

東京の地場産物

都内産の水産物 (学校給食導入への取組)

東京都産業労働局農林水産部企画調整係

みなさんは、「東京の漁業」と聞くと、どのようなイメージを持つでしょうか。

意外に知られていないのですが、実は東京の海は日本の海の38%を占めており、東京湾や島しょ地域などから、日々新鮮で多様な魚介類が皆さんの食卓に届けられています。

今回はこれらの都内産の水産物をご紹介します。

■東京の漁業

東京には、東京湾から伊豆諸島、小笠原諸島などに及ぶ南北約2千キロの広大な海域があり、そのなかには日本最東端の南鳥島や、日本最南端の沖ノ鳥島も含まれています。

なかでも、伊豆諸島、小笠原諸島周辺の海は、黒潮の影響や複雑な海底地形などにより、日本でも有数の漁場となっています。

この海域では、カツオやトビウオなどの回

遊魚や、キンメダイなどの底魚、その他イセエビ、テングサなどの魚介類が年間を通じ水揚げされています。

一方、東京内湾でも近年、水質改善が進んだことから、スズキ、アナゴ、アサリなどを対象とした漁業が行われています。

また、都内を流れる多摩川などの河川でも水質改善が進み、多くの天然アユが遡上するようになり、話題となっています。

■都内の漁獲量と主な水産物

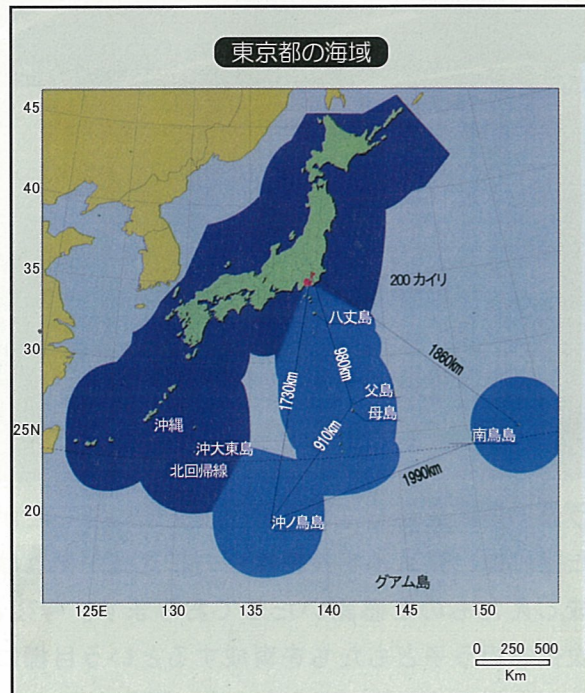
平成18年の都内での漁獲量は約4,600トン、漁獲高は約36億円でした。

漁獲量が多いものは順に、キンメダイ、カツオ、テングサ、トビウオとなっています。特に寒天の原料となるテングサは、全国でも3位の水揚げを誇っています。

東京で水揚げされるこれらの水産物は、鮮度や品質の良さが市場などでも高く評価され、ブランドとして定着しているものも多くあります。

■都内産水産物の学校給食への導入

水産物は水揚げが天候や海の状況により大きく左右され、安定的な供給が難しいこと、鮮度が落ちるのが早いことなどから、これまで学校給食にあまり活用されていませんでした。



魚カレンダー

東京都でとれる主なさかなと、とれる時期

名前	(写真)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
キンメダイ		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
カツオ		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
テングサ類						■	■	■	■	■	■	■	■
トビウオ(ハマトビウオ)		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
メダイ		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
カジキ類		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ムロアジ(クサヤモロ)									■	■	■	■	■
マグロ類		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

※漁獲時期は、年により異なることもあります。

しかし、近年、漁業協同組合等の取組みにより、学校給食への都内産水産物の供給体制が整いつつあります。

現在、八丈島漁業協同組合の女性部では、トビウオなどのミンチを都内学校給食に供給しています。その際、子ども達が直接トビウオなどに触れることができるよう、実物の魚と一緒に発送しており、食育活動の推進に一役かっています。



トビウオの飛翔

また、東京都漁業協同組合連合会でも、東京産のテングサを原料とした糸寒天を学校給食用食材として開発し、調理講習会などを通

じて普及に努めています。

■東京の水産物を学校給食に

水産物では、現在、トビウオ、ムロアジの

ミンチと、テングサを原料とする糸寒天3種が東京都学校給食会の取扱い物資となっており、ほぼ年間を通じた購入が可能です。



開発した糸寒天

これから5月頃にかけては、トビウオが黒潮に乗って伊豆諸島近海にやってきます。トビウオは白身の上品な味の魚で、産卵前のこの時期、味が良く、特におすすめの一品です。東京産の水産物を学校給食に利用してみたいかがでしょうか。

★★都内の水産業・水産物に関する問合せ先★★

- 東京都産業労働局農林水産部 水産課企画調整係
電話：03(5320)4848 FAX：03(5388)1466
- 東京都産業労働局農林水産部ウェブサイト
<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/>
- 東京都漁業協同組合連合会水産物流センター
電話：03(5492)7711