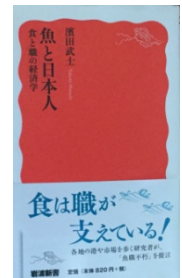


魚と日本人

写真は先日「築地市場」に行ったとき撮ったものだ。魚屋さんの店先を覗くだけでも楽しくなる。威勢のいい掛け声とともに、多くの種類の魚が売れていく。さすが築地だ。



表題は「食と職の経済学」という副題がついた濱田武士著の岩波新書新刊。昔から魚が好きだった。とりわけ新鮮な刺身が好物であり、美味しいお酒を飲みながら食べるのが、いちばんの楽しみだ。そんな私も魚を手にするまでの流れをあまり知らなかった。いま築地市場の豊洲への移転が話題になっており、本書を手にとった。



表紙カバー裏から一漁師、卸、仲買人、鮮魚店、板前など多くの「職人」によって支えられている日本独自の魚食文化。しかし、魚の消費量が減り、流通のあり方も変わってきている。日本各地の漁港や市場を歩いて調査を重ねてきた著者が、現場の新たな模索とともに魚食と魚職の関係を再考し、「食べる人」の未来に向けてのかかわり方も提言する。

魚食は、「食べる」という行為ではある。だが、一般に「魚食」には、魚を「探す」、「買う」、「料理する」などという行為が付随している。さらに丸魚などを買う場合は、処理や料理のあり方がいろいろあるので、「教えてもらう」という行為も付随してくるといえる。本書では、魚食文化を育んだ職能を「魚職」と呼ぶことにする。どれをとっても、奥深さがある職能である。ただし、残念ながら、鮮魚店が激減するなど、消費のステージから「魚職」の活躍の場は失われてきた。

この本では、魚を食べる人、売る人、卸す人、加工する人、そして獲る人までの各々の役割や彼らを取り巻く経済環境を見ていきたい。そのうえで、食を支える職の今を考えたい。

終章最後から一食は職が支えている。この事実こそが大切なのだ。人が人を頼りにする。人が人を大切にする、人が人に敬意を払う、そして自然からの恵みをうまく廻し、活用する。魚食には、こうした連鎖が大切なのである。筆者は魚食と魚職にこそ、日本経済を豊かにするヒントがあると思う。だから、「魚食」も「魚職」も朽ちさせてはならない。各地で盛んにおこなわれているすばらしい「魚食普及」を「魚食普及」で終わらせず、「魚職不朽」につなげて欲しい。そして、小さくてもいいから、食と職の経済を育てて欲しい。

(2016年11月29日)