特集: SDGs (Sustainable Development Goals) に貢献する 教育システム

## 持続可能な水産物供給を目指した地域教育研究活動

――漁業と魚食がもたらす魚庭(なにわ)の海の再生――

大塚 耕司\*

## Local Education and Research Activities Aiming for Sustainable Seafood Supply

—Restoring a Beautiful and Rich Inner Bay through "Fish Local, Eat Local"—

Koji Otsuka\*

Due to world population growth, sustainability of food and water supply is under threat. Therefore, we need to reassess the role of inshore fishing as a source of protein, which can be obtained with limited usage of water and energy. However, a declining habit of eating local fish leads to reduced demand for inshore fishing, and aging and decreasing number of fisherpersons. In this project, focusing on fish caught in Osaka Bay, which used to be known as the "Sea of Naniwa (fish garden)", we will develop a regional model to create a virtuous cycle of people, products and money. Specifically, we plan to recycle fish scraps for pebble-like fish aggregating devices to attract fish, create and present a promising model of fisherperson for children, and to develop cooking recipes using local fish, through intergenerational co-creation. In addition, we will establish a distribution channel for local fish and develop technology to maintain freshness to be applied there. With these activities, we will revitalize community-based fishing and fish-eating culture.

キーワード:持続可能性,水産物供給,地産地消,魚食文化,大阪湾

## 1. はじめに

近年,世界的な人口爆発を背景に、水資源・食糧資源の持続可能性が危ぶまれている。水産物は、牛肉や豚肉に比べカーボンフットプリントやウォーターフットプリントが小さく、ライフサイクルを通じた環境負荷が小さいため、持続可能性が高い動物性たんぱく源である。特に沿岸漁業で獲られた水産物を地元で消費する「地産地消」はフードマイレージも小さいため、より一層持続可能性の高い食糧供給システムであるといえる。

海に囲まれる我が国において,漁業は古くから水産 物を貴重な動物性たんぱく質源として安定的に供給す る役割を担ってきた.なかでも瀬戸内海は、単位面積当たりの漁獲量では世界屈指の生産能力を持つ海である(1).しかし、近年漁業者数の減少(この30年間で約半数)と高齢化が進み、一部の養殖業(カキ、ブリ、タイなど)を除き、漁獲量が激減している(この30年間で約1/3).かつて「魚庭(なにわ)の海」と言われた大阪湾も例外ではなく、単位面積あたりの漁獲量は国内トップクラスの都市型漁業をかろうじて維持しているものの、ほかの瀬戸内海域と同様、漁業者数の減少と高齢化により、漁業の持続可能性が危ぶまれている.

そこで,筆者らの研究グループは,大阪府南部に位置する阪南市をモデル地区として,持続可能な漁業や

<sup>\*</sup> 大阪府立大学大学院人間社会システム科学研究科(Graduate School of Humanities and Sustainable System Sciences, Osaka Prefecture University)