水産科学の分野で活躍する女性たち 61

Dynamic Women@Fisheries Science 61

持続可能な魚食を未来に

谷米 温子

日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科

ATSUKO HASEGAWA-TANIGOME

*Department of Food Business, College of Bioresource Sciences,
Nihon University, Fujisawa, Kanagawa 252-0880, Japan*

この度、このような執筆の機会を与えていただき関係者の皆様に感謝いたします。管理栄養士の資格を有する畑違いの食品科学の研究者ですが、水産の分野での教育に少し関わらせている内容をお伝えできればと思います。至らぬ点も多く学術的な要素の薄い内容で恐縮ですが、お付き合いいただければ幸いです。

著者は、文理融合の学びを行う食品ビジネス学科の中でフードコーディネーター研究室を主宰し、学生のレシピ作成・料理番組の監修や学生による食イベントの企画・運営を進めています。「食で人を幸せにしたい」をキャッチフレーズに、“食をプロデュースする人材を育てる”という学科コンセプトを体现するため、実社会につながる学びから食生活をより豊かにする方法を学生と共に考えています。研究室活動の中で、水産に関わる内容として、「白子のり」で有名な株式会社白子と海苔レシピのコンテストの開催や、MSC (Marine Stewardship Council, 海洋管理協議会) 日本事務所での学びの機会を与えていただき、コラボをしています。

ご存知の方も多く釈迦に説法かと思いますが、MSCは世界中の海から過剰漁獲をなくし、すべての漁業が持続可能になっていくための活動をしている国際的な非営利団体です。MSCの厳格な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物にのみ認められる証はMSC「海のエコラベル」です。詳しくはMSCのウェブサイトからご確認ください。(https://www.msc.org/jp) MSCの目指すところは、消費者の力で世界の水産資源枯渇を食い止めることです。認証製品が市場に増え、購入が進むことで、持続可能で適切な資源管理の漁業が広がります。水産資源や海洋環境が守られることで、将来にわたって魚を獲り続けていくことができます。そのためには消費者が知り、考え、選ぶことができる市場の確立が必要となります。MSCラベル付き製品を選ぶことは、子供たちがいつまでも魚を食べられるように豊かな海を守ることに繋がるため、MSCラベルは学校の社会科や家庭科の教科書などでも紹介されています。私事ですが、MSCのイベントに我が子を連れて参加した際に絵本型のリーフレットを頂きました。2年以上経過した今でも気に入って何度も読み、スーパーでの買い物もMSCラベル付き製品を探して教えてくれます。今、日本でも注目されているエシカル(倫理的)消費を推進するための方法と

して子供への教育の重要性について、身をもって体感しています。

研究室とMSCのコラボは、消費者目線に近い学生からのアイデアが求められたことを受け、学科のインターンシップを発端として、2015年に展示会での試食品のレシピ開発・学生による配布から始まりました。この活動は、学校での学びを実社会に活かす実践の場として位置付けております。その後、MSCのウェブサイトでのレシピ掲載(現在は終了)、イオンでのMSCラベル付き新製品お披露目会での試食用レシピ披露、IKEAのサステナブルイベントのアシスタントやサステナブル・シーフード・ウィークのお手伝いなど、多くの学生がたくさんの得難い経験をさせていただきました。その中でも最も印象に残っているのは、イオン店頭魚売り場のモニターで流れる動画用レシピの開発・撮影です。MSCの理念を学んだ上で、若い世代に向けたMSC認証シシヤモのレシピ開発を行ったところ、学生の豊かな感受性と柔軟な発想で、環境の観点から鳥のためにも魚を獲りすぎはいけないというメッセージをレシピで表現したり、和風パエリアで魚や米を使って若い世代におしゃれに魚食を訴求するなど、創意工夫が見られました。それらを学生の手で調理し、店頭モニターと合わせてFacebookで動画を公開したところ、二万を越える再生回数を数え、影響力の大きさに驚きました。また、普段学生が積極的に魚を調理したり食べたりしていないことを改めて確認する機会になりました。その後、MSC認証サバの新商品を使ったレシピ開発もやらせていただきましたが、社会的に有意義な活動に継続的に参加することで、認証への理解や消費行動が変わった学生や、倫理的消費や食文化を守る取り組みをする団体を就職先として選ぶ学生も見られました。今後社会の中心となる若者にレシピや食イベントを通じて少しでも社会的問題に興味を持ってもらえるよう、様々な問題に触れる機会を作っていけるようにしたいと改めて考えています。

MSCや養殖版海のエコラベルであるASC(Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会)認証が学生にとって身近なものという認識は、現時点では(未だ)ありません。2015年にコラボを始めた頃は、MSCを知っている学生はいませんでした。展示会でも小さなブースでしたが、年々注目度が増し、東京オリンピックを目前に控えて商品数も増えて社会からの期待を実感しています。最近では、コンビニおにぎりやファストフィッシュにも商品展開されて、日本マクドナルドのフィレオフィッシュもMSCラベル付きにリニューアルされました。学生にとってもより身近になり、持続可能な魚食の必要性を肌で感じられるようになってきたと思います。自分の消費が海の未来を守り、魚食文化を守ることに繋がるということを若者が認識できるようになれば、日本の未来は明るいと思信しています。