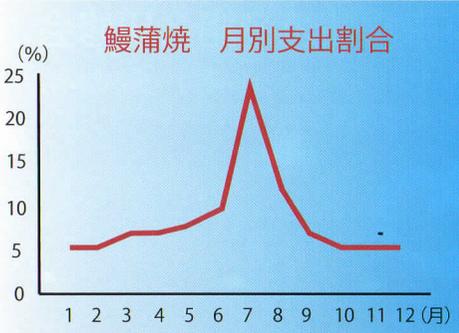


## 鰻の市場徹底調査

### 市場 データ調査から見る 鰻の市場

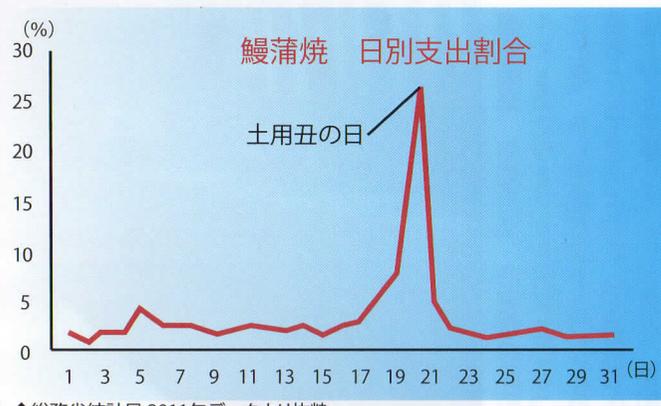
養殖鰻の高騰にTVや新聞で報道される回数も徐々に多くなり始めました。この話題を取り上げてもらうことは鰻専門店にとって、お客様に値上げに関する理解を促すこと、かといつてこの不景気の中、好き勝手に値上げできる状況でもありません。そこで、今回の特集では鰻の市場を様々な角度から徹底調査し皆様にもご紹介したいと思います。



◆総務省統計局 2011年データより抜粋  
データの通り7月をピークにその他の月は5%~10%の割合となっています。

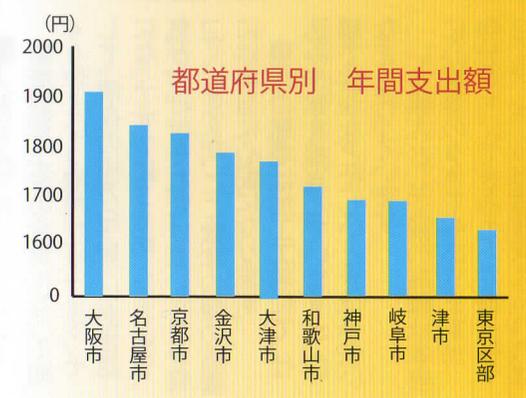
月別に見ると鰻蒲焼はやはり7月がピークとなっていますが、その他蒲鉾などは12月がピークとなっており、蒲鉾専門店の売り上げの大半

をしめさせていただきます。

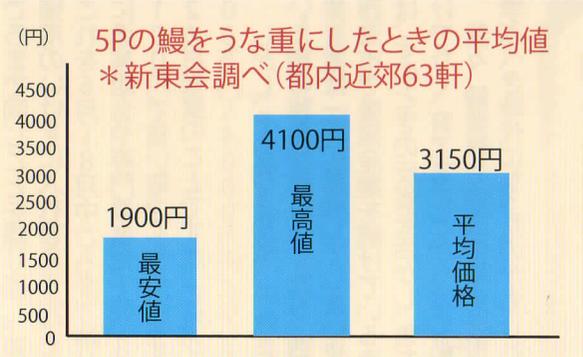


◆総務省統計局 2011年データより抜粋

7月のピークを日別で見ると、やはり土用丑の日が極端に伸びていることがわかります。長年鰻業界ではこの土用丑の日以外の期間をどのようにして、売り上げを伸ばしていくか、という問題を抱えています。過去の例を見ても効果的な方法は見つけれないのが現状でもあります。その一方、土用丑の日があるお陰で鰻業界が保たれているという利点もあり、一概にはどちらが良いというのも難しいようです。



◆農林水産省 2011年データより抜粋



\*新東調理士会調べ2012.3.23現在、5P(活鰻1尾200グラム)をうな重にした場合の価格です。数値は値上げする前後、肝吸い付きの有無の違いがありますので参考までとしています。

都道府県別で一人あたりの鰻消費量は見てみると意外と東京や関東が低くなっていることがわかります。また、新東会独自で都内近郊において、鰻専門店のうな重の平均販売価格を調べてみました。あくまでも参考数値ですが、皆様の参考にして頂ければと思います。

グラフで見ると都内近郊の鰻消費量は低くなっていますが、角度を変えて見ると、まだ多くの伸びしろがあるとも言えるのではないのでしょうか。若者を中心に伸ばしていくことは難しいかもしれませんが、昨年の夏、テキーラ協会とコラボレーションした豊洲でのイベントはまさに、鰻と若者がマッチしたものとなりました。つまり、環境によって鰻料理は若者にも受け入れられたように、私たちも新しいことにチャレンジすることが必要な時代になったのかもしれない。



# 新東会 江戸前二コース

新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを、様々な切り口でご紹介します。

## 東京鰻蒲焼商組合研修会

1. セーフティネット貸付 金融説明会
2. 緊急対策会議



### 東京鰻蒲焼商組合研修会

3月12日、東京鰻蒲焼商組合主催で研修会が開催されました。この研修会は、鰻販売価格の高騰に対して、危機的状況にある鰻専門店を救済するものであり、参加できなかった方へも紹介するため、急遽取材してまいりましたので皆様にもご紹介いたします。

研修会の主な目的は2つあります。まず1つは、セーフティネット貸付金融説明会です。この目的は資金的に厳しい状況にある店舗に対して、現在の借入金金を低金利で借り換えしたり、今後の資金繰りを見越しての融資などについて、日本政策金融公庫から説明がありました。利点としては日本政府機関からの融資という信頼性、長期返済で低金利、無担保無保証人、信用協会の審査なし（一部条件によっては適用される場合もあり）など、融資を受けるにあたっては最も優遇された内容となっております。2つ目は、緊急対策会議



と題して、お店での値上げに関することを中心に、その計画スケジュール



想定価格、告知方法、お客様の反応、1kgあたり8000円以上になったとき、もし供給がストップしたら業界としてどのようにして消費者へ値上げを啓蒙していくべきか。参加された方それぞれが現状を発表しました。ここでの目的は、1人で悩まず、お互いに現状を包み隠さず発表することでお互いに相談したり、参考になる良い施策があれば取り入れることでもありました。参加された方はとても有意義で良い参考になったのではないのでしょうか。

### ●鯛の養殖産業 繁栄と衰退 その歴史を振り返って見えてくるもの



どんな産業にも繁栄した時代があります。その一方、一時期の繁栄が終わりに衰退していく産業もあります。日本の産業の歴史から見ると、造船業、炭鉱、映画産業などは日本の高度成長に伴って繁栄してきました。しかし、時代の変化と共に徐々に衰退し厳しい時代を迎えたこともあり

ます。日本の多くの養殖産業は稚魚を捕獲して育てるといっ方式となつています。1970年代、長崎県西海市において鯛の養殖が盛んになり大繁栄を迎えた時代がありました。かつて、北海道で最盛期には100tものニシンの捕獲高があり、各地でニシン御殿が立ち並ぶ時代がありました。したが、この西海市でも同じようなことがありました。

その当時、鯛の養殖方法はとてもシンプルで、まず漁船で沖合に出て網で「藻も」をすくい上げます。藻の中には鯛の稚魚が混ざっており、それを船のいけすに溜めます。夕方ごろまで同じことを繰り返して、港に帰って養殖用のいけすに入れ替えて完了となります。これを6月〜8月中ごろまで繰り返し最後に漁業組合や専門業者に1匹、800円〜1000円で買い取ってもらいます。たった2カ月程度のことですが、これが何と、2500万円〜4000万円になります。

しかし、その約3年後、それまで獲れていた鯛の稚魚が獲れなくなり、西海市の漁業産業は一変に衰退してしまいました。今、西海市で養殖産業を続けている漁師たちは、そのときの反省を活かし、魚を獲るだけでなく、育てることからはじめています。我々、鰻業界も過去の歴史を振り返って学ぶべき時代になったのかもしれない。

### 職人たちの「鰻つてりレ」

新東調理士会の会員になって約40年という歳月が経ちます。そして、現在の川万（平塚）にお世話になってすでに30年となります。気が付けばそれだけ長い年月が経つていますが、ここ数年の鰻の高騰には本当に心配になります。

現在の職場は加工工場にて、仕込み作業を担当していますが、店舗で宴会など忙しいときは手伝いなども行っています。

いち職人として鰻の高騰は本当に心配事のタネでもありますが、自分たちができることを精一杯やって少しでもお店を支えられればと思いつつ働いております。



青木 清一さん  
「川万（平塚）」職人  
平塚市明石町9-1  
TEL:0463-23-4634

青木さん紹介、次回のゲストは「八幡屋」の「立花 順一」さんです。



会報誌【新東ファミリー】は業界発展のため精力的に取材活動を行います。ご意見、ご要望などございましたら、編集部にご連絡ください。

2012年土用丑の日は7月27日（金）です。

TEL.03-3582-4721 info@chourishi.co.jp