

水産ジャーナリストの会

会 報



NO. 137

Japan Fisheries Journalists' Association

2015年9月16日

水産ジャーナリストの会

＝会長：金子弘道＝

事務局：佐藤安紀子

(中央区銀座3-12-15)

03-3546-1291

[ifjasuisan@gmail.com](mailto:ifjasuisan@gmail.com)

<http://jaef.la.coccan.jp/jf/>

<研究会レポート>

## 築地魚河岸が<sup>ほ</sup>吼える！

～伝えよう、日本の魚食の現状を～

築地魚河岸「鈴与」3代目店主 生田よしかつ氏

今年度は4月、5月、6月の3ヶ月にわたり「和食」をテーマに研究会を開催した。6月は、魚河岸・経営者の視点から漁業者・消費者の問題を長年見つめてきた築地魚河岸「鈴与」3代目店主・生田よしかつ氏をお招きし、日本の魚食の現状と課題について話を伺った。(6月16日開催)

かしこい消費者が増えれば、資源は守られる。

**“顧客いいなり主義”を打破せよ！**

顧客満足主義自体の概念は良いが、ある時から顧客言いなり主義になった。時期外れにサンマ、ズワイガニをくれ、という人が増えた。スーパー、デパートも説明するのが面倒になり無理やり置くようになった。それで日本の食がおかしくなった。日本の魚食文化・資源を守るため、賢い消費者を増やし、顧客いいなり主義を打破しなければいけない。

小売りの現場では本当に話の通らないことが増えてきている。18歳の頃、西武百貨店でマグロの販売を担当した。その時にあるお客から「脂も赤身も好きではない。でもマグロは好き。脂のないトロを頂戴」と言われた。トロが脂身だということがまったくわかっていない。小売りの現場にいと、このようなことが年に何回もある。その後、顧客が偉くなっていき、顧客満足主義(CS)という言葉が出てきた。ある売り子が「イルカはおいているか」といった客に対して「イルカなんかいるか」と言った。その時は周りの人は笑っていたが、その売り子は解雇された。これは行き過ぎた顧客満足主義である。

今ではモンスタークレマーと呼ばれる人も出てきた。「アサリの中に砂が入



▲生田よしかつ氏

っていた」「切り身の中に骨が入っていた」、これは本当にあった話である。このようなクレームに対して、販売店は謝罪をして代替品を渡している。そうすると消費者の質が本当に低くなる。

このような状況を打破するため、一般社団法人シーフードスマートを設立した。その中で、日本の魚食文化や水産、漁業のことを知り、魚食文化を守るため、魚食スペシャリスト検定を行った。現在はスマートフォンで出来るシーフードスマート検定を行っている。

### かしこく食べて魚を増やす

米国ではサステナビリティ（持続可能性）が主流になっている。モントレイにいった際に飲食店へ立ち寄った。その時、店にいた若いお客から、サステナビリティについてどう考えているか、という質問が来た。このように一般の若い人まで、資源管理に対する意識が高い。スーパーでも、資源状態のよいものしか置いていない。この他にもMSC（Marine Stewardship Council）と呼ばれる水産エコラベルが普及している。これは、持続可能な漁業に認証を与え、認証を貰うと商品にシールが貼れる制度である。米国では、これがついてないと水産売り場がなりたたないと言われている。

漁業においても米国、ノルウェー、オーストラリア等ではIT（個別漁獲割り当て：それぞれの漁船に漁獲枠を割り当てる制度）・ITQ（譲渡可能個別漁獲割り当て：ITで割り当てられた漁獲枠を譲渡することが可能）を導入して資源管理・魚価の向上に成功している。IT、ITQを導入するとどうなるのか。どのような商売でもいえるが、売り上げは数量×単価＝売上である。今までの漁業は数量をあげて売り上げを上げる考え方であった。ITQ、ITQならば、漁獲枠が制限されていくので、売上を上げるためには単価を上げるしかない。そのためには、銀座で扱われるような魚＝マーケットが好評価するものを捕らなければいけない。そうすると小さいものをなるべく残そうとなる。そのため、漁群探査機の使い方も、小さいものを排除して大きいものを捕るために使われている。またIT・ITQがあれば、いつ捕りにいってもよくなる。ノルウェーでは、1つの船を3人の漁業者でシェアしているため、経費が3分の1になっていて売り上げが伸びる。資源管理も出来て安定的に魚を捕ることが出来る。世界がマーケットになっているので単価がますます高くなっている。

乱獲をやめれば、日本の食卓は支えられる。消費者が賢く食べることで魚を増やすことが出来るのである。

## まとめ「衰退する和食文化」 今テーマ担当幹事・JFJA 会長 金子弘道

水産ジャーナリストの会は、今年度からひとつのテーマを3ヵ月かけて研究会を開催することになりました。問題を基礎から勉強したいという会員の要望に応えたものです。

4～6月は「和食」をテーマにしました。4月は農水省外食産業室の山口靖室長にミラノ国際博覧会を通じた日本食の世界発信を、5月は東海大学前海洋学部長の加藤登氏には水産加工技術を、6月には築地魚河岸「鈴与」の3代目店主、生田よしかつ氏からは日本の魚食文化の現状をうかがいました。生田さんの研究会には食生活ジャーナリストのメンバーも多数、参加しました。

3回の研究会を通じて浮き彫りになったのは和食ブームが世界に広がる一方で国内では和食文化の存在感が徐々に薄れていることです。米国では1980年代から和食がブームになり、「和食はヘルシーで、知的な食べ物」とまで言われています。山口室長はミラノ万博で、和食は健康な食生活に貢献する「地球の未来食」と訴えると話していました。

一方、国内では和食文化の衰退が指摘されています。日本料理アカデミーの村田吉弘理事長が6000人を対象に調査した結果では、子供の好きな母親の料理トップ3に日本伝統食は見当たりません。子供が和食を嫌っているわけではありません。母親が「作るのが面倒」なのです。和食が敬遠されるにつれて、子供の箸使いなど食事マナーも乱れてきているようです。

日本食の主要な食材はコメと魚、野菜ですが、消費者の魚知識が劣化していると生田さんは強調します。「脂のないトロを頂戴」といった、小売りの現場で起きている事例を軽妙な語り口で紹介してくれました。スーパーやデパートはこうした顧客の言いなりに品ぞろえをしていますが、生田さんは賢い消費者を育てることこそ大切と魚食文化の検定制度などを設けました。賢い消費者が育てば水産資源の管理につながると見えています。

食生活の簡便化が進み、水産加工品の開発も必要になっています。日本の水産加工技術は世界最高水準です。加藤さんは投棄・未利用の魚を利用した練り製品で水産業界を再興したいと主張しました。鮮度の高い地域の魚を使ったすり身など、鮮度の高い独自の水産物の“地産地消”も重要になると指摘しています。

ユネスコの無形文化遺産に指定されるなど海外で評価の高い和食が、日本ではなぜ先細りになるのでしょうか。調理が面倒などさまざまな理由があるが、日本人が日本の食文化に誇りを失っていることも一因でしょう。南北に長く海に囲まれた日本列島は、多種多様な自然の恵みを食材にしてきました。和食文化の衰退は日本人が自然環境から遠のくことにほかなりません。

<水産ジャーナリストの会 9月研究会のご案内>

## 雑魚にこそ、可能性はある

～漁業は日本固有のストロングポイント～

講師：佐野雅昭氏(鹿児島大学水産学部教授)

7・8・9月の研究会は、昨年度から開始された『浜の活力再生プラン』（水産産業を核とした漁村の活性化）をテーマに開催いたします。この事業は各地の漁村や漁港の特性に応じて地域主導で真の再生プランを考え、その活性化によって4年後に10%の所得向上をめざそうというものです。

シリーズ3回目の今回は、鹿児島大学水産学部の佐野雅昭先生（専攻／水産物流通）をお招きし、テーマの締めくくりとなる講演をしていただきます。佐野先生は近著『日本人が知らない漁業の大問題』（新潮新書）の中で、「漁業経営の基盤を安易に海外市場に求めるのではなく、まずは国内市場をしっかりと掘り起こすこと。未利用・低利用の「雑魚」も含めて、国産水産物の消費拡大を進めることが重要」と主張されています。ご自身の豊富なフィールドワークでの見聞も交えながら、今回の『浜プラン』をどうとらえたらいいかお話しさせていただきますので、皆様のご参加を心よりお待ち申し上げます。

### 記

日時 2015年9月28日（月）18：00～19：30（以後30分、質疑応答）  
場所 農林水産省8階水産庁中央会議室（東京都千代田区霞が関1-2-1）  
講師 佐野雅昭先生（鹿児島大学水産学部教授／水産物流通専攻）  
テーマ 雑魚にこそ可能性はある～漁業は日本固有のストロングポイント～

#### ◆今回は通常の会場と異なるためご注意ください

\*農水省へ入館する際は身分証明書（保険証、免許証等）が必要です。

\*入館の書類には行き先は「水産ジャーナリストの会」とお書き下さい。

◆会員及び友好団体会員以外の方の参加費・資料代は500円です。

◆研究会への参加ご希望の方は、なるべく事前に下記メールにてお申し込みください。

水産ジャーナリストの会事務局 佐藤安紀子

TEL 03-3546-1291 FAX 03-3546-1164

携帯 080-1378-4114 メール [jfjasuisan@gmail.com](mailto:jfjasuisan@gmail.com)

HP <http://jaef.la.coocan.jp/jf/>