

ぼうずコンニャク株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

子どものころから川魚を捕ることが好き、魚を食べることは嫌いだった。ある日突然、魚好きに。人間と関わる生物すべて、食文化を調べ始めて40年近くになる。魚介類関連写真は50万点以上を保有。ぼうずコンニャク・市場魚貝類図鑑の作成・改訂の報告、様々な著書の執筆、SNSにて情報発信中。



水産物を調べるきっかけは、千葉県のだんべいの水揚げを見たことだ。膨大な量の水産生物が、隅のだんべい（大型容器）に飼料などの加工するために放り込まれていく。人の口に入らない魚介類の、ほぼすべてが人が食べてもおいしいものである。そこで見つけたのが、ホタルジャコ。愛媛県西部では「じゃこ天」の原料としてなくてはならないのに、ここではだんべい行きになる。

沿岸での漁獲量はほとんどの地域で落ちているし、温暖化のせいで魚種の交代が起きている。それなのに、膨大な量の漁獲物がだんべい行きになり、海外から水産物を輸入している。

次世代のために、消費者が今やらなければならないこと、知らない魚介類でも、珍魚でも、漁獲したものはあまねく食べる。あまねく食べるためには、国内でとれる魚介類のことを、もっと知るべきである。

例えば、小イサキ。とれるときは半端な量ではなく、ごっそりとれるので「ごっそり」と呼ばれている。味を純粋に評価すると、高級魚となってしかるべきだ。これがせめてマイワシ並みの値段さえつければ、だんべい行きではなくなるのだ。消費者にこの味を知ってもらい、この安値を変えていくしかない。



今日も、魚介類を調べ、うまいもんを探して東奔西走中。