

海の博物館 TEL 32-6006

会期 4月25日(土)～7月5日(日)

料金 海の博物館の入館料

「出世魚」とは、標準和名のほかに成長の度合いに応じて呼称が変わる魚の総称です。ブリはよく知られるところですが、ほかにもかつて沿岸漁業の中心で鳥羽と所縁の深い^(※)ボラも出世魚ですし、意外なところでは日常の食卓で身近なイワシも出世魚のひとつに数えられることがあります。名前の変化は全国一定ではなく、地域性があるところも面白い点です。一説には成長して大きさが変わることによって調理方法や商品価値が変わるため、区別しやすいように異なる名称を使用したとも言われ、武士が元服して名前を変えるのに似て縁起の良いことから、出世魚はハレの場でも盛んに使用されてきました。



企画展ポスター

この企画展では、名前を変えてゆく出世魚を通して日本の魚食文化の奥深さや、それらをとるための漁撈習俗・言語・信仰といった日本人の慣習と海との密接な関わりを紹介します。また、どの魚の幼名かをクイズ形式で考えるコーナーやパズルを設置して、子どもから大人まで楽しみながら海の生きものについて学べるようにしています。



昭和7年頃の池ノ浦でのボラ橋網

(※)17世紀末に刊行された『^{ほんちやうしやうかん}本朝食鑑』(さまざまな食材について解説した当時の大ベストセラー)では、鳥羽の海浜でボラが多く獲れると記載があります。かつて鳥羽藩の財政がひっばくした際にはボラ漁でそれを補ったとされ、小浜の濟度院にはボラの供養塔が建立されています。

プランクトンが豊富な伊勢湾の海で育まれた鳥羽のしらすは、やわらかな身とほのかな甘み、そして抜群の新鮮さが魅力の特産品です。鳥羽では、水揚げ後すぐに釜茹でするため、鮮度の良さがそのままに反映され、ふっくらとした食感を楽しめます。ほどよい塩加減で素材の風味が引き立つ釜揚げしらすは、ごはんののせるだけで贅沢な一品になります。

また、軽く乾燥させてしらす干しにすることで、旨味がさらに凝縮され、保存性も高まります。栄養面でも、カルシウムをはじめ、血流を改善するEPA・DHA、肝機能を助けるタウリンなどを豊富に含み、健康志向のかたにも人気があります。

食べ方も幅広く、しらす丼のほか、大根おろしと合わせたり、パスタやサラダのトッピングにしたりと、さまざまな料理に活用されています。サワラやブリ、アワビなどの鳥羽の海の幸をふんだんにのせ、仕上げにしらすを添えれば贅沢井のできあがり！海の恵みと地元の丁寧な加工技術が生み出す素朴ながら奥深い味わいは、わたしたちの食卓に欠かせません。

季節や天候によって水揚げ量が変わるため、その時々で味や食感に微妙な違いがあり、訪れるたびに新たな美味しさに出会えます。こうした自然の恵みを身近に感じられる点も、鳥羽のしらすならではの楽しみのひとつです。



しらす

5月旬の鳥羽ごちそう

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽ごちそう」を漁協さんにご紹介！

vol. 17

観光商工課観光係
TEL 25-1157
農林水産課水産係
TEL 25-1167