

# 特集 変わりゆく養殖

水の文化49号 2015年2月

魚介類は天然ものがいちばん、養殖ものはその代替品——そう思っている人は多いかもしれない。しかし、養殖はほんとうに天然の補完的な存在にすぎないのだろうか。

これが今回の特集の出発点だった。

考えてみれば、私たちが普段食べているお米や野菜、肉類のほとんどが人為的に育てられたもの。魚介類だけが「なんだ、養殖か……」と見下されるいわれはないはずである。

そもそも今の暮らしの基盤となる文化は、水をはじめとする自然の恵みを活かしつつ自分たちでこしらえてきた。ならば、水と密接にかかわる魚介類も、人が育てた養殖ものがスタンダードになってもおかしくはない。

そこで『水の文化』編集部は、日本人に根強い「天然信仰」に惑わされないようにしながら、養殖の実態を見ていった。すると、漁獲量や味がある程度コントロールできる養殖に対する期待値はどんどん大きくなった。「天然ものに近づけよう」と努力してきたはずの養殖が、実は天然ものにはない別の価値をすでにもちはじめているという実感も得た。

今号は〈変わりゆく養殖〉について、皆さんとともに考えていきたい。

## 目次

### 巻頭エッセイ

ひとしづく

- 2 「おらほのカキ」が奏でる新しい食文化  
高成田 享

### 特集 変わりゆく養殖

総論

- 6 市場も文化もこれから変わる  
——目覚ましい進化を遂げた養殖  
有路昌彦

Report 1

- 10 養殖魚の味を変えた特産品「かぼす」  
大分県漁業協同組合

Report 2

- 14 養殖に対する〈負のイメージ〉を変えていく  
近畿大学水産研究所

Report 3

- 18 過疎に悩む地域を救うか? 「温泉とらふぐ」  
株式会社夢創造

Report 4

- 22 カキとアマモのハーモニー  
——人の手で育てる豊かな里海  
日生町漁業協同組合

編集部 体験講座

- 26 上田勝彦さんに聞く 養殖魚をおいしく食べるコツ  
上田勝彦

Interview

- 30 エサの変遷とこれからの養殖  
山本剛史

文化をつくる

- 33 「適魚適食」が広まる日  
編集部

水の文化書誌 40

- 34 淡水魚の増・養殖を図る  
古賀邦雄

### 連載

食の風土記 1

- 36 気候と純度の高い水が育む吉野葛

魅力づくりの教え 1

- 38 歩くほどに物語が生まれる場  
——醤油と醤油カツ丼ととんちゃん（福井県大野市）  
中庭光彦

Go! Go! 109 水系 6

- 44 人の力で〈川の恵み〉を取り戻せ! 物部川  
坂本貴啓

センター活動報告

- 50 水の文化フォーラム 2014

センター調査報告

- 51 日本の水文化調査報告／編集後記

(敬称略)

朝焼けの海に浮かぶ作業船といけす。養殖業の人々は夜明けとともに動き出す（大分県の臼杵湾にて）