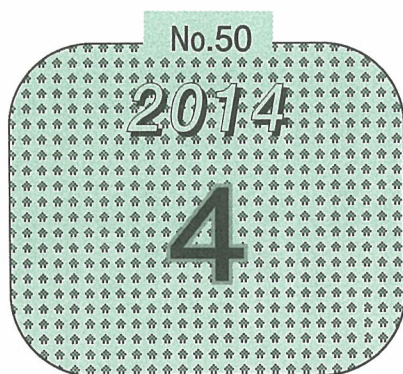




# 中日本給食だより



▲今を盛りに桜花の競艶



## 主な内容

- (1 面) 今を盛りに桜花の競艶
- (2～3 面) 今夏はウナギが食べごろ？  
ウナギ稚魚が豊漁  
必要な長期の保全策
- (4～5 面) 「フェアトレード」の ABC  
目的は公平な貿易取引  
児童労働防止も目的に
- (6～8 面) 深海魚・深海動物を食べる  
深海ブームを背景に  
新たな水産資源としても注目

## おいしいを、もっと食卓に。



テーブルマーク株式会社 名古屋支社

〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階

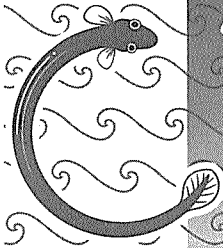
TEL 052-324-2010 FAX 052-324-2015

# 今夏はウナギが食べごろ？

シラスウナギの

漁獲量の推移

ウナギ稚魚が豊漁  
必要な長期の保全策



## ◆ウナギ稚魚が豊漁

昨年、一昨年は、シラスウナギの不漁でうなぎの価格高騰を招き、ちよつとした社会問題にもなり、そのニュースがメディアを賑わせました。ところが、今年は一転、シラスウナギの豊漁を伝えるニュースが相次ぎ、夏以降ウナギが値下がりする可能性も…との朗報が伝えられてもいます。

発端は昨年十二月ごろに報ぜられた新聞記事から。

「ウナギ稚魚、豊漁スタート 台湾・中国で漁獲量20倍 取引価格、昨年ピークの3分の1」といった見出しで、ウナギの養殖に使う稚魚（シラスウナギ）の漁がアジアで好調な出足を見せていることが伝えられました。

日本より漁期が早い中国、台湾では日本の十〜二十倍捕れているというこの現象に、十二月から九州などで漁が始まり、年明けから本格化する日本でも、「シラスウナギを乗せてくる黒潮が長らく、県沿岸から離れた場所まで流れている」ため、「台湾、中国ほど豊漁ではないが、このままいけば昨季を上回る豊漁が」見込まれ、漁獲量増加が期待されました。

果たして、一月には、「今シーズンのシラスウナギの漁獲量は、漁期半ばの一月中旬までで九トン程度と推定されており、去年の水揚げを上回るのは確実である」。三月に入ると、「春までの漁期を残し、主要な産地では、すでに昨年の漁獲

量を大幅に上回っている」状況で、「シラスウナギ漁回復の兆し」などと、各社いっせいにウナギ稚魚の豊漁を報じました。

日本国内のウナギ養殖業者は冬から春にかけて取るシラスを仕入れて育て、夏以降に出荷します。水産庁の調べでは、昨季に養殖池に入れられた稚魚は約十二・六トンだったのが、今季は二月上旬の時点で既に約十一・七トンに達しているとのこと、漁期の終わる四月までに昨季を上回るのは確実だとか。

◆価格にも反映  
こうした漁獲状況はただちに価格に反映します。台湾や中国では「取引価格は当初、昨年並みの一キロ

三百万円が始まったが、豊漁を受けて百万円前後まで下がっている」（輸入業者）といわれましたが、昨年の漁獲量を大幅に上回っている国内の主要な産地でも、昨年には一キログラム当たり二百四十八万円まで高騰した取引価格が、五十万〜六十万円に値下がりしたと報ぜられました。

この模様がわりに、「ウナギ稚魚『やつと正常』：豊漁で値下がり期待」などの新聞見出しがあらわれ、テレビでも「ウナギの稚魚が豊漁、今年は値下がりも？」「ウナギが今年は安くなる？」と値下がりへの期待感が大きく膨らんでいます。

◆資源枯渇から今後の動向  
こうした楽観的な見方に対して、「ウナギ豊漁」報道を鵜呑みにしてはいけません。現状は楽観を許されない」と、シラスウナギの豊漁報道に警鐘を鳴らす意見もあります。  
水産資源管理、水産資源

和風だし  
の素

**素材カ**

無添加  
天然素材

たつぷり！



鶏だし  
素材カ



いりだし  
素材カ



こんぶだし  
素材カ



かたおだし  
素材カ

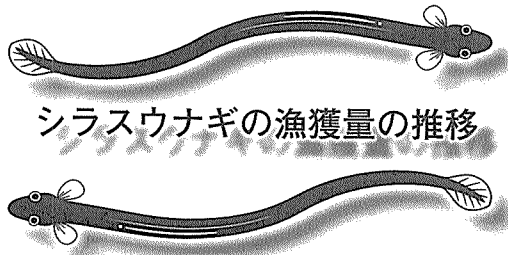
**理研ビタミン株式会社**

名古屋営業所 〒461-0005 名古屋市東区東桜2-13-30  
☎052(933)1041 FAX 052(933)1048  
ホームページアドレス <http://www.riken-vita.co.jp>

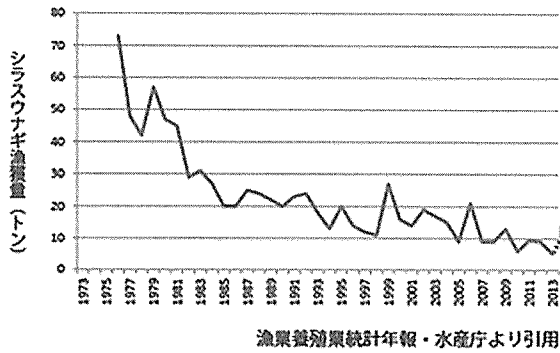
荷姿・500gチャック付袋×10=1ケース(4品共通)

解析が専門の水産学者、三重大学生物資源学部准教授の勝川俊雄さんは、次のように指摘します。

今季の漁獲量は、空前の不漁だった昨年を上回る見込みで、おそらく十五トンぐらいまで伸びそうとか。極度な不漁続きだったここ数年の中では比較的多い方ですが、それ以前のシラスウナギの漁獲量の推移を見ると、比較にならないほどの低レベルの漁獲量であ



シラスウナギの漁獲量の推移



ることがわかります。(グラフ「シラスウナギの漁獲量の推移」参照)。

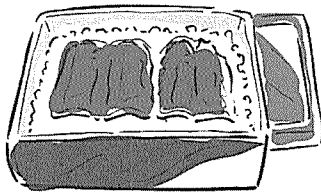
資源が枯渇した状態を基準にして、少しでも水揚げが増えたら「豊漁」とメディアが横並びで報道する。目の先の漁獲量の増減に一喜一憂するということは、あまりにも近視眼的な見方で、「日本の漁業・水産資源の持続性に対して長期的なビジョンが欠如していることを示している」との指摘も

あります。

今年なぜ豊漁なのか、理由は不明のままです。漁師(浜名湖の漁師)の間でも「何年か捕れない」といって捕れる波がくる」といった見方がされており、今後豊漁は期待できるのでしょうか。

「稚魚が豊漁となり価格も下がってきている。この先、かば焼きを安く食べられるようになるのでは…」と期待もありますが、お手ごろな価格でうなぎを気兼ねなく食べられるようになるまでにはまだ少々時間がかかりそうです。

稚魚は例年になく「豊漁」。土用の丑にお腹いっぱい食べることができると待ち遠しいものです。



「みんなと一緒に楽しく同じデザートを食べたい」そんな思いに応えたいと開発に取り組んできたのが、友だち(Friends)と一緒に食べるデザート(Sweets)です。【全13種類!】





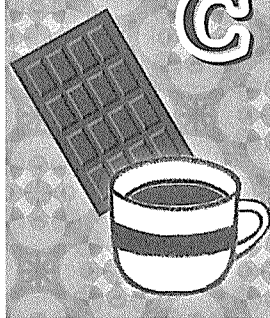

環境にめぐまれたここ山形から安心をお届けしていきます。  
フレンズスイーツ専用工場がスタートしました!

**日東ベスト株式会社** 名古屋支店 名古屋市熱田区千代田町17-8 食品ビル3F TEL (052) 682-2841



# 「フェアトレード」のABC

目的は公平な貿易取引  
児童労働防止も目的に



「公平貿易」これは「フェアトレード」の日本語訳です。フェアトレードは、衣服、雑貨、食材（コーヒー、カカオ・バナナ）などで普及が推進されています。その普及にどんなメリットがあるのか。その意義と目的を。

## ◆「コーヒー」一杯の値段

トールサイズのコーヒー一杯三百三十円。その中、コーヒー農家に支払われる金額はいくら？ あまり考えることのないコスト計算ですが、その額は三〜九円とか。こんなわずかな取り分でコーヒー農家は暮らせるのだろうか？

コーヒー生産国のほとんどはいわゆる開発途上国といわれる国々です。コーヒー豆の買取価格は、生産

現場とは遠く離れたニューヨークとロンドンの国際市場で決められますが、価格変動は激しく、その相場は必ずしも生産者の生活を保障するものではありません。「フェアトレードコーヒー」はこうした実情への取り組みが行われています。

フェアトレードでは、コーヒー豆の買い取り価格をグローバル化した市場だけに任せず、農家の生活や生産維持に必要な資金を見合わせて、適正な値段を決めて取引します。

「フェアトレード」への取り組みには様々なものがありカカオもその一つです。

## ◆カカオの悲劇

二〇〇一年四月、こんな

悲しい事件がありました。西アフリカのギニア湾で、十〜十四歳の子ども二百人以上を乗せた船が行方不明になりました。船に乗っていたのは、カカオ農園などで働くために近隣の国から連れてこられた子どもたち。不法だという理由で沿岸の国々はこの船の寄港を認めなかったため、船は一週間ほど海をさまよい、出発地の港町に戻ってきたとき、子ども数はわずかに二十三人。残りの子どもたちはどこへ行ってしまったのか分からず、海に捨てられてしまったのではないかと推察されました。

カカオは国際的な商品先物市場で価格が決められ、毎日変動していますが、この事件が起きたのは、カカオの市場価格が暴落した後

の事でした。こうしたカカオの不安定な取引価格と貧困から、西アフリカの一部の生産地域では、学校に通うことも出来ず、低賃金で毎日過酷な労働をさせられる子どもたちがおり、そうした子どもたちが人身売買によって農園に連れてこられ、奴隷として働かされていると、世界各国の報道が伝えました。

チョコレートの原料となるカカオの生産現場で児童労働が関わっていることが知られてから、「フェアトレードチョコレート」は、児童労働をなくそうと取り組んでいます。

## ◆「フェアトレード」とは

フェアトレードとは、「生産者が人間らしく暮らし、より良い暮らしを目指すため、適正な値段で作られたものを売り買ひする」仕組みのことです。「生産者が環境に配慮した方法で高い品質のものをつくり続け、安心して暮らしていけるように、適正な報酬を支払

自然の恵みをおいしくお届けします

# ニッカサラダ油

日華油脂株式会社  
NIKKA SALAD OIL

東京本社 〒104-8507 東京都中央区明石町 8 番1号 ☎03-5565-0455  
大阪支店・東京支店・九州支店  
名古屋営業所 〒460-0003 名古屋市中区錦2-18-19 ☎052-229-9685

い、長期的に安定した取引を行うもの」ともいわれま  
す。その基準には、労働者  
に適正な賃金が支払われる  
ことや、労働環境の改善、  
自然環境への配慮、地域の  
社会・福祉への貢献などが  
含まれ、「子どもの権利の  
保護」および「児童労働の  
撤廃」も盛り込まれていま  
す。

フェアトレードの始まり  
は比較的新しく、第二次世  
界大戦後の東欧の経済復興  
のため手工業品の輸入を  
行ったのがフェアトレード  
の考えの始まりと言われ、  
主な品目は手工芸品、衣服  
など、食品ではカカオ、コー  
ヒー、バナナなどがありま  
す。

◆フェアトレードの種類  
日本で見かけるフェアト  
レードには、大きく次の3  
つが挙げられます。

【国際フェアトレード認証  
ラベル(FLO)】

製品に対してフェアト  
レード認証をし、消費者に

ひと目でフェアトレード商  
品とわかりやすく伝えるこ  
とができる仕組みです。  
生産者に保証すべき金額  
など具体的に設定された国  
際フェアトレード基準が、  
製品の原料が生産されてか  
ら加工段階、完成品となる  
までの全過程で守られてい  
ることを証明します。製品  
一つから認証を受けられる  
ので大手企業も参加しやす  
く、多くの製品が認証され  
ています。

【世界フェアトレード機構  
(WFTO)マーク】  
WFTOには「100%  
フェアトレードの団体」つ  
まり、事業活動自体がフェア  
トレード基準を満たしてい  
る団体のみ加盟すること  
ができます。  
以前は、製品一つ一つを  
認定しているわけではない  
ため、団体広報物にマーク  
を使用することはできまし  
たが、製品につけることは  
できませんでした。しかし、  
手工芸品や衣料品にもフェア  
トレード品であることを

よりわかりやすく示すため  
に、製品につけられる「製  
品ラベル認証」も導入され  
ました。WFTOフェアト  
レード基準を満たし、その  
持続可能な団体の製品を意  
味します。

【その他のフェアトレード】

日本ではFLOやWFTO  
が広まる以前から、生産  
地の生産者と直接取引  
し、その生活を支援する企  
業や団体が多くありまし  
た。そのため、各企業・団  
体によって「フェアトレー  
ド」と定める基準は異なり  
ますが、前述のようなラ  
ベルがついていなくても  
「フェアトレード」と標記  
して販売していることがあ  
ります。フェアトレードの  
基準が、前述の認定よりも  
厳しく設定されている場合  
もあります。

◆児童労働とフェアトレ  
ードの関係

フェアトレードは「生産  
者の暮らしを支えること」  
を目指した取り組みです

が、基準の中には「児童勞  
働・強制労働の禁止」が盛  
り込まれていることから、  
児童労働から子どもを守る  
活動をしている団体でも  
フェアトレードを応援して  
います。例えば、ガーナの  
カカオ生産地域では、他の  
地域からの移住や引越しが  
頻繁にあり、新たな移住  
者が子どもを働かせること  
も少なくないため、「児童  
労働がない状態」を維持す  
る努力や取り組みを行うた  
め、フェアトレードのルー  
ルや仕組みからも児童労働  
がないことを目指していま  
す。

このようにフェアトレー  
ドには児童労働との関係も  
大きくクローズアップさ  
れ、ピタリな現実を変えて  
いこうとする動きが、始  
まっています。

(株)ニッコーは創業29年。無添加にこだわり続け、現在も安全・安心な食  
品作りをモットーにしています。

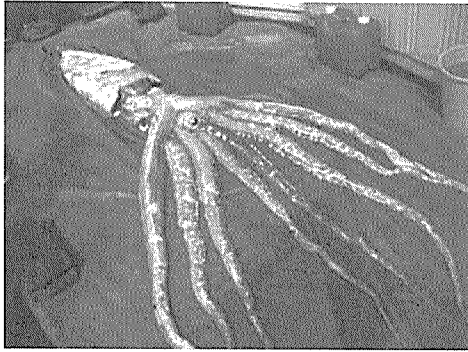
《主な商品》

とうふだんご(たれ付き)・・・国産大豆100%の豆腐と愛知県・奥三河鶏  
の鶏肉を使ったお団子に、酸味のある甘酢あんを絡めています。

株式会社ニッコー







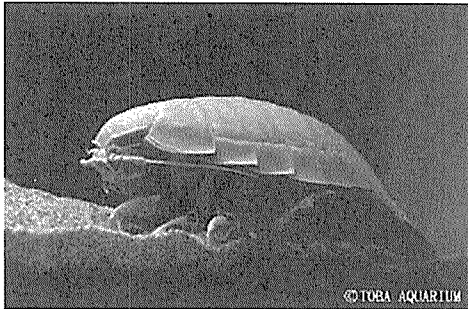
▲ダイオウイカ

にした番組が二夜連続で放送されたり、「深海の超巨大イカ」の全国ロードショーが展開され、民放テレビのバラエティー番組でも駿河湾などの深海で深海魚釣りが企画されるなど、再三「深海生物特集」が組まれ、お茶の間の関心を集めています。

深海生物で最も話題を呼んでいるのはダイオウイカとダイオウグソクムシ。

ダイオウイカは無脊椎動物としては最大級の生物といわれ、最近日本沿岸で相次いで捕獲され、三月には東京湾でも四十六年ぶりに捕獲されたというニュー

ダイオウグソクムシ▼



©TORA AQUARIUM

スも伝わりました。

また、ダイオウグソクムシは最大五十センチにもなる深海のダンゴムシとも言われる生物。極めて少食で飢餓に強いといわれ、鳥羽水族館（三重県鳥羽市）で二〇〇九年一月二日に五十五グラムのアジを食べて以来絶食をしている個体が話題になり、今年二月十四日に死ぬまで五年一カ月にわたる餌を口にしなければ例もありました。

◆深海魚・深海生物を食べる  
「深海生物は食べられるのか」といった関心や話題も上がります。

静岡県沼津市が面している駿河湾は水深二千五百メートルという日本一深い湾で、船で五分も行けば深海魚が獲れるという、まさに「深海生物の宝庫」。深海魚は水揚げされるものの、その見た目からかあまり市場には出回りませんが、沼津市をはじめ地域のスーパーではときに深海魚が食材として売られているそうです。

普段、あまり口にすることがない深海魚は一体どんな味なのでしょう？

先のダイオウグソクムシは食べられるのかどうか。食べたらどんな味なのか。「巨躯の割に肉が少なく、臭みも強いために食用には適さないといわれるが、地域によつては食用利用されるという。素揚げにする」と旨みが強く美味という話もある」といわれますが、「食べたらどんな味なのか？」そんな疑問から、様々な企画も各地で行われ、テレビで食べている様子が放送されたり、三月末には横

ほしえぬ  
10種ミックス(豆と穀物)

ガルバンゾー・えんどう・レンズ豆・あずき・大豆の五種類の小粒豆と、玄米・押麦・赤米・黒米・もち麦の5種類の穀物をミックスした商品です。

荷姿：1kg/6袋  
使用方法：そのままご使用いただけます



キューピー  
エッグフリーマヨネーズタイプ

卵不使用

独自の技術により、卵を使用せずに仕上げたマヨネーズタイプです。マイルドなコクがあり、サラダはもちろん幅広いメニューにご使用いただけます。

荷姿：1kg/10袋  
10g/40個×10袋



キューピーは「まめ活」をご提案します。

「まめ活」とは？



「豆をまめに食べる活動」の略

栄養たっぷりの豆をもっとたくさんの人に、日頃の食生活からまめに取り入れてもらいたいという願いを込めています。



キューピー株式会社 名古屋支店 052-733-1111

浜で試食をするイベントもありました。食べた人の感想は「エビのような味」だとか。ダイオウグソクムシは等脚類という節足動物。甲殻類の仲間ですから、そうした味覚を感じるのかも知れません。

「深海魚を食べる」というと、大事（おごごと）のようですが、食用にされる深海魚は結構あります。

アンコウ・タチウオ・ニギス・ムツ・キンメダイ・アカガレイ・スケトウダラ・ホキ…「これらが深海魚？」といった反問が出そうですが、いずれも水深数百メートルの海域に生息する魚類なので、りっぱな深海魚となります。

#### ◆食べられない深海魚

しかし、やはり深海魚は必ずしも食用になるものばかりではありません。

話題のダイオウイカは食用に適さないといいますが、その理由は、ダイオウイカは海中で浮力を得るために塩化アンモニウムを体内に

多く含むため、臭いがきつく、おいしいとは言い難いということにあります。

また、スポーツフィッシングの対象になる大型魚バラムツは、日本では食品衛生法で食用としての販売が禁止されています。その原因は、人が体内で消化できないワックスの含有量が多いため、中毒症状を引き起こすからです。

遊泳性深海魚は体内に脂質を蓄えていることが多く、中には油分としてワックスを含むものがあり、それを人体では消化できないため、これらの魚肉を摂取すると下痢や腹痛、皮ふのただれの原因となります。

「深海魚は食べられない」という印象が生まれるのは、魚の見た目からのイメージに加えて、深海という高圧の下で浮力を確保するために体全体を水っぽくしたり、脂肪を多く蓄えたりしている魚も多く存在するからかもしれません。

#### ◆新たな水産資源に

トロール網による底引き網漁では、高級魚と共に大量の深海魚が水揚げされることも多いのですが、市場価値がないものとして従来は破棄されてきました。しかし、近年は地産地消の観点からも各地で食用化が進められています。

一九七〇年代以降、新たな漁業資源として利用可能な深海魚の探索が活発に進められています。こうした調査によって、メルルサ・マジエランアイナメ・ハタハタなど多くの魚が食用魚として一般に利用されるようになりました。こうした輸入食用魚は、ポピュラーになるにつれ和名がつけられるようにもなり、たとえばマジエランアイナメは白身魚フライの切身などに重宝され、銀だらの代用品として「銀むつ」として以前は表示されていました。現在は、ムツとの混同を避けるために「メロ」という名前でも多く利用されています。

中層～深海域に多く生息するハダカイワシ科魚類もまた有望です。ハダカイワシの仲間は水分・脂肪過多のため食用には向かないと考えられてきました。しかし、食用として問題のない種類のものや、食用加工のしかたによって問題がないものがあることがわかり、新たな水産資源として注目されています。

このようにまだ見ぬ新たな未利用資源を活用する方法が日本だけでなく、世界各国で探られています。限られた地域では以前から食用とされていた深海魚が、いま改めて注目を集めている例や、深海魚専門の料理店も数は少ないものの人気を集めています。今は食用に適さないダイオウイカを食用にできないかと考える人もいるようで、将来、今は食べることができない種類の深海生物も新たな水産資源として世の中に流通する日が来るかもしれません。

中日本給食だより  
2014年 4月号 No. 50  
平成26年4月15日発行 単価50円  
編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会  
会長 青木昌博  
〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号  
富春ビル4F  
TEL (052) 682-6219 FAX (052) 682-8486

ホームページ随時更新中  
 <http://www.aigakuryu.com>  
[info@aigakuryu.com](mailto:info@aigakuryu.com)  
愛知県学校給食物資流通協同組合