

aff

あふ

agriculture forestry fisheries

特集
2

Love 魚。

特集
1

— みんなの知らない漁の話 —
ニッポンの漁!



今月の「手」
銚子市漁業協同組合 理事
石井 勲さん
水揚げ量全国一位の
銚子漁港で水揚げされた
マダイを手に。

平成30年5月21日発行(毎月1日発行)

CONTENTS

- 02 連載 私のおもいで弁当 [福岡県] vol.1
- 04 特集1 ニッポンの漁!
- 14 特集2 Love 魚。
- 18 全国の日本一を訪ねて vol.1
- 20 MAFF TOPICS
あふラボ
ドローンでカワウを撃退
News
大分県で「食育イベント」を開催
浜の活力を取り戻そう! 優良事例を表彰
今年も都心に牧場が
- 23 読者の声

今月のクイズ Q 水産庁が行っている漁業の取締りは、船のほかにどんな乗り物で行っているのでしょうか? (答えは23ページ)

○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。

○Webサイトのご案内
「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



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。

私のおもいで弁当



子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか?

vol.1 福岡県

がめ煮

正月やお祭りなどのお祝いの日によく作られる、鶏肉と野菜と一緒に煮た料理。かつて福岡県北部を筑前と呼んだことから「筑前煮」とも呼ばれる。「がめ煮」の名は「寄せ集める」という方言の「がめくりこむ」からついたなど諸説ある。



鶏肉のだしスープが味の決め手!?

我が家は、母が女手一つで娘4人を育ててくれた母子家庭でした。仕事で忙しい母と娘たちをつないだのが、愛情たっぷりの料理。その代表格が「がめ煮」です。たくさんの野菜を鶏肉と一緒に煮た料理で、筑前煮と言った方が全国的には通りが良いかもしれません。ただ私が思うに、

福岡の、そして我が家のがめ煮の味はとーっても優しいんです。東京やほかのエリアで食べるものは、私には少し辛くて、どうしても母が作ったがめ煮を食べたくります。

ホッコリする味の決め手は鶏肉のだし。鶏肉が入ることによってさらにうま味が増し、味わい深くなります! レンコン、シイタケ、ニンジン、サトイモ、ゴボウ、こんにやくを九州の薄口し

森口博子 Hiroko Moriguchi



1985年アニメ『機動戦士Zガンダム』の主題歌で歌手デビュー。音楽活動と並行し、TV・ラジオ・CM・舞台等幅広く活躍。近年では、定期的にジャズライブにも挑戦している。新曲『鳥籠の少年』は好評発売中。

ようゆときび砂糖、酒などでコトコト煮て、味をしみ込ませて、完成したのがめ煮は、まさに、おふくろの味。各家庭さまさまな味があるのも、がめ煮の醍醐味です。運動会のお弁当で重箱いっぱいに入っているがめ煮を懐かしく思い出します。ちなみに鶏肉のスープは我が家のソウルフードで、疲れたときに飲むと全身にしみわたり、ホッとします。

母が作るお弁当は今も私の健康の源

子どものころは、何も考えずにお弁当のがめ煮を食べていましたが、今思えば、多くの野菜を入れるにはたくさん皮をむか

なければいけないし、手間がとってもかかりますよね。栄養バランスを考えて手抜きをせずに作ってくれた母の愛情を感じます。実は、81歳になった今でも、母は私にお弁当を作ってくれます。私の仕事は体が資本だからと言って、よくがめ煮も入れてくれます。「大変だから無理しなくていいよ」と言うんですけど、私もやっぱりうれししいし、甘えて「肺や気管支にいいみたいだから、レンコンを多めにに入れて」なんてリクエストしたりして(笑)。母も「お弁当を作ることで、私も元気になれる」と言ってくれています。いまだにお弁当が、私と母を結びコミュニケーションツールなんです。

森口博子さんのがめ煮弁当



がめ煮

手羽中だしは地鶏スープの簡単バージョン!

- 材料(4人分)
- | | |
|-------------|-------------|
| 鶏もも肉 150g | 手羽中だし |
| A レンコン 200g | B 手羽中 4本 |
| ゴボウ 1/2本 | 水 500cc |
| シイタケ 3枚 | 塩 ひとつまみ |
| ニンジン 1/2本 | C 酒 60cc |
| サトイモ 4個 | きび砂糖 30g |
| こんにやく 1/2枚 | 黒糖 10g |
| 絹さや 5本 | D しょうゆ 60cc |
| サラダ油 少々 | みりん 60cc |

- 作り方
- 1 鍋にBを入れ、弱火で10~15分炊く
 - 2 具材を一口サイズに切る
 - 3 鍋にサラダ油を入れ熱し、鶏もも肉を炒め、さらにAを加え炒め合わせる
 - 4 1のだしを入れて沸いたらCを加え落としぶたをして10分煮る
 - 5 Dを加えさらに10分煮る
 - 6 鍋ごと冷まし、器に盛りつけ塩ゆでした絹さやをトッピングしたら完成

監修/飯倉孝枝 取材・文/柳澤美帆 撮影/三村健二

日本の漁獲量 ランキング

出典：農林水産省「平成28年漁業・養殖業生産統計」

ニッポンの 漁!

特集1

四方を海に囲まれ、豊かな水産資源に恵まれている日本。
この特集では、さまざまな漁法の紹介を通して、
知られざるニッポンの漁の世界をひもときます。

取材・文／梅澤聡、加藤恭子
イラスト／山中正大



1位
サバ類
50万3千トン

2位
マイワシ
37万8千トン

3位
カツオ
22万8千トン

4位
ホタテガイ
21万4千トン

5位
カタクチイワシ
17万1千トン

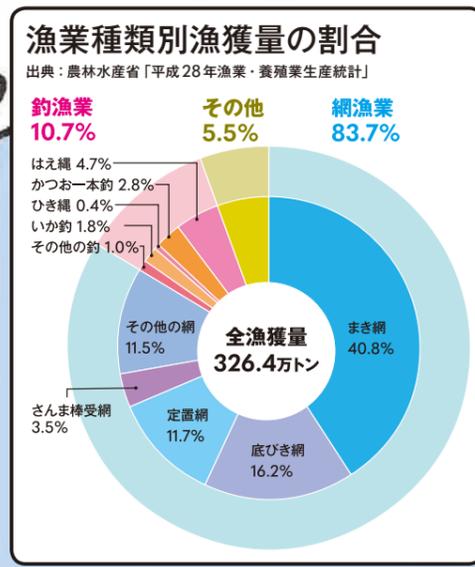
6位
スケトウダラ
13万4千トン

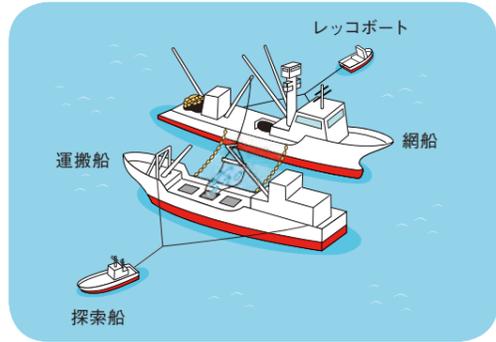
7位
マアジ
12万5千トン

8位
サンマ
11万4千トン

9位
ブリ類
10万7千トン

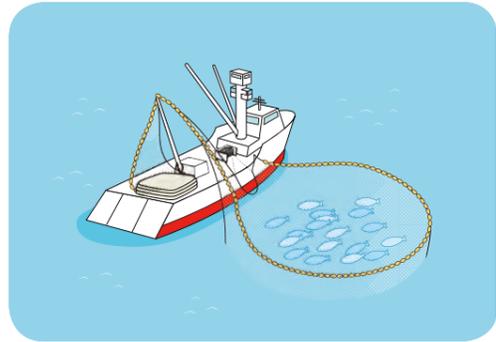
10位
ウルメイワシ
9万8千トン





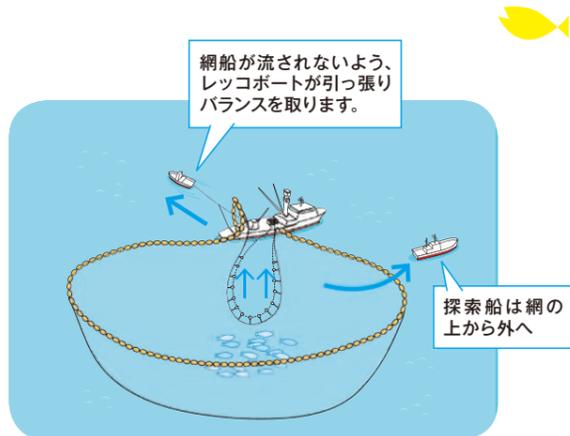
STEP 6 魚を船に取り込む

運搬船に網を取り付けて、三角網（モッコ網、アグリ網）やアゼ網などで魚を数十回すくい上げ、氷水とともに船に收容します。運搬船は魚を積んだら水揚げするために港に向かいますが、探索船や網船は漁場にとどまり、次の魚群を探しながら、4～6回、同様に漁を行います。



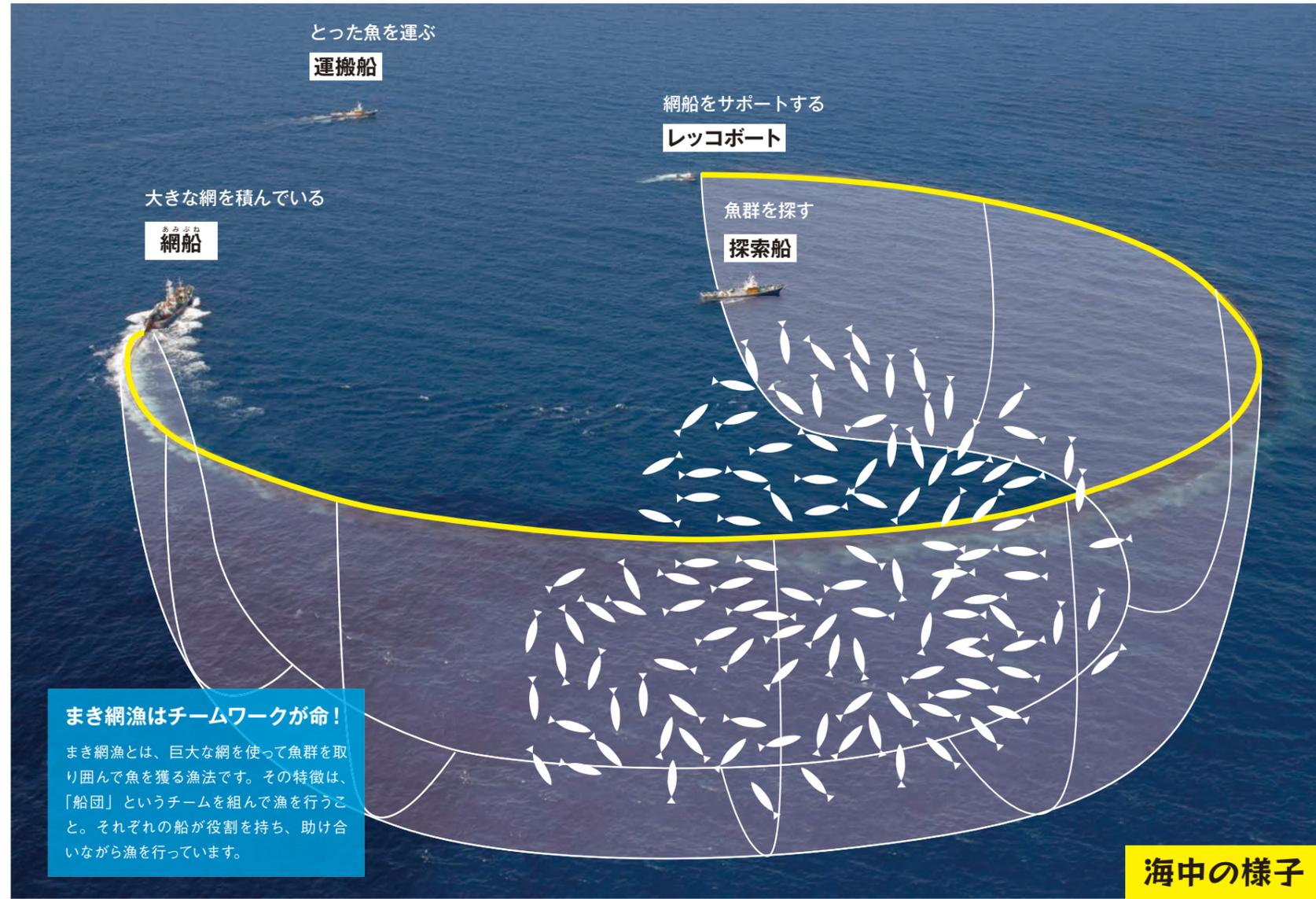
STEP 5 魚を集める

網船が網底を閉め終わると、続いて魚を集めるために網を揚げていきます。網を船にしまいながら魚を寄せ集め、網をザル状にしてすくい上げることで大量に魚を獲ることができます。



STEP 4 網の底を閉じる

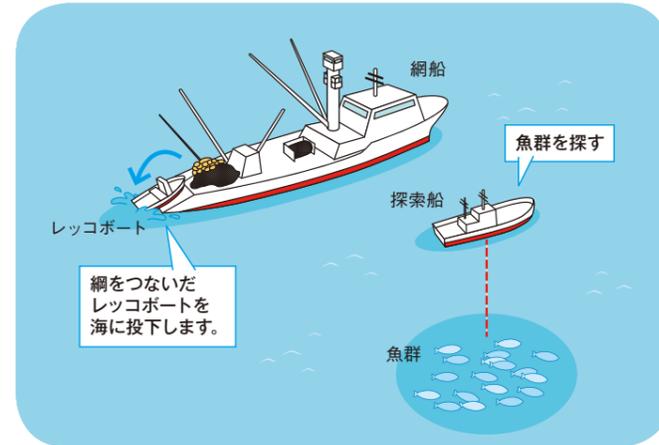
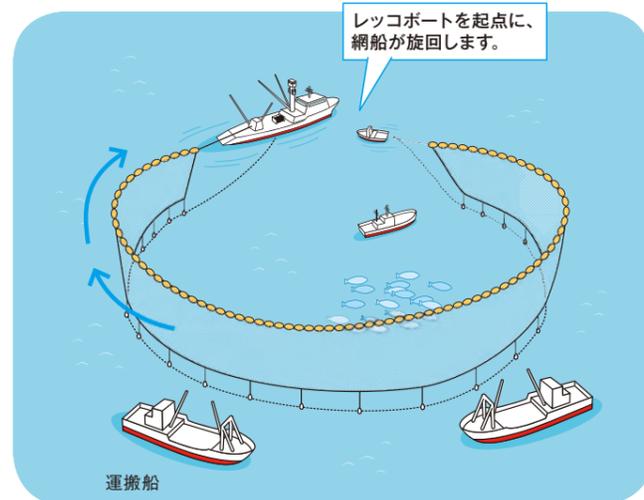
徐々に魚群を囲み込みながら、魚が網より深く潜って逃げないよう、網の裾にあるリングに通したワイヤーを絞り上げて、網底の口を閉じていきます。



まき網漁はチームワークが命!
まき網漁とは、巨大な網を使って魚群を取り囲んで魚を獲る漁法です。その特徴は、「船団」というチームを組んで漁を行うこと。それぞれの船が役割を持ち、助け合いながら漁を行っています。

STEP 3 魚群を巻き込む

探索船が発見した魚群のまわりを、網船が大きな円を描いて進みながら、カーテンを下ろすように帯状の網を落としていきます。魚群の行動、風向き、風力や潮流などを計算し、魚に逃げられないよう網船とレッコポートが全速力で群れを取り囲んでいきます。



STEP 2 網を入れる

魚群探知機やソナーのようなハイテク機器や、目視などで魚群を発見すると、投網の準備に入ります。魚種や操業方法によって2そう巻きと1そう巻きがあり、2そう巻きでは全長1000メートル程、1そう巻きでは全長1800メートル以上、深さ200メートル以上にもなる網を用います。

シェア No.1

魚の群れを包み込むように網を入れ、すばやく底をしぼって引き上げる漁。季節や漁場、魚によって規模が異なり、船団というチームを組んで行います。

まき網漁



STEP 1 出港!

魚群を探す探索船、網を積んだ網船、獲った魚を運ぶ運搬船などで構成される船団で出港。アジ、サバ、イワシ漁などは日帰り、カツオ、マグロなどを追ってインド洋や南太平洋などの外洋に出る際は、操業が2～3週間から1カ月半に及びます。

工夫が
たくさん!

昼の海

まき網漁以外にも、魚の生息域や、生態に合わせたさまざまな漁法があります。ここでは、日中の漁の様子を紹介します。

幹繩の長さは約100~150キロメートル!

浮き 幹繩
枝繩

体長2メートル以上、重さ200キロにもなるマグロ用の釣り針(右)は、全長が6センチもあります。ちなみにアジ用の釣り針(左)は、1.2センチです。



写真提供:水産研究・教育機構

太平洋クロマグロ



【生態】
日本近海から北太平洋、メキシコ湾に分布し、マグロ類中最も岸近くまで回避する種類。小魚やイカ類を食べる回遊魚。

はえ縄

100~150キロメートルにもなる幹繩という長い繩に、数十メートルおきにエサと釣り針がついた枝繩をつけます。釣り針が3000本以上になることもあり、全部揚げるのに13時間以上かかることも。大変な作業ですが、魚を傷つけずに水揚げできます。



枝繩の間隔を広くすることで、マグロ同士がぶつからず、良い品質のまま獲れます。

とれる魚

クロマグロ、メバチ、ピンナガなど

底びき網

大きな袋状の網を海底に沈めてひき網で引っ張り、海底の魚やエビ、カニ、貝などを獲ります。一方で、獲りたい魚以外の生物や、ビンや缶などのゴミが入ることもあり、網の構造を工夫するなど、資源を守る取り組みも行われています。

とれる魚

タイ、ヒラメ、エビ、カニなど

マダイ



【生態】
日本列島全域に分布し、水深30メートルから200メートル前後の岩礁域や海底に生息する。小魚や甲殻類を捕食する。

網目を大きくして、とってはいけない小さな魚などを逃がす工夫がされているほか、「石ぬき」という穴を開けることで魚を傷つける小石やゴミなどを排出します。

ブリ



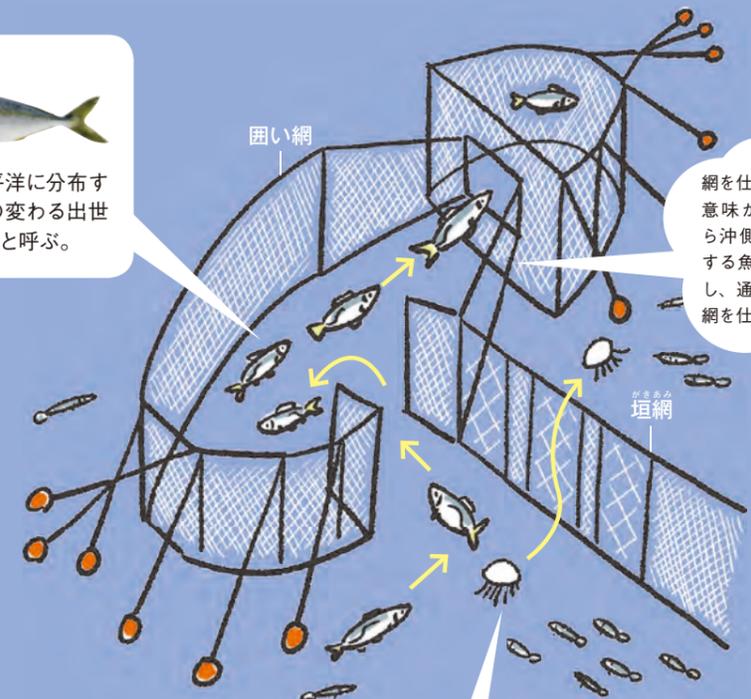
【生態】
日本列島全域から北西太平洋に分布する回遊魚。大きさが名前が変わる出世魚で、80センチ以上をブリと呼ぶ。

定置網

魚の通り道に、くいやイカリなどで網を固定し、回遊してくる魚を閉じ込めて獲る漁法。漁場は陸から2~5キロ、船で30分程度の範囲が中心。「待ちの漁」ですが、乱獲を避け、持続可能性の高い漁法とされています。

とれる魚

アジ、サバ、サケ、ブリ、クロマグロ、イワシなど



大型クラゲが大量に網に入ると操業の支障となるため、出現状況の把握・予測も行われています。

網を仕掛ける向きにも意味があり、陸側から沖側に向けて回遊する魚の習性を利用して、通り道を予測して網を仕掛けます。

いさり火として知られる集魚灯は、コスト低減のためLED化が進行中。



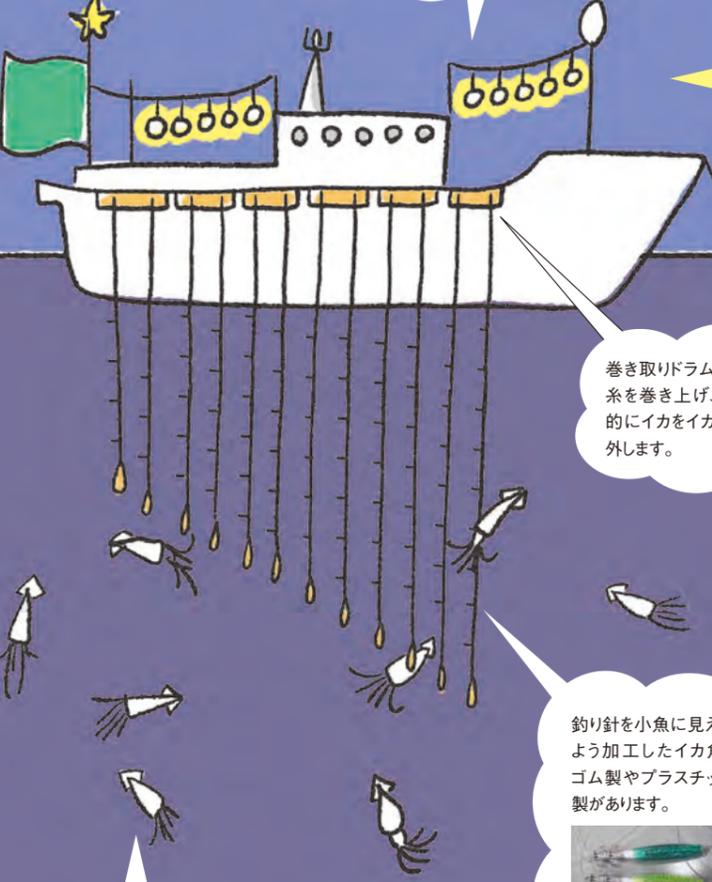
実際のいさり火の様子

写真提供：水産研究・教育機構

光を利用する

夜の海

さまざまな漁法の中には、光に集まる魚の習性を利用した漁法があります。夜に行われる漁法を紹介します。



巻き取りドラムで釣り糸を巻き上げ、自動的にイカをイカ角から外します。

シーアンカー (船を安定させるイカリ)

釣り針を小魚に見えるよう加工したイカ角。ゴム製やプラスチック製があります。

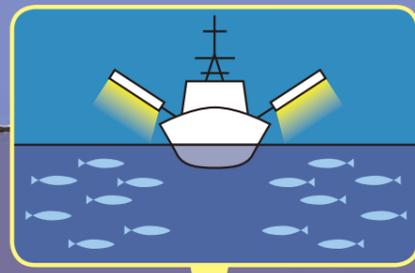


写真提供：水産研究・教育機構

イカ釣り

イカも光に集まる習性があるため、群れを探した後、いさり火を灯してイカを集めます。強い光を嫌うため、いさり火の影になる船の下に集まったイカに対し、船底の釣り針を上下させることでイカを釣り上げます。糸は自動的に巻き上げられ、船に取り込まれます。

とれる魚 スルメイカ、ヤリイカ



集魚灯に集まるサンマの様子

サンマ 棒受け網

1940年ごろに日本で生まれた漁法で、光に集まるサンマの習性を利用し、集魚灯という明かりをつけたり消したりすることでサンマの群れを導きます。右側に明かりを灯してサンマを船体の右側に集めた後、棒受け網と呼ばれる網を仕込んだ左側に誘導して漁獲します。

とれる魚 サンマ

サンマ

【生態】
夏から秋にかけ、北海道から東北の近くに回遊してくる。産卵期は秋から春にかけてで、寿命は2年ほど。

スルメイカ

【生態】
遠くからでも光を感じ、明るい船に向かって集まってくるが、強い光を嫌うため船の下に集まる習性がある。

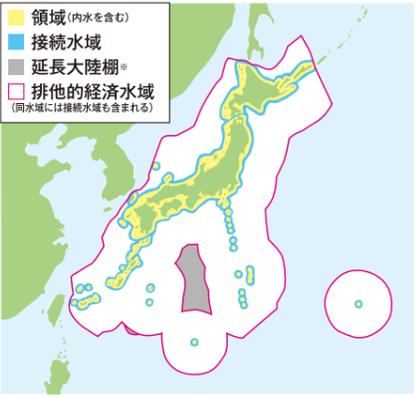
Column

排他的経済水域と外国漁船による違法操業の取締り

日本が漁業などに関して主権の権利を有する排他的経済水域では、農林水産大臣の許可がない外国漁船は原則、漁業ができませんが、許可がある外国漁船でも、漁獲量をこまかすといった違法操業が後を絶ちません。このため水産庁は漁業取締船や取締航空機によるパトロールや立入検査などにより、日本の排他的経済水域での外国漁船による違法操業の取締りに努めています。

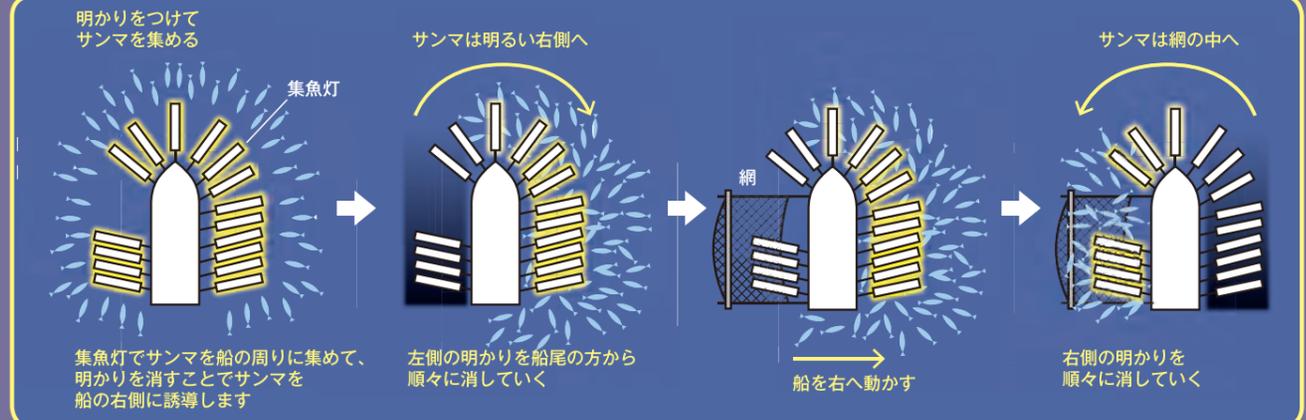


水産庁の違法操業取締船



※排他的経済水域及び大陸棚に関する法律第2条第2号が規定する海域

魚の流れ



プロの仕事で “未知の魚” がお寿司に変身!

東京・墨田区の宅配寿司店「京山」では、未利用魚を活用したメニューが話題だ。店主の朝山謙尊さんが仕入れで築地へ通ううち、「毎日変わった魚がたくさん入荷され、捨てられているのを知ってもったいないと思った」ことをきっかけにメニューを開発。売れ筋の「おまかせセット」は、ワニゴチ、カイワリ、ハチビキ……など、マニアックな魚たちがずらり。おろし方や仕込みの工夫でおいしい寿司種になるといふ。

黒酢の寿司 京山
<https://www.kyouzan.jp/>



珍しい魚もとれたてが店頭

朝、全国の漁場でとれた魚を空輸で羽田空港に集め、その日のうちに首都圏の飲食店などに届けるという新たなサービス。通常、魚が産地から地方市場、中央市場を経て東京都心の店頭へ届くのは水揚げから3日目。羽田市場は産地直送のため、最短6時間で届く。このスピードによって、一般に出回っている魚だけでなく、従来は産地のみで流通していた未利用魚も都心の店頭へ並ぶように。2017年には東京・銀座に「銀座直売店」が開設され、一般客も購入できるようになった。



羽田市場銀座直売店 (CSNリテール株式会社)
<https://ginza.hanedaichiba.jp/>

実は 未利用魚 なんて 使って 使える!



大きさが不ぞろいだったり、漁獲量が少なくまとまった量で出荷ができない魚が未利用魚。これを有効活用しようという動きが広がっています。

伝統料理をヒントに 新たな産品を開発

千葉県いすみ市の漁師家庭に昔から伝わる料理「じあじあ」は、魚をすり身にして、調味料や野菜などの具材を混ぜてから油で揚げて作る伝統料理。油で揚げるときの音からその名がついたとされる。夷隅東部漁業協同組合女性部では、2016年に未利用魚のサメ肉を使った「じあじあ」を考案。味が良く臭みもないサメ肉の「じあじあ」は、大原漁港「港の朝市」で毎回完売するなど好評を得ている。



千葉県いすみ市
<http://www.city.isumi.lg.jp/>

高校生のアイデアで レトルト食品に

徳島県立徳島科学技術高等学校の生徒たちのアイデアで、県内の漁港で水揚げされた未利用魚のクロアナゴやウツボが、水煮などのレトルト食品に生まれ変わった。小骨まで軟らかく食べやすいのが特徴だ。レトルト食品にすることで未利用資源を活用でき、消費拡大が期待できる。今後は、商品化してくれる企業を探し、製造法を伝えていく考えだ。

徳島県立徳島科学技術高等学校
<http://tokushima-hst.tokushima-ec.ed.jp/>

スマホで漁師から 直に購入できる

全国の生産者が、スマホを通して生産物を消費者に直接販売できるアプリ「ポケットマルシェ」。市場で評価される魚だけでなく、さまざまな理由でこれまで流通には乗らなかった未利用魚が購入可能に。このアプリを使えば、消費者が生産者と直接つながることができ、購入した魚のおススメの食べ方や料理などを教えてもらうこともできる。



ポケットマルシェ (株式会社ポケットマルシェ)
<https://poke-m.com/>

未利用魚を活用したメニューに注目!



海鮮居酒屋「四十八漁場」には、全国各地から旬の鮮魚が毎日直送されてくる。同社では、その日の朝に水揚げされた魚を漁師から直接買い取って空輸。全国の産地から届く魚を羽田空港近くの「鮮魚配送センター」に集約し、すぐさま各店舗に配送するというシステムを確立している。さらに、サイズが小さい、数がそろわないなどの理由で従来は捨てられていた「未利用魚」を活用したメニュー開発でも注目を集めている。

四十八漁場 (株式会社イー・ピーカンパニー)
<http://www.48gyojoyou.com/>

Love♡魚。

魚介類をもっと好きになってほしいと、各地で手軽に食べられる加工品が生まれています。今回、これらを使ったレシピをプロの料理人に紹介してもらいました。一手間加えてさらにおいしくなるプロのコツを知って、もっとお魚を楽しんでみませんか？

カリッと
まぐらエビバーガー

これを使いました！
魚河岸ソーセージ
桜海老
株式会社 丸善



【材料(1人分)】 パンズ 1つ
魚河岸ソーセージ桜海老 1本
はんぺん 30g キャベツ 40g
ごま油 少々 卵 1個
乾燥桜えび 5g 柴漬け 5g
三つ葉 3g 塩 ひとつまみ
片栗粉 適量 バター 少々
小口ネギ 少々
(銀あん)カツオだし 50cc
塩 ひとつまみ 薄口しょうゆ
小さじ1 みりん 小さじ1
片栗粉 適量

【作り方】
1 パンズにバターを塗って焼き目をつける。
2 キャベツを千切りにしてごま油で炒め、最後に卵でとじる。
3 魚河岸ソーセージ桜海老とはんぺんを砕いて混ぜ、乾燥桜えびと千切りにした柴漬け、三つ葉と塩ひとつまみを加える。片栗粉をまぶし180℃の油で3分揚げる。
4 鍋に銀あんの材料を加え、とろみがつくまで弱火にかける。小口ネギを加え、パンズに②③④の順番で挟む。

実は、魚と合わせるとおいしい！

ホットドッグ・バーガー

鮭コロバーガー



【材料(1人分)】 パンズ 1つ
紅鮭ほぐし身 15g レタス 25g
玉ねぎ 20g バター 10g
薄力粉 8g 牛乳 20cc
塩、ホワイトペッパー
少々 ミックスチーズ 4g
薄力粉 少々 卵 1個 パン粉
適量 トマトのスライス 1枚
(ソース)サワークリーム 10g
粒マスタード 5g 塩 少々

【作り方】
1 ソースの材料を混ぜておく。
2 バターで玉ねぎのみじん切りを炒める。薄力粉と牛乳を数回に分けて入れ、弱火で炒め、塩とホワイトペッパーを加える。沸騰したらミックスチーズと紅鮭ほぐし身を加えて混ぜ、常温になるまで冷ます。手に薄力粉をつけて成形し、卵とパン粉をまぶし180℃の油で約3分揚げます。
3 パンズにバターを塗って焼き目がつくまで焼き、レタス②・トマト・玉ねぎのみじん切りの順番で乗せ、①をかけて挟む。

これを使いました！
紅鮭ほぐし身
イオントップバリュ株式会社



これを使いました！
かつお味噌節
うね乃株式会社



かつお味噌の
クリーミードッグ

【材料(1人分)】 ホットドッグ用パン 1つ
かつお味噌節 1/3 おろし生姜 少々
おろしにんにく 少々 マヨネーズ 10g
ちくわ 1本 小口ネギ 少々 玉ねぎ 1/4個
オリーブオイル 適量 チーズ 10g

【作り方】
1 玉ねぎを千切りにして水にさらし、水気を切る。
2 かつお味噌節を細かく刻み、おろし生姜とおろしにんにくを混ぜて、弱火にかける。マヨネーズと細かく刻んだちくわを加えて炒め、小口ネギを加える。
3 パンにオリーブオイルを塗って軽く焼いておき①②の順番でパンに挟む。最後に、チーズを乗せてトースターで焼き目がつくまで焼く。



ホットドッグ・バーガーのレシピ
教えてもらいました！
工藤 慎也さん
「デリファシャス (deri fu cious)」シェフ
deri fu cious
住所：東京都目黒区東山1-9-13
営業時間：12:00～21:00
定休日：水曜日

まぐろナゲットの
マヨピクルスあえ



これを使いました！
まぐろナゲット
株式会社 バンノウ水産



【材料(1人分)】 ご飯 お茶碗1杯程度
まぐろナゲット 2個 ピクルス(もしくは
お新香)お好みの量 しょうゆ 小さじ1/2
マヨネーズ 大さじ1 塩 少々 のり 適量
【作り方】 まぐろナゲットを電子レンジで
解凍し、冷ましている間にマヨネーズとしょうゆを混ぜる。ピクルスとまぐろナゲットをサイコロ状に切り、混ぜておいた調味料とあえてご飯の真ん中に詰める。手に塩少々をまぶして成形し、最後にのりを巻く。

これを使いました！
はもの蒲焼
株式会社 井上商店



おにぎりのレシピ
教えてもらいました！
右近 由美子さん
「大塚おにぎり ほんご」女将
ほんご
住所：東京都豊島区北大塚2-26-3 金田ビル1F
営業時間：11:30～24:00
定休日：日曜日

しゃけポテチの
カラフルにぎり



【材料(1人分)】 ご飯 お茶碗1杯程度
熟成紅鮭焼きほぐし 大さじ1
ポテトチップス(コンソメ) お好みの量
ゆかり 小さじ1 塩 少々
【作り方】 ボールにご飯、ポテト
チップスを加え、ポテトチップスを
潰しながら混ぜる。混ぜたら鮭
焼きほぐし、ゆかりを加えて混ぜ、
手に塩少々をまぶして成形する。

お弁当に欠かせない、和食の定番 ごちそうおにぎり

これを使いました！
熟成紅鮭
焼きほぐし
株式会社 極洋



はものチーズのイタリアン軍艦



【材料(1人分)】 ご飯 お茶碗 1杯程度
はもの蒲焼 2枚 クリームチーズ 20g
バジル お好みの量 のり 適量
【作り方】 はもの蒲焼、クリームチーズをそれぞれ1cm角に切る。丸く握ったおにぎりの真ん中をへこませて、切った具材を詰める。のりをおにぎりの高さに合わせて切り、巻きつけて軍艦型にする。最後にバジルを乗せる。

Action 02: 知ってみよう 日本さかな検定「ととけん」

楽しく学ぶともっとおいしい

日本さかな検定とは、魚全般の知識を問う検定試験。古くより日本では魚のことを「とと」と呼び親しんできたことから、日本の魚食文化に親しんでほしいという願いを込めて、「ととけん」と愛称をつけた。これまで全国から累計22,000人以上が受験しており、年齢層は5歳から89歳まで幅広い。魚への関心や知識を深めてもらうことで、世界に誇る日本の魚食文化の魅力を再発見してもらいたいと考えている。



interview

1級最年少合格者 三浦 雅弘さん
小学6年生で念願の1級に合格できました。ととけんを勉強すると、単純な魚の知識だけではなく、漁港や栄養、郷土料理など幅広い知識を得られるのでおすすめです！魚を見る目が変わりますよ。将来は、ととけん得た知識を生かせる仕事をしてみたいと思っています。

模擬問題
ととけんに
チャレンジ



3級・初級

Q1

北海道の春告げ魚であるこの魚は、卵巣は数の子としておせち料理に、乾燥させた身欠きは郷土料理にも使われます。この魚を選びなさい。
①サケ ②タラ ③ニシン ④ハタハタ

2級・中級

Q2

春にはたまねぎ、夏にはおくら、初秋には松茸と、季節ごとに出会いものとされる魚介を選びなさい。
①アマダイ ②ブリ ③ハモ ④ニシン

1級・上級

Q3

クセのない白身ゆえか、飛騨の古川では河フグ、筑後川の河口に近い福岡県大川では川アンコウと呼ばれます。この魚を選びなさい。
①ナマズ ②コイ ③ボラ ④カジカ

解答はこちら

<http://www.totoken.com/exercise/index.html>



日本さかな検定協会
<http://www.totoken.com/>

Action 03: やってみよう 日本さばけるプロジェクト

目指せ、さばける男女！

「日本さばけるプロジェクト」では、「さばく」ことを通して、海や自然の恩恵を感じてもらいたいと考えている。プロジェクトでは、正しい魚のさばき方を学べる体験会「海と日本さばける塾」を調理専門学校や地方テレビ局の協力のもと、全国で開催している。また、YouTubeに「さばけるチャンネル」を開設し、服部栄養専門学校の日本料理講師、西澤辰男氏の監修による、魚のさばき方動画を配信するなど、日本中に「さばける人」ムーブメントを起こすべく、活動を展開している。



さばける塾は東京では8回、全国39地域で開催されている



動画は現在約110本。魚介のさばき方以外にも、「鮮度の見分け方」や「つまの切り方」など、プロの料理人の小技が学べる



日本さばけるプロジェクト
実行委員会
<http://sabakeru.uminohi.jp/>

Love みんなの魚食アクション

「魚料理を好きになってもらいたい!」「もっと魚に親しんでほしい!」。そんな思いを込めて、日本各地でさまざまな団体が行っているアクションを紹介します。

Action 01: 親しもう

SAKANA & JAPAN PROJECT ©

魚食は日本のソウルフード

日本の魚食文化のすばらしさを伝え、再び活性化させるため2017年に発足した取り組み。主な活動は、公式サイトでの情報発信や魚食をテーマとしたイベントの開催など。中でもプロジェクトの核となるのは、「ジャパン フィッシャーメンズ フェスティバル 全国魚市場&魚河岸まつり」。昨年は14万人が来場し、全国の漁師めしや磯料理に舌鼓を打った。さらに、3月7日を「さかなの日」に制定。*「3(=さ)か7(=な)のつく日は、さかなを食べよう」をスローガンに掲げて活動を行った。今後も多様な取り組みを通して、魚食を一層盛り上げていく予定。

*日本記念日協会に正式登録



昨年のジャパンフィッシャーメンズフェスティバルの様子(日比谷公園)



さかなの日を記念して作られたロゴマーク



SAKANA & JAPAN PROJECT
推進協議会
<https://37sakana.jp/>

Sub Action

全国のお父さんを「パパさかな大使」に

家庭内で魚食の機会をもっと増やすべく、お父さんたちを魚食を推進する「大使」に任命。「パパさかな大使検定」に合格すると大使の名刺データがもらえるほか、サイト内の「パパさかな料理」レシピに挑戦し、継続的に魚食推進に取り組んだ大使は「親子参加の料理教室」などに特典として参加できる。



大使だけがもらえるオリジナル名刺



プロジェクト推進役で、パパ料理研究家の滝村氏による自慢の料理。簡単でおいしいものばかり



パパさかな大使
<https://37sakana.jp/papasakana/>

銚子ってこんなところ

その1

銚子の名前の由来



入口が狭く中に広い空間が広がる酒器の「銚子」に河口の地形が似ていたことからついた名とされています。

その2

実はしょうゆの産地

江戸時代に原料である大豆や小麦が利根川を通して銚子に運ばれたため、しょうゆの醸造が広まりました。銚子を代表するヒゲタ醤油(左)とヤマサ醤油(右)のしょうゆは、漁協直営の食堂「万祝」にも常備されています。



その3

日本一、初日の出が早い



日本の最東端は北海道の納沙布岬ですが、地軸の傾きにより銚子で日本一早い初日の出が見られます(島を除く)。

水揚げ量日本一!

千葉県 銚子漁港

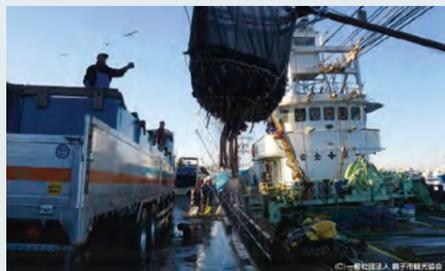
平成29年の水揚げ量は28万790トン(速報値)と、2位以下の漁港を大きく突き放し、7年連続で断トツの水揚げ量トップとなった銚子漁港の魅力をご紹介します。

取材・文/柳澤美帆 撮影/キッチンミノル



日本一にズームイン

大消費地に近い立地を生かしてスピード勝負



©一般社団法人 銚子市観光協会

日本最大級の海水製氷工場 鮮度をキープ



生マグロもたくさん揚がる



銚子漁港のおすすめグルメ、ぜひ食べに来てください!

トロやボタンエビがのった「厳選素材の海鮮丼」



生マグロ中心の「まいわい丼」

岩瀬広志さん

銚子市漁業協同組合 参事。多くの人にとって使い勝手のよい漁港になることを目指し、設備の拡充などに尽力。

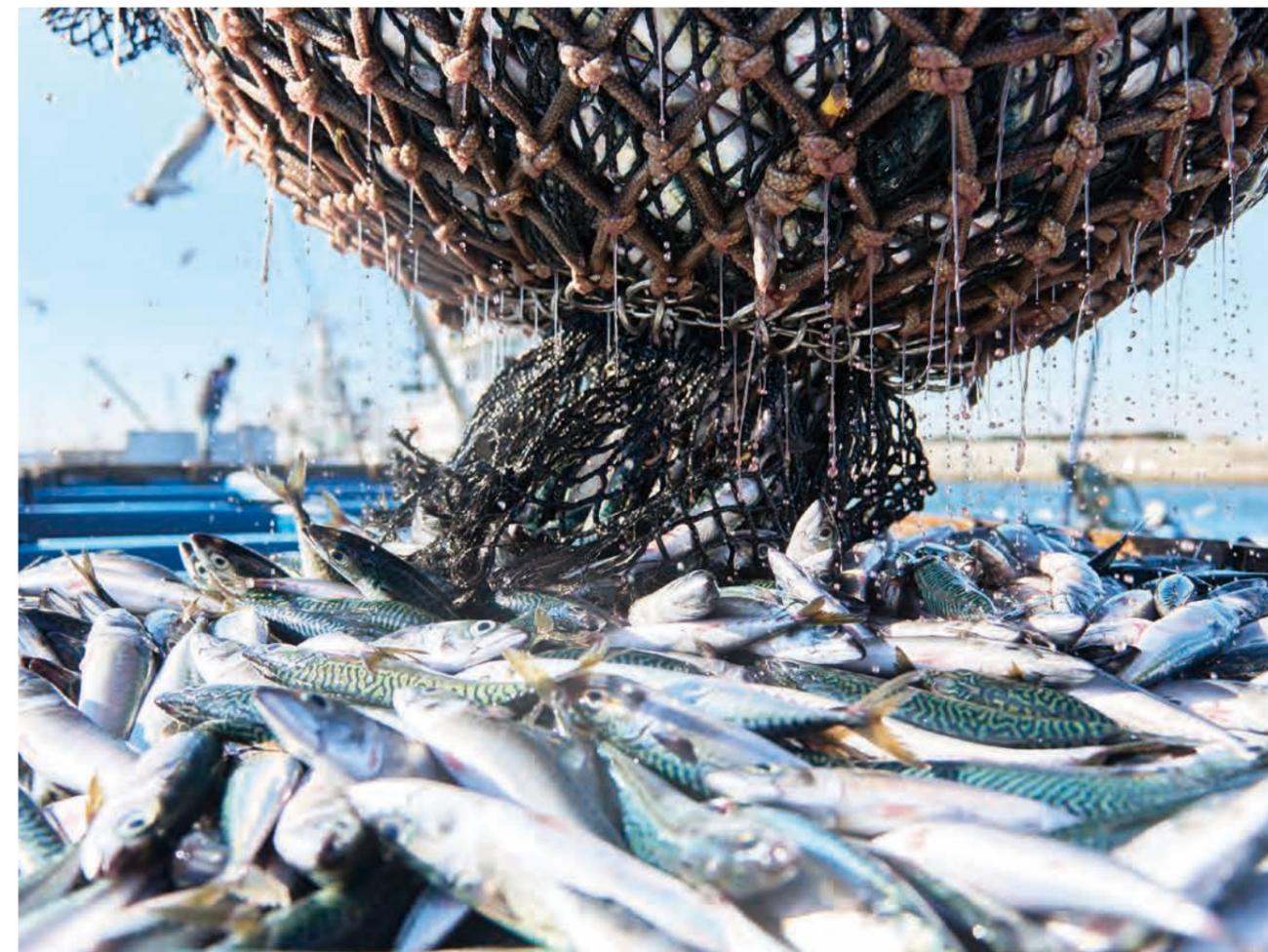


東京に近い立地を生かし漁船をもてなす港です

銚子漁港は沖合に全国でも有数の豊かな漁場があるだけでなく、水揚げされた魚介類をすぐに一大消費地である東京に届けられる好立地にあります。ただ、7年連続して日本一を獲得できたのは、立地や漁場の優位性だけでなく、さまざまな工夫を凝らしているからだと考えています。ほかの漁港では漁船側が支払うことのできる水揚げ時のクレーン代や水代を銚子漁協で負担するなど、制度や設備の充実を図っていますし、今年4月からは日本最大級の製氷工場も稼働。海水と真水の両方から1日に50トンの氷を生産することが可能で、合計で800トンの大量の水を

貯水できるようにもなりました。これで繁忙期に不足することもあった水を漁船などに十分供給できるようになりました。

また近海マグロ漁船の基地としてもにぎわいをみせています。生のマグロを取り扱う日本の漁港では初となる、高度な衛生管理システムが導入された市場があり、ここでセリが行われています。一般の人でも市場の2階からセリの見学ができ、市場のOBが詳しく解説もしてくれます。漁協直営の食堂では、冷凍されずに生のまま水揚げされた極上のマグロが味わえるので、観光客の皆さんにもぜひ食べていただきたいです。今後も最新の設備を導入しながら、今以上に多くの漁船が集まる魅力ある漁港にしていきたいと思っています。



DATA



千葉県 銚子漁港

東京から約100キロメートル離れた関東平野の最東端に位置し、3つの卸売市場や製氷工場、加工工場を有する日本屈指の漁港。

漁師が恐れる難所から漁船が集まる一大拠点に
江戸時代、銚子のまちは特産物のしょうゆや関東以北から送られてくる水産物などを利根川の水運を利用して運ぶ「江戸の台所」として発展しました。
利根川が流れ込む銚子漁港の沖合は、暖流と寒流が激しくぶつかるためプランクトンが豊富で古くから好漁場として知られていましたが、多くの漁船が遭難する海の難所でもありました。そこで大正時代に銚子醤油(現・ヒゲタ醤油)社長の濱口吉兵衛が国會議員となって国や県に働きかけて工事が行われ、安全な漁港へと変わっていきました。現在では全国の漁船が集まる沖合漁船の一大拠点となり、アジやイワシ、マグロなど200種類以上の魚が水揚げされています。

「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。取材・文/丸山こずえ

第13回食育推進全国大会 in おおいた
 みんなでかたろう食育のすすめ
 ～うまい楽しい元気な大分～
 日程：6/23(土) 10:00～17:00、6/24(日) 10:00～16:00
 会場：J:COM ホルトホール大分
 入場無料

多彩なイベントや講演で食育の重要性をPR
 6月は「食育月間」です。期間中は、全国各地の保育所や学校、図書館などで食育をテーマとした取り組みやイベントが行われます。その中核的行事として、毎年開催しているのが「食育推進全国大会」。第13回となる今大会では、スキージャンプ選手の葛西紀明さんの講演や、ドキュメンタリー映画「カレーライスを一から作る」の上映が行われます。さらに、展示・PRブースや地元食材を集めた飲食ブースも設置するなど、約100団体による多彩な企画を用意して、皆さまの来場をお待ちしています。

第13回食育推進全国大会 in おおいた

日程：2018年6月23日(土)、24日(日)
 場所：ホルトホール大分およびその周辺
 内容：シンポジウム、ワークショップ、展示ブース、直販・飲食ブースなど



陳建一さんによる料理の実演



管理栄養士による健康管理の講演では実践も



屋外ブースのマルシェには商業高校も出店



閉会式では高校生が書道パフォーマンスを披露

自分たちの食育活動について意見交換

※写真はすべて昨年度のものです。

あふラボ ドローンでカワウを撃退



漁業被害をもたらすカワウ
 内水面漁業の漁場となる河川や湖は、海に比べて水産資源の量が少なく、全国の内水面漁業協同組合がアユやヤマメの放流、産卵地の造成など資源保護活動に取り組んでいます。しかし、その活動に水を差しているのがカワウによる捕食被害です。
 カワウは1日に約500gもの魚を食べるため、養殖場の魚や放流された稚アユが大量に被害に遭い、深刻な問題となっています。これまでロケット花火や銃器による対策が取られてきましたが、より安全で効果的な対策として、ドローンを使った被害防止技術の開発が進んでいます。

安全かつ確実にカワウを追い払う
 カワウ対策を研究している中央水産研究所内水面研究センターの坪井潤一さんによると、ドローンの長所は、高い木の上や住宅街に近い河川など、安全性や騒音の問題でこれまで対策が行き届かなかった場所でも使えること。ドローンで巣の近くの木にビニールひもを張って繁殖を防ぐ、ドローンにつけたスピーカーからの音で追い払うといった対策が、目覚ましい成果を挙げています。さらに、繁殖抑制のため巣にドライアイス投入する技術も開発中です。すでに19県にカワウ対策のドローンが配置され、など普及にも力を入れています。

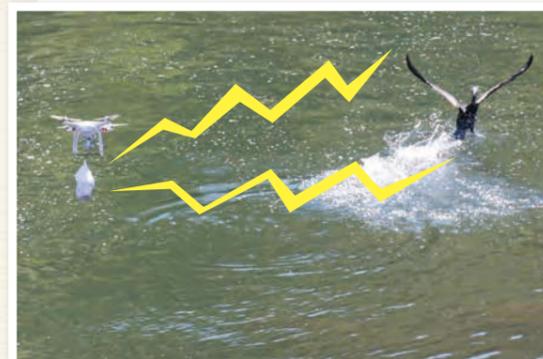


対策① ドライアスを巣に投入

ドライアスを巣に投入して卵を急速に冷やし、ふ化を抑制する。これまで手で投入してきたが危険も多く、ドローンを使った投入技術の確立が進められている



秋田県で行われた、カワウ対策のためのドローン操縦技術講習会の様子



対策② スピーカーの音で追い払う

ドローンがスピーカーから音を出しながらカワウを追いかけ、追い払う。効果が高く、放流場所の一部で実施しただけで広範囲のカワウを一掃できたケースもある

あふトリビア

日本ではウミウ、中国ではカワウを使うという違いのある鵜飼。日本で使うウミウはカワウより丈夫で体が大きく、野生のウミウを鵜匠が育てながら利用。中国では漁師が自らカワウを繁殖させ、鵜飼いに利用しています。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた「aff(あふ)」3月号へのご意見・ご感想を紹介します。

いつもニッポンの郷土料理を楽しみにしています。今回のどて煮もそうですが、写真を見て、文章を読んでいると、その土地へ行って食べたいなあと思います。

(30代・女性)

今回の特集を読んで何だか明るい気持ちになりました。私が住んでいる田舎でも耕作放棄地が目立ってきています。高齢化や後継者不足と言われていますが、今後、若い人たちが引き継いでくれたり、移住してきてくれればと期待しています。

(50代・女性)

ワクワクする特集で、若い世代が活躍されているのがいいですね。農業は、ITやドローンの導入により、新たな展望が広がるかと思えます。6次産業化を目指したり、国内外に販路を広げたりして、新しい立ち位置をつかんでもらいたいと思います。

(60代以上・男性)

以前は女性が農業をするというイメージはありませんでしたが、女性が働きやすく、活躍できるような環境に変わってきていることを知り、農業のあり方が変化していくことが分かりました。

(20代・女性)

「木のある暮らしをもっと身近に」で、木の室内創造あそび場「感性の森」(宮城県)の写真にくぎ付けになりました。木の恩恵で、遊び場の空気までキレイに澄み切っているような気がしました。このような空間がもっと広がるように期待しています。

(50代・女性)

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Webサイト「aff(あふ)」のページから回答できます。



○編集・発行 農林水産省大臣官庁広報評価課広報室
〒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

○編集協力 株式会社文化工房
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F
TEL.03-5770-7114(代表) FAX.03-5770-7114
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀
藤田紫系 小竹結女
アートディレクション/釜内由紀江
デザイン/石川幸彦 清水桂

News 3

今年も都心に牧場が

毎年6月は牛乳月間、6月1日は牛乳の日です。国産牛乳・乳製品のおいしさや酪農の大切さ、魅力をアピールするイベント「六本木牧場」が6月3日、東京都港区の六本木ヒルズアリーナで開かれます。

模型の牛を使った乳搾り体験コーナーやおいしいご当地アイスクリームを味わえる飲食コーナーなど、子どもから大人まで楽しめる企画を展開。都会の真ん中で、普段触れる機会の少ない酪農を身近に感じることができるイベントです。



コツを教わって上手に乳搾り



日本一イケメンな酪農家は誰だ?

※写真はすべて昨年度のもです。



牧草ベッドは柔らかくて気持ちいい

六本木牧場

日程：2018年6月3日(日)
場所：六本木ヒルズアリーナ
住所：東京都港区六本木 6-10-1



クイズの答え

航空機

違法操業の防止や水産資源の適切な保存管理などを目的として行っている漁業の取締り。水産庁では、全国8カ所に44隻(2018年3月末現在)の漁業取締船を配備するほか、広大な日本の排他的経済水域を効率的に取り締まるため、4機の取締航空機を配備し、上空から漁船の操業状況の把握、漁業取締船と連携した取締りを行っています。



News 2 浜の活力を取り戻そう! 優良事例を表彰

漁業者が自らの知恵と行動で漁業を活性化

地域によって水揚げ魚種や漁獲量などの状況がさまざまな各漁業地域の活性化を図るためには、地域の実態に合わせ、浜ごとに取り組んでいくことが重要です。

そこで、各浜が漁業収入の向上とコスト削減を目指し、漁業者自らが具体的な取り組みを行う「浜の活力再生プラン」が全国で実施されています。これは、各地域の漁業者が、所得を5年間で1割以上増やすことを目標に、それを実現するための計画を市町村と連携しながら、策定するものです。

これまで、全国で計659のプランが策定され、おおむね7割の地区で漁業所得向上の目標を達成しているという成果が出ています。

今回、その中から、優れた取り組みを行った地区の表彰が行われ、高知地区地域水産業再生委員会清水部会が農林水産大臣賞を受賞。航空機による高鮮度サバの輸送、鮮度保持対策の強化、漁具製作・修繕に漁師OBを登用するなどの工夫が評価されました。

こうした取り組みが全国に広がることで、水産日本が復活し、魅力的な水産物が安定的に届けられることが期待されます。

「土佐の清水サバ」をさらなる高みへ

高知地区地域水産業再生委員会清水部会 (高知県)

ブランド魚「土佐の清水サバ」の首都圏への輸送を、これまでの陸送に加え、航空便を活用し、高鮮度で提供した結果、出荷数が大幅に増加。また、定置網で獲れた魚を船上で血抜きするなどの鮮度保持対策も強化。平成28年の漁業所得は、平成23～25年の平均に比べて21%向上しました。



農林水産大臣賞



水産庁長官賞



水産庁長官賞

「こがわ」と読んでもらうために

小川地区地域水産業再生委員会 (静岡県)

漁業者が鮮度や品質の高いサバを提供し、漁協と加工業者が協力して「さばチキン」などの商品を開発。これらを地域のイベントや店舗で販売。小川のサバの知名度向上を目指す、地域一体となった取り組みが評価されました。

入札制へと転換し、魚価を向上

岸和田臨海地区地域水産業再生委員会 (大阪府)

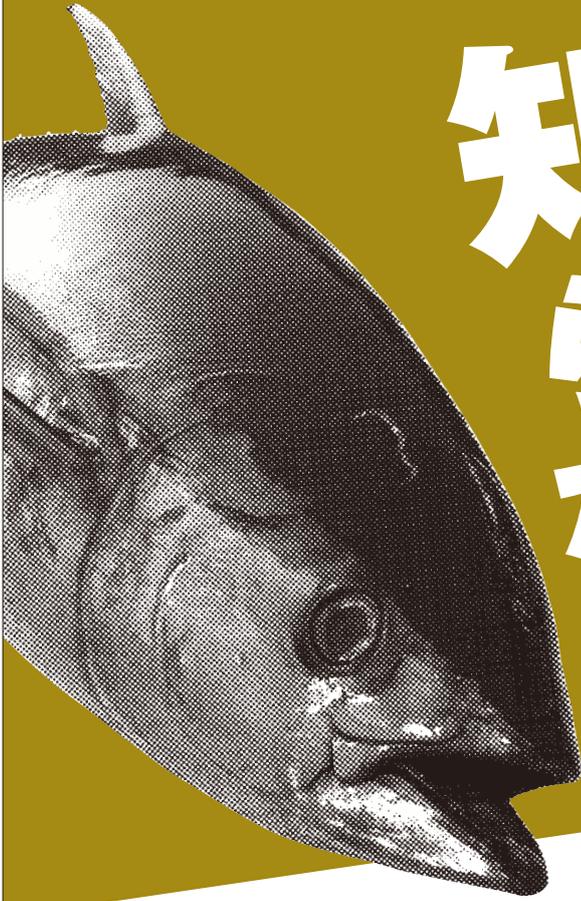
荷揚げ場所を集約し、統一した鮮度保持対策を実施。相対取引から競り取引に移行し、魚価単価の向上を図りました。さらに品質・鮮度保持を徹底したシラスやスズキを「泉州プレミアム鮮魚」としてブランド化しました。

プライドフィッシュとは何か？



漁師が選んだ、本当においしい魚
PRIDE FISH

本当の旨さを
知らない。
あなたはまだ、魚の



漁師が選んだ、本当においしい魚。 それが、PRIDE FISH -プライドフィッシュ-

魚離れが年々進む中、本当においしい魚を食べたことがある人はどれだけのいるでしょうか。思わず感動せずにはいられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地元漁師が自信を持って勤める魚を「プライドフィッシュ」に選定。地域ごと、春夏秋冬ごとに、魚を知り尽くした漁師が選ぶ“今一番食べてほしい魚”をぜひ味わってみてください。

各都道府県の漁師が勤める
旬の魚が分かる！



その魚を食べられる、
買えるお店が分かる！



各地域の魚の
イベント情報が分かる！



<http://www.pride-fish.jp>

【問い合わせ先】 全国漁業協同組合連合会 輸出・直販事業部 消費拡大対策室



Facebookもチェック!

<https://www.facebook.com/JFpridefish>

国産水産物流通促進センター
構成員 全国漁業協同組合連合会

