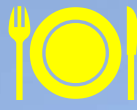


うみ・ひと・ くらし通信



Vol. **13**
2019 January

- ヒントはどこにでも
古くて新しい、ホンモノの魅力
- こんなコト始めました！
まだあ〜るはまだある、まだある「牛滝まだあ〜
る」（青森県佐井村）
- シンポジウム報告
「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2018 in
塩竈」を開催しました。
- 女性たちの活動を聞く
マイナスからのスタート、南三陸ブランド
を創る 南三陸おふくろの味研究会
- 街（消費地）から
水産加工品を販売する起業
「たみこの海パック」は南三陸の海の幸を届けます。

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 © 2019 Tokyo Fisheries Promotion
Foundation & Umi, Hito, Kurashi Forum

ヒントはどこにでも

02 古くて新しい、ホンモノの魅力

こんなコト始めました!

03 まだあ〜るはまだある、まだある「牛滝まだあ〜る」(青森県佐井村)

シンポジウム報告

04 「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2018 in 塩竈」を開催しました。

女性たちの活動を聞く

06 マイナスからのスタート、南三陸ブランドを創る - 南三陸おふくろの味研究会・佐藤香代子さん、中村悦子さん 泣いてらんないって立ち上がる。

街(消費地)から

08 水産加工品を販売する起業

「たみこの海バック」は南三陸の海の幸を届けます。

編集後記

協力感謝: 宮城県農林水産部水産業振興課、塩竈市、塩竈市魚市場、宮城県漁業協同組合、国立研究開発法人水産研究・教育機構、東海大学海洋学部、南三陸おふくろの味研究会、たみこの海バック、東北復興新聞

表紙写真: 宮城県南三陸町志津川湾(阿部徳治さん所有第七黄金丸)(2018.11)

ヒントはどこにでも 古くて新しい、ホンモノの魅力

関いずみ(うみ・ひと・くらしフォーラム)

近くで昼食をとれるところはそうそうないけど、と言いなながら、漁協の方が私たちのために掛け合ってくれ、半ば強引に開けてもら



偶然で素敵な出会い

この復興市場も女性の底力を感じさせる興味深い活動なのだが、その話はまた次の機会に紹介することにして、今回は島での偶然の寄り道から得た出会いと、それをきっかけに思い出したことについて話したい。



網地島へ上陸

〇一八年うみ・ひと・くらしシンポジウムは初の東北、宮城県での開催となった。シンポジウム開催前には、県下の女性部さんの集まりに参加させていただき、女性たちの様々な活動を知ることができた。当日の試食会では、県内の女性グループからいくつもの出品があり、他県からの参加者が是非購入したい、とその場で注文が殺到する人気商品も出てきた。

思ったのは、昔の蔵を改装したカフェだった。天井の太い梁が歴史を感じさせるおしゃれな店内に三人のテンションは上がり、店主である女性を質問攻めにした。彼女は元々網地島生まれで、しばらくまえにUターンして港のそばで食堂を経営していた。震災で店が流されてしまい途方に暮れていたが、この蔵を見つけ一大決心をして改装したという。食事の後、彼女は私たちを自宅へ誘ってくれた。

自宅は彼女の生家のすぐ裏手であった。空き家になっていた民家を買取り、リフォームして暮らしている。その家もまたいわゆる古民家で、立派な梁のある住まいだった。海を見下ろす気持ちのいいリビングで、私たちはこたつに入って網地島の暮らしや人生観やらについて女子トークで盛り上がった。



古民家ブーム

古民家や蔵を改装して、飲食店や宿泊施設として営業することは、今やブームと言っても良いだろう。「古民家・宿泊」でネット検索すると、溢れるほどの情報がヒットする。

私が初めて古民家民泊を体験したのは、十五、六年まえになるだろうか。熊本県小国町の商家の蔵を改装した宿だった。蔵の中に泊まる、ということだけでどうしてこんなにワクワクするのだろうかと思うくらい楽しい思い出だ。

その後、島根県の隠岐の島では



網地島の蔵を改装したカフェ

自宅の敷地内にある築一〇〇年以上の古民家を一軒貸しする民泊があり、何回かお世話になった。家の中には昔使った道具や着物等がさりげなく置かれていて、暮らしの息遣いが感じられた。

京都の伊根は伊根湾に面して舟屋が建ち並ぶ独特の景観を保った街だ。舟屋の一階は海に向かって開かれており、かつては船のガレージとして利用されていた。二階は納屋や隠居部屋として使われていたようだが、ここを宿泊のための部屋として、舟屋民宿が何軒も営業している。伊根へは久しく行っていないのでネットで検索してみた。随分おしゃやかな改装をした民宿が増えているように驚いた。

インバウンド客にも古民家での宿泊は人気だそうだ。海外の人にとっては、『日本』のイメージを体現できるという魅力があるということだろうか。日本人の我々にとっても、昔の建築が持つ重厚さやレトロ感、懐かしさや新鮮さを感じさせる。



地域に入り込む魅力

古民家再生は国としても積極的に取り組みが行われている。これらの施設は、建物そのものの魅力もさることながら、立地としての魅力、つまり、現在も集落の暮らしが息づく中に入り込み、あたたかみその一員となったような体感ができるという魅力も大きいと思う。

愛媛県愛南町外泊は石垣の里として有名だ。かつて海を見下ろす山の斜面を切り開き、一つ一つ石を積み上げ石垣を造り宅地を造成して集落を創り上げていった。細くて急な石段の路地を上った先に民宿があった。この民宿は特に古民家、というわけではないのだが、集落の生活の中にすっぽりはまり込んだような体験ができた。

つい最近泊まった京都の町屋の民泊は、空き部屋を改装して宿泊に利用しているが、普通の住宅として現在も住民が暮らしている部屋もある。ここに泊まる、ということは一日町屋の住民となるという感覚なのだ。



ホンモノの魅力

よそ者を暮らしの中に迎え入れることについては課題もある。観光としてきている人々には地元の人々がわからないことがある。大騒ぎしたり、ごみの捨て方がいらい加減だったり。来訪者にとってはその時限りのことで済むかもしれないが、暮らしている人にとっては毎日のことになる。けれど、余所の人が入ってくることで、改めて自分たちのくらしの素晴らしさを発見することもあるだろう。それは時間をかけて地域が作り上げてきた歴史であり、その地域ならではのホンモノの魅力なのではないだろうか。



まだある、まだある。まだあ〜るは、将来を構想する

青森県佐井村牛滝地区「牛滝まだあ〜る」

牛

滝まだあ〜るは、青森県佐井村牛滝地区にある夏場に地域の水産物加工品等を販売しているグループである。「まだあ〜る」は「まだある」の意味。「『まだある、まだある』って声をかけて、わざと終わらないの。牛滝にはまだまだ色んな魅力があるし、牛滝の将来の発展を考えようという気持ちで名付けました」とのこと。

佐井村は南北に長い、二〇一八年十二月現在人口二〇五〇人の村である。その南部に位置し、タラ漁が盛んで佐井村の漁業生産額の約八割を上げているのが牛滝地区である。若年の漁業者も多い。また、村の主要地区である佐井地区とともに、夏は青森県内で有数の観光資源である仏が浦行ききの観光船が出ていることもあり、人の出入りがあつて活気がある。

しかしながら、土産や飲食を提供するところや休憩するところがない。そんな声を受けて二〇一一年にできたのがまだあ〜るである。開店していなければ見落としてしまうほどこじんまりとしたコンテナが店舗である。当初メンバーの一人一〇万円の出資と佐井村役場からの補助で作られた。現在の構成メンバーは七人。営業期間は観光船が出ている五月一日から九月下旬までで、時間は九時から一五時までである。

販売商品は、メンバー各自が作ったタラや海藻の乾燥製品、手芸品など。売れ筋はむしろタラである。メンバーのほとんどが漁業者の妻であるため、それぞれが水産加工品を手作りしている。その運営の特徴は、グループ内競争があることである。道の駅の野菜コーナーと同様に、同じ商品、例えばむしりタラでも各自がパッケージや価格・量目をそれぞれ工夫し、各自の名前を出して陳列する。メンバーは販売商品価格の一〇%を販売手数料としてグループに支払いつつ、交替で行う店番に対する報酬を受け取る。

牛滝地区には若い漁業者とその妻が比較的に。将来的には、レストランと鮮魚も含めた物品販売ができる施設を作り、若手女性の雇用の場として盛り上げていくことを構想している。若手による発信力のアップも期待されている。『まだある、まだある』、『まだあ〜る』なのであ〜る。(三木)



牛滝まだあ〜るの太畑さん

※佐井村大字長後字牛滝地区内
090-7937-2516 (代表・船越)
(牛滝港。定期船ボーラスター、
観光船夢の海中号乗り場近く)



「うみ・ひと・くらしシンポジウム 2018 in 塩竈」 多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる」を開催しました。

「みんなが問題を共有しながら、それぞれの頭で考えながら、それをどう情報交換して一つの形にしていくか。どうもっていけるかというところを作りたいというのが私たちの思いであり、かつ楽しくいきたい」三木さん（うみ・ひと・くらしフォーラム）



う み・ひと・くらしシンポジウム 2018 in 塩竈（主催 うみ・ひと・くらしフォーラム、東京水産振興会、塩竈市）が九月八日（土）、宮城県塩竈市魚市場で開催された。シンポジウムは年に一度、各地で開催され、今回で十四回目となるが、東京より北での開催は初めてである。



試食会

シンポジウムに先立って、恒例の試食会が行われた。今回の試食品は、赤皿貝とまとチャウダー（宮城県漁協唐桑支所女性部）、浜福神漬／かぼちやまんじゅう（宮城・おぼちやん倶楽部）、ほたてご飯（宮城県漁協歌津支所女性部）、カキ／タコ／ホヤのアヒージョと醤油麹煮（宮城・南三陸おふくろの味研究会）、生海苔佃煮／かき佃煮／味付け海苔（宮城・がんばる浦戸の母ちゃん会）、金頭の天ぷら（宮城・亘理浜っこかあちゃん市）、ツプの味噌漬（宮

城・ヤマブン水産）、きびなごのおから寿司（高知・土佐ひめいち）、ほぐし鯖の明日葉和え（伊豆大島漁協加工部）、塩竈汁（宮城県水産振興課）。試食し意見を交換し、質問し答えながら、試食会場は活気に満ち、その活気がシンポジウムへと続いた。

東京水産振興会・早乙女さん、佐藤塩竈市長の挨拶、うみ・ひと・くらしフォーラムの活動報告、シンポの趣旨説明と続いた。「宮城県では、震災後にボランティアなどをきっかけにしてインターンやUターンしてきた人たちが、漁業とか漁村に関わる、いろいろな新しい活動に取り組んでいる事例がさまざまあります。地域の中の人々も外の人々も、みんなが関わりあって、そこからどんな可能性が生まれてくるのだろうかということ

を皆さんと一緒に考えてみたい」と三木さん（うみひとくらしフォーラム）が趣旨を説明した。



みんなでトーク

パネリスト四人それぞれの活動紹介から始まった。

「舅の病気をきっかけにサラリーマンを辞めた夫と海苔養殖業を始めました。七ヶ浜支所はノリ養殖や漁船漁業をやっています。経営体数が震災後、ぐっと減っています。今回、県内から試食品を提

供してくれる女性部の方々がこんなにあるのだと。私としてはうれしかったです」と赤間淳さん（宮城県漁協七ヶ浜支所女性部吉田浜分会長）は、地域の活動について話した。

「震災後というのももちろんあったのですが、町に鮮魚店が少なくなっています。大型スーパーでお母さんたちがパックの切り身を買っている。それがアラスカ産だったりすると、それがアラスカ産を受けました。石巻

が、魚の町だったのではないのかな」と塩坂佳子さん（よあけのがみ代表）は、震災後、ボランティアで入った、「石巻さかな女子部」など魚に関わっていく経緯を話した。

「私もかつては、漁協からの協力が得られないなど愚痴をこぼしていた時期もありました。しかしながら、ラブコールが来るような魅力的な事業に仕上げて、漁協とは良好な関係を築くことが大事なのではないかなと考えるようになりました」と古川由紀子さん（合同会社佐賀市漁村女性の会代表）。「宮城県は、ノリ、カキ、ワカメ、ホヤ、ホタテ。養殖業が大変盛んな地域です。県漁協の女性部連絡会議は各漁協支所の女性部の方々が会員になっています。二七支所あり、その内一八支所で現在活動中です。実際、活動されている女性部の部員の方々は一一〇名」と、浅野勝志さん（宮城県水産振興課課長）は、宮城県の女性活動について、個別グループにふれながら話した。



何が生まれる？

今回のテーマは「多様な経験と価値観をミックスさせたら何が生まれる？」である。参加者の言葉で思いのほんの一部を伝える。「まず、そこに行くと、人と会って、いろいろな情報の交換をして、時間はかかってもそこから何が始められるんだな、同じ気持ちの人とも出会うことができるのだなというのが、ここ四五年の実感です」と、赤間さん（前出）。

「価値観ですが、確かに苦労することは多いです。東京や大阪など人口が多い中でやってきたやり方ではぶつかるといえるか、層がすごく厚いという印象です。去年九月、石巻で会社を設立しました。価値観というと、これからそれが通用するかどうかというところですね」と、塩坂さん（前出）。

「以前に比べると、浜の雰囲気がとても変わったなと感じています。どんどん前向きな形で、人の意見を聞き、いろいろな人のアイデアをいただきながら、活動できています」と、浅野さん（前出）。「カキ業者さんは震災後でも個別でもやっています。海苔屋さんには震災後、二軒だけは個人漁家でや



平本さん、小野さん、足立さん、松本さん、吉田さん、桑原さん、星さん、齋藤さん、内海さん（左から）

っていますが、他の八軒が合同会社を作って生産するようになりまし。単一家族でやれるところの良さ、後継者がいないとやれないところなど、いいところ悪いところがあります」と、内海さん（がらる浦戸の母ちゃん会）。

「新しい風が入ってきたことで、浜の閉塞的な考え方がなくなつたというのがあります。うちの漁協のおばさんたちも、はね物や小さくて商品にならなかつた魚を唐揚げやフライにする。味を付けて煮魚にする。一四円にしかならなかつた魚が一〇〇円で売れる。段々欲が出てきたので、あともう一息で、もう一段階上のステージに上げるかなと思つています」と、齋藤恭子さん（宮城県漁業士会）。「うまくマッチングして、得意なものには得意な人に任せるというような、循環が続くような仕組みをみんなで作るとこまでは生産者の方も一生懸命、席に着くということが大事です。本当に作つていく物に力がありますので、ボランティアで移住が宮城県に多いというのは、おそらく食べ物にやられたというか、東京には戻れないよということになっていきます」と、塩坂さん（前出）。

「家で漁業をやっているから海に携わる仕事をしたというところからスタートしました。浜によって、漁師の感覚、思いも違つたりする部分がありましたので、どう

いったアプローチをしていけばいいのか難しいところでした。うちの県の方々、加工は面倒くさいと思つたりする方が非常に多くて、普及員としてどういった関わり方をしているのかというのかわからない戸惑いがありました」と、小野利則さん（宮城県水産普及指導員）。



時代に対応できない

楽しくなければ続かないが、課題、問題も多い。見方も様々だ。「岡山でカキの養殖をやっているのですが、やはり漁協に縛られま

すよね。女性部が活動していたのですが今年の三月で休んでいるのです。みんなやる気がないんですよ。漁師が減つて生産するカキは少ないのだから、もつと単価が上がつてもいいんですけども。つらいですよ、それは。元氣出させような方策は、国はどう思っているのでしょうか。やる人はほとんどんやつて、できない人は縛られてできないというのが今の状態です」と、松本美保さん（岡山・牡蠣の家しおかせ）。

「宮城県もそうですけど、他の漁協は絶対、女性が出ていけないです。理事にもなれないし、運営委員にもなれないです。何でか。順序がある。漁業形態が変わつてない。組合組織が変わつてないです。そこを変えていかないことには、今の、岡山の方の問題は解決

していかないと思うのです」と、星恵美さん（宮城県漁協七ヶ浜支所女性部）。

「例えば、この会場。こんな立派な市場ができていますよね。水産庁は早くから、HACCP準拠の市場を日本全国三〇〇カ所くらい作りなさいということを言っているのです。そういうことに、今のいわゆる川下規制、スーパーが価格を決める時代の中で、漁協、生産者が対応できないのが現状なのです」と、吉田和訓さん（静岡・由比港漁協）。



声を上げていく

結論はない。新しい動きは出てきている。が、簡単に解決できる問題ではない。ともあれ次の言葉をもってまとめよう。

「その声をどうやって届けていくのか。漁村の女性の人たちがまず意識を持つて、というところも大事なことかなと思います。誰かがやってくれるからというのではなくて、自分が言つていかないと何も変わらない。どんなに小さくても声は上げないと、思つています」と関さん（うみ・ひと・くらしフォーラム）。

かくして、シンポジウムは終わり、皆さん、わが港へと帰って行った。Boa Vagante（よい旅を！ポルトガル語）。皆さん、来年、また次の港でお会いしましょう。



進行：関さん、三木さん パネラー：浅野さん、古川さん、塩坂さん、赤間さん（左から）

試食会場



復興工事が続く志津川湾(2018年11月)

マイナスからのスタート 南三陸おふくろの味研究会 (宮城県南三陸町)

「被災地のお母さんたちが頑張っ
て作ってますっていう思い、それ
だけではもう売れなくなってきた
います。もっといいものとかそ
ういうものを作っていないかと、背
景だけでは売れなくなる」という
認識がある。考えて動いていかな
ければならない。構想中の課題も
あれば、進んでいるプロジェクト
、アイデアもある。

「アワビとかそういう食材もこ
の海で獲れますので、季節特別プ
レミアムみたいにそれこそ高級路
線で限定これぐらいという感じで
作りたいね、っていう話はある
んですけどね。構想の中にはあ
るのですが、なかなか食材が高級



新たな展開

思いされたのにみんな明るく、仕
事してるんですよ。お家もまだ
建ってなくて仮設暮らしされてい
たのですけど」と中村さんが言う
と、佐藤さんが、「田舎の人の誇
りもあるわけですよ。泣いてら
ない。弱音を吐いてらんない。み
せてらんないって立ち上がるんだ
よ」佐藤さんご自身、今回の津波
で家と車、財産全部を失った。「ど
うってことないです。だって一人
じゃないから、命だけあったか
ら」と力強い声で……。

販売のイベントは主に佐藤さん
の歯切れのいいトークと中村さん
二人で、営業は中村さんが一人で
東京にもでかけていく。

「法人化してないと大手との取
引というのができないので、した
いなという思いはあるんですけど
も、まだ準備段階です。私たち
は、自分たちが生き生き働ける職
場をつくるのと、次の若い人を取
り込んで譲っていきたくて、一年に
一人でも二人でも若手を育ててい
きたいなという気持ちもありま
す。いまバリバリ働いている人を
こーいった職場に誘うこともでき
ないし、そこはジレンマですね」
と佐藤さん。

「他県の町からの依頼で、受託生
産も進めています。OEM生産で
すね。それと、「南三陸復興タコ
の会」が、「置く」と「パス」に
かけて蛸の合格祈願グッズなどい
ろいろ作っているんですけど、
も、そこコラボして、うちのタ
コの缶詰とオクトパス君グッズを
詰めて、「合格祈願！ 特選詰め
合わせセット」として、来月には
発売します」



若い人を取り込む

南三陸おふくろの味研究会 (魚市場キッチン)
会長・小山れえ子
〒986-0733 宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ
浦5-1 TEL:0226-28-9401
<https://www.uo-kitchen.com/>
事業内容：水産物の缶詰製造・販売、他
設立年月：2014年8月 構成員：6名
主販売先：南三陸さんさん商店街(南三陸町)、塩釜仲
卸市場、宮城ふるさとプラザ(東京 池袋)他
主な商品：ホヤの醤油麹煮/トマトソース煮 640円、タ
コの醤油麹煮/アヒージョ 640円、カキの醬
油麹煮/アヒージョ 750円、各種セットなど

「法人化してないと大手との取
引というのができないので、した
いなという思いはあるんですけど
も、まだ準備段階です。私たち
は、自分たちが生き生き働ける職
場をつくるのと、次の若い人を取
り込んで譲っていきたくて、一年に
一人でも二人でも若手を育ててい
きたいなという気持ちもありま
す。いまバリバリ働いている人を
こーいった職場に誘うこともでき
ないし、そこはジレンマですね」
と佐藤さん。

「次世代をどう取り込み、どう
つなげていくか。どこの地域、ど
このグループにも共通の課題がこ
こでも出た。模索しつつ、とにか
くやっつけていくしかない。」



ムール貝の塩麹煮/アヒージョ (2017年11月発売)



●街（消費地）から

水産加工品を販売する起業

「たみこの海パック」は南三陸の海の幸を届けます。

女

性グループが水産加工品を作り販売する場合、自前施設を除くと、地元の道の駅やスーパー、朝市等定期市、漁協直売施設、土産物店、インターネット販売などがある。だんだんと大手外食業や流通業なども視野に入ってくるが、参入は簡単ではない。販路拡大は大きな喜びにつながるが苦勞も多い。

宮城県南三陸町で、「たみこの海パック」代表の阿部民子さんに話を聞いた。南三陸町の水産物、水産加工品を、オンラインストア直販のほかいくつかの取扱店舗で販売している。2012年10月に立ち上げた。東日本大震災の1年半後である。

南三陸町全体が津波で壊滅的被害を被った。家は戸倉地区でワカメとカキの養殖業、夫の徳治さんと一緒に民子さんも船に乗って海に出ていた。家も加工場も流され、車で逃げた義父も行

方不明となった。震災時、海で仕事をしていて徳治さんは沖に逃げ、翌日戻ってきた。戸倉地区は船が一割も残らなかった。

それぞれ個人での漁業再開は無理だったので、漁協は戸倉地区を一つにまとめた。残った船を利用し、国の支援を受け三年間の期限付で「お給料で頑張る漁業」をやった。

漁業者は家族で参加したが、民子さんはそこに参加しなかった。海の近くに寄るとどうしても思い出す。できなかったのだ。とても無理だと、徳治さんの理解を得て、丸一年、社会福祉協議会の仕事に携わった。

「つらいって思ってたのが、みんなおんなじで、みんなあの時それぞれにつらい経験をし、それにも拘らずみんな海に戻って行くんですね。最初は嫌だと言ってた人が、やっぱりおれは海しかないんだと言って戻って行く姿とか、アルコール依存になった人が海の仕事を自分を取り戻していく姿をみていて、あ、自分も、こんなことしてられないな、私ができることで何かないかなあって思った」

震災前には戻りたくないが、海にかかわる仕事。震災前十三、四年、家で作ったものを詰め合わせて宅急便で販売していた。同級生や顧客、ボランティアの人たちの励ましと応援から起業

を決意し、県の支援で事業をスタートした。その後六次産業化支援のコンサル人材派遣などで、新たな商品の開発に取り組んでいる。

現在、スタッフはパートタイムを含めると三十代と四十代の女性三人。徳治さんも個人の養殖業に戻った。民子さんは朝、徳治さんの加工場に行き九時頃まで手伝い、ワカメの時は午前中やってみずからの仕事に出る。「男の人の立ち上がる姿というのはもう目の前でみているわけですね。やめた人もいるし、その中でやっているっていうその姿。この仕事をやることで私、すごく感じたのは、店においたただ商品ですよ。でもそこに商品が並ぶまでの一次産業の人たちの光のあたらぬ部分、っていうのはほんとうに知ってもらいたいとすごく思うようになったんですよ」

ツアーや体験学習も行っている。地元水産物と一緒に復興の様子や漁業、地域のあれこれを「たみこの四季だよ」で届ける。

生産販売を続けていくと壁につきあたる。次、どう展開していけばよいのか？ 女性の水産物等販売の起業はそれほど多くないので、阿部民子さんの活動を、起業の思いとともにここに紹介することにした。（大竹）



阿部徳治さん、民子さん

©東北復興新聞

*たみこの海パック～南三陸町 海産物の宅配便～
〒986-0781 宮城県本吉郡南三陸町戸倉長清水9-3
0226-46-9661 E-mail: min21@hotmail.co.jp
<https://www.tamipack.jp/>

昨年（2019年）は卸売市場法の改正、豊洲市場の開設、水産政策の改革やIWCからの脱退表明など、今後の漁業・水産業を揺るがす大きな変革が次々と決定されていきました。今年（2020年）はそうした重大決定が、現実の社会をどう変えていくことになるのか、その結果が具現化されていく一年になるのではないのでしょうか。本音を言えば、不安なことばかりなのですが、不安といえ、静岡県ではサクラエビ漁が昨年の秋はついに操業できませんでした。サクラエビ資源の枯渇については、乱獲という見方もありますが、それだけではなくもっと大きな環境的な問題が影響しているという見解もあります。海の中でいったい何が起きているのでしょうか。

それでも、新しい年が始まりました。先に何があるのかよく見えませんが、うみ・ひと・くらしフォーラムは新たな展開に向けて、一歩ずつでも大胆に進んでいきたいと思っています。（関）

本年もよろしくお願ひします。（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じ、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