

20260221(例) 第27回「北海道漁業士会 オホーツク・太平洋会議 共に語ろう会」資料

## 漁師とは何(者)か?

漁師仕事の特徴と社会的役割を考え、語り合い  
チーム力を高めませんか!?

稲田 博史 【稲ソトわ〜く漁技研】 ットLAB

海・気象, 対象種, 船, 機関,  
通信, 計器 ~ 重機(電気~油田),  
地形, 港, 社会情勢, 経営, 人  
を知る

## マルチな才能を要する仕事

IT・IoT・Digital Tech  
の活用も修得進行中

## 生活と生命を懸けて (「賭けて」ではナイ) 日々「実験」を重ねる 漁師

「実証」  
関連事項の新たな繋がりを  
観つけ(導き)出す人  
開発側から観ると→技術の「手離れ」へ

20260221(例) 第27回「北海道漁業士会 オホーツク・太平洋会議」

## 漁師とは何(者)か?

漁師仕事の特徴と社会的役割を考え、共に語り合い  
チーム力を高める 試行(志向)をやってみませんか!?

各地域の活性化に向けた活動展望も!!  
水産業ならではの取組みもアルバヤ!! 話素提供・進行

稲田 博史 ットわ〜く漁技研 代表【元 東京水産大学(→海洋大学) 大学院】

水産・漁業を解し、豊し、育もうとする人材との共育  
漁業の中のムリ・ムダ・ムラを省く技術の開発・普及に関する研究・教育  
漁具・生産装置・システムの設計、運用上の問題解決と技術移転による地域振興  
漁業生産技術の研究結果の現場実装と生産・流通・消費サイクルへの応用  
を目的に、漁業現場での活動を続けています。その成果は灯光活用・漁具設計  
を軸に「サンマ採受網」・「いか釣り」・「底網」・「定置網」・「釣り・延縄」漁業等の  
生産の合理化、労働安全の確保・軽労化および漁業管理に活かされ、国内外  
への技術移転に繋がっています。

## Eco-harmonic Fishing Technology

「魚を獲る」  
ということの  
意味を  
多面的に考える

### 今日の話の予備知識 1

日本の食糧自給率は先進諸国の中で  
際立って低く、その食糧の生産・移送  
に関わるエネルギーの殆どは輸入に  
頼る化石燃料です。

日本の恵まれた資源は「水」と「(やや  
老いたりともえども)人」、変化に富む「四季  
(風)」と「国土」、それらを囲む  
豊かな「海」と「水産物」です。

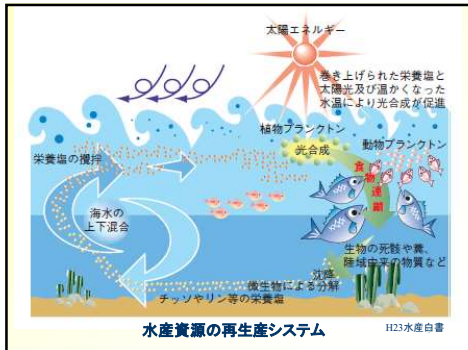
### 今日の話の予備知識 2

世界の魚の5割は「漁業」によって生産されて  
います。

食品を介して環境を食べている私たち。  
身近な海や田畑でとれる食材で健康に育ち、  
生活する、環境との調和。これが環境保全  
に繋がります。健全な海からムリなく、  
ムダなく再生産可能な生物資源を持続的に  
得る技術は奥深く、海と魚と人を知ると  
共に環境への配慮や経済のセンスが  
必要です。

# 風

## Buys Ballot の 法則



いのち⇔食べもの⇔いのち  
 (光・空気・水)  
**食べものは生命**  
**食糧と食料**

**食糧は殺生と奪の機能をもつ武器にも成り得る**

**国内生産のみで2,135kcalを供給する場合の食事メニュー一例**  
 ※現行基本計画の目標が達成された場合の試算1

**朝食**  
 白米1杯 (精米76g分)    焼きいも2本 (さつまいも2本・225g分)    ゆめ湯け1皿 (野菜90g分)

**昼食**  
 焼きいも2本 (さつまいも2本・225g分)    蒸かしいも1個 (じゃがいも1個・84g分)    味噌 (14g・46g分相当)

**夕食**  
 白米1杯 (精米76g分)    納豆1皿 (納豆115g)    焼き魚1切 (魚の切り身81g分)

**2時に1杯**    うどん (小麦35g/日分)

**2時に1杯**    みも汁 (みも10g/日分)

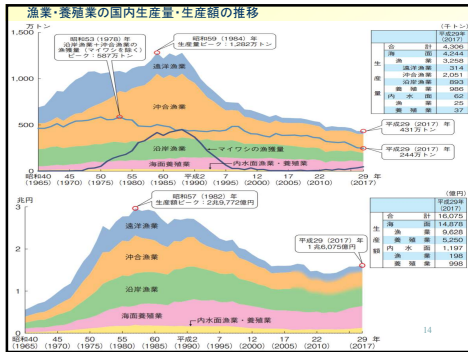
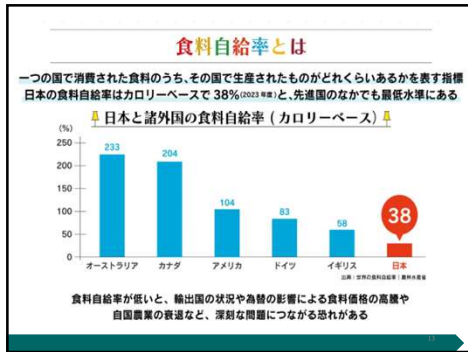
**4時に1杯**    納豆 (大豆36g/日分)

**6時に1杯**    牛乳 (牛乳32g/日分)

**7時に1杯**    たまご (鶏卵7g/日分)

**9時に1杯**    食肉 (肉類12g/日分)

OPFCプラス P:11(13)、F:11(29)、C:78(58) ※1内は平成22年度の値



**共に語ろう 『「漁師」とは何者か!?』**

自身を守り・地域を守る 妙案は!?  
 先ず、「問題」の適切な把握

**漁業の魅力を語る漁師**

「ウマクナイ」のその先は…!?

**地域の産業連関の維持**

浜の水揚げ場・造船場・鉄工場・電気屋  
 ・漁具屋・油屋・運送屋・仕込み屋  
 との共盛

**安全確保と軽労化**

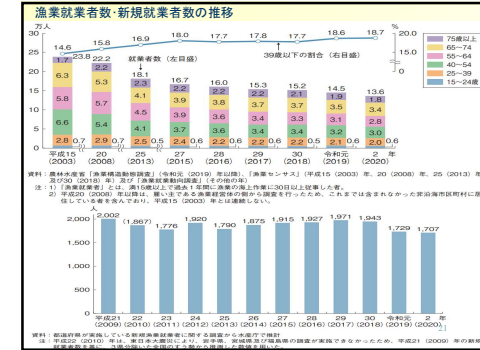
次代に繋ぐための協業・協働

## 競合より協合

「競(きそう)う」こと「協(かなう)う」ことの  
賢く・適切な活用

## 自然と寄り添って 生業(なりわ)う・生きる・活かされる

(旧 西洋流)自然の「征服」では無く  
自然の中で活かされる工夫  
こそが「漁師の仕事」と想う  
のですが…!?



## 漁業の魅力とは!?

漁師はカッコイイ!

次代継ぐ若者達へのメッセージ

♡に響く「ひと言」あれば  
👏を挙げ、その気持ちを  
お伝え下さい🙏

折角の機会  
皆で語り合いましょ!

## 漁業という産業の特徴

漁獲するまで  
所有者が明確でない  
回避・根付き資源を対象に  
産業としての生産効率を追求しつつ、  
対象資源や環境の保全を図るという、  
一見相及する条件を満たしながら  
経営的に成り立つことが、  
漁業には要求される。

漁業・漁村の機能

食糧生産 物質循環  
環境監視 環境保全  
基幹産業 文化基盤  
国境監視 Scapegoat

「地域」というキーワード

魚食を捨てることは、日本の  
Identity (主体性・独自性・個性) と  
自主性を捨てること

これは、漁業者だけの問題ではない  
でも、現場を覗いているのは、  
自然と向き合っているのは、漁業者だけ。  
漁業を残すには、食べて貰う必要がある。  
しかし、「食べろ」、「売れろ」に応じた「獲りクチ」だけでイイのか?  
「獲る・売る・食べる」の要求の違い  
→どのように協調するか?

輸入に頼る燃油を多消費して  
獲ったサンマ・いか・あじ・さばは

「国産」?  
「石油製品」?

知恵を使って「自給率」を高め、  
エネルギー消費を抑える必要は?

Eco-harmonic Fishing Technology

