

## 中国太湖周辺における淡水魚介類食文化の記録

中島 淳・佐藤 辰郎・鹿野 雄一・島谷 幸宏

中国の長江デルタの一角をなす太湖とその周辺水域は古くから「魚米之郷」と呼ばれ、中国有数の穀倉・淡水漁業地帯として広く知られている（島谷・佐藤，2012；滋賀県立琵琶湖博物館，2014）。筆者らは2009年から2010年にかけて、中国の上海市近郊にある太湖に流入する浙江省の東チャオシー川流域において、淡水魚類の分布と河川の環境構造に関する調査を行った（島谷・佐藤，2012；Kano et al., 2013；Nakajima et al., 2013）。そしてその調査期間中に、上海市内及び浙江省の各地でいくつかの淡水魚介類の料理に出会い実際に食する機会を得た。日本ではみられない珍しいものも多く、当地における淡水魚介類食文化の記録として重要と思われるので、ここに感想とともにまとめておく。

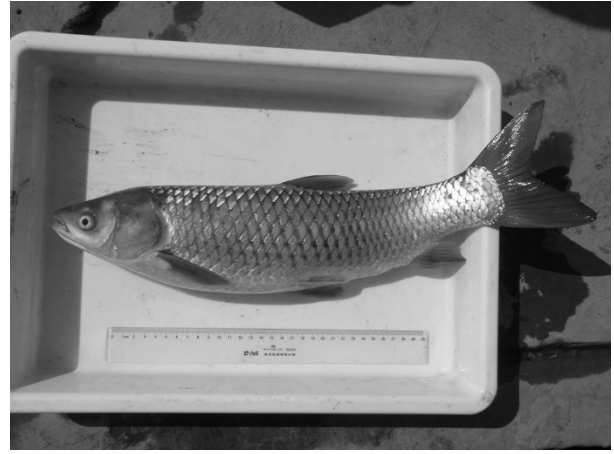
### 1. コイ *Cyprinus carpio*



日本でもおなじみのコイ。写真左は豆類と一緒に煮られた味噌煮で、上にはパクチーが添えられていた。コイの風味が漂っているものの、うまく調和していた。写真右は東チャオシー川での調査中に捕獲された個体。

### 2. ソウギョ *Ctenopharyngodon idella*

中国四大家魚のひとつとして、主要な食用魚。日本各地に移植されており、日本でもよく知られている。写真左は刻んだネギ、ショウガ、トウガラシなどと一緒にした薄味のスープで、臭味はまったくなかった。写真右は東チャオシー川での調査中に捕獲された個体。



### 3. コクレン *Aristichthys nobilis*



中国四大家魚のひとつで主要な食用魚。写真上左はトウガラシと一緒に煮たもので大変辛い。写真上右は別の料理店のものであるが、同様にトウガラシと一緒に煮たもの。写真下左は上海市内のレストランにて生け簀から取り出したコクレン。これをまるごと購入し、頭部をスープに、身を炒め物に、尾部を味噌煮にしてもらったものが写真下右。コクレンのフルコース的なものであろうか。いずれもたいへん美味であった。

### 4. ダントウボウ *Megalobrama amblycephala*



日本ではあまりなじみがないが，中国では主要な食用魚としてよく知られている．写真左は刻んだネギとトウガラシと一緒に蒸したもの．写真右は東シャオシー川での調査中に捕獲された個体．

#### 5. カワヒラ *Chanodichthys erythropterus*



中国大陸に広く分布する肉食性のコイ科魚類．中国では主要な食用魚の一つである．写真左はショウウガとネギをのせた薄味の酒蒸し．単純な味付けにもかかわらずたいへん美味しかった．左奥に写っているのはマコモの味噌炒めで，これも湿地帯の恵み．写真右は料理屋の生け簀の中にいた個体．

#### 6. オオタナゴ *Acheilognathus macropterus*



主役はオオタナゴであるがモツゴやオイカワなども混ざっていたので，周辺水路の雑魚の唐揚げと言ったもの．内臓がとってあるようで苦みはなくバリバリと食べることができた．

## 7. ドジョウ *Misgurnus anguillicaudatus*



東アジアではおなじみの食材であるドジョウ．写真左は刻んだネギとトウガラシの入ったスープで非常に辛かった．写真右はぶつ切りドジョウとニンニクの味噌炒め．

## 9. コウライギギ *Tachysurus fulvidraco*



写真上左はコウライギギの味噌煮．内臓は取り除かれているようであった．写真上右は生け簀の中の様子．写真下はいずれも同じもので，とろみのある薄味のスープ．食べやすく，大変美味しい．

## 10. ヒメシラウオ属の一種 *Neosalanx tangkahkeii*

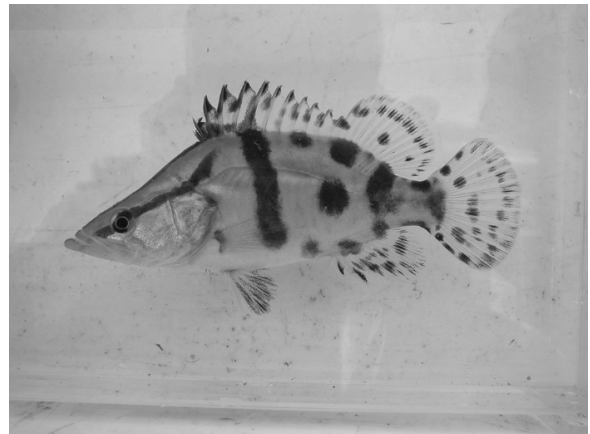
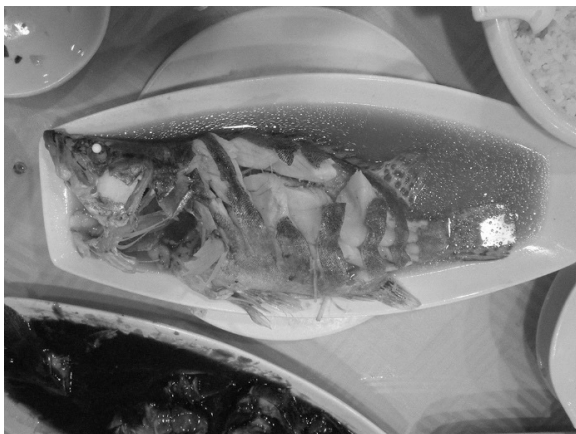


太湖には2種類のシラウオ類が生息しており、ヒメシラウオ属の一種 *N. tangkahkeii* が主役であると思われるが、オオシラウオ *Protosalanx chinensis* も混ざっているかもしれない。写真左は唐揚げで、非常に味も濃く美味でバリバリと食べ進めることが出来た。写真右は卵とじで、淡泊な味付けであるもののこちらも非常に美味であった。

## 11. タウナギ *Monopterus albus*



中国大陸では食材としてよく知られる。写真左は唐辛子やタマネギと一緒に味噌炒めにしたものであり非常に辛かったが、タウナギ特有の風味と歯ごたえを味わえた。写真右は料理店の生け簀での様子。



## 12. ケツギヨ *Siniperca chuatsi*

食用として珍重されているスズキ目の純淡水魚。高級魚で非常に値段が高い。写真左の料理はいわゆる清蒸全魚と呼ばれる酒蒸しであるが、さすがに美味しく値段に見合っていた。写真右は東シャオシー川での調査中に捕獲された個体。

## 13. マーブルゴビー *Oxyeleotris marmoratus*



東南アジア原産のカワアナゴの仲間で、中国でも南部では盛んに養殖されているらしい。太湖周辺の在来種ではない。写真左は清蒸全魚、右は小型個体の味噌煮。人気魚種だけあってさすがに美味しい。

## 14. ニシン科の一種 *Clupeidae* sp.



鱚魚 (= *Tenualosa reevesii*) としてメニューに載っていたが、おそらく近縁の別種と思われる。鱚魚 (ジギョ) はニシン科の両側回遊魚で、産卵期に長江下流域に遡上してくるものが古くから名産として知られていた。近年では乱獲や環境悪化により激減してしまったため、代替種として同じ *Tenualosa* 属の別種や近縁な *Alosa* 属の一種が食用として養殖されているようである。写真はそれぞれ別の店のものであるがいずれも同じ料理で、少し干したものを蒸したものと思われた。非常に美味であった。

## 15. テナガエビの一種 *Macrobrachium* sp.



日本でも各地で食用にされているテナガエビ。中国でもおなじみの食材のようで、どこの店にも何がしかの料理が存在した。写真はネギなどと煮た薄味のスープ。この他に唐揚げなどもあった。

#### 16. チュウゴクモクズガニ *Eriocheir sinensis*

いわゆる上海蟹であり、日本のモクズガニの近縁種。有名な食用ガニでもあり、味は間違いない。写真の料理はゆでたカニをベーコンや豆、タケノコなどと一緒にあえたもの。



#### 17. タニシの一種 Viviparidae sp.

写真の料理はネギなどと一緒にスープにしたもの。スクミリンゴガイではなく、タニシ科の一種と思われた。タニシ類は日本でもかつては普通に食べていたものであり、この料理も巻き貝スープとして美味しくいただくことができた。



#### 養殖場の風景

調査中には養殖場もみることができた。写真左は太湖周辺の平野部にあった養殖場で、一辺が300mほどもある広大なものである。岸边にはソウギョやメフグ *Takifugu obscurus* と思われる魚の死体があった。写真右は長江河口の崇明島においてみかけたチュウゴクモクズガニの粗放的な養殖場。水田と一体化しており、地元の話では稲の周りの雑草が餌になるとのことであった。



## 販売されている風景



東チャオシー川での調査中に会った小舟の魚屋。フナ類やクルター類などを販売していた。また、船内の生け簀には大きなコイなどもいた。小魚類は天秤による量り売りであった。



上海市内の料理店の店頭の水槽の様子。写真左はオオクチバス *Micropterus salmoides*、写真右はカムルチー *Channa argus* とケツギョ（桂魚はケツギョのこと）。オオクチバス、カムルチーともに今回の調査では食べる機会がなかった。オオクチバスはもちろん、中国では外来種である。



浙江省東チャオシー川流域のとある町での路上の魚売り。様々な魚介類が販売されており、大まかにコイ、フナ、ドジョウ、タウナギ、ケツギョ、ハヤ類（オイカワ、コウライハス）、雑魚その 1

(タナゴ類, コブクロカマツカ属), 雑魚その 2 (小さなナマズ, ギギ類, ドンコ属, ヨシノボリ属), テナガエビ類, トノサマガエル的一种 (*Pelophylax fukienensis?*) というように分けられていた.

## おわりに

今回の調査では多種多様な淡水魚介類を食べることができ, 大都市・上海においてもそれらは主要かつ重要な食物として確固たる地位を築いていることがわかった. 実際に食べることができた淡水魚介類の多くは, 古くからこの地域で食用として漁獲されてきた種である. 筆者らにはその利用される種の多さに加えて, 調理法の多彩さと美味しさも強く印象に残った. このような多種多様な淡水魚介類を多種多様な調理法をもって, しかも美味しく食べるという文化は, この地域にしかない独特のものであろう. そして, その文化が太湖とその周辺水域の生物多様性に依存して成り立っていることは明らかである.

これまでに太湖では 100 種以上の淡水魚類の生息記録があり (Qin, 2008), 筆者らの調査では太湖に流入する東チャオシー川流域だけでも 19 科 77 種もの多様な淡水魚類が採集された (Nakajima et al., 2013). その一方で, 近代化・工業化に伴い太湖やその流入河川の生態系は急速に悪化しており, 当地域の生物多様性はあきらかに危機的状況にある (Qin, 2008; 島谷・佐藤, 2012; Kano et al., 2013). 近代化・工業化と生物多様性保全の両立は, 21 世紀における最重要課題のひとつであり解決の難しい問題である. しかし, 世界に類をみないこの素晴らしい淡水魚介類の食文化が, 美しい水辺の風景とともにいつまでも当地で続くことを願ってやまない.

## 謝辞

現地において料理店での淡水魚介類を中心とした注文にご協力いただいた同済大学の李 建華博士, 黄 亮亮博士にこの場を借りて厚くお礼申し上げる. 中国における調査は九州大学・東アジア環境研究機構, 三菱商事株式会社, 文部科学省グローバル COE プログラム (自然共生社会を拓くアジア保全生態学) の助成を受けて行われた. ここに記して謝意を表する.

## 引用文献

- Qin, B. (2008) Lake Taihu, China – dynamics and environmental change. Springer, Dordrecht.
- Kano, Y., Sato, T., Huang, L., Wood, C., Bessho, K., Matsumoto, T., Shimatani, Y., Nakajima, J. (2013) Navigation disturbance and its impact on fish assemblage in the East Tiaoxi River, China. *Landscape and Ecological Engineering*, 9: 289-298.
- Nakajima, J., Sato, T., Kano, Y., Huang, L., Kitamura, J., Li, J., Shimatani, Y (2013) Fishes of the East Tiaoxi River in the Zhejiang Province, China. *Ichthyological Exploration of Freshwaters*, 23: 327-343.
- 滋賀県立琵琶湖博物館 (2014) 第 22 回企画展示図録: 魚米之郷 (ぎょまいのさと) — 太湖・洞庭湖と琵琶湖の水辺の暮らし —. 滋賀県立琵琶湖博物館, 草津.
- 島谷幸宏・佐藤辰郎 (2012) 中国太湖水系における河川環境と生物多様性の現状 — 東苕溪川の淡水魚類と人為的インパクトについて —. *水環境学会誌*, 35(A): 48-52.

(中島 淳: 〒818-0135 福岡県太宰府市向佐野 39 福岡県保健環境研究所 Email: cyprin@kyudai.jp  
佐藤辰郎: 〒819-0395 福岡市西区元岡 744 九州大学持続可能な社会のための決断科学センター  
鹿野雄一: 〒819-0395 福岡市西区元岡 744 九州大学アジア保全生態学研究センター 島谷幸宏:  
〒819-0395 福岡市西区元岡 744 九州大学大学院工学研究院)