

第3回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり

■と き — 2018年2月25日(日) 13:00 から 18:30

第1部：シンポジウム 13:00～16:45 第2部：魚料理交流会 17:00～18:30

■ところ — ホテル沼津キャッスル

■主 催 — 沼津商工会議所

■共 催 — 一般財団法人 東京水産振興会

■後 援 — 静岡県・沼津市・沼津魚仲買商協同組合・ぬまづみなと商店街協同組合
静岡県漁業協同組合連合会・沼津我入道漁業協同組合・静浦漁業協同組合
内浦漁業協同組合・戸田漁業協同組合・沼津ひものの会
特定非営利活動法人沼津観光協会・静岡新聞社・静岡放送



2019年3月

発行：一般財団法人 東京水産振興会

■ 開催趣旨 ■

魚食観光は漁村都市の活性化をめざす上で重要なテーマのひとつである。近年増加が著しい外国人観光客の訪日目的の1番は「日本の食」である。なかでも1位が「寿司」3位が「刺身」で魚料理の人気の高い。ぬまづみなど商店街は魚食観光の成功例であり、その歩みと課題を探究することは同様な魚食観光をめざす全国の漁村都市にとっても良き参考事例となる。また、魚食観光ばかりでなく、より広く地域の海の自然と景観、歴史文化などの海洋観光資源を生かし、新たな産業育成をはかることも漁村都市の重要な課題である。

本シンポでは、沼津の魚食観光の歩みをふり返るとともに、今後に向けて沼津周辺の漁村や海、魚の魅力を再発見しながら、地域にある海洋観光資源と各地域・団体の取り組みを掘り起こし、沼津のさらなる魚食観光と地域未来づくりへ向けての課題をさぐる。

■ プログラム ■

主催者挨拶：岩崎一雄（沼津商工会議所会頭）

西本真一郎（東京水産振興会振興部長）

来賓挨拶：大沼明穂（沼津市長）

中平英典（静岡県水産業局長）

趣旨説明：二平 章（コーディネーター・茨城大学人文社会科学部客員研究員）

《第1部》シンポジウム

■ 特別報告 ■

世界の海洋観光が劇的に変わってきた！

エーゲ海に学ぶ「海」と「食」の新たな観光地域づくり

藤村望洋（一般社団法人海洋観光推進機構専務理事）

■ 報告 ■

沼津における魚食観光の歩みと未来づくり

後藤義男（ぬまづみなど商店街協同組合理事長）

■ 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. 浜の若者達に取り組む漁と食の伝承活動

増田剛史（沼津市漁協青壮年部連絡協議会長）

2. 「いけすや」繁盛記、漁業の未来はチーム IKS の力で

土屋真美（内浦漁協直営いけすや店長）

3. ひと味違う「沼津のひもの」は日本一

長澤健司（長庄水産㈱代表取締役社長）

4. 深海魚で魅せる沼津市戸田（へだ）の魚食観光

中島寿之（食事処「丸吉」店主）

5. 海と温泉、歴史遺産と連携させた食の観光

渡辺勝巳（近畿日本ツーリスト/沼津市観光戦略課専門官）

■ パネル討論 ■

「沼津の魚食観光の未来に向けて」

司会：二平 章（コーディネーター）

パネラー：藤村望洋（海洋観光推進機構専務理事）

後藤義男（ぬまづみなど商店街協同組合理事長）

増田剛史（沼津市漁協青壮年部連絡協議会長）

土屋真美（内浦漁協直営いけすや店長）

長澤健司（長庄水産㈱代表取締役社長）
中島寿之（食事処「丸吉」店主）
渡辺勝巳（近畿日本ツーリスト/沼津市観光戦略課専門官）

《第2部》美味しい魚料理を囲む参加者交流会

●料理

深海魚にぎり寿司（魚がし鮭）・太刀魚ロール（我入道漁協）
わかめのしゃぶしゃぶ（静浦漁協）・活あじのわさび葉寿司（内浦漁協）
深海魚の大漁鍋（戸田漁協）・沼津アジの干物（ひものの会）
その他魚加工品、地酒

●庖丁儀式：波分け之鯛（映像紹介）

将軍家光の時代から沼津漁村から江戸に鯛を献上、鯛の畜養は沼津が最初。

■エクスカーション■

とき：2月25日（日）午前中
ぬまづみなと商店街見学と沼津港で昼食
ぬまづみなと商店街をガイド付きで見学



プロフィール

【特別講演】

●藤村望洋（ふじむら・ぼうよう）

神戸大学法学部卒業。環境リサイクル、地域密着型商店街、防災などの地域連携を切り口に全国各地の地域活性化に取り組む。北前船ルーロ蔵屋敷ネットワーク LLC 代表、灰干しネットワーク LLC 代表、内閣府地域活性化伝道師、農水省食のオフィシェ、経産省商業活性化アドバイザーなどとして活躍。自然と歴史に培われた日本の海の環境と文化を守りながら、国際水準の海洋観光の市場創出を通じた人材育成や産業育成の大切さを訴えている。現在、一般社団法人海洋観光推進機構専務理事。

【報告】

●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。「魚を食べるなら沼津、中華を食べるなら横浜」これをモットーに「ぬまづみなと商店街」を年間 150 万人もの人びとが集まる魚食観光のテーマパークに育ててきた。

【リレートーク】

●増田剛史（ますだ・たけふみ）

1979 年沼津市内浦小海生まれ。中型まき網漁業「海勢組」網元の長男として誕生。鳥羽商船高専卒業後、船会社へ勤務。23 歳から「海勢組」の船長として後を継ぎ漁師となる。漁師歴は 17 年。市内 4 漁協の若手漁業者で組織する沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会の一員として、資源の維持増大を図ることを目的としたマダイやヒラメの稚魚の育成や、地域への食育活動を保育園児から大人まで幅広い年代の方々に対して行っている。また、女装した男性が、海上安全と豊漁を祈願する天下の奇祭「大瀬まつり・内浦漁港祭」では、ポスターモデルとなるなど、地域の活性化の活動でも活躍している。

●土屋真美（つちや・まみ）

1967 年沼津市愛鷹生まれ。沼津市の幼稚園教諭となった後、沼津市内浦に嫁ぎ 3 人目の子育てを機に退職。その後、内浦漁協職員となり、環境や跡継ぎ問題で変化していく漁師町を元気にしたいと、内浦地区の特産品である日本一の生産量を誇る養殖アジ“活アジ”を広めることに取り組む。地元のお祭りで提供した活アジ丼が好評を博し、漁師のまちを元気にしたいと地元のおかあさんメンバーとともに平成 27 年に漁協直営施設「いけすや」を

オープン。店長として働く傍ら、ラジオ、テレビなどに積極的に出演し、“活アジ”のPRや普及に努めている。

●長澤健司（ながさわ・けんじ）

1962年富士市鷹岡生まれ。1986年、妻の実家業のひもの製造に従事、2011年に1912年創業の「長庄水産(株)」3代目に就任。手開き、富士山の雪解け水の地下水を用いた伝統的な製法で作られた同店のひものは、第27回農林水産大臣賞を受賞。2013年に沼津魚仲買商ひもの加工協同組合組合長に就任。2017年、静岡ひもの協同組合と共に組織する沼津ひもの会会長に就任し、沼津ひものPRや普及に努めている。

●中島寿之（なかじま・としゆき）

1954年静岡県島田市生まれ。もともと魚好きで三重大学在学中は研究者を志したこともあったくらいアマゴの生態に関する研究に取り組む。しかし、妻の実家を継ぐことになり現在は沼津市戸田地区の新鮮な深海魚を味わえる店「食事処 丸吉」を切り盛りしている。へだ温泉プロジェクトのリーダーを務めるなど、地域の主導役としても活躍中。あまり知られていない深海魚をもっとたくさんの人に知ってほしい、食べてほしいとの思いで「深海魚の聖地 戸田」を盛り上げている。

●渡辺勝巳（わたなべ・かつみ）

近畿日本ツーリスト入社後、静岡県内の支店で店頭販売、群馬県高崎支店に異動して団体営業などを担当。その後、KNT-CTホールディングス地域交流部から沼津市役所に派遣。静岡コンベンションビューローに出向。派遣先の富士山観光交流ビューローで田子の浦漁協食堂、沼津市観光交流課で内浦漁協直営「いけすや」の立ち上げ、静岡漁協しらす食堂フェスの運営などにたずさわる。

【シンポコーディネーター】

●二平 章（にひら・あきら）

北海道大学卒業後、茨城県水産試験場で長く魚類資源研究。東京水産大学非常勤講師、立教大学兼任講師などを歴任。現在、茨城大学人文社会科学部客員研究員、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年より「食と漁を考える地域シンポ」「食と漁の地域活性化シンポ」（東京水産振興会主催）を全国各地で36回開催、企画コーディネーター役をつとめる。地元のひたちなか市では「魚のおいしいまちづくり」運動を提唱し漁商工連携活動。「タコ日本一宣言・魚のおいしいまちづくりへの挑戦」（ひたちなか商工会議所）などを執筆。

主催者挨拶

岩崎一雄
(沼津商工会議所会頭)

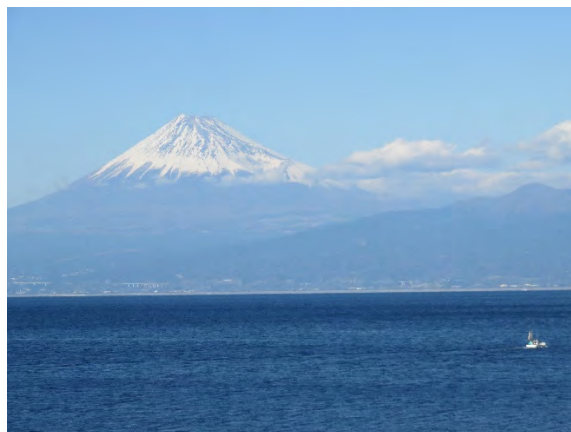


本日は休日にもかかわらず、第3回の食と漁の地域活性化シンポジウムにお出掛けをいただき、誠にありがとうございます。また、ご来賓の皆さまにはご多忙の中ご臨席を賜わり、さらに日頃、地域の水産業界の振興と沼津商工会議所の事業にご理解とご支援を賜わっていることを、厚く御礼申し上げます。ありがとうございます。

さて、水産庁が発行する『水産白書』では、サバの1人当たりの消費量が、平成13年の40.2キログラムをピークに毎年減少して、現在は25.8キログラムになり、深刻な魚離れに悩まされているのが現状です。こうした状況は、沼津市の地場産業である水産加工業にも影響を及ぼしています。沼津商工会議所としても、水産業界をバックアップしていきたいと考えています。

いまだ、食に対する簡便化、外部志向が広まり、家庭において食育の機会を十分に確保することが難しくなる中で、若いうちから魚食習慣を身に付けるために、学校給食等を通じ、水産物に親しむ機会をつくることが重要であると考えています。この食と漁のシンポジウムはまさに時宜を得ており、機会をもうけていただいた東京水産振興会様には、多大なご支援とご協力を賜わり、大変ありがたく、感謝申し上げます。

本日のシンポジウムは、沼津市内における水産業界の発展に資することを期待するとともに、本日お集まりの皆さまのご健勝を心より祈念申し上げ、私のあいさつとさせていただきます。誠に本日はありがとうございました。(拍手)



主催者挨拶

西本真一郎

(一般財団法人東京水産振興会振興部長)



ご紹介にあずかりました、一般財団法人東京水産振興会で振興部長をしている西本と申します。食と漁の地域活性化シンポジウム、魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくりの開催に当たり、ごあいさつをさせていただきます。

私どもの財団は、東京・築地市場の隣にある豊海水産埠頭ターミナル基地の管理運営をしている一般財団法人です。財団の事業として、公益を目的とした日本の水産業の発展振興に役立つための調査研究、それから普及活動という事業を行っています。その普及活動の中で、地域活性化支援を目的に、本シンポジウムを、コーディネーター役の二平章先生と全国の水産都市で開催してきています。二平先生から今回、沼津では、魚食観光という活動を通して地域・町に人を呼び込み活性化している事例があるので、この取り組み活動をテーマにぜひシンポジウムをやりましょうというご相談を受け、今回のシンポジウムの企画立案をお願いしました。

シンポジウムを開催することで、全国の地域活性化の活動に携わる関係者の皆さまへ、この沼津の活動が身に付いて情報発信ができると良いと考えています。私も、実際に沼津の活動に取り組まれている皆さまからの報告を受けることを、大変楽しみにしています。また、シンポジウムの後半の時間では、パネル討論があります。ぜひ、発表者の皆さまから、生の声としていろいろな意見をお聞かせいただきたいと思います。ご意見の中から、今回会場に参加されている皆さまにとっても、これは新しいヒントになりそうとか、あるいは新しいネットワークづくりにつながるかもしれないといったものができるといいと思っています。こういったシンポジウム場で、知るきっかけ、考えるきっかけ、そしてつながるきっかけをつくっていただけるのではないかと期待しています。

最後になりましたが、シンポジウムの開催に当たり、大変お世話になった沼津の関係者の皆さまに心よりお礼を申し上げ、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お願いいたします。(拍手)

来賓挨拶

大沼明穂
(沼津市長)



皆さまこんにちは。本日は、食と漁のシンポジウムがこのような盛大に開催されることをお喜び申し上げるとともに、開催に当たり多大なご尽力・ご支援を賜った沼津商工会議所、そして東京水産振興会の皆さま方に厚く御礼申し上げます。

私が市長に就任して以来、ふるさと沼津を元気にしたいという一心から「世界一元気な沼津」の実現を目指して市政運営に努めてきました。そのためには、沼津の豊かな自然や歴史観光などの地域資源を活用していくことが、大変重要であると考えているに至りました。この沼津の海は、新鮮な海の幸、さまざまなマリニアクティビティーなど、まさに世界に誇れる宝です。そのさまざまなアクティビティーと魚食観光の分野をはじめとし、漁業やマリンスポーツなどの海の分野で活躍されている皆さま方とさらに連携をしながら、活気あふれる観光都市沼津をつくっていきたいと考えています。皆さまのご支援をよろしくお願いします。

また、本日は海洋観光推進機構の藤村専務理事様による、世界の海洋観光についての特別講演が予定されています。世界で最も美しい湾クラブに加盟した駿河湾を有する沼津市としても、世界レベルの知見を吸収し、沼津づくりに生かしていきたいと考えています。

私は実は、沼津の中でも、牛臥と呼ばれる御用邸の横で生まれて育ちました。そして、毎日、海の朝日を見て、昼の太陽を見て、夕日を見て育ってきました。私は我入道という海の町、漁業の町に生まれました。狩野川という悠々とした川を渡るとすぐに沼津港があり、この沼津港の魚を食べて育ちました。

また、大人になり友人と共にこの沼津の湾内を船に乗って走っていると、沼津の美しい景色と魚食、そして沼津の観光が、私どもの宝だと思えてなりません。このような中で、ぜひ今日は皆さんで知恵を出し合って、特に魚食、そして観光をどうやって町づくりに生かしていくか、このことも私たち的大変重要なテーマですが、一緒になって考える大きなチャンスだと、今日は大変に心を躍らせています。ぜひ皆さまのご意見をいただき、今日はしっかり吸収してください。夜までいますので、どうぞよろしくお願いします。

結びになりますが、今日のシンポジウムを通じて、沼津の魚食観光がより一層発展し、お集まりの皆さま方がますます活躍されることを祈念し、私のあいさつとさせていただきます。本日はご盛会、誠にありがとうございます。(拍手)

来賓挨拶

中平英典

(静岡県産業振興部水産業局局長)



本日は、シンポジウム開催、誠におめでとうございます。まさに魚食普及ということで、われわれ県も大変取り組んでいます。実は、今水産業が抱える世界では、資源問題や資源ごみ問題など暗いニュースがあります。それからもう一つ、魚食を例に申し上げると、魚の消費が非常に減っています。ただ、これは私の見立てですが、いい見方もあります。例えば、魚食の問題です。これはよくいわれていますが、食の欧米化で肉の消費が魚の消費を上回り、魚の消費が減っています。食の欧米化は、昭和 50 年代に始まっています。実は食の欧米化ももちろん影響していますが、問題は 1 人暮らしが増え、女性の社会進出も増え、共働きが増えて、家に帰ってから魚を調理することがなかなか困難になっていることです。そのような状況が、実は大きく影響しています。

一方、ものすごい割合の方々が魚を消費したいという意向を持っています。静岡県のデータですが、この沼津を中心に、平成 27 年、平成 28 年、海外、国内、県内を合わせて、1 億 5,000 万人の方々がこの静岡に来ています。特に、この伊豆・沼津地域には、何千万人の方が来られたということです。これは過去最高です。

来る観光客は、どういうことを目的にしているかということ、ニーズはやはり観光と食です。地元のものを食べたい。これが非常に大きなニーズです。ただ、静岡に来ている人たちがどういう目的で来ているかということ、伊豆を中心に大半が温泉です。実は、全国ランキングがあります。じゃらのランキングで、旅行のいろいろな分野がありますが、温泉は 1 位か 2 位です。では、食はどうかというと、もうランク外です。何位かすら出てきません。実は非常にもったいないことをしています。

先ほどの魚の消費データもあるように、魚を食べたいという人はものすごく多いです。そして、観光客もたくさん来ます。特にこの沼津は、港もものすごく近いです。とてもポテンシャルは高いです。こういうことを生かして、魚の消費を広げていく、そして地元の観光業の活性化につなげていくということが、極めて重要ではないかと考えています。

魚の消費を増やすには、PR だけではなく、地元の魚を地元で消費するために、流通ルートの問題にも手を付けないと、なかなか伸びていきません。これは、決して今の流通を壊そうということではありません。今の消費地に向けた魚の流通ルートを、少しだけでも地元を持っていくということができれば、生産者も仲買人も飲食店、流通業者、みんながウィンウィンの関係になれると思います。そういうものも、昨年から県では取り組んでい

ます。ぜひ、皆さまにもご協力をいただきながら、地元の魚を食べたいという人にそういう魚を供給できるような環境をつくっていきたいと考えています。

本日は、観光と魚食のシンポジウムということで、まさにこのテーマはとても重要なものだと思います。ぜひともいろいろな方からお話を聞きながら、参考にさせていただきます。本日はどうもおめでとうございます。（拍手）



趣旨説明

魚食観光と沿海地域の未来づくり

二平 章

(茨城大学人文社会科学部客員研究員)



このシンポのコーディネーター役をさせていただいている、茨城大学の二平といいます。全国でもう8年ぐらいになるでしょうか。このシリーズは3年目ですが、前のシリーズを加えると、トータルでもう35～36回全国を飛び回って、このようなシンポをいろいろな課題でやってきました。前から沼津でも開催したいと思っていましたが、やっと沼津に来ることができました。では、どういことを沼津のシンポでやろうとしているのかを、少しお話ししたいと思います。

私は、いろいろな水産都市、漁村を回っています。ここに名前を挙げたら失礼ですが、釧路市や銚子市などは水産都市として日本で代表的な漁港です。魚がたくさんあるところ。魚市場は立派なのですが、その町を歩いてみると、残念ながら旧商店街にはシャッターが閉まっている店があり、いまいち元気がありません。そういう町が、水産都市には全部とは言いませんが多いです。せっかくおいしい魚がたくさん水揚げされているのに、どうも地域づくり、まちづくりにそれを生かしていない、生かされていないと感じることが多いのです。後から登場いただく後藤さんには、石巻や銚子のシンポに来ていただき「ぬまづみなと商店街」の取り組みをお話ししていただきました。沼津の魚食観光について、石巻や銚子の皆さんに勉強していただいたのです。

魚という食と観光を結び付けて、元気な地域をつくっていく、まちをつくっていく。これは、全てではないですが、水産都市・漁村の大きなテーマの一つだと思います。そのときに、漁業界だけではなくなかつくれません。商工業界の方々と一緒になって地域活性化をしていかないといけないと、私は常々思っています。

私が住んでいるひたちなか市でも、9年あまり活動を続けてきました。地元商工会議所の鈴木会頭さんはサザコーヒーの会長さんで何事にも大変熱心な方です。9年前に「魚のおいしいまちづくりを一緒にやりませんか」とある地域シンポの席上でお話したら、さっそく市内の40団体で魚のおいしいまち推進協議会をつくっていただきました。それから、ずっと一緒に取り組みをしています。まず、はじめたのは「旬魚万来サロン」という、魚を獲る人・料理を作る人・食べる人が一緒に魚料理を楽しむ会です。これをずっと私たちはやっていましたが、その会に商工会議所会員の店主さん、消費者の皆さん、議会から市長さん、議長さん、議員さんも参加され、ワイワイガヤガヤと「とにかく地元の魚はおいしい」ということでやってきました。また、加工タコ日本一を掲げてたくさんのイベント

もやるなかで、市議会で、魚のおいしいまちづくり条例（魚食普及市条例）を、全会一致で可決していただきました。また8月8日は「タコの日」、10月10日は「とと（魚）の日」と決めてイベントをやりだしています。まだまだこれからですが、商工会議所の皆さんにいろいろお世話になりながら今すすめているところです。

観光に関しては、私がどうこう言うことはありません。やはり、観光にはいろいろなことがあります。歴史や自然や風俗や景観、文化、こういうものが非常に大切です。そして、そこにあるのは食でしょう。食に魅力があるとリピーターになるそうです。美しい景色だけではリピーターにならないそうです。

皆さんもご存じかもしれませんが、2007年に観光立国推進基本法ができました。その中でこういうことをいっています。なぜ観光振興が大切なのかというポイントとして、今世界ではたくさんの人々が流動する時代になっていると指摘しています。一時、日本の観光客を2,000万人を目標にするといっていました。すでに突破して、今は3,000万人、4,000万人を目指すということを観光庁はいっています。ものすごく観光客が増えています。ただ、爆買いに来るのではなくて、今は地方にどんどん行っています。その外国人に日本の魅力は何かと質問すると、魚食である刺し身や寿司と答えるそうです。これは観光客の方をとらえる一つのポイントになるでしょう。

日本は人口が減っています。今までいろいろな地域・自治体でも、定住人口を増やそうという政策をずっとやってきました。でも国全体で人口が減っている中で、1カ所だけ増えるということはなかなか難しいことです。経済活性化のためには、交流人口が増えているので、そのような人たちに自分の町に立ち寄っていただき、少しお金を落としていただく。こういうことが大切だということです。沼津さんをみればわかりますが観光はたいへん大きな経済効果があります。

魅力のある町づくり・地域づくりで、自然や歴史や文化遺産があるところはどこの観光地も強いそうです。これを大事にする。今それを再生している町がありますよね。町並みづくりです。そういうところは人気があるそうです。それから食です。これがあるところは魅力があって、観光客の方々が来てくれます。そういう情報発信ができているところは、観光客の方がたくさん来ます。文化遺産や歴史や自然を壊してしまったところは、これからお金がかかってなかなか大変です。北海道の江差町に行ってみますと、古い家々を生かしながら町をもう一度つくり直しています。漁師町ですが、現代的な装いもこらしながら、昔、ニシンでにぎわった江差の町を思い起こさせる町づくりをされています。観光まちづくりでは歴史や文化遺産や自然があるところはぜひ大切に、それをもう一回魅力発信することが、今問われているのではな



いかと思います。

波及効果です。観光は産業分野の裾野が広くいろいろな分野が関係してくるので、一部門だけに経済効果があるのではなく、いろいろな分野すべてが経済的に活性化します。ですから、1つの分野だけで頑張るのではなく、商工界全体として、漁業界、農業界も含めて、全部が一緒になって進めていくことが大事だということがいわれています。



観光客のアンケート結果によれば、今は食、それから体験だそうです。爆買いではなくて体験のために、たくさんの外国人観光客は地方へ行っています。もう一つ、大事だといわれることは、その地域の人との触れ合いがリピーターをつくるそうです。沼津の人との関係、つながりができれば、もう一度、来てくれます。私も民宿のご夫婦の暖かさに触れて、何度も高知県黒潮町の民宿に立ち寄っています。ですから、ただ単に見せる、食べさせるではなく、そこに住んでいる人との触れ合いも大きなポイントになるということです。

元岩手県知事が地方の町は人口減少で、どんどん町や村がなくなるという本を書かれました。本当に日本がそうになっていくかどうかは住人次第だ、人が少なくても豊かに魅力ある地域づくりをしているところはたくさんあるという本もたくさん出ています。決して全体的に落ち込んでいくばかりではありません。そういうことも見ておいたほうがいいのではないかと思います。

魚食観光は大きなテーマです。私は、沼津に年間 156 万人が来られているというのはすごいと思います。後藤さんにいろいろ教わりましたが、沼津の魚食観光は全国モデルの一つ、成功事例の一つだと思います。僕らはもっとここに学ばないといけないのではないかと考えています。

今日のシンポでは、沼津の魚食観光の魅力とその歩み、どういうご苦労をされてきて現在に来ているのかということ、学ばせていただくという思いでいます。そして、魚食観光の力を、沼津の港のところ1点ではなく、地域全体、漁村地域、そこにある漁業の元気にどうつなげていくかということも、大きな関心です。そして、今、沼津さんも先進的に走っていますが、魚食観光と地域の未来づくりの課題を、もっと先を見たときにどのような課題があるのかということ、少し議論していただき教えていただければと思います。

今日のシンポでは、外国を事例として、藤村さんにはエーゲ海の観光地域づくり、なかなか日本にはない視点の観光についてご紹介いただきたいと思います。沼津の取り組みについては、もちろん後藤さんにお話をさせていただきます。私は銚子と石巻に2回呼びして講演をお聞きしていますが、改めてこちらの取り組みをご紹介いただきたいと思います。

リレートークでは、沼津市漁協青壮年部の増田さんに、若い方々を中心に今取り組んで

いる活動を、ご紹介いただくことにしました。2 番目は、最近よく新聞に出ています。「いけすや」さんで女性陣が一生懸命やっています。私も食べさせていただきました。昨日も行きましたが、残念ながら4時を過ぎていたので、入ることができませんでした。漁協市場として全国的に注目されている「いけすや」の活動を、土屋さんにご紹介いただきたいと思います。

3 番目は長澤さんです。沼津というと干物です。沼津の干物は一味も二味も違うと前に来たときも聞きました。沼津の干物はちょっと違うというところを少しご紹介いただきます。

4 番目は中島さんです。戸田（へだ）で深海魚料理のお店をやっておられます。今日は日曜ですから、今の時間は商売で忙しいところです。私もこのお店に連れて行っていただき魚料理を食べてきました。深海魚をテーマに、戸田は一生懸命今活動をされています。そのお話をご紹介します。後で駆け付けてくれます。

5 番目です。これも私は感心しました。沼津市は近畿日本ツーリストのプロの人材を市の観光戦略課へ招き、実際に観光行政に力を出しています。こういうことをやられておることに大変感心しました。渡辺さんはそのプロです。いろいろお話を聞きましたが、やはりさすがだと思いました。そういう立場からお話をいただきたいと今日は思っています。

こういう発表内容をもとにパネル討論をしたいと思っていますので、どうぞよろしくお願いします。以上です。（拍手）



「魚食観光日本一」 めまづの地域未来づくり



シンポ開催趣旨

二平 章(にひら・あきら)
シンポ企画コーディネーター
(茨城大学人文社会科学部
地域共創教育研究センター)

水産都市・漁村の今

水産都市 釧路・石巻・銚子
市場施設は立派 でも商店街は？

おいしい魚がたくさん水揚げ
でも地域づくりに
生かされていない？



水産都市・漁村 活性化の課題

「食」と「観光」の地域づくり



漁・商工一丸となった地域活性化対策

ひたちなか市 商工40団体・市議会
魚のおいしいまちづくり 市条例化

●観光の原動力

- 観光とは 語源 中国古典「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

■ 世界の人々が動き出した

- 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3000万人突破へ



●観光振興の背景

■ 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・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)



●魚食観光

●漁村・水産都市活性化の重要なテーマ

●年間156万人

沼津の魚食観光は全国モデル



●シンポのねらい

●沼津の魚食観光の魅力と歩み、これを学ばせていただく

●魚食観光の力を、どう漁村・漁業・地域の元気づくりにつなげていくか

●さらなる魚食観光と地域の未来づくりへの課題をさぐる



●本日のシンポ



●特別報告

エーゲ海に学ぶ「海」と「食」の新たな
観光地域づくり

藤村望洋さん

(海洋観光推進機構専務理事)

●本日のシンポ



●報告

沼津における魚食観光の歩みと
未来づくり

後藤義男さん

(めまづみなと商店街協同組合
理事長)

●沼津の魚食観光の地域未来づくり

リレートーク①

浜の若者たちが取り組む漁と食の
伝承活動

増田剛史さん

(沼津市漁協青壮年部
連絡協議会)



●沼津の魚食観光の地域未来づくり

リレートーク②

いけすや繁盛記！

漁業の未来は チーム IKS の力で
土屋真美さん

(内浦漁協

チーム IKS代表)



●沼津の魚食観光の地域未来づくり

リレートーク③

ひと味違う「沼津ひもの」は日本一
長澤健司さん

(沼津ひものの会)

(長庄水産株式会社
社長)



●沼津の魚食観光の地域未来づくり

リレートーク④

深海魚で魅せる沼津市戸田(へだ)の
魚食観光

中島寿之さん

(食事処「丸吉」社長)

(へだ温泉深海魚
プロジェクトリーダー)



●沼津の魚食観光の地域未来づくり

リレートーク⑤

**海と温泉・歴史遺産と連携させた
食の観光**

渡辺勝巳さん

(沼津市観光戦略課)

(近畿日本ツーリスト)



●パネル討論

■テーマ:

■沼津の魚食観光の未来に向けて



第2部

おいしい魚料理を囲む参加者交流会

今日半日、有意義にお過ごしください



特別講演

世界の海洋観光が劇的に変わってきた！
エーゲ海に学ぶ「海」と「食」の新たな観光地域づくり

藤村望洋

(一般社団法人海洋観光推進機構専務理事)



今ご紹介いただいた藤村望洋と申します。今日は、先ほどから何回かお話にあるエーゲ海の海洋観光です。エーゲ海の海洋観光は今、劇的に変化しています。その変化が、沼津に必ずや大きな影響を起こすのではないかというお話をさせていただきます。

もう一つは、ここは、日本の地質学ではとても重要な、日本がフォッサマグナで2つに割れたときに、富士山を先頭に太平洋のほうからぶつかってきて、伊豆半島、伊豆諸島が日本をくっつけて、今の日本列島をつくるという。この地質学は、皆さんご承知のところでは、NHKの「プラタモリ」で、意外と地質学は面白いということが知られてきています。ここは観光の人にもポイントになるということで、そこからの商品開発もあるだろうというお話を、今日させていただきたいと思っています。

50年前、学生時代に、私は沼津港から船に乗りました。当時は定期船がありました。戸田に行って、土肥に行って、安良里に行って、堂ヶ島から松崎港に行って、船に乗って行きました。岩地温泉や雲見崎に行きました。川端康成は陸のほうを行きましたが、私は海のほうを回って行きました。それから下田に出ました。下田から船で大島に渡りました。大島から江ノ島まで船という、船の旅をしたことがあります。西伊豆の道路は、当時はあまり整備されておらず、なかなか行けませんでした。ですから、船が活用されていました。道路がだんだんできるに従って、船の利用者が少なくなったということだと思います。

私は実はヨットマンなのですが、35年前に、下田にヨットを置いて、東京から毎週下田に通っていた時期があります。金曜日の夜中に東京を出ると、3時間半から4時間ぐらいで下田に着きます。問題は、日曜日の帰りです。下田から東京に帰ろうとすると、東伊豆の道路もいっぱいだし、西伊豆のほうも大変でした。間道を一生懸命見つけて、いつも何時間もかけて疲れ果て、それから高速に乗りますが、その前に沼津港のところに出ます。当時は非常にお店が少なかったです。月に何回か双葉寿司で食べて、そこで元気を取り戻して、何とか東京に帰るという生活を、2〜3年続けていました。沼津港の今のような発展の前にすごくファンになり、おいしいお魚を食べさせてもらいました。双葉寿司に行くと、毎日、朝採れということで、近海のお魚も、今日はこれというものも書いてありました。それを注文することを楽しみにしていました。

ここの味が忘れられず、それから1年に1回ほどは通っています。双葉寿司も、どこの誰だと私の顔を見れば分かると思います。双葉寿司がいっぱいのはきは、他のお店にも行

きました。実はこの味は、私は 35 年来よく存じ上げています。これが、私と沼津港の関わりです。

そういう意味で、とても大好きな地域です。下田のときも、横浜に船を置いてからも、毎年のように夏休みは、伊豆半島にヨットを巡らせて遊んでいます。ヨットは仲間で持つといいのです。横浜から出て下田に行って妻良まで、子どもたちや仲間と一緒にいきます。妻良で私は帰ります。他の仲間は妻良から雲見、土肥を経て、船は伊豆半島を回り、伊豆七島や八丈島まで航海するというのが、私たちの夏休みの遊び方です。それぞれの港、それぞれの温泉、それぞれのおいしいところを、私は結構よく知っています。それが、実は観光に全然生かされてないというところが問題です。

私は伊豆で遊んでいたただのヨットマンです。海洋観光産業として、私が遊んでいたわけではありません。誰も私をそれで遊ばせてくれません。私は、自分たちの仲間で持っているヨットで、自分たちが遊ぶ。単なる趣味の世界です。しかし、これをどのような産業にするのかというところが問題です。

エーゲ海はそれを産業にしてきました。大型観光船で回る観光と、もう 1 つは、ヨットで回るという 2 つの産業がエーゲ海にはあります。例えば、エーゲ海のアテネの首都近郊にピレウスという港があります。エーゲ海観光の中心です。エーゲ海のピレウスだけの産業ですと年間 5,000 億円ぐらいです。小型船で島々を回るものは 1,400 億円から 1,500 億円ぐらいの市場です。

島々や港々をぐるぐる回って遊ぶ、点々とつないで遊んでいくというのが海洋観光です。大体 1 週間から 2 週間、島々を回りながらずっと遊びます。日本人のように 1 泊 2 日で遊ぶということは、海洋観光の世界にはありません。ですから、日本人向きではないといえはいえます。島々をずっとたどって、それぞれの港でおいしいものを食べていろいろするということが、海洋観光の遊びです。

一番のポイントは、陸から来られないポイントを見つけることが、海洋観光の一番の楽しみです。プライベートビーチです。これは結構あります。道路さえなければ、こういうものが岬の少しのところにあります。大きな砂浜は要りません。小さな砂浜があれば、こういう遊びはできます。



日本にもあります。これは式根島です。誰もいません。隣の海岸は観光客ですごく混んでいます。でもこの入り江は海からしか入れません。伊豆半島から伊豆七島にたくさんプライベートビーチがあります。これはヨット友達だけの遊びで今やっています。これをヨットマンの趣味の世界だけで置いておくことはもったいないのです。こういうものをいかに産業化するかというところが、実は大事です。



この海洋観光を担っている会社が、世界に10社ほどあります。そのうちの一番大きいところがザ・マリンという会社です。その会社のパンフレットがありますが、マレーシアのところで世界地図は消えています。日本はありません。つまり、海洋観光には日本は全然載っていないのです。世界の大手10社は、日本を相手にしていません。市場はありません。日本人がそのところを産業化していません。ヨ

ットマンがないわけではありません。ヨットマンは産業ではなく、単に趣味です。それを、どこまで産業に仕立てるのかというのは、こういう会社です。

海洋観光のビジネスは大型クルーズ船ばかりではありません。小型船で島々を巡って遊ぶことは、遊び方としてはいわばチャーターです。車を借りることと一緒に。その他に、自分で運転をすることが面倒くさい場合にはキャプテン、クルー付き、食事付きで、チャーター船で回っていきます。

エーゲ海のヨットは双胴型に変わってきています。何が違うかというと、両方にあるので結構揺れは少なく、少し大きくなります。真ん中にサロンがあり、普通は客室が4つあります。4つの部屋それぞれにトイレ、シャワールームが付いています。自分たちで1船丸ごと借りるということではなく、これはキャビンチャーターといいます。部屋を借りることができます。要するに、ヨットのバスツアーのようなものです。4部屋しかありませんが、高級なバスツアーが、今可能になりました。エーゲ海はこちらに大きく変わっています。

4年前でピレウスの港町では、このような観光専門のヨット団体が900艘（そう）登録しています。一昨年統計では、5割近く増えましたが全部キャビンチャーターで、トータル百数十万円で1隻借りるものを、みんなが20～30万円出せば、1週間から2週間それで遊べます。ヨットマンではない普通の人がこれを借りて、エーゲ海を高級なヨットで遊ぶことができるようになり、エーゲ海は非常に大人気です。エーゲ海でこういうクルーズのヨットを申し込むと、2年先くらいまでいっぱいです。

アテネの隣のピレウス港、ここは満杯でアドリア海のほうに市場は流れています。こちらもう満杯です。ですから、いろいろなところを求めています。日本にもたくさん問い合わせはありますが、今まで対応ができていません。断っていました。でも、ついに瀬戸内海が、このエーゲ海のあふれ出した客の受け入れを始めました。この3月から双胴型のヨットが瀬戸内海で動きだします。伊豆半島から八丈島の大きさは、瀬戸内海の海域、エーゲ海の海域と大体同じです。これぐらいの海域をトータルで見渡して、観光客をどんと引き受けて遊ばせるということが海洋観光です。その中心はここしかありません。

瀬戸内海は、広域DMOが動きだしました。DMOとよく観光庁がっています。これは、

瀬戸内海という大きさを考えた場合に、広域DMOで7つの県がかかったので、やりだしました。今はパンフレットができて、政府観光局も力を入れてやりだしています。ただし、英語とフランス語しか、今カタログを作っていません。日本人は1週間休んで遊べないということで、できませんでした。1週間、2週間お金を使って遊べる人はこちらへ来てくださいということです。これがエーゲ海の遊びで、オーバーフローして、世界中に遊びたい人があふれ出しています。それを瀬戸内海がようやく受け入れを始めました。いよいよ伊豆でも始めるときです。

今まで私は、日本人を1週間遊ばせようと思って一生懸命考えてきましたが、日本人は駄目です。一生懸命働いてください。富士山から伊豆を外国人が遊びます。つまり、レベルアップしたワンランク上のインバウンドを、この産業で引き受けるということです。ヨットマンは趣味の世界です。あれはビジネスではありません。彼らがヨットマンの話を聞いても、ビジネスはできません。置いておきましょう。石原慎太郎さんにヨットの話させたら、ずっと語り続けますが、でも産業とは何の関係ありません。海洋観光という産業をやるには、このようにやるということを考えてください。

富士山があり、沼津があります。それをたどりこれで2週間遊びます。皆さんご存じのようにコンテンツはたくさんあります。温泉もありおいしい料理などもみんなあります。

世界中の人はここを知っています。ここへ行くのだというだけでいいです。みんなよだれを垂らして来ます。受け入れをしていないだけです。今です。受け入れをしてください。富士山もあり、海もあります。宣伝は世界中に行き届いています。受け皿さえつくればたくさん来ます。エーゲ海では、ピレウスという港がそれをやっています。富士・伊豆では、沼津がぜひそれをやってください。大きな産業になります。

もう一つは、ここは地政学的にすごく重要な、日本列島の要です。危ない要でもあります。火山の爆発や地震があります。日本列島が分かれていたときに、どんと太平洋からフィリピン海プレートに乗ってぶつかって、日本列島はできました。できたからには、地質学的にすごく面白いわけです。伊豆半島は、日本中では珍しくフィリピン海プレートに乗っています。こちらだけ別なのです。日本の他のところとは少し別です。うちだけ特別だと。この特別さも、実はジオパークという観光の目玉になります。

地震は揺れがとても問題になっています。船乗りの体験を、地震の対策に生かさない手はないです。建築家に話を聞くと、平たい土地にコンクリートや鉄で建物を建てます。でも、彼らは揺れを知りません。揺れないところに建っていることを基本として、たまに揺れたらどうしようかと考えるわけです。駄目です。ですから建物は崩れるのです。でも船乗りは、揺れることは基本です。揺れを知っ



ています。

私に言わせれば、建築学部に入ったら、半年ぐらいは漁師さんのお手伝いで海に出してこいと。そうすると、揺れというものを体で感じるので、本当に揺れの対策ができます。100年に1回ぐらい揺れるということを、一生懸命考える建築家はいません。あれは付き合いでやっているの、ろくなことはありません。東大の先生ともだいぶんかしました



が、勝ちます。もっときちんとジオパークのことを考えたほうが、船のほうから考えたほうがいいと思います。もちろんこの戸田をはじめ島内の深い海の、他にはないお魚ほど豊富なものは他にありません。こういうものを、観光にどう生かすかということです。

火山灰も面白いです。2000年に三宅島が噴火しました。4年半、全島避難でした。ちょうど帰らないといけないということになり、内閣府から私に電話をいただきました。藤村さん、島全体が火山灰で覆われて、あれをどけないとどうしようもありません。あれは何かにならないものかということで、内閣府から電話をいただきました。それほど大それた火山灰はどうしようもありませんが、一つありますと。

4年半あると、島民は帰って、定置網が復活しました。揚げた魚は、半分ぐらいは沖で捨てます。わざわざお魚を半分捨てます。それは、陸へ持って上がっても売れない魚だからです。売れるサイズと売れないサイズがあります。同じアジでも、大きいものと小さいものは捨てます。それから、少ない魚種は売れません。そういったものは、持って帰ったらごみ処理料がかかるので、とにかく沖で捨ててきます。漁師さんは捨てるというな、これは逃がしてやると言います。言い変えても明らかに捨てています。そういうものはおいしくないのかというと、スーパーに行ってみてください。同じ大きさのアジしか置いていません。海で同じ大きさのアジが泳いでいますか。同じ味のアジです。灰干しというのをご存じですか。火山灰のサンドイッチで干物を作ります。ただ、火山灰を直接やったら灰まみれになるので、魚の場合は灰に直接触れません。セロハンで包んで、火山灰でサンドイッチにして、低温で熟成するのが灰干しです。魚によっては1日から2日、3日ぐらい熟成させるとのです。これは灰干しにした魚です。目玉が黒いでしょう。干物で目玉が黒い。これは火山灰で熟成しているので、実は酸化しません。干物は大体茶色くなっています。天日では、油が酸化しますが、灰干しは酸化しないので、目玉が黒いのです。臭いが取れて、グルタミン酸やアミノ酸などのうま味成分が熟成されているのでおいしいのです。お魚離れという話がありますが、魚嫌いの子どもたちに、この灰干しを食べさせるといいです。魚嫌いの子どもでも、大人でも、これは食べます。

例えば、お弁当にします。焼き魚のお弁当です。冷めてもおいしいのでお弁当になります。九州の桜島があります。あの灰で桜島灰干し弁当をつくりました。新幹線の鹿児島中

央駅で2年半か3年トップをずっと続けている、大人気のお弁当です。

箱根では、イノシシや鹿でこの灰干しをやりだしています。灰干しは、火山のジオパークに出てきた新しい商品開発です。ジオパークと一緒に、富士山灰干し、大島灰干し、三宅島灰干しで、魚と火山灰をうまく使って、その地形も利用して商品化をするということも可能です。全国でこういうやり方をすると、捨てる魚が商品化できます。生ではなく、真空パックにして冷凍保存・冷凍熟成します。このごろは、真空パックの方法がものすごく進化したので、冷凍にしなくても常温のパックでも半年くらい持つということになっています。捨てる魚を、きちんと加工して、こういう新しい高級商品を作り出すわけです。

6次産業化といって、これを漁師さんにやらせようとしてもうまくいきません。狩猟民族である漁師さんを、新しい商品開発に引っ張り込もうとしても無理です。漁師さんたちは誇り高い民族で、陸地の者の言うことは聞きません。6次産業化を、国も主張していますが、それほどうまいことはいきません。1次産業は1次産業です。それを6次産業化するためには、やはり組み合わせを考えないといけません。ですから、ここにご婦人たちの出番があります。加工、販売はみんなで行おうということで、観光と一緒にセットする。これが6次産業になります。そこの仲間をつくるのはこのDMOです。

観光業界は宣伝をするところですが、DMOの真ん中のMは、マーケティングとマネジメントです。マネジメントも一緒にやるわけです。今までJTBや近ツーさんに任せていたマネジメントも、地元でもう全部やっってしまうという、産業の仕組みを作り上げることがDMOです。しかも、一番大事なことは、それを地域でやってしまうことです。沼津の観光業界が中心になって、沼津のDMOや静岡県DMOをつくろうとするのたいがい駄目です。そういう枠内に留まっていると、DMOはうまくいきません。もっとトータルに、伊豆の場合は、東京都、静岡県、神奈川県も含め、少なくとも3県で広域DMOをつくって、その中心を沼津が引き受けることが大事なのです。沼津がまず声を上げないと、広域DMOはできません。

今までは、とにかくばらばらでやっていました。観光業界発行のパンフレットを皆さんたくさん見ていらっしやると思います。沼津市の観光協会のパンフレット。沼津市のところを少しはずれると、そちらは白紙です。観光客から見たら、そこを動くわけです。そういう発想ではできません。全体を集めて、それをコーディネートする。つまり、このヨットの最初の遊びも、1カ所から出て行って、2週間ぐらい回ってくる遊びです。そういう発想で観光をマネジメントするというのが大事だと思います。

せっかく市長がおられますので、もう一言申し上げます。少子高齢化で人数がどんどん減るという話です。出ていった人はどうして



いるのでしょうか。沼津出身の人は、沼津のことはふるさととして思っています。恐らく市長も、毎年どこかの同窓会で卒業 50 周年記念に招かれて、「50 周年おめでとうございます」と言っていると思います。「このごろ人数が減っているのでふるさと納税をよろしく」と言っているかと思います。

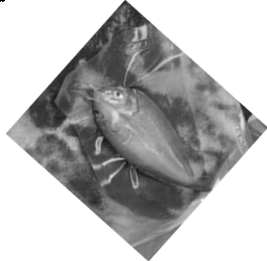
私が申し上げたいのは、その卒業生がせっかく 50 年ぶりに来ているのです。その人たちは大概暇な団塊の世代のはずです。出ていった一番の人数は団塊の世代です。彼らにプロジェクトを与えてあげるのです。せっかく同窓会で集まったのだから、同窓会の 10 人が集まって、それぞれ 100 万円を出しあい 1,000 万円の資金で、このプロジェクトを沼津でやらないかと提案するのです。民宿のおじいちゃん、おばあちゃんがやめると言っているので、漁師さんとこの 10 人とで一緒に民宿をやろうという、具体的なプロジェクトを同窓会で提案するのです。

出ていった人が、1 人で定年退職して起業しても大体失敗します。人脈があると、ノウハウがありますが、卒業したら、そのようなものは全然ありません。ノウハウがあれば、企業は何歳になっても離しません。離すということは、ノウハウの賞味期限切れなのです。その会社で得た人脈は、会社を離れたら利きません。本人が思っているほど利きません。ですから、1 人で起業すると、95%以上は失敗します。10 人ぐらい集まって、例えば民宿を 10 人で一緒に経営しようとしたら、1 年に 1 カ月だけは、おまえが民宿の社長をやれという。なぜそうかという、卒業して一番困るのは、肩書がなくなることなのだそうです。肩書は共同経営者。専務でも常務でも社長でも、好きなものをつけたらいいわけです。1 カ月間だけはおまえのついでで客を呼べと。1 カ月ぐらいは利きます。年に 1 回。そういう形で、出ていった人たちを引っ張り戻すプロジェクトをつくって、団塊の世代と出ていった人たちを引っ張り戻すという関わりづくりをこの産業、海洋観光の中でもぜひし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。(拍手)



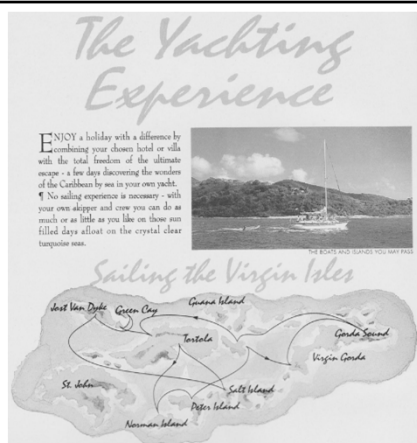
第3回食と漁の地域活性化シンポ
魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり

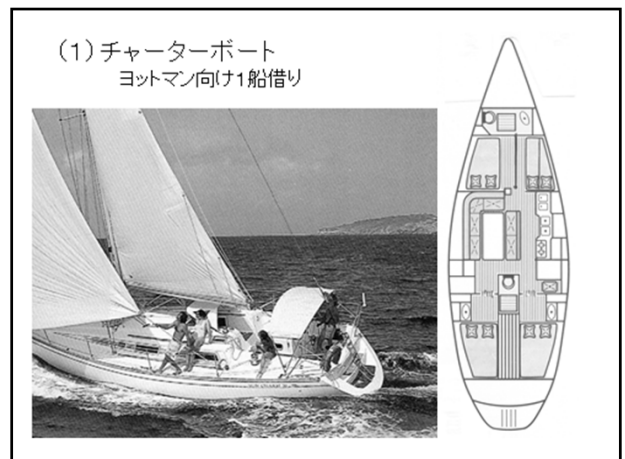
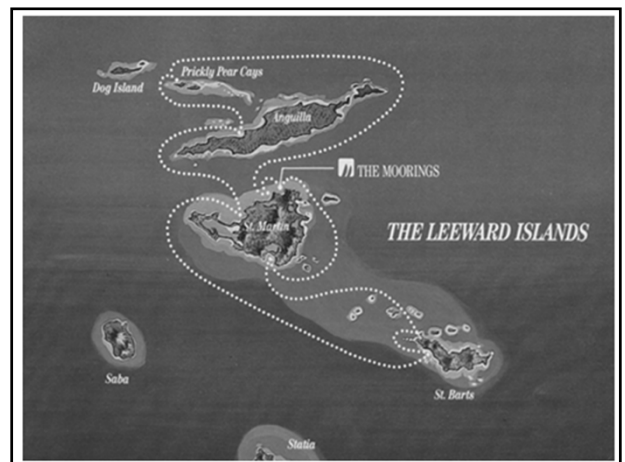
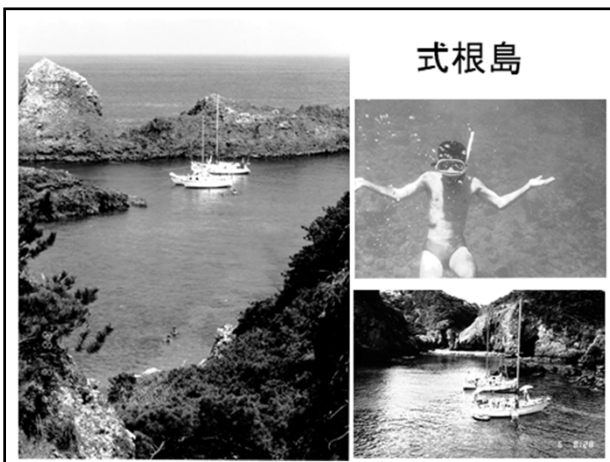
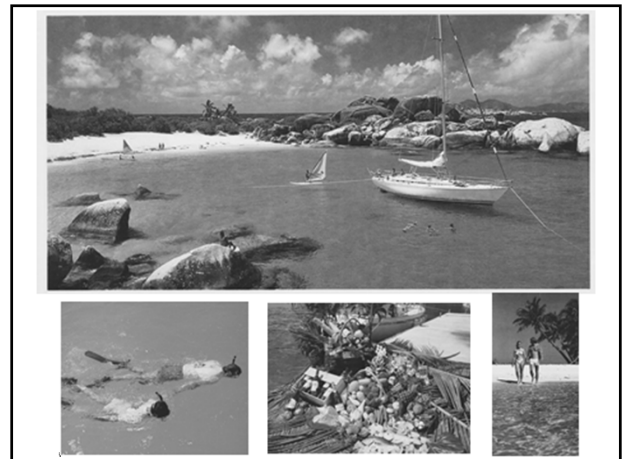
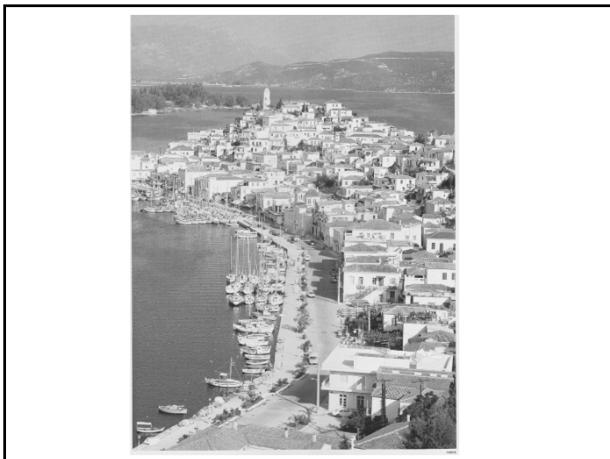
●特別講演●
『世界の海洋観光が劇的に変わってきた！
エーゲ海に学ぶ「海」と「食」の新たな観光地域づくり』
一般社団法人日本海洋観光推進機構理事長 藤村望生

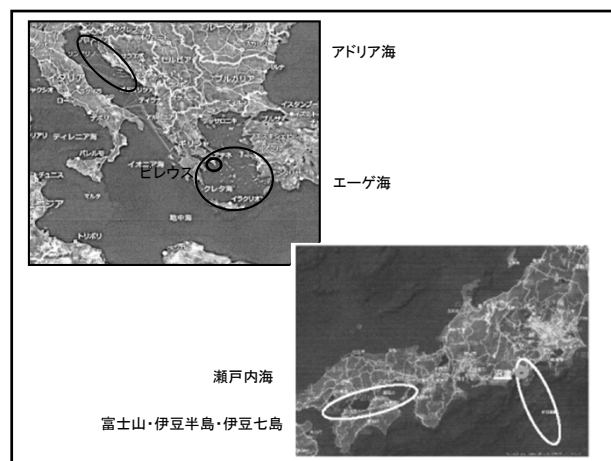
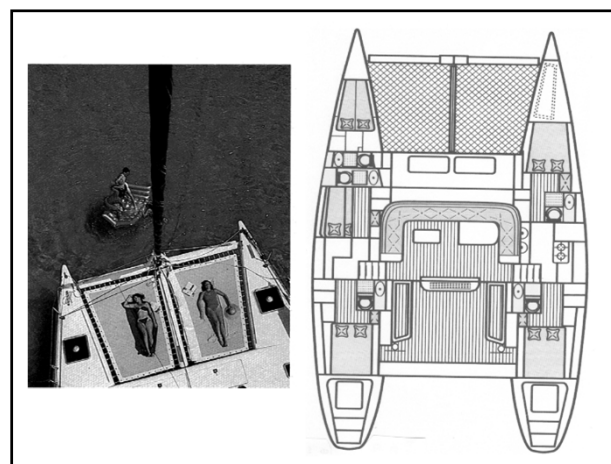
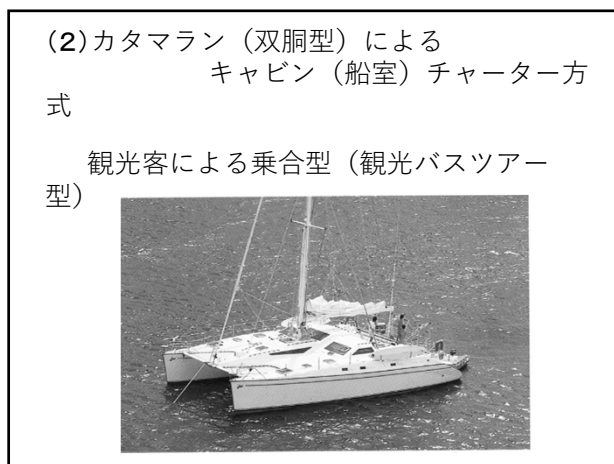
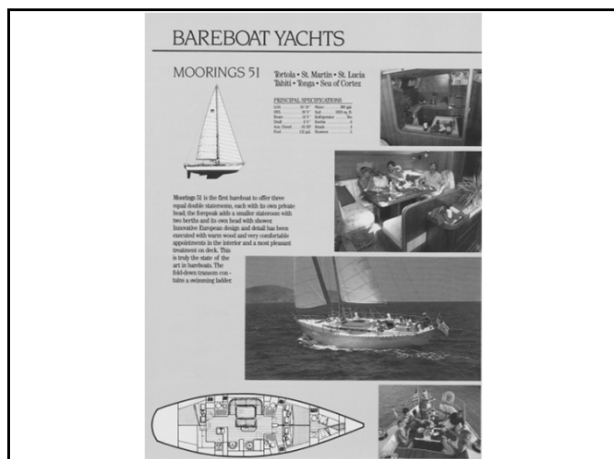


1. エーゲ海の海洋観光の変化

大型クルーズ船
VS
ヨットによる
島巡りクルーズ







2000年三宅島噴火

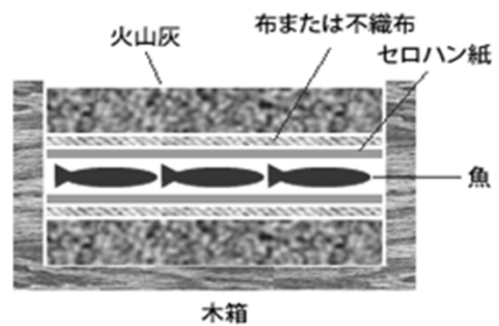


未利用資源

未利用
魚種とサイズ
＋
未利用
「火山灰」



灰干しの製造方法



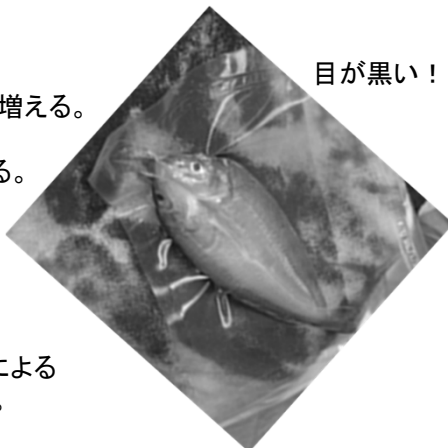
低温熟成

旨味成分が増える。

臭いがとれる。

冷凍保存。
冷凍流通。

真空パックによる
常温保存も。



冷めても美味しい「桜島灰干し弁当」
(九州新幹線・鹿児島中央駅、売上NO. 1)



6次産業化



報告

沼津における魚食観光の歩みと未来づくり

後藤義男

(ぬまづみなと商店街協同組合理事長)



ぬまづ商店街の後藤義男と申します。今日はよろしくお願いします。

藤村先生の話に非常に感銘を受けて、沼津が持っている原石を改めて感じました。とにかく沼津の持っている素晴らしさを私なりに感じたものを、そしてどういう可能性があるのかを、商店街の歩みとともにお話ししていきたいと思います。

まず、沼津のわれわれの商店街の位置です。北に富士山、東に尾根山、南に伊豆半島があり、非常に風光明媚（めいび）な場所にあります。それぞれの地域から出た清流が狩野川に集まり、沼津港へと入ります。そのようなところにあるのが、ぬまづみなと商店街です。

沼津市の概要です。人口は約 20 万人弱です。静岡県東部に位置しています。この場所は、沼津魚市場を中心に発展してきました。昔は、背負子（しょいこ）という、行商をするおじさん、おばさんたちが通りがけで来たり、近隣の御殿場線、身延線、箱根・伊豆地域の人たちが仕入れに来ていました。沼津港には木賃宿や、大衆食堂が少しありました。そういう町からスタートした場所です。

沼津は先ほど言った狩野川、最後に柿田川という、日本で一番短い 1 級河川です。1 日 100 トンの湧き水が湧いています。これが、沼津市の水道の水源になっています。われわれは、ぜいたくにもこのミネラルウォーターを使って、お風呂に入ったり、車を洗ったり、非常に水に困ることがなく生活できています。こういう恵まれた環境で育っているせいか、非常にのんびりした性格の人間が多いです。

その港の周辺の地図です。沼津駅から直線で 2.2 キロ。三島駅と沼津駅の駅間が 4 キロですから、沼津港から三島駅までは直線で 5 キロしかありません。そのような近いところにわれわれは位置しています。先ほど藤村先生が言ったように、みんなでやらなければならない町づくりです。三島市を中心に市町が 7 つもあります。それをおらが町、おらが町と言っていたのでは、これは、日本中に通じるわけがないし、世界にももちろん通じません。富士箱根伊豆国立公園という素晴らしい地域を一つにして、声を大きくすると、世界一元気な沼津ができると思います。

平成 12 年に、国が特定地域振興重要港湾という、沼津港と松崎港をセットにして観光を推進しようということの一環で、沼津市の周辺を整備し始めました。その中で、商業設備、沼津みなと新鮮館や沼津魚市場の施設が新しくなりました。

施設としては国・県のお金が少し、だいぶではなく少し投入されて、出来上がったものが魚市場、みなと新鮮館です。まだ改装は続いています。

新しくできた市場の市場風景です。沼津の魚市場の特徴は、仲卸の制度がありません。先ほど言った行商の人間から、食堂をやっているお店の人が魚を欲しいときには、現場へ行かなければ魚は見られません。築地市場やよそのように仲卸の市場があると、仲卸の店舗を回るだけでそろいます。ここでは、1つの問屋からクジラからイワシまで全てお願いしたり、あとは自分の足で回って歩かないと、品物はそろいません。非常に市場に人は集まります。よその市場とは少しスタイルが違います。大勢集まる中で、ヤドカリ商法ではありませんが、必要な食堂は少しにぎわってきました。魚屋さんが元気が良かったのですが、朝仕入れが終わるともう朝からビールを飲みながら、1日の仕入れがうまくいったときには、喜びながらおいしい魚を食べて帰ります。そのような生活をしています。

ぬまづみなと商店街は、バブルのときに非常にお客が増えるようになってきました。駐車場対策をどうしたらいいかということで、有志が集まったことがスタートです。駐車場が足りなくなるぐらい人が集まり、人が店を呼び、店がまたお客を呼ぶ形で、だんだん大きく育ってきました。その中で、平成21年、組合を法人化しようとなりました。小さい声で発信するよりも、大勢のみんなのそろった声で発信しようということです。中華を食べるなら横浜の中華街、魚を食べるなら沼津港。こういう勢いで、みんなでやろうということでスタートしました。真ん中に映っているイメージキャラクターは、せんたくんといひます。これを作ったり、共同のパンフを作ったり、商店街のマップを最初から何回かに分けて、新しく作ってきました。

パンフというより、商店街のマップです。宣伝広告を載せている店が140軒です。組合員は60名。店の数でいくと90店舗ぐらいが今加盟しています。これは、全体の8割ぐらいです。2割ぐらいは、商店街に賛同できない方々がいます。もう少し頑張れば一つになれるのかなと。とにかく一つになるということが大事ではないかと思ひます。

商店街は、経産省から400万円の予算を頂きました。どうやってPRをしようかと。まず考えたことは、誘客の夜のにぎわいをつくろうということで、5週間、ジャズライブと市内のホテルを結ぶシャトルバスを使いながら、少し宣伝してみました。このような工夫をしましたが、夜のにぎわいは、なかなか一朝一夕にはできません。まだ道半ばです。

これは、先ほど言った市場流通の中で、スーパーで見られないような魚です。カタクチイワシ、コアジ、キビナゴ。このようなものは、面倒くさがって、スーパーでは売ひません。けれども、町の魚屋へ行くと、こういうものに手を掛けて、一生懸命お刺し身にして売っていました。これはもうかるのです。1箱400~500円で買ったものは、パートのおばち



やんに大体2箱作ってもらおうと、パートの1日の人件費と+αが稼げるぐらい、カタクチイワシのお刺し身は、地元では非常になじみがあります。これが、全国からここへやってきた出張族が、沼津の魚はなぜこれほどおいしいのだろうと。手の掛かることはスーパーではやりませんが、そういうものを沼津の専門店がこぞって、魚の食べ方を指導しながらやっていきました。

深海魚を使った、河岸では非常に有名なてんぷら屋さんがありました。朝、深海魚の天丼を食べて帰るというスタイルが多かったです。

バブルのときに、東京のほうから、沼津でおいしいお寿司が食べられると、双葉寿司さんに随分足を運んだ人が今でもいます。やはり沼津の魚はおいしいと、ロコミで少しずつお客が増える店が増えてきました。そのような沼津をどうやって育てようか。ジャズの音色が聞こえて、パフォーマーの動きがあって、おいしいカクテルが飲め、海を眺めると帆船が浮かんでいる。おいしい魚がある、こんな町はいいねということで、ぬまづ港バルというテーマを付けました。一番左側に見えるのはリンガーベルです。これは、東海バスが持っていたバスです。このようなバスが港から駅まで走れるといいなと。廃車になり使えなくなりましたが、一応そのような思いでバルをスタートし、9回やりました。今年で第10回目を迎えます。地元のパフォーマーが来たり、アイドルのORANGE PORTが来たり、いろいろなにぎわいをつくってきました。

帆船が浮かんで、ほろ酔い気分で大道芸を眺めながら投げ銭を投げる。そういう元気な町は非常に楽しい。そういう思いで重ねて、10回目を迎えるに当たり、大西順子さんという世界的に有名なピアニストを、今回5月26日から呼ぶことになりました。またよろしくをお願いします。

沼津はすてきなバーがたくさんあります。こういうバーを知らない人は多いです。やはり楽しみ方の中に、バーで少し気取ったカクテルを飲むような、そういう大人の雰囲気をもみんなで味わってもらいたいです。ジャズライブは毎週金曜日にやりました。有名な黒人のプレーヤーを呼んだり、いろいろとやってきました。

沼津の海は皇室が愛した海です。御用邸があり、学習院の游泳場があります。非常に風光明媚なこの海の素晴らしさを、先ほど藤村先生が言ったような形で、気が付く人は気が付いてくれているのでしょうか。もっともつと沼津の海を活用できないでしょうか。

その海で、昨年実験的に市長が海上タクシーをやってくれました。沼津の港から海上タクシーで行くと、大瀬崎やらららサンビーチなど、非常に素晴らしいところへ簡単に行けます。大瀬まで15分で行けます。車だと1時間かかります。海の航路をうまく使うことで、沼津を生かせるかもしれません。大瀬崎



の先にある神池は、海から5メートルしかないのに淡水の池なのです。非常に珍しい池です。こういうものをもっと宣伝すれば、いろいろな人が来るかもしれません。

その先には、船で行く沼津アルプスがあります。これもすてきです。シーパラダイス、戸田、ららサンビーチ。昨年、超優良海水浴場が全国で7カ所発表された中に、沼津が3カ所入っています。全国7カ所のうち3カ所が沼津です。大瀬とららサンビーチと千本浜です。これほど素晴らしい海水浴場を持ちながら、沼津の人はどうも電車に乗って熱海へ行ってしまう。少し沼津の良さを再認識してほしいです。それには、海上交通は非常に便利です。

船で行けば、簡単に松崎の夕日を眺めたり、温泉に入ったりできます。ラブライブ!の聖地です。船で行くと面白いところがあります。先ほど言った、海で遊ぶ。カヤックであったりヨットであったり、ウインドサーフィンであったり、いろいろなものが沼津では体験できます。そういうポイントがたくさんあります。

スキューバも、一昨年の7月に「ダーウィンが来た!」というNHKの番組で、大瀬の紹介をしてくれました。海水浴場でありながら400種類以上の魚が確認できたり、世界的にも有名な大瀬を語らずしてスキューバをさせられないというぐらいの、有名なポイントがあります。

静岡県が勧めている魚食のための漁協や組合がやっている食堂の案内のマップです。県も新しい魚に対する取り組みということで、少し違う観点から乗り出してくれたということで、非常にありがたいです。

これは伊豆半島です。先ほどの話の中にあった、フィリピンプレート上の島がくっついて伊豆半島になりました。ひょっこりひょうたん島のモデルになるような場所が、伊豆半島全体です。余分なものをつくらなくても、伊豆半島そのものがジオパークの原点であり、日本のテーマパークの一つになっているということです。余分なものは要りません。とにかく、この地を生かした海洋戦略を進めていきたいと思います。

釜揚げシラスにネギと卵、これに少しダシ醤油をかけて食べると非常においしいです。このように工夫すると、面白いメニューがもっともっと開発できるかもしれません。魚食普及のテーマで、先ほどの食堂をうまく使えたらもっとおもしろくなります。こういう仕組みを国、県、市が一つになって、幼児期においしい魚を食べてもらうのです。給食で皆さん一緒に同じものを出すと大変です。子ども達に各漁協の店へ来てもらい、一クラスずつおいしいアジフライや、刺し身を食べてもらうのです。そういう形で、おいしい魚を小さいときに食べるという仕組みづくりを、これからやってもらいたいと考えています。足早になりましたけれども、これで話を終わります。今日はどうもありがとうございました。

(拍手)

- ・ 人口:H30.1月末現在 197,153人、世帯:90,896世帯、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

柿田川は清水町伏見にある柿田川公園のわき間にあり、湧水に源を発し南へ流下、清水町役場に近接して狩野川に合流する。流水はほぼ全量が湧水から成り、これは富士山への雨水や雪どけ水が三島湾岩流に浸透し、その先端部から湧き出たものである。清流で知られ、水温は季節を問わず15℃前後。流量も年間を通してほぼ一定を保っている。柿田川の湧水量は1日約100万m³。根拠は不明だが東洋一の湧水量と言われてきた。湧水は上水道用水にも利用され、三島町の泉源であり、周辺の沼津市、清水町、長久町などにも送水されている。ただし水権は沼津市水道部が持っている。

3

市役所

狩野川

内港 3.5m

外港 6.5m~7.5m

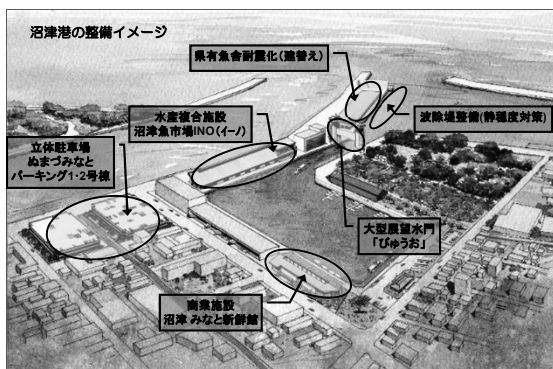
我入道港

沼津港港湾区域 145ha

臨港地区19.9 ha(漁港区6.0ha 商港区13.0ha(本町、 安良川町、 西郷町、 新宮町)

4

沼津港の整備イメージ



6

- ・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)

3

■ B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】

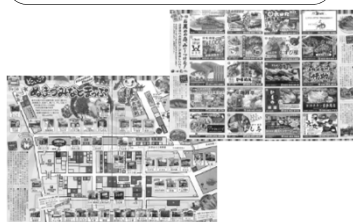
設立年月: 平成21年11月
組合員数: 53人(60店舗)
＜内訳＞生鮮三品販売: 3店舗、飲食店: 34店舗、お土産店: 21店舗、その他: 3店舗
代表理事: 後藤義男
住 所: 静岡県沼津市蛇松町32-3
電 話: 055(962)2882
<http://numazuminatobar.com/>

8

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。

9

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。



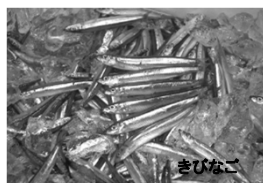
港を核に地域全体の賑わい創出

現在、沼津港を訪れる観光客は、年間約156万人。

来街者の目標を1000万人に据えて、様々なイベントに取り組んで知る。

10

町の魚屋で沼津の新鮮な魚



駿河湾の深海魚



深海魚の天ぷら

12



夜の賑わいのために



よいまち
フェスタ
開催



パフォーマーを呼んで
盛り上げる



19

沿津観光ポータル



皇室の愛した海

20

海上タクシーに乗って～



1

大瀬崎～スキューバダイビング・大瀬神社・神池・海水浴場～



らららサンビーチ



伊豆



三津シーパラダイス

23

伊豆長岡温泉・松崎



ラブライブ!サンシャイン!!の聖地



25

マリンスポーツ・レジャーのポイント



26

ヨット・シーカヤック サップ・釣り船 ダイビングなど



伊豆半島・ひょうたん島



29

農協とのコラボしらす丼



30

リレートーク 1

浜の若者達が取り組む漁と食の伝承活動

増田剛史

(沼津市漁協青壮年部連絡協議会長)



沼津市は、静岡県東部の中心として古くから栄えてきました。日本一深い駿河湾に面し、豊かな水産資源や東京から 100 キロ圏内に位置するという条件を生かして、水産都市・観光都市としても発展してきました。

沼津市は、平成 27 年の漁獲量が約 7 万 9,000 トンと県内の約 3 割を占め、焼津市と並ぶ県内二大水産都市となっています。また、アジの干物に代表される水産加工業も盛んです。市内には戸田、内浦、静浦、沼津我入道の 4 つの漁協があり、巻き網や海面養殖、底引き網、シラス船引き網、刺し網など、沿岸から沖合までの多種多様な漁業が営まれています。組合員は 4 漁協合わせて約 1,700 名います。私たちの住む内浦地区は、民俗学者として活躍した渋沢敬三が発見した古文書『豆州内浦漁民史料』によると、戦国時代から明治までの貴重な資料が残されています。こちらは天保 3 年、今から 185 年前に内浦長浜村で行われていた、大網と呼ばれていた建切網漁業の様子です。当時は、潮の流れに沿って湾に入ってきたマグロを、入り組んだ海岸地形を利用して網で断ち切り、追い込んで漁獲していたそうです。この漁業は、大正中期まで盛んに行われていました。このような資料から、この内浦地区が古くから漁村として栄えてきた歴史がうかがえます。

沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会は、昭和 54 年に発足しました。昭和 53 年にマダイの種苗放流が始まったことがきっかけとなり設立され、現在は、沼津の 4 漁協の青壮年部が連合体となり、約 50 名で活動しています。さまざまな業種の漁業者が所属し、マダイやヒラメ放流など栽培漁業の推進と、子どもたちを対象とした水産教室、研修会など、県・市の行政と連携しながら、幅広く活動しています。内浦漁協青壮年部としては、内浦漁協の内部組織として昭和 35 年に発足しました。以後、諸先輩から引き継いできた活動を継続させるとともに、近年、沼津市漁業協同組合青壮年部連絡協議会の内浦支部として、21 名で新たな取り組みにもチャレンジしています。

内浦漁協の正組合員数は年々減少を続け、現在は平成元年の約半数となっています。そのため、今後若手の新規就業者ならびに後継者が加入しなければ、20 年後には正組合員数は現在の 3 分の 1 以下になると想定されます。沼津市青壮年部の当支部部員数についても、部員減少が著しく、平成 12 年には 67 名が所属していましたが、現在は約 3 分の 1 にまで減少しました。また、日本一を誇る内浦の養殖マアジの生産量も年々減少傾向にあり、平成元年の 2,000 トンから約 5 分の 1 にまで落ち込んでいます。こちらは、内浦漁協の養殖

業者数の推移をグラフにしたものです。平成元年には70名いた養殖業者も、現在では約7分の1にまで減少しています。

さらに、全国的に見ても魚の消費量が減っていることは明らかで、農林水産省食料需給表によると、国民1人当たりの魚介類と肉類の消費量は平成23年に逆転し、現在は肉類の消費量が魚介類の消費量を上回っています。私たちの中でも、数年前から魚や海への関心が薄れている、魚を食べてもらえないのではないかと、漁業だけで今後もやっていけるのかという、漠然とした不安や危機感を持っていましたが、当時は何から始めればよいか分からないというのが正直な気持ちでした。

そこで、みんなが集まって話し合ったところ、私たちの住む漁村は、目の前に海が広がっているにもかかわらず、釣りをしている子どもたちがほとんどいないということが話題に上がりました。私たちが子どもの頃には、先輩や親から磯遊びや釣りなどを教えてもらっていましたが、今の子どもたちはゲームやスマートフォンの普及などにより、自然の中で遊ぶ機会が非常に少なくなっていったことに改めて気付かされました。さらに、沼津内浦漁協直営食堂「いけすや」で食事をする地元のお母さんたちが意外に多いことから、家庭では魚をさばいて食べているのか疑問を持ちました。

そこで、現状を把握するために、地元小・中学校PTAの保護者を対象に、魚を使った料理をするか聞き取りをしました。すると、何と7割、8割ほどが魚をさばけないということが分かりました。お母さんたちが魚料理をする際、スーパーでさばいた魚を購入し、調理しているそうです。漁村のお母さんたちが魚をさばけないことに、私たちはショックを受けました。このような現実を突き付けられ、地元の子どもやお母さんに、魚や内浦の漁業のことを伝えるため、私たちが立ち上がらねばという声が上がりました。そこで、昔ながらの漁村を復活させるために、魚や海、漁業に興味を持ってもらうために、漁業体験をしてもらおう、地元で捕れた魚を調理する技術を身に付けてもらおうという目標を立てました。

初めに、地元の子どもたちに、内浦の漁業や魚のことについて知ってもらいたかったため、私たちは地元の小学生を対象に活動ができないか検討しました。そこで、当時内浦小学校PTAの役員を務めていた部員を通じてPTAに相談したところ、PTA活動の一環として始めることになりました。私たちが魚や海、漁業のことを教えたいという思いの下、平成22年から子どもたちを漁船に乗せて、魚釣りや刺し網の体験を開始しました。釣り体験では、子どもたちは、慣れない道具の扱い方や餌の付け方に悪戦苦闘していましたが、私たちのサポートを受けながら魚を釣り上げると、とてもうれしそうな表情を浮かべ、ありがとう、どうやって食べればいいのかと感謝の言葉や質問を投げ掛けてくれたり、子ども同



士で釣った尾数を競い合ったりしていました。刺し網体験では、子どもたちは網に引っ掛かった魚に大喜びでした。魚を網から外す作業にとっても苦勞していましたが、漁業の大変な一面を教えることができました。保護者からは、普段できない体験ができた、子どもが魚のことを勉強できてよかったといった声が寄せられました。PTAからは毎年、今年



もやってほしいと声を掛けられるようになったことから、魚や海、漁業に関心を持ってもらえたことが確認できました。これまでに延べ 500 名以上が参加していて、これをきっかけに釣りを始めるようになった子が現れていることは、大きな成果だと感じています。

親から子どもに魚の調理方法を教えてあげたり、家庭で魚料理を食べる機会を増やしたりすることが重要と考え、私たちは自ら中学校の PTA に声を掛け、保護者対象の料理教室を開催しました。平成 28 年 11 月に、「いけすや」と連携し調理場を借りて、私たちがアジを使った刺し身やフライの作り方を教えました。参加者は普段魚をさばかないため、不慣れな様子でしたが、さばき方や揚げ方のコツを教えると、すぐ手際が良くなりました。活動の終わりにアンケートを取ったところ、「家で絶対やろうと思った」、「この地域ならではの研修で楽しかった」といった感想が出てきました。後日、実際に家庭でも作ってみたいという声を複数聞くことができ、魚食普及の効果を感じました。

漁業体験を事業化したいと考えていた私たちの元に、東京都の中学校から、校外学習を受け入れてほしいという依頼がありました。そこで、この活動を私たちの中でビジネスモデルにすることとしました。また、どうすれば地元以外の子どもたちにも漁業の魅力や楽しさが伝わるかを考えて、改めて内容を吟味しました。

東京からやってきた中学生に、養殖いけす見学、ロープワーク体験、籠漁業体験をしてもらいました。船に乗ることが初めての中学生たちは、波しぶきをかぶることさえも新鮮だったようで、とても楽しそうに見えました。そして、籠漁業体験では、籠漁業についてレクチャーした後、普段餌として籠に入れるムラサキイガイの他に、オキアミ、アミエビ、アジなど、あえて私たちが普段使わないようなものを選択肢に入れ、生徒に選ばせました。捕れる量が変わることで、魚を捕る難しさや楽しさを感じてもらい、遊びながら学んでもらおうと工夫してみました。籠の設置と回収については部員が行いました。私たちが帰港すると、子どもたちは、目を輝かせながら港で待ちわびた様子でした。

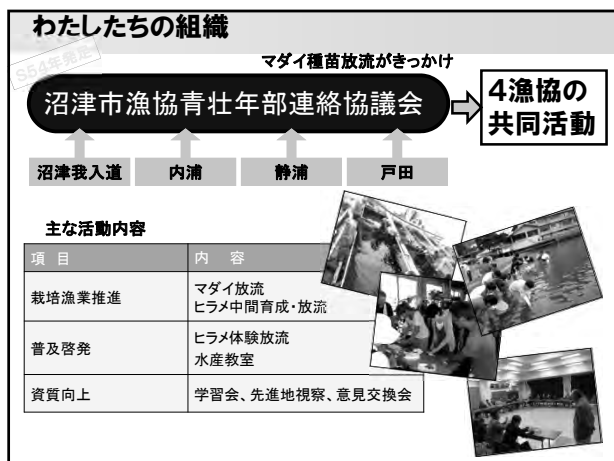
捕れた魚は煮付けにし、調理し振る舞いました。餌によって捕れ方はまちまちでしたが、自分たちが選んだ餌で捕ったという意識に加え、鮮度も抜群だったため、あっという間に平らげてしまいました。このような体験を通して、魚を捕る難しさや楽しさ、魚のおいしさを、子どもたちに伝えることができたと言実感しました。中学生たちは、魚が捕れて楽しかった、捕れたての魚のおいしさが分かった、めったにできない体験ができたと言ってく

れました。先生からも来年もお願いしたいという話があり、私たちとしては、対価に見合う体験を経験できたと感じました。今回、ある程度収益が見込めたことから、体験料をもって実施する体験漁業に、新たなビジネスモデルの可能性を感じました。

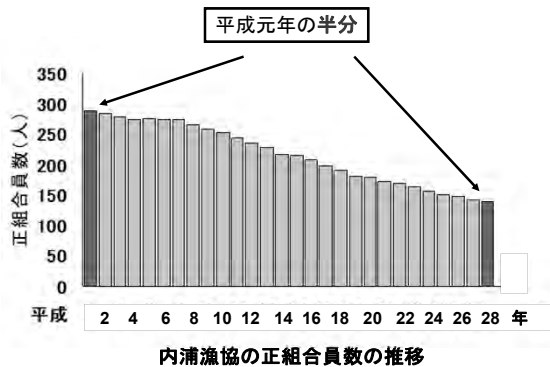
昔は、内浦といえば、漁師を目指す子どもは水産高校に入学することが常識でしたが、近年では入学者がほとんどありませんでした。地元小学生を対象とした漁業体験を始めて、今年で8年目となりましたが、活動を通して漁業の魅力を発信し続けた結果、何と30年ぶりに、内浦からは、一昨年と昨年に1名ずつが静岡県立焼津水産高校に、また静岡県立漁業高等学園に昨年に1名と、今年も1名が入学を予定しています。私たちの活動に参加した子どもが水産に関わる学校に入学したことで、活動が実を結び、漁村の未来に貢献したと感じています。また、保護者対象の料理教室も参加者には好評で、今回参加できなかった保護者からも、次回は参加したいといった要望もあり、まずは魚料理に興味を持っていただくことができたと認識しています。地元の子どもたちに魚や海、漁業に興味を持ってもらう活動は、今後も地道な活動の継続が必要であると考えています。

しかし、今後部員数の減少により、活動の規模も縮小される可能性もあるため、ニーズや対応能力に合った漁業体験の仕方についても、検討していくことが課題です。特に、漁業体験の事業化は、うまく運営することができれば、個々の漁業者にとっての新たな収入源となる可能性も十分あるため、自分の子どもや地元の子どもたちが希望を持って漁業者になれる、またはIターンで漁業者を目指す人を増やしていく手段として検討していきたいです。このような活動を通して、漁村の未来を明るく照らすことが、私たちが生き残るために自ら課した使命です。以上で発表を終わります。(拍手)

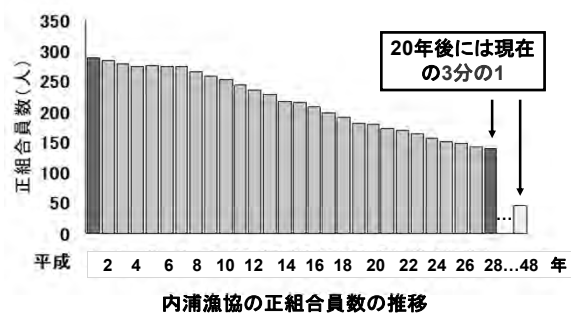




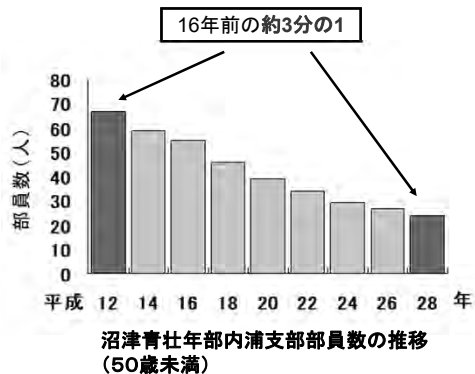
地域の課題



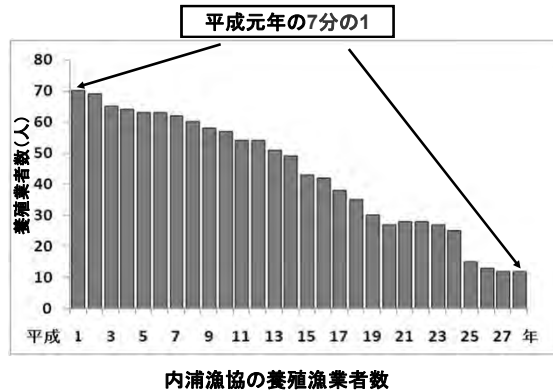
地域の課題



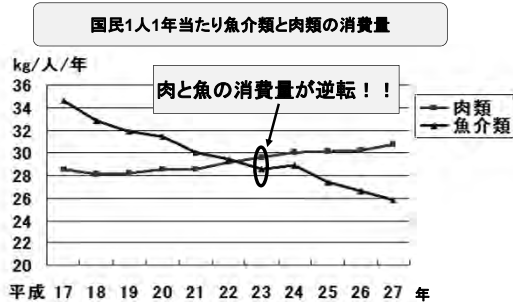
地域の課題



地域の課題



魚食の衰退



不安と危機感

魚や海への関心が薄れている・・・
魚を食べてもらえていない・・・

不安 **危機感**

漁業だけで生活できるか・・・

しかし 当時は「何から始める？」・・・正直な気持ち

集まって話し合い



皆で話し合い



釣り、磯遊びしない
ゲームやスマートフォンで遊ぶ

今の子供たち

自然の中で遊ぶ機会が減っている

聞き取り調査

漁協直営食堂いけすや

いけすやを利用する
地元のお母さんも意外に多い

疑問？

家では魚を捌いて食べる？

PTAに聞き取り

「魚を捌けますか？」
7~8割が捌けないと回答

OH~
MY GOD!

漁村のお母さんが魚を捌けない・・・

目標を設定

目標 私たちが立ち上がらなければ！！

昔ながらの漁村を復活させるため

- ✓ 魚や海、漁業に興味を持ってもらうため
漁業体験をしてもらおう
- ✓ 地元で獲れた魚を調理する技術を身につけてもらおう

わたしたちの取組

地元小学生の漁業体験

内浦の漁業や魚のことを知って欲しい



地元の子供たち



内浦小学校PTAに相談 ➡ PTAの活動として
漁業体験を開始

地元小学生の漁業体験

釣り体験




どうやって
食べればいいのか？

ありがとう

地元小学生の漁業体験

刺網体験




魚に大喜び

漁業の大変な一面も教えられた

地元小学生の漁業体験

保護者からは
「普段できない体験ができた」
「子供が魚のことを勉強できた」

PTAからは毎年
「今年も漁業体験をやって欲しい」



延べ500人以上が参加
釣りを始める子の出現

大きな成果

PTA料理教室

私たちの思い
親から子供に魚の調理方法を教えて欲しい
家庭で魚を食べる機会を増やしたい

PTAに声かけ → 保護者対象の料理教室開催



アジの捌き方 フライの作り方 私です 完成したアジフライ

PTA料理教室

料理教室後のアンケート結果

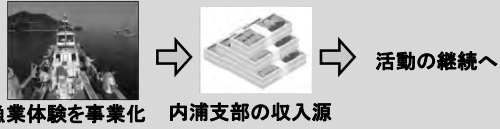
初めての魚の調理、盛りつけで楽しかった
家で絶対やろうと思った
この地域ならではの研修で楽しかった
手間を惜みずやってみようと思った

「家庭でも作ってみた」
という声が複数あった

効果があった

漁業体験の事業化

私たちの考え



漁業体験を事業化 内浦支部の収入源 活動の継続へ



東京都の中学校

校外学習受入の依頼

私たちのビジネスモデルに
地元以外の子供にも漁業の
魅力や楽しさを教えたい



計画書

漁業体験の事業化



養殖いけす見学 ロープワーク体験 カゴ漁業体験

ひと工夫

- あえて私たちが使わない餌も選択肢に入れた
- 魚を獲る難しさや楽しさを伝えたい

レクチャー 餌の選択

漁業体験の事業化

帰港後



獲れた魚

中学生だけですべて平らげてしまった

魚を獲る難しさ、楽しさ、魚の美味しさを伝えられた

漁業体験の事業化

中学生コメント

「魚が獲れて楽しかった」

「獲れたての魚の美味しさがわかった」

「めったにできない体験ができた」

先生から

「来年もお願いしたい」

➡ 対価に見合う体験を提供できた
新たなビジネスモデルの可能性を感じた

活動の成果

近年

内浦から水産高校に入学する生徒ほぼゼロだったが

漁業体験を始めて8年

静岡県立焼津水産高校 一昨年1名、昨年1名

静岡県漁業高等学園 昨年1名、今年も入学予定

私たちの活動に参加した子供が入学



漁村の未来に貢献できた

料理教室も好評 ➡ 興味をもってもらうことができた

漁村の未来に向けて

今の活動

地道に継続していくことが必要

漁業体験の事業化

個々の漁業者にとっての新たな収入源にしていく
地元の子供が希望をもって漁業者に！
！ターン漁業者も増やしたい！

ひとつひとつ、前に進めていきたい

漁村の未来を明るく照らすことが生き残るための使命



浜の若者達が取り組む
魚と食の伝承活動

ご清聴ありがとうございました

リレートーク 2

「いけすや」繁盛記、漁業の未来はチーム IKS の力で

土屋真美

(内浦漁協直営「いけすや」店長)



内浦という地域は、日本一高い富士山と日本一深い駿河湾から、自然豊かな恵みの恩恵を受ける地域で、首都圏に近い地理的条件を生かし、古くから水産の町として発展してきました。当組合は、正組合員 130 名、準組合員 540 名が漁業に従事しています。漁協の管轄は、20 キロにわたる海岸線を有し、入り組んだ湾の形状を生かし、「いけすや」の由来となった養殖いけすがたくさん設置されています。沼津の養殖の歴史は古く、江戸時代に 3 第将軍家光にタイを献上するために、畜養を始めたことが起源といわれています。

内浦漁港の水揚げは、ほとんどが管内で養殖されたマアジ、マダイが中心です。平成 28 年度水揚げ量は 195 トン、水揚げ金額は約 2 億 4,000 万円です。養殖マアジの水揚げ量は約 6 割を占めており、主に活〆で首都圏へと出荷されています。

「いけすや」のスタッフの平均年齢は、オープン当初で 57 歳です。浜のお母さんたちで運営しています。養殖魚の産地として、静岡県は全国でも北限に位置しています。また、県内マアジ養殖においては、現在内浦漁協でしか行われていません。

管内で水揚げされる養殖マアジは、全国で 46.8%を占め、日本一の出荷量を誇っています。しかし、平成元年ごろには、約 2,000 トンものマアジが養殖されていましたが、今では約 5 分の 1 に減少しています。また、前に話された増田さんのお話にも出ていたように、養殖業者も最盛期には 70 軒ほどいましたが、今では十数軒しか残っていません。養殖業者に限らず、組合員の高齢化が進み、担い手不足が深刻な問題となっています。

危機感を抱いた漁協が、組合の主幹産業でもあり、何ととっても日本一の養殖マアジを PR することから始めることにしました。具体的な活動として、平成 21 年 9 月に、漁協市場を利用し活あじ祭を開催しました。多くの方に日本一の養殖マアジをまず知ってもらって、食べてもらうことからのスタートです。養殖マアジを直前に氷締めして、弾力性のある食感が味わえる活あじ丼を提供しました。先ほどまで泳いでいたマアジをその場で食べる体験は、来場者に普段食べているお刺し身と次元が違う味と、食感の強い印象を残すことができました。

漁協では、魚を市場に出荷することしかしていませんでしたが、このとき活アジの魅力と価値を生かして、消費の拡大を図ることができるのではないかと考えました。そこで、平成 25 年 4 月から、漁協の市場を利用し、弾力性のあるマアジの食感が味わえる市場食堂「いけすや」を、毎週日曜日のお昼に営業しました。市場の岸壁を利用し、潮の香りと

目の前には港の風景。活あじ丼を食べる人は平均 30 名。多い日は 50 名ほどの利用者でした。厨房（ちゅうぼう）は、市場事務所を改装しました。職員だけでは人手が足りないの
で、漁業者のお母さんに手伝ってもらい、これが後にチーム IKS の原型となります。

市場食堂で手応えを感じていた反面、仮設の食堂ではさすがに限界を感じていました。仮設による使い勝手の悪さ。悪天候時のやむを得ない休業。食堂として、もっとしっかりと提供と、将来的にも持続可能な事業にしたい。何より、もっとたくさんのお客さまに喜んでいただきたい。そこで、次のステップアップとして選んだことが、漁協直営の常設食堂の建設でした。

食堂建設に向けての会議は、漁協、行政、専門家を交え、検討会議を行いました。おのおのの観点からアイデア、意見を出し合い、それを専門家の方にまとめてもらいました。今まで私たちが培ってきた経験は大きな糧となり、新たな食堂をつくる上で重要な役割を果たしました。沼津市観光戦略課から、観光客の行動について重要なヒントをいただきました。宿泊された半分以上の方が、直売所や道の駅でお土産を買う、宿泊したエリアで昼食を食べる傾向があるということでした。

そこで、内浦は観光客も見込まれる位置にあるので、メインターゲットは観光客と想定しました。旅館、旅行会社へ、「いけすや」の PR と、漁協の食堂として期待されているものは何かということをリサーチしました。その結果、新たな施設は、食べる、買う、体験するの 3 つの事業を柱とした施設とすることに決定しました。また、「いけすや」の魅力を伝える方法としてのコンセプトは「産・直・魚」です。ご当地アイドルチーム IKS の結成となりました。「産・直・魚」とは、産地、つまり日本一の生産出荷量を誇る養殖マアジの産地で、直送、目の前で見ることができる養殖いけすからまさに直送し、魚、すぐ調理し、どこよりも鮮度抜群のお魚をお召し上がりいただけるという、まさに内浦漁協直営ならではのメリットを最大限に生かすことです。

チーム IKS を結成したことには、3 人称の誰かが作ったのではなく、魚に精通している漁村のお母さんが作る料理を提供するという印象を付けるためです。養殖生産者の思いをより理解しているお母さんたちだからこそ、込められる真心もおいしさの秘訣（ひけつ）です。キャッチフレーズは、会いに行けるアイドルならぬ「会いに行けるお母さん」です。いけすやのアイドルとして結成することにより、お客さまに愛されるスタッフを目指しま



した。チーム IKS は、オープン前に『静岡新聞』の夕刊トップで報道されました。広報予算がないので、報道に取り上げられやすい話題を提供して、取材にも積極的に協力しました。静岡のローカル局から、東京のキー局の取材にまでつながりました。

メニューについては会議を開き、チームで何度も話し合いました。「産・直・魚」、この



地に来たからこそ食べられる魚のおいしさを伝えるためにはどうしたらよいか。活アジの魅力は、何といても鮮度の良さ、ぷりぷりの食感です。静岡県水産技術研究所の協力で、活アジの魅力を数値化してもらいました。活アジの最大の魅力である弾力性のある食感は、締めた直後が高く、うま味成分のイノシン酸は、1 日置いたほうが増えることが分かりました。それならばと考え出した料理が、前日

に締めてうま味がピークになった熟感のアジと、締めた直後の弾力性のある食感のアジと一緒に食べることができる二食感活あじ丼です。平日は地元の方にも気軽に利用していただけるよう、看板メニューの活あじ丼の価格は、税込みで 880 円に設定しました。

そして、オープン 1 カ月前、デモンストレーションを兼ねて、漁協関係者、行政、マスコミ関係をお招きし、試食会を開催しました。万全を期して準備した試食会でしたが、やらなければいけないことが多い上、実際やってみるとうまくいかないことばかりで、結果はぼろぼろでした。反省会をしても言葉も出ず、チーム IKS は意気消沈していました。土地柄、親子 3 代が一緒に生活するような台所を切り盛りする、チーム IKS のお母さんたち。家での調理は得意でも、お店となると勝手が変わってきます。

しかし、そこで落ち込んでもいられません。試食会の失敗による自分たちのふがいなさや悔しさを払拭（ふっしょく）するように、チーム IKS はもう一度立ち上がります。そこで、飲食店を経営するプロの方をお招きし、指導を仰ぐことにしました。調理手順の確認と練習、厨房の動きやすい配置など試食会での失敗を生かし、対応できるよう、アドバイスをいただきながら検討しました。

そして、ついに平成 27 年 5 月 16 日、沼津内浦漁協直営「いけすや」をオープンしました。オープン時は予想を上回る来店者により、メンバーは毎日をこなすだけでも精いっぱいです。主婦としての顔もあるので、家に帰っても家事をこなさなければなりませんでした。そのため、精神的にも体力的にも限界の中、日々を乗り越えてきました。仕事と家庭を両立させるためには、何をおいても家族の支えがあって初めて成立するものです。「いけすや」では、そのような家族にも感謝して働き、チーム IKS のメンバーは地元の誇りといっても過言ではないと思っています。

「いけすや」では、料理を持っていくときに、メニューの説明やどんぶりの締めにまご茶の食べ方の説明を紹介していました。まご茶とは、地元の漁師が食べるたたきをお茶漬け風にしたものです。しかし、作り方を間違えると、本来のまご茶のおいしさが引き出せず、それをうまく伝えることもできませんでした。お客さまに美味しいまご茶を食べていただきたいという思いから、漁師の本気のまご茶定食と名付け、まご茶専用の新メニューとして販売。注文したお客さまには、正しい作り方の説明書をお渡しし、今ではメニュー

の人気ランキング第3位となっています。

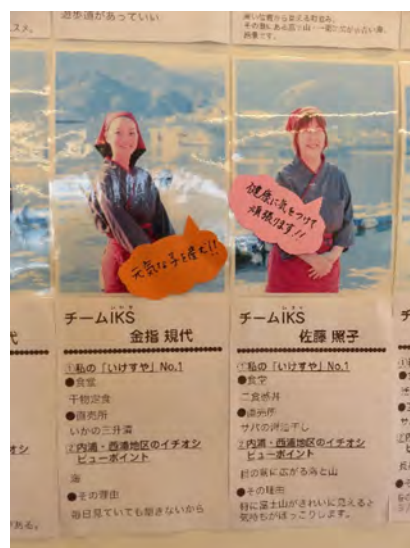
メンバーのスキルアップとして、手書きPOP研修も行いました。研修を通し、作ることから売り方への意欲も増しました。研修で他店へ出掛け、メニューや売り方などを学ぶ機会も行っています。新商品の開発など、今後の課題はまだたくさんありますが、メンバーの提案を大事にして、一緒につくり上げていきたいです。マスコミへの報道提供や、ホームページ、Facebookに日々情報を発信することも心掛けています。また、月1回、チームIKSが手描きの瓦版を発行しています。幾つものツールを活用して情報発信することで、元気な「いけすや」を伝えています。

こうして、チームIKSの日々の努力が積み重なり、うれしいことに、オープンから1年7カ月で10万人ものお客さまにご来店いただきました。こちらは、2015年5月オープンから2017年12月までの、「いけすや」の来場者数です。そして、こちらが「いけすや」の売上金額です。想定をはるかに上回った、でき過ぎかと思えた2015年よりも、2016年、2017年と上回ってきています。

毎月の目標人数や販売額を明確にし、日々の売り上げについてもメンバー内で共有しています。共有することで、メンバーへの意識と次の準備・提案へとつながっています。日々を乗り越え、たくましくなっていくメンバー。店内には顔写真とそれぞれのコメントを掲載しています。お客さまにも次第に親近感が湧き、まさにキャッチフレーズとなった「会いに行けるお母さん」となっています。また、食堂、売店でそれぞれのリーダーがいることでもまとめ、パートでも売り上げや数字を知ること、責任を持ってさまざまなことに取り組んでいっています。

これからは、次につながるメンバーを増やしていくことが課題の一つです。また、地域全体を盛り上げることも必要だと考えています。地元小学生が授業で取材した地元の観光スポットを、お母さんがデザインしたお散歩マップを作りました。周辺飲食店の情報を掲載して、内浦はおいしいお魚料理が食べられるエリアという印象づくりと、滞在時間を増やすことで経済波及効果も狙い、魅力ある土地になればいいと思います。第2弾として、地元主婦のお薦めする魚の美味しいお店紹介のマップも作り、とても好評です。

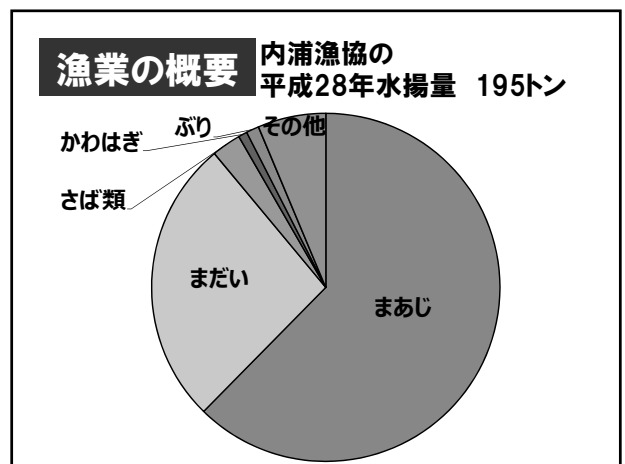
また、「いけすや」のスペースを利用し、近隣漁協と連携を取ったり、農業の方とも交流が増え、地元マルシェを開催しました。新しい取り組みを行うことで新しい風が入り、活動を通してメンバーそれぞれが自主的に考え行動し、個々が輝ける場のある店でありたいと思っています。また、この地域にいても魚をさばく体験の主婦も多いため、地元の中学校のPTA研修として魚さばき体験を、1日「いけすや」スタッフ体験もしています。本



日私の前に発表した増田さんも、PTA 兼指導者として一緒に参加してくれました。これからもこうした活動を通して、地元のおいしい食を「いけすや」からもっと発信していきたいと思います。

養殖魚は天然魚に劣るといわれ続けてきました。「いけすや」では、既にもう 20 万人に近い方に養殖マアジを召し上がっていただきました。調理、接客を工夫して、おいしかったと言っていたことが、チーム IKS の誇りとなっています。食堂を運営するために必要なものは、安定した食材です。養殖魚はそれをまさに可能にしてくれました。それはまた、地域も元気になってくれました。丹精込めて魚を育ててくれている生産者の方に感謝です。私たちの活動が漁業の未来だけでなく、この地域の活性化につながるよう、チーム IKS はこれからもアイドルとして頑張ります。ご清聴ありがとうございました。(拍手)





平成26年 まあじ(養殖)の全国に占める割合

	収獲量 (トン)	割合
静岡県	391	46.8%
愛媛県	210	25.1%
熊本県	88	10.5%
その他	147	17.6%
全国	836	100%



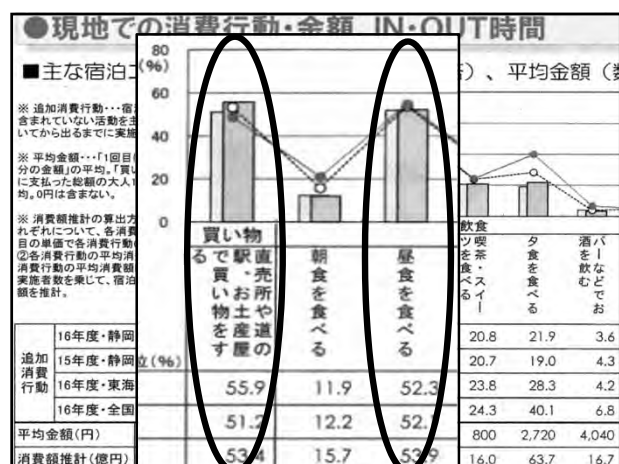
農林水産省統計年報より

活あじ祭の様子

環友会
活あじ丼
特別価格 200円

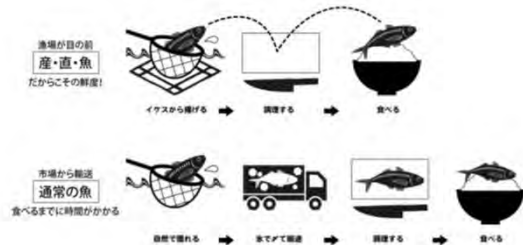
市場食堂開設

チームIKSの原型

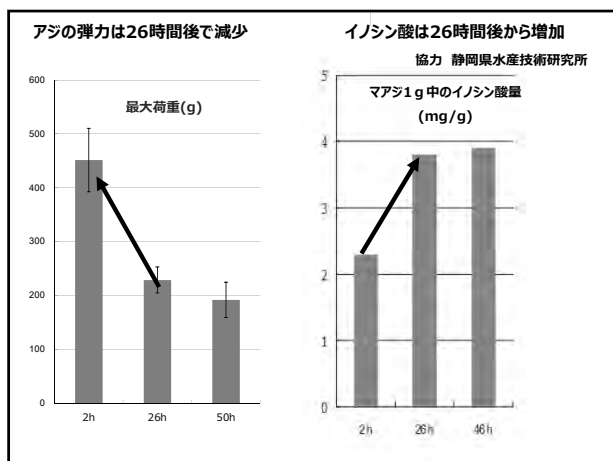
[illegible]

実践活動の成果

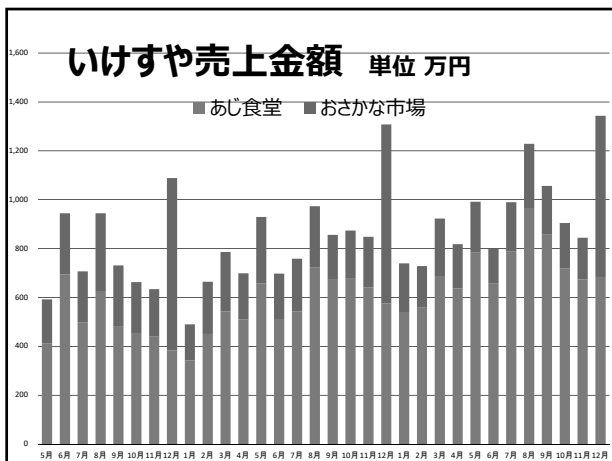
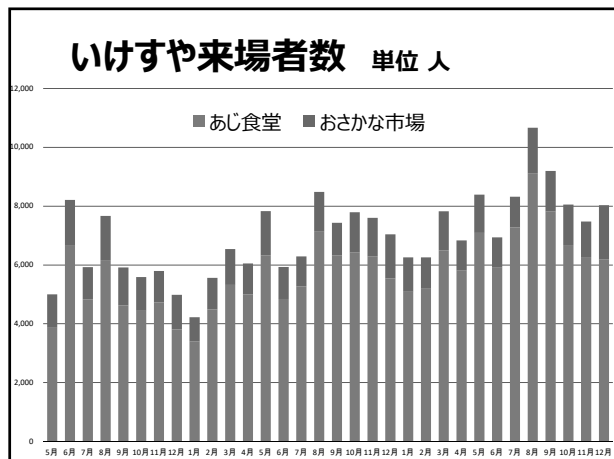
産・直・魚

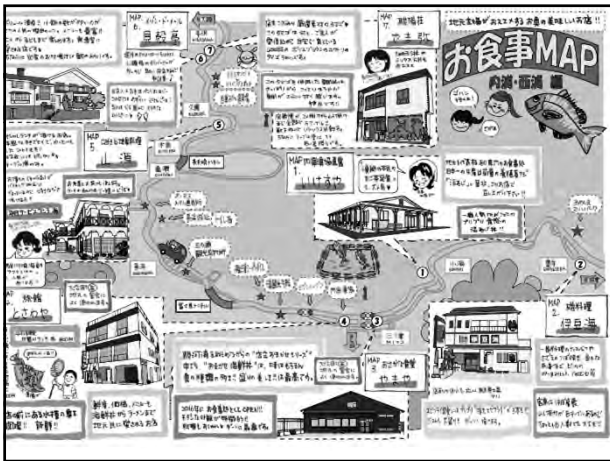


実践活動の成果 チーム I K S 結成









リレートーク 3

ひと味違う「沼津のひもの」は日本一

長澤健司

(長庄水産㈱代表取締役社長)



沼津ひもの会は、2つの組織からなっています。1つは、私の所属する沼津魚市場で買受人資格を有する製造業者などの集まりの沼津魚仲買商ひもの加工組合です。もう1つが、静浦地区を中心とする水産食品製造業者の集まりの静浦ひもの協同組合です。2つの組織は、元々はライバルのような存在でした。しかし、近年、需要と他地域での干物の生産が増えてきたこと、前のお2人もおっしゃったようにだいぶ人手が減ってしまい、後継者不足やいろいろな問題があり、単一の組合ではなかなかPR活動が難しくなってきたことから、同じ沼津でありながら2つあることはおかしいということで、協同して沼津ひもの会という組織を立ち上げて、協力してPRしていくよう組織されました。

沼津で干物の代名詞である、アジの干物の生産で沼津は日本一を誇っています。沼津で干物を生産してきた生産者の立場からも、沼津の干物は、他地域ではまねのできない干物であると自負しています。その自信を支えるのが、こちらに示した3つの柱です。順を追って説明します。

1つ目の柱です。世界中から干物に適したアジを厳選しということです。平成23年に沼津市水産海浜課が、市内の干物加工業者に行ったアンケート結果によれば、当市の干物は、おおよそ半数は国内から、残りは国外から仕入れています。

歴史をさかのぼって、アジは江戸時代に新井白石が『東雅』という語源辞書の中で「アジとは味なり。その味の美をいうなり」と記しているように、味が良い魚と古くから認識されていました。流通技術が整っていない時代には、足が早いアジは、鮮魚として市場に流通することはありませんでした。そのため、多くは保存食である干物の材料としていました。しかし、1970年代になると、アジのたたきが人気となり、価格が高騰し、国内産のアジだけでは質の良い干物を作り続けることができなくなりました。

そこで、沼津の加工業者は、質の良いアジの干物を消費者に提供し続けるために、原料となるアジを求めて、世界に目を向けました。近いところでは韓国。そして、ヨーロッパはオランダ、アイルランド、フランス、ノルウェーなど、良質なアジとどのようなものかを知っている熟練の目利きだからこそ、世界中のどこへでも、干物に適したアジを日々探し求めています。平昌でのオリンピックが今日終わりますけれども、沼津では干物作りのために、毎日アジのオリンピックが開催されているようなものです。

2つ目の世界遺産です。沼津の水道水、井戸水の元となる水は、富士山の雪解け水が悠



久の時を経て、ゆっくりと富士山の山体の水脈を通り湧き出した湧水です。ですから、自然に沼津で作られる干物は、富士山の湧水を利用したものとなります。これは、全国広しといえども、ここ沼津だけが得られる特性です。

3つ目の柱では、伝統の技について、沼津と干物の歴史について触れながら説明します。沼津の干物が歴史的に文献に登場するのは、江戸時代の明和5年、西暦1768年に書かれた、

沼津宿裏町魚座の規約となります。実に今から250年も前のことです。時は下り嘉永5年、1852年です。今ちょうど大河ドラマの舞台となっている幕末のころです。『東海道五十三次』で有名な初代広重が、五十三次沼津において、富士山を背景に干物作りをしている絵を描いたり、当時から沼津＝干物という認識があったことがうかがえます。

このように、歴史ある沼津の干物ですが、全国的な広がりを見せるのは大正期に入ってからです。明治末から大正にかけて、狩野川河口には加工問屋が立ち並び、イワシの塩漬けや煮干しが日本橋まで運ばれていましたが、大正末になると開きの製造が半農半業の暮らしをしていた人々の副業として広がりしました。

沼津の駿河湾の魚を水揚げする港があり、新鮮な魚が安定に供給できることや、静岡県は日照時間が日本一であり晴天の日の多いこと、湿度の低さや西風が強く吹く気候条件が、天日干しにはより干物を乾燥させることに適していることから、大消費地の首都圏に近い地理的な特性も生かして、地場産業として発展していくようになりました。

1950年代に、温風の機械乾燥が開発されると、沼津はいち早く設備を導入し、製造業の近代化を図っています。さらに、沼津の干物の躍進の転機が、1969年の発泡スチロール容器の開発により起こります。当時、干物は木箱に詰めて出荷されていました。冷凍技術も発達していないため、夏場は保存性も悪く、あまりよくありませんでした。しかし、開発されたばかりの発泡スチロール容器を用いた流通方法は、沼津の若手水産会社11人が集まり開発したことにより、品質が急速に向上しシェアを拡大。アジの干物生産日本一となりました。ここまでの、今日までの沼津の干物の歴史です。

続いて、これからの沼津の干物に向けてということです。この伝統と技術を守り続けるためにも、私たち干物加工業者が取り組みを行っています。冒頭でお話ししたように、沼津には静浦ひもの協同組合と、私が所属している沼津魚仲買商ひもの加工組合があり、この2つで形成された組織が沼津ひもの会です。今後の干物の発展は、この会の活動に期待がかかっています。

まず1つ目は、活動の内容です。市内の小学校を対象とした干物作り教室。先ほど前のお二方もおっしゃったように、子どものときからの食育が大変重要だということです。干物体験教室をすることによって、沼津市内の地場産業の一つである干物製造というものが

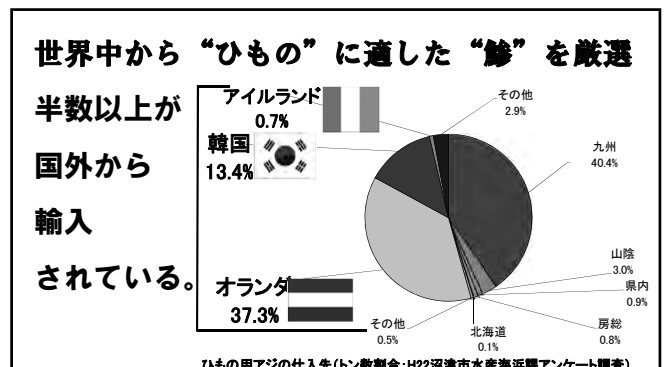
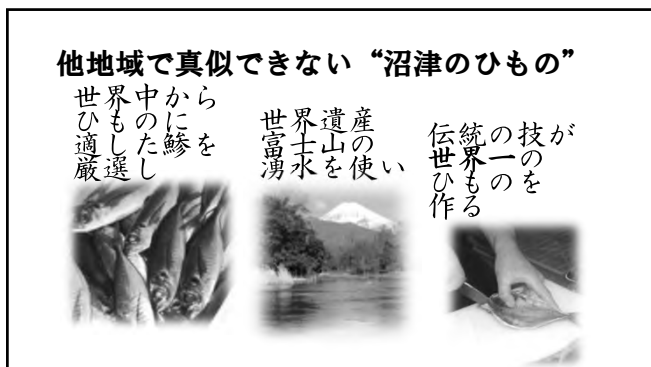
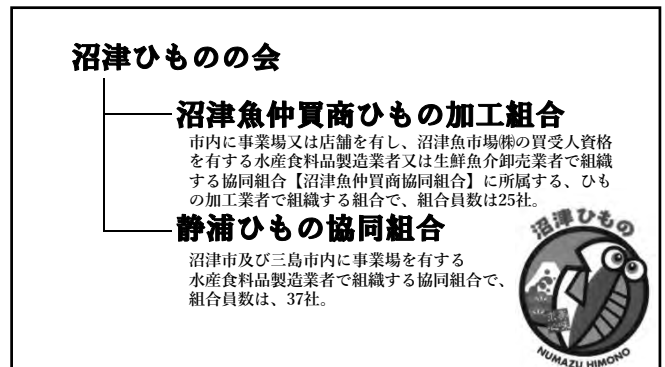
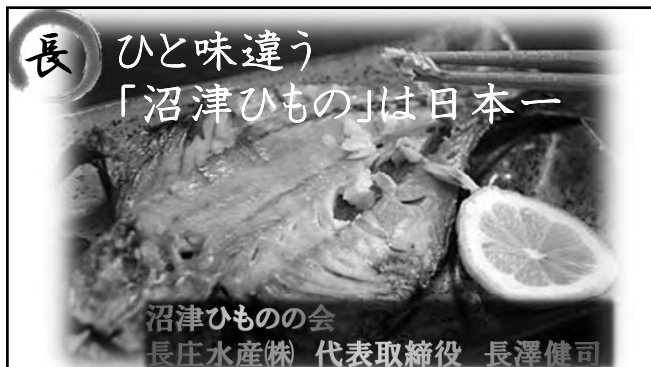
あるということ、子どものときから知ってもら。そういう思いから始めました。

2つ目は、市内外のイベントでのPR活動です。7月1日は沼津の市制記念日ですが、干物の町沼津を誇りに思ってもらいたいという思いを込めて、平成10年に7月1日を沼津ひものデーと決めました。毎年ひものデーでは、干物の無料配布などPR活動を実施してきました。こちらの写真は、恐らくその当時の懐かしい写真です。下のほうの写真は水産祭の様子です。ひもの会では、炭火で焼いた本格干物や、頭から骨まで食べられる干物の町沼津ならではのアジの素揚げを提供しています。恐らくこの中でも、来客の皆さまでもご覧になった方もいるのではないのでしょうか。

3つ目は、もっといろいろな人に沼津の干物を食べてほしいということです。水産関係のイベントだけでなく、狩野川で行われたカヌーのひものカップや狩野川ハーフマラソンで干物茶漬けを振る舞ったり、沼津の魅力の発信拠点「ロットン」さんの協力を得て、バーベキューを行ったり、これまで干物との関係があまりなかった層へのアプローチを行っています。また、J3に昇格したアスルクラロ沼津とは、結成時から協業関係を結んでおり、毎年ひものマッチを開催していただくことになっています。これからも視点を広く持ち、これまでにない手法も取り入れながら、沼津の干物を広めていきたいと思っています。

7月1日がひものデーということは先ほども申しました。今年はちょうど20周年となります。日本一から世界一を目指すため、ギネスに挑戦しようと思っています。この案内は、後に何かでまた出ると思います。その際にはぜひとも、町ぐるみというか、皆さんを巻き込んで、みんなで一緒に沼津干物を世界一にさせていただくようにご協力をお願いします。ご清聴ありがとうございました。(拍手)





富士山の湧水

世界遺産の山の水を使い

沼津市の水道水、井戸水は、富士山の雪解け水が、悠久の時を経て、ゆっくり、ゆっくりと富士山の山体中をとり、湧きだした、湧水です。

日本には、多くのひもの産地がありますが、この富士山の湧水を利用できるのは、ここ、沼津だけなのです。



“沼津のひもの”の始まり



歌川広重作「五十三次 沼津」
(嘉永5年,1852年)

慶長6	1601	大久保忠佐が三牧藩城主となる	1603	徳川家康が江戸に幕府を開く
寛永9	1632	内閣府が完成	1644	徳が中国統一
天明5	1768	沼津藩蔵書『魚鱗の図説』において、“ひもの”の記載が初出	1716	享保の改革
安永5	1777	沼津に木野瀬が置かれ、沼津城ができる	1717	新井白石「東瀛」を著す
天保13	1842	江藤素六が生まれる	1776	アメリカ独立宣言
嘉永5	1852	製法広重「五十三次 沼津」にて、ひもの風景を描く	1787	寛政の改革
安政2	1855	ディアド号の代わりにより日本の洋式帆船「ヘタ号」がつくられる	1789	フランス革命
			1823	幕府・明治が生まれる
			1841	天保の改革
			1853	ペリー提督に来航
			1854	日米和親条約
			1855	安政軍艦海軍艦→ディアド号大破
			1858	日米親善通商条約 調印

地場産業としての発展



明治期～大正期
狩野川河口を中心に加工問屋が建ち並ぶ
⇒イワシの塩漬けや煮干しを日本橋に出荷

この時期～“ひらき”の製造が半農半漁の暮らしをしていた人々の副業として広がる

・静岡県：日照時間日本一
・沼津市：湿度が低く、強い西風
首都圏に近い地理特性

昭和初期には、狩野川に右岸に魚市場があった
(「沼津いまむかし」より)

天日干しによるひもの製造に適し、大消費地に近い立地を活かし、地場産業として発展

先進的な取り組み、そして日本一へ



1950年代 機械乾燥機の開発
⇒沼津ではいち早く導入

ドイツで、発泡スチロール開発
⇒従来の木製容器に比べ、軽量、保温性の高い発泡スチロールを移送用容器として導入

保存性の向上により、塩分濃度を少なくすることができ、低迷していた夏場の消費も向上し、シェア拡大、アジの干物生産量日本一に

これからの“沼津のひもの”へ向けて

1 “ひもの”をもっと知って欲しい ～ひもの作り教室



1 “ひもの”をもっと知って欲しい ～ひもの作り教室



これからの“沼津のひもの”へ向けて

- 1 “ひもの”をもっと知って欲しい
～ひもの作り教室
- 2 “ひもの”をもっと知って欲しい
～イベントにて



2 “ひもの”をもっと知って欲しい
～イベントにて



これからの“沼津のひもの”へ向けて

- 1 “ひもの”をもっと知って欲しい
～ひもの作り教室
- 2 “ひもの”をもっと知って欲しい
～イベントにて
- 3 “ひもの”をもっと知って欲しい
～もっと食べて



3 “ひもの”をもっと知って欲しい
～もっと食べて



そして・・・
日本一から
世界一へ

2018.7.1 沼津ひものは、
ギネスに挑戦します！



リレートーク 4

深海魚で魅せる沼津市戸田（へだ）の魚食観光

中島寿之
（食事処「丸吉」店主）



私たち戸田では、10 年ほど前から戸田で深海魚を食べるということは当たり前でした。一般の家庭の食生活の中に深海魚が入っていました。ごく限られた深海魚です。特に、最近よく話題になりますが、ゲホウ、正式な名前はトウジンといますが、本当に深海魚の代表のような魚です。他にはウミウシなどもあります。そのようなものが、普通の夕食、漁師さんがたくさん捕ってきたときに、近所の家が総出で、魚を各家庭がいろいろな工夫をして食べていた、ごく当たり前の食文化です。そうものが戸田でも根付いていました。

それが、ここ 10 年ほど、都会から深海魚ブームということで、深海魚への関心が高まり、メディアやその他雑誌等いろいろなところで取り上げられるようになりました。今までは、戸田はタカアシガニとして全国的に非常に有名でした。現在もタカアシガニは非常に重要な地域の産物です。しかし、深海魚も魅力があります。実は、戸田の地元の方たちは、それほど価値を感じていませんでした。

まず、私の個人的な紹介からさせていただきます。私は、戸田の生まれでも沼津の生まれでもありません。私は、県内の西の方の島田市の出身です。大学も県外です。ただ、魚は好きで、大学の水産学部に進みました。個人的には、魚でも特にサケ・マス系の魚に非常に興味があり、アマゴの生態についての研究をしていました。できれば将来研究者として、研究の道に進もうということが自分の希望でした。それがどういう訳か、今日後藤さんも見えていますが、沼津魚仲買商協同組合に就職し、そこで 17 年もお世話になりました。そのときに、沼津の魚市場の魚を広めたいということで、いろいろな魚を見る機会がありました。

ただ、その時点でも、僕は戸田という場所を実は知りませんでした。隣にあるのですが、戸田がどこにあるかということでは知りませんでした。そのきっかけは、実は私の家内が戸田の出身です。家内の実家が戸田でお店をやっています。それで戸田と関わることになりました。私は、戸田の生粋の人間ではありません。ただ、実家の父が急死したことにより、私は急きょ家業を継ぐことになりました。全く料理をしたことがありません。魚を見たことはあります。ただ、タカシガニも食べたことはありませんでした。私の実家は漁師の船と直接契約をしていました。毎日水揚げされるタカアシガニを一斉買いしていて、全部買い取ります。深海魚やいろいろな魚も、欲しいものは仕入れることができるという環境でした。

そこで毎日水揚げされる深海魚、見たことのない深海魚などを毎日見ていて、非常に興味深かったです。魚は好きなので、すぐ図鑑を見て、毎日図鑑を手にして水揚げする魚を比べて、見たことのない魚をこれは食べられるのかどうかと、それを持ってきました。一般に食べられていないものもたくさんありました。食べてみるということから始めました。それがまた非常においしいのです。感動しました。そして、もう一つは、戸田には、底引き船が8隻あります。それが朝2時半ぐらいに出漁して、夕方4時前後に帰ってきます。岸壁に着くと、一斉にタカアシガニやいろいろな深海魚を陸揚げします。本当に見たことのない、図鑑に載っていない深海魚が多いです。そのようなものが毎日水揚げされています。その景色を見ていて、毎日感動の連続でした。

そのような中で、これはすごい観光資源ではないのかと思いました。船が着いて、深海魚を陸揚げしている様子を一般の人が見るだけでも、これはすごく感動する場面ではないのかと、いつも思っていました。漁師の人は、ほとんどが利用されない深海魚は捨てています。一般の流通ルートに乗っていない、そのような魚をもらってきて食べてみると、非常においしいのです。たくさんの人にこの深海魚のおいしさをぜひ知っていただきたいという思いが、毎日募っていました。私は食堂を経営しています。一部はメニューにも載せましたが、メニューの中に載せることは非常に難しいです。そういう中で、ただ戸田を訪れた観光客の皆さんには、ぜひこのおいしさを知っていただき、感動していただきたいという思いが毎日募っていました。

一番のきっかけは、5年ほど前に、NHKがダイオウイカなどいろいろなものを取り上げて、上野国立科学博物館で深海展を開いていました。私も見に行きました。満員盛況ですが、見ている方が非常に熱心に深海魚を観察しています。その8割方が女性でした。年配の方もいましたが、若い女性、中年の女性。会話を聞いていると、これは理学系の女性だなという方もたくさんいました。いわゆる専門です。一般の人もありました。深海魚ブームは、われわれが考えている以上に広がっていると。このブームといたらおかしいですが、戸田は深海魚の水揚げの前線基地です。駿河湾の深海までは、船が出漁して、1時間か2時間でもうそこに到達します。ですから、最高に鮮度のいい、他ではなかなか手に入らない深海魚が、毎日たくさん水揚げされています。これを皆さんに紹介しない手はありません。そして、皆さんに食べていただかない手はありません。自分の心の中で確信につながってきました。

前後しますが、私は戸田の観光協会の部会長をやっています。NPOや漁協などいろいろな人たちに声を掛けて、深海魚の前線基地としての戸田を日本中に周知してもらえるよ



うな取り組みが、何かできないかということで、みんなで話し合いました。そこで、戸田温泉深海魚プロジェクトが立ち上がりました。私はその代表を務めています。

まず、何をやったらいいかということです。まず、深海魚のカレンダーを作ろうと。12カ月のカレンダーです。12カ月あるので、1年間は戸田の深海魚、戸田を紹介した写真が飾られます。1年間飾っておけば、戸田のことも



少しは見てくれるだろうと。まずカレンダーを作ると。カレンダーを作るためには、深海魚の写真が必要です。水族館に行っても、写真は撮らせてくれません。では、どうしたらいいのでしょうか。海に潜って深海魚の写真を撮るということはまず無理です。毎日水揚げされている深海魚を、メンダコなどは皆さんご存じですが、そのようなものが毎日揚がってきています。そういうものを皆さんに好きなように写真に撮っていただこう、そういう場を設けようということで、撮影会をやろうということになりました。

初めは全く手探り状態です。深海魚の撮影会とはどうしたらいいのかとみんなで知恵を出しました。とにかく漁師さんに獲ってきてもらい、捨てる魚、一般に食べられていない魚、見たことのないような魚を山にして置きました。募集はマスコミへのプレスリリース、沼津市の広報にだしました。あと、新聞社やテレビ局に直接投げ込みもやりました。いろいろなFacebookをやっている会員、ブログをやっている会員の皆さんに声を掛けて、発信していただきました。

第1回目のときには、静岡新聞が少し取り上げてくれました。最初は撮影会ですから無制限に受け入れることはできません。定員60名でやりました。そうしたら、申し込み初日にいきなり60名がすぐ埋まりました。毎日問い合わせが多くて、最初は100名弱ぐらいでやりましたが、驚きました。

とにかく深海魚は、船から捕ってきたものを、市場の漁協に協力していただき、製氷工場の岸壁のところで並べて、お客さんに好きなように写真を撮っていただきました。触ってもいいです。当日船が入っていますので、生きたものが来ます。カニもそうですが、サメなどは深海魚の中でも非常に強いです。ですから元気に満ちあふれています。ユメザメなどいろいろな深海サメという顔をしたサメがいます。そういうものを、大きな3トン水槽ぐらいを用意して、その中にどんどん入れます。メンダコも実はたくさん捕れます。ただ、生かすことが難しいのです。それも全部この水槽に入れます。サメを好きなように触っていただいて。深海サメは割とおとなしいのでかみつきません。大きなものでも、触って全然平気です。自由に撮っていいです、触っていいですという形でやりました。

最初参加した方は、みんな大喜びです。最初に募集したときに、東京から来る方と名古屋から来る方が多かったです。地元の方は非常に少ないです。ほとんどは関東圏です。今

まで私もいろいろなイベントに参加しましたが、驚き、喜びの反応は、かつてないぐらい感動するものでした。そこに参加しているスタッフ、戸田はいろいろなイベントを毎回港はやっています。正直言って、イベントの山でみんな疲れ切っています。観光のためにいろいろなことをやります。でも、イベントは、やっている人間が、自分は楽しいという気持ちでやっていけばいいのですが、初めはそうでもだんだんそうではなくなります。自分が楽しくないイベントをやって、来た人たちがどうして楽しめるのかということが、僕の今の信念です。ところが、撮影会をやったときに、来た人たちがかつてない反応、喜びが多いので、本当に大喜びです。

必ずイベントをやるときにアンケートを取ります。いいことも悪いことも書いてもらいます。そのときのアンケートの回収率は 80%ぐらいでしたが、90%の人が大満足。「まさかこのサメに触れることが、見ることができるとは思いませんでした。」「実際に手で触れることが、持てるとは思いませんでした。」「図鑑でしか見られないサメが目の前にいて、これ以上の感激はない。」などいろいろな感想が書かれていました。

最初のときに、いろいろな方に協力していただきました。第1回から、戸田によく自分の研究でサンプルの採集に見えている、東京大学大気海洋研究所の猿渡先生も、ボランティアで第1回のときに参加していただきました。なかなか深海魚も図鑑に載っていないものが多いので、名前を聞かれても分かりません。そういう魚を説明してもらうという形で協力していただきました。ココリコの田中さんも、さらに、深海魚で割と有名な作家の荒俣さんもです。その方もいました。そういう方はまた独自でイベントを発信してくれました。

その2週間後ぐらいにもう一回、4月にやって5月。1週間足らずの募集期間でしたが、あっという間に100名の定員はすぐ満員という状態です。今回もう8回ぐらいやっていますが、今大体200名ぐらいを目標に150名ぐらいを定員でやります。受け付けを始めると、大体1週間ぐらいで定員になります。

前回やったときは東は山形、西は広島から来た家族連れが多かったです。3回目ぐらいから深海サメの解剖もやる。なかなか深海魚の解剖は見る機会がありませんが、東大の猿渡先生が解剖をやってみせると、子どもたちが特に熱心に見ます。小学3年生から5年生ぐらいです。7割ぐらいは女の子です。怖がらないで、真剣に見ます。ただの興味本位ではありません。本当に食い入るように見て、東大の先生に質問をするのです。小学校3年生や4年生の女の子や子どもたちが、いろいろな質問をします。すごいなと思います。この子たちは将来絶対に学者だというような感じです。一緒に来ている親御さんは、そういう姿を見て非常に喜びます。家族連れの参加は非常に多いです。



今回は魚食観光という、食べるというテーマですが、なぜこの撮影会をやったかというのは、まず戸田を知っていただくということでした。深海魚は割と抽象的に皆さん深海魚料理を食べたいと言いますが、実際に深海魚を見たことがない方は、どのような料理かをほとんどが知りません。そういうことを知ってもらうために、第一歩は戸田を知っていただく。そして深海魚を知っていただく。最終的には食べていただく。



先ほども講演の中で何回も話されていましたが、小さいときに食べた料理で、食べた食のおいしかった思い出は一生忘れません。自分たちのふるさとで小さいときにこのようなものを食べた、あのようなものを食べた。今思えば、本当のおいしさと比べたときに、今の方がよほどおいしいものがたくさんあるかもしれません。でも、小さいときに食べた思い出は、ずっと忘れません。おいしい深海魚を食べていただければ、その魅力はどんどん忘れないシーンとなっていきます。そのために一つの強みとして撮影会をやっています。

この撮影会ですが、自分たちが考えた以上に反響が大きいです。やるたびに参加者は増えています。参加する方たちも、いろいろな方が来るようになりました。最初は興味本位で写真撮影をしたいという方がメインでしたが、今は大学で深海魚の発光バクテリアを研究している人が、なかなか深海魚だとサンプルが手に入らないので来たと言って参加されます。サンゴイワシは一般に捕れる深海魚ですが、発光バクテリアがたくさん付いているのです。いろいろな魚がたくさん捕れます。ですから、今は、非常に関心の深い子どもたちや親御さん、写真マニアの方、研究者の方も見えるようになりました。事前に、こういう研究をしているけれども、サンプルがぜひ欲しいと依頼もあります。あとは、深海魚は非常にグロテスクなので骨格標本を作りたいから来るなどと、いろいろなニーズがあります。切り口があります。

初めは深海魚を漠然と知っていただきたいということで始めましたが、いろいろな分野から関心があります。ですから、深海魚というものは、われわれが考えている以上に、集客という言い方は変ですが、まだまだ関心を集める可能性を持っています。われわれが気が付いていない、知らない魅力がまだあるのです。新しい人たちがそこに来ています。ですから、このイベントは、やっている人間は、同じことをやっていて飽きてしまう面もあるかもしれません。でも、まだ全国から深海魚に関心のある人たちが200名もきているので、まだ可能性はあります。ずっと参加してくれている人たちもいるので、われわれもやはりステップアップして、リニューアルして、少しでもそういう人たちが満足できるような内容にしていきたいと思っています。

底引きの漁師はラブカを知っています。当たり前、僕ももらったことがあります、ラブカの子どもが捕れたけれども欲しいかと。そういう感じで深海魚にはまります。それはすごいことです。普通のところでは少し考えられません。

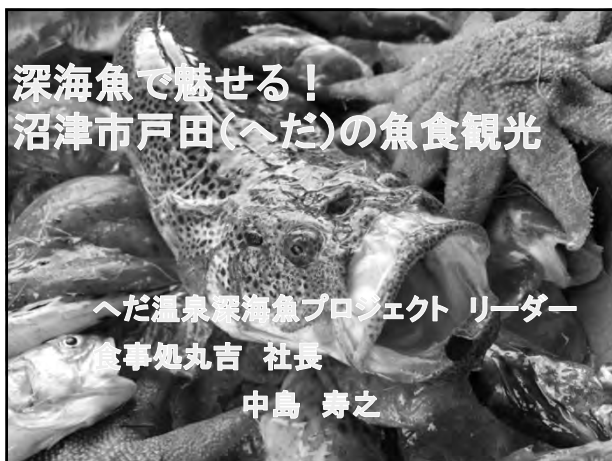
最近では、漁師の子どもの意識も上がりました。撮影会に協力していただくうちに、漁師の方も非常に意識が上がって、今まで漁をしてきたけれども、このサメは今までに2度しか見たことがないとか、珍しい、初めて見たなど、そういうサメを生かしてきてくれます。そういう意味では、この企画は地域の意識を向上させていると思っています。

最後は食につなげます。そして、それに参加している深海魚プロジェクトのメンバーの中心は、戸田の飲食店です。飲食店では、昔からごく一般的なメヒカリやウミウシなどは、料理としてメニューに出していました。深海魚に対しての、自分たちのメニューの中の比率は非常に小さかったですが、最近、お客さんが初めから深海魚の料理を食べたいと言って、どのようなものが食べられるかという問い合わせが非常に増えています。メンバーもお店の人たちも、みんな深海魚に対する意識が非常に高まりました。料理に対する姿勢も変化してきています。

もう一つは、漁師の方が非常に協力的です。今まで観光と漁業は、関係はあるのですが、なかなか相いれないものがありました。それが、今では非常に協力的になっています。この撮影会を通して、何が良かったのかというと、参加するスタッフが非常に活性化しました。もう一つは、漁協が全面的に協力してくれました。いろいろな組織が手をとりあって、戸田を盛り上げていこうという方向に、今向き始めました。これは、非常に素晴らしいことです。自分がやったことは良かったと自負しています。

これから、まだ自分たちの知らない深海魚というものは、大きな魅力を持っています。それをもっと掘り起こして、全体的に見れば沼津ですが、この地域をもっと全国的に一つのツールを通してアピールしていきたいと思っています。どうもご清聴ありがとうございました。(拍手)





自己紹介

- ☆ 島田市生まれ
- ☆ 魚好き（学生時代はアマゴの研究）
- ☆ 冷蔵庫のお仕事

⇒ 無数の魚に触れながらも、料理人ではなかった！

☞ 妻の実家を継ぐことになり、
食事処 丸吉経営へ！！

自己紹介

・丸吉食堂（開業50年）への思い

- ・手探りのスタート

↓

- ・漁船と直接契約で、毎日獲れたての駿河湾の恵みが！

↓

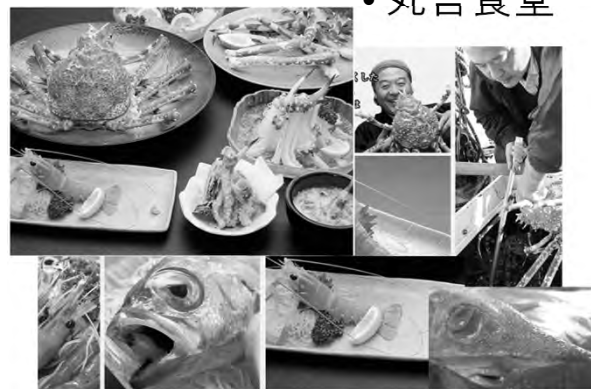
- ・驚きの連続、深海魚に関する興味の広がり

↓

- ・戸田の素晴らしい魚たち、地元の人でさえ食べていない珍しい深海魚を、もっとたくさんの皆様に食べてほしい！

自己紹介

・丸吉食堂



沼津市戸田のご紹介



漁師・水産業のまち



漁師・水産業のまち



観光業のまち



観光業のまち



観光業のまち

深海魚で戸田振興

- ・戸田観光協会の副会長
- ・へだ温泉深海魚プロジェクトのリーダー



深海魚で戸田を盛り上げる地元プロジェクト！

深海魚で戸田振興



・タカアシガニの放流

深海魚で戸田振興



・深海魚まつり

深海魚で戸田振興



・深海魚まつり

深海魚で戸田振興

・沼津市役所プロジェクトチームとの連携



深海魚で戸田振興

沼津市役所プロジェクトチームとの連携

・深海生物館
リニューアル



・深海魚に関する新観光商品開発

深海魚で戸田振興

沼津市役所プロジェクトチームとの連携

・「深海魚の聖地 戸田」を情報発信する取り組み



・「深海魚大学」開催

深海魚で魅せる！
沼津市戸田(へだ)の魚食観光

ご清聴ありがとうございました

へだ温泉深海魚プロジェクト リーダー
食事処丸吉 社長

中島 寿之

リレートーク 5

海と温泉、歴史遺産と連携させた食の観光

渡辺勝巳

(近畿日本ツーリスト/沼津市観光戦略課専門官)



皆さんこんにちは。私は本籍は近畿日本ツーリスト、現在は沼津市役所で商品開発の仕事をしています。魚を使った商品開発をやっています。私は、各地の港で水揚げされる魚を使った、地元の知恵でおいしい魚を食べるような、また地域が元気になるような、そのような食堂をつくりたいと日々思っています。

今まで私が携わった事業は、2009年に実は富士市で、田子の浦の漁協食堂の企画・立ち上げをやりました。2012年に沼津市に異動になりました。そこで、先ほど土屋店長から紹介があった内浦漁協直営の「いけすや」、あと静浦漁協産でしらす食堂フェスの企画・運営をしました。2010年までの、よちよち歩きの田子の浦の漁協食堂です。青壮年部と一緒に最初、2年目は事業をしていました。次に、これが今日もにぎわっている、田子の浦漁協の漁協食堂の写真です。次が2012年、内浦の最初の「いけすや」の写真です。次が、2015年の5月にオープンした「いけすや」の店内の様子です。あと、2014年、静浦の漁協の青壮年部に協力していただき、三島市の食育ツアーを静浦漁協で受け入れました。揚げたての釜揚げシラスを提供しました。大変評判が良かったので、これを受けて、2016年に静浦しらす食堂フェスを、静浦漁協で開催しました。2017年はどうなったかという、シラスの大不漁で、しらすフェスは2回とも中止になってしまいました。

今日は、3つのキーワードで魚と観光の話をさせていただきます。1つ目は、期待に応えていく。2つ目は、取りこぼさない。3つ目は、掘ってみる。この3つです。

まず、期待に応える。自分が魚を生かした観光事業をやっている理由は、何ととっても派遣先で魚が捕れている。それが一つの大きな要因です。観光で人に来てもらうには何かと考えたときに、私は地域にある食だと考えました。人は毎日食べるものであり、観光の主導権を握っているのは女性です。特に、女性は食に大変関心が強いです。観光で使う食材は何かと考えたときに、肉、野菜、果物、魚があると思います。それぞれの食を観光でつなぐ場合のメリットとデメリットを考えてみました。

まず、肉です。肉は、流通が発達しているので、どこでも今おいしい肉が食べられる状況です。おいしい肉は、生産地では実際は残っておらず、体験などは大変難しい状況です。また、肉は熟成するとおいしくなるといわれているので、生産地に来る理由がなかなか弱いと思います。観光素材としては△（三角）ではないかなと思います。

次に、野菜です。今は生産技術の向上で、全国で同じような野菜が作られています。野菜は味付けをして食べることが多いので、野菜本来の味が伝えにくく、メインメニューになりにくいです。そのままでは食べにくい野菜もあります。

果物です。野菜も果物も、採れたてはおいしいです。ただ、果物は、品種によっては皮をむいたり冷やしたほうがおいしかったりする場合など、すぐに食べられない果物があります。また、おいしい時期が収穫期と同じ繁忙期になり、その時期に観光客の受け入れはなかなか厳しい場合があると思います。ただ、現在収穫体験や農家のレストランは大変人気になっています。野菜や果物は、観光商品としては○（丸）だと思います。

次に、魚です。捕れる魚は地域によって異なります。記録によると、縄文時代や弥生時代から漁業は行われており、地域独特の漁法や味付けや加工法が残っています。魚は、安定した量の確保が難しいということが、一つの大きな弱点です。海の近いところには、新鮮でおいしい魚があるというイメージがあるので、生産現場に来てもらう強い理由があると思います。観光素材としては◎（二重丸）ではないかと思います。

観光というものは、その地に来てもらうことで成り立つ産業です。どこでも食べられる食よりは、ここでしか食べられない食のほうが、人に来てもらうのに強い理由があるといえます。沼津は海に近く、新鮮でおいしい魚を食べられるイメージがあるので、多くの人が来ています。魚は、観光としての親和性が大変高いといえます。また、沼津は魚のイメージがとて強いです。そのシンボルが、年間 154 万人来ている沼津港ではないでしょうか。観光には、その地域のイメージが大変大事なのです。

一方、お客さんを迎える側としては、期待されているイメージを形にしなければなりません。最近では、流通が発達しているので、東京でも驚くほどおいしいお魚を食べることができます。期待されていることは、魚の味だけではなく、魚市場のような雑然とした、それでもにぎやかな雰囲気、海の近く、麓で食べられる場所を期待しているのではないかと思います。

もう一つ大事なことは、漁協のブランドイメージです。自分が田子の浦で漁協食堂、内浦で漁協直営食堂と、食堂に漁協の名前を付けているのは、漁協に対する皆さまのイメージである、魚をよく知っている、漁協の食堂は新鮮で安くておいしい魚が食べられるという、信頼を形にしようとしているからです。

次に、取りこぼさない。これはどういうことかということ、先ほど中平局長の話もありました。これもじゃらんからの流用です。まず、平成 27 年度の静岡県の観光交流の動向調査によると、伊豆地区の宿泊客数数は、1,113 万人と発表されています。一方、平成 28 年度のじゃらんリサーチセンターの調べでは、静岡県の宿泊者の宿泊エリアでの行動で、昼食を



食べる割合は52.3%です。先ほどの伊豆地区の宿泊数で計算すると、1年間で約582万人の宿泊客が、伊豆地区で昼食を食べているということになります。次の、宿泊旅行者の目的の1位は、温泉や露天風呂が60.2%です。次に多いのは、地元のおいしいものを食べるで45.3%です。先ほどの伊豆地区の宿泊者数で計算すると、約504万人。伊豆で宿泊する人は、食事に大きな期待をしていることが分



かります。じゃらんのリサーチセンターのデータは宿泊者を対象にしているので、日帰り旅行者を含めると、ここに大きな市場があるといえると思います。静岡県観光交流の動向調査によると、伊豆の日帰り客と宿泊者の割合は、26対74。地元のおいしいものを食べたい日帰り客と宿泊客は、年間で伊豆地区には600万人いるということがいえると思います。

沼津は伊豆の帰り道の動線上にあり、インターチェンジから近いという利点があります。旅行先の決定は、一つの目的だけではなく、温泉、体験、食事、買い物など、幾つ楽しめるかがポイントになります。特に女性は、合理的に考える傾向が強いと思います。旅行の決定権ではなく、家庭でも財布のひもを女性が握っているので、女性に魅力を伝えないと、世の中の観光事業は立ち行かないのではないのでしょうか。地域全体の魅力を上げないと、魚食観光が伸びないことは明らかです。食事の魅力だけではなく、接客などおもてなし力のアップ、人が人を気持ちよくさせる取り組みも必要です。旅行する人の満足度は、地元の人と話をするとアップするという調査結果も出ています。おいしいものを食べたい600万人を超える人を、取りこぼさない取り組みも必要です。

次に、掘ってみることです。食の事業をやっていると、左右を見回して、なかなかネタがないときに掘ってみることも一つの方法です。「いけすや」をつくる時に、メニューの検討をしているときに、雑談から、内浦では宴会の締めはまご茶で決まっていると聞きました。まご茶とは何か。逆に、まご茶で宴会を締めないのかと聞かれました。まご茶は、内浦地区で、アジのたたきに熱湯を掛けて食べるお茶漬けのことです。これをメニューにする場合にどうしようと。私どもはお金をもらうので、お湯ではなくだしを入れたお湯のほうがいいのではないかと主張しました。ただ、地元では熱湯しか掛けないので、だし汁を掛けることは地元の味ではないと議論になり、試食を試みようということになりました。結果は、地元の人が言うとおりの、私が言ったものは、アジから出るだしとだし汁の味がけんかをしてしまい、すっきりしない味になっていました。それで、まご茶は今は熱湯だけを掛けるすっきりした味にしています。

また、観光は非日常体験です。地元のおいしいものなど、地元にいるとその魅力が分かりにくいので、それを掘り起こす力が必要です。長い間地元で、地域で食べられているものには、それなりの訳があるのだと痛感しました。

内浦で仕事をしていると、漁師さんから、「いけすや」がある内浦地区は、その昔真珠養殖をしていたという話を聞きました。真珠の次はハマチをやり、タイをやり、アジの養殖をするようになったと、興味津々のネタを聞きました。漁協でこのような話を聞いたと話をすると、地域の長老の漁師さんから聞き取りをして編集した本を、1冊貸してもらいました。

その本の中に、先ほど何回か名前が出ている徳川家光が、1626年に三島に宿泊をした際に、沼津の漁師さんたちが、駿河湾で捕れたマダイを献上したとあります。当時マダイは、江戸湾で捕ることができない魚で、将軍は大層気に入られました。その後も江戸の大商人大和屋助五郎さんという方に、駿河湾のタイを調達するように命じました。大和屋は我入道、志下、馬込、獅子浜、江ノ浦、静浦と6浦からタイの調達にかかりました。志下の網元の小沢さんという方が、大和屋を通じて幕府から御免という焼き印を押された関札を頂き、関所を通り、江戸まで早馬を飛ばしたといわれているそうです。

常にタイを用意できるように、今度は江ノ浦に畜養池をつくり、ここでタイを畜養していたと。この畜養池は、江戸時代の終わりから明治にかけて、まだ残っていたそうです。家光が好んだタイが、この地の養殖のきっかけをつくったとここでは伝えているようです。江戸が終わって明治時代には、江ノ浦の小池さんという方が、420トンほどの活魚の運搬船を新たに建造して、江戸まで新鮮なマダイを大量に届けたという記録も残っています。生きたタイを届けるこの方式は、今の内浦の活魚の原型ではないかと思っています。

葵のご紋と内浦のタイ。次の「いけすや」の新メニューのPRネタに使う予定でしたが、「いけすや」は今活アジで大変にぎわっているので、当分タイを扱う予定はなさそうです。

最後に、静浦漁協青壮年部に協力してもらった、首都圏からのモニターツアーで、揚げたての釜揚げシラスを提供したときの写真です。釜揚げシラスの前に、女性2人がとても楽しそうに、うれしそうな表情をしているのがとても印象的です。

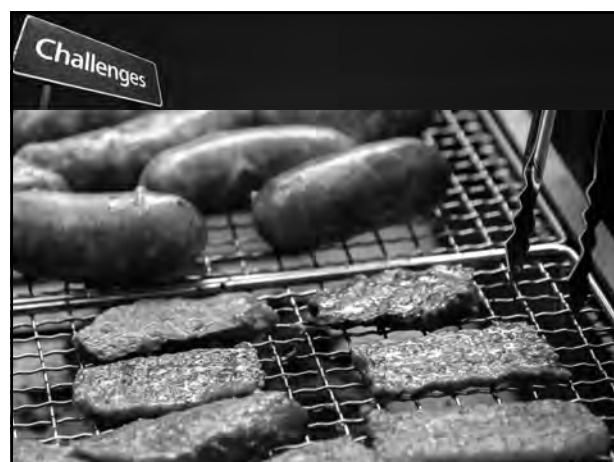
これからもおいしい魚を食べて、幸せをつくっていききたいと私は考えています。どうもありがとうございました。(拍手)





Challenges

1. 期待に応えきる
2. とりこぼさない
3. 掘ってみる



Challenges 観光資源としての魚

- 地方独特の魚が獲れる
- 地方独特の味付け、加工方法が残っている
- 漁場の近くでないと食べられない魚がある
- 調理は比較的簡単で短時間

↓

産地ではおいしい魚を食べられる
産地の近くで食べられる
観光資源 ○

Challenges 沼津で期待される味

観光客は地域でイメージするものを食べたい

↓

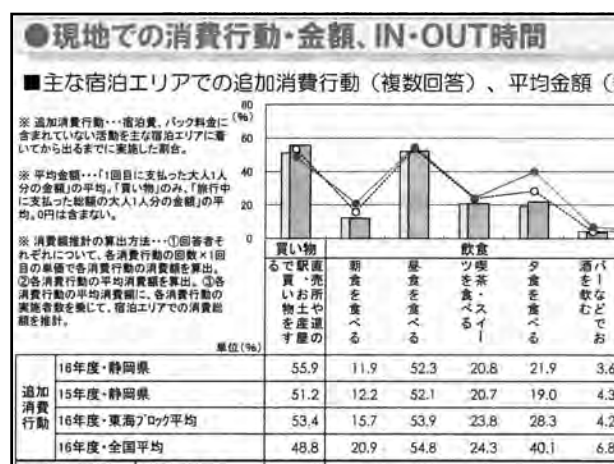
沼津のイメージは「魚」

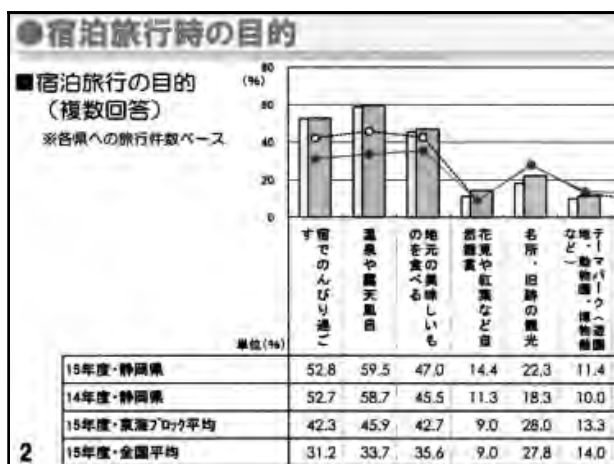
↓

沼津港飲食店街の賑わい

↓

ホンモノの味

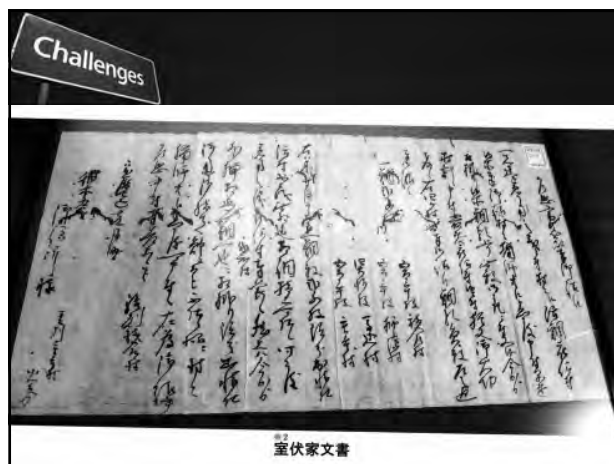




2

Challenges とりこぼさないため

- 楽しめる多くのポイントをつくる
- 女性に伝える
- 地域全体の満足度



パネル討論「沼津の魚食観光の未来に向けて」

- 司会 ： 二平 章 （コーディネーター・茨城大学人文社会科学部）
パネラー ： 藤村望洋 （海洋観光推進機構専務理事）
 後藤義男 （ぬまづみなと商店街協同組合理事長）
 増田剛史 （沼津漁協青壮年部連絡協議会）
 土屋真美 （内浦漁協直営いけすや店長）
 長澤健司 （長庄水産㈱代表取締役社長）
 中島寿之 （食事処「丸吉」店主）
 渡辺勝巳 （近畿日本ツーリスト/沼津市観光戦略課専門官）



二平 ： 会場の皆さん、ご清聴ありがとうございました。（拍手）私もずっと藤村さんの話からリレートークまでを聞いていました。私の住む茨城県から比べれば、伊豆・沼津ははるかに恵まれた地域です。自然が豊かで海があり温泉があり魚があります。一人一人の中のご報告の中身が詰まっていて、私自身とても勉強させていただきました。本当にありがとうございました。それほど長い時間はありませんが、少し振り返りながら、もう少し確かめてみたいところも含めて、皆さんにお話を伺いたいと思います。

まず、増田さんです。青壮年部の方々が中心になって、とても素晴らしい活動をしています。全国どこでもそうですが、漁業者の人数が減ってきています。私の茨城も同じです。そういう中で、地域をもう一度見直して、漁村地域でも魚を

食べる人が減ってきたこと、お母さんたちの調理力も落ちてきたこと、海がそばにあるのに子どもが釣りをしていないことなどに気付いて、青壮年部の方々が行動を起こしはじめたという話をしていただきました。大変素晴らしい活動だと思います。

質問です。市内の4つの漁協さんで1つの協議会をつくられているというお話がありました。この4漁協の青壮年部の方々の共同の取り組みは、これからなのでしょうか。教えてください。

増田 : 現在、共同でやっていることは、マダイの放流やヒラメの放流などです。あと、マダイが住むのに適した魚礁づくりなどを共同で行い中間育成をするという活動をしています。

二平 : これは、それぞれの地区青壮年の人数がだんだん減ってくる中で、4つの地区が一緒になっていろいろ取り組みをしようということから、始まった形なのではないでしょうか。

増田 : 元々、活動は4つで固まってやっていました。近年はそれぞれの漁協がオリジナルの取り組みを始めています。今日発表した以外にも、内浦として独自にやり始めようという計画もあります。

二平 : ありがとうございます。漁協の枠を超えて、若い方々を中心にして、横の連携を取りながら一緒に活動していくということは、素晴らしいと思います。ぜひ頑張ってくださいと思います。私は年に10回、「かんたん地魚健康料理教室」を公共施設から頼まれ実施しています。毎回、魚市場に出かけてその時水揚げされている旬の魚を仕入れ、料理魚とレシピは当日発表する教室をやっています。ほかに、幼稚園の子育て中のお母さんに魚のさばき方を教えたりもしています。そこに参加してくれるなかで、小出刃包丁を家庭にそろえてくれる方、魚料理ファンが地元に少しずつですが増えてきている実感があります。増田さんも活動を通じてその効果を感じられますか？



増田 : 実感はあります。私はPTAをやっていたので、おとなしい子たちも魚を釣ったり魚に触らせてみたら意外な一面を見ることができて、これは楽しいなと思いました。魚が好きかと質問したら、好きになったということを聞けて、本当に実感しました。

二平 : 私のところでは、幼稚園の先生が子どもたちと母親たちを漁港に連れてきて、若手漁業者との交流をはじめています。もちろん子供たちは魚に触れることもできて大感激ですが、若手漁業者が子供たちやお母さんとの出会いの中で、逆に元気をもらっている面もあるように見えるのです。漁業者も漁業者だけの世界ではなく、広く一般の方々との交流の世界をつくるなかで、変わっていく面があると思うのです。幼稚園との交流活動を一緒にやる中で、漁師さんたちも張り切って、それなら今度は地引き網をやってやるというように、交流活動が広がっていくことが出てきています。ここでもそういう意味で、他の方々から元気をもらっているという面もありますか。

増田 : それはあります。やはり、手探り状態で始めたのですが、実践することによって、次はこういうものをやってみたらどうだろうかなどと、いろいろなアドバイスをもらったり、出したりします。初めのきっかけが重要で、集まることで意見が生まれます。それでどんどん発展しています。



二平 : 交流する中で、他の方々からリクエストがどんどん出てくる。そういう関係が、漁村地域に元気が出てくる源なのかなと、私も感じています。ぜひ頑張って、また活動をやっていただければと思います。

次に、干物の話を長澤さんにお伺いしました。私は、長澤さんをお願いするときに、工場にお邪魔しました。長澤さん自身が、工場の中で作業をされていました。社長さん自ら忙しそうに仕事をされているところへ行き、お邪魔をしてしまいました。私にも沼津の干物は昔から日本一、沼津の干物を食べたいというイメージがあります。ここにブランドマークがありますが、例えば他の地区で沼津の干物を食べるときに、そういうもので統一的な商品というか、沼津の干物屋さんが作ったものだと、僕ら外の人間が買うときに一目瞭然と分かるようなものになっているのでしょうか。

長澤 : すみません。今のところなっていないです。そのためにも、沼津ひもの会という会で、統一を図りたいという動きもしています。

二平 : 外から見るととてもいいマークなので、例えばこのようなものを張っているだけでも、沼津干物のブランド力が一目瞭然だと思います。全体を統一していく上では、難題もいろいろあるのかもしれませんが、ぜひそのようになっていただき、外へどんどん出ていただけると、沼津干物の人気度ももっと上がってくるので



はないかと思います。名前は知れ渡っているのですが、ぜひそういう意味で、商品が目につくようにしていただければありがたいと感じました。ギネスに挑戦ということも、非常にいいニュースになると思います。ぜひ頑張ってください。ギネスの中身はまだ非公開でしょうか。

長澤： 言ってもいいですが。一応楽しみに。

二平： では、楽しみに待っていたいと思います。ぜひ頑張ってくださいと思います。よろしくお願いします。

次は、内浦漁協さんの「いけすや」の土屋さんです。私も準備の段階で行ったときに、土屋さんのところにお邪魔して、お話もお聞きしました。そこでアジ井の試食もしました。とてもおいしかったです。このお店は、開いて3年ですか。

土屋： そうです。

二平： いろいろな新聞で報道されて、土屋さんもよく登場していたので、私は最初は新聞報道で知りました。沼津のシンポを最初に頼まれて下調べに来たときは、まだ、「いけすや」さんはありませんでした。その後にお店がスタートしましたが、大繁盛ぶりにすごく驚いています。ここで働いているお母さん方は、漁師さんの奥さんなのですか。

土屋： 全員が漁師の奥さんというわけではありません。地元のお嫁さん、または生まれたときからここで育って、お嬢さんに来てもらって地元の味をずっと受け継いでいるお母さん方です。地元の味と魚の良さとは何かと、いろいろなことを伝えたいと集まったお母さんたちです。



二平： 漁師さんの奥さんプラス、この地域の魚好きなお母さん方が手伝ってくれるという。そういう形でやっておられるのですね。土屋さんは漁協の職員さんだったのですか。今もそうでしょうか。

土屋： 今も内浦漁協の職員です。

二平： そういう点では、内浦漁協さんにこのような店長さんになる素晴らしい女性がいたということも、また大きな力になったのだと、私はこの間お話を聞いて思い

ました。データを見るとかなり順調にお客さんも伸びていますし、売上高も伸びています。今後もっとこういうところが課題だとか、もっとこのようなことをやりたいということはありませんか。

土屋 : ここまですごく順調にきています。5月で3年になります。今まで来ていただいた方がまたさらに来たいと思えるように、常に同じ気持ちでいることです。課題としては、養殖ランチを食べていただいている皆さんには知ってもらっていますが、養殖のアジ以外にもタイなどいろいろなものがあります。そういうものも季節的に出してみたり、漁師さんが捕ってきたお魚を日替わりでもっと出せるような環境をつくり、アジに限らず地域の良さをもっと発信できるように頑張りたいと思っています。

二平 : これ以上お客数が伸びてもお店のキャパは大丈夫ですか。

土屋 : スタッフをもっと増やして頑張らないといけないと思っています。

二平 : ぜひ頑張ってください。本当に大繁盛で、とてもいい取り組みをされています。漁協ブランドの強さが発揮されている良い例だと私も思いました。

二平 : 次は、戸田の深海魚料理の中島さんですが、今日は、料理屋さんのご主人というよりは、深海魚専門の大学の先生のような話をたくさんしていただきました。とても熱のこもったお話でありがとうございました。素晴らしい撮影会、体験会などをやって、150〜200人とたくさんの方が参集されて、子どもたちも喜んでいるようです。このように深海魚をテーマに掲げながら観光客に戸田に来ていただく中で、地域の食堂をはじめ戸田地区への経済効果には良い面が出てきていると見てよろしいですか。

中島 : そうですね。こういうイベントを始めて、今4年になります。当初、ブームが始まる頃は、お料理はどのようなものがあるかなど、深海魚への問い合わせは少しありました。最近は、お見えになる方が、深海魚の料理を必ず召し上がります。問い合わせの件数や、団体旅行で寄られた方が深海魚料理を食べたいとリクエストをされ、各飲食店にそういうお客さんが増えています。そういう意味では、深海魚を食べることが少しずつ定着してきたということは実感しています。



二平 : なかなかイベントを続けるということは大変ですが、そのようなことをやりながら、観光で深海魚料理を食べたいと思う方に戸田に来ていただく。私が下調べに行ったときも、タカアシガニを注文していたご夫婦がいらっしゃいました。各種イベントをやりながら、戸田を盛り上げ、その地域の経済効果をアップしていくということで、皆さん頑張っているんですね。

中島 : そうです。先ほどもお話しましたが、このイベントをやって一番良かったことは、今まで戸田はタカアシガニでは非常に有名でした。でも、各飲食店でタカアシガニを扱っていますが、いわゆる漁師さんや漁協さんとのつながりや交流がありませんでした。実際に提供しているのは漁獲してくる戸田の漁師さんです。漁協さんも重要な部署ですけれども、個々のいわゆる観光とのつながりは、どちらかというと疎遠でした。でも、この深海魚に関しては、非常に熱心です。

もう一つは、最初は深海魚イベントはすべて自分たちでやろうという意見もありました。しかし、漁協さんの部門は漁協さんにお任せしようとなりました。専門ですし、先ほどからよく出てきますが、漁協ブランドがあります。一般の人たちの漁協に対する信頼度は非常に高いです。そういう点をもっと漁協さんには利用していただきたいのです。ですから、ウィンウィンの関係が非常に大事です。そういうものを漁協さんも感じていただいて、協力していただく力が今までよりもずっと濃くなっています。このウィンウィンの関係は、非常に現実的ですが、すごく大事です。魚の観光イベントを成功させるためには、そういう関係を構築することが大事だと思います。気持ちだけでは、なかなか成功には導けません。

二平 : 私も全国をいろいろ回っています。旅館や飲食などの商業をやっておられる方と漁協、漁民が協力し合いながら、地元の魚をテーマに地域づくり、まちづくりで地元への経済効果を生み出すために一生懸命になってやっておられます。

でもうまくいっているところばかりではありません。私が青森県のある温泉地に行ったときも、すてきな温泉で、旅館・民宿などが漁協と道路1本挟んで目



の前なのですが、その旅館の女主人さんたちは、目の前の市場に何があるかということが分かりませんでした。それでは海辺の温泉の魅力発信になりません。ですから、シンポを機会に、旅館のおかみさんらと、漁協の皆さんや漁協女性部の皆さんと交流しながら、そこに揚がっている魚をもっと旅館で使えるような形をつくり、お客さんには「これは目の

前で捕れた魚だよ」という話ができるような地域をつくっていけば「もっと魅力がでますよ」ということを、シンポジウムで言ったことがあります。

戸田さんはまさにそれをやっていたらっしゃいます。地域をもり立てているということで、大変素晴らしい事例だと思います。中島さんはいろいろご苦勞をされたと思います。ありがとうございます。

次に、渡辺さんにお伺いします。一つ感心したことは、渡辺さんという存在そのものでした。沼津市にこのような近畿日本ツーリストの観光プロがいるとは思っていませんでした。市の職員さんとして初めてお会いした時に、この人は市の職員らしからぬ人だなと思いました。雰囲気全然違うのです。私も公務員でしたが、公務員くさくないので、変わった人が市役所の中にいるなと思いました。やはり、この人は観光のプロでした。こういう形で、プロの方を市の中に置きながら、実際にサポートや企画などをしていただける。こういうことは渡辺さんが初めてですか。その前からですか。それから、静岡にこのような事例は結構ありますか。

渡辺 : 私は静岡でコンベンションビューローにいました。富士では富士山観光交流ビューローと、コンベンションと観光をやるセクションにいました。今回私は、初めて役所の中で仕事をしています。

二平 : 役所の中に飛び込んできて、仕事がしづらいなどということはありませんか。また少し違う感じがあると思うのですが。

渡辺 : 行政の方もいらっしゃるの言いにくいところもあります（笑）。役所は情報がすごく入ってきます。それを総合的に判断して、市役所の職員は朝から晩まで泥臭いようなことも皆さんやっていることを、皆さんご存じないと思います。それだけ、市民のために働いている姿など、僕は役所の中に行って初めて知ったことがたくさんありました。一生懸命、市のためにやろうという強い思いを持っているのが市の職員です。その中で、情報を僕はいただいて、これができるのではないかと、これをやりませんか、観光戦略課の方たちと一緒に仕事をさせてもらっている状況です。



二平 : 別にお手伝いいただいたから褒めるわけではありません。市長さんがいるから言うわけでもないです。率直に言って、このシンポをやるのに、沼津の市の職員さんには本当に献身的にご努力いただきました。それから驚いたことは、非常に

現場のことをよく知っておられます。ですが、そういう市ばかりではありません。どこの市でも水産課がありますが、そこの担当者の方が現地のことをよく知っているかという、そうでもない市も結構たくさんあります。いわゆる県から来た事業だけをこなしているようなところもあります。こちらの担当の方々は素晴らしいので、本当に浜のことをよく知っているし、人のことを知っているし、一生懸命地域おこしに関して熱心にやっています。市長に報告しておきます。ボーナスをぜひ上げてあげてください。冗談です（笑）。そういう意味で、本当に素晴らしい職員さんを抱えておられると思いました。そういう方々がいるからこそ、このような発表は皆中身があるのではないかと私も準備で何回か沼津に入っていて感じたことです。そういう点では、地方自治体の職員の方々は、市の方、県の方々も含めて素晴らしい働き方をされているという印象でした。

後藤さん。短時間で、話し切れない点もたくさんあったと思います。歴史との観点、海や船との関係で戸田のプロジェクトを、もっと大きく進めたい構想をお持ちのようです。沼津の商店街は商店街として素晴らしいものですが、そういうことも含めてもう少し、先を見てこの地域全体の観光について、何かお考えがあればご紹介ください。

後藤：今日の藤村先生の話の中で、エーゲ海に勝るとも劣らない、日本の象徴になる場所は沼津だという話がありました。それを実感できた人は、何人いるのでしょうか。テーマを絞っていくと、沼津はとんでもない国際観光都市になり得る要素を持っていると、私は前々からすごく感じていました。沼津の良さを沼津の人がもっと自慢しようということです。



やはり日本人は、1週間かけての遊びはなかなかできません。それでも、短い1日、2日の中で、体験できる町づくりができるはずだと。要するに、修学旅行生が100人来て、10班に分かれて、私はカヌーをやりたい、釣りをやりたい、スキューバをやりたい、ヨットをやりたい、ジオパークの勉強をしたいと、いろいろな可能性があるのは沼津なのです。そういうものを、学課として2日か3日沼津にいてもらう。これをビジネスにするには、学校をつくってそういう養成所をつくる、インストラクターを養成する。そうすると、一つのビジネスとしての産業が成り立つ。

東京から出るときには、沼津で今日は何をやりたいのか、スキューバをやりたいと。電話を1本かけて道具一式をレンタルできるシステムがあって、沼津港へ来て、レンタルしたものを持って海上タクシーで大瀬崎へ行く、そこで潜って帰

る。海という一つのテーマにすると、沼津市全体が素晴らしい海という色でいろいろな産業が復活できます。よそではまねができない、沼津でしかできない産業です。こういうものは、若者が集まります。そういう町ができるのかもしれませんが。それをとにかく世界一元気な沼津のテーマにする。

よそのまねをする町づくりは、魅力がありません。沼津独自の町づくり、沼津でしかできない町をつくる。先ほど言ったレンタルのそういう大型スポーツ用具メーカーが出てくれる。そして、それに対抗するように、若者が経営する小さな店、Tシャツ専門の店、サンダル、頭のキャップ、何でもいいです。海に関わるテーマの店が駅前からずっと並ぶ。そういう店が並んでいると、よそがまねできない沼津の町づくりができるのかと思います。食も大事ですが、やはりそういう、滞在しながらどうやって思い出をつくっていくか。それが富士山に負けない沼津の町づくりだと思います。富士山を眺めて良かったねだけだと、山梨に持っていかれてしまいます。箱根山でも神奈川から向こうに持っていかれてしまいます。伊豆半島も、あちらこちら皆がおらが町といいます。富士箱根伊豆国立公園というくくりでやると、このエリアには1億2,000万人の観光客は呼べると思います。沼津港には、そのうち1割、1,200万人を集めて、ここから各地へ送り出します。1,200万人の半分600万人を送り出せばまた帰ってきます。そういう形で、ハブ的な機能を持った沼津港にすると、富士・箱根・伊豆全体を一つのテーマパークとして売り出せます。

私は思うことは、本当はこの町に合併してもらい、一つの町としてPRしていくと、先ほど言っていたような国際観光都市になれるのかと思います。私が考えている名前はサクラシティです。ジャパニーズサクラシティ。小学生でも一度聞けばすぐ覚えてしまいます。そのような町にしたいと思います。

歴史の話が二平先生から出ましたが、沼津には素晴らしい歴史がたくさんあります。こういうものも一つ一つ掘り起こす。そういう中で、沼津の魅力を凝縮していく。そうすることによって、世界にPRできる。そのような町にしたいということが、私の夢です。

二平 : ありがとうございます。何回聞いても後藤さんの思いがたくさん詰まっている構想だということがよく分かります。これからぜひ頑張っていただければと思います。

藤村さん。沼津地区の皆さん方の素晴らしい実践発表がありました。それを聞いて、何か一言あればよろしくお願いします。

藤村 : 地元の皆さんの素晴らしい取り組み、とても良いと思いました。こういうある種の起業、新しい仕組みづくりを各地でやる。それを全体的にどのように推し進

めて、それを支えて、より広げて行くのかという仕組みづくりをもう少しやらないといけないと思います。恐らく渡辺さんが一生懸命支えていると思いますが、起業課題や地域づくりの課題で市役所へ行っても、水産のほうに行くのか環境のほうへ行くのか、どこへ言ったらよいか、いろいろあって、分かりにくいところがあります。例えば、広域 DMO が、起業というものをもっと支えていく必要があると思います。出来上がった観光を宣伝しますということが、観光協会の今までのスタイルですが、そういうことではなく、どう作っていくか。今日のそれぞれのお話は、そういう中身づくりをそれぞれがやって、その中身づくりの事業を、どう具体的に推し進めていくのかということになると、やはりお金もかかります。

私の話の中で出てきた瀬戸内海の広域 DMO は、そこで各地域の事業を支える仕組みをつくって、100 億円のファンドをつくります。瀬戸内海は 7 つの県にまたがっているので、各地域の銀行がばらばらなのです。それをまとめて、それぞれの県の地方銀行と信用金庫を集めて、100 億円のファンドをつくって、これで観光をいろいろやりたい人に、ここから資金提供をするという仕組みをつくりました。観光を下支えする資金づくりをして、しかも広域なので、どこからのものでも対応する、一つ一つの金融機関では対応できないものを対応する、そういうファンドづくりをしています。例えば 6 次産業化の仕組みをうまくドッキングさせた仕組みづくりをすれば、今日のお話を伺った皆さんのそれぞれが、とてもご苦勞をされていると思うので、それをバックアップしながら、どんどん新しい発想をしやすいすることが、一つは大事かと思いました。

もう一つは、魚食については、いいお話を伺いました。子どもの時にお魚のおいしい味を植え付けておくということは、何より大事です。子どもの頃にコンビニの味に舌を毒されていると、大人になってからおいしいお魚の価値が分かりません。子どものときに思い切り刷り込んでおけば、一生財産になります。

しかし、給食費という枠組みで、皆さんは苦勞しています。1 日何十円かとい



うことを一生懸命計算されています。食はもっと別の、少子化対策の費用をそこに思い切り入れるとか、観光の費用をそこに思い切り入れるとか、全く発想の違ったものを給食に持ち込んで、大人でも食べたことがないような食材や、深海魚も食べることができると思います。ただ、給食という範囲で考えるとできないだけで、観光や少子化などいろいろな他の



仕組みを持ってくれば、恐らく 1 カ月に 1 回ものすごくおいしいものを食べることは可能だと思います。そういう発想がないだけではないでしょうか。そのようにしていただけると、面白いのではないかと思います。

もう一つは、漁師さんが減っているという話でした。こちらの漁師さんはかなり売り上げもあるので、それほど疲弊し

ていないと思います。ですから、嫁取りもそれほど苦労しなくて、お嫁さんは来るかもしれません。地方へ行くと、漁師さんは、嫁取りがなかなかうまくいきません。40 代、50 代の独身の漁師さんもいます。地方から東京や横浜などのいろいろな料理教室に、いろいろな魚を送り込み、料理教室に若手漁業者をどんどん参加させることです。東京をはじめ都会の料理教室には若い女の子がたくさんいます。そこで魚をさばいてみせて料理をつくり、これを本当は船の上でやるとおいしいということで今度は船に招待します。漁師さんが一番輝くところは船の上なのです。あそこにどんと立たせれば、男とはこういうものかという感じで、その良さが際立ちます。そうすると、本当にいい女性が釣れます (笑)。しかも、一流の女性が釣れます。これに引っ掛かってくるのは、くだらないチャラチャラ女の子は引っ掛かりません。もっと自然が大好きで、本当に世の中をしっかり見ようという女性が引っ掛かってきます。そういうものを釣り上げると、その男性もいいですが、そういう女性は地域づくりにすごく力を発揮します。

長野県の山のほうですが、有機栽培をやっている農家の男の子が、自分で作った大根やいろいろなものを持って、東京の料理教室に行きました。そして、有機野菜とはなんなのか、何がおいしいのかということ、一生懸命、また朴訥 (ぼくとつ) なので、それほどベラベラと話さないで、それをやりました。そして、現場に見に来てくださいと言ったのです。長野県の遠いところで、富士山が見える畑。そこにその朴訥な男の子がドンと立つと、すごく迫力があります。それで釣りあげた嫁さんは、何と京都大学大学院を出た、官公庁の中でも優れた女性を、実はゲットしました。そうすると、その地域の町づくりはすごく良くなりました。彼女はなかなか環境省を辞めないで、環境省から今は出向で長野県にでて副知事をやっています。そういう女性はチャラチャラしていません。そういう女性は有機栽培をやっているような、地域の将来を見据えているような男性のところへ来ます。そういう嫁取りの方法で、魚を武器に、すごい女性を連れてくることもできます。ぜひよろしくお願いします。

ヨーロッパなどのリゾート開発のプロジェクトをリードしているような会社

からいろいろな話を聞くと、リゾートの一つの立地条件は、夕日がいいかどうかだということです。それはそうです。朝日がいいところはいろいろありますが、やはり夕方、一杯飲みながら夕陽が見えるところ。そこが、リゾートの一番のポイントだそうです。

もう一つは、立地です。日本の場合は立地とアクセスです。どれだけ東京から近いかといいますが違います。アクセスはストーリーがあるかどうかです。そのストーリーをどう書くかということです。最短距離を高速道路で結ぶのではなく、変な道を来て、ある山の角を曲がったらボンと沼津湾が広がると、あえて真っすぐな道は取りません。そういったやり方です。ここで海を見て、次に曲がったら富士山がボンと来ると。そのようなアクセスがとても大事になります。アクセスにストーリーをとということです。ストーリーは、夕日でも何でもここにはあります。それを生かしていただくといいなと思います。

二平： どうもありがとうございます。藤村さんからたくさんアイデアをいただきました。お嫁さんを取るにはどうしたらいいかというところまで、ご説明いただきました。農業の事例を見ると確かにそうです。素晴らしい女性が農村に入ってきて、いろいろなレストランづくりをしたり、様々なことをやっています。そういう点では、女性の力は本当に素晴らしいと思います。



沼津は自然も歴史も魚も温泉もという、本当に素晴らしく恵まれた地区だと思います。ここで、ぜひ魚食と観光、そして素晴らしい漁業の未来を、地域の未来をつくっていただきたいと思います。そして先進事例を作っていただきながら、全国に参考情報を発信してください。そして、全国の漁村に元気を与えていただければと私も念願しています。ぜひ今後ともよろしくお願い

します。今日は本当にお忙しいところ、パネラーの皆さん、そして先生、本当にありがとうございました。どうもご苦労さまでした。(拍手)

(付記)

シンポ開催にご尽力いただき、また、ご挨拶いただきました大沼明穂沼津市長(当時)には、シンポ開催1ヶ月後の2018年3月21日に急逝されました。ここに謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

ぬまづの魚食観光に注目

2月25日
参加者募集 食と漁の地域シンポ

沼津商工会議所は東京水産振興会と共催で2月25日、静岡・沼津のホテル沼津キャッスルで、第3回食と漁の地域活性化シンポジウム「魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり」を開く。先着順で参加者を募集している。第1部のシンポでは、一般社団法人海洋観光推

進機構の藤村望洋専務理事が「世界の海洋観光が劇的に変わってきた！エーゲ海に学ぶ『海』と『食』の新たな観光地域づくり」で特別講演。地元ぬまづのみならず、商店街協同組合の後藤義男理事が「沼津における魚食観光の歩みと未来づくり」をテーマに報告する。このほか、魚食の観点から街の活性化に取り組んでいるJF沼津市漁協青壮年部連絡協議会の増

田剛史氏、JF内浦漁協直営いけすや店長の土屋真美氏、長庄水産㈱社長の長澤健司氏、食事処「丸吉」店主の中島寿之氏、近畿日本ツーリスト所属で沼津市観光戦略課専門官の渡辺勝巳氏ら5人がリレートークする。第1部の参加は無料。第2部「美味しい魚料理を囲む参加者交流会」は、地元の水産関係者が持ち寄った自慢の料理を囲んで親交を深める。参加費は4000円。シンポは午後1時スタート。このほか、午前中にぬまづのみならず、商店街見学と昼食を兼ねたガイドツアーを催す。昼食代は各自だが参加料は無料。申し込みはファクス、電話、メールで受け付け。代表者の住所、電話番号、ファクス番号、メールアドレスを記入のうえ、参加者全員の氏名、所属先・所属部署、シンポ・交流会・商店街見学それぞれに参加可否を明らかにして事前登録する。▽申込先・沼津商工会議所産業振興部（富田氏） ☎055-921-1000、FAX05-921-1105、Eメールアドレス shota.t@numazu-cci.or.jp



沼津シンポでチラシ配布

25日開催、参加者を募集

沼津商工会議所と東京水産振興会の共催で25日、第3回食と漁の地域活性化シンポジウム「魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり」が開かれる(既報)。先着順で参加者を募集中だが、このほど地元の沼津商工会議所でチラシ(写真)が完成。関係各所に配布している。

静岡・沼津を代表する海の幸がずらりと並んだ写真は壮観の一言。体験型の見学会も催される。沼津キャッスルを舞



「魚食」を港町から発信

沼津で25日、シンポ

全国的に魚介類の消費量が減る中、沼津商工会議所が年間150万人以上の観光客でにぎわう沼津港など市内漁港の取り組みや、注目されつつある「魚食観光」のPRに本腰を入れ始めた。25日には、沼津での魚食観光の方策を考えるシンポジウムを開催する。
(東部総局・橋爪充)

シンポは魚食促進イベントを推進する東京水産振興会(東京都中央区)との共催。同商議所水産部会の後藤義男部会長(ぬまづみなと商店街協同組合理事長)は「地盤沈下する水産業のてこ入れになれば」と語る。

背景には、魚を食べる習慣が薄れていることへの危機感がある。厚生労働省の国民・栄養調査をみると、1人1日当たりの魚介類摂取量は最新の2016年が71・8gで、1996年から25・2g減

観光PRへ方策探る

った。2006年以後は肉類の摂取量を下回っている。沼津市によると、沼津港では沼津魚市場扱いの16年度水揚げ量は約1万6900tで、11年度の半分程度に落ち込んだ。シンポでは、沼津港など市内6カ所の漁港の現状を理解し、旅先で地場の魚を食べる「魚食観光」の沼津での可能性を探る。15年5月に開店した内浦漁協の直営店「いけすや」や戸田地区で深海魚料理を看板にする飲食店「丸吉」など、各地の取り組みを紹介し、パネル討論も交えて多角的に魚食による地域活性化策を考え、観光客を迎える沼津は魚食観光の国内最先端」と大鼓判を押す。



魚食のシンポジウムで取り組みを紹介する内浦漁協の繁盛店「いけすや」＝12日、沼津市

<メモ>シンポジウムは25日午後1時から6時半まで、沼津市日の出町のホテル沼津キャッスルで開かれる。

2部構成で、第1部では海洋観光推進機構の藤村望洋専務理事が講演し、エーゲ海周辺など魚食を生かした観光地域づくりの実例を紹介する。沼津市内の水産加工会社や飲食店の関係者

によるリレートークもある。

第2部は立食形式の会食で、地元すし店の深海魚ずしや市内4漁協による自慢の魚料理を味わう。

参加費は1部は無料、2部は2000円で、事前申し込みが必要。問い合わせは沼津商工会議所<電055(921)1000>へ。

沼津の海を食べ尽くそう!!
食と海のシンポジウム
「食と海を食べ尽くそう!!」の開催を促す

2018年2月25日(日)
沼津市立市民会館 大ホール
13:00開演 18:00～18:45 閉会式 19:00
17:00～18:00 受付開始 2,500円



「食と海のシンポジウム」のチラシ

魚食文化生かし 地域の魅力発信

沼津で25日シンポジウム

「食と海のシンポジウム」に学ぶ「海」と「食」の新たな観光地域づくりに。25日、沼津市日の出町のホテル沼津キャッスルで開かれる。魚食文化を生かした地域の魅力発信を考へる。

第1部のパネルディスカッションでは、魚食文化の先進地であるギリシャ・エーゲ海の事例に詳しい藤村雄洋・日本海洋観光推進機構理事が「世界の海洋観光が劇的に変わる」と題して講演する。

第2部は午後5時から、深海魚の活用、しや市内4漁協の魚料理、あじの干物などが食べられる立食パーティー「沼津の魚を肴に地域活性化を語る」が開かれる。参加費2,000円。

申し込み・問い合わせは沼津商工会議所産業振興部(055・921・1000)。

【石川 宏】

【沼津】真水産振興
会が水産都市と連携して
行う食と漁の地域活性化
シンポジウムの第3回
『魚食観光日本一ぬま
づ』の地域未来づくり
(沼津商工会議所主催)

が、日・静岡・沼津市の
ホテル沼津マヤスにて
約100人が参加して行
われた。魚食観光の先進
地・沼津の今の情報交
換、「魚食」を核とした
国際観光都市化ができる
潜在力を秘めた魅力を再

確認した。
冒頭の特別講演「世界
の海洋観光が劇的に変わ
ってきた」

エー海
に学ぶ『
と『食』の
新たな観光
地域づく
り』の講師
役は、一般
社団法人海
洋観光推進
機構の藤村
望洋専務理
事が務め
た。海洋観光
の最前線で
ある地中海
の東北部、



エー海は高級ミツ
の熟成ステーキ化が進
んで市場が拡大している
が、日本は世界市場から

「置きまり」
にされている
感がある。藤

村専務理事は
「エー海に
おける島巡り
海洋観光タ
ーシンタ
と同じことが
沼津を中心と
した伊豆半島
や伊豆諸島一
帯でできるは
ず。沼津市が
中心となって
受け入れ、マ
ネジメント
をこ海洋観
光進出を勧め
た。

地元の水産
関係者らと
ツを切つて
報告を行った
のは、沼津港
周辺の事業者
らでつくる
………
シンポの最後
に行われたパ
ネル討論

「置きまり」
にされている
感がある。藤
村専務理事は
「エー海に
おける島巡り
海洋観光タ
ーシンタ
と同じことが
沼津を中心と
した伊豆半島
や伊豆諸島一
帯でできるは
ず。沼津市が
中心となって
受け入れ、マ
ネジメント
をこ海洋観
光進出を勧め
た。

地元の水産
関係者らと
ツを切つて
報告を行った
のは、沼津港
周辺の事業者
らでつくる
………
シンポの最後
に行われたパ
ネル討論

「置きまり」
にされている
感がある。藤
村専務理事は
「エー海に
おける島巡り
海洋観光タ
ーシンタ
と同じことが
沼津を中心と
した伊豆半島
や伊豆諸島一
帯でできるは
ず。沼津市が
中心となって
受け入れ、マ
ネジメント
をこ海洋観
光進出を勧め
た。

「ぬまづみなと商店街協
同組合」の後藤義男理事
長。「沼津における魚食
観光の歩みと未来づく
り」というシンポジウム
全体のテーマに沿った内
容で話した。

沼津港周辺は、ほかの
水産都市と比べ飲食店街
が発達している。「伊豆
制度ならではの、島や
飲食店の事業者が魚を
いけに置ける。人が
集まるので食事すると
ころが発達したこと
に理由がある」と説明した
上で、「にぎわい創出」
の取り組みの数々を話し
た。

近年は、県が観光漁
港の食卓づくりの作成に
精力的なことを話題にし
「給食に魚を取り入れ食
べてもらうのは難しく
も、数ある漁協漁屋に
クラスずつ求めている
小さい時に魚を食べる
ら取り組みをうけては
うか」と新たな魚食普及
策として提案していた。

漁業体験を収入源に
地元関係者のリレー
ードでは魚食観光の最前
線で活躍する人々が発表
した。このうち沼津市漁
協青年部専務協会の
増田剛吉氏は、自らが取
組む「漁と食の伝承活
動」を発表。地元の子供
らを対象にした漁業体験
や、保護者対象の料理教
室を企画した活動と、好反
応ぶりを紹介した。漁業
体験は県外からの受け入
れに発展したことを誇ま
る「事業化しうまく運営
すれば漁業者の収入源に
もなる」と話していた。

近年は、県が観光漁
港の食卓づくりの作成に
精力的なことを話題にし
「給食に魚を取り入れ食
べてもらうのは難しく
も、数ある漁協漁屋に
クラスずつ求めている
小さい時に魚を食べる
ら取り組みをうけては
うか」と新たな魚食普及
策として提案していた。

漁業体験を収入源に
地元関係者のリレー
ードでは魚食観光の最前
線で活躍する人々が発表
した。このうち沼津市漁
協青年部専務協会の
増田剛吉氏は、自らが取
組む「漁と食の伝承活
動」を発表。地元の子供
らを対象にした漁業体験
や、保護者対象の料理教
室を企画した活動と、好反
応ぶりを紹介した。漁業
体験は県外からの受け入
れに発展したことを誇ま
る「事業化しうまく運営
すれば漁業者の収入源に
もなる」と話していた。

近年は、県が観光漁
港の食卓づくりの作成に
精力的なことを話題にし
「給食に魚を取り入れ食
べてもらうのは難しく
も、数ある漁協漁屋に
クラスずつ求めている
小さい時に魚を食べる
ら取り組みをうけては
うか」と新たな魚食普及
策として提案していた。

魚食と観光考える

沼津で地域活性化シンポ



沼津の魚食や観光について
考えたシンポジウム

沼津市内

や美しい景色がある伊豆の島で、外国人を対象にツアーを始めてみては」と話した。

沼津商工会議所は25日、沼津の魚食や海洋資源を生かした観光について考える「食と漁の地域活性化シンポジウム」（静岡新聞社・静岡放送後援）を沼津市内で開いた。海洋観光推進機構の藤村望洋専務理事が特別講演した。地中海東北部にあるエーゲ海で盛んな、ヨットやクルーズ船を使った島巡り観光ツアーを参考に、沼津港を拠点に伊豆七島を巡るツアーを提案。「おいしい海産物

沼津港の飲食店や商店でつくる「ぬまづみなと商店街協同組合」の後藤義男理事長は、魚食を生かしたさまざまなイベントや、同港の地図やキャラクターの作成を通じて港のPRを展開していることを紹介した。沼津港の観光に関わる団体の代表者らによるリレートークも行われた。

海と魚活用した観光振興

魚食観光考えるシンポジウム

沼津商工会議所は、食と漁のシンポジウム「魚食観光日本一めざす」の地域未来づくりを二十五日、ホテル沼津キャッスルで開催。第一部でシンポジウムを行い、第二部では、沼津の魚の料理を参加者に振るまつた。

エーゲ海の実例など学ぶ

外国人受け入れの素地ある沼津の海



日本の海洋産業の中心として、沼津に役割があることを説く藤村さん。ホテル沼津キャッスルで

第一部では、茨城大「藤村さん」がシンポジウム「学人文部地域共創」の趣旨を説明。全国の「研究センター」の二平「漁港では、市場は立派

だが付近の商店街の元気がない事例が多く、「おいしい魚が揚がっているのに地域づくりが生かされていない」として、魚食観光を周辺地域、及び漁業の振興にどうつなげていくかが課題になっていることを指摘した。

続いて特別講演。海洋観光推進機構専務理事の藤村望洋さんが「世界の海洋観光が劇的に変わってきた！エーゲ海に学ぶ『海』と『食』の新たな観光地域づくり」をテーマに話した。

現在は横浜に住む藤村さんだが、以前は東京に住んで毎週のように伊豆半島に通って趣味のヨットを楽しんでいた。

その帰りに沼津港近くのすし店に寄ると、が恒例になっていたが、当時の沼津港周辺は、現在のように多くの飲食店があるということではなかった。

ヨットという趣味の世界を産業にしているのがエーゲ海（地中海の一部で東北部に位置。西と北をバルカン半島、ギリシャと東をアナトリア半島、トルコに挟まれている）で

法事・宴会

宿泊に

イオン温泉

翠泉閣

利用料
お電話

932-1325

沼津市下町三丁目2番2号

現地では大型クルーズの観光が約五千億円、ヨット遊びが千四百億円から千五百億円ぐらゐの市場規模を持つという。

近年は双胴型の二隻の船を横につなげたような形のボートが人気で、これは客室が全部で四つあり、それぞれにトイレとシャワールームがある。つまり四グループの客が一隻を借りることになり、エーゲ海では、この形態のチャーターボートが主流になっているという。

藤村さんは沼津の海洋観光としての魅力について、外国人はそれを知っている。沼津がその受け入れをしていないだけだとして、沼津に「伊豆海域DMO」の中心になることを期待した。

（※DMO＝観光資源に精通し地域と協働して観光地域づくりをする法人）

■「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、地域創生のかけ声とは裏腹に、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：「魚のおい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

第2回：「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり

と き：2016年10月1日（土）13:00～16:30

ところ：土佐清水市立中央公民館

報告者：泥谷光信（土佐清水市長）・二平 章（茨城大学人文学部）

福田 仁（高知新聞社）・山下良夫（高知県漁協下ノ加江支所）

武政嘉八（土佐清水鯉節水産加工組合）

山岡大樹・徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

田中慎太郎（ウエルカムジョン万カンパニー）

参加者：150名

第3回：魚食観光日本一・ぬまづの地域未来づくり

と き：2018 年 2 月 25 日（日）13:00～18:30

ところ：ホテル沼津キャッスル

報告者：藤村望洋（海洋観光推進機構）・後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合）

増田剛史（沼津漁協青壮年部）・土屋真美（内浦漁協直営いけすや）

長澤健司（長庄水産㈱）・中島寿之（食事処「丸吉」）

渡辺勝巳（沼津市観光戦略課）

参加者：100 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・魚のおい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（多幸めしシジケート）・鯉沼勝久（㈱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（㈱ジャパン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㈱）・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）・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「マリントパスくしろ」

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（魚のおいしいまちひたちなか推進協議会会長・㈱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㈱代表取締役社長）
田中憲壯（西日本魚市㈱取締役相談役）
須能邦雄（石巻魚市場㈱代表取締役社長）

参加者：100名

第27回：風間浦鮫鯨のブランド化と「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（東京神田鮫鯨料理老舗「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・ツループ（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・ツループ（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：水揚げ日本一・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）

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）

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

第 1 シリーズ「食」と「漁」を考える地域シンポ、第 2 シリーズ「食」と「漁」の地域活性化シンポの各回報告集は東京水産振興会のホームページに全頁掲載されています。



地域団体商標第五〇七七七八号



沼津ひもの会

沼津魚仲買商ひもの加工組合 静浦ひもの協同組合

事務所 静岡県沼津市蛇松町32-3 (沼津魚仲買商協同組合内)

TEL 055(962)2882 FAX 055(951)0391

<http://www.numazu-himono.jp>



第3回 「食」と「漁」の地域活性化シンポ 報告集

2019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