

# 未利用魚を使い切れ

## ラーメンのスープや学校給食に

漁師の網にかかっても乗らなかったオコゼや消費されない「未利用魚」が、傷がついた黒魚。そんな魚を無駄なムツ、イワシなどを炭火で使い切ろうと、水産流通法でペースト状にする。産地をだしに溶かし合わせて発生した未利用魚を任せ、とろみのあるラーメンスープにする。

東京都千代田区の神田駅近くのラーメン店「炭火焼濃厚中華そば 海富京・江東」の仲卸大手・道（シーフーどろ）で山治（千葉県浦安市）だ。は1月半ば、未利用魚を兵庫県や長崎県などの未使用「海富（シーフーどろ）」の提供を始めた。MUGENや山治は2015年に始まった「も



市場で余った魚や未利用魚を炭火で焼き、加工してスープに使う（東京都千代田区海富道）

## 水産卸や外食店が供給模索



小さかったり傷がついていたため「未利用魚」になったイワシ（東京都千代田区海富道）

つたいないプロジェクトで連携している。MUGENが東京都千代田区で運営する居酒屋「魚値段のつかない魚の価値」などで、豊洲市場で余った魚を料理に使ってきた。「日々の入荷が不安定な魚を使うノウハウを蓄積してきた」（内山社長）

21年5月に開業した海富道も、魚の有効活用を悩むところがある。山治の山崎康弘社長との話が店舗コンセプトのヒントになった。新型コロナウイルス禍で高級料理店が営業を縮小したため、だしなどに重宝されていたキンメダイやエビの頭部分といった商材が、豊洲市場で冷凍在庫として積み上がっていた。これをラーメンの具材として活用することにした。

オープン当初は市場で余った魚だけを使ってきたが、産地からの未利用魚も生かせる判断し、1月の海富そばの提供にこぎ着けた。市場で買った魚種を相場より安く仕入れ、産地から届く未利用魚は発泡スチロール

めたが、「当初は赤字続き」（源波秀樹取締役）。学校給食への提供のほか、未利用魚アイゴを使ったハンバーガーを地元の高校生と考案するなど地道に認知を広げた。ようやく採算があうようになってきたという。産地から店舗まで、流通網の連携を進められるかが今後のカギを握る。（田中早紀）