

2011年（平成23年）11月10日（木） 地方行政

木曜連載 地域力と地域創造⑥

## 築地と魚離れ

### 需要を取り戻し食文化として伝える

金丸弘美

食総合プロデューサー

魚離れが進み、平成18年には初めて肉類の摂取量（1人1日当たり）が魚介類のそれを上回った。これは、平成20年度版水産白書の報告である。

小学生が嫌いな学校給食のトップは「魚全般」で、魚料理が嫌いな理由は「骨があるから」「食べるのが面倒」「食べるのに時間がかかる」「においが嫌い」などとするレポートもある。そうした中で、これから魚の需要をどう取り戻し、食文化としての魚をどう伝えていくべきか。東京・築地市場の仲卸業者の勉強会に呼ばれ、提案を求められた。

話を聞くと、魚の売り上げ自体が落ちており、価格も安くなっているという。それに加え、築地市場の移転問題もある。移転先の豊洲（東京都江東区）には大型の流通の場ができる予定だが、こうなると、量が多い特定の魚を扱う大手業者が中心となり、ますます魚の多様性が失われることに

ならないか、また、小さい業者の存続も危なくなるのではないかと不安があるという。

講師を引き受けたのは、全国を巡って漁港とまちづくり、それに流通と売られ方を見ているうちに、魚のあり方や食べ方が激変していることに気付いたからだ。それと、女子大生を対象に食と健康の調査をしてきた中で、健康と食育にも密接に関わる問題だと思いついたこともある。

### 女子大生の食と健康

私が平成18年から昨年まで教えていた女子大の家政学部では、大学に入って魚料理をしたことがない学生が7割に上った。これが若い女性の実態だろう。ご飯を炊いたことがない学生も3割いた。

関心が高かったのは「ダイエット」「美容」「太り過ぎ」「やせたい」という思いから、ご飯を食べない間違ったダイエットをしている。半数は運動不足であった。

家で朝食をとっているのは6割で、ご飯とパンが半数ずつ。3割はファストフード店かコンビニを利用し、残りの1割は朝食抜きである。つまり、昭和40年代くらいまでの「ご飯にみそ汁、魚料理」という朝食の風景とは様変わりしている。

また、食と健康の調査で分かったのが「清涼飲料水と菓子の日常化」である。間食でおなか膨らみ、ご飯を食べない。夜アルバイトをしていて、夜間に食事をする学生も多い。バイトの多くはファストフード系である。体調不調や肌荒れを訴えた学生は6割に上る。

4割超が朝起きられず、3割が便秘に悩み、1割はアトピーだった。無理なダイエットから倒れてしまったり、ひどい便秘で通院する学生がいることも知った。

美しくやせるためには、運動をして、ご飯、魚、野菜類、果実類などをバランスよく食べる必要がある。にもかかわらず、食生活の偏った女子学生がかなり多い。このままの状況が続くと、生活習慣病やアレルギー、がんにつながる事になりかねない。また、結婚して出産すれば、子どもの健康に影響を及ぼす可能性もある。実際、偏った食生活から親子共にアトピーという例も少なくないのである。

若い女性の便秘、アトピー、生活習慣病の増加は、既に多くの専門家がレポートをまとめており、さまざまな形で報告されている。

大学の周辺を見ると、ファストフード店やコンビニ、カフェがたくさんある。清涼飲料水の自動販売機は大学構内にも多い。一方で、魚を気軽に食べさせるような店は極めて少ない。

これは地方でも同様だ。漁港のある町でさえも魚離れが起きている。

### 対面販売の魚屋が消えた

道路の拡幅や量販店の誘致により商店街が激減。対面販売で魚のおいしさを伝え、食べ方やさばき方を教えてくれる個人商店が消えている。

量販店やスーパーでは地元で取れる魚が減少し、地元産が1割という状況も当たり前になった。観

光地の土産物店でも、外国産の魚の加工品が並んでいる。

地方の市場は、東京をはじめとする中央市場に特定の魚をたくさん出荷するシステムを築いてきたため、多様な魚を食べる機会が少なくなってしまう。

長崎県平戸市や鳥取県境港市、佐賀県唐津市、高松市、島根県浜田市、それに東日本大震災で甚大な被害を受けた福島県相馬市や宮城県石巻市などに行ったが、どの港でもたくさんの漁獲はあるものの、形がそろったものを選別されて出荷されている。魚種も200種類ほどあるが、実際に市場に出ていくのは特定の魚だけだ。

形のそろわないもの、数が取れないものは、雑魚扱いでほとんど値が付かない。こうした魚も扱ってくれた地元の魚屋や小料理屋、食堂などは激減している。

漁港にある食堂や魚売り場、その近くにある料理店などが非常に貧弱だ。それはすなわち、漁業関係者自体も料理への関心が薄いということである。

魚料理に使われるしょうゆやみりん、料理酒などにも、大量生産の化学調味料が入ったものが多い。魚の素材を活かす形になっていないケースが圧倒的。料理店ですら調味料には関心が薄い所が多い。これではせっかくの良い素材が台無しである。

## 商店街の客が激減

おまけに、コンビニやチェーン店が地方でも増えて、魚をおいしく食べさせる所が少なくなっている。私の故郷の唐津市なども、その例に漏れない。郊外に大型量販店が誘致されて以降、商店街の客が激減し、空き店舗率も約20%に上った。中心市街地からは年々住民が減っている。商店街の道路は拡幅されて車の通行が激しくなり、歩ける状況ではない。

かつては商店街の路上でも魚や野菜が販売されていた。移動しながら魚を売る「引き売り」もいた。商店街だけで日常の買い物はすべてできたのである。しかし、道路の拡幅とともに店舗は奥に押しやられ、あるいはなくなり、魚屋も激減してしまった。

郊外のロードサイドにはチェーン店や大型のディスカウントショップが建ち並び、どの店でも画一化された商品が陳列されている。

一方の商店街では、歩きながら気軽に買い物ができる状況はほとんど喪失しかかっている。市のまちづくり政策のまずさの典型だろう。その政策には、生活者主体の具体的ビジョンが描かれていない。

唐津市は、「呼子のイカ」の活き造りが有名になつて、活き造りの料理店ばかりが目立つようになった。しかし、イカは数が限られている。結局は、平戸市や福岡県、島根県からイカが運ばれ、地元の観光名物として売られている。港にはたくさん魚種があるというのに、である。つまり、魚離れは食生活を激変させ、まちづく

り政策や、大型店中心の流通構造、ファストフードのまん延、画一化された料理などに密接に結び付いているのである。

## ブイヤベースの料理教室

漁港のある佐伯市（大分県）、平戸市、唐津市、浜田市、佐渡島（新潟県）、奄美諸島・徳之島（鹿児島県）などで、おいしい魚料理を伝えるためのワークショップを開いてきた。

いずれも、魚をはじめとした地元の食をどう消費者に伝えたらよいかと相談されたからだ。このうち佐伯市では、漁業組合長から「最近



大分県佐伯市の漁港の魚を使ったブイヤベース講座

の子どもたちが魚を食べなくなっている。どうしたらよいか」と言われ、PTAの母親を対象とした「食育ワークショップ ブイヤベースの料理教室」を開催した。

食育事業を推進している佐伯市企画課が佐伯市魚市場とPTAを結んで実現した。

魚をおしゃれに簡単に、それもプロの料理家の指導で、楽しく食べてもらおうという企画だ。

このワークショップの講師は、地元でもよく知られるレストラン「ムッシュ・カワノ」の河野辰也シェフ。河野さんは、フランスの三ツ星レストランで働き、オランダ、ドイツの日本大使館で料理長も務めた。その後、生まれ故郷の佐伯市でレストランを開いた。人気シェフの料理指導とあって、30人の定員枠はあっというまに埋まった。

当日は、レシピ・料理法と共に、食材をよく理解してもらうために佐伯市魚市場に揚がる魚の種類と量、それに旬の一覧を参加者に配布した。これは、基本的にどこのワークショップでもやってみらっている。

魚市場代表の瀬脇隆宏さんに、この日に使う魚介と魚市場の様子を写真も交えて紹介してもらった。港に魚が揚がり、セリが行われて出荷されるまでの写真を事前に撮ってもらっていたのである。使われた魚介は、ホウボウ、ウチワエビ、カワハギ、月見貝、赤エビ、コウイカ、ハマグリ。

河野シェフが自ら素材の下準備から料理までを行った。「ブイヤベースというのは、地中海の漁師の料理で、火でぐつぐつ煮るという意味なん

です。ですから多少大胆に作ってみましょう」と河野さん。素材の扱いから包丁の使い方、コショウの振り方まで、ポイントと細かな手順を説明する。料理の紹介の後は、参加者がそれぞれのテーブルで料理をする。すべてのテーブルを河野さんが回りアドバイスする。

料理指導を終えた河野さんは「とてもよい試みだと思います。素材の違いを使い方を知ってもらえる。また、僕にとっても、生の声を聞くことができるのでいい機会でした」と話した。

また、唐津市でも、伊万里湾近くの公民館で、地元のイタリアンレストラン「ワイズキッチン」の中江義行シェフにブイヤベースを作ってもらった。食材は、アラカブ（カサゴ）、メバル、晴気のカキ、緋ひおうぎがい扇貝、唐津のニンニク、相知の原木シイタケ、フルテイカトマト。

佐伯市と唐津市のブイヤベース作りは、日をおけずに行ったのだが、食材の魚が異なり、それぞれ個性的なものが出来上がった。

つまり、魚といっても地域に揚がるものが異なり、それを知れば同じ料理であってもそれぞれ独自のものができる。旬によって食材も異なるから、同じブイヤベースでも季節ごとの料理が展開できるといふことだ。

## 元気な魚売り場

こうした試みで分かったのが、漁港であっても地元消費者の多くは魚の現場に触れたことがないということだ。佐伯市では、まるごとの魚を扱っ



萩市「萩 道の駅 しーまーと」

たのは初めてという母親もいた。また、大半の人は漁港の様子や旬の魚を初めて知ったという。ブイヤベースが家庭で簡単にできることが分かったと喜ぶ人も多かった。

唐津市でも、漁港に初めて来たとか、カキが養殖されていることを初めて知ったという人がほとんどだった。漁師からは、ブイヤベースを初めて食べたとも言われた。

魚離れは、何も東京だけで起こっているのではなく、地方でも同様に起こっているということだ。ただ、こうした状況の中でも元気な魚売り場はある。それは、新たに魚で消費者とのつながりを生

み出した所でもある。

山口県萩市の漁港の横にある道の駅「萩シーマーケット」は、魚、肉、野菜など日常の物がそろった公設市場スタイルにした。年間約150万人が訪れ、10億円程度を売り上げる。料理店を併設しており、購入した魚をその場で食べることもできる。漁師と連携したイベントも行っており、すしをふるまったり、ふぐ料理でもてなしたりして、1回のイベントで約1万5000人を集める。

愛媛県今治市JAおちいまばりの直売所「さいさいきて屋」



雑魚は毎週、トコ箱で一般消費者に提供され、飛ぶように売れている。雑魚のプロジェクトとして、地元でもあまり知られていない魚を売り込んでおり、その幾つかは魚価が上がった。

2階にはキッチンがあり、子どもたちに魚のさばき方や食べ方を教えている。また、駅長（店長）自らが地元のテレビ・ラジオに積極的に売り込み、レギュラー番組の中で地元の旬の魚と食べ方を伝えている。

愛媛県今治市のJAおちいまばりの直売所「さいさいきて屋」は、野菜売り場と魚売り場を併設し、対面販売している。魚売り場は20坪で年に2億8000万円を販売。これらの食材をおいしく食べられるレストランもあり、昼食時には行列ができる。

ここは、市教育委員会と栄養士が連携することで、市内の学校給食にも食材を供給している。直売所に栄養士に来てもらい、旬の食材を知ってもらう。栄養士はそこから給食メニューを構成し、地域の食を子どもたちに伝えることにしている。

JAの強みの野菜、果実、肉類に加えて、鮮度の高い地元漁連の魚がそろった。それも徹底して地元こだわった。こうすることで、スーパー、量販店とは全く異なるオリジナルな食品売り場ができ、150万人の集客が可能となった。今では県外の消費者もやってくる。

福岡県岡垣町でレストランや旅館、結婚式場を運営する「グラノ24K」（ぶどうの樹）は、コンテナを改造したすし店「鮨すし屋台」をつくり、雑魚を中心としたすしを出す。カウンター越しに海が見える造りで、旬の魚を活かした「海におまかせコース」がメイン。20席で年2億円を売り上げる。

福岡県岡垣町の鮨屋台



平戸市の漁港にある鍋や刺しお身、焼き魚などの漁師食堂「母かかの手」は、地元女性グループが中心となって運営する。日曜日には昼のみの予約で定置網の魚料理も出す。年1500万円を売っている。ここでは、学校の体験授業の受け入れも行っている。授業では、定置網漁の様子を見せ、魚をさばいて、刺し身やみそ汁を作って食べる。

## 10の共通項目

魚の良さやおいしさを直接消費者に伝える仕組みをつくった所は、新しい動きとなって活性化しているのである。こうした所では次のような共通項が挙げられる。

① 商品構成を人任せにせず、自分たちの視点でそろえていること

② 地元の魚を知り、旬の料理をしっかりと出していること

③ 既成の土産品などは仕入れず、オリジナル商品に主眼を置いていること

④ 企画や販売、加工にも地域を重視したアイデアが多く取り入れられていること

⑤ 人材教育に力を入れ、金と時間をかけて料理や加工ができる人を育て、その結果、独自のものづくりと企画力を生み出したこと

⑥ 地域連携を行い、地元の良いものを十分に取り入れていること

⑦ 体験授業や学校給食などで、子どもたちに食の教育を行い、それによって地域の味を伝え、ファンを育てていること

⑧ 対面販売をメインとして直接、消費者に販売していること

⑨ 旬や地域性が優先されること

⑩ 環境に配慮した取り組みが行われていること

こういった各地の取り組みを築地の仲卸業者に紹介したところ、大変興味を持っていただき、熱心な質問が飛び交った。手応え十分。

「元気をもらいました。わくわくしてきました。やる気とやり方のイメージがつかめてきた」とも言われた。その魚にまつわる背景・文化から旬の食べ方までをプロが直接消費者に伝える仕組みができれば、多くの注目を集めるだろうし、間違いなく集客できると確信している。