

『海の資源の持続可能性と日本の魚食文化の将来』

日時：2018年5月20日（日）

場所：ハグミュージアム ハグホール（大阪市）

パネリスト：岩本光治 氏 虎屋壺中庵
山口尚亨 氏 すし処めくみ
前田尚毅 氏 サスエ前田魚店
村 公一 氏 漁師

モデレータ：門上武司 氏 あまから手帖編集顧問

（以下敬称略）

門上：今日は「海の資源の持続可能性と日本の魚食文化の将来」と少し硬いタイトルではありますが、パネラーの村さんは漁師さん、前田さんはその魚を販売される魚屋さん、山口さんと岩本さんはそれを調理される料理人。生産の現場から流通・食べ手のところに届ける販売とすべてが揃っていますので、本日は非常に興味深いお話が聴けると思います。実は1時間前から控室でお話を伺って、そのまま皆さまに聞いていただければよかったなと思うぐらい、たくさん面白いお話が出てきました。前田さんが5代目、村さんは2代目、岩本さんは3代目。山口さんは初代。今「持続可能性」ということで、村さんはどなたか後継者はおられるのですか？

村：後継者はいないです。

門上：なかなか厳しい状況ですか？

村：そうですね。最近、漁師は若いなり手はいないです。私はいま47歳ですが、私が15歳の時、漁師はうちの港だけで10人ちょっといました。今は私1人です。鳴門で有名なワカメと魚が兼業でしたが、ワカメを減らしていこうとしていて、私は魚だけをやっています。

門上：たくさん料理人の方々から色々とリクエストがあると思いますが、そういう人たち

のために自分もやりたいとか、跡を継ぎたいとか習いたいという方はいないのですか？

村：そういうのがあったら面白いなと思ってやっています、やっぱりいいです。

門上：反対に前田さんは5代目でお父さんもお元気で、息子さんもおられますが、息子さんは継ぐ予定ですか？

村：息子は将来的には、お寿司屋のカウンターをやりたいと言っています。まず、魚をやった方がいいと思い、今年4月にわが社に入社しました。お寿司屋のカウンターよりも魚屋が面白いと教育をしようと思います。まずは数を触って、魚の背景を知ることです。自分たちの手元に魚が届くのは、地元の漁師さんがあってこそなので、そういう人たちを大切にしていかなないと我々の仕事は成り立たない。そういうことも分かってくれたらいいかなと思っています。

門上：山口さんは初代ですが、跡継ぎはいらっしゃいますか？

山口：僕のところは子供がいません。もしいたとしても絶対に継がせたくないです。

門上：山口さんは魚を求めて、一日100キロ以上、往復200キロ以上車で走られているとのことですね。

山口：だいたい1年で7万キロから8万キロ走ります。いい車を買っても、乗り潰すだけなので、10万キロ越えている中古車を探してきて、20万キロから30万キロ走って潰します。いま5台目ぐらいです。

門上：それぐらい、魚を追い求めている訳ですか？

山口：そうです。やっぱり揚がったばかりの魚を管理して持ってきたいですね。そこから調理が始まっているので、そこから見えてくる食材の魅力を伝えたいです。その日のうちに処理しなければ味わえない味があり、それを知ってしまったので、そのために毎日行っています。

門上：岩本さんは3代目で、後継者はいらっしゃいますか？

岩本：分かりません。可能性がないことはないです。

獲った魚をおいしく食べてもらうために 神経締めや温度管理の手間を惜しまない

門上：先程、山口さんが、獲ってこられる漁師がいるから自分たちの商売が成り立つとおっしゃっていましたが、村さんは反対に、岩本さんが自分の漁師としての生命線を見つけてくれたと言われていました。

村：漁師は魚のことは知っていますが、魚がどう調理されるのか、どう食べられるかはあまり知らないです。漁師は何百キロ、何トンの魚を扱っていて、大量に扱うほど評価が高いですが、岩本さんと知り合って、「3キロの魚がおいしくなかったら、村くんの魚はおいしくないんだよ」と教えられて、私の方向性が量より質へと変わりました。

門上：それはお付き合いが出来てきてから言われたのですか？

村：20年ぐらい前に、市場で魚が乾くので100円ショップで売っているゾウさんのジョウロを使って魚に水をかけていました。年配の方に「芽が出るぞ」と言われ、皆に笑われました。若かったので意地になってかけていたのですが、岩本さんがそれを見て、「お前、間違っていないよ」と言われて自信ができました。

門上：岩本さんはその光景を覚えていらっしゃいますか？

岩本：覚えているような、覚えていないような感じですが、丁寧に魚を扱っているなと思いました。最初釣りの魚かと思いましたが、網を張っていると聞きました。網でも丁寧にできるのだなと思いました。釣りの魚でも扱いが悪いと良くないし、私のところの近くでは飢えた魚が多いので、満腹の魚を扱ったほうがいい時もある。そういう専門家が村くんですね。

門上：他の漁師さんと比べて圧倒的に違ったのでしょうか？

岩本：違いました。温度をみたり、肉質をみたり、その後そういうのがブームになりました。お陰で今は、皆、血抜きをして神経を取るようになりました。

門上：村さん、以前には血抜きや神経締めはしなかったのですか？

村：していなかったです。神経締めが入ってきた時、鳴門で私を含めて3人がやり方を教わりましたが、2人はすぐやめてしまった。面倒くさいし、若い魚の神経を抜いても結果が分かりづらいです。結局締めるのは時間がかかり、血抜きも、神経抜きも面倒くさいので、皆

さんやらなくなりました。私はその可能性をみて、今後の明るさが違うので、やってみようと思い、やり続けています。今は前田さんもやられています。

門上：前田さんはご自身で魚屋をやられています、焼津では神経締め等はどのようなのですか？

前田：本当にお恥ずかしい話ですが、神経締めという言葉が出てきたのは焼津では5年ぐらい前です。全国的にはかなり遅いです。自分は10年ぐらい前からやっていて、地元では変わったことをやっていると思われていますが、やり続けています。言葉の流行りで、締めと熟成とよく言われますが、自分の中では作業としてやっているだけでは意味がないと思います。いい状態の魚の神経締めをしたら、温度管理が重要不可欠だと思います。そして骨の芯まで冷やすスピードと冷やし方が、人間が噛んだ時の旨味に影響してくるので、そこに気をつけています。

門上：村さんはご自分でやられるのですね。前田さんも漁師さんではなくて、ご自分でやられるのですか？

前田：村さんのような漁師さんがいると非常に助かります。うちでは専属の漁師さんが8人にいらっしやいまして、村さんのようにとまでは行きませんが、一生懸命にやってくれています。

門上：山口さん、今、神経締めや熟成の話が出ましたが、色々と市場を回られてどうですか？

山口：僕はそれをやってくれる人がいないので、自分でやります。買ってきて神経締めをして、内臓を取り血抜きする。お願いしてもやってくれる方はいません。効率が悪くなるので難しいです。20年ぐらい遅れている感じになりますね。漁師さんに説明はするのですが、何故そんな面倒なことをするのかと言われます。その理由を伝えてはいるのですが、伝え方が足りないのか、やってくれる漁師さんがいません。年配の方が多く、跡取りがいるわけではなく、今までのやり方を変えて労力を増やしてまでやらなくてもいいと言われます。収入もそこまで差し迫って悪くはないので、そういう方が大多数です。僕も漁師さんから情報を聞き出さなくてはいけなくて、あまり要求すると漁師さんとの関係が悪くなってしまうので、なかなか難しいです。やったらやっただけで色々要求も出てくるので、漁師さんも毎日、命がけで仕事をしているし、あの人たちがいて僕らがあるので、気持ちよく進んで行かないと難しいと思います。

門上：岩本さんのところは村さんのところから魚を仕入れているので、一番いい状態で来て

いるのですか？

岩本：そうです。上手なところばかりではないですが、血抜きといっても、海域によって血の抜き加減が難しく、抜かない方がいい時もある。養分が多いか、養分が少ないかで違います。

門上：いま抜き方についてお話がありました。先程前田さんが処理の仕方や、温度などのお話をされましたが、それは村さんが獲られて自分で締められて、魚を見た時にだいたい頭に浮かぶとおっしゃっていましたが、お店によってこのぐらいの状態がいいと、分かるのですか？

村：お店によって、飛行機で送る場合とトラックで送る場合と全て環境が違います。いくら冷蔵をしても外気の影響がそれぞれ違うので、その時に受ける影響を考えます。神経締めなど技術面を考えると、たかが技術の一つなのですが、漁が始まる前の心積もりからお店のお皿に盛られるまで、一つ一つを丁寧にやっていって、その中に温度管理があります。お店の方と密に話をし、おいしかった時は感想はいらないが、もしもいつもと違ことがあったらすぐに連絡をしてくれるようにと伝えています。どこに原因があるのか日々追及し、一つずつより良い方向に変わっていくようにしています。

門上：いつもと違うということは結構あるものなのですか？

村：あります。自分ではおいしそうな魚だと思って卸しても、すぐに連絡がきて「とんでもない魚だ！」と。漁師になってからずっとあります。問題はそれをクレームと受け取らずに教えてくれたと思うこと。嫌な電話ですが嬉しいです。

門上：間違っているのでは、と思うことはあるのですか？

村：間違っていると両方が思っていると思います。料理人さんは僕ら漁師が分かってないと言いき、僕ら漁師も料理人さんのことは少ししか知らない。そう思ってしまったら、そこで終わってしまう。

門上：前田さんは去年料理マスターズブロンズ賞に選ばれた、静岡の「てんぶら 成生」の志村さんとほぼ毎日やり取りされていらっしゃいますが、どのような関係なのですか？

前田：お互いのカミさんよりもお互いに分かっているような近い関係でありますね。魚に関しては国内外の発送があるので、常に送った魚がどうだったのかと分かる訳ではありません

んが、魚がお客さんの口に入る工程までを確実に伝えられるのが魚屋の役割だと思っています。それが専門店です。最近焼津には八百屋さん、肉屋さん、魚屋さん等の専門店が少なくなってきました。漁師さんが獲ってくれた背景から、例えば胃袋に何が入っていてこういう状態で消化されているので、こういう状態の魚ですと、最終的に口に入る工程を見ているので、ある程度は把握ができます。逆に言うと市場で歩いていると、どの位の処理がされているか、鰹だったら分かる。状態は非常に大事で、毎日魚に触らないと分かりません。一日でも魚に携わらないと勘を戻すのに 3 日位かかります。浜に魚がなくても、取りあえず毎日魚を見たり、触ったりするのが習慣になっています。

経験を積んで磨かれた感覚はデータを超え 見ただけで魚の質を見極められる

門上：先ほど村さんが、魚が皿の上に数切れ乗った状態で岩本さんに卸す魚を判断するというお話でしたが、それは毎日見ていると分かるということですか？

村：とにかく数を見る。群れで獲れた状態と、うちで生き締めして出荷する状態とでは違うので、色々見て経験を積むと魚が並んでいる時に自然と目がいく。いい魚にはいいオーラがある。経験を積むことによって、理屈は分からないが完璧なものが分かってきます。

門上：段々鋭くなってくるのですか？

村：鋭くというか、野生のような感じですね。若い時は数値などを考えていましたが、今は魚が苦しんで死んだ時と、釣ってすぐ死んだ時の状態と、魚の顔を見ると分かります。扱いの悪い魚屋さんだと魚の顔つきやからだの状態が違います。

門上：それは長年の経験ですね。

村：経験で色々なものを見ているから、すぐに分かります。

門上：山口さんも毎日、百キロも走って魚を見ている一方、化学や研究のデータなどのお話が時折出ますが、これも必要だということですよね。

山口：そうです。基本的には感覚、個性を生かしたいのですが、その個性の力を最大限に発揮するために、90%データを使います。それで楽するわけではないのですが判断できるものはデータで、残りの 10%に 90%の力を注ぎ、それだけに集中します。最初から最後まで集

中すると疲れてしまうので、より集中力、感覚を尖らせて、最後に出す瞬間までの力配分です。若い時は全部感覚でやってきたのですが、体力も落ちてくるので、それを補うのがデータや経験。再現するためにはある程度の数字が目安になります。体調でも変わってくるので、データを全部信用するわけではないのですが、出来るものはデータで、それを頭に入れた上で、感覚で進めていきます。その方が次のステップに行く時にどのようになってここに来ているのか、より理解して先に進めます。最後は感覚ですが、データには出ない気持ちや心が味で伝わってくると思いますので、その感覚のためにデータを使っています。大量に作ったり、同じものを作ったりするためのデータというよりは、最後の仕上げに力を残すためにデータを使っています。

門上:大量生産のためのデータではなく、あくまでも最後にデータを使うということですね。

山口:あまり詳しくない方に説明する時には、データを使った方が伝えやすいです。結局、食べておいしいか、おいしくないかが全てです。大事に獲って、大事に運んで、大事に処理して、大事に出す中で、データは体力を使わずに伝えられるよい方法だと思います。それと田舎でやっているの、銀座のお寿司屋さんは凄いと云うが実はそうではなくて、場所は関係ないんだという説明のために使っています。

門上:実はこちらの3人は40代で、私と岩本さんは60代で世代が違いますが、岩本さん、データと聞くとどのように思われますか？

岩本:ある程度のことまではデータでわかると思いますが、その先のことは分かりません。データでも外れます。

門上:何となくこの辺までできるのではと、長年やっていると経験で判断できるようになりますよね？

岩本:そうですね。ある程度のこと、分かります。その先はやってみないと分からないです。それが面白いです。

門上:先程のデータの話になりますが、前田さんは5代続いていると、それぞれの時代のネットワークや経験が積み重なって、5代続いているデータみたいなものや、法則はあるのですか？

前田:静岡でも老舗のお客さんもいらっしゃるの、60代の方々に物申すのは、非常に我々も言い難い時もあります。なかなか我々の年代の知恵を取り入れてもらうのは難しいと思

いますが、基盤である一本の線は変わりがないです。最終的には食べるお客様を笑顔にさせたいだけなのです。自分たちがどういう仕事をしていくか、今までの経験が大切です。経験はたくさん失敗することだと思います。今はスマートフォンで調べればすぐに答えが出るかもしれませんが、それだと風船みたいで、針を刺すと中身がない感じです。そういうものではなくて、たくさん失敗をして、答えは一つではなく沢山あってもいいと思うので、ざっくり分かればいいのかと思います。先代からの考えはだいぶ変わってきていると思います。

漁師、魚屋、料理人の責任感と適度な距離感があれば おいしい魚を提供できる

門上：今日お話を伺って、村さんが神経締めをするのは鳴門で当たり前で、前田さんの焼津は大きい漁港ですが、まだまだやるのは少数派。山口さんのところは漁師さんがやってくれないので、ご自身でやらなければならないということですが、これは何が一番の問題だと思いますか？

村：一番は人の問題だと思います。よく私は魚屋さんが嫌いなのではと言われますが、魚屋さんのシステムはあった方がいいと思っています。漁師は日々海に向き合って魚を獲ることに集中し、あとは任せる。市場にお任せしたら漁に集中できる。漁師から市場に持って行き、魚屋さんに渡るシステムがきちんと確立されるのであればその方がいいと思います。

門上：それぞれのパートでキッチンと仕事をすれば、もっとそれぞれの仕事に集中できるということですね。

村：信頼できる市場さんがあればいいですね。私は信頼できる魚を託せる方がいないので、直接飲食店さんとやり取りをしています。

門上：今の流通の中では、村さんのやり方は独特でしょうか？

村：独特です。あまりお勧めはしません。キッチンと魚を扱ってくれる方がいれば、本当は市場に納めた方がいいと思います。昔、私たちが市場に納めている時は、夜一晩中起きていて、朝の 8 時に市場に出して終わっていました。今は漁を一晩してきて帰って、仕事が終わるのは早くてお昼です。お昼まで仕事をしなくてははいけないのは、限界です。漁師という仕事は疲れていると危ないので、市場の流通システムがちゃんと稼働するならその方がいいと思います。

門上：前田さんもそのように感じられますか？

前田：はい、感じます。地元では自分がやっている仕事はおかしいのではと嫌われていますが、逆に我々は村さんみたいな漁師さんがいてくれれば、もっとクオリティーを上げる自信があります。こういう漁師さんにはなかなかめぐり会えないです。もっと簡単にやって、もっと簡単にお金儲けができればいいと思っている方がほとんどです。市場でも自分が嫌われているのは、重々承知なのですが、しっかり向き合っていけないといけない。料理屋さんや一般のお客さんに、魚嫌いが多くなってきているので、魚っておいしいよと伝えていくのがベストだと思っています。

門上：嫌われても神経締めをするようになったということは、やり続けるのですか？

村：嫌われてもというよりも、魚は一つの命なので大事に食べてもらいたいのです。漁師という職業を選んで漁師をしている限り、魚を食べる人のために仕事をしているので、悪く言われても関係ないです。その代わりに自分で全責任を負っています。私のお客さんに、「村さん、魚、おいしかったよ！」と言ってもらえれば、嬉しいし幸せです。

門上：でも周りで神経締めなどをする方が増えているのは、村さんの思いが伝わっているということですね。

村：私の思いというよりは、食べている方の思いです。皆さんおいしい魚を食べたい思いがあるので、そういうおいしさがないと買っていただけません。その時たまたま私が神経締めをやっていただけで、それを見て、そうすれば売れる魚ができると分かります。結局は食べてくれる方の、おいしい魚を食べたいという思いで、そのように変わっていったのだと思います。

門上：山口さんは今のお二人の話を聞いていて、羨ましいなと思われたと思いますが、まだご自分で全部やらないといけない状況ですか？

山口：そうです。こういう方がいらっしゃれば、睡眠時間を大幅に変えられる。こういう方々に出会いたいし、いないのであれば、偉そうですが作っていくしかないですし、こうこのような取り組みをやっていることを広めることです。自分を生かすために周りを生かすことを徐々に始めています。魚を運ぶ方と、少しずつ一緒に飲みに行ったり、やり始めたところなんです。今1日、2時間ぐらいの睡眠でキツイので、こういう方々が増えると楽になると思っています。

門上：山口さんは、睡眠時間は今どれくらいですか？

山口：多くて3時間位です。お店が終わるのが夜11時位で、片付けが終わるのが1時半。食事をしてお風呂に入って2時半。それで魚が揚がってくるので、4時から4時半には市場に行きます。それを任せられるのでしたら楽ですね。同じ思いの方が1人や2人いるといいのですが、なかなか難しいです。こういう方々がいらっしゃるということを伝えていって、増えていけばなと思っています。それによって自分も楽になるし、次の時代はそういう時代になるので、一匹一匹を大事にしていかないと生き残っていけないと思っています。自分を生かすには、周りを生かさないと生きていけないと思うようにしています。

門上：お三方のお話を聞いて、それぞれの思いがあり、でもやはりそれくらい魚を求めておいしいものをお客さんに出したいと思われている職人の方、お寿司屋さんがいるので、反対に山口さんがお付き合いをしている漁師の方や、魚屋さんが頑張らなくてはならないですね。去年の11月に「めくみ」さんに行きまして、次の日のお昼にとんかつ屋さんを紹介してもらいました。「めくみ」さんの紹介ですと言ったら、山口さんはカニの季節は忙しくなるので目の下にクマができるが、それ以上に目が真ん丸になると言っていました。それくらい仕入れの為に求めていらっしゃる方が、こんなところにいらっしゃるんだなと思いました。

山を育てて海を守る

美しい景色を残すことで自然環境と魚食文化が守られる

門上：今回は一番近い関係である、魚を取られる方とそれを使う方の関係ですが、そういう関係の方は魚を獲られる方だけではなくて、色々なジャンルの方もおられるのでしょうか？

岩本：そうですね、根底は同じだと思います。海のことを考えることは山を考えることで、どんどんつながっていきます。漁師さんもそういうことを言う人が増えてきましたね。しかしながら、現実には猟師は山で植林をして、海の方は海でゴミ拾いですね。難しいですね。

門上：どうしたらよいと思いますか？

岩本：スギばかり植えてある暗い山ではなくて、広葉樹があり景色もよく見える、水も多い、そういう山を思いを持ってつくりましょう。山は導いてくれています。そこにはこういう生

き物がいたり、こういうキノコがあったり、川には栄養があるのでこういう生き物が出てきます。その養分が海に流れて、藻が形成されてプランクトンが発生してと、いいことばかりなのです。こういったことを何も分からない子供たちでも、山を見て美しいなと思えるような山をつくりたい。それが理想なのです。感覚だけで思ってきたことが、実は大事なことであったんだなと思っています。

門上：それは環境問題というか、生態系ですね。地球にとってフードロスの問題など色々なことがあります、それぞれの立場でそれは考えていかななくてはならないことです。岩本さんは美しく見える風景とおっしゃいましたね。

岩本：生き物として本能的に感じるんだと思います。だからそんなに勉強をしなくても、きれいだな、大きいなという空間は大事です。漁師さんにとっては海がそのようになっていったらいいのではと思います。大きな空間を残しておいたら、また魅力を感じた若者がやってきます。建物だけを残しておいたら魅力を感じなくて、都会に出て行ってしまふ。高齢化でこのままだったらどうしようと言いつつも、何年も経っています。新しい人が多少入ってきています。それは資源、そのものの魅力だけですが。

門上：おっしゃるように、僕たちも色々な所に取材に行くと、前と比べるとだいぶ若い人が増えて、何かやりたいという人が増えていると感じました。実際、村さんは海に出られて、今海が荒れていたり、環境が壊れていると感じますか？

村：そうですね。今テレビや雑誌などでよく見ますが、生態系がバラバラだと思います。恥ずかしい話、漁師でも意識が低い人は多くて、飲んだペットボトルを海に捨ててしまいます。自分でできることはごみを捨てないとか小さなことなのですが、少しずつでも気にしていればだんだん変わっていくと思います。昔は海に冷蔵庫がブカブカと浮かんでいましたが、家電リサイクル法ができてなくなりました。あれができたことでも、だいぶ違うと思います。リサイクル法ができる前は、漁をしているとテレビ等が浮いていました。みんな不法投棄なので、夜に捨てに来ます。網に何か引っかかっていると冷蔵庫だったりしました。意識を少しでも持っていたら、それだけで変わるので、皆さんも少しでも考えてほしいと思います。

門上：前田さんは、実際に環境をつぶしているところをどのように感じていますか？

前田：まず小さい魚ですね、シラスやイワシが獲れなくなりました。今、カツオにも問題があります。それと自然環境は異なるかもしれませんが、イルカとクジラを何とかしないと今後大変なことになります。あと、寄生虫の問題もあります。海の状況と海に生息しているものと、しっかりと向き合っていないと、日本の海のもの食べる食文化が10年後どうな

るのだろうかという不安があります。

門上：先ほど岩本さんが10年後にはきれいな風景がなくなるとおっしゃいました。山の木を切りすぎて海に流れ込む栄養素が少なくなっている問題や、気候の変化による温暖化の問題などです。今、人的なものど地球環境と、どちらが問題としては大きく感じますか？

村：人的な問題の方が大きいと思います。自然の魚は温度が高くなるとよろしくないのですが、どうにか頑張っ生きていこうとします。でも、人が影響を与えた生態系は、例えばスズキもそうですけど、大きいスズキは滅多に獲れません。10年から15年位前は年に100本ぐらい獲れました。問題なのは、イワシやスズキが食べる食物連鎖が途切れていることです。いま魚は飢えないようにどうやって生きていこうか考えています。温暖化になることによって餌を食べていないので体力がなく、直ぐに死んでしまいます。どちらかと言ったら、人が邪魔をしていると思います。

門上：山口さんは何十年も市場に通われていて、そういうことは感じますか？

山口：はい。例えばシャコなのですが、量は獲れますがオスとメスとしまして、オスは薄っぺらいのですが、メスは子孫を残すために子どもがパンパンに入っています。メスの身も痩せてはいますが、子どもを残すためのシステムになっていて、環境に適用しようとしています。それを見ていると苦しくなってきましたが、それを使う自分もいるので、どうかなという思いもありますし、それをおいしいと言ってくれるお客さんもいるので、また買ってしまいます。それでまた獲るといふ悪循環だと思っています。この先、獲らなければ増えるのですが、やっぱり商売をして、おいしいものを食べてもらうには、そういう魚を仕入れなければならないわけです。けれど、海を生かさないと自分も生きていけないので、今後どうやってやっていけばいいのか、僕らも個人レベルで考えていけないといけません。世界的にも日本的にも考えてると思います。本気で残そうと思うと、食べる時にそれなりの考えを持って食事をするのです。でも食事は難しく考えるものではなく、やっぱり楽しく、おいしく、幸せになり、今日もおいしかったなと気持ちよく帰っていただければ、それが一番いいことだと思っています。それをどのように取り込んでいけるのか、食事の中でそういうことを伝えながら、食事をしていただいています。まだ自分の中でどういう風にやっていけばいいの分かりませんが、このような機会です。

門上：経済活動でもあるので、仕事をしてる上で色々な矛盾があり、その中でどのように解決していくか、どこで一線を引くかが非常に大事だと思います。前田さんは管理の問題など色々な問題が出ましたが、村さんもそうですが、魚がおいしかったと食べ手に喜んでもらうということが大切だと考えていると思います。前田さんが、環境や今までの料理人さんとの

付き合いで思われていることはどのようなことですか？

前田：環境などで一番僕が大切にしていきたいと思っていることは、お互いの距離感です。漁師さんがいて、我々のような魚を扱う人がいて、料理屋さんがいるという、この距離感です。お互いがコミュニケーションを取ることによって、お互いが今まで知らなかったことが出てきた時に、一人でそれを背負うのではなく、互いに分かち合っ一つものを作り上げる。最終的には、先ほどもお話しましたが、食べるお客さんを幸せにしたい。そのために、一人ではなくて皆での方がいいのではと、そういう取り組みをしています。

門上：それぞれの立場の人がキチンと考えて理解し合っ仕事をすれば、今のことが叶えられるということですね。

村：私は自分が食べない魚は獲らないでほしいと思います。昔、市場の端の方に大きな鉄の入物がありました。何かなと思ひまして覗いてみると、穴がありました。聞いてみると、売れ残った魚を肥料にすると言うのです。私は魚を肥料にするために漁師になったのではないです。それでおいしい魚にしたら売れて、売れ残らないと思ひました。魚は一つの命なので、食べたら魚も喜んでいるよと言う人もいますが、喜んではいません。魚は海で泳いで、いい家族を持って、子孫を残すことが、人間でいういい人生です。人に食べられるのが人生ではない。魚を一匹一匹、大事に無駄にならないように、食べてもらうのはいいのです。それ自体、魚が欲していることだし、環境が荒れるのを自然と防いでくれます。

門上：いま食べ手の問題や考え方を突き詰められて、そこには葛藤があっ、最終的には食べ手も考えなくてはいけないことが非常に多いと感じました。

山口：おいしいということにこだわっていけば、悪くなる方向にはいかないと思います。儲けることを考えると悪くなっていくが、おいしい獲り方、おいしく出す、その中で今年の魚は脂がのっていないと、何故のっていないのか考えます。それは山がやせているからで、山を整備すれば脂が戻ってきます。獲りすぎないように、環境のことも考えないといけません。おいしいものを食べるということに集中すれば、全てがよくなっていきます。生活していく上で儲けたいというのは普通なのですが、それをどういう形でやっていくか。今までみたいにはなくて、ちょっと環境へ気持ちを向けて、一步一步手前にほぐしていく感じができればいいと思います。おいしさにこだわって進んでいけば、よくなると思ひています。自然に出てくる天然のものを食べているので、当然自然を大切にせざるを得ないです。それが社会全体に波及すれば、海のことを考えることが結局キノコや山のことを考えることにつながります。そういったことが浸透していけばいいなと思ひています。

門上: 食事はお皿の上だけのものではなくて、もちろんおいしさを評価をされることもありますが、その背景を考えていくことが大切なのかなと思います。岩本さんがおっしゃった、美しい風景を含めてのおいしさにつながっていくし、それぞれの立場でおいしいや美しいというあるべき姿を考えることなのでしょうかね。

岩本: そうでしょうね。どんどん人口も減って、難しいですけどね。

門上: 実は僕も、人口一億何千万が半分ぐらいになったら、自給をしていく暮らしを最終的には考えざるを得ないようになって思っています。これまでの話から、魚を獲る方、それを販売される方、調理をされる方が自分の仕事のことだけではなく、色々なことまでを含めてすごく考えられています。ただこういう人たちは残念ながら現実には少ないです。皆さん変わり者であって、でも仕事は苦痛だけど楽しいと感じられています。最終的には甘やかすからそういう風になっていくという話も出ました。今日は魚をテーマに、海の資源、食文化、それから環境の問題、色々な仕事のあり方・働き方を含めて色々なヒントを得られたと思います。村さん、前田さん、岩本さん、山口さん、今日は本当にありがとうございました。