

日本伝統の魚食文化を失っていいのか。 ～日本の漁村の未来はひとりひとりの 意識改革にかかっている～

白石 ユリ子



愛する日本、大切な海と魚。それが今、 危機にある。

私が海と魚に特別の思いがあるのは、小さいころ、父に連れられてクジラの解体場を見に行った経験が、心に刻まれているからです。「クジラは神様が私たちにくれた世界で一番大きな海の食べ物なんだよ。だから感謝して食べなくちゃね」という父の教えでした。8才の時のことでした。

そして、魚。日本列島を北に行けば北の魚、南に行けば南の魚。私にとって魚は、日本文化そのものなのです。

私は編集者として生きてきました。日本の伝統文化、生活文化をテーマに人生を賭けて仕事を重ね、衣食住をとおして日本の風土を見つめてきました。京都に友禅染めがあれば仙台には仙台平がある、北海道に行けば寒さに強いジャガイモがあり、鹿児島には甘みの強いサツマイモがある。全国どこにも風土を生かした暮らし方があり、その土地でとれたものでつくる料理、そして祭りがある。この日本列島を歩いているうちに、私は日本の祭り料理は海産物に彩られたものばかりであることを知りました。コンブや鰹節、煮干しにひきたてられた旬の味覚、目にも鮮やかな晴れの日のタイの姿焼き。風土を生かした郷土寿司。私たちの国、日本は世界に稀なる豊穡な海の食文化を持っているのです。

それが今、失われようとしています。日本人の魂ともいうべき風土、漁業、そして食文化がいつの間にか危機的な状況にまで来ていたのです。動き出さずにはいられませんでした。責任者は誰、などといっている余裕はありません。気づいた人が声を出し、海から食卓までにかか

わるすべての人が知恵を出して話し合う場をつくらなければ、大切な大切な日本の食文化が失われてしまう。それが、私がウーマンズフォーラム魚の活動を始めた動機です。10年たった今も思いは変わりません。



写真-1 こどもたちに海と魚の授業を行う

国民全員が、食の視点から海と魚を考えなければ。

日本人ほど海の幸に恵まれ、また魚食を文化として育ててきた民族はいません。それなのに、今の日本の消費者はあまりにも海と魚に無関心です。何世代にもわたって海洋資源を利用してきた日本人の知恵は、魚の生態を利用した漁や、一匹の魚を余すところなく利用する生活技術へと受け継がれてきました。それが今、安易に輸入品や加工品に頼る都市型の食生活が広まる中で、途切れようとしています。

魚は、農産物と違い、とくに国際商品になっています。国際商品となれば、生産コストの安い国、技術力の高い国からの輸入は止められません。日本は今や147カ国からなんと年間2兆円もの水産物を買っているのです。私たちがふだん食べているアジやサバも、北欧産や中国産が8割を占めています。マグロも5割は輸

入、エビにいたっては9割が輸入品です。

こうした状態が20年近く続いてきたことから、日本は世界第七位の経済水域を持っていながら、魚の自給率がわずか5割となっていました。水産会社の多くはつぶれ、沿岸の漁業者はどんどん減っています。親たちは、子どもが漁師を継ぐことを望みません。子どもたちも、漁師という仕事に将来性を見出せずにいます。そして消費者は、何も知らずに外国の漁師さんが獲ってくれた魚をおいしく食べている——これが日本の現実です。

どうして、国会でこのことが話題にのぼらないのか。食料という国民の生命の根幹に関わる問題なのに、どうしてジャーナリズムに載らないのか。なぜ、一番情報を持っている行政マンは国民に語らないのか、政策をつくらないのか。どうして漁業者は、消費者に浜の現状を叫ばないのか。都会で聞こえてくるのは、環境保護団体や消費者団体の声、「漁業者は資源を枯渇させている」「捕鯨は過去の産業だ」。けれども、魚もクジラも再生産の範囲内で利用すれば、持続的に食料を与えてくれる天の恵みともいべきもの。資源のない国、日本にとって、こんなにもありがたい資源はほかにありません。ましてや、日本人にとっては数千年にわたって生命の糧であった食料なのです。世界的な人口増加や地球環境問題、食の安全性が懸念される今日、私たちひとりひとりが食卓から海と魚を見直す視点を持たないでどうしますか。日本人はもっと海と魚に感謝の思いを持たなければいけません。

漁業者・漁村と都会の消費者を結ぶ。

1993年5月12日、ウーマンズフォーラム魚(WFF)は京都国際会館において産声をあげました。日本の漁業者のおかれていた厳しい現状や水産物の過剰な輸入状況、私たちの食生活の変化、クジラ問題などを知るにつれ、動き出さずにはられません。「このままでは、おいしい魚が食べられなくなってしまう！」という危機感、“知らなかった、では済まされない”という生活者としての実感。それが、ウーマンズフォーラム魚の活動の原点でした。この最初のシンポジウムに参加してくれた200人の仲間た

ちが最初のWFF会員です。

以来10年間、試行錯誤ながら活動を積み重ねてまいりました。そのなかで、とくに大切に考え実行してきたことは、「漁業者・漁村と都会を結ぶ」こと。食料生産の現場はすべて都会から離れていますが、農業や酪農は訪ねれば見ることができます。畑仕事や乳搾りは自然の風景とともに、多くの人が見知っています。けれども漁業は、漁村にいても見えません。ましてや都会にいては、知るすべもありません。だからこそ、人と人とをダイレクトに結ぶ必要があるのです。



写真-2 「WFF全国シンポジウム」。この回のパネリストは女優、漁師、学生。左端が筆者

日本全体が抱える問題と、個々の浜の抱える問題と。

漁村と都会を結ぶためにどうしたらよいか、を私は真剣に考えました。そして実行に移したのが、“海から食卓にいたる”関係者、漁業者・流通・消費者が一堂に会して話し合おうという『WFFシンポジウム』です。毎年1回開くこのシンポジウムを通して、私たちは日本の漁業をとりまく現状について現場からの報告を聞き、話し合い、全体像をつかもうと考えました。

さらに「個々の漁業と漁村の実態を、もっと具体的に知りたい」。この思いを実現すべく1996年から始めたのが、『浜のかあさんと語ろう会』です。全国3500あるという漁村から漁業者のかあさんに東京に来てもらい、浜の暮らしや漁のようす、漁村の良さや問題点を話してもらおう、浜の魚料理を教えてもらおう、という催しです。1年に3回から5回実施し、これまで30回を数えます。漁村と都会の消費者が出会う場を具体的につくるのは容易なことではあり

ません。ましてや、毎回違う漁村、東京の違う町を結ぼうとするものですから、交渉はもちろん事前準備の手間は並大抵ではありません。それでも、活動のひとつひとつに私たちは願いを込めています。この活動がきっと、日本の現状を変えてくれるに違いない、と。「どうしたら地場の魚を地域の学校給食で使ってもらえるか」「東京湾の青潮をなくすにはどうしたらよいか」といった個々の問題は、こうした場から提起されるのです。



写真-3 「浜のかあさんと語ろう会」。東京の小学校に愛媛県の漁業者女性を迎えて

子どもたちに“海と魚の大切さ”を伝えたい。東京の小学校と全国の漁村を結びたい。

そして、この『浜のかあさんと語ろう会』の延長線上にスタートしたのが、子どもたちへの“海と魚教育”です。2000年春から実施している『海彦クラブ』は、子どもたちに海と魚の大切さを伝えたい、東京の小学校と全国の漁村を結びたい、という願いを実現したものです。

実現には2年かかりました。当初、小学校へお話しに行った際には、どの小学校も「子どもたちに包丁を持たせるなんてとんでもない！」「生の魚なんて、食中毒がでたらどうするんですか！」「学校は余所の人間には入ってきてほしくありません！」という姿勢。文部省（当時）には、地域社会と協力するという発想もありませんでした。それでも繰り返し教育委員会や学校を訪ね、校長先生やクラス担任の先生方、PTAのご父兄と話し合いを重ねました。ウーマンズフォーラム魚の活動を見に来てもらい、興味を持ってくれる学校、理解ある協力者をひとりずつ見つけていくことから活動の萌芽を育てま

した。また、一方の主演である漁業者には、「魚を市場に渡したら終わりではなく、その魚を食べる消費者にもっと関心を持って」と説得。子どもたちへの「海と魚教育」の大切さ、漁業者自身が授業に関わる意味と意義を繰り返しお話ししました。そして2000年春、念願の『海彦クラブ』はスタートしたのです。



写真-4 「海彦クラブ2001」。宮城県女川町で体験漁業



写真-5 「海彦クラブ2002」。新潟県寺泊町で漁師の暮らしを体験

小さなジャーナリストたちが、漁村の意義を社会へ発信する！

『海彦クラブ』は、年間を通じて4つの活動を行い、小学生たちのゆるやかなネットワークをつくっていくものです。

〔 〇 〕には都内3つの小学校で「浜のかあさんと語ろう会」を授業として実施します。〔 〇 〕には、参加児童のなかから作文で選抜した子ども代表を“子ども記者”として漁村へ取材の旅に連れて行きます。「こどもとサカナ体験ツアー」と名づけたこの旅で、子ども記者たちは初めて漁船から海を見つめ、漁師さんの仕事を学びます。漁

師さんの家に泊めてもらい、朝早く起きて働く暮らしを体験し、おいしい魚をたっぷり食べ、真っ黒に日焼けして東京に帰ってきます。そして「秋」も深まったころ、“子ども記者”が地域の小学生や父兄、先生方に“漁村で体験したこと”を報告する「こども・海とサカナのフォーラム」を開きます。さらに「冬」。子どもたちが自ら体験報告をまとめ、絵を描き、スタッフとともに作成した「海彦クラブレター」を全国の小学生やお世話になった先、マスコミに送ります。

この一連の活動の意義は、子どもたちが大きなインパクトを持って「海・サカナ・漁村」について知ることにあります。小学校での授業は「産業」の視点、「食」の視点、「環境」の視点を大切に、子どもたち自身が考え体験することを重視して行います。また、一つの学校の枠にとらわれず、東京では複数の学校が一緒に活動する場をつくり、訪問先の漁村でも漁村の小学生と交流の機会を持つなど、自分たちと違う学校、違う地域の子どもの考えを知り、理解を深めるプログラムづくりに努めています。

さらに、この活動の社会的な意義は、子どもたち自身が漁村や漁業者の社会的な役割を理解し、自分たちのことばで広く社会に伝えることなのです。参加した子ども自身にとって一連の体験は深い意義がありますが、それにも増して重要なことは、小学生が“小さなジャーナリスト”として社会に「漁業・漁村」の存在意義や「海の環境保全の大切さ」「食料としてのサカナの重要性」を伝えることにあると私は考えています。



写真-6 「おさかな通信・gyo!・IWC下関特集号」



写真-7 「クジラから世界が見える」と題して全国の小学生に授業を行っている

「海」「サカナ」「食」「環境」についての情報を、誌面で広く発信。

また、ウーマンズフォーラム魚では、事務局に寄せられる会員の声を紹介したり、事務局が取材した情報を『おさかな通信・gyo!』『WFFレター』などの冊子にまとめ、目と心で理解する「海と魚情報」の普及につとめています。少しずつではありますが、ホームページづくりにも着手しています。

さらに、海は世界とつながっていることから世界各地にも仲間の輪が広がっています。まだ少ない参加国ですけれども、支部活動が始まっています。2000年には、初めて海外スタディツアーを実施。WFF会員15人で豪州に出かけ、南極に近いポートリンカーンで日本市場向けに生産されているマグロの養殖場などを視察しました。



写真-8 スタディツアーで豪州ポートリンカーンのマグロ養殖場へ。このマグロは全量、日本向けだ

クジラについては、国際捕鯨委員会（IWC）に93年以来、毎年NGOとして参加。また、日本全国の小学生に「クジラから世界が見

える」と題して授業を行い、クジラ料理を味わってもらう機会をつくり、クジラ問題の理解者の育成につとめています。

「大きな海の豊かな恵み」は放っておいては守れない。

WFF活動の基本は、ひとりひとりが「知らなかった、では済まされない!」という強い意識を持つことです。人のせいにするのではなく、自分たちの食卓が、世界とつながっていることをあらためて認識することから、すべては始まるのです。私ひとりの思いから始まった活動が、10年たったいま、全国で1000人が参加してくれるまでになりました。それでもまだまだ、世の中は動いてはくれません。海と魚をめぐる状況はほとんど変わっていません。魚が水

産基本法として、食料の基本法に入ったのがわずか3年前。がんばるしかありません。

世界の視点に立てば、状況はより深刻です。地球を棲家とする誰にとっても21世紀半ばに迎える食糧難は他人事ではないのです。だからこそ、海への理解を深めることが必要です。地球の3分の1を占める海はまだ未開発、無限の可能性を秘めているのですから。海への理解を深めること、水産資源の調査・研究を進めることは地球に暮らす全員にとって急務なのです。

どうか皆さん、日本を動かすために私に力をお貸しください。そして古来からの日本人の知恵、現代の科学技術、世界の人々との協力によって、地球の未来をともに築いてまいりましょう。

◆白石ユリ子氏プロフィール

ウーマンズフォーラム魚代表・日本生活文化交流協会事務局長・編集者
北海道出身

材木商の家に生まれる。大学進学で上京、学生結婚。夫は洋画家。子どもが10歳になったら仕事をしてよいという夫との約束で30歳で編集者となる。以来、日本の生活文化、伝統文化をテーマに書籍の編集40年。

日本人の素顔を世界に人々に伝えたいとの思いから、1980年より国際文化交流活動をはじめ、1992年に日本生活文化交流協会を発足、事務局長に就任。世界25カ国で若い世代を対象に日本文化紹介イベントをプロデュース。昨年はイタリアのシチリア州パレルモ市で茶道、華道、書道、津軽三味線、きもの、水引工芸などを紹介し、名誉市民の称号を受けた。

1993年、漁業と魚食文化の未来を考えるネットワークづくりを提唱し、ウーマンズフォーラム魚の活動をスタートした。日本全国を歩き、小学生への“海と魚”教育にも力を注いでいる。2000年より水産物表示検討会検討委員。

連絡先：ウーマンズフォーラム魚（WFF）
〒104-0061 東京都中央区銀座3-12-15
TEL.03(3546)1291 FAX.03(3546)1164
Email:gyo@WFF.gr.jp
<http://www.WFF.gr.jp>



イタリア・シチリア州で日本文化を紹介。州都パレルモでジュンタ観光局長らの温かい歓迎を受けた(2002年11月)