

## 第2回分野別シンポジウム 議事録

### 『消費者に聞く』

#### ～どこで買う、どう選ぶ食・水産製品、課題は？～

主催者：社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター

開催日：平成24年9月4日（火）

場 所：社団法人大日本水産会 大会議室  
（東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル8F）

平成24年12月

社団法人 大日本水産会  
魚食普及推進センター

(プログラム)

5月29日開催の前回分野別シンポジウム「量販・鮮魚専門店に聞く」では、水産物消費減少に立ち向かうべく、消費者の簡単簡便ニーズへの対応、多様惣菜メニュー製品、消費者との店頭対話、調理への助言システムなど、店頭における消費者対応が進化している様子をお聞きしました。今回は消費者の方々に、食の安全・安心、品質の選択、食の求め方、魚食の選択要件、店頭変化への認識など、パネルディスカッション形式で、消費者目線の多様性をお聞きし、意見交流を行います。

1. 開催日：平成24年9月4日（火）13:30～（受付開始：13:00）
2. 場所：社団法人大日本水産会 大会議室  
(港区赤坂1丁目9-13 三会堂ビル8F 問合せ先：TEL 03-3585-6684)
3. タイトル：『消費者に聞く～どこで買う、どう選ぶ食・水産製品、課題は？～』
4. 出席者：コーディネーター： ・東京海洋大学海洋科学部  
教授 馬場 治氏  
パネリスト： ・東京都中央区消費者友の会  
(順不同) 会長 成沢 敏枝氏  
・コープあいち食育グループ「結い」  
福谷 佳子氏  
・毎日新聞社生活報道部  
編集委員 小島 正美氏  
・フードコーディネーター（おさかなマイスター）  
馬場 香織氏

進 行：

- 13:30 主催者あいさつ (社)大日本水産会常務 齋藤 壽典
- 13:35 パネルディスカッション  
・馬場コーディネーターによる進行
- 15:00 質疑応答
- 15:20 まとめ
- 15:25 閉会あいさつ  
(社)大日本水産会 魚食普及推進センター長 小林 憲

《コーディネーター紹介》

東京海洋大学海洋科学部 馬場 治教授

高知県生まれ、1984年東京大学大学院農学系研究科博士課程修了、現在、東京海洋大学（旧東京水産大学）海洋科学部教授。

漁業管理の制度や実態、漁業経営、水産物流通など、水産業の社会経済的側面に関する教育研究に携わる傍ら、農林水産省独立行政法人評価委員会農業分科会専門委員、東日本大震災復興構想会議検討部会専門委員等を勤めておられます。

《パネリスト紹介》

① 東京都中央区消費者友の会 成沢敏枝会長：

地域消費者で構成する団体であり、中央区立女性センターブーケ21を中心に消費者活動を行っております。消費者友の会については、

<http://genki365.net/gnkc09/mypage/index.php?gid=G0000008>

<http://fukumin2010.blog134.fc2.com/blog-entry-74.html>

② コープあいち 食育グループ「結い」福谷佳子氏

40万人を超える組合員、愛知県全域を事業地域とする生活協同組合コープあいちで食育部門を担当されています。日常の子育て支援活動、食育を通じた消費者目線で、お話をお聞きします。コープあいちについては、<http://www.coop-aichi.jp/> から。

③ 毎日新聞社生活報道部 小島正美編集委員：

消費者に関する生活報道の傍ら著作もあります。今回は報道からの視点で意見交流に参加頂きます。「小島正美」で検索すると多くのリンクサイトが紹介されます。

④ 馬場香織フードコーディネーター：

シカゴ、NYに在住経験があり、現在は東京にてクッキングサロン開催、NHK文化センター講師もされており、レシピ本も多く発行されています。ご本人紹介のリンクは、

<http://www.kaori-cooking.com/profile.html> からどうぞ。

(議事録)

パネルディスカッション

コーディネーター： ・東京海洋大学海洋科学部 馬場 治教授

パネリスト： ・東京都中央区消費者友の会 成沢 敏枝会長  
・コープあいち食育グループ「結い」  
福谷 佳子氏  
・毎日新聞社生活報道部 小島 正美編集委員  
・フードコーディネーター（おさかなマイスター）  
馬場 香織氏

馬場教授

前は、「量販・鮮魚専門店で聞く～水産製品販売拡大の取組み～」という売側の立場から話を聞きました。今回は、食べる側の立場、「消費者に聞く」となっていますが、消費者というよりもどちらかと言うと、消費にいろいろと携わっている立場の方々にパネラーになっていただきました。従って、全くの消費者ということではなく、食育や魚食では専門に近いかも知れませんが、4名のそれぞれの立場から話を伺いながら、魚の消費について考えていきたいと思えます。最初に、自己紹介を兼ねて、どのような活動をしているか、また、魚食について、ご意見があればお願いします。

成沢

私達は、築地にある中央区の地域消費者で構成する団体で、中央区立女性センターブーケ21を中心に消費者活動を行なっています。今回のシンポジウムに声がかかったのは、最近、静岡県沼津市内浦漁港へ養殖漁場の見学と生産者・漁業組合の女性会員との交流会に参加して勉強してきて、消費者としての心構え、また、どのようなことが必要か、アンケートを取り、結果を消費生活展、ブーケまつり、食育フェア等で発表していることからだと思います。メンバーは殆どが家庭の主婦で、後はリタイアしたご主人で構成されています。

福谷

生活協同組合コープあいちの食育グループ「結い」の福谷です。私達は生活協同組合の中で食育に携わっています。知的障がい者を対象に、「障がい者クッキング」を行なっていて、もう6年目になります。最初は、包丁が凶器になるのではとか、いろいろなことを考えましたが、実際には包丁もきちんと使って、数を繰り返し行なっています。凄いことだと思います。食育は魚に限らずいろいろな形で行なっていけば、今後の健康も家庭も変わっていくのではないかと思います。

保育園で「バケツ稲作応援」も行なっています。名古屋市内の街のだ真ん中、中村区で、一生懸命バケツに田植えをし、案山子を立て、稲刈りを行なっています。そうすると、「こんな形で作物ができる」、「これ食べている」と子ども達はわかります。食育は大事だと思っています。

後は、学校、社会福祉協議会への食育活動やイベントに参加しています。

先ほどの知的障がいを持った方とのクッキングの中で、「イワシのひつまぶし」をやりました。魚の料理をこのクッキングの中に入れるのは、非常に怖いのです。何故なら、魚をその日にちに揃えなければならない、必ず手に入るとはかぎらない、また、予算もあるからです。しかし、なんとかやりたいということでやりました。普通の高校生ぐらいに「イワシの手開き」をやらせると、まず、「キモイ」から始まり、なかなか出来ません。しかし、障がい者の人たちは、抵抗もなく一生懸命「手開き」をし、骨も焼きました。ふりかけにして、イワシはこのようにして食べられると教えられました。

先ほどの保育園での「バケツ稲作応援」の中で、一つの題材として、いろいろな田んぼがあり、これは旧山古志村の田んぼですが、稲が取れた後、「昔、この田んぼで冬に飼っていたお魚なあに？」と聞くと、身近な魚しか出て来ません。マグロとクジラが多く出て来ます。元々コイを飼ってタンパク源とし、それから錦鯉を飼うようになりました。コイという答えは出てこず、回転寿司で知っているマグロ、絵本で出て来るクジラです。魚自体がわからない現実があります。



それから、魚料理が保育園で何回ぐらいあるのか調べてみました。名古屋市立のA保育園では、しらす干し、メカジキ、ツナ缶、白身魚、生わかめ、と出て来ますが、あんかけとか、簡単料理でしか出て来ません。B保育園、先ほどの「バケツ稲作応援」をやっている保育園、ボツボツは出て来ますが、どうしても少なく、むきエビ、はんぺんが代わりになっています。実は、この保育園では煮魚を食べさせたいと、園長先生は言っていますが、残念ながら食べさせられない理由があります。骨が引っかけたら訴訟問題になる。それから、煮魚を食べさせようとすると、200人規模の保育園だと、調理器具が無く、その調理器具を揃えるだけでも大変で、なかなか子ども達に食べさせることが難しいということでした。C保育園は100人規模で、頑張っている保育園です。実はこの保育園ではレンタルですが、布のおむつを使っています。この保育園では結構煮魚が出て来ます。おやつも全部手作りです。自分がどの保育園を選択するか、最初の魚料理とのきっかけがこんなに違ってくるのか、これが現実だと思います。なかなか家庭で煮魚が出て来ない時代になってしまったので、給食頼みになった時、これだけの差が出ることは、後にかかなりの影響があるのではないかと思います。

## 小島

毎日新聞社生活報道部の小島です。私は記事を書いている者で、特に魚について詳しいという訳でもありませんが、普段、医療、健康、食の安全に関する記事を書いていて、今日は魚についてちょっと言いたいことがあります、出席させていただきました。

ひとつどうしても言いたいのが、魚の基準が今1kg当たり100ベクレルになっていますが、こ

の時に一般の人達は100ベクレルを少しでも超えると危ないと思っていますが、実際にEUは1250ベクレル、CODEXの国際規格は1000ベクレルです。従って、例え500、600ベクレルであっても健康に影響するレベルではありません。このことを一般の人にまず知ってもらうことは非常に重要なことです。これから魚で問題になるとすればセシウムのことなので、このことを知って冷静に対処することが大事だということを、出来るだけ多くの人に知って欲しいと思い、今日は出席しました。勿論、記事では書いていますが、その時に厚生労働省が何故100にしたのか、今更言ってもしょうがないのですが、500ベクレルでも勿論健康は守れますが、より安全のために100にしましたという言い方なら良かったのですが、実際ヨーロッパでは1000でも大丈夫なので、そのくらい大幅に安全を見込んで決めたということ国民に是非言ってもらいたいと思います。

では、何故100にしたのか、ヨーロッパの食卓に出て来るものは10%汚染されているという前提で計算され、日本では50%汚染されているという前提の計算になっていて、乳幼児では100%汚染されているという前提で計算され、厳しくなっています。現実問題、10分の1も汚染されていないので、本当なら2000ベクレル、3000ベクレルでも健康は守られています。本来ならこれをメディアが書かなければいけないのですが、是非、いろんな人に多く伝えて欲しいと思います。

私は家で煮魚を食べたいと言うと、「なんで、そんな面倒な事を私がするの、自分でやって」と言われ、自宅では煮魚を食べることが出来ないので、スーパー等で、煮るだけというのを売ってくれればと思います。多少食文化を犠牲にしても、食べやすい加工食品を増やして欲しい、というのが個人的な意見です。

#### 馬場（香）

料理研究家の馬場香織です。コーディネーターの馬場先生とは同じ名字ですが、娘でも親戚でもありません。たまたま、おさかなマイスターの講習時、馬場先生が講師だったので、その縁で、今日、呼んでいただきました。私は料理を教える他に、おさかなマイスターとして、お魚の普及の食育で小中学校に行き、お魚には骨があるという授業をしたり、疲弊している地方の活性化のお手伝いをしています。お魚に関係するところでは高知県、宮城県の石巻、和歌山県等に行き、市場に出ない、いわゆる、雑魚扱いされている魚を地方で商品化し、地方にお金が落ちるようにならないかという仕事のお手伝いをしています。

#### 馬場（治）

水産庁が「fast fish（ファストフィッシュ）」ということで、身近に魚を食べてもらおうと、若手がT20s（チームトゥエンティーズ）を結成し、活動を始めています。先日その検証の会があったので、その様子を聞きたくて、今日も参加をお願いしましたが、残念ながら公務が忙しく参加されませんでした。先ほども小島さんが手軽に食べられる商品を、と言っていました。その辺も含め、パネラーから意見を伺いたいし、勿論、フロアーの方からも伺いたいと思います。最近あるメディアから取材を受け、私は「魚離れ」ではなく、「調理離れ」だろうと話しました。外食や出されれば魚を食べますが、いろいろな事情で家庭では食べられない。総務省の家計調査や厚生労働省の国民栄養調査では、確かに統計上、魚は減っています。量販店の人に聞いても、魚だけではなく家庭で調理する、いわゆる、素材として買って行く食品は皆厳しい、肉も野菜もそうだと聞いています。その一環としての魚の動きだと思います。

それぞれ立場が違いますが、「魚離れ」について、どのように見られているのか、あるいは、ど

のように感じているのか、話を伺いたいと思います。

#### 成沢

「魚離れ」ということでは、ブーケまつりでアンケートをとりました。400枚配布し、男性88名、女性279名、計367名の回答を得ました。魚を全く食べない人は男性4名、女性2名、計6名だけで、毎日食べている人は男女で45名、週に3~4回食べる人を合わせると222名、約60%の人が魚を食べていました。従って、お魚が嫌い、面倒くさいではありません。魚を捌けますかでは、男性で33%、女性で66%が捌けると回答しています。魚を買う時に一本丸ごと買う人は男性で48名、つまり、88名中の半数以上、この中には自分で釣ってきた魚だけと言う人もいました。女性で171名です。魚を買う時に一本丸ごと買う人は、魚を捌けると記入した人と全く同じです。魚は好きだけれど魚は捌けないと言う人は、20代で14名、30代で18名、全員が切り身を買って調理していました。若い世代でも切り身なら、生魚でも調理することがわかりました。

中央区は世帯数で言えば、90%が5階以上の高層住宅の住人です。サッシや換気扇の匂いが取れない等の理由で、魚を嫌っていましたが、子ども達のために、青魚は良いとわかっています。6月の大日本水産会のシンポジウムで、鈴木平光先生が缶詰でも良いと言っていましたので、食育で「さかなを食べて元気に！」を展開しています。

お魚を買う時、調理済みで買うか、刺身で買うか、切り身で買うか、一本で買うか、調べてみました。切り身が断然多く、やはり、ゴミが出ない方が良いでしょう。何を調理済みと言うか調べると、焼き魚が38%、煮魚が28%、揚げ物が17%、甘露煮が16%、佃煮が65%でした。つまり、若い人には佃煮も魚の中に入っています。私達が缶詰の青魚を勧める時、少し危惧すると言うか、忸怩たる思いがあるのは、原料を国産のものではなく海外から買って缶詰に調理されたのは、日本の自給率は上がらないということです。

#### 福谷

かなり世帯が変化したことに注目しています。国勢調査によれば、一人世帯は32.4%あり、家でわざわざ魚料理を作りません。二人世帯も30%ぐらいあるので、歯止めがかからない原因だと思います。面白いことがあります。生協にはいろいろなクレームがきます。例えば、肉の大きさにクレームがきます。しゃぶしゃぶの肉をある程度の大きさと提供すると、肉が大き過ぎる、切れば良いことですが、残念ながら我が家の鍋には入らないということです。野菜の大きさもそうで、今スイカは小玉スイカが売られています、大きなスイカは冷蔵庫に入らない、消費しきれない。ブロッコリーも密集したものが売れ、大きすぎると消費しきれない。「魚離れ」もきっと世帯に合わなくなっているのだらうと思います。魚の大きさも、ちょっと大きいと家の鍋には入りません。うなぎのクレームでは、蒲焼でも白焼きでも、ちょっと骨があると、この間のうなぎには骨があった、完璧にクレームです。骨がないということが、世帯にとっては当たり前のようなので、その辺をどうするかです。魚の商品の中で、「骨抜き魚」と書いてあれば、骨はあつてはいけませんが、どうやっても魚のクレームで多いのは、骨があったということです。逆に、危機感を持った組合員からは、骨のある魚を売って下さいということもあります。子どものために、魚に骨がないと思わせたくないから、骨のある魚をちゃんと売って下さいと言う方もいます。残念ながら、骨のない魚が当たり前だと思える家庭が多いようです。

家に急須がないので、お茶は買うもの、生協は配達してくれるので、ペットボトルが良く売れます。先ほどの肉の大きさや野菜の大きさの問題ですが、調理道具がないのです。何をすることもフラ

イパン一つ、うどんを茹でるのもフライパン、このような世帯を思い、認識し、今一度「魚離れ」をどうしたら防げるか、考えていかなければいけないと思います。

十人十色から一人十色、どこの世代でも同じだと思いますが、今回は煮魚が出来たけど、忙しい等の環境で、このパターンだと今度は煮魚が出来ない、常に煮魚を食べたければ、自分で作る煮魚ではなく、買ってくる煮魚もありだと思えます。種類を多くしなければ、魚も食べてもらえない状況になります。

それから、魚価の安定です。高くなった魚を、高く食べられないと一度需要から離れると、価格が下がっても、消費は物凄く戻りにくい、魚価が安定していないと、常に食べる商品にはなりません。昔、イワシは大衆魚で安かったのですが、値が上がって高級魚になったら、もう家庭では使えなくなりました。何を払拭するのかを考えないと、「魚離れ」はどんどん進むし、先ほどの世帯の話、調理器具の話が大きな要因になっているのではないかと思います。

### 小島

私は月曜から金曜は殆ど家で食べていないので、人様に言えるような食生活はしていませんので、名案はありません。ただ、ニュースを送る立場から言うと、私はどうしたら長生きできるかずっと取材しています。その中でいろいろなデータが出て来ますが、魚を食べることは良いと必ず出て来ます。これが記憶の片隅にあれば、では魚を買ってみようということになる。折に触れて、このようなニュースを発信し続けることが必要です。

それから、この間テレビでやっていましたが、トマトを1日6個食べると痩せる。実際は痩せません。何故なら、トマトはカロリーがあるので、6個も食べたら太るだけです。それで痩せると流していたのは、動物実験でトマトのある成分を食べさせたら、中性脂肪が下がったということだけで、痩せたとは言っていないが、テレビが痩せると流すと、やはりトマトは売れるのです。一般の人は何かしら行動するのです。従って、魚が健康に良い、頭が良くなる、どんなに些細な事でもニュースになれば、その都度、魚が少しは売れるかもしれません。

日本脂質栄養学会と共催でシンポジウムを開催し、私も浜崎先生、鈴木先生の話をお聞きしました。今まで言われてきたことでもあるのですが、多少新しさが加わっていれば、その新しさの部分だけでもニュースになります。シンポジウム等を開催する時は、新しい部分をメディアに少しでも知ってもらい、ニュースを作るような努力をして欲しいと思います。農業と水産を比べると、ニュースになっている頻度は農業の方が多く、水産の方が少ない。水産庁の広報があまり上手くないということもあります。いろいろな人がいて、今は新聞、雑誌、テレビのどれかに特化すれば良いということはありません。対応するメディアも、この問題ならテレビ、この問題なら新聞と、対応戦略で行かないとニュースになりません。従って、ニュースを送る場合も、メディアの対応のあり方も、もう一回ゼロから考えて、どのようにしたらニュースになるのか、同時にしていかなければいけないと思います。

### 馬場（香）

料理研究家の立場から言うと、食べたいのにどのように調理したら良いのかがわからないということが一番大きな問題だと思います。昔は三世代同居し、おばあちゃんからお母さんに、お母さんから子どもに、生活の中で、魚の調理やいろいろなことが伝わっていました。最近は核家族になり、若いお母さんが何も教えてもらっていない。従って、私の料理教室に来る人達にも、一から教えないとわからない、という状況があります。

もう一つ、町から魚屋さんが消えました。私の町でも、嫁いできた時に10軒あった魚屋さんは、

今は1軒しかありません。嫁いできた頃は、魚が食べたくなくて魚屋さんに行くと、「今日こんな魚が入ったよ」、「どうやって食べたらいいか、わかり」と言うと、親切に、「こうやって調理すると、すごく美味しいよ」と教えてもらい、家に帰って調理すると美味しい魚が食べられました。今は殆どスーパーで買うことになってしまい、スーパーの店頭でそのようなことを教えてくれる人がいないので、どのようにして食べたらいいのかわからないという大きな問題に直面し、魚から離れていく現象があると思います。

先ほど、小島さんも言っていたように、「魚離れ」をどのようにして解消するのか、いろいろな問題があるので一口では言えませんが、マスメディアを活用することは、非常に大きなポイントだと思います。「ためしてガッテン現象」とか、「みのもんた現象」とか、そこで良いと放送されると、翌日にスーパーの棚から物が消える、という日本人の特性は今も健在だと思うし、魚に関しては、EPA、DHAが血液をサラサラにしてすごく良いとか、頭を良くする、これは若いお母さんにとってはすごく良いキーワードで、子どもの頭が良くなりますと言えば、絶対にのってきます。これを上手に活用して、「魚離れ」に歯止めをかける、一つの方法としては有効だと思います。

#### 馬場（治）

「魚離れ」の実態はどこで正確に把握されているのか、実はわからなく、水産庁の会議で良く使われる国民栄養調査、これは1年で1回、11月の1日だけを取り出したものと、家計調査年報、家庭の中での食費で、外食は出て来ますが、外食でどのような魚を食べているかまではわかりません。確かに、両方の統計を見ても、統計上は減っていますが、ただし、数字はかなり違います。実態はどうか、昨年度学生を使って論文で、その学生の家族、親戚、友人等の知り合いの人達に、一週間分の朝、昼、晩に何を食べたか、調べてもらいました。その中で、どのような魚をどのような方法で食べたか、調べてもらいました。1ヶ月間に1回、3ヶ月に亘って調べてもらいました。比較的若い年齢層でしたが、意外と魚の回数は多かったのです。本当に「魚離れ」に立ち向かうには、もっと真剣に分析しなくてはいけないと思います。水産庁は安易に「魚離れ」を使い過ぎだと思います。ここ数年の「水産白書」では「魚離れ」がずっと出て来ます。従来は、歳を取ると魚食の傾向が強くなると言われていましたが、今は40代が一番変化が激しいのですが、歳を取っても魚食は減り、肉食が増えている傾向です。

「魚離れ」という言葉が「魚離れ」を助長している気がしています。また、マスコミがそれによって「魚離れ」、「魚離れ」と言うので、消費者がそれに乗って、「魚離れ」して当たり前だと思っている気がしています。私自身は、普段は家で食べませんが、土日だけは家で食べ、その時は魚担当で、元々は魚の解剖から入っていたので、丸一匹卸さないと面白くなく、当然量が多く、子どもが三人いますが、毎週末になると、「また、魚か」と言われ続けています。お陰様で、子どもたちは魚を食べるのは当たり前だと思っています。その意味では、小さい時から食べさせるのは、習慣づいて大事だと思います。

今パネラーの方からいろいろと話を聞きましたが、皆さん何らかの形で食育に関わられていて、食育という面から魚をどのように見ているのか、あるいは、既に取組んでいると思いますが、如何でしょうか。実は、小島さんも私と同様に、例年3月に行われている全漁連の全国青年・女性漁業者交流大会の実績発表の審査員をされ、漁業者や漁村の女性部の方々の実績発表を聞かれて、審査にあたっています。部門が違いますが、私が一番印象に残っているのは、熊本の青年漁業者が、小学校か中学校の子どもたちに、魚を調理して食べさせる体験をさせ、通常は全部準備して調理させるのですが、その時は、まず家庭から包丁を持ってきてもらい、アジ1匹をそれで卸してもらう、勿論卸し方は漁業者が教えました、万能包丁の生徒が多く卸せません。そこでアジ切りを渡すと、

さっと切れます。むしろ、この方が危なくありません。家庭から見直さなくては、決して高い包丁である必要はありません。先ほどの福谷さんの話では、急須もないという話だったので、この辺りどのように見られているのか、如何でしょうか。ちょっと、一例を上げてしまいました。

#### 小島

いつも交流大会で実績発表を聞きますが、それはそれで素晴らしい活動です。女性部の方々が学校に行ったり、地域に出て行って料理教室をやり、魚食普及をしているのは素晴らしいことです。ずっと長く続けていても、「魚離れ」が起きてしまうのは何故なのか。結局、1年に1～2回やっても離れていく勢いの方が強い。確かに学校で教えれば良い、私の妻は全く知らないし、子どもに教えていないので、子どもも知らずに育っている、今教えろと言っても、現実問題どのように教えたなら良いのか、逆に教えて欲しい。このことを考えるよりも、食べやすさを重点において、料理しやすい商品をどんどん出した方が良く考えてしまいます。逆に、この辺りをお聞きしたい。

#### 成沢

先ほど魚の缶詰の話をしてしまいましたが、魚の缶詰は味が付いているものと、味の付いていないものがあります、さてそれをどう料理しますか、実は魚の缶詰を料理している人はいません。せいぜい、鮭缶であれば、醤油をかけるか大根おろしを乗せるかぐらいです。私達は新渡戸文化短期大学の先生にお願いして、魚の缶詰を使った料理を、オリジナルで作ってもらい、実際に実習して作りました。この中で、覚えていて欲しいのは、皮を食べないことです。皮を食べなければ、大概の缶詰は料理に使えます。オムレツに入れても、皮を入れなければ大丈夫です。これだけで魚の缶詰の使用範囲が広がります。

先ほども話が出ましたが、高齢者なら魚を食べるといのは間違いです。お魚は煮たものでも日持ちしないので、60代、70代の高齢者は一人住まい、二人暮らしになると、佃煮の方が多くなります。調理済みの中で65%がそうでした。それから、30代の方は焼き魚用、煮魚用の魚は買いません。フライパンで焼くような魚しか買いません。ちょっと質問からはずれましたが。

#### 福谷

なかなか普及というのは難しいと思いますが、一つだけ、スポーツ栄養学の先生が、魚を食べて欲しいと思った時、最初は丸の魚ではなくジャコでも蒲鉾でもはんぺんでも良いでしょう、と認めることから始めなければいけないでしょう、と言ったことがありました。一応、はんぺんも魚から出来ているかどうかわからないだろうし、ジャコも小さいけど一応お魚のうち、と普及したり子どもたちに知らせていくことで突破口になるかも知れません。

その先生が面白いことを言っていました、学校給食で魚のフライが5枚余った時、どうやって分けるのか見ていたら、5人だけに分けていました。フライなのでトングで切れば良いのに、そのような発想がクラスの先生にはありません。魚って切って分けても良いのですか、と聞かれたそうです。先ほども話が出ましたが、料理の時、学校に包丁を持って来るのは危険だと言われることとか、私の息子が中学生の時に、りんごの皮むきをする時、包丁を持って来させることが危険なのです、と家庭科の先生に言われたことがあります。

私は地元の伝統料理から、少しでもコミュニケーションが取れないかと思っています。名古屋、尾張地方には味噌もあり、写真の鮎味噌も丸のまま残して盛るかぐちゃぐちゃにして盛るか、この



ことだけでも話になります。うちは丸のまま派、うちはぐちゃぐちゃ派、とコミュニケーションになります。それから、今はモロコは全然獲れませんが、川魚のモロコを使って箱寿司にするのだとか、伝統料理からでも、ちょっとしたきっかけからでも、包丁がなくても良いようなところから、味見からでも、子どもたちに、魚ってどんな味、というところから普及できれば、一步踏み出しやすいのかと思います。

おさかなマイスターの方も参加されているので、一生懸命足を運んでくれるきっかけを作り、魚はこのようなものだを教えていただけると、魚が切り身で泳いでいないことが、目もヒレも付いていることがわかんと思います。



#### 馬場（香）

料理研究家の立場からは包丁を使えないのは、非常に悲しいことです。出来れば、調理して、作り上げる楽しさを、家庭の主婦も子どもたちも男性も味わって欲しいと思います。私はおさかなマイスターとして、食育の授業で小学校に行っています。そこでアジの塩焼きをします。「こんなものを食べたことがない」と言う子どももいれば、「僕、魚が嫌い」と言う子どももいますが、授業が終わって給食の時間になると、今までの経験だと、「食べない」と言う子どもは一人もいなく、殆どの子どもが「美味しい」と言って食べ始めます。勿論、集団なので、集団心理が働いて、競うように食べるということもあるかも知れませんが、骨のある部分を教えてから食べさせるので、「骨が上手に取れた」と喜び、一番嬉しいのが、最後に数人ですが、「家に帰ったら、お母さんにアジを買って頼む」と言う子どもが必ずいることです。従って、魚が嫌いではなく、美味しい魚の料理を食べた経験がない子がかかなりいるのではと感じています。

魚はすごく優れた食材で、シンプルイズベストではありませんが、塩を振って焼くだけで殆どの魚が美味しい。ところが、私のところに来る生徒さんたちを見ると、どのくらいの塩を振ったら良いのかわからない。そこからなのです。家庭で作ったことがない、教えてもらっていないので、基本的なことから少しずつでも教えています。私の前では、皆、魚が好きになったと言ってくれます。嫌いになったとは言えないので。塩焼きだけではなく、本当に簡単に美味しく調理する術が沢山あるので、少しずつ広げて行きたいと思っています。

#### 馬場（治）

このような魚食を考える会は沢山開かれていて、今までいろいろな意見が出ました。食育も含めて取組みはされていますが、歯がゆい思いで、あまり改善されていません。ただし、このようなことをしなくなれば、もっと進むでしょう。今日はいろいろな立場の方がフロアにいますので、「魚離れ」についてどのように思われているか、お聞きしたいと思います。挙手をお願いします。

#### 小島

ちょっとお聞きしますが、「魚離れ」と言った時、魚の形態ですが、例えば、缶詰も蒲鉾も全部ひっくるめて計算しているのか、あるいは、形態別に、これは増えている、これは減っている、トータルで魚の消費が落ちているということなんですか。その辺のデータがはっきりしないのですが。

#### 馬場（治）

家計調査年報の方は、生鮮魚介類、塩干、加工品まで含めたトータルの水産物だったと思いますが、今、正確には覚えていません。従来は、鮭は非常に優等生で、今は事実、鮭とマグロは非常に

需要があります。水産白書に書いてありますが、問題なのは、漁獲量、生産量に関わりなく、鮭、マグロの特定な魚だけを食べている。おそらく、魚価が高いと言われるのは、そのように選択的に食べているからで、結果的に高くなっているのだと思います。やはり、切り身や刺身で、加工度が上がっています。マスコミの方が取材に来て、良く魚は高いですよ、と言いますが、高くしているのは消費者の消費行動だと思っています。量販店の人は、消費者が望むから、と良く言います。確かに、家庭の調理の事情やゴミ出しの事情を考えると、否定はできませんが、余りにも安易に流れ過ぎだと思っています。消費者ももっと賢くならないと、その辺りは、また、後ほど話します。

小島

家計調査年報には缶詰も入っていますよね。そうすると、何かが伸びている、減っているというデータは無いのですか。それがあれば、対策も立てやすいですよ。

馬場（治）

しらす干しは伸びています。学校給食にも取り入れられて、コンスタントに増えています。カルシウムの摂取にも良いので。

福谷

生協でも塩干は伸びています。魚介類は明らかに需要が少なくなっています。何とか魚介類を食べようと努力しますが、丸魚は食べ難いので、塩干にという形になっています。

小島

果物を取材していると、過去20年間で伸びているのはバナナとキウイだけです。後は総て下がっています。バナナは簡単に食べられますからわかります。キウイは沢山宣伝して、健康に良いというイメージがあり伸びています。魚もそのように考えた時に、魚をただ食べましようではなく、果物も沢山の種類がありどうしても分散するので、洋食型の食生活をしている中で、どのような戦略をすれば良いのか、和食が良いということが頭の中にあり、結果的に魚を買うという戦略が良いのか、もう洋食生活で良いからその中で魚を食べさせる戦略が良いのか。いろいろなことを調べると、どのような戦略が良いのかかわかると思います。このようなことを水産庁なり大日本水産会ではやっていないのですか。

大日本水産会魚食普及推進センター 宮本

魚食普及推進センターの宮本です。小島さんのご指摘はいつも考えていることです。例えば、JA、全農さんが調査をやります。私どもは魚介類と肉類の二つの分岐点しか作りませんが、JAは肉類にしても、牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉、等々沢山の分類で統計を取っています。ところが、魚介類ではというと、小島さんが言うように、水産庁のデータでもそこまでは追いかけているかは疑問です。毎年やっている、水産物嗜好動向調査、この中でも私は昨年から疑問を持っています。だが、どこで、どのような形で、どのように食べているか、既存のデータではなかなか追跡できません。この辺を皆さんのアドバイスをいただきながら、極めて行く必要があると思っています。その中で、一番最適な食べ方をどうするかということがあります。東京の自給率は1%の中で、食を求める市場です。地方に行くと、地産地消を知っている人は、本当に美味しい食べ方をしている、と私の目から見えます。地産で美味しい魚を食べている、そのような文化の交流や食べ方の交流があまり上手にされていないので、私が「おさかな食べようネットワーク」を作ろうとしたきっかけで

す。違った人たち、違った地域の人達で、俺は食べている、何故お前は食べないのだ、この議論の中からスタートし、受け入れていく、形をどうするか、今回の分野別シンポジウムも一つネタですが、我々の仕事のポイントを指していただければ、非常に助かると思っています。

#### 馬場（治）

先ほど小島さんが言ったように、今、食事の内容のバラエティが非常に広がっていて、魚だけ食べる、と言うのは非常に無理な話だと、私も思います。中華、イタリアン、エスニック等々、様々な広がりがあり、その中で魚だけが同じ割合を占めるのは、そもそも無理だと思います。そうは言っても、一方では生産があるので、そのバリエーションのある中に、上手く入り込んでくれば良い。

数年前、大手居酒屋チェーンに協力をお願いして調査した時、メニューの幅が非常に広がっていました。イタリアン、ピザまでありました。その中で、水産物の占める割合は、メニューを見直す中で殆ど減っていない、むしろ、お客さんを引っ張る魅力を出せるのは、水産物が一番です、ただし、一番扱いにくいのも水産物だと言っていました。その意味でも、可能性を非常に秘めているし、バリエーションが広がる中でも一定の位置を占めている。その時、シェフの方が言っていました、「魚イコール和食という見方をすると、苦しい、むしろ、洋食の方が使いやすい。バターやソースで如何様にもなる。ただ単価が高い。」シェフの方ももっと使いたいのですが、なかなか接点がない。これが使い始めると、次からはお客さんから、「魚でコースメニューを作ってください。」と注文が来るようになったそうです。これは、生産者、流通の方に向かってでしょうか、是非、このようなところを攻めて欲しいと思います。家庭の中でも、調理の仕方が入っていく方法が違うと思います。焼き魚、煮魚だけではなく、その辺で馬場（香）さん、何かありますでしょうか。

#### 馬場（香）

やはり、洋食、エスニックの方がお魚を沢山使います。今、話を聞いていて思ったのは、コースで食事を頼む時、メインをお魚にしますかお肉にしますか、聞かれることが多いと思います。10人で行くと、7対3ぐらいでお魚を頼む方が多いと思います。子どもの父母会や色々な集まりの中で、20～30人ぐらいになりますが、ここ20年ぐらい経験で、お肉の方が多くなったことは一度もありませんでした。従って、お魚が嫌いではないと思います。それから、先ほどから言っていますが、調理の仕方、どうやって美味しい料理に仕上げていくか、わからない人が多いので、これから一生懸命力を注いで、魚食普及に少しでも役立つように頑張っていきたいと思っています。

#### 馬場（治）

フロアーの方からご意見をいただきたいと思います。今日は「消費者に聞く」ということで、消費者に近い方も来ていると思いますし、あるいは、売る側、作る側の方も来ていると思いますので。この問題は、消費者、売る側、作る側、獲る側でおそらく情報の共有ができていないと思います。良く言われるのが、生産者から言わせると魚価が安い、消費者から言わせると魚は高い。その辺りのご意見をお願いします。

#### 中部水産 神谷

おそらく、消費者の方は水産物については、何となくという理解だと思います。それをちゃんと教えて上げる必要があるのか、はたまた、食べてもらってから聞いてもらうのか。例えば、魚は刺身で食べるのか、焼いて食べるか、煮て食べるか、そのくらいしかないと言いますが、焼くを一つ

とってみても、塩焼き、蒲焼、照り焼き等があり、皆理解していると思います。それが具体的にどうなっているかが何となくです。この何となくをちゃんとわかるような形にすれば、消費も広がると思います。逆の立場から言うと、今、魚を販売しているのは殆どが量販店なので、量販店は元々欧米型で、日本の食生活とは全然変わって、セルフで自分で選ぶという性質で、これが台頭している。物を売っているということは、消費者が自分で選んでいることで、選んでいるという文化は日本になかったと思います。先ほども言っていました、私の町の魚屋さんというのが何軒かあって、その人達が教えていたと思いますが、どんどん教えるところが減って来て、結局、何となくになっていると思います。魚の話教える側と、とにかく食べてもらって後で話を聞いてもらえる場が、どこかで連携を持たないと、どんどん加速すると思います。流行りごとだと思えます。元々魚を食べるといっても、江戸時代までは調味料は無く、殆ど塩味、江戸時代から醤油、味噌が出来、そこから広がりがあったと思います。連携は必要なんです、残念ながら、生産者も流通業者も、それから、消費者の間に入っているそれぞれの販売に携わっている方達の利益の接点がありません。費用対効果がないので、例えば、AKBの誰かが、「これ！」と言えば、それに殆ど変わると思いますが、誰がお金を出すの、という話になっていると思います。

馬場（治）

ありがとうございました。今は、卸売市場関係の方でしたが、他に如何でしょうか。

全水商連 村井

私は、全国水産物商業協同組合連合会という長い団体名のもので、町の魚屋さんの全国組織です。先ほど馬場（治）さんから、「魚離れ」で魚が食べられなくなったのは、町の魚屋が少なくなったから、と言われました。ある意味では激励の言葉だと思いますが、残念ながら現実の問題として、昭和57、58年頃、5万8千軒あったと言われています。一番新しい平成19年の商業統計では、2万軒を切りました。何故こんなに少なくなったのか、いろいろな要因がありますが、簡単に言えば、儲からなくなったからです。12時間くらい拘束される労働力にも関わらず収益が上がりません。それからもう一つ、馬鹿の一つ覚えですが、2000年に大店法がなくなって以降、都市構造がかなり変化しました。家庭環境も、核家族、個食等で変わりました。このようにいろいろな要素があるので、一口に魚屋が減ったとは言えません。

今日もこのようなシンポジウムが開かれています、あえて言いたいのは、ややもすると大都市での議論が多いのではないのかと思います。全国を歩いてみると、非常に多様な商売をしているし、多様な文化があります。8月26日に大阪で、京都、大阪、神戸、岐阜の若い連中が40名ぐらい集まり、議論しました。テーマが二つあり、一つは、「来年の今頃、あるいは、再来年の今頃、貴方はどのような状態になっていますか」、一人は、「私は病院食に特化する。おそらく、7~8割はそうなるだろうし、今も上手くいっている」、岐阜の若い一人は、「おそらく、今と同じだろう。周りの人を一生懸命支えている、例えば、家のお爺さんが最近歯が悪くなったと言えば、わかった、では小さく切っておくね、とか、この魚を6時に家のアパートまで持って来て、言われれば、わかった6時に焼いて持って行く。」と言う商売をしています。それから、仕入れでも、朝、中央卸売市場で仕入れ、昼間は淡路島に行って新鮮な魚を仕入れる、要するに、魚と言っても、小島さんが言っていたように物凄く多様なので、トータルで議論しては絶対駄目で、りんごならりんご、みかんならみかん、と言った議論をしなければいけません。果物全般で議論しては駄目です。魚も同じです。スーパーの悪口を言うようで、申し訳ありませんが、スーパーに並んで魚はある程度限られていて、ある程度変化はありますが、せいぜい7~8種類です。ところが、地方に行けば、いろいろ

るな魚があります。

何故、「魚離れ」になったのか、皆さんも言っていたように、決して離れているわけではない、嫌いでもない、やっぱり、都市構造が変わった、家庭環境が変わった、少子高齢化、胃袋が小さくなった、ある意味では当然で、その中でどのように考えていくか、漠然としていて難しい。

私達の組織でも、各地で出前授業、学校に行ったり、公民館に行ったり、宮本さんも良く知っている、横浜の80歳を過ぎた、魚屋をリタイアした人が、横浜の18ヶ所ある公民館のうち16ヶ所に行き講習をしています。結構、いろいろと行なっていますが、なかなか、数字に現れません。これは息の長い話で、やったからといって簡単に、1割伸びる、3割伸びる訳ではありません。しかし、先ほど馬場（治）さんも言っていたように、やっていなければもっともっと落ち込むだろうと思います。

まだ言い足りないことはいっぱいありますが、気がついたらまた話します。

馬場（治）

ありがとうございます。確かに、消費人口が多いので、都市部の話を我々はしているかも知れません。今日は産地の方からも来ていますので、阿部さん如何ですか。

阿部長商店 阿部

気仙沼の産地から来ました。私達は産地において、今日のように消費地サイドの話を聞くと、日頃、産地の声が届いていない、もっともっと消費者に近い位置で仕事をすべきだったと、改めて感じています。まだ、復興がスタートしたばかりですが、震災前の水産には戻りたくないという強い気持ちを持っています。斜陽的な水産から、折角、三陸沖には非常に沢山の海洋資源があるので、これを活かすような仕事に転換しながら、世界に誇れる水産のモデルを何とか作りたいと考え、今、もがいているところです。当社も昨年の9月に東京営業所をオープンさせ、社員が消費地での情報を収集しながら、自分たちの商品を常に買ってもらえる場を、何とか作ろうかと努力しているところです。まだまだ、可能性はあると感じています。被災した三陸の水産加工が基幹産業なので、強い水産業を作るために、今後共、努力していきたいと思っています。今後も、消費地での話を、沢山聞かせていただきたいと思います。

馬場（治）

ありがとうございます。私も気仙沼市の復興のお手伝いをさせていただいて、この間、お魚を巡って二点ほど問題というか、気付いたことがあります。一つは、メカジキです。地元では刺身商材として非常に人気が高い、勿論、浜でも決して安くはありませんが。ところが、関東圏に来ると、刺身用では殆ど売っていません。産地の出荷業者は、当然、刺身用で出荷しています。決して、刺身用と認知され、価格をあげようとしている訳ではありません。もう既に、かなり高い水準なので。ただし、刺身用として認知されることで、価値観が出て来ます。これを是非変えたいと、今、少しずつ動きつつあります。

もう一つは、三陸全体での銀鮭です。銀鮭は地元では、品質も刺身用で作っています。しかし、チリから大量に輸入され、これは殆どが塩鮭用です。関東圏の人たちは、三陸から来る銀鮭は生では食べられないと思っています。一方で、ノルウェーのアトランティックサーモンやチリのトラウトは刺身で平気に食べています。消費者に聞いたところ、「日本の鮭は生では食べられないでしょ、寄生虫がいるから」と言っています。養殖の銀鮭なので、ノルウェーやチリから来ているものと同じです。このくらいの知識、認知度です。勿論、このようなアピールも十分に出来なかつた、産

地の方では十分やっているつもりでも、まだ届いていません。産地での生産者や出荷業者の声がまだ届いていないし、関東圏の量販店側の売る姿勢もあると思います。

先ほども、中部水産の神谷さんも言っていたように、町の魚屋さんが消費者に声を掛けて、食べ方を教えないと売れない。以前、大手の量販店の部長さんが言っていました、売場で肉と野菜はパックして置いておけば、黙って取って買ってくれる、魚は声を掛けないと、遠巻きで見ているだけを買ってくれない。まだ出来ていないので、これからは声をかけるように指導すると言っていました、どうもその状況は改善されていないようです。町の魚屋さんは今までこれをやってきました。見方を変えると、魚を使った惣菜が非常に増えています。食べる姿を見させているので、これには会話が要りません。その分コストが掛かっている、高くなっています。決して、家族で沢山買って食べるということにはなりません。

いろいろとこのような問題が見えて来て、一気に解決されるわけではないので、何処から取組めば良いのか、今日のような会で議論され、意見も出て来ています。ここで一旦、フロアからパネラーに戻し、どのような取組をしたら良いのか、お願いします。

### 成沢

大変言いにくのですが、お魚が不味いのです。昔はもっと美味しかったと思います。それから、売り方もあると思います、例えば、目に青葉の頃の鰹は高くても良い、その高い鰹よりももっと前に走りを食べたければ、その分を払えば良い、高ければ高くても良い、初鰹から戻り鰹までずっと繋がって売られているのが嫌なのです。何か新鮮味がありません。初鰹が食べられなかったから、脂ののった戻りを待つとか、高いのも安いのも納得出来ますが、だらだらと長く同じが嫌です。

話は違いますが、私達が旬を知ろうということで、魚商さんをお願いして魚を提供してもらい、子どもたちに魚名のテストをしました。全問正解の子には景品を出しました。アジ、サバ、イワシ、サンマ、サケ、ヒラメ、カレイでした。聖路加病院の隣の明石公園でやりました。小学校低学年でも全員正解でした。通りがかりの若い女の人や高校生は、ヒラメ、カレイの区別がつかせませんでした。「凄いね、偉いね」と言うと、築地が近いので、「お父さん魚屋だもの」、「お母さん、バイトでどこどこに行っている」と、親の教育だと思います。親が魚を食べなければ、子どもは食べません。「ちょっと高いけど、初鰹だから、お父さん頑張ったよ」と言うのも、あっても良いと思います。真夏に鰹を食べなくても良いと思います。このようなことが沢山あり、私達が食べたいのではなく、量販店が売りたいものを売りつけているような気がします。

### 福谷

コンプライアンスの取組みをちょっと紹介させていただきます。私達消費者も、もっと魚の現場を応援しなければいけないのではないかとということで、「森づくり」という取組みをしています。北海道の野付漁協と一緒に植樹をして、もっと海を守るように、交流事業で、主に白樺を植えることで海を守ることで、私達はもっと美味しい魚介類を食べさせていただく、魚はここまでしなくてはいけない、という取組みをしています。

インドネシアからエビが来るので、マングローブの植樹をし、私達が食べさせてもらっているエビはこのところを守らないと、地球的規模で大変なことになると職員も行ってやっています。

沖縄の恩納村では、サンゴの植樹をすることで、お魚を守りましょうという取組みもやっています。

生協の商品を1点利用するごとに1円が植樹資金として積み立てられ、積み立てられた資金は産地で植樹活動に有効に活用されています。何をして良いのかわからないけれど、生協の組合員であ

れば、こうやって少しでも応援できるのだという形を取っています。

地元に行って美味しいものを食べれば、ああこうやってとわかりますが、なかなか都会ではそんな訳にもいなくて、少しずつ、環境との絡みもあること、私達が本当に水産資源を守っていくにはどのようにしたら良いのか、知らせながらお魚を食べてもらうようにしています。

ある意味、農業の川上の方から、本当は皆コラボレーションしなければ、実際に食べるものは全部守れないと思います。何かに特化することなく、私達食べるもの総て、自然、環境、全部を守っていくためには、そこから守ることで、食料がきちんと入ってきて、健康に繋がるのだ、という繋がり方をしていけないといけないと思います。

こんな方面からの取組み方もある、ということで紹介させていただきました。

## 小島

今までの話を聞いていて、ちょっと思ったのですが、結局、何を目標にしているのか、いまいち良くわからないと思っています。何を言っているかということ、例えば、皆さんご存知のコカコーラ、最近キリンが飲んでもらうために特保を取りました。その特保を取るのは、難消化性デキストリンという白い粉を中に入れてだけです。これを飲むと、食後の中性脂肪が上がるのを防ぎます、というだけのものが1ヶ月で1年分売れてしまいました。イメージで売りました。片や日本コカコーラもコーラを売ろうとしています、例えば、「無添加」という表示で売ろうとしていた時期があります。マーケティングの世界です。魚をどう売ろうかも、結局、マーケティングなのです。いろいろな調査をして、20代、30代の人々が「無添加」に反応することがわかったのです。「無添加」という表示で売ったら、少し売上が伸びました。

先ほどトマトの話もしましたが、実は、トマトの成分を食べさせたらネズミの中性脂肪が下がったという実験にお金を出したのは、デルモンテなのです。トマトの生産農家ではなく、トマトジュースの会社です。どうしてトマトジュースの会社がお金を出したのか、その成分は生のトマトにはあまり含まれていません。トマトジュースに入っている成分で、加熱しないと出来ません。新聞等にはあまり詳しく書いていませんでした。トマトジュースを売るためにやったのです。ところが、デルモンテは売るためにお金を使いましたが、儲かったのは伊藤園とカゴメです。デルモンテはマーケティングとしては成功しましたが、自分のところにはあまりメリットがありませんでした。

このような取材した例を思い浮かべて、実際問題として、魚を伸ばすと言っても、サンマを伸ばすのか、鮭を伸ばすのか、何を伸ばすかで、例えば、サンマが10%消費が伸びましたという時に、誰が徳をするか、漁業者の所得が上がるのが目的なのか、流通業者の付加価値を目的にしているのか、何を目的にして「魚離れ」を食い止めようとしているのか、魚の消費が増えなくても、付加価値が上がって漁業者の所得が上がれば、それはそれで別に良いわけですね。必ずしも魚全体が伸びていなくても。従って、何を目的にするか、もっときめ細かいマーケティング、魚ごとに、これだったらこのような形態で売れるとか、例えば、地方の魚が売れているなら、九州の魚に特化しようとか、マーケティングなので一律に「ファストフィッシュ」とか言ってやっても、何をやったら良いのか良くわからなくなり、もっときめ細かな戦略を立てないといけないと思います。トマトのことやコーラの例と考えあわせ、私は素人なので、合っているかどうかはわかりませんが、そんな感じがしました。

## 馬場 (香)

私は、先ほど、馬場 (治) 先生が話した銀鮭の例で、寄生虫がいるから、消費地で生では食べない、やはり、きちんとした情報を消費者に提供する、また、消費者を啓蒙する必要があると思いま

す。とても有名でテレビにも出演しているような、例えば、服部幸應先生が「僕は鮭には寄生虫がいるから、日本の鮭は絶対食べない。」と公言している。私も母から、鮭は川魚で寄生虫がいるので、絶対、生で食べてはいけない、と言われ、ずっと生では食べて来ませんでした。確かに、川を遡上している姿を見て、そうなんだと思って、大きく育ちました。今、銀鮭が三陸の沖の方で養殖され、生で食べることが出来ることは、消費者の方には絶対伝わっていない情報で、私もおさかなマイスターになるまで知らなかったし、私の周りでも、スーパーやお魚屋さんで売っている鮭が、銀鮭なのか何の鮭なのか、きちんと区別できる人は、殆どいません。従って、本当に生で食べて良いなら、生食ができるという情報を、消費者にきちんと届くような形で伝えてくれれば、生で食べられると思います。タスマニアサーモンやノルウェーサーモンを生で食べて良いというのは、レストランが物凄くそれを使い始め、魚身鶏皮と言って、日本では魚は身から焼くという教えがずっとありましたが、洋食の世界では、皮から焼いてパリッとさせ、その皮の香ばしさと食感と、半生みたいなトロツとした身が全部味わえて美味しいので、素材として、タスマニアサーモンやノルウェーサーモンの生食を使うことが多くなりました。若い人達が行くようなレストランで出され、私の生徒にも、生食で食べられるという理解が多くなりました。

メカジキも同様で、生で食べて良いのかどうかという正しい情報が、消費者に届くようなシステムの構築も必要だと感じます。

#### 馬場（治）

確かに、情報が十分に届いていないということと、やはり、地域に拠る食習慣、慣れもあると思います。有名な例だと、養殖のブリ、関東圏ではあまり刺身用では売りません。産地は西の方、四国、九州で、産地では非常に苦労して、刺身用で食べてもらうために、脂を落とす工夫をしています。昔のように生餌ではなく、ペレットを使ったり、いろいろと工夫して、肉質は昔とは全然変わっています。何を目指したのか、一つは、刺身用で食べられること、ところが、関東圏に送ると、今でもスーパーのバイヤーは、関東ではブリは照り焼きなんだ、と刺身用ではあまり売ってくれません。生産者の方からすると、照り焼き用であれば、もっと安い餌で出来る。今では、餌を工夫して、刺身用、照り焼き用に、脂の成分を十分にいくらでもコントロール出来ます。ただ、やはり生産者としては刺身で味わって欲しい。今や、大阪であろうと東京であろうと殆ど時間は変わりません。

産地の思いと、消費地の食習慣なり、慣習があり、なかなか全国一律にはいきませんが、この辺りは、もっと情報を広げる、後は、マーケティング、ノルウェーが非常に上手にやりました。良くノルウェー型の漁業を目指して来たと聞きますが、これも水産白書に書かれていますが、ノルウェーは生産量の半分は自国で食べますが、後半分は輸出です。産業自体をそう変えていったのです。外貨獲得の手段があまりない国、黒海の石油か地下鉱物ぐらいで、一方で、ヨーロッパ、アメリカの人は非常に好きなので、養殖のサーモンは戦略的に輸出出来る。自分達で食べない量を作り、戦略的に作り上げてきました。後は、売るためのマーケティングが非常に重要になり、国も一生懸命にお金を投じてきました。日本はそれと事情が違って、いろいろな魚が獲れ、本来は地域でいろいろな食べ方を知って食べてきました。かつては、カニ、マグロ、鮭は缶詰用に獲って来て、日本の水産業を形作った三大要素でしたが、今は様子が変わっています。

その中でも、マーケティングは必要だと思っています。これだけ多様な水産物がある中で、総てのものマーケティングは無理ですが、毎年一魚種でも良いので、この2年間はこの魚一生懸命を押ししていく、これは対外的なマーケティングではなく国内のマーケティング、これは単に美味しいとか栄養ということではなく、私は水産庁の資源管理推進の委員会でも言ってきたのは、例えば、

サンマ、サバ、アジ、マイワシ、これは今、国が年間漁獲量（TAC）を決め、制限をして獲っています。このことは、おそらく消費者には知られていない。一方で、マスコミは乱獲だ、乱獲だ、と言っています。食べてはいけないと思っている消費者もいるくらいです。一度、スーパーでサンマを売り出す時に、今年のサンマの年間制限漁獲量は〇〇トンです、というチラシを貼ってくれ、水産庁から量販店に言えと言ったら、どのくらい強く言ったかわかりませんが、一応、量販店には投げました、しかし、量販店からは売上が伸びないのでと断れました、何も、売上が伸びせと言っている訳ではなく、消費者にこのような情報を流して欲しい、売れることは何でもしますが、売上に繋がらないことはやりません。そのようなことではなく、結果的には、将来、売上に繋がるかも知れません。もっと、水産庁が強く要望しても良いと思います。

私ばかり話していても、フロアーの方で、何か魚食普及でこのようなことをしたら良い、このような取り組みをしている、というご意見があれば。

#### 奥山

私は中野区で、地球環境と食育をやっています。親子のエコクッキングと食育をやっていますが、お母さんがお魚の料理の方法を知らない、先ほども言われていましたが、正しくその通りです。私は築地が大好きで、お魚を使う時は築地に仕入れに行きます。アジを親子に1匹ずつ与えて、三枚に卸し、ゼイゴを取り、皮を剥き、中骨を取り、お刺身とつくね、それから、骨せんべいを作りました。子どもたちの喜んだこと、骨せんべいがこんなに美味しい、始めて食べた、と言いました。その時に怪我をしたのはお母さん、子どもは誰も怪我をしませんでした。一生懸命やっていました。兎に角、今の30代、40代のお母さん、お父さんがお魚の料理を知らな過ぎるのが、魚食が進まない原因だと思います。

それから、流通の方には大変申し訳ありませんが、お肉は100gぐらい買くと1人前ぐらいありますが、アジ1匹が120～130gぐらいあると思いますが、お母さん方からすると、捨てる場所がいっぱいあり、どうしても魚の方が高くなる。そして、ただ焼くだけではなく、捌く手間もあり、ゴミも出る。家の近くにライフというスーパーがありますが、お魚を売る時に、こんな風にお魚を料理すると良い、と言うような人が一人立っていてくれたら、魚が売れるのではないかと思います。

この間、面白いことがありました、サンマ1匹50何円かで売っていて、片方では、1匹250円で売っています。前に獲って冷凍してあるものが50何円、今年獲ったものが250円、家族が何人かいれば、安い方を買うとは思いませんか。今年獲ったサンマの方が美味しいというような説明があれば別ですが。何か、売る場所に昔のお魚屋さんがやっていたように、料理の仕方等を伝えてくれると、増えると思います。

#### 馬場（治）

ありがとうございました。他に何かありますか。

#### 日本女子大学 高増

〇〇で、昨年と今年30代、40代の家族の魚食がどうなっているのか調査しました。先ほど馬場（治）先生も言っていたように家計調査、消費動向調査がありますが、実際調べてみると、それよりも多い量を食べている。それから、家庭の収入に合わせて生鮮に関しては比例している、逆に、加工食品はどちらかと言うと反比例している、と昔から言われていることが結構現れました。お母さんが自分で作れないことでは、日曜日に回転寿司に行き、魚を食べています。作ってくれないと

言うお父さんは、外で焼き魚定食を食べている。それなりに、作れない家族の中で、魚料理を入れています。子どもは、学校給食で良い栄養士さんがついていれば、魚料理がその中に入って来れます。

その中で、顕著に現れたのは、朝食のメニューで和食を食べている家庭では、それなりに魚が摂取出来ています。洋食の場合で、ほぼゼロに近い状態で、魚が食べられていません。従って、魚食をもっと増やしたい時には、洋食の朝食に合うような魚料理の提案、勿論、ツナ缶を使ってと言うのが一番安易だとは思いますが、そのような提案が出来ればと思います。1週間で、魚が肉に比べれば少ない回数で、朝食に殆ど出て来ないということから、そこに入り込める余地がある、というのが調査をした結果でした。

馬場（治）

ありがとうございました。他にどなたか。

日本水産 上田

今までの話を聞いていて、まず煮魚の話が出ました。今、スーパーではいくらでも売っています。温めるだけで食べられる煮魚は山のようにあります、美味しいかどうかは別ですが。ということは、売り方、宣伝の仕方、コミュニケーションが下手だと、痛感しました。馬場（治）先生から、魚離れイコール調理離れという話も出ました、まさしく正しいと思います。統計の話も出ましたが、素材としてはずっと落ち込んでいます。スーパーでは良く昨対96%と言いますが、これが6年続くと80%になります。実情は、調理加工品、外食、惣菜等に魚は流れていますので、思ったほど落ちていません。

それから、水産庁、行政は何やっているの、という話もいくつか出ました。アメリカでは、大統領が週2回、魚を食べようと言っていますが、日本はどうか。キーワードとして、健康に良い、頭が良くなる、という話もありましたが、本当に使えるのか、安易に言って良いのか、私は水産会社に30年いますが、頭が良くなったかどうかわかりません。

そして、啓蒙活動については、キーポイントは料理教室と給食だと思います。これから料理を作りたいというところで、どんなにお魚が出て来るか、給食で言えば、週に1回ぐらいしか出て来ません。2回にすることで倍になります。この辺りを行政と一緒にやって、どのように取組んでいけるかがポイントだと思います。

馬場（治）

時間がなくなって来ました。私のまとめは後にして、もう少し意見を聞きたいと思います。

全漁連 長屋

私達のメンバーは、沿岸の零細で小規模な漁業者です。小さな船で多種多様な魚を獲っています。魚屋さんが少なくなって、一番困っているのが私達の世界です。是非、復活して欲しい願いもあるし、先ほども話が出ましたが、いろいろと分析をしていただく必要があると思います。ただ、全農のように牛肉、豚肉、鶏肉等のように分けていくと、マグロのマーケティングとイワシのマーケティングでは全く違うことは間違いないので、多種多様なものを流通に乗せてやっていくのか、特に、量販店は売れるものしか扱わないので、どんどん数を減らします。それで逆に魅力がなくなり、魚売場に近づかなくなります。そこで一声を掛けてもらうために、大水さんと私どもと築地の方で「おさかなマイスター」の制度を作りました。是非、そのような方々に、各地の量販店で雇い入れても

らい、魚売場で一声かけてもらう、いろいろな魚の話をしていただくだけで、大分変わってくると  
思います。

産地の市場では、これまでは何百種類という獲れた魚を全部出荷していく力がありました。今では  
量販店が買ってくれる10何種類しか売れて行かない。後は全部無駄になってしまうことが多い。  
これをどのようにしてロットをまとめ、新しい流通に乗せる、加工に回す、水産庁と話をしながら  
取組んで行かなければと思っています。

ノルウェーと違って、日本の魚食文化は、多種多様な魚をいろいろな食べ方で食べることです。  
今、コープの方と一緒に、チラシの中で、食べ方、魚の話を書いていただきながら、取組んで  
います。是非、このことを流通の方々とも一緒になって進めていく。正に、生産、流通、小売の方々  
が一体になって、多種多様な魚を消費していただく、日本人がもう1回、知恵を出していく仕事で  
はないかと思っています。

馬場 (治)

ありがとうございました。

小島

今話を聞いていると、どの魚を増やすのかが、凄く重要ですね。ただ単に食べれば良いと言  
うわけではなく、マグロや鮭だけを食べて消費量が増え、それで良かったのか、必ずしも良くない  
という事なりますよね。その辺でお聞きしたいのは、「おさかな食べようネットワーク」ではどの  
ような増やし方が良いと考えていますか。金額を重視するのか、量を重視しているのか、いまいち  
良くわからない面があるのですが。

大日本水産会魚食普及推進センター 宮本

一番難しい問題が出て来ました。今、一番考えるのは、私どもの組織の名称です。魚食普及推進  
センター、普及ということ物を凄く考えると、普及というのは必ずしも、そこにあるものを食べて  
下さいというマーケティングは埋まらない。従って、普及というのは、知らない人に知ってもらい、  
それをより多くの人に広めていく、という食育的なものがあります。これは日本の中で足りないの  
で、いろいろな教育の中で、やってもらいたいと思っています。

やはり、「おさかな食べようネットワーク」で一番重要なことは、実績として皆さんの体の中  
にお魚が入って行って、いろいろな栄養価が体の中に効果を現す、私どもが小学校等に行った時、お  
魚だけを食べなさいとは絶対に言いません。食事の中のバランスで、今日、お肉を食べたら、明日  
はお魚が良いかもしれない、肉の脂の悪いこと、魚の良いところ、このような性格を見ながら、食  
べるものの選択の中に、量的に今後増やしていただきたいというのが、私ども「おさかな食べよう  
ネットワーク」の第一歩の出発点だと思っています。皆さんに、今日重量100g食べたら、次は  
120gぐらい食べていただこう、その効果を自分で知ってもらい、その生活を作るという努力を  
皆さんにしていきたい。その時に、「おさかな食べようネットワーク」の消費者の方、それか  
ら、水産業者の方、流通の方、等のいろいろな意見をお聞かせ願いながら、実際にメンバーの中  
で関わっている方の変革点、と言うか、そういったヒントを感じていただき、商品の中に一つ一つ入  
り込んで行っていただきたい、ということになります。

今年の1月から始まったばかりなので、これからの話しですが、今後、皆様方のいろいろなご指  
導、ポイントを教えていただきたいと思っています。私は昔、親父から「決して、人の良いところ  
の意見を聞くな、人の違ったところを見る目を持たないと、お前の立場はない。」言われてきまし

た。これから活かしていこうと思っています。

馬場（治）

最後に、パネラーの方に一言ずつお願いします。

成沢

消費者としてお役に立っていることかどうか、忸怩たるものがありますが、一言、私は中央区に住んでいますが、雑魚を買いに浜地下まで行きます。バスと電車を乗り継ぐので、結構時間が掛かります。他で売っていないからです。従って、付加価値とか言う前に、そこにあるということを消費者に知らせる、と言うか、品揃えをして欲しい。雑魚を売っているところは、都内ではそこ以外にはありません。多分、売りにくいからで、スーパー等で数揃え、形揃えに合わないものだと思います。インターネットで訳ありのものを皆さん買っているので、スーパーでも訳ありを扱えば良いと思います。こんなに多種多様な魚がある国なのに、8種類、10種類では寂しいです。是非、努力して、手に入るようにして欲しいと思います。私達も、買うことで応援させていただきます。

福谷

私の常識は世間の非常識、世間の常識は私の非常識、と思いながらいろいろなことをやっています。今日感覚でも、お互いに違和感がある感覚があると思いますが、それを大切に摺り合わせていく必要が、今、あるのではないかと思います。

それから、今回は東京でしたが、地方、地方によって全然魚が違うので、その議論の中で、買いかも生産者の思いも経営者の思いも全部違うので、もう少し細かく地方に出て行っていただければ、ここで一辺通りのことを決めていただいても、ここでしか合わないと思えた、最後の感想です。

小島

私の感想としては、最終的な目標は何なのかということをもう一度明確にし、やり方としては、食文化を守っていくような魚食普及の活動とマーケティングの二本柱です。両方同時にやって行かないといけないと思います。食文化の方は全漁連の交流大会を見ても、一生懸命やっている人がいるので、それはそれで従来通りやり、やはり、マーケティングが弱いという感じがします。どのような魚をどの年齢層にどのような形で売っていくのかわからないと、メディアにも対応できません。例えば、20代の人には水煮の缶詰をもっと売っていけば買ってくれるとわかったなら、女性誌等を狙って行けば記事にしてくれます。メディアへの対応を頭に入れ、極め細かくターゲットを絞り、いろいろな活動をやる、そして、水産庁は何々して欲しい、大日本水産会は何々して欲しい、と役割分担があるはずなので、これもはっきり決めてやっていけば、結構上手くいく活動だと思いました。ただ、問題なのは、根拠となるデータがあまり無いような気がして、どの層を狙って何が売れるのか、データを集めることが重要だという感じがしました。

馬場（香）

私も今、小島さんが言ったようにデータが非常に大事だと思ったことと、先ほども言ったように、きちんとした正確な情報が、消費者に届くようなシステムを構築して欲しい。後、先ほど料理教室と給食がキーポイントだと言っていましたので、私も料理研究家なので、小さい力ですが、お魚を如何にどのようにしたら美味しく食べられるか、という発信を一生懸命これからもやってい

きたいと思っています。

馬場（治）

まとめになりますが、小島さんが、魚食普及は何を目指すのか、言っていました。今、考えていました。一つは、漁業者の経営が成り立つこと。漁業者の経営は、即ち、漁業者がいなければ私達は魚を食べられない。かつ、鮭とマグロが良いのか、ということではありません。鮭もマグロも輸入が非常に多いので、日本の漁業者はそれだけでは決して生きられる訳ではありません。以前は日本の魚を食べていました。鮭やマグロの特定な魚だけを食べていた訳ではありません。時期時期によっていろいろな魚を食べていました。このことが、非常に合理的だったのです。沢山食べるから安い、食べるからそれなりの価格を維持できた。今はこのことを全く関係なく、特定ものを選び、しかも、少数のものだけを選んでいきます。食としてのバライティにも非常に寂しいし、非常に不合理です。

長い付き合いがある富山県氷見の定置の漁師さん、67歳ですが、最近良く言うのが、若い漁師が定置で魚を拾わなくなった、特定な魚しか拾わない。昔であれば、全部拾い、選別して市場に出していた。その分皆捨てられています。ところが、十分に食用になるし、出せば、特に外食が買います。馬場（香）さんがこの間使っていたカナガシラ、最近では殆ど捨てられています。非常にもったいない。その意味では、家庭でカナガシラを使うのは難しいと思いますが、外食では使ってもらえるかも知れません。このようなことが実現できるような消費でなければいけないし、これを反映した漁獲でなければいけません。日本周辺にある豊富な資源が上手く使われることが、結果的に、無駄なく使える消費が実現されなければいけない。そのためには魚食普及だと思います。

私が常々言っているのは、資源の少ない日本にとって、海の、特に天然資源は稀な貴重な資源です。しかも価値を生む国です。このことをもっと我々がと言うより、国が真剣に考えて欲しい気があります。深い意味を持っている魚食だと思います。日本の重要な資源を活かすことです。

今日は特に何か結論を出せるわけでもなく、これからいろいろと考えて行きましょう。しかし、ずっと考えているだけでは進まない。今日のようなことは何度もやっていますが、なかなか、改善は出来ませんが、情報を共有する形が徐々に増えて来ることで、自分達が行動を起こし、しかも、子ども達にも伝えていく必要があります。

小島

馬場（治）先生、ちょっと良いですか。「魚離れ」という言葉が気になっていて、個々の消費量で見ると、鮭、マグロは落ちていないのですか。全部落ちたのですか。

馬場（治）

私も調べたのですが、増えている魚は殆どありません。維持している魚はあります。昨年、大学院生の論文でやらせたのですが、細かく統計を取ると、築地市場に扱いは全体で落ちています。その中で、維持している魚もあります、減る魚もあります、若干増えている魚もあります。これは入荷として増えている魚で、今まで関東で人気なかったのに人気が出て来た、ごく少数ですけどあります。

小島

何故聞いたかと言うと、ネーミングというのが結構重要で、「魚離れ」というイメージは、皆が全般的に魚を食べなくなったというイメージですよね。ところが、鮭、マグロは維持していて、例

えば、沿岸で獲れる魚だけが下がっているとしたら、沿岸の魚だけが「魚離れ」しているなら、別のネーミングで良い。別のネーミングなら、今、日本の人達は沿岸魚を食べていないのだから、沿岸魚食べて応援しよう、ということになりますよね。名前をいろいろと考えた方が良いと思います。

#### 馬場（治）

確かに、そうだと思います。私が大学院生にやらせたのは、全国の漁獲量と築地市場で扱われる魚の変化、30年ぐらいの統計と照らし合わせました。漁獲が増えていて築地市場の扱いが減っている魚、逆に、漁獲が少ないのに扱いが増えている魚、つまり、集中的に利用する魚と獲れているのに殆ど利用しなくなっている魚があります。一番典型的な魚はシイラです。これは、1990何年かに、魚の名称の適正化があり、それまでは紛らわし名前を使って、オキブリ、オキワラとかブリを想定させるもので、弁当屋等で広く使われていました。ところが、適正化以後、ほぼゼロです。明らかに名称の問題です。日本周辺にいる豊富な資源で、ハワイに行けば、マヒマヒと言って、日本人は喜んで食べています。何故、日本で食べないのか不思議です。

どのような実態が起こっているのか、いろいろと分析し、そこから、何を目指すのか、皆さんの近くで経験することがあれば、情報を蓄積し、情報を共有していければと思っています。時間が超過しましたが、今日はこれで終了させていただきます。（了）

## 付録



## 生活協同組合コープあいち 食育グループ『結い』



### 障がい者クッキング

- ・学校、社会福祉協議会への食育活動
- ・イベント参加

### バケツ稲作応援



## 知的障がいを持った方とのクッキング

### イワシのみつまぶし(6人分)



- ① イワシを3枚におろす(手開き)。骨は、きれいに洗いぬぐいをとり、鍋で焼きこまかく砕いて、ふりかけにする。
- ② ちらし煮に鍋を熱し、皮が下になるようにイワシを入れる。焼き色がついたら、ひっくり返し、みはからって、たれを入れる。
- ③ 少し煮つめて火をとめる。イワシを一日乾かす。
- ④ ボールにご飯を入れ、イワシとたれを入れかきまぜる。器に盛り、ごま・醤油のふりかけをかける。

ざいのよう	
イワシ	6尾
たれ	醤油 大さじ3
	しょうゆ 大さじ3
	みりん 大さじ3
	砂糖 大さじ3
ごま	適量
サラダ油	
ごはん	



## この田んぼで冬に飼っているお魚なあに？

〇〇保育園



## 魚料理何回ある？ A保育園

指定日	こんだて名	内 容	
		魚	おまけ
18, 19, 20日	イタリアンスパ ムコースープ	ウインナー(無着色) スキムミルク	おまけはなし
3	28, 19日, 30日	ムツナカレー ブルーベリーソース	ツナ缶、スキムミルク
	33, 17日, 31日	〇号風汁、〇南風煮付	鶏肉、豆腐
	4日, 18日	〇しのだうどん、チーズ	鶏肉、鶏かまぼこ、 チーズ
歳	6日, 20日	〇カレー味の豆スープ 〇おひたしのあえもの	大豆水煮、鶏肉 しらす下汁
	7日, 21日	いそぎ揚げ こごめあじ、パイン缶	白身魚、青のり、卵
以	8日, 22日	〇どて煮丼 〇かき揚げのすまし汁	鶏肉、ゆのみそ、豆腐
	9日, 23日	〇チキンポル 〇おひたし	豆腐、鶏肉
上	10日, 24日	〇煮魚、ジャーマンポテト	メカジキ、ベーコン
	11日, 25日	〇お刺し身	鶏、ロースハム
児	13日, 27日	〇サマーシチュー、サラダ	鶏肉
	14日, 28日	〇ひじきとじゃが芋の煮物 みそ汁	ツナ缶、ひじき おまけはなし、ゆのみそ

指定日	こんだて名	内 容	
		魚	おまけ
3	18, 19日, 20日	〇お豆汁	うずら卵水煮
	5日	〇肉団子と野菜のうま煮 〇おひたし	豚挽肉、卵 生わかめ、しらす下汁
	4日, 18日	〇ビーフンカレー、南風汁	ツナ缶、ゆのみそ
歳	5日, 19日	〇お刺し身、炒り卵	ベーコン、卵
	6日, 20日	〇白身魚の旨味あんかけ 〇おひたし	白身魚
以	7日, 21日	〇お刺し身と鶏肉のみそあじ 〇おひたし	生魚、鶏肉、ゆのみそ
	8日	〇しのだうどん チーズ	鶏肉、鶏かまぼこ、 チーズ
上	10日, 24日	〇お刺し身が芋の煮物 ドレッシングあえ	鶏肉、糸切り豆腐
	11日, 25日	〇おまぜごはん 〇おひたし	ツナ缶、鶏肉、鶏かまぼこ 生わかめ
児	12日, 26日	〇お刺し身、おひたし	豆腐、鶏肉
	13日, 27日	〇鶏肉の煮物揚げ 〇おひたし、パイン缶	鶏肉、おひたし
用	14日, 28日	〇魚の旨味あじ 〇じゃが芋の煮物	メカジキ、鶏肉
	15日, 29日	〇おひたし 〇おひたし	豚挽肉、卵、 ベーコン、豆腐



## 給食について

- ・魚の登場回数
- ・魚フライが5枚余ったら？
- ・残食評価の問題
- ・粗食に見える給食
- ・骨が刺さると責任問題
- ・魚が糞(むし)られない

## 世帯の変化から料理を検証

- ・一人世帯 32.4%
- ・肉の大きさ・野菜の大きさ・魚の大きさ
- ・お茶は買うもの
- ・調理道具が無い
- ・十人十色から一人十色

## 消費者の知識

- 添加物への意識 天然＝安全？
- 大間の鮪・関鯖・関鯆は、手に入れたい
- 情報は咀嚼するもの
- 私に響くことだけ、取り入れる危険
- 点の知識から面の知識に

## 日本の伝統食を文化遺産にと 運動しているのに

- 日本の食卓に魚・伝統料理が不在
- ごはん・味噌汁・魚

三角食べて、何？！

⇒違和感ばかり

違和の感覚を大切に（哲学者）

他者・自身の違和の声に耳を傾ける

互いの突きあわせと擦りあわせ

## 伝統料理からコミュニケーション



箱ずし  
小魚だけで作ったり(写真・上)、さまざまな具を色とりどりにならべたり(写真・右)、いろいろな作り方があります。



## コラボレーション

- 普及の前にコミュニケーション
- 食育から、健康・食卓・廃棄  
農業・漁業  
福祉・教育  
防災  
環境・資源  
平和・公正と公平

## 健康の定義

健康とは、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあることをいいます。(日本WHO協会訳)

## 水産物に関わる取り組み①



### 森づくり

- 豊かな水産資源を育む要素として森と川の関係や干潟、サンゴ礁の役割が挙げられています。地球温暖化が海洋環境や水産資源に多大な影響を及ぼす可能性のあることも示唆されています。全地球的なテーマになっているCO2削減と関連させて森への植樹、サンゴ礁を保全する活動(サンゴ植樹)を支援しています。
- 生協では産地・生産者と一緒に森づくり(野付漁協での植樹、インドネシアでの植樹、恩納村でのサンゴ植樹)を進めています。また生協の職員や組合員が産地に訪問し、一緒に植樹を行う活動を通し、森づくりの大切さや意義を学び、利用普及に繋げています。
- 生協のカタログ(商品案内)上で森づくり対象商品には、「コープの森づくり」のマークが記載され、組合員に選択的に利用頂く事で、持続可能な水産物の利用推進を進めています。
- 生協の商品を1点利用するごとに1円が植樹資金として積み立てられます。積み立てられた資金や産地で植樹活動に有効に活用されています。

## コープの森づくり 北海道野付



## コープの森づくり インドネシア

### マングローブの植樹



## コープの森づくり 沖縄県恩納村 珊瑚の植樹



## 水産物に関わる取り組み②

### はぐくみ自慢



- ・水産物はぐくみ自慢は、生産者の確かな品質と安全、環境負荷の軽減や資源保護・管理などへの努力をカタチにした東海コープの自主認証制度です。
- ・生協で取り扱う水産物が満たすべき基準と品質向上の方向を示した「品質指針」をもとに、それに上積みされた生産者の努力を「自慢の取り組み」として認証します。
- ・生産者の努力は、①にあるような植樹活動の他、マリンエコラベル・ジャパン認証の取得や自主的な漁獲規制による資源保護などの資源管理などがあります。
- ・はぐくみ自慢の商品普及の取り組み時は、カタログ(商品案内)や生協職員を通して、組合員に商品の良さや商品の背景にある生産者の努力等を普及していく事で、食育や水産物への認識や理解の広がりを目指しています。

## 福島原発事故による放射性物質の影響

### ①組合員の反応

- ・福島原発直後からしばらくは、商品の利用が低下するなど、影響がありました。
- ・組合員からの問い合わせでは、「この商品はどこで漁獲されたものか」、「いつ漁獲されたものか」といったものが多くありました。
- ・直近ではほとんど問い合わせはありませんが、今だに「北半球の魚は利用したくない」というご意見も頂いています。

### ②生協の取り組み

- ・東海コープでは、東北のメーカーや漁獲された水産物を取り扱い、利用普及を進めることで、東北の復興支援に繋げる活動を進めています。
- ・カタログ(商品案内)で、東北のメーカーや漁獲された原料を使用した商品には、「がんばろう日本 みやぎ」といったマークを表示し、選択的に利用頂ける取り組みを行っております。
- ・2012年度も引き続き特集ページで生産者やメーカーの声や写真を掲載し、また単協の媒体でも紹介を行っていく事で、利用による復興支援の取り組みを行っています。
- ・東海コープの検査センターでは、精度の高いゲルマニウム半導体検出器の放射線測定器を購入し、生協商品の検査を続けております。検査結果は継続的にホームページで掲載しています。ほとんどの商品が検出限界以下の数値になっています。

## 水産物に関わって課題・要望①

### ① 安定的な水産資源の確保、資源管理

- ・水産資源の取り合いが世界的に起こっている中で、日本規模・世界規模で安定的な水産資源の確保に取り組み、将来に渡る安定的な資源管理・資源確保が必要と思われます。
- ・また経営が厳しいと言われる漁師の確保やバックアップが必要と思われます。

### ② 魚価の安定、低下

- ・不安定な漁獲による魚価の乱高下、また高騰が見られます。一度利用が離れると、なかなか価格が下がったからと言って消費は戻りにくい状況があると思われます。魚価が極力安定するようになればと思います。
- ・安定的な畜産物の価格に比べて、魚価は上がり続けています。こうした事も若年層を中心とした魚離れに繋がっていると思われます。資源管理等を通して、最終消費者に安く水産物を提供できる仕組みづくりが必要です。



## 水産物に関わって課題・要望②

### ③うなぎなど、養殖技術の確立・向上

- ・まぐろの養殖技術が確立されてきており、完全養殖もでき商業ベースに乗せる事が課題として進んでいます。
- ・一方で、うなぎの稚魚不漁に伴う前例のない相場高騰から、大きなうなぎ離れが進みました。日本人が大切にしてきた文化や風習(夏土用など)を保ち続けていくためにも、稚魚からの一貫生産が様々な分野で確立される事を期待したいと思います。

### ④若年層の水産物利用促進

- ・若年層の魚離れが進んだ場合、将来の水産業界は先行きの見通しが作れません。
- ・資源管理や魚価をどうしていくかという課題の一方で、どう利用して頂くか、どうやって子供も一緒に食べて頂くかを考えていくべきです。