

「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



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



cope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

▲おとうさんってスゴイ!

原発事故の影響で、福島県の漁業はい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。



19 福島 2016年03月30日(木)16時(水曜日)

福島を見つめる

漁業復興 一歩ずつ前へ

規制と規制が重なる豊かな海事で毎日漁業を続ける魚がお揚げされていた福島県の沿岸漁業。2011年3月の東日本大震災による東京電力福島第一原発事故の放射能の影響に不安が残る中、地元では漁業団体が独自の自主的な放能検査と試験操業を行っている。漁業団体は漁業の1番大事にとどまるが、今年はアオリイカの開拓で、主な漁業が出来そうだった。主力魚種の出荷量は漁業団体が示すところによると、

規制と規制が重なる豊かな海事で毎日漁業を続ける魚がお揚げされていた福島県の沿岸漁業。2011年3月の東日本大震災による東京電力福島第一原発事故の放射能の影響に不安が残る中、地元では漁業団体が独自の自主的な放能検査と試験操業を行っている。漁業団体は漁業の1番大事にとどまるが、今年はアオリイカの開拓で、主な漁業が出来そうだった。主力魚種の出荷量は漁業団体が示すところによると、

アオノリ漁再開で活気

規制と規制が重なる豊かな海事で毎日漁業を続ける魚がお揚げされていた福島県の沿岸漁業。2011年3月の東日本大震災による東京電力福島第一原発事故の放射能の影響に不安が残る中、地元では漁業団体が独自の自主的な放能検査と試験操業を行っている。漁業団体は漁業の1番大事にとどまるが、今年はアオリイカの開拓で、主な漁業が出来そうだった。主力魚種の出荷量は漁業団体が示すところによると、

ミニタリング実績

年	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
2011	1000	1200	1200	1400	1400	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600
2012	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1700	1700	1700	1700	1700	1700
2013	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800
2014	1400	1500	1600	1700	1800	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900
2015	1500	1600	1700	1800	1900	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000

規制と規制が重なる豊かな海事で毎日漁業を続ける魚がお揚げされていた福島県の沿岸漁業。2011年3月の東日本大震災による東京電力福島第一原発事故の放射能の影響に不安が残る中、地元では漁業団体が独自の自主的な放能検査と試験操業を行っている。漁業団体は漁業の1番大事にとどまるが、今年はアオリイカの開拓で、主な漁業が出来そうだった。主力魚種の出荷量は漁業団体が示すところによると、

独自検査徹底 試験操業



JF福島漁連
福島県漁業協同組合連合会

AEON
2019年4月25日
福 島 県
福島県漁業協同組合連合会
イオングループ株式会社

海のエコラベル認証取得に注目

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

消費者の不安解消課題

を拡大

（第三種漁獲物認可）

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」）、イオングループ株式会社（以下「イオングループ」）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！



総合 3 日版

県漁連 本格操業検討へ

野崎会長 現場の意見聞き協議

東京電力福島第一原発事故後、本県沖で行われている試験操業について、県漁連などが本格操業に向けた協議に着手する。24日、いわき市で開かれた県漁連の復興協議会で野崎会長が考へを示した。今後、県内各漁協で現場の漁業者が意見を出し合い、県漁連の復興協議会などで協議する。聖漁連は24日の復興協議会で、8月に国の出荷制限が解除されたカサゴ、サクラマス、ムラサキの魚種を試験操業の対象に含める計画案を承認。原発事故後、ただ相馬双葉、いわき

（第三種漁獲物認可）

43魚種、44品目が出荷制限となつたが、今回の3魚種漁協の2018（平成30）年の水揚げ数量は4004トントで、原発事故前の10年の15・5%にとどまつていこのため同日の復興協議会では、相馬双葉漁協の第1回内の海域での操業など見通しで、県漁連は各漁協の意見などを踏まえ、本格操業への移行時期などについて発言があり、野崎会長は、本格操業に戻るのは良いことで方向性を検討した。何をもって本格操業となるのか、課題が多い。場所や魚種で操業を分けることでも考へられる」と述べた。

ソイの3魚種の試験操業対象への追加は27日の組合長会議で正式決定される。





県水産課、コーポふくしま、福島丸公と、相馬の水産物、アオノリ等の養殖ものを福島県内で普及していく「販売戦略会議」



※福島県商工会館寄付金活動助成採択課題（2018-19） 「福島県の沿岸漁業の復興に向けた県内流通の取り組み」

特集 ■ 日本労災の新時代へ 東日本大震災からの教訓と復興に向けて

試験操業の現状と販路回復、 浜の活性化に向けた取り組み

林國平《隱形人》



（三）本年は、前記の如きの外に、新規の開拓地として、
（一）新潟県の糸魚川市、（二）福井県の敦賀市、（三）岐阜県の
多治見市、（四）愛知県の豊橋市、（五）静岡県の伊豆市、（六）山梨県の
笛吹市、（七）長野県の飯田市、（八）群馬県の高崎市、（九）栃木県の宇都宮市、
（十）埼玉県の所沢市、（十一）東京都の昭島市、（十二）千葉県の柏市、
（十三）神奈川県の横浜市、（十四）大阪府の守口市、（十五）兵庫県の西宮市、
（十六）奈良県の奈良市、（十七）和歌山県の和歌山市、（十八）福岡県の北九州市、
（十九）大分県の宇佐市、（二十）熊本県の宇土市、（二十一）鹿児島県の鹿屋市、
（二十二）沖縄県の那覇市等が開拓された。



卷之三



特集 ● 日本漁業の新時代へ 東日本大震災からの変の復興に向けて



2018年12月、いわき市水産資源保護センター「さかなフェスティバル」は、2000部超で、いわきの魚の盛り付けが人気

正月を迎える中、多くの人が水産資源保護センターへ。そこで開催される「さかなフェスティバル」は、漁業者の手作業による魚の盛り付けが人気で、毎年多くの来場者で賑わう。また、このイベントでは、地元の魚を活用した料理や、地元の酒類なども販売される。

今年は、地元の魚を活用した料理や、地元の酒類なども販売される。また、このイベントでは、地元の魚を活用した料理や、地元の酒類なども販売される。

（撮影：水産資源保護センター）

これがらしいよ よこ



いわきの魚を活用した料理、「さかなフェスティバル」には、水産資源保護センター

の運営を担当する小山良太教授が登壇

した。小山は、福島県立大学農学部の准教授で、地元の魚を活用した料理や、地元の酒類なども販売される。

（撮影：水産資源保護センター）

JAふくしま未来の希望者志願組合員からは、森から海まで、4つの協同組合と福島大学が一丸となり、エネルギーも食もた地産地消をより積極的に推進することにより、福島県民としてまとめていく強い基盤を福島組合が主柱となってつくっていく必要があるといったことを述べられました。

県生協連の吉川毅一会長からは、生協としても、地産地消を今後も積極的に進めていくとともに、子どもたちが安心してのびのび育つことができる農村部の環境を福島組合と福島大学で協力してつくっていきたいとして、唐木代町での森林組合との連携などが紹介されました。

以上の報告を踏まえて、後半のパネルディスカッションでは、各協同組合の代表者が個別で発言し、食農学部への期待が語られました。

JJAふくしま未来の希望者志願組合員からは、森から海まで、4つの協同組合と福島大学が一丸となり、エネルギーも食もた地産地消をより積極的に推進することにより、福島県民としてまとめていく強い基盤を福島組合が主柱となってつくっていく必要があるといったことを述べられました。

県生協連の吉川毅一会長からは、生協としても、地産地消を今後も積極的に進めていくとともに、子どもたちが安心してのびのび育つことができる農村部の環境を福島組合と福島大学で協力してつくっていきたいとして、唐木代町での森林組合との連携などが紹介されました。



菊野孝志氏

八多宜平氏

岩木秀樹氏

吉川毅一氏



小山良太教授

座長を務めた小山良太教授からは、2010年度の第一回総シンポジウムで講演した「地産地消メニュー」の中身が紹介され、私たちの運動の原点を認識したうえで、2019年度には、福島県産の農産物、水産物、林産物で、具体的な商品やメニュー作成に着手していく構想について述べられ、次回の総シンポジウムでは、発足した福島大学食農学類として、その成果の第一弾を発表することが約束されました。

福島県連ニュース

2018年度総シンポジウム

福島大学食農学類開設記念

～「森」「海」「農」をつなぐネットワークづくり～

去る11月30日(金)、「2018年度総シンポジウム」を福島大学で開催しました。

2010年に「森で育てるふくしまIT山へ地産地消と協同組合の役割～」と題して開始してから、震災を経ても止み難いまま現在まで続いているこの総シンポジウムですが、今回は、「森・海・農をつなぐネットワークづくり」と題して開催し、関係者など多数の方が参加されました。

シンポジウムの前半では、今年4月に開學する福島大学食農学類のメンバーが4つの報告を行いました。

第一報告として、金子昌厚教授から、基礎となる報告が行われ、とくに、循環型の復興をめざしていく視点や、SDGs(2030年までに実現可能な持続可能な開発目標)の考え方から、生産と消費をつなぐ「地産地消」が大事であるとの結論づけがされました。

第二報告として、林 康平准教授から、福島県内の地産地消の仕組みによる沿岸漁業の復興が提案され、さらに、森林を保全することで里海を再生していくことができるから、JFTと森林組合の協力が今後は不可欠であるとの報告がありました。

第三報告として、林 幸平准教授から、第四報告として望月利太准教授から、農村の集落に焦点を当て、米や野菜、果物、里山の林産物、畜産物や、抽選した野生動植物などを含めて、「地産地消」の考え方を基礎として活用し、集落が元気になっていく必要があるとの主張があり、政策や事例が紹介されました。



金子昌厚教授

林 幸平准教授

芦井 駿教授

望月利太准教授

「農・水」連携（浜通りの農産物と水産物の協力）

相馬市「大野村農園」 のミルキーエッグ



漁港の水産物のアラ等を活用した
循環型の養鶏と農業



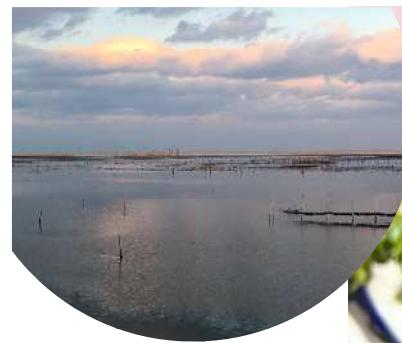
農水連携の取り組み
事例報告 相馬産シラスとアオノリ、ゆきちからピザ



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、海との距離を縮める挑戦が動きだした。

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「常磐もの」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い求め、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ジャー柳裕美さんは「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

有料会員登録

古道寺 トヨトシ・アスカ・洋輔の旅



地元の米と海鮮物のいいしを知っているねうと、いわき海星高校「水元クラブ」の生徒が「いわきフラ焼き」をつくり、1日、いわき市・小名浜港でイベントを開催した。いわきの魅力を伝めるきっかけにしていただきたいという。

水元クラブの生徒8人とJIA相模さくらが協力して考案した。

「アカモク」の衣類ではアカモク、おにぎりでは「アカモク」と「アカモク」の文字で、いわきの特産品をアカモクの形に模して作られた。いわきの魅力を伝えるために、いわき市小名浜、石取郡東松島町の「いわきフラ焼き」を販売する。

ほんのり甘い生地と、ほくほく…



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、

県民主体の議論を巻き起こしていくべき

発
言



林
系

福島大学食農学類准教授

汚染水今こそ国民

海流した後、東洋の海水を
吸い込んだ後、東洋の海水を
海水が陸地内に留められる。その
間に露が近づいてくる。
2001年以降、政府が導入する水
資源は必ず水質汚染であります。
政府は「長期放置」で問題を隠す
とし、「一方で『海面監視』が停止」
分離して、今までの監視をやめ
係の本筋に立ち返る。これが「海面
の海水を管理下に置かれて」と
の結論と成果を踏まえて、国際参加の
の末で、やっと海水をタンクに安
らぐ真面目な結果を得ました。

詞譜を