

# 東京湾再生官民連携フォーラム

## ⑧ 江戸前ブランド育成

江戸前ブランド育成PT長 牧野光琢

(国立研究開発法人 水産研究・教育機構 漁業管理グループ長)

東京湾と人とのつながりを考えるとき、絶対に外すことができないのが、いわゆる「江戸前」とよばれる水産物です。東京湾では、シヤコやクルマエビ、スズキ、

ハゼ、コノシロ、マコガレイ、アサリ、ノリなどをはじめとする、さまざまな水産物が生産され、我々の食卓を潤してきました。特に江戸時代には、握りずしや天ぷら、

佃煮、ウナギのかば焼きなど、現在でもおなじみの和食を代表する料理が発達しました。当時はツナギやシラウオ、アオギスなどもたくさん漁獲されていました。残念ながら、残念ながらいまその量は極めて少なくなってしまうてい

### 江戸前ブランド育成PT

東京湾を代表する「江戸前」今の江戸前の魅力をみなで創り出そう！

東京湾・江戸前ブランドの豊かさ、その魅力をみなさまにお伝えします。



多くの魚介類が獲れる東京湾の魅力、「江戸前」という言葉にのせて、加工品や料理の魅力を具体的に味わうことのできる東京湾・江戸前ブランドを探求していきます。



我々、江戸前ブランド育成PTは、このように多様な魚介類が生産される東京湾の魅力をも、「江戸前」という言葉に乗せて、加工品や料理の魅力を具体的に味わうことのできる東京湾として発信していくことを目的に活

動しています。まずは江戸前の水産物を知ってもらうこと、そのおいしさを知ってもらうこと、そして最終的には、日々の食卓と東京湾の「つながり」を取り戻してもらうことが大切だと考えて活動しています。

たとえば、一般市民の方々の中には、「江戸前の水産物」といわれどもあまりピンとこない方も多いいのではないのでしょうか。このため、東京湾で何が取れるのか、どんな漁業が営まれているのか、食料として本当に安全なのか、といった、消費者の皆様にとって基礎

となる情報を整理し、わかりやすい形でまとめることから始めています。また、江戸前の水産物をどこで買えるのか、どこで食べられるのか、旬のさかなは何か、どうやって料理するとおいしいのか、といった、各家庭の具体的な食事に活用していただける情報も発信していきたいと考えています。

今年10月におこなわれた東京湾大感謝祭では、水産庁とも連携し、東京湾でとれる水産物を紹介するパンフレット(東京水産振興会にご提供いただきました)を配布するとともに、魚介類の「うまみ」を体験していただくイベントを開催しました【写真】。まず、コンブ出汁(だし)などに代表されるグルタミン酸と、カツオ出汁などに代表されるイノシン酸の、きわめて薄い水溶液をつくり出します。この2

種類の水溶液をそれぞれ別々に味わっても、ほとんど何も味を感じることがありません。しかし、二つの水溶液を連続して味わうと、突如として口の中に素晴らしい「うまみ」が広がるのです。これは、「うまみの相乗効果」と呼ばれる現象です。長い歴史と伝統を持つ和食という食文化は、この相乗効果を上手に活用することで、それぞれの季節の旬の素材の味を大切にしながら美味しくいただく技術を開発させてきました。そしてこの食文化は、ユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、世界的にも極めて高い評価をうけています。上述のように、わたしたちは江戸前の水産物のゆたかさを「だし」のおいしさを消費者の皆様

どしていただくことが、我々江戸前ブランド育成PTの最終目標だとおもっています。ここでいう「つながり」とは、東京湾のことを知っておいしくいただくという「意識のつながり」と、食べた江戸前水産物が血肉となり排せつされて東京湾に戻っていくという「からだのつながり」のふたつを意味します。東京湾を「かこ家庭の食卓が、このふたつの「つながり」をとりもつければ、きっと東京湾を昔のように美しく豊かな海として再生させることができる」と信じています。

戻っていくという「からだのつながり」のふたつを意味します。東京湾を「かこ家庭の食卓が、このふたつの「つながり」をとりもつければ、きっと東京湾を昔のように美しく豊かな海として再生させることができる」と信じています。

戻っていくという「からだのつながり」のふたつを意味します。東京湾を「かこ家庭の食卓が、このふたつの「つながり」をとりもつければ、きっと東京湾を昔のように美しく豊かな海として再生させることができる」と信じています。

戻っていくという「からだのつながり」のふたつを意味します。東京湾を「かこ家庭の食卓が、このふたつの「つながり」をとりもつければ、きっと東京湾を昔のように美しく豊かな海として再生させることができる」と信じています。



2016年東京湾大感謝祭で開催した、うまみ体験イベントの様子