

## 鯛 Red Sea Bream



In Japan, the red sea bream is called 'the king of fish' for its beautiful appearance and delicious taste. Prepared as sashimi, red sea bream has a slight sweetness and firm texture. It's used as a sushi topping as well—and a rather expensive one at that. It can also be seasoned with salt and grilled whole.

Many people like to place slices of raw red sea bream on rice and pour hot green tea over them. This allows the savory essence of the fish to be released into the tea. Because of its rich flavor, the Japanese have always considered red sea bream one of the most delicious kinds of fish.



### 【Words & Phrases】

red sea bream 真鯛 / prepare ～～を調理する / slight わずかな / firm 身の引き締まった / texture 質感、歯応え / sushi topping すしネタ / season ～～を味付けする / whole まるごと / raw 生の / pour ～～を注ぐ / savory 味の良い / release ～～を放出する

Another use for red sea bream is as an offering to the gods of Shinto. The red sea bream has long been regarded as an auspicious fish and used in all kinds of celebrations. Here, even one of the betrothal gifts exchanged between two families has a sea bream-shaped decoration on it.

The red sea bream is considered auspicious because of its color. Red is a lucky color in Japan.

### [Words & Phrases]

offering 供え物 / regard ... as ～ …を～と考える / auspicious 縁起の良い / celebration 祝い事 / betrothal 婚約 / exchange ～～を交換する / decoration 装飾

Today, aquaculture accounts for 80 per cent of the red sea bream consumed in Japan. Over the years, sea bream farmers have developed various techniques to give the fish their characteristic bright red color. One ingenious idea is to place black covers over the pens. Farmed red sea bream are exposed to more sunlight than wild ones, which live deep underwater. So the covers are used to protect the fish in the pens from getting sunburned. Another ingenious idea is to give them special feed. This is necessary because ordinary artificial feed makes their skin tone dull. An extract of a certain type of red flower is mixed into the feed to boost the fish's redness. It's thanks to these aquafarming techniques that beautiful red sea bream reach consumers around the country.

#### 【Words & Phrases】

aquaculture 養殖 / account for ~ ~ (ある割合) を占める / consume ~ ~ を消費する / sea bream farmer 万鯛の養殖業者 / characteristic 特有の / ingenious 工夫に富んだ / pen (家畜などを入れる) 囲い、生け簀 / farm ~ ~ を養殖する / expose... to ~... を ~ にさらす / wild 天然の / get sunburned 日焼けする / feed 餌 / artificial 人工の / tone 色合い / dull (色・光などが) 輝いていない、くすんだ / extract 抽出物 / certain 特定の / boost ~ ~ を高める / thanks to ~ ~ のおかげで / aquafarming 養殖

## 鯛 Red Sea Bream

姿よし味よし、の鯛。今回は鯛の魅力を英吾で考察しましょう



鯛は、その姿の美しさと味の良さから、「魚の王様」と呼ばれます。刺身にすると、上品な甘みとしっかりした歯応えがあります。すしのネタとしても高級品です。1匹をまるごと塩焼きにする料理法もあります。さらに、鯛茶漬けも人気です。熱いお茶をかけた鯛の刺身からは、うまみが染み出ます。その豊かな味わいから、鯛は昔からおいしい魚の代名詞な

のです。

鯛にはもう1つの用途があります。それは、神様へのお供え物です。鯛は古くから縁起が良い魚と考えられ、祝い事に用いられました。結婚する家同士が交換する贈り物にも、鯛の装飾が用いられます。その理由は赤い色です。赤は吉祥を示す色とされ、そのため鯛はおめでたい魚であると考えられたのです。現在、日本の食卓にのぼる真鯛の8割が養殖でまかなわれています。鯛特有の鮮やかな赤をいかにして生み出すか、養殖業者は様々な工夫を積み重ねてきました。工夫の1つがこちら。生け簀を黒いシートで覆っています。深いところに生息する天然の鯛と比べて、養殖の鯛は日光を多く浴びてしまいます。そこで、シートで覆って、日焼けを防ぐのです。

餌にも工夫があります。普通の人工の餌では美しい赤が出にくいのです。そこで、赤い花から抽出した成分を混ぜ、発色を良くしています。こうした養殖技術のおかげで、美しい色をした鯛が日本の家庭に届けられるのです。



## Why is he holding a dead fish?

Winners of sports events do some interesting things: Formula One drivers spray champagne; baseball players enjoy a beer shower; field athletes attempt a new world record; track runners do a lap of honor with their national flag; and so on. Of course, it's common for winners to pose for the media kissing their trophy or biting their medal. When I first saw *sumo*, I was surprised that the tournament winner, instead of kissing the cup, has a celebratory photograph taken with his supporters holding up a large dead fish, rather like a statue of the deity *Ebisu*. I learned later that it's an old tradition to incorporate the red sea bream into any kind of celebratory event, based not only on the fish's various auspicious qualities, but on the *tai* and *medetai* pun. Since the Japanese 'king of fish' is also a delicacy

that doesn't come cheap, it's a tradition that I'm sure the fishmongers of Japan are eager to encourage. I suppose our only equivalent to a *tai* is in fact champagne, and although it's the name of a French province, I just realized it includes the English word "champ"!

### 死んだ魚、どうして持ってるの？

スポーツのイベントで勝者がやることは結構面白い。例えば、F1 ドライバーはシャンパンを振り撒き、野球選手はビールシャワー、フィールド競技選手は優勝が決まっても世界新記録をねらって競技を続け、トラック競技者は国旗を掲げながらビクトリーランをやる。もちろん、勝者がメディアの前でトロフィーにキスをしたりメダルをかじったりすることもよくある光景だ。初めて相撲を見た時、優勝力士が、優勝杯にキスをする代わりに、大きな死んだ魚を持ち上げて、後援者とともに記念写真に納まる姿を見たのは驚きだった。まるで恵比寿さんの像のようだった。後に、古くからのならわしで、あらゆるめでたい行事に真鯛は欠かせないことがわかった。真鯛のもつ様々な縁起の良さと同時に、「たい」と「めでたい」という語呂合わせに由来するならわしである。日本の「魚の王様」は安くはないごちそうでもあるから、きっと魚屋たちもしきりに促進したいならわしにちがいない。西洋にこの鯛に相当するものがあるとすれば唯一、シャンパンだろうか。Champagne はフランスのある地方の名前だが、気がつけば英語の champ（勝者）という一語が含まれている。



江戸時代の風俗図。俳文集『魚伝』に「人は武士、柱は神の木、魚は鯛」とある。