

ソロモン諸島から～おさかな天国！～

JICAソロモン諸島駐在員事務所
企画調査員 西村善彦

日本は海に囲まれた島国ですが、もっと「海に囲まれた」感の強いソロモン諸島では、当然ながら海の幸に恵まれています。海の幸を美味しく頂くことにかけては世界一を自負する日本人です。当然ながら私もその恩恵を満喫して暮らしています。

太平洋プレートの南西の端、丁度オーストラリアプレートとの境目にあたるソロモン諸島は、海底が盛り上がっていて世界有数の好漁場。特にマグロ・カツオ類は貴重な外貨獲得源となっています。

国家規模の話はさておき、ガダルカナル島にある首都ホニアラで日常的に目にするサカナ達はどうかと言うと・・・。

自分で釣る、市場で買う、漁師が持ってくる……と、魚の入手方法はいろいろあるのですが、やっぱり一番多いのは市場での購入。市場と言っても3種類あります。

一番大きい公設市場では、広い国の方々から氷詰めにした魚を持ち込んで売っています。いつ行っても売っているのと内臓を処理してあるので便利ですが、遠くから運んでくるものが多いので鮮度がやや難。

次に大きいのは、ホニアラ市の東部にある通称「漁師村」。隣のマライタ島から移住してきた（その中でも昔から漁労を生業としてきた）人たちが自然発生的に作った私設の市場です。獲ってきてその日の内に売るので、鮮度の良いのがウリです。またこの人たちは皆SDAという教会の信者です。SDAは他のキリスト教と違って土曜日が安息日なので、日曜日に市場が開いている（他の市場は開いてない）のも特徴です。

そして最後に一番小さいのが、ゲリラ的に道端で魚を売る「道端魚市場」



ホニアラ市を東西に貫く幹線道路が一番海に迫ったところで、ボートをさっと横付けして獲ってきた魚を陸揚げすれば瞬間に市場になります。当然鮮度は最高、そして「今日は何が揚がってるかな」という、行ってみなければ分からない楽しみも……もちろん空振りの日もありますが。

という訳で、鮮度にこだわりのある私としては、主にこの道端魚市場を利用しています。

よく食べる魚を紹介しましょう。

まず、キハダマグロ



これは若魚で、関西でヨコワと呼ぶサイズより少し大きい位（これで約3斤口）。日本で獲れるのに比べると脂の乗りは控えめです。最近はこの大量の塩でしめる「塩なます」という調理法に凝っています。

次はハチジョウアカムツ



横に置いたウロコ取りが22センチですから約60センチ、4斤口。パーティで出したら20人で食べても余りました。それでもこの魚としては中の小くらい、刺身で食べるのには一番いいサイズ。因みにこれが築地に出たらキロあたり軽く5~6千円するという高級魚です。

最後にヒレナガカンパチ。



日本のカンパチに比べるとやっぱり脂の乗りで勝負になりませんが、それでもカンパチです。これを刺身にするるとこんな感じ。



どうです？是非皆さんソロモンへ遊びに来て下さい。美味しい魚、腹一杯ご馳走しますよ。