

芦田義重君 坂内委員長に協力して!/?

本間建雄美君 子供達の為に

卓 話: 吉田春雄氏



私は今のまるよし本店がある所で生まれまして、高校を卒業するまでそこに住んでいたのですが、引っ越しは何度かありました。同じ場所引っ越しとはおかしいと思われるでしょうが、先代の社長が大変普請（工事）が好きでして、店も住まいも作っては壊し、また作り直すという具合で、その度に同じ敷地内で住む場所があっちに、こっちに変わるという按配でした。

とにかく年がら年中普請をしていて、そして店で商いをやっていて、さらにその先代が市会議員を目指していたということで、大勢の人が出入りする、なにか騒然とした雰囲気の中で育ったように思います。おまけに、商売の方も、小間物屋、ダンスホール、ローラースケート場と目まぐるしく変わっていました。ただ子供の私にはそんなことが楽しくて、ドサ回りの芸人がある控え室に出入りしたり、店や工事現場を探検したりと家の中でも毎日の遊びにはこと欠きませんでした。みんなが眠静まる夜になると、今度は隣りの済生会病院から、堀越しに女の人の怪しげなうめき声が聞こえてまいります。それは後に、オギャーオギャーと続きまして、実はお産なわけですけど、ほとんど毎夜のように聞こえてきます。それを聞きたいがために私の家に勉強を口実に泊まっていった、同級生もいますが、そんな夜に限って本当に痛そうな別の患者のうめき声が聞こえてきたりしまして、まあ、今から思うと大変な環境の中でよくまっとうに育ったものと思います。ただ、穏やかな下田生れの友達と酒など飲みますと、あんたはよくそんなに切り替えができると不思議がられまして、悪くいうとしっちゃかめっちゃかという事らしいのですが、どこかにそんな子供時代の環境の後遺症を引きずっているようです。よく、おとなしいなどと大人から言われたものですが、自分なりの遊びの世界を持っていた、十分に発散していたように思います。

高校を卒業してからは、地元を離れて東京の理科系の学校に入りました。就職もむこうの電器メーカーに勤めました。私には兄もあますし、自分の好きな道を歩もうと思っていたわけです。しかし、先代の社長、私の祖父にあたりますが、帰って家の仕事をやれと言われまして、私は父親が若死にいたしまして、祖父に育てられたようなものですから、その恩と要請を断ち切れず、17年程前に先方を退職しまして、向こうで出会った女房を連れて戻ってまいりました。

家業とはいえ全くの畑違いだったので、みんなが今までと関連のある電器売場やあるいはきれいな衣料品売場をと勧めてくれたのですが、白紙から始めるつもりで帰ってきましたので、一切それまでと関わりのない食品売場を希望して、今の仕事を担当する迄ずっと食品を扱ってきました。職人なみとはいきませんが、出刃包丁を持たしてもらえれば、魚の身おろしや刺身のさく取りは今でもできます。

さて、身の上話はこんなところにしておきます。次に仕事を通じて最近感じていることなどお話しします。

現在、まるよしの販売の主力は食品になりつつあります。この食品の世界が、私が初めて担当したところと様変わりをしたと言うことをお話したいのです。

例えば魚の仕入れですが、鮮魚はその日その日魚市場でセリを通じて買い付けをしていました。

セリの始まる時間前に入荷した魚の下見をしまして、種類や量を見るんですが、よし今日はこれとこれを幾らでセリ落とそうと作戦を立てます。しかし、それはままならないものでして、揃う魚は市場への入荷で決まってしまうし、作戦どおりにはいかないものです。でも、これは魚や野菜などの生鮮食品では当たり前のことでした。今はどうかと言いますと、もちろんセリによる買い付けも残っていますが、主流は前もっての計画仕入れになりつつあります。予め欲しい魚、量、値段、入荷日などを、市場や仲買に伝えます。相手もそれによって荷を手当てしてくれます。従って、バイヤーも駆け引きや相場師的なカンよりも、計画的に販売や仕入れを実行できる能力の方が求められるようになってきました。

なぜ魚のように、漁れるかどうか分からない自然のものを、計画的に手当てできるのかということですが、これはみなさんのお察しの通り、

- 1、養殖技術の発達
- 2、海外からの輸入のネットワーク
- 3、保冷つまり鮮度維持の技術の向上

が背景にあります。

今養殖は経済価値の高い魚から順に技術がどんどん開発されています。ぶり、えび、うなぎは代表的ですが、近年は鯛、ヒラメ、マス、鮭も商品化され、間もなくマグロも養殖されようとしています。例えば鮭の養殖と申しますと、放流は知っているが養殖までやっているとはと驚かれる方もいらっしゃるでしょう。これはカナダなどから受精卵を仕入れ、淡水でふ化させ稚魚を1年ほど飼育します。それから海水中で大きく育てていくわけです。鮭は、川と北洋の間を回遊、回帰してくる雄大な魚というイメージがあったのですが、今はネットの中で飼育されつつあるわけです。しかし、魚体の小さくなった天然物に比べて、こちらの方が評判が良くなりつつあります。三陸沖や佐渡沖で鮭の養殖が行われていますが、現在のところ佐渡沖の方が評判が良いようです。理由は、佐渡沖の方が海流が強く、魚がよく運動するので身が引き締まっているからです。そして、エサも佐渡の方が良く脂も乗っているということです。

川の清流に住むニジマスも、無理やり海で育てる養殖もあります。こうしますと、川で育てるよりも3倍の魚体になり、しかもクセのないうまい魚になります。

それから輸入の方ですが、日本は以前より遠洋漁業が盛んだったので、もともと輸入をしていたみたいなものです。赤道付近のマグロ漁、ニュージーランドの鯛、ホークランド諸島のイカなどがあります。さてその付近の国は自分たちで食べる習慣がなかったので、今まで日本の漁船に好き勝手漁らせていたのですが、そんなに日本人が欲しがるものなら自分たちで漁って日本に売っちゃえとなったわけです。ホークランド諸島などイカでこたま儲かりまして、青森のホタテ御殿ならぬ、イカ御殿が林立しているのだそうです。

海外からの買い付けはどんどんを増えまして、しかも日本人は大変鮮度にこだわりますので、船で運んでくるのでは間に合わない、よし飛行機で運んじゃえとなります。成田国際空港は、魚が処理のならないほど到着する漁港になってしまいました。さばき切れないので、仙台に航空使用の飛行場を作ろうかという話しも出てくるわけです。

さて、次に鮮度維持ですが、究極は生きたまま運ぶということになりますが、魚を冬眠状態にするなど大変進んでいます。しかし、一般的なものは保冷技術です。なんといっても革命的だったのは発泡スチロールの魚箱の登場です。氷とともにこの箱のなかに詰められた魚は、以前の木箱に比べ