

Stop！「魚離れ」

～こども食堂で美味しく・楽しく魚食普及～

宮城県漁業士会南部支部
指導漁業士 齋藤 裕

1. 地域の概要

宮城県漁業士会南部支部員（以下「当支部員」という）が活動している東松島市から山元町の沿岸は、南北に長い海岸線が特徴で、仙台平野に面した延長約 60km のなだらかな曲線を描く砂浜海岸である。また、支湾の松島湾は、文化財保護法に基づく「特別名勝」に指定された風光明媚な内湾である。その他、渡り鳥の飛来地として全国的に有名な蒲生干潟や、鳥の海などの干潟も数多く存在し、多種多様な動植物が生息する生産力の高い漁場でもある。



図1 当支部員の活動エリア

2. 漁業の概要

管内では、栄養豊富で穏やかな松島湾周辺でノリやカキ等が養殖されているほか、遠浅な砂泥底が広大に広がる仙台湾では、アカガイ・ウバガイ等の二枚貝やカレイ・ヒラメ等を対象とする底びき網や刺し網、サケ等を対象とする定置網等の漁船漁業が営まれている。

令和元年漁期の管内主要養殖生産物である乾海苔の生産枚数と生産金額はそれぞれ2億6,000万枚、11億円、カキ（むき身）の生産量と生産金額はそれぞれ234トン、4億2,000万円であった。また七ヶ浜、閑上（ゆりあげ）、亘理（わたり）の各魚市場における水揚量は、計1,502トン、水揚金額は、計11億8,000万円であった。

3. 研究グループの組織と運営

漁業士制度は、次代を担う漁業後継者の育成・確保を目的として昭和61年度に国が制度化したもので、宮城県漁業士会は、平成2年12月に発足した。これに伴い、北部、中部、南部に支部が設置され、私たちの所属する南部支部は、平成4年8月に発足した。

当支部には、指導漁業士19人、青年漁業士11人の、合計30人が所属しており、支部長1人、副支部長1人を含む計8人の役員が中心となり支部の事業を運営している。事業としては、支部員や漁業関係者を対象とした漁業技術向上と漁家経営改善のための研修会の開催のほか、社会的に問題となっている「魚離れ」に歯止めをかけることを目的とした、漁業現場・生産物のPR活動、魚食普及活動などを行っている。

4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

わが国における魚介類の1人当たりの消費量は減少し続けており、農林水産省が公

表している「食料需給表」によれば、食用魚介類の1人当たりの年間消費量は、平成13年度の40.2kgをピークに減少傾向にあり、平成30年度には23.9kgまで減少している。水産県「みやぎ」においても、魚介類を食べる機会が減り、地元でどのような水産物が水揚げされているか知らない子どもたちも多く、若年層を中心とした「魚離れ」が進んでいることが社会的に問題視されている。

しかし、魚食に関する意識について見てみると、魚料理が「好き」または「やや好き」と回答した人は約9割（図2）となっており、意識・意向調査において、魚を食べる量や頻度を増やしたいと回答した人は8割以上となっている。これらのことから、魚介類の消費量が減っている理由は、水産物に対する忌避感ではないと考えられる。

共働きや1人親世帯の増加の要因もあり、食に対する簡便化志向が強まっていることから、家庭で魚料理を食べる機会や魚食に関する知識の習得や体験などの食育の機会を十分に確保することが難しくなっていることが、若い世代の「魚離れ」の要因と考えられる。

若いうちから魚食習慣を身に付けるためには、家庭や学校給食等を通じ、子どもの頃から水産物に親しむ機会をつくることが重要である。しかし水産物は、「価格が高い」「供給が不安定」「調理が面倒」などの理由で敬遠されがちである。水産業や食に携わる関係者が連携し、大人・子ども問わず魚食を普及していくことが重要であることから、当支部では、これまでに水産物仲卸市場や水族館での県産水産物の魅力発信や販売、子どもを対象とした体験型ワークショップなどを開催してきた。

そのような中で、子どもたちに食事と団らんを提供し、地域コミュニティーを創出する「こども食堂」の活動を知る機会があった。家庭の事情で「孤食」する子ども、満身に食事を食べられない子どもなどに栄養バランスを考えた温かい食事を格安（無料）で提供するという理念に共感したことから、「生産物を提供し、子どもたちに漁業・養殖業の魅力を自ら発信したい」という当支部員の要望に応じ、地元で獲れる水産物の美味しさや魅力を子どもたちや保護者へ実感してもらい、水産物への興味・関心を高めるため、こども食堂への継続的な地元水産物の提供や生産者が食堂を直接訪問してのワークショップを始めることとした。

5. 研究・実践活動状況及び成果

(1) こども食堂における魚食普及活動の始まり

本活動の始まりは、ある支部員が、子どもの貧困問題について何かできることがないかと考え、こども食堂に出会い、社会貢献活動の一環として、養殖しているノリを提供したことがきっかけだった。

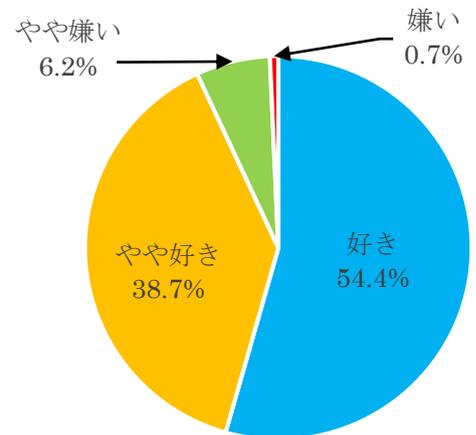


図2 魚料理の好感度（資料：（一社）大日本水産会「令和元年度水産物消費嗜好動向調査」）

食堂に参加した子どもたちと一緒に、海苔巻きを作って食べたほか、ワークショップを開催し、ノリの生産方法を説明すると、子どもたちからは「美味しい時期はいつ?」「海の中でも黒いの?」「赤ちゃんはどんな形?」などノリについてたくさんの質問があり、興味津々である様子が伺えた。

また保護者からも「ノリを一番美味しく食べられる料理は?」「美味しいノリの見分け方を教えて!」など今後の家庭での魚食につながる多くの質問が寄せられ、子ども、保護者ともに水産物への関心の高さを感じることができた。

子どもたちが、自らが生産し、提供した水産物を美味しく食べている姿や水産物に興味を抱いている姿を見て、当支部員からは、「こども食堂における食材提供支援と水産物の魅力を伝える魚食普及の取り組みは、大変意義のある活動であるため、当支部の活動として続けていくべき」との意見があった。

これを機に各地区のこども食堂へ地元の旬の水産物を提供し、漁法や養殖方法、おいしい食べ方などを伝えることで、子どもたちに地元の水産物に対する理解と愛着をもたせ、子どもを通じて保護者にも影響を及ぼし、現在から将来にわたる地元水産物の消費拡大の実現を目指す活動が始まった。

(2) 活動の内容

平成30年6月以降、13回にわたり、各地区のこども食堂への食材提供やワークショップを実施した(表)。

表 各地区のこども食堂への食材提供と活動内容

食材提供日	参加生産者	提供食材	メニュー	活動内容	参加漁業士数	子ども・保護者数	関係こども食堂	
平成30年	6月3日	ノリ養殖業	焼き海苔	海苔巻き	・ノリの養殖方法等に関する説明	1名	子ども10名 保護者5名	せんだいこども食堂(仙台市)
	10月7日	ノリ養殖業	焼き海苔	おにぎり	・ノリの養殖方法等に関する説明	1名 (漁業士外1名)	子ども10名 保護者5名	せんだいこども食堂(仙台市)
	10月21日					1名 (漁業士外1名)	子ども10名 保護者5名	
	11月4日	定置網漁業	サケ	はらこ飯 あら汁	(食材提供のみ)			せんだいこども食堂(仙台市)
	11月18日							
令和元年	9月1日	カキ養殖業 ノリ養殖業	アナゴ	アナゴ丼	・アナゴの漁獲方法等に関する説明 ・アナゴのタッチプール	2名	子ども7名 保護者5名	せんだいこども食堂(仙台市)
	10月16日	ノリ養殖業	焼き海苔	おにぎり	(食材提供のみ)			ありあけだらん食堂(東松島市)
	11月3日	定置網漁業	サケ	はらこ飯 あら汁	(食材提供のみ)			せんだいこども食堂(仙台市)
	11月17日							
令和2年	1月23日	ノリ養殖業	焼き海苔	海苔巻き	・ノリの養殖方法等に関する説明 ・豊かな海づくり大会PR	1名 (漁業士外1名)	子ども8名 保護者3名	いわぬま・こども食堂+(岩沼市)
	2月2日	ノリ養殖業	焼き海苔	海苔巻き	・ノリの養殖方法等に関する説明 ・豊かな海づくり大会PR	1名	子ども8名 保護者3名	せんだいこども食堂(仙台市)
	8月23日	ノリ養殖業	焼き海苔等		・食糧支援事業への水産物提供			せんだいこども食堂(仙台市)
	9月24日	ノリ養殖業	焼き海苔等		・食糧支援事業への水産物提供			いわぬま・こども食堂+(岩沼市)

※食材提供のみの日は参加漁業士なしとして記載



図3 こども食堂パンフレット



図4 ワークショップの様子

食材としては、おにぎりや海苔巻きの材料として扱いやすく、当支部管内の主要生産物であるノリを中心に提供した。こども食堂からの要望を受け、旬のサケやアナゴなど、さばくの一定の技術を要する魚介類を提供することもあった。

ワークショップでは、実際に使用している「ノリ網」や「アナゴかご」などの漁具の実物を用いながら、養殖方法や漁獲方法を子どもたちにも分かりやすく説明したほか、アナゴのタッチプールを準備し、生き物に触れ合う機会も創出した。

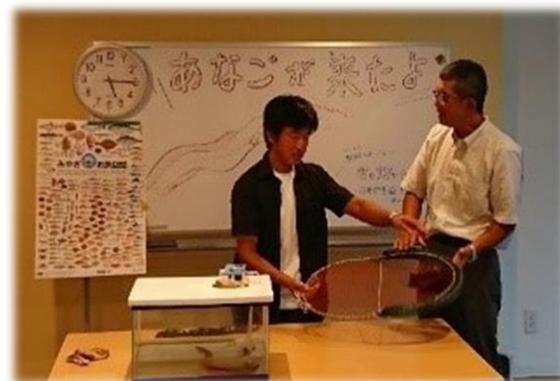


図5 アナゴかごの説明



図6 むすび丸とノリ網の説明

また、本県において来年度開催が予定されている「第40回全国豊かな海づくり大会～食材王国みやぎ大会～」では、多くの子どもたちに水産物を身近に感じ、興味を持ってもらいながら、魚食普及を図ることも重要な目的としている。当支部では、大会と連携し、大会法被を着た宮城県マスコットキャラクター「むすび丸」との交流を交えながら、本県水産物の魅力と大会の理念を楽しみながら知ってもらうための大会PRも実施した。

食事やワークショップに参加した子どもたちは、地元で獲れたおいしい水産物を食べ、笑顔に溢れていたほか、ノリ網の実物の長さに驚いたり、生きたアナゴを実際に触っての観察を楽しみながら、地元の水産物について、興味を持って学んでいた。



図7 提供した水産物（ノリ）を使った食事



図8 食糧支援事業に提供した焼き海苔など

昨今のコロナウイルス感染症拡大の影響により、多くのこども食堂で、従来のような食堂活動が再開できていない状況にある。

このような中、コロナ禍により生活に困窮している1人親世帯などを応援したいという思いで、宅配などの食糧支援事業を行っている食堂もある。当支部として、当該事業に協力したいと考え、焼き海苔など日持ちする水産物を提供した。

6. 波及効果

① 宮城県産水産物への理解と愛着の深まり

- ・地元の生産者との交流の中で、実際にその生産物を食べることにより、子どもたちにおいしい宮城の水産物を強く印象づけることができた。
- ・子どもの頃の印象はその後の食の嗜好（しこう）に大きな影響を与える。大人になってからこども食堂での体験を思い出し、売り場に並ぶ数ある水産物の中から宮城県産の水産物を積極的に選択するなど将来の水産物の消費拡大効果が期待される。
- ・ワークショップに参加した保護者から、買い物へ行った時に子どもたちの商品を見る目が変わり、ノリなどの水産物の産地を確認するようになったとの声を伺っている。

② 親への魚食普及による消費拡大

- ・保護者の参加も多いため、大人が影響を受けることで、①で挙げた将来における消費拡大効果のみならず、現在の消費拡大、家庭の食事に宮城の水産物を取り入れる機会の増加につながる。

③ こども食堂への支援効果

- ・こども食堂の運営は補助金や寄付金、食材の無償提供などに依存するため、食堂の継続には安定的に多品目の食材の確保が重要である。これまで提供の機会が少なかった水産物の提供を社会貢献活動として継続していくことで、こども食堂の長期的な運営の支援につながる。

④ 水産物の提供に係る諸課題の解決

- ・価格や供給面の問題から水産物の提供はハードルが高く、これまでは水産物を使った献立を考えることは難しかった。
- ・本取り組みは、漁業者からの直接の無償提供であること、当支部事務局が食材提供に係る調整を行うことで、臨機応変な対応が可能であることから、水産物の提供に係る諸課題を解決できている。各食堂からは「これまで肉類や野菜と比べて提供機会が少なかった水産物の提供は非常にありがたい」との声を頂いている。

⑤ 活動の広がり

- ・当支部の活動を他支部へ情報提供したところ、反響があり、他支部の漁業士が、地元のこども食堂と連携し、生産しているカキを提供するなど、活動の広がりが見られた。
- ・当支部の活動を受け、宮城県では、ふるさと納税を財源とし、こども食堂と漁業者のマッチングや各種魚食普及活動の支援を目的とした事業化が検討されはじめた。

⑥ 漁業者の意識改革

- ・自らが生産した水産物を子どもたちがおいしそうに食べる姿を見たり、食堂からお礼の手紙をいただいたことで、生産意欲の増大につながった。
- ・自らの生産物が社会貢献の役に立つことを目の当たりにし、単なる利益追求では分からないことを深く考えさせられた。



図9 他支部への活動の広がり

- ・生産方法などを子どもたちに分かりやすく説明することは簡単ではないため、自らの生産物を今一度見つめ直し考える機会となり、生産物の魅力を伝える力やPR力の向上につながった。

7. 今後の課題や計画と問題点

前述したが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、今現在も、多くのこども食堂で、以前のような食事の提供が再開できていない状況にある。食堂との連携により進めてきた本取り組みだが、ワークショップなどの子どもたちとの交流を主とした魚食普及活動が難しい状況になっている。

現在、当支部では、一部の食堂が実施する宅配やフードパントリー（1人親世帯など何らかの理由で十分な食事を取ることができない状況の人々に食糧を無料で提供する支援活動）などの食糧支援事業に協力し、焼き海苔等の日持ちする水産物を提供している。当該事業の性質上、なまものの取り扱いが難しいなどの課題はあるが、魚食の灯火を絶やさないためにも、今後も継続してこども食堂に協力していきたいと考えている。

また、食糧支援事業への協力だけでなく、子どもたちに生産者とのつながりや宮城の美味しい食べ物への関心を失わずにいてほしいという思いから、こども食堂が実施する子どもたちとの文通事業に参加し、生産者からの海苔や魚に関するクイズや手書きのメッセージを送るなど、子どもたちとの交流は今も続けており、コロナ禍の中、われわれにできることをやっていく。



図10 食堂からのお礼の手紙



図11 文通事業での子どもたちとの交流

新型コロナウイルス感染症の拡大が収束した暁には、魚食普及活動を再開し、本取り組みに協力してもらえる生産者を増やすことで、より多くの子どもたちに魚食の機会を提供していきたい。

しかし、活動の規模を大きくし、かつ継続させていくためには当支部の取り組みだ

けでは限界があることから、将来的には生産者とその地域のこども食堂が直接つながり、連絡を取り合える関係性の構築を進めていくことが重要である。

当支部の取り組みに賛同し、地元のこども食堂と連携した活動に取り組んでいるところもあるが、本取り組みは県内の他地区ではまだ盛んではないため、県で立ち上げが検討されている支援事業などを活用しながら、他地区を含めた水産関係団体の賛同・協力を得ることで、より県全域への活動の発展を目指していく必要がある。

こども食堂の関係者からは、「いつも食べている宮城の美味しい水産物がどのように生産されているかを知り、味わうことができたことは貴重な経験であり、生産者の「顔が見える」ことで、子どもたちの「大好物」が増えた」との意見を頂いている。今後も子どもたちの笑顔を励みに、子どもたちの「大好きな水産物」を増やす活動を続けていきたい。