

2012

家庭最新資料

第9号

2012年6月18日現在

INDEX

●表紙	目次..... p. 1
●特集	ウナギが食べられなくなる？..... p. 2
●用語解説	私たちの生活を振り返るためのキーワード..... p. 3 牛レバーの生食、晩婚化の進行
●旬 Recipe	30分でできる夏レシピ..... p. 4 ・冷製トマトパスタ ・枝豆のスープ



● ウナギ価格の高騰 ●

毎年、土用の丑の日には鰻屋に行列ができ、食料品売り場ではパック詰めされたかば焼が並ぶ光景が見られる。普段は進んでウナギを食べることがなくても、この日ばかりは不思議なほど食べることに前向きになるものである。

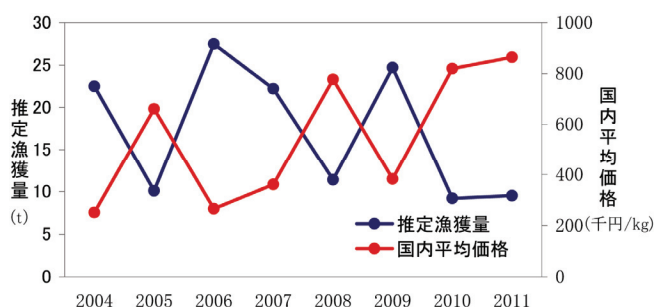
そのウナギのほとんどは養殖ものであるが、養殖とはいうものの、その実態はいまだに天然のシラスウナギ（写真1）の漁獲に依存している（コラム参照）。そのシラスウナギの漁獲は、2年連続して不漁が続き、3年目の今年も昨年を下回っているという。

写真1 シラスウナギ

シラスウナギの漁獲量と平均的な流通価格には密接な相関関係があるため、今年は例年以上の値上がり心配されている（図1）。



図1 シラスウナギの推定漁獲量とウナギの国内平均価格



● 現代ウナギ事情 ●

私たちが普段口にするウナギ（成魚）のうち、およそ3/4は海外からの輸入である。残り1/4である国内生産を見ると、養殖が99%を占める（表1）。また、一般に流通しているウナギは、ニホンウナギとヨーロッパウナギの2種に分けられる（写真2）。ニホンウナギは、古来日本で食べられてきた種類であり、ヨーロッパウナギはその名のとおり、ヨーロッパで獲られる。国内で流通しているヨーロッパウナギは、そのシラスウナギを捕獲し、中国・台湾など海外の養殖場や、国内の養殖場で育てたものである。

表1 国内で流通しているウナギの内訳（単位：千トン）

輸入量		供給量		合計
活鰻	調製品	養殖	漁業	
14.8	38.2	20.5	0.2	73.8

（2011年、養殖業生産統計調査、財務省貿易統計による）

写真2 ニホンウナギ(内側)とヨーロッパウナギ(外側)



解明が進むウナギの一生

ウナギは、川や湖で獲れることが多く、淡水魚として扱われることが多いが、河口や海岸付近でも生息が可能である。成長したウナギは川を下り、年末から春にかけて、稚魚であるシラスウナギが沿岸部で見られるため、どこか遠い海中で繁殖・産卵すると考えられたが、ウナギの産卵とふ化が、いつ・どこで行われるのかは、長い間不明だった。それがつきとめられたのは、2011年2月、マリアナ諸島沖でのことである（写真3）。

ふ化したウナギは、薄く細長い透明な葉のような、成魚とは異なった形態となり、レプトケファルスとよばれる。日本の沿岸部にたどりつくころには、さらに成長して成魚の形に近いシラスウナギになる（写真4）。



写真3 発見されたウナギの受精卵

ふ化した稚魚が成長し、次の世代の卵を産む「完全養殖」は、研究室レベルでは成功しているものの、産業として成立するまでは至っていない。そのため、ウナギの産卵とふ化の解明は、完全養殖の実用化につながるものとして期待されている。

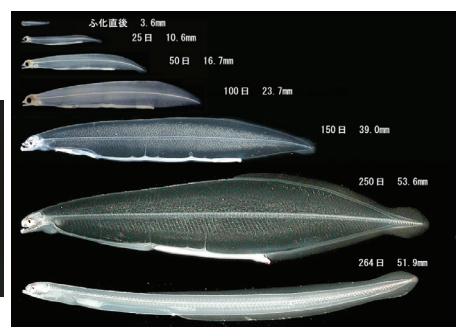


写真4 ふ化直後のウナギの成長

●牛レバーの生食

レバー（肝臓）は、内臓肉としてもっとも親しまれている部位のひとつで、ビタミンA、鉄分、葉酸などを多く含んでいる。なかでも牛のレバーは、焼肉の焼きレバー、レバニラ炒め（写真1）などのほか、生のままスライスし、塩とゴマ油などにつけて食べる「レバ刺し」があり、さまざまな調理方法で食べられてきた。しかし、ここ数年の食中毒事件を受けて、牛肝臓の生食を禁止するよう手続きが進められている。

厚生労働省は、2011年7月以降、新たな措置を講じるまでの間の暫定的な処置として、生食用牛肝臓を提供しないよう、関係事業者に指導を行ってきた。また、一般消費者に対しても、中心部まで十分に加熱調理するよう、呼びかけている。しかし、その後も牛レバーの生食による食中毒が報告されている。また、牛肝臓を安全に生で喫食するための有効な予防方法は、現時点ではみつかっていない。

2012年6月12日、これらを踏まえて「牛肝臓に係る規格基準」が定められた。これは、牛肝臓の生食の安全性が確保できる新たな知見が得られるまで、生食用の牛肝臓の販売を禁止するもので、7月1日から実施される。

今回の規格基準は、事業者による提供を禁止するもので、一般消費者の行動を、直接規制するものではない。しかし、牛肝臓の生食は、鮮度・保存状態・衛生管理などの条件に関わらず、食中毒の危険性があるため、自宅においても十分な加熱をして喫食するよう、厚生労働省は呼びかけを続けている。また、規制の対象は牛肝臓に限られるが、他の動物の肝臓についても同様のリスクがあるため、生での摂取は控えるべきである。

写真1 牛レバーを使ったレバニラ炒め

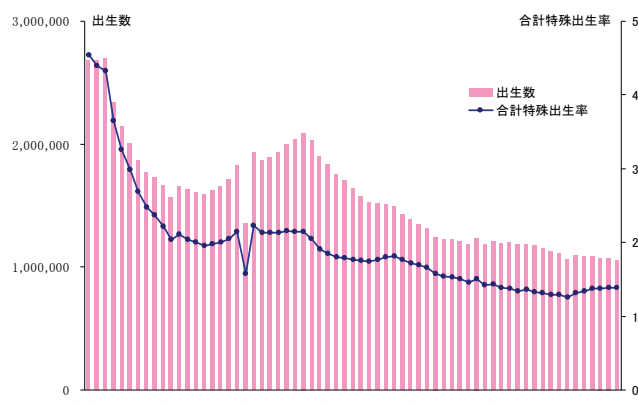


このように、十分に加熱すれば安全である。

●晩婚化の進行

2012年6月5日、厚生労働省は、2011年の人口動態統計（概数）を発表した。それによると、2011年に生まれた子どもの数（出生数）は、1,050,698人で、前年よりも2万人ほど減少している。合計特殊出生率は、昨年と同じ1.39となり、この2、3年の微増傾向が上げ止まった形となっている（図1）。

図1 出生数と合計特殊出生率の推移



厚生労働省「人口動態統計調査」

婚姻に注目すると、平均初婚年齢は夫、妻ともに前年よりも0.2歳上昇しており、晩婚化の進行をうかがわせる（表1）。

また、今回の調査結果では、第一子出生時の母の平均年齢が30歳代に到達したことも注目されている（表2）。

表1 平均初婚年齢の推移

年	夫	妻
1993	28.4	26.1
1998	28.6	26.7
2003	29.4	27.6
2008	30.2	28.5
2009	30.4	28.6
2010	30.5	28.8
2011	30.7	29.0

表2 第一子出生時の年齢

年	平均年齢
1975	25.7
1985	26.7
1995	27.5
2005	29.1
2008	29.5
2009	29.7
2010	29.9
2011	30.1

厚生労働省「人口動態統計調査」

冷製トマトパスタ 枝豆のスープ

トマト

分類：ナス科トマト属

ペルー・エクアドル圏の原産。日本には江戸時代に導入された記録があるがはじめは観賞用で、本格的に栽培されたのは明治になってからである。特有の味と食感を持ち、生食のほか、缶詰などの加工品にも広く利用されている。近年、生食用の多くは、赤くなっても日持ちがよく糖度の高い「完熟型」のトマトが流通している。

● 冷製トマトパスタ



材料	(4人前)
スパゲッティ	320g
トマト(完熟)	2個
バジルの葉	適量
にんにく	1/2片
オリーブオイル	大さじ4
塩	小さじ1/2
砂糖・こしょう	各少々

❖ 作り方 ❖

- ① トマトはヘタと種を除いて、1cm角に切る。
- ② にんにくはすりおろして、Aと合わせ、①のトマトを加えて混ぜる。
- ③ たっぷりの湯に塩(分量外)を入れ、表示よりやや長めにゆでる。ザルにあげ、すぐに氷水でさまし、しっかり水気をきる。
- ④ ②にスパゲッティを加えてあえ、皿に盛る。好みに黒こしょうをかける。

えだまめ

分類：マメ科ダイズ属

中国北部の原産で、ダイズのさやが緑色のうちに収穫して、若い種実を食べるものである。枝つきのまま塩ゆでにすることからこの名があるといわれている。新潟や東北には香りが高く甘みに富む「茶まめ」「だだちゃまめ」などの品種もある。近年、冷凍品が台湾、中国からも輸入されている。

● 枝豆のスープ



材料	(4人前)
枝豆	200g
たまねぎ	1/2個
バター	10g
水	2カップ
固形スープの素	1個
牛乳	1カップ
塩・こしょう	各少々

❖ 作り方 ❖

- ① 枝豆は水洗いして塩をまぶし、熱湯でやわらかめにゆでてザルにあげる。あら熱がとれたら、さやかに出し、うす皮をむく。
- ② たまねぎはうす切りにする。
- ③ なべにバターを入れ中火で熱し、たまねぎを炒める。しんなりしたら水、固形スープの素を加えて煮立て、①の枝豆を加えてさらに煮る。
- ④ ③をミキサーに入れてかくはんし、こしてなべにもどしてあたためる。
- ⑤ 牛乳を加え、塩、こしょうで味を整え、沸とう寸前まで温める。あら熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。皿に盛り、好みにクルトンなどを飾る。