

神奈川

その日の朝に水揚げされた新鮮な魚を味わえる「平塚漁港の食堂」が4月末、平塚市千石河岸に開業した。

平塚市漁協は昨年5月、六次産業化・地産地消費（農水省）に基づき「平塚漁港で水揚げされる魚の販路拡大と新商品開発による地産地消費促進事業」の認定を受け、同漁協が漁港内に木造2階建て、客席数75の店舗を建設。運営を（株）ロコロジ（藤沢市・飲食店経営事業）に委託、市場価値の低い魚なども調理方法を工夫してメニューとして新鮮な魚を提供、楽しい驚きと、漁師の笑顔コンセプトに漁港発の消費拡大を図っている。

（株）ロコロジは市内でバル（スペイン語圏や南ヨーロッパにある「食堂」のこと）を経営、平塚漁港から鮮魚を仕入れていることが縁で運営を委託された。同社では「地元の人たちが日々通い、気軽に地魚に親しめるような店にしたい」という。同漁協は同社から食堂経営のノウハウを学び、将来的には一人立ちを目指す計画。平塚市も「平塚の漁業の魅力を発信する施設になってほしい」と期待する。

店舗は天井高約7メートル、木材を多用した開放感あふれる内装の建物は、海辺のおしゃれなレストランといったほうがふさわしい。しかし、あえて「平塚漁港の食堂」を名乗るのは、漁業者（1次産業）自らが加工（2次産業）、流通・サービス（3次産業）までを一貫して手掛ける「六次産業化」の拠点を目指しているからだ。

食堂で使う食材はその日の朝、平塚漁港に水揚げされたアジやサバ、シラスなどの地魚だ。一時期に捕れすぎたり、加工に手間がかかって流通に乗りにくかった魚も活用する。例えば、「地アジのひつまぶし膳」は、さばくのが面倒な小アジをタタキ、ほぐし身、かば焼きなどにして「丼物」として供している。ソウダガツオ、カタクチイワシ、シラなどの「低利用魚」も、積極的にメニュー化、また、米や野菜も、可能な限り平塚産を使っている。

同漁協は昭和30年代中ごろまで、沖合を漁場とするカツオの一本釣りで県内外に勇名をはせた。しかし、40年代に入ると、資源の減少や社会



海辺のおしゃれなレストラン「平塚漁港の食堂」

平塚市漁協が食堂を開業 六次産業化の拠点目指す

情勢の変化に伴い、漁法の転換を余儀なくされ、現在は定置網漁と遊漁船に活路を見いだしている。今後は、加工や流通・サービスの分野にも進出し、「六次産業化によって、漁業を後継者の育つ産業に変えたい」という。「平塚漁港の食堂」は、その第一弾だ。

江戸時代、平塚漁港のある須賀地区はすでに平塚市域の宿村の中で最も戸数・人口の多い村だった。天保年間に編さんされた新編相模国風土記稿によれば、当時、東海道五十三次の平塚宿と隣接の平塚新宿の戸数が合計408軒だったのに対して、須賀村は452軒だったとされる。大山詣ででにぎわう大山を引き合いに出して「大山千軒、須賀千軒…」といわれたこともある。当時の須賀村は相模川が相模湾に注ぎ込む河口に位置し、水運の拠点として栄えていたからである。

現在の須賀地区には、回船問屋を中心に穀物商や材木商、船乗りや港湾労働者など2,000人（元禄年間）もの人々が暮らしていた面影はない。しかし、当時の名残で古刹や神社が5つあり、うち3つが「湘南ひらつか七福神」巡りのコースに入っている。このため、同地区の住民は「須賀の歴史」と「おいしい地魚」のコラボレーションが、新しい観光資源になるのではと期待、「平塚漁港の食堂」がそのさきがけとなることをおおいに期待している。