

食生活ジャーナリストの会

瀬戸内漁業から日本の食を知る

もと 水産大学校 理事長
日本伝統食品研究会 会長
鷺尾圭司

1

自己紹介(鷺尾圭司)

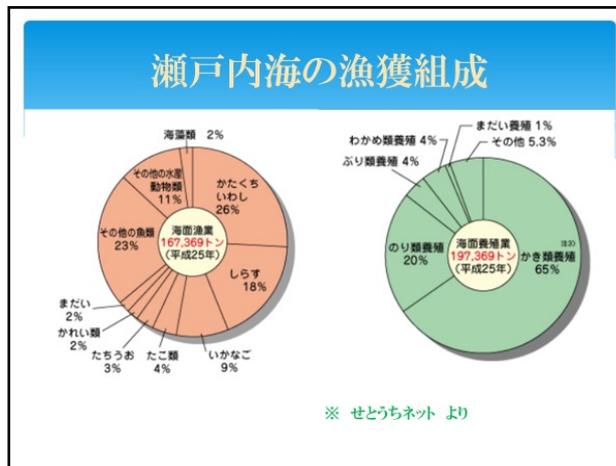
1952年 京都市生まれ
京都大学農学研究科水産学専攻 修了
明石市・林崎漁協 企画研究室長
京都精華大学環境社会学科 教授
(独)水産大学校 理事長
日本伝統食品研究会 会長 など

2

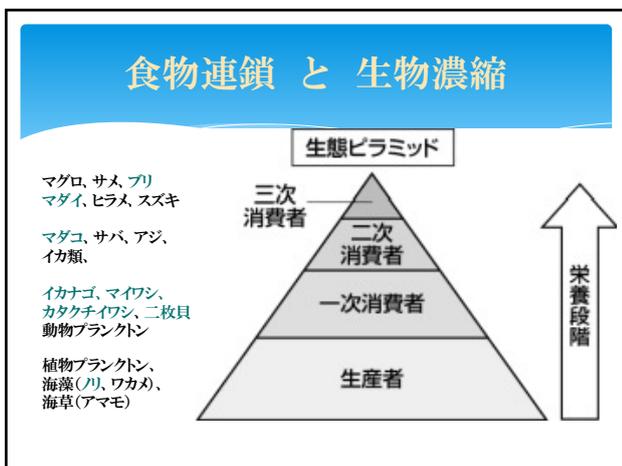
目次

1. 「瀬戸内海のさかな」
2. 明石発「魚との付き合い方」
3. 瀬戸内海の環境問題と漁業生産
4. 日本のお魚市場の課題

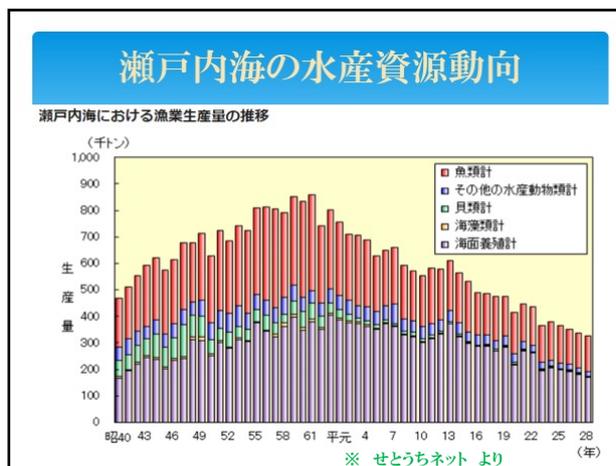
3



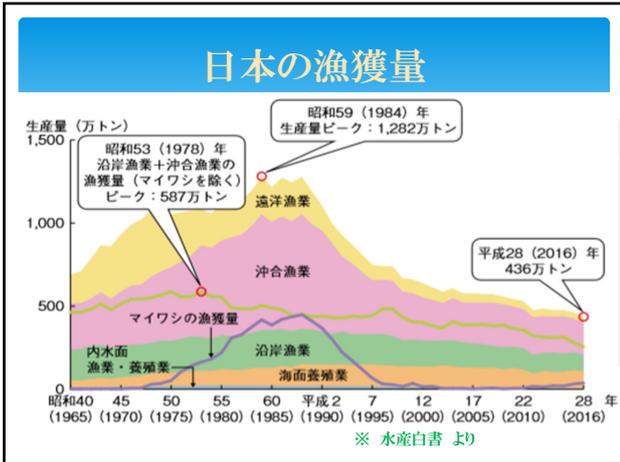
4



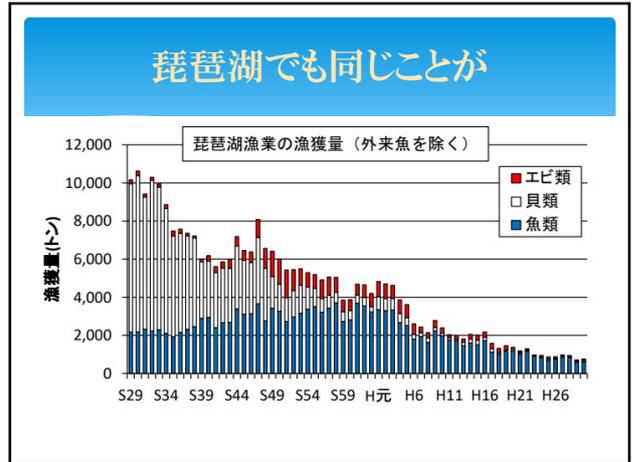
5



6



7



8

瀬戸内海の魚 最近状況

- 30年前の汚染状況は、かなり改善された。
 - 汚濁水域は減少したが、停滞水域(湾奥、港湾)は悪化も有害物質も赤潮も大きく減少、下水道の普及
- その一方で、人工海岸化など自然環境の喪失と貧栄養化や気候変動による生態系の不全。
 - 藻場や干潟、海砂場の減少、自然の回復力の低下
 - 貝類や底魚の減少、温暖化による再生産阻害
- 水産庁は、漁師の乱獲が問題とするが、資源管理を徹底していても不漁が続く。
 - イカナゴの資源管理は日本一。だが減少！アナゴやタコ類、磯ざかなが減り、ハマチ、サワラ、ハマが aumentando
- コロナ禍で、漁業の困惑が広がっている。
 - 飲食業の規制から販売不振で休漁。遊漁者が休日だけでなく進出。漁業を圧迫。

9

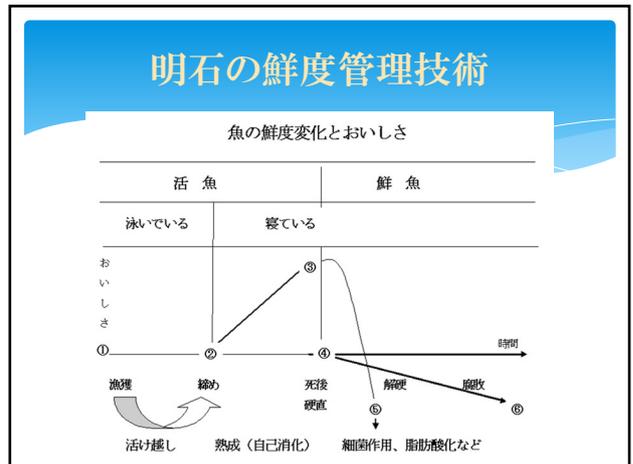
2. 明石発「魚との付き合い方」

- 明石の魚はなぜうまい
 - 素材：漁場の豊かさ(栄養、潮流)
 - 技術：美味しさを発揮させる技術(活け越し、活け締め)
 - 食文化：都と鄙の接点での魚の生かし方
- 雑魚場(大阪)からの漁場の格付け
 - 前もの(大阪湾)、一明けもの(下津井)、下のもの(岡山以西)
 - 明石は「前もの」鮮度に自信、海峡の好水質と潮流場
- 「下のもの」の活用策；生船による活魚搬送
 - 漁船の活魚槽で生かした魚を大阪に搬入；西宮では淡水影響
 - 明石の生け簀で畜養し、出荷のタイミングを計る

10



11



12



13



14



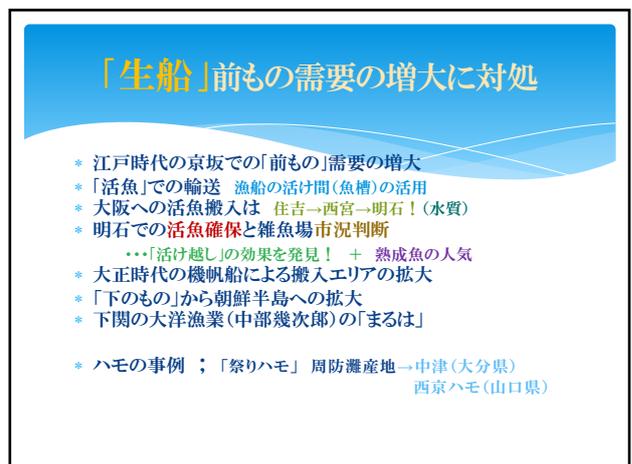
15



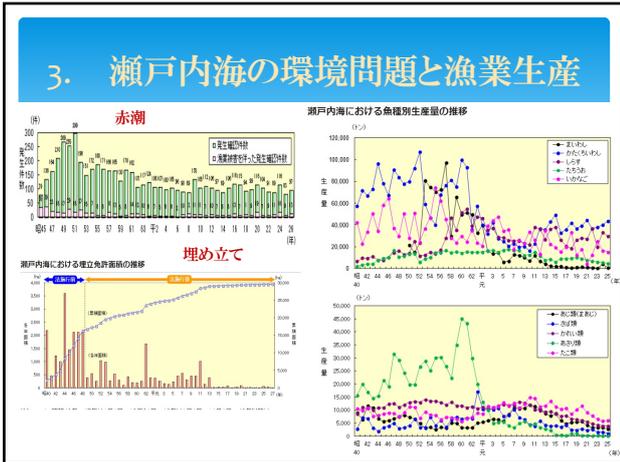
16



17



18



19

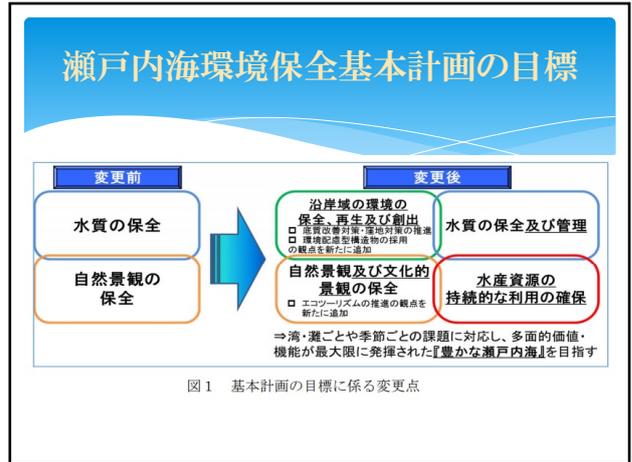


図1 基本計画の目標に係る変更点

20

瀬戸内海の水産資源の動向

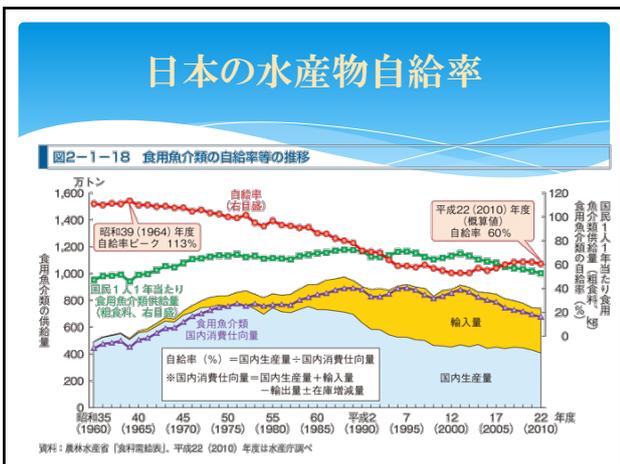
- 1980年代に漁獲量ピーク ← 1945から食糧増産＝富栄養化
- ・・・全国と同様にマイワシの豊漁など ・・・ 海岸や海底の劣化
- その頃「獲れない、売れない、儲からない」三重苦
- ピークに向けては「貝類」が獲れた、以後壊滅
- 養殖は、魚類養殖は1割
- 無給餌養殖のカキ養殖、リノワカメ養殖が重要
- イワシ、イカナゴが餌となってタイ、ヒラメ、スズキ 魚類養殖
- 1990年代以降は減少傾向 ← 負荷削減と貧栄養化＋環境劣化
- その中で、サワラ、しらす、ハモ、マダイはやや増加
- イカナゴ、アナゴ、カレイ類など底ものが重症

21

4. 日本のお魚市場の課題

- グルメ的な消費社会 … SDGsの目標に反する
- 先進国の「欲望の解放」は貧困と飢餓を拡大
- 「魚ばなれ」の虚構 … 米離れとセトの食糧戦略
- 魚食減少は、食品ロス対策と切り身流通の結果
- コロナ禍時代の変容；グローバル化の限界
- 国境の壁と自給自立力
- 地産地消を支える 地域共同体コミュニティ
- 「知足」を自覚し、「歩み寄り」と分かち合いへ
- ※ 地域生態系を生かした伝統食の見直し！
- ・・・ 地魚を生かした、ひと手間かける共食

22



23



24

まとめ

- * 関西の前もの 瀬戸内海の魚 その実情
- * 明石の魚が評価される理由 → 全国に波及
- * 瀬戸内海はどう変化してきたか
- * 魚食文化の危機と可能性

25

コロナ禍の時代

- * **グローバル資本主義**：人・モノ・資本・情報が国境線を自由に超えて超高速で行き来するというシステム
- * 「必要なものは必要な時に必要なだけ金を出して買う」という「ジャスト・イン・タイム・システム」による在庫ゼロをスマートな経営の理想
- * 「本当に必要なもの」を市場に任せていないか？ **コロナショック**
…危機管理のための平常時の備え欠落
- * 新型コロナの感染拡大のせいで、電磁データ以外は簡単には国境線を越えることができなくなった。自給自立力
- * 感染症は「全住民が等しく良質な医療を受けられる社会」でなければ抑制できない **アメリカ型ではない!**
- * 少子化時代だからこそ、「生き延びるために」有益な経験や知見を次世代に伝えることが大切。 **知足の時代へ**

26

人生を豊かにするのが魚食！

ご清聴ありがとうございました

もと 水産大学校 代表
日本伝統食品研究会 会長
里海づくり研究会議 理事
明石市・林崎漁協 顧問

鷺尾圭司

27