

四方を海に囲まれた日本にとって大切な食文化であり、栄養豊富な健康食である「魚食」。新型コロナウイルスの影響で外食やインバウンド需要が落ち込み、魚価が下落するなか、漁業者はおいしい旬の海の幸を届けようと頑張っている。魚食を守るには、国連が掲げる「SDGs（持続可能な開発目標）」の14番目のゴールである海の豊かさを守る取り組みも欠かせない。魚食を活性化し、SDGsを前に進めるにはどうすればいいのか。全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）の三浦秀樹常務理事、（株）京急ストアの西岡啓太郎取締役、国立大学法人東京海洋大学名誉博士・客員准教授を務めるさかなクンが語り合った。

## 旬やおいしさ伝える 魚屋さん「ギョギョミニケーション」

国内の魚介類の消費量は減少傾向にある

三浦氏 核家族化や共働き世帯の増加、住宅事情、食の欧米化等、社会情勢やライフスタイルの変化などさまざまな要因が考えられますが、中でも対面販売をしてきた街の魚屋さんの存在が大きかったと感じています。かつて街の魚屋さんに「今が旬」「脂がのっている」と、魚にとつてのプラス面の情報を伝えてもらい、消費者の皆様を肩をポンと押してあげることが、販売量の増加に繋がっていたのだと思います。

西岡氏 やはり調理が面倒臭い気がします。サンのように不漁で旬の時期に値段が下がらず、購買意欲につながらないケースも増えています。

さかなクン 子供のころお魚屋さんに行くと、「この魚は刺し身でも天ぷらでもうまいよー」と教えてもらったりする。ギョギョミニ

ケーション」がとっても楽しくて思い出に残っています。お魚のことを街で教えていただくギョギョミニケーションが感じています。



秋の味覚、サマの水揚げ。ここ数年、記録的な不漁が続いている



全国漁業協同組合連合会常務理事 三浦秀樹氏

# おいしく食べて 漁師さんを応援

コロナに負けず

# 魚食 & SDGs 推進

JF全漁連 × 京急ストア × さかなクン



京急ストア取締役 西岡啓太郎氏

選定し、その情報を直接消費者に伝えていきます。さらに来場者が野外イベントで、プライドフィッシュ料理コンテストの試食投票に参加して楽しめる「Fishery（フィッシュワン）グランプリ」を開催しています。

西岡氏 地盤とする神奈川県三浦半島は東京湾と相模湾に囲まれ、「三崎のマグロ」「松輪のサバ」「佐島のシラス」といった地場の名産品も多い。単に価格が安いというのではなく、産地や旬、おいしい食べ方といった情報を選定し、その情報を直接消費者に伝えていきます。さらに来場者が野外イベントで、プライドフィッシュ料理コンテストの試食投票に参加して楽しめる「Fishery（フィッシュワン）グランプリ」を開催しています。

さかなクン お魚というのは知れば知るほど、ギョギョと素晴らしに気づけて感動するんです。小さな小さな卵から大きな大きなクロマグロになって、栄養も豊富で、お魚は身をもっているいろいろな感動を届けてくれます。お魚さんから教えてもらったことや感動したことをこれからもたくさんの人に伝えたいです。

## 「京急ギョギョ市」で連携 3月は「愛鯛」販売

JF全漁連、京急ストア、さかなクン、マルハニチロの4者が組んで、「京急ギョギョ市」を実施している

西岡氏 2019年4月から毎月10、20、30日に開催しています。プライドフィッシュのほか、この当地素材を使ったマルハニチロの魚肉ソーセージなどを販売し、さかなクンにイラストやコメントで協力していただいています。3月は愛媛県のプライドフィッシュの「愛鯛（あいたい）」を販売しています。愛情を込めて育てられた愛鯛は身が締まって歯ごたえがよく、栄養も豊富で、お祝いや春の晴れやかな食卓にピッタリです。

との協力では、昨年2月に漁業者と消費者をつなぐ産直通販サイト「JFおさかなマルシェギョギョ」を立ち上げ、コロナ禍でも頑張っている漁師さんを応援しています。



京急ストアが毎月10、20、30日に実施している「京急ギョギョ市」

さかなクン 愛鯛さんに会いたいです。さかなクンとしてお魚をPRさせていただけるとは最高に幸せです。お魚や漁師さんをもっと応援して、恩返しをさせていただきます。

三浦氏 さかなクン



## 地球温暖化が沿岸漁業に影響

漁業者がさらされている環境変化とは

三浦氏 近年、地球温暖化や環境変動による沿岸漁業への影響が数多くみられるようになりました。例えば、海水温が上昇し、北海道では秋鮭の南下が阻害され、漁獲量が大幅に減少する一方で、ブリは北上を続け、漁獲量を増加させています。サンマは暖かい海水の停滞によって来遊ルートが変化し、日本近海への来遊量が激減しているともいわれています。これら気候変動への対策が課題となっています。



漁師さんたちはおいしい魚を食卓に届けようと頑張っている

西岡氏 魚のサイズダウンが進んでいて、かつてサンマは4キロで22〜24尾だったのですが、今は33尾前後です。旬の時期もズレてしまい、売りづらい環境になってきたというのが現場の声です。

さかなクン 地元の館山の定置網漁業では、メイタイという暖かい海のお魚がたくさん獲れるようになって漁師さんもビックリされています。暖海を回遊し夏から秋に多く暖海に入るカンパチが2月になっても獲れるとか、季節もほとんどズレています。館山の海に潜ることも多いのですが、サンゴ礁の海みたく、ギョギョと驚いてしまっています。それが地球の長い歴史の中ではほんの一瞬の10年、20年の間に起きていることを危機として捉えないといけないと思います。

ために、自主的な資源管理や藻場・干潟等の環境保全といった取り組みを全国で展開してきました。SDGsの目標の14番「海の豊かさを守ろう」はもちろんのこと、小規模漁業者の生産性や所得の向上という2番の「飢餓をゼロに」も非常に重要な目標となっています。JFグループにとっては昔から当たり前のように実践してきたことが、SDGsの取り組みには数多く含まれています。

西岡氏 お客様、従業員、お取

## 食べてもらうことが一番の励み

三浦氏 この20年間減少してきた水産物消費を回復させるためにも、地産地消による国産水産物の消費拡大が非常に重要だと思っています。まずは、国産水産物を買って食べていただくことが、コロナ禍で魚が売れずダメージを受けている漁師さんの一番の励みになりますので、よろしくお願ひします。

西岡氏 おいしい海の恵みをいただくためにも、海洋環境保護のためのさまざまな取り組みを行うとともに、食育などの情報を発信し、地域社会とのコミュニケーションを深めていきたいと思っています。

さかなクン 無理なく楽しく続けることが大切だと感じました。いろいろなことを楽しい、うれしい、おいしく変えていけば危機的な状況も乗り越えられると思います。漁師さんは海や自然の「守り人」。国産のお魚をいただくことで応援したいという気持ちが強くなりました。



国立大学法人東京海洋大学名誉博士・客員准教授

さかなクン

JF全漁連が運営する 浜と消費者をつなぐ産地直送ネットショップ



新鮮な海の幸が たくさん!

