

# 水の文化

# 魚の

# 漁理

りょうり



## ミツカン水の文化センター

表紙上：「秋田名物八森ハタハタ、男鹿で男鹿ブリコ」と秋田音頭にも語られているハタハタは、秋田の食卓に欠かせない魚である。欠かせないからこそ、資源を守るために漁業者自ら禁漁に踏み切ることができた。欠かせないものは、各地にまだたくさんある。

表紙下：少子高齢化が問題視されているが、農、林、水産といった、第1次産業の高齢化にはどう対処していったらいいのだろうか。第1次産業の従事者が豊かに暮らせるようになれば、地域が活性化し、バランスの取れた人口分布へとシフトすると思うのだが。

裏表紙上：微細藻類の保存培養室。ここから養殖の新しい可能性が生まれる。

裏表紙下左：東京・新橋の飲屋街で、赤提灯ならぬ緑提灯が目飛び込んだ。料理を味わいながら、食料自給率の向上や農業の活性化についても考えてもらいたいというのが趣旨。店で使う食材に占める国産品の割合が、カロリー換算で50%以上なら一つ星。10%上がるごとに星が増える。認証ではなく自己申告、というルールも、さすががしい。<http://midori-chouchin.jp/>

裏表紙下中：写真はノルウェーのガソリンスタンド。一時休漁に追い込まれた漁業者がいる。石油高騰ばかりが話題になるが、今号で学んだことを俯瞰すると、原因はそればかりではないことがわかってくる。消費者に広い視野を与える、情報発信の仕方が望まれていると思うのだがいかがだろうか。

裏表紙下右：日本人に馴染み深いじゃこ。水揚げ港によって、こんなにも値段が違う。



- 奥村彪生「日本人の生食嗜好」
- 井田徹治「水産資源の見える化」
- 小野征一郎「マグロのフードシステム」
- 福元勝志「水産市場の目利き」
- 小境卓治「資源管理につながった台網漁」
- 胡桃沢勘司「ブリの街道」
- 編集部「つくり育てる漁業」
- 水の文化楽習実践取材「禁漁で資源を回復」
- さかなクン「おさかなで生きる」
- 古賀邦雄 水の文化書誌「コモンズとしての里海」

