

(第3種郵便物認可)

アニメ「千と千尋の神隠し」に登場する海原鉄道のシーンが好きです。海の上を列車がゆっくりと進んでいく…そんな幻想的な光景を疑似体験できる列車があるのをご存じですか?

京都丹後鉄道の宮舞線(京都府西舞鶴一宮津)沿線にある由良川橋梁は、由良川の河口にかかる府内で一番長い橋です。5月、番組ロケでこの路線を走る観光列車「丹後あかまつ号」=写真=に乗ってきました。

千尋まつ海原へ



丹後神崎駅を過ぎ橋梁にさしかかると、左手には由良川、右手には若狭湾が広がります。水面から近いところを徐行し、エメラルドグリーンの世界に包まれる感覚はまさに海原鉄道に乗っているよう…!

さらに列車は沿線随一の絶景が楽しめる奈具海岸へ。日本海の深い青に松の緑、巨石群の白が織りなす美しい景観を堪能できます。綺麗な車窓を眺めながら、丹後の地ビールをグビリ。うーん、最高…!

車内はふんだんに木を使い、松のモチーフがいたるところに施されています。ソファ席やカウンター席などさまざまな種類の席があり、運賃と乗車整理券(540円・要予約)で自由に座ることができます。西舞鶴駅から乗るなら、進行方向右側のカウンター席が、海がよく見えてオススメですよ。

村井 美樹さん

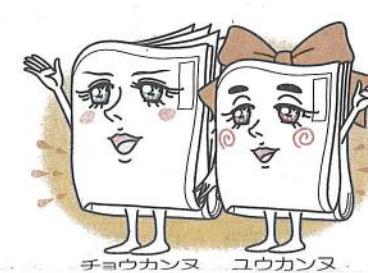
むらい・みき 1979年京都市生まれ。女優業を中心に、クイズ番組「Qさま!!」(テレビ朝日)、鉄道旅番組などで活躍中。

次は 古今亭駒治さん

「鉄学しましょ」は東京新聞ホームページにも掲載。ツイッター「東京新聞鉄道クラブ」では本紙記者が鉄道の話題をつぶやいています。

日々くのチョウカンヌ

1959年、プロ野球初の天覧試合、巨人対阪神戦が行われ、巨人は長嶋の九回裏のサヨナラ本塁打で勝利。ルーキーの王も本塁打を放ち、初のON砲に。



2019.6.25



し
ま
し
よ

味には問題ないのに、ちょっと傷があつたり形が悪かったりする魚や野菜は、市場で敬遠されやすい。そんな規格外の「もったいない食材」をあえて仕入れる店がある。どんな食材が手に入るかは日によってまちまちだが、創意工夫で絶品料理に仕立てる。夜の営業前には鮮魚店や青果店よろしく食材の店頭販売も行う。舌で、目で、食品ロスの問題を考えてもらう試みだ。

傷形崩れ大きすぎ

目黒区の中目黒駅近くの高架下に今月、開店した「豊洲もったいないプロジェクト魚治 中目黒」。オープンに先駆けて5月末に試食会があり、傷が付いていたカツオの刺し身や、輸送中に形が崩れたウニを具にした手巻きずしの天ぷらなどが提供された。大きすぎたハモは、天ぷらにしてからご飯にはさんで焼き上げた。3~5月ごろが旬のホタルイカは南蛮漬けに。取れすぎて売れ残ってしまうという。

店頭には約10キロもあるサケが置かれていた。大きく立派で高くてかわいいと思いつつ、これだけ大きいと切り身がいくつ取れるか量れなかったり、身の締まりや脂ののりが分からなかつたりして、買ひ手がつきにくいそうだ。



大きすぎるハモを天ぷらにしてご飯で挟んだ「おこげサンド」。奥は折れたゴボウを具材にした

規格外 あえて 買う

客と考える「もったいない」食材



規格外の食材の入荷は不安定なため、店内に並ぶメニューの半分は日替わりだ。いずれも目黒区で

約1kgの大きすぎるサケを手に規格外の食材の価値を見直したい」と話す桜田雄士店長



箱に並べられて運送中にばらばらになったウニは巻きずし風にアレンジ

桜田雄士店長(35)は「価値を見直そう、と言いたい。規格外というだけで価値が低くなってしまうのはおかしいのでは。仕入れには関わらない消費者とも、プロジェクトとして一緒に考えたい」と話す。飲食営業前の店頭販売は、市場での仕入れの段階で無駄に廃棄していく規格外食材が多くあることを、消費者にも知つてほしいとの思いからだ。

運営会社のMUGEN(目黒区)は5年前、有楽町駅近くのビルに「築地もったいないプロジェクト魚治」を出店

した。好評を得て第2弾としてできたのが中目黒の店だ。食材の仕入れは、卸売業者かいせい物産(中央区)と直接取引している。豊洲市場では買い手がつかない魚や野菜はどんどん値下げされ、たたき売りのようになる。同社の宮崎成人社長(60)は「市場では毎日、何かしらは売れない食材が出る。店側も決まったメニューがあるから欲しいものしか買わないし、ロスが出てから規格外のものも買わないんです」と話す。

同社は現在、MUGENなど4社が運営する約25の店舗

に、こうした訳ありの食材を販売する。「どうせ売れ残るなら、鮮度の良いうちに安く買って、安く売ろうと始めた。せり人から『買わないか』とお願いされたら断らない」と宮崎社長。そしてこう付け加えた。「ただ、魅力があるものしか入れない」

日替わりメニュー

規格外の食材は入荷が不安定なため、魚治でも通常の食材を使うメニューはある。それでもメニューの半分以上は日替わりで用意し、仕入れの心意気に応えている。

文・神谷円香/写真・木口慎子/紙面構成・安藤秀樹

捨てられる食材 農林水産省は、食べられるのに捨てられた国内の食品廃棄物の量を推計しており、2016年度は643万ントだった。ただ、これは市場で流通して小売店などに並んだものが対象で、市場で売れ残った食材の統計は取っていないという。