

今から2年前、「アマゾンの生き物文化」という企画展示を国立民族学博物館で行つた。動物の剥製で示した生き物とそれを素材にした装身具などを並べて展示了したものだ。このなかで、来館者から人気があつたのがピラルクのコーナーである。この魚は、世界最大の淡水魚である点、1億年前から現在までその形が変わらないので生きた化石といわれる。しかも、肉が食べられるだけではなく、舌の骨やウロコはやすりにも使われていた。

私は、この魚どんのかわりを求めて、ペルーの東半分を占めるアマゾン足を運んだことがある。首都のリマから飛行機で1時

## みんなく 食の民族誌

# 考えろ 舌

1

の生き物の多様性を感じさせてくれる。しかし、そこには、肝心のピラルクがなかった。どうしてなのだろうか。

地元の方に尋ねると、そ

してもらつた。すると生きの良い魚がでてきた。体長は2㍍に及ばないが、私がひげが特徴的な数々のナマズの類。名前を知らない大小さな魚。さすがに約3千を超える魚が生息しているといわれるアマゾン

わり、この街ではピラルクはよく売れるので、池をつくり始めたのだという。どうも、この背景には市場で人気の高いピラルクの乱獲があり資源が枯渇している

## 養殖化進む生きた化石



南米アマゾン周辺で食用にされているピラルク(筆者撮影)

## 生でも美味、乱獲背景に



定です。  
※  
グローバル化が進む食文化。世界各地の食の動向について、国立民族学博物館(大阪府吹田市)の研究者に報告してもらいます。  
毎週水曜に20回掲載予

ことがあるようだった。この魚は呼吸のために水面に出てくるので捕獲しやすいということも関与しているのであろう。

ようやく街のレストランで、ピラルクを食べることができた。ピラルクは丸焼きや揚げ物にされることもあるが、調理を加えずに生で食べることがある。これは、ピラルク以外の魚でもみられるセビッヂエと呼ばれる料理であり、国内に浸

透しているマリネに似た食べ方だ。正直、生ということに少し抵抗があったが、その魚の白身は身が縮まり

最近、リマでは日本食ブームであるのか、スシバーが増えている。ますます食のグローバル化が進行していく時代、アマゾンの食と日本の食が出会い、「ピラルクのにぎりずし」が食べられる日が近いではないだろうか。