

サメの料理について

5203 K

テーマ設定の理由

私はサメはとてどうもうな生き物で、食べられるなんて思ってもいませんでした。しかし気仙沼では立派な食文化だと知った時はとてもおどろきました。そして私はサメはどんなふうに食べられているのか知りたくなりました。しかしみんなは、「フカヒレにして食べている」と、すぐに言うと思います。しかし、フカヒレ以外にもないのだろうか、と、私は思いました。そして、わたしはサメの料理について調べることにしました。

研究内容

(1) 作る前に



作る前に、まず、サメの頭を切り落とします。次に、ヒレを切り落とします。そして、3枚におろす時に骨を取り除きます。そして、肉と皮に分けたら、終了です。ちなみに、皮は、食べるのではなく、ベルトや、財布、さらには、水着などに利用されます。(ほかにも、かばんやおろし金、グローブにも利用。)

(2) ヒレの利用 (フカヒレ)

5℃～6℃で湯漬けし、うろこを取る。そして、ヒレを支えている軟骨を取り除き、フカヒレ商品の完成。フカヒレは、三角形のような形になっているが、煮込むことにより、丸くなり、熱で編んで姿煮の形になる。

その2 (健康食品)

ここでも、うろこを取り除き、温度を40℃以下で、処理すると、軟骨や、ヒレが温度変性しないで、良質のコラーゲン、コンドロイチンが摂取できる。そして、とれたコラーゲン、コンドロイチンは、いろんな健康食品に使われる。

(3) 肉の利用 (刺身)

肉を正面に向け、スジや腹の皮を取り、一旦冷凍し、解凍後、刺身にして食べます。(ちなみに、肉は飼料や、肥料にもなったりする)

その2 (練り製品)

肉をフードカッターで練り状にして、かまぼこ、ハンペン、ちくわなどにする。これらを作るとき、「繋ぎ」を材料として、利用する。かまぼこが、おれまがっても、切れないのは、ゼラチンのおかげです。

その3（桜でんぶそぼろ）

刺身や、練り製品を作るときに余った肉は、カッターで切断して、水分を除き、色付けをして、砂糖、塩などで味付けして、「桜でんぶ」そぼろとして、食べられるようになります。未だに市販はされていませんが、震災前にはいつも3月の節句の時期に販売されていました。（約3年間）

その4（化粧かまぼこ）

B5版ぐらいの、大きなかまぼこに、鯛などの縁起模様があしらわれたものです。昔は、サメのすり身を使っており、名入りのサービスもありました。結納、結婚、出産、入学など、用途はいろいろあります。おめでたくておいしいもので、お返しにも喜ばれる晩品です。贈り物などには、いかがでしょうか。

（4）1～3以外の消費の仕方

サメの料理はまだいろいろあり、地域によってちがいます。たとえば、サメの干物、ホシ、（サメの心臓、酒のおつまみになる。）肝油（サメの肝臓からとれる油。）などがあります。

（5）問題点

サメはいろんな料理に使われるため、乱獲をされてしまうかもしれません。もし乱獲が始まってしまったら、サメの漁獲量が減少して、サメの加工会社や、魚市場の収入が減ってしまいます。その上に、良質のコラーゲンやコンドロイチンが入手しづらくなってしまいます。そうなってしまえば、気仙沼のほかに、魚市場の人などの、いろんな人に迷惑がかかってしまい、とても困ります。そのサメの乱獲については昔から問題になっていて、乱獲を防ぐために、船の上ではサメの尾を切つてはいけないなどの法律があり、乱獲を防いでいます。

（6）まとめ・感想

（まとめ）

サメはいろんな料理に利用ができ、肉から骨まで、捨てるところがない魚であり、肉とヒレは、おいしくいただくことが、可能である。そして、サメの利用についても、地方によって違いサメの乱獲を防ぐための法律があることがわかった。

（感想）

この学習をしていると、サメの料理のことが、どんどんわかってきます。特に、サメが乱獲されないための法律があることを知った時は、びっくりしてしまいました。最後に、私はインターネット無しで、調べ学習をするのは初めてで、

どう調べればいいのか悩んでいました。しかし、いろいろな人に協力してもらい、この課題を完成させることができました。私は、たくさんのサメ料理を知ることができ、とても楽しかったです。