

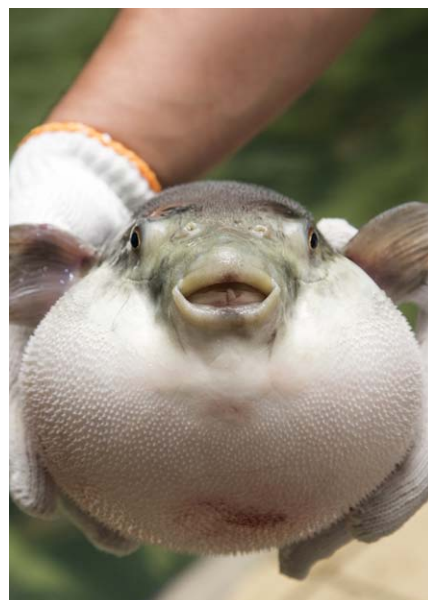
水の文化 変わりゆく



ミツカン水の文化センター

表紙上：早朝、沖合のいけすから船で運んできた「かぼすブリ」を活魚トラックへ。小口の注文にもすべて対応している（撮影・藤牧徹也）
 表紙下：のんびり泳いでいたのに引っ張り出されてご機嫌ナナメの「温泉とらふぐ」。海がなくても温泉水で立派に育つ（撮影・川本聖哉）
 裏表紙上：日生町漁業協同組合のカキむき場。シーズンを迎えた「日生かき」の出荷に追われ、一時も手を休めない（撮影・川本聖哉）
 裏表紙下右：近畿大学水産研究所による完全養殖の魚介類を丁寧に盛りつける。切り身はどれも分厚く、ボリュームたっぷり（撮影・大平正美）
 裏表紙下左：船上で活き締めにして血抜きを施した「かぼすブリ」の箱詰め作業。水揚げされるとすぐに氷詰めで各地に出荷される（撮影・藤牧徹也）

養殖



高成田享「ひとしずく『おらほのカキ』が奏でる新しい食文化」
 有路昌彦「市場も文化もこれから変わる」
 大分県漁業協同組合「養殖魚の味を変えた特産品『かぼす』」
 近畿大学水産研究所「養殖に対する〈負のイメージ〉を変えていく」
 株式会社夢創造「過疎に悩む地域を救うか？『温泉とらふぐ』」
 日生町漁業協同組合「カキとアマモのハーモニー」
 上田勝彦「養殖魚をおいしく食べるコツ」
 山本剛史「エサの変遷とこれからの養殖」
 古賀邦雄「水の文化書誌 淡水魚の増・養殖を図る」
 編集部「食の風土記 気候と純度の高い水が育む吉野葛」
 中庭光彦「魅力づくりの教え 歩くほどに物語が生まれる場」
 坂本貴啓「Go! Go! 109水系 人の力で〈川の恵み〉を取り戻せ! 物部川」

水の文化 February 2015 No. **49**

水の文化
2015
49

