

魚の漁理

魚食文化と漁業資源管理

穀物と野菜と魚をバランスよく食べる和食。日本人がスマートで長寿なのは和食のおかげ、と和食が注目されています。また、ご馳走と聞いて思い浮かべるメニューの上位には今でも「寿司」と「刺身」が並びます。四方を海に囲まれた日本では、豊かな海洋資源を利用して、多彩な保存方法が生み出され、文化として伝承されてきました。

ところが、魚を食べようと思ってみると町からは魚屋さんが姿を消し、伝統的な料理は廃れ、漁業者の後継者不足が深刻になっているのです。

本当のところ日本人を魚食民族と呼んで差し支えないのか、魚を資源としても大切にしているのか、ちょっと迷ってしまうのが現状です。そんな魚のありようを探ってみました。

水の文化 29号 2008年6月

特集「魚の漁理」

準菜食民俗の憧れ 魚食文化

日本人の生食嗜好 奥村彪生

4

「乱獲の経済」の破綻危機を認識する

水産資源の見える化 井田徹治

10

川上から川下まで、すべての人に正当な利益を

マグロのフードシステム 小野征一郎

16

こだわり素材で生き残りをかける

水産市場の目利き 福元勝志

20

漁師が育んだ水見の歴史

資源管理につながった台網漁 小境卓治

26

豪雪を越えて運ばれた海の幸

ブリの街道 胡桃沢勘司

30

独立行政法人水産総合研究センター養殖研究所

つくり育てる漁業 編集部

32

水の文化薬習実践取材（秋田県漁業組合）

禁漁で資源を回復 編集部

38

みずだより おさかなで生きる

水の文化書誌 コモンズとしての里海 古賀邦雄

44

文化をつくる 魚食文化と漁業資源管理

2008ミツカン水の文化交流フォーラム 編集部

48

インフォメーション

51

東京築地の波除神社
冬の朝、あらかたの仕事が終わったころ、
うっすら夜が明けてくる。
祈願すれば、資源回復をかなえてくれるだろうか。