



# 寄稿

## 1 これからの共創社会と価値の再生・創出

—地域資源としてのカツオに関する実践から—



愛媛大学副学長  
南予水産研究センター・社会共創学部教授

若林 良和

### 1. はじめに

受講生「先生、これからの社会は競争じゃなくて、キョウソウの社会なんですね」 筆者「そうです。これからの社会では、共に創るという共創がキーワードになりますね」 この会話は、今年2018年4月、本学で実施している社会人対象のリカレント教育「社会共創クリエイター育成プログラム」の授業を終えた時のものである。各大学でもリカレント教育が展開されているが、本プログラムは名称と内容の拡充をしながら10年以上の歴史を持っている。

さて、現在の地域において、解決すべき諸課題が山積するなか、産官学民など様々な立場から多様な取り組みが展開されている。それで、筆者も微力ながら、水産振興や漁村活性化に携わらせてもらっている。ここでは、筆者の進めている、地域資源としてのカツオに関する実践や取り組みを簡単に紹介しながら、地域における共創とイノベーションの重要性について考えてみたい。

### 2. 地域理解教育としての「ぎょしょく教育」

若年層の魚離れに対処するために提唱したのが、総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」である。その視点は、地域の特性を活かし、生産と消費の再接近を図りながら、フードシステムとして魚を把握することだ。「ぎょしょく」をひらがな表記することで、「魚食」だけでなく、7つの「ぎょしょく」として魚の生産から消費、文化まで多くの意味を含み、魚を体系的に把握するものである。(図1) 2005年に愛媛大学の提唱

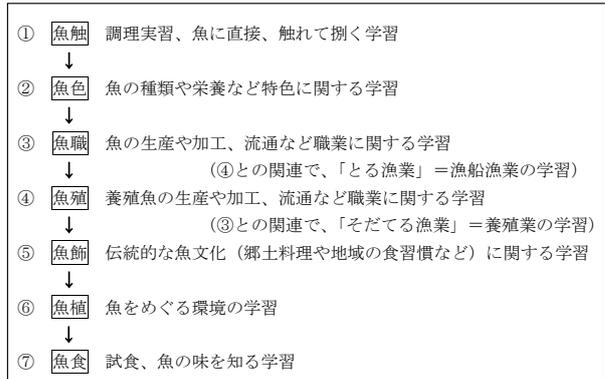


図1:「ぎょしょく教育」のコンセプト(7つの「ぎょしょく」)



写真1：「ぎょしょく教育」授業（カツオの三枚おろし）

した「ぎょしょく教育」に着手したのは愛南町である。ここはタイやハマチなどの魚類、真珠・真珠母貝の養殖業、カツオ一本釣りなどの漁船漁業とそれらに関連する水産加工業が基幹産業である。

この授業では、まず、地域のカツオや養殖タイについて、座学で「魚色」や「魚職」などを学ぶ。次に、「魚触」として、養殖タイのウロコ取り、カツオの三枚おろしやワラ焼きのタタキを体験する。（写真1）最後に、タイめし、カツオのタタキなど郷土料理を試食するという「魚食」に至る。その結果、保護者には「魚食」に対する機会拡大の端緒となり、子供には「魚食」への強い欲求と「魚触」の積極的な評価がみられ、五感重視の体験学習は高い効果を生んだ。また、持続可能な取り組みにするべく、副読本やマニュアル、カードゲームなどツールの開発が行われた。多くのメディアや『水産白書』に紹介されたほか、「地域に根ざした食育コンクール2006」の優秀賞、大日本水産会の魚食普及表彰など社会的な評価が高まった。

様々な地域組織の支援と協力、地域の連携があつてこそ、「ぎょしょく教育」は完遂できる。つまり、地域の協働ネットワーク、第8の「ぎょしょく」としての「魚職」は重要で、産（愛南漁協など）、学（愛媛大学）、官（愛南町役場）などの連携と協働である。「ぎょしょく教育」は、地域で目的や方法が共有されて地域の食をめぐる社会関係の再構築の契機となり、地域における教育力の向上、活性化の布石につながる。「ぎ

ょしょく教育」は、単に魚離れの是正にとどまらず、子供とその保護者に地域の良さを問い直し、地域への愛着や誇りを醸成する契機になることから、「地域理解教育」と位置付けられる。それに、地域水産物のPR活動や販売促進に積極的に活用され、地域ブランド確立にも貢献している。魚をめぐる地域の協働ネットワークが地域社会を動かす求心力となり、「ぎょしょく教育」は質的な向上と面的な拡がりを持ち、地域再生の起点となる地域力の涵養に大きな役割を果たしている。

### 3. ブランド魚としての「愛南びやびやかつお」

愛南町深浦港における生鮮カツオの年間水揚量は、毎年1千トン程度を維持し、西日本有数で四国一を誇っている。その評価は長年に及ぶ卸売業者の努力によって関西圏で高いものの、一般消費者の認知度が低かった。「愛なんブランドアクションプラン」(2007年4月策定)で、愛媛大学の提唱する「ぎょしょく教育」を積極的に取り入れて地域ブランドと商品ブランドの相乗効果で愛南ブランドの確立を目指した。その一番手となったのが「町の魚」のカツオである。四国沖約70キロで片道約3時間の浮き魚礁周辺漁場で釣り上げた、高鮮度の日帰りカツオの地域ブランド化が企画された。

「愛南びやびやかつお」は、5つの認定基準(①曳縄釣りか一本釣りで漁獲、②直ちに船上で活メ・脱血処理、③当日の水揚げ、④スラリアイスで保管、⑤愛南漁協による品質の認定)を満たした特別なカツオである。この厳格な基準を満たしたカツオは1匹ずつナンバーとQRコードの入ったタグを付けて出荷される。(写真2)これは鮮度にこだわるトップブランド戦略の商品開発である。「びやびや」は浜言葉で「鮮度良く、身がしまった」の意味で、鮮度測定値のK値が水揚げ2日後でも20%以下の新鮮さである。これには淡赤色で弾力性に富み、生臭くなく、さっぱりとしてモチモチした食感がある。愛南漁協と愛南町役場は協働で積極的に展



写真2：「愛南びやびやかつお」（タグとロゴマーク）

開し、基準策定の実証試験に愛媛県や愛媛大学が協力した。その上で、筆者も参画したカツオ食談会などのイベント開催、ロゴマークなどのブランドツールの制定、新しい料理レシピ開発、「びやびや」の商標登録が行なわれた。

愛南町内の飲食店を中心に組織された「愛南びやびやかつお広め隊」は、その良さや魅力を町内外でPRしている。年間1万食以上が食され、休日には町外からの来訪者が8割以上を占める店舗もある。そして、2012年からは東京出荷も本格化し、取引価格(平均キロ単価)は一般の日帰りカツオの2倍以上である。

高鮮度で美味しいカツオの高付加価値化に向けた取り組みが成果を上げつつあり、愛南産水産物のイメージアップ、優れた地域イメージを定着させる契機となっている。新たな事業の創出には、細かな消費ニーズに対応しながら、地域目線や生活者目線を基本に置いて地域水産物を見つめ直すことが前提になる。それには、地域における同業種・異業種間の交流による内発的なネットワーク、地域ぐるみで構築した基盤をもとに、産消交流など地域外との連携を図る水産振興がみられる。

#### 4. 上手な付き合い方を考える場としての「日本カツオ学会」

近年、漁業者から、カツオの小型化、回遊経路の不安定化、カツオの漁獲激減が指摘されている。他方、健康ブームや経済発展で世界的に魚食が進むなか、日本の伝統的な食文化を支えるカツオ食の見直しも必要となっている。カツ

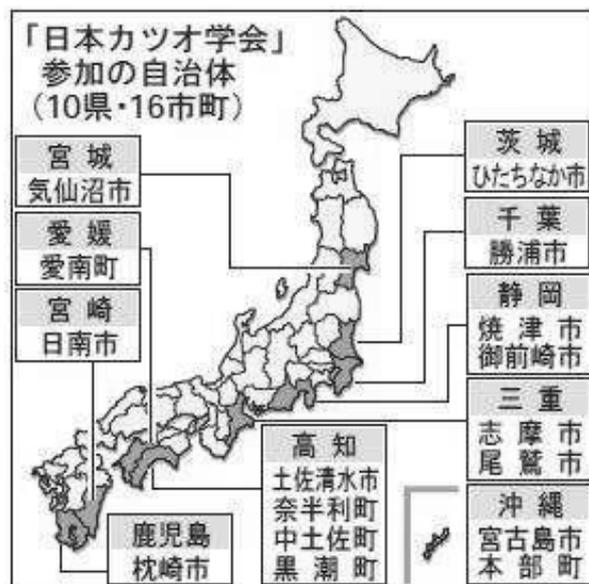


図2：「日本カツオ学会」の参加自治体（2011年学会設立当初）



写真3：「日本カツオ学会」の設立総会

オの資源～漁撈～加工～流通～消費～文化の現状分析と諸課題の克服に向けて、地域を単位にカツオの価値を再検討すべきだという機運が高まった。カツオとの「上手な付き合い方」を考えるために継続的な議論と調査研究のできる場として、「日本カツオ学会」(以下、本学会と略す)は設立された。

本学会は学術研究者や行政担当者、業界関係者、一般まで幅広い人たちで組織された。学会設立発起人には、研究者のほか、北は宮城県気仙沼市から南は沖縄県宮古島市までの黒潮海域にある10県16市町の首長も参画し(図2)、設立総会が2011年1月に高知県黒潮町で開催された。(写真3) 2018年3月現在の会員数は126人・団体(個人会員93人、企業会員28団体、賛助会員5団体)である。

本学会では、毎年、フォーラムとセミナーがそれぞれ開催されている。カツオフォーラムは地域と学会が人材と知恵を出し合い、地方自治体や漁業現場の声を反映し、かつ、開催地の地域住民や一般の消費者に広く周知するものである。高知県黒潮町の第1回以来、鹿児島県枕崎市、沖縄県宮古島市、宮崎県日南市、高知県中土佐町、宮城県気仙沼市、高知県高知市とそれぞれ巡回した。カツオセミナーは大学や公設試の研究者や業界関係者などで学術的な研究発表と専門的な議論を行なうものである。第1回の高知県高知市(2012年5月)開催以来、カツオの資源管理や高付加価値化、有効な利用方法などに関する研究報告と活発な議論が展開され、第6回は宮城県気仙沼市で開催された。そのほか、カツオに関する情報や議論の内容は会報(年3回)やホームページなどで公表されている。

本学会は、様々な分野や立場の人たちの交流～連携～協働を図り、カツオが持つ価値の多様性を問い直し、継続的に社会的な存在感や影響力のある学会を目指している。「カツオの価値を問い直すために、地域・領域・学問・立場を超えて“つむぎ合い”しましょう！」のモットーに、現場の声を重視し、地域間のゆるやかな連携と協働を図って、カツオに関わる諸課題の解決する糸口を探ることが、本学会の社会的使命である。今こそ、日本の豊かな食文化を醸成してきたカツオの多様な価値を問い直すべき時期で、地域を単位に結集して地域資源としてのカツオを総合的な視点で検討し、今後のカツオとの付き合い方を検討すべきである。大同団結的な地域連携で、地域から社会全体へ積極的に主張する連帯が求められている。

## 5. カツオ・鯉節の伝道師養成としての「枕崎カツオマイスター検定」

「枕崎カツオマイスター検定」(以下、本検定と略す)は、3つの目的(①カツオや鯉節に関する幅広く正しい知見と技術の習得、②自らの食



写真4:「枕崎カツオマイスター検定」の公式テキスト『カツオ学入門』

生活に活かして健康を維持増進、③地域と歴史に根ざして豊かな食文化を担ってきたカツオの価値の再検討)がある。本検定合格者の「枕崎カツオマイスター」は、カツオと鯉節について総合的で専門的な知見や技能を持ち、優れた価値や良さを広く社会に啓発と普及できる者である。これは「カツオ・鯉節の伝道師」といえ、カツオの生態的・資源的・健康的・社会的・経済的・歴史的・文化的な価値などを十分に理解している人材である。本検定の大きな特徴は、地域の検定推進協議会だけでなく、大日本水産会と日本カツオ学会という産学の全国的な組織が認証しており、単なるご当地検定から脱却を図ったことである。そして、出題範囲の明確化、受検準備の便宜を図るために、大学など研究者の執筆による公式テキスト『カツオ学入門』(筑波書房、2011年8月刊)が公刊された。(写真4)これはカツオそのもの、カツオと人間に関わる事象を様々な学問分野から多角的に解説し、筆者の提唱する「ぎょしょく」の概念を用いて「カツオ学」の体系化を試みた。

本検定は第1回(2011年10月)より第7回(2017年11月)まで、毎年1回実施しているが、各回の受検生は70～110人を推移し、合格者は平均7割あまりである。その属性をみると、男性6割強、女性4割程度で、地元高校生のほか40～50歳代を中心にすべての年齢層に及び、市内居住者は4割程度である。

養成講習会と認定試験は毎回、枕崎水産加工業協同組合や南薩地場産業センターを会場に実



写真5:「枕崎カツオマイスター検定」養成講習会(講義、第1回検定)

施されている。養成講習会は、カツオの知識を深める講義と、カツオを体感する視察実習で構成される。講義は公式テキストに準拠し、テキスト執筆者や地域の見識者が講師となって解説する。(写真5)視察実習では、市内のカツオ関連の歴史遺産や鰹節・フィッシュミール工場などの視察、鰹節削り体験、茶ぶしづくりと試飲、カツオの三枚おろし体験などが行なわれる。また、「カツオについて語り合う夕べ」では、漁協職員や食育グループらによるカツオフルコース料理を囲んだ交流会が毎年、開催されている。また、本検定のアンケート結果では、養成講習会や検定試験、公式テキストのプラス評価は7割に達し、本検定を友人や知人に勧めたいという回答も6割に及んでいる。枕崎カツオマイスターの取得者は、カツオイイベントのボランティア参加、視察実習を行なった鰹節工場と連携したツアー企画、食育実践で情報交換の場の設定など多様な活動を展開して草の根的な「カツオネットワーク」が形成されつつある。

魚離れに対して「ぎょしょく教育」が推進されるなか、少しでも多くの人たちにカツオや鰹節の魅力を伝え、認知度を高めてもらうこと、つまり、カツオファンづくりが地道な消費拡大へつながる。その際に、地域住民の視点や消費者の目線を重視し、産官学民の協働化、さらに地域ネットワーク化のもとで結集すること、すなわち、地域主義や地域主権の考えが重要であろう。

## 6. おわりに

これまでのカツオに関わる取り組みを略述してきたが、現代社会は、地域の様々な局面における交流～連携～協働が必要であり、その先にあるのは、共創であることは相違ない。その共創とは価値の共創である。すなわち、価値の再生や創出を意味し、これからの社会は地域共創と産業共創が不可欠であろう。そして、こうした社会共創による取り組みは、地域や産業のイノベーションを超えて社会イノベーションにつながる可能性を持っている。

## 追記

来年2019年1月に、日本カツオ学会(筆者は日本カツオ学会前会長で、現在は顧問)のカツオフォーラムが和歌山県の新宮市や那智勝浦町など紀南地域で開催される予定です。これを機会に、和歌山県の皆さんとカツオに関する新たな価値の共創を試みたいと考えております。

## 関連する自著とHP

若林良和『水産社会論』 御茶の水書房、2000年  
若林良和『カツオの産業と文化』 成山堂書店、2004年

若林良和『ぎょしょく教育』 筑波書房、2008年  
若林良和『カツオと日本社会』 筑波書房、2009年

ぎょしょく教育(ピアザ愛南ぎょしょく):  
<http://www.ainan-gyoshoku.jp/gyoshoku.html>  
愛南びやびやカツオ(愛南町役場): <http://www.town.ainan.ehime.jp/kanko/sightseeing/taberu/katsuo.html>

日本カツオ学会: <http://www.katsuo-gakkai.jp/>

枕崎カツオマイスター検定: <http://makutabi.jp/kentei>