



令和2年1月21日開催

第3回「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」推進会議

CONTENTS

女性の力で日本の水産を元気にする

～「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」について～ 2

● 水産業を取り巻く環境 2

● 水産業における女性の地位 3

● 女性の力で日本の水産を元気に 5

編集後記 8

女性の力で日本の水産を元気にする ～「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」について～

「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」事務局
(水産庁増殖推進部研究指導課)

水産庁は、水産業に従事する女性の活躍をアピールすることで地域や産業の活性化を目指す「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」を平成30（2018）年11月に発足させました。プロジェクト発足の経緯や目的、今後の活動についてご紹介します。



水産業を取り巻く環境

水産業を取り巻く環境は、世界的な人口の増加や経済発展に加え、水産物の優れた栄養特性に対する評価の高まりもあって、その需要が増大している一方、世界の水産資源の多くは満限あるいはそれ以上に利用されているとされており、我が国周辺の豊かな水産資源を適切に管理し、国民に安定的に水産物を供給していくことの重要性が高まっています。

一方、我が国においては、漁船の高船齢化、漁業者の減少・高齢化の進行等、水産物の生産体制が脆弱化するとともに、国民の「魚離れ」の進行が止まらず、このままでは、我が国周辺の「身近な自然の恵み」を活用する力を失ってしまう状況も

懸念されています。

特に漁村地域においては、漁業・水産業とその関連産業が経済の中心となっている場合が多く、これらの地域における経済活動の水準を維持・向上させ人口減少と地域経済の縮小を克服することなどが課題となっています。

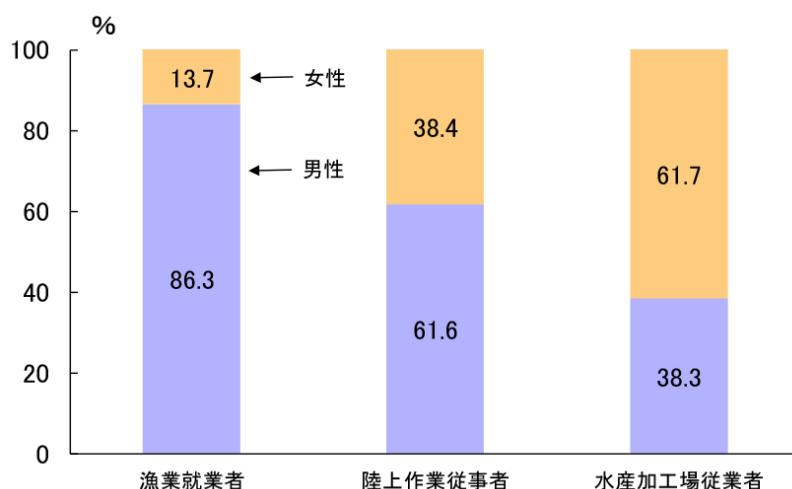
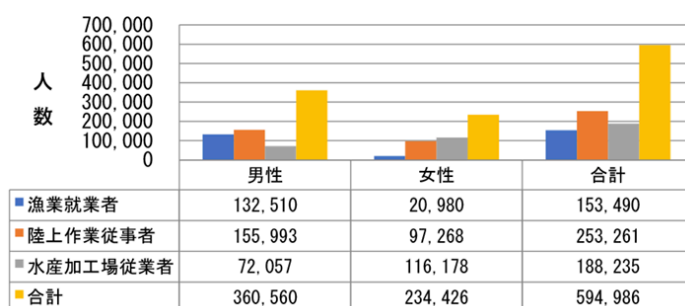
このような中で、我が国の水産業を若者にとって魅力ある産業とするとともに、国民への水産物の安定供給という使命を持続的に果たすことができるようにしていく必要があります。世界市場や国内消費者の多様なニーズを視野に入れて、女性や若者も含め、意欲ある漁業者等の創意工夫を活かせる取組を進めていくことが重要となっています。

水産業における女性の地位

そのような中、女性の地位向上と活躍の推進は、漁業・水産業の課題の一つとなっています。

全国の漁業・水産業従事者は約 59 万人で、従事者の男女構成をみると、約 40%に相当する 23 万人が女性です。

漁業・水産業従事者数



資料：農林水産省「漁業就業動向調査」（平成 29（2017）年、漁業就業者）及び「2013 年漁業センサス」（陸上作業従事者及び水産加工場従事者）に基づき水産庁で作成

海上での長時間にわたる肉体労働が大きな部分を占める漁業においては、就業者に占める女性の割合は 13.7%と低くなっていますが、漁獲物の仕分けや選別、カキの殻むきといった水揚げ後の陸上作業（女性 38.4%）や、漁獲物の主要な需要先である水産加工業（女性 61.7%）においては、女性が重要な役割を果たしています（図参照）。

このように、海女漁等の伝統漁業のみならず、水産物の付加価値向上に不可欠な陸上での活動を通し、女性の力は漁業・水産業を支えています。

一方、女性が漁業経営や漁村において重要な意思決定に参画する機会は、いまだ限定的であると考えられます。例えば、平成 27（2015）年の全国の漁業協同組合における正組合員に占める女性の割合は 5.6%となっています。また、漁業協同組合の女性役員は、近年少しずつ増えてきているものの、全体の 0.5%に過ぎません（表参照）。

平成 27（2015）年 12 月に閣議決定された第 4 次男女共同参画基本計画においては、農山漁村における地域の意思決定過程への女性の参画の拡大を図ることや、漁村の女性グループが行う起業的な取組を支援すること等によって女性の経済的地位の向上を図ること等が盛り込まれています。

また、水産業・漁村において女性の一層の地位向上と活躍を推進するためには、女性の役割として固定されがちな家庭内労働を男女が分担していくこと等、固定的な性別役割分担意識を変革していくことも必要です。

漁業協同組合の正組合員及び役員に占める女性の割合

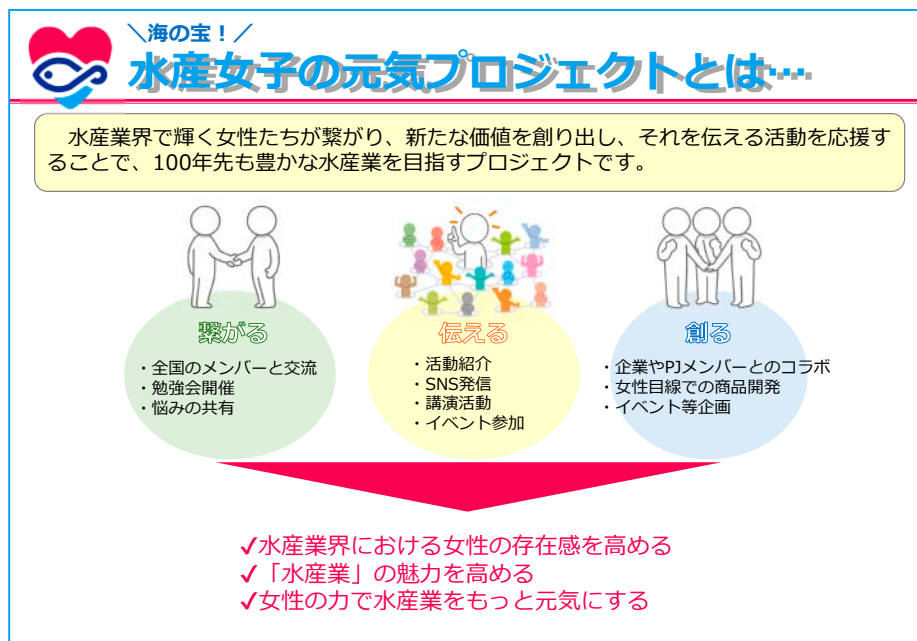
	女性正組合員数	女性役員数
平成 22 年 (2010)	10,111 人 (5.7%)	38 人 (0.4%)
平成 23 年 (2011)	9,907 人 (5.8%)	39 人 (0.4%)
平成 24 年 (2012)	9,436 人 (5.6%)	37 人 (0.4%)
平成 25 年 (2013)	8,363 人 (5.4%)	44 人 (0.5%)
平成 26 年 (2014)	8,077 人 (5.4%)	44 人 (0.5%)
平成 27 年 (2015)	8,071 人 (5.6%)	50 人 (0.5%)

資料：農林水産省「水産業協同組合統計表」

女性の力で日本の水産を元気に

このような中、水産業に従事する女性にスポットライトを当て、自らの意欲と能力を発揮して前向きに取り組む女性を応援することが、女性が活躍できる環境づくりに重要と考え、水産庁では、「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」を平成30（2018）年11月に発足させました。

水産業界で輝く女性たちが“繋がり”、新たな価値を“創り出し”、それを“伝える”活動を応援することで、100年先も豊かな水産業を目指すことをビジョン・ステー



「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」発足時の水産女子メンバー（長谷長官（当時）を囲んで）
（平成30（2018）年11月16日）

トメントとするプロジェクトです。

“繋がり”（全国の水産女子が交流、勉強会の開催、悩みの共有）、“創り出し”（企業やメンバーとのコラボ、女性目線での商品開発、イベントの企画等）、“伝える”（活動の紹介、SNS 発信、イベント参加）ことで、水産業界における女性の存在感を高める！、水産業の魅力を高める！、女性の力で水産業をもっと元気にする！ことを目指します。

発足当初 16 名だった水産女子のメンバーも、現在（2019 年 12 月末）では 51 名となりました。

メンバーの構成は、漁師、加工、仲卸、販売のほか、一般消費者向けの魚の捌き方教室や児童を対象とした料理体験学習を通じた魚食普及の活動、釣りや教育、音楽を通じて食や海、漁村の魅力を発信している方といった様々な業種の女性たちです。

「多くの人によろこんでもらえる魚を提供したい。」「女性の働きやすい、活躍しやすい環境をつくりたい。」「子どもたちに海、魚の魅力を伝承していきたい。」「メディアを使って水産の魅力をアピールしたい。」と皆さん意欲をもっています。

現在、SNS を通じて水産女子の間で様々な情報交換などの交流を行っているほか、講演活動や、レシ



第 5 回国際女性会議 WAW! / W20 へのブース出展
(平成 31 (2019) 年 3 月 23 日)



こども霞ヶ関見学デーへの出演
(令和元 (2019) 年 8 月 7 日～8 月 8 日)



JF 全国女性連フレッシュ・ミズ・プログラム (西日本) での講演
(令和元 (2019) 年 9 月 18 日)

ピの提案、イベントへの参加などの取組が行われています。

また、本プロジェクトへの参画、関心をいただいている企業も増えてきており、水産女子と企業とが連携した商品、サービス等の開発に向けた検討が進められています。女性でも扱いやすい漁労機器の開発による作業負担の軽減、地域特産の水産物を使ったヘルシーで調理しやすい食材の開発による水産物の付加価値の向上、

10/1(火)→31(木)

魚食普及月間

地下1階：阪神食品館

10月はお魚を食べよう!

協力：水産庁、全国漁業協同組合連合会、(一社)マリン・エコラベル・ジャパン協議会、大阪市中央卸売市場



“水産女子”オススメ お魚メニューのレシピをご紹介します。

栄養豊富な食材ながら、年々日本の食卓から消えつつあるといわれる魚。

阪神食品館では、「もっと魚を食べてほしい!」という思いから、

注目の“水産女子”とコラボレートし、簡単に作れて、ボリュームもおいしさも満点なお魚レシピをご紹介します。

鮮魚売場スタッフも
考案!

Recipe1

さんまの生姜煮

塩焼きだけではなく、煮付けても
おいしいさんま。DHA豊富で体にうれしく、
ご飯もすすむおいしさです。



材料(2人前)

- さんま…2尾 ●しょうが…1/2カケ ●酢…大さじ1
- 酒…大さじ1と1/2 ●しょうゆ…大さじ1と1/2
- みりん…大さじ1/2

作り方

- ①さんまは頭と尾を除き、3～4cmの長さに筒切りに。濃いめの塩水に浸けながら内臓を取り、洗って水気を拭く。
- ②しょうがは千切りにする。
- ③鍋にさんまとかぶるくらいの水、酢、酒を入れて強火にかけ、沸騰したらアクをとり、弱火にして、10分～15分間ゆでる。
- ④しょうが、しょうゆ、みりんを入れて落し蓋をし、弱火で汁気がほとんどなくなるくらいまでゆっくり煮含める。

Recipe2

さわらの南蛮漬け

秋から冬にかけて獲れる、
脂のりの良い寒さわら。
野菜もたっぷり栄養満点。



材料(2人前)

- さわらの切り身…2切れ ●小麦粉…大さじ1 ●玉ねぎ…1/4個 ●にんじん…1/4個 ●ピーマン…1個
- 鷹の爪…1/2 ●塩…少々 ●揚げ油…適量
- 南蛮漬けのタレ ●酢…大さじ2と1/2 ●薄口しょうゆ…大さじ1 ●砂糖…大さじ2 ●塩…少々

作り方

- ①さわらに塩をかけ5分置く。
- ②玉ねぎは薄切りに、にんじんとピーマンは千切りにし、鷹の爪は輪切りに。さわらは食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンに切った野菜と鷹の爪、酢、薄口しょうゆ、砂糖を入れ、玉ねぎとにんじんがしんなりするまで炒める。
- ④さわらに小麦粉をまぶし、フライパンで少量の油で揚げる。
- ⑤揚げあがったら、熱いうちに③でできた南蛮漬けのタレにひたし、しばらく置いておく。

Recipe3

野菜たっぷり秋鮭のチーズ焼き

旬の秋鮭を使った、彩り鮮やかな
洋風メニュー。真鱈やさわら、
鯛でもおいしくいただけます。



材料(2人前)

- 秋鮭…2切れ ●じゃがいも…2～3個 ●玉ねぎ…1個 ●しめじ…1/2束 ●プチトマト…5～6個
- スライスチーズ…2～3枚 ●オリーブオイル…適量 ●塩…少々 ●こしょう…少々

作り方

- ①じゃがいも、玉ねぎはスライス、プチトマトは半分に切り、しめじはほぐしておく。
- ②フライパンにオリーブオイルをひき、じゃがいもの両面をかるくソテーする。
- ③②の上に秋鮭の切身、玉ねぎ、しめじの順に上に乗せ蓋をして、弱火で約10分蒸し焼きにする。
- ④塩、こしょうで味付けし、仕上げにスライスチーズをのせ再度蓋をして、余熱でチーズを溶かす。

レシピを考えてくれた人

水産女子プロジェクトメンバー
株式会社ういち 下川明日実さん
中央卸売市場で働く管理栄養士。
魚のすばらしさを広めるため、日々奮闘。食育をはじめ、レシピの考案や情報発信などにも、積極的に携わる。



水産女子プロジェクトって?

水産業界で働く女性たちが繋がり、新たな価値を創り出し、それを伝える活動を応援することで、水産業が100年先も豊かであることを目指し、水産庁に事務局を置いているプロジェクト。“水産女子”の愛で、豊かな海を守り、育み、未来のこどもたちに繋げていくことがモットーです。



webサイトは
こちら



Facebookは
こちら



レシピを考えてくれた人

地下1階：阪神食品館
「阪神髭定」スタッフ青木

魚のおいしさを伝えるべく、熱心な接客を心がけている名物スタッフ。調理師免許、ぶく処理の免許を保有し、和食全般と魚料理が得意。





ジャパンハーヴェスト 2019 への出展（令和元（2019）年 11 月 2 日～3 日）

等々、今後様々な企業とのコラボによる成果が実現できることを期待しているところです。

これからも、多様な企業と連携しつつ、水産業の現場で活躍する女性の姿を様々な切り口で情報発信するほか、このプロジェクトの取組を通じて水産女子自らが意識の改革、発想力・創造力の発展を図りつつ、女性の存在感を高め、併せて魅力ある「水産業」を目指していきます。

日本の水産を元気にする水産女子の活躍にご期待ください。

注：「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」の名称は一般公募により選定されました。

編集後記 窓辺のカーテン

今回の表紙は、令和2年1月21日に開催された第3回「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」推進会議での江藤農林水産大臣を囲んだ記念写真です。推進会議では、大ランチ会を開催すると共に、これまでの活動報告や今後の活動方針について話し合われました。今後も水産女子の皆様のご活躍が期待されます。

漁政の窓は残り1回になってしまいましたが、最後を締め括るにはふさわしいテーマで特集を組みたいと思います。是非ご期待下さい。

水産庁施策情報誌 **漁政の窓**

編集・発行 水産庁漁政部漁政課広報班

〒100-8907 東京都千代田区霞が関1-2-1 合同庁舎1号館8階

代表 03-3502-8111（内線6505）

URL <http://www.jfa.maff.go.jp/>

ご意見 ご質問はこちらへ ➡ URL <http://www.maff.go.jp/j/apply/recp/index.html>