

水産ジャーナリストの会

会 報



NO. 136

Japan Fisheries Journalists' Association

2015年8月7日

水産ジャーナリストの会

＝会長：金子弘道＝

事務局：佐藤 安紀子

(中央区銀座3-12-15)

03-3546-1291

ifjasuisan@gmail.com

<http://jaef.la.coccan.jp/jf/>

<研究会レポート>

「ミラノ国際博覧会と日本食」

農林水産省食糧産業局外食産業室室長 山口靖氏

5月から始まるミラノ万博は世界初の食をテーマにした国際博である。日本も「Harmonious Diversity - 共存する多様性 -」をテーマに、「日本食」や「日本食文化」を世界に発信していく。日本食の要は魚であることから、農水省外食産業室の山口靖室長をお招きしミラノ万博と魚食文化などについて話を伺った（4月6日開催）。

地球の未来食は和食である。自然と共生し多様な食文化を生み出す日本の農林水産業のあり方を世界の人に訴えていく

ミラノ万博は2015年5月1日から10月31日まで開催。テーマは「地球に食糧を、生命にエネルギーを」で初めて食が取り上げられた。地球上の食糧の課題に対して各国がどのように解決策を考えているのか、が中心的課題である。日本としては、われわれの食文化自身が今後のコミュニケーションの場で大きな役割を果たすと考えており、以下の内容を訴えていきたい。

①自然と共生して多様な生物を育みながら豊かな生態系を維持している日本の農林水産業のあり方が今後の食糧自給の一つのモデルとなる

②伝統的な食の知恵をつかって栄養価やうまみを高めながら提供されている和食が地球上の人々の健康的な食生活に貢献する「地球の未来食」になりうる

③食品産業・農業関連の産業がもつ先進的技術が飢餓・食糧変動といった食糧に関する世界的課題に貢献できる

④「いただきます」「ごちそうさま」に代表されるように自然の恵み・生産者に感謝するといった人々の絆を大事にするといったわれわれの食文化自身が今後のコミュニケーションの場で大きな役割を果たす



▲山口靖氏

その中で日本館は展示だけでなく、展示の理解を共感に変える「レストラン」のスペースを設けた。この他にも今回初めて公募にて集められた各自治体が、地域振興・輸出拡大のため地域の食材を紹介する「催事（日本館イベント広場）」のスペースも設けた。

展示の中身についていくつか紹介したい。「ダイバーシティの滝」といって日本の多様な食文化の魅力を伝えるコンテンツをスマートフォンに取り込むことが出来る装置を作った。これにより家に持ち帰って理解を深めてもらえるようになる。また人口爆発と食糧危機といった地球的な問題に対する回答として養殖、保存、輸送技

術といった日本の食への取り組みを紹介する。この他にも、観客も一緒に参加することで、日本の「いただきます、ごちそうさま」に代表される絆を大事にする日本の食文化を体感してもらえる「ライブパフォーマンスシアター」なども設けた。

レストランは「Feel the Japan is Passion 理解を共感に変える日本の食の体験」というコンセプトで作られた。技・空間・おもてなしを深く追求した本格日本食レストラン（美濃吉）、カレー（壺番屋）、すき焼き（柿安本店、人形町今半）、うどん・そば（サガミチェーン）、ライスバーガー（モスフードサービス）、寿司（吉野家ホールディングス（京樽））が提供される。

催事（日本館イベント広場）は、35の地方公共団体19団体3官公庁が集まった。小浜市、燕市、三条市、鶴岡市といった地方の市の方々も参加をしている。参加者は地元のよい食材を世界にPRしたい、という考えがある。しかし日本の食品はEUの現行規則上では外国に持って行けるものが少なかった。そのため、1年間EU当局・イタリア政府と交渉を続けた。その結果、牛・豚・鳥・水産物はミラノ万博の敷地に限ってはEUの認定施設以外でも持ち込み可能になった。牛肉・豚肉・鳥肉加工品は、今までは第3国リスト（EUに輸出できるEU外の国のリスト）に日本は載っていなかったが、今回の万博に合わせて牛・豚・鳥加工品を第3国リストに掲載することになった。

ミラノ万博の敷地内では商談をすることが出来ないため、ミラノ市街地にあるステッリーニ宮殿を1か月借りて商談会、個別ブランドの展示などをやるジャパンプレゼンテーション事業も開催する。このように今回のミラノ博ではさまざまな取り組みが行われる。これらの取り組み、活躍をミラノの中だけではなく、日本にも発信されなければいけないと思っている。今後は国内の広報活動を進めていきたい。

「わが国水産加工技術の現状と今後の展望」

東海大学前海洋学部長・加藤登氏（現同学部水産食品製造学客員教授）

和食が世界遺産に登録され、ミラノ万博では和食が注目されている。その中でも、世界一の技術により生産される日本の水産加工品は、海外での評価が高まり、今後の輸出の伸びが期待される。わが国水産加工技術の権威である東海大学前海洋学部長・加藤登氏をお招きし話を伺った（5月29日開催）

未利用魚を有効利用し、練り製品業界の復活を

日本国内では、漁獲されながらも投棄・未利用の魚が大量にあり、6割を投棄するケースも見られる。未利用の魚を有効利用し投棄を減らすとともにお国自慢の練り製品を開発・普及することで練り製品業界を復活させたい。

ちくわや蒲鉾も全て練り製品の仲間である。全国かまぼこ連合会では毎年2月品評会があり全国から600品もの商品が出される。練り製品は、本来は地物の余った魚を使って作られたのが歴史の発端であり、そこからお国自慢の練り製品が生まれた。現在は冷凍すり身が全国に普及し、その原料はアメリカのスケソウダラなどである。その結果、蒲鉾屋では魚をさばく包丁やすり身を作る機械がなくなってしまった。日本は世界で6番目の海を持っている。それをもっと有効的に使うべきである。

かつて、蒲鉾屋は2~3人の家内工業で、全国どこでもあった。3000~4000あったものが今は2000を切っている。それが残念でならない。冷凍すり身は保存がきき計画生産が出来、便利である。その中で、蒲鉾屋に昔のような蒲鉾作りをしてくれ、というのは酷なことである。そのため、漁協で地元の魚を使ったすり身づくりすることを働きかけている。

漁港で作る鮮度良好の「朝獲れすり身」

静岡県のいとう漁協や由比漁協では、骨肉分離機を使ってすり身づくりを行っている。

由比のサクラエビは、漁をした際に裸鰯が混入することがある。この裸鰯は、ほとんど利用されることなく投棄されていた。この裸鰯も有効利用しようということで、骨肉分離機をつかってすり身を作った。この機械を使えば漁協ですり身が作れる。しかも漁協で作れば「朝獲すり身」として鮮度良好のイメージがつく。いとう漁協では漁協で作ったすり身を、「サバ男くん」というブランド



▲加藤登氏

名で販売。1 キロパックにして地元のレストラン、ホテル、学校給食などに出している。

骨肉分離機では、骨についている身を取ることができる。アラスカで鮭を使った実験を行った。フィレをとった後のものを使い、骨肉分離機に入れると骨は外れて身だけ出てくる。骨についている状態から身を約7割回収することが出来た。これを凍結して鮭のスティックやハンバーガーのパテにすることが出来る。石巻では銀鮭のアラから身を取り出しハンバーガーの形にしてファミレスで提供している。

全国の漁協で未利用魚・投棄品があれば、上記のような形で利用することで、練り製品屋に持ち込むことも出来る。地元の魚を有効利用して練り製品が復活することを期待している。

11月15日は「かまぼこの日」。今年のかまぼこ誕生900年！

蒲鉾について現在確認されている中で一番古い記述は、平安時代の料理書にある。当時の蒲鉾は、串に刺さったいわゆる「ちくわ」を指している。なぜ蒲鉾という名前がついたのか。釜の穂という、生け花に使うものに形が似ていて、それが早口になって蒲鉾になったという説がある。原料はなにを使っていたかをみると、室町時代などはナマズがかなり主体であった。その時代からナマズはグロテスクということで、おかしらは食べられなかった。そのため練り製品の原料となった。

昔、私がいた紀文では宮内庁で新年祝賀などに「日の出かまぼこ」といった1キロの蒲鉾を献上していた。秋篠宮様が結婚をする際に、秋篠宮様がナマズの研究をしていたということでナマズの蒲鉾を献上することがあった。最初はいた付けの蒲鉾を作ったが、川の魚なので結構匂いがして、食べられなかった。そこで、昔のようにちくわの状態でスモークサーモンのように焼いてみたところ、匂いが消えて弾力があるちくわが出来た。その時代時代でうまく食材を利用するという先人の知恵は凄い、ということに改めて気づかされた。

上述した料理書は1115年のものであるため、11月15日を「かまぼこの日」としている。今年で900年になるので全国かまぼこ連合会で、900年前の蒲鉾を再現するなどのイベントが行われる予定である。

※7月21日に「平安のかまぼこ料理を味わう会（主催：全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会）」が京都市で開催。900年前のかまぼこが再現された。