

魚食普及推進ひたちなか市条例（魚（とと）条例）制定記念

「魚のいいまちひたちなか」の地域未来づくり

- と き — 2016年8月28日（日）午後1時から7時
（第1部：シンポジウム）（第2部：旬魚料理交流会）
- ところ — ワークプラザ勝田（第1部）1階多目的ホール（第2部）2階大会議室
- 共 催 — 一般財団法人 東京水産振興会・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
- 後 援 — ひたちなか市・ひたちなか市観光協会・那珂湊水産加工業協同組合
JF 那珂湊漁業協同組合・JF 磯崎漁業協同組合



2017年3月

発行：一般財団法人 東京水産振興会

■ 開催趣旨 ■

今、全国で地域の資源や特色を生かし「まちづくり」をすすめる動きが盛んである。ひたちなか市は江戸時代から、カツオ・マグロ・イワシ・サンマなどの水揚げ基地、漁師町としての歴史を刻んできた。茨城県沖は今も日本で有数のサバ・イワシの漁場であり、沿岸の海にはヒラメ・マダイ・アワビ・ウニそしてタコなど美味しい魚介類が豊富である。また、隣接する那珂川は天然アユ漁獲量日本一、将軍家への「献上鮭」として有名な川である。このような「魅力ある魚」と「豊かな自然」、「漁師町の歴史」をかけがえのない「地域資源」として、地域活性化に役立てようと、2010年にひたちなか商工会議所内にタコの街ひたちなか特別委員会が、2012年には「タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか推進協議会」が市内40団体の参加で結成された。放射能の風評被害克服からスタートした取り組みは、その後、世界タコ焼きグランプリ、旬魚を食べる各種イベント、料理教室開催、タコ日本一宣言の本出版へと続き、今年3月には「魚食普及の市条例」の制定にまで発展してきた。これらのまちづくり活動は2015年に全国商工会議所観光振興大賞特別賞を受賞した。本シンポでは、この6年間にすすめてきた活動をふり返るとともに、魚（とと）条例をいかした今後の「魚の美味しいまちの地域未来づくり」について議論する。

■ プログラム ■

総合司会 : 清水 実 (ひたちなか観光協会副会長)
主催者挨拶 : 西本真一郎 (東京水産振興会振興部長)
鈴木誉志男 (ひたちなか商工会議所会頭)
来賓挨拶 : 本間源基 (ひたちなか市長)
趣旨説明 : 二平 章 (コーディネーター・茨城大学人文学部客員研究員)

《第1部》シンポ:「魚の美味しいまちひたちなか」の地域未来づくりに向けて

■ 基調講演 ■

「お魚白書」からみた日本の食卓
根本悦子 (クッキングスクールネモト主宰)

■ 報告 ■

「魚の美味しいまちづくり」スタートから市条例制定まで
鯉沼勝久 (魚の美味しいまちひたちなか推進協議会会長)

■ リレートーク ■ 「若者と女性が担う魚食の地域未来づくり」

1. ひたちなかの海には美味しい魚がいっぱい
岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介 (磯崎漁協漁業研究会)
2. 活躍! おいしい那珂湊の魚を食べてもらい隊
根本経子 (那珂湊漁協女性部)
3. 食べてほしい多彩なひたちなかの水産加工食品
横須賀威・大和田聡・桜井裕土 (那珂湊加工組合青壮年部)
4. 地域力をいかした子育てママと園児のためのお米と魚の食育実践活動
大内祐子・戸室寿江・澤田美幸 (はなのわ幼稚園PTA)
5. 地魚が食べられる飲食の街をめざして
板垣浩二 (季のもの地の酒「十五屋」)

■パネル討論■ : 二平 章

魚(とと) 条例をいかした「魚の美味しいまちひたちなか」をつくろう

司会 : 二平 章 (コーディネーター)

パネラー: 根本悦子 (クッキングスクールネモト主宰)

岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介 (磯崎漁協漁業研究会)

根本経子 (那珂湊漁協女性部)

横須賀威・大和田聡・桜井裕土 (那珂湊加工組合青壮年部)

大内祐子・戸室寿江・澤田美幸 (はなのわ幼稚園PTA)

板垣浩二 (季のもの地の酒「十五屋」)

■アピール採択■

《第2部》旬魚料理交流会 「食べよう!おいしい茨城の魚」

【料理】

プロデュース: 千葉信一 (デリカセツ星)

料理協力: 大内正光: 「大喜や」

板垣浩二: 季のもの地の酒「十五夜」

日詰 治: (株)ネクストワークス

白石義則: 喫酒店「Manboo (まんぼー)」

加藤達哉: 居酒屋「肴や がんぼ」

栗田 満: 喰い処 「くりたや」

川崎孝一: 地物と自酒の店「テンヤ」

【協賛企業団体】

ひたちなか市観光協会・那珂湊水産加工業協同組合・那珂湊漁業協同組合・
磯崎漁業協同組合・常陸農業協同組合・勝田ライオンズクラブ・那珂湊料飲業組合・
勝田旅館組合・(株)大和設計・那珂湊魚市場仲買人組合



プロフィール

【総合司会】

●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、タコ日本一・魚のおいしいまち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】

●根本悦子（ねもと・えつこ）

ひたちなか市（旧那珂湊市）の醤油醸造元に生まれる。1978年にクッキングスクールネットを設立し、現在、ひたちなか校と土浦校を運営。専門分野は食育・臨床栄養学・食文化・調理技術。「日本古来の食文化」が失われることへの危機感をもち、食文化の歴史や伝統、食べものと身体の関係性をテーマに講演・健康指導活動を行っている。著書に「今伝えたい食ものがたり」（芽ばえ社）、「あなたに贈る食ものがたり」（文芸社）。

●鯉沼勝久（こいぬま・かつひさ）

1957年旧那珂湊市磯生まれ。近畿大学卒業後、明治20年に創業し、昭和32年に会社設立した「あ印水産株式会社」に入社。たこ、いか、えび、などの骨のない素材を「よりおいしく、簡単に、早く」をコンセプトに次々に商品開発。2007年の設立50周年を機に社名を株式会社あ印に変更、総合食品メーカーをめざす。現在、あ印代表取締役。

●岡田裕輔（おかだ・ゆうすけ）

根本裕之（ねもと・ひろゆき）

熊田竜介（くまだ・りゅうすけ）

共に旧那珂湊市磯生まれ。磯崎漁業協同組合の若手後継者として漁業研究会活動を行う。漁業はそれぞれシラス船曳網、底びき網、建網、釣り、アワビ漁などに従事。シラス・ヒラメ・アワビ・サヨリ・タコ・ワラサ・タイなど、多彩な魚を水揚げしながら、地元の人にひたちなかの魚の味を堪能してもらうことを願っている。

●根本経子（ねもと・きょうこ）

日立市生まれ。1981年に現大洋丸の主人と結婚して那珂湊に。那珂湊漁協市場で水揚げを手伝いながら子育て。漁協女性部の若手として活躍。10年ほど前から女性部長になり先輩女性とともに漁協土曜市、出前料理教室、ロックフェスでの販売活動などを展開。2015年からは茨城県漁業女性部連絡協議会会長。息子二人は漁業後継者に。茨城県海区調整委員会委員。

●横須賀威（ねもと・たけし）

大和田聡（おおわだ・さとし）

桜井裕土（さくらい・ひろし）

共に旧那珂湊市生まれ。学校を卒業後、親の経営する水産会社に入社。37社ある水産加工業者で組織する那珂湊加工組合の青壮年部に所属、次世代を担う後継者が集まり加工業界の発展や親睦を願い様々な活動を展開中。タコ・イカ・エビ・シシヤモ・ホッケ・サンマなどを原料に多彩な加工製品を製造、全国に販売している。

●大内祐子（おおうち・ゆうこ）

戸室寿江（とむろ・かずえ）

澤田美幸（さわだ・みゆき）

ひたちなか市東石川の木のぬくもりのある「はなの幼稚園」に子ども達が通う。親たちでつくるPTA役員として活躍中。幼稚園保育での食育活動に共感、親たちも参加。地元農家の協力の下、幼稚園の田んぼや畑での米作り、ジャガイモ掘り、野菜づくり、味噌造りなど積極的な体験活動を行っている。魚食では那珂川鮭の調理やイワシを使った健康ママのお魚料理教室を実践。もっともっと地元の魚を知り、漁家の方々とも交流したいと願っている。

●板垣浩二（いたがき・こうじ）（季のもの地の酒「十五屋」）

1960年新潟県村上市生まれ。高校卒業後ひよこの雌雄鑑別士養成校に入学、海外での仕事を夢見る。研修生として茨城県に来て運命の人、清水実氏に出会い飲食業の道に。10年前46才で独立。それぞれ特徴をもつ4店舗を勝田駅前に展開。先輩達の活動を引き継ぎ商店街の飲食業仲間達と活性化のイベントを展開。勝田駅を降りたら魚料理が食べたくなるまちづくりをめざしている。

【料理プロデュース】

●千葉信一（ちば・しんいち）

宮城県栗原市生まれ。栄養士養成校を卒業後、水戸市の中川調理師専門学校に勤務。各教科と実技を指導。その後、水戸の有名割烹「山口楼」でサービスマネージメントを学び、1989年よりデリカテッセン「七つ星」のオーナーシェフ。茨城県調理師会連合会専任講師。JA茨城「ポケットファームどきどき」の調理指導や茨城県寿司商生活衛生同業組合技術顧問をつとめる。栄養士、調理師、製菓衛生師、食育指導師。

【シンポコーディネーター】

●二平 章（にひら・あきら）

茨城県生まれ。北海道大学卒業後、茨城県水産試験場で魚類の資源生態研究。東京水産大学非常勤講師、立教大学兼任講師、茨城県北生涯学習センター講師などを歴任。現在、茨城大学人文学部市民共創教育研究センター客員研究員、北日本漁業経済学会会長、JCFU 全国沿岸漁民連絡協議会事務局長。農学博士、技術士。カツオの行動生態学的研究で水産海洋学会宇田賞受賞。魚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」（東京水産振興会主催）を企画、7年間で33回、全国各地のシンポ開催、コーディネーターをつとめる。地元のひたちなか市では「魚の美味しいまちづくり」運動を提唱し漁商工連携活動。「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）を執筆。



主催者挨拶

西本真一郎
(東京水産振興会振興部長)



一般財団法人の東京水産振興会の西本でございます。本日は多数の参加をいただきまして、誠にありがとうございます。はじめにごあいさつをさせていただきます。本日はご多忙の中、本間ひたちなか市長様、並びに、打越ひたちなか市議会議長様、並びに鯉沼魚の美味しいまちひたちなか推進協議会会長様、並びに鈴木商工会議所会頭様におかれまして、ご出席を賜りまして、あつくお礼を申し上げます。5年前の平成23年9月17日に、ここ、ひたちなかで、食と漁を考えるシンポジウム「タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか」というテーマで開催をさせていただき、今回、再びひたちなかで2回目のシンポジウム企画を、コーディネーターの二平章先生にお受けいただきました。昨年まで一般社団法人の漁業情報サービスセンター様と当会との共同で開催しておりました「食と漁を考えるシンポジウム」は、日本の食を支える地域の水産業の振興を目的とし、平成21年～平成27年まで、合計33回、全国各地の水産地域で開催していましたが、平成27年度にいったん終了しました。本年度平成28年からは、「食と漁の地域活性化シンポジウム」と名称を変えまして、当会の地域活性化事業として進めさせていただくことになりました。本年度、第1回目を二平先生の地元茨城で、魚食普及推進ひたちなか市条例制定記念としまして、水産資源を生かしました地域未来づくりをテーマに開催させていただきます。

私ども、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、全国の水産関係者の皆様へ、「水産振興」誌による水産情報を発信する普及啓発活動や、水産に関する調査研究活動、それから魚食育活動に事業をおこなっている一般財団法人です。お手元に1枚、資料をご紹介させていただいています。スマートフォンやパソコンで東京水産振興会と検索していただきますと、当会の活動内容がご覧いただけます。

さて、本日のテーマは「魚の美味しいまちひたちなかの未来づくり」ということで、二平先生に企画、設定いただきました。ひたちなか市はおいしい新鮮な魚介類が豊富でして、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をテーマにしました基調講演と、魚の美味しいまちづくりで、ひたちなか市条例制定に取り組まれたお話をご講演いただきます。さらにリレートークでは、魚食によるひたちなか地域未来づくりに関しまして、漁業や加工、魚食の各方面で取り組まれておられます5人の皆様にお話をさせていただくことになっています。後半のパネル討論の場では、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、地域未来づくりにつながるシン

ポジウムにしていいた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、ひたちなか商工会議所様、魚の美味しいまちひたちなか推進協議会様、ひたちなか市様、ひたちなか市観光協会様、那珂湊水産加工組合様、JF 那珂湊漁業協同組合様、JF 磯崎漁業協同組合様、並びにご尽力いただきました、関係者の皆様に心よりお礼申し上げまして、開会のあいさつとさせていただきます。本日はどうぞよろしく申し上げます。(拍手)



主催者挨拶

鈴木誉志男
(ひたちなか商工会議所会頭)



ご紹介をいただきました、ひたちなか商工会議所の会頭をさせていただきます、鈴木です。このほど市の条例として、「ひたちなか市魚食の普及推進に関する条例」ができました。一般には、「とと、パパの条例」と呼んでおります。といいますのは、「とと」は魚であり、「パパ」は8月8日を指しまして、タコを称しています。この条例ができて、本当に助かっています。これもひとえに市長さんはじめ、議長さん、今日たくさんお見えの議員の皆様のおかげでございます。あらためまして御礼申し上げます。

商工会議所はいろいろなところと一緒にジョイントしたり、共同でいろいろなことをできたりする、唯一の団体です。私たちひたちなか市は、よくものづくりの街と言われていますが、半分は海です。その海の幸を利用しながらどのように魚食の街にすれば良いのでしょうか。これは私たちができること、会議所としてできることをすすめるながら、また、行政としてできること、議会のできることを、それぞれの中で私たち会議所もジョイントをさせていただきますながらすすめることだと思います。会議所はジョイントする唯一の団体という意味で、今回はいろいろな形の中で、皆さんの協力の下にすすめることができたことを本当にうれしく思っています。実は私どもには、5年前から魚のまちづくりを推進する特別委員会があります。それと同時にもう一つ、会議所の中にはひたちなかの漁業、農産物を海外に売るプロジェクトをつくっています。そして、昨年度はロサンゼルスに事務所ができました。今からちょうど5年前、ニューヨーク、シカゴ、サンフランシスコにこれを売り込みに行きました。そこで聞いたのは、日本食が大変なブームになっていることです。そこで日本食をやっている皆さんから、「本当に日本の皆さんのおかげで私たちの商売は成り立っております。現在、和食ブームです」と言われました。そこで、これはどのようなわけかと聞きました。すると、ちょうど1970年、1980年代のときに、アメリカは脳梗塞、糖尿病、心臓病で多くの方が亡くなっていた。それで、マクガバンというアメリカの上院議員が大変なお金をかけて調査をして、その結果、アメリカの未来像として、これを食べたら病気にならないという食事法を示したのです。なんと、それが日本の家庭食、伝統食だったのです。それで第1次寿司ブームが起きました。私がちょうど行きましたときには第2次の日本食ブームになっていました。これは考えてみましたら、日本人は魚を食べて長生きしていますので、やはり私たちには魚食が大切だということです。

そういう意味で、私たちはこの運動を盛り上げたいと思っています。そして、私たちの

運動の中で市長さんにはいろいろとお願いをしています。イベントでは、10月のみなと産業祭で「世界タコ焼きグランプリ」を開催しています。また「タコ日本一宣言」の本ができて、市長さんにお預けしましたところ、明石の市長さんにお渡しいただき、明石市との交流ができて、みなと産業祭ではなんと明石市とのタコ対決までできるようになりました。また、明石市で「たこリンピック」が開催されましたが、そこにも参加することができました。そういう意味で全国的にも大きな交流ができました。タコを介して、私たちのまちが産業観光として一層元気にできたらいいなと思います。また、このシンポジウムをすることにより地域活性化をし、産業観光としましても、よりいろいろな分野に広がることを本当に願っております。

今日、いろいろな皆様方にご協力ができ、会議所もジョイントさせていただき、よかったですかと思っています。そういう意味で、今後とも魚食のまちをどんどん進めたいと思いますので、皆様のお力を拝借したいと思います。本日はどうもありがとうございました。(拍手)



来賓挨拶

本間源基 (ひたちなか市長)



皆さん、こんにちは。ご紹介いただきました、市長の本間です。今日は魚のおいしいまちを目指すということで、東京水産振興会、商工会議所、協議会の3者の共催の下に、このシンポジウムが開催されました。そして、その大きなきっかけは皆様方が紹介もされたわけですが、魚食普及に関する条例が、議員の提案でおこなわれたということです。

私のほうから、いろいろと申し上げたいことはありますが、今日のシンポジウムがあり、ほとんどその中で言われると思いますので、少し私が感じていること、ひたちなか市は何をきっかけにしたいかということをお話しさせていただき、ごあいさつに代えさせていただきますと思います。

振り返ってみますと、このひたちなかは、勝田と那珂湊が合併したわけですが、水運と漁業の街の那珂湊、資源として海を持っていて、非常に大きな財産だということをお互にも深く認識をしなければいけないわけです。改めてそれを見直すきっかけになりましたのは、おそらく、2008年に国民文化祭で食の祭典をひたちなか市でおこなったのがきっかけではないかと思います。鈴木会頭、根本先生が中心になり、このひたちなか市の食をいろいろとアピールしようということが一つのきっかけになりました。その後、タコの加工量が日本一ではないかということで、商工会議所の中での委員会の活動と協議会がスタートすることがあったと思いますけれども、そこにさらに大きな、いい意味でも大変な意味でもインパクトになりましたのは、3.11の東日本大震災、そして、福島第一原発による放射線の問題であったと思います。

いち早く商工会議所は魚を食べるということ、その安心・安全を確保するという、そして、我々がいかにお魚を大切にしていこうか、そういう思いをどうやって伝えようかということが、私は大きな働きになったのではないかと考えています。言ってみたら、陸地から海へ向かい手を差し伸べるという言い方は少し失礼かもしれませんが、連帯しようという機運が一気に高まったのが、東日本大震災であったと思います。今はこの常磐沖の漁業の漁獲制限はほとんどなくなったわけですが、やはり風評を含め、まだ深刻なものを持っていると思っています。

その中でタコ日本一宣言もされました。私は、これはひたちなか市らしいと思うのです。日本一と宣言してしまえば良いというように聞こえますが、言いましたからには、そ

れに合わせたことをやればいいので
す。その思いといいますか、エネルギーは、このひたちなか市の大きな特徴ではないかと思えます。先ほど、鈴木会頭さんから明石市との交流のお話もありましたが、タコ日本一宣言をつくり、それを明石につきつけたらいいのではないかと仰っていたのが鈴木会頭でした。私は恐る恐るとはい



ませんが、明石の市長にこの本を東京で差しだし、いかに驚かれたのかというのは皆様方に今までもご報告をさせていただきましたけれども、これがまさに交流のきっかけになり、昨年はみなと産業祭でタコ対決がおこなわれたわけです。今年8月、オリンピックの前の日に「たこオリンピック」が明石で開催され、ひたちなか、南三陸をはじめ、下関等、タコに関係する8つの市と町が集まりました。その内容についても、おそらく後でご報告があるかと思いますが、いかにタコに対する思い入れがすごいかは、明石へ行ってみますと足元にも及ばないとはいませんが、我々はまだこれから、出発点だということは思いました。ただ、魚を大切に作る、そして、タコを一つの誇りにしながら、この地域をもっと元気にしようという思いは明石に負けないのではないかと思ったところでもあります。明石にはタコ大使がいます。皆さんもご存知のさかなクンです。さかなクンは本当に活躍していますから、小さい子どもたちが夏休みで、ものすごくたくさん集まってきました。あのエネルギーを見ましても、われわれはもっと頑張らなければいけないと思ったところ

です。
そういう意味でいろいろな交流ができてはいるわけですが、私は何といたしても、先ほど申し上げましたように、市民を挙げて、このお魚を食べる会、魚を本当に愛する会が広まることは、ひたちなか市の大きな力になると、私は思っています。そういう意味で、今日のシンポジウムがこれから本格的に、ある意味ではお魚を普及する、力を合わせる第一歩であり、きっかけではないかと私は信じております。そして、それを支えるメンバーに、人材を事欠かないひたちなか市だと思っています。漁協の皆さん、水産加工の関係の協同組合の皆様方、漁協の女性部会皆様方がこれだけ集まり、商工会議所があり、お料理の関係でいいますと根本先生や千葉先生がいます。そして、お魚の専門家である二平さんが学術的にも、権威をつけるためにもいろいろな努力をしていただけたという、これほど心強い仲間はいないのでないかと思えます。

ひたちなか市以外には今まであまりなかったのですが、議会としての条例を、政策を提案され今日にいたったということ、今日のシンポジウムで味わい、そして、これからの一歩にしたいと思っています。いずれにしましても、このシンポジウムが開催されたことは大きな意味合いがあると思えますし、今日をきっかけにこの輪が広がり、そして全国に、

このひたちなかの魚をアピールしていくという、最初の一步になることを心より祈念します。この開催に当たってご尽力をいただいた関係者の皆様方に心から敬意を表しまして、市長としてのお祝いと、これから市長をやっていく誓いのごあいさつに代えさせていただきます。本日は本当におめでとうございます。ありがとうございます。(拍手)



趣旨説明
「魚のいいまち」の未来づくり

二平 章
(茨城大学人文学部地域共創教育研究センター客員研究員)



今日のコーディネーター役をつとめさせていただきます二平です。よろしくお願ひします。シンポジウムに入る前に少しだけ時間をいただき、今日の開催趣旨について少しご説明をしたいと思います。

今日のシンポは「魚のいいまちの未来づくり」というタイトルを付けました。先ほどもお話がありましたように、ひたちなか市で最初のシンポジウムをやりましてから6年になります。今日はその第2段階のシンポという位置付けでやりたいと思います。私たちは商工会議所の皆さんのお力で、いろいろ進めてきました。先ほどお話がありましたように、市の条例までつくっていただくという段階になっていまして、とてもうれしく思っています。今日は、魚のまちづくりの第2ステージ、キックオフのシンポだという位置付けです。

先ほど、市長さんから話がありましたように、これまでにはここに示した形でのステップがありました。最初は、私は水産試験場で魚の研究をやっていましたので、あまり地元の商工関係の方とのお付き合いはなかったのです。しかし、国民文化祭で鈴木さん、西野さん、根本さん、清水さんにお会いする機会があり、ひたちなか市には素晴らしい人たちがいるなと思いました。その3か月後でしたか、商工会議所の4階会議室で、私がずっと係わってきた地域研究集会をやりました。テーマは「魚と食を考える」でした。そこに市長さんと、副会長さんだった鈴木さんに来ていただいたので、「どうでしょうか。一緒に魚食のまちひたちなかをつくりませんか」と呼びかけさせていただきました。私は国民文化祭のときに、こんなに素敵な方々がいる街ならば絶対にできると思っていました。そして、その後、鈴木さんが会長さんになりましたら「魚のまちづくりをやりましょう」とすぐに電話が来ました。その後は、いろいろな取り組みが行われて、今や市の魚食条例にまでなりました。大変素晴らしい動きを、このひたちなか市でやっていただいています。そして、これからの第2ステージでは、本当の意味でのにぎわいある町づくり、未来づくりを、これからどう進めていこうかという段階に入ります。そこをどのように展望するのかを、今日は少し議論してみたいと思っております。

私は全国を飛び回っているものですから、いろいろな水産都市や漁村を知っています。全国にある立派な水産都市は、ともすると市場は非常に立派ですが、地元の商店街はといいますと残念ながら元気がないのです。ある面では、ひたちなか市よりも元気がないかも



しれません。この間、銚子でもシンポを
やりました。銚子の方々も頑張っておら
れますが、やはり、この魚食と観光のま
ちづくりがどこでもテーマになってい
ます。漁業関係と商工の方々が一丸とな
って街づくりをする必要があるだろう
というのが、私がいろいろなシンポで言
っていることです。

観光についてですけれども、あまり詳

しいことは言えませんが、観光とは、他所の輝かしい文物を視察することだそうです。日常とは異なる地域の文化や歴史、自然、風俗、景観、そして、食への好奇心が観光の原動力だそうです。観光立国の推進基本法は2007年に制定されまして、日本は今、一生懸命、観光立国になろうとしています。観光庁の文書によれば、現代は世界の人々が動き出している時代、ものすごい人たちが世界中を駆け回る時代になっています。日本でも観光客が目標であった2,000万人を突破する時代になったそうです。次の目標は3,000万人突破だそうです。

地域経済の再生や活性化は、今までどちらかというと定住人口を増やすことでした。住む人を増やそうという政策をやってきた部分もあったかもしれませんが、しかし、国として全体的に人口が減っている中では、交流人口の拡大をする中で地域経済効果を生み出すことのほうが大切なのだと、今、言われだしているのです。日本の観光庁の文書では、外国人をたくさん日本へ呼びましょう。その次には、魅力ある街づくりをしないとお客さんは来ませんよといっています。そういう魅力ある地域づくりが大切だということです。そして、そのためには3番目にあるように、自然や歴史、文化遺産を大切にすることをやっていきましょう、こういう文化を壊してはいけませんと言っています。ですから、歴史的な文化遺産、町並みなどを逆につくり直しているような町がありますよね。そこへもう一つ、自然、歴史、文化のつぎに、そう、食ですね。ここの魅力の発掘と創造、そして、情報発信が大切なのではないかとということが問題提起されていることを知っていただければと思います。

観光産業は私が言うまでもないですけれども、非常にたくさんの分野が関係する、すそ野が広い産業です。ここに書いてあるような、いろいろな分野の方が全部関係するようなものです。ですから、波及効果がすごく大きく、それぞれの産業が結びついて成立するのです。ですから、ここで大切なのは、みんなで手をつなぐことです。その地域に観光として人を呼び込み、地域経済を活性化させるという意味では、みんなが手をつないで一丸となっていかなければなりません。うちだけとか、自分だけという考え方ではなく、地域全体がまとまっていきまないと、観光産業は前に進んでいけないということが書いてあります。観光客は、訪問したところの風土に身を置き、その生み出した生活や食、買い物など

を実際に体験してみたいという要望があるそうです。そして、もう一つは、ただ景色や自然に触れるだけではなく、できれば、行ったときに人々と触れ合ってみたいのだそうです。観光客は地元の人と触れ合うことにより、もう一回、その地域に戻ってくる、リピーターになるそうです。風景や景色、歴史の遺物だけではそんなにリピーターは来ないのですが、食と人との関係ができてきますと、観光旅行のお客さんはリピーターになってくれるのです。やはり、ここが大事なところなのかなと思います。

東京都知事選挙にも立候補された増田寛也元宮城県知事が、「地方消滅」というショッキングなレポートを出され本にもなりました。人口減少とともに地方都市はなくなってしまうという内容です。大変な話題になりました。しかし、一方で過疎化が進む田舎でも取り組み方次第で元気のある地域づくりができますという本も出ています。もし、機会があればこちらもぜひ読んでみていただければと思います。田舎でも活性化できる事例がたくさん載っていて元気がもらえます。

さて、このシンポがありますので、ひたちなかの観光客数の新しい統計を調べてみました。ひたちなかの観光客数は、県内で2位です。1位が大洗、2位がひたちなかです。震災の年にはもちろん、どこもダウンしていますけれども、震災前の統計から比べてもひたちなか市は伸びています。また、ひたちなか市ばかりではなく、大洗町や水戸市など周辺の市町にも来訪者が非常に多いことがわかります。

青森県の下北半島や宮崎県、高知県土佐清水市などへもでかけますけれども、そのような地域に比べますと、こんなに恵まれたところは、全国を見てもないと思います。観光客は周辺の地域も含めたくさん来ているのですから、食というものをとおし、商店街や宿泊業、飲食業の活性化に生かさない手はないでしょう。この地域には農産物、水産物とおいしいものがたくさんあります。それをもっともっと利用し、地域の活性化に生かしていただきたいと思います。農産品については、かなりいろいろやっていますけれども、魚に関してはまだ不十分な例がたくさんあるのではないかという思いです。それで、今回は「魚の美味しいまちづくり」につきまして皆で考えてみたいと思います。

今日のシンポでは、まず、根本悦子先生には、お魚を食べること、食としてのお魚の素晴らしさを改めまして教えていただけるようお願いしました。

次に、魚の美味しいまちづくり推進協議会の会長の鯉沼さんには、これまで進めてきましたまちづくりにつきまして、そのスタートから市の条例までどのようなことをやってきたのか、その経過をお話していただきます。第2ステージにどう考えたらいいかということに少しつなげていきたいと思っています。

リレートークにつきましてどのような企画にしようかと思ったのですが、やはり未来づくりですから、未来ならば、若い人や女性が主



役で登場しませんと、未来の力になっていきません。ですから、ここではいろいろな団体の若い人、そして女性の方々にぜひ登場していただけないかと思い、お願いをしました。

1 番手の磯崎漁協さんからは、これからの漁業を担っていく 3 人の若手の方にいろいろお魚を紹介していただきます。

2 番手は那珂湊漁協でいつも大活躍をされている女性部の方です。那珂湊漁協とお魚の紹介、そして、女性部の方々の活躍の内容についてご紹介いただきます。

3 番手は、なかなかこういう機会にお話をいただくことがなかった方々です。この地域は蒸しタコの生産量が日本一で、大きな水産加工業界があります。この加工業界は、どのような組織で、どのようなことをされているのかをご紹介いただきます。若手の方々からそのお話をいただきたいということで、加工業界のホープ 3 人、経営者の息子さん、次の社長さんになる方に参加をいただきました。加工産業の素晴らしさを、ぜひ知っていただきたいと思います。

4 番手は、幼児教育の分野になります。食育です。日本人は今、だんだんと魚を食べる量が減り、肉食に変わってきています。とうとう肉食の量が魚食の量を逆転しまして、日本人は肉食の民になってしまいました。今、外国は健康志向から一生懸命に魚を食べようとしていますが、日本だけ逆の方向に行っているのです。やはり食べることを子どもたちに伝えるということの大切さがあると思うのです。そこで、いろいろ食の教育について農業や魚との関わり合いの取り組みを実践されているはなの幼稚園の PTA のお母さん方に登場いただき、園での取り組みをご紹介いただきたいと思います。

5 番手は、飲食業を代表して登場いただきます。第 2 ステージの一番大きな課題は、まちづくりのイベントだけではなく、本当に地元の飲食業さんや旅館業さんなど、商業の方々の経済的な活性化です。お客さんをどんどん呼び込み、元気な街づくりにしていくために、次のステップをどう進んでいくかが一番大きなテーマだと思います。そこで、一つの事例としまして、駅前にお店を 4 店も展開されて頑張っておられます板垣さんにご登場いただきます。今、駅前周辺は一時よりずいぶんにぎやかになってきました。その辺のお話も含め、お店屋さんから見た場合にどのような要望があるのかということをお聞きしたいと思います。



パネル討論では、そんなに長い時間ではないのですが、この地域の特徴を生かしたまちづくりを、これからどうしていけば良いかを皆さんにお聞きしたいと思っています。魚のおいしいまちひたちなかづくりの第 2 ステップに向かい、皆が力を合わせて頑張っていくために少しでも役立つシンポにできればと願っています。皆さま、よろしく願いいたします。(拍手)

「魚のおいしいまち」の未来づくり



シンポ開催趣旨

二平 章 (にひら・あきら)
茨城大学人文学部
地域共創教育研究センター

2016.8.28 食と漁の地域活性化シンポ(ひたちなか)

魚のまちづくり

第2ステージへのキック・オフシンポ

2008年 国民文化祭・茨城の食のフォーラム

鈴木善志男さん・西野虎之助さん・根本悦子さん・清水家さん とご一緒
ひたちなかには、なんとすばらしい皆さんがいるのだろう

2009年 常磐鹿島灘の漁業を考える地域研究集会

「魚食のまちひたちなかをつくりませんか」とよびかけさせていただく

2012年 推進協議会 発足

2016年 魚食普及市条例 施行

これから、第2ステージへ



にぎわいのある街・未来づくりをどうすすめていくか

水産都市・漁村の今日的課題

他市 鉧路・石巻・銚子
市場施設は立派 でも商店街は？

「食」と「観光」のまちづくり
特産魚のブランド化

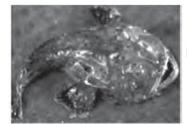


漁・商工一丸となった地域活性化対策

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
 - 外人観光客1000万人から2000万人突破
- ②**地域経済の再生・活性化**
 - 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



●観光客の要望

○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地方都市

● 地域経済の活性化

観光客の受け皿づくり

若者の「ふるさと回帰」

これを実現する魅力ある地域をつくれるか

●できる！！

「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)

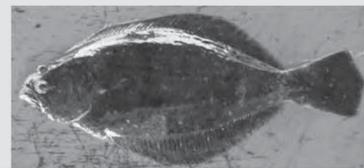
「農村たたみ」に抗する田園回帰(世界9月)



●ひたちなか周辺の観光客

	(H27)	(H22)
大洗	444	554 万人
ひたちなか	378	348
水戸	367	337

●県内2位



●ひたちなか商工界の課題

●ひたちなかの周辺には観光客がいっぱい。
食をおして

商工界の活性化に生かさない手はない

歴史・自然・食としての魚

●魚のおいしいまちづくり



●本日のシンポ

●基調講演

「お魚白書」からみた日本の食卓

根本悦子さん

クッキングスクールネモト主宰

食としてのおさかなのすばらしさ



● **本日のシンポ**

● **報告**

**「魚のおいしいまちづくり」
スタートから市条例制定まで**

鯉沼勝久さん

**魚のおいしいまち
推進協議会会長**



● **若者と女性がになう魚食の地域未来づくり**

リレートーク①

**ひたちなかの海には美味しい魚が
いっぱい**

岡田さん・根本さん

熊田さん

磯崎漁協



● **若者と女性がになう魚食の地域未来づくり**

リレートーク②

**活躍！おいしい那珂湊の魚を
食べてもらい隊**

根本経子さん

那珂湊漁協女性部



● **若者と女性がになう魚食の地域未来づくり**

リレートーク③

**食べてほしい多彩なひたちなか
の水産加工食品**

横須賀さん・大和田さん・桜井さん

那珂湊水産加工組合

青壮年部



● **若者と女性がになう魚食の地域未来づくり**

リレートーク④

**地域力をいかした子育てママと園児
のためのお米と魚の食育実践活動**

大内さん・戸室さん

澤田さん

はなのわ幼稚園PTA



● **若者と女性がになう魚食の地域未来づくり**

リレートーク⑤

**地魚が食べられる
飲食の街をめざして**

板垣浩二さん

季のもの地の酒

「十五屋」



● パネル討論

- テーマ:
- 魚(とと)条例をいかした
- 「魚の美味しいまちひたちなか」
- をつくろう



ひたちなか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



基調講演
「お魚白書」からみた日本の食卓

根本悦子
(クッキングスクールネモト主宰)



皆様、こんにちは。今日はどうして魚を食べなければいけないかということをお話します。私は根本悦子と申します。よろしくお願ひします。(拍手)

皆さんも知っていると思いますが、平成13年に『おさかな天国』という歌が流行しました。このような歌でした。歌います。

「サカナ、サカナ、サカナ、サカナを食べると、アタマ、アタマ、アタマ、アタマが良くなる。サカナ、サカナ、サカナ、サカナを食べると、カラダ、カラダ、カラダ、カラダが良くなる。どうぞ皆さん、サカナを食べましょう。どうぞ皆さん、サカナを食べましょう。」(拍手)

これは平成13年に日本列島全部のスーパーで流された曲です。魚はこの平成13年をピークに平成18年でお肉と逆転しました。ですから、10年前にお肉と魚が入れ替わってしまったのです。もっとひどいことは、1~30歳までのお子様、特に成長期、思春期、働き盛りの人々がお魚を食べなくなってしまいました。40、50歳代はまだ食べています。これは親が食べていたからです。60、70歳代はしっかりと食べています。これは味覚がきちんと備わっているからです。これは早急に対策を打たない限り、味覚教育は6歳までです。ですから、6歳までに家庭の中できちんとした食の形態がなければ、破滅に近いほど相当な状態になってしまうことを、きちんとお知らせしておかなければいけません。

では、どうしてこうなってしまったのでしょうか。茨城県も春はハマグリ、夏はカツオ、秋はヒラメ、冬はアンコウが四季の魚です。これも、ヒラメは骨があつて嫌です。アンコウなどは家ではつくれませんという状況です。貝塚古墳がどうして発掘されたのでしょうか。それだけシジミ、ハマグリと貝類を食べてきた証拠がたくさんあるわけです。ですが、これも食べられていません。まず30歳までの若者が食べなくなっているという現実です。

日本では食文化には大きな節目があつたのです。先週、リオのオリンピックが終わりました。50年前に東京オリンピックがございました。これが1964年でした。私も小さかつたのですけれども、父親に連れられて、開会式を見に行きました。このときに、当時の日本の厚生省は大変なことに気付くのです。それは終戦後、間もない、まだ20年足らずの状況の中で日本人はキャシャで小さく、細く、これは大変ですと。そこで、当時の厚生省、医学界、臨床学会で決まつた言葉は「たんぱく質が足りないよ」というキャッチフレーズです。

私は大学を出ましてから、まず保健所の栄養士に入りました。そのときに、まず私がキッチンカーに乗り、国民栄養調査で走り回ったときにもこの言葉、「たんぱく質が足りないよ」が大成功しました。「たんぱく質が足りないよ」です。これがなぜ成功したのでしょうか。1960年代はまだ3世代、大家族制度があったのです。じいさん、ばあさん、要するに家の中に姑という素晴らしい存在がありました。この方たちが日本の食文化、一汁三菜を失わなかったのです。その中に上手にたんぱく質を入れたことで大成功をしました。

ところが平成15年に打ち出したのは、血栓対策です。健康寿命を縮めているのは、くも膜下、脳梗塞、心筋梗塞です。今、男性の平均寿命が80を超え、女性は88になりました。これだけ聞きましたら、すごいのではないかととなります。ところが、健康寿命は、男性は70歳、女性は74歳、定年が65歳、たった5年間しか夫婦で仲良く手をつないで旅行に行けないのです。結局、70を過ぎてしまいますと、1億2,000万人の日本の国民が、医療費を全部使い、ただ長生きをしているだけなのです。ですから、80年代世代など嘘なのです。今や、70年代世代だと思っていけないのです。ですから、今の社会保障は年金が少なくなり、介護は多くなるのです。そして、この健康医療がどんどん進むことはあってはいけないのです。では、どうしたらいいのでしょうか。

魚をなぜ食べなければいけないのでしょうか。結論だけになってしまいますが、申し上げます。まず魚を食べるということは、失敗してしまいましたのは、家に指導者がいないのです。核家族になってしまい、夫婦と子どもだけで家に指導者がいないのです。家に姑は消えてしまっています。皆さん、親の言葉とナスビの花は一つも無駄がないのです。いいですか。申し上げますと、DHAはオメガ3でもとれません。ドコサヘキサエン酸は1日1グラムとらない限り、頭の脳の働きは悪くなります。

今、65歳以上で6人に1人は認知症になっています。認知症の方には、DHAが処方されています。ですから今日、65歳の方がもしこの会場にいらっしゃいましたら、6人に1人が家に帰れないような状態になっているのです。DHAが1グラムで、今、日本の平均は何グラムだと思いますか。たった300ミリグラムです。これでは、日本人はみんな、認知症、物忘れです。日本は非常に困っています。私もいろいろな産婦人科や病院で臨床の栄養指

導をしておりますけれども、今、妊産婦が最悪です。魚を食べるように言いまして、臭くて嫌だというのです。皆さん、これを聞きますと、回らずしがはやっているでしょうとおっしゃいます。でも、回らずしで食べられるものは、マグロ、イクラ、ネギトロ、卵焼き、サーモン、エビですね。一番重要なイワシ、サンマ、サバ、光物はゼロです。そういった形のものが今、現実にあるということです。このDHAをとりませ



んと、脳の働きが悪くなるということが出ていまして、平成13年にも、今の魚を食べようの動きはあったのですが、やはり家に食文化が消えていました。

日本の食文化は、イコール健康なのです。でも、この食文化が消えた時点で、健康というものは失われていくことは、もう分かっているはずなんです。ですから、それをどのように伝承したらいいのか、食選



力やイワシを食べる技術、料理力の2つが備わりませんと、うちでつくることは不可能だと私は思っています。これがまず1つです。

もう1つあるのです。もう1つは、なぜこの2月3日にイワシを食べて、豆を食べたのでしょうか。これはちょうど、大寒から立春にまたがる、ちょうどこの境目です。そこにイワシと豆を食べているのです。平成13年に医学界で発表したことがあったのですが、日本ではとっくにイワシと豆を食べていたのです。先週の15分の朝ドラを観ていたら、一生懸命、「福はうち」とお父さんが鬼になり、逃げまわっているのです。それを同じにやれとは言いません。お父さんは、それでなくても家の中で逃げ回っていると思いますけれども、豆をぶつけるのです。それを同じにやれとは言いません。でも、伝えなければいけないのは、大豆を魚と一緒に食べないといけないということです。

せっかくのお月見が来ます。私はもともと那珂湊生まれです。十五夜になりますと、こんなに大きなおはぎをつくったのです。1つのお重に3つが、那珂湊の正式なおはぎのつくり方です。ですから、1つを分割しますと、朝1個で10個できるのです。ですから、3つ乗せますので、30個できるのです。私はおばあさんに「なぜこんなに大きなおはぎをつくるの」と言ったのです。そうしたら、那珂湊は漁業が盛んでイワシ船やカツオ船が出ます。ですが、十五夜の期間は月夜となり魚がなかなかとれなくなり、不漁になります。そこで一生懸命、大きなおはぎをつくり少しでも月の光を遮り、漁があることを祈るのだそうです。これは一つの説ですが、ただ、そうやって各家庭で一生懸命つくることにより、港の町、魚を守ったのです。そのつくり方を教えて、嫁を、家を守ったのです。この守り方が今は薄いのです。結局、守り方ができませんと、生きる仕組みも分からないということになるのです。

私の母親は、お風呂で身体を洗っていると、よくおばあちゃんに夕方4時、5時におはぎができないと月が出てしまうから、早くしなさいと言われましたそうです。また、ようかんを塗りませんと、おはぎが大きいからひび割れてしてしまうのです。お重も塗りのすごく綺麗な、金色でした。少しでもひび割れますといけないので、ひび割れたら早く塗れとよく言われました。私は「へえ」と、よくやっていました。ですが、おはぎをつくり、お花をお供えすることはできないでしょうが、小豆を食べることが重要なので



す。そして、大根は2本あげます。お月さんが1本箸で食べられないので、大根は2本あげるのです。そのときに言ったのです。「悦子、大根が出てきたな。大根が出てきたころにはサンマがうまくなる。サンマには絶対に大根おろしがつきものだ」と。私はなぜ、つきものなのだろうかと思いました。これを栄養大学で調べました。そうしましたら、サンマもイワシ

シも、何でも焼くということは、酸化させるのです。すごく消化が早いのです。ですが、焦げます。焦げは発がん物質が出るのです。でも、発がん物質にビタミンCを投下しますと、ゼロになることが分かっているのです。ですから、サンマを食べるときには大根おろしを擦り、そこにレモン汁を絞りましたら、もう完璧でしょう。ですから、焼き魚には常に大根おろし、スタチといったものを付けるのは、本来、常識だったわけです。大根が出てくるころに、サンマがおいしくなってくるということが、小さい頃のお月見の行事の中に入っていたのです。それをまったく同じにやれとは言いませんけれども、小豆を食べ、サンマを食べるときに大根を食べるという流れが重要なのだということです。

そして、現代社会は電気製品に囲まれています。電気製品は電磁波を発生させますが、電磁波を浴びますと体の中に活性酸素が発生するのです。私たちは、体の中にDNAという遺伝子を持っています。電磁波がDNAを狙っていることを医学会が発見しましたが、今から約15年前です。電磁波が遺伝子を傷つけますと。少しの動脈硬化が血栓になり、飛ぶこともあります。ポリープががんになることも、すべては活性酸素のいたずらだそうです。活性酸素のいたずらが実は遺伝子を傷つけて、ポリープががんになり、動脈硬化が血栓になりくも膜下になるのです。ですが、活性酸素は不飽和脂肪酸をとっていますと、なかなか入っていけないのです。お肉は飽和脂肪酸です。お肉の栄養素も重要ですが、魚の不飽和脂肪酸をとるのが大切なのです。不飽和脂肪酸で一番多いものは何でしょうか。イワシです。ですから、イワシを食べるということは、私たちの体に活性酸素を入れないことなのです。ですが、結局、入ってきてしまいます。そのときにもう一つ不飽和脂肪酸とあるものを食べますと、絶対に入っていきません。これがビタミンEです。イワシが不飽和脂肪酸の親分です。私はイワシを尾食べますから。安くて2尾で100円少しです。年がら年中食べています。あとはサワラなど、とにかく海の赤身の魚は良いのです。ですが、魚だけでは駄目なのです。アジの開きをそのまま焼いて食べては駄目なのです。そこにビタミンEを付けるのです。

ですから、よく年寄りが決まって「8月15日にはインゲン豆のゴマ和えをお供えしなさい」と言っていました。インゲン豆はビタミンA、E、Cと、それこそ今で言います、オリゴ糖の親分です。皆様の腸内が綺麗になるダントツがインゲン豆です。そこにゴマを入れ

るといふ、ビタミンEのプラスの仕方です。サンマの開きとアジの開きに、必ずゴマが振ってあるのです。あれはすごいことなのです。魚にゴマを振って食べるのは、まさにこのことなのです。不飽和脂肪酸にゴマを付けますと、ゴマはビタミンEなのです。ですから、皆様にとり、肝機能の強化、乳がん予防のためにもこのような食べ物といえますか、組み合わせが重要なのです。そうしますと、不思議なのです。私も料理教室などで、うちはこれとこれは一緒に食べなければ駄目ですと、組み合わせで教えるのです。ですから、グリーンピースが出てきますと、アジのお料理するのです。そうしましたら、アジのお料理とグリーンピースご飯と、グリーンピースのお料理をきちんと覚えたら、問題はないのです。それから、そら豆が出ましたら、ちょうど初カツオが出てくるのです。それから、枝豆が出るころには、きちんとサンマが首を出してくるのです。サバ辺りになりますと、いよいよ豆でつくったおみそを使った、みそ仕立てのサバのみそ煮です。こういった流れこそが、皆様のお体をよく守る方法です。そのことを教えようとした、2月3日の豆まきの行事は、すごく素晴らしいことだと私は思っているのです。

ですから、この行事、行事は、先人たちがご自分の人体実験で、食べてきたものが体にいいから、子どもに伝えよう、孫に伝えようとしたわけですから、なるべく、本当にご家族そろって、皆様のおじいさん、おばあさんは何かしらヒントになっているのです。この出会いといえますものは、因果があり出会うのです。ですから、姑さんたちの心がよく分かるのですけれども、やはりそういった方々がいろいろなノウハウを持っています。それから、やはり市長もよくおっしゃっていますけれども、3世代といった家族構成がもう一度考えられますと、またもとの日本の食文化というものが戻ってくるかと思うのです。

水により静電気は逃げるのです。ですから、お家でクーラーや電気製品をたくさん使っているお部屋は加湿器が必要なのです。旦那様が昼間ずっとインターネットなど、機械ばかりやっている方は、車に乗るときに静電気が絶対に起きているのです。女性の方もいろいろインターネットなどをやっています。そのような方は絶対に冬は静電気が起きているはずですよ。霧吹きを知っていますか。お家に帰ってきましたら、霧吹きを1回旦那さんに振りまして、それからお入りくださいと言ってください。水は静電気が逃げるのです。ですから、昔の女性たち男性よりも長生きしましたのは、朝は早く起き、庭をはいて、水をかけ、玄関も水で流し、雑巾がけをし、米や菜を洗い、洗濯をします。水を使うということが実は体にはとてもいい、長生きの一つの条件だったのです。今、無洗米もあります。私は無洗米が出たときに、タダでくれるのかと思いましたが、洗わない米でした。それから、洗濯機、乾燥機、電気釜、モップでしょう。水を使いませんから、



女性で一番やられるのは子宮なのです。今、子宮筋腫が3人を切り、2.7人に1人いるのです。別に悪いわけではないのですが、やはりそれほど水を使わなくなりました。男性も50才代でも膜下、脳梗塞、心筋梗塞が多いですから、家の中での食の在り方、魚はどのぐらい食べているでしょうか。

だいたい1日に1グラムのDHAをとる量は、サンマでしたら1匹です。イワシでしたら2匹です。それを食べないとDHAは1日1グラムとれません。カツオの刺身で、切り方の大きさにもよりますが、7~8切れです。アジで1匹、サバでは半身です。1日1回食べていただきませんと、皆さんがDHAを1グラムとることは不可能です。ですから、今日、朝に魚を食べたかな、昼に食べたかな、夜に食べたかなと、要チェックです。魚を食べることにより、コレステロールもずいぶん下がります。今、コレステロールは茨城県も大変なのです。高校生のコレステロールが高すぎるのです。お砂糖の摂取量がだいたい1日に大さじ9杯なのです。昭和20年代は1日平均大さじ1杯でしたのに、9倍です。油は大さじ半分でしたのに、今や大さじ5杯です。添加物の量は、1日大人で約20グラムです。それ掛ける365をしてみてください。子どもにしてみましたら、大変なものが体に入っているということになるのです。

1歳~30歳まで、これは国民健康栄養調査の結果ですから、皆さんも調べてみてください。30才までは魚を食べていないのだということになるのです。そういう人たちが子どもを産むと、自分が食べていないので子どもにも食べさせませんから。これは危機なのです。そのようなことから、先ほど言いました、DHAを1日1グラム、なるべく食べましょうということなのです。

それから、今、申し上げましたように、活性酸素がいたずらをするのはもう決まっていることですから、そこで必ず、魚を食べましたら豆を食べるということを同時にしましょう。今日、やっつけられないと思いましたが、湯豆腐でもいいのです。納豆でもいいのです。そういったことをうまく取り入れまして、魚というものは結局、食物繊維はありません。ですから、結局、インゲン豆のゴマ和えやブロッコリーをゆでましたり、ゴボウと一緒にゆでたりするわけです。ですから、そういった組み合わせというものを、どうかもう一度、皆様の周りやお勉強をしていただきまして、料理力を高めていただければご家族の健康を守ることができると思います。今、健康寿命が1歳低くなりますと、国の予算が1兆円余分にかかります。ですから、今、大変なことになっています。このまま放置できない状態です。私もあと10年ぐらいかと思っていますが、何とか頑張り、一生懸命やっていきたいと思っています。

ひたちなか市はタコ加工日本一ですので最後にもう一つ。日本酒より焼酎のほうがアセ



トアルデヒドの分解が早いので、体にいいとよく言われますが、実は私は日本酒党なので、やはり日本酒がおいしいと思うのです。アセトアルデヒドを早めるいい魚介類にタコがあります。皆さん、お刺身の盛り合わせをしたときにぜひタコの足を1本ぐらい、盛り合わせていただき、一緒に食べることをおすすめします。タコと一緒に食べれば、日本酒をお飲みになっても問題がないということを最後にお話しして終わりにいたします。ありがとうございました。(拍手)



報告
「魚の美味しいまちづくり」
スタートから市条例制定まで

鯉沼勝久
(魚の美味しいまちひたちなか推進協議会会長)



皆さん、こんにちは。本来でありましたら、タコ大使はさかなくんがやるのですけれども、予算の関係でしばしの間、私が代わりにタコ大使をさせていただきます。ちなみにこの帽子は明石市長にもかぶってもらいました。いかがでしょうか。(拍手)では、魚の美味しいまちづくりスタートから条例制定まで、そしてこれからということで、今から少し時間をいただきます。鯉沼と申します、よろしく申し上げます。

現在、ひたちなか市はお魚市場、海浜公園、大洗水族館、そして、北関東自動車道の海の玄関口ということで、今、たくさんの観光客が来ております。四季折々の新鮮な魚が水揚げされる、那珂湊、磯崎です。那珂湊ブランドのイメージは、カツオやサンマです。茨城の冬の風物詩としてアンコウ鍋、県内でも有数の水揚げのヒラメ、真鯛です。平磯、磯崎の磯では、ウニ、アワビ、ヒジキがたくさんとれます。そして、ひたちなか市はタコ加工高日本一です。お魚やタコ日本一をPRし、交流人口を増やし、ひたちなかを茨城の美味しい魚が食べられる街にし、市内活性化を図ろうと考えた方がいました。それはひたちなか市の鈴木会頭です。

会頭は何を思いましたか、タコ加工日本一であれば、もっとひたちなか市をPRし、有名にしていこうということを平成22年の会頭就任と同時に、タコの街特別委員会を設置しました。ところが平成23年3月、東日本大震災が発生しました。魚の街をもっと有名にしていこうという話なのですけれども、原発事故の放射能の風評被害で、とてもではないですけれども、タコの街特別委員会を立ち上げましたけれども、皆さんの機運が高まらない状況の中でした。第一弾として、魚のシンポジウムを開催して盛り上げましょう。このようなどきだからこそ、シンポジウムをやりなさいという会頭からの指示がありました。平成23年9月にまだ風評被害がある中、この場所で魚が美味しいまちひたちなかのシンポジウムを開催した状況です。シンポの後は、今日もやるのですけれども、2階で茨城の魚やひたちなか市で加工したタコを使った料理を皆さんに味わっていただきました。

そして、平成24年2月には、魚の美味しいまちひたちなか推進協議会を発足するということでして、同じように茨城の魚を使った料理を食べましたり、シンポジウムをしたりしまして、推進協議会を立ち上げました。

そのような中で、本当に放射能の関係でなかなか機運が盛り上がらない中、われわれ、推進協議会としては何をすべきなのかということいろいろと考えました結果、魚と放射

能の正しい知識を持ち、勉強会を開き、消費者や水産業者に対して安心・安全ということをお話してまいりました。研修の後は、同じように魚を積極的に食べてもらいましょうということで、鮮魚料理を楽しむ集いをおこないました。ですが、まだ若い人が来ていません。写真を観ましても、ご年配の方が多くというのが現状です。夏には親子カツオわら焼き体験ということで、これは比較的小さいお子さんがたくさん来ていただきまして、カツオを実際にさばいていただき、わらで焼き、カツオのたたきをつくり、みんなで食事をするということで、消費者に安心・安全をもっとPRしようということでご用意した企画です。

平成 24 年 10 月には、世界タコ焼きグランプリがスタートしました。これは本来、産業祭と一緒に、何かタコの PR をしないとイケないということでお話をしていましたら、今日の司会の清水さんが「タコ焼きグランプリはつまんねえべ。世界タコ焼きグランプリにすんべ」ということで、世界タコ焼きグランプリということで、必ずチームの中には外国の方を入れるということになりました。1 回目のときには、真ん中に立っている背の高い黒人の方が、西アフリカ、モーリタニア国の日本大使ということで、わざわざこの世界タコ焼きグランプリにお越しいただき、会場を盛り上げていただいた写真です。第 1 回目が平成 24 年 10 月 22 日で、6 カ国 8 チームでした。優勝は勝田駅前インディア料理をやっています、印度屋らんがるチームが優勝をしました。2 回目は天気が悪く試食会になりました。これは 3 回目の世界タコ焼きグランプリです。これは 7 カ国 8 チームで、同じように印度屋らんがるチームが優勝でした。これが昨年、4 回目の世界タコ焼きグランプリです。7 カ国 10 チームということにして、パスタイオ・ジェノバさんが、イタリア風ライスポテトコロッケのようなタコ焼きをつくり、優勝をしました。

平成 27 年 3 月には、タコ日本一宣言、魚の美味しいまちづくりへの挑戦ということで、本もつくってしまいました。本の内容としましては、タコの不思議な生態、タコ料理レシピ 100 選、ひたちなか市タコ加工の歴史、魚の美味しいまちづくりへの歩み紹介ということで、盛りだくさんの内容になっています。今日の受付にて 1 冊 1,000 円で販売しておりますので、ぜひ、お帰りの際にはお求めになっていただければと思います。

平成 27 年 6 月、タコのテーマソングということで、『愛しのキューバンボーイ』をつくってしまいました。作詞・作曲が村上剛久さん、歌が菊池美津子さん、演奏は斉藤秀夫と仲間たちです。ブルークラスバンド「万丈童子」という、バンジョーを使った、本当にさわやかな曲が出来上がりました。CD もつくっていますので、これも受付にて 500 円で販売しておりますので、必ずお買い求めいただければと思います。

昨年 10 月 25 日、第 4 回のみなと産業祭のときに、先ほど市長からもお話がありましたように、明石から明石玉子焼きを持って、あかし玉子焼きをひろめ隊という部隊が参加していただき、大好評でした。本来の関東地区のタコ焼きですと小麦粉を使うのですけれども、卵なのです。非常に淡泊で、だ



し汁で食べる、タコ焼きの元祖と言っています。

平成 28 年 3 月には、ひたちなか市魚食普及推進条例が制定されました。通称、魚（と）条例ということでして、これが本当に市の条例になってしまったのです。今日、市長をはじめ、市議団の方も来ておられますけれども、せっかくここまでつくった条例ですのでもっと全国で PR したいのです。ぜひ、その辺をうまく使い、ひたちなか市のタコ日本一、魚の美味しいまちということで PR できればと考えています。7 月 3 日には、魚食普及推進に関する条例制定の記念パーティーということで、このワークプラザ勝田の 2 階で、那珂湊でとれました魚、那珂湊の加工組合でつくりました加工品、タコ、干物など、いろいろなものを集めまして、皆さんの協力の下、記念パーティーが盛大におこなわれました。

「たこリンピック明石」というイベントが明石で開催され参加してきました。さかなクンは明石タコ大使です。このイベントには全国 8 つの街からタコグルメのお店が来まして、大いに盛り上がったイベントですけれども、やはりさかなクン効果はすごいのです。さかなクンですと、子どもたちがたくさん来るのです。今後は、こちらでもそのような集いを考えていきたいと思えます。前日に市長と会頭と皆さんでさかなクンを囲んで、食事をしました。市長は会席の場で、白い T シャツを 1 枚、さかなクンへ遠慮がちに出したのです。そうしましたら、さかなクンはマジックが 50 色入っている袋を持ってきて、みんなが酒を飲み、いろいろなことを話している中、15～20 分かけて T シャツにタコの絵を描いてサインをしてくれました。本当に誠実なお人柄だということを感じました。



タコのゆるキャラが全国各地区にございまして、地域の PR という手法としては、タコというキャラクターをうまく使っているということを感じました。たこリンピックのごあいさつなのですけれども、明石市長はさかなクンが描いてくれました白衣を着まして、さかなクンがかぶっているような帽子をかぶり、ごあいさつをするのです。条例までつくりましたからには、このぐらいやらないとまずいのかというぐらいに、深く感じてまいりました。明石市長の名刺ですが、四つ折りで実に上手に作ってあります。丸のところに明石市長の顔が出ます。右肩上がりで明石の人口が増えていますとあります。明石タコ焼きの PR もしています。B1 グランプリで優勝したいのだということも書いています。あとは観光名所が入っています。当然、明石タコ大使ということで、さかなクンの写真も載っています。これが、市長が持っている名刺です。これをもらいますと、明石市が一発で印象に残ります。そして、毎年更新をします。人口が毎年増えていますので、増えた分だけ左の V の字も、人数が変わった名刺をつくっているということで、本当に面白い方です。

明石市長はおじいさんもお父さんも明石でタコをとっていた漁師さんでした。本人だけ

が市長になってしまったということです。やはり親子2代、タコ漁師ですので、せめて市長になるとときにはタコを使って明石市をPRしなければという思いがあったのだと思います。本当にタコをうまく使い、明石市をPRしようという熱意をすごく感じました。

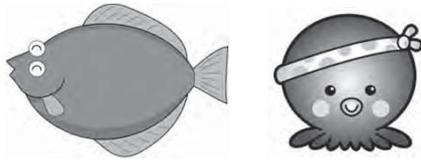
たこリンピック in 明石には、子どもたちだけで500人集まっています。やはり、我々も子どもたちにもっと魚を食べるということを根付かせるようなイベントをしていきたいと思います。さかなクンですと、これだけの子どもが集まるのです。500人はすぐに集まってしまい、いっぱいなのです。確かにさかなクンを呼ぶのには、お金もかかるとは思います。が、ひたちなか市もこのぐらいのことをやるように頑張らなければと思います。

先ほどお話ししましたように、たこリンピック in 明石は、8つの地区のタコの料理を持った方が来ています。ひたちなか市代表としましては、第4回世界タコ焼きグランプリで優勝しました、ジェノバさんのライスコロケのようなタコ焼きを持っていきました。300食用意していましたが最初に完売し評判になりました。千葉県のみすみ市からはタコ串、タコ飯、福岡県北九州市からは、タコのぬか炊きです。広島県三原市はタコの天ぷらです。タコの天ぷらといいましても、油っぽくなく、非常に食べやすい天ぷらです。タコの足1本をそのまま衣を付けて、揚げて食べます。若干塩味がついていますから、そのまま食べられますので、非常にこれはおいしいと思いました。宮城県南三陸町からは南三陸タコロールということでして、ここも東日本大震災でかなり大打撃を受けまして、いろいろな町おこしをしなければいけないということで、それにはタコを使ったものでやろうということでした。いろいろなタコのグッズから、タコを通じて、南三陸は元気なのですということを発信する部分でタコをうまく使っている自治体だと思います。兵庫県明石市はあかし玉子焼きひろめ隊です。このような組織ができていまして全国を回り、明石市も玉子焼きもPRしています。明石市の市の職員は、赤いつなぎを着て場内を案内するなど、タコと明石市をもっとPRしようという意気込みを感じました。

さて、魚食推進条例が制定されまして、初めての8月8日には、細々ですけれども勝田駅にて、ぶつ切りの梅酢ダコや味付けタコ、ジェノバさんのタコライスコロケの試食をしてもらい、今日は8月8日でタコの日ですというのをPRしました。今後の展開としましては、今までご案内をしましたことを、もっとバージョンアップしてやっていかなければいけないということと、各地区には明石のパパたこや、南三陸のオクトパス君などのゆるキャラもあります。やはりゆるキャラは結構目を引きますから、PRにはうってつけかと思えます。それから、モニュメントの制作も考えていこうかと、活動としては思っています。また各地には高尾山のひっぱりだこ、日間賀島のタコ、天草のありあけ街道モニュメントなど、日本各地には、タコを使ったモニュメントがたくさんあります。このようなモニュメントをぜひ、ひたちなか市にもつくっていただければと考えています。以上でございます。ご清聴ありがとうございました。(拍手)



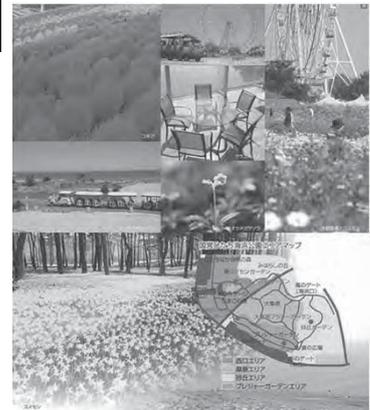
「魚の美味しいまちづくり」
 スタートから条例制定まで
 そしてこれから



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
 会長 鯉沼 勝久

現在

- ・お魚市場
- ・海浜公園
- ・大洗水族館
- ・北関東自動車道
海の玄関口
- ・たくさんの観光客



- ・四季折々の新鮮魚の水揚げ
⇒那珂湊・磯崎
- ・那珂湊ブランドイメージ カツオ・サンマ



- ・茨城の冬の風物詩 アンコウ
- ・県内でも有数の水揚げ ヒラメ・マダイ
- ・平磯～磯崎の磯には ウニ・アワビ・ヒジキ



・ひたちなか市 タコ加工高 日本一



- お魚や、タコ加工日本一をPR
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いいまちに・・・!
タコ加工高日本一を全国にPR!



ひたちなか商工会議所
専任委員

↓

ところが 平成23年3月 東日本大震災発生
●原発事故・放射能 ●風評被害・観光客激減

↓

第1弾 お魚シンポジウムを開催し、盛り上げよう!

タコ日本一! 「魚のいいまち ひたちなか シンポジウム」開催
平成23年9月(震災の年)



シンポのあとは
茨城の魚、加工高日本一のたこ料理を
味わってもらいました



市内40団体で協議会発足 平成24年2月

タコ日本一! 魚のいいまち
ひたちなか推進協議会発足式
2012.2.4 那珂浜漁村センター



風評問題 推進協議会で出来ることから!
魚と放射能 正しい知識で安心を

●消費者や水産業者を対象に研修会を何度も開催



●研修会のあとは
魚を積極的に食べてもらう「旬魚料理を楽しむ集い」



夏には 親子カツオワラ焼き体験隊 開催



・消費者に安全・安心をPR

平成24年10月

世界たこ焼きグランプリ スタート



世界たこ焼きGP・モーリタニア大使と一緒に



平成24年10月22日 第1回世界たこ焼きグランプリ



6か国8チーム 優勝:印度屋らんがる チーム

平成26年10月20日 第3回世界たこ焼きグランプリ



7か国8チーム 優勝:印度屋らんがる チーム

平成27年10月25日 第4回世界たこ焼きグランプリ



7か国10チーム 優勝:パスタイオジェノヴァ

平成27年3月
本出版

「タコ日本一宣言」
一魚のおいしいまちづくりへの挑戦— 発刊



- ・タコの不思議な生態
- ・タコ料理レシピ100選
- ・ひたちなか市
タコ加工の歴史
- ・「魚のおいしいまちづくり」
への歩み紹介

平成27年6月
タコのテーマソング
「愛しのキューバンボーイ」制作 CD完成

ひたちなか観光協会
タコ応援歌CD化




HP公開、街をPR

作詞・作曲:村上 剛久(たけひさ)
唄:菊池美津子
演奏:斉藤秀夫と仲間達
ブルーグラスバンド「万丈童子(ばんじょうどうじ)」

タコ日本一対決 明石 V S ひたちなか

みなと産業祭(平成27年10月)

マダコ水揚げ高日本一 明石市
タコ加工高日本一 ひたちなか市

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
(あかし玉子焼ひろめ隊)

タコの食べ比べ対決!!



平成28年3月
ひたちなか市魚食普及推進条例制定!!
通称 とと(魚)条例

魚食普及へ条例可決

毎月10日は
推進の日
10月10日は
TAKO DAY



平成28年7月3日
ひたちなか市魚食の普及推進に関する
条例制定記念パーティー



平成28年8月5日 タコ対決が縁となり
「たこリンピックin明石」に参加

明石市

さか落フンと
全国8つのまちのタコが
大集キョー!

たこリンピックin明石

2016 8.5 11:30~18:00 入場 無料

明石市立産業交流センター



明石タコ大使さかなクンから
Tシャツのプレゼント



各地のゆるキャラも登場



明石市長挨拶



明石市長 名刺



代表的なタコのまち登場
ひたちなか市



「タコのアランチーニ」 パスタイオ ジェノヴァ

いすみ市(千葉県)



「たこ串」「たこめし」

北九州市(福岡県)



「たこのぬか炊き」

三原市(広島県)



「たこ天」

南三陸町(宮城県)



「南三陸タコロール」

明石市(兵庫県)



「あかし玉子焼」

本間市長もタコキャップでPR



明石市職員もタコスチュームでPR



平成28年8月8日 勝田駅にて
魚食普及推進条例制定
初めての「8月8日タコの日」をPR



10月10日は ととの日

今後の展開

- 《魚の街づくりによる水産・観光の振興》
- ・カツオわら焼き体験隊、世界たこ焼きグランプリ
- ・市内旅館・飲食店等の魚食メニュー提供店拡大で、
おいしい魚の食べられるまちづくり
- ・ゆるキャラ、モニュメント等の作成でまちおこし
- 《魚食普及活動・市民の健康づくり》
- ・旬魚料理を楽しむ集い
- ・「さかな丸ごと」食育料理教室

各地のゆるキャラ



明石のパパたこ



南三陸のオクトパス君

各地のモニュメント



高尾山のひっぱり蛸



日間賀島のタコ



天草のタコ

リレートーク

「若者と女性が担う魚食の地域未来づくり」

1. ひたちなかの海には美味しい魚がいっぱい

岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介
(磯崎漁業協同組合漁業研究会)



磯崎で漁師を営んでおります、根本、岡田、熊田です。よろしくお願ひします。(拍手)
まずは私たちの所属する磯崎漁業の紹介としまして、所在地、荷さばき所、水揚げについてお話しします。まず、所在地ですが、地図に示しましたとおり、ひたちなか海浜鉄道の磯崎駅近く、徒歩約15分の場所にあります。付近には阿字ヶ浦海水浴場や中生代白亜紀層など、観光場所が多くあり、併せて宿泊施設も多くあります。

次は荷さばき施設についてです。磯崎漁協では、ほとんどの魚が写真の荷さばき施設で選別、出荷しています。ここは2011年の震災で被害を受けました、旧荷さばき施設に変わり、新しくした施設です。扉で締め切ることができる、茨城県で初の完全閉鎖型の施設です。施設内には水揚げした魚の選別台、計量設備、活魚水槽などが設置されています。施設は磯崎漁協が作成しました衛生管理マニュアルに基づいて管理がおこなわれています。例えば、荷さばきの前後には、写真のとおり、入念な洗浄がおこなうなど、常に清潔に保たれています。これらの取り組みが認められまして、この荷さばき施設は今年度初めに、大日本水産会による優良衛生品質管理市場に認定されました。水揚げの流れを簡単に説明しますと、私たち漁師がとってきた魚たちは、船からトラック、トラックから荷さばき施設へと運ばれます。施設ではサイズや種類ごとに選別作業をおこない、計量後に梱包して出荷します。魚によりましては、活魚水槽で生かしておくこともあります。写真は伊勢エビの水揚げの様子です。伊勢エビは水槽に生かしておいて出荷します。磯崎漁協の紹介は以上になります。

続いて磯崎に水揚げされます、季節の魚を紹介します。磯崎漁協では主に船での釣りや網を引く方法、網を海中に設置する方法で魚をとります。一番主流なのは船で網を引く方法で、シラス、ヒラメなど、多くの魚が漁獲されます。これからの季節は船で網を引く方法で秋シラス、網を海中に設置する方法で伊勢エビ、潜水でアワビなどが漁獲されます。磯崎でもっともとられるシラスは、来遊する群れが春と秋で異なり、今がちょうど入れ替わりの時期です。また、伊勢エビにつきましては、先ほどのスライドにも出てきていましたが、今年は初夏から調子よくとれています。アワビにつきましては、磯崎の周りに広がる岩礁帯に生息しています。ご存じのとおり、アワビは高級品ですが、磯崎漁協では一度にとり過ぎないようにとれる量の上限や大きさの制限を設けています。また、秋から冬にかけてはサヨリ、カツオ、タコなどが水揚げされます。サヨリは船で網を引く方法で、

カツオは釣りでとられます。また、タコはタコつぼでとられます。春から夏にかけては、コウナゴ、タイ、春シラス、ワラサなどが水揚げされます。コウナゴ、タイ、シラスは船で網を引く方法で、ワラサは網を海中に設置する方法でとられます。また、磯崎漁協でよく水揚げされる魚で、忘れられないのがヒラメです。今年は若干不調ですが、周年にわたりとれるこの魚は、



味も値段もいい漁師にとってはうれしい魚です。また、カレイ類も周辺で水揚げさせています。ヒラメ、カレイは丈夫なのが特徴で、水揚げ後に生かしたまま出荷できる魚でもあります。このように磯崎漁協では、季節によりさまざまな種類の魚が水揚げされます。伊勢エビやアワビが茨城県でとれるとは思っていなかった人も多いのではないのでしょうか。だとしまたら、ぜひこの機会に覚えてくれましたら、うれしいです。磯崎に水揚げされる季節の魚紹介は以上です。

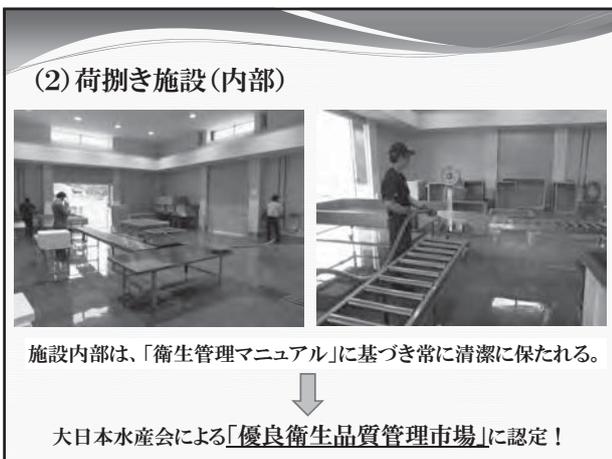
次に磯崎漁港の活動についてお話しします。磯崎漁港ではアワビ養殖、観光バスの受け入れ、フノリづくりなどをおこなっています。まず、アワビ養殖についてです。磯崎漁港では荷さばき施設とは別に養殖施設を持っていて、そこでアワビの養殖をおこなっています。漁師がとってくるアワビとは別に、子どものアワビをよそから購入してきて育てます。これらのアワビは7センチほどになりましたら、出荷します。漁師のとるアワビに比べ小ぶりのサイズですが、一口アワビとして好評を得ています。この一口アワビは、ROCK IN JAPAN FESTIVAL で出店する際にも出品しており、大好評です。次に観光バスの受け入れについてお話しします。磯崎漁港ではひたちなか市を巡る観光バスの受け入れをおこなっています。漁港では主に先ほど説明しました、アワビの養殖施設の見学と一口アワビの試食をしていただいています。帰りには一口アワビや次に紹介する乾燥フノリを購入していただくこともできます。続いて乾燥フノリづくりについて紹介します。磯崎漁港の周りの磯場では、冬時期になると天然のフノリが見られます。一般の方でも漁港で鑑札をお求めいただきましたらフノリとりができますが、磯崎漁港では女性部、つまりお母さんたちがフノリとりをおこない、乾燥させて商品化しています。乾燥フノリはみそ汁やサラダでおいしくいただけます。いろいろなところから注文があり、大変な人気商品です。磯崎漁協の活動紹介は以上です。

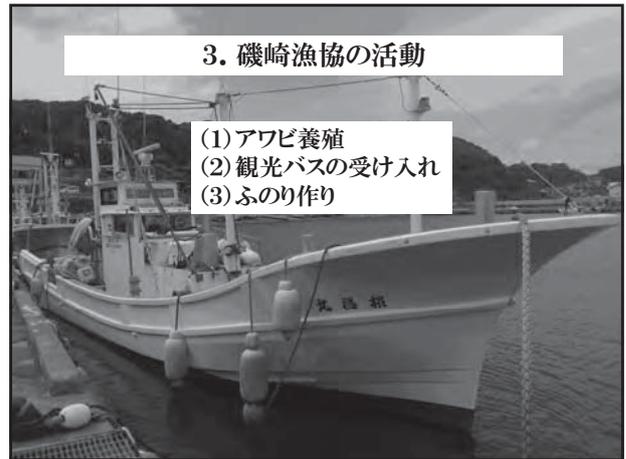
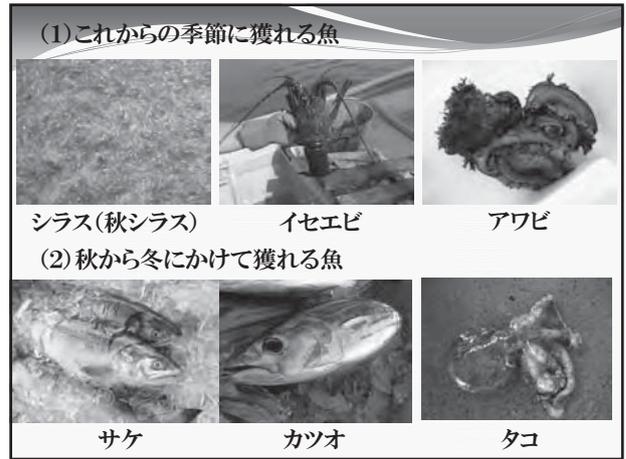
終わりに、磯崎漁港の魚たちを食べていただく方法を紹介します。今日、お集まりの皆様の中には、漁協から魚を買うことはハードルが高いと考えている方が多いかと思います。磯崎の場合はまったくそんなことはなく、水揚げされた魚は、一般の人でも自由購入できます。また、先ほど紹介しました、一口アワビや乾燥フノリにつきましても組合で購入することができますので、興味のある方はぜひ磯崎漁協まで連絡してください。磯崎漁港を

通じてひたちなかのおいしい魚を堪能してもらえましたら、魚をとってくる自分たちもうれしく思います。以上で発表を終わります。ご清聴、ありがとうございました。(拍手)

清水：ありがとうございました。なかなか漁師さんのお話を聞く機会がありませんので、大変興味深く聞かせていただきました。ありがとうございました。







(3) 乾燥ふのり作り



①ふのり獲り



②ふのりの加工作業(左)と製品(右)

4. おわりに

- 磯崎で水揚げされた魚は、自由販売しています。
- 一口アワビや、ふのりも組合で販売しています。
- 近隣の宿泊施設のお食事にも磯崎の魚が使用されています。
- ひたちなかの美味しい魚を堪能してもらえれば幸いです。



リレートーク

2. 活躍！おいしい那珂湊の魚を食べてもらい隊

根本経子
(那珂湊漁協女性部)



皆さん、こんにちは。那珂湊漁協女性部の根本です。よろしくお願いします。(拍手) 那珂湊漁協は茨城の真ん中を流れます那珂川の河口にあり、ひたちなか海浜鉄道的那珂湊駅から徒歩約15分です。皆さんがよくご存じの那珂湊おさかな市場より、海側の奥にあります。那珂湊漁協はシラスなどをとる船びき網船が5隻、ヒラメやタイなどをとる底びき網船が5隻、カツオ、ヒラメなどをとるひき釣り船が約20隻、アワビやウニをとる採鮑の人たちが11人ほどいます。漁船は全体で71隻、組合員は81人になっています。

これは市場の水揚げ風景です。たくさんのお魚が揚がっています。底引きは50種からのお魚が入りますので、選別作業をします。種類別、大きさ別と、細かく選別をします。

那珂湊漁協に水揚げされる魚について、たくさんとれている魚から紹介したいと思います。まず、サンマです。昔は那珂湊や平磯地区にはサンマ船、カツオ船などの大きな船がたくさんありにぎわっていましたが、その頃の名残で今も他県のサンマ船が入りたくさん水揚げします。2位が県魚のヒラメです。那珂湊は茨城でもヒラメの水揚げが多い港です。それにシラス、ヤリイカ、タイです。タイもたくさんいろいろな種類が水揚げされます。また、最近水揚げ量が多くなってきましたのがカナガシラです。皆さんは、ホウボウというお魚をご存知かと思いますが、カナガシラはこれよりももっと赤く、とげがいっぱいあり、扱いが難しいのですけれども、刺身でも干物でも煮物でも、どんな料理でもとてもおいしい魚です。あとはタラです。タラも最近、水温が冷たいせいでしょうか、揚がります。これはコブ締めにするるととてもおいしいです。それから、とても大きなミズダコも夏に入りますし、小さなミズダコも終年入ります。それから、アナゴですね。このごろはアナゴ丼が大変人気があるようですけれども、これもたくさん入ります。

忘れてはいけませんのが、アンコウです。私たちの港では、皆さんがほしがる年末年始にはあまり入らず春になるとアンコウが入るのです。値段が春は安くなるのですが、春でも大変おいしいです。サケは那珂川の漁師さんがとります。那珂川の献上サケと言われていますが、販売可能の印であるタグをエラのところにつけ、那珂湊漁港に持ってきてくれます。私たち女性部でもフライなどにしています。また、ヤナギムシガレイやムシガレイもたくさん入っています。あとは皆さんがよく知っているカツオ、アワビ、ウニ、夏にシライトマキバイというツブ貝が揚がります。それと一緒に、すごく大きな水タコも入ります。あとはホウボウです。お魚の紹介はその辺にしまして、次は私たち女性部の魚食普及

活動について、お話をしたいと思います。

那珂湊のお魚をみんなにおいしく食べてもらいたいとの思いで、お魚の加工や加工品を持ってのイベントへの参加、料理教室の開催、また、ホテル白亜紀などへの食材の提供などをおこなっています。この建物は昭和26年11月に、私たちの新たな活動拠点として完成しました。県、市、国など、皆さんのご協力のおかげでこの加工所ができました。ありがとうございます。水産物の加工直売所となっています。加工スペース、直売スペースに加えまして、飲食スペースを少し備えています。魚を楽しく食べていただく。魚を食べて、楽しくなってもらいたいという思いを込め、「魚食楽（さくら）」と名付けました。場所は那珂湊漁港の入り口のすぐそばにあります。ピンク色の小さな建物です。この「魚食楽」で、私たちは那珂湊で水揚げされた魚たちを、おいしく加工調理をしています。営業は金、土、日、祭日、年末、大型連休もやっています。だいたい9時半～3時までの営業になっています。

次にどのようなものを私たちがつくっているのかを、少し紹介します。こちらにお見せしていますのは、サンマのつみれ汁、サンマの卵の花漬、サンマの南蛮漬、あとはみりん干しがここに干してある風景です。今までの皆さんのお話のとおり、那珂湊はサンマ漁が盛んでした。その流れで、私たち女性部もサンマの料理が得意です。また、お店では釜揚げシラス丼・ヒラメ丼・タイ丼なども始めました。そのほかにもツブ貝串、タコ飯、煮魚、干物、魚のフライなどをつくっています。最近では那珂湊焼きそばのれん会に加盟し、地ダコ入りの焼きそばもメニューに加わりました。なかなかおいしいと喜んでいただいております。そのほかにもシラス干しなど、さまざまな加工品を作成しています。また、未利用魚と呼ばれる、普段あまり食卓に出ない魚の活用にも取り組んでいます。浜でよく水揚げがありますけれども、値段が低かったエイです。軟骨まで食べられます。コラーゲンやコンドロイチンも豊富です。これを地元の料理家や県の水産普及員と協力しまして、フライやナゲットに加工しました。エイと活魚等をニコちゃん命名しまして、ひたちなか市の協力の下、ロゴマークや販売促進用ののぼりを作成しました。ニコちゃん製品は各地のイベントでふるまひまして、ロゴマークとともに好評を得ました。

私たちは那珂湊の魚のおいしさを多くの皆さんに知っていただくために、毎月1回の勝田TA・MA・RI・BA、ドゥナイトマーケット、海浜鉄道那珂湊駅での朝市、また、馬渡の地域協同店「なかよし」へは、月2回の出店をしています。各種イベントへの参加、また他団体との交流、学校給食へのつみれ汁提供、風評被害払拭PRではつくばイオン、品川イオンなどにも行きました。また、テレビなどでの魚のアピールなどへ協力、三浜駅伝や、関東女子サッカーU-12の大会が那珂湊のサッカー場で開かれまして、そこへたくさんのお子どもたちが来る



のですけれども、そのときに今までご飯のときにペットボトルなどの飲み物を提供してはどうかと、水産課よりお話があり、サッカー協会から、うれしいお話をいただきまして、去年と今年の2回いたしました。2日間ありますので、1日目はつみれ汁、次の日はフノリ汁となっています。あとは、ROCK



IN JAPAN FESTIVAL への出店です。ひたちなか市の有志を集めました「みなと屋」の一員として出店しています。4日間で25万人を超える人が訪れる、このイベントへの出店により、多くの人に那珂湊の魚を知ってもらい、おいしいと言ってもらえるごとに、手ごたえとともにやりがいを感じました。また、台湾のツアーのお客様18人のお電話がありまして、食事がとれるかということで予約をとり、お昼の食事を提供しました。

ときには市外まで足を動かすこともあります。例えば大子町のオートキャンプ場での試食販売PRにも行きました。東京都の団体と協力しました、調理教室。浜のかあさんと語ろう会や、私たちが東京へ2回行き、東京から50人ほどの人たちが2回漁協を訪れています。

このようにひたちなか市内だけでなく、広く市外にもお魚を食べてもらいたいと考えています。さらに子どもたちに対して、魚料理を知って身近に感じてもらうために料理教室や干物教室などの開催もおこなっています。銚田市にあります、とちぎ海浜自然の家での魚教室は、年20回ぐらい、栃木県の小学校5年生たちが来て教えています。外だけではなく、那珂湊でも魚料理教室や干物体験教室をおこなっています。私たちの活動で、皆さんに那珂湊の魚を知り、おいしく食べてもらえるようになればうれしく思います。これからも、この気持ちを持って活動してまいります。お声をかけていただきましたら、どこへでもできるだけ伺います。何でもご相談ください。船のことも、魚のことも、調理のことも、できる限り精いっぱいお応えしたいと思います。

皆さん、ぜひお魚を食べに那珂湊へいらしてください。女性部のオアシス「魚食楽」で、皆様をお待ちしています。どうもありがとうございますございました。(拍手)

清水：ありがとうございます。浜のかあちゃんというイメージではなくて、どこかから出てきました、キャリアウーマンという感じです。もともとは漁業に関係のないところからお嫁に来たとお伺いしています。今日、壇上にございました大漁旗は、根本さんのところの船の大漁旗です。ありがとうございます。



活躍！おいしい那珂湊の魚を食べてもらい隊



那珂湊漁協女性部
根本経子



1. 那珂湊漁協と水揚げされる魚



(1) 那珂湊漁協



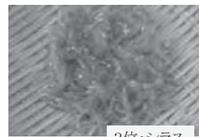
・ひたちなか海浜鉄道「那珂湊駅」
から徒歩15分
・那珂湊お魚市場の奥



1位:サンマ



2位:ヒラメ



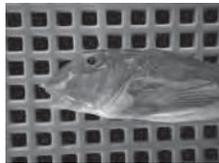
3位:シラス



4位:やりのか



5位 タイ



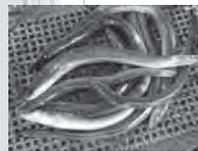
6位 かながしら



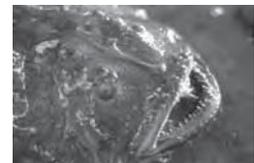
7位 たら



8位 みずだこ



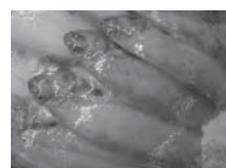
あなご



あんこう



さけ



やなぎむしがれい



2. 那珂湊漁協女性部の魚食普及活動

那珂湊漁協女性部の活動理念...
「那珂湊のお魚をみんなに美味しく食べてもらいたい！」



(1)加工直売所について
平成26年11月、加工直売所「魚食楽(さくら)」が完成！



○魚食楽(さくら)外観 ○加工作業の様子

→那珂湊漁協で水揚げされた魚たちを、美味しく加工♪

～那珂湊漁協女性部が作る加工品～



①サンマつみれ ②サンマ卵の花 ③サンマ南蛮



④サンマみりん干し

サンマの水揚げがある那珂湊
↓
女性部はサンマ料理が得意！

～那珂湊漁協女性部が作る加工品～



⑤タコめし ⑥魚のフライ ※写真はサケ ⑦那珂湊焼きそば



⑧旬の干物 ※写真はカナガシラ

「地物しか使わないこと」
が自慢です。

○普段あまり食卓に出ない魚(未利用魚)の活用

- ・浜でコンスタントに水揚げがあるエイ(アカエイなど)に注目。
- ・加工品として、フライやナゲットを製品化。
→「にこちゃん」と命名。ロゴマークのぼり作製。
- ・他にも、煮魚などに加工しています。



にこちゃんフライ エイの煮付け

(2) イベントへの参加について



ひたちなか市産業交流フェア



ロックインジャパンフェスティバル
(食事ブース「みなと屋」)



勝田TA・MA・RI・BA横丁



外国(マレーシア)のツアー受け入れ

(2) イベントへの参加について(ひたちなか市外にもお魚をPR！)



オートキャンプ場での出店
(大子グリーンヴィラ)



東京都での調理教室
(浜の母さんと語ろう会)



那須野巻狩まつり(栃木県)



(3) 料理教室について(魚料理を身近に感じてもらいたい！)



サンマ捌き方教室(とちぎ海浜自然の家)



サンマつみれづくり体験



干物教室(ポニースイミングクラブ)



ご清聴ありがとうございました。



那珂湊漁協女性部のメンバー

リレートーク

3. 食べてほしい多彩なひたちなかの 水産加工食品

横須賀威・大和田聡・桜井裕土
(那珂湊加工組合青壮年部)



本日は那珂湊水産加工組合青壮年部から、ぜひ食べてほしい多彩な水産加工食品について発表します。よろしくお願いします。(拍手)

私たち組合青壮年部とは、組合に加盟している会社で構成されます、組織の中の会社の従業員や、会社役員で構成される、次世代を担う人たちの集まりです。水産加工団地の場所なのですけれども、平磯海岸のクジラの大ちゃんの近くにありますが、場所の説明は大変分かりづらいですが、クジラの大ちゃんがあります海岸より坂道を上り、踏切を渡りますと工場地帯があります。そこが水産加工団地です。現在、水産加工組合の業者数は 37 社あり、タコの加工業者は 11 社、干物の加工業者が 9 社、その他の水産加工業者は 13 社、鮮魚量販店が 4 社で構成されています。水産加工団地内では 15 社が会社を構えています。水産加工団地内の就労者数です。男性 194 人、女性 261 人と、女性が比率としては多いです。

水産加工団地内での 2015 年の各魚種取り扱い数量について報告します。取り扱い数量は圧倒的にタコが多く、6,749 トン、次にイカが 2,533 トン、エビが 1,869 トンです。4 番目から干物の原料が続きまして、シシヤモが一番多く 1,507 トン、次にホッケが 1,087 トン、その他も取扱量の中には、皆様が食べています、サンマなどが入っています。取り扱いの金額につきましてもタコが一番多く、順番は変わりますがエビ、イカと続き、4 番目からシシヤモを先頭に、干物で使用する魚種が続きます。

続いて、私たちはどのような加工品をどのようにつくっているのかを説明します。タコの加工品は、まず原料は冷凍の板状のもので来るのが一般的です。それを解凍し、メス入れ(股切り)をおこないます。この切れ目を入れることにより、タコが綺麗に丸くなります。そのほか吸盤や口のところからごみやぬめりをとりやすくするためや、中にしっかり火を通りやすくするという意味でも切れ目を入れます。洗濯機を横型にしたようなもので、タコ同士をぶつけあいながらもみ洗いをします。各社違いはありますが、金属探知機にかけ、金属や異物を取り除きます。そして蒸し器に投入して蒸した後、ボイルをします。現在、タコは蒸ボイルが主流になり、最初に蒸してから最後にゆでるのが普通です。諸説、理由はありますが、蒸してからゆでますと発色がよくなり、ふっくらと仕上がると言われています。その後、氷水で冷却し、選別し、箱詰め、出荷となりまして、皆様の食卓へ行くわけです。

次に干物の製造について説明します。一概に干物と言いましても、いろいろな種類があります。皆さんがスーパーでよく見ます、塩干やするめなどの素干し、かつお節なども干物に分類されます。その中で今回はみりん干しの製造について、説明したいと思います。まず、冷凍のブロックになっている原料を解凍し、ばらします。それを機械に流し、頭と中骨を除去し、開きの状態にします。その後、残っている内臓や小骨の処理をし、真水で洗浄します。よく水を切った後、バットに調味液を入れ、そこへ魚を並べ、数日間漬け込みます。そして、それをせいろに並べ、乾燥させます。最後にパック詰めをし、包装します。金属探知機で異物混入がないかをチェックし、最後に箱詰めをします。魚種により多少の製造工程の違いや、各社で味付けの違いはありますが、大まかな流れはこのような感じになります。



続きまして、加工団地内で行われている商品のご紹介です。那珂湊の加工団地としましては、各社、多彩な商品を取り揃えています。中には表彰を受けているような商品もありますので、皆様、どこかでお見かけになりました際には、ごひいきにいただければ幸いです。

次は産業祭の紹介です。水産加工組合に加盟をしています製造・販売業者と、一般のお客様が直接触れ合える場所はみなと産業祭です。私たち製造業者は自社の販売店を持っている会社は少なく、こうして一般の皆様と触れ合う機会はとても貴重なものです。今年の開催は10月16日、日曜日の朝9時ごろからになっています。場所ですが、おさかな市場から徒歩5分ぐらいのところにあります、那珂湊漁港のちょうど下でやるのですが、お買い得商品を多数取り揃えていますので、ご来場をいただいた際には、那珂湊水産加工組合のブースにお立ち寄りください。お待ちしております。発表は以上になります。ご清聴ありがとうございました。(拍手)

清水：ありがとうございました。

食べてほしい
多彩なひたちなかの
水産加工食品

那珂湊水産加工組合青壮年部



水産加工組合青壮年部とは？

加工組合に加盟している
水産会社の次世代を
担う者達の集まりです



水産加工団地ってどこにあるの？



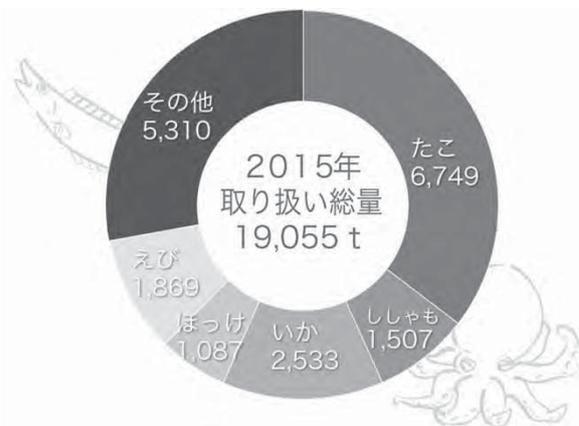
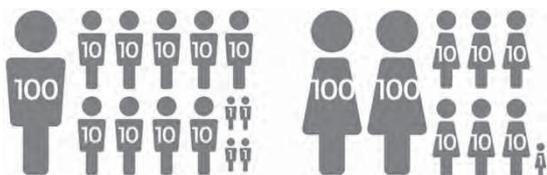
水産加工団地の加工業者紹介

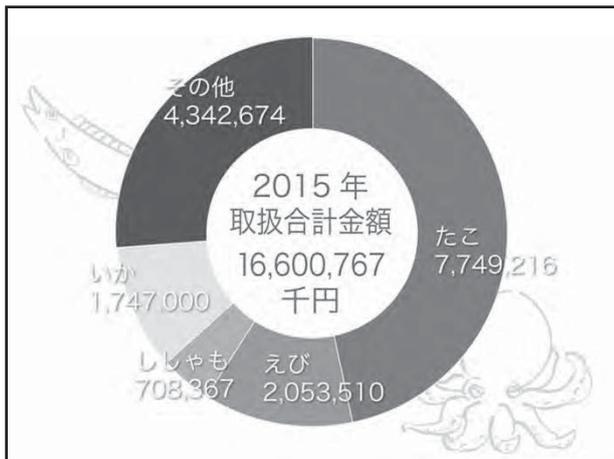
組合員数: 37社 (H28年7月末現在)

たこ加工業者 11社
干物加工業者 9社
鮮魚量販店 4社
その他加工業者 13社

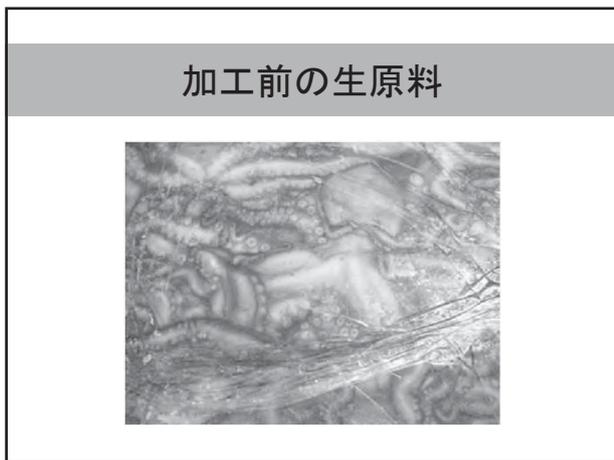
水産加工団地内の就労者数

男性: 194名 女性: 261名





たこの加工工程

金属探知機に通す



蒸し機へ投入



ボイル



冷却



選別



箱詰め



出荷



みりん干しの加工工程



原料解凍



魚体処理(機械開き)



内蔵処理・洗い



漬け込み



せいろ干し



乾燥



パック詰め



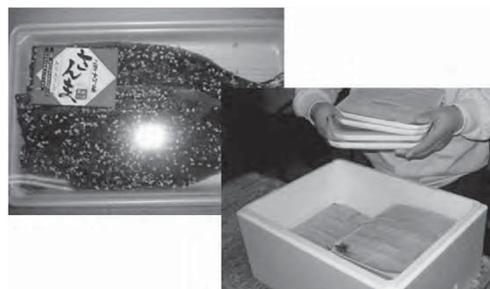
包装



金属探知機



箱詰め



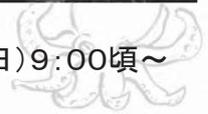
商品のご紹介



みなと産業祭のご案内



2016年は10月16日(日)9:00頃～



みなと産業祭会場のご案内



ご静聴ありがとうございました。



リレートーク

4. 地域力をいかした子育てママと園児の ためのお米と魚の食育実践活動

大内祐子・戸室寿江・澤田美幸
(はなのわ幼稚園PTA)



PTA 活動で、園行事係をしています。今日は地域力を生かした子育てママと園児のためのお米と魚の食育実践活動につきまして、幼稚園児の取り組みを交えてお話をさせていただこうと思っています。よろしくお願ひします。(拍手)

私たちの子どもが通っているはなのわ幼稚園は東石川にあります。今年、創立 53 年を迎えました。この新園舎は 2008 年 12 月に完成しました。旧園舎に負けないぐらい木のぬくもりにあふれた、とても素敵な建物です。幼稚園では保育の中で食育活動に力を入れています。子どもたちの「やってみたい」の声に、大人は「じゃあ、どうする。どうしたらいいと思う」と子どもたちに投げかけをおこなっています。そして、一緒に考え、話し合い、少しずつ形をつくっていきます。はなのわ幼稚園には調理室が完備されています。つくってすぐに食べることで、おいしさと安全も守られています。また、実際に調理をされている方の姿や作業をする音、いい匂いに包まれながら、子どもたちは過ごすことができます。この週 3 回の給食は、主食のご飯や麺類まですべてが入った、幼稚園としては大変珍しい、完全給食です。

給食で出されるお米は、勝倉にあります、ファミリー農園わたなべさんでつくられている、減農薬で手間のかかった、おいしいお米です。子どもたちは毎年、那珂川のすぐそばにありますわたなべ農園さんの、はなのわ幼稚園の田んぼへ行き、田植え体験や稲刈りの様子を見学させていただいています。体験が終わりますと、田んぼを見かけると、「僕たちのお米は大きくなったかな」とか、食卓でご飯を食べるときには、「お米がご飯になるんだよ」と話すようになりました。それまで関心のなかったことでも、実際に体験をすることで、どのようにして食べ物ができるのか、お世話をしてくれている人がいるということにまで目が向くようになったと思います。そのほかにもわたなべ農園さんでは、毎年、大豆やトウモロコシの種まき、ジャガイモ堀りの体験をさせていただいています。これらの経験は、作物を育てることの大変さを感じられる、とても素晴らしいものです。そして、自分たちがつくった野菜、とってきたおイモはとびきりおいしいのです。収穫して、幼稚園でふかしたジャガイモは、子どもたちに大人気のおやつになっています。

こちらは幼稚園で飼っている鶏です。現在、2 羽を飼育してまして、お世話をするのは 6 歳の年長さんのお仕事です。みんなで小屋の掃除をしながら、「おいしい卵を産んでね」と餌をあげたりしています。鶏が産んでくれた卵で、ホットケーキもつくります。産

みたての卵のホットケーキは格別で、こちら子どもたちに大人気のメニューです。このように畑や鶏のお世話をすることで、草取り、水やりの大変さを知り、食べ物はどこでどのようにできてるのかを身近に感じています。こちらは秋の収穫祭の様子です。収穫祭では年長さんが中心となり、幼稚園のそばにある畑で野菜を収穫しましたり、洗いましたり、包丁を使って切ることをみんなで体験したりします。包丁を持ったことがある子もいない子も、大人と一緒に、みんな真剣に、楽しみながら調理をします。

お魚とのつながりでは、近所でお魚屋さんをされています、「魚よし」のご主人に来ていただきまして、那珂川でとれたサケを1匹丸ごとさばいてもらいます。子どもたちは、普段あまり見る機会のない、この作業にくぎ付けです。みんな、真剣な表情で見つめます。さばいたサケは、幼稚園の庭で塩焼きなどにしまして、野菜と一緒においしくいただきます。こちらは保護者向けのお魚教室の様子です。幼稚園では数年前から二平先生とのご縁がありまして、子育てママの健康おさかな教室を開いていただいています。今年は7月4日におこないました。第1部では魚の美味しいまちひたちなか推進協議会の中井川さんより、ひたちなか市の魚食推進の取り組みについてのお話を、二平先生からは初夏に旬を迎えます、入梅（にゅうば）マイワシや、カツオ、マグロに含まれます、豊富な栄養素について。また、簡単にとれるだし汁の素晴らしい効能こそ、子育てに取り入れることが望ましいというお話をしていただきました。第2部では、実際に先生が用意してくださった、マイワシでの調理実習です。お手本で見せていただきました、先生の鮮やかな手開きに、皆さん、真剣な表情です。今回、参加のお母さん方は、魚をさばくことが初めてでしたり、さばくための包丁を持っていませんでした。手開きを試みたいと応募してくれた方が多かったのですが、二平先生の分かりやすい解説と実演で、自分でもやれそうだったそうです。この日は参加者の皆さんでかなりの数のマイワシをさばき、マイワシのサラダ風マリネ、マイワシのすり身とゴボウの一口揚げ、マイワシのすり身のだんご汁、浅漬けの4品を1時間少しで仕上げることができました。実習後のアンケートでは「今夜も自宅で実践して、主人と子どもたちに食べさせてあげたいです」、「こんなに簡単に丸ごとさばけるとは思いませんでした。これからもっと大きな魚にもチャレンジしたいです。また先生に教えていただきたいです」、「魚が健康に与える影響が大きいことは分かっていたけれども、今回の話でもっと魚を食卓にと思いました」など、参加できてとてもよかったという意見が多く寄せられました。この料理教室をきっかけにしまして、小出刃包丁や砥石を買ったというお母さんも大勢います。

このように、はなのわ幼稚園ではたくさんの食育体験をおこなっておりますが、どちらかといえますと、畑などの農業体験が多いことが実情です。やはり漁業、水産業に関しましては、

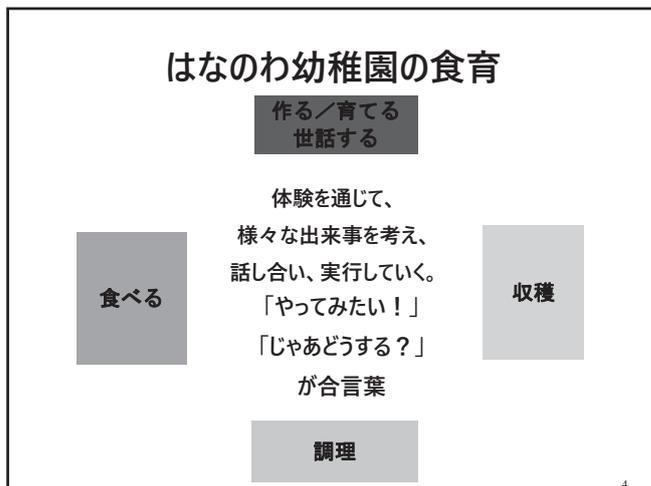


なかなか体験する場も機会もありません。こちらの写真は10年ほど前になりますが、私の次男が幼稚園生のときの写真です。今は中学2年になります。このときには年長児の園外保育で、那珂湊の市場へ見学に行きました。先生やお友だちと電車に乗り、みんなで歩いて市場まで行きました。しかし、このときにもすでに並んだ魚を見るだけで、実際に船の見学や、とれた魚を水揚げする様子などを見たことがあるわけではありません。県外ではそのような体験を積極的にとり入れている学校もあると聞きます。ひたちなか市では、せっかく市内のこんなに近いところに立派な漁港がありますのに、魚を身近に感じる機会がとても少なく、残念です。そこで、この場をお借りしまして、関係者の皆様をお願いいたします。この素晴らしい魚の町、ひたちなか市ならではの体験の場を子どもたちにつくっていただけないでしょうか。子どもたちは畑に



出るのと同じぐらい、魚が大好きです。見るのも、触れるのも、食べるのも、もちろん大好きです。そんな子どもたちに、もっと魚の食育学習体験をさせてあげられませんか、どんなに素晴らしいでしょうか。もっと外へ出て、市場や漁港へ行き、漁師さんのお話を直接聞き、水揚げされるたくさんの魚や魚をとるお船も見せてあげたいです。つい先日、市場の中に料理教室ができる立派な市場キッチンができたことも伺いました。そちらを利用する機会もいただき、子どもたちにもっとお魚に触れる体験をさせてあげられませんか、うれしいと思っています。最後にこちらが私たち母親としての立場からの要望となります。どうぞ関係者の皆さん、ご協力よろしく申し上げます。ありがとうございました。(拍手)

清水：ありがとうございました。最後にそのような展開になるとは思ってもみません、お安いでございますので、ぜひ後でご連絡をさせていただきます。ありがとうございます。では、続きまして本日のリレートーク最後になります。ただいま、私たちは多くの皆様方のご協力をいただきながら、魚の美味しいまちひたちなかをアピールしてきたわけですが、こうした活動を広く市民の皆様方に知っていただき、さらに浸透をさせるためにも、ひたちなか市内でいつでもおいしい魚を食べることができるお店がどんどん増えていくことが肝要かと思われまます。そして、実際に勝田駅前おいしい地魚が食べられるお店、季のもの地の酒「十五屋」を運営されています、板垣浩二さんにお話をさせていただきたいと思ひます。板垣さん、よろしく申し上げます。(拍手)



いもほり



7

はなのわ幼稚園の食育

鶏のチョコとレモン



8

はなのわ幼稚園の食育

レモンちゃんの卵でホットケーキ



9

収穫祭

自分達で収穫



10

収穫祭

自分達で収穫した野菜を調理



11

収穫祭

園児の目の前で那珂川の鮭丸ごと調理



12

子育てママの「健康お魚料理教室」

第1部 食育講座



13

子育てママの「健康お魚料理教室」

第2部 調理実習



14

子育てママの「健康お魚料理教室」

献立完成



15

魚市場見学



16

- 子供達に市場で魚を見せたい！
- 市場キッチンで料理をしたい！
- 魚だいすきニ！

17

リレートーク

5. 地魚が食べられる飲食の街をめざして

板垣浩二

(季のもの地の酒「十五屋」)



勝田駅前で飲食店をやっています、板垣と申します。なかなか飲食店は、このような大勢の前で話すことはないので慣れないのですが、お聞き苦しい点があると思いますけれども、お付き合いください。

私がなぜ茨城に来たのかですが、私は新潟県村上市で生まれました。高校を卒業しまして、東京の初生ひな鑑別協会という、ヒヨコの雄雌を分ける養成所の学校へ行きました。昔から外国へ行きたいという夢がありまして、そこへ行きますと海外へ行けるというのがあり、これはいいなと思いました。そして鑑別養成所に入りまして、海外派遣の研修生として茨城経済連で実施をしてこいと言われ、たまたまそこへ派遣されたのが、今から35年前になります。その当時、一人暮らしでよくご飯を食べに行っていましたのが、私の師匠であります、今日、司会をやっている清水実さんと出会いました。たまたまそのときに清水社長もちょうど東京から帰ってきたばかりで、「エルパソ」というお店を始めたばかりでした。私も東京から来たばかりで、ものすごく話が面白かったのです。そこでいつしかアルバイトをするようになりました。そこでいろいろな男の夢などいろいろなことを教わりながら話をしていくうちに、飲食店も面白いなと思いました。外国へ行くのが夢だったのですけれども、飲食業も面白いなと思い、飲食店を目指そうかと。飲食店といいますか、会社をつくりたいなど。大きな飲食店をつくりたいと思い、始めたわけです。それで田舎の親にそれを言いに行きましたら勘当をされまして、地元が名実ともにこちらになりました。清水社長のところで23年間お世話になりまして、46歳で独立をいたしました。

最初にやりましたのが「DOYLE'S」といいます。たまたま駅前に場所が借りられました。ここで何をやろうかと思ったのですが、もともとギネスビールが好きでして、やはり駅前の立地もありまして、日立製作所関係の方が多いのです。日立関係の方は海外へ行っている方が多くて、勝田にもこのような店があったらいいのではないかとということで、最初にアイリッシュパブを始めました。最初によく言われたのですがすけれども、日本のスナックやパブではなく、海外では、パブとはパブリックハウスという、コミュニケーションの場所なのです。少し飲み、お客さん同士で話ができる場所というのがいいなと思い、始めました。おかげさまでその後はスペイン料理の店を始めました。ここも始まる前、店をつくる時に清水社長にも教わったのですがすけれども、自分の個性のある店で、同じものを作ってはい

けません。自分がお客さんになった場合に何が食べたいのか、飲みたいのかということで、私の店の基本が生まれました。茨城は、ひたちなかは海もありますし、イカ、タコ、エビと、スペイン料理のパエリアはお米も使うのです。それがひたちなかではいいだろうと思ひまして、スペイン料理を始めました。「バル・マル」という店ですけれども、マルとはスペイン語で海という意味です。

私は清水社長のほかに、人生の中ですごい影響力を受けた人がもう 2 人います。当時、私は清水社長の楽市というお店で店長をやらせていただいていた。そのときにちょうど第 1 回目の地酒のブームだったのです。私はたまたま新潟でしたので、清水社長に新潟へ酒を買い付けに行けと言われ、事前に何件かアポはとったのですが、何の当てもなく行ったのです。そこに行きまして、とりあえず『越乃寒梅』とかがもらえればいいと思ひ、たまたま行ったのですけれども、新潟の早福さんという酒屋さんがいるのですけれども、この方が本にもなっている有名な酒屋なのです。もう 1 人は、当時の新潟の醸造試験場の嶋先生です。そのころは『久保田』というお酒の顧問をやっていました。たまたまその方と偶然にも出会いまして、お酒を早福さんのところでよばれ、いろいろな話をさせていただきまして、「あなたは茨城のものを育てなければいけないよ」と言われましたのが、すごく印象に残りました。この 2 人は新潟でも有名な『越乃寒梅』、『メ張鶴』、『久保田』、『八海山』などの酒を育てた方なのです。いつかはそのような恩返しがしたいとずっと思っていました。それで 50 過ぎまして、いろいろな人にお世話になり、茨城で酒を造っている方、地元で野菜をつくっている方、あとはたまたま飲み友だちでした、笠間の陶芸家などがいたのですけれども、この人たちにもお世話になっているので、何かをやらなければいけないと思ひ、地のものでやろうということでやりましたのが、「十五屋」というお店です。おかげさまで「十五屋」をもう少し幅を広げようとそばを加えました「嘉楓」という店もやりだしました。

最近、ひたちなかは飲食店が元気だとよく言われるのですけれども、昔はシャッター通りだったのですけれども、若い子の新しいいろいろな店が表通りにできました。私たち商店主が交流でよく飲むのです。これはほかの水戸などではあまりないと言われます。お互いに夢を語りながら、このようなことがあればいい、このようなことをやろうということで、日々飲んでいきます。ドリンクラリーなのですが、これは清水社長など諸先輩たちがずっとやってきていまして、今年も 21 年目をやりました。このような形態の取り組みはいろいろなところでやっていますが、ひたちなかが一番で日本一長いイベントとなっています。このようなイベントをとおしまして、若い子たちが、私たちが飲食店で何をやっているのかを考えながら、自分たちでどのようなことが次にやろうかというのを毎日飲んで話しあっています。夏のドリンクラリーといいますが、5~6 日間の間に 6 軒を回らなければいけないのです。昔は泉町だけの地域のまちお





こしだったのですけれども、今は町全体の元気がないもので、私が請け負いました 6 年前から、勝田の表町から共栄町、元町辺りまでを広げまして、町全体を盛り上げようということで取り組んでいます。

私は、駅前には役割があると思っています。私もいろいろなところへ行くのですが、駅を降りて何を食べようかと思いますと、やはり「地のもの」なのです。「地のもの」を食べたいとい

うときには、まず駅前、もしくは商店街へ行きます。ですから、それが駅前の、私がやっている店の役割なのかと思ひまして、うちの店ではなるべく「地のもの」を提供することをやっています。私は那珂湊にあがるカツオのうまさが最初は分からなかったのです。こちらに来まして、今は大好きで、とにかく刺身というカツオになりました。やはり地元の黒澤さんのしょうゆは、本当にカツオにあいます。やはりこのようなものが文化というのだと、最近分かりました。あとはマトウダイなどの魚も、私は最初、魚屋さんに行き、見ましたときに何だろうと思っていたのです。これは白身でおいしいと言われ、進められて買って使いましたら、本当に上品で、すごくいい魚でした。いろいろな漁師さんなどから、このようないろいろなものの情報がほしいと思っています。

私たち、飲食店はできましたら地元のものを使いたいのです。今は何が時期で、サイズはどのぐらいのものが今日は何匹揚がったという情報がものすごくほしいと思っています。あとはやはりいろいろな珍しい魚、回遊魚とかもできればやりたいと思っています。やはり地元のものを使い、地元が元気でないと、町が元気でないと、私の飲食店もあれですので、やはり全体として盛り上げていくのが必要だと思っています。あとはたまたまこういう機会に恵まれて、漁師の方などと貴重なつながりが持てましたら広がります。今は若い調理人も、ものすごく少ないのです。今は冷凍のものを使えばお店もできるのですが、なるべくうちの店ではいろいろな現場、魚屋さんへ行きて、話し、今日は何が揚がった、何がいいよというような若い子を育てることも、これからの私の仕事だと思っています。あとは最近では、野菜などは誰がつくった野菜などと言っていますけれども、やはり漁師さんも誰がとった魚というのが分かりましたら、消費者の皆さんにももっと説得力があると思います。そのような機会もできればと思い、いろいろな活動を続けようかと思ひます。ありがとうございます。(拍手)

清水：たびたび名前を出していただき、誠にありがとうございました。それでは、これでリレートークは終了です。この後、パネル討論をおこないます。これだけ役者がそろいましたので、何かできそうだという感じは多分、皆さんも感じていただいているのではないかと思います。それでは魚（と）条例を活用した魚の美味しいまち

ひたちなかをつくるためのロードマップについて、パネル討論をお願いします。コーディネーターの二平さん、よろしくお願いします。



地魚が食べられる飲食の街 をめざして



板垣浩二
(季のもの地の酒「十五屋」代表)

●ひよこに託した海外への夢

昭和35年新潟県村上市に生まれる

高校卒業後、
東京にある ひよこの雄雌を判定する
鑑別士の養成校に入学
海外での仕事を夢見る



研修生として
茨城県経済連に

●運命の人との出会い

- 水戸の飲食屋でたまたま食事
- 「運命の人」清水実さんとの出会い
- 今日、司会をされている。
- アルバイトから飲食業の面白さを知る。
- 23歳から23年間、
- 清水さんの下で修業。



●46歳で独立 1号店

- 10年前、46歳で独立。
- 1号店
- アイリッシュパブ&カフェ
- 「ドヨーズ」勝田駅前に開店
- フィッシュ&チップス



- 勝田は日立製作所のまち
- 海外での生活経験してきた人が多い
- ギネスビールの飲める店
- パブリックハウス コミュニケーションスタイル

●2号店はスペイン料理

- 「勝田バル・マル」を開店
- 「マル」とは？
- スペイン語で「海」
- スペイン料理
- イカ・タコ・エビ 海産物
- パエリア 米
- 日本人の食生活に似ている
- ひたちなかにも海・魚があるだろう
- こんな思いから



●新潟の地域づくり・二人の神様

- 「新潟に二人の神様」
- ①新潟県醸造試験場 島 先生
- ②酒の販売業 早福 さん
- 銘酒 「越の寒梅」「あ張鶴」「久保田」「八海山」
- これらの酒を一躍有名にした二人
- 清水さんの店の地酒仕入れ担当として新潟に
- この二人に会う



●新潟の「神様」からの言葉

- ・「茨城の地のものを育てなさい」
- ・いつかは地元・茨城に恩返しがしたいと思った



●3号店 やっと和食の店

- ・季のもの地の酒「十五屋」開店
- ・初めての和食の店
- ・50歳をすぎて、やっと
- ・地元根付いたお店をもつ
- ・地元 茨城のお酒
- ・地元の野菜と魚
- ・器は笠間焼



●4号店 「嘉楓(かふう)」開店

- ・もっと幅広い人に来ていただく
- ・茨城の蕎麦も食べながら
- ・地の酒と地の魚を味わう



●すばらしい

ひたちなか市の飲食業の仲間たち

- ・近年 駅前に展開 若者店主の店
- ・つながりがとても良い
- ・他のまちにはない特徴
- ・人としてつながり 夢を語る
- ・お互いに切磋琢磨



●21年続く ドリンクラリー

- ・清水さん・「いさ美や」さんが始めた
- ・先輩達のたえまない努力
- ・今 若者がひきついでいる
- ・21年間も 続く
- ・ひたちながが一番
- ・今年は70店舗が参加



●地元のさかなにある物語

- ・地元の魚には 物語がある
- ・どこでどのようにしてとれている
- ・物語がある魚 美味しい



- ・めざすのは
- ・地元のおいしい魚が食べられる店・地域
- ・地のものが食べられる店・地域

●魚を使って仲間と元気な地域づくり

- 秋のドリンクラリーは
- 魚を使った料理で
- ゆっくりとまわりたい
- 8月8日 タコの日 10月10日 ととの日
- 広場を使った 魚イベント
- 魚のいいまち ひたちなか条例化
- 飲食の店たちの元気な力に
- 勝田駅を下りたら魚料理が食べたくなるまち



●魚は大切な商材

- 野菜 地元農家との契約が増える
- 魚もほしい 新鮮ルート
- もっと使いたい魚
- 生シラス
- ヒラメ・カレイ
- カツオ うまさがわかってきた
- 地元で根付く魚食文化
- 地元の黒沢醤油がピッタリ
- マトウダイ もうまい



●今後に向けて

- 今なにがとれているか知りたい
- 海の情報 魚の情報
- 地元ならではの魚を使いたい
- 新鮮、多彩な魚がもっとほしい
- 漁業の世界と顔の見えるつながり
- お互いの力で地元産業を元気に



パネル討論「魚（とと）条例をいかした「魚のいいまちひたちなか」をつくろう」

司会 : 二平 章 (茨城大学人文学部)

パネラー : 根本悦子 (クッキングスクールネモト)

岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介 (磯崎漁協研究会)

根本経子 (那珂湊漁協女性部)

横須賀威・大和田聡・桜井裕土 (那珂湊加工組合青壮年部)

大内祐子・戸室寿江・澤田美幸 (はなのわ幼稚園 PTA)

板垣浩二 (季もの地の酒「十五夜」)



二平 : 皆さん、だいぶ長時間にわたっていますので、お疲れかと思ひます。おいしい料理も待っていますけれども、もう少しお時間をいただきたいと思ひます。趣旨説明のところでもお話ししましたように、これからひたちなか市の魚のいいまちづくり活動は第2ステージに入っていきます。それを担ひますのは、やはり今日、ここで発表をいただきました、若い青年の方々、女性の方々だと思ひます。それで、皆さん、いろいろとお忙しい中で、ぜひということで今日は登場をいただきました。漁業をされています磯崎の青年の方々、那珂湊の女性部の方々、今日は代表の方がこちらにきています。それから、加工業界の方々の話は、私も実は初めて聞きました。私も35年間、水産試験場にいたのですが、加工分野の方々と少しはお付き合いをしていたのですが、こんなにまとまった話を、しかも若い後継者の方から聞きますのは、長い那珂湊の生活の中で初めてで、とても興味深く聞かせていただきました。

それから、はなのわ幼稚園は、私の孫の男の子2人がお世話になった幼稚園です。幼稚園では本当に一生懸命、子どもたちへの食育活動を、お母さんたちと一

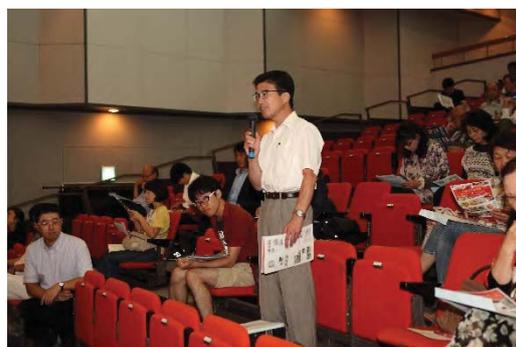
緒にやっておられるということで、紹介をしてほしいとお願いをしてみました。私も中身は知らなかったのですが、とてもいろいろな特に農業体験をやっておられることを聞きまして、私の孫も良い経験をして育ったのだと思いました。



最近駅の周辺を通りますと、行きたくなるような居酒屋さんが日に日に増えていることにお気づきでしょうか。シャッターが下がっていたお店がいつの間にか、飲食店になっているのです。そのような変化が表町にはどんどん出てきまして、若いオーナーの方がいろいろ活躍をされておられます。これは新しい動きだと思っていましたので、ぜひ、その代表選手として、今日は板垣さんに登場をお願いしました。履歴にありましたように、茨城に関係のなかった「よそ者」の板垣さんが偶然に茨城に来て、ひたちなか市にしっかりと根を下ろし、お店を4店も出されています。力強いお話をされていまして、本当に勇気づけられました。

それから、悦子先生とは昔からの付き合いでして、何回もお話を聞いているのですが、今日もとても素晴らしいお話をいただきました。何回聞きましても勉強になるお話ですね。さて、そんなに時間はないのですが、話し足りなかったこともあると思いますので、少しだけ時間をいただきたいと思います。パネラーの皆さんのお話に入る前に、今日、皆さんのパンフレットの中にとってもいい資料が入っているのでご紹介します。知らない方もあると思うのですが、私も勤務していました水産試験場から、素晴らしいお魚の料理のレシピが公開されています。それはその紹介のパンフレットですけれども、たくさんのレシピが載っています。お魚のつくり方はクックパッドばかりではないということで、素敵なお魚料理のつくり方がたくさん載っています。今日はそれを編集している水産試験場の後輩になる中村さんが来ていますのでご紹介いたします。役に立つレシピ集だと思いますので、少しだけ宣伝をしてください。

中村 : 皆さん、こんにちは。二平さんの後輩で、水産試験場で仕事をしています中村と申します。今回、県の水産職員が地魚のレシピ集を出そうということで、2年間をかけて108品をとりまとめ、3月15日に試験場のホームページにアップをしまし



た。茨城は全国第3位の漁獲量で、たくさんの地魚があります。魚食普及と言いましても、ただ魚を提供するだけでは魅力は伝わっていきません。やはり魚の背景にあります魚の生態・回遊・漁具・漁法・栄養・旬といった情報を提供することでその価値が上がっていくと考えました。また、農林水産省の消費者モニター調査などを見ますと、魚料理は面倒くさい、アラが出て嫌だ、日持ちしないということが、なかなか魚料理に入っていけない理由の大きな柱になっています。そのようなときに我々、素人の料理好きがどのようにやれば魚料理を無駄なくできるのかということで考えさせてもらいました。例えば鱗を落として内臓を除去するのはシンクの中でやり、一通り綺麗になってからまな板に乗せると、アラはそのまま綺麗に洗い流せます。鮮度のいいものであれば、こぶ締めにしよしたら、その日よりも翌日がおいしく食べられます。一度に食べようとせずに、アラはアラ煮、刺身、こぶ締めと、いろいろな料理方法に1匹の魚が変わっていく、これほど効率よく価値のある食材はないのです。そのような素人の視点での料理の方法を、一口レシピとして加えます。魚の特徴、漁業の特徴も伝えます。素人でも無駄なくできるようなレシピ集にしようということで、作成しています。那珂湊はサンマの水揚げが100%、カツオは99%が水揚げされているという特徴があります。そのような知識も加えました新しいメニューをまた20品ほど追加する予定で考えています。先ほど、最後の板垣さんの話の中で、魚や漁業に関する情報が知りたいという声もありましたが、少しでもそのような部分で役に立てられると良いなと思っています。県でも魚食普及、水産の振興を進めていきたいと考えていますので、よろしくお願いします。(拍手)

二平 : ありがとうございます。とてもいい内容を、中村さんが本当にこだわりを持って編集をされたと聞いていますので、何か機会がありましたら、ぜひ見ていただければと思います。どうもありがとうございました。それでは登場いただいた方に、少しお話を聞きます。悦子先生、少し時間が足りなくて申し訳ありませんでした。食育の専門家の立場から、皆さんのお話を聞かれました感想も含め、これからの魚食普及の視点で何かありましたら、一つコメントをいただきたいと思っています。

根本 : どうも皆様、お疲れ様です。皆様が大変ご努力くださってしまして、びっくりしました。いろいろな分野で、それぞれのお立場の中でこれだけ努力をしているということは、本当に素晴らしいことだと思いました。先ほども言いましたように、健康につながっていかねばいけないのです。もちろん、いろいろなイベント等々とやっていますけれども、結論的には1日でも早く、ご家庭の中に魚を食べるという習慣が根付くことを期待しています。そのためにはやはり定期的

に、そのような実践活動、体験活動というものを正しいやり方で、きちんとした項目を持ち、企画をしていけばいいのではないかと思います。本当に皆様のご活躍はすごいと、私の知らなかったことがたくさんございました。そのような中で、このような方々をこれからどんどん伸ばすためにも、そのような体験、実践型ということで、1日でも早く家庭の中に魚を取り入れていただきたいという思いです。毎日つくることは、本当に不可能なのです。ですが、10日に1回でも、1週間に1回でもいいのです。ご家庭の中に魚の日をつくり、食べることも重要かと思えます。

今、日本列島で100人から70人が残念なのですが、お惣菜、量り売り、外食の部分で購入したり食べたりされています。スーパーでも加工品が



買われています。売り場面積が広がっているということは、それだけ需要があるということなのです。ですが、今の世界の人口が73億人いるわけです。2050年までにはあと25億人、人口が増えるわけです。世界のこの人口がどれだけ食べているかというと、40億トンです。そのうちの8割を先進国が食べていて、途上国はわずか2割程度なのです。しかし、先進国の人たちの40億トンのうち、13億トンを捨てているのです。捨てているのは、やはりお惣菜関係の賞味期限が短いということです。捨ててしまうことは大変もったいない食事情なのです。

金額で言いましたら、日本人は80兆円食べているので、ごみとして出しているのが、20兆円になります。ということは、60兆円ありましたら、私たちは生きていけるのです。それだけごみになっているということ、そのような無駄を省くことを考えなければいけません。確かに安くて簡単で便利ということイコール、経済が発展したということでしょう。ですが、それがゆえに、結果的に私たちの体が不健康になってはまずいと思えます。

特にお魚が食べられなくなるということが、いろいろな意味で本当に重大だと思っています。先ほどもお話ししましたように少しでも、ご家庭の食事の中に1日でも早く魚をとり入れられることを願っております。以上です。

二平 : ありがとうございます。魚大好きな人は市民の中にもたくさんおられ、新鮮な魚を手に入れたいという要望を持っているお母さんも多いと思うのです。うちの家内は北海道出身ですが、北海道は街中の市場へ行きますと新鮮な魚が普通に買えます。福岡や長崎など、東シナ海に面したところでも本当に新鮮な魚が出回っています。北海道や福岡から来た奥さんが茨城に来まして、「二平さん、



茨城には魚がないのですか」と言うのです。なぜかというところのスーパーに行きましても、同じような魚しか並んでいないのです。何か代わり映えせず、やはり九州や北海道に比べますと鮮度がいい魚になかなかお目にかかれないのです。ですから「ここは漁業がないのですか」と、九州や北海道の人が真面目な顔で聞くのです。今日、登場いただいたような漁業者の方々

は茨城にたくさんいるのですが、茨城の漁業者がとったお魚がなかなか一般の方の目に触れたり、並んだりしていないのです。昔あった魚屋さんの店がなくなってしまったので、なかなか手に入らないという面があるのです。ひたちなか市には磯崎漁協さんと那珂湊漁協さんの2つの市場があります。そして、今日紹介があったようにいろいろな魚が揚がっていますが、その魚は、やはり県外へ行ってしまおうのでしょうか。なかなか地元で見られないのではないかと思います。魚の流通については、どのようになっているのか教えてください。

岡田 : 磯崎に関していいますと、ほとんどが築地出荷になります。あと、地元でも買いたいという人がいましたら、直接売るとは可能です。一般人はあまり来ないですけども、地元の業者で扱っている人がいます。



二平 : そうしますと、築地市場や宇都宮市場へと一括して県外へ出荷していくような流通になっているのですね。ですから、地元ではなかなか見ることはできませんし、買って下さいといいますが、なかなか漁協まで来る方が少ないという環境にあるということですね。根本さん、那珂湊のお魚はどうでしょうか。

根本(経) : 那珂湊は古くから仲買人組合がありまして、ほとんど全部仲買人さんがセリで落としていきます。その仲買人さんが築地や水戸の青柳市場へ送る、お店やスーパーに卸すということになっています。あとは私たち漁協のお店である魚食楽(さくら)でもご要望に応じて多少の鮮魚を売ることがあります。

二平 : やはり、これが今の流通だと思います。いいとか悪いとかは別にしまして、やはりある程度、まとまったお魚がありますと、まとめて大きな市場へ送り込みま

す。ですから、いろいろな魚の水揚げがありましても、地元の魚を見ることができない面も、確かにあるのだと思います。ですが、板垣さんの話にあったように、魚で街を元気にしていこうと思うと、地元に出回っていくような状況を少しずつでもつくっていきまないと、いつまでも地元の人はこの鮮度のいい魚に触れないままに過ぎてしまいます。何かいい魚がほしいと思っても、なかなか買えないという部分があると思うのです。板垣さん、その辺は商売の立場からはどうですか。

板垣 : 本当にいい魚があるのに、それを生かし切れていないというもどかしさがあります。もう少しうまく連携がとれましたら、もっと飲食店にも出せます。よそから来たお客さんに、ひたちなかにはこのような美味しい魚があるのだと自慢できます。そんな仕組みができれば、本当にありがたいです。



二平 : 日立市などでもそのような問題がありました。日立の商店の方々が久慈浜で水揚げされた魚を使いたいということで、組合との話をいろいろしながら、直接流通ができるシステムをつくるという努力をされています。磯崎さんの組合では、もしほしい魚があれば、組合に行けば売っていただけるのですか。

熊田 : 買えると思います。

二平 : そうですね。普通はそのような直接買うことのできる漁協はあまりありません。普通は仲買人さんに頼んでおいて買うことができます。仲買人さんの流通の中に、小口でも地元へ魚が流れるようなシステム作りが必要ではないかと思えます。仲買人さんにしてみましたら、小口で扱うのは面倒かもしれません。迷惑をかけるようになるかもしれませんけれども、なるべく地元の方々に地元の魚が流通していくような流れを、少しずつ何らかの形でつくっていきまないと、魚が見えないとなってしまうのかと思うのです。それからもう一つ、立派な魚は県外流通へ乗っていくと思いますが、量がまとまらない、半端だという魚も、根本さん、ありますか。

根本(経) : 那珂湊では値のつかないというものはありません。安い魚はあります。すごく安くなる時もあります。ですから、先ほどのエイ料理のニコちゃんのように、私



たちからもこのようにしたらおいしいですよという提案をさせていただいたりします。私たちはもっと仲買人さんや魚屋さんなどと協力してみんなで努力をしていかなければいけないのかと思います。

仲買人さんは仲買人さんで、流通で食べていて、私たちも獲ってきた魚を買っていただけるから、安心な面もあります。仲買人さんとは、普通は値段が安いとか高いとか、反目し合うような立場ではありますが、これからは漁業で食べていく、生活していく人びとがもっといろいろな意見を出し合い、協力しあいながらやっていき、地域にもお金が回っていくような仕組みが必要かなと思います。

板垣 : 今日の話を聞いて、やはりせっかく良いものがあるのですから、それを地域の商品としてみんなで全体的に盛り上げていけたらと思います。

二平 : 何とか、仲買人さんを通してでも、とにかく小口でも地元へ流れるようなシステム、一般の人から見て、あそこへ行けば新鮮な地元の魚が買える、食べられるという流通も必要だと思います。一般の人からすれば、どこへ行けば、地元の新鮮魚が買えるのかということもよく分からないことも多いと思います。そのような部分はこれからしっかりとつくっていかねばいけません。また知らせていかねばいけけないのではないかというのが1つ目です。

それからもう一つ、水産加工業者さんたちが加工団地で、素晴らしい製品を生産されています。その商品は、私は地元ではあまり見ないと思うのです。販売店を持っていないというお話があったのですが、商品は産業祭でしか買えないのですか。

大和田 : 各社の違いはあると思います。地元へ強いメーカーさんもあると思います。弊社の場合は茨城県で販売している店はありません。基本的には東京や三陸辺りで販売しています。会社によりスタイルは違いますが、地元での販売量は少ないような感じはします。

二平 : 私などもスーパーで商品の裏を見て、那珂湊の加工屋さんの商品なのかなと確認するのですが、全然違うところなのです。タコでもそう



なのです。これは非常に流通の複雑なところだと思います。事前にお話を聞きますと、かえって県外で茨城の魚や加工品は有名で、一定の距離を置いた新潟方面から山梨方面できちんと販路を持ち、そちらへ行くと茨城の加工団地のタコや干物があります。これが一つのスタイルだということだそうです。 ですが、ぜひお願いがありますのは、産業祭ばかりではなく、地元でおいしい加工品をつくらせておられますので、そのような品物が買えるような機会や場所をつくらせていただくとありがたいというのが、私が素人ながらに思うことです。いかがでしょうか。

横須賀： これから頑張るように、そちらの方向へ前向きに考え、機会を伸ばして行ければと思います。

二平： たくさん売れるわけではないので、面倒なのでしょうけれども、やはり地元から愛される企業といいますか、そのような面も大切なのかなと思います。やはり一般の市民の方々にどのような製品が作られているのかを知っていただきながら、食べてもらうことも大切なのかと思います。また、加工製品を飲食店で使われる場合もあるので、地産地食の関係を少しずつつくっていくことも大事なのかと思います。それから、ひたちなか市にはこれだけ魚を生産する方、加工して販売をされている方がおられますので、地元との関係をもっとより密にしまして、生産された魚、それから加工された製品が、地元の市民の人からも愛されるようなものになっていく必要があるかなと思いました。

もう一つは、これからの第2ステージの中でやはり大事なものは、悦子先生がおられますけれども、調理力、料理力だと思います。先生は「家庭に一本出刃包丁」をスローガンに掲げておられますが、私も奥さん方に魚料理には小出刃が良いよと言うのです。やはりそういう意味での調理力を付けていく必要がありますし、悦子先生がおっしゃいましたように6歳のときから味が出来上がっていきますので、魚食になじませていくことが必要なのだと思います。

魚食普及の条例化になりましたら、これからマスタープランをつくり、きちんとした計画の下に進めていく必要があるのではないかと思います。魚食普及ではお母さん方が集まれる条件を持っていますのは、保育園のお母さんより幼稚園のお母さんです。子どもを預けますと午後2時ぐらいまで時間がある方がそれなりにおられます。この時間帯に料理教室をやると良いと思います。この幼稚園のお母さん方はちょうど20代後半から30代のお母さんで、6歳児までの子どもたちを今お持ちのお母さん方です。この方々に、魚調理力を持っていただきたいと願っています。魚の目が怖いというお母さんが、本当にいるのです。そのようなお母さんに、魚を調理することを知っていただきたいのです。せっかく悦子

先生のような素晴らしい先生もおられますし、ほかにもおられますので、お力をお借りしながら、市の一つの在り方としまして、魚食普及の1つのスタイルとしまして、その辺りから始めてもいいのかと思っています。

今日、幼稚園 PTA から 3 人来られています、私と一緒に数時間のお魚に触れ合う料理教室をやられて、いかがですか。少しご意見をお聞きしたいのです。また皆さん、食育体験で、農家の畑に行くと言っていましたね。漁業の場合は、なかなか船に乗ることはできないですけども、市場に魚を見るぐらいは行けるでしょうし、船を見ることや直接漁師さんのお話を聞くということを体験してみたいとおっしゃっていました。その辺で、要望などありましたらどうぞ。

大内 : 二平先生と、今回のシンポジウムのためのプレゼンをつくる中でいろいろお話を伺ったのです。私は東京出身なのですが、地元の方があまり海に親しみがない、



あまり行かれない、お魚と触れ合うチャンスがないというのを聞き、すごくびっくりしたのです。

ここは魚港も近いですので、私たちの子どもを通わせている幼稚園で魚 港に行くことができれば、お魚を扱う方たち、お魚そのものに親しみが持てて、より食卓に上る回数も増やせるのではないかと思います。子どもたちの中には骨が苦手で食べないという子がいるのです。ですが、ピーマンなどと同じで、自分で育ててみますとおいしいのです。接する時間が長くなりますと、食べ物に対する気持ちが変わっていくこともあるかと思えますので、もっと海や魚に親しむチャンスを与えていただければというのはすごく思いました。子どもをとおして、私たちも魚に対する思いが変わり、毎日の食卓に上らせることも確実にあると思います。

二平 : 根本経子さんたち女性部の皆さんは、その辺は実際に受け入れたり、出前教室で小学校へ行って教えたりということを実践されています。その体験をとおし、魚食を普及する、調理力を向上させることを実際にやられている方から見まして、いかがですか。



根本(経)： 大変うれしいと思います。やはりイベントや料理教室はたまにやりましたが、そのときだけで「おいしかった」で終わるといふことが多いのではないかと思います。ですが、今、はなの幼稚園の皆さんがおっしゃいましたように、これから確実に魚が食卓に上がることが多くなりますとお聞きし、とてもうれしく思います。地元の人でも、海や魚ということにあまり慣れ親しんでいません。やはり私たちができることをどんどん、出張してでも、来ていただいてでもやりたいと思います。皆さんには漁業や魚のいろいろなことを見たり、聞いたり、食べたりしていただきたいです。よろしくお願ひします。(拍手)

二平： ありがとうございます。魚を実際にとっている方、加工されている方、子どもたちを育てて魚のおいしさを体験させたいと思つているお母さん方、実際に地魚をとり入れ、飲食業を研究し、頑張つている店主の方が、このように顔を合わせる機会はないのです。私もこのような形で加工の方々も含め、一緒になるという機会は初めてです。せつかく今日、席を同じくしましたので、このつながりを今日半日だけのつながりにしないで、連絡を取り合いながら、次につながるような形を、ぜひ、これからの若い方や女性の方々につくっていただければと思います。そのようなチャンスも、また私もコーディネートしますので、気楽なところでまたやりたいと思つています。

小学校5年生になりますと、初めて教科書に海や魚、水産業の話が出てきます。今日は、市長さん、議長さんが来られていますので提案させていただきます。ひたちなかの子どもたちが5年生になりましたら、すべての子どもたちを入れ代わり立ち代わりで結構ですけども、那珂湊なり磯崎なりに来ていただき、船と漁師さんたちの姿を見ていただきたいのです。船に乗るのは大変ですけども、市場で魚が揚がっているのを見ていただき、船がどのように魚をとるのか話を聞いていただきたいのです。そして、那珂湊の魚市場には「市場キッチン」をつくっていただきました。5年生にはあの施設で料理をし、そこで昼食を食べて帰っていくというカリキュラムを何とかひたちなかに定着させてほしいと思つています。子ども達を受け入れる体制は体制としまして、協力部隊をみんなでつくりあげたいと思つています。学校から外へ出てくるのはなかなか大変な面



があると思うのですが、ひたちなかで育った子どもは、必ず5年生になりましたら自分たちの港へ行き、漁師さんの話を聞いて、魚の水揚げするのを見るのです。そこで、できましたら、地の魚を使った料理を自分たちで作り、昼食を食べて帰るということを1回は経験し、その子どもたちが育っていくような街に、この条例化をきっかけにできるといいなという夢を私は持っています。

これにはいろいろと大変なことがあるかと思うのですが、やはりそのようなカリキュラムをみんなで作ったり、そして、ボランティアの皆さんの力も借りながら子どもたちを迎えるようなことをやっていくのです。ひたちなかから出てきた子どもたちは「そうだよね、市場で魚料理つくって食べたよね」という思いで話ができるように育ってほしいのです。それが条例化の一つの成果につながり、10年後に魚食のまちになったという話ができたら、素晴らしいことだと思います。たくさんやりたいことはありますけれども、まずは、それを子どもたちに伝えたいと思います。そのような夢を提案、ご相談をしまして、今日のパネル討論の締めとしたいと思います。本当に長い時間、ありがとうございました。おいしい料理が待っていますので、これでおしまいしたいと思います。本当にありがとうございました。(拍手)

■アピール採択■

清水 : ありがとうございました。それではこれまでのパネラーの皆様のお話をもとに、魚のおいしいまちひたちなか推進協議会のますますの発展を期して、鯉沼会長に本日のシンポジウムの締めの言葉と、アピールの音頭をお願いします。ご来賓の皆様、主催者、那珂湊漁協の女性部の皆様、クッキングスクールネモトの皆様、ご登壇をお願いします。準備はよろしいですか。それでは準備が整ったようです。鯉沼会長、締めの言葉とアピールをお願いします。

鯉沼 : 皆さん、長時間にわたり、ご苦勞様でした。今日のシンポジウムにはいろいろなヒントがあったと思います。魚(とと)条例もできましたので、これをもっと活用しながら、魚のおいしいまちひたちなかを目指したいと思います。ありがとうございました。では、シュプレヒコールということで、よろしいですか。

清水 : ぜひ、皆様もいかがでしょうか。ご起立をいただきまして、元気よくアピールへ参加していただきたいと思います。

鯉沼 : よろしいでしょうか。ひたちなかのおいしい魚を食べよう、食べようで。

清水 : 元気よくいきましょう。

鯉沼 : では、まいりましょう。ひたちなかのおいしい魚を食べよう。

一同 : 食べよう。

鯉沼 : 食べよう。

一同 : 食べよう。

鯉沼 : 食べよう。

一同 : 食べよう。

鯉沼 : ありがとうございます。(拍手)

清水 : お疲れ様でした。長時間にわたりまして、ありがとうございます。

以上で、魚のおいしいまちひたちなかの未来づくりシンポジウムを終わります。この休憩をはさみまして17時から、2階の大会議室におきまして、ひたちなかのおいしい魚を食べる会を開催いたします。どうぞご期待ください。本日は誠にありがとうございました。お疲れ様でした。(拍手)



茨城・ひたちなか市

地魚普及へ条例、全市一丸

二平茨城大 研究員 “魚の町” 活性化恩返し提案

茨城県ひたちなか市を「魚のおいしい町」として発信する動きが盛り上がっている。カッソ才研究の大家・二平章茨城大客員研究員らが6年前に始動。商工会議所が主体となって地魚をPRし、今では官民学・業界の垣根を越えた40団体が一丸となって活動している。3月には市議会が魚食普及条例を可決。市全体を巻き込むムーブメントとなっている。



二平章茨城大客員研究員

地魚普及の活動は7年前、二平研究員が本間源基ひたちなか市長と鈴木

養志男ひたちなか商工会議所会頭に「ひたちなかは魚の町。魚を食べる運動を起して市を盛り上げよう」と提案したことに始まる。「35年間、県の水産試験場でお世話になった。定年が近づくにつれ、どうにか町を活性化できないか考えるようになった」と二平研究員

は経緯を話す。

2010年から漁業者・料理人・消費者・異業種が一緒になって地魚を楽しむ「旬魚万来サロン」をスタート。盛り上がりを見せたが、11年の東日本大震災による風評被害

で地魚の消費が減退。これを受け、商工会議所は漁協・観光・飲食・農協・学校など40団体でつくる「タコ日本一・魚のおいしいまち・ひたちなか推進協議会」を設立。イベントを通じ、安全性やおいしさをPRしている。

二平研究員は「水産業界だけで魚食普及に取り組みと規模が小さくなりがちになってしまつ」と指摘。「各港町でシンポジウムを開催してきたが、ひたちなかほど産業間の連携が取れた町はない。

（同市は）水産業による地域創生のモデルケースになる」。

みなと新聞
2016年7月21日(木)

初の「食と漁の地域シンポ」

28日、茨城
ひたちなか市 旬魚料理交流会も

東京水産振興会、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は28日午後1時から、茨城県ひたちなか市のワークプラザ勝田で第1回食と漁の地域活性化シンポジウムを開く。同商議所などが進める同市産の魚の普及活動「魚の美味しいまちづくり」を紹介。地元の漁協や加工組合、飲食店などが今後の活動方針を議論する。

シンポの参加は無料で、先着300人。午後5時からは旬魚料理交流会があり、市内のシェフが地魚を使った魚料理を

振る舞う。交流会の参加費は3000円。先着200人。
▼申込先「ひたちなか市」
029・263・7811

みなと新聞
2016年8月25日(木)付4面

茨城新聞
2016年8月29日(月)

魚の美味しいまちへ

魚食普及推進条例でシンポ



ひたちなか

3月に魚食普及推進条例を制定したひたちなか市で28日、条例施行を記念して漁商工連携で地域活性化を図る「食と漁の地域活性化シンポジウム『魚の美味しいまちひたちなか』」の地域未来づくり(ひたちなか商工会議所、東京水産振興会など共催)が開かれた。会場のワークプラザ勝田には市民ら約300人が集まり、同条例を生かしたまちづくりについて考えた。

シンポジウムは2部構成。第1部は同シンポのコーディネーターで、観光事業を中核に漁業と商工業者の連携による地域活性化の

梓組みづくりを訴える茨城大人文学部地域共創教育研究センター客員研究員の二平草さんが、新たな地方活性化策としての魚食と食育の推進の必要性を解説した。

また、市内在住で、魚食

漁・商・工連携で活性化

など食育推進を唱える料理教室主宰の根本悦子さんが「『お魚白書』からみた日本の食卓」の演題で基調講演。那珂湊地区生まれの根本さんが、水産白書で肉食と魚食が逆転した日本の食卓についてデータで紹介した後、那珂湊の風習と伝統の食習慣を取り上げ「節分にはイワシと豆を取りなさい」と言われた。青魚と豆の食べ合わせは理にかなった「食事」などと紹介した。

さらに「若者と女性が担う魚食の地域未来づくり」の 주제로、磯崎漁協の若手漁業者代表、那珂湊漁協女性代表、同水産加工協同組合青壮年部代表、地域独自の食育を実践する幼稚園PTA、繁盛店の経営者がリレー形式で、現状や運営ぶりを発表した。

第2部は魚食イベント「旬魚料理交流会」。料理を担当した千葉信一シェフのプロデュースで、市内の料理人が腕を振るったマグロ料理など21品の旬の魚料理を食べながら交流した。

(萩庭健司)

条例制定施行を記念して開かれた魚食推進のシンポジウム「ひたちなか市東石川

「食と漁の地域活性化

シンポ「スタート」東京水産振興会

水産業と地域の接点づくり

東京水産振興会などの関係者の出会いの場をつくり、主催で7年・計33回開催

されてきた「食」と「漁」を考える地域シンポジウム」が今年度から、「食と漁の地域活性化シンポジウム」として新たなスタートを切った。8月28日に開かれ盛況だった第1回の茨城・ひたちなか市の「魚のおいしいまちひたちなか」の地域未来づくり」に続き、10月1日に第2回が高知・土佐清水市で開催される。

第2回は「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり」。地元の名産であるソウダガツオを原料とした宗田節を核として、地域に活力を与えるため

「食と漁の地域活性化シンポジウム」の移行は、共催団体の漁業情報サービスセンター（JAFFIC）に所属し、コーディネート役として各

第1回シンポの様子。「魚のおいしいまち・ひたちなか」の発展を祈願して関係者がシユプレヒコール（東京水産振興会提供）

地を奔走していた二平章氏が、JAFFICを退職したことに伴って実施した。東京水産振興会では、地域活性化とその地域の特産水産物に焦点を当てたシンポジウムを継続していく可能性を探ってきた。その結果、引き続き



東京水産振興会では、地域活性化とその地域の特産水産物に焦点を当てたシンポジウムを継続していく可能性を探ってきた。その結果、引き続き

東京水産振興会の西本真一郎振興部長は「水産漁業関係者は、異業種と接点をもつのがさほど得意ではない。「食と漁の地域活性化シンポジウム」を通じて観光業や地元商工会議所などの新たな関係が構築され、地元の魚の消費が増えるきっかけになれば」と話している。食育面での話題も織り込んでいくこととしている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

平成28年度中の開催は高知・土佐清水市で最後。次年度以降の開催希望地の問い合わせもすでに各地から寄せられている。

ひたちなか商議所特別賞

タコでまちづくり評価

日商観光振興大賞

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び輝き観光振興大賞」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。

同書は、同会議所の「蛤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」の二平章仰、漁法をはじめ、アフリカの振興に貢献する」とともに、現在、アフリカタコを原料とした加工タコの生産では「日食育」をテーマに「日本」を自負する那珂

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。

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 静岡」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）

茨城新聞
2016年10月25日(火)



「タコ日本一対決」引き分け

日本一のマダコ産地・兵庫県明石市から「B-1グランプリ」6位の「あかし玉子焼きひろめ隊」を招き、「みなと産業祭」（同実行委など主催）が25日、ひたちなか市和田町の那珂湊漁協・魚市場

ひたちなか×兵庫・明石

で開かれた。地元のグルメ「みなとの多幸めし」（たこ飯）「那珂湊焼きそば」（たこ入り新作）と、明石名産の玉子焼きとの味比べ「タコ日本一対決」では、3品それぞれのおよそを認め合い、「引き分け」となった。

味比べは、両市の市長同士が同じ大学の出身だった縁で初めて実現。市民交流の第1弾として、

味比べの結果、鈴木審査員長は、「地域にはそれぞれ食文化のよさがあるのがよく分かった。勝敗はつけられない」と引き分けを宣言。審査員席や会場から拍手が湧いた。

対決に先立ち、特設ステージで本間市長が「挑戦状を読み上げ、同じタコ産地として市民レベルでの息の長い交流などを要望。『挑戦状を受け取った和田副市長は「しっかり市長に報告したい」と約束した。（萩庭健司）

■「食」と「漁」の地域活性化シンポとは■

■目的

海に囲まれた日本の沿海地域には多くの地方漁村・水産都市が広がるが、地域創生のかげ声とは裏腹に、漁業ばかりでなく加工業など水産関連産業や地元商店街などの衰退が著しい地域が見受けられる。地域振興の核となるべき地方自治体や商工団体、漁協団体も予算の縮小、人材不足などもあり、地域の未来づくりに向けた議論を起こすことができず展望を描けない地域も多い。一方、同様に過疎化・高齢化がすすむ農山村のなかには、商工連携や観光、あらたな商品開発や流通開拓など、地域産業づくり、地域振興策をかかげ、活発な活動を展開し、若者回帰を成し遂げている地区もある。このような事例は農山村地域にはめずらしくないが、沿海漁村地域は他業種団体や個人と連携・協同しながら取り組みを行うことが不得手な地域が多い。

そこで、シンポでは、地域漁村の抱える問題点や課題を明らかにしながら、他の産業や地域づくりの先進的な取り組みを学ぶとともに、地域づくりの専門家や有識者からの助言・提言を得る機会を提供する。また、シンポの開催を通じて地域内の水産業・商工界・他産業関係者、また、全国の有識者や関連する人々を結びつけることにより、「食」と「漁」を守り生活できる豊かな漁村地域にむけた未来づくりに貢献することをめざす。

■開催実績■

第1回：「魚の美味しいまちひたちなか」の地域未来づくり

と き：2016年8月28日（日）13:00～18:30

ところ：ワークプラザ勝田

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・鯉沼勝久（あ印水産社長）

岡田裕輔・根本裕之・熊田竜介（磯崎漁協）・根本経子（那珂湊漁協）

横須賀威・大和田聡・桜井裕士（那珂湊加工組合）

大内祐子・戸室寿江・澤田美幸（はなのわ幼稚園 PTA）

板垣浩二（十五夜オーナー）

参加者：300名

■「食」と「漁」を考える地域シンポ 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（土佐鯉水産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ネット）・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（多幸めしジジケート）・鯉沼勝久（㈱あ印）

横須賀正留（ひたちなかトータルチャー研究会）・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（㈱ジャパソッキングセンター）・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㈱）・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（リアルク美術館）・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）・問可証善（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（ぬまづみなと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」）

左寄謙祐（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：マリントポスくしろ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 management 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：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）13:00～17:00

ところ：銚子プラザホテル ロワイヤルホール

報告者：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）

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）

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（銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会代表）

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）

参加者：115名

第33回：神の魚・ハタハタと伝統の食文化ー東京から地域漁業への応援メッセージ

と き：2015年11月27日（金）13:00～17:30

ところ：スタジオ・プラスジー・ギンザ5階

報告者：浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）

杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）

甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）

塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）

三浦悦郎（三浦米太郎商店代表取締役）

渡部恵美（秋田郷土料理研究家）

参加者：70名

以上



第1回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

2017年3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