



高知カツオ県民会議

高知カツオ県民会議のこれまでとこれから

The Past and Future of the Kochi Sustainable Skipjack Association
(KSSA)

高知カツオ県民会議会長代理

受田 浩之

(高知大学 理事・副学長)

Vice President of KSSA

Hiroyuki Ukeda

(Executive Director/Vice President of Kochi University)

高知県民とカツオ

Kochi Citizens and Skipjack (Katsuo)

1 古代史にみるカツオ

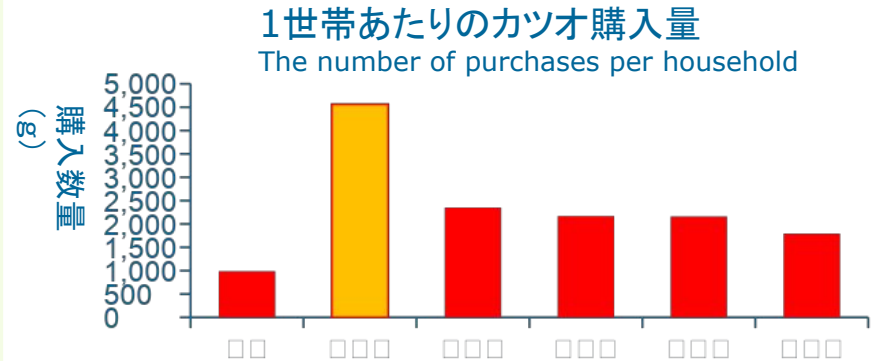
Skipjack in Ancient History



- 県内の縄文時代の遺跡である、中村貝塚からカツオの骨が出土
- 奈良時代や平安時代には、土佐から朝廷に献上(延喜式等)
- Katsuo bones excavated from Nakamura Shell Mound, Jomon period remains in Kochi Prefecture
- During the Nara and Heian periods, Katsuo was offered to the imperial court from Tosa (source: *Engki-Shiki*)

2 現在のカツオ生産額と消費

Skipjack Production and Consumption



- 県下のカツオ漁業生産額は73億円で、海面漁業全体の23%を占める(H17~26平均)
- 1世帯あたりの購入量は全国1位
- Kochi Prefecture Katsuo fishery production valued at 7.3 billion yen, accounting for 23% of the total sea surface fishery (2005–2014 average)
- The number of purchases per household is the highest in the country

高知県民とカツオ

Kochi Citizens and Skipjack (Katsuo)

3 カツオと観光

Katsuo and Sightseeing

- 大手旅行雑誌の調査による、“地元ならではのおいしい食べ物が多かった”県のランキングにおいて、高知県がたびたび1位（平成25、26年等）

⇒カツオのタタキやカツオ料理が圧倒的な支持を集めた結果と分析

（じゃらん宿泊旅行調査による）

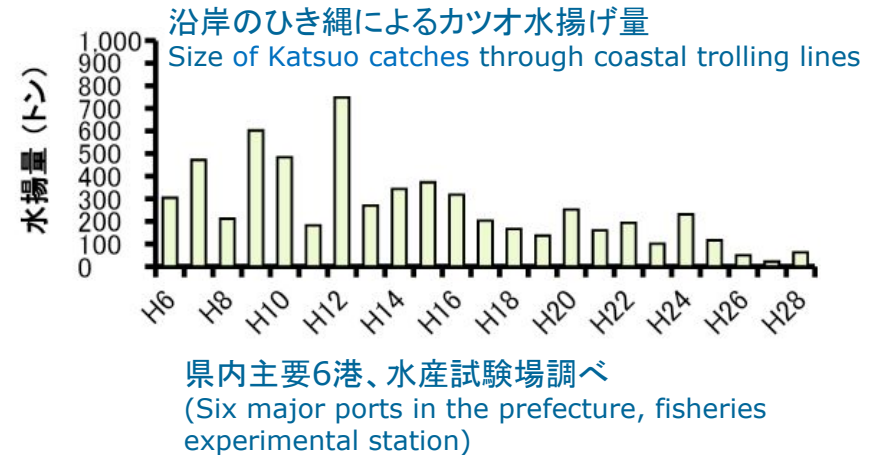
- According to prefectural rankings in surveys by major travel magazines, Kochi Prefecture frequently ranks first for having “many delicious local foods” (2013, 2014, etc.)

⇒Results and analysis for Katsuo tataki and Katsuo dishes having gained overwhelming popularity

（According to Jalan Accommodation Travel Survey）

4 県内のカツオ漁に異変

Change to Katsuo Fishing in the Prefecture



- しかし近年、特に沿岸域のカツオに不漁傾向
- In recent years, however, catches have been poor, particularly in coastal areas

原因と対策を資源問題から考える

Consider causes and countermeasures from the point of view of resource problems

高知カツオ県民会議 ～日本にカツオを取り戻す～

KSSA- Restoring Katsuo to Japan -



【目的】高知県の県魚であり、地域を代表する食素材であるカツオを地域の誇りとして将来にわたり維持していけるよう、高知に、そして日本にカツオを取り戻す目的で、「高知カツオ県民会議（以下、県民会議）」を立ち上げる。

PURPOSE: Katsuo is the prefectural fish of Kochi Prefecture and is a food that represents the region. In order to preserve the fish through the future as the pride of this region, we have created the KSSA, with the aim of restoring Katsuo to Kochi and to greater Japan.

平成29年2月9日「高知カツオ県民会議」設立
趣意書より

KSSA Charter, February 9th, 2017



情報発信分科会

Promotion WG



消費・漁業分科会

Consumption and Fisheries WG



資源調査・保全分科会

Exploration and Sustainability WG



食文化分科会

Food Culture WG

高知カツオ県民会議

第3回 シンポジウム

7月24日[火]

15:30～18:00 (開場15:00)

高新文化ホール

(高知新聞放送会館東館・7階)

プログラム

- 15:30 開会
- 15:32 開会挨拶・高知カツオ県民会議の取り組みについて
受田 浩之 高知カツオ県民会議会長代理 | 高知大学副学長
- 15:45 会長挨拶
尾崎 正直 高知カツオ県民会議会長 | 高知県知事
- 15:50 基調講演「西部太平洋におけるカツオの南北回遊」



講師/二平 章 (にひら・あきら)
茨城大学人文社会科学部市民共創教育研究センター客員研究員
カツオの資源生態・文化誌研究者

【プロフィール】
1946年茨城県大子町生まれ。北海道大学理学部卒業後、茨城県水産試験場で長く研究員生活。
1970年、サバ・イワシ・ヒラメ・アンコウ・シラスなどの生態、海洋環境変動などについて研究。特に、
茨城県利根川河口に遡る上流のカツオ一本釣りに関し、以来40年間カツオの資源生態、
文化誌研究に取り組んでいる。
2001年、カツオの資源生態学専攻で水産海洋学学位取得。
現在、茨城大学人文社会科学部市民共創教育研究センター客員研究員、日本水産経済学会会長、
日本カツオ学会会長。
全国水産資源振興協議会の事務局長も歴任しており、資源調査や地域振興を守り、食文化を大切に
しようと全国各府県や地元自治体で取り組んでいる。

- 16:50 休憩
- 17:00 パネル討論「カツオ資源を考える」

ファシリテーター

受田 浩之 高知カツオ県民会議会長代理 | 高知大学副学長

高知カツオ県民会議

第4回 シンポジウム

2月5日[火]

15:00～17:30 (開場14:30)

高新文化ホール

(高知新聞放送会館東館・7階)

プログラム

- 15:00 開会挨拶
尾崎 正直 高知カツオ県民会議 会長 | 高知県知事
- 15:10 「カツオ文化」の日本遺産申請
岡村 健志 高知大学 准教授 | 地域コーディネータ
- 15:25 基調講演(1)「日本遺産を通じたキラリと光る地域づくり」



講師/丁野 朗 (ちのの・あきら)
東洋大学大学院 国際観光学部 客員教授
ANA総合研究所 シニアアドバイザー | 観光未来プランナー
【プロフィール】
マーケティング・環境政策のシンクタンクを経て、1989年(財)余額貸付センター移籍、「ハッピーマンデー制度」
や「いい夫婦の日」を提唱。産業遺産活用・産業観光などの地域活性化事業などに携わる。2002年(株)日本生産
性本部、2006年(社)日本観光振興協会に移籍。2017年(株)ANA総合研究所シニアアドバイザーに就任(現職)。
国土交通省、観光庁、経済産業省、文化庁、農林水産省などの関係省庁委員や各地自治体の顧問(アドバイザー)、
日本観光振興協会専門委員会委員など、大学では他に法政大学、早稲田大学女子大学の兼任講師なども勤
める。

- 15:55 基調講演(2)「SDGsから考える『地方創生』」



講師/河川 真理子 (かわぐち・まりこ)
㈱大和総研 調査本部 研究主幹
【プロフィール】
一橋大学大学院修士課程修了(環境経済) ㈱大和証券入社、外部株式調査、日本株式調査を経て1994年より大和
証券転職。2010年大和証券グループ本社CSR室長を経て、2011年7月大和証券に帰任。2018年12月より現職。
担当分野は環境経営・CSR・ESG投資、エンカレッジ消費などサステナビリティ全般。アナリスト協会検定会員、早稲田
大学非常勤講師(2017.4月～)、著書に「ソーシャルフィアランスの教科書」生産性出版、[SR] 社会的責任投資
入門(日本経済新聞社(共編))、[CSR] 企業価値をどう高めるか(日本経済新聞社(共編))など。

- 16:25 パネル討論「カツオ資源・文化の持続可能性を求めて」

ファシリテーター

受田 浩之 高知カツオ県民会議 会長代理 | 高知大学 副学長

パネリスト

丁野 朗 観光未来プランナー | 東洋大学大学院 客員教授 | ANA総研 シニアアドバイザー
河川 真理子 ㈱大和総研 調査本部 研究主幹
山崎 道生 高知カツオ県民会議 資源調査・保全分科会 副座長 | ㈱山崎技研 代表取締役会長
竹内 太一 高知カツオ県民会議 副幹事長 | ㈱土佐料理 司 代表取締役社長

- 17:25 閉会挨拶



平成三〇年度 日本の文化講座

年間テーマ「土佐の海・鯉」

土佐の海を主題として、その中から特に「鯉」をめぐる諸問題をとりあげます。土佐の人々と海との関わりや鯉の歴史、一本釣りで行われる鯉漁の道具や技術、鯉のタタキや鯉節に代表される食文化のほか、漁獲量減や後継者不足などの鯉をとりまく現在の課題にも触れながら、土佐の鯉の未来について考えます。

■日程
第1回 5月26日(土)
第2回 6月30日(土)
第3回 9月22日(土)
第4回 1月26日(土)

■時間
午前10時～11時30分

■会場
高知城歴史博物館
1階 ホール

■定員
90名(先着)

■参加費
無料

■申込み
不要(直接会場にお越し下さい)

■主催
高知県立高知城歴史博物館

■協力
高知カワオ市民会館

■各回の内容

第1回「土佐人と海」 講師：渡部淳(当館館長)
土佐人と海の間わりについて、交易、軍事、産業など、様々な視点から紹介します。

第2回「魚を獲る一鯉漁の技」 講師：明神好和氏(第151明神丸船主)
船、漁具、漁法などの鯉漁にまつわる種々の技術を実演も交えながら解説します。

第3回「魚を食べる一鯉の食文化」 講師：三谷英子氏(RXC調理製菓専門学校校長)
鯉の加工や保存、調理法や食べ方等々、土佐の鯉の食文化について紹介します。

第4回「漁業の今一鯉の未来」 講師：受田浩之氏(高知大学副学長)・他数名
漁獲量減や後継者不足、流通などの諸問題を踏まえ、土佐の鯉の未来を考えます。

■関連行事

① 7月16日(月・祝)「海の日特別講座—土佐の魚類」
② 10月14日(日)「地域散策会—浦を歩く」
③ 11月25日(日)「日曜市料理教室特別版—土佐の魚料理」
※詳細が決まり次第、当館ホームページやチラシなどで事前にお知らせします。



＜日本の文化講座 高知城博物館＞

高知カツオ県民会議 合同分科会(連続講座)

●第1回合同分科会(全分科会主催)

日 時 2019年9月14日(土)10:00~11:30(開場/9:30)
場 所 オーテピア・4F研修室(90席)

〈講演〉「高知カツオ県民会議のこれまでとこれから」
講 師 会長代理(高知大学 理事) 受田 忠之 氏
〈パネルディスカッション〉「高知カツオ県民会議の活動」
ファシリテーター
会長代理(高知大学 理事) 受田 忠之 氏
パネラー
情報発信分科会 副産長 (株式会社土佐料理 代表取締役) 竹内 太一 氏
消費・漁業分科会 産長 (株式会社サニーマート 代表取締役) 中村 新宏 氏
資源調査・保全分科会 副産長 (株式会社山崎製鯊 会長) 山崎 道生 氏
食文化分科会 産長 (株式会社丸三 代表取締役) 岡内 哲明 氏

●第2回合同分科会(資源調査・保全分科会主催)

日 時 2019年9月28日(土)10:00~11:30(開場/9:30)
場 所 オーテピア・4Fホール(120席)

〈講演〉「日本の水産資源の将来:
改正漁業法、水産外交、普及されたマーケットの力」
講 師 学芸院大学 教授 飯口 功 氏

●第3回合同分科会(食文化分科会主催)

日 時 2019年10月5日(土)14:00~15:30(開場/13:30)
場 所 オーテピア・4F研修室

〈講演〉「かつお節とおだしを活かすその魅力と応用」
講 師 株式会社じんべん 研究開発部 松野日 望 氏

●第4回合同分科会(食文化分科会主催)

日 時 2019年10月19日(土)10:00~11:30(開場/9:30)
場 所 オーテピア・4F研修室

〈講演〉「鯛の食文化」
講 師 RKC調理製菓専門学校 常任顧問 三谷 英子 氏

●第5回合同分科会(情報発信分科会主催)

日 時 2019年11月9日(土)10:00~11:30(開場/9:30)
場 所 オーテピア・4F研修室

〈講演〉「カツオ食文化を活用した高知の関係人口作り」
講 師 高知生活圏研究所 代表 岡田 恭隆 氏

●第6回合同分科会(消費・漁業分科会)

日 時 2019年11月23日(土)10:00~11:30(開場/9:30)
場 所 オーテピア・4F研修室

対 象 かや学生・保護者の方、一般の方
〈講演〉「出前授業 だし・うまみの秘密」
講 師 味の素株式会社 ご担当者様

お問い合わせ
〒780-0870 高知市本町3-1-1 アイランドビル4F
株式会社高知広告センター内

TEL.088-856-6289

【受付時間】9月9:30~17:30(土・日・祝日等を除く)
E-mail katsuo@kochikc.jp

鯉
土
の
国
・
土
佐

「黒潮の恵みと共生する文化」

参加費 無料

申し込み不要
お申し込みは不要です

【主催】  高知カツオ県民会議

高知カツオ県民会議

協賛

www.kochi-katsuo.com



高知家の食卓

今年 は 2日間開催!!

明治150年記念 第38回全国豊かな海づくり大会「高知家大会」を記念して

地元の鮮魚や加工品はもちろん、お肉や野菜も！
高知の美味しいものが大集合！

第9回

土佐のおさかなまつり

豊かな海づくりフェスタ in とうち

会場 高知市中央公園

平成30年

10月27日 10:00～15:00

10月28日 10:00～15:45

ステージイベント

27日 (日)

- 10:00～ オープニングセレモニー（高知市消防音楽隊）
- 10:20～ SSD38ライブ
- 10:50～ かつお県民会議によるPR
- 11:20～ 大月町産 本まぐろ 解体ショー
- 11:50～ 川の生き物紹介コーナー
- 12:45～ SSD38ライブ
- 13:15～ 第39回全国豊かな海づくり大会秋田県大会PRコーナー
- 13:30～ 桂浜水族館 生き物紹介コーナー
- 14:30～ おさかな×クイズ
- 14:50～ アンケート抽選会

28日 (月)

- 10:00～ オープニングセレモニー（こども儀）
- 10:10～ くらみ崎海岸公園地による演奏
- 10:25～ 全国豊かな海づくり大会式典行事放送（LIVE）
- 11:10～ あしすり太鼓
- 11:40～ さかなクントークライブ
- 12:15～ 第39回全国豊かな海づくり大会秋田県大会PRコーナー
- 12:40～ 川の生き物紹介コーナー
- 13:15～ 全国豊かな海づくり大会式典行事放送（録画）
- 14:00～ さかなクントークライブ
- 14:40～ ぶくしまつターなみえによるよさこい踊り
- 15:00～ 全国豊かな海づくり大会旗行行事放送（LIVE）
- 15:30～ アンケート抽選会

【小雨決行】

さかなクントークライブ

28日 11:40～14:00

カツオの炭焼きたき体験

27日 10:30～12:45

SSD38ライブ

27日 10:30～12:45

28日 10:30～12:45

会場案内図

お問い合せ先 高知県 水産振興課 水産流通課 TEL:088-421-4611

サカナチカラコウチカラ 総務

明治150年記念 第38回全国豊かな海づくり大会

高知家大会公式ホームページ
http://yutakanaium-kochi.jp/



カツオすきやき!

高知

あくなき探究心を持ち精進を続ける
カツオ料理の匠に与えられる称号です！



カツオマイスター制度

はじまりました！



概要・申請書類等はこちら

<高知カツオマイスター認定基準>

- ・「高知カツオ県民会議」設立趣意書に賛同頂ける方
- ・食文化としてのカツオ料理に情熱を持ち精進を続けられる方
- ・高知・高知関連組織において5年以上の経の取り扱い実績のある方
- ・主として一本釣りのカツオを使用している方 等

<Kochi Katsuo Master Certification Standards>

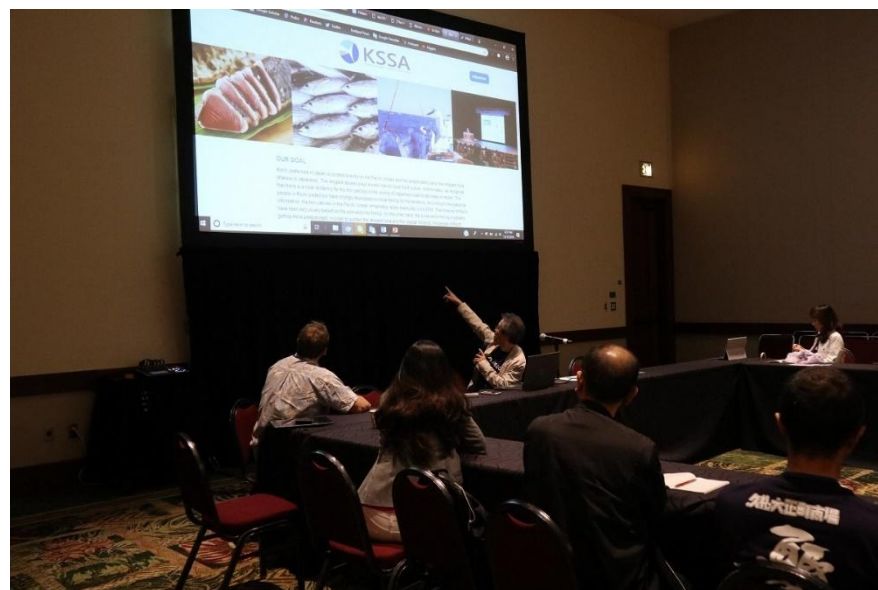
- ・ Persons in agreement with the KSSA Charter
- ・ Persons with a passion for, and who are able to continue to devote themselves to, cuisine created from **Katsuo** as a food culture
- ・ Persons with greater than five years' experience working with **Katsuo** in Kochi and Kochi-related organizations
- ・ Persons who mainly use pole and line-caught **Katsuo**
- ・ etc.



＜マイスターが小学校へ！「わら焼きたたき体験教室」(2019年6月14日)＞



<WCPFC15>
 日程:2018年12月10日(月)~14日(金)
 場所:ハワイコンベンションセンター

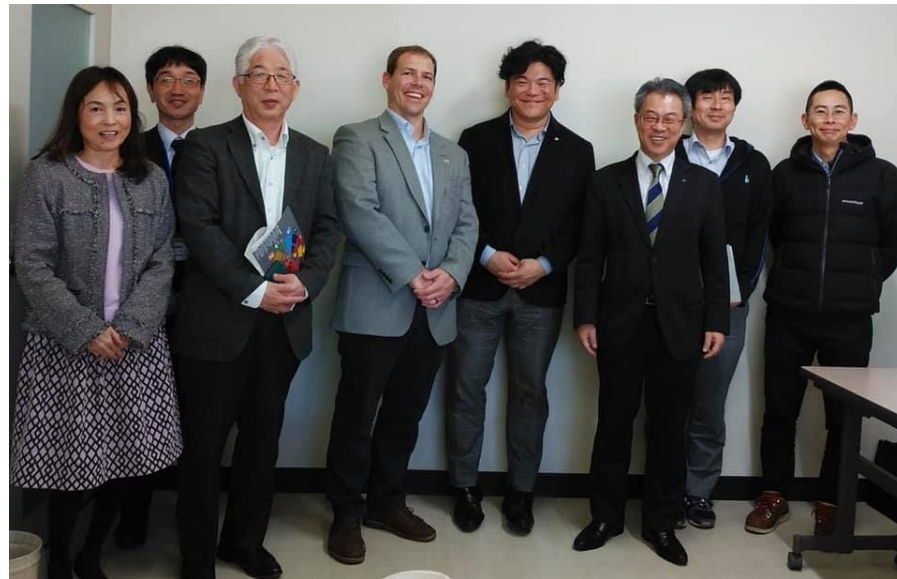


IPNLFとKSSA ミーティング





**IPNLF Adam氏・(株)シーフードレガシー 代表取締役社長 花岡氏 来高
竹内商店(鰹節・昔ながらの伝統製法)視察(2019年3月3日)**



IPNLFとKSSAミーティングin Kochi(2019年3月4日)



[17th June 2019 / London, UK]

The Kochi Sustainable Skipjack Association joins the international one-by-one tuna supply chain network as it looks to preserve the local food culture

[17 JUNE 2019/LONDON, UK] The [Kochi Sustainable Skipjack Association \(KSSA\)](#) has become the latest Member of the International Pole & Line Foundation (IPNLF), the non-profit association that is committed to developing and supporting responsible one-by-one tuna fisheries and supply chains.

Founded two years ago by a passionate group of business leaders, politicians and academics, KSSA represents the interests of Kochi's pole-and-line skipjack tuna fishery and the people that it has supported for hundreds of years. A critical element of this effort is about working with fisheries managers to make sure the skipjack population remains healthy and sufficiently abundant to protect this vibrant culture.

KSSA has very quickly built support for the fishery and the local tuna resource. For example, its annual skipjack tuna festival is already attracting more than 15,000 people from all over Japan. The association also works beyond the Kochi prefecture – helping to safeguard, promote and develop one-by-one fishing traditions all over the world.

Hiroyuki Ukeda, Vice President of KSSA, says, "Living on the Pacific coast, the people of Kochi have a natural respect for the ocean and for all of the wonderful seafood that it has provided for countless generations. The people here particularly love skipjack tuna, or 'Katsuo' as it's known in Japan. Indeed, this fish has always had the most iconic place in our local food culture. Unfortunately, while Pacific Ocean catches have increased steadily since 2000, our fishers have seen their landings decline over recent years. This makes supporting our traditional pole-and-line fishery more important than ever. By joining IPNLF and working alongside its other Members, we believe we can give this fishery a much stronger public voice."

Through its IPNLF membership, KSSA joins a growing network of tuna supply chain stakeholders from all over the world that are supporting its work to enhance the supply of one-by-one caught tuna, and strengthening the value that these fisheries bring to the coastal environments and communities connected to them.

[Jeremy Crawford](#), Southeast Asia Director at IPNLF, comments, "We are delighted to welcome KSSA and the pole-and-line fishermen and communities that it represents into our Member network. Although KSSA's engagement extends IPNLF's reach into another important region, the challenges they face are common across many other one-by-one tuna fisheries around the world; especially the impact that heavy industrialised tuna fishing has on their long-term survival. We want to help protect the heritage of these traditional fisheries so that they can have a long, sustainable and prosperous future."

[END OF PRESS RELEASE]

<プレスリリース>2019年6月17日IPNLFのHPより

高知カツオ県民会のこれから・・・

カツオのこと、一緒に考えませんか？

Let's think about the Future of Katsuo Together



ご清聴、ありがとうございました
Thank you