

磐食プレス

取り戻そう食の健康

ジャーナリストスクール1日目、我々はいわき食彩館株式会社と福島県漁業協同組合連合会を取材した。双方とも、原発事故の影響に苦勞していた。食の安心への道のりはまだ遠い。

「安心感」のために

いわき食彩館株式会社 松崎康弘さん



▲地元の食を紹介する企画も行っている松崎さん

「いわき食彩館株式会社」はいわき市の町中にある。ラトブからも近い。地元いわき市を中心とした特産品の販売をはじめ、地産地消を推進する活動を行っている。代表取締役である松崎康弘さん(56)に話を聞いた。

「農家の人達が安心して生産できるよう、放射線の測定など様々な事業を行ってきました。安全性が確認できても、安心感が戻らないのが現状です。同じいわきに住ん

でいながら、いわきの食品を食べようという方多いですね。消費者にも安心感はまだ戻って

私達いわき市民に求められていることは、安全性を確認できる知識と安心感を持てる心の余裕ではないだろうか。

ません」

いわき市民に地元の食べ物を安心して食べてほしいと、松崎さんは訴える。

地産地消を推進するのは、地元で食べるのが安心安全でおいしいからだ。地元の食べ物を地元で消費する。一見簡単そうなことだが、なかなか実現できていない。一般的に地産地消といえば、各家庭で地元の食材を扱う方法と、学校給食などで地元の食材を扱う方法の2通りが考えられる。

給食の食材を地元産にできないのは、「安定した供給」「安定し

地産地消 まずは家庭から

意見

だったり、数が少なかつたりする。形が不揃いである出荷する箱に多く詰めることがで

「価格」の維持の困難さが原因だ。地元でつくる野菜は形が不揃い。同じものを供給するためにには大規模生産地から輸送費をかけて運んでくる必要性がある。つまり流通の問題につきあたる。しかし、給食での使用が困難であつても、各家庭で地元の食材を使うことは可能だ。いわき市民のみなさんには、是非いわき市のおいしい食材を食べてほしいと思う。(鈴木)

いわきの魚は安全です。

JF福島漁連 澤田忠明さん



▲漁業への思いを語る澤田さん

福島県漁連指導課の澤田忠明さん(30)から、福島県の漁業の現状について話を聞いた。現在の福島県の漁業は、津波により、多くの漁船・港・水産加工場などが被害に

遭い、復旧は完全ではない。さらに、放射能への不安によって全面的な操業には至っていない。近海の試験操業は継続しているが、放射能に対する消費者の理解がとぼ

復活させたい「常磐もの」

震災前から福島県の漁業には課題があつたという。若者の漁業従事者が少なく技術の継承が難しいと心配されていた。指導課の澤田さんにとつては切実な課題だ。震災後の津波被害・放射能汚染は新しい課題を付け加え



▲水産会館で飾られていた「復興旗」

しいため、福島の魚は敬遠されているという。澤田さんは「地元の人でも、簡単に手が伸ばせない人もいるようだ」と語る。



「絶品! スイーツもろこし」
いわき食彩館を取材した際、「バナラッシュ」

た形となつた。だが、明るい見通しもある。「漁連独自でカツオフレークの缶詰を開発するなどの取り組みもしました。近海ものでも1000ベクレルを超える魚種はほとんど出ません。2、3年後には近海での出荷制限もなくなると思っています」
「いわきの近海には『常磐もの』と呼ばれるヒラメ、カレイが築地市場でも高い評価を受けてきました。1日でも早く、復活させたいと思います」
原発事故発生直後、テレビやラジオでは1時間おきに県内各地域の空間放射線量が公表された。通常番組編成になつた後でもし字幕で公表された▲事故からはテレビで耳になくなくなつた。一方で県内紙では市町村よりも細かい区分で分かれて記載されている。むしろ「3年前と比べてこんなに放射線量が下がりましたよ。」というアピールになつていない。しかし、そのアピールは地方新聞のため福島県内しかアピールする事が出来ない。全国的にアピールできていないのだ。県産物の放射能値が基準以下になつたのに、福島県産物を敬遠している人がいる。復興真っ最中のフクシマを多くの人に知ってもらうことも、福島の課題だと思ふ。(吉竹)