

うみ・ひと・ くらし通信



Vol. **15**
2019 November

● ヒントはどこにでも
女性の立ち位置

— やりがいや楽しさを感じながら働きたい —

● こんなコト始めました！

うみ・ひと・くらしラボ商品第一弾の完成！
『しっとりりのり&ごまだし』（佐賀県佐賀市）

● イベント報告

うみ・ひと・くらしブランドの開発
女性グループがシーフードショーに出展しました。

● 女性たちの活動を聞く

今が旬、びわ湖特産のこだわりの味を召しあがれ
ヤマサ水産（滋賀県近江八幡市）

● 街（消費地）から

あなたの食卓が世界を変える
SH “U” Nプロジェクトの展開

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
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 女性の立ち位置 - やりがいや楽しさを感じながら働きたい -

こんなコト始めました!

03 うみ・ひと・くらしコラボ商品第一弾の完成!
『しっとりのり&ごまだし』

イベント報告

04 うみ・ひと・くらしブランドの開発
女性グループが第21回ジャパン・インターナショナル・
シーフードショーに出展しました。

女性たちの活動を聞く

06 今が旬、びわ湖特産のこだわりの味を召しあが
れ - ヤマサ水産 (滋賀県近江八幡市)・西居善政さん
いまでも漁師したいなあと、思ってる。

街(消費地)から

08 あなたの食卓が世界を変える
SH "U" プロジェクトの展開

編集後記

協力感謝: 佐賀市漁村女性の会、一般社団法人大日本水産会、ヤマサ水産

表紙写真: 滋賀県近江八幡市沖島町堀切新港から沖島(画面右から半島状に
突き出た島)を望む (2019.8)

ヒントはどこにでも

女性の立ち位置

- やりがいや楽しさを感じながら働きたい -

うみ・ひと・くらしフォーラム 関いずみ

〇一六年の『うみ・ひと・くらしシンポジウム in 静岡』に参加していただいた方は、シンポジウムの基調講演者として登壇いただいた、アグリロード美和の代表、海野フミ子さんのお話を覚えているだろうか。



ある農協の試み

海野さんは農協女性部の役員となった二〇年ほど前から、女性部のメンバーたちとともに朝市を立ち上げ、これを常設の直販事業に展開させていった立役者だ。彼女の講演の後半は、農協への女性の参画に関するものだった。

一九九九年に公布された『男女共同参画社会基本法』では、男女共同参画社会とは、「男女が、社会の対等な構成員として、自らの意思によって社会のあらゆる分野における活動に参画する機会が確保され、もって男女が均等に政治的、経済的、社会的及び文化的利益を享受することができ、かつ、共に責任を担うべき社会を形成すること」(男女共同参画社会基本法第二条)と記されている。漁協の状況はどうかというと、漁協役員に占める女性の割合は〇・五%(二〇一八年)。農協は七・七%(二〇一八年)。農協は七・七%で、これもさほど多いとは言えないが、それと比べてもあまりに低い割合だ。もちろん、女性役員の割合のみで漁業における女性の立ち位置について判断することは乱暴すぎる。けれど、漁協の経営に関わる決定権を持つ立場に女性が



男女共同参画

農業や農協の中の女性たちの立ち位置を確立していくために、批判されても呆れられてもあきらめなかった海野さんが、もう一つ挑戦していることが、農協の女性職員から管理職を出していくということだ。総代会の時に、農協に女性の管理職がないことを質問した海野さんへの回答は、「将来そのようにします」であった。その後、ある支店の支店長に女性職員が就任したが、「合併したときに女性の支店長はなくなつて」しまった。

いない、というのでは、男女が漁業の対等な構成員として認識されているとは言い難い。



少しずつ変化する

それでも少しずつ、社会は変化してきている。例えば漁協の女性職員の働く環境を整え、仕事の幅を広げていくような動きが進みつつあるように思われる。山口県漁協では、「職員全体が働きやすい環境をつくること」によって、すべての職員がその能力を十分に発揮できるようにするため」の行動計画を作成している。行動計画では、育児休暇や介護休暇等に関する規定やこれらに関する行政の制度について職員全体に周知することや、女性が管理職として活躍できるような環境の整備を推進している。

静岡県の内浦漁協では、二〇一五年に開店した漁協直営の食堂の店長に、女性職員を抜擢した。同県小川漁協では、加工商品開発のリーダーとして女性職員が中心となって奮闘している。小川漁協の大寺さんは、突然商品開発を任せられ、初めは「いぶん戸惑ったという。船上活締めを漁師に依頼したり、漁家の女性に味付けを習ったり、ネーミングやパッケージなどは職員を集めて喧々諤々協議したり。もう辞めたいと思ったこともあったそうだ。それでも周りを巻き込み仲間を作って、成果を出してきた。



つながれ漁協女子！

静岡県漁連では、二〇一七年に漁協女性職員を対象とする初めての研修会を開催した。これまで漁協関連の研修には、女性職員が参加する機会はほとんどなかった。参加者は、県下一三の漁協で働く一六人の女性たちだった。全員で名刺交換をし、地元水産物のPRや加工品開発の事例報告を聞き、昼食は、それぞれの地域の自慢の一品を持ち寄った。最初は緊張気味だった参加者たちはだんだんと打ち解け、午後のグループワークでは、お互いの仕事の内容、職場の中で苦労していること、考えていることなど尽きることなく話し合った。「同じ県にいても、お互いのことをほとんど知らなかった」「みんな同じところで悩んだり苦労していることが分かった」「他所の漁協さんはこんなこともしているんだ、と驚いた」「改めて自分の仕事を見直すことができた」「たくさんの感想が出た。改めて自分の仕事を見直すとともに、仕事を通じた仲間の輪が広がった。



もっとみんなで繋がりたい

女性たちがもっと軽やかに、もっと自由に、もっと楽しく活動できる社会。これからの歩みの背後には、これまで地域や漁業を支え、様々な活動に挑戦してきた多くの女性たちの一歩一歩がある。そのことを大切に想いながら、未来を開いていきたい。

うみ・ひと・くらしコラボ商品第一弾の完成！

『佐賀有明・大分佐伯 至福のマリアージュ しっとりりのり&ごまだし』

う

み・ひと・くらしフォーラムは今年で約一六一年が経ちました。その中で、活動がマンネリ化してきているのではないかと、これまで続けてきた意味を形にする必要があるのではないかと、いった声があるようになっていきました。そのような中、うみ・ひと・くらしフォーラムの最初からずっと関わってくれている佐賀市漁村女性の会の古川由紀子さんが「うみ・ひと・くらしフォーラムに関わってきた仲間とコラボ商品を作ってみないか」と提案してくださり、いくつかのグループが持っている素材を組み合わせた商品を試行錯誤してくれました。

その中でできたのが、佐賀市漁村女性の会の海苔と、これまたうみ・ひと・くらしフォーラム活動当初から関わってくれている漁村女性グループめばるの主力商品ごまだし（焼いた魚の身をすりつぶしたものとゴマやみりん、しょうゆなどを混ぜ合わせてペースト状にしたもの）とをコラボさせた「佐賀有明・大分佐伯至福のマリアージュ しっとりりのり&ごまだし」です。そのまま食べても、ご飯に乗せても、ピザやサラダ、豆腐のトッピングやパスタと混ぜてもおいしいです。

古川さんがうみ・ひと・くらしのコラボ商品について提案された時、「なるほど。そんな方法もあるのか」と思いました。

※問合せ先 佐賀市漁村女性の会
〒840-1222 佐賀市東与賀町一
四九一三 TEL: 0952-20-0760
<http://saganori.com/>



うみ・ひと・くらしコラボ商品第一弾！
しっとりりのり&ごまだし

こんな
つし始め
ました！



うみ・ひと・くらしブランドの商品開発

女性グループが、第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展しました。

八

月二日〜三日に、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催された第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（大日本水産会主催）に、女性グループ等が出展した。



女性グループ等が出展

東京水産振興会が設けたブースに出展したのは、うみ・ひと・くらしフォーラムに集まる佐賀市漁村女性の会（古川由紀子代表／佐賀県佐賀市）、漁村女性グループめばる（桑原政子代表／大分県佐伯市）、あこやひめ（武部月美代表／愛媛県宇和島市）、ヤマサ水産（西居善政代表／滋賀県近江八幡市）の四グループ。

そして、東京水産振興会が全国水産高等学校校長協会と相談して、水産高校の生徒にシーフードショーの現場を見せたいという意向から、同校長協会が今回試験的に首都圏の高校に呼びかけ、手を挙げた群馬県立万場高等学校と栃木県立馬頭高等学校の二校が出展した。

シーフードショーは、水産品や水産加工品、関連機器などを一堂に集めて、出展者とバイヤーとのマッチング機会を提供するもので、今回は国内、海外含めて八〇〇社が出展し、来場者が三日間で三万

三千人を超えた。前回同様「輸出拡大」に力を入れて、一五か国・地域から二〇数人の海外バイヤーを招いた。また、会場内にイスラムの礼拝施設を設けたことで、白いロングワンピース、カンドウラー姿も見かけた。

大手企業の出展はもちろん、国内約六六〇社のうち、九八%ほどが地域の漁業者や中小企業である。また、県産品の振興に熱心な都道府県や漁協が大きなブースを設けて出展者を集め、六次産業化による取組で開発した地域産品を展示し、来場者を賑やかに呼び込んでいた。



出展商品あれこれ

出展商品は、女性グループ等がそれぞれの地域で、地域の魚介類を活かしてこれまでにつくってきた商品である。

佐賀市漁村女性の会は、「うまかのり梅」「具たくさん佃煮」「佐賀海苔の佃煮」「サクッ!とのり（しょうゆ味、梅味、唐辛子味）」などを出展した。

今回の企画商品「しつとりり&ごまだし」は、「佐賀有明・大分佐伯 至福のマリアージュ」と謳って、佐賀市漁村女性の会と漁村女性グループめばるのコラボ商品である（年内販売予定。3p「こんなコト始めました!」記事参照）。

漁村女性グループめばるは、「ごまだし（アジ、えそ、鯛）」「ふんわり 鯖ふりかけ」「鶴見の天然鯛・鯛味噌」などを出展した。

あこやひめは、「おみそ鯛（焼き梅、えひめ風、あわせ）」「あこや貝のオイル漬け パールコンフィ（宇和島レモン、ハーブ、ガリック）」などを出展した。

ヤマサ水産は、「小鮎醤油煮」「えび豆」「ニゴロアナの煮付け」など、琵琶湖で獲れた魚介類の水産加工品を出展した。ブースに立ったのは、ヤマサ水産四代目見習・西居希さんと弟の歩さん。

希さんは現在、国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校三年生で、これまでうみ・ひと・くらしフォーラムと東京水産振興会が開催するシンポジウムや勉強会などに出ていて、水産大学の副島さん（うみ・ひと・くらしフォーラム）の勧めに同じ、父親（代表取締役）と相談して出展した。弟さんは別の大学でバイオ応用化学を勉強中である。



高等学校水産科!

群馬県立万場高等学校（一日目出展）は、高校に水産コースができて一四年目、神流湖・神流川産アユを利用した特産品のパネル展示をし、シーフードショーでは珍

しい「高等学校」の出展、次々に訪れる来場者の質疑に、生徒たちが代わるがわる応答していた。

栃木県立馬頭高等学校水産科（二、三日目出展）は、「鮎オイル煮」「あゆ魚醬」「さけ魚醬」などの出展で、生徒数人で来場者の問いかけに答え、その活動状況などを説明していた。

馬頭高校の教諭・田中邦幸さんは、「生徒たちは地域のイベントなどに商品を出展していて、商品説明もけっこううまいんですよ」と話した。



うみ・ひと・くらしブランドの商品開発

「うみ・ひと・くらしフォーラムが活動を開始してから一五年以上が経過する中で、私たちが活動してきた意味を何か形にして、次のステップを踏んで行きたいと考えている商品として、自分たちで作っている商品を全国の商談会に出展し、都市部に商品を流通させていくような取り組みを具体的に模索していきたいと考えています。また、賛同してくださる個人やグループと一緒に、うみ・ひと・くらしブランドの商品を開発していきたいと思っています」（うみ・ひと・くらし地域ミニシンポジウム in 佐賀「商談会参加のココロエ」案内）という趣旨で、五月一日、二日、佐賀市におい



国内、海外含めて840社が出展し、来場者が3日間で3万3千人を超えた

て勉強会を開催した。

勉強会では、FCP展示会・商談会シート作成セミナー（講師は、六次産業化プランナー・藤掛進氏、六次産業化中央プランナー・川淵智子氏）を行い、コラボ商品やシーフードショー出展等について話し合った。

毎年開催しているうみ・ひと・くらしシンポジウム、自分たちが作っている商品を商談会へ出してみたいという女性グループの要望、勉強会といった展開で、シーフードショー出展となった。

昨年（二〇一八年）六月の「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」で、シーフードショー事務局の兼松雄一郎氏を招いて開催した勉強会と、女性グループの第二〇回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー出展の経験を踏まえての開催でもあった。



その一歩を踏み出す

三日目、二十三日の午後、お客様対応の合間を縫って、今回の出展について聞いた。

武部さんは、「出てこなければ出会えない人には出会いましたから。それでよし、としたい。あと、どうフォローしていくか。初めてのことなので。

シーフードショー出展に手を挙

げたのは、地元でも愛媛県なり宇和島市なり、商談会やそういうステージに出てみないかというお誘いはずうっとあったんですけど、準備が整ってなくて、タイミングを逃していたところがあった。それでちよっと構えてしまおうというか、そういうのは出ずにやって

いこうと思っていたところに、三木先生（うみ・ひと・くらしフォーラム）からお話をいただいて、これは「出なさい」という神のお告げなのかなと思って（笑）。

ここで出ないともう二度と、そういう機会に巡り合わなくなるかなって言うか。その一歩を踏み出す、そこから先にどうやって進んだらいいのか、このうみ・ひと・くらしにすれば、古川さん、桑原さんたちに出会えて、深いところが聞けるかなって。成功者に成功事例を聞くのが一番いいのかなっていう目論見もあって（笑）。そこをねらってきました」

西居希さんは、「いろいろな方に声をかけていただいで、名刺もずいぶん交換しました。いま、進路をどうするか迷っているところで、会社を継ぐとすればすぐには入らないです。違うところで修業してから帰ります。漁師をやるうかとも考えていて、そっちならば卒業してすぐに故郷に帰って弟子入りますね。父が元気なうちは。やはり原料を確保し

ないと。漁師も今後いなくなることを考えると、獲れる量はもっと減るのかなあと。一日目には慣れていた弟も、三日目には慣れがおもしろがっていました」



成果は確かにあります

桑原さんは、主力商品のごまだしが全国放送のテレビ番組や西日本新聞、雑誌で紹介されたことで注文が激増し、生産に追われ、今回、シーフードショーブースに立つことができなかった。ピンチヒッターとしてブースに立った、大分市内で料理教室を開いている娘さんの園田寿さんは、「今回、テレビをみてさがして来たとか、新規の方も、噂になってるので気になったので来たとか。そういった方たちとの商談がこれからできそうかなという感じがありました。地方のいいものをさがしているという方が多かったので、それで今回、じっくり話ができたかなと思います。去年は通りがかりで試食しに来た方が多かったのですが、今回それがなかったもので、じっくり話ができたというところがありました」。

古川さんは、「以前お取引のあったバイヤーさんがこられて、以前の取り扱い商品とは別の商品を検討していただくという成約確率の高い話がありました。また、新

規のバイヤーさんとお会いできたというのは今回大きかったですね。それと、先ほどは、隣ホールの「アグリフードEXPO東京2019」に見えられたお客さんが、ここにはくる予定はなかったけど、ただ情報だけとぶらっと立ち寄られて、おにぎり屋さんを新しく始められるということで海苔をちよどさがしていました。偶然行き当たり、ほぼ成約になりました、多分。差別化するには海苔しかない。首都圏の方です。うちの商品の養殖をやっていたらいい海苔やさんの話をしたらすごく気に入っていただいて。知り合いにも話を広げると言われましたから。今日の思わぬ大きな収穫じゃなかったでしょうかね。

継続して出ると、費用的なものとかいろいろありますが、成果は確かにあります。出ることが一つの大きな経験にもなりますし、バイヤーさんの意見を聞いたりできますよね。どういう商品が売れているかはバイヤーさんが一番分かってらっしゃるし。いろいろなお客さんがいますよ。言いなりになっていたらとんでもないことになるので、基準とするところはちゃんと合わない。そこら辺、大事です」

皆さん、それぞれの地域でそれぞれのやり方で、着実に一歩ずつ歩を進めている。来年、どんな展開をしているか、楽しみである。

皆さん、それぞれの地域でそれぞれのやり方で、着実に一歩ずつ歩を進めている。来年、どんな展開をしているか、楽しみである。

皆さん、それぞれの地域でそれぞれのやり方で、着実に一歩ずつ歩を進めている。来年、どんな展開をしているか、楽しみである。



えび豆、小鮎醤油煮、鮎寿し（奥）

わりの味を召し上げれ！ 八幡市）西居善政さん

いまでも漁師したいなあ。希^{のぞむ}が漁師する言うたら、俺も
こっぴやめて漁師しようかなとか（笑）、思ってる。

敵

しいですね、琵琶湖。漁師ももう七十歳が若い。魚はおるけど高い。琵琶湖の魚がね、ほほほ高級魚にな

っている。そんなことしたらあかんねけど、やっぱり漁師も生活があるし。原料調達、大変やし、結局はアユにしたって何にしたって、漁獲高が少ない、浜値が高い。最初の、その若い時に炊きたい（佃煮）んですね、うちは」

わが国で最大の湖、琵琶湖の東岸、滋賀県近江八幡市。ヤマサ水産の西居善政さんに聞いた。事業は琵琶湖産魚介の佃煮加工、鮎寿し、淡水魚介卸。



沖島で佃煮加工

琵琶湖ではさまざまな漁法により、アユやワカサギ、ニゴロブナ、ホンモロコ、ピワマスなどの魚類、スジエビなどのエビ類、セタシジミなどの貝類が漁獲されている。漁獲量は平成に入ってから大幅に減少し、二〇一七年度でみると、前年を二〇〇トン下回る七一三トン。漁獲の半分を占めるアユの不漁によるものであるが、一九八〇年前後には五千〜六千トンの漁獲量で推移していた。

「佃煮加工は、うちのじいさん、親の親が沖島^{おきのしま}で、そこで始めた。昭和の初め頃。エビとかもまだ、

釣り餌に獲っていた。なんぞ行事とかがあるときに自分らでえび豆（伝統食）を炊いて食べてた。それを市場に出そうやないかと、四苦八苦して、親父がやってたのを覚えてますわ」

沖島は近江八幡市から約一・五キロ沖合にあり、二〇〇世帯約二五〇人（二〇一九年五月）。うち八割ほどが漁業に従事している。淡水湖の島で人が住むのは全国でここだけ、ということである。



二十四時間炊きっぱなし

「朝、早い時間に、親父は、定置網とかえび漁に行くんですわ。九時ぐらいに獲って帰ってきて、そのままこの店の仕事、その繰り返し。沖島で、漁師しながら民宿もやったり。で、浜で割木で炊いて、それを詰めて。市場に魚を卸すときに、これ炊いたやつもちよっと売つといてと。それが始まりで、沖島に、釜、バーナーで直火のやつを五台据えやつたんかな」

商品は、鮎寿し、小鮎醤油煮、若さぎ佃煮、さんしょうごり、えび豆、酢もろこ、いし貝のうま煮など三十種類ほどある。

「漁師さんも皆、笑顔、笑顔で、アユなんかでもね、二十四時間炊きっぱなしですわ、朝から晩まで。

夜明けにちよっと寝るくらいで。親父が俺ぐらいの年頃やつたら、この頃の季節（八月末）、もうそんなゆっくりしてられへん。今は、朝からちよっと炊いて終わり」

西居さんは現在、五十二歳。中学校を卒業して、漁師になった。こっちは来てくれ、あっちへ行つてくれ、親戚に手伝いに行つたり、「琵琶湖のさまざまな漁業、一通り全部やりました」。事故で亡くなった父を継いで加工業に従事したのは三十代半ば。高校は二十歳を過ぎて出た。



後継者はどう育つ？

西居善政さんの話を聞ききつかけは、水産大学校在学中の西居希^{のぞむ}さん。善政さんの長男である。今



ヤマサ水産で 西居善政さん（左端）

沖島漁港（滋賀県提供）



シーフードショーで希さんと歩さん

今が旬、びわ湖特産のこだ ヤマサ水産（滋賀県近江

年（二〇一九年）三月、下関の水産大学校で山口県の新規漁業就業者の妻たちの話を聞く機会があった（「うみ・ひと・くらし通信」第14号）。希さんもいて話を聞いていた。また、八月の第二回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（東京）に、東京水産振興会のブースで、うみ・ひと・くらしフォーラムの女性グループにまじって、弟、歩さんとともに、ヤマサ水産として出展し熱心に来場者の応対をしていた。歩さんは別の大学でバイオ応用化学を勉強中。琵琶湖に関する仕事ができないか、と考えている。

希さんは「いま、進路をどうするか迷っているところで、会社を継ぐとすれば他の会社に就職します。漁師をやるうかとも考えています」と話した。

活動する各地の女性グループでも後継者問題は直面するもっとも大きな課題の一つである。これは是非、話を聞いておきたいと思った。

「この間、二人が初めて、ピワマスを釣りに行っていいかと言うんで、行ってこいと行かしたんですよ。港から船が出せるかなあとか思いながらこわごわ見てたけど、当たったら当たったでいいわ、行かしたれと。こっちは不安でいっぱいやけどあんまりそれも見せず、行って行かした。従兄弟がたまたま釣り出とって、昨日、喋

有限会社ヤマサ水産 西居善政（代表取締役）
〒523-0891 滋賀県近江八幡市鷹飼町 526-3
TEL:0748-33-3330 FAX:0748-33-3336
<http://tenyo-maru.com/>
事業内容：琵琶湖産魚介の佃煮加工、鮎寿司、淡水魚介卸
設立年月：1999年1月
構成員：5名（パートタイム2名）
主な商品：鮎寿司 3000円/1尾、さんしょうごり 550円/100g、小鮎醤油煮 450円/80g、若さぎ佃煮 850円/170g、えび豆 450円/200g、酢もろこ 700円/10尾（殆どは市場へ卸すが電話注文による発送もしている。）

っているね、『いいもんやなあ』言うから、『なんでや』言うたら、『いや、ほらおんなしな、甥っ子かな、育ってきて、船の上でな、単なる釣りとさえも、兄弟が船乗ってるしという、その姿がわしはうれしかった』言うて。釣って帰ってきて、冷蔵庫に氷詰めしました」

二人で五十センチ級を十匹ほど釣り上げた。ピワマスは今、県でもブランド普及に力を入れている魚である。



いまでも漁師したい

「希に言うてんのは、この仕事、魚屋をせいかじやなしに、自分のやりたいことやったらいいんちやうのって。でも、琵琶湖をなん

とかしたいというのがあるみたい、彼の中で。なんでもいいし、思い切って悔いのない人生を送りたい。魚屋してへんかったら多分、俺、まだ漁師している」

原料調達は競りではなく、抱えの船（親戚の漁業者）が獲った魚を相対で、「いらんもんもほしいも人も全部買わないといけない」。ヤマサ水産は現在、五隻抱えているが、漁業者の高齢化などいくつかの課題にも直面している。

「いまでもなんか、漁師したいなあ。希が漁師する言うたら、俺もここのやめて漁師しようかなとか（笑）、いまからでも食えるぜみたいな、思ってる」

「女性は女性で男と同じだけの仕事をしはる」琵琶湖の夫婦船の話、沖島の漁についても書きたいが、それはまた別の機会に。



自分の釣ったピワマスを抱える西居歩さん

●街（消費地）から

あなたの食卓が 世界を変える

SH“U”Nプロジェクトの展開

SH“U”N

食

「食べることで守られる環境があります！」-将来にわたって水産物を食べ続けられるように、食卓と海とのつながりをみなさんに考えていただくきっかけをつくるアプリです！との説明。「SH“U”Nプロジェクト～あなたの食卓が世界を変える～」スマホ・アプリである（iOS 9.0以降、Android4.1以上）。

「居住エリアに合わせて、今、あなたにおススメのお魚を紹介」「水産物の解禁日などSH“U”Nなお魚情報を紹介」「お魚に関するトリビア情報も紹介」「お魚を食べてポイントを貯めてバーチャル水産世界の変化をアプリ内で感じよう」ができる。国立研究開発法人水産研究・教育機構が配信しているものだ。

SH“U”Nとは、Sustainable, Healthy and “Umai” Nippon seafood（サステイナブルでヘルシーなうまい日本の魚）の意味。同機構の研究成果を消費

者に向けて公表し、日々の食生活に活用していただき、その水産物を積極的に購入することで水産業を応援していただくことがねらいである。英語版も用意しているのは視野をアジアへ、世界へ向けているからだ。

同機構のプロジェクト・ホームページから、さかな検索で「サンマ」を引いてみよう。さかな名入力、地域、魚名一覧から選ぶことができる。結果を開くと、県名が出てくるので、宮城県を開いてみる。分布、生態、利用、漁業について説明があり、資源の状態、生態系・環境への配慮、漁業の管理、地域の持続性、健康と安全・安心の状況が書かれ、「とりまとめ結果と評価基準、そして評価の根拠となったデータについても、SH“U”Nプロジェクトはすべてを公表します」（目的）と言うように、それぞれの項目ごとに報告書・引用文献がリンクされている。新しい試みであり、利用者、利害関係者全般への配慮、活用要請ということでもあるだろう。

サンマの「利用」の項をみてみよう。「日本をはじめとして、台湾、中国、ロシア、韓国でも利用されている。日本では、生鮮食品、加工原料として広く利用されている。台湾では主に冷凍で水揚げし、中国と韓国向けを中心に

輸出が多い。ロシアでは主に缶詰等の加工原料として利用されているほか、フィッシュミールの原料にも用いられている」といったぐあいである。

掲載されている100魚種ほどのうち、評価が終わって現在公開されているのは、ゴマサバ、サンマ、スルメイカ、ブリなど18魚種（2019年11月10日現在）。評価の視点に「持続可能性の視点として水産資源と海洋生態系の持続性だけでなく、地域固有の文化と地域経済の持続性も考慮」する視点もあり、わが国の魚事情はそれぞれの地方、地域がそれぞれに担ってきたことなどを考えれば、ここに、当該魚種の地方、地域ごとのレシピや料理の背景情報などを加えれば、さらに利用が広がるような感触がある。

今年（2019年）8月開催の第21回シヤパン・インターナショナル・シーフードショーにも「SH“U”Nプロジェクト」の紹介コーナーがあった。

また、県や漁協が広いブースを用意し、そこに業者等が展示している新しい商品、新しい情報は、この時代になっても地域性豊かで、日本の水産業はこの方たちがこうしてその一端を支えつついているのだと、それぞれの地域の努力や従事している方々の思いを垣間見たように思った。（大竹）

*SH“U”Nプロジェクト（国立研究開発法人水産研究・教育機構）

<http://sh-u-n.fra.go.jp/>

*「FRA NEWS 2017.3 vol.50」（国立研究開発法人水産研究・教育機構広報誌）

<https://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/news/fnews50>

*「水産研究機関からのSDGsへの貢献～SH“U”Nプロジェクトの推進～」国立研究開発法人水産研究・教育機構顧問;大関
https://www.spf.org/opri/newsletter/450_2.html?latest=1

*第21回シヤパン・インターナショナル・シーフードショー（一般社団法人大日本水産会）
<https://seafood-show.com/japan/>

編集後記

気象庁によると、今年日本に接近もしくは上陸した台風は14個あるそうです。中でも19号は大雨を伴い、5号の被災地を含む広範な地域で、河川の氾濫、土砂崩れなどの深刻な被害をもたらしました。農林漁業への被害も甚大で、被害額は1800億円を超えるといわれています。また、多くの人命が失われてしまいました。ご冥福をお祈りするとともに、被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。さて、週末ごとに来襲する台風の間を縫うように、9月14日、15日には愛媛県でうみ・ひと・くらしシンポジウムが開催されました。厳しい意見を含めた皆さんの感想、ご意見をいただきました。ありがとうございます。女性たちの活動も、うみひとの活動も、いろいろな意味で過渡期にあるのだということを実感しています。それでもここに皆さんが心を寄せてくださるような、そんなフォーラムであるように、試行錯誤していきたいと思っています。（関）

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。

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