

## みなとみらい産官学ラウンドテーブル第20回公開セミナー開催報告

平成26年3月5日(水)みなとみらい産官学ラウンドテーブル第20回公開セミナーが横浜国立大学成長戦略研究センター主催により、横浜ランドマークタワーにおいて開催されました。

今回は海と人の関わり、海洋資源の持続可能な利用、海と自然を活かした地域活性化に関し、横浜国立大学 総合的海洋教育・研究センター特任教員(特定非営利活動法人ディスカバリーブルー代表理事)水井涼太氏とまぐろの間屋を営む(株)三崎恵水産常務取締役の石橋匡光氏とのプレゼン・対談により『持続可能な海洋利用と地域活性化』というテーマで御講演頂きました。

昨今の海を取り巻く諸問題として、海から人への影響として気候変動が挙げられる一方、人が海へ与える影響としてゴミ・汚染や漁業資源の乱獲といった社会に大きく影響する問題があり、EEZ世界6位と広い海域を保有する日本にとって今後の海洋利用をどうするかは重要な課題です。

まず水井氏より横浜国立大学総合海洋教育・研究センターの沿岸域の総合管理研究と、海に関する教育として人と海の関係を理解する「海洋リテラシー」活動についての報告が行われました。

続いて三浦三崎港でまぐろ卸販売のプロ石橋氏よりまぐろの漁場・漁法、種類と旬について説明があり、特に大量流通のため効率性追求で巻き網での乱獲は美味しさを損なう一方、一本釣りやはえ縄漁による「活締め」では鮮度と熟成が最大限活かされ、ブランドでなく、いつ・どこで・どのような漁法で獲られたかが味を左右する実態には聴講者のまぐろに関する認識が改まりました。

世界のまぐろ漁獲のうち日本の消費は約3分の1で圧倒的に刺身消費に対し、海外での消費はツナ缶用が主で、また漁獲の約6割は巻き網漁法によるもので、この乱獲が規制されれば持続可能なまぐろ資源利用も可能と指摘もされました。三浦三崎港まぐろ問屋では地域資源活用事業として、はえ縄で獲った三崎のまぐろを用いコンフィにした美味しいツナも商品化し地域活性化にも取り組んでいます。

現在の日本の水産業問題点として、大量消費のため巻き網による乱獲で味が劣り安価な供給が漁業者の生活を苦しめる価値の認められない流通で生活の手段としての漁業も持続可能かとの問題点も指摘されます。一方消費者は価格以外の情報が伝わらない実態があり、卸・販売に従事する側も「よい物のよさ」を発信し消費者が満足し相応の対価を払う関係が求められます。

対談ではディスカバリーブルーの「人と海をつなぐかけ橋」としての活動や、親子を対象とした「海を知るエコツーリズム」としての真鶴での観察・調理・実食の体験イベントを通じて、海を知り親しむ基盤作りと同時に、干物作り体験等で相模湾エリアに来てもらい地域の活性化のきっかけ作りとなる事も期待しています。実際に、漁業関係者・行政・大学など様々なステークホルダーが連携し「海のミュージアム」活動には5000名以上が参加し、真鶴町観光の機会となっただけでなく海を学び親しむ場としての意識も参加者・行政・漁業関係者などの間に浸透しつつあります。

将来的なビジョンとして、海と持続可能な関わり合いを持った地域社会の構築を目指し、食文化を通じ地域の豊かさを知る活動を拡げる取組の方向性が提示され講演は締めくくられました。

フロアとのディスカッションでは資本優先の流通・消費の改革、漁業へ株式会社参入の是非、まぐろの美味しさと真のブランド化、相模湾地域の連携の可能性等の質疑応答も行われました。

### 【参加者のアンケートから】

18名が参加され、10名からアンケート回答を頂きました。

特徴的な意見を以下に掲載します。

- ・タイトルをみて学級で取り組んでいることが間違っていないことがわかった。
- ・本校ではESDを重点研究としておりますので、「持続可能」という言葉にひかれて参加しました。幸ヶ谷の海は相模の海とは違いますが、今日のお話の中で多くのキーワードを（学習を構成する時に）いただいたように思います。  
来年度の学習にぜひ生かしていきたいと思いました。ありがとうございました。
- ・思っていたより素晴らしい内容でした。
- ・神奈川区で教員をしているが、海を題材にして学習を進めている。子供達は身近な海を大切にしたい、それを地域に伝えたいという思いを持っている。それを実現させる可能性が見えた。
- ・まぐろの話、魚を食べるということに関して自分でもドキッとしました。もっと多くの人に聞いてもらいたいです。
- ・ディスカッションは興味深い話題を引き出す良い機会だった。

### 【セミナー会場の様子】

