

# いさやま大介



## プロフィール

## 市政を身近に

教員の両親から生まれる。  
神戸大学発達科学部を卒業。  
中学から大学までは水泳部のキャプテン。(現在、神戸市水泳協会副会長)  
灘区の松蔭中学と神戸海星中高等学校で18年間教員を勤める(理科と化学を教える)。  
地元少年野球部の元コーチ、地域子ども水泳教室の現コーチ。

2015年、19年、23年神戸市会選挙連続当選、現在3期目  
経済港湾委員会所属。(2024年1月現在)  
議会活動のかたわら、駅頭活動と週末の地域周りを現在も欠かさず継続中。  
教員経験を活かし教員の多忙化対策等、教育全般の環境改善に全力活動中。



発行元

こうべ未来市会議員団

〒650-8570 神戸市中央区加納町6-5-1 1号館27階  
TEL: 078-322-5845 FAX: 078-322-6171

Vol.34

## 今期、初めての一般質問に立ちました！

### 未 利用魚の活用およびサステナブルシーフードについて

#### 質問のポイント

- ☑ 「サステナブルシーフード」とは、将来にわたって持続可能であるよう、水産資源や環境に配慮した天然・養殖の水産物を示すということば。
- ☑ 本市では、神戸市漁業協同組合等と「サステナブルシーフード」を起点とした食文化醸成や観光振興による地域活性化に関する取り組みに関する連携協定を締結した。
- ☑ この協定により、どのような具体的な取り組みを実践し効果を期待しているのか。



○ 久元市長：令和4年の6月に締結した連携協定に基づき、市民漁業者へのSDGsの普及啓発、海洋資源の保全に関する教育研究検討、食文化醸成や観光振興による地域活性化などに取り組む。

実践例としては、SDGsに取り組む料理人専門家による市内の大学でのサステナブルシーフードに関する講義の開催、レストランにおいて未利用魚を取り入れたコースメニューの提供である。

また、関西ではあまり食べられないクロダイの活用は、

海苔の食害の防止と未利用魚の利用でも意味があると考え、関係者とあり方について検討していく。

○ 副市長：漁獲量が少なく、低価格で取引をされているアイゴなどの低未利用魚をふりかけなどの食品に加工する準備を進めている。漁業関係者、料理人、行政などが様々な立場から、この未利用魚に関する活動を行い、研究し、利用価値を高めることは水産資源の持続的で有効活用の観点からも大変重要であると考えている。



▶ 未利用魚を活用した釣り堀施設