

【議事録】

第2回 国産水産物流通促進事業シンポジウム

「若ものは魚食をどう考えるか」

平成25年12月13日開催
於：三会堂ビル石垣記念ホール

平成26年1月
国産水産物流通促進センター
構成機関 一般社団法人大日本水産会

目 次

主催者あいさつ
国産水産物流通促進センター構成機関 一般社団法人大日本水産会
常務理事 齋藤 壽典

第一部 基調講演

- (1) 「あふれる食の中の食意識の重要性」
学習院女子大学国際交流文化学部日本文化学科・環境教育センター
農学博士・教授 品川 明氏
- (2) 「魚嫌いに対処する現場の実態」
有限会社フード・サポート 代表取締役 細川 良範氏

第二部 「若ものスピーチとパネルディスカッション」

- (1) 若ものスピーカー
- 「2013年活動報告」
東京海洋大学大学院海洋管理政策学専攻 阿高 麦穂氏
北里大学水産学部卒巻き網漁船大平丸乗組員 山本 浩司氏
- 「農からみた漁の魅力と今後の活性化」
東京農業大学国際食料情報学部食料環境経済学科4年
能宗 桃子氏
- 「食の意識と魚食」
学習院女子大学国際文化交流学部国際コミュニケーション学科
フードコンシャスネス研究室3年 山岸 彩乃氏
- 「栄養と魚食」
女子栄養大学栄養学部実践栄養学科
食品生産科学研究室4年 高橋 花凜氏
- 「魚食を考える力」
日本女子大学家政学部家政経済学科3年 吉満 雅乃氏
- (2) 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 (漁業経済学)
教授 馬場 治氏
パネラー 若ものスピーカー 各位

主催者あいさつ

一般社団法人 大日本水産会
常務理事 齋藤 壽典

本日は年の瀬を控え何かとご多忙の中、私共のシンポジウムにご参加いただき、心より御礼申し上げます。

本シンポジウムは、水産庁補助事業「平成25年度国産水産物流通促進事業」として開催致します。官民連携によって実施されることを、まずご理解願いたいと思います。

ご承知の通り、20年毎の伊勢神宮の式年遷宮、60年毎の出雲大社の平成の大遷宮が重なるという、大変稀な年です。また、2020年の東京オリンピックの決定、ユネスコによる富士山の世界遺産登録、和食の世界遺産登録が行われ、更に、失速の時代と言われた長いデフレ経済から抜け出し、未来への明るい兆しが見え始めきた年だと思っています。このような時期に、このシンポジウムが開催されるということで、明るさに向かう時勢の流れに乗り、「魚離れ」から脱却し、魚食復権への大きな足がかりとなるシンポジウムでありたいと願っています。

本会が平成23年度に実施しました「水産物消費嗜好動向調査」、子育て世代の消費動向では、子育て世代と称される30代から40代の主婦層では、子どもにもっと魚を食べさせたい、健康に良いからもっと食べるようにしたい、という回答が予想を遥かに上回り、95%以上もありました。この結果を受け、翌24年度では子育て世代を挟む前後の年齢層ではどうだろうと問いただし、若齢層と高齢層における魚介類を食べる頻度を調査したところ、週3日から4日以上摂食する割合は、若齢層では30.7%、高齢層では66.3%となり、若齢層は高齢層の半分以下の摂食頻度で、若齢層の魚食嗜好の低迷を裏付ける結果となりました。子育て世代は健康に良いから子どもにもっと食べさせたい、自分も食べたいと言う強い嗜好があるにもかかわらず、若齢層となった若ものの魚食嗜好は我々の期待を裏切る結果となりました。このギャップをどのようにして埋めていくかが、今日の我々に課せられた大きな課題であると受け止めています。

折しも12月4日、ユネスコは和食、日本人の伝統的な食文化を無形文化遺産として登録することを決定しました。和食は料理そのもののみならず、海、山、里、と豊かな自然に恵まれた海洋国家日本の四季の自然を尊ぶ気質が創出した食の習わしと位置付けられています。魚食は正にこの和食を継承する大きな食の習わしでもあり、国民全体で継承していかなければならないものです。

今回のシンポジウム「若ものは魚食をどう考えるか」は、統計の裏にある若もの世代の意見を聞きたい、魚食についての意見交流をしたいという思いを実現させていただくものです。総ての若もの層を代表する方々の選出は難しいのですが、今回は5大学のご協力をいただき、学生の方々に出席していただくことが出来ました。関係の方々に深く御礼申し上げます。

本日、第一部では基調講演として学習院女子大学国際交流文化学部の品川明教授に「あふれる食の中の食意識の重要性」と題し、食べなさいと教えるだけでは通じない、心から納得するまで気付かせる意識作りが必要だという話をしていただき、次に、直接消費者と対面する水産物の店頭販売アドバイザーとしてご活躍の有限会社フード・サポートの細川良

範代表取締役役に「食品売り場の魚食思考」と題し、店頭販売する立場から魚食課題について話していただきます。大変興味深い話をしていただけると期待しています。

続いて第二部では、「若ものスピーチとパネルディスカッション」とし、5大学の学生さん達に、それぞれの視点から短いスピーチをしていただき、その後に、毎回ご指導頂いております東京海洋大学海洋科学部の馬場治教授にコーディネーター役をお願いし、討論をしていただきます。ご来場の方々にも積極的に、討論、質疑にご参加いただき、問題解決の糸口を見出すことが出来ればと願っております。

なお、本日はシンポジウム終了後、懇親会を開催致しますので、最後までお付き合いくださいますよう、また、有意義な時間を過ごしていただきますようお願いし、私の開会の挨拶とさせていただきます。

ありがとうございました。(了)

第一部 基調講演

1. 「あふれる食の中の食意識の重要性」

学習院女子大学国際交流文化学部
日本文化学科・環境教育センター
品川 明農学博士・教授

(紹介) 東京大学大学院修了、農学博士でもあり、日本文化学科・環境教育センターにてフードコンシャスネスプロジェクト、コミュニケーション、科学教育、環境教育をご担当。「食」はあって当たり前と言う物の豊かさの近年、自分が口にしてしているもの、その味わいに無意識感が漂っていることに危機感を抱いておられ、食を意識、感じる教育が必要とフードコンシャスネスを宣言。食の辺縁にある学びの機会、智慧、伝統に培われた奥深さを持つ機会が必要ではないかと、食を教える教育から食を意識する、食を感じる教育が必要だと訴えておられる。(了)

普段は帽子をかぶって授業はしませんが、今日はかぶります。何に見えますか。出前授業で行くと、小学生は良くキノコと答えます。シジミだというとあまりシジミのことを知らないと言われます。足は潜るために下を向いていて、卒業した学生が作ってくれました。今、別のバージョンを作成中です。今日は色々な形で議論したいと思います。

宮本事務局長が来た時、私の意識という観点で相談しました。皆さん方は魚を教える教育はしていますが、魚を意識する教育はやっているのか、意識するには、やはり感じる必要があると思います。従って、感じる教育ということを我々は志向しています。

食を意識するということを、フードコンシャスネスと呼んでいます。フードコンシャスネスというのは、簡単、手軽、義務的な食生活を見直し、感じる力や味わう力を育てましょうということです。

これがフードコンシャスネスのロゴですが、「種」です。これから伸びるぞという要素も含まれています。食を通した繋がりを意味していて、その繋がりがや連携が命には大切である、すべての大人、生産者・仲買者や流通業者・調理する人や生活者（消費者）の繋がりが、すべての人は食べること、食べる

もの、食べ方を意識し、食の本質を理解する必要があると思います。単なる魚を食べ物だという意識ではなく、魚の本質は何だろうという考える部分を今まで持っていたのだろうか、ということです。

食べること、食べるもの、食べ方という日常の行為をきちんと意識するという、決してこれだけではありませんが、食べることというのは、人類をはじめ動物共通の営みであり、生命活動、生命維持の基本です。あなたはどのように思いますか。食べるもの、それはそれ自身が生命であり、また、生命を支え繋ぐ大切なものです。あなたは何を食べていますか。食べ方、その側面には現代社会が抱える様々な問題が顕在化している。ちゃんとした食べ方をしていますか、食べ方を考えたことはありますか。このような問いかけから始まります。

人が本質的に持っている生命力を涵養する。食を教える教育を見直し、食に対する感謝の念や自然観、味わいや香りに対する五感を耕しながら、生きる力、考える力、文化や未来を創造する力を育成することが必要だと思います。フードコンシャスネスで考える食教育は、人間の五感を通じてその感



Food
Consciousness®

性や能力を積極的に引き出す教育が求められていて、教える教育ではなく、五感や社会性意識などを含め、子どもも含め皆さんが能力を持っていますが、気持ちが入っていないと態度に結び付かない。これが日本人には非常に美しいわけで、感情を見れば能力、心が結び付くと態度になります。どちらかというと、和食の文化遺産は素晴らしいのですが、もっと外国に宣伝するのも良いのですが、日本人がまだまだ日本人の心を、感性があるにもかかわらず、食に関して発揮しているかどうか、全くそうでないのが現実です。「食は命なり、食は社会なり、食は地球なり」を意識できて、豊かな知性と感性の喜びをもたらす人間教育が、味わい教育の原点にあります。

食の表層を感じるだけではなく、食の隠されたものや事柄を感じ取るために、五感や心で食を味わうことにより、その価値や背景を理解し、食を自律的に選択できる力、さらに、自分で思考する生きる力、人生を豊かに味わう力、文化や未来を創造する力を培うことが、食を通して出来ると思います。このような食べ方をしているでしょうか。

このような意識ある子どもや大人を育てることが重要です。その役割を担うのは教員であり、親であり、生産者であり、学生を含むすべての大人ではないでしょうか。

教育観を備えた味わい教育とは、栄養や健康面の教育ばかりではなく、自然観や感性を育てる人間教育であり、純日本型の心を育む教育です。学校教育ばかりでなく、家庭教育や社会教育としても重要です。日本の味わい教育の素は、郷土食や家庭料理にあります。郷土で培った郷土の食は文化的、教育的、道徳的、環境的、社会的、経済的価値や意味が含まれている、物凄く大きなものです。

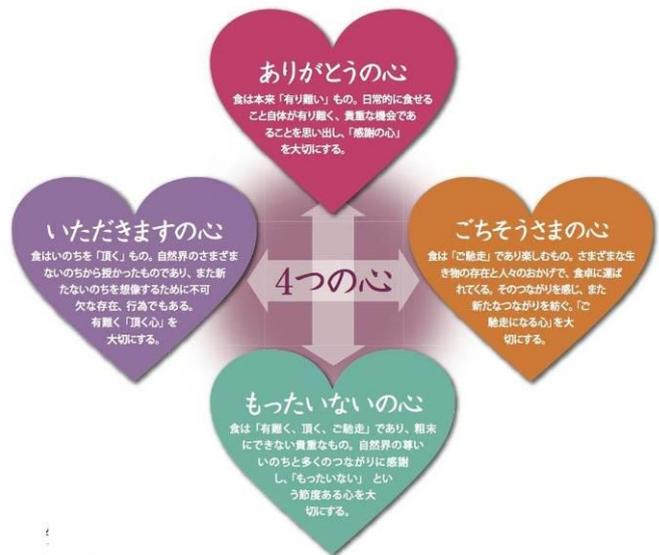
福井県生まれの石塚左玄の1896年(明治29年)の著書「化学的食養長寿論」や1898年(明治31年)「通俗食物養生法」の中で「体育知育才育は即ち食育なり」と論じています。さらに、食事の指導によって病気を治しました。栄養学が確立していない時代に医食同源としての食養学を提唱しました。

他方、村井弦斎は石塚左玄の著書に影響され、1903年に書いた小説「食道楽」の中で「小児には、徳育よりも、知育よりも、体育よりも、食育が先、体育、徳育の根元も食育にある。」と記しています。時代を同じくして、池田菊苗は昆布からうま味の素である具留多味酸(グルタミン酸)を発見しました。日本は世界で最も古くから食育があり、うま味の素を発見したすばらしい食文化の国です。その根本の一つに魚食文化があります。

現在、食育の実践によって、知育や徳育があり、体育においても重要です。聖なる物は日常の中にこそあり、日常の食を意識し、真の食育を実践することは、探究心や好奇心が芽生え、食の深層に隠された見えない部分(自然観の繋がりや心)をも洞察できる人間教育の源泉だと思います。もっと日本人の感性を復活させるような教育が、望ましいと思います。私も喋るだけではなく、何かを食べさすと授業が成立する、このような授業をやれること自体、すごい幸せを感じています。何も喋らなくても分かるわけです。学校の先生は喋るだけ、後は勉強したことを伝えれば良い、と思っていますが、それだけだと馬耳東風と言うか、あまり良い授業にはならないと思います。

地を育み、知を産む、別個に地育知産という言葉を使っていますが、食べる時は心で感じなければいけない、ただ腹を満たすだけでは食べたことにはならないという意識で、味わい教育を実施しています。正解を求めない教育であり、郷土を愛する教育が味わい教育です。

食は命であり、繋がりであり、恵みですが、私達が提唱するのは4つの心です。「有り難うの心」、「頂きますの心」、「御馳走様の心」、「勿体無いの心」です。この「有り難う」の反対語は何でしょう。小学校でも大学でも良く聞きます。私だけ喋っていても凄くつまらないので、緊張感を持ってもらうために聞きます。何でしょう、「ごめんなさい」ですか、小学生も言います。指すと直ぐに言うのが、「うとがりあ」、単に逆さまから言っています。冗談ではなく、本当の反対語は、「有り難う」は有ることが難しいという意味で、有ることが簡単、何でしょう、「どういたしまして」、これも良いですね、実は、そこいらにあること、「あたりまえ」というのが一つの考え方です。そんじょそこらにある、そうすると感謝の気持ちが失くなるという意味で、「有り難う」の反対語は「あたりまえ」というのが一つの回答の例です。

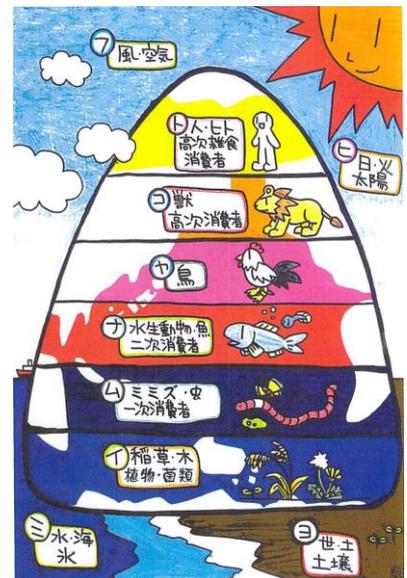


「有り難うの心」、「頂きますの心」、「御馳走様の心」、「勿体無いの心」の4つの心が、重要になって来ます。そこには、意味合いというものが凄く隠されていて、これを話すと時間がなくなるので、4つの心で食や命や多くのものとの繋がりを意識することにより、「意識する食教育～フードコンシャスネス」の新たな展開が生まれます。

もう一つは、「ひふみよいむなやこと」です。これはエコシステム教育という意味で、実施しています。何かというと、「ひふみよいむなやこと」は一から十までのことで、太陽、空気、水、土、稲、虫、魚、鳥、獣、人という順番で「ひふみよいむなやこと」を表しています。これは大切なものの順番です。地球に生まれた順番、感謝の順番を表していて、38億年の生物の歴史も表しています。学歴よりも食歴が重要であることを意識させています。

何を食べているか、繋がりを意味していて、人が一番上にいるというよりも、大切なものの順番なので、一番最後です。人が大切ではないと言っているのではなく、人が全てのものに支えられて生きているという意味合いがあります。このような気持ちで対応するというのも、オリエンタルな思想があるからだと思います。これが日本人にとって重要で、人というのは全てのものの繋がりで生きていることを感じさせる、一つの日本ならではの考え方だと思います。これは生態学とか、生態系ピラミッドという考え方が出る以前に、日本で常に文化的に扱われていたものだと思います。

食は単なる料理素材ではなく、当たり前のもではありません。生き物や作物との接触が乏しい、食べ物への愛情



④ 食とは Food Consciousness

- ・自然を感じる
- ・社会や経済を構成する
- ・歴史を創造する
- ・環境を保全する
- ・家庭を幸せにする
- ・生き物を健康にする
- ・人と人をつなげる
- ・人を謙虚にし、人が感謝する
- ・人が他の生き物と同じ存在であることを気づかせる

地球を健康にする Gakushuin Women's College

や愛着がない、命であることを理解していない、食べることは地球を健康にすること、も食に繋がります。

食とは、右図のようなこんなに素晴らしい、すべてを網羅するようなものでもあります。

食とは、と言うと右図のようにもつといっぱいありますが、こんなに価値観がある中で、一つ、例えば、体験と自立という教育があります。魚より釣り針、料理より調理や下処理、魚より釣り針というのが教育の原点で、魚用釣り針をポンと渡し、夜の糧を探して来いというのが昔の教育でした。現在の教育は、すべて用意されていて焼いて、魚がどのようなところで獲れ、どのようにして処理し、食べる時にどのような部分があるのか、一切関係なくし、口の中に入れる過程を歩んでいます。もはや、食文化、食教育に至っているのか、全然認識がないように思います。魚を知って食べることは、極めて重要であると思います。食と教育の間でもあるということが、食卓でもあるわけです。

では、何をするのか。食を感じる力、食の本質を理解する力、郷土の食を育む教育が必要で、学校給食からちゃんと着手すること。指導者が重要で、すべての食に関係する人達の意識改革も必要だという気がします。食の本質を知る教育、是非、やっていただければと思います。

それからもう一つ、生を受けた人間の最初の行為は息をすることと、次に、何か食べるものを探す行為です。我々が母親のお乳を探しそのニーズを満たすことです。乳児の最初の食事は母乳です。しかし、単に胃袋を満たすだけではなく、喜び、愛情を感じる経験が母乳保育から培っていて、人間の尊厳を表すのは、母乳期間が長いことであると、ある哲学者が言ったと思います。それくらい、食べれば良いというものではなく、心を満たす存在として食があるということです。

味わい教育というのは、教育的に好奇心育てる以外に、表現力、コミュニケーション力や視野の拡大が図れます。コミュニケーションを取る

ということも非常に重要なことで、食べることによって如何に我々は感性豊かな表現力を出来るかは、最早、文学・感性の問題だと思えます。そのために、五感の役割と自分の五感力で、プログラムを積



④ 食とは



- ① 体・精神・寿命を形成:3ヶ月で細胞の入れ替え、食事数約90回
- ② 地域性や風土を認識:食のあり方が病気の主因、風土の食
- ③ 味わい力形成:郷土の味、母の味、親を想う心、食の周辺情報
- ④ 家庭力:団欒や生活のリズム、子孫繁栄
- ⑤ 体験と自立(教育):魚より釣り針、料理より調理や下処理、
一次産業体験=農林水産体験 魚を知って、食べる
- ⑥ 文化の中心:民族食の意義、古来からの食、行事食、旬の食材
- ⑦ 国力:食料自給率は独立度や自立度の指標、酪農の発展
- ⑧ 行動や意識:不足で闘争、過剰で文化衰退や感謝低下、正しい姿勢崩壊
- ⑨ 食と教育:食卓での食、人間形成の場、学校給食、マナー
- ⑩ 一次産業:科学と智慧の発見と気づきの場、生(食)との協調の場
- ⑪ コミュニケーションと協調の場:人間関係や異文化交流
- ⑫ 繋がりの認識:地球上の生き物は食で繋がっている



⑥ 味わい教育 意識して食べる



- * **表現力** 美味しさ表現する言葉
その本質を伝える表現能力
おいしさ 旬のものは美味しい、栄養価も高い
- * **コミュニケーション力** 食はコミュニケーションの源泉
家庭でのコミュニケーションのベースになる
家庭料理・味に興味をもつ 家庭の文化に興味をもつ
生活技術を学ぶ、継承する
- * **視野の拡大**
生産者に思いをはせる 地域の生産者を大切にする
地域に誇りをもつ
地産地消

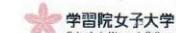




⑦ 五感の役割と自分の五感力



① 聴覚	
② 視覚	
③ 触覚	
④ 嗅覚	
⑤ 味覚	



んでやっています。食べ物にはどのような味があるでしょうか、舌で感じる味にはどのようなものがあるのか、どのような種類があるのか、学習院女子大学を含め、味わい教育を実施しています。

味の種類と一番濃いと思う順番はということで、基本の味を与え、単に味を感じるだけではなく、何故我々はこの味を感じなければいけないかということも、実感させています。

色々ありますが、例えば、2種類の味噌汁を飲ませて、しっかり言葉で表現させています。「お椀の中に地球が見える」というのも、一つの教育的なシンボルです。何かを飲んだ時、何か景観として浮かぶもの、何かを思い出す、記憶に残るようなもの、このようなことを食事の時にする必要があります。

これは子ども達に4行の詩、お椀の中の2つの味噌汁、しっかり、心で味わったよ！と作らせ、3行目で類推力を働かせ、4行目で自分の気持ちを考える、をやらせています。

このような感性が食べ物でずーと培われるということを考えてみると、もっと食べる時に色々な探究心、意識をすることの重要性があるのではないかと思います。

味わい教育の重要性は、感覚教育であり、感覚、味覚、嗅覚、感動の教育が合体しないといけないと思います。

それから、食（命）の権利を重要視しています。

- ・食は本来生き物である（生き物：いのちです）
- ・食（いのち）は生態学的意義や役割を持つ
- ・食（いのち）はいろいろな特徴を有する（形、色、硬いや軟らかい等）
- ・食（生き物）には食べ頃がある（旬がある）
- ・食（生き物）の特徴を配慮した下ごしらえ
- ・食（生き物）の特徴を配慮した調理方法
- ・食（生き物）を無駄に扱わない、食（生き物）に対する節度ある姿勢
- ・異文化や地域の食を尊重する姿勢

以上を含め、食（命）の権利を主張します。

子供達がインスパイアする教育というのは、教育の中で、概念を教える喜びよりも概念を引き出す喜びを優先する指導者がもとめられます。何でも説明すれば良いというのではなく、どう感じたのか、それはどのような道理からなのか思考させる教育でないといけないと思います。何故骨があるの

⑦ 味覚の生理的意義
Food Consciousness

味の種類と一番濃いと思う順番

1	甘味 ()
2	塩味 ()
3	酸味 ()
4	苦味 ()
5	うま味 ()

何か気づいたことはありませんか？濃いものと薄いものがあるのは？

学習院女子大学
Gakushuin Women's College

お椀の中に地球が見える

生態学の基本 食事の基本
考えて食べる・意識して食べる

29

4行の詩
Food Consciousness

1行目：お椀の中の2つの味噌汁！

2行目：しっかり、心で味わってみたよ！

3行目：まるで○○のようだ！ まるで、夕食前にタイムリップしたようだ。

4行目：自分の気持ちや考え！ 魚の匂いがあるものは、海で魚がいでいる景観が浮かび、味噌の匂いがあるものは、畑の中で一生涯働いているお婆ちゃんの顔が浮かんだ。いずれの味も大切に頂く気持ちになった。

最後に、あなたはEやFを味わった時、
どのような景色または人を
思い浮かべましたか

学習院女子大学
Gakushuin Women's College

か、何故ウロコがあるのか、単に捌くだけで調理するのではなく、魚そのものを見て観察し、その外観、色、形の不思議さを探求する教育が重要だと思います。

写真は魚ではなく芋ですが、山形のもので茹でるとこんな色になります。不思議さというのがいっぱい出て来ます。うちの学生が子ども達に指導している風景です。食べて分かることがいっぱいあります。これはイカとか魚でもやっています。ビックリすることが沢山あります。

フードコンシャスネス教育を振り返ると、

1. 食は有り難いもの、感謝の心を含めた4つのころ
2. 食への好奇心と探究心、感性力を養う
3. 食はいのち（命）、繋がりと役割の認識
4. 食を通じた自覚力、自分の意見と自信
5. 食を通じたコミュニケーション、喜びと楽しみ
6. 食を通じた他者や異文化の理解、価値観の認識
7. 食を通じた表現力や発想力、詩や文字スケッチ
8. 食の本質を探る、批判的精神と向上心
9. 食を通じた市民性と社会性、視野の拡大と他者への想い

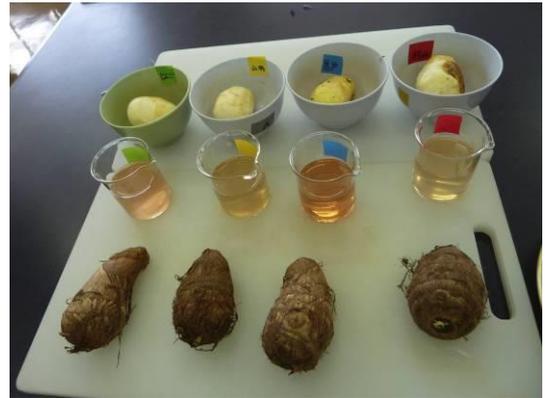
10. 食を通じた自然観と世界観、世界は一つ、光も一つ、水も一つ、空気も一つ、地球は一つ、全部一つで大切なもの

が、生まれます。

フードコンシャスネス、味わい教育の特徴は、

- ① 正解を求めないこと。
- ② 食を意識すること。
- ③ 食は感謝の対象であり、生き物であり、それぞれの役割が有る。
- ④ 地域（日本や東京）を食べること、地域（日本や東京）を育てること、地域（日本や東京）を意識することである、地域の食と家庭料理を意識する
- ⑤ 食（生き物）の立場、生産者や小売りを考慮した購入意識、他者を想う購入も、生まれます。

美味しさの表現も、食べる前、食べている最中、食べた後で、すべての感覚を使い、心に感じた時、それ以外の表現が出て来て、その一つひとつを解析するだけで、例えば、良いか悪いかは別にして、「かっぱえびせん」を見せ、何か気付いたことを言ってくださいと大人に言うと、頭の中に「かっぱえびせん」があるので、「かっぱえびせん」以外に出てきません。ところが、子どもに聞くと、細長くて3cmぐらいで色がどうのこうの、ねじれていて、筋が数本通っていて、赤い点々がちょっとあって、香るとえび臭い、大人は「かっぱえびせん」、頭で食べているのかもしれ



⑩ 美味しさの表現 Food
Consciousness

- **食べる前**
 - ①視覚 ②嗅覚 ③聴覚 ④触覚
 - ⑤その他の情報や経験 ⑥新たな発見
- **食べている最中**
 - ①味覚 ②嗅覚 ③触覚 ④聴覚
 - ⑤これまでの経験 ⑥新たな発見
- **食べた後**
 - ①味覚(コク、持続性、余韻) ②これまでの経験
 - ③新たな発見

すべての段階での食の表現 喜び 食の権利

ません。全然、感覚を使った食事をしていない証拠のような気がします。

美味しさの要因は、生理的要因があります。欠乏による生理的な欲求が強い場合。それから、文化的要因、それから、情報要因、三ツ星だと聞いただけで美味しい、物凄い錯覚です。それから、薬理的要因、伏木さんが言っていますが、生態的要因と繋がり要因を感じて食べると、魚が魚で失くなっていく存在があると思います。そのようにして食べた時の魚も幸せでしょうし、我々も幸せだと思います。

今、教育は教と育、教えることの出来るものは知識・技能、言葉、五感の使い方、方法・手順・パターン、初歩的思考、ルール・規則で育てるものは教えられません。発想、アイデア、繋げる、考える、感動、感謝、尊敬、五感や六感、審美眼、克己心、自律、主体性、その他の道徳心は教えられません。自覚するもので、伝えるだけでは、教育とはいえません。今は教育ではなく教、育になっているような気がします。

フードコンシャスネス宣言は、

- ① 食べること、食べるもの、食べ方という日常の行為をきちんと意識します。
- ② 4つの心で食や命やいろいろな繋がりを意識し、感謝します。
- ③ 感覚・味覚を意識し、感じる教育と自ら悟る教育を大切にします。
- ④ 食の権利と味覚や味わう権利を考えることを大切にします。
- ⑤ その理念を理解し、その普及に努めます。

ですが、「お椀の中に地球が見える」という感覚で、一つのお椀の中にすべての存在が隠されているという概念形成も可能です。

最後に、「食よ 永遠に 食に 感謝 有り難う」ということで、次代を担う学生やシンポジウムを企画した大日本水産会、関係者の皆様に感謝申し上げます。有り難うございました。(了)



⑪フードコンシャスネス おいしさの要因とは！

Food
Consciousness

- 生理的要因：欠乏による生理的な欲求が強い場合、それを満たす食物はおいしい 例：塩、砂糖
- 文化的要因：民族や集団の中で発展した食文化に合致するものはおいしい 生産者 例：郷土料理、三大珍味
- 情報要因：情報がおいしさを規定する場合がある 例：三ツ星
- 薬理的要因：欠乏していなくても本能的な報酬の快感を強く刺激する特殊な食品 例：ビール (伏木 亨, 2003)
- 生態的要因：食物（生き物：命）の生態的な価値を理解するとおいしい 食（生き物）の立場から 生産者
- 繋がり要因：食物（生き物：命）が生まれた時から、食卓にのぼるまでの繋がりを理解するとおいしい 食と人と自然の繋がりから 生産者 (品川 明, 2012)



⑫今、教育は教と育

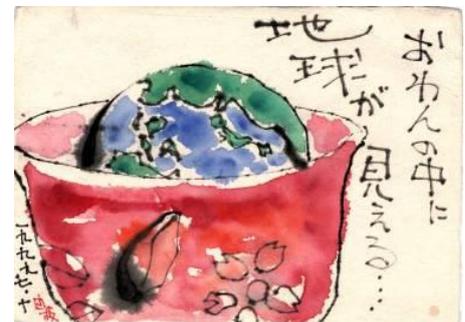
Food
Consciousness

<p>教えることの出来るもの</p> <ul style="list-style-type: none">• 知識・技能• (言葉、五感の使い方)• 方法・手順・パターン• 初歩的思考(比べる、...)• ルール・規則	<p>育てるもの(教えられない)</p> <ul style="list-style-type: none">• 発想、アイデア、繋げる• 考える• 感動• 感謝、尊敬• 五感や六感• 審美眼• 克己心、自律、主体性• その他道徳心
--	--

**教えない教育とは！
伝えるだけでは、教育
とはいえません！**

自覚するもの
奥山・品川(2013)

Food Consciousness  学習院女子大学
Bakushuin Women's College



2. 「魚嫌いに対処する現場の実態」

有限会社フード・サポート
代表取締役 細川 良範氏

(紹介) 北海道生まれ、帯広畜産大学卒業後株式会社ダイエーに入社、鮮魚部門バイヤーなどを歴任。1982年独立、マーケティングコンサルタント業を開業、2002年から2005年の3カ年は株式会社ヤオコーの鮮魚部長として再び現場体験。その後水産製造、卸売業を対象に販売・経営助言を行うコンサルタント業に復帰。消費者嗜好を発信源とする水産物消費、流通促進に取組み、地に足をつけた現場発信の商品開発、販売体制を呼びかけておられる。(了)

先ほどは品川先生の方から、色々ためになる勉強をさせていただきました。私の方は現場でどうなっているのか、小売りの世界ではどうなっているのか、を中心に話したいと思います。実は、今日は非常に高ぶっています。若い人、女性を中心に魚の話を是非してみたいという昔からの夢が叶い、非常に興奮しています。とちることもあるかと思いますが、宜しくお願いします。

現場ではどうなっているかという話しですが、一応、現場の基礎知識、私はスーパーの方がメインなので、スーパーでどんな販売をしているか、理解していただくために表を作成しました。

苦戦を強いられる魚部門					
SM鮮魚部門の数値			2011年2月		
部門名	クラス名	概要	点数 (前年比)	金額 (前年比)	全構成比
鮮魚	刺身・生食	刺身、短冊類、まぐろ	103.1	100.2	27.0
	シーフード	貝、えび、かに、シーフードミックス	87.2	88.6	10.0
	丸魚	いわし、メバル、はげ、かれいなど近海魚	98.6	98.6	14.9
	切り身	ぶり、さば、太刀魚、さごし、凍魚	112.4	119.4	13.2
	鮮魚催事		0	0	0.0
	鮮魚ギフト		0	0	0.0
	包装資材	たれ、わさびなど	79.5	84.6	0.3
小計			100.5	101	65.4
加工魚	鮭鱒類	生鮭、塩鮭類	109.9	117.3	6.4
	魚卵・珍味	明太子、たらこ、数の子、他生珍味	119.1	121	5.3
	塩干	海草、開き物、漬け魚、丸干し、ちりめん	99.2	106.6	16.2
	焼き物	うなぎ、あなご蒲焼、他インストアー焼き物	82.2	78.2	2.5
	魚惣菜	フライ類、鍋用つみれ類	204	180.9	4.2
	加工魚催事	催事業者供給	3.5	0.1	0.0
	加工魚ギフト		0	0	0.0
小計			109.7	109.3	34.6
総合計			104.1	103.7	2

この表は、某生協さんの資料ですが、出しても大丈夫だろうという数字だけをピックアップしたものです。2011年2月と、ちょっとデータは古いのですが、寒い時期のもので、2年前のもので。左から、部門名、クラス名、概要と書いてあります。スーパーマーケットも似たようなもので、恐らく水産物の扱いは、我々はよく商売用語でSKU、ストック、キーピング、ユニットという言葉を使

いますが、約350から380ぐらいのSKUがあります。このSKUをより管理しやすく、また、お客様にも分かりやすくするために、いくつかの分類に分けています。大分類と言うと、大方では、表のように鮮魚と加工魚という二つに分けられています。

この鮮魚の中に、更に、刺身・生食、シーフード、と色々と分けられています。更に、概要という項目でもう少し細かく分けられ、刺身、短冊類、まぐろというような分け方をしています。それぞれのクラスでどのくらい売れているのか、管理しています。たまたま2年前の数字で刺身・生食ではお客様が来て何個売れたかでいうと、点数では103.1%、金額ベースで言うと100.2%で、水産全体での刺身・生食の売上構成比は27.0%あると示しています。

問題は幾つもあり、まず、水産全体の点数は104.1%あり、2010年より増えています。金額ベースでも103.7%で、これもそこそこ良い数字です。この数字はこの企業さんだけが良かったのかという感じで、私が色々なスーパーで聞いている数字はこんなに良くなく、現在もそうですが、前年対比が大体97%ぐらいがここ8年、9年と続いています。そうすると、魚のマーケット自身はグリーンとしぼんでいることが想像出来ると思います。

表の一番右の項目に、全構成費が書いてありますが、この数字の高い所を見ていただきたいのですが、刺身・生食が27%と物凄く大きく、金額ベースで言うと100.2%、それから、丸魚が14.9%、金額ベースで98.6%と若干へこんでいます。切身が13.2%で119.4%、これは金額ベースで言うと良いです。下の方へ行って、鮭鱒類、金額ベースで117.3%、それから、魚卵・珍味が121%、塩干、干し物や漬け物が入っていますが106.6%、これもそこそこの数字です。それから、魚惣菜が180.9%と物凄く大きな数字を示していますが、ただ、残念ながら構成比は4.2%で、ここが頑張っても高々4%ぐらいの構成比にしかなっていません。

これらを見ていただいて、魚の商売としてはどうなっているのか、もう少し詳しく入っていかなくてはいけないのかと思います。水産庁や色々な調べからいっても、魚のマーケットはどんどん減るばかりということです。

次に、現在のスーパーで売れている魚、売れない魚を、さっきの商品分類から見ていきたいと思っています。商品区分の中で、刺身・生食というのは、対象者は子どもからお年寄りまで全てです。ここで対象としている商品は、主に白身、マグロ、サーモンが売上構成比が高い単一の魚種です。

丸魚は、魚好き、お年寄り向け商品ではないかと、私は個人的に判断しています。代表的な魚種は、イワシ、アジ、イサキです。

次は、切身、これも良く売っていますが、用途別になっていて、用途別というのは料理の名前が決まっているものです。ブリは塩焼きか照焼き。ステーキ用のメカジキ。タチウオは塩焼き。このように用途別の切身があります。

それから、サケは、今やすべての消費者に受入れられています。それから、魚卵、塩干と続きます。特にこの中で特徴的で良く売れているのが、全ての消費者を対象にしている刺身・生食、それから、

売れる魚・売れない魚

商品区分	対象	対象商品
・ 刺身、生食	⇒ 全て	白身、マグロ、サーモン
・ 丸魚	⇒ 年寄り、魚好き	イワシ、アジ、イサキ
・ 切身	⇒ 用途別	ブリ、メカジキ、タチウオ
・ サケ	⇒ 全て	塩サケ、生サケ
・ 魚卵	⇒ 全て	たらこ、明太子、いくら
・ 塩干	⇒ 年寄り	アジ、塩サバ、ホッケ
・ 焼き物	⇒ 魚好き	ホッケ、ニシン、加イ
・ 魚惣菜	⇒ 年寄り	煮魚、フライ、バジル

切身、サケ、魚卵、焼き物です。これらの商品の特徴は、一生懸命努力して売っているものもありますが、背景として何があるかと言うと、刺身・生食、切身、サケ、魚卵、焼き物、全て統一されている一つの要因があり、非常に食べやすい、骨がない、皮がない、例え骨があったとしても太い骨なので取りやすい、誰でも食べられるということです。このような商品が圧倒的に売れています。

その中で、イワシ、アジ、イサキはお年寄り向け、魚好き向け商品だと言われていますが、中々売り切れません。先ほど品川先生が言われていた教育を、きちんと子供の頃からやっていただくと、イワシ、アジ、イサキは皆さんに食べられる商品になると思います。

我々現場の中では、売上げが前年比97%が8年間も続いているので、とてもじゃないけど待ってられません。従って、兎に角、売れるものを、もっと売れるにはどのようにしたら良いのか、日夜考えながら努力している次第です。

自身は、一般的に値段が高く、所得が多くないと食べられませんので、どちらかと言うとお年寄りのマーケットと我々は考えています。一方、サーモンは、私の中ではいつの間にかサケではなくサーモンだという商品の括りになっていますが、あまり美味しいとは思えません。理由の一つは、どうしても口の中で養殖の臭いを探してしまう傾向があるからです。ところが、若い人達はこのサーモンやマグロのトロが大好きです。ツルンとして脂があって、喉越しが良い、食べやすい。従って、このサーモンについては、今や刺身の中でトップアイテムに踊り出るところまで来ています。

丸魚の方では、元々子どもの頃から魚を良く食べていた世代が、年を取ってきて、本当の魚を美味しいと思うと、大体イワシ、アジ、イサキを好きになるような商品です。健康面も絡め、特にイワシについては最近売れるようになってきました。アイディア等については、後ほど話したいと思います。

用途別商品の中で、タチウオはあまり関東のマーケットでは食べませんが、実は韓国に行くと、やたらに売れる商品です。ある国で一生懸命食べている魚は、大体我々が食べても納得する美味しさがあります。皆さんも海外に行かれる機会があると思いますが、是非、その国で食べられている魚を食べ、何故美味しいのか研究していただくと、面白いと思います。

次にサケですが、塩サケと書かれています。実はこれは、お年寄り向けです。今や若い人達は、塩分がかなり低いのを好みます。家でも娘に何時も、親父さんの塩は強すぎると言われます。今の若い人が食べている商品は、塩味がかなり薄いです。我々の世代だと、子どもの頃からしょっぱいサケを食べていたので、今になっても塩サケの魔力から抜け出せません。時には昔を思い出し、塩をきつくして食べたい状況になっています。

魚卵、比較的生の魚臭がするものが塩筋子だったのですが、今は塩筋子は嫌われ、殆どの人はイクラの方に移行しています。そもそも卵一つひとつに血管が続いています。血管が全部キレイに取れると、殆ど生臭みがありません。あるメーカーが必死になって作っている筋子があります。筋になっている太い血管からわざわざ血を全部絞り出し、塩筋子を作りますが、これについては食べてみても、独特な生臭さはない商品です。しかし、製品としては物凄く値段が高くなるので、我々スーパーマーケットの商品ではありません。いずれにしても、生臭さがない魚卵が好まれています。

塩干、どちらかと言うとお年寄り向け商品だと思っています。アジ、塩サバ、特に多く売れている魚です。皆さんは居酒屋で、ホツケなどを食べる機会が多いと思いますが、一番多いのはアジと塩サバです。その中で、塩サバはちょっと独特で、大体の人が喜んで食べるのは脂のたっぷりあるノルウェーのサバを塩にしたものです。美味しい、美味しいと言って、皆さん喜んで食べています。私はどちらかと言うと、ノルウェーのサバはあまり食べません。逆に脂が濃すぎて、旨さが誤魔化される気がします。サバについては、国産のそれも三陸の脂がぎっちり乗っているものよりは、脂のちょっと

薄いものを食べています。

焼き魚については、非常によく売れるようになってきました。焼き魚というと、一般家庭でやるのが一般的だと思いますが、最近になると、家では殆どやらなくなってきました。主婦の立場になって考えると良く分かりますが、焼き魚は家でやるとなると、意外と面倒くさいのです。ロースターに入れて焼けば済むと思われそうですが、後片付けが非常に大変です。私の家では、恥ずかしい話ですが、ロースターを洗浄するのは大体6割は私で、4割が女房ということになっています。私が洗わされるのが結構多く、そう考えると、焼き魚を家庭でやるのは本当に難しくなっていると、つくづく感じます。

煮魚についても、これも一般家庭では昔は良くやっていたのですが、最近はやりません。作り方が分からないと、皆言います。昔と違い出汁が非常に発達したので、出汁を使えば失敗することはほぼありません。最近の現場の話をちょっとすると、煮魚の特徴としてあるのは、身がちょっと縮まるという弱点があります。従って、自分が買う時に見た80gの切身が、出来上がると少し小さくなり、これだけではおかずにならなくなるということもままあります。今日は写真を用意していませんが、私が提案するのは、私が広島に行き、ある料理屋さんに行くと、煮魚には必ず豆腐が付いて来ます。豆腐が入っていて、それから野菜が入っていて、煮魚というメニューで出て来ます。関東のスーパーがオープンする時に講演に行き、店頭でお客さんに煮魚にすると美味しいとセールスする時、必ず豆腐を入れてくださいと言います。極端な話をすると、9割方が知りません。そこで、豆腐を入れてこのように煮ると、ボリュームもあり、一切れで十分な晩ご飯になると言うので、えーそうなのと言い、売場に戻って豆腐を買うということになります。このように、煮魚についてもマーケットは沢山ありますが、まだまだやりきれしていません。

最近、大手のメーカーさんから煮魚が色々な形で真空パックになり、出て来ています。かつてはこれらの商品が他の商品と比べ、鮮度感がない、見てくれが汚いと言われ、中々売れませんでした。最近包装も努力され、売れるようになりました。唯一つ問題なのは、魚部門で売れるのと、スーパーで言う日配という部門、豆腐だとか納豆とか日々商品が配達される部門でも売っていることです。従って、煮魚を売る場所はスーパーで言うと、日配の部門、魚の部門、そして惣菜の部門、3ヶ所で売っています。3ヶ所それぞれでそこそこ売っています。従って、以前と比べると、煮魚のマーケットは随分大きくなっていると想像されます。

次に、最近、大日本水産会を中心に開催された「FISH—1グランプリ」の話です。その時の商品について、ちょっと説明します。今、こんな魚が売られています、あんな魚が売られていますと話しましたが、最近のメーカーさんの努力で、「FISH—1グランプリ」で6品目が入賞しました。その6品目とは違う参加商品で、「凍ったままフライパンで簡単料理！パクパクさんま」がありました。これは今を代表するような商品で、100%は取っていませんが大方の骨は取ってあります。解凍してフライパンで焼いてください。ロースターだと後片付けが大変なので、フライパンで焼いてくださいという提案です。生ゴミも出ません、という商品が出ていました。



「FISH—1グランプリ」で入賞した6商品について、話をします。「サバ男くんのトマトソース（静岡県）」、「伊勢あさり漁師飯の焼きおにぎり ひつまぶし風（三重県）」、「なにわのハモカツバーガー（大阪府）」、「すけとう鱈のから揚げゴマこしょう風味（北海道）」、「鱈のどんがら汁（山形県）」、

「富山のバイ飯（バイメシ）（富山県）」が最終6品目に残り、来年1月18日（土）に開催予定の試食審査イベント「魚の国のしあわせFISH—1グランプリFINAL」で全国一にどれがなるかということです。

商品それぞれを食べさせてもらいました。これらは選ばれた6品目で、この中で最も日本風、昔からあったようなものは、「鱈のどんがら汁（山形県）」（写真下段真中）です。これは食べて非常に美味しく、懐かしい味がしました。ただ、美しさということを考えると、決して美しい商品ではなく、ネックだという気がします。



「サバ男くんのトマトソース（静岡県）」（写真上段左）、「伊勢あさり漁師飯の焼きおにぎり ひつまぶし風（三重県）」（写真上段真中）、「なにわのハモカツバーガー（大阪府）」（写真上段右）、「すけとう鱈のから揚げゴマこしょう風味（北海道）」（写真下段左）については、家でまともに作るには、料理に随分時間が掛かる気がします。その家で作る手間を省いているのが、今回の「FISH—1グランプリ」に出ている商品だと思います。前年比97%という売れない時代の中で、商品を売り込むためには、兎も角、何が何でも簡単に売れる商品、お客様に喜んで買っていただける商品にシフトしていかなければいけないと思います。

次に皆さんに紹介するのは、今日は若い人が多いので、魚をどのように食べるかということです。これは女房がテレビを見ていて、このような骨の取り方があると教えられ、やってみたニシンの骨抜きの方法です。実は裏の話をすると恥ずかしいのですが、生のニシンが手に入らず、一塩で干したニシンです。背のところの皮の部分に、軽く線を入れます。料理の言葉では包丁の道を付けると言うそうです。皮だけ切れば良いです。尾っぽの部分は、写真のように



切ります。それから、焼き上げると、タンパク質なので身が縮まってきます。骨はカルシウムなのでそのまま残っています。そこで、骨を頭の方からそっと引き上げます。驚くことに、背骨、腹骨、ピンボーンと言われる細い枝の骨がきれいに取れます。ニシンが売れない最大のネックは、イワシもそうですが、骨が多いことだと言われます。この方法でやるときれいに取れます。100%取れるとは言えませんが、80~90%ぐらいはピンボーンも腹骨も取れます。誰でもニシンは簡単に食べられます。私は北海道出身なので、ニシンは昔から食べていましたが、骨があるからやっぱり食べたくありませんでした。この方法をやってからは、難なく食べられるようになりました。

次にカレイの写真をお見せしますが、この方法は色々な魚にも使えます。これはカレイの骨を取るというよりは、骨を残す方法です。カレイは普通飾り包丁と言って、×印か二本線を入れます。料理が美しく見えるように、食べやすくするように入れるものです。私が線を入れるのは、ヒレの脇です。裏表の4ヶ所に入れます。これも包丁の道と同じように、皮を切るだけです。あまり切れない包丁で、カ一杯でやると他の骨まで切れてしまうので、困ります。切れる包丁で、逆さ包丁、刃を外側に向けてやると、簡単に出来ます。煮るとタンパク質なので縮みます。骨だけが元の形で残り、非常に剥がしやすくなります。決して魚を上手に食べられる方法ではありませんが、写真では本当にキレイに身を後で取ったのではないだろうかと見えますが、何にもしていません。包丁で剥がしただけです。カレイは元々お年寄りが好んで食べる商品なので、是非、このような方法で食べて欲しいと思います。



介護食と大きく書いていますが、お年寄りが一番食べたい魚ではカレイが比較的によく、カレイをお年寄りに食べさせるためには、介護で食べさせることが非常に多い。介護する人にとっては、魚の身をとって口の中に入れることは、面倒で大変です。このようなことで、私は介護食に向くと思っています。介護ということ、是非、念頭に入れて、このような食べ方も提案した方が良いと思います。

次いでにもう一つだけ、エピソードを披露します。包丁の道を付けるとやっていて、あるスーパーで嫌味をされました。60kgのマグロを朝に入れられ、卸してくれ、皆に教育してくれ、と言われ、私は包丁はあまり使えないので、恥をかいてしまうと思いました。その時、若い人にやらせたら、えらく下手でした。私は先輩から、マグロを卸すのに包丁はいらないと聞いていました。手で出来るという話でした。そのことを思い出し、手を中骨のところに入れ、それから、頭の方から尾っぽに向かって、ビューっとやりました。そうすると、ものの見事に卸せます。中落ちなんかは一切付きません。従って、魚の構造を良く知り、加工の方法を確認し、そして調理に向かうようにしていただければ良いと、つくづく感じています。ちょっと時間がオーバーして、済みません。(了)

【質問】

東京海洋大学 安藤 素晴らしい話、ありがとうございました。

食べやすい魚ばかりが売れている、サーモンやマグロばかりが人気がある、という点について一つ質問させていただきます。私はこの問題点の一つとして、良く言えば味覚が高級志向に変化した、悪く言えば幼稚化していると考えています。また、生魚の食べ方がいい加減になって来ているという点もあると考えています。居酒屋では、獲れたてが一番美味しいという風潮が完全に確立され、本来一晚寝かせるとか昆布でぬるといった正しい食べ方を知らない現状もあると考えています。従って、細川さんがおっしゃった通り、世代間で味覚が大きく変わった、塩味の感じ方が全然違うとか、かつて捨てていたトロを、今や高級食品として食べるようになった。このようなことが如実に表れるようになったと、考えています。世代間の味覚の大転換が起きた背景には、何が一番起因したと考えていただけますか。

細川 やはり、洋食の影響だと思います。所謂、マクドナルドを指して良いのか分かりませんが、あの類のファーストフードが入って来て、随分変わって来た、私は経験上感じています。

安藤 ありがとうございます。

アプロジャパン 白石 味覚が何故変わったか、第一の原因として私が思っているのは、小学校の時から給食で、パンと肉中心のものばかり食べさせている。そのようにして育ったお母さんが料理を作っても、どうしても洋食、肉食の味になってしまう。従って、学校給食で、週2回ぐらいは、米と魚を食べさせる習慣をつけることが、和食というものをもう一度取り戻す、また、魚文化を取り戻す大事なことだと、私は個人的には思っています。

細川 決してそれに反論するわけではありませんが、私が良く言っているのは、女性の社会進出が一番大きいことだと思っています。何故かと言うと、女の方が、かつては家にいて、専業主婦をやって、食事の準備をしてくれました。世の中、それではもう間に合わなくなって来ており、女性もどんどん社会進出し、生産活動に携わってもらわなくてはいけないようになって来たと思います。その時、彼女たちが理解出来たのは、何かと言うと、私が1時間働くとこれだけの収入があります、私が1時間掛けて作ってもこのような料理しか出来ませんということです。お金を払って料理を食べるのか、それとも、自分で作って料理を食べるのか、ということになった時、段々と逆転していったと私は判断しています。

おっしゃる通り、学校給食でどんどん魚を食べることは必要だと、私も思っています。

その辺の時間的余裕が女性にはない、それは我々スーパー側でも同じで、スーパーで加工する時間がないということが現実にあります。同じような経緯を辿っていると思っています。

回答にはなりません、そういうことだと思っています。

魚食普及推進センター 宮本 私は横浜市南区に住んでいて、60歳以上の高齢者が35%います。週末にスーパーに行くと、惣菜が全部、一人分ずつ売っています。あれ買い、これ買いで夕食の準備が出来ます。それから、コンビニの数が物凄く増え、コンビニはスーパーほど歩かなくて済む、チラッ、チラッと見て、これ、これ、これと買えます。このような店、それから、消費者の動線というのはこれからもどんどん進んでいくのでしょうか。

細川 これは僕の友人がスーパーマーケットにいて、彼らと話しますが、我々スーパーマーケットにとっての最大の強敵は、コンビニだろうと今考えています。これからもどんどんシフトしていくと思われれます。それを解決するためにはどのようにしたら良いのか、良いことなのか悪いことなのかの判断も必要ですが、いずれにしても品川先生がおっしゃっていたように、子供の頃からの教育をキチッとやってもらわなくては、駄目だと思います。スーパーもやれば良いじゃないかと、皆さんは言うかもしれませんが、実際小売りの世界では、自分たちは金を稼がなくてはいけないという義務があり、そこまでやってられません。店で簡単に切れば出来るようなことすら、出来ない状況になっています。

宮本 ありがとうございます。(了)

第二部 「若ものスピーチとパネルディスカッション」

1. 若ものスピーチ

(1) 「2013年活動実績」

東京海洋大学大学院海洋管理政策学専攻 阿高 麦穂
北里大学水産学部卒巻き網漁船大平丸乗組員 山本 浩司

東京海洋大学海洋政策文化学科の阿高です。普段は漁業、日本の水産業のことについて勉強しています。今回は魚食普及のシンポジウムということで、私は勉強以外にも、お魚さばき方講座をやったり、幼稚園でお魚講座をやったり、と活動をやっています。また、そんな中で、私と志を同じくする漁師の方とも一緒にやっています。今日はその方にも現場の声として、実際に生産して獲られている方がどんな思いでいるかも、中に入れていきたいと思えます。実際、今日は来ていますので紹介させていただきます。船橋の小型まき網船大平丸に乗っている山本君です。私と同じ年です。



山本 皆さんこんにちは、今紹介された山本です。阿高君とは北里大学の水産学部時代の同級です。昨今の「魚離れ」を危惧して、一緒にやっていこうと、AquaCulture という団体を作り、一緒に魚食普及活動をやっています。普段は船橋港から出港する小型まき網船の乗組員をやっています。

阿高 2013年の活動報告というか、私達がどのような活動をしているのか、発表していきたいと思えます。

山本 幼稚園で今年は3回やりました。やり方としては、あんまり難しいことは子ども達には通じないので、魚を持って行き見せ、それから、触らせた後、さばきます。お腹の中を見せたり、頭を割って脳みそを見せたりして、解剖学的な要素を入れながら、最終的にはバラしたものを横にある鍋にどんどん入れ、アラ汁を作ります。私の味付けだと、どうしてもしょっぱくなる傾向があるので、前回のシンポジウムで中部水産の神谷さんがおっしゃっていた方法をいただき、味付け当番を決め、子ども達に味付けしてもらい、食べてもらっています。私からしたら、物凄く薄いです。自分たちの味付けなので、おかわりは続出です。紙芝居とか色々やってみましたが、最終的には、このような形に収まりました。

小学校で、2回やりました。座学だったので、獲れた魚を持って行き、見せ、触らせ、気持ち悪いと言いつつも、持って来た魚全部を触りま

幼稚園にて(3回)



小学校にて(2回)



す。この時は、私は東京湾で魚を獲っているの、東京湾での漁法、底引きとか刺し網とかの話も少し入れ、獲れる魚の種類、それから、東京湾の歴史、漁師になって良かったことをちょっと面白く表現してやっています。この時は夏休みの特別授業でやったので自由参加で、今年で2年目になるので、去年も来たりピーターもいました。東京湾で水揚げ全国ナンバーワンはスズキで、最初に、この魚何か分かるか、と聞きますが、大体分かりません。去年は30人いて2人ぐらいでした。2年目で、去年も聞いたので、今年も聞いてみたらちゃんと分かっていたので、良かったと思いました。

大学でも1回やりました。話す内容は小学生の時と、ほぼ同じです。それでも子ども達と同じように、目をキラキラとさせています。多分、知らないからだと思います。あんまり小学生から大人にかけて、海の知識に関してはあまり変わらない、という印象が私の中にはあります。

それから、毎月第三土曜日には、さばき方教室をやっています。隣にいるのは元是三井ガーデンホテルで料理長をやっていた、今は私達の魚を扱う水産問屋の従業員です。一緒に魚食普及をやっているということでやっています。ここでの経験は、小学生から60歳過ぎの方まで年齢層が幅広く、学ぶことが多くあります。大体スズキでやりますが、最初に名前を聞くと、殆ど分かりません。アジでもやりますが、分からない人が多くいます。本当に魚の基礎知識がないと、思いました。

その他、やってくれないかと呼んでいただき、料理教室をやったものです。市民プラザとかで、子ども達と一緒にやったものです。

それから、講演、主にやることは小学生の授業でやった時とほぼ同じです。

私が主にやっていることは、「お魚目利き講座」です。私達の同じ世代に聞いても、やはり、魚の買い方がそもそも分からない。スーパーに魚が置いてあり、色々なトレーに乗っているが、どの魚が良いのか、どの魚が美味

しいのか、同じマグロでも500円と値札が付いているけれど色々な部位があり、どれが良いのか知らない。その知らないが知るに変わると、スーパーに行くと楽しくなります。消費者も知ることに

大学にて(1回)



毎月第三土曜日さばき方



その他お魚お料理教室(5回)



よって、買うことが楽しくなります。そして、料理も楽しくなる、ということでスーパーでの「お魚目利き講座」をやっています。

後、「お魚探検隊」というのをやっています。身近な東京湾にどのような魚がいるのか知ってもらうために、特に夏の南風が吹く夜にはシイラ、トビウオの赤ちゃんなどが入って来て、私自身も面白く、子ども達に味わってもらおうと思い、港でやっています。また、水族館で飼育員をやっている仲間もいるので、その仲間を呼んで、お魚のレクチャーをしてもらい、東京湾にはこんな魚がいるのだという話をしています。

「お魚パーティー」も頻繁にやることによって、より身近に魚を感じてもらえたらと思っています。

活動をやっていて分かったことは、子供も大人もお魚の知識は大して変わらない、特に20代後半から30代前半の我々の世代は知らない人が多い。考えて見れば、小学生時代でも教わらないわけで、当然だと思初めています。そして、前から言っていますが、伝承は途絶え、水産の世界に未来はないと危惧しています。

今後は、スポットの魚食普及、単発でやる場合よりも、前回のシンポジウムで中部水産の神谷さんは物凄い数をやっていますが、最終的に伝わっているかわからないと聞いて、同じ人に何回もシリーズ化することが良いと思っています。また、小学校で、定期的に授業で何回もやるのが、重要だと思い、来年度はこの方向で、攻めて見たいと思っています。魚の授業としては、理科では進化、解剖、社会科では地域産業（漁業）・流通、家庭科では料理・生活、何とか、義務教育に食い込みたいので、交渉の相手は教育委員会・文科省、後、校長先生になります。タウンページで調べ、手当たりしだいに連絡しています。門前払いの先生もいますが、理解を示してくれて話を聞いてくれる先生もいます。校長先生の采配で決まるので、来年は根っここの教育委員会を攻めようと思っています。

最後になりますが、年代、性別、業態を超え一致団結すべきだと思っています。私が考えているのは、大学生にやって欲しいと思っています、我々が漁業・水産の現場の話を大学生に教え、教職課程の学生が子ども達に伝える、大学生も地域の漁業についての知識を深め、子ども達への教え方の勉強にもなり、一石二鳥、三鳥にもなると思います。ありがとうございました。(了)

お魚探検隊



お魚パーティー(たくさん)



東京農業大学の能宗桃子と申します。今日は、宜しく申し上げます。

私は農業大学ということで、他の東京海洋大学、学習院女子大学、女子栄養大学、日本女子大学とはちょっと違う大学が来たかと思われると思いますが、水産物と対照のような位置にある農産物というところで話をいただきました。私が所属しているのが食料環境経済学科なので、経済学の視点から、研究してみました。そして、この研究は私だけではなく、何名かが前の方に座っていますが、研究室の室員と一緒に作り上げました。今回は「農からみた漁の魅力と今後の活性化」というテーマで進めさせていただきます。

本報告の視点は、今回与えられた課題、「農の視点から漁をみる」ということで、我々の専門分野である農業と、そして、水産物を絡めて見ていきたいと思えます。

一つ目の視点は、販路を国内外に分けて捉える、もう一つはフードシステム。こうした視点から迫っていきます。

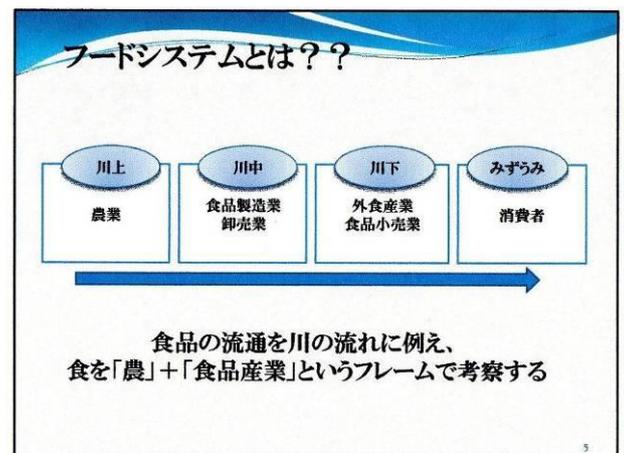
まず視点の一つ目、販路を国内外に分けて捉える、この背景としては、昨今我が国の農林水産物市場では、業界を活性化させるために販路を意識した議論がされています。「水産白書」や「食料・農業・農村白書」などを参照していただければと思います。その際に、国内向けか国外向けかという視点が用いられています。

視点の二つ目、フードサービス。この背景にはフードビジネスの台頭と共に、流通が複雑化していることがあります。今日、直売所など消費者が、農林水産業者が生産した産物を直接購入することが少なくなっています。その結果、卸売業者を通して外食産業と食品小売業にたどり着き、そこを介して消費者が財を消費・購入することが多いと言えます。また、食品製造業者を介して商品形態が変化し、このような経路を介した流通をすることもあります。こうした背景から、フードビジネスの台頭と共に、流通が複雑化していると言えます。

このフードシステムとは何なのか、食品の流通を川の流れに例えたもので、川上を農業、水産業などの生産者側、川中を製造業・卸売業、川下を外食産業・食品小売業、みずうみを消費者と位置付け、食を「農」+「食品産業」というフレームで考察していきます。

この視点に基づくと、外食産業は食品小売業と同様に商品を消費者に対して最終的に販売する存在として位置づけられています。それゆえ、両者の販売動向はそれらへ直接商品を販売する食品卸売業者や食品製造業者はもとより、食品製造業者に原料を供給する国内外の産地にも間接的に大きな影響を与えます。つまり、外食産業や食品小売市場が低迷すれば、それに伴って関連産業も低迷する傾向にあります。こうした視点から、国内においては外食産業について、海外への輸出については、政府が今、大々的に掲げている「輸出1兆円構想」に着目

目次	
1. 農からみた漁の魅力	
(1) 国内販路における注目点	
(2) 国外販路における注目点	
2. 今後に向けての方策案	



し、「漁」の魅力について、触れてみたいと思います。

目次は、このようになっています。「農」からみた漁の魅力のまず一つ目に、国内販路における注目点を紹介します。近年、日本の水産業界はご存知の通り低迷が続いています。例えば、水産物の輸入量を見てみると、グラフのように2003年から2012年の10年間で333万トンから274万トンへ59万トンも減少しています。

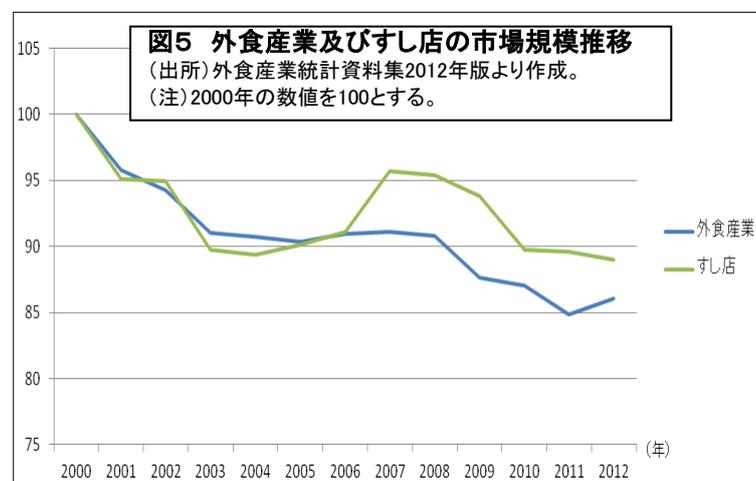
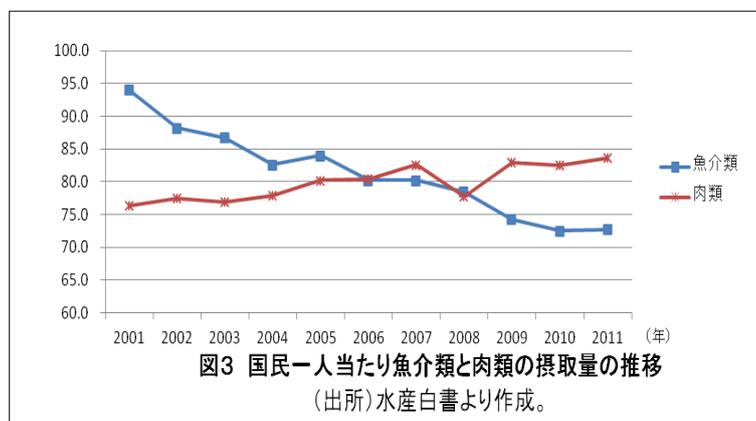
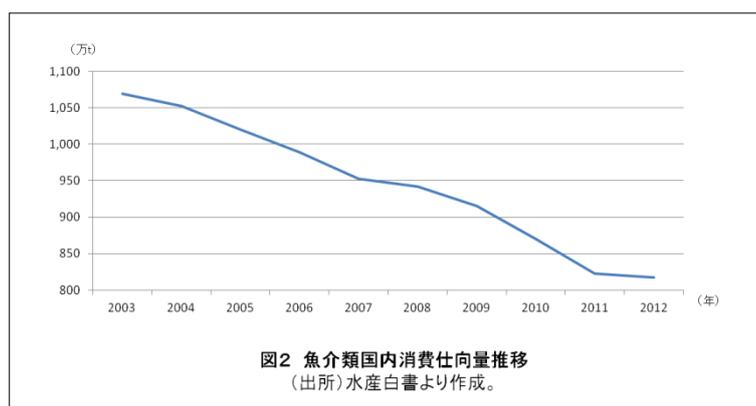
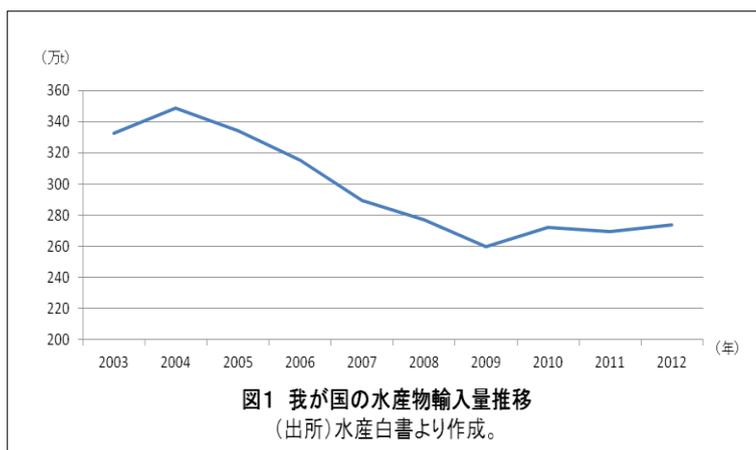
また、魚介類の国内消費仕向量も2003年から2012年にかけて1,090万トンから817万トンへ273万トンも、減少しています。

日本の水産業界の低迷は、「魚食離れ」と主要なユーザーである外食産業の低迷が関係していると言えます。

そこで、国民1人1日あたりの魚介類摂取量を見ると、やはり、2001年の94gから2011年の72.7gへと減少していることが分かります。赤い線は肉類を表していますが、やはり、日本人の食の欧米化も言えると思います。

こうした中で、すし業界が注目されています。外食市場も水産業界と同様に低迷していますが、このように外食市場が低迷している中、2005年以降から規模縮小に少しだけ歯止めがかかっていることが分かります。これは、すし業界の成長によって、外食産業市場の規模縮小の程度が緩和される傾向があると思います。この要因は、大手を中心とした回転寿司業界の躍進によるものであると言えます。

大手3社の売上げを足してみても、うなぎのぼりに成長していることが分かります。言うまでもなく、回転寿司には原材料である水産物の存在が不可欠であり、まさに「漁」と「食品産業」との連携が



生み出した結果であると言えます。こうしたことから、我々は水産物に、存在感、魅力を感じられると思います。また、国外販路における注目点としては、政府は、日本食文化の普及に取り組みつつ、日本の食品産業の海外展開と日本の農林水産物・食品の輸出促進を一体的に展開することにより、グローバルな「食」市場を獲得する取組みとして、以下の3つを掲げています。

- ① 世界の料理界で日本食材の活用促進
(made from Japan)
- ② 日本の「食文化・食産業」の海外展開
(made by Japan)
- ③ 日本の農林水産物・食品の輸出
(made in Japan)

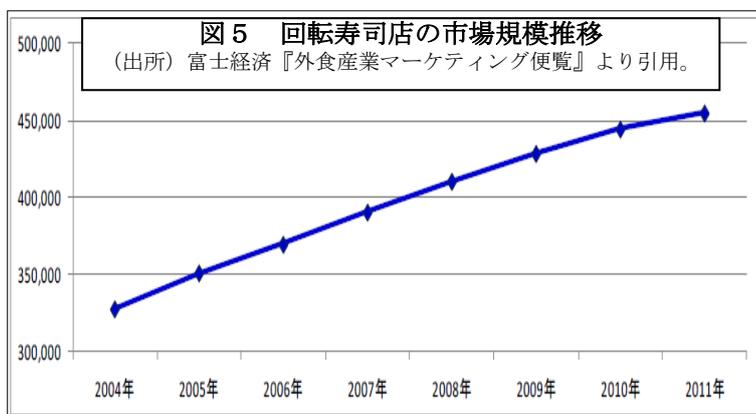
この①に着目すると、「輸出1兆円構想」を政府は掲げています。現在の農林水産物・食品の輸出金額4,500億円を2020年までに、全体で1兆円を目指すものになっています。

現在の実情を見ると、青果物と林産物、これが農産物になりますが、合わせても輸出金額200億円、2020年には500億円を目指すとしています。そして、水産物ですが、現在で既に輸出金額1,700億円、2020年には3,500億円を目指しています。このことから、水産物の圧倒的な存在感が見ることができ、国の水産物にかかる期待の大きさが伺えます。

このように、水産物は国内、国外の両方の販路において注目されていると言えます。日本の水産物の自給率は58%（2011年概算値）であり、農産物の自給率は約40%であり、これを比較し、水産物の自給率が高いことを見ても、輸出にかけても期待が大きいことが分かります。

今後に向けての方策案としては、まず、水産業も農業と同様に問題が山積しています。例として、輸出1兆円構想の先送りがあります。先ほど言ったように、1兆円達成年度が2020年となっていますが、本来は2008年～2013年までに達成するとしていました。しかし、2013年までに達成できなかったため、先送りしました。このようなことから、水産物における問題は、色々ありますが、短い時間の中で全て伝えることができないので、1兆円構想の対策案として、水産物輸出3,500億円達成のため一案として、海外における外食店の展開、農と漁の連携、日本文化の融合を提案してみます。

海外における日本食店は、すし店を中心に現在55,000店舗もあり、すでに一定の段階にあるため、先ほど話した回転寿司という業態の普及による大きな効果は望めないと言えます。そこで、提案するのは、居酒屋の海外展開です。居酒屋と言っても普通の居酒屋ではなく、日本各地の干物、塩辛、燻製等の日本の伝統食と一緒に日本酒を提供する居酒屋です。メリットとしては、特殊な加工を行う食品なので海外での現地生産は難しく、日本酒と共に日本から輸出することになります。これに依り、日本食文化の発信、輸出拡大への寄与が期待できます。また、日本の輸出停滞の一因として、海外拠点が少ない、現地のニーズに適合したマーケティング活動がされていないことが挙げられます。特に、日本伝統食品にはその傾向が見られます。つまり、海外に拠点を設けることで、現地における



<2012年の実情>	<2020年目標金額>
青果物と林産物の輸出金額200億円	→ 500億円
水産物の輸出金額1,700億円	→ 3,500億円

ニーズも直接把握することができます。

そこで懸念されるデメリットは、別の輸出停滞要因として、もともと国際的に高い日本の農水産物が輸送費用をかけて輸出され、しかも輸出先国で関税がかかることによってさらに割高になります。そこで、豊かな日本の文化を融合させることも、居酒屋に含めたいと思います。具体例として、店の内装を富士山、伊勢神宮等の日本をイメージできるようにしたり、スタッフが歌舞伎、能、ギャル、なまはげ等の妖怪、アニメキャラクターに扮して接客したり、日本のアイドルがライブを行うなどをやり、顧客が日本風というアトラクションを体験できる雰囲気作りをすることで、割高な商品にも付加価値を付けることができるという発想です。更に、期間ごとに日本各地の地元料理や食材を提供し、顧客を飽きさせない工夫もすることにしています。勿論、以上の案は農業分野の我々の提案なので、おそらく未熟な点が多数存在すると思います。そのために、各分野の方々と意見交換することで、専門的な知識を得て、一層魅力的な輸出目標達成のための具体案を考えていきたいと思っています。後のディスカッションで、色々ご意見をいただきたいと思っています。ご静聴ありがとうございました。(了)

引用・参考文献

- 農林水産省『水産白書』各年版
- 農林水産省『食料・農業・農村白書』各年版
- 食の安全・安心財団『外食産業統計資料』各年版
- 読売新聞(2013年12月2日 特別面、19面。)
- マルハニチロHP
<http://www.food.maruha-nichiro.co.jp/>
(2013年12月10日確認。)
- 農林水産省HP
<http://www.maff.go.jp/>
(2013年12月10日確認。)

私は、学習院女子大学国際文化交流学部国際コミュニケーション学科フードコンシャスネス研究室3年の山岸です。今日は10分間という短い時間ですが、どうぞ宜しくお願いします。

今回は、今日も何名か来ている3年生を中心にシンポジウムの内容を考え、研究室独自で魚食に関する現状についてのアンケート調査をしました。そのアンケートは、無作為で選んだ150名の女子大生に回答してもらいました。このアンケート結果が、必ずしも若ものが魚食に抱いていることとは、一概には言えませんが、今後、皆さんの魚食普及の参考になればと思っています。今日はこのアンケート結果で、顕著な結果が出たものに関して報告します。

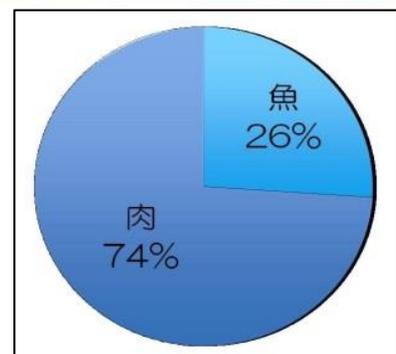
アンケート内容は、下の通りです。17個の質問の内、今日は赤字になっているアンケートについて、話していきたいと思います。

アンケート事項

- * Q1 魚介類と肉類ではどちらが好きか
- * Q2 魚類のうち、最も好きな魚は何か
- * Q3 貝類のうち、最も好きな貝は何か
- * Q4 エビ・カニ類で、最も好きな生き物は何か
- * Q5 次の魚のうち、食べたことのない魚はどれか
- * Q6 次の海産物のうち、食べたことのないものはどれか
- * Q7 次の伝統水産物のうち、食べたことのないものはどれか
- * Q8 魚を食べたくない理由
- * Q9・Q10 どの産地の鮮魚を購入しているか（その理由）
- * Q11 国産鮮魚に関する安心感・不安感はどうか
- * Q12 外国産鮮魚に関する安心感・不安感はどうか
- * Q13 どれぐらいの頻度で魚を食べるか
- * Q14 魚をどのように食べるか
- * Q15 魚と肉では、どちらが健康に良い食だと思うか
- * Q16 天然と養殖の値段が同じぐらいの場合、どちらを購入するか
- * Q17 魚に関して感じること

まず最初に、「魚介類と肉類ではどちらが好きか」について、結果はこのようになりました。何となく、この結果は予想できたことでした。詳しくは後ほど話します。

「次の魚のうち、食べたことのない魚はどれか」、29個の選択肢があり、その中から食べたことのない魚に○印を付けてもらう質問です。選択肢にはイワシ、サケ、アジ等、スーパーに並んでいる、本当に非常なメジャーな29個です。その29個中いくつか丸印が付いたか、その平均を取ったので、報告します。29個



中、6.8個という結果でした。

「次の海産物のうち、食べたことのないものはどれか」については、この選択肢には、ウニ、アワビ等、本当に馴染みのある20個をあげました。先ほどの質問と同様に、選択肢の中から丸印を付けてもらいました。こちらは20個中、6.1個という結果でした。前の質問と比較してみると、あまり数に差はありません。魚も海産物も比較的、女子大生は食べているということが分かります。

「次の伝統水産物のうち、食べたこと

- *コノワタ
- *ウルカ
- *鱒すし
- *クサヤ
- *カラスミ
- *酒盗
- *タタミイワシ
- *クロスグリ
- *塩ウニ
- *アゴの野焼き

のないものはどれか」については、次の10種類を挙げました。皆さん、いくつぐらいだと思いますか。10種類中、7.6種類

でした。魚や海産物と比べて、圧倒的に伝統水産物を食べたことがない女子大生が多いという結果になりました。ちな

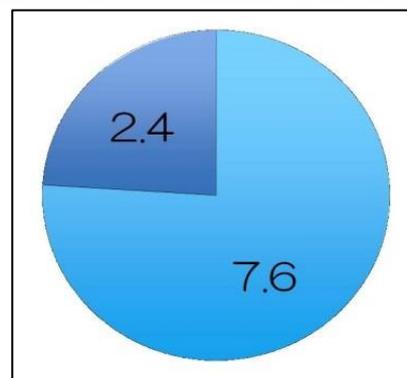
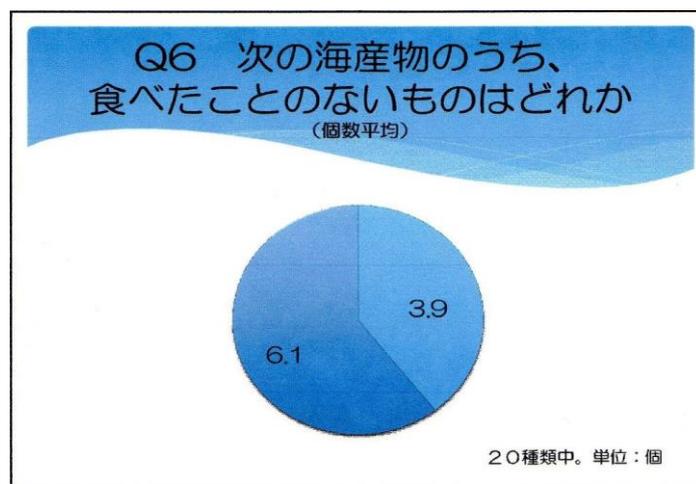
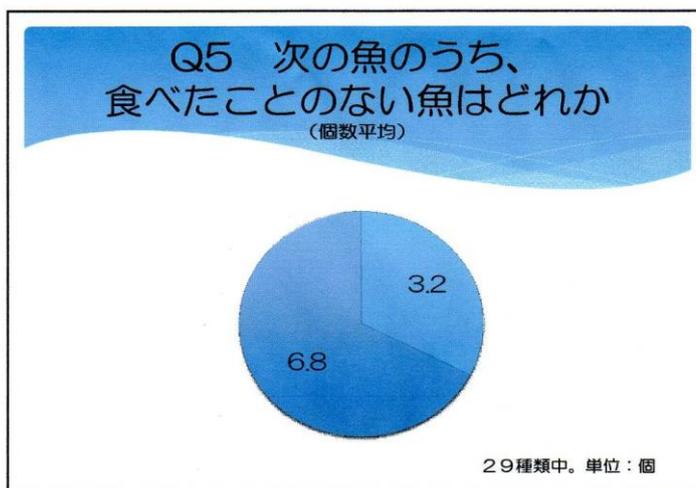
みに、この10種類の中で、一番女子大生が食べていなかったのは、皆さん予想がつかますか、正解は「ウルカ」ですが、150人中、115人でした。私はこのアンケートをやりましたが、私も「ウルカ」には丸印を付けました。「ウルカ」はアユの内蔵を加工した塩辛のことで、日本三大珍味の一つだそうです。

「魚を食べたくない理由」を聞きました。10個の選択肢の中から、3つ丸印を付けてもらうものでした。やはり、圧倒的に「骨がある(9.1)」、「食べにくい(6.8)」という理由で、食べたくないと感じている女子大生が多いという結果になりました。

また、出身地を書いてもらい、海がある県とない県とを分け、同じように比べてみると、結果は同じで、「骨がある」、「食べにくい」という理由が多かったです。

このような結果になった要因は、魚を生き物としてではなく、食材として捉えているという問題点が挙げられます。今後の教育では、魚を食材ではなく、生き物としての捉えることが必要になって来ると思っています。

「どれぐらいの頻度で魚を食べるか」では、中には週3回という女子大生も1~2人いましたが、9割が週1回という結果になりました。この回数の少なさは、「魚を食べたくない理由」に起因し



ている部分があると思います。

また、私達も含めた現代の若ものは、魚食に慣れていないというだけではなく、親が手間の掛かる料理をしない、時間短縮などということもあり、魚食離れが更に加速しているのではないかと思います。

「魚に関して感じること」については、特に選択肢を設けず、自由に思っていることを書いてもらいました。魚は体に良いものという考えは、意識には全員あるものの、自ら進んで食べるということにはしない、という女子大生が多く見られました。これ以外には、「肉の方が調理しやすい」、「肉の方が食べやすい」という意見も沢山ありましたが、これは一番最初の「魚介類と肉類ではどちらが好きか」という質問の結果と繋がる部分があると思います。

まとめというか今後の課題としては、魚介類の生き物としての特徴や魚介類の本質を知る努力、それから、食べ方の道理や食べ方を意識した教育が必要になっ

てくると感じています。魚は生き物なので、骨があるの当たり前のことですが、先ほどのアンケート結果から分かるように、「骨がある」から食べたくないという意見が出て来るのは、本来ならあり得ないことです。幼少期から、魚まるまる1匹を見て、それを食べるような生活をしていれば、「骨があるから食べたくない」という意見は出て来ない筈だと思います。魚は生き物だから、感謝して食べるという教育を、小さい頃からやっていくべきだと思っています。また、現代のように難しいことはやらないといった教育をそのまま進めていくようだと、子どもは育って行きません。魚より釣り針、と先ほど品川先生もおっしゃっていましたが、答えを教えるのではなく、答えを導き出すヒントを与えていく教育を推進して行かなければならないのではないかと感じています。日本の教育制度が改善され、元気で素敵で素直に育った子ども達が、新しい日本や世界を作り上げてくれることを期待し、私の発表のまとめとさせていただきます。

まだ、時間は良いですか。答えを導き出すヒントを与えていく教育と言いましたが、私達フードコンシャスネス研究室では、食の意識を子ども達に持ってもらうために、月1回あるいは2ヶ月に1回のペースで、「エコサイエンス教室」を開催しています。小学生の親子を対象に授業を展開しています。授業内容やワークシートなど、研究室のグループで考え、授業を展開しているもので、12月にも開催されるので、興味ある方は、女子大生のホームページで概要を見ていただければと思います。長くなりましたが、ご静聴ありがとうございました。(了)

Q8 魚を食べたくない理由

- * 臭い (31)
- * 骨がある (91)
- * 高価 (8)
- * 食べにくい (68)
- * 料理が面倒 (29)
- * 後始末が面倒 (39)
- * 苦味がある (23)
- * 皮がある (13)
- * 見た目が悪い (9)
- * 目がある (10)

() は人数

Q17 魚に関して感じること

- * 健康的、人間の器官の働きを助けてくれる大事なもの。
- * 肉よりもバリエーション豊かに感じる。季節によって旬が変わるのも楽しめる。
- * 頭がよくなる、身体が丈夫になる。
- * 食べようと思わないと食べられない。
- * 旬の魚はおいしい。食べる習慣つけたい。
- * 放射能が話題になってから魚を食べるのが怖くなった。
- * 健康には良いが調理に手間がかかるので避けてしまう。できればたくさん食べたい。

(4) 「栄養と魚食」

女子栄養大学栄養学部実践栄養学科
食品生産科学研究室 4年 高橋 花凜

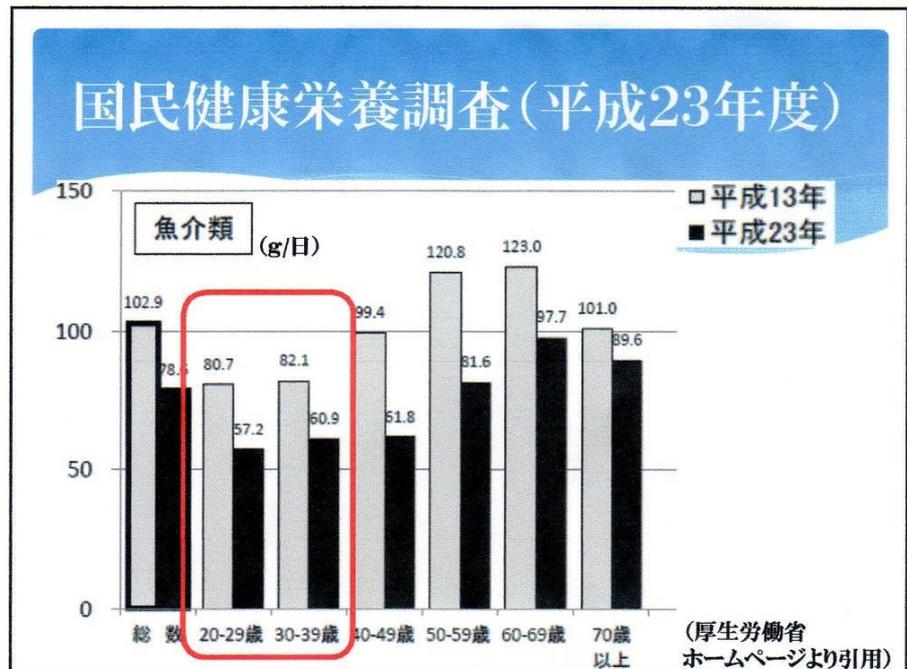
私は、女子栄養大学栄養学部実践栄養学科の高橋です。今日は「栄養と魚食」について、スピーチさせていただけるということで、楽しみにして来ました。私事ですが、父が築地ですし屋を営んでいることもあり、魚についてはとても大好きなので、今日は皆さんと魚について知識を深められたら良いなと思っています。早速、発表させていただきます。

先日、和食がユネスコの文化遺産に登録されたことは、皆さんご存知だと思います。その中で、日本型食生活の特徴として挙げられている点が、何点かあります。まず、たんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギーバランスが良いということ。そして、肉類は出て来ませんが、魚介類を6割主菜として多く用いることで、欧米型食生活では取りにくい、DHAやEPAの摂取が比較的容易であることです。

平成23年度の「国民健康栄養調査」で、魚介類の摂取量を見ると、平成13年度に比べると、どの年代においても減っていることがわかります。また、年代別に見ると、20歳から39歳までが、最も少ないことが良く分かります。これは、女性の社会進出を始め、忙しくなったことも、大きな要因の一つだと考えています。

「魚介類に豊富な栄養成分と欠乏症」について、見ていきたいと思います。

表に示した通り、魚介類にはこれらの栄養成分が含まれています。勿論、これらの栄養成分は魚介類だけではなく、野菜類、肉類などの他のものからも摂れますが、魚介類からも十分摂取することがで



栄養成分	多く含む水産物	欠乏症
タンパク質	クロマグロ赤身、カツオ、マカジキ	発育不全、成長障害、虚弱体質
ビタミンA	アンコウやウナギのキモ、ウナギ、ウニ	夜盲症、網膜機能低下、皮膚疾患
ビタミンB ₁₂	カキ、シジミ、アサリ、カツオ、サンマ	悪性貧血、知覚異常、精神障害
ビタミンD ₃	アンコウのキモ、ベニサケ、クロカジキ	骨軟化症(くる病)、骨粗しょう症
ビタミンE	ウナギ、ナマズ、ニジマス、アユ	歩行失調、位置感覚障害、貧血
カルシウム	小魚のつくだ煮、ドジョウ、煮干し	成長障害、骨や歯の弱体化
鉄	ドジョウ、イカナゴ、シジミ、タニシ	貧血、口腔疾患
亜鉛	カキ、ガザミ、タタミイワシ、煮干し	味覚障害、発育不全、生殖機能低下
セレン	イワシ、ニシン、マグロ、ワカサギ	克山病、心筋障害、筋肉障害

きると考えられます。一番右には欠乏症が示してあります。現在では、欠乏症が起きるリスクは少ないと言われています。

次に、「魚食と生活習慣病」について、見ていきたいと思えます。魚の特徴的な栄養素として、青背の魚に豊富な油、DHAやEPA、貝柱やイカに豊富なタウリン、サケやサクラエビに含まれるアスタキサンチンなどがあり、これらの栄養素は

DHA・EPA含量及び脂肪酸総量

(g/100g)

魚介類	DHA	EPA	脂肪酸総量
クロマグロ・赤身	3.20	1.40	22.65
スジコ	2.40	2.10	12.97
ブリ	1.70	0.94	12.71
サンマ	1.70	0.89	19.25
マイワシ	1.30	1.20	10.45
ウナギ	1.10	0.58	15.45
カツオ(秋)	0.97	0.40	4.67
マダイ・養殖	0.89	0.60	8.52
サバ	0.70	0.50	8.82
アナゴ	0.55	0.56	7.61
マイワシ・丸干し	0.51	0.54	4.22
ヒラメ・養殖	0.45	0.22	2.85
マアジ	0.44	0.23	2.62
シロサケ	0.40	0.21	3.22
スルメイカ	0.20	0.06	0.50
カレイ	0.07	0.10	0.83
マダラ	0.04	0.02	0.14

(日本食品標準成分表2010脂肪酸成分表より抜粋)

DHA・EPAの有効性②

(ライフステージ別)

- 胎児、乳幼児:** 脳神経系の発達に重要
- 大学生:** 集中力の持続に必要
- 中年:** メタボ等、生活習慣病の予防に重要
- 高齢者:** 認知症の予防・症状改善が期待

DHA及びEPAの望ましい摂取量

日本人の食事摂取基準2010年版より

目標量 DHA+EPA **1g以上/日**

↓ 魚に換算すると・・・

マグロ(トロ)	刺身3切れ
サバ	半身
ブリ	切り身1切れ
サンマ	1尾
イワシ	2尾



生活習慣病と大きな関係があると、実験で示されています。これらを多めに摂取しているか、少なめに摂取しているか、でかなり生活習慣病の発症リスクが変わってくるということも分かっています。

「DHA・EPA含量及び脂肪酸総量」を見てみると、脂の乗っている魚に多く、また、旬の魚に多く含まれていることが、良く分かります。DHA・EPAの有効性については、まず、血中中性脂肪を正常値に保つこと、また、血中HDLコレステロールを増やすこと、血圧を下げること、血糖の利用を高める(血糖上昇抑制)ことなどがあります。本当に、生活習慣病に密着した数値が変わるこ

とが分かります。ライフステージ別に見てみると、胎児・乳幼児では脳神経系の発達に重要であり、大学生では集中力の持続に必要であり、中年ではメタボ等生活習慣病の予防に重要であり、高齢者では認知症の予防・症状改善が期待できると考えられます。このように、医療費が問題となっている現在では、魚を摂取することによって、健康寿命の延伸

DHA・EPAの調理による損失

加熱や冷凍などで含有量が変わることはないが、

焼き魚
煮魚

→

素揚げ魚





鍋や煮汁油に流出

**あまり堅苦しく考えず、
毎日おいしく食べるのが重要**

や医療費削減にも繋がると考えています。DHA・EPAの望ましい摂取量については、日本人の食

事摂取基準2010年版では、目標量は1g以上/日となっています。魚に換算すると、マグロ（トロ）だと刺身3切れぐらい、サバだと半身、ブリだと切り身1切れ、サンマだと1尾、イワシだと2尾と、十分に接種可能な量であることが分かります。DHA・EPAの調理による損失の面も、考えて見たいと思います。DHA・EPA自体は、加熱や冷凍などで含有量が変わることはありません。ただ、調理、焼き魚、煮魚、素揚げ魚をする時に、網や煮汁や油に流出してしまうことが考えられ、大体図のように減っていくことが分かっています。ただ、このように減ることをあまり堅苦しく考えず、毎日おいしく食べるのが重要だと、私は考えています。

今後としては、魚の栄養や調理法についてなどの知識を普及させていくことで、調理が面倒臭いということではなく、健康に良い、美味しい、だから食べたいと、皆さんに思ってもらえることが大切だと、考えています。以上で発表を終わります。ご静聴ありがとうございました。（了）

(5) 「魚食を考える力」

日本女子大学家政学部

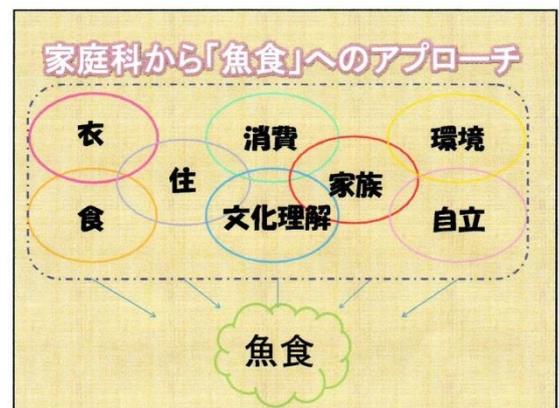
家政経済学科3年生

吉満 雅乃

日本女子大学から来ました、家政学部家政経済学科3年の吉満です。宜しくお願いします。

私が、これからお話しさせていただくテーマが「魚食を考える力」ということですが、皆様、魚食を普段から意識的に考えることはありますか。魚を購入する際に産地を確認したり、献立をたてる際に考えることはあるかと思います。しかし、料理をする機会が少なかったり、作られた料理を食べたりすることが多い方は、考える機会が頻繁であるとは言えないと思います。そんな中でも、若もの、とりわけ学生が確実に魚食について考える機会があります。それが家庭科の授業です。

家庭科は、生活を取りまく様々な生活問題や技術の理論を自らの生活に転用し、落とし込むことを実践的に学ぶ唯一の科目です。その中で扱われる領域は、衣・食・住・消費者問題・環境問題・文化理解・自立・家族・子育て・ジェンダー・ノーマライゼーションなど、様々あります。それぞれは独立していながら、すべてにおいて、生活者の視点から、という共通項があり、その共通項から学んでいく性質も持っています。単に魚食は食の領域にとどまらず、環境問題やかしい消費者としての自立、これらが重なり合う領域で考察できます。また、文化と



いう視点では、ユネスコにより今年4日、和食は日本人の伝統的な食文化として、無形文化遺産に登録されました。日本の魚食は、日本人にとって守る価値があると同時に、守る義務もあると思います。

学習指導案では、魚食に関して明確には取り上げられていませんが、健康の維持・増進や食生活の充実向上など、食生活の自立のための指導について触れられています。

高校生の教科書には、魚の特徴・調理上の性質・衛生的な扱い、そして日本周辺で獲れる魚の利用について書かれています。教科書には魚の調理例として、サバの味噌煮、鮭のムニエル、焼き魚、つみれ汁、かば焼きなどが取り上げられています。実際に調理実習で扱われる魚料理は、せいぜい3年間で1回、多くても2～3回です。中でも1尾を捌く学校は殆どなく、切り身を扱う学校が殆どです。



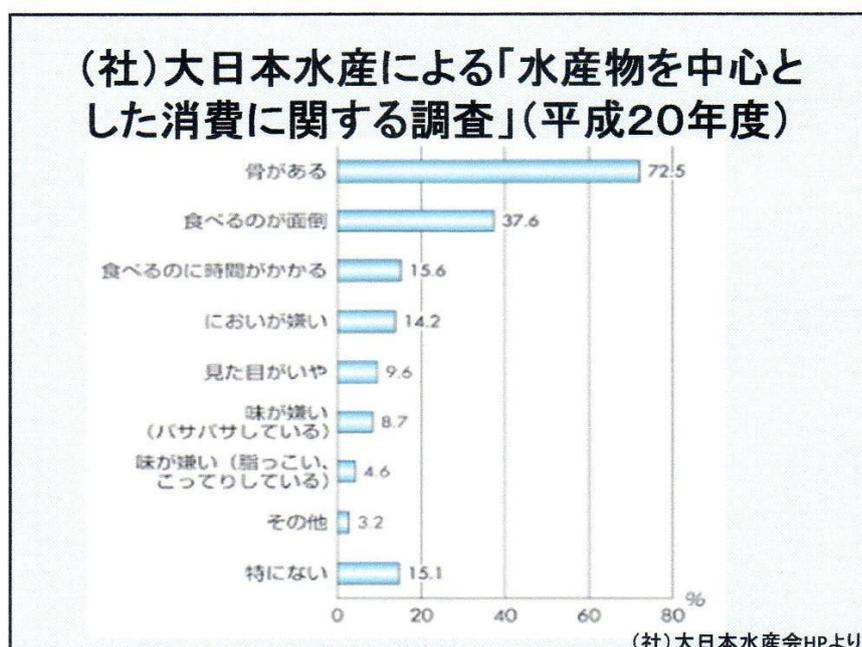
食育は、学校教育全体でも重要視されていて、小中学校では学校給食などと絡め、家庭科だけでなく、生

活科や総合的な学習の時間でのカリキュラムも多く見られます。高等学校になると、自分の食生活だけでなく、家庭生活の中で家族との食事の在り方、食から考える社会問題や食文化の変化についても深く学習するようになります。家庭科の教科書では、魚食は日本古来からの伝統的な食文化・食習慣を形成してきたものと位置付けられています。皆さんの話の中にもありましたが、食の国際化が進み、肉料理を食べる機会が増えたことなどによる魚食の減少、生産や流通の多様化による消費のブラックボックス化が進む中、若ものの魚食に対する意識低下は明らかです。

ちょっと写真が良なくて、申し訳ありませんが、こんな商品があることをご存知でしょうか、「骨なし鮭」です。これはCMでも話題になった骨と皮のない鮭です。ある大手スーパーで、プライベートブランドとして販売されています。子どもの魚食推進、また、魚料理は調理が面倒なことなどによって進んでいる「作らない化」の対応策として、「骨抜き・皮なし」のサーモンを商品化し、全国の店舗の生鮮売り場で、広く販売されています。確かに、乳幼児に食べさせたり、のどに骨が詰まることが危険な高齢者にとっては非常に便利な商品です。鮭だけにとどまらず、他の事業者からも多くの骨なし魚が販売されています。



ここで、大日本水産会が行った調査を参考に、子どもの魚が嫌いな理由ランキングを紹介したいと思います。子どもは本能的に、食べづらい形態を嫌ったり、生臭いにおいのするものを避ける傾向にあるといわれています。この調査においても、魚が嫌いな理由として挙げられたのは「骨があるから」、「食べるのが面倒」、「食べるのに時間がかかる」、「においが嫌い」、「見た目がいや」、「味が嫌い（バサバサしている）」、「味が嫌い（脂っこい、こってりしている）」、「その他」です。また、嫌いな魚の上位にはサバ、サンマ、アジ、



イワシなど、鮮度が落ちやすく小骨が多い魚が挙げられています。

このようなことに加え、様々な社会背景から考えられる個食の増加、両親の家事にかかる時間の減少など、魚食から遠ざかる多くの要因が考えられる中、先ほどの「骨と皮のない魚」は、忙しい中、簡単に食せるという利点がある一方で、本物の魚食が、若ものの食生活から薄れていくのに拍車をかけるのではないかと危機を感じました。

私自身、中高家庭科の教員免許を取得中で、大学での調理実習の風景を撮影してきました。調理実習で、私たちの魚食について、考えさせられる出来事がありました。家庭科の教員を志す者が集まった実習とはいえ、魚を捌いた経験がある学生は殆どいませんでした。私自身、きびなごを手で捌くぐらいの経験はありましたが、エラをぐいっと、内臓をずるっと取り出したり、背骨の上の赤黒い血の袋を指で洗ったりする作業は初めてでした。同じ班の友人がその時、「魚にも

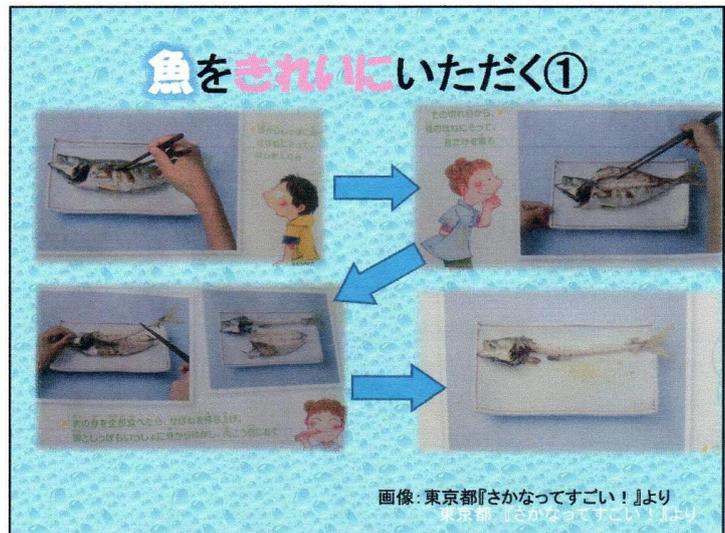


血が流れているんだね」と言っていたことは、私には衝撃的でした。ニュースで、魚に骨があることさえも知らない、切り身の状態で泳いでいると思っている若ものがあるという報道を見て、正直鳥肌が立つほど驚きました。このような話題から考えても、魚についての関心が薄い若者は、少なくありません。

私が提案する「魚食を考える力」は『魚の命をいただく』を理解することではないかと、考えました。例えば、焼き魚を食べる時、正しい焼き魚の食べ方を知ると、簡単にお箸を使って骨を取り、身を食することができます。残さず食べることは、魚の命を無駄なくいただき、感謝の気持ちを表すことと同時に、環境にも優しい行動です。

また、魚が食卓に並ぶまでは、様々な繋がりがあります。海や川で生まれた魚は漁師さんによって獲られ、私たちが食べやすいように加工され、スーパーなどで販売され、私達の食卓に並んでいます。骨があるのが魚であるし、魚をいただくということは魚そのもののだけでなく、私たちの口に入るまでに携わっている方々の働き、という意味での命もいただいているのです。

これも調理実習の写真です。料理をすると、多少なりとも捨てる部分が出ますが、これは環境問題に直結する課題です。これもまた大学の調理実習でのエピソードです。私たちがスズキを使う実習をした日に、先生が皆が帰っていく中、スズキの頭で出汁をとっていました。何人もの生徒が「先生何しているんですか？」と興味を示していて、「魚をすみずみまで無駄なく使っているのよ」と、関西地方でいう「しまつ」について教えてくれました。頭についた身は取り外してまたお料理に使うそうです。先生は、そのスズキの出汁などを保存し、他の授業で使ったり、他にも、三枚おろしにした魚の骨はその場で油で揚げて骨せんべいにしたりして、食べる方法を実践させてく



れます。先生は「さあ、家でもやりなさい」と押し付けがましい感じではなく、魚は様々な料理に無駄なく使うことができるんだ、ということをいつも教えてくれます。

家庭科では、魚が自分の口に入るまでを理解し、魚の命をいただくとはどのようなことかを考える機会があります。座学だけでなく実習を通して、魚のどこが硬いのか、柔らかいのか、加熱する時の色や香りや音の変化など、五感をフルに使って、魚食に対する生活主体者としての視点を学ぶことができます。家庭科の調理実習は、料理ができるようになるためだけにあるわけではありません。むしろ、たった1回の実習でできる方が難しいです。魚を食することはどういうことなのかを考え、自分の意見や疑問を持ち、考えようとする姿勢を育てることに意義があるのだと思います。今回は家庭科教育を軸に、今回のテーマを考察させていただきましたが、私は、それが「魚食を考える力」だと思いました。以上で終わります。ありがとうございました。(了)

2. 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（漁業経済学）馬場 治教授

（紹介）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公務多忙に加え、本年度は、水産庁養殖事業経営力強化施策検討の有識者会議「養殖業のあり方検討会」の座長も務められています。

若ものスピーカー：東京海洋大学院	阿高 麦穂氏
大平丸乗組員	山本 浩司氏
東京農業大学	能宗 桃子氏
学習院女子大学	山岸 彩乃氏
女子栄養大学	高橋 花凜氏
日本女子大学	吉満 雅乃氏

（馬場）東京海洋大学の馬場です。この後半の部のコーディネーターを務めさせていただきます。毎度このシンポジウムでは、私が何故かコーディネーターをすることになっており、契約したわけではないのですが、ずるずると引き摺りこまれて、今日も務めさせていただきます。

今日は5大学の5名の方で、最初の阿高君は私の研究室ですぐ決まったのですが、後は事務局の宮本さんに総てお任せですので、女性人は私が選んだ訳ではありません。そもそもこの企画は、このシンポジウムにずっと携わるようになって、いつも、どうしても我々のような年配の者が若ものに向かって、勿論、今は我々の世代も統計で見れば、魚の消費が減ってきているというように見えますが、どちらかと言うと、むしろ若い人に向かって、魚食が減ってきているのを何とかできないかという思いで、色々な方々にお話していただきました。では、実際の若ものはどうなんだろうと聞いてみたいと、私が宮本さんをお願いして、色々シンポジウムで計画しているものもあるので、なかなか実現できませんでしたが、やっと、しかも忙しい押し詰まった時期に開催させていただき、今日ご出席いただいた方々、参加していただいた方々には誠に忙しい中、ありがとうございます。

私どもは元水産大学ということで、日常的に魚に接していて、研究室そのものも、こう言うと失礼ですけど、ほぼ毎日魚を食べ、目の前で調理しているものなので、あまり違和感はないのですが、他の大学はどうなんだろうと、是非、話をお伺いしたいということでお願いしました。

今回はたまたまというか、皆様、様々な視点から報告していただき、まとめというか、コーディネーターが難しいのですが、まず報告者それぞれの方に、お互いの話を聞いてどう思ったか、率直なところを、順番に阿高さんからお願いします。

（阿高）出前講座とか行くと、魚の捌き方で行くんですが、料理をしてくれと、良く言われます。魚の捌き方だけではなくて、料理としてやらないと魅力が一向にない。魚を捌いてから料理ということが、必要だと良く言われますが、やはり、衛生上なかなかできない部分があり、魚の捌き方とか見せるだけで終わってしまっています。皆さんのお話を聞いて、栄養学の面はすごく聞かれますので、そ

ういったところも今日はすごく勉強になり、改めてやる時に、この勉強をしたことを伝えていきたいと思えます。

(馬場) 山本さん、如何ですか。

(山本) 私も栄養学のところで、ちょっと会員さんに力を借り、一緒にできたらと思えました。

(能宗) 自分自身が正直言うと、もともとそんなに魚が好きの方ではなかったのですが、この間、研究室の先生のご友人が、美味しいブリを持ってきてくださり、新鮮な魚ってこんなに美味しいんだというのを、改めて知った機会がありました。そういったことから、やはり魚の美味しい食べ方とか、後、栄養学的な面からも、今回すごく勉強になりました。ありがとうございました。

(山岸) 私が、皆さんの発表を聞いて感じたことは、皆さん、やはり魚食に対するというだけではないのですが、食事に対する教育の制度だとか、今、学校で行われている教育を変えなければならないという意見が出ていたと思えます。私自身もそう思うのですが、やはり、体験教育というものを、学校も時間がないと思えますが、もう少し進めていくべきだと、改めて感じました。

(高橋) 私は今回皆様の話を聞いて、やはり、色々な考えを持った方とか、色々な職種の方が連携し、一丸になっていくことで、魚食もそうだし、日本の食生活を変えていくことができるのではないかと感じました。やはり、私の学んでいる分野は栄養ですが、栄養の観点からだけでなく、本当に様々なビジネスに於いての観点もそうだし、様々な観点からアプローチしていくことで、より魚食ももっと高まっていくのではないかと感じ、すごく参考になりました。

(吉満) 今日、この5人の学生だけでも、漁業の現場の声であるとか、栄養学、経済学の面、フードコンシャスネスだとか色々な面が、魚食力を高めていこうとすることには、何が欠けても達成できることではないと感じ、学生の方から、学生のこの若い力で、声をあげていくべきだと強く感じました。

(馬場) ありがとうございました。一部でお話いただいた品川先生、今、学生さん達の発言を聞かれて、どうでしょうか。

(品川) ありがとうございました。大変興味深く、それぞれの分野で発表されているということで、実践と将来構想とかも含め、教育学的、更に体験学的、家庭科というのも極めて重要な学科であると思えますし、栄養学もそうですし、フードコンシャスネスの意味で、教育という視点をもっと捉える、経済、農と同じような経済ということでも同様です。2人の実践者、やはり出前授業で子供達に体験してもらうようなことが、如何に重要であるかと、ヒシヒシと感じた次第です。

一つだけ、ちょっと意見も言って良いですか。捌いた後、調理の後、すぐに口に入れたくなるというのは、人間の衝動としては、素晴らしいのですが、もう一段、捌いた時に、解剖的というふうな意味合いで、ちゃんとやっていましたが、もう一段、生物としての役割という面で、深い部分で生を感じさせるような、命を感じさせるような取組みというのをもっとやった上で、食べるという作業をしていただくと、もっと宜しいのではないかという気がしました。多分やっていると思えますが。

(阿高) アジ、カツオなどを持って行って、そのまま捌いて、心臓を見せ、動いているというのをやったこともあります。それはすごく生きているものを食べるということで、非常に大事なことだと、私共も思っていますので、今後も、そういったことはやりたいと思っています。

(馬場) 細川さん、如何でしょうか。若い方の話を聞きたいと、おしゃっていたので。

(細川) 皆さんが、日頃勉強している成果を発表され、こんなにも上手にできるのかと感心していました。後、僕が考えていたよりも皆さん方、魚を食べられているという感じがしたのですが、仲間内の食べ方だとか、悩みだとか、どうしたらもっと魚を食べられるようになるのかという悩みが欲しかったという気がします。

(馬場) その点は、この後できればと思っています。これから討論に入っていきたいと思いますが、時間を十分に取れませんが、各報告者についてコメントなり、意見交換をそれぞれやってから、全体でと思っています。まず、最初の阿高君の魚食普及活動のことについて、この報告の中でも出ていました中部水産の神谷さん、居らっしゃると思いますが、コメントをいただければと思います。

(神谷/中部水産) 大変だったろう、なんですよ。多分、おそらく話をすると、本当に幼稚園の子供も小学生も中学生も大人も殆ど変わらないと思います。どの段階で分かるのかということじゃないかと思うのですが、奥に広い話じゃないかと思います。だから、やっぱりおっしゃるように、連携というのは絶対必要で、ベクトルをどっちに向けるかと言うのが必要になります。それは実感します。でも、写真に写っていた子供の笑顔が、良いじゃないですか、良かったと思います、ありがとうございます。

(馬場) 後、1、2名の方、もし魚食普及活動、色んな立場があるかと思いますが、実践されている方いらっしゃったら、お願いします。

(白石/アフロジャパン) 養殖技術というか魚自身が、今、非常に大事なところに来ています。尖閣諸島の問題があります。戦闘機で国を守るだけが国防ではなくて、水産業というか、島の産業を減ぼさない、そういったことが、ある面では国防に繋がるのではないかと考えていて、日本の魚をどうやって復旧させるかということで、一生懸命孤軍奮闘している会社です。

特に、そこで目をつけたのは養殖業で、日本の養殖業というよりも魚の養殖業そのものが、農業に比べてちょっと遅れている。例えば、ブリの旬というのは1月、2月ですよ、1月、2月の時に養殖魚の魚も出します。メロンだとかイチゴでは、天然のものができる時には、ハウスのもは出しません。そこで、生臭くない魚は作れないだろうかと、夏だったらそう栄養失調になるんです、そういう栄養失調にならない魚を作れないかとか、そういったことに取組んで、先程ちょっと出た話の中で、養殖の魚はちょっとというような方が意外といましたが、今は養殖魚で、臭いのない魚が作れます。我が社で作っています。それから、夏場でも、脂質が20パーセント以上を持つブリが、養殖で作れます。それから、変色が結構早いのは、意外と栄養失調なんです。魚は栄養を与えることによって、そういうものが変色しないものも出来ます。そういうふうに、どんどん進んできているので、皆さん

もそういう目で、養殖という魚を見ていただきたい。

先程皆さんの話の中で、一つだけ、尻尾とか、頭の無い魚が出てきました。鱗のない魚、これは、私は当然だと思っています。日本では海と消費地が近いので、直に刺身にして食べたりしていました。しかし、焼いたり食べたり炊いたり、つまり料理そのもののバリエーションをもっと広げて、サーモンというのは広がってきています。日本の魚もやはりそういうふうな意味で、もっと広げても良いのではないかと思います。例えば、酢豚というのを英語で言うと sweet-and-sour pork というような言い方をします。pork が、牛になっても魚になってもブリになってもマグロになっても良いわけです。今までの食材とか、焼き魚にあまりちょっと固定概念を持ち過ぎではないかと。それとやはり食材として市場に流れていこうと思えば、頭とか鱗はいりません。鶏にトサカとか爪崎はないです。日本だけです、ああいうにして売っていて大丈夫だと思っているのは、これ日本人の固定概念だと思います。しかし、このように皆さんが、一生懸命魚のことを考えていただいていること、ありがとうございます。どうもありがとうございました。

(馬場) ありがとうございます。

他にいらっしゃいますか。この魚食普及の活動の話は、全体に関わる話なので、最後のまとめの部分で改めてやりたいと思います。阿高さん、山本さん、何かありますか。良いですか。

では、ちょっと急ぎます。次の能宗さんです。販路を意識してということで、国内の寿司であったり、海外のマーケットに注目すれば、漁業というのは魅力があるのではないかとということで、今、正に農水省も輸出促進で大きく動いているところですが、このことにつきまして、何か意見とか質問でも結構ですが、ありましたら、フロアーから如何でしょうか。

(丹沢/東京海洋大学) 輸出1兆円構想ということのを元に、水産物の輸出を海外に進めていこうということをお話され、居酒屋産業を輸出するというので、メリットが日本酒であったり、日本の伝統食を海外に輸出できるということをお話されていましたが、輸出という面では問題はないのですが、文化の壁を超えるということで、又一つ問題、壁が出来てくると思うのですが、例えば、東南アジアだとか、逆に欧米だとかマーケットとしての狙い、または、能宗さんの研究室で提案するどの辺のマーケットを狙って行ったら良いのではないかとか、そういう戦略的なことを、何か話を聞けますでしょうか。

(能宗) ありがとうございます。マーケットをどういうところにターゲットにするかと言うと、今、現在で、海外ではカリフォルニアロール、オリジナルの海外が作った日本食屋さん、寿司の店だとか結構あるらしい、そこでは日本食ではないのですが、海外の人が作った日本食みたいな店があります。そのような本当の日本食を知らない方々が、結構いると思うので、そうした方々向け、日本の伝統食だとか日本酒の販売、食べていただくことによって、本当の日本の文化を、文化を乗り越えるというよりも知っていただくという形で、提供できたら良いと思っています。

(馬場) 宜しいですか。

(丹沢) ありがとうございます。

(馬場) 他に、如何でしょうか。

(富澤/東京海洋大学) 大変興味深い話、ありがとうございます。能宗さんの発表の中で、農と漁の協働というか、同時に輸出していくみたいなことが書かれていたのですが、農と漁を一次産業と捉えて輸出していくことになると思うのですが、その中で具体的な何か考えとか、ありましたら、是非、教えていただきたいと思います。

(能宗) ありがとうございます。一次産業というよりは、農産物も水産物も、干物だとか塩辛だとか燻製だとか日本酒だとか漬物だとか、ちょっと加工した伝統食品というのは、まだ海外には知られていないので、そうした物を販売していけたら良いと思っています。

(馬場) 他に、如何でしょうか。実際に、そういう外食業界だとか、輸出等に携わっている方でいらっしゃいましたら。

(安藤/東京海洋大学) 私は居酒屋の海外展開というのは、大賛成です。というのも漁業、水産物だけでなく、農業大学の方ですが、その日本の伝統食として、野菜だって十二分に活用できると考えます。精進料理だって、いっそ輸出してみたらどうだろうかと考えたのです。後、日本酒だって刺身に合わないわけがないと思うし、ノルウェーで、確か日本酒を産業化しようとかというドキュメントとか見たのですが、そりゃ日本酒は合います。その点でも私は大賛成です。

後、個人的に一つ知らないことがあります。干物や塩辛や燻製は輸出する際に生鮮で輸出するものと、何か違いはあるのでしょうか。

(能宗) ありがとうございます。賛成派の意見をいただけて、すごく嬉しく思っています。干物などの輸出の際に、生鮮と変わったことはあるかということなのですが、そこまでは正直調べてはいません。生鮮の場合は冷凍して輸出するとか、そういったことが必要になってくるので、輸送費の面で何か違うかもしれないとは思っています。ありがとうございます。

(馬場) 輸出の問題は、結構大変なことがあります。時間を取りますので、後ほどにしたいと思います。他には、如何でしょうか。

(山下/開発調査センター) 輸出は、勿論非常に良いことだと思います。日本の食文化を世界に発信していく、これから非常に重要なことだと思います。一方、農業に比べたらまだまだだと思います。自給率60%と言われても、まだまだ海外の魚を輸入して食べています。スーパーでは、沢山外国の魚が並んでいるのが現状です。私達が調査をしているある漁村を抱える町も、日本有数の漁獲量がありますが、一般市民は全く知りません。その魚は中央部に送られているので、地元の人達は、他の県から入って来ているその魚を食べています。従って、勿論輸出も考えながら、日本人が日本の魚食文化を誇りとし、日本の魚を食べながら、輸出も促進していくことが重要だと思います。この辺を認識しながら、考えていかなければいけないと思います。

(能宗) ありがとうございました。

私達は、日本で獲れた魚も、勿論食べていきたいと思っています。ただ、日本で獲れない魚もやっぱりあり、日本で獲れない魚は海外から輸入して食べたいと思っています。今、おっしゃられた地元の魚を地元の人が知らないという現状は、私達は知らなかったもので、そのような現状も今後調べ、考えていきたいと思っています。ありがとうございます。

(馬場) ありがとうございます。

ひとまず、次のテーマに行きたいと思います。学習院女子大学の山岸さん、魚食についてアンケートを取ったということで、これは学内ですか。

(山岸) 学内で取りました。

(馬場) 実は私の同僚の、有本先生が、水産系の大学で、勿論項目は違いますが、学生から魚食についてアンケートを取っている筈なので、特徴等をちょっと紹介していただければと思います。宜しくお願いします。

(有本) 貴方は、1日、1週間に何回、魚を食べていますかから始まり、最初は面白がって質問していましたが、その内に気が付き、これは真面目にアンケートを取ったらと思い、内の大学の2年生、それから、ちょっと悪乗りし始め、インドネシア、韓国、タイ、世界を比較してみようと思いました。学生に聞くと、特に水産を勉強している人間は、良い答えを書こうとします。良い回答をしたがりません。1週間に0回というのが、内の学生に20%ぐらいいました。感じるのは、本当に楽しんで食べていないということです。自分で調理していないし、外で何か食べる時に、居酒屋に行く時は別ですが、敢えて魚を取ろうと考えていません。ポジティブであったりアクティブであったり、そのような形で魚を食べていません。大学生というのは必ず、生活人になる筈で、魚を食べていく人間になるには、学生時代に何か楽しんでという一言が入らないと、卒業しても、あまり使いものにならないという印象を受けています。

他の国との比較もしていますが、色々難しい、同じ質問で、東南アジアを含めて共通の問題を出そうとしていますが、かなり悩んでいるところです。

(馬場) ありがとうございます。何か、意見はありませんか。

(山岸) 私達を実施したのは、女子大生の中の一部でした。中には留学生もいました。オーストラリア、韓国、ロシアの方もいました。日本人と同じように、やはり、魚を食べたくない理由とか、魚に関して感じる事など、あまり国による差はなかったように思います。以上です。

(馬場) 報告の中に、週に1回が9割ぐらい、というのがありました。どのようなものを食べているのですか。

(山岸) 質問の中に、魚をどのように食べるかというアンケートも盛込みました。刺身、煮魚、焼き魚という回答が、ほぼ9割5分を占めていました。週1回食べる中で、何を食べているかは集計していませんが、食べやすいもの、調理しやすいもの、調理されているものを中心に食べているという印

象を受けました。

(馬場) 自宅から通っている方ですか。アンケートにその項目があるかどうか、分かりませんが、恐らく、アパートに一人住まいだと、刺身を食べることもないと思いますが。

(山岸) 様々な地方の方がいます。多分、家で魚を食べると言う人は、一人暮らしの人はいないと思います。居酒屋とかファミリーレストランとかでも、一応、魚は少しですが、商品として皆さんの前に出している部分があるので、そこで食べているのではないかと思います。

(品川) いくら以内とかの、項目がありましたか。

(山岸) お金に関しては、ありませんでした。

(馬場) 内の学生と居酒屋に行くと、私が支払う時は、刺身を頼みますが、多分、自分達で行ったら、刺身は頼まないと思います。そんな印象を持っています。

(山岸) 私の周りだけかも知れませんが、私もお酒が好きで飲む方なので、必ず、魚は1品か2品頼んでいます。中には、焼き鳥とか他の食材を頼む人もいますが、やはり、お酒に合うのは魚だというイメージを持った人が多く、肉は他のところでも食べられるので、お酒を飲んでいる時は、どうせならお酒に合うものを食べようという考えの人が多いように思います。

(馬場) ありがとうございます。
魚食普及のためには、酒を普及した方が良いような気がちょっと思いました。
他に、フロアーから如何でしょうか。アンケートの結果から、何か感じている学生さん、いるでしょうか。自分は違うと思う方、いますか。

(安藤/東京海洋大学) 東京海洋大学では、物凄く気合を入れてやります。

(馬場) 気合を入れるというのは。

(安藤) 調理を物凄く、頑張ってやります。

(馬場) 丸の魚から。

(安藤) そうです。

(山岸) 私の大学は、国際文化交流学部だけで、学部が一つしかなく、学科も三つしかない、本当に小さな大学です。東京海洋大学のように、魚について専門的に学んでいる学生は、殆どゼロのような状態です。日々の食生活に対して、魚がどのくらい出ているのか、気合を入れて調理するとか、多分、誰もしていないと思います。私の予想です。

アンケートを実施したことによって、魚や魚食に対して、少しでも意識を持って欲しいという願いも私達の研究室にあるので、学校というサークルという中ですが、普及していけたら良いと思っています。

(阿高) このアンケートの質問の19項目以外に、何か魚に関するアンケートはやったことはありますか。

(山岸) アンケート自体を実施したのは、魚の意識に関することでは初めてなので、あまり詳しい事項に関しては、まだ聞いていない状況です。

(阿高) ありがとうございます。

(フローアより) 魚に関して私が皆さんに聞くと、気合を入れて食事をしなくてはいけない、気合を入れて捌かなくてはいけない、皆さんが言いますが、固定観念だと思います。別に肉と一緒に、魚は骨を取らなくてもそのまま蒸しても良いし、簡単にやる方法はいくらでもあると思います。やはり、知らないということが一番だと思います。簡単にできるやり方はいくらでもあるので、その普及も必要なかと思います。

(馬場) これは食べる場面でのアンケートなので、買うことは聞いていないですね、一つは、恐らく学生なので、魚売場で買うことは殆どしないと思いますが、如何でしょうか。

(山岸) 自ら魚売場に行き物に行って、という人はほぼいないと思います。フリーアンサーの方で、お母さんと一緒に買い物に行く時、魚売場に行くという回答はいくつかありました。これに関しては、意識をする、しないとかいう問題ではなく、魚を選ぶ上で、値段を見てしまう、原産国を見てしまう、というようなことしか書いてありませんでした。

(馬場) 時々、アンケート等の若い女性の声を聞くと、油のある肉よりは魚、調理するしないは別で、という志向があると聞きますが、如何でしょうか。

(山岸) 「魚に関して感じること」は、フリーアンサーでは、肉よりも魚の方が健康的で、食べると肉とは違った美味しさがある、旬を感じられる食材だ、というキーワードがとても多かったような気がします。体に良いものだと分かっているのですが、骨がある、食べるのが面倒くさい、というような理由で避けているのではないかと思います。

(馬場) ありがとうございます。

ひとまず、ここで括り、女子栄養大学の高橋さん、栄養成分について話していただきましたが、恐らく、魚食普及活動や営業活動などで、魚介類の栄養成分等をPRする場面があると思いますが、そのような場面があるという方、如何でしょうか。栄養成分だけでなく、一つのテーマとして折り込まれる方もいると思いますが、如何でしょうか。

(脇田/名北魚市場) 私は名古屋から来ました。名古屋中央卸売市場の荷受をやっています。今日は色々な話を聞いて、心強いと感じました。多分、食生活自体が昔と大変違って、魚に触れる機会、魚を見る機会が凄く減っていると思います。最初の、阿高さんは常に魚に触れさせているので、感動があると思います。そして、魚を食べる感動の嬉しさ、美味しさを伝承していくことは、物凄く大切だと思います。恐らく、小さい時に消費地にいる方は、産地と繋がっていないので、特に、幼少期に魚、農も一緒ですが、直ぐに食べられる環境にありません。従って、品川先生の話に出ましたが、幼少期の教育は、物凄く大切だと思います。私共も結構、小学生を対象に刺身の料理室をやりますが、その時、子ども達が非常に喜んでくれます。びっくりし、感動し、そして、食べます。食べることが伴うと、1年後にまた依頼が来る、リピーターが増え、繰り返しになります。このことは大切なことだと思います。従って、是非、若い方、大学生の方が、できるだけ魚に触れる機会を作れば、また、違う感覚のレポートの結果が出てくると思います。是非、地道に続けていただきたいと思います。例えば、築地に行くことで、町の魚屋に行くことで、常に魚に接することがあれば、アンケート調査の結果も随分違ってくると思うので、是非、やってもらいたいと感じました。

ありがとうございました。

(馬場)高橋さんは大学の名前からすると、話が栄養成分に行くのが当たり前だと思います。例えば、大学で魚を調理するとか、私は講義に内容は知りませんが、魚にはどのような接し方をしていますか。

高橋 魚については、1年生の調理実習の時、試験課題としてアジの三枚卸しをさせられ、調理の先生の厳しい目で、練習しても練習しても落とされ、本当に10回ぐらい皆テストを受けます。捌き方は、まず一から教えてもらいます。捌き方だけではなく、栄養学全体を一応学び、全部の食事の栄養を整えるという面で学んでいます。しかし、ユネスコでも和食が登録されたように、日本食をもう一度発信していきたい、という思いは、かなり強いと思います。

(馬場)ありがとうございました。

先日、西の方のある大学の先生と話をしました。水産系なので卒業後、市場の荷受などに入ります。ところが、先日、その先生が荷受の担当者に会った時、貴方の学校が水産系だから取るということは、これからはない、魚1匹も調理できない、と言われたそうです。確か、私の大学でも、調理実習は一切なく、おそらく、殆どの学生が、一度もアジも卸さずに卒業しています。その点から言うと、女子栄養大学の方が素晴らしいと思います。学長には、キャンパスで会う度に、調理実習室を作ってくれと言っています。そして、会う度に、分かっている、分かっていると言いますが、如何せん予算が厳しくて、できるとは思いません。魚の調理ができたから、どうだというわけではありませんが、食べることの前提に、調理する、勿論、おろすことから、あると思うので、女子栄養大学でそのようなことをやっているなら、理に合っていると言うか、私が言うのも変ですが、そんなに厳しいものだとは思っていませんでした。

何か他に、フロアーからありませんか。

(渡辺/東京海洋大学)今日は、素晴らしい発表、ありがとうございました。

高橋さんに聞きたいのですが、栄養学を学んでいて、DHA、EPAの話をしていました。肉類と魚介類を比較すると、魚介類の方がDHA、EPA、他のタウリン、カルシウムなどが非常に豊富に

含まれているということで、栄養学を学んでいる高橋さんとして、今後、肉類と比較し、魚介類をより効果的に売っていく方法について、どのように戦略を考えているでしょうか。

(高橋) 質問、ありがとうございます。

まず、魚の調理方法が分からない、後、栄養面の情報も、何となく体に良いことは知っていても、実際にどのように良いのか、あまり知らない人が多いと思います。ただ単に、ヘルシーだと思ったり、肉より油が少ないとか、しかし、やはりこのような情報を、私達もそうだし、例えば、スーパーの方々が掲示とかPOPなど、沢山の人の見てもらえるようなところに置き、魚のことをもっと知ってもらう人が増え、肉よりも魚を選んでみようかな、という人が増えるのではないかと考えています。

(馬場) ありがとうございます。

高橋さんは、実家が築地の寿司屋さんということで、ネタのケースのネタごとに、栄養成分を書いても面白いと思います。イカの下には、タウリンとか、ちょっと変わった寿司屋で面白いと思います。魚食普及の中で、頭で食べるわけではありませんが、やはり、栄養成分のことが頭の片隅を過ぎると思います。私もそうですから。このようなことが、今、色々な場面で、販売だとか、勿論、魚食普及の場面でも使われますが、もっと効率的なアピールの仕方があれば良いと思っているので、是非、宜しくお願いしたいと思います。

(馬場) 次に、吉満さん、家庭科を通じてということでした。魚食普及は色々な場面でやりますが、学校でやることもかなりあり、それが家庭科というわけではありませんが、この点では、如何でしょうか。学校教育の中でやる、あるいは、他の場面でやるあり方について、如何でしょうか。

(吉田/学習院女子大学) 私は、品川先生の授業で、魚について知ろうという教室の企画案の発表をさせていただきました。その内容が、今日、吉満さんが発表していた内容といくらか共通する面もあり、今回の発表は興味深く聞かせていただきました。その中で、吉満さんが、骨を全部抜いて皮も処理した魚について紹介していました。私もその魚について、丁度、その時やっていました。私自身思ったことを、ちょっと述べさせていただきます。

私も、その骨なし魚については、やはり、離乳食とか、魚についてまだ食べ慣れていない、扱い慣れていない人が、魚食のきっかけになる良い面では賛成できます。ただ、一方で、骨なしになれば皆食べるだろうという、魚を一つの生き物としてではなく、単なる商品、製品としてしか見ていないという気がして、その面ではあまり良い印象は抱いていません。実際、魚に骨があるから食べない、料理したくない、と骨を避けた結果、大人になっても魚の骨を自分で取ることができず、親とか奥さんにとってもらっているという話を聞いているので、その面も考えると、どうかと思います。

それからもう一つ、先日、ユネスコで和食が文化遺産に登録されましたが、テレビの報道などでは、調理技術、盛り付けの美しさ、という華やかな面をクローズアップしていると思います。勿論、それが和食について評価された一因でもあると思いますが、やはり、魚の骨をキレイにとって、無駄なく美味しく食べるという日常的な部分も、和食の文化の一つだと思います。先ほど、魚の骨の取り方、食べ方についても紹介されましたが、このような日常面も文化として伝えていくのも、これからの魚食の教育にとって、必要なのかと感じました。

(吉満) 貴重な意見、ありがとうございました。

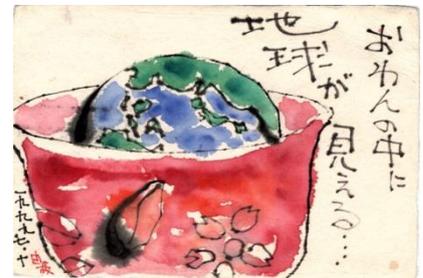
まず一点目の骨と皮のないサケについて、私も先ほどのスピーチの中で、利点がある一方で、血が流れているのを初めて知った友達がいて、そのようなことを踏まえると、反面、危機を感じていると話しました。私は普段、家政経済学科だと、先ほど言いました。男女共同参画社会の実現を研究していて、家事労働の減少などを考えると、そのような食品の存在だとか、丸のまま売っているよりは切り身の方が、生活の中に魚食を取り入れやすいという面もあると思います。

もう一つ、和食の世界遺産について、おっしゃる通り、そのようなこともあると思います。家庭科の教育は、それぞれの家庭でできるだろうという意見もありますが、それぞれの家庭の背景、事情もあるので、偏りなく、差別なく、公平に学べるという場で、家庭科という授業の場がそのような責任の重さなど、伝えるべきことが沢山あると感じました。

ありがとうございました。

(馬場) ありがとうございました。

今日、一部の方で講演していただいた、品川先生のフードコンシャスネスの中で、「おわんの中に地球が見える」、味噌汁で、例えば、出汁をジャコから取れば、このジャコを作るのに数ヶ月、味噌も1年、非常に時間が掛かっているものです。それを我々はあんまり意識せずに、食べています。言われてみれば、すごい時間を掛けたものの集約されたものを、食べているわけです。その辺りを家庭科の授業の中で、まだまだ中々出てきていないと思いますが、如何でしょうか。



(吉満) 家庭科の教科書の中でも、指導案の中でも、フードコンシャスネスという言葉は、一文字も出て来ていません。私も今回初めて、食べること、食べるもの、食べ方を総合的に理解していくことが大切だと思いました。例えば、肉ジャガー一つとっても、農家さんがいて、運んでくれる人がいて、肉も屠殺されていて、育てる方がいて、運ばれてきていて、地球で起きていることが、総て集約されているということで、教師を志すものとして、深く考え、子ども達に伝えていくべきだと感じました。ありがとうございました。

(馬場) ありがとうございました。今、家庭科は高校までであるのですか。

(吉満) 高校まであります。

(馬場) 全員ですか。

(吉満) 全員です。一昔前までは、女子限定の教科で、その間、男子は体育、技術でした。今は男女共通の科目になっています。

(馬場) 魚食普及という立場からすれば、是非、家庭科の中で、勿論あるのですが、魚を使ったものがあれば良いと思います。私達が魚食普及に携わってくる中で、おそらく、その部分に目が及ん

でいなかった。一生懸命、外でやっているけど、教科の中にどのようにして入れていくか、なかったと思います。その意味では、品川先生がおっしゃっていた部分があれば、かなり意識が変わるような気がしました。

(品川) 吉満さん、すごい共通の話題提案だったと思います。小学校5年生、6年生になると家庭科があり、中学校、高校でもあります。小学校5年生になると味噌汁を作る、調理実習としては、ほんの一コマ二コマしかない現状が家庭科にはあります。高校にいたっては、家庭総合とか家庭基礎というのがあり、単位が家庭基礎で2単位、4単位の家庭総合を取る高校は、殆どありません。その代わりに、何が多いか、英語だ、国語だという単位で、最も直接的に関与している家庭科が、段々段々減っているという実態も、多分、根本的に考えると、魚食の敵と言うか、逆方向のベクトルが働いているような気がします。この辺は、如何でしょうか。

(吉満) 家庭科、皆さんご存知の通り、国数社理英の受験科目から除外されています。私自身も高校の時は1年生の時のみで、週に1回2時間続けてある程度でした。やはり、数学だとか、数学を否定するわけではありませんが、答えがあつて、そこまでの理論的な考え方を学ぶことを前提に考えると、真逆のことができる科目、受験科目ではないことを逆手に取ることができる科目だと思っていて、考える力、答えがない力を、皆で学んでいける科目だと思っています。今、センター試験も廃止になるという話もあり、海外の先進国だと、テストもマークで4択ではなく、記述式の国も沢山あるし、家庭科というところから考える力を、まだまだ弱い立場ですが、発信できるようにしていきたいと思います。

(馬場) ありがとうございます。他に、如何でしょうか。

(中村/海洋写真家) 今日は場違いかと思いましたが、来て、話を聞いて、大変勉強させていただきました。私は仕事の関係で、最近でも、年の内3分の1ぐらいいは海外で暮らしています。魚が好きなので、世界中何処へ行っても、魚を探して食べています。先ほどの話で、和食文化という話がありましたが、逆に、和食に拘って魚を食べる必要はないと思っています。例えば、タヒチに行くと、勿論刺身を醤油でも食べますが、刺身をココナッツミルクで食べるのですが、これがまた凄く美味しいのです。それから、ハワイに行くと、ポケというのがあり、色々な魚の刺身を食べているし、後、カルパッチョとか、外国には外国なりの生の魚の美味しい食べ方があり、刺身イコールワサビと醤油で食べなきゃいけないという方向の和食文化に、あまり拘らないで、世界中の魚食文化をもっともっと日本に取り入れて、日本でもっと魚食の文化を広めていくという方向も、あるのではないかという気がしました。

(吉満) 貴重な意見、ありがとうございます。

私も同感です。先ほどは、ユネスコの話と絡め、和食の話をしたのですが、今、家庭科の中で、最も多く作られているメニューが、サケのムニエルなんです。日本食ではなく、洋食です。魚と言えば和食というイメージが、まだまだ私の中でも大きく、教育の中でも、魚を様々なアレンジができるということが、先ほど話がありましたが、捌くことさえ簡単なので、それを学ぶことさえできれば、日本の料理だけではなく、もっと視野を広げて、日本のものだけではなく、海外のもの、海外

の文化も知りつつ学んでいけると思いました。ありがとうございました。

(馬場) ありがとうございました。国内の生産者の方から、魚を売りたいと言った時、生産者の殆どが日本料理店とか和食屋に売り込もうとします。しかし、私は、別にそれを望んでも良いけれど、もっと広く考えた方が良いですと言います。ものによっては、フレンチ、イタリアンといった洋食の方が、使いやすいものが沢山あります。むしろ、その方向に持って行ったほうが、価格的なメリットも出やすいものもあるので、と言っています。

もう一つは、色々なところで調査をしていると、魚の加工品も米と食べるものではなく、パンで食べるとか、パンに挟んで食べる、むしろ、その部分が伸びています。海外での加工であっても、食べ方であってもです。おそらく、日本人は世界のどの民族よりも、食に対する保守性がないというか、何でも受け入れる民族で、その意味では、もっともって魚を食べる新しい文化をどんどん作っていく国民だと思っています。この点も、これからの魚食普及の一つのキーなのかと思っています。

そろそろ時間もなくなって来ましたので、まとめに入りたいと思います。この企画は水産庁の補助事業ということで、「水産白書」も魚食の復権だとかは言っていますが、あれは復権したということではなく、復権を目指したいということなので、決して、復権できたわけではありません。このシンポジウムでも魚食普及をずっと語ってくる中で、神谷さんもずっとおっしゃっていますが、長く活動しているのに手応えが感じられない。これは何故なのか、一つは、なかなか数値だとか、指標として見えにくいということもあります。魚の消費量は、統計的に見ると減っていますが、これは先日の我々の研究会の中でも、魚の購入が、昔のように丸だとか切り身から、もっと複雑化しています。輸入もそうで、ラウンドではなくフィレーになったりしているので、重量はどんどん減っていきます。要するに、余分なものは運ばない、可食部分で言えば、そんなに減っていないのではないかと、あるいは、シーフードミックスだとか色々な形で、統計上非常に取り扱いにくいものが増えてきているので、おそらく、統計で表れている減り方ほどは減っていないと思っています。マクロの供給量で見ると確かに減っていますが、その数字自体は、私はそんなに悲観するほどのものではないと思っています。むしろ、あのようなものに惑わされずに、もうちょっと普及活動を進めていきたいと思いますが、それにあたって、今日、集まっていたいただいた若い方が、活動の一翼を兼ねる大きな部分を担っていただければ、いくら上が旗を振っても、肝心なこれから食べるという方が着いて来れないようでは、将来が中々見えてきません。

これは思い付きの提案で、事務局の宮本さんに是非お願いしたいのですが、魚食普及のネットワークの中心に大日本水産会がなっていますが、大学のネットワークの中心にもなってくれば、このようなことを定期的に開くことで、この運動を東京だけではなく全国に広げていき、若い人達が動くことで、逆に、年上の者が突き動かされるような、ちょっと扇動的ですが、ブームみたいなものを作りたいと思っていました。勝手な期待ですが、そう思いました。

後、少し時間がありますので、フロアーから、今日、船橋の大平丸の船首で、山本さんの上司の河野さんが来ていますので、如何でしょうか。

(河野/大平丸) ご無沙汰しています。私も、日本食に拘ることはないと思ひ、何時も山本君には言っています。三枚に卸すよりもぶつ切りでブイヤベース、地球は水の惑星で、総て海に囲まれているわけで、方々で魚が食べられています。当然、米も食べられています、パン食もあります。ところが、我が国においては魚の売れ行きが、凄く下がっています。その中で、山本君は危機感を感じ、色々

と運動してくれているわけで、その点では、アラスカに行けばサーモンステーキは輪切りだし、料理はレシピを超えるので、食べたいように食べていただいた方が良く、と感じています。

今日は、本当にありがとうございました。

(馬場) 今日は、この後の懇親会で、被災地の三陸の水産加工業者の方から、新製品のアヒージョ、三陸に揚がる魚介類を使ったアヒージョを提供いただいています。正に、パンと一緒に食べるものです。ご好意なので、味わっていただければと思います。

(山本) 最後に、ちょっと聞きたいことがあります。日本は海に囲まれていて、海の可能性を信じ、水産学部に入ったわけですが、今、その選択肢が狭められていると思っています。沖で、ニーズがないが故に、流す、逃してしまう魚、例えば、東京湾のアカエイ、ダツ、ギマ、サッパとか、このような魚の魅力とかも発信していけたらと思っていますが、発信者が少ないように思います。今日、ここに集まった皆様だったら、誰でもできると思っています。私達は活動しているので、やりたい方がいたら場は提供できると思うので、どなたかいましたら、是非、この後の懇親会で声を掛けてください。一緒にやれたらと思います。以上です。

(馬場) 是非、懇親会の席で、声を掛けてください。

今日、初めてこのような企画、若い方に集まっていたということでした。これを1回に終わらせることなく、引き続き、できれば継続的にやっていき、代は変わっても若い方々が、どんどんこのような運動に関心を持って、実際に食べていただきたいと思います。居酒屋に入って、メニューを見て魚は1品入れようと、それだけでも違うと思います。是非、若い方からこのような運動を引っ張って行って欲しい、突き動かして行って欲しいと思います。

今日は長時間に亘り、ありがとうございました。ここで閉めたいと思います。(了)

当日の会場写真（いずれもみなと新聞記事より）



160人が参加し、熱気に包まれた



「食の本質は命」と訴えた

講演される学習院女子大学品川教授

講演されるフード・ポート社細川代表取締役



「スーパーの魚のマーケットは縮小している」と説明する

パネルディスカッションにおける東京海洋大学馬場教授と若ものパネラー



総合討論で意見を述べる学生





