



船橋の 江戸前漁業を 未来へ。

千葉市に次いで千葉県第二位の人口を誇る船橋市は、江戸時代には漁師町として栄えた土地で、現在も東京湾有数の本格的な漁業が行われています。ここでは、船橋で水産現場に携わる『海光物産』が、資源管理をしながら行なっている漁について、そして東京湾の都市型漁業全体が抱える課題について紹介します。



Tカードみんなの
エシカルフードLAB



T-CARD

未利用魚活用プラットフォーム



1.左から、アナゴ、イカ、コホダ、スズキ。江戸前の代名詞といえる魚種だが、東京湾の魚の減少や物流の進化もともなって、都内の寿司店で食べられるネタの産地は全国各地に。2.「佃沖ノ白魚取」(佃島) 3.「上総國建干網之圖」(木更津)。浮世絵に描かれる漁や魚種の違いからも、当時の東京湾の豊かさが垣間見られる。

出典：錦絵でたのしむ江戸の名所 船橋市西図書館蔵

寿司や天ぷらなど、東京には江戸前をうたう店が多い。江戸前とは、元来、江戸城の目の前の海を指し、そこでとれた新鮮な魚介類を意味していたが、江戸の人口が増えるとともに湾岸の開発が進み、江戸前の範囲も徐々に拡大。現在は、「東京湾でとれる鮮度の良い魚介類」が江戸前とされる。東京湾では、都市化が進んだいまも漁業が行われており、東京、千葉、神奈川の1都2県で約300種年間約2万トンの魚介類が水揚げされている。とはいえ、魚種の変化や漁獲量の減少は著しく、携わる漁業従業者も激減。とくにアサリなどの採貝漁業、海苔の養殖業は大きく減少しているのが現状だ。

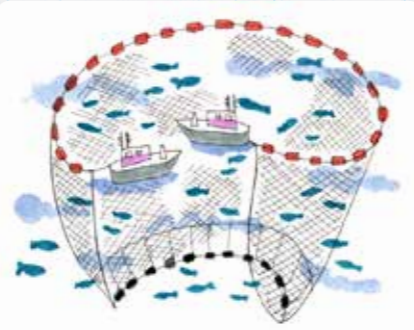
千葉県船橋は江戸時代に徳川家に魚介類を献上していた豊かな漁場で、その伝統ある漁業をいまでも多くの漁業者が受け継いでいる。そのうちのひとつが、今回のプロジェクトを牽引する『海光物産』。東京湾で漁をする『大傳丸』の大野和彦さんと『中仙丸』の中村繁久さんが代表取締役をつとめる会社で、対岸に『ららぽーと』を臨む船橋漁港で水揚げ、加工、物流までを一貫して行っている。神経抜き処理をしたスズキを「江戸前船橋瞬メスズキ」としてブランド化し、価値を最大限にして販売するほか、船橋で漁をする他の漁業者の魚を、業務委託で市場などへ運

ぶ役割も担っている。『大傳丸』と『中仙丸』は、まき網漁という手法でスズキをとる。東京湾のスズキは比較的資源量が豊富で、漁獲量、産出額ともに千葉県が日本一を誇る。しかし東京湾の他の魚が減り、カレイ漁など底曳網に従事していた漁業者もスズキをとるようになるなどで、スズキが減少傾向にあることから、海光物産は資源管理に着手。2018年にはMEL生産段階認証及び流通加工段階認証を取得し、その後、国際基準を満たしたニューバージョンのMEL認証も取得。資源管理型漁業を実践している。現在は5月〜10月にスズキを、11月からはコノシロを水揚げしている。



A large watercolor-style map of the Tokyo Bay area. It shows the coastline of Tokyo (東京) in pink, Kanagawa (神奈川県) in blue, and Chiba (千葉県) in yellow. The Sagami River (相模川) is labeled. A red dashed line outlines the city of Funabashi (船橋市). Various fish species are illustrated: sea bream (スズキ), sea bream (アナゴ), squid (イカ), sea bream (コホダ), sea bream (スズキ), sea bream (コノシロ), sea bream (ホンビノス), sea bream (スズキ), and sea bream (タチウオ). An illustration shows seaweed cultivation (海苔の養殖) with wooden racks in the water. Another illustration shows a boat with a net (まき網漁業). A text box at the bottom left discusses the decline of fish catch in Tokyo Bay. A text box at the bottom right asks 'まき網漁業とは？' (What is maki net fishing?).

「大傳丸」と「中仙丸」が行っている「まき網漁業」とは、魚群を発見したらオモリのついた網を投げ、ぐるっと魚群を囲んだら網底を巾着のように絞っておいこみ、網の中の魚を運搬船へ積みこむ漁法。それぞれの役割をもつ複数の船で漁に出る。群れで泳ぐサバやアジ、イワシなどに用いられる方法で、日本ではもっとも重要な漁業のひとつ。



まき網漁業とは？

東京湾で水揚げされる魚種は、数年単位で大きく変化。全体の漁獲量は1960年の約18万8000トンピークに減り続け、現在は2万トンを下回る。

冬にとれることから、「鯨」の漢字が当てられるコノシロ。祭にお供えされる魚であることから「鯨」の文字が当てられることもある。日本では全国各地でとれる。



コノシロ
15cmくらい～



コハダ
~10cmくらい

What is Konoshiro?

コノシロとは、どんな魚？



大傳丸と中仙丸によるコノシロ漁は、1回で40トンの水揚げ。天候はもちろん保管する冷凍庫の空きなども考慮して出漁の日程を調整。

海光物産がコノシロを扱うようになったきっかけは、スズキの資源管理やサステナブルシーフードの認証取得に向けて動き出したことにある。大傳丸の大野さんは、2020年の東京オリンピックで自社の「江戸前船橋瞬メスズキ」を提供し、世界に発信したいと考えた。オリンピックで天然魚を提供するには、MSCという「持続可能な漁業に関する認証」が必要と知り、予備審査を受けたが取得には至らなかった。その後東京オリンピックではMSCだけでなくMELという日本独自の認証も認められ、海光物産もMELを取得。念願だった「江戸前船橋瞬メスズキ」の提供が実現したが、MSC取得に向けた働きかけは現在も続いている。

MSCを取得するためには、対象魚種（ここではスズキ）の生産力維持などを考慮して、第二魚種を設定する必要があるという。海光物産ではこの第二魚種としてコノシロを設定し、スズキの産卵期にあたる冬季にコノシロ漁を実施している。

では、コノシロとはどんな魚なのだろうか？ コノシロはニシン科の魚で、シンコ↓コハダ↓コノシロと通称を変える出世魚（魚種名はコノシロ）で、とくにサイズの

定義はなく、5cm程度の幼魚をシンコ、10cm程度までをコハダ、それより大きくなったものをコノシロと呼んでいる。一般に出世魚というときと大きくなるほど価値が高まるが、コノシロの場合は小さければ小さいほど高価。初夏のシンコやコハダは江戸前寿司の風物詩で、1キロあたりシンコで2〜3万円、コハダで5000円の値がつくこともあるが、コノシロになると数百円、養殖などの飼料用となると数十円になってしまうという。実際、東京湾のコノシロの多くは飼料用として取引されているため、小売店に出回るのはほとんどない。

コノシロは小骨が多いのが難点で、体長が大きくなるほど食べる時に骨があたるため、骨切りや酢締めといった処理が必要になってくる。家庭での扱いにはやや難儀するが、身はクセがなく、なめろうやフライ、煮つけなど様々な調理法でおいしくいただける。関西や九州では、酢締めにしたコノシロの押し寿司が郷土料理になっているエリアもあるので、骨の処理を施した加工品があれば、もっと知名度は上がるはず。今回の取り組みでは、江戸前コノシロを知ってもらい、魚の価値を適正にすることも目標のひとつだ。



コノシロを積み込んだ船が戻ると、直接テナへ水揚げされ、トラックですぐに配送。漁港の対岸には「ららぽーとTOKYO-BAY」が。

海光物産の加工技術をいかして

海光物産の看板商品は、自社ブランド「江戸前船橋瞬メスズキ」をはじめ、魚をドリップのほとんど出ない方法で凍結させた冷凍フィレ。マシンの技術は、スズキだけでなくコノシロにも応用できるため、オリジナルのコノシロの加工品にも期待大。



1.様々な魚種やサイズに対応できるフィレマシン。2.放血神経抜き処理を施した「江戸前船橋瞬メスズキ」(奥)と、水揚げ時に水で締めた「野メスズキ」(手前)。締め方で味が変わる。



1



2



3



4

1.船橋漁港の様子。目の前の海で水揚げされた魚を分別し、箱詰めして市場などへ運ぶ。魚の加工はすぐ近くの加工場で。漁港の奥には、一般客向けの水産物の直売所『三番瀬みなどや』もある。2.船橋の別の漁師がとった魚を、海光物産が陸への水揚げをサポートして受託し、市場などへ運ぶ。3.船橋の漁師船の名前が書かれた札。札が表を向いているのが、出港中の合図。4.この日は最後の船が戻ったのが夕方。そこから箱詰めなどを行い、市場への出荷の準備が整った頃にはすっかり日が暮れていた。



5



6

「江戸前船橋瞬メスズギ」をはじめ、海光物産の加工品はオンラインショップから購入が可能。5.船橋で水揚げされたスズキを「西京漬」「味酢漬」など漬けにした冷凍商品。6.「瞬メスズギのパイ包み焼き」は、東京日本橋『ラベ』の松本シェフ監修による漁港発、本格フレンチを味わえる。



令和の江戸前漁業を担う、海光物産のメンバー。水産関係はもちろん、飲食、運送業、整体師、不動産、英語などさまざまな特技や経験をもつ“達人”から構成されている。



「日本さかな検定2級」を所持する宗形さん。北海道出身で水産物加工会社、飲食店などでの勤務経歴をもつ。家族の毎日の夕飯も担当。

江戸前漁業を未来へ

1

海光物産・宗形健一郎さん

船橋の漁業を都市型漁業の新しいロールモデルに

海光物産で水産加工のほか営業や商品開発も担当する、宗形健一郎さん。大傳丸と中仙丸のつとめたスズキを加工販売するほか、船橋の他の漁業者がとった魚をとりまとめ市場に運ぶ。「船橋は築地市場が近く鮮魚のまま出荷ができたこともあって、水産品の加工会社がありません。同じ千葉県でも銚子には加工業者がたくさんありますが、私たちは自社で加工を行う必要があります。他の産業も発展していますし、漁業をやっている水産の町とはならないのが都市型漁業の難しさでもあります」

通常、漁師と、魚を運んだり加工販売する漁協は別団体で、船橋のように民間の海光物産が委託を受けて、市場に魚を出荷するのは全国的に見ると珍しい。

「労力がかかりますが、魚に適正な価値をつけて差別化できるなど、漁協を通さず魚を販売できるのは強みにもなります。一般的には、そのエリアでとれる魚を漁協が集めて出荷するため、『〇〇さんがとった魚』として販売することはまだまだ難しい状況です。消費者がサステナブルシーフードを選びたくても選べない。野菜などでは

だいたい浸透してきましたが、魚も顔の見える生産者から買うことができるようになってきたと思います。

そもそも日本にはいろいろな漁業のスタイルがあります。沿岸で漁業をするのか沖合でとるのかなどで漁業権の管轄も違うし、魚種やとり方、とる量も本当にさまざま。ひとつの正解はありませんが、地域で連携したり、各地域のやり方をシェアしあうことで、よりよい漁業の形が見えてくることもあるはず。今回のプロジェクトで船橋の例を知ってもらい、都市型漁業のロールモデルになれば嬉しいですね」



「はこびの達人」の異名をもつ宗形さんは、瞬メトラックの専属ドライバーでもある。同社の商品開発や営業の役割も担う。



1. 赤が好きという大野さん。この日は、大傳丸のメンバーから贈られた還暦祝いのまっさらなカッパを着用。
2. 水揚げ後、ひと息つく大傳丸のメンバー。カラフルなカッパが漁港に映える。3. 漁港にトラックをつけ、船から直接魚をトラックのコンテナへ。マグロやブリといった大型の魚の餌として活用される。

船橋市生まれ。大学卒業後、父の経営する大傳丸に入社。大傳丸の代表・船団長であり、海光物産の代表取締役。祖父、父が守ってきた江戸前漁業の担い手に。



江戸前漁業を未来へ

2

海光物産・大傳丸 大野和彦さん

“逆”出世魚コノシロの逆襲で 命の価値を最大限にしたい

大野和彦さんが漁師になった40年ほど前、船橋の海は魚種も豊富で、海苔や貝類もたくさんとれていたという。その後だんだんと魚も漁師も少なくなり、後継者不足は深刻な問題に。現在、千葉県2位の64万を超える人口を抱える船橋市で、漁業者の割合はわずか0・017%だ。都心へのアクセスもよく、サービス産業も盛ん。工場が林立している沿岸地域で、漁業が行われていること自体が奇跡ともいえる。

大野さんは伝統的な江戸前漁業を、資源管理をしながら持続可能な方法で漁を行う最先端の「EDOMAE漁業」に変え、奇跡の海でとれる魚の価値を広く知っても



大傳丸には「漁魂」の文字が。祖父の口癖だった「何事にも魂をこめろ」という言葉から、漁に魂をこめる「漁魂」が大野さんのモットーに。

らいたいと語る。

「漁師だった祖父は『いかに上手に少なくとって稼ぎにするか』とよく言っていました。人間は魚に生かされている。魚はとにかくたくさんとったらいけないというものではなく、いただいた命の価値をいかに最大限にするかが我々の仕事。魚は網に入るだけ入ってしまうけど、全部とればいいというものではなく、とれだけとればみんなが幸せかを考えて利用するのが漁師というものだと教えてくれました。だから、MSCの認証基準に『海の生態系を守り、資源を枯渇させないように管理するためにやるべきこと』といった項目があるのを見て、すごく腑に落ちました。祖父や父から受け継いだ考えは間違っていないかった」

大野さんは現在もMSC取得に向けた働きかけを進めているが、東京湾で漁業を行なっているのは船橋だけではない。千葉県はもちろん、東京都、神奈川県に面する海の漁業をひとりで変えることはできないため、漁業者仲間や地域を巻き込んで話しをする機会を増やしている。

資源管理をするということは、魚をとら

ない選択肢も必要になってくる。漁師に魚をとるなどというのは死活問題のため、納得してもらうには時間がかかるが、「このままでは漁師として生活していけない」ということを数値で示すなど根気強く話すこと、だんだん理解してもらえるようになってきたという。今回のプロジェクトにかける意気込みも、人一倍強い。

「シンコやコハダは寿司ネタとして人気が認知されているのに、大きくなったコノシロになると人の口に入らないというのとはとても残念。コノシロが、出世するほど価値が下がる残念な魚だというレッテルも、人間が勝手につけたものです。コノシロは、千葉県が水揚げ量日本一ですが、産出額では3位になってしまいます。このプロジェクトで『逆出世魚コノシロの逆襲』を果たし、水揚げ量でも産出額でも日本一にしたいと目論んでいます」

環境、資源管理、タンパク源、人との関わりから魚を考える

家業を継いで漁師になった中仙丸の代表、中村繁久さん。船橋では沿岸部で海苔の養殖が盛んに行われており、小さい頃から正月返上で海苔の早摘みなどを手伝っていたという。海苔が終わると、アサリやハマグリ、アオヤギなどの採貝。周辺の埋め立てや開発が進んだいまでは、すっかり見られなくなった風景だ。

「近年も海の中は大きく変化しています。以前はイワシの群れが毎年必ずまわってき入って来なくなりました。当時はイワシをとれば売れる仕組みが整っていたこともあり、片道3時間半かけて館山の洲崎まで



中仙丸代表、船団長であり、海光物産の代表取締役である中村繁久さん。東京湾の変化を目で見て、多角的な視点から考察。

行っていたこともありすが、時間とお金をかけて船を出しても魚がとれない可能性がある。それではリスクが高すぎるため、スズキをとるようにしました」
東京湾の魚種の変化や魚の減少を、さまざまな視点から考察している中村さん。資源管理をしながら持続可能な漁業を考えることは漁師として必須だが、東京湾の水環境も、海の生態系に大きく関係している可能性がある」と語る。

「都市圏の人口が増え、排水処理(※1)の機能も昔に比べて格段にアップしています。人間が排出した下水は下水道で処理されて最終的に海へ届きますが、下水処理のための化学的な薬剤が、海の生物にどんな影響を与えるかはわかりません。青潮(※2)とも関係しているし、タンカーの座礁による原油の流出、埋め立て、横断道路の建設などでも、魚の生息地や回遊範囲が変わります。社会の必要で東京湾を埋め立てるのは仕方のないことですが、漁業生産の現場として成立してはいたはずなのに、魚の再生産が行われづらくなっている。それについては水環境を考える必要があると思います」

ます」

持続可能な漁業のためには、資源管理と同じくらい環境改善への取り組みが重要。中村さんの言葉は、人の生活と海が密接に結びついており、消費者である生活者の意識が未来の海を環境、ひいては持続可能な漁業につながることを実感させる。

「日本では、これまで『おいしい』かどうかという基準で魚に価値がついてきました。でも魚を『タンパク源』と考えれば、どんな魚も貴重です。人が生きるためにはタンパク質が必要で、代替タンパク質もいろいろと研究されていますが、未利用魚の活用など魚にできることはまだまだあります。

魚をとるにしろ、食べるにしろ、今までのやり方には反省が必要だったのかもしれない。今回のプロジェクトは、資源管理や、環境など、人との関わりから魚を考えるいい材料になると思います」



中仙丸の水揚げ風景。冬季に行われるコノシロ漁は、朝に出発し、魚群の探知や捕獲がスムーズにいく日であれば昼すぎには漁港に戻る。水揚げメンバーには、中村さんのご子息も。

※1 排水処理

都市圏で生活する人々が排出した下水は下水道で処理されて最終的に海へ届く。排水にはリンや窒素が含まれる。これらは生物に必要な栄養が多すぎても赤潮などの原因になるし、少なすぎてもプランクトンが減り魚の生育に影響する。また、下水処理の化学的な薬剤が海の生物にどう影響するかはわかっていない。さらに潮流がなく攪拌されないことで、富栄養化が進むところ、枯渇しているところ、薬剤の多いところなど、東京湾の中で格差ができていていると考えられる。

※2 青潮

青潮とは、赤潮などと異常繁殖したプランクトンが死滅後バクテリアによって分解され、たくさんの酸素が消費された海の酸欠状態。白っぽいエメラルドグリーンになる。こちらも潮流があれば攪拌されるが、東京湾などでは青潮状態が保たれてしまい、そこにとまる魚や貝類に悪影響が。



1

1. 船橋漁協の役員をつとめる中村さんは、市や県とのパイプ役としても活躍。2. 水揚げ後、破損した網を修復する中仙丸のメンバーのみなさん。船や道具のメンテナンスも漁師の大切な仕事で、手先の器用な人も多いという。



2



中仙丸代表、船団長であり、海光物産の代表取締役である中村繁久さん。東京湾の変化を目で見て、多角的な視点から考察。



船橋市西図書館蔵



船橋の漁業関係者の聖地 「船橋大神宮」

船橋駅から徒歩15分の意富比神社（おおひじんじゃ）、通称・船橋大神宮。歌川広重（二代）の「諸国名所百景」にもその姿が描かれており、夜間に行き来する船は、境内にあった常夜灯を目印にしていたという。戊辰戦争で焼失したものの、その後再建され、明治28年まで政府公認の私設灯台として活躍。現在も船橋の漁業に関わる人々の聖地として、豊漁や安全の祈願が行われている。

バッテラは、 もともとコノシロだった！

バッテラといえば鯖が一般的だが、元祖はコノシロでつくられていた。明治24年大阪に創業した『寿司常』は、大阪湾のコノシロを特注の型で押した寿司を提供。その形を客がバッテラ（ポルトガル語で小舟の意）と表現したという。その後コノシロの水揚げが減り、安定して供給できる鯖が主流になった。現在も寿司常では、鯖のほか、仕入れ次第でコノシロのバッテラがいただける日もある。



船橋の市場は 全国から魚が集まる 消費地市場



船橋には、船橋地方卸売市場（船橋市場）がある。水産品は一般客も購入可能で、カフェや食堂もあり。人口64万人の胃袋を支える市場はいわゆる消費地市場で、水揚げされた土地で開かれる産地市場と異なり、全国から届いた水産品が並べられる。船橋含め千葉県産は全体の2〜3割程度だとか。海光物産の魚も並ぶが、市場では生産者の表記はなく千葉県産となるのが一般的。



「江戸前出世魚みくじ」で 運だめし？



1900年以上の歴史をもつ船橋大神宮は、天照大神が祀られ、境内には徳川家康が祀られる常磐神社もあることから、伊勢と日光の両方のご利益を受けられるパワースポットとして知られる。境内には、漁港として栄えた土地らしく「江戸前出世魚みくじ」が楽しめる。取材時に引き当てたのはコノシロの別名「ナカズミ」。コハダとコノシロの間のサイズをナカズミと呼ぶこともあるとか。