

メジャーにはないユニークな魅力を持った「インディーズフィッシュ」、それは食べにくさやサイズ、なじみのなさなど様々な理由から未利用・低利用とされる魚たちです。煮干や目刺としても身近で小さな海水魚「イワシ」を知らない人は少ないと思いますが、実はそんなイワシもインディーズフィッシュとしての一面を持っているのです。

昭和の時代に比べて価格が高騰し、一時は高級魚などと囃されたこともあるイワシですが、サイズや時期によっては浜値がほとんどつかないことも。一度に大量に獲れる日もあれば、全く獲れない日々が続くなど、漁獲量やサイズの振れ幅が大きいイワシは、そのときどきで魚としての価値がまったく違ってしまいます。しかし、浜値が付かず食用として価値が見出せないときも破棄されてしまうのではなく、乾燥して粉状にし、飼料（エサ）や肥料であるフィッシュミールとして利用されるほか、普段は食卓に上がらないサイズのイワシをおいしく活用しようという取り組みも始まっています。

「人間が食べる」という点に機軸を置くと見えてくる、インディーズフィッシュとしてのイワシの世界。もちろん食べれば地味深いうま味を強く持ち、オイルサーディンやアンチョビ、魚醤のナンブラーなど国内外で広く食べられているイワシ。安いのか高いのか意外と知らない「イワシのゆくえ」をインディーズフィッシュ的切り口で追ってみました。

鮮魚として食卓に登場する代表的な種類は「マイワシ」（ニシン目ニシン科）。大きければ30cmほどになり、サイズによって小羽、中羽、大羽と呼ばれています。また「カタクチイワシ」（ニシン目カタクチイワシ科）は、10～15cmほどのサイズで煮干やみりん干、塩漬などに使われ、鮮魚としてはあまり流通しません。本記事では「マイワシ」の小羽、中羽、大羽を紹介しします。※文献によって定義に違いがあります。また、ここに掲載した絵は、一部、魚たちの魅力を強調し描いています。そうした作家による表現も一緒にお楽しみください。

大羽 おおば (18cm以上)
中羽 ちゅうば (15cm前後)

食用として流通するイワシは、大羽、中羽のことを指します。大きく、脂も乗って甘いなじみの魚。柔らかく新鮮なものは刺身、梅煮物、また焼き魚など何にでも良く、特に梅雨入りの時期の脂が乗ったものが美味です。牡鹿半島では、内蔵のまま頭ごと丸干しする、ガラ干しと呼ばれる食べ方が盛んです。



小羽 こば (10cm以下)

小さすぎるため、食用として流通することが少ないサイズ。だいたい8～10cm以下とされ、「低利用魚」と呼ばれることもあります。一方で、牡鹿半島では古くから食用以外でもイワシが利用されてきたようです。例えば、江戸時代からカツオの餌のために生きたままイワシを活用したり、魚油、干鰯としての用途が確認されています。また、三陸・牡鹿半島では、主要な商品である肥料である鰾しめかずとしても流通しました。現在の食用以外の代表的な活用例は、イワシを乾燥させて粉状にして作るフィッシュミール（養殖用の餌）です。このように、直接食用にはなくても、回り回って、私たち人間に届いているのです。

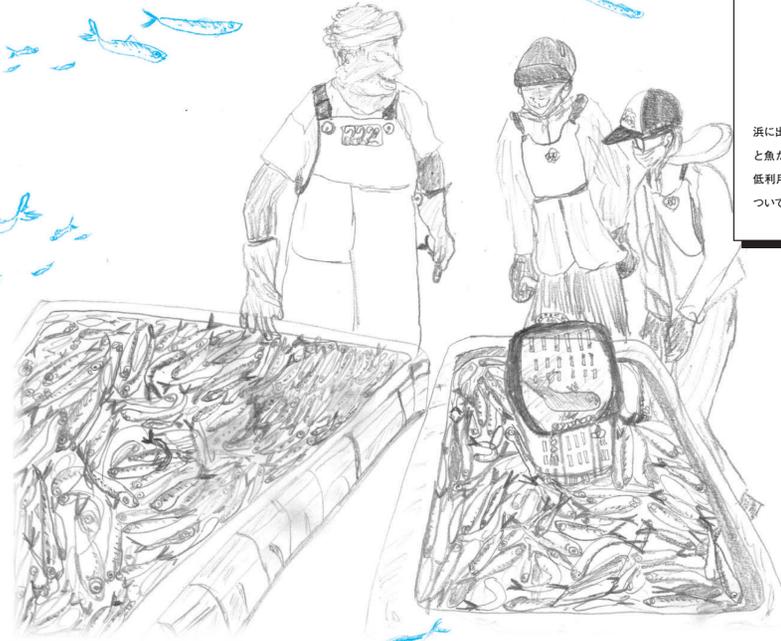
漁船で捕られたイワシは各浜で水揚げされる場合と、船が直接、石巻魚市場に運び込んで水揚げする方法があります。また、そうした石巻の漁業の場では、多くの外国人技能実習生が活躍しています。



Artwork 朝吹真理子

わかしゆくえ

いただきます! 石巻
**インディーズ
フィッシュ**
浜に出かける、魚に出会う。ここに生きる人々と考える、海のすがた
と魚たち。本紙は、石巻・牡鹿半島から、様々な理由から未利用・
低利用魚とされる「インディーズフィッシュ」の存在や海の資源に
ついて考えるきっかけを作ろうと制作・発行するものです。



浜で水揚げされた場合は、その場で選別します。大きなタンクに集まるさまざまな魚種から、種類やサイズごとに分類しますが、イワシが盛んな時期には、イワシだけでタンクがいっぱいになることも。ちょうど選別が終わる頃に卸業者がトラックで浜に登場し、タンクごと直接市場に出荷されていきます。



市場で買い取られた大きいサイズのイワシは店舗に流通し、私たちの食卓に。小さいサイズのイワシは、肥料やフィッシュミールの材料となり、粉状や粒状に加工され、養殖業の餌になります。例えば石巻におけるギンザケ養殖では、数年前からペレットタイプの乾燥したフィッシュミールを導入したことで、サケの生臭さが改善されています。

イワシコンフィ
RAF
1,200円!! (税込)

普段は食卓に登場しないサイズの、小羽のマイワシを使ったコンフィが完成しました。
Reborn-Art Festival参加シェフ・villa aidaの小林寛司さん監修のもと、手作りで仕込み、レトルト封入は地元の老舗水産加工事業者・山徳平塚水産にご協力いただいています。
2024年7月13日より発売。

