谷 浩

先月、いつもの「ヒマ?」「イツ?」でかつての同僚と昼食をしました。当地のウマイモノを食べたいとの所望で、一時間の距離とはいえ、遠路遙々の集合でした。当地の名物は?と聞かれても、当の住民に思い当たるのは、○○沼のウナギ? 駅の観光ガイドで当地の美味しいモノは?と聞くに、評判の鰻屋を紹介された次第です。考えてみれば、○○沼が名所公園となり、その近くにある大学で勉強した同僚が、半世紀前では鰻も食えることもできない「貧乏学生」だった事もあって、鰻屋に目が移った様です。

ウナギは世界中で食され、有史以来、簡単に採捕できる身近な食料だったと考えます(図1)。また、日本独特の蒲焼には、世界中のウナギが



図1

使われています。アフリカ生まれのウナギが日本に帰化?して成長すれば、その国籍はどうなるの?当然ながら、国籍は日本ですが、原産地○○、育成地○○、加工地○○、となり、煙に巻かれる始末です。味に一言ある総入れ歯の同僚は「あのタレさえあれば、何でもウナギ」と言うので「御意!」。評判に釣られて入店しました。

画像1はポーランド、二ズロッチ(二〇〇三)、プルーフ銀貨、ウナギの形態を成長過程で示しています。ヨーロッパウナギ(Anguilla anguilla)、この種はヨーロッパの北部大西洋沿岸が主な分布域なので、フランスやイギリスの市場でも加工品を含めて必ず見かける



画像1

庶民の魚ですが、バルト海にもいる様です。スーパや燻製が多いですが、ヨーロッパではワインと燻製の香りで、日本では蒲焼の煙に巻かれて食べる、庶民は無料の煙だけで満腹とあれば、その風土もオツなものです。

画像2はポーランド、二ズロッチ(二〇〇三)、前のコインはプルーフ銀貨ですが、本品は一般流通のコインで、ポーランド語でヨーロッパウナギ、さらに学名の記述があります。バルト海では全面漁獲禁止が提案された様ですが、絶滅危惧種とは言え、国内外での需要が高い様です。成魚のウナギだけでなく、ピザやニンニク炒め、オリブオイル漬け缶詰、ひよつとしたら?シラス……ウ・ナ・ギ……?!レッドリストでは?



画像2