

たぐろ

10

October.2022

第41回 全国豊かな海づくり大会兵庫大会まであと **1** ヶ月



のり陸上採苗始まる

特集 2021年度 全国青年・女性漁業者交流大会

CONTENTS

- 2 特集 2021年度全国青年・女性漁業者交流大会
- 4 全国豊かな海づくり大会 2ヶ月前リハーサル ほか
- 5 2022年度 漁協系統功労者表彰受章者決定
白鶴酒造公式チャンネルのYouTube動画の撮影に協力
ジョージア駐日大使に感謝状を贈呈
- 6 令和4年度 大輪田塾修了論文発表会開催
- 8 ようそろ
のり養殖施設への乗揚げ海難防止対策
- 9 兵庫JCC通信
- 10 海からのマナザシ
- 12 旬に想う
SEAT CLUB オンライン料理教室

JF全漁連提供資料より

資源管理・資源増殖部門

—福岡県—

「豊前海一粒かき」を守れ！

—ひと手間と工夫で食害をシャットアウト！！—

豊前海北部漁業協同組合恒見支所青壮年部

漁業の概要

豊前海北部漁業協同組合恒見支所の主力はカキ養殖で、組合員全員がこれに従事している。

取り組み課題選定の動機

10年ほど前から、春先にイカダに垂下したコレクター上でカキ稚貝の死に殻が目立つようになった。そこで、へい死の原因を探り、その防止対策を検討することとした。

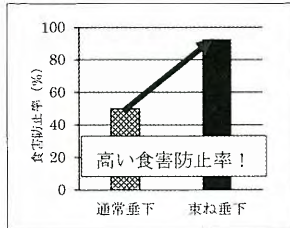
研究・実践活動の状況および成果

水中カメラの撮影等によって、へい死の主な原因はクロダイによる食害であり、カキが大きく成長するとその被害は減少することが明らかになった。

食害防止技術の開発では、「束ねた」垂下ロープをヒントに食害を激減させることに成功した。「束ね垂下」は経費と手間のかからない非常に有効で実用的な食害対策技術として確立され、恒見支所全体で取り組んでいる。



食害防止策「束ね垂下」



食害防止率の比較



発表資料

漁業経営改善部門

—鹿児島県—

3代目漁業者の挑戦！

—スマート漁業でプライベートもスマートに—

東串良漁業協同組合

漁業の概要

東串良漁業協同組合はバッチ網漁業が漁協全体の水揚げ金額の78%を占める主力漁業。

取り組み課題選定の動機

バッチ網漁業は、シラス資源の増減や単価の変動、燃油や資材の高騰により漁業経営は不安定。こうした現状を打破するため実践した。

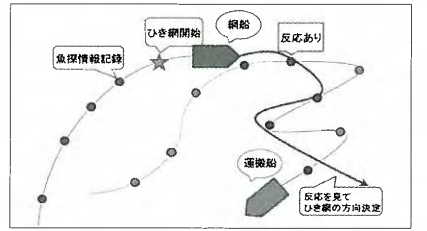
研究・実践活動の状況および成果

漁閑期における安定した収入源の確保のため、ピーマン栽培にたどり着き、令和2年度は売上げの約20%を占めている。

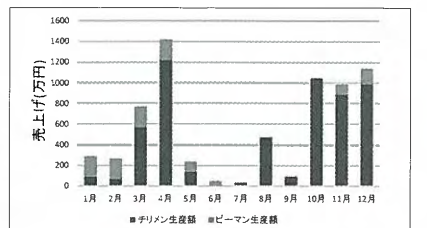
また、ISANA*導入により、船団の連携がスムーズになり漁獲効率が向上した。また操業開始時に広範囲の漁場探索が可能となった。

さらに加工場の衛生管理や自動選別機の導入により、品質・単価が向上した。

*ISANA：船団内の魚群探知機等のデータを共有するITサービス



システム導入効果(曳網コース改善)



安定収入の確保(ピーマン栽培)



発表資料

地域活性化部門

—三重県—

鈴鹿漁師の複合経営に王道なし

—環境の変化への対応—

鈴鹿市漁業協同組合青壮年部

漁業の概要

鈴鹿市漁業協同組合の主な漁業は、ばっち・船びき網漁業、貝けた網漁業、クロノリ養殖業で、特にばっち・船びき網漁業は県内2位の水揚げ。

取り組み課題選定の動機

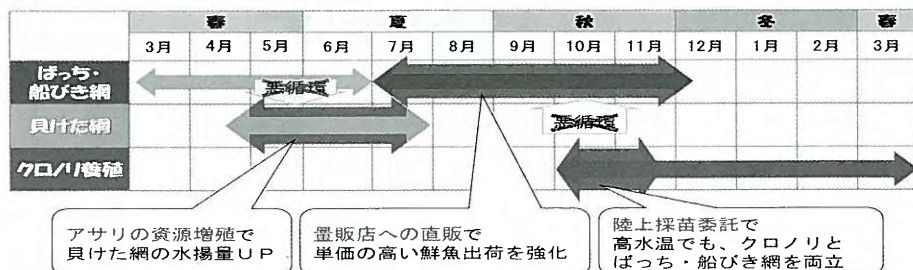
鈴鹿地区では、ばっち・船びき網を主体に貝けた網、クロノリ養殖を組み合わせた複合経営の体制を作り上げてきた。しかし近年、イカナゴの解禁見合わせ等によって、新たな課題が悪循環を生む事態に直面したため、現在の課題に対応した形に再調整しようと取り組みを重ねた。

研究・実践活動の状況および成果

ばっち・船びき網漁業では量販店への直販による魚価向上、貝けた網ではアサリ資源増殖による水揚げ量向上、クロノリ養殖では陸上採苗の委託による高水温への対応に取り組み、鈴鹿地区の複合経営を持続可能な形に再調整することに成功した。



発表資料



取組後の複合経営

流通・消費拡大部門

—茨城県—

那珂湊の誇るおいしい魚を届けるために

—たくさんのサポーターとともに活動をつなぐ—

那珂湊漁業協同組合女性部

漁業の概要

那珂湊漁業協同組合では多様な沿岸小型船漁業が営まれ、県魚ヒラメの漁獲量は県内一を誇る。

取り組み課題選定の動機

平成20年ごろに魚離れが騒がれ、那珂湊女性部の活動が地域に貢献できるのではないかと考え、地元を中心に活動の幅を広げた。

研究・実践活動の状況および成果

平成26年に新たな拠点として加工場「魚食楽(さくら)」を開設し、地元を中心に活動の幅を広げた。

また、イベント出店、ケータリング提供や学校給食などへの食材提供をしており、市の学校給食功労者表彰も受賞。

さらに、幅広い世代を対象に料理教室を実施。平成28年からは小学校の授業の一環として市内全校を回ることを目標に行っている。



「魚食楽」の外観



学校給食功労者表彰

多面的機能・環境保全部門

—和歌山県—

干潟を活かす漁業者の取り組みが地域の環境保全活動に広がった

—和歌浦干潟の潮干狩り場復活に取り組んだ10年間—

和歌浦漁業協同組合青年部

漁業の概要

和歌浦漁業協同組合は船びき網漁業によるシラス漁が主漁業。

取り組み課題選定の動機

多くの市民に親しまれていた和歌浦干潟の潮干狩り場のアサリ資源が食害などで激減し、潮干狩りが中止となったことを機に、漁協が中心となってアサリ資源増殖に向けた取り組みを行った。

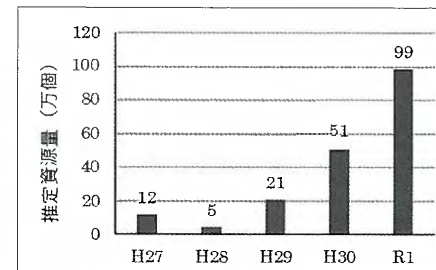
研究・実践活動の状況および成果

食害防止網の設置や地元小中学校参加のツメタガイ駆除活動、袋網での稚貝の保護育成などによるアサリ資源増殖活動を平成23年に開始した。資源状況を調査した結果、アサリ資源の増加が確認でき、小規模ながら漁場の一部を復活することに成功した。

また、食害防止網にマガキが付着していたことに着目し、冬季に収入が見込めるカキ養殖を開始した。稚貝の天然採苗やバスケット式シングルシード養殖に取り組み、飲食販売施設で提供を行った。



発表資料



食害防止網内のアサリ推定資源量



カキ養殖施設

2022年度 漁協系統功労者表彰受章者決定

～本県より3名が選ばれる～

JF全漁連(坂本雅信会長)は、9月16日に2022年度 第37回漁協運動功労者36人および第5回漁業振興功績者26人を発表しました。本県からは、JF仮屋 代表理事組合長 岡田光司氏が多くの功績を認められ漁協運動功労者表彰を受章されました。

またJF明石浦 井上雅夫氏、JF姫路市 福井佐敏氏が漁業振興功績者表彰を受章されました。心よりお慶び申し上げますとともに、今後ますますのご健勝とご活躍を祈念いたします。なお、11月16日に東京で表彰式が行われる予定です。



福井 佐敏氏
JF姫路市



井上 雅夫氏
JF明石浦



岡田 光司氏
JF仮屋 代表理事組合長



当日の様子

白鶴酒造公式チャンネルの YouTube 動画の撮影に協力

兵庫県漁青連

白鶴酒造公式 YouTube チャンネルの企画「魚屋の森さん白鶴まる支店」では、JF全漁連とコラボし、PRIDE FISH を使用したレシピ動画や漁港巡りの動画を通して、国産水産物の魅力や美味しさを発信されています。今回、兵庫県漁青連に撮影協力の依頼があり、8月19日に淡路島の由良地区で山崎大輔会長(県漁青連)、山林芳則部長(由良町青年部)をはじめとする漁業者の協力のもと撮影が行われました。

当日は、YouTube でも大人気の「魚屋の森さん」こと森朝奈さん(株式会社社寿商店常務取締役)が早朝から漁船に乗船し、魚の見学や体験、午後からは調理と試食の撮影が行われました。

動画はPRIDE FISH の「瀬戸内海の鯉」をはじめとし、「一本釣りのアジ」、「淡路島由良の赤ウニ」、「由良漁港でのセリ」の様子をそれぞれテーマとした合計4本の動画が公開される予定となっておりますので、ぜひご覧ください。



《瀬戸内海の鯉 動画》 《白鶴酒造公式チャンネル》

ジョージア駐日大使に感謝状を贈呈

ティムラズ・レジャバ駐日ジョージア大使がイカナゴのくぎ煮のPRに貢献したため、8月31日に駐日ジョージア大使館で、兵庫県イカナゴ謝恩実行委員会から記念品と感謝状を贈呈しました。

大使がイカナゴのくぎ煮とチーズを乗せたドイツパンのトーストランチについてTwitterで発信したところ大きな反響があったことから、関芳弘衆議院議員にご協力をいただき、前田勝彦会長から漁業者の感謝の思いを伝えました。

早速大使は感謝状受領の報告と新たな食べ方「神戸風八チャブリ」を発信されています。イカナゴの新しい魅力がこれから益々広がります。



全国豊かな海づくり大会の 2ヶ月前リハーサルを開催!

9月17日(土)、明石港ペランダ護岸で、漁業者や漁協系統団体職員、県職員など約150名が参加して、海上歓迎・放流行事のリハーサル(2ヶ月前リハーサル)を開催しました。

当日は台風14号による強い東風が吹くなか、JF神戸市、JF淡路島岩屋、さらに明石市内の5漁協の漁船など17隻が参加して、漁法紹介や漁船団パレードのリハーサルを繰り返し行いました。また陸上では高校生による和太鼓や吹奏楽の演奏が鳴り響き、香住高校の生徒が稚魚の入ったバケツを運ぶ動作やタイミングを確認するなど、近づく本番への緊張感や熱気に溢れていました。

天皇皇后両陛下など主要な賓客の代役を立て、本番と同じように進行を確認することで、行事が全体的に上手くいきそうな手応えを感じる事ができました。

いよいよ大会本番まで残り2ヶ月、関係者の皆さま本番まで楽しく駆け抜けましょう!

第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会の関連行事を開催します!

明石市で開催する全国豊かな海づくり大会を県全体で盛り上げるため、大会関連行事を開催します。13日は、各会場に設置した大型映像装置で式典や大船団パレードなどの模様を中継します。ご家族・ご友人とお誘い合わせの上、ぜひお近くの会場にお越しください。

1 メイン会場「豊かな海づくりフェスタ2022」

- 日 時: 11月12日(土) 9:30~16:00
11月13日(日) 9:30~15:30 ※雨天決行・荒天中止
- 場 所: 県立明石公園西芝生広場(明石市)
- 内 容:
 - (1) 展示・体験
ちりめんモンスター探しなど、豊かな海づくりの大切さを学べる体験ブースや、SDGsに関する企画展示を行います。
 - (2) 飲食・物産販売
明石焼など兵庫五国のグルメを味わえる飲食や物産販売を行います。
 - (3) ステージイベント
12日は、第1次ひょうごお魚内閣総選挙の組閣発表や、さかなクン等が登場します。司会は、KissFMのターザン山下さん、珠久美穂子さんです。
- その他:
あかし市民広場では、市内小学生が描いたぬりえや「さかなクン」が描いた大漁旗などを展示します。

2 サテライト会場

- 日 程: 11月13日(日)
 - 場 所: 妻鹿漁港(姫路市) 「ぼうぜ鯖祭り」
浜坂漁港(新温泉町) 「浜坂みなとカニ祭り」
道の駅あわじ(淡路市) 「淡路水産まつり」
 - 内 容: 地元水産物等の販売、大会の中継などを行います。
- ※関連行事の詳細は、大会公式HPをご覧ください。



大会公式HP

豊かな海づくりフェスタ2022



大輪田塾だより

令和4年度 大輪田塾修了論文発表会開催

本年度の大輪田塾修了予定者が、これまでの研修の総仕上げとして行う大輪田塾修了論文発表会が、9月13日(火)シーサイドホテル舞子ビラ神戸で開催されました。東根 壽塾長をはじめ、運営委員や県・漁協系統役員ら約50名が出席するなか、大輪田塾16期生5名は、それぞれ任意の研究項目で作成した修了論文を発表しました。

発表後に行われた講評で、運営委員を代表して関西学院大学 田和正孝名誉教授から発表者全員の論文の単位が認定され、一人ずつの論文に対し詳しく評価がなされました。田和委員は「5名の発表は、漁船漁業に関わる発表で、研究発表のようなレベルの高い発表でした」と話され、発表者は安堵の表情と共に、これまでの苦勞が報われたようでした。修了論文は論文集として取りまとめ、関係機関へ送付いたします。

船びき網漁業、明石海峡とともに

～今、そして、これから～

JF林崎 高濱 功匡(16期生)

指導員：峰 浩司(県加古川農林水産振興事務所)

「論文を作る」という、普段、漁業を営むばかりで、文字を書くというのをほとんどしてこない自分からすると、大変なものでしたが、指導員のご協力もあり、無事完成させることが出来ました。

内容に関してはまだまだ調べて掘り下げることができる部分もありますが、一つの形として発表することができてよかったです。

お世話になりました、関係各所の皆様、本当にありがとうございました。



仮屋の小型底びき網漁業 続けるためにできること

JF仮屋 高瀬 晃(16期生)

指導員：石谷 菜津美(県洲本農林水産振興事務所)

大輪田塾では良き講師や指導員に励まされ、自信が持てました。

今後の小底に得た知識を活用していきたいです。魚の生産力を高める取り組みと魚を獲る力を調整する取り組みを頑張り、仲間人との協力で魚の単価向上していきたいです。

大輪田塾の多くのつながりを大切に同期との交流も続けていこうと思います。

最後に大輪田塾受講修了出来たことに感謝します。



私が考える坊勢地域におけるシラスの単価向上の取組

JF坊勢 森 平登(16期生)

指導員：山本 恭範(県姫路農林水産振興事務所)

あのような場で発表させていただき、とても貴重な体験をさせていただきました。

今後は、論文を書くために参考にさせてもらった他地域の取り組みを参考にさせてもらい、魚を獲るだけでなく、新鮮でおいしく食べてもらえるよう努力したいです。

坊勢の魚を食べたいと思ってもらえるよう、これからも頑張っていきたいです。

兵庫県瀬戸内海沿岸における漁業協同組合の海洋ごみ処理費用の実態について

日本漁船保険組合 兵庫県内海支所 下垣 勝(16期生)

指導員：山田 純(兵庫県漁業共済組合)

日常業務で浜回りをしていたときに、操業中に入網したごみや、港内に浮かぶごみ、漁港に固められたごみを見つけ、費用は誰がどれくらい負担しているのだろうと気になり、漁協にて聞き取りを行ったところ、漁業者・漁協が費用負担していることがわかりました。

過去から続く燃油高騰をはじめ、漁獲量の減少やコロナ禍の魚価低迷など厳しい漁業経営の中、漁場環境の改善・維持管理の為、漁業者や漁協が海洋ごみを回収し処理を行うも、費用・労働面において負担が大きいです。少しでも漁業者・漁協の負担が軽減できればと考え、現状から対策について述べさせていただきました。



直売所を通じた
農家所得の増大に取り組む

JA丹波ひかみは、直売所の売場面積を拡大することで出荷農作物を充実し、出荷者の所得増大を図るため、今年7月29日に「とれたて野菜直売所」をリニューアルオープンさせました。直売所で秋から春にかけて、特に地域住民から人気を集めているのが、しいたけです。

「有機の里いちじま」といわれる丹波市市島町で、原木からしいたけを栽培し、同JA直売所に出荷している余田拓馬さんは、現在、合計40aの里山とハウスで、1万本の原木しいたけを栽培しています。ハウス内の湿度や温度を日々細かく調整し、人工的に里山のような環境を作ることで、一年中しいたけを収穫し、一年を通して直売所に出荷しています。

JA丹波ひかみ営農経済部営農振興課の山本優治さんは、7年前に入組し、直売所出荷者に対する営農指導や特産品の振興にかかる生育調査、栽培講習会の開催等を担当しています。余田さんは山本さんに対し、「直売所でのお客様の声や要望を共有してくれたり、しいたけの品質についてアドバイスをくれたりして非常に助かっている。また、直売所の在庫が無くなったら電話で知らせてくれて、より多くのお客様に農産物を提供できるように、積極的に対応してくれる」と話します。

JA丹波ひかみは、直売所出荷者に対する営農指導や積極的な情報交換を行い、直売所を通して、農業生産の拡大と農家所得の増大を目指します。



しいたけの生育状況について話す余田さん(左)と山本さん

<https://ja-grp-hyogo.ja-hyoinf.jp/>

ピースアクション2022
「ヒロシマへの誓い〜サーロー節子とともに〜」
映画上映会 開催

兵庫県生協連では、戦争の悲惨さを学び平和の大切さを考え確かめ合う場として「ピースアクション」の取り組みを行っています。本年度の一回目、「ヒロシマへの誓い〜サーロー節子とともに〜」映画上映会を9月15日に開催しました。

13歳の時に広島で被爆し300数名もの学友を亡くしたサーロー節子さんが全世界に向けて核兵器廃絶運動を呼びかけるドキュメンタリー映画で、今回サーロー節子さんを4年間にわたって密着取材した本作のプロデューサーで被爆2世である竹内道さん(ニューヨーク在住)からオンライン(Zoom)での挨拶があり、「ぜひ皆さんひとりひとりが平和な世界に向けての行動を起こしてほしい」と話されました。

映画でのサーロー節子さんのノーベル平和賞受賞スピーチは感動的で、上映後に参加者からはサーロー節子さんと竹内道さんに届けるメッセージをいただき、平和への想いを共感しあう時間をもつことができました。



司会 生活協同組合コープ自然派兵庫 理事長 正橋裕美子さん



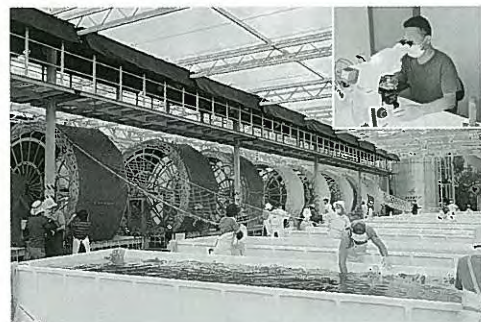
竹内道さん舞台挨拶(ニューヨークより)

<https://www.coop-hyogo-union.or.jp/>

のり陸上採苗始まる

兵庫のり研究所では、今年ものり陸上採苗が9月26日より開始しました。毎年気温が下がる9月下旬から10月中旬に行われています。カキ殻糸状体より放出した胞子をのり網に付けるため、職員、パートの皆さんは6時頃から作業にあたっています。

水車ごとにのり網に付ける胞子の数や品種も違い、決まった数の胞子が付いているのを顕微鏡で検鏡者が確認してから、写真のように水車からのり網を外します。



ようぞろ

~ずっと真っ直ぐに~

(ようぞろとは航海用語で「宜しく候」の意。主に船を直進させるときの号令として使われる)

重産化率低下のためか、需要の低下の話もあり耳にしくなりました。水揚げにおきましても漁獲量は悪くなく、業務に関してもコロナの影響も下がって来ように思えます。

しかしながら今年春のロシアのウクライナ侵略から始まった燃料価格の高騰に始まり、夏からは急激な円安により資材価格が上がり始める等、燃油や消耗品を多用する我々にとっては一難去ってまた一難といった気持ちです。

そういった中でこの9月に九州の漬物企業がシラスのオイル漬けをアメリカに輸出しようとしているのをニュースで知りました(数年かかったらしいです)。

以前、漁業の勉強会で「シラスを売りに出すのは稚魚が可哀想だ」という精神論が海外にあるため難しい」という話を聞いたため、他所の地区の他所の産業ながらこれは小さな朗報に聞こえました。

また、淡路は高齢化が進んでいますが、パソナが各地に観光施設や飲食店を展開しているため観光客や島外からの移住者と接触する機会が増え、新しい空気が入ってきつつあります。

今は限られた漁業日数等の条件の中でシラス漁を問題なく操業していく事で一杯ですが、しっかりとアンテナを張っておいたり勉強の機会があれば逃さない等漁業技術の向上も含め頭に入れておくことは沢山あります。すぐに収益や産業の活性化に繋がるなどとは思っていませんが、目まぐるしく変わっていく町や業界をしっかりと見ながら本業の漁業を頑張っていきたいと思っています。



町も世の中も変わっていきまね。

大輪田塾14期生 (JF淡路島岩屋) 菱谷 維起

淡路市岩屋で船曳網漁業に従事しております菱谷と申します。

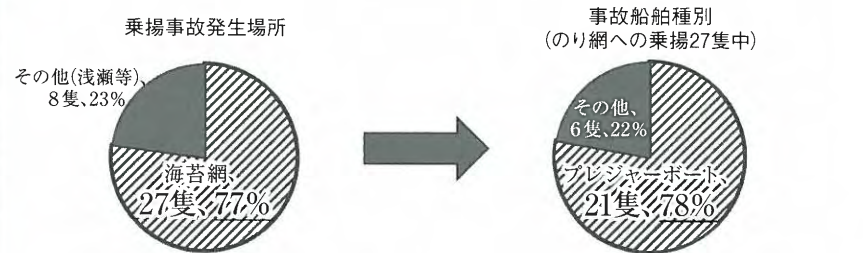
新型コロナウィルスの騒動が始まり三年が経とうとしております。我々の岩屋もその影響を受け、一時は鯛等鮮魚の漁に對し漁日数を減らす対応を行い、影響を受けた漁業者も少なくありませんでした。

最近ではワクチンの普及やウイルス変異による重症化率低下のためか、需要の低下の話もあり耳にしくなりました。水揚げにおきましても漁獲量は悪くなく、業務に関してもコロナの影響も下がって来ように思えます。

のり養殖施設への乗揚げ海難防止の対策について 神戸海上保安部

例年9月から翌年5月頃までの期間、大阪湾や播磨灘、淡路島の沿岸に設置される「のり養殖施設(のり網)」に船舶が乗揚げられる事故が多発しています。このため、今年度ののり網の設置が始まる9月から関係機関等と連携して事故防止の啓発活動に取り組んでまいります。(下記は事故の発生状況です。)

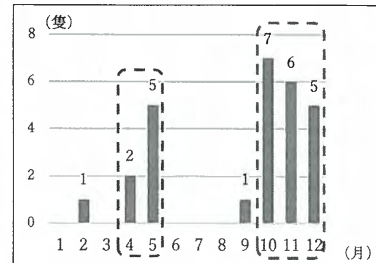
のり養殖施設への乗揚げ事故発生状況(H29-R3) 注:神戸海上保安部管内



※平成29年から令和3年までの間、発生した乗揚げ事故35隻の内、27隻(77%)がのり網に乗揚げられています。

※のり網に乗揚げた船舶27隻の内、21隻(78%)がレジャーボートでした。

発生月別



※10月から12月の期間と4月から5月の期間に集中(27隻中25隻(93%))しています。

※乗揚げの主原因として、見張り不十分(44%)が最も多く、次いで、操船不適切(26%)、水路調査不十分(19%)の結果となりました。



海からのマナザシ

魚食と肉食

もと水産大学校理事長 鷲尾 圭司

コロナ禍以来、体温に気を配る日々が続いてきましたが、平熱であれば36℃台で安定していたのではないのでしょうか。個人差もあって、36℃台高めの方もいれば、低めの方もあったものと思います。時には体温が上下して、生活に戸惑う場面もあつたかも。しかし、これほど体温に注目しながら、その意味を考えることはなかったのでは？

ヒトは哺乳類で恒温動物といわれ、体温はほぼ一定に調節されており、身体のさまざまな生理作用はその温度で最適の働きをするように仕組まれています。体温が37℃を超える時は、体内で病原菌やウイルスとの戦いが起こっている現れで、逆に体温が下がってくると生理作用が弱まり、免疫力が低下すると言われていました。身体を冷やすと風邪を引くのは免疫力の低下の表われといえるでしょう。また、体内でも部位によって温度は多少異なり、よく運動する部位はやや高め、動きの鈍い部位は低めに

なります。悩ましい体脂肪がたまりやすいのは身体のやや冷たく感じる部位ですね。

私たちの脂肪は体温あたりに「融点」という固体から液体に変わる温度があり、融点を超えると液体になつて体内を流動し、融点以下になると固まり始めてその場に定着しやすくなる性質があります。体脂肪を減らすのに、よく運動するように勧められるのは、その場の体温を高めて脂肪を流動化させるのが目的なのです。

私たちヒトという動物の脂肪の融点は36℃あたりであつて、身体の生理作用と併せてエネルギーの保存という役目を担っているのです。

さて、表題に掲げました魚食と肉食について考えると、2010年頃にはそれまでの魚食優位が肉食に逆転されたことがニュースになっていました。日本の「魚離れ」が進み、食の欧米化によって肉食の割合が増

このように、鶏が一番低く、ウマ、ブタ、ウシ、ヒツジの順に高くなつていきます。

私たちの胃袋の温度が体温並みの36℃台であることを考え合わせると、牛脂は固まり始めることになり、すき焼き肉についている白い脂（ヘット牛脂）は、鍋で温めると溶けてすき焼きを美味しくしてくれますが、常温のまま口に含んでも美味しくありません。

一方、ブタの場合、ロースハムの白い部分（ラード豚脂）は常温では固体ですが、口に含むと舌の上で溶け始めて美味しく感じます。わずかな融点の違いでも、ラードとヘットの使い道の違いが一目瞭然ですね。それで、ブタはハムになるけれど、ウシのハムがない訳ですね。ビーフジャーキーは脂身を含まない赤肉を使っているのです。

近年流行しているラム（羊肉）焼き肉など、ジンギスカン鍋で焼き焼き食べたいビールをおおつていますが、融点を考えると利口な食べ方とは思えません。ジンギスカン鍋が湾曲して脂が外側に流れやすくしているのは、脂を少しでも避ける知恵であり、消化を助ける野菜をたくさん食べることでしのいでいるのです。本場のモンゴルでは、温かいお茶と一緒に食べているようです。筆者は焼酎の湯割りで楽しむようにしています。

ニワトリの体温は40℃以上あるの

ですが、哺乳類ではなく、鳥類で飛ぶ性質を維持するため脂のため込まないよう融点は32℃と低めになっています。こうした違いから、鶏肉や豚肉は比較的ヘルシーと言われます。

一方、牛肉は美味しいけれどヘルシーとは言われにくいようです。肉食の本場であるアメリカでは、ステーキといえば硬い赤肉が中心です。和牛品評会で評価の高い霜降り肉などはアメリカにはありません。肉食民族は長年肉類を食べてきて、牛脂が身体に合わないことを経験から知ってきたのでしょう。だから脂身の多いアバラ肉などは余つてきて、日本の安い牛丼店に輸出してきたのです。

では肝心の魚はどうでしょう。魚類は変温動物であり、自ら体温の調節が出来ないため、まわりの環境の温度が体温となります。20℃の海にいる魚は体温も20℃、10℃の海にいる魚は体温も10℃になっています。海水温は低くても3℃、高くても30℃少々ですから、人間の体温より低いので、その脂は溶けやすいのです。

こうした脂肪の違いは、含まれている脂肪酸組成の違いから生じています。飽和脂肪酸は融点が高く、不飽和脂肪酸は低温でも溶けやすくなります。魚には不飽和脂肪酸が多く、DHAやEPAなどがよく知られています。

このように肉食の難点を指摘し

え、水産業界には不安感が拡がるトピックスでした。その時に筆者は、先の「脂肪と体温の関係」が頭にひらめき、魚食は自信を失う必要はないと思ひました。

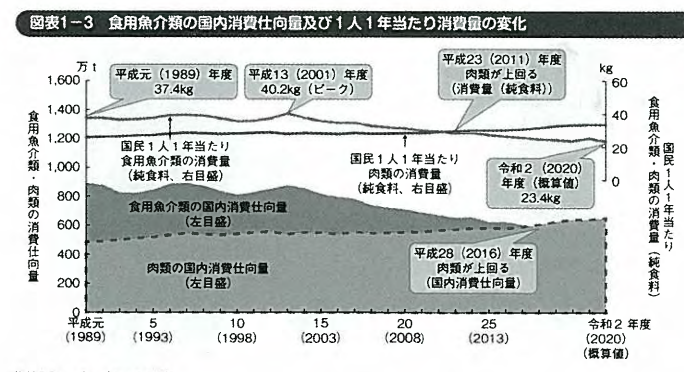


図1. 魚食と肉食の消費量推移 (水産庁資料2022より)

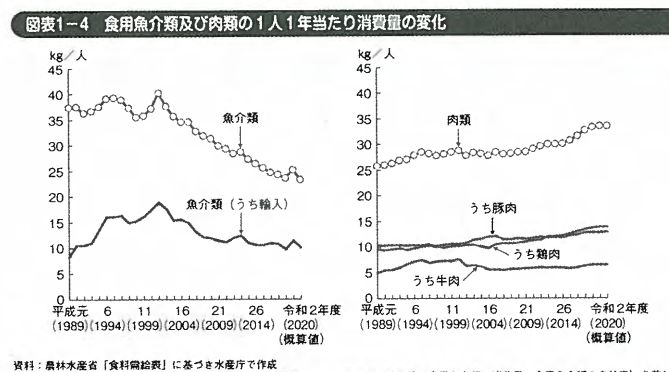


図2. 魚介類と肉類の消費動向 (水産庁資料2022より)

ましたが、日本ではこうした情報はあまり報道や教育に表われてきません。アメリカの食糧戦略のもと、日本をアメリカ産農産物の消費市場として育ててきたわが国の食糧政策にとって「不都合な真実」なのでしょう。もう少し掘り下げてみましょう。

場や商店街の魚屋さんが相次いで閉店し、魚介類を購入できる場所がスーパーマーケットに集約されてきて、その品揃えが定番化（マグロ、サケなど）してきました。また、別の観点で見ると「丸のままの魚」の購入から「切り身」購入への移行が進み、食品ロスへの関心が高まったことも魚の消費低下という統計上の現象を招いてきたと考えられます。実際、国民の魚への実需はさほど減っていないのです。スーパーの限られた品ぞろいのため未利用魚種が増え、津々浦々の魚食文化が消費者に届かなくなっていることが問題なのです。

一方、肉類の消費が伸びてきたといわれますが、牛肉は横ばいです。増えているのは豚肉とそれ以上に伸びた鶏肉です。ここで飼料効率を考えると、「穀物飼料の各肉への転換効率は牛肉で7キログラム、豚肉で5キログラム、鶏肉では3キログラムといわれます。つまり鶏肉が一番安上がりで、2000年以降は日本が貧乏になってきたことを表しているのです。

欧米の一部では牛肉食が食糧資源の無駄遣いになっていくことへの反省から「月曜日は肉を食べない日」という取り組みが始まっています。SDGsの最初に掲げられている飢餓と貧困対策を第一に考え、食糧資源を奪い合いではなく、上手に分かち合せて食べる知恵と工夫が求められています。

そもそも日本の風土は稲作に適して生産性が高く、お米はエネルギー源としてのデンプン質はもとより、タンパク質も豊富に含み、必須アミノ酸ではリジンを除くと全てがそろっている優秀な食品です。欠けているリジンを補うため水田に育つ魚と畦に育てられる大豆（畦豆と呼ばれる）がセットで普及されてきました。大雑把に言えば、和食はお米を主食として、魚と大豆食品（煮豆、豆腐、味噌、醤油など）に野菜があれば整うものでした。その意味で魚食は日本人が日本列島という風土で暮らしていく食の柱だったので、話を戻して、肉類には牛肉、豚肉、鶏肉が大半を占めていますが、ウシやブタの体温はご存知でしょうか？

Table 1: Melting points of animal fats. The table lists the melting points for beef, pork, horse, chicken, and sheep fats.

◆《鮪》マグロと言っているが、日本産のピンナガ・メバチ・キハダ・コシナガとクロマグロに、印度洋のミナミマグロ・大西洋のタイセイヨウマグロが取引されてマグロだ。膚が黒いからクロマグロと命名、本マグロともいう。赤身が美しく腹部分のトロが人気あり、世界中の美食家の垂涎の的となっている。イタリア西部海域のレヴェンツォ島でクロマグロを描いた岩壁画が見つかる。2万年前のもので、古代ローマ人がグルメな暮らしだったのを物語っている。日本でも縄文の遺跡でマグロの骨や獣の骨・角で作った釣針が出土、古代から採取していたと判る。四囲が海の国だから海の幸に恵まれた食生活だった。

◆空輸されてくる頭と尻尾の無いマグロが魚市場に並ぶ。大きな魚だ。これが卸売市場で競りに掛けられる時「ドレス」と呼ばれる。ヘッドレスを略した隠語だという。マグロのドレスが商店へ流れ、三枚におろされ「フィレ」となり、さらに「ロイン」や「ブロック」になる。そして「サク」になり刺し身となって食卓へ出る。次々と呼び名が変わる出世魚の逆コースのようで面白い。マグロは日本人に好まれ消費量世界一になった。西暦七二六年十月十日、時の天皇のお供で、山部赤人がマグロを歌に詠む。そして十日が「マグロの日」である。

◆高速で回遊する魚は赤身で、海底で動きの少ないヒラメやカレイは白身になる。マグロは遊泳力に優れた回遊魚だから、筋肉は赤くなり赤身魚の代表とも言われるが、特有の紡錘形の体が流水の抵抗を少なくし、長い高速遊泳を可能としている。持久力に富んだマラソンランナーである。回遊コースを把握するため、電子標識をつけたクロマグロを放流し、太平洋を横断する遠距離コースを突



菊花展 (明石公園)

き止めたが、大変な努力と膨大な費用が必要だったそうだ。このクロマグロの幼魚を大きくする蓄養を、スペインや豪州で行っていたが、二〇〇二年に近畿大学がクロマグロの《完全養殖》に成功したため、官民の研究機関が人工による種苗生産に取組んでいる。今やマグロ養殖は企業として始動している。

◆一九四五年、米国がビキニ環礁で実施した水爆実験で被爆した第五福竜丸はマグロ漁船だった。現存する木造船として貴重なため「ふね遺産」に認定され、東京の夢の島で保存公開されている。被爆した当時、漁獲していたマグロも放射能に侵されており廃棄されたが、風評でマグロ人気はガタ落ちし、長く白い目で見られた歴史がある。冷凍技術の不備だった昔は、トロ部分も下種な食べ物と敬遠されていたが、今は冷凍品も新鮮な赤身と共に旨い絶品として珍重される。本マグロ(黒鮪)は色・香り・食感の善さと旨さで、人生観をも変えるという。

オンライン料理教室

Instagram



HP



ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

ご自宅で料理教室が受講できるオンライン料理教室を開催中です♪

受講に必要な材料はすべてこちらからお送りさせていただきますので、お気軽にご参加ください♪



今回のテーマは... 紅葉鯛

旬を迎えて最も脂ののった紅葉鯛を

贅沢にまるごと1匹かつた料理を作ります♪

(鯛はウロコ・内臓を処理してを真空パックでお送りします。)

フライパンをつかって蒸した鯛の身は、

とっともふつくと旨みのつまった美味さが味わえます!!

蒸している時間でゴマが香るタレも作ります♪

エラの取り方や下味のつけ方など、

基本的な魚の扱い方から丁寧に進めていきます! 初心者の方大歓迎です!

みなさまのご参加をお待ちしております!

☆メニュー☆

- ・紅葉鯛の香味姿蒸し
- ・ゴマダレ

【11月開催日】

11月10日(木)15:30~16:30

→お申し込みはシートクラブ HP から!

料金: 1,700円(送料別) / 定員: 8名様

※終了時間が状況により前後する場合があります。