

Fears of Relocation

# 「日本の台所」築地の豊洲移転で失われるもの

**市場** 食文化を支え、見学者を魅了する  
築地場内市場の移転には反対も根強いが

ついに11月、世界最大規模の市場で「日本の台所」である築地場内市場が80年の歴史に幕を下ろし、豊洲へ移転する。徳川家康の時代に日本橋で生まれた魚河岸が、1923年の関東大震災を機に築地へ移転。現市場が完成したのは35年だった。

日本の食文化を支えてきた築地だが老朽化は否めず、手狭になっていた。さまざまなもの条件から再整備は難しく、01年に豊洲移転が決定した。しかしながら

に反対の声が聞こえてくる。  
最大の問題は工場跡地ゆえの土壤汚染。東京都が対策を取つたが、その不備が指摘される。ほかにも交通の便の悪さや、施設の使い勝手がよくないなど課題は山積だ。「移転費用は店の負担で冷蔵庫の買い替えなども必要。高齢で後継者もいない

い」と、場外市場の業者は言う。今さらの計画見直しは考えにくい。だが江戸と現代を結ぶ文化的な「遺産」を、東京は捨てる。去ろうとしている——築地をよく知る外国人の目にはそう映る。

**「場」としての文化的価値**

豊洲への移転は安全面では喜ばしいが、残念な面もあると彼は言う。「江戸の街と東京をつなぐ場が消える。築地独特の温かい人間関係とそれに基づく商習慣も変わりそうだ」

豊洲は不便なため、直接買い出しに行く人は減るだろう。メ



場内市場もそろそろ見納め(『TSUKIJI WONDERLAND 築地ワンダーランド』より)

「ワンダーランド」(遠藤尚太郎監督)が10月15日に全国公開される。料理人や仲買人、卸業者など多くの関係者に取材し、独特の世界を重層的に見せてくれる。

その登場人物の1人が、ハーバード大学のテオドル・ベスター教授。長年築地で実地調査を行い、「築地」(邦訳・木楽舎)という著書にまとめた文化人類学者だ。世界各地の市場を見学してきた彼は、スケール(関係者の人数と扱う魚の種類)とスピード(売り切りの早さと新しさ)で築地は圧倒的と指摘する。

「築地は季節ごとに扱う海産物の種類が豊富で細かな知識が必要とされる。市場と食文化の関係性が他国の市場よりもずっと深い。どの国でも市場で売買する人はプロフェッショナルだが、築地の人たちは知識や技術が高度な超プロフェッショナルだ」

『TSUKIJI WONDERLAND』が見せた社交場のような場内の雰囲気は失われるかもしれない。観光客も昔ながらの市場の魅力と出会えなくなる。豊洲ではガラス張りの専用デッキから見学するため、今のように自由に歩いて市場の活気を感じ、仲卸の人と話をできるチャンスはない。築地場内市場から場外、そして銀座など近隣の店へという空間的なつながりは、食べ物の消費構造を身近に感じさせる点で意義深いが、それも断ち切られる。ベスターがもう1つ指摘するのは、「場」としての文化的価値だ。築地にはハリウッドやウォールストリートと同様、産業全体やその中心地としてのイメージがある。豊洲移転はハリウッドを移転させ、名前を変えるくらい衝撃的なことだというのだ。

移転が後戻りできない背景には20年の東京五輪もある。都心と晴海の選手村を結ぶ予定の環状2号線は築地を通るため、五輪に間に合わせるには市場を早急に解体しなければならない。

まるで力ずくの幕引きだ。ただし日本橋から築地への移転にも反対はあった。豊洲もいつか東京の大切な文化遺産となる可能性だってある。