

国民1人1人が、季節に応じてこれまでよりも食べる量を増やすと、自給率アップ!

春



カツオの
たたき



春に毎月1皿 = 1%up

夏



スルメイカの
姿焼



夏に毎月1杯 = 1%up

秋



サンマ塩焼



秋に毎月2匹 = 1%up

冬



ブリ照焼



冬に毎月1切 = 1%up

すべて達成すれば自給率 (食用魚介類) **4%UP!**

CONTENTS

伝えよう魚食文化、見つめ直そう豊かな海 (平成19年度水産白書特集)	2
回遊魚	7
平成20年5月分のプレスリリース	8

漁政部企画課
漁政部加工流通課長 漆原 勝彦

伝えよう魚食文化、見つめ直そう豊かな海 (平成19年度水産白書特集)

漁政部企画課

私たち日本人は海からの恵みである水産物を利用して、我が国独自の「魚食文化」を育んできました。しかし、世界的に水産物需要が高まる中、我が国においては社会構造の変化に伴い「魚離れ」が進行し、我が国の魚食文化は新たな局面を迎えています。また、魚食文化を支えてきた海も資源状況や漁場環境の悪化といった問題に直面し、漁業構造のぜい弱化も進行しています。

平成20年5月20日、「平成19年度水産の動向」及び「平成20年度水産施策」（水産白書）が閣議決定の上、国会に提出、公表されました。その第1章・特集では、「伝えよう魚食文化、見つめ直そう豊かな海」と題して、このような最近の情勢変化を分析するとともに、我が国固有の魚食文化と豊かな海を次の世代に伝えるために取り組むべき課題について記述していますので、その概要を紹介します。

第1節 伝えよう、魚食文化

(1) 我が国が育んだ豊かな魚食文化

我が国周辺で漁獲される多種多様な魚介類を利用し、豊かな魚食文化が発達しました。お祝い事に供されるタイ等、水産物は日本人の生活と密着しています。海の恵みを余すことなく利用してきた知恵（干物、練り製品、鰹節等）、魚食を支える技（包丁、目利き、お箸の使い方など）も発達しました。

「魚食文化」とは、魚を獲る技術や処理、目利き、加工・保存の仕方、調理道具や方法など、魚を中心とする食生活の中で受け継がれ蓄積されてきた知恵や知識を総称する概念であると考えられます。

(2) 魚食形態の変化

近年、我が国においては、若年層を中心に急速に「魚離れ」が進行しています。1人1年当たりの魚介類消費量（純食料ベース）は、平成13年（40kg/人年）をピークに、18年には32kg/人年（概数）にまで減少しました。魚種別に比較すると、サケ、マグロ、カツオ、サンマの購入量は1.4倍以上に増加している半面、サバ、アジ、イカといった水産物の購入量が半分以下に減少しています。

【昭和40年代の魚食形態】



【近年の魚食形態】



（「調理しやすさ」、「食べやすさ」が我が国の魚食形態を変えた）

「調理しやすさ」、「食べやすさ」を重視した消費者と、消費者ニーズを追求した「扱いやすさ」が魚食の変化を加速したと考えられます。こうした消費者ニーズの変化は、国内の漁業にも影響を与えました。輸入品の増加は、国産水産物の価格低迷と資源の回復力を上回る漁獲競争を招き、我が国の生産力を低下させました。また、少量多品種を特徴とする我が国の漁業形態と消費者ニーズのミスマッチが生じ、国産水産物の供給量は減少したと考えられます。

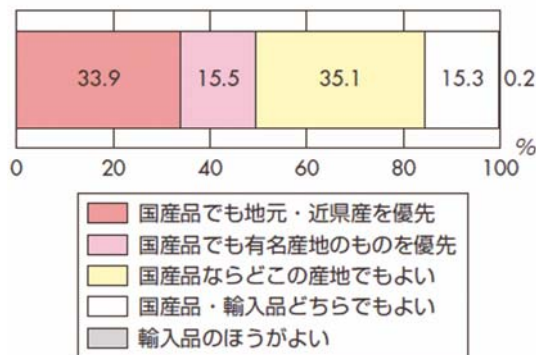
【図：消費者ニーズと流通・生産の関係】



(3) 国産の魚の消費で守る魚食文化

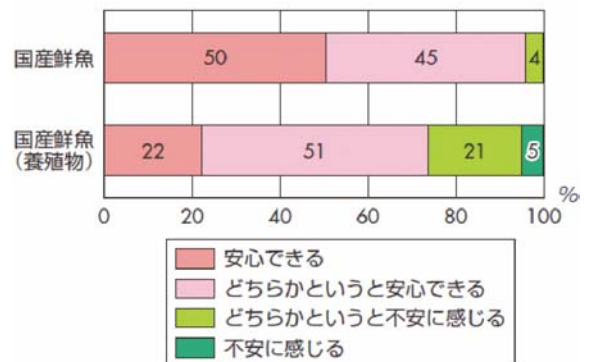
国産魚に対する消費者ニーズは高く、8割以上の方が鮮魚に対して国産志向を持っています。また、国産鮮魚については9割以上の方が、国産養殖鮮魚でも7割以上の方が安心感を持っているという調査結果もあります。

【図：鮮魚について、どこの産地のものを購入しようとしているか】



資料：農林漁業金融公庫「平成19年度消費者動向調査」

【図：食品に関する安心感・不安感】



資料：農林水産省「平成18年度食料品消費モニター第1回定期調査結果」

水産物はミネラル、DHA、EPAといった栄養素の宝庫です。魚を多く食べる人ほど心筋梗塞になりにくいという研究成果も存在します。地場で獲れた水産物を使った地域ごとのユニークな料理は、今でも郷土料理として親しまれ、現在に受け継がれています。

今後は消費者の安全で安心感があって、かつ国産の魚の消費を増やしたいというニーズに応える努力が流通業、生産者に求められています。

(4) 魚食文化を伝える ~新たな胎動~

(水産物のおいしさを伝えたい)

近年、日本の魚食文化の良さを見つめ直し、後世に伝えようとする試みが動き出しています。大型量販店でも対面販売を強化し、消費者の多様なニーズに応えようとする動きがあります。



【取組事例 鮮魚はおお客様とのコミュニケーションのきっかけづくり[東京都]】

鮮魚売り場に店員が常駐。魚のおいしい食べ方や旬を伝え、購入した鮮魚を刺身や焼き物用等、利用者の要望に応じて調理。魚の調理方法を聞きたい、家庭での魚の残さの処理を軽減させたい若い主婦の利用も増えている。昔の「魚屋さん」では、このように顧客と店舗の会話の中から魚の旬や調理方法を学んでいた。今、コミュニケーションの大切さを再認識する必要がある。

消費者と生産者のパイプ役を育てるマイスター制度が設けられるなど、魚の旬や栄養、目利きや調理・取扱方法などを世の中に広める努力、インターネットを活用して水産物の魅力を伝える取組も実施されています。

流通業は表面的な消費者ニーズに応えるだけでなく、水産物に関する豊富な知識と情報を活かし、消費者に新しい発見や感動を与えると同時に、新たな需要の開拓を行うことが重要です。また、安価で安定的な水産物と地場で獲れる新鮮な水産物をうまく組み合わせ提供することも大切です。

(食育 ～魚食文化の良さを学び、子どもたちに伝え、広げたい～)

魚食文化の良さや食べ物大切さを学び、子どもたちに伝え広げる食育を促進することも必要です。子どもの頃に身に付いた食習慣は、大人になってからも影響を与えることを考えると、子どもの成長に合わせて食育を推進することが重要です。

(我が国周辺の資源が豊富な魚を食べよう ～自給率の向上へ～)

自給率を向上させ、豊かな海と魚食文化を守るためには、我が国周辺の資源が豊富な魚を食べるという意識も重要です。何をどのくらい食べればよいのか、その例を示しました。

地元で獲れる水産物を消費することは、物質循環の「環」をつなぐこと、我が国の漁業、流通といった経済活動を活性化させることに貢献します。

漁業者、流通業者、消費者は、自分自身が物質循環の「環」をつなぐ存在であることを認識し、それぞれの連携によって、我が国周辺で獲れる水産物を持続的に利用することが重要です。

【図：食用魚介類の自給率1%向上に必要な、国産魚を使った旬のメニュー例】

国民1人1人が、季節に応じてこれまでよりも食べる量を増やすと、自給率アップ!



1+1+1+1 = すべて達成すれば自給率(魚介類) 4%UP!

資料：農林水産省「食料取組書」を基に水産庁で作成

【図：漁業・流通・魚食の連携で加速させる物質循環の「環」】



第2節 見つめ直そう、豊かな海

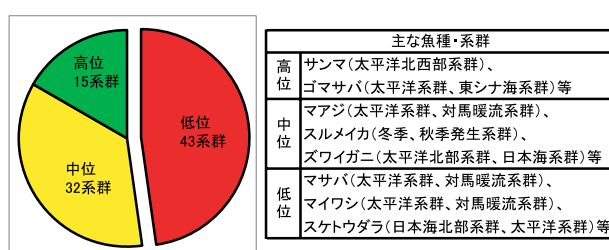
水産物は海からの恵みであり、我が国の魚食文化を支えるためには、豊かな海を維持しなくてはなりません。豊饒の海と称えられた我が国周辺の海の今を紹介します。

(1) 我が国の生産力が低下

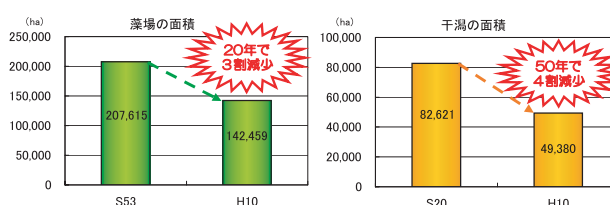
我が国周辺水域はもともと生物の多様性に富み、生産力が高い豊かな海域です。しかし、近年、資源の回復力を上回る漁獲や産卵・生育の場となる沿岸域の開発等を背景に、資源評価を実施している水産資源のうち、半数近くが低位水準にあります。

「海のゆりかご」といわれる干潟や藻場も減少しました。担い手の減少・高齢化が進行し、漁村の活力減退や生態系を保全する機能の低下等も懸念されています。

【図：平成19年度における我が国周辺の資源水準の状況】



【図：藻場及び干潟面積の経年変化】



資料：水産庁・独立行政法人水産総合研究センター「我が国周辺水域の漁業資源評価」

資料：環境省「自然環境保全基礎調査」

(2) 輸入にばかりは頼れない

地球温暖化といった地球規模での環境変化により、我が国の漁業にも影響が生じる可能性が指摘されています。サンゴの白化現象が報告されているほか、回遊性の魚種の漁場が北上し、100年後にはサンマの漁場が日本近海でほとんどなくなる可能性も示唆されています。地球規模での環境問題への対策が必要となっています。

また、世界的な水産物需要の増加を背景に、いわゆる「買い負け」も発生しています。現在我が国は食用魚介類の約4割を輸入に頼っていますが、輸入にばかりは頼れない情勢となっています。

(3) 我が国の恵まれた環境を活かそう

本来、我が国周辺水域は多種多様な魚が生育する豊かな海です。北方性から南方性の魚介類、汽水域や湖の淡水性の魚介類を含めると3,000種以上が生育しています。

こうした恵まれた環境を活かして様々な漁業が発達しました。水産資源を永続的に利用し、地域の秩序を守ってきたルール（漁業制度）も発達しました。

先人たちは環境を保全し、海からの生産の余剰分だけを利用して次の世代へ資源を継承してきました。豊かな海の恵みと先人の知恵を見つめ直すことが必要です。

第3節 我が国の豊かな海の再生に向けて

(1) 広がる漁業者によるリーダーシップ ～自らの手で海を守る！～

水産資源は、適切な管理を行えば永続的に再生産が可能です。漁期の制限や操業区域の設定などの徹底した資源管理、量より質（収益）を重視した資源の合理的利用を図ることが重要です。

資源を育む藻場や干潟の保全、健全な生態系の維持に向けた努力、漁業を担う人づくりに向けた努力も重要です。分かりやすい形で情報提供を行い、国民の理解を得ることも必要です。



【取組事例 次の世代へホッカイシマエビを〔北海道 野付郡〕】

北海道野付湾沿岸はアマモが群生し、ホッカイシマエビの生息地帯。野付のエビ打瀬網漁は、アマモを船のスクリューで傷つけないよう、帆が受ける潮風を推進力とする伝統漁法。野付漁協では、網目の大きさの制限や体長制限、禁漁区の設定、資源量調査に基づく漁獲量の決定などエビ資源を守るための管理を実施。基幹漁業と組み合わせ、所得基準により漁業調整を図り、所得の均衡化を図る。



【取組事例 干潟の保全〔愛知県 蒲郡市〕】

愛知県蒲郡漁協は広大な干潟を有し、アサリ漁業が基幹漁業。耕耘機等によって定期的に干潟の底泥を掘り返す活動や干潟の表面を覆ってしまうアオサの陸上回収を実施。干潟の生物多様性を確保するとともに、水質浄化機能の低下を防止することによって環境悪化の防止に役立つ。

(2) それぞれの人ができることは何か ～期待される国民の意識改革と行動～

生態系や資源の持続性に配慮した水産物であることを示すエコラベル制度が誕生しました。



【取組事例 日本独自のエコラベル制度「マリンエコラベル」スタート】

エコラベルとは、生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲された水産物であることを表すラベル。19年12月、我が国独自のエコラベル制度が設立。20年末までにはラベルが貼付された商品が販売される予定。消費者がエコラベルが添付された水産物を購入することで、生態系の保全と資源の持続的利用の促進につながる事が期待。

最小限の人の手を加えることで高い生産力を維持して豊かな海を再生するとともに、伝統文化を育むために、「里海」という考え方が提唱されてきました。

また、環境問題に対する市民の意識の高まりを背景に、市民参加型の藻場・干潟保全活動に対する関心も高まっています。資源や環境に配慮した暮らし方が重要です。国民一人一人の意識改革と行動が重要です。



【取組事例 金沢八景-東京湾アマモ場再生会議〔神奈川県 横浜市〕】

横浜市の金沢八景沿岸部において、アマモを再生することを通して金沢八景の豊かな自然を取り戻し、次世代に貴重な海の自然と文化を継承しようと、15年6月アマモ場再生会議が設立。16年には移植したアマモにアオリイカが卵を産み付けているのが確認。この場所での卵の確認は30年ぶり。

(3) 連携と協働で加速させる海の再生

今後、豊かな海を再生していくためには、藻場の再生や干潟の耕耘といった、良好な環境を再生・創出することにより海の生産力を高め、持続的な水産資源の利活用を図ることが必要です。地球温暖化が問題となる中、藻場が炭素固定に果

たす可能性も期待されています。

資源管理の取組の強化等、水産基本計画に即した水産施策の改革の着実な実施、資源の動向や管理の状況、旬や栄養特性など消費者に向けた積極的な情報提供を行い、豊かな海の環境と資源を守るという意識の共有化を図ることも必要です。また、役割と能力に応じて、誰もが参加できる取組を拡大していくことが必要です。

森・川・海のつながりを重視する視点に立ち、漁業者、流通業者、消費者が相互の取組の連携を強め、「協働」することで相乗効果が期待されます。



まずは、資源の豊富な魚を意識して食べるという日常生活に密着した行動を起こすことが、魚食文化と豊かな海を次の世代へつなぐ第一歩となるのではないのでしょうか。

水産白書においては、今回ご紹介した特集以外にもこの1年ほどの大きな話題を取り上げた「トピックス」、平成20年度施策についても記述しています。下記水産庁ホームページに全文を掲載していますので、是非ご覧ください。

水産庁ホームページ <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/index.html>

回遊魚

屋久島に旅して

ゴールデンウィークを利用して、家族（小学生の息子二人と妻）で屋久島に行ってきた。以前、屋久島に行った人の話を聞いて、一度は行ってみたいと思っていた。「屋久島って本当に面白いの？ 歩くのが大変なだけじゃないの？」家族は、乗り気というわけでもなかったが、半ば強引に付き合わせることにした。屋久島は、鹿児島から高速船で2時間、周囲約130キロほどの島。今回は、この屋久島に3泊した。樹齢7200年とも言われる縄文杉は、往復10時間の道のりをひたすら歩くだけの価値は十分にあった。もののけ姫の舞台となった森は、大小の岩も、木々の幹も枝も全て、コケやシダでびっしり覆われていて、まさに緑一色の世界。天候に恵まれ、息をきらして上った洋上アルプスの頂からの展望は、爽快そのものだった。道すがら、野生のシカや、サルたちに出会うこともできた。



漁政部加工流通課長
漆原 勝彦

正直、屋久島の食べ物には多くを期待していなかったが、予想は見事に裏切られた。アサヒガニという、鮮やかな紅色の甲羅をした、へんてこりんな形のカニ。大きくはないが、身もカニミソもたっぷり詰まっていた、なかなかの美味。息子たちは面倒くさがって、あまり食べなかったが、そのおかげで、私は、心ゆくまで堪能できた。亀の手にも驚いた。磯に棲むフジツボの仲間なのだそうで、見た目は、ガメラの手に似ている。韓国でケブル（日本語だとユムシカ？）の刺身を目の前にしたときも、大いにギョッとしたが、それに負けず劣らずの一品。お味の評価は分かれると思うが、あらためて、先人のチャレンジャー魂に敬服。その日、獲れたばかりという首折れサバの刺身や、しゃぶしゃぶにも舌鼓。「首折れ」なんて、縁起でもないという気もするが、鮮度を保つため、釣り上げてすぐに首を折って血抜きするので、こう呼ぶのだそうだ。屋久島は、トビウオの産地でもあるとのこと。トビウオといえば、私の田舎（鳥取）のアゴ竹輪とばかり思っていたが、トビウオの唐揚げも、塩焼きも、結構いけた。

非日常的な風景に、その土地の見慣れない食べ物。今回の旅行に出発する前、屋久島の魅力に半信半疑だった家族も、大いに満足した様子。また行きたいとの声も上がっている。たびたび屋久島に行くのは難しいが、屋久島まで行かなくても、日本には、いい所、旨い物・珍しい物がたくさんあるはず。自分なりのお気に入り、たくさん発見したい。

プレスリリース 5月分

発表年月日	発表事項名	担当課
H20.5.7	第11回日韓漁業共同委員会第1回課長級協議の結果について	国際課
H20.5.7	平成20年2月の日本海高波浪に関する中間取りまとめについて	整備課
H20.5.8	平成20年度漁業再チャレンジ支援事業の実施について	企画課
H20.5.8	北西太平洋海域における公海底魚漁業管理に関する第4回政府間協議の開催について	国際課
H20.5.9	生育環境が厳しい条件下における増養殖技術開発調査事業第5次沖ノ鳥島現地調査について	整備課
H20.5.14	第2回遊漁船業の適正化に関する法律の見直し検討会の結果について	沿岸沖合課
H20.5.16	水産庁漁業調査船開洋丸によるニホンウナギの産卵場生態調査の実施について	漁場資源課
H20.5.19	韓国かに籠漁船の拿捕について	管理課
H20.5.19	平成20年度日本海マアジ長期漁況予報	漁場資源課
H20.5.19	「第1回 環境・生態系保全活動支援制度検討会」の開催及び一般傍聴について	企画課
H20.5.20	北西太平洋海域における公海底魚漁業管理に関する第4回政府間協議の結果について	国際課
H20.5.22	2008年度第二期北西太平洋鯨類捕獲調査(JARPN II) 沿岸域調査(三陸沖鯨類捕獲調査)の終了について	遠洋課
H20.5.23	第3回原油価格高騰等の漁業をめぐる状況変化への理解醸成のための協議会の開催について	加工流通課
H20.5.23	日・ペルー漁業協議の開催について	国際課
H20.5.27	海洋立国推進功労者表彰の創設について	企画課
H20.5.29	水産庁漁業調査船照洋丸による大型クラゲ分布調査及びズワイガニ幼生分布調査の実施について	漁場資源課

※詳細は水産庁ホームページを御参照下さい。

水産庁施策情報誌 漁政の窓

編集・発行 水産庁漁政部漁政課広報班
〒100-8907 東京都千代田区霞が関1-2-1 合同庁舎1号館8階
代表 03-3502-8111 (内線6505)
URL <http://www.jfa.maff.go.jp/>

ご意見 ご質問はこちらへ

URL <http://www.maff.go.jp/j/apply/recp/index.html>