

# 「グローバル視点から 魚の付加価値向上の可能性を占う」

三栄食品販売株式会社 営業本部 増田 裕

昨年は富士山が世界文化遺産登録されたのに続いて、12月4日に和食が世界無形文化遺産に登録されました。折しも2020年東京オリンピックも決まり、まさに「おもてなしの文化・日本」が注目されたことは周知の如くです。更に、2015年に開催されるミラノ万博のテーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」、そのサブテーマは「食の安全」、「食育」、「食と文化」等です。

2013年ユネスコ無形文化遺産への日本食登録、2015年のミラノ万博、2020年の東京オリンピックと、私には「日本食」に連なる文脈が一本の道を成していくかのように見えます。

そして「日本食」の根幹をなす魚食文化を世界に広め、又国内に再認識させる絶好の7年間を我々は迎えようとしているのです。

ただ、日本食の代表格である「寿司」は世界を席卷しましたが、残念ながら外貨獲得にはあまり効果がなかったようです。食材も職人さんも外国産？でまかなわれ、なお且つ「日本のにぎり寿司」が「グローバル化したデコレーション寿司」に変身してしまいました。日本の「柔道」が世界の「ジュードー」になっ

てしまったことと同じです。世界にマーケットを求めるといことはそういうことかもしれません。

今回の日本食が、「第二の寿司」にならぬ様、我々は日本スタンダードとグローバルスタンダードを見極めて提案していかなければなりません。伝統を守り（守）、新しい価値を探求し今までの形を破り（破）、それらの段階を通過して新たな価値を創造する（離）という「守破離」の精神が求められると考えます。

具体例を挙げれば、昨年11月2日放送のNHK「今日の料理クッキングコンテスト」で見事に優勝された「大分県佐伯市の漁村女性グループめばる」の「ごまだし」は、伝統食を現代版にアレンジし



「ごまだし」の出荷準備をするグループのみなさん。



揚げ物コーナーでは、この赤色が目立つ。

たメニューでした。従来うどんにかけて食べるごまだしをコロッケに混ぜ込むという新しいメニュー提案でした。うどんマーケット（伝統食）からコロッケマーケット（現代食）へのスイッチです。これこそ守破離そのものです。

高知県須崎市のけんかま様が創られた「かにかっちょ竹輪」も、従来の竹輪の食べ方をスイッチ（創造）され、竹輪の穴の中にカニカマを挿入した商品と販路を新たに創造されました。惣菜売り場の揚げ物コーナーの品々は殆どが茶色ですが、この商品はカニカマの赤色が栄え、売り場で目立ち、売り上げはトップクラスです。ここでも守破離の精神が生かされています。

話しは変わりますが、皆さんおにぎり

は何処で作り、どこで食べますか？

おにぎりは従来「家でにぎって、外で食べるもの」でした。今では、「外で買って、家とか会社とか野外で食べて」います。おにぎりの概念が変わってきているのです。でも、その新しいおにぎりの永遠の人気アイテムは、ツナマヨです。

コンビニエンスの人気の一つである弁当は「焼き魚ほぐし弁当」です。サバ、サンマ、アジを焼いて粗ほぐししたものを高菜漬けと一緒にご飯の上にはばらばらと乗せてあるものです。

このように魚は形を変えてドンドンと新しい食に入りこんでいます。魚という食材の底知れぬ力を感じます。

「守破離」の精神を持って、水産業界に係わる者として今やらねばならぬことは「温故**創**新」です。



概念の枠を超えて、新たな商品をつくるのが大事。

**守破離**（しゅはり）は、日本での茶道、武道、芸術等における師弟関係のあり方の一つ。日本において左記の文化が発展、進化してきた創造的な過程のベースとなっている思想でもある。まずは師匠に言われたこと、型を「守る」ところから修行が始まる。その後、その型を自分と照らし合わせて研究することにより、自分に合った、より良いと思われる型をつくることにより既存の型を「破る」。最終的には師匠の型、そして自分自身が造り出した型の上に立脚した個人は、自分自身と技についてよく理解しているため、型から自由になり、型から「離れ」て自在になることができる。～ウィキペディアより～