

日本を再び「水産大国」に | 台湾有事に備えよ

# Wedge

Guiding Japan forward ウェッジ

MARCH 2022  
Vol.34 No.3  
定価 ¥550

Special Report

## 魚も漁師も消えゆく日本 復活の方法はこれしかない

Wedge Special Opinion

台湾有事に無防備すぎる日本  
現実から目を背けるな

Wedge Report

始動する東証改革  
本物の成長戦略を

Wedge Opinion

厳しい安保環境を直視し  
適切な平和教育を

2022年2月20日発行・発売 (毎月1回20日発行・発売) 第34巻第3号 (通巻395号)  
平成元年8月31日創刊

といった日替わりのおいしい魚を、国産米お代わり無料で1000円前後で楽しめるのは、市場で値がつきにくい不揃いな魚や売れ残ったマイナーな魚を活用しているからだ。

店長の石井涼野さんは、「例えは真っ白が好まれる白子は途中で傾いて苦玉と呼ばれる部分がつくと緑になり、売れ残ってしまう。うちでは一工夫して『マー・ボーホ白子』として提供しています」と教えてくれた。

この店を経営するのは、香港や台湾を含め飲食店23店舗を展開するMUGEN（東京都目黒区）の代表取締役内山正宏さん。もともとプロの料理人である。

福井県で生まれ、子供の時、父親が蒸発したことで親戚を頼つて小学生のときに川崎市に移住。調理師専門学校を出ると、横浜市のロイヤルパークホテルに入社。一流料理人がひしめく厨房から、魚さばきもみごとなら仕事も早い板前に魅せられ、浅草の老舗料亭「柳橋亀清楼」に転職。厳しい板前修業を7年間経験した。

さらに、銀座の創作居酒屋で「銀座久兵衛」出身の職人とともに2年間働く中で、板前と違い、魚の尾まで無駄業を試みたのが、料理人たちと、週



(上)「魚治」は昼夜ともに盛況な状況で、働き方改革を行った

（下）内山さんは料理

といつた日替わりのおいしい魚を、国産米お代わり無料で1000円前後で楽しめるのは、市場で値がつきにくい不揃いな魚や売れ残ったマイナーな魚を活用しているからだ。

店長の石井涼野さんは、「例えは真っ白が好まれる白子は途中で傾いて苦玉と呼ばれる部分がつくと緑になり、売れ残ってしまう。うちでは一工夫して『マー・ボーホ白子』として提供しています」と教えてくれた。

この店を経営するのは、香港や台湾を含め飲食店23店舗を展開するMUGEN（東京都目黒区）の代表取締役内山正宏さん。もともとプロの料理人である。

福井県で生まれ、子供の時、父親が蒸発したことで親戚を頼つて小学生のときに川崎市に移住。調理師専門学校を出ると、横浜市のロイヤルパークホテルに入社。一流料理人がひしめく厨房から、魚さばきもみごとなら仕事も早い板前に魅せられ、浅草の老舗料亭「柳橋亀清楼」に転職。厳しい板前修業を7年間経験した。

「グランドメニュー誰でも作れるレシピがある、決められた料理だけ作ることほど料理人にとってつまらないことはない。そこで、毎日のお薦め料理は各店の料理長が創意工夫して作り、ネーミングも各店舗で考えていいとしたのです」



日本の流通と食生活の歪みを考え直そうという新たな試みが始まっている

HIROTSGU KOMIYA



## 「もったいない」を好機に変え、日本の魚食文化を守れ！

コンビニのお弁当だけではない。おいしく食べられるのに市場流通の過程で廃棄される「もったいない魚」がある。日本が築き上げた魚食文化を守るためにアクションが必要だ。

### 農

林水産省によれば、20

20年の日本の漁獲量は417・5万トンでピーク時の約3分の1だという。ただしさえ、獲れる魚が減っているにもかかわらず、その実、網にかかりながら流通に乗らない魚がたくさんある。傷みやすい鮮魚は、時に廃棄されることもある。たとえば、東日本大震災後、韓国が岩手、宮城を含む8県の水産物の輸入を禁止したことで行き場を失ったホヤが、16年～18年の間に1万4890トンも焼却処分されたという。

そんな魚や海産物をめぐる日本の流通と食生活の歪みを、そろそろ考え方直すという楽しい試みが始まっています。

東京・丸の内の高層ビルの地下街に「築地もったいないプロジェクト魚治」という人気店がある。小ぶりなサバやホッケの一夜干し定食、究極の海鮮丼声がかかり、広告会社Birzman（当時の社名はエードット。東京都渋谷区）が企画した「もったいないプロジェクト」に参画。内山さんは、「魚治」を開業することを決めた。

コロナ禍の21年5月にはJR神田駅の近くにラーメン屋「海富道」を開業。ここでも豊洲市場を通じ、市場に出回らず行き場を失つてしまつた「未利用魚」と呼ばれる魚を扱い始めた。イカ、サバ、イワシ、甘えびの頭などを炭火で焼き、尾もうろこも使つてステップにする画期的な試みだ。この店では毎日、届く魚に合わせてメニューを変えており、視察に来た飲食店が真似をしようとしてもなかなかできない。魚を扱う店側の手間や技が必要で、コストが合わないからだ。



文・島村菜津  
Natsu Shimamura

東京藝術大学美術学部芸術学科卒業。卒業後イタリアへ留学。十数年にわたって取材したイタリアの食に関する「スローフードな人生！」（2000年、新潮文庫）が日本のスローフード運動の先駆けとなる。近著に『ジョージアのクヴェヴリワインと食文化』（17年、誠文堂新光社）。

内山さんは今後について「料理人の教育に力を注ぎ、能力を生かし切れていらない『人のもつたいない』と『食のもつたない』を融合させ、いろんな切り口で新たな事業を考えていきたいです」と意気込む。

## 未利用魚を学び 児童がアクションを起こす

22年1月、横浜国立大学教育学部附属横浜小学校の5年2組の教室では、日本全国で約500人だけが資格を持つ「おさかなマイスター」の齋藤融さんを講師に迎え、未利用魚の授業が行われていた。

「日本の領土は海が陸の12倍もあり、親潮と黒潮が出会う世界三大漁場の一つ。さらに、この国は漁師が夜中に漁に出で、船上で氷締めして魚の鮮度を保ち、朝4時に水揚げして各市場に運ばれ、10時には小売店や飲食店に届く。そんな地産地消のしくみが整った稀有な国なんです」「魚には頭の回転や血流をよくするDHAやEPAといった成分が含まれている」など、大人が聞いても難しいような授業の後、児童たちからは「もつたないだけでなく、魚にしかない体



児童はグループに分かれ動画、WEBサイトなどを制作している

たちにも伝えていくという。  
**生産者と消費者がつながれば大きな力になる**

横浜市中央卸売市場のマーケティング担当である齋藤さんは、横浜市内の小学校で魚食の普及活動を5年前から続けてきた。「規格外やまだ知られていない魚もまとまった量があれば、加工品などにできる。未利用魚が出やすいのは小さな港です」と話す。未利用魚の普及活動は小規模な漁港が多い神奈川県ならではのものである。

最初の1校から12校、36校と増え、ついに今年、横浜市内350校の約20万食分の給食で未利用魚のサバが使われることになりました。その量は12トンに達するという。「サバの場合、500㌘以下のおぶりなものは漁協から市場にあまり出回らないのです」。

横浜の市場では、月に二度の「一般解放日」に未利用魚を使った地魚詰め放題（1袋）を300円で販売、その売り上げの一部を漁師にも贈ってきました。また、秋に開催される横浜市場まつりでは、未利用魚のアイゴバーが一通りでは、未利用魚のアイゴバーが一やサバドッグなどを生徒たちと販売してきた。

学級担任を務める兼田和明さんは、2年前、栄養士を通じて未利用魚のことを知り、平塚漁港などを見学し教材化した。今年は総合学習の中で、「共に生きる社会を作ることを目標に、自分たちでアクションを起こそうと考えました」という。児童たちは給食に小サバを使うメニューも自分たちで考案、さらにはグループに分かれ、未利用魚についてのアニメ、WEBサイト、紙芝居などを制作し、全校児童や父兄

一方で、齋藤さんは足元の水産業の動向に危機感を募らせる。「昨今、輸入のサケやカニも買い負け、思うように手に入らなくなつた。養殖は増えていますが、未利用魚などの魚肉をエサにして魚を生産しても何も解決しないし、生餌は海が汚れる結果にもなりかねません」。

市場にも向かい風が吹いている。20年には民間業者の参入など大幅な規制緩和を軸とした卸売市場法の改正が行われた。「さらに自由化が進めば、おいしいものは海外へと流れ。一級品のホタテ貝柱は海外のセレブしか食べられなくなる日がくるかもしれない。確実なのは、このままでは日本人は今までのようにおいしい魚が食べられないことになります」。

足元の展望は決して明るくない。だからこそ、水産業にも総合的なマーケティング力が必要だという。「生産者と市場、消費者がつながることで大きな力を生んでいく。コロナで魚業界全体が弱っている今はなおさらです」。

水産業界にも国際基準の透明性が求められる今、持続可能な漁業と新しいビジネスの発想が、この危機をチャンスに変えていくことだろう。