

「災害と気候変動に打ち克つ協同組合間協同と  
農地・里山・里海の再生、地域自給圏の構築」

国際協同組合デー記念フォーラム（福島）  
2020年7月15日 福島大学 食農学類



報告2  
里海の保全・再生と  
協同組合間協同の課題

林 薫平  
e129@ipc.fukushima-u.ac.jp



津波後の宮古市・田老 2011年8月11日 撮影

地産地消方式（協同組合間協同）＝＜森・海・農をつなぐネットワーク＞  
による、沿岸漁業の復興へ



- ← 宮古市・田老町漁協  
＝いわて生協との協同による  
ワカメの産直と沿岸の森づくり
- ← 南三陸町・JFみやぎ志津川支所  
＝みやぎ生協との協同による  
カキの産直と沿岸の森づくり

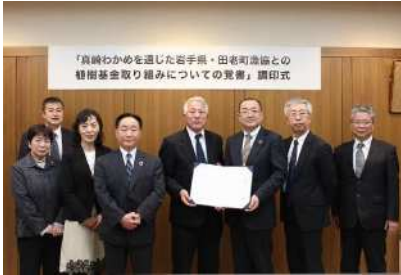


いわて生協による田老町漁協の養殖設備復旧支援



宮古市・田老町漁協

いわて生協との協同による  
ワカメの産直と沿岸の森づくり



南三陸町 戸倉 漁師の会と、  
みやぎ生協組合員の連帯、  
“価値共創”



JFみやぎ 志津川支所

みやぎ生協との協同による  
カキの産直と沿岸の森づくり



ポーリン・グリーン会長「日本の生協が実践している産直(sanchoku)と  
いう仕組みが、震災復興の促進に貢献している  
(2012年11月、国連での国際協同組合年 総括総会にて)

試験操業と地域漁業復興協議会

福島沿岸漁業の復興の進め方を  
関係各団体の代表者で協議



コープふくしま&相馬双葉漁協 復興再生企画  
**浜のかあちゃん調理教室**  
2014年10月～2015年3月

原発事故の影響で、福島県の漁業はまだまだ再開のめどすら立っていません。相馬・双葉漁協の婦人部の皆さんとの共催でお魚料理の講習会を開催。試験操業しかできない中、地元で水揚げされたお魚で使えるものは限られていますが、浜のお母さんたちが代々継承してきた魚料理とそのおいしさを学び合いました。

▲おとうさんってスコイ



19 特集 2018年(平成30年)5月16日(水曜日) 北 海 道 新 聞

福島を見つめる

## 漁業復興 一歩ずつ前へ

福島の漁業がいつか元の姿に戻るまでにはまだ長い道のりがある。2011年3月の東日本大震災による放射能汚染被害で、福島県内の漁業は大きな被害を受けた。地元では漁業関係者が独自の自主的な取り組みを進め、徐々に漁業が復興の途を歩いている。今年にはアオノリ漁が再開し、主な魚種が揃った。主な魚種の出荷額の増減も見られている。

（東北経済新聞 取材後）

### アオノリ漁 再開で活気

福島県沖の漁業が、2011年3月の東日本大震災による放射能汚染被害で大きな被害を受けた。地元では漁業関係者が独自の自主的な取り組みを進め、徐々に漁業が復興の途を歩いている。今年にはアオノリ漁が再開し、主な魚種が揃った。主な魚種の出荷額の増減も見られている。

（東北経済新聞 取材後）

### 独自検査徹底 試験操業

福島県沖の漁業が、2011年3月の東日本大震災による放射能汚染被害で大きな被害を受けた。地元では漁業関係者が独自の自主的な取り組みを進め、徐々に漁業が復興の途を歩いている。今年にはアオノリ漁が再開し、主な魚種が揃った。主な魚種の出荷額の増減も見られている。

（東北経済新聞 取材後）

年次	漁獲量の推定値 (トン)
2011	0
2012	0
2013	0
2014	0
2015	0
2016	0
2017	8000



**JF福島漁連**  
福島県漁業協同組合連合会



2019年4月25日  
福島県  
福島県漁業協同組合連合会  
イオンリテール株式会社

## これからも、“常磐もの”復活へ歩んでいきます 福島鮮魚便2年目、令和元年5月10日よりスタート

福島県と福島県漁業協同組合連合会（以下「JF福島漁連」）、イオンリテール株式会社（以下「イオンリテール」）は、2018年6月1日に開始した『福島鮮魚便』事業を、令和元年となる2019年5月10日から、福島鮮魚便2年目として、東京・埼玉・宮城の「イオン」「イオンスタイル」計10店舗で展開します。

「政・漁・販」足並み揃った福島鮮魚便が2年目へ！



- ・安全性の確認と伝達（検査、情報公開）
- ・“常磐もの”の品質向上（鮮度等）
- ・増えた資源量の維持（エコラベル等）









農水連携の取り組み  
事例報告 相馬産シラスとアオノリ、ゆきちからピザ



制作： 福島大学 林ゼミナール  
協力： 俺の窯（亀岡氏）、 東北博報堂



相馬漁港のシラス等 水揚げ調査（2018年9月）



松川浦の里海の恵みであるアオノリ





東北の気候にあい、2年3作の輪作の重要な一角を担っている強力粉「ゆきちから」(福島県産)、南相馬の菜種油「油菜ちゃん」を使用



2019年10月27日、会津若松の「おさかなフェスティバル」で試作品の発表・提供



# いわきに鮮魚店「はま水」オープン 久之浜の魚『食』と『学』

2020年02月02日 09時30分

いいね! 21 シェア ツイート



アンコウのつるし切り実演に集まる子どもたち

いわき市の合同会社「はまから」は1日、同市久之浜町の浜風きららに鮮魚店「おさかなひろば『はま水(すい)』(久之浜水産)」をオープンさせた。魚を楽しむ加工・直売スペースや交流スペースを設けた新しい形態の鮮魚店で、久之浜漁港に水揚げされる魚で漁師と市民、子どもをつなぎ、海と人の距離を縮める挑戦が動き出した。

昨年9月に久之浜魚市場が再開したが、東日本大震災後、町の魚屋がゼロになった。アンコウやカレイなど同漁港に水揚げされる「常盤もの」も多く、同社が流通を生むため鮮魚店復活を計画、港町の子どもが海や魚に関心を持てるよう学びの場も兼ね備えた。

この日は、アンコウのテープカットでオープン。大人はヤナギガレイの干物やムシガレイ、ホウボウなど新鮮な魚を買求め、子どもたちは久之浜で水揚げされる魚の名前を当てる魚タッチや魚拓体験など、「みんなの魚屋」の合言葉通りに漁師や市民であふれた。

はまからのプロジェクトマネージャー神裕美さんは「皆さんに教わった魚のおいしさ、海の素晴らしさ、地域の暮らしを今度は、私たちが後世に伝えていきたい」と話した。

営業時間は午前10時～午後4時。不定休。



いわき・小名浜の海の幸がどっさり振舞われた、いわきの「おさかなフェスティバル」(2020年12月1日)



農水連携の取り組み（いわき産コシヒカリ米粉と小名浜サバのフラ焼き）

朝日新聞  
DIGITAL

福島「いわきフラ焼き」、いわき海星高校の生徒ら考案

食生活編集部

青森県 2019年 12月1日 16時00分



「フラ焼き」の考案者、いわき市立海星高校の生徒ら。左から、いわき市立海星高校の生徒ら。12月1日撮影。1時35分、いわき市立海星高校、体育館裏



稲葉のこめと海産物のおいしさを知ってもらおうと、いわき海星高校「水産クラブ」の生徒が「いわきフラ焼き」をつくった。1日、いわき市・小名浜港でのイベントで披露した。いわきの魅力を広めるきっかけにしていきたいという。

水産クラブの生徒8人と、1人1人考案したフラ焼きを考案した。

いわき産コシヒカリ「Week 1 Lark」の米粉を使った生地を、「フラガール」と「ファイアーナイフダンス」がデザインされた焼き型に流し込む。焼いたサバを焼くし、みそやりんごなどを合わせて同じ型にしたあんや、生地にもんで飾り上げる。

ほんのり甘い生地と、ほくほく……



「フラ焼き」の考案者、いわき市立海星高校の生徒ら。左から、いわき市立海星高校の生徒ら。12月1日撮影。1時35分、いわき市立海星高校、体育館裏



福島大学 林ゼミナール取材・撮影 2019年12月1日



農・林・水産業と地域の再生に向けた連携の取り組みを積み上げ、  
真の“復興と廃炉の両立”に向けた県民主体の議論を巻き起こしていくべき

