

全国版



小泉農水相（中央）に提案書を手渡す一般社団法人 Chefs for the Blue のメンバー



提案書提出の翌日、杉田氏は豊洲市場で開催の啓発イベントに参加。フランス料理店「カンテサンス」の岸田周三氏（左）も同行した。

農水相が対応方針
アンケートは5月15日
29日の15日間実施し、1
267店舗から有効回答
を得た。業態別ではすし
が最多で、次いで日本料
理、フランス料理、イタ

リア料理など。10年前と
比較した仕入れ事情につ
いて、流通量が「とても
減った」「減った」と回
答した店舗は合計95%に
上った。価格は99%が
「高くなつた」と回答
し、うち66%が「とても
高くなつた」とした。
今後の仕入れに対
して、「不安を抱
いている」と回答。ま
た、73%が他の食材と
比較した水産物の問題
について「とても大き
い」「大きい」とし、業
界全体に危機感が広が
っている実態が浮き彫
りになつた。

小泉農水相は、佐々
木ひろこ代表理事から
アンケート結果の概要
説明を受け、「漁業の現
状に大変な危機感を持つ
機感を持つ受け止め
て、資源評価調査研究
に予算を付けていた」と
いふと前向きな方針を示
した。また、「私が大臣就任
前に自民黨の水産調査会
長を務めていた際、党内
で水産業の『強靭化計
画』を作る提言の中で最
初に位置付けたのが、正
しいデータができる限り
リアルタイム提供できる
ようになればいけな
い」ということと政策へ
の反映意向を表明した。
面談では各分野の料理
人が現場の実情を訴え

持続可能な海と食を目指した啓発活動を行う一般社団法人 Chefs for the Blue は2日、水産資源回復に向けた提言書を小泉進次郎農林水産大臣と森健水産局長官に手渡した。事前に実施したアンケート調査で、1301人（1267店舗）から有効回答を得て、98%が仕入れに危機感を抱いていることが判明。資源調査予算の大幅拡充を核とした要望を行つた。

料理人団体 政府に提言

資源調査の大拡充を飲食店98%危機感抱く

飲食店98%危機感抱く

持続可能な海と食を目指した啓発活動を行う一般社団法人 Chefs for the Blue は2日、水産資源回復に向けた提言書を小泉進次郎農林水産大臣と森健水産局長官に手渡した。事前に実施したアンケート調査で、1301人（1267店舗）から有効回答を得て、98%が仕入れに危機感を抱いていることが判明。資源調査予算の大幅拡充を核とした要望を行つた。

町すぎた」の杉田孝明氏は「実際に料理に使える食材がないのが現実。海の実情を知ることのため予算を割いていただきたい」と調査予算の必要性を強調した。

日本料理店「てのしま」の林亮平氏は「瀬戸内のイイダコ、アサリ、シャコは子供の頃たくさん食べていたが近年は見かけなくなった。次の世代につなぐために資源調査に注力していただきたい」と技術継承への懸念を語った。

提言は①海洋環境変化による水産資源への影響をリアルタイムで調査・分析するための予算拡充と水産庁、国立水産研究所と水産庁、水産資源管理強化教育機構の人員体制強化②マサバ、ゴマサバを始めとするTAC魚種の科学的根拠に基づく管理推進と小型未成熟魚保護③地域経済や日本の食文化に沿岸魚種の資源管理強化④天然水産物の国内流通確保と養殖水産物の計画的輸出に関する戦略的方針策定⑤持続可能な水産物購入の判断強化とトレーサビリティ推進の5項目。

集魚灯製造販売の富士電球工業株（東京都、天野詔次郎社長）はインテリア向けの照明に参入した。漁船で使用されている船上灯のフォルムをそのままに、店舗や家庭で使用できるLED電球を商品化した。函館の高級ホテルが先行導入して、館内でのさまざまな場所に採用するなど、幸先の良いスタートを切つて、不漁により商材が手に入らない現在は、日本の飲食業界の国際競争力の根幹が揺らいでいる」と指摘した。

提言は①海洋環境変化による水産資源への影響をリアルタイムで調査・分析するための予算拡充と水産庁、水産資源管理強化教育機構の人員体制強化②マサバ、ゴマサバを始めとするTAC魚種の科学的根拠に基づく管理推進と小型未成熟魚保護③地域経済や日本の食文化に沿岸魚種の資源管理強化④天然水産物の国内流通確保と養殖水産物の計画的輸出に関する戦略的方針策定⑤持続可能な水産物購入の判断強化とトレーサビリティ推進の5項目。

集魚灯製造販売の富士電球工業株（東京都、天野詔次郎社長）はインテリア向けの照明に参入した。漁船で使用されている船上灯のフォルムをそのままに、店舗や家庭で使用できるLED電球を商品化した。函館の高級ホテルが先行導入して、館内でのさまざまな場所に採用するなど、幸先の良いスタートを切つて、不漁により商材が手に入らない現在は、日本の飲食業界の国際競争力の根幹が揺らいでいる」と指摘した。

主な業界への提案に厳しさが続く中、新規

函館・高級ホテルが先行導入軸を打ち出して活路を見出していく。

集魚灯製造販売の富士電球工業株（東京都、天野詔次郎社長）はインテリア向けの照明に参入した。漁船で使用されている船上灯のフォルムをそのままに、店舗や家庭で使用できるLED電球を商品化した。函館の高級ホテルが先行導入して、館内でのさまざまな場所に採用するなど、幸先の良いスタートを切つて、不漁により商材が手に入らない現在は、日本の飲食業界の国際競争力の根幹が揺らいでいる」と指摘した。

主な業界への提案に厳しさが続く中、新規

集魚灯をインテリアに

函館・高級ホテルが先行導入

函館の高級ホテルが先行導入し、館内のロビー、廊下、レストランなどでさまざまな場所で活用されている。海辺の街のホテルのインテリアとして使われるようなサイズ感で試作してみたのが始まり。その後にインテリアで採用された第一歩は、同業界に精通するデザイナーが「これまでにない今まで接点のなかつた

4者間でマグロの品質、漁業、政府への提言など多角的な情報交換も行つた。

部屋に置いた「Classic」。LEDフィラメントがやさしく光つ

る。4月の3号、290ミリのリーズとして「Classic」「Pro」「Quartz」の3種

金はE39に対応。特に直

径290ミリのランプは遠

くから見てもインパクト

は絶大。漁業者も驚くサ

イズ感を再現している。

「Quartz」は直

径110ミリで口金はE39

に応じ。外球には耐熱耐久性があるクオーツガラスを使用し、剛性感のあるスタリッシュなデザインで、より高級感のあるランプに仕上げた。

漁業界の集魚灯では、

以前は直徑180ミリのものが使用されていたが、現在は直徑23

0ミリ以上が一般的となり、使用されなくなつた。それを今回

はインテリア向

けに復活させ、スリムさを引き出した。口金E

26は一般的な家

庭や店舗で使用されており、より導入しやすい設計も特長となつて

いる。

開発の発端は2年前。

当時材料に余裕があつた

製造部門がインテリアで

も使えるようなサイズ感

で試作してみたのが始ま

り。その後にインテリ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ

テルのインテリアとして

採用された第一歩は、同

業界に精通するデザイ

ナーが「これまでにない

今まで接点のなかつた

函館の高級ホテルが先

行導入し、館内のロビ

ー、廊下、レストランなど

さまざまな場所で活用さ

れている。

海辺の街のホ