

6月に入ったのに気温があまり上がらないようです。表層水温は10℃以上あるのに気温は10℃を超えない日もあるようです。網走沖のホタテガイ浮遊幼生は多く出現しており、採苗器への付着数も増加しています。

▼水産庁が進めている「魚の国のしあわせ」プロジェクトをご存じでしょうか。これは国民の「魚離れ」を食い止め、周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを、5つのコンセプト（味わう、感じる、楽しむ、暮らす、働く、出会う）により、国民に実感していただくため、生産者、水産関係団体、流通業者や行政など、水産物に関わるあらゆる人が一体となって、水産物の消費拡大を推進する取り組みです。具体的な取り組みとして、①販売方法、食育活動、外食メニュー開発、水産物イベント等を行うプロジェクト実証事業、②手軽・気軽においしく水産物を食べることを可能にする商品開発や食べ方を提案する Fast Fish(ファストフィッシュ)、③学校教育の場における魚食普及、④食文化の普及・伝承に努めている方々を水産庁長官が「お魚かたりべ」として任命し、魚食に関する情報発信の取組を後押しする事業などとなっています。ファストフィッシュ商品の選考は2012年からこれまでに14回行われ、すでに3,000を超える商品が選定されています。また、「お魚かたりべ」も北海道を含め全国で127名の方が任命されています。

全国漁業協同組合連合会でも「プライドフィッシュ」という新たな魚食普及・消費拡大のプロジェクトを進めています。これは魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地域ごと春夏秋冬ごとに魚を知り尽くした漁師が「今一番食べてほしい魚」をプライドフィッシュとして選定し、PRするものです。北海道でもすでに石狩湾のニシンなどが登録され、取扱店やレシピなどがホームページで紹介されています。

北海道庁でも道産水産物の消費拡大を目的に「北海道魚食普及協議会」を本年3月に設置して、生産から販売・消費までを連携した新たな魚食普及を検討していくこととしています。そのため、この協議会には道や水産庁、北海道漁連などのほかメディアやテレビ局、食品加工関係、市場関係、NPO法人など多くの機関から参加されています。

魚離れの原因には、骨がある、食べるのが面倒、においが嫌い、調理が大変、後片付けが面倒、肉に比べて高価などがあげられています。水産試験場でも食べやすい骨まで食べられる魚や魚のいやなにおいを消す研究、脱血や活け締めの方法による鮮度保持などの研究を通じて魚食普及・消費拡大などに貢献できればと考えます。また、価格も消費拡大の大きな要素になっていることから、資源の維持や増大に関する研究により安価で安定的に生産できる漁業環境作りも欠かせないものと考えております。

日本の中でも北海道はさらに「魚の国のしあわせ」を感じるができる「魚の国」だと思います。北海道に住む我々がまずその幸せを再認識し、その幸せを日本中、世界中に発信して実感していただくことが、北海道の魚食普及にもつながるのではないかと考えています。（網走水試 上田）