

水揚日本一・銚子の美味魚を 生かした観光地域づくり

■と き — 2015年11月14日（土） 午後1時から5時

■と ころ — 銚子プラザホテル ロワイヤルホール

■共 催 — 一般財団法人 東京水産振興会・一般社団法人 漁業情報サービスセンター・銚子うめえもん研究会

■後 援 — 銚子市・銚子商工会議所・一般社団法人 銚子市観光協会・銚子市漁業協同組合・全日本さば連合会



2016年7月

発行：一般財団法人 東京水産振興会
一般社団法人 漁業情報サービスセンター

■ 開催趣旨 ■

「銚子湊」の賑わいは、江戸時代・寛文元年(1661年)に外川の築港と紀州人の集団移住に始まるとされる。紀州人によるイワシ漁、クジラ漁、カツオ漁や醤油製造業は、銚子と江戸を結ぶ利根川の舟運で隆盛の時代を迎え、以来、銚子は江戸時代から平成年代にいたる350年余、日本有数の漁港都市・醸造都市としての歴史を刻んできた。市内には江戸時代からの漁業・醸造・文人の史跡も多く、太平洋を見渡す犬吠埼の景観は遠い白亜紀の自然遺産でもある。

今、全国の地方都市では地域に残る歴史・自然・食の魅力を再発見し、観光地域づくりに生かす動きが盛んである。観光庁は海外からの観光客をふくめ、地域の流動人口を増やし観光の賑わいをもたらすことが、地域再生の力になるとしている。とくに地方の食の魅力は景色観光よりもリピーター率が高いとされ、食の魅力開発は観光人口増加の要といえる。いうまでもなく漁港都市、漁村には新鮮な魚介類が豊富で、観光資源としての素材に事欠くことはない。なかでも、銚子市は魚の水揚量日本一、サバ、イワシ、サンマからマグロ、カジキ、キンメ、マダイ、ヒラメなど美味魚がいっぱいの地である。茨城県ひたちなか市や静岡県沼津市の魚食のまちづくりや全国の漁商工連携の取り組みなどの事例を学びながら、魚食でにぎわう銚子の観光地域づくりについて考えてみる。

■ プログラム ■

主催者挨拶：西本真一郎（東京水産振興会振興部長）

来賓挨拶：越川信一（銚子市長）

宮内 智（銚子商工会議所会頭）

趣旨説明：美味魚と醤油の出会いの町と日本の観光戦略

二平 章（コーディネーター・漁業情報SC技術専門員・茨城大学客員研究員）

《第1部》シンポ：観光地域づくりと銚子の魅力

■ 特別報告 ■

1. さかなのおいしいまちづくりへの挑戦
清水 実（さかなのおいしいまちひたちなか推進協議会・ひたちなか市観光協会副会長）
2. 沼津の魚食観光はなぜ成功しているのか
後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）
3. 全国の人と地域をつなぐサバイベント
小林崇亮（全日本さば連合会会長）

■ リレートーク ■

1. 魚のまち銚子の歴史をさぐる
荻久保勝雄（銚子ボランティアガイド観光船頭会会長）
2. 水揚げ量日本一、銚子は新鮮魚の魅力いっぱい
大塚憲一（銚子市漁業協同組合常務理事）
3. 銚子キンメのブランド化
金野一男（銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会代表）
4. 「銚子の宝魚」でおもてなし観光
清水俊和（銚子まちづくり株式会社代表取締役）

■ パネル討論 ■ 司会：二平 章

「銚子の歴史・自然・食の魅力と観光地域づくり」

パネラー：清水 実（ひたちなか市観光協会副会長）

後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合理事長）

小林崇亮 (全日本さば連合会会長)
荻久保勝雄 (銚子ボランティアガイド観光船頭会会長)
大塚憲一 (銚子市漁業協同組合常務理事)
金野一男 (銚子漁協外川支所漁業者協議会会長)
清水俊和 (銚子まちづくり株式会社代表取締役)
笹本博史 (銚子市産業観光部長)

《第2部》交流会：銚子の美味魚とサバナイト in 銚子
会 場：銚子プラザホテル 7階ホール



プロフィール

【話題提供者】

●清水 実（しみず・みのる）

1954年茨城県水戸市生まれ。1976年服部栄養専門学校卒業後、1981年水戸市にレストランを開業。その後、ひたちなか市および近隣にメキシカン・イタリアン・和食・タイ・中華等の飲食事業を展開。前ひたちなか商工会議所観光サービス業部会長、公益社団法人茨城県食品衛生協会常務理事、ひたちなか市観光協会副会長。現在、たこ日本一・魚の美味しい町ひたちなか推進協議会副会長。食育や地域の産業を観光につなげる企画・運営に携わっている。

【話題提供】

●後藤義男（ごとう・よしお）

1947年静岡県沼津市生まれ。東海大第一高校（現東海大付属静岡翔洋高校）卒業後、家業の魚健商店に勤務。1975年株式会社魚健代表取締役就任。現在、ぬまづみなと商店街協同組合、沼津魚仲買商協同組合理事長、セイルタウン NUMAZU クラブ会長として沼津港を要とした地域づくり活動を展開している。

●小林崇亮（こばやし・たかあき）

1974年福島県郡山市生まれ。小学校から高校まで会津若松市で過ごす。金沢工業大学環境システム工学科卒業。2008年より沖縄県の観光振興施策に携わる。各島の関連観光事業者にはヒアリングを行い、環境共生型観光に係る媒体の編集・作成を担当。2011年より企画・デザイン領域で東京にて活動。鯖好きが高じ、サバニストと名乗り全日本さば連合会を運営。消費者と地域、消費者と漁業を繋ぐ活動として、全国の鯖情報発信、鯖イベントを企画運営。全日本さば連合会会長。ウェブ解析士。

●荻久保勝雄（おぎくぼ・かつお）

1941年千葉県銚子市生まれ。東京の製薬会社を定年退職後、銚子ボランティアがト「観光船頭会」の設立（2003年7月1日）に参加。四代目会長として現在に至る。「観光船頭会」の名称は、港町らしく観光の水先案内人を意味し命名。設立以来13年目となり、延案内人数は50万人を突破。『市民一人ひとりが観光セールスマンたれ！』を実現するため多くの人々の参加のもと『観光船頭会』の代表として古豪銚子の復活のために努力しながら活動中。

●大塚憲一（おおつか・けんいち）

1953年千葉県銚子市生まれ。千葉商科大学商経学部卒業後、1976年に銚子市外川漁業協同組合に勤務。市内6漁協合併後、銚子市漁業協同組合指導部長、総務部長、筆頭参事を歴任。2015年6月、通常総会において常務理事に選任され、現在に至る。

●金野一男（かねの・かずお）

1947年千葉県銚子市生まれ。1963年父の経営する一本釣はえ縄船に乗船。1979年に船長となり、1987年金丸を承継。1994年キンメダイ・あかむつ研究会会長、千葉県資源管理型漁業実践推進漁業者協議会（キンメダイ）委員、銚子地区小型漁船と地元沖合底曳漁船との操業維持連絡協議会委員、千葉県指導漁業士、外川沖操業協議会副会長、銚子市漁業協同組合理事などを歴任。2012年外川支所漁業者協議会設立、会長に就任、同年、千葉海区漁業調整委員会専門委員に就任、現在に至る。

●清水俊和（しみず・としかず）

1955年千葉県銚子市生まれ。大学卒業後、家業を継ぐため東京にて2年間見習い。その後家業である有限会社榮屋清水商店に入社。2007年に「銚子うめえもん研究会」を設立、2010年に「銚子まちづくり株式会社」を起業。2011年に「観音食堂井屋七兵衛」を開店、銚子のおいしい魚の味を伝えようと活躍中。

●笹本博史

1961年千葉県生まれ。銚子市役所に入職後、都市計画課、企画課、秘書課などの勤務を経て、2011年政策企画部秘書政策課長、2014年から銚子市産業観光部長に就任、現在に至る。

【コーディネーター】

二平 章（にひら・あきら）

1948年茨城県生まれ。北海道大学卒業後、茨城県水産試験場で重要魚介類の資源研究に従事。東京水産大学非常勤講師・立教大学兼任講師を歴任。2001年カツオの行動生態学的研究で水産海洋学会宇田賞受賞。現在、茨城大学人文学部客員研究員、社団法人漁業情報サービスセンター技術専門員、茨城県北生涯学習センター講師、北日本漁業経済学会会長。農学博士・技術士。魚の食と地域漁業の大切さを考えようと2009年に「食と漁を考える地域シンポ」を企画、以来7年間、コーディネーター役をつとめる。2015年、在住のひたちなか市の商工会議所地域活性化推進委員として「タコ日本一宣言・魚のおいしいまちづくりへの挑戦」を出版。

主催者挨拶

西本真一郎
(東京水産振興会振興部長)



一言、ご挨拶させていただきます。一般財団法人東京水産振興会の西本と申します。

本日はご多忙の中、越川銚子市長様、ならびに宮内銚子商工会議所会頭様におかれましては、ご出席を賜りまして厚く御礼を申し上げます。私どもの東京水産振興会は、水産業の発展に寄与することを目的として、全国の水産関係者の皆様へ、『水産振興』という雑誌や、水産ビデオの映像による水産情報を発信しております。また、水産に関する調査研究や魚食育活動の事業なども行っております。さらに日本の食を支える地域の水産業の振興を支援することを目的としまして、今回の「食」と「漁」を考える地域シンポジウムを、漁業情報サービスセンターとともに6年ほど前から開催しています。今回で32回目を迎えて、当地、銚子では4回目の開催です。本日のテーマは、「水揚日本一・銚子の美味魚を生かした観光地域づくり」ということで設定させていただきました。銚子はサバをはじめとしたおいしい新鮮な魚介類が豊富で、観光地域づくりの資源として生かせる可能性があります。シンポジウムの前半では、魚食によるひたちなか市や沼津市のまちづくりのお話や、サバイベントのお話をご紹介します。さらには、銚子で観光や漁業の各方面で取り組まれている活動の話をリレートークしていただくことになっています。後半の討論の場では、参加者の皆様それぞれのお立場から活発な議論をいただきまして、実のあるシンポジウムにしていだければと思います。最後になりましたが、シンポジウムの開催に当たり大変お世話になりました、銚子市役所様、銚子商工会議所様、銚子観光協会様、銚子市漁業協同組合様、全国さば連合会様、ならびにご尽力いただきました関係者の皆様に心より御礼申し上げます、簡単でございますが開会の挨拶とさせていただきます。

来賓挨拶

越川信一
(銚子市長)



銚子市におきまして「食」と「漁」を考える地域シンポジウム、魚や観光をテーマにした素晴らしいシンポジウムが開催されますことを、地元市長として本当にうれしく思っております。ご尽力いただきました東京水産振興会の西本振興部長さん、二平先生をはじめ、関係者の皆様に心から感謝を申し上げたいと思います。実は明日、11月15日、銚子市では3回目のハーフマラソン大会が開催されます。名付けて「さんまマラソン」というサブタイトルです。銚子マリーナを出発して、銚子半島をぐるっと1周回ってまた戻るといって、大変風光明媚なコースでございます。「さんまマラソン」の由来は、走り終えたランナーに対しまして、銚子青年会議所の皆様が焼きサンマを振る舞うということが一つの名物になっております。銚子の名物であるサンマと、海岸線を走るという、運動と食の2つを通して銚子に来て元気になっていただこう、ハッピーな気持ちになっていただこうというのが、この「さんまマラソン」でございます。実は私も一応エントリーだけはさせていただきました。21kmということで大変厳しく、去年はへたりそうになりながら何とかゴールをしました。今年も銚子の青魚、サンマ、サバ、イワシを一生懸命食べてきましたけれども、いかんせん練習不足と、体重オーバーで、今はサバではなくキンメダイのような状態になっているということでありますので、ゴールできるかは少し厳しいところでございます。4年連続で水揚げ日本一に輝きました銚子漁港、この力はまさに銚子の宝でございます。魚の力をもっともっと生かして銚子のまちづくりをしていこう、観光を振興していこうと現在思っているところでございます。銚子市ではこの10月、地方創生の総合戦略を作成いたしました。その大きな柱が魚を生かしたまちづくりでございます。具体的には、銚子漁港の受け入れ体制の整備、漁業の6次産業化の推進、水産物の販路拡大、水産業の人材育成でございます。新たな水産商品の開発、銚子の水産業の魅力の発信、あるいは成田空港が身近にありますので、この成田空港を生かし、海外からのお客さまもどんどん銚子の魚の魅力を生かして呼び込みたいと思っております。日本一の水揚げを誇る銚子の魚を今後どう生かすか、皆さんとともに考えていきたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

(拍手)

来賓挨拶

宮内 智
(銚子商工会議所会頭)



商工会議所の宮内でございます。本日はお天気の悪い中、ご参集を頂戴しまして感謝申し上げます。このシンポジウムは銚子で4回目、2年ぶりの開催だそうでございます。私は商工会議所の副会頭になりましたときに驚いたのです。商工会議所と水産はほとんど接点がなかったのです。特定第三種漁協というのがございまして、日本の重要な大きな港、13港の連絡会なのですが、そこにすら入ってなかったのです。私は水産部会担当のご指名を受けましたので、まずここへ入らなければ駄目ですよということで入りました。そして、6年間、日本中の水産都市の見学をさせていただき、宿泊をし、食事をしてまいりました。そして、やはり銚子は魚とは縁が切れないのですけれども、銚子は少し他の町と違っていると思いました。私が一番困るのは、他の地域の会頭さん、副会頭さんに「銚子の人口は今幾らですか」と聞かれるのです。6万8,000人とは言いにくいのですが、そういう話をすると、向こうは「えっ」と言うのです。もっと大きな町ではないかという感じを受けているのではないかと思います。実際に、八戸が24万人、石巻が15万人、ひたちなかが16万人、沼津が20万5,000人、なかなか銚子が6万6,000人とか8,000人とは言いづらいのです。けれども、このまちは4年連続で日本で一番の水揚げなのです。4年連続水揚げ日本一のこの町が、なぜこんなに人口が少なく、夕張だなどと言われなければならないのかということが、今の銚子の一番のテーマではないかと思えます。先日、新幹線の青森駅に行つてまいりました。すぐお隣に食堂がございまして。そこで1,500円の定食を食べたのですけれども、出てきたマグロが赤身ではなく中トロだったのです。驚きました。大変おいしいのです。八戸の福島会頭さんは漁業組合の組合長さんですけれども、自分の船で捕った船凍サバ、いわゆる船の上で凍結をしたサバは、非常に脂があつておいしいです。こういうふうにとんども研究熱心に進んでいますので、銚子も負けてはいられないという感じが今一番しております。今日は市外、県外から食と観光に関する研究者の皆様がたくさんご参加いただいておりますので、ぜひともその辺のアイデアを頂戴して帰りたいと思えます。ひとつよろしくお願ひします。最後になりましたが、このイベントの開催していただきました関係者の皆様に心より感謝をし、また、水産と観光のますますの発展を祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます。ありがとうございました。(拍手)



趣旨説明

美味魚と醤油の出会いの町と日本の観光戦略

二平章

(漁業情報サービスセンター・茨城大学人文学部)



皆さん、こんにちは。このシンポジウムのコーディネーターをさせていただきます二平と言います。銚子では、このシンポはイワシやサバ、サンマなど漁の話を中心に、これまで3回開催させていただきました。今回は少し趣向を変えて、魚の魅力を生かしたまちづくりについてみんなで考えてみようというテーマで企画してみました。

最初にこのシンポジウムの開催趣旨について少しだけお話をしたいと思います。私は日本全国歩いていますけれども、水産都市や漁村ではどこでも、今、地域が元気になること、地域活性化が課題になっています。釧路、石巻、銚子などの大きな水産都市に、共通している点は、市場はそれぞれ皆立派なのですが、昔の商店街が衰退し元気がないのです。やはり市場だけ立派でも町が元気がないといけません。商店があるところも一緒になって元気になっていかないと、水産都市・漁村の元気度はないのではないのでしょうか。そのためにはやはり、食と観光のまちづくりはどこでも今テーマになっていると思います。こちらはキンメが有名になりましたけれども、特産品のブランド化をして地域を売り出していくということだと思います。みんなが一丸となって活性化に向けての対策をすることが、一つのキーになってくるのではないかと考えています。観光については私は別に専門家でもありませんが、いろいろ本を読むと、観光とは、ここに書いてあるように、他のところの輝かしい文物を視察する、見ることだと書いてあります。日常とは違う、それぞれの地域の文化や歴史、自然、風俗、景観、そしてそれを上回るような魅力としての食への好奇心が観光の原動力だそうです。やはり食が非常に重要なものとして観光の中には位置付けているということです。2007年に、日本で観光立国推進基本法という法律ができました。それから一生懸命に観光庁を中心に観光振興をやっています。私も観光庁関係のシンポジウムに出させてもらいました。非常に活発な観光シンポジウムでした。世界では今大交流時代が来ているのだそうです。世界中の人々が動き出しているということが観光の中では言われています。2005年には8億人で過去最高でした。それが2020年には15億6,000万人、2倍の16億人近い人たちが世界の中を動き回るような時代になるだろうと白書などでは言っています。皆さんも新聞でよく読むでしょうけれども、観光庁は日本への外国人観光客は1,000万人を突破したので、さらに2,000万人にしようと動いています。爆買いの人たちがたくさん来ているとテレビでもやっていますが、今、観光客は1,700万人を超えました。目標としていた2,000万人をもうすぐ突破しそうなので、観光庁は3,000万人目

標を今立てています。そういう時代に入ってきたということです。もう1つ言われている大事なことは、地域経済を元気にする、再生する、活性化するのに、今までは人口を増すために、その地域に住んでください、安い土地と家も提供するから住んでくださいという政策があったと思うのです。けれども、今の日本は全体的に人口が減っている中で、あっちに住んで、こっちに住んでと言っても絶対量が少ないので取り合いになるだけなのです。でも、交流人口はどんどん拡大化している時代です。そこで、観光で流動する人を集め、そこで地域経済に波及効果をもたらそうということが言われだしました。流動する人々をいかに地域に呼び込んでくるかが、戦略として大事だということになると思います。今、外国の方がたくさん日本に来ていますが、東京や京都ばかりではなく、地方にもどんどん外国人が行っています。私はもともとカツオの研究屋なので、和歌山県のカツオ漁業を見に行くのですが、外国人がJRに乗って便利とはいえない串本の方まで行っているのです。だから、都会ばかりではないのです。よく見ると、外国人も日本人も、やはり自然や歴史、文化遺産を大事にしているところに行っています。魅力があるのはこういうものを大事にしている町です。わざわざ古い家並みを造り直しているところもあります。もちろん古い家々が残っていればいいのですが、北海道の江差などはきれいに江戸時代の街並みを現代風に造り直しています。そのように古い街並みを保護する、造り直していくということをやって魅力を作り出しているところもあります。このように地域の自然、歴史、文化、食の魅力をもう1回発掘して、新しい価値をつくり出し、情報を発信することが大切だということが、観光の中では言われています。観光産業の波及効果は非常にすそ野が広いそうです。いろいろな分野の人たちのところ全てに経済効果が行くのが観光産業だということです。もちろん、漁港からおみやげ屋さんまでです。そして、観光産業はたくさんの産業、業種の方々が横に結び付いて総合的な産業として、地域全体として取り組む作業だそうです。だから、連携して本当に横に手をつないでいかないと、1軒だけではできません。そこが大事なところ。旅行者の要望はたくさんあるのですが、その中で、訪問地の持つ独特の風土に身を置いて、それが生み出した生活や食や買い物などを実際に体験してみたいという意向が、要望としては強いそうです。そういう要望にどう地域として応えているかというところが、一つのポイントになるわけです。それから、もう1つ大事なのは、ただ景色を見て、食べて、それなりに帰るのではなく、もう1回リピーターになって来る、何回も訪ねてきていただくために大事なのは、人と人とのふれあいを大切につくっていくことです。おばちゃんとメール交換をしてつながっていくようなことをやっている地域は、あの人がいるからまた行ってみようとか、人と人がつながっていくことで何回も行くことになります。私も高知県に何回も行くのですが、やはり民宿のおばちゃんにつながって、高知に入れば必ずその民宿に寄るのです。そういうふれあいをつくっていくことが大事です。高知県は今非常に頑張っています。高知へ行くときよく分かります。もちろん食べ物もたくさんありますが、高知の人たちとの素朴なつながりをつくるということは、非常に学ぶべきところ。若者たちが高知へ行って住みだしています。

東京の若夫婦が高知に、漁業をやりたいと言って来たとか、農業をやりたいと来たということが結構高知にはあります。水産地域や漁村はともかく自然はたくさんあります。銚子もそうです。海に囲まれて素晴らしい自然があると思います。それと同時に食は十分あるのです。全国的な課題として、活性化のためにどうやって観光客の受け皿をつくるかということと、そして、若者が漁村に戻ってくるようなことを実現する、魅力ある地域をどうつくっていくかということがあります。これはなかなか大変なことですが、いろいろな事例が、私が読んだ本の中には書いてありました。山陰地方にその事例がたくさんあります。銚子は都会に近い立派な都市なのですが、下北半島など、もっと田舎の漁村で漁業をやっておられる方はたくさんいます。増田元岩手県知事が人口が減って行って全国で消滅する都市がたくさんできるという本を書きましたが、決してそんなことはないということが、これらの本に書いてあります。本当に魅力



をつくり出して、若者たちが定住していくということをつくり出している事例が、これらの本の中にはたくさん載っています。銚子は立派な港ですけれども、もっと小さな漁村でもやり方によっては十分そういうことがあり得るということを見ておいたほうがいいのではないかと思います。私は銚子に何回も来ます。私は外から銚子を見していますが、とてもいいところだと思います。こんなに魅力のあるところはありません。ここで不平を言っていたらばちが当たります。私は全国を見ていますけれども、銚子は本当に良い条件がそろっています。都会にも近いし、三方が海でしょう。もちろん日本一の魚が揚がります。その魚もイワシ、サバだけではないのです。市場にはいろいろな魚が揚がっています。こんなところはないです。これ以上何か要望していたらばちが当たります。(笑)。今日のテーマの食では、水産物でも農産物でも銚子にはたくさんあるではないですか。すごいものを持っていると思います。昨日、市の部長さんから統計をいただきました。観光客が平成26年にどれくらい来ているかという銚子の統計があるので、私も勉強させていただきました。驚きました。これは飯沼観音さまの影響なのではないでしょうか。お寺に来る方が82万人、すごいですね。買い物客が44万人、一般の観光客が43万人、イベントが25万人、これが去年の数字だそうです。全体としては少し震災以降下がって、横ばいでなかなか伸びないというのが銚子の今の問題点だと、部長さんも言うておられました。銚子の場合は少し努力すれば、2倍にするのは簡単だと私は思います。こんなにいい条件を持っているところはないと思いますので、観光客を2倍にすることは十分可能だと思います。外から見ると銚子の魅力はやはり魚です。銚子に来たらおいしい魚を食べたいのです。私もそうです。何回も来ていましたけれども、私のような人間でもどこで食べたらいいかなと思ってしまいます。

確かにお店はあるのですが、大変申し訳ないですが、銚子でどこのお店がどういう魅力があるのかという紹介のパンフレットが見当たらないのです。後で沼津の後藤さんが話しますけれども、沼津の商店街のカラーのパンフレットが今日の配布資料とお手元にあると思います。そういうものが銚子には、あるのかもわかりませんが、私は見ていません。ぜひそのようなもので分かるようにしてもらわないと、来たお客さんは迷ってしまうのです。これは私のまちであるひたちなか市もそうです。そういう点を改善するだけで、お客さんは、今度はこっちの店へ行ってみよう、今度はあっちの店に行ってみようとなると思います。そういう簡単なことからでもできると思います。それで、今日はさかなの美味しいまちづくり、これは銚子ばかりではなく、私のまちのひたちなか市のテーマでもありますが、どのようにつくっていくかということが課題です。そういう意味でみんなで考えてみようというのが今日のテーマです。今日のシンポジウムでは、まず、私のまちのひたちなか市の観光協会副会長の清水さんに、さかなの美味しいまちづくりについてのお話をいただきます。後から話があると思いますけれども、商工会議所が中心になって頑張っていると思います。商工会議所のメンバーには、多彩でユニークな人物がたくさんいます。その人たちのチームワークがいいのです。それに私も一枚加わらせていただいて、楽しいまちづくりを今やっています。商工会議所の方々が魚で一生懸命動いているのです。40団体の組織が集まって、さかなの美味しいまち推進協議会をつくってやっています。大変いい取り組みです。まだまだ課題はあるのですが、今日はその紹介をしていただきます。次に、先ほど言った後藤さんです。私は沼津に行って驚きました。こんなところがあるのかと思うぐらい、沼津の魚のまちづくりは大成功事例です。土曜、日曜になると車が数珠つなぎになってしまいます。駐車場に困るぐらい集まるそうです。でも沼津市全体としてはやはり大変なのです。市街地のほうはやはり少し元気がないようです。元気なのは市場の周りです。そこを本当に一生懸命つくってきた後藤さんに、今日は来ていただきました。どんなことをやってきたのか、今何をやっているのか、それからこれからどうやっていこうと思っているのかということ、きっと話してくれるはずですよ。いろいろ参考になると思います。報告の3番目は小林さんです。聞いたことありますか。全日本さば連合会という会があるのですが、そこの会長さんです。この団体は市場や漁業の応援団なのです。サバをもっと有名にして楽しもうというイベントを、全く分野の違う方がやってくれているのです。非常に面白い取り組みをやっています。その事例を楽しく紹介いただけたらと思います。リレートークはこちらの地元の方々何人かに登場していただいて、銚子で頑張っている話を聞かせていただきます。われわれのほうも勉強させていただくという中身になっています。荻久保さんには銚子の漁業に関する歴史について教えていただきます。それから、漁協の大塚さんです。私はいつもお世話になっているのですが、皆さんはもうご存じだと思いますけれども、銚子は新鮮魚もたくさん揚がる場所なので、銚子の市場はどういう魚がどんなふうによぎってきているのかということを紹介いただきます。外川の金野さんには昨日初めてお会いしました。昨日、漁業者の方々が組合に集まってくれて、いろいろとお話

をさせていただきました。銚子つりキンメは非常に有名になりました。本当にブランド化の大成功事例です。金野さんはじめ皆さんがたくさん努力をされてブランドを仕上げられています。その苦労話も含めて今日はお話をいただきます。まちなかのほうからは清水さんに、私が勝手に名前を付けた「銚子の宝魚」、銚子のおいしい魚で、おもてなし観光をどのようにしてやっていこうかというお話をさせていただきます。今日は交流会でおいしい料理が出ると思いますが、まちづくりのほうからの話をさせていただきます。そして、その後パネル討論をする予定です。魅力いっぱいの銚子の情報をどのように発信していったらいいかという形の地域づくりをしていこうかということで、皆さんと討論ができればいいなという趣旨になっていますので、半日、よろしくお願ひしたいと思います。(拍手)



**水揚日本一
銚子の美味魚を生かした
観光地域づくり**



シンポ開催趣旨

二平 章(にひら・あきら)
(漁業情報サービスセンター
茨城大学人文学部)

2015.11.14 食と漁シンポ(銚子)

**水産都市・漁村の今日的課題
地域活性化**

釧路・石巻・銚子 市場と商店街

**「食」と「観光」のまちづくり
特産魚のブランド化**

一丸となった活性化対策



●さかなの観光まちづくり

- **観光とは** 語源 中国の古典「易経」
「観国之光」(国の光を観る)
- 他所の輝かしい文物を視察すること
- 日常とは異なる**地域の文化、歴史、自然、
風俗、景観**
- そして**食**への好奇心が観光の原動力

●「観光立国推進基本法(2007)」

●観光振興の背景

- ①大交流時代 世界の人が動き出した
- 2005年 8億628万人 過去最高
- 2020年 15億6千110万人に
- 日本の外人観光客1000万人突破2000万人へ
- ②**地域経済の再生・活性化**が必要
- 定住人口の維持・増加策から
- 交流人口の拡大化へ
- ③観光の持つ**地域経済波及効果は莫大**

●観光振興へむけて



- ①外国旅行者の日本訪問を促進
- ②**魅力あるまちづくり**、地域づくり
- ③自然や歴史・文化遺産の保全・保護

○地域の自然や歴史・文化・**食**など
魅力の発掘と創造、そして情報発信が大切
ブランド化もそのひとつ 価値創造

●観光産業の波及効果

○観光消費の直接効果

多様な**産業部門の裾野が広い**

- 旅行業・運輸業・宿泊業・飲食業・みやげ産業
- (農林水産・食品・繊維・窯業製品など)

○観光産業は多様な産業・業種がむすびついて成
立する総合産業

みんなが手をつなぐ これが大切

●旅行者の要望

○訪問地の持つ固有の風土に身を置き、それが
生みだした生活や**食**、買物などを実際に体験し
てみたい。

○自然や歴史・文化遺産にとどまらず、その地域
で生活する**人々とのふれあい**など、総合
的な魅力にふれたい。

●自然と食に恵まれた全国漁村の課題

●地域経済の活性化
観光客の受け皿づくり
若者の「漁村回帰」
これを実現する魅力ある地域をつくれるか

●できる！！参考
「小さな自治体輝く自治」(自治体研究社)
「里山資本主義」(角川新書)
「農村たたみ」に抗する田園回帰(世界9月)

●シンポのわらい

●銚子は魅力いっぱい

歴史・自然・食

●銚子市観光客 (H26)

社寺 82万人 買物 44万人

一般 43万人 イベント 25万人

2倍化は可能

●さかなのおいしいまちづくりの課題を
さぐる



●本日のシンポ

●特別報告 1

さかなのおいしいまちづくりへの挑戦
清水さん

(茨城ひたちなか観光協会副会長)



●本日のシンポ

●特別報告 2

沼津の魚食観光はなぜ成功している
のか

後藤さん

(ぬまづみなと商店街
協同組合理事長)



●本日のシンポ

●特別報告 3

全国の人と地域をつなぐサバイイベント
小林さん

(全日本さば連合会会長)



●「リレートーク

- 魚のまち銚子の歴史をさぐる
萩久保さん(銚子ボランティアガイド
観光船頭会会長)
- 水揚日本一・銚子は新鮮魚の魅力
いっぱい
大塚さん(銚子漁協常務理事)

●「リレートーク

- 銚子きんめのブランド化
金野さん(銚子漁協外川支所
漁業者協議会代表)
- 「銚子の宝魚」でおもてなし観光
清水さん(銚子まちづくり株式会社
代表取締役)
- パネル討論

新鮮魚いっぱいの
銚子の魅力発信をめざし

「食」と「漁」と「観光」の
地域づくり



について考えてみましょう

活発な討論をお願いします



特別報告

さかなの美味しいまちづくりへの挑戦

清水 実

(さかなの美味しいまちひたちなか推進協議会・
ひたちなか市観光協会副会長)



皆様、こんにちは。ただ今ご紹介いただきました清水でございます。どこの機関の調査か分かりませんが、観光魅力度というものがあるそうです。おかげさまで茨城県は3年連続最下位でございます(笑)。なぜ最下位なのか私もよく分からないのですが、茨城県民にとって屈辱的な最下位です。でも魅力もあるのです。今日はたくさん皆さんにご紹介をしたいと思います。そして、今日、本来であれば商工会議所会頭と観光協会会長を両方やっております鈴木誉志男がここに来まして、皆様方にお話をさせていただく予定だったのですが、結婚式でどうしても来られないと昨日も電話がありまして、皆さんによろしくお伝えくださいということでございました。それでは早速入りたいと思います。時間があまりないのですけれども、どうしてもここに来て言いたかったことがあります。銚子はお醤油が有名で、私は水戸生まれ、水戸育ちなのですけれども、必ず銚子に遠足で来るのです。どちらかの醤油工場の見学をさせていただいて、最後に頭の黄色いお醤油をもらって帰りました。それがずっとすり込みで、以来それをずっと使うのです。商売がうまいですね。それから、今から40年前になりますが、NHKふるさと自慢、ふるさと何とかの対抗戦みたいな番組があって、水戸の県民文化センターでやりました。水戸対銚子というのを、思い出しますか。「俺、出たぞ」なんていう方はいらっしゃいませんか。お互いにふるさと自慢をやるのです。1時間番組を収録するのですけれども、私は水戸神輿連合会に入っていて、当時まだ二十歳ぐらいで力持ちですから、最後に綱引きをやるのです。3回勝負なのですけれども、1回目は水戸が勝ちました。2回目は銚子が勝ちました。いよいよ3回目となったら、銚子の強いこと、強いこと、粘り腰でダダダーッと最後もっていかれました。あれはきっと漁師さん方だったのかなと思うのです。すごい力でした。あれ以来、いつかりベンジしてやろうと思っているのですが、しばらくぶりに銚子へ来まして、どなたか力持ちがいましたら、今日帰りに私と勝負してください。勝ったぞと自慢したいと思います。冗談はさておきまして、枕があまり長いと時間がありませんので、早速進めさせていただきたいと思います。ひたちなか市はご存じのとおり、本当に小さいまちでございます。人口は今15万人少しぐらいです。平成6年に勝田市と那珂湊市が合併をいたしました。合併は、いわゆる平成の大合併という所らじゅうで合併をやった少し前なのです。常陸那珂港という港ができると、ふ頭が何本か那珂湊市、勝田市、東海村にかけてあるのです。そこを移動するたびにトン税という税金をその自治体に払わなければいけません。こんな使

い勝手の悪い港ではしょうがないということで、地域の青年層で、私も当時、青年会議所の副理事長をやってしまして、本当に民意の合併というか、民間のほうから持ち上がっていった合併でございます。市長さんや村長さんをだまして、「シンポジウムに来てください」「俺、ちょっと用事があるんだよ」「他の市長さん、村長さんはお見えになるそうですよ」「じゃあ、行くしかねえな」などということで、頭をなでなでしながら合併までこぎ着けたという、非常に珍しい例でした。逆に言えばそういう民間の力がある、活発にやっているまちだと思います。そういうまちが合併をしまして、まちづくりというのはよく「若者、ばか者、よそ者」がつくると言いますが、まさによそ者とばか者、若者がそろったまちだと私は思っております。那珂湊について少しご説明させていただきたいと思っております。その前に国営ひたち海浜公園の写真が出ましたので、これを説明しましょう。国営ひたち海浜公園がここにあります。ネモフィラの丘といいます。これがCNNで「日本の最も美しい場所31選」に選ばれました。こんなに良いものを持っているのがなぜ最下位なのか分かりませんが、素晴らしいです。これは5月の連休の頃に見られますので、ぜひ皆さんも一度来ていただきたいと思っております。今、外国からもたくさん来ます。ちなみに年間150万人超の来客数です。そういう公園があります。それから、ひたちなか海浜鉄道、これも一時は廃線になるということだったのですが、第三セクターをつくりまして何とか盛り上がり上がっております。勝田のほうは日立製作所があつて、機械のまちということですが、昔は日立製作所、刑務所、自衛隊ぐらしかあまり印象にないまちだったのです。その頃は那珂湊は漁業が栄えていました。大体港の古いおじさん方に聞きますと、「西の大阪、東の湊」と昔は言ったのだと言います。これは水府煙草というキセルのたばこの集積地で、江戸時代の頃は鬼怒川水系から利根川水系、荒川水系を通過して江戸にたばこを運んでおり、非常にお金持ちが多かったのです。いまだに私の友達のところには水戸藩や仙台藩にお金を貸した証文が残っているそうです。そういうところがございます。ただただ古い歴史があるということで、実際には人がいなくてまちは大変なのです。おさかな市場というのがあるのですが、ここは日曜日になったらすごい渋滞で、まちの人はみんな困ったものだと言います。われわれ勝田のほうから見たらありがたいことではないかということですが、農業は干しイモが特産品で、日本一です。かつては味噌を作っているこんな大きな工場もありました。こういうことも古い方に聞くと自慢話がたくさんあります。歴史的には水戸藩の海防の要でございました。これは反射炉です。ここは実は1回壊れていますから、後から造ったものです。水戸藩からは尊王攘夷という思想が生まれました。大砲を作つて外国勢に対抗するのだと、ここで大砲を作つていろいろな藩に貸したという反射炉も残っております。これは海防の要で、夤賓閣（いひんかく）という別荘ですけれども、実は水戸藩とすればそこから黒船が来ないか見ていたというものでございます。そういう古いまちだということです。その那珂湊市域には、那珂湊、平磯、磯崎、阿字ヶ浦という地域があるのですが、平磯、磯崎にはやはり漁港がありまして、魚が揚っております。カツオは、今はあまり船が入ってきません。今日も私、銚子の港のほうに行きましたら、

涙が出ました。昔の那珂湊といえば、本当に大きな船が並んでいたのが思い出されます。懐かしい風景でした。これが昔の水揚げされたマグロです。遠洋漁業の基地だったのです。ですから、大きな船がたくさんありました。魚もこんなにたくさん捕れました。サンマも夏になったら、嫌だ、見たくないというほど食べました。大体買うものではなくもらうものでした。トラックの後ろを歩いていたらたくさん魚が落ちていたとよく言います。これは中生代白亜紀層でございます。白亜紀というのは恐竜が飛んでいる頃の話です。この辺でヒタチナカリユウという恐竜の古い化石も発見されました。これは地層です。磯崎・平磯地域にかけてはこういう地層がむき出しになっていて、非常にこれも珍しいそうです。

うまく説明ができるとこれも大変な観光資源になるのかなと思っております。現在です。おさかな市場、国営ひたち海浜公園、大洗水族館があります。大ざっぱに見ていただくと、何だ、恵まれたまちではないかと思うのです。お客さんも 150 万人来ています。分かりやすく言うと、魚はたくさん泳いでいるけれども、どうやって釣るのでしょうか。要はまちなかにどうやって回して



いただくかという、ここの仕組みにわれわれ今七転八倒しております。北関東自動車道が震災の少し後に完全に高崎のほうへつながりました。海水浴場も昔、阿字ヶ浦は、誰が言ったか分かりませんが「東洋のナポリ」と言われ、大変な集客力がありました。高崎方面からはわざわざ、昔ですから SL の海水浴の特別列車を出してどんどん人が来たそうです。関越道ができて、あの辺のお客さんが皆、日本海側のほうに行ってしまうのです。そういうことが習慣として付いたものですから、なかなかこちらへ来ないのです。つながりましたということで、さあ、これからだとわれわれもいろいろな仕掛けをして、どんどん群馬の方も来てくださいとやったのは、北関東自動車があったということです。新鮮な魚、カツオのイメージ、イメージが大事なのです。サンマの水揚げ、これもイメージです。今はほとんどありませんけれども、他から来るお客さま方はそういうイメージを持っていらっしゃいます。それから冬、茨城といえばアンコウです。アンコウも実は、漁業関係の方も多いでしょうから分かると思いますが、今はあまり捕れません。捕れたとしても、私は実は飲食業をずっと長くやっていますが、高くても使えません。この辺はヒラメです。これは今でも多分相当いい数字が出ているのではないかと思います。ウニ、アワビ、こういうものもあります。それから、一番下、タコ加工が日本一です。実は今の鈴木誉志男さんが会頭になったときに、あるお酒の席で、「会頭、ひたちなかのタコの加工は日本一なんですよ。知っていましたか」と言うと、「え？」と言うのです。実は知らないのです。加工して大量に作ったものは、そのままトラックに積んで夕方出ていきます。地元の人はほと

んど知りません。逆にそれを言いますと皆驚くのです。「そうだったのか。干しイモが日本一と言っているが、干しイモだけではないんだな」と気がつきました。これも海浜公園です。150万人です。次、どうぞ。こんなおさかな市場や海浜公園が載っている資料を作って、高速道でここにつながります、どんどんここを通過してここへ来てくださいというパンフレットを作りました。おさかな、タコ加工日本一をPRして交流人口を増やそう、ひたちなかを茨城の美味しいさかなが食べられるまちにして市内の活性化を図ろう、こんなことで動き出しました。今はまちづくりといっても、お金を掛けて建物を造るとか、そういう時代ではありません。ですから、やはり地域資源を発掘するということが大事です。タコが日本一、よし、これでいくぞということになりました。そして、ひたちなか商工会議所では、当時、私も観光サービス業部会の部会長をやっていたので、一緒にやっていたのですけれども、蛸の街推進特別委員会をつくりました。タコということで1本柱を立てて、これでいこうではないかということだったのです。シンポジウムを開催しましょうと。これにやるに当たり、地域資源の人と人とのつながりということで、誰かいい人がいないかなと言ったら、会頭が発掘してくれてくれたのが二平さんでした。「二平さんというすごい人がいるぞ」「じゃ、ぜひお願いしてジョインターになってもらいましょう」ということで、お願いをして、シンポジウムを開催しました。そうしたら、どうでしょう。3月に震災と原発事故だったのです。これは本当に驚きました。道もつながったし、柱も立てた、さあ、これからというときにこれです。しかし、これに負けてはいられないと、われわれはこのまちで生きているのだということなのです。やはりやろう、前のめりでいこうではないかと、やりました。このときに、これは一応のろしを上げるシンポジウムということで、市内で活躍している方々にお願いをしてシンポジウムをやりました。ここで宣言をします。のろしを上げたのです。タコ日本一を宣言しました。魚の安全宣言をやしましょう。それから、第3部会で試食会をやって、ひたちなかの魚はおいしいのだと、一般の方も来ていただいてやりました。その風景です。これはシンポジウムです。私が司会です。食べ物を囲む皆さんのうれしそうな顔、やはり食べ物の力はすごいです。食べ物を食べていて怒る人はいません。「魚の美味しいまちシンポジウム」を、多くの市民や業界関係の参加があり、成功裏に開催しました。ひたちなか市を茨城の魚が食べられるまちにしましょうということです。場所を変えて、旬魚を食べる会を何回かやっております。そのたびにいろいろテーマの魚を変えながら、場所を変えてやっております。毎回たくさんの参加者が来てくださいます。これは一方では震災による、風評被害、放射能問題の影響は大変でした。魚の浜値が下がってしまいました。これは本当に困った問題です。那珂湊のおさかな市場に行かれた方はありますか。本当にすごい来客数だったのです。あそこも最初、1軒のお魚屋さんの奥さんが始めた倉庫なのです。それでいいなと言っているうちに、聞くところによれば、奥さんが昔観光関係にいて、一生懸命自分でパンフレットを作って、あっちのバス会社、こっちのバス会社と随分歩いたそうです。そういう努力が実ってにぎやかになってきました。3.11以降本当に人がいない状況でした。東洋のナポリと言われた昔の阿字ヶ浦

海水浴場も、人影まばらなどというものではないです。これは昔、歌がありました。「今はもう秋……」と、真夏にそういう雰囲気でした。実は全国は100ベクレル以上の魚は出荷しませんということですが、茨城県は50ベクレルを超えるものについては出荷しないと厳しくやりました。しかしながら、なかなかこういう風評というのは難しいです。これは消費者に安全・安心をPRしようといういろいろな研修会をやって、各方面の先生方のご協力を得まして、放射線セシウムを減少させる調理法による効果の試験というものをやりました。



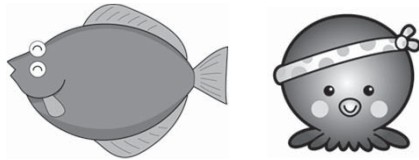
ヒラメのセシウムが本当に下がるのです。しかし、消費者としてはわざわざ買ったヒラメを洗ったりしません。無理とは分かっているのです。無理とは分かっているのですが、一步踏み出すということで風評対策をいろいろとやりました。いろいろなことをやっていると、非常に深い関係、いろいろなお付き合いができるのです。何とかタコをやろうということで、なかなかアイデアが出ないときにはお酒を飲みに行くことになっていまして、お酒を飲んだ席で面白いことを考えました。世界のたこ焼きをやろうではな

いかということで、世界たこ焼きグランプリというものを企画しました。第1回目、たこ焼きができないのです。生まれて初めてたこ焼きを作る外国人が、その日の朝に新しい調理器具でたこ焼きを作るというのは無理がありますよね。来場者はたくさんいるのですが、200人で打ち切りというイベントをやりました。これが意外にも大変な話題になりました。テレビ局は来るわ、ラジオ局は来るわ、新聞各社が来るわ、私も文化放送の野村邦丸さんの番組に出させていただいて、こんなことをやりましたとお話をしました。今年も4回目になりましたが非常に楽しくやらせていただきました。第1回目にはタコを生産している、モーリタニアの大使もお見えになりました。グランプリの参加者には、インドやコロンビア、メキシコ、中国、いろいろあります。そして、今年の春には、『「タコ日本一」宣言』という本を出しました。これは私が企画させていただきました。歌をつくらうということで、『愛しのキューバンボーイ』という曲を作りました。いい曲です。実は私どもの市長が有名な東京大学出身でございます。東京大学出身の市長さんが全国にたくさんいるということで、全国市長会の前夜に東京大学閥の同窓会がありました。そこで市長が先ほどの本を持っていき、明石の市長も実は東大で、これをどうだと出したら、明石の市長が驚きました。「これは何ですか。実はうちは生産量が日本一なんだよ」「あなたのところの明石のタコが日本一だとよく分かっている」ということで、挑戦状をぶつけるというわけではないのですが、お互いに交流していきましようということで、今年も明石焼きの卵焼きのチームが産業祭に来てくれて対決しました。このようにいろいろなことをやって頑張っております。そういうことで、ちょうどお時間となったようでございます。早口で駆け足で申

し訳なかったのですが、これをきっかけに皆さん、ぜひひたちなか市のほうへもお越しください。今日はありがとうございました。(拍手)



タコ日本一宣言 魚の美味しいまちづくりへの挑戦



ひたちなか商工会議所
魚の美味しいまちひたちなか推進協議会
副会長 清水 実



- 立地 東京から約110km。約13kmの海岸が続き北関東自動車道の玄関口
- 人口 156,619人(H27.9月現在)
- 産業 (勝田地域)電機、機械、精密機器、紙製品など工業製品。
(那珂湊地域)漁業・水産加工業などの水産業。**タコ加工高日本一!**
- 農業 干しいもが特産品(生産量日本一)
- 観光 国営ひたち海浜公園や阿字ヶ浦海水浴場、お魚市場など
- 鉄道 ひたちなか海浜鉄道(勝田駅⇄阿字ヶ浦駅)・JR

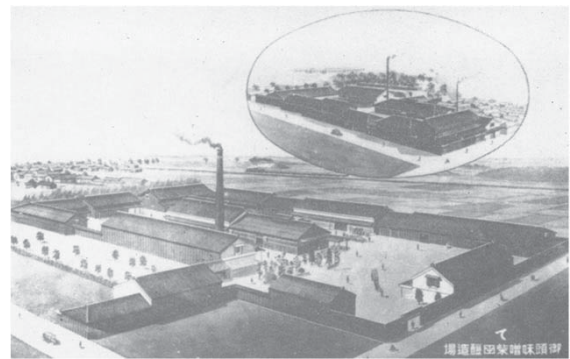
歴史

○那珂湊

茨城県は水戸藩と呼ばれ、尾張・紀州とともに徳川御三家のひとつに数えられ重要地域であった。

- ・物資は中湊(那珂湊)から江戸へ、交易で繁栄
- ・東北・北海道の交易開発
- ・数多くの豪商を輩出
- ・歴史的な街、水戸藩徳川家ゆかりの史跡が数多く残る。(反射炉跡・貧賈閣跡・湊御殿の松など)

柴田味噌醸造場全景



歴史

ひたちなか市の歴史
水戸徳川家関係

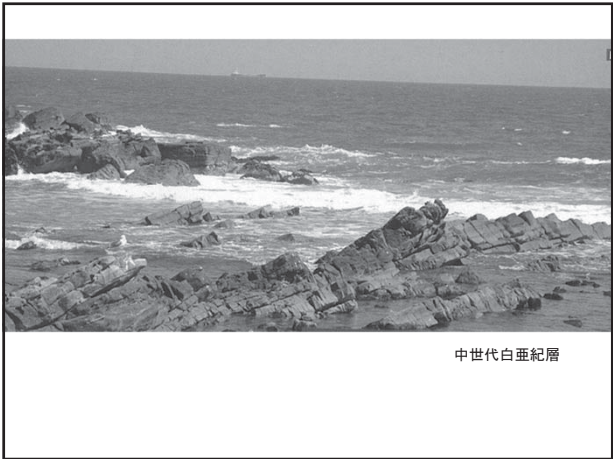
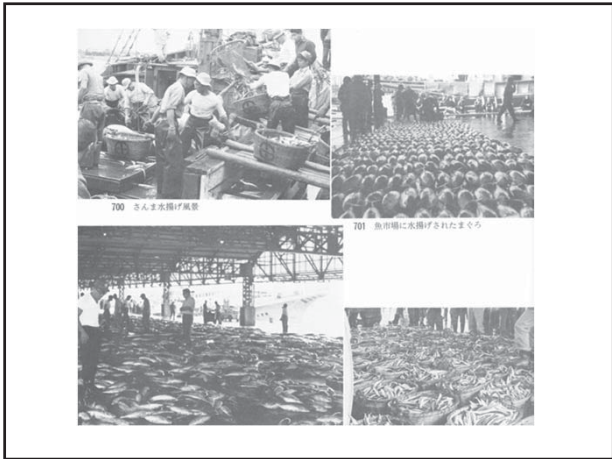
ひたちなか市がある茨城県は江戸時代に水戸藩と呼ばれ、尾張、紀州とともに徳川御三家のひとつに数えられた歴史的に大変重要な地域でした。中でも、市内の那珂湊地区は古くから風光明媚な土地であり、江戸時代には舟運で栄え数多くの豪商を輩出し、また、幕末における国防の要所でもあったことから、水戸藩徳川家ゆかりの史跡や景勝地が多く残っています。

In the Edo Period, Hitachinaka was a part of the Mito Clan, one of three branch families of the house of Tokugawa, making it a very important area. There are many historic and scenic spots related to the Tokugawa family.

○平磯・磯崎

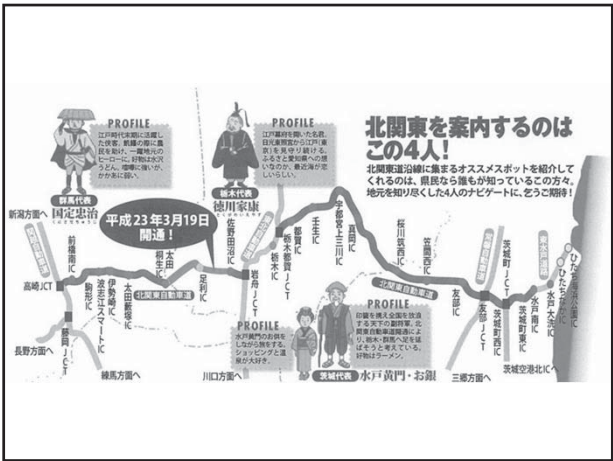
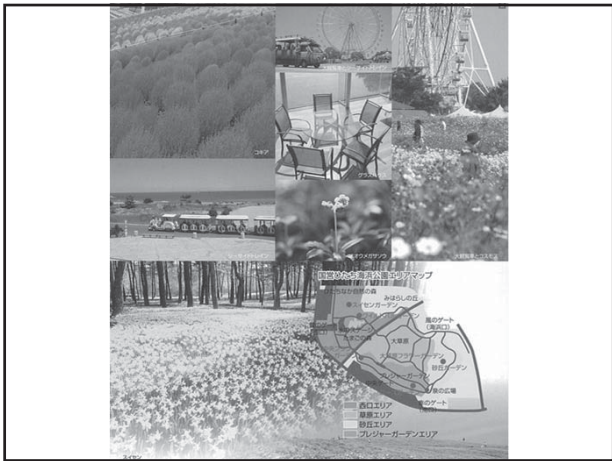
典型的な漁村集落であり、遠洋カツオ船船主・船頭が多数いた。今から8000万年前的中世代白亜紀層の地層が残る。

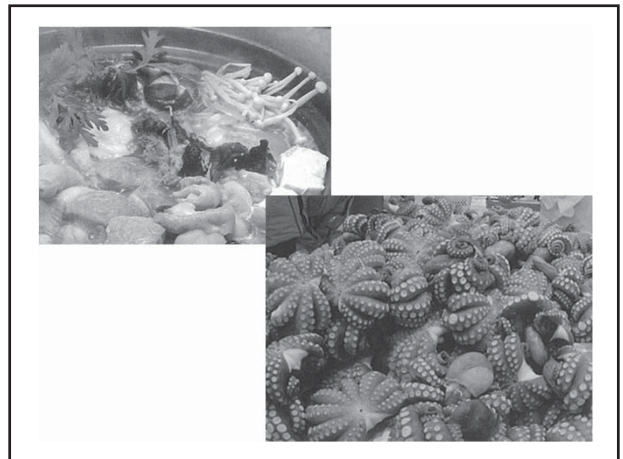
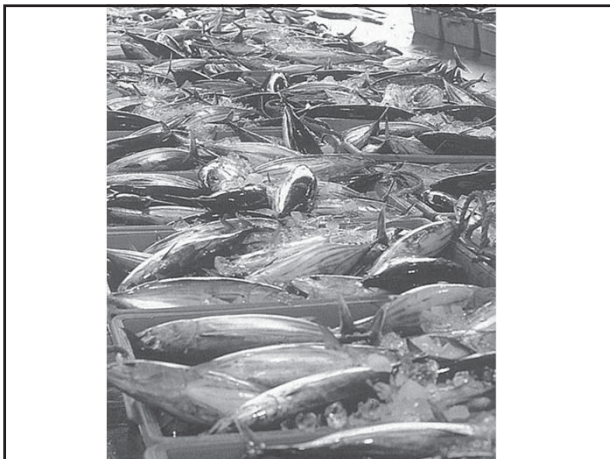
- ・カツオー本釣、サンマ棒受、マグロ縄
- ・タコ樽流し漁、ヒラメひき縄、マダイ釣
- ・イナダ・スズキ網、トビウオ縄
- ・アワビ、ウニ、ふのり、ひじき



現在

- ・お魚市場や国営ひたち海浜公園、大洗水族館
⇒周辺には、多くの観光客。
- ・北関東自動車道の海の玄関口。
- ・四季折々の新鮮な魚が水揚げ⇒那珂湊漁港、磯崎漁港
- ・那珂湊＝カツオのイメージ。新鮮サンマの水揚げ
- ・茨城の冬の風物詩(アンコウ)
- ・茨城でも有数の水揚げ(マダイ・ヒラメ)
- ・平磯、磯崎の磯(ウニ・アワビ・ヒジキ)
- ・タコ加工高が日本一





↓

- お魚や、タコ加工日本一をPRし、交流人口を増やそう。
- ひたちなかを茨城の美味しい魚が食べられる街にして市内活性化を図ろう。

平成22年11月
ひたちなか商工会議所
「タコのまち特別委員会」設置
 ひたちなか市を魚の美味しいまちに……！
 タコ加工高日本一を全国にPR！

↓

第1弾 お魚シンポジウムを開催し、盛り上げよう！

↓

平成23年3月 **東日本大震災発生**
 ●放射能問題 ●風評被害・観光客激減

タコ日本一を旗印に元気な街を目指して！

平成23年9月 **タコ日本一！「魚の美味しいまちひたちなか シンポジウム」開催**

<第1部/基調講演>
 テーマ:「魚食の文化・地域づくりを考える」
 ～いばらきの魚は、安心・安全～
 講師:茨城大学客員研究員 二平 章 氏

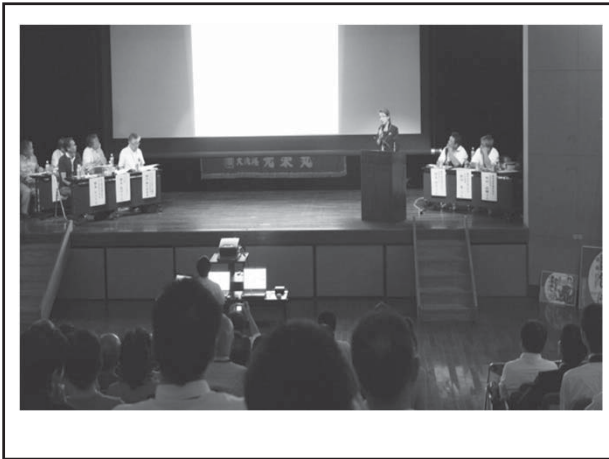
【第2部/リレートークディスカッション】

- ①「魚食の文化について」
クッキングスクールネモト 根本 悦子氏
- ②「地産地消を女性パワーで～」
那珂湊漁業協同組合女性部 部長 根本 悦子氏
- ③「多幸めしんじけつについて」
多幸めしんじけつ 千葉 信一氏
- ④「牡丹ウオについて」
平磯振興組合
- ⑤「ローアビ等について」
磯崎漁業協同組合
- ⑥「旬魚万葉リボン」
トカルチャー 横須賀 正留氏
- ⑦「体験学習普及について」
清水 美氏
- ⑧「タコ加工日本一について」
南あ印 代表取締役 鯉沼 勝久氏

重 音:「タコ日本一宣言」・「魚の安全宣言」
 アピール:「魚食のまち・ひたちなか」をつくる
 /茨城の魚は、安心安全
 (拍手 採択)

【第3部/試食会】
 テーマ:「食べよう！いばらき・ひたちなかの魚」
 試食会:様々な「茨城の魚・ひたちなかの魚」の料理試食
 タコ料理・加工製品の出店紹介等





魚のいいまちシンポジウム
 ≪多くの市民や業界関係者の参加があり、成功裡に開催≫

↓

**ひたちなかを茨城の魚が食べられる街に！
 魚のいいまちにしよう！**

平成24年2月

ひたちなか商工会議所
魚のいいまちひたちなか推進協議会発足
 (市内飲食店組合・旅館組合・加工組合・漁協・観光協会等市内40団体構成)
 ※オブザーバー 茨城県農林水産部漁政課・ひたちなか市商工振興課・観光振興課等



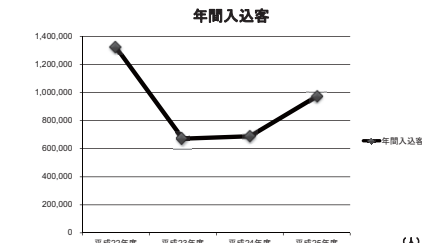
一方では、震災の影響



- 風評被害
- 放射能問題

《風評被害状況》

那珂湊お魚市場年間入込客推移



年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
年間入込客	1,323,898	671,009	688,382	973,822

ひたちなか市観光振興課調べ

《放射能問題》

《放射能セシウム新基準》

100ベクレル以上の魚は、出荷制限。

※茨城県の場合

50ベクレル以上の魚も海域ごとに生産自粛



消費者及び市場は、後退の動き

自分達の出来ることを……!

- 消費者や水産業者を対象に研修会を開催
- 魚を積極的に食べてもらうイベントの開催
《旬魚料理を楽しむ集い・世界たこ焼きグランプリ・カツオわら焼き体験隊》
- 魚のおいしいまちキャンペーンの開催
- 放射能セシウムを減少させる調理法による効果試験



消費者に安全・安心をPR

第1回魚のおいしいまち研修会(H24.4.14)
テーマ:「海と放射能汚染現状と魚の放射能セシウム基準値強化の影響」
講師:茨城大学地域総合研究所 客員研究員 二平 章 氏

第2回魚のおいしいまち研修会(H24.7.8)
テーマ:「魚の放射能の現状と今後について」
講師:茨城大学地域総合研究所 客員研究員 二平 章 氏
テーマ:「放射能を減らす調理法について」
講師:(社)茨城県調理師会連合会国家試験事前講習
栄養学・食品学・調理科学講師 栄養士 千葉信一氏
～旬魚料理を楽しむ集い～
(デリカセツ星 オーナーシェフ 千葉信一氏プロデュース)

第3回魚のおいしいまち研修会(H24.9.23)
テーマ:「日立漁業関係者との意見交換会」

第4回魚のおいしいまち研修会(H24.1.19)
テーマ:「放射性物質と魚の安全・安心魚食への不安解消を目指して」
講師:水産庁 森田 貴巳 氏
テーマ:「放射性物質検査体制について」
講師:茨城県農林水産部漁政課 大森 明 氏

第5回魚のおいしいまち研修会(H25.3.3)
テーマ:「海と魚の放射能調査と魚食の安全性について」
講師:福島水産試験研究所 五十嵐 敏 氏/中央水産研究所 渡邊 朝生 氏
原子力機構 乙坂 重嘉 氏/水産庁 森田 貴巳 氏
～ 座談会 ～

第6回魚のおいしいまち研修会(H25.3.17)
テーマ:「地域資源としての魚の魅力と観光まちづくりについて」
講師:茨城大学地域総合研究所 客員研究員 二平 章 氏

第7回魚の美味しいまち研修会(H25.6.16)

(第1部)

テーマ:地域資源を活かした個店づくり食資間の歴史と復元

講師:食資間復元研究会事務長 星秀憲氏

(第2部)

旬魚料理を楽しむ集い

(デリカセツ星代表・料理研究家千葉信一氏プロデュースによる創作料理)

第8回魚の美味しいまち研修会(H26.3.)

(第1部)

テーマ:放射能問題のその後と魚のまちづくり

講師:茨城大学地域総合研究所客員研究員 二平章氏

(第2部)

旬魚料理を楽しむ集い

(デリカセツ星代表・料理研究家千葉信一氏プロデュースによる創作料理)



旬魚料理を楽しむ集い



旬魚料理を楽しむ集い



世界たこ焼きGP多くの来場者



平成27年5月
「タコ日本一宣言」
一魚の美味しいまちづくりへの挑戦— 発刊

「加工タコ日本一」PR本
観光生協 歴史紹介

「タコ日本一宣言」
一魚の美味しいまちづくりへの挑戦—
二平 富太郎 著
ひたちなか市観光協

平成27年6月
ひたちなか市のタコのテーマソング
「愛しのキューバンボーイ」のCDが完成

ひたちなか市観光協
タコ応援歌CD化
HP公開、街をPR

兵庫県明石市とのタコのまち交流

みなと産業祭(平成27年10月)で、真ダコ水揚げ高日本一・「明石ダコ」の兵庫県明石市と、タコ加工高日本一のひたちなか市のタコのまち交流が実現。

↓
○みなとの多幸めし
○那珂湊やきそば(タコ入)
○あかし玉子焼き

タコの食べ比べ対決!!

世界タコ焼きグランプリ開催

第4回 世界タコ焼きグランプリ
The 4th TAKOYAKI GRAND PRIZ

世界各国の味付けの創作タコ焼きで世界一を競う!?

「タコ日本一・魚の美味しいまち」を内外にPR!
観光客の誘致、地域の活性化を図ります!

今後の展開

《観光を意識した魚で街づくり》

- ・カツオわら焼き体験隊
- ・世界たこ焼きグランプリ
- ・ひたちなか市タコ条例(仮称)制定
- ・市内飲食店等での共通統一メニュー開発

《市場調理施設を使った魚食普及活動》

- ・旬魚料理を楽しむ集い
- ・「さかな丸ごと」食育養成講師育成(栄養士等)
- ・「さかな丸ごと食育」サポーター研修会。



那珂湊漁協にある新設キッチンルームで・・・



ひたちなか市で茨城の美味しい魚が食べられる街を目指して・・・！

2015年10月25日 茨城新聞

日商 観光振興大賞

ひたちなか商議所特別賞

タコでまちづくり評価

日本商工会議所（日商）が全国の商工会議所を対象に選定する「2015年全国商工会議所きらり輝き観光振興大賞」の観光立「地域」特別賞に、ひたちなか商工会議所（ひたちなか市、鈴木蒼志男会頭）が選ばれた。同賞は、選考規定で一度受賞すると、3年間ノミネートされない規定があり、特別賞は2011年に続いて2期連続の受賞。同会議所は「全国でも初めてのケースだ」としている。

特別賞は、大賞、振興賞に次ぐ3番目の賞で、児島商工会議所（岡山県）とともに受賞した。

ひたちなか商工会議所によると、受賞理由は、漁商工連携の本「『タコ日本』」宣言「魚のおいしいまちづくりへの挑戦」の出版で地域を元気にしたことが評価された。

湊地域の水産加工業者の実力など、タコにまつわる話を中心に、同会議所が取り組む「魚食のまちづくり」についてまとめている。

同書は、同会議所の「蛸の街推進特別委員会（鯉沼勝久委員長）が企画立案し、3月に出版された。同市在住の3人の共著で、同会議所の鈴木会頭が監修した。

「お魚博士」の二平章さん、地元「みなと」の多幸めしを考案した県調理師会連合会専任講師の千葉信一さん、「食育」をテーマ「本」を自負する那珂

前回の特別賞は地域資源を生かして展開した「ファイト&スマイルひたちなか」が当地グルメで受賞した。表彰式は11月13日に静岡市で開く「全国商工会議所観光振興大会2015 in しずおか」の全体会議で行われ、大賞の富山商工会議所（富山県）など全国9会議所の一つとして表彰される。（秋庭健司）

特別報告

沼津の魚食観光はなぜ成功しているのか

後藤義男

(ぬまづみなと商店街協同組合理事長・
沼津魚仲買商協同組合理事長)



ただ今ご紹介にあずかりました後藤義男です。よろしくお願ひいたします。今日は二平先生と打ち合わせが何もできていなくて、去年、石巻でやったときのパワーポイントが残っていると思うのですけれども、後ろの画面抜きに話していいということで、適当な思いをつらつら話させていただきたいと思います。先ほど来、話を聞いていると、非常に行政の方とうまくまちづくりがいつています。あとは一緒に参加する皆さんの力が結集できれば、間違いなくまちづくりは成功すると思います。ぬまづみなと商店街というのは、行政抜きで、独自で少しずつ大きくなってきました。非常に恵まれた環境の中で育ってきています。ちょうど沼津市の場所が映っているのですけれども、富士箱根伊豆国立公園から流れ出る狩野川の河口が沼津港です。沼津港というのは水産の水揚げ、漁港ランキングで水揚げの金額が載っているのですけれども、実際は消費地なのです。消費市場のランクで言うとかかなり落ちこぼれたまちなのです。先ほど紹介がありましたけれども、人口は20万5,000人です。水産では水揚げは今30億ぐらいしかありません。では、消費地として100億はどういうランクかという、すぐ近くに静岡市があります。ここは消費市場としては300億ぐらいです。場外流通が非常に多いまちなのです。まとまらない、バラバラにやっているのが沼津港の現状です。それが今、何となく成功している形になっているのかなと思います。というのは、バブルがはじけてお客が増えてきたのです。バブルがはじけてお客が増える観光地というのはあまり聞いたことがないのですけれども。魚の流通も変わりました。スーパー流通に変わり、まちの魚屋さんがなくなってきました。魚を食べるチャンスが家庭からだんだん消えてきました。日本人は昔から魚で育ってきていますから、魚が懐かしいのです。毎日パンと卵焼きでは飽きてきます。たまには魚を食べようかということで、沼津の港へお客さんが来るようになりました。そもそも沼津の港は消費市場ということで、もう1つの特徴は仲卸制度がないのです。魚を買いたい人は全部港へ足を運ばないと魚が買えません。そういう関係で非常に市場へ集まる人の数だけは多かったのです。景気のいいときは朝買い物に来て、一杯飲んで帰ります。魚屋相手にできた食堂や天ぷら屋さんがあったり、お寿司屋さんがあったり、そんな関係で食堂が少しずつ育ってきました。そのうち、東京のほうから沼津はおいしい魚が安く食べられるということで、双葉寿司さんというお寿司屋さんがまずけん引車だったのです。地方から来る人は沼津へ行くと、おいしい魚が安く食べられます。東京ではできない出し方で、地元でしか捕れない魚が新

鮮な形で出てくると、非常にお得感があって、そしてサプライズなのです。やはり今までのイメージと違う魚が買えるというのは、非常に心を打ちます。私は今日、しおさい3号に乗ってきました。私は昔、潮騒という店をやっていました。三島由紀夫の『潮騒』というタイトルで、初恋の味を再現したいなと思いました。ファーストキスは一度しか味わえません。でも、おいしい魚に出会うのは何回でも味わえます。うちの店へ来れば何回でも感動を与えますよ。そういう思いで食堂を始めました。もうやっていませんけれども、今はテナント業としてそこは人に貸しています。経営的には自分でやるよりも貸すほうが非常にいいということで、少し手を抜いています。そして、沼津は非常に恵まれています。富士箱根伊豆国立公園、これができたのが60年前です。フィリピン沖の島が日本列島にぶつかってできたのが伊豆半島なのです。その付け根が沼津です。ということで、今、世界ジオパークに申請をしているのですけれども、まさに富士箱根伊豆国立公園そのものはジオパークには少し大き過ぎて、認定するのに戸惑っているというのが現状です。本来は非常に素晴らしい場所があちこちにあります。沼津にもたくさんあります。そういう場所なのですけれども、沼津の行政とわれわれ民間が少し歯車が合いません。そんな形で今進んでいます。何とかこれを是正しながらまちづくりをしていきたいと思えます。何もしなくてもお客さんが来てくれているような現状は非常にありがたいのですけれども、将来的には少し不安なのです。人が店を呼び、店が人を呼び、今、みなと商店街には63組合員、約80店舗あります。お手元に配った商店街のマップなのですけれども、今、広告には44店舗載っています。沼津の港へ来ると、おいしい魚があそこの店へ行けば、こっちの店へ行けばと、また来たくなるような形です。マップも、商店街で出しているマップ、観光協会が出しているマップ、市で出しているマップ、全然別なのです。別々でやっているというのもおかしな話なのですけれども、なかなか一つになり切れません。われわれは先週、実は銚子へ来たのです。商工会議所の水産部会の人が進地視察で来ました。沼津は魚の水揚げ加工では遅れているけれども、銚子は今どうなっているのか、視察に行こうということで1泊で、地元の企業さんにお世話になり、勉強させてもらいました。あまりにも桁違いの水揚げ、その中に地元の浜平丸がサバを持ってきていて、なるほどなということでした。昔、沼津の港も近海のカツオの水揚げが日本一だったのです。そのカツオの水揚げは昨年、今年、釣りの船は一隻も入ってきません。これも一担当者の判断ミスなのです。それは、非常にカツオが売れる1月のカツオのない時期に、南へ行けと指導したのです。北緯20度近辺までカツオの船が行きました。捕ってきて、1月、2月に高値で売れました。高値で売れたのですけれども、勝浦の人に笑われました。「いいですね、沼津は、こんな脂のないカツオが売れて」。おかげで沼津のカツオは評判がガタ落ちで、世間で沼津のカツオは駄目だというレッテルを貼られ、とうとう船は一隻も来なくなりました。そのうち巻網が始まり、浜平丸、大師丸が地元にいるときは非常に良かったのですけれども、だんだん水揚げが増えてくると銚子のほうへ行くようになりました。母屋を取られたようなことになりました。地元も大師丸、浜平丸がいなくて水産では全然やっていけないのです。そんな中で人だけ

は来ています。そういう中でわれわれはどうやって生きていくか、観光で生きていくのが一番いいのかなということで、行政もそのように最近風向きが変わってきました。港は非常ににぎわっていると言うだけは言うてくれるのですけれども、なかなか力を貸してくれません。実際、今、港へ来ている 200 万人ぐらいのお客さんが 100m 四方のところ集まっています。みなと商店街はそんな狭いエリアの中にそれだけ商店が密集しています。



ということで、非常に分かりやすいです。魚を食べるなら沼津、中華を食べたかったら横浜、こういうことをモットーにみなと商店街は一致団結しようとしています。悲しいかな、まだ 2~3 割の人は賛同してくれていません。これが一つになればもっと沼津の魅力を PR できると思うのです。沼津はなぜそんなにいいかという、やはり海がよいのです。日本一深い駿河湾、2,800m の水深があります。ここに生息している魚の数は 800 種とも 1,000 種とも言われて、全部確認できていません。そんな魚が水揚げされている沼津港は日本で一番魚種が多い港だと思うのです。日本で水揚げされる約 300 種類が食用にされています。

ほとんどが沼津に見られる魚と考えると、非常にユニークな魚市場になっていると思います。大瀬（おせ）海水浴場が、今年の 7 月に NHK の「ダーウィンが来た！」という番組で紹介されました。なぜかという、海水浴場で見られる魚の種類が四百数十種類あります。海水浴場ですよ。その海水浴場もただの海水浴場ではなく、日本一の環境省のお墨付きを受けた海水浴場です。そんなきれいな海水浴場で四百数十種類の魚が泳いでいることが確認できています。そんな沼津の海は非常に風光明媚なところでありながら、そういう自然に恵まれています。駿河湾の一番奥に内浦湾があって、その先に大瀬崎があります。ここはスキューバダイビングで非常に有名なところで、大瀬を語らずしてスキューバは語れないと、世界でも有名なスポットになっているのです。その海水浴場を抱えながら、地元の人はそのへに行かないのです。今まであった航路がなかなかお客さんが行かないから復活できません。地元の人はどこへ行くかという、熱海まで電車で 20 分乗って、熱海の人工的に造った海水浴場へ行くのです。地元で日本一の海水浴場があるのに地元の人には行きません。これは PR 不足なのです。地元の人知らないのです。昔は良かったです。昔、竜王丸という船があり底から海が見えたのです。それに乗って海水浴に行くのを子どもたちは非常に楽しみにしていたのですけれども、最近はそういう船もなくなり、だんだん海水浴の客は減りました。スキューバのお客も 10 万人が海水浴場に宿泊していたのですけれども、今、3 万人ぐらいで、半減以下です。それも沼津市内から 1 時間近くかかるのです。沼津は 20 万人のまちなのですけれども、海岸線 63 km と非常に海岸線が長いのです。海岸線は長いのですけれども、新幹線の三島駅からは沼津港まで直線で 5

kmしかないのです。想像がつかないと思うのですけれども、三島を中心に半径5kmのところに市町が7つもあるのです。たった5kmのところに7つです。沼津市、三島市、裾野市、伊豆の国市、函南町、清水町、それから、長泉町、それぞれが皆ばらばらにおらがまち、おらがまちとやっているのです。これが一つになると非常にいい宣伝ができるのです。その7つの市町のうち海があるのは沼津だけなのです。自分たちが育てた森の流れが沼津に流れ着いて、駿河湾へ流れ着いたのです。自分たちの恵みとしてPRできるのに、合併に失敗しましてとうとう今に至っています。前浜に魚がたくさん揚がっているのに、それを宣伝していません。伊豆長岡温泉へ行くと、葦山の反射炉、いちご狩り、伊豆牛があります。車で10分のところに内浦港があるのですけれども、そこの魚は前浜の魚として宣伝していないのです。非常にもったいない話です。行政の縦割りの寂しい産物かなと思っていましたが、これが一つになると富士箱根伊豆国立公園の中核のまちとして、それぞれがお客を呼べるものがあると思うのですけれども、それができていません。三島に魚がないから何を宣伝しているかという、箱根西麓でとれる三島馬鈴薯を使ったみしまコロケです。他にないのです。あとは水がきれいだから、そこで育てたウナギですが、別に育てているわけではなく、ただ、店先でその水で洗っている程度なのです。そういう形で、それぞればらばらに今行政が動いているというのが現状です。まちづくりの中で今までわれわれ商店街が何をやってきたのかといいますと、経産省に400万円を使い切るという予算がありました。それを活用してまちおこしのイベントでもやろうかということで、ジャズのライブを5週間連続、プロのジャズメンを呼んでやりました。シャトルバスで市内のホテルを巡回しまして、金土にお客さんを呼んでみようかとやりました。これは失敗で



した。呼ばませんでした。今、港BAR（バル）というのが映し出されています。沼津の港を、どんな港にしようか、ジャズの音色が聞こえて、パフォーマーの動きがあって、おいしい魚が食べられる、そしておいしいカクテルが飲める、海を眺めると帆船が浮かんでいる、こんな港町がいいねということで始めたのが、「ぬまづ港BAR」です。第5回までは港だけでやっていました。沼津駅と港は駅間2.2kmです。沼津の港は外から見ると、駅へ降りたら沼津の港町なのですけれども、沼津の人は港町とまちなかは完全に別のものだと思っています。これを一つにしようということで、第6回のときに商店街の一部を入れてバルの開催をしました。そこにチラシを載せているのですけれども、ぬまづ港BARというのはチラシの中にある、こういう700円のチケットの5枚つづりを3,500円で購入してもらいます。このチケット1枚でそこに載っているお店のメニューが食べられます。ハーフの

うなぎ丼にビールが付いて700円で食べられたり、プレートにカニを山盛り盛って700円でビールが付いたりというような、非常に思い切ったメニューにしています。そして、ジャズは日本のトッププレーヤー、ここ2回ぐらいはアメリカからジャズメンを呼び、非常に好評を得ています。普段はお金を払わなければ聞けないジャズが、まちかどライブでただで聞けます。プロのジャズが分かる方が、だんだん増えてきたのです。A ステージという特設会場が動かなくなります。パフォーマーも何とか港で育てようと思って、毎週金曜日、投げ銭だけで来てほしいということで何人も呼びました。呼んだ以上は地元の間人が投げ銭を払いながらやっていたのですけれども、半年やって冬になってきたらやはり続かなくなりました。いろいろな仕掛けをしてもなかなか仕掛けどおりに人は動いてくれません。地道に長い間コツコツやることによって、賛同者が少しずつ増えてくるのかなと思います。今度、第8回目のバルは駅前のエリアまで全商店街が今一緒になってやろうという形で、今、実行委員会が立ち上がりました。一つ港だけでピンポイントで成功しても集客はなかなか増えていかないのですけれども、面を広くすることによって来客数は非常に増えていくと思います。私がやっているぬまづ港BARは、セールタウン NUMAZU クラブという会が主催しています。セールタウンというのも非常に海に関わりのある語源ですけれども、大師丸、浜平丸がいる戸田村地区は沼津と合併して沼津市になっているわけです。そこに近大造船発祥の地という碑が立っています。どういうことかということ、1854年、安政の大地震のときに、ロシアの戦艦ディアナ号が下田沖で損傷しました。その乗組員を帰すために造った船がヘダ号という船なのです。江戸幕府の命を受けて、蕪山の代官、江川太郎左衛門が造り上げました。そのときの8人の船大工が明治政府になってから全国へ呼ばれて、日本中の船を和船から洋船にしました。この経済効果がどれくらいかといいますと、三島市を下りると楽寿園という非常に大きな公園があるのです。これを持っていた方が一船大工の方なのです。船大工たちは、函館、越前大野、横須賀、長崎、広島、神戸、こういうところへ呼ばれて造船技術を日本中に広めていきました。そして、そのうちの1人の緒明さんという一船大工がものすごい財をなして、大きな別邸を三島市に寄付してくれたということです。どういうことかといいますと、和船で帆かけ船というのはよく聞くとと思うのですけれども、ヘダ号というのは、ディアナ号というロシアの戦艦が持っていた図面で技師が造り上げた2本マストのヨットなのです。フォローウィンドでもアゲンストでも前へ進めます。日本中の船が洋船に替わる経済効果でどんなに元気になったかということ、日清戦争に勝つ原動力になり、日露戦争でバルチック艦隊を破った日本の海軍は、ロシアからもらった技術の力でロシアに勝って、サハリンを手にしたということです。先日、櫻井よしこさんがインドで講演したときに、日本が日露戦争に勝ったことを、アジアの人々は非常に喜んだと話されました。ずっと植民地政策で欧米、イギリス、フランス、オランダ、こういうところに支配されていたアジア諸国が、日本がロシアを破ったということに非常に元気づけられ、勇気づけられて、自分たちの民主化、独立の原動力になったということを現地で聞いてきました。そういう講演を聞いたときに非常にうれしかったのは、そ

の原動力は、沼津の戸田の造船技術が最初のスタートだったというのは、沼津の人は誇りにしていいのかなと思います。歴史があって、いろいろなロマンがあって、また、そういうものが今の日本に生かされています。時間がなくなってきたのですけれども、沼津は今、まちなかの中心市街地に空き店舗が 77 店舗あるのです。ということはどういうことかというと、昔の沼津は素晴らしかったのです。77 店舗の空き店舗があってもそこそこ人の交流はあるのですけれども、今、これに沼津の持っている海という魅力を、テーマにつけることによって、同じ方向へ風を向けられます。学習院の遊泳場があって、皇太子や天皇陛下、皆さんがあそこで赤ふんどしで遊泳していました。ふんどし遊泳から、それこそウィンドサーフィン、ヨット、そういうマリンスポーツ、マリンレジャーが非常に盛んなのですけれども、こういうものを売る店がまちじゅうにあふれてきたら、よそにできないまちづくり、オンリーワンのまちづくりができます。銚子も日本一の水揚げがあります。キンメがあります。沼津にも随分おいしいサバが銚子から来ています。そういうものをうまく使って、同じ方向を皆さんで向くということが一番大事だと思うのです。行政がやる、商店街の幹部がやる、これではまちづくりができないと思います。みんなが同じ思いをして同じテーマで進むことによって、魅力ある、あそこへ行くと何かサプライズが起こる、そういうまちになって、非常に人を呼べると思います。人の気持ちを動かすためには、まず人の心をつかむ、胃袋をつかむ、そういうところからスタートしていくといいのかなと思います。そろそろ時間になりましたから、とりとめのない話で申し訳なかったのですけれども、これで終わりたいと思います。どうもありがとうございました。(拍手)



沼津の魚食観光はなぜ成功しているのか



後藤義男(ぬまづみなと商店街協同組合理事長)

1

沼津市の概要

- 人口：H26.3月末現在 203,806人、世帯：89,492世帯、人口密度：1,090人/km²、面積：約187km² 海岸線延長：約64km
- 市の木：松(千本松原→若山牧水・井上靖の作品にも描かれ沼津ゆかりの木)
- 市の花：はまゆう(大瀬崎の砂地に自生、万葉集にも歌われ、白い繊細な花、美しい葉は観葉植物としても親しまれる)
- 位置：県東部、伊豆半島の付け根、駿河湾の最奥部
- 地形：北に愛鷹連峰、西に駿河湾を臨む。市街地の中央を狩野川が流れ、穏やかな気候に恵まれている
- 海岸線：隣接する富士市から沼津港までの千本浜海岸、また市南部に向かい変化に富んだ海岸線となり、その総延長は約63km

2

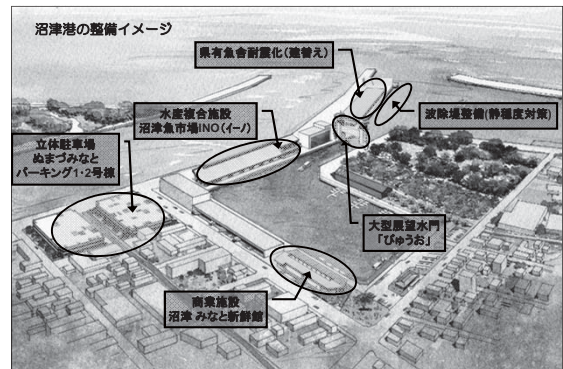
沼津港周辺



臨港地区19.9 ha () 漁港区6.0ha () 商港区13.0ha () 市民会館(沼津市立)

3

沼津港湾振興ビジョンによる施設等整備状況



4

■ A棟(水産複合施設)「沼津魚市場INO(イノ)」

竣工	平成19年11月8日	
整備主体	沼津魚類協同組合	
運営管理	沼津魚類協同組合	
場所	沼津市千本港町128-3外31番	
目的	安心・安全な水産物を効率よく供給するため、衛生管理対策を施した魚市場を整備し、これに観光機能を付加	
総事業費	約12億4千万円	
財源内訳	整備主体：8億1千万円 静岡県：2億7千万円(水産業総合推進事業費補助金) 5千万円(観光施設整備事業費補助金) 沼津市：1億1千万円(水産業振興事業補助金)	
施設概要	1階：水揚選別所、卸売場、荷捌室、貯水室 2階：見学者通路、展望デッキ、レストラン(魚食館) 東西126m、南北46m、高さ12m 延床面積7,707.79m ²	
開館時間	見学者通路：5:00～16:00 展望デッキ・魚食館：5:00～21:30	
利用状況	年間約16万人が利用(魚食館)	

5

INO

- ・全国で初めて観光施設を併設した見せる市場(セリ見学通路)
- ・温度、衛生管理(HACCP)や省エネにも特化した新しい市場



セリの状況
(朝5時45分から)



沼津水産祭
(5月中旬)

6

■ 日棟(マーケットモール)「沼津 みなと新鮮館」

竣工	平成21年4月26日	
整備主体	沼津魚仲買商協同組合	
運営管理	沼津魚仲買商協同組合	
場所	沼津市千本港町128-1	
目的	魚食の普及と地産地消を目的とした物販・飲食施設に観光機能を併設	
総事業費	約3億円	
財源内訳	整備主体:2億5千万円 静岡県:2千4百50万円(観光施設整備事業費補助金) 沼津市:2千4百50万円(水産業振興事業補助金)	
施設概要	鉄骨造平屋建、床面積1,650㎡、店舗(物販・飲食:13店) 観光案内・イベントスペース トイレ、ウッドデッキ、駐車場	
開館時間	6:00~22:00 第2・4火曜日は休館	
利用状況	年間約50万人の利用	

7

ぬまづみなと商店街について



【ぬまづみなと商店街協同組合の概要】

設立年月:平成21年11月
組合員数:59人(66店舗) <内訳>生鮮三品販売:3店舗、飲食店:36店舗
代表理事:後藤義男
住所:静岡県沼津市蛇松町32-3
電話:055(962)2882
<http://numazuminatobar.com/>

8

商店街の結束と活発な共同事業めざし法人化

沼津港周辺には、港で水揚げされたカツオ、サバ、アジ、イワシなどの海鮮を食材とする飲食店や水産加工品を扱う販売店が軒を連ね、関東地方を中心に多くの観光客で賑わう商業集積であった。

当組合は、この商業者らが平成10年に立ち上げた“ぬまづみなと商店会”を母体に、21年、54名(66店舗)で法人化。

目的

任意組織では、共同宣伝や水産祭りなどのイベント事業を通じ、港のPRや各店舗への集客に努めてきました。しかし、さらに結束力を強め、活発な共同事業を展開することを目的に法人化に踏み切った。

9

みなとマップやイメージソング、キャラクターで知名度アップ

ぬまづみなとマップの作成

商店街の知名度アップや個店への誘客を図ろうと、商店街の地図や組合員全店舗のおすすめ品を盛り込んだカラフルな“まっぶ”を5万枚作成。リニューアルすることによって、より見やすく、分かりやすいマップを目指して工夫を重ね、港の魅力を発信している。

イメージソングとキャラクター

商店街のイメージソングやキャラクター(“ぬまづみなとのせんたくん”)も制定。お揃いの法被もつくるなど、身近で親しみやすい商店街を目指している。

10

高速バス利用者に地域通貨券をプレゼント

沼津港は新宿との高速バスの直行便もあるなど、首都圏からも気軽に足を運べる距離にある。

組合では、高速バスの利用客限定で、商店街だけで使える“沼津港地域通貨券”のプレゼントを企画し好評を得ている。

港を核に地域全体の賑わい創出

現在、沼津港を訪れる観光客は、年間約147万人。

来街者の目標を100万人に据えて、様々なイベントに取り組んで知る。

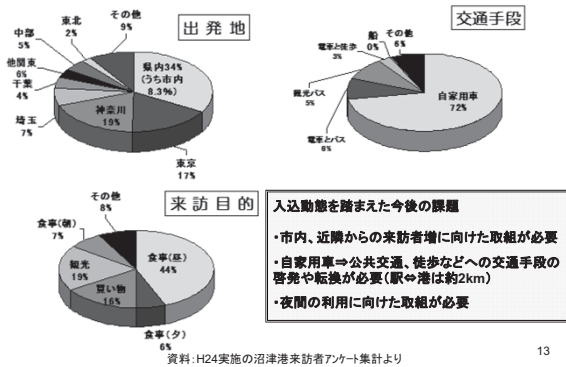
11

昼間の賑わい



12

ぬまづみなと商店街への入込動態



13

まちかどスポットの設置

～お休み処～
沼津駅から沼津港まで2.2km歩いて30分



14

中心市街地とのアクセス、回遊性の創出



・沼津駅と沼津港間を結ぶ無料シャトルバスの運行を実施中(日曜・休日)

15

ぬまづ港バル

～夜のにぎわい創出に向けて～



16

みなとBARの賑わい



18



よいまちフェスタ 毎週金曜日はぬまづみなどへ



新たな民間商業施設のオープン



シーカブスの常設展示をはじめとする水族館に飲食・物販施設を併設した商業施設がオープンし、連日にぎわう



オレンジポートについて

伊豆箱根バス Seibu Group

ご当地ユニット
オレンジポートのラッピングバス協走中♡

運行区間
①専のりば 沼津駅 ↔ 沼津港

運行時刻

沼津駅	沼津港
12:00	15:40 16:30
13:00	
9:00	10:00 13:30 14:00
17:00	17:30 18:00

メンバーによるオリジナルアナウンスでご案内しています♪

伊豆箱根バス 三島営業所 TEL 055-977-3874
伊豆箱根バス 沼津駅前案内所 TEL 055-952-1800 (本・日営業)

ORANGE PORT SHIZUOKA EAST AREA IDOL
<http://www.orange-port.com>

25



特別報告
全国の人と地域をつなぐサバイベント

小林崇亮
(全日本さば連合会会長)



今、紹介いただきました、全日本さば連合会の代表をしています小林崇亮と申します。今日はよろしくお願ひします。全日本さば連合会をご存じの方はいらっしゃるでしょうか。ありがとうございます。あそこにサバニストと書いてありますが、私は魚全般が基本的には好きなのですが、特にサバに非常に魅せられております。好きなのです。何が好きかという、食べるのが好きです。特に水産業や漁業の専門家というわけではありません。ただ好きというその一点だけでサバニストと 2011 年に名乗り始めて、2012 年に全日本さば連合会なるものもつくってしまい、活動しております。全さば連と略して呼びますので、皆さんも全さば連と呼んでください。「全日本」などと頭に付けてしまって、大層な名前を付けてしまったと思っているのですが、そんなこともあってか、全国のサバに力を入れている地域の皆さんとやりとりをさせていただいて、活動をさせていただいています。その地域によって漁業者の方とつながったり、例えばブランディングをしている地域であれば、そのブランディングの主体となっている皆さんとやりとりをさせていただいたり、時には行政の方々とやりとりさせていただいたり、そんなことをして活動しています。今日は、全さば連がどんな活動をしているか、どんな思いで活動しているかをご紹介させていただけたらと思います。私は消費者です。先ほど申し上げましたけれども、水産関係の人間でも何でもなく、ただサバを食べるのが好きなのです。サバはおいしいですね。その思いから始めたことで、メンバーにも基本的には水産と直接関係のある人間は誰もおりません。サラリーマンで普通に仕事をされている方、それからカメラマンやライターさんもいます。私の本職は何かというと、東京でデザイナーをしています。グラフィックのデザインを日々パソコンに向かってパチパチ作っています。主婦の方もいらっしゃいます。そういう人たちの集まりなのです。なぜそんな集まりなのに急にこんなことをやり始めたかという、私の背景の話にもなるのですけれども、私は福島県の会津若松の出身です。19 歳までそこで過ごして、その後、大学や仕事で石川県の金沢に住んだり、横浜に住んだり、それから、沖縄に住んだり、今まで各地を点々としていました。今は東京に腰を落ち着けてデザイナーの仕事をしています。そんな中で結構魚が好きですから、住んでいれば基本的にはスーパーで魚などを買います。いろいろなところに行ったときにも買うのですけれども、サバを食べたくてスーパーに行っても、ノルウェー産のサバは売っているのですけれども、地元の近くのサバは実はそのスーパーに売ってないのです。もちろんそれは魚が捕れて仲

買の方が買って、流通してそのスーパーにあるということなので、いろいろあるかと思えますけれども、そういったことにも違和感を覚えたというのが1つです。もう1つは、これはサバとは全く関係ないのですけれども、2008年に仕事の関係で沖縄に行きました。ただ、それまでは東京でやはりデザイナーの仕事をしていました。デザイナーの仕事というのは、パソコンの画面に向き合ってずっとパチパチやっていたらご飯が食べられません。別にデザイナーをばかにするわけではないのですが、そういう仕事です。お客さんとのやりとりは当然出てきますし、デザイナー仲間とのやりとりもありますけれども、そんな仕事なのです。沖縄に行って、デザインや、もう少し広がったような仕事をしながら、読谷村（よみたんそん）という村に住んでいました。会津と読谷村と全くその辺は一緒なのですけれども、東京だけは違うという感じです。東京というより都市部ですね。何が違うかという、やはり行ったら村の人たちとの近所付き合いが大事ということがあります。それから、地域の行事があって、そういうものにも参加しなければいけません。東京ではパチパチ仕事をしていたら、土曜日にお酒を飲んで帰ってきて、日曜日1日寝ていてもいいわけです。けれどもそうはいかない日が結構あるという、そういうコミュニティーに属するというのを、沖縄では久しぶりに経験したのです。それが結構心地よかったです。



東京はそういう意味では楽だと思えるのですが、ある意味ではしんどいなという部分もありながら、ただ、いろいろな人たちと付き合うことには、リアリティーがあり、実感があつたのです。私は2008年に沖縄に行ったものの、2011年11月に東京に戻りました。それは当初から戻る予定があつて戻つたのですが、そのときに、東京は人間関係が希薄だと言われますけれども、コミュニティーのようなものを作れないか、そういうものがあつたほうがいだろう

ということを非常に強く感じていました。それは恐らく、血縁というわけにはいきませんが、何か好きなこと、1つみんな共感できるものがあつて、そこに集まれるものがあれば、そういうことができるのではないかという思いがあつて、実は全日本さば連合会を立ち上げるに至っています。少し変わった感じかもしれないですが、そんな思いがあつてやっています。では、全さば連はどんなことを目指しているかということですが、**「サバをより広く、深く知ってもらおう」**とありますけれども、サバは一言で言うと、多分日本人なら誰でもサバと言えればあの魚だと分かると思います。ただサバと一口に言つても、実は非常に高いブランディングをされて成功されたようなサバもあれば、非常に扱いの悪いサバもあつて、本当に開きのある面白い魚です。いろいろな地域でいろいろな食べ方、郷土料理もあつて、その側面は結構多様な魚だと思います。そして、大衆魚であるということが非常に面白いと思っています。歴史的に言うと、日本で最初の記述が平

安時代の『延喜式』という格式というものに載っています。それから、奈良時代の木簡とも言われていて、とにかく古くから日本人に非常になじみのある魚です。神事でも使われて、現代に至っています。そういうふうにもいろいろ調べて、その地域に行って取材をさせてもらって、そういったことをサバの好きな人たちと共有する、共感する、そんなことを目的としています。

下に書いていますが、食や地域、そこに介在する経済、それから文化、歴史の紹介、そんなことをしていこうというのが目的です。では、具体的には何をしているかという、今は3つを主にやっています。ただ、3つ目のサバ塾は今あまりできていないのですが、この上の2つ、鯖ナイトというものを企画運営しています。それから、全国各地のサバの情報発信、これを主に2012年から15年までやっているところです。2つ紹介していきます。この全部のサバを私は食べたわけではないのですが、できれば食べたいと思っています。2011年のタイミングで、どんなサバがあるのか、今ネットでいろいろ調べられますので、調べて私が地図に落とししたものです。恐らく今は他にもブランドサバ等があると思います。こういうところに取材に行かせてもらって、そのサバの特徴や食べ方などを教えていただいて、鯖ナイトにつなげる、そんなことをしています。では、具体的に鯖ナイトとはどんなものかという、基本的には都内で開催しています。先ほど言いましたが、都内のコミュニティーということがもともとあったということと、そこがやはり一大消費地であるということで、今のところは都内で開催するようにしています。年に大体4回から5回で、今まで通算、恐らく12回ぐらい開催していると思います。「サバに力を入れている地域とのコラボレーション」と書いていますけれども、基本的には1回の鯖ナイトで1つの地域と連携させてもらってやります。大体3時間から4時間ぐらいのイベントですが、その地域のサバのみを使って、その地域のサバの食べ方などをクローズアップしながら、お酒を飲みます。サバ料理だけ10品ぐらいを代わる代わる出しながらお酒を飲みます。サバ好きにはかなりたまらないイベントになっていると思います。なぜその地域をクローズアップするかというと、やはりサバが好きな人、都内でサバというと集まってくる方が結構いらっしゃるのです。けれども、先ほどの地図の「こういうブランドのサバ、こういう地域のサバを知っていますか」と言うと、意外と知らないのです。消費者はそんな感じだと思います。特にサバが好きだという意識だけで、あまり深掘りしていないのです。ですので、私は深掘りしたいので、その深掘りしたサバの情報をその会場に来ていただいた皆さんと共有します。それが鯖ナイトというイベントです。下に、「特色豊かな取り組みの地域を紹介」とありますけれども、取材に行って、サバだけではなく、特色がある、ここは面白いと思ったところをスナップを撮らせてもらって、お話を伺って、30分程度ですけれども、その地域の紹介もするようにしています。なぜかという、当然、鯖ナイトは東京でやるのですが、その地元で食べるのが一番おいしいだろうと思っています。ですので、消費者の皆さんにそれを知ってもらって、これがおいしいと思ったら、できればその地域に行っていただけならいいと思っているからです。それで、そういう少し観光の情

報も織り交ぜながら実施する、そんなイベントです。それから、最後に余興がありまして、先ほどもキンメの歌をいただきましたけれども、サバの歌を私も作っています。サバンドというバンドを全さば連でやっています、サバンドで必ず最後に4曲ぐらい、サバの歌をみんなで歌いましょうと、歌詞カードを配ってやっています。そんな余興をやって、楽しくお酒を飲みながらサバを楽しむというイベントです。今まで12回やりました。大体どんな感じだったのか、参加者の写真しかないものが多くて、料理やお店が見えなくて申し訳ないのですが、注目してほしいのは人数なのです。私は2012年に全さば連を作ったと言いましたけれども、記録がないのですが、この前に実は2~3回鯖ナイトを開催しています。実は地域とのコラボレーション、地域との連携はこの辺りからするようになりまして。その前まではそういう形ではなくて、自分たちでサバを買ってきてサバが好きな人たちと一緒に楽しむという会だったのです。それがだんだん全さば連という名前もあって、地域の方とつながるようになって、それなら地域をクローズアップしてやろうではないかという形になったのが、2013年3月8日、これがそういう意味での最初の鯖ナイトだったかと思います。3月8日はサバの日と勝手に付け、毎年何かしらやるようにしています。このときは、東京品川での鯖ナイトで、鳥取と書いてあるのは、鳥取の郷土料理を東京在住の鳥取の方に作っていただくような形で開催しました。このときに参加者が大体30人でした。その3カ月後、同じく品川で場所を変え、今度は福井ということでやりました。福井県は結構長い県で、美浜の辺り、若狭地方のサバのへしこが有名なのですけれども、へし



こなどを中心にやりました。それから、棒寿司などいろいろありますが、あのときは福井のものを使わせてもらって鯖ナイトをしました。福井は今、サバがそんなに捕れないのです。ただ、郷土料理として残っていて、へしこは平安時代頃から続いていると言われていています。サバ自体はなかったのですが、料理でいろいろご協力いただいて開催しています。このときは56名の参加でした。写真が先ほどより人数が

目減りしているのですが、まだこのときはオペレーションがうまくいっていないときで、写真撮影を皆さんが帰った後にしているのです、そんな感じになっています。その3カ月後です。これは地域というよりは築地の場外でやりました。このときにはお店のキャパシティーが大体30名と言われていたのです、30人ぐらい集めようということで、だんだん認知度が高まってきたタイミングだったと思います。結構シークレットのような形で少しだけ情報を開示したのですが、あっという間に40名に達してしまい、すぐにキャンセル待ちになってしまいました。このときの築地というのとは一体何かというと、築地は日本の台所と

言われている東京の中心ですけれども、そこに集まってきたサバ、その中でもいいサバを使ってやりましょうということで、場外の料理をしてくださる方に非常にいろいろなお心遣いをしていただき、開催に至りました。鯖ナイトはリピーターの方も多いのですが、これはとてもおいしかったと、伝説の鯖ナイトと言っている人もいるような会でした。今のは9月だったと思いますが、ちょうどその頃にテレビ番組でサバがダイエットにいいという報道があったのです。ご記憶にある方がいらっしゃるかどうか分かりませんが、サバ缶が売れに売れるという現象が起きて、私の全さば連にも主婦の方から、「スーパーにサバ缶がないです。どうかしてください」というメールが来ました。当然私は消費者なので、そんなことはどうにもできないのですけれども、そんなメールを受けるくらい、サバ缶が非常に売れたという影響があったようです。ちなみにそのメールをくださった主婦の方は、山形県の方でした。山形県は山の中なのですけれども、サバ缶を使った郷土料理があって、ひっぱりうどんというのですが、そうめんのつけ汁にサバ缶を薬味と一緒に入れます。非常においしいそうめんの食べ方です。皆さん、常にそれをよく食べていたと思うのですが、サバ缶がないとメールをくださいました。ダイエットという視点で考えるとやはり女性目線で、今までサバが女性誌にどんどん載る事態は、恐らく過去にそうなかったのではないかと思います。女性誌を読んでいないのでよく分かりませんが。全さば連にも女性のライターがおり、彼女はサバジェンヌと自分で名乗っていますが、彼女に女性誌からサバの取材が殺到した時期で、いろいろな雑誌にいろいろなコメントを書いたり、レシピを提供していました。ちょうどそのタイミングで、10月に今度は八戸のサバでやりました。八戸には「八戸前沖さば」というブランディングされたサバがあります。とても脂乗りのいいサバで結構有名です。その八戸の鯖ナイトは東京駅の近くの八丁堀で開催したのですが、情報開示して募集を始めて2日間であつという間に方々から76名が集まりました。これは実際に来た人数です。お店のキャパシティーが大体80名と言われて、80人来ると本当に満杯になるような、そんな盛況ぶりです。2日間であつという間にキャンセル待ちになってしまいました。八戸でサバの食べ方をいろいろ開発されて、東京でも味わえるお店があるのですが、このとき来たお客さんも「八戸のサバがおいしかった。また東京でもそういうものが食べられるところがないか」といった話も出てきました。年が明けて、14年の鯖ナイトは3月8日でした。これは品川で、このときは銚子の鯖ナイトという形で、銚子のサバを使ってやらせてもらいました。このときもお店のキャパシティーもあつて70名という人数になっています。大体この辺りから100を切るぐらいのキャパシティーのところを借りて、毎回キャンセル待ちという状態でやっています。このときは銚子のうめえもん研究会の皆さんに大変お世話になりまして、サバ料理を出していただきました。これは14年9月6日です。沼津のサバで鯖ナイトをやりました。これは築地の場外ではないのですが、住所で言うと築地のお店で80名の満員でやりました。その後が今年の2月にやりました。「清水サバ」というのは、高知の足摺の土佐清水市のサバで、ブランディングを一生懸命やられています。毎回鯖ナイトのときは、例えば銚子の鯖ナイトではうめえもん研究会の

方に来ていただいて、その方から参加者に対して、銚子のサバはこういうものです、こんな取り組みをしています、こんなメッセージもできるだけ出していただくようにしています。このときも漁協の方が4名か5名か来て、パワーポイントを使って清水サバをどんなふうブランディングをしているか、漁法から東京に持ってくるまでの輸送の話など、そういったことを一生懸命お話しされていきました。参加者の方もやはり共感します。このおいしいサバがどんなふう捕れて、どんな人たちが捕っているのかということが目の前で、この人がこういうふうに行っていると分かると、非常に共感しやすい機会なのではないかと思っています。そんな機会を鯖ナイトは提供していく場になって、これからもしていければと思っています。他にこの後、2回ぐらいやっています。また八戸のサバで5月に1回やり、その後、平塚のサバで鯖ナイトを8月末にしています。次に、情報発信ですが、情報発信というのは当然サバのことを情報化して出していくわけですが、ライターがいるので雑誌やウェブサイトを使ってやっています。昨今 SNS での拡散で情報を出していくということが、恐らく非常に有効な手段なのだろうと思っています。全さば連の Facebook ページがあって、そんなに多くはないですが、2,000 ぐらいの「いいね！」が付いていて、そこに投稿するとその人たちに情報がいきます。その人たちはサバが好きな人たちですから、こんなところのこんなサバがこうだという情報を流すと、「いいね!」、「いいね!」、「いいね!」となるのです。そういう流れの中から鯖ナイトをこの地域のサバを使ってやらせてもらいましょうと、そんなふう流れていきます。大体1回情報を流すと、2,000 から 5,000 人ぐらいの方が見ているようです。結局、取材に行かせていただいて、それをこうやって情報発信させていただくことによって、次に鯖ナイトにつながっていきます。その連動が意図せずうまくつくれるということが、この3年、4年の間に何となく構築されています。他に、これも情報発信の柱ですが、いろいろな地域の方とやりとりをしている中で、今日もそうなのですが、いろいろな場に呼んでいただいて話をさせていただいています。今映っているのは、銚子極上さば料理祭の試食会です。毎年11月末から1月中旬ぐらいだったと記憶していますが、銚子極上さば料理祭が実施されています。その1週間ぐらい前に試食会という形で、いろいろな関係者の方をお呼びして今年はこんな料理ですと食べてもらいます。2013年の試食会のときに、私とうめえもん研究会の皆さんとやりとりしながら、試食会の内容の企画を一緒にさせていただく機会をいただきました。右上に私が映っていますけれども、その隣に映っていらっしゃるのが、八戸前沖さばブランド推進協議会の会長の武輪さんという方です。八戸はブランディングに成功したと言っているのだと思いますが、武輪さんはやはりかなり力を入れて、八戸はまちぐるみでサバを一生懸命やられています。ぜひその事例を銚子の皆さんにも知っていただきたくて、武輪さんをお呼びしてその事例をお話しいただきました。そんな機会もさせていただきました。今のは八戸のお話なのですが、八戸でアイデア料理コンテストを毎年やっています。スイーツ部門もあって結構面白いと思うのですが、そこに全さば連から審査員として毎年1人呼んでいただいて、参加しています。それから、これは鳥取です。これはわれわれが企

画したわけではないのですが、ここ2年間、鳥取で実施しています。2日間にわたって鯖サミットという形で、一応そこに全さば連が共催という形で関わらせていただいています。サミットですから、幾つかのサバに力を入れている地域の方々に来ていただいて話をします。もちろん鳥取も境港ではサバがたくさん捕れるのですけれども、東側の鳥取市のほうではあまりサバは捕れません。ただ、向こうは塩サバという郷土料理であって、その塩サバは酒津(さけのつ)という場所で作られて、100年ぐらいの歴史があるのですけれども、そこは全部ノルウェーサバを入れて実はやっています。ということもあって、このサバサミットには、ノルウェーの水産審議会のディレクターのヘンリックさんという方なのですが、その方に2年連続お越しいただいています。それから八戸に行ったり、福井に行ったり、今年には実は銚子のうめえもん研究会の方もお見えになってやりました。今年は大体2日間2万人ぐらいの人出で、皆さん、いろいろなブースで皆さんの地域のサバを売っているのですが、あっという間に売れ切れるものがたくさんあって非常に盛況でした。このように全国いろいろなところからお声掛けいただいて、話をしたり、イベントを企画したり、参加したりしているのですが、われわれもやはり鯖サミットを東京で実現したいと思っています。まだ実現はしていないのですが、やはり消費者がさまざまな地域のサバを知る機会や、また、地域間のコミュニケーションが生まれたら面白いと思います。そういうところでいろいろな地域のサバを知って、その応援という言い方はあてはまるかどうか分かりませんが、ファンになるという形をつくっていければ、サバ好きの人たちにとっても面白いし、私にとっても非常にやって良かったと思えると、自分では考えています。というのが今日の全さば連の活動紹介です。これで終わります。どうもありがとうございました。

(拍手)



人と地域をつなぐ鯖イベント

活動紹介

全日本さば連合会
会長 小林 崇亮 (サバニスト)

2015.11.14

全日本さば連合会(全さば連)とは

さばを愛する消費者の集まり。

全日本さば連合会

全さば連の目指すところ

目的 さばをより広く深く知ってもらう
→ さばの地位向上
→ さばを介したコミュニケーションの創造

目標 さばを通して見えてくる、
食・地域・経済・文化歴史の紹介、
さばイベントの企画運営

全日本さば連合会

全さば連の活動

1. 鯖ナイトの企画運営

2. 全国各地のさば情報発信

3. さば塾の企画運営

全日本さば連合会

全国各地のさばマップ(ブランド化・商品化)



全日本さば連合会

鯖ナイトとは!?



全日本さば連合会

鯖ナイトとは！？

鯖に力を入れている地域との
コラボレーション
特色豊かな取り組みや地域を紹介

全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（鳥取）2013年3月8日開催



参加人数 約30名

全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（福井）2013年6月15日開催



参加人数 56名

全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（築地場外）2013年9月21日開催



参加人数 約40名

全日本さば連合会

秋、テレビ番組で「さばがダイエットにいい」報道！

さば缶
が
バカ売れ！！



さば、一大ブレイク！！

全日本さば連合会

女性誌からも、さばの取材殺到！



全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（八戸） 2013年10月27日開催



参加人数 76名／2日で満席

全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（銚子） 2014年3月8日開催



参加人数 約70名

全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（沼津） 2014年9月6日開催



参加人数 約80名

全日本さば連合会

過去の鯖ナイト（清水サバ） 2015年2月21日開催



参加人数 約80名

全日本さば連合会

情報発信



雑誌、Webサイト、SNS

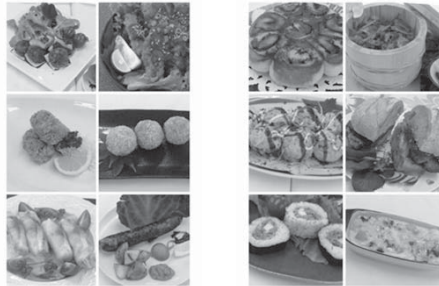
全日本さば連合会

銚子極上さば料理祭 試食会



全日本さば連合会

八戸前沖さばアイデア料理コンテスト 審査員



ユニークな、さば創作料理が登場

全日本さば連合会

鳥取県・鳥取市

鯖サミット in 鳥取
2014年9月20日、21日
2015年9月20日、21日



全日本さば連合会

全さば連の目指すもの

消費者が様々な地域のさばを知る機会

さばによる地域間コミュニケーション



鯖サミット

全日本さば連合会

リレートーク 1

魚のまち銚子の歴史をさぐる

荻久保勝雄

(銚子ボランティアガイド観光船頭会会長)



ただ今ご紹介いただきました、銚子ボランティア観光船頭会の荻久保と申します。

銚子ボランティア観光船頭会は、銚子に来るお客様に対して銚子の観光の水先案内人として活動しております。平成16年にスタートいたしまして、現在まで約516団体、1万5,000人の案内と、それから土曜、日曜、祭日に、地球の丸く見える丘展望館と銚子電鉄の犬吠駅で、約50万人の銚子に来たお客様にご挨拶と案内をさせていただいております。

ここで皆さんに1つ質問があります。銚子の地名の由来は何から来たかということをお聞きします。1つ目に歌の上手な人が少ない、調子っぱずれの人が多地域ということですよ。2番目が調子の良い人が多い、お人よしの人が多いという説です。3番目が地形が銚子。銚子にいたら100%分かります。そうです。銚子は地図でご覧のとおり、とっくりの形をしております。本当の銚子という意味は左側にあります三々九度に使う銚子です。なみなみとついだところから出る細い口です。銚子口と言いますが、これが銚子という地名の由来だそうです。全国に銚子という地区は約100地区ほどあると聞いております。

銚子の日本一は、私が今挙げる5つの他にまだまだたくさんあります。1番は、日本一早い初日の出です。これは6時46分に、富士山、伊豆を除いて一番先に銚子は初日の出を迎えます。毎年6万人以上のお客様に来ていただいて、非常に元気の出る1日となります。

それと、日本一多くの水揚げ量の漁港があります。銚子漁港は皆さん方、本日の話で十分ご存じのとおりだと思います。3番目に、川に架かる日本一長い橋です。銚子大橋は約1,500mなのですけれども、この銚子大橋は昭和37年に1本目ができて、その1本目が昨年架け替えられました。1本目を造ったときは約8億円のお金が掛かり、前回は約230億円のお金が掛かったそうです。これも時代の変化を感じさせる一面だと思います。それから、銚子は日本一多くのカモメの種類を観察できる土地として、その道のプロの方が毎年訪れてカモメの観察をさせていただいています。それから、次に、日本一の春キャベツの生産地です。銚子では5,000万個の春キャベツが生産されます。日本人の2人に1人が食したという勘定になります。これも非常に多くの生産がなされています。それから、銚子観光のキャッチフレーズ、「来らっせ・見らっせ・いいとこのおほど」、「来てください、見てください、いいところがたくさんありますよ」という意味です。銚子は魚のまち、醤油のまち、犬吠埼灯台、それから日本一早い初日の出のまち、犬吠埼温泉、銚子電鉄と、非常に見どころの多いまちです。豪快な海岸線と空気のおいしさ、夏涼しく冬暖かい気候、そ

して何よりも全国屈指の銚子漁港に水揚げされる魚のおいしいことで有名です。次に、銚子の漁業について、私は専門ではありませんが、少し触れさせていただきます。銚子には貝塚が2つあります。1つは、縄文時代の遺跡として栗島台遺跡、それから、余山貝塚があります。それから、銚子の漁業の発展は、2番目にある、徳川家康が関東に出てきたときに、関東に紀州の方が出ていただいて、銚子の漁業の発展の役割を担っていただいたということが書いてあります。外川漁港がありますけれども、これはキンメダイで有名な港です。崎山治郎右衛門が1657年に築港、1661年に完成し、銚子のイワシ漁は今まで川口市場で行っていましたが、外川港という漁港が外港のために川口を経ないで外洋に出られ、自然に安全性が増したということで、一層の発展をしております。特記すべきは八手網漁法で、風呂敷状の敷き網一式を3艘の船で捕って、それが海岸より遠くの漁場を開拓することに非常に役立って、銚子の漁業が発展しております。先ほど申し上げましたように、川口から出ないで外港から出るということで、日本の三大難所は「阿波の鳴門か、銚子の口か、伊良湖渡合が恐ろしや」と、この3つが挙げられております。そういう点で、この崎山治郎右衛門が開発した外川漁港が、いかに銚子の漁業の発展のために尽くしてくれたかということがうかがい知れます。銚子の漁業は、利根川と、日本海溝の恵みと、暖流、寒流の行き交いで非常に豊かな水産の資源から成り立っています。次に、銚子には義経伝説が8つほどあります。その1つが、犬岩です。写真右上のほうに犬の形をした岩がありますけれども、これは義経が源平の戦いのときに、兄頼朝に造反して、弁慶ら家来を連れて銚子に上陸して、平泉に向かう途中で平家の亡霊に取りつかれた若丸という犬を、泣く泣く義経は置いて出船していったそうです。その後、義経を慕った若丸が泳いでその岩に登り、その岩で7日7晩泣き続けて岩になったということです。その7日7晩泣いた声が犬吠の灯台のほうにも聞こえたということで、犬吠という名前が付いているという説もあります。次に、千騎ヶ岩なのですけれども、これは義経が兵を連れて立てこもった島として千騎の馬と人間をかくまった岩としても知られております。それから、次に宝満です。九郎判官義経がなまって宝満という名前になったそうですけれども、私のように太ってがっちりした人間が天空を仰いでいるということで、これに宝満という名前を付けられたそうです。君ヶ浜という名前ですけれども、昔はこの地区は海の霧が非常に多くて、霧が浜と言われておりましたけれども、義経が来たということで、霧が浜ではなく、君が来た浜、君ヶ浜と地元の方が名付けたと言われております。それから、先ほど少しジオパークの話が出たのですけれども、銚子も平成24年9月に日本ジオパークネットワークの正会員として認定されております。現在、日本全国に39の日本ジオパークネットワークの会員がおりますけれども、銚子は銚子半島の狭い範囲内で中生代のジュラ紀の地層から、現代に至るまであらゆる地質遺産が観察できるということで非常に有名なところなんです。一つ特筆すべき点は、最近の研究から、われわれ人類の誕生の約240万年前の地層が屏風ヶ浦で発見されたということです。この地層がイタリアのシチリア島でも発見されました。銚子の屏風ヶ浦とともにシチリア島でも発見されているということです。また、最近の地学の

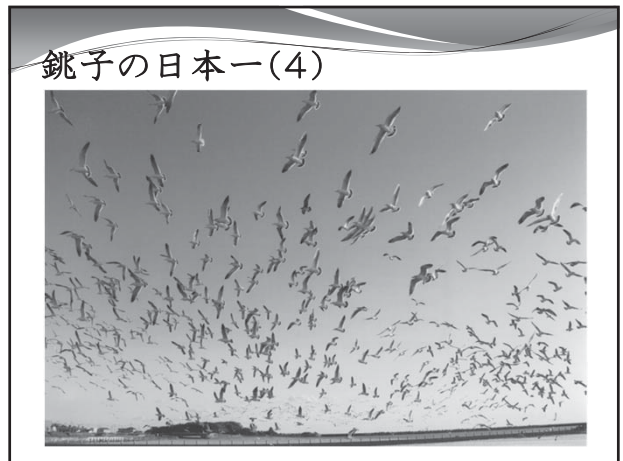
教科書に、アメリカのグランドキャニオンと屏風ヶ浦が一緒のページになって掲載されているという、有名なところでもあります。

銚子に関わる人物ですが、銚子は幕末から明治・大正にかけて多くの有名人が銚子を訪れております。これは東国三社巡り、香取、鹿島、それから息栖神社ですね。この3つを回って、その後に銚子の磯巡りをして楽しんだという、昔からの観光地になっているようです。明治には島崎藤村や、その他多くの方がお見えになっています。幕末から明治にかけて銚子に関わった人物として、この時代の銚子は江戸、横浜、水戸に次ぐ日本で4番目の土地だという歴史を持っているのです。吉田松陰の銚子港の漢詩の碑が銚子の川口神社にあります。松陰が兵学修行で江戸に滞在中に東北旅行の途中に銚子に立ち寄っております。南部、それから、陸奥、常陸、江戸を結ぶ中継港として繁栄している銚子港が、あまりにも無防備だったということを嘆いている漢詩になっております。それから、その他に榎本武揚艦隊の美加保丸遭難の碑が銚子市黒生町にありますけれども、慶応4年に榎本武揚の旧幕府の戦艦8隻とともに函館に向かう途中で遭難して、黒生沖で座礁沈没しております。それともう1つは、ヤマサ醤油の創始者である稲むらの火の濱口梧陵の碑が銚子市妙見町にあります。1854年の安政の大地震の津波のときに、濱口梧陵が命を懸けて村民の命を救った「稲むらの火」が、現在も教科書に掲載されています。勝海舟の友人として、また、幕末、銚子で医師として開業した関寛齋と協力して、銚子の市民をコレラの恐怖より救った立派な方でございます。先ほど申しました勝海舟は1850年に濱口梧陵の友達として銚子に遊びに来て、大新旅館に泊まり、投網等を楽しんでいたという話も記載されております。松井簡治さんは大日本国語辞典を作った人です。この方は銚子出身の方で、帝国大学教育科を卒業後、学習院大学の教授、東京文理科大学の教授を歴任して、20年かけて大日本国語辞典を作った方としても有名でございます。

最後になりますけれども、銚子沖に洋上の風力発電のタワーがあります。銚子沖3.1kmに水深11.9mに着床といいますから、底に付けた形でこのタワーを建てております。この観測タワーは高さが100m、基礎の直径が18mで、それから風車部分が高さ126m、基礎の部分が21m、羽根の部分が46m、それから風車タワーが80mの大きさで作られております。一部の新聞によりますと、この実験が成功した暁には銚子沖に80基の風車ができるといううわさもちらっと聞いており、われわれは楽しみにしております。

その他に、銚子の風力発電は全部で34基ございますけれども、この34基が銚子に全て使えば、今の銚子の約6万7,000の人口の全ての電力を賄い切れることになっているそうです。銚子の誇れる唯一のエコのまちとして、これからどんどん宣伝していきたいと思っております。少し長くなりましたけれども、私の銚子の今後の観光に対する話をさせていただきました。長い間、ご清聴ありがとうございました。(拍手)





銚子の日本一(5)



来らせ・見らせ・いいところのおほど

銚子漁業の歴史



粟島台遺跡(銚子市南小川町)



余山貝塚(銚子市余山町)

外川漁港



治郎右衛門が開港した外川漁港



民宿「文治」の敷地に残る築港に使用した礎石



治郎右衛門の記念碑／大杉神社

義経伝説



中尊寺所蔵源義経公肖像



犬岩(銚子市犬若)



千騎ヶ岩(銚子市犬若)

義経伝説



宝満(銚子市長崎町地先)



君ヶ浜(銚子市君ヶ浜)



リレートーク 2

水揚げ量日本一、銚子は新鮮魚の魅力いっぱい

大塚憲一

(銚子市漁業協同組合常務理事)



銚子漁協の大塚でございます。今日はよろしくお願ひしたいと思ひます。今日のテーマは、水揚げ日本一、それと銚子は新鮮魚の魅力いっぱいということで、お話をさせていただきたいと思ひます。口頭にてご説明いたします。よろしくお願ひしたいと思ひます。まず、水揚げ量日本一ということでもありますけれども、銚子の漁協は平成17年から平成26年までの過去10年間、本来であれば連続的な水揚げ量日本一なのです。というのは、17年のときに第2位だったということがあります。これも焼津のほうで小川という港がありまして、そちらの水揚げを含めると第2位になってしまったということです。過去は18年から21年までの間、4年連続水揚げ量日本一ということがございました。それと、直近では23年から26年までは4年連続の日本一でありました。この10年間のうち、17年と22年が残念ながら2位になってしまったということがございます。ちなみに26年は27万5,000トンということです。過去のデータを見ますと、21万トンから27万トンぐらいがうちの水揚げ量かと思ひます。それと、銚子は新鮮魚の魅力いっぱいということで、銚子漁協は第1市場から第3市場の3つの市場がございます。それについて簡単にご説明をさせていただきたいと思ひます。まずは、第1市場については、本年4月に高度衛生管理型の荷さばき施設がオープンしました。これは閉鎖型の市場でございます。マグロのはえ縄漁業による水揚げがここでされます。主にメバチマグロで、他にカジキマグロ、ビンナガといったものが水揚げされています。ここでは当然冷凍の扱いはなく、全て生のまま水揚げされます。はえ縄漁船については、高知県、宮崎県の2県のもものが主として水揚げをされております。地元組合船でも何船かはマグロを捕っている船もございます。他に全国的にも銚子、塩釜、那智勝浦でマグロの水揚げがございますけれども、数量的にもほぼ銚子と同じぐらいの水揚げがされていると思ひます。今回、高度衛生管理型の市場がオープンしましてから、水揚げ量は昨年よりは上回っています。皆さんに銚子でマグロの水揚げをしていただいているということが、実績値で表れています。マグロのはえ縄漁業という漁法は1本の幹縄に多数の枝縄を付けて海に流して、しばらくして回収する漁法ですが、釣り上げたマグロはマグロはえ縄船では海水と真水をまずブレンドして、それを冷却水にします。この冷却水の温度は凍らない程度、約1℃前後だろうと思ひますが、そこに入れて鮮度保持されたマグロが水揚げされるということがございます。時期的には8月から翌年の6月頃までと言われております。大体銚子を起点として操業されておりますので、銚子に

水揚げしていただいています。これが第1市場でございます。続きまして、第2市場でございます。第2市場については、主にイワシ、サバ、巻網漁船が水揚げをされております。イワシについては、皆さんもよくご存じですけれども、6月から7月の入梅に捕れるイワシを「銚子の入梅いわし」といいます。先ほどからいろいろな話が出ていますけれども、銚子は沖合で南からの黒潮と北からの親潮がぶつかり、それに利根川からの淡水も加わって、年間を通じてプランクトンが豊富に発生する好漁場となっています。ここで水揚げされる、太って丸みを帯びた入梅の時期に水揚げされるマイワシは、入梅いわしということで、市の魚ということになっています。これも1年間の中でこの6月から7月に揚がるイワシは脂が乗って、とてもおいしいイワシだと言われています。それから、先ほどからサバの話が大変出ておりますけれども、私が詳しい説明をするまでもないのですけれども、年間を通して銚子の水揚げの半分はサバでございます。サバについては、本来であれば400g以上のものが主として評価されておりますけれども、今年はかなり厳しく、200~300gぐらいのサバが今水揚げされております。今日も水揚げされておりますけれども、漁場は通常であれば2時間か3時間といった漁場で鮮度良く水揚げされます。サイズは小さいですけれども、それだけのサバの処理ができるのが銚子漁港だと思います。去年もそうですが、通常銚子の水揚げ処理能力は約5,000トン以上あると言われております。ですから、銚子にたくさんの船が入っていただいて、できれば水揚げしていただきたいと思っております。それと、先ほどもノルウェーサバということでお話が出たと思います。ノルウェーサバの味に私も慣れてしまっているということもあるのですけれども、銚子で揚がる国産のサバはとてもマイルドな脂の味がすると思います。今、ノルウェー産を食べるとかなり脂がきつく感じると思います。そういうことがあるので、皆さん、できれば日本のサバを食べましょうということをやりたいと思っています。第3市場については、沖合底引き網漁業、小型底引き網漁業、サンマ棒受け網漁業、大目流し網漁業、キンメダイの漁業として底立縄漁業の水揚げがございまして、まず底引きについては、いろいろな魚が漁獲されますけれども、ヒラメ、タイ、カレイ、ホウボウ、メヒカリ、エビ類、イカ類などが水揚げされます。まず、ヤリイカについては、1月から4月、長いときには1月から6月末という場合がございまして、ヤリイカは日戻りで、高値で取引されております。底引き網の中は、ボタンエビの他にブドウエビというのがあります。ブドウエビは紫色をしているのですけれども、とても高い値段で取引されているエビであります。これはすし屋さんに行っているのかと思います。そういうエビも沖合で水揚げされているものでございます。小型底引きについても、沖合底引き船とほぼ魚も同じようなものなのですけれども、その中でも、サルエビというエビがございまして、皆さん、サルエビを食べたことがあると思うのですけれども、これもあまり大きなものではないのですが、とても甘みがあっておいしいエビでございます。それが小型底引きで揚がるエビでございます。それと、サンマ棒受け網漁業です。これについては、北海道沖から三陸沖は8月から10月頃まではその漁場になると思います。11月から12月については、常磐沖から銚子沖と言われております。

今年サンマの漁もかなり厳しく、サンマの業者の方は大変な思いをしていると思います。もともと、スタート当初から大型魚が少なく、中型から小型が主流になってしまったということです。これはニュースでもやっていますけれども、外国船の問題があって、国に何とかしてほしいと漁協の立場としても言いたいです。向こうは冷凍でしょうけれども、日本は鮮魚の扱いをしています。うちの鮮魚の扱いを何とかいいものにしていきたいと思っているところなのですが、なかなかその辺が難しく、今年サンマの漁業者の方も大変かなと思います。今日もちょうど水揚げされましたけれども、やはり大型魚が少ないということです。ただ、物が少ないだけに単価的にはある程度の値段はしております。続きまして、大目流し網漁業がございまして。これはサンマをやっている漁業者の方が、1月からカジキ類、カツオの水揚げを大目流し網漁業で操業しております。その中で、カジキというのはマカジキとメカジキがございまして。メカジキは皆さん聞いたことがあると思いますが、マカジキもとてもおいしいカジキでございまして、ぜひ食べていただきたいと思っております。それと、大目流し網漁業でかかったカツオでございまして。なかなか1月から2月にカツオというのはあまり皆さん聞き覚えがないと思います。春と秋だと思っております。大目流し網で1月、2月にかかるカツオは、通称越冬カツオと言われているようです。私も正直言うと食べたことがないので、食べてみたいと思います。通常のカツオの臭みがなくて、身が赤くて、マグロに匹敵するという、かなりブランドに近いカツオがこの時期に揚がるということでございまして。それだけいいもの、大目流し網にかかったカツオも将来的にはブランド化できないかなと思っております。まず私も一度食べてみたいと思っております。この後にキンメダイの話については、金野さんがご説明しますが、その前に私のほうからさらっと話をさせていただきたいと思っております。キンメダイについては、底立縄漁業で一匹ずつ丁寧に釣り上げる漁法でございまして。キンメダイそのものは20年前からやっています、まだその当時は、「銚子のキンメダイって何？」と言われたぐらいでした。銚子にキンメダイがあること自体も全然知られていませんでした。そこで、漁業者の方がまず自分たちがやっている銚子のキンメダイを売ろうということを考えました。もともとはえ縄漁業をやっている、そうすると乱獲する者があって、それを手釣りという漁法に変えました。手釣りになると漁獲量が減ります。漁獲量が減る中で、自分たちで付加価値を付けましょうということで考え出し、いろいろPR活動をしましょうということで始めました。ただ、PRをするにも、自分たちが捕った魚を自分たちがうまいというのはどこでも当たり前の話であって、そうではなく第三者の方に何とか食べてもらって評価してもらおうということをしました。過去にキンメダイを持ってあるホテルの和食の厨房に行きました。当初は「キンメ



ダイというのは総菜だろう」と、すし屋も回ったのですけれども、「使えないよ」と断られました。ぜひ銚子のキンメを食べてくださいと2~3回行ったのです。当然そのときは私も行きましたけれども、ようやく3回か4回目ぐらいに、「じゃあ、厨房でさばいて食べてみましょう」と言ってくれました。そこでようやく厨房のスタッフで食べていただいて、「このキンメだったらいいですね」という評価をいただきました。それから、漁業者の方たちは自分たちが釣ってきたキンメダイに自信を持ったわけです。それから、自信を持った中でいろいろな形でPR活動をやってきました。きんめだいまつりというものもやっていて、21回も開催しており、かなりリピーターも増えているということでございます。築地市場でも銚子のキンメダイは「銚子キン」とよく言われているようです。それが日本のキンメダイの中で一番値段が高いと評価されています。銚子のキンメダイは脂の乗りが全然違います。可食部100g当たり脂質は一般のキンメダイは約9gなのです。銚子のキンメダイは16gです。一番高いときは23gあると言われています。これは試験場でデータをとってもらったものです。今後は漁業者自らが脂質調査をしてやっていきたいという活動もしているようです。ということで、銚子のキンメダイは平成18年に千葉ブランド水産物の第1号として認定されたわけでございます。その後は金野さんから詳しい話を聞いていただきたいと思えます。このように、銚子は周年、季節ごとにいろいろな魚が揚がります。キンメダイはブランド化されましたが、いろいろな漁業種の中で皆さんの知らないいい魚、おいしい魚もあるのです。先ほど言った大目の越冬カツオと言われているカツオも、沖底のヤリイカやブドウエビ、小底のサルエビなど、とてもいいものがたくさんあります。たくさんあるので、ぜひそれを食べていただきたいと思えます。ちなみに去年11月25日から28日に農水省に「消費者の部屋」というものがございます。そちらで、和歌山県の紀の川市という果物が有名なまちですが、銚子の新鮮な魚と果物をコラボした料理を出してもらいましょうということが行われました。市長さんに行っていただいたと思えます。どんなふうにできるのかと思ったのですが、魚は普通に煮る、焼くという調理したものに対して、フルーツはどうするのかと思ったのですが、それはデザートとして食べるのではなく、魚と一緒に料理したものを出していただきました。どんなものが出たか簡単に紹介させていただきます。マグロについては、マグロのローストに完熟ミカンソースをかけて食べます。それと銚子つきんめと柿のトロトロ煮、秋サバと柿のガーリックバターオイル焼き、メヒカリ・サルエビの素揚げの柿ロースト添えと、いろいろ作っていただきました。私も行ったのですけれども食べることはできなかったのですが、多分市長さんは食べていただいたと思えます。フルーツと魚でもそういうコラボレーションができるのかなと思えます。それだけ銚子の魚は新鮮なものですから、果物とコラボもできるのかなと思いました。

このように、銚子で水揚げされた鮮魚にはおいしい魚がたくさんあります。食べ方もいろいろあります。皆さん、ぜひ銚子の魚を食べていただきたいと思えます。最後に、銚子漁協の中に新しく第1市場ができて、その一角に万祝（まいわい）という食堂がオープンしました。この中では、銚子で水揚げされる魚を使っていろいろなものを食べられる

ようにできております。その中で珍しいのは、海業支援施設ということで、未利用、低利用、要はあまり使わないような魚も何とか食べられるでしょう、おいしく食べられるのではないかということで、この場所で、例えばキンメ漁で釣り上がったゴマサバ、これを今までキンメの人たちは正直言ってそれを捨てていました。それを沖締めにして食べる方法もあるだろうということです。あとはクロシビカマスとって、銚子の人たちは通称ガランチョウというのです。それのから揚げも食べられます。それと、底引きのホシザメ、サメです。サメのスティック状にしたから揚げみたいなものです。それとこれは大目で入るのですけれども、シイラ、こちらで言うマンビキという魚です。それを使った料理や、珍しい料理も万祝で食べることができます。ただし、水揚げがある場合に食べられます。そういうものも食べていただきたいと思います。最後になりますけれども、漁協には女性部がございます。女性部の活動の中でも、魚のさばき方とか、魚をいろいろ知ってもらうために、いろいろな人に声を掛けて教室も行っております。その他に女性部が作った海藻、寒天、マグロの佃煮も万祝で販売しておりますので、ぜひ買い物に行ったときにはお買い求めいただいて食べていただきたいと思います。よろしくお願ひしたいと思います。以上でございます。ありがとうございました。(拍手)



リレートーク 3

銚子キンメのブランド化

金野一男

(銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会代表)



皆さん、こんにちは。銚子漁協のキンメ漁師の金野と申します。実は今日の2部の食事でキンメを提供する予定だったのですが、昨日までずっと天候の不順で、今日初めて漁に行ったのですが、今日では料理が間に合わないということで、大変申し訳ないのですが提供できませんので、よろしくお願いたしたいと思います。私のほうから、銚子のキンメダイのブランド化ということで、キンメダイの紹介をさせていただきたいと思います。皆さん、ご存じの方もいるかと思いますが、銚子のキンメダイは千葉県の水産物ブランド認定の第1号を受けたものです。「銚子つりきんめ」というネーミングで、3年に1度の更新があるのですが、今年で3回目となります。千葉ブランドというのは、脂の乗り具合や鮮度、品質の良さ、栄養成分など、いろいろな条件をクリアして認定されるものでございます。先ほど、漁協の大塚のほうからも話がありましたけれども、東京の築地では単価は銚子のキンメが一番高いです。場外のお店などでは、銚子のキンメだけしか扱いませんという方もいるということでございます。銚子つりきんめは最初からブランド品ではなかったのです。今から20年少し前、平成の初め頃、銚子沖の海域では、北海道や九州から大型船が来て操業をやっていた時期がありました。銚子沖は親潮と黒潮、暖流と寒流がちょうど交差して、そこに利根川という大きな川の流れが入って、栄養豊富なプランクトンが非常に多いということで、素晴らしい漁場が形成されます。そういった中で、県外の大形のトロール船がキンメを大量に捕っていた時期があったのです。自分たちはこのままでは銚子のキンメが駄目になってしまうということで、大型船と話し合いをしながら、自分たちも捕る量を制限しましょう、資源管理をする漁業をしましょうと、従来の捕り放題の漁業から、資源管理をする漁業に転換を図りました。資源管理の基本は、いかに魚を少なく捕るかということが大前提でございます。今まで捕っていた量よりも少なく捕ると、当然生活に影響が出るようになってしまいます。では、その分どうするかということになって、キンメダイの付加価値を付けましょうということになりました。キンメダイの単価が上がれば、量を少なくした分を補うことができるようになりますはずだということで、キンメダイの付加価値を付けるために自らPR活動を始めたわけでございます。最初は全てが手探りでした。漁師は魚を捕るプロですが、何せそういった方面に対しては全くの素人でございます。先ほど漁協の大塚からも話がありましたけれども、当時、外川の職員だったので、一緒にいろいろ考えて無我夢中でPR活動をやっても

らいました。地元ではきんめだいまつりという名前で、とにかく銚子のキンメを食べてもらいましょう、知ってもらいましょうという活動を夢中で始めたのが、第1回目のきんめだいまつりでございます。そして、何回もやっていく中で、当然活動資金も大変なものになってきます。漁業者から自分たちの水揚げの2.5%を徴収して、それを活動資金に充ててPR活動をやっけてまいりました。いろいろな方面に行つてPR活動をやつてきたのですが、最初の頃は「銚子でキンメが揚がるんですか」と言う方もいました。そういったことを何回もやっていく中で、少しずつ銚子のキンメという名前が上がつてきました。そういった中で自分たちは、銚子のキンメは他のキンメと違うということが、はっきり言えるようなものがなければ駄目だということで、水産試験場、関係機関にお願いをしまして、脂の乗り具合、肉質、栄養成分、そういったものを調べてもらいました。そうしたら、他の産地のキンメダイに比べて、脂の乗り具合、肉質が全然違うということが分かりました。自分たちは銚子のキンメがどこに行つても分かるように、地域団体商標というものを申請して、「銚子つりきんめ」というネーミングで地域団体商標を取りました。なぜこういった登録商標を取つたかという、銚子の仲買の中で、最初は関東周辺の流通だったので、名前が少しずつ出てきて単価が上がつていく中で、静岡や日本海側、最近では北海道からも注文が入つているようですが、そういった方面に流通が増えてきました。今日、沼津の代表も見えているようですが、静岡にも銚子のキンメを送つてくれという声があります。はっきり言つて静岡のキンメと銚子のキンメが違うのです。静岡でも脂が乗つておいしいキンメが確かにあります。でも、肉質が違うはず。最初に言つたように、キンメは南方系の魚ですが、銚子はキンメダイの日本周辺の生息の北限と言われているのです。そういった寒流の入つている海域の漁場で生息するのは銚子のキンメだけなのです。ですから、肉質が締まって脂の乗りがいいのです。自分たちはよく「銚子のキンメの旬はいつですか」と言われるのですが、「銚子のキンメは周年脂が乗つていますよ」と答えます。というのは、他の産地の今が旬だというキンメダイの脂の乗り具合の数値に対して、銚子のキンメはずっと周年脂が乗つているのです。ですから、脂の乗り具合と肉質が全然違つと、自分たちは自信を持っています。最近になつて、銚子のキンメと他の産地のキンメは違つたよという差別化を図るPR活動を、東京で2回ほどやっけてまいりました。最初は新宿で、2回目は目黒のホテルで、有名な料理人を呼んで料理を作つてもらつて、マスコミ関係の皆さんを招待しまして、銚子のつりきんめのお披露目会を2回ほどやつてきました。2回目には、イタリア料理とフランス料理のシェフにも料理を作つてもらつて、イタリア料理でもフランス料理でも使えます、銚子のキンメは何の料理でも使えますという評価も得ていま



す。そういった中で、さらに銚子のキンメは本当のブランド品になったという自信を持っています。どこの地域でも自分の地域は日本一だと言う方が多いと思いますけれども、私はいつも仲間に「ブランド品というのは自分で言うものではない。周りがこれはブランド品だということになってはじめてブランド品になるもんだ」ということをよく言っています。銚子のつりきんめは日本で一番うまいと自分では思っています。キンメの中では一番うまいと自信を持って言えるキンメ、それが銚子のつりきんめです。今年、千葉ブランドの認定で2つキンメが挙げられました。というのは、「銚子のつりきんめ」と、勝浦の「外房つりきんめ鯛」というのが千葉県のブランドに認定されました。千葉県で2つのキンメダイがブランド品になったのです。でも、ここではっきりと皆さまに言いますが、勝浦のキンメと銚子のキンメは違います。というのは、勝浦の漁師で「銚子のキンメのほうがずっとうまい」と言う方が何人もおられます。(笑) 勝浦はこれから、「外房つりきんめ鯛」というネーミングでPR活動をやっていくと思いますけれども、自分たちはさらに「銚子つりきんめ」という名前で、千葉ブランドで満足ということではなく、全国ブランドに向けて今後PR活動をやっていきます。今考えていることは、幸いにも銚子は成田空港に大変近いです。朝、銚子の市場に揚がったキンメが成田を経由して、次の日には東南アジアで販売ができるということも決して不可能ではありません。先日、銚子水産まつりで県知事と話をしたのですが、「今度、銚子のキンメをタイに持っていきます」と言ったのです。そうしたら、「いいですね。ぜひやってくださいよ」という話も出ています。そういった中で、タイならタイで、銚子のキンメを先頭にして銚子の魚をPRできます。そして、「日本に来たら銚子に魚を食べに来てくださいね」ということも決して不可能ではありません。今、そういった考えを持って、これからも銚子のキンメのPRをやっていこうと思っています。簡単ですが、ぜひ銚子のキンメを今後とも応援をしていただければありがたいと思います。よろしくお願ひします。ありがとうございました。(拍手)



Venture漁業者とは

- 自らの経験に裏打ちされた技術と創意工夫を基に常に新しい取り組みにチャレンジする漁業者

↓

銚子のキンメダイ漁業者

地域の概要

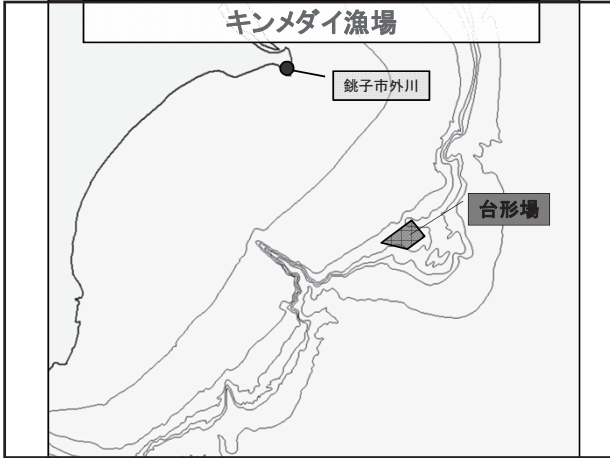
- 利根川河口部に位置し、黒潮・親潮が沖合で交わることから全国でも屈指の好漁場
- 江戸時代に紀州(現在の和歌山県)から渡ってきた漁民により、漁港として開発
- 外川地区は漁民たちにより拓かれた町

地域漁業の概要

- 平成8年に銚子市内の6漁協が合併して設立
- 平成25年4月1日現在の組合員数は277名
- 大中型まき網、沖合底びき網、さんま棒受網などの沖合漁業から一本つり、はえ縄、小型底びき網などの沿岸漁業まで様々な漁業が営まれている

外川地区では・・・

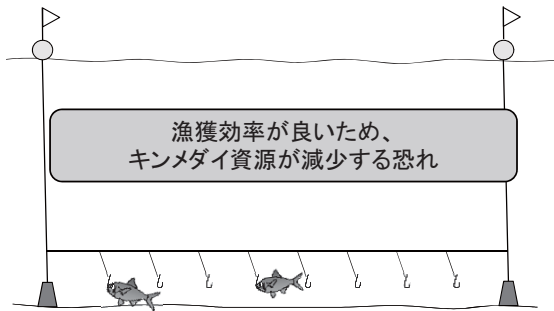
- キンメダイを対象とした一本つり漁業、ムツ・メヌケ類を対象としたはえ縄、マダイ・ヒラメなどを対象としたはえ縄など小型船による沿岸漁業が中心



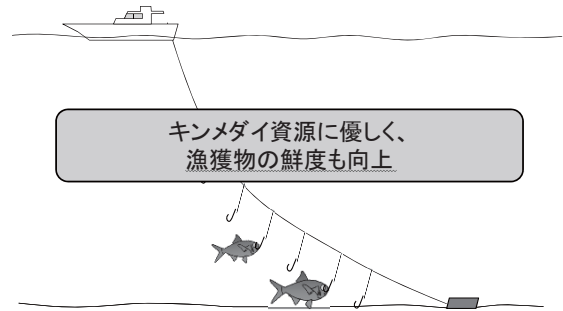
外川のキンメ船団

- 40隻余りの船団
- 銚子沖約50kmの海域の
- 水深300m～500mを操業

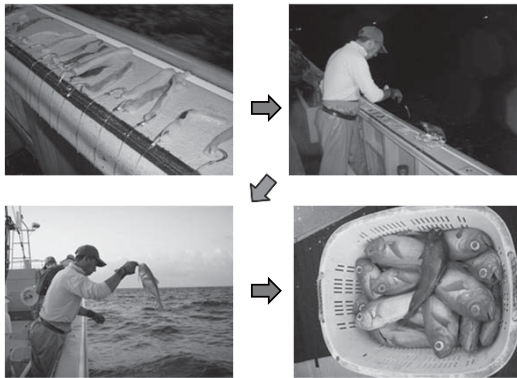
きんめ縄漁業(通称 中縄漁業)



底立て縄漁業(通称 手釣り)



底立て縄漁業(手釣り)の様子



きんめ縄漁業(中縄漁業)の禁止

- 漁業者の協議の末、平成17年12月末に全面禁止を決議、平成18年

たくさん獲ってもキンメダイの値段は安くなり大漁貧乏になるだけ

海の魚は誰のものでもないけれど、獲りすぎたら減ってしまう。

若い漁業者がキンメダイ漁を続けていくために、資源を守らなければ！

水揚量の減少への対応

キンメダイ資源に優しい底立て縄漁業(手釣り)では水揚量も収入も減ってしまう。

鮎子の“キンメダイ”に付加価値をつけよう！

漁業者のみなさんでお金を出し合って、PR活動しよう！！

キンメダイの料理人の評価

- 惣菜向けの安い食材
- 寿司や刺身にはちょっと……



再三足を運び、試食してもらったところ……

- 寿司や刺身にして、十分売り物になる。

第1回きんめだい祭り(H.7.7.30)

きんめだい祭り

ふるさと産物「銚子」に、おれおれ田舎の漁業者が集結しておかたじけなくお祝いするお祭りです。


この日には、銚子地域でも主要な魚の一つである「銚子め」である「きんめだい」をテーマとしてお祭りを行います。今年も開催されるお祭り、漁師の手を重宝し、美味な魚や新鮮な魚介類を多くお楽しみいただけます。

日時：7月30日(日)
時間：午前10時～午後2時
場所：銚子青年水産会館前広場
内容：銚子の漁獲物(北条100名産) 漁師の試食(新鮮な魚介類) 展示、水産物の販売 その他

交通手段：

- バス：銚子駅～所沢行(銚子港下車徒歩5分)
- バス：銚子駅～銚子港行(銚子港下車徒歩5分)
- バス：銚子駅～銚子港行(銚子港下車徒歩5分)
- バス：銚子駅～銚子港行(銚子港下車徒歩5分)

問い合わせ先：銚子青年水産会館 電話：0479(25)1166




第18回きんめだいまつり(H.24.7.15)

厳選 極上 銚子つりきんめ

第18回 きんめだいまつり
開催日 7.15日
時間 午前10時～午後2時

銚子産物の 技・賢・匠・鮮

銚子青年水産会館 電話：0479(25)1166



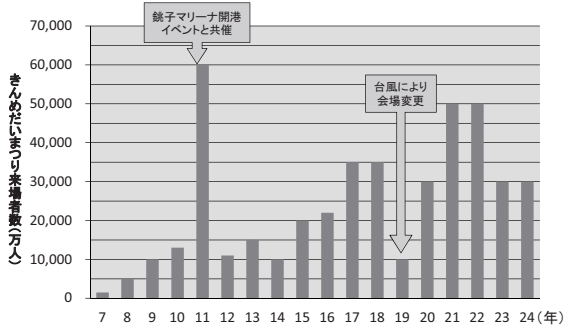
第2回銚子水産まつり 第21回きんめだいまつり(H.27.10.11)



お披露目会(八芳園)



きんめだいまつりの来場者数



千葉ブランド水産物認定

- 平成18年に千葉ブランド水産物第1号として認定。
- 名称 「銚子つりきんめ」
- 旬 周年
- 大きさ 500g以上



商標登録証
(J. 商標登録第 5735577 号)
登録商標 (登録文字) つりきんめ
指定商品は魚文化務並びに商品及び役務の区分
第29分類 釣り漁具により漁獲され干す魚類に本標がされた
魚(例: さしでいりものを除く。)

出願人 千葉県銚子市川口町2丁目6528番地
銚子市漁業協同組合

特許番号 高特2011-014351
出願日 平成23年 3月 1日 (No. 14351)
特許日 平成25年 4月12日 (No. 14351)
特許権者 深野弘行
代理人 深野弘行 (特許代理人) 高特25年 4月12日 (No. 14351)

出願人 深野弘行
〒270-0201 千葉県銚子市川口町2丁目6528番地

商標登録

- ▶ 平成21年7月にブランドマークを商標登録
- ▶ 平成25年4月に「銚子つりきんめ」の名称が地域団体商標に登録

きんめだいまつり以外のPR活動の様子

平成24年11月19日 栗源のふるさと祭
栗源運動公園(千葉県香取市)

ブランド化へ向けた取り組み(船上編)

- ・ 水氷に入れるまでの時間の短縮。
→ 鮮度維持の徹底!
- ・ 釣り上げたキンメダイは丁寧に扱う。
→ 魚体へのキズ防止!

ブランド化へ向けた取り組み(市場編)

- 入札順番制の導入
→ 入札時間短縮による鮮度維持

- 5番札を持った船の荷捌き終了までは入札しない
→ 入札単価の安定

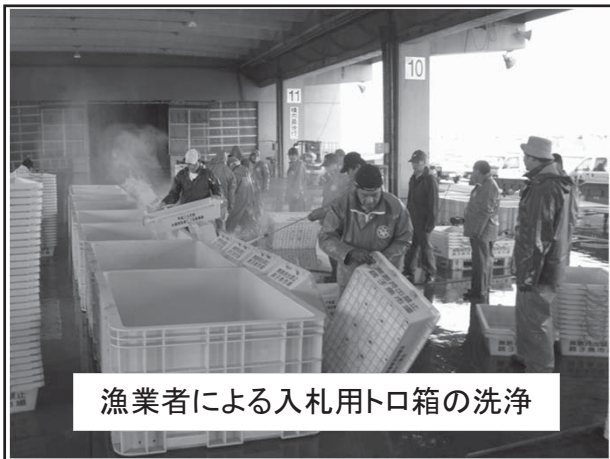
- トロ箱での入札へ
→ より衛生的な魚の取り扱い



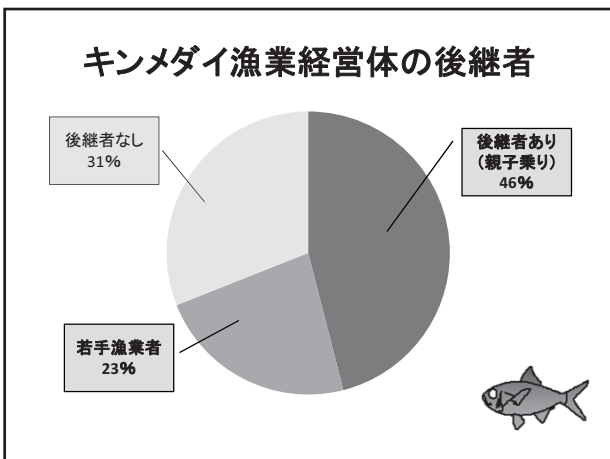
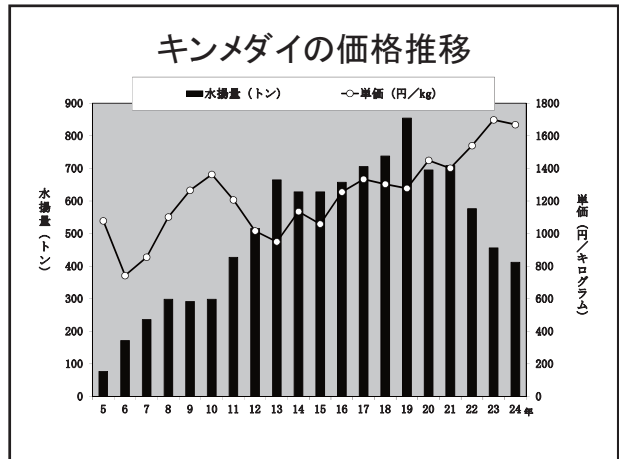
キンメダイの自動選別機



キンメダイの自動選別機



漁業者による入札用トロ箱の洗浄



これからの活動

資源管理

- 引き続き、活動を継続し、キンメダイの持続的な利用を目指す。

新たな活動の展開

- 販売までを見据えた『売る漁業』への積極的な取り組み。

地域の関係者協議会の立ち上げ

- 買受人、漁協、銚子市等と連携し、より高品質で安全安心な「銚子つりきんめ」を消費者へ提供。

最後に

- 今後も私達の先輩が築き守ってきた漁業者間の団結と「銚子つりきんめ」の資源を守り、次世代に引き継ぎたい。
- 漁業者一同一丸となって新たなことにチャレンジし、さらなる高みを目指したい。

ご清聴ありがとうございました



銚子地区キンメダイ漁業者一同



リレートーク 4

「銚子の宝魚」でおもてなし観光

清水俊和

(銚子まちづくり株式会社代表取締役)



ただ今ご紹介いただきました、銚子うめえもん研究会の事務局を務めています、清水と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

今日はこのようなテーマをいただきましたけれども、うめえもん研究会のコンセプトと非常に合致いたしますので、うめえもん研究会のお話を中心にお話しさせていただきたいと思っております。

その前に、皆さまのお手元にパンフレットがいていると思います。このシンポジウムを非常にタイムリーにやっていただいたおかげで、銚子極上さば料理祭というものが、実は今月の21日から来年1月24日までかなりロングランで開催されます。今年で6回目となります。これの説明を先にさせていただいて、時間の許す限り、うめえもん研究会について少しお話をさせていただきたいと思っております。

今までうめえもん研究会はものづくりの団体で、漁業を通して、食を通して地域に人を呼ぶという団体でございます。それで、2年、3年ほどはものづくりを中心にのみやげもの開発をしてまいりました。

しかしながら、大体のところ、また後で説明いたしますけれども、みやげものを開発しまして、各個店の個性を生かした他にないものを作り上げて、今、販売を続けております。

3年目の平成22年に、こういう「銚子極上さば料理祭」を始めました。最初はサバで人を呼べるのだろうかという疑問がありました。でも、今、漁協の大塚さんがお話ししていただきましたけれども、銚子は約20万トンから27万トンぐらい揚がっているというお話がありました。データを調べて22万トンか23万トンぐらいの水揚げだったときに、サバだけで10万トンは揚がっているのです。

銚子の皆さんはあまりサバを食べません。生ではもちろん食べませんし、昔からアニサキスがいるというすり込みがあって、サバはどうも敬遠されるのです。それをあえてなぜサバ料理にしたかという、実はいろいろなきっかけがありまして、銚子の漁法は巻網で大量に捕るのですけれども、その中で、首折れサバのように締めて捕るという漁法をする船ができるという情報を知りました。これを機に、生で食べるような機会もできるのではないかと思いました。独自な方法を生み出したということもございます。これは後ほどお話ししますが、そういう加工技術の面でサバの生食に対しての自信が少しできたものですから、これに踏み切ったのです。

そういうことがきっかけで第1回目を作ったのですけれども、残念ながら、クビオレサバのような血抜きサバを沖から持ってくるような船がまだそこまでいきません。むしろ銚子は横並びになってしまって、ここから先は私の想像なのですけれども、横目でたくさん水揚げしている船を見て、自分たちは選別してやっている暇はないということだと思えます。それぐらいたくさん捕れるそうです。

先ほどから小林さんが少しお話ししたように、武輪さんという方が、この間、うめえもん研究会主催のシンポジウムにいらっしゃったときに、こんな話をしていました。銚子が10万トン揚がる時に八戸は3万トン、石巻も3万トンです。両方合わせても銚子にはかないませんという話をしておりましたので、相当揚がるのです。その中でとにかく選別できないかと、非常に難易度が高い800g以上を使おうではないかと、今は実は700gに落としていますけれども、当時は800gにして、それを料理に使っていこうという話をしまして、それを極上さばと呼びましょう。捕ってすぐ選別して、それを特殊なたるに詰めます。サバはアニサキスがいますので、凍らせないと食べられないのです。酢で締めただけでは、胃酸では死にませんから、必ず凍らせないといけません。24時間、マイナス20℃以下でたでしょうか。文献によって違いますけれども、そういった処理をしないと食べられません。

それをすると細胞が潰れて味が落ちるのです。今いい冷凍庫ができていますけれども、その当時はできませんでした。ただ、塩ダレを通すとうまみを引き出して、しかも臭いを抑えられます。それを解凍して戻してお刺身で食べられるという、私たちにとっては画期的な加工技術ができたということがありました。漁法ではなく加工技術を売りにしていこうではないかというきっかけがあって、さば料理祭ではないのですけれども、サバの食べ方がきっかけでうめえもん研究会ができたといっても過言ではありません。

このさば料理祭ですけれども、6回目になります。最初にやった平成22年度はコースを食べたお客さんだけで2,000人でした。他にサバの刺身や単品を頼んだお客様は別にして、コースを頼んだ方が2,000人おりました。翌年が東日本大震災に見舞われまして、この年は半分以下になりました。700人の方が来てくださいました。それから、少しずつずっと増えてきております。

去年は銚子市でいろいろ支援していただいたのですけれども、今年からできないということで、インターネットでの支援ぐらいになってしまったのですが、先ほど言った入梅いわし祭、この2つを春と秋の二本柱にして今、うめえもん研究会は活動しています。

おみやげものの開発は既に各参加店の皆さんでやっておりますので、それを個々のお店の持続的な発展に役立てて、少しでも銚子で他にないものを食べていただきながら、人を呼ぼうということをやっております。

先ほど、うめえもん研究会を設立したのは塩ダレの開発がきっかけだということをお話ししたのですけれども、うめえもん研究会では塩ダレは作っていません。飯岡にお住いの

渡邊さんという方の発明なのですけれども、銚子で夏捕れるカキ殻を使った塩ダレをもう何十年もかけて開発されました。私の何十年來の知人で親しくさせていただいています。

それがきっかけで料理屋さんに行って、「どうですか。これを使ってみていただけませんか」と頼みましたが、最初は疑問視されました。というのはずっと今まで同じものでやってきて、人というのは変化をとて嫌がります。先ほどのキンメもそうですけれども、変化することを恐れずに参加をしていただいた方たちが、今は徐々に塩ダレの効果について納得していただいています。これがあつたおかげで銚子の青魚の一つの発展に寄与できるのではないかとということで、今頑張っています。

今後はどうしようかということで、われわれは先ほど申し上げましたけれども、ものづくりで新しいものを作って、新しい価値を世の中に創出して、やがては新規の雇用の拡大や創出に少しでも寄与できるようになる、エンジンとまではいきませんが、エンジンに火をつけるプラグのような役割になればいいなと考えております。

ぜひとも銚子うめえもん研究会、今後も皆さんの応援をよろしくお願いするとともに、さば料理祭のPRになってしまいますけれども、ぜひ銚子の方も、今まですり込まれていた方も、大丈夫ですから生のサバをぜひこの機会に召し上がっていただきたいと思います。この後の交流会にサバの料理を何点か出しますので、ぜひ試食をしていただきたいと思います。

時間が押しておりますので、これで終わりにしたいと思います。どうもありがとうございました。（拍手）



パネル討論「銚子の歴史・自然・食の魅力と観光地域づくり」

司会 : 二平 章 (漁業情報サービスセンター・茨城大学人文学部)

パネラー : 清水 実 (ひたちなか市観光協会副会長)

後藤義男 (ぬまづみなと商店街協同組合理事長)

小林崇亮 (全日本さば連合会会長)

荻久保勝雄 (銚子ボランティアガイド観光船頭会会長)

大塚憲一 (銚子市漁業協同組合常務理事)

金野一男 (銚子漁協外川支所漁業者協議会会長)

清水俊和 (銚子まちづくり株式会社代表取締役)

笹本博史 (銚子市産業観光部長)



二平 : それでは、引き続きパネル討論に入っていきたいと思います。隣の部屋には料理の準備が着々と進んでいると思いますので、あまり長くならないようにやりたいと思います。今日発表いただいた方、そして、産業観光部長の笹本さんにも一緒に前の席に座っていただきます。私も今日の皆さんの話を聞いて大変勉強になりました。特に銚子の皆さん方が頑張っていらっしゃる話も聞けましたので、大変参考にさせていただくことができました。

特別報告では、ひたちなかの清水さんから、今年6年目になりますけれども、「さかなの美味しいまちづくり」を商工会議所の人を中心になって進めている話がありました。いろいろなイベントをアイデア豊富にやりながら、震災影響の困難を乗り越えて進めているということです。そういうお話がありました。後藤

さんは沼津でやっていらっしゃって、これも私たちが外から見ると非常に素晴らしい地域づくりの成功事例だろうと思います。決して、後藤さんは誇らしげなことを言ったわけではないのです。私も何回も行って見ていますけれども、なかなかああいう形をできているところは少ないと思います。本当に小さな一角にたくさんの店が集まって、そして大勢のお客さんを呼んでいます。たくさんいろいろなアイデアを出して、後藤さんたちは仕掛



けていらっしゃいます。少し時間が短かったので、全てを後藤さんにお話しただけたわけではないのですが、皆の力で沼津のまちを活気づけているというお話でした。小林さんは漁業界の方ではないのですが、本当にうれしいことに、サバの応援団をつくっていただいて、そして、全国のサバを東京中心にPRをしてくれています。見ているとそこに本当に若いサバ好きの人たちが集まっています。最初は見ず知らずだった人たちが集まって、食べながら全国のサバを知っていただいています。また参加者が若い人たちですから、情報発信をして、あっという間に定員オーバーになるというのはすごいですね。2日間の発信で80人を超す会をつくるというのは、私も少し見習わなければいけないと思います。そういうお話でした。漁業の応援団としては素晴らしい取り組みをやっておられます。リレートークでは、短い時間で大変申し訳なかったのですが、銚子の地元から本当に素晴らしい内容をご紹介いただきました。荻久保さんには銚子には日本一のものがたくさんあるというお話をさせていただきました。私も見ていてすごいです。うらやましいです。ひたちなかに住んでいるので、ひたちなかに比べて銚子は、魚ばかりではなく日本一のものがたくさんあって素晴らしいと思いました。銚子の地域を理解することは大切なことだと思います。歴史も出てきましたけれども、素晴らしい歴史と自然の紹介がありました。大塚さんは銚子の第1・第2・第3市場でどういう魚が揚がっているのかということを中心に話をいただきました。なぜキンメの話非常に詳しくお話しされるのかと思ったら、外川支所にいらっしゃったのです。外川にいらっしゃったときにブランド化の取組をやられていたということを私は初めて知りました。一生懸命大塚さんもキンメのブランド化でご苦労された、そういう思いがあったのだと思います。銚子は、もちろんイワシ、サバが多いですけれども、それ以上に素晴らしい多彩な魚がたくさん捕れます。私も市場へ行きますので、見ていると楽しくなるぐらいに素晴らしい魚がたくさん揚がる市場だと思います。そういう点では今度、衛生管理型の市場もできて、銚子の魚の評判もさらに向上くのではない

かと私も感じました。金野さんのキンメのブランド化の話は素晴らしいですね。こういう取り組みを銚子の外川地区でやられているということ、私もどこかに行ったときに、「外川でやっているブランド化は素晴らしいですよ」とぜひPRをしたいと思います。自分のところのつりきんめが一番だという言葉も、私はなぜ脂肪分が多いのかと最初は不思議に思っていたのですが、科学的な裏付けをきちんとされていました。一番北限に近いところで、300mぐらいの水深のところだと、冷たい水が下層に入ってくるわけです。そういう水温が冷たいところにいるキンメなので、どんな魚もそうですけれども、マグロでもカツオでも北の冷たいところへ行けば必ず脂肪を乗せてくるわけです。そういう背景があるのだと、私も初めて勉強させていただきました。そういう素晴らしい身質を持ったキンメだということです。それから、清水さんは、うめえもん研究会で努力をされて、本当にいろいろな商品を開発されています。私は塩ダレの話は読み物としては読んだのですが、まだ塩ダレを見たこともないのでよく分からないのですが、そういう技術力を使ってサバを生でちゃんと食べられるようにされたということです。今日はそれが後で出るそうなので、私もそれを食べてみたいと思いき楽しみにしています。銚子をPRをしていく上では、塩ダレでサバというのは、他の地区にはないので、もっとPRされても良いのではないかと私も感じました。

今日の皆さんのお話は本当に内容の豊富な話でした。

まずはじめに、今日のご発表の時間を差し上げることはできなかったのですが、銚子市の産業観光部の笹本部長さんに出させていただきます。笹本さんは観光政策や市の振興政策などをまさに担っている部長さんです。市は総合計画、地域振興計画をいろいろ今作られて動き出しているところです。今日のそれぞれの方のお話を聞いての感想も含めて、銚子市のこれからの在り方などについて口火を切ってお話ししたいと思います。よろしくお話しいたします。

笹本 : ご紹介を賜りました産業観光部長を仰せつかっております笹本と申します。2年目になります。会場を見回しますと、本当に私よりもふさわしいお歴々の皆さまがいらっしゃる中で、私がこういう場に立たせていただいて恐縮でございますが、市の今の考え方などを、今日の講演と合わせながら報告をさせていただきたいと思っております。しばらくお時間をいただきたいと思います。市長から冒頭ご紹介がありましたとおり、国の政策で地方創生のプランを作ることになっております。銚子の地方創生のご紹介を一言で言うときに、新聞紙上でも紹介いただき



話題になりましたし、今日金野会長さんからもご紹介ありましたけれども、キンメダイを生のまま輸出します。これからいろいろ検疫の関係などハードルがありますけれども、千葉のブランドから全国



ブランド、世界のブランドへということを含めてやっていきます。今まで銚子はバランスのある産業が発展していきまして、しょうゆ醸造、農業、水産業、商工業も素晴らしいポテンシャルがあると言われておりました。けれども、今回の地方創生の5年間のプランは割と水産業をメインにしております。そもそも国は「まち・ひと・しごと」という順番で地方創生をつくっておりますけれども、本市の場合はしごとを優先します。これは誰しもが銚子の現状を考えると、プランの名前の先頭にしごとを出して、「しごと・ひと・まち」プランというふうに作らせていただきました。そういった中で、水産業の面でございますけれども、まず、稼ぐ力、所得アップの面で水産業と観光ということを考えますと、漁業の6次産業化の推進です。こちらはご紹介がありましたとおり、成田空港に例えばアンテナショップをつくったり、先ほどの水産物の輸出、そういったものを新しい銚子市の展望策として出していきたいということも位置づけております。それと併せまして、キンメダイのまちを外に発信すると同時に、外川のまちが「きんめだいまつり」でかなり有名になりましたけれども、「かあちゃん食堂」という食堂をつくっております。漁業者の皆さんにこれからサービス業にもチャレンジしていただきます。外川のまちでキンメダイの煮つけ、その他、名作料理を作って売り出していくということを考えて、こちらの計画にも載せております。併せまして、先ほど第1市場の話がございましたけれども、生ものが水揚げされるという非常に良い立地性を生かし、それと銚子の江戸時代から漁業やしょうゆ醸造が築き上げた歴史を生かしていきたいと考えております。そこに飯沼観音さまの門前町を控えた商店街もございますので、生ものの新しい市場とともに、そういった観光のまちもメインに出していきたいと考えております。その他といたしまして、地方創生の中では、オリジナルの特産物をいろいろ作っていきましょうということです。ここには、先ほど清水さんからもご紹介ございましたけれども、サバであり、イワシであり、キンメダイであり、いろいろな銚子で捕れる水産物、農産物もあるでしょう。銚子の中で例えばそういったものが食べられる食事街ができれば、観光の誘客にも非常に貢献できます。それを

情報発信することによって、観光客を呼び込む産業をつくっていくことを目標としています。今日の話の感想でございますけれども、本当に情報のシャワーを浴びせられ、沼津や先進都市の皆さまには本当に参考になるお話をいただきました。私が今の部長を仰せつかって一番反省するところは、それぞれ皆さまが活動している情報を、何とか広げていく、活動をもっと連携をさせて発展をさせていきたいということです。行政にも限界がございますし、民間の皆さまお一人お一人がやっている活動も限界があると思いますので、銚子の地域資源を総動員するという観点に立って、これから皆さまと連携を図りながら進んでまいりたいと思います。地方創生のプランについては、またどこかで私ではない者が説明する機会がございます。インターネットのホームページ等でもございますので、ご参考にさせていただければと思います。

私ばかりが話していますと時間になりますので、以上で感想と報告とさせていただきます。ありがとうございました。

二平 : どうもありがとうございます。部長さんは市の企画の先頭に立って、これからも皆さんと一緒になって素晴らしい銚子市づくりにまい進されていくと思います。よろしくお願ひしたいと思ひます。皆さんからいろいろお話を伺ったのですが、まだまだ話し足りないこともあると思ひます。幾つか絞ってお聞きしたいことがあります。まず清水さん、後藤さんにです。やはりこういうまちづくりをやっていくときに、人と人が一緒になって本当に和気あいあいで一丸となつてやっていくことは、そう簡単にハッピーに進んでくるわけではないと思ひます。組織運営はもちろん一人でやっているわけではないことはよく分かつています。そういう意味ではまず清水さんから、ひたちなかの人と人のつながりの中で、どのようにうまく回してきたのか、それからこれから進めようとしているのかということをお聞きします。それから、賞をもらったそうなので、その紹介も含め、お願ひしたいと思ひます。

清水(実) : それでは、お手元にひたちなかのパンフレットが入っていると思ひます。これは今回ご説明した活動の前、平成17年、10年前に食育基本法ができたのです。



新聞等で、東京の子どもたちに食育の教育をしようといつても資源がないということで、校庭に牛を運んでくれた人がいたそうで、子どもたちはキャッキョ大喜びだったということでした。牛を見たことがないのです。もちろん魚も魚屋さんのバックに入ったのは見たことがあるでしょうけれども、あまり見たことがないのです。田舎にいますとそういう資源がたくさんあります。それを軸に観光につなげましようという

ことで、最初、食育観光ということで始まったのです。そのときにいろいろありまして、「子どもたちを船に乗せてくれませんか」、「アワビの施設を見せていただけないでしょうか」、「ビニールハウスに子どもたちを入れてもらえないでしょうか」と頼みました。割と簡単に考えていたのですけれども、その辺がなかなか難しいところがあります。最初に各団体、JAさんや漁協さん、そういうところをお願いに行きました。時間もないので簡単に言いますと、地方の小さいまちであってもやはり縦割り社会になっているということをあらためて感じさせられました。農水省の補助金をもらっているところはその中でしか物事を考えられません。これを一つの連携として細い糸でありますけれども、そこに数珠をつなぐように一つの事業をやりたいと、市役所の担当の方が非常にこまめに動いてくださいました。義理と人情、海の方はそういうところがありますから、「誰々さん、こういう話が出たのですが、協力してくれないかな」と話を個人的に持って行って、「じゃあ、あんたが言うならしょうがねえや」というところから始まりました。それから例えばアワビの養殖施設も、生産施設ですから今まで観光などは頭にありませんでした。実験的にバスが来ました。バスから降りて、この間まで苦虫をかみ潰したように怖い顔をしていた人が、一生懸命にこやかに説明を始めて、あららと思いました。(笑) そうしたら、帰りがけに東京からバスで来たお客さんがアワビをケースで何ケースも持っていくと行って、ダダーッと売れたのです。こんなに売れるのかとあらためて感じました。そんなことをしながら、一つの輪っかとか、数珠ができていきました。それには小さいまちですから、やはり義理と人情が大事なのだと私は思います。



二平 : ありがとうございます。那珂湊の義理と人情のお話がありました。では、後藤さんも、苦労もたくさんあると思うのです。私は個人的に沼津に何回か行っているのですが、苦労されている話も聞きました。少しその辺を含めてお願いします。

後藤 : 苦労話というよりも、先ほどから言うように、どうやって同じ方向を向くかということです。商店街を法人化したのが6年前ぐらい前なのです。その前から人がだんだん増えてきたときに、駐車場問題をどうしようかというような集まりが法人化する前の商店街で、活動はほとんどしていませんでした。私は2代目の理事長で、法人化して初めてのトップなのです。法人化して何かしようといった

ときに、では、マップ作りをしようということになりました。最初は地元の日大三島校舎がありまして、そこの国際関係学科の先生にお願いして、学生に沼津の港を紹介してもらってマップを作ってもらったのです。今、ここに載っているマップの半分ぐらいでスタートしました。団体中央会の補助金をもらい、最初に作ったマップです。学生から見た商店のPRという冊子を作ったのです。そういうものを最初に作り、みんなに一軒一軒自分の店のPRをしてもらうということからスタートしました。新宿・渋谷から沼津港へ1日直行便が来るようになったのです。そのときに、では、来てくれた人にそのマップとおみやげに何か持たせようということで、100円ずつ200円の金券を付けたのです。港へ来る人に金券を渡して何かに使ってもらいましょう。新宿から1,500円で沼津港へ来られます。そして、200円の金券ですけれども、とりあえず金券を付けるきっかけをしました。そうしたら、クラブツーリズムという旅行会社が「ツアーを企画したいのですけれども、何かないですか」と言うので、「港に金券があるから、500円の金券を2枚、3枚つづったものを作ってツアーの受け入れをしましょう」と、200人、300人来ても、200用、300用、軒数がありますから、マップと金券でどこへでも行ってもらいたいというものです。同じものを食べるツアーは飽きています。そういう提案をしましたら、ぜひそれに乗らせてほしいということで、1割をツアー会社にバックします、店のほうには金券を使った場合は1割負担してくださいということで始めました。一昨年、金券の売り上げが1年間で3,000万ぐらいきました。ということで、こちらからPRはしなかったのですけれども、だんだん沼津港へ個人客プラス団体のお客様が来るようになりました。そうすると、最初は、うちは薄利でやっているから1割バックするのは嫌だ、参加しませんという店が何軒かあったのですけれども、目の前で、お客さんが通過していくと、うちもやはり参加しますと、アメが目の前にぶら下がっているような形で参加しないと損かなということで、6年たってちょうど商店街のメンバーも8割がた入るようになりました。残りの2割がなかなか難関で、一緒に同じ土俵に乗ってくれないということで、法人化したときにももともといたメンバーが、自分がトップになるのでは嫌だということで、抜けていくような場面がありました。外から



見るとまとまっているようですが、決してまとまり切れてはいません。そんな中で、まとまらないと損かなというような雰囲気です。今少しづつまとまりつつあるということです。次の時代のトップには私が退いたらまとめてほしいというメッセージを残して、早くこ

の地位を去りたいと思っているのです。沼津が大好きな人間ですから、自分の思いはそんなことで今までやってきております。

二平 : ありがとうございます。後藤さんが本当に気の許せる仲間が5人か6人おられると聞きました。その人たちと一緒にいろいろなアイデアを出している、仲間がいるそうです。あまり詳しく聞いたことがないので、その辺はどうなのですか。

後藤 : 沼津のまちづくりということで先ほどから言っているのですが、商店街の中ではみんなライバル意識が結構強くて、腹を割って話ができるのはごく一部の人間なのです。あとは港BAR(バル)というまちづくりのイベントのコアのメンバーが、



全部沼津以外の人なのです。自分が会長をやって、副会長は函南町、それから、実行委員長をやっているのが三島の人です。とにかく周りの人は賛同してくれて、沼津の人はなかなか賛成と言って一緒にやりたがりません。遠くで見ているか、黙っていてくれればいいのですが、「あいつがやるのだったら俺は反対」とか、非常に閉鎖的な部落根性を持っているようなところがあるのですけれども、まちづくりは決してそれではできないということです。自分もずっとこ

ういう思いを言い続けてきていますと、駅前周辺の商店街がだんだん港で動かなければ損だということで、地元の方の声がこの会に反映できるようになりました。先ほどの発表の中で、まちなかと商店街が全部一つになって次のバルを開催する運びまで今できましたと言いました。まちなかと言えば駅前周辺の商店街は、昔のにぎわいの半分などというものではなく、非常に落ち込んでいるのですけれども、何かやりたいという気持ちに今変わりつつあります。とにかく先ほど言われたように「よそ者、ばか者、若者」でも、女性の力がある会は伸びます。うちの会も間違いなくうちの娘が事務局長をやって引っ張っているのです。そういう形で、女性のパワーがないと男はついてきません。やはり女性を頭に置いておくというのは、非常に男の扱いがしやすくなるということ、実際難しい組織をまとめるときには感じました。

二平 : 女性がという話は私も初めて聞きました(笑)。やはりそういうところがあるのですね。小林さんは、サバジェンヌというすてきな女性がその会を引っ張ってという話が出ましたけれども、漁業関係ではない小林さんから見て、今日の感想も含めて、もっとこんなふうにはできないかということがあればお願いします。

小林 : 全さば連にも女性はたくさんいます。半分は女性かもしれないです。結局僕もこういうことやりたい、ああいうことやりたいといろいろやるのですが、結構仕切られていたりするのです。私はサバが好きでこういうことをやっているわけですが、それこそ沼津や銚子の皆さんともお付き合いをさせていただいています。そんな中で、今日は最後に、時間がなかったのでお話ししなかったのですが、冒頭で二平さんから、観光というのは人に会いに行くのだというお話があったと思います。食はやはり誰かが作ったものだと思います。結局、土や海から誰かが作ったものを食べておいしくて、もちろんそこには加工技術しかり、そういったものにいろいろな人が介在しています。そういう人をクローズアップすることを、私はサバでしています。これからは私は全日本サバ連合会として、そういった人に会いに行くようなことも仕掛けていけたら面白いと思っています。



二平 : ありがとうございます。いいお話だったと思います。またいろいろと応援団として全国を回って、サバで皆さんを元気にしていただきたいと思います。

小林 : どうもありがとうございます。

二平 : 次は銚子の方々に、それぞれ短い時間で大変申し訳なかったのですが、いろいろお話を伺いました。荻久保さんは、たくさんの方々の観光で来られる方をご案内することをやっていらっしゃるんですね。そういう中で、もちろん景色を見たり、歴史を聞いたりする方々はいらっしゃるでしょうけれども、その中で「銚子は何がおいしいの?」とか、そういう食に対する興味、観光で来た方々から、そういう話はたくさん出ますか。



荻久保 : 出ます。今、私たちは地球の丸く見える丘展望館で案内をしているのですが、一番初めに3階に入ってきたときに銚子の海の素晴らしさに感動して、いろいろ説明した後の帰りには、「銚子はどこに美味しいものがありますか」、それがほとんどです。私たちは観光の案内が主体なのですが、少しでも皆さま方におもてなしの心で接して、リピーターを増やして、どんどん銚子の発展のために尽くしていきたい

いと思っています。私たちの一番の悩みが今、人員が 28 名、男性 17 名、女性 11 名で運営しておりますけれども、これがここ 2 年ぐらい全然増えていないのです。その辺をもう少し市民の方にアピールしてご協力をいただいて、銚子の観光に尽力していきたいと考えております。

二平 : ありがとうございます。「どこで食べたらいいの？」と言われて、そこにしなさいとはなかなか言いづらいですよ (笑)。そういうことを私もよく聞かれます。私もひたちなかに住んでいますが、魚のことをやっているの、「二平さん、ひたちなかだったら、どこで魚を食べたらいいの？」とよく聞かれるのです。けれども、なかなか困るのです。そういう意味ではやっぱりこういうところへ行けば本当に満足するものが食べられるという情報を、出してあげることも大切だと思います。それから、金野さん、素晴らしいキンメの取り組みの話を今日していただいて、なるほどな、本当に素晴らしい取り組みをされていると思いました。一般の人が外から銚子に来た場合は、外川のつりきんめを食べられる状況にあるのですか。どうなのでしょう。

金野 : 外川にも何店舗かあるのですけれども、地元で扱っている店も増えているのですけれども、正直言って銚子のキンメは単価の関係で、まだまだホテルなどでの需要がないということがあります。自分たちは今までいろいろな方面に行って、最後には「銚子にキンメを食べに来てください。銚子に魚を食べに来てください」と必ず言ってきたのですけれども、では、銚子に来てキンメを食べることができるのかというと、不安がまだあります。ですから、単価の関係があると思いますけれども、銚子で単価が高くてもうまいものはうまいというリピータの方も多いためだと思いますので、そういった店を増やしてもらえないかということだと思います。



二平 : そうですね。きっと銚子つりきんめがどんどんブランドとして有名になって、一般の人は、「じゃあ、銚子に行ってみよう。銚子のつりきんめはどこで食べられるのかしら」と来ると思います。ブランドになっていくといろいろ難しいところがあるのです。大間のマグロも大間に行って食べられるのかと思ったら、いいものは全部県外へ送られていて、大間で本当の美味しいマグロが食べられるかということ、なかなかそうではないという面がやはりあるようです。地域ブランドではそういう問題を全国的に抱えているのですが、そこはまたいろいろと工夫をいただいて、高くてもやはり銚子に行ってみようというお客さんもいると

思うのです。本当にお金ではなく来るお客さんはいますので、大丈夫、おいしいキンメが食べられるとなれば、お金に糸目は付けない方が来てくれると思います。そういう意味では食べるお店づくりもよろしくお願ひしたいと思います。大塚さんにお聞きしたのですが、ひたちなかも同じなのですが、地域の商店の方々が地元の魚を使って、いろいろ食材として提供していこうとする場合に、市場と連携をして魚をそのときどきで仕入れるときに、どういうふうにしたらいいのかよく分からないというところがあります。私はひたちなかで成功してないのですけれども、漁協と商店の人を会わせています。商店の方々もひたちなかで揚がる魚のことを知らない人が多いのです。こちらはどうか分かりませんが、ひたちなかにはたくさん飲食業の方がいらっしゃるのですけれども、季節的にどんな魚が那珂湊港と磯崎港に揚がっていて、どれぐらいの価格で、どんな漁業をやっているかということを知っている方は必ずしも多くありません。それで、映像にありましたけれども、私は「旬魚万来サロン」という食べる会をずっとやってきているのです。食べ物を今日のように並べて、説明を書いていたいただいています。そこに漁協女性部の方や漁業者の方をお呼びして、簡単に持ち込める漁具などがあれば、こういう道具を使って捕っているのですという漁業の話もしていただいています。食べるだけではなく、1時間ぐらい講義をさせていただいてから食べる会をしています。そういうふうにして両者をつなごうということをや

ってきているのです。そういう中で、商店の方々はこんなにもいろいろなものが揚がっているのなら使いたいというところが出てくるのです。そこから今度はどんなふう



ふう

に地元で魚を利用していくスタイルをつくっていくかということが一つの課題なのです。その辺はどうですか。これだけ巨大な市場を預かっている大塚さんにとしてみると、大口な流通でいつも回されていると思うのですけれども、地元の商店との関係の中で、魚の流通をどういうふうにするかということでは何かないでしょうか。

大塚 : 非常に難しい問題です。今日は流通・加工関係の社長さんもおいでいただいていますけれども、うちは大手の方が来ています。その方々は当然海外流通な



ども扱っていますが、地元の銚子についても小売りでやっている方も多いと思います。銚子のお店の方は小売りで買受人の許可を持っている方に頼んで、こういう魚を買ってくれませんかということで買ってくるのが一番だと思います。当然権利のない方が市場を見に来たときに、権利のある方に頼んで、その魚が欲しいので何とか買ってもらえませんかというのが現状の形だと思うのです。あとは今言ったとおり、大量の魚については、当然冷凍庫や幅広い流通になるので、商店の方たちについては非常に難しい問題があります。キンメダイについては非常に高いということがあります。他にもいろいろな魚がうちにはあるので、当然さっきも言ったサバもあれば、サンマもあれば、大きいものではマグロもあります。それを買っていただいて、スーパーやお店に出ていることはあると思います。それをどういう形でというと、漁協としてはそういうものに対するやり方は非常に難しいとは思いますが、それはそれぞれ欲しいお店の方が、知っている仲買さんに頼んで買っていただいているということだと思います。

二平 : そうなのですね。私はしばらく前にフランスに調査に行ったことがあるのです。フランスに行って驚いたのは、フランスの場合、市場のセリが始まる 30 分前に、地元の商店の方々に欲しい魚をまず取らせるのです。30 分たったところから本セリに入るのです。「どうしてそういうことをやるのですか」と言ったら、フランスの場合は地元のお店を育成するという考えがあるのです。地元のレストランとかそういうところですから、そんなにたくさん買っていくわけではないけれども、欲しい魚をまずそこから取って買っていいですよという 30 分タイムがあるのです。それから本当の入札セリになっていきます。これはできるどころ、できないところはあると思うのですけれども、やはり市場と地域の商店との関係の中で、魚を使って地元を活性化させるということもあっていいのかなと前から私は思っているのです。大きいところはなかなかできないかもしれませんが、地元の方が欲しいサイズもあるでしょうから、そういう部分もある程度優先的に買わせてあげるというシステムがあってもいいのかなと、こんなことを少し考えています。仲買さんとの関係もあるから、「そんなことを言っても、二平さん、それは無理だよ」となってしまうかもしれませんが、そんなこともフランスで少し感じました。

大塚 : うちももともと皆さんご存じの方もいると思いますけれども、旧市場、第 1 市場に直販所がございました。そこでは当然鮮魚も販売しておりました。建て直ししてからそこは鮮魚の販売を一切していません。直販事業はやっているのです。

それはあくまでも外販ということで、注文があったものに対しての発注をしているというやり方をとっています。それはいまだに継続してやっております。ただ、今後、私どもも考えていかなければいけないことは、先ほど私の話の中でもありました、万祝という食堂にお客さんが食事に来て、「前にここの建物で魚を売ってましたよね」ということをよく言われるのです。「どこで買えるのですか」と言われると、漁協としても意外ときついものがあります。干物は置いてあるのですけれども、生ものは販売していないので、お客さんが「生を買っていたんですよ」と言っていらっしゃいます。今後は直販の事業の在り方を漁協としても、今、二平さんがおっしゃったとおり、魚を販売できる場所を外販だけではなく、ものを見せて買っていただくようなお店を考えていかなければいけないということは、今、考えているところでございます。

二平 : ありがとうございます。素晴らしいコメントだと思います。私のまちもそうなのですが、やはりそういうふうには買えるところがあるのとないのとは違うと思うのです。そうすると、一般の消費者の方は今のまちはどこも魚屋さんがないので、スーパーになってしまいます。スーパーは見て分かるように金太郎あめのような魚しか並んでいないのです。うちの妻は北海道生まれなので魚が大好きな人間で、我が家の食事に肉はめったに出ないのです。魚ばかりなのです。そういう奥さんなので、どこのスーパーに行っても同じ魚でつまらないと言うのです。おいしそうなのもありません。ピカピカの魚がないのです。そういう意味では、好きな人は、本当に鮮度のいい魚を売ってくれるところがあればそこまで行って買ってくるのです。

「マルト」さんというスーパーが茨城にはあるのですが、そこは地方の中堅スーパーです。そこは大手スーパーと違う流通機構を持っていて、本当に新鮮なものを並べています。そこはお客さんがいっぱいです。昼までに売れてしまうから、午後の分を残しておかないと売り切ってしまうのです。そのスーパーの方々の仕入れは現地へ行って、人任せにしないで見て買っているそうです。日立市会瀬（おおせ）の定置網があるのですけれども、その定置の魚は漁協の言い値で買います。前の組合長さんが女性職員に「お前こんな値段を付けていいのか」と言うぐらいの値段を、漁協の女性職員が値を付けてしまうのだそうです。「大丈夫、売れますよ」と女性職員は平然と言って本当に売り切れてしまうそうです。そのぐらい鮮度のいい魚はそういう流通にきちんと乗れば売れます。魚離れと言うけれども、必ずしもそうではないと思います。やはりいい魚はちゃんと買い手が付くのだなと、茨城の中堅スーパーを見ているとそう思います。そういう意味では、大塚さん、ぜひ、いろいろ困難はあるでしょうけれども、銚子は本当に素晴らしい市場なので、そういう窓口が開かれて、銚子へ行くと小口でもおみやげに

買えるようになると思います。よろしくお願ひしたいと思ひます。清水さん、どうですか。いろいろご苦勞されながらやっておられて、塩ダレもありますけれども、今後の展開も含めて、うめえもん研究会の今後の方向や、今日の感想についてありましたら、お願ひしたいと思ひます。

清水(俊) : 今、一番大變だと思ひるのは、1 つは、魚がたくさんあるのですけれども、揚がらないときは1 カ月ぐらひ揚がらないとか、もっとずっと揚がらないとか、しかも自然相手のものを生業としている場合には仕入れが非常に難しいです。安定してできません。それが逆にいい部分なのかもしれません。もう1 つは、こ



ういった料理祭のイベントを仕掛けたときに、たまたまテレビやマスコミが捉えてくれればうまくいきます。同時にお客さんも非常に増えてきます。それがないとガタッと減っていきます。PR をどうやってするかということだと思います。今、会員も少しずつマーケティングを取り入れています。市への要望では、マーケティング部のような部署を行政などで設けていただけたらという希望はございます。今、個別に固定客、見込み客に分けて広報活動をしたり、SNS という話もありますけれども、ネットを通したりと、試行錯誤をしています。

若い人の魚離れについても懸念はしていますが、マーケットさえ鮮明にしていけば、データによりますと、イベントの参加者の75%が40歳代までです。50歳以上が25%です。ですから、比較的若い人がこのイベントに来店されているというデータもあります。いかに知っていただくかということです。われわれが新しいメッセージを新しいマーケットに発信できるかということが、一番の課題だと思っています。

二平 : ありがとうございます。私もいろいろなところに行っているのですが、高知の土佐清水市に県漁協に合併しなかった窪津漁協という小さな組合があるのですが、定置を持っています。その窪津の組合ではイセエビまつりなどいろいろなイベントをやっています。また奥さんたちの食堂があるので、そこを中心に3,000円ぐらひのイベント料理を用意して、お客さんをお呼びこんでいます。そのときに、お金を使わないでPR をやるために、高知は高知新聞がシェア率抜群ですので、高知新聞の記者さんと仲良くしておいて、ちゃんとイベント情報として書いてもらうのです。そうすると、高知新聞を見た人たちが、土佐清水の窪津までは本当に高知市内からだると2時間以上かかるのですけれども、それでも3,000円のイセエビ料理を食べたいとたくさん来るそうです。そういう意味では、マスコミの方と本当に仲良くして、記者さんを大切にして、そして無料で情報を書い

ていただく、始まる前にイベントのことを書いていただく、終わったら感想も含めて取材をしていただくと、全く宣伝費用はかかりません。そういう意味では、本当にマスコミの方を大切に情報発信をしていただくことが大事です。それから、若い人たちは今のネットで素晴らしい情報を発信します。下北半島の大間の南のところなのですが、ウニ井を出している食堂があるのです。そこはむつ市のほうから何も交通がありませんので、レンタカーか車でずっと回っていかなければいけないような不便なところなのですが、そこの方はやはり情報発信だけです。素晴らしいウニ井がネットで出てくるはずで、非常に距離がありますし、出荷するのも大変です。だから、ウニの値段はある程度安いのかもしれません。すごい井です。その情報を発信するだけで、若い人たちがオートバイに乗って、車を飛ばして遠くから来て、今その食堂は人気食堂だそうです。地理的に不利な条件や、そういうことは今はあまり苦にならない時代です。情報でお客様が集まってくる時代なので、いいものさえあればお客様は必ず来ます。そういう意味では、銚子はめぐまれたまちです。情報の発信の仕方次第、おいしい食材次第でもっと大勢のお客様を呼びこむことができるまちだと思います。それから、キンメの話もありました。東京の有名料亭・レストランなどに出しながら理解をしていただいて、シェフの方々に使っていただきながら、そういうところから銚子のつきんめは素晴らしいという情報を、プロの方に広げていただくことも、また片方ではやらなければいけないと思います。青森県風間浦という人口2,200人の村でもこのシンポジウムをやりました。そこはアンコウなのです。報告書を持ってきましたけれども、欲しい方は後で差し上げます。素晴らしい報告書ができました。今日のシンポジウムも全部活字にして残して、全国に配布します。この風間浦という2,200人の小さな村でやったシンポジウムは素晴らしいものになりました。そこは活かしのアンコウなのです。底引きのアンコウではないのです。刺し網と海底を釣針をひいて引っかけて漁獲し、生きたアンコウを活魚場に飼ってあります。活魚のアンコウで、そして、活け締めしてから出荷するアンコウです。「風間浦鮫鱈」といってブランド化をしています。その活かしのアンコウを東京神田のいせ源というアンコウの老舗のお店が使ってくれています。今、本当に下北のはずれ、大間の隣村ですけれども、そこから活アンコウが東京へ出てきているのです。風間浦には下風呂温泉という温泉があるのですが、そことタイアップして、冬に下北は大湊線が止まってしまうくらい吹雪くのですが、冬の観光をとということで頑張っておられます。アンコウは冬ですから、雪中切りという、雪の上にアンコウを置いて切るのです。つるし切りではないのです。それをまた観光の目玉にして、下風呂温泉に入ってアンコウを食べてくださいというイベントをやって、お客様を集めて頑張っているところがあります。そういういろいろと条件が厳しいところでも頑張っているところがあるので、私は

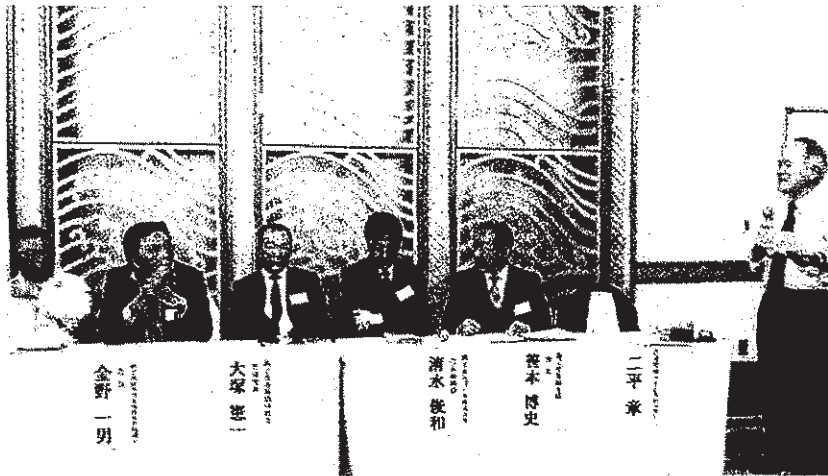
最初に言いました。銚子ほど恵まれたところはありません。こんな素晴らしいところはありません。今日、素晴らしい取り組みをやっていることを、また私も聞かせていただいたので、ぜひ皆さん、その取り組みをますます進められて、素晴らしい魚のまちづくりをやっていただきたいと思います。そういう点では、今日はとても良いシンポジウムになったと思っています。料理も待っていますので、あまり長くは話しませんが、最後に、今日本当にお忙しい中、今日の報告のための準備をしていただいた皆さんに、温かい拍手で感謝の気持ちを表したいと思います。(拍手) それでは、これでシンポジウムはお開きとしたいと思います。このシンポジウムは何回やってもいいシンポジウムなので、この後、数年たったときに、銚子が魚のまちづくりでここまで進んだというシンポジウムができる機会があれば、私も喜んでまた来たいと思います。またそのときはよろしくお願ひしたいと思います。本当に今日はどうもありがとうございました。ご苦労さまでございました。(拍手)



「鮭子の観光魚で振興」

食と漁を
考えるシンポ
パネル討論で結論

第32回「食」と「漁」ム(共催・鮭子うめえもを考える地域シンポジウム研究会)が14日、千葉



パネル討論では活発な議論がなされた

県鮭子市であり、水産関係者105人が参加した。「水揚げ日本」・鮭子の美味魚を生かした観光地域づくり」をテーマに情報提供やパネル討論。魚の魅力や情報発信することが重要だという結論に達した。

ぬまづみなど商店街協同組合の後藤義男理事長(沼津魚仲買商協同組合理事長)は、同商店街の沼津の水産物が食べられる店を紹介するマップを作り、配布していると説明。後藤理事長は「安くておいしい魚が食べられると話題になり、沼津へ来る人増えた」と成功例を語った。

全日本さば連合会の小林崇亮会長は、サバ愛好家の集まるイベント「鱒

ナイト」の取り組みを紹介。ブランドのサバを地域と連携し、サバの魅力や食べ方を同协会会员に情報を発信している。小林会長は「サバ好きは多くいるが、サバの地域ブランドは知らない。おいしさを知って、その地域へ行って食べてもらいたい」とイベントの意義を話した。

この他、ひたちなか市観光協会の清水実副会長(さかなのいいいまち)は、市がタコ加工品生産量日本一であることに着目し、タコの街として宣伝していると情報提供した。

後半は鮭子市の関係者がリレートーク。同市漁協の大家憲一常務理事は「国産サバはノルウェー産に比べ脂がマイルド。国産のサバを食べてほしい」とPR。鮭子まちづくりの清水俊和社長は、清水社長が運営する鮭子

うめえもん研究会の取り組みを紹介。同会は1尾700g以上サバを「極上さば」と定義。「極上サバ」を鮭子市内で振る舞う極上サバ祭り運営している。「来客は毎年増えている」(清水社長)と好調をアピールした。

この他、鮭子ボランティアガイド観光船頭会の荻久保勝雄会長は鮭子市の見所について、同漁協外川支所漁業者協議会の金野一男代表は、ブランド魚の「鮭子キンメ」の魅力についてそれぞれ話した。

最後は講演者らがパネル討論。漁業情報サービスセンターの二平章氏は「魚のおいしさを情報発信することが重要だ。良い物があれば人は集まってくる。今後も皆さんの取り組みを各自進めてほしい」と締めくくった。

みなと新聞
2015年11月20日(金)

「魚生かした地域づくり」テーマ

第32回「食」と「漁」を考える地域シンポジウム(共催・東京水産振興会、漁業情報サービスセンター、銚子うめえもん研究会)が11月14日、千葉県銚子市の銚子プラザホテルで開かれる。テーマは「水揚げ日本一・調子の美味魚を生かした観光地域づくり」。茨城県ひたちなか市や静岡県沼津市の魚食を使った観光への取り組み事例を学び、銚子市の観光地域づくりを考える。

食と漁考えるシンポ

来月14日、銚子プラザホテル

シンポジウムでは、ひたちなか市観光協会の清水実副会長が「さかなのおいしいまちづくりへの挑戦」、沼津魚仲買商協同組合の後藤義男理事長が「沼津の魚食観光はなぜ成功しているのか」、全国サバ連合会の小林崇亮会長が「全国のイベント」を特別報告する。長が「魚のまち銚子の歴史をさぐる」を皮切りにリレートーク。銚子市漁業協同組合の大家憲一常務理事が「水揚げ量日本一、銚子は新鮮魚の魅力いっぱい」、銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会の金野一男代表が「銚子キンメのブランド化」、銚子まちづくりの清水俊和代表取締役が「銚子の宝魚」でおもてなし観光」をテーマに話す。最後は「銚子の歴史・自然・食の魅力と観光地域づくり」と題し、パネル討論を行う。

みなと新聞
2015年10月26日(月)

銚子で地域シンポ

水産振興会

東京水産振興会と漁業情報センターは、銚子うめえもん研究会の協力で「第32回『食』と『漁』を考える地域シンポ 水揚げ日本一・銚子の美味魚を生かした観光地域づくり」を千葉・銚子の銚子プラザホテル・ロワイヤルホールで11月14日開催する。18時～17時。参加は無料(先着100人)、交流会は有料。参加申し込みは銚子市役所水産課(電話0479-2418936、FAX0479-2510277、メールad@suisan@city.choshi.chiba.jp)まで。締め切りは11月10日。

水産タイムス
2015年10月26日(月)

水揚げ日本一、観光に

「食」「漁」で 地域シンポ 銚子で11月14日

【銚子】水揚げ日本一・銚子の美味魚を生かした観光地域づくり(東京水産振興会、漁業情報センター、銚子うめえもん研究会共催)と題した、第32回「食」と「漁」を考える地域シンポジウムが、11月14日に開かれる。水揚げ数だけでなく、

揚がる種類も豊富な魚介類を要し、銚子の観光地域づくりを考える。

茨城・ひたちなか市や静岡・沼津市のまちづくり、漁商連携の取り組みの報告を受けたあと、「魚のまち銚子の歴史をさぐる」銚子ホランティ

アガイド観光船頭会・荻久保勝雄会長、「水揚げ量日本一、銚子は新鮮魚の魅力いっぱい」JF銚子市漁協・大塚憲一常務、「銚子キンメのブランド化」JF銚子市漁協

外川支所漁業者協議会・金野一男代表、「銚子の宝魚」でおもてなし観光

銚子まちづくり(株)・清水俊和社長らの地元4人が

日刊食料新聞
2015年10月22日(火)

リレートークを実施。演者らを変えたパネル討論も行われる。

シンポジウムは銚子プラザホテル「ロワイヤルホール」を会場に、午後1時開始。引き続き行われる交流会「銚子美味魚とサバナイトin銚子」は、別途5000円の参加費と事前申し込みが必要となる。

▽問い合わせ、申込先
・銚子市役所水産課 ☎0479-2418936

銚子の美味魚での
観光地域づくり

11月14日にシンプ

漁業情報センターは、11月14日午
後1時から千葉県銚子
市の銚子プラザホテル
で、第32回「食と漁」
を考える地域シンプ
ウム水揚げ日本一・銚子
の美味魚を生かした観
光地域づくり」を開催
する。

内容は次の通り。

①「第1部」シンプシ
ム「観光地域づくりと
銚子の魅力」▽特別報
告①さかなのおいしい
まちづくりへの挑戦▽
清水菜(さかなのおい
しいまちをたなか推
進協議会・ひたちなか
市観光協会副会長)②

沿岸の魚食観光はなぜ
成功しているのか▽後
藤義男(ぬまつみなど
商店街協同組合理事長
・銚子魚仲間協同組
合理事長)③全国の人
と地域をつなぐサバイ
ベント小林素亮(全日
本さば連合会会長)▽

リレートーク④魚のま
ち銚子の歴史をさぐる
▽秋久保勝雄(銚子ホ
ラシエアガイド観光
船頭会会長)⑤水揚げ
量日本一、銚子は新鮮
魚の魅力いっぱい大塚
謙一(銚子市漁業協同
組合事務③銚子ミンメ
のブランド化▽金野一

男(銚子市漁業協同組
合外川支所漁業者協議
会代表)④「銚子の宝
魚」でおもてなし観光
▽清水俊和(銚子まち
づくり推進)⑤パネル
討論▽銚子の歴史・自
然・食の魅力と観光地
域づくり。

⑥「第2部」交流会「銚
子の美味魚とサバイ
ト」▽銚子「銚子の美味
魚とサバ料理、地酒を
囲み楽しく交流する。

シンプシウムの参
加は無料(定員100
名だが、交流会参加は
大人5000円、中学
生2000円、小学生
以下は無料。参加申込
みは、漁業情報セン
ターのホームペ
ージからシンプ案内の
申込み用紙を取得し必
要事項を記入のうえ
Eメール(suisan@city.
choshi.chiba.jp) また
はFAX(0479・25
・0277)に送るこ
と。締切りは11月6日。

水産経済新聞

2015年10月22日(木)

「食」と「漁」を考える地域シンポとは

「農」や「漁」の営みは、人々が生きていくためのかけがえのない食料を生産し、農村や漁村において、自然と人間との調和的な関わりを保ちながら、地域文化の基礎を創り出してきたといえます。そして、農村や漁村での食料生産の営みの安定こそ、国の社会的安定性を維持するために重要不可欠なものであるといえます。日本の「食」を支える地域漁業の発展と魚食文化の育成のために、「食」と「漁」を考える地域シンポに取り組みます。

開催実績

第1回：銚子の魚イワシ・サバ・サンマの話題を追って

と き：2009年12月5日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合4階大会議室

報告者：川崎 健（東北大名誉教授）・小林 喬（元釧路水試）・岡部 久（神奈川水技）

参加者：140名

第2回：食としてのカツオの魅力を考える

と き：2010年1月9日（土）13:00～16:00

ところ：愛媛県愛南町「御荘文化センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・河野一世（元・味の素食文化センター）

明神宏幸（土佐鰹水産KK）・藤田知右（愛南漁協）・菊池隆展（愛媛水研セ）

参加者：110名

第3回：「黒潮の子」カツオの資源動向をめぐって

と き：2010年1月11日（月）13:00～16:00

ところ：黒潮町佐賀「黒潮町総合センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・新谷淑生（高知水試）・東 明浩（宮崎水試）

竹内淳一（和歌山水試）

参加者：120名

第4回：水産物の価格形成と流通システム

と き：2010年3月12日（金）15:00～17:00

ところ：東京都中央区「東京水産会館」

報告者：市村隆紀（水産・食料研究会事務局長）

参加者：80名

第5回：サンマの生産流通と漁況動向

と き：2010年8月21日（土）13:00～16:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：本田良一（北海道新聞社）・小林 喬（元釧路水試）・鈴木達也（千葉水総研セ）

小澤竜二（茨城水試）

参加者：107名

第6回：道東サンマの不漁をどうみるか

と き：2010年11月12日（金）13:00～16:00

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：中神正康（東北区水研）・小林 喬（元釧路水試）・本田良一（北海道新聞社）
森 泰雄（北海道釧路水試）・山田 豊（北海道荷主協会）

参加者：170名

第7回：タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか

と き：2011年9月17日（土）13:30～17:30

ところ：茨城県ひたちなか市「ワークプラザ勝田」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・根本悦子（クッキングスクール社）・宇野崇司（那珂湊漁協）
根本裕之（磯崎漁協）・熊田 晃（磯崎漁協）・岡田祐輔（磯崎漁協）
根本経子（那珂湊漁協）・千葉信一（多幸めしシジケート）・鯉沼勝久（株あ印）
横須賀正留（ひたちなかトカチャー研究会）・清水 実（ひたちなか商工会議所）

参加者：300名

第8回：鹿児島ちりめんの魅力を語る

と き：2011年10月15日（土）13:00～16:00

ところ：鹿児島県鹿児島市「ホテルパレスイン鹿児島」

報告者：廻戸俊雄（株ジャパ[®]クッキングセンター）・小松俊春（元・江口漁協）
堤 賢一（志布志市商工会）・田浦天志（志布志市商工会）
大久保匡敏（鹿児島県機船船曳網漁業者協議会）

参加者：65名

第9回：黒潮のまちでカツオを語る

と き：2012年2月11日（土）13:00～16:00

ところ：高知県黒潮町「黒潮町総合センター」

報告者：田ノ本明彦（高知県水試）・菊池隆展（愛媛県農林水産研究所）
福田 仁（高知新聞）・嘉山定晃（長井水産株）・東 明浩（宮崎県水試）

参加者：69名

第10回：紀州漁民の活躍史とカツオ漁の今を考える

と き：2012年2月18日（土）13:00～16:30

ところ：和歌山県串本町「和歌山県農林水産総合技術センター水産試験場」

報告者：川島秀一（リアスーク美術館）・坂下緋美（印南町文化協会）・杉本正幸（郷土史家）
雑賀徹也（郷土史家）・朝本紀夫（すさみ町商工会）・吉村健三（和歌山東漁協）

参加者：100名

第11回：スルメイカ・アカイカの資源動向をさぐる

と き：2012年5月9日（水）13:30～16:00

ところ：青森県八戸市「八戸水産会館」

報告者：桜井泰憲（北海道大学）・木所英昭（日本海区水産研究所）

酒井光夫（国際水産資源研究所）

参加者：150名

第12回：今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

と き：2012年6月6日（水）13:00～18:30

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）

馬場 治（東京海洋大学教授）・菅原 茂（気仙沼市長）

参加者：250名

第13回：秋のサンマはとれるのか？

と き：2012年9月12日（水）14:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：石部善也（全国さんま漁業協会専務）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・上野康弘（中央水産研究所グループ長）

参加者：80名

第14回：まぐろシティ・いちき串木野をめざして

と き：2012年11月24日（土）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：鹿児島県いちき串木野市「シーサイドガーデン さのさ」

報告者：香川謙二（水産庁増殖推進部長）・鈴木平光（女子栄養大学教授）

上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）・早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）

上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）・田畑誠一（いちき串木野市長）

濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）・松元 要（新洋水産有限会社社長）

井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

参加者：220名

第15回：道東海域で魚種交替が起きつつあるのか？

と き：2012年11月27日（火）13:00～16:30（交流会は16:45～18:30）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：戸田 晃（釧路市漁業協同組合代表理事組合長）

小林 喬（漁業情報サービスセンター道東出張所長）

森泰雄（釧路水産試験場専門研究員）・中神正康（東北区水産研究所主任研究員）

川端 淳（中央水産研究所資源評価グループ長）・山田 豊（釧路水産物流通協会）

参加者：118名

第16回：「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか

と き：2013年1月26日（土）13:00～16:30

ところ：高知県土佐清水市「土佐清水市立市民文化会館くろしおホール」

報告者：中澤さかな（道の駅萩しーまーと駅長）・土居京一（（社）土佐清水市観光協会）
福田金治（松尾さえずり会）・間可証善（高知県漁業協同組合）
瀧澤 満（窪津漁業協同組合）・武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）
徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

参加者：145名

第17回：カツオ・鯉節の食と文化

と き：2013年4月19日（金）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：福田仁（ジャーナリスト）・二平 章（漁業情報SC・茨城大学地域総合研究所）
坂下緋美（和歌山県印南町文化協会会長）・秋山洋一（にんべん専務取締役）
近藤高史（味の素KKイノベーション研究所主席研究員）
竹内太一（土佐料理「ねぼけ」社長）・朝本紀夫（すさみ町商工会会長）
堀井善弘（東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所）

参加者：100名

第18回：下北の地域漁業とスルメイカの漁況動向

と き：2013年4月26日（金）13:00～16:30

ところ：青森県むつ市「むつ来さまい館」

報告者：山田嘉暢（むつ水産事務所）・野呂恭成（青森県水産総合研究所）
三木克弘（中央水産研究所）・高橋浩二（漁業情報サービスセンター）
木所英昭（日本海区水産研究所）・清藤真樹（青森県水産総合研究所）
澤村正幸（函館水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

第19回：太平洋サンマの資源動向と来遊予測

と き：2013年8月7日（水）14:30～17:30

ところ：宮城県気仙沼市「気仙沼市魚市場3階会議室」

報告者：佐藤亮輔（気仙沼漁協代表理事組合長・気仙沼水産復興グループ運営会議代表）
小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）
巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）
ウラジミール・ツルポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：140名

第20回：魚食の文化をどう伝えるか

と き：2013年9月27日（金）13:00～17:00（交流会は17:00～18:30）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・宮本博紀（大日本水産会）

大森良美（日本おさかなマイスター協会）

高橋千恵子（NPO 法人食生態学実践フォーラム）・木村 恵（東京水産振興会）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：70名

第21回：マサバ資源は増大するのか？

と き：2013年10月29日（金）14:00～17:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：川端 淳（水研セ中央水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

森 泰雄（釧路水産試験場）金光 究（茨城県水産試験場）

参加者：60名

第22回：サケの資源と流通をめぐる今日的課題

と き：2013年11月9日（土）10:30～17:30（18:00～19:30 懇親会）

ところ：北海学園大学国際会議場

報告者：清水幾太郎（中央水研）・帰山雅秀（北海道大学）

宮腰靖之（北海道さけます内水試）・小川 元（岩手県水産技術センター）

高橋清孝（元・宮城県内水試）・宮沢晴彦（北海道大学）

佐野雅昭（鹿児島大学）・鈴木 聡（北海道漁連）

山口修司（北海道水産林務部）・津田 要（北海道漁業共済組合）

参加者：126名

第23回：ウナギと日本人

と き：2014年7月7日（月）13:00～17:00（17:30～19:30 懇親会）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：太田慎吾（水産庁漁場資源課長）・望岡典隆（九州大学農学研究院准教授）

堺 美貴（有限会社「日本橋」代表取締役）

高嶋茂男（株式会社「日本養殖新聞」取締役）

飯島 博（認定NPO 法人アサザ基金代表理事）

御手洗真二（全国内水面漁業協同組合連合会業務部長）

参加者：100名

第24回：道東海域へのサバ・サンマの来遊動向をさぐる

と き：2014年8月8日（金）13:00～16:30（17:30～19:30 懇親会）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：黒田 寛（北海道区水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

三橋正基（釧路水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：130名

第25回：サンマをめぐる国際情勢と今期の来遊見込み

と き：2014年8月17日（日）14:00～17:00（17:15～18:30 懇親会）

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：田中健吾（水産庁資源管理部首席漁業調整官）

巢山 哲（水産総合研究センター 東北区水産研究所八戸庁舎）

高橋晃介（水産総合研究センター開発調査センター）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

第26回：さかなの観光まちづくりとサバのブランド化

と き：2014年9月27日（土）13:30～17:00（17:15～18:30 懇親会）

ところ：宮城県石巻市「石巻グランドホテル」

報告者：後藤義男（ぬまづみなど商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）

鯉沼勝久（魚の美味しいまちひたちなか推進協議会会長・(株)あ印代表取締役社長）

武輪俊彦（八戸前沖さばブランド推進協議会会長・武輪水産(株)代表取締役社長）

田中憲壯（西日本魚市(株)取締役相談役）

須能邦雄（石巻魚市場(株)代表取締役社長）

参加者：100名

第27回：風間浦鮫鱈のブランド化と「ゆかい村」観光

と き：2014年11月11日（火）13:00～17:00（18:30～20:00 懇親会）

ところ：青森県下北郡大間町「北通り総合文化センター ウイング」

報告者：朝本紀夫（和歌山県すさみ町商工会長・NPO法人魅来づくりわかやま理事長）

森 庸宏（(公社)青森県観光連盟主幹）

立川博之（東京神田鮫鱈料理老舗「いせ源」専務）

竹谷裕平（(地独)青森県産業技術センター水産総合研究所主任研究員）

中塚義光（蛇浦漁業協同組合代表理事組合長）

長谷雅恵（下風呂温泉旅館組合おかみの会会長）

参加者：130名

第28回：2014年のひき縄・竿釣カツオ漁をふりかえる

と き：2014年12月19日（金）13：00～17：00

ところ：南郷ハートフルセンター 文化会館

報告者：清藤秀理（(独)水産研究総合センター 国際水産資源研究所）

矢吹 崇（漁業情報サービスセンター）・小林慧一（和歌山県水産試験場）

平山仁斗（宮崎県水産試験場）・濱田敏雄（和歌山県すさみ町〔澄丸〕漁労長）

鈴木正男（千葉県勝浦町〔天松丸〕漁労長）・浅野貴浩（宮崎県南郷町〔5 清龍丸〕漁労長）

上牧英男（宮崎県南郷町〔88 正丸〕漁労長）・岩切孝次（宮崎県南郷町〔8 三代丸〕船主）

参加者：110名

第29回：琵琶湖の魚食文化・その魅力をさぐる

と き：2015年2月15日（日）13：00～17：00

ところ：休暇村「近江八幡」

報告者：中澤さかな（山口県道の駅「萩しーまーと」駅長・総務省「地域力創造アドバイザー」）

左岸謙祐（老舗「魚治」代表取締役）・森田正行（沖島漁業協同組合組合長）

大沼芳幸（滋賀県文化財保護協会事務局次長）

田辺文隆（休暇村「近江八幡」総支配人）

三枝 仁（滋賀県農政水産部水産課副主幹・水産業普及指導員）

桂 陽三（琵琶湖汽船株式会社）・中村みち子（沖島漁協女性部「湖島婦貴の会」）

参加者：105名

第30回：道東沖のサンマ・サバ・イワシ漁の動向をさぐる

と き：2015年8月4日（火）13：00～17：00

ところ：マリントポスクしろ3階大研修室

報告者：田中健吾（水産庁）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所）

稲川 亮（釧路水産試験場）・須能紀之（茨城県水産試験場）

三橋正基（釧路水産試験場）

参加者：130名

第31回：サンマの国際的管理と今期の来遊動向

と き：2015年8月11日（火）14：00～17：20

ところ：サンマリン気仙沼ホテル観洋

報告者：田中健吾（水産庁）

浅川雄喜（NHK 釧路放送局記者）

阿保純夫（水産総合研究センター開発調査センター調査員）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所主任研究官）

渡邊一功（JAFIC 漁海況部漁況グループリーダー）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：120名



第32回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

2016年7月 発行

■編集・発行 一般財団法人 東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階

TEL 03-3533-8111 FAX 03-3533-8116

一般社団法人 漁業情報サービスセンター

〒104-0055 東京都中央区豊海町 4-5 豊海振興ビル 6階

TEL 03-5547-6886 FAX 03-5547-6881