

# 食 べる

長崎で獲れた魚を皆で捌いて食べる。それが活動の原点です。

子どもたちにどうすれば海の魅力が伝わるのか。考えるのが楽しいです。



5代目会長 祝翔太さん (水産学部3年)

おさかなあみだの製作者 中地桃花さん (水産学部4年)

## 長崎大学魚料理研究会

### 長崎から魚食文化の活性化を 大学サークルが 地域で活躍中

詳細情報はコチラ!



皆さんはどのくらい魚を食べますか? 自分で魚を捌けますか? 日本人の魚消費量は年々減り、その理由の一つに、魚を料理するのが面倒ということが挙げられています。日本人の魚離れが進む中、魚食の回復を目指した活動をしているのが、長崎大学魚料理研究会です。魚の捌き方を学び、捌いた魚を調理するほか、地域のブランド魚を使ったメニューの提案や魚をテーマにしたイベント、地域活動にも積極的に参加。会長の祝翔太さんは「活動を通して魚食文化が広がるのを実感します。子どもたちから“魚を捌くのが楽しい”と言われると嬉しいです」と活動の手応えを語ります。漁

獲魚種250種以上で「日本一」と言われる長崎で「長崎市さしみシティプロジェクト」の公認サークルにも認定。“長崎の美味しい魚料理を作り発信し、魚食文化の活性化につなげたい”という目標を目指して熱い活動が広がっています。



魚料理研究会がレシピを考案した「伊王島日の出カマサと夏野菜のおろしポン酢」。8月に長崎市役所のレストランで提供されました。

長崎の旬の魚を知ろう! 食べよう!

おさかなあみだ

スタート!

「長崎の旬の魚を知ろう! 食べよう! おさかなあみだ」は、地元の水族館とのコラボ企画。魚のピックアップからメニュー、イラストまで学生が作成しています。長崎で獲れる魚や豆知識を楽しく学べると好評でした。

詳細情報はコチラ!



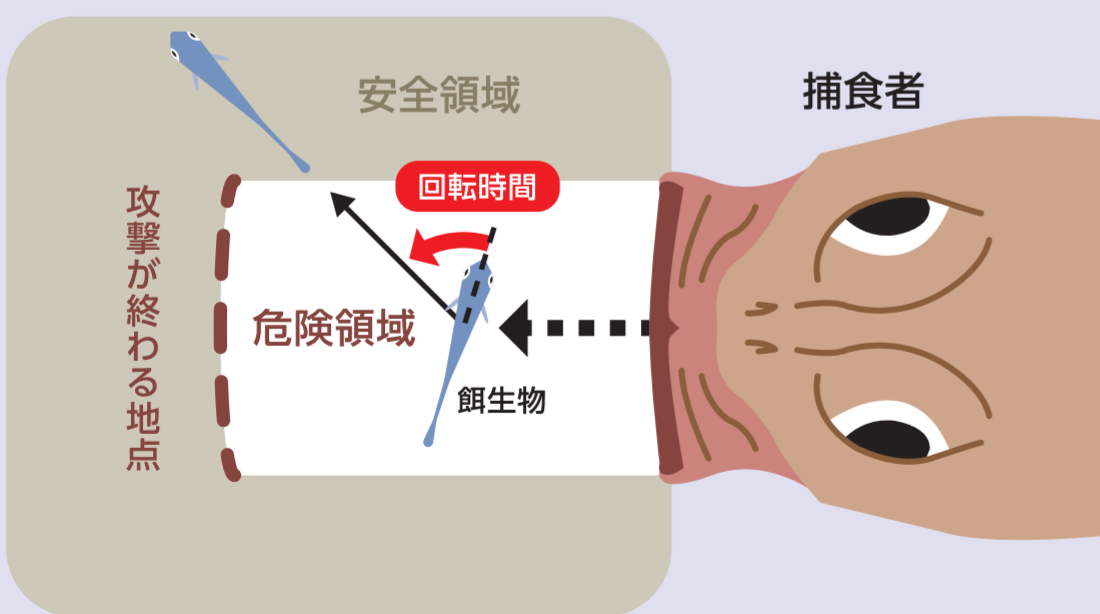
## 水産学部

### 魚はなぜ2つの方向に逃げる? 謎を解明する 新たな数理モデル



発表までに10年を要した研究です。実際の魚を使う実験では、マダイの稚魚とカサゴを戦わせました。

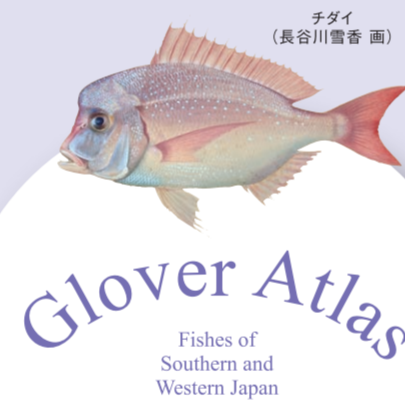
河端雄毅 准教授



食べられそうになった魚が捕食者から逃げる時の方向は複数あり、その中には1番目に好む方向と2番目に好む方向があります。この普遍性の高い現象について、数学的に説明することに成功した河端雄毅准教授。ポイントとなったのは、新たに導き出した数理モデルでした。「魚が逃げる時に方向転換にかかる時間の違いと捕食者が餌にア

タックした後、動きが止まる現象を新たに数理モデルに加えしました。数理モデルから導き出したシミュレーションを基に、実際の魚や模型を使って実験を行った結果、捕食者から学習されないよう、複数の逃避方向を使い分けているのではないかという仮説も生まれました。今後、実証実験を行う予定です。昆虫や動物の逃避行動にも応用

できる汎用性の高い数理モデルであることも実証済み。今後の展望について、河端准教授は続けます。「車と野生動物の衝突回避に応用できる可能性があります。ロードキルの専門家と共同研究を進め、野生動物の逃避行動を完全に予測できるようにになれば、自動運転技術の革新にも関係できるかもしれません」。



## Glover Atlas

Fishes of Southern and Western Japan

### グラバー図譜

長崎に留められたのは 偶然か必然か

長崎大学附属図書館が所蔵する貴重資料の一つ「グラバー図譜」。倉場富三郎が、長崎に水揚げされた魚類を絵師たちに描かせた魚類図譜です。なぜ本学に寄贈されたのでしょうか。詳しく紹介したChoho84号をご覧ください。

#### Choho84号



イシガニ (萩原魚仙 画)

## 経済学部

### 地域経済の視点から 水産業の課題を あぶりだす



高井計吾 助教

魚の水揚げ量や日本人の魚消費量の減少問題は、長崎の水産業にどのような影響を及ぼしているのでしょうか。まずは課題を知ることが問題解決への第一歩。今後の水産業の活性化と発展に向けた足掛かりになります。経済学部では、長崎の地域経済が直面している課題をあぶりだし、それらの原因や解決策を見い出す

実践的なカリキュラムが充実しています。今年5月から7月にかけて行われた領域演習では、学部2年生が、手作り干物を主力事業とする山道水産株式会社の課題解決に挑戦。長崎魚市場や加工工場等で働く従業員の皆さんにアンケートを実施し、その結果、人材不足の現状とともに、高い加工技術を持つ人材確保の難しさという課題が見えてきました。



学生自ら早朝の長崎魚市場へ足を運び、現場の声を聞きました。

## 魚の町 7

## 多文化社会学部

### 文献をひも解くと分かる 江戸時代の 長崎人は魚好き!?

長崎市中心部に位置する魚の町。町名に“魚”が付くのは、なぜでしょう。「かつてそこに魚市場があったからです。江戸時代初期にあたる1630年頃には存在しており、国内ではかなり早い方だったと思います。当時の長崎は人口だけでなく、人の往来も多く、普段の食事から贈答品まで魚は欠かせないものでした。そのため、多くの種類の魚を扱う市場が成立していたのでしょ

う。文献を読むと、2月は酢の物にヒラメ、和え物にイカやアワビが使われています。豊富な魚種を誇る長崎の魚食文化は今に始まった訳ではなく、長い歴史の中で育まれてきたのですね」。

魚市場の存在は、400年前の長崎の町が指折りの巨大都市であったことを示す、一つの指標にもなります。

木村直樹 教授



研究に用いる古文書や文献の中には、度々、長崎の食文化に関する発見があるとか。木村直樹教授は続けます。「江戸時代に食べられていた卓袱料理のメニューを記録し