

2026年 2月18日



報道関係者各位

ヨコハマ海洋市民大学実行委員会

## ヨコハマ海洋市民大学2025年度講座第9回

「漁港と市場のはなし」を開催しました！

2026年2月5日(木)【象の鼻テラス・横浜市中区】

ヨコハマ海洋市民大学実行委員会は、令和8年2月5日(木)に横浜の海が抱える社会課題の解決に挑戦する市民を養成する、ヨコハマ海洋市民大学2025年度第9回講座「漁港と市場のはなし」を開催いたしました。このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。



### イベント概要

- ・ヨコハマ海洋市民大学実行委員会は「横浜の海が抱える社会課題を自ら考え、解決できる市民(海族・うみぞく)」を育成するヨコハマ海洋市民大学2025年度講座の第9回目を開催した(年10回開催)。
- ・開催日時: 令和8年2月5日(木) 19:30～

- ・開催場所: 象の鼻テラス(横浜市中区)
- ・参加人数: 34名(会場受講生20、オンライン受講生5、講師1、ゲスト・スタッフ2、実行委員6)
- ・共 催: 海と日本プロジェクト
- ・後 援: 横浜市・海洋都市横浜うみ協議会

### はじめに(講師紹介と三つのキーワード)

今回の講師の齋藤融さんは北里大学水産学部ご出身で35年間市場に従事してきました。その大卸(おやおろし)のお仕事でも、近年注目を浴びているマリンエコラベル指導員として持続可能な水産物の審査にも活躍されています。

ここでは三つのキーワード(CSR・ESG・SDGs)が紹介され、現在のSDGsに至るまでの流れとして、20年前のCSR(企業の社会的責任)から15年前のESG(環境・社会・ガバナンス)投資への移行、そしてこれまでの活動を網羅した2015年の国連でのSDGs採択という発展過程が説明されました。また小規模農業を守る宣言も採択されましたが、日本は政策上署名していないということでした。また密漁対策として、アワビやナマコに番号をつけて最終販売まで追跡する規制が導入されていることなどが、SDGs14番に当てはまるとの説明がありました。

### 漁港の話~「近隣の漁港の今と昔」

平塚の定置網でとれた魚を「追っかけ」と呼ぶ語源については、まず流通経路の説明から。漁師さんが午前1時に出漁し、約20分で漁場に到着、3時頃に港へもどり水揚げを済ませ、横浜市場に5時半頃到着するという流れでした。これにより当日朝に獲れた魚が10時、11時にはスーパーや料理店に届くという、世界でも最短最速ともいえる流通システムが実現されていました。これは日本が島国であると言う地形的なメリットも大きいようです。

「追っかけ」という名称の由来については江戸時代の俵売り(天秤棒を担いでうるスタイル)にまつわる慣習から来ていると歴史的に解説されていました。俵売り(魚屋さん)は市場で仕入れた魚を、いち早く出た人から近場で売ることができ、1日の仕事が早く終わります。遅れた人は残念ながら遠い山奥まで(売れる場所を追いかけるように)販売に行かなければならなかったのですが、逆に2便・3便の船が到着し、新鮮な魚があとからやってくるなどから「追っかけ」と呼ばれるようになったようです。

補足: 俵売りさんが先頭の俵売りさんを追いかけるように進んでいることと、現在の市場に魚がおっかけて入場するのは少し意味合いが変わり、現在は鮮度のいい魚がその日最後に入場するので価値があります。(高値が付くそうです)

### 横浜中央市場はどこにあるかご存知ですか？

神奈川県には17の漁協があるそうです。(令和6年1月時点)横浜の中央市場に出荷している漁港は横浜を含め7つ、本牧・小柴・横須賀東部・松輪・長井・平塚・小田原です。平塚の定置網は大磯ロングビーチの沖合約10kmあたりに2つあるそうですね。あと真鶴周辺にもあるとのことでした。さて、ここからは日本の魚流通システムについての説明です。追っかけの話にも出てきましたが、漁→水揚げ→産地競り→消費市場(競り→集荷・分荷機能)→小売

店・飲食店というこの流れが世界でも短時間で行われており、これは日本ならではの島国のメリットが活かされたシステムであることを強調されていました。

つづいて漁法の進化についての説明では、この100年で獲れすぎになった原因として、手こぎから動力船への変化、縄からナイロン網への変化、GPS・魚探の導入を挙げていました。現在は漁獲量の規制により、1年魚や3年魚の回復期間を考慮した漁獲制限のTAC制度が行われています。漁法には一本釣り、延縄、底引き、イカ釣り(集魚灯使用)、巻き網、さんま棒受け網、定置網、流し網、養殖など様々な漁法があり、魚の特性に応じて使い分けられていました。

## とれた魚は市場へ

ここから講師は魚河岸の歴史についてお話されました。その昔、市場という機能はありませんでした。漁師さんが直接販売したり、魚屋さんが漁師さんから魚を仕入れ販売していました。そして昭和初期に市場法ができ、1923年に築地市場が作られ中央卸売市場法により大卸と中卸の制度が確立されたとのこと。漁師さんから産地市場(漁港市場)が競り落とし、消費地市場(まちの市場)にやってきて大卸が購入(競りや買取)、中卸に販売をします。その後スーパーや魚屋さん、飲食店へと流れてゆきます。

## 魚屋はどうして威勢がいいのか

講師は静かな語り口なので、この冒頭で「こんなタイトルですけど、僕は魚屋(市場関係者)なのにぜんぜん威勢が良くないですよ」と受講生を笑わせます。テレビで時代劇を見ていると町中を威勢よく俵売りが走っていくのは鮮度を落とさないからだとの説明がありました。

魚河岸の「河岸」とは船荷を水揚げするところ全般の名称とのこと。ほかにも米河岸や竹河岸などの名称もありました。地名そのままの日比谷河岸というのもあったようです(なにを中心に水揚げしていたのでしょうか)。

魚河岸の創設者とされる森孫右衛門は、大阪佃村の漁師で徳川家康が上洛する際に船を出し協力した人物だそうです。その後江戸について来て現在の東京・佃島に30人ほどで入植し、江戸城に獲れたお魚を売る権利を得たとのこと。さらには余った魚を江戸市中で売る独占権も持っていたため、大名行列でも將軍の家来であった魚屋は大名に道を譲らなくてもよかったという特権があったようです。このような特別な事情から「魚屋は威勢がいい」という印象の由来となったようだと言っていました(もちろん静かな語り口で)。人口が増えるにつれ、たくさんの魚が必要とされるようになり、ひとりで漁をし、販売をすることが困難になってきます。そこから現在の分業と言う形に進化し、上述の築地市場の成立へとつながります。

## 俵手の魚売りから引き継いできたもの

茶屋と呼ばれる古くからの名称の説明がありました。講師が市場で働き始めたころはまだ東茶屋・西茶屋・特茶屋・本牧方面茶屋などの名称が残っていたようですが、いまから30年ほど前に廃止されたそうです。買荷保管所としての機能だったようです(魚の積み替えなど)。他にも店舗としての機能もあったようです。※お客様の荷物の番、積み込みのお手伝いをする場所と人の機能だと講師から補足がありました。今でいうとホテルのドアマンのような感じだそうです。

## 魚の数え方と市場用語

講師から魚の特殊な数え方について説明がありました。食べられない魚は1匹、2匹、3匹と数えますが、ご存知の通り食べる魚は1尾、2尾、3尾と数えます。これは魚を尻尾で持って運ぶことから来ています。カツオやマグロは丸太のように重いので1本、2本と数えます。「サバを読む」の語源について、サバを両手に2尾ずつ持って4尾まとめて100回数えて400尾とする際に、少しずつごまかしたことなどから来ているという説明がありました。現在では計量に使う計りは年に1回検査をして厳正に行われています。

市場の屋号システムについての説明では、横浜市場の仲卸業者の屋号として、伊勢勝、伊勢繁、森膳、森たき、魚守などがあり、これらは創業者の出身地や名前から一文字取って付けられたとのこと。森という屋号は魚河岸創設者の森孫右衛門さんから来ている可能性があるかと推測されていました。横浜の市場にはかつて約110軒ほどの仲卸さんがあったようですが、現在は約50軒ほどです。こちらの業界でも後継者問題が深刻なようで、いずれは30軒ほどになるのではないかと心配されていました。

また競りで使われる隠語(符牒・合言葉)も紹介されました。例えば数字はピン(ポルトガル語で1)、デ(中国語で2)、ゲタ(下駄の鼻緒で3)、バンド(ハチマキで8)などの数字を表す言葉が使われていました。価格が常に変動してゆくためノートに記録を残したり、仲間内での会話でも隠語・暗号を使ったそうです。ほかにも古くから使われていた職種や階級を表す言葉がいくつか紹介されました。「若い衆」「お姐さん」「小僧上がり」などもうあまり使われない言葉ですね。「小僧上がり」と言うのは下働きからの上がった叩き上げの社長さんなどに使われていたそうです。講師から「今の漁師の世界で若い衆というと60歳でまだまだ70代80代が現役で頑張っています」と説明があった時は笑っていいのか悪いのかリアクションに困りました。

## コンテナ物語～オリンピックと水産業の変化

その後は現代に続く話に進みます(配布資料あり)。これからの市場産業を考えたとき、例えば東京オリンピック(新旧)を比較することで定点観測的な見方ができるのではとお話されていました。1964年と2021年のオリンピックを比較して水産業の変化を見てみると、1964年のオリンピックでは世界各国の料理に対応するため冷凍食品と電子レンジが発達し、冷蔵庫と合わせた三点セットとして普及しました。そして2021年の東京オリンピックの選手村ではSDGsと調達行動の明確化が求められ、HACCP認証工場で作られた食品と持続可能な生産方法で獲られた国際エコラベル付きの水産物が必要となったのですが日本にはそのような認証システムがまだ整っておらず、調達と提供に苦労があったそうです。そしてなんとマクドナルドが最も生産履歴が明確だったという事実も明らかになりました。ただこの日本の水産物に国際エコラベルが付いていない理由は時代に遅れていたわけではなく、水揚げされる漁港と食卓が近距離にあり、鮮度を落とすことが少なく、また調達ルートも明確なため国内消費についてはそういった認証が必要なかったという理由のようでした。

## 将来の水産業と国際情勢(コンテナと新自由主義・食糧安保)

配布された資料を紹介しながら世界の物流に革命をもたらしたのがコンテナだというお話がすすみます。たしかに積み込む荷物のサイズがバラバラだと作業効率も積み込み効率も悪いですすね。さらに日本は世界第3位の造船国なのですが、1位中国、2位韓国を退けて世界最大のコンテナ船建造コンペで受注したことが紹介されました。

今後の物流はこれまでの価格重視の観点からではなく、安全保障重視の取引に変化し、信頼できる国同士での

取引が重要になると語っていました。養殖業については、ノルウェーのサーモン養殖を例に取り上げました。また今後は過密養殖による海洋汚染の問題を解決し、SDGsの一区切りとなる2030年以降は特に環境負荷の少ない魚を（高コストですが）信頼できる国から調達する時代になると予想されていました。

## 漁師の技術と魚の品質管理

漁師さんの技術についても詳しいお話がありました。煮干し用のカタクチイワシ漁では、月の出ている深夜早朝（午前3時から4時頃）に漁を行うのが最適なのだそうです。魚は早朝食事をする前にフンをしてお腹を空っぽにするそうです。そのフンをしたあとに獲ると雑味のない煮干しができることを説明してくれました。ただそのフンの匂いで捕食する大型魚もきてしまいそうですから、そこは時間との競争ですね！漁師さんも沢山のノウハウをもってお仕事されているのがよく分かります。

松輪のサバ漁では手で触らずに釣り上げ、温度差による低温火傷を防ぐことで高級魚として販売できる品質を保つという技術があることが紹介されました。

アジについても刺身用、フライ用など用途に応じて仕分けし、1日経過したものは50円/kg安くするなど、商品の状態や食べ方に応じた価格設定が行われていることなどを説明して講座が終了しました。中央市場の一般開放日にはそんなお話も聴けるようです。

## 質疑応答

Q: 築地市場でバイトした際に大量の魚が並んでいたが、あれは全部売れているのか？売れ残りはどうなるのか？

A: 景気が良かっただろう、当時は全部売れていたと思う。その日に来た量を全部売るのが鉄則で、最後に全部持って行くお客さんもいた。現在は逆に1日で売れる量しか獲らないシステムに変わっている。もし競り残りがあれば豊洲から横浜や千葉の市場に転送され、そこで自由価格で販売される。現在は野菜と同様、出荷者側が価格調整のため出荷量を調整することもある。

Q: 三浦半島三崎の定置網で上がった魚はどこに出荷されるのか？

A: 三浦半島の金田漁港や三崎で上がる魚は横須賀か小田原に出荷され、多分横須賀に行くのが多いと回答した。

Q: 日比谷河岸について、米河岸や竹河岸は物の名前だが、日比谷河岸はどんな河岸だったのか？

A: 分かりません(地名、現在の住所は中央区八丁堀三丁目です。古い記述を探せませんでした。)

Q: 漁法の違いは魚の種類、地形、季節などの何によって決まるのか？

A: 捕る魚によって違う。刺し網は泳いでくる魚が網に当たって捕れる。定置網は何でも入ってしまうため、最近では小さなマグロを逃がす仕組みが研究されている。地形も関係している。底引きは海底が平らでないといけない。一本釣りは魚が多くいて漁獲効率が高い場合に使用する。ただ漁法は事前に漁協で申請して許可を得る必要があり、勝手に変更はできない。

Q: 経済安全保障の観点から、食料安保について国はどうか対応するのか？農業も漁業も大型化が進んでいるがどう見ているか？

A: たとえば歴史的にNichiroはロシアと合併企業を作っている。ほかにもクジラ漁など、食料不足時に対応策を考えてきた。必要な魚があったらその魚が獲れる国と合併企業をつくるなどの対策でやってきた。現在は遺伝子組み換えによる魚の改良や培養魚肉の研究も進んでいる。日本は寿司を世界に広めた結果、自国で食べる魚も高騰してしまう可能性がある。ノルウェーは輸出用にサーモン養殖を始めたが、日本は自国消費分も輸出してしまう状況になってしまう可能性があり、心配している。

Q: 東京湾で釣りをしているが魚が減っていると聞く。現場の感覚として魚が減っている原因は何か？

A: かつて京浜工業地帯の汚染や干潟の埋め立て、海岸線の道路建設により魚が寄り付かなくなったことはあると思う。一方で東京湾は大型タンカーの推進力によりヘドロが除去され、環境が改善している面もある。集中豪雨による汽水の流入も魚には影響する。30年スパンで見ると魚種が変化しており、近年はフグやタチウオが増え、南方系の魚も越冬するようになった。

Q: 横浜の漁港(小柴、金沢)で上がった魚はどこで買えるのか？

A: 仲卸のところで売っているが量が少ないため早めに行く必要があるが小柴などの札が入った魚は差別化されて少し高めの価格設定になっている。横浜産の魚を探すより、光っている新鮮そうな魚を選ぶ方が良いと思う。土曜日の市場開放日に行って仲卸業者に相談するのがおすすめ。

### 参加者の声

- ・知らなかったことが沢山あり面白かった
- ・世界の物流までを視野に入れてお仕事されているのに感動した
- ・市場の開放日にぜひ行ってみたい

### <団体概要>

団体名称 :ヨコハマ海洋市民大学実行委員会

URL : <https://yokohamakaiyouniv.wixsite.com/kaiyo/>

活動内容 :横浜市民が横浜の海が抱える社会課題を自ら考え解決に向けて行動できる海族(うみぞく)になるための養成講座を年10回(コロナ禍以前は年20回)開催している。座学だけではなく実際に海や海を学べる野外講座も開催している。



### 日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>

<お問い合わせ先>

団体名:ヨコハマ海洋市民大学実行委員会

担当者名:実行委員長 金木伸浩(かねきのぶひろ)

メールアドレス:yokohama.kaiyo.univ@gmail.com