



シドニー事務所

シドニー都市圏の 胃袋を支える台所事情

(財)自治体国際化協会シドニー事務所所長補佐
秦泉寺 哲(高知県派遣)

Sydney Fish Market

シドニーの観光名所といえば、オペラハウスやハーバーブリッジを思い浮かべる方も多いと思いますが、実はSydney Fish Market(以下、「SFM」)も有名な観光地です。そして、観光客だけでなく、多くのシドニー市民も新鮮な魚介類を求めて訪れています。

SFMは同様の市場の中では南半球で最大の規模を誇っています。もちろん、世界第一位の魚市場は東京の築地市場です。



青い建物が特徴的なSFM

Sydney Fish Marketとは？

SFMはシドニーのほぼ中心部の海沿いにあります。一般客・観光客向けの6つの海産物小売店と青果小売店・酒屋・パン屋・レストラン・ギフトショップ等が7:00から16:00まで営業しています(休業日は12月25日のみ)。年間14,500トン、100種類以上の魚介類を取り扱っています。海外からの輸入量はその内の約10%程度であり、そのほとんどは隣国のニュージーランドからです。

元々、市内中心部にあった市場を州政府が1945年に現在の場所に移転し、1994年に民営化されました。

「ツウ」がおすすめする SFMの楽しみ方

「SYDNEY FISH MARKET」の文字が掲げられた青い大きな建物に入ると、すぐに魚介類を売るブースやレストランが並んでいます。それらのレストランでも新鮮な魚介類を食べることはできますが、市場に来る楽しみは自分で選んだ新鮮な魚介類を、その場で食べられることです。まずは、ガラスケースの中に並べられている魚たちを眺め、目を楽しませながら、魚を選びます。日本の市場でもよく目にする魚たち(タイ、アジ、サバ、イワシ、キス、イカ、タコ等)がケース内に所狭しと並んでいます。さらに、海草サラダやウニ、日本から輸入されたホタテまで売られています。ただし、サーモンや牡蠣、エビ・カニ類が非常に多い点が日本とは異なります(オーストラリア人はこれらが大好き)。



建物内部には所狭しと魚介類が並べられています

目を楽しませた後は、もちろんお腹を楽しませなくてはなりません。おいしそうと思った魚介類があれば、店員に声を掛けてください。親切でフレンドリーな店員たちがすぐに用意してくれます。牡蠣にはレモンが付いており、エビはすでにゆでられています。刺身が食べたければ、店員がすぐに切り分けてくれます。また、酒屋もあることから、食事に合うワインを選んでもらうことも可能です。

買った食べ物は建物内にあるテーブルであれば、どこでも食べることができます。しかし、せっかく海の近くまで来ているのであれば、建物の外で海を眺めながらワインと共に食べるのはいかがでしょうか？ただし、外で食べる場合は^{どうも}猛なカモメが常に食べ物を狙っていますので気をつけてください。



青い空と海を見ながら食べる食事は格別です

SFM Auction Tour

SFMにおいて食事以外の楽しみといえば、競りの見学です。ツアーは毎週、月・木・金曜日の6:40から8:30に開催されています（競り自体は5:30から開始、参加費用は25ドル）。

そして、実際にツアーへ参加してきました。まだ日が昇り切っていない時間に集合し、安全のための蛍光色のベストを着用してからツアーは開始されます。最初はガイドによる市場の歴史や概要の説明がありました。

説明後、一般人は入場が禁止されている「競り」の会場へ向かいます（写真撮影は禁止）。競り会場は約100m四方の大きさです。中央には大きな

ディスプレイが3つ設置されており、その下に競りにかけられている魚介類が並べられています。最初に会場へ入って驚いたことは、静かであることです。築地市場で見られるような威勢の良い掛け声はありませんが、中央のディスプレイには次々と落札者と落札金額が表示されていきます。

どのようになっているのか不思議に思っていると、ガイドからオーストラリアの少し変わった「競り」のシステムについて説明がありました。主な市場で利用されているのは、一般的な「競り上げ方式」です。魚の値段は最低落札額から開始され、買い手が次々と入札額を提示します。そして、最高額を入札した者が落札できる仕組みです。



日本に負けないほど、多様な魚が水揚げされています

SFMで採用されているのは、これとは逆の「競り下げ方式」です。これは、鮮度を最も重要視し、競りにできるだけ時間をかけないオランダの花市場が起源の方式であり、その名の通り「The Dutch clock auction」と呼ばれています。

この方式では、競りの開始価格が市場価格よりも数ドル高く設定されています（値段はkg当たり）。そして、競りが開始されると、ディスプレイに表示されている値段が時間の経過とともに、徐々に下がっていきます。この値段であれば買えると判断した買い手が入札をした時点で競りは終了し、落札となります。競り上げ方式のように、買い手が何度も入札額を提示することはありません。最初に入札を行った者が落札者となります。

この方式の良い点は非常に効率的であることです。「競り上げ方式」では多くの買い手が何度も入札を行いますが、「競り下げ方式」では入札は

1度のみであるため、1回の競りに5秒もかかりません。SFMでは1時間あたり約1,000箱が落札されます。

さらに、市場の公平性を保つため買い手一人当たりの入札回数は15回に制限されています。つまり、資金が豊富な業者であっても、15回以上落札することはできません。この制度により、資金の差による落札機会の不平等が少なくなっています。

競りの説明後は、市場に水揚げされたさまざまな魚の説明が行われました。高級魚の区画には、マッドクラブ（マングローブに住むワタリガニの一種）、ソフトシェルクラブ（脱皮後のカニ）、ロブスター、マロン（ザリガニ）およびさまざまな種類のエビが並べられていました。一般区画には、シドニーでも常に人気の高いタイ、赤い色を好む中国人に大人気のカサゴ、見た目の悪さから敬遠されていたが美味であることから人気急上昇中のコチ、フィッシュ&チップスの材料となるサメ等々、日本でも馴染み深い魚たちが並べられていました。大型魚の区画では、鮮度を保つための処理として頭部の一部を切り取られたマグロや、頭部を切り落とされたカジキが並んでいました。日本同様に尻尾は切り落とされており、買い手はその切り口から鮮度を読み取っています。



シドニー名物のロックオイスター（岩牡蠣）の解説中

ツアーに参加して感じたこと

普段は見るできない市場の様子を体験することができ、非常に興奮しました。築地市場のように威勢の良い掛け声はない市場でしたが、働いている人々の真剣な目つきや、活気あふれる雰

囲気はどの市場にも共通しているようです。

また、ツアー制度について、日本と異なる面も見受けられました。例えば、築地市場マグロ卸売場の見学は、先着順で人数制限があり無料です。しかし、参加希望者数が定員数を超えた場合は参加できない場合もあります。一方のSFMは完全予約制の有料ツアーです。受付開始前に並ぶ必要もなく、ツアーに参加できない恐れ也没有せん。

日本各地の市場においても、その地方の特色を打ち出したツアーを行えば新たな観光資源となるのではないのでしょうか。



週末は観光客と地元の人々で大にぎわい

その他の楽しみ方

SFMはツアー以外にもさまざまな活動を行っています。魚介類の料理教室は、テレビ番組に出演している有名シェフやオーストラリアNo.1の日本人シェフ等が講師になることから人気があり、年間1万3千人以上が参加しています（2時間で85ドル）。教室は夜間にも行われているため、仕事が終わった後にでも参加可能です。

また、情報発信にも力を入れており、魚介類を食べることによる健康促進、魚介類を使った料理のレシピ、新鮮な魚の見分け方、魚の旬等の情報をウェブ上で見ることができます。

このように、誰でも1日中楽しむことができるSFM。シドニーへお越しの際は、一度訪れてみませんか？