

# 豆腐や豚肉原料、秘伝のタレも

ウナギそっくりの豆腐の蒲焼き。皮はのりで表現している。静岡市駿河区の雅水産



ウナギの価格高騰。シラスウナギは3年連続で不漁が続く。2012年12月から始まった今季の漁でも、漁獲量は低調。毎週、値段を少しずつ上げざるを得ない状況」というウナギ専門店も。今月には環境省が二ホンウナギの個体数減少を受けて絶滅危惧種に指定した。関係者からはさらなる価格高騰を危惧する声が上がっている。

## ウナギ風商品続々

### 県内小売店 本音は豊漁期待

二ホンウナギの稚魚のシラスウナギが深刻な不漁に見舞われ、価格高騰が懸念される中、県内の小売店がウナギに代わる「ウナギ風商品」の開発に取り組んでいる。原料は豆腐や豚肉。秘伝のタレを使用し、こんがり焼けば見た目はそっくり。アイデアで勝負をかける。

ウナギの加工販売を手掛ける雅水産(静岡市)は2012年夏から「トウフちゃん蒲焼」の販売を始めた。水抜き後に特製だしを加えた豆腐を、専用のウナギ型で成形。油で揚げてウナギかば焼きの製造工程にのせる。価格は「安いウナギかば焼きの半値」。カロリーはウナギの6割ほどという。ウナギの不漁に伴う価格高騰で同社の受けは減り、11年の売上高は2割減。打開策を模索し、ヘルシーで安定的に供給される木綿豆腐を原料に選んだ。昨夏の土用の丑(う)の日に東日本方面のスーパーで販売すると反響は大きく、生産が追いつかなかった。今後、現在の3倍ほどに生産を拡充する方針だ。

県内でウナギ専門店「うな政」を4店舗展開する高田企画(富士市)はウナギのタレで味付けした国産豚を焼いた豚かば焼きを販売している。原料のウナギの仕入れ値が2倍以上になった際、うな政の値上げに合わせ、新たな主力品として発売した。今後はナスのかば焼きと組み合わせるなど、旬の野菜と

もに売り込む。精肉店のアサイミー(松崎町)も12年夏の土用の丑の日に合わせて、えごま豚のバラ肉を旨めのタレに漬けた「えごま豚かば焼き」を売り出した。今後は、ウナギから採取した粉末状のコラーゲンをタレに加える予定だ。ただ、「やっぱり本来はウナギを多くの人に食べてほしい」と雅水産の上田幹社長。値上がりが続けば、ウナギ離れが進んでしまう。日本独自の文化を残したい」と話す。

## 「数年前から不安定」

### グアム殺傷容疑者 元同級生が懸念

【グアム時事】米自衛隊グアム島で起きた無差別殺傷事件で、逮捕されたチャド・ライアン・デソト容疑者(21)の高校の元同級生が同容疑者の精神状態を心配し、「いつか自殺するかもしれない」と懸念していたことが18日、分かった。元同級生によると、デソト容疑者は2、3年前から家族関係や学校の進級などで問題を抱え、悩んでいたという。「これらは誰もが10代で経験する問題。ただ(デソト容疑者)は解決し切れなかったのかもしれない」と元同級生。同容疑者は2、3年前から「夜に寝付けない」などと打ち明け、医師から処方された抗うつ剤を飲んでたという。また、親しかった祖父の死を機に、デソト容疑者はより内向的になり、友人らとの外出が必要ならいつでも言



クリーン車で撤去される、JR久大線の線路に転落した観光バス。18日午前5時34分、大分県九重町