

漁業と魚食がもたらす魚庭（なにわ）の海の再生

研究代表者：大塚 耕司

(大阪府立大学大学院人間社会システム科学研究科 教授)

実施者・協力者：大阪府立大学、太平洋セメント株式会社、NPO法人大阪湾沿岸域環境創造研究センター、総合地球環境研究所、西鳥取漁業協同組合、西鳥取小学校、阪南市、リマテックR&D、ほか

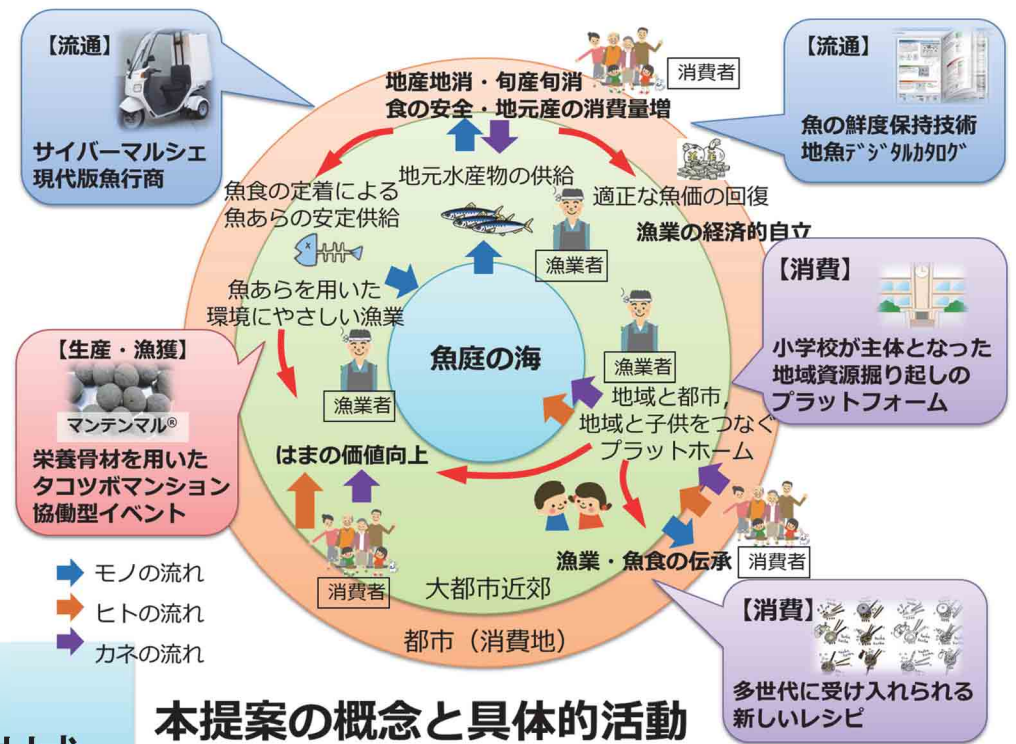
実施地域：大阪府阪南市、大阪市

背景

- 国内水産資源は環境負荷が小さく持続可能性大
- 漁業の多面的機能の重要性
- 「死の海」イメージが強い大阪湾
- 大阪湾の漁業 ≠ あこがれの職業

プロジェクトが目指すもの

魚庭の海を核とした漁業と魚食を取り巻くモノ・ヒト・カネが域内循環する大阪湾沿岸域



プロセス	目標	評価指標
生産・漁獲	はまへの関心・漁業者の生産意欲	はまへの訪問頻度・漁場創出技術
流通	地域内流通の活性化・地魚愛着	適正な魚価・地魚消費頻度(量)
消費	海/魚食親しみ増・地域への愛着	イベント参加者の意識変化
全体	社会実装に向けたシナリオ評価	環境・経済・社会の包括的評価指標

<成果の活用イメージ> 阪南市内3漁協を中心とした漁業の活性化・漁村を中心とした活力あるコミュニティ構築(担い手: 阪南市漁業者・阪南市民・西鳥取小など)

<明らかにしたいこと>

漁業プロセス(魚の生産から消費)における多世代共創活動が生み出す相乗効果の検証: 魚海(なにわ)の海モデルのデザイン

プロジェクトにおける持続可能性、多世代共創

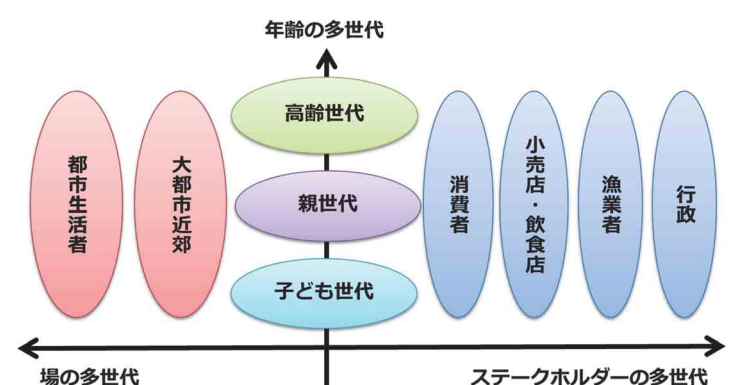
<持続可能性> 漁業プロセスにおけるモノ・ヒト・カネの好循環

<多世代共創>

■ 年齢の多世代

■ 多様なステークホルダーの多世代

■ 場の多世代



<2015年度企画調査の成果>

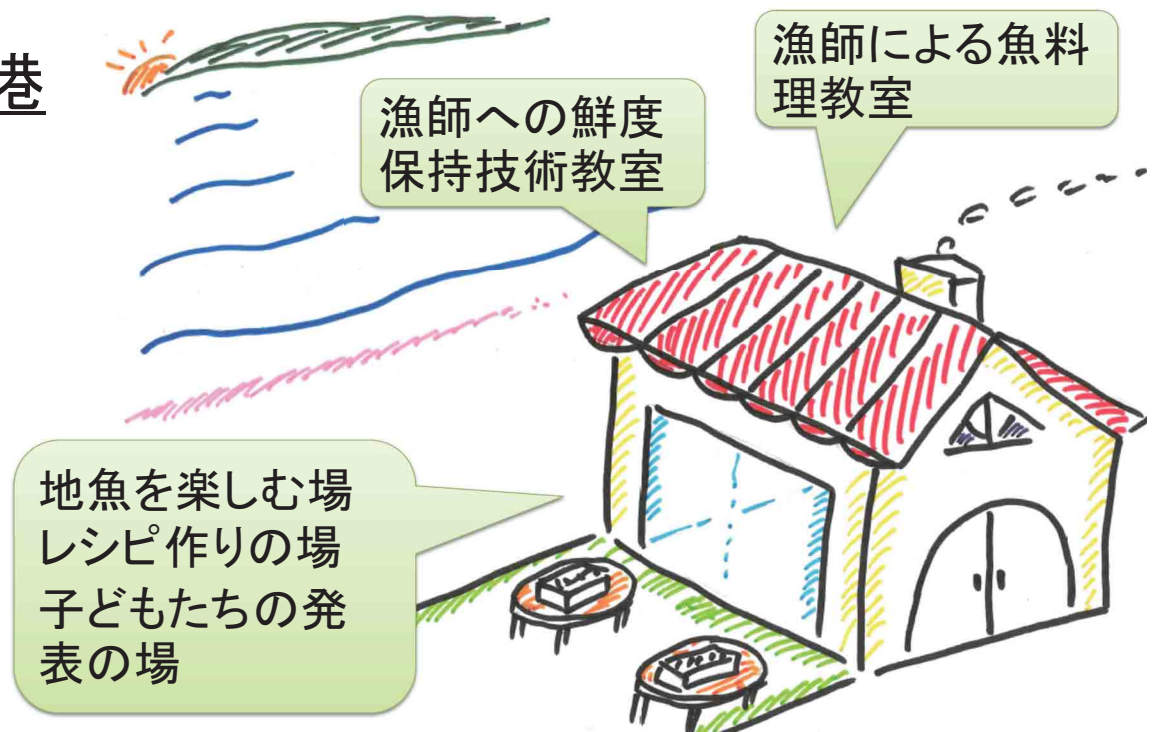
	企画調査でわかったこと	本プロジェクトへの展開
生産 漁獲	● 西鳥取漁港沖に 漁礁が存在 (大阪府が設置)	◆ 栄養骨材(マンテンマル)の実証実験に利用
流通	● 漁業者が 鮮度保持技術の習得 に意欲 ● 生産者 シーズ と消費者 ニーズ をつなぐ導線がない	◆ 魚種ごとの鮮度保持技術の確立 ◆ デジタルカタログ、サイバーマルシェの構築
消費	● 子ども世代の魚離れの一因に「 食わず嫌い 」がある(味を知れば積極的に食べる)	◆ 多世代に受け入れられる地魚レシピ本の作成
評価	● 阪南市が「 はまの活性化 」に関する知恵を求めている	◆ 包括的評価指標を用いた政策提言



<今後の実施内容および課題>

プロジェクト拠点づくり@西鳥取漁港

重点エリアである西鳥取漁港を多世代共創活動の拠点として整備する。阪南市全域・泉州・その他の地域へと活動を展開するための礎づくり。



具体的な実施内容および課題

	実施内容	実施者	課題
生産・漁獲	①魚あらのリサイクル材(栄養骨材)を用いた漁礁の実海域実験 ②イダコの伝統漁法の体験型イベント ③栄養骨材入りタコツボマンションを用いた協働型イベント	太平洋C NPO大阪湾 西鳥取漁協 西鳥取小学校 魚あらリサイクル業者	・マルチタレント型漁師を中心とした実施体制の確立
流通	①泉州の水産流通実態調査 ②さまざまな魚の鮮度保持実証試験 ③地魚と旬を紹介するデジタルカタログ製作 ④小口顧客へのインターネット販売(サイバーマルシェ) ⑤鮮魚や加工品の宅配サービス(現代版魚行商)の試験運用	大府大, 地球研 阪南市, 西鳥取漁協, 魚卸業者, 飲食店, 宅配サービス業者	・対面販売のようなインターネット流通の開拓
消費	①他府県の取組み事例調査 ②魚食普及と環境学習を組み合わせたストーリー型イベント ③小学生と地域住民の協働型地域資源掘り起しワークショップ ④多世代による協働型新レシピ開発	NPO大阪湾 大府大 地元漁協・小学校 地元NPO	・ストーリー型イベントや地域資源WS/新レシピ開発の効果測定
評価	①環境面・経済面・社会面の包括的評価指標開発 ②評価結果を基にした政策提言	大府大 阪南市 大阪府水技C	・社会面の指標への組み込み