

食品ロスを減らそう



フィッシャーアーキテクト
(大津市)



HPはこちらから

取組内容

琵琶湖未利用魚の活用で目指す食品ロス削減

当社は、琵琶湖の漁師による伝統漁法であるエリ漁などの湖魚の生産を軸に販売、サービス業、水の暮らしにまつわる取組等を行うことで湖国の風景を構築する業者(フィッシャーアーキテクト)です。

漁獲した湖魚の中には、足がはやいなどの理由で、食べられるのにもかかわらず流通に乗らず廃棄せざるを得ない「未利用魚」があります。当社は、下記の取組によって「未利用魚」の活用方法を広めることで、食品ロスの削減につなげています。



びわ湖で水揚げされた多種多様な湖魚

◆「漁師×料理人」のコラボによるメニューの開発

有機農家や料理人と一緒に、未利用魚などの未利用資源を新しい形で加工し、活用する「v bottomOtsu(ニューボトムおおつ)」というプロジェクトを進めており、その一環として、未利用魚を活用した加工品を開発しました。



v bottomOtsu の仲間の皆さん



他団体とのコラボで実現した未利用・低利用魚加工品

◆未利用魚の下処理方法を

料理を提供する方と一緒に模索し広める活動

漁業者だけではなく、お客様に提供する料理人と協力し合いながら鮮度が落ちにくくなる魚の処理の仕方を共有することで、足がはやく廃棄していた未利用魚の活用につなげています。



漁師仲間で下処理方法の共有



琵琶湖の旬を届ける淡水魚セット

◆湖魚に興味を持ってもらうための取組

未利用魚の活用を進めるためには、湖魚がおいしく食べられるということを知っていただく必要があります。そこで、魚の捌き方やレシピも同封し、琵琶湖の旬の湖魚を詰め合わせた「淡水魚セット」を販売したり、一緒に漁を行い、魚をさばいて調理し、いただくまでの漁体験ツアーも開催しています。

また、地域のマーケットに水槽ごとに参加し、漁でとれた魚を水槽に泳がせて、その場で鮮魚や天ぷら、焼き物として提供しています。季節に応じた琵琶湖の魚の特徴を知っていただき、より湖魚に興味を持ってもらうことができます。子どもたちも普段だと見ることのできない水槽の魚に興味を持ち、食べていただくことで魚食離れの阻止につながると考えています。



地域のマーケットのようす

フィッシャーアーキテクト

〒520-0515 滋賀県大津市八屋戸 944
Tel: 080-3862-1380
HP : <https://biwako-fisher-architect.com/>
事業内容: 湖魚の漁獲、加工、販売等。

固有種を含む多くの湖魚を美味しく食べるという習慣が古来からあったものの、多様な魚種を気軽に買い、食べられる地域が少ないのが現実ですが、魚ごとの特徴をクリアできれば美味しく食べる術は沢山あります。琵琶湖の恵みをいただき、琵琶湖と共に生きる人々を増やすことで、フードロスの取組に繋がればより一層嬉しいことです。



代表
駒井 健也さん



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ
滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課 TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845