

東日本大震災・復興支援学習会「水産復興の道筋を考える」

2011. 4. 2 19-22 時

西宮市立男女共同参画センターWAVE セミナー室

記 録：相川康子（NPO 政策研究所／神戸復興塾）

講 師） 鷺尾圭司氏（水産大学校理事長）

1952年、京都市生まれ。京都大学大学院で水産を学んだ後、明石・林崎漁業に企画研究室長として17年間勤務。明石ノリの安定生産や消費拡大を図ったり、「イカナゴのくぎ煮」ブームを仕掛けたりする傍ら、まちづくりの市民グループにも参画していた。京都精華大学人文学部教授（2000~2008年度）を経て、2009年春より現職（農林水産省管轄の独立行政法人で、日本唯一の水産に関する専門教育機関）。

配布資料） 復興支援勉強会レジュメ「水産復興へ発進を」 A 4 裏表
水産学会 水産業の震災復興に向けた臨時勉強会メモ A 3 裏表
海面漁業への影響（参考資料5）円グラフ A 4 カラー裏表

第1部 基調講演「水産復興へ発進を」

こんばんは、鷺尾です。

ご紹介いただいたように、明石の林崎漁協に勤めておりまして、30年前には餌用に安く売られていたイカナゴを活用した「イカナゴのくぎ煮」の普及に取り組みました。皆さん、ご存じのように、くぎ煮は16年前の阪神・淡路大震災を契機に、一気にブームになりました。被災地では3月頃、やっとガスが復旧し、気持ちに余裕も出てきたので、お世話になった御礼も兼ねて、たくさん炊いて知人に送る…という大きな動きが起きたのです。今ではすっかり定着し、この地域の風物詩になりましたね。私も毎年50キロ前後を炊いて配っていますが、今年は7割を被災地に送り、炊き出しのおかずにしてももらいました。

ほかにも、節分の「恵方巻き」の復活を、明石の特産であるノリの消費拡大を狙って、業界団体に働きかけるなど、日本の伝統的食文化にからめて、うまく水産物の消費拡大につながる方策を探ってきました。今回の東北大震災でも、水産復興は欠かせないと思っていますが、それには消費や流通のあり方を変えていく必要があります。まずは皆さんに漁業（海から獲ってくるだけでなく養殖や加工、流通、販売も含めて）の構造を知っていただき、その上でどのような復興の道筋を描くのか、考えていきたいと思っています。

1. 未曾有の大災害

今回、被災した東北地方は水産のメッカで、とくに三陸海岸沖は、親潮と黒潮がぶつかる世界3大漁場の一つと言われています。リアス式海岸の湾内には、多くの養殖筏があり、「笹かまぼこ」に代表されるような加工産業も盛んです。

■産地としての「三陸」の意義…種牡蠣は8割が宮城・岩手産

カラー刷り資料 円グラフのデータを見て下さい。海面漁獲魚類（天然の魚）は、今回何らかの被害があった北海道から千葉までの地域で、日本の半分をカバーしています。中でも、サンマは圧倒的なシェアですね。サバは茨城沖、ヒラメやカレイは原発のある相馬沖で良いものが獲れます。イカは寒流系の海域に多く生息するので、北海道や青森が多い。それから、ここは大事なポイントですが、実は種牡蠣生産の8割が宮城・岩手なのです。牡蠣の産地は全国各地にあります。種牡蠣はこの地に頼っているところが多いので、全国の養殖場の仕込みに影響が出ています。フランスから輸入するという手もありますが、いま同国のカキは伝染病で壊滅状態なので、止めておいたほうがいいでしょう。ワカメ養殖も、岩手から茨城まで、このエリアのシェアが圧倒的に大きい。これも鳴門「灰干しワカメ」など干しワカメの産地が各地にあります。原料は三陸から来ていることが多いのです。それから、この図には示されていませんが、東京湾のノリも今回かなりの被害が出ています。

このように漁業生産で非常に大きなウェイトを占める東北がやられたのは、水産界にとって大問題です。

これがどの程度の災害であったか…実は比較すべきものがありません。平安時代以来という人もいますが、例えば地元の明石で考えますと、タコ漁で、今のような大きな素焼きの壺が使われるようになったのは鎌倉末期からです。つまり、大昔は大規模な網漁などは行っていなかったもので、漁業被害といっても、よく分かりません。

ただ、嵐や津波が来るたびに山に駆け上って逃げた、ということは容易に想像できます。漁村の風景を形作る要素として、長い階段の上に社やお寺が建立されているのをよく目にしますね。あれは、津波や高波の際、そこまで逃げて助かった人が、一種の記念碑として建てたものだと思います。つまり「この高さまで逃げたら助かる」という目印でもあるわけで、海辺の漁村で再興計画を考える際に「高さ」を決める、一つの参考になると思います。

さて、漁村の中には、震災前から過疎化が進み、塩釜のように水揚げがすごく減ってしまったようなところがある一方で、八戸や鳥取の境港、長崎など逆に一時期より増えているところもあります。なぜか？ 主要港が移り変わった背景には「採れる種類」「売れる種類」が変わってきたことがあります。

■売れる 30 種類とそれ以外の魚…食文化の喪失

今は、魚屋さんが少なくなり、鮮魚類の販売主体はスーパーマーケットになりました。そのスーパーの品揃えを決める流通業界では「水産物は 30 品目でいい」と言われるようになりました。売り場の店員さんがよく交替するので、30 品目以上は覚えられない、とか。私など 400~500 品目はすぐに出てきますがね（笑）。

具体的には、マグロ、サーモン、アジ、ハマチ…など。ベラやキスといった地魚（それぞれの地元で採れる魚）は、もう流通しません。これら地魚は、昔は地元でよく食卓にのぼったし、余れば「笹かま」などに加工するなど、丸ごと利用してきました。ところが「採算の悪い魚種」ということで切り捨ててしまったので、今はメジャーな 30 品目に適応した漁港だけが生き残っている、という構図です。このような流通事情に合わせた産地の変化というのは、農業でも同じ構図がありますよね。特定品目の巨大産地をつくり、大型トラックで買い付けに行く、というような。

三陸のリアス式海岸の中には、地元の魚を骨まで食べつくす食文化が比較的良好に残っていました。そこが、根こそぎにやられてしまったのです。拠点港はおそらく復興するのでしょうか、漁業やそこでの暮らし、食文化は危機的状況です。魚の種類でいえば、流通メジャーの 30 品目は、早く復活してくる可能性があります。それでも震災前の状態が「30 年前の半分」の水揚げ量なので、今後、復活するとしても、その 7~8 割にしかありませんが。ただし、漁村の暮らしとつながっていた部分は、よほど意識して働きかけないと復活しませんし、そうすると食文化が喪失してしまうことになります。

2. それでも住み続ける意味

「漁師は、その海と自分がつながっていて、地元の海から切り離されたら、仕事ができない、生きていけない、別の人になってしまう」と言われています。「オカ」の人間の発想では推し量れない部分があります。

地元の海は「庭」のようなもの。海底のどこにどんな形状の岩があり、潮の流れはどんなになっていて、それが何時ごろ、どう変わるのか。あるいは、それにつれてどんな魚がくるのか、全て分かっています。それだけに、全く新しい場所に移って「さあ、漁をやりなさい」は難しいのです。もちろん魚群探知機など近代装備のある船にのれば、ある程度はカバーできます。ただし、複雑なリアス式海岸の、そのくぼみやでっぱりごとに蓄積されてきた「知恵」は活かしません。

■自然環境は早く回復…放置するとかえってマイナス

現在の海辺の状況ですが、がれきや遺体、その他いろいろなものが流れ込んだので、どの程度の被害なのか調査は必要です。ただ、津波や嵐のような攪乱自体は、自然界にはよくあることです。魚や海藻は、採取する人がいないこともあって、意外と早く復元し

ます。ただし、その漁場を適切に維持管理する仕組みは、地元の漁師でないと分かりません。

なんとといっても三陸は、生産性が高い海です。海の面積1平方^キから捕れる漁獲量は、平均1トンですが、ここは10～15トンはいきます。(ちなみに、瀬戸内では以前は20トンでしたが、今は7～8トンです。その理由を話し出すときりがないので別の機会に)その三大漁場の宝庫を「空き家」にする訳にいきません。日本の排他的経済水域は200海里ですが、その外側の国際水域にもサンマやカツオなどのいい魚が結構います。日本の漁船が来られなくなったので、中国や韓国、台湾などが、網を用意して進出を図ろうとしているという噂もあります。日本のまっとうな漁師、言い換えればルールを守って海を利用する人たちが漁に出ないと、根こそぎ獲られてしまう恐れもあるのです。

■新しい価値として、労働安全への配慮も必要

さらに言えば、良質な漁場というのは、潮の流れが複雑で、海の難所でもあり、海難事故も多いのです。その厳しい自然と付き合えるのは、やはり地元の人だけです。

ただし、今後も「板一枚の下は地獄」というような危険な漁の方法でいいのかどうかは、よく考えなければなりません。私は、労働安全性も魚の価値の一つになると思っています。漁師さんが危険に身をさらして獲ってきたものを、何も考えず流通させてしまっていいのかどうか。欧州あたりでは、過酷な児童労働によって作られた製品に対して人道的な立場からボイコットがおきているようですが、将来、日本の魚や海産物も、そういった批判を受けるかもしれません。昔のままの危険な仕事の漁師ではなく、新しい価値も入れていく必要があると思っています。

3. そこに連なった海

■餌や加工食品の側面も大事

こちらで「イカナゴ」と呼ばれている魚は、三陸沖では「メロード」といいます。水温が18度を超えると夏バテするので、瀬戸内海では6月には砂に潜って寝てしまうので、せいぜい15センチ程度にしか育ちません。ところが、寒い三陸では、どんどん大きく30センチほどになり「オオナゴ」とも呼ばれます。脂がのり過ぎているので、食用には向かず、養鶏場や魚の養殖場などで「餌」として利用されています。サケなども、産卵を終えたものは痩せているので「餌」にしかありません。先ほど、この地方のホタテや牡蠣、ワカメなどの種苗は全国に行っているという話をしましたが、実は「餌」もそうなのです。三陸から出荷されなくなることで、全国の養鶏場や養殖場が、餌の確保に追われるかもしれません。

また、この地域は、生産拠点であると同時に、笹かまなどの加工食品を作る拠点でもあります。魚のすり身を使った加工品は各地にあります。地元の人間の嗜好によって、

蒸したり、焼いたり、干したり、作り方は様々です。このあたりの加工の手法は、北海道の松前漬けのように「いろいろ合わせて楽しむ」食文化でしょうね。漁業の技術や加工の技術も、人とともに育まれてきたものです。地元で獲れたものを、きめ細かく食品化していくシステムとしての、漁村のあり方が重要なのです。「海の自然」だけを回復すればいい、というものではありません。

■出稼ぎを通じたつながりが「ネットワーク」に

その一方で、三陸の特徴として「多くの人が出稼ぎに行く」ことがあげられます。つまり、技術を持った人が全国に出て行って、技術交流をしている実績があるのです。その意味でも、三陸は全国の水産物産地につながっています。

実は、今回の震災でも、そのような知り合いを頼って、別の漁村に身を寄せようと移転を準備している人が出てきている、と聞いています。「漁師たちを中心としたネットワーク」が、生産単位（例えば1つの加工場で働いていた人）で固まって、どこかに一時的に預かってもらう仕組みを模索中です。

4. 緊急復旧から恒久復興への哲学

■復旧では夢を描けない、民間投資で選別が進む恐れも

阪神・淡路大震災時の地場産業の復興も同じ課題を抱えていたと思いますが、これまでの漁業は斜陽産業でした。それを「元に戻す」だけでいいのかどうかは疑問です。

たんに復旧したとしても、苦しい状況に戻るだけですから、そこで夢は描けません。そこに、従来の「乱獲」の悪癖をあらため、持続可能な漁業のシステムをつくるという新しい発想を持ち込めば、夢のある将来が描けるかもしれません。震災復興は、新しい発想や社会システムを持ち込む契機でもあります。

当面は「食糧供給の拠点」として緊急復旧を目指すことになるでしょうが、資本をどうするのか、という大問題があります。国も財布は空っぽですし、漁師の自助努力も難しい状態です。いま議論されているのが「外部資本」の導入ですが、民間業者は収益目的の投資でしょうから、先に話した流通メジャー30品目を取り扱う部分にはお金がつくでしょう。次の儲けにつながるので、話は早いと思います。ただし、残り300品目以上の地魚を食べていく、という部分にはお金はつきません。だからこそ、知恵を絞る必要があるのです。

■利益配分の見直し：「利用可能量」の算定から値段が決まる仕組みに

そもそも漁業が先細りになったのは、コストカットの負担を、生産現場に押し付けて

きたからです。消費者の求める「安さ」を実現するため、乱獲に走りがちでした。その構図を変えるには、「生産—流通加工—消費」の前に、基準点として、目の前の海の環境容量や持続可能な資源の利用量（一定量、捕獲しても自然に回復する数量）を試算するところから始めるべきです。その利用可能量から、「原価」を割り出し、人件費をつけて、その積み上げで魚の値段が決まる、というシステムが必要です。

これは、利益配分のあり方を見直すということです。配分のあり方については、生産者・消費者・流通業者といった人間の間のことでなく「環境」に対する配分も必要です。紅茶を入れるときに、人数分の茶葉を匙ですくいい入れた後、最後に「ポットのために」と、匙1杯分、余分に入れますよね。あのよう、どこかで「自然のためのとり分（回復できるだけの余地）」を残しておかねばなりません。

■新たな漁業社会の構築を

中長期には、新たな漁業社会の構築という課題があります。皆さんご専門の「まちづくり」ともつながる課題です。漁師としては、海の近くに住みたいが津波も怖い。この折り合いをいかにつけながら、土地利用をしていくかです。

リスクが予想される場合の設備投資の考え方について、考えてみましょう。例えば、洪水とダムとの関係です。以前は、巨額の費用をダム建設にあててきましたが、今は「脱ダム」志向、つまり1カ所のダム建設にコストをかけるより、流域全体で内水対策も含めた総合治水をしよう、という考え方が広がってきました。同様に、海岸の整備にどのくらいの力（資本）を注ぐのか、ということです。今回の津波では、チリ津波級にも耐えうるという世界一の防波堤もやられてしまいました。新しく堤防を築きなおす費用を、別の面に充てたほうが効果的ではないか、と思います。

もちろん一定程度の堤防や防波堤は必要かもしれませんが、それほどお金を使わないで（100年に一度の耐久性は目指さないで）、その分、津波や高潮が来た際に確実に逃げる方策を広めることに力を注ぐ。海岸沿いの土地には、あまり住居は建てずに、加工工場用スペースにあてるなど、いざという時に逃げることを前提にした使い道をする。その工場も、HACCPという衛生基準があるのでバラックという訳にはいきませんが、そこそこのものでいいでしょう。そんな柔軟な思考が必要です。

それから「男は漁に出て、女は加工場で働く」という従来の伝統的な性別役割分業の見直しも必要ですね。先ほどの労働安全の話もそうですが「人材活用」の面では、いろいろ改善すべき点があります。

5. まず、なにかから

■仕事つきで一時疎開する方策を探る

漁村のシステムを維持するには「移転」ではなく「一時疎開」、それも漁村単位や生産単位での疎開が望ましいのです。先ほど話した、漁師たちの「全国がつながるネットワーク」で、いくつか動きが始まっています。

一時避難の対策に政府はとりあえず 300 億円ほど手当するといっていますが、ばらばらに移転させたのでは難しいでしょうね。就業の手当を考える必要があります。漁師は山の中にも何もできませんから、どこかの漁村で、漁業技術の交流（研修）をしながら、復興後の持続可能な漁業のあり方を考える、というのが一番良いのですが。

水産加工業者にしても、集団で一時疎開してくれていれば、ユニットとして対策を考えられます。生産が再開できた場合に、どう販路を開拓するかなど、疎開先で新しいマーケットを探るのも良いでしょう。例えば「笹かま」を西日本で売るためには、どうすればよいか、とかね。そうすると、全国の市場動向や販売戦略が分かる強力な生産集団になる可能性もあります。転んでもただでは起きないしたたかさ、が大事です。

■復興都市計画への参画

このままでは、津波で集落が破壊された湾が、そのまま、がれきの処分場（埋め立て場）になりかねません。この地域には「森は海の恋人」というキャッチフレーズの自然保護運動で知られる畠山重篤さんがおられますが、まさに山の谷一筋一筋が育んだ豊かな水が、特産の牡蠣を育ててきたのです。

全部とは言いませんが、谷と湾をがれきの捨て場にしない環境保全対策が必要で、その水のつながりが、豊かな海の幸を育てる素地になると思います。

北海道奥尻で起きた地震の復興の教訓が一つあります。ここも津波にやられたため、全員（漁民も含めて）を高台に移住させる計画がつけられました。しかし、実施段階になって、やはり漁民から「高台には住めない（海の近くでないと生活できない）」という意見が出て、結局、海岸近くの場所に高さ 10 メートルの盛り土をして、漁村集落を復興させたのです。初めから「海の近くに」という漁民の声をきいていれば、震災で出たがれきを、盛り土の土台に使うこともできたと思います。結局、二重の投資になってしまいました。その意味では、計画を固める前に、漁民の意見を聴くなど、復興計画の策定に当事者参画を保障する必要があります。

■がれきの処分に知恵を絞る

また今回、がれきの処分（どこに持っていくか）が大問題です。16 年前の阪神・淡路大震災では、壊れた堤防を再建する際に 1 メートル前出しして、その間（できたスペース）にがれきを投入する、ということもやっていましたが、今回はそれでしのげるような量ではないでしょうね。海岸のごみさらえば、延々とかかりそうです。更地の都市計画を考えたい人は、なんとか早くがれきをどけたいと思っておられるでしょうが、それ

を高台の盛り土に利用するなどの方策を考えてほしいと思っています。

海底のごみについては、航路上はきれいにする必要がありますが、それ以外の場所では、完璧に撤去しようと思わず、ある程度は「魚礁」として受け止めるぐらいの発想でいいのでは、と思います。昔から難破した船は、その時は迷惑がられても、長い目で見れば良い魚礁になってきました。

要は、限られた復興の財源を、いかにうまく使うか、という発想が大事です。がれき処理や巨大防波堤にだけ投資すれば、あっという間になくなってしまって、肝心の部分にまで回りません。ハード整備と同時に、それをどう使うのか、というソフトも部分もセットで考える。漁港や堤防など「器」がきれいになっても、残る人（漁師、養殖業者、加工業者）がいなければ、どうしようもありません。

■復興へのモチベーションを持ってもらうには

被災した漁師たちの中には「とりあえず小さな船があればいい」という人も結構いるようです。じっとしていたら、気持ちも滅入る。海に出て現状を確かめたいし、少しでも漁をして利益を得たい。そこに寄り添う支援ができればと思います。

また、再興には時間がかかります。そこで、子供たちに画用紙とクレヨンを送り、「夢の漁村の絵」を描いてもらうプロジェクトを仕掛けてもいいと思います。子供が描いた絵を見れば、大人は元気になります。そんな「物語」復興も考えてみたいですね。

■水産復興への国民的理解を

先に述べた、メジャー30品目だけでなく、地魚を食べる文化を持つ漁村も含めた水産復興には、国民的理解が不可欠です。「安さ」だけに目を奪われるのではなく、買い支えできる消費者を育てるには、食育や啓発が重要です。

また、資本をどう注入するのかについては、新たな基金など資金調達の仕組みがほしいですね。国民から広く、出資を募って、漁師や加工業者が復興できたら、見返りに生産物がかえってくる、とか。まだ、このあたりは充分検討できていませんが。

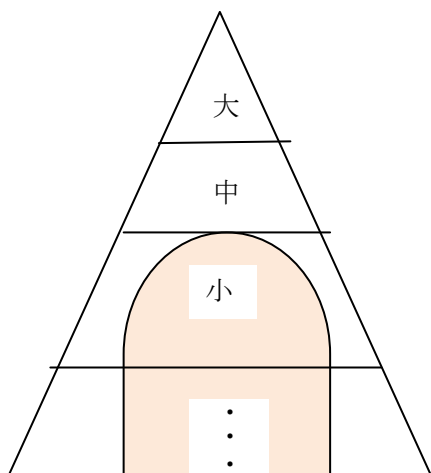
6. 水産を再検討する

■放射能汚染問題の現実と風評

被災原発からの放射能漏れで、海が汚染されたのだの、魚を食べてはいけないのだの、いろんな噂や報道が出回っています。まったく安全ということはないでしょうが、今出ている数値は、一昔前、米ソが盛んに核実験をやっていた時の環境数値に比べると桁違いに小さいものです。チェルノブイリでも、大体3年ぐらいで、核実験のバックグラウン

ドと同じぐらいの数値に収まってきました。とはいえ、子供への影響や遺伝（これから子供を産む女性）の影響を考える際には、もう少し慎重に構える必要もあります。

そういう意味では「いま食べても絶対に大丈夫」と太鼓判を押すまではいきませんが、そうやって避けていると食糧がなくなって奪い合いになりますから「40歳代以上は、積極的に魚を食べよう！」と言っています。もちろん、私も含めて（笑）



■食物連鎖と生物濃縮

「生物濃縮（ある種の化学物質が生態系での食物連鎖を経て生物体内に濃縮されてゆく現象）」があるから、食べては危険だ！ という説があります。

生物濃縮の考え方として、このようなピラミッドで考えてみましょう。

下の方にたくさんの小さい生物がいて、それを食べて少数の大きな魚がいる、という図式です。一段階上にあがると濃縮は100倍、リスクも100倍といわれています。ただし、濃縮係数を専門に研究する人にいわせると、100倍もない、せいぜい2～3倍だそうですが。

先ほど、お話したメジャー30品目の多くは、上の方の大きな魚なのです。だからむしろピンクの部分、小魚を食べていればリスクは低くなります。この魚の大きさというのは、実は体内浄化率とも関連があります。流通関係の商売をしている人にとっては、マグロは3日、刺身で食べられる…しかし、小魚は半日から1日程度で傷んでしまいます。だからこそ、扱いにくい・売りにくいと遠ざけられてきたのですが、発想を変えれば、小魚は身体の浄化力が高いともいえます。

ちなみに、私は自分の子供を育てる際、ぐずり始めたら、よく昆布を口に突っ込んでいました（笑）。何かしゃぶっていることで、気持ちを落ち着かせると同時に、昆布の成分で免疫力がアップするからです。

食品の環境の安全性を主張しながら、マグロなど上の部分の魚ばかり食べているというのは、おかしいですね。これまで私が取り組んできた仕事は、イカナゴにしてもノリにしても、むしろ小さな三角形（色つき部分）の部分を食べていく試みでした。これは、どのような生産物を生産・供給するか、という哲学の問題でもあります。数の少ないってペン部分の大きな魚を獲れば乱獲になりますが、数が多い下の方で食べれば、食料難など起こりません。ですから、漁業の今後を考ええ際に「水揚げすれば終わり」ではなく、小さな魚を一工夫して流通させる「6次産業化」に向けた知恵やアイデア、ネットワークが必要なのです。

■普及員の育成と浸透を

では、この6次産業化に向けた啓発・実践をだれが担うのか。そのリーダーになりそうなのが「水産業改良普及員」という人たちです。農業にも同様の改良普及員制度があって、こちらは結構、特産品づくりや女性グループの指導なので実績を上げていますが、漁業にも「知る人ぞ知る」制度で、あるのです。残念ながら、実際に漁師と付き合っただけで指導できる人材が少なかったこともあって、普及員への交付金が「事業仕分け」で廃止されてしまったのですが…。さらに、漁師ときちんと付き合っている人の中でも「船の技術や海の環境については分かるが、流通のことは分からない」という人が少なくないのです。その意味では、マーケティングも指導できる6次産業化のリーダーを、急いで育てる必要があります。

我田引水ですが、私のところの水産大学校では、いま、この普及員の研修プログラムを手掛けようとしています。また、漁師も従来の「水揚げすれば終わり」というスタイルから脱却しなければなりません。その意味でも、6次産業化や普及員の改造は重要な課題だと思っています。

■地産地消から旬産旬味／責任ある漁業の役割

いま盛んに「地産地消」キャンペーンが行われていますが、本当に力量がある産地は、そんなものに頼っていません。言い方はきついですけど、そのままでは魅力がなくて売れないものを、税金使って消費しようとしている面もあります。それよりは「旬産旬味」に変えていく必要があります。

それから「責任ある漁業」という課題への対応もあります。資源管理（乱獲しすぎない）や環境対応（海を汚さない）は当たり前のことですが、それに加えて、先ほど話した労働安全性確保の課題も重要です。生産者の安全性が確保されない現場で作られたものは、CSRに厳しい欧州市場から締め出される恐れがあります。

「安全と安心」への対応ですが、消費者が求めているのは「安心」ですね。数値上安全であれば「安心」するのか、といえば、信頼がなければ安心してくれません。安心させるためには、心の関係が大切です。過去、さまざまな食品事故がありましたが、それにつぶれた企業がある一方で、伊勢の名産である「赤福」などは復活してきています。それまでの商売の仕方が明暗を分けた部分があるのでしょう。

7. 生物多様性と生活多様性

被災地の中には「遠野物語」で有名な遠野も含まれていますね。あの物語を読んでいると「まき」や「炭」には事欠かない地域だろうに、なぜ「まきストーブ」が普及していないのかな、と不思議に思います。おそらく灯油ストーブやガスストーブの方が効率がいいから、そちらを選んでしまったのでしょう。ただ、地域にあるものを生かすとい

う「生活の多様性」が残っていれば、こんな時でも生活のバックアップができたはずなのに…と思います。

この「単一性」と「多様性」の問題は、作物でもいえる話で、単一性（モノカルチャー）は、効率性が良い反面、危険でもあります。例えば、同じ遺伝子を持っている作物は、その種類につく病気が発生すれば、全滅です。「生活多様性」は面倒ですし、大変なことも多いですが、「それも、おもしろいやないか」という価値観で乗り切ることが重要だと思っています。

8. だれが担うのか

新たな漁業社会の構成員として、次世代は大切です。地域にもよりますが、従来の漁業協同組合は「利権組織」にもなっていて、新しい人の参入を拒む傾向がありました。しかし「協同組合」の枠組み自体は、共有財産である海を管理するうえで、有効な仕組みだと思っています。共同管理の枠組みがなければ「コモンズの悲劇」になってしまいます。その地域で、頑張ろうという人たちによる「共同の海の協働管理」が必要です。

また水産業は、漁師や養殖業者、加工業者だけではありません。資材や薬品など、さまざまな関連産業が育っていて、そこでの新しい技術開発が、持続可能な漁業に大きなヒントを与えることもあります。その意味でも、土地の文化や地域の人たちと一体になって、新しい漁業社会をつくる必要があります。

人材を育てる専門教育も重要です。私のいる水産大学校はその一翼を担っています。被災地の応援に船を出したいと思っていますし、国立大学時代は「派遣」というかたちですぐに駆けつけられたのですが、今は「独立行政法人」なので、派遣費は出ません。何かあっても公務災害とはならず、自分たちで保険に入れることになります。そんな財源はありませんので、今回は学生の「練習航海」のプログラムの中に、三陸沖を組み入れ、災害救援ではなく実習（本務）として行ける手立てを考えました。先ほどの普及員教育や6次産業化を指導できるリーダー育成もあわせ、あれこれ知恵を絞って、被災地の水産復興を支援していきたいと思っています。

ご清聴、ありがとうございました。