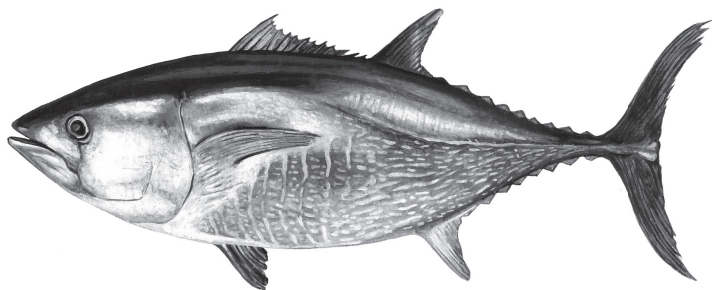


魚ビジネス

食べるのが好きな人から専門家まで楽しく読める魚の教養

ながさき一生
Nagasaki Ikki



All About
**THE FISH
BUSINESS**

CROSSMEDIA PUBLISHING

序 章

世界のセレブは、
なぜ日本に
魚を食べに来るのか

Chapter 0 :

Why do celebrities come to Japan to eat fish?

「今まで食べたお寿司の中で最高だ」

これは2014年に東京・銀座の高級寿司店「すきやばし次郎」で、アメリカのオバマ元大統領が発した言葉です。その言葉は、瞬く間に世界を駆け巡りました。

それ以降、世界のセレブたちが、続々と日本に来て魚を食べています。英国のサッカー選手で有名な「デビッド・ベッカム」も、2018年にすきやばし次郎を訪問。築地の「大和寿司」なども立て続けに訪れた様子を、自身のインスタグラムに投稿しています。

また、米国のアーティスト「レディー・ガガ」は、無類の寿司好きとして知られます。2022年に来日した際にも、「鮨 銀座おのでら」や西麻布にある創作和風レストラン「権八」などを訪ねています。

そして、コロナ以前の東京では、豊洲市場や築地市場に多くの外国人が訪れ、賑わっていました。世界のセレブをはじめとする外国人は、なぜ日本に魚を食べに来るのでしょうか。

そもそも世界では、魚の消費が伸び続けています。FAO（国際連合食糧農業機関）

の「世界・漁業養殖白書2022」では、食用として消費される水産物は、年々増え続けていることが報告されています。1970年には4000万トン程度だったものが、2020年には過去最高の1億5700万トンに達しました。これは、毎年の人口増加のほぼ倍の割合で増えています。

このように、魚の消費が伸びている理由を一言で言えば、「世界の人々が魚の良さに気づいたから」となります。

まず、世界的な健康志向の高まりに伴って、長寿大国で知られる日本の食事に注目が集まりました。そして、和食を代表する魚はヘルシーな食べ物として注目されるようになりました。

また、2013年にユネスコの無形文化遺産に「和食 日本人の伝統的な食文化」が登録されたことも話題を呼びました。このことが、和食の知名度を押し上げ、和食のタンパク源として使われる魚にますます注目が集まるようになりました。

今では、和食レストランも世界各地で見られるようになり、和食を代表する寿司も世界中に伝播しました。しかし、それらは日本人ではない者によって営まれていることも多く

なっています。そして、日本とは違ったものが出されていることも多々です。

そんな中、日本に行つて「本場の魚が食べたい」「本場のSUSHIが食べたい」と思っている外国人は、私たちが想像している以上に多くいらつしゃいます。

コロナ禍によって国と国との行き来はしにくくなりましたが、その状況も明けてきました。そんな今でこそ、魚はビジネスチャンスの宝庫です。

これからの時代、世界で伸び続けている魚食や、注目を浴びる日本の魚食文化を味方につけることで、様々な分野でさらなる躍進が期待できることでしょう。

例えば、外国人に食事を出す際、日本ならではの美味しい魚を提供できたら、満足度を高められるでしょう。外国人を案内する際、日本人の魚に対する考え方やうちくが言えたら、より心を掴むことができるかもしれません。逆に、日本に来て連れて行かれたお店の魚が不味かったとしたら、そのガツカリ感は半端ないものになるでしょう。

そして、世界のセレブにもリスペクトされている日本の魚食は、ワインのように、今後世界の教養になっていく可能性もあります。現に、レディー・ガガは美味しい寿司屋を知っていることで、周りから尊敬されているとのことでした。

魚について知っていることが、日本人としてのアイデンティティとなり、世界のステータスになっていく。そんな未来が近いかもしれません。

一方で魚を取り巻くビジネスの世界は、大変複雑で不明瞭です。さらには、これまであまり多くを語られてくることはありませんでした。そこで、今回、この本を執筆することにしたのです。

申し遅れました、私はおさかなコーディネーターのながさき一生（いっき）と申します。

元々新潟の漁師の息子で家業を手伝いながら育ちました。大学と大学院は東京海洋大学、元築地卸でもあり、「さかなの会」という魚好きのコミュニティを15年以上運営しています。さらには、全国を飛び回る中で、美味しい魚や水産業の解説を様々なところでしています。

昨年の2022年には、日本テレビ系列で放送されたドラマ「ファーストペンギン！」の漁業監修も務めました。「ファーストペンギン！」は漁業ビジネスのドラマで、漁業の世界観を感じられるので、ぜひともご覧下さい。

本書では、魚にまつわるビジネスを全体的に取り上げ、みなさんにその世界観や大事な

考え方、ちょっとした話題、明日使える豆知識などをお伝えしていきます。

この本は、魚ビジネスの世界にこれから足を踏み入れる方に向けたものです。例えば、「レストランをしてお魚を料理に取り入れたいが、業界のことがイマイチ分からず困っている」という方や、「漁業を絡めた映像制作をしたいので、その世界観を知りたい」という方に向けています。また、教養として知識を身につけたいという方に向けても、あまり語られなかったことも書いたつもりなので、ご満足いただけたらと思います。

逆に、ガッツリ魚ビジネスの世界に足を踏み入れている方にとっては、当たり前で物足りない内容かもしれませんので、その点はあらかじめご了承下さい。

また、本書は、魚ビジネスの世界について、網羅的かつ、中立的に記すことも心がけました。また、「サバ缶」といった身近で分かりやすいモチーフを題材に、楽しく読めるように工夫しています。ただ、話題としては断片的にならざるを得ない部分もあることをご理解下さい。

構成としては、第1章は寿司を題材に魚ビジネス全体の世界観に触れています。その後、は、漁業、養殖業、鮮度保持、水産加工業、流通業、小売業、飲食業といった部分で魚が

関わる世界について触れています。そして最後は、これからお店にも並んでくるであろう細胞培養によって生産された魚肉を主な題材として、これからの魚ビジネスについて書きました。

ぜひ、気になるところ、お好きなところからお読みください。所々かいつまんで読んでも意味が分かるようにしています。

では、ここから一緒に楽しく、魚ビジネスの世界を覗いていきましょう。

序 章

世界のセレブは、なぜ日本に魚を食べに来るのか

第1章

寿司から学ぶ魚ビジネスの世界

なぜ日本の寿司は世界に広まったのか	0	1	8
寿司の歴史	0	2	4
シャリはなぜ酢飯なのか	0	2	9
ウニから学ぶ寿司の世界観	0	3	3
「大問まぐろ」はなぜ最高峰なのか	0	3	7
高級寿司と回転寿司は何が違うのか	0	4	0
COLUMN 回転寿司の歴史	0	4	3

第2章

「ファーストペンギン！」から学ぶ漁業の世界

急拡大する鮮魚の直販ビジネス	046
歴史を知ると漁業の現状が分かる	050
漁法によって変わる魚の質	054
「おまかせBOX」が多いのはなぜか	060
「サンマが食べられなくなる」は本当か	062
漁業法の改正その意味とは	067

COLUMN ふるさと納税の魚	074
------------------------	-----

第3章

近大マグロから学ぶ養殖の世界

近大マグロは何がすごいのか	078
養殖の魚は天然の魚と何が違うのか	081
養殖の大事な要素 環境／種苗／飼料	084
養殖の魚は安全なのか	088

改良される養殖魚	0
ブランド化される養殖魚	9
	9
	7
	1

COLUMN ゲノム編集による品種改良

1
0
1

第4章

神経締めから学ぶ鮮度保持の世界

神経締めとは	1
鮮度とは何か	0
生と冷凍はどちらが良いのか	0
CAS、3D凍結とは何か	8
日本の鮮度は世界一	1
鮮度はすべてではない	1
	2
	4

COLUMN 自宅でできる鮮度保持

1
2
7

第5章

サバ缶から学ぶ水産加工の世界

サバ缶ブームはなぜ起きたか	1
サバ缶をつくる意味	3
サバ缶の良し悪しは原料で決まる	3
世界の魚の缶詰	3
第2のサバ缶になる加工品は？	7
サバ缶の様々な活用法	5
COLUMN 世界が注目のカニカメラ技術	1

第6章

豊洲市場から学ぶ水産流通の世界

豊洲市場はなぜ世界一なのか	1
豊洲市場の中はどうなっているのか	6
豊洲市場に人が集まるのはなぜか	7
築地場外市場が今でもあるのはなぜか	2

市場で食べるべきは新鮮な魚ではない	179
今後市場はいらなくなるのか	181

COLUMN 訪ねたい全国の市場	185
-------------------------	-----

第7章

魚屋から学ぶ小売店の世界

繁盛している魚屋は何が違うのか	188
魚屋は昔の方が効率的だった？	192
朝に丸魚、夕方に刺身パックが並ぶのはなぜか	196
魚屋の値引きはなぜ他の食品よりも早いのか	199
地域で違う魚屋の品揃え	202
「今日は魚にするか？肉にするか？」は魚の調子で決まる	205

COLUMN 伝説級の魚屋 吉池	208
-------------------------	-----

第8章

居酒屋から学ぶ飲食店の世界

魚が美味しい飲食店は店構えで分かる	2
「とれたて」「新鮮」を謳うお店は信用できない	1
魚は日替わりメニューが原則	2
アラ汁があると店の魚は美味しくなる	2
観光地で美味しく魚を食べるコツ	2
魚よりも人が大事	3

COLUMN 地域別 食べるべき魚	2
	3
	3

第9章

培養魚肉から学ぶこれからの魚ビジネスの世界

新しい生産技術「細胞培養」	2
「細胞水産業」がもたらす新しいシーフード	3
培養魚肉で変わる天然／養殖の位置づけ	4
知っておきたい海洋環境の変化	4
	5
	6
	1

グローバル化による魚ビジネスの変化 進む二極化とバランスの重要性	254
-------------------------------------	-----

COLUMN 世界情勢による魚への影響	262
----------------------------	-----

終章

世界のセレブに日本の魚を 食べに来続けてもらうために