



離島の魚食文化を広めるプロジェクト(海と日本2023) 事業報告書

2024年3月31日

特定非営利活動法人離島経済新聞社

はじめに

四方を海に囲まれた日本の島々では、古来から豊かな海の幸を活かした漁が行われ、島々のなりわいや生活文化がつむがれてきました。一方で、日本の総漁獲高は、ピーク時の1984年に約1,282万トンを超えて以降、2022年には約386万トン(※1)と三分の一以下にまで減少。SDGs(持続可能な開発目標)で掲げられる7のゴールのなかでも、14番「海の豊かさを守ろう」は日本における取り組みの強化が必要な目標として指摘されています。

リトケイでは、多くの島で主要な産業として人々の暮らしを支えてきた漁業・水産業にスポットを当て、2021年より有人離島専門メディア『ritokey』の記事や、島の魚を味わうイベントなどを通じて島の魚食の魅力を発信する「離島の魚食を広めるプロジェクト」に取り組んできました。年間にわたる活動の中では、島々の魚食文化の豊かさや、漁師さんたちの愛する島の海と仕事へ向ける想いに触れる一方、「海が変わってきた。これまでのように魚が捕れない」「若い後継者がいない」など、間近に迫る危機や不安も目の当たりにすることとなりました。多様な文化や自然、暮らし、経済があり、それぞれが島国の国境を守る大切な拠点でもある島々でSDGsに掲げられる「住み続けられるまちづくりを」を実現するためには、地域の産業を守り、継承していく取り組みが欠かせません。

そこで、2023年度はこれまでの活動を発展させ、豊かな海と日本の魚食文化を未来につなぐために、より持続可能な取り組みとして、島の魚を利用した商品開発に組み込み、流通までを目指す取り組みを実施いたしました。おいしく食べることで海の環境改善につながり、島の産業振興にも貢献できる商品として、次年度以降も継続的に市場に流通できる商品づくりを通じて島の水産業に貢献できることを目指したいと考えています。

事業概要

1. 島の魚を使った商品開発と普及

時期:2023年5月～2024年2月

場所:東京都(4カ所)、神奈川県(1カ所)

参加者:929名(離島への関心層、都市部飲食店・流通業者等)

内容:メニュー開発、テスト販売

2. 有人離島専門ウェブサイトを通じた発信

時期:2023年10月～2024年3月

内容:取材記事計20回更新

3. 有人離島専門フリーペーパーを通じた発信

時期:2023年8月、11月(計2回)

内容:フリーペーパーの発行

解決を目指す課題

安定供給の難しさ、流通コスト高、海の環境悪化、認知度不足等の課題を超え、離島地域の漁業・水産業の持続に貢献する



NPOリトケイでは2021年度より日本財団「海と日本PROJECT」助成のもと、離島地域の漁業水産業を持続可能にするべく、島の魚食をプロモーションする情報発信やイベントを多数開催してきた。2年間の事業により認知度向上に貢献することができたが、離島地域には「流通コスト」や「安定供給の難しさ」等の課題があり、近年は「海の環境悪化」も重大な課題となっている。そこで、2023年度はこれらを解決しながら、離島地域の漁業・水産業事業者収入増を目指すべく、「未利用魚」「低利用魚」を活用した商品を開発するとともに、島の水産資源の魅力や背景を広く発信する。

実施体制

「島の魚を使った商品開発と普及」の実施においては、「未利用魚」「低利用魚」の課題がある 3つの離島(対馬・弓削島・与論島)にフォーカス。商品企画から販売までの、商品企画・開発・製造・マーケティング・流通・テスト販売までを、各領域のリーディングカンパニーと連携しながら事業を推進した。



実施スケジュール

1. 島の魚を使った商品開発と普及

5月～6月 商品企画(企画コンセプト・テーマ開発、連携パートナー調整)

8月 食材リサーチ、連携離島調整

9月 レシピ開発

10月 テスト販売(1)

10月21日～22日

海のごちそうフェスティバル@二子玉川(アイゴのスープ実食販売)

10～12月 開発(レトルト化、パッケージ制作)

1月 レトルト商品完成

2月 テスト販売(2・3)

2月23日～25日@魚屋sakanabacca(中目黒店・都立大学店・中延店)

2月26日～3月1日@鎌倉市の「まちの社員食堂」

2. 有人離島専門ウェブサイトを通じた発信

3. 有人離島専門フリーペーパーを通じた発信

8月・11月

有人離島専門フリーペーパー『ritokey』掲載

10～3月

有人離島専門ウェブサイト『ritokey』連載

1. 島の魚を使った商品開発と普及

商品企画

離島の未利用魚・低利用魚を活用し
レトルト(常温)食品を開発

温暖化により魚の生息域が変化し、藻場の消失が深刻化。豊かな海を誇る離島地域でも漁獲量は減少の一途を辿っている。離島の未利用魚・低利用魚を活用したレトルト食品を開発することで、これまで値が付かなかった魚の価値を高め、漁業関係者の新たな収入を生むとともに、海の環境改善に貢献する。



活用する未利用魚・低利用魚

アイゴ(対馬島)、チヌ(弓削島)
テングハギ(与論島)を活用

アイゴは磯焼けの原因となる「食害魚」として廃棄されてきていた魚。独特の磯臭さから食用されず、ほとんどが廃棄処分されていたが、対馬島(長崎県対馬市)では丸徳水産が、漁業者と連携してアイゴ等の食害魚を捕獲。新鮮な状態で、島内の水産加工所で一次加工を行っているが、販路不足の状態にあった。そこで、対馬島のアイゴを活用。弓削島のチヌも瀬戸内の養殖海苔の食害魚として同様に問題になっており、与論島のテングハギも地域では一般流通に乗らない低利用魚となっていた。本企画では、この3種でレトルト食品の開発を目指した。



1. 島の魚を使った商品開発と普及

ターゲット

都市部のグルメ関心層

- 専門店でわざわざ魚を求めて買い物に来るようなグルメ関心層
- ファミリーも含むオールエイジ
- 購入の意思決定者は女性(母親)



テーマ

島と魚について学べる商品

- 島や魚食の魅力、環境問題について学べる商品を目指す

企画

「おいしく食べて海もよろこぶお魚スープ」

- 未利用魚・低利用魚を活用したサステナブルな商品であるだけでなく、しっかり「おいしい」商品を開発。おいしく味わいながら、島と魚について学べるスープを開発する。

1. 島の魚を使った商品開発と普及

レシピ開発

豊かな海と日本の魚食文化を未来につなぐことをミッションに活動するChefs for the blueと連携。有名シェフ監修のもと3島3種の未利用魚・低利用魚を活用したサステナブルなスープのレシピを開発した。

<Chefs for the blue>

フードジャーナリストと東京のトップシェフ約30名を構成メンバーに、2017年に立ち上がった料理人チーム(2021年9月には京都チームも発足)。NGOや研究者、サステナブルシーフードを専門とするコンサルティングファーム、政府機関などから学びを得ながら、持続可能な海を目指した自治体・企業との協働プロジェクトやフードイベントなど様々な活動を行っている。



<レシピ監修>

アムール 後藤祐輔氏

1979年5月25日 東京都出身。『ミシュランガイド東京 2013』にて一つ星を獲得。以後7年連続で一つ星を獲得。2016年11月 シャンパーニュ騎士団より「シュバリエ・ドヌール」の称号を叙任。フランス料理の技術、精神をベースに『日本人の感性、感覚を大切に、日本人でしか表現できないフランス料理』をテーマに、独自の世界観、理論に基づき、日々研鑽する。

<https://gotoyusuke.jp/>

1. 島の魚を使った商品開発と普及

3島3種のスープを製造

2024年1月にかけて愛媛海産の協力のもと、3島3種の未利用魚・低利用魚をレトルト商品として製造した。



「対馬島のアイゴと野菜の具沢山スープ」

アイゴは若干の磯臭さがあるため、スパイスと合わせることで食べやすく。豆や野菜をたくさん入れてアイゴ独特の風味が引き立つ、旨みたっぷりのスープに仕上げました。



「弓削島ごろっとチヌとさつまいものクラムチャウダー」

ふわりとした身質のチヌは、食べ応えが出るよう大きめのカットで入れました。サツマイモなど甘味のある野菜とあさりの入った、クリーム系のまろやかなスープです。



「与論島テングハギボールときのこのオニオンスープ」

与論島のテングハギは、しっかりとした身質を活かしてフィッシュボールにしました。しめじやエノキダケ、キクラゲなどきのこもたくさん入り、ぷりっとした食感を楽しめる和風味のスープです。

1. 島の魚を使った商品開発と普及

商品パッケージ

子育て層に響くよう、未利用魚・低利用魚をキャラクター化。島や魚の魅力、環境問題等の情報をキャラクターが発するメッセージとして発信。



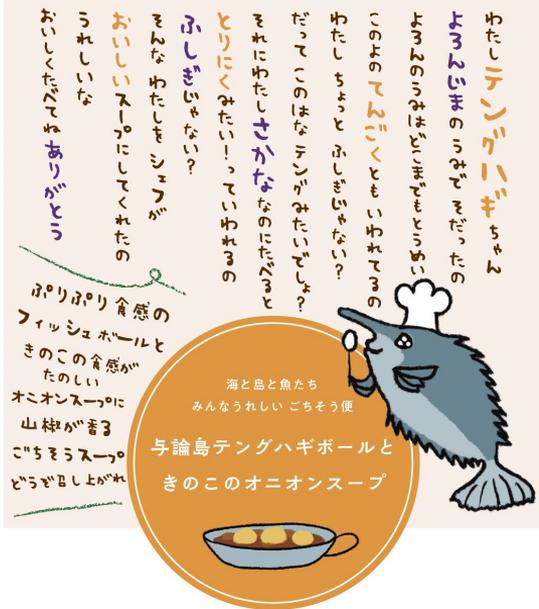
1. 島の魚を使った商品開発と普及

商品パッケージ②

「弓削島ごろっとチヌとさつまいものクラムチャウダー」

表面

恵比寿のフレンチ「アムール」の後藤祐輔シェフ監修



裏面

プロジェクト背景 / テングハギちゃんが生まれた海と島
鹿児島県最南端の島・与論島は、ソテイカやマグロなどの漁業が盛ん。ユニークな姿をしたテングハギは、美味しいけれど下処理にコツがいるため、店頭に並びにくいお魚です。そんなテングハギを島の漁師さんと与論町漁協の連携により美味しくお届けします。



監修者情報

ミシュランの星も獲得する恵比寿のフレンチ「アムール」の後藤祐輔シェフ監修。与論島のテングハギを、食べ応え抜群の、フィッシュボール入りオニオンスープに仕上げました。

プロジェクト情報

この商品は、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる日本財団「海と日本プロジェクト」と、「島に学ぼう」を合言葉に有人離島の持続可能性を追求する NPO 法人離島経済新聞社、豊かな海と日本の魚食文化を未来につなぐことをミッションに活動する Chefs for the blue の連携により誕生しました。島々の未利用魚や低利用魚を活用したサステナブルなメニューを有名シェフ監修のもとお届けします。



日本財団 THE NIPPON FOUNDATION 海と日本 PROJECT

Chefs for the Blue

ritokei

1. 島の魚を使った商品開発と普及

テスト販売②



<フーディソン>

試食販売会はフーディソンと連携。同社が運営する鮮魚店においてテスト販売を行った。魚屋 sakana baccaは、ただ魚を並べる鮮魚小売店とは異なり、多種多様な魚と食べ方などの情報を組み合わせ、顧客とコミュニケーションを取り新しい食との出会いをデザインを目指す場として、多くの鮮魚ファンを抱えている。

「おいしく食べて海もよろこぶお魚スープ」試食販売会

2024年2月23日～25日の三連休に魚屋sakana baccaの都内3店舗にて、一般流通を見据えたテスト販売を実施。悪天候にもかかわらず、子どもから高齢者まで幅広い層の方が次々と来店。試食提供、商品開発の背景が書かれたチラシも配布し商品をRを行った。

<開催概要>

イベント名称:「おいしく食べて海もよろこぶお魚スープ」試食販売会

日時:2024年2月23日(金)～25日(日)

場所:

sakana bacca中目黒

営業時間:10:00～19:00(試食販売 23日・25日11:00～19:00)

アクセス:東京都目黒区上目黒2-21-4(東急東横線・中目黒駅南口徒歩10分)

sakana bacca都立大学

営業時間:土曜 10:00～20:00 日曜・祝日 10:00～19:00(試食販売 23日・24日11:00～19:00)

アクセス:東京都目黒区中根2-13-1(東急東横線・都立大学駅南口徒歩1分)

sakana bacca中延

営業時間:土曜 10:00～20:00 日曜・祝日 10:00～19:00(試食販売 24日・25日11:00～19:00)

アクセス:東京都品川区中延3-2-9(東急池上線・荏原中延駅南口徒歩2分/東急大井町線・中延駅北口徒歩5分)

販売数:200食

1. 島の魚を使った商品開発と普及

テスト販売②

試食中は、スタッフがスープの背景にある島や魚について紹介。
海の磯焼けや漁獲量の低下などの一方で、未利用魚が廃棄されていることなど島々の漁業を取り巻く課題も説明し、来店客はスタッフの説明に耳を傾けている姿が見られた。



1. 島の魚を使った商品開発と普及

テスト販売②

3日間で200食を販売した。

■サカナバッカ中目黒

	※試食なし日			販売数	客数	CVR
	2/23	2/24	2/25			
来店客数	126	179	131			
①対馬島のアイゴと野菜の具沢山スープ／税抜680円	6	0	11	17		
②与輪島テングハギボールときのこのオニオンスープ／税抜580円	7	0	11	18		
③月削島ごろっとテヌとさつまいものクラムチャウダー／税抜480円	9	3	6	18		
合計	22	3	28	53	436	12%

■サカナバッカ都立大学

	※試食なし日			販売数	客数	CVR
	2/23	2/24	2/25			
来店客数	200	351	160			
①対馬島のアイゴと野菜の具沢山スープ／税抜680円	13	15	0	28		
②与輪島テングハギボールときのこのオニオンスープ／税抜580円	11	18	1	30		
③月削島ごろっとテヌとさつまいものクラムチャウダー／税抜480円	19	9	1	29		
合計	43	42	2	87	711	12%

■サカナバッカ中延

	※試食なし日			販売数	客数	CVR
	2/23	2/24	2/25			
	203	257	186			
①対馬島のアイゴと野菜の具沢山スープ／税抜680円	2	12	6	20		
②与輪島テングハギボールときのこのオニオンスープ／税抜580円	2	10	8	20		
③月削島ごろっとテヌとさつまいものクラムチャウダー／税抜480円	4	13	3	20		
合計	8	35	17	60	646	9%

1. 島の魚を使った商品開発と普及

テスト販売③

まちの魚食WEEK & 試食会



2021年から継続実施する「まちの社員食堂」(鎌倉市)での「島の魚食WEEK」を本年度も実施。スープの試食に加え、国内5島の離島から様々な魚種の魚を取り寄せ、来店者に提供した。

<開催概要>

イベント名称: まちの魚食WEEK & 試食会

日時: 2024年2月26日(月)~2024年3月1日(金) 11:30~15:00

会場: まちの社員食堂(神奈川県鎌倉市御成町11-12)

アクセス: JR鎌倉駅西口徒歩2分

内容: ・離島5地域から直送された魚介を使った日替わり定食(有料)

・島々の未利用魚や低利用魚を活用したスープの試食提供(数量限定・無料)

※スープ試食は13時~、なくなりしだい終了

・有人離島専門フリーペーパー『季刊ritokei』44号の配布(数量限定・無料)



- 2月26日(月)アイゴのフィッシュビリヤニ(対馬島 | 長崎県)
- 2月27日(火)テングハギのフライ定食(与論島 | 鹿児島県)
- 2月28日(水)ブリの漬け丼(粟島 | 新潟県)
- 2月29日(木)チヌの潮らーめん(弓削島 | 愛媛県)
- 3月1日(金)ニギウルメのハーブソテー・サフランライス(奄美大島 | 鹿児島県)



1. 島の魚を使った商品開発と普及

テスト販売③

まちの魚食WEEK & 試食会

<来店客のコメント>

- ・アイゴは臭みがなく、適度な弾力と歯ごたえがあっってお肉のような食感さえ感じました。とてもおいしかった
- ・いろんな島の未利用魚や低利用魚が定期便で楽しめるサービスがあると良いと思う
- ・アイゴを初めて食べました。年配の方には南蛮漬けなどのメニューも良さそう

<スープの試食アンケート>

- ・フィッシュボールの食感が楽しかった
- ・テングハギのスープは臭みもなく、さっぱりしていてとても美味しかったです。キノコとよく合っていました
- ・便利で安くおいしいものがたくさん世にある中、それと競うよりもストーリー性を中心に伝えると良いと思う

1. 島の魚を使った商品開発と普及

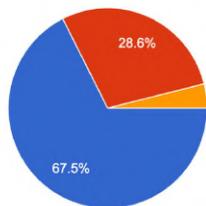
反響①

「おいしく食べて海もよろこぶお魚スープ」試食販売会

96%が「とても美味しい」「美味しい」と評価。94%が海の環境問題や地域経済に貢献できる商品を生活に取り入れたいと回答。

味の感想を五段階評価で教えてください

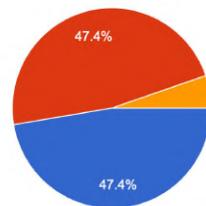
77件の回答



- 1 とても美味しい
- 2 美味しい
- 3 普通
- 4 あまり美味しくない
- 5 全くおいしくない

食べることで海の環境問題や地域経済に貢献できる商品があれば生活に取り入れたいと思いますか？

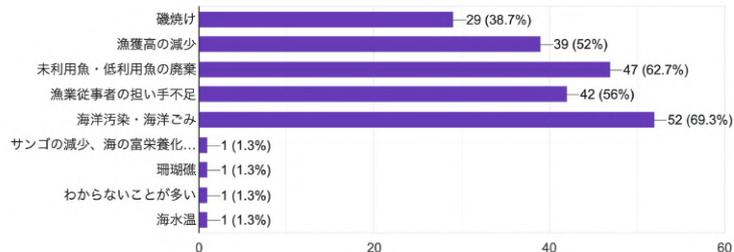
76件の回答



- 1 積極的に取り入れたいと思う
- 2 できる範囲で取り入れたいと思う
- 3 商品次第
- 4 あまり思わない
- 5 思わない

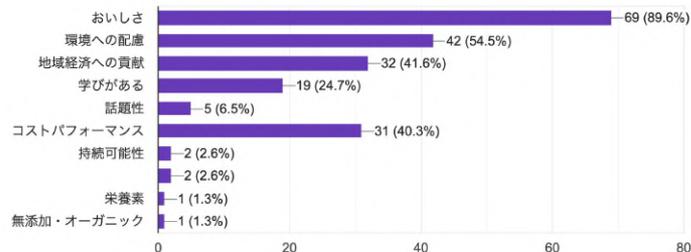
海の問題で知っていること、関心がある問題はありますか？（複数回答可）

75件の回答



商品の購入を検討する際に決め手となる項目を上位3つまで教えてください

77件の回答



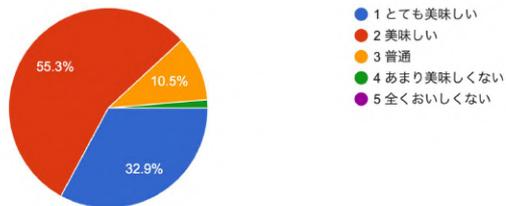
1. 島の魚を使った商品開発と普及

反響②

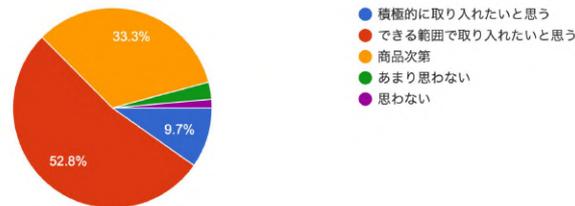
まちの魚食WEEK&試食会

87%が「とても美味しい」「美味しい」と評価。85%が海の環境問題や地域経済に貢献できる商品を生活に取り入れたいと回答。

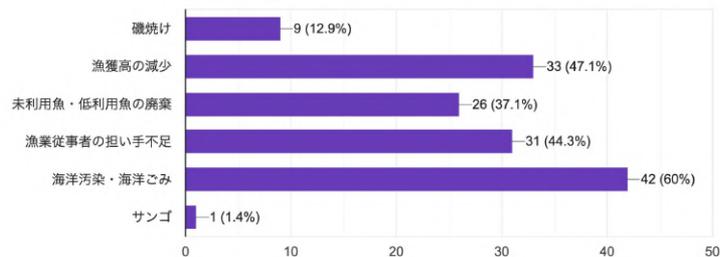
味の感想を五段階評価で教えてください
76 件の回答



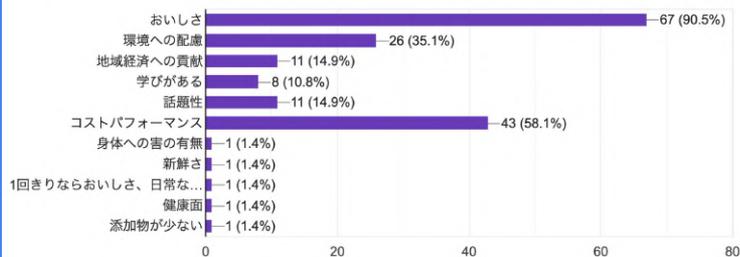
食べることで海の環境問題や地域経済に貢献できる商品があれば生活に取り入れたいと思いますか？
72 件の回答



海の問題で知っていること、関心がある問題はありますか？（複数回答可）
70 件の回答



商品の購入を検討する際に決め手となる項目を上位3つまで教えてください
74 件の回答



離島経済新聞社 2023/10/18

【リトケイ海の商品企画】おいしく食べれば海もよろこぶ「対馬島のアイゴと野菜の具沢山スープ」をお届けします

NPOリトケイ（特定非営利活動法人離島経済新聞社）は、2023年度、豊かな海と日本の魚食文化を未来につなぐことをミッションに活動するChefs for the Blue（シェフスフォーザブルー）と協力し、離島地域の未利用...

対馬島

https://ritokei.com/forum/pd_1

離島経済新聞社 2023/11/01

【リトケイ海の商品企画】離島の海と魚食文化を未来へつなぐ商品開発プロジェクト

NPOリトケイ（特定非営利活動法人離島経済新聞社）は、離島地域の未利用魚や低利用魚などを活用し、おいしく味わい、海を学べるサステナブルな商品づくりに挑戦しています。リトケイが他団体や島々の生産者と協力して進める、商品開発...

対馬島

https://ritokei.com/forum/pd_2

離島経済新聞社 2023/11/15

【リトケイ海の商品開発】対馬島の生産者に聞きました！島ぐるみの「磯焼け」対策

NPOリトケイ（特定非営利活動法人離島経済新聞社）は、離島地域の未利用魚や低利用魚などを活用し、おいしく味わい、海を学べるサステナブルな商品づくりに挑戦しています。リトケイが他団体や島々の生産者と協力して進める、商品開発...

対馬島

https://ritokei.com/forum/tsushima_isoyake



【リトケイ海の商品開発】対馬島産アイゴのスープをお披露目。25,000名来場「海のごちそうフェスティバル」レポ

「アイゴは初めて食べましたが、おいしいですね」「おいしい！お豆！（2歳半のお子様がばくばく食べて）」「磯焼け問題について学びがあった」（参加者の声）
2023年10月21日（土）22日（日）、リトケイは二子玉川ライズで開...

与論島

対馬島

弓削島

https://ritokei.com/forum/gochisou_2023

離島経済新聞社 2023/12/26

【リトケイ海の商品開発】私たちがお届けします！おいしく食べて海もよろこぶ、島のお魚スーププロジェクト

NPOリトケイ（特定非営利活動法人離島経済新聞社）は、島々で捕れる未利用魚や低利用魚などを活用するプロジェクトに挑戦中。3島3種の魚を活用したレトルト食品を開発しています。2024年の販売に向けて選ばれたのは、瀬戸内海...

与論島

中ノ島

対馬島

弓削島

隠岐諸島/島根

https://ritokei.com/forum/soup_project_members

離島経済新聞社 2024/01/15

【リトケイ海の商品開発】与論島の漁師さんに聞きました！知る人ぞ知るおいしい魚・テングハギ

可愛い顔をしているけれど、このお魚、食べられるの？いえいえ、実は食べるのとおしいんです。NPOリトケイ（特定非営利活動法人離島経済新聞社）は、島々の未利用魚や低利用魚を活用したレトルト食品の開発に挑戦中。そのうちの...

与論島

奄美群島/鹿児島

対馬島

弓削島

https://ritokei.com/forum/yoronjima_tenguhagi_soup



【リトケイ海の商品開発】 トップシェフ集団C-BLUEとリトケイが協力。鳥々の末低利用魚を活用したサステナブルな商品づくり

一般社団法人Chefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）は、豊かな海の資源と食文化を守るため、フードジャーナリストとトップシェフたちが立ち上げた料理人チーム。現在43人のシェフが在籍...

対馬島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/c_blue_1



【リトケイ海の商品開発】 対馬・弓削・与論3島の末低利用魚を活用。おいしく食べて海もよるこぶスープ開発の舞台裏

リトケイが一般社団法人Chefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）と協力して進めている、鳥々の魚を使ったおいしく食べて海もよるこぶ商品開発。このプロジェクトでは、対馬島（つしまじま）...

与論島

対馬島

弓削島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/c_blue_2



【リトケイ海の商品開発】 対馬の海を見た経験が「なんとかしたい」に繋がった。魚との心躍る出会いを生む、魚屋sakanabaccaの売り場づくり

リトケイが一般社団法人Chefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）と協力して進めている、鳥々の魚を使ったおいしく食べて海もよるこぶ商品開発。このプロジェクトでは、対馬島（つしまじま）...

与論島

対馬島

弓削島

新島

#魚食を支える人々

<https://ritokey.com/forum/sakanabacca>



【リトケイ海の商品開発】 海と消費者をつなぐ立場でありたい。3島3種の魚のおいしさを引き出す、後藤祐輔シェフ

リトケイが一般社団法人Chefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）と協力して進めている、鳥々の魚を使ったおいしく食べて海もよるこぶ商品開発。恵比寿でフレンチレストラン「アムール」の総...

与論島

対馬島

弓削島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/c_blue_goto_chef

離島経済新聞社 2024/02/09



【リトケイ海の商品開発】 2/23～25 「魚屋sakanabacca」都内3店舗で「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」試食販売会を開催

2024年2月23日から25日までの三連休、魚屋sakanabacca（サカナバッカ）中目黒・都立大学・中延で、鳥々の末利用魚・低利用魚を活用した3種のお魚スープを販売します。日替わりで店頭試食も実施。ぜひお立ち寄り...

与論島

対馬島

弓削島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/sakanabacca_event_202402

離島経済新聞社 2024/02/19



【リトケイ海の商品開発】 弓削島・対馬島・与論島の末利用魚・低利用魚を活用。「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」が完成しました！

対馬島（つしまじま | 長崎県）のアイゴ、弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、与論島（よるんじま | 鹿児島県）テングハギという3島3種の末利用魚・低利用魚を使ったレトルト食品「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」が完成しました...

与論島

対馬島

弓削島

福江島

<https://ritokey.com/forum/products>

離島経済新聞社 2024/02/21



【リトケイ海の商品開発】 「ほんとうにおいしい！」おどろき舌鼓。リトケイ編集長の3島3種のお魚スープ実食レポート

恵比寿のフレンチレストラン「アムール」の総料理長・後藤祐輔さんの開発したレシピで、対馬島（つしまじま | 長崎県）のアイゴ、弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、与論島（よるんじま | 鹿児島県）のテングハギを使った、極上スープが誕...

与論島

対馬島

弓削島

福江島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/jissyoku_report

離島経済新聞社 2024/02/22



【リトケイ海の商品開発】 2/26～3/1日本の島々から直送された海の幸を日替わり提供！ ritokeyまちの社員食堂「島の魚食WEEK」

2021年と2022年に「まちの社員食堂」（鎌倉市）で開催し、好評をいただいた ritokeyまちの社員食堂「島の魚食WEEK」（以下「島の魚食WEEK」）が今年もやってきます！ 2024年2月26日（月）～3月1日（金）...

与論島

奄美大島

対馬島

弓削島

粟島

#魚食を支える人々

<https://ritokey.com/forum/gyoshokuweek2024>



【リトケイ海の商品開発】レトルトとは思えないおいしさ！目からウロコの3島3種のお魚スープ試食会

対馬島（つしまじま | 長崎県）のアイゴ、弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、与論島（よろんじま | 鹿児島県）のテングハギを活用したレトルト食品「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」が完成。島を愛するリトケイ読者モニター...

与論島 対馬島 弓削島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/soup_tasting



【リトケイ海の商品開発】「魚屋sakana bacca」で同時開催！「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」試食販売レポ

リトケイは、日本の魚食文化を未来につなぐことをミッションに活動するChefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）と協力し、島々の未利用魚・低利用魚を活用したレトルト食品「おいしく食べて海...

与論島 対馬島 弓削島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/sakanabacca_shisyoku_hanbai_report



粟島・弓削島・対馬島・奄美大島・与論島の魚を日替わり提供！ritokeyまちの社員食堂「島の魚食WEEK」レポ

2021年と2022年に「まちの社員食堂（鎌倉市）で開催し、好評をいただいたritokeyまちの社員食堂「島の魚食WEEK」（以下「島の魚食WEEK」）が今年も開催！2024年2月26日（月）～3月1日（金）の期間...

与論島 奄美大島 対馬島 弓削島 粟島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/gyosyoku_week_report2024



【リトケイ海の商品開発】海の課題解決の一助に。瀬戸内・弓削島のチヌでつくるおいしいスープ

リトケイとChefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）が協力して取り組んだ、島々の未利用魚や低利用魚を活用したレトルト食品「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」の開発プロジェクト。...

与論島 対馬島 弓削島 魚島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/ehimekaisan_1



【リトケイ海の商品開発】水産加工のプロと語る、3島3種のスープ開発の舞台裏

弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、対馬島（つしまじま | 長崎県）のアイゴ、与論島（よろんじま | 鹿児島県）テングハギを原料に、Chefs for the Blue（シェフスフォーザブルー、以下C-BLUE）の協力のもと、C-...

与論島 対馬島 弓削島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/ehimekaisan_2



【リトケイ海の商品開発】「おいしく食べて海もよるこぶお魚スープ」を生んだ3年間のプロジェクト

2021年よりメディア発信やイベント開催を通じ、島の魚食の魅力を発信してきたリトケイの「離島の魚食プロジェクト」。2023年度は、対馬島（つしまじま | 長崎県）のアイゴ、弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、与論島（よろんじま | 鹿児島県）のアイゴ、弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、与論島（よろんじま | 鹿児島県）のアイゴ、弓削島（ゆげじま | 愛媛県）のチヌ、与論島（よろんじま | 鹿児島県）のアイゴ...

与論島 奄美大島 対馬島 弓削島 粟島

#魚食を支える人々

https://ritokey.com/forum/project_2021_2023

3. 有人離島専門フリーペーパーを通じた発信

有人離島専門フリーペーパー『季刊ritokei』に本事業のレポートを掲載。、有人離島地域の住民および関係人口層に、プロジェクトの意義や目的、進捗状況を報告した。

時期: 2023年11月

発行部数: 1.6万部

内容: 商品開発の様子およびテスト販売についてのレポート

※助成期間終了後も有人離島専門フリーペーパー『季刊ritokei』継続的な情報発信を行っていく。



豊かな海を島の食文化へ
未来へつなぐ

サステナブルな
お魚商品
開発レポート

本誌は、定評ある島で暮らす島民の皆様から、海を介して人と人がつながる「体験型食生活プロジェクト」の一環です。

海の国 日本

おいしく食べて、海を元気に！ 第一弾は対馬島「アイゴ」のスープ

今まで様々な漁業・水産物は、SDGsに採り上げられる「海の豊かさを守ろう」の項目でも、取り組みの強化が求められています。

2021年より「島の食」を盛り上げるプロジェクトを継続する中で、これまでの活動を発展させた新企画を本誌から発表。このプロジェクトに活動するChie for the blue(シェイフォーブルー)と協力し、島々の未利用魚や低利用魚を活用したサステナブルで海の学びにつながる商品づくりに取り組んでいます。

第一弾の対馬島のアイゴ(野鯊の具足山スープ)では、未利用魚を活用した磯焼け対策で高い評価を得る丸惣水産のアイゴを使用。恵比寿のフレンチアムール(後藤和樹シェフ)の手で、対馬島のアイゴが具足山の美しいスープに生まれ変わりました。

現在、瀬戸内海、四国海、対馬島のチヌや奄美群島・奄美島のツナグサ(チヌ用ザグルー)と協力し、島々の未利用魚や低利用魚を活用したサステナブルで海の学びにつながる商品づくりに取り組んでいます。

対馬島の生産者に聞きました 島ぐるみの「磯焼け」対策

海水温の急激な変化や食害魚による影響から、島の生き物や育む「藻場」が激減し、砂浜のようになる「磯焼け」が、全国的に問題となっています。

対馬島では第一次産業の割合が19.9%と高く、特に漁業は15.5%を占める主要産業(※)。イカ、ブリ、サザエ、アサビ、ヒジキなどの海藻類、マガロや真珠の養殖業のほか、アナゴの水揚げは全国一を誇ります。

そんな豊かな漁場を誇る対馬島でも近年、磯焼けによる近海の魚介の減

少が深刻化。島内で水産加工や飲食店を営む丸惣水産の大東さんは、「子どもの頃は家の前の海に湧き、サザエを握りお小遣いを稼いでいたのに、今は貝がいなくなりました」と身近な海の現状を語ります。

同島では、藻場を再生し豊かな漁場を守ろうと、2019年より食害魚のアイズミの活用に取り組んできました。この取り組みを島全体に拡大し、2021年から自治体のサポートのもと、島内の漁業水産業と飲食業が連携した一

体的な対策がスタート。

海藻を食べるアイゴやイサミなどの食害魚を捕獲、新鮮なうちに島内の水産加工所で調理しやすい状態に加工し、地元飲食店のメニューや学校給食に、加工後の残さず、養殖魚のエサになります。活用先が広がることで、アイゴの水揚げは5.6トン(2021年)から13トン(2022年)に倍増したといえます。

「山の木が枯れたら目に見えてわかるけれど、海の中は気づいてもらえない」と大東さん。海の復元や未来の可能性を多くの人と共有できるように、漁業者が案内し、磯焼けや藻場の様子、地産や産物などを観察するエコツーリズムも実施しています。

「島の子どもたちに豊かな海を残してあげたい」と思いを語ってくださった大東さん。アイゴのスープを商品化した島外に販路を広げることで、島の取り組みの発信につながります。本プロジェクトも期待がかけられます。



海水温の急激な変化や食害魚の増加により近年も全国的に問題となっている藻場の様子



対馬島で養殖業を行う丸惣水産(左)と対馬市で観光客向けに海藻加工品を販売する丸惣水産(右)の代表者たち



食害魚のアイズミをうまく活用し、養殖魚のエサとして活用している様子



養殖業者が観光客を案内し、磯焼けや藻場の様子などを観察するエコツーリズムの様子

アイゴのスープを召し上げ 海のごちそうフェスティバルへ

こうして生まれたスープをお披露目すべく、プロジェクトチームは、2023年10月21日から2日間にわたり催されたイベント「海のごちそうフェスティバル2023」に出展。「対馬島のアイゴと野鯊の具足山スープ」300食を提供しました。

合計25,000人が訪れた会場では、離島地域の食文化について発信した『季刊ritokei』『おいしいたのしい島の食文化』も配布。新聞を開きながらスープを味わう来場者の姿が見られました。

スープを味わった方々のほとんどが「アイゴを初めて食べた」と回答。東京ではなかなか出会う機会が少ないアイゴを味わいながら、海の環境問題や、持続可能な島々の産業づくりについて考えただけの機会となりました。本プロジェクトについては、ウェブメディア『ritokei』内「島や会議」にて引き続き情報を発信していきます。今後もご注目ください。



「アイゴは初めて食べたけど、おいしいです！」
「とてもおいしいのでついつい食べたいです！」
「実際に食べてみるのがいいですね。このアイゴはおいしいです！」
「アイゴはおいしいですね。このアイゴはおいしいです！」
「アイゴはおいしいですね。このアイゴはおいしいです！」
「アイゴはおいしいですね。このアイゴはおいしいです！」



対馬島で養殖業を行う丸惣水産(左)と対馬市で観光客向けに海藻加工品を販売する丸惣水産(右)の代表者たち



アイゴの具足山スープを味わった来場者の様子

事業総括と今後の展望

離島地域の魚種を活用した商品を開発するとともに、魚食の魅力を広く発信することができた。大きな成果として、開発対象の魚種を「未利用魚」「低利用魚」に限定したことで、海の環境改善にも貢献する商品を作り上げることができた。また、有名シェフによるレシピ監修により、試食者の9割が「おいしい」と評価する満足度の高い商品をつくりあげることができた。当年度は魚種・3商品を開発した過程で、離島地域の漁業水産事業者との連携や商品開発のノウハウを習得できたため、今後は地域数や商品数を増やせるよう、商品開発体制を構築。流通販売を担う企業と今後の継続販売について協議を進めていく。

活動を通じて明らかになった新たな課題と対応案

離島地域には漁業水産業の担い手が多く、活用可能性の高い未利用魚・低利用魚も存在している。しかし、未利用魚・低利用魚を美味しく調理するには現地での下処理が必要になる魚種も多く、特に少人数地域では一次加工施設や人手が不足していることから、製造先との連携が進みにくことが明らかになった。未利用魚・低利用魚の活用を推進し、離島地域の漁業水産事業者の売り上げに貢献するには、小規模地域における一次加工支援が必要である。