

「魚の国のしあわせ」プロジェクト「おさかな会議 2012～お魚のある食卓～」 開催結果の概要について

平成 24 年 12 月 13 日（木曜日）に、農林水産省 本館 7 階 共用第 10 会議室において、「魚に関する体験学習や料理教室の経験を日常の食生活に取入れ、魚食を増やすためには？」をテーマに、「おさかな会議 2012～お魚のある食卓～」が開催されました。一般公募参加者も交え、水産庁長官任命「お魚かたりべ」と活発な意見交換が行われました。

1 日時

平成 24 年 12 月 13 日（木） 15：30～18：00

2 場所

農林水産省 本館 7 階 共用第 10 会議室

3 参加者

（1）お魚かたりべ 24 名（50 音順、敬称略）

上田 淳史（日本水産株式会社水産営業部（社団法人大日本水産会おさかな普及協議会委員）、内田 祐子（株式会社内三社長）、大森 良美（一般財団法人水産物市場改善協会（日本おさかなマイスター協会事務局長）、葛西恭久（北海道漁業協同組合連合会営業企画部次長）、神谷 友成（中部水産株式会社取締役部長販売促進）、嘉山 定晃（井水産株式会社鮮魚部取締役）、黒崎 富夫（富山県水産物商業協同組合連合会理事）、齋藤 融（横浜丸魚株式会社営業二部加工合物課課長）、佐伯 理華（洗足池小学校 PTA 副会長）、坂本 一男（一般財団法人水産物市場改善協会おさかな普及センター資料館館長）、佐藤 安紀子（NPO 法人海のくに・日本編集長）、白石 ユリ子（ウーマンズフォーラム魚代表）、高山 厚子（ウーマンズフォーラム魚）、辻 雅司（株式会社水産タイムズ社理事編集部長・学術委員）、土岡 正人（広島魚商協同組合青年部部長）、土屋 豊（株式会社うおいち市場営業部販促営業広報課）、中村 博之（柏魚市場株式会社専務取締役）、西村 協（枕崎水産加工業協同組合代表理事組合長）、野口 直樹（株式会社エー・トゥー・ビー代表取締役社長）、藤原 孝子（豊島区教育センター所長）、細川 良範（有限会社フード・サポート代表取締役）、本田 敬一（札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会委員長）、眞鍋 じゅんこ（フリーライター）、宮本 博紀（社団法人大日本水産会漁政部魚食普及推進センター事務局長）

（2）一般公募者 計 20 名

(3) 農林水産省

本川水産庁長官、同庁漁政部新井企画課長、同課原口総括課長補佐、同課企画班中村係長、同班高橋係員、同班大宮係員、同課西部課長補佐、同部加工流通課久保寺総括課長補佐、消費・安全局大山消費者情報官補佐 ほか

4 概要

(1) 水産庁長官による冒頭あいさつの後、4名のお魚かたりべ代表による基調講演が行われた。

① 黒崎 富夫 様（富山県水産物商業協同組合連合会 理事）

- ・ 「本来の魚のおいしさを伝えたい」「魚を塩で味わう味覚や魚を料理する腕が上がれば、もっと魚を食べてくれるのではないか」との考えの下、小学校で活魚を使った社会科の授業を行うなどの地元富山の鮮魚商の皆さんの活動を紹介されるとともに、家庭での料理の簡便化を意識した売り方の工夫、サービスが大切との認識の下、現在、お仲間の方々と研究されていると講話。

② 齋藤 融 様（横浜丸魚株式会社 営業二部加工合物課）

- ・ 量販店での魚介類の食べ方提案や、子どもたちなどを対象とした出前教室やさばき方授業（お魚マイスターとしての活動「魚には骨がある」）など、これまでの活動の様子を豊富な写真資料で紹介された。こうした教室における子どもたちからの反応を次への工夫に生かすことが重要と講話。

③ 白石 ユリ子様（ウーマンズフォーラム魚 代表）

- ・ 「現実問題として魚の消費拡大をはかっていくためには食べやすい形で提供せざるをえないと思うが、立派な海の国に生まれた幸せを感じ、魚の姿を一尾丸ごと見てもらいたい」との考えの下、全国津々浦々の漁家の協力を得て小学生とその保護者を対象とした学校でのお魚料理教室「浜のかあさんと語ろう会」を開催し、106回を数える。このような活動を踏まえ、成長期の子供をもつお母さんの共感を得ることが何より重要と講話。

④ 細川 良範 様（有限会社フード・サポート 代表取締役）

- ・ 魚の売り手側は、「お魚がご家庭の食卓に並んだ姿、お皿のイメージ」を意識することが必要で、そこに魚食普及、販売の大きなヒントがあると、これまでの御経験から講話。家庭での魚料理にボリュームを持たせるメニューの工夫や介護用の加工の工夫などの必要性を提案。併せて、対面販売などでは、売り手の経験がお客様に安心感と説得力をもたせるので、年配となった売り手の奮起、活用を提案。

- (2) その後、一般参加者も含めて4グループに分かれ、「魚に関する体験学習や料理教室の経験を日常の食生活に取入れ、魚食を増やすためには？」をテーマに議論を行った。

各グループでの主な意見は、以下のとおり。

① Aグループ

- テーマはにわかには答えの見えない難しい課題である。
- しかし、我々のように、魚食普及の取組をしている人は巷に沢山いるが、現状は、バラバラにやっている。
こうした課題に取り組んでいくには、今回のようなネットワーク化の取組は非常に有用である。それにより、新しい知恵、力を得て、この難しい課題にも取り組んでいけると思う。
- 同様に、行政の側においても、ネットワーク化が大事である。
水産庁だけではなく、将来の子供たち教育を所管する文部科学省、人の健康を所管する厚生労働省とも連携すべき。
- 学校で魚介類に触れる体験学習をすると、初めはくさい、気持ち悪いという子供も多いが、体験学習と通じて、見て、臭って、触って、食べると、子供たちは変わっていく。短期的に目に見える効果がなくとも、将来の消費者である子供たちに何かしら良い影響を与えていると思う。
- テーマとは少し離れるが、我々の魚食普及の活動は、ファストフィッシュのような新しい形も使いながら、とにかく魚を食べることを広げていくことなのか、それとも、失われつつ魚食文化を守っていくことなのか。根本理念の問題。活動していけばいくほど、悩むことである。
- どちらが間違いということではなく、その両方の理念があっているのではないか。こういう場で連携しながら、それぞれの立場からがんばっていくことが大切である。

② Bグループ

- 子供への料理教室では、1つの魚種からたくさんのレパートリーが作れること、同じ料理でも他魚種を使っても美味しいことを実験感覚で教えると子供は喜んで食べるようになる。
- 男性（だんな）が料理教室でマイ包丁を買って魚を捌けるようになると自宅に帰っても魚料理をだんなが作るようになるのではないか。
- 酢豚のように料理のハードルが低い料理で肉を魚に変えても美味しくなるんだということを学校で教えてレシピ集を持って帰ると自宅でも作って食べてくれる。

- 丸魚を買ってもらうためには保存の仕方等、自宅へ持ち帰る細かいアイデアを教えないと料理に繋がらない。

③ Cグループ

- 魚食普及を日常に取り入れるには、小学生と親が参加できる体験機会により魚との接点を得ることが重要である。例えば、接点を増やすために、小学校の図書館に「魚」「海」関連の図書を増やす取組を実施している。
- 魚食普及は、同志型発展、人のネットワークによるものだ。
- 消費者ニーズのファストフィッシュと伝統、文化の啓蒙普及は魚食普及へのアプローチとして、ともに重要である。
- 魚食の普及を家庭に定着させるには小学生時代に体験することが重要である。
- ファストフィッシュのような魚商品の省力化は魚販売拡大に不可欠である。

④ Dグループ

- 魚は健康にいいという観点だけではなく、面白い・楽しいという観点からも取り組むべき。
- 食育のターゲットは小・中学生だけではなく、大学生もターゲットに入れるべき（食育、魚食に興味がある人は実は多い）。
- 家庭科の学習で魚の加工品を使った調理実習をするとよいのではないか。
- 社会科の学習で魚屋さんの体験談をとり入れ、心に訴えるとよいのではないか。
- 臨海学校（夏）で浜の体験（食事含む）を子どもにさせる。
- 食べる側の子供だけでなく、家庭の財布を握り、料理を作る主体である親を入れた親子クッキングコンクールを実施する。
- 魚のおいしいメニューのレシピを配付し、学校の保護者に広める。
- 地域の伝統行事と魚食をリンクさせていくべき。