

商品学の地域社会との関わり

The Relationship between Commodity Science and Local Communities

三ッ井 光 晴

要 旨

商品学は、そもそも生活に身近な必需品や便利品の特質を調査研究してきた地味な学問である。高度経済成長期にはその重要性が薄れたかに思われたが、成熟社会の今日では商品学者が地域社会の人々の（特に安全や安心に基づく）幸福の増進に貢献できることは多い。

筆者は、商品学専攻の大学教員として、過去 30 数余年、主に兵庫県下の地域経済活性化を目標とするプロジェクトの多くに関与してきた。①商品をつくること、②商品を継続的に提供する組織をつくること、③商品をありがたがってもらえる社会的な価値をつくることの三つのいずれについても十分な成功体験をもつことはできなかった。しかし自分自身が現場で地元の人々と一緒に汗を流すことで、信頼に値する商品の情報をどのように見出し、あるいは生み出し、そしてさらに育てていくかに関して、多少とも現実的な理解ができるようになったと思う。今後も商品学の学問的な意義を世の中に伝える役割の一部を担っていきたい。

1. はじめに

筆者が商品学の研究をライフワークにしようと決意してから 40 年以上の歳月が流れた。また筆者が兵庫県立大学（改称前は、神戸商科大学）で商品学を講義担当するようになってからでも、早や 30 年以上の年月が経過した。1980 年代は、県下の地場産業の近代化や高度化を目指す構造改善事業の一貫として、新製品開発や新市場開拓のプロジェクトにたびたび参画した。1990 年代は、特に淡路島の観光・リゾート開発¹⁾のための住民意識改革を期待する社会人大学の講師として講義とゼミナールを担当する一方で、「花いっぱい運動」や「オープンガーデンの開催」のボランティア活動を主宰した。そして 2000 年代は、淡路島のいかなごのくぎ煮（佃煮）業者と神戸の中小企業との産学官交流事業として、①従来は産業廃棄物として処理されてきたくぎ煮の煮汁を有効活用する「（親子どんぶりや玉子どんぶりを短時間でつくるのに重宝な）無添加調味料としての旨だし」や②ヒラメやハマチ、マグロなどの養殖魚の餌にされる「（くぎ煮にするには）成長しすぎたいかなご」に塩だけを加えて最低 1 年間熟成した「いかなご魚醤油」の試作を主導した。

こうした地域社会との関連をもつ諸活動に従事で

きたのは、行政マンや企業人から商品学を専攻する学者・研究者として着目されたからである。それは、確かに名誉で、かつ貴重なことであった。なぜなら理論と実践を結ぶ学習の機会がたくさん筆者に与えられたからだ。しかし「光が強ければ影も濃い。」という格言のとおり、そこにはしばしば関係する人や組織、機関との間で認識のギャップが明らかとなった。外部からは、「商品学は商品開発の成功の極意や秘訣を豊富に蓄積している。」というふうに期待されていた。そして彼らの失望や落胆が顕著になって、プロジェクトが途中で瓦解することもあった。

筆者は、一時、「商品学としての学問の成果の対外的な情報発信」について、焦りの気持ちを抱いた。しかし今は、「商品学の勉強をしてきてよかった。商品は飴玉から宇宙ロケットまで、また DVD 100 円レンタルから 1 千万円超豪華客船クルーズまで、千差万別である。商品は時代を映す鏡。一人で語れる商品の範囲は狭くて浅いが、経済や経営の一端を知ることができた。」と感謝している。しかしそれと同時に、「地域社会との関わりにおいて、①商品をつくること、②商品を継続的に提供する組織をつくること、③商品をありがたがってもらえる社会的な価値をつくることの三つのいずれについても、成功体験をもつことはできなかった。商品にほど遠い試作品

のレベルで一進一退しつつ、今日にいたってしまった。」と述懐するばかりである。

本稿では、まず筆者の地域社会への参画の軌跡を記述する。次に至近の試作プロジェクトであるいかなご魚醤油のレシピにおける土産物とグルメ食品との「衣装」の相違を説明する。そして最後に「試作品を商品に発展させていく上で、いかにビジョンが大切か。しかしそれがいかに困難なことか。」について、筆者の発見と反省を紹介したい。筆者は間もなく兵庫県立大学を退職するのだが、その後も小さな規模であっても、試作品でなくて商品を世の中に出す努力を続けたいと思っている。本稿での筆者の主張は、「特定の商品について知ろうとしたとき、パソコンの前に坐ってインターネットによる検索をしても、東京の国立国会図書館に所蔵されている書物や雑誌を調べても、詳しいことは把握できなかった。関係者にインタビューしても、特に意識して数回同じ人に面会しても、ほんとうのところは教えてもらえなかった。いかなご魚醤油のような些細な試作でさえも、自分のお金をたくさん使い、自分の時間をたっぷり費やしてやっとわかったレシピの細部がいくつもあった。その情報がインテリジェンスで、商品学の輝きにも結びつく内容なのだろう。大学の教員でなくなっても、その輝きを求め続けていきたい。」ということである。

2. 地域社会との関わりの軌跡

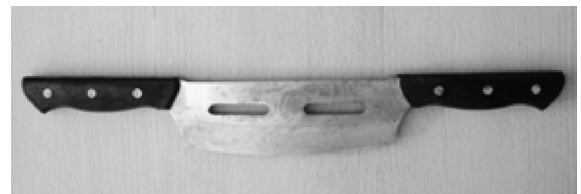
ここで筆者にとって、特に印象深いエピソードを紹介したい。

① 「村のかじや」の歌と関係する三木で1984年、筆者は両側に柄をつけた押切り包丁の200本の試作プロジェクト（兵庫県商工部補助事業）にアドバイザーとして参画した。地元の主婦を20名ほど招いて、堅い餅や大きなかぼちゃを試し切りしてもらった。使い勝手に関しては合格点。しかし彼女たちが払えるという価格の限界の3,500円は、試作の包丁の製造コストを大きく下回っていた。当時の三木では、包丁に限らず、伝統的な鋸や鑿、鉋などの金物に取り付ける木製の柄や台の大半を（岐阜県の）関から仕入れなければならなかった。押切り包丁1本に二つの柄をつけることで、それだけでも1,000円ほどのコストがかかった。三木で、コスト・ダウンのための改善・改良の試作が続けられることはなかった。ここに社会的な分業を基盤とした地場産業の弱点の一つが秘められている。仕事を単純化、標準化、そして専門バカ化してきたので、創造と想像

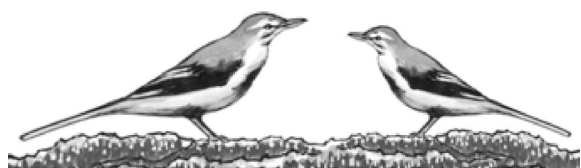
の統合力が弱いのである。のちに筆者は、関でそれが商品として継続的に製造・販売されていることを知った。例えば、イタリアのパスタが好きな人たちには、押切り包丁のような調理器具は必需品の一つである。図表1は、筆者が25年以上も使い込んだ三木特製の押切り包丁である。今でも、「自分の首がずとんと落とせる。」と心配するくらいに切れ味は鋭い。

② 淡路島の南あわじ市の旧三原町に、夫婦和合や縁結びの御利益を謳うおのころ島神社がある。この境内で、筆者は「神代の伊弉諾尊と伊弉冉尊が鶴鶴（せきれい）の鳥のつがいの仲良しぶりから、子どもづくりの方法を学んだ。」という日本書紀の記述にちなむ小さな碑を見つけた。そして1993年に参画していた（全国商工会連合会補助事業の）三原町のマチ起こしのスローガンを「人々の心をむすぶせきれいの里」（図表2）とすることを提案した。「せきれいの里」のスローガンは、のちに地元の清酒メーカーの純米吟醸酒と農業団体が販売する地元特産のタマネギのスープ缶詰めの名前として採用された。しかし旧三原町のマチ起こしを継続する組織はつくられなかったので、「せきれいの里」がここから対外的にまとめて発信されることはなかった。2009年4月、淡路島の淡路市の旧一宮町の伊弉諾神宮の境内に物産館がオープンし、それに「せきれいの里」の名前がつけられた。

③ キク科のアークトセカは、南アフリカのケープ地方原産の多年草で、匍匐茎（ランナー）を出して無性的に繁殖する。晩春から初夏にかけて黄色い花を絨毯のように咲かせる。地面がアークトセカに蔽わ

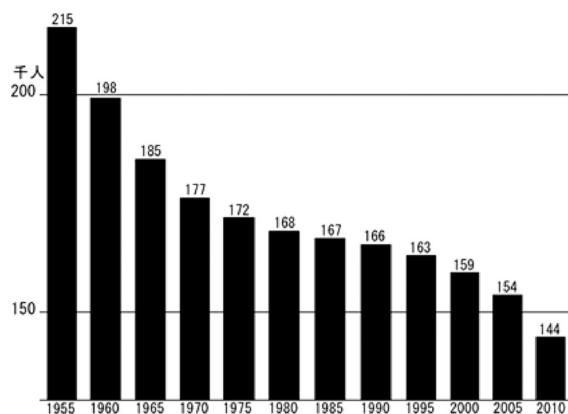


図表1 三木特製の押切り包丁



図表2 マチ起こしのスローガン

れると、そこには雑草が生えない。淡路島は遠目にはきれいだが、図表3に示されるような人口の急激な減少と共に、耕作放棄地や住居跡、道路脇などに雑草が茂っている。そこで、筆者は社会人大学の3名の受講生と共に、1993年から3年間、毎週のように淡路島に渡り、アークトセカの苗を植えることと水を撒くことの活動に従事した。もちろん地主の了解を得なければならなかった。大半の地主は、外来植物の繁殖の脅威を心配して、筆者たちの提案を拒絶した。したがって筆者たちがアークトセカを植えるのは、県や市町が管轄する公共の土地に集中するようになった。しかしやがて筆者たちが植えたアークトセカが数日のうちに剥ぎ取られていることがわかった。筆者たちは、行政機関から長年にわたって植樹・植苗を請け負ってきた地元住民の（例えば、グリーン・ネットワークのような非営利の）組織や団体の仕事の邪魔をしていたのである。行政機関と彼らの間には、春と秋に違った種類のポット苗の花（パンジーやビオラ、キンセンカなど）を植えるための予算ががっちりとして計上されていた。しかし今、彼らの高齢化が顕著である。筆者は、淡路島での一連のボランティア活動を通じて、「日本の少子・高齢化は、人々の閉鎖性と排他性に由来する社会的な病いである。しかも本人たちは、その病いの深刻さになかなか気づかない。」と痛感した。「アークトセカのほうが手間（必要とする体力）は少ない。しかも傾斜地（法面）の土壌を強化する。」と考える人たちは、淡路島にはまだ出てこないようだ。2004年10月、台風23号は淡路島の洲本市や五色町、北淡町に多くの崖崩れを起こした。皮肉にも、この災害の復旧工事が地元の建設・土建業者たちの営業をしばし延伸した。淡路島も、「公共工事の多少が地域経済の栄枯盛衰に深く関わる。」という日本の国城下町の一つなのである。



図表3 淡路島の人口の推移

④ 1995年1月17日、阪神淡路大震災が起きた²⁾。「わずか20秒足らずの間に、住居と家族を失い、さらにその後定職までも失った。」という三重苦の人たちが復興に努力している姿の前では、大学の教員の言葉だけの激励は空々しいだけであった。同年10月に淡路島の北淡町商工会で開催された「震災復興のための市民運動」の講演会で、筆者は「市民とは、自分の運命を自分で決める自立心と責任感をもつ人である。」という説明を初めと終りに付け加えた。これに対して、北淡町の町議会議員の一人から即座に、「ここは北淡町なので、市民でなくて町民の話をしてほしい。」と挑まれた。「町民ならば、お上に口を開けてもらい、そしてそこに美味しい餌を入れて貰うのをひたすら待っているだけでよいのだろうか。」という筆者の返事はすれ違いに終わった。振り返ってみると、筆者のほうが観念的であった。「お上は『住民が主体的に考えること』を歓迎していない。」ということ、彼のほうが現実的に理解していたのである。

⑤ 1996年7月30日、筆者は社会人大学の20名ほどの受講生を動員して、淡路島の洲本市で野外「国生み薪能」を開催した。その目的は、震災で沈滞している淡路島の島民を元気づけることであった。受講生の一人が金剛流の一流の能役者の招請とその舞台の設営に責任をもった。筆者が最低でも3,000人の入場者の確保と、その費用に責任をもった。行政機関からの補助金を一切もらわずに、地元企業の寄附でポスターをつくり、入場券の販売で能役者へのギャラと照明・音響を含む会場構築費用を賄うことにした。ここで問題になったのは、雨天時の対策であった。近くには、1,300名を収容する洲本市民会館しかなかったのである。開催日が近づくにつれて、「雨が降った時のことを考えて、入場券の販売を1,300枚程度に抑えたらどうか。能役者へのギャラの足りない部分については、地元の財団法人からの補助金を利用したらどうか。」というような県や市の干渉が激しくなった。「明治以来、淡路島では7月30日に雨は一度も降っていない。雨天時に予想される損失の200万円は個人で必ず負担する。」という筆者の説得と約束は、彼らの面子を汚す言葉であった。結局、雨は降らず、入場者を3,100名ほど集めて、薪能は成功裏に終わった。しかし社会人大学の受講生も筆者も満足度は半分程度であった。行政機関にとっては、筆者たちの冒険が大きな迷惑だった。

明石海峡大橋が供用開始されたのは1998年4月5日。それによって、地元の大半のホテルや旅館、

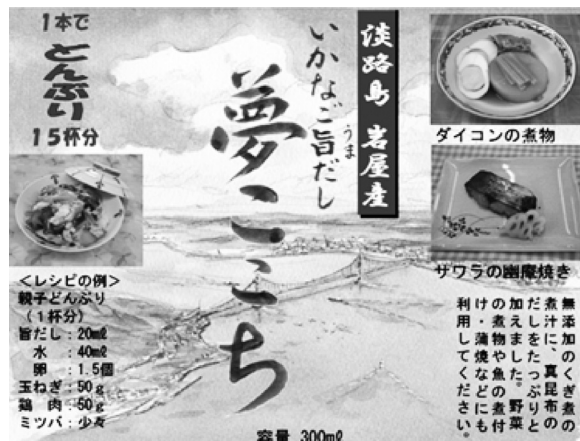
ペンション、民宿が宿泊客を減少させた。「淡路島の観光は日帰りで十分だ。」という島外の旅行会社や運送会社の認識は、島民の心にショックを与えた。2000年代半ばに社会人大学は閉鎖された。地元住民主体のマチ起こしの気運は衰えた。これは、1980年後半から始まった日本の行政機関主導の地域経済振興におけるインプット（大規模な公共事業の投下）とアウトカム（地方の沈滞した景気）が大きく乖離³⁾してしまう典型的な事例の一つである。

⑥ 2000年代に入ってから、それまで関わっていた神戸市産業振興財団を事務局とする神戸産学官交流会で、「毎月、定例会で座談するだけでなく、何か具体的な結果を出してほしい。」という要望が強くなった。そこで2001年にたまたま、「淡路島のくぎ煮業者3社が煮汁の処理に困っている。産廃処理業者に支払う費用が急激に増大して、くぎ煮の営業そのものが危うくなってきている。」という話を聞いて、その問題解決を試みることにした。具体的には、交流会メンバーの企業が環境改善プロジェクトの一つとして試作した「生ゴミ処理用の真空乾燥機“eドライ”」で、煮汁を乾燥してみようということになった。しかし煮汁は糖分が60%ほどあり、しかも魚脂が既に酸化していたので、結果的にはやや苦い味のキャラメルができてしまった。しかも、いかなごの姿煮が所々に含まれていた。

当初、このプロジェクトに興味を抱いた神戸産学官交流会のメンバーは10社を越えていた。しかし、そのうち「兵庫食品環境衛生研究会（以下、研究会）」という組織をつくり、そこに年会費の10万円ずつをもち寄ってでも、いかなごのくぎ煮の煮汁を産業廃棄物でなくて有価物にしていく努力を数年間続けてみよう。」という熱意を示したのは、神戸側の3社と淡路側の3社と筆者の合計7者だけになった。そのうちの神戸側の1社は前述の“eドライ”を開発した企業で、しかも同社は研究会にそれを1台無料で提供してくれた。かくして2002年から4年間ほど試行錯誤すると、細かく刻んだ1kgの真昆布を一晩浸漬した粘々の水（100ℓ）とくぎ煮の煮汁（50ℓ）を大鍋のなかで1時間ほど60℃前後で攪拌し、その間に次々に浮き上がってくる茶色のアク（魚脂の固まり）を丁寧に掬い取り、常温まで冷やして沈殿を待ち、かつて地方の小規模な清酒メーカーが搾りのために使用していた酒袋で濾過し、塩詰めし、70℃達温で殺菌するというレシピに沿えば、糖分20%程度の「旨だし」が300ml塩で400本ほどできるとわかった。もっとも厳密には、関与する3社のくぎ煮

業者の煮汁は味や香り、糖分が異なる。いかなごのくぎ煮が始まる2月末のいかなごは小さくて魚脂が少ない。しかし、くぎ煮が終わる4月初めのいかなごは大きくて魚脂が多くなる。また日によって、3社のくぎ煮の出来・不出来がある。時々煮汁に焦げ臭がついている。したがって、ほぼ均一な味と香りの「旨だし」に仕上げるには、職人芸に似た調製のための作業が必要となる。

ともかく「研究会の販売価格300円、くぎ煮業者の希望小売価格500円の300ml塩詰め旨だし」を試食し、しかも無料でサンプル配布するイベント会場に関する限り、地元（淡路島や神戸）の主婦やホテル・レストラン関係者から、「魚臭くない。こんなに簡単に親子どんぶりや玉子どんぶりがつくれるのは素晴らしい。魚の煮付けが美味しい。」というような肯定的なコメントばかりが寄せられた（図表4）。しかしお金を出して、5本、10本と買ってくれる人はいなかった。前述の神戸産学官交流会のメンバー企業の主に女性の家族たちを招いて説明会を催してわかったのは、次のポイントであった。「いかなごのくぎ煮の煮汁＝産業廃棄物＝汚物」というふうに意識が一旦定まってしまうと、「新鮮ないかなごに有機丸大豆醤油と砂糖と国産生姜だけを加えてつくったくぎ煮の煮汁なので、いかなごの美味しい『だし』がよく出ている。」という説明がもはや彼女たちには届かないのであった。この場合、「只の原料の煮汁を使用しているのに、どうして300mlで500円にもなるのか。」という疑問や不満のほうに先に立ち、製品をつくる人の労働コストやパッケージング・コストは彼女たちに全く配慮されなかった。最近では、原材料の真昆布の価格が高騰してきた。それに、世の中には、くぎ煮の煮汁を利用しないでも、彼女たちが「もっと旨い。」と信じる「だし（基礎調味料）」がたくさん商品として出回っているのである。



図表4 「旨だし」のラベル

筆者が2007年6月の時点で下した結論は、『旨だし』は惣菜メーカーや給食センター⁴⁾からの注文を受けて業務用に調製することでしか、有価物にならない。例えば、灯油の1斗缶のような容器に詰めれば、売り手と買い手の双方が納得できる商品になるだろう。」ということである。ちなみにほかのくぎ煮業者では、製造時に寒天を使用して、また製造直後に真空冷却して、煮汁が残らないように工夫することが一般化してきた。嗜好の問題に帰結してしまうのだが、筆者としてはくぎ煮は煮汁を分離するほうがさっぱりとして美味しいと思う。

最近の世の中は、情報化社会だからかもしれないが、驚きの事件が多発している。2008年3月5日に明石海峡で三隻の貨物船が衝突したことによる油流出のおかげで、同月半ばに淡路島のいかなご漁はストップした。2009年は、いかなごの大不漁で、淡路島の多くのくぎ煮業者は製造・販売がほとんどできなかった。したがって、くぎ煮の煮汁を「旨だし」にする試作も頓挫してしまった。

3. いかなご魚醤油の試作・試売

いかなごのくぎ煮の煮汁の「旨だし」の味や香りの改善・改良のために、筆者は2002年から2003年にかけて、石川県の工業試験場や魚醤油(いしる)メーカーを、また秋田県の実業総合研究所や魚醤油(しょっつる)メーカーをしばしば訪問した。それができたのは、大学の教員だからであった。そこで、瀬戸内海で今なお小規模ながら、いかなご魚醤油が製造・販売されていることを知った。そしてそれらの訪問先のなかに、「あなたたちも、原料のいかなごが安く入手できるのなら、魚醤油をつくってみたらどうか。日本の三大魚醤油の製造・販売業者が増えたほうが、市場拡大のネットワーク効果がある。昔は海に近い家庭⁵⁾で魚醤油づくりが一般になされてきたのだから、決して困難なことではない。『旨だし』のほうは、商品化の見通しが暗い。もしも魚醤油がコンスタントに売れるようになったら、そのときは『旨だし』も売れるかもしれないし、研究会メンバーの製造・販売するくぎ煮の販売価格の引き上げにも結びつくかもしれない。」と語る人たちがいたのである。

かくして研究会として、2003年からいかなご魚醤油を試作することになった。筆者の縁故の清酒メーカーから、魚醤油の仕込みのために(かつて純米大吟醸を仕込んでいた)700ℓから1kℓの容量の珪瑯タンクを合計で12本、そして魚醤油の濾過のためにポリエステル繊維の中古の酒袋を合計で120枚、無

料でもらうことができた。一連の作業に必要な電動フォークリフトや洗濯機、吸水ポンプなどの機器類は、筆者がポケット・マネーで購入した。「いつ中断・解散するかもしれない。」という不安ないかなご魚醤油の試作プロジェクトだったからだろうが、ほかの研究会メンバーから「自分もお金を出そう。」という声は上がらなかった。

当初の1年間は、くぎ煮業者の倉庫を使用した。2004年からは、かつて淡路島の北部で広く栽培されていた枇杷の集荷場を、そのオーナーから「いかなご魚醤油工場(以下、工場)」として年間12万円の賃料で借り受けることにした。これは古い建物だが、天井までの高さが8メートルほどあるので、真夏でも室温が30℃に達することは今日まで一度もなかった。しかも海岸道路の脇に立地しているので、50mのホースを伸ばして吸水ポンプを動かせば、この工場で原材料の冷凍いかなごを海水で水洗することができた。2006年になって、3回目のいかなご魚醤油の仕込みの結果として、ようやく地元の「道の駅」で試売(図表5)できるようになった。そして同年、秋田県の八森で「鍋通亭」という(ハタハタを主原材料とする)しょっつるを製造・販売している地元漁業協同組合の婦人部の「ひより会」が筆者と意見交換会を開催し、魚醤油の熟成過程での維持管理や濾過・殺菌時の注意点に関して親切なアドバイスをしてくれた。筆者たちの試作の「夢しずく」は、味と臭いの点で、「鍋通亭」に到底及ばなかった。



図表5 試売の「夢しずく」

またその後、やはり八森の「かがもく海産」も、筆者の訪問を受け入れて、経営者自らがしょつつの仕込み中の温度管理と濾過後の保存について、作業現場で実際に指導してくれた。そのとき筆者は、自分たちが製造・販売する魚醤油に対する限りない愛着と誇りを「ひより会」や「かがもく海産」の人々のなかに感じないではおれなかった。

図表 6 は、研究会のいかなご魚醤油の試作の総括である。そのレシピを作成していく過程で筆者が発見したポイントは次のとおりである。

- ① 原料のいかなごが新鮮でなかったら、あとの作業はすべて無意味となる。1 年目と 2 年目は、吐き気をもよおす臭気の発生に苦しんだ。振り返ると、「工場に運び込まれてきた(一つのプラスチックのカゴに入った 25 kg 前後の) 生のいかなごの水をできるだけ切って、正確に計量しよう。」として、全体の作業時間が長くなってしまったことも、失敗の原因の一つであった。
- ② 冷凍いかなご 350 kg を解凍・水洗し、塩（塩乾物づくりのための業務用食塩）125 kg と混ぜ合わせると、いかなごにくっついた水分を含めて 500 ℓ になる。そのとき投入する塩が重量比で 25% を少々越えたとしても、そもそも飽和食塩水の状態に近いので、熟成の最終結果にそんなに目立った悪影響はない。しかし魚醤油の熟成のスピードが鈍る。

③ いかなごの魚体のヌメリを海水ですっきり洗いきれないと、1 年後に出来上がった魚醤油に苦みが生じる。魚醤油づくりに関する文献調査と食品分析センターへの依頼調査の結果、そのヌメリは一種の多糖質であるとわかった。したがって、生のいかなごよりも冷凍のいかなごのほうが、温度の上昇を心配せずに、ヌメリ取りの水洗ができる。冷凍のいかなごでは、水洗が完了して珓瑯タンクのなかに塩と共に投入した直後、その中心温度が 10℃までに治まった。仕込みが完了すると、円形の杉蓋を載せる。杉蓋とタンクとの隙間は、軽く塩を振って「塩蓋」の状態にする。タンクの底に電気座布団を敷き、その周囲を電気カーペットと保温材で覆い、かつタンクの上を通気性のある布でカバーする。サーモスタットによって、通電を 28℃で制御する。

④ いかなご魚醤油の攪拌は、二人が珓瑯タンクの両側に立って、ボートのオールを 1 本ずつ両手で握って、ゆっくりと 15～20 分かけて行う。特に 1 週間後の最初の攪拌の時は、上面に浮いてきている赤茶色の魚脂を柄杓で丹念に掬って取り除く。そしてタンクの底に塩が塊状になって残っていないように、冷凍焼けたこげ茶色のいかなごが混じっていないように、さらに海藻やクラゲ、イカ、ノレソレなどの異物が含まれていないように注意する。攪拌作業を頻繁にすると、熟成は早くなる。

図表 6 いかなご魚醤油の試作 仕込み時期は 5 月

仕込みの年と量	原料いかなご (養殖魚用餌) kg 当たり価格	1 年後の「試作品としての魚醤油」の評価
2003 年 600 kg	50 円	大失敗。1 ヶ月後から強烈な臭気が出るようになった。生の原料のいかなごの鮮度が悪かった。タンクの底に塩が溜まっていた。醸造業界の専門用語でいう「積算温度」が足りなかった。
2004 年 700 kg	80 円	失敗。気になるほどの臭気が残った。生のいかなごの水洗いが足りなかった。タンクを 28℃で保温したことで熟成が進み、味のほうは改善された。
2005 年 1.05 t	100 円	冷凍のいかなごを解凍して使用。製品に臭気はなかった。しかし味が薄く、塩辛かった。腐敗を心配して、仕込み時に塩を加えすぎた。地元の「道の駅」で試売できた。
2006 年 若魚(シンコ) 1.05 t 親魚(フルセ) 500 kg	100 円	まあまあの出来具合。冷凍いかなごの水洗いを徹底した。全重量の 25% が塩の投入量になるように注意した。タンクの内容物に杉蓋を乗せ、さらに通気性のある布でカバーしたことで、臭気が薄くなった。若魚(シンコ)でなくて、親魚(フルセ)がうま味において優っていた。関西のグルメ・ショップやレストランに試売できた。
2007 年 1.4 t	120 円	まあまあの出来具合。関西のグルメ・ショップやレストランのほかに、東京のうどん・チェーン店にも試売できた。うどん・チェーン店には 900 ml 壺を用意した。
2008 年 700 kg	油流失事故で 200 円に高騰。	高付加価値化を目指して『淡路島の藻塩』で仕込んだ。しかし「苦み」と「えぐみ」が気になった。試売は中断。2007 年の仕込み分の残りを真空乾燥機で 3 倍に濃縮することを試みた。関西の管理栄養士と惣菜メーカーがそのうま味に着目してくれた。業務用の調味料としての可能性を探ることにした。
2009 年 ゼロ	大不漁で全く入手できず。	試売は中断。

しかしそれは空気に触れることなので、魚醤油の酸化も促される。28℃での保温が円滑ならば、約6ヶ月間でいかなご魚醤油としてのうま味はほぼ出来上がる。しかし魚醤油としての「こく」と「まろやかさ」の両方を得るためには、1年の熟成期間中に、仕込んでから1週間目、1ヶ月目、3ヶ月目、そして半年目の4回くらいに攪拌作業を限定したほうがよいように思った。またそのほうが、淡路島のくぎ煮業者の3社にとっても、労働コストが小さかった。実際のところ、筆者たちの場合は、早く熟成させて壺詰め出荷するような注文は一度も来なかったのである。

- ⑤ 杉蓋は、工場の近くの製材所から端材を買ってきて、ステンレス製の釘で打ちつけて板状にして、その後に電動鋸で円形に切り取った。一つの珙瑯タンクで合計三枚の杉蓋を使用した。1ヶ月目と、3ヶ月目の攪拌の際に杉蓋を新しくした。2006年は、若魚(シンコ)と親魚(フルセ)の両方の冷凍いかなごを魚醤油に仕込んだ。フルセは魚脂が多いのだが、それを杉蓋が驚くほどにたつぷりと吸収してくれた。したがって「脂臭さ」が大幅に軽減された。フルセはなかなかまとまった量で入手しにくいし、魚醤油にするには面倒なのだが、出来上がりのうま味ははるかに多い。

- ⑥ 「酒袋でモロミを自然濾過する。」というのは、雫酒をつくる要領である。2004年から5年間、120枚の酒袋を順繰りに洗濯して魚醤油の搾りに利用させてもらった。しかし今では、酒袋がすべてくたびれてきた。ポリエステル繊維の網目が次第にゆるくなって、濾過に支障をきたすようになって

きた。壺詰めした後で、魚醤油に濁りが生じるのである。魚醤油の品質を標準に保つには、(個人的には好きでないのだが)使い捨てのペーパー・フィルターを使用しなければならないだろう。

- ⑦ 2008年は、一番搾りの残渣に25%の食塩水を加えて3ヶ月間28℃で保温した(当然ながら、うま味が薄い)魚醤油を、前述した真空乾燥機の“eドライ”で濃縮してみた。二倍濃縮よりも三倍濃縮のほうが味と臭いの点で、はるかによかった。これは「一度の処理能力が50ℓ。」という小型の減容装置である。15時間ほどの連続運転で、300ml壺の濃縮魚醤油が50本つくれた。この装置では、1時間にほぼ2ℓの水分が蒸発していく計算になった。四倍以上の濃縮にすると、真空乾燥機のなかで魚醤油が固まってしまって、回転翼が働かなくなった。

- ⑧ 2009年は、一番搾りの魚醤油を三倍濃縮してみた。臭みがほとんどなくてうま味が強く、とろとした琥珀色の魚醤油が出来上がった。採算を全く度外視するならば、この濃縮魚醤油が筆者にとっては最も美味しい調味料となった。

図表7は、冷凍いかなごの水洗から魚醤油のモロミの搾りまでの作業工程のハイライトを集めている。また図表8は、「夢しずく」と筆者が命名した真実の瞬間を示している。酒袋から雫として落下する黄金色の魚醤油を見ると、1年間の労働が報いられたように感じる。ポリバケツでなくて、700ℓもしくはそれ以上の珙瑯タンクで魚醤油を試作するのは、体力勝負のようなところが多い。一枚の酒袋に注ぐ魚醤油のモロミでさえも、重量は10kgをはるかに



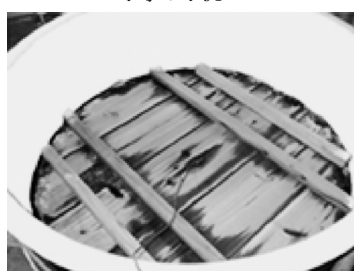
丁寧な水洗い



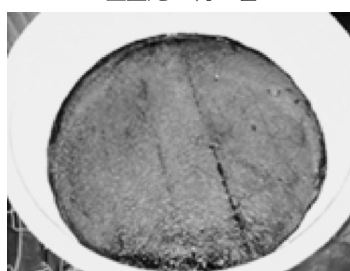
重量比25%の塩



28℃での1年熟成



杉蓋で臭いを軽減



熟成した魚醤油



酒袋で自然濾過

図表7 魚醤油づくりのハイライト場面



夢しずくの出来上がり

図表 8 魚醤油づくりの真実の瞬間

超える。それをS字の吊り金具に次々にぶら下げていくのにも大いなる筋力が必要だ。ちなみに黄金色の魚醤油は空気に触れている間に少し黒くなってくる。

研究会では、2003年から、「いかなご魚醤油は研究会が製造者で、淡路島のくぎ煮業者が販売者となる。試売できた300mlの壺詰め魚醤油に関しては、くぎ煮業者が一定の口銭をとる。」という確認をしてきた。製品と商品は違う。いかなご魚醤油を工場で壺詰め殺菌し、キャップとシールをつけた後で、表（いかなご魚醤油のロゴやデザインなど）と裏（原材料表示や内容量、賞味期限、販売者名など）のラベルを貼り、ダンボールに緩衝材と共に20本、30本と入れて「道の駅」やグルメ・ショップ、レストランに宅配便で送るという作業は、くぎ煮業者にとって多くの時間と手間がかかるのである。当初は研究会として、淡路島内の高速道路のサービスエリアや土産物店でも取り扱ってもらえるように働きかけた。しかし「希望小売価格が1,200円ならば、納入価格は540～600円。しかも製造年月日から半年経過したら、あるいは賞味期限が半年よりも短くなったら、売れ残りを引き取ってもらう。輸送に伴う費用は、すべて取引相手側の負担。」ということが一様の返事であった。そこで研究会メンバーのくぎ煮業者の一人が運営に関与しているという理由から「道の駅」に、また筆者が1980年代から交友関係を保ってきたという理由から関西のグルメ・ショップやレストランに試売するという経路ができたのである。これらのアウトレットでは、1本800円で買い取ってもらえたし、くぎ煮業者が輸送費を負担する必要もなかった。しかし前述の図表5の試売の「夢しずく」が陳列されているのは、西日が強く差し込む場所であった。筆者は「道の駅」に対して、その後の約2年間も試売のためのスペースを提供してもらったこ

とに感謝する一方で、太陽光線による壺詰め食品の品質劣化をずっと心配していた。

研究会では、2007年に少しだけ試売の効果を感じ、「2008年には、『淡路島の藻塩』を使用していかなご魚醤油を試作してみよう。それがいかなご魚醤油の高付加価値化につながるかどうか、またくぎ煮業者の営業にプラスになるかどうか、探ってみよう。」と心づもりしていた。しかし2008年、淡路島のくぎ煮業者にとって、計算不可能で予測不可能な事態が発生した。明石海峡での三隻の貨物船の衝突による油流出事故によって、くぎ煮の最盛期を迎えるはずの3月半ばに、いかなご漁が中止になってしまった。既に製造済みのくぎ煮についても、「油汚染」の風評被害を免れることができなかった。5月になって、「養殖魚の餌となる冷凍いかなごがkg当たり200円でなら購入できる。」ということがわかった。研究会としては、次のような計画を立てた。

- ① 700kgの冷凍いかなごを購入して、二つの珐瑯タンクで予定通りに『淡路島の藻塩』で仕込んでみる。そして通常の塩で仕込んだ魚醤油との味や臭いの比較を試みる。
- ② 2007年度に仕込んだ魚醤油の販路拡大を試みる。
- ③ 魚醤油づくりのためのビジネス・モデルを構築する。その費用と販売価格に関して、過去の試作・試売データを整理する。
- ④ 研究会の今後の運営のために必要な資金と、淡路島のくぎ煮業者の口銭を明確にする。

『淡路島の藻塩』は、万葉集の6巻935の「淡路島松帆の浦に 朝なぎに 玉藻刈りつつ 夕なぎに 藻塩焼きつつ 海人をとめ……」と詠われている「藻塩焼き」を現代に甦らせた南あわじ市のメーカーの人気商品である。同社の経営者はかつて筆者が担当した社会人大学の受講生の一人であった関係で、いかなご魚醤油の仕込みに際して特別に低価格で『淡路島の藻塩』を頒布してもらえることになった。2009年5月までに1年熟成した魚醤油は、通常の塩のそれと比較して、味と色が薄かった。しかもその味には、やや「苦み」と「えぐみ」が感じられた。普段の家庭の食卓に並ぶ料理に使用すると、藻塩はほのかな海藻の香りとまろやかな味を楽しめるのだが、魚醤油の原材料としては必ずしも適当ではないようであった。「むしろ岩塩のように、海水塩からでも苦汁(にがり)成分のマグネシウム塩やカルシウム塩を除去した食塩を使用したほうが、魚醤油の味と臭いはすっきりするだろう。」というのが、筆者の率直な感想であった。2010年5月、『淡路島の藻塩』で仕込

んだモロミは丁度2年の熟成を迎えた。これから、その味と色の再点検を行う予定である。

魚醤油の販路拡大に際して、関西のグルメ・ショップから筆者に対して与えられた助言は、「表ラベルのロゴとデザインを、土産物ふうから魚醤油ファンふうに変えなさい。土産物として買っていく人が魚醤油を使うとは限らない。それは、淡路島へ旅行したという証拠を友人・知人たちに示す記念にすぎない場合が多いだろう。一方、グルメ・ショップに買い物に来る人たちには、魚醤油の使い方を説明する写真やメッセージは不要だ。昔（江戸時代初期まで）の瀬戸内海で魚醤油を鍋料理の調味液に使用したのは、確かに庶民⁶⁾だったかもしれない。彼らは、鍋にふんだんに魚貝類を入れるほどの経済的な余裕がなかったから、魚醤油を使用したのだろう。しかし現代の魚醤油ファンは、料理をぜいたくに楽しむための知識が豊富である。またレストランでは、極端なことをいえば、『魚醤』の目印さえ付いていけばよい。」ということであった。

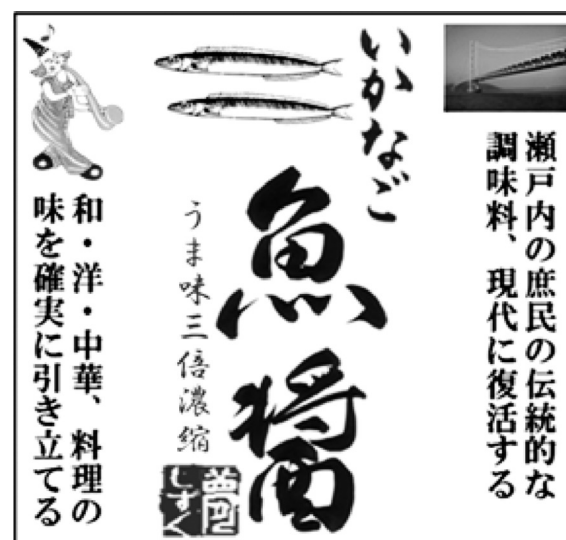
最初の表ラベル（図表9）は、筆者が整理したパンチラインとメッセージに基づいて、兵庫県姫路市の企画会社がデザインし、かつそこで5,000枚の印刷と納入をしてもらった。撥水性の上質紙を用いた一枚の表ラベルが（デザイン料を別にして）30円ほどかかる計算になった。後に筆者が知ったところでは、「10万枚単位で発注すれば、一枚が10円以下になる。」ということであった。研究会にはそれが2,000枚ほど残っていたのだが、ここで新しい300ml 壺の表ラベルを筆者自身でデザインすることにした。試売できる魚醤油の量が不確かだったので、グルメ・ショップと意見交換を重ねながら、デザインを改善・改良することにしたのである。その結果が図表10である。但しこれは、のちの試作の「うま味三倍濃縮」が付加的に記載された濃縮魚醤油のラ

ベルである。右上の明石海峡大橋の写真は米国のプロフェッショナルのカメラマンである筆者の友人に撮影してもらった。あとは、筆者が自分で紙面に絵と文字、さらに篆刻ふうの「夢しずく」の印を描き、それをスキャンしてコンピュータ上のデジタル画像にして、それらを少しずつ修整していった。なお淡路島でくぎ煮業者が新しく開拓する販売ルートでは、「魚醤油に慣れていない人たちには、300mlの壺は大きすぎる。開封後に冷蔵庫で保管するとなれば、120mlや200mlの壺のほうがふさわしい。それに、やはり魚醤油の使用 방법이記載された表ラベルも必要だ。」ということで、研究会メンバーで、かつ前述の「eドライ」の開発者が別のラベルをデザインした（図表11）。ちなみに彼が図表4のいかなごのくぎ煮の煮汁の「旨だし」のデザインも手がけた。かくして素人による図表10と図表11のデザイン料は只であった。コンピュータで一枚の撥水性の上質紙に四つずつ表ラベルをプリントアウトして、そして鋭利なカッターで一つずつ切り抜いていく作業は多くの時間を必要とした。研究会のほかのメンバーでは、カッティングの失敗が多かった。それはほぼすべて筆者だけで担当した。筆者にとっては、学術論文を書くよりもはるかに楽しい単純作業であった。計算すると、一枚の表ラベルの作成費用は用紙代だけで25円ほどになった。

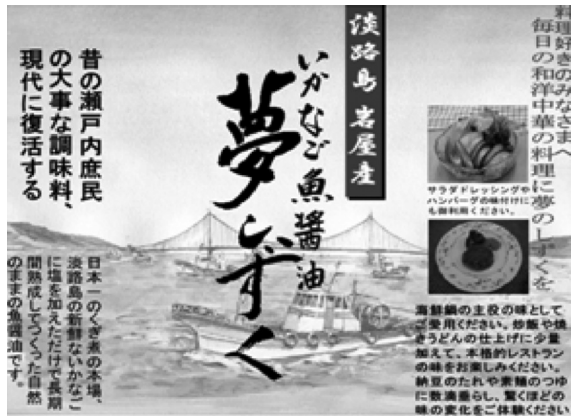
「いかなご魚醤油のビジネス・モデルを構築するには、まだまだわからないことが多い。採算性は、製造・販売の規模の大小で異なってくる。企業人ならば、採算に合うように、自分で仕事の費用対効果を才覚しなければならぬ。」というのが筆者の率直な気持ちであった。しかしほかの研究会メンバーは、



図表9 魚醤油の最初のラベル



図表10 グルメ・ショップ向けのラベル



図表 11 未来の魚醤油ファンに向けたラベル

「この試作プロジェクトの近未来に果たして採算性があるのか、ないのか。」について、できるだけ早く知りたがった。そんななかで2009年は、いかなご漁が未曾有の不漁となった。淡路島の岩屋で、(一つのプラスチックのカゴに入った25kg前後の)くぎ煮用の生のいかなごが通常の五倍ほどの6万円、あるいはそれ以上の値段で競りにかけられる場面が数多く見られた。よほど価格に寛大で、ぜひくぎ煮がほしい商売人や消費者でない限り、淡路島産のいかなごは入手できなかった。研究会は、2009年の新しいいかなご魚醤油の仕込みをしなかった。この海域のいかなごの不漁の原因については、淡路島の行政マンやくぎ煮業者、住民から次のような説明がなされた。しかし筆者にはどれが正しいのか、未だに謎である。

- ① 2008年の油流失事故によっていかなご漁が早々と中止になったため、大阪湾とその周辺のいかなごが増えた。いかなごの習性の一つともいえる「共食い」によって、産卵能力のあるいかなごが2008年の晩秋に激減してしまった。年末に孵化

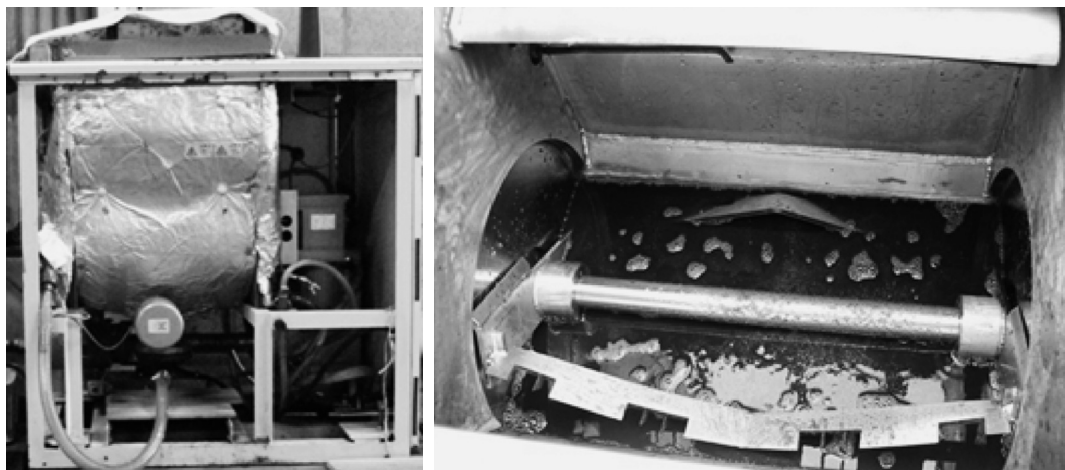
した幼魚を親のいかなごが食べた。

- ② 油流出事故で漁獲量が減少し、しかも燃料油の高騰で経済的に苦悩する漁師たちが小遣い稼ぎのために、2008年の晩春から初夏にかけて、養殖魚の餌やその他加工用としてのいかなごを乱獲した。この海域の漁師たちの間で、くぎ煮シーズンのような「いかなご漁の時期と量の制限」を年間通じて徹底しない限り、水産資源としてのいかなごは消滅してしまう。

- ③ 2007年から既に、水産資源としてのいかなごの減少の心配があった。その最大の原因は、関西国際空港を建設するために、海底の砂を大量に取り去ったことである。海流の影響で、大阪湾とその周辺のいかなごの生息場所の海底の砂が今もほとんどと少なくなっている。

筆者は、2008年5月から2009年12月にかけて濃縮魚醤油の試作に注力した。サンプルを無料提供した関西の管理栄養士と惣菜メーカーからは好意的な評価をもらった。しかし濃縮に使用した真空乾燥機の“eドライ”の攪拌槽内部の回転翼(図表12)の取り付け部分にほんの僅かだが「赤い錆」が生じているのを見つけた。兵庫食品環境衛生研究会としての責任を考慮して、「うま味三倍濃縮魚醤油」を試売することは断念した。いかなごのくぎ煮の煮汁の「旨だし」について本稿で既に述べたとおり、お金を出して買ってしまった人たちからのコメントでないと、真実の瞬間には立ち会えない。したがって、濃縮魚醤油を試作しても、研究会メンバーのくぎ煮業者を励ますことにはならなかった。

2010年2月28日、兵庫県水産試験場の陰気な予想とは裏腹に、淡路島のいかなご漁は順調に始まった。そして2005年や2006年のようないかなごの市況のカーブを描き、大きなトラブルなしにくぎ煮



図表 12 カバーを外した真空乾燥機とその攪拌槽内部

シーズンを終了した。研究会メンバーのくぎ煮業者にも4年ぶりに安堵の気持ちが戻った。ともかく彼らにとっては、くぎ煮の商売がうまくいかなければ、魚醤油の試作・試売のための「やる気」が湧き起こってこないのである。石川県や秋田県でも、魚醤油だけのビジネスをしている会社はむしろ例外的で、殆どが海産物や醸造・発酵食品の製造・販売を広く手掛けている。

筆者は、これまでの5年間の試作・試売データを踏まえて、2010年4月に300ml 壺のいかなご魚醤油の製造の費用と販売価格の概算表を作成した(図表13)。その最大の目的は、研究会メンバーのくぎ煮業者が魚醤油を取り扱うときの口銭を増やすように配慮することであった。濃縮魚醤油を取り扱う場合の彼らの口銭を大きくしたのは、彼らの「やる気」を促すためであった。ちなみに120ml 壺は800円、200ml 壺は1,000円に希望小売価格を設定している。いずれの販売も、「300ml 壺で売るよりは、合計金額は大きくなる。」と期待される。しかしグルメ・ショップと違って、彼らの開拓する120ml や200ml の壺詰めのいかなご魚醤油の販路では、実売小売価格が引き下げられるかもしれないし、またバラ

バラになるかもしれない。

一方、過去に必要なはなかったが、今後は必要となる費用の項目として、くたびれてしまった酒袋の代わりに逐次購入するペーパー・フィルターがある。ここで魚醤油の残渣処理の費用が計上されていないのは、一つの面白い理由がある。試作の1年目と2年目には見られなかったことなのだが、3年目に工場の外に出しておいたモロミにまみれた(試作の)杉蓋が付近に多数出沒するイノブタにきれいに舐められていたのである。その後、「魚醤油の残渣は彼らの好物である。」ということがわかった。なおここに、筆者が神戸と淡路島の間を往復して「旨だし」やいかなご魚醤油の試作を行う交通費も、一切計上していない。それは、研究会創立以来の約束にしていたことである。筆者の交通費を研究会に負担させれば、例えば冷凍いかなごを解凍・水洗して塩と混ぜ合わせた後の時間的な変化を細かく観察するために、神戸と淡路島の間を1日に2往復するようなことは遠慮しなければならない。それに、研究会はあくまでも淡路島のくぎ煮業者の自立支援活動をしているので、筆者の退会が早ければ早いほど成功なのである。

図表13 いかなご魚醤油(300ml 壺)の費用と販売価格の概算表

珐瑯タンク 700ℓ 容量	費用	兵庫食品環境 衛生研究会の 販売価格	淡路島のくぎ 煮業者の販売 価格	グルメ・ ショップの販 売価格
いかなご 350 kg	35,000			
塩 125 kg	5,000			
電気・水道・ガス	30,000			
電気座布団及び 電気カーペット	10,000			
サーモスタットと 保温材	10,000			
工場の賃借料の 充当分	10,000			
杉蓋や布などの 消耗品	5,000			
洗剤やビニール袋 などの消耗品	5,000			
壺やキャップ、 シール 800 本	30,000			
ラベル 表と裏 800 枚	30,000			
合計	170,000			
魚醤油 700 本		@500 400,000	@800 560,000	@1,200 840,000
うま味三倍濃縮 魚醤油 100 本		@600 60,000	@1,000 100,000	@1,500 150,000
合計		460,000	660,000	990,000

筆者は、1980年代の自分のキャンパス外活動を思い出した。地域経済振興のための懇談会やシンポジウムに参加してわかったのは、「兵庫県下において、土産用の多くの海産物の原材料コストが小売価格の10%以下。」ということであった。「いかなご魚醤油が商品段階に発展したら、やはり土産物ふうになるのだろうか。否、グルメ・ショップでもっと多くの魚醤油ファンに愛顧してもらえるようにするためにも、流通経路を縮めて小売価格を低くする努力が不可欠である。しかしそれは、淡路島のくぎ煮業者の不得意とするところだ。」という新しい悩みが筆者に生じている。彼らのところには、今日のインターネット時代に対応した受発注システムが全くできていないのである。彼らの仕事のIT化も、今後の研究会の経営的な課題の一つなのだ。

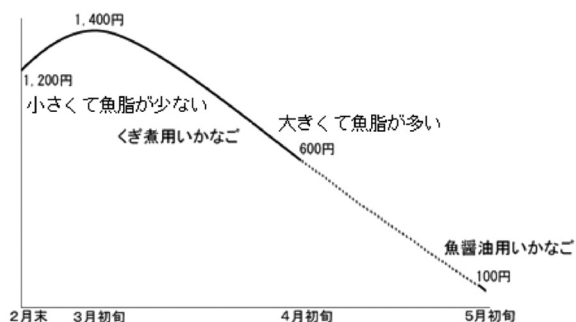
図表14は、2006年に筆者が自分でくぎ煮をつくるために淡路島の岩屋で仲卸業者からたびたび買ったときのいかなごの値段であり、かつ同年の魚醤油の仕込みのために買ったときの養殖魚の餌としての冷凍いかなごの値段である。筆者が2月末から3月初旬にかけて買ったのは、夜明け前に大阪湾に出漁した船が獲ってきたいかなごなので、餌のコペポダ（カイアシ類のプランクトン）をお腹に溜めていなくて、浜値も昼間のそれよりは50%ほど高かった。このときのくぎ煮の食感はやかった。それを筆者がkg当たり1,200円で買ったとき、市場参加するくぎ煮業者が競り落とす値段は800~900円であった。午後2時を過ぎて競りにかかるいかなごは、気温上昇のもとで鮮度が落ちるので、400円を割り込むことも少なくなかった。こうして値段に上下の幅があるものの、時期的には山のようなカーブを描くのが淡路島のいかなご市況の普通（常識）なのだ。しかし研究会には2010年も新しいいかなごの魚醤油を仕込む予定がない。なぜなら工場に、2007年と2008年に仕込んだ魚醤油のモロミが大量に残っているからである。それを廃棄するか、さらに試作す

るか、2010年5月時点の研究会は重要な決断のときを迎えている。

研究会が抱える「いかなご魚醤油試作プロジェクト」の技術的な課題は、次のとおりである。

- ① 未来の魚醤油ファンのための「説明つきの表ラベル」とグルメ・ショップ向けの「説明なしの表ラベル」の二つのコンセプトを明確にして、玄人にそれらのデザインを依頼する。少なくとも120mlと300mlの二つのサイズの壺に対応する。近未来に、それらの注文枚数の最小ロットを決めなければならない。
- ② 東京のうどん・チェーン店や惣菜メーカー、給食センター、レストランなどの業務用に、いかなごのくぎ煮の煮汁の「旨だし」と濃縮魚醤油を調製する。できるだけ受注生産量を確保することで、くぎ煮の煮汁や魚醤油の不良在庫化を防ぐ必要がある。
- ③ モロミを搾るのにどんなペーパー・フィルターが適しているのか、すなわち搾った魚醤油の品質の標準化に叶っているのか、試行を重ねる。酒袋で搾って壺詰めした後の魚醤油の濁りは、これまでのところ、大半がうま味成分である。それが壺の底に沈殿してきても、魚醤油の味にはあまり影響がない。しかし見た目にはよくないのだ。
- ④ ③との関連で、いかなご魚醤油の一番搾りと二番搾りの歩留まりを上げるための工夫をする。2009年12月段階の確認事項としては、研究会の試作する魚醤油の歩留まりは約50%である。これを約60%にまで引き上げたい。
- ⑤ 珐瑯タンクの保温装置の省電力化を検討する。
- ⑥ 真空乾燥機の「eドライ」の50ℓの攪拌槽を新品に取り換える。
- ⑦ 所々に傷ができて、そこから赤錆の出ている珐瑯タンクをエポキシ樹脂の塗料で修復する。
- ⑧ 古い工場の建物の破損した部分を修理する。

いずれにしても研究会の各メンバーには、年間10万円の通常会費のほかに、少なくともさらに10万円以上の追加の分担金がかかってくる。今後、くぎ煮用の生のいかなごの淡路島の浜値が常識もしくはその許容範囲のなかで動くのか、あるいはしばしば異常に高騰するのか、正直のところ筆者にはわからない。しかしいかなご魚醤油を試作・試売し続けたいという気持ちからすると、図表13に示したとおり、「魚醤油の原料の冷凍いかなごがたとえkg当たり250円程度になっても、量的に入手が可能ならば、このプロジェクトの存続は可能である。」との立場を筆者はとりたい。



図表14 2006年に筆者が購入したいかなご(kg当たり)の値段

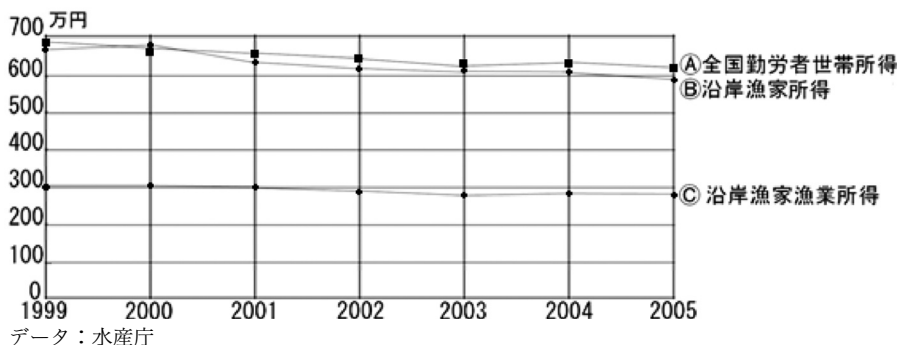
4. 過去 30 年間の淡路島の大きな変化

筆者が初めて淡路島を訪ねたのは、1978 年 6 月のことであった。播淡連絡汽船で明石から岩屋へ渡ったときに目にした光景は、今でも決して忘れられない。上半身が裸で、ステテコを履き、頭に鉢巻きをした人たちが大勢、煙草を吸いながら、しかもなかには既に酒酔いしているのがわかる姿で、屋間の岩屋港から岩屋商店街の辺りを闊歩していた。「果たして彼らが『天皇の台所を支えた御食国(みけつくに)の岩屋の漁師たちの末裔⁷⁾』なのだろうか。」と、その後の筆者はしばしば疑問に思った。いつも岩屋港は薄汚かったし、そのトイレが臭かった。1994 年には、筆者が担当した淡路島の社会人大学に、一人だけ(洲本市の南に位置する由良の)若い漁師が参加した。彼の話で衝撃的だったのは、「淡路島の海岸近くで底引き網を入れると、上がってくるのは魚よりもゴミのほうが多くなる。」ということであった。「ゴミはどうするのか。」という筆者の質問に対して、「それはまた海に戻す。」というのが彼の返事であった。のちに筆者は、「海底のゴミを岸に運んで焼却したり、クリーンセンターに運んだりすることもある。」という彼の付加的なコメントももらった。

その後、筆者は淡路島の「海岸漂着ゴミの全島一斉クリーン作戦」にも、ボランティアとして、たびたび参加した。そこに集まってくる島民たちは、いつも殆ど同じ顔ぶれであった。大阪湾の海流のせい、クリーン作戦のすぐ後に、浜辺にはまたゴミが打ち寄せられていた。そこでわかったのは、淡路島全体の風情が少しずつ衰えてきていることであった。海岸から山のほうを見上げると、竹林が確実に広がっていた。山の土壌の栄養分を豊かに保つための住民の配慮が行き届いておれば、竹林は広がらない。こうして急速に広がった竹林のタケノコは、たとえ地中に埋まっている柔らかな部分でさえも美味しくない。地主によってよく手入れがなされた竹畠

の地中から掘り出されたばかりのタケノコが美味しい。風情と人情は不可分の関係にある。1986 年から 1991 年にかけてのバブル経済の時期は、淡路島にもしばし熱気がもたらされた。特に、明石海峡大橋とそれにつながる高速道路の建設用地として山林や畑をすこぶる高値で売却できた人たちの羽振りのよさは、今でも語り草となっている。しかし 2010 年 5 月現在、明石海峡大橋を見はるかす岩屋港は閑散としていて、近くの岩屋商店街はすっかりシャッター街になってしまっている。

図表 15 は、日本の沿岸漁家と全国勤労者世帯の年間所得比較のグラフである。これが水産庁によって公表されたのは 2005 年までであった。その後も、厚生労働省のサンプル調査の結果による全国勤労者世帯の年間所得は下降して 2008 年にいたっている。沿岸漁家のそれも、ほぼ間違いなく、同じ傾向を辿っていることだろう。淡路島の内外では、「法規制を守らない漁師の乱獲による水産資源の減少」がしばしば論議される。それは、沿岸漁家の経済的な逼迫感を背景にしている。筆者は、「持続可能な漁獲量に適應するのは、漁師の本能にそぐわない。」という極端な主張を採りたくない。しかし平均的なデータとして、過酷な自然条件のもとでの漁師の重労働の報いが全国勤労者世帯のそれを下回っていることは、産業としての日本の漁業の将来を悲観させる。これは、「漁師の漁業所得が増えていないし、目立って減ってもしない。淡路島においても、いかなる漁を含めて、漁獲高の減少を魚価の上昇で相殺する傾向が今後も続くだろう。」ということを意味している。研究会メンバーの 3 社のくぎ煮業者は、淡路島の漁業に関して、筆者よりもはるかに詳しい。いかなるの市況に関して彼らは、「くぎ煮用の生のいかなるについては計算も予測もできない。しかし魚醤油用の冷凍いかなるについては、当面は kg 当たり 200 円を超えるようなことにならないだろう。」と語っている。「ビジョンは極力、確かな見通しでなければならないが、



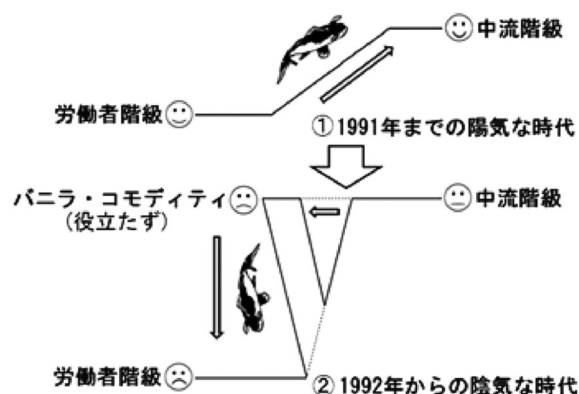
図表 15 沿岸漁家と全国勤労者世帯の年間所得比較

なかなか困難なことだ。おっちょこちょいで失敗を繰り返してばかりいるが、それでもネバー・ギブアップ。」というのが、2010年5月現在の筆者の「いかなご魚醤油試作プロジェクト」に関する心境である。

筆者は、1992年から1993年にかけて、兵庫県電器商業組合の依頼で、県下のすべての家庭電器店を対象にした経営実態調査を主宰した。そのとき、淡路島の洲本市で、「1970年頃の電器店の経営者は年間所得が500万円で、サラリーマンのそれを上回っていた。だから張り切って商売をしていた。しかし1992年になっても、電器店の経営者の年間所得は500万円のままである。今日では、取り扱う商品や対応するお客さまに『位負け』をしてしまっている。テレビや冷蔵庫、洗濯機などの修理サービスをする能力も失った。家電量販店が淡路島にも進出してきて、商売の未来が暗くなっている。」という話を聞いた。それは、家庭電器店が商店街の「看板」の位置から「(集客力には) 役立たず」の位置にずれ落ちていく悲哀を嘆く言葉であった。

筆者は、兵庫県立大学の2008年度の外書講読の講義において、米国のグローバル資本主義の考え方を学生に知ってもらう目的で、ニューヨーク・タイムズ社のトーマス・フリードマン記者が著した“The World Is Flat”をテキストに採用した。そこで同氏は、米国のミドル・クラス（中流階級）のなかで中国やインドにアウトソーシング・オフショアリングされるような仕事しかしていない人を“You are a vanilla commodity.”と決めつけている⁸⁾。バニラ・コモディティとは、役立たずや給料泥棒、負け犬、落伍者、陳腐、時代遅れのことである。筆者はバニラ・アイスクリームが好きである。そしてコモディティ・サイエンスと英訳される商品学をこよなく愛している。「では筆者も、その役立たずの仲間の一人なのだろうか。」と、しばしば自分に問いかけながら、2008年9月に起きたリーマン・ショックの後の世界の経済的な混乱とその收拾の経緯を観察してきた。

筆者は、図表16において、トーマス・フリードマン氏が嫌うバニラ・コモディティの位置関係を日本に当てはめてみた。①1991年までの陽気な時代と②1992年からの陰気な時代に区別すると、まずは日本の（ビジネスマンとは全く異質の）サラリーマンを取り巻く環境の変化がわかるように思う。それと同時に、「かつては一所懸命に、とにかく長い時間働けば、登竜門をくぐって、そこそこのお金持ちになった。しかし今日、登竜門は存在しない。」という日本の労働者が置かれた特殊な状況も読み取れるような気がする。



図表 16 経済のグローバル化と日本

淡路島では、「農業も漁業も商業も一様に、長男のところに嫁に来る人が少ない。」という風土が戦後も一貫して続いてきた。「長男の嫁⁹⁾は、お金を払わないで使える手足である。夜明け前から日没まで嫁を働かさなければ、損である。」というのが歴代の舅や姑の基本的な考え方であったから、少子・高齢化は必然であった。そして淡路島の労働者たちから笑顔が失われた。筆者が研究会で、いかなごのくぎ煮の煮汁から「旨だし」を、また冷凍いかなごに塩だけを加えて魚醤油を試作してきたのは、彼らに笑顔を取り戻してもらいたい気持ちからであった。「コモディティは日用品・実用品であって、贅沢品ではない。それは愛着品であって、見せびらかし品¹⁰⁾ではない。コモディティをつくって売るのは、地元に密着した事業者であって、広告宣伝費をふんだんに使える大企業ではない。コモディティは勤勉な人々の重労働の結晶なのだが、今日ではその代償があまりにも低い。そのために地域経済がますます疲弊していく。……」というのが、筆者の憂いである。

5. むすび

筆者の故郷は、熊本県玉名市高瀬町である。そこで祖父は、1973年まで60年以上も鮮魚店を営み、そのうちの約40年間は（食堂としかいえない）和食の料理屋を兼ねていた。祖父の（希望でなくて）願望は、筆者がその跡を継ぐことであった。筆者も、中学校や高等学校の生徒であった時期には、その気になって大小の魚貝類の調理と料理の方法を学んだ。祖父の傍では、ニンニクやトウガラシも意識して食べなかった。カレーライスやラーメンの話題も控えた。しかし大学生になった頃、故郷の少子・高齢化が急速に進んだ。あれほど賑やかだった中心街から人通りが途絶え、「昼間でも、そこを徘徊する犬や猫の数のほうが多いかもしれない。」というほどになってしまった。祖父が直腸ガンの手術で入院したとき、

「僕は田舎の料理人にはならない。」と宣言した。2年後に祖父は亡くなり、それから1年後に筆者は神戸商科大学に助手として採用された。

筆者は、2001年からいかなごのくぎ煮の煮汁の有価物化を探り、また2003年からいかなごの魚醤油の試作を繰り返すようになった。それらのプロジェクトにおいて、中高の生徒時代から心掛けてきた①魚のだし汁や煮汁の脂臭さを、一晚浸漬した真昆布の粘々の水で処理する方法や②新鮮なカツオやイカの内臓を塩漬けて「塩辛」をつくる方法、③こんもりと盛られた塩や砂糖から、プラス・マイナス2g程度の正確さで100gを両手で掬い取る方法などが、まさか多くの場面で役立つようになるとは思ってはいなかった。しかし同時に、「筆者の古びた思い込みが研究会のほかのメンバーの思考回路の邪魔になっている。」ということもたびたび認識した。

1999年2月、筆者は北海道の「さっぽろ雪まつり」に合わせるようにして、ある融雪機メーカーを訪れた。そのときに経営者から、新世紀を迎える企業人の心構えとして、次のような内容の「社訓」を教わった。「あなたに辞められたら、私たちの会社は困ります。しかし変わらない¹⁾あなたに居続けられたら、私たちの会社はもっと困ります。」これらの字句は決して教わったとおりではない。筆者が200回、300回と口に上らせるうちに、自然に固まったものである。確かに経営（マネジメント）とは、内外の移り変わりに的確に、かつ迅速に対応する技術であり、筆者のような大学の教員も「移る。」や「変わる。」ということの必要からは逃れられない。ここで「会社」を「研究会」に替えると、淡路島での筆者の立場がよくわかる。「会社」を「大学」に替えると、その先を考えるのが辛くなる。しかし商品学に関しては、死ぬまでフリーハンドで探求し続けられると思う。「たとえトーマス・フリードマン氏がコモディティをひどく罵ろうとも、コモディティは世の中に役立つ基本的な財（グッズ）なのである。コモディティの学術的な調査研究は、いつの世（過去・現在・未来）でも価値のあることだ。」というふうに、筆者は考えたい。

最後に、筆者がどのようにいかなご魚醤油を日々の食卓で愛用しているかを2、3紹介したい。

- ① 少量のオリーブ油をひいたフライパンでスライスした1個のタマネギを強火で炒めてから、魚醤油を3ccほど垂らす。魚醤油の水分がジュウと音を立てて蒸発するところまで炒め続けて、さっと火を止める。調味料は魚醤油だけである。
- ② 重しで厚揚げの水分を抜く。厚揚げを6～8個の

短冊形に切り分ける。少し焦げ目がつくくらいまで、厚揚げをフライパンで焼く。もしくはそれを炭火で炙る。筆で魚醤油を厚揚げの表と裏に塗りつける。もう一度焼くなり、炙るなりする。摺り下ろしたばかりの生姜を少量、厚揚げの上に載せる。

- ③ スパゲティ100gを固めに茹でる。フライパンにオリーブ油をひいて、少しずつ温度を上げながらスライスした少量のニンニクを炒める。香りが出たところで、4切れにスライスしたプチ・トマト5個を加えて炒める。火が通ったところで魚醤油を3ccほど垂らす。ジュウと音を立てさせた後でスパゲティを投入して、すべてをからめる。パチパチという音がしたら、1人分のトマト・スパゲティの料理が完成。みじん切りにしたバジル（バジリコ）と摺り下ろしたばかりのパルメザンチーズを少量ふりかけると、味と香りが引き立つ。魚醤油はチーズとの相性がよい。

注釈

- 1) 1988年10月、淡路島は全国で四番目に、総合保養地域の整備に関する法律（リゾート法）の指定を受けた。1990年から1996年まで、筆者が担当した社会人大学の受講生のなかで多く目立ったのが建設・土建会社の経営者や従業員であった。
- 2) 阪神淡路大震災が起きたのは、昔の「摂津の国」の範囲である。淡路島の北半分が摂津の国に属していた。「地震の断層が国と国との境に重なっていて、その内外で住民の人情や風情が異なる。むしろお互いが『人情や風情の違い』をことさらに強調したがる。」というのが、淡路島の風土に関して筆者が発見したことの一つである。
- 3) ウィリアム・イースタリー著、小浜裕久・織井啓介・富田陽子訳、「傲慢な援助」（東洋経済新報社、2009年）は、世界銀行や国際通貨基金が発展途上国を援助するときのインプットとアウトカムの大きな乖離を描写している。特にpp.8-24の「外部のプランナーは迷惑な存在である。内部から試行錯誤を主体的に繰り返すサーチャーが育たないと、貧しさは解決できない。」という部分は、筆者にとって重要な示唆である。
- 4) 2004年に、姫路市で病院給食サービスを営む筆者の友人がいかなごのくぎ煮の煮汁でつくった「旨だし」を10万円分購入してくれた。そして彼は、「サバやアジなどを煮つけたり、根菜を炊き合わせたりするのには役立つ。しかし魚の脂臭さが残っているので、料理が冷えたら不味い。糖分と

塩分のバランスもとれていない。」と語ってくれた。彼は、「批判は進歩の糧。しかし批判だけなら進歩の害。」というマナーを弁えた経営者である。その後、彼からは「病院給食の単価が次々に引き下げられてきている。『旨だし』を購入し続ける余裕がなくなってきた。」という便りがあった。

- 5) サーシャ・アイゼンバーグ著、小川敏子訳、「スシエコノミー」(日本経済新聞社、2008年)のp.18に、「これまで人間にとって食料とは、周囲の環境に働きかけることで得られるものだった。地球上で唯一、文明化をまねがれきた海に人は焦がれ、海から気まぐれに与えられる水産物を口にしてきた。」という説明がある。瀬戸内海の水が文明化をまねがれているとは思えない。しかしいかなごは、今でも海から気まぐれに与えられる水産物としての様相を失っていない。筆者がいかなご魚醤油を試作しようと思った理由の一つが、「大阪湾とその周辺で(くぎ煮にするには)成長しすぎたいかなごを減らしたほうがのちの『共食い』を避けて、その生態系を持続させられるのではないか。したがって地元でいかなご魚醤油を製造・販売する事業者が次々に生まれることを期待する。」ということであった。しかし2009年のようないかなごの大不漁を経験して、「それは、筆者の浅はかな考えであった。」と反省している。
- 6) 筆者は、関西のグルメ・ショップで、「貧乏くさいから、表ラベルの『庶民』という言葉をなくしたほうがよい。」とたびたび注意された。しかし筆者は、「将来に向けて、いかなご魚醤油を日用品・実用品の一つにしていきたい。穀物醤油と魚醤油を併用することで、現代の日本人の多くの家庭の食卓をもっと豊かにしたい。グルメ・ショップの顧客に、そのオピニオン・リーダーになってほしい。」と訴えてきた。
- 7) 筆者の手許には、司馬遼太郎・林屋辰三郎著、「歴史の夜咄」(小学館ライブラリー、1993年)がある。そのなかに、1978年1月1日付の山陽新聞、「花開いた古代吉備」に掲載された両氏の対談が再録されている。p.120に司馬遼太郎氏の次のような説明がある。「淡路は昔から天皇の食事の魚介をとる場所です。いまでも淡路島は変な近代漁業はやらず、一本釣りをやって大坂の高級料亭に運んでいる。このほうが船の油代が少なく高級魚が釣れて、はるかに暮らしがよい。岩屋あたりの漁師は意気軒昂としている。海人の名残りがいまでも生き生きしているわけです。」いまとは、1970年代の中頃のことであろう。また高級魚とは

タイやヒラメ、フグのことであろう。あれから30有余年。無常のこととして、淡路島の魚影は薄くなった。美味しいとされる2kgサイズの天然のタイが沿岸漁家を安堵させるほどには数量的に釣れなくなった。

- 8) Thomas Friedman, "The World Is Flat." (Farrar Straus and Giroux, 2005) のp.244 参照。このハードカバーの初版本には、クリストファー・コロンブスが乗っていたサンタ・マリア号に似た帆船が二隻描かれている。世界の果てで今にも滝の上から奈落の底に落ちそうな一隻はミドル・クラスのなかのバニラ・コモディティ(役立たず)を、また滝から無事に遠ざかりつつある一隻はミドル・クラスのなかの無敵の民(アウトソーシング・オフショアリングとは無縁の人々)を象徴している。
- 9) 筆者は、1990年代から2000年代にかけて、淡路島の社会人大学の受講生の子息の結婚式と披露宴にしばしば主賓の一人として参加した。淡路島の南半分には、富裕な農家や漁家が多い。①結納金の額や②披露宴の引き出物、③新婦の親が持たせる家電・家具類など、いずれにおいても「豪華」としか形容しようがないほどであった。「①プラス②は③よりも多いのか、少ないのか。」について、招待者たちはしきりと自分たちの推測を披露し合った。ほかには、共通の話題が乏しかった。今日ではあまり見かけなくなったが、かつては③を運ぶトラックが3台、4台と列をなして新郎の家の周囲を何回も巡回した。荷物全体に大きな紫色のリボンが結ばれていた。
- 10) ソースティン・ヴェブレン著、高哲男訳、「有閑階級の理論—制度の進化に関する経済的な研究」(ちくま学芸文庫、1998年)のp.120 参照。ここには、誇示的消費(conspicuous consumption)が述べられている。筆者は、それを「見せびらかし消費」というふうに、研究会メンバーには説明している。いかなご魚醤油が土産物で、しかも見せびらかし品になってしまうと、その試作プロジェクトは成功しない。筆者としては、いかなご魚醤油に愛着心を抱いてくださる企業人と消費者をコツコツと増やしていきたい。
- 11) ナシーム・ニコラス・タレブ著、望月衛訳、「ブラック・スワン(上)」(ダイヤモンド社、2009年)のp.42 参照。21世紀になって早や10年。計算不可能で予測不可能な出来事を象徴するブラック・スワン(黒い白鳥)が次々に舞い降りてくる世の中にあって、「大学の教員にも、ある断層から別の

断層にジャンプして移る勇気が求められている。」
ということを筆者も承知している。しかしそれと
同時に「『明鏡止水』の心境で、自信をもって商品
学の効用を大学内外で訴求し続けていきたい。」と
いう気持ちを抱いている。

(みつい みつはる 商品学)