

カードイスからの手紙（109）

2006年6月9日

*** 「お知らせ」 ***

今週は休刊のつもりでしたが続投します。文字化け騒ぎの続報です。当方でもホット・メールとヤフー・メールのアカウントを取得して、自分宛に色々なケースの送信テストをしてみました。送信内容は日本語ひらかな・漢字とスペイン語特殊文字・記号です。結果をクドクドと言うより次の表を見ていただきましょう。

発信元	受信側・1	受信側・2	受信側・3
Outlook Express	Outlook Express	Hotmail	Yahoomail
test/1 作成・テキスト形式 普通に送信 (そのまま送信)	文字化けナシ 特殊文字・記号 表示されず	文字化けナシ 特殊文字・記号 表示されず	文字化けナシ 特殊文字・記号 表示されず
test/2 作成・テキスト形式 ユニコードで送信	文字化けナシ、 特殊文字もOK 但し書体が変化	日本語文字化け 特殊文字NG	日本語文字化け 特殊文字NG
test/3 作成・HTML そのまま送信	日本語・特殊文字 書体共全て作成し たとおり	文字化けナシ、 特殊文字もOK 但し書体が変化	文字化けなし、 特殊文字もOK 但し書体が変化
tast/4 作成・HTML ユニコードで送信	上記テスト・2と 同じ結果	上記テスト・2 と同じ結果	上記テスト・2 と同じ結果
test/5 写真と水平線の挿入	正常	正常	正常

と、まあこんな調子でした。赤字の部分は不可。紫も好ましくない。青字は許容範囲内と言えるでしょう。即ちテスト・3が一番良い結果といえます。コレしかない。要するにコレまでの「HTMLで作成、そのまま送信」というやり方が正解だったわけです。これならホットメールの人もヤフーメールの人も書体が変わることを除けば読み取りには問題はない筈です。そして文中への写真の挿入は全部OKです。

では、何故（104）と（105）が文字化けしたか？ これはどうしても分かりません。「手紙」は「送信済みアイテム」からはすぐ削除してしまったし、「受信トレイ」のものはマイ・ドキュメントに保存ファイルとして移してしまっただけで、プロパティを見ても判らないのです。どなたかプロパティの「詳細」を見て頂けませんか？

このテストで見る限り、Outlook Express をお使いの方々にはテスト・1の例以外は問題がないことが分かります。テスト・1の例だってスペイン語表記を特に気にしなければ読めないことはありませんね。普段は写真を挿入する必要がありますから常

にHTMLを使うわけで、108号のみ、あえてテキスト形式を使ったのです。

*

写真が文中に挿入されずに添付ファイルになってしまう、というお知らせも頂いていますがそれが何故なのかは分かりません。したがって解決法也没有ありません。

今後はそういう方のために挿入写真の前に番号と画像ファイル名を入れることにしました。そうすれば添付ファイルの番号とファイル名を確認して、ここにはこの画像が入っているんだと分かりますね。でも、興をそぐことは否めません。

写真が添付ファイルになってしまう方のソフトは、多分HTMLに対応していないと思われるので、スペイン語表記も化けるか、または正しく表示されていないはず、なんですがそうは聞いていません。これも不可解な点の一つです。

ホットメールやヤフーの方が読めなかった104・105に関しては、当方の送信に手違いがあった可能性も勿論否定できません。

とにかく、当面テスト・3の「HTMLで作成、そのまま送信」で押し通すしかテがないようです。但し間違っても「ユニコードで送信」ボタンを押さぬよう慎重に手順を踏むよう努力します。もしマタ化したら、すぐお知らせください。

では、今週の本番、いきます。

「Atún の季節」の巻

アトゥン atún を西和辞典で引くと、1. マグロ(鮪)、ツナ。 2. (口語)大ばか者 間抜け。などとなっていますが、この項のアトゥンは勿論前者の鮪です。

今、正に地中海鮪の網漁の最盛期に入っていて、冬の間、開店休業状態だったマグロ屋フェルナンドの店も活況を呈しています。4月に入ってモウそろそろじゃないかと何回も足を運びましたが、いつも冷凍物ばかりでガッカリして帰ってることが続いていました。フェルナンドも冷凍マグロを前にしてクビを振るばかり。

5月4日、そのフェルナンドから e-mail が入りました。曰く：

Tengo atún de almadraba, BUENO, BUENO. (網漁の鮪あるヨ、ブエノ、ブエノ) 彼、ナンディ(Nandi=Fernando の愛称)も鮪の季節を迎えて張り切っている様子が分かります。イイヨ、とつてもイイヨ、と嬉しそう。

勿論、私達は飛んでゆきました。去年の秋から久し振りのナマ鮪です。

ところで、網漁 almadraba アルマドラーバとはある種の定置網を使った漁法です。

まあ、大雑把に言えば、日本沿岸の大謀網と呼ばれるものに似ているでしょう。魚群の通り道に、いわゆる袖網または垣網という最初に魚をキャッチする網を張るんですが、この袖網部分は可動式になっていて、両端を漁船で引いて魚が袋網に入りやすいように誘導するらしい。

そして、魚群を袋網に追い込むことに成功したら袋網の口は閉じて袋を徐々に小さくまとめっていった最終的には手鉤で一匹ずつ漁船に引き上げるという勇壮な漁法です。

この漁はいつか紹介したバルバーテ Barbate という漁港を初め、タリファ Tarifa、サハラ・デ・ロス・アトゥネス Zahara de los Atúnes、コニール Conil など、ジブラルタル海峡の西口からトラファルガル岬近辺までの海域で行われているんですが、その起源は遠くフェニキア人の時代に遡るのだそうです。三千年の歴史です。

一時は不漁続きの時期もあって殆ど火が消えそうになったこともあったようですが、日本の業者の買い付けが盛んになったお陰で現在の活況を取り戻したそうです。この漁の泣き所は周年同じように獲れるわけではなく、最盛期は夏前、魚群が地中海目指してジブラルタル海峡に集まってくる時、そして秋、地中海から大西洋に出てくるときの二回しか漁期がないことです。両方あわせても2ヶ月半程だそうです。

*

こうなると、周年安定供給を求める日本人の食卓には不都合なわけで、日本人はすぐ別のテをを考えてしまうんですね。それが地中海蓄養鮪。

日本のスーパーに地中海鮪と銘打って出回っているものの大部分はこの網漁・アルマドラーバで取ったものではなく、蓄養鮪といって稚魚を取ってそれを大きな網の中で成長させたもの、言わば半養殖鮪なんだそうです。詳しいことは知りませんがその大部分はやっぱり日系企業らしい。

近年、グリーン・ピースなど自然保護団体からはマグロ漁への風当たりが強く、スペインでも、反対デモをやっているのをいつかTVニュースで見ました。

しかし、アルマドラーバという漁法は網目が極めて大きく体重70キロ程度までの鮪はすり抜けてしまうようにしているんだそうです。そして、この漁法で取れる鮪は殆どが200キロ以上、大は400キロ近くにも達する成魚ばかりだそうです。

一方、蓄養鮪はどのくらいの稚魚を捕獲するのか詳しくは知りませんが70キロ以下はすり抜けるなんてことはないはず、多分文字通り一網打尽に小さなものまで取ってしまうんじゃないでしょうか。

鮪は30キロぐらにならないと産卵しないのだそうですから、そういう、一回も産卵したことがない鮪を取ってしまったら、資源が枯渇するのは目に見えていますね。だから、グリーン・ピースの矛先がアルマドラーバに向かうのは間違いというもので攻められるべきは稚魚を取ってしまう鮪蓄養漁業でなければならないはず。牛や豚は良くて、鯨や鮪は駄目だ、という論理もナットクできないけれど、何でも獲り尽くしてしまう日本人も困ったモンですね。

というわけで、ナンディにメールを貰ってからというもの、毎週の「鮪買い付け」で家計もかなり厳しい状態になっていますが、永久に続くわけじゃなし、今でなきゃ食べられないものは精一杯食べよう、と気合を入れています。

その天然黒鮪、年々高くなって、一昨年キロ23ユーロだったハラミが、去年は27ユーロ、今年は29.95ユーロです。298よりさらに30ユーロに近い。

もっとも、私達からは何故かキロを少々オーバーでも、28ユーロしか取りません。あの店はハポネスがしょっちゅう買いに来るから、と知らぬうちにサクラの役をしていたのかもネ？ 私達はたいてい、マス・オ・メノス・ウン・キロ・コン・ピエル más o menos un kiro con piel と皮のついたままの約1キロを塊りで買いますから皮の分だけ安くしてくれて当たり前。こんな買い方をするスペインの人はいません。

普通の人にはみな皮を引いたものをステーキ肉のように切ってもらっています。

私達が皮付きブロックのまま持ち帰るのは、身ワレを防ぐことと、なるべく清潔にと思うからです。スペインの人の食べ方は多分大部分は **a la plancha** ア・ラ・プランチャ（鉄板焼き）だから、マナ板や秤の上皿についた汚れなんか気にする人はいません。私達は皮付きのままブロックに切り分けたら、まずプラ袋に入れてから秤にかけてもらいます。こんな注文をする人もマズ居ないでしょう。

フェルナンドの店では私達のこのやり方をどうやら定着してくれました。ダブル・フェルナンド(フェルナンドの相棒の名前もやっぱりフェルナンドなんです)のどちらも最近はこちらが黙っていてもそうしてくれます。

キロ28ユーロしか取らないのはやはり彼らの友情と受け取るべきですね。

ところで、のっけについ地中海鮪と言ってしまいました。鮪の蓄養は文字通り地中海で行われています。しかし、アルマドラーバ(網漁)は、地中海ではなくジブラルタル海峡の西、即ち、前記の場所、特にバルバーテとサハラ・デ・ロス・アトゥネスの沖が主力で行われているのですから、地中海鮪とっては間違いですね。

トラファルガル岬の紹介でお見せした海図を思い出してください。

だから、ここはやはり黒鮪または本鮪というべきでしょう。

*

以前、鮪漁船の乗組員だった人と同船したことがあります。プロの鮪漁師は黒鮪とか本鮪とかはいわず、ずばり「マグロ」としか言わないらしい。そして、其の他のマグロ類はトンボ(またはビンチョウ=ビンナガ)、キワダ(キハダ)、バチ(メバチ)などと呼んで、これらは決してマグロとは言わないらしい。

さて、5月に入ってからは足しげく市場通いをするようになっていますが、先日またナンディからメールが入って、プレゼントがあるから店において、というんです。なんたる、メンタマでもくれるのかな？ アタマだったらウチの小さな天火じゃ入らないぞ、とか、卵だったら嬉しいけど困ったな、と超ハイ・コレステロールの二人ですから余計な心配までしていました。まったくもう、食い意地はってんだから。

行ってみると、彼がくれたものは頭でもでもメンタマでも卵でもなくDVDとCD。

そりゃそーだわな、商売物は買ってもらわにゃなんないんだから。

DVDはアルマドラーバ漁の紹介ビデオ、CDのほうはダブル・フェルナンドがその網漁を見に行った時に撮ってきた写真でした。

私達にはマグロの頭を貰うよりよほど嬉しいプレゼントでした。コレまでにオシャベリしてきたノーガキも、実はそのDVDからの受け売り部分があると白状しておきましょう。DVDの動画は容量の関係でトテモ使えませんが、ナンディがデジカメで撮った画像をいくつかご紹介しましょう。

網を始める前にまず鮪がどのくらい入ったか、ダイバーが袋網の中の様子を確認します。次に袋網を4隻の木造漁船で取り囲み、袋網を四方から徐々に手繰り寄せると袋網の底が段々揚がってきます。

そうすると鮪はイヤでも水面近くに押し上げられてくる。こうなるともう自由に泳ぎまわる余地がなくなって泳ぐスピードが落ちてきます。鮪は高速で泳いでいないと鰓に当たる水量が減り酸欠状態になるんだそうです。結局全部「御用」となってしまいます

1. atun.jpg 早朝、漁の始まり。まず、ダイバーをいれて袋網の様子をみる。



*

2. atun.jpg 鮪が袋網に入っていることを確認して袋網の入り口を閉じる。



3. atun.jpg 漁船4隻で正方形になるように袋網を手繰り始める。海面がなんとなくざわついてますね、鮪はまだ広く深い袋網の中で高速で泳いでいます。



*

4. atun.jpg 袋網の底が揚がってくるとモウ自由には泳げません。まさに阿鼻叫喚。



5. atun.jpg 網の底はいよいよ浅くなり、鮪の姿が見えてきました。この状態では既に鮪は鰓呼吸では十分な酸素が得られず、徐々に弱ってきています。



*

6. atun.jpg 網がコレだけ狭く浅くなると、もう泳ぐ元気はなくなり息も絶え絶え。



7. atun.jpg デカイですね。蓄養でここまで育てると、完全に採算割れでしょう。
このサイズは天然鮪ならでは。脂がしつこくないのも天然のエサのせいかな？



*

8. atun.jpg どうですか？この圧倒的なボリュームと重量感。



9. atun.jpg ネットもそろそろオワリ。船上は鮪々々。日本企業買い付け用の超低温冷凍運搬船も写っていました。サシミ鮪はマイナス60度で瞬間凍結して運ぶんです。



*

10. atun.jpg マグロ屋フェルナンド

11.atun.jpg 右がモウ一人のフェルナンド



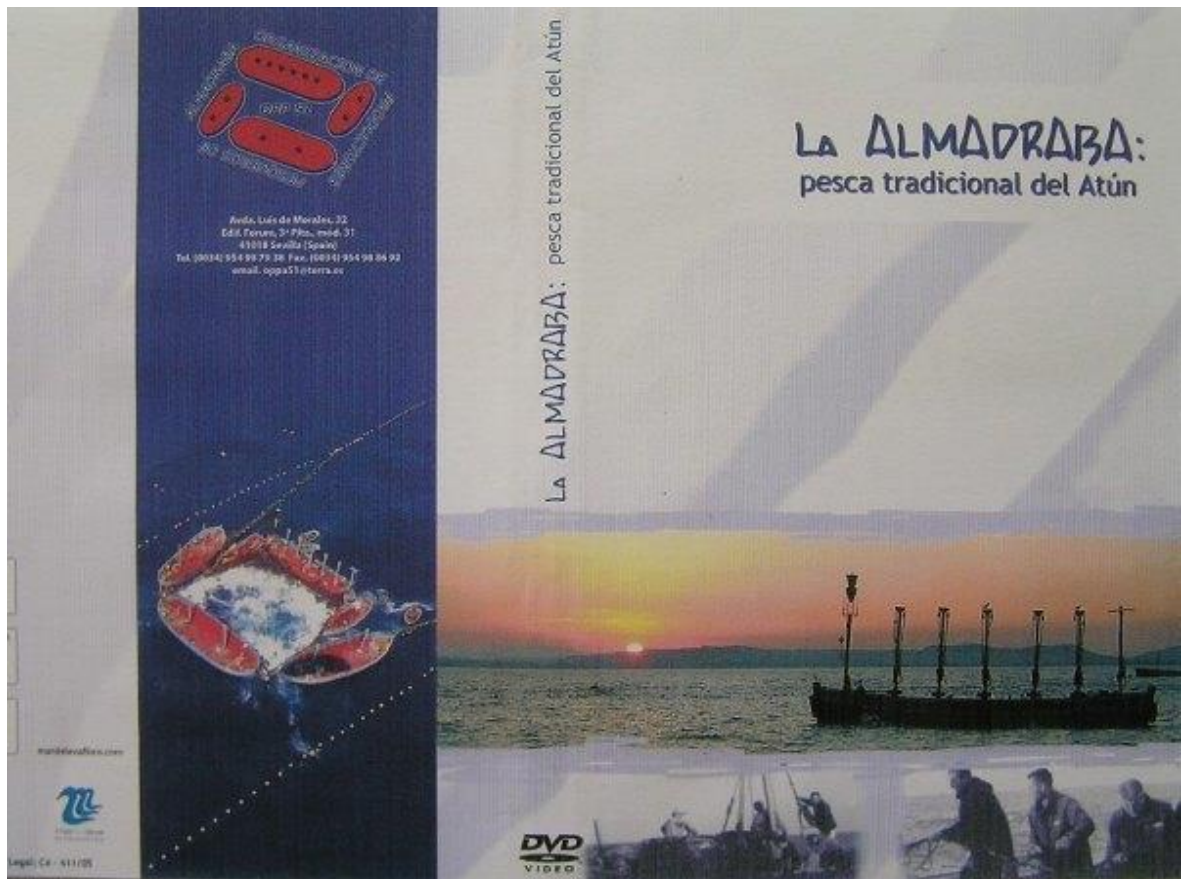
*

珍しい写真でしょう？ 何十枚も収録のCDの一部です。カメラを手にした人が何人かいたので、この日、フェルナンドたちは招待客として乗船したらしい。こういう場面をじかに見るチャンスは一般の人ではなかなかないでしょうね。

*

*

12. atun.jpg フェルナンドがくれたDVDのジャケット。



左上に書かれているのが袋網を取り囲む漁船の配置図、左下はその実際の姿です。漁船にはマストが沢山立ってますが、これは袋網を引き上げて縮めるのに使います。

マストに取り付けた滑車にロープを通し、ロープの一端に写真(3)(4)の右下に写っている熊手のような金具を結わえて網を引っ掛けて吊り上げるのです。

袋網は鮪の巨体が突進しても堪えられるように頑丈なつくりになっていますから、当然、重量も大したもので、トテモ手で手繰れるようなものではありません。

このDVDはアンダルシア州政府が製作したのですが、ナレーションはスペイン語、英語に加えてナント日本語も入ったトライリンガル。ニッポンジンは大のお得意先。

*

*

*

*

*

*

13. atun.jpg 或る日の我が家の鯖定食。



長皿の手前の列は霜降りの普通のニギリ。向こう側の列は蛇腹のズケ・にぎり、醤油に小1時間ほど漬けたもの。数は多いですが鯖屋の半分のミニ・サイズ。仕切り皿の手前もブツのズケ。ウチでは山葵は鯖に握りこまず醤油に溶いて使います。そのほうが山葵の辛さを自由に調節できますから、外国人にも好評。

いずれも部位で言えば完全にオオトロ部分ですが、ギトギトの感じはないでしょう？ 実際食べてみても、これがオオトロ？というくらいあっさりしています。脂肪分は意外に少なく、ドコサヘキサエン酸(DHA)とエイコサペンタエン酸(EPA)の含有量すこぶる大の健康食品。これを食べてボケ防止になるんなら言うことなし。

前に「和食でワイン」なんていうコピーがありました。あれはあんまり感心できませんねー。少なくともスペイン産ビノは和食にグッド・マッチとは言いかねます。ここはひとつ、ごく辛口の生一本、または「麦」か「そば」で攻めたい。まあ、ないものねだりはやめましょう。赤にはポリフェノールも多いと言うし・・・。

ヤフーやホットメール、その他のウェブ・メールをお使いの方、如何でしたか？ 文字化けや画像の具合はドウだったか気になります。バツまたはマルだけでも結構ですから結果をお知らせ頂けると嬉しいです。宜しく・・・。

冒頭のテスト結果は同一PCでの発受ですからイマイチ信用できません。もっとも、文字化けの原因はPC自体の相性の問題ではないとは思っていますが・・・。

なお、しつこいようですが、この「手紙」をプリントして読まれる方は、余白設定を左25ミリ、右15ミリ、上20ミリ、下15ミリ、A4判縦置きにしてください。
これで、各ページ無駄な余白なしにキッチリ収まるはずです。

さて、いよいよコパ・ムンディアルの開幕ですね。ここ当分15:00~22:45の間はテレビの前に貼り付けです。全試合を見るつもりでいます。このためだけに、デジタル放送の契約をしたんですからね。こちらではなんと行ってもリアル・タイムで見れるのが強みです。

スペイン・ナショナル・チームはなんとなくヒ弱なイメージがぬぐえません。マナーがいいのは結構だけれど、競り合いになるといつも危なっかしい気がします。あちこちとやった親善試合でも「強い一っ」と感じられるシーンは殆ど見れませんでした。

技術的なことは分かりませんが、闘志が面構えに出るような骨太な感じの選手が少ない。だからこそ余計応援してやんなきゃという気にもなります。ブラジルなんか勝ってもチットモ面白くないけれど、まかり間違ってもスペインが勝ち上がっていったらワクワクしますねー。ダメだろーけど。

これから暫くは、1日に1時間45分×3だけTVに貼り付け、となると遠出も出来ません。「手紙」のほうもおろそかになりそうです。まあ、そういう時は読者の方々ももテレビ観戦に忙しくて「手紙」どころではないと勝手に解釈します。ご勘弁を・・・。
