

今年安全で美味しい「台湾産うなぎ」に注目！

土用の丑の日には、香ばしくくて美味しいうなぎの舌鼓

夏の人気ナンバーワン・スタミナ食といえは、やっぱりうなぎ。なんともいえない香ばしさが食欲をそそる。古来から日本人に愛され続けてきた食材のひとつだ。そんなうなぎも、近ごろは稀少で高価な国産天然モノではなく、中国や台湾から輸入されたものが主流。おなかいっぱい美味しいうなぎを楽しむために、台湾産うなぎの味わいや安全性など、その魅力についてみていくことにしよう。

台湾で育つうなぎは、国産うなぎと同じ種類

問もなく土用の丑の日。今年は7月19日と7月31日がそれぞれにあり、多くの人々がうなぎを口にしている。土用の丑の日に欠かせないうなぎは、古くは万葉集にも登場し、蒲焼きや鱧井、白焼き、う巻きなど、日本ならではの食文化とも深く関わっている食材。ふくらみやわらかい肉厚の身、適度な脂、香ばしいタレ。栄養価が高く、ビタミンB類が豊富に含まれる。夏バテ、食欲減退防止の効果が期待できるうなぎを、本格的な夏の暑さを迎える時に食べたくなる。それはまさに、



台湾にあるうなぎ養殖用の広大な路地池。水を張る前に何日間か天日干しを行い、太陽の恵みでよい土壌を作る。また、池の水は定期的に入れ替えられ、無風の時には水車を回して酸素を取り込んでいるのだとか。

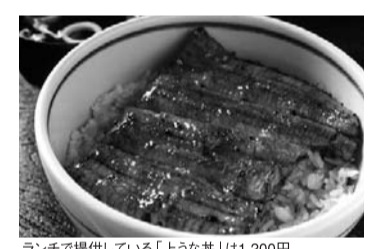
日本の養殖場より広い、台湾のうなぎの寝床

実は、台湾におけるうなぎの養殖の歴史は意外に古く、40年以上も前から遡る。その養殖技術は日本から伝えられ、その技術を進化させてついに現在まで連続と続けられているという。ハウスでの養殖が主流となりつつある日本よりも、うなぎの健康に配慮した養殖が行われているといつても過言ではなさそうだ。そもそも、温暖な気候と黒潮の影響で水温の高い豊かな地下水に恵まれた台湾南部はうなぎの養殖に最適な環境。土壌、水質なども徹底的にうなぎの健康面に配慮され、より自然に近い環境で養殖が行われている。広大な路地池でのびのびと育てられたうなぎはストレスが少なく、うなぎ自体の免疫力が高まっているぶん病気になりにくい。うなぎ1匹あたりの面積を日本でのハウス養殖と比較すると、台湾はなんと10倍以上。すいぶん広々としたうなぎの寝床といえるだろう。もちろん広さだけでなくエサにもこだわりが。ペレット状にドライ化した飼料ではなく、配合飼料に魚油を入れてよく練り込んだ練りエサを使用。豊かな土壌と水、太陽の恵みが植



黒潮の影響で温暖な気候と豊富な地下水の地下水温は20℃前後。太陽と風、豊かな水と土壌、自然に近い環境のもとで育つうなぎは、元気で健康的なうなぎと育ちがたく。

プロも認める、台湾産うなぎの味わい



ランチで提供している「上うなぎ」は14,200円。

実際にプロたちは台湾産うなぎをどのように感じているのだろうか？ 国産うなぎと併せて台湾産うなぎも提供している池袋駅西口からほど近い「鰻のまんまる池袋店」を訪ねた。

もっと気軽にうなぎを楽しんでいただくためには、美味しさと安さが大切

「ウチは川魚を扱う問屋で、もっと気軽にうなぎを楽しんでいただきたいという思いからこの店をオープンしたんです」と店長の黒田語さん。国産うなぎだけを提供していたが、産地偽装事件などにもなって価格が急騰。手軽さを第一に考え、国産と併せてお品書きに産地を記載したうえで台湾産うなぎも提供することに決めた。「必ずしも国産だから美味しい、というわけではない。実際に台湾産のうなぎはどれも美味しい。お客さまからとても好評です」と黒田さん。毎朝届く新鮮なうなぎを手早く捌き、じっくりと炭火で焼き上げる。そんな職人の丁寧な仕事を手ごろな価格で楽しめる「鰻のまんまる池袋店」。庶民の強い味方といえそうだ。



店長の黒田語さん。夜は日本酒や焼酎とともにパラエディン豊かなうなぎ料理を楽しむ。

専門家も高く評価する、台湾産うなぎの味わい

日本と同じ日本種うなぎの稚魚を、日本よりも自然に近い環境で健康に配慮して育て、厳格な品質管理基準をパスした台湾産うなぎ。そんな台湾産のうなぎについて、関係者は自信を持って「台湾産うなぎは安全で美味しい」と言い切る。まだまだ「国産うなぎ」安全で美味しい」という信仰が根強いものの、業界内ではもはや「台湾産は国産と遜色なく美味しい」というのが常識になりつつあるという。

実際に、うなぎ専門店でも台湾産うなぎを提供する店もあるほど。プロの舌までを納得させる。美味しいうなぎ」というわけだ。国産のうなぎと比べると、台湾産のうなぎは肉厚で脂が強く、うなぎが好まれるもの、そんなうなぎが好まれるものが多いはず。あらゆるシーンにおいてグローバル化が進むなか、日本ならではの「食」もまた例外ではない。安全面での定規に則しているのだから、安心して美味しくいただくか、といえそうだ。より自然に近い環境でじっくりと時間をかけて育てられた台湾産うなぎは、味わいもまた格別。今年、美味しい台湾産うなぎをたっぷり食べて、暑い夏を元気に乗り切りたい。

心を込めて育てた私たちのうなぎをご賞味下さい。



店長の黒田語さん。夜は日本酒や焼酎とともにパラエディン豊かなうなぎ料理を楽しむ。



うなぎは、台湾。

(と言ってもらえるように、がんばります。)

「うなぎは、台湾」と言ったり、みなさん必ず「うなぎ」という顔をしています。「うなぎは、日本産しよ。」と思ってしまう。あなたに、知って欲しいことがあります。台湾産うなぎの輸出。先は、ほぼ9割が日本です。輸出が始まって40年超。その歴史は、日本から養殖技術を導入したことから始まりました。実は台湾産うなぎも日本のうなぎも、同じ場所で作られた同じ品種。しかし私たちは育った環境が何よりも大事だと考えています。台湾の国土は日本の約10分の1しかありませんが、養殖池の広さは自信あり。うなぎ1匹に与えられる池の面積は、なんと日本の約10倍。広さに加え、温暖な気候と豊かな水質を活かし、1年以上かけてじっくり育てます。肉が厚くてやわらかい。そのうえ皮が薄い。おいしいと取りのうなぎを作る秘訣ここにあり。安全面も安心を。24時間体制のうなぎ専用検査センターの設置と、生産履歴追跡システムの導入。そして2回のテスト。厳しい品質管理の基準を達成したうなぎだけが、日本へのパスポートを手に入れ、輸入時のテストを受けられます。そしてあなたの食卓に、最後はぜひあなたの目でテストしてください。うなぎを作りたい。うなぎを作りたい。