

水産ジャーナリストの会

会 報



No. 141

Japan Fisheries Journalists Association

2017年6月30日

水産ジャーナリストの会

会長：金子 弘道

<連絡先 金子>

松戸市八ヶ崎 6-50-23

090-4936-0759

hkaneko@ucrc.teikyo-u.ac.jp

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

研究会・共同取材レポート(2016年12月～2017年3月)

2016年12月と17年1、3月に実施した研究会と共同取材は、「水産業の新たな担い手たち」というテーマで、低迷する水産業の現状に一石を投じようと、新たな模索と挑戦を続ける水産関連業者から話を聞き、6人の会員が茨城県ひたちなか市を訪ねて共同で取材した。(担当/櫻井 裕)

こんな漁師になりたい～日本漁業に新しい力と発想を！

全国漁業就業者確保育成センター会長 小坂智規氏

すでに30年以上前から人材の高齢化と後継者不足が問題視されながら、有効な手立てが講じられなかった水産業界を変えるため、10年前に漁業者と業界団体及び水産庁の後押しで設立されたのが「全国漁業就業者確保育成センター」である。2012年に一般社団法人となった同センターの小坂会長は、豊・不漁の結果がすぐに分かり、自然の「回復力」に頼らざるをえない漁業の特質を指摘。国防や海防の役割も担う漁民たちを陸の「猟師」に譬える。



近年、日本の漁業及び養殖業の生産量は「昭和20年代後半の水準」まで低下した。2015年の漁業就業者数は16万6610人に過ぎず、2008年から2010年にかけて毎年1万人ずつ減少した。しかし、最近はその動きが少し緩やかになり、39歳以下の漁業者の比率は2003年の14.6%から、2015年には18%まで増加している。

その表れとして同センターが毎年5、6回、東京と大阪、名古屋で開催している「漁業就業支援フェア」の来場者数も増加傾向にあり、数百名の来場者の3～4割がすぐに、または近い将来漁師になることを望んでいる。同フェアには全国の漁協など約50団体が出展しているが、その背景として「閉鎖的だった漁村のムラ社会が高齢化と人手不足の現状に危機感を抱き、外部から新たな人材を受け入れざるをえないという雰囲気になってきた。以前はこちらから出展をお願いしたが、最近は“手弁当”でもいいからフェアに参加したいという漁業者が増えてきた」（小坂氏）という。

そこで、漁業と漁師の求人情報を閲覧できるWebサイト (<http://www.ryoushi.jp/>) も設けている同センターは、就業希望者を対象に1年～3年の現場研修事業を実施。未経験者を漁師に育てる漁業者に対し、指導謝礼金などの支援を行っている。両者のマッチングにはむずかしい面もあるが、とにかく海が好きで現場に飛び込んだ若者たちの一人は「網に魚があふれる時の爽快感が言葉にならない」と述べている（「漁師になるためのガイドブック」より）。

「日本の魚食文化のDNAを守りたい」と言う小坂氏は、今後の日本漁業について「悲観はしていないが、楽観もしていない。当センターの事業は小さいかもしれないが、漁民の確保と育成の意義を少しでも理解してもらえれば」と述懐。地道に活動を続けていきたいと語り、この日の講演を結んだ。（2016年12月12日開催）

築地ブランドの魚を調理・加工し、ネット販売で消費拡大

ドリーム・アイランド「築地魚群」代表 平田裕二氏

7年ほど前から築地場内の仲卸で働き、5年前に「納め屋」として独立した。仲卸や荷受けから仕入れた鮮魚や加工魚、調理済み水産物を関東のホテルや居酒屋、結婚式場などに販売している。それとは別に3年前、一般消費者向けの「築地魚群」サイトを立ち上げ、インターネット販売で実績を積んできた。



今や売上高の9割はネット販売によるもので、約300点の魚介類を注文の翌日に宅配便で全国へ発送し、翌々日に納品しているが、「転職組」の平田氏が築地に来て最初に驚いたのは、「ふだんスーパーでは見かけない水産物がたくさんあること」だった。そこで、「きちんとした商品を豊富な品ぞろえで販売すれば、一定の売上げを見込めるのではないか」と考え、値段と品質に正直であることに加え、自分が美味しいと思った魚だけを販売した。

家族や両親にも食べさせられる、安心・安全なものを売るという「三つの誓い」を立

てスタート。マグロの大トロやカツオ炭火焼、カキやホタテ、エビやサザエなどをセットにした「築地ガンガン焼」などを人気商品に育て上げた。多少高価でもお客の期待を裏切らないよう心掛けた結果、一件当たりの客単価は1万円ぐらいになったが、予想以上に良い顧客に恵まれてリピート率も高いという。

同社のネット販売のもう一つの特徴は、魚の「三枚下ろし」や解凍法さえ知らない一般客に向けて、そのノウハウを丁寧に教えるガイドブックを添付し、どうしたら味覚を損なわずに美味しい魚を食べてもらえるかという点に気を遣っていることだ。平田氏が参考にしたのは、お客との対面販売でその美味しさや調理法などを教える昔ながらの「魚屋」の商法である。スーパーなどの画一的な大量販売によって「魚離れ」が進んだ昨今、自社ドメインで多様な魚の魅力を発信しながら販売する同社の商法は、今後ますます増える「市場外流通」の成功例として注目に値する。(2017年1月30日開催)

魚の美味しいまちづくり～茨城県ひたちなか市の取り組み

1994年に誕生したひたちなか市は、日立製作所の企業城下町だった勝田市と、水産業中心の那珂湊市が合併して生まれた人口15万の町である。この間、茨城県の水産試験場に35年間勤務した二平章氏(現茨城大学人文学部客員研究員)が見てきたのは、企業の海外進出による産業の空洞化と那珂湊漁業の衰退、大型量販店の進出による地元商店街のシャッター街化だったという。

こうした状況に一石を投じるため、8年ほど前から二平氏の提唱で地元漁民と飲食業者、消費者の三者が連携、“地産地食”の元気な街づくりを目指す交流の場として「旬魚万来サロン」を開催した。その発展形として、東日本大震災の惨禍を乗り越えた2012年2月に「魚の美味しいまち／ひたちなか推進協議会」が結成された。そして昨年3月、全国に先駆けて「魚食の普及促進に関する市条例」を市議会で可決した同市では今、「魚の美味しいまちづくり」の動きが大きな輪となって広がりつつある。



今年早春、小雨交じりの天候の中を現地に到着した取材班は、那珂湊漁協女性部が地魚の加工・販売を行っている専売所を訪問。国営ひたち海浜公園で毎年開催されるロック・コンサートの来場者などに販売する魚の加工について、根本経子女性部長の説明を聞いた。昼食後は車に分乗して平磯町の加工団地へ移動し、全国一の生産量を誇る蒸しダコメーカー、「株式会社あ印」の工場を見学。珍しい生産工程に目を見張るとともに、同社社長の鯉沼勝久氏(同推進協議会会長)に条例制定の意義などを聞き、

改めて認識を深めた。

夕方、勝田駅前の居酒屋「嘉楓」で会食した取材班は、鯉沼社長と店主・板垣浩二氏の好意で蒸しダコと地魚を満喫して帰京したが、二平氏によれば、「最近まで寂れていた駅前商店街にIターンやUターンの若者も含め、県内外から多くの人々が移住してきた。飲食店などが新しく開店したため、街に活気が戻ってきた」という。地元の商工会議所が中心となり、市民と行政、漁協が一体となって進めている同市の先進的な町おこしは、次世代へのレガシー（遺産）として何を残せるか。その発展のプロセスと成果を今後も注視していきたい。（2017年3月13日／共同取材）

水産ジャーナリスト大賞に「魚と日本人」

～2016年度定期総会開く～

濱田武士氏を表彰

水産ジャーナリストの会は4月7日、2016年度定期総会を大日本水産会大会議室で開催し、2016年度事業報告・決算、2017年度事業計画・予算を了承した。また、2016年度の水産ジャーナリスト大賞に「魚と日本人」（岩波新書）を著した濱田武士（北海学園大学教授、写真左）を表彰した。



総会では冒頭、大日本水産会の白須敏朗会長が来賓挨拶し、水産エコラベルの構築や輸出の拡大、漁船乗組員の確保など水産業界が取り組む2017年度の課題について述べた。次いで金子会長が挨拶し、議事に入った。佐藤事務局長が事業報告、事業計画などを説明し、いずれも了承を得た。ただ、16年度は会報の発行が滞ったことを反省し、17年度は定期的

に会報を発行していくとした。

その後、水産ジャーナリストの大賞の表彰式に移り、選考委員の山地進氏が「濱田先生は前書の『日本漁業の真実』（ちくま新書、2014年）では、さかなの資源問題に視点をおいたが、今回はそれを担う『人』に照準を合わせて、問題を抽出する新鮮な手法をとった。『魚食』にとって『魚職』は切り離せないことを明らかにした」と講評した。これに対して濱田氏は「伝統ある賞をいただき、感謝している」と謝辞を述べた。

次いで懇親会に移り、海に幸に感謝する会の島一雄会長の音頭で乾杯、出席者の歓談が続いた。