

## 『骨のある』話

中津市長 奥塚 正典

「お魚ホネホネ教室」に出かけました。豊前海で取れたカマスを使って魚の骨の構造を子どもたちが学ぶのです。参加の動機を尋ねると、魚に興味がある、捌いてみたい、親子で楽しめるなど様々です。

子どもころ、よく海、川、池に釣りに出かけました。漁港が近かったことから、カレイ、ベタ、キス、ハモ、コチ、メバル、サヨリ、ダイガンジ、フグ、イワシ、サバ、ボラなど多種の魚を食べて育ちました。刺身はもちろん煮つけは大好物。大小の骨は当たり前で、豊前海の新鮮な魚の味は秀逸でした。

ところが、今、子どもたちは「骨のあるもの」は苦手で、魚よりも肉好きとか。中津からあげでも骨なしの方がよく売れるそうです。私は骨つきのファン。骨から出るうま味がおいしさを増しているような気がします。最近骨が邪魔くさいと敬遠され、食べやすさの方が優先されるのでしょうか。食べにくさに加えて骨が刺さる経験をするると特に魚は苦手になるようです。

でも、この教室で一匹の魚を渡されうろこをとって包丁で捌く子どもは真剣に興味津々の様子、かつ楽しそうです。骨が体幹や魚の動きを細かく支えていることを学んだり、自分で捌いた一匹の魚を調理して食べると、命を大切にするようになり魚食に対する考えも変わっていくと思います。

人でも、「骨のある人」という表現があります。自分の信念を曲げずに貫き、我慢強く責任感がある人を言うようです。本来、邪魔とか苦手とかとは無縁です。骨は体の根幹であり、その役目は目に見えにくいですが、とても重要なものであることから生まれた言い回しで、「骨あり」は褒め言葉です。



こんな風に魚の骨から連想を勝手に膨らませながら、上身・中身・下身の三枚におろした鯛の刺身づくりを手伝いました。子どもたち食べてくれたかな。