

はじめに

私は途上国の水産、特に養殖開発を支援する開発コンサルタントとして、これまで30年余り働いてきました。仕事の内容は前著『私は「お魚系」開発コンサルタント』に詳しく書きましたが、その過程で多くの国々に滞在し、現地の魚を堪能する機会にも恵まれました。食の楽しみは味そのものももちろんあります、それを食べた時の空気感、時代背景、食材や料理にまつわるちよつといい話があると増幅するものです。

もう20年以上前になりますが、1998年の4月頃、月刊アクアネット誌の創刊号で「魚百景・百味」というコーナーを設けるので第一弾で何か書いてくれないか、との依頼をいただきました。同誌の編集長は大学の後輩でそれまで勤務していた出版社から独立して自分で出版社を興し、この雑誌を軸に食って行く、と言うのです。後輩ながら大したものだと思っし、私自身も書いたものが活字になるのは悪い気はしないので、試しにやってみるかと思ひ研鑽のつもりで引き受けました。本書では「ミミガイは美味しいのだ！」の表題で収録したのが、その第一弾です。そして以後も、気ままに雑文を投稿してきました。

「魚百景・百味」は、不特定の筆者から適当な原稿が投稿された場合に掲載されるという、非定期のゆる〜いコラムで、ゆえに、アクアネット誌が通算260号を数えるのに対して（2020年3月時点）、同コーナーは通算54話ですが、そのうち30話は私の寄稿文です。

私は職業柄、魚介類の出自にはうるさいので、そのようなちよつと専門的な解説をつけながらの魚食旅

のエッセイを、出張先が変わる毎にたまたま閃いたテーマで書いてきました。良いネタがない場合とか、写真撮り損ねた場合などは潔く諦めましたので、1年以上投稿できなかつたこともありました。でも、幸いにも一部の皆様からは好評をいただいておりますので、可能であれば水産業界だけでなく、一般の皆様にも楽しんでもらえるような一冊の書籍にまとめたいと密かに思っております。このたび、それを実行する運びとなり、再編集したものが本書です。前著『私は「お魚系」開発コンサルタント』のアフター5の続編という位置づけでもあります。

元々は業界誌のエッセイですので、一般の人には分かりづらいであろうところも散見されます。また、現段階で振り返ると事実とは異なるところもありました。でも、書き直したすとその時代の空気が失われるようにも思われますので、背景情報等を適宜補足しながら原文を尊重する方針で編集しました。その過程でどうしてもこの食材には触れておきたいなどと考え、新たに記した稿もあります。

私が経験してきた魚食ライフは多くの読者の皆様のそれとは少し違っているようにも思いますが、一緒に第三世界を旅するような気分で楽しんでいただけると幸いです。

目次

はじめに	1
第一章 豊穰なる東南アジア I	
フライピン	8
正しいミルクフィッシュの食べ方	8
カキの屋台食い	13
ミミガイは美味しいのだ!	16
マルソーダと大西洋サバ	19
第二章 豊穰なる東南アジア II	
インドネシア	
フィッシュヘッドカレー	30
ジャイアントグラミーの尾頭付き	35
マングローブのガザミと海のガザミ	40
ジャカルタ漁港のサーモン	45

第三章 豊穰なる東南アジア III

インドシナ半島(ベトナム、ラオス、カンボジア)

パンガシウス養殖の躍動感 52

シルバーバーブは田んぼの味 61

ティラピアの塩焼き 66

アロワナ談義 71

第四章 豊穰なる東南アジア IV

タイ、マレーシア、シンガポール、ミャンマー

マーブルゴビーのステーキム 78

チリクラブ 82

幻の特大オニテナガエビ 86

海を渡ったアマゾンの女王 92

第五章 南アジアから地中海へ

インドゴイのカレー三昧 98

カツオの国、モルディブ 103

第六章

中南米の魚食事情

黒海のエボガレイとカタクチイワシ 107
地中海のスズキとヘダイ 112

アマゾンのパクー塩焼き 118

赤貝のセビツチエとカングレホ 123

第七章

アフリカの魚食事情

シエラトンで朝食を 130

カメルーンのアジ 135

ベナン魚食考 I 総論 140

ベナン魚食考 II 冷凍サバ 145

ベナン魚食考 III アフリカナマズ 152

ベナン魚食考 IV パンガシウスがやってくる 157

第八章　そして、日本

土佐のドロメは喉ごしで	164
イカゲソ問題	168
ブナ毛のシロザケ	173
ニッポンの魚、アユ	177
カキフリーク	182
ウナギの思い出	187
タイのかぶと煮	192
あとがき	197

カバーイラスト　秋山孝