



魚

NO. 1

「生」と魚を考える

目次

- 「生」の食文化考 吉田光邦…………… 1～3
日本の風土と民族にみる
- 座談会／日本の魚食文化を考える… 4～9
- ニューファミリーと「生」食文化……………10～13
ファーストフードの成功例
- 渡辺貞夫の「私のナマ感覚」……………14～15
- フィッシュ・ニュース……………16
ブロー法案の影響
- 私とおさかな バーバラ寺岡……………17

昭和55年7月30日

表紙のこぼし

海、それは、生命の源、私達の心のふるさとです。
沈黙のなかに、潮の流れと光が織りなす色彩のロマン——神秘の世界。
そこには、私達と同じ生命が営まれています。
こうした、海のファンタジーを表現してみました。



は中国の秦代に作られた篆書(てんぽ)で「魚」。
学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。

「生」とは

川本茂雄 (早稲田大学文学部教授)

「なま」のそもそもの意味は、〈十分な
い・未熟な〉ということ。「生乾き」が〈乾
燥不十分な〉の意味であることは、すぐ
頷ける。しかし、「なまめく」が未熟な乙
女のういういしい魅力を本来は指してい
たことは、ご存じない向きが少なくある
まい。「生娘」の「き」のほうは、〈元のま
まの・手を加えてない〉の意で、「生酒」は
「生一本」とともに、手を加えてない、ま
じり物のない酒。「生魚」も、加工を施し
てない、煮たり焼いたり、乾したり塩づ
けにしてない魚。それに対して、「生魚」
は、〈生かしてある魚〉のこと。「花をいけ
る」も、〈花を生かしておく〉ことから、
〈花器にさす〉、〈鉢に植える〉という通用
の意味になったものである。

「生」の食文化考

——日本の風土と民族にみる——

吉田光邦 京都大学人文科学研究所教授

日本の民族学のすぐれた開拓者であった渋沢敬三に「延喜式内水産神饌に関する考察若干」と題した一文がある。延喜式とは醍醐天皇の延喜五(905)年に天皇が左大臣藤原時平らに命じて、それ以前の弘仁、貞観の時代に行われていた各種の制度や実際の適用などについての、すべてを集大成させたものである。そのため京都を中心とした当時の宮廷政府を中心とした、さまざまな実情を知る好史料として有名なものである。

渋沢のこの一文は延喜式のなかに規定されている多くの祭祀での神饌、すなわち供物を詳しく調べあげ、そのなかで水産物がどのように利用されているかをみようとしたのであった。古代の国家はどこにあっても、神の権力と、帝王の権力との合一によって政治は実行された。日本の古代、祭政一致がいわれたのもそれであった。そこで祭にあたって神に供える食物は、当時としては最も重要なものであるとともに、また上等の食物とみなされていたとみることができる。神に最上の食物を供えてこそ、神は幸いを人に与えてくれるのであるから。

そこで渋沢によると、全祭祀に供進される水産物と農産物の回数の比は、65:35で水産物の方が多い。そしてこの水産物のうち、アワビ、カツオ、腊(キタヒ)、ワカメ、塩を用いるのが約85%をしめる。アワビはノシアワビ式の加工品とみられ、カツオも日乾または煮乾したものらしい。とすると腊をふくめて、保存加工食品となる。しかしカツオについて多いサケには、生サケの例がある。この生サケは氷室の水を利用して冷蔵して送られたものであった。とすれ

ば、カツオ、アワビの加工は、それらが遠距離から運ばれたためのやむを得ぬ方法であり、本来的には生が貴ばれたともいえるところがある。

なぜ祭祀の場で生なるものが貴ばれたのか。祭祀はどんな文化の世界にあっても、神と人とが交流する場であった。一年のきまった時期に神と人とが交歓するとき、人は新しい生命力を与えられるのであった。

この祭のダイナミズムを支えるものは、当然、生命力のあふれたものとなる。そこに現実はまだ生あるもの、生命をとどめたものが貴ばれたとみることができよう。それは農産物の場合でも同じであった。祭祀の供物には調理されたものはふつう使われない。やはり生のものである。それは農産物にあっても、なお植物霊の生きているものが求められたことの一証でもあろう。

しかしこのように生命力をもったシンボルとして、象徴物として生のものを供える意識を支えたものには、現実の生食の習慣のあることが考えられよう。日本はきわめて海岸線の長い国である。そして中央部には大きな山地帯があり、平地は海と山の間で帯状にひろがるというのが一般的な地形であった。そのため海岸のちかくで暮すというのはごくふつうの暮らしのタイプであり、そこに寄せてくる小魚や海藻類をとりあつめることは、今日にくらべてはるかに日常的なことであった。そのため、京都という最高の文化のなかに生きていた人たちにも海岸の小魚や海藻類は日常的に親しいものであった。「源氏物語」の主人公は須磨にかくれ住むし、「伊勢物語」には小さなハマグ

りに海藻のミルが生い茂っているのを、タライに入れて生かしてたのしむ話もある。そしてミルの文様は、日本の伝統的な文様としては重要なものとして今日も用いられている。

こうした日常的な暮らしのシステムのなかで、いきいきした藻や魚をそのまま口にするということは、さほど抵抗感のあるものではない。むしろそれは眼前にある生命あるものをそのまま口にすることによって、みずからの生命力を活性化するという呪術的な魅力あるものだったろう。この生食に対する抵抗感のないことが、祭祀の場合、神もまた生命力あるものを好むという考えを生み出したのであろう。そして供物には生ものものが多く用いられることになった。

だから魚などを生食することは、何も日本だけではない。南太平洋の島々で、海になれ親しんでいる人びとの間では、魚の生食はべつに珍しいことではない。ただ注意されるのは、これらの島では、タロイモ、ヤムイモ、パンの木といった植物を主食とする。これは日本のコメの主食と同じく澱粉系のものである。それへの組合せに魚食が存在している。それは日本のコメ、ムギ、イモといった澱粉系の主食と同じ役目をもっている。そこへ蛋白質源として魚が利用されることになる。だから魚を生食するといったことは、こうした食物のシステム、習俗のなかから生れてきたことでもあった。

イランの北にはソ連と国境を形づくっている巨大なカスピ海といわれる湖がある。世界最大の淡水湖で、ここに住むチョウザメとキャビアは、美味なものの筆頭として

知られている。かつてこの湖岸を歩いたとき、大きなナマズが何匹もすてられているのを見た。イランの人びとは、ナマズは鱗がないからといって食べない。ただし鱗のある魚は食べる。そしてナマズを釣るのは一種のスポーツにすぎない。そこでこのナマズを頂戴して焼いて食べたことがある。大味なものではあったが、十分食用となるものであった。

こうした魚食に対するタブーめいたものは、中央アジアや西アジアに住む牧畜系の生活系では、折々にみられるものである。牧畜はいうまでもなく、海から離れた内陸部の乾燥地帯で発達してきた。そしてこの牧畜系の生活は、ミルクや肉といった蛋白質系の食品と、穀物類の組み合わせで成立している。だからこの種の生活では、魚は必ずしも、必要ではない。そうした食生活が、魚食に対する禁忌といったものをつくったのであった。その影響もあって、幕末期に多く来朝したヨーロッパの使節団の一部は豊富に魚が出されるのに閉口したという記録もある。そのなかにはもちろん刺身もあった。けれども今では刺身を好んで食べる外国人もけっこうふえてきた。文化の相互理解が進むと、この種のタブーめいたものは消え去ってゆく。刺身の嗜食はその一例でもある。

海岸での暮らしが日常的なものであったこと、そして魚が食料として早くから多く用いられていたこと、さらには生きているものの生命力への呪的な感覚などによって、魚の生食はひとつの伝統となった。平安期ごろの宮廷の食膳についてはかなりの史料

が残されているが、大饗などの正式の宴のときの献立には、多く生魚のナマスがみられる。このナマスはほぼ現在の刺身にひとしい。そして室町時代あたりから、刺身の語が用いられるが、そのころの刺身は今でいうよりさらに広義のものであった。魚肉や鳥肉などをうすくそいだものは、すべて刺身といった。なかには加工保存した鳥肉を、そぎならべたものを刺身といった例もある。これらが狭義の生の魚肉のみについていうようになったのは、江戸時代からのことである。幕末の人、喜田川守貞の「守貞漫稿」では、京坂では作り身の語のあることを注意し、マグロは下卑の食として、中以上の饗応の時には用いないとした。そして江戸では4月初日以後、初カツオを好み、値段も高価だったと記している。山東京山の、「蜘蛛の糸巻」では、天明ごろの初カツオは1本が二両二分もしたが、秋口になると肥大のものでも二百文程度だったという。江戸前の海は小魚が多かったので、カツオのような大魚は、江戸の市民にはつよく食慾をそそるものであった。

宮廷をはじめとする正式の饗宴に、しばしば、ナマス、刺身の用いられたことは、魚を生食することを一般化し、やがては民間の宴にあっても、刺身を添えることは、欠かすことのできぬ重要なメニューとなった。その流れは今日にまで、そのまま伝わっていることはいままでもない。

現代の日本の食事の伝統的システムは、ほぼ室町時代に成立したものである。それは島国という自然条件と、江戸時代にとられた鎖国政策によって、閉じられたシステ

ムとしての性格のつよいものとなった。しかも日本の自然条件は南北に長い列島であるにかかわらず、その条件はほぼひとしい。閉じられたシステムでの経済は、ふつう自給自足型となり、その文化は自己完結となりやすい。そこで食事の基本型は、穀類＋魚肉、野菜が中心となって、これを維持するための島国内での自給自足のシステムが生れた。そこで食事の型はほぼ数世代にわたって、固定したままで、推移してきたのである。さらに食事のパターンは、宮廷や武家などの支配層のパターンが、そのまま拡散して一般化された。刺身を主要なメニューとする考え方も、室町時代ごろのものがそのまま伝承されてきたのだった。

食生活はもともと保守的なものである。しかし明治維新と第2次大戦は、これに対する大きな革命であった。前者によって肉食は一般化し、後者は穀粉＋肉、野菜型が導入されて大きな分野を占めるようになった。ところでこのいずれもが、消費者の自発的選択ではなく、むしろ政治的なレベルによってひきおこされた変化であることは注意される。同時に食生活の素材についても閉じた系は開かれた系へと大きく変移した。そして合理的な生活意識の教育も展開された。そのためにかつての食品についてのさまざまな伝統的な意識は、スピーディに消え去りつつある。こうした時代、伝統的なメニューは、むしろ外国人と同じように、一種のエキゾチシズムをもって味われることになろう。そして、魚肉の生食もまたその例にもれないと思われる。

「日本の魚食文化を考える」

出席者

大塚 滋氏(東洋食品工業短大教授) 水野 肇氏(医事評論家) 東畑朝子氏(お茶の水女子大講師)



大塚 滋氏



水野 肇氏

〈生を食べるルーツは？〉

司会 我々日本人はナマコやタコなどをはじめ、いろいろな魚を生で食べるという独特の民族特性をもっていますが、こういう習慣・伝統はいったいどの辺から始まってきているのか、まずそのルーツを探ってみたいと思います。

大塚 そうですね。戦後の時代のことで、魚河岸からとれたてのマグロやカツオを米軍に納入したことがあるんです。すごく新しかったんですが、これをいけないうんです。そして、冷凍魚でないと受け取らないものだから、わざわざ冷凍して持っていったという話を聞いたことがあります。これは、象徴的ですが、一度文明に触れたものを喜ぶというところがアメリカ人にあるとすれば、全くその反対のところ到我々の文化があると感じるわけです。人類

はもともとみんな生を食べていたのですが日本の場合、一番原始的な食べ方に精神文化を与えてしまったというようなところがあります。

水野 そうですね。たとえば、山の中へ行って栗の実をとってきて、それをむいてたぶん生で食ったと思うんですよ。それと同じように、海で魚をとってきてやっぱり生で食べたんじゃないかと思うんです。それは一つには日本人の昔というのは、やっぱり海のへりに生活していた、せいぜい川のへりですよ。すると、そこでなんか動いているやつがいて、それをとってきて食ったということ自体にはあまり不思議はないと思うんです。

人間は悪食の猿だといわれている。猿でもゴリラでもチンパンジーでも食いは決まっている。そして自分の食う物だけを探

しながら歩いているわけです。人間の場合は、森からつまみ出された感じで、そこからいろいろなことをやり始めた。農耕文化もその中の一つかもしれないが、魚をとってくるというのもやはり同じ理屈だと思うんですね。

大塚 ええ、そして日本人が生でないものを食べなかったかという、そんなことはないんで、干魚とか塩魚、一部燻製などもやっていたわけですね。それらを食べることによって物が無い時に備えた。これは人間の基本的な知恵だと思うんですが、その塩干物というのは、人間の食生活の文化の中では文明以前なんじゃないか、多かれ少なかれそれはどこにでもあったのに、なんで日本で生を食べたいという意識が残っていて、他の国ではきれいさっぱりなくなったように見える…そここのところを考えてみたいと思うんです。

水野 僕はヨーロッパの人間だってね、昔から肉を焼いて食っていたんじゃないと思うんですよ。エスキモーとかラップ人みたいに、やはり生肉を食っていたと思うんです。ただそれはおかれた環境の違いがあると思うんですよ。

大塚 これはどうなんでしょうね。僕は思うんですが、日本では生のもの、あるいは生きたものが一番うまいからだと思うんですね。まず第一に魚介類と野菜に頼った文化もできたんですから、それらは新鮮なほどうまい。



東畑朝子氏

ところが、肉なんかはしばらく置いて腐りかけた時の方がうまいというわけですから…。なによりも先にうまいということがあった。それからこれはおそらく魚と野菜に頼って、肉を禁じられてきた為に、いつでも季節のものを食べるしかなかったということですね。

水野 そう。あの刺身でうまいというのは新しいということなんですよ。魚が新しいかどうかは問題でね。包丁さばきというのがあるかもしれないけれども、それほど刃の入れ方によって味が違うということはないと思う。

東畑 そうですね。日本料理というのは、結局は材料ということになりますね。だから板前の人は、極端な言い方をすれば、顔

が広ければいい…材料を集める腕があればいいというところがあるでしょ。季節のものとかね。

大塚 ええ。一年中移り変わっているものを食べてきた為に、非常に季節に敏感になっていますね。食卓そのものに季節を感じそれが喜びになって…そこから生の物、旬の物、はしりの物を大事にした。旬の物を食べる時にまあ一番いいのは、生きていますよね。

〈日本は料理に美意識？〉

司会 では次に日本の食文化と西欧との比較といった面からお話ねがえますか。

東畑 日本料理では、家庭料理と料亭の料理との材料の格差がすごくあるんです。確かに形は同じものができるが、味が違う。というのは、材料で日本料理はお手上げなのね。結局、家で作る場合には、なんとなく油で炒めてスパイスを振りかけてごまかしてしまって国籍不明のものばかり作ることになっちゃう…。

水野 僕はね。日本の料理には美意識みたいなものがあると思うんです。たとえば、あのあらいというのは、なるほど夏暑いかから食っても涼しくてうまいという面もあるかもしれませんが見た感じが涼しそうです。

だから僕は、日本人の飯の食い方というのは、視覚や嗅覚も一諸に食ってる。だから三位一体で、日本の食生活の文化のレベ

ルは、かなり高いものだと思うんです。日本でもごった煮みたいなのがありますがヨーロッパへ行くと、海のへりではたいていブイヤベースみたいのがあって、あれは明らかにうまい魚をまずくして食ってるようなもんですよ。我々から見ればね…。それに、日本人ではとても食えないというものを北欧では食ってるんですね。たとえばウナギの酢漬けなどは、日本人はみな勘弁してくれというんですよ。我々はウナギはやっぱり蒲焼という感じでしょ。その辺にも明らかに文化の違いを感じますね。

大塚 僕らは若い頃、母の「主婦の友」なんか見たんですけど、イカのハンバーグなんていうのが紹介してあるわけですね。生でも煮てもおいしいイカをなぜ挽肉にしてハンバーグを作らなきゃならんのか不思議に思ったんですが、牛肉はない、豚肉もない、だからしかたがないからイカで作ろうという洋風料理なんですね。いわゆる洋風の風も「風」という字を書くでしょう。これは以前“風文化”と言ったことがあるんですが、何々風といったことが日本人は好きなわけです。

現在でも日本の食生活は、どんどん洋風化しているわけですが、日本と西洋の食文化を考える時に一つのヒントにはなると思っています。

水野 それからね。ヨーロッパでは生魚を食わないというけど、結構食うんですよ。たとえば、スウェーデンなんかへ行けば、

燻製もなにもしてないサケにペッパーと玉葱をまぶしてね、スモークサーモンに似てるんだがもっとベターッとしてるんですね。それを食べてあとはアクアビットという焼酎みたいなものを飲むわけですね。これはキューッとくるので、ああいう生ぐさいものを食べて飲むのはまあわかるような気がします。ただ、日本人はどちらかといえば、味の好みをします…淡泊ということがあるんですね。だから醤油ができたというのも伝統文化だね。あれがやっぱりソースでは全然うまくないでしょう。たとえ食ってもあまりうまくないですよ。(笑)

それから、日本特有のものとしては、ワサビですね。ヨーロッパの駐在員が一番欲しがるのは、粉ではない生のワサビですね。

〈食生活の変化〉

司会 なるほど…。では先程洋風化の話がでしたが、日本の食生活が変わってきているわけですが、戦後と戦前の大きな変化がどういうところからきているかお話し下さい。

水野 それはね。いつ頃から日本人の食生活が変わったかという、昭和30年代の初めなんですよ。どう変わったかという、20年代というのはまだ米がない続きですね。それが30年頃からようやく食べ物が出回り始めた頃、今の農林省の食生活改善課にたいへん頭のいい女医さんがいたんです。彼女が考えたことは、蛋白質をとれというふうなことを言っただけで、台所改善を

考えた。

つまり、台所を変えれば日本人の食生活は必然的に変わるであろうと…。これは、非常に卓越した考えで、結果は椅子とテーブルの方が体が楽だったわけです。そうすると、日本人というのは先程もでた特有の美意識がありまして、椅子とテーブルで飯と漬物と味噌汁よりは、ミルクとトーストの方がかっこいいじゃないか、そこがおもしろいところです。

それからもう一つは、昭和32年頃、農協にソーセージが入ったわけです。そこから日本人の食生活は、蛋白質中心主義に変わりはじめた。そこで育った子供はみなハムやソーセージとって食うようになってるわけです。だから、それが日本人の食生活を変えた。そのメリットは、炭水化物と塩分ばかりだった日本人の食生活に蛋白質が増えてきたということと、もう一つはっきりしていることは、胃ガンが減った。この20年間に40歳から69歳までの死亡率で $\frac{1}{3}$ 減ってるわけです。

大塚 そうですね。20年頃食生活は全く貧困に陥りますね。それが30年代にいくらかよくなってきた感じですね。だから、インスタントラーメンと、先程の魚肉ソーセージというのは戦後食品の横綱でしょうね。加工食品の横綱ともいわれますけどね。ちょうど豊かでない時で、アメリカの占領下にもあったし、欧米に対する志向が強くなったわけですね。

東畑 30年代の変化はやはり最初に蛋白質をとれ、脂肪をとれの二つですね。それで台所の改善、窯の改善をして…さらにもう一つは、洗剤を売ったことです。それで油が普及したわけです。いくら油を食べさせようと思っても、洗剤がなければ後始末ができない…。それからフライパン、20年代の栄養改善の一つの方向は、「一日一回フライパン運動」でしょ。それから農林省の生活改善課は、ポテトサラダをすすめたの。というのは、卵と油でマヨネーズを作ってじゃが芋を入れて、卵をゆでて…。するといかにもアメリカというか、舶来の上等の料理ができたわけで、非常にもてたわけ。

30年代の初めには、せめて南欧型のイタリア、スペインを目指して進むべきといわれてた。ところが、40年になった頃はもうとっくに追い抜いて、フランス型に志向しつつある。しかし、その前の足りない、足りないがいまだにあるわけね。それから、生活程度が低いと思いきこんでいる。昭和55年になってもまだそれがしみついでいて、先進諸国では、もっと蛋白質をとっているのではないかという幻想が常にあるわけです。だから一般的にも、魚より肉の方が栄養価が高く、スタミナがつくというような感覚がある。その辺をなかなか抜け切れないのね。衣と食は最高水準ですよ。

〈家庭では？〉

司会 ではこの辺で食生活を家庭という角度から見るといかがでしょうか。

東畑 それは昔からみれば、家庭の主婦がお料理を作らなくなってることは事実です。だけどそれも非常に極端に分かれていて、ある一部の人にはパンを焼き、お菓子を焼く為16キロの小麦粉の袋をかついで帰る奥さんもある。だから料理は一概にはいえないけど、全体として、お刺身だとか、煮魚だとか、野菜の煮物みたいなものは確かに作らなくなっています。

水野 僕は医学の立場からすると、蛋白質は肉だけではない、魚もいいんだということ認識する必要があると思う。これは年とってきた場合に、肉をガバガバ食ってるよりは魚を食ってる方がやっぱり心筋梗塞になる率が低いわけですね。そういう成人病絡みのことを考えますと、ぜひ日本人が今食べてる魚をもっと食べるようにすべきだと思うんです。やっぱり家庭でも、特に50を過ぎた人には肉より魚の方が健康にはいいと思うんですね。

東畑 そうですね。たとえば40歳位になるとだれしも多かれ少なかれなんらかの故障がでてくるんですね。主婦自身もそうだしそのつれあいもそういう傾向がある…まだ40歳になったばかりであと40年位寿命が残っていることを考えると、平素の栄養指導とか、健康管理とかいうことは非常に大事ですね。家庭料理も、そういう面からも考えなければいけないわけですね。

〈今後の食生活で魚は？〉

司会 それでは今後の食生活と魚という点

からお話し下さい。

大塚 お魚は食べ方があるんでして、もともとはご承知のように調味料と薬味を必ず使って食べてるわけですよ。江戸時代にお醤油のおいしいのが関西でできると、初めてワサビと醤油を使い始めています。ワサビが薬味として使われるようになって、今のお刺身が確立したとっていいと思うんです。

一方、人間の味覚というものは、ずいぶん幼いうちに決まってしまう。小さいうちは、ワサビの辛さは苦手だと思います。だけど、子供にも辛くないようなワサビのフレーバーを發明してやって、薬味として使えば子供がお刺身をもっと喜んで食べるんじゃないかと思うんです。また、魚のおいしいのは、死んで数時間後の死後硬直の時です。その時がやはり一番コリコリしておいしい…、においもいし味もいい。ですから、その前に凍らしておく、解凍後に硬直がまた始まるので、冷凍物でも工夫しただいおいしいものが食べられるんじゃないか。まあ、そういう方法でおいしい魚をたくさん食べたいものですね。

水野 うん、それにね。意外に忘れてならないのは赤ん坊の離乳食とか、病人の食事なんですかね。白身の魚が非常にいいんですよ。カレイやヒラメの離乳食なんかとてもいいんです。マグロのトロを食わすのはちょっとどうかと思うんですがね。子供だって、あんまり小さい時から肉ばかり食べ

ていると、小児成人病なんていうのもあるからね。

大塚 僕はもう一つ言いたいのは、魚も食べ方の点で肉食的になってきていると思うんですが、骨がなくなっちゃって…肉の食べ方というのはそうでしょ。それから、西洋へ行って魚を食べますと、これはもう骨がないようにちゃんとしたステーキにしていますね。魚食の肉食化のようなものがありますね。

水野 それはね。医者の世界でもそうなんです。今はのどへ骨がさきったのを取れる医者が非常に少ない。昔はね、これの専門医がいて、タイの骨は一ぺん抜くだけで5円とったんです。(笑)ところが今は耳鼻科へ行ったらそんな簡単には取れない。そういう技術を勉強する医者がいなくなってしまった。まあそういう食生活の変化が医者の技術にまで影響してきています。

東畑 私は、お魚と日本人の関わりは深いものがあるから、食文化としてももっと見直さなければならぬと思うのね。だけど義務感みたいなもので活づくりとか、タイを泳がせるとかいう形でお魚の文化を残すのは必ずしも健全ないき方じゃないと思うの。そうじゃなくて、普通の家庭料理だとか、大衆のレベルでほんとうにお魚をおいしく食べるということになればいいと思います。

司会 ではこの辺で。本日はどうもありがとうございました。

ニュー
ファミリーと
生
食文化

ファーストフードの成功例

ニューファミリーの食生活に日本古来の食べもの“魚”と“米”を持ち込みそのマーケティングに成功した例の一つに“小僧寿し”がある。

寿司といえば、白木のカウンターの前に座って、あれこれと注文するスタイルをだれしも思い浮かべるだろう。しかし、この寿司屋は、そうしたお店ではなく、いわゆるフランチャイズチェーンによるファーストフードの業態をとっている。

店舗数は、今年5月末で1825店、昨年度の売上は531億円。今年度の売上目標は680億円という規模である。

魚と米という日本の伝統的な食品を扱いながら、ニューファミリーの心をつかんだ“小僧寿し”商法の成功のヒケツがどこにあるのか、(株)小僧寿し本部東京情報センターに副社長の山木英樹氏を訪ね、インタビューを試みた。

(編集部)

“小僧寿し”が今の形でやりだしたのは15年前からだ。

「もともと父が大正時代から大阪の堺市で割烹・寿司の店を営んでいまし

た。そこで兄(山木益次社長)が、寿司を半値で売ったらさうとう需要があるんじゃないかと考えまして、折詰で当時の値段の半額で売ったんです。これが当たりまして、予想以上に売れました。それが15年前なんです。しかし、この値段を維持するのはむずかしく、大量仕入れのチェーン化しないと考え、チェーン展開を始めたわけです。…普通、この商売では50%の粗利があるのに、初めは28%でした。それが20店舗で35~36%、100店舗で45~46%と利益率も良くなってきたというわけです」と、これまでの経過を語る。

現在は、価格帯で分けられた80円~1280円までの20品目が“小僧寿し”の商品群である。この中で一番良く売れるのが250円~300円のパックといったところだ。

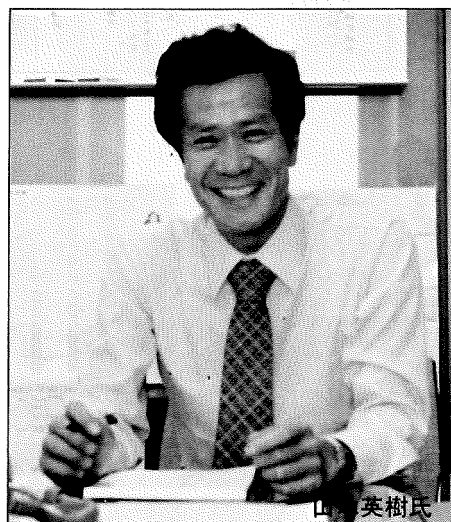
セット売りなので、寿司ネタの中で何が一番人気があるかは問題にならない。ここで扱っているネタの主なもの、マグロ、イカ、タコ、エビの4種類で、地域によっては、これにウナギやアナゴなどが加わるといふ。これらの魚のほとんどは大量一括仕入れさ

れて、それによるローコスト化を図っている。仕入れられたネタは、地区本部ごとに加工され各店舗へ配達されるが、生のものなので、この過程での品質管理には特に気をを使うそうだ。

各店舗では、昼食時の少し前から販売を開始する。だから、売られた寿司は当然昼食に供されることになる。以前はこの昼食用が圧倒的に多かったが最近では、夕方買いに来て夕食に供するケースの方が増えているそうだ。この点について、山木氏は、「昼食以降、おやつでも夕食でもいつ食べてもいいものなので、全部の摂食機会に売れています。お客さんには当然主婦が多くそれも若い層に特に人気があるようです」と語る。これは、成功するファーストフードの特色でもある。

■なぜ寿司なのか？

「寿司というものは、以前は晴れの日とか、何か特別な日にしか食べられないものでした。サラリーマンでも給料日とか…とにかく、値段の高いものになってしまって、特に家庭の主婦や子供達には食べる機会が少なくなっていました。しかし、寿司を食べたいというニーズはずっとあったはずで、価格



山木英樹氏

さえ安ければ売れるということはあるたわけです。」

そこで、前述のチェーン展開となった。しかし、「小僧寿司」ではずっと将来も寿司だけを売っていこうとは考えていない。

「食の習慣というものは、ある程度作られるものなんです。日本人があつた“マクドナルド”ができるまで、ハンバーガーを食べる習慣がありましたか？ですから、寿司だって特別なものじゃなくたくさんある食品の一つという考え方の方が自然だと思います」と山木氏は言う。

「…私共としては、昭和60年で今の寿司のチェーン展開がほぼ完了します。全国で5000店舗です。そしてその後の



業態として、今、ファミリーレストランとデリカを考えています。ファミリーレストランといっても、今あるようなものではなく、多分もっと違ったものになると思います。また、デリカという業態は、デリカシイのある味を追求する店ということで、これも今までの惣菜屋にはない惣菜屋になると思います。

私共では、あくまでも食品を扱いなから、日常最も接触機会の多い業態をこれからも考えていくつもりです。アメリカでは、ある学者が20年後には家庭で料理することはなくなり、100%外食になるだろうとっています。日本では、100%とはいかないでしょうが、そうとうこれに近づくという予感があります」と事もなげに語った。確かに、アメリカでは、外食産業とスーパーマ

ーケットの売上げは相対的な関係にあり、外食産業の伸びがスーパーマーケットの食品部門の売上げを圧迫していると聞く。

■日本の食文化

アメリカの話はともかくとして、日本の食文化については、どう捉えているか聞いてみた。すると、次のような答えが返ってきた。「日本人という感覚も、日本の食文化も全く意味をなさないと思います。今の20歳以降の人達からは、何がとび出してくるかわかりません。グルタミン酸の味で育った子供達には伝統的な食文化も通じないと思いますよ。

ただ、そういうものが残るとすればノスタルジーとしては確実に残ると思います。

また、魚については、今後、肉との区別は全くなくなるだろう…今まで魚には骨がある、食べにくいというデメリットがあったんですが、それが食べやすいように加工されれば、肉と一緒にになるだろう。これからの人は、どちらかに片寄らずにうまく食べ分けるのではないのでしょうか？その点、日本人というのはわりあい柔軟なものがありますから…。

しかし、需給の原理というのは恐しいほどあるわけで、肉の方が安ければ肉が2回、魚が1回となるでしょうし逆に魚の方が安ければ、魚が2回、肉が1回という具合になるはずですよ。

また、魚をさばけない人が多くなり、におい嫌うので、できるだけ元の形ではなく、加工してあって、少し手を加えれば食べられるという方が好まれる、と断言した。

■経営戦略

食生活のニーズに対応した形体は、ファーストフードにつながっている。それは今まで考えられなかった値段で品質のいいものを想像もできなかったようなサービスで提供するところにある。当然、品質、価格のほかに、お客のフ

ィーリングに合った店づくりが大事になってくる。

「“小僧寿し”という名前は、うちの店とは全然合わないですよ。店はものすごく洋風な感じで、看板が“小僧寿し”なんですけどね。でもネーミング自体は古くなく、お客のフィーリングに合っている。なぜならしょっちゅう見てるから愛着が出てきているんです。また、これは企業秘密なんですけど、ソフトマネジメントといいまして、新しいお客の名前を覚え、時候の挨拶や日常の会話をするように指導しています。」

こうした日常の工夫から若い女性達をも捉えているといえる。客はこの店をただものを売るだけでなく、自分の知っている店ということで、ストアロイヤリティの高い店にしている。そして、若い女性と食べ物という接点で大きな売上げが可能となっている。

全国で約15000人の従事者がいて、1人平均月商は80万円という。しかし、本部従業員はわずか40名で、マネジメントおよび指導などを行なっている。つまり、本部だけをみると、情報産業と同じ業務内容を行なっているところがおもしろい。

渡辺貞夫(ジャズ演奏家)の

私の ナマ感覚

思いがけない音に感動



「ワー、やっと終わったよ。いろいろあってしんどかったけれど、ナマ演奏ってやっぱりいいね」。日本武道館舞台裏、「ナベサダ」。こと渡辺貞夫氏はヒタイに汗を浮かべながら帰ってきた。場内はまだ熱狂的な1万人のファンが拍手を続けている。

7月2日から3日間、東京・日本武道館でのリサイタルを終るの第一声だ。

渡辺貞夫といえば、いまやジャズマンというより、ポピュラー・シンガーなみの人気。ものすごい売れっ子ぶりで、ステージでの演奏ができない。このリサイタルも半年ぶりのことだった。

「ステージでの演奏はいいね。聴衆の反応がピンピン直接伝わってくるよ。それがこたえられないな。興奮のウズの中で何が求められているかを感じとる。その部分をアドリブで強調する。ジャズのよさはそんなところにあるのね。」

「レコードなどは、必ずどこかに作られた部分があるでしょう。やはり、抵抗が残るね」

今回のリサイタルは新しい試みがいくつかあった。そのひとつは東京フィルハーモニー交響楽団との共演。シンフォニー・オーケストラをバックにしての演奏はジャズ界では画期的な試みだ。

「ジャズの音と、オーケストラの音をボクの手でブレンドする楽しみがあった。ひとつのジャンルにとらわれないで、新しい何かと融合する。サウンドに幅がでてくるのね。」とナベサダ氏はいう。

受難の時期もあった。昭和34年「スイング・ジャーナル誌」の人気投票でアルトサックスの第1位。その頃から米軍が帰国しはじめジャズの人気も下降気味。

「レコードの仕事なんかほとんどなく、仕事があればむろんどこでもや

(Photo: スイングジャーナル)

ったな。そんなとき、突然、聴衆から大きな拍手を浴びる。涙がでるほどうれしかったね。そこにライブのよさがあるんだな。」

ナベサダ氏はよくブラジルやアフリカへ行く。

「新しい音を求めて、さまざまなものと交流するんだけど、サウンドの色彩が豊かになるからね。今までに出合ったサウンドのほとんどは、自分の中で消化したつもり」と自信にあふれる言葉。そして「自分で楽しみながら一緒にみんなにも楽しんでもらえる音楽をや

りたい」。だから、「性格的に寂しい曲は好まない。聴きにきた人がみんなハッピーな気分になってもらうことを望んでいるし、それが直接ステージから感じとれれば、ボクも非常にハッピーになれるな」。

今度のリサイタルについて「反省の材料もあるけど、ベストをつくしたし、それより何より半年ぶりに大ステージに立てたことで満足ですよ」と、世界の「ナベサダ」は陽気で、若者以上にフレッシュなアダルト・ジャズマンである。

(インタビュー・N)

「渡辺貞夫」のナウ語録

いろんな音をさがして歩いたけれど
ぼくの波長にあっているのは民族音楽だね
音楽として一番純粹で自然な音なんだ
そこには生き生きしてて
すごく人間を感じる音楽なんだ

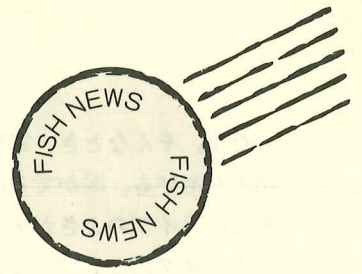
アフリカの大地はまるで故郷に戻ったかの
ように
ぼくの心をリフレッシュしてくれるんだ
自然のきびしさにいじけることなく
自らの生活を大らかに生きている
アフリカ人のすばらしさに心をうたれるんだ
彼らにとっての音楽は言葉と同じく
何もかしこまったものではなくて
生きること、生活そのものなんだ

ナベサダ略年譜

- 1933 宇都宮市生まれ
- 1948 宇都宮工高在学中にクラリネットを始める
- 1953 ジャズバンド「コージー・カルテット」に参加
- 1959 スイング・ジャーナル誌読者人気投票「アルト・サクソ」部門1位
- 1962 ボストンのパークリー音楽院留学
- 1977 昭和51年度・芸術祭大賞受賞、ジャズ界初の栄誉に輝く
- 1978 「カリフォルニア・シャワー」(CMなどでも大ヒット)をレコーディング



最近の音楽は電気ばやりだけれどやはり
ナマの音って最高にいいんだ
何か思いかけない音にすごく感動しちゃうんだ
風の音とか鳥の鳴き声なんか
にすごく感動しちゃうんだ
そんなところから音楽を作るキッカケができるような気がするんだ



わが国遠洋漁業に重大な影響を与えるブロー法案

米国の二百海里水域内における外国漁船を規制し、やがて締め出して、自国漁業の振興を図ろうとする「米国漁業促進法案」

(ブロー下院議員提出、民主党、ルイジアナ州選出)が、8月中旬には米下院本会議を通過する見通しとなった。この影響の大きいわが国水産業界・水産庁では法案が上院に回るまでの間、国内では7月7日に関係団体による「ブロー法案撤回要求漁民大会」を開いて、内外マスコミにわが国の立場とその理解を求め、日本が米国水産物の輸入に努力している点を強調しながら、段階的締め出し条項の修正、緩和を米国政府や議会筋に働きかけた。このため、7月12～20日の間、政府は、今村直夫水産庁長官を米国に派遣し、米国海洋大気庁フランク長官、議会筋と話し合った。

そもそもブロー法案が米国議会へ提出されるようになったのは、大西洋側の沖合で操業する外国漁船による被害の多い漁民の激しい突きあげによるもので、ほかに上院にはマグナソン(民主・ワシントン州)、スチーブンス(共和・アラスカ州)両議員提出法案とグラベル議員(民主・アラスカ州)提出法案などブロー法案よりは穏やかな内容のものが提出されている。前者は、外国への漁獲割当量削減についての規定を含まず後者は監視員費用をまかなうための課徴金新設を求めている。提出議員たちが日本を余りに刺激してはまずいと判断しているためのものである。

ともあれ、米国の漁民の間に自国二百海里水域内から外国漁船の操業をやがて排除して米国漁民だけで操業し、生産物を外国

に輸出していく考えであり、米国政府の国内産業を保護育成していこうとの方針と合致するものがある。

ブロー法案は提出当初、すこぶる厳しいもので米国二百海里水域内の外国漁船による操業は1984年までで85年から完全に締め出すというものであった。しかし6月4日に下院漁業小委員会(ブロー議員が小委員長)で一部修正されて可決した。その後、6月12日の下院海事漁業委員会で、さらに一部修正を加え採択された。したがって、8月中旬には下院本会議を通過する可能性もある。

ブロー法案の内容は、①二百海里水域での外国漁船への漁獲割当てを徐々に削減して段階的に締め出す②各国への漁獲割当ては米国水産物の輸入実績に準じて決める③入漁料を引き上げる④入漁料を引きあてに自国漁業の振興を図るのが骨子。

日本は外国二百海里水域内での遠洋漁業漁獲の約5割に当たる110万トンをも米国二百海里水域に頼っていること。米国水産物輸出の6割を輸入する大需要国であることから、外国向けの漁獲量の総枠は減らなくとも、国別割当てを決める段階で日本が狙い打ちにされ、水産物輸入の大幅拡大を実現しないと漁獲量を削減される心配がある。

ただ、米国政府自体が、将来貿易上の問題が生ずると反対しているといわれ、11月の米大統領、議員選挙のため、上院審議の時間があるまいとの見方もあるが、政府は、今村水産庁長官を派遣して修正に全力をつくしたものである。

「私とおさかな」バーバラ寺岡



エキゾチックな風貌の美人だ。…名刺の肩書きはフード・ディレクターとなっている。文字通りの意味だと、料理の演出家？

「そう、私はフード・コンサルタントとかキッチンドクターとか呼ばれているの…、昔から『医食同元』って言われてるでしょ。食べ物と健康はとても深い係わりがあるのネ、だから私は、ただ、おいしい料理を作るだけじゃなくて、それが身体にいいものかどうかいつも考えているわけ…。その人それぞれの年齢や生活のリズムや体調に合った食べ物を摂ることが大事なの、…つまりバランスのとれた食事ネ。だから、私の料理の事をバーバランス料理なんてふざけて言う人もいるの」といたずらっぽく笑う。

彼女は1945年、時の駐ハンガリー大使を父に、ハンガリー人を母にブタペストで生まれ、8歳までそこで育った。以後、ほとんど2年ごとに世界各国に住み、15歳で帰国するまで、ヨーロッパ各地の一流レストランはもちろん世界中の料理を食べ歩いて、料理に深い興味を持ち、18歳の頃から、もう、料理研究家として活躍をはじめた。

最近では、塩ザケの塩抜き料理法などを発表して好評だ。彼女の生まれたハンガリーには海がなく、魚といえば淡水魚のナマスやコイしかなかったそうだが、魚好きになったのはその後の事だという。

「12歳の時、南米のペルーへ行ったの、そこで毎日、大きなボートで釣りに出かけてネ、カレイやモンゴイカの大きいのがたくさん釣れたワ。それに白身でお刺身にするとおいしいコルビーナというのや、ペヘレイという、キスに似た魚は、“魚の王様”と呼ばれるくらいおいしいの…。エビやウニなんかもたくさんとれたワ…。その時から本当におさかな好きになった。」そうだ。

彼女のフード哲学ともいえるものに、3つのものがあげられる。それは、風土、風景、風味である。このうち風土について、特に「今の日本人の食事はインターナショナルになって、ファッションで食べている感じ、日本人のからだは、海に囲まれた日本という風土によって作られたものなんだから、肉食よりはお魚がっているわけ、お魚をもっとおいしく食べる工夫と知恵が必要ネ」と結んだ。

編集室から

創刊第1号について、ご感想はいかがでしょう。今後とも、よりよい内容にしていくために、皆様のご意見をお待ちしています。

なお、その折は、お手数ですが文書にて、おさかな普及協議会『魚』編集室宛にお願いします。



社団法人 大日本水産会
おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル TEL 03(586)6129