

現地評価調査報告書 (2022 年度)

2021 年度水産技術普及事業
カーボベルデ共和国における水産資源持続的利用プロジェクト

1. 評価者

海外漁業協力事業有識者評価委員：

松岡達郎 (団長) 志學館大学学長

飯野建郎 元駐フィジー共和国特命全権大使

2. 調査期間

2022 年 11 月 20 日 (日) ~ 2022 年 11 月 28 日 (月) 9 日間

11 月 20 日 (日)	羽田発 (イスタンブール、リスボン経由)
11 月 22 日 (火)	カーボベルデ・サンビセンテ着
11 月 23 日 (水)	海洋研究所 (IMar) 訪問 海洋省国家漁業養殖局訪問 サラマンサ漁民インタビュー
11 月 24 日 (木)	ミンデロ魚市場視察 ATUNLO 社訪問 大西洋技術大学 (ISECMAR) 訪問 ミンデロ漁港視察
11 月 25 日 (金)	海洋学校 (EMAR:Escola do Mar) 訪問 カリャウ漁民組合インタビュー カーボベルデ大学訪問 サラマンサ漁村視察 「Blue Food Festival」視察
11 月 26 日 (土)	カーボベルデ・サンビセンテ発 (リスボン、イスタンブール経由)
11 月 28 日 (月)	羽田着

3. 調査の概要

サラマンサ漁民組合、海洋学校 (EMar)、カリャウ漁民組合にてプロジェクトカウンターパートからの聴き取りを実施するとともに、サラマンサで行われた「Blue Food Festival」にてフィッシュハンバーガーの実際の製造販売実態を調査した。また、過年度事業にて本プロジェクトの原料として入手したサメの保管を委託している ATUNLO 社の他、海洋研究所、海洋省、ミンデロ魚市場、大西洋技術大学 (ISECMAR)、カーボベルデ大学等、プロジェクトサイト付近の水産関連施設を訪問し、現地の水産事情及び

プロジェクトに関連する情報を収集した。

4. プロジェクト実施の経緯と背景

カーボベルデ共和国（以下「カ国」という。）水域は、大西洋を漁場とする我が国の遠洋まぐろ延縄漁船にとって重要な漁場であり、カ国政府も、我が国との入漁関係を重視している。また、カ国のミンデロ漁港は、漁場に近い良港として重要性を増している。

カ国は、政府綱領（2016-2026）で、「海洋の価値を高め、水産物の持続可能な開発を確保し、漁獲物の冷凍・加工等を開発する」と謳い、海洋経済省(当時)の政策課題として「漁業開発のため、加工施設を設置するとともに、その施設を使って海洋経済省が提供するカウンターパートに技術移転を行い、人材育成を図る」としている。

海外漁業協力財団（以下「財団」という。）は、カ国との漁業協力関係を重視し、2018年度から、水産加工技術の指導に関するプロジェクトとして、「水産資源持続的利用プロジェクト（2018年10月～2019年3月）」、「まぐろ延縄漁船漁業操業の混獲魚の新たな加工利用プロジェクト（2019年7月～2020年3月）」を実施してきた。

今回の評価対象プロジェクトは、上記の先行プロジェクトのフォローアップとして、2022年1月24日に財団とカ国海洋省の間で交わされた「水産資源持続的利用プロジェクトに関する合意覚書」に基づき、2021年度事業（2022年1月～3月）として実施されたものである。

なお、一連のプロジェクトは、我が国のまぐろ延縄漁船が水揚げするサメ等の混獲魚の有効利用を念頭に開始されたが、カ国の政令（2020年第2号）「国内海域及び外洋における漁業活動に係る管理及び指令に関する一般的制度」の規定に基づき、サメの船上保持等に係る規制の強化を受けて、本プロジェクトの上位目標は、「まぐろはえ縄漁船の混獲物を含む水産資源が有効利用され、水産物の持続的な開発が確保される」と、また、プロジェクト目標は、「混獲魚、多獲性魚、その他の水産資源を用いた水産加工の技術指導が行われ、加工品の製造販売が継続される」と変更されている。ただし、サメの水揚げが実質的に不可能になったことから、「まぐろはえ縄漁船の混獲物を含む」の部分は、現在実質的な意味を失っていると言える。また、同じ理由から「有効利用」も、「利用の促進・拡大」などと読み替えるのが適当な状態になっている。本評価調査は、上記の観点に立って実施した。



5. プロジェクトの概要

実施期間	2022年1月24日(覚書署名日)～2022年3月31日
相手国政府覚書署名 省庁名及び実施機関	覚書署名省庁：カーボベルデ共和国海洋省 実施機関：カーボベルデ共和国海洋省国家漁業養殖局
上位目標	まぐろはえ縄漁船の混獲魚を含む水産資源が有効利用され、水産物の持続可能な開発が確保される。
プロジェクト目標	混獲魚、多獲性魚、その他の水産資源を用いた水産加工の技術指導が行われる。加工品の製造販売が継続される。
成 果	① 購買層の嗜好に合った、多獲性魚等を主原料とした水産加工食品が開発される。 ② 水産加工食品の嗜好性、価格設定、損益分岐点や他の販売計画の立案に資する情報が収集される。
活 動	① 原料の入手体制を構築する。 ② 加工設備の危険性を減少させるための改修工事及び水産加工に必要な器具を整備し、多獲性魚を主原料とした水産加工指導を行う。 ③ 衛生管理及び品質管理に関する指導を行う。 ④ 損益分岐点を考慮した販売価格の設定や販売情報等他の加工場の運営に関する指導を行うとともに、購買層の嗜好性に関する情報を収集し、共有する。
投 入	財団側 1) 専門家：水産加工専門家 計画： 事前調査：2021年10月2日～11月19日(49日) 実 施：2022年1月15日～2月19日(36日) 実績 事前調査：2021年10月2日～11月19日(49日) 実 施：2022年1月15日～2月19日(36日) 延日数 計画：85日 実績：85日(計画対比：100%) 2) 主な資機材 人荷用車両、販売促進用資材 相手国側 1) カウンターパート 国家漁業養殖局技官(総括) 国立海洋研究所(水産加工開発) サラマンサ漁民組合代表(施設管理)

	2) プロジェクト関連予算、土地、施設等 カウンターパートの人件費 加工実験室設置スペースの確保及び水道・光熱費
--	--

6. 評価結果

6-1. 妥当性

(1) 対象国政府の水産振興政策との整合性

カ国は観光業、水産業、農業に依存する島嶼国で、輸出額では魚介類が 84% を占める。政府綱領 (2016-2026) で、「海洋の価値を高め、水産物の持続可能な開発を確保し、漁獲物の冷凍・加工等を開発する」と、海洋経済省(当時)の政策課題として「漁業開発のため、加工施設を設置するとともに、その施設を使って海洋経済省が提供するカウンターパートに技術移転を行い、人材育成を図る」と謳っている。

水産業の振興に対する政府の関心は高く、今次調査で面談した海洋省国家漁業養殖局長、海洋研究所(IMar)所長等の政府関係者からも、「水産加工食品の製造・普及は、これまで鮮魚を焼くか煮るかしか調理方法を知らなかった国民が、

水産加工品を認識することにより、魚食習慣が多様化することで、沿岸漁業資源の国内利用の促進、雇用機会の増加をもたらす」と高い期待が寄せられた。

本プロジェクトは、カ国の水産資源を用いた水産加工について技術指導を行い、資源の持続的な利用、漁獲物利用の多様化を図ったもので、同国政府の水産振興政策と整合する。

既述のように、カ国政府は 2020 年に水産資源の利用管理に関する政策を強化した政令を制定した。2021 年度プロジェクトから、プロジェクト目標を「混獲魚、多獲性魚、その他の水産資源…」の利用に変更したのは、カ国水産政策の動向に沿ったものであったと考える。



(2) 協力ニーズ (対象国、対象地域) との整合性

カ国漁業養殖局によれば、同国沿岸域における多獲性魚種の利用促進が課題となっている。

本プロジェクトの具体的活動としては、既述の活動欄にあるように、①原料入手体制の構築、②加工設備の改修工事及び器具の整備並びに多獲性魚種を主原料とした加工技術の指導、③衛生管理及び品質管理に関する指導、④販売価格の設定や販売情報等の加工場運営に関する指導及び購買層の嗜好性に関する情報収集・共有とされた。

具体的には、地元産で安価なマルソウダ、オアカムロ等の多獲性魚種を主原料として製造コストを下げることで、沿岸資源の利用拡大に寄与しようとするものであり、カ国の協力ニーズに合致する。

また、カ国のような隔絶した島嶼国では、外部からの食糧供給や国内生産が途絶するといった非常事態に備え、国内資源を活用した輸入代替品を生み出すことは、食料安全保障の観点からも大きな意義を持つ。

(3) 環境に対する配慮はなされていたか

本プロジェクトの成果として、漁民組合施設内の加工場で、小規模な商品製造として魚肉ハンバーグが生産されている。加工に伴う残滓や汚水は、施設附属の排水処理設備で浄化処理されており、周辺環境に影響を及ぼすものではない。

(4) 水産資源に対する配慮はなされていたか

ミンデロ漁港では、小型まき網船（日本風に言えば 9.9 トン型程度で、環まき方式＋パワーブロック装備、目合い約 3cm）が多数見られた。漁港を利用している 50～100 隻のうち 9 割がこの種のまき網船とのものであった（沿岸漁業では、ほかにスターンカッター型一本釣り漁船もある）。ミンデロ魚市場では、マルソウダ、オアカムロが多数水揚げされていた。

沿岸まき網船で漁獲されている多獲性浮き魚で、資源量に余裕があると考えられるマルソウダ、オアカムロ等を加工品の主原料とすることで、沿岸漁業資源への負荷の増大を避けている。今後事業規模が拡大しても、魚肉ハンバーグの手工業的な生産である限り、これらの浮き魚資源への影響が懸念されるレベルには至らないと判断する。

(5) その他（プロジェクト関連予算、土地、施設等受け入れ態勢は決められたとおり実行されたか等）

サラマンサ漁民組合で、組合長及びプロジェクトにより実施された講習の参加者にインタビューできた。聴取したところでは、活動内容は、投入・活動計画に沿ったものであった。

カリヤウ漁民組合では、講習会に参加した組合長及び参加者 2 名にインタビューでき、講習後魚肉ハンバーグを自作できるところまで学べたとのことであった。

予算執行、人員配置等は計画とおり実施されており、活動も計画とおり実行されたと判断する。



ハンバーガーの製作

6-2. 効率性

(1) 事業費及び実施期間

プロジェクト活動項目は全て計画どおり実施された。特に、本プロジェクトが潜在的に持っている、魚食の多様化、水産資源の持続的利用への啓発効果という視点から、本プロジェクトの事業費及び実施期間は効率的なものであったと判断する。

(2) 資機材、施設、専門家はタイミングよく投入され、期待された機能、能力を発揮していたか

専門家は計画どおりの時期に派遣され、期待された活動を行った。ただし、材料魚輸送用に供与された車両は、カ国政府による新型コロナウイルス感染症予防対策の影響で到着が遅れ、期待された役割をプロジェクト期間内には発揮できなかった。この状況は本調査時にも解決していなかった。



サラマンサ漁民組合でのインタビューとハンバーガーの試食

(3) 移転技術はカウンターパートの習得水準に適合していたか

本プロジェクトでは、過年度プロジェクトでサラマンサ漁民組合に設置された加工室で、魚肉ハンバーグ製造技術を既に習得した組合員(20名)に、多獲性魚種を主原料とした加工法を技術移転した。さらに、上記講習会受講者が、他の漁業共同体(カリャウ漁民組合)の漁民への技術指導に参加した。

Blue Food Festivalで魚肉ハンバーガーの販売デモを行っているのを実見できたことから、技術は十分に小規模商品生産向けの実用レベルに達しており、移転技術はカウンターパートの習得水準に適合していたと判断する。

講習受講者(製造・販売員)から、「加工室の運営に必要な知識、運営のやり方等の加工施設運営全般についての技術力を上げたい。」「ほかの加工食品(ソーセージ、コロッケ等)の作り方を勉強したい。」との声があり、さらに高いレベルの技術移転の要



カリャウ漁民組合でのインタビュー

望があることが窺えた。このことも、講習会受講者が、講習内容を十分に修得していることを間接的に示すものであると考える。

(4) 状況の変化、教訓・提言等に応じて実施計画、活動項目は、適宜見直されていたか

サラマンサ漁民組合長は、「コロナ禍の影響により生産が一度ストップしていたが、生産量の継続的な拡大はこれからの課題として残っている」と述べ、コロナ禍による状況変化が大きかったとの考えを示した。

なお、プロジェクト実施期間中に活動計画等の見直しは行われなかったようであるが、本プロジェクトがごく短期間であったことから、妥当であったと判断する。

(5) その他（プロジェクトの効率性に影響を与えたと考えられる貢献・阻害要因等）

最大の阻害要因はやはりコロナ禍である。本プロジェクトは、コロナ禍の早期収束を想定して計画されていたが、販売の拡大にまでは至らなかったなど、予定された成果を達成できなかった面があるが、やむを得ないものであったと考える。

6-3. 有効性

(1) プロジェクト目標の達成度

①混獲魚、多獲性魚、その他の水産資源を用いた水産加工の技術指導が行われ、加工品の製造販売が継続される。

既述のとおり、ここでもサメ類という視点からは、「混獲漁」という部分は、実質的な意味を失っている。

マルソウダ、オアカムロ等を用いた魚肉ハンバーグ製造について技術指導が行われ、講習参加者は独自で生産できるようになっている。コロナ禍で生産は中止されたが、その後も小規模な製造・試験販売は続けられていた。

サラマンサ漁民組合長によれば、原料魚を切り替えたが、ハンバーグの品質に問題はなく、「多くの企業が興味を示しており、大量生産に繋げたい。」と抱負を語った。

以上のことから、プロジェクト目標は達成されたと考える。

②その他（プロジェクト目標の達成度と外部要因との関係等）

現地で市販されている鶏肉ハンバーグに比べて割高であることが懸念されていたが、ウクライナ戦争の影響等による輸入材料の価格上昇により、魚肉ハンバーグとの価格差は小さくなっているとのことであった。新鮮な材料を利用していることを宣伝すれば、差別化は図れると判断した。

(2) プロジェクト活動項目及び期待された成果の達成度

①原料の入手体制を構築する

既述の政令の制定により、日本のまぐろ延縄漁船の混獲魚の利用が実質的に不可能になり、原料魚にはサンビセンテで購入した多獲性魚種を利用している。

現在 ATUNLO(スペイン系企業)に、我が国まぐろ延縄漁船が水揚げしたサメ肉約1,400kg が冷凍保管されているが、サメの水揚げは既に実質的に中止されており、原料魚をサメから多獲性魚種に切り替えたのは、適切な判断であったと考える。

原料の調達及び製品の販売のために、財団は車両（ミニバン）を供与したが、プロジェクト期間内には、運用についての政府の許可が得られず、十分には稼働しなかった。車両利用の現地側体制は、調査時点では未だ整っていなかった。

②加工設備の危険性を減少させるための改修工事及び水産加工に必要な器具を整備し、多獲性魚を主原料とした水産加工指導を行う

加工室内の設備、加工室用の貯水タンク関係の設備の整備は、計画どおり行われていた。

本項目の後半は、マルソウダ、オアカムロ等（一部サメ肉を含む）を原料魚としたハンバーグを試作し、製造法について指導したことがあたる。サラマンサ漁民組合長によれば、マルソウダが主な原料魚として受け入れられており、試食したものの食感はビーフハンバーグに似ており、品質は良好であることが確認できた。

ミンデロに立地する海洋学校(Escola do Mar)を会場として、カリヤウ漁民組合長を含めた漁業者、地区住民の婦人、海洋学校校長ら計9名を対象に、講習会（講義、実習各1日）が実施され（日本側専門家の発案で実施）、ハンバーグの製造法のほか衛生管理についての指導が行われた。参加者へのインタビューでは「衛生管理に関する講義を含めすべての内容がとてもよかった」との意見があった。海洋学校担当者によれば、講習会の目的は、「人材の能力向上。漁民が加工技術を習得し、収入が増えることで地域により良い効果・環境ができる」とのことであった。

漁民組合長から、「家族に食べさせるだけでなく、できれば収入に繋げていきたい。」との希望があった。ただし、組合施設前浜でスターンカッター型小型漁船数艘が見られたが、4～5名が乗船し、一本釣りによりフエダイ、ハタを主要漁獲物とするものであった。網製の曳航生け簀を目撃したので、消費者の鮮魚志向が強いと考えた。すなわち、この漁村では漁獲物の主体が高級底魚であり、多獲性魚種を利用した魚肉ハンバーグのビジネス化には若干の難があると考えられる。

③衛生管理及び品質管理に関する指導を行う

サラマンサ漁民組合の、2018年度プロジェクトで設置された加工室は清潔に維持されていた。衛生管理及び品質管理には問題はなかった。

カリヤウ漁民組合を対象とした衛生管理に関する指導と講習参加者の意見は既述のとおりである。



冷凍保管された原料のサメ肉

④損益分岐点を考慮した販売価格の設定や販売情報等他の加工場の運営に関する指導を行うとともに、購買層の嗜好性に関する情報を収集し、共有する

サラマンサ漁民組合長から、価格設定、鶏肉ハンバーグとの競争力について説明があり、「スーパーマーケットでの魚肉ハンバーグ対鶏肉ハンバーグの価格差は、かつての 70:29 エスクードから、多獲性魚種を原料としたことと鶏肉の輸入価格の上昇により、60:45 エスクードまで改善された。高品質（鮮魚を利用し、かつ添加物を使用していない）であることが理解されれば、価格差は克服可能である。現在、スーパーマーケット、レストランから日産 200 個ほどの引き合いもある。」とのことであった。

漁民組合は、魚肉ハンバーグの看板・立札を自助努力で設置し、宣伝に努めていた。これらのことから、販売・価格戦略等に関する考え方は浸透しているとの印象を持った。

6-4. インパクト

(1) プロジェクト上位目標の達成に対し、プロジェクト目標の達成の効果はどの程度見込まれるか

沿岸漁業で漁獲される多獲性魚種を主原料とした加工品の小規模生産は独自で可能となったが、ビジネスレベルでの生産と販売は今後の課題として残っている。上位目標「水産資源が有効利用され、水産物の持続可能な開発が確保される」達成への効果は限定的なものに留まっていると判断する。

(2) プロジェクトは相手国・対象地域の政策形成、社会・経済等でどのような直接的・間接的な効果または負の影響が見込まれるか

本プロジェクトは、国内利用が低調な多獲性魚種について、その利用拡大を促すものである。サラマンサ漁民組合長は、まとまった数が売れるようになれば、雇用の促進にも繋がるとの考えを示したが、現時点では小規模な生産であるため、地域の社会・経済開発上の効果は限定的なものである。

カリヤウ漁民組合の講習参加者から、「魚が『魚以外の食品』に変わることによって新鮮な驚きがあった。」との声があり、魚食文化の多様化へのインパクトの萌芽があるとの印象を持った。

カ国の沿岸漁業は、零細漁業から小規模商業漁業への移行期にあるが、カ国政府は、水産加工食品の普及が地域社会経済に大きく貢献すると認識しており、本プロジェクトを単なる加工技術の移転にとどまらず、カ国の魚食習慣の改善による水産物消費の拡大、沿岸漁業資源の持続的利用の促進、就業機会の創出に資するものとして支援する姿勢を示している。

サラマンサ漁民組合長には、「本プロジェクトが食料安全保障や海洋生物資源の持続的利用に役立つことを、今後も政府に訴え続けてほしい。」と伝え、賛意を得た。

負の影響は見当たらない。

(3) その他（ターゲットグループに対するインパクトや、プロジェクトの計画当初予見できなかった効果または負の影響が見込まれるか等）

既述のとおり、カリヤウでの漁獲物が高級底魚であることから、カリヤウ漁民を

いわば本プロジェクトの第二裨益グループとしたことには、疑問が残る（魚食普及という視点では問題はない。なお、講習対象にカリヤウ地区を選定したのは、海洋学校校長にあったとのことであった。）。

コロナ禍の再拡大を除き、当初予見できなかった負の要因の発生、影響などはなかったものと思われる。

6-5. 持続性

(1) プロジェクト終了後もカウンターパート及び供与された資機材は有効に活用されるか

サラマンサ漁民組合の講習参加者（実質的なカウンターパート）は、現在、小規模ながら魚肉ハンバーグを生産し、イベント等を中心に販売している。販路の拡大にも着手していることから、供与された資機材は、今後も有効に活用されると予想できる。

供与した車両については、現地評価の段階でも十分な稼働体制にはなっていなかった。カ国政府への提言の中で、早急な対処を求めるものとする。

なお、これまでに財団が供与した資機材・施設の殆どが現地調達であり、維持管理も容易であることが、プロジェクト終了後の有効活用につながる点は重要であることを付記しておく。

(2) プロジェクト終了後も効果は持続される見込みか

サラマンサ漁民組合のグループは、Blue Food Festival に魚肉ハンバーガー販売のために出店し、漁民組合長以下が活動しているのを見学できた。また、ビセンテ海洋大臣がサラマンサ漁民組合のブースを訪れ、懇談していたのには、政府の本プロジェクトへの期待を示すものとの印象を持った。

カウンターパートは加工技術を確実に習得しており、今後の製造にはサラマンサの加工施設を利用できる。小規模ではあるが販売も継続的に行われている。コロナ禍が収束し、クルーズ船専用栈橋が完成すれば需要の拡大が見込まれることから、プロジェクト終了後も効果の持続が見込める。

(3) その他（プロジェクトの持続性に影響を与えると考えられる貢献・阻害要因等）

サラマンサ漁民組合長は、過去のプロジェクトで装備した製氷機用のバッテリーが9年目を迎え、保証期間10年まであと1年であると述べた。同施設は、プロジェクトの持続性のかなめであり、更新が望まれる。

7. 提言

7-1 財団に対する提言

本プロジェクトのフォローアップ事業として、魚肉ハンバーグの商品化（材料魚別のパッケージ、商品ラベルの開発等）及び流通促進（販売促進活動、ポスター作製等）の技術移転を実施することを提言する。本プロジェクトでは、サラマンサ以外の地区への波及を狙った活動も行われたが、当面は、サラマンサにおける魚肉ハンバーグの安定的な販売拡大を支援し、魚肉ハンバーグを契機とした魚食の多様化が食料安全保障に繋が

るとの認識の普及を図るのが適切である。

なお、上記の流れが進捗すれば、1ヶ所生産というリスクへのヘッジとして、サラマンサ以外の地域での魚肉ハンバーグの製造・販売への支援も将来の課題としてはあり得るであろう。

上記の支援を行う場合、海洋学校での研修コンポーネントは含まないものとするを提言する。同校は、STCW 条約対応や船用機関冷却システム等を教授する海事職員養成学校であり、独自の教員を持たず、講師は適宜外部から招聘している。水産加工業が未発達なカ国でこの研修を継続しようとするれば、都度本邦から専門家を派遣する必要があり、この問題が解決されなければ持続性が期待できないためにこの提案を行うものである。

今回の評価の対象外であるが、過年度に財団が供与した製氷機は現在も正常に稼働しているものの、付属の太陽光発電の蓄電用バッテリーの老朽化が懸念されていた。この製氷機は、地区の漁民に安価な氷（サラマンサでは 600 エスクード/kg、ミンデロ港では 1350 エスクード/kg）を提供しているとともに、本プロジェクトの持続性の点でも必須の設備である。バッテリーの更新を支援することを提言する。

これも今回評価の対象外であるが、カ国政府関係者は、地球環境ファシリティ (GEF) の支援を得て、クロマグロとエビの養殖業を育成したく、日本の助言を得たいと述べていた。島嶼国での養殖業には批判的な意見もあるが、離島国での食料安定供給の観点から、技術的調査などへの支援は将来のプロジェクト候補として検討する価値があると考ええる。

我が国のまぐろ延縄漁船にとってのミンデロ漁港の価値、サメ肉の水揚げの有無に拘わらず、「海洋生物資源の持続的利用」という志を同じくするカ国との国際場裡における協力関係を引き続き維持・推進すべきであると考ええる。

7-2 カ国政府への提言

フィッシュハンバーグの普及に向けた施策を実施すると共に、それを漁民自らが行うことを政府が支援するよう提言する。そのために、フィッシュハンバーガーをカ国の銘産品と位置付け（カリブ海諸国でのシャークハンバーガーの例などがある）、観光業界等と協力してキャンペーンを行ったり、一般市民への普及キャンペーンを行う、及びそれをサラマンサ地区の漁民が行うことを政府が支援するよう提言する。また、試験的に魚肉ハンバーグを学校給食で提供するよう提案する。

輸入材料を用いた鶏肉ハンバーグが普及しているとのことであるが、食料安全保障の視点から、水産物消費の幅を広



海洋省国家漁業養殖局長インタビュー

げるとともに、国内産水産物を利用した輸入代替品の普及を図ることの意義は大きい。また、鶏肉ハンバーグとの価格差という課題はあるが、鮮魚を材料としている点等で、差別化は図れると考える。

2021年に財団が供与した車両は、原料調達・製品の販売に不可欠である。漁業組合による自主管理（独立採算）が想定されていたとのことであるが、現時点で、運用についての政府の許可が得られていないと聞いている。早急な対処をお願いしたい。

沿岸漁業及び漁村開発プロジェクトで、最も重要なのは漁業者の熱意と政府の支援である。サラマンサを中心として、地域に根差した水産業が定着し発展することを願っている。