

【宗田節のPR活動について】

D： 土佐清水鰹節水産加工業協同組合で、ソウダガツオを加工しています。昭和34年頃から、地産外商という形の産業にはなっています。

地元や高知県内の小学校に、食育という形で宗田節の汁や「茶節」という宗田節を使った簡単な味噌汁の試飲をして、ダシを感じてもらう活動を3年前くらいからしています。しかし、高知市内へ行ってみますと、8割から9割の児童が宗田節を知らないです。地元でも7～8割が知りません。宗田節は、ほとんどがうどん屋さんやそば屋さん向けに問屋筋で取り引きされている品物です。5年ほど前から活動を始めて、宗田節のダシの濃さや、美味さというのは独特のものがあって、大体美味しいと言ってもらえますが、業務筋に比べると、まだまだ一般消費者向けにはブランド化されていないというのが今の課題です。

それを何とかしようと、地元の商工会や観光業界、各団体と協力して、「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」を今年の2月に立ち上げました。もともと、宗田節を作る工程の中で出てくる残渣を、農家などの肥料の原料とするよう生産することが加工組合の事業でしたので、5年前までは宗田節をPRするということはほとんどしていませんでした。しかし、加工業者自体がバブル以降、外食産業などに押されてきているので、組合を通じて、まず一般消費者に宗田節を消費してもらえようなことを考えないといけないということで、現在PR活動に取り組んでいます。この普及活動を通じて、宗田節のダシの味が感じられる子どもを育てていけたらという思いもあります。「ダシ文化」を土佐清水の町をあげて（普及しよう）取り組んでいきます。

知事： 宗田節、そんなに知りませんかね。びっくりしますね。

D： 食育活動で高知市内の小学校に行かせてもらいましたが、宗田節を知っている子は90人余りのうち1人か2人でした。他の小学校にも行きましたが、知っている子はやはり2～3人で、親が土佐清水出身の子なんかです。

知事： そうですか。私も父親が土佐清水出身で、祖母の家は宗田節を作っていたはずなんです。土佐清水に行ったら宗田節の香りがするというのが、子どもの頃の思い出です。

だからというわけではないのですが、宗田節は是非振興していきたいということで、平成23年度に産業振興計画を改定した時から本格的に成長戦略の中に入れて、取り組みを進めていこうとしています。

特に、食品加工を重点産業としてやっていこうという話をしていて、考えてみると、宗田節は全国シェア8割ということで、こんな素晴らしいものがあるのを、是非復活させて伸ばしていこうということで、取り組みを始めたばかりです。ただ、そんなに知られていないというのは、意外でした。

D： 観光客が高知県内の旅館やホテルに泊まっても、宗田節を使ったダシの味噌汁を味わえるところがほとんどない、土佐清水でもあまりないというのも理由だと思います。

知事： 宗田節を使っているので、ここのおそば屋さんは超高級だ、というところは全国でもたくさんあるんだそうですね。

D： ええ。しかし、そういうところはだんだん縮小されてきています。今、新たにラーメン屋で宗田節を消費するお店は出てきてはいますし、ダシとしては、かなりインパクトありますので、いろいろな使い方やレシピを考えたら、一般消費者に結構受ける商売になると思っています。

今、8割～9割が問屋さんを通じて関西、中部、関東に流れていて、地元へ流れているのは1割程度です。

昔は、組合員だけでも40業者ぐらいあり、地元で上がる1万5千トンのメジカを加工して40億円ぐらいの産業だったんですが、今は4千トン～5千トンという漁獲量なので、業者自体も15軒ぐらいに減っています。

知事： 本当に、一般の人にダシとして使ってもらえるようになると、飛躍的に消費が拡大しますからね。是非、拡大していけるように頑張っていきましょう。本当に、一般の認知度を上げないとダメなんですね。

食育については、教育委員会と一緒に一生涯懸命取り組もうとしているので、宗田節についても教育委員会に話をしてみます。

それから、メジカの漁獲量が随分上がったたり下がったりするんだそうですね？

D： 不漁とか豊漁とか（ありますが、最近）不漁が2年続きました。原魚の確保というのはこれからも課題であり、不安です。組合で1万トンぐらい処理する能力は持っているんですが、上がってくるメジカの量が、下手したら4千トンを切る状況なので、原魚のメジカの確保についても考えていかないといけないです。

知事： 冷凍（保管施設）など、事業体で共同して使えるものが必要でしょうし、是非、また話をさせていただいて、前に進めていきたいと思います。