

口腔の役割

さんま 秋刀魚のくちばし

くちばしの黄色い秋刀魚は「脂がのって美味しい」「鮮度が良い」「成熟している」という噂を耳にします。秋刀魚は主にプランクトンを食べますが、なかでもカイアシ類という動物性プランクトンには、カロチノイド系の黄色い色素が含まれており、それがくちばしに蓄積すると考えられています。このカイアシ類は脂肪分が豊富なので秋刀魚の脂ののりにも関係していると言われます。これが「くちばしの黄色い秋刀魚は脂がのっている」という説の根拠になっているようです。

一方、ヒトの唇は人種により差がありますが、ほぼ赤い色をしています。そもそも唇の色は、唇の皮膚の下の血管の状態と、それを流れる血液中のヘモグロビンと呼ばれる血色素（けっしきそ）の量で決まります。貧血はもちろん、大きな精神的ショックを受けた時なども顔色だけでなく、唇からも血の気が引くことがあり、その色合いによって健康状態を推察することができます。

しかし、皮膚の血管は自律神経の他、感覚神経に左右されるため、汗ばむような気温では血流が良くなることから唇は赤くなり、肌を突き刺すような寒さでは、体温の低下を防ごうとするため血管が細くなり、たとえ健康でも唇は紫色になります。このように全身で体温調整をしているところを唇の色の変化で垣間見ることができます。したがって唇の色だけで健康状態を判断するのは禁物。医学的にも顔色や肌、髪の毛、爪の状態、さらには表情、体つき、歩き方など、外見から得られる健康情報は非常に多く、これを「視診」といい、総合的に健康状態を把握します。

ところで秋刀魚の話に戻りますが、漁師や鮮魚を扱う目利きの人たちは秋刀魚の脂ののりを、黄色いくちばしよりもむしろ体の厚みや、パツと見て胴の割合に対して頭が小さくみえる、背中が盛り上がっている、などから総合的に判断するのだそうです。「木を見て森を見ず」、ヒトも鮮魚も問わず、観察するうえでの先人の英知が浮かびます。

さて、そんな秋刀魚もここ数年、国内での漁獲量が減少し、不漁が続いていると言われています。海水温の上昇、秋刀魚のエサとなるプランクトンの減少、あるいは近隣諸国の乱獲などと、原因はいろいろ言われていますが、将来、安くておいしいこの大衆魚が冷凍され、輸入に頼る日が来てしまうのでしょうか。ヒトの唇は口紅で美しさ、健康さを表現できますが、将来、同じように秋刀魚専用の黄色い口紅などが出てきたならばそれは困りものです。

