

学生起業の魚屋！価値なきものに光あり！ 3

～売れない魚が宝の山～

株式会社 食一 代表取締役 田中淳士

現場をひたすら回った経験から見てきた、値段のあまりつかない地魚にスポットをあて、浜値の向上を行うことから始まった取り組みを19号に引き続きご紹介していきます。

第一回、第二回にわたって、一般消費者の方が見たことも聞いたこともない魚でも、食べ方の提案や漁師さんの意識の改善等をはじめ、安定供給ができるような仕組みづくりを行うことによって、お金になる魚に変わることをご紹介してきました。



食一が扱う未利用魚の例

左上から、ヘダイ、イラ、タカノハダイ、ヒブダイ、ニザダイ、ダイミョウサギ

■まさかまさかの未利用魚

未利用魚と呼ばれる魚は、皆さんが知らないような魚ばかりではありません。アジ・イワシ・ハマチ・イサキ・ワカメ……。イサキは、夏の高級魚としても知られています。皆さんにも馴染みのある魚で、まさか未利用であるとは思わないでしょう。しかし、こういった魚や海藻でも利用されにくい場合があります。

アジやイワシなどは、時として大量に水

揚げされます。それも各地一斉に。すると産地のみならず日本での消費量を上回ってしまい、消費が追い付かないという事態になります。魚のサイズについても大きいものではなく、料理するにあたって使いにくいサイズのもものが揚がってくることも非常に多いのです。ワカメなどの海藻の場合は、京都の若狭湾にあるワカメがその一例です。実際にワカメ漁をしてはいるものの、一番いい時期のいい部分だけを刈り取り、あとは見向きもしません。その残りの部分が美味しくないとことでは全くなく、味は通常取り扱われているワカメと大差ないワカメなのです。他にも京都には、刻むと粘り気がでる近年注目されているアカモクと呼ばれる海藻があります。これも、加工する機械や販売において課題があり、せっかくの資源のほとんどが無駄になっています。



京都府産のアカモクを刻んだもの

■未利用魚を活用する取り組み

水揚げ量・加工技術・サイズなど様々な問題から利用されにくいものが揚がってしましますが、決して食べられないということではありません。水産資源が減少している昨今、このような未利用魚を活用していくことが、限りある資源を無駄にしないうえで大切なのではないのでしょうか。そのためには、飲食店・量販店・宿泊施設など様々なところで使っていただけるようにして、消費を促すことも一つの方法です。私個人の見たところ、量販店に比べて飲食店の方が初めて見る魚についても比較的抵抗なく使う傾向にあり、量販店においては馴染みのない魚は敬遠されがちでした。しかし、今回スポットライトを当てている未利用魚に関して言えば、皆さんにも馴染みのある魚ばかりであることから、消費者ニーズに合った加工品を作ることができれば、広く利用されるのではないのでしょうか。

とはいえ、漁港の方々だけで消費者ニーズを考えることは至難の業です。漁業者は魚を獲ることに長けていても、販売にまで長けている方というのはそう多くありません。そこで、販売の知識のある者が間に入り、様々なバイヤーに商品を見ていただく機会を提供することが重要です。そのまま使えそうな商品であれば使っていただき、また、実際に使う方の意見を取り入れ、加工を行うことで使っていただけるような商品になることもあります。

その事例の一つに、平成27年度に鹿児島で3回にわたって行われた「かごしま低利用魚商談会」が挙げられます。そこでは、県内外問わずにバイヤーを集めて県内の未



かごしま低利用魚商談会の様子

利用魚を披露し、商談会で一度にたくさんの漁業関係者と直接話ができる場が提供されていました。実際に参加させていただいた私自身も、初めて見る魚介類をご紹介いただきながら密な話をするのができ、これまで日の目を見なかった未利用魚が世に出るワクワク感でいっぱいとなりました。

■今後の課題と展望

これまで、私自身の経験から、産地でお金にならないと決めつけていた魚たちがお宝に変わる瞬間もたくさん見てきました。漁業関係者が諦めていたような魚でも、その可能性は大いにあります。これまでの固定観念を捨てて、新鮮な目で現場を見ることによって、まだまだ漁業の可能性は拡がり続けると確信しています。私は地元の力だけではなく、外からの力も借りながら行うことで相乗効果が得られると思っています。固定観念を捨てる一番簡単なやり方は、地元の文化に染まっていない人たちとの掛け合わせで大きな力を生むことであると考えます。そのためにも私自身、これからも産地を回り続けていき、多くの産地の未利用魚を救っていきたいと思います。