

築地食べる通信



市場移転まであと2年。
変わりゆく築地、
変わらない築地を追いかける。

“築地”は
なくならない

FIRST ISSUE

0
2015

No.000 創刊準備号

築地食べる通信

検索

「なぜ今、 築地食べる通信」 なのか？

TSUKIJI

築地食べる通信

そして、「食べる通信」とは何か？

NPO東北開墾が始めた“食べもの付きの情報誌”は、「東北食べる通信」から始まり、現在までに5誌が創刊し、6月には12誌に増えるなど、全国でその裾野を広げています。

「食べる通信」は、現在の行き過ぎた消費社会に異議を唱えるものです。スーパーやコンビニでいつでも安く食べものが手に入る飽食の時代は、社会に様々なひずみをもたらしました。大量に安く生産する効率性が食べものにも優先された結果、一次産業は買い叩かれました。価格競争に負けた農村漁村は衰退し、過疎化が進み、地域に残る伝統の味が次々と消えています。そして都市に住む消費者も、自分たちの大切な食文化が失われていくことを知らずにいます。

「食べる通信」は生産者と消費者の絆を取り戻し、食べものの作り手を応援する活動です。だが、どこで、どんな想いでつくっているのか、そのストーリーを伝えます。情報誌とともに、その生産者の食材をセットにして届ける事で、アタマだけでなく、舌で体験して本物の価値を理解します。

築地場外市場で「食べる通信」をはじめの理由

築地には農家や漁師はいません。全国各地の信頼できる生産者から食材を仕入れてプロ向けに販売する“目利き”がいます。そこにはプロ同士の厳しい世界が存在し、長年の信頼関係が築かれています。つくる人と食べる人をつなぐ、昔からの役割がここにはあります。また生産者から食材を仕入れて、加工販売す

る店舗もあります。築地場外市場には、鶏を捌き、つくねに加工して販売する鶏肉専門店や、魚の切り身を自家製の粕床で漬ける粕漬け専門店などがあります。この築地には、農村漁村の生産現場と同じように、想いを持って“つくる人”がいます。

「築地食べる通信」は、専門店の確かな目利きと技に目を向けて、食のストーリーを伝えていきます。地域の生産者はもちろん、都市に残る食文化の素晴らしさを再発見していきます。

食のコミュニケーション わたしたちが考えること

大型スーパーなどの進出によって、街の商店街で買い物をする人が減り、商売が成り立たなくなっている現状は、築地でも例外ではありません。前述の、行き過ぎた消費社会のひずみは都市部の“食のコミュニケーション”をも変えてしまいました。商店街の魚屋さんで、目利きの店主と相談しながら自分の目で食材を選ぶ機会が減りました。対面販売だからできる事がたくさんあります。都市部における、つくる人と食べる人のコミュニケーションの一步は、近所の商店街にある専門店にて食材を選ぶ事だと考えます。街の商店街や、築地の小売専門店が失われる事は、都市に住む人にとっては大きな損失です。

「築地食べる通信」によって、都市部における“食のコミュニケーション”の素晴らしさをもういちど見つめ直し、本来のあるべき“食べものの選び方”を取り戻す事ができたらと考えています。そして、地域と共存できる、美しい日本食文化を目指して、みなさまと一緒に“食”について考えていく媒体を作り上げたいと思います。

みなさま、はじめまして。この度は、「築地食べる通信創刊準備号」をお手にとってご覧いただきありがとうございます。

わたしたちは「テレビ東京 虎ノ門市場」という地域のお取り寄せグルメを8年間、続けてきました。「後世に伝えたい味がここにある」というオープニングメッセージから始まる番組で、全国各地のこだわりの生産者取材し、つくる人の想いを伝えてきました。私たちと築地の関係も、そこがきっかけになっています。

築地市場は2016年に豊洲に移転します。80年余り続いた築地市場が大きく変わろうとしています。セリを行う市場などは豊洲へ移転しますが、その周辺に存在する食の間屋街である場外市場は築地に残ることが決定しました。一般の買い物客に馴染みの深い、昭和の残響が残る場外市場はまさに日本の食文化がぎゅっと詰まったふるさとのような場所です。これからの数年の間に、築地はどうなっていくのでしょうか。私たちは、変わる築地、変わらない築地、2つの視点

でしっかりと追いかけて、皆様に伝えていきます。

「築地」のはじまり

築地という場所について少し話をさせていただきます。そもそも築地市場は、人口集中がはじまった江戸時代から、つくる人と、食べる人をつなぐ場所として、日本橋に魚河岸がつくられたことが端緒となります。

日本橋魚河岸の周辺には、魚や野菜をプロ向けに小売する食材問屋や、包丁や鍋など調理道具を扱う店舗なども現れました。やがて一般の買い物客も増えて、今のような活気ある市場街になっていきます。

関東大震災で日本橋魚河岸が焼失し、市場は築地へと移転しました。築地場外市場には、日本橋魚河岸から続く老舗の店舗をはじめ、歴史に裏付けされた伝統の味が残っています。築地は、場所を変え、世代を超えて、つくる人と食べる人をつなぐ大切な場所なのです。

吉澤 有

[テレビ東京 虎ノ門市場 プロデューサー]

テレビ東京2000年入社。テレビとインターネットを連携させたサービスを手掛ける。地域経済の活性化をキーワードに、新しい旅グルメの番組企画を行う。2007年に立ち上げた、お取り寄せグルメ番組「虎ノ門市場」は、全国各地のこだわりの生産者や料理人を主人公とし、食に対する想いを伝えている。テレビ東京系列で平日毎日午前11時より放送中。



KEYWORD

築地場外市場を知る 5つのキーワード

築地場外市場はプロの街です。今や海外からのツアー客をはじめ、日本を代表する観光スポットでもある、築地場外市場。この街を知る5つのキーワードを御紹介します。

1 KEYWORD プロがプロをサポートする街

もともとは業務用の買い出し人が仕入れに来る街です。そのため各店舗の商品はいつも厳しいプロの目にさらされています。その専門性の高さゆえ、一般のお客さんには敷居が高いと思われるかもしれませんが、質問すると何でも丁寧に教えてくれるのでご安心を。

2 KEYWORD 約400の店舗がひしめく有数の商店街

せっかく築地に来たなら食材専門店でお買い物を楽しんでください。魚、肉、野菜はもちろん、かつお節、昆布、海苔、お豆、漬物などスーパーでは手に入らないこだわりの食材が見つかります。そして新鮮な食材を使用した美味しいお寿司屋さんなど飲食店がたくさんあります。



築地場外にある
食材専門店の
プロの目利きたちが
毎号登場します！

① 創業86年
おいしかった！が元気の源

近江屋牛肉店
三代目 寺出昌弘さん
●牛肉・豚肉

滋賀県近江商人のDNAを持つ。初代社長が浅草の近江屋本店で丁稚奉公し、昭和4年に店を構える。目利きのこだわり、プロのカット技術により、肉のおいしさを引き出すことを使命とし美味しいお肉を販売。三代目の昌弘さんは築地場外市場の街づくりに熱心に取り組む顔も持つ。

② 創業90年
自家製魚介粕漬け店

築地 田中商店
三代目 田中誠一郎さん
●粕漬け・塩鮭・魚卵

一年熟成させた酒粕を使用し自家製の粕床で漬けた手作り粕漬け。甘さ控えめで口の中に広がるコクと味の深みがしっかりとしているのが特徴。鮭、さわら、金目鯛、銀だらといった人気商品から、ほたてやたらこといった変わりダネまで種類も豊富。

6月号
に登場

③ 創業108年
豊富な品揃えと鮮度の良さ

鳥藤
三代目 鈴木章夫さん
●鶏肉専門店

東京随一の鶏肉の名店といわれ、プロの料理人をはじめ多くのファンに愛される鶏肉専門店。全国の地鶏・銘柄鶏の生鮮鶏肉からオリジナル惣菜まで、三代目の章夫さんを筆頭に、家族・スタッフが一丸となって100年以上の伝統を守っている。

創刊号
に登場！

④ 創業123年
昆布の魅力伝える老舗

吹田商店
五代目 吹田勝良さん
●昆布・乾物専門店

老舗の集まる築地場外でも屈指の老舗。大阪の地で創業をし、築地に移転。昆布文化の馴染みの薄い東京で、昆布の魅力を伝承しつづけている。そんな五代目勝良さんは、足を運んでくれるお客様とのふれあい、心のつながりを大切にしています。

⑤ 創業101年
手間ひまかけて作る老舗の味

築地 江戸一
四代目 飯田一雅さん
●佃煮・煮豆専門店

伝統の味を守りつつ、築地に新風を巻き起こす老舗の佃煮・煮豆のお店。いろんな種類を少しずつ食べられるよう小分けにされた商品は普段使いやおすそわけとして選ぶ楽しみが広がる。四代目の笑顔同様、お店はお客様の笑顔でいっぱいだ。

3 KEYWORD
食品だけじゃない都内随一の専門店街

築地といえば鮮魚のイメージが想起されがちですが、食品以外にも数々の専門店があります。例えば、食器問屋から、プロ用の刃物問屋、包装用品店、プロ用長靴店など…合羽橋にも負けないプロ用グッズが揃う専門店もたくさんあります。

4 KEYWORD
江戸～昭和の面影が残る街

江戸時代は大半が武家地だった築地。明治維新後には外国人居留地から海軍施設など異国情緒溢れる漁師街として変貌。そこから昭和10年、日本橋魚河岸の移転により現在の築地の顔へ。戦禍を逃れたため、昭和情緒が今尚残る街はまさに遺産です。

5 KEYWORD
市場移転後の場外市場

セリ場や仲卸しが集まる場内市場は豊洲に移転しますが、場外市場は、築地の地に残ることが決定しています。築地がこれからも元気であり続けるために、NPO築地食のまちづくり協議会が結成。次世代に築地の良き伝統と文化を伝えるプロジェクトが今まさに動いています。

「築地 食べる通信」は、毎月最終金曜日に発送します。

食材の付いた情報誌 月額購読料 ¥2,480 (税抜・送料込み)



16Pのタブロイドと
特集した食材と一緒に
お届けいたします

創刊号特集は

築地の鶏肉専門店、鳥藤

食材は

+

はかた一番どり

申込締切 4月12日(日)

*創刊号は4月24日(予定)に発送します

*写真はお届けイメージになります。

お申し込みは築地食べる通信ウェブサイトまで

築地食べる通信

検索

築地食べる通信の 購読について

お申込み方法

インターネットで、築地食べる通信ウェブサイト
(<http://tsukiji.toranomon-ichiba.com>) にアクセ
スをして、お申し込みください。また、お電話でもお
申し込み頂けます。0570-007-778 (毎日10-18時)

お届けについて

「築地 食べる通信」は、定期購読のサービスです。
毎月最終金曜日に発送します。発送日の12日前ま
でに、お申し込み頂くと当月号よりお届けします。

お問い合わせ

Eメール info-tsukiji@toranomon-ichiba.com
もしくはサポートセンター (0570-007-778 毎日
10-18時) までご連絡ください。

販売価格

築地食べる通信の購読料は月額2,480円(税抜・送
料込み)です。セットで届く食材の量を増やすこと
もできます。詳しくはウェブサイトをご覧ください。

返品・交換について

お客様都合による返品はご遠慮いただいております。
万が一、商品に不良があった場合には、到着日より
一週間以内にご連絡ください。

個人情報について

当社はお客さまからお預かりした個人情報を、第三
者に譲渡することはいたしません。

全国に広がっている 「食べる通信」

2015年6月までに全国12誌で展開します

- ・東北
- ・下北半島
- ・四国
- ・山形
- ・東松島
- ・十勝
- ・稲花 from 新潟
- ・加賀能登
- ・神奈川
- ・兵庫
- ・高校生が伝えるふくしま・築地



〈春には全国12誌に拡大〉

2013年に、東北食べる通信が創刊し、今年6月に全国で計12誌
に広がります。様々な地域と団体が、「食べる通信」の理念に共
感し、地域発のメディアとして活動しています。全国各地のご当
地「食べる通信」が、それぞれ自由に創意工夫を凝らして、つくる
人と食べる人をつなぎ、日本の食の課題解決を実践していきます。

築地食べる通信 創刊準備号

2015年3月1日 第1刷発行

発行人：
吉澤有

編集長：
大狼章弘、佐野崇

アートディレクター：
尾原史和 (soup design)

デザイン：
soup design

撮影：
富井昌弘 (ハミングバード)

印刷・製本：
株式会社スバルグラフィック

発行元：
テレビ東京 虎ノ門市場



※本誌記事・デザインの無断転載を禁じます