

うみ・ひと・ くらし通信



Vol. **12**
2018 August

- ヒントはどこにでも
ノルウェー北部の小さな漁村より
- こんなコト始めました！
水産業に革命を起こす「フィッシャーマン・ジャパン」（宮城県石巻市）
- シンポジウム報告
「うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム in 九州・山口」を開催しました。
- 女性たちの活動を聞く
宮城県、女性活動の今
- 街（消費地）から
地理的表示
日本食、日本の食材に対する海外の関心の高まり。

発行 一般財団法人東京水産振興会
東京都中央区豊海町5番1号 〒104-0055
豊海センタービル7階
TEL. 03-3533-8111 / FAX. 03-3533-8116
www.suisan-shinkou.or.jp/
mail: tkyfish@blue.ocn.ne.jp

うみ・ひと・くらしフォーラム
関 いずみ 海とくらし研究所/東海大学
海洋学部
三木奈都子 国立研究開発法人水産研究・
教育機構中央水産研究所
副島 久実 国立研究開発法人水産研究・
教育機構水産大学校
blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi
mail: umihitokurashi@yahoo.co.jp

制作 編集室NANA-NA
mail: otakenana.na@jcom.home.ne.jp

Copyright © 2018 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも

02 ノルウェー北部の小さな漁村より

こんなコト始めました!

03 水産業に革命を起こす「フィッシャーメン・
ジャパン」(宮城県石巻市)

シンポジウム報告

04 「うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム in
九州・山口」を開催しました。

女性たちの活動を聞く

06 宮城県、女性活動の今

街(消費地)から

08 地理的表示

日本食、日本の食材に対する海外の関心の高まり。

編集後記

協力感謝: 佐賀市漁村女性の会、シーフードショー事務局、宮城県農林水産
部水産業振興課、宮城県漁協女性部連絡協議会、合同会社がんば
る浦戸の母ちゃん会、宮城県漁協仙南支所(亘理)水産加工研究
会、一般社団法人フィッシャーメン・ジャパン、合同会社よあけ
てがみ、石巻市萩浜コーストマザーズ(JEEN)

表紙写真: 宮城県塩竈市塩釜港(左手は塩竈市魚市場)(2018.5)

ヒントはどこにでも

ノルウェー北部の小さな漁村より

副島久実(うみ・ひと・くらしフォーラム)

それをきっかけに一九九〇年に
ノルウェーはクォーター(漁獲枠)
の原則を開放型グループまたは閉
鎖型グループのいずれかで導入す
るといふ大きな政策転換をした。
その時は、漁業者には無料でク
ォーターが割り当てられた。一九九
〇年代終わりから二〇〇〇年代はじ
めにかけてタラの資源量が増加し
たため、漁業者たちは追加で船を
購入した。漁業者による激しいロ
ビー活動が繰り返された結果、
二〇〇四年からは十一メートルよ
りも大きな船を持つ漁業者は閉
鎖型グループで複数のクォーター
を買い、自分が持っている船に加
えることができるようになった。
二〇〇四年以降、閉鎖型グルー
プのクォーターの価格は上昇してい
る。このグループの漁業者たちは
追加のクォーターを購入する資本
を増やすために、銀行でお金を借
りたり、漁業会社を再編しなけれ
ばならない状況になっている。一
方で開放型グループに属する漁業
者にはクォーターは売ることができ
ないし、買うこともできない。



漁獲枠導入へと政策転換

漁
業大国として有名なノル
ウェー。中でもタラは二
〇〇クローネ紙幣にもデ
ザインされているほど、ノルウェ
ーにとっては大切な魚だ。そのタ
ラの資源量が減り、さらに一九八
九年にノルウェーがロシアとの協
定で決めた量よりもたくさん獲っ
てしまい、大問題となった。

小さな漁村



小さな漁村

日本の中でもノルウェーの資源
管理や水産政策の方法に学ぶべき
だという考え方も多く、その賛否
をめぐって意見が大きくわかれて
いるところだ。ノルウェーに学ぶ
べきという考え方は、それが
「成功例」として取り上げられて
いるわけだが、ノルウェーにおい
ても多くの小規模漁業者や小さな
漁村がこの水産政策の転換によっ
て苦労していることも念頭に置か
なければならぬ。



ヒュッソイ島の水産加工

そのような中、水産業と水産加
工業が盛んなノルウェー北部の小



ヒュッソイの外観

小さな島がある。ノルウエー北部にあるトロムソという町からバスと船を乗り継いでようやく到着できる。ヒュッソイ(Hujunsoi)という島だ。二〇分もあれば徒歩で島を一周できるような小さな島だが、人口は二八五人(二〇一七年)で安定している。新たに家を建てる人たちのために、今まさに土地を造成しているところもある。

ここには島の経済の中核を担うカールセンという名前の水産加工会社がある。この会社は一九二三年にカールセン兄弟が水産加工業を創業し、今はリタさん(49歳)とランデイさん(52歳)という創業者の孫にあたる姉妹二人が会社を切り盛りしている。カールセンは地域内外の漁船が水揚げした魚の加工、サーモン養殖、サーモン種苗生産、輸出などを手掛けるほか、島でのスーパー経営も行っている。会社全体で約八〇人、一月〜四月のハイ・シーズンには約一〇人が働いている。島の外から通ってくる人もいるが、ほとんどは島に住む人々だ。小さな島だが

幼稚園も小学校もある。実は、昔、この小学校も統廃合の対象となった。しかし島の人々は「島に学校があることがとても大事」との信念から、リタさんたちのお母さんを中心に住民が一丸となり行政にかなり掛け合った。その結果、今も学校が存続し、現在三九人の生徒が学んでいる。

ノルウエーではタラの舌を切るという作業がある。タラの舌も貴重な部位で、ノルウエー人の食事の楽しみの一つだ。タラのシーズンには山ほどのタラが水産加工場に水揚げされるが、そのタラをフイラーにする前に、舌をひたすら手作業で切り落とす。その舌を切り落とす作業を島の子供たちが行っている。子供たちが安全に作業できるように、工場では舌切り専用のスペースを設け、子供の安全のためリフト車が通れないような設計にしてある。子供たちは自分が切った舌をカールセンに売る。会社が子供たちが切った舌をきちんと「買う」ということはノルウエーでもほとんど例がないそうだ。子供たちはタラの舌きり作業を行うことで、子供のころから島の水産業に携わり、技能も磨く。「お金を稼ぐ」ということも学ぶ。舌きり作業が上手な子供は冬の間だけで一〇万ノルウエー・クローネ(約一三七万円)も稼ぐのだとか。ノルウエーの中でも結構な金額だ。



私はここに住みたい

昔は他の地域でも子供がタラの

舌きり作業を手伝うことがあったそうだが、それは主に男の子の仕事だった。しかし、ここでは多くの女の子も舌きりをする。カールセンで現場責任者をしているアンさんは言う。「この島では地元の学校を出ると一度は島を出る。でも島を出て行った男の子の多くは島に戻ってきていたのに、女の子は戻ってこなかった。私たちはなぜかと考えたの。その理由の一つに、男の子は漁業などの仕事があるから帰って来られた。けれど、女の子には島に仕事がない。だから女の子にも仕事の機会を作らなければと考えたの。タラの舌きり仕事の経験を通じて、女の子も小さなころから水産加工の経験と技能を持つ。今ではたくさんの女性がこの会社で働いているわ。島に幼稚園があるから、お母さんだって働ける」今では進学などのために一度島を出た女の子たちが再び島に戻ってきてカールセンで働いたり、結婚を機に島にやってきた女性もたくさん働いている。

島の漁業者の妻のヤンヌさん(40歳)は「この島には仕事がある。人々が助け合う組織がたくさんある。仕事が大変な時は誰かが子供をみてくれるし、安全。私はここに住みたい」といい、隣で夫のルンナさん(43歳)も大きくうなずいていた。

(付記) アークティック大学のシリ・グランド氏(The Arctic University of Norway, Dr.Siri Gerrard)に多大なる協力をいただいた。この調査はOECDのCo-operative Research Programmeの一環で行われた。

カッコよくて、稼げて、革新的な新3Kの産業を創る

水産業に革命を起こす「フィッシャーマン・ジャパン」

震

災を機に東北へボランティア活動でやってきた若者たちと、熱い想いで漁業の革新を考える漁師、地元魚の新たな販売方法に挑戦してきた魚屋。そんな人たちが出会い、仲間を増やし、二〇一四年に十三人のメンバーでフィッシャーマン・ジャパンは始まった。

メンバーの一人、事務局担当の島本美奈さんにお話を伺った。島本さんは千葉県出身。震災のボランティアとして石巻に入り、がれき処理や炊き出しの活動の後、経済支援として始まったネットショップ(ヤフーの復興デパートメント)に参画する。これらの活動を通して、現在の事務局メンバーや浜の仲間たちと生産組合を立ち上げた新たな漁業づくりに奔走する若手漁師、震災後にUターンして養殖から加工販売を手掛ける稼稼に飛び込んだ若者など、フィッシャーマン・ジャパン設立の立役者たちと出会うことになった。

活動理念は「カッコよくて、稼げて、革新的な新3Kの産業を創る」こと。職種を超えた「新世代のフィッシャーマンを二〇二四年までに一〇〇〇人創り出す」のが目標だ。活動の柱はトリトンプロジェクトと名付けられた担い手育成事業と水産物販売。

トリトンプロジェクトは東海協や筑波大学と連携し、現在石巻・三陸エリアにある四軒のシェアハウスの運営、漁業者育成のための体験プログラムや教科書作り、求人紹介等を実施している。体験プログラムは一泊二日の短期から一カ月以内のものまで様々な企画が行われている。

水産物販売事業では、スーパーや百貨店に地元食材を卸すBtoB事業や、アジアを中心にホタテや銀鮭、ワカメなどの加工品を中心とした食材の売り込みを行っている。また、東京(中野区)に「宮城漁師酒場魚谷屋」を開店、地元食材を届けるとともに月一度はメンバーの漁師が店に立ち、水産業への想いを直接都市部の消費者に伝える。

その他にも北海道や北九州など他地域への漁業団体立ち上げのサポートや、量販店での漁師コーナー、消費者を巻き込んだ商品開発、カッコいい作業ウェアの開発など、様々な活動に日々挑戦している。(関)

※一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン本部 宮城県石巻市千石町八二〇 0225-98-7071
公式サイトfishermanjapan.com
(活動理念やビジョンについては公式サイトより引用しています)





「うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム in 九州・山口 商談成立の秘訣を考えよう」を開催しました。

「あそこであれだけやれるんだっ
たらうちだってできる、うちの方
がもっと設備きれいよねとか思っ
てくださったらいいます。私はそ
うやってほしいから、この現場
をちよっとみていただくという
ことを思っていました」（古川由
紀子さん・佐賀市漁村女性の会）



う み・ひと・くらし地域ミ
ニシンポジウム in 九州・
山口 商談成立の秘訣を
考えよう」（主催・うみ・ひと・
くらしフォーラム、共催・東京水
産振興会）が、二〇一八年六月八
日（金）、佐賀県佐賀市の合同会
社佐賀市漁村女性の会で開かれ
た。

趣旨は、大きな商談会に出たい、
商談会に出た後に商談を成立させ
るためのポイントを学びたいとい
う九州・山口地区の女性たちの要
望に答えて、「商談成立の秘訣を
学ぶ」ということにあった。



シーフードショー出展

「商品は作ったがなかなか動か
ないということ、漁村女性グル
ープの皆さんから、商談のでき
るところに出たいというご要望があ
りました。急遽、去年の夏、第十
九回ジャパン・インターナシヨナ
ル・シーフードショー（大日本水
産会）にうみ・ひと・くらしフォ
ーラムでブースを出させていた
きました。今年もまた八月の後半

にブースを出して皆さんに出展し
ていただく予定になっていま
すが、シーフードショーとはどうい
うものか、商談を成立させる秘訣
は？ そんなことを、シーフード
ショー事務局の兼松雄一郎さんに
ご紹介いただきます。

そして、古川さんの工場を見せ
ていただきましたが、当然、商談
を成立させるために、まず大前提
としてちゃんと商品が整って
すぐ対応できることが必要です。
その辺りを皆さんとお話ができ
たら一歩進めるのではないと思
い、こんな会をさせていただきました
と、東京水産振興会・渥美
会長が挨拶した。



佐賀市漁村女性の会 の工場見学

「うちではどちらかと言うと卸し
を活用してある程度有名なところ
に置いているので、商談成立した
ときには工場検査があります。そ
のときには衛生管理のプロの方が
見にこられます。建物が古いので
、いっぱい指摘事項もあると思
うんですが、そこはポイントポ
イントをちゃんとしていけばクリ
アできる。何も立派な施設でなく
ても立派な機械でなくてもできま
す。ここは元々、合併前の漁協の
古い、取り壊し寸前の建物を保健
所の許可が下りるまで改装をし
て、あとは専門の方が検査に
来られた時にいろいろ指摘され
るところを改善するというもので

きました」

まず、合同会社佐賀市漁村女性
の会の工場見学である。参加グル
ープは佐賀、福岡、大分、鹿児島
各地から十数名。

古川由紀子さんは、海苔の佃煮
の製造工程に沿い、一連の機材と
作業について、その導入経緯から
日常の清掃点検の注意点まで、自
分たちがやってきたことのあれこ
れを説明した。

最初の頃、工程を一日三回転す
るのがやっとだった。一回毎の製
造個数（瓶詰）にムラがある。な
ぜそんなに差が出るのか。作業工
程を全部チェックして人の動きと
無駄を見直していった。

「余計なことはほしないでその空
いている時間は他の作業にと
うに持っていく。最初、四人か
五人で三〇〇個できていたのが今
は二人で四、五回転で七〇〇個。
これで商品の統一化ができた。個
人の嗜好判断というのは、体調が
悪ければ変わってしまうというこ
とがあるのであてにならないです
ね。だからそこを簡単でもきちつ
とマニュアル化して、もう余計な
ことはほしない、時間がくるまでは
この状態でと進めて行って、四人
入っていたのが、二人でも大丈夫
というぐらいになりました」

一時間ほどの見学と説明の最後
に古川さんは言った。

「ここはもう十六年にもなりませ
うけど全然変わっていない。その
うち儲け出したらラインを入れよう

かとか言ってたんですが（笑）、
なかなか大変です。

どんなに立派な施設でも意識が
きちつとしていないとね。こうい
うところでも、基準が厳しいとこ
ろから大量注文を受けた。それを
皆さんが励みに思ってくださった
ら、今日のミニシンポの意義があ
ります。やる気出たでしょう。あ
そこであれだけやれるんだったら
うちだってできる、うちの方がも
っと設備きれいよねとか思っ
てくださったらいいます。私はそ
うやってほしいから、この現場を
ちよっとみていただくということ
を思っていました」



商談を成立させるポイント

「食材の先入観、固定概念をくつ
がえすことが大事です。新しいメ
ニュー提案だったり、地元の食材
と組み合わせるの鍋料理とか食
べ方の提案は可能だと思います。
今、バイヤーさんが一番求めて
いるのはどうやったら売れますよ
という提案なんです。皆さまが常
日頃、地元で食べている食べ方だ
とか知恵とかをメニュー提案し、
ブースで説明していただければ
でもバイヤーさんは取組み方が違
うそうです」

シーフードショー事務局・兼松
さんは、展示商談会の概要と参加
のポイントを話した。

開催の特徴、来場者分析、来場
者（バイヤー）の紹介、そして商



三木さん、兼松さん



みなさん、時に質問をはさみながら、熱心にメモをとっていた



後半、佐賀市漁村女性の会・古川由紀子さんの話は、出展者紹介シート、FCP展示会・商談会シートを中心に進んだ。古川さんが営業活動の中で実際やっていることの事例紹介である。



FCP展示会・商談会シートの活用

「開催中は、食品の展示会なので、試食というのを必ずしていただきたい。その場で食べていただくのは、バイヤーさんの一番の反応がわかりやすいと思うので、食べてもらってその反応を例えば名刺にランク付けしていく。ああ、こんな反応をしてもらえるんならちよつと商談できそうだなと思う方にはAと、ちよつといまいちだなあと思う方にはCと。帰られたらその場で名刺に印を付けるなんてのも、後の作業が楽になります。試食の場合、メインは商談であとは名刺交換なのだとということ念頭においてください。」

「製造工程等アピールポイント」、ここで、金属探知機を入れているのかとかそういう具体的な部分をチェックされるんですね。あと問題なのが「品質管理方法」です。これもけっこう気にされます。衛生管理は特に。だからこういうので、うちの場合だと、保健所の衛生管理講習会に年一回、作業があっても全員でつねに参加しているの、それを書いておく。ほんの小さなことですが、こういうことをやっているところは、品質管理に関して意識が高いとバイヤーさんは見られると思うので、営業がしやすいってことですね。これは一回作っておいたらいいので、スタートからハードルを高くしておくとはすごく楽です」

「出展者紹介シート」には、出展者基本情報、製造（生産）工程等アピールポイント、品質管理方法等の項目。「FCP展示会・商談会シート」には、商品特性と取引条件（商品名、キャッチフレーズ、最もおいしい時期、出荷時期、主原料産地、希望小売価格、アレルギー表示、一ケースあたり入数、出荷リードタイム、最低ケース納品単位、内容量、認証等、工場所在地）、ターゲット、利用シーン（利用方法・おすすしめレシピ）、商品特徴等の項目に、商品写真、表示シールを載せている。先に兼松さんが、「もしバイヤーさんが、何か詳しい資料がほしい」ということがあったら、FCPシートを使って送ったり、もし可能であったら企画書なんかも送るといいと思います」と説明したところである。



楽しく仕事する

「商品作りに関わる人が、自分たちがワクワクするような商品を作らないと、それを人にね、おいしいですよって絶対勧められないと思うんですよ。自信持ってこれはおいしいもんねって自分たち、作り手側が言わないと。そういった面ではうちは、割と皆さん、生き生きと働いています。やはり社会から孤立した生き方じゃなくて、例えばイベントに行く、いろいろなところに行く、いろいろなつながっていく。その社会的につながった仕事ができているというのは、七五歳でそういう人って滅多にいないよって、それはやりがいとか生きがいとかにつながっていくから、自信もってやってくださいって言うんですよ」と古川さんが言う。

「商品作りに関わる人が、自分たちがワクワクするような商品を作らないと、それを人にね、おいしいですよって絶対勧められないと思うんですよ。自信持ってこれはおいしいもんねって自分たち、作り手側が言わないと。そういった面ではうちは、割と皆さん、生き生きと働いています。やはり社会から孤立した生き方じゃなくて、例えばイベントに行く、いろいろなところに行く、いろいろなつながっていく。その社会的につながった仕事ができているというのは、七五歳でそういう人って滅多にいないよって、それはやりがいとか生きがいとかにつながっていくから、自信もってやってくださいって言うんですよ」と古川さんが言う。

「商品作りに関わる人が、自分たちがワクワクするような商品を作らないと、それを人にね、おいしいですよって絶対勧められないと思うんですよ。自信持ってこれはおいしいもんねって自分たち、作り手側が言わないと。そういった面ではうちは、割と皆さん、生き生きと働いています。やはり社会から孤立した生き方じゃなくて、例えばイベントに行く、いろいろなところに行く、いろいろなつながっていく。その社会的につながった仕事ができているというのは、七五歳でそういう人って滅多にいないよって、それはやりがいとか生きがいとかにつながっていくから、自信もってやってくださいって言うんですよ」と古川さんが言う。



「ワクワクするような商品を作らないと」古川さん



有明海の家苔養殖場



松島湾は牡蠣養殖、そして海苔養殖の一大漁場である

宮城県、女性活動の今

「東日本大震災で状況は一変しました。7mを越える津波に襲われ水産センターは全壊、船も住宅も流され多くの被害が出ました。当研究会の部員も4名が津波の犠牲となり、家を流された部員は仮設住宅などへの移転を余儀なくされました」

九

月に行われる「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2018 in塩竈」の方向を決め、内容を詰めるため、うみ・ひと・くらしフォーラムのメンバーが、宮城県内に何人かの活動女性を訪ねて状況等を聞いた。通信編集部が同行した。



がんばる浦戸の母ちゃん会

「パックに詰めて対面販売していました。個人でやってたんだけど島（松島湾浦戸諸島）に来る方たちがおいしいと。グループでやったらいいのではと勧められて。震災後、日本財団からの支援で番屋を建ててもらって、建ってしまっただけでやらないわけにはいかなかった（笑）」

内海みな子さん（合同会社ががんばる浦戸の母ちゃん会代表社員、塩釜市浦戸支所）、内海幸子さん（塩釜市浦戸支所職員）に、大崎市で開催された宮城県漁協女性部連絡協議会平成三〇年度総会の前時間に時間をいただいた。活動開始は二〇一六年七月。メンバーは女性部の三三人、実際に動いている人は十二人ほど。浦戸の母ちゃん弁当、海苔佃煮（瓶）、牡蠣佃煮（真空パック、瓶）、乾海苔（全型）、味付海苔などを製造・販売している。

「番屋で作ります。しかし売る場所（施設）がないので、旅行会社とタイアップして待合室で売った

イベントで売ったり。それに、メンバー、それぞれが海苔、牡蠣と仕事をもってるのね。忙しいときはできないし、それが困っているところですよ。作ろうと思えばもっと量は作れますが、難しいのはやはり販売です」



仙南支所（亶理）水産加工研究会

「東日本大震災で状況は一変しました。7mを越える津波に襲われ水産センターは全壊、船も住宅も流され多くの被害が出ました。当研究会の部員も四名が津波の犠牲となり、家を流された部員は仮設住宅などへの移転を余儀なくされました。部員は半減、一時的に活動を休止せざるをえない状況となりました」

木村光子さん（仙南支所亶理―水産加工研究会会長）は総会に続いた幹部のついでで、「浜に笑顔を取り戻せ！ 震災を乗り越えて、浜っこかあちゃん市6年の軌跡」と題した活動事例発表を聞いた。水産加工研究会は一九七九年に設立された。現在の部員は十一名。活動は、浜っこかあちゃん市（毎週土日）の開催、水産加

工品（現在は震災前を上回る三〇種類ほどになった）の生産・販売等。

震災後の二、三年はそれぞれの家庭のことでせいっぱい。木村さん自身も、夫が病気で倒れ心が折れる寸前に追い込まれていた。活動するにも道具も何もない、どうすればいいんだろう。

そんな中、部員から、震災で亡くなった白井前部長だったら「みんないつまでなにやってんだ、と言ってるね」といった声がありました。

「そうだ、悲しんでばかりもいられない。私たちの活動がなくなれば、魚離れが加速してしまい、なによりも浜に人が来なくなるかもしれない。震災で亡くなった仲間の方まで頑張らないと。浜に元気を取り戻すために、自分たちに何ができるのかをみんなで真剣に話し合いました」



フィッシュヤーマン・ジャパン

「いままでの3K、きつい、きたない、危険のイメージを刷新して、カッコよくて、稼げて、革新的な新3Kというのを掲げて、そこに向かって活動していこうということいろいろ取組んでいきます。ビジョンとして掲げているのが、新フィッシュヤーマンを二〇二四年までに一、〇〇〇人創り出すことです」

島本幸奈さん（一般社団法人フ

ィッシュヤーマン・ジャパン事務局マネージャー）を石巻市にある事務局に訪ねた。法人設立は二〇一四年七月。県内の漁師八人、魚屋三人、事務局二人（二〇一八年五月現在で事務局は十人に増えた）の十三人で立ち上げた。担い手育成事業（一般社団法人フィッシュヤーマン・ジャパン）と水産物販売事業（株式会社フィッシュヤーマン・ジャパン・マーケティング）の二輪の軸で活動している。

「震災を経験して代表の阿部自身も友人を何人も亡くしていて、自分の家が流されて、自分の生まれ育った浜が存続できるかどうかもわからない。親には漁師じゃなくて公務員にでもなれって言われながら育ってきた。でも、おじいさんとおとうさんの背中をみているから、やっぱり漁業をしながらこの浜を守っていきたい、自分のこだわりも残していきたい。いつまた何があるかわからない、明日死ぬかもしれないのにやりたいと思っていることをやらないで生きていくのは違うと思う。いつか漁業を変えられる漁師の団体をつくりたいんですよねって話を、私も事務局の長谷川も聞いていました」

島本さんは千葉県出身。震災後、ボランティアとして石巻に入り設立のメンバーと出会った。（今号3p こんなコト始めました！で取り上げています。）



塩竈市魚市場 2017年10月、完成記念の
塩竈市魚市場開放まつりが行われた



塩釜港



よあけのてがみ、 石巻さかな女子部

「私は大阪の高槻市出身で、東京で雑誌の仕事をしていました。震災後にボランティアではじめて東北に足を踏み入れて、それが仙台。仙台から石巻にも来るようになって、被災者の方々とも仲良くなりました。長期滞在するようになり、東北家族という、東北の名産品をキヤラクターにしてグッズを作って販売し、売上の一部を寄付するという活動を二〇一三年春にオープンしました」

塩坂佳子さん（合同会社よあけのてがみ代表、石巻さかな女子部）に石巻市内で話を聞いた。主な事業は、印刷物制作サポート、キヤラクターデザイン、キヤラクターブランド『東北☆家族』の運営を行っている。

「二〇一五年九月から石巻市6次産業化地産地消推進センターでウェブサイトで情報発信の仕事をしました。石巻さかな女子部はそのときに立ち上げたコンテンツの一つ。今、部員は三十数名います。ここは水産の町だけど、私が来た時にはほとんど魚屋も機能していなくて、それをコンテンツにするのはおもしろいと思って、魚屋さんで旬の魚のおろし方を学ぶということを始めたいですね。推進センターは昨年十月いっぱいまで、十月からはよあけのてがみという自分の会社を設立し、東

北家族はデザインで魚教育をしていきたいし、さかな女子部でもまったく新しいコミュニケーション発信を考えています」



女性漁業士の活動

「女性漁業士として、若い人たちに私たちもやりたいなと思ってもらえるような活動をしよう、ひまわりの会で活動を始めたばかりだったんですね。それが震災でだめになって。でも何かしないと、いう気持ちの時にお話があって、じゃあやってみよう、メンバーの頭文字をとって、コーストマザーズJ.E.E.N.を始めたんです。作る場所も提供していただいてやっただけですけど、その場所も町中の整備が始まり壊すことになって、個別の活動になっちゃったんですね。ほんとうはみんなでやりたいんですけど、加工場がないんですよ」

豊嶋恵美子さん（宮城県漁業士会、コーストマザーズJ.E.E.N.）を石巻市萩浜に訊ねた。震災後始めたJ.E.E.N.の活動は現在、途絶えている。イベントなどで、必要に応じて女性漁業士の仲間に声をかけて、水産加工品の製造・販売をしている。

「女性漁業士も少ないですけど、女性部も今は、私はしませんよと言われればそれまでみたいです。自分のしたい仕事もある、旦那さんは浜の仕事をするっていう人もい

るから、漁業も変わってきていますよね。うちは息子二人、一人は経営者、一人は従業員という形で漁師をしています。震災前は、次男がお嫁さんもいて継いでたんですけど、震災になってお嫁さんも浜は嫌だ、町に住んだ方がいいって離れ離れになってしまっただけ。塾の講師をしていた長男は震災後に帰ってきて始めたのでまだ六年ほどです。サラリーマン漁師みたいなところもありますね。

浜は男社会なので、女性漁業士、ほんとうに必要なと時々思うんですけどね（即、必要です、それは必要でしょうと、同席した県水産普及指導員とフォーラムメンバーの声）。浜に住んでみると、やはり夫婦でやっていかないと大変ですね、漁業というのは」

そう、東日本大震災である。女性たちに聞いた話から思いのボイントのようなものを拾っていったら、そこに震災があった。地域が直面するであろう問題を、震災は十年早く顕現させたという声がある。それだけではない。宮城の水産業、というより日本の、世界の水産業が直面している様々な問題に、宮城の水産業とそこに従事する人々はより先鋭的に直面しているようにも思えた。問題に処する様々な形があった。新しい芽も出てきている。次代を拓け、宮城。頑張れ、日本の水産業。

合同会社ががんばる浦戸の母ちゃん会
〒985-0192 宮城県塩竈市浦戸桂島字庵寺30-3 TEL 070-2013-2065
宮城県漁業協同組合仙南支所（巨理）水産加工研究会
〒989-2311 宮城県巨理町荒浜字築港通り6-22 TEL 0223-35-2111
一般社団法人フィッシャーメン・ジャパン
〒986-0827 宮城県石巻市千石町8-20 TEL 0225-98-7071
<https://fishermanjapan.com/>
合同会社よあけのてがみ
〒986-0832 宮城県石巻市泉町2-4-25 TEL 0225-28-7730
<http://yoakenotegami.com/>
宮城県農林水産部水産振興課（宮城県漁業士の担当課）
〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町3-8-1 TEL 022-211-2111

●街（消費地）から

地域産品の展開 地理的表示

日本食、日本の食材に対する海外の関心の高まり。

このほど、南郡トマト・福島県、ヤマダイかんしょ・宮崎県等4件が新たに地理的表示として登録され、全66件の登録となった（2018年8月6日）。品質や社会的評価等の特性が産地と結びついている産品の名称を知的財産として保護する制度による登録である。「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）」に基づいて2015年にスタートした。

水産品は、現在、下関ふく、十三湖産大和しじみ、みやぎサーモン、田子の浦しらす、若狭小浜小鯛ささ漬、岩手野田村荒海ホタテ、小川原湖産大和しじみの7件が登録されている。

5月に女性活動の取材に宮城県を訪れた時、震災復興支援企画「もっと食べよう！みやぎの食材」として、「宮城県産養殖銀ざけの中でも国内生産量の9割を占める最高級のブランド、「みやぎサーモン」のキャンペーンをやっ

ていた。水産業、地域の魚、水産加工品についての取材なので、当然、いただきました（美味！）。

わが国の地理的表示は、フランスの制度、特にAOC（原産地呼称統制）制度等を参考にした。フランスでは1935年、ワインの産地偽装の横行を背景に制度が始まった。それに倣ってEUでも制度化され、ゴルゴンゾーラ・チーズ、ポルドー・ワイン、マイセン・陶器などが保護されている。

すでに、2005年に創設された地域ブランド制度（地域団体商標制度）があるではないか？

「商標制度では、品質を守る取組はあくまで自主的な取組にすぎず、品質を制度的に担保することはできない」（農林水産省『地理的表示法Q&A』）といったことがあるらしい。また、「商標権は私権であり、侵害への対応は訴訟などによる自力救済。農林漁業者等が行うには一定の限界」があると。地理的表示保護制度は、不正表示（類似表示を含む）を行政が監視・取り締まりを行う。

2016年12月、地理的表示法が改正され、今年7月17日に署名に至った日EU経済連携協定（EPA）においても日本の66のGI（地理的表示：Geographical Indication）産品が、

EUでも保護される見込みである。

今年上半期（2018年1～6月）の訪日外国人数が1,500万人を突破した（日本政府観光局「訪日外客数（2018年6月推計値）」）。日本食を食べること68.3%、ショッピング53.4%、自然・景勝地観光45.4%。外国人が訪日前に期待していたことの上位3位である（観光庁「訪日外国人の消費動向 平成29年年次報告書」2018年3月）。日本食、日本の食材に対する海外の関心が高まっており、食料品の輸出も年々増えている。

地理的表示制度には、日本の特産品の海外展開への寄与、農林水産物・食品の輸出促進の視点もある。制度は、その運用もさることながらその制度の対象、地理的表示で言えば農林水産物産地の活用如何による。使いにくかったら変えていけばいい。

「おや、これは何、日本産牡蠣のアーシェ？」プロヴァンス地方のあるレストランで、ワイン片手に「瀬戸内・しおかぜ」の牡蠣を、また、「スーパーで買って来たんだが、日本産のサーモンもなかなかいけるじゃないか」ノルウェーの漁村の食卓で「みやぎサーモン」を食べながら、なんてことを想像するのは楽しい。そういう時代に入っている。（大竹）

- * 地理的表示(GI)保護制度（農林水産省）
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html
- * 「地理的表示法Q&A」（農林水産省）
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/outline/index.html
- * GIサポートデスク（食品需給研究センター）
<http://www.fmic.or.jp/gidesk/>
- * 「訪日外客統計の集計」（日本政府観光局）
https://www.jnto.go.jp/jpn/statistics/data_info_listing/index.html
- * 「訪日外国人消費動向調査」（観光庁）
<http://www.mlit.go.jp/kankocho/siryoutoukei/syouhityousa.html>
- * GIマーク
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/gi_mark/index.html



今年のうち、ひと・くらしシンポジウムは宮城県塩竈市での開催となりまして。東京より北でのシンポジウムは実は初めて。そこで、五月に県内で活動するグループを回ってみました。その一つが「こんなコト始めました」で紹介したフィッシュヤーマン・ジャパンです。地元の漁師、水産業者、よそから来た人、想いを共有する人々が集まってネットワークが生まれ、できることが広がっていく。今の若者たちのパワーは本当にすごい。

うみ・ひとの若手メンバー副島さんは、現在デンマークで研究活動中。今回は海外の漁業状況をレポートしてくれました。漁業の大きな転換期を迎えている日本ですが、これからの漁業のあるべき姿を海外の一面的な部分からだけでなく、これまで培ってきたものも含め多様な側面から学ぶこと、そして何よりこれから担う若者たちの発想を取り入れ、未来ある産業としての漁業・水産業を創っていくことが大切なのではないでしょうか。（関）

□編集後記

うみ・ひと・くらしフォーラムは、様々な立場から海に関わる女性を中心に、漁村の今とこれからのを考える任意のグループとして活動しています。各種漁村調査やシンポジウム開催などの活動を通し、地域活動に関わる情報提供やネットワーク形成など、現場での疑問や問題点の解決のお手伝いをしています。blogs.yahoo.co.jp/umihitokurashi

一般財団法人東京水産振興会は、水産物流通基地である豊海水産埠頭の管理運営を行うために設立され、水産業の振興に貢献するため、水産に関する普及啓発事業および調査研究事業を行っています。www.suisan-shinkou.or.jp/ 〒104-0055東京都中央区豊海町5番1号 豊海センタービル7階 Tel.03-3533-8111