

028 もっと食べてほしい魚があります!

## エコロジカルな魚購入ガイド。

028 地産地消からグローバルな食卓へ!  
ニッポンの魚食事情。

038 未利用魚に目を向けよう。  
雑魚の買い方、使い方。

030 魚の未来は!?  
魚食が世界に悪影響を  
及ぼしている?

040 もっと知りたい!  
サステイナブルな  
漁法&養殖って?

032 見た目ではわからない!  
私たちが食べている  
魚の正体。

042 漁師が直面している海の現実。  
私が、マグロ一本釣り漁を  
辞めた理由。

034 食べないほうがいい?  
レッドフィッシュ。

044 世界の「おさかな博士」に訊きました。  
魚のいない海Q&A。

036 食べるならこちら!  
スーパーグリーンフィッシュ。

046 田んぼと寄り添ってきた川の魚。

## 香川のどぜう汁。

052 東京湾の魚をもっと食べなくちゃ。  
鮫学会の大いなる野望。

056 あの地域の人、やっぱり魚好き!  
世界の魚食民族。

058 全47都道府県。ウマイもの200!

## 全国県民食材事典。

066 大浦ごぼう [千葉県匝瑺市]  
野菜本来の味がする、ワイルドなごぼう。

072 岩槻ねぎ [埼玉県さいたま市]  
古典落語に登場する歴史あるねぎ。

073 純粹中ヨークシャー豚肉 [静岡県浜松市]  
おいしさの理由は、血統だけではない!

079 はだか麦 [愛媛県西条市]  
西条で育った、日本一のはだか麦。

084 野を食い、川を食らう!  
ワイルド食材図鑑。



おいしく  
愛しい!

October 2010 No.136

10

# ソトコト

contents



ALL ABOUT FISH  
& JAPANESE RURAL FOODS



# 魚食

総力特集

ふるさとの味は、エコの味。

# 国産食材事典

026