

知られざる東京を記録する 築地市場 驚きの職人技と人間模様

Videographing Unknown Tokyo: Wonder Skills and Fabric of Human Relationships seen at Tsukiji Fish Market

弘 理子*
Riko Hiro

Abstract

Tsukiji is the world's largest fish market, continuously open for 24 hours without a moment of rest. It deals almost all kinds of fishery products not only from all parts of Japan but also from all over the world. The documentary "Tsukiji Fish Market" shows the most exciting professional activities and interesting facts, which have been uncovered at the deep inside of the market, from the cultural, historical, scientific and artistic point of views.

1. 映像作品について

東京にある「伝統的で歴史的な場所」、それが「築地市場」である。多くの観光客で賑わうが、ここは24時間眠る事なく活動を続け、世界各地の漁場からやってくる魚を受け入れる世界最大の魚市場だ。その量2000トン、1日におよそ18億円の金が動く世界でも類を見ない、超メガ級のマーケットなのだ。

築地市場には「独特の言語」があり、「ルール」を知らないものはよそ者であり、他にはない「ファッション」や「文化」、「信仰」に加え、「時差」さえもある。日本人にとってさえ、築地の謎は尽きず、近くて遠くて、かつ不断に魅了される場所なのだ。

映像作品『築地市場大百科』¹では、築地市場に展開する人間模様、文化、歴史的背景などをドキュメントし、さらに建築学、人類学、宗教学の視点などを取り入れることで、築地市場の奥深い知られざる世界を紐解くことを試みた。

本稿は2008年の映像制作の際の調査、インタビューを基に構成したものである²。

* (株) ヴィジュアルフォークロア、映像ディレクター、Documentary Director, Visual Folklore Inc.
E-mail: riko@vfo.co.jp

¹ 映像作品『築地市場大百科』。110分。2008年9月にNHKハイビジョン特集で放送したものである。取材期間は2008年2月～8月の半年間。

² 文中の数字、データ、肩書き等はすべて取材当時のものを反映させている。

II. 世界最大の魚市場

1. 概要

「築地市場」の正式名称は、東京都中央卸売市場築地市場。東京都中央区にある広さ23万平方メートルの公設の卸売市場である。ガイドブックなどで紹介される場合の築地市場は「場内市場」と「場外市場」の2つが含まれることが多いが、東京都の管轄でセリが行われ、仲卸店が軒を連ねているのは「場内市場」である。

場内では水産物だけでなく、青果物なども取り扱っている。水産物に関しては国内外の鮮魚・活魚・貝類・冷凍魚・加工品が480種類そろう、1日あたりの取り扱い数量及び取り扱い金額³は、2080トン、17億9千万円という世界最大級の魚市場であるため、多くの人は築地市場＝魚市場というイメージを持っている。

2. 歴史

魚市場の歴史は江戸時代に遡る。17世紀に江戸幕府を開いた徳川家康が大坂の佃村の漁師たちを呼び寄せて魚を納めさせていたが、やがて漁師たちは獲れた魚の残りを日本橋のたもとで売ようになった。これが魚市場（魚河岸）の始まりとされている。

明治時代に入り東京府の許可のもとに民営の市場が開設されたが、大正12年9月の関東大震災により大きな被害を受け、昭和10年に現在の場所に移転した。

築地市場になって80年近くになるが、市場関係者の多くが今でも市場のことを「魚河岸」あるいは「^かし」と呼んでいる。

III. 市場のしくみ

1. 市場の中心・水産物仲卸店



築地市場全景

市場で最も大きな施設が、写真中央の巨大な扇形をした建物である。ここには水産物部の仲卸業者の店が入っている。中は広さおよそ3万平方メートルで、端から端までを貫く300メートル

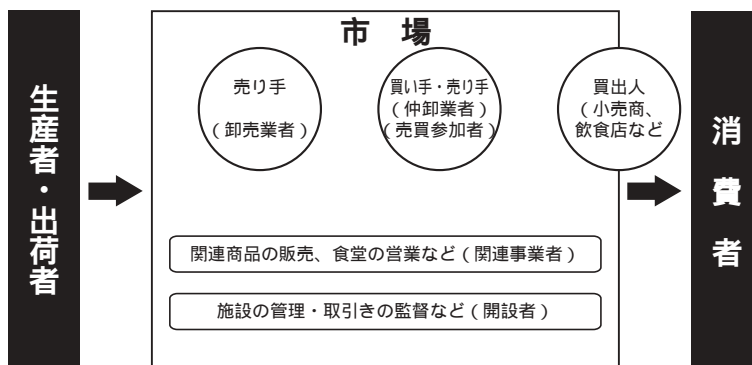
³ 『平成20年度版 築地市場概要』、東京都中央卸売市場築地市場。

ルほどの通路が縦の通路で碁盤の目のように整然と区切られている。そこに一区画平均7平方メートル⁴の仲卸店が800近く軒を連ねているのだ。建物の中に一歩中に足を踏み入れると、そこはありとあらゆる種類、色とりどりの魚があふれるワンダーランドである。

本稿では以下、特に断りが無い場合には「市場」は、この水産物部を指す場合に使う。

2. 市場を構成する人たち

ここで簡単に市場の仕組みを説明する。市場は大きく6種類のグループによって構成されている⁵。



(1) 卸売業者

漁師などの生産者や出荷者から依頼された魚の販売を引き受けて、市場でセリにかけ、仲卸業者などに卸売りする。中央卸売市場の卸売業者となるには農林水産大臣の許可が必要で、現在、東都水産株式会社や第一水産株式会社など、大手企業7社が参入している。

(2) 仲卸業者

卸売業者からセリなどで買った魚を市場内にある店で小分けして、魚屋や料理店などの買出人に販売する。扇の建物の中のおよそ800店がこれにあたる。メディアなどで市場が取り上げられる際に、セリの様子や魚をさばく姿が紹介されるのはたいてい、仲卸業者である。営業の許可は開設者である東京都が行う。

(3) 売買参加者

小売商や加工業者・問屋・スーパーなどの内、セリ等に参加して卸売業者から直接買うことのできる人。市場の中に店は持っていないが、東京都の承認が必要となる。

(4) 買出人

魚屋などの小売商や寿司屋・飲食店など、自分の店で売る商品や料理の材料を市場内にある仲卸業者の店に仕入れにくる人たち。

(5) 関連事業者

場内の店で市場利用者のために包丁・長靴・計量器・包装資材など必要な物品の販売をしたり、荷物の一時預かりや配達、食堂などを営業している人たち。

⁴ 仲卸店舗の一区画面積の平均。店の広さは鑑札の数に比例するので、所有する鑑札が多ければ店の面積は広くなる。平成20年には784の仲卸店があった。

⁵ 社団法人 築地市場協会「ザ・築地市場」のホームページを参照。

(6)開設者

東京都。「卸売市場法」に基づいて、農林水産大臣の認可を受けて中央卸売市場を開設している。その役割は、施設の整備・維持管理、仲卸業者、関連事業者の許可、売買参加者の承認、取引ルールの制定、市場業者の指導監督、入荷量や価格など情報の公開、提供サービスなどである。

3. 市場の「時差」

市場の中では24時間、6つのグループの中の誰かが働いている。夕刻、会社勤めの人が仕事を終える頃、市場の一日は始まる。午後6時頃から深夜にかけて、荷を積んだトラックが各地から市場に続々と集まってくる。到着した魚は「卸売業者」が受け取り、場内の決められた売り場に並べ取引の準備を始める。

午前4時頃になるとそれらの魚をセリで買う⁶「仲卸業者」や「売買参加者」が集まりはじめ、下見をしてセリに備える。

午前5時から順次、セリが始まる。セリにかけられるのは、ウニ、海老、活魚、マグロなどであり、時間も場所もそれぞれ異なる。仲卸業者たちは、セリで買った品物を市場の中にある自分たちの店に運び込み、客が買いやすい大きさ、量に小分けして店に並べる。

午前7時には仲卸店の準備はほぼ終わり、町の魚屋や料理屋などの小売店の人たちが買い出しに訪れ、市場は一日で最も賑わいを見せるが午前10時をまわる頃には店の片付けが始まる。

午後1時には殆どの仲卸店は閉まり、場内は静かになり、人気のない広い売り場では清掃が始まり、ゴミを集め、タンクローリーで水を撒き翌日の魚が運びこまれるのを待つ。一方、卸売業者は、出荷者と連絡をとるなど、すでに翌日の準備を始めている。仲卸の人たちは帳簿を付け終えると、昼寝をしたり、一杯ひっかけに行ったりさまざまである。毎朝4時前には起きるので、夜9時には寝てしまうからだ。市場の中は「時差」がある、別世界なのだ。

IV. 商売の裏側

1. 築地の華・マグロ

次に築地の代名詞ともいえる、マグロのセリについて述べながら、市場の商売がどのように行われているかみてみる。

マグロの取扱量は⁷、生と冷凍で年間60,000トン、取引額は800億円を超える。冷凍が生マグロの倍以上のシェアを占めているが、高級食材として知られるのはやはり、生のクロマグロ（本マグロ）である。中でも、青森県大間産のマグロは高級魚として知られ、新年の初セリでマグロ一本が2000万円以上で競り落とされた、などと話題に事欠かない。

800の仲卸店のおよそ3分の1がマグロを扱い、その中でも10軒ほどが、高級料亭や老舗鰯屋などを顧客に持つ、いわゆる「上質マグロ専門店」と呼ばれる仲卸である。彼らにとって高価な生マグロのセリは、いわば博打。冷凍マグロは年間を通して安定した供給があるが、生マグロには季節があるため、その日にどんなマグロが入荷しているか直前までわからない。大間でも9月から12月の漁期のうち、最高級のものが獲れるのは厳寒の時期だけだ。この時期、津軽

⁶ 全ての水産物がセリで取引されるわけではなく、相対とよばれる、当人同士の取引で売買される場合もある。

⁷ 平成19年のデータで冷凍マグロが45,160トン、生マグロが13,892トン。

海峡に回遊してきた脂ののった大型魚が、築地では1キロあたり10万円で競り落とされることもあるのだ。

2. セリの勝ち負け

6月中旬のある日に見たセリの一部始終から、築地の仲卸人像を浮き彫りにしてみる。

生マグロのセリ場は、扇形の建物の一番外側にあるテニスコート2面分くらいの広さのただっ広い空間だ。ここが多いときは1000本を越えるマグロで埋め尽くされる。



生マグロのセリ場

朝5時、セリ場は300人ほどの仲卸業者と売買参加者で溢れかえる。築地市場ではマグロは「大物」と呼ばれ、マグロの仲卸業者は「大物」と書かれた帽子に店名が書かれた鑑札をつけて参加する。



仲卸人の飯田統規さん（左）

飯田統規さん（67歳）は、文久元年創業の老舗仲卸店「桶長」の代表で、市場の中でも一二を争う売り上げを誇り、誰もが一目置く、マグロの目利きとして知られていた。毎朝4時半に店に現れ、準備をしてセリ場に向う。最初に行うのはその日入ったマグロを下見して、値を付ける「下付け」である。外からは見ることでできないマグロの良し悪しを見極めるのは、経験だけでなくセンスも必要とのこと。

飯田さんは魚の形と腹の内側の一部を見れば、その日の最高のマグロは解るといふ。懐中電

灯で腹の中と、切り取られた尾断面に光を当てその色や光の反射の具合で、脂ののり具合をチェックする。内臓をすべてきれいにとり去った腹の中は、いわゆるトロの部分で、「膜の状態で脂の量が分かる」、色は「淡いピンク」がいいのだという。

おおよその見当を付けた後は下付け用に切り取られている尾から身をちぎり出し手の上でこねる。これは飯田さんいわく、「色の变化。ある程度時間かけて。色が変わるようだと、水気が多い」とのこと。7、8度の冷たいマグロの身に、手の体温を加えることで淡いピンクから赤に色が変わる。色の変化が早いものは、水っぽくて味いに欠けるのだ。

飯田さんはセリの始まる午前5時半までに、この日セリにかけられるおよそ300本の生マグロの中から20本のマグロを選び、自分なりの値段を付ける下付けを終えていた。6月に入ると海の水温は日一日と上がっていくため、脂ののった質のいいマグロの入荷は減る一方で、「上質マグロ専門店」の多くが品薄状態となっていた。

この日、飯田さんが特に目を付けていたのが、鹿児島産のクロマグロ、重さ225キロ、セリ番号一であった。

午前5時半。マグロを扱う卸売業社の会社からそれぞれセリ人が登場し、自分たちが仕入れたマグロの前で一斉にセリが始まった。



卸売業者に所属するセリ人

この日、飯田さんと同じセリ台に集まってきたのは合計9名。生のマグロの中でも、とりわけ上物を扱う仲卸ばかりで、相手の手の内はみな良く知っているライバルたちだ。誰もが狙っていたのはやはり一番のマグロだった。上物の少ない梅雨の時期に久々にでた一級品だからだ。

一番のマグロはいきなりキロあたり6000円からセリが始まり、それに対し買い手の仲卸人たちは「手槍り」と呼ばれる手のサインで値段を示し競っていく。安いマグロだとキロ1000円でスタートすることもある。

6000円で始まったセリに飯田さんはすかさず反応し、6500、7000、7500と競り上げていく。キロ1万円になったところで、飯田さんと若い仲卸人・山口幸隆さん（43歳）との一騎打ちになった。12000、13000、14000と競りあがり、14500になったところで飯田さんが降りた。競り勝った山口さんはキロ15000円で一番のマグロを手にしたが、表情はいまひとつ冴えなかった。

この日、一番のマグロを巡って台の上ではどんな駆け引きがあったのだろうか。セリが終わった後のインタビューでそれぞれの思惑が見えてきた。

その日の朝、飯田さんは一番のマグロは1万円までなら買うと決めていた。そして競いあうのは山口さんになると考えていたという。なぜなら、彼の店には良いマグロがほとんどないこと

を知っていたからだ。

(飯田)「先週からのセリの流れで、彼の店には在庫がなくなっていたのは解っていましたから。来なきゃおかしいんです。先週はうちの方がそっくり買ってたんでね。だから今日買わないと、彼らの店にはマグロがなくなる。」

飯田さんは、一番のマグロはいいものだが皆が狙って値が釣り上がるだろう。最終的には他の小さいマグロを思った値段で競り落とせばいい、と考えていたのだ。

(飯田)「今日なんか1万円以上いったら、利益は絶対出ません。だけど、高いのは持たしといて、やっぱり相手にリスクを背負わせる。」

一方の山口さんは飯田さんに見抜かれた通りで、店は品薄でこのままだとお得意さんに顔向けできない、という状態だったという。

(山口)「今日は比較的ラクでした。買うか買わないかだけですから。高くても買おうと。飯田さんに関しては、「しつこいなあと。『そろそろ降りてくれないかなあ』、『まだ上に行くのかよ』という気持ちはありましたね。」

飯田さんは予定していた1万円を超えても平然と競り上げていったのは、相手が絶対に買うことを知っており、諦める寸前までセリ上げ、ライバルである有力店にリスクを背負わせることが狙いだったが思惑はそれだけではなかった。

(飯田)「今日みたいに1本いいの(マグロ)があれば、やっぱりそれなりの値段つくってあげなきゃ、漁師のためにもね。」

ライバルを牽制しつつ、生産者である漁師のことまで考えて行われる商売。飯田さんは、時には数百万円の損失が出ることを承知で高値で競り落とすこともあるという。それは、顧客との絆を保つためでもある。店にマグロがなくてせっかく来てくれた大切な客を困らせたくない。飯田さんの口から「年間を通して利益ができればいい」という言葉を何度も聞いた。目先の需要と供給の関係にはあえて目をつぶり、大きなスパンで商売を考えているのだろう。

実は先ほどの、2人のセリの話には築地らしいオチがある。マグロの良し悪しは腹を開けてみるまで解らない。マグロが博打、といわれる由縁である。337万円で競り落としたマグロは、さばいてみると通称「焼け」と呼ばれる2級品だったのだ。捕獲時に暴れ回り体温が40度になり身が焼けることで身に冴えがなくなり色もくすんだ状態で茶褐色に変色する。赤身部分だけならまだしもトロの部分も焼けており、水分が抜けたスカスカ状態。

(山口)「結果的には魚が良くなかったんで、やられたなという感じなんですけど。失敗にしても成功にしても買ってからのことですから。とにかく買わなければいけない。そういう意味では良かった。失敗があるから成功がある。リスクを負いながら技術を向上して、お客様に良い物を納めるのが我々の仕事ですから。」

毎朝5時半から行われている生マグロのセリは、1本あたり平均6秒のスピードで次から次へと競り落とされ30分足らずで終了する。早朝のドラマには様々なかけひきと思惑があった。

V. 家族企業のダイナミズム

果たして巨大な市場の中は、競争原理に支配された空間なのだろうか。

例えば樋長と並ぶ高級生マグロを取り扱う仲卸店「大善」。21代目が後を継いでいるが、これまでに番頭を努めていた人や、親戚筋にあたる人など10人余りが暖簾わけをして独立し場内に店を持った。それによって自分の店でいい魚がどうしても手に入らない時などはお互いが融通しあうなどの相互扶助関係を築いてきた。

強い結びつきを持つグループもある。「浦安系」と呼ばれる店は、800の仲卸の約一割を占めている。彼らの先祖は、東京都と千葉県の境にある浦安一帯の古い漁村で魚や貝類を獲ってきたが、海の汚染と埋立地計画によって1960年代に漁業権を失う代わりに政府から莫大な補償金を手にした。それを元手に築地の仲卸免許を手に入れたのだ。新天地築地で生きていくにあたり、同郷の絆とアイデンティティは一層強く彼らを結び付けている。

また市場には独自の時間や習慣があるため、最近まで結婚は市場の関係者同士で行われる場合が多かった。大抵の店は2、3代続いているため、ほぼすべての仲卸が少なくとも複数の店となんらかの親戚筋にあたるという強調関係にある場合が極めて高いのだ。

人類学者のテオドル・ベスター氏は、14年間にわたる築地市場でのフィールドワークを、「家族経営企業を支える社会的な絆について」、「血縁関係や友情、政治的利点、個人的義務などのネットワークがそのようにして商業流通システムの力になっているのか」というテーマで行った。巨大なマネーを動かす市場の隠れた原理を人間の関係性から解き明かした結果、そこで彼が発見したのは、欧米では見られなくなった、「家族企業のダイナミズム」だったのだ。



市場入り口の落し物掲示板の説明をするベスター氏
ハモやタコと並んで現金も表示されている
「アメリカで現金が落し物になることはない！」

800の店がそれぞれ複雑なネットワークで結びつき、まるでひとつの家族のように機能していると見ることができるのだ。

⁸ ハーバード大学教授。著書に『築地』、木楽舎 2007年。

VI. 心のよりどころ

1. 市場の守護神と町の神

魚市場の精神的なよりどころが守護神である水神だ。「すいじんさま」と呼ばれ親しまれている。築地市場の敷地内、北の一角に神田明神境内の水神社本殿の遥拝所があり、今でも仕事帰りに社に手を合わせていく仲卸人の姿を見かける。

水神社の歴史は古く、1590（天正18年）徳川家康の江戸入府とともに移住してきた日本橋魚市場の開祖・森孫右衛門ら撰津国の佃村・大和田村の漁師たちが、大漁・海上安全と子孫繁栄を祈願して「弥都波能売命」を祀った「大市場交易神」がその始まりといわれている。明治34年には神田神社の境内に水神社本殿が建立され、日本橋魚市場が築地に移転すると遥拝所が建立された。

毎年2月、旧暦の新年には市場関係者が集まり、盛大に「水神祭」が執り行われる。神前に活魚や活海老をお供えして一年の繁栄を願い、仲間や家族の安寧を願うのだ。

6月には、築地の町の祭り「つきじ獅子祭り」が行われる。今の築地という町名は七丁目まであるが、五丁目二番地一号が「築地市場」の所在地で、ここを除いた地域が波除神社の神域とされている。

3年に1度の本祭りでは、波除神社から神社神輿の渡御とお歯黒獅子、天井大獅子、雌雄の大獅子神輿があらわれ、宮出しのあとまず始めに築地市場へ入っていく。市場では盛装したスタッフが総出で出迎え、水神社前で祭事を行い、神輿は市場内を巡行する。古くから築地の土地を守ってきた神様が、魚市場が「すいじんさま」を祀ってきた慣わしを受け容れてくれているのだろう。

波除神社の境内の片隅には、市場の仲卸が作った、あんこう塚、活魚塚などが並んでいる。文字通り活魚を扱う仲卸人にとっては、活きた魚を絞める日々である。八百万の神の恵みを頂かなければ人間は生きてゆけない事に感謝して作られた。あんこう塚も同様で、市場の仲卸人たちによって毎年魚霊祭が執り行われている。

2. 團十郎と魚河岸

「日に千両 鼻の上下 臍の下」

江戸の町の景気のいい場所を詠んだ古川柳である。

鼻の上下は歌舞伎芝居の鑑賞と日本橋魚河岸、そして臍の下とは遊里、吉原を指す。これが江戸の三大消費経済の中心で、一日にそれぞれ千両、あわせて三千両が動くほどの賑いを見せていたというのだ。当時は日本橋に劇場街があり魚河岸と近かったため、粹でいなせなことが大好きな魚河岸の旦那衆は揃って歌舞伎観劇にも行っていたのだ。

中でも彼らの心を捉えた演目は、1725年（享保10年）に初演された「助六」。主人公の助六が、任侠に身をやつし、大切な刀を奪い返すために恋仲となった吉原の遊女・揚巻に助けられ、大立ち回りを繰り返すという物語。胆の据わった色男の助六は大人気で、歴代團十郎の十八番になった。

7代目團十郎が助六を演じた際には、魚河岸からおびただしい量の金品が贈られと『戯場年表』に記されている。

新場（魚問屋）魚河岸、蔵前、よし原、深川等より積物（贈答品）幕、幟。又見物（観劇）入用も夥敷きことという。小田原町（魚河岸の別称）より連中として、團十郎河東へ

幕二張、此連中惣祝儀其他雑費金二百十兩という。新肴場より、團十郎、幸四郎へ幕二張、此連中惣入用百二十七兩という。蔵前連より、團十郎、幸四郎、半四郎へ幕三張幟三本

魚河岸と團十郎の関係は、築地市場になってからも続いている。昔から團十郎が助六を上演する際に身に付ける紫の鉢巻と下駄は、魚河岸から贈られる、という習慣があった。今の12代目市川團十郎も助六の公演の前には必ず市場を訪れ水神社に挨拶をしてから、舞台上で身に付ける鉢巻と下駄の目録をもらう。

團十郎が市場を訪れた際には、通路のあちこちから「いよっ、成田屋！」と花道を歩くときさながらの掛け声がタイミングよくかかっていた。築地市場は今も江戸根生（生まれも育ちも江戸）の文化が脈々と生きていることを感じる場所である。

VII. 平成の魚河岸

1. 潮待茶屋

築地市場には、今も江戸の名残をとどめる場所や習慣が数多く残っている。

その一つが「潮待茶屋」である。茶屋と言っても艶っぽい場所でも、喫茶店でもない。築地市場の茶屋は、卸売店が入っている巨大な建物から垂直に伸びているプラットホームのような施設で、買出し人たちが買い上げた荷物を配達地域別に仕分けし、トラック便で配達してくれる場内専用の宅配サービス所だ。

日本橋に魚河岸があった頃、江戸の町には堀川が縦横に流れ、流通に海運は不可欠だった。当時の魚河岸は海に近かったため潮の干満の差が大きく、潮が満ちなければ荷を舟に積むことができない。そこで、潮が満ちてくるのを待つ間、仲間と茶を飲み情報交換をしていたという。もう一つ、空荷で日本橋川を遡上すると喫水線が下がり、満潮時には舟の頭を橋にぶつけてしまうため、潮が引くまで一服していた、という説もある。

いずれにしろ、潮時を待つというところから茶屋が生まれ、今も「潮待茶屋」という風流な名前が場内に残っているのだ。

2. 符丁

仲卸店で使われる「符丁」も、魚河岸に遡る習慣である。

耳をすますと、客が買った魚の値段を店の奥にある帳場に伝える際に不思議な言葉が飛び交っているのが聞こえてくる。

「オニカサゴが0.7、クチキュー」

「鯛が1.8、ベントー」

「石鯛、ベンクチ、いやベンカーだよ！」

それぞれ、オニカサゴの重さが0.7キロで、クチキューがキロ当たりの値段。同様に鯛の重さ1.8キロでベントーが値段を意味する店の隠語である。

市場の値段は客により若干の違いがあって当然、だから値段は符丁で通すというのが市場の伝統だ。店によってそれぞれ異なった符丁があり、その内容がわかっている常連客用に別の符丁を用意しているところもある。

以下は1から9までの数字を別の言葉に置き換えている一例である。

「イ・ロ・キ・ニ・カ・エ・ト・ク・リ」
 「シ・ラ・ハ・マ・ノ・ア・サ・ギ・リ」(白浜の朝霧)
 「ア・キ・ナ・イ・ノ・ヨ・ロ・コ・ビ」(商いの喜び)
 「ハ・ヤ・オ・キ・ハ・サ・カ・エ・ル」(早起きは栄える)
 「カ・ケ・ウ・リ・ハ・イ・タ・サ・ズ」(掛売りはいたさず)

文字を単純に組み合わせるだけでなく、例えば「ロ」は口に見えるのでクチ、と言ったり、「イ」は人偏に見えるので、ベンとしたり、一筋縄ではいかない。

ある仲卸はいう。

「符丁があるから分刻みでどんどん魚が出ていっても、帳場さんと我々の息があう。市場にとっては大事な言葉です。」

市場の独特の活気や江戸情緒はこんな彼らが発する言葉やリズムからも生まれていた。

VIII. 市場という器

1. 世界最高水準の近代建築

築地市場は豊洲への移転を控え揺れ動いているが、かつて日本橋から現在の築地に移転する際も同様であった。ここでは器としての市場にスポットを当ててみる。

江戸時代に誕生した日本橋魚河岸は、都市の人口増にともない取扱量や業者の数が増え、さらに衛生面の問題などもあったことから、明治25年に初めて政府から移転命令が下された。しかし、江戸以来300年の歴史を背負う日本橋魚河岸を移転させるのは容易なことではなく、具体的な計画も立たないまま時は過ぎ、その間に魚河岸内部では非移転派と移転派の対立が激しくなっていた。

結局、大正12年の関東大震災によって魚河岸が全焼してしまったことをきっかけに、日本橋からの移転はいやおうなく進んでいった。

完成して間もない築地市場をとらえた写真集⁹には竣工当初の機能美にあふれた市場の様子が記録されている。建設資料¹⁰には「東洋は基より。全世界に覇を争ふ態の、豪壮雄大な勇姿を現し帝都並に近隣の食料品取引上に、一大転機を興えんとしている」と、新市場建設の自信と意気込みが垣間見える。

旧海軍大学跡地に総面積5万8千坪、総工費1500万円をかけて作られた当時最大の鉄骨コンクリートの建物。さらに大量の物資を輸送できるように、船だけでなく、列車の引込み線が場内に2キロ以上設置された。建物の形が扇型をしているのは鉄道による大量陸送を見込むと長いプラットホームが必要となる。直線ではそれだけの延長がとれなかったため、カーブで補うという発想だったのだ。10両編成の貨車が、水産部だけで一日に10回以上到着する計算がなされ、

⁹ 『東京市中央卸賣市場 築地本地・建築圖集』、東京市役所、昭和9年。

¹⁰ 『東京市立中央卸賣市場建設資料 - 鉄骨構造篇 - 』、中央卸賣市場建設資料編纂會刊行、昭和7年。

築地市場全体で一日に1300トンの物資の取り扱いをみこんだ設計がなされている。

取材当時、築地市場の管理をする開設者の口から出た言葉が印象的だった。「この市場の残念なところは、80年前に世界最高水準のものを作ってしまったことなんですね。」

近代建築の粋を極めて作られた巨大な鉄骨建築は、何の不便もなく時代のニーズを満たしてきたため、途中で見直しを図る必要もなかったのだ。その先進性が、今となっては取り返しのつかない老朽化などの問題点を浮き彫りにしてしまったのだ。彼の言葉からは現状を憂える一方で、市場を作った先人への誇りも感じられた。

2. 江戸とヨーロッパの結合

市場には人や物が動きやすい機能性を追求した結果、美意識を兼ね備えた空間が広がっている。建物の中を歩いていると、意外なほどモダンなデザインと出会うことがあるのだ。例えば、仲卸店が立ち並ぶ扇形の建物の一番外側の上階には、会議室や郵便局、卸売業社の事務所が並んでいるのだが、そこは長い廊下がゆるやかなカーブを描いて続き、白い梁と柱がポイントとなり昭和初期のモダンな風情を残している。

また仲卸店のエリアの通路には、小さな石をきれいに並べた石畳が敷かれている。ピンコロ石と呼ばれる、古くからヨーロッパなどで歩道や車道の舗装材として用いられてきたもので、すべりにくいいため水を多く使う魚市場にはもってこいである。

建築史家の藤森照信氏と市場の中を歩いた際、日本橋魚河岸に始まる築地市場を建築の視点から捉えた以下のような話をうかがった。

「器（建物）自体は日本の伝統とか魚とは関係が無く、むしろヨーロッパの産業革命を支えた駅とか工場の造り方とそのシステムと同じである。大量のものをどう運び、どうさばるか。これは工場の論理から出来上がった鉄骨建築だ。」

産業革命以降、大きな工場を建造する必要が増し、木造ではなく鉄骨によって柱のない大きな空間を作る技術が生まれた。その工場の技術が市場の技術に応用され、その典型的な当時の形が築地市場に残っているというのだ。

ヨーロッパの広場と同じ石畳の上を、生マグロを積んだ荷車が引かれていく風景。築地市場は江戸の香りと、近代技術が合体した不思議な空間である。



IX. 驚きの職人技

1. マグロの解体

築地市場には、魚に関する職人がたくさんいる。その内のいくつかを紹介したいと思う。

海の黒ダイヤと呼ばれるクロマグロ解体作業は、大胆かつ繊細な技の結集であり、いつもの道具を使い分けて行われる。鮮やかな手さばきの一部始終を、江戸時代創業のマグロ仲卸店「大善」で見せてもらった。



仲卸「大善」の解体風景
左は卸包丁で身を切り取るころ

早朝のセリで仕入れてきた150キロの生マグロ。まず、エラ、カマ（頭）、背びれ、腹びれなどをノコギリで切り落とし胴体だけにする。次に「背割り包丁」を使い、切れ目を入れていく。海の中を時速160キロ以上の高速で泳ぐマグロの身は鎧のような硬い皮に覆われているため、かなり力のいる作業だ。

表面の皮が切れると長さ8尺、2.4メートルの「卸包丁」で、先ほど入れた背と腹の間の切れ目に入れる。この時は2人がかりで刃を引き、1メートルを越える身を脊髄を中心に4つ割りに切り取っていく。この時大切なのは、包丁を持つ2人の息があうことと、刃のしなりを利用して骨ぎりぎりに刃を滑らせること。

切り取った身に付いている筋や残った骨を取り除いたあとは「半丁包丁」でブロックに切り分ける。この包丁の刃はマグロの断面に密着させることができるよう片刃である。また刃を往復するとマグロの切断面が傷み、光沢が消えてしまうために、手前に一気に引き切らなければならない。職人の手にかかったマグロは、輝くような赤い身を見せてくれる。

魚を最上の状態で客に出すために、道具の手入れも大切だ。客足が途絶えるとその日使った包丁の手入れをおよそ1時間かけて行う。その数およそ10本。刃を傷付けないように、藁を編んだ手作りの磨き棒で包丁についたマグロの脂を落とし、研ぎ、磨く。新品の半丁包丁の刃の幅は7センチあるが、使い込まれて5年後には3センチになる。

2. 手が物語る人生

築地ではその人の手を見れば、何を扱い、どれくらいのキャリアがあるがわかるという。

天麩羅ネタを扱う仲卸「山五」で働く岡野泰司さんは穴子の担当。30年間以上、毎日千匹以上の穴子を絞めてきた。その手には「締めダコ」がある。使う道具は刃渡り15センチほどの柄のない包丁。築地の職人たちの多くは自分で研ぎながら形を作り、手に馴染んだ道具を使う。岡野さんは箱の中の穴子の喉元に次々と包丁をあてていくが、ぬるぬる動き回る穴子が相手な

ので、どうしても人差し指の根元に力が入ってしまう。この部分に厚いタコがある人は大抵、活きた穴子を扱っている人である。

海老の専門仲卸を営む平井啓之さんはこの道一筋45年。一日に一万本を越える海老を扱ってきたため、ひとたび海老を手につれば、瞬時に大きさ、重さや状態を見分けることができるという。海老の識別は機械ではできない仕事なのだ。

(平井)「生き物だから、色も見なけりゃなんない、鮮度も見なけりゃなんない、色で識別もしなきゃなんない、指で触って柔らかさ固さも見なきゃなんない、脱皮してるかしてないか。まず形。形をお客さんの注文のサイズに合わせて。みんな形が違うんだ。脱皮しながら大きくなっていくんですよ。プロのお客さんは大きさに使い分けてるんです。焼き物にしたり刺し身にしたり。握って、首と尻尾が出るくらいの大きさは天ぷらですね。」



そう語る平井さんの手は、爪が丸まりボロボロになって変形している。甲殻類である海老は、尾の先の尖った部分で貝の蝶番を突つき蓋をあけて身を食べる。その尾の針の先には毒があるため、水の中で海老を触っていると爪の間に入って何度も傷を負ったという。平井さんが先輩から教わった治療法は焼いた縫い針で毒を取り、酢を入れたぬるま湯の中に手を浸けて腫れを取るといったもの。

この他にも、ナイフがまるで手の一部のように動く貝剥きの女性。彼女は一日に千個以上のハマグリを鮮やかな手さばきでむいていく。その他にも包丁と針金一本で活け締めをする仲卸など、無数の技が市場にはあり、そのそれぞれの手が築地での人生を物語っている。

X. 築地の音

巨大な市場の中にいると五感を刺激される。蘇やかな色の渦、懐しいにおい、そして様々な音。符丁を伝える仲卸の声、石畳の上をガタゴト走る荷車、水をはねる魚、そしてセリの声。

そんな築地の音に魅せられた、高名な音楽家がいた。20世紀の巨匠、世界的なチェロ奏者ムスティスラフ・ロストロポーヴィチ(1927 - 2007)だ。1958年の来日以来、毎年のように築地市場を訪れ、その度にオーケストラのメンバーに、「築地は日本の心の故郷」だ、築地を見ないと日本を分かった事にならない、と連れて行ったという。毎回時間をかけて、熱心に耳を傾け

ていたのがセリの声。「これが日本のオペラだ、これが日本の心の声なんだ。みんな聴くがいい。」と、指差しながら語っていたという。

ロストロポーヴィッチの人生は波乱に満ちている。ソビエト時代、反体制作家ソルジェニーツィンを擁護したことによって、演奏活動を停止され亡命。ソ連市民権も剥奪された。西側諸国で暮らし、89年にベルリンの壁が崩壊した際には、現場に駆けつけ壁の前でチェロを独奏した姿は、世界に鮮烈な印象を与えた。

彼のチェロからは、革命、弾圧、戦争の痛み、悲しみ、苦しみを直に味わってきたからこそ奏でられる、深い音色が溢れる。生涯をかけて求め続けたのは自分の感情を自由に表現する、という人間としての根源的な欲求だった。ロストロポーヴィッチが築地を愛したのは、市場で耳にする様々な音や声、人間模様の中に、彼が求めていた旋律を感じたからなのかもしれない。

XI. 今の築地市場

築地市場の歴史は繰り返し、明治の時代と同じように再び移転問題によって、市場の中は反対と賛成派に別れ、解決のつかない話し合いが続いている。一方で、新市場へ向けてのプランは着々と進んでいる。もはや感傷的なノルタルジーだけでは生きていけないことを一番良く知っているのは築地の人たちである。

2011年現在、ここに記した記録のある部分はずでに過去の築地‘らしさ’の証言になっているかもしれない。実際、著者が取材していた半年間の間でさえ閉店したり代がかかった店が何件もあった。しかし、カメラを通して見えてきたのは21世紀のこの時代に、東京の真ん中で、時代の潮流をものともしない、驚くほどエネルギーに満ちた人間模様、したたかさと懐の深さをあわせ持つ、築地市場の底力だった。