

[あふ]

aff

agriculture forestry fisheries

8

August 2015

連載 | ご馳走、東西南北

「アル・ケッチャーノ」
奥田政行シェフが案内する
庄内・食のワンダーランド

特集

クロマグロ 食す・守る

農林水産省

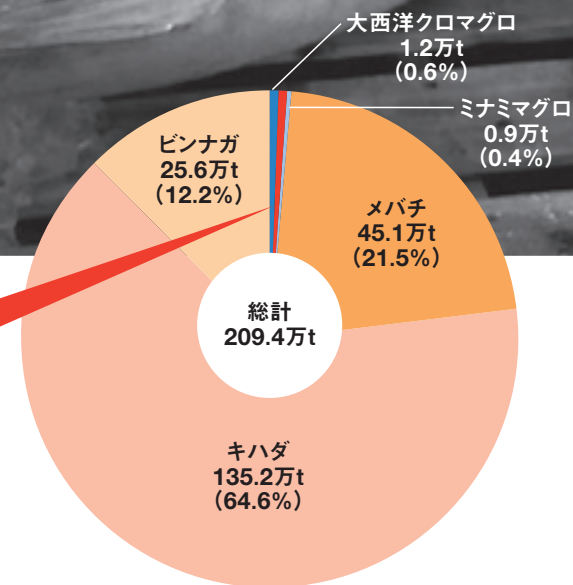


特集

太平洋
クロマグロの
資源管理

クロ
マグロ
食す・守る

太平洋クロマグロは
1.3万tと、全体のわずか0.6%



世界のマグロ類の魚種別漁獲量(2012年)
資料：FAO統計
※注：集計方法の違いにより、農林水産省「漁業・養殖業生産統計」の値と一致しない

危機に瀕する“魚の王様”、太平洋クロマグロを守れ！

魚は私たちの食生活に欠かせない食材の一つですが、中でも太平洋クロマグロは、その大きな魚体と豊かな味わいから“魚の王様”と呼ばれています。太平洋クロマグロの漁獲量は、マグロ類のうちのわずか0.6%。もともとその

数は少なく、さらにここ20年ほどで激減するという危機的状況にあります。水産庁では、太平洋クロマグロの資源管理に向けて、さまざまな取り組みを進めています。

aff [あふ]
agriculture forestry fisheries

8 August 2015
平成27年8月3日発行（毎月1日発行）

CONTENTS

03 特集

太平洋クロマグロの資源管理

クロマグロ 食す・守る

10 ご馳走、東西南北 Vol.4

「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフが案内する
庄内・食のワンダーランド

14 トップランナー vol.4

—今、この人たちが熱い—
株式会社鹿渡島定置[石川県]

16 MAFF TOPICS

MAFF PERSON

日本の漁場と資源を守るために。
水産庁「漁業取締船」の24時間

あふ ラボ

100mの範囲でメバチ、キハダ、カツオが判別可能に—
新開発の「広帯域魚群探知機」—

ミラノ国際博覧会最新NEWS

ミラノ万博日本館 第二の拠点
「ジャパンサロネ」を開設

22 明日をつくる vol.4

東日本の復旧・復興に向けて
漁師妻たちのめげない気質がお店も地元も元気にさせた

23 読者の声



表紙／和歌山県・那智勝浦産
本マグロの握り
撮影／福岡 拓
撮影協力／本多克己（入船寿司）

広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省の
ホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房総務課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見 2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832
<http://www.kadokawa.co.jp>

アートディレクション／樋口貴信（THE HIGUCHI）
デザイン／石割 亜沙子（lampō）、GT BROS
編集スタッフ／西上範生

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>

ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

メンバーのオススメの「郷土メシ」をご紹介します

おいしい日本!“食”のジュニアPR大使
ピンク・ベイビーズが行く



写真提供／一般社団法人三浦市観光協会

神奈川県
マグロ丼

「三崎のマグロ」って聞いたことがありますか？ 神奈川県の名物で、私たちも子どものころからずーっと食べてきた思い出の味です。お刺身もお寿司もあるけれど、オススメは断然「マグロ丼」！ レッスン後の疲れた身体には、やっぱり丼モノがいちばんなんです♪



菅沼 茉祐
すがぬま まゆ

生年月日／1996年12月15日
出身／神奈川県
特技／モノマネ
趣味／ニコ動で動画巡り

鈴木 千夏
すずき ちなつ

生年月日／2000年8月16日
出身／神奈川県
特技／ピアノ
趣味／歌うこと、音楽鑑賞

ピンク・ベイビーズとは…

少女14人のボーカルダンスユニット。「おいしい日本！食のジュニアPR大使」として、次世代を担う子どもたちに食と農業の大切さや日本食の魅力などを伝える。

青森県・大間の一本釣り漁。
100kg前後の大型魚が水揚げ
されることも



築地市場での生マグロ
のセリ。仲卸業者の表
情は真剣そのもの

クロマグロを「知る」

日本人と“マグロ学”

サバ科のうちで最も大型の魚類であるマグロ。
中でもクロマグロは、日本人にとって
強い思い入れがある象徴的な魚です。

ハレの日に食す
特別な食材

日本は世界最大のマグロ消費国
であると同時に、世界第2位のマ
グロ漁獲国でもあり、マグロは私
たち日本人にとって欠かすことの
できない食材です。

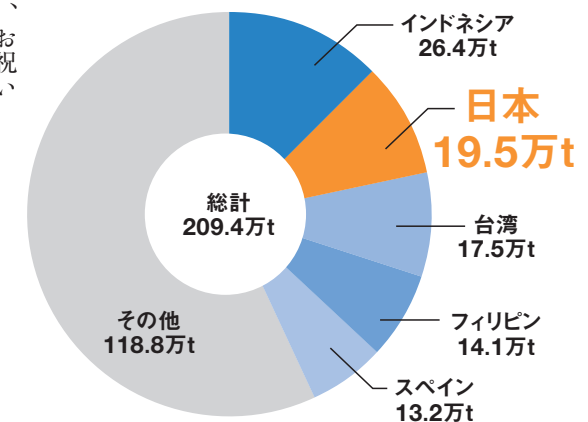
私たちが食べているマグロは主
に5種類ですが、中でもメバチ、
キハダ、ビンナガの3つが圧倒的
な比率を占めています。普段、ス
ーパーなどで目にしたり、食べた
りしているマグロのほとんどは、
このうちのいずれかです。

一方、日本人にとってことさら
思い入れが強く、象徴的なマグロ
とさえ「本マグロ」とも呼ばれ
ているクロマグロです。クロマ
グロは何と言っても他のマグロに比
べて魚体が大きく、いずれの部位
も奥深い味が楽しめます。

クロマグロには、地中海を含む
大西洋に分布する「大西洋クロマ
グロ」と、日本近海から北米大陸
西海岸にかけて生息している「太
平洋クロマグロ」があります。い

ずれも甲乙つけ
難いクロマグロ
ですが、最高
級のマグロと
して知られてい
るのは、特に大
型の天然モノで
す。とても希少
であり値段が高
く、海のダイ
ヤクとも称され
ています。多く
の人にとって、
食する機会は少
なくても、お祝
い事などの「ハ
レの日」に食べ
たいと思う、日
本の食文化を象
徴する大切な魚
だと言えます。

日本は世界最大級の漁獲国



マグロ類の国別漁獲量(2012年)

資料: FAO統計
※注: 集計方法の違いにより、農林水産省「漁業・養殖
業生産統計」の値と一致しない

漁獲されるクロマグロの
ほとんどが未成熟魚

太平洋クロマグロは、年齢3歳、
体重約30kgくらいから成熟しはじ
めます。漁獲尾数全体のうち、約
97%は3歳未満で30kg未満の未成
熟の魚が占めています。テレビ等
で目にするような、150kg以上
に達する巨大なクロマグロは、全
体の1%にも満たないのです。

これらの未成熟魚は、まき網(※
注1)、ひき縄(※注2)、定置網(※注3)
など、さまざまな漁法で獲られて
います。食用のほか、養殖の種苗
として利用されるものも多いので
すが、このままのペースで未成熟
魚を大量に獲り続けてしまうと、
太平洋クロマグロはどんどん減っ
てしまう恐れがあります。

将来にわたって、私たちの食文
化と太平洋クロマグロを守ってい
くためには、漁業者をはじめ、消
費者など関係するすべての方の協
力のもと、水産庁が中心となって
資源管理を進めることが必要なの
です。

※注1...魚群の周囲を網で取り囲み、網の
下部を巾着のように絞って引きあげる漁法。
※注2...船から竿を出し、これに釣り糸と
疑似餌を付けて、船を走らせながら魚を獲
る漁法。
※注3...海の中の定まった場所に網を設
置し、回遊する魚群を誘い込んで獲る漁法。

太平洋クロマグロの 回遊経路と主な産地

太平洋クロマグロは、獲物となる魚を追いか
けて泳ぎ回る回遊魚です。春夏は北で、秋冬は南
で水揚げされますが、その行動範囲は広く、詳
細な回遊ルートはいまだに解明されていません。

未成熟魚の回遊経路

産卵の可能性が高い海域

長崎
(11～5月)

境港
(6～7月)

那智勝浦
(2～4月)

佐渡
(5～7月)

氷見
(12～2月、
6～7月)

深浦
(5～7月)

大間(9～12月)

大船渡
(5～7月)

南茅部
(7～11月)

泊
(5～6月)

マグロの種類



クロマグロ Atlantic Bluefin Tuna / Pacific Bluefin Tuna

「大西洋クロマグロ」と「太平洋クロマグロ」がある。「本
マグロ」とも呼ばれる、マグロの最高級品種。メジマ
グロ(ヨコワ)はクロマグロの幼魚。



ミナミマグロ Southern Bluefin Tuna

南半球の緯度の高い海域を中心に分布。別名・インド
マグロ。クロマグロに次ぐ高級品で、主に刺身として
食されている。



メバチ Bigeye Tuna

温帯から熱帯の海域に広く分布。目玉が大きい中型の
マグロ。マグロの中では最も深い海域を泳ぐ。赤身が
多く、主に刺身に利用されている。



キハダ Yellowfin Tuna

メバチとほぼ同じ海域に分布している。体とヒレが黄
色味がかったことから、「黄肌マグロ」と呼ばれ
ている。刺身や缶詰に利用されている。



ビンナガ Albacore

世界中の海に広く分布している。長い刀状の胸びれが
特徴の小型のマグロ。油漬の缶詰など、加工品の原
料になる。別名・ビンチョウ、トンボとも。

イラスト/東京築地魚市場大物業会、日本かつお・まぐろ漁業協同組合



寿司通の間で話題！

こだわり抜いた 究極のマグロづくし

入船寿司

本多克己さん 太平洋クロマグロの食し方として、一番人気があるのは何と言ってもお寿司。「マグロといえばここ！」と寿司通たちが口をそろえる店取材しました。

のれんに「近海」「生本まぐろ」の文字が大きく躍る、東京・奥沢の入船寿司。開店以来、近海で獲れた生の本マ

グロ（太平洋クロマグロ）にこだわり、1日も欠かすことなく本マグロを扱い続けて47年の本多克己さんが見せてくれたのは、その日仕入れたばかりの和歌山県・那智勝浦産（はえ縄）本マグロ。「6、7月は脂の乗りが良くないのですが、この時期としては最高の魚が手に入りました」。

お店の看板メニューは、“築地で一番”の本マグロを使った「鮪づくしにぎり」と「究極の鮪づくし丼」(下の写真)。大

赤身

背側と骨に近い部分の身。しょう油漬けにして提供される

大トロ

「腹カミ」と呼ばれる腹側のカマに近い部分。脂肪が多い

これぞ究極のまぐろ丼!!

皮ぎし

皮付近の脂肪が多い身。呼び名は本多さんのオリジナル

中トロ

「腹ナカ」「腹シモ」と呼ばれる腹側中央から尾にかけての部分

霜降り

大トロと中トロの中間。赤身の中に脂肪分が細かく入り込む

大トロのあぶり

さっとあぶり、にんにくのしょう油漬けをトッピングする



マグロは鮮度が命。1 m近い胴切り包丁で素早く切り分けられていく様は「見事」の一言



顧客が希望する価格帯で最高のマグロを競り落とす。オーダー通りの重さに切り分けて、丁寧に梱包する



樋長

飯田統一郎さん

1861年(文久元年)創業の老舗仲卸「樋長」の8代目当主。http://www.hicho.co.jp

「クロマグロの魅力は、食べたエサや部位によって変わる味の複雑さと凝縮感。魚の王様」と呼ばれるだけあって、別格ですね」と飯田さんは言います。

その一方で、ここ10年ほどの間に市場に出回るクロマグロの数が激減したことは危機感を強めており、「資源量が回復するように漁獲規制などの対策を徹底して欲しい」と訴えています。

※注…「幹縄（みきなわ）」と呼ばれる一本のロープに、エサを付けた複数の「枝縄（えだなわ）」をぶら下げて漁場に仕掛け、後で回収する漁法。

実際に解体してみるまではその良し悪しは分からず、まさに経験と勘が物を言う世界。老舗仲卸「樋長」を率いる社長の飯田統一郎さんは、

また、クロマグロは漁法によっても味が異なり、「はえ縄漁（※注）や一本釣りで獲った魚は、適度に暴れて疲れてから揚げられるので

身の質が安定していて色持ちが良く、定置網漁だと繊細でやさしい味になる傾向があります」。さらに、船上で神経締めした後に氷で冷や

すなどの処理をしたかどうかでも味がまったく変わるので、どの船で獲れたのかもチェックしているそうです。

クロマグロを「食す」



職人たちが語る魅力と味わい

圧倒的な存在感から“魚の王様”と称されているクロマグロ。長年扱ってきたプロの職人たちが、その魅力を語ります。

季節やエサで味が劇的に変わる

クロマグロの目利きとして活躍する仲卸業者は、切り取られた尻尾、腹の一部、全体的な色合いや雰囲気だけを頼りに、一体数十万〜数百万円もする代物を競り落と

「季節、漁場によってある程度味や質などの見当をつける」と言います。冬のクロマグロは脂がしっかりと乗っていますが、それ以外の季節は比較的脂が少なく、食べているエサによっても味は劇的に違ってくるのだそう。「例えば、冬の津軽海峡でイカを食べているクロ



1「いい魚は骨が柔らかく、皮目が薄くてウロコに包丁がスバッと入る」(飯田さん) 2セリ場で実際に目にできるのは、切り落とされた尻尾と切り込みが入った腹の内側(一部)のみ。産地や漁法も手掛かりにしてマグロの味をイメージする 3岩手県・釜石で揚がった太平洋クロマグロ。定置網漁で揚がったマグロの味は、繊細な風味が際立つ

クロマグロを「守る」

日本が取り組む資源管理

資源量が激減している太平洋クロマグロ。
回復させるには待ったなしの状況です。
今こそ適切な資源管理が求められています。

歴史的最低水準付近まで
資源量が減少

太平洋クロマグロの資源量は、ここ20年ほどで激減しています。昨年11月には、政府機関や科学者で組織される「国際自然保護連合（IUCN）」の「レッドリスト」に、絶滅危惧種として名を連ねました。実際、太平洋クロマグロの資源

口を漁獲するすべての漁業者の協力のもと、今年から体重30kg未満の未成熟魚の漁獲量を従来（02～04年）の50％に削減する取り組みがスタートしています。「北太平洋まぐろ類国際科学委員会（ISC）」のシミュレーションによると、この制限を続けた場合、24年までには回復目標である歴史的中間値（約4.3万t）に到達できる見込みです。

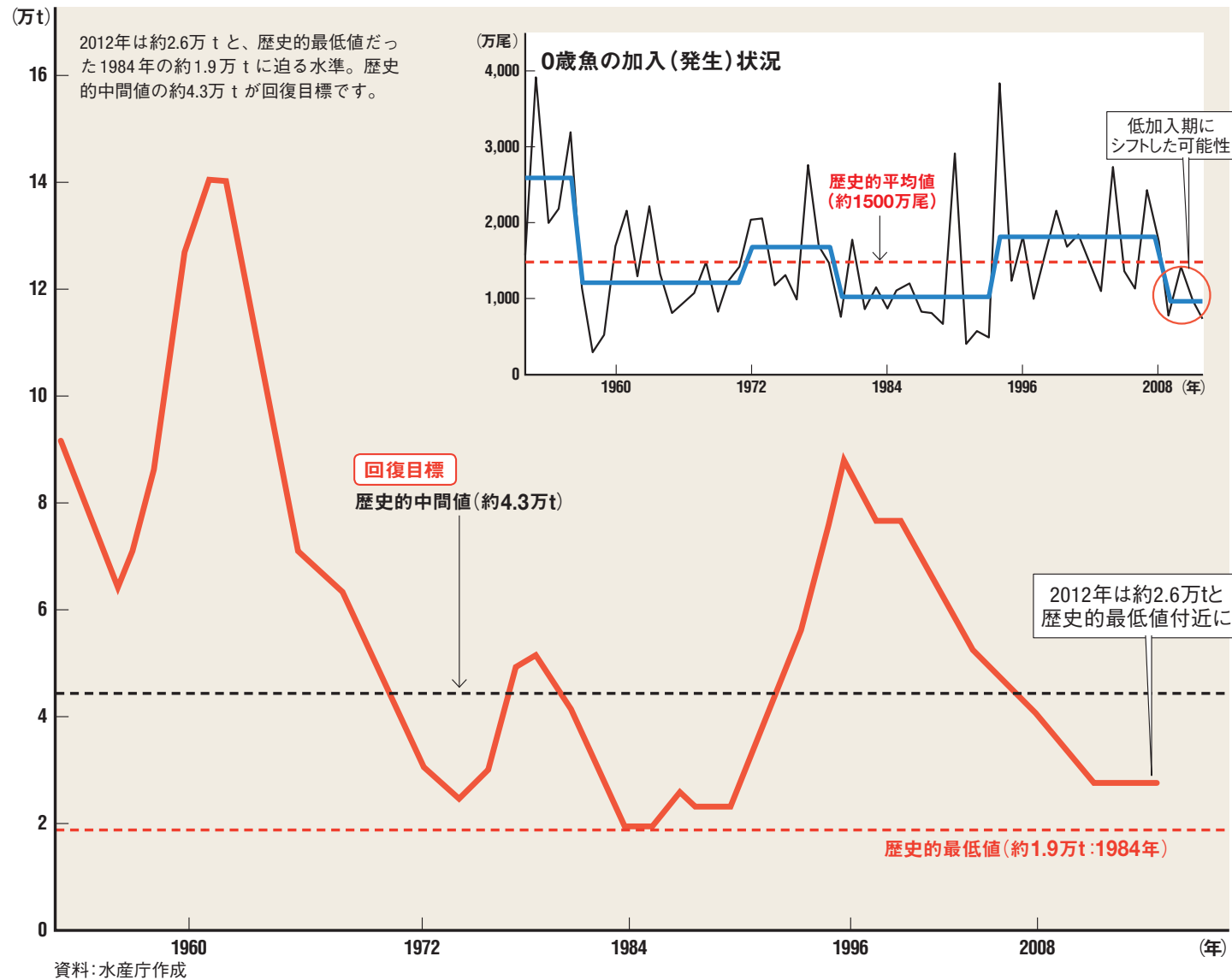
漁業関係者、消費者の協力で
資源回復へ

具体的には、大中型まき網漁業で2000t、その他の沿岸漁業等で2007t、合計で4007tを上限とした漁獲規制を実施します。漁法や地域で管理し、漁獲制限をオーバーした場合には、その分が翌年の漁獲枠から差し引かれる仕組みです。

沿岸漁業に関しては、全国を6ブロックに分けて管理。ブロックごとの漁獲量が上限の7割に達した時点で「注意報」、8割で「警報」、9割で「特別警報」、9割5分で「操業自粛要請」を出し、水産庁のホームページにも掲載します。

漁獲制限が続く間、漁業関係の方々には「獲らない我慢」をお願いすることになり、また消費者の方々には太平洋クロマグロが一段と食べにくくなる不便が生じるかもしれません。水産庁では、皆さ

親魚資源量の推移



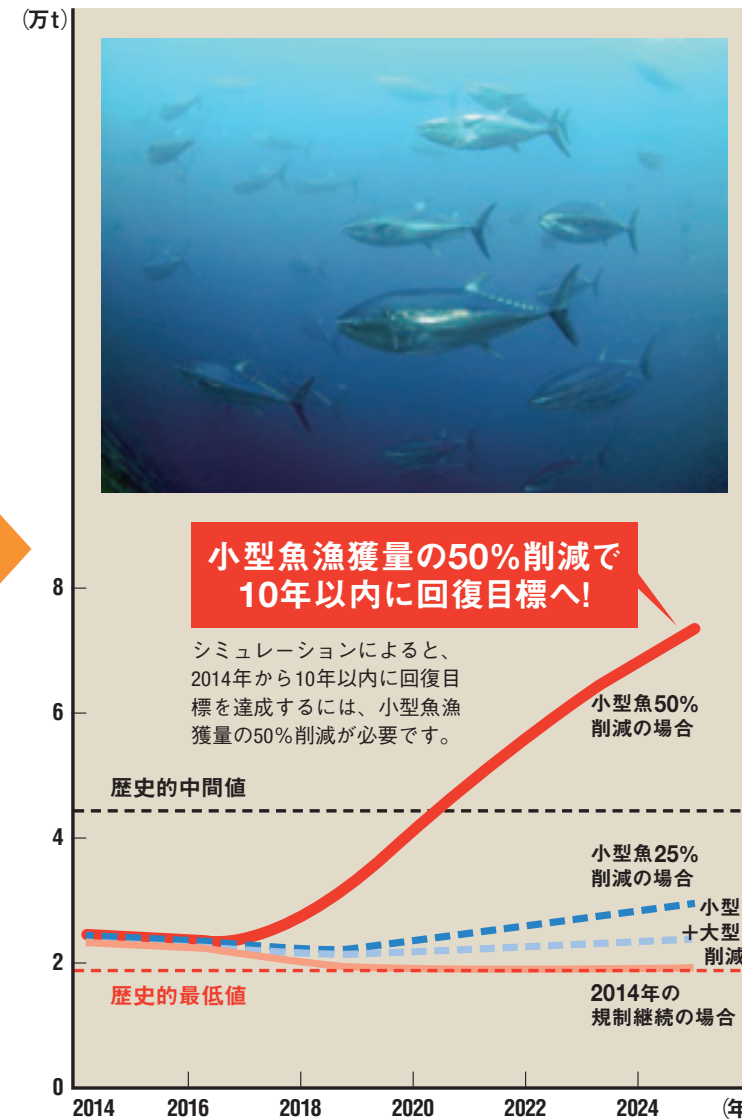
資源に圧力をかけずに「食す」



近畿大学水産研究所の養殖マグロの生けす（右）と、大手小売業のイオンが期間限定で販売していた完全養殖のクロマグロ（左）。資源に圧力をかけない取り組みとして注目されています

んの理解と協力を得ながら資源管理を進めていきます。また、マグロ養殖の分野においても、天然種苗に依存しない取り組みとして「完全養殖」の研究が進行中です。天然の幼魚を種苗にするのではなく、人工ふ化させて育てた親魚から採卵して次の世代を生み出すもので、すでに商品化に成功した事例もあります。

親魚資源量の将来予測



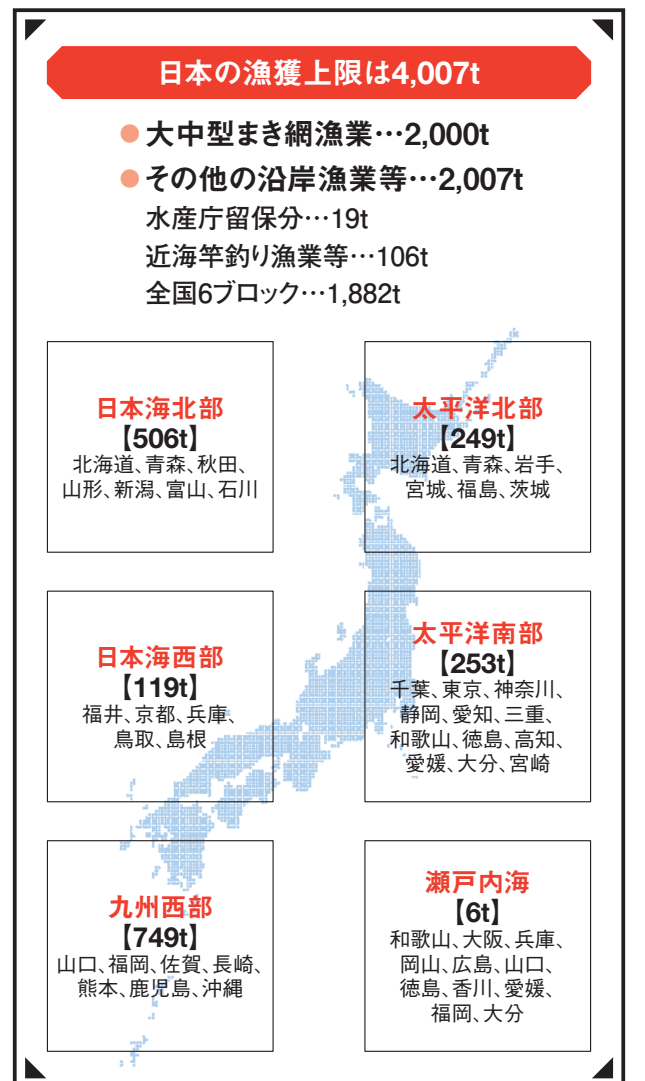
太平洋クロマグロも資源回復を目指し、国際機関である「中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）」の決定に従って、漁獲できる量を適切に管理していく必要があります。太平洋クロマグロの漁獲量の大半を占めている日本でも、未成熟魚の漁獲が多いという実態を踏まえ、資源管理を強化。クロマグ

ろは、歴史的に見ても最低レベルにまで落ち込んでいます。さらに、0歳魚の加入（発生）状況（漁獲サイズまで生き残った魚の数）も低水準です。これまでの加入尾数の歴史的平均値は約150万尾でしたが、2012年はその約半分の70万尾程度となっており、近年、低加入期にシフトした可能性があります。

では、私たちは将来的に太平洋クロマグロが食べられなくなってしまうのでしょうか。

実は、クロマグロは繁殖力の高い魚なので、漁獲量を適切に管理すれば、資源回復が可能であることが分かっています。

例えば、大西洋クロマグロでは、08年から管理の取り組みを強化。漁獲できる量を大幅に削減したところ、資源量の回復が図られました。



「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフが案内する 庄内・食のワンダーランド

米どころとして知られる山形県の庄内地方が「食の都庄内」と呼ばれるようになって10年あまり。その中心とも言える鶴岡市は昨年、ユネスコの創造都市*に認定され食の都はますます活気づいています。庄内が目指す食の理想郷とは。イタリア料理人の奥田政行シェフに案内してもらいました。

撮影／長谷川 潤 取材・文／加藤真紀子

今回の案内人 料理人 奥田政行さん

山形県鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。鶴岡市農業発展奨励賞、第一回辻静雄食文化賞、第一回農林水産省料理マスターズブロンズ賞受賞。食の都庄内親善大使を務めるなど地産地消を代表する料理人。銀座の「ヤマガタサンダデロ」のほか、東京スカイツリー、三重、福島など日本各地でレストランをプロデュース。



夏は広大な牧場で自由に草を食む。ストレスがないことも良い肉質を育む大切な要素



左／庄内在来種の「だだちゃ豆」は、トウモロコシのような甘さと香りが特徴
右／丸山さんはこのだだちゃ豆を羊のエサに。近隣の食品工場から出た豆のカラには商品にならなかった小さな豆がたくさん。羊特有の臭みが消え、肉質はふっくらとなる



月山高原花沢ファーム

奥田シェフが日本一おいしいと言う丸山光平さんの羊は、年間およそ100頭が出荷されている。生産中止の危機を乗り越え、今では丸山さんを息子の公介さん（左端）と近所に住み子供の頃から羊を見て来ていたという丸山洋充さん（右端）の若手二人が支える。「羊たちの世話をしていると母性本能をくすぐられる」と公介さん

たった一軒のレストランが地域を変えた

「食の都」という言葉は、私のレストランでお客様たちとの会話の中で自然発生的に生まれました。なにしろかつて日本中にあつたけれど消えていった昔ながらの野菜が、庄内にはたくさん残っている。そんな食材に出会うたびに目の前に理想郷のイメージがどんどん膨らみ、いろんな場所で一生懸命言い続けていたらしいのにか庄内のキャッチフレーズになり、地域全

体の取り組みになったのです。

地元を元気にしたい。その思い一筋でレストランを経営してきた奥田シェフは、半径40km以内で集めた食材で料理を作り続けてきた。そこで開店時から変わらず行っているのが生産者と客との橋渡し役。

私が目指しているのは、ここに来ると庄内のことが端から端までわかるという店です。食材の持ち味を最大に活かした料理を出して、テーブルの横で生産者についてお

まだ無名だった店を繁盛店に変えてくれた食材がある。ある時、常連客が料理してくれと持ち込んだ月山高原花沢ファームの羊肉だ。

今まで食べたどの羊肉をも遙かに凌ぐうまさがありました。すぐに生産者の丸山光平さんに会いにいくと、採算が取れないので今年でもうやめると言う。お願いです。からやめないで、僕が販路を見つけてますとついに言葉が口について出ました。店で使う他に、肉を持って深夜バスで東京に行き、使ってくれる店を探しました。

そうして丸山さんは生産を続けてくれ、同時に私の店にもお客様が増え出したのです。今では当初の2倍の価格で買い取っています。その丸山さんに最近、後継者ができました。消えかけていた庄内の小さな光が今、輝きを増して新たな世代へと受け継がれている。他にも平田赤ネギや、藤沢カブなど、庄内では若い世代の担い手が次々と生まれています。

裾野広がる 食の都庄内づくり

奥田シェフがアル・ケッチャーノ開店当初から取り組んで来たのが「食の都庄内」づくり。庄内地方とは山形県の日本海に面した2市3町の行政区で、今では民間と行政が共同で活動している。その柱とも言えるのが県の庄内総合支庁が12年前から任命してきた「食の都庄内親善大使」。この大使らが中心となり地元食材、生産者、在来作物などの情報を発信してきた。近年は観光業への顧客誘導、海外に向けたPRなど活動の幅を広げている。

<http://syokunomiyakoshounai.com/>



毎年行われる親善大使の交付式。奥田シェフを含め県内外の4人を任命。会場では大使考案の新メニューの紹介や、各市町の新たな取り組みが発表される。



アル・ケッチャーノ

「アル・ケッチャーノ」とは「(こんな食材) あったよね」という意味の庄内弁。従業員は北海道から沖縄まで全国から集結。地産地消のレストラン経営を学び、将来は地元で店を開きたいという人が多い

山形県鶴岡市下山添一里塚83
☎0235-78-7230
営業時間／ランチ 11時30分～14時 (L.O.) デイナー 18時～21時 (L.O.)
月曜定休



「丸山さんの羊のロースト 進藤さんの野草と山澤さんのハーブのブーケガルニ タイム塩添え」。この日は、手前の羊には民田なすのからし漬けのからしだれを塗って焼いた。「漬け物の汁やたれは野菜の味が染み出ている。うまみが凝縮した万能調味料です」と奥田シェフ





講演やプロデュースの依頼で全国各地を巡る奥田シェフは、自分を取り戻すためにこの山に来る。一人静かに山に入り、風を感じながら野草を摘む。どんなに疲れていてもこの野草を口にするだけで力がみなぎり、新たな料理の発想が湧く

人の営みと調和した
自然が料理人の感性を
磨いてくれる

「食の都庄内」の中心とも言える鶴岡市は平成26年12月、ユネスコの「創造都市ネットワーク食文化部門」に認定された。山、平野、川、海と変化に富む地形がもたらす多種多様な食材があり、在来作物が多く継承され、さらにその食文化を伝承する多くの市民がいることが評価されたのだ。

この地域には自然と調和した暮らしがある、だからこれだけ食材が豊かなのです。それを日々五感で感じ取り、料理に映し出すのが料理人の仕事です。新たな料理は、食



「全部食べられる山」の持ち主、進藤享さん。二人は共同でバルサミコ酢も作っている。進藤さんが自生のヤマブドウを掛け合わせて栽培し収穫、奥田シェフは煮詰める係

材の質の高さに触発されることからうまれてくるのです。

奥田シェフには料理人としての感性を養ってくれる山があるという。「全部食べられる山」、そう呼んでいる場所は店から車で15分ほどのところにあり、持ち主から奥田シェフにだけ自由に出入りが許されている。春は山菜、夏は野草、秋はヤマブドウやキノコが採れる。

この山は、私を料理人としての原点に引き戻してくれる山です。

ある日、山の持ち主である進藤享さんが天然マイタケを持って店にやって来ました。そしてブナとナラとでは採れるマイタケの香りが違うんだぞと教えてくれたのです。本当に全く違うのですごくビックリしました。それから数日ごとにマイタケを持って来てくれたので、店でその日のスペシャリティにさせてもらいました。

その当時はメディアの取材が殺到して、慣れない私は疲労困憊していました。それを見かねた進藤さんは、今度は私を車に乗せてこの山に連れて来てくれたのです。急斜面の林道を分け入って中腹で降ろされ「山の空気を感じて生気を取り戻しなさい」と。そこで私は、自分の体にみずみずしさが戻ってくるのを感じたのです。

見てください。この道に生えているのは全部食べられる野草なんです。しかもそれぞれに力がある。ミツバは苦みが利いていておいしいし、カタバミは酸っぱさがしっかりある、アオミズはえぐみがないので生で食べられます。この野草に出会って、私の料理は塩で食材の味を引き出すやり方に変まりました。食材たちがこんなに味を主張しているのに、味を付けるなんておこがましくて。

畑から味を作る 新しいレストランを

庄内が食材の宝庫ということは地元の人たちだけでなく県外の方にも少しずつ浸透してきました。食の都は今、第二章が始まろうとしています。私の師匠である山澤清さんと共に、日本の新しい農業のあり方を模索していきます。

奥田シェフが師匠と呼んでいる山澤清さんは、鳩の生産では日本随一。さらに無農薬・無化学肥料の野菜とハーブを生産し、それによる化粧品製造の6次化にも成功している。奥田シェフが師と仰ぐわけは、料理人としてまだ駆け出しの頃に野菜の気持ちになっっていないとたしなめられたから。

山澤さんは私の料理を一口食べて納得がいかないとそれ以上口にしません。そこで私は何がいけな



キャベツはいも虫に葉を提供し、蝶になつたら花の受粉を引き受けてもらう。いも虫も葉脈は残して食べる。「先と与えて後からいただくのが自然界のルール。人も見習うべき」と山澤さん

かったのかを必死で考える。食材の気持ちを理解して料理をするということを学びました。

そうして食らいいついてくる奥田シェフを山澤さんは助けてもきた。店の経営が不安定な時には半年間無料で鳩を提供したことも。

そんな二人は日本の農業を元気にしたいと、新たな取り組みを始めた。今年できたのが固定種の野菜ばかりを百種類ほど植えた展示ハウス。ここには見本として少量ずつ野菜が植えられ、周辺の畑で見本と同じ品目を5つの農家が共同で量産する。隣に建設予定のレストランを訪れた人にはハウスの見本から食べたい野菜を選んでもらう。つまり展示ハウスはそのままその日のメニュー表なのだ。

野菜料理は究極的には畑から始まります。野菜は遺伝子が持つ味の他に土、水、光、風、そして生産者の人柄がぎゅっと詰め込まれて固有の味となつて出来上がる。そうした野菜の味づくりからこだわったレストランを作るのです。



野菜を間近で見ると、土を1メートルほど盛った上に植えてある。子供の目線の高さに根元が来る設計

右／「奥田さんは料理に向かう時の切り口が違っんだ。だから俺は日本に古くからある野菜をたくさん作って奥田さんの感性を揺さぶってやるんだ。まだ奥底に眠っている能力を引き出したいんだよ」
下／辛み大根の種。ここでは全て自家採種で再生産している



大日本伝承野菜研究所

日本各地の固定種を集めた野菜の展示ハウス。全国から集めた種は500種類を超え、ホルモン剤や抗生物質を与えていない鳥の堆肥を使って育てている。山澤さんはまだシェアの低い日本の有機野菜市場を日本の農業が大きく発展できるチャンスと捉え、このモデルを成功させ全国に向けて発信していきたいと語る

山形県鶴岡市羽黒町市野山字山王林125番1
☎0234-56-3883 (ハーブ研究所SPUR内)

本長の本間光廣さんは、在来野菜を農家から買い続けてきた。「昔からやってきたことをただ絶やさずに続けてただけです」というが、食の都の影の立役者



つけもの処 本長

創業明治41年。創業時より庄内の在来作物を使って漬け物を作り続けてきた。首都圏や大阪、広島の本長百貨店の他、ネット販売などで販路を広げている。季節限定で販売される旬の在来野菜の浅漬けも人気

山形県鶴岡市大山1丁目7-7
☎0235-33-2023
営業時間／8時～18時 定休日 元日



上／バリエーション豊かな本長の漬け物。下段中央右の民田なすのからし漬けは前ページの奥田シェフの料理に使われている
右／在来種の外内島(とのじま)キュウリ。皮が薄いので傷つきやすい。こうした扱いに手間のかかる野菜も絶やさないように大切に商品にしてきた

「とくにブリやサワラ、マグロなど生きたまま港に持ち帰れない魚でも、漁師が船上で神経締めをしたものは味にこだわる飲食店のみなさんに好評です」

また殺菌装置付きの流動氷（海水シャーベット氷）製造装置もいち早く導入しました。流動氷は凝固点がマイナス2度と低く、急速に冷却でき、有害な微生物の繁殖を抑えられるうえ、粒子が細かいので魚を傷つけずにすみます。輸送に際しても最適な温度帯を保ち、魚の自重による傷みを抑えるため梱包にも工夫をこらしています。

酒井さんは持ち前の行動力を発揮、事業の多角化も進めています。2012年には新鮮な海産物を干物や沖漬けにするため加工施設と直販所を兼ねた「魚工房 旬」を開設し、年間30種以上の商品を加工・販売。地元の集落まで専用の軽トラックを使った移動販売も実施しています。

中でも人気商品は漁船のスクリーンにからみやすく、厄介者扱いされてきた海藻のアカモクを加工した「海のじねんじょ」です。フコイダンを豊富に含み、美容と健康に良い、と販路が広がっています。

こうした先進的な取り組みが評価され、一昨年、石川県の水産業者として初めて農林水産大臣から六次産業化・地産地消法に基づく事業計画の認定を受けました。

鹿渡島定置の特徴的な取り組み



1 魚の鮮度を保つ

錐で脳と延髄を破壊した後、エラから刃を入れて血抜き。これで生臭さを抑えられる



錐で開けた穴から背骨に沿って針金を入れ、死後硬直の進行を遅らせる神経締め



2 6次産業化

徹底した衛生管理のもと干物など30種以上の加工品を生産。インターネット販売も行う



3 移動販売の実施

買い物が困難な地域の高齢者などのため、鮮魚や加工品の移動販売を実施している



4 若手人材の育成

「見て覚える」といった旧来の指導法ではなく、技術や理論をマニュアル化し、1人ひとり丹念に仕事を教えている



5 海外貢献

台湾で定置網漁の発展に貢献、政府から感謝状を受けた。スリランカでも定置網の操業技術の指導を実施した

鹿渡島定置のあゆみ



「感動してもらえ魚を消費者に届けたい」と語る代表取締役の酒井秀信さん

Data

【所在地】石川県七尾市鵜浦町9部38-2 【漁港】鹿渡島漁港
 【主要な魚種】イワシ、アジ、イカ 【業種】大型定置網、魚介類加工販売、定置網の敷設や技術指導、定置網に関する潜水業務
 【販売金額】約1億2,000万円 【労働力】社員15名（代表取締役、漁師12名、加工販売員2名）、パートタイマー4名



かどしま
vol.4 株式会社鹿渡島定置【石川県】

「天然の生けす」を舞台に 若者が漁業の6次産業化に邁進

能登半島でも漁業の高齢化が進んでいますが、定置網漁という漁法のメリットを生かしたさまざまな取り組みを展開しているのが株式会社鹿渡島定置。人材育成に熱心な社風から従業員の平均年齢は35歳。30代前半の漁労長をはじめ若い漁師の集団が一丸となって漁から海産物の加工販売、直販まで積極的に取り組む姿勢を紹介します。

文／下境敏弘 写真／島 誠

定置網に適した豊饒の海

能登半島が巨大な防波堤をなし、3000メートル級の立山連峰からの清らかな水が注ぎこむ富山湾。冬の寒ブリが有名ですが、「天然の生けす」と称されるほど魚種の豊富な漁場です。夏にはマイワシがよく獲れ、サバ、トビウオも旬を迎えています。

この湾を臨む崎山半島にある鹿渡島漁港（石川県七尾市）を母港に、2カ統（定置網を数える単位）の大型定置網漁業を営むのが、株式会社鹿渡島定置です。

定置網漁は、決まった場所に網を設置し、回遊する魚群を誘い込む漁法で、代表取締役・酒井秀信さんは「過剰に獲りすぎないばかりか、魚の産卵や隠れる場所を提供することで、環境保全に資する面もある」とその利点を語ります。

あらゆる手段で鮮度を管理

定置網漁業には、漁場が沿岸付近のため、毎朝、新鮮な魚を供給できるという利点もあります。獲れた魚を極力鮮度の良い状態で消費者に届けるべく、鹿渡島定置ではあらゆる技術を導入してきました。たとえば神経締めです。血抜きをしてから脊髄の上の神経筋に針金を差し込んで神経を破壊する技術で、死後硬直を遅らせることで、鮮度を長く保つ効果があります。

地域貢献と人材育成に尽力

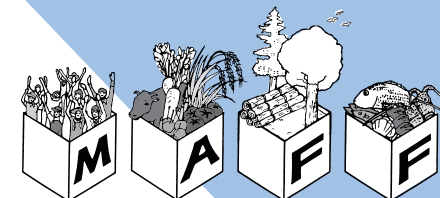
人材育成も酒井さんが力を注いでいることのひとつです。

「社員の主体性、やる気を引き出すため、管理職は立候補制、賞与は自己申告制をとっています。また一昨年に株式会社化して、自社株を社員たちに無償で配布しました」安定的な収入の見込める職場ができ、移住してきた若い漁師が地元的女性と家庭を持つなど地域の活性化にもつながっています。

酒井さん自身、生まれたのはお隣の富山県水見市で、地域貢献は「よそ者を受け入れてくれたことへの恩返し」と言います。雇用創出のほか、町内会への寄付や災害時に社員で編成する緊急隊などにも取り組んでいます。

また、貢献の対象は海外にもおよびます。

「通常の漁法は好漁場など秘密にしておきたいノウハウがつきものですが、場所が決まっている定置網漁は技術を広めやすい」と言う酒井さん。台湾やフィリピン、スリランカの漁業者も指導しており、これまで17人もの船頭を育成してきました。現在はアフリカの研修生を受け入れる準備に奔走中です。「資源保護や地域貢献につながる定置網漁の技術を世界に広めたい」と語る酒井さん。さらなる夢に日焼けした顔がほころびました。



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。

違法操業などから日本の水産資源を守る

日本の排他的経済水域（EEZ）は世界有数の水産資源を有しており、好漁場として知られています。そのため、隣接国にとっても魅力的な漁業水域であり、「海洋法に関する国際連合条約」のつとて、日本が許可した外国船も漁ができるようになっていきます。しかしながら、ルールを無視した密漁や、違法操業が後を絶たないのも現状です。その取締りのため、重要な任務を担っているのが水産庁の「漁業取締船」です。

現在、漁業取締船は、水産庁本庁および全国6カ所の漁業調整事務所、沖縄の内閣府沖縄総合事務局、水産庁・沖縄総合事務局外国漁

小笠原諸島周辺でのご船取締りでも活躍

最近の大きな事件といえば、昨年から急増した小笠原諸島周辺の領海やEEZにおける、中国漁船のさんご密漁でしょう。東光丸も急きょ航海予定を変更し、水産庁指揮船として他の取締船と連携しながら、11月には1日200隻を超える密漁船の対応にあたりました。過去に例を見ない数の船の前に、放水銃などの装備を駆使し、状況を的確に見極めながらさまざまな排除活動を実施。大しけの夜、無灯火で逃走するさんご船に接近して退去警告を行うなど、神経を使う場面も多々あったそうです。

こうした真摯な排除行動により、11月中旬にはさんご船の排除に至りました。



「乗組員全員が無事に東京へ帰港したときには、本当にホッとします」（巽船長）

POINT

沖縄周辺海域における外国漁船の集中取締りを実施

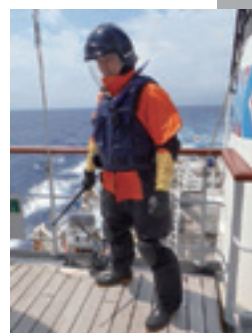
昨年に続き、沖縄周辺海域におけるマグロの盛漁期（平成27年4月から7月末まで）の間、日本の漁業者が外国漁船とトラブルなく安心して操業できるように、漁業取締船と取締航空機を日台民間漁業取決め適用水域周辺海域や八重山周辺海域に重点的に配備し、監視・取締りを強化しています。



最後の警告手段として放水銃で威嚇することも



外国漁船の甲板上で検査する漁業監督官



漁業監督官は防弾防刃チョッキやヘルメット等の特殊装具で身を守る

水産庁本庁所属船の「東光丸」（平成8年就航、2071t）



東光丸の巽重夫船長（左）と、事務員の大窪朋子さん（右）。この制服は、寄港地に入港するときや対外的行事で着用するもの

MAFF PERSON

日本の漁場と資源を守るために。水産庁「漁業取締船」の24時間

文／小野 均 写真／武安弘毅



上／24時間3交代制で操舵室から海上を監視する漁業監督官
下／漁業取締船には警告に使用するスピーカーや電光掲示板を装備



上／船の推進装置の運転管理を行う機関制御室での当直風景
下／取締船に装備されている取締艇。外国漁船などへ乗り込む際に使う



船合同対策本部に44隻が配備され、法令遵守の指導、違法操業の摘発などを行っています。

一時も気を抜けない過酷な取締業務

取締船の役割について、「沖縄周辺海域における外国漁船の集中取締り」に配備中の漁業取締船「東光丸」の船長を務める巽重夫さんに聞きました。

「取締船は主に日本の取締り海域を航行し、漁業操業を行う日本および外国漁船が漁業法令を守っているか監視します。司法警察権を持つ我々漁業監督官が、法令の遵守状況を監視、検査することによって、漁業秩序の維持・確立と違反の抑止に貢献するのが最大の目的です」

ひとたび出港すると、10日〜2週間は24時間体制で取締業務に従事。事件は日没後から日の出前にかけて突発的に発生することが多く、一時も気を抜くことはできません。

東光丸に乗船している事務員の大窪朋子さんは、「日々、レーダー画面や海図を見ながら、本船の状況把握に努めている」といい、外国漁船を拿捕したときには、検察庁に送付する送致書類の作成から、写真撮影までを行うこともあるそうです。

かもしれません。しかし、海上保安庁は救命や沿岸警備の業務も兼務しているため、漁業取締りに特化していません。対する水産庁は、漁業関連法令の取締りに特化しているのが大きな特徴です。

そのため、取締船の乗組員は漁業調査船の乗船経験者など、魚種ごとの漁法や漁具に精通しています。そうした彼らの経験が、立入検査などの現場で、適正かつ厳格な漁業取締りにつながっているのです。

「これからも我々水産庁漁業取締船は日本全国の海を航行し、日本の水産資源の管理のため、漁業者や国民から信頼される漁業取締りを実践していきます」（巽船長）

こうした地道な活動により、貴重な日本の漁場と水産資源は守られているのです。

研究施設での大型陸上水槽で世界初! クロマグロの産卵、ふ化に成功



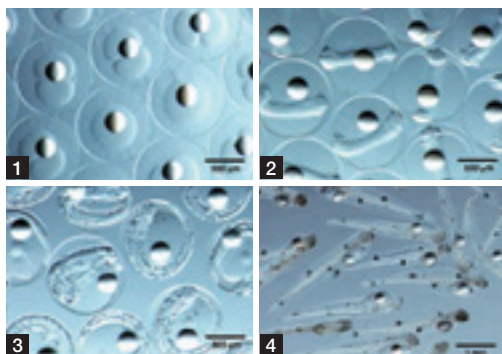
1,880tの大型陸上水槽で育てられているクロマグロ

2014年5月、長崎市の国立研究開発法人水産総合研究センター西海区水産研究所で、採卵を目的とした大型陸上水槽での世界初のクロマグロの産卵に成功しました。

現在のクロマグロ養殖では、主に天然の幼魚（ヨコワ）を捕獲して育てています。この方法は、天然資源への影響が大きいため、それに依存しない完全養殖技術の実用化が急務となっています。また、海面生けすでの親魚の育成では、親魚の成熟や産卵が自然環境条件（水温、日照時間など）に大きく左右されることから、年によって採卵できる受精卵の数が大きく変動します。このため、育成した親魚から安定して採卵できる技術の確立が不可欠です。

そこで、西海区水産研究所まぐろ増養殖研究センターでは、海面生けすでの産卵実績を基に、屋内の大型水槽に収容した2歳のクロマグロを水温と日照時間を制御した環境条件下で1年間飼育。3歳になった時点での産卵に成功しました。

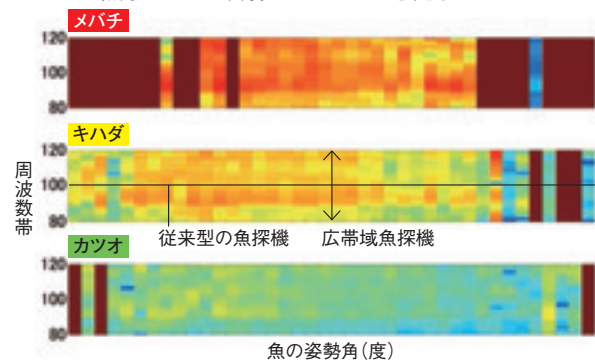
これにより、安定的な採卵技術の開発が大きく前進し、ひいては、養殖に用いる稚魚の安定生産技術の向上を通して、完全養殖技術の実用化への貢献が期待されます。



得られたマグロの受精卵からふ化まで

1産卵1時間後の受精卵（約1ミリ）222時間後には発達が進んだ卵に340時間後にはふ化直前の卵になる4ふ化したクロマグロの赤ちゃん（約3ミリ）

魚種ごとに映像のパターンを見極める



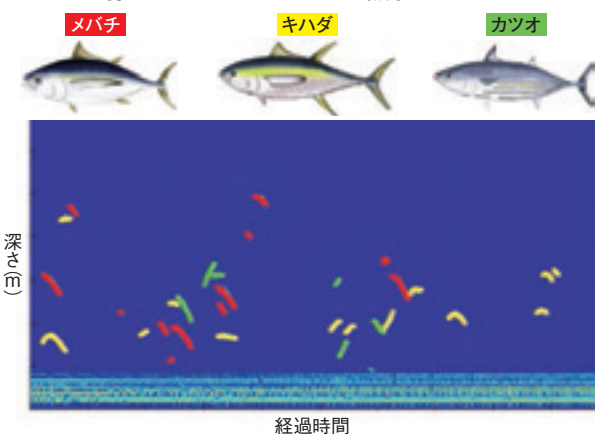
この図は受波する周波数の特性から取り出せるスペクトラルパターン。3魚種それぞれから色の特徴が見て取れる。「キハダ」を例にとると、従来型の魚探機は黒線で示す線のデータまでしか取れないが、広帯域魚探機では幅（両矢印）が広がるので、魚種ごとに色識別ができるほど情報量が多い

魚種を判別できる要素の1つが“鰭”の有無



魚種によって鰭の有無に特性がある。メバチは100%鰭を持っているが、カツオは持っておらず、キハダは10%程度に鰭がある。これにより、反射特性に違いが生じるため、魚種の特長が可能となった

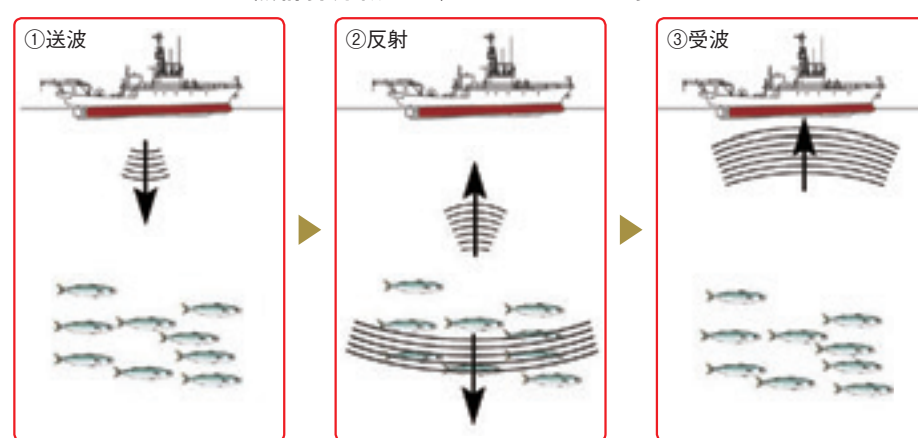
反射のパターンがわかれば魚種まで分かる



広帯域魚探機の映像から読み取れたメバチ、キハダ、カツオの反射パターンを、それぞれの色で着色した図。魚1匹から返ってくるエコーが、へ字のような形で見て取れるのが特長だ

を作るには、大変な時間と労力を要します（澤田さん）
実際に映像のパターンと魚を合わせるには、やはり生けすや水槽のような、魚種や魚体長が分かっている状況で音響データを収録し、実際に泳いでいる魚から得られる音響データとを見比べるような、地道な作業が必要です。
そうして蓄積されたデータを基に、典型となるパターンができあがっていきます。
近い将来、広帯域魚探機が資源評価の精度向上と効率化に大きく貢献してくれることでしょう。

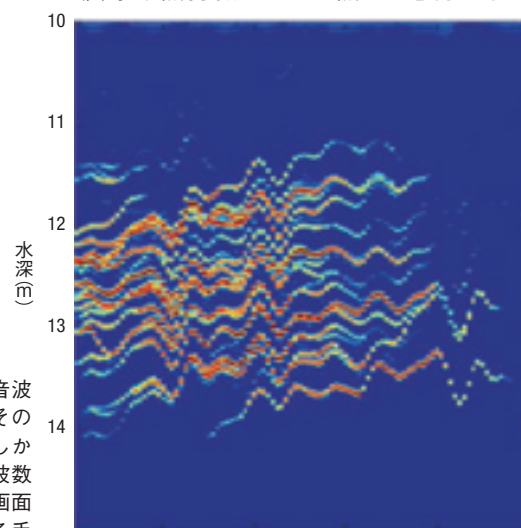
魚群探知機のしくみは“やまびこの原理”



魚探機の基本的なしくみは、まず船底から特定の周波数の超音波を海底に向かって送波する(①)。その超音波が魚に当たると、海底に当たるよりも早く反射してくる(②)。その反射までの時間とエコーの強弱を受波する(③)。この受波の時間と音速から魚までの距離が分かり、エコーの強弱でどのくらい魚がいるかを判断する。これは「やまびこの原理」と同じ

魚探機は、特定の周波数を中心とした超音波を一度に発している。従来型の魚探機はその周波数の幅が狭いため、「魚の群れ」程度しか判別できない。一方、広帯域魚探機は、周波数の幅が格段に広いので、細かな色分布が画面に映る。これが「魚1匹」まで判別できる手助けになっている

広帯域魚探機は1匹の魚まで感知できる



【広帯域魚探機で魚の群れを捉えた映像】

調査船による調査データは、魚群探知機（魚探機）を利用して収集していますが、従来は魚群の量を計ることはできて、魚種までは正確には分かりませんでした。このため、周波数の違いによる魚の反射特性を利用したり、魚獲による魚種や魚体長などを併せて確認したりする必要があり、データ収集量に限界がありました。そこで、国立研究開発法人水産総合研究センターでは、民間企業と共同で、魚種や魚体長までを一度に把握できる次世代型魚探機の開発に取り組んでいます。それが、広帯域の周波数が使える魚探機、すなわち、広帯域魚群探知機（広帯域魚探機）です。

「とはいえ、広帯域魚探機の映像を見て、どのパターンがどの魚に当たるかという典型のようなものを作るには、大変な時間と労力を要します（澤田さん）
実際に映像のパターンと魚を合わせるには、やはり生けすや水槽のような、魚種や魚体長が分かっている状況で音響データを収録し、実際に泳いでいる魚から得られる音響データとを見比べるような、地道な作業が必要です。
そうして蓄積されたデータを基に、典型となるパターンができあがっていきます。
近い将来、広帯域魚探機が資源評価の精度向上と効率化に大きく貢献してくれることでしょう。」

調査船による調査データは、魚群探知機（魚探機）を利用して収集していますが、従来は魚群の量を計ることはできて、魚種までは正確には分かりませんでした。このため、周波数の違いによる魚の反射特性を利用したり、魚獲による魚種や魚体長などを併せて確認したりする必要があり、データ収集量に限界がありました。そこで、国立研究開発法人水産総合研究センターでは、民間企業と共同で、魚種や魚体長までを一度に把握できる次世代型魚探機の開発に取り組んでいます。それが、広帯域の周波数が使える魚探機、すなわち、広帯域魚群探知機（広帯域魚探機）です。

魚を判別するデータ取得は地道な作業

現在では、広帯域魚探機を使つて、100mの測定範囲でメバチ、キハダ、カツオといったマグロ類の判別ができるようになってきました。例えば、魚に「鰭」があるかどうかによって反射してくる音波が変わるのも、判別の一助となります。こうしたことから、「この赤の多いパターンはメバチ」などと特定できるようになってきたのです。水産総合研究センター水産工学研究所の澤田浩一さんは「今はもっと測定範囲を広げ、判別の精度を上げるのが目標です」と語っています。

資源評価に役立つ次世代型魚群探知機
私たちが食料としている水産資源を持続的に利用するためには、まず資源の状態をよく知ること（資源評価）が必要です。現在日本では、海洋にいる魚種ごとの数量、体長などを調べるため、漁業者から収集した漁獲情報と調査船による調査データを組み合わせて、資源の評価を行っています。

100mの範囲でメバチ、キハダ、カツオが判別可能に
——新開発の「広帯域魚群探知機」——
文／葵和みどり

最先端の映像美に
圧巻の開催国「イタリア館」

パビリオン探訪①

<http://www.expo2015.org/en/participants/countries/italy>

生命・自然の象徴としてのシンボルツリー（Tree of Life: 生命の樹）を中心に、南北の大通りに沿って4つの建物を配置。館内には、イタリアの食文化や伝統に関する多数の展示があります。また、同国が誇る食のクオリティや職人技、さまざまな食に関する課題への挑戦を、万華鏡のような幻想的な演出で紹介しています。



上／モダンな建築に最先端のテクノロジーを駆使した展示演出
下／会場内でひと際目を引く巨大な構造建築

砂漠がテーマの「UAE館」
連日行列の人気ぶり

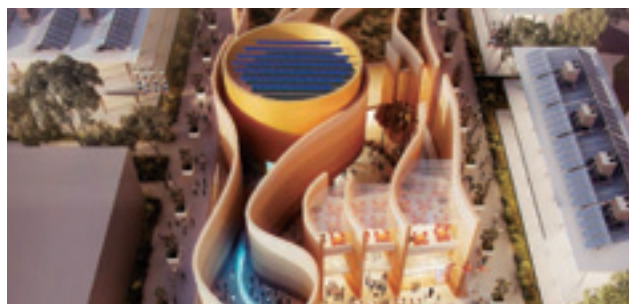
パビリオン探訪②

<http://www.expo2015.org/en/participants/countries/united-arab-emirates>

砂丘をイメージした曲線の壁に沿って順路をたどると、アンバサダーと呼ばれるホストによる伝統的なもてなしとともに、砂漠から大都会へと変貌を遂げたUAEの歴史や食文化の体験型展示があります。また、持続可能な食料供給に向けて、伝統の食文化からヒントを得る映像ストーリーなども上映されています。



上／エントランスでは12mもの高さの壁が入場者を迎える
下／波打つデザインが美しいパビリオン



右／宮殿には美しい中庭やテラスがある
下／全国商工会によるSAKEの試飲会



めた、15世紀の建築物です。開催初日のオープニングセレモニーでは、長谷部正道農林水産省大臣官房審議官が「ミラノ万博を機に、ミラノをはじめとするイタリアの日本における知名度が浸透しています。ジャパンサローネも、日本をPRする絶好の機会」と挨拶。加藤辰也ミラノ万博日本政府代表は「日本の『食』と『農』、また『クールジャパン』といったさまざまなコンテンツを具体的に発信していく活動が、いよいよできるようなった」と語りました。

「ジャパンサローネ」は、日本政府とともに日本館協賛企業や団体などが参画し、「食」や「農」に関するシンポジウムや商談会を実施する場です。会場では、日本食・食文化、アニメやキャラクターから伝統工芸まで、さまざまなクールジャパンコンテンツを訴求。さらに、訪日促進のための観光PRなども行い、日本を幅広くアピールしました。

を通じて、日本食・食文化に対する需要を喚起し、日本産品の普及や輸出拡大に向けた活動を行いました。体験会の参加者からは「段取りが良かった。みんな親切で、シェフが格好いい」（イタリア・女性）、「イベント自体がとっても美しい」（イタリア・女性）、「非常にポジティブ。万博後も文化交流のイベントをもっとやって欲しい」（イタリア・男性）など、称賛の声が多く聞かれました。



オープニングセレモニーにて。長谷部正道 農林水産省大臣官房審議官(中央)、天羽 隆 同大臣官房政策課長(右から2番目)、キアラ・ビスコンティー ミラノ市評議員(右から3番目)

ミラノ万博日本館 第二の拠点
「ジャパンサローネ」を開設

「食」や「農」に関する知恵と技を戦略的に発信する。そんな中、日本の優れた「食」「農」に関わる知恵と技を戦略的に発信する第二の拠点として、6月25日から7月13日までの期間、「ジャパンサローネ」が開設されました。

会場は、ミラノ市内のステツリーネ宮殿。元修道院の名残をとど

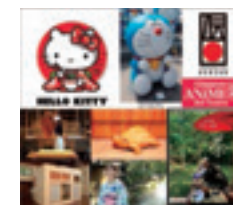
「地球に食料を、生命にエネルギー」と題して、5月1日からイタリア・ミラノで開催中のミラノ国際博覧会（ミラノ万博）は、世界初の「食」をテーマにした万博です。



上／巻き寿司作り体験の様子
下／キティちゃんやマイメロディも参加したかりんとう作り体験会



観光庁／JNTO(日本政府観光局)
旅館や伝統的工芸品の産地の魅力を伝えながら、日本文化の中に息づく「美」を感じる旅を提案



クールジャパンコンテンツ
ジャパンアニメの上映のほか、一刀彫りなどの伝統工芸といった日本の「COOL」(クール)をまとめて体験できる



総務省／日本放送協会(NHK)
イタリア初公開となった「8Kスーパーハイビジョン」など、日本で進めている超高精細映像4K・8K技術を紹介



JAグループ
安心な国産農畜産物・加工品の提供にあわせて商談会を実施。また、古き良き日本の農村の魅力を発信して観光客を誘致



全国商工会連合会
日本酒(SAKE)が和食だけではなく、イタリア産のチーズやハムなど世界各国の食材とも合う飲み物であることをアピール



文／葵和みどり、宮田麻子

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』6月号のご意見や感想を紹介します。

✕ 食料自給率を上げたいと思い、日々勉強している大学生です。日本食が海外で人気とは、うれしいですね！と同時に、私たち日本人こそが日本食を誇りに思い、食べることが重要だと感じました。日本の特産品を新たな形で消費する、楽しくて健康的なレシピの紹介などはいかがでしょうか。(20代・女性)

✕ グローバルな視点から日本の食文化を発展させていこうという取り組み、とても素晴らしいと思いました。和食は日本が世界に誇れる素晴らしいものなので、国内でも伝統や技術を今後の世代に伝えてほしいです。国際化の波を上手に利用し、経済発展にもつなげていけたらいいと思います。(40代・女性)

✕ 日本の食材が世界の料理に使われているとは、うれしいですね。(40代・女性)

✕ 楽しく拝見させていただきました。日本の食、食文化を世界へ！と同時に現代日本が抱える課題をどうやって解決していくかが肝ですね。食料自給率、国民の日本食離れ、生活習慣病の低年齢化など。(40代・男性)

✕ トップランナー「降矢農園」の取り組み、素晴らしいですね。夫婦二人三脚で支え合い、地域の発展を考えて挑戦する姿に、勇気をいただきました。おいしい夏いちごが出来るといいですね。(50代・女性)

✕ 毎回、新鮮な情報をいただき感謝しております。地域のおいしい食材がいきいきと発信されています。食べてみたいと思う食材が多いですね。(60代以上・女性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



刺身とかき揚げの「かあちゃん御膳」(左)、刺身と煮魚の「とおちゃん御膳」(右)、どちらも1,404円



震災の被害を乗り越え
年商は1億円を突破

ところが、順調に開店1周年を迎えようとした矢先、東日本大震災が発生。3度にわたって津波が漁港に押し寄せました。魚市場は地盤沈下、多くの漁船が被災し、「かあちゃん」の店」も建物こそ残ったも

んなで考えました。とくに人気なのがしらすです。
白庭さんは「水産試験場が開発した冷凍技術で、しらすを通年で提供できるようになったことも大きかった」と言います。
当初の狙い通り、食堂が地元で水揚げされる水産物を買上げることで、魚価の安定にも寄与しました。

店の再開すると、事前に懸念したほどの風評被害はなく、それどころか待ち構えていたように客足が戻ったのです。
連休中などは長



新たに建てられた別館(左)。2階は漁港の見える食事処

望のよい客席50の食事処が完成。周辺には他にも地魚料理を出す店が増え、これらを目当てに前浜地区への観光客も増加。今では浜全体が活気づいています。

「漁家の所得も増えましたが、それ以上にうれしいのは女性部の親睦が深まり、店がみんなの生きがいになったことです」と川上さんは笑顔で話してくれました。

積極果敢な事業拡大が功を奏し、現在、来客数は平日で2000〜3000人、土日は4000〜5000人にも。売上は昨年1億円を超え、震災の前年を大きく上回っています。



大洗町漁協は女性部員も多く、女性部のチームワークを生かすことで安定的な運営を行っている

漁師妻たちのめげない気質が お店も地元も元気にさせた

太平洋に面した茨城県大洗町では、大洗町漁協女性部が平成17年から水産物の加工・直販事業に取り組んできました。漁協の積極的な投資もあり、震災を乗り越え、大きく売上を伸ばしています。

文／下境敏弘



大洗町漁協の女性部。現部長は川上悦さん(最前列の右から2人目)

確かに、食堂の経営は素人です。失敗して漁協に迷惑をかけるわけにはいきません。本格的に働くとなると、家事との両立も大変に。それでも有志が中心となってみんなで話し合う中、「せっかくのおいしい魚をもっと多くのの人に楽しんでもらいたい。何が何

「漁協内には、素人に食堂の経営ができるのか、という慎重論もありましたが、女性部の有志のみなさんは諦めずに準備を進めました。そのパワーに圧倒されました」と振り返るのは、大洗町漁協参事の白庭明伸さん。

当初は思うように売れなかったのですが、続けているうち、新鮮な魚介類を用いた食堂の料理の評判が口コミで広がり、盛況になったのです」

この人気に注目した大洗町の小谷隆亮町長や漁協の役員会が、女性部に本格的な食堂の運営を持ちかけます。

大洗町漁協は大規模で、女性部員数も県内の漁協で有数の多さです。この女性部のチームワークを生かすことで、安定的な運営を行っています。

女性部の45人は3班体制を組み、1週間交代で働くことにしました。メニューは、魚を知り尽くした漁師のかあちゃんである女性部のみ

でも成功させて地域の漁業の役に立とう！」と気持ちが一気にまとまりました。

いったんやる、と腹を決めた漁師のかあちゃんたちは底知れぬバイタリティーを発揮し、一致団結して開店に向けて邁進します。中小企業診断士を招いて経営の勉強会を行い、接客研修、衛生管理指導を受けるなど着々と準備を進め、ついに22年4月に大洗町漁協の直営食堂「かあちゃん」の店」を開店しました。



上 一番人気のメニュー「生しらす丼定食」972円
左 連日のにぎわいを見せる「かあちゃん」の店

漁師のかあちゃんたちの新鮮な魚料理が評判に

「このあたりは船びき網漁のしらす名物ですが、漁期は限られ、漁獲量も日によって差があります。何とか売上を安定させたい、という思いがありました」と語るのは大洗町漁業協同組合女性部部長の川上悦さん。

また、水揚げされる魚には、数

やサイズがそろわなために市場に出にくいものもあります。これらを活用しようと漁協女性部の有志の13人が魚市場の片隅で魚介類の加工販売を始めたのが平成17年。直売場にイートインのようなごく小さな店を併設しました。

日本の育種研究が世界の食糧危機を救う

off | あふ
agriculture
forestry
fisheries

8 August 2015

平成27年8月5日発行 (毎月1日発行)
第46巻第8号通巻539号

発行人／農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL:03-3502-8111 (代表) FAX:03-3502-8766

印刷・製本／大日本印刷株式会社 Printed in Japan

“農の神” と呼ばれた男 稲塚権次郎 物語

NORIN TEN

If I had not
had your splendid
'Norin-Ten',
my research
would have never
been possible.
Thank you
so much!

あなたの素晴らしい
『NORIN TEN』がなければ
私の研究は生かされなかった。
本当にありがとう。
Norman Borlaug, Ph.D.
1981

On behalf of tens of
millions, indeed
hundreds of millions
of people around the
world for whom
wheat is their staple
food, may I express
my deepest
appreciation.

世界の数千万、いや数億人の
小麦を主食としている人たち
を代表しまして深く感謝致し
ます。
Norman Borlaug, Ph.D.
1990



1981年金沢での
第30回日本育種学会で
ノーマン・ボローグ博士
(1970年度ノーベル平和賞受賞)
と稲塚権次郎

音楽：P.P.M. 林 久美子
主題歌：「ユメオイセト」
作詞・曲：森 恵
catering: edas
デザイン：中 秀雄
宣伝：鎌田英嗣
後援：富山県 南砺市
製作：「NORIN TEN」
稲塚権次郎物語
製作委員会
制作：タキオン・ジャパン
配給：アークエンタテインメント
©「NORIN TEN」
稲塚権次郎物語
製作委員会
110分 / HD 2015



監督・脚本：稲塚秀孝
プロデューサー：吉川愛美
映像監督：中堀正夫
音響監督：菊池正剛
撮影：三浦貴広
照明：笹川 満
録音：内田丈也
選曲：塚田登章
音効：野谷貴弘
編集：矢船陽介
美術：木村光之
装飾：飛島洋一
制作：橋本昌幸

仲代達矢
松崎謙二
野村真美
藤田弓子
舞川あいく
益岡 徹

農林水産省