



年 組 名前

道新 ワークシート

地域から

179の窓

室蘭胆振面

6月5日朝刊の記事

展示魚「うまさ」格付け

物に関心を持ってもらおうと4月の今年の営業再開に合わせて企画した。評価は「美味」が「★★★★」、普通は「★★★」、「いまいち」は「★」の3段階で表し、それぞれ飼育員が食べた際の感想をつけた。

対象は水族館で飼育する魚類約50種中約20種。多くは漁師から提供を受ける未利用魚などだ。

ギンダラ科の深海魚アブラボウスは星三つで「超絶脂ギッシュ。照り焼きとみ

そ漬けと塩焼きにして食したが、うっ旨いぞ」と記した。他に星三つはカシカ科のトゲカシカやタウエガシ科のフサギンポなど。一方、クサウオ科の深海魚のアオビクニンは星一つとし、「身と皮は姿の通りででろんでろん。自分が何を食べているか分からなくなる」と紹介した。

高山さんが魚のおいしさの表示を思いついたのは、父が釣りで手に入れた珍しい魚を食べた経験があった

高山さんが魚のおいしさの表示を思いついたのは、父が釣りで手に入れた珍しい魚を食べた経験があった

高山さんが魚のおいしさの表示を思いついたのは、父が釣りで手に入れた珍しい魚を食べた経験があった

【室蘭】室蘭市祝津町の市立室蘭水族館が展示魚に付けたおいしさの評価「旨いレベル」が、そのユニークさから話題になっている。魚類飼育員、高山佳代さん(38)がアブラボウスなど実際に食べた魚の味の評価を星の数で表した。美食ガイド本「ミシユラン」の魚版のような取り組みに、会員制交流サイト(SNS)では約1万の「イイネ」が集まる人気となっている。「食」という誰にでも身近な行為を通じ、海の生き

市立室蘭水族館の展示魚の飼育員評価「旨いレベル」※主なもの。水族館展示内容を要約

魚の種類	旨いレベル	飼育員・高山さんの寸評
オクカジカ	★	身などに癖がある。酸っぱい。食べ方に工夫が必要
フサギンポ		見た目は怪獣みたい。ふわふわとした癖の無い上品な白身は天ぷらや煮付けにしたら美味
アオビクニ		潮汁では、だしがわずかに感じるエビ風味。身と皮は姿の通りででろんでろん
アブラボウス		超絶脂ギッシュ。照り焼きとみそ漬けと塩焼きにして食べたろうっ旨い。また食べたい



旨いレベル星三つのアブラボウスを前に「たくさんの人に関心を持ってほしい」と語る高山さん

■筆者から

室蘭は鉄のマチだけではない。周辺の海は太平洋と噴火湾が交差し、多様な漁業資源を誇る。市立室蘭水族館の飼育員の高山佳代さんの取り組みは「食」が地域を知るための重要な入り口であると教えてくれた。

市立室蘭水族館は老朽化が著しく、豪華な施設やショーといった「目玉」は乏しい。ペンギンやアザラシもいるが、生き物の多くは近海の魚類だ。お金を掛けずにどう見せるかという点も、飼育員の腕の見せどころ。資金が豊富にある水族館であれば、展示魚の味を格付けする「裏技」は生まれていないかもしれない。

◇各地域面は「どうしん電子版」でも電子版会員の方々に公開しており、どしどしでもご覧いただけます。

高山さんが魚のおいしさの表示を思いついたのは、父が釣りで手に入れた珍しい魚を食べた経験があった



年 組 名前

道新のワークシート

①この企画を思いついた背景にある高山さん自身の経験と企画の目的をそれぞれ答えなさい。

経験：

目的：

②本文中の空欄Aに入る一字を記事中から探して答えなさい。

③表にある3つの魚の「旨いレベル」の星の数を、記事を読んで答えなさい。

魚の種類	旨いレベル
オクカジカ	1
フサギンポ	
アオビクニン	
アブラボウズ	