

最寄りの駅ビルの地下食品売り場には魚屋が2軒あり、全国の新鮮な魚介が毎日店頭に並ぶ。「さあ今日のオススメ！ 旬でうまいよ」と店先で山積みのかきやイワシを眺めていたら声をかけられた。そう言われるといつもホイホイ買ってしまう。

魚介料理の思い出は、津軽の祖母の食卓風景が多い。湯通しすると鮮やかな緑に変わる生ワカメは、初夏のころ。夏の山菜「ミズ」と合わせたアワビの水物は、お盆で親戚が集まるときの定番冷菜。冬ごもり前には秋採れ山菜と餅米と紅サケで飯寿司をたるに仕込み、年越し目前には、魚屋さんが運び込んだ新巻鮭やマダラを次々と捌きながら刺身や昆布締め、じゃつぱ汁などの正月料理に仕立てていた。

水産研究者や全国各地の漁協の皆さんにお話を伺うとき、最近特に増えた話題は、海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化だ。今年の夏は大げさでなく人生で一番暑かった。気象庁によればここ100年当たりの年平均気温は1.35度の割合で上昇というのだから、魚の産地はもちろん、漁獲時期や量が変わるのは当然だろう。今、北海道ではブリがよく獲れるが、サケやサンマが不漁だと聞き、かつての大衆魚の高騰はニュースにもなっていた。季節とひも付く私の魚料理の記憶も、近い将来、現実離れた昔話になるかもしれない。

果たして「旬」とは何だろう。辞書には、「魚介類や果物などの味が最もよくなる出盛りの時期」とある。毎日変わる自然環境のなかで育った（育てた）食材が食べごろを迎え、収穫され、出荷されて初めて旬に触れることができる。それを私たち消費者が先回りして時期や品物を指定して求めるのは、傲慢な気がしている。いつ何を食べるかより、限りある食資源を得られるほうがずっと尊い。そこに食の楽しみという付加価値をもたらすのが旬だ。その豊かさに感謝し、私は今日も旬との出合いを探しに魚屋に出かけていく。



料理家・弁当コンサルタント
野上 優佳子

のがみ ゆかこ
「食・健康・地域」をキーワードにメディア出演や講演、商品開発アドバイザーなどで活躍。働く母目線の実用的レシピやアイデアが好評で『学童弁当 月～金の5日間×6週間、30日分のマラソンレシピ』（小学館クリエイティブ）他著書多数。株式会社ホオバル代表。

旬は寝て待つ

水産庁資源管理部管理調整課
資源管理推進室 室長

赤塚 祐史朗



●あかつか ゆうじろう●
岐阜県出身。東京大学大学院卒業後、
2002年水産庁入庁。国際課課長補佐
(企画班)、管理課課長補佐(TAC班)、在
アメリカ合衆国日本国大使館一等書記官
栽培養殖課課長補佐(総括班)などを経て、
24年7月から現職。

水

産庁は、水産資源の適切な管理と水産業の成長産業化を両立させ、漁業者の所得向上と年齢バランスの取れた漁業就業構造を確立することをめざして水産政策の改革に取り組んでいます。日本の漁業生産量は長期的な減少傾向にあり、国民に対して水産物を安定的に供給していくために歯止めをかける必要があります。

このため、漁業法の下、MSY(最大持続生産量)を達成する水準に水産資源を維持または回復させることを目標とし、目標達成のための手法はTAC(総許容漁獲量)管理を基本とする制度が創設されました。また、漁業法に基づき定められた資源管理基本方針の下、2030年度までに漁業生産量を444万^{※1}トンまで回復させることが目標とされました。

目標と達成までの工程を図解化したものがロードマップです。水産庁は、23年度までの目標と工程を示した「新たな資源管理の推進に向けたロードマップ」を20年9月に公表し、取り組みを進めました。

その結果、資源評価対象種の拡大、新たなTAC資源の指定を含むTAC管理の推進、IQ(漁獲割当て)管理の展開、資源管理協定への移行の完了などの成果を得ました。一方で、関係者との意見交換などを通じて資源管理を進めていくうえでの課題が浮かび上がりました。これらを踏まえ、24年度以降を、課題解決しながら資源管理の高度化・安定化を図る段階と位置付け、30年度までの目標と工程を示した「資源管理の推進のための新たなロードマップ(新ロードマップ)」を24年3月に公表しました。内容は次のとおりです。

①資源調査・評価では、評価の高度化と精度向上に資する調査の強化を図ること、MSYベースの評価をおこなう資源数を30年度に45程度とするなどを示しました。

②TAC管理では、MSYベースの評価がされている水産資源の6割以上で資源量をMSY水準以上をすることをめざし、25年度までに海面漁業生

産量^{※2}の8割がTAC管理されている状態とすること、TAC資源について管理を円滑に進めるうえでの課題解決を図ること、TAC導入は資源評価の進捗状況、漁業経営や地域経済上の重要性、資源の動向などを踏まえ優先度に応じて推進し、関係漁業者との丁寧な意見交換を踏まえ、管理の段階的導入により課題解決を図りながら進めていくことなどを示しました。

③IQ管理では、実施状況を検証し運用面の課題解決を図ること、関係者との調整の下でIQの効果的な活用を推進すること、大臣許可漁業におけるIQ管理を拡大することなどを示しました。

④漁業者による自主的な資源管理では、資源管理協定の効果検証と取り組み内容の改良などに関するガイドラインを25年度に作成し、検証で「効果あり」と判断された協定の割合を28年度に8割とすることなどを示しました。

⑤遊漁管理では、クロマグロは管理措置の強化・高度化を推進したのち、管理の運用状況や定着の程度を踏まえTAC管理への移行を推進すること、クロマグロ以外で優先度が高いものは採捕量な

どの情報収集と推計を推進し、管理手法の検討と試行を推進することを示しました。

⑥DXでは、デジタル化推進と水産庁データ収集・管理システムの高度化を示しました。以上を進めることで30年度に漁業生産量を444万ト^{※1}まで回復させることをめざします。

水

産資源に対する気候変動の影響が話題になっています。ある環境下における資源量の最大値(環境収容力)は環境に応じて変わることから、現在のような気候の変動が大きいときこそ、その資源を持続的に利用していくうえで漁業活動(採捕の数量)を調整し、必要な資源量の水準を確保しながら資源の利用を図る取り組みである資源管理が果たす役割は、取り組み内容を決める材料を提供する資源調査・評価も含めて重要になっていきます。

漁業者が幸せになるための水産政策の改革であり、資源管理はその大きな柱です。クロマグロやスケトウダラのように適切な管理によって回復した資源も出てきました。水産庁の一員として資源管理に対する理解と協力を得る努力を続け、明るい水産業の未来につなげていきたいと考えます。



資源管理の新たなロードマップを策定 明るい未来に向け持続的利用を推進

※1：養殖および藻類の生産量を除く(以下同じ)。

※2：遠洋漁業で漁獲される魚類、国際的な枠組みで管理される魚類、さけ・ます類、貝類、藻類、うに類および海産ほ乳類を除く。

ぶり 食探訪

地球の街から

ドバイ

ヒト・モノ・カネ・情報・貿易のハブとなる中東の中心地アラブ首長国連邦(UAE)、ドバイ。富裕層が多い印象があるが、UAE人は人口の約10%に過ぎず、実はその他労働者などの外国人で成り立っている国である。多くの外国人が在住、レストランは各国料理の種類も豊富である。「ミシランガイド」も2年前から始まり、特に欧州からのトップシェフが集結している。イスラム圏であるが、ホテル内などのレストランでの飲酒や酒類の購入をすることができる。寛容な国でもある。

当地では寿司、ラーメン、抹茶といった日本食ブームが拡大して

さらなる日本食品進出のカギとは

おり、特にさまざまな食材を融合したフュージョン日本食レストランの増加が顕著だ。例えば、スパイシーな料理を好む傾向があり、ローカライズされた巻きロールや香辛料を使用した料理が多いが、にぎり寿司も増えているため日本産鮮魚(ハマチ、ホタテなど)も人気だ。また、香辛料に七味、ラー油、ゆずこししょうといった調味料も使われ、しょうゆ・ソースを含む調味料の日本からUAEへの輸出額は第3位となっている。

当地はカフェ文化であり、どこのカフェにも抹茶ラテは存在し、抹茶を専門としたカフェを日本から持ち込むなど空前の抹茶ブー



Gulfood開催中の様子。ジャパンパビリオンには、牛肉、水産物、茶、調味料、菓子など、多種多様な日本産食品が展示された



総領事公邸での日本産青果物のプロモーションの様子

ムでもある。ムスリム(イスラム教徒)はお酒を飲まない反面、甘いものを好むので、日本の洋菓子YATSUDOKI(株式会社シャトレーゼ)やYOKUMOKU(株式会社ヨックモック)は人気だ。

しかし、外食価格は高く、コーヒー1杯でも約20AED(約800円)かかることから、比較的簡単に食すことができるのはデリバリーである。街には至る所にデリバリーのバイクが走っており、アプリで食べ物以外にも日用品も注文ができるので非常に便利だ。UAE人は自分たちで料理することはまれで、大家族でもあるため使用人が料理をする他、デリバリーを頼むことや外食をすることが多い。

2月には、中東最大の食品見本

都甲 茉弥

ドバイ日本国総領事館
副領事

とこう まや
1992年神奈川県生まれ。
2015年林野庁入庁。17年
より農林水産省、22年より
在ドバイ日本国総領事館の
初代農水省ポストを務め、
UAE政府との農業水産協
力、日本産農林水産物・食
品の輸出促進、現地の農業
情勢調査などを担当。

市Gulfoodが開催される。毎年約150万人の集客で、世界各地のブースが設けられ、各国のバイヤーでにぎわう。日本も日本貿易振興機構(ジェトロ)ドバイがジャパンパビリオンを出す他、独自で出展している企業もあり、中東に輸出を考える際の市場調査の一つの場所として勧めたい。その他、当館では地方公共団体や品目団体が当地で開催した日本産青果物、原木シイタケ、コメ、鮮魚などのプロモーションを支援した。日本産品を輸出するにあたり、一番大切なことはムスリムが食すことができるハラル食品で、いかにローカライズできるかである。特にトップシェフは常に新しい食材を探しており、その需要に合った食品提供ができるかがカギとなる。最近では、サステナブルな食材や地産地消の食材が注目されており、欧州に倣うことが多く、世界一、最先端好きなドバイではトレンドを押さえることが重要だ。



画像解析技術の資源研究への活用

国立研究開発法人水産研究・教育機構

本部研究戦略部 主幹

山崎 いづみ

資

源量を推定するプロセスは「資源評価」と呼ばれる一種の統計解析です。使用する漁業や生物のデータは偏りなく多ければ多いほど解析結果の確からしさが増すと考えられますが、そもそも水産資源の正体は野生生物です。漁業は常に生物と海の状況に大きく影響されるため、資源評価に係る作業のなかでも必要なデータの収集・整備には特に労力が費やされています。

近年、資源評価におけるデータ収集の課題をテクノロジーの力で解決しようとする動きが急速に広まってきました。特に進展が目覚ましいのは、AIを用いた画像解析です。

例えば、資源評価では「どんな大きさの魚がどこでどれだけ獲れているか」という情報がとても重要ですが、この情報を得るには全国の主要な水揚げ市場に人を配置して魚の大きさを測る必要があります。多大な人的・時間的コストがかかります。また、測定作業は荷捌きなど市場の作業の妨げになる、測定者の身体的負担が大きい、といった複数の理由からデータ数をなかなか増やせないという課題がありました。これらの課題の解決へ向け、市場のベルトコンベヤーの上に設置した画像撮影装置で得た画像から、AIが魚の大きさを高速で測定するシステムが開発され、近年稼働し始めました。また、手軽な測定用ツールとしてスマートフォンアプリケーションを開発し無償で公開しているほか、動画データからも測定をおこなう研究が進行中です。

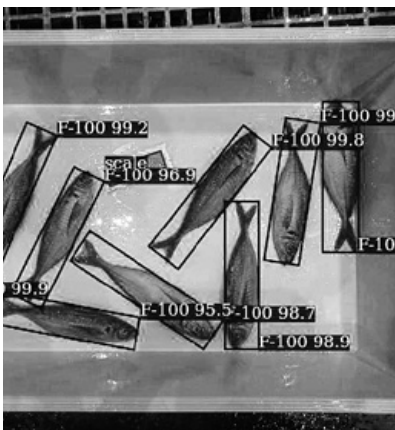
さらに直近では、魚が重なり合っている場

合でも、重なっていない魚だけをAIが選定し、測定することができるようになりました。こうした取り組みによってデータ収集効率が向上することで資源評価の確からしさを強化することが期待されています。

ま

た資源評価の精度を向上させるためには、対象とする資源の生態的なデータも不可欠です。魚類では成長や繁殖の特性を調べるために身体組織を薄く切り、顕微鏡で観察する手法が用いられますが、顕微鏡画像の判定における観察者間の判断基準のばらつきは、資源評価の結果にも大きな影響を及ぼすため、常に大きな問題となってきました。この問題にもAIによる判定を取り入れることで解決できると見込まれます。AIが学習した判断基準は共有できるため、複数の国の研究機関が同じ基準で研究を進められるようになるなど、資源評価の精度の向上が期待でき、ひいては国際的な資源の管理の進展にも貢献することができると考えられます。

F



AIがアジの画像を解析し、魚の大きさを測定する

Profile

やまさき いづみ

1976年兵庫県生まれ。東京水産大学（現 東京海洋大学）大学院水産学研究科博士後期課程修了。博士（水産学）。2013年より水産総合研究センター。17年から20年6月まで水産庁に出向。20年7月より水産研究・教育機構水産資源研究所。24年4月より現職。



アジフライで地域創生めざす 知名度向上で市民の誇り醸成

長崎県松浦市

市長 友田 吉泰

マニフェストに「アジフライの聖地」

松浦市は長崎県の北部、玄界灘と伊万里湾に面した、人口2万人余りの町です。水産資源に恵まれ、マアジの水揚げ量は日本一です。このアジを活用して地域創生をめざすのが「アジフライの聖地」活動です。

私は市長に就く前の7年間、長崎県議会議員を務めました。当時、地域創生のヒントを得ようと、さまざまなセミナーを受講しました。あるセミナーで講師の大学教授から「地域には必ず宝物になる資源がある。それを磨いて世界に発信することが、地方創生の原点だ」と言われました。松浦市の宝物はなんだろう、日本一のアジは宝物になるだろうかと考えました。

知り合いの地元の神社の宮司さんに尋ねたところ「都会の人はアジやサバなど青魚の刺し身はあまり食べない。加工したものはどうか」と、アジフライのヒントをいただきました。早速、市

内のお店でアジフライを食べてみましたが、私にとつては普通の味でした。ところが、県外でアジフライを食べたところ、身が薄く独特の臭みを感じました。恐らく、冷凍アジを解凍した際に出るドリップが臭みの原因だったのでしょう。獲れたてのアジをフライにして食べていた松浦市民はこれに気づいていなかったのです。

松浦市長に立候補した際、私は「ともだビジョン」として46項目のマニフェストを掲げました。その一つに「アジフライの聖地をめざします」という項目を入れ、記者会見に臨みました。政治家のマニフェストはとかく内容が固いので、息抜きの項目のつもりでしたが、記者さんたちの質問はアジフライに集中しました。マスコミの関心がこれほど高いのなら、いけるかもしれないと手ごたえを感じました。

「刺し身でもおいしいアジをわざわざフライに加工しなくても」という声も聞きます。全国どここの漁港で食べても、新鮮なアジの刺し身は



おいしい。他地域と差別化するには、フライにして提供しなければと考えました。それには絶えず新鮮なアジが獲れ、供給力のある松浦でしかできないと思います。しかも、松浦市には水産加工業者の加工場があります。アジフライの聖地になる条件は整っていました。

松浦アジフライ憲章を制定

2018年2月、松浦市長に当選した私は、アジフライの聖地をめざして活動を開始しました。しかし、市内の飲食店の反応はいまひとつでした。「アジフライで客は来ない」という評価です。市の職員が100店以上の飲食店を訪問し、やっと20店の協力を得、市内の飲食店を紹介するアジフライマップ第1号が発行できました。

知名度アップをめざし、18年8月には福岡市天神にある人気の食堂で3日間、メニューはアジフライだけというイベントを開きました。価格はワンコイン(500円)です。これを福岡の

テレビ局が情報番組で報じました。アジフライの聖地が初めてメディアに取り上げられ、松浦市の取り組みが知られるきっかけになりました。その他、毎月第3金曜日を「アジフライデー」に定め、長崎県庁や県警、報道機関の食堂、あるいは学校給食にアジフライを提供いただきました。市の職員は各地のイベントを飛び回り、知名度アップに努めました。

19年4月27日には、アジフライのコンセプトを明確化した8カ条の「松浦アジフライ憲章」を制定し、アジフライの聖地を正式に宣言しました。憲章では、アジフライは松浦市周辺海域で獲れたアジを使用し、ノンフローズン、あるいはワンフローズンで提供すると定めています。ノンフローズンは無凍結のアジ、ワンフローズンは水揚げされたアジを、その日のうちにさばき、パン粉をまぶして一度だけ冷凍したものです。冷凍回数を減らして鮮度の低下を抑える狙いです。

実は聖地宣言をした日は、平成最後の大型連休の初日でした。連休には松浦にアジフライを食べに来てほしいとの願いを込めました。松浦市では見たことがない、ランチの時間帯に飲食店にお客が行列をつくる光景が出現しました。

コロナ禍にアジフライ列車運行

順調にスタートしたアジフライの聖地活動に冷水を浴びせたのは新型コロナウイルスです。松浦市への観光客数は、2019年に比べ20年に24%減、21年は13%減りました。観光客がやってくる環境をつくろうと、市では21年3月、松

浦鉄道株式会社との協力の下「アジフライの聖地松浦号」を運行しました。列車のヘッドマークにアジフライの聖地を掲げ、つり革には食品サンプルのアジフライを付けました。

これに着目したのが株式会社Mizkan（ミツカン）です。味覚センサーAIによる相性テストで、アジフライとの相性が最高点になった「味噌ぽん」をPRする列車を運行したいというお話でした。24年6月から1年間、「アジフライの聖地松浦号」に「サッパリ！ うまかあ」といったラッピングを施し、松浦鉄道を走っています。

松浦産アジフライの自動販売機も登場しました。22年3月に地元の水産加工会社が松浦魚市場に設置したのをはじめ、福岡市の博多駅や天神南駅などにも設置されました。生パン粉が付

いた冷凍アジフライを購入し、自宅で揚げるだけです。店員などに接触せずに購入できることがうけ、非常に話題となりました。

東京にも進出しました。聖地宣言がネットニュースで流れた際、高田馬場の和食屋「酒肴新屋敷」の池田隼人社長が「うちも松浦のアジを使っています」とSNSに書き込んでくれました。早速社長にお会いし、今では松浦アジフライ大使として市のPRに協力いただいています。都内で松浦産アジのアジフライ提供店は数店舗に増え、松浦でアジフライを製造する水産加工会社も東京・八重洲に食堂をオープンしています。

めざすは「シビック・プライド」の醸成

新しい事業にも乗り出しました。一つは市内



調川港（松浦）で、のぼり旗「アジフライの聖地 長崎松浦」を掲げる友田市長（上） 地元の豊さに気づききっかけになったというアジフライ。鮮度にこだわったアジは肉厚で臭みがなく、フワフワ、サクサクと評判だ（下）

の飲食店から出るアジフライなどの廃油を回収し、バイオ燃料に精製する事業です。隣接する平戸市の廃油回収業社の協力を得て、純度99・95%のバイオ燃料に精製し、公用車の燃料に利用しています。回収先はアジフライ連携店を含めて市内の60店舗、回収量は年10トンのほりまです。松浦市は「ゼロカーボンシティ」を宣言してお



ミツカンの味ぽんと松浦アジフライがコラボした松浦鉄道のラッピング車両。「アジフライに味ぽん?」の理由は車内の中吊り広告で解き明かされる(左) つり革にはアジフライの食品サンプル。市担当課職員の発案だ(右)

り、バイオ燃料の他、蓄電池や営農型太陽光発電、森林吸収などによって、2030年のCO₂排出量を13年比46%減らし、50年にカーボンニュートラルを達成する計画です。

もう一つはアジなど水産物の輸出です。市内にある松浦魚市場は日本遠洋旋網漁業協同組合の冷凍庫と連結し、陸揚げから選別、荷捌き、冷

凍、出荷まで一連の作業を施設内でおこなう、日本初の「高度衛生化閉鎖型荷捌き施設」です。22年には世界で最も厳しい衛生管理手法のEUI-HACCPの施設認定を受けました。私もモンゴルで開催されたジャパンフェスティバルを訪れた際、販売されている松浦のアジフライがあったという間に品切れになるのを見て、今後、輸出は期待できると実感しました。

気になるのはアジの水揚げが、少しずつ減少していることです。23年の水揚げは約1万5000トと10年前に比べ3割程度減りました。海洋環境の変化などが影響しているのでしょうか、漁業法に基づく資源管理の推進のための取り組みを見守っています。

アジフライの聖地は地域に幾つもの効果をもたらしました。まず市役所内の雰囲気が変わりました。活動は、市の職員たちがアイデアを出し合い、担当課を中心に各係員が一致団結してがんばっています。ある職員が聖地活動を「役所に入って初めての成功体験です」と言っており、職員たちもやりがいを感じているようです。活動を通じて、各部署間のコミュニケーションも深まり、風通しのいい組織になってきたと感じます。

地域も徐々に活気づいてきました。観光客数は23年に115万人と、コロナ前の19年を23・7%上回り、市内の連携店も37店に増えました。当初、アジフライを生産しているのは水産加工業者1社でしたが、自前のアジフライを生産する店や、ふるさと納税の返礼品にしようと努力する事業者も出始めました。アジフライ型の菓

子や保冷バッグなど関連グッズの販売も増えました。アジフライが民間の意欲をかき立てていることは間違いありません。

私がめざすのは、松浦市に誇りを持つ「シビック・プライド」の醸成です。特に松浦市の将来を担う子どもたちには、自分の町に誇りを持ってほしい。松浦市といえばアジフライを連想するようにしたい。そのためには、インバウンド客も増やしたいと思っています。市も英語、韓国語、中国語のパンフレットを作成するなど多言語化を進めています。アジフライを愛好するイタリア人女性を松浦アジフライ大使に委嘱するなど、取り組みを広げています。市内にインバウンド客の外国語が飛び交うようになれば、子どもたちには相当な刺激になると思います。

profile

友田 吉泰 ともだ よしやす

1964年生まれ。九州共立大学工学部卒業。民間企業勤務後、99年より松浦市議会議員(4期)。2011年より長崎県議会議員(2期)を経て、18年2月に松浦市長初当選、現在2期目。選挙時からの公約「ともだビジョン」では、人口減少問題への解決策など46項目を提案。「『住み続けたい!』を実感できるまち松浦」を掲げ、地元の豊かさ、暮らしやすさを内外に積極的に発信する。趣味はフォークギター。

長崎県松浦市

長崎県北部に位置し、海に面する地域と島々からなる。調川港(松浦)ではアジ、サバなど日本有数の水揚げ量を誇る。マグロやクルマエビの養殖業の他、野菜生産、畜産など自然豊かな土地を生かした農水産業が盛ん。中世の海の民の集団「松浦党」が、源平合戦や蒙古襲来で活躍した歴史がある。蒙古襲来の水中文化遺産「鷹島神崎遺跡」は近年注目され、町ぐるみの元寇船の引き上げプロジェクトが進行中だ。

『新さかなの経済学 漁業のアポリア』

山下 東子 著 日本評論社



2024年5月発行・2,750円

厚い壁と深い闇

石井 勇人（共同通信アグリラボ編集長・
宮城大学 特任教授）

副題にあるアポリアとは「難題」という意味だ。単に解決が難しいだけではなく、行き詰まり、途方に暮れてしまうという意味合いが含まれている。漁業には経済学の常識が通用しない課題が幾つもある。著者は、本書の後書きで次のように吐露する。

「水産業を研究するうち、…この産業の特殊性がことさらに目につくようになり、…産業従事者と政策担当者の論理が（中略）産業としての自立性という本来あるべき資質をどんどんさいているように見えた。…水産業は他産業と同じような自立した産業として成立しえないのか」

この部分だけを引用すると、著者は保護行政を批判する単なる規制緩和論者と誤解されるかもしれないが、そうではない。2011年の東日

本大震災の直後の時期に、水産政策審議会の会長として、行政とともに漁業・水産業の発展に尽くした。その経験のなかで筆者は「厚い壁」にぶち当たり「深い闇」に当惑してきた。

全12章のうち1〜3章は、改正漁業法を批判的に解説し、「（法律を）読む人の立ち位置によって全く違った景色に見える。巧みな二重構造になっている」と総括している。「漁業者の所得向上を政策目標にすることに大義はあるのか」と問いかけ、「水産物の輸出促進は国民への食料供給の義務という政策目標に反する」「外国人労働者に依存すれば効率化に向けた投資が進まなくなる」など、さまざま「アポリア」を列挙する。それらは、逆の表現をするならば「経済学の限界」を示す具体例でもある。

内容は手厳しいが、文章はユーモアにあふれ、エッセイとして読めるほど面白い。例えば1章「規制改革 サバのIQ」では、「サバってそんなに賢いの？」という書き出しで、知能指数ではなく、サバの漁獲可能量を管理する個別割当制度を解説する。

前半のアポリアに打ちのめされた暗い論調とは一転、後半は明るいルポルタージュ仕立てになっている。著者は内外各地の現場に足を運び、先端技術を応用した養殖業に漁業の光明を見る。特にサーモン、マグロ、ウナギの最新事情は興味深い。読めば読むほど、著者の指摘のほとんどは、水産業だけでなく農業全般に通じると感じた。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊（2024年8月1日～8月31日）

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 週刊ダイヤモンド2024年7月27日号(特集：公務員の逆襲)	ダイヤモンド社／編	ダイヤモンド社	950円
2 逐条解説 植物防疫法	植物防疫法研究会／編著	大成出版社	3,630円
3 新さかなの経済学 漁業のアポリア	山下 東子／著	日本評論社	2,750円
4 強い農業づくり総合支援 令和6年度	創造書房	創造書房	9,900円
5 食料・農業・農村白書 令和6年版	農林水産省／編	日経印刷	3,245円
6 森林・林業白書 令和6年版	林野庁／編	全国林業改良普及協会	2,530円
7 誰も農業を知らない2	有坪 民雄／著	原書房	1,980円
8 図解でよくわかる 菌ちゃん農法 微生物の力だけで奇跡の野菜づくり	吉田 俊道／著	家の光協会	1,870円
9 週刊東洋経済2024年6月1日号(特集：全解制 日本の魚ビジネス いつまで魚を食べるのか)	週刊東洋経済編集部／著	東洋経済新報社	880円
10 季刊農業と経済2024年春号(特集：海を越えてくる食べ物の裏側―食料調達におけるSDGsとは)	辻村 英之、久野 秀二、坂梨 健太／編	英明企画編集	1,870円