

### もどりカツオ祭2009秋

10月24日、カツオふれあいセンター黒潮一番館で土佐さがのもどりカツオ祭2009秋が開催されました。「黒潮一番の会（高知県漁協佐賀統括支所青年部・女性部、黒潮カツオ体験隊）主催」

当日は、黒潮一番の会が行うカツオのタタキやイヨ飯、カツオ入りお好み焼きの販売、あら汁やあら焼きのサービスに加え、町内や近隣市町村からの産品や加工品販売など多数の出店が広場に軒を連ねました。

また、佐賀保育所、横浜保育所の園児の踊り、カツオの薫焼きタタキの実演や、子ども限定の一本釣りゲーム、イヨ飯・カツオの刺身の早食いなど満載の催しで来場者を楽しませていました。

今回初の試みとして行われたカツオの一本売りも大変好評で、販売開始わずか計150本が完売となりました。

今回は開催宣伝を徹底したこともあり、例年の倍以上の約2,600人もの来客があり、中にはイベント中に販売物が完売してしまう嬉しい悲鳴も聞こえていました。



「今年でもどりカツオ祭も6回目を迎えることができました。こうして毎年このイベントを続けられるのも、一本釣り漁師がいてくれて、佐賀の港にカツオが水揚げされることに加え、地域のみんなが

### 第1回カツオフォーラム

#### カツオビジネス創造会議開催

10月31日、佐賀総合センターで「第1回カツオフォーラムin黒潮町」が開催されました。



この黒潮一番館を支えてくれているからこそ。今後も引き続き継続し、「カツオといえは黒潮町」のイメージを全国的に広めていきたい」と黒潮一番の会一同から意気込みをいただきました。

当日は、町内関係者のみにとどまらず、全国各地から、カツオに精通する漁業関係者や専門家等が一同に集結しました。約200人もの参加者で熱気に包まれた会場内では、佐賀漁師町で代々伝承されて

いる、舟歌と鼓踊り（佐賀の鼓踊り保存会）の勇壮なオーピングセレモニーで幕開けが飾られた後、第1部「わが町のカツオ自慢」として、中土佐町（田中鮮魚店代表田中隆弘氏）、黒潮町（高知県漁協佐賀統括支所女性部長境文子氏）、愛南町（愛南町漁業協同組合事業部長藤田知右氏）から、それぞれカツオ資源を活用した取り組みが紹介されました。第2部は各業界で活躍する7人のパネリスト（高知県漁業協同組合代表理事組合長明神努氏、高知新聞社記者福田仁氏、土佐料理司代表取締役社長竹内太一氏、高知大学副学長受田浩之氏、愛媛大学南予水産研究センター副センター長若林良和氏、（株）F&Tプランニング・元味の素（株）食品研究所長久塚智明氏、沖縄大学法経学科教授上田不二夫氏）による「カツオに対する熱きスピーチラリー」。各専門分野での視点から、カツオに関する貴重な情報提供や問題提起、熱い思いが語られました。第1部、第2部に引き続き、第3部のカツオビジネス創造会議では、「カツオを売り出すだけでなく大切に

な資源として守ろう。自然と共存する手法を国内外ですすめよう」「魚、カツオの問題は漁師だけの問題ではない。将来の「食糧問題」への問題提起としてのひとつのモデルである、「カツオ漁を取り巻く様々な環境への課題は黒潮町だけで解決できる（すべき）問題ではない。今後も引き続きこのような機会が必要ではないか」壇上のコメントより（第1、2部報告者および黒潮町長）だけでなく、参加された地域住民や高知県関係者、宮城県気仙沼市漁協関係者の方々からも、本会議の開催の意義、そして継続すべき重要性の声が上がりました。そのたびに、会場内では自然に大きな拍手が起こっていました。

今日まで、全国各地でそれぞれに、ご活躍、また課題解決のために奮闘していた人々が、一つに集まり、熱い思いと決意を共有し合えた、本当に貴重な1日となりました。熱気もピークに達した会場で、最後に、高知県漁協佐賀統括支所青年部長岸本圭吉氏から「黒潮一番地宣言」がされ、第1回目の記念すべきカ

ツオフォーラムの幕が閉じられました。

### 「黒潮一番地宣言」

カツオは古来、花鳥風月を愛する日本人の食と文化に大きな影響を与えてきました。

ところが、カツオの一本釣りの盛んな黒潮町の漁業者から「カツオが、これまでのように獲れなくなってきた」という直感的な不安が発信されたことから本日のフォーラムが計画されました。

本日は、カツオにゆかりがあり、産・学・官の各界で活躍されている方々をパネリストとしてお招きしご意見を伺うとともに、カツオ産業の盛んな各地域の情報交換を行うことができました。その結果、様々な問題や課題、そして可能性が明らかになってきたと思います。

私たちにとって、これまで身近な食材であったカツオ資源の実態はどうなっているのか。また、カツオの食文化とその高付加価値化や有効利用方法はどのように変化し、どのような可能性があるのか、まだまだ継続した調査・研究と課題への挑戦が必要ではないでしょうか。

いでしょうか。

カツオ資源の実態を把握するためには、海洋資源調査機関のデータのみなならず、日々海の上でカツオを追っている漁業者の目による観察情報は、特に貴重な指標として認識する必要があります。一方、有効活用によるカツオ資源の可能性を高めるためには、産業界の積極的な参画を得ることが大切です。

そこで、本フォーラムをきっかけとして、将来にわたり、日本人とカツオとの上手な付き合い方を探るために、カツオ産業の盛んな地域と産・学・官の関係者及びカツオに関心が深い人々が集い、情報交換をはじめ、調査・研究及び意見交換を継続して行なう機会、「カツオ学会」のような仕組みを創設していくことを、本日参加者の賛同を得てここに宣言したいと思います。

※第1回カツオフォーラム in 黒潮町「カツオビジネス創造会議2009」の記録冊子およびDVD制作を予定しています。

### 佐賀小学校 カツオの一本釣り漁を学習

10月28日、佐賀小学校5年生児童25人が、黒潮一番館で、カツオの一本釣り漁について学習しました。

講師は漁師の浜中一好さん（黒潮カツオ体験隊）。カツオの一本釣り漁船の餌買い・出港・水揚げ・競りの様子を、写真パネルを使って説明、また、地元佐賀でのカツオ漁と漁師の歴史の話をする間、子どもたちは、興味深そうにじつと聞き入っていました。質問時間になると「一日に何匹くらい釣れますか」「一匹の大きさはどれくらい?」「一人前の漁師になるまでにやめようと思ったことはありませんか」「休みはありますか」「漁師でよかったことは」等々、子どもたちからは溢れんばかりに質問が飛び出していました。浜中さんも「昔は家族も多く、長男であればなおさら早くから働いて家族を食べさせる気持ちが大きかった。食べ物に困らず、住む土地に合った仕事を考えて漁師になった」「カツオが1匹も釣れない日もある。釣れるときは30〜40分で10〜大きい船で30ト

ンは釣れる。船の種類、人数、場所によって数は違う」「一人前になるまでに迷ったことは何度もある。なんで漁師になったがかと。でも、やめても、何をするか。また一からのやり直し、それやったら、ここで堪えて続けろかと思っただけで迷う時はある。誰でも、1回迷ったら何回も迷うもんや。迷うよりも前に進んだ方がえいがやないろうかとおんちゃんはある」「学識がなくても長く経験を積み重ね、自分の努力でその人なりの役割の場で活躍することができ。大事なのは特別なことはしなくても、与えられたことを真面目に地道にコツコツすること。誰かが見ていてくれる」と、漁師を代表して、ひとつひとつの質問に丁寧に答えていました。

タタキづくり体験前に行われるカツオ学習で子どもたちは、自分たちの町の主要産業であるカツオ漁を学び、漁師たちやその家族の思いを知り、そして、これから成長していく過程で大切なことを、人生の大先輩から学びとっている様子でした。

### カツオバーガー&カツオドック好評!

雇用促進協議会実現事業と大方高校によって開発された、カツオバーガーとカツオドックが、町内イベントでの出店で人気を呼んでいます。

カツオのタタキバーガーは、カツオのタタキを挟んだあっさり味のバーガー、11月15日、大方の秋まつりで初披露となったカツオドックは、カツオの竜田揚げにラッキョウ入りタルタルソースをたっぷりかけたジュシーなドックで、どちらも、カツオ節が練りこまれたパンが使用されています。

カツオとパンの意外な組み合わせに初めは遠慮する方もいましたが、想像以上に味がおいしいとなかなかの好評でした。

同協議会ではこの商品の店舗販売も今後は計画していきたいとのこと。どちらも、次回の出店がとても待ち遠しいものです。