

さめの秘密をさぐる...

5 1 1 1 A

1, テーマ設定の理由

私がさめを選んだ理由は、私は、さめから出来る食べ物はふかひれ以外あまり知りませんでした。

さめがどれくらいとれるのか、そしてさめが、どんな方法でとれるのかを知りたい！と思いました。それから、ふかひれを作っている人達は、どんな人達なのか、知らなかったので調べてみたい！と興味を持ちました。

私は、みんなからこわがられているさめが、どんな物に生まれ変わるのか知りたかったからです。

なので、私はさめの色々な事について調べる事にしました。さらに！さめの歯は、どんな歯なのか、その歯を使ってどんな物を食べるのか知りたかったからです。そして、さめのなん骨や、その他色々な部分がどんな物になるのか、気になったからです。

以上から私は、このテーマを選びました。

2, 研究内容

(1) さめの歯の秘密

さめの歯は、人間とはちがって、2週間に1回くらいのはやさで歯が生え代わります。さらにさめの歯は、どんどん再生されていきます。

なんと！さめの歯は歯ぐきの中にも歯があります。それは、内側に生えているので、えものをつかまえた時に、えものがにげづらいです。



(2), 水あげされるさめの量

日本で水あげされるさめが100%だとすると、気仙沼はそのうちの、70%~80%をとっています。その中でも、吉切ざめというさめが気仙沼で、一番多くとれています。毛鹿ざめが、15%くらいとれています。

毛鹿ざめ	4月~381, 693, 0kg、42, 133, 614円
	5月~751, 992, 0kg、58, 678, 401円
	6月~859, 596, 0kg、53, 905, 116円
	7月~197, 441, 0kg、23, 886, 074円
	8月~128, 112, 0kg、21, 797, 493円
	9月~127, 312, 0kg、26, 382, 412円
	10月~112, 405, 0kg、16, 292, 131円
	11月~108, 440, 7kg、22, 326, 872円
	12月~125, 131, 0kg、19, 235, 699円
	1月~134, 578, 0kg、21, 664, 606円
	2月~238, 851, 0kg、33, 736, 040円
	3月~295, 068, 0kg、38, 929, 088円

吉切ざめ	4月~258, 175, 0kg、25, 230, 319円
	5月~216, 752, 0kg、23, 370, 302円
	6月~451, 489, 0kg、51, 412, 421円
	7月~394, 631, 0kg、45, 575, 738円
	8月~501, 165, 0kg、64, 255, 514円
	9月~748, 463, 0kg、88, 155, 968円
	10月~973, 825, 0kg、92, 777, 636円
	11月~559, 892, 0kg、46, 122, 921円
	12月~279, 182, 0kg、33, 845, 161円
	1月~384, 010, 0kg、45, 765, 199円
	2月~429, 565, 4kg、52, 089, 909円
	3月~509, 431, 6kg、66, 023, 745円

という、毛鹿ざめと、吉切ざめの数量 (kg)、金額 (円) です。

これくらいとれているのは、1回に、200~300匹とっているからです。

この2つのさめで、約85%もとれています。

(3), さめの秘密

吉切ざめは、英語で「ブルーシャーク」と呼ばれています。なぜそう呼ばれているかというと、吉切ざめは、とったばかりは、きれいな青色だからです。けれども、時間がたつとどんどん灰のような色になっていくそうです。

毛鹿ざめは、英語で「サーモンシャーク」と呼ばれています。なぜそう呼ばれているかというと、毛鹿ざめは、鮭と同じ場所でとれるそうです。なぜそんな場所で毛鹿ざめがとれるかというと、毛鹿ざめは、鮭が大好きだからです。

(4), さめから出来る物

さめからは色々な物が出来ます。さめの皮からは、財布など色々な革製品が出来ます。

さめのすり身は、ハンペン、ちくわなどの練り製品の原料に使用されています。

さめの骨からは、健康食品や、サプリメントなどが作られます。

さめのヒレからは、みなさん知っているふかひれが出来ます。気仙沼のふかひれは、品質が世界一と言われていています。これが完成したものです。↓



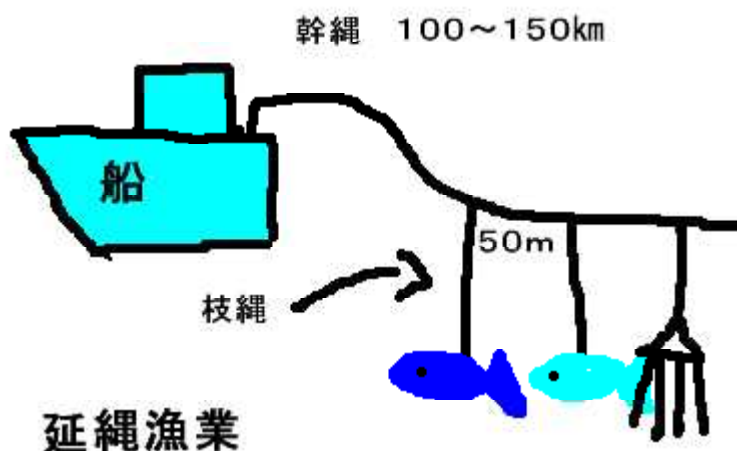
さめの肉はおいしい！です。気仙沼の小学校では、「シャークフライ」としてさめ肉が食べられています。

(5), さめのとり方

さめは、延縄ぎょぎょうという方法でとれます。幹縄という100~150km(気仙沼から、仙台あたりまで)の縄、枝縄という縄を使ってとります。絵で表わすとこんなかんじです。→

この方法でとれるさめの種類は、10種類前後だそうです。世界中にさめは、400種類ぐらいいるそうです。

その方法でさめをとり、吉切



ざめは船で内臓をとり、毛鹿ざめは、市場までもどって市場のみなさんで内臓をとるそうです。

(6)、さめの生態の秘密

さめの子供は、さめの体内で、形になって生まれてきます。筋肉の中には、にようそという成分があります。そのにようそを調節すると、体温を調節することができます。そのにようそを体にふくませているから、さめのくさいにおいがするそうです。でも、生きているときはくさくないそうです。死ぬと、アンモニアしゅうがするから、さめはくさいのだそうです。

(7)、ふかひれ



ふかひれの皮はこの←写真でやっているように、一人一人が包丁を使ってお湯につけてやわらかくした皮をとっています。



←この機械を使って皮をやわらかくしてとりやすくします。そうすれば、指でもとれます。





そうして、とれた皮は、←の写真の
ようにきれいに皮がとれます。

ふかひれは、この3つのヒレからできます。



ふかひれが、出来たら、量をはか
ります。↓



そうして、平らにしたら出荷出来ます。このようにやります。↓

これで、みなさんが食べている
おいしいふかひれの

「完成」

です!!!



3, 今後の課題

課題は、水あげ量が日本一のさめだが、あまり食卓にでていません。そんなさめ料理を、食卓にたくさんだす工夫です。

それは、商品開発です。さめ料理の商品開発は進んでいるそうです。ちくわの原料になったり、ひれは「フカヒレ」として高級食材になることは有名です。しかし、今は、さめの肉の臭いのきつさをどうやって消して、おいしくするかを考えている最中だそうです。

私達は、メカジキのメンチカツを食べました。メカジキの臭いが無く食べやすかったです。さめの肉も小原木学校で、気仙沼の栄養士さん方が工夫して、『三陸産ふか肉の酢ぶた風』というメニューを作ったり給食のコンクールで最高賞になっています。

このように、さめのような臭いがきつい魚でも、商品開発は大事だと気仙沼の魚を学校給食に復旧させる会の方が話されていました。

4, 感想

私は、総合でパソコンをして、パソコンの便利さがよく分かりました。ふつうだったら、もっとごちゃごちゃしていたと思います。しかし、パソコンでやったおかげで、整理しながらまとめていくことができました。

私は、さめの歯の秘密、さめの水あげ量、さめの秘密、さめから出来る物、さめのとり方、さめの生態の秘密、ふかひれのことを、「福寿水産株式会社」という所の、臼井 弘さんという人に教えていただきました。



←この方が臼井 弘さんです。

臼井 弘さんは、「福寿水産株式会社」の社長なのです！

私は、さめのことを調べていて疑問に思ったことがありました。

それは、東日本大震災がおこってから水あげ量の変化です。私の予想では、水あげ量→減っている さめの数→減っている 生産量→減っている 買ってくれる人→減っているだと思います。

そんな状況でも、なぜ会社を続けているかというと、『気仙沼にとって、さめは希望であり、ほこりだから。・・・まずは地元から、そして全国へ、さめ

の魅力や美味しさを伝えたい！そんな思いが実を結び、地域が一带となって「さめの街気仙沼」を盛りあげようと発足したのがさめの街気仙沼構想推進協議会』なのだそうです。この文章は、「福寿水産株式会社」のパンフレットに書いてあったすてきな文章です。

これからも、さめのことを意識して調べていきたいと思いました。