

# つながるいち

VOL.7

つながれてきたもの。



4/9 Tue. 高岡商店/天然鮭 ©紀伊勝浦

## 美しいのは身も良い

4月上旬、朝6時。空気はきりっと冷たく、降り続く小雨はかすかに磯のにおい。全国から訪れる漁船の到着をカアカアと鳴くカラスが知らせ、先に着いた船からは黒々と光る鮭が大きなクレーンで厳かに水揚げされています。

「ここは歴史もあるし、良い漁港ですよ。船は買い手が多い漁港を選ぶんです」

整然と並べられた鮭の間を歩きながら話してくれたのは、高岡陽市朗社長。

高岡商店は、全国屈指の天然鮭の水揚げ量を誇るこの勝浦漁港で鮭を買い付け、スーパーや飲食店向けに捌いて出荷しています。武器はたくさんの鮭を捌いてきたからこそ、目利き力。

「パッと見て、なんとなくかっこいいのが良い鮭です。美しいのは身も良い」

野性の勘ともいえるでしょうか。目にははっきり見えないけど、確かに感じる美しさ。高岡商店の工場長を務める坂本さんも、「旨い鮭は、色気があるんですよ」と。

競りが始まるのは朝7時。大勢の仲買人が競り人の独特の声を聞きながら鮪を片っ端から競り落としていきます。そんななか高岡商店の赤い作業服を着た児嶋さんは大漁の鮪を見渡しますが、買い値を書くための白いチョークを持つ手はなかなか動きません。

「今日はいあんまり、ええのないね。うちの納品レベルには遠いですわ」

高岡商店の目にかなう鮪は、水揚げ量の全体の10パーセント以下なのです。



## 鮪のことなら、 きっと私が日本で一番詳しいですよ

と、穏やかに笑う高岡さん。

「いつ買ってもおいしい、ということが大事でね。たった一日でも質の良くないものを卸すと、それを食べた人はもう二度とうちの鮪を買ってくれなくなるでしょ。今うちが卸している先の人たちは、私たちが目利きした鮪を信頼してくれている。私はそれに応えたい。だからね、一日たりとも目利きは妥協しないんです」

自然は慈母であり厳父である、と言います。海のそばで自然と向き合いながら食べ物を届けるという仕事は、生半可ではありません。

それでも高岡さんが一日たりとも気を抜かず鮪の品質や価格を守り続けるのは、“自分を信じてくれる人たちに、一番おいしいものを食べてもらいたい”という純粋な想いがあるからこそ。

「天然の鮪ってね、味や肉質が全然違うんです。広い太平洋を泳いできた魚には力がある。今まで体験したことのない味わいがありますよ」  
乞うご期待、と笑う高岡さんはずっと楽しそうで、鮪への愛にあふれていました。



そして、そんな高岡さんをいちばん近くで支える奥さま。高岡商店の庶務をこなす、取材中も細やかな気配りで私たちに歓迎してくれました。高岡さんって、妻とツナをこよなく愛してるんですね、と取材中に誰かが小声で言っていましたよ。



## 高岡商店の作業場

見学させていただいてまず思ったのが「掃除が行き届いていて、美しい」ということ。ステンレスの壁は鏡のように磨き上げられていて、靴裏のゴムがキュッキュッと鳴り響く。奥さまいわく、「掃除は毎日全員です」と。ここは良い仕事場なのだと一瞬で感じました。東京のフランス料理の名店“コート・ドール”の齊須料理長は「すべての発露は掃除にある」と著書の中で述べています。掃除は、いつもそこに立ち戻ってゼロにしてくれる、良い循環の一番の座標軸だと。細部まで整えられたこの場所で、多い日には1日数百本の鮭が捌かれます。20年も鮭を捌いてきた児嶋さんの腕は力強くたくましく、とくに包丁を持つ右腕は左腕よりも目に見えて大きい。なにより、みなさんの背中がかっこいいんです。毎日まいにち、ひたむきに、鮭を捌いてきた背中です。



## 勝浦の天然鮭

たったいま児嶋さんたちが捌いた新鮮なキハダとビンチョウの鮭を試食させていただきました。勝浦の天然鮭って、ほんとにきれいなんです。透きとおった美しい赤身はさっぱりとした甘さと良い香りが鼻に抜ける、繊細な旨味。味だけじゃなくてもちもちとした食感や喉ごしも良く、すると胃の中に入ったあとも心地良い。お腹いっぱいなのに、もう一切れもう一切れって食べたくなるような。

おいしいものって、毎日食べたくありませんか。濃い味付けをしたものや脂を加えたものは確かにおいしいけれど、心が満足しなかつたり飽きたりして、毎日食べられない気がします。何度も何度も食べたのにやっぱりまた食べたくなる。高岡商店が目利きした勝浦の天然鮭は、そういう味でした。



「天然ものの良さをちゃんと分かってくれる人がいないと、僕らは続けていけない。食べて感動できるこの鮭を、なくしたくない。そのためには努力と信念は怠らない。この心は、昔もこれからもずっと不変です」

天然の鮭のおいしさを自分が見つけて伝えていかなければ、いつかその価値が失われてしまう、と話す高岡さん。私たちは自然がもたらす恵みと、そこに向き合う人たちへの感謝の気持ちを忘れずに、価値あるものをつないでいかなければいけません。

おいしいってなんだ



まだ朝が青いうちに、白く光る船たちが港に帰ってきます。

誇らしげに船から鮪を降ろす人。激しいがけひきの末、競りに勝つ人。負ける人。重い鮪を捌く人。ごみを片付ける人。掃除をする人。売る人。料理をする人。食べて、確かめる人。

食卓の向こう側のことを忘れてはいけない、と思いました。自然を相手に仕事をするのはきっと簡単なことじゃなくて、そこにはひたむきな努力やまっすぐで純粋な信念があって、私たちに「おいしい」を届けたいと想っている人がいる。



本当に大切なことは目に見えないのと同じで、本当のおいしさは口にただけでは分からないのかもしれませんが。高岡商店の鮪を食べたとき、味覚とは五感すべてに響いて心で味わうものなのだと思います。味というのは食文化の上につながれてきたもので、まるでクラシックの名曲のように普遍的で、思っているより情緒的なもので。天然素材に向き合ったら、不思議と味覚がまた深まったような気がしました。自然とひたむきに向き合う高岡さんたちの姿と、強くて優しい笑顔が焼きついています。勝浦の海を何度も思い出しながら、おいしいって簡単じゃない、と心に書き留めました。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

## 編集後記

朝5時に見た海と山の風景は、青く静かで、穏やかで、ただただ神々しかった(AH)／目利きへの自信とこだわりに感激しました。取材以来、おいしいものがさらにおいしい(KT)／大阪に帰ってきていつもの鮪を食べたとき、天然の生鮪を食べたあのおいしい!が体に残っていることにきがつきました(SH)／「私、元気なんです。鮪と同じで止まったら死んじゃうんです」と笑う高岡社長のエネルギーたるや(KO)／ある日突然自転車に乗れるようになるように、おいしさって自分と向き合ったときに気づくものだって話でしたよね(NM)

2019.5.11 取材・テキスト・デザイン  
無印良品 イオンモール堺北花田 発行

無印良品