

丘漁師組合が広げる[海の課題に取り組む「素人プロ」]の輪。  
世界12拠点に展開するFabCafeの名古屋店「FabCafe Nagoya」が  
低利用魚🐟を利用した新メニューを開発。10月1日より提供スタート。



株式会社On-Co(本社:三重県桑名市)が取組む、海の課題を知り、活動する人を増やす【丘から海を考える「丘漁師組合」】プロジェクトに共感した「FabCafe Nagoya」が、低利用魚を利用したメニューを開発。10月1日より提供を開始します。丘漁師組合では、海の課題に取り組む「素人プロ」を増やすべく今後も活動を続けます。

#### ■今回取組む海の課題 「未利用魚・低利用魚問題」

海面漁業や内水面漁業などを合わせた総水揚げ量のうち、約3割～4割が未利用魚として廃棄されていると言われていています。この状況は、ただでさえ不足している日本の水産資源の大きな損失でもあります。また、未利用魚を廃棄することは、漁獲従事者の利益減少することにもなります。未利用魚の活用は、フードロスの防止、そして漁業従事者の利益を確保することで獲りすぎを防ぎ、持続可能な漁業への一歩に繋がります。

#### ■FabCafe Nagoyaで提供する低利用魚メニュー

- ・商品詳細: 白身魚の包み焼き 980円(税込)  
※その時期の旬の魚を使用。10月1日からは、ニベを使用。
- ・提供期間: 2021年10月1日(金)より提供開始。  
来春まで提供予定。
- ・提供場所: FabCafe Nagoya(名古屋市中区丸の内3-6-18 RAYARD Hisaya-Odori Park内)

#### ■メニュー開発に至った経緯 日々の課題の投げかけが、行動の種に。

[丘漁師組合]の発起人であり、当社代表の水谷が、日頃のコミュニケーションから、海の課題を発信。その課題に触れ、FabCafe Nagoyaのカフェマネージャー甲斐慶太さんが、海の課題に興味を持ち、飲食店である自分たちができることを取り組みたいと、店舗の新メニューとして低利用魚の活用を決定しました。

生産地と消費地の懸け橋となることで、お客さまにより深い"美味しい"を届けることが可能になるという点にも、FabCafe Nagoyaだからこそ、ただの美味しいではない体験を届けられるというクリエイティブなところが共鳴し、本企画がスタートしました。

## ■丘漁師組合の取組み・役割 海の課題に触れ、メニュー開発までの流れ

- 1.魚に関する認識をアップデートさせる
- 2.自主的に取組が進む仕組みをつくる
- 3.現地に足を運ぶ機会をつくる。生産地と消費地の相互理解を深めるキッカケづくり。

1.魚に関する認識をアップデート～飲食店で、魚は扱いづらい～  
→魚は、調理・保存方法や臭いなど、扱いづらいというイメージ  
→現在は、加工技術も進み飲食店で扱いやすい形で提供が可能  
→情報を知ること、取組が進む。(FabCafe Nagoyaもこのケース)

2.自主的に取組が進む仕組みをつくる  
→丘漁師は「卸」ではない。両者がやりとりできる関係をつくる。  
→関係性ができれば、勝手にものごとが進む。

今回も、FabCafe Nagoyaメンバーと、漁師の方が直接やり取りできる環境を作り、 仕入れ量、金額などは直接相談してもらいました。

3.関係性を深め、生産地と消費地の相互理解を深める  
→取組みの熱量を上げるためには、リアルな体験も重要  
→現地を訪れ、直接コミュニケーションを取ることで、両者の関係性も深まる

FabCafe Nagoyaメンバーも9月24日(金)に、魚の提供元である三重県鳥羽市の漁師 浅尾大輔さん、加工元の有限会社伊勢志摩冷凍 石川隆将さんのもとを訪れ、対話を重ねました。



漁師の浅尾大輔さんにインタビュー



実際に船にも乗り、漁場へ



加工元の伊勢志摩冷凍にも訪問

### ■FabCafe Nagoyaのカフェマネージャー 甲斐慶太よりコメント

「ニベ」を試食した際、こんなに美味しいのに、市場に出ていないのかと驚きました。FabCafe Nagoyaは、多種多様な人が来店して下さいます。メニューを通して「低利用魚の魅力」を啓蒙できる機会になると考えました。また、実際、漁師の方にお話を伺い、加工場も見学させて頂くなかで、現場の想いや、魚が届けられるまでの過程や大変さを初めて目の当たりにし、この課題や現状を多くの方に知ってみたいと感じました。

海洋問題は社会的に大きな問題、課題となっています。まず、私たちができることとして、海の資源を美味しく提供すれば、人も海も豊かになると私は思います。

### ■低利用魚の提供元である漁師 兼 有限会社伊勢志摩冷凍 浅尾大輔さんよりコメント

「売り手」「買い手」という関係性ではなく、「仲間」になれるのが「丘漁師組合」。飲食店の方が現地視察にくることも増えていますが、「仕入れる物としてどうか」という視点で来られることが多い。「丘漁師組合」を通じてきてくれるメンバーは、もちろんそこもあるけれど、海のことを知って一緒になんとかしたいこう思ってくれてるメンバー。この関係性を築けるのはとてもありがたいことだと感じています。「丘漁師組合」と連携することで「美味しい魚」そして「海のこと」を生活者に届けていける。海の課題も解決しながら、面白い取り組みを増やしていけるのではと期待しています。

### ■丘漁師組合 発起人 水谷岳史よりコメント

海の課題解決をみんなで取り組むために、丘漁師組合を作りました。丘にいる私たちの意識や行動が変わることで、解決できる課題はたくさんあります。まず海の状況や課題を知ってもらうことが行動に繋がる第一歩。これからも丘漁師組合として海の情報をたくさん発信していきます。みなさま、一緒に持続可能な海について考えましょう！

## ■今後の展開

FabCafe Nagoyaのように、海の課題に取り組む「素人プロ」が増えるよう活動を続けていきます。また、本取り組みのように「課題を投げかける」ことで、「社会が課題解決へと動く仕組み」をつくることできれば、海の課題に限らず、様々な分野に活用できます。社会課題解決の1つのモデルとして確立し、他の社会課題分野への活動へと広げていきたいと考えています。

## ■丘から海を考える[丘漁師組合]とは

素人プロとして、海の課題解決に取り組む人々が増える仕組みをつくる

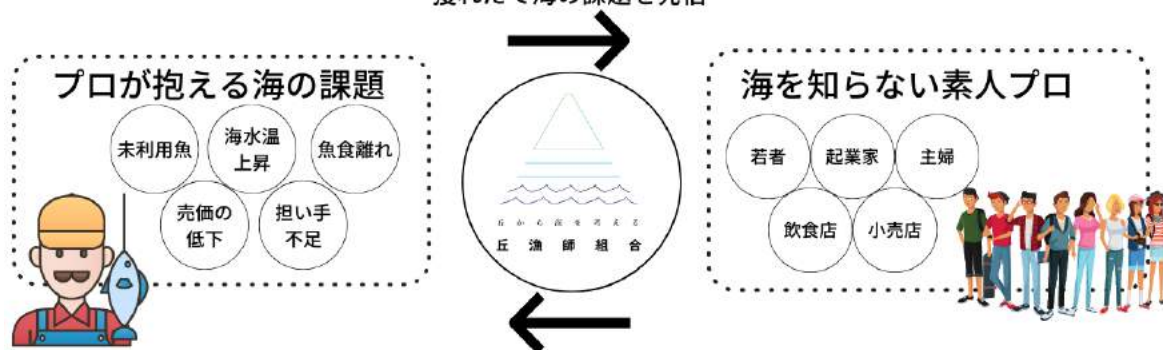
SDGsなど、社会課題に関する意識が高まる一方、実際に行動に移している人は1割程度という調査結果が出ています。

(株式会社ネオマーケティング 2020年12月22日発表「SDGs個人での取り組みに関する調査」参照)

世の中に溢れる社会課題の解決を進めるには、

- ・個人一人ひとりの行動
  - ・課題の当事者ではない人々が、どれだけ課題に関心を持ち、アクションを起こせるか。
- が重要だと当社は考えています。丘漁師組合では、「海」の課題に対して、海のプロではない、一般市民の方がアクションを起こすキッカケづくりを行っています。

獲れたて海の課題を発信



海の課題に興味をもった「素人」を海のプロにつなげる

## ■FabCafe Nagoya URL: <https://fabcafe.com/jp/nagoya/>

FabCafeは、人々の創造性を引き出す場として、2021年10月現在世界8カ国、12拠点とグローバルに展開しています。人が集うカフェに、UVプリンターやレーザーカッター等のデジタルものづくりマシンを設置。“デジタル”と“リアル”の壁を自由に横断し、未来のイノベーションを生み出しています。FabCafe Nagoyaは、国内4拠点目の場所として2020年9月に「Hisaya-odori Park(ヒサヤオオドリパーク)」にオープン。地域のクリエイターやアーティスト、研究者、企業とともに、食、アート、バイオ、AIから教育まで、ものづくりの枠を超えた多様な活動を行なっています。

## ■株式会社On-Co 【代表:水谷岳史/藤田恭兵 | 所在地:三重県桑名市西別所1375】

ミッションは、関わる人々の主体性向上させ、挑戦が溢れる面白い世の中をつくること。

[事業活動]

- ・空き家を借りて挑戦したいことがある人の想いを可視化して貸主を募集する [さかさま不動産](#)
- ・社会のタッチポイントを増やし相互理解を深められる企業を増やす「ローカルPRスクール」
- ・社会に対して、自ら行動を起こす人を増やす「丘から海を考える「丘漁師組合」」

## ■本件に関するお問い合わせ

PR担当:尾方

TEL ☎: 070-8375-3735

mail ✉: [support@on-co.co](mailto:support@on-co.co)

プレスキット: <https://bit.ly/3CECrDy>