



公益社団法人

日本水産資源保護協会

季報

2021年 **冬** 通巻565

第13巻 第4号

CONTENTS

年頭のご挨拶 公益社団法人日本水産資源保護協会会長 高橋 正征3

燈火 コロナ禍における水産物消費の動向について
一般財団法人東京水産振興会 石井 元4

◆事業の紹介 8	ントを開催しました／令和2年度水産物
2020年度獣医療提供体制整備推進総合	販売促進緊急対策事業 国産水産物販売
対策事業 広域獣医療体制整備対策事業	促進協議会
／令和2年度水産動物防疫体制整備モデ	◆保護協会イニシャルトーク13
ル事業／令和2年度養殖衛生管理技術者	◆お知らせ14
養成研修特別コース研修／鯨の展示イベ	

マリン・エコラベル・ジャパン

認証書授与式を開催 2

水産物販売促進緊急対策事業の案内

販売促進会（石巻・福岡） 15

リモート型料理教室を開催しています！ 16



令和2年度水産物販売促進緊急対策事業
コロナ禍で販売先を失った国産水産物を集めてECサイト「浜チョコ」を立ち上げました。期間限定で送料無料です！



第5回 マリン・エコラベル・ジャパン (MEL) 認証証書授与式を豊洲市場にて開催 いたしました

流通加工段階認証

(MEL流通加工段階認証規格Ver.2.0)

事業者： 築地魚市場株式会社
事業者所在地： 東京都江東区豊洲6-6-2
対象魚種： 審査報告書の水産物仕入先リストのとおり
流通・加工の種類： 水産物卸し
認証有効期限： 2020年9月4日から2023年9月3日まで
認証発行日： 2020年9月4日

流通加工段階認証

(MEL流通加工段階認証規格Ver.2.0)

事業者： 株式会社築地太田
事業者所在地： 東京都江東区豊洲6-5-1
対象魚種： 審査報告書の水産物仕入先リストのとおり
流通・加工の種類： 水産物仲卸し、二次加工（フィレ、ロイン）
認証有効期限： 2020年10月28日から2023年10月27日まで
認証発行日： 2020年10月28日

流通加工段階認証

(MEL流通加工段階認証規格Ver.2.0)

事業者： 株式会社山治
事業者所在地： 東京都江東区豊洲6-5-1
対象魚種： 審査報告書の水産物仕入先リストのとおり
流通・加工の種類： 水産物仲卸し
認証有効期限： 2020年10月15日から2023年10月14日まで
認証発行日： 2020年10月15日



令和2年11月7日、授与式終了後に記念撮影

前列左から、(公社)日本水産資源保護協会 会長 高橋正征、株式会社築地太田 取締役営業部長 笹原誉成様、築地魚市場株式会社 代表取締役社長 吉田猛様、株式会社山治 代表取締役社長 山崎康弘様、(一社)マリン・エコラベル・ジャパン協議会 会長 垣添直也様

MELは日本発の世界に認められる水産エコラベルとして、2021年開催の2020東京オリンピック・パラリンピック食材調達基準への対応、水産物の輸出促進への貢献、日本の水産業の新たな展開とSDGs(持続可能な開発目標)実現への貢献が期待されています。MEL協議会は、認証規格や規程類をFAO「責任ある漁業のための行動規範」と「水産エコラベルのためのガイドライン」および水産エコラベルの国際的プラットフォームであるGSSI(Global Sustainable Seafood Initiative)「グローバルベンチマークツール」に沿って刷新し、2019年12月にGSSIよりMELスキームは国際基準に適合していると承認されました。この結果、MELは世界で9番目、アジア初の国際的に承認された水産エコラベルスキームとなりました。

コロナ禍における水産物消費の動向について



一般財団法人東京水産振興会 石井 元

1. はじめに

2020年1月15日に国内最初の新型コロナウイルス感染症の感染者が確認されてからほぼ1年近く経つ。年の瀬を迎えて、本来であれば商売に最も精を出すべき時期であり、人それぞれ多忙の中で過ごす時期でもあるのだが、今や第3波真只中で、終息どころか収束の気配さえ地域によってはみえない。また、政府も新型コロナウイルス感染症対策の方針をめぐって腰も定まらず迷走に次ぐ迷走を続けている。

この1年で私たちの生活を含め全社会活動も大きな変容を迫られ、それぞれのポジションで苦闘を強いられているのは、日々メディアから発信されている新型コロナウイルス関連情報の中に見え隠れしている。

そこで平成から令和のコロナ禍まで何回かあった危機の中で、特に水産物消費の短期的な特徴について考えてみた。

2. コロナ禍での家庭内における水産物消費の特徴

現在の状況を述べる前に、家計調査から把握できる水産物消費および関連項目の概要について述べる。

図1(1世帯当たり年平均1ヶ月間の支出金額(2人以上世帯):以下同様)にあるように、消費支出のピークはバブル絶頂期(1989年)を少し過ぎた1993年にある。また食料支出のピークは1992年にある。戦後復興と高度経済成長期の中で、消費支出は順調に伸びてきたが、顕著な伸びは1974年(136,024円)から1975年(157,982円)にかけてで、2万円を超える伸びを示した。その後は、ピークの1993年まで伸長傾向が続いたが、ここを分岐に減少傾向に転じることになる。そして2006年には295,332円と30万円を下回り、その後は回復していない。ただ後でみるように、2018年、2019年と若干回復傾向を示していた中で新型コロナウイルス感染症が世界を席捲することになる。

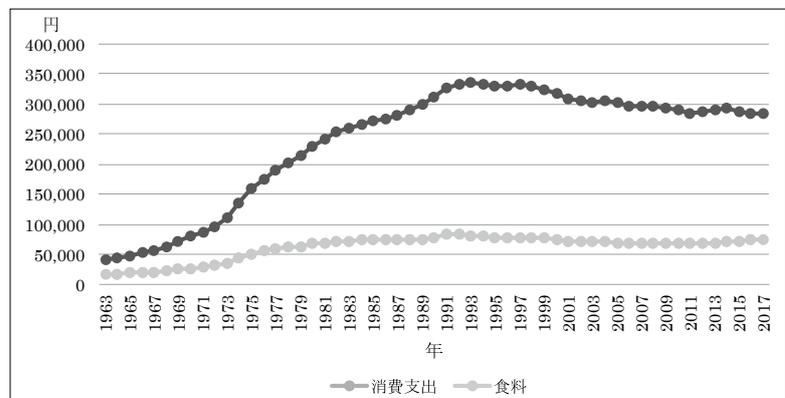


図1 1世帯当たり年平均1ヶ月間の支出金額の推移

また魚類も含めた食料支出はバブルと軌を一にしており、上述のように1992年の82,381円をピークに減少に転じ、東日本大震災の2011年までその傾向が続いた。しかし、その後は反転漸増傾向が続いている。

図2は穀類、魚介類、肉類、野菜・海藻、そして外食の支出金額について表したものである。

まず穀類(米が主体)であるが、ピークはバブル絶頂期に向かう1986年にあり、その後1993年、1994年と若干増加したもののその後は漸減傾向にあり、現在ではピーク

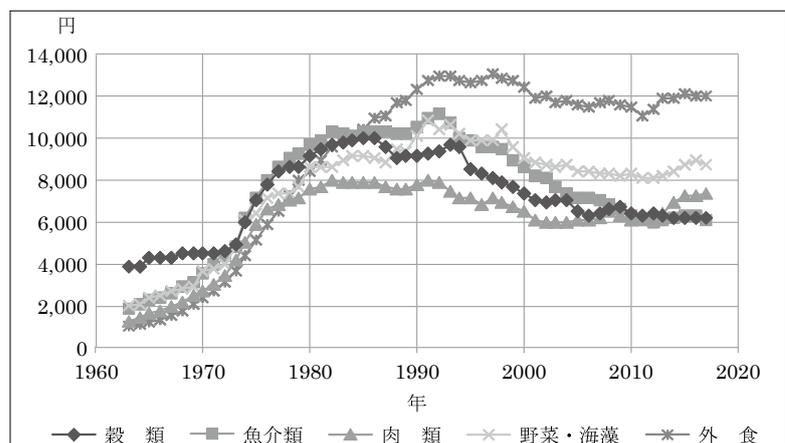


図2 1世帯当たり年平均1ヶ月間の支出金額の推移

時の40%程度の減少がみられる。

魚介類は、1992年にピークを迎えたが、そこを境に落ちておりいまだ回復はみられない。そして現在ではピーク時の45%程度の減少となっている。魚介類と肉類は動物性たんぱく質の供給源であり、魚介類は肉食において戦後一貫して肉類を凌駕してきた。しかし、2011年を境に肉類に抜かれ現在はその差が広がっているのが理解できる。

対して肉類であるが、後でみる外食同様戦後の増加傾向は最も著しく、1982年にピークを迎えている。しかし穀類や魚介類とは違ってその減少率は現在では10%程度で低く、逆に近年では若干増加傾向に転じている。

野菜・海藻は魚介類同様1991年にピークを迎えている。その後緩やかに減少傾向を辿ったが、近年では肉類同様再度増加傾向に転じている。ピーク時からの減少率は、現在では20%程度であり魚介類や穀類に比べると低い。野菜・海藻は肉類に次いで減少率が低いが、動物性たんぱく質の供給源たる魚介類や肉類とは別に、やはり野菜・海藻の持つ健康イメージが現代社会の人々に完全に定着していることが考えられる。

外食も肉類と同様な傾向を辿ったが、ピークはバブル崩壊後の1997年にみられる。その後は緩やかな減少に転じたが、2015年からやや上昇基調がみられる。ピーク時からの減少率は、現在では10%程度であり魚介類や穀類に比べると野菜・海藻以上に低い。

外食の支出金額は戦後一貫して増加してきた。現在ピークを過ぎたとはいえ減少率の低さは、外食志向が一定程度定着していることを物語っているのであろう。事実1985年に外食の支出金額が原材料費(穀類、魚介類、肉類、野菜・海藻)単品を上回ってからは、その差が年々開いてきたことが分かる。ただこの10年はその差が若干縮小している。

表1は、2020年、2019年の1～9月までの主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額を比較したものである。

2020年の2月28日に北海道独自の緊急事態宣言が出されて以降、4月16日に全都道府県に緊急事態宣言が拡大・発令され5月25日まで続いた。これには不要不急の外出の自粛や都道府県を跨ぐ人の移動の抑制なども含まれ、全国的に生活の変容を迫られた。この宣言はエッセンシャルワーカー(生活必須職従事者と呼ばれ、健康と命を担う医療・福祉従事者、スーパーなどの小売業界に身を置く店員、物流に関する郵便配達員やトラック運転手、ライフラインに関わる従事者など、私たちの生活を支えている職種の人たち)を除いたすべての人々に適用された。そして「ロックダウン」「クラスター」「ステイホーム」「ソーシャルディスタンス」「テレワーク」など今まであまり聞きなれない言葉も出回ったのである。

ではそうした中で人々はどのような購買行動をとったのであろうか？

表1でも示しているが、主食関連ではパンのみが昨年同期を下回っているほかは米、麺類とも上回っている。主菜関連では魚介類(鮮魚・貝類・塩干魚介・魚肉練製品)、肉類(牛肉・豚肉・鶏肉)とも昨年同期を上回っているが、より肉類の伸びが著しい。近年の傾向をみれば、予想されたことといえるが、コロナ禍においても魚介類は肉類に肉薄できなかつたと結論付けることができる。

魚介類だけを詳しくみると鮮魚ではアジ、サンマ、カツオと刺身盛り合わせが前年に比べ減少している。なかでもサンマ、カツオがそれぞれ29%、11%減と目立って減らしているが、いずれも2020年の水揚げが歴史的な不漁でその影響が大きく効いている。その他の鮮魚は前年に比べ増加している。目立って増加しているのはタイ、タコ、カニである。タイ(天然・養殖)はメディア等でも報道があったように、本来の主要な需要者であったホテルや料亭などの業務筋の取扱いの減少により、スーパー等一般消費者向けへとターゲットを変えたことと主に行政サポートがあったこと、もちろん魚価が下落したことなども反映するが、結果として増加に繋がったとみられる。タコは国内流通している多くが西アフリカ産であるが、輸入物が昨年より10%程度増加したと輸入価格の下落が末端価格の値頃感を生み、順調な消費に繋がったことを反映している。カニは供給サイドからみれば単価安もあり厳しい状況ではあるが、ひと頃は「高級商材が安く買える」というようなアナウンスが盛んにいわれ、そうした効果も消費者の購買意欲に繋がった結果ではないだろうか。

表1 家計調査にみる主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額(2人以上世帯)

	2020年	2019年	前年比(%)
米	17,429	16,261	107
パン	23,552	24,173	97
麺類	15,509	13,127	118
他の穀類	3,862	3,282	118
鮮魚	28,307	26,775	106
貝類	2,510	2,379	106
塩干魚介	9,893	9,437	105
魚肉練製品	5,651	5,501	103
牛肉	16,980	15,011	113
豚肉	24,347	21,881	111
鶏肉	12,669	11,362	112
一般外食	87,147	125,746	69
調理食品	95,498	92,838	103

単位:円

コロナ禍による緊急事態宣言の発令やそれに伴う自粛等、行動変容の中で2020年の生活者の巣ごもり需要により購買行動に大きな変化がみられた。逆に比較的安定的に推移していた外食行動にも近年にない大変動といってよいような動きがみられた。

家計調査によると一般外食費は前年比31%減と通常では考えられないような落ち込みをみせている。特に緊急事態宣言が発令された4月から6月期までの落ち込みは5割以上であり、過去にない数字となっている。

調理食品は、巣ごもり需要といっても先にみた内食における原材料ほどの伸びはなく、それなりに安定した伸びにとどまった。

表2は1996年、1995年の主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額を比較したものである。

現在でも病原性大腸菌による食中毒は時々発生しているが、1996年当時はO-157による食中毒の集団発生とのべ1万人近い感染者に加え死者が出たということで、社会全体がその原因をめぐって犯人探しに躍起になり、「カイワレ大根」説が厚生省の発表により、世間に流布した。しかし最後まで原因は特定できず、結果的にカイワレ大根業界は多大な被害を被った(裁判では勝訴している)。一時スーパーからはカイワレ大根は姿を消し、当時築地にあった有名なラーメン屋もカイワレ大根を使っていたが、一時カイワレ大根をトッピングから外していたことが思い出される。

O-157食中毒事件が背景にあったが、主食の穀類はすでに減少傾向を辿っており、そのことを考えると特に穀類については影響がなかったといえる。

最も影響を被ったのは鮮魚で刺身商材に向けられるものがあるため、なかでも刺身盛り合わせやマグロ、カツオ、ブリ、タコ、エビなどの減少が目立っている。しかし、イワシ、サケやサバなど火を通すことが多いものは、逆に伸びている。

肉類は牛肉を除けば堅調な動きであるが、牛肉は、欧米での疫学調査から、O-157の汚染源は家畜、特に牛の糞便であるといわれたこともあり、牛肉を忌避する心理が働いた結果であろう。

ただ、一般外食や調理食品への支出については、大きな変化がなかったことが分かる。

表3は2003年、2002年の主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額を比較したものである。

2002年11月に中国南部を起源に発生したSARSは、発生から翌年にかけて北半球のインド以東のアジアとカナダを中心に、32の地域や国々へ拡大した。中国では発生から1年足らずで8,000人超が原因ウイルスに感染し、700人を超える死者も出たことで日本への影響も当時かなり心配された。2003年の重大ニュースにはSARS発生も上位を占めていた。しかし結果的には日本でのSARS発生はなく、大きな影響はなかった。

それは家計調査にも表れており、米は増えており(2000年代で穀類が前年比増加した年は2回のみ)、魚介類は鮮魚が前年比7%減と落ちが顕著だが、貝類、塩干魚介、魚肉練製品は前年比2~4%前後の落ち込みにとどまっている。肉類も牛肉が7%増であったが、豚肉、鶏肉は7%の減少となっている。豚肉、鶏肉の減少は、当時「SARS以上に鳥インフルエンザが危険」といったことや「鳥インフルエンザが、豚などの家禽を介して、猛毒の人インフルエンザに突然変異する環境は、ベトナムなど、豚や鶏、アヒルなどが、狭い地域内で、混在密集している地域で起こる」といわれたり中国での鳥の殺処分の報道、当時ベトナムでも子供の死者が出たことなどの影響があった可能性もある。

表4は2009年、2008年の主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額を比較したものである。

2008年秋のリーマンショックによる世界的な金融危機は、世界の経済に大きな影響を与えた。日本にもその後、投資先を失った投機資金が円買いに走ったことでかつてない円高が進み、株価の下落とともに円高不況が続いた。

表2 家計調査にみる主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額(2人以上世帯)

	単位：円		
	1996年	1995年	前年比(%)
米	49,964	52,852	95
パン	27,960	27,898	100
麺類	19,454	19,925	98
他の穀類	4,866	4,896	99
鮮魚	66,307	69,093	96
貝類	6,767	6,993	97
塩干魚介	23,896	23,719	101
魚肉練製品	12,015	12,236	98
牛肉	29,425	32,385	91
豚肉	21,960	21,175	104
鶏肉	11,322	11,020	103
一般外食	165,486	162,491	102
調理食品	91,058	91,113	100

表3 家計調査にみる主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額(2人以上世帯)

	単位：円		
	2003年	2002年	前年比(%)
米	37,256	36,593	102
パン	27,189	26,750	102
麺類	18,165	18,389	99
他の穀類	4,170	4,169	100
鮮魚	54,482	58,465	93
貝類	6,005	6,099	98
塩干魚介	18,009	18,741	96
魚肉練製品	9,203	9,601	96
牛肉	21,374	19,982	107
豚肉	21,858	23,434	93
鶏肉	10,649	11,441	93
一般外食	150,005	155,329	97
調理食品	101,021	100,221	101

リーマンショックの影響が出始めた2009年のデータをみると、米、鮮魚、貝類、塩干魚介、魚肉練製品、肉類すべてが前年比2～3%の減少であり、一般外食も落ちており総じて消費を喚起するような政策もなく、低迷した年であったといえることができる。

魚類単体でも消費が落ち込んだ水産物が多く、目立って増えたのはタコやカニくらいであった。タコは前年に比べ輸入量が1万トン以上増加し価格の下落に繋がり購買意欲が進んだこと、カニもおもにロシアでの漁獲規制前で輸入量が多く価格も安かったことなどが要因であろう。

表5は、2011年、2010年の主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額を比較したものである。

2011年は東日本大震災が起こった年であり、2020年のような規制はなかったものの、漁業の復旧・復興の速度が問われた年であったとともに焼肉(ユッケ)による食中毒事件も起きた。特に震災関係では夏以降秋からの北海道・東北地区の盛漁期に漁業やそれを支える市場や後背施設の復旧が間に合うかどうかということなども取りざたされた。同時に消費者に対して十分な魚の供給体制が構築できるのかも心配された。

結果的にみると、データの的には従来からの流れをほぼ踏襲した結果になっている。その意味では十全ではないにしても杞憂に終わったといえよう。

例えば米は相変わらず前年比で減り続け、魚介類も鮮魚、貝類、塩干魚介、魚肉練製品とも減少が続いた。唯一豚肉、鶏肉が伸びたが、牛肉は食中毒事件の影響もあって消費は落ちた。

魚類ではサンマとブリが前年を上回り、特にサンマは三陸の岩手・宮城・福島の冷蔵施設が震災の影響でまだ十分活用できない中で供給体制を構築し、消費者や関係業界を安心させた。

3. 終わりに

今回の新型コロナウイルス感染症の影響は、ウイルスの性質上日本ばかりでなく世界的に拡大している。ようやく一部の国ではワクチンの接種も始まったが、まだ収束の気配はみえない。

本稿では平成年代以降、今回の新型コロナウイルス感染症、1996年のO-157食中毒、2003年のSARS、2008～2009年のリーマンショック、2011年の東日本大震災、焼肉ユッケ食中毒事件と、感染症関係と世界的な影響が大きかった社会・経済に関連した事柄が起きた主だった年について家計調査から俯瞰してみた。

今回を除いた4つの事例では、明らかに影響が出ているものもみられたが、総じて短期的なもので終わり、従来のトレンドを大きく変えるものではなかった。

しかし、今回の新型コロナウイルス感染症の影響は、今まで培ってきた人間の生活規範や行動を大きく変えざるを得ないほどの衝撃をもたらしている。家計調査でも主食、主菜関係の支出が軒並み前年比増となり、それとは対照的に外食は前年比30%減と過去にはないほどの増減である。これを家庭内回帰とばかりに喜んではいられない。すでに外食産業は、チェーン店では店舗の縮小・閉鎖、業態変更、零細個店では廃業・倒産も目立っている。こうしたところに食材を納めていた業者の苦境も耳にする。

水産業界も生産者から流通業者までのそれぞれが、従来の方法のみでは生き残れず、行政支援も受け不十分ながらも対応してきた。しかしその中でもあらたな課題が示されたのも事実である。いざとなった時の技術や知識の不足である。今業界は必死に取り組んでいるが、美味しさを届ける業界としては、消費者教育も含めぜひ克服しなければいけない課題だと思う。

※本稿で使用した参考資料(図、表)はすべて総務省家計調査年報から作成した。

表4 家計調査にみる主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額(2人以上世帯)

	2009年	2008年	前年比(%)
米	30,495	31,230	98
パン	28,964	28,220	103
麺類	18,423	17,985	102
他の穀類	5,127	5,127	100
鮮魚	45,676	47,361	96
貝類	4,661	4,709	99
塩干魚介	15,835	16,671	95
魚肉練製品	9,305	9,399	99
牛肉	20,167	20,885	97
豚肉	24,791	25,555	97
鶏肉	12,615	12,830	98
一般外食	149,097	153,556	97
調理食品	98,470	98,566	100

表5 家計調査にみる主食・主菜ならびに外食・調理食品に関連する原材料の年間支出金額(2人以上世帯)

	2011年	2010年	前年比(%)
米	27,425	28,610	96
パン	28,321	28,177	101
麺類	18,236	18,047	101
他の穀類	4,855	4,804	101
鮮魚	41,396	43,309	96
貝類	3,954	4,667	85
塩干魚介	14,650	15,210	96
魚肉練製品	8,755	9,000	97
牛肉	18,597	18,964	98
豚肉	24,741	23,957	103
鶏肉	12,802	12,386	103
一般外食	154,549	160,230	96
調理食品	101,930	99,866	102

2020年度獣医療提供体制整備推進総合対策事業 広域獣医療体制整備対策事業

本事業は令和元年度に閣議決定された規制改革実施計画により、信頼される獣医療提供体制を保ちつつ、有効な遠隔診療を導入・実施するためのガイドラインを策定することを目的とし、検討会を開催した。

○第3回水産動物における遠隔獣医療ガイドライン策定検討委員会

開催日時：令和2年12月22日(火) 14:30～17:00

開催場所：公益社団法人日本水産資源保護協会 会議室＋Web

出席者：

検討委員(敬称略)

廣野 育生 東京海洋大学 教授

福田 穰 大分県農林水産研究指導センター水産研究部 現場アドバイザー

釜石 隆 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所 養殖部門病理部 副部長

逸見 明臣 株式会社ゴトー養殖研究所 顧問

裏南 賢太 同 上 企画開発事業部 部長

農林水産省(敬称略)

中里 智子 農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課水産安全室 室長

柳澤 洋喜 同 上 国際防疫専門官

河井 祐芽 同 上 企画調整係

事務局

公益社団法人日本水産資源保護協会 事業部

令和2年度水産動物防疫体制整備モデル事業

本事業は疾病清浄化計画を策定し、疾病サーベイランスの実施や養殖場における衛生管理強化・疾病防止を行う者(水産防疫体制整備プログラム実施主体者)に対し、その防疫対策が有効かつ科学的、国際的に通用するものか、専門家による指導と助言や、現地調査や検討会により、その防疫対策がより実効的に遂行されるよう支援することを目的とする。

今回、本年度の各モデル事業実施者の進捗状況報告と内容の検討を行うため以下の検討会を開催した。

○令和2年度 水産動物防疫体制整備モデル事業検討会(愛媛)

日時：令和2年12月22日(火) 15:00～17:00(Web会議)

出席者：

検討委員(敬称略)

中平 博史 一般社団法人全国海水養魚協会 専務理事

福田 穰 大分県農林水産研究指導センター水産研究部 現場アドバイザー

モデル事業実施団体

愛南町養殖魚類防疫体制整備協議会(愛南町水産課・愛媛県水産研究センター)

有識者（敬称略）

飯田 貴次 岡山理科大学獣医学部 教授

清水 園子 愛媛大学南予水産研究センター 准教授

河東 康彦 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所 研究員
事務局

公益社団法人日本水産資源保護協会 事業部

○令和2年度 水産動物防疫体制整備モデル事業検討会（新潟）

日時：令和2年12月25日（金）14：00～16：00（Web会議）

出席者：

検討委員（敬称略）

佐野 元彦 東京海洋大学 教授

吉田 俊一 全日本錦鯉振興会 副理事長

モデル事業実施団体

新潟県内水面水産試験場

事務局

公益社団法人日本水産資源保護協会 事業部

令和2年度養殖衛生管理技術者養成研修特別コース研修

日時：令和2年11月13日（金）13：30～15日（日）12：00

場所：近畿大学水産研究所白浜実験場3階講義室（和歌山県西牟婁郡白浜町3153）

研修講師

講師名	所属・肩書
石丸 克也	近畿大学水産研究所 講師
白樫 正	同上 准教授
石谷 浩江	近畿大学種苗センター 専門員

（敬称略）

研修時間割

11月13日（金）	
13：30～14：00	ガイダンス
14：00～15：15	魚類の観察（健常魚の観察）
15：15～16：45	病魚の観察1（人為感染病魚の観察、菌分離等）
16：45～17：00	片付け
17：00～17：30	意見交換
14日（土）	
9：00	集合
9：10～10：30	病魚の観察2（細菌の培養法、薬剤感受性試験）
10：30～12：00	施設見学（近畿大学水産研究所の養殖試験施設等の見学）
12：00～13：00	昼休み
13：00～16：45	魚病診断の方法（検体の入手から検査・診断）
16：45～17：00	片付け
15日（日）	
9：00	集合
9：10～10：30	魚病細菌の観察（魚病細菌の観察、薬剤感受性試験等）
10：30～11：45	寄生虫の観察ならびに、検査標本の採取と保存方法、他機関への検査依頼の方法
11：45～12：00	修了式・解散

受講者：リスト獣医師27名

概要：農林水産省消費・安全局畜産安全管理課水産安全室が公募する「リスト獣医師」（養殖場における魚病診断等に協力できる獣医師）を対象に、その資質向上を目的として、近畿大学水産研究所の協力により現地研修会を開催した。

受講者のリスト獣医師は東北地方から九州地方の各地より参集し、のべ3日間の研修を通じ、魚類の形態観察や、魚病診断に必要な各種手法（細菌病や寄生虫病）についての実技研修のほか、リスト獣医師と水産安全室との意見交換、さらにはご厚意により近畿大学が所有する養殖漁場の見学も行った。

本研修の開催にあたり、近畿大学水産研究所の升間所長をはじめ、教員の皆様ならびに学生諸氏に多大なご協力とご指導を賜りましたこと、改めて感謝申し上げます。



白樫先生による魚類の解剖実習



石丸先生による細菌実習



石谷先生による魚病診断検査法の実習



近畿大学水産研究所白浜実験場 升間所長



実習風景



養殖漁場の見学へ向かうため乗船

鯨の展示イベントを開催しました

(一財)日本鯨類研究所の委託事業として、一般消費者、特に子供たちに対して、鯨類に関する日本の文化を伝えるために、解説パネルやヒゲ・歯の標本等を展示するイベント「クジラってどんな生き物? ～クジラや魚は大切な水産資源～」を開催しました。日本鯨類研究所の研究者と水産大学校の名誉教授原一郎氏による特別授業や、東京会場では海や鯨にまつわるワークショップも実施しました。

○開催概要

場 所	項 目	概 要
青森県 八戸市	日 程	令和2年10月30日(金)～11月4日(水) 午前10時～午後5時
	主 催	(公社)日本水産資源保護協会、八戸市、(一財)日本鯨類研究所、(一社)いわし普及協会
	協 力	八戸芽生会、(一社)日本捕鯨協会、共同船舶(株)
	会 場	ユートリー 1階大ホール(八戸市一番町)
北海道 釧路市	日 程	令和2年11月7日(土)～11月13日(金) 午前10時～午後5時 ※11月9日(月)は休館日
	主 催	(公社)日本水産資源保護協会、釧路市、(一財)日本鯨類研究所、(一社)いわし普及協会
	協 力	北海道釧路総合振興局、(一社)日本捕鯨協会、共同船舶(株)
	会 場	釧路市生涯学習センター(まなぼとと幣舞) 1階市民展示ホール(北海道釧路市幣舞町)
東京都 千代田区	日 程	令和2年11月19日(木)～23日(月) 26日(木)～29日(日) 午前10時～午後4時
	主 催	(公社)日本水産資源保護協会、(一財)日本鯨類研究所、(一社)いわし普及協会
	協 力	(一社)日本捕鯨協会、共同船舶(株)
	会 場	科学技術館 4階特別会場(東京都千代田区北の丸公園)
	来場者	3,977名(開催期間中の中の入館者数)

○イベントの様子



八戸会場



釧路会場



東京会場

令和 2 年度水産物販売促進緊急対策事業 国産水産物販売促進協議会

事業の進捗状況

(1) インターネット通販等を活用した販売促進

通販サイト「浜チョコ.jp」は、2020年12月18日にオープンしました。出品者は2021年1月4日現在で9事業者（北海道2件、三重県3件、山口県・愛媛県・佐賀県・熊本県各1件）、商品数は全44件と、まだまだ小規模ではありますが、オープンから1週間の2020年12月24日現在でサイト訪問者数4,086人、注文件数176件と順調に数を伸ばしています。

小規模な通販サイトですが、事務局がすべての出品者を訪問し、商品の品質や味、出品者の取り組みなどを実際に確認してから出品しているため、リピーターも増えています。

(2) 外食産業・食品加工業・料理家・調理師学校等の新商品開発への試供品提供

日本イタリア料理協会や全国調理師養成施設協会と連携し、イタリアンレストランや調理師養成学校、大学、料理家などに試供品を提供し、新しいレシピ開発を推進します。

2021年1月4日現在、計画していた事業者へ試供品を送付し、1月中にも新しいレシピが誕生する予定となっています。

(3) 販売促進会・PR活動の実施

○「新型コロナ対応型・NEW販売促進会」実施

2021年1月4日現在、開催した都市は3カ所で、下記の通り国産魚を試供品として提供し、PRに努めました。

2020年11月1～3日 宮城県石巻市「サン・ファン・パウティスタ出帆記念祭」と連動し、開催。石巻の魚「カジキマグロ」を合計1,050人に提供。

2020年11月28～29日、12月12～13日 福岡県福岡市「マリンワールド海の中道」で開催された「九州のうまい魚プロジェクト」と連動し、2回開催。サバ・ブリ・イサキを計8,570人に提供。

2020年12月20日 東京都江東区の砂町銀座商店街で「漁師さんがんばれ！ お魚を食べて応援しよう」イベントを開催。ブリ・サワラ・タラ・海苔を計1,550人に提供。

○全国養殖クロマグロ品評会の実施

国産養殖クロマグロの品評会を実施することにより、養殖クロマグロの品質とともに生産技術・生産意欲の向上ならびに国産養殖クロマグロをより広く消費者にPRすることで国内需要の喚起につなげ、新型コロナウイルス感染症収束後の消費量増加に寄与します。

品評会は2021年2月20日、都内にて開催する予定です。

○イタリア料理専門展への出展

日本イタリア料理協会主催「イタリア料理専門展 ACCI Gusto 2020」（2021年3月、京都で開催予定）に出展。プロの料理人を対象に商品紹介・調理講習を実施します。生産者もしくは市場関係者が、水産物の特長などをプロに直接アピールする機会を創出します。

○リモート型料理教室開講

「市場直送の素材付き！ リモート型料理教室」。受講者は豊洲市場から届いた魚を使い、自宅でリモート形式の料理教室を受講します。費用は無料で、先着20名限定です。市場と直結したリモート型料理教室として、生産者から消費者まで利益をもたらすことを目的とします。

全5回のうち、2021年1月4日現在で2回（第1回2020年11月29日「アジ」、第2回12月20日「フグ」）開催し、各回20名が参加しました。いずれもたいへん好評で、第2回、第3回（1月17日）、第4回（1月31日）は、参加者募集開始後数時間で定員に達しています。またリピーターや教室のあとに魚を買っている参加者が多数出ており、魚食普及へ貢献しています。

【YN】

先日、国産水産物販売促進協議会主催のリモート型料理教室に参加しました。この教室は、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴って落ち込んでしまった水産物の消費を回復させようという活動の一環で、Zoomを利用して自宅にいたまま有名な講師の料理教室に参加できるというプログラムでした。私が参加したのは、記念すべき第1回の教室で、家庭にもなじみの深い「アジ」を題材にさまざまな料理に挑戦しました。

前日になると、豊洲市場から30cm近いしっかりとしたサイズの新鮮なアジが自宅へと届きました。講師によると、アジは季節によって旬のサイズが変わるらしく、夏は小ぶりのアジが、秋冬にはほどよく成長した大型のアジが美味しいそうです。

また、アジのように体表面が繊細な魚は、素手で掴んでしまうと人間の体温でも火傷をしてしまうため、なるべく触らずにサッとキッチンペーパーに包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存するのが鮮度を保つポイントだそうです。

下処理を済ませ、切れ目を入れて塩をふり塩焼きに。頭を取り3枚におろして、骨を避けるように切り分けて刺身に。さらに細かく切り分け、叩いて薬味と混ぜてたたきに。そこへ味噌を混ぜてなめろうに。それを丸めて大葉で包んで焼いて山家焼きに。残った頭と背骨で出汁を取って味噌汁に。講師のご指導のもと、アジだけを使ってなんと6種類ものお料理に変身しました。

私は普段あまり料理をしないため、講師の鮮やかな手さばきに追いついていくので精一杯でしたが、見よう見まねでも美味しいアジ料理の数々が完成しました。家族に振る舞ったところとても好評で、楽しい時間を過ごすことができました。

コロナ禍でなかなか外出も出来ず、楽しみも減ってしまっている状況ではありますが、新鮮な水産物を使って、家庭で料理を楽しむのも良い過ごし方だなと思いました。また、今回の教室をきっかけに、もっと積極的に水産物の消費に努めていきたいと感じました。

【SE】

「多様性」について思ったことを書かせていただきます。「保護協会の職員だから生物多様性について書くんでしょう」と思ってませんか？ ハズレです。

昔々、結婚したての頃、妻の地元の法事などでその土地の爺ちゃん婆ちゃんから話を聞くのを結構楽しみにしていた。別に話の内容が面白かったわけではない(失礼)。会話の中で自然に出てくる方言の使われ方にとっても興味をひかれたのであった。例えば次のような会話、

爺：な～によっちゃかばってんの？

婆：ほげほげお茶よばれてんのよ

私：「よっちゃかばる」？ 「ほげほげ」？ お茶を「よばれる」？ って何ですか？

爺・婆：？？？

爺・婆：言わんかね？

私：初耳です。

爺・婆：「よっちゃかばる」は集まるってことかな。「ほげほげ～」はお茶飲み話に誘われてホッと会話を楽しんでいる感じ。

私：おもしろい方言ですね、それ。

爺・婆：方言？ 皆、使ってるよ。わしら関東だから方言のわからないよ～

私：……

実は、その場では方言そのものにも興味を惹かれて、他にも色々な言い回しを伺い、それはそれでとても楽しい経験であった。しかしそれ以上に印象的であったのは、方言を使っている当人たちには方言で話しているという意識はまったくなく、(関東の人間だから)標準語で話しているという意識しかなかったということである。

事程左様に、自分の世界にどっぷりとはまってしまうと、その場での処し方が当然のもので何ら疑いの余地のないものになってしまう。しかし一歩踏み出すとまったく違う方法論で動いている多様な世界があったりする。自分は多様な世の中に生きていることを意識し、多様な価値観の存在を認め、そんな中で効果的な問題解決を心掛けないとな～、と自戒する今日この頃である。

(公社) 日本水産資源保護協会は以下の規格の認証(認定)機関として認められています。

MELJapan : 『マリン・エコラベル・ジャパン』(Marine Eco-Label Japan)



FAO(国際連合食糧農業機関: Food and Agriculture Organization of the United Nations)の持続可能な漁業の認証のガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

*スキームオーナー「一般社団法人 マリン・エコラベル・ジャパン協議会」

*規格とその認証の仕組みを所有し、運営・維持する主体

AEL : 『養殖エコラベル』(Aquaculture Eco-Label)



持続可能な養殖業の発展に資するため、FAOの養殖認証に関する技術的ガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

スキームオーナー「一般社団法人 日本食育者協会」



● お知らせ ●

「(公社) 日本水産資源保護協会・受託検査について」

当協会では、以下の検査を受託しています。検査の申し込み・詳細は下記までお問い合わせ下さい。

● **検査内容**

- ・コイヘルペスウイルス(KHV) PCR 検査
- ・コイ科魚類特定疾病検査(KHV およびコイ春ウイルス血症(SVC))
- ・中国向け輸出錦鯉検査
- ・ヒラメのクドア・セブテンpunkタータ検査
- ・カナダ向け輸出餌用マサバの目視検査
- ・ロシア向け輸出水産食品魚病検査(活魚介類検査)
- ・中国向け輸出活水産物検査(目視検査)

● **検査方法**

農林水産省「特定疾病等対策ガイドライン」、国際獣疫事務局(OIE)監修の疾病診断マニュアルなどに準拠した方法を用います。検査結果は日本語表記あるいは日英文併記の結果報告書を発行します。

● **受託検査に関するお問い合わせ・資料請求**

公益社団法人 日本水産資源保護協会 受託検査担当

TEL : 03-6680-4277 FAX : 03-6680-4128

E-mail : kensa-jfrca@mbs.sphere.ne.jp

ホームページ : <http://www.fish-jfrca.jp/>

<編集後記>

昨年末から、新型コロナウイルス感染者数の第3波が押し寄せ、閑散とした東京駅や羽田空港、神社が報道されるなど、異例の年末年始となりました。そんな中、少しでも楽しい話題を提供したいと、新しいコーナー「保護協会イニシャルトーク」を始めました。事業紹介などの話題が多い本誌ですが、このコーナーでほっと一息ついていただければ本望です。今年もどうぞよろしく願いいたします。

公益社団法人日本水産資源保護協会 季報担当

令和2年度 水産物販売促進緊急対策事業 販売促進会(石巻・福岡)

全国で水産物の販売不振が懸念されることから、令和2年度水産物販売促進緊急対策事業の一環として、魚の販売促進活動を実施した。新型コロナウイルス感染症拡大が懸念されることから、大規模に人を集めてのイベントは実施できないため、各地元で開催される事業と連動する形で行うこととし、事業で開設した魚の通販サイト「浜チョコ」に参加者を誘導する形で、水産物の価値をPRした。

宮城県石巻市 令和2年11月1日～3日

宮城県慶長使節船ミュージアム(サン・ファン館)にて、河北新聞社と連携し、宮城県の水産加工直売所や水産業の冊子とともに、各日先着100名に塩釜港で水揚げされた「メバチマグロ」の試供品を来場者へ配付した。

以下、来場者から

- ・展示ブースで水産物の現状を知った
 - ・魚をもっと食べようと思った
 - ・通販サイトがオープンしたらぜひ、魚を買いたい
- との声が寄せられた。



宮城県慶長使節船ミュージアム(サン・ファン館)



配付物とともに、魚の通販サイトのご案内



「メバチマグロ」の試供品(宮城県)



配付された試供品を確認する来場者

福岡県福岡市

令和2年11月28日～29日
12月12日～13日

福岡県福岡市の水族館 マリンワールド海の中道にて、西日本新聞社と連携し、各日350枚のクイズラリーカードを来場者に入口で渡し、館内をまわりながら魚についての知識を深めてもらった。出口でおいしい魚(4魚種)の試供品を配付した。

以下、来場者から

- ・もっと魚を食べたくなった
 - ・魚食に関する意識が変わった
- との声が寄せられた。



マリンワールド海の中道



クイズラリーを終えて、試供品の引き換えに並ぶ列



配付された試供品を確認する来場者



サバ、サンマ、ブリ(鹿児島県)、イサキ(福岡県)の試供品

令和2年度 水産物販売促進緊急対策事業 リモート型料理教室を開催しています！

コロナ禍において販売先を失った国産水産物の販売を促進する今事業で、新しい形の料理教室を開催しました。講師と参加者の自宅をリモートでつなぎ、リアルタイムで受講していただきます。豊洲市場で日引きと言われる仲卸業者が選んだ魚を、参加者の自宅へ届けました。動画を見るだけではなく実際に質問したりできる料理教室です。

この教室は全部で5回開催しますが、毎回募集開始後すぐに定員に達してしまうほど人気となっています。今回は、2020年11月29日（日）に開催した第1回の様子を紹介します。



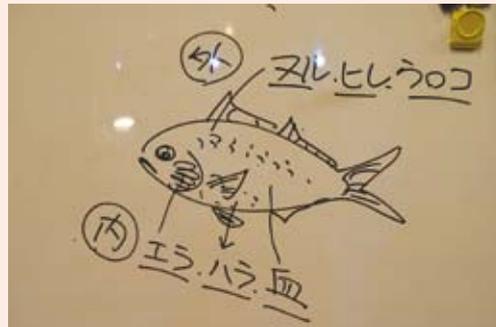
講師は元漁師・元水産庁職員の上田勝彦さん



さまざまな世代の方が参加しました



鳥取県境港から届いた、大きくて新鮮なマアジ



臭みを取るポイントです



塩焼きのコツは、二段塩！



全部で6品が完成しました

レシピやレポートはECサイト「浜チョコ」にてご紹介しています！

浜チョコ (hamachoku.jp)



令和3年1月29日発行

発行 — 公益社団法人 日本水産資源保護協会

● 連絡先
〒104-0044
東京都中央区明石町1-1
東和明石ビル5F
TEL 03(6680)4277
FAX 03(6680)4128
【振替口座】 00120-8-57297

企画・編集 — 公益社団法人 日本水産資源保護協会
制作・印刷 — 株式会社 生物研究社