

漁業国の知恵を 世界に発信!

寒流と暖流のぶつかり合う太平洋沖、サケ・マス・カニなどが豊富なオホーツク海、海底にすむ底魚が集まる日本海側の大陸棚、多彩な魚がすむ瀬戸内海。日本を取り巻く海は魚種と漁法の宝庫だ。世界各地から集まる研修員が、各漁港の個性豊かな取り組みを学んでいる。

岡山県 備前市日生町

“里海”を守り、 地域活性化の中核に

瀬 戸内海に面し、小さな島々も擁する漁業の町・日生町は、1970年代に沿岸での漁獲量低下に見舞われた。当時の漁業者は、その原因が沿岸の浅い地域に自生する海草・アマモの減少だと考え、有志と共にアマモの群落“アマモ場”の再生活動を開始。この活動が、沿岸の環境と生態系全体を適切に整備する“里海”の考え方につながった。日生町では漁業協同組合が里海管理だけでなく、水産物の販売や食堂の運営など、地域経済の核となる役割を担っており、訪問した研修員たちも「里海」の考え方を実践する現場を見学し、理解することができた。「生息する魚や漁法が違って、里海」の考え方は世界に通じると思うなど、自国での取り組みにつながる体験をしている。



とれたての海の幸を直売する“五味の市”の前で。漁業が主産業の日生町にとっては、経済の中心でもある

東京都 八丈島

島の豊かな幸を都内の給食に

東 京湾の南、約300キロに位置する八丈島。さまざまな魚が水揚げされ、高級魚を中心に東京の市場に送り出される一方で、ムロアジなどの大衆魚はあまり良い値がつかないために売れ残りがちだ。そこに目をつけた八丈島漁協の女性部は、学校給食関連団体と協力してあまり利用されていない魚をミンチや切り身などに加工し、都内の学校給食用に出荷している。さらには女性部のメンバーが都内の小・中学校を訪れ、八丈島産の魚を紹介して実際に食べてもらう食育プログラムも実施している。

島に数日滞在して取り組みを視察した研修員も、「加工による付加価値と市場の創出や、食育プログラムへの展開がユニークだ」と、強い印象を受けているようだ。



魚を加工して付加価値を高める女性たちのアイデアは、各国でも大きなヒントになりそうだ

千葉県 木更津市

江戸前の伝統を観光資源に

江 戸前”という言葉に象徴されるほど、水産資源が豊かな東京湾。古くから干潟を利用したアサリ漁やノリの養殖が盛んで、その伝統は今も手作業で採取・選別することで資源の保全を心掛けている他、冬にアサリを育てた漁場の一部を春から夏にかけて潮干狩りの場として観光客に開放しているのが特長だ。

観光と漁業が一体となった潮干狩りの魅力に当初は半信半疑の研修員も、「自分で体験してみると、意外に楽しい」とその可能性を実感した様子。また、手作業による選別で資源を保護する取り組みにも注目が集まっている。

日本人には馴染み深い潮干狩りも、研修員には新鮮な体験。思わぬ魅力を発見する一幕も



岩手県 釜石市

“つくり育てる漁業”で 未来の資源を

岩 手県内の各漁協では、サケやヒラメなどの稚魚を放流し、将来の水産資源の安定につなげる“つくり育てる漁業”を推進している。さらにはいったん捕らえた魚も小さ過ぎれば再放流するなど、資源の保護にも積極的だ。年に一度、釜石漁港を訪れるフランス語圏アフリカの研修員たちは、ここで定置網の水揚げや放流のためのサケ親魚の確保などを学ぶとともに、魚市場での迅速な選別と競り、衛生・鮮度管理などを体験している。「津波の被害にもかかわらず、活気のある漁協の姿に勇気を与えられた」「祖国では全ての技術を取り入れられないかもしれないが、ここで学んだことを生かしていきたい」と、研修員たちの記憶に残る訪問になっているようだ。

魚は鮮度が命。鮮度を保って迅速に流通に乗せる仕組みには、多くの研修員が関心を持っている



宮城県 南三陸町

震災復興きっかけに エコラベル取得

湾 内でカキやホタテ、ワカメ、ギンザケなどを養殖していた南三陸町戸倉地区は東日本大震災で養殖施設が流出するなど、壊滅的な打撃を受けた。復興のために養殖業者がグループを組み、残された漁船を活用して養殖業を再建。戸倉地区では、養殖施設再建を機に養殖いかだの密度を下げることで、環境負荷の軽減とカキの品質向上を実現し、世界自然保護基金（WWF）のエコラベルASC（環境に優しい養殖）認定を獲得した。

今では年3回、世界各地からの研修員が訪問し、養殖施設の様子を見学したり、収穫を体験したりしている。「漁業協同組合を軸とした取り組みが興味深い」「復興を機にエコラベルを取得した経緯は、漁業振興と市場戦略の両面で参考になる」など、参加者にも大きな刺激となっている。



カキの殻むきに挑戦する研修員たち。被災を転機として生かした取り組みに感心していた