



持続可能な志摩のイセエビ漁を求めて ～ Chefs for the Blue交流会 ～



交流会内容

持続可能な水産物の普及啓発に取り組むChefs for the Blueのシェフを志摩に招き、伊勢志摩の生産者たちとの交流会を行います。地域の重要な食材であるイセエビを使った料理も交えながら、志摩の御食国としての食文化を持続していくための取り組みや、持続可能なイセエビ漁を目指すことの重要性について意見交換を行います。

Chefs for the Blue(シェフス・フォー・ザ・ブルー)の取り組み

Chefs for the Blueは、世界で持続可能な水産物に対する需要が高まる中で、東京を中心に自主的な勉強会や普及啓発イベントを開催しているシェフのグループです。一昨年10月に世話人の佐々木様、シェフの田村様、松本様に和具のイセエビ漁の現場を見ていただき、11月には東京の三重テラスで和具のイセエビ漁についてのイベントを開催し、東京の料理関係者や食に関するメディアに対し、イセエビの取り組みを発信しました。



志摩市和具地区でのイセエビ漁の取り組み

志摩市和具地区は古くから漁業が盛んなまちで、主要な魚種のひとつであるイセエビは全国有数の水揚げがあり、地域の観光産業にも多大なる影響を与えています。

和具地区のイセエビ刺し網漁業の特徴は、季節的に2つの操業方法をとっていることで、一つは競争を原則とする「自由操業」、もう一つは全ての漁業者が一緒に操業を行い、儲けを公平に分配する「共同操業」です。

和具地区のイセエビ漁期は、10月～4月末となっていますが、水温が高く、漁獲の多い10月～12月を共同操業期間と定めています。「共同操業」のメリットとしては、1経営体の網数を9枚から2枚に制限することで、乱獲および獲り過ぎによる価格低下を防げること。また、網の修理などの漁労労力が軽減されることがあげられます。さらに1隻に対し5件の経営体が相乗りで漁を行うため、経費も20パーセントに抑えることができます。

彼らは、競争してイセエビを獲り尽くす危険を冒すよりも、皆で協力して確実に儲けることで、自身の漁業経営が持続可能であり続けるよう取り組んでいます。



特別講師：波多野 豪

国立大学法人 三重大学 生物資源学研究科 資源循環学専攻 教授
分かち合う農業CSAについて、お話しいただきます。

開催日時：令和2年3月8日(日曜日)

16時00分～18時00分

開催場所：志摩文化会館



SDGs未来都市 三重県志摩市
SDGs Future City, SHIMA
志摩市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。