

減っていく魚屋 なや

枕崎市魚商組合の組合長を務める福元修一さん。福元さんも毎朝、近海魚市場のせりに参加する一人です。競り落とした魚は持ち帰り、自分のお店に並べ、お客さんのリクエストで刺身にしたり、焼き魚や煮付け用に処理して販売します。お客さんの9割は昔ながらの固定客。新たなお客さんが増えるということは、ほとんどありません。



▲市内の魚屋

います。約30年間、自分でせりに参加し、その魚を自分の店で販売してきました。その中で時代の変化や減っていく魚屋を見ました。

昔は「だれやめ」をする時、つまみは刺身でした。仕事から帰ってきた夫が、晩ご飯ができるまでお酒を飲みながら刺身を食べる。町内に1軒は魚屋があり、近所の人が買いに来ていた時代だったと振り返ります。市内には2、30軒の魚屋があり、リヤカーで魚を売っている人もいた時代でした。しかし、時代が変わり、今はだれやめをする人も減ってきました。家でお酒を飲まない、つまみもいろいろなものがある、魚がないといけないということはありません。

「今の時代、魚だけを売る魚屋は成り立たなくなつた」と福元さんは話します。市内の魚屋は数軒しか残っておらず、どのお店も昔からの固定客がほとんど。「いつか枕崎から魚屋がなくなる時代が来るかもしれない」と話します。

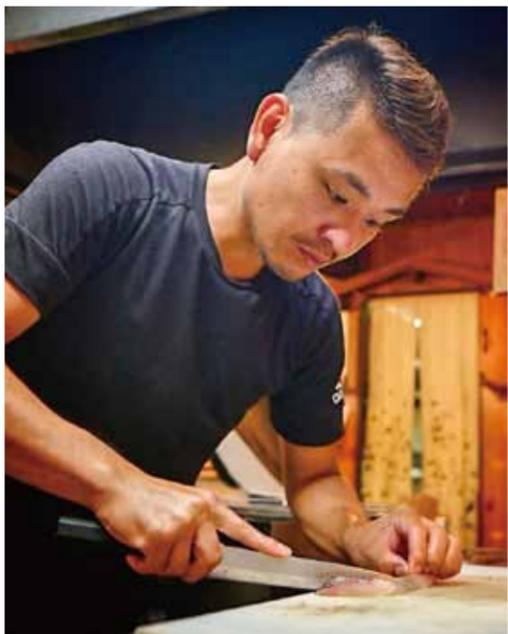
「今後は、父親の店を手伝い、2年間せりを学びました。そして独立し、自分で競り落とした枕崎の魚を味わえる居酒屋をオープンしました。

「枕崎の魚はすごく美味しい。鮮度が良く、漁場が近いことが一番の武器。長いところは、港に戻るまでに2、3日かかるころもあるが、枕崎は新鮮な魚が入る」と港町枕崎の良さを語ります。一番好きな魚はと尋ねると、

魚が好きだから

魚の消費量が減っていく中で、その魅力をさまざまな方法で発信している方もいます。板敷祐弥さんもその一人です。板敷さんの祖父はスーバーを経営していました。その当時は、魚の需要が多く、枕崎の魚だけでは足りず、近隣から魚を仕入れていたと話します。

高校を卒業後、板敷さんは東京で5年間、寿司職人として働いていました。枕崎に帰つ



株式会社ポジティブクルー
板敷 祐弥さん

てきた後は、父親の店を手伝い、2年間せりを学びました。そして独立し、自分で競り落とした枕崎の魚を味わえる居酒屋をオープンしました。

「枕崎の魚はすごく美味しい。鮮度が良く、漁場が近いことが一番の武器。長いところは、港に戻るまでに2、3日かかるころもあるが、枕崎は新鮮な魚が入る」と港町枕崎の良さを語ります。一番好きな魚はと尋ねると、

ます。
子どもの頃から魚に触れさせる

人口減少や食生活の変化、魚離れなどで魚屋が減っていくことは仕方ないことだと話す福元さんですが、「大事なことは、小さい頃から魚に触れさせることだ」と思う。魚を食べ慣れていない子が多くなつたと訴えます。「子どもたちは、生の魚に触れる機会が少なくなつた。学校の家庭科の授業でも放課後の児童クラブでも何でもいので、魚に触れる機会を設けていかないといいので、子どもに魚をさばく機会を提供することが大切だ」と思う。自分で魚をさばいた経験が、10年後、20年後に必ず生き



「活きたカツオが大好き。赤身でコリコリとしたカツオね」と笑います。小さい頃から枕崎の魚を食べて育ってきた板敷さんは、「枕崎には美味しい魚がいっぱいある。カツオだけじゃない。食べさせ方を探していきながら、美味しさをお客さんに伝えること、それが魚離れを防ぐのでは」と話します。

魚で交流人口を

「まずは、枕崎の魚の味を知ってもらおう」と話す板敷さん。現在、鹿児島市に新たな店を出す計画をしています。「鹿児島で食べる枕崎の魚が美味しかったら、枕崎に行ったらもつと美味しい魚が食べられるんじゃないか」と思ってもらえる。そうやって交流人口を生もうと考えてい



枕崎市魚商組合組合長
福元 修一さん

てくる。そのためだったら、私たちは喜んで協力しますよ」と話します。

「中華やイタリアンもいいけど、小さい頃から魚を食べてほしい。せつかく枕崎に生まれたんだから」

魚屋を何らかの形で

魚商組合でも組合員の高齢化が進んでいます。組合員のほとんどが60代以上。後継者もいないため、高齢化に歯止めがかかりません。「私たちは歳をとり過ぎて時代の流れについていけないので、後は若い世代に託したい」と話す福元さん。魚屋の減少を食い止めることはできないが、これからの世代の人たちのために、何らかの形で魚屋を残していかなければならないと模索します。

「市内の居酒屋や仕出し屋、ホテルなどのためにも、何らかの形で魚屋を残したい。港町枕崎から魚屋がなくなるのは、寂しいことだから」と話します。

魚を通じて人を動かすために、さまざまな可能性を探ります。

「小さい頃から枕崎の魚を食べ育て育ってきた。今の自分があるのも枕崎の魚のおかげだから、その恩返しをしていきたい。枕崎の魚の可能性は、まだまだあると思う」と板敷さんは話します。

今回の特集を通じて、魚に携わる方のさまざまな思いや、後継者不足などの深刻な問題が見えてきました。魚離れの問題を解決することは難しいことですが、地元の私たちが地元の魚の魅力を知っていることが、解決策の第一歩です。

今夜は夕食に魚を食べてみませんか。魚に携わるいろいろな方の思いを知った今、いつもと違う味がするかもしれません。

新たなチャレンジ

魚を店を出す際、問題となるのが天候不良などで魚が入らない場合です。そこで、新たな取り組みとして、安定して魚を出せるように、枕崎漁港内でサバ・アジの畜養にもチャレンジしました。生かしたままのサバ・アジを神経締めし、もちもちとした食感を味わってもらおう。そのために生産者と神経締めを研究しました。生産者も地元のためにと協力を惜しみません。

