

**いわき市魚食の推進に関する条例（案）に対する  
市民意見の内容及び意見に対する考え方**

NO	市民意見の内容	意見に対する考え方
1	<p>小浜漁港は小浜パーキングエリア、いわき健康センター、鮮場 植田店との産業連携による経済循環協定を結ぶ必要がある。</p> <p>小浜パーキングエリア～旧ラーメン屋通り（サンシャインロード）を「小浜シーサイドライン」として、飲食店街・生活必需品店整備、道の駅の建設を行い、魚食推進拠点地区を築く。</p> <p>「小浜左義長」にて「小浜魚食プロジェクトメニュー」を振る舞う。</p>	<p>貴重な御意見として 今後の施策展開の参考とするため、市執行部へ情報提供させていただきます。</p>
2	<p>勿来漁港は交流スペース勿来（なっくる）、勿来関の湯と産業連携し、観光経済連携協定を結ぶ。</p> <p>「九面アクアライン」とし、付近の民宿や飲食店街、旅館と相互連携の上、漁業活動を行う。小浜漁業組合、勿来漁業組合が相互連携し、「南部漁業組合」を設立し、勿来バイパス・小名浜道路建設に伴う「交通アクセス」の活性化も見込んで漁業活動を行う。</p>	
3	<p>江名町漁港は中之作プロジェクトとタイアップする形で相互連携を。</p>	
4	<p>豊間・沼の内は「平漁業組合」として、塩屋埼灯台・新舞子周辺施設と相互連携を。</p>	
5	<p>四倉・久之浜は「道の駅」「浜風きらら」「はま水」とコラボを図り、若年層にも「魚食」の魅力をPRする。</p>	
6	<p>いわき市各地区商工会議所と連携し、街の商工業活性化と漁業活性化の創出を図る。</p>	

**いわき市魚食の推進に関する条例（案）に対する  
市民意見の内容及び意見に対する考え方**

NO	市民意見の内容	意見に対する考え方
7	<p>マルトグループの「食育プロジェクト」に参画し、給食センターとの連携で「いわき七浜魚食プロジェクト」として給食メニュー提供へ魚食を組み込む。</p>	<p>貴重な御意見として今後の施策展開の参考とするため、市執行部へ情報提供させていただきます。</p>
8	<p>海洋科学系の研究が可能な拠点を築き、雇用創出を図る。</p>	
9	<p>小中高生向けに漁港・周辺施設で「スタディツアー」を行う。</p>	
10	<p>いわきアカデミア推進協議会とのコラボ。</p>	
11	<p>条例には大賛成です。</p> <p>魚食の推進に関して、水産業界だけではなく行政も絡んで促進できれば大きな流れになると思います。</p> <p>資源管理による常磐もののブランド化</p> <p>本操業へ移行する際に、資源管理を謳った常磐ものをブランド化してほしいと考えております。そのまま震災前の状態へもどすのは反対です。また、魚を取りつくして、震災前よりも厳しい状態になってしまいます。</p> <p>漁師は自ら動けないと思うので、行政主導で、資源管理のルールを作り、それを付加価値として売り出してほしいです。</p> <p>行政の冠があれば、売り手も、売りやすいし、買い手も買いやすいと思います。</p>	

**いわき市魚食の推進に関する条例（案）に対する  
市民意見の内容及び意見に対する考え方**

NO	市民意見の内容	意見に対する考え方
12	<p>行政ならではの魚食の普及 家庭での魚離れを強く感じます。 客層によって対応を分けて対策した方が良いかと思ひます。</p> <p>魚を食べる客層 高齢男女 中年男性（嗜好の強いもの、刺身、うになど）</p> <p>魚を食べない客層 若い男女 共働き世帯（働いていてつくるのが面倒）</p> <p>若者、共働き世帯に絞って対策を行ってほしいと考えています。とにかく、美味しい、写真映えする魚料理に触れる機会が多いものがよいです。その点で、さかなの日を有効活用できるのではないかと思ひます。現世代ではなく、次世代につながる活動が望ましいです。</p> <p>例 ・今風のテーマを絞ったイベント、フェス（例 フィッシャーマンズフェスティバルなどの写真映えするフェス） ・学校給食で提供 ・学校での魚食教育 ・いわきの魚食文化にのっとった簡単魚メニューの開発</p>	<p>貴重な御意見として今後の施策展開の参考とするため、市執行部へ情報提供させていただきます。</p>

**いわき市魚食の推進に関する条例（案）に対する  
市民意見の内容及び意見に対する考え方**

NO	市民意見の内容	意見に対する考え方
13	<p>小名浜で鮮魚店と飲食店を営んでおります。</p> <p>私が日常での魚食や食事について思うこと、それは好きなものだけを食さないよう偏りを減らしバランスよく、食べる時間や量、そして栄養や体調に合わせた調理法で美味しいと感じながら食事をする事です。しかし、そのバランスをとるということは、一番難しいことと感じます。</p> <p>お肉やお野菜、お米などは、焼く・煮る・蒸すなど調理法は様々ですが、とても気軽に調理できるので、料理をしない方にとっても作ってみようと考えられるものだと思います。ですが魚料理は、「どうやって食べたらいいの?」「下処理が面倒」「ゴミが大変」「家では作れない」という言葉をよく聞きますので、食材の中でハードルの高いもの、という認識があるようです。バランスのいい食事には魚料理も必要だとされつつも、なかなか手が伸びないものという印象があります。</p> <p>そんな皆様へのきっかけとして、少しでも魚を身近に感じてほしいと思ってもらえる日、3月7日（さかなの日）・毎月7日を魚食の日として認めてもらえることによって、魚の味はどんなものなのか、自分で料理するためにはどんな調理法があるのかを知ってもらえればと思います。鮮魚店に足をお運びいただき、私たちも皆さまのご家庭に合うよう、下処理やお料理のご提案などのお手伝いをさせていただければうれしいです。さらに、ご自身で作るのが少し面倒と思われる方にも喜んでいただけるよう、食べやすく、そしてどこか懐かしい安心する魚料理をお召し上がりいただけるよう、飲食店ではご提供させていただきます。</p> <p>少しでも多くの皆さまに魚をお召し上がりいただけることで、私達水産関係者の励みとなり、こういった取り組みで若い方々やお子様達にも興味をもっていただき、食と産業とが成長していくことが、港町いわきの未来につながっていくことになるのかと思います。</p> <p>この機会を作ってくださいたいわき市議会の方々に感謝しております。私もお期待に応えられるよう、情報を発信していけるよう精進してまいります。</p>	<p>貴重な御意見として 今後の施策展開の参考とするため、市執行部へ情報提供させていただきます。</p>