

食育を通じた担い手確保の取組について -食は全ての入口-

千葉県漁業士会銚子支部
鴨作 泰幸

1. 地域の概要

私たちが活動している銚子・九十九里地域は、関東地方の東端、千葉県の北東部に位置している。江戸時代から物流の拠点として栄え、日本有数の漁獲量を誇る銚子、紀州から先進漁法を携えて移住してきた漁民が開いた坂のまち外川、切り立った断崖が10 kmも続き東洋のドーバーと呼ばれる屏風ヶ浦、日本最長の砂浜海岸とされる九十九里浜など、多様で風光明媚な景観に恵まれている。

地域の沖合は、温暖な黒潮と寒冷な親潮がぶつかり、日本有数の大河である利根川の栄養豊富な河川水も流入することから、好漁場として知られている。九十九里浜沿岸で漁獲されるチョウセンハマグリは浜焼きの食材や土産品として親しまれている。

また、銚子灯台キャベツ、飯岡メロンなどの農業や、夏は涼しく冬は温かい気候を利用した醤油などの醸造業、夏季に開設される海水浴場を中心とした観光業も盛んである。首都圏に位置し、成田国際空港からも近いため、一年を通じて国内外から多くの観光客が訪れ、道の駅なども賑わいを見せている。

2. 漁業の概要

銚子・九十九里地域には、銚子市、海匝、九十九里の3つの沿海漁業協同組合があり、令和6年度末時点の組合員数は計997名(准組合員を含む)、所属漁船は計469隻である。

漁港は5か所あり、銚子市漁協は銚子漁港と外川漁港の2港、海匝漁協は飯岡漁港、九十九里漁協は栗山川漁港と片貝漁港の2港を使用している(図1)。

地域全体の令和6年度の水揚量は19万6,880トンであり、うち大中型まき網漁業、沖合底びき網漁業など沖合漁業の基地となっている銚子漁港の水揚量が14万6,549トンと74パーセントを占めている。銚子漁港では、まき網が水揚げするマイワシなど浮き魚類のほか、底びき網の底魚類、はえ縄のまぐろ類、立縄釣りのキンメダイなど、多種多様な魚種が



図1 銚子・九十九里地域の漁港

水揚げされている。中でもキンメダイは、「銚子つりきんめ」として千葉県が定める千葉ブランド水産物第1号の認定を受けている。

九十九里浜に位置する飯岡漁港や片貝漁港では、イワシ類を主な対象とするまき網、ヒラメ等を対象とする刺し網に加え、「九十九里地はまぐり」として千葉ブランド水産物の認定を受けているチョウセンハマグリを主な対象とする貝桁網漁業が盛んであり、グループ制操業によって、発生が不安定な二枚貝資源を長期間計画的に利用する取組が継続されている。令和6年の2港のチョウセンハマグリの水揚量は計1,602トンと県内トップであり、全国でも有数の産地となっている。

3. 研究グループの組織と運営

千葉県漁業士会銚子支部には、令和7年4月1日時点で20名の漁業士が所属している。そのうち地域において積極的に漁業に取り組んでいる7名が「青年漁業士」、優れた経営を行い、漁村青少年の育成に指導的役割を果たしている13名が「指導漁業士」として認定を受けている。また、指導漁業士のうち4名は女性であり、漁協女性部にも所属しながら、料理教室の講師を務めるなど、活発に活動している。

支部には支部長1名、支部長代理1名、幹事3名を置いている。メンバーが就いている漁業は、まき網漁業、底びき網漁業、貝桁網漁業、刺し網漁業、立縄漁業など様々なため、休漁期間や休日もちまちであるが、地域の小中学生や高校生を対象とした水産教室の実施や漁業体験の受入れ、市民や大学生を対象とした料理教室の講師など、手分けして漁業振興、地域振興の活動に取り組んでいる。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

近年、国内のあらゆる産業分野で人手不足が課題となっている。我々水産業界も例外ではなく、漁業就業者の減少が進行している。令和5年の漁業センサスによれば、全国の漁業就業者数は12万1,389人であり、5年前の調査時より約3万人減少している。

県内でも、同期間の漁業就業者数は3,678人から2,672人と、毎年約200人のペースで減少しているが、令和6年の県内新規就業者数は22名に留まっており、急速に進行する減少に歯止めをかけることが必要となっている。

さらに、県内では65歳以上の漁業者が43パーセントを占めており、高齢を理由とする離職の進行により、更なる漁業者の減少が懸念される（図2）。

このまま漁業者の減少が進めば、日々の操業だけではなく、助け合って行ってきた船団での漁場探索や漁船の整備、地域の祭礼など、漁業と漁村、地域全体が立ち行かなくなる。そのため、できるだけ早期に、喫緊の課題である担い手確保の取組を強化する必要がある。

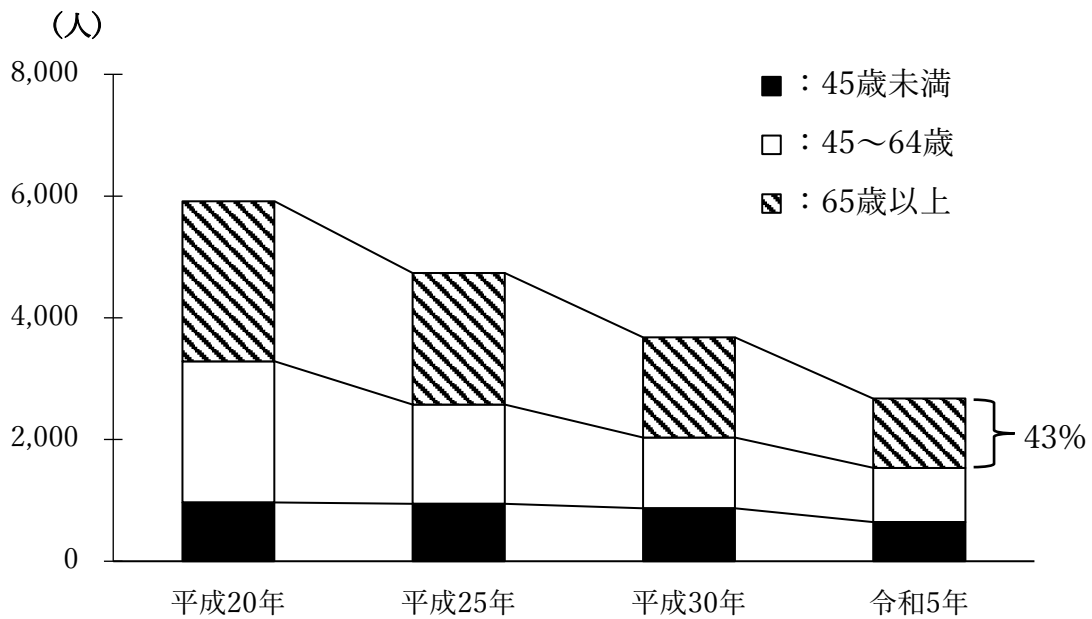


図2 千葉県内の漁業就業者数の推移と年齢構成

そうした課題解決に向けた取組として、私たちは個々に、あるいは漁協や県と協力して、求職サイトや就業支援フェアなど、直接的な就業者募集の取組を続けてきた。それらの場で接する相手は、主に就職や転職を考える成人世代であったが、彼らが漁業や漁業者について持っているイメージがあまりにも画一的なことに驚く場面があった。フェア等の会場まで来る人たちは比較的勉強しているが、一般の方からの問合せなどでは、漁協に入ればすぐに自己所有の漁船で自由に漁ができる、あるいは「漁業権」というのを買えばイセエビやハマグリを採れるなどと、世間一般と漁業関係者との認識の齟齬があり、漁業の制度や漁業者の実態について、世間にはほとんど知られていないことを痛感した。

一方で、以前から継続していた水産教室や料理教室などの活動では、小学生から高校生までの児童生徒たちや、子育て中の世代と接する機会が多く、魚を食べ、美味しいと感じ、好きになることを通じて漁業や漁業者に興味を持ってくれる様子を直に感じていた。食は全ての基本であり、食を通じた魚への興味は、海や魚、漁業を身近に感じてもらうための入口である。しかし近年、一般家庭では普段の食事から水産物の割合が減り続けており、子供が魚食に触れる機会が減少している。その要因の一つとして、親世代が魚食に馴染んでいないことが挙げられている。食材を購入し、食事を作る親に魚食への興味がなければ、子供も魚食に興味を持たないまま成長してしまうだろう。

これまでの活動で感じてきた事柄について、先輩や仲間たちと話し合ううちに、「今回の水産教室に来てくれた子供から、誰か漁業者になってくれるといいよね」「乗船体験とか来てくれるにも、獲っている魚を料理したり食べたりしたことがあれば違うよね」「漁師と直に会ったことがあるだけでも漁業のイメージが変わってくると思うよ」などと話題になった。

これらの経験を通じて、私たちは、苦労して獲った水産物を食べてもらいたいとの

思いから進めてきた食育の活動と、就業者の減少を食い止めるために進めてきた担い手確保の取組は、つながっているのではないかと考えるようになった。若い世代に向けての食育の取組を通じて、まずは漁業に興味を持ってもらい、乗船体験の敷居を下げ、将来の担い手を確保・育成する、という方針が見えてきた。今回の発表では、これら一連の取組について発表する。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 食育と連携した水産教室、子から親に伝える食育の取組

食を通じて海や魚、漁業を身近に感じてもらうため、私たちは銚子市内で、千葉県漁業協同組合連合会銚子水産加工センター、銚子市学校給食センター、銚子商業高等学校海洋科、千葉科学大学、銚子市、県と連携して、子供たちに地元の魚食文化を知ってもらい、家庭での魚の消費拡大につなげるため、銚子で水揚げされる魚を学校給食で親しみやすい形で提供する取組を行っている（図 3）。この活動は、「銚子のさかなの日」と題して立ち上がったもので、毎年6月、11月、1月を中心に実施されている。

この取組が狙いとしている子から親に伝える食育とは、通常、親から子へ伝えられる食育とは逆に、おいしい給食メニューの味や食材について子から親に伝えてもらうとともに、子供が「魚が食べたい」と親に伝えることで、親の消費行動が変化し、魚を購入するようになることを期待したものである。

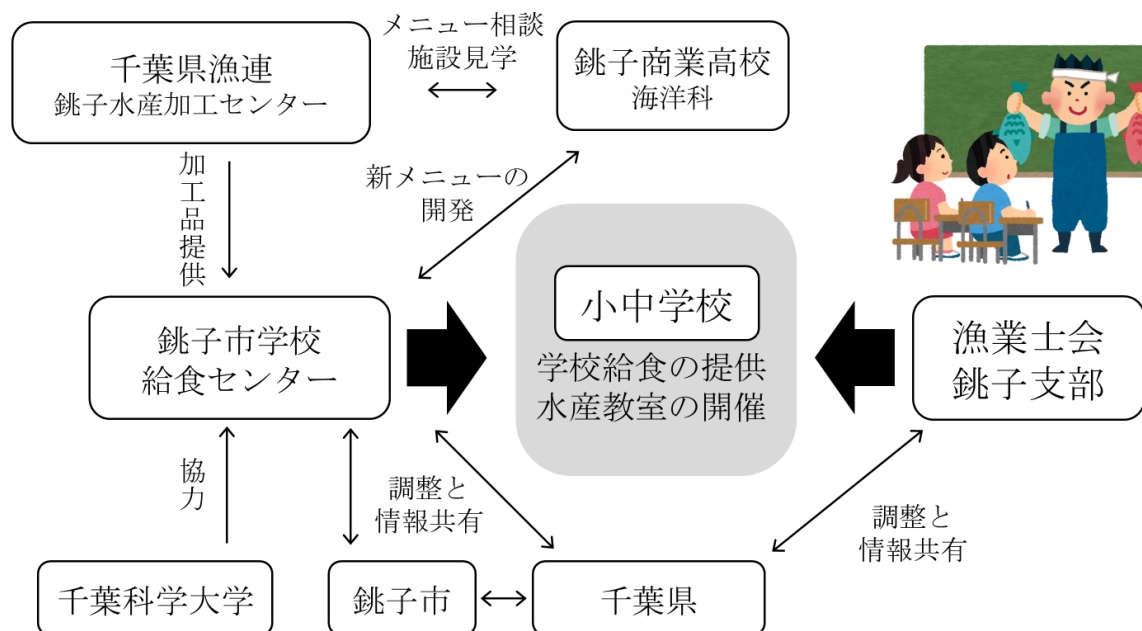


図3 食育や水産教室の開催に取り組む団体の関係図

11月の「銚子のさかなの日」には、銚子商業高校海洋科の生徒たちが考案した銚子産水産物を使用したメニューが、県漁連銚子水産加工センターで加工、銚子市学校給食センターで調理され、給食として市内の小中学校に提供されている。この取組は令和4年から継続しており、これまでに、まき網漁業で漁獲されるマイワシやブリ、沖合底びき網漁業で漁獲されるメヒカリ（アオメエソ）を使用したメニューが提供された。

また、地元産水産物を使用したメニューの提供にあわせて、私たち千葉県漁業士会銚子支部員が講師となる水産教室を開催している。4時限目に授業を行ったあと、実際に給食を食べることで、海や魚、漁業についての理解を深めるとともに、漁業と漁業者に親しみを感じてもらえるよう工夫している。

令和6年度の水産教室では、小学生たちは普段知ることができない漁業の現場の話を興味津々で聞いてくれた。日々の操業で感じている漁業の魅力や、やりがいについて話すと、漁業者になったきっかけや収入についての質問が多く出た（図4）。漁業や漁業者に興味を持ってくれたという実感が得られ、とても有意義な時間となった。

アンケートでは、「漁業に興味を持てたか」という質問に対し、「興味を持った」との回答が72パーセントにもなった。また、「漁師の話を聞いてどう思ったか」という質問に対しては、「かっこいいと思った」「普段は聞けない話が聞けて良かった」などの感想が寄せられた。



図4 水産教室で質問に答える様子

また、銚子市以外でも同様の取組を行っている。貝桁網漁業が盛んな九十九里町では、九十九里漁業協同組合、九十九里町、県と連携し、小中学校の給食食材としてチョウセンハマグリを提供するとともに、水産教室を行った。授業を行った仲間の漁業士は、計画的にグループで出漁する操業のスケジュールや、操業を通じて感じている日々のやりがいなどについて話し、その後の質疑応答で多くの質問に答えていた。「話を聞いて、これからはいろいろな魚を食べたいと思った」など、漁業に興味を持ったとの感想があり、食を入口として訴えかける給食と水産教室の組合せが、非常に有効な手段であるとの実感を得ている。

（2）作って学ぶ料理教室

漁業士会銚子支部に所属する女性の漁業士は、漁業協同組合の女性部の活動にも参加して、学校や市内外の団体等が主催する「魚のさばき方教室」や「料理教室」等で講師として、地元の水揚げされた魚を使用した料理を教えている。

銚子商業高校海洋科の授業として開催した際には、ヤリイカ、マイワシ、ホウボウなどを調理し、フライ、つみれ汁、煮付けなどに仕上げた（図5）。

参加した生徒たちは、授業で魚をさばく学習をしているものの、用意したヤリイカやホウボウといった普段は扱わない魚種に苦戦する様子が見られた。しかし、講師として

参加した漁業士からは、「戸惑いながらも説明や指導をよく聞き、熱心に調理に取り組む姿が印象的だった」「銚子で水揚げされている魚は種類が非常に豊富であると知ってもらえたこと、普段触れる機会の少ない魚でも基礎的な知識があれば扱うことができるという経験を提供できたことはとても良かったと感じている」との感想があった。

料理教室に参加するのは高校生以上の世代が中心となる。料理を作って学ぶことで地元の水産物の魅力を生徒に伝え、近い将来に親になる若い世代に海や魚、漁業への関心を持ってもらうことで、消費行動の変化や、将来の世代の担い手確保にもつながる。こうした取組は、銚子・九十九里地域で将来にわたって漁業活動が継続していくための重要な取組と考えている。



図5 料理教室で生徒に指導する様子

（３）食育から漁業体験、コース選択から就業へ

実際に漁業者として就業するためには、漁業の現場を体験することが重要である。潮風も、海から揚がってくる魚の美しさも、現場でしか体験することはできない。しかし、船酔いの恐れや深夜早朝の活動など、一般にその敷居は高く感じられている。未経験者の敷居を下げる第一歩として、実際の漁業と接する体験が大きな役割を果たすと考えている。食育を通じて海や魚、漁業や漁業者に興味を持つきっかけを作り、漁業体験へとつなげることで、進路を考える年齢になったとき、選択肢の一つとして漁業を意識してもらうことができる。



図6 漁業体験の様子

このような考えの下、私たちは、漁業体験の受入れに積極的に取り組んでいる。過去3年間で7件、延べ17名の漁業体験を受け入れた。漁船に乗り込み、普段触れる機会のない漁業の現場を体験することで、生徒たちには魚が実際に漁獲される過程を知ってもらい、私たちが日々感じている漁業の魅力の一端を感じてもらうことができる（図6）。

以前、漁業体験に乗船した生徒が、「魚を食べることが好きだから申し込んだ」と話していたことがあった。この話を聞き、食育活動が漁業就業の入口の一つとして、重要であることを改めて強く実感した。

銚子市では食育の一環として、銚子商業高校海洋科の生徒が給食メニュー開発に取り組んでいる。メニュー開発をきっかけに魚に興味を持ち、漁業体験へと活動が広がる

生徒もいる。また、漁業体験を通じて漁業の魅力に触れた生徒が、給食メニュー開発に携わることで、その理解をさらに深めるといった相乗効果が生まれている。食育を漁業への入り口とし、生徒たちが将来の進路の一つとして漁業を選べるようになることを期待している（図7）。



図7 銚子商業高校海洋科の生徒が開発した給食メニュー
「銚子の光！バーベキューソースの
カリカリめひかり」

6. 波及効果

これらの取組の参加者からは、漁業に対する前向きな感想が寄せられている。水産教室に参加した児童生徒からは、「漁業について知ることができてよかった」「魚を買うときによく見てみようと思った」「漁師はかっこいいと思った」など、魚や漁師に興味を持った旨の感想が多く寄せられた。また、質疑応答の時間に質問し切れなかった児童生徒が授業後に質問に来るなど、とても興味を持ってもらえたように感じた。毎年マスコミからの取材もあり、食材の魚、料理のこだわりポイント、漁業士が漁業の様子を紹介したことなど、丁寧に記事にしている。教室にいなかった多くの人たちにも取組が紹介され、うれしく感じるとともに、他地区での取組にも波及することを期待している。

小中学生が就業を考える年齢に達するまで、取組の効果を確認することはできないが、将来的に漁業就業者を増やすことを目的に、長期的な取組として行っていきたいと思う。

また、高校生に対して行った取組では、通常の授業では教わらない調理技術や、普段の生活では体験できない船上での作業などを経験してもらうことで、進路選択の際、漁業を候補として考えてもらうことができているのではないかと考えている。漁業の担い手確保に継続して取り組んできた銚子商業高校では、水産関係分野への就職率が約2割となっており、その中から毎年2名前後が漁業に就業していることから、漁業体験が担い手対策の一助になっていると考えている。この取組を継続することで将来的に漁業就業者が増えることを大いに期待している。

7. 今後の課題や計画と問題点

これまで、千葉県漁業士会銚子支部に所属する漁業士は、それぞれの関わり方で担い手対策を行ってきたが、取組の頻度や時期が課題となっている。例えば、地元産水産物を使用した学校給食の提供と水産教室では、予算や学校の時間割などの関係から、年に数回しか行うことができていない。また、新鮮な水産物を提供したいが、禁漁期間があるなど、開催できる回数が限られてしまう。

漁業体験については、在学中の生徒が参加できるのは、授業の関係から夏季休業中や連休に限られてしまうほか、出港が深夜の場合、公共交通機関が利用できないなど、ハードルが高い現状があるため、今後関係者と協議し、柔軟に対応することができるよう

連携して取り組んでいきたい。

若い世代の職業選択に関する考え方の変化も感じている。「どれくらい稼げますか」「港を出てから帰ってくるまでに休憩する時間はありますか」「決まったお休みはありますか」など、海や魚、漁業に対する興味だけでなく、収入や経費など金銭に関することや、年間の操業のスケジュール、出航時刻と帰港時刻、休憩、休日など、就労条件に関する質問を受けるようになってきた。「親が漁業者だったから」「漁業が魅力的だったから」を理由に漁業者になった私たちとは違う現代の若者たちの考え方に、今後は対応していく必要がある。漁業や漁業者に対する良いイメージやあこがれを持ってもらうだけでなく、漁業に就業した際の将来の生活設計や、改善された労働環境まで提示できるようにしていかないと、就業者確保につながらないと考えている。

食育を入口とした担い手確保の取組は、始まって日が浅い。そのため、「銚子のさかなの日」の給食を食べた小中学生が就業を考える年齢になるまで時間がかかる。それゆえに、海や魚、漁業に興味を持ち、漁業を就業先の候補として考えてもらうためには、長期的な担い手確保対策を今後も継続して取り組んでいきたい。

県の水産関係団体は令和7年度に、これまで地域や組織で実施していた担い手確保対策の総合的窓口として、千葉県海洋人材確保・育成センターを新設した。今後はセンターとも連携して、漁業の担い手確保にさらに力を入れていきたい。