

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「豆腐・焼き鳥…イスラム仕様で中東開拓狙う」
- 2) 「食育、地元と連携 モデル校で推進へ」
- 3) 「政府、クロマグロ漁獲の半減を決定 2015年から未成魚で」

1) 「豆腐・焼き鳥…イスラム仕様で中東開拓狙う」

中東で日本企業がイスラム教の戒律に沿った「ハラール食品」市場の開拓に動いている。中東は人口増加率が高く、購買層は今後、厚みを増す見通し。有望市場で日本産食品の販路拡大を狙うが、先行する欧米企業との激しい競争も予想される。

アラブ首長国連邦（UAE）ドバイでこのほど中東最大の食品見本市「ガルフード」が開かれ、日本から12社・団体が出展した。日本貿易振興機構（ジェトロ）が日本パビリオンを設け、森永乳業はハラール認証を得た豆腐を出品。かどや製油はアラブ料理に練りゴマを使うレシピを提案した。

食品卸の佐藤長八商事（東京・台東）は、日本でハラール認証を取得した冷凍焼き鳥や調味料を紹介。アルコールや豚の成分を使わず、ハラール対応の工場で生産し「宗教戒律に敏感な信者らの需要を期待している」という。

石油収入で潤う中東は急速に人口が増加する。国連推計によると、サウジアラビア、UAEなど湾岸協力会議（GCC）を構成するアラビア半島6カ国の人口は2030年に計6200万人。10年の1.4倍に膨らみ、伸び率は東南アジアの21%を大きく上回る。

英調査機関エコノミスト・インテリジェンス・ユニットは、GCC諸国のハラール食品輸入額は20年に計531億ドル（約5.4兆円）と10年間で2倍強に伸びるとみる。国土の大部分を砂漠が占め多くの食料を輸入に頼るが、1人当たり国内総生産（GDP）はカタールが10万ドル強、クウェートが4万8千ドル弱と日本より豊かな国もある。

ハラール市場は今後も拡大が見込めるとあって欧州や米国、東南アジアなどの企業も商品開発を競っている。すでにブランドや販路を築いている先行企業と新規参入企業との競争が激化しそうだ。

一方、UAEのドバイ政府は1月、ハラール認証の国際拠点を設立する方針を表明した。ハラール認証があればイスラム教徒も安心して口にできるが、現状では国によって認証機関や基準は様々だ。

国内で増税や人口減少の問題を抱える中、企業にとっては経済が発展する中東・東南アジアを放っておく手はない。ブランド力のある日本食がハラール認証を受ければさらに価値が高まるだろう。少し前から輸出については積極的に取り組んできているものの、国内での対応というのはまだまだ浸透していない。厳しい戒律で制限される食べ物の対応、1日5回のお祈りができる場所は日本にはまだまだないが、20年には五輪も行われることからムスリムの観光客増加に対応できる店や施設が増えていくだろう。

2) 「食育、地元と連携 モデル校で推進へ」

文部科学省は、学校で食生活の大切さや正しい食習慣を教える「食育」を推進するため「スーパー食育スクール」事業を2014年度から始める。全国の小中高校30校程度をモデル校に指定。地元の生産者や企業、大学と連携し、農業体験や郷土料理作りなどのプログラムを開発する。1年間かけて学力や体力向上の効果を科学的に検証し、年度末に成果をまとめる。

モデル校では、食生活などを指導する栄養教諭任せにせず、学校全体で食育指導の計画をつくる。地元農家や漁師を招いて出前授業を開いてもらったり、児童・生徒に農業の体験活動をさせたり、地域との結びつきを重視。総合学習や家庭科だけでなく、社会や国語など主要教科の授業でも「食」を積極的に教材に取り入れるようにする。

食育を学校に取り入れた上で、モデル校では、児童・生徒の基礎体力、集中力、基礎学力、肥満率、病欠率などを1年間にわたり測定。食育の効果を客観的に評価するという。

文科省は、モデル校に国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された和食を給食に取り入れることも推奨している。担当者は「正月や田植え、収穫祭など地域行事にあわせた郷土料理作りなどを通じて伝統文化や、地元の農産物を生かした地産地消の学習機会を増やしたい」としている。

成果は保護者とも共有し、家庭での食育の推進も目指す。保護者が参加する親子料理教室などのプログラム開発も想定している。モデル校の成果は教材にまとめ、インターネットに動画などで配信することを検討している。

13年度全国学力・学習状況調査によると「朝ご飯を食べないことがある」と回答したのは小学6年生で11.3%、中学3年生で15.6%に上った。

文科省の有識者会議は昨年12月、「児童・生徒の朝の欠食や偏食をなくすには、食に対するさらなる教育が必要」との報告書をまとめ、同省がモデル事業の実施を決めた。同省は既に募集を実施。採用されれば、1校あたり約700万円補助する。

これまで企業が率先して食育に取り組んできたが、学校で本格的に導入されることになれば子どもたちも食について知ることが「特別なこと」ではなく「身近なこと」であると感じられるのではないかと。資源の乏しい日本に住んでいながら不自由なく食べることができているということを知り、感謝の心を持てるようになれば日本の未来は明るいものになると思う。また大人である自分たちも子供以上にまだまだ学ばなければいけないと感じる。

3) 「政府、クロマグロ漁獲の半減を決定 2015年から未成魚で」

水産庁は10日、国の広域漁業調整委員会で、北太平洋海域のクロマグロの生息数を回復させるため、未成魚（3歳以下）の2015年以降の漁獲量を02-04年の平均から50%削減すると正式発表した。

水産庁によると、北太平洋海域に生息するクロマグロの成魚（4歳以上）の資源量は過去最低に近い水準。未成魚の数も低水準となっており、今回の漁獲量削減は産卵前の未成魚の減少を抑えて全体の生息数を増やすのが狙いだ。

会合で水産庁の担当者は「成魚の数が過去最低を下回る可能性をなくすには、50%削減するしかない」と理解を求めた。出席した委員からは「かなり思い切った削減率で、漁業に影響が出る」と懸念する声が上がった。

水産庁は月内に漁獲量の削減策を話し合う検討会を立ち上げ、6月にも結論を出す方針。

先週のスタディでも取り上げた、魚の資源管理について。ニュース内でも懸念されているが、この決定は漁業に影響が出ると思うが、人口の多い中国などもマグロを消費するようになったので、長い目で見ての対策は必要だと思う。この漁獲量の減少で、マグロの価格は高騰しそうだ。今年の初競りで5年ぶりに1000万を割り込んだというニュースが出ていたが（去年は1.5億）次回はどうか、注目したい。