

徒歩5分の「駅前漁港」

# 鮮度よし 小田原の海の幸を皆様に

小田原漁港の魅力を、  
水産関係者に  
ききました。

お話をうかがったのは…



- 生産者代表**  
高橋 征人さん  
小田原市漁業協同組合  
代表理事組合長
- 卸売業者**  
米山 典行さん  
株式会社 小田原魚市場  
代表取締役社長
- 買受人代表**  
古川 孝昭さん  
有限会社魚國商店  
代表取締役社長

Q. 小田原の魚にはどんな特徴があるのでしょうか。

**高橋** 相模湾は、駿河湾・富山湾と並んで日本3大深湾のひとつです。魚種は1,700~1,800種類と豊富で、まさに魚の宝庫といえます。

**米山** さまざまな魚がとれるおかげで、ほかの市場ではお目にかかれない魚も、小田原では綿々と消費されているんですよ。

**古川** 目の前に漁場が広がり、市場や魚屋との距離がとても近いので、魚屋にとっても鮮度が良いものをそのまま消費者に届けられるメリットがあります。

Q. 小田原漁港について教えてください。

**高橋** この漁港は「堀り込み式」といって、田んぼやミカン畑だった農地を掘って造った、国内では珍しい形態です。

**米山** 漁港の整備事業は昭和22年ごろに水産庁から認可を受け、43年に完成しました。小田原の漁業は室町時代から続いています。漁港が整備されてからは50年と歴史は浅いです。

Q. 小田原の漁師は平均年齢が若いと聞きます。

**高橋** 定置網に従事する漁師の平均年齢は30代前半、一番若い子で19歳ですから、よそと比べればずいぶん若いといえますね。給与体系を歩合制から固定給に変更するなど、安心して働けるよう雇用環境の改善に取り組んできた結果といえるでしょう。

Q. 魚の品質管理について心掛けていることはありますか。

**高橋** 小田原には魚を大切に扱おうという気持ちを持った漁師が多いですね。例えば、とれた魚を直接氷に置くと傷がついてしまうので、間に緩衝材を敷きます。魚の上にもビニールをかけ、冷気が逃げないようにする。そこまで手間暇をかける生産者がいるのは、小田原くらいではないでしょうか。

**米山** 富山県の水産関係者が小田原漁港の視察に訪れた際、水揚げの様子や活け締め仕立て方などに驚いていました。富山では東京に出荷するまで9時間かかるそうですが、「都心から近い小田原でここまでされたらかなわない」と。良い魚をより良い状態で提供しようという信念を持っているのが、小田原の漁業関係者の強みです。

**古川** 「とれたてをすぐにさばいて提供するのが一番」と思われがちですが、大きな魚ほど旨味が出てくるまで時間がかかるといわれます。例えば、シラスは1日もたてばとろけてしまいますが、マグロなどは1週間置くと旨味が増してくる。そういうとこ

ろまで計算できるかどうか魚屋の腕の見せどころですね。

Q. せりについて教えてください。

**米山** 小田原では、他では珍しい「移動せり」(商品すべてを見せながら行うせりの方式)を行っています。開始時間は、活魚は毎朝5時30分、鮮魚は6時。毎日100人ほどの買受人が市場で品定めをし、20~30人がせりに参加します。

**古川** せりには一瞬の判断が必要ですし、なんでも高くすればいいわけではありません。「あのお客さんにならいくらで売れるだろう」と、消費者のことまで頭に入れつつ、せりの最中に周りにはだれがいて、何人がその魚を欲しいのかということまで考えないといけない。まさに駆け引き。毎朝戦いですよ。

Q. 小田原といえばアジが有名ですね。

**古川** アジといっても、回遊しているアジと相模湾に根付いたアジの2種類がいます。春と秋でも違うし、真アジ系と黒アジ系にも分かれます。そのなかでも魚屋として一番価値を感じるのは、根付きの真アジ系。目が小さくて、黄金色をしているのが特徴です。漁獲量は少ないし値段も高いので、売るほうは大変ですけどね。

Q. 「漁港の駅TOTOCO小田原」が開業しました。

**高橋** 小田原漁港周辺には、年間70万人の観光客が訪れます。TOTOCOには、広範囲にわたって人の流れを生み出し、早川地域全体の活性化に欠かせない存在になってほしいと期待しています。箱根や熱海、伊豆に向かう観光客にも目を向けてもらえれば、小田原の観光にとっても起爆剤になるでしょう。

**米山** 最近は肉食に偏り、家庭の中で魚を食べる機会が少なくなっていると聞きます。TOTOCOに足を運んだ市民や観光客の方々に、「魚っておいしいね」と感じてもらい、家庭でももっと魚を食べてもらえるきっかけになればうれしいですね。

**古川** 小田原の魚が世間一般に知られているかという、まだまだ弱い。TOTOCOのようなPRの場を活かして、おいしくて良いものを皆さんにアピールしてもらいたいと思います。

Q. 最後にひとことお願いします。

**高橋** ラグビーワールドカップの日本大会で、オーストラリア代表チームが合宿のためにヒルトン小田原に宿泊した際、組合が提供したワカシ(小さなサイズのブリ)やタイを食べた選手がとても喜んでくれたそうです。国内外に誇れる小田原の魚のおいし



せりの様子



水揚げの様子



※買受人=魚屋など

さを、これまで以上に発信していきたいですね。

**米山** 東京などで修行を積んだシェフが、魚の品揃えが豊富な小田原にひかれて独立開業するケースも増えてきたと聞きます。料金的にも東京の半値近くで食べることができ、鮮度も良いとなれば小田原の魚の価値も向上します。生産者や買受人の方々だけでなく、飲食店や行政のご協力もいただきながら、官民一体で地元の魚をアピールしていけたらと思います。

**古川** 多彩な魚が水揚げされる小田原ならではの特色を活かし、料理人、一般家庭の皆さんがより小田原の魚に親しめるよう、魚屋としても精一杯サポートしていきます。

