

さかなブランドの産地事情

去年は、相次ぐ食品の偽装が大きな社会問題となり、新聞やテレビは連日のようにこの話題を取り上げた。もちろん、だます鯛が悪いのだが、消費者はなぜそんなにコロリとだまされてしまったのだろうか。その一因として、昨今の日本人のブランド盲信が指摘されている。夕張メロン、魚沼産コシヒカリ、名古屋コーチン、松阪牛、鹿児島黒豚など、特定の産地名を冠したこれらの産地ブランドは多くの人々に好まれている。しかし、1個が数万円もするメロンの味ってどんなだろうか。魚沼産コシヒカリと他産地のブレンド米との味の違いをどれだけの人が識別できるのだろうか。さかなの有名ブランドを事例にちょっと私見を…

下関ふぐの場合

「フグといえば下関」「下関といえばフグ」といわれるほど下関はフグの本場として知られている。東シナ海、玄界灘、瀬戸内海など付近にフグの好漁場を控えた下関は、全国のフグの約8割を取り扱う日本一のフグ集散地だ。しかし、近年は下関近海のフグの漁獲量が激減し、ちょっと事情が変わってきた。天然トラフグの場合、2000年代に入って、愛知県、三重県、静岡県の東海3県の漁獲量が増え、とりわけ、2001年以降は愛知県が日本一となり、全国の漁獲量の4分の1を占めるまでになった。愛知県で水揚げされたトラフグの大半は下関へ搬送される。さらに下関から大阪などの大消費地へ出荷される。大阪市内の高級ふぐ料理店では、「下関直送のふぐ」と謳っているが、実は愛知県産のフグの場合もある。輸送コストや鮮度が落ちるといふリスクにもかかわらず、このような不合理な流通体系がとられているのは、もちろん下関というネームバリューの効力だ。この2、3年は、中国産フグの輸入も増えてきた。「ふぐちりセット 本場下関より直送」などとネット販売されている。

生鮮食料品の産地表示については一定の規則があるが、加工品は拘束されない。下関の水産会社でふぐ刺しやなべ用に加工されたものは、下関という表示がOKとなる。偽装ではないといわれても何かすっきりしない。

関サバと岬（はな）サバ

スーパーでは1匹買っても500円でお釣りが買える大衆魚のサバだが、何と1匹が6000～1万円という高値で販売される高級サバがある。大分県の佐賀関漁港に水揚げされる**関サバ**である。豊予海峡の強い潮流にもまれて身が締まり、ほどよく太って臭みのない上質な脂ののった味わいの関サバは、今や水産品の高級ブランドとして全国にその名を知られている。豊予海峡のサバは、佐賀関の対岸の愛媛県の漁港にも水揚げされる。こちらのサバは**岬（はな）サバ**と呼ばれる。関

サバとまったく同じサバなのだが、ただ、その価格は関サバの半値ほどだ。関サバは1980年頃から地元の漁協が積極的に宣伝活動を展開し、1996年に「**関サバ**」として商標登録され、その後、日本一の高級サバとして広く知られるようになったのに対し、岬サバの商標登録は2005年。商品は同質であっても、先行ブランドと後発ブランドの認知度の差は大きく、それが価格の差にもなっている。

国産ウナギとはいうが…

一般に魚介類の場合は生産水域や水揚げ地が産地として表示されている。しかし、養殖魚の場合はいっとも長く飼育された場所が生産地となる。そのため、台湾などから輸入されたウナギの稚魚が、浜名湖や一色(愛知県)の養殖場で飼育されると、**浜名湖産**や**一色産**などブランドの国産ウナギとなる。よく似た事例として、松阪牛や近江牛も、但馬(兵庫県)産の仔牛が肥育されたもので、三重県や滋賀県で産まれたわけではない。

そこで当たり前の結論だが、ブランドや産地名などに惑わされず、自分の味覚でおいしいと思ったものが一番だ。大阪の料理屋で食べる下関直送のフグよりも、三河湾の民宿で食べる新鮮なフグのほうが断然うまい。



●宇田川勝司（うだがわかつし）
筑波大学大学院社会学部地理学専攻修了。現在は愛知県瀬西市立西部中学校教諭。地理のおもしろさを多くの人に知ってもらいたくホームページ「日本地理おもしろセミナー」を開発。また、メールマガジン「日本地理おもしろケース」も毎月配信しています。「日本地理おもしろセミナー」<http://ku0811.net/iseek.co.jp/>(Yahoo!教育/学習指導に登録)