
全国なまこサミット2012

～ 人も地域もなまこで元気 ～

活動報告

日時：平成25年3月19日（火）-20日（水・祝）

場所：石川県七尾市和倉温泉・石崎漁港

主催：能登なまこ加工協同組合

後援：石川県、七尾市、穴水町、石川県漁業協同組合
和倉温泉旅館協同組合



能登なまこ加工協同組合

全国なまこサミット2012

～ 人も地域もなまこで元気 ～

活動報告

日時：平成25年3月19日（火）～20日（水・祝）

場所：石川県七尾市和倉温泉・石崎漁港

主催：能登なまこ加工協同組合

後援：石川県、七尾市、穴水町、石川県漁業協同組合
和倉温泉旅館協同組合



開催概要

本年より、全国なまこ会議・なまこ供養大漁祈願祭を統合し、「七尾湾で漁獲されるのとなまこのブランド化事業」として、「平成24年度震災復興地域づくり総合支援事業」に基づき「全国なまこサミット2012」として開催されました。

■第1部 講演・事業報告

日時：平成25年3月19日（火）15:00～18:00

会場：石川県七尾市和倉温泉 あへの風（加賀屋姉妹旅館）鳳凰の間

基調講演：「地域で生きる、人もなまこも」

講師：服部 俊宏 氏

明治大学農学部農学科専任講師 博士（農学）

事業報告：「なまこに含まれる健康向上に役立つ機能性物質」

講師：前多 隼人 氏

弘前大学農学生命科学部助教 博士（水産科学）

事業報告：「最近のなまこ流通・増養殖事情」

講師：渋谷 長生 氏

弘前大学農学生命科学部教授 農学博士 ナマコ研究センター長

パネルディスカッション：「人も地域もなまこで元気」

コーディネーター：服部 俊宏 氏

パネラー：前多 隼人 氏

：渋谷 長生 氏

：杉原 省 氏（能登なまこ加工協同組合 理事長）

：宮本 隆治 氏（フリーアナウンサー 司会者）

■第2部 能登なまこ創作メニュー大食談会

日時：平成25年3月19日（火）18:30～20:00

会場：石川県七尾市和倉温泉 あへの風（加賀屋姉妹旅館）鳳凰の間

■第3部 なまこ供養祭・稚なまこ放流

日時：平成25年3月20日（水・祝）10:30～12:00

会場：石川県漁業協同組合七尾支所内（石川県七尾市石崎町）

■第4部 なまこ川柳表彰・昼食会

日時：平成25年3月20日（水・祝）12:30～14:00

会場：石川県七尾市和倉温泉 あへの風（加賀屋姉妹旅館）奉燈の間

第1部 講演・事業報告

日時：平成25年3月19日（火）15:00～18:00

会場：石川県七尾市和倉温泉 あへの風（加賀屋姉妹旅館）鳳凰の間

次第：

14:30～ 受付

15:00～ 主催者ならびに開催地歓迎挨拶
杉原 省 氏（能登なまこ加工協同組合 理事長）
小川 幸彦 氏（七尾市長代理 七尾市産業部 部長）

15:15～ 基調講演：「地域で生きる、人もなまこも」
講師：服部 俊宏 氏
明治大学農学部農学科専任講師 博士（農学）

16:05～ 事業報告：「なまこに含まれる健康向上に役立つ機能性物質」
講師：前多 隼人 氏
弘前大学農学生命科学部助教 博士（水産科学）

16:35～ 事業報告：「最近のなまこ流通・増養殖事情」
講師：渋谷 長生 氏
弘前大学農学生命科学部教授 農学博士
なまこ研究センター長

17:05～ 休憩（なまこパン試食&アンケート）

17:25～ パネルディスカッション：「人も地域もなまこで元気」
コーディネーター：服部 俊宏 氏
パネラー：前多 隼人 氏
：渋谷 長生 氏
：杉原 省 氏（能登なまこ加工協同組合 理事長）
：宮本 隆治 氏（フリーアナウンサー 司会者）

17:55～ 閉会挨拶
杉原 省（能登なまこ加工協同組合 理事長）

18:00 閉会

本イベントは「七尾湾で漁獲される能登なまこのブランド化事業」として、「平成24年度震災復興地域づくり総合支援事業」に基づき能登なまこ加工協同組合の主催で開催されました。これまで過去2回開催の「全国なまこ会議」と、過去3回開催の「なまこ供養大漁祈願祭」を統合改称し「全国なまこサミット2012」として2日間全4部構成で、東北・関東・東海・北陸・関西・瀬戸内など全国各地から延べ250名超の皆様にご参加いただき盛大かつ充実した内容で開催されました。

初日第1部 講演・事業報告には、総勢60名以上が参加しました。開会に先立ち、受付では、長谷川等伯没後400年を記念した地元七尾市ご当地キャラクター「とうはくん」、和倉温泉観光PRキャラクター「わくたまくん」、青森市あおもりなまこPRキャラク



ター「ナマポン」の3体が参加者をお出迎えしました。会場内では、1月26日（土）開催の銀座ろくさん亭「能登なまこと寒ブリの饗宴」動画が放映され、道場六三郎氏のお品書説明や創作メニュー動画が披露されました。同食談会で司会を務めて頂いた同組合杉原理事長の友人である元NHKアナウンサーで現在フリーで活動する宮本隆治氏に協力いただき、司会進行役としてご参加いただきました。

開会に先立ち、ステージ上では、青森市より本イベントの応援に駆けつけてくれた「ナマポン」が登場、宮本氏よりプロフィール紹介が

されました。続いて七尾市「とうはくん」、和倉温泉「わくたまくん」が登場して会場を盛り上げ和ませてくれました。

本イベントは、石川県下11月ー03月期のなまこ漁シーズンを締めくくるもので、社会文化的、生物多様性の側面からなまこについて議論がなされた第1回、商業的、流通面からなまこの可能性を探った第2回に引き続き、名称を改め開催されました。2011年6月「能登の里山里海」が世界農業遺産に認定され、また、2015年春東京ー金沢間開通予定の北陸新幹線で首都圏はじめ全国各地からアクセスの利便性が高まることを背景に、「人も地域もなまこで元気」というテーマを掲げ、地域資源であるなまこの可能性について各方面の有識者の講演や、地元はじめ他産地の方々との意見交換と交流を目的に規模を拡大して行われました。

講演、意見交換に先立ち、開会挨拶では能登なまこ加工協同組合 杉原理事長より「消費拡大に向けたPR活動など能登なまこの全国ブランド推進の過程で、広く全国の関係者との交流の場を持ちたいとの思いで情報交流の機会として本イベントを開催してきた。このイベントで得たことを各産地に持ち帰って頂き活かして頂きたい。」と挨拶されました。



引き続き、七尾市長代理 小川 幸彦 七尾市産業部部長より、開催地歓迎挨拶が行われました。不嶋 豊和市長が公務のため代読されたメッセージでは「七尾湾は天然の生け簀と称されなまこはじめ多種多様の魚介類が漁獲される。本年にはここ和倉温泉にて世界農業遺産国際会議が開催される。そうした中、全国から様々な立場の皆様がご参加され地域資源であるなまこについて話し合うことは大変有意義だと考える。」と参加者への謝辞と歓迎のメッセージが読み上げられた。また、「加工により価値が高まり雇用が創出されることに期待し支援したい。」と小川産業部長が述べられました。

基調講演では、2012年8月発売 生物・産業・文化的見地でまとめられた「ナマコ学」（成山堂書店）で、地域資源・経済モデル（第10章）に寄稿されている明治大学農学部農学科地域環境計画研究室専任講師 服部 俊宏氏による「地域で生きる、人もなまこも」をテーマにした講演が、会場に設置された大型スクリーンを使い、青森県上北郡横浜町での「菜の花」のブランド化による地域内での課題、横浜町と川内町での「なまこ」の資源管理の取り組み事例などを紹介して、地域資源の活用に向けた提言を写真やデータを用いた分かりやすく大変興味深いプレゼンテーションが行われました。



●基調講演 「地域で生きる、人もなまこも」

明治大学農学部農学科専任講師 博士（農学） 服部 俊宏 氏

ー（約50分間の内容を抜粋）ー

約15年間を東北で教鞭を執って過ごした。能登訪問は初めてで、田畑や家屋の景観の違いからも地域づくりの違いが伺える。今日は、なまこをはじめ地域資源をどう活用したら良いか、地域に暮らす人々がどう過ごして行けば良いのかを考える機会にして頂ける材料となる話をする。

・水産はじめ農畜産など一次産品は、生きる糧であり関わる人々にとり生きることにつながっている。なまこであれば、生息する量や面積など限りある資源を、地域としてどう利用するかを中心に考えたい。

・横浜町は、菜種、馬鈴薯、ほたて、なまこの産品が資源で、菜種の作付面積は国内一を誇る。主力の馬鈴薯との輪作で成長してきたが減少してきたため、菜の花景観保全に向けた取り組みとして、フェスティバルや関連製品を開発販売して観光など活性化へ活用してきた。

・菜の花景観は、馬鈴薯の輪作として菜種の栽培がなされていれば保全されるが、低収益のため助成補助頼みのため作付け減少・遊休農地が増加している。



・そこで、NPO法人による会員会費運営、ボランティアによる遊農地への作付け、教育機関との連携など保全に向けた取り組みが行われている。

・付加価値を内部化し、高品質の食用油の搾油から販売を行い、販路をコントロールしながら首都圏PR・販路開拓に努めて高付加価値化を図っている。

・結果、ブランドを確立し価格主導権をにぎり、生産者から高い値段で買取が可能になり、雇用創出が実現している。

・しかしながら、農業者の立場では、他作物と比べて依然として低収益で、菜の花景観活用による直接的な還元が無いいため、地域全体としての取り組みになっていない現状がある。

・横浜町と旧川内町に面する陸奥湾沿岸でのなまこの地域資源の活用事例を紹介する。

・横浜町では、なまこ漁は12月20日から28日くらいの実質3-4日間で「横浜なまこ」で知られ正月用に漁獲される。横浜町漁協が直販し、地産地消として生食用、中国輸出向けとして加工用それぞれ半々。

・資源保護の取り組みとして、過去には乱獲があり、全体総枠は決めるが個人の自主規制に委ねており、禁漁5-9月だが年末しか漁をせず、漁具軽量化（による大量漁獲規制）や親指大より小さいものは放流して今迄のようまくいっている。

・なまこ資源の利用に関して、漁協として、技術的や人手の面から加工は行わず、消費拡大に向け生食用として12月にフェアを開催し、道の駅や地元飲食店でなまこ料理の提供、なまこ食文化のある秋田県など日本海側東北3県から観光誘客に努めている。

・課題としては、生食用適正価格1000円/kg前後が望まれるが、生産者にとっては高値水準の現状がいい。一人当たり消費量自体が減っていることもあり、価格形成と需要喚起の両面を考えて行く必要がある。

・川内町では、なまこ漁は10月1日から4月30日、漁協により中国向け加工販売を行っている。また、資源保護・増殖の取り組みでは、平成16年度農水祭天皇杯を受賞し有名になった先進地である。漁獲量の4割は漁協直営で潜水漁獲を行っている。

・漁協による過去途切れていた中国向け加工部門への再進出により、加工施設での雇用創出につながり、北海道への技術習得派遣などにより加工部門進出が付加価値向上につながっている。

・なまこ資源の保護と増殖の取り組みとして、漁協独自の資源量調査、禁漁区域規制、12cm未満の再放流、人工採苗試験、稚なまこ放流が行われている。横浜町との違いとして、全漁業者へも操漁回数など厳格な漁獲割当で規制して平等化を図りながら全体の漁獲量を調整管理している。

・将来的には、地域経済活性や就漁の面から、現在の倍以上の漁獲量を要するためホタテ貝殻の海底敷設、人工種苗などなまこ漁場の整備に努めている。

・同じ青森県下でも、なまこに関する取り組みが異なることを紹介したが、「なまこを利用した地域づくり」について考えてみたい。地域資源は、多くは人の手が入ることにより存続するが、それを支える人と利益を享受する人との間に乖離が生ずる（菜の花景観保全と菜種の事例）。誰がどのように利用し、管理するのかを考えて次の世代に引き継いで行かなければならない。資源利用の方法として、資源量は有限であることを認識し、誰が、どのように利用するのかを考えていかなければならない。なまこに例えるなら、川内町のように一人当たりの漁獲量割当が厳格であれば100ある資源量に対し100人が操漁するなら1人1、50人に減少すれば1人2になり一人当たり漁獲量は増加する。一方、後継者育成のため所得向上に向けて後継者に手渡した漁業者はどうやって生活の糧を得ていくのかを地域で考えなければならない。ブランド化は手段であり、目的ではない。ブランド化することで地域として何を、どのようにするのかを考えていかなければならない。最後に、なまこを利用した地域振興、ブランド化などやり方はあるが、「どのような地域をつくるのか」「地域づくりそのもの」であると考え。管理主体、生産の担い手、産業連携、消費者接点などあるが、どのような地域をつくるのかに答えはひとつではなく、地域住民全体が考え、選択し、デザインしていくかだと考えている。



その後、本年度、能登なまこ加工協同組合より研究依頼をした弘前大学農学生命科学部助教 前多 隼人氏「なまこに含まれる健康向上に役立つ機能性物質」、弘前大学農学生命科学部教授 ナマコ研究センター長 渋谷 長生氏「最近のなまこ流通・増養殖事情」を、それぞれのテーマで事業報告として講演が行われました。

●事業報告「なまこに含まれる健康向上に役立つ機能性物質」

弘前大学農学生命科学部助教 博士（水産科学） 前多 隼人 氏

ー（約30分間の内容を抜粋）ー



まず、食品に求められることは「美味しいこと」である。次に「健康にどういいのか」が重要である。我々は、なまこに含まれる成分の健康に対する機能性について研究を行っている。なるべく平易な言語で分かりやすく話したい。

・約20万人の疫学的追跡調査では、水産物を食べる人は食べない人に比べ、肝硬変・心臓病発症率、死亡率は低い。日本人の死亡原因トップの癌発症を抑えることが健康でいられる上で重要である。食事は重要で、何を、どれくらい食べるかバランス良くを摂ることが必要である。

・まなまこと同じなまこの一種キンコには、「予防」が最も求められる膵臓がんの効果期待できる成分が含まれるという報告がある。

・まなまこ熱水抽出物には、日本人に多い大腸がんを抑制予防する効果が期待できるという報告がある。

・なまこに含まれる成分には、アルツハイマーなど神経細胞の死滅により生じる神経疾患を抑制予防する効果が期待できるという報告がある。

・発酵食品のくちこ、このわたしは、抗酸化活性作用があり、しわ形成を抑制する効果が期待できるとの報告がある。

・現在、青森県産なまこに含まれる脂質（サポニン・カロテノイド・DHA/EPA）を研究しているが、DHA/EPAなど不飽和脂肪酸が多く含まれる水産物を多く摂取すると心筋梗塞になるリスクが抑制されることが分かった。水産物であるなまこは、DHA/EPAは乾燥より生に多く含まれていることが分かった。

・なまこの内蔵（くちこ・このわたし）には、抗酸化作用を引き起こすカロテノイドの一種（カンタキサンチン）が含まれることが分かった。

・なまこに含まれるサポニンの一種（ホロトキシン）は、強い抗菌作用があることが知



られているが、なまこから抽出したホロトキシンを大腸がん細胞に添加すると増殖を抑制する結果が得られた。

・メタボの原因とされる肥満は、高脂血症や糖尿病、高血圧を併発するが、脂肪細胞から発生するホルモンの一種が心筋梗塞や脳梗塞を誘発するといわれている。今年度の研究では、能登産なまこ由来の粉末を使用してマウスに経口投与を行ったところ、脂肪細胞の増加を抑制する結果が得られた。

・最後に、最近になり、なまこにどんな成分が含まれ、どう機能するかの研究が進められている。なまこを美味しく食すことも大事であるが、健康向上に役立つ意味でも機能性をPRして商品開発や食の拡大、生産拡大につなげることが期待されると考える。

●事業報告「最近のナマコ流通・増養殖事情」

弘前大学農学生命科学部教授 農学博士 渋谷 長生 氏

ー (約30分間の内容を抜粋) ー

弘前大学では、ナマコ研究センターが設置されており、なまこの機能性・増養殖・環境保全・流通の4部門があり、理工学部や医学部など横断的に研究がなされている。本日は、「なまこの流通・増養殖事情」について話していく。



・近年、世界中のなまこが香港、広州など中国に流れているが、さらに日本の漁獲量の15-20倍ものなまこ増養殖が盛んに行われているといわれている。日本からもかなり多くの割合で塩蔵・乾燥なまこが輸出されている。

・沿岸に石を積み上げた広大な養殖場が延々と広がり、潮の満ち引きだけで水換えもせず沿岸沿いに運営するものが一般的だが、技術的ではなく気候的な問題で必ずしも量的に安定的な成果になっていない現状がある。そのため、毎年の養殖場周辺の天候や水温事情が価格を左右する。



・最近になり、新たな養殖設備の技術により、従来適さなかった地域で増殖が盛んに行われ始めており、生産量が価格形成の要因になっている。あわびとともに容器に沈め、定期的にあわびとえさが与えられ管理されている。生育が短縮され短期間に出荷できる利点がある。

・政府が支援し、養殖場を創設している地域がある。大学の研究部門や加工会社、製薬会社などが集積して施設・養殖場を借りて運用されている。

・中国では、依然としてなまこの輸入や投資が増えているが、加工・流通過程において価値を高めようと様々な添加物が混入されて問題化している

。日本から出荷された良質の乾燥なまこもこの過程で再加工される。

・ これまでは、日本産を謳うことは稀だったが、最近になり北海道産など高品質の証として表記する動きが見られる。

・ 東日本大震災に伴う原発事故の風評被害で、見た目では判別できる北海道産が最も打撃が大きかったが現在は回復し、青森産は過去最高水準で取引されている。一方、尖閣問題・反日運動が懸念されるところだが、高品質による商品力でビジネスに影響は無いと思われる。

・ 今後も中国需要は続き、資源枯渇の対策が必要で、また、放射能検査により検出された際の対策が必要である。他産地の展開として、民間企業による増養殖事業進出や様々な取り組みが行われている。

・ 日本国内の消費に関して、中華料理店では安価な南国産が多く使われており、また、日本人向けなまこ料理が無い、空港や免税店などで中国人観光客向けに販売がされていないことなど課題がある。機能性・料理・観光・産業をキーワードに普及宣伝組織が望まれるが、全国なまこサミットはじめそうした機会、組織づくりがなまこ環境に活かされると考える。

ー 休憩時に、なまこ粉末を練り込んだ試作商品「なまこパン」が参加者全員に振る舞われ、食感や味などについてのアンケートが実施されました。ー



■パネルディスカッション「人も地域もなまこで元気」

コーディネーター：服部 俊宏 氏
パネラー：前多 隼人 氏
：渋谷 長生 氏
：杉原 省 氏 (能登なまこ加工協同組合 理事長)
：宮本 隆治 氏 (フリーアナウンサー 司会者)

ー (約30分間の内容を抜粋) ー

総合司会の宮本氏もパネラーに加わり、服部先生の進行でパネルディスカッションを行いました。はじめに、能登なまこ加工協同組合の活動レビューを、杉原理事長がプレゼンテーションしました。

・平成19年10月に組合設立以降、能登なまこブランド化に向け、中国視察、HP開設、商標登録、商標使用許可誓約書の組合員との取り交わし、ポスター・パンフレット制作、料理コンテスト開催、月例勉強会や県外視察、地元小学校出張授業などブランド化事業を行ってきた。また、PR事業として、なまこ関連著者を招いての講演開催、なまこ供養大漁祈願祭・全国なまこ会議(本年より全国なまこサミットに改称)、メディア露出、首都圏イベント出展を行ってきた。うどんや石鮎など派生製品開発も薦められている。



本年度は、能登なまこブランド化支援会議を毎月開催し、消費拡大や提供手法、機能性、資源保全可能性調査などを話し合った。11月にはナマコフォーラム2012に参加講演(青森市)、法被とのぼり旗も制作した。また、食機会の創出とPRを目的に能登なまこ認定制度を創設、銀座ろくさん亭はじめ地元飲食店などに認定証を設置した。

メニュー開発では、道場先生はじめ首都圏シェフ、今晚の食談会による開発が行われている。今後に向けては、消費拡大に向けてレシピ集制作や認定店拡大、地域活性化に向けて北陸新幹線開業を見据えたPR・観光客誘致、機能性研究成果の新製品開発への応用、資源保全の取り組みなど、人も地域もなまこで元気になることを行っていく。

引き続き、服部先生の進行で各講演に対する質疑応答が会場参加者とパネラーの間で行われました。

「資源保護の観点から中国需要の加熱が懸念されるが、国内の養殖事情を教えてください。また、国内の養殖技術は確立されているのか？」

ー 広島県水産会社

「愛媛県（八幡浜市）の離島では廃校舎を利用してあわびとなまこを半分は陸上養殖、半分は放流して養殖をしている。宮城県では完全な陸上養殖が行われている。陸奥湾では（服部先生の講演にあった通り）漁協が増養殖、放流の取り組みを行っている。北海道は各漁協で、マルハニチロの上ノ国町の増養殖場から分けられた稚なまこを放流している。また、奥尻島の増養殖場から稚なまこを各管協（漁協）が買取り放流している。全国的に資源が枯渇しており（増養殖の）気運が高まっている。放流してもどこに行くか分からず、利用されていない漁港利用を注目したい。また、国内、中国の養殖技術はほぼ確立されている。上ノ国町の増養殖場にマルハニチロが進出した理由は、なまこ残存率が北海道水産試験場の倍以上で、その技術に注目したい。これからの研究課題として、稚なまこを7-8cm程度に生長させる技術が確立されておらず、確立が待たれる。」ー 渋谷先生



「乾燥なまこを（中国人向け）観光土産にすると話があったがこれ迄実現しなかった理由は？」ー 七尾市産業部

「乾燥なまこを中国人向けに土産販売しているのは千歳空港、また、船で入国するため長崎県ではハウステンボスで、（JTBは）関西空港で販売を考えているようだ。中国人観光客の増加が理由だが、中国政府が高い輸入関税（23-30%）をかけており、観光客が持ち帰ってよい量は空港により異なる。その点が観光客にとりリスクになっており進展していない理由だ。商業目的を想定した現在の関税制度を中国がどう考えていくか注視したい。日本においては、中国観光客向けになまこ料理開発や提供方法開発など検討しなくてはならない。」

ー 渋谷先生

「なまこの機能性の話で、がん細胞に効果が期待できるとあったが（プレゼンデータでは）青森県で大腸がんが多い傾向があったがまだ研究成果が浸透していないのか？」ー 石川県漁業士会

「確かに青森県は大腸がん発生率が高い。古くからナマコを食べていたが、最近は食べられなくなっている。海外では日本食が健康に良いと言われるが食生活のバランスが重要である。青森県は食生活のバランスが悪く、高塩分摂取、高脂肪の食事、肥満の割合が多く大腸がん発症と相関している。そうした点でなまこの機能性を覆い隠すほど食生活や食文化の乱れがあるのではと考えられる。」ー 前多先生

「補足させて頂くと、なまこの価格が高くなり昔ほど消費できなくなったと考える。」ー 服部先生

「価格が高くなり、正月しか食べられない、中国が大量に買い付けるため消費できる量が少なくなり食べたくても食べられない環境下になった。」ー 前多先生

「価格の問題、食生活・文化の違いなど問題があるが、（生活者として）司会進行を務めた立場で質問や感想を伺いたい。」ー 服部先生

「中国向けの90%が塩蔵なまこで、中国内で添加物を加えるなど横行しているそうだが、うなぎ同様、中国から逆輸入含め加工したなまこが日本に流通する可能性はあるか？」— 宮本氏

「中国では異常な価格高騰で取引され、高コストで養殖が行われている。（前多先生の話の）青森のように高く食べられない現状では、中国からは高価格で輸入されることになり考えにくい。」

— 渋谷先生

「（展示コーナーにもあるが）サポニンやコラーゲン含有の化粧品など良さそうなのは理解できる。（友人である）杉原理事長は4人の子宝に恵まれているが、なまこには強壮剤としての成分は？」— 宮本氏

「（渋谷先生の講演で）サプリメントの話があったが、中国では盛んに研究が行われているが、滋養強壯の指標が無く、メカニズムも解明されていない。知識レベルで話すと、人間のどこに機能すると良いかという腸管で、おなかを壊すと栄養が吸収されず調子が悪かったり、寝たきりで点滴で栄養を取るのみになると急激に体力が減退する。点滴だけでは補えないものがなまこ然り食べ物にあり、腸管で吸収され痛んだ部分を修復し、二次的な作用で機能すると考えられる。」— 前多先生

「中国では、産後の女性や高齢者など体力が衰えているとなまこを食べる。逆に、若い男性に食べさせると頭が爆発するから与えるなどと言われる。乾燥なまこのイボの先端にある白いものが作用すると言われている。」— 渋谷先生



「仕事柄、言葉について考えるが、子供達になまこをもっと伝え教えるとするなら、早口言葉が良いのではないか。あかなまこ・あおなまこ・ちなまこ、これをぜひ普及させたい。（会場に対して）ご唱和下さい。（あかなまこ・あおなまこ・ちなまこ）」— 宮本氏



「サプリメントや化粧品の話があったが、過去に開発に携わったことがあるが難しい分野だ。なまこを原料として使う場合と生食として供給される場合と生産者にどんなメリットがあるのか？」— 服部先生

「痛んだなまこを乾燥粉末させ有効利用することで生産者から価格・量的に保っていられる。」— 杉原理事長

「流通できないものも流通させられ利用の幅が広がる。今日の話の中でも出たが、中国に振り回されている感があるようだが、もっと日本国内での用途の広がり期待したい。なまこに期待したいことは何か？」— 服部先生

「まずは価格、女性にとって形状など（受け入れる）距離が難しい。グロテスクなものを如何に生活に取り入れるかは意外性だと考える。講演を聴いて、ただ者ではないなと感じた。もっとPRが必要で、私になまこ大使になりたい。（会場拍手）なまこの素晴らしさをもっとPRする必要性を感じた。」— 宮本氏



「最後になるが、これ迄なまこにご縁が無かった方々にもいろいろな形で関わりをつくる機会を持って頂きたい。全国なまこサミット然り、なまこについて考え、なまこを通して地域が豊かになっていく、地域社会やみんなの暮らしが良くなっていく

きっかけになることを望んで、パネルディスカッションを終了する。」— 服部先生

会場から多くの質問を頂き質疑応答が盛んに行われ、大変充実した時間となりました。

杉原理事長による閉会挨拶、石川県中小企業団体中央会 五嶋 耕太郎 会長の祝電朗読が読み上げられ、第1部講演・事業報告は終了しました。

会場内にて展示された能登なまこ加工協同組合事業者などによる

なまこ商品（写真）

「ナマコ学」成山堂書店

活なまこ、干しくちこ、このわた、

石鱈、化粧水、うどん、カレー、機能性食品など。



第2部 能登なまこ創作メニュー大食談会

日時：平成25年3月19日（火）18:30～20:00

会場：石川県七尾市和倉温泉 あへの風（加賀屋姉妹旅館）鳳凰の間

次第：

18:15～ 受付

18:30～ 主催者挨拶

杉原 省（能登なまこ加工協同組合 理事長）

18:05～ 開催地歓迎挨拶

高澤 良英（七尾商工会議所 副会頭）

18:10～ 乾杯挨拶

田中 道夫（和倉温泉旅館協同組合 理事長）

催し

三輪 一雄（地元歌手）歌謡ショー

20:00 閉会挨拶

達 明弘（石川県漁業協同組合七尾支所 運営委員）

20:30 閉会

第1部に引き続き、会場を隣の宴会場に移し、なまこの新たな料理法を探るべく58名にご参加いただき、全国各地からお越しいただいた方々と懇親会を兼ねて、能登なまこを中心とした創作メニューを堪能する大食談会が行われました。

司会進行は、第1部に引き続き、フリーアナウンサーの宮本隆治氏が務められ、盛大かつ和やかに進められました。昨年引き続き、料理を担当された和倉温泉加賀屋姉妹旅館あへの風 左近一彦料理長によるお品書説明が行



われ、参加者は料理に舌鼓を打ちました。石川県観光特使である地元歌手三輪一夫氏の歌謡ショーで盛り上がった後、閉会挨拶では、石川県漁業協同組合七尾支所 運営委員 達氏が「機能性の講演で、なまこには、大腸がんや脳梗塞を予防する効果が期待でき、ダイエットにも期待が持てそうだと聞いて大変美味しくいただいた。これからますますなまこに感謝しながら

漁に励みたい。」と締めくくり、
 全国なまこサミット2012初日
 を終えました。



能登の彩菜



前菜
 さざえ旨煮 いしる風味



前菜
 なまこ酢 梅水晶和え



先附
 自家製湯の香豆腐 蛤 青さ



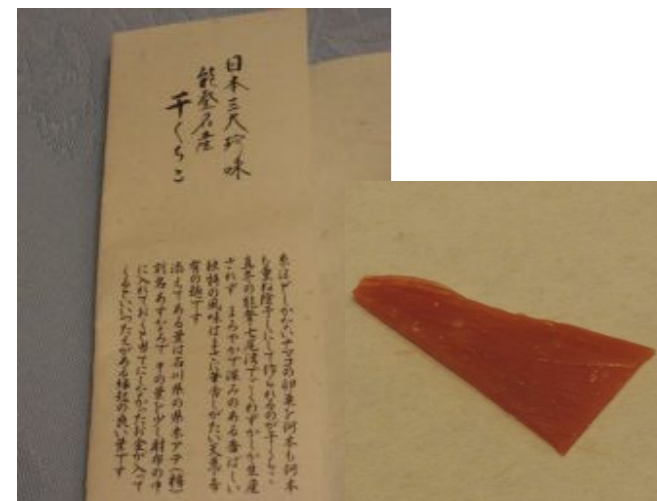
前菜



前菜
 鰺若狭焼き ごぼうワイン煮



お造り
 雲丹 鰺 甘海老 鮪あかもく海藻かけ



前菜
 干くちこ



前菜
 飯蛸旨煮 こごみ えびす



碗物
 きんこ旨煮と道明寺桜葉包み 昆布舟



焼物
 特選牛 朴葉香り焼き¹³
 彩野菜 味噌ポン酢



揚物

ボイルなまこフリッター 海老マヨネーズ



御飯

なまこ 中華おこげ



蒸し物

なまこ茶碗蒸し

漬物

赤かぶ 小茄子 梅干し



デザート

いちご みかんチップ
やわらかキャラメルプリン

第3部 なまこ供養祭・稚なまこ放流

日時：平成25年3月20日（水・祝）10:00～11:30

会場：石川県漁業協同組合七尾支所内（石川県七尾市石崎町）

次第：

10:00～ 受付

石崎漁協青年部 太鼓

10:30～ 主催者挨拶

杉原 省（能登なまこ加工協同組合 理事長）

10:35～ 供養大漁祈願祭

宮司奏上 玉串奉納

10:50～ 来賓挨拶

石川 邦彦（七尾市議会議員）

和田内 幸三（石川県議会議員）

河崎 浩（石川県漁業協同組合常務理事）

斉藤 晃（石川県農林水産部次長）

11:10～ 稚なまこ放流、なまこ川柳表彰式（児童の部）

石崎保育園、石崎小学校

11:30 閉会挨拶

西田 昌大（石川県漁業協同組合七尾支所青年部長）

※和倉温泉あえの風へ移動して昼食会

普段はなまこはじめ様々な魚種が水揚げされる石崎漁協は大漁旗で飾られ、青年部による勇ましい太鼓が鳴り響き、漁港ではのぼり旗をなびかせた船が参列者を出迎える中、今回で4回目となる「なまこ供養大漁祈願祭」が執り行われました。前日の「全国なまこサミット2012」にご参加いただいた明治大学 服部先生、弘前大学 前多先生、渋谷先生はじめ全国各地からの参列者、地元からは石川邦彦七尾市議会議員、和田内幸三県議、西田昭二県議、中西庸介市議、河崎浩県漁協常務理事、西崎繁男県漁協七尾支所運営委員長、はじめ石川県中小企業団体中央会、七尾市役所農水課、七尾商工会議所、和倉温泉観光協会、和倉温泉旅館協同組合、能登なまこ加工協同組合関係者ほか総勢70名にご参加いただき、厳粛かつ厳かになまこに感謝し、次年以降の大漁を祈願しました。



開会の挨拶では、杉原理事長より「たくさんの皆様にご参列いただき感謝申し上げます。震災など苦難もあったが本年で4回目を迎えることができました。年々、他産地からの

問い合わせも増え、ますます交流を広めていきたい。なまこを通じて地域活性化につながるよう発信していきたい。」との挨拶がありました。

地元宮司が奏上する祝詞を厳かに聞き入り、七尾湾が見渡せる位置に飾られた祭壇に、参列者は名前を読み上げられ玉串を奉納しました。



来賓の挨拶では、石川邦彦七尾市議会議長が、「全国から多くの皆様が七尾に来ていただき感謝申し上げます。子供の頃から何気なく食べていたなまこだが、先日の銀座ろくさん亭での食談会での高評価や2次製品などを見るにつけ、改めてなまこを七尾の誇りだと感じた。今後も継続して供養祭を続けてほしい。」と述べられました。引き続き、参列された来賓の皆様よりご挨拶のお言葉を頂戴しました。



神事に引き続き、地元の石崎保育園児10人は用意された約70匹の稚なまこを支所前の海に放流しました。、ナマコキャラクター「ナマポン」が登場し、園児たちにエールを送っていました。

稚なまこ放流後、本年より創設された「なまこ川柳 児童の部」の表彰が行われました。19句の応募の中から優秀賞受賞作品3句が選ばれ、表彰状と賞品の授与が行われました。



【なまこ川柳 児童の部 優秀賞】3句

「なまこはね 七尾の海の たからだよ」 — 楠 寧々 —

「なまこ食べ お肌ツルツル シワもなし」 — 柿島 永愛 —

「なまこはね みためによらず おいしいな」 — 片倉 寛人 —

第4部 なまこ川柳表彰・昼食会

日時：平成25年3月20日（水・祝）12:30～14:00

会場：石川県七尾市和倉温泉 あへの風（加賀屋姉妹旅館）奉燈の間

次第：

12:15～ 受付

12:30～ 開会挨拶

杉原 省（能登なまこ加工協同組合 理事長）

来賓挨拶

北村 茂雄（衆議院議員）

西田 昭二（石川県議会議員）

12:40～ なまこ川柳表彰式

12:50～ 乾杯挨拶

小田 孝信（和倉温泉観光協会 会長）

～ 催し ～ 和太鼓演舞

13:55～ 閉会挨拶

達 明弘（石川県漁業協同組合七尾支所 運営委員）

14:00 閉会

場所を和倉温泉あへの風に移して、なまこ川柳表彰式・昼食会が45名の参加者で催されました。北村茂雄衆議院議員、西田昭二県議の来賓挨拶に引き続き、一般公募された「なまこ川柳」の表彰式が執り行われました。応募総数165句の中から、最優秀賞には、東野やすこさん（小松市）、優秀賞には5句が選ばれ、当日ご参加された5名に杉原理事長より表彰状となまこ商品が贈呈されました。また、1月に銀座ろくさん亭「能登なまこと寒ブリの饗宴」にて、若き頃良く訪れた七尾での思い出を読まれた道場六三郎氏に、新設された特別賞表することとなりました。



【なまこ川柳 最優秀賞1句】

「また能登へ なまこの味に 魅せられて」 ー 東野 やす子

【なまこ川柳 優秀賞5句】

「能登の地に 嫁も根付いた なまこ好き」 ー 表 洋子

「爛でよし 冷やもまたよし 能登なまこ」 ー 高塚 亮

「里海の 味一番は 能登なまこ」 ー 藤井 史朗

「殿様も 好んで食べた 能登なまこ」 ー 川越 紀美子

「ちびちびと なまこ尽くしで ひとり酒」 ー 中野 美智代

【なまこ川柳 特別賞】

「このわたや 七尾の夜や 縄のれん」 ー 道場六三郎

なまこ川柳表彰式の後、小田孝信 和倉温泉観光協会会長の乾杯を合図に、あえの風料理長 左近 一彦氏によるなまこをはじめとした御膳が振る舞われました。参加者がなまこ御膳を堪能する中、地元若者による男太鼓が披露されその場を盛り上げていました。会の締めくくりとして参加者でなまこの更なる可能性の飛躍と関係者の発展を祈願して一本締めが行われ、最後に、杉原理事長による閉会の挨拶で「全国なまこサミット2012」は、すべての部を終了しました。



能登の彩菜



前菜

赤貝と菜の花の辛子合え
桜鯛桜花寿司
空豆の蜜煮 飴焼き胡桃
才巻き海老の艶煮



造り

鱈 鱈子付け鳴門烏賊



煮物

なまこの田舎煮 季節野菜



焼物

目鯛と竹の子 木の芽味噌焼き
クレソンブーケ添え



サラダ

特選牛の桑焼 彩り野菜添え



御飯
蟹御飯



御飯
海鼠うどん 岩海苔風味



組合ご挨拶

この度は、全国なまこサミット2012を盛大かつ充実した内容で終えることが出来ました。これもひとえに全国各地からご参加いただきました方々、関係者の方々のお陰です。この場をお借りして深く厚く御礼申し上げます。

「人もなまこも地域で元気」のテーマのもと、初日の基調講演・事業報告では、なまこの地域資源としての活用、機能性、流通と増養殖事情について大変貴重な講演を拝聴し、地域資源であるなまこの消費拡大と資源保全に向けた取り組みを通じて地域一丸になって考え、取り組んでいくことで関わる人、地域、社会が元気になるのだ、ブランド化は手段であり目的ではないのだと改めて認識する機会になりました。

不慣れな中スタートして回を重ねて参りましたが、全国各地のなまこに関わる仲間の皆様、地元水産関係者、行政、各関係機関はじめ多くの皆様の協力のおかげで毎年、より充実した内容になっております。

平成27年春には、北陸新幹線（東京－金沢間）が開通します。世界農業遺産「能登の里山里海」である能登・七尾にもたくさんの方々に来て満足していただけるよう、より一層、なまこはじめ魅力ある地域づくりの一助となるよう、今後に向けてより一層の活動をしていく所存です。

最後になりますが、2日間を通じましてご臨席いただきました皆様に深く感謝申し上げます。