

「島根の浜田漁港から今日届いた魚です。ご要望に応じて塩焼き、煮付け、から揚げに調理できます」

東京・秋葉原の海鮮居酒屋「天地旬鮮八吉」。落ち着いた雰囲気、店員が10種近い生の魚を盛ったざるを運んで来て客に薦める。

八吉は外食チェーンの一六堂（東京都中央区）が都内中心の35カ所に展開する、中核的な店舗。ノドグロ、アマダイ、イサキなど生の魚を客に見せ、選ん

第5部 浜田の水産業

①高評価の鮮魚

<21>

都会地から「指名買い」

は都内の店舗に並べ、舗で昨年提供した約28万匹のノドグロのうち、浜田産は最多の約4割。「ノドグロを日本一提供している店」とうたう八吉では、さらに載せた約3500匹の1匹に3800円の値札を付ける。「北陸で食べたことがある客が驚くほど、乗りを誇る。ただ、春先から夏にかけてのシーズン中、同社が1日に加工する量は約4ト。地元産だけでは賄いきれず、長崎、福岡、境港など幅広い産地からアジを調達せざるを得ない。そのうち、見えてくる浜田産の価値がある。」「どんちっちがあるなら、買いたい」。県内最大の水揚げを誇る浜田漁港。第5部魚量販店や百貨店からは同港を取り巻く漁業の現状を追

でもらうスタイルは「本物」を提供している自信の表れにほかならない。同社は漁港で競りに参加し、魚を直接買い付けられる「買参権」を利用し、翌日にク便を利用し、翌日に

を待つ。浜田漁港では2004年に浜田営業所を開設し、直接仕入れを始めた。早朝に競り落とした魚は東京・築地市場行きトラックだ。

八吉を含め約60店舗へ週6日発送。その中で店側が「これだけは入れてほしい」と要望する魚が、高級魚のノドグロだ。

一六堂が経営する店

工房（浜田市原井町）(56)は「産地が考えているよりも、消費地での評価は高い」と強調。主に関東から中心だった「指名」はここ数年、関西にも広がり、数も増えてきた。

再び東京・秋葉原。8月下旬、仕事帰りのビジネス客でにぎわう一六堂の「八吉」に、



「八吉」が提供する、浜田漁港から届いた生の魚。来店客の評価は高い

「八吉」が提供する、浜田漁港から届いた生の魚。来店客の評価は高い

「どんちっちがあるなら、買いたい」。県内最大の水揚げを誇る浜田漁港。第5部魚量販店や百貨店からは同港を取り巻く漁業の現状を追

一方、江津市渡津町は、こうした「指名買い」が入る。若女食品い、浜田の水産業を考

の浜田工場「びーびー」の灘公治・営業部長 える。