



# 漁師の仕事、魚の流通の仕組み、海のSDGsまで。 北海道のこどもたちと、魚の未来を考えました!

北海道新聞創刊80周年事業  
あしたね。プロジェクト  
第2弾「漁業」活動レポート

北海道ってすごいな、カッコいいな。  
こどもたちにそう思ってもらえるような人・モノ・コト・挑戦を  
「あしたへの“たね”」として伝えるプロジェクト。

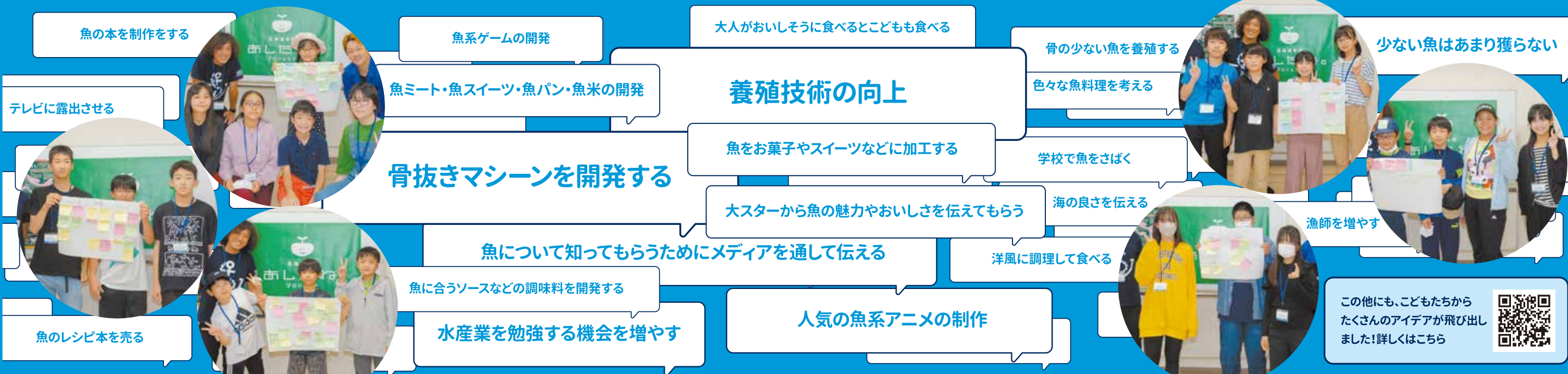
こどもたちから  
ユニークで素晴らしい  
アイデアが続々!

## みんなに質問!魚を今よりもっと食べてもらうにはどうしたらいい?

日本の漁師が減り続けている。日本の水産物の生産量も減り続けている。そして、減り続ける日本人の魚食消費量。

今、日本の海で何が起きているのだろう?北海道の豊かな海や日本の魚食文化を未来につなぐために、わたしたちは何ができるだろう?

第2弾「漁業のあしたね。」では、日本の水産物の担い手があとをたたないよう全国で活躍する、地域や職種を超えた漁師集団フィッシャーマン・ジャパンを立ち上げた長谷川さんをリーダーに迎え、プロジェクトメンバーとともに漁業や水産業、海のSDGsと一緒に考えました。



### プロジェクトリーダー

ヤフーSR推進統括本部  
フィッシャーマン・ジャパン  
Co-Founder  
**長谷川 琢也さん**  
(はせたく)

### プロジェクトメンバー

一鱗共同水産株式会社  
経営企画室室長  
**本間 雅広さん**

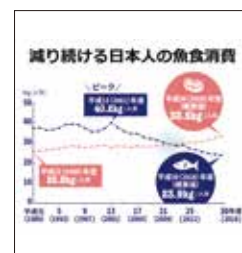
ミズダコ漁師  
inakaBLUE代表  
**小笠原 宏一さん**  
(#たこーいち)

### STEP 1 オンラインセミナー [8/19(金)]

#### 漁業・水産物のイメージを 変えているリーダーたち!

オンラインセミナーには、小学校高学年~高校生まで35人が参加。「東京生まれ・泳げない・魚や貝が苦手」だった長谷川さんから、東日本大震災をきっかけに水産物を「新3K」(カッコいい・稼げる・革新的)にする挑戦を始め、様々な面白い取り組みをしていることを教えていただきました。

ミズダコ漁師の小笠原さんからは、漁師の1日や伝統的な「タコ樽流し漁」のこと、札幌市中央卸売市場で働く本間さんからは、近年、市場に届く魚の量が減っていることや魚の価格の変化、そして、魚は「資源」であることなど、それぞれ違う立場から漁業や水産業、海の魅力をお話いただきました。



オンラインセミナーは  
YouTubeで  
アーカイブを配信中



### STEP 2 体験イベント [9/10(土)]

#### ●潜入! 札幌市中央卸売市場

広ーい!札幌圏や全国に生鮮  
食品を供給する巨大市場で、  
本間さんがモトラで登場!

市場で大活躍の乗り物が「モトラ(ターレット・トラック)」。円形のハンドルは二重になっていて加速や360度回転も!燃料は天然ガス!



せり場を見学!ヒラメ、ホタテ、エビ、ホッケなど種類ごとに分かれ、マグロは低温管理された専用の場所でせりが行われます。



#### 500kgのタコが獲れる瞬間!

小笠原さんのYouTube動画を見ながらミズダコの樽流し漁の様子や、捕獲したタコを傷つけずに道具から出す方法を教えていただきました。



漁師が海の環境や生き物たちと共存する仕事であることも学びました。

#### せり価格当てクイズに挑戦!

秋サケの相場価格を当てるクイズに挑戦。サケはオス?イクラが入ってる?みんなの予想は当たったかな?



仲卸の適正価格が漁師や水産業、海の資源を守ることに繋がっています。

#### ●銀鮭やタコを その場でさばく! お魚ランチタイム

ニシンめし、ホッケの煮付け、あら汁、そして長谷川さんが持参した宮城県産のブランド銀鮭や、小笠原さんが獲ってきたタコをさばきたての刺身でいただきました!



おいしい!  
タコの「あたま」って実は「おなか」!!

#### ●みんなのアイデアで、 魚の未来が変わる かもしれない

最後に、みんなでディスカッション。日本では様々な要因で、肉に比べて魚の消費量が減っていて、その結果、漁業や水産業も安定しない。「どうしたら今よりもっと魚を食べてもらえるのか」、アイデアを出し合い、発表しました。



YouTube: 漁師たこーいち  
北海道のひだりうえ



後援: 北海道、札幌市、江別市、北海道教育委員会、札幌市教育委員会、  
公益社団法人北海道私立専修学校各種学校連合会

企画制作/北海道新聞社営業局

