

仲卸は 進化する

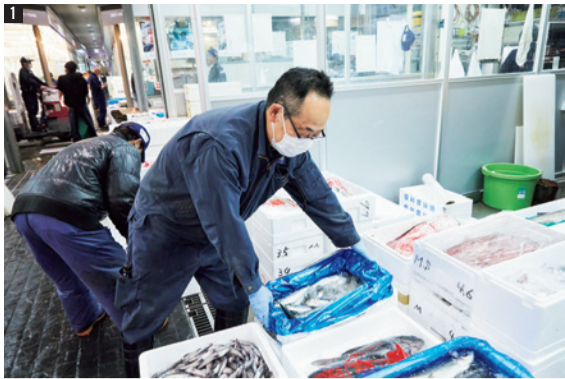
市場で
買い付けた魚を
小売店や飲食店に
販売する「仲卸」は、
海と消費者の橋渡しをする
役割でもあります。
「魚離れ」に真っ向から
立ち向かう豊洲の目利き、
倉田商店の倉田俊之社長に
話を聞きました。



ターレ（電動運搬車）に乗る倉田社長。市場内にはターレが1000台以上走っていると言われる

江東区
わ68-24

T.L



- 1 競りで仕入れた魚を店舗に並べる。開店は朝5時半だ
- 2 丸々としたアジ。定番の魚だが初夏のアジは特に食味がいいされる
- 3 成長とともに呼び名が変わる出世魚のワラサ。40センチから60センチはイナダ、60センチから80センチがワラサで、80センチを超えるとブリになる
- 4 加工場での作業。アジを3枚におろしているところ。この日は20ケース分のアジが待っていた
- 5 アジの尾を落とし、セイゴと呼ばれるウロコを取る。作業は丁寧で無駄がない
- 6 脂ののって食べ頃のワラサの切り身。新鮮なうちに冷凍されて食卓へと運ばれる



海の現状も 知って食べて もらいたい

流通の真ん中で 魚と向き合う

水産物の中央卸売市場として世界最大規模とも言われる豊洲市場。築地から移転して開場したのが2018年です。外観は近代的で最新の設備が整いますが、80年以上に渡って「東京の台所」の役割を担ってきた築地の伝統が受け継がれています。仲卸売場には、500近くもの仲卸業者の店舗があります。ターレ

ライフスタイルの 変化に合わせて

競りで仕入れ、小売店に売る。か

(電動運搬車)が行き交い、魚が入った発泡スチロールの箱が所狭しと並んでいます。競りで仕入れたばかりの魚たちです。街の魚屋さんや飲食店などがここに水産物を買いに訪れます。

この仲卸売場に店を構える倉田商店は、1971年創業。社長の倉田俊之さんは2代目です。

深夜1時半、世の中が寝静まる頃に倉田さんの1日は始まります。豊洲に到着したら競り場を回ってさっそく品定め。目利きの腕の見せ所です。産地と違って、国内外から多種多様な旬の魚が集まる流通の中心地だからこそ、いいものを選ぶことができますが、そのためには魚のことを誰よりも深く知っていなければなりません。

「うちのお客さんは、小規模の飲食店など、小ロットで良いものが欲しいという人が多いんです。様々なニーズに応えられるのは豊洲だからこそです」

お客さんのバックヤードとして、責任を持ち魚と向き合っています。



2018年に築地から移転し開場した豊洲市場。近代的な巨大施設だ

競りに参加するときの帽子には売買取加章と呼ばれるプレートがついている。仲卸業者の証だ



つての「仲卸」の仕事といえば、それだけのシンプルなものですが、時代とともに大きく変化しました。

日本の漁獲量は、ピークだった1984年には1160万トンありましたが、2015年には352万トンと約3分の1にまで減少しました。さらに魚の消費量に関しても、下降の一途を辿っているのが現状で、特に若い世代の「魚離れ」は深刻です。魚が減り、そして魚を食べる人が減るといって、二つの大きな課題に挟まれた状況で、仲卸としていかにして商品に付加価値をつけていくのか。「消費者の皆さんにどうやってたら食べてもらえるか。毎日毎日頭を悩ませています」

例えば、仕入れた魚の「加工」に力を入れているのも社会のニーズに合わせたもの。アジならば、3枚おろしにして、ピンセットで1本ずつていねいに骨を取り除きます。焼くだけですぐ食べられるようにした上で、両面グリルの場合、片面のグリルの場合などそれぞれの焼き方を説明したラベルも貼ります。イメージしている食卓は30、40代、共働きの子育て世代の家庭。子どもの頃に魚を食べる習慣がなければ、大きくなってからもなかなか食べてもらえないからです。

「本来は骨があるほうがうまみも出るし、骨を自分で取りながら食べるのが教育的には正しいかもしれせん。でも、まずは食べて魚のおいしさを知ってもらわないとどうしようもない。そのために簡便性と食べやすさを重視しています」

魚を捌く作業は、手作業で行います。「3枚おろし機」などの機械も世の中にはありますが、水を多く使うために味が落ちやすいうえ、1匹1匹の魚の個性に合わせた調整ができません。

築地市場時代は仲卸店舗内で加工を行っていましたが、豊洲に移ってからは場内の「加工パッケージ棟」に加工拠点を構えています。衛生管理や温度管理も行き届いた豊洲だからこそ、老朽化していた築地市場時代には断念せざるを得なかった事業にも取り組むことができるようになりました。大地を守る会との取引が本格的に始まったのも、豊洲に移ってからだと言います。

海の恵みを生かすシエマする

倉田商店では近年、キッチンカーでの販売などの試みも始めています。日本橋や丸の内などのオフィス街や、豊洲のタワーマンションなどに出向いてお惣菜を販売し、買いに来られる消費者と直接話をします。「料理の時間がない」「調理の仕方がわからない」など直接聞いた声から、何がネックになっているのか分析し、新たな商品の開発へと繋げているのです。

乱獲、気候変動、海外との奪い合い。さらに燃油高、円安、と懸念材料は山積しています。イカ、サンマ、鮭といった定番品としていつも食卓に乗っていたものが「海にない」という状況も毎年起きています。

それでも日本は海に囲まれていて、魚種も豊富です。海の恵みをどう享受してシエマしていくか。魚を獲る人、売る人、食べる人、それぞれの立場にできることがあります。

「魚が減っている中で、売れるものしか置かない、じゃなく、あるものを売っていかないといけない。『あいつは面白いものを探してきてくれる』と言われるような、既成概念を破ってお客さんに感動を与えられる仲買人になりたいと思っています」
それでは、消費者にできることは



どんなことでしょうか。いつも同じ魚を求めるのではなく、その時獲れている魚を、おいしくいただく。食べたことのない魚にもチャレンジしてみる。それが消費者の側として魚を食べつないでいくためにできることのひとつかもしれません。

「海の現状を知ってもらって、限りある資源を守りながらどうやって生活していくか、みんな考えていないといけない時がきています。一人ひとりにできることがあると知ってほしいです」

アジの骨をピンセットで1本ずつ抜くのも、手軽で食べやすい状態で食卓に届けるため。「普段食べない子どもがペロリと食べた」といったお客さんからの声が届くと、社員みんなで共有して喜ぶのだそう

ブリへの出世魚ですが、脂のり、鮮度、身質すべて良い！
骨取りぶり(わらさ)切身

1207 圓

140g (2切)
554円 (税込598円)
漁場：太平洋
◎着日含め60日保証
④倉田商店 (東京都江東区)



真アジを三枚おろしに！
"味"の良さを楽しんで

骨取り真あじ三枚おろし

1201 圓

180g (2枚以上)
555円 (税込599円)
漁場：長崎県
◎着日含め60日保証
④倉田商店 (東京都江東区)



ミャンマー北部・ドナルドさんの有機農場は今

DAFDFAF基金の支援先として

海外交流先の農家へ顔の見える支援として始まったDAFDFAF基金。ミャンマーの農家には2006年から支援を行っています。農場主は、日本で有機農業を学び、故郷のミャンマーで有機農場を始めたドナルドさん。「ミャンマーでは農薬や化学肥料をたくさん使い、環境がどんどん悪くなっている。日本で学んだ有機農業を広めて持続的な農業を普及させたい」という意

思に賛同し、大地を守る会はDAFDFAF基金を通して会員の皆さんに支援を呼びかけてきました。これまでの支援額の合計は2,761,230円。延べ5,000人以上の会員の皆さんからご支援をいただきました。用途は、鶏や豚の小屋など農場の整備、農業車両の購入、地元や遠く離れた山岳民族を招いての農業講習会の費用等に充てられてきました。

軍事政権、コロナ禍、異常気象の中で

ミャンマーは2021年の軍事クーデター以来、北部に位置するシャン州にもその影響があり、様々な制約が出ています。またコロナ禍により中国やタイとの国境が閉鎖され、貿易が滞ることで物資が不足。さらに異常気象の大雨により農作物の生育が悪くなっています。ロシアのウクライナ侵攻の影響もあり、食料や日用品はもちろん、豚や鶏のエサとなるトウモロコシ

や米ぬかの価格も高騰し始めました。ドナルドさんは、対策としてナピアグラスと呼ばれる植物を植えて家畜のエサにしているそうです。この加工技術を広めるために小規模ながら講習会も始めました。「農場を頼る農家も増えてきたので、活動を止めることはしないと語るドナルドさん。DAFDFAF基金はこれからもドナルドさんの活動を応援していきます。



1 支援金で購入した太陽光発電パネルとドナルドさん。停電が多いミャンマーで役に立っています。
2 家畜のエサにしているナピアグラス。
3 こちらも支援金で建設したワークショップハウス。農民を集めて農業講習会に使われます。
4 ドナルドさんが孵化させた地鶏のひよこ。小さくて成長に時間がかかりますが味は良いと評判。
5 手作りの孵卵器を使って地鶏の卵を孵化させ、地域で安く販売しています。



有機農業支援や災害支援など
海外の生産者・産地を応援

DAFDFAF基金
4801 1口 500円
※「DAFDFAF基金」への募金です。

「ささエールうなぎ基金」2021年度の報告

石倉かごが うなぎの保全につながると 望岡先生が論文を発表

「ささエールうなぎ基金」は、うなぎの資源保護・回復を目的として2015年に始まりました。うなぎの資源保護の第一人者である九州大学の望岡典隆先生とともに、コンクリート護岸化された場所に、かつてうなぎの隠れ家となっていた石積護岸にかわる「石倉かご」

を設置し、天然のうなぎを保護しようと実践しています。2021年には、「石倉かごの設置がうなぎの保全につながる」という論文を望岡先生が発表しました。うなぎを支え、また日本の川、ひいては日本の食文化を守るため、大地を守る会は活動を続けていきます。



「石倉かごの設置で、うなぎを天敵のサギから守り、エサとなるカニやエビも増えます」

▶詳しくは
「Do You Know
丑の日」サイトへ



ウクライナ支援報告

ロシアのウクライナ侵攻では、多くの人々が平穏な生活を奪われ、不安と緊張の中で過ごしています。ウクライナの人々への人道支援の一助として、大地を守る会は会員の皆さんへ募金を呼びかけました。ご協力を誠にありがとうございます。お預かりした寄付金は、紛争や災害などの脅威にさらされている人々に対して支援活動を行う特定非営利活動法人ピースウィンズ・ジャパンへ寄付され、隣国に避難するウクライナの人々への物資支援などに使われています。支援報告の詳細は、お買い物サイトや右記などをご覧ください。



「空っぽだった倉庫に食料などが入ってきました。本当に助かります」と現地のスタッフ。



Farble Online ▶

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みも
WEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●「NEWS大地を守る」に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513