

会社探訪

192

藩御用達の魚商 福山の魚食支える

ふくやまちゅうおうすいさん
株式会社福山中央水産



代表取締役社長 ささだ ひろゆき
笹田 博之氏



福山市民の台所「福山地方卸売市場」（福山市引野町）は1971（昭和46）年の開設で、今年で50周年の節目を迎える。（株）福山中央水産は、開場の年から水産物公認荷受機関として市場参入し、水産物卸売販売を行ってきた。同市場と共に歩んできた同社だが、起源は江戸時代初期の福山藩御用達の魚屋である。笹田博之社長は初代から数えて18代目になる。

同社グループのキャッチコピーは、「海からの恵みが、暮らしをつくる」。地元の水産物にこだわり、生魚の鮮度を追求した製品づくりにも力を注ぐ。笹田社長に同社のこれまでの歩みや今後の展望などを聞いた。

起源は福山藩御用達の魚問屋

（株）福山中央水産は、市場の開設時に数社の卸売会社が統合して設立された。その中の一社が、笹田社長の生家が長年営んできた家業の魚問屋であった。江戸時代初期から福山藩御用達で、当主は初代から代々「魚屋清兵衛」を名乗り、これは15代目にあたる笹田社長の曾祖父の代まで引き継がれたという。ちなみに15代目は、創生期だった福山商工会議所の議員も務めていた。

店の屋号は当主の頭文字から「魚清」と称した。長年、福山城下の下魚屋町（現在の福山市宝町）で店を営んでいた。笹田社長も小学生の頃までは下魚屋町で過ごし、「福山駅前周辺が遊び場では

た」と振り返る。

水産物の卸売販売を本業とする同社。地元をはじめ全国で水揚げされた魚を扱う。また近年の漁獲量の減少から、「魚の卸売だけではない」とブルーオーシャンホールディングス（株）と（有）シーフーズウィッシュの加工会社二社を設立するなど水産物加工にも力を入れている。減少しつつある水産物を加工することで、付加価値を付けようという狙いだ。

ブルーオーシャンホールディングス（株）は軒に加工場があり、地元で水揚げされたり市場で調達されたりした水産物の一次処理加工などを行う。（有）



▶春の祝膳 贈答にふさわしい桜鯛の浜焼。伝承の料理技「浜焼」に古式製塩法「海人の藻塩」を使って焼き上げ、特製桐木扇に包まれる



▶学生に海と魚に親しむを就職相談会などで使用するノボリ



▲鮮度を保ちながら、手間のかかるサヨリを下処理し急速冷凍後出荷



▲ブルーオーシャンホールディングス(株)では、軀で水揚げされたネプトの頭を落とすなど一次処理加工を行う



▶学校給食や介護施設等向けに魚の骨を抜き、食べやすい大きさにカットなど加工する(有)シーフーズウィッシュ



▶昨年はコロナ禍で中止されたが、毎年11月に開催される年々来場者が増加しているふくやま卸売市場ふれあい祭

シーフーズウィッシュは市場近くに事務所と加工場があり、主に市場で毎朝調達した生鮮水産品の一次処理加工を行う。冷凍原料は極力使わず、生魚の鮮度を追求する製品づくりが特徴である。瀬戸内海産の魚へのこだわりは強い。特に今の時期が旬のサヨリは100%瀬戸内海産だ。同社のサヨリは名古屋から九州まで出回るが「瀬戸内海産でない」と評価されないという。獲れる時期が短いだけに、年間を通じて切らさないように加工品も生産する。

市場の朝は早い。朝というより深夜の出勤が常だ。早い人は午前零時、笹田社長も午前3時には出勤する。午前中には仕事を終えるが、シフトを組んで時差出勤も行っている。そんな中でも地元の大学から「魚にこだわりがある」学生が就職を希望し、新卒採用に至るといふ。

知ってほしい瀬戸内海の良さ

笹田社長が懸念するのは、地球温暖化や乱獲などの影響からか、漁獲量が減っていること。加えて魚場が変わってきていることだ。漁獲量の減少に対しては業界ぐるみで稚魚を放流するなどの対応を施し、一定の成果が挙げられている。

一方で魚場の変化は水温の変化によって従来いたはずの魚が棲みにくくなり、他の魚場へ移動する傾向が顕著になっている。例えば南方に生息するはずのカニの一種・タイワンザミが瀬戸内海で見られるようになったり、瀬戸内海の魚である鯖が東北地方で獲れたりする。自然を相手にしているだけに、地球環境の変化は大きな課題になる。

生活環境の変化による「魚離れ」も大きな課題だ。同市場では25年ほど前から小学生の社会見学を受け入れている。現在は三年生が年間3,000人訪れるという。生簀の魚を見せると「触ってもいい?」と興味を示す子も少なくないそうだ。昨年はコロナ禍で中止になったが、毎年秋には「ふくやま卸売市場ふれあい祭」も開催。「塀に囲まれて何をしているか分からない市場のことを知ってほしい」という思いで継続して開催している。

山と海では「やはり海が好き」という笹田社長の地魚ではメバルやハゼが好きだとか。「同じ魚種でも瀬戸内海の魚の方が、味が濃い」と話す。「軀では魚本来の力を生かして水と醤油だけで調理する風習がある。そうした情報を発信しながら、もっと瀬戸内海の魚の良さを知ってほしい」と考えている。

(取材・文) ビジネス情報 塩田 聡



(株)福山中央水産

- 所在地 福山市引野町1-1-1福山地方卸売市場
- TEL (084) 941-5556
- FAX (084) 941-5666
- ホームページ

福山中央水産 で検索