

# ○ 漁政係長（ぎよせいかかりちょう）の独り言・・・

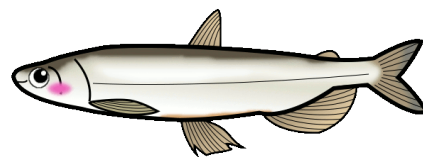
(H30.11.1 掲載)

初めまして！！ とかち@漁政係長です。

少し、ししゃものことについて独り言のように書いてみました。

最後まで読んでいただければ幸いです！！

文字の間違え等があるかもしれません。最初に謝っておきます・・・



## 【一言目：ししゃもって・・・】

さて、ここにたどり着いた皆さんはこう思っているでしょう・・・

「ししゃも、ししゃもってこのページでは言っているけど、「子持ちししゃも」って売ってるじゃん？結構食べるよ？」

違いますよ～！！

日本全国の居酒屋やスーパーで「子持ちシシャモ」として出回り、皆さんが手軽に食しているものは、そのほとんどが「カラフトシシャモ」という種類なのです。

この種類は、オホーツク海側の一部で漁獲もされていますが、ほぼ全量が外国(アイスランド等)から輸入(年間20,000トン程度と言われる)されています。

キャペリン又はカペリンと呼ばれ、日本のスーパーなどでは「樺太シシャモ」「子持ちカラフトシシャモ」などの表記で販売されているものです。

十勝管内で水揚げされる「ししゃも」は、北海道太平洋海域(釧路～十勝～日高～胆振)のみで年間600トン～1,000トン程度しか漁獲されない、国産の貴重な本物のししゃもであり、さらに、特に脂のりが良いといわれる“生”の十勝産ししゃもは、ほぼ管内でしか食べられない代物です。水揚げされた後の日持ちが非常に悪く、その昔は、ほとんど“生”で出回ることがありませんでしたが、最近、冷蔵技術や運搬技術の向上などにより帯広市内スーパーでも見かけるようになりました。

「シシャモ」と「カラフトシシャモ」の違い	
<b>シシャモ</b> <small>サケ目キュウリウオ科 シシャモ属</small>	<b>カラフトシシャモ</b> <small>サケ目キュウリウオ科 カラフトシシャモ属</small>
<ul style="list-style-type: none"><li>北海道太平洋沿岸にのみ生息</li><li>魚体は丸みがあり、ウロコ、口、目が大きい</li><li>川へ遡上して産卵</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>北太平洋、北大西洋などに生息</li><li>ウロコ、口、目が小さい</li><li>海で産卵(川へは遡上しない)</li></ul>
<b>オス</b> 	<b>オス</b> 
<b>メス</b> 	<b>メス</b> 

十勝管内では、例年10月の初旬から漁獲が始まり11月下旬頃までの限られた期間で水揚げが行われる、まさに今、【！！旬！！】を迎えている、その日水揚げされたばかりの“生”のししゃもが各町のスーパーなど小売店で販売されていますよ～。

生はこの時期にしか食すことは出来ません！！！！

- 生のししゃもは、こんな感じです(あまりいい写真ではありませんが・・・でも美味しそう!!)。



【生ししゃも オスメス込み】  
H30.10.14 とかち@漁政係長撮影

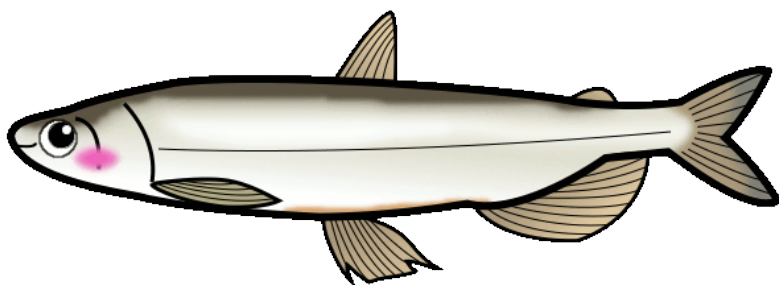
- カラフトシシャモの生は、私たちでも見たことがない(たぶん輸入されていない)ので、生で比べることは出来ませんが、一般的に出回っている「干しシシャモ」で比べてみました。すみません撮影がへたくそで・・・左から4尾がししゃも(左から2尾がメス、その横2尾がオス)で、右から9尾がすべてカラフトシシャモです。

カラフトシシャモは、元来、ししゃもの代用として「子持ちシシャモ」等の名称で販売されてきているので、基本的にメスの販売がほとんどなのです。違いがわかりますか?ししゃもの方がカラフトシシャモより一回り小さい感じです。



【干ししゃもと、子持ちシシャモ】  
H30.10.18 とかち@漁政係長撮影

- 是非、この時期にしか食べる事の出来ない生のししゃもをスーパーなどで購入し、家庭で調理してみてくださいね。少し、お高く感じますが、1年にこの時期だけ!!の季節と郷土の味です。



## 【二言目：“生”ししゃもはいずこ・・・】

○さて、とかち@漁政係長の一言目が長かったよね～・・・などと言わないで、「どこで売ってるの～」との声がほしいです（笑）。

とかち@漁政係長は、皆様が買い物するであろう市内スーパー等に直撃してきました———！！

二言目の独り言は、私、とかち@漁政係長ほか、水産課職員が日頃生活しているなかで「ここで売っていた」などの情報を集めて掲載していますよ。

なお、毎日、スーパー等に行くことは出来ません。

目撃情報としては乏しいですが、出来るだけご披露していきたいと思えます。

今年の十勝管内の漁業時期は 10月5日～11月下旬頃まで、水揚げは、広尾町の十勝港、音調津漁港、大樹町の大樹漁港、豊頃町の大津漁港、浦幌町の厚内漁港です。

水揚げの状況に応じ、広尾町側から浦幌町に向かって順々に終漁していきます。

### 10月 突撃調査による 目撃情報

帯広市内		その他十勝管内	
10/6	・マックスバリューストモール店 様	10/6	(音更町) ・スーパーOKセンター音更店 様
10/14	・ダイイチ 東店 様 ・コープさっぽろ かしわ店 様 ・藤丸百貨店 様 地下食品売り場 様  ※以降おおよそ毎日売っています。	10/18	(大樹町) ・道の駅内 コスモール大樹 様 ・フクハラ 大樹店 様  ※おそらく 11月中旬頃(漁期終了)までお得な値段で売りだし中。
10/28	・マックスバリューストモール店 様	—	—
10/31	・マックスバリューストモール店 様	—	—

※ 11月 突撃調査による目撃情報は、順次 UPしていきます。

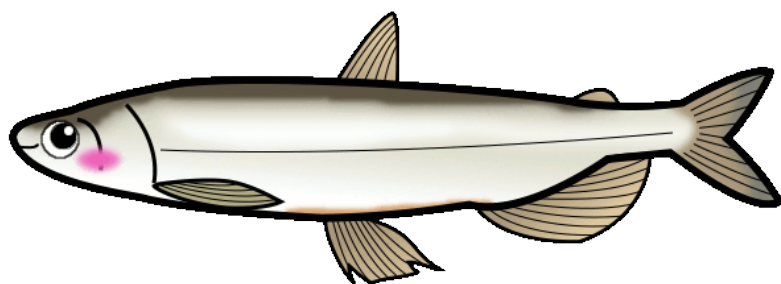
○生のししゃもは、足が速いため、すぐ悪くなります。

時化等により水揚げがないときは、市場から早々に消えてしまいます。

上記、目撃情報に掲載したスーパー等では、販売ルートが確立されていますので、系列店も含めておおよそ販売していると考えられますので、当日なくても、入荷予定日を店員さんに聞くなどして、ゲットしてほしいと思います。

なお、上記販売店は、あくまでもとかち@漁政係長の目撃情報なので、販売が約束されているものではありませんので、そのところ、お願いします。

(なくても、それは販売店さんの自由なので、責任は負いかねるということです・・・)



## 【三言目：料理してみました～】

〇ししゃもは、キュウリウオ科の魚で、日本国内では「キュウリウオ」「ワカサギ」「アユ」などの親戚です。これら、キュウリウオ科の仲間は、「アユ」などは“香魚”と言われるほどにおいが強い魚です。いわゆる胡瓜のにおい・・・

干しししゃもは、そのにおいがあまり感じられないように、先人が考えた最もポピュラーな食べ方であると考えられますが、皆さんご存じのとおり、焼いて食べますよね～  
ししゃもの流通は、「干しししゃも」が主であるため、いままで、焼き魚くらいしか口にすることがないと思います。

さて、生ししゃもとなると、先に水産課HPの冒頭にレシピ集を掲載していますが、少し手が込んでいます・・・何かもっと、手軽で簡単に料理する方法はないかと考えてみました。  
単身赴任中のお父さんでも簡単に・・・フライパン十少量の油で作れる、

「生ししゃもフリッター風、十勝豚丼のたれをかけて・・・」です。

フリッター(英語)とは、ラテン語で揚げ物[frictura]が語源。洋風天ぷらなどといわれており、油で揚げて作る料理のことです。

作り方を写真(あまり写りが良くないですが)とともに紹介します。今夜、作ってみてください。夕食の1品、お酒のおつまみにぴったりですよ～

### ★とかち@漁政係長 生ししゃも 簡単レシピ

#### 1. 「生ししゃもフリッター風、十勝豚丼のたれをかけて・・・」 (とかち@漁政係長 命名)

##### 【材 料 1人分】

- 生ししゃも                   スーパーのパック(おおよそ10尾程度)
- 塩こしょう                 適量【下味用】
- 小麦粉 or 片栗粉           適量【今回は片栗粉】
- 食用油                     フライパンに小指ワンフィンガー程度の量
- 豚丼のたれ                 適量【豚丼のたれはお好みで!!】

##### 【作り方】

- 1) 購入してきた生ししゃもを軽く洗い、ペーパータオル等で水気を拭いてバットに並べ、塩こしょうを両面に振りかけ、5分ほど置いておきます。



- 2) ビニール袋に片栗粉を入れ、生ししゃもを入れて全体にまぶします。



【生ししゃも 衣作り】H30.10.14 とかち@漁政係長撮影

- 3) フライパンにししゃもが浸かりきらないくらい、小指ワンフィンガー（深さ5mm～1cm）程度の油を入れて熱し、揚げるといふよりは、静かに炒める感じでキツネ色になるまで揚げていきます。

※ごめんなさい 写真がないです。

- 4) 揚げが終わったら、油を切って、フライパンの油を捨て、十勝豚丼のたれをそのフライパンに適量流し込み、煮詰めて「たれ」を作ります（十勝ワインを少々入れると風味が増します）。

※ごめんなさい 写真がないです。

- 5) 盛り付けて、15分ほどで出来上がりです。

写真は、たれをかけている物といない物。下味がついているのでどちらでも美味しい。

ししゃもは、骨が柔らかく、気にならないため、揚げ揚げりはサクッとしていて、魚が苦手なお子様でもスナック感覚で問題なく食べられます。

十勝@漁政係長は、10月に入ってからすでに4～5回、お酒の肴としていただいておりますよ～



【生ししゃも フリッター風 完成】H30.10.14 とかち@漁政係長撮影

※今簡単レシピを考え中です。乞うご期待！！