

## 漁業フォーラムを開催して

茨城県漁業士会

副会長 飯田晃司

### 1 漁業士会の概要

本県では昭和61年度に漁業士認定制度が始まり、本会は平成2年12月に20名で発足し、現在では女性16名を含む87名で活動しています。

また、会長1名、副会長2名、その他役員10名で構成される役員会により、年間の活動計画等を検討し運営しています。

会員は船びき網、刺し網、底びき網などを営んでいます。このうち、5トンクラスの漁船でシラスを漁獲対象とする会員がほとんどを占めています。

### 2 漁業士会の活動等

本会ではこれまでボールローラーによる巻き込み事故防止のためのビデオを作成し、安全操業の啓発に努めてきました。

また、その時期に即した話題を選んで、研修会を実施するなど会員のレベル向上を図ってきました。昨年も8月に水産庁担当官を講師にお招きして「水産物の輸入動向」に関する講演会を行いました。

ところで、本県では漁業者が減少し高齢化も進行していき、漁業経営も不安定です。このような厳しい状況ではありますが、少しでも漁業が良い方向へ向かい、地域が活性化するよう努力しています。

### 3 研究・実践活動選定の動機

これまでは、どちらかといえば魚を獲ることに専念して、消費拡大については消極的であったと思います。

これからは、魚を獲るばかりではなく地元水産物のPRをはじめ、安全・安心な食品の提供者として消費者に理解を求めることが重要になると考えられます。また、漁業者と消費者との交流を深めることも大切になると考えています。

そこで、本会が主催するフォーラムを行うこととしました。このフォーラムを開催するにあたり、各浜から代表者を選んで実行委員会を組織し、議論を重ねて意見の集約を図りました。その結果、次のとおり計画がまとまりました。

ところで、このフォーラムを行うには魚介類の購入など経費もかかります。本会の予算も限られていますので、参加費を徴収して対処することとしました。

### 漁業フォーラムの開催計画

テーマ 茨城の水産業—生産から食卓まで—

- 1 日時 2003年10月5日（日） 午前10時から午後2時
- 2 会場 アークプラザ（日立市弁天町）
- 3 内容 (1) パネルディスカッション

漁業士をはじめ市場関係者、消費者が一堂に会し、魚の消費拡大等をテーマにそれぞれの立場で討論します。

総合司会：内藤 美年子（那珂湊）

討論司会：森 秀男（日立商工会議所）

討論者： 俵 満（大津漁協）

稲川 勝雄（久慈浜丸小漁協）

高津 正人（波崎共栄漁協）

関根 正子（大洗町漁協）

山元 博隆（日立おさかなセンター）

上甲 ゆう子（生活をゆたかにする会）

#### (2) 会食

地元の新鮮な魚介類を使った会食を行います。

- 4 参加費 (1) 2,000円（消費者）

(2) 3,000円（漁業関係者）

#### 4 研究・実践活動状況及び成果

参加者については、漁業関係者ばかりでなく広く市民から募集することとしました。そこで、地元日立市の広報誌やミニコミ誌に募集案内を掲載していただきました。さらに水産試験場のホームページにも掲載し、広く参加者を募集しました。

このような広報活動が功を奏して、当日は消費者130名、漁業関係者70名、計約200名が参加したフォーラムを実施できました。



当日は女性漁業士が総合司会を担当し、漁業士4名がパネラーとして本県の漁獲量や体験談などを発

表しました。漁業は、魚群探知機やGPSを使うなどハイテク化が進んでいることについて、参加者も驚いている様子でした。

女性漁業士もパネラーとして参加し、夫婦船として操業している体験談を披露しました。女性も漁業の現場で働いていることに、参加者も感動した様子でした。

流通代表のパネラーは、おさかなセンターの設立の経緯や現在の状況について説明しました。茨城ではカツオが売れ筋であることなど、地元ならではの話題を紹介していただきました。

消費者代表のパネラーは、消費者の立場から地元の魚をたくさん食べたいという意見を発表しました。

ひととおりパネラーが意見を述べた後に討論に移りました。会場の一般参加者からも活発な意見が寄せられました。魚が比較的高い値段で売られているので、なかなか買うことができないという実態も浮かび上がりました。

最後に「今すぐ現時点の諸問題を解決することはできないが、問題解決に向けて漁業者・消費者・行政が行動していけば、必ず明るい道が開けてくるはずである。」と総括されフォーラムは盛況のうちに終了しました。

その後、地元産の魚介類を用いて会食を行いました。新鮮な魚介類を提供するために、その準備にも苦労しました。特にシラスは生を食べてもらうためフォーラム当日の朝4時に起きて獲りにいき、鮮度を保ち会食に間に合うように持ち込みました。



料理は、あんこう鍋、ホッキガイの炊き込みご飯、焼ハマグリ、アワビなどと盛りだくさんでした。新鮮な魚介類を使った料理は評判が良く、瞬く間に料理がなくなってしまいました。

## 5 波及効果

地元の水産加工業者と消費者との交流ができたことが収穫であったと思います。これまで小売りはしなかった加工業者も市民からの要望があれば小売りもしてくれることとなり、地産地消の動きが拡大したと思います。

また、現在あまり利用されていない魚を、学校給食に使えるかどうか試験をしてもらえることとなりました。

このように新しい動きが見られ、フォーラムが地元の魚を見直す機会になったことは間違いないと思います。

## 6 今後の課題や問題点

パネラーにとって発表することは精神的にも大きな負担ですが、公的な場で発表できたことは大きな自信になったものと思います。

今回は日立市でフォーラムを行いました。これを契機に県内全域にこの動きが広まり、地産地消運動の拡大とともに、消費者と漁業者との交流がさらに深まることを期待しています。