

令和7年12月現地情報

糸魚川駐在

～サケから学ぶ内水面漁業と環境～

糸魚川市では、地場産食材や郷土料理を学校給食で提供する「ジオ給食」を月1回実施しています。12月3日、糸魚川市立能生小学校ではサケを使ったジオ給食（図1）が配膳され、地域おこし協力隊隊員の出前講座を聞きながら、子供たちは海と川の恵みを味わいました。本来でしたら、地元能生川や木浦川に遡上したサケを使うのですが、近年の急激な漁獲量減少に伴い入手が困難となったため、別のサケで代用したそうです。それでも、子供たちはサケを美味しそうに食べながら、環境の変化によって返ってくるサケが減っていることや内水面漁協によるふ化放流事業の大変さなどを紹介した隊員の丁寧な講座に耳を傾けていました（図2）。今回のジオ給食は、子供達にとって環境と食、海と川の繋がりについて学ぶ貴重な機会となったと思います。

11月末時点、糸魚川市内の河川や沿岸で採捕・漁獲されたサケの尾数は前年度比で約36%となっています。年々減り続けるサケに不安を隠せませんが、水産に携わる者として「何が原因なのか?」「我々に何ができるか?」と言う問いに行政と研究の両側面から取り組んでいきたいと思っています。



図1 地場産食材を使ったジオ給食！



図2 隊員による出前講座の様子

令和7年12月現地情報

新潟駐在

～新潟漁協南浜支所のカキ養殖～

新潟漁業協同組合南浜支所では、漁港内においてマガキおよびイワガキの養殖（畜養）に取り組んでいます。マガキは宮城県から導入した種苗を育成し、イワガキについては漁業者が採取した個体のうち、小型のものを選別して育てています。

養殖は、シングルシード方式と呼ばれる手法を採用しており、小型のカゴを海中に沈め、その中でカキを育成しています。しかし、長期間海中に沈めたままにすると、殻の汚れやカキ同士の付着が発生し、成長を妨げる要因となります。そのため南浜支所では、約1ヶ月に一度の頻度でカキを陸上に引き上げ、付着した個体を丁寧に剥がすとともに、高圧洗浄機を用いた洗浄作業を実施しています。

12月19日に、その作業の様子を見学させていただきました。付着したカキは一見すると岩の塊のように見えますが、漁業者の方々はハンマーを巧みに使い、的確に剥離作業を行っていました。

こうして育てられたカキは、南浜支所での直販やBBQセットとしての販売が行われています。また今年度は、農林水産省が実施するノロウイルス全国調査のサンプルとしても提供されるなど、食品の安全性確保にも貢献しています。

さらに南浜支所では、今年度より「舫いプロジェクト*」に取り組んでおり、来年度の夏にはカキを主役としたツアーの実施を検討しているそうです。今後も漁業者の方々と連携しながら、食品安全の徹底と水産物の付加価値向上に取り組んでいきたいと考えています。

※舫いプロジェクト…生産から消費までの水産業に係わる事業者が連携し、水産物の付加価値向上を目指す取組



カキを種類やサイズごとに選別後、
高圧洗浄している様子



洗浄後のマガキ（ノロウイルス調査
のサンプルとして提供したもの）

令和7年12月現地情報

村上駐在

～笹川流れハーバーマーケット・冬の海鮮汁フェアの開催～

12月13日、景勝地の笹川流れにある村上市桑川漁港にて地元の食や生業に触れるイベント「笹川流れハーバーマーケット～冬の海鮮汁フェア」が開催されました。

観光オフシーズンの冬の笹川流れに足を運んでもらうため企画されたこのイベントは今年で2年目となります。地元飲食店等の出店も増え、各店舗がカニの海鮮汁やシーフードカレーなど山北の冬の味覚を味わえるメニューを販売しました。山北地区舩いプロジェクトチームも出店し、村上市出身の元力士臥牛山氏監修の未利用魚を使った「エソちゃんこ鍋」を提供し、好評のうちに完売しました。そして、特に盛り上がりを見せていたのが「岩牡蠣の殻積み上げ選手権」です。制限時間内に一番高く岩牡蠣の殻を積み上げた人が勝ちというルールのもと、白熱した戦いが繰り広げられていました。

当日は、天候にも恵まれ多くの来場者で賑わい、冬の笹川流れと山北の味覚を楽しめるイベントとなりました。また、「笹川流れ」を盛り上げていこうという地元の方々の意気込みに触れ、今後の活動もより一層楽しみに感じました。



出店の様子



未利用魚エソちゃんこ鍋（辛味噌・醤油）



岩牡蠣の殻積み上げ選手権

令和7年12月現地情報

佐渡駐在

～お魚料理教室の取組についてご紹介します！～

令和7年12月11日（木）に金泉小学校でお魚料理教室を開催しましたので紹介します。この教室は新潟魚食普及の会と水産庁舎が共同で、小学校や中学校などの教育機関や一般の方を対象に、お魚のさばき方から調理までの行程を実際に体験して学んでもらい、魚の料理がより身近になるような魚食普及活動として毎年開催しています。

今回は金泉小学校の児童14名が参加し、講師は新潟魚食普及の会の石見千恵子氏、松見桐枝氏からご指導いただき、他にも姫津漁協女性部の2名からお手伝いいただきました。

姫津漁協で漁獲されたスルメイカ（冷凍）と両津湾で漁獲されたイナダを使用し、イカカレーとイナダハンバーグを作りました。イカカレーは予め根菜類を煮込んでおき、さばいたイカを最後に加えてカレーにしました。給食後にもかかわらず皆さん完食でとても喜んでいました。

今年度末で金泉小学校は閉校になるとのこととても残念ですが、今後も取組を継続して微力ながら魚食普及に貢献していきたいと思っております！



お魚料理教室の様子