

# 子供たちが釣ってみた！売ってみた！海のおしごと体験 サカナバッカ×西伊豆町「ツッテバッカの旅」開催報告

～日本漁業の魅力と課題を、今こそ子供たちに伝えたい～

「生鮮流通に新しい循環を」をビジョンに掲げる株式会社フーディソン（本社：東京都中央区、代表取締役 CEO 山本徹、証券コード：7114、以下フーディソン）と「ツッテ西伊豆<sup>※1</sup>」を企画運営する西伊豆町（所在地：静岡県賀茂郡西伊豆町、町長：星野 淨晋）は2023年10月8日（日）～9日（月・祝）に、首都圏の小学生を対象とした海のおしごと体験ツアー「ツッテバッカの旅」を開催致しました。当日は5組のご家族がツアーに参加し、ツッテ西伊豆の仕組みを活用して西伊豆町の漁師さんの船で釣りを体験。釣った魚に自ら血抜き・氷締めなどの鮮度処理を行ったうえで、産地直売所「はんばた市場」で地域通貨と交換しました（買い取りを体験）。さらにその魚をはんばた市場からフーディソンが運営する魚屋 sakana bacca（以下サカナバッカ）中目黒へ配送し、一般のお客様への接客・販売にも挑戦しました。体験ツアーの様子は次ページ以降で写真と共にご紹介しております。



<釣り船の上で船長たちと記念写真>



<釣った魚とPOPを並べて魚屋さん体験>

## ■ツアー開催の背景：日本漁業の魅力と課題を、今こそ子供たちに伝えたい

日本の漁業は漁獲量や就業者数の低迷、そして直近ではALPS処理水の海洋放出による風評被害で海外からの買い控えが起こるなど、多くの課題を抱えています。しかし地域ごとに四季折々の旬があり、漁獲や流通、加工、調理にさまざまな歴史・技術のある日本漁業は、世界レベルでも魅力に溢れており、未来へ繋げる必要があると考えています。そこで今こそ日本の子供たちに、現場でのリアルな体験を通して学び考えるきっかけにしてもらいたく、本ツアーを開催しました。フーディソン、西伊豆町は、今後も子供たちに日本漁業の魅力や課題を伝える取り組みを実施してまいります。

## ■ツアー参加者さまの感想

- ・魚を釣ることや売ることの大変さがわかりました。買い取りされてお金（地域通貨）が手に入るのが嬉しかったです。（小学5年生）
- ・釣りがもっと好きになりました。買い取り体験は、働いた実感をもてました。魚が（サカナバッカで）全部売れて嬉しかったです。どれも簡単に見えるけど、やると難しかったです。（小学5年生）
- ・魚が海から食卓に上がるまでの過程がよくわかり、大変勉強になった。子供にも何を食べているのか、しっかり分かった上で食べてもらいたいと思った。販売体験は雨で売るのが難しそうだったが、お金を稼ぐことの大変さも分かってもらえて良かったのではと思いました。（小学1年生の保護者）

■フーディソン代表 山本徹のコメント

子供たちは船で魚を釣り、その魚をさばいて料理し、美味しくいただきました。さらには自分たちが釣った魚を産地市場で地域通貨と交換。その魚をサカナバッカを通して販売することにも挑戦しました。こうした一連の体験は、子供たちが食のサイクルを理解する絶好の機会となります。食材がどこから来て、どのような過程を経て私たちの食卓に上がるのか。それを知ることは、食べ物や漁業関係者に対する感謝やリスペクトを育む基盤となるでしょう。このプログラムは、子供たちの成長と地域の資源をつなぐ可能性を秘めています。今後はより多くの地域や食材、職人の技を組み入れ、多様な体験を提供していくことを考えています。また地域との連携を強化し、持続可能な観光や教育のモデルを築いていくことを目指します。本プログラムを通じて、各地域独特の魅力を参加者が再発見してくれたら、本当に嬉しいです。

■西伊豆町役場 ツッテ西伊豆担当者 松浦城太郎のコメント

今回のプログラムに参加してくれた子どもたちの楽しそうな顔を見て、漁獲から水揚げまでを擬似体験できるツッテ西伊豆の食育コンテンツとしての有用性を再認識しました。それに加え、子どもたちが自分で釣った魚を店頭で販売する体験をしたことで、魚食に対する理解がより深まったのではないかと思います。魚食離れが深刻化する昨今、魚について親子で楽しく学び、美味しく食べられるこのプログラムが、魚食離れだけでなく、都会と地方をつなぐ架け橋になってくれることを期待しています。

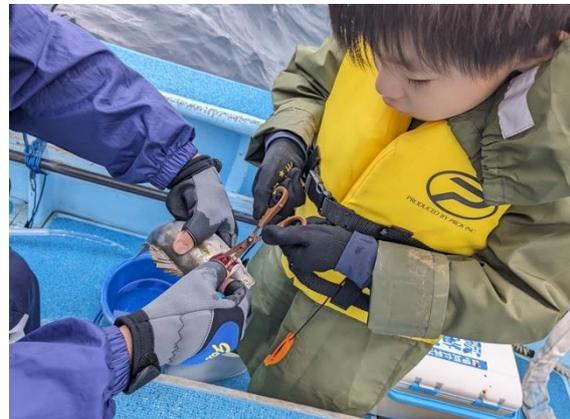
■体験ツアーの様子

<漁業体験：10月8日（日）静岡県・西伊豆町各所>

朝6時に西伊豆町・仁科漁港へ集合し、漁師さんが営む釣り船「龍海丸」に乗って海釣りに挑戦。漁師さんに釣りや鮮度処理の方法を教えてください、漁業の楽しさ・大変さを学びました。釣った魚の約半分は産地直売所「はんばた市場」へ持ち込み、地域通貨での買い取りも体験。お子さんたちは、初めての“自分の稼ぎ”に感動しながら、さっそくお土産購入に活用していました。はんばた市場で買い取ってもらった魚は、サカナバッカ中目黒が仕入れる形で店舗へ配送。残った魚は、お子さんたちが3枚おろしに挑戦し、唐揚げにしてご家族で美味しくいただきました。（一度解散）



<自分で釣った魚に満面の笑顔！>



<鮮度管理（血抜き）にも挑戦>



<釣った魚を地域通貨と交換>



<自分でさばいて美味しくいただきます>

<魚屋体験：10月9日（月・祝）東京都・目黒区 サカナバッカ中目黒>

正午にサカナバッカ中目黒へ再集合し、サカナバッカのユニフォームに着替えて接客・販売体験へ。自分で釣った魚の魅力を、各々がPOPで表現しました。魚のサイズや在庫の状況によって価格を変更するなど、子どもたちが独自の工夫を凝らす姿が印象的でした。「商売の楽しさと大変さがわかった」と子どもたちが話してくれ、保護者の方たちからは「こうした体験をまた企画してほしい」「次回は加工食品づくりや、子どもたちだけの宿泊体験会もぜひ」というお声をいただきました。



<子どもたちが作った売り場で集合写真>



<自分の魚の魅力を伝えるPOP作り>

#### ■ sakana bacca について (<https://sakanabacca.jp/>)

sakana bacca（サカナバッカ）は都内に8店舗（中目黒、都立大学、中延、エキュート品川店、五反田、エキュートエディション新橋、グランスタ東京店、グランスタ丸の内店）を展開する魚屋です。日本の豊かな「魚食」の文化を一般の方にも広く伝えたいという想いから、日本の風景から減りつつある街の魚屋をモダンにアップデートし、食べて美味しいだけでなく、魚を知り、体験できるお店作りを目指して、東京ではあまり流通していない魚種や高鮮度の鮮魚を産地や市場から仕入れています。SNSやECなども活用し、オンラインとオフラインを掛け合わせた新しい購買体験を提供することで魚離れの進む若い世代も含め幅広い世代にご利用いただいています。

#### ■ ツッテ西伊豆について（※1）(<https://hanbata.com/tsuttenishiizu/>)

観光客や地元の釣り人が提携遊漁船に乗って釣った魚を、西伊豆産地直売所「はんばた市場」で、電子地域通貨「サンセットコイン」と交換する取り組みです。西伊豆町が課題とする「観光還流の促進」と「漁師不足による漁獲量低下の解決」を目的に、2020年9月にスタートいたしました。観光客や釣り人の釣った魚を自治体が主導して買い取る企画は、日本初となります。

#### ■ 株式会社フーディソンについて (<https://foodison.jp/>)

創業メンバーとして上場まで果たした医療介護系の会社を辞めた山本徹が、ある三陸のサンマ漁師から「船のガソリン代も稼げない」「息子には漁師を継がせたくない」という話を聞いたのをきっかけに水産業に問題意識をもち、2013年4月に当社を設立しました。現在は「生鮮流通に新しい循環を」というビジョンを掲げ、飲食店向け生鮮品EC『魚ポチ』、いつも新しい発見のある街の魚屋『sakana bacca』、フード業界に特化した人材紹介サービス『フード人材バンク』を展開しています。

#### ■ 西伊豆町について (<https://www.town.nishiizu.shizuoka.jp>)

伊豆半島の真西に位置し、駿河湾と天城山に抱かれた自然豊かな町。人口は約7,000人弱で高齢化率が静岡県で最も高い過疎の町。2020年に始まった「ツッテ西伊豆」を皮切りに、海業振興に力を入れています。

役場所在地：静岡県賀茂郡西伊豆町仁科401番地の1

町長：星野 浄晋

電話：0558-52-1111 FAX：0558-52-1906