

伝統的和食文化資源(海産物)管理手法の研究と、 産地と消費地の連携実践



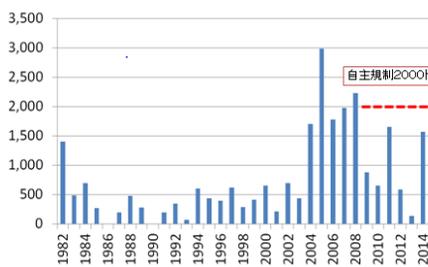
三重大学准教授 勝川俊雄

伝統的和食文化資源(海産物)管理手法研究会

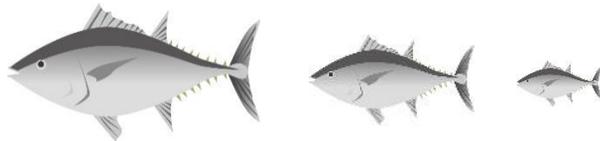
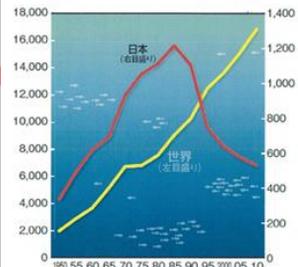
背景と目的

- 漁業系天然資源の管理、特に高付加価値の源泉となる重要資源の管理について、我が国の固有の状況を踏まえた実装的管理手法の確立に取り組む。
- クロマグロ漁業等が行われている地域(長崎県吉岐市等を中心に)と大消費地である東京等におけるステークホルダー(消費者を含む)の交流による問題意識の醸成、政策提言。
- 2020年東京オリンピック開催に向けて、適切な資源管理と消費が行われることをめざして国民的な議論実践していく。

境港のクロマグロ漁獲量(トン)



日本と世界の水揚げ傾向を比較



実施体制

統括

三重大学
(2015年4月より東京海洋大学 准教授)
勝川研究室

産地

消費地

連携

各種事業を実施

伝統的和食文化資源(海産物)
管理手法研究会

活動内容

～W-BRIDGE 第二領域(資源分野)報告会～
「水産資源管理に地方創生あり」(早稲田大学大隈小講堂)



参加者数 220名(ニコ生放送聴取者 18,600名 / コメント者ID数 1,360)

今後の展開

- 漁業や養殖に携わる人、商品とサービスを提供する人、そしてそれらの人々に扶養されている人々を合わせると、世界人口70億人の10～12%に相当し、海が人々の生計を支えている。日本は、世界第6位のEEZ(排他的経済水域)を持ち、かつて17年間も世界最大の漁業国であった(世界三大漁場の一つは三陸沖)。しかし、資源管理の問題は、日本の漁業者20万人の問題だけではなく、日本の豊かな地域を代表する資源であることから、漁業資源の乱獲により、漁獲高は年々減少している。地方創生の要でもある今後の日本の水産業復活のためにも、科学的根拠に基づく適切な資源管理と消費の実現を目指す。