

「県民会議、私はこう考える」第4回

高知カツオ県民会議幹事、消費・漁業分科会座長

中村彰宏（なかむら・あきひろ）サニーマート社長

Q カツオ県民会議で、消費・漁業分科会の座長を約1年、務めてきた。カツオ漁業に携わる人が多い分科会。スーパーマーケットであるサニーマートの社長としても、得難い経験だったのではないかな。

A その通りだ。大きな傾向として、一本釣りのカツオ漁船の経営状況が悪いということが、はっきり分かった。船の更新や人手の問題もあり、公的な補助金が尽きたらお終いではないかと心配している。漁業がこれからどうするかを、もっと真剣に考えていかないと



いけない。このままでは多分、高知のカツオ漁船は近い将来なくなるだろう。

Q とはいえ、漁船の個別の経営まで、県民会議で扱っていくのは難しいのでは。

A そうかもしれない。ただ、県民会議がやらなければならないことはある。個人的には、高知のカツオ漁船が生き残るためには、捕って、お客さんのところまでつなげるビジネスを構築していかないといけないと考えている。

Q 県民会議としてやれることは。

A 高知のカツオ漁が厳しい状況にあることに関して、県民や消費者への意識付けは、学校やイベントで、地道にやっていかなければいけないだろう。問題を知っての無関心は、残念ながら仕方ないが、問題を知らないまま、無関心になっているとしたら、そこはなんとか

かしないといけない。

一方で、漁業に対して何か変化が起こさせる提案や発信を、県民会議としてできないか。態勢を確立し、もっと深掘りできないか。2018年度の課題だと思う。

Q スーパーマーケットの経営者らしからぬ話になってきた。

A そうかもしれない（笑）。そういう立場で発言すれば、消費者は美味しいものを安く買いたい。もし、高知のカツオが高級魚になったり、スーパーの店頭になくなったとしても、消費者はほかのものを買って、食べると思う。文句は出るかもしれないけれど、単に食べるということだけなら、カツオがなくても「仕方がない」ということになる。でも、僕も高知人。「本当にそれでいいんですか」という気持ちで取り組んでいる。

Q 欧米のスーパーマーケットでは、持続可能な漁業や加工で作られた商品に海のエコラ

ベルと言われる「MSC認証」を付ける動きが広がっているという。環境への関心が消費者の行動を変えているようだ。

A 2017年11月の県民会議のシンポジウムでも紹介されていた。ただ、日本の消費者の意識はそこまでいっていないと見ている。少なくとも、高知のカツオの消費の仕方は、ほぼナマ。ラベルがついているよりも、鮮度だ。冷凍カツオに関してならば、意味があるかもしれないが、「MSC認証」があるから、積極的な消費に結びつくとは、今は思えない。認証制度の意義が、もっと消費者に広がっていけば状況は変わってくるだろうが。

Q カツオの一本釣りを守る、というスローガンに異論を唱えるのはなぜ？

A 一本釣りは持続的な資源管理の方法としては有効かもしれないが、消費・流通の観点からいえば、それだけでは品質保証の決め手にはならないからだ。遠い海で一本釣りをしたものであれば、鮮度が落ちるか、冷凍になる。もっとカツオを大事に扱う技術革新は、もっと早く届ける方策はないのか、カツオの流通形態が今のままでいいのか、というところまで考えないと。一本釣りというだけでは、発信力が弱い。

Q 消費・漁業の分科会では、カツオや魚食の食育の取組もやってきた。

A ただ、小学校でのカツオに関する教育がどれぐらい行われているのか、全体が把握できていない。有志がバラバラなやり方、情報、態勢でやってきたようだ。県民会議で1年議論してきたことが形になり、県や教育機関との連携ができれば、問題意識を伝え、高知の県魚としての理解も広がるはずだ。産業や資源に対する理解にも繋がり、将来の担い手として可能性を残せる。

Q スーパーマーケットは、食育の取組をこれまでもやってきた。

A その通りだ。だが、少し考えてみれば、スーパーマーケットという小売りの形態が広がる中、消費者の食べ物に対する知識が無くなっていった。例えば、町の魚屋さんは、魚のさばき方から、料理法まで具体的にアドバイスしていた。そうした知識を奪ってきた原因の一つがスーパーにある。だからわざわざ「食育」という言葉ができた。こんな言葉を無くしていきたいというのが本音だ。

Q カツオ県民会議の幹事会メンバーでは若い方。40歳代は珍しい。

A 先輩ばかりだ。だが、県民会議は欲得から離れたところで議論しているから、予定調和がなく、本音で議論している。何でこんなことをしているのか、と思いつつ、こんなに面白い会議はないとも感じている。とても勉強になっている。

Q 夜の会合がない日は、夕ご飯を作っていると聞いた。

A 小学5年生の息子と一緒に食べている。いつも「美味しい」と言ってくれる。しかし、本当に美味しい時は全部食べるが、そうでない時は残す。「お客様の食生活を支える」と言っているスーパーの社長が、美味しい食事を作れないのは格好悪い。だから、頑張ってます（笑）。

（2018年3月2日）