

# 生田 與克

築地魚河岸「鈴与」三代目  
一般社団法人「シーフードスマート」代表



【写真】小平尚典  
フォトジャーナリスト

これほど魚を愛し、海の恩恵を受けてきた国があるだろうか。日本人の食卓は、土器で米を炊いていた時代から、「SUS H-I」が世界中で食されるようになった今日に至るまで、常に海の恵みに支えられてきた。にもかかわらず、いまこの国の海から魚が消えつつあるという。魚文化の未来に警鐘を鳴らす生田與克さんを、東京・築地に訪ねた。



## 日本の海は「からっぽ寸前」 魚の美味しさ未来につなげ

東京、築地。今年、開場から八十年を迎えた築地市場は、四百八十種類の水産物、三百六十種類の青果物を扱う「世界最大級の台所」だ。

取り引きされる水産物は一日二千トン。金額にしておよそ十八億円。それらを買付けるために、毎日約四万二千人がここを訪れ、新鮮な魚を求めて行き交う。そんな市場が、銀座から東京メトロ日

比谷線で二駅の所に広がっている。「ここは高層ビルに囲まれた『盆地』みたいなもん。だけどそこがいいんだよ。地べたに足がついてるって感じでさ」

丸い筒に大きなハンドルと荷台が付いたような不思議な乗り物、ターレットトラックに乗って現れた生田さんは、すれ違う同業者とあいさつを交わしつつ、笑ってそ

### 「世界一うまい」日本の魚

現在、築地で水産物を扱う卸売業者は約七百社。市場の中心には、生田さんが三代目を営む「鈴与」をはじめとする多くの仲卸業者が軒を連ね、日本全国で水揚げされたありとあらゆる魚がずらりと並ぶ。

「魚河岸をやって三十五年になるけど、いまでも魚を食べて思わず『うまい！』とうなることがあるんだから、魚っていうのはすごい





「どの店で食べる魚が一番?」。よく聞かれるという質問の答えはいつも「自分でさばくのが一番うまい!」。鮮度を保つには、マルのままが一番だそう



築地の移動は、ターレットトラックが基本。場内市場で働く人の足だ

食べ物だと思っね」

市場では商品の流れに従い、正門近くを「川下」、場内の奥側を「川上」と呼ぶ。生田さんの案内で、川を遡って、いくと、市場の後ろを流れる隅田川にぶつかった。

この日は、前日まで降り続いた豪雨の影響で流れが激しく、茶色く濁った水面のそこかしこに、流木や細かな枝が漂っている。

「ああいった枝が山から流れてきて川底で腐るでしょ? それを養分となって植物プランクトンが生まれ、海に流れていく。それを小魚たちが喜んで食べる。その小魚を大きな魚が食べる……。そうした『仕組み』が、自然には備わっているんです。

魚河岸をしていて、日本ほど、うまい魚を食べるのに適した国はないとつくづく思いますね。北から来る親潮(千島海流)と南からの黒潮(日本海流)が三陸沖でぶつかることはよく知られているけど、豊かな漁場の理由はそれだけ

じゃない。日本近海の海底には、

『堆』と呼ばれる山脈のような隆起があって、そこに海流がぶつかることで深海の栄養塩が海面近くまで運ばれる。さらに、河川から流れ込む豊富な栄養塩を含んだ『内湾』も、東京湾や三河湾、瀬戸内海、有明海など、挙げればきりがない。

こんな国は、世界に日本しかないよ。魚が自然によく育つ、人間からすれば『魚が勝手に美味しくなる環境』なんです。神様が与えてくれたとしか思えないほど、これは本当にすごいことだと思うんだよ」

「けれど、逆にそれが……」と、生田さんは眉間にしわを寄せた。

「日本人に、海と魚のありがたみを忘れさせてしまったのかもしれない」

### 河岸で知る季節の移ろい

東京・月島に生まれた生田さん

まり、『海の都合』と『魚の道理』に合わせて動いているんです」

まさばやホッケ、スケトウダラ……。『世界一うまい』日本の魚たちが、急激に減っているというのだ。水揚げ量がめっきり減った

は、高校卒業後、父親が経営する

マグロ卸問屋に入った。母親の実家は鰻の老舗。「魚が嫌いな、わがままなガキだった」という幼いころから、築地の空気を吸って育った。

「見ての通り、ここにはルールとかはあんまりない。昔は朝から飲んでる人もいっぱいいてね。酔っぱらって暑くなっちゃって、真冬なのにランニング一枚で歩いている、なんて姿をよく見ましたよ(笑)。

けれどここでは、一つの事に精通できれば生きていける。酔っぱらって手が震えてるのに、アナゴを開かせるとピタッと震えが止まって見事にさばくとか、世間から馬鹿呼ばわりされていても、イワシの目利きではピカイチだとかね。どんなやつでも何か一つのことには一生懸命になって、それがうまくなれば認めてもらえる。おもしろい人間の巣みたいな所ですよ」

そんな築地の人々は、魚で季節を知るといふ。「十二月は、ヒゲ

ダラがおすすぬ。あまり流通はし

てなくて、正しくは『ヨロイイタチウオ』っていかめしい名前だけど、歯ごたえがよくてタラとフダの『中間』のような魚。鍋との相性は最高ですね。十月くらいからポロポロ見かけるようになる。ヒゲダラを見ると、『ああ、そろそろ鍋の季節だなあ』なんてね」

### マグロの魚影が消えた

場内市場をずんずん進む生田さんが次に向かった場所は、「市場の華」、セリ場だ。早朝五時半から始まるマグロのセリでは、ズラリと並んだ生のマグロと、各国から空輸されてきた冷凍マグロが、瞬く間にセリ落とされる。

「魚っていうのは、あるとき急に入荷が増えることもあれば、その一週間後に突然減ることもある。だけど、それが『旬』というものなんです。市場は、その価値を見極めて、適正な値段をつける場所。つ

魚種は数知れず、揚がっても昔とは比べ物にならないほど小さくなっている。

知られるクロマグロやインドマグロは、一日に三千本が揚がり、あつという間になくなったもんです。ところが、最近はこの漁場でも、

魚が自然によく育つ、人間からすれば『魚が勝手に美味しくなる環境』なんです。神様が与えてくれたとしか思えないほど、これは本当にすごいことだと思うんだよ。





かつて貨物線の駅でもあった築地市場。列車は写真右奥へと続いていた支線を通って、漁船は写真左上から隅田川を遡って、全国の魚を運んできた。ホームでの積み下ろしを効率化するため、市場全体がカーブを描くように設計されている

魚影がほとんど見られない。もはや、ピンチを通り越して危機的状況にあるといってもいい」

日本の年間総漁獲量は一九八四年の一千二百八十二万トンをピークに、二〇一三年にはその四割以下にまで減少。なかでも、クロマグロをはじめ、メバチマグロ、ニホンウナギは近年、IUCN(国際自然保護連合)から「絶滅危惧種」に指定された。

「実は、日本の海はいま、『乱獲の海』になっているんです。全国各地で、のべつ幕なしに、捕れる

魚は捕れるだけ捕る、ということ

が繰り返されている。大型のスーパーマーケットなどの登場で「規格化」の概念が広まり、人間の都合を海に押しつけるようになった。その結果、無理が生じているんです。

再生能力(多産)を超えた漁獲(多死)を続ければ、当然、魚はいなくなります。マグロに限らず、多くの魚が減っているのは、『乱獲』『乱売』『乱食』のせいではない。それを、私たち日本人みんなが続けているんです」

### 『先進国』を見習え

「私も二十年ほど前は、オーストラリア産の冷凍インドマグロをたくさん売ってたんですよ。色が鮮やかで、薄脂でおいしくてね。いまま思えば、あれは全部『稚魚』だった。生まれて三年くらいのやつがオーストラリアで巻き網漁船に「一網打尽」にされて、築地でキロ三百円から五百円くらいで売られていたわけです」

ある日、セリ人から「兄い、こ

のインド(マグロ)、来年から、もう入らないらしいよ」と言われた。理由を聞くと、「オーストラリアでクオタとかいう制限がかかって、こういううちっちゃいやつは、もう捕れないんだって」と。そのとき初めて「クオタ(割り当て漁獲量)」という言葉聞いた。

「最初は『ふざけるな!』ってなもんだったんですが、ちょうどそのころ、大きいインドマグロの数が減って、どれもサイズが小さくなったなど思っていたんです。疑問に思ってたみてたら、科学的データと魚河岸での自分の経験や考えとがいくつか結びついた。それで、つまりは全部、乱獲が原因だったと分かったんです」

こうした状況を打開しようと、生田さんは魚を「かしこく食べる」「捕り過ぎない」「薄利多売しない」の三つをPRする団体「シーフーズスマート」を立ち上げた。世界各国で漁業の実態を調査するとともに、パーソナリティーを務

める地元ラジオ番組やフェイスブック、ユーチューブなど、さまざまなメディアを使って、情報を発信し続けている。

「日本の海が空っぽになりつつあるのは事実。ただ、漁師たちを責めることはできない。目の前に魚がいれば捕るのが、漁師の性でしょう。仮に一人が捕らなくても、ほかの誰かが必ず捕る」

では、どうすれば? 「国による規制が必要だってことです。漁業者同士の自主的な管理には限界がある。国の責任で、公的に漁業資源を管理しなければ、この問題は解決しません」

ただ、その方法に注意が必要だという。日本が数種類の魚に適用している「TAC」制度(次ページコラム参照)は、別名「オリピック方式」とも呼ばれている。決められるのが総漁獲量だけなので、解禁日になると、漁師は一斉に漁に向かう。そしてとにかく大急ぎで、捕れるだけ捕る。

マグロに限らず、多くの魚が減っているのは、『乱獲』『乱売』『乱食』のせいではない。それを、私たち日本人みんなが続けているんです



「僕らの先祖は海と共に生き、海の都合に合わせて暮らしてきた。そこには常に謙遜<sup>けんそん</sup>があつて、多くを求めない慎み<sup>つつし</sup>があつたはず。そんな感性があつたから、いまの魚食文化があるんだと思う。魚がこれだけ減ってしまったいま、私たち日本人が取り戻さなくてはならないのは、その心に尽きます。」

『人間VS魚』じゃ、どうしたつてあいつらの分が悪い。乱獲・乱売・乱食を止めるのは、いまからでも遅くない。みんなでもう一回、魚との付き合い方を考えようやつて、僕は言い続けるつもりです」



【いくた・よしかつ】

1962年、東京都生まれ。高校卒業後、父親の経営する築地魚河岸マグロ仲卸「鈴与」に入社、後を継ぐ。築地市場で学んだ自然の恵みの尊さ、日本特有の食文化の奥深さを、各メディアを通して発信し続けている。一般社団法人「シーフードスマート」代表。著書に、『魚をさばく』（NHK出版）、『たまらねえ場所築地魚河岸』（学研新書）、『日本一うまい魚のごはん』『あんなに大きかったホッケがなぜこんなに小さくなったのか』（KADOKAWA）など多数。

シーフードスマートHP

<http://www.seafood-smart.com/>

公式フェイスブック

<http://www.facebook.com/fishandseafoodspecialist>

魚との「付き合い方」

築地一帯が見渡せるビルの屋上に上ると、高層ビルに囲まれた市場全体が見下ろせる。生田さんは「盆地」の空を見上げた。



一方、アメリカ、オーストラリア、カナダ、ノルウェーなど、多くの「漁業先進国」で積極的に導入されているのが、TACからもう一步進んだ「IQ」制度。二十年ほど前から導入が進んでおり、その結果、大西洋のクロマグロの数はV字回復を遂げ、ノルウェーのサーモンやサバは品質が向上。日本でもブランド化された。IQ導入国は、どこも水産業が大きな利益を上げている。

「日本はTACでさえも、たった七種類にしか設定していない。アメリカでは、来年には五百種類以上に設定されるというのにな。おまけに、クロマグロもニホンウナギもTACの対象外。そりゃ、魚もいなくなりますよ」

昔の人は、知っていた

一九三五年に日本橋から現在の場所に移転し、今年「傘寿<sup>さんじゆ</sup>」を迎えた築地市場。来年にはその役目を終え、豊洲への移転を控えている。

仲卸エリアの通路には、いまも開場当時に敷かれた石畳が残り、すり減った石の一つひとつが、市場のにぎわいのなかで、捕れたての魚の鱗<sup>うろこ</sup>のようにつやつやと光っている。

「石畳をよく見てみて。馬の背<sup>うまのせ</sup>になつていないでしょ？ 水が石の隙間を流れて、自然に両脇の側溝に流れるようになっていってます。やっぱり、昔の人のほうがよく考えていたと思いますよ」

築地市場は、かつて「東海道本線東京市場駅」という貨物線の駅

世界が進む漁業資源管理  
日本と先進国の差



C O L U M N

漁業資源の公的管理には、大きく分けて二つの方法がある。一つは「TAC (Total Allowable Catch = 総漁獲可能量)」制度。魚の再生能力から科学的に算出した「生物学的許容漁獲量 (Allowable Biological Catch=ABC)」を元に、魚の種類に応じて、国の漁獲量全体の上限を設定する制度で、日本では数種類の魚に適用している。

一方、アメリカ、オーストラリア、ノルウェーなどの「漁業先進国」では、TAC制度を基に、内容をさらに進展させた「IQ (Individual Quota = 漁獲枠個別割当)」制度を採用している。この制度では、漁が始まる前にあらかじめ漁獲枠を漁師や漁業会社などに分配するため、乱獲が起きにくい。

IQを限定的にしか採用していない日本では、TACにおいても、ABCを大きく上回る量が「漁獲枠」として設定されていることがあるという。生田さんは「事実上、日本の資源管理は無制限の状態。まずはABCに基づいた厳正なTACの導入が不可欠」と訴えている。

でもあった。漁船は隅田川を上つて、貨物列車は東海道を通過して、一路築地を目指した。その後、輸送手段の主流はトラックに移り、現在は一日一万九千台の車両が市場と全国各地を行き交う。

「いまは便利になつたけど、輸送手段が未発達な時代、山間部で新鮮な魚を食べることはできなかった。『何とかできないか』って日本人が編み出したのが、塩漬けや酢じめ、干物や燻製<sup>くんせい</sup>です。どれもとにかく手間がかかる。鰹節<sup>かつおぶし</sup>に至っては、カツオをおろして、煮て、干して、カビまで付けて熟成させて、鉋<sup>かんな</sup>で削つて、やつと出汁<sup>だし</sup>が取れる。いま、世界でブームになつている和食文化は、貴重な魚を余すことなく、無駄なく食べようと工夫を重ねてきた先人の知恵の塊<sup>かたまり</sup>なんです。

いまと昔、どちらが「豊か」なんだろうって思うんです。私たちは『安い』『いつでも』『おいしい』は手に入れたかもしれないが、そ