



2005年6月1日

通巻1014号

発行：金沢大学教職員組合執行委員会  
〒920-1192 金沢市角間町  
TEL:076-262-6009 角間内線2105  
E-MAIL:kanazawa@ku-union.org



## 金沢大学版 地球の歩き方

### 《アイスランドのカペリン》

林 紀代美（教育学部）

#### アイスランドのカペリン(からふとししゃも)生産現場を訪問して

2005年2月、アイスランドに渡航する機会を得た。「アイスランドに出かけたい・調査に行く」と話すと、「アイルランド、じゃなくて?」「どこだっけ?」「寒くて死にそう」などと言われる。マイナーな国なのも仕方がない、地図帳を広げても大西洋の北端(北極圏に近い)におまけのように書かれている小島で(日本の1/3の面積しかない)、人口も約27万人(金沢市は約45万人)、年間の日本人渡航者数は3000人程度しかない(大半は(水産業)ビジネスマン)。しかし、アイスランドにとって日本は多くの水産物を輸入する「得意さま」である。

日本がアイスランドから輸入している主な水産物に「カペリン」がある。量販店や居酒屋で安価で販売されている“子持ちししゃも”といえば誰もが馴染みがあるだろう。「からふとししゃも」と表示することになった、との報道を耳にされた方も多いだろう。漁獲状況や他の輸出国とのバランス、国内の消費状況などに左右されるため規模は変動するが、アイスランドから昨年(2004年)は(中国などで加工されない)直輸入分だけで約5500トン輸入している。このカペリン、現地では食用の習慣がない。魚油や魚粉(家畜のえさや肥料)の原料として利用されてきた。日本人が「子持ち」のメスを高く買ってくれるというので、1970年代からミール工場に併設して選別等の施設を作りて輸出に対応している。対日製品は、大量の水揚物のうち品質の良いものだけを利用し、選別機にかけてサイズなども手ごろで多くの卵を抱えたメスの含有率を意図的に高め、それをパッキング・冷凍して製造されている。基準に満たなかったメスやオスは、ミール工場にまわされる(一部、東欧などへ食用輸出あり)。これを、日本国内や中国などの加工工場で塩干物に仕上げ、“串刺し”スタイルで販売している。



選別機にかけ

条件にあったメスを多く含む状態を作る。  
これを冷凍して日本に輸出。

調査先のウェストマン島の住民に、(男性バイヤーは多く滞在するが)日本人女性は珍しいせいか、「なぜここに来たのか?火山観光か?(この島は火山島)」と話しかけられ、「カペリンを見に来た」と答えると、「あの魚をか?あなたもあれを食べるのか?日本人はたくさん買っていくね。私はあんな脂っこい小魚は…」

と不思議そうな顔をしていた。多くの日本企業が買付に来ており、水産業で生計を立てる者が多いので、まだ住民は理解があるほうだ。大量水揚の中からわざわざメスだけ抜き取って、しかも傷もの・エサ未消化ものは買い取らず…面倒なことをしている、と一般の外国人の目に映るのは自然だろう。キャビアは別として、魚卵を好む習慣は珍しいのでなおさらだ。自然界ではオス・メスほぼ同率で存在するところを、メスだけ食べているのも不自然なこと・わがままとも言えなくもない。10尾入り200円程度で特売されている干しカベリン、今度食べるときには“遠路はるばるやってきたのか”…と、ちょっとじっと見つめてみてやってください。

1986年、“米ソ冷戦終結サミット”がレイキャビクで開催された。そのため、中学時代に社会科やニュースなどでアイスランドに触れる機会があった。サミット以外にも、海嶺が地表に現れている、海流のおかげで冬でも比較的温暖、など不思議な特徴を知った。それ以来、一体どんな国なんだろう？いつかこの目で確認したい…と思い続けていた。調査の合間に、首脳会談の会場を目にし、教科書どおりの気候を体感し、噴火跡を歩き巨大温泉に入って地球のパワーに触れ、感動一入であった。感動が大きかったのも、実感できたのも、情報の「引き出し」があったからこそで、その意味でそれら特徴との接点を作ってくれていた周囲の人たちに感謝であった(今自分は学生たちに将来「引き出し」になりうる何かを伝えることができているのかな…と反省しながら)。



ウェストマン島市街地と溶岩



ウェストマン島から見える対岸



ヘウジーハウス迎賓館。東西サミットの会場になった。

## 『日本映画史』開講顛末記

村井 淳志 (教育学部)

昨年度から教養的科目として、「日本映画史」を開講している。月曜日の4・5限の2コマ続きで2単位。毎回必ず映画を1本、初めから終わりまで見せて、僕が作品解説をするというパターンだ。「なんだそれ、それでも大学の講義か！」というブーイングが飛んできそうだが、実は前から着々と構想を練っていたのです。

僕の出た東京都立大学には「映画」という一般教養科目があって、担当は故・荻昌弘氏であった。テレビの「月曜ロードショウ」の現役解説者が非常勤講師なんて、さすがは東京の大学だなあと感心することしきり。しかしいかんせん、当時(1976年)はまだ、VTRもプロジェクターもない時代。大学祭などで映画会をやるときは16ミリ映写機を使ったが、フィルムライブラリーからの貸出料はすごく高かったし、操作も煩雑だった。だから授業では延々と講義が続いただけ。いくら有名講師であっても、見たことのない映画の話は退屈で、結局、あまり講義は出ず仕舞いだった(「黒澤明における私的復讐の論理」というレポートを書いて、しっかり「優」をもらったが)。

それからかれこれ30年。自分が大学教師になって愕然としたのは、これほど映像レンタルシステムが一般化したというのに、学生たちが昔の日本映画をほとんど見ていないことだ。未見の映画を1本見るために『びあ』を抱えて場末の名画座を彷徨った自分の学生時代と比べると、隔世の感である。見ろと言っても見





ないから、講義としてやるしかない。幸い、鑑賞に堪えうるプロジェクトもようやく普及し始めた(まだまだ不満だし、音響や空調も完璧な視聴覚室が欲しいところだが)。

ただ大学で映画を上映するのは著作権に触れないだろうか?開講に当たって一番心配したのはこの点だった。著作権法は教育目的ならばよいのだが、学校で見せるのって間接的には営利(学生の授業料・教員の給料)が絡む。不特定多数に見せるわけではないから大丈夫のはずだが、少なくとも映像ソフトはお金を払って購入しておいた方が無難だ。と言っても研究費でそんなもの買えるはずはないから、自腹を切ることになる。これにはインターネットのオークションがすごく役に立った。ちょうど時代はDVD突入期。LDやVHSなどの旧式媒体がかなり安く出品されている。多くはレンタル落ち(借り手が少なくて、レンタル店を引退した作品)だ。

最後にクリアしなければならなかったのは僕自身の、担当者としての資質の問題。大学で講義する以上、一応、何か業績がないとまずい…

と思っていたら一昨年、ある教育雑誌に日本映画についての評論文を連載させてもらい、それを今年中にはどうやら出版できそうな運びになってきた。業績の点でも、何とか格好が付けられそうな目途がついたのだ。こうして、満を持しての開講と相成ったのである。

初年度は「脚本家・橋本忍の世界」。「生きる」「七人の侍」「蜘蛛巣城」「切腹」「白い巨塔」「霧の旗」「日本のいちばん長い日」「砂の器」「八甲田山」と名作・傑作を見せ続けた。いきなり「白黒映画を最後まで見たのは初めてです」といった感想には面食らったが、それでも学生たちは「昔の映画なんてつまらないと思っていたけど、意外とおもしろいんですね」という反応が一般的だ。当然でしょう。今の映画会社は映画会社じゃなくて、単なる貸しスタジオ会社なんですよ。映画会社が作った映画、しかも市場規模がどんどん拡大していたから、日本中の優れた才能はすべて映画に集まっていて、有能なスタッフとキャストがみんな同じ会社の飯を食いながら創った映画、おもしろくないはずはない!のです。

来年度も後期、月曜の2時半から。来年は『70~90年のキネマ旬報ベストストリーから』というテーマで、「忍ぶ川」「津軽じょんがら節」「サンダカン八番娼館」「ある映画監督の生涯」「はなれ替女おりん」「泥の河」「遠雷」「細雪」「海と毒薬」「マルサの女」といったあたりを上映する予定。よかつたらぞいでみて下さい。

あすめの♪

## ちょっぴりいいは店

和膳 まる梅

野々市町位川273KSビル  
電話 076-294-0235

和膳は6年前に開店、修業は東京、なかなか庶民が行けない老舗の割烹料理店とか。日頃から社用族の方たちばかりが食するお店だったので、和食をもっと多くの方に食べてほしいと思っていた。たまたま金沢に遊びに来て、加賀の文化が漂う良い町だと感じ、親戚も何もない金沢へご夫婦でお店を開くに至ったそうです。金沢は水がとても美味しい、すぐ近くに海・山があり自然と米、酒と素材が豊富で、山菜や加賀野菜など、季節感を大切にする丁寧で気さくな職人さんです。



ひるげのメニューは3つあり、箱膳(デザート付)1,680円、ゆったり膳(季節の蒸し物付)2,730円、くつろぎミニ懐石3,990円(要予約)3,990円とありこれは全て税込。

ゆったり膳は箱膳に季節の蒸し物が付いているメニュー、ゆうげの時間帯はお勧めのおまかせコース料理5,500円から(税別・要予約)で、ご予算に応じてご相談できますとのことです。また、ゆうげではオーナーこだわりの土鍋で季節の炊き込みご飯も味わえます。



写真1



写真2

今日はゆったり膳(写真2)を注文し、はじめに季節の蒸し物(写真1)生ゆば・百合根・アスパラと甘鯛とやさしい出しの効いた銀あんかけ仕立て、「銀あん」とは色が薄いんで、素材の持ち味を生かすために薄味にする場合に使い、かぶら蒸しなど素材自体に味がない場合は「べっ甲あん」と濃いめにするなど、料理人ならではの言葉もカウンターから聞け、甘鯛のうまみがほんのり伝わってきました。次に出されたゆったり膳はまぐろ刺身、めぎすのさつま揚げ、五月鯉の塩焼き、いわしのフライ、鮎の子のありま煮、片葉とうす揚げの煮物、山うどの梅肉かけ、ひろず(中は百合根と竹の子)箱の中にまとめて、全て手づくりの世界にうっとりし、箸を進みました。ひろずは豆腐を「一度裏ごししているのよ」と奥様から聞け、ふわっと喉越し感が良く、豆腐と出し汁が調和し、どれも薄味仕立てで美味しい。デザートも3種類から選択でき、今日はくずきり(写真3)、黒蜜が疲れをいやしてくれた。



写真3

お店の名前の由来は東京の四谷に昔あった「丸梅」のお店も、名前も好きだったのでいただき、そのままいただくのもおこがましくひらがなで「まる」、梅は熟した梅が好きだからとのこと。オーナーは和食で疲れがとれ、気が張らずに気楽に来ていただけるお店にしたいととても控えめで、今も修業中とおごらない謙虚なご夫婦、食文化と自然との循環を大切に誰でもが親しむことのできるよう二人三脚で営んでおられます。ある一定の年齢の方にとっては落ち着いた懐かしい味であり、優雅な気持ちになれます。若い方々もぜひ一度お試しください。場所は国道305号線野々市フォルテ1つ手前、野々市小学校前信号(マクドナルドと赤いインターネット喫茶)交差点を左折し、野々市中学校右側をすぎ、三納交差点(斜め向かいウッシュマンクリーニング店とJOMOのガソリンスタンド)を右折し、サンクスコンビニ横のビルの右側です。

長谷川(組合)

野々市位川273KSビル TEL: 076-294-0235  
営業時間: ひるげ 11:30~13:30 ゆうげ 17:30~22:00  
定休日: 毎週日曜日

「ゆにゆに」を読んでのご意見をお寄せください!  
今後の紙面の充実がはかれますよう、みなさんのご協力をよろしくお願ひします。  
「ゆにゆに」は毎号組合ホームページ <http://www.ku-union.org/> に掲載しています。

### ○○○編集後記○○○

『カペリン』を“ペリカン”と呼んでしまったのは私だけでしょうか?目にしたこと・聴いたこと、その中の複数要素を関係付けて全体の意味を取り出しますが、はじめにベースとなる文脈を各々が持っていて、ちょっと乱暴ですがそれにしたがって“つい勝手”に理解してしまいます。後で違和感もって考え直すことが多いこの頃。自分の近況に照らして、カペリンを輸出する側・映画を創る側・料理を出す側、それぞれに相手があって、また思いがある。日頃の違和感から『自分の文脈』を少し見直すことに拘ってみようと思います。『引き出し』を少しずつ増やしながら。

(編集者 K.Y)