

就任にあたって

細野 敏彦

この度、6月1日付け人事異動により、さけます・内水面水産試験場に勤務させていただくこととなりました。昭和55年後志支庁（当時）を振り出しに、当場に着任前担当していた新幹線建設促進を始め、生活交通路線のバス路線維持・確保、国際航空路線の誘致、空港ターミナルビルの建設など交通関係の業務が長く、その他、東京事務所、石狩支庁（当時）、根室振興局などを経験してきましたが、試験研究機関はもとより水産関係の業務は初めてです。しかし、着任して約2週間となりますが、知らない場所に来たという違和感は全くありません。この試験場が研究対象としている魚種が、子供の頃より身近にあり、また、これまでの仕事などでも様々な形で関わりを持ってきたからだと思います。

平成7年からの東京事務所勤務の時代、毎年代々木公園で開催されている北海道フェアの会場で、当時1,500円以上する、私にとっては非常に高く感じた海鮮弁当が飛ぶように売れたことが強く記憶に残っています。また、南は九州から、関東、近畿などの大都市圏、東北地方など全国のデパートで毎年開催される北海道物産展は大変な人気があり、多くの住民の方々が来場されていますが、消費者が最も強く北海道ブランドとしてイメージするのは水産品と言われており、物産展へ足を運ばせる最も大きな要因だと思います。北海道ブランドは、美しい自然景観の中で育ち、そこで水揚げされた魚介類や農産物は安心、安全で、味は期待を裏切らないといった信頼の上に築き上げられ、これが、国内消費や国内外からの観光客を引きつける大きな魅力ではないでしょうか。

人口減少、少子高齢化が進む中、農林水産省の調査では、かつて40代を境に肉から魚へと食の指向が変化していたものが、現在はその傾向も見られず魚離れも急速に進んでいるとの結果が示されています。相当昔になりますが、私が子供の頃は、今ほど食材も調理方法も多くはなく、どの家庭も食事と言えば魚中心で、とりわけ塩をしっかりした「さけ」がメインであることが多かったと記憶しています。その後、日本の高度成長やライフスタイルの変化、冷凍、冷蔵など輸送技術の進歩などの中で、外国からも様々な食材が輸入され、併せて調理方法も多様化して食の選択枝が広がった結果、魚離れという形になったのではないかと思います。しかし、一方で、世界的に見れば、美味しいことに加え健康にも良いといったことから和食がブームとなっていますが、道は、平

成27年度の重点施策として海外成長力を生かした力強い経済の構築を目指し、水産物を含む道産食品輸出1,000億円を目標に、「食の輸出拡大戦略」を策定して取り組みを進めることとしており、水産品などの販路拡大に向けた成果が大いに期待されるところです。

ちなみに、私は魚が大好きです。山漬け、時鮭、マスノスケ、北海シマエビに湯がきたての花咲ガニ、さけぶしで仕立てたつゆで食べるそば等々、根室振興局で味を覚えてしまいました。また、懇談を深めすぎた翌朝のしじみ汁にも体が癒やされます。

その根室振興局には平成22年から勤務していましたが、当時、根室管内のさけ漁獲量が大きく減少し、未だ回復には至ってないと聞いています。それに加え、昨今の新聞で、来年からロシア200海里水域内のさけます流し網漁が禁止され、根室、釧路地域の経済に与える影響は数百億円になると報道されており、元根室の住民として、禁止措置が実行された場合の影響を大変心配しています。

内水面に関しては、内陸育ちの私にとって川や沼などが身近な遊び場で、小学生の頃、カワヤツメ、ドジョウ、モクズガニなどがたくさん生息し、年に数回ですが気が向いたときに捕って食べたことを懐かしく思います。今は数が激減し、中々口にすることができなくなったことがとても残念です。河川や湖沼は人間生活の場に近く、乱獲や産業活動による排出される様々な物質、ダム建設や河川改修など様々な要因により生育環境が変化した結果でしょうか。

こうした中、ここ「さけます・内水面水産試験場」では、消費者や業界ニーズをしっかりと捉え、また、将来を見据えながら資源管理、増養殖、環境保全、そのための技術開発など様々な研究や調査が進められています。これらは地域の産業振興と活性化、北海道の発展を図る上で、さらに私たちの食を守るためにも大変重要だと考えています。その成果が大いに期待しています。そのため、私自身、最適とまでは言えませんが、研究環境が少しでも快適となるよう努めたいと考えています。

どうぞよろしく申し上げます。

最後に、来年3月、北海道新幹線新函館北斗が開業します。帰省や旅行の際は是非ご利用ください。

（副場長 ほその としひこ）