



え ど ま え う み ま な わ

江戸前の海 学びの環づくり

瓦版 第18号



東京海洋大学 江戸前ESD協議会 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学品川キャンパス

鹿島の海と魚を語ろうー計画から実施までー

川辺 みどり（東京海洋大学大学院・教授）

《みなみそうま復興大学とは、地域に思いのある住民・企業・団体等の地域の主体と大学等外部の復興支援に思いのある人たちが、お互いの活動を知りあうことにより、地域における具体的な活動を共有し、まちづくり・ひとづくりを通じた「地域力」の向上を目指す「大いなる学び（大学）」の場です。》（南相馬市HPから）

2017年度、東京海洋大学江戸前ESD協議会（以後、江戸前ESD）は、みなみそうま復興大学助成金をいただいて活動しました。

江戸前ESDは、2011年7月に代表の石丸隆名誉教授（当時）が本学練習船・海鷹丸でおこなった福島沖海洋生態系調査以来、福島県の水産業復興をめざす関係者の方々とサイエンスカフェやワークショップなどの活動をしてきました。でも、こうした活動を福島でおこなうのは、2011年11月から2014年3月までの2年半の間、いわき市で開催した「いわきの海と魚を語ろうーいわきサイエンスカフェ」以来、久しぶりのことです。

福島県水産事務所の新関晃司さんにコーディネートをお願いし、昨年10月に南相馬市唯一の漁港・真野川漁港を本拠地とする相馬双葉漁業協同組合鹿島支所に河野教授と川辺が伺いました。鹿島支所では、船主会、女性部、青壮年部それぞれの代表である柴田昌幸さん、桑折（こおり）澄子さん、佐藤光晴さん、そして漁協職員である阿部真一さんから、鹿島支所の漁業復興の取り組み状況と、東京海洋大学との協働についてのご意向を伺いました。そして、その後の話し合いのなかで鹿島の海と魚を体験するツアーのアイデアが考案されました。

次いで今年2月初め、スコットランドから参加の環境社会学者レズリー・メイボン博士と川辺が鹿島支所を訪問、前回のメンバーに松野豊喜・鹿島支所代表も加わって、海洋大生に鹿島支所の漁業復興の取り組みを体験的に見せていただき、意見交換をおこなうツアーの計画を具体的につくりました。

そしていよいよ2月23～24日、「鹿島の海と魚を語ろう」ツアーを6名の海洋大生とともに実施しました。まず、23日夜は、市内の農家民宿「いちばん星南相馬プロジェクト」に宿泊、滋養に満ちた地元の野菜づくりの夕食の後、星 巖（ほし・いわお）さんから、東日本大震災の直後から今に至る南相馬の状況についてお話を伺いました。星さんは、震災当時、市役所職員として1年間、南相馬市の避難所運営をされた方です。この

(8 ページに続く)



写真1 今年2月初めに鹿島支所でワークショップ・ツアー「鹿島の海と魚を語ろう」の計画を詰めました。右手から時計回りにレズリー・メイボンさん、阿部真一さん、佐藤光晴さん、桑折澄子さん、新関晃司さん、柴田昌幸さん、ホワイトボード前は松野豊喜・相双漁協鹿島支所代表。



写真2 2月23日夜、農家民宿「いちばん星 南相馬」にて、本プロジェクト事務局長の星巖さんから南相馬の被災から復興までの道程についてお話を伺いました。



写真3 2月24日朝、磯部地区水産物流通加工業協同組合にて、渡部（わたのべ）裕次郎・相馬双葉漁協参事に、組合設立の経緯や、水揚げー加工ー検査ー出荷の過程、今後の構想などを伺いました。

水産物に対する自信を取り戻すために

小菅 綾香（海洋政策文化学科 3年）・手良村 知功（海洋環境学科 4年）

Aテーブルで話し合ったこと

鹿島の魅力については大きく分けて二つの意見が出ました。

ひとつは、質の良い水産物が水揚げされること。漁獲から水揚げの間の酸素・水温調整によって、より品質の良い活魚を出荷していて、小規模な漁港のわりに水揚げ量も多いそうです。

ふたつめに、漁業者の意識が高いことが挙げられました。漁業者間の連携が円滑で、新しいことを始める場合でも実行に移しやすい。さらに、豊かな漁場から漁業者の収入が比較的保障されているため、若者の参入もあるということです。

残念なところとして、情報発信が十分でない点が挙げられました。震災後に限らず、鹿島自体が知られていないという声も多かったです。

これからの取り組みとして、積極的な情報発信が重要という意見が多く挙がりました。鹿島の水産物の魅力や安全性を県内外に発信することが必要ということですが、ただし、その方法や対象者に関してはかなり漠然としていました。（こすげ・あやか）

課題は自信を取り戻すこと

私がこのワークショップを通して感じた鹿島の課題は、漁業者の方がたが水産物に対する自信を改めて取り戻すことである。ワークショップの中で漁業者の方からは、従来から有名であった“常磐もの”や“活魚”以外の方法を考えなくてはならないのではないかという意見があった。しかし、そういう魚は、地元の人にとっては、あってあたりまえに感じられるかもしれないが、東京に住む私たちにとっては大きな魅力であり、鹿島の大きなアピールポイントである。話し合いのなかで、漁業者の方々からの、鹿島には魅力と言えるものが何もない、といった声もあったが、決してそんなことはない。まずは、漁業に関わる方たちが鹿島の水産物の魅力を改めて認識して自信をもっていただくことが大切だと思った。

もうひとつの課題として、情報発信があまりおこなわれていないことが挙げられた。福島第一原子力発電所の爆発事故以後の水産物の安全性や、鹿島の水産物の魅力を十分に発信できていない。学生たちも、今回のワークショップに参加するまで鹿島について、ほとんど知らなかった。漁協による情報発信はおこなわれているということだが、それは鹿島に

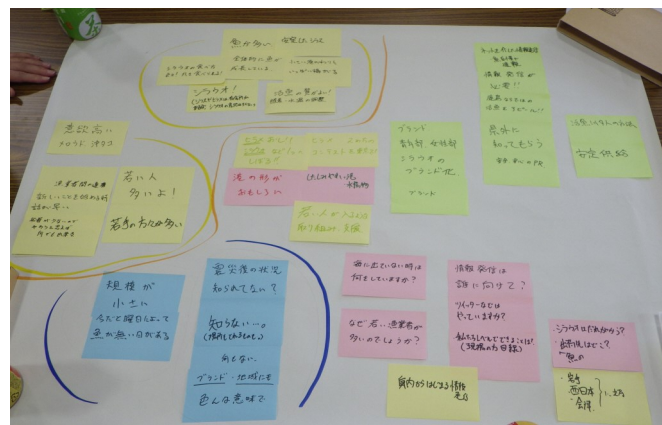


写真4 Aテーブルで話し合いながら作成した模造紙。



写真5 鹿島支所の拠点である真野川漁港。真野川河口に漁船が係留されている。

関心の高い人にしか届いていないのではないだろうか。地元の人であっても、鹿島で試験操業を行われていることを知らない人がいるという。以上のことから、積極的な情報発信が必要と考える。

そこでまず、鹿島の水産物の魅力を改めて考える。その魅力を見つけるために、客観的な意見を取り入れることも重要となるのではないだろうか。今回のワークショップのように、学生たちが新鮮な気持ちで参加することによって見えてくる魅力はあると思う。ちなみに、今回の話し合いでひとつ出された案は、体験型のツアーを企画するということだ。現在、試験操業中ということで出漁日が決められている。そのため、漁業者の方の自由な時間が増えていて、また、漁船も余っている。そこで、その時間を有効に使い、福島県内外の主に消費者の方々を対象として試験操業の様子の見学や、漁協女性部によ

る鹿島の魚料理のふるまいをとおして、鹿島の海とここで獲れる新鮮な水産物の魅力、そしてその安全性を実感してもらうというものである。

また、操業の様子を見学するだけでなく、鹿島の真野川漁港を見学するのも良いのではないかというアイデアもあった。鹿島の漁港は地形の関係から湾の外に出るために一度川を上らなくてはならない。そういった特徴ある地形を生かした取組案も出された。

しかし、このような取組を行うためには、漁師の方々や漁協、女性部と様々な人の連携が必要となる。そのためには、話し合いの場を定期的に設けて、関係者間の連携を深めていくことが重要と考える。東京海洋大学の学生として、このような新しい企画についてモニターとして参加し、感想や意見を述べ合うことで、さらに魅力あるものにできるよう協力したいと思った。

情報発信は、対象とする人たちを具体的に想定して積極的に働きかけることが必要だ。例えば、スーパーマーケットに鹿島の水産物が並ぶのであれば、売り場に生産者・産地・安全性などの情報を掲示する。福島産を避けようとする消費者もいるのかもしれないが、明確な情報を確実に伝えることは重要だ。SNSから情報発信すれば、幅広い年齢層の人たちに伝えることもできる。

鹿島の復興と活躍の途を私たちも共につくりたいと思う。（こすげ・あやか）

情報発信によって鹿島の水産物の アピールと円滑な取引を

話し合いの中で、南相馬市や鹿島支所の漁業の復興の課題として、現状の周知や水産物の売り込みといった情報発信の不足があげられた。また、水産物のブランド化や安心・安全を前面的に押し出して売り込みをしたい、という漁業者の方々の意見もあった。しかし、南相馬市でどのような水産物が獲れるのか、生産や流通がどうなっているのか、外の人にはよくわからない。

そこで、すぐにでも着手可能な対応策として、インターネットを介した情報発信を挙げたい。

若者はSNSを通して様々な情報を得ている。私もそのひとりで、まったく知らないことに関しても知り合いが再発信することでその情報を得られる、（調査に関して）市場・魚屋が朝一番に発信する水産物の情報をいち早く入手できる、などの理由で頻繁にTwitterを活用している。

話し合いのなかで、漁業関係者の方々は、福島に関心のない人でも「鹿島ではこんな水産物が獲れているんだ」と認知してもらえるような環境をつくりたい、とおっしゃっていた。人から人へと情報が連



写真6 右手から、小菅さん、手良村さん。

鎖していくSNSを用いた情報発信は、これを実現するための有効な手段ではないだろうか。

特に鹿島支所では、若い世代の漁業者が活躍しておられる。話し合いの中で、若い漁業者の方々も、個人ではSNSを活用しているとおっしゃっていた。そのため、技術的な面でも鹿島で早急に取り掛かることのできる方策ではないだろうか。

今回の訪問で、震災前の鹿島ではホッキ貝やヒラメといった水産物を前面的に売り出していたことを初めて知った。しかし、現在では今までのような流通が成り立っていないとも伺った。漁業者の方からは、情報発信の必要性のほかにも、安定的な供給ができないために、通常の流通に乗せにくい、というご意見もあった。毎日漁業操業が可能ならば、こうした問題は解決できるのだろうが、今回伺った限りでは、難しいようである。

そこで、取引先である企業や外の市場に向けて、事前に試験操業のスケジュールを公開することで、先を見据えた取引をおこなえないだろうか。

試験操業では、毎週金曜日に次週の操業スケジュールを立てるという。そのため、どの日にどの漁獲物が入るかは明確である。私が、調査のためによく行く沼津漁港でも、操業情報は前日にしか入らない。そのため、仲卸はその日その場にあるもののなかから、注文を受けている魚に近いものを選ばざるを得ない。しかし、もし操業スケジュールが一週間前からわかっていたら、「この日は福島から注文に合ったものを取り寄せよう」という選択が可能になる。現在は操業スケジュールを公開していないが、今後はこれを公開することで、安定的な供給を行うまでの「つなぎ」となるのではないだろうか。

（てらむら・あきのり）

本操業再開に向けて若手育成と風評被害対策を

泉 咲季（海洋政策文化学科 3年）・小野寺 暁（海洋環境学科 4年）

■ Bテーブルで話し合ったこと

私たちのグループには、鹿島の漁業者の方と、「いちばん星南相馬プロジェクト」の星さんがいらっしゃったので、漁業と農業の双方の意見を伺うことができた。

鹿島の魅力として、環境が良い、自然が豊かで、冬でも雪が降らないので住みやすい、食べ物が美味しい、魚介類、野菜、米など、地元で獲れた美味しいものがたくさんある、なかでも漁業に関しては、鹿島では、活魚の取り扱いが多く、年間を通して様々な種類の魚が獲れるので価値が高く付く、若い人がいる、などが挙げられた。

鹿島の残念なところとしては、震災の影響で地域が縮小し、お店が少ない、ブランド品がなく、鹿島の魚を選ぶ決定的な理由が弱い、まだ試験操業の段階のため、思うように魚が獲れず、個人単位で魚を売ることができない、などが出された。

そして、今後やりたいこととしては、旬の食材の提供、海産物や農産物の両方を活かした料理の提供や、お土産にも買って帰れるような加工品の開発をしたい、農業や漁業の体験プログラム、後継者の育成、地域の若い人だけではなく、他地域から来た漁業（農業）に興味がある人を支援・育成したい、ベテランと若い世代との連携を図りたい、という意見が出た。そして、これらは、本操業が始まることを前提としたもので、一日でも早く本操業が再開してほしいとのことだった。（いずみ・さき）

← 鹿島の水産物を有効に活用する

復興の課題は、復興してから何をやりたいかを明確化し、地域が一丸となっていく、本操業が再開されてからすぐに実行できるように準備することだと思う。

鹿島支所の漁業者の方は、本操業を早く再開したいと願っている。南相馬市には若い人が多いし、鹿島支所の女性部の方もとても元気で、老若男女関係なく仲が良いと感じた。今、鹿島地区の漁業者の方が取り組まればよいとおもうのは、地域の若い世代の育成だと思う。今の若い世代の漁業者には、試験操業しか知らない人もいらっしゃる。試験操業で、船に乗って実際に漁を経験し、また、獲った魚がどのように流通しているのかについて知っておかれるのはよいことだと思う。そして、本操業が始まったら、若い漁業者が率先して漁業を盛り上げ、

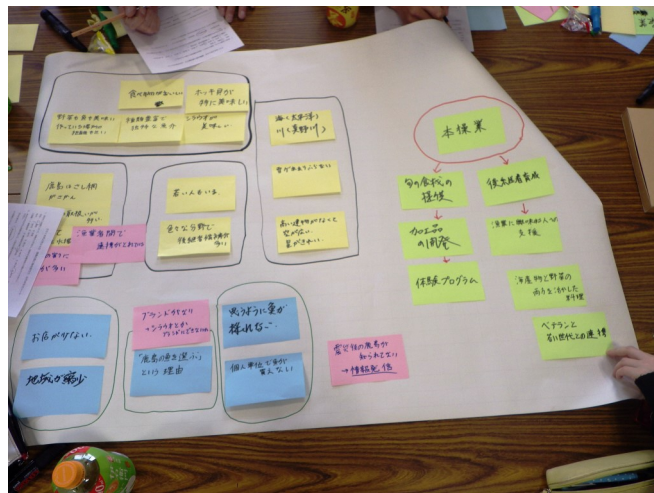


写真7 Bテーブルで話し合いながら作成した模造紙。

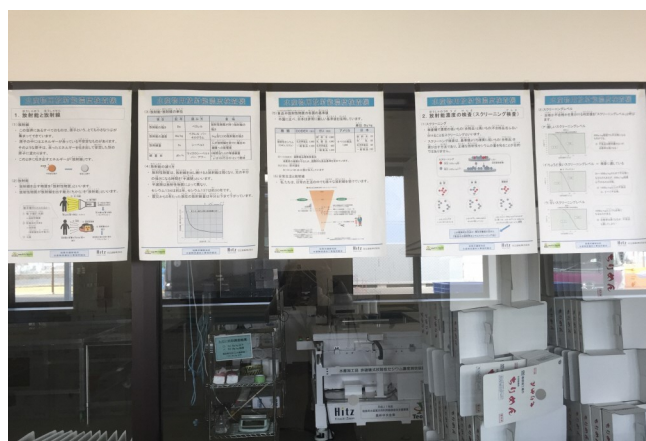


写真8 磯部地区水産物流通加工業協同組合の、放射線検査場とその説明書き。

地域を活性化していくことが理想だと思う。

話し合いのなかで、漁業者の方も、「いちばん星南相馬プロジェクト」の星さんも、「体験ツアーをやりたい」とおっしゃっていた。南相馬の豊かな自然を活用した漁業体験や農業体験を観光旅行の一部として観光客に試してもらいたいとのことだ。そして、本操業が始まれば安定して魚が供給されるので、地元で獲れた水産物と農産物両方を活かした料理を提供することも目標とされている。これからは、農業・水産業という異なる産業の垣根を超えて、地域全体で団結して取り組む必要があると思う。加えて、福島県は魚介類の放射性濃度の測定など、他のどの県よりも厳密な検査をおこなっているのだから、「日本で一番安心して食べられる魚」と安全性をアピールし、消費者に興味も持ってもらえる情報の発信も必要だと思った。

最後に、私たち海洋大の学生や教職員にできるこ

とは、積極的に南相馬の良いところをアピールすることだ。私は、正直なところ、原発事故が起きるまで、南相馬市の名前すら知らなかった。南相馬は原発の影響をいまでも受けている場所として認識している人もいる。いろんな意味で「南相馬」が注目されている今だからこそ、食材の厳しい検査をおこなっていて安全に食べられるものしか流通していないことや、自然が豊かなこと、冬でも雪が降らず住みやすいことなど、南相馬の良い点を積極的にアピールしていきたい。

数日前に築地で、福島魚介類を使った料理を提供するイベントがあった。このようなたくさんの人が集まる場で南相馬の魅力を発信することが、私たちができることだと思う。（いずみ・さき）

情報発信による復興

今回のワークショップを通して、南相馬の漁業関係者が復興に向け入念な対策を行っていることを学んだ。放射線量の厳重な検査など徹底した管理体制や、漁業者や漁協、仲買人が共同で取り組む流通システムなど、復興に向け着実に事業が展開されていた。一方で、現在実施されている沿岸漁業の試験操業では漁獲量が不足しており、思うように漁業に取り組めないという現状も教えていただいた。

漁獲量の回復には、震災前に実施されていたような制限のない操業、すなわち本操業の再開が求められる。これまでの試験操業の結果から、水産物に含まれる放射線量は確実に減少していることが明らかになっている上、先述の通り、漁協の管理体制も整っていて、水産物の安全性の確保は順調に進んでいるといえるだろう。

しかし、そういった南相馬の漁業に対する消費者の理解には、十分ではない面が見られる。消費者庁(2018)が被災県及び被災県の農林水産物主要仕向先県等に行った調査によると、放射性物質に関する食品検査の存在を知らない消費者は全体の36%に上るといふ。

沿岸漁業の本操業を再開し、その後の安定した流通を維持するためには、被災地の漁業に対する消費者の理解が必要不可欠である。したがって今後は、南相馬の漁業の現状を消費者に分かりやすく発信していくことが一番の課題であると思う。

南相馬の水産物に関する情報発信は、先述した安全管理のアピールをはじめ、漁協が既に様々な試みを行っている。この試みをより有意義なものとするため、東京海洋大学は水産・海洋学からの視点からの援助を行うことができるだろう。他の漁場との比較・差別化を行い、南相馬独自の魅力を打ち出す上で、大学に集積された各地の漁業の情報は有用であろう。

また、原発事故による南相馬への風評被害も、改



写真9 最初には真白だった模造紙も…



写真10 話し合ううちに意見やアイデアで埋まっていきました。左手手前から、小野寺さん、泉さん。

善すべき課題の一つである。厳しい検査によって水産物の安全性は確証されているものの、県外の消費者にはいまだ水産物への不安が残っているようである。よって東京海洋大学は、学術機関として放射性物質の正しい知識を伝えることで、復興に貢献できるのではないだろうか。例えば、教職員が福島の放射性物質による海洋汚染に関する市民講座を開催することは、一般の方が原発事故や南相馬に対する理解を深めるきっかけとなるのではないだろうか。また、学生が放射性物質について正しく学ぶことも、社会に根深く残る風評被害の解消に繋がるだろう。

これまで述べた方法によって、南相馬の水産物の魅力や放射性物質の現状を消費者が正しく理解すれば、本操業の再開や風評被害の解消による、南相馬の漁業の復興に繋がるのではないだろうか。（おのであきら）

参考文献

消費者庁 消費者理解増進チーム (2018)：風評被害に関する消費者意識の実態調査(第11回). http://www.caa.go.jp/earthquake/erstanding_food_and_radiation/pdf/understanding_food_and_radiation_180307_0003.pdf (最終アクセス：2018/3/7)

6次産業化への取り組みで地域活性化をはかる

黒田 麗子（海洋政策文化学科 2年）・新城 遥己（海洋環境学科 4年）

■ Cテーブルで話し合ったこと

鹿島には、土地・漁業・水産物資源・漁業者・造船業・食文化にそれぞれ特徴がある。温暖な気候で冬でも安定しているため、安定した水産物供給が可能である。漁具・漁法・水産物資源も豊富で、特にヒラメやシラウオは漁業操業が試験操業だけになって規格が大きくなる、資源量が増えるなどの変化が起きた。家族内の若い後継者が多く、活気があり、漁業者間の連携が密である。また、造船所があるため、地元の人が船の形にこだわを持つ。鹿島は魚食文化が発達していて、癖のない、素材を生かした繊細な味付けで、ここの魚料理は非常に美味である。

鹿島では、これらの特徴を生かした、震災前より更なる発展を目指している。認知度・魚価を上げるためにも魚のブランド化、現在ではヒラメの神経締めブランド化、努めて安全性に配慮した加工品の開発、鹿島の味を伝える市場食堂の設置、豊富な漁具・漁法を使った体験型漁業によるツアーなど、いろいろな案が挙がった。ただし、同時に、鹿島は都市圏からアクセスしにくい、交通機関・情報発信の仕方に工夫がいることが、課題として挙がった。（くろだ・れいこ）

← 6次産業化への取り組みで地域活性化をはかる

復興に向かう南相馬市、鹿島支所に共通する課題として、「福島といえはいわき市」、「鹿島より磯部」というように、知名度が低い点、また、東京から南相馬市に来るためには、仙台まで新幹線で行ってからさらに電車で1時間ほど南下する、市内では車がないと観光できない、というように交通が不便な点が挙げられる。この課題に対しては、まず、情報発信やPR方法を工夫して、南相馬市や鹿島の知名度を上げる。人が訪れ、経済効果が生まれれば、観光バスや市内バスの本数を増やすことも可能であろう。

また、放射線・金属探知検査などによって安心・安全に努めた商品を一般家庭の消費に向けるのか、飲食業界の消費に向けるのか、という販売戦略や、漁業が試験操業のみのために資源が増加したシラウオ、サイズが大きくなった魚種の資源



写真11 Cテーブルの模造紙。手前の皿に載っているのは、相双漁協女性部鹿島支部が漁業復興に向けて鹿島の水産物を加工・商品化した「ツブ生姜煮」。2014年に商品開発を始め、2015年から販売を開始している。

調査や資源管理型漁業の操業も挙げられる。この課題点は、引き続き検討が必要である。

では、私たち海洋大生や教職員に何ができるだろうか。

現状を望ましい状態に近づけるためのアクションプランを学ぶのが学生であり、アクションプランを立てるのが教員であれば、講義や実習の1つの事例として扱い、課題にすることで、様々なプランが挙げられるだろう。特に販売戦略や情報発信、資源利用にはわずかながらでも協力できるのではないだろうか。

例えば、消費者は飲食業も利用する。魚を調理する文化が鹿島ほどには強くない場所では、安く、いかに手間暇かけずに食べられる状態であるかは重要であり、すでに加工された商品へのニーズが圧倒的に高い。すると、鹿島の魚をブランド化した場合、その水産資源状態の良さ、安心・安全、品質の高さ、サイズの大きさ、安定供給性が

ら、これをもっとも求めるのは飲食業界ではないだろうか。

特に東京では中食より外食で魚を選択する機会が多く、鹿島ブランドに触れることで自身の食生活にこれを取り入れようと興味を持つかもしれない。鹿島が力を入れている加工品は酒のつまみになるものが多く、また、外食で食べた方が美味しさの印象が残りやすい。この時、提供する飲食店に鹿島ブランドの紙媒体の広告が置いてあると、一般の人の関心も高まるのではないだろうか。そして「鹿島ブランドとは何か」と検索した際に、鹿島のホームページもちろんも重要ではあるが、大学と共同して行ったフェアや、漁業体験の写真や動画などの一般の人も参加している情報がたくさん提供されていれば、親近感や安心感が持てる。

鹿島支所では、震災前と同じではない、更なる発展に向けて、6次産業化を目指している。海の6次産業は、漁村の水産物資源・海・伝統・食文化・海洋性レクリエーション資源を生かした産業である。鹿島は豊かな漁場、水産物資源、伝統ある文化や魚食文化、世界的に認められたサーフィンの大会開催場所を持つなど、6次産業化を果たすに十分な条件を揃えている。鹿島の強みでもある漁業者同士の連携、様々な漁具・漁法を生かして、体験型漁業の振興を図るのは、すばらしい案ではないだろうか。鹿島の特徴的な漁港を出て、漁業体験・観光をしたのちに、獲れたての魚と地元の食文化を生かした市場食堂で美味しい「鹿島の海の幸定食」を食べ、最後に漁協の売店で加工品をお土産に買う。地域の住民同士が連携して、民泊などを取り入れることで、仕事＝雇用を増やし、地域活性化に繋げることができる。鹿島の発展は、海の6次産業化による地域活性化によってなし得る。（くろだ・れいこ）

←いろいろな分野が協力しあって情報発信を

今回のワークショップでみなさんと話し合っ、南相馬市や鹿島支所の復興のために今一番大切なことは、情報の発信だと思いました。

南相馬市は原発から30キロ圏内ということで、訪れたことのない人は少なからず心配をいただくこともあるかと思います。震災から7年経ち、メディアで取り上げられる機会が減ったため、東京では福島現状を知ることができなくなっています。自分自身も、今回の訪問の始めは少し不安でした。でも、民宿が開かれていること、漁協が活動していることを伺い、不安はなくなりました。ですので、今の南相馬市がどうなっているのか、市民のみなさんが何をしておられるのかなどを、世間に伝えていかなければならないと思います。



写真12 Cテーブル。左側の手前が新城さん、奥が黒田さん。

南相馬市には宿泊施設が多いわけではないとは思いますが、今回泊めていただいた、アットホームな農家民宿いちばん星では、動物とふれあえるカフェや農業体験なども今後おこなっていく予定と伺い、何度でも訪れたい場所になると思いました。

磯部地区水産物流通加工業協同組合の見学では、福島県では試験操業という形で漁が操業されていること、万全の放射線検査がおこなわれていて衛生管理体制も整っていることから、どこよりも安全な水産物商品を出荷していることなどを伺いました。また、鹿島支所の漁師さんからは、鹿島はヒラメで知られているけれども、この時期はシラウオ漁も盛んで、新鮮なシラウオを食べることができることを伺いました。

このように南相馬市と鹿島支所には多くの資源があるので、観光に活用する方法も今後考案すれば増えていくと思います。そしてもし観光地として訪問する人が増えれば、復興の足掛かりにもなります。観光客を迎え入れる準備があることを伝えていくためにも、情報の発信がなによりも必要です。話し合いでは、観光地として人を呼ぶには交通の便などの課題があるといった意見もありました。こういう課題をひとつずつ解決していければと思います。

そのためのまず必要なことは、南相馬市の方々が協力しあうことだと思います。「いちばん星」の星巖さんは、農業体験だけでなく漁業体験も民宿プランの一つとして加えたい、とおっしゃっていました。地域のどこか一カ所にアクセスすることで複数の地域の活動の情報を得られるならば、その地域に興味を持つきっかけになるとと思いますので、様々な分野が協力しあって地域全体のPRが出来ればよいと思います。

私たち海洋大ができる一番のことは、広報だと思います。大学から地域に向けて何かを伝える機会はいくつはないですが、毎年行っている学祭や入学式などの資料に宣伝用の広告など同封し、もっと大学内のイベントを利用できればいいと思います。

（しんじょう・はるき）

(1ページから続く)間、ボランティアや親戚のお見舞いに來た方々に宿泊場所を提供したことを一つの契機として農家民宿いちばん星を始められたことです。

翌24日朝には、一昨年開場した、相馬双葉地区の沿岸漁業復興拠点である「磯部地区水産物流通加工業協同組合」を見学させていただきました。相馬双葉地区で水揚げされた水産物の約半分はここに集荷され、必要に応じて加工し、証明のための検査ののちに出荷されます。ここでは、シラスの全量検査ができる最先端技術機器などを見学させていただき、その後、相馬双葉地区の水産物の流通復旧の取り組みやこれからの構想などについて、渡部(わたのべ)裕次郎・相双漁協参事からお話を伺いました。

その後、鹿島支所に場所を移して、ワークショップ「鹿島の海と魚を語ろう」をおこないました。福島の漁業の今と鹿島の漁業・魚食文化を学び、その後、鹿島の浜の魅力をどうつくるかをテーマに話し合いました。始めに、佐藤さんと新聞さんから鹿島の漁業の状況を伺い、お昼には、女性部が腕をふるったシラウオづくしをいただきながら、鹿島の魚料理についてお話いただきました。その後、3つのテーブルに分かれて、「鹿島自慢」、「残念!鹿島」、「これから鹿島でやりたいこと」の3点について話し合い、全体で共有しました。ワークショップの最後には、松野豊喜・相双漁協鹿島支所代表からご挨拶をいただきました。

本号では、このワークショップの内容を参加学生からの報告によってご紹介いたします。



写真13 ワークショップ始めに、新聞さん(左)と佐藤さん(右)のお二人が掛け合いで鹿島の漁業について解説してくださいました。



写真14 鹿島で獲れた魚の料理について女性部部長の桑折(こおり)さんから伺いました。

ふりかえりシートから

ワークショップ終了後に参加者のみなさまにご記入いただいた感想を紹介します。

◆ 鹿島支所の方々から

- ✎ 自分が知らなかった地元の良いところを知ることができました。
- ✎ これからの食文化は魚。取り組みを伝えて欲しい。
- ✎ 学生さんには今日ここで感じたことを周囲に広めてもらいたい。

◆ 海洋大生から

- ✎ 食べ物がとてもおいしかった。
- ✎ ものの良いのに出荷できない苦勞を知りました。
- ✎ 漁業者の方の、何か取り組みたいけれどどのように動いたら良いのか分からないという状況を感じました。
- ✎ 鹿島の方々それぞれが鹿島のことをよく考えておられるので、今後の発展が楽しみです。



編集後記



今回のツアーおよびワークショップ実施に際しては、相馬双葉漁業協同組合および同鹿島支所、福島県水産事務所、磯部地区水産物流通加工業協同組合、いちばん星南相馬プロジェクトの方々に大変お世話になりました。この場を借りて御礼申し上げます。

この研究は、みなみそうま復興大学、東京海洋大学学長裁量経費および科研費(KAKEN 16H03005)の助成を受けて行いました。



写真15 女性部の方々に調理いただいた、鹿島の魚を使った料理。旬のシラウオの炊き込みご飯、シラウオの刺身、シラウオのやまかけ、そして2種のカレイの天ぷらと煮つけです。

発行 江戸前ESD瓦版編集委員会
〒108-8477 東京都港区港南4-5-7
東京海洋大学江戸前ESD協議会
電話/FAX 03-5463-0574 (川辺研究室)
電子メール kawabe*kaiyodai.ac.jp
(メール送信時には*を@にしてください)
ホームページ <http://www2.kaiyodai.ac.jp/~hirokun/edomae/index-esd.htm>