

# 【議事録】

## 第3回

### 国産水産物流通促進事業シンポジウム

#### 「女性に聞きたい、成熟食時代の食・魚食への 思い」

平成26年3月14日開催  
於：三会堂ビル石垣記念ホール

平成26年3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 ..... 1ページ

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 白須 敏朗会長

### 第一部 講演

「成熟食時代の現状～水産物の供給と食の選択～」 ..... 3ページ

独立行政法人水産大学校水産流通経営学科  
三木 奈都子教授

### 第二部 パネルディスカッション

「女性に聞きたい、成熟食時代の食・魚食への思い」 ..... 19ページ

コーディネーター：毎日新聞社生活報道部編集委員  
小川 節子氏

パネリスト：小平市立小平第六小学校栄養教諭  
白井 ひで子氏  
石川県漁協女性部部長 新木 順子氏  
毎味水産株式会社通販事業部  
藤井 稚代氏  
随筆家（社会文化エッセイスト）  
山本 ふみこ氏  
料理研究家 宮内 祥子氏

第一部で講演される独立行政法人水産大学校水産流通経営学科 三木 奈都子教授



第二部：パネルディスカッション



(左より) コーディネーター：毎日新聞社本社生活報道部 小川節子編集委員、  
パネリスト：小平市立小平第六小学校栄養教諭 白井ひで子氏、石川県漁協女性部部长 新  
木順子氏、毎味水産株式会社通販事業部 藤井稚代氏、料理研究家 宮内祥子氏、随筆家社  
会文化エッセイスト 山本ふみこ氏

## 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

会 長 白 須 敏 朗

本日は皆様方、年度末で何かとご多忙の中、大勢お集まりいただき、まことにありがとうございます。今年は大変寒い日が多く、冬がずいぶん長く続いている気持ちがありますが、昨日はとても強い風が吹き抜け、春の嵐に見舞われました。そろそろ春めいて来たという感じがしているところです。

さて、このところ日本人は、「魚離れ」と言われて久しいところで、皆様方ご承知の通り平成18年以降の統計で見ると、日本人の1人1日当たりの摂取量は、魚より肉の方を多く食べるようになってしまっています。また、国際的に見ても、これまで世界一の魚食民族だと言われ、日本人が一番多く魚を食べていると思っていましたが、最近のFAOの統計を見ると、世界一の魚食民族の座をポルトガルに譲り、更に韓国にも譲ることになり、現在では世界三位になっています。

このような水産物消費減少の傾向を具体的に見てみると、平成13年には水産物の1人当たりの年間消費量は約40kgあったわけですが、平成24年には28kgということで、ここ10年ぐらいで約3割減少してしまいました。ただ、この減少傾向が平成23年から24年をみると、0.1kgぐらいの減少と、それまでは年間で大体1kgずつ減少していたのを見ると、ほぼ横ばいという状況です。まだ、この原因は分析できていませんが、私共は期待を込めて、この減少の傾向は下げ止まったのではないかと、あるいは、底を打ったのではないかと見ています。

「魚離れ」の原因は色々と思えますが、その一つとしては、漁業生産の一番の川上である産地から、具体的に皆さんの口に入るまでの川下である消費地に至るまで、生産、加工、流通、販売、それぞれの段階で、私共が反省を込めて言わなければいけないのですが、必ずしも十分に消費者の皆様方のニーズに応じたことが行われていないことだと思っています。これがどうも目詰まりを起しているのではないかという反省があります。

従いまして、産地から消費地に至る、それぞれの各段階における目詰りを解消していけば、「魚離れ」も何とか解消できるのではないかという観点に立ち、水産庁は今年度の目玉事業として「国産水産物流通促進事業」をスタートさせています。

今回のシンポジウムは、この「国産水産物流通促進事業」の一環として行われるもので、今までにも2回のシンポジウムを行ってきました。1回目は昨年8月に、これからの学校給食に水産物を食材として供給するにはどの課題を取り上げ、2回目は12月に、正に時代の魚食を担う若ものにターゲットを当て、それぞれの現場や地元で、水産物の消費拡大に活躍されている皆様にお集まりいただき、シンポジウムを開催しました。

今回は、第3回目として、「女性に聞きたい、成熟食時代の食・魚食への思い」と題し、様々な専門分野でご活躍されている皆様より、女性の立場からそれぞれの食の選択、魚食への思いを語っていただきたいと思っています。そのことによって、水産物の消費拡大に貴重なご提言をいただければと、今回のシンポジウムを企画した次第です。

現在、男女共同参画社会と言われていますが、私共の水産業、とりわけ漁業の分野において、女性の率直なご発言、あるいは、ご意見をお伺いする機会は中々限られています。しかし、生活面で見ると、やはり女性の役割は家事、子育て、食事作り、あるいは、食の選択という分野において、大変大きな主体性を有しています。

また、消費者としての女性の目線、女性のニーズというものが、消費を左右する要素が大変大きく、その意味では消費者としての女性の役割が誠に大きいものがあります。更に、最近ではご承知の通り、女性の社会進出、ワーキングウーマンの比率も一説にも依りますが、6割ぐらいの女性が働く職場を持っていると言われていています。こうした中で、食の摂取形態も、外食から中食、あるいは、弁当、惣菜といった形で、簡単・簡便なものが好まれています。このように、食生活にも大きな影響を与えています。

このような状況の中で、女性が考える食、魚食への思いについて、ご意見をお伺いし、そして、意見交換を行っていただき、水産物の消費拡大が抱える課題、あるいは、魚食復権へのヒントを探っていきたいと考えている次第です。

本日のシンポジウムを契機として、水産物の生産から加工、流通、消費に至る、様々な過程において、女性の声をもっともっと反映され、それにより水産物の消費が抜本的に拡大され、魚食普及がもっともっと進むことを、心から期待している次第です。

以上を申し上げまして、冒頭のあいさつにかえさせていただきます。本日は、最後まで宜しく  
お願い申し上げます。

(以上)

タイトル： 成熟食時代の現状～水産物の供給と食の選択～

講師： 独立行政法人水産大学校水産流通経営学科 三木 奈都子教授

(紹介)

静岡県出身、漁業就業者、漁村女性、漁村についての調査研究に携わって来られ、現職にあられます。2003年以降、漁村女性の起業活動支援任意グループ「うみ・ひと・くらしフォーラム」のメンバーとして、シンポジウム等を企画・開催、地域活動に関わる情報提供やネットワーク形成などの支援をされています。実家の農業継承をすべく農学部に進学されたものの、水泳・ダイビングを通じた漁村、離島歩きをきっかけに漁業に携わる人への関心を深めることとなり、海女の漁活動の追っかけ調査を機会に、漁村調査を通じて多様な魚食に魅せられ、調査終了時には必ず両手に“漁”袋を下げてお帰りとのことでした。

(議事)

下関の水産大学校から参りました三木と申します。普段は水産分野の方々と仕事をしていますが、今日は色々な分野の方々、パネリストの方々、そしてフロアの方々とお話ができる機会を与えていただき、大変嬉しく思っています。

写真はふぐです。皆さんご存知だと思いますが、下関にいますと、来客があった時、ふぐを食べるシーンが結構ありますが、私は複数の子どもを抱えながらの単身赴任で、フルタイムで勤務しているので、このような優雅な食事にはありつけず、殆ど瞬間芸のような夕食を食べているような毎日です。

今、水産分野にいますが、どのようにして入ったのか、もともと泳ぎ、潜りが好きで、それが講じて、海女の追っかけをやり、海女への関心から水産に入りました。水産を産業として見るよりも、人類学、「狩猟採集民」がどのように自然と対峙しているのか、という観点から入って行きました。

もともと実家は米、ミカン、肉牛の畜産農家で、継ぐことを考えて農学部に進みましたが、先ほど言ったように、漁村、漁業者に関心が移り、水産の方へ移動しました。ある意味、肉派から魚派への転向をした次第です。

現在、今回話をさせていただく流通関係、そして、漁村の状況、漁家経営、漁業就業者のこと、大雑把に言って、水産経済分野から水産の現場をウロウロしています。ウロウロして何がいいのか、調査の帰りに色々と食材を買って帰れることです。産業の全体像を見渡しているつもりですが、視点はやはり、消費者としてものを見ている、見たいなと思っています。

水産物を色々な地域で買いますが、肉と全く違い、非常にバラエティに富んでいます。肉もこだわると、色々あると思いますが、魚には、魚の体から発せられる脂ののりを訴えかけてくるものがあります。それに目が合ってしまう、結局、色々買い込んで帰ってくるということです。モットーは「とりあえず食べてみる」、できれば「生で」です。



ところで、今日、会場に来ている方、水産に何か足が掛かっているとか、魚がうまいとか、魚関係の方が多いたと思いますが、昨夜、水産物を食べた方、いらっしゃいますか、半分を超えていますね、流石です。私は昨日、下関から移動して来ましたが、サワラの刺身をパックに入れて持って来ました。それから、この3日間で水産物を食べたか、何を食べたか、思い出せますか。思い出せましたか。記憶力調査ではありませんが、このようなことを色々考えると、本当に色々あるんだ、と地域や産地を考えて、夢想するだけでも楽しい時間に浸れます。

今は、この3日間と言いましたが、もう少し長めの期間で、私と魚の付き合いはどのようなものだったか、今日のこの機会を与えて頂きましたので、ちょっと思い出してみました。今は卒業式シーズンで、よく使われる「走馬燈のように・・・」という言葉がありますが、走馬燈のように私の中を魚が駆け巡ります。色々ありますが、ちょっといくつかを紹介したいと思います。

一つ目は、「遠州灘の餅カツオ」、ご存知でしょうか、聞いてくれる方が何人かいました。私は浜名湖の近くの出身で、近くで獲れます。漁場が岸に近づいたとき、死後硬直前に食べるカツオのことで、えも言えぬ食感、夫が釣り人なのですが、この夫も「これは何だ」という言葉を発しました。この味、食感を伝えたいわけではなく、これに関わる魚屋のしげちゃんという人がいます。同級生で、当時は登校拒否児童で、弱っちい輩でしたが、20歳ぐらいで魚屋のお父さんが亡くなり、急遽、しげちゃんが魚屋になってしまいました。今も魚屋しげちゃんです。従って、実家に帰るとしげちゃんに、餅カツオあるかと、言っています。餅カツオ、美味しい、しげちゃんと連想がセットで出ます。

これは壱岐の海女さん、学生時代に通っていたところです。指導教員が現場主義で、手法がどうのこうのより、取り敢えず「行け！」ということで、私も行きました。今は勿論、まずは漁協さんに概要を聞いてからと、分かりますが、その時は漁協とか、組織自体をよく分かっていませんでした。泳げる、潜れる、取り敢えず海に行ってみました。そして、海で海女さんはどうなのかと、泳いでいたら、下からガバッと海女さんが出て来ました。それだけでも驚いたのですが、いきなり「オネーチャン、これ食べな」とウニの殻を割って差し出してくれました。その塩味、海の味と一緒にウニの味に、衝撃を受けました。後々の調査では、大変お世話になりました。

これは、皆さんご存知の方が多くいると思いますが、横浜の海の公園です。横浜で唯一の海水浴場だと思います。私には複数の子どもがいますが、上の子どもが小さい時、この近所に住んでいました。写真のように、レジャーとして、と言うよりも私は日々アサリを取りに行きました。保育園に自転車を走らせたついでに、もう少し行くと海の公園に着きます。「今晚何にしようか」取り敢えずアサリを取っていこうかという感じです。子どもがいるといいんです、楽しくやっている感があるからです。日々このような形で、ベースはアサリという食生活をしていました。

「北海道のハタハタ」、これは私自身の思い出ではありません。思い出なのですが、半分は違います。というのは、調査で行った、北海道の漁村です。丁度ハタハタのシーズンでした。聞き取りをした漁師の奥さん、「今日、娘が帰ってくるの、札幌から」ということで、ハタハタを北海道のじゃが



横浜市緑の協会 HP より

いもと人参を炊き合わせ、薄味で作っていました。いい匂いが漂っています。結局は娘さんが帰ってくる前に、いただいてしまいました。お母さん思いが凄くのっているハタハタ料理でした。

これはフランスです。調査の一環として、行きました。漁業者の奥さんが、直販をやっているところに調査に行き、ついでにカニを仕入れ、その晩、カニを食べながら調査のプラス $\alpha$ 、実はプラス $\alpha$ の方が大きいのですが。一般的に、カニを食べ始めると皆、シーンとなると言いますが、女達は違います。喋るのと食べるのと、丁度いいタイミングになり、深夜まで喋れました。カニは非常に良い食べ物だと思いました。



これもまた女ネタですが、写真は水産大学校で、学生の調理実習をやっているものです。この時は、萩から女性の方に来ていただき、色々と教えていただきました。「アジのピザ」、「イカ飯」とか色々作っていただき、ブリは大きくて、ちょっと学生が捌くのは無理だということで、自ら捌いてくれました。学生には刺身がバーンと出され、普段、貧しい食生活をしている学生達は飛びついて食べていました。実はその影で、私は赤い矢印の「ブリの臓物」、胃、腸、レバーを甘辛く煮たものを、「これは美味しい」と、結局、裏でこそこそと講師と女性スタッフだけで食べてしまいました。



まだまだお話ししたいことがあり、このような話で1時間は話せますが、それではまずいので、今日のテーマ、「成熟食時代の現状～水産物の供給と食の選択～」というテーマで話させていただきます。

まず 最初に、「女と魚の関係」を見ていきたいと思います。というのは常々、首を傾げることがあります。水産物消費の減退は女のせいか、ということです。何かと言うと、色々な印刷物や水産物に関するものを見てみると、食の簡便化とか魚の捌ける人の割合低下とか、枕言葉に女性の社会進出という言葉が付きます。現象としてはそうだと思いますが、女性にできないなら、別に男がやってもいい、他の人がやってもいい、色々あると思います。何故、女性が悪者にされなければいけないのか、疑問があります。今、卒業論文などで、学生と対応していますが、このことを鵜呑みにしてくる学生もいます。「先生、水産物消費について、テーマに設定したいのですが、この女性の社会進出が問題かと思います。この辺りと色々リンクさせて考えたいと思います」と、「色々材料を拾って来なさい」と言います。「ところで、貴方は勿論、魚を捌けるよね」と言うと、「え！そんな関係な

い」と言うので、「関係ないとは、何にね（山口弁）」という状況で、何か自分は枠の外にいるような人が結構います。攻め込まれる女、「あれ！」という気がします。

最近、「家事労働ハラメント」という言葉に出会いました。昨年10月発行の竹信三恵子さんの著書だと思います。女性が担う「無償労働の家事」と「仕事」の両立を図ろうとする女性は、長時間労働の日本の職場では、ともすると、二流労働力扱い、低賃金部門に追いやられることが、実は結構あります。家庭ではどうかというと、「仕事ばかりして」、「家事を手抜きして」と言われたりします。どちらに軸足を置いていいのか、どちらになっても攻め込まれる、ということが結構あります。

水産物調理についても、手が掛かるややこしい食べ物だと思います。先ほどの捌くということも当然含まれるし、子どもの箸の使い方、食べ方、骨だけ残して綺麗に食べる、というしつけや、ここまでは言われなと思います。成績が悪いのはDHAをあまり摂っていなかったのではないかと、あと廃棄物の処理責任、というところまで込み込みで、女性にやってという現状ではないかと思えます。

ちょっと、面白いデータがありました。秋谷重男先生の「日本人は魚を食べているか」という著書で、「単身高齢者の水産物消費に男女差が示される」ということで、一般的に高齢者は魚をいっぱい食べていますが、この中身は、男は少なく、女は多い、何故かという解釈。秋谷氏は「男は妻に魚を食べさせてもらっていたのでは？」というので、男は独り身になると食べたいけど食べられない、という状況で少なくなったということを書いていました。そうかと思ったりもしています。

魚を巡って攻め込まれる女性、嫌になっちゃうと思ったりもしますが、では、どのようにしたらいいのか、一つ目は、このややこしい揉める話は止め、魚を食べないということもあるかも知れません。しかし、魚の美味しさを知ったら、できません。二つ目、外部委託、これは現在進んでいる部分で、捌きサービス、加工品、中食、外食で頑張ってもらおう。三つ目、男が担うというものもあると思います。どうでしょうか、「捌ける男はカッコいい！キャンペーン」は、はれないものでしょうか。

これは、先ほどの調理実習の同僚のメンズ達の写真です。いかにも取って付けた感が満載だと思いますが、ちょっとご覧いただけたらと思います。



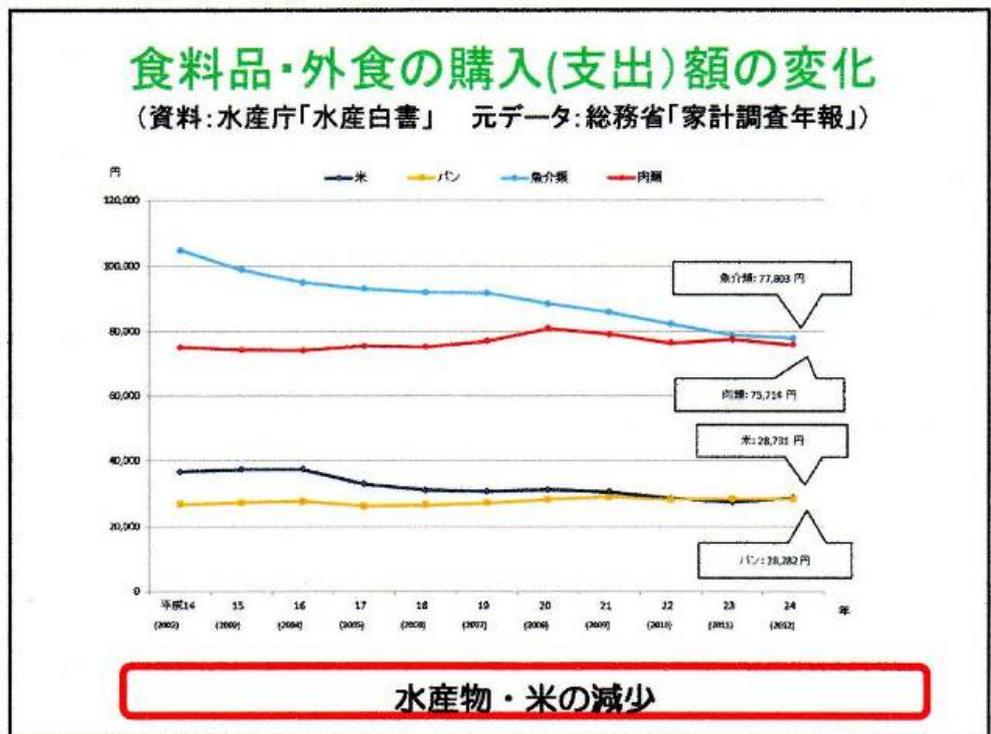
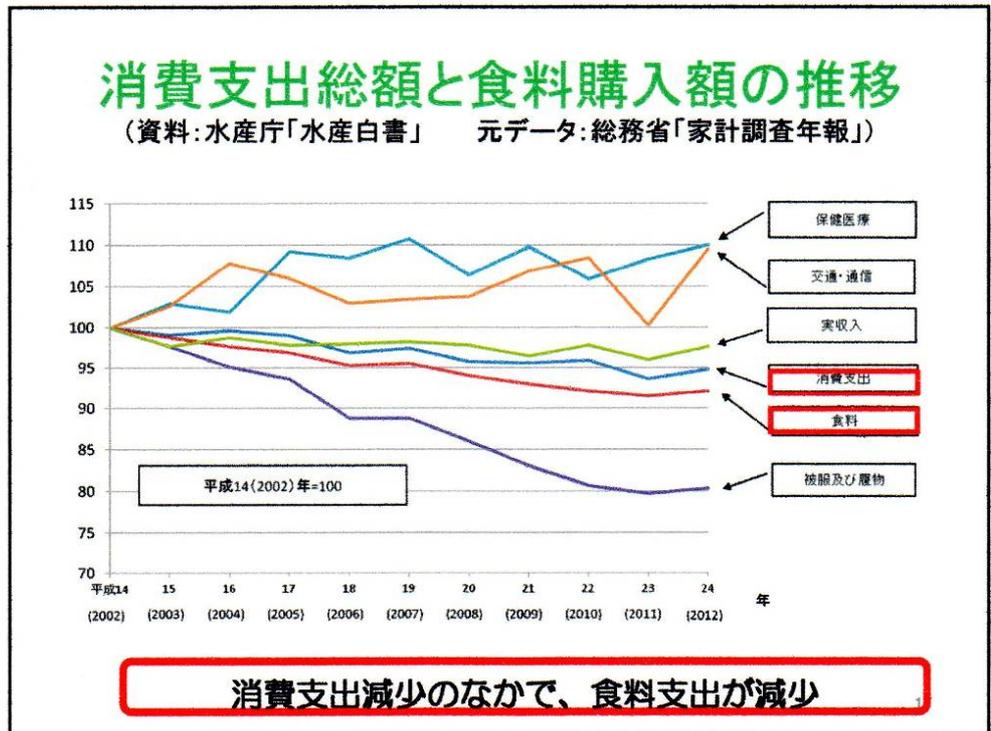
ここからは、今の水産物消費はどうかにかつて、急いで見て行きたいと思えます。今日来ている方々は、主に水産業界の方が多いと思えますので、ちょっと釈迦に説法のようなことがあるかと思えますが、話のベース作りとして聞いていただきたいと思えます。

まず、大きな時間単位で、水産物の戦後の変化を見て行きたいと思えます。戦後では水産物は主要なタンパク源として存在していて、統制時代も闇で漁村が潤っていました。そして、高度経済成長期では、庶民、大衆の食べ物の青魚、多獲性魚から高級魚へのシフトが見られ、これに対応するような形で、刺身事業、そして水産現場でも養殖を開始しました。それから、ちょっと時代は飛びますが、1985年、プラザ合意以降 円高基調の中で、輸入水産物が増加していきました。続くバブル期では、宴会需要、嗜好品としての水産物として存在し始めました。これが一気にバブル崩壊後、宴会需

要が消え、そしてまた、官官接待もなくなり、かなりここで需要が萎んで行ったと思います。

次は最近の動きです。まず大枠として、食料消費がどのように変化しているか、確認したいと思

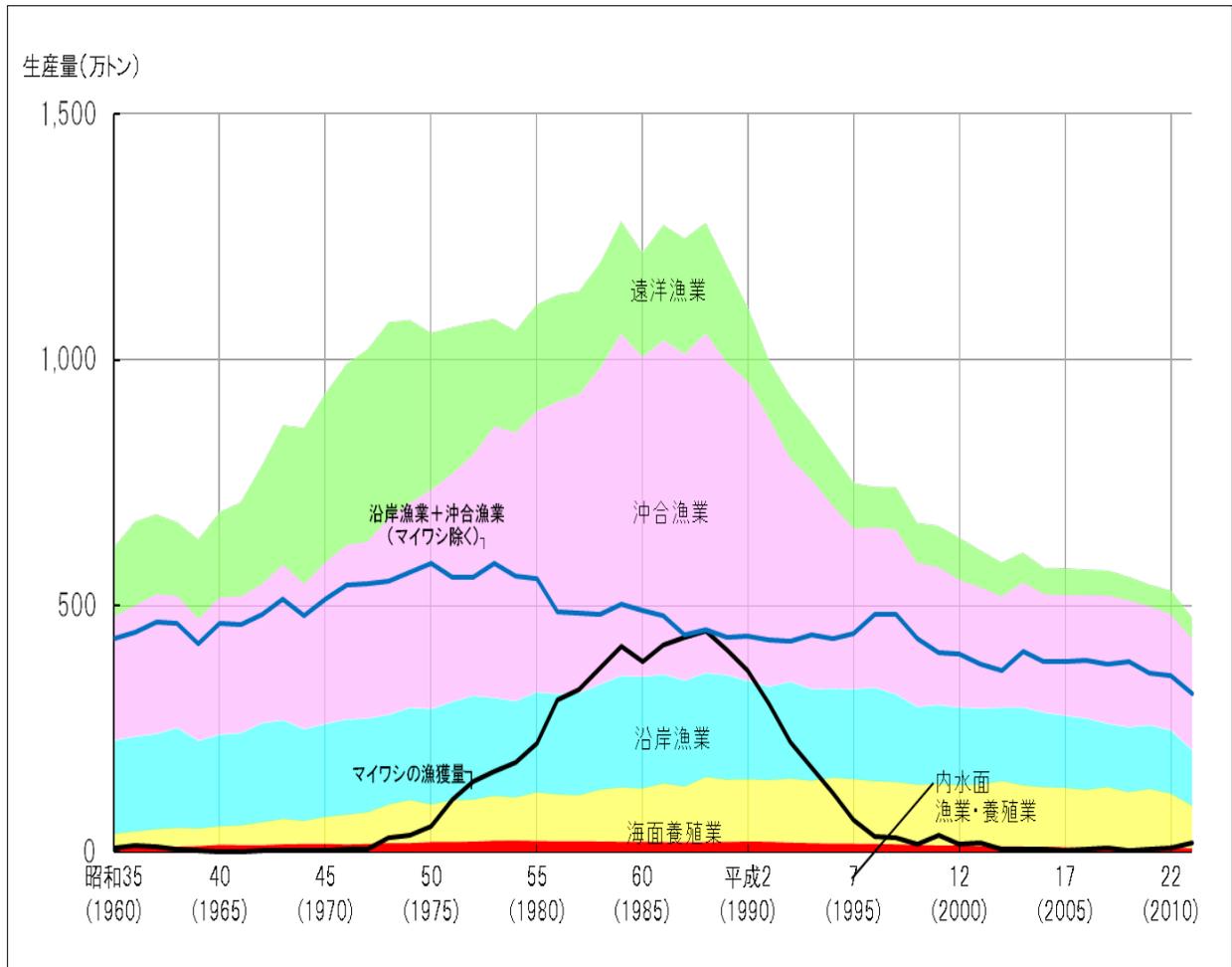
います。右のグラフは、「家計調査年報」を元にした水産庁の「水産白書」から取ったものです。2002年以降、消費支出、これは指数で示したのですが、減っている中で、スマホなど通信関係とか高齢化による保険医療とかは増えています。これに対して、食料は下がっています。衣服も下がっています。この食料の中で魚はどうかと言うと、同じタンパク質の供給源である肉は、ほぼ横ばい、ちょっとアップしています。これに対して、魚は右肩下がりです。同様に、パンは横ばいで、米は下がっています。水産物・米という日本食のベースの部分が減少しています。



どうして水産物消費が減ったのか、勿論大元に、冒頭に言った面倒臭さということがあるかと思

います。その他の要素として、資源はどうでしょうか。見ていただきたいのは、養殖、沿岸漁業を含めたものと、プラスチックを除いた沖合の部分です。近年、資源の減少、枯渇と言われていますが、

勿論、減少基調ではありますが、急激な減少ではなく、この沿岸部分を中心として、食料消費には割



とコンスタントに対応していた状況があるかと思えます。

二つ目は、単価です。よく魚は高いと言われます。ちょっとデータが古くて申し訳ありませんが、2008年データを見ていただきます。庶民派の豚肉、鶏肉と比べて、タイ、ブリあたりを見ると、100g当たりの単価では、魚の方が高くなっています。私もそうですが、スーパーへ行き、肉売場、魚売場をウロウロすると、今日の夕食何にしようか、これは高い、こちらは安いと行動してしまう、主婦の心理が分かると思います。過去に遡って見てみると、これは指数ですが、1991年比で見ますとの2008年では、肉の方はあまり変わっていません。しかし、魚の方はかなり下がっています。魚価の低下です。魚は今も高いのですが、昔の方がもっと高かった。これは生産者サイドでいえば、魚価が下がり、か

**2. 単価？ 魚と肉の価格** (資料: 農務省「家計調査年報」)

品目	価格(円/100g)						指数 1991年: 100
	1986年	1991年	1996年	2001年	2006年	2008年	
生鮮魚介類	146	170	160	150	144	143	84
マグロ	248	277	253	238	234	237	86
アジ	122	122	108	102	100	98	80
タイ	244	279	234	207	178	190	68
ブリ	220	212	200	183	168	167	79
生鮮肉	166	177	159	147	148	153	87
牛肉	321	324	269	256	300	308	95
豚肉	142	143	138	135	134	140	97
鶏肉	95	97	93	92	91	101	104

**水産物価格：肉と比べた高さで価格低落の傾向**

は、肉の方はあまり変わっていません。しかし、魚の方はかなり下がっています。魚価の低下です。魚は今も高いのですが、昔の方がもっと高かった。これは生産者サイドでいえば、魚価が下がり、か

なり苦境になっています。

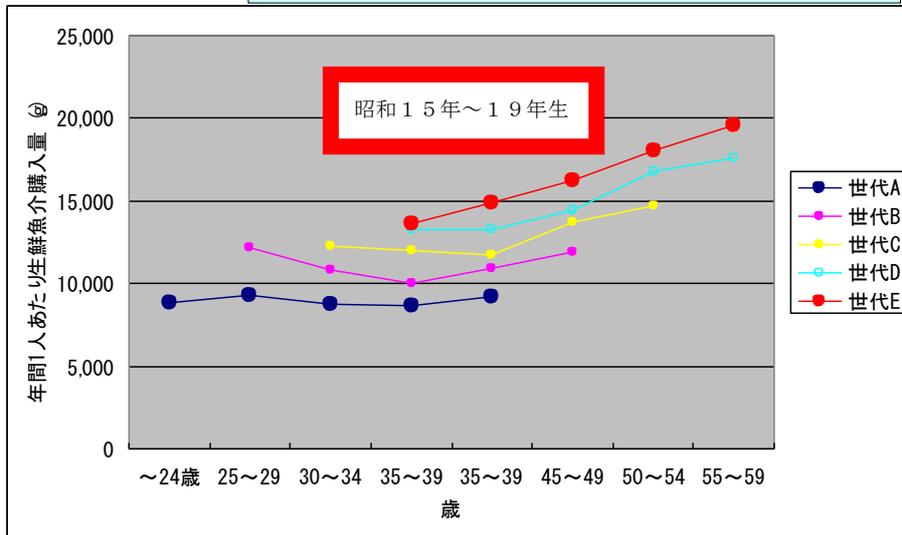
次に、「嗜好、食・調理習慣の違い?」、ここで世代別の水産物消費量のグラフを見ると、昭和15年から19年生まれ、今の70歳代、そして、昭和40年から44年生まれ、大体今の40歳代後半、5歳刻みに区分して比べたものです。年が進むに連れて、どれだけ魚を食べているか、これも「家計調査年報」から取っています。大雑把に言って、年が上目

の方のほうが、よく食べています。しかも、右肩上がりで、どんどん増えています。対して、若い人はあまり伸びていません。一般的には年取ったら魚を食べたくなるから、と言いますが、これがどんどん伸びるのか、あるいは、同じような勾配で伸びるのか、と

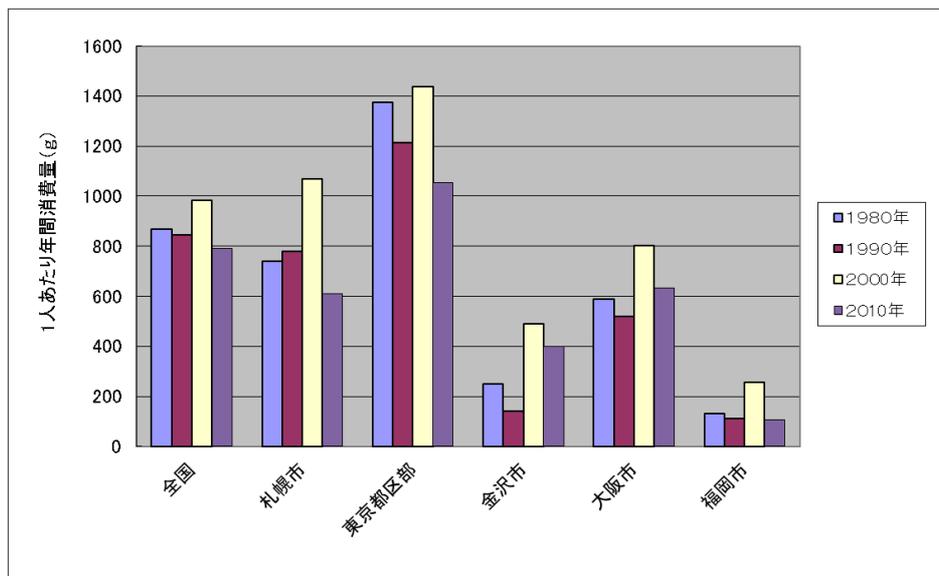
しても、35~39歳のところが重なっているの見やすいので、同じ年であっても、これだけの消費の違いがあることを考えると、伸びたとしてもキャッチアップはとてもできないと思われます。これも消費のマイナスの方向に作用しています。

今は、若い方で40歳代と言いましたが、もっとヤング、20歳代、30歳代では食べていないのか、学生と付き合っているので、学生に「魚、食べている?」と、よく話しますが、残念ながら「食べていない」、「何で?」と言うと、「お金ない」とか言います。「しょうがないわね」と言って、時々、食べさせに連れて行きます。基本的に、彼らは魚が好きです。「食べたい」と言って、彼らはどうするか、水産大学校は海が目の前なので、釣りに行きます。ということで、水産大学生は何とかなって、私も時々、お裾分けに預かります。好きだというベースはあると、ちょっと確認できる場所です。

**世代別の水産物消費量**  
2人以上世帯での世帯主年齢階層別の世帯員1人あたり生鮮魚介購入量(単位:g)



最後に、必ずしも水産物消費の減少の要因ということではありませんが、ちょっと気になることです。「定番水産物の浸透」、定番水産物とは、マグロ、サケ、エビがよく御三家と言われていいます。この中のマグロを取り上げてみると、マグロを一番食べている



のは関東です。1980年、1990年、2000年、2010年と10年刻みで、都市別に生鮮マグロの1人あたり年間消費量の変化を見ると、関東は2000年まではあまり変わっていません。必ずしもマグロ、マグロと言っていたわけではない他の都市、サケだったりブリだったりする都市では、軒並みに増えました。これは量販店、外食店が取り扱いやすい、調達してストックして出しやすい、ということでどんどん定番ものとして、供給されていったことだと思います。今回、2010年のデータを加えてみると、アレっ、と思いました。何処でも減っています。何、为什么呢、この部分はもっと色々分析したいと思っていますが、考えられるのは、一つとしては相対として水産物消費が減っているので、割合はキープしているものの量として減ってしまったという説。二つ目としては、あとで見ていただきたいと思いますが、全国商材が一巡した状況の中で、地場ものを特徴として使うところが多くなってきた、ということで、マグロ、マグロと言わなくてもよくなってきた状況になった、皆さんはどう思われますか。教えていただければと思います。

ちょっとこれはデータが古いのですが、先ほどの定番水産物が全国に染み込んでしまったのか、漁村はどうかと思い、行った調査の結果です。聞いたのは、「主な漁獲物は何ですか」、「家でよく食べる水産物は何ですか」で、ここまでは大体ニアリーイコールで、獲ったものを家でそのまま食べています。しかし、「外食でよく食べる水産物は何ですか」と聞くと、やはり定番ものという状況です。勿論、普段食べていないものを食べたいと思うのは、人間の心理だと思いますが、このような状況だと思った次第です。

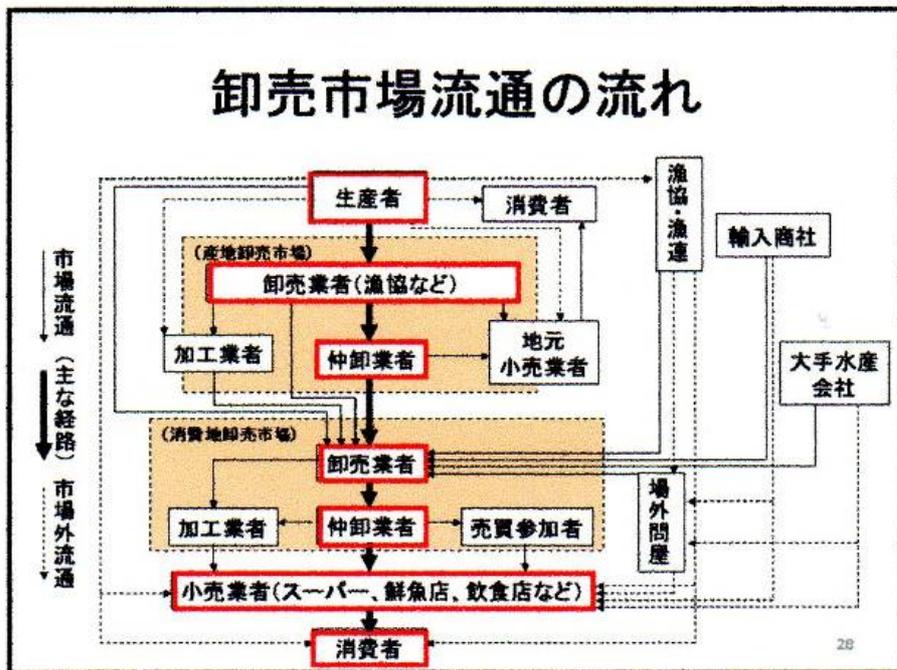
	主な漁獲物	家でよく食べる水産物	外食でよく食べる水産物
羅臼	ホッケ	ホッケ	マグロ
	スケトウダラ	サケ	ホッケ
	タラ	カレイ	エビ
氷見	ブリ	アジ	マグロ
	イカ	イカ	エビ
	アジ	ブリ	ブリ
千葉	カツオ	アジ	マグロ
	キンメダイ	海藻類	エビ
	イカ	サバ	カニ
高知	アジ	アジ	エビ
	タイ	サバ	マグロ
	サバ	イワシ	アジ
鶴見	アジ	アジ	アジ
	サバ	サバ	エビ
	タチウオ	海藻類	マグロ

さて、ここまでは駆け足で水産物消費について、話を聞いていただいたわけですが、食料消費の成熟というのは、何なのでしょう。飢餓からの解放、そうでしょうね。総量は増えないが、金額が増大、すなわち、質の向上・単価の上昇と一般的に言われていますが、水産物に関しては、先ほど言いましたが、単価は上昇していません。あと、流通の多様化もありますが、水産物では末端の方では多様化してきたと思いますが、川上、水産現場に近い方ではどうでしょうか。少量多品種生産が、日本の漁業の特徴だったと思いますが、そこがどんどん、先ほどの定番商品が入るようになり、輸入も養殖もというものをコアにしながら、大量少品種生産になり、単純化する方向にもなっているのかなと思うと、果たして、水産物消費は成熟しているのか、ちょっと疑問があるわけです。

そこで、現在の流通はどうなっているのか、疑問はありますが、ここはあっさり確認していき

たいと思います。水産物流通の基本は、卸売市場流通です。赤で囲ったような、基本はこの6段階流通です。卸売市場も二つの卸売市場を経由する、ややこしい流通です。色々なものの流通の中でも、一番ややこしい複雑なものだと思います。では、この複雑さは何処から生まれてきたかと言えば、無駄に多いわけではなく、トンネル業者がいるわけではなく、それぞれ機能を果たしてきました。天然物の水産物の時期、魚種、質、量は、獲ってみなければ分かりません、という世界です。獲れたら、鮮度劣化が早いので、瞬時の内に欲しているところに、的確な評価をしてくれるところに流していきます。イメージとしては、脳のニューロンが広がっているような、一瞬で処理するような、ある意味、芸術品としての水産物流通、という風に評価されてきました。

写真で見ていきましょう。これは生産現場、自営漁業の水揚げシーンです。次は、もう少し大きいまき網漁業の水揚げシーンです。次は、カニ、カニ、カニ、丁度、水揚げスタートの日に調査に行き、その時のシーンです。



次は、卸売市場で、業社の方が品定めをしているシーンです。次は、セリ、物流を経て、一部は加工に回ります。



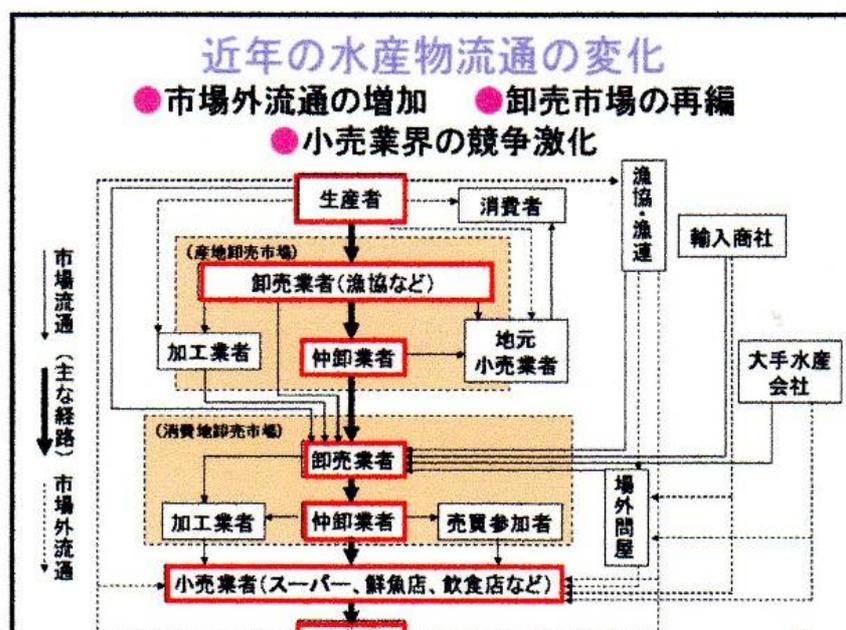
これは自家加工的な小規模な加工屋さんです。それよりもう少し大きい中小規模の加工屋さんです。ストックしているシーンです。



普段目にするスーパーです。一部、直販による小売りという形もあります。



「近年の水産物流通の変化」では、一つは、市場外流通の増加です。市場外流通の概念としては、主に消費地卸売市場を経ない流通と定義されていること



が多いのですが、大手水産会社や輸入商社が輸入物を持って来て、消費地卸売市場を通さない形で小売りに持っていくとか、養殖物を生産者自ら、あるいは、漁協等を通して小売りに持っていくとか、卸売市場を経ない流通の割合が増えています。ある意味、規格部品のな水産物が増えてきたことと同調した動きです。

卸売市場を通るものが少なくなってくれば、当然、卸売市場はやせ細ってきます。それに伴って、卸売市場の再編が生じています。そして、小売業界の競争激化、色々なスーパーマーケットが生鮮物を置くようになり、コンビニ、ドラッグストア、等々色々な競合社があり、その中で、今、戦っています。これは水産物販売にとっては、プラス、マイナス、色々あるかと思います。

私達消費者が普段目にするのは、水産物小売りとか外食です。改めて、私はどんなものを求めているのか、考えてみました。美味しいのは当たり前です。やはり忙しい生活だと時短、調理だけではなく、入手から片付けも含めてです。そして、単価もそこそこで、メインディッシュのボリューム感があり、できれば、栄養バランスのよさや野菜との組み合わせもオーケーで、美容・健康にもよく、毎日これと言われないようにバラエティがあり、魚種を替えたなら違うだろうというメニュー、そして、おしゃれ感が欲しいと思います。

私の論が一般化できるかは、ちょっと分かりませんが、今、スーパーの方向性、今回のシンポジウムを後援している一般財団法人東京水産振興会の依頼でスーパーの調査をしています。確実に簡便化・惣菜化に進んでいることは把握できました。その内容としては、加工食、それから、対面捌きコーナー、加工食の中でも単身世帯、二世帯が増えているのに合わせて、小パックをかなり種類多く置くようになりました。あともう一つは、先程も少し言いましたが、地魚で特徴を出しています。というようなところが示されています。

ちょっと、写真を見ていただきたいと思います。「魚屋の寿司」、スーパーに行けば寿司はいっぱいあると思われませんが、同じスーパーでも惣菜部門の寿司、水産部門の寿司というのがあり、今、この水産部門の寿司にかなり力を入れてきています。

それから、「地物」、今、二強と言われる全国展開のチェーンストアがあり、これに抗するような形で地方スーパーが特色として、地域の水産物を取り入れようとする動きが示されています。入荷の不安定さが、課題になっています。

そして、「対面販売」、ちょっと言葉を添えると、背中を押されます。対面販売はやはりいいですよ、顔を見ながら、ちょっと慣れないとドギマギしますが。



今までも調査に行った中で、フランス



ではまだ、「今日、どれがいいですか」と買い物に来ていました。この方は、売っているだけではなく、女性漁業者です。獲って売って、忙しいですね、でも、頑張っています。

これはインドネシアです。何か、ノリが分かりますよね。今にも歌を歌い、踊りだすようなノリの中で、販売が行われています。私も一緒に踊ってしまいました。

スーパーを見ていただきましたが、その簡便化の方向に係る水産物加工、水産物加工場の数はどんどん減っています。その中で比較的生き残っている、そして、規模を拡大しているのが冷凍食品、冷凍



水産物部門です。日本の水産物加工は、種類、技術は世界の中でもすごいと思います。ただ、その伝統的水産加工品製造が低調です。それと共に労働力不足で、外国人研修生が導入されているのが当たり前になってきています。

次に外食、子どもが「魚を食べたい」と言えば、「回転寿司に行こう」というノリになりがちになると思います。もちろん、これも地物を特徴とする回転寿司も多くありますが、総体としてみるとやはり国産水産物は少ないと思います。今、いい感じているのは、洋食だと思います。特に生産者サイドからすると、フレンチとかイタリアンは客単価が高く、加熱調理すると縮むので、元を大きくしないといけないので、使用グラム数が増えます。ということで、結構、生産現場から直売の交渉相手として、フレンチ、イタリアンには売っているようです。

今は末端の部分、小売り、外食を見ていただきましたが、ふと、個人の消費者としての私はどう、と考えました。究極の時短料理は、基本の水産物料理だと思っています。刺身、煮る、焼く、勿論、味付けの部分で、色々バラエティはあるかと思いますが、ただ、これの課題は生鮮水産物の入手方法です。やはり、ものが勝負です。毎日買い物に行く余裕がないので、生協で定番的な冷凍もので我慢しています。時々、物凄く魚を食べたくなることがありますが、今、下関市内では魚屋さんが少なくなっていますが、知り合いの魚屋さんに電話して、「おっちゃん、今日これ食べたい、何時頃行くから」と言います。しかし、これも毎日とはいきません。やはり、スーパーに行くことが多いです。ただ悲しいかな、私が立ち寄れるのは6時半か7時頃、もう捌きコーナーは閉まっています。棚にはまだ丸くてプリプリした魚がありますが、この時間から捌く勇気がなく、我慢してしまう状況です。新鮮なものを喜びたいとなると、そこも課題になってくると思います。私の思いは、その辺で獲れる普通の新鮮な水産物を、色々な雑魚もあると思いますが、捌いた状態で、その日の夕飯用に入手したいということです。

最近、「ファストフィッシュ」が出てきていますが、これについては、プラス、マイナスあるかな

と思っています。スーパーに行くと、つい裏を返して表示などを見てしまいますが、勿論、地物を「ファストフィッシュ」化しようとする動きもありますが、かなりの割合で原料が輸入水産物であったりする状況を見ると、これが普及することはどうなのか、とったりもします。

あともう一つ、実は水産物の経営・企画する部分に、女性があまり関わっていないのか、女目線が実は入っていないのかな、ということです。労働力、作業的には入っていますが、このような商品をこの様にとり部分では入っていないかもしれません。末端消費の女心が分かっているのか、という疑問もあります。

それからもう一つ、子供と水産物に関しては、後ほどのパネルディスカッションで話が出て来ると思いますが、給食に関しては、今、繋げようとしている話は聞きました。それから、魚食教育、これは今年の卒業生が取り上げましたので、話します。水産高校出身の女子学生が、高校の時に小学校の調理実習を手伝いました。包丁は危ないなと思っていましたが、触らせると、やはり効果はあったそうです。魚食教育でも色々と種類はあると思いますが、このハードルの高い調理実習をもっと出来ないかという視点から、下関のことを調べました。水産物の調達・保管という物という側面、講師・補助役の調達という人という側面、食材費・講師謝金の調達という金という側面、それから、小学校学習指導要領による生肉、生魚使用禁止の規制、あと、教育関係だけではないと思いますが、安全・安心の最優先の中では、包丁という刃物を持たせ、衛生リスクも犯してまでやるか、と言われれば、それはノーでしょう。というような状況が抽出できました。しかし、進むためにはどのようにしたらいいのか、直ぐには解決できない課題が残ったという卒論でした。

そろそろ話は終盤に入ります。これまで、消費、流通等を見てきましたが、これからは生産現場を見ていきたいと思います。生産サイドの商品化作業、漁業というのは獲るだけではなく、自家加工を含めて、商品化作業もやっています。主に昔から女性達が加工流通に関わってきました。色々と手を掛けています。

写真を見ていただきたいと思います。

これは刺し網、網外して魚外し、手が掛かります。



これは昆布の養殖です。一緒に舟に乗っていきます。それから、漁獲してからも綺麗にする作業もあります。乾燥。これは小規模の加工場で、ワカメの芯取り。



これはカキの殻剥き。これは小規模で、自家で干物を作っている人です。このような形で、色々と手をかけてきました。

近年の動きは、まだ点のようなものですが、紹介させていただきます。

一つ目は新たな行商人、二つ目は漁村女性による起業グループの動きです。今日パネリストの一人として参加している新木さんの地元、輪島の行商人の方です。伝統的な行商人の方です。今の高齢化、買物弱者の対策として色々なスーパーでも配送、宅配をやっている動きを見て、行商という在り方を新たに見つめてみようと、例えば、写真は高知県宿毛の方々です。今は少し形態が変わっているようですが、数年前はこのような形で行っていました。



別の例として、神奈川県三浦半島の佐島で、大正時代から続いている行商人の方は、先ほど話したフレンチ、イタリアンの業務筋から引き合いがあったり、葉山、逗子辺りの新住人の方が鮮度の良い魚をそこで買ったり、顧客数は増えている、という話を聞いています。三浦の行商人は夫婦でやっています。これを追っかけて調査をしていて、面白いと思ったのは、旦那さんは「奥さん、今日は綺麗だね」と言いながら商売します。奥さんの方は機能的に、「これはこういう食べ方をして」と言いながら、「この新しい水産物、これはねー」という形で、食べ方を丁寧に、丁寧に教えています。車の両輪だと思いますが、男女で売り方が違うのだと、面白く思いました。

起業グループの方では、先ほども言いましたが今日来ている新木さんは、石川県「輪島・海美味(うみ)工房」という起業活動しています。詳しいことは、ご本人から後ほど話があると思います。漁村の企業グループは、どのような理論で主にやっているのか、家族や地域の人が獲ってきた雑魚・未利用魚を上手く活用できないか、付加価値を付けて売れないか。それから、美味しい水産物を分かっほしい。地域の子供達を、魚好きにしたい。地域の雇用を生み出したい。このような思いからやっているグループが、多くあります。

写真は、大分県の佐伯の「めばる」というグループ



です。旦那がまき網漁業をやっている、それを活魚販売、それと共に加工水産物を作っています。今の主力は「ごまだし」という、地元では伝統調味料です。伝統ですが、その伝統食を、どのように新しく提案してやっていけるか、「塩麴」ブームというのがあったと思いますが、それと同じような形で、どのように提案できるかが、今、課題だそうです。

私は仲間と10年ほど前から、女性たちのグループ支援として、シンポジウムを開催したりしています。今年は海外からも、先ほどのフランスの写真に写っていた方ですが、日本にお招きして、日本の現場で様子を見てもらおうと企画しました。カキの経営者と現場のカキ養殖の方とディスカッションしながら、生産、経営、商品のアイディアの交換できるのではないかとということでした。

その一つが、「カキの燻製オイル漬け」（岡山県しおかぜ）です。「フランスにカキ加工品あるでしょう」と聞いたら、「ない」と言いました。これを食べて「美味しい、美味しい」と、私も家に帰ったら「やってみる」ということでした。意外や、意外でした。



これは、「佐賀漁村女性の会」のノリ加工品です。佃煮を主に作っているグループです。彼女たちが来るというので、太巻きを作ってくれました。バラ、タイとラビアンローズ、このような見せ方もあるんだ、お花シリーズができるかも思ったりもしました。パスタに使ったらどうか、という提案もありました。



ここまで急いで話してきましたが、現在の水産物の生産・流通・消費について、改めてどのような状況にあるのか、見たいと思います。漁業者は減少している。卸売市場は再編化。小売りでは、スーパーの水産部門の金額が減少しています。その原因として、末端の消費が減少傾向にあるのも、勿論大きな要因です。国産水産物の消費がないと、水産業界の状況改善は困難です。どのようにしたら魅力的な商品・サービスを提供できるか、というところだろうと思います。

あと、生産サイドですが、漁業者は減っています。よく漁業者の方と話しますが、やはり大変な仕事です。天候もそうだし、時間も魚群の形成に合わせて出たり、収入も上がったり下がったりします。

このようなことを、今、やろうという人がどれだけ出てくるのか、絶滅危惧種なのか。それだけではなく、個人としての経営だけではなく、漁業を継続的なものとするためには資源管理、資源管理は皆で一緒に我慢しようという話なので、コミュニティ、漁村との関係も大きく、コミュニティを作っているのも漁業者の資源管理というものがかなりベースになっていると思います。

あと、個人的な関心ですが、わずかながら、個人単位の女性の漁業参入、このような状況に入っている部分もあります。生産者としての女性というところから、何か見えてくるものがあるのかなと思っています。

先程も言いましたが、状況として漁業者は減っています。もしかして、普通の国産沿岸水産物を、普通に食べることがかなり難しくなるという疑問も、消費者として持ってしまいます。魚好きは自賄い、お抱え釣り人、一家に一人の釣人が必要になって来る時代になってしまわないか、ジョークですがジョークにならなくなるかもと思っています。

さて、展望です。一つ目、冒頭で話していた、もうちょっと水産物の部門で男女バランスのラインを引き直せるといいなと思っています。一つには、消費者のところで捌く男は出来ないか。水産物調理は手間が掛かります。育児も手間は掛かりますが、育児の方は、今は「イクメン」と言って、男たちも参入していると思います。水産物調理はどうでしょうか。水産大学の卒業生は、結構、築地の荷受として就職します。私が卒論を見ていた学生が、就職する時に流行っていた言葉は、「草食系男子」です。ネットで調べていたら、「草食系男子」の次は「築地系男子」だとなっていました。今度は、東京オリンピック選手村は豊洲・築地に近く、和食は世界無形文化遺産登録されたので、アピールして外国人からの視線を利用して、「捌くことができる日本男子はカッコいいキャンペーン」を張れないかと思っています。

二つ目は、供給サイドの企画に、もう少し女性の視点が入らなかということです。

大きい二つ目として、先程も言いましたが、成熟食。水産物は成熟食か。勿論、時代の流れとして簡便の方向、加工品、調理済み水産物の利用にいくと思います。私も利用しています。一方で、と言っても必ずしも逆方向ではありませんが、生鮮水産物、魚の体から発せられる色々なものを、ちゃんと感じながら、労働時間などの時間の余裕がある中で調理する、もっと言えば捌く、というところから出来ないのかと思っています。それっていうのは、対面販売のような、人とのコミュニケーション、生産現場とのコミュニケーションも伴って、日本の水産物はあると思います。そこを関わり始めると、水産ワールドは非常に面白いと思います。行ってみなければ分からない世界が広がっていて、その辺りを面白がれるような、色々なきっかけみたいなものを、もう少し作ればいいなと思っています。



どうも、ご静聴ありがとうございました。

## 第二部 パネルディスカッション

### 「女性に聞きたい、成熟食時代の食・魚食への思い」

まずは、ご出席のパネリスト各位に、自己紹介を兼ねて、タイトルである「女性に聞きたい、成熟食時代の食・魚食への思い」に触れて頂きました。

#### 1. 小平市立小平第六小学校栄養教諭 白井 ひで子氏

(紹介)

「地域と一緒に」を運営指針とする本校コミュニティスクールで、地域社会との連携、地場農産物・都産水産物の学校給食への活用に取り組んでおられます。平成23・24年度には文科省「栄養教諭を中核にした食育推進事業」実践拠点校の事業推進の中核として、学校・家庭・地域との連携づくりに、給食現場から取り組んで来られました。「食べ物の好き嫌いは、人の好き嫌いに通じる」との思いから、学校給食と言う食育機会を率先活用され、「まず食べてみよう」と児童が思う楽しい「食」の配膳に取り組まれています。

(発言)

水産業界とはあまり縁のない、学校給食関係の仕事をしています。小平市立小平第六小学校で栄養教諭をしています白井です。今日は宜しくお願いします。

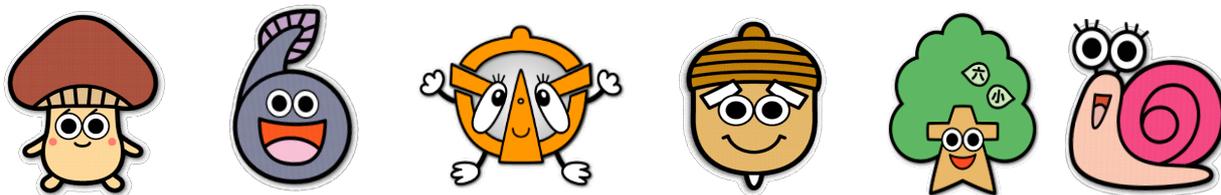
私の学校は小平市にあります。では、小平市は何処にあるか、紹介させていただきます。東京都のほぼ真ん中、やや北側に位置し、全く海には関係のないところです。どんな町かと言うと、どちらかと言うと農業が中心で、都市型農業です。何故か特産品にブルーベリーがあります。ブルーベリーというと、高原のイメージがあると思いますが、このブルーベリーが経済栽培発祥ということで、経済流通をさせるために、日本で初めてブルーベリーを栽培した所です。何故か東京の真ん中なのに、ブルーベリーが特産品になっています。

このブルーベリーを栽培している農家の方々が、これを商品にして結構流通させています。もう一つ、最近あまり見なくなった丸い赤いポスト、このポストが東京で一番多く設置されています。従って、この赤いポストも小平市の象徴になっています。そして、ベットタウンという言葉が、ちょうど似合うのが小平市です。

これは、私の学校の写真で、開校して53年目になります。そんなに古くはないのですが、そこそこのところで、小平市の西の方に位置しています。タイヤで有名なブリジストンの会社が直ぐ隣にあり、この敷地も実はブリジストンが工場の東京進出の際に、建ててくれた学校で、ブリジストンとはちょっと切れない関係があります。下の方



にいるキャラクターが、実は、私の学校の6人のキャラクターです。左から3番目は、校章をもじって「六ッピー」という名前が付いていて、あとは、学校の中の生き物であったり、シイタケ原木の栽培をしているので、そのシイタケであったり、子ども達でキャラクターを集め、専門家にイラスト化して頂いたということで、色々なことにこのキャラクターを使って、アピールしています。



コミュニティスクール。教育の世界でない人が聞くと、何なのだと言うことで、よく分からないと思いますが、学校というのは校長先生が管理職で、校長先生の経営案で動いていくのが普通ですが、コミュニティスクールは、地域と一緒に学校を運営していこうと、指定されている学校です。地域の方が学校の運営に参画するのが前提になっているので、校長先生だけの経営案では駄目で、地域の方々の協議会があり、そこの会長さんと校長先生が経営案をお互いに認識しながら、学校を運営していく学校です。敢えて説明させていただいたのは、この学校は色々な方々の手を借りながら、運営されている学校ということ、認識していただければ、話を先に進めやすいからです。

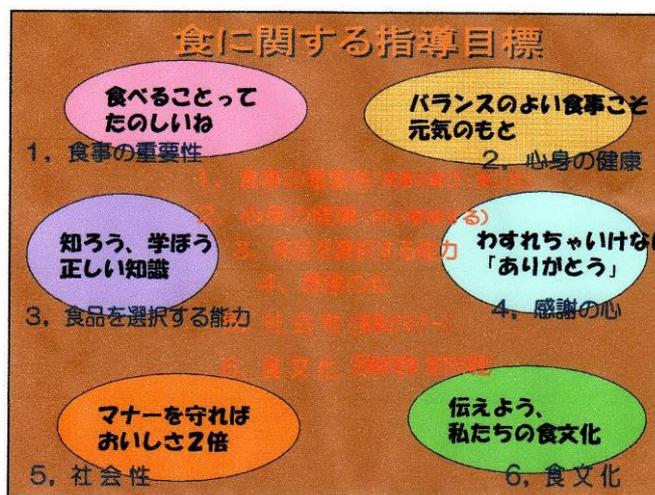
私は学校で、給食の管理を中心にしていますが、栄養教諭という認知度の低いポジションですが、平成17年の「食育基本法」が出来た時に、栄養士ではない栄養教諭が任用されています。何かと言うと、給食管理をやるのは当然ですが、プラス食育指導を司っていくところの仕事を担当しています。

食育というと、言葉は一つですが、とても幅広い食に関わることを何でもやります。子ども達に一生懸命伝えていきたいということが、この仕事になっています。「食に関する指導目標」という言い方になりますが、この6項目が、文科省が決めているものです。

1. 食事の重要性（食事の喜び・楽しさ）
2. 心身の健康（自ら管理する）
3. 食品を選択する能力
4. 感謝の心
5. 社会性（食事のマナー）
6. 食文化（各地域の産物・食文化の尊重）

もっと平たく言わせていただくと、

1. 食べることってたのしいね
2. バランスのよい食事こそ元気のもと
3. 知ろう、学ぼう正しい知識
4. わすれちゃいけない「ありがとう」
5. マナーを守ればおいしさ2倍
6. 伝えよう、私たちの食文化



ということになり、この6つの狙いを、どんな授業をやるときでも、どれかに引っ掛けながら、学校の中でやっていくということになります。学校なので、基本的には教科がしっかりしていないと、勉強についていけなくなる。食育は教科になっていないので、それぞれの教科の中に関連付けながら、子ども達に食に関しての知識だったり、体験だったり伝えていき、子ども達が大人になるに従って、食にしっかりと関心を持って、自分の体を健康に保って欲しいという流れで、学校の中でやられているものです。食育は、先程三木先生のように、色々な場面で関わっていくことで、学校だけではないとは思っていますが、そのきっかけを作ってあげられるのが、学校かなと思い、私たちが日夜、色々と考えさせられているところです。

写真が学校給食の様子です。私は食べるのが楽しい、と子ども達に認識して欲しいと思っています。それを実践するためには、まず学校給食を毎日おいしく食べてもらえないといけないと感じているので、子ども達の食べている時のこんな楽しい顔、配食する時の楽しそうな様子に毎日関わっていきけるといいなと思いながら過ごしています。

学校給食を運営するにあたっては、「学校給食法」という法律があり、先程の食に関する指導の狙いとは、別のものを持っているので、教育の現場は色々なものに、色々な制約を受けながら、でも、狙いが見えやすいものにしてもらい、行われていると思います。

学校給食の一部の紹介ですが、年間行事や学校行事に結び付くところは持ちつつ、メリハリのある食事を続けられればいいのではないかと考えています。写真は、敢えて魚に関係するような料理を紹介していますが、最初に大日本水産会の会長さんが言っていたように、どうしても肉の方が家庭料理としては



増えていくので、学校給食では魚を忘れないように心掛けて出していくのが、基本になっています。これを楽しみに食べて欲しくて、そして、忘れないで欲しいと私は願っています。

食べることは、やはり文化だろうと思います。写真は、タイの中のタイを子ども達が見付けているところです。行事の中でも本校で一番大きいのは、開校記念日です。愛媛県愛南町のタイのカマを、その日は全校で食べることをやっています。タイのカマは骨だらけの魚ですが、子ども達はそのカマを見た時に、嫌な顔はしません。一瞬、「これ何？」はありますが、「この中に、タイの形の骨がある」と先生方からアピールしていただき、「それを探してみよう」と食べ始めるので、このタイのタイを出した日の、給食いただきますをしてからの数分間は、とても学校中が静かになります。子どもは皆、集中してしまうからです。キレイにこのタイのタイを見付け、大事に家に持って帰るといのが、毎年恒例になっています。これを食べさせるには、まず学校職員をレクチャーしなければなりません。先生が出来ないと、子どもに「探してごらん」と言えないので、4月初めの職員会議の最終時間は、このタイのタイを職員全員で食べる練習をしています。ただ、愛南町の鮮度のいい養殖のおいしいタイのカマなので、塩焼きにするとキレイにタイのタイを取れます。子ども達は、学校を出てその先、このタイのカマを食べるような機会に会うことは凄く少ないとは思いますが、先日、調理実習をして終わって片付けた時、全然違うことで振ったところ、「何だか知らないけど、覚えているんだ」という言葉が、子どもから出て来ました。これが、私がやっている「しめた」というものです。教育という学習の算数、国語は知識として与えなくてはいけないのですが、このような体験というのは、知らないうちに身に付くというところを、狙っていくべきだろうと感じています。食べることは一生ついていくものなので、それを身につけて欲しい。箸の持ち方であったり、この魚の食べ方であったり、「知らないうちにそうなっちゃたんだ」というところが、特に小学生の内は狙い目なのかなと思います。最初嫌われたとしても、負けないで出していくことを続けています。



大日本水産会の宮本さん達とご縁を持ったのは、このカツオのタタキを作ったということが始まりです。魚のない地域なので、鮮度のいい魚、魚の種類は決まった魚しかなく、先程の「学習指導要領」の生魚、生肉という話も出ましたが、家庭科の調理実習で生物は一切扱えません。そのために、これは夏休みの親子クッキングの時に、生のカツオのタタキをやらせて頂いた時の写真です。

私が喋り過ぎで時間がなくなってきたので、急ぎます。本物に触れさせながら、子ども達と過ごしているところです。

海苔の養殖を、今年初めてやらせていただき、海苔を自分で焼いているところです。



これらを行って  
いくには、こちら  
の構想をハッキリ  
させないとイケな  
いので、私の学校  
では、「食のすばら  
しさを感ずる子ど  
も達を育てたい」  
ということで進め  
させていただいて  
います。

この後に、子ど  
も達がやっている  
体験の様子を、映  
像で見ただけ  
ればと思います。



}

ムービーを上映しながら

}

魚だけではなく、野菜も当然、伝えていきます。私が話しをする時に凄く力強いのは、子ども達の笑顔があるので、皆さんに見ていただく甲斐もあります。牛と出会った時の顔とか、生魚と出会った時の顔とか、です。勿論食べる時には道具も関わってくるので、その道具であったり、コミュニティスクールなので、お手伝いしてくれる方は地域に沢山いるので、その人達の手を借りて、子ども達が体験を積んでいきます。それは地域の方だけではなく、外部の企業の方であったり、水産課の方であったり、日本中の方に学校に来ていただいて、子ども達に体験をさせていくことを積み重ねています。

公立の学校なので、正直言って予算は全くありません。皆さんのお力、好意だけに甘えています。子どもを連れて行くということは出来ないのです、来ていただくということをメインにやっています。

やはり、食べることで印象づくのが凄く強いので、体験した食べることに繋げています。一風堂の方々の食への思いを、体育館をラーメン屋にしてみようとか、ワカメの加工業者の方に来ていただくとか、間近では給食を作ってください方があるということを感じるということも、重ねていっているところです。

地元の野菜でも対応出来ることもあり、自分達で育てたトマトを調理することもあります。野菜は生で使ってもいいので、やっています。行事食も小さい内から体験していくと、忘れないのではないかと思います。小麦は種から収穫して、うどんにするまでを3年生、4年生を跨いで、やらせていただいています。大豆はキッコウマンの醤油になるまでを、体験させていただいています。

今年取り組ませていただいた海苔の授業で、12メートルの太巻きを作りました。本当に感動的でした。というようなことで、食との関わりを色々な方を通して活動しています。

長くなりましたが、先程言ったように和食が世界文化遺産に登録されたので、本校で和室が一つあるので、そこで和食を子ども達に体験させ始めたところです。そこには必ず一汁三菜の魚が関わってくるということは、忘れないようにしています。もし、骨付きの魚があっても、骨の場所等をきちんと学習すれば、全く骨を残して魚は食べられます。食べ物との出会い方が、ここに全部関わってくるかと思っています。

子ども達は、調理実習は大好きです。作ったものを誰かに食べてもらうということも大好きなので、実習の後にお客様におもてなしするというところも、忘れずに学習させています。これからも、楽しい食を、すばらしさを感じるということをテーマに、やらせていただければと思っています。

時間が長くなり、済みませんでした。ありがとうございました。

## 2. 石川県漁協女性部部长 新木 順子氏

(紹介)

日本海・富山湾に伸びる能登半島に立地する石川県で、漁協の女性部長を務めておられます。漁師家族のみならず、会社員・看護師・保育士など漁師町女性を会員として、海浜・老人福祉施設清掃、海難遺児募金などの奉仕活動、海を汚さない天然石鹸わかしお普及に取り組むなど、女性活動の促進、豊かな漁村づくりに取組まれています。また、水産加工グループ「輪島・海美味(うみ)工房」を立上げ、新鮮な魚介類・海藻などの加工販売に取り組む、浜の美味しさを多くの人に知って頂く事業展開に尽力されています。

(発言)

今日は飛行機の都合で、開会に間に合わず申し訳ありません。色々な漁業に携わる方々の前で、話をするのは非常に緊張しますが、自分のした経験を話せればと思っています。資料をパワーポイントでと連絡を受けましたが、この1月から明日まで、明日には落ち着くと思いますが、能登と東京を何回か行き来し、3月だけでも3回往復しています。このような状況の中で、パワーポイントではないのですが、「石川県農山漁村男女共同参画推進大会」で話したことを参考に、話をさせていただきます。

皆さんもご存知のように、石川県輪島市は、日本列島を手のひらで表すと、親指を曲げたような日本の屋根と言われている海に囲まれているところです。平成24年、先進地で最初に世界農業遺産の認定を受け、「里山里海」ということで、持続可能な自然環境をどのように守っていくか、地域でどのように農産漁業に取り組んでいけば良いのかという課題に向かって、皆さん生活しています。

私は漁業者の家に育ち、父親は大型まき網漁業をしていました。母親は海女さんで有名なアワビ、サザエを朝市で販売したり、ホテルに納めたりしていました。このように両親は漁業に携わっていましたが、私はどういうわけか知りませんが、親の手伝いをしつつ、いつの間にか保育の道に進み、30年間、保育所に勤めました。そこで、管理とか運営を任されていた時、初めてO157事件が発生し、保健所の方ではなるべく事故を起こしたくないということで、ジアノック(参考:リネン類の殺菌・漂白、施設内の嘔吐物、排泄物などの汚物処理など、次亜塩素酸ナトリウム消毒薬)使用の指導を受けました。ジアノックは臭いも強く、危険なので、子ども達にこれを使わずにどうして食事を提供したらよいか等、話し合いをしながら大変な思いで、給食を提供した思い出があります。

私は保育を進める上で、倉橋惣三先生や平井信義先生の保育理念に沿って「動の保育」を進めてきました。なるべく、子ども達に体を使って体験させる保育方針でやってきました。どちらかと言うと、私も好きだったので、このような保育を進めてきました。これから紹介していきますが、保育所の給食の提供とか、子ども達との関わりの中にスンナリ入って行けたかなと思います。

漁協女性部というのは、私は全然関係ないと思っていましたが、ある日職場で「女性部の部長になって欲しいので、直ぐ来てください」ということで、現在に至っています。

活動としては、全国漁業協同組合女性部の理事をしていましたので、これは農山漁村の紹介でしたが、簡単に紹介します。全国漁協女性部は、漁村女性のリーダーを育成するというので、全国研修会を行っています。また、3・11東日本大震災でも、漁業者が仲間を支え合うということで、募金

活動や支援もしました。それから、私も昨年度まで理事をしていましたので、女性の浜の仕事を漁業として位置付けてもらえるよう働きかけてきました。実現までには、まだまだ時間は掛かりますが、根強くやっていたらと思います。

石川県漁協女性部としては、「命にかかわる活動」として、「ナホトカ号重油流出事故」の時に、全国からご支援をいただきましたので、東日本大震災の際にも義援金100万円を寄付しました。また、「環境にかかわる活動」として、「わかしお石鹸使用推進活動」や浜の掃除、「海藻おしば」研修会、海藻というのは魚が育つために、如何に必要なかを部員間で学んでいます。先程の三木先生の話に出ました「資質向上とネットワークづくり」として、三木先生や女性の水産を研究している方々の助言をいただき、「うみ、ひと、くらしシンポ」にも参加し、全国漁村女性と交流を深め、資質向上に努めています。また、全国漁村青年女性交流大会にも参加し、より女性部の活性化に努めています。

輪島崎支部では、イベント参加として、「わじまあわびまつり」、アワビが珍しいので全国からお客さんが来て、会場までの道路がラッシュになるほどの人気でした。それから、「いしかわ農林漁業まつり」とか「わじま農林漁業まつり」等の色々なイベントに参加しています。また、ボランティア活動として、老人福祉施設でベッドや車いす、洗面所、手すりなどを清掃しています。



それから、視察研修では、有名な能登町の「春ランの里」へ行きました。過疎のところが民宿をし、昔ながらの「五右衛門風呂」が体験出来、小さな町ですが、「五右衛門風呂」や春の山菜がふんだん

に出る食事に、年間かなり多くの方が訪れています。珠洲市では、伝説の大浜大豆で豆腐作りを体験しました。このように、会食を楽しみながら、私たちが漁協女性部としてどのように取組んで行けばいいのか、課題を見つけつつ、話しあったりしています。

石川県水産総合センターとタイアップし、「ノロゲンゲ」の有効成分が凄く体によく、それを丸ごと食べられたらということで、「くにゃら薫製」を作っています。大分知名度が上がってきて、今まで捨てられていた「ノロゲンゲ」が台所や色々なところで料理に使われるようになり、私たちの加工



くにゃら薫製



海鮮ヘルシー餃子

品の方へ回ってくる量が減り、困っている状況です。海鮮餃子は、保育所の給食に提供するタラの切り身の骨の付いているウスワラとイカのリングを出した時に残った足と、輪島の野菜を加え、「海鮮ヘルシー餃子」を作っています。

これは、保育園の園児達と郷土料理を楽しんでいるところです。私たち、輪島では起舟祭、漁師の正月とかえびす講という行事があり、近くの鳳来保育所の子ども達と一緒に「御膳食」を楽しみます。保育所も学校も同じで、給食の食材費が決



まっっていて逼迫していて、私も以前勤めていた仲間同志なので、「保育所の財政は厳しい」と言われ

ると、卸価格で納入し、子ども達と一緒に体験しています。何にしても、食べてもらうことが一番かと思っています。このように子ども達に食事提供し、地域の老人の人達も、テーブルを拭いたり、食事の茶碗の準備をしたり、「つみれ汁は俺が作る」と元漁師の男性も張り切るので、また、子ども達は自分達で手作りしたお菓子等を持って来て、最後には「ありがとうございました」と、お茶のおもてなしをして、お手伝いをした私達もホッカリしながら、お別れを惜しみます。

その他、女性部とは別に、法人化はしていませんが、水産加工グループ「輪島・海美味（うみ）工房」を立ち上げ、「かじめ佃煮」、「くにやら薫製」、「鯛あら煮団子」、「海鮮ヘルシー餃子」を作っています。それから、輪島で獲れた魚に拘り、「魚の干物」を作っています。



かじめ佃煮



鯛あら煮団子

また、石川県は発酵食品で有名なところなので、「糠漬け」、「イシル」等々、色々なものを作っています。



昔ながらの粕漬けづくり



趣向を凝らした干物

それから、首都圏で行われるイベント、「フードクスジャパン」、「ビジネスマッチングフェア」等、色々と声が掛かると、積極的に参加しています。



ビジネスマッチングフェア



また、JICAの研修の受入もし、古民家で研修生に和食を提供すると、とても喜んでもらっています。



魚の加工品づくりについての活動紹介



囲炉裏を囲んで魚を焼いて研修生同士が楽しく交流

このように、少しでも多くの皆さんに食事を楽しんでもらおうと、声が掛かると喜んで、色々なところへ出向かせてもらっています。

1月も東京ドームの「ふるさと祭り」に出展したり、先日のNHKの「ふるさとの食にっぽんの食」にも出展させていただきました。詳細については、後ほど話させていただきます。

以上で私の紹介は終わらせていただきます。ありがとうございました。

### 3. 毎味水産（ことみすいさん）株式会社通販事業部 藤井 稚代（ふじい わかよ）氏

#### （紹介）

「海老の町」愛知県西尾市の老舗海老問屋の娘として誕生、現在は築地にある東京営業所で家業に励んでおられます。昨年日本の記念日として、「海老の日」がないことに気づき、海老の記念日登録を申請、記念日登録に成功し、海老好き仲間4人で「夢海老会」を結成、「敬老の日には、多年にわたり社会に尽くされた高齢者の方々を敬愛し、長寿の象徴である海老で家族と共に健康と長寿を祝う」という新たな食文化を日本に定着させることを目指しておられます。また、家業の傍ら、海老をはじめ水産物全般に消費者が注目をし、水産業界がさらに元気になるようにと、活動されています。

#### （発言）

皆さん、初めまして。私は毎味水産通販事業部の藤井稚代といいます。高いところから失礼いたします。本日は沢山の方々にお集まりいただき、嬉しさと同時に大変緊張しています。このようなパネリストとして登壇させていただくことは、初めてなので、無礼な部分もあるかと存じますが、何卒よろしく願いいたします。

私は魚食にかかわる会社、毎味水産株式会社という海老を専門に取り扱う水産加工会社の長女として、愛知県の小さな町一色町で育ちました。今は、築地の東京営業所で勤務しています。海老問屋の娘として、生産者と消費者をつなぐ立場にいて、昨年「敬老の日」を「海老の日」と制定しました。これが、そのポスターです。皆さんご存知でしょうか。海老は髭が長く、腰が曲がっていることから、長寿の象徴として、日本人に慣れ親しまれてきました。このことから、9月の第3月曜日、「敬老の日」に合わせ、家族の健康と長寿を願い、海老で食卓を笑顔にするという新しい食文化を広げようと、「海老の日」を設けました。「敬老の日」に合わせて「海老の日」を制定した理由は、このように縁起の良いことが数々上げられ、海老はとても素敵な食材だと、海老屋の娘として思っています。



さて、皆さんに質問です。今日お昼ご飯を食べてきた方はいらっしゃいますでしょうか、食べてきた方は、恐縮ですが手を挙げてください。

この時間ですし、沢山の方がいらっしゃいますね。では、食べた方にさらに質問です。「いただきます」をして食べた方はいらっしゃいますか。だいぶ少なくなりましたね。はい、有難うございます。

昨年、日本の和食という食文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、2020年にはオリンピックの招致も決まり、世界が日本に注目してきています。それは、先程質問をした「いただきます」という言葉には、ただ単純に食べるのではなく、生産者つまりは食材を作った方、食事を作った方、食事を作った方の真心へ、感謝の気持ちを表しています。これは日本人のおもてなしの心そのものだと思います。

『敬老の日』に『海老の日』を制定した理由		5	
<b>長寿の象徴</b> 長いひげを誇る、腰の曲がった姿が、長寿の象徴をもつ老人にはいるといわれています。海老は長い髭を持つ姿が、海老の長寿の象徴と見られます。		<b>めでたし</b> エビは目玉が飛び出ていることから「めでたし」とされ、さらに健康の良さを付け加え、縁起が良いとされています。	
	<b>借老同穴</b> おじいさんとおばあさん【海老の日】 先代は共に悪い、死しては同じ穴に葬られる意味で、夫婦の仲がよまじく縁起がよいことを祈ります。「借老同穴の祝ひ」として縁起の良い言葉で使われることがある言葉です。	<b>縁起が良くて、とても素敵な食材！ それが海老なんです！</b>	

います。その一人一人の心が文化となり、賞賛されてきているように思います。

日本の食べ物にはそれぞれ意味があり、例えば、日本人の主食である米という漢字は、八・八と書きますよね。米作りには、種まき、苗作り、田植え、除草など88の工程があり、それだけ手間がかかると言われています。この文字からも分かるように、これは日本人が食に対する意味合いを、大切にしていることの表れではないでしょうか。

家業である海老にも、その意味が隠れています。漢字は、海の翁と書くように腰が曲がって髭が長いことが、長寿の相をもつ老人に似ていることから、長寿の象徴として古くから日本人に慣れ親しまれてきました。また、茹でると美しい赤色になり見た目にも華やかであることから、賀寿や長寿を祝う宴席で客を持て成す魚介として、そして戦国武将たちの勝負食としても用いられてきました。

日本人は、世界でも有数の海老好きであり、長寿民族です。長寿がらみに海老で縁起をかつぐ風習は、昔から現代にも受け継がれています。

少子高齢化社会が問題視されている日本ですが、そのような食文化を創ってきたご先祖や老人に、感謝と敬意を表し、海老で末永い長寿を祝う、それが「海老の日」です。

最後に、私の伝えたいのは、両親から受け継いだものを、子供や孫まで受け継がせていきたいという思いがあり、「敬老の日には海老を食べる、という新しい食文化創り活動」を全力で、只今行っています。

本日は、宜しくお願いします。ありがとうございました。

**日本食文化～食に隠された漢字の意味～** 6



**米**  
愛の象徴

種まき  
田植え  
除草  
稲刈り  
などなど  
**八十八の**手間



**海老**  
長寿の象徴

長いひげ  
腰が曲がる  
ピチピチ跳ねる  
美しい赤色  
はって進む  
**海の老人**

**日本の食文化～食に隠された風習の意味～** 7

**お正月**



**節分**



**敬老の日  
(海老の日)**



- お節料理 = 年神様に供え、  
**家族の反映を願う縁起物**
- 鏡餅 = 福徳が重り縁起がよく  
**めでたく年を重ねる**
- 豆まきは = 鬼に豆をぶつけ邪気を払い  
**無病息災を願う**
- 恵方巻き = 七福神に因み7具材を使い、  
**福を巻き込む**
- 敬老の日 = 老人を敬愛し**長寿を祝う**
- 海老の日 = 老いてもピチピチ跳ねる  
**家族の健康と長寿祈願**

**魚食(=海老)の普及活動** 9

**海老で食卓を笑顔にする!**



原料買付

**海老食の普及**



楽しい海老の食卓



長寿祝う新しい食文化

#### 4. 随筆家（社会文化エッセイスト） 山本 ふみこ氏

（紹介）

北海道小樽市生まれ。日常の社会生活の目線から、身近な暮らし、食に触れて行く中、女性視点からの気づきを、執筆をもってやさしく伝えておられます。著書には『まないた手帖』（毎日新聞社）、『台所から子どもたちへ』（オレンジページ）、『暮らしと台所の歳時記（旬の野菜で感じる七十二候）』（PHP研究所）、『ふみこよみ』（技術評論社）などがあります。また、武蔵野市教育委員も務めておられます。

（発言）

こんにちは、山本ふみこです。宜しくお願いします。

私は、兎に角、早く皆さんと話を始めたいと思いますので、まずは簡単に話したいと思います。先程の三木先生の話の伺っていて、魚というのは、家庭だったり、人生だったり、日本文化だったり、色々なムードをギュッと掴む存在だと、改めて思い、ちょっと、改めて感動しています。この話の続きを、今日、皆さんと出来たらいいと思っています。

30年ぐらい前に、小さな台所の責任者になり、家庭というわけですが、その時には全然自信がありませんでした。ある程度自信を持ちたかったので、私が考えたのは「サバの味噌煮」でした。「サバの味噌煮」を上手く作れるのは、ちょっといいのではないかと思います。母に作り方を習ったり、回りにいる料理の先達に教わったり、なかなか美味しい「サバの味噌煮」を身に付けました。私にはその時、それだけだったんですが、それがちょっとした自信になり、魚とはそれ以来、ちょっと仲良く出来るようになりました。これで良いのではないかと、そんな始まりでいいのではないかとと思っています。

従って、今、「魚離れ」が言われていたり、子ども達が「海の中を切身が泳いでいる」と言っていたりするのを聞いていても、「いや違うよ、こうだよ」と言うだけで、いいのではないかという気持ちも持っています。樂觀すぎるかもしれませんが、「まだ大丈夫、私たちの国には長く続いてきた伝統食があり、文化があり、周りを囲む海がある」と思っています。それから、きっとこれから宮内先生が美味しそうな話をしてくださると思いますので、そのことも敏感にキャッチして進めていけたらいいな、そのような小さいことにでも、ズーと関わっていきたい、というのが私の立場です。

それから、今、皆さんの話を聞いていて、一つ思い付いたことがあります。日本の文学の中に、魚を扱うシーンは、とても沢山あります。ちゃんと調べてこなかったのでよく言えませんが、例えば、立原正秋の絶筆にも「糠漬けの鯛」のことが出てきたり、庄野潤三の作品にも沢山干物が出てきたり、向田邦子もそうです。先程三木先生も「目が会って、嬉しくなっちゃう」と言っていました。向田さんも言っていたと思い出していました。これをちょっとアンソロジー的に集め、皆さんに紹介出来ると面白いかなと、今、この会場で思い付きました。宜しくお願いします。

## 5. 料理研究家、Jasmin's kitchen&魚食倶楽部代表 宮内 祥子氏

(紹介)

大学卒業後、フランスに留学。パリ・リッツ・エスコフィエ料理学校、ラ・ヴァレンヌ料理学校にてフランス料理、菓子、チーズ、テーブルセッティング、ワイン、パン、フラワーアレンジメント等食全般を研究され、グランデュプロマを取得されています。その後、イタリア・ウルビーノ、スペイン・バルセロナでそれぞれの国料理を研究されました。2010年水産庁上田勝彦氏と共同で魚食倶楽部を創設、魚食普及活動では一魚種を徹底的に使い尽くす魚の料理教室を企画、年間調理魚種は365種類以上に及びます。水産庁「魚の国プロジェクト」に登録参加中。三重県尾鷲市観光大使、大分県干しいたけ食の伝道師を務めておられます。

(発言)

こんにちは、料理研究家の宮内祥子と申します。今日は、宜しくお願いします。ちょっとあがっていますので、上手に話が出来るかどうか分かりませんが、短い時間で、ギュッとまとめて話し、次のパネルディスカッションに繋がりたいと思います。

私は、今、料理研究家をしながら、色々な漁場、漁港に自分の足で行き、魚を買い、料理をし、様々な方に教える仕事をしています。元々は、ヨーロッパで色々料理の勉強をしてきたことがきっかけで、現在でも料理研究家をしています。今では魚にハマってしまい、1年間で大体400種類から500種類の魚を、自分で捌いて料理をしています。

朝ご飯は、毎日、必ず魚を食べると決めています。必ず1日、1魚種から2魚種、様々な魚種を使うようにしています。これは自分に課した課題であり、毎年クリアするのを自分自身の楽しみにしています。日本の場合、周りに沢山の魚がいるので、できるだけ多くの種類の魚に出会うように頑張っています。

実は、私自身も溪流の釣り、海釣りもやります。下手ですが、釣りが大好きです。釣った魚を自分で捌いて料理するのが、私の一番の楽しみなので、釣り道具を持って佐渡や石川、福井等々、様々なところへ行き、釣りをし、また、漁協へも行き、魚も競り落とし、捌いて料理することを、日々行っています。

先日、頼まれて沖縄で魚料理教室を行いました。その時の課題がちょっと面白く、沖縄の魚は、私は大好きなのですが、沖縄県の魚ではなく、築地から魚を持って来てと言われ、丁度大雪の降った後で、ひどい目に合いました。今、私は着物を着て料理を教えるようにしています。



これも私の拘りで、日本人としてのアイデンティティは何だろうと色々考えた中で、着物を着て、魚を捌いて、魚料理をしようと決め、日々この形で、魚を捌いているし、築地へも着物で、長靴を履いて出かけています。沖縄へは東京で大雪が降った後でしたが、100Kg、トロ箱に魚を一杯にして、自分で持って築地から行きました。沖縄の方に、三重県のサバや色々な地域の魚、あまり沖縄では並ばないような青い魚等を持って行き、沖縄で料理をしてきました。私の場合は、魚の料理方法や食べ方は自由で、固定概念に全く捕われず、様々な食材と合わせて食べてもらおうと、日々、

チャレンジしています。

私にとって魚は可愛い。これは表現が間違っているかも知れませんが、最近食べた10種類の一つで、写真は「ミドリフサアンコウ」です。知っている方、手を上げていただけますか、殆どいませんね。三重県尾鷲市のとても可愛らしい魚で、実は、私は魚繫がり、尾鷲市の観光大使を仰せつかっています。「私、三重県の尾鷲の魚が好きです」という名刺を持っています。温泉1回無料券にもなっているので、宜しかったら後ほど差し上げます。



魚は私にとっては、大好きな可愛いものの一つです。可愛いからといって、食べないわけではなく、可愛いから美味しく食べる、最後まで食べ尽くすというのが、私の信条です。

魚の料理は自由というのが、私の信条です。魚だから和食ではなく、世界中、魚料理を求めて色々な国を歩いてきました。海は世界中にあるので、魚の料理の食べ方は色々とあります。色々な食材と自由に合せて食べていきたいと思い、生徒さんにも、そのように話しています。

調理方法も、焼くだけではなく、蒸したり、干物を茹でたり、揚げたりと色々あります。加工食品もちょっと目先を変えて、面白い調理方法で食べれば、もっと美味しくなるようなことが、沢山あります。このようなことも話しています。写真は、イカナゴですが、イカナゴをお湯コンフィにして食べています。



このような感じで、全国何処にでも魚料理講座をお届けしています。地域の漁師さんとも、色々な魚を持って来ていただき、新しい食べ方等を一緒に勉強したり、提案したりさせていただいています。

沖縄では、4日間で、総勢130名、非常に働かさせられ、地獄のような日々でした。強制労働みたいに、毎日朝8時から夜12時まで、ずっと講座をやり続けましたが、皆さんに非常に楽しんでいただきました。「魚料理って、こんなに簡単だったんだ」という意見、「魚って、臭くないのね」と言われたことが、ちょっと嬉しかったです。下処理の仕方で、非常に楽しく、美味しく食べていただけることを、日々、ちょっとずつでも伝えられたらと思っています。今日ここにいる方々の中で、多分一番川下に近い、ほぼ私も消費者なので、消費者に近い感性で、日々、料理を教えています。

また、皆さん、「ミドリフサアンコウ」を見かけたら、是非、食べてみてください。寿司ネタにもなります。天麩羅にもなります。干物にもなります。水揚げされている魚の中で、まだまだ面白い、美味しい魚が沢山あります。是非、魚は捨てないで欲しいと思います。船と一緒に漁師さんと乗ると、サメとかがボンと捨てられたり、こんなにならないと捨てられたりしていますが、私は拾って集めています。是非、魚は釣ったら最後、ちゃんと食べてもらえるようお願いしたいと思っています。

今日は、宜しく願います。

## パネルディスカッション

コーディネーター：毎日新聞社生活報道部編集委員 小川 節子氏

(紹介)

1981年毎日新聞社に入社され、横浜支局を振出しに生活家庭部、日曜版編集部、出版局で食の雑誌編集などを担当して来られました。現職の生活報道部では、「食」に関するページを担当され、手作りごはんの楽しさ、レシピ紹介を中心に取材をされています。この他、女性の視点から女性の生き方、働き方、健康に関する情報も数多く取り上げられております。

パネリスト：	小平市立小平第六小学校栄養教諭	白井 ひで子氏
	石川県漁協女性部部長	新木 順子氏
	毎味水産株式会社通販事業部	藤井 稚代氏
	随筆家（社会文化エッセイスト）	山本 ふみこ氏
	料理研究家	宮内 祥子氏

(小川)

毎日新聞社生活報道部の小川と申します。私は、今、家庭紙面の方を担当し、食のページを中心に取材をしています。先程、年間に400から500種類の魚を食べているというお話がありましたが、私が、つらつら考えたら、今週は何か何となく歓送迎会の時期で、外食ばかりが多くなっていて、何だか1、2種類かなあと、それで年間考えても、もしかしたら、マグロと、さっきおっしゃっていたサバと、本当に数えるほどの2～30種類の魚しか食べていないかも知れないと、自分自身の「魚離れ」を、今、色々な方のお話を聞いて、痛感しているところです。

私自身は、本当に魚に関しては全く何も知らないのですが、今日は皆さんから勉強させていただこうと思っています。コーディネーターというよりは進行役として、皆さんからお話をお伺いしたいと思っています。つたないところが多々あると思いますが、どうぞ宜しくお願いします。

皆さんそれぞれの立場で、学校給食とか、それから、水産現場に近いところで色々な企画をされている新木さんとか、卸をしている方、それから食卓に一番近いというところ、そして魚大好きというのが一番の強みだと思いますが、料理をお作りになられている方、という色々なお立場の方がいらっしゃるのです、色々な立場の中から、色々なお話をお伺いできるといいと思っています。

最初に三木先生のお話にあったように、今回のテーマは水産業の中の供給サイド、企画、特に現場に女性が殆どいない、それで女性の声が、女性の視点というものがないと、だからここで私達が、多分、今回全員が女性であるというところで、その女性ならではの視点から、もしくは、専門家の方々に大変失礼なのかもしれないのですが、率直な意見として、今、水産加工のそれぞれの現場に何が必要なのかなというところを、今、皆さんが感じているところを、率直な意見としてお話していただければと思います。

白井先生の方から、学校給食からご覧になれるお子さん達の魚へ関心、あと、ご父兄の方達はどんなふうなのかというところを、お話をお伺いできればと思います。

### (白井)

子供達が、魚の元の姿が分からないとか、小学生の保護者の方達も世代的にはそのように育ってきているので、親子としてそんな生活をしているのが、普通になりつつあるだろうなというところでの、食育ということだと思い、取組んでいます。本当に子供達は知らない事が多いです。先程も藤井さんがおっしゃったように、食べられる魚の種類は本当に決まっています。というところなので、出来る限り私の方では、家でよく食べるというものでないものを体験させたいというのはあるのですが、なにせ集団給食をやっていますので、限界はあるかなと思っています。このような中で、給食で体験出来ること、授業の中で体験出来ることを分けてやっているところが現状です。子供達に魚を漁獲している方、育てている方もいるとか、何処でこの魚が育っているんだとか、という事も含めて、伝えて行ければいいなと考えています。

私も三木先生がおっしゃった、流通のところに女性目線がないというところは確かだというのはすごく実感したところで、給食の食材に関しても、女の方が関わっているところは少ないと感じているので、その辺ももしかしたら、私自身もその目線から離れて給食食材として売られているのはこれですよ、と見せられている中で、選んでしまっているかも知れないと、今日つくづく感じているので、もしかしたら、今日の機会に、何か何処かで突破口があるといいなと感じています。

### (小川)

ありがとうございました。

新木さんは、生産現場近くにいらっしゃって、そこでの女性の声、女性部はあってもなかなか反映していかないとか、色々な企画に関して、女性ならではの視点をどうやって生かしていこうかというところで、何か、苦勞があるのではないかと思います、如何でしょうか。

### (新木)

本当に、女性部の中でも、私はどちらかという声を大きく上げて自分の話したいこと、伝えたいことを、遠慮なく話すタイプなんですけど、前に出れば出るほど、男性の圧力は強くなります。全漁連の中でも男女共同参画、女性の陸上作業を漁業として見て貰えないと、この女性の認知度というか、女性の漁村での地位というものが確保されないと思います。そういう事を働きかけても、行政の方では理解がありますが、いざ、漁業者の中に入ると皆さんやはりバリアがあり、ちょっと厳しいので、今、漁村女性、全漁連でも同じなのですが、じゃあ一歩下がって、男性と女性が距離を縮め、話合って、漁村を支えていこうかという方向になってきている訳ですが、昨日も石川県で水産振興委員会が開催され、私は、一応水産振興委員になっていますので、私になってから男性よりも余計に意見を話させていただいています。その中にも取上げていただいたり、又、時間のかかることもありますが、私が委員になっている間は、実現するまで、毎年、実現出来ないものは、言い続けていきたいと思っています。

### (小川)

大変心強いお話、ありがとうございました。

藤井さんの方は、本当に卸というところで、また、ここもなかなか大変、流通卸ということで

大変だと思います。先程、新しい試みとして、敬老の日のキャンペーンやネット通販とか、自分で出来る範囲内で、多分、色々と工夫をしてなさっていると思いますが、その部分も含めてお話していただければと思います。

### (藤井)

弊社は、創業63年の老舗の海老卸問屋、水産加工メーカーで、愛知県一色町という人口2万5千人弱の小さな町にあります。そちらは海老煎餅のふるさとと呼ばれ、海老の消費がすごく多く、愛知県の県魚も車海老だったり、「エビフリヤー」(注:エビフライの別称)が盛んだったり、海老がすごく親しまれてきている土地柄です。そんな中で、魚食がすごく減っていて「魚離れ」が起きているというふうであれば、例えば、皆さん、今日はホワイトデーだと思いますが、チョコレートとかをお返しで買われたことがあると思います。例えばですが、そのように買う習慣、買う風習を作り、例えば、最近では恵方巻きを食べないとちょっともどかしいとか、CMやコンビニだとかで、プロモーションを物凄く沢山している中で、それが家庭にも反映され、皆さん食べる習慣が出来てきていると思います。従って、私達水産加工メーカーもそうなのですが、大手水産会社、商社、そういったところとタグを組んで、大同団結で業界皆が盛り上げ、「海老の日」の普及に努めれば、敬老の日には長寿の象徴海老で、家族皆で、一人だけお婆ちゃんお爺ちゃんだけだとだめなのですよ、家族皆で海老を食べ、長寿を願おうという食文化が出来たら、魚食文化も広がってくるのではないかと、私は思いました。

### (小川)

お魚大好きな宮内さんは、多分、すべての段階全部、生産から消費者の台所まですべてを知っていらっしゃるので、そこでトータル的に、どこにどんな問題があるのかというのを、教えていただければと思います。

### (宮内)

実際、釣りをして、漁協にも行って、それから実際に築地にもほぼ毎日競り場にも顔を出し、私は、競りは出来ないのですが、見せていただいたり、あと、築地場内はほぼ毎日歩いています。実際料理を教える立場で、色々なところの教室もそうですが、地方の教室とかもさせていただいて見えるのは、先程来話が出ているように、かなり男性社会、今日もかなり男性が多いですよ。水産業界では、なかなか女性が意見を言いつらい、それから、女性が意見を申し上げても、私はどうもヨーロッパで生活していたせいもあって、物をはっきり言うてしまうのですが、そうすると叩かれる、意地悪されちゃうことが多いのです。

加工品もなかなか女性目線が入ってこない、最近では、色々なメーカーさんも女性の目線を沢山入れてくれ、美味しく食べられそうな物が多くなってきているのですが、加工品ももう一手間とか、手間をかける場所を間違っていると思うような加工品があったりする事が多々あります。

それから、漁師の方達は、先程もちよっとお話しましたがけれど、メジャーなお金になる魚しか獲らない、雑魚と言われているものは、数が揃わないから、トロ箱に入れて販売出来ないからいらねえやと言われちゃうことがよくあります。やはり命なので、どんな小さい魚でもしっかり食べる、その地域で出来れば、せめて地元で消費出来るような形にさせていただけないかと、よく感

じています。ぼいと捨ててしまうのです、思いのほか漁港の競り場には、魚が落ちています。落ちたのを蹴飛ばしている漁師さんも見かけます。そういったことが無い、できれば見たくないと思います。

築地の場内もそうですが、まだまだ、タバコは禁煙のはずですが、タバコを吸いながらやっている仲卸さんもいますし、買出しに来ている方もまだまだいるので、ちょっと女性が「うーん」と思うようなことも場面場面であるので、やはり、お魚を美味しく食べて貰うという事が一番だと思うので、清潔、安全そしてお魚は大事に可愛がってほしいのです。せっかく釣り上げて、命をいただくので、きちんと全うさせて欲しいのです。捨てずに、ゴミ箱にぼいする前に、毒を持っている魚以外は食べられるので、美味しく食べて欲しいと私は思います。是非、水産に関わっている方達、もう少しお魚に愛をもっていただき、可愛がっていただけると、消費者にも繋がるのではないかなと思います。

この間、沖縄で教えて、思ったのは、決してお魚が、料理が嫌いなわけではない、やはり美味しく食べる簡単な方法をレクチャーすると嫌がらないです。捌くことも必要なので、アプローチの仕方だと思います。是非、皆さんにご協力いただき、美味しいお魚を食卓に届けるように、ご協力いただけると嬉しいなと思います。

#### (小川)

ありがとうございました。

山本さんは、サバの味噌煮はもう上手に出来て、これは任せてよというくらい自信がある、私もそこまでいければと思うのですが、そういう立場でも、スーパーとかもしくは小売などに行って買物をする時、何かこのお魚どうかな、とか、あと、加工品から見た時に、何かここはもうちょっと違うよね、みたいところ、何かこのお魚は違うよね、とか何かありますか。

#### (山本)

そうですね、何か、元の姿が分からない、加工品とかに関して、今、宮内先生が、ぼいっとされちゃうけど美味しいお魚が落ちているのよと言われても、宮内先生と一緒に落ちていればいいけど、私、拾ってやっぱりそれを何にしたらいいのかわからないというのが正直なところ。大体、鮮度も確かめようがないし、だから、何だろう、魚屋さんで仲良くなったらいいんだろかなというふうにも思います。

先程、三木先生がスーパーに6時半に寄ると、もう捌くコーナーは終わっていてという事ですが、そういう事もちょっと工夫され、6時半に行くから捌いておいてね、三木様と書いて置いてあるとか、何か良く分からないのですが、ちょっとした工夫が色々あると、本当にちょっとしたこと、それが本当に始まりになるような気がしています。

それから、子供達に伝えたいことというのは、勿論、お魚とも仲良くなって欲しいし、できれば、自分自身が魚を捌ける人にもなって欲しい、美味しく食べられるような腕前も持って欲しいけれども、私自身が一番子供達に分かってくれたらいいなと思うのは、やはり生産者への思いかなと思っています。それが無ければ、何の意味も無いかなと、結局、それはその場だけのもので、調理が上手いだけでは、駄目ですよ。次、宮内先生に、そのことをちょっと言って欲しいのです。生産者との距離というか。

### (宮内)

魚は釣った後の処理が大事で、先程も、殆ど女子会モードで、会議室で話していたのですが、本当に泳いでいる姿が分からない、魚の形が分からないというのはちょっと悲しいですね。

日本は、本当に海岸線に恵まれた国なので、場所、場所によって獲れる魚が全く違うということ、それにも関わらず、先程、三木先生の一覧表にも出ていましたが、意外と食べている魚種が少ない。皆さんがスーパーで目にする魚、年中一緒、これってやはり変だと思って貰い、時期・時期、それから場所・場所で様々な魚を本来食べられるはずなので、安定供給じゃなくていいのではないかなと思います。獲れなかったら獲れなくて、ごめんなさいと言い切れるくらいのものであって欲しいと思います。同じ魚が大量に獲れる時期もあるでしょうが、獲れない時も、昨日のように風が強ければ魚を水揚げ出来ませんよね、その時はその時でごめんなさい、肉を食べてくださいで、私はいいと思います。

もっと子供達が、本当に命をいただいている事を、それから魚という生命をいただいているという意識を持って貰いたい為にも、生産者の方とも、もっと密接な距離感で、獲っている人の顔が、今、野菜はそういう事が沢山出てきています。あと、漁師さんも若手の方達はSNS（注：ソーシャル・ネットワーキング・サービス＝ social networking service は、インターネット上の交流を通して社会的ネットワークを構築するサービス）をすごく活用しているので、フェイスブックやツイッターで、今こんな魚が獲れたよとか、写真をアップしたりして、努力されているので、これからとっても楽しみです。私はやはり、山本先生がおっしゃるように、生産者の顔が見えてきて、獲っていただいてテーブルにまで運んで下さることのありがたさも感じるべきかな、とは思っています。毎味水産さんもそうですよね、獲って貰わないと、海老煎餅の材料はないですよ。

### (藤井)

海老は、去年すごく問題が沢山ありました。偽装海老問題だとか、あと養殖の海老、バナナエビなのですが、病気にかかってしまったり、とか。すごく色々な問題がありました。昔、海老はすごく希少な食材だったと思うんです。お金持ち、裕福な人達が食べる物で、エビフライが私の子供時代とかに出てくると、すごく嬉しくてテンションが上がっていたりしていました。しかし、今はどんな人でも食べられるような安価な物になったというのは、養殖が盛んになったからだと思うのです。先程、宮内先生もおっしゃったように、時期・時期でシーズンがあるので、それを無理やり育てて食べるのではなく、本当に天然に拘り、やはり食の安全だとか安心だとかを、生産者からダイレクトに、全うな物を全うな値段で届けられたらいいなと思います。それを消費者の方もちゃんと勉強し、子供達にもそれが伝わり、消費者も安い方がいいというスーパーの考え方は、ちょっとスーパーの人がいたら申し訳ないのですが、私はどうかな、と思う部分が沢山あります。やはり価値のある物は高いのですよね。従って、そういった物を私はテレビショッピングで付加価値をつけて販売しているのですが、スーパーの海老とテレビショッピングの海老と何が違うのだ、プロモーションとして、海老は天然の海老に拘って使っています。調味液も、海老は保水させ大きくするというスーパーマーケットもありますが、そういったことを極力避け、オリジナルの調味液に浸しているということ、文言でお客様にちゃんとダイレクトに伝えていま

す。従って、今だとフェイスブックやツイッターじゃないんですけど、すごく沢山の口コミが入るのです。「美味しかったー」とか、あと、お客様から直接にダイレクトに電話をいただき「藤井さん、これ美味しかったよ、レシピを教えて欲しい」というように、30分の番組で、色々な海老料理を出して紹介していくのですが、例えば、「マリネの作り方を教えて欲しい」だとか、そういった形で、元々私がテレビショッピングを始める5年前、B to B(注: Business to Business、企業間取引)で生産者からスーパーマーケットさんがあり、それで消費者という形でクレームとかがあっても、全部スーパーマーケットさんが対応してくださっていました。しかし、そうでは無くて B to C (注: Business to Customer、個人顧客相手のビジネス)では、ダイレクトにお客様にお届けすることで、全うな物を全うな値段で売れますし、価値も分かっていたいて、しかも、美味しい物を、レシピを付けてお届け出来ます。簡単なのですが、実際には難しい点があるように思っています。

### (小川)

ありがとうございました。新木さん、如何でしょうか。

### (新木)

生産者の現場を見ていただくということで、小学校・保育園の場合、輪島は有名な朝市があるので、食材は子ども達が、保育士と一緒に朝市に買いに行きます。そうすると、朝市のおばちゃん達は「これこうたら駄目だぞ。なれとるし」とか、「これならいいぞ」とか、また、子どもさん達が買いに行くと、普通の人から高く取っても「負けてあげる、負けてあげる」とか、そのような触れ合いをしながら、シーフードカレーをしたり、それからフライをしたり、子ども達と楽しむのです。小学生の場合は漁協も見てもらえます。そこで、魚が揚がる場所も見、冷凍庫も見、貰います。そうすると、子ども達は、魚は臭いというイメージがもう先にあり、魚嫌いなのですが、本当に漁協の現場を見ると、「何で魚が臭くないのですか」と聞かれます。「鮮度のいい水揚げされたばかりの魚は、臭くないのですよ」と、漁協では衛生面に気を付け、魚が揚がったらきれいに洗うし、長靴も消毒し、冷蔵庫の出入りもこういうふうに行っているのですよと、子ども達に見せると、本当に、魚を嫌いな子供も魚が好きになり、このような体験をする時は、子ども達に、食べた魚と作った干物をあげ、それから、お母さん方から子どもが家に帰った時の話とか、その感想をいただきますが、印象的なのは、スーパーの前の魚屋の店を通るのも、鼻を摘まんで嫌だと言っていた子どもが、魚を好きになって助かりました、という話もあります。私達は、一応漁協からアジとか捌く魚を余計めにいただくのですが、魚を嫌いな子が一人2匹ずつの予定で、私達も食べる予定だった物が、全然私達の口には入らず、子ども達が楽しんで開いたり焼いたりしています。そして、大人が思っている程、子ども達は手を切ったりしないので、案外、大人の方が余計に子供を萎縮させているのではないか、というような感じがしています。中学生のところは去年と今年行ったのですが、やはり事故ということに、先生方がすごく緊張しています。まだ保育園、小学校は何となく自由なので、中学校ではもっと子供達に知恵を付け、色々な体験を、子ども達が自主的にするようにして貰いたいのですが、中学校の方が余計何か縛りがひどく、もっと自由にさせて貰いたいという印象がありますね。

加工については、私達も調味液に拘り、そして、輪島の季節の魚を干物にしております。スー

パーさんからも色々と声が掛かったりしますが、やはり、旬の魚とか、獲れただけしか作っていませんので、スーパーさんに対応は出来ません。従って、価格的にもスーパーさんの価格とちょっと私達のは合わないの、そののところがちょっと話しながら、どちらかと言うとそうするとスーパーさんからは請合いがないです。

先程、捨てる魚の話が出ました。どうしても、漁師さんは高級志向で、美味しい魚しか金にしません。「もったいないから、持って来てよ」、「あんな魚、何にするね」と言われるのですが、首都圏の方では、そんな魚を干物にすると皆さん喜んで食べて下さいますし、また、ホウボウの小さい、私達はカナガシラとかシシッポとか言っているのですが、この魚も首都圏の魚屋さん、高くても買ってくれる、売ってくれるお店に提供したら、「ノドグロや」と言って喜んでくれました。そのノドグロは高級品ですが、カナガシラは安く買えるので、年末はそのお店に助けていただくことが出来ました。本当に、漁師さんはまだまだ魚を粗末にしていると思うので、また、出来る限り、六次産業化程の大きいことは言えませんが、手頃な価格で皆さんに提供出来るように努めていきたいと思っています。

### (小川)

ありがとうございました。

白井先生、先程もお話にあったところで、生産者とどう繋がって行くのか、ノウハウの様なところが、もし分かれば。

### (白井)

今、お話を伺っていて、本当に生産者は子ども達から遠いです。小平では、野菜を作っている方が沢山いて、庭先販売もいっぱいあります。庭先販売しているのは、明るい時間だけなので、買える人は限られているということもあり、傍にいてもなかなか感じないというところがあります。従って、敢えて私の学校では、直接子ども達に生産者の方に来ていただき、その思いを話していただくということを、沢山やっています。やはり、作っている方に直接子ども達や先生に話していただくこと、その時に保護者の方達に声をかければ、保護者の方も入っていくことがあるのではないかと思います。話をしている、それぞれの業界の方はそれぞれの思いを持っていらっしゃいますよね。漁師さんだと魚への思いだったり、お米を作る方だったらお米への思いだったりというのが、それは難しい言葉が出てくるかも知れませんが、子供達にはその思いは通じるというところを、私は色々な場面で見ているので、そういう機会を作れるような生産者の方が、前に出るとい、そういう組織とか仕組みも作って貰えると、すごくこちらとしてはありがたいと思います。魚嫌いな子ども達が、やはり、魚が好きになるきっかけは色々あると思います。骨があっても食べられる様になった瞬間とか、魚が生臭いと思っていたのに生臭くなかった瞬間とか、何がきっかけになるか分からないので、そういうところの場面をいっぱい増やしたいと思っています。最終的に、私は自分が今どういう場面において、その条件で何を選ぶのかということ、出来る子になって卒業して欲しいということ、今、お金があるからこれだけのものが買えるから、どうせ選ぶのだったら、一番いい所をくださいと言え人になって欲しいし、人が美味しいと言うからそれを選ぶのではなく、自分が好きだから、自分が今の環境だったらこれを選びたいという、そういう大人になって欲しいよ、ということ、常に呼びかけています。その

ために、色々な体験を、今、あなた達にさせているよと、給食もそうですが、そういう生産者の方に会う時にもそう言います。売っている方も、お客さんに美味しいものを頂戴と言われても、人それぞれ美味しいものは違う、だから「これが美味しいよ」と売った時、「それでもなかったじゃない」と言われる方が辛いから自分で選んで欲しい、というのは皆さんがおっしゃるように、誰が価値を付けるのだというところに、きっと行くのではないかというのが、一つ感じる場所です。ただ、学校給食の場合、価格が決まっているというところと、作る量が大量だというところがあり、どうしてもそれは制限が出来てしまうので、それも少しずつ崩しながら、「今日は、6年生だけこの魚ね」とか、「明日は何年生だけこれね」とか、柔軟な対応が取れるような場所にしておきたいと、今、お話を伺いながら、ちょっと感じたりしています。

東京都の場合だと、八丈島の漁協の女性部の方たちは、学校給食に使えるような加工品を考えていただいたり、価格も込みで考えていただいたりしてきたので、かなり生臭くない魚を子ども達が、それなりの価格で食べる機会をいっぱい貰っているというところもあるので、そういうところに、やはり、女の人同士だと話がし易いとかがあるので、そういうのが広がると良いのにと、思ったりしています。

(小川)

ありがとうございました。

その意味では、個別に漁協の女性部の方と学校、もしくは、白井先生の方が直接コンタクトを取って、予算このぐらいで、こんなふうにやり取りしましょう、と出来るのですか。

(白井)

私たちの意見も入れてくれるような場を、東京都の水産課が設定してくれ、八丈支庁の方を紹介し、女性部の方と直接話します。「どんなニーズなんですか」と聞かれ、「こんなものを」と言う話を、何年間かやってきて、これが随分落ち着いているというところですよ。

(小川)

それは、各学校の裁量に任されているということですか。

(白井)

今は東京都の学校給食会を通して一本のものもありますし、学校給食自体は自治体の教育委員会が総てやっているところもありますし、私の学校みたいに、価格は自治体が決めますが、最終的な運営は学校長の元でやっているの、それぞれの学校が選ぶことが出来るようなシステムがあります。

(小川)

はい、分かりました。ありがとうございました。

話の中で、生産者と消費者、台所と海がどれだけ近くなるのかが、大切なことだという気がしてきました。先程、基調講演をいただいた三木先生は、その辺り、生産者と消費者との繋がり方は、今後、どうなっていけば、良くなると思われませんか。

### (三木)

そうですね、今の話からちょっとずれるかも知れませんが、懸念していたのは、今回のシンポジウムの意図は、消費者の視点、ニアリーイコール女性の視点からということだと思いますが、ともすると、魚好きの女性の視点ということになってしまうことです。勿論、今、話されたような皆様のご努力、子どもからとか、丁寧な料理の作り方とか、自由な発想とか、色々あると思います。しかし、そこにあまり関心を持たない方に、どのようにアプローチしていくのか、課題があると思います。

そこへのアプローチの仕方として、先程、山本さんが言っていた、ちょっとしたきっかけが、キーワードとして、今、出てきたと思います。魚食の文化とか、先程、会議室で、女子会モードで盛り上がっていた時に、「これ、可愛い」みたいな、あまりメジャーでない魚のキーホルダーのようなものとか、宮内さんが持っているアンコウの根付とか。

### (宮内)

アンコウの内蔵も、全部書かれています。頬肉とか肝とか、書かれています。

### (三木)

そのような方向から入るのも、あると思います。私自身、調査から入り、こんな珍しいところに来られたんだ、生産現場であったり、加工現場であったり、というのがありました。これは非常に面白くて、やはり、あんまり魚は好きではないけど、と言う人を、取り敢えず生産地に連れて行ってしまおう。そのきっかけをどうするか、また、課題はあります。ショック療法的に連れて行って、食べさせてしまうということが出来ないか、と思います。

### (新木)

私達、輪島市では去年は横浜の小学生や東日本の被災地の子ども達、輪島市では何年間も経験してもらっています。子ども達に輪島市の体験をしてもらい、子ども達に美味しい魚料理というか、ご馳走でもないのですが、普段私達漁業者が食べている料理を提供するというか、それも夕食と朝食とで700円と決まっているので、その中でどのように、提供するかということなのです。夏は、食中毒とか色々な事に気を配らなければいけないのですが、案外、子ども達は喜んでくれ、しかも全部完食してくれます。美味しい魚を食べた体験をした子ども達は、低学年だと2回とか3回来る子ども達もいます。そういう美味しい魚を食べたら、又、大人になって輪島を訪ねて欲しいという目的で、やっていて、すごく子ども達に喜ばれています。

首都圏の子ども達は、漁港を見たり、農家を見たり、色々な豆腐作りの体験とか、色々な農山漁村の体験を加えながら、2週間の体験で、私達、向かえるスタッフとしては、子どもの怪我とか病気とか、すごく気を使いますが、何年間か輪島市ではやっています。

### (小川)

ありがとうございました。そのような地域と繋がりを持てると、あまり関心は無いけれども、地域でそういうバスツアーで美味しいお魚が食べられますよと、漁協まで見られますよ、というものが、自治体なり、もしくは、旅行会社なりが出来れば、先ほど言っていた、あまりお魚が好

きではないけれど、行って見たらこんなに美味しいんだ、また、先ほども宮内さんが言っていたように、新鮮な魚は臭くないんだ、という実感みたいなものを感じられると、多分、お魚に対する見方みたいなものも、ものすごく変わってくるのかという気はします。他に、何か、そのようなことを実践しているところ、何処かご存知ですか。

#### (宮内)

先程、ちょっと話しましたが、私は尾鷲市の観光大使をやっています。三重県の尾鷲市は、毎月、第1週の土曜日に「魚の日」をやっています。一番大きいのは11月、今年は色々な行事の絡みで変わる可能性はありますが、第1週の土曜日に漁協と地域の方が連携し、実際に、子ども達も親も一緒に競りを体験し、お魚を競り場で落とし、その魚で料理をしたりもしています。それから、小学生の方だと干物を作る体験、中学生になると、尾鷲市は養殖のタイもかなり作っているの、タイを1人に1尾ずつ、三枚卸しを勉強するようにしています。また、「タッチプール」、ネコザメがいたり、尾鷲市では底引きは7月から9月までは禁漁ですが、それ以外は底引きも定置もあり、魚種が非常に豊かなので、なかなか東京とかでは見かけない魚も生きたまま、漁師さんが持って来てくれます。この「タッチプール」もやります。今、非常に頑張っていて、漁協の皆さんも楽しませてくれるように、努力をしています。特に、今年は「熊野古道」が世界遺産に登録されて丁度10年目に当たるので、これに合わせて、ハイキングをしながら、魚も食べましょうということで、色々な取組みを尾鷲市全体で、漁協も含めて頑張っています。是非、尾鷲に来てください。

#### (小川)

ありがとうございました。是非、行きたいと思いました。

#### (宮内)

温泉無料券を差し上げますので、是非。

#### (小川)

このような試みは、多分、私達があまり知らないだけで、各漁協とか各生産者のところでやっているところはいっぱいあると思いますが、それを東京とか大都市にいる消費者が、あまり知る機会がないのが、もしかしたら現実なのかも知れないという気もします。

#### (宮内)

ただ、最近、アンテナショップが非常に増えています。都道府県単位だけではなく、今、市単位、町単位のアンテナショップが増えてきていて、そこでの情報発信に非常に努力しています。また、SNS、フェイスブックなりツイッターで、漁協や市の公報が色々な形で、割と身近に目にするような機会を増やしているような気がします。最近、漁協の女性部の方々も、SNSの活用が凄く上手です。

#### (小川)

個人差があり、私は得意でなく、苦手です。それでは、小売り段階で、特に、先程も6時半になったら捌くところがないとか、スーパーだと同じものが切身でしか売ってなくて、料理がどうしても

ワンパターンになってしまい、お魚が美味しいと思えないとか、この辺りももしかしたら、「魚離れ」の一因なのかも知れないと思います。今は大手スーパーが、物凄く仕切っている時代なので、なかなか魚屋さんもいなくて難しいかとは思いますが、こんなふうな魚売場があったら、すごく幸せみたいな、皆さんが欲しいと思う魚売場を教えてくださいませんか。新木さんは、そこに行けば美味しい魚があると思うので、新規さんを含めて、如何でしょうか。一言ずつでも、お願いします。

**(新木)**

私達は日本海の外浦なので、荒れる日が多いのです。出漁日数が、本当に少ないと思います。首都圏の方からも、新鮮な魚をと注文がありますが、やはり、獲れた時に直ぐ届けるように、待ってもらっています。

**(小川)**

もう、本当に産直ですね。その日獲れた魚を、その日の台所に、ということですか。

**(新木)**

それから、捌いて欲しいという人には、細かく刺身にまですると、真空パックにはしますが、衛生面で問題が出るので、なるべく美味しく食べてもらうために、ブロックで届けています。もうちょっと一工夫して欲しいという要望もあったので、帰ってからそれを課題に皆で、話し合ってみたいと思います。

**(小川)**

先程話しに出たSNSやツイッターとかで、その日、美味しい魚が獲れたという情報を入手し、本当に、その場で産直を個人的にどんどんやって行くと、物凄く美味しいものが食べられると思います。

**(新木)**

パソコンは出来るのですが、まだそこまでは踏み込めなく、漁師の教え子に先を越され、悔しい思いをしています。何か、習うのも格好が悪いと思いながら、今、前向きに取組もうと思っています。

**(小川)**

ありがとうございました。他に、如何でしょうか。

**(藤井)**

私は、水産会社の娘ですが、実はお魚が苦手で、魚売場には行きません。特に、スーパーの魚売場には殆ど行かなくて、生臭い匂いがちょっと苦手です。私は築地に勤めていて築地が大好きで、場内にもどんどん入っていくし、スーパーと場内では何が違うのか、考えていました。成程と思ったのが、先程の三木先生のパワーポイントにも出て来たように、フランスの漁師さんは販売もしています。築地も同じように、生産者の顔が見えるというか、行くと、本当に旬のものが毎日違います。凄く楽しいし、それから、魚に凄くプライドを持っている職人さん達が沢山いるのが築地です。その人達の話

を聞きながら、こういう料理も出来るとか、何かダイレクトに料理のイメージが出来るのが築地なのかと思いました。従って、生産者がダイレクトに売っている思いだとか、それこそ、今日は時化で船が出れなくて魚がないとか、コメントがあると、暖かみがあり、魚嫌いの私も買いやすくなるかもしれません。

#### (小川)

驚きの告白でした。ありがとうございました。築地に通り詰めている宮内さん、如何でしょうか。

#### (宮内)

築地のとてもいい面を、今、話していただきました。意外と、仲卸さんも料理を知らなかったり、魚を知らなかったり、とかあります。その辺は、消費者も勉強しなくてはいけないし、漁師さんも、魚の扱いをもっと勉強しなくてはいけないし、皆、勉強しなくては駄目だと思います。そうすれば、漁師さんはもっと魚を高い値段で売れると、色々思うことがあります。私は、築地もほぼ毎日、買い出しに行きますが、実は、スーパーも毎日行きます。何故なら、教室の真ん前がスーパーだからです。それから、普通のスーパーの魚売場も、私にとって大事な場所で、どのくらいの値段でどのような魚が並んでいるか、それから、私は処理もお願いします。意地悪ではなく、どのような感じに処理してくれるのか、と思うからです。実は、昨日も銚子産のイワシ、3尾295円だったので買いました。そのスーパーは、やはり夕方6時までしか対面でやってくれませんが、頭と内臓を取って捌いてもらい、口まで出掛かった言葉を飲み込んだのは、295円のイワシでここまでやってくれたので我慢しました。やはり、スーパーの対面販売は凄く大事だと思うのと、スーパーの魚が美味しければ、もっと、きっと魚を好きになる人もいるのではないかと思います。処理の仕方が下手、血合が抜けていません。歯ブラシで磨けよ、ついつい思ってしまいます。血合を付けたまま家に持って帰ると、生臭くなると思ってしまいます。ちょっと心配になりました。やはり、臭くなく美味しく食べてもらいたい、先程も言いましたが、魚は、本当は臭くないはずです。処理さえきちんとすれば、全然、大丈夫です。そこを伝えることは、スーパーにとっては大事で、一番コンシューマーに近いので、スーパーの魚売場にはもっと頑張ってもらいたいと思います。旬とか食べ方等を、機械が喋るのではなく、さかな、さかなの歌ではなく、魚売場の人が、「今日はこの魚が美味しいし、こんな感じで食べてよ」とか、「歯ブラシで磨けば、臭くなくなる」とか、「この紙で包むと、大丈夫、日持ちする」とか、難しいとは思いますが、生の声を伝えてほしいと思います。対面販売は、これから個食、どんどん一人の人が増え、一人暮らしの人が増えるので、逆に、スーパーで魚売場の人としゃべるのが楽しみになるのではないかと思います。築地の楽しみの一つは、対面販売です。騙されたり、押し付けられたりすることもあります。それもまた経験だと思います。私は、スーパーの魚売場は、もっと対面販売をして欲しいと思います。それから、加工も生の魚だけではなく、もっと魚の惣菜も増えて欲しいと思います。やはり、疲れて帰ってから、魚を捌きたくはありません。出来上がって美味しそうな「アジの南蛮漬け」があれば、やはり、それを買ってしまいます。その意味で、スーパーの惣菜に魚がもう少し充実すれば、和食だけではなく、ちょっと工夫すると、イタリアンになるとか、下ごしらえがしてあると、嬉しいと思います。スーパーの魚売場にもう少し頑張ってもらいたい、というエールです。そうしたら、私はスーパーでも買います。

(小川)

大変、参考になりました。ありがとうございました。山本さん、如何でしょうか。

(山本)

私の近所のスーパーには、ちょっといい魚コーナーがあります。もうちょっとここ頑張れよというところもありますが、いい時は「おお、凄い」とたたえ、評判を高めるようなことも必要だと、今、思ったりもしました。このシンポジウムの趣旨として、流通の現場に女性がいないということは、おそらく、このディスカッションで、きっと少しずつ変わってくると思うし、一人がいい働きと言うか、かつこいい、目指す働き手が出るだけで、どんどん変わっていくような気がします。消費者の現場の方には、先程の三木先生の話にもありましたが、もう少し女性が登場するといいと思っています。私が住んでいるのは東京都武蔵野市で、白井先生の小平市のもう少し東側で、小金井市がちょっと邪魔していますが、ちょっと小平市と繋がりそうなところもあり、ちょっと地域的にも似てたりします。そこに、家からはちょっと離れていますが、実に魅力的な魚屋さんがあります。私もいい大人になったので、「よし、頑張って、この魚屋さんの常連になろう、いい消費者になろう」と、ついこの間、思いました。でも、止めました。これは夫がするべきではないかと思い、押し付けがましく言っても伝わらないので、散歩みたいに連れて行き、「おー」と言って、魚屋を見せました。そうしたら、ちょっとその気になったみたいです。つまり、このような世界だと思えます。魚屋さんの男みたいな。一つ自分でやろうと思ったことを、ちょっと遠慮して譲って見ようかという気持ちを持っています。だって、ちょっと深みに入ると、とても楽しい世界だし、取るのが悪いかと思い、譲りました。やはり、流通の現場にしる、消費者の現場にしる、バランスだと思えます。あと、スーパーで、もし、ちょっといいことがあったら、魚コーナーの兄さんに「超いいよ、これ」と言うことは、すごく大事だと思っています。それから、先程から刃物の話が出ていますが、学校の現場では刃物は駄目、確かにあります。私が主婦として、特に魚を捌く時に感じるのは、こんなに刃物を振り回して、仕事出来る私って凄いなと思うことです。いいよ、嬉しい、おめでとう、くらいに思っています。実は、このことを子ども達にも味合わせたいと思っていて、何故かと言うと、上手く捌くと、包丁でこんなことが出来るかという実感は、刃物と犯罪を遠ざけると思えます。ちょっと、教育委員的な意見かも知れませんが、皆、包丁を知らないで、危ないことを知らないで、「包丁で、悪いことをするのを止めよう」と言うのではなく、本来の働きをちゃんと知り、出しっぱなしには出来ないので、使わない時は直ぐしまいましょう、ということだと思えます。ちょっと違う話をしてしまいました。

(小川)

ありがとうございました。捌き方は、先程、三木先生が言っていた「捌(サバ)メン」が「育(イク)メン」に変わって増えていく、「捌ける男はかつこいい!キャンペーン」をするみたいな感じがします。

(山本)

だから、東京オリンピックの走者に、そのような人が出たらいいなと思えます。

(小川)

面白い意見です。白井先生、如何でしょうか。

### (白井)

皆さんの意見、みな、そうだと思います。私は子ども目線で、刃物のことをちょっと言わせていただきます。山本先生が言うように、小さい頃から刃物と触れた方が、刃物に対する恐怖感はなくなり、使い方もちゃんと分かります。従って、私の学校では、2年生ぐらいからずっと刃物を持たせ、料理をさせています。料理と言っても、野菜を切るだけですが、出来上がるものは大人が手を出してあげるので、1品出来上がります。もう、自分が作ったという達成感になるので、嫌いだったトマトも食べられる、というぐらいなところがあります。そのような魅力的な刃物なので、小さい頃からやっっていくべきだと思います。ただし、先生方にとって、管理は怖いので、小学生の内は結構保護者にお手伝いいただき、保護者管理の元でやっている、あまり怖くない、ただ、中学生になると、多分、違う意味で、集中管理が出来なくなるので、先生方が線を引くのだろうという気がします。従って、刃物を持たせる意味があると、私も、思います。魅力を感じる魚売場というのは、子どもが魚売場に行きたがるような魚売場が、いいのではないかと、子ども目線で、そのように思います。切身が並んでいるところではないと思います。魚の姿が見え、魚と思えるような売り方を考えて欲しいと思います。魚1匹、どんなに大きかろうと小さかろうと売っていて、それが料理として食べられるというプロセスを、子どもが体験することが出来たら、本当に、ちょっと魅力的な魚売場だと思います。それから、魚の季節感も、是非、分かるような魚売場であって欲しいとの理想はあるので、捌いてくれるし、こうやって調理して料理になった惣菜があるよ、みたいな、その一連が見えるような魚売場があったら、凄く嬉しいなと思います。

### (小川)

ありがとうございました。時間もそろそろ迫ってきましたので、会場の皆様から、三木先生も含めたパネラーの方々に、質問がありましたら、どなたか、質問なり、意見などお願いします。

### (来場者)

私は、築地の水産卸をやっています。新木さんに、ちょっとお尋ねしたいのですが、輪島の昨年の水揚量、平成1年の水揚量と比べて、どのような変化があるのか、それから、藤井さんには、海老が薬漬けで、美味しくないと流通しています。それをどうにかして駆逐しないと、海老の消費がなかなか進みません。私も外食で、海老天丼とか、色々食べます。安いものを食べているかも知れませんが、かなりの部分でプリプリした美味しそうな海老が出て来ますが、実際は美味しくないと。薬品漬けてあります。そのような海老が相当量スーパーに向けられています。スーパーというところはどのようなところかと言うと、儲かればいいのです、儲かる商品が一番いいところです。従って、そのようなものを駆逐するためには、どうするのか。私はホタテを扱っていますが、現在、1万トンが日本から海外に輸出されています。この80%は薬品漬けです。アメリカに5~6千トン行きますが、この80%も薬品漬けです。欧米の人は、焼いたり煮たりするので、全然問題になりません。金が儲かるので、そうするのです。少なくとも国内のホタテに関しては、以前は、薬品漬けはありましたが、殆ど駆逐されました。今は100%がホタテです。それがどうして、海老の世界では、美味しくないと海老がいっぱいあるのか。スーパーのバイヤーというのは、くどいようですが、儲かる商品

がいい商品なのです。美味しい商品でも、儲からない商売、これは悪い海老なんです。今、藤井さんが言ったように、「皆で海老を食べましょう」、海老の美味しいものは高価になり、食べられなくなっただと思います。このような現状を踏まえて、何とか美味しいものを食べてもらいたいと思っています。

最初に新木さんに言った、輪島の昨年の水揚量、平成1年の水揚量と比べて、どのような変化があるのか、どうでしょうか。

#### (新木)

気象状況とか、環境の変化もあり、今、手元には数値的な資料がないので、お答えできません。平成1年頃は、私達が加工出来るようなサバ、アジ、フクラギ等、鮮魚が揚がっていました。また、マグロも揚がったりしていました。現在、石川県、特に、輪島市漁協では、気象の変化が激しく、出漁日数が少なかったです。サバ、アジ、フクラギも漁獲が減少しましたが、その反面、魚の価格は安いとは言え、鮮魚で殆ど出荷しているので、収入としては苦しいとは言うものの、漁師さんから話を聞くと、ちょっと良かったかなという状況です。前ほどは、トラックが夜通しで、どんどん走っていくほどの量はありません。

#### (来場者)

新木さんに聞いたかったのは、どういうことか。昭和59年の日本の水揚量は、1200万トンです。それが今では、473万トン、3分の1に減りました。このような現状です。そして、皆さんの消費量が3分の1になっても、これは当然なことです。皆さんが、食べる、食べないではなく、水揚量が3分の1になったからです。しかし、消費量が3分の1になったか、3分の1にはなっていないはずです。今、日本の水産界で一番問題になることは、この水揚量の減少です。輪島の新木さんのところの、一漁民の年収はいくらですか。

#### (新木)

大型まき網だと、大体、固定給です。今、一番漁業の中で苦しいのは底引き網漁かと思います。底引き網漁は共済も入っていると思いますが、ある程度、漁協が保証しています。乗組員の家庭が、今、苦しい状況にあります。おそらく、それに比例して、船主さんも大変だと思います。それから、延縄漁や沿岸漁業の人たちも大変なので、段々若い人が離れ、高齢化が進んでいます。

#### (来場者)

私が調べたところでは、日本の漁業家というのは、たったの20万人前後です。その年収というのが、200~250万円です。それでは若い人は漁師になりません。少なくとも1000万円です。

#### (小川)

すみません、言っていることはその通りだと思います。それこそ政治の問題であつたり、漁業をどうしようかと言う大きい問題にまで関わってくる難しいことだと思います。課題をいただいたことは、肝に銘じておきます。しかし、ちょっとテーマがずれてしまい、時間もなくなって来ましたので、最後に、いま、挙手されている方、どうぞ。

### (来場者)

おさかな語り部の辻です。今日は、仲間も沢山います。今日のテーマである、女性目線ということですが。生産のあるところでは、魚が獲れなくなるから女性が船に乗ってはいけない、と失礼なことを言う漁師さんもいます。そうではなく、これからは女性目線で物事を考えていかななくてはなりません。このシンポジウムで、いくつかのご指摘もいただきました。その中で、昔は対面販売で、今のスーパーはセルフだとか、ありました。先程、川上と川下の情報交換は非常に必要だと、大変いいご指摘を受けました。今日、皆さんの話を聞いて、男性社会である水産業界は、魚好きの女性、例えば、カメラ女子というのがいますが、魚好きの女性をどんどん作らなければいけない、これは、産地もしかり、学校給食もしかり、市場、卸もしかり、料理もしかりだと思います、そこで、我々業界は、その意味では、女性に対して分かっていただける場を提供しなくてはなりません。それには、先程から話に出ている「おもてなし」の心を皆が持って、女性に定置網にも来ていただく、市場にも来ていただく、ことが我々の使命ではないかと感じ、意見を述べさせていただきました。

### (小川)

最後に、締め言葉というか、まとめの言葉をいただき、本当に、ありがとうございました。

時間も過ぎましたので、今日のシンポジウムは、これで終わらせていただきます。本当に、ありがとうございました。

### (事務局)

今日の女性の目線から頂いた話は、とてもすばらしい勉強になりました。水産業界としての課題を頂きました。このような多様な女性目線を十分に理解し、自らの事業に導入、活用し、消費市場に向け、水産物消費を拡大する大きな要点にすることが必要かと思えます。我々はマーケティングという言葉をよく耳にしますが、マーケティングというのは、物を売るだけの仕事ではありません。マーケット、そこに向かって行く時に、どのような消費者がいて、どのような方がどのような食べ方をし、どのような価格で購買するのか、こういったことを認知しながら、お魚は好きだという女性の方々を購入仲間に入れていくことは、とても大切だと思っています。本日は、三木先生をはじめ、登壇して頂いている方々は全員女性の方で、女性の、率直な思いを聞くことが出来、とても参考となりました。ご来場の皆さまにも、色々ご意見があったかと思っておりますが、お聞きする時間がなく、大変申し訳なく思っています。後ほどの懇親会で、その思いを率直に交流していただければと思っています。本日は、長い間、ありがとうございました。

(了)