

2019年8月7日

九州から日本を動かす! Move Japan forward from 九州! (83)

ノルウェー産のサーモンは中国にもかなり浸透しています。あの鮭がそんなにも美味しいかな? と、魚好きの私は思います。やはり、こうした広がり、深まりは国を挙げた長い努力の成果が中国をはじめアジア諸国にも、ここまで浸透していつているのだと思います。私たち九経連は先日、鹿児島産の養殖ブリを山東省の都市に出荷しました。美味しいと言ってくれる、ただこれも中国の食卓に浸透させるためには、ブリを使った料理なども教えてあげるといふ地道な活動も大事なようです。ブリ大根やブリの照り焼きの作り方などもこれから広めていく必要があると思います。

昔は、夏の天然ブリは美味しくなく、寄生虫もいるかもしれないということで私たち釣り好きは口にしませんでした。ところがどうでしょう? 餌を調合し、脂身を出荷前に調整するなどの改良で、今の養殖ブリは夏でも驚くほど美味しいのです。私は夏のブリの味に関してはひどく低い評価をしていましたが、熊本で養殖ブリを経営している人が、“これを食べてみてください”と送ってきてくれました。その美味しいことにはびっくりです。

養殖プロセスの改良成果です。素晴らしいことだと思います。今では、その品質の高さは一流の寿司屋さんでさえも認めています。

先月、壱岐で会議があったので、会議の前後で久しぶりに釣りをしました。紹介をしてもらった初めての船頭さんでした。手釣りをしたい旨は事前に伝えていました。初日は全く釣果がありませんでした。船頭さんも可哀そうと思ったのか、初日はオキアミの餌でしたが、翌日は私たちが会議をしていた時間にアジを釣ってきてくれて、それを餌にしたところ、何匹か美味しい魚が釣れ、その中に1.5キロくらいのブリも釣れました。釣り上げるまでは、引き上げたり引っ張られたりしたりの久しぶりのやりとりを大変楽しみましたが、おかげで指が相当痛くなっていました。その夜、釣ったブリを焼いてみたらその不味いこと。やはり夏の天然物はダメです。あの貰った養殖ブリを食べた今年の思い出と技術のすごさを思い出した次第です。

海外への輸出量を強化するための長期戦略、市場拡大対応のために、大手企業が地元漁協と連携し、世界市場を構想として養殖漁業に参入する必要があります。日本の漁業の将来と、次世代の食料供給量の確保の重要性を熟慮し、体を張って国内の水産業を強化し推進していこうという想いをもった政治家、行政マンの出現と、その人たちの強いリーダーシップを期待します。私は日本の漁業が世界市場を相手にした展開をしていくことを応援していきます。

政治の出番ですし、民間の漁業支援の動きが大事です。

麻生 泰