今月の窓

魚食普及から見えてくる

毎年10月は農林水産省が1985年に制定した魚食普及月間である。また、コロナ禍の影響を受けた巣ごもり需要の拡大をきっかけとして、2021年３月から毎月３～７日を「さかなの日」、特に11月３～７日を「いいさかなの日」とし、農林水産省は水産物の消費拡大に向けた強化週間としている。さらに、国は、2022年３月に今後10年間の水産政策の指針となる水産基本計画を決定した。そのなかで、内食における簡便化志向、地域ブランドへの関心の高まり等の消費者ニーズの多様化に対応した水産物の提供や、消費量減少に歯止めをかけるための魚食の習慣化の促進を図るとしている。こうした国の取り組みとともに、地方自治体でも、魚食普及に向けて条例を制定するケースもある。例えば、水産が盛んな兵庫県香美町では「香美町魚食の普及の促進に関する条例」を2014年に施行した。条例では、家庭や学校給食で地元産の魚を積極的に取り入れるように奨励し、毎年10月を「魚食普及月間」、毎月20日を「魚（とと）の日」と定めている。

こうした魚食普及が実施される背景として、水産物消費量が長期的に減少していることが挙げられる。食用魚介類の１人１年当たりの消費量（純食料ベース）は、2001年度の40.2kgをピークに減少し、2022年度は22.0kg（概算値）へと大きく減少している。こうしたことから、食用魚介類の１人当たり消費量は、2011年度以降、肉類を下回っている。

消費機運を醸成し、若いうちから魚食習慣を身に着けるための有望な魚食提供先として、学校給食の可能性が考えられる。しかし、東京都内のある公立小学校の直近月の給食献立表をみると、給食日数18回のうち、提供は３回のみである。参考までに、魚食献立で使用された魚種をみると、サバ、シシャモ、ホキで、既存の事例研究によると、サバは学校給食で一般的となっているようだ。また、提供に当たっては、大量調理に適した均質な食材提供、児童が好みそうな調理方法の開発等とともに、肉類に比べて価格高であるという大きな制約がある。

国内の消費量減少に関して様々な分析がなされているが、供給面から言えば、漁業者の減少・高齢化という構造的な点だけでなく、海洋汚染、地球温暖化等の気候変動による海水温や海流等の海洋環境の変化による影響も大きい。

本号の藤島論文は、こうした気候変動等への対応としての循環型社会の構築に注目し、日本の政策の特徴を欧米との比較分析を通して整理し、また国内のモデル的な事例から社会構築のヒントを汲みとりながら、今後のあるべき社会構築に向けたポイントを大胆に展開している。田口論文は、国産水産物のなかで重要品目であるノリに注目し、贈答に伴う消費、また生活スタイルに応じた家計・中食での消費シーンの変化を、家計における中長期的な消費量の変化と重ね合わせながら分析している。消費構造の変化とその要因を結びつけながら最近の特徴を把握するという試みは、貴重な分析視点であると考える。

（（株）農林中金総合研究所　リサーチ＆ソリューション第２部長
長谷川晃生・はせがわ　こうせい）

農林中金総合研究所
https://www.nochuri.co.jp/