

奨励賞 東京魚商業協同組合青年部連合会 —魚(とと)の日を通した、魚と魚屋さんの魅力の発信—

東京魚商業協同組合青年部連合会(以下、東京魚商青年部)は、東京都内にある約50軒の「街の魚屋さん」によって構成される商業協同組合です。2011年9月から全国水産物商業協同組合連合会(以下、全水商連)が制定した、毎月10日・魚(とと)の日に「街の魚屋さん」が「築地イチ押し! 美味しい魚を食べよう!」イベントを開催しています。魚と魚屋さんの魅力を発信するために様々なイベントを行い、2013年度「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞を受賞した東京魚商青年部の取組を紹介します。



東京魚商青年部の皆さん。一人一人が魚を扱うプロであり、魚のおいしさを発信する「街の魚屋さん」です。



2013年度「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞授賞式の様子。表彰を受ける伊佐会長はお魚かたりべの任命も受けています。

1. インタビュー

(1) 水産物の消費拡大のためにどのような取組を行っていますか？

日常的な取組としては、毎月10日魚(とと)の日に会員の魚屋さん約20店舗における「築地イチ押し! 美味しい魚」の一斉販売を行い、イベント内容を東京魚商業協同組合のホームページやメールマガジン、ブログにて情報発信しています。

魚(とと)の日が日曜日の場合には、「お魚料理教室」や「養殖魚と天然魚の食べ比べ会」などを開催しています。消費者が魚と魚屋さんにより親しみ、魚の美味しさと魚料理の楽しさを感じられるようなイベントも行っています。

(2) 取組の中でどのような工夫をされていますか？

「街の魚屋さん」ではそれぞれが日頃より厳選した魚を販売していますが、消費者により美味しい魚を食べて知っていたため、普段よりさらにこだわりのある魚「築地イチ押し! 美味しい魚」を毎月選定しています。「築地イチ押し! 美味しい魚」は「この魚は今この産地が特にいい」や「脂がのって今一番美味しいのはこのサイズ」といった、その日市場に入荷した中で抜群に美味しい魚を、魚を扱うプロである東京魚商青年部と築地仲卸数社で数種類厳選しています。市場の入荷状況や季節によって魚の種類は毎月変わり、干物や練り物などの水産加工品になることもあります。

(3) 取組をはじめたきっかけは何ですか？

魚離れが進んでいると言われる中で、消費者は昔ながらの「街の魚屋さん」の対面販売に馴れていないと感じました。消費者に話をうかがうと、「いらっしゃいと言われると買わなくてはいけないと思う」といった、魚屋さんに対して敷居が高いイメージを持っているようでした。このような状況下で、全水商連が制定した、毎月10日・魚(とと)の日を魚の美味しさを発信する機会にできないかと考え、消費者に魚と魚屋さんの魅力を知ってもらうために様々なイベントを始めました。

(4)取組でどのような成果がありましたか？

参加者からの反響があれば教えてください。

毎月10日・魚(とと)の日の「築地イチ押し！美味い魚を食べよう」イベントに参加された方からは、「魚屋さんが作ったお刺身やお総菜がこんなに美味しいとは思わなかった」や「旬の魚の美味しさを知ることができた」といった反響があり、大変好評です。

料理教室などの予約が必要なイベントについては、メールマガジンやブログで参加者を募集しているのですが、すぐに予約がいっぱいになってしまいます。このことから、消費者の魚料理への関心の高さがうかがえます。販売イベントが終わった後も「美味しい魚が食べたい」と言って来てくださる方も多くいらっしゃるから、魚の美味しさを知ってもらうことでより魚を食べていただけていると思います。また、イベントの参加者が家庭や友人を通じて、より多くの方々に魚の美味しさを広めていく役割をはたしていると考えています。



魚(とと)の日に開催された、「築地イチ押し！美味い魚」の販売イベントの様子。この月はモズクとサザエが選定され、店頭で特売になっていました。

(5)これまでの反響を踏まえて、今後どのような活動をされる予定ですか？



フグの調理師免許をお持ちで、フグを扱うプロである会員の山田さん(左)と大山さん(中央)。魚屋さんにはそれぞれに得意な分野があり、今後はその得意分野を生かしたイベントを検討していくとのことです。

これまで3年間、毎月10日・魚(とと)の日に様々なイベントを継続して行ってきました。イベントを行う中で、ターゲットを絞っていくことも必要だと考えています。魚のプロとして魚が好きな消費者にさらに魚を食べてもらうにはどうすべきか。その魚好きの消費者達によって、一般の方へも魚の美味しさを伝えていけるような企画を今後も検討していきます。ターゲットを絞りつつ、毎月10日・魚(とと)の日にこれまでの取組を継続し、魚屋として消費者に魚を食べていただいて魚の美味しさを伝えていくことが仕事であると考えています。

より発展した取組としては、会員である魚屋さんでもそれぞれの得意分野を生かした、料理教室などのイベントを行うことも検討しています。また、消費者からは魚の捌き方だけでなく、魚の煮方や焼き方を教えてほしいといった声も上がっています。これらのイベントを通して、美味しい魚を食べたいと思っている消費者と「街の魚屋さん」の繋がりを作っていくことができればと考えています。

(6)ホームページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

近所に魚屋さんがあったら覗いてみるだけでも良いので、足を運んでみてください。魚屋さんはそれぞれが魚を扱うプロであるので、魚について様々なお話を聞かせてくれます。東京魚商青年部のホームページでも東京都内の魚屋さんの情報を発信しておりますので、近所の「街の魚屋さん」を探す際の参考にしてください。

2. 現地取材

8月10日・魚(とと)の日に開催された「プレミアムお魚料理教室」のご紹介

毎月10日・魚(とと)の日のイベントは、「築地イチ押し！美味い魚」の一斉販売が中心ですが、魚(とと)の日が日曜日であった場合には魚の料理教室が開催されています。これまでには、「アジの捌き方教室」や「親子料理教室」が行われてます。取材時には、アジ程度は捌ける、日頃から魚への関心が高い消費者約20名に、さらに奥深い魚の知識や魅力を知ってもらうため、「プレミアムお魚料理教室」が開催されていました。

今回の「プレミアムお魚料理教室」では、一般家庭では難しい「身欠きフグをお刺身と唐揚げにする」、「マグロのブロックを柵取りしてお刺身にする」、「殻付き貝をお刺身にする」といった、お刺身や唐揚げにするまでの手順を「街の魚屋さん」が実演形式で教えていました。手順だけでなく、美味しくするための味付けや美しく見える盛りつけの工夫、包丁の使い方など盛り沢山の内容でした。写真を撮る方や動画を撮る方もいて、参加者の関心の高さがうかがえます。実演を見た後で、多くの参加者が実際に調理を体験されていました。

料理教室の後は、料理教室で皆さんが作ったお刺身と唐揚げの試食会が行われました。参加者と魚屋さんの距離が近く、調理方法をさらに詳しく聞く方や、お家で食べた魚の報告をされる方など、テーブル毎にお魚談義が盛り上がっていました。

今回のイベントは、「魚屋さんの技術や魅力を一人でも多くの消費者に知ってもらい、魚屋さんに来て魚を食べるきっかけになってほしい」、「参加者が今回教えた技術を周りの方々に伝え、より多くの方々に魚料理の楽しさを知ってもらいたい」という思いがあって開催されました。参加者からは「今回教えていただいたことを参考に、姿作りを家庭でも作ってみたい」や「元々魚料理は良く作っていたが、これまでよりも魚料理のレパートリーが増えた」といった声上がり、大好評のうちに終了しました。



マグロの柵取りの実演。お魚かたりべである伊佐会長の解説と共に進んでいきます。



魚屋さんによる一対一の指導の下で参加者も調理を体験していました。内容は切り方のみならず、立ち方や切り身の持ち方まで多岐に渡ります。



参加者が調理したミナミマグロのお刺身。上手な方もいて、魚屋さんからほめられることも度々ありました。



調理教室後の試食会の様子。普段話す機会があまりない魚屋さんと参加者が楽しそうにお魚談義をされていました。



サザエの殻剥きを体験する参加者。初めての方でも上手に身が取れていました。



試食会で出されたヒガンフグの唐揚げ。