

—— 岩内湾・海の生き物たち ～生態と利用～ 第1回 ——

ホシザメ(軟骨魚綱メジロザメ目ドチザメ科)

普通の人々が「サメ」と聞いて最初に頭に浮かぶのは、きっと「人食いザメ」のイメージでしょう。確かに、よく知られたホホジロザメや浅瀬にも侵入するイタチザメ(タイガーシャーク)・海外では河川を遡上することもあるウシザメ(オオメジロザメ)などは攻撃的な性格で人への被害の例も多い危険な種です。しかし、実はこのように人間を襲うのはサメの中でも一部の種だけで、最大の魚類であるジンベエザメやその次に大きいウバザメ、珍種のメガマウス、水族館でよく見かけるネコザメやドチザメといった仲間はプランクトンや小魚・貝などを餌とするおとなしいサメです。

岩内湾で定置網などにかかるサメは「ホシザメ」という体長1m前後までの種が中心となります。この種は近縁種のシロザメと並んでサメの中でも肉質が良いとされていますが、一般に鮮魚として流通することが少ないため、漁獲されても市場に出ずに捨てられてしまうことも多いようです。外洋を遊泳しながら大型魚類や海獣・海鳥などを捕食するホホジロザメなどとは違って、ホシザメの仲間は沿岸の海底で、主に泥の中に棲んでいる生物を掘り出して食べる生活をしており、人を襲うことはありません。

サメの体には血液を濃くして体の外から塩分が入ってこないようにするための尿素が多量に含まれており、死ぬとこれが分解してアンモニア臭を発するようになります。このため「サメの肉は臭い」と言われ、練り製品などへの加工を除いてあまり利用されません。一方でサメの鱭は「フカヒレ」として高価に取引されるため、獲れたサメの鱭だけを切り取り胴体は生きたまま海に捨てる、という事も一部で行われています。このように高い部分だけを取って残りを捨ててしまう漁業は過去にスケトウダラやサケなどでも行われていましたが、資源の有効利用や動物愛護といった観点からも問題があり、国外からも強い批判を受けています。やはり、獲った魚は食べ方をうまく工夫して、できる限り有効に利用するようにしたいものです。

料理法

※刺身

馴染みのない食べ方ですが、サメの刺身は白身でかすかな甘みがあり、タイやメヌケの刺身に近い味で、意外においしいものです。きちんとシメて血抜きをした新鮮なものであればおいもさほど気になりませんが、どうしても気になる場合はユズをしぼったりワサビの代わりにおろし生姜を使ったりするとにおい消しになります。ただし、血抜きが不十分だったり古くなったりしたものは臭気が強くなり、刺身には向きません。

※

※野菜入りサメおじや

サメの肉は淡泊な味わいのため、においさえうまく処理すれば和洋中いずれの料理にもよく合います。におい消しの方法としては①冷水にさらす②沸騰させてアンモニアを飛ばす③酢やカンキツ果汁で中和する、などがあります。サメやエイの仲間は「軟骨魚類」として体の骨がすべて軟骨からできているため、背骨や頭の部分以外は骨をほとんど気にせず食べることができます。土鍋か、なければできるだけ肉厚の鍋で湯を沸かし、大きな骨を除いたサメの肉と昆布を入れ、フタをせずしばらく沸騰させる。浮いたあくをすくって昆布を引き上げ、適当な大きさに切った白菜・チンゲンサイ・カブ・大根・シイタケなどの野菜を入れる。みそ・塩・醤油などで味付けをするのであればこの時に、野菜に火が通ったら研いだお米を入れ、フタをして、焦げつかないように細火でゆっくりと炊きあげます。サメの肉は卵と相性が良いので、最後に溶き卵を入れて一通り固まったところで火を止めてできあがり。においが気になるのであれば、生姜やキムチを入れたり、できあがった後で刻みネギや三つ葉をたっぷり散らすのも良いでしょう。ただ、あまり味つけが濃すぎるとサメの肉が本来持っている旨味や甘みが消えてしまうため、なるべく薄味に仕上げるようにします。

