

# 04 高級魚「クロダイ」が救う、日本の海の未来

大阪青山大学 健康科学部 健康栄養学科  
 國末ゼミ、蜂須賀ゼミ

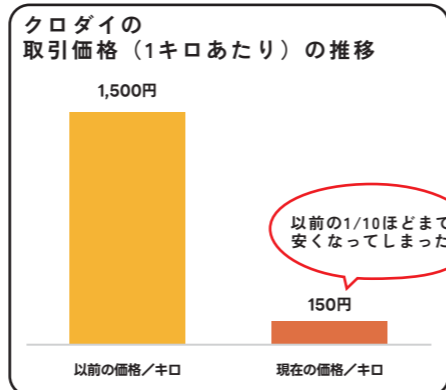
Challenge



## 直面している社会課題

### 高級魚の「もったいない」が海を壊している？

いま日本の海では、海水温の上昇などにより獲れる魚の種類が変化しています。本来獲れるべき魚が減り、漁師さんの収入減に繋がる一方で「クロダイ」が多く獲れています。クロダイは白身で美味しい高級魚ですが、過去の海洋汚染の影響で市場価値が低くなり、十分に活用されていない「もったいない」状況が続いています。しかも、クロダイは瀬戸内海の養殖カキなどを食べてしまうため、その食害も問題に……。地域で獲れる魚の価値を高めることは、海洋資源の有効活用と漁師さんの収入改善につながり、持続可能な漁業の実現に寄与すると考えました。



## 解決のための取り組み



### 箕面市内20校14,000食の給食を提供

大阪青山大学の國末ゼミと蜂須賀ゼミでは、クロダイの真の魅力を再発見し、再び「大人気の魚」にすることを目指しています。瀬戸内海に面する岡山県日生町に現地調査し、その美味しさを体感。地元箕面市の学校給食へ提供するプロジェクトを実施しました。結果は子どもたちから「すごく美味しい！」と大好評。まずは多くの人にクロダイの味を知ってもらい、需要を増やすことで漁業環境を改善し、海洋資源を無駄にしない仕組みを作っていきます。

#### # 知っておきたいキーワード

- # クロダイ(𩺰)
- 日本各地に生息する魚。おいしく、釣り人に人気の魚。
- # 食害魚
- 養殖カキや海苔を食い荒らす魚。クロダイの異常増殖が問題化？
- # 食育
- 日々の食事や、学校給食を通じた栄養・食文化教育。

## わたしたちの活動



CHECK 1

### クロダイを使ったメニュー開発

給食で提供するメニューの開発を実施。6つのメニューを用意し、最終的に給食として提供したのは、「クロダイのスパイスフィッシュコフタ」。スパイスを練り込んだ揚げ料理のため、お魚が苦手な人にも食べやすく、クロダイにいい印象を持ってもらえるように考えました。



CHECK 2

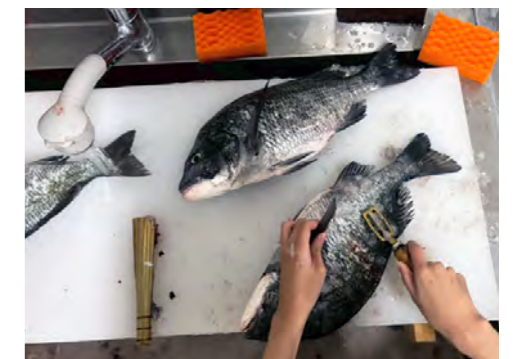
### 小学校・中学校にて動画を使った食育活動

クロダイの給食メニュー提供の際、どのような問題が起きているのかを、動画を使いながら講義しました。小学校では、低学年・中学年・高学年で、動画や説明を変え、どの学年にもわかりやすいように工夫。

## こんな未来を目指しています

### 一口の「おいしい」が、豊かな海を守るサイクルへ

クロダイをきっかけに、誰もが海洋資源の現状を知っている未来を目指します。「この魚が美味しいから、海をきれいに守りたい」という意識を広げたいと考えています。私たちがクロダイを食材として積極的に選ぶことは、個体数の適正な管理につながり、結果として海洋環境の保全に貢献することにもつながります。そのために、今後は学生がクロダイを使った料理を考案し、そのおいしさや魅力を発信します。おいしく食べることが、海を守ることにつながる。食と環境がハッピーにつながる循環を、当たり前ものにしていきたいと考えています。



## 投票先からメッセージ



### 君の「いただきます」が、海を守る。

日本は世界に誇る「魚食（ぎょしょく）文化」の国です。今、世界中で魚の人気が高まっているのに、残念ながら日本では魚を食べる量が減っています。でも、まずは「魚は美味しい！」を知ってもらうことから全てが始まります。美味しいクロダイをみんながたくさん食べる。それだけで、漁師さんが助かり、海の状態が整い、未来の資源が守られます。私たちと一緒に、美味しく、賢く、海を救いませんか？

大阪青山大学 國末ゼミ、蜂須賀ゼミ一同