



## 漁師が持ちこむ超新鮮な魚売り場

金丸弘美

食総合プロデューサー

こんな魚の売り方があったのかと驚いたのが、福岡県宗像市むなかたの国道沿いにある「道の駅 むなかた」だ。宗像市は北九州市と福岡市のちょうど間、玄界灘げんかいなだに面してある。

すぐ目の前の大島、鐘崎かねざき、神湊こうのみなと、地島じのしまの4つの漁港の漁師123名が、獲れたての魚をトレーに入れ一匹ずつパックをして、直接運んでくるのだ。

農業の分野では、直売所で、農家が野菜を袋詰めにして直接持ってくるというのは、もう一般的になっている。しかし、漁師が個人で魚をパックにして持ってくるなんて売り場は、これまで見たことも聞いたこともなかった。目からうろこ。これは漁業の革命ではないかと思ったほど驚いた。

しかも売れに売れている。開店前に行ったら、すでにお客さんが200名近く並んでいた。

開店と同時に売り場に入ると、あまりに人が多く、魚に人が群がるので、手が届かない。こんな魚売り場を見たのは初めて。しかも午後3時過ぎまで混雑が続き、店の前は車でごったがえす。

売り場は、どこでもあるような直売所の形式で、野菜売り場、魚売り場があって、そこに近郊の農家が野菜や果実を、漁師が魚を運んでいる。

野菜を農家が持ち込むのは、これまでもある手法だが、魚は、今までにない、漁師持参である。カサゴ、メジナ、アジ、メバル、マダコ、マダイ、

トラフグ、ブリ、カンパチ、ヤズ、イカ、カワハギ、アナゴ、サワラなどなど、20〜30種類の魚が並んでいる。どれもがきらきら輝いている。なかには動いているものもある。地元でとれるワカメもある。開店前にバックヤードをのぞかせてもらったら、漁師さんや、漁師の奥さんたちが、売り場に魚を持ち込もうと待機中だった。

訊くと、この道の駅だけで、1000万円以上の売上をあげる漁師・農家が40名を超えているという。後継ぎも出ているというから素晴らしい。

各地の漁港でいつも聞いていた話は、形や量のそろわないものは雑魚扱いで、価格が安い。あるいは加工用に回されているというものだった。魚を入れる、ちようど手に抱えて持てるようなサイズの「トロ箱」といわれるケースに、魚がどっさり入っただけでも、価格は500円とか、300円しかない。

ところがよく考えると、トロ箱の魚を一つずつ取り出して、それをト





レーに入れて、パックにすれば立派な商品になる。私たち一般消費者にすれば、トロ箱のどっさりの魚はいらない。一匹か三匹しかいらぬ。

なるほどなあ、と唸ってしまった。普通にみれば、ただ魚を置いてあるようになっていたのだが、よく考えられた売り場なのだ。

魚や野菜の横を見ると、レシピが下げている。その数100個以上はあるだろう。ホームページをのぞくと、そちらにもレシピがたくさん掲載されている。おまけに魚のほかの食材の組みあわせで、どんな食べ方が、体にいい栄養やミネラルが摂れるとかという一覧表も掲示され、その表示が、福岡の近辺で獲れる魚で構成されている。

魚はまるごと持ち込まれるので、私たちからすれば、出来ればさばいてほしいものもある。

ここがユニークなのは、おろしコーナーがあつて、なんと有料になっている。手数料は100円だが、そこにも行列ができていた。この手数料だけでも売上は700万円を超えているそうだが、

それだけで、人が雇えるというものだ。

館長の山崎宏幸さんに尋ねてみると、漁師が直接持ち込むということは最初から決まっていたのだという。そもそもこの道の駅は、4つの漁港の漁業組合も出資して生まれたものだ。

ただ、細やかな売り方の手法は、山崎さんがマネジメントをして生まれたようだ。

山崎さんは、もともと地元の大手スーパーの店長をしていた。道の駅のオープンにあたり、店長の公募があり、それに応募して採用された。彼は、スーパーの経験をいかして、レジのスムーズな対応、衛生管理、商品管理のノウハウを持ち込んだ。さらにスーパーではあたりまえのレシピ提案を、地元の魚や野菜にそった形で消費者に提案をすることにしたのだ。

売り場の担当者は、漁港や畑に直接行ってもらい、どんな漁師さんが、どんな舟で、四季ごとに、どんな魚が獲れているかを、把握をして、それを消費者に伝えることとした。

さらに四季ごとに、魚や野菜の現場や人や、その様子を詳細にパンフレットにまとめて、綺麗なカラー刷りで、毎回2万枚を配布している。

この近郊の海ではフグが獲れる。フグといえは下関が有名で、漁師は、出荷をするだけだった。ところが、山崎さんは、漁師と売り場の担当者にフグの調理師免許をとらせて、直接、道の駅で売れるようにしたのだ。漁師だけでもフグ調理師免許を取得したのは16名にもおよび、所得は10倍にもなったという。一方、購入する側は、獲れた鮮度の高い高級フグが、リーズナブルな価格で手に入るとあって大好評となった。

これまで、なぜ漁師が個別に持ち込む売り場がなかったのだろう。それは漁業では流通上、市場に出し、首都圏に出荷するのが普通だったからだ。かつて商店街がにぎわっていた頃、昭和30年代までは、地元の魚屋さんたちが、小さい魚も仕入れて、上手にお客さんに対面で販売をしていた。「道の駅 むなかた」は、古くからあった対面販売の売り方を新しい形に変えた、まさに革命児だ。