

海の恵みを届ける、糸魚川のスマイルアンバサダー



あおき しほこ

名前： 青木 資甫子（新潟県糸魚川市）

職業・業種： 日本料理店

会社・企業名： 合名会社鶴来家

これまでの関わり

家業として料亭を営んでおり、日本海に近いことから魚介類は日常生活で身近な存在として過ごしてきました。

Uターンをして家業に就いてからは、改めて糸魚川の地形・地質、歴史や文化を学び、触れ、体験し、ガストロノミーについても知りました。

今年は「糸魚川のジオ×〇〇」と定期的なフォーラムにも参加し、水産面で料理を通して協力する活動も始めます。

また、地元の魚を使用した季節感あふれる料理をSNSで発信しています。

これからの関わり

昨今、魚離れが子どもから高齢者におけるまで進んでいますが、地域資源を活かした食文化の発展を目指し、糸魚川の美味しさを伝える役割を担いながら、地域活性化にも貢献していきたいと思っています。

また、業種を越えて水産に関わっている方々と知り合い、情報を共有したり知恵を出し合いながら水産の魅力を多くの方に届けていきたいです。

『お魚生活すすめ隊』隊員No.10 むちゃぶい麗子参上



名 あき れいこ
前：安岐 麗子 （香川県さぬき市）

職業・業種：水産加工業
（アオリイカ糸づくり、お魚惣菜）

会社・企業名：株式会社安岐水産
株式会社キングフーズ

これまでの関わり

祖父は瀬戸内海に浮かぶ豊島の漁師、父は安岐水産創業者、海外の水産原料開発のパイオニア、安岐水産を後継し、社員さんと共に『お魚生活すすめ隊』結成、日本人のお魚離れが進む中、①お魚を食べる喜びを伝える、②日本人が古くから培ってきた魚食文化を次世代に繋ぐことをミッションに、地元の漁師さん、仲買いさん達と活動。

ワークショップやコンテナ発信基地『Cumi Umi』を昨年末オープン、瀬戸内のお魚の魅力や魚食にまつわる色々なことを発信、人々の健康で豊かな生活に貢献しようと頑張っている。

これからの関わり

『お魚生活すすめ隊』の隊員を増やし、小さな漁港の田舎町から発信して地域を盛り上げたい。



ハマスイの肝っ玉館長

あきざわ しな

名 前：秋澤 志名（高知県高知市）

職業・業種：水族館館長

会社・企業名：桂浜水族館

これまでの関わり

創業90年以上の水族館の7代目館長として、「おらんくの水族館」をテーマに高知県内の漁師や水産事業者と協力し、地元の生態系を活かした展示を強化しました。

また、県内外の関連事業者とのネットワークを構築し、業界の最新情報を水族館展示に反映させています。

そのほか、水産庁主催の「さかなの日」賛同メンバー登録、高知県漁業就業支援フェスの参加など官民の垣根を超えたネットワークの構築に注力しています。

これからの関わり

老若男女が楽しめる水族館において、従来の生体を見せる展示に加え、水産・養殖・魚食などの来館者にとって身近な要素を展示に取り入れ、魚や海、水産業界について総合的に学べる施設を目指します。

またそれらを楽しく学べるワークショップやイベントを企画し、商品開発や販売など水族館にとどまらない業界の発展に寄与する所存です。

おいしくて綺麗な海をずっと残していきたい！



あさの ゆかり
名 前：浅野 由佳理 （東京都品川区）

職業・業種：水産養殖特化のIT・サービス業

会社・企業名：ウミトロン株式会社

これまでの関わり

持続的な水産資源利用に関心を持ったのは高校2年生のとき。その思いのまま大学に進学し、憧れの水産学部で生態学や養殖について研究しました。卒業後は、パブリックセクターを軸としたコンサルタントとして、科学や消費者の声を水産・食品業界に落とし込むお手伝いをさせていただいていました。今は、現場に寄り添いながら長期にわたって持続的においしい水産物が食べられる社会を実現したいと思い、ウミトロンで頑張っています！

これからの関わり

今は当たり前のように飲食店や小売店に行けば水産物が食べられますが、私たち一人一人の意識によって、それが未来永劫続くのか否か決まってくると思います。水産物はおいしい！でもそれらを賢く食べて、次世代においしくて綺麗な海を残していきたい。そんな思いを、国内だけでなく、水産大国日本として、世界にも発信し、実現していきたいです。

美・食を追求し続けるわかめづくり



あべ ゆき
名 前：安部 由紀 （徳島県小松島市）

職業・業種：水産養殖業
（わかめ養殖、塩蔵わかめ製造・販売）

会社・企業名：カネタ水産

これまでの関わり

地元で生まれて育ち、結婚を機にわかめ養殖と会社員を両立するようになりました。徳島県のわかめは東北に続く産地で、良質なわかめを養殖するために、夫婦で試行錯誤しながら現在の種苗を探求し続け出来上がったわかめは肉厚があり歯ごたえや食感はお客様や取引先、関係者から高い評価を得ており日々の努力が長い信頼関係を作っています。妥協をしない取組姿勢こそが良品質を生み出しお客様の笑顔となり私達生産者の励みとなっています。

これからの関わり

生産者として、消費者側の視点や意見を見失うことなく、求められているものを常に考え、消費者ニーズに沿った商品づくりを年頭に取り組み、またその先を提供していけるようなわかめ養殖産業になるよう努力していきたいと思っています。また多くの事を学び、知識を習得し固定概念にとらわれず新たな養殖産業の可能性に挑戦していきたいと考えています。

価値ある魚食文化をもっと多くの食卓へ！



あまの みき

名 前：天野 美樹 （北海道目梨郡羅臼町）

職業・業種：調理師・料理家

会社・企業名：魚貝・昆布・糀・そばの実料理

これまでの関わり

「魚の城下町」と呼ばれる知床・羅臼を拠点に、道東の浜の母ちゃんから学んだお魚料理を道内各地にご紹介する活動をしています。このほか、観光客の皆さんを市場のセリ見学にご案内する町民ガイド、鮭節コーディネーターの経験や北海道フード塾での学びを活かした新商品の企画提案、道内外の物産展での試食販売なども行っています。これらの活動を通じて魚のおいしさに感動してくださるたくさんのお客様に出会い、「魚食の素晴らしさをもっと多くの人に伝えたい！」と思うようになり、調理師免許を取得しました。

これからの関わり

近年は気候変動などの影響により、道東で獲れる魚種が変化しています。羅臼では良質なブリの水揚げが増えていますが、地元ではまだなじみが薄く、調理の仕方に戸惑う声も聞かれます。こうした漁業環境の変化に対応しながら、現代の食生活を豊かに彩る魚食文化を提案していくことが私の役割です。「ほんとうに価値のあるものはしっかり伝えれば必ず広がる」と信じて取り組んでいきます。

魚はエステ、魚はコスメ！



名 前：池田 陽子 （東京都品川区）
いけだ ようこ

職業・業種：全日本さば連合会広報担当サバジェンヌ、
薬膳アテンダント、食文化ジャーナリスト

会社・企業名：全日本さば連合会

これまでの関わり

鯖の魅力を発信、「鯖サミット」「鯖ナイト」などの運営を行うサバファンの団体「全さば連」（全日本さば連合会）広報担当「サバジェンヌ」として活動。また、薬膳アテンダントとして、魚を使った薬膳も提案、セミナー、執筆を行う。また食文化ジャーナリストとして日本全国の魚食についても雑誌、WEBにて執筆。著書に『サバ薬膳簡単レシピ』（青春出版社）、『サバが好き！』（山と溪谷社）、『ゆる薬膳。』（日本文芸社）など。

これからの関わり

女性の視点から魚の可能性をもっと広げる取り組みを行いたいと思っています。そして、サバの魅力、また、日本が誇る魚食文化、魚の健康効果、美容効果を海外へも発信していきたいです。

名古屋水産市場唯一の女性セリ人

いしかわ ななこ

名 前： 石川 菜々子（愛知県名古屋市）

職業・業種： 営業部所属、集荷、競り人

会社・企業名： 中部水産株式会社



これまでの関わり

名古屋市場の女性セリ人として、大衆魚部の営業職に従事しています。各浜にて日々、鮮魚や加工品を集荷しています。

魚の状態や保管方法を熟知し、セリを取り仕切ったり、適切な価格による相対売り

（※一人の売手と一人の買手が話し合いで取引すること）を行ったりしています。上司、先輩社員、そしてお取引先様から学び、魚を見る眼を養っています。

これからの関わり

水産業に関わる人々や地域のストーリーを通じて、業界の魅力や課題、取り組みを伝え、興味深い個人や地域を紹介し、共感を引き起こす。市場に対する理解や関心を高め、地域の関心を引き付ける。

●デジタルメディアの活用：ソーシャルメディアを活用して、水産業に関する情報やニュースの発信。

ちりめん、ヒジキ、海藻瀬戸内の うまいもん母ちゃん



いの ちえ

名 前：石野 智恵 （広島県呉市）

職業・業種：漁業（ちりめん、ひじき(漁獲、加工)）

会社・企業名：有限会社 石野水産

これまでの関わり

曾祖父から続くちりめんの網元に生まれ、一時都会就職、結婚子育てを機に実家の仕事に従事。

ちりめんや、瀬戸内の旬の海藻を他にないといわれるくらいにして日本全国にお届け(産直ECナンバー 1の食べチョク水産物部門のアワードでは2年連続上位入賞など評価も伴ってきています)

これからの関わり

過疎化の進んでいる島ですが、シェアハウスなどを一昨年から試しています。

漁師をしたい、田舎暮らしがしたいという方に理想だけではなく、今は作るだけ、獲るだけではないということを伝え、外からくる方の仕事、暮らしをサポートできるように事業充実、拡大を目指しています。

中小企業を未来のステージへ



名 前： いしばし みき
石橋 実樹（東京都墨田区）

職業・業種： コンサルティング業

会社・企業名： オーシャンコネクト

これまでの関わり

新卒採用で茨城県の水産加工メーカーに就職し、10年間水産メーカーとして営業を務めてきました。よりよい商品づくりをメーカーとして行っていくことは当たり前のことかもしれませんが、それらの考え抜かれた商品が適切な価格で販売されるためには、商品のこだわりはもちろん、商品特徴、ブランディングなど様々なことが必要ということも痛感してきました。10年間製品を販売していく中で感じていた食品メーカーが正しく評価されるために何ができるかということをもっと多くの企業様にももっとノウハウを共有したいという思いから起業することとしました。

これからの関わり

今後は、水産加工メーカーで努めてきた営業、販路開拓、マーケティングを活用した商品づくり、海外輸出支援など自分自身の力を活用しながら、日本の水産品をもっと多くの方に知ってもらうためのサポート業務を行っていきます。2025年に上海で開催される展示会に、海外進出経験のない加工メーカー様の商材を輸出し、新規開拓を行うことが2025年の目標です。

【牡蠣で世界平和】 365oysters No oyster No life



牡蠣物語

名 前：泉 祥子 いずみ しょうこ（東京都中央区）

職業・業種：牡蠣専門店経営, 牡蠣卸販売（店舗、個人）
牡蠣生産者支援（全国）

会社・企業名：OysterComapany株式会社

これまでの関わり

牡蠣が好きすぎることから始まりました。
全国の生産地を周り、生産者から直接牡蠣
を仕入れ提供する「牡蠣Bar」（銀座）を
2013年から運営しています。

生産者ネットワークを生かし、生産者支
援や販路拡大などを通して牡蠣を広める活
動をしています。

これからの関わり

Japan Oysterとして日本の牡蠣をもっ
とメジャーに、そして世界に広めたい。
海を守る活動。

生産者の後継者不足問題を解決したい。
もっともっと生産者さんにかっこよくした
い。



水産についてはまだまだ「ツバス」ですが、
「ぶり」を目指して頑張ります！

いたくら れな

名前： 板倉 鈴夏（兵庫県神戸市）

職業・業種： 海洋水産技術研究所（研究・教育など）

会社・企業名： 兵庫ベンダ工業株式会社

これまでの関わり

学生時代は水産業との関わりはなく、魚やエビ、貝等を消費者として食べるのみでした。

大学の授業で今所属する会社の社長に出会い、インターンシップに参加したことで水産物である魚に興味を持ちました。これまで食べ物として見ていた生き物たちにどのような活用の可能性があるのかを知りたいと考え入社しました。

現在は社会人1年目として、自分なりの水産業との関わり方を探しながら、幅広く水産業について勉強中です。

これからの関わり

水産業界に足を踏み入れたばかりでわからないことだらけですが、会社の取り組みを通して水産の課題を見つけて自分なりの解決策を模索していきたいです。

安心と信頼のかんす丸



名 いちやなぎ みわこ 前：一柳 美和子 （神奈川県逗子市）

職業・業種：漁業（刺し網、みずき漁、たこ、イカ落とし網）

会社・企業名：小坪漁業協同組合

これまでの関わり

主人が代々漁師のため

これからの関わり

次世代の人達に漁業を伝えていきたい

海を愛する人たちとつながる会社を 目指しています！



名 前： いとう けいこ 伊藤 慶子 （北海道千歳市）

職業・業種：加工流通業など（製造（コンブ製品）、
仲卸（水産物全般）、魚旅の企画）

会社・企業名： 株式会社WMI

これまでの関わり

大学では水産を学ぶ。その後、北海道庁水産部にて18年の行政経験を経て、2019年に起業。現在は、人に語れる水産加工食品を販売する会社を営む。北海道の浜をまわり、昆布製品を中心に、各地の思いのある水産加工品を販売している。また、浜の応援団として、異業種間の連携チームにより、イベントや勉強会などを開催している。

これからの関わり

みらいの子供たちに水産資源と人とのつながりを残していけるようなプロジェクトを行いたい。一次産業者の経営勉強会や魚食普及のイベント、海洋プラ問題、資源管理対策など、業種の枠を超えて経済も循環する形で実施したいと考えている。魚旅、漁港アートなども計画中。

海辺のにわとい



名 前： いとう しほ 伊藤 史穂（宮城県石巻市）

職業・業種：会社員（牡蠣（養殖））

会社・企業名：株式会社 海遊

これまでの関わり

牡蠣・ほや・ムール貝の営業。

これからの関わり

水産業を次世代に伝えて行きたい。女性の積極的な水産業の参加を促していきたい。



食べる磯焼け対策に取り組む イスズミ料理マイスターです。

いぬづか ゆかり
名 前：犬束 ゆかり（長崎県対馬市）

職業・業種：水産加工販売業, 飲食業, 養殖業(魚・イカなどの加工販売, 居酒屋, サバ・クエ・ブリなどの養殖)

会社・企業名：有限会社丸徳水産、美津島町漁協女性部

これまでの関わり

長崎県対馬ではずいぶん前から磯やけにより藻場が減少し、貝類や海藻の水揚げが減っています。原因の一つである海藻を捕食するイスズミを駆除しています。駆除されるイスズミを美味しく料理する方法を開発し普及しています。

これからの関わり

海藻を捕食する食害魚のイスズミを、駆除魚から新たな水産資源となるよう美味しく食べられることを普及し、また食べることが磯焼け対策になること広め、藻場の再生を目指したい。

自他共に認める、回遊魚女子。



名 前：井本 慶子（鳥取県境港市）

職業・業種：団体職員 業種別漁業協同組合
（まき網漁業）

会社・企業名：山陰旋網漁業協同組合

これまでの関わり

水産庁出先機関での臨時職員を機に水産業界へ。その後、日本海かにかご漁業協会専務職を経て、現在は山陰旋網漁業協同組合の魚食推進部長として勤務。水産政策審議会資源管理分科会特別委員、お魚かたりべ等。

これからの関わり

旋網漁業者としての立場からだけでなく、反対の立場や異なる立場の視点からも問題に向き合えるようになりたいと思っている。漁業・水産業全体を俯瞰できるよう、知識を深めることと経験を積むことが現在の目標。

イートシーフードエビデイ♪ 毎日の食卓にお魚料理を！



名 いわふね りょうこ 前：岩船 良子 （岩手県宮古市）

職業・業種：小売業（魚屋、卸）

会社・企業名：有限会社岩船商店

これまでの関わり

実家は曾祖父の代からの魚屋です。
私自身も東日本大震災以降、社員として
自社で勤務。

これからの関わり

日本の魚離れを防ぐべく、魚料理を皆さんに楽しんでもらいたい。
毎日ブログやInstagramで魚料理を発信しています。
その土地土地の魚文化の面白さにも、注目しています。



山の中の魚飼いとして、
おいしくて健康なお魚を育てる！

いわもと いづみ

名 前：岩本 いづみ（静岡県三島市）

職業・業種：内水面養殖業
（ニジマス、サクラマス、イワナ）

会社・企業名：富士山サーモン株式会社

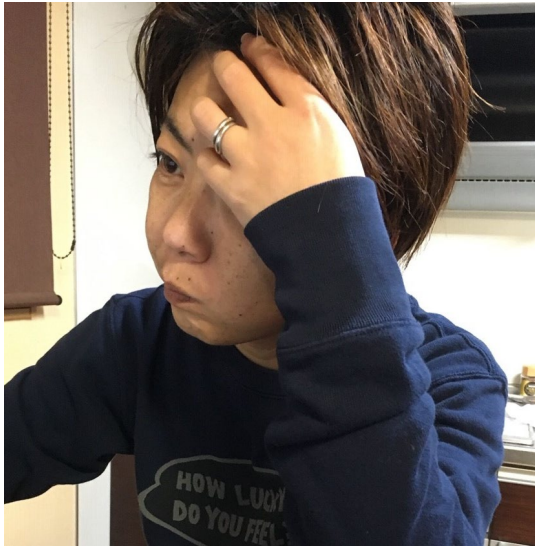
これまでの関わり

実家の家業、養殖を受け継ぎました。静岡県東部、伊豆、富士宮、函南で4つの養殖場を運営しています。ニジマスは、お刺身や塩焼きの食用、釣り堀のゲームフィッシュ、サクラマスは海面養殖用種苗として育てています。最近の難しいお天気に悩まされながらも、健康でおいしい魚を育てています。

これからの関わり

今年度から、さらにお魚をおいしくするために「静岡ニジマス味上げコンソーシアム」を立ち上げました。みんなが知っていて（回転すしやさんで、サーモンとして食べられている）知られていないニジマスを、生産現場から見ていただき、完全養殖の魚ニジマス、特に1年魚の白身のニジマスを「ここでしかたべられない「ホホワイト富士山サーモン」として広めたいと思います。

淡路島の漁師の嫁



うお えり

名 前：魚 永理（兵庫県淡路市）

職業・業種：漁業（海苔養殖、底びき網漁）

会社・企業名：丸友水産

これまでの関わり

結婚を機に漁業に関わっています。
夏は底びき網漁・冬は海苔養殖のお手伝いをしています。

これからの関わり

趣味の写真や調理師免許をいかして
淡路島のお魚や海苔を使って簡単でオ
シャレな料理方法をSNS等で広めてい
きたいと思っています。

広島のママセラピスト

うつみ よしこ

名 前：内海 慈子（広島県広島市）

職業・業種：講師業（ベビーマッサージ、
マタニティトリートメント）

会社・企業名：慈美（idumi）



これまでの関わり

大きな活動はしていませんが、広島の瀬戸内海のそばに住み、魚が大好きなので、食育を通し周りの方にも、お魚のすばらしさをお勧めしていきたいと思っています。

これからの関わり

商業施設で講師としてイベントをさせていただくようになったので、今までより多くの親子さんに出会えるようになりました。その方々に食育などを通し、お魚の良さを広め知っていただきたいと思います。

普段はOL、心は海人。

うの のりこ

名 前： 宇野 賀子（東京都新宿区）

職業・業種： 製氷機製造販売（シャーベットアイス機）

会社・企業名： 高砂熱学工業株式会社

これまでの関わり

当社新規事業の部署に着任した事が、水産業へ関わるようになったキッカケです。

以来、当社シャーベットアイス製氷機を水産業界へ普及すべく、全国の漁協や民間水産会社への営業を行ってきました。

その中で1次産業の様々な課題を目の当たりにし、まずは産地側の所得向上が重要と考えるようになりました。産地の魚価向上を大目的に、シャーベットアイスを用いた冷却試験から国内外への販路拡大までを産地と一緒に取り組んできました。

これからの関わり

一緒に取り組んできた産地の鮮魚には今や数多くの飲食店ファンが居ます。これが産地の品質に対する意識改革をもたらし、ひいては浜全体での魚価向上を実現させました。この成功事例を全国の産地へと広げていく事が次の目標です。多くの産地で魚価向上が実現すれば、海業を起点とした地域創生もきっと実現するはず。その中心でお役に立ちたい！そんな水産業への関わり、社会貢献を目指しています。

佐賀県太良町竹崎から有明海と夫を愛する 漁師の妻



名 前：おおが大鋸 まさえ晶江（佐賀県藤津郡太良町）

職業・業種：漁業→竹崎カニ、竹崎コハダ、芝エビ、
ビゼンクラゲ

会社・企業名：大盛丸（たいせいまる）

これまでの関わり

漁師の妻になって13年になりました。子育ても落ち着き夫と漁業に携わることになりました。船の仕事は新鮮で楽しくも厳しい世界でした。有明海の様子や魚介類を主にインスタグラムで配信しております。Facebookにも少し投稿しております。

また地元漁師嫁達で結成した「竹崎コハダ女子会」のメンバーの一員となり、イベントやマルシェの出店、PR活動をしております。

これからの関わり

有明海で獲れた魚介類はとても美味しいです。将来漁師になりたいという息子達の為に価値のあるものにしていきたいです。

塩さば毎日食べてます！



おおさき ももこ

名 前：大崎 桃子 （千葉県銚子市）

職業・業種：塩さばメーカー

会社・企業名：株式会社カネジョウ大崎

これまでの関わり

祖父の代から家業が塩さばの製造をしており、幼い頃から鯖が身近な存在です。大学卒業後はアパレル企業に勤めましたが、祖父の死をきっかけに家業を継ぐ事に決めました。

その後は水産物専門商社で4年間営業職として勤務、故郷の銚子市に帰ってきました。

これからの関わり

魚が好きで身近な自分でさえ、普段は魚をほとんど買いませんでした。

その手軽さからお肉を手取る方が多いと思いますが、美味しさを広めることで魚のハードルを下げ、お肉に負けないくらい消費される世の中にしたいです。

笑う門には福来る
獲れる時もある、獲れない時もある

おおたに ふみ

名 前： 大谷 史（神奈川県中郡）

職業・業種： 地引網漁、観光地引網漁

会社・企業名： 湘南地引網 市五郎丸



これまでの関わり

二宮町に引っ越してきて6年、主人が
お手伝いに行っていた地引網漁の次
の担い手がいないと知り、伝統漁が
無くなってしまうのはもったいない。
この素晴らしい伝統を是非とも引き
継いで残していきたいという思いか
ら、主人は漁師になり私は女将とし
て奮闘しております。

これからの関わり

漁だけとしては難しい地引網を一次産
業から六次産業化にもするべく様々な
事にどんどんトライしていきたいです。

そして、地引網漁を様々な人に知って
もらい、また楽しんでもらいたい！！

楽しく！美味しく！お魚を食べましょう！



名 前：大貫 圭 おおぬき けい （神奈川県平塚市）

職業・業種：料理家、茶道講師

会社・企業名：おさかなマイスター協会

これまでの関わり

子供の頃から海岸近くに住んでいたのが魚好きで料理好き。
おさかなマイスターの資格を取った事をきっかけにマイスターの出前授業。横浜中央卸売市場を中心に料理や煮干しの解剖などの教室を担当。また各種イベントにて魚の講座をさせて頂いています。地元ミニコミ誌にレシピ提供をしたり、地元FMラジオにてグルメ番組のパーソナリティをしています。いつも主婦の目線になって魚食普及を考えています。

これからの関わり

これからも健康に役立つ魚が家庭の食卓に多く上げられる様に、水産庁、市場関係者、漁師さんなどの水産関係者と消費者を結ぶパイプ役になって行きたいと思います。その中にある魚食に対するたくさんの事（資源保護・未利用魚の問題等）も伝えて行きたいです。



漁業と子育て両立中！

名 おくだ ゆうこ
前：奥田 有子 （神奈川県鎌倉市）

職業・業種：漁業刺し網、たこかご、貝突き
（サザエ、ヒラメ、カマス、タコ、
アワビ、サザエ、ワカメ など）

会社・企業名：鎌倉漁業協同組合 新丸

これまでの関わり

主人が漁師の見習いをして独立し、一緒に手伝いをするようになった。

8年前に主人は亡くなり、一人でやるようになった。

これからの関わり

体力作り、健康第一で、もっと年取っても続けていたい。

魚食普及などの活動もしたいです。

ギャルでもやればできる水産業！



おくにし みき

名前：奥西 美紀（三重県熊野市）

職業・業種：水産加工、漁業体験アテンド

会社・企業名：株式会社GATE

これまでの関わり

水産加工、定置網体験

これからの関わり

漁業、定置網体験などを通して、さまざまな業種の方や子供たちに水産に興味を持ってもらいたいです。

ピンチはチャンス！ 世界一諦めの悪い漁師嫁



名 前：おち越智 ともみ智美（愛媛県今治市）

職業・業種：鮮魚EC販売担当、広報

会社・企業名：EBISU☆FISHERY

これまでの関わり

H&Mでのリサイクラー(SDGs)として働いていた時にコロナ禍になり、お店が閉まりお魚が市場に売れなくなった時にアパレルがEC販売に力を入れることになったので魚の売り方も変えようとEC販売を始め先駆けとなりテレビ出演、雑誌やネット記事など掲載されて現在はH&Mを退職し今治の漁師を助けるため今治のお魚を知ってもらう為に活動しています。

これからの関わり

来年からは培ったSDGsの知識を生かし、使われなくなった漁船での遊漁船(漁師体験)を今治市の体験型アクティビティとして始める予定です。(現在進行形)、それに伴い飲食店、イベント出店や朝市開催に加工業や魚にブランドを付けての付加価値付けなど取り組む予定です。人でのSDGsとして65歳以上の元気な方の雇用を率先し今治市自体を盛り上げていきたいです。
漁師のイメージを変えたい!!

日本の漁業水産業においてジェンダーギャップが
なくない女性がもっと輝ける業界になりますように！



名 前： おのでら のりこ
小野寺 紀子（宮城県気仙沼市）

職業・業種： 会社役員
（水産物等の輸出入業、まちづくり団体理事等）

会社・企業名： 株式会社オノデラコーポレーション
一般社団法人 気仙沼つばき会

これまでの関わり

気仙沼で祖父の代から地元気仙沼で海と関わりを持って育ちました。現在は水産物の輸出入の他に、遠洋マグロ船で使用する餌や漁具資材等の販売をしております。また本業の他に、まちづくり団体において基幹産業である漁業水産業を盛り上げるべく、出船おくりや沿岸漁業の担い手支援事業なども行っております。

これからの関わり

もっとも男性社会的な日本の漁業・水産業において、まずは業界にジェンダー視点から改革を行うべく環境を整備し、次世代の女性たちが安心していきいきと海で働き、活躍できる町を目指したいと思っております。また漁業を中心とした産業クラスターにおいて、科学を融合させた『女性 x 漁業・水産業 x DX』で地方創生を行いたいです。気仙沼にある資源（漁業水産業を支えるバックヤード的な地元企業など）を最大限活用し、気仙沼が【世界とつながるマリンテックの聖地】となり新たな稼げる町になる事を目指したいです。



生まれた時から魚に囲まれて育ってきたはるか丸です。

名 前： おやまだ はるか 小山田 はるか（福井県美浜町）

職業・業種： 魚介販売（活イカ・活メ冷凍イカ・
越前がに等）、キッチンカー（イカ丼）

会社・企業名： はるか丸

これまでの関わり

父が漁師をしている時に活イカ（海水口ケット）販売を開始。はじめは、手伝いをしていたが、父の退職を機に船の名前を残したいと想い、自分のお店【はるか丸】を開業。

イベントで活イカ販売をしたが、イカは好きでも活きたイカを捌くのはちょっと…とお客様の声が多く、気軽に食べてもらって美味しさを伝えるのが先だと考え【イカ丼キッチンカー】を開始。今に至る。

これからの関わり

現代人は、魚介を食べる機会が減っていたり、マイナスイメージが多いので、そこを変えていきたい。主婦目線で考えた、全部手を加えるのではなく、アレンジが効く商品をこれからも作っていきたい。

イカは、魚介の中でも捌きやすいので、イカ丼を食べてもらって自分でも捌いてみようかなと興味をもってもらい、スミと内臓を抜いた冷凍イカから捌いてもらって、楽しい！気持ちを感じてほしい。

これからもイカや、美浜でとれた天然魚の魅力をたくさんの人に届けたい。

異分野共創で海洋水産の世界へダイブ



名 前： かたの あやこ 片野 絢子（大阪府大阪市中央区）

職業・業種：海洋水産技術研究所（IT・サービス業、プログラミング教室、食育等）

会社・企業名：兵庫ベンダ工業株式会社

これまでの関わり

海洋水産技術研究所は、テクノロジーやデータを活用した水産事業の展開を進めております。そして、体験型教育施設として、「知る」「釣る」「捌く」「食べる」を通じた魚食育と海洋人材の育成を目指した釣り堀の運営を行ったり、海洋に特化したプログラミング教室や、海洋や水産の研究会をしております。

現在は、社会人大学院生として、森里川海の循環といった生態系の保全について教育の観点から研究を行っております。

これからの関わり

持続可能な海洋水産の未来に向けて、異分野共創で活動し、生活者と共に学んでいきたいです。海洋教育に関するサイエンスカフェやキャンプを開催したり、磯焼け対策といったブルーカーボンや藻場の造成にも取り組んでいけるようになりたいです。そして、山や海といった自然資産を活用したまちづくりにつなげていければと思います。

食と福祉を繋ぎ実践する仲買兼料理人



名 前：片原 桜子 (和歌山県那智勝浦町)
かたはら さくらこ

職業・業種：水産業（鮮魚・生鮪仲買）、
飲食業（市場隣接の食堂）

会社・企業名：片原魚店（屋号・マルシゲ）、
市場ごはん しげ

これまでの関わり

家業が鮪問屋、祖父母は農家という新鮮な海の幸・山の幸がある環境で育つ。幼少より趣味の料理、各地を旅し食の楽しさが忘れられず料理人へ。イタリア料理店で修行、オーベルジュが夢となるが、地元食材を活かすには和の技法が必要と感じ大阪の日本料理店で修行、研鑽を積む。現在地魚と鮪を勉強するため毎朝自ら競り落とす鮮魚で「市場ごはん しげ」を営み、地元や観光客の方に対面でお料理を提供中！

これからの関わり

当たり前の豊かな食資源環境が一步外に出ると違うことに気づかされる。観光で訪れる方の魚に関する知識の乏しさに驚く毎日。また、競りに出向くと子供の頃に見た繁栄はなく危機を感じる。地元若年層の魚離れも深刻化しており、町を支える漁業水産文化を誇りと思ってもらえるよう、正しい魚食を推進するため料理人であり仲買人でもある環境を活かし、食育に取り組み、同じように取り組む地方と地方を繋ぎ日本の食を後世に伝えていきたいです！

全国産地の魚の魅力をもっと身近に！



名 前： かつい あかね 勝井 茜（東京都調布市）

職業・業種： 寿司ネタ専門商社
マーケティング・広報担当

会社・企業名： 株式会社大倉

これまでの関わり

水産卸のマーケティング・広報担当として全国各地の市場、生産地へ実際に出張し、その土地の水産の魅力を発信している。島根県海士町の未利用魚を販路拡大するプロジェクトや北海道根室市・高知県宿毛市の水産業者にインタビューを行い自社ホームページにて掲載するなど。

これからの関わり

魚に関わる仕事の魅力をSNSなどを通して発信を続けて行き、イベントなどにも参加して水産業で活躍する女性と様々な取り組みが出来たら嬉しいです。

海なし県の埼玉から、サバを育てるプロジェクト
埼玉から漁業を発信します！



名 前：鎌田 奈津実 (埼玉県さいたま市)
かまた なつみ

職業・業種：温浴・サービス・宿泊業

会社・企業名：株式会社温泉道場

これまでの関わり

2021年10月より、埼玉県児玉郡神川町にて鯖の養殖事業を行います。
お風呂やさんが、海なし県の埼玉県で海水魚の養殖を始めます！今までにない、新しく楽しい漁業をお届けできるよう努めて参ります

これからの関わり

鯖養殖立ち上げのPR活動や、内陸埼玉での養殖業の取り組みのご紹介。6次産業化モデルの設立を行います。

日本の「魚」「家庭の味」を世界に届けたい！！



名 前：上條 彩佳 (千葉県銚子市)

職業・業種：水産加工品販売

会社・企業名：株式会社大成



これまでの関わり

生まれも育ちも銚子で、魚・海・漁港どれをとっても身近な環境で育ってきました。また祖父が魚関係の事業をしていたということもあり水産業事体が日常の中に当たり前に存在していました。

東京に住んで7年、広告代理店や接客、WEBの仕事を通じて「地元」「水産業」を盛り上げられないかと思ったこともあり、現在の仕事に就くことに決めました。

これからの関わり

自分自身としては、現在弊社の商品の紹介や、展示会等のリリースをSNSやBLOGを通して行なっています。今は日本国内での活動がほとんどで、直接お会いする場面も少ないですが、プロジェクトを通して皆さんが会える場、またインバウンドで海外のお客様に日本の水産業や漁業を発信していきたいと思っています。

海なし県市場の看板娘 日本の目利き・食文化を世界へ！



名 前： かりこみ はるか 莉込 陽加（栃木県宇都宮市）

職業・業種： 水産仲卸業（鮭・その他海産物）

会社・企業名： 株式会社莉込

これまでの関わり

仲卸の家に生まれ、毎日まぐろを食べるのは当たり前、幼いころから市場でお手伝いをするのが好きで、祖父から社長になるんだぞと言い聞かせられて育ちました。学生時代は海外で過ごし全く別の業界にいましたが、祖父が他界したことやパンデミックを機に実家の魚屋を継ぐことを決意。美味しく料理してくださる調理場の皆様、そしてその先にいる消費者の皆様に喜んでもらえるように、日々市場で魚と向きあっております。2021年に新会社を創業し、長年変わっていなかった業務形態や流通のイノベーションに取り組んでいます。また、海がなくてもおいしい栃木の魚「ヤシオマス」「鮎」の認知度向上のための活動も行っています。

これからの関わり

日々大先輩方に囲まれて魚を学べる環境に感謝すると同時に、「高齢化」「男性社会」の市場に、これまでなかった「女性」「若者」という新しい視点からアプローチすることで今後の発展に寄与していきたいです。また、このプロジェクトの皆様はもちろん、シェフや漁師さんたちなど各方面の方々と協力し、魚のおいしさ、日本の魚文化のすばらしさの発信にも取り組んでいきたいです。日本中、世界中にお魚好きがもっと増えればいいなと思います！

女性でもやれる！ 北の女漁師



かわうちや さちえ

名 前：川内谷 幸恵（北海道余市町）

職業・業種：ウニ、アワビ、刺し網

会社・企業名：川内谷漁業部

これまでの関わり

父が病気になったのをきっかけに、福祉施設の事務員から漁師へ転職。娘に猛反対されましたが、前に進み続ける私の背中を見た娘は今では良き理解者で、もっと沢山の人に漁師を知ってもらいたいと応援してくれています。

北海道と日本海は冬は厳しい漁業。ウニ、アワビは磯舟を使い1人漁に出ます。刺し網は父と一緒に沖に行き、鮭、カレイ類を刺し網でやってます。

漁師の仕事内容を知ってもらいたい、魚に興味を持って欲しいと思い、ウニむきの体験(インバウンドのお客さん)、修学旅行生の漁業体験の受け入れを今現在やってます！後は自分で取ったものを色々加工し商品にしようと日々研究中です。

これからの関わり

新鮮な魚を使ってレストランで私の取って来た魚を料理してもらい、私の話を聞きながら食べるっていう企画をもっと沢山やっていきたいことと、女性漁師としての立場から、子供たちに魚に興味を持ってもらうような漁業教室や、公演をすることが今の目標です！

魚を取ってる私だからこそ見える部分を知ってもらいたい、美味しく食べる調理法の伝授など、活動を広げて行きたいと思っています！

なので、女性漁師としての公演依頼等ありましたらよろしくお願いします！女性ならではの視点もあるので、色々興味を持っていただけるかと思っています。



1000年前の海を100年後に残す！

かわかみ いくの

名前： 川上 郁乃（北海道札幌市）

職業・業種： 卸し・小売

会社・企業名： 株式会社インフィニティ・プラス

これまでの関わり

北海道の水産物を海外に輸出。
香港に現地法人を設立。

これからの関わり

なまこの放流を通して日本の海を綺麗にするプロジェクトに取り組んでいく。



【ゆる?く魚食】アンバサダー

名 前： かわさき みなみ 川崎 実南（静岡県伊豆市）

職業・業種： 協力隊員

会社・企業名： 伊豆市地域おこし協力隊

これまでの関わり

協力隊就任前は小売店水産担当として勤務していました。魚の食べ方を探求したりお客さんにお勧めしたりして魚食を広めたいという思いで仕事していました。

これからの関わり

地域おこし協力隊としての立場を生かし、主に情報発信を通じて伊豆市の水産業を盛り上げる・また静岡県内・伊豆半島内の魚介類の【地産地消】を促進させるため活動していきます。



好きなことは魚と美容です^^ (笑)

名 前： ^{きし}岸 ^{あきの}杏希乃 (愛知県知多郡)

職業・業種：鮮魚小売店長 (小売業)

会社・企業名：合同会社 項明水産

これまでの関わり

三谷水産高校を卒業後、水産卸の会社へ就職、いくつかの職業を経て、現項明水産直営小売店「松平漁港」店長。

これからの関わり

水産の世界は、まだまだ女性は少ないですが、これからは女性ならではの目線で水産物の魅力を積極的に発信し、未来の水産業の発展に寄与したい。

わたしは、石焼きいもトラックです！



名 前： きのした ゆうき 木下 優希（東京都江東区）

職業・業種： 水産仲卸業

会社・企業名： 旭水産株式会社

これまでの関わり

2015年に今の会社に入社してから水産に関わってきました。海外へ日本食の魅力を伝えるためには魚介類は必要不可欠であると信じ、海外輸出に力を入れてきました。また、水産へのイメージ払しょくにもなるということで、国際衛生規格取得を先導しました。

これからの関わり

サステナブル・シーフードに関する講演会やセミナーに参加するようになり、日本の宝である水産資源の減少への危機を感じています。一方で、魚食への理解が進まないことも、水産業に携わるものとしてもどかしく感じています。そこで私は雑魚活用について知識を深め、周知させていきたいと思っています。

それはちょうどいい！
苦しい時ほど笑っていよう。



名 前：木村 朱美（宮城県石巻市）
きむら あけみ

職業・業種：水産加工業、保育園経営（製造(たらこ、明太子)、石巻市女性活躍推進会議委員)

会社・企業名：港水産株式会社、港水産結のいえ保育園、石巻まいもの株式会社

これまでの関わり

全国大会を目指すそろばんの先生から結婚を機に水産の世界へ。三女が生後4か月の時に通販部責任者となり、仕事と家庭の両立の厳しさを痛感。妊娠、出産、子育てに応援できる会社を目指した結果、敷地内に保育園を建設し運営。

これからの関わり

東日本大震災で自社が急遽避難所になり、運営で学んだ経験をいかした食育活動の体験学習「たらこ、つくろう」は、3年で参加者が2千人を超えました。魚卵の魅力を全国に伝える活動を通し、国内外へたらこファンを増やしていきたいです。

喋り上手な女解体師



くぼ ともこ

名 前：久保 智子（和歌山県那智勝浦町）

職業・業種：水産業（仲買、卸売、小売、廻船問屋）

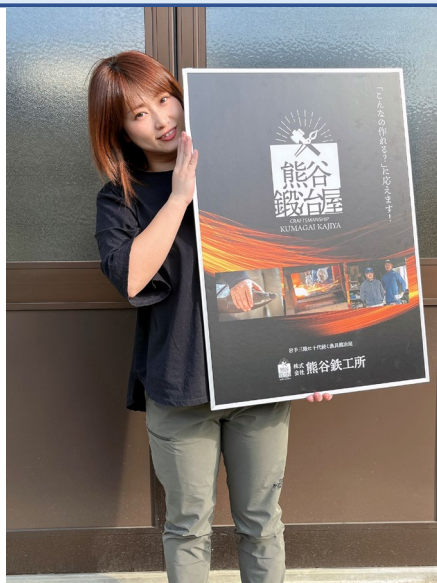
会社・企業名：株式会社ヤマサ脇口水産

これまでの関わり

創業明治三十年の脇口水産の営業部在職、
競り場での買付業務や隣接する観光施設
「勝浦漁港にぎわい市場」で鮪料理の提供
や解体ショーを通じて、弊社が扱う鮪の魅
力や弊社の想いを発信しています。

これからの関わり

弊社の取り組み・想いに共感して頂ける
仲間を増やし、男性社会というイメージが
強い水産業界で、「女性でも出来る」「女
性だからこそ出来る事」を増やし、水産業
界に貢献していきたい。



岩手県盛岡市から大船渡市三陸町に嫁いで早19年。嫁ぐまで海には3回しか行ったことがありませんでした。そんな私も漁師町の一人として何か出来ることはないかと日々悶々と考えております！

くまがい さきこ

名 前：熊谷 咲輝子（岩手県大船渡市）

職業・業種：漁具等鍛冶屋

会社・企業名：株式会社熊谷鉄工所

これまでの関わり

1834年から代々続く漁具鍛冶屋の10代目の嫁です。弊社は岩手県と宮城県の漁師が使う道具で漁業を支えてきました。海の状況が変化し漁師が減るとともに、5年ほど前から漁具の需要と供給を考えて参りました。鍛冶屋が全国的に後継者不足で減っている現状から、各地域で昔から使われている漁具を再現し、漁師が安心して漁に出るお手伝いをさせて頂きたいと考えております。

これからの関わり

丈夫で使いやすい道具作りをモットーにしております。特に牡蠣剥きナイフはまだまだ開拓の余地あります。先日広島県の養殖牡蠣業者さんから牡蠣剥きナイフの注文がありました。広島と言えばカキ打ちと呼ばれる道具で殻に打ち付けるようにして開けるのが一般的ですが、怪我をするリスクがあること、貝に砕けた殻が刺さってしまうことなど不便もあるようです。その業者さんは弊社の牡蠣剥きナイフはスッと殻に差し込め、貝を傷つけずに貝柱を切り離すことが出来きとても使いやすいと評価されました。このように、道具は慣れ親しんだものが使い易いとは限らない(こともある)ということです。今後世代交代していく漁師の方々が使い易い道具を選択できる様に幅を幅を広げていくのが私たちの仕事だと考えます。



おさかなEvangelist 「おさかなゆきちゃん」

くもん ゆき

名 前：公文 ゆき（石川県金沢市）

職業・業種：小売業、ワークショップ、料理教室等

会社・企業名：おさかなゆきちゃん

これまでの関わり

スーパーの水産部門に勤務しながら、自分で目利きした魚や全国各地の旬の美味しい魚をお取り寄せし、シェア会やワークショップを行っています。
また、かなざわ総合市場の「夜セリツアー」のガイドも務め、多方面からおさかなにアプローチしてます。

これからの関わり

おさかなを通して日本独特の「四季」や「旬」を感じていただきたいです。
地元石川県のおさかなはもちろん、日本各地の美味しいおさかなを美味しい時期に食卓へお届けできるように、漁業者と消費者の懸け橋になりたい。また、持続可能な水産業への取り組みを応援します。
「MSC」「asc」認証商品の普及活動を通して、分かって選んで購入してもらいたいです。

漁業と子育て両立中!! 安心、信頼の丸⑥水産



名 前：くらた あや 鞍田 綾（神奈川県逗子市）

職業・業種：漁業、刺し網、貝突き(わかめ、たこ、みづき、さざえ など)

会社・企業名：小坪漁業協同組合 愛丸

これまでの関わり

親方に誘われ、元々海が好きだったし興味もあって船に乗り漁の手伝いをするようになった。

20代半ば今後の自分が何になるのか、まだ小さい子供2人がいて何か自分に自信になるできることはと考えたところ、“漁師”しかないと思い、0（ゼロ）からスタート、独立を目指した。

これからの関わり

お客さんに喜んでもらえる様なお魚などをたくさんとっていきたい。
健康第一!!

とにかくタフ！



名 前： くわはら ももこ 桑原 桃子（神奈川県鎌倉市）

職業・業種： 漁業、刺し網、たこかご、貝突き(サザエ、イセエビ、タコ、アワビ、ナマコ、ワカメ など)

会社・企業名： 鎌倉漁業協同組合 こもも丸

これまでの関わり

鎌倉の女性漁師（前田桃子さん）にあこがれて弟子入りした。

刺し網漁からしらす漁まで経験してから独立して、今は一人で刺し網メインでやっている。

これからの関わり

地元の魚を地元の人にもっと食べてもらえるように、地産地消に力を入れたい。

鎌倉で漁業が行われていることを知ってもらいたい。

明るく楽しく笑顔で毎日頑張ります！



こじま さやか

名 前：小島 沙綾佳 （高知県高知市）

職業・業種：水産卸・加工、養殖（乙女鯛・乙女鰯）

会社・企業名：株式会社 小島水産

これまでの関わり

16歳～18歳まで、東京でアイドル活動。水産業とはかけはなれた生活を送っていました。

高知へ帰ってきて、実家の小島水産に就職。叔父の社長に『加工で頑張りなさい』と言われ、素手で触る事も出来なかった魚を今では沢山捌いています。

これからの関わり

若い世代の方たちに、もっともっとお魚を食べて頂きたい。

私自信も、もっと色々な事を勉強して、吸収していきたいと思います。

いつも明るく！いつも元気に！
たくさんの方との出会いが私の糧になります！



名 前：こでら小寺 のりこ功子（三重県鳥羽市）

職業・業種：三重県漁村・女性アドバイザー

会社・企業名：鳥羽磯部漁協、三重県漁協女性部連合会

これまでの関わり

漁師との出会いを機に京都から菅島に嫁ぎ、夫の漁業を支えながら、水産仲卸や水産加工に携わってきました。

平成24年からは、三重県女性部連合会の会長として、漁協女性部活動の支援をさせていただいています。

これからの関わり

いろんな方々との出会いをとおして、新しいことにチャレンジして、三重県の漁協女性部や浜の女性の活動につながるアイデアが得られればと思います。



私のミッションステートメントは
「魚食の魅力を伝える」「里海の暮らしを守る」
「愛される地域を創る」です！

こでら

名 前：小寺 めぐみ （三重県鳥羽市）

職業・業種：漁業、海女
(あわび・さざえ・わかめ・ひじき漁)

会社・企業名：三重県漁協女性部連合会

これまでの関わり

海のない岐阜県生まれ。環境とビジネスの両立を学ぶ立命館大学経営学部環境・デザイン・インスティテュート（当時）を卒業後、システムエンジニアとして愛知県の企業に就職。夫の事業承継を機に、三重県鳥羽市菅島へUターン移住。生活も仕事も人生の一部、自然と社会の中での自立と共生の在り方が「海女（海女文化）」と感じています。母・妻・嫁の他に、漁村女性の自分に何ができるか、地域の資源を守りながら生かし、小さな経済を周し続けるにはどうすべきか、と考えて試みて、魚食普及のための料理教室、海女漁獲物のブランド化や6次産業化に取り組んでいます。

これからの関わり

仲間・地域づくりをしながら、磯・浜・港、点と点が線となり、線と線が面となり、日本の漁業・水産を支え守れるような場になることを願っています。とりわけ、海女の操業者数が著しく減少する中で、新規就業がしやすいような、快適で安全な道具や海難事故防止の知識を全国や世代間で共有できる仕組みを確立したいです。また、次世代を担う子どもたちに、魚食普及やビーチクリーン活動を通じて、海と生きることを伝承したいです。

日々努力 楽しい毎日



名 前：こにし ひろこ 小西 弘子 （神奈川県逗子市）

職業・業種：漁業、刺し網、貝突き
(サザエ、イセエビ、ヒラメ、アワビ など)

会社・企業名：小坪漁業協同組合 弘丸

これまでの関わり

海が好きだから。時間の融通がきく。

これからの関わり

健康第一！地産地消、みなさんに喜んで
もらえる魚をとりたい。

魚嫌いな子供たちから、 リピートが絶えない干物屋さん♪



ごんだ まりこ

名前：権田 真里子 （島根県松江市）

職業・業種：水産加工業

会社・企業名：有限会社 丸三商店

これまでの関わり

鹿島町を盛り上げていく、女性団体、かしまし結女（むすめ）に、入って、地域のイベントに出店しています。

これからの関わり

漁業の町ですが、高齢化で、廃れていく鹿島町を昔のように、たくさんの方が訪れてくれるパワースポットにします。

商業施設、産直市場、ログハウス、カフェ、マリンスポーツ等できる施設を作り、宅配業者のセンターをつくります。

風水を学んで、倒産寸前だった、うちの会社を立て直すことができたので、街上げての風水タウンにします。

死ぬ直前までワクワク生きる！



こにし りょうこ
名前：小西 良子 （北海道函館市）

職業・業種：水産業、鮮魚卸売、鮮魚発送

会社・企業名：マルショウ小西鮮魚店

これまでの関わり

函館の小西鮮魚店で事務のお仕事をしています。

これからの関わり

魚を無駄にしないよう、そして食卓にも上がりやすくなるように関わっていきたいです。

初心者でも一回で綺麗に魚をさばかせる！
料理教室です！



こんどう さゆり

名前： 近藤 小百合（東京都中央区）

職業・業種： 料理教室講師

会社・企業名： レリエキッチン

これまでの関わり

魚文化を伝えたく、豊洲、築地の魚を使い魚のさばき方から調理方法、豊洲市場ツアーなど多くの方に築地場外にて文化をつたえてまいりました。その他、地方の魚食文化を現地の方を招き講演活動し体験させ紹介したり、最近では未利用魚を使い、知っていただく活動などに取り組んでいます。

これからの関わり

魚さばき、調理法、発酵を使った無駄のない料理方法などを多くの方に伝えてまいりましたが、今後はより水産資源を守る活動をしていきたいです。例えば磯焼けの原因の魚をしっていただき食べて頂く活動や実際に現地をおとづれてより、現状を知ってもらう活動、未利用魚の利用方法など日本の海の現状を沢山の漁場とつながり発信できたらと思っています。

明るく、前向き 気仙沼なまい

さいとう かずえ

名 前： 齊藤 和枝（宮城県気仙沼市）

職業・業種：会社役員（水産加工品、魚総菜製造販売）

会社・企業名：株式会社 齊吉商店

これまでの関わり

気仙沼で当時廻船問屋を生業とする齊吉商店に生まれる。その後会社は水産加工品製造に変わり、始まりから、商品開発をしてきた。子供や大人への魚を中心とした料理教室やワークショップも開く。女性だけで、気仙沼がもっといきいきとした町になるための活動をする「一般社団法人気仙沼つばき会」の発足から活動をし、気仙沼漁師カレンダーの作成 出船おくり 市場で朝めしなど企画運営してきた。 代表理事。

これからの関わり

自社の加工原料の調達困難の問題もあるが、漁業水産業の後継者不足を痛感し、漁業の環境が男性主体で変わらないことに不安を感じている。気仙沼つばき会の活動は、今後ジェンダー平等の視点を持って、女性も漁業 水産業のリーダーになるように、新しい取り組みを始めたい。全国で新しい漁業水産業に関わる皆さんと交流し、気仙沼つばき会の今後の活動に生かし、海と生きる次世代に、もっと明るい世界を渡したい。



米どころ新潟のド真ん中！ 食べて納得♡ おにぎり大改革！

さいとう ななみ

名 前：齋藤 菜々美 （新潟県長岡市）

職業・業種：水産卸売営業職（おにぎり具材・惣菜品 他）

会社・企業名：長岡中央水産 株式会社

これまでの関わり

学生時代は農業を学んでいましたが、魚を食べることが大好きで、事務員として入社しました。

事務職を5年半経て、弊社の専務より「営業になってみない？」とお誘いをいただきました。

現在は営業職として、水産物を使用した惣菜品や、「おにぎりプロジェクト」のプロジェクトリーダーとして、弊社オリジナルのおにぎり具材を県内中心に販促をかけています。

これからの関わり

2025年のシーフードショーに「おにぎりプロジェクト」として出展を行い、おかげ様で大盛況でした。

これをきっかけに、県内のみならず全国の様々なところへ私たちの愛情がこもった「おにぎり具材」を卸せるように、営業活動やSNSでの宣伝を怠ることなく続けていきます。

魚食文化の良さを子どもたちに伝え、 未来に繋げよう



さかい

名 前：境 みゆき （東京都練馬区）

職業・業種：魚介類加工業 営業事務（魚介類加工業）

会社・企業名：株式会社 魚進フーズ

これまでの関わり

主に学校給食向けの魚介類加工会社の営業事務に携わっております。

これからの関わり

今までは水産業という大きな括りの中のほんの一部分を担ってききましたので、もっと大きな視点で漁業・水産業についての見識を深めたいと思います。

明るく楽しく尾道の漁業と魚を盛り上げます！



さかもと

名前： 坂本みゆき（広島県尾道市）

職業・業種： 地域おこし協力隊

会社・企業名： 尾道市役所

これまでの関わり

関東から尾道市に移住。魚好きだったため市で募集していた水産振興の地域おこし協力隊に応募。乳幼児小学生を対象とした体験型イベントの企画、干潟の保全活動などに参加。

尾道の漁業をSNSで発信中。

これからの関わり

地元だけでなく、大都市で尾道の魚をもっと食べてもらえるようにPRをしていきたいです！

全国の養殖現場に出没するいけす女子！



名 前：さとう あきこ 佐藤 彰子（東京都港区）

職業・業種：水産養殖特化のIT・サービス業

会社・企業名：ウミトロン株式会社

これまでの関わり

瀬戸内海に生まれ育ち、仲卸をしていた父の影響で魚をたくさん食べて育ってきました。

世界中で食糧不足が叫ばれる中で、水産養殖に可能性を感じ、養殖に特化した技術を開発するベンチャーのウミトロンに入社。

広報担当として、養殖魚を料理して食べるFish partyの定期開催や、養殖事業者と共同クラウドファンディングの実行、各種SNSやブログで養殖現場の発信などを行ってきました。

これからの関わり

Fish partyの参加者の大半が、養殖の魚と聞いてイメージがわからない、何となく天然の方がいいと思っていた、という反応でした。天然も養殖も、どちらも魅力がありますが、とりわけ養殖魚の魅力を知る人は少ないと感じます。本活動を通じ、養殖魚の魅力、生産者の想いやこだわりを消費者に伝えたいです。

また、魚離れが進む中で、消費者に選ばれる魚の生産方法を、加工会社、流通、小売などと共同して考えていきたいです。

築地のしゃけこ



名 前：佐藤 友美子 （東京都中央区）

職業・業種：流通（卸売・小売（塩鮭））

会社・企業名：（有）昭和食品

これまでの関わり

築地場外市場で鮭専門店「昭和食品」に勤務。およそ25年間、鮭の販売、仕入れ、切身加工等に関する経験を積み、5年前に同店を事業継承する。現在、代表として店舗経営に携わる傍ら、執筆・講演活動にて情報発信している。近著は「鮭とご飯の組み立て方」（誠文堂新光社）2021年5月25日発売。

これからの関わり

鮭の漁業・加工・販売・歴史についてより知識を深め、鮭に携わる産地・研究者・加工業者等、多方面の方々と交流・議論し、思索していきたいです。天然・養殖事業の実態と今後についても情報収集し、鮭の未来の可能性について学びたいと思っています。

一方、販売者としておにぎり・料理に鮭を活用する方々に、より効果的な鮭の調理法をお伝えしていきたいと考えています。

まるっと、もっと、 丹後の海の幸をお届けしたい



しもおか ちえこ

名 前：下岡 千恵子 （京都府京丹後市）

職業・業種：行商鮮魚店

会社・企業名：丸友鮮魚

これまでの関わり

京都府北部、丹後間人で仲買人として自ら魚を競り落とし、行商鮮魚店を営んでいます。亡き父の想いを継いでおよそ3年、1から魚を学び、今に至ります。

約半年間、兵庫県の鮮魚店にて修行のうち、家業の行商鮮魚店を継ぎ、母と娘で営んでいます。競りなどの仕入れ、刺身や干物、切り身などへの加工調理、販売に至るまで行っています。

これからの関わり

ネット販売を通じて、丹後の海の幸を全国の皆さまへお届けしたい。魚の美味しさ、素晴らしさを広める活動をしたい。

持続可能な水産業や海に携わる人材の育成と 地域の海の教科書作りに取り組みます！



しょうかく まさよ

名 前：正角 雅代（熊本県天草市）

職業・業種：自営業（海の学習支援、沿岸域調査）

会社・企業名：天草海部

これまでの関わり

私は学生の頃水産学を学び、その後水産養殖業に就きました。出産を機に退職しましたが水産への思いが強く、2014年に天草海部を設立し、小中学校や親子を対象に自然体験活動や海の環境教育や企業等と連携した沿岸域調査を行っています。

これからの関わり

これからは、これまでの活動を更に子どもたちの学びへと深め、ITなどを活用した水産や海に携わる人材の育成、沿岸域調査に地域・企業などと連携して取り組んでいきます。

また、地域に合った海の教科書作りや講座を企画運営していく予定です。

もっとカキを食べよう



名 前：新谷 真寿美 しんたに ますみ（広島県尾道市）

職業・業種：水産加工・卸業

会社・企業名：クニヒロ株式会社

これまでの関わり

父親が経営していたクニヒロ(株)に2014年入社し、はじめて水産業と関わるようになりました。

弊社は、生力キをはじめとする生鮮魚介類の加工販売、カキを中心とした冷凍・チルド食品の製造・販売を行っています。

これからの関わり

豊かな日本の水産資源と広島の特産品であるカキを未来の子供たちに繋げたい。

日本で唯一の船上カメラマン®！



名 前： じんの とうこ 神野 東子 （北海道釧路市）

職業・業種： 写真家

会社・企業名： 船上カメラマン®

これまでの関わり

写真家として操業中の漁船や港にお邪魔し、撮影した作品を富士フィルムフォトサロンや豊洲市場等で展示。水産新興オンラインにてコラム「船上カメラマンとして見つけた水産業」も執筆中。

これからの関わり

今後も様々な漁の様子を多くの方に知ってもらべく撮影や展示を続けたい。



マグロ船を見ながら
おにぎりを食べるのが好きです。

名 前：鈴木 藍梨（宮城県気仙沼市）
すずき あいり

職業・業種：臼福本店漁労部
（遠洋マグロはえ縄漁船）

会社・企業名：(株)臼福本店

これまでの関わり

気仙沼の漁業会社（漁労部）で働いています。

船の運航管理が仕事です。船が入港すれば水揚げに行き、エサや食糧、漁具の仕込みなど現場で仕事をしています。

これからの関わり

乗組員の高齢化や後継者不足が問題となっている中、乗組員が働きやすい環境にしていきたいです。



みんなびっくり！仲卸まかせのマグロ解体師

名 前：セラフィム キョウコ （東京都中央区）

職業・業種：水産イベント、卸売
（マグロ解体ショー、マグロ卸）

会社・企業名：株式会社 R for H

これまでの関わり

豊洲市場の仲卸と共にマグロ解体ショーの企画、運営をしています。自ら解体をする時もあります。また東京築地目利き協会の講座の魚のおろし方の際にスタッフとして協力させていただいております。

これからの関わり

東京卸売市場と関わるまでは自分で魚を捌くことができませんでした。できるようになった今、釣った魚をおろして食すことはとても贅沢で満足な食卓になりました。目利き協会を通じて一般の方に魚のある日本の食文化の見直し魚離れからの回避をしていきたいと思います。

またマグロ解体ショーを通じて「いただきます」の意味と魚の食育を広めていきたいです。

海のない街でも魚に親しもう！ 流山市の子育て世帯に魚食の楽しみを♪



名 前： ^{たかぎ}高木 ^{さちこ}佐知子 （千葉県流山市）

職業・業種：料理教室・ワークショップ企画

会社・企業名：Cozy Kitchen

これまでの関わり

海のない千葉県柏市の農家で育ちましたが、魚好きの父の影響か、お魚大好き。旅先で出会う新鮮な魚や美味しいお寿司に目がありません。現在は千葉県流山市在住で、3児の子育てをしながら会社員をしています。糀マイスターとみそソムリエの資格取得をきっかけに食の地域活動をはじめ、プライドフィッシュを使った料理教室を開催したこともあります。また、全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）のWEBメディアSakanadia（サカナディア）でレシピ・食育のライターも務めています。日本さかな検定2級。

これからの関わり

今後は、私自身もワーキングマザーとして魚料理を学んだり、深めたりしながら、共働き子育て世帯の多い地元流山市を中心に、魚の美味しさや楽しさを伝えるイベントなどを企画できたらなあと考えています。

全国の水産女子の皆さんとの交流で、活動が広がるのも楽しみです。また、流山市は農業が盛んな町なので、農業とのコラボもいいですね！



もっと身近で開かれた水産業に！

名 前：たかせ高瀬 みわこ美和子（茨城県取手市）

職業・業種：団体職員（水産に関する政策要望、普及・啓発等）

会社・企業名：大日本水産会

これまでの関わり

水産庁職員として水産行政に携わり、定年退職後、現在の職場に就職。

これからの関わり

水産の世界の「わかりにくさ」や「敷居の高さ」を取り払い、もっと参入しやすい産業にすること、消費者を始め一般の方々とのつながりを大切にし、相互理解を進めていくことが大切だと考えています。

魚から地域活性化へ



たかおか くみこ

名 前：高岳 公美子（愛媛県西宇和郡伊方町）

職業・業種：漁業、加工品の企画・開発・販売

会社・企業名：METAFISH PROJECT～甦れ魚たち～

これまでの関わり

結婚を機に漁師の嫁となり、漁業に携わっています。家族で小型底引き網漁をしています。その際に傷ついた魚や規格外の魚があり、市場に卸せないものがたくさん出ることを知りました。味は変わらないのに、廃棄される魚を利用して何かできないかを考えるようになりました。

その背景には、「もったいない」だけでなく、燃料費高騰、価格高騰、担い手不足などさまざまな問題を少しずつ解決したいとも思うようになったからです。現在は、「八幡浜漁業協同組合」「仲買人」「漁師」の3者が手を取り合いながら、加工品を作る活動をしています。

この活動を通してたくさんの方に地元の魚のおいしさを知っていただきたいと思います。

これからの関わり

製造した商品を基に、漁業の問題、地域課題の解消などの糸口にしたいと思っています。商品を県外等で販売することで、たくさんの方に応援していただける地域にしていきたいです。

そしてこの活動が、漁業だけにとどまらず、他業種にこの活動を波及させ、地域活性化の促進をしていきたいと考えています。

海女のいる豊かな海とその暮らしを守りたい



たかだ ちか

名 前： 高田 知佳（三重県志摩市）

職業・業種： 海女/鮮魚販売/加工品販売

会社・企業名： 弁天屋

これまでの関わり

京都市出身。2016年から三重県志摩市で海女として海に潜り、サザエ、鮑、海藻などを漁獲しています。磯枯れの影響で漁獲量が激減し、2022年に弁天屋を創業し、地元の漁港で競りに参加、水揚げされる鮮魚を仕入れて、販売や、加工を始めました。

これからの関わり

磯枯れの一因の魚類“ブダイ”を使って、犬のおやつの販売を始めています。事業を軌道に乗せて、志摩市全域のブダイを大量に漁獲して、漁場の環境改善にも、未利用魚の活用の課題も解決することが目標です。

魚は食べるのも愛でるのも好き



名 前：たかはし 高橋 あさみ 麻美 （東京都中央区）

職業・業種：国際NPO（MSC漁業認証の普及推進）

会社・企業名：MSC（海洋管理協議会）日本事務所

これまでの関わり

魚を食べるのが好きで、ダイビングや磯遊びなどの海遊びも好きだったので、水産業と生き物豊富な海の両方を将来に残したくて今の仕事を選びました。

夏は休日に磯の生き物やプランクトン観察会をひらいて身近な人に生き物の楽しさを広めています。

これからの関わり

一口に漁業といっても地域や魚種によって細かに特性が分かれているので、現場の方と直接お話したり、現地に出向いたりして日本の漁業、水産業への理解を深めたいです。

MSC認証を通してお手伝いできそうなことがあれば積極的に関わらせていただきたいと思います。

魚の王国とやまから 氷見の味をそのままに



たかやなぎ しおり

名 前：高柳 沙織 （富山県氷見市）

職業・業種：鮮魚卸・水産加工

会社・企業名：（株）半七

これまでの関わり

氷見市生まれ。実家が鮮魚卸と水産加工を営んでいた。

36歳まで京都で看護師として17年働いていましたが、子供の小学校入学を機に氷見へ戻り実家の会社に入社。

出荷作業、加工品製造の傍ら新商品開発等行い、現在では、食育、子どもの魚離れを防ぎたい思いから氷見朝どれ鮮魚を用いた幼児食「totokito」を展開しています。

これからの関わり

氷見の魚で皆様の食生活を豊かにできるよう貢献していきたい。

食育インストラクターとして子どもたちに魚のおいしさ、水産資源の大切さを伝えていくべく活動(料理教室等)を行ってきたい。

海とうちを繋ぐ魚家庭料理教室



名 前：^{たけい}武井 ちひろ（福井県坂井市）

職業・業種：料理教室、魚料理教室講師、
坂井市魚食アドバイザー、管理栄養士

会社・企業名：ちひろの海

これまでの関わり

福井県内の小中学校で学校栄養職として10年勤務。その後、R元年より個人で地魚料理教室開催。R2年より福井県坂井市から市の魚食アドバイザーに任命され、市とタイアップして地魚料理教室を開催しています。今年度も継続。

これからの関わり

魚食普及につながる事。魚のレシピ提供。地域での魚料理教室、魚料理試食会。中高生向けの魚料理教室。

魚食（地魚）を次世代に繋げるために、消費の部分を増やしていくのは必須。魚の購入を増やし、漁師さんはじめ水産関連の方々の収益アップにつなげたい。サーモンやタラなどだけでなく、地魚に焦点を当てる事で、日本全体の水産業を盛り上げたいです。

また、環境と海の観点からも、ゴミ問題、水質汚染問題に関しても考えていきたいです。

魚嫌いも認める美味しい海産物を広めたい！



たけうち ゆき

名前：竹内 祐紀（徳島県阿南市）

職業・業種：水産加工業(釜揚げしらす)・水産仲卸業

会社・企業名：有限会社竹内水産

これまでの関わり

釣具メーカーにて人事業務を経験した後、夫の実家の会社である竹内水産に転職しました。

大きな環境変化ではありましたが、前職から海や自然との関わりの深い会社に勤めていたこともあり、より身近となって楽しさとやりがいを日々感じています！

これからの関わり

会社は小さな漁師町にあります。昔は今よりも人口も多く、漁業が栄えていたのですが、人口も漁師の数も減ってきていると聞いています。とっても美味しいお魚が獲れるこの町をもっと活気づけたいと思っています。

また魚は見ること・釣ることは好きですが食べることは実は苦手。転職を機に、少しずつ食べ始めると私でも美味しく食べられる海産物がたくさんありました！私と同じように苦手な方にも魚の食を取り入れられるような取り組みをしていきたいです！

自分自身が楽しいと感じたことをする！

さわだ えり

名 前：澤田 恵理 （長崎県雲仙市⇄東京）

職業・業種：広報

会社・企業名：株式会社天洋丸



これまでの関わり

水産系の大学を卒業後、食品会社に就職。2021年から長崎のまき網会社「天洋丸」に入社し、広報に携わっています。2024年からは長崎と東京の二拠点で活動し、SNS運営やECサイト管理、イベント出店を通じて、漁業や水産加工品の魅力を発信。現場の声を届けながら、水産業の価値を広めることに取り組んでいます。

これからの関わり

水産業の魅力をより多くの人に伝え、業界の未来につなげることが目標。SNSを通じて現場と消費者を結ぶ架け橋を目指します。まだ経験は浅いですが、新しい視点を活かしながら、漁業や水産加工品の可能性を広げ、水産業の発展に貢献していきます。

海の恵みを活かして、
おいさと健康を未来へ！

たけざき よしみ

名 前：竹崎 佳美（東京都港区）

職業・業種：会社員、捕鯨業

会社・企業名：共同船舶株式会社

これまでの関わり

2005年に東京海洋大学 食品生産学科を卒業後、中国産穴子を中心とした食品の輸入・製造会社にて品質管理業務に従事しました。現在は共同船舶株式会社の営業部R&D課に所属し、鯨肉や鯨油に含まれる機能性成分（バレニン、DPAなど）に着目して、大学や研究機関と連携しながら、サプリメント・機能性食品・化粧品への応用研究に取り組んでいます。

また、鯨肉の「高たんぱく・低アレルギー」といった特性を活かし、学校給食向けをはじめ、現代の食ニーズに合った商品開発にも力を入れています。

これからの関わり

今後は、水産業の魅力や水産資源の価値を広く発信し、特に子育て世代や若い女性に関心を持ってもらえるような活動に取り組みたいと考えています。

その一環として、鯨肉の栄養や機能性を活かした商品開発や情報発信にも、今後も丁寧に取り組みながら、鯨を含む水産物全体の食文化の継承にも少しずつ関わっていきたくと考えています。



「令和の海は疲弊していたなあ」と言うために

名 前： たけた あかり 武田 亜可理（北海道札幌市）

職業・業種： 水産チャレンジ応援ディレクター（F-COD）
福井県立大学大学院生（海洋生物資源学専攻）

会社・企業名： 自営業

これまでの関わり

水産大学校生物生産学科で魚病を専攻し、愛媛県の水産試験場で資源管理を担当した。

現在は、個人事業主として株式会社よびもりで海難救助システムの構築を行っている。

また、福井県立大学海洋生物資源学専攻にも所属し、いわし類の利用流通に関する研究を行っている。

これからの関わり

豊かな海とは、様々な形で海と人の繋がりが構築された社会があってこそ実感することができます。

いつか「令和の海は疲弊していたなあ」と言うために、あらゆる視点から水産業に貢献していきます。

医療から水産へ！北海道から全国に発信する 漁師の頼れるお姉さん



名 前：^{たておか} 館岡 ^{しほ} 志保 （北海道八雲町）

職業・業種：八雲町ツーリズムマネジメント、
6次化コンサルタント、販売、
営業広報、加工品開発

会社・企業名：Navire noir 代表、
噴火湾鮮魚卸龍神丸 営業広報マネージャー、
一般社団法人蝦夷新鮮組 理事、
落部ブルーツーリズム推進協議会 代表

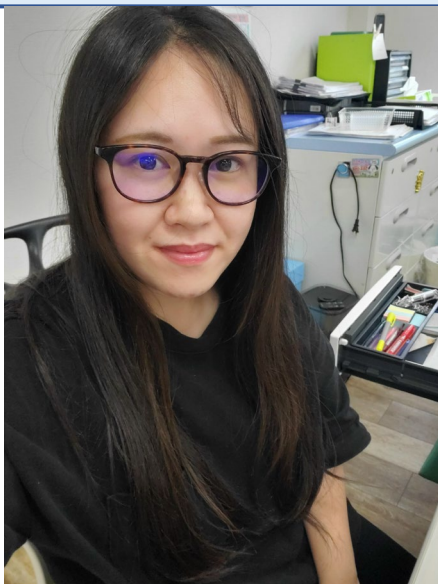
これまでの関わり

2013年4月まで東京在住。医療業界（看護師）に従事しておりましたが、水産業界に縁があり漁師の6次化を手伝い営業・広報として全国各地に販路を拡大し飲食店やデパートなどに販売しておりました。

2015年に漁師の嫁となり、加工業にも着手。その他漁師団体発足の手伝いや加工品のアドバイザーなど行っております。

これからの関わり

「魚が減っても稼げる漁業」を目標に消費者のニーズや社会動向を見据えて鮮魚や加工品をただ送るだけではなく消費者とのつながりを持ち、漁師や漁業に興味を持たせ地元の観光誘致などにつなげきちんとした6次化を完成させたいと考えております。また、現在の漁業は女性進出の厳しい業界で古い体質が阻んでいるので女性が活躍しやすい水産業を確立したいということも目標にしております。



活きが良くて、美味しいお魚をお届けすることは当たり前。

名 前： たなか みほ 田中 美穂（大阪府大阪市）

職業・業種：水産業（卸売り業）

会社・企業名：株式会社丸よし水産

これまでの関わり

徹底した衛生管理のもと、お客様のご意見やご希望に沿った調理・加工を一流の技術でご提供しています。

自社でオリジナルの商品開発も日々取り組み、新しい商品を開発しています。
海外ルートを確保し、日本の新鮮な水産物をお届けしています。

これからの関わり

日本の美味しい魚をもっとたくさんの人に食べてほしいと思います。

自社商品も製造していますのでPRできればいいなと思います。

NIKUときどきSAKANA



名 前： たなか 田中 じゅんこ 淳子 （埼玉県さいたま市）

職業・業種：水産加工品販売

会社・企業名：株式会社大成

これまでの関わり

水産加工会社の事務に長年に携わっていましたが、今年は国内だけでなく海外に目を向けて日本の味を届けます。

これからの関わり

お魚とお肉どっち好き？と小学生にきくと、「肉～」と即答でした。
少数で「魚はお刺身はすき」。

もっともっと焼魚・煮魚を手軽にたべて魚を好きになって欲しいです。

女性の職業に漁師という選択肢をつくる



名 前：田中 たなか りみ りみ（三重県熊野市）

職業・業種：漁師見習い、商品開発
（仲買、加工、運送）

会社・企業名：株式会社ゲイト

これまでの関わり

東京で営業職に就いたが、海が好きで地元熊野へ戻り、地元の仲間を呼び、市場の魚を加工し、自社便で都市部へ届ける女性チームをつくった。

自らも漁に出て、仲間の女性陣でもできるような楽しくて省エネな漁を研究している。

これからの関わり

女性にも海が好きという想いの延長線上の職業に漁師という選択肢をつくりたい。
地元の女性ならではの水産チームを作り、過疎化や少子高齢化が進む漁村部の活性に繋げたい。

刺身は食べられませんが、
漁師頑張ります



名 前：田辺 ^{たなべ} 麻弓 ^{まゆ} （熊本県天草市）

職業・業種：漁業、民宿（一本釣り、体験民宿）

会社・企業名：天草地区漁業士会、民宿一二海

これまでの関わり

家業が漁師。雇われ漁師だった父が船を降りたことをきっかけに父が釣った新鮮な魚料理等を提供する民宿を始める。その後、農業体験民宿をやっている知人に感化され磯遊びや陸釣りなどの体験も提供する体験民宿へ。父が高齢の為、最初のきっかけであった新鮮な魚の提供を継続していけるよう父に学び漁師への道を志す。

これからの関わり

漁師としての経験を積むことが第一。多くの人と出会い、知識を深めていけたらと思っています。



ほや伝道師

名 前： たやま けいこ 田山 圭子(宮城県石巻市、東京都新宿区)

職業・業種： 情報、企画、流通、販売（ほやの認知度向上・消費量拡大のための情報発信、企画、流通、販売）

会社・企業名： 一般社団法人ほやほや学会

これまでの関わり

東日本大震災をきっかけに水産業を通じた東北の振興を目指し2014年よりほやの認知度向上・消費量拡大のためのほやファンコミュニティ「ほやほや学会」を立ち上げ。ほやを広める伝道師育成、ほやを楽しむ会やフェアの実施、メニュー提案、ほや取り扱い講座、産地ツアーなどほやを知り、親しむ機会の提供を通じほやファン、生産者、加工会社、飲食など様々な方々とほやの情報発信、食べ方提案、品質向上・ブランド化などに取り組む

これからの関わり

ほやの認知度向上・消費量拡大を通じてほや産業が東北を支える持続可能な水産業となること。幅広い分野の方々と協力しながら水産業・水産物のことを知っていただく機会を増やし、ファン・広める担い手を増やしていきたい。

そのためのプラットフォームとしてほやほや学会の場を充実させていき、ひいては他地域産品にも活用できる価値のある取り組みとしていきたい。また他地域の取り組み・事例から学びほやの品質向上に努めたい。

「寿司から始まった物語」水産業界における多様性と革新的な薬膳魚開発を推進する先駆者を目指して世界中どこまでも！



名 前： ちづい 千津井 ゆき 由貴（東京都中央区）

職業・業種：生産・販売業（薬膳サーモン・薬膳餌）
製造（寿司、薬膳サーモン）

会社・企業名：株式会社BKTC/次世代寿司協会

これまでの関わり

女子美術大学卒業後、百貨店勤務を経て、寿司店に就職し寿司職人として国内外に活動をする。
これまでにノーベル平和賞受賞者、世界的ハイファッションブランドや企業などへのワークショップや公演・寿司ショーを開催。
またNY寿司店での招待イベントを複数回開催、ベルリン、ストックホルム、香港などでの海外寿司イベントへの参画など多数の実績を持ち、“ワールド50ベスト”2020のゲストスピーカーに選出される。
現在は自身で薬膳餌を使用した魚や食材の開発・販売を行っている。薬膳サーモンはサーモン業界初機能性表示食品を取得。それらは、2023年5月に国連FAOでも発表されている。

これからの関わり

水産業界において固定概念にとらわれることのない自由な発想の推進、恒久的な女性の職業安定・新しい職業選択の拡大・そして未来を担う子供の為に、教育と育成を行います。
未来のために、美食だけでなく健康的で環境にやさしい養殖魚の餌の開発を行い、世界にも発信していきます。



#水産女子！！

名前： つちや あやの 土屋 彩乃（神奈川県小田原市）

職業・業種： 小田原魚市場仲買水産物の卸・加工・販売
（鮮魚・干物・かまぼこ・冷凍魚介類・珍味・海藻など）
商品企画・ECサイト・通販・行商

会社・企業名： 株式会社貝登志 湘南魚類株式会社

これまでの関わり

結婚、出産を経て、子育てをしながら、今までに経験のない水産業に携わることとなりました。

現在は小田原魚市場内で、毎日行われるで朝採れの魚の競りの仕入れを担当しています！

小田原魚市場での競り・仕入れ業だけでなく、ホテルや飲食店への営業・納品も担当し、10年以上、この業界で幅広い様々な経験を積んできました。

これからの関わり

もっともっと女性を活躍させたい！
働きやすい水産業を確立したい！
地域活性化に女性のアイデアや視点を活かしたい！
そのためにいい意味で敷居を低くし、オープンにして、みんなが気軽に体験しやすい業界にしたい。多くの人と関わって、「長くいたい、こんなことがしたい」と若者や女性が声を出せる環境を作りたい。プラスの面は大きく広げて、イメージを変えていきたいです。

能登から発信！
美味しいお魚を全世界へ！



とみさわみきこ

名前： 富澤美紀子（石川県羽咋郡）

職業・業種： 食品スーパー 寿司部・総菜部

会社・企業名： 株式会社富来ストア

これまでの関わり

当社で販売している鮮魚は毎朝社長自ら市場へ仕入れに行きその新鮮さはお墨付きです。数年前から甘海老の柿の葉寿司を開発し、優良特産品に認定されふるさと納税返礼品としても登録されました。焼き鯖寿司も同様に登録され東京のアンテナショップで開催される物産展で毎年直ぐに売り切れる程の人気商品です。

これからの関わり

令和5年12月に液体凍結機を導入し特に鮮魚を利用して色々展開したいと考えていた矢先に令和6年1月1日の能登半島地震で震度7という甚大な被害を受け殆どの物を失くしてしまいました。ただその凍結機だけが助かり現在は仮設店舗でずっと構想していた冷凍寿司の販売に向けて研究を重ねています。

釣りアンバサダー



名 前：中川 めぐみ（東京都目黒区）
なかがわ めぐみ

職業・業種：釣りアンバサダー、観光・研修コンテンツ企画、PR、メディア運営、漁業ライター

会社・企業名：一般社団法人ウオー

これまでの関わり

釣りを切り口に地域の魅力（人・食・文化・景観など）を伝えるメディア「ツッテ」を運営。自ら全国をまわり1年間で100プランを提案予定。

地域の魅力を活かした「釣り観光コンテンツ」を各地で企画運営。（例：観光客が釣った魚を魚市場で“地域クーポン”で買い取る「ツッテ熱海」。NHK、テレビ朝日、毎日新聞などで掲載）

全国の港で見つけた魅力的な漁業関係者や海産物取材。グルメ、おでかけ、文化系のメディアで記事執筆。

これからの関わり

釣りをコアな趣味でなく「女性や家族・ビギナーが手ぶらで気軽に楽しめるアクティビティ」に進化させたい。

地域の「素の魅力」を活かした“釣り観光コンテンツ”を各地でつくりたい。

魚や水辺を身近にすることで一般の方々に水産業にもっと興味を持ってもらい、「魚食・魚価の向上」「就業者の増加」「水産業界全体のイメージアップ」に繋げたい。

先代の人達が作り、生きてきた 魚市場を守りたい



名 前：なかじま まお 中嶋 麻緒 （東京都中央区）

職業・業種：水産物仲卸業、仲卸（マグロ）

会社・企業名：株式会社 樋長

これまでの関わり

先代からのご縁で現社長から声をかけてもらい、就業に至りました。
現在はインドマグロ・メバチマグロ・キハダマグロの下付け～競り、解体～販売を行っています。
お客様それぞれに響く鮪であり、かつ、私もグッと来る鮪を選別してマッチングさせています。
また不定期ではありますが、マグロの解体ショーも行なっております。

これからの関わり

まぐろ各魚種にも旬があり素晴らしい魚があることを、自分の目利きで競り落とした鮪でどんどん広めていきたい。
市場でできることを精いっぱいやりながら、市場の活気で日本の魚文化を高めたい。

荒くれ漁師のアイドル！ ハイブリット水産女子

なかむら ひろか

名 前：中村 広花 （福井県大飯郡高浜町）

職業・業種：地方公務員

会社・企業名：高浜町役場



これまでの関わり

高浜漁港再整備計画にて1次産業である水産業の再構築の為水産業の課題(魚価低迷・担い手不足)解決や6次産業化の推進のプロジェクトメンバー。当町の水産担当として初めての女性であり20才～90才までの漁師たちを取り纏める。6次産業施設開業に向けて女性目線の商品開発、水産業競争力強化の採択を受け実施している衛生管理型荷捌き施設整備においても関係省庁との調整を行いハード・ソフトを束ねる行政職員である

これからの関わり

魚価のアップ・魚食推進・水産振興を進めていくために、まだ実現していない漁協直送鮮魚BOX、福井県嶺南地域共通名物メニューの開発、海辺憩いの場整備、漁師のブランディングなどを推進していきたい。漁業の活性が地域の活性をとらえ、海で人々を繋いでいきたい。

目指せお魚女子！



名 前：ながくぼ あきら 長久保 晶（神奈川県三浦郡葉山町）

職業・業種： 専業漁師（わかめ、ひじき、養殖わかめ、素潜り、タコかご、たこつぼなど）

会社・企業名： 葉山町漁業協同組合

これまでの関わり

2013年より葉山漁協に所属。

これからの関わり

町民に魚食普及を目指す。

女性が活躍し100年先へ続く しらす漁業の推進



名 前：なるたき きみこ 鳴滝 貴美子（徳島県小松島市）

職業・業種：水産加工業・女性漁業士
（しらす漁獲製造・加工販売）



会社・企業名：鳴宇水産合同会社

これまでの関わり

家業としてしらす漁家を経営しており、和田島地区のしらす漁業は漁獲高の減少や燃料の高騰化により漁業経営は危機的状況下に置かれています。このような背景から地域全体のしらす漁家の経営維持や底上げ、産地力強化等を目指し、JF和田島女性部部长として積極的に取り組みを行っており、なかでも産地PRを目的とした行事である「ちりめん市」や希少価値の高いしらす丼を提供する「女性部食堂」の責任者として活動しています。

これからの関わり

「和田島ちりめん市」の7年連続開催や、同部直営による食堂「網元や」は、多くのしらすファンを創出し、女性漁業者の活躍が地場産業の基盤形成を目指すとともに、地区外からの来訪者が増加し漁村の活性化へ拍車がかかっているため、地域活性化の担い手や起爆剤に女性のアイデアや視点、経験を生かした取組を観光振興へと繋がるように飛躍したいと思います。

漁港⇔消費者の距離を近づける！



にしざか ともよ
名 前： 西阪 知代 （東京都港区）

職業・業種： 法人（鮮魚EC運営）

会社・企業名：株式会社 RIDE THE SHIP
（ライドザシップ）

これまでの関わり

新卒でアパレル業に就職後、5年間販売員を経験したのち、転職活動をしていく中で水産ベンチャーに出会い水産業に関わりはじめました。全国の漁港をめぐり生産者さんとの話の中で様々な状況を目にし得た情報をSNSなどで発信していました。

これからの関わり

漁港と消費者の距離を縮めていくことを目的に『RIDE THE SHIP（ライドザシップ）』という会社を立ち上げWEBショップを運営・活動しております。
漁業・漁港をより身近に感じる。きっかけになるようSNSでも日々発信しております！
twitter/instaglam
アカウント名『ともよ 日本一魚を売る女（予定）』

奇跡の清流 仁淀川の女流あゆ師



名 前： にしわき あき 西脇 亜紀（高知県高岡郡）

職業・業種：友釣り漁（鮎）、販売

会社・企業名：鮎屋仁淀川

これまでの関わり

趣味としてはじめて鮎の友釣りでしたが、高知県仁淀川の天然鮎の素晴らしさを知りました。京都在住中から、飲食店から鮎が足りないと聞いていて、漁業の衰退を感じていました。仁淀川は川自体の美しさ、その厳しい自然の中で育まれる鮎の姿かたち、味の素晴らしさがあり、これなら自信を持ってお客様にオススメできる鮎だと感じ、漁業を始めました。鮎も友釣り体験もファンが増えてきましたので、これからもっとたくさんの鮎をお届けしたいと思っています。

これからの関わり

漁業関連の会議やイベント、町の商工関連の会議やワークショップに参加することで、漁業や水産業の今後の展望が厳しいことを実感しました。漁協にも所属していますが、組織が男社会で私は意見を言うことも難しいです。少しずつでも漁業への女性参入を意識していただけるように存在感を示していきたいと考えています。



旨いは楽しい。毎日を鮮やかに。

名 前： ねもと 根本 ともみ 朋美（島根県浜田市）

職業・業種：鮮魚仲卸 / 水産関連 Producer

会社・企業名：渡辺鮮魚店

これまでの関わり

島根県浜田市出身、浜田漁港の仲買稼業の環境で育ち、高校卒業後に故郷を離れました。大阪の短大を経て、東京で就職。これまでは会社員として、デザイン、ブランディング、デジタルマーケティングと、時代ニーズに合わせ各職種で活動してきました。

時と共に故郷への想いが深くなり、休日の度に友人達と魚を食べる機会を作り、浜田漁港の魚の事、魚食推進を行っています。コミュニティの輪が広がり、イベント規模も拡大しつつあります。

これからの関わり

現在は実家浜田と東京の2拠点での活動を行っています。

水産業に於ける環境や社会問題を意識し、魚食推進に向けた活動で社会貢献に繋がればと考えています。

アプローチとしては、

- ・店舗様とのイベント
- ・料理研究をされている方達とのコラボレーション

・中央豊洲市場との連携企画
など、発信機会を多角的に作り、家庭の食卓に魚メニューが増えるような働きかけをしたいと思っています。

安全で生産性の高い定置網漁を目指す アラフィフ女子！



名 前： のざき きよみ
野崎 清美（佐賀県唐津市）

職業・業種： 漁業（小型定置網）

会社・企業名： 株式会社 新航丸

これまでの関わり

30歳で生まれ育った島に戻り、父が営む小型定置網漁を手伝うようになりました。その後、法人化を行い、取締役役に就任。また、観光客向けの土産物店を島内に作り、定置で採れた魚の干物などを販売しています。

これからの関わり

定置は待つ漁の方法であり環境に優しく、漁師の高齢化が進む中、漁具の研究などで女性も安全に操業できる定置網漁を目指します。また、研究が進むIT技術を使った漁の効率化を活用し、生産性の向上にも努めたいです。

海の恵みを、世界の食卓へ。

はしぐち ゆい

名 前：橋口 優 （長崎県長崎市）

職業・業種：養殖・加工(ブリ、マグロ、ヒラマサ、シマアジ)

会社・企業名：（株）橋口水産ホールディングス

これまでの関わり

長崎県五島列島出身で、幼少期から海に親しむ。中学卒業後は県外、大学卒業後は海外で生活。

結婚・出産・離婚を経て帰郷し、現在は実家の水産加工工場で取締役として、工場の運営や国内外の営業に従事しています。

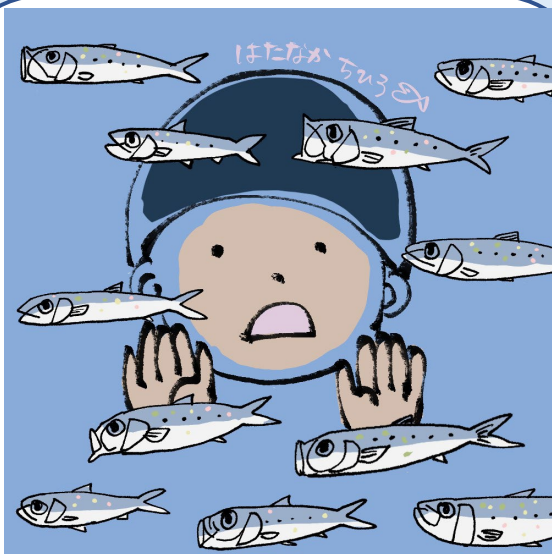
これからの関わり

入社当初は自社の魚のみを加工・輸出していましたが、現在は値段がつかない天然魚にも加工を施し、付加価値をつけて海外へ輸出しています。

この取り組みを通じて、少しでも困っている漁師や生産者の力になればと考えられています。



お魚推し人・イラストレーター



名 前：はたなかちひろ（東京都世田谷区）

職業・業種：お魚推し人・イラストレーター
（魚イラストレーター）

会社・企業名：自営業

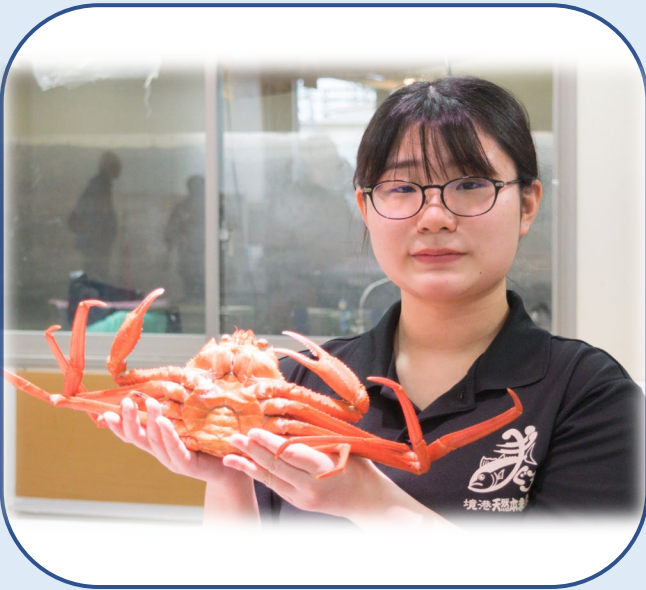
これまでの関わり

10代後半、水族館で泳ぐイワシを見て魚の魅力に目覚める。映画製作の仕事に従事したのち、寿司屋、地魚居酒屋、イカ専門店でアルバイト。その後、魚屋にて正社員として11年勤務。2023年1月よりお魚推し人として活動を開始。一推しの魚はイサキ。イラストレーター、グッズデザイン、魚グッズのECサイトの運営を行う。お魚の魅力を伝えるべく、レシピの制作や、こども達への普及活動を行う。

これからの関わり

2023年ふぐ取扱責任者の免許を取得し、ふぐの魅力に目覚めたため、より知見を深め、ふぐについて発信していきたいです。また、豊洲市場のマグロ競りを見学し、観光客の方がただ見るだけでなく、もっと楽しめるコンテンツ（てやりの知識だけでなく、競りの豆知識などを抑えた案内パンフレットなど）があればいいのに！と思ったので、その知識を得て広げていくような活動もしたいなと考えています。総じて魚が好きで私自身が魚の事を知るのが大好きなので、今後は知ったことをいかに他人の楽しさ＝エンターテインメントとしての魚の魅力に結びつけられるか？ということを試行錯誤していきたいと思っています。

生まれも育ちも境港 お魚だいすき！



名 前： はとみ ももか 羽富 桃香（鳥取県境港市）

職業・業種： 団体職員 業種別漁業協同組合
（まき網漁業）

会社・企業名： 山陰旋網漁業協同組合

これまでの関わり

高校では水産科に入っていました。
海産物を使った商品製造・開発、漁
村でのボランティア販売などの活動
をしていました。

これからの関わり

水産業を通して地域同士の交流をし
て、地元を盛り上げていきたいです。

石垣の海で魅力を伝える水産女子



はま はるか

名 前：浜 遥 （沖縄県石垣市）

職業・業種：ダイビングコンサルタント

会社・企業名：合同会社サンフィッシュ

これまでの関わり

石垣島でダイビングインストラクターとして活動する中で、海の魅力を伝える仕事に携わってきました。

現在は釣り船やシュノーケルツアーも運営し、観光を通じて水産業や海の資源の大切さを伝える発信も行っています。

これからの関わり

釣りやシュノーケルなど、海の体験を通じて子どもから大人まで水産業に親しむきっかけをつくりたいです。

地元漁師の知恵や漁村文化を伝える企画を進め、石垣の海の魅力と海の大切さを次世代に発信していきたいです。

魚介類の加工技術向上に努めます



名 前： はまもと のりこ
浜本 紀子（東京都練馬区）

職業・業種：加工（魚介類加工販売）

会社・企業名：株式会社魚進フーズ

これまでの関わり

主に学校給食の魚介類加工を行っております。調理内容に合わせてご要望にお応えしながら加工しています。

これからの関わり

国内や海外の色々な美味しいお魚を皆様にお届けしていけたらと思います。

ビックマム



名 前： はやし ゆうき 林 佑妃（北海道標津町）

職業・業種： 漁業
（刺し網、北海シマエビ籠、タコ箱、つぶ籠）

会社・企業名： 林漁業部

これまでの関わり

結婚を機に家族操業のため少しずつ手伝うようになっていきました。

現在は、子育て中のためエビ籠漁にしか行けていませんが、夏からまた刺し網漁を手伝ったり冬の刺し網漁で陸回りをやります。

これからの関わり

漁業を皆に知ってもらうために、今年から渚泊や六次産業化に向けて自分達のとっている魚を子供達と考えて販売する予定です。



日本初、畑で無添加エビの養殖に 鋸南町から挑戦

名 前： ひらの 平野 あや 彩 （千葉県安房郡鋸南町）

職業・業種：陸上養殖業

会社・企業名：株式会社Seaside Consulting

これまでの関わり

2016年に中国に行き陸上養殖を学んでから、国内でどのように展開するか計画を練っていました。2018年からは14ヶ月かけて小規模実証テストを行うなど、バナメイエビの養殖の準備を進めてきました。2021年8月から商業ベースの養殖をスタート。

畑でエビ養殖という、前例のないチャレンジを開始し、多くのメディアに取り上げられています。

これからの関わり

休耕地の活用、陸上養殖業の普及、水産と福祉の連携（水福連携）など様々な社会課題にチャレンジしていきたいです！

地方創生勝手連



ふかがわ さおり
名 前： 深川 沙央里（熊本県天草市）

職業・業種：車海老養殖・加工・販売

会社・企業名：(株)クリエーションWEB PLANNING

これまでの関わり

網元に生まれ、不漁が続き大型巻き網船を処分し、とる漁業からつくる漁業に進化させた父を見て育つ。海洋少年団で幼いころから海と関り、20代で車海老養殖業者へ10年間嫁ぐ。

嫁時代に安心して生産活動を継続できるよう販売部門で独立起業した。

これからの関わり

100年後もこの豊かな海を繋ぐため、IT活用で生産性向上と環境負荷の低減に挑戦。

水産×工業コラボし地方ならではの次世代型つくる漁業を創造。

自然と共存し水産業をライフワークとする生き方を体現。

海上給餌作業の高度な自動化を実現し、省力化・新海域の有効利用を推進！



ふがね よしこ

名前： 府金 佳子（東京都品川区）

職業・業種： 会社員（エンジニアリング業）

会社・企業名： 日鉄エンジニアリング株式会社

これまでの関わり

もともと肉よりも魚食派の私。エンジニアリング会社が新規事業として大規模な養殖システムを手掛けるとのことで、大きな興味を持ち飛び込みました。

現在は、おいしい魚がより安価となり、もっと身近となることを夢見ながら、当社の生産管理システム・自動給餌システム・大型生簀システムの広い社会実装を目指し活動中です。

これからの関わり

主婦として感じるのは、日々の生活においてはまだまだ肉食が主流であるということ。魚のおいしさやヘルシーさをもっと社会に広く知ってもらい、「食べたい」と思ってもらうことが水産業の発展につながるので、そのような啓蒙活動を女性のパワーで発信したいと考えています。

やればできる！



名 前： ふじた みゆ 藤田 美優（高知県室戸市）

職業・業種： 漁業（定置網）

会社・企業名： 佐喜浜大敷組合

これまでの関わり

学生時代の時に海系の仕事に就きたいと思い、地元を離れ高知で定置網のお仕事をしています。

これからの関わり

少しでも漁業の魅力を伝えていくとともに、女性でも漁師になれるという選択肢を作ってあげたい。

カキ養殖業者



名 前： 古川 ^{ふるかわ} 三記子 ^{みきこ} （宮崎県日南市）

職業・業種： 養殖業（牡蠣）

会社・企業名： 株式会社ひとしお

これまでの関わり

宮崎県庁の水産技師として12年間従事した後、2020年に起業し、カキ養殖を開始しました。現在4年目です。いろいろな方に助けていただきながら、女性一人で養殖できる体制を少しずつ作ってきました。現在はカキの生産から販売まで全ての作業を私一人で行っています。

これからの関わり

目標は女性でもできる水産業の実現です。2年程前から全ての作業を一人でできる体制ができたので、今後は規模を拡大し、水産に携わる仲間を増やしていきたいと考えています。

鮮度バツゲン♪愛媛の食育女子



名 前： ほりえ ゆうこ 堀江 優子（愛媛県松山市）

職業・業種： 「食育と料理教室」主宰、管理栄養士、ライター

会社・企業名： Smile+ Apron（スマイルエプロン）

これまでの関わり

10年ほど愛媛の離島に住んでいたため、瀬戸内海の魚の美味しさは知り尽くしています。現在は、主に料理教室講師や執筆などで、子どもの食育に力を入れた活動をしています。

2022年度に農林水産省の「和食文化継承リーダー」認定を受けてからは、魚食普及や和食文化・郷土料理の継承にも力を入れています。

これからの関わり

「魚をもっと食卓に！」

魚食が要となる和食文化を次世代に伝え、魚食の普及啓発に努めます。

魚のさばき方から、料理レシピの紹介、魚の栄養に関することなど、魚にまつわる情報を発信していきます！

外国人にも郷土料理を知ってもらい、日本の和食文化や地魚の美味しさを世界に伝えていきたいです！

お魚、おいしい！楽しい！大好き！



名 前：^{ほんま}本間 ^{なな}奈々（東京都中央区）

職業・業種：水産業
豊洲市場仲卸（冷凍まぐろ）

会社・企業名：株式会社 布長
東京築地目利き協会

これまでの関わり

築地まぐろ仲卸の家に生まれ育ち、20年現場で家業を支えてきました。徐々に日本人の市場離れ、魚離れが進んでいることが気になりとなりました。私たちが育んだ魚食文化、日本が誇る魚河岸の目利きの魅力を伝えたいと思い、魚女子仲間で「東京築地目利き協会」を設立、「築地魚がしコンシェルジュ講座」で"伝える"活動をしております。

これからの関わり

“海に囲まれた日本”に生まれた幸せに、もう一度気付いてもらいたいです。

水産資源の重要さも伝えながら、漁業、水産業、みんなが潤いますように。そんな思いを込めて、魚食育講座を7月に開講予定です。

そして、2020年に向けて「MEKIKI」を世界共通語にしたいと考えております。

漁師ファースト



名 前：^{まがみ}馬上 ^{あつこ}敦子 （神奈川県横浜市）

職業・業種：漁業人材デザイナー

会社・企業名：一般社団法人 全国漁業就業者
確保育成センター （漁師.jp）

これまでの関わり

2009年より漁業就業者対策の事業に関わり、水産庁、各都道府県の漁業就業者対策担当窓口、漁業業種別団体、全日本海員組合と連携し、日本人の漁業就業者対策に取り組んで参りました。

また、漁業就業支援フェアや全国の水産高校等で開催する漁業ガイダンス、安全対策事業など漁業就業者に関する様々な活動を企画、運営、コーディネートし人脈と知見を構築しました。

これからの関わり

プライベートでは3人の息子の母であり、息子たちと同世代の若者が漁師になりたいと夢を語る姿をみて、漁業の職場環境はまだまだ他産業より遅れているのが現状であることを少しずつ変えていくこと、そして漁師を未来ある職業と彼らの背中をしっかりと押せるよう関係の皆様と協力し取り組んでいます。

2022年4月より一般社団法人全国漁業就業者確保育成センター（漁師.jp）事務局長 兼 漁業人材デザイナーとして活動開始

水産系シンガーソングライター



まきの くみ
名 前：牧野 くみ（東京都荒川区）

職業・業種：ミュージシャン

会社・企業名：フリーランス

これまでの関わり

水産がさかな北海道知床で生まれ育ち、上京後作詞作曲を開始。捕鯨応援ソング制作をきっかけに海的环境や魚食文化に関心を持ち、魚にまつわる様々な歌を制作。日本さかな検定1級取得。自身のソロ活動と並行して、2020年より"海について歌い、海について考える女性合唱団「深海合唱団」"に参加。魚食文化と海的环境保全を音楽を通して発信しています。

これからの関わり

地域や季節によって様々な特色がある魚とそれに伴う食文化と、豊かな海を守り後世に残したいと考えています。音楽に携わる視点から水産を考え発信し、皆さんに知っていただくきっかけを作りたいです。

須崎直送！！美味しい・旨い・新鮮



まさだ ちか

名 前：正田 智香（香川県三豊市）

職業・業種：かまぼこ製造業の営業、広報、企画

会社・企業名：山地蒲鉾株式会社

これまでの関わり

山地蒲鉾に勤めてから、かまぼこ業に関わり、海的环境が変わったことで困られている丸亀の本島の方々とのイベントに参加したり、西日本放送のラジオ番組に呼んで頂き、海の現状と、かまぼこ業としてしてきたことを話したりしました。

これからの関わり

かまぼこに関わらず、海の変化で悩んでいる方、だからこそ、新しい取り組みに挑戦されている方々と一緒に水産業を盛り上げたい！一般の方々にお魚やかまぼこの美味しさを知ってもらい、海について興味を持ってもらいたい！女性だからできることもあると思うので、色んな方々と繋がり、知識や知恵を出し合うことで、楽しく業界を盛り上げていきたいです！

何事も楽しく熱く！ポップに！
今よりも、もっともっと良い未来へ！



名 前：増元 ますもと りな 理名（東京都渋谷区）

職業・業種：マーケッター（水産関連事業担当）

会社・企業名：日本事務器株式会社

これまでの関わり

元々はアウトドア事業に携わっていましたが、海が好き・魚が好き・自然が好き・守っていききたいという気持ちが高まり、水産へ飛びこみました。現在は、SIer企業にて、漁業者様の勘と経験をデジタルで支えるサービスに携わっています。実際に現場へ足を運び、漁業協同組合様・漁業者様にインタビューさせていただき、漁業やリアルな考え・思いを教えていただきながら、「納得感」や「共感」を大切に取り組んでいます。

これからの関わり

生産現場から消費者まで、それぞれの背景や情報共有など距離の遠さを感じていました。多くの課題に対し、多様な取り組みがある中でも、それぞれが分断されてしまっているようにも感じます。今後は、「良くしていきたい」という共通の思いに向けて、それぞれの取り組みを繋げていき、イメージに流されず、各背景・取組みの「事実を知り、共有し、繋げる」ことで、持続的で豊かな水産業の実現に向け、発信していきたいです！



大胆に見えて繊細、繊細に見えてお人よし、
しゃーないけど、ほんとけない存在

まつした やすよ
名 前：松下 康代（東京都港区）

職業・業種：水産物加工・卸売業
（サバ、イカ、カニ、スマ鯉）

会社・企業名：ゼンスイ野村フーズ株式会社

これまでの関わり

営業アシスタントとして水産業との繋がりは少々ありましたが、もっぱら消費者の立ち位置で「美味しい魚を食する」ことに専念。「魚は手間暇をかければかけるほど価値が下がる」との印象が強く、かつ福島県いわき市育ちの自分にとって未だに復活には程遠いふるさとの窮状を鑑み、ここは清水の舞台から飛び降りる覚悟で2020年4月以降は営業職へ。ヒトの補助ではなく自分の行動力・発信力で少しでも現状を変えることにお役に立ちたい、と考えるようになりました。微力ながら社会貢献をしたいと考えた次第です。

これからの関わり

持ち前の「元気さ」を前面に出し、皆さまからのサポートや情報を頂戴しながら、将来水産業に関わる女性が希望を持って明るく仕事選びに携わるように、また私事ですが、ふるさとが一日も早く復活できるように尽力をあげたいと考えています。

魚の臭いをへらして美味しく食べる技を
広めています！NO FISH NO LIFE！



名 前：まつだ まさえ 松田 真枝（北海道札幌市）

職業・業種：料理家・食文化研究家

会社・企業名：イタリア地方料理教室
クチナイト主宰・調理師

これまでの関わり

生家が水産業を営んでいて魚や昆布は無限にあると思って育った世代です。時代が変わり、家庭料理を考える中で、魚を身近においしく食べる提案を続けることが漁業を支えることになると確信してきました。産地の高校の昆布食文化講座。水産庁「海の恵み食の底力JAPAN」料理家レシピ。テレビ番組の魚料理監修。鰯まるごと。かすべー匹イタリアンの教室。未利用魚使用のテーマをイベントに提案。

これからの関わり

魚が身近になるレシピや魚ならではのレシピを作って魚好きを増やす野望を持っています。魚を食べたい気持ちから海の環境を考えたり、水産業に興味を持つ若いひとたちを増やしたいです。



まだまだ勉強中の身ですが、命に触れることで
食のありがたみを実感しています。

まつむら ありす

名 前：松村 ありす（三重県熊野市）

職業・業種：商品開発（仲買/加工/運送/飲食店接客）

会社・企業名：株式会社ゲイト

これまでの関わり

大阪で就職したが、地元の先輩から水産加工のチームに誘われUターン。

地元女性によるチームワークが良く日々学びながら取り組んでいる。

飲食店での接客も行っており、お客様自分の加工した魚を美味しいと食べる顔まで見られるのが嬉しい。

これからの関わり

同じ魚でも調理法によって幅広い楽しみ方ができる。もっと多くの人に魚の美味しさを知ってもらいたい。

今後は漁にも挑戦して、加工する魚を獲るところから携わっていきたい。

過去には感謝を、現在には信頼を、未来には希望を



みつや かおり

名前： 三津谷 佳保里（青森県平内町）

職業・業種： 養殖業(ホタテ)

会社・企業名： 飛佳丸(あすかまる)

これまでの関わり

漁業を手伝い始めて3年目になります。実家も漁師だった為、小さい時から家族皆で働いてる姿を見て育ちました。

まだまだ勉強中なので、これから沢山関わっていききたいと思います。

これからの関わり

私は、恥ずかしながら生産者として、養殖ホタテを育てればいい、魚介類も採ればいいと最初は思っていました。でも、長い年月を手間隙かけて育て大きくなったホタテを食べてくれる方が居て、もっともっと沢山の方に美味しさを伝え届けたいと思うようになりました。現況では、高水温の影響を受けて水産業も変化しておりますが、誰かがやってくれるではなく、自分でアクションを起こし一歩踏み出す事も必要と考えます。

これからは、海業(水産物、歴史、文化、自然など)の重要性について学び、伝え行動することで地域の活性化を目指したいです。水産物の魅力や価値を沢山の方々に、そして子供達にも知ってもらえたらなと思っております。

やる気のある人達と共に実践し、多くの「幸せ」を届けることが私達の使命であり20年先の未来に向けて持続可能な水産業を構築するために、協働で取り組んでいます。



名 前：^{ひろせ}廣瀬 ^{まき}真樹（徳島県小松島市）

職業・業種：会社役員、水産加工品開発販売
（ちりめん・わかめ・販売及び加工粉末等）

会社・企業名：一般社団法人
CS阿波地域再生まちづくり

これまでの関わり

幼少期より家業が漁業を営んでいた時期もあり地域で育った環境から海や魚・地域がとても大好きです。身近で感じてきた産業の重要性や課題を現在は独立し会社経営を行いながら、水産業をサポートするシンクタンク的な役割を果たしながら漁村が漁村で有り続けるために自分達の使命とは何か？と常に問いかけながら取り組んでいます。

新たな産業の可能性に関する取組や、保全や活用、を通じて産学民での協働型によるステークホルダーだからこそ負けない漁業を進めて行きたいと思っています。

これからの関わり

当社のビジョンは、地域全体の水産業が持続可能な産業になることです。新たな創意工夫や革新的技術の導入を促進し基盤を再構築することを目標としております。

地方の水産業がグローバル社会での市場を獲得するために輸出や人工水産業事業を積極的に展開し、地産外商の視点を持ち続け「保全と活用」を融合させながら6次産業化以上の7次産業化の展開を目指します。

釣りコンシェルジュ



みうら あい

名 前：三浦 愛（静岡県焼津市）

職業・業種：焼津市地域おこし協力隊

会社・企業名：焼津市交流推進部観光交流課

これまでの関わり

日本大学海洋生物資源を選考、大学院まで進み、釣具屋に就職。退職後イタリアに魚料理留学を経て焼津地域おこし協力隊に従事。釣りを通して水産の街焼津に交流人口を増やす活動を行っています。

これからの関わり

釣りを通して子供達に向けた魚食の教育や環境の保護につながる活動をしていきたい。

海の「たべるを、たのしく」デザインします



名 みずしま あやこ
前：水島 綾子（神奈川県横浜市）

職業・業種：「たべるを、たのしく」プロデューサー
（食イベント、ワークショップ、ツアー企画、商品開発）

会社・企業名：初代さかなメデリスト
AS muffin代表（菓子製造業）

これまでの関わり

魚を「愛でる」という切り口で、普段魚や海と接点のない人や、興味のない人も巻き込みながら、魚を楽しむイベントやワークショップの企画、SNSを活用したメディア運営をしています。

これからの関わり

「さかなメデリスト」活動を通じて魚好きの裾野を広げると同時に、菓子製造業でのノウハウを生かした商品開発も行っていきたいです。

漁師の妻目線で、 漁師町と水産業の魅力を発信！



みずもと あゆみ
名 前：水本 あゆみ （大分県佐伯市）

職業・業種：稚魚養殖（カワハギ・ウマヅラハギ）
一本釣り

会社・企業名：みなのか

これまでの関わり

水産大学校に進学したこともあり、縁あって漁師と結婚。生まれ育った大分市を離れて、漁師町の佐伯市蒲江に移住しました。現在、夫婦二人三脚で漁業を頑張っております。

SNSでは、魚を捌く動画や魚料理のレシピ、漁師の妻目線からの「おもしろい！」と感じた漁師町ならではの出来事や、漁師町の魅力などを紹介したりしています。

これからの関わり

気候変動が漁業に与える影響について不安視される中で、固定観念にとらわれず、多角的な視点で持続可能な漁業のあり方を考えながら、水産業に携わって参りたいと考えております。

「子どもから大人まで年齢を問わない食育」を目標に、水産業の魅力や海洋環境などについて学べる機会をつくりたいと考えております。

阿武の定置網娘



みやがわ なおこ

名 前：宮川 直子 （山口県阿武町）

職業・業種：定置網、地域おこし協力隊

会社・企業名：米原水産

これまでの関わり

阿武町地域おこし協力隊の水産振興担当として阿武町の魚を対外的にPR。定置網乗組員として毎日道の駅・市場に魚を出荷中。

これからの関わり

対外的に阿武町の魚を販売・阿武前魚を有名にすること。



魚も大好き！暮らしも大事。どちらも本気で

名 前： みやざき さゆり 宮崎 紗佑里（大阪・名古屋）

職業・業種：金融・保険業／水産業支援

会社・企業名：Gouto株式会社

これまでの関わり

大阪の中央卸売市場で、水産広報や情報誌の発信、テレビ出演、そして魚の魅力を伝える体験型の食育活動に取り組んできました。仕事も現場も「人とのつながり」が何より大事ななと実感する日々でした。

これからの関わり

現在はファイナンシャルプランナーとして、企業・個人双方に向けた保険提案や資産形成支援を行う一方、水産業界との継続的な連携を図っている。魚食普及や地域連携、次世代支援など、経験を活かした事業支援にも積極的に関与。暮らしと魚の両面から、“現場と社会をつなぐ役割”を果たしていくことを目指している。

三代目サイクリスト女将



名 前： みやした いずみ 宮下 いずみ（福井県三方郡美浜町）

職業・業種： 製造業（熟成魚・塩熟ぶり・へしこ）旅館業

会社・企業名： ふくい食ブランド推進（株）、旅館入舟
ITOS

これまでの関わり

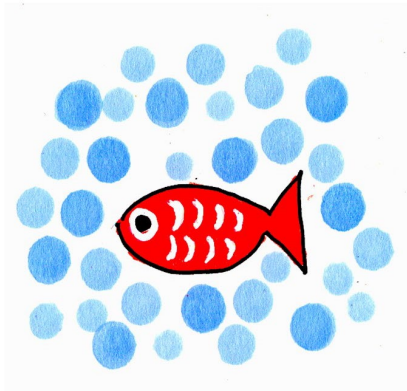
21才で嫁いでから、家業の宿を手伝いながら魚を捌いたり料理したり接客したりしてきました。美浜町のはあとふる体験では首都圏からの修学旅行生、体験学習などで魚捌き体験や、岸壁釣り、干物体験、などの体験事業を行い魚食振興活動をしてきました。

地元の魚の付加価値をつける為、伝統食の塩ぶりの商品化、美浜熟成魚の制作販売今年に入ってから敦賀市場にて、競り人デビューしました。女将友達と伝統食を受け継ぐグループを結成。9月より先代女将の味を受け継いだへしこを販売

これからの関わり

幼い頃から魚が大好きで嫁にきてからは新鮮な魚を食べてきました！たくさんの人においしい若狭湾の魚を食べてもらえるような活動をしていきたいです。そして、日本だけでなく世界にも認めてもらえる商品づくりをしていきます。

1匹の魚を全て食べ尽くす



もちづき きよこ

名前： 望月 聖子（神奈川県川崎市）

職業・業種： イラストレーター

会社・企業名： 自営業

これまでの関わり

海釣りした魚70種の全ての魚の姿とその魚を使った料理のイラストをインスタに投稿しました。

魚の顔を知り、海のこと知り、店頭に並ぶ魚を知り、それらの魚に大切に丁寧に向き合い日本の水産資源を知って欲しいです。

これからの関わり

息子が海釣りした魚がきっかけで生活の中の魚の大切さがわかったのです。

現在私は80歳です。どの年齢の方にも日本の魚食について広く知ってもらいたい。海の魚が食卓にくるまでの道筋、無駄をなくす魚の料理などをわかりやすくこどもから多くの人に広まる様に本にしたい。

一匹のさかなに丁寧に大切に付き合う生活をもっと知って欲しいです。水産資源の事を深く知り、水産資源との向き合いを大切に丁寧にしたいです。



魚と笑顔を届ける！
人の繋がいを大切に日々勉強！！
潜りたいが口癖！

名 前： やぶもと やよい 薮本 やよい（三重県熊野市）

職業・業種：加工・発送・定置網体験補助

会社・企業名：株式会社GATE

これまでの関わり

魚の加工と商品の発送、定置網の体験補助

これからの関わり

今後の目標は、もっと定置網体験にくる人が増える為に海に潜ったりしたいので、ダイビングの免許をとって、お客様達と一緒に潜りたい！

色んな事に挑戦していきたい！



兵庫県の離島住まい。父母と一緒にしらすを獲るのを生業としていますが私は探索船担当。しらす漁師で男子と女子の比率が違う、若しくは同等の珍しい形態で魚を獲っています。

名 前： やまおか さき 山岡 咲稀（兵庫県南あわじ市）

職業・業種： 漁業（船曳網）

会社・企業名： 日吉丸水産

これまでの関わり

家業の継続。

これからの関わり

兵庫の離島で実家の船曳漁をやっています。探索船担当です。周りの協力もありますが、非力な女性の腕でも出来るんだということを知ってもらえたら幸いです。まだまだ見習いな為これといって活動はできておりませんがいずれはできればなと思っています。

歩く宣伝CAR



名 前 : 山下 夏実 (岩手県大船渡市)
やました なつみ

職業・業種 : 漁業

会社・企業名 : 弥生丸

これまでの関わり

漁家に嫁ぎ、ホヤ養殖漁業を営んでいます。地元の漁協で働きながら漁業をしていましたが、退職し漁業に専念しております。

これからの関わり

ホヤを日本全国にPRし、本当の美味しさを知って欲しいです。



須崎直送！！美味しい・旨い・新鮮

やまもと せいこ

名 前：山本 星子 （高知県須崎市）

職業・業種：鮮魚加工・卸し

会社・企業名：株式会社山水

これまでの関わり

去年まで、別会社で水産の配達のほうをしており、去年自分でしたいと独立し、まだまだ水産の方は新人ですが、色々なことにチャレンジしたいと思っています。

これからの関わり

高知県の魚を県外に広めたい。養殖の方へも携わりたいと考えております。

笑顔！！



やまもと わきこ

名前： 山本 和貴子（愛知県名古屋市）

職業・業種： お魚三河みりん粕漬け販売

会社・企業名： 株式会社コムライン

これまでの関わり

現在、お魚の三河みりん粕漬けをECサイトで販売しております。

主にSNSを担当しており、最近
は商品の動画撮影・制作業務に取り組んでいます。

これからの関わり

まだ水産業界に入り日は浅く分からない事も多いですが、水産品を扱う仕事に従事している身として、漁業や水産業の現状を知り、水産業に携わる方たちとコミュニケーションを取りながら新たなモノやコトを創りだしていけたらと思っています。

都心で水産業に向き合う！



名 前：湯本 ^{ゆもと} ^{さな} 真 （東京都新宿区）

職業・業種：水産加工（トラフグ）
水産卸（トラフグ、マグロ、その他）

会社・企業名：株式会社東京一番フーズ

これまでの関わり

大学在学中は水産流通を専門に学び、静岡県水産局などで講演会などを行う。
2020年4月より株式会社東京一番フーズにおいて、トラフグ加工や仲卸に従事。

これからの関わり

水産業を選ばれる仕事にする"ことが私の人生における目標です。

現在は養殖及び加工業に携わっていますが、将来的には浜プランを活用した漁村の活性化などを通して、水産業従事者を増やすような活動をしたいと考えています。

陸上養殖で地域を元気に！



名 前： よこい ゆうこ 横井 優子（神奈川県横浜市）

職業・業種：陸上養殖業

会社・企業名：NTTグリーン&フード株式会社

これまでの関わり

NTTドコモで水産ソリューションの「ICTブイ」を担当。漁業者の方々とこれからの漁業に「本当に必要なこと」を一緒に考え、時には失敗しながらも支えて頂き、今まで頑張ってきました。

そのおかげか、NTTグループ初となる水産会社「NTTグリーン&フード」へ2023年異動！私達の会社は「陸上養殖」を自ら行う会社です。これからは「生産者」として、皆様と共に未来の水産業を支えるべく取り組む所存です。

これからの関わり

全国に複数、陸上養殖施設を複数展開していく予定です。過疎化が進む地方で陸上養殖施設を構築することにより、新たな産業創出、新規雇用創出、地元水産加工業者との連携などにより地方創生をめざします。地元の小学校などでの「社会科見学」の場として展開も検討、食育にもかかわっていきます。

やればできる。
鮮度一番！イチマン吉岡漁業部

よしおか みわ

名 前：吉岡 美和 （北海道森町）

職業・業種：営業広報マネージャー、
漁業（定置網漁、底建網漁）

会社・企業名：イチマン吉岡漁業部



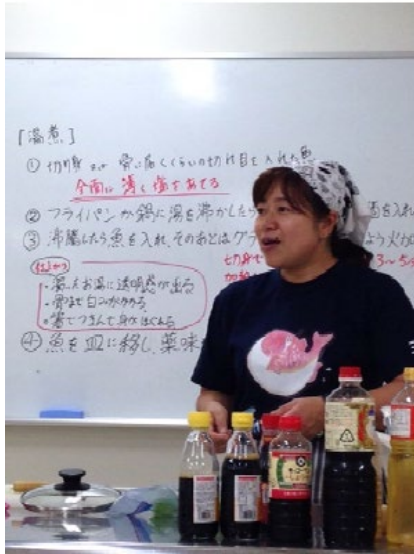
これまでの関わり

地元のイベントと一緒に参加したり、SNSで漁師の夫の仕事や魚の情報などを発信しています。

これからの関わり

不漁が続くいま、どのようにしたら田舎の漁師達も魚の価値を上げられるのかを考え、浜の活気を取りもどしたい。子供たちにも海や魚と関わる機会を増やしていけたらいいなと思っています。

食卓に魚と野菜を！食卓と海＆畑を繋ぎます。



名 前：吉川 文（三重県鈴鹿市）

職業・業種：三重県魚食リーダー・農家
（魚食普及の料理教室・魚食イベント）

会社・企業名：三重県魚食リーダー
こだわり野菜栽培ユニットすいーとぼたけ

これまでの関わり

地元のイベントと一緒に参加したり、SNSで漁師の夫の仕事や魚の情報などを発信しています。

これからの関わり

不漁が続くいま、どのようにしたら田舎の漁師達も魚の価値を上げられるのかを考え、浜の活気を取りもどしたい。子供たちにも海や魚と関わる機会を増やしていけたらいいなと思っています。



私、結構頑張れるんです！マレーシアのジャングル、モーリタニアの砂漠も経験しましたから。

よしだ あけみ

名前：吉田 朱美 （静岡県静岡市）

職業・業種：漁業（さくらえび）

会社・企業名：吉田明神丸

これまでの関わり

夫と共に30余年桜えび漁家を経営。キリバス人船員の相談員を経験。

漁協女性部では、地域イベントへの協力・魚食普及。都会からの小学生の魚体験教室を行ってきた。

ときめき女性として農業女性と連携し活動。静岡県水産振興審議委員等として漁村女性の男女共同参画への取り組みを実践している。

これからの関わり

親子の魚体験教室の開催。漁協等と連携し、外国人観光客への魚体験教室と和食普及活動。入管法改正に伴い、水産業に従事する技能実習生の増加が予測される。多文化共生社会に向け、国際経験（jica）と語学（英、馬來、印尼）を生かし、支援する活動を行いたい。

何事もまずやってみる！ 船酔い女漁師の挑戦！



名 前：吉田 よしだ しのぶ しのぶ （宮崎県延岡市）

職業・業種：深海底びき網（メヒカリ）

会社・企業名：大和丸

これまでの関わり

2021年から夫の船に乗り、底引き網漁を手伝うようになりました。夫は北浦生まれ、北浦育ちで中学校を卒業後、しばらく地元のまき網船にのり、養殖業、カゴ漁、イカ釣り、稚魚取りなどをし、現在は深海底引き網漁師です。私は大阪出身ですが、19歳の時単身北浦へ。親戚の水産卸売業の会社で15年勤務。養殖魚の活魚出荷を担当し、湾内のイケスなどで海の仕事も教えてもらい沢山の人に助けられて日々を過ごしていたところ、養殖業に務めていた主人とカンパチのイケスの上で出会い結婚。4人のこども達と一緒に賑やかな毎日です。

そして2021年、夫の船に乗り新米漁師となりました。インスタグラムや、YouTubeでなかなか見ることがない漁の様子や面白い深海魚などを紹介しています。職業以外の活動は、小学校のPTA会長。地元神楽保存会のYouTube、Instagram、Facebookで情報発信。筆文字アーティスト。

これからの関わり

大阪から嫁いできた者の目に映る北浦の良さや、地元の人しか知らないいい所、地域の伝統や人との繋がりを漁師の嫁として、漁師として、ひとりの母として、情報発信していけたら年々こどもの数も減っているこの地域に何か貢献できれば嬉しい限りです。

海を休ませ、陸上に小さな海を！！

よしだ みほ
名 前：吉田 美穂（神奈川県平塚市）

職業・業種：製造（小型陸上養殖装置設計・研究開発・製造）、生産（養殖）

会社・企業名：株式会社ARK

これまでの関わり

素潜りが趣味で、海の中を長年みてきました。

今は、小型閉鎖循環式陸上養殖装置を作っている会社で、自社装置を使い最適な飼育条件等を研究しています。淡水から海水、扱うサイズは3μ～60cm超えと幅広く、毎日 魚介類等に囲まれています。

これからの関わり

国内食料自給率が低いこの国において、今後 海産物がプロテインクライシスを救うのではないかと、ならば『どこでもだれでも陸上養殖』ができれば、解決できるはず！

陸上養殖が身近にあるそんな世界を目指しています。その中でも、私は養殖可能魚種を増やし、種苗生産にも着手していきたいと思っています。

温暖化が進む中、
環境保護に力になればと思います。



り れいえん

名 前：李 玲艷 （千葉県野田市）

職業・業種：水産卸

会社・企業名：株式会社SUNRISE

これまでの関わり

来日15年、うち14年間水産に携わってきました。大衆魚の製造や販売をしていました。

これからの関わり

魚が嫌いな子供でも喜んで食べてもらいたい。

明るく元気に！



わたなべ あすか

名前： 渡邊 明日香（茨城県ひたちなか市）

職業・業種： 水産・海洋系高等学校教諭

会社・企業名： 茨城県立海洋高等学校

これまでの関わり

水産高校内で水産物を使用した新商品開発

これからの関わり

水産・海洋関連に興味を持ってもらいたい！
若者のやりたい、やってみたいを実現できる
環境づくりや指導をしていきたいと思いま
す！



食べて元気に。
「海無し」多摩地区の皆さん、もっと魚を食べましょう！

わたなべ まさよ

名 前： 渡辺 政代（東京都日野市）

職業・業種： 魚料理教室講師

会社・企業名： Felice(フェリーチェ)お魚倶楽部

これまでの関わり

元々所属していた料理教室がコロナ禍の影響を受けて閉鎖になってしまった事をきっかけに2022年5月より自宅近くの公共施設を使って魚専門の料理教室を始めました。今3年目になります。月に1回新鮮なお魚を自分でさばいて調理し、お持ち帰りいただくスタイルです。魚食を積極的に取り入れたい多摩地区の方々に多くご参加頂いています。

これからの関わり

日本人の魚食離れが進んでいます。日本の伝統的な食文化「魚食」をもっと多くの方に気楽に楽しんでいただきたい。料理(特に魚さばき)は五感を刺激し、脳の働きを活性化させます。ご参加頂いているのは幅広い年代の方々ですが、生き生きと楽しみながら魚を調理して美味しく食べて心身ともに健康になっていただきたい。お持ち帰りいただいた料理で食卓に笑顔が広がるといいな。そんな思いで活動を行っています。

どこにでいる普通の魚大好き母さん



名 前：^{わたべ}渡部 ^{さえこ}左恵子 （北海道札幌市）

職業・業種：水産卸売業

会社・企業名：カネシメホールディングスグループ
株式会社

これまでの関わり

荷受けの会社で働いて丸9年経過。異業種から入社した際に中央卸売市場の優位性等を前面に出さず当たり前に過ごすことに違和感を覚えた。私はこの中央卸売市場のブランディングとして商品に札幌市中央卸売場発と冠を付け商品を販売。また中央卸売市場の施設を使い料理教室を開催し、調理と見学をセットにする企画を立ち上げ、大日本水産会様の協賛も得ながら進めて参り開催回数は数百回。また道内の水産高校の実習船で漁獲したマグロを道内で販売する企画も立ち上げ、実際に生徒様が販売する商流と物流をミックスするお手伝いを通し新聞等にも取り上げて頂いております。その他水産高校の生徒様にマグロの解体販売などの学校様と協力しながらの企画にも取り組んで参りました。その他未利用魚を使用した商品開発も学校様と実施。

これからの関わり

今後は販路コーディネート1級・惣菜管理士1級・場おこし認定講師・商品プランナー・北海道フードマイスター等の資格を活かし、生産地と消費地の橋渡しを地道に進めて参ります。また北海道食文化研究会の活動にも参加し、産官の協同の活動も考えています。今後は今までの経験と知識を周りの方と共有しながら、魚の簡単な美味しい食べ方・捌き方をお伝え出来るように、ヨーロッパのような段階的な食育カリキュラムを作成しつつ食育の街を作るのが夢です。まずは一歩一歩進め全国の荷受け様と横の繋がりを持ちながら、男性中心の荷受けの業界で風通しを良くしながら女性でしか出来ない伝え方をしていきたい。中央卸売市場の優位性・活性化のブランディング化を進め、水産売場で時代と逆行に簡単な魚料理をお伝えしたい。