

サカナをおいしく、大切に食べる

魚をおいしく、大切に食べるのは永遠のテーマといっている。最近品質が確かでも規格が揃っていないなど、何らかの理由で流通されない魚を低価格で提供する「築地もつたないプロジェクト」と銘打った海鮮居酒屋や、地方に眠る魚介類にスポットを当てた自治体公認の「アンテナショップ型居酒屋」などの新スタイルが話題を呼んでいる。サカナ好きのサラリーマンやOLで賑わう注目店の中から、大日本水産会の白須敏明会長が2店を訪問し、それぞれのこだわりや人気の秘訣を探った。

話題の海鮮居酒屋を訪問

大日本水産会 白須会長



魚の旨さを極めた「熟成魚」

「熟成漁場 福井県美浜町」

「地場の魚」で都会も町も漁業者も元気に

白須 都道府県のアンテナショップはいくつもありますが、市町村のアンテナショップはあまり聞いたことがありません。ましてアンテナショップ型居酒屋というのは初めてです。

合掌 友人が林野庁から北海道の八雲町に出向した際に、町長から「熟成魚を」と提供していただきました。

「熟成漁場 福井県美浜町」は町から財政的な支援を受けず、地元産の食材（水産物）を使った料理を提供。町のPRにも全面協力する「公認アンテナショップ型居酒屋」を運営するファンファンクシヨンは北海道の八雲町、厚岸町、佐賀県三瀬村、青森県むつ市、長崎県小値賀町（おぢかちよう）の公認居酒屋を都心で展開している。「熟成漁場 福井県美浜町」は珍しい「熟成魚」を提供。



明るく元気なスタッフとともに白須会長（右から3人目）と「築地もつたないプロジェクト」の内山社長（同4人目）

「日の目を見ない魚」を有効活用

白須 「おいしい魚を思いついたら売りたい」というのが、ウロコの一部分が剥がれたために「東三文」で取り引きされる高級魚のノドグロもありません。これは流通過程でどうしても生じるものですが、規模の大きい築地では膨大な量です。

築地もつたないプロジェクト魚治

白須 「おいしい魚を思いついたら売りたい」というのが、ウロコの一部分が剥がれたために「東三文」で取り引きされる高級魚のノドグロもありません。これは流通過程でどうしても生じるものですが、規模の大きい築地では膨大な量です。

築地もつたないプロジェクト魚治

白須 「おいしい魚を思いついたら売りたい」というのが、ウロコの一部分が剥がれたために「東三文」で取り引きされる高級魚のノドグロもありません。これは流通過程でどうしても生じるものですが、規模の大きい築地では膨大な量です。



毎日、新鮮な魚が大量に届く

注目すべき消費形態

白須 水産資源の持続的な利用は、日本の水産行政の大きな柱の一つですが、水産資源の有効利用も非常に大切なことです。

水産物の魅力に着目 合掌 八雲町は「にこ」にあるのか、どのような自然環境にあるのかの説明から始めなければなりません。公認アンテナショップ型居酒屋「にこ」に共通しています。

水産物の魅力に着目

白須 「北海道」の冠を付けた居酒屋は数多くありますが、町となるとあまり見かけませんね。



「熟成漁場 福井県美浜町」で合掌社長（左側）と白須会長

合掌 日本全国から「魅力あふれる地場産品」を採り出します。この状況で料理し、お客様に食べていただくだけです。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。

白須 この店は熟成魚を売りにして、お客様に喜んで食べてもらっています。

合掌 そうやってほしいですね。技術者の食感を養うことが大切です。

白須 身魚の昆布と、低塩熟成する。お客様に喜んで食べてもらっています。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。

白須 「熟成魚」は美浜町の魚食文化の一つです。