

2015年度 第二回 漁業・おさかなセミナー

日時：2016年3月9日（水）13:30～16:30

会場：（公社）日本水産資源保護協会 会議室（東和明石ビル3F）

（東京都中央区明石町1-1 03-6680-4277 地下鉄「築地」より徒歩5分、新富町より徒歩1分）

会場地図 <http://www.fish-jfrca.jp/06/map.html>

「どんなお魚を、どのように食べるか？」

ユネスコ無形文化遺産「日本食」の中心お魚と東京オリンピックに向けての利用拡大

【趣旨】 2013年 日本食はユネスコ無形文化遺産に登録され、また、2020年の東京オリンピックが開催されるにあたって、日本産の農林水産物の利用拡大の機会として注目されている。

このことと関連して、まず、海外における環境問題などの国際会議に出席し、国内においては、我が国の漁業に関する環境エコラベルである「MEL ジャパン」の推進者である大日本水産会 事業部資源管理室長 西村雅志氏に、エコラベルを巡り、海外ではどのような議論があるか、今後どのように展開して行くか、また展開すべきであるか、MEL ジャパンにできることは何かについて、特に「多様性と調和」の環境保護との観点での報告をしていただき、次に、長い間、水産物の利用加工に関する調査研究を行って、かつ、日ごろから水産物の調理・鮮度管理から文化史まで魚に蓄積のある元水産庁中央水産研究所 加工流通部長 西岡 不二男氏に、日本食の中心として位置づけられている米と魚の中から、お魚に注目し、このたびのユネスコ無形文化遺産に登録に至る歴史的背景や、魚の旨み、栄養価、加工から鮮度に至るまで多岐にわたる報告していただいたのち、セミナー参加者全体で「どんなお魚をどのように食べるか？」を考えてみよう！

【 プ ロ グ ラ ム 】

コーディネーター：事務局長 岡本 勝

開 会

報告 13:30～15:30 （報告時間1人60分[質疑5～10分を含む]）

第1報告 「多様性と調和の環境保護を目指してー水産エコラベルを巡る国際情勢と MEL ジャパンの取組みー」
・・・大日本水産会 事業部資源管理室長 西村 雅志氏

第2報告 「日本の食文化(無形世界遺産)と魚」
・・・元水産庁中央水産研究所 加工流通部長 西岡 不二男氏

休 憩

総合討論 15:40～16:30 聴衆からの質疑、討論など

閉 会

共催：（一社）いわし普及協会

協賛：日本産推進協議会

（正式名称：持続可能な日本産農林水産物の活用推進協議会）

講師略歴、報告要旨

西村雅志 (一社) 大日本水産会 事業部資源管理室長、マリン・エコラベル・ジャパン事務局

<略歴> 1961年生まれ

出身地：山口県 宇部市

1984年3月 北九州大学文学部英文学科卒業

1992年11月 (社) 大日本水産会 (事業部国際課) 水産業に関わる国際問題、環境問題等を担当

2007年12月 マリン・エコラベル・ジャパン事務局

2013年4月 事業部資源管理室長 現在に至る

2008年3月 FAO 水産エコラベルガイドライン専門家会合、2015年1月ナショナル水産エコラベル制度検討作業部会、

2015年10月 FAO 責任ある漁業の行動規範 20周年記念フォーラム等に出席

<報告テーマ> 多様性と調和の環境保護を目指して
ー水産エコラベルを巡る国際情勢と MEL ジャパンの取組みー

<報告要旨>

1997年 MSC という水産エコラベル制度が設立され、2007年には日本の関係者によってマリン・エコラベル・ジャパン (MEL ジャパン) が設立された。これらの制度は、持続可能性が認証された漁業の水産物にラベルをつけて消費者の選択を促し、持続可能な漁業を推進するものであるが、日本国内での普及が進んでいるとは言えず、消費者にも十分認知されていないと思われる。このような状況下、2020年の東京オリンピックの関連施設の水産物調達について、持続可能性に配慮した調達コードが定められることになり、水産エコラベルも注目を浴びてきている。更にはこのようなイベントで、日本産の農林水産物が活用されるよう、農林水産業の関係者により、「持続可能な日本産農林水産物の活用推進協議会」が設立された。他方、これまで国内の普及に専念してきた MEL ジャパンも、海外での情報収集と PR を開始した。これらの活動を通じて、海外においては、水産エコラベルが貿易の障壁として懸念されている側面も確認できた。そこで、エコラベルを巡り、海外ではどのような議論があるか、今後どのように展開して行くか、また展開すべきであるか、MEL ジャパンにできることは何かについて、特に「多様性と調和」の環境保護と言う視点でお話したい。

西岡 不二男 元水産庁中央水産研究所加工流通部長 元全国水産技術者協会理事

<略歴> 1940年生まれ

出身地 兵庫県 新温泉町

1963年3月 近畿大学水産学科 卒業

1963 高知大学農学部

1984 水産庁水産研究所 加工流通部

2001 農林水産省退職

2001 東京農業大学 食品学科、2003 富山県食品研究所、2004 農林水産技術情報協会

2008 全国水産技術者協会 等歴任、現在に至る 2010 農林水産技術会議の審査員

資格 農学博士「魚肉ミオシンのグル形成能に関する研究」(東京大学、1989)

<報告テーマ> 日本の食文化(無形世界遺産)と魚

<報告要旨>

ユネスコは2013年12月に日本食を5番目の料理(フランス、地中海、メキシコ、トルコのケシケキ、和食)として無形文化遺産に登録したが、そのことを補佐する出来事が30年以前にあった。1) アメリカ議会のマクガバンレポート(FDA勧告)の承認、2) 三大栄養素の摂取基準に日本食が最も近いとするWHOの報告、3) ノーベル医学賞を得たサミュエルソンの研究などがある。

コメと魚を中心にした日本食は旨味を基本にし、食材の味を大切に作る点に特徴があるし、刺身では新鮮さを表現する包丁技術が基本になっている。鮮という文字は魚と羊が合体した合成文字である。全ての必須アミノ酸を含む動物性タンパク質の供給源を示す他に、新鮮という言葉は食の安心・安全を示唆している。魚の生臭さは血液の腐敗臭と体表に付着する細菌の分解臭に起因する。原因物質を速やかに除去することは極めて重要であり、魚の保存性や加工品の品質向上に資するだけでなく輸出促進にも貢献できる。魚料理に不可欠な道具は包丁、まな板、箸などだが、使い方や手入れが正しく伝わっていないと苦言する。

入 場 無 料 ☆どなたでも参加できます

(会場に限りがありますので、参加希望を事前に FAX,メールでご連絡を！)。

..... 切 り 取 り

参加希望者は下記F A X様式かメール shien@mist.ocn.ne.jp にご連絡ください。

満席で参加不可の場合のみ、折り返しご連絡いたします

セミナー参加希望申し込み様式 (事務局F A X : 03-3542-8950)			
参加者氏名		同伴者人数	
参加者所属組織名			
連絡先 TEL/FAX 番号			
メ モ			