

奨励賞 長崎市役所 —新たな視点で「魚のまち長崎」を元気に—

長崎市は、西彼、橘湾、大村湾の3つの海域に囲まれ、多種多様な漁業が営まれています。魚種が豊富で、水揚高は全国の漁港で第6位と、水産業は長崎市の基幹産業のひとつとなっています。しかしながら、その一方で、長崎市の豊富な水産物は市民や観光客にあまり知られておらず、魚の消費量も値段も減少傾向にあります。

そのような現状を打開しようと、立ち上がったのが長崎市役所と各分野で活躍される女子会の皆さんです。今回、「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞を受賞した、長崎市役所の活動をご紹介します。



長崎市長と長崎市役所、「魚のまち長崎応援女子会」の皆さん。
「長崎を魚で元気にしたい」という熱意であふれています！



「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞授賞式の様子。
表彰を受ける田上長崎市長。

1. インタビュー

(1)水産物の消費拡大のためにどのような取組を行っていますか？

長崎市では、イベントや学校給食等を通じて、広く一般市民をターゲットとした魚食普及に努めています。主な取組としては、「魚のまち長崎応援女子会」による魚食普及活動、小学校等における魚料理教室の開催支援、学校給食への地元水産物の導入促進、「魚のまち長崎」の広報活動などを行っています。

(2)取組ではどのような工夫をされていますか？

長崎市の取組は、行政だけでなく、水産団体や学校など様々な主体が連携することによって成り立っていますが、それぞれの主体が自分たちでできることを考えて主体的に取り組むことを基本にしています。例えば、小学校で開催しているお魚さばき教室では、当初は長崎市の支援によって開始されたものを、小学校が独自の取組として引き継いでいっています。予算の有無にかかわらず、それぞれが知恵を出し合い、自分の問題としてできることに取り組むことが重要だと考えています。

(3)「魚のまち長崎応援女子会」を作ったきっかけは何ですか？

水産業の分野には女性が少なく、「魚のまち長崎」を食育や食の観点からアピールするためには、女性の知恵やアイデアをいかすことが重要と考え、平成23年度に「魚のまち長崎応援女子会」を立ち上げました。水産会社や行政といった枠に限らず、女性の立場で取組を行うため、水産加工、観光、料理、メディア、行政などの各分野で活躍する女性が集まって、女子会を設立しました。

魚市でせりを見学する「魚のまち長崎応援女子会」の皆さん。



(4)それぞれの取組でどのような成果がありましたか？

「魚のまち長崎応援女子会」については、長崎市の漁業者、水産団体、一般市民を巻き込んだ「おさかな食べようミーティング」の開催、お手軽・エコな魚のレシピの提案、市内のイベントにおけるおさかな食べ方教室等の開催など、その活動は多岐にわたっています。メディアで取り上げられる機会も増え、水産関係の団体などから「女子会と組んで何かできないか」といった声がかかることも多くなっています。

お魚さばき教室では、これまでに約500人の小学生に魚をさばくのを体験してもらいました。もともと魚が嫌だった子どもからも、自分でさばいた魚はおいしかったという声が聞かれるなど大きな成果が上がっています。また、参加した子どもたちに「家でもう1回料理してね！」と呼びかけるなど、引き続き家庭でも魚を料理し、食べてもらうことを目標としています。

また、平成15年度から学校給食への地元水産物の導入促進にも取り組んでおり、学校給食における地元水産物の利用率は、平成13年に約28%だったものが、平成24年には約68%と、大きく上昇しています。

長崎県の高校生約3,000人を対象としたアンケートでは、魚を週に1回以下しか食べない生徒1,420人のうち、965人が「魚は好きだが食卓に出ない」と答えており、消費拡大の伸びしろがあることがわかります。



お魚さばき教室であじをさばく子どもたち。「自分でさばく魚はおいしい！」との声もたくさん聞かれます。

(5)これまでの反響を踏まえて、今後どのような活動をされる予定ですか？

これまで様々なイベントを通して魚食普及の取組を行ってききましたが、あくまでイベントがゴールではなく、いかにしてその成果を食卓に浸透させられるかが課題です。

今後の活動においては、それぞれの世代にアプローチをすることが大切だと思っております。今検討しているのは、「フィッシュスタート」といって、子どもの4ヶ月検診で離乳食を作り始めるお母さんにお魚料理のレシピを配布するという活動です。これから料理をがんばろうという意識の高いお母さんたちに、簡単に魚を料理するきっかけをつくってもらうことを目的としています。また、地元で魚をさばくのを得意とする方を「お魚さばきボランティア」として認定することも検討しています。

観光の分野では、魚をいかした旅行商品づくりや女性の視点をいかした新たな魚のお土産の開発も考えています。



「魚のまち長崎応援女子会」の事務局として、女子会を支える長崎市役所の皆さん。「わたしたち自身が魚に携わることで楽しく、いきいきすることが大切。」と水産振興課の村瀬係長(写真左から2番目)。

(6)ホームページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

思いがけず、「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞をいただき、大きな励みになりました。企業、行政、市民1人1人が魚食普及に取り組むことが、日本の水産業を支える大きな力になります。

海に囲まれ、豊かな水産資源に生かされてきたからこそ、先人たちの技や知恵で、世界一のクオリティの美味しい魚を食べることができます。これをぜひ将来の日本につないでいきましょう。

2. 現地取材 「長崎かんぼこ王国」の取組のご紹介



魚食普及のための取組として、今注目を集めているのが平成23年度にスタートした「長崎かんぼこ王国」の取組です。「かんぼこ王国」とは、日本一蒲鉾屋さんの多い街長崎市の「かんぼこ」をもっと食べてもらいたいとの思いから、長崎市内の蒲鉾屋さん、飲食店、行政や各種団体が手を組んだものです。長崎市長を国王として、「かんぼこ」の消費拡大やPRに取り組みつつ、長崎市の地域経済の活性化を目指しています。

「長崎かんぼこ王国」発の商品の第1弾として、平成23年度には「長崎おでん」が登場しました。「長崎のかんぼこ屋が作った練り製品を入れる」、「飛魚(あご)ベースの出汁を用いる」などの「長崎おでん七箇条」を定め、飲食店や家庭、お土産用にと幅広く展開しています。飲食店や蒲鉾屋さんごとにそれぞれ違った味を楽しめるのも魅力のひとつとなっています。

また、翌平成24年度には、第2弾の商品として、「ちゃポリタン」も登場しました。一般的なナポリタンとは違い、ちゃんぽんの麺と「かんぼこ」を中心とした具材が使われていることが特徴です。麺と具材がセットになった商品も販売され、フライパンひとつで簡単に調理ができると好評です。

飲食店や製麺業界などの異業種ともコラボし、古くからある「かんぼこ」を新たな長崎の味として定着させるため、日々新たなチャレンジを続けています。



レンジで簡単に調理できる「長崎おでん」。スタンダードなあご出汁ベースに加え、トマト味やキムチ味も登場しています！



「長崎かんぼこ王国」の会員として新たな「かんぼこ」商品を開発する(有)杉永蒲鉾の皆さん。