

SIGNATURE

The Magazine for Diners Club Card Members

シグネチャー

October

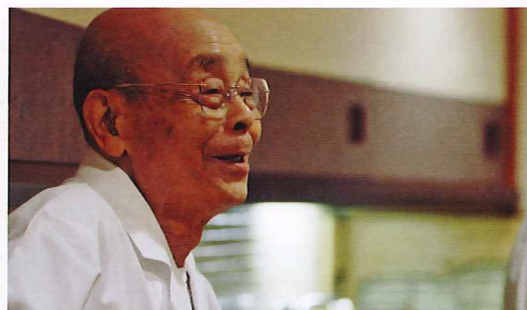
2016

Number 595

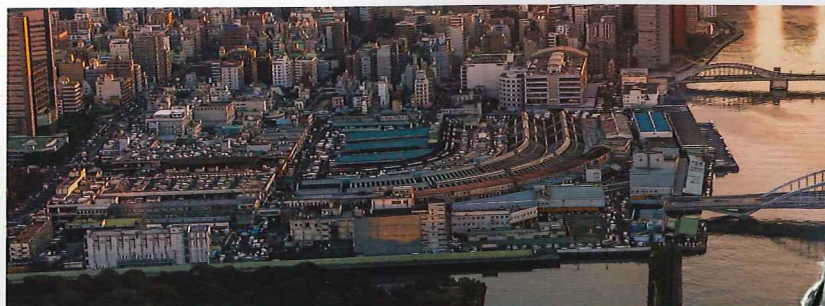
10

特集 築地

— 魚河岸からブランドへ



Special Feature
TSUKIJI,
The World-famous Fish Market and Beyond



魚河岸から市場、そしてブランドへ

テオドール・ベスター教授インタビュー

文・榎本ゆう子
写真・niwa

築地魚市場には、今やメッカのごとく世界各国から見物客が押し寄せ、TSUKIJIの名は広く知られている。このような市場は世界中ほか

に類を見ない。自らも最初は見物客として、そして、人類学の調査研究対象に築地魚市場を選んでからは「観察者」として、長年築地を見続けてきたベスター。その成果は、『築地（原題／TSUKIJI: The Fish Market at the Center of the World）』として上梓され、築地に関するバイブルの一冊となっている。築地の特殊性とは何かについて尋ねた。

「第一に市場の大きさ。実にたくさんの人々がここで働いています。そして、魚の種類。1年間に取引される主要な魚の種類は450を超える。一般的なアメリカ人に魚の名前を聞けば、10種ほどしか答えられないでしょう。だから、450種の魚というのは、想像を絶する全く異なる規模なのです」

そして、スピード、鮮度、歴史——。「約2000トンもの魚が毎晩、築地にやってきて、翌日の正午には去っていく。信じられません！よく系統立てられ、迅速に機能していて、これはもちろん、鮮度とも関係します。魚の鮮度は日本の食文化にとっても重

要ですよ。あとほかに、徳川時代まで遡る商売の長い歴史があります」

さらに、魚の旬があり、旬にこだわる人々がいる。

「いい仲卸は盛りを過ぎたものは売りません。彼らの顧客、殊に寿司屋は旬のものしか欲がりませんから」

ここに、築地と料理人の互いに切磋琢磨し合う相関関係がある。ベスターは、築地で魚を売る人々は、世界の誰よりも魚のことを知っていると言う。それゆえ、この場所から、大量かつ非常に詳細な知識が日本の食文化に注入されているとも。

ところでベスター曰く、米国においても、5歳の子供が好物だと言うほどに、寿司はもはやメインストリームになった。海外での寿司の普及にも、築地が担う役割は大きい。

「米国のよい寿司店へ行くと、おそらくメニューに『築地直送』と書かれたネタが1つか2つはあるでしょう。築地は日本食のアイコン。そして、ブランドです。築地直送ということで、世界のレストランにプレステージをもたらしています」

物理的に、築地の目利きになかった上質の魚が世界で流通することで、寿司文化の底上げにもなるし、そのブラ

ンド力が食欲をそそるポイントにもなっているというわけだ。

海外での築地の影響の大きさは、ニューヨーク・タイムズ紙のベストセラーリストにも掲載された人気のガイド書『死ぬまでに見たい1000の場所(1000 Places to See before You Die)』に、エジプトのピラミッドや、イギリスのロンドン塔と並んで築地魚市場が入っていることからもうかがい知れると、ベスターは言う。その築地魚市場は、今後、移転して新たな市場として再スタートする予定だ。

「私は築地に格別の愛着があります。築地は、たくさん古くて懐かしいもの、伝統、慣習、『東京』と『江戸』を結びつける長い歴史などのある素晴らしい場所です。東京の暮らしは築地魚市場の消失で寂しくなるでしょう。確かに、現在の市場は古すぎます。率直に言ってポロポロ。市場とは人が働き、食べものが取引される場所。新しい場所は、人々が毎日通う仕事場としてよい環境になるだろうと思います」

しかし、懸念もある。築地らしさの一つである人と人とのつき合いなどの「社会的雰囲気」は、場所が変わっても生き残るだろうか。

「築地の人々は、日頃のつき合いを楽

しんでいます。そしてまた、つき合いは関係性を得る、情報を得る、情報を共有するというように築地の営みの中で重要です。新しい場所でも、同じような社会的雰囲気になるかは、誰にもわかりません。でも、人間は発明の才があり、創造的。移転して何が失われるかもしれないませんが、新しいことが見出されるでしょう」

映画『築地ワンダーランド』で、ベスターが気に入っているのは、築地の人々の日常と人間関係をよく映し出しているところだという。

「とても美しいドキュメンタリーです。本当の築地がいかなるものかを伝えてくれます。なかでも『人間』にフォーカスしている点がいい。市場とは、そこで取引される製品だけでなく、互いに作用し合うその人々も重要なのです。映画に登場する人々は、生き生きとして、立体的かつ動的ですよ」

シアトル映画祭で初めてこの映画を観た時、感想を聞かれてこう答えたそう。

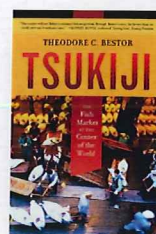
「もし、この映画を15年前、私の著書『築地』を出版するよりも前に観ていたら、がっかりしたでしょう。もう、私にやることはない。映画はすべてを語ってしまったから」



Theodore C. Bestor

ハーバード大学教授、『築地』著者

テオドール・ベスター | ハーバード大学教授、専門は人類学と日本研究。東京を専門とする現代日本社会文化研究者として、都市文化、市場、食文化、水産業、ポップカルチャーなど幅広いテーマで研究、著作を行う。1989年から17年にわたって築地魚市場の取材を行い、経済や流通、食文化など、その全貌を文化人類学的な見地から描いた大著『築地』（木楽舎刊）を上梓。原書は、「アメリカ人類学協会経済人類学部門 2006年最優秀賞」ほか多数の賞に輝く。



——とにかく強烈だ。

その強烈さは情熱から来るのか、

これほどの長い歴史と豊かな伝統を誇る場所はない。

築地は人々の生活に密接に関わり、

1日に2500万人もの人々に食を提供している。