

不眠不休の鮪 ①



日本人が大好きな鮪。種類は豊富ですがその中で最も有名なものは、クロマグロ（ホシマグロ）ですが、庶民にはなかなか手が出ない高級魚です。

しかし、江戸初期には、鮮度を保つ方法がなくて腐敗しやすく、水槽で流通させる方法もありましたが鮪の大きさではそれが不可能なので、下魚とされ最下層の庶民の食べ物だったようです。江戸中期ともなると、調味料の醤油が普及し、これにより鮪の身を醤油漬けにするという方法が生まれました。これが「づけ」となった訳です。近代では冷凍保存技術で生食用が普及し珍重される魚となりました。消費は、関東地方が上位を占めて、西日本の消費は低く、東と西の食文化の違いが見られます。

鮪は泳ぎ続けないと呼吸ができません。泳いでいる時は口を開き海水をそのまま取り入れて、海中の微細な酸素を取り入れてエラから出します。口とエラは開け放し状態で、泳ぎ海水を流し込み続けます。年中無休での活動です。勿論、眠っているときも泳ぎ続けています。しかし、眠っているか、いないかはまだ解明されていないようです。①まったく眠らない説、②環境の変化を感じる器官と泳ぐ器官以外を休めている説、③右脳と左脳を交互に眠らせる説、とがあるようです。希望としては③であってほしい。

づけ丼を食べて脳の回転を良くしようっと。



鮪②へ続く