





烏骨鶏は中国の文献には古くから登場し、宋代（11世紀）に著された「物類相感志」にある「烏骨鶏の舌黒き物は骨黒し」というのが最古とされている。また、イタリアのマルコポーロによる東方見聞録に、羽毛が絹糸状であることから英名では「Silky」（シルキー）と名づけられた鶏である。

東南アジア地域では、烏骨鶏は“薬用鶏”として古くから漢方薬の材料として珍重され、多くの人々が利用しているのが現状である。日本でも近年、健康ブームがエスカレートし、様々な食品が市販される中で、烏骨鶏卵も注目され、烏骨鶏卵を利用した様々な調理・加工食品が市場を賑わしているのが現状である。いっぽう、欧米やヨーロッパ諸国では、烏骨鶏卵はほとんど食卓に登場せず、摂食されている卵のほとんどは鶏卵であり、烏骨鶏卵を摂食する機会がほとんどないことから、烏骨鶏卵の研究もほとんど行われていないのが現状である。すなわち、欧米やヨーロッパ諸国では烏骨鶏卵は未知なる卵であると言っても過言ではない。

ところで、筆者は烏骨鶏卵に関して、栄養特性、調理方法の構築さらには食文化などの興味ある情報あるいは知見を報告してきた(1-5)。詳細については文献を一読していただきたい。ここでは、すでに明らかとしている烏骨鶏卵のもつ優れた栄養特性のひとつとして、抗酸化効果を有していることを報告しているが(3-5)、残念ながら抗酸化成分の正体については不明であった。そこで、筆者は抗酸化成分の正体を明らかにすべく研究を遂行してきた結果、ようやくその成分を突き止めた(6)。本稿では抗酸化成分の分離・精製を試みた内容について述べる。

## ヒメマスのグアニン量

酒本 秀一、佐藤 達朗

ヒメマスはチップとも呼ばれ、ベニザケの湖沼残留型（陸封型）で降海型のベニザケと同一種である。ヒメマスは北海道の阿寒湖とチミケツ湖が原産で、日本中の60余りの湖に移植されたが、現在では中部地方以北の23の湖に根付いており、中禅寺湖もその一つである。最大で50cm前後まで成長するのに、動物プランクトンのボスミナ類、ミジンコ類、ユスリカ幼虫、ワカサギなどの小型動物を食べている様である。姿形の美しさや美味なことから釣り人に人気が高いだけでなく、内水面漁業資源としても重要な冷水性の淡水魚である。

天然魚のみでは釣り向けの放流用や食用の需要を賄い切れないので、養殖も行われている。養殖魚と天然魚では外観に幾つかの違いが有るが、そのなかでも体表の色に大きな相違が認められる。養殖魚は天然魚に比べて体表がややくすんだ色をしていて、銀白色が弱い。一方、天然魚は光り輝くような銀白色をしている。この違いはメラニンの蓄積によるだけでなく、グアニン量も関係しているものと思われる。

グアニンは別名2-アミノヒポキサンチンとも云われ、分子式がC<sub>5</sub>H<sub>5</sub>N<sub>5</sub>Oのプリン塩基で、魚類の銀白色部位を構成する主要成分である。

魚の体色は皮膚にある色素胞と呼ばれる色素細胞の働きによって発現する。色素胞は一層の限界膜に囲まれた細胞内小器官であるクロマトソームを持ち、それに含まれる色素物質の呈する色によって黒色素胞、赤色素胞、黄色素胞、青色素胞、白色素胞、虹色素胞の6種類に分類されている(1)。

## 伝える心・伝えたいもの —水田跡遺跡を訪ねて—

宮尾 茂雄

2011年11月上旬、大阪を訪れた。夜のテレビニュースで、奈良県御所（ごせ）市にある京奈和高速道路のインターチェンジ建設予定地から発掘された弥生時代前期の水田跡遺跡現地説明会がその日行われたことを伝えていた。広い工事現場にはチョークのような白い線で囲まれた小さな長方形の水田跡が何十と規則的に並び、その上を跨ぐように置かれた木道を歩く見学者の姿が映し出されていて壮観だった。幸い翌日の午前中は予定がなかったので、朝早く宿舎を出発して水田跡を訪ねることにした。

## 漬物市場にブランドマーケティングを導入した驚くべきヒット食品

—『きゅうりのキューちゃん』東海漬物株式会社—

田形 皖作

東海漬物株式会社は昭和16年（1941年）9月に設立、包装漬物を主体とした製造・販売を現在まで営んでいる。最初に経営の柱になった商品は昭和37年（1962年）に発売を開始した『きゅうりのキューちゃん』である。漬物市場に初めてブランドを導入し、昭和38年にはマーケティング手法としてテレビ宣伝を積極的に放映した。テレビ宣伝の内容も熟慮され、人気上昇中の坂本九をCMキャラクターに起用し、爆発的に売れた。

今年で発売を開始してから50年になる。まさしくロングヒット商品に育った。第二の経営の柱になった商品は平成16年に発売された『こくうま』キムチである。『こくうま』キムチは本誌の昨年8月号に記述したので参考にさせていただきたい

1)。

## 築地市場魚貝辞典（イワナ）

山田 和彦

青い空に入道雲。都会でも夏は暑い。いや、都心の暑さは尋常ではない。ヒートアイランド現象なる言葉も耳慣れたような気がする。晴海通りを歩いて築地市場へ歩くときも、できるだけ木陰をえらんでしまう。海幸橋門を出たところにある波除神社は、狭いながらも木立があって涼しげである。ちょっと寄り道して中に入ると、外の景色が白熱しているように見える。涼んでいるつもりが、大銀杏のセミが鳴き始めた。さて場内へ足を進めることにしよう。今回も夏の魚、イワナを紹介する。

## “薬膳”の知恵（70）

荒 勝俊

最近、中国においても食生活のリズムの乱れや劣質化、ストレスによる自律神経の失調、塩分の過剰摂取、により高血圧の状態を訴える人が増加している。高血圧とは、血圧が拡張期血圧90以上、収縮期血圧140以上と、正常範囲を超えて高い状態を言う。高血圧状態が続くと虚血性心疾患や、脳卒中、腎不全などの発症リスクが高くなるので、日頃からの予防が重要となる。高血圧の原因は複雑で、両親から受け継いだ遺伝的な部分に加えて、成長過程や、加齢プロセスにおける食事、ストレスなどの様々な生活習慣が複雑に絡みあって生じる。

中医学的診断によれば、高血圧は食生活のリズムの乱れや劣質化、ストレスによる自律神経の失調、塩分の過剰摂取、に加えて情志失調、中枢神経と内分泌体液調節機能失調によって起こる動脈血圧の昇高するものと考えている。「肝陽上亢」「肝風」「肝腎虚損」などの疾患に属し、心臓や脳、血管の病気という事で“眩暈・頭痛”の範疇として考えられている。

中医学では人体を一つの有機的統一体と考え、人体の構成要素である気・血・津液のバランスを改善させる事でその人が本来もっている臓器の機能を回復させ、身体の内部を整え、新陳代謝を改善し、食生活を正常化する事で改善できると考えている。

そこで、中医学の基礎概念である陰陽五行学説に基づき、健康管理や病気治療のために食材の持つ様々な機能を組み合わせで作った“薬膳料理”を食す事で人が本来もっている臓器の機能を回復させ、身体の内部を整える事で高血圧に対して改善できると考えている。