

NAREC Newsletter

ナレック ニュース・レター



No.60
2018年夏号

環境再生事例 中部

身近な食から環境とわたし、地域を考える

学びや活動の難しさに悪戦苦闘しながら

カテゴリ

環境学習



対象テーマ

環境教育



1

「食」や「防災」から環境共生を考える



1



2

1. 金沢市の位置
2. なぜこの空間は農地であり続ける（ことが望ましい）のだろうか？
「防災・減災と地理学」の授業より

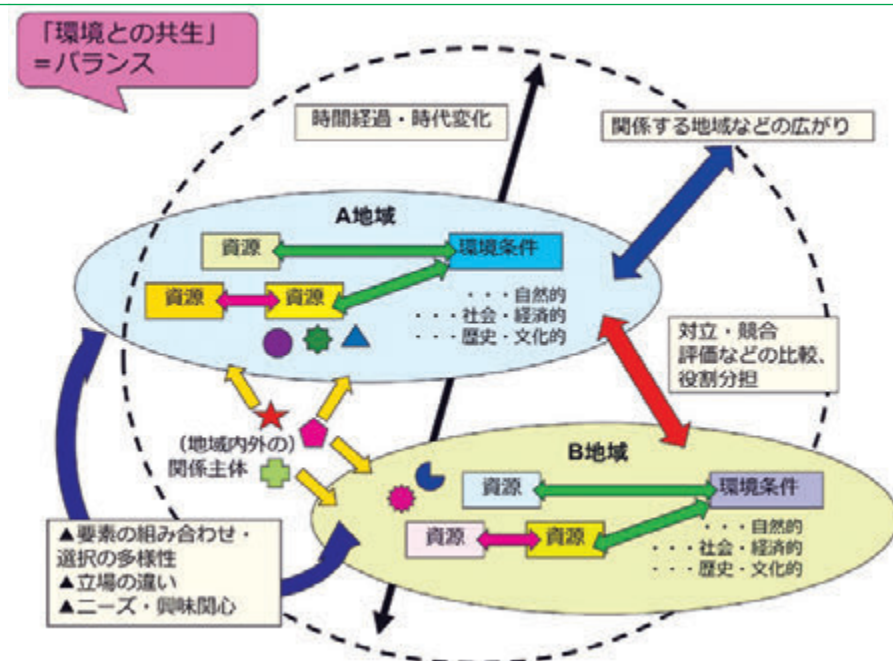
人と資源と環境との結びつきの広がりや分布、その結果生まれる地域らしさや地域の役割に注目することが得意な地理学を専門としています。特に、「食」（水産物などの流通・消費）や「防災」に注目して研究・教育に取り組んでいます。そのような背景を活かし、大学（金沢大学地域創造学類環境共生コース）では、みなさんの生活に関わりある「食」や「防災」から人と環境とのかかわりを見つめ考える学習場面を学生に提供しています。

多くの人々にとって、環境の問題は自然を主な対象とするものであり、環境再生（医）のイメージはいわゆる自然環境の保全・復元にかかわるもの・活動が強いと思われます。そういう意味では、私の立場はちょっと意外かもしれません。環境は、関わる主体とそれを取り巻く自然条件と社会条件の両側面との総体・関係性を指します。この関係性がよりよいバランスになるような活動の構造・組み合わせ、関わるものの役割発揮を考えることで、環境との「共生」が実現できます。そのためには、関わるものがうまく「結びつく」こと、適切につながるために「伝える・学ぶ」ことが大切です。

この点を、日ごろの教育・研究の例から見ていこうと思います。

「食」から 環境共生を考える

資源と人を
どうつなげるか？



3

地域には、うまく人や社会・時代に受容されず、あるいは存在や長所が十分相手に伝わっていなかったために、最大限まで役割発揮できていなかった資源や環境が存在する場合があります。近年盛んな地産地消活動や特産品開発のなかには、資源や環境の特性を伸ばすかたちや、それらと人とが結びつく方法を変えてみることで、新たに注目されるようになったものもあります。取り組みの意義やよさを、届けるべき相手にわかりやすく「見える化」して伝え、人々が学んで納得して支持、選択する環境の整備も重要です。

石川県では、水揚げ作業とセリの時間がマッチングしていないため、魅力ある多様な水産物が結果的に1日遅れで流通せざるを得なかった漁業地域がありました。そこで関係者が連携し、遅めの時間に始める地元水産物



4



5

限定のセリを設けました。そこで扱われた品が消費者にわかるよう、ラベル添付やポスター掲示などにより「石川の朝とれもん」としてブランド化しました。しかし、半年程度経過すると、当初のポスターがただ貼ってあるだけなど発信の継続性に課題があることがわかりました。一方で対面販売店では、顧客に品物がもつ物語を丁寧に語ることができる時間と人材を活用した意欲的な「見える化」もみられました。

「石川の朝とれもん」ブランド利用規約

(「石川の朝とれもん」ブランド化プロジェクト事務局資料より作成)

- 「石川の朝とれもん」の販促ツールは、原則として石川中央魚市と石川県漁業協同組合が実施する「朝セリ」を通して流通する商品の販促に利用すること。
- 「石川の朝とれもん」はその日の朝に石川近海でとれた魚であることを担保するブランドであるため、販促ツールは翌日に持ち越した商品の販売には利用しないこと。
- 「石川の朝とれもん」は天然ものであるため、まれに状態のよくない魚が混入する場合があるが、その際はプロとして品質(見た目、鮮度等)を目利きし、当該ブランドのものとして販売しないこと。
- 「石川の朝とれもん」は石川県内で生産・流通・小売・販売される地産地消ブランドであるため、販促ツールは県外店舗で使用しないこと。
- 地産地消と魚食文化継承の趣旨に賛同した上で販促ツールを利用し、ブランドの普及に協力すること。

3. 変化する資源、人、地域、社会の結びつきと相互の影響を考えてみよう
4. 即日セリ(朝セリ)の県産水産物を「石川の朝とれもん」として人々に提供
5. 飲食店での販売促進ツール利用例(のぼりを使用、かほく市)

「食」から 環境共生を考える

人は資源に
どう向き合おうとしているのか?①



6

先の「石川の朝とれもん」の紹介では、資源を提供し、人と結び付ける側の課題に触れましたが、資源や環境とそれに関わる情報を受け取る側(消費者)にも課題があります。

例えば、資源運用・循環に関わる授業のなかでは、人工いくらを造る実験をしています。目の前に準備された原料は、衛生的で安全認証されています。学生本人たちが製造者となり、作り手や原料が分かる「顔の見える商品」を生み出してもらいます。天然いくらの色や大きさに近づけるため、作り方や食紅の量を工夫してもらい、モノづくりの難しさを体験してもらいます。天然いくらを生産状況や、外食などで人工いくらが用いられている場面なども確認し、なぜ人工いくらが社会で受け入れられているのか考えます。

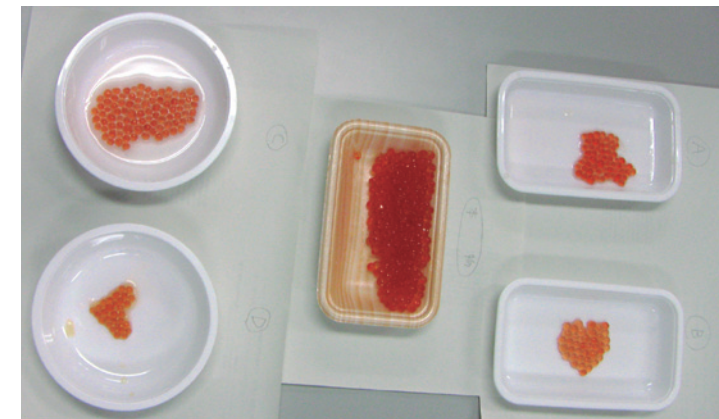


7

たいていの学生は、「顔が見える食品」であっても、工業的に作られた原料で作る食品への嫌悪感を抱きます。自分が作ったいくらの食感と、天然いくらとのそれと比べてみるよう勧めても、試そうとしません。その割には、いくらしい色にするためにどっさり食紅を入れてみたり、手や道具を洗わずに作業を始めたたり、回転ずしなどで安くいくらの軍艦が食べられることはありがたいという感想が出たりします。

人工いくら材料(一例)

- ・1 wt% アルギン酸ナトリウム水溶液
- ・食紅等の食用色素
- ・サラダ油
- ・βカロチン(目玉に色を付けるため)
- ・1 wt% 塩化カルシウム水溶液(乳酸カルシウムでも可)



8

- 6-7. 「顔が見える人工いくら」を造りながら「食」に向き合う自分を振り返る
8. 学生が作った人工いくらと天然いくら塩漬け(中央のトレイ、北海道産)

「食」から 環境共生を考える

人は資源に
どう向き合おうとしているのか?②



9

別の授業では、各地で特産品化されている「塩」を食べ比べ、どんな特徴があり、誰に勧め、どんな献立にするとよいか自分の言葉で語り、産地や価格を想像する体験をしています。

天然塩は、取り出す海などの環境が良好であることが不可欠です。産業の持続性を考えると、製塩技術と作り手、設備の保全・継承と、コストの問題も重要です。様々な場所で作られた塩は、味や色が異なります。加えて、製塩の歴史やこだわりは物語性となり、地域性や独自性を補強し、価値を創造します。

一方で、資源の存在や良さ、背景、必要性が、広い世界のどこかにいる受け手と結びつかなければ、この資源や地域は役割発揮ができず、支援も得られません。

理解ある仲間も広がりません。例示品はあまたある塩の一握りで、塩づくりに着手している多くのライバルのなかに埋没し、業や文化が衰退するかもしれません。

環境保全やまちづくりに興味があって進学してきた学生たちでも、個々の資源の違いを意識して感じとり、魅力や必要性を実感できるように自分の言葉で説明することに悪戦苦闘しています。授業では、塩のほか、各地の資源を伝えるべき人に的確に発信するパンフレット作成実習も試んでいます。



10



11



9-10. 各地で特産品化されている「塩」を比べ、環境や価値に思いを寄せてみる

11. 特徴や違いを感じ取り、自分の地域・資源や環境をうまく語ることができますか?
(学生が作成したパンフレットの例)

「食」から 環境共生を考える

地域の環境の恵みと
どうつながるか?



12

同様の学びの例で、生涯学習で「食文化」をテーマに扱ったときに、様々な地域の「味噌」の味比べをしました。石川県白山市では、白山を源流とする手取川の豊かな水資源と、扇状地に展開される農業、日本海側の気候特性が相まって、味噌、醤油、酢、酒や、糠漬けなどの多様な発酵食材の製造、消費が古くから盛んです。地元の味噌を地域資源としてこれを活用したい(と考える関係者も多い)のですが、味比べをすると白山市の味噌がどれか分からない住民が多くみられました。そもそも食べたことがなくどんな特徴が地元のものかが分からない、普段食べている味噌が安価な他県産のもので、その味は当てることができるけれども他は区別がつかない、などが理由でした。

また、能登地域では沿岸域で生息する様々な海藻類や、海女が採捕するアワビなどが、地域の日常の食卓や冠婚葬祭の宴席で活躍してきました。しかし、海域環境の変化や採捕者の高齢化による生産量の減退、冠婚葬祭での食事提供の変化、調理伝承の減少から、里海の恵みの利用に変化がみられます。地域住民や海女らによる海域清掃、資源増殖の努力は、多くの(食べる側の)人々に十分認知されていないのが実情です。



13



14

12. 地元の自然の恵みである資源(味噌)を探し当てたいところだが…

13. 食べる機会が減ってきている海藻料理(左: すいぜん、右: えごようかん)

14. 海藻を採取した漁家が茹で・裁断などの加工をしている風景

- 15, 17. 地域資源を知り、触れてみる
食育活動（食べるだけでなくイカ
をさばいてスミで絵を描く：七尾市
の小学生対象）
16. 地域の自然や文化が映し出される
食を見つめていきます（能登半島
の魚醤や海藻を用いた郷土料理
「かいやき」）



15

今回、「食」から環境との共生を考える際の課題や難しさに触れましたが、いわゆる自然環境の保全・再生活動にも共通する面があるような気がしています。

これだ！という必殺技はなく、地道な学びの試行錯誤が求められます。まずは、資源や環境、地域、社会に関心をもって接近し、関わる人同士が学びあい、伝えあうことがスタートで、そのための環境整備（近寄る敷居を下げる・わかりやすく伝える場や人の確保・動機づける情報や体験の用意…）が大事です。

環境にやさしいと謳う農産物の選択においても、経済格差が社会問題化している状況では、実践したくてもで

きないこともあります。「エコ」「国産」などラベルに依存し、品物の本質を見逃し、選択の責任を逃れている人もいるかもしれません。環境の問題「を」退治する、では道徳的で嫌悪感を抱く人もあり、多くの人は活動が長続きせず、流行に終わるでしょう。

食の問題解決であれ自然環境の再生であれ、問題「で・から」自分の日々の生活をよくすることや、自他を思いやること、環境や資源のことをかみ砕いて語れる力を身に着けることが近道だと思います。これからも、食育活動や食研究・教育を試行錯誤していこうと思います。



16



17



林 紀代美（はやしきよみ）
1974年生まれ
金沢大学人間社会研究域・准教授
環境再生医（中級）
●活動分野
地理学、水産流通・消費研究、防災教育支援
●主な研究発表・講演等
『魚食と日本人 水産と人・生活・地域のかかわり』（古今書院）

●連絡先
E-mail: hayashi@ed.kanazawa-u.ac.jp

『魚食と日本人』のご紹介
資源の流通・消費や地域・環境とのかかわり、食生活に興味がある、改善を模索する方々のヒントになればと願って執筆しています。

農山漁村の活性化および環境保全型農林業に係る活動

ふるさと未来創造プロジェクト

ふるさと未来創造プロジェクトでは農林水産省の進める農山漁村の活性化事業を活用し、平成20年度から全国各地約50の地域と協働しています。
今回は、昨年度に実施が完了となった活動支援をご紹介します。



SUP体験プログラム



制作した団体ホームページ
<http://hamawarasu.org/>

NPO法人浜わらす

平成27年度から3年間、当協会は宮城県気仙沼市本吉町地区を中心に活動するNPO法人浜わらす（以下、浜わらす）のグリーン・ツーリズム事業化の支援を行いました。
気仙沼市は「海と生きる」という復興の副題を掲げましたが、水産業では後継者不足が進行し、市内の子どもたちも海で遊ぶことから遠ざかっていることから、その厳しさはさらに増すことが懸念されてきました。
こうした背景の中、浜わらすでは平成25年から地域の子どもたちに向けた、いかだ作りや海辺の自然体験プログラム等は無償提供してきましたが、法人を継続運営するため、グリーン・ツーリズムの事業化を検討し始めました。

当協会は地域の現状と課題を整理し、社会の動向や浜わらすがもつ強み・弱みを基にターゲットを日帰りで訪問可能な地域外（主に都市部）の小中学生とし、そのチャネルを設定しました。スタンドアップパドル（SUP）等の販売コンテンツの開発、プロモーション戦略のサポートや、試験実施したツアー参加者へのアンケートを取る等、プログラムの検証・改善の支援を行いました。支援の結果、平成29年度の地域外のプログラム参加者は459名となりました。
事業化の支援活動は昨年度で終了となりましたが、今後も当協会は東日本震災復興に向けた支援を継続していきます。

●所在地
宮城県気仙沼市本吉町大森8番地3

インターン報告



中澤 大
玉川大学
農学部
生物環境システム学科
3年生

インターンシップではレンジャーズプロジェクトの参加、レポート作成などを行いました。私は大学で環境保全について学んでおり、どのように保全活動をしているか非常に興味がありました。

レンジャーズプロジェクトは誰でも気軽にボランティアができ、ボランティア団体も人手を増やすことが出来るととてもいい仕組みだと感じました。なにより参加してみて、色んな人と会話しながら、作業をできることはとても楽しく、良い経験となりました。レポート作成では作業内容を誰にでも伝わるように気を付けるなど苦労することもありました。インターンシップを通じて自然を守るために動いている現場の方の楽しい面、苦労する面など様々な面を学ぶことが出来ました。ありがとうございました。

理事会のご報告

平成 29 年度第 5 回理事会

平成 30 年 2 月 17 日 (土) 13:30-15:45、中央大学駿河台記念館 (東京都千代田区) にて平成 29 年度第 5 回理事会を開催しました。この理事会では「定款変更」「育児・介護休業、看護休暇等規程の変更」「理事定数の見直し」についての審議と、「第 3 四半期決算」の報告を行いました。

●確認事項

(1) 平成 29 年度第 4 回理事会議事録の確認

●審議事項

- (1) 定款変更
- (2) 育児・介護休業、看護休暇等規程の変更
- (3) 理事定数の見直し

●報告事項

(1) 第 3 四半期決算

第 8 回 大阪マラソン

2018 年 11 月 25 日に開催する第 8 回大阪マラソンにて当協会はオフィシャル寄付先団体として参加いたします。チャリティランナーおよび応援ボランティア (通称カップ隊) のメンバーを現在募集中です。

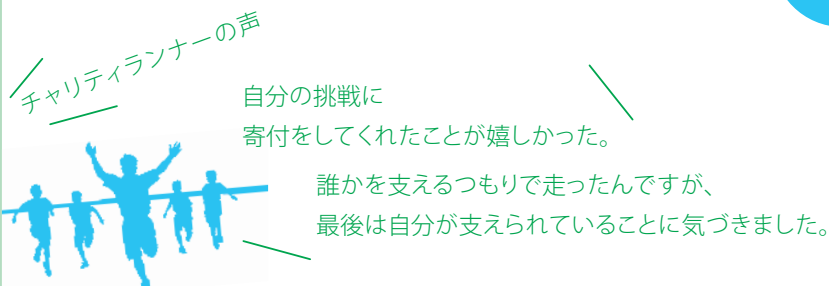
●大阪マラソン

大阪マラソンは 2011 年より毎年開催しているマラソン大会で、ランナー数は 32,000 人、人気の観光地を巡るコースや大阪ならではの賑やかさをもつことから、大変人気のある大会です。大阪マラソンは、参加する全てのランナーやその家族、ボランティア等大勢の方がチャリティに参画できる機会を提供し、チャリティ文化の普及をめざしています。チャリティをおこなう際は、虹を彩る 7 色のカラーとチャリティテーマの中から応援したいチーム・団体を選択します。当協会は、第 8 回大阪マラソンにおいて「自然環境を支える」水色チームのオフィシャル寄付先団体に選出されました。集まった寄付は大阪の身近な自然を守る「おおさかレンジャーズ」に活用いたします。大阪城公園、芥川緑地につづき、今年は 3 か所目のフィールドでミッションを開始いたします！

おおさかレンジャーズ <http://rangersproject.jp/project/osaka/>

●チャリティランナー

チャリティランナーは大阪マラソンのチャリティ活動への理解を深め、支援の輪を広げていくことを目的に出場します。通常は高倍率の抽選を通過しなければ出場ができませんが、7 万円以上の寄付を集めることで出場の権利を得られます。また、チャリティランナーは専用の入口やラウンジサービス等様々な特典があります。当協会へのご寄付は、税制優遇対象となる他、オリジナル RUN グッズの進呈もあるので楽しみにしてください。



●チャリティランナー申し込み方法

大阪の身近な自然を守るため、あなたもチャリティランナーに挑戦しませんか？

- ① 大阪マラソン公式ページ (<http://www.osaka-marathon.com/>) へアクセス
- ② ランナーで参加内の「チャリティランナー申込方法」からエントリーしてください。

●温かい応援をよろしくお願いします！

JAPANGIVING『大阪の自然環境を次世代につなぐ「おおさかレンジャーズプロジェクト」』では現在 11 名のチャリティランナーがエントリーしています。当協会事務局の河口も 3 度目のフルマラソンへ挑戦します。Facebook や JAPANGIVING ページでは当日に向けての活動や盛り上がりの様子を随時発信しておりますので、チャレンジへの応援や拡散をどうぞよろしくお願いいたします。カップ隊参加希望の方は下記記載の当協会大阪マラソン特設ページよりお申込み下さい！

当協会ページ Facebook <http://www.facebook.com/infonarec/JAPANGIVING> <https://goo.gl/yBNp9S>

大阪マラソン特設ページ <http://www.narec.or.jp/osaka2018/>

参加者
募集中！



発行

特定非営利活動法人 自然環境復元協会

〒160-0014

東京都新宿区内藤町 1-7-201

TEL: 03-6273-1084

FAX: 03-6273-1086

E-mail: info@narec.co.jp

HP: <http://www.narec.or.jp/>

●本紙は、有限会社エクスプロールの協力により制作しています。

2100
古紙パルプ配合率 100% 再生紙を使用