

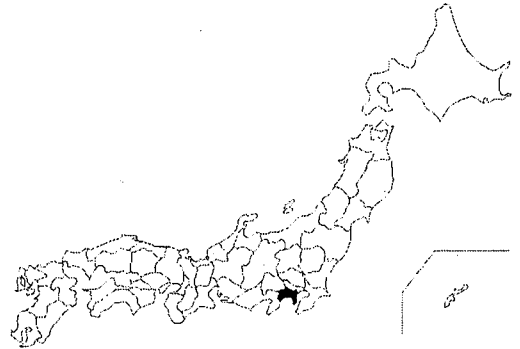
# マ！アジな開き方教室を通じた魚食普及 ～ 漁具を包丁に持ち替えて ～

神奈川県漁業士会  
会長 井本 邦明

## 1 地域の概要

神奈川県は面積2415km<sup>2</sup>、人口878万人、364万世帯が暮らす県です。一方、漁業世帯数は1,890世帯で、漁業協同組合数は24組合、組合員数の総計は4,726名です。

漁業者の年齢構成はやはり50代以上が大半を占めますが、東京の築地市場や横浜の中央卸売市場といった大消費地近郊ということから市場流通の面で利点もあり、各浜では活力有る担い手が育っています。



## 2 漁業の概要

江戸前の東京湾、太平洋に大きく開口した相模湾を抱く神奈川県は海の幸に恵まれ、定置網、小型まき網、刺網、船びき網、一本釣り、タコ壺・アナゴ筒、ワカメ・ノリ養殖等、様々な漁業が盛んで、各種魚介類が水揚げされています。取り分け、シャコやアナゴといった江戸前の魚、松輪のサバや相模湾の湘南シラスといったブランド魚が有名です。また私が所属する佐島や長井のイワシやマダイ、アワビ、サザエ、横浜・横須賀のノリやヒラメ・マコガレイ、三崎のサバ、キンメダイ、小田原のマアジやヒラメもよく知られています。

## 3 研究グループの組織と運営

神奈川県漁業士会は平成2年に組織され、青年漁業士と指導漁業士(40歳以上)で構成されています。漁業経営や指導の面で模範となる漁業者として県で認定を受けます。現在、青年漁業士33名、指導漁業士52名がおり、各地区から代表の役員15名が主体となって運営しております。年間の主な活動は、新春漁業者交流大会の運営、県内外の先進地視察調査、研修会、交流会の開催等があります。

## 4 研究・実践活動の取組課題選定の動機

平成17年度は本県で第25回全国豊かな海づくり大会が開催されました。この大会は、天皇皇后両陛下をお迎えして開催される、水産業界の中でも最も栄えある行事で、6万人規模のかなりの来場者が見込まれます。漁業士会では前年の平成16年度より、出展の企画・運営に取り組みました。まず、大都市近郊の神奈川県では、消費者の魚離れが著しく、我々が獲っている魚の消費拡大、地産地消の推進のためにも魚食普及が欠かせないテーマになっております。そこで、魚食普及をコンセプトとして「マアジの開き方教室」に平成16年の豊かな海づくり大会プレ大会で取り組みました。また、最近の風潮として消費者の食の安全・安心への関心が高いこと挙げられますが、平成17年度の本大会では「マアジの開き方教室」に加えて、消費者にかながわの漁業をもっと知ってもらうため、「かながわの漁業の紹介」にも取り組みました。

## 5 研究・実践活動の状況及び成果

### (1) 漁具を包丁に持ち替えて

「マアジの開き方教室」に備えて、板前さんの経験がある漁業士会会員を講師として、神奈川県水産技術センターのオープンラボで、マアジの背開き実習を行いました。もちろん、魚をおろすのはお手の物ですが、より美しいマアジの背開き技術を習得すると共に、漁業士会会員の間で指導内容の整合性を図りました。また、消費者に配布するマアジの開き方マニュアルも作成しました。



### (2) プレ大会での「マアジの開き方教室」

平成17年度の豊かな海づくり大会に先駆け、平成16年11月13、14日に横浜みなとみらい21地区においてプレ大会が開催されました。漁業士会では、「マアジを開いておいしく食べよう！マアジの開き方教室」で出展しました。



図1 豊かな海づくり大会プレ大会での「マアジの開き方教室」の様相

来場者に、実際に漁業士会のメンバーがマアジの背開きの仕方を指導して、開いたマアジはその場でフライにしておいしく召上っていただきました(図1)。また、マアジの開き方を覚えた参加者が自宅でもできるように、炊事場での活用を想定してマアジの開き方マニュアルをラミネート加工して配布しました。なお、参加費として200円(実費)を頂きましたが、新潟中越地震がおきた後でしたので、頂いた額の半分は被災者の皆様に義援金として送らせて頂きました。この年は、13日に68組、14日に94組の参加があり、参加者の反応も上々でした。普段、漁具を掴んで魚を追いかけているゴツイ手ですが、漁具を包丁に持ち替えて取り組んだ魚食普及に、確かな手応えを感じました。

### (3) 本大会での「マアジの開き方教室」

平成17年11月19、20日に横浜みなとみらい21地区で開催された本大会でも、プレ大会で確かな手応えを実感した「マアジの開き方教室」に取り組みました。来場者に、実際に漁業士会のメンバーがマアジの背開きの仕方を指導して、開いたマアジはその場でフライにして揚げ立てを召上って頂くやり方は変わりませんが、プレ大会と比べて大幅な客入り増を想定して出展規模を拡大すると共に、消費者の反応を掴むため、新たにアンケート調査も実施しました。本大会の来場者は11月19日135組、20日173組とプレ大会の倍近い参加があり、思った以上に盛況でした(図2)。



図2 豊かな海づくり大会での「マアジの開き方教室」の様

#### (4) 消費者(参加者)に対するアンケート調査結果

参加者の多くは横浜・川崎の都市部が主体で、次いで、県央、湘南、横須賀・三浦地区の順でした。また、他県からの参加者は東京都が比較的多く、その他に千葉県、埼玉県の方の参加もありました。参加者は女性が6割近くと多く、年齢は小中学生を含む20代以下が26%、小さいお子さんを抱える30-40代が非常に多く48%で、若い世代の参加が予想に反して多かったです。一方、50代以上の年輩の方は25%と少な目でした(図3)。

魚料理の頻度については週2、3回が多く、男性<女性、若い方<年配の方という、極自然な傾向でした。また、漁師として気になる、消費者が魚を購入する際に拘る点についても調査しました。日頃魚を購入される30-40代の主婦層の拘りは、<①鮮度→②値段→③旨さ→④安全・安心→⑤利便性>の順となっており、魚はやはり鮮度が一番!次に値段、旨さという順番でした。

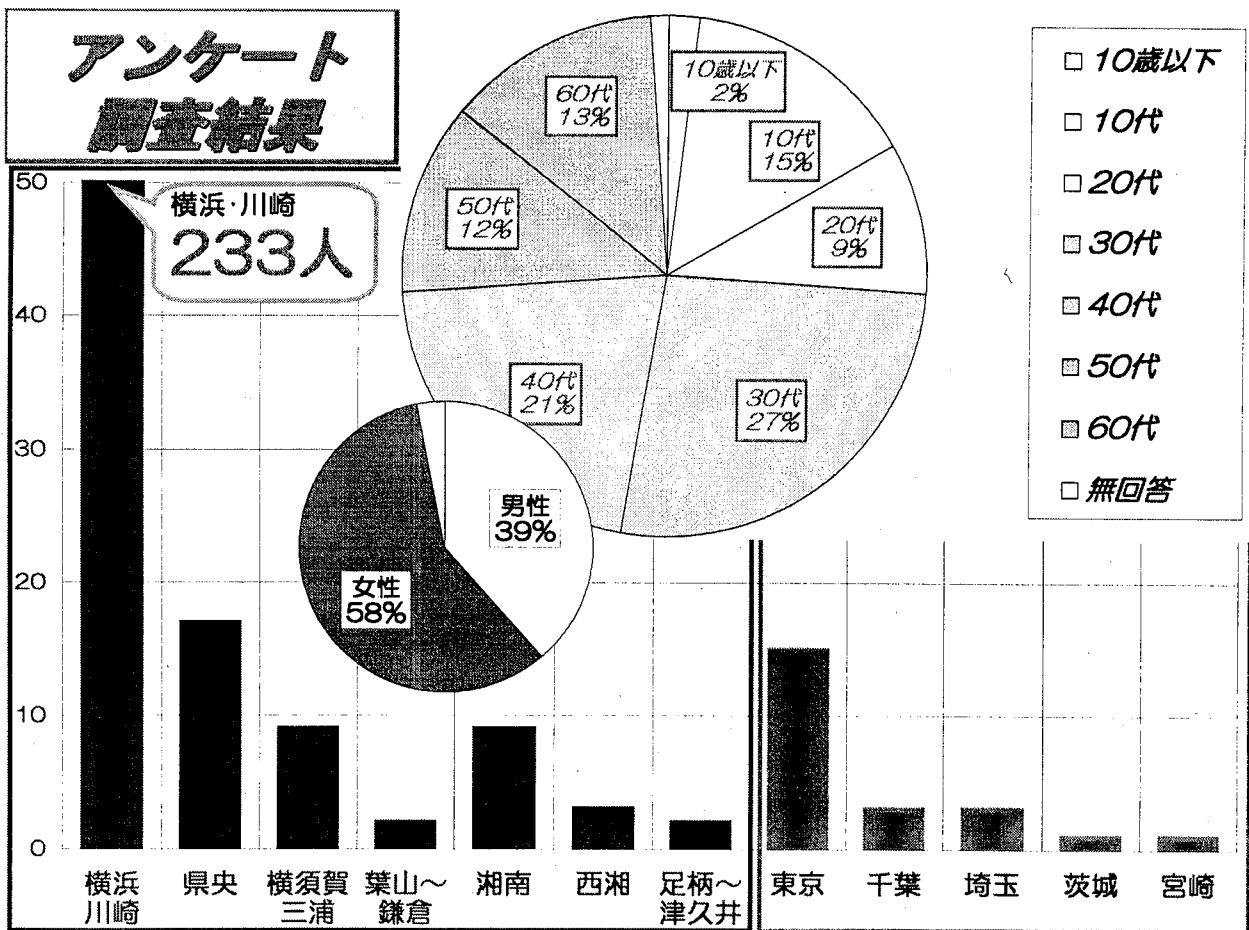


図3 「マジの開き方教室」参加者の市町村・性別・年齢層

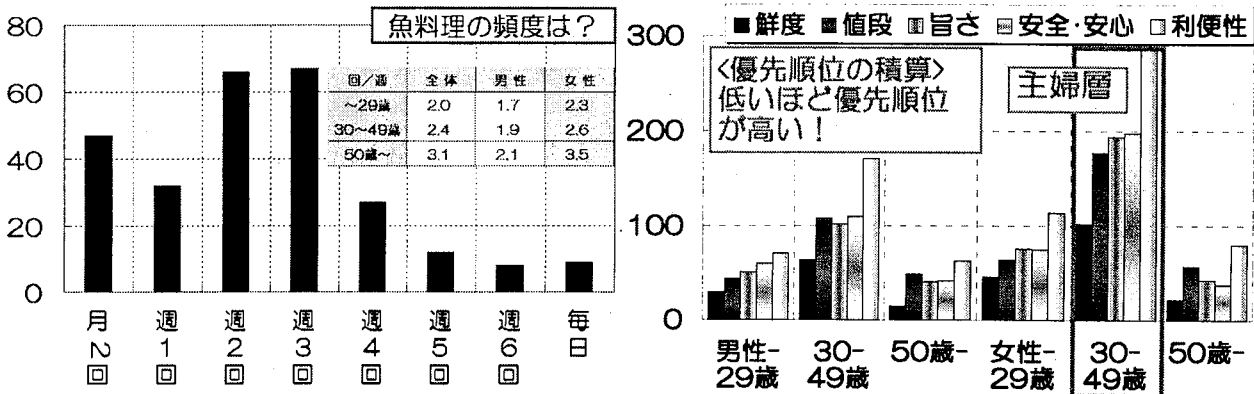


図4 普段の魚料理の頻度(左)と魚を購入する際、消費者が拘る優先順位(右)

安心・安全の順位が低かったのは意外でしたが、最優先の鮮度が良い魚＝安全・安心という認識があるのでしょう。一方、50代以上の年輩の方は、値段よりもむしろ旨さ、安全・安心に関心が高いようでした。なお、マアジの開き方教室の参加者は、自分で魚をさばいて料理したいという気持ちがあることから、利便性は一番低い格付けとなりました(図4)。

マアジの開き方教室については、9割型の方が楽しめたようです。しかし、難易度については半分弱が「難しかった」との回答があり、その他4割が「普通」、「簡単だった」と感じた方は1割程度で、アジの背開きは消費者にとって中々難しかったようです。一方、魚料理については3割近くの方が「できる」と回答して、「今回できるようになった」方が5割おられました。また、「今後魚料理をやってみようと思う」方が73%、「気が向いたらやる」という方が25%で、このアンケート調査結果から見ても魚食普及を目的としたマアジの開き方教室は大成功でした(図5)。

また、消費者の目から見た漁師さん(マアジの開き方教室の先生)のイメージについては、親しみ易かったが279/298名で9割方を占め、自由意見には、「なかなかおもしろかった。フライで食べられるのがいい!」「子供とできたのが良かった。なかなか子供に教えることができないのでとても良かったです!」「楽しかったです。魚料理をもっと気軽にしようと思いました」といった意見や、「おいしいお魚をいつもありがとうございます。楽しかったです!!」といった漁師冥利に尽きる意見もありました(図6)。

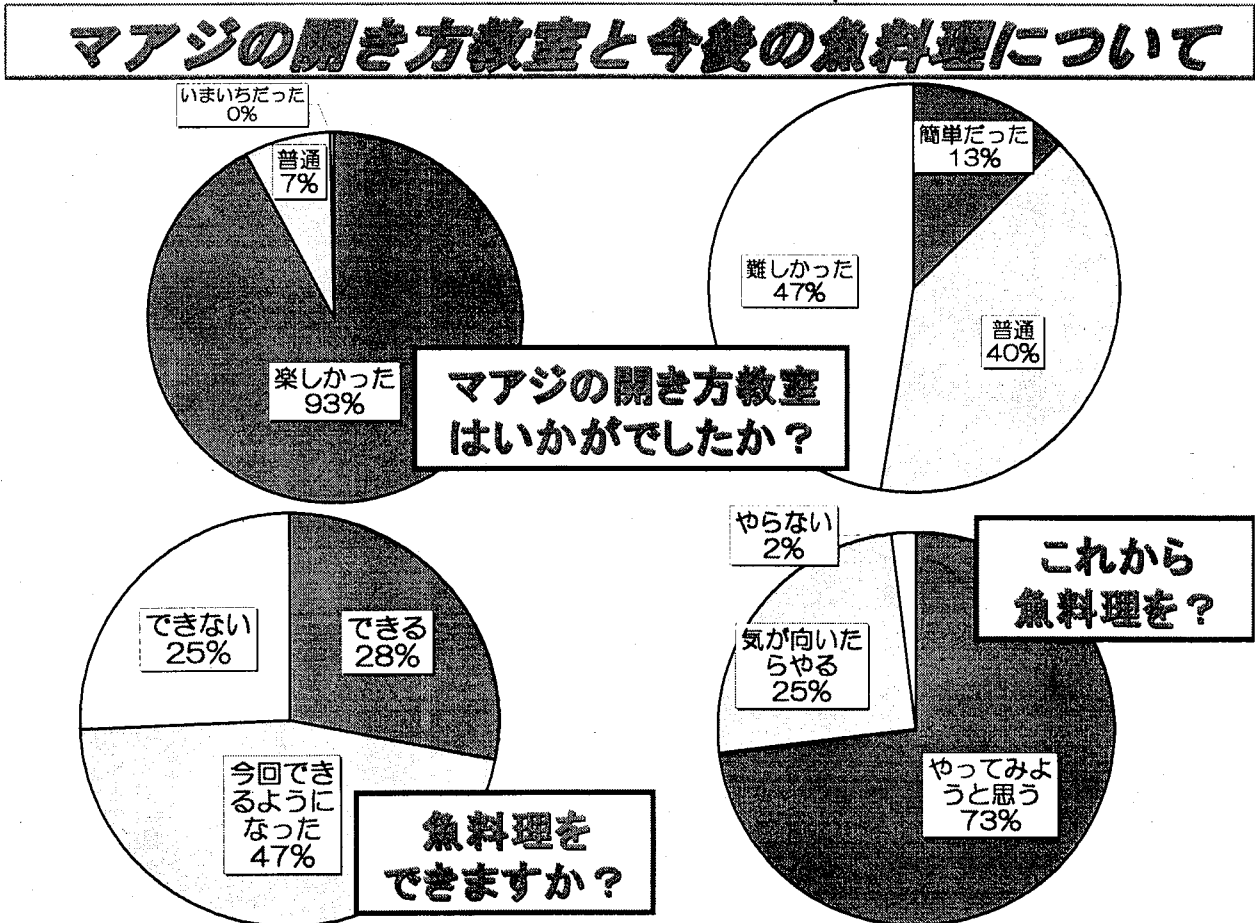


図5 「マアジの開き方教室」と今後の魚料理について

## マアジの開き方教室の先生=漁師さんのイメージは？

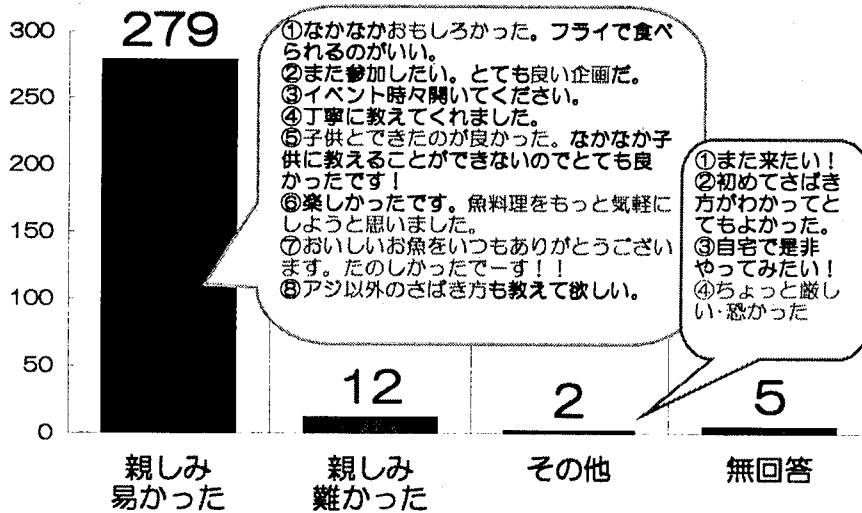


図6 アジ開き教室の先生=漁師さんのイメージ

### (5) 本大会での「かながわの漁業紹介」

本大会では、我々が営む漁業の生産現場を知ってもらうため、かながわの漁業をパネルやビデオ、実際に使っている漁具や定置網・まき網の模型等を通じて紹介しました。普段あまり目にすることのない漁業の生産現場や漁具に対して消費者の関心は高く、「こうやって魚を獲っているんだ〜」との声があり、特にタコ壺等の仕掛けには小さいお子様も興味津々でした (図7)。



図7 「かながわの漁業紹介」の様

## 6 まとめと波及効果

消費者への魚食普及をコンセプトとして取り組んだ「マアジの開き方教室」には小中学生や小さいお子様を抱えるご夫婦といった、今後の魚の消費のにない手ともいえる若い世代の参加が非常に多く、アンケート調査結果でも、参加者が今後魚料理に積極的に取り組んでいこうという姿勢が窺え大成功でした。また、神奈川県漁業士会として消費者と交流する大規模なイベントは今回が初めてでしたが、マアジの開き方指導を努めた漁業士会スタッフからは、「非常に有意義であった」、「また取り組んでみたい」との意見がありました。魚食普及を目的とした消費者との交流事業に確かな手応えを実感でき、漁業士会メンバーの意識改革にも繋がりました。

## 7 今後の課題や計画と問題点

魚を調理する場合、下拵えの不便さやあらの臭い等から消費者の魚離れが著しい昨今ですが、予想に反して「マアジの開き方教室」への消費者の参加がとて多く、実は「おいしい魚を自分で捌いて食べたい気持ちを抱く消費者がいっぱいいるんだな～」と実感できました。漁業士会のメンバーとして、普段、魚を獲って生計を立てる漁師としても嬉しい限りです！要は、魚の捌き方、おいしい食べ方といった、魚との付き合い方を教えて後押ししてあげれば良いのです！今回は、全国豊かな海づくり大会という大きな行事の中で実施しましたが、今回限りのイベント事業ではなく、今後も神奈川県漁業士会として、或いは各浜で、指導なんて大それたものではありませんが、消費者の魚とのおいしい付き合い方の後押しを継続していきたいと思えます。具体的には、①女性部とタイアップした魚食普及事業、②ホームページを通じた「魚のさばき方」、「かながわの漁業や旬の食材」、「販売所の紹介」等の消費者に向けた情報発信、③小中学生を対象とした海の教室や、各浜で催される直売イベントでの「マアジの開き方教室」等を考えております。

なお、今回のマアジの開き方教室と合わせて実施したアンケート調査の中で、気になった点が1つあります。消費者が魚を購入する際に拘る点（図4）、つまり魚に求める優先順位は、①鮮度→②値段、旨さ、安全・安心→③利便性の順となっておりますが、その順位の1番（鮮度がそこそこ良くて）と2番（値段が安価）を満たす外国の魚に、我々が獲っている地産、国産の魚が圧されていることです。消費者の皆様には、鮮度だけではない地産の魚の安全性や、旬の旨さといった魅力にも目を向けて頂きたい所です。

それにはまず、我々が食糧生産者としてのプライドを持って、日々鮮度が良く安全でおいしい魚の生産に努めると共に、そのPRにも取り組んでいくことが必要です。また、各都道府県では県内産の魚の消費を促す地産地消事業を展開しておりますが、国においても広い意味での地産地消＝我々日本の漁師が獲る魚の消費拡大や外国産の魚の輸入規制にも更に積極的に取り組んで頂きたい所です。