



食糧を支える魚がある

サイズが小さいという規格外のレンコダイを開き、一夜干しに。その姿はまるで生きているかのように美しい。

魚の漁獲量が減っています。
今、私たちにできることは何でしょうか。
新潟で3代にわたり、干物や漬込魚などを作る魚屋、
また（新潟県新潟市）を訪ねました。



朝4時からの競りは熱気にあふれています。「スルメイカを買おう」という前田さん（右から2番目）は、質や値段、使い方などを常に考えながら競りに挑みます。

減りゆく、 限りある海の恵み

秋の味覚・サンマが今年、大不漁となっています。8月における全国のサンマの水揚げ量は約1千トン。約9千トンの昨年どころか、約7千トンで48年ぶりの大不漁となった2017年をも下回るといわれています。深刻な不漁に陥っているシラスウナギも記憶に新しいように、今さまざまな魚種で不漁が続いています。温暖化の影響による海水温の上昇や他国による大量漁獲など、その原因が挙げられていますが、正確には分かっていません。

不漁の声は全国各地から聞こえてきます。「新潟でも魚の漁獲量が減っていますね。漁師や水産加工業者の数も減ってきているんです」。新潟で干物や漬込魚などを作る魚屋、また新潟県新潟市の3代目・前田隆さんは話します。本来、持続可能な資源である魚が減少する中、私たちはどのようなことができるのでしょうか。答えの一つは、魚をより大切に食べることです。

大地を守る会は2010年、「もったいないナイ魚」シリーズを始めました。「もったいないナイ魚」となるのは、「傷が付いている魚」「規格外の魚」「廃棄される部位」そして、「なじみのない魚」。現在の加工段階や市場などで価値を見出されずにいる魚です。これらを大切に食し、買い支えることは、生産者の収入となります。食べておいしいと消費者からも好評で、現在は商品の数が150種類を超えています。

「もったいないナイ魚」誕生のきっかけは、全国の水産生産者を訪ねて回る、大地を守る会の水産担当歴25年の浅海博志が、流通されない魚や部位が

もったいないを 恵みにする



1 すべて正品になる立派なマグイ。量や種類、サイズなど、何が上がるかわからないのが海です。
2 新潟県からも近く町中にある新潟市場に、漁船が次々と戻ってきます。





日本海で獲れたタイ類やホッケなどさまざまな魚が並ぶ中、あちこち歩いて見て回ります。

毎日、魚の目を見る

たくさんある現場を見て、もったいないと感じたことから。生産者も同じように感じていました。前田さんもその一人です。「規格外の魚など、地元の朝市では前から少し売っていました。大地を守る会と出会って『もったいないナイ魚』に共感し、今も日々、浅海さんと商品開発を続けています」。

まだ町が眠っている朝3時。毎日この時間に起きる前田さんは、魚を仕入れるため、4時と5時からの競りに足を運びます。漁協や仲買人と言葉を交わしながら、ずらりと並べられた魚をあちこち歩いて見て回り

ます。「今年の夏も魚の量は多くなかったね。イカも少なかったし。それに、10年前から新潟でサワラが増えてきました。南から北へ移動しているらしいんです。海の状況は読むのが難しい」。並んでいる魚は、量や種類、サイズなど実にさまざま。いかに私たちが今、お店で目にする魚が魚種にとぼしく、画一化されたものだと分かります。ちなみに、本日の「もったいないナイ魚」の原料魚の仕入れはなし。そこは自然のもの、毎日あるとは限りません。

朝8時半、加工場ではレンコダイを開いて干物にしていました。サイズが小さいという規格外のレンコダイです。「大きいものとやることは一緒。小さいと数をこなさねばならず、作業も細かいので大変です。魚体や鮮度によって状態も違うので、手の感覚で判断して扱いは微調整しているんですよ」とは、実家が漁師という丸山晶子さん。手間を省くことなく丁寧に、そして手際よく包丁一本で開いていく姿は気持ちがいい。また、食品添加物が使われることも少なくない干物ですが、まえたは塩と水のみ。「今、水を入れたので、その分少し塩を足しました。塩できちっとやれる魚屋でありたい」と前田さんは話します。網に並べられたレンコダイは、その尊厳が守られたかのように、美しく輝いていました。



3 レンコダイはその尊厳が守られたかのように輝きます。
4 食品添加物が使われることも少ない干物ですが、「塩できちっとやれる魚屋でいたい」とまえたは塩と水のみ。



魚は海で生きていたかった

「安値をつけられてもったいない」「これ、まだ食べられるでしょ?」と毎日のように思っています。消費者に届いていない魚はまだまだあります。魚は獲られたくて獲られたわけじゃない。海を泳いで生きていた

かっただけです。大切にされないかわいそうです。本来の価値に値する値段をつけて売るのが、私の仕事です」。前田さんは、魚離れもある中「まずは気軽に食べてほしい」と、冷凍のまま焼くだけでよい「もったいないナイ魚」も作り始めました。海からのバトンを受け取り、消費者へ渡すために、今日も考えながら魚屋の仕事をしていきます。

と感ずる食べ物があふれています。食べ物自然からいただくもの。それを尊重する姿勢こそが、私たちに今改めて必要なことなのではないでしょうか。前田さんのように取り組んでいる生産者がいます。彼らからのバトンを受け取り、もったいないを恵みにしていくのは、食べる私たちです。

小ぶりですぐ火が通る。煮物や揚げ物にも手軽におさかなもったいない魚れんこ鯛三枚卸の一夜干し

1234 凍 100g(4枚以上) 598円(税込646円) ⑤まえた(新潟県新潟市)

※魚のサイズにより切身になる場合があります。

規格外のヤリイカをカット。水不使用で引き立つまももったいない魚・カットやりいか(使い切りパック) 2782 凍 9 140g(2袋) 500円(税込540円) ⑤まえた(新潟県新潟市)



5 「分からない時は、魚の目を見ろ」という前田さんの言葉通り、魚ときちんと向き合うまえたの皆さん。

6 手の平サイズのレンコダイ。

7 数があっても、丁寧かつ手際よい。



イベント

令和元年台風第15号被害への支援
このたびの台風15号で被災された皆さまに心からお見舞い申し上げます。大地を守る会の生産者にも多くの被害が出ました。支援については、当社のホームページなどでお知らせ、ご報告させていただきます。引き続き温かいご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

畑での一仕事やおしゃべりで体も心もリフレッシュ 福井さんの畑のお手伝いに行こう! 2019.11.30(土) 10:00~15:30



白菜の生産者・福井忠雄さん、一洋さん親子の畑では、毎年11・12月、「頭縛り」を行っています。白菜を一つ一つ外葉で包み、ひもで縛る「頭縛り」により、霜で傷まずに越冬ができ、甘みをぐんと蓄えた白菜になるのです。この「頭縛り」をお手伝いし、白菜の畑で気持ち良い汗をかきましょう。福井さんの畑でとれた季節の野菜のお土産付きです。

DATA
訪問先……福井忠雄さんの畑(埼玉県日高市)
※JR川越線「武蔵高萩駅」よりタクシー10分
駐車場……あり(無料)
講師……福井忠雄さん、一洋さん親子
参加費……無料 ※野菜のお土産付き
定員……20名
申込締切……11月15日(金)
主催……大地を守る会
ソーシャルコミュニケーション部

※自家用車でお越しの場合、お申し込みの際にその旨を備考欄にご明記ください。
※あったかい味噌汁をご用意してお待ちしています。昼食は各自ご持参ください。



上/冬を越し、甘みを蓄えた白菜になりますように。下/頭縛りの方法を教えてくれる福井一洋さん。

ハニーディッパー作りとはちみつを使った焚火料理 長野修平さんのネイチャークラフト&料理教室 2019.11.9(土) 10:00~16:00



ネイチャークラフト作家でアウトドア料理の達人でもある長野修平さんと、広葉樹の木からハニーディッパーを作ります。お昼は、藤井養蜂場(福岡県朝倉市)のはちみつを使った焚火料理をご堪能いただけます。



上/大地を守る会の食材を使ったアウトドア料理。下/天然の木から削り出します。

DATA
会場……長野修平さんの手作りアトリエ(神奈川県相模原市)
※JR・京王相模原線「橋本駅」よりバス30分、「青山」下車より徒歩10分
講師……ネイチャークラフト作家・長野修平さん
参加費……3,500円
定員……20名
申込締切……10月18日(土)
主催……大地を守る会 森と木の住まいづくりフォーラム
協賛……藤井養蜂場

海水から作る伝統的な塩作りを見に行こう 伊豆大島「海の精」見学会 2019.11.8(金) 10:20~15:30



1977年から伊豆大島で天日塩の製造を始めた海の精(東京都大島町)を訪れ、塩田や平釜での濃縮工程、天日塩・焼き塩作りなどを見学します。日本の塩の歴史もお話いただけます。また、三原山の見学も予定しています。



豊かな自然と人の手が生み出す、昔ながらの塩です。

DATA
訪問先……海の精の千波工場・元町工場(東京都大島町) ※現地集合・解散
駐車場……あり(無料)
講師……海の精のスタッフ
参加費……無料
定員……20名
申込締切……10月25日(金)
主催……大地を守る会 おさかな喰楽部
※交通手段については、お気軽にご相談ください。※昼食は各自ご持参ください。

葉や皮まで、大根のおいしさを丸ごと堪能 大根1本使いきりお料理会 2019.11.21(木) 10:00~14:00



葉っぱから皮まで大根をおいしく食べきる工夫をご紹介します。「春の三浦・大根収穫祭」で好評の大根汁、大根の甘酢漬けなどの大根料理を生産者の方に教えていただきます。調理後、交流しながらランチをしましょう。



生産者直伝の大根汁も再現します。

DATA
会場……川崎市中原市民館 料理室(神奈川県川崎市中原区)
※JR線・東急線「武蔵小杉駅」より徒歩3~5分
講師……黒崎研究会・石渡久子さん、山田繁代さん
参加費……大人(中学生以上)●1,300円、小学生●500円、未就学児●無料
定員……30名
申込締切……11月3日(日・祝)
主催……大地を守る会 港北大地サークル
※マイ箸・カップをご持参ください。

アオサを集めて、卵の生産者に届けよう! アオサ回収&干潟の生き物観察会 2019.10.27(日) 9:00~13:30



東京湾の富栄養化により大量発生するアオサを、大地を守る会の平飼卵の生産者・本田孝夫さんに届けて鶏の飼料として有効利用すべく、「ふなばし三番瀬クリーンアップ」でアオサを回収します。好評の「干潟の生き物観察会」も開催。



天候によりこれだけ多くのアオサがあることも。

DATA
会場……ふなばし三番瀬海浜公園の前浜(千葉県船橋市)
※JR総武線「船橋駅」南口、JR京葉線「二俣新町駅」よりバス25分
駐車場……あり(有料)
講師……生き物博士・陶武利さん(干潟の生き物観察会にて)
参加費……無料
定員……30名
申込締切……10月20日(日)
※大地を守る会にお申込みください。
主催……ふなばし三番瀬クリーンアップ実行委員会
協力・協賛……大地を守る会 おさかな喰楽部
※アオサの回収には軍手や手袋をご持参ください。濡れても良い履物、着替え、飲み物などがあると安心です。

お申込みはWEB
または右記申込書を
注文書と一緒に
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックス・ラ・大地
ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhaidaichi-m.co.jp/information/8>

2019年10月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	参加人数	会員番号					
参加者の氏名(フリガナ)	性別	年齢・学年(生年月日)	アレルギーの有無	参加者の氏名(フリガナ)	性別	年齢・学年(生年月日)	アレルギーの有無

メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)

携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)

*ご家族の場合は代表者分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2
ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513