

vol.83

人であう奏

海から芽吹く、未来の種



おかざきまさや
岡崎 雅也さん(鶴岡市)

1980年鶴岡市生まれ、同市在住。株式会社岡ざき代表取締役。大学卒業後、建築業に就職したのち、父親が経営する飲食店「魚亭岡ざき」に就職。現在は料理人として板場に立ち、庄内浜の魚を生かした料理を提供する一方、郷土の魚介や野菜などを加工販売する「みさきの一軒家」を立ち上げ、地域の食文化の魅力を発信している。



みさきに建つ、料理上手なお母さんのいる家の食卓をコンセプトに、庄内浜の魚介と鶴岡の食材を掛け合わせた加工食品を展開する「みさきの一軒家」。まぐろの尾の身をカレーに仕立てた料理や、由良六子の佃煮、在来野菜と合わせた料理など、郷土の味を伝えている。

宮城からインターンし、今年の春から漁師となった志田圭さんと、庄内の食文化を伝える料理の提供と加工に携わる岡崎雅也さんに、庄内浜の恵みと漁業の魅力についてお聞きしました。



しだけい
志田 圭さん(酒田市)

1986年宮城県多賀城市生まれ、酒田市在住。趣味の釣りをきっかけに海に魅せられ、国内外のさまざまな漁場を巡ったのち、庄内浜に出会う。酒田市で尊敬する漁師と出会い師事し、移住を決意。1年間の漁業研修を経て、2025年春より漁協の組合員となり、新規漁業事業者としての道を歩みはじめる。



初めてハゼを釣った瞬間、竿に伝わる力強い引きに体中が震え、海の魅力に心を奪われたという志田さん。現在は、Instagramで庄内の魚の魅力を発信しつつ、遊漁船を営むご主人の船に乗りながら実践を重ね、自らの船を持つことを目指している。

海との出会いが導いた 漁師としての第一歩

「釣りが好きで、日本海側の海を知りたいと思い訪れたことが、酒田の海との出会いでした」。そう話すのは、今年の春から酒田市で漁業に従事している志田さん。10年ほど前から趣味の釣りに夢中になり、庄内浜を訪れたことをきっかけに、その魚種の豊富さに惹かれ、漁業研修を1年間受けたのち、漁師としての一歩を踏み出しました。

「同じ魚でも、太平洋のものとは味がまったく違う。庄内の魚はエビやカニなどをたくさん食べているので、身にしっかりと旨みが乗るんです」。

現在は、遊漁船を運営するご主人の船に乗りながら、漁師としての経験を積むため、操船の練習や、季節の魚を追う日々を送っています。

「釣った魚をどう扱うかも大切に、並べ方、氷の使い方ひとつで魚の状態も、商品としての価値も大きく変わってきます。漁師の先輩に教わりながら、一人前を目指しています」。

獲って終わりではなく、届けるまで心を配ることが、漁師としての誇りにつながっていると話します。

食を通して、海を伝えたい 庄内の恵みを、日々の食卓へ

一方、鶴岡市で魚料理を提供する飲食店を営む岡崎さんも、庄内浜の魚の魅力を伝え続けています。家業を継ぎ、料理人として板場に立ちながら、近年は地域の恵みを生かした加工食品を開発し、新しいチャネルで庄内産の食を消費者に届けようとして取り組んでいます。

「志田さんが話されていたように、庄内の魚は本当に質が高いと感じます。そのことをお店に来店された方にしか伝えられないものかしから、加工食品として販売することを思いつきました。しかし、県外の物産展に出店すると、山形に海のイメージがないことを肌で感じます。海岸線も短く、漁に出られる日が限られているという難しさもあります。が、それを希少性と捉え、しっかりと価値を伝えられる商品をつくっていきたいと思っています」。

時代とともに 変わる海と生きていく

近年、海の環境は大きく変化し、これまで当たり前に獲れていた魚が減少したり、新たな魚種が獲れるようになってしていると二人は話します。

現在は、在来作物と海の幸を合わせ、庄内の風土が垣間見える食品の開発に力を注いでいます。「魚の味わいだけでなく、その背景にある土地や文化にも思いを馳せてもらえたらと思います」。

「海水温の上昇や潮の流れの変化により、これまで獲れていた魚が減り、逆にこれまで少なかった魚が獲れるようになるなど、海の変化を感じます。こうした変化の多い漁場で、今ある魚をどう生かすかが、これから漁業を支える力になっていくのかもしれません。」と話す志田さんに岡崎さんがうなずきながら応えます。

「以前は未利用魚や低利用魚をどう生かすかを考えていましたが、今はその垣根を外して、その時々水揚げされた魚で料理や商品を考えるようになりました。これから何が獲

れるかわからない中で、目の前にある魚を受け入れ、価値を生み出していく。今は、まさにそうした姿勢が一番求められていると感じています。だからこそ、地元の魚に目を向けてほしいですね」。

岡崎さんの言葉に、志田さんも静かにうなずきます。

「普段立ち寄るスーパーで、庄内産」と表示された魚を見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。それが私たちの励みになります。漁師の仕事は、本当に面白いです。自然が相手なので、思い通りにいかないことの方が多いのですが、それもまた楽しいです」。感覚を頼りに魚を追い、豊漁だった日の達成感は、何ものにも代えがたい喜びだと語ります。

庄内浜に向き合う漁師と料理人。それぞれの立場から海と魚に寄り添い、自然とともに生きながら、その恵みを次の世代へとつなぐようとしています。

二人のまなざしは、庄内の食と暮らしの未来を見つめながら、さらにその先にある希望の光を見据えているようです。