

話題の現場トリビアⅡ

豊洲市場の熱きプロフェッショナル “食卓と海は俺たちがつなく”

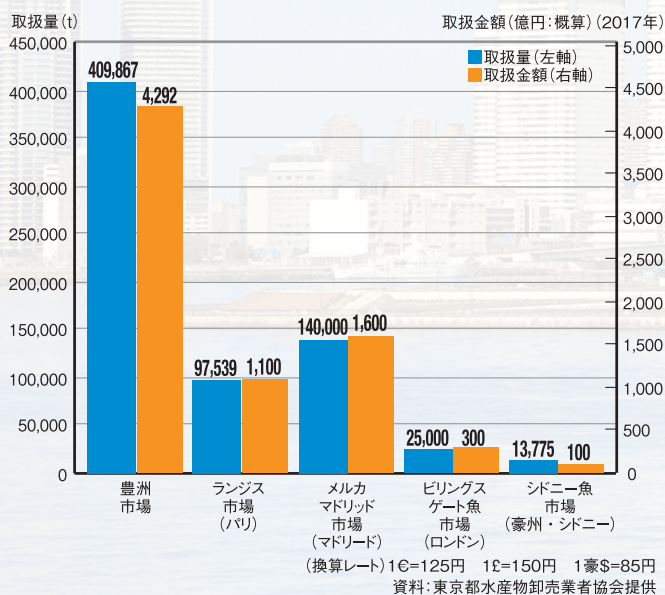
取材・文・撮影／独立行政法人農林漁業信用基金

2018年10月11日、東京湾岸エリアの一角に、新たな基幹市場として、豊洲市場が開場しました。今回、私たちは、旧築地市場から移転して1年半を経た今の豊洲市場を取材してきました。ご協力いただいた東京都水産物卸売業者協会の浦和専務理事、東京都豊洲市場管理課の深山課長代理、農林水産省の武田食品流通課長、東京魚市場卸協同組合の難波広報文化委員長に厚く御礼申し上げます。

豊洲は世界一の魚市場！

豊洲市場で取り扱う魚の種類は、なんと600種類以上！取扱量は約41万トンで、世界の他の市場と比べても群を抜いています。

国内においても豊洲市場は別格です。豊洲市場は、全国の中央卸売市場における水産物取扱量の4分の1を占め、2位の大阪市本場・名古屋市本場（いずれも7%）を大きく引き離しています。



そんな豊洲には魚の「目利きのプロたち」が毎日集まります。その数、なんと4万2千人。今回私たち

を案内してくださった浦和さんもその一人ですが、彼らプロの皆様が、大量かつ多様な魚を、驚くべきスピードで効率よく仕分け私たちの食卓に至るルートにのせてくれるのです。豊洲市場は、まさに日本の魚食を支える一大センターです。

豊洲市場は“超巨大冷蔵庫”

豊洲市場といえばマグロのせりで有名ですが、せりは海外では珍しいので、海外の要人も見にくるのだとか。今回、私たちは、一般の見学者は通常入れない1階フロアに入れていただきました。

寒い！— 見学中ずっと感じたのはこれです。この保冷管理こそ、豊洲市場最大の特徴です。以前の築地市場のような従来型の市場では、外気が直接品物に触れるため、特に夏場の品質管理には相当な苦労があったそうですが、この豊洲市場は開口部がなく、外気から完全に隔絶された「閉鎖型施設」となっているため、思いどおりの温度に調節できるのです。

その管理は徹底しており、魚を運んできたトラックから品物を市場の中に搬入するときでも、外気に触れないようにする設備になっています。そして、市場の中に運ばれた魚は、種類に応じて各

エリアに仕分けされます。せりにかけられた魚は、外気に触れることなく、6時頃から順次、やはり適温管理された仲卸売場に運ばれます。そこでレストランなどの買出人が仕入れ、その日のランチに美味しい料理になって、私たちの前に並ぶのです。このコールドチェーンの要こそが豊洲市場なのです。

豊洲と言えば、やっぱりマグロ!

外国人観光客もお目当てのマグロのせりは5時半頃から始まります。私たちもせり場に入らせていただきました。

マグロ、マグロ、マグロ・・・

まず、圧倒されたのは、マグロの多さ。カチコチにされた巨体のマグロたちが、広い場内を埋めつくさんばかりに並べられていました。

豊洲には、国内(北海道から九州まで)はもとより、世界中(米、墨、西、南ア、NZ等)からマグロが集まります。世界中の海で、それこそ昨日までは自由に大海原を泳いでいたマグロが、今は全員、マイナス60℃になって仲良く並べられていました。



せり場は、夜中2時頃までに5℃になるまで一気に冷やされます。コンクリートの床の下には厚さ15cmの断熱材が入っているので、マグロはカチンコチンのままでいられるそうです。

このような徹底した保冷管理の結果、品質は劇的によくなり、お客様の満足度もアップしたそうです。

プロは尻尾を見てすべてを判断

ずらりと並べられたマグロの間を鋭い眼差しで吟味している人がいました。仲卸の買い手の方々です。その真剣さ・緊張感がこちらまで伝わってきます。



せりが始まる前に買い手の方々は、切られた尾の部分の赤身を見て、そのマグロの質を見定めます。

彼らは、尻尾に表れる脂の質や量を見ます。天然のマグロは色々な海域で様々なものを食べているため、個体ごとに脂の質や量が違い、味も変わります。そうしたマグロの質そのものを見極めた上で、さらに、顧客に応じた選別や値付けを行っていくのだそうです。つまり、この方々は、「このマグロはあの店に喜ばれるだろうな。一方、あのマグロなら、あそこの店が欲しいだろうな」など、長年の経験と知識を駆使し、顧客をイメージしながら選別していくのだそうです。尻尾だけ見て、欲しい人のニーズに合ったマグロを短時間で見極め、妥当なプライスをつけていく — これってすごいことですよ。



ちなみに、切った尻尾は、せり落とした業者が、ポツカリ空いたエラの部分に入れて持って帰るそうです。スジが多く、食べ応えがあるそうですよ(笑)。

ブーツと歩いているとひかれますよ

卸売市場の中に入ると、冷たい空気の中に熱気を感じます。せりのかけ声や鐘の音、威勢のよい働き手たちの声が響きます。中でも特に目を引くのが、市場内を所狭しと駆け回るターレットトラック、通称「ターレ」です。

ターレとは、車体に荷台をつけた立ち乗りの小型運搬車です。種類によって違いますが、約1トンの荷物を運ぶことができ、小回りもききます。たくさんの荷をさばかなくてはならない市場においては、なくてはならない乗り物です。



それほど通路が広いとは言えない市場の中を、何台ものターレが、並べられた荷物の間を忙しく動き回っています。しかも、かなりのスピードで！これにはちょっと驚きました。案内役の浦和さんからは、「ビュンビュン通るから、広がって歩かないでね。」と言われましたが、たしかに油断しているとぶつかってしまいそうでした。

実は、ターレを運転するには小型特殊免許が必要なんです。(普通自動車運転免許があれば運転できます。)小型特殊車両として登録すれば、公道も走れるそうです!!

ターレの運転講習会も行われているそうですが、やはり「習うより慣れよ」で現場経験を積むしかないとのことでした。実際のところ、無事故という

わけではなく、事故防止は一つの課題だそうです。

「鮮度命」の水産物を扱っている以上、ノロノロできない反面、スピードを出せば当然コントロールも難しくなります。実は、私たちの前で、活魚が入ったバケツを積んだターレが勢いよくコーナーを回ったとき、バケツの一つが荷台から落ちるハプニングがありました。私たちに飛び散る水と魚たち。ターレの洗礼(?)を浴びて呆然とする私たちを前に、市場の男たちは、放り出された10匹ほどのイサキを、笑いながら手早くバケツに放り込み、何事もなかったように豪快に走り去っていったのでした。

なお、「水産仲卸売場棟見学ギャラリー」では、ターレに乗って写真が撮れます。インスタ映え間違いありませんよ!!(笑)



目利きのプロが集まる仲卸売場

迫力の卸売市場を見た私たちは、次に、480社の仲卸業者が店を並べる仲卸売場に行きました。

仲卸業者は、卸売業者とのせりや相対取引を通じて、迅速かつ適正な価格形成機能を果たすとともに、必要に応じて、買出人である魚屋や料理屋などが買いやすい量や大きさに分荷して販売しています。

今回、私たちは、仲卸業者の一人でもあり、



仲卸市場の様子

東京魚市場卸協同組合の広報文化委員長を務めておられる難波昭信様にお話を伺うことができました。

一築地から豊洲市場に移転して、どのように感じていらっしゃいますか？

【難波氏】まず、働きやすくなりました。築地の時は、特に冬場に氷を扱うときがしんどかったのですが、豊洲では一年中、室温が一定なのでいいですね。次に、温度管理が徹底されているので、夏でも氷がなくなることがないんです。築地だと、どんなに氷を入れても外気に触れて溶けてしまうことが多かったんですよ。豊洲市場はそれがなくて、良い市場になっていることを実感しています。

一築地市場から移って、お客様の層に変化はあるのでしょうか？

【難波氏】お客様の層は変わらないですね。変化したのはお客様の来店時間帯、頻度の減少、一部の方が配送専門になったという3点ですかね。

一商品の行き先はどこですか？

【難波氏】豊洲のものは全国に行きます。私の扱っているものだと、例えば鹿児島に配送することもありますよ。鮮度を保つために配送時間が重要なので、その時間の範囲内で輸出もしています。どんどん開拓していけますね。

魚の道は豊洲に通ず -豊洲市場のハブ機能-

全国に魚を配送する「転配送センター」にも案内いただきました。豊洲市場は、魚を集荷選別し、他の地域の市場に再出荷するという“ハブ機能”を有しています。この役割を果たせるのは、関係者の間に「豊洲に出荷すれば、必ず売ってくれる」という信頼感があるからとのこと。

転配送センターでは、冷気を逃がさないようにトラックから市場内に直接品物を運び込めるようになっています。(↓)



市場内とトラックが直結

ちなみに、魚は氷に挟んで輸送しますが、どうしても氷が溶け出してしまい、トラックの荷台に魚の臭いがついてしまうので、魚を輸送するトラックは全て魚専用となっているそうです。



冬場に美味しい富山県・氷見の寒ブリ

浦和専務ヘインタビュー ～卸の使命と魚食のこれから～

今回の取材にご協力いただいた、東京都水産物卸売業者協会の浦和専務理事にお話を伺いました。



浦和専務理事

—今回の取材で、豊洲市場の大きな役割を改めて感じました。豊洲市場の果たしている役割について、ご自身ではどのようにお考えですか。

【浦和専務理事】通常の物流であれば、事前に発注した品物が予定どおりに届けられるのは当たり前です。ところが、私たちの扱う魚という商品では、そうはいきません。天然といえは聞こえがいいですが、要するに、どこでどんなものを食べて育ったか分からない、言ってみれば、“野良”の魚なので、同じ品質のものが毎日獲れるわけじゃない。その日その日で揚がった魚をオンタイムで評価し、タイムリーに食卓に届けること。それが、私たちの役目です。

そのためには、時間とスピードと量が大切。漁業者が命がけで獲ってきた魚を受け取って、(市場関係者が)すぐに届ける。市場に荷物が届く。そこに感動があります。そのために私たちは、夜中の1時、

2時に起きて、目利きをし、魚たちを適正な場所に適正な価格で届けるべく働いているのです。

生鮮品である魚の流通は、どこか一つ止まってもダメなんです。これらのことを、“こともなげ”にやっているとける — それが我々の誇りであり、大事な社会的使命を果たしているというプライドをもっています。

—そうした使命をこれからも果たしていくためには、これからの豊洲を担う人材の育成が重要になると思います。せりの世界で一人前になるためには、どのくらいの時間がかかるのでしょうか。

【浦和専務理事】荷受としての仕事は、ただ物を売ればよいというものではなく、その前段として、荷主である漁業者、買出人、同業者など市場関係者たちと良好な人間関係を構築することが必要です。そのためには、様々な経験をして、苦勞を乗り越えていかなければなりません。そういった意味でいえば、一人前になるためには何十年もかかるかもしれませんね。

私は、若い人には、自分たちの仕事が行っている社会的な使命を伝えるようにしています。きつい仕事でも、そこにやり甲斐を感じられるようになるからです。

—ライフスタイルの変化により、人々の食生活も変わってきていると思います。こうした変化は、市場のお仕事にどういった影響を及ぼしているのでしょうか。

【浦和専務理事】食生活の面では劇的な変化がありますね。特に、メザシなど塩干品の需要の減りが著しい。昔は大抵の家庭で朝食に干物を食べていましたが、今は、お酒の席かホテルの朝食くらいでしか干物を食べなくなりました。こうした変化は、当然、市場の流通に大きな影響を及ぼします。ですから、漁業者にも言っているのですが、ただ魚を獲るのではなく、今の食のシーンに合うように考えていくことが必要です。

一日々の食事に魚を取り入れていきたいですね。おいしい魚は、どうやって見つけたらよいのでしょうか。

【浦和専務理事】よく、「〇〇で獲れた金目鯛は最高だ」というようなことをおっしゃる方もいるんですけど、そう単純なものではないんですよ。

魚の旬は毎日変わるし、育った環境だって同じじゃない。何せ“野良もの”なんですから。同じ魚でも1匹1匹違うし、昨日と今日で味が違うこともある。ある時美味しかった産地の魚が、次に食べた時にはあんまり・・・ということもありえるんです。魚のおいしさは、鮮度に加え、脂の乗り方や香りなど、色々な要素が組み合わさって決まります。その時々が一番良い魚を味わってほしいですね。

一日本人の「魚離れ」が進んでいると言われますが、伝えたいメッセージは。

【浦和専務理事】まず、食に対し感謝して、落ち着いてよく味わって食べてほしいですね。天然の魚はたとえ脂がのっていないなくても、ゆっくり味わって食べることで深い味が出てくるものなんです。

魚は、1匹1匹食べたものも育った環境も違います。決して同じになんかならない。それに、色々な餌を食べることで味に深みが出るんです。これは、ファーストフードの牛丼やハンバーガーのような規格品には決してありません。だからこそ、しっかりと時間をかけて味わって食べる。それが「豊かな」生活ということだと思いますし、みんながそれに気づく時期が必ず来ると思っています。



築地市場で取引された最大級の国産クロマグロです



いちばんの妖精”イッチーノ”

目から鱗話

魚の 旨い店の 見つけ方



市場関係者の方は、「本日のおすすめ」メニューで、本当にその日一番よい魚を提供しているかどうかで、その店の善し悪しを見極めているそうです。

毎日、黒板の「おすすめメニュー」を書き直しているようなお店は、旬な魚をいただくことができる可能性が高いのだとか。

お店選びには、「本日のおすすめ」メニューに要注目ですよ。