

魚の話をしよう

今回から小田原の魚にまつわる話を鼎談形式でお伝えします。
関係する各界の方々に登場いただき、さまざまな観点からお話をいただきます。
第一回目は、一夜城 YoroizukaFarm の鰐塚俊彦シェフです。

出席者
一夜城 YoroizukaFarm
鰐塚俊彦シェフ

小田原の魚を知る会会長
小田原市公設水産地方卸売市場買請人組合組合長
小田原鮮魚店舗商組合組合長
株式会社魚國商店 代表取締役社長 古川孝昭

小田原の魚を知る会副会長
小田原市公設水産地方卸売市場
株式会社小田原魚市場 代表取締役社長 神山章



古川 小田原には「魚」を求めて来られる旅行者たくさんいる一方で、実は小田原の魚の美味しさや良さを知らない方が地元には多いのです。慣れているから逆に、どんな魚介がどの季節に揚がるのか知らなかったり。もっと地元市民に知っていただくことが大事だと常々感じています。

「魚の国から」もそんな願いを込めて創刊しました。今回は、ふるさと大使もされている鰐塚さんに小田原を俯瞰で捉えたお話を伺い、未来の可能性を相乗的に発信できたことを喜んでいます。



神山 小田原は魚種が多く、獲れたての魚介をすぐにお客様の食卓に届けられる。東京をはじめ大きな消費地も近く、短時間で送り出せます。

魚市場は創業明治40年3月、去年120周年を迎えるので、市場の歴史も含め、海との関わりや魚の豊富さをこのフリーペーパーで知ってもらいたいことができればと思います。

古川 鰐塚さんは小田原に来られてどれほどになりますか。

鰐塚 16年です。海に携わる方々とも、もっと連携していきたいと思っています。小田原は大きなポテンシャルを秘めていますし「市民の方に分かっていただくのが大事」というのは大賛成です。そしてもう一方インバウンドの方々、観光客などにアピールすることも良いと思います。東京から新幹線で30分。上手に「刃」すれば確実に反響が得られるはず。いま日本中、「食」でまちおこしをするという大きな流れがあります。小田原は豊富なお魚を食べられることが最大の魅力です。早川漁港界隈だけでなく、小田原城周辺まで広げてストーリーを作るんじゃないかと。漁業だけでなく、歴史物語も含めて仕掛けていきたいですね。

神山 こういうアドバイスが目先の魚のことに囚われがちな我々にとっては現実的で嬉しいですね。

小田原の魚は品種が多く質も良く、時期ごとに旬があります。例えばアジは有名ですが、今獲れている「じんだ」にしても魚屋さんがいろいろな食べ方を伝えてくれるんです。鮮魚店が持っている食の技術や文化を対面で広めていくこともひとつかなと思います。

また、早川港、魚市場周辺の機運が高まりつつある今こそ、まずはここからの5年を考えていきたい。ここで立ち上がったフリーペーパーで最初の足掛かりを作って、その先へと上手く引き継いでいきたいです。

鰐塚 中期的な目標としては3年から5年を用途に、来年在120周年であれば先ずそこから目指したい。市場だけでなく周辺も含め、民間と行政も一体となって、小田原ならではの体験価値を創造する明確なビジョンを持って進めて欲しいです。市場の個性を色濃く出し、市場周辺や町の鮮魚店で新鮮な美味しい魚が安く手に入るとわかれば、普段は大手スーパーで買っている人たちも行きますよ。それにはやはり仕掛けとしてのプロジェクトが必要ですよ。

古川 町の鮮魚店には買うことだけでなく、店主と会話しながら知識を得る、情報を交換する楽しさがあります。「会話の楽しみ」「専門的な情報提供」に加えて「店主との信頼関係」という体験価値が、価格競争に巻き込まれない付加価値になると信じています。

鰐塚 価格競争も二極化の時代です。お菓子の世界も昔は個店と大手の間に明確な味や品質の差がありました。今は大手

が品質と供給力を伸ばし、価格優位も持つことで地元のケーキ店は苦しくなっています。さらに働き方改革で若い人たちの労働観が変わり、長時間労働や不規則な生活を前提にした伝統的な職場は人材確保が難しくなっています。ベテランの職人もどんどん減っています。コンビニスイーツの登場も大きな要因です。しかし嘆いても仕方がない、それが「時代の流れ」です。今、東京では古き良き回顧趣味が流行し、若い世代や外国人がレトロ空間や横丁文化を「おしゃれ」「面白い」と再評価し、古い街区が人気復活しているんです。

神山 市場はある意味レトロ空間。いまだに昔ながらの競りを続けていて、近海で揚がる朝獲れの魚のほとんどが競りを取り引きされています。古川組合長もご自分で競りに入ります。競りをやる目線で思うことは、時季や旬で一番いい状態のときには鮮魚店も威勢よく前のめりになってくるんです。その肌感やプロ意識をどのように継承していくかが市場として取り組むテーマです。

古川 昔ながらの市場なので、観光客も近くまで寄って競りを見学できます。臨場感あふれる競り見学ツアーも超人気です。一度ぜひ、鰐塚さんも見に来てください。



鰐塚 競り、いいですね。そして新鮮な魚と言えば寿司ですが、寿司店も「超高級店」と「大衆チェーン」へ二極化傾向にあります。東京の超高級寿司が一人前で5、6万円の価格帯でも世界的需要で満席が続いているそうです。回転寿司は大衆のニーズを掴み続けていますから二極化は必然かもしれませんが、もしかしたら若手の既存の枠を超える発想や「仕掛け」によって新たなヒットを生むかもしれません。例えば和歌山県有田市の太刀魚を「蒲焼き」にしてうな重のような新メニューを打ち出し、意外性と地域性の組み合わせで特産化に成功した例もありますから。

古川 いいですね。この辺りではソウダガツオが秋にたくさん獲れて、味の濃いソウダガツオを冬が来る前に樽で塩漬けにするのです。

鰐塚 そういうのを食べたいです。漁師や鮮魚店しか知らないような、そういう情報をみんな探していますよ。地元の人のとつても一年のうち、ほんの何日しか揚がらない魚介の買えるお店や食べ方を知りたいし、知ったら小田原自慢としてSNSで発信しますから、すぐに拡散されて世界中から人が集まるでしょう。そんな情報もこの紙面に載せたいですね。

神山 日々の入荷や状態をデジタルで共有し「風情と情報」を流通させることが鍵です。「小田原にしかない」「他にはない」、魅力的な素材やメニューの即時提供の仕組みを整えること、そして駅周辺で地元の魚料理を気軽に食べられる場を作ることが課題です。観光の回遊性を高めて「食でまちおこし」の成功に繋がります。

古川、神山 本日はお忙しい中、ありがとうございました。

冷凍白桃と炙りカマス 水茄子のサラダ仕立て

シェフこだわりの一皿



脂の乗った旬のカマスを軽くマリネにしてから炙り、香ばしさを引き立て、甘くジューシーな白桃を冷凍して水茄子とサラダに仕立てました。カマスの旨味と冷凍白桃の鮮烈な冷たさと甘み、水茄子の水々しさという組み合わせが爽やかな一品です。

カマス・・・1匹
桃・・・1/2個
水なす・・・1/2個
酢橘・・・1個
大葉・・・2枚
美味しい塩…小さじ1
醤油・・・小さじ1/2
オリーブ油…大さじ1

カマスは近くの魚屋さんで刺身用におろして貰いましょう。身の骨を抜き、軽く塩を身の方に当て30分程置きバーナーか網で皮を炙って冷蔵庫で冷やします。桃は皮を剥いて8等分にして軽く冷凍します。水なすは手で裂きます。全ての材料を一口大に切り、酢橘を搾り、大葉を刻んで混ぜ、塩、醤油、オリーブ油を入れてボールで和えて出来上がり。モツァレラチーズを入れても美味しいです。

レシピ提供：MORI-MESHI 小田原 渡邊将一シェフ

店舗詳細はP8へ

我が家のキッチンより vol.2 カマス

飽きずに毎日いただける、ごく普通の家庭料理をご紹介します。
魚に苦手意識をお持ちの方もいらっしゃるでしょうが、作ってみれば意外と簡単♪
明日の夕飯に *Let's Try!*



フライ



カマスと言えばフライ。お店では背開きにした扇形で出てくることが多いのですが、家庭用なら普通の三枚おろして十分！骨もヒレも気にせず、お子様でもバクバク食べられます。

カマス・・・4匹
塩コショウ…適量
パン粉・・・適量

卵・・・1個
牛乳・・・50ml
薄力粉…50g

カマスはウロコを取り3枚におろし、軽く塩コショウを振ります。
Aの材料を混ぜ合わせてバター液を作ります。
バター液、パン粉の順でカマスにまぶします。
180℃の油でカラッと揚げます。

混ぜご飯



カマスは塩焼きにしてから解してご飯に混ぜます。漬物や薬味の野菜を加えてさっぱりと！骨を取るのは少し手間ですが、小さなカマスがご馳走に！

カマス(小)・・・8匹
ご飯・・・適量
粉末うどんスープ…1袋
紅しょうが・・・適量
甘酢らっきょう・・・適量

柴漬け・・・適量
大葉・・・適量
ミョウガ…適量
ゴマ・・・適量

カマスは内臓を取り除き、塩焼きにして解します。
漬物や野菜は細かく切っておきます。
温かいご飯にカマスと他の材料を全て混ぜ合わせます。

*3枚おろしのやり方は魚國のYouTubeで分かりやすく見るができます。https://www.youtube.com/watch?v=_p6cO5ayYKM