第30回 新潟県環境賞　地域創り部門

新潟青陵高等学校 水産部

にいがたせいりょうこうとうがっこう すいさんぶ

新潟市中央区

エソを活用した未利用魚に新しい価値を与える提案、及び新潟近海の環境変化について

2017 年頃、新潟の漁師さんたちが魚をとると、見慣れない魚が水揚げされるようになりました。それは「エソ」という魚です。調べたところエソは、旨みが強く、また、小骨が多いことから練り物にして九州や関西地方では蒲鉾の原料として高級な食材として重宝されているそうです。しかし、新潟ではまだエソという魚の名前も知らない人がほとんどで、食べる文化がありません。漁師さんが他の魚をとろうと漁に出ても大量のエソが一緒にとれてしまうこともありますが、食べる文化がないため、売っても採算が合わず、人間の経済活動の都合で廃棄されてしまう現状があります。私たちは、この廃棄されてしまう命に新しい価値を見出し、廃棄せず水餃子などの餡として活用し、未利用魚となっている現状を変えたいと思い研究しています。

エソ北上の原因は、新潟でとれるようになってから日が浅く、専門機関による研究や立証がなされていません。温暖化がほぼ間違いないと思われますが、今後の研究課題として継続調査をしていくことにしています。

この取組に関わる本校 1 年生の有志 6 名の生徒は、それぞれが自宅で家族の協力を得ながら調理方法を工夫したりしておいしく食べています。自ら率先してエソに親しみを感じながら、県民への周知のために活動しています。未利用魚として地域の課題や人間の都合で廃棄されてしまうこの現状を変えるために、新潟でも親しみをもってもらえるように今後も活動を続けていきます。



新潟西港で新潟漁業協同組合に、
エソ（未利用魚）の調査、エソの提供を依頼



新潟市水族館マリンピア日本海職員に、
新潟近海の環境変化について質問する生徒



マリンピアさんに海水温変化の資料を
見せていただき、興奮気味に見入る生徒たち



エソの出汁をふんだんに使った
スープを作成。旨味がありおいしい。



餃子の皮作り。ここにもエソの風味をきかせている。



完成！　おいしい餃子のできあがり!!



最初にエソを解剖したとき。
エソの胃からイワシがでてきた。食物連鎖を目の当たりにした。

受賞者コメント

この度はこのような栄誉ある賞をいただき、誠にありがとうございます。エソの生息域北上は地球温暖化による海水温の上昇が原因ではないかと仮説を立てていますが、まだ立証には至っていません。今後の研究課題として活動を続けていきます。未利用魚の実態を周知することが海の環境をはじめとする環境問題の改善につながり、大阪・関西万博のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」の実現になればと思います。