

# Weekly コラム

平成 27 年 8 月 11 日

〒541-0055 大阪市中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4 号館 4 階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO 法人 SKC 企業振興連盟協議会) Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

## 活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

## 平成の平賀源内

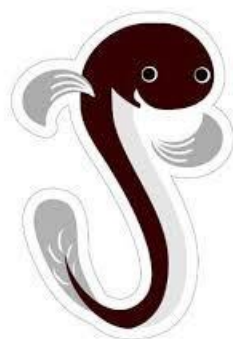
今年は土用丑の日が7月24日と8月5日の2回ある年でした。土用丑の日と言えば、鰻ですが、最近鰻の生産量減少が懸念されています。鰻の総供給量は2000年頃の15万8000トンに比べ2014年には4万6000トンと、10万トン以上も減少しているのです。しかも消費量の7割が日本人という特殊な需給関係のため、鰻の将来を危ぶむ声は年々大きくなっています。

このような状況の中、1回目の土用丑の日である7月24日に、「銀座でナマズを食べよう」というイベントが企画されました。仕掛けたのは黒マグロの完全養殖成功で有名な、近畿大学です。近大では、早くから鰻の代用となる魚の研究が進められており、ナマズに辿りつきました。ナマズを口にすることに抵抗を感じる方もいるかもしれませんが、東南アジアでは白身魚として親しまれている他、英国パブの定番メニュー『フィッシュ・アンド・チップス』の材料にも使われる、身近な魚なのです。また、泥臭いイメージもあるかもしれませんが、近大では、餌と水質がナマズの食味に与える影響の研究に力を入れ、臭みもなく、鰻に近い味のナマズの養殖に成功したのだそうです。

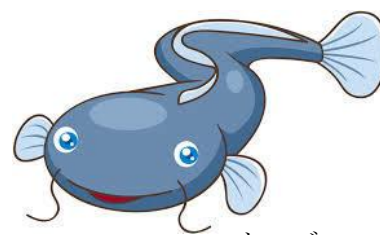
実際にこのナマズを、奈良県の鰻料理店「うなぎの川はら」で試験販売したところ、「言われなければ鰻」「あっさり目だけどとても美味しい」と評判は上々。テレビやネットでも反響が大きく、注文が殺到し、生産が

追いつかない事態となったそうです。そして今年の土用丑の日に「銀座でナマズ」のイベントが立つに至りました。銀座6丁目には、2年前から近大マグロの専門料理店「近畿大学水産研究所」が店舗されており、今回の運びとなったのですが、日本でも有数の老舗鰻屋「竹葉亭」や「神田川」が並ぶ銀座で、ナマズが認められるのか、期待と不安が入り混じります。土用丑の日の特別メニューは「うなぎ味のナマズ御重」税込み2200円。同日、大阪・梅田のグランフロントにある同店でも売り出され、どちらのお店も予約不可、先着30食限定でした。

現在「土用丑の日の鰻」が親しまれているのは、江戸時代、平賀源内が「土用丑の日に滋養豊富な鰻を食べ、暑さを乗り切ろう」とふれこみ、粋な江戸っ子たちに受けて広がったことがきっかけとされています。時を超えた現在、「土用丑の日にナマズ」という新しいキャッチコピーで挑む近大は、平成の平賀源内となれるのでしょうか。近大が手がけるナマズの実産量は、今年は約1トンの見込みですが、来年には100トン以上に増やせる見込みだそうです。土用丑の日、ナマズの躍進に期待がかかります。



鰻



ナマズ

記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。