

# 食の社会科見学

第6回

## 築地を放浪して考えた 魚のブランド化の行方と、 未知の味・キンコとフジコ。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

昨年の話になるが、築地市場に行ってきた。言わずと知れた、世界最大の魚市場。北海道はもちろん、日本中の海で揚がる“いいもの”は、地元を素通りし、すべて築地に直行してしまう。

やっかみ半分で、プロ御用達の場合市場水産物部を見てやろうと乗り込んだワケだが、これがスゴイ。河岸と呼ばれる広い場内に並ぶ仲卸店の数は、800軒以上！大通路に加え、狭い通路が縦横無尽に走る。迷路のような河岸にあふれる活気、猪突猛進の荷車やチャリなど、人も物も時間も、ものすごい勢いで動く世界に圧倒されっぱなし。さすがは世界一のマーケットだ。

物にぶつからぬよう、迷子にならぬよう、最初は前へ進むだけで必死だったが、雰囲気慣れて

くると魚を観察する余裕が出てくる。広く鮮魚を扱う店のほか、店先で豪快に本マグロを解体するマグロ屋さん、江戸前寿司に欠かせない赤貝ばかりを扱う店、塩ゆでに酢づけ、活などあらゆるタコを商う専門店もあって興味深い。ぐるっと見回しただけでも、水族館並みの魚種が並んでいる。圧巻である。

魚種同様、超高級品からレギュラーランクまで、質や価格も実にさまざま。河岸を一周し終える頃には目も慣れ（肥え？）、たとえば、車エビの天然ものと養殖ものの色の違いが、何となくわかるようになるから、ますます面白い。

そんな場内で健闘していたのが、マグロやボタンエビなど、我らが道産子の魚介類たち。広い築地で北海道の産地名を発見する喜びは、大都会で同郷の友に偶然会った時の驚きとうれしさに似ている。また、高値がついたり、業者や料理人に買われていく様子を見るのは、甲子園で善戦している高校球児を誇らしく感じるような感覚に近い。

つつい北海道産を身びいきしてしまうが、冷静に場内を見渡すと、道産の魚介類が意外に少ない。専門店が多いので北海道色が薄れるのは当然だが、それにしても漁獲量を思えば、もっと多く並んでいてもいいはずなのに。

市場関係者に気になることを聞いた。「北海道は全般的に魚の扱いがいまひとつだね、最近はずいぶん良くなってきているけど」と。

扱いとは、漁獲方法や品質管理の工夫など、魚に対する丁寧な扱い方を指す。確かに、これまでの北海道漁業は、どちらかというと質よりも量に重きを置いてきた。一つの魚種に対する漁獲量が



魚と人でごった返す築地場内は、一度は出かけてみたい世界一の市場



場内市場のあちこちで、迫力ある本マグロの解体シーンを見ることができる

多いため、獲った魚にいちいち手をかけていられない背景もあったのだろう。

一方、他府県では漁獲量は少なくとも、手間を惜しまぬ扱いで付加価値を育んできた。資源の枯渇、輸入養殖魚の増加、浜値の下落、消費者の魚ばなれなど、諸問題を乗り越え、評判も価格も後を追いかけてきた。代表的な例が、大衆魚のサバとアジを丁寧にブランド化した「関サバ」と「関アジ」。全国のスター選手が集まる築地には、より質の高い魚が求められているのだ。

ここ数年、北海道でも獲りっぱなしの漁業から、漁協や地域ごとに付加価値をつけるブランド化が進んでいる。魚体が傷みにくい漁獲方法を考えたり、獲った魚を船上で活締めや氷を敷いた箱に沖詰めするなど品質管理、出荷方法に工夫したり、定めた基準に適ったものを選ぶなど、道内各地でブランド魚が誕生している。

ブランド化の定義があいまいなものも少なからず目に付くが、せっかくなつくたブランドゆえ、単に知名度アップの話題づくりやポーズで終わってほしくない。ブランドは本来、つくり育て、評価されてこそ、ブランドたる価値を成す。海の恵みに対する感謝や愛情があれば、魚の扱いは自ずと丁寧になる。そこに知恵と工夫を加え、より良い魚を届けるといふ地域や漁業者のプライドが大切になってくる。数年後、再訪した築地で道産のスター選手に会えるのが楽しみだ。

ちなみに、最近の築地場内市場は一般客にも好意的。出かけるなら、もっとも混雑する9時以前を避けるのがおすすめ。場外は魚に限らず多種多彩な専門店が約500軒並び、こちらは小売りOK。お買い物心に火がつくこと必至。

札幌市中央卸売市場の場内が新しくなり、見学通路を新設。個人客でも気軽に活気ある競り風景を見学できるようになった。築地市場、札幌市場ともに、市場へ出かけることをおすすめしたい。

そんなふう市場や浜を歩いていると、最近よくこんな話を聞く。「ナマコがすごいぞ」と。どうやら中国の好景気で、北海道産の干しナマコの輸出が増えているという。

干しナマコといえば、漢方薬に用いられ、コラーゲンもたっぷり。中国料理には欠かせない高級食

材。北海道産は、ナマコの中でも寒冷性で「キンコ」とも呼ばれ、香港や中国本土、台湾などで、最高級

ブランドとして定着しているという。

ところで干しナマコ、どうやってつくるかご存知でしょうか。天日で干すだけじゃない？ いえいえ、実はすごく手間がかかるんです。

まず、ナマコから腸や砂を取り除いて煮る。天日で乾燥させた後、さらに煮てカタチを整える。もう一度天日で干し、カラカラになるまで乾燥させる。ナマコはほとんどが水分。完成品はしばむというより、イボはそのままでキュキュッと小さくなったという印象。それにしても、一番最初にナマコを食べようと思った人の勇気、尊敬いたします。

北海道産ナマコに次ぐ、ポストキンコの注目食材に「フジコ」がある。キンコにフジコ、まるで芸人のようだが、フジコはキンコの近親種。キンコ以上に栄養価があり、コラーゲンを含むタンパク質が2～3倍といわれている。乾燥するとイボが出ない（キンコの場合、イボ立ちの美しさが品質を左右する）ため、価値が認められず未利用だったのだそう。道産キンコ絶好調の波にのって、干しフジコも生産態勢が整えられつつあるという。

北海道から新しい水産加工品が生まれるのは喜ばしいことだ。フジコは一体どんな味、食感なんだろうか。北海道には未知なる食がまだまだある。さて、あとどれくらい北海道の美味と出会えるのだろうか。



えりも町漁業協同組合の種苗生産施設で見せてもらった干しナマコ（キンコ）と干しフジコ

---

## profile

小西 由稀 こにし ゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立11年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>

---