

第 7 回 宮 城 県 産 業 振 興 審 議 会 水産林業部会

日 時 平成 2 0 年 7 月 2 8 日 (月曜日)
午後 1 時 3 0 分 から 4 時 まで

場 所 宮 城 県 県 庁 4 階 庁 議 室

1. 開会

○司会 本日は、お忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。

ただいまから第7回宮城県産業振興審議会水産林業部会を開催いたします。

2. あいさつ

○司会 開催に当たりまして、伊東農林水産部長からごあいさつを申し上げます。

○農林水産部長 県の農林水産部長の伊東でございます。

本日、先生方にはお忙しい中、宮城県産業振興審議会水産事業部会にご参集いただきましてまことにありがとうございました。また、4名の専門委員の方々には、就任につきまして快くご承諾いただけましたこと、重ねて御礼申し上げます。

岩手・宮城内陸地震の発生から約1カ月半たったわけでございますが、現地ではまだ避難されている方もいらっしゃるという状況が続いております。県におきましては、7月1日に宮城県災害復旧対策本部に体制を移行しまして、被災地が一日も早く立ち直られますよう、現在復旧に努力しておるところでございます。また、来る8月5日、6日におきましては、今回の震災復興に向けての補正予算を審議します県の臨時議会が開催されることになっております。復旧対策に本格的に取り組むこととしておりますので、委員の先生方には引き続きご支援、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

さて、本日の議題でございます水産業の振興に関する基本的な計画の見直しにつきましては、去る6月2日に開催いたしました産業振興審議会におきまして、県が審議会に諮問を行ったものでございまして、具体的な議論は当水産林業部会を中心に今後進めていくということをお願いしてございます。水産業の振興に関する基本的な計画、これは平成15年4月に策定されましたみやぎ海とさかなの県民条例に基づきまして、本県水産業の健全な発展と県民生活の安定向上を図ることを目的といたしまして、平成16年6月に策定されたところでございます。

策定から4年が経過し、水産資源の減少、魚価安、あるいは今回の急激的な燃油高騰等漁業を取り巻く環境、非常に厳しい状況になっておりますが、一方では世界的な水産物需要の高まりによりまして水産物の輸出入が活発化するなど、計画の策定時とは内外

の情勢が大きく変化しているところでございます。特に、昨今の燃油価格の高騰、漁業経営に深刻な状況をもたらしております。皆様のご承知のとおり、窮状を訴えるために7月15日、本日本村会長さんもいらっしゃいますが、全国規模で一斉休漁が展開されるまでに至ったところでございます。

このような状況に加えまして、地球温暖化や循環型社会など、近い将来に予想されます課題も視野に入れながら、本県の水産業を競争力のある産業へと転換し、基幹産業としての維持発展を目指していくために基本計画の見直しを行うことにしたものでございます。

本日の会議におきましては、現計画に基づく取り組みの評価と、本県が今後取り組むべき課題や対応方針につきまして、議論をお願いしたいと考えております。委員の皆様方には、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げまして、開会に当たりましてのあいさつにかえさせていただきます。本日はよろしく願いいたします。

3. 委嘱状交付

○司会 ありがとうございます。

この水産林業部会では、産業振興審議会の6名の委員に加えて、新たに専門委員として4名の方々に参画していただき、計10名でご審議をいただくことになっております。

それでは、今回お願いいたします専門委員の皆様へ委嘱状を交付いたします。席順にお名前をお呼びいたしますので、恐れ入りますがその場にご起立願います。

阿部善久様。木村 稔様。島田金一様。三島みき様。

今回は初めての会議でございますので、委員の皆様方と同席しております県職員をお手元の出席者名簿により、事務局の方からご紹介させていただきます。

まず、初めに産業振興審議会水産林業部会の委員を紹介させていただきます。

谷口部会長でございます。

早坂委員でございます。

なお、須能委員、門傳委員は前もって欠席とのご連絡をいただきましたが、岡田委員、斉藤委員におかれましても本日、急遽急用のため欠席というご連絡を受けております。

続きまして、専門委員のご紹介をさせていただきます。

阿部委員でございます。

木村委員でございます。

島田委員でございます。

三島委員でございます。

また、本日は本審議会の四ツ柳会長が出席する予定ということでございますので、それを申し添えておきます。

続きまして、皆様と同席しております県職員の紹介をいたします。

先ほどあいさついたしました農林水産部長の伊東でございます。

農林水産部次長の川村でございます。

水産業振興課長の文谷でございます。

水産業振興課漁業調整専門監の菊田でございます。

水産業基盤整備課長の佐藤でございます。

農林水産政策室長の高橋でございます。

農林水産経営支援課長の若見でございます。

食産業振興課技術副参事兼技術補佐の涌井でございます。

以上でございます。よろしくお願いいたします。

本会議の定足数は2分の1以上でございます。本日はこの要件を満たしており、会議が成立しておりますことをご報告いたします。

議事に入ります前に、念のためにお手元の資料を確認させていただきます。

資料といたしましては、1から5、そのほか参考資料として1から4、参考資料の5につきましては、一番後ろに「宮城の水産業」というパンフレットがございます。これが資料の5ということになります。資料の右上に資料ナンバーが添付されております。また、今回欠席されております須能委員の方からは、参考ということで新聞記事の配付のご依頼がございましたので配付させていただきます。資料の不足等がございましたら、事務局にお申しつけいただければと思います。よろしいでしょうか。

4. 議事

○司会 それでは、議事に入りたいと思います。

会議は、産業振興審議会条例の規定に基づき、部会長が議長となって議事を進めることになっておりますことから、ここからは部会長に議事進行をお願いいたします。谷口部会長、どうぞよろしくをお願いいたします。

○谷口部会長 それでは、議事に入るに先立ちまして、簡単にごあいさつさせていただきます。

既に何度も申し上げておりますけれども、水産業はほかの産業と違って、他の産業には一切迷惑を及ぼさない、言ってしまうとその産業そのものが環境と調和し、そしてまさに産業の発展こそが、水産業の発展こそが地球環境保全をする。そういう視点で私たちはこの産業を考えてきているわけですし、またそのためにも環境を保全する、地球環境を守るという立場からも水産業の発展は決定的に重大であると考えています。

言うまでもなく、先ほど伊東部長がおっしゃっていましたが、本県の水産業は日本第2位でありまして、まさに基幹産業そのものです。この産業を宮城県として守り育てていくということは、やはり本県が豊かな県として発展するために決定的に重大であると思います。

もう一つの重要な視点は、これは須能委員が常々おっしゃっておられることですが、まさに農業、林業も含めて生命を維持する産業である。その中でもとりわけ水産業がつくり出す食料は極めて日本型食生活、人類にとって極めて健全な食生活を保障するものとしても非常に重要です。環境、産業、健康、そのすべてをとってみても、この水産業いかに維持発展させていくのか。今の状態を守るのではなくて、さらに大きな産業として発展させていく視点を持って、この委員会の皆様のご意見を賜って、ますます発展し、にぎわいのある浜をつくっていききたいと、そう心から願っています。

それでは、実際にこれから議事に入りたいのですが、まず議事に入る前に、本審議会は平成12年度の第1回の会議の際に、公開すると決定しております。したがって、当部会も公開として進めさせていただきます。よろしくをお願いいたします。

では、議事に入りたいと思います。

まず初めに、議事の1「水産業の振興に関する基本的な計画」の見直しについて事務局からご説明をお願いいたします。

○文谷課長 私の方から説明させていただきます。失礼ですが、座って説明させていただきます。

それでは、宮城県の「水産業振興に関する基本的な計画」、以後、水産基本計画と呼ばせていただきますが、この見直しについて説明させていただきます。

初めに県の水産基本計画の策定経過及び計画の内容と、このたびの見直しの考え方について説明し、その後に計画に掲げております六つの目標値に対する現況や、今後必要と思われる施策などについての説明に移っていきたいと思います。

なお、6月2日の審議会において説明させていただいた内容と重複するところが多いかと思いますが、本日は第1回目の部会ということですのでご了解願えればと思います。

初めにお手元の資料1をごらんください。

水産基本計画は、先ほど部長のごあいさつにございました平成15年4月に施行されました「みやぎ海とさかなの県民条例」第7条第1項の規定に基づいて平成16年6月に策定されたものです。資料の(1)の計画策定の目的ですが、条例の第3条に掲げている三つの基本理念に基づき、本県水産業の健全な発展と県民生活の安定向上を図るため、水産業の振興に関する中長期的な目標、基本的な方針及び総合的かつ計画的に展開すべき施策の方向性を示すというものであります。

条例に掲げる三つの基本理念とは、資料の水色に塗ったところに示しましたように、一つには、水域環境の保全や水産資源の持続的な利用を図り、安全で良質な水産物が安定供給されること。二つには、地域社会を支える活力ある産業として発展するよう地域特性を生かした健全な経営の確立、組織と後継者の育成を推進すること。三つ目として、漁業地域が自然と共生し、多面的機能を十分発揮する地域として発展することの3点であります。

(2)の計画期間ですが、策定年次が平成16年度、目標年次が10年後の平成25年度となっております。

(3)の見直しのタイミングにつきましては、水産基本計画そのものの中に、水産業を取り巻く状況が大きく変化していることから、必要と認められる場合には計画の変更も想定しながら施策の展開を図ることとすると定めてありまして、今回の見直しはこれを踏まえて見直すこととしたものであります。

資料1-2には、見直しの考え方について記載してございます。

まず、(1)の見直しの内容と方向性についてですが、条例では基本理念の実現に向けた主要な方策として、資料左側の緑に塗ったところがございますように、一つ目の安全で良質な水産物の安定供給など、六つの項目を掲げております。今回の見直しに当たりましたも、この六つの主要な方策につきましては、条例で規定していることから継続すべきとの考え方であります。そしてこの条例で規定している主要な方策6項目に対応させて、水産基本計画においても施策の展開として資料中ほど、黄色に塗ったところがございますように、消費者の視点に立った安全安心な生産、供給体制の確立など、同じく6項目について掲げており、それぞれの項目ごとにより具体的な施策内容について計画に記載しているという形になっております。

今回の見直しでは、水産基本計画に掲げてありますこの施策の展開、6項目の内容を主な見直しの対象として、委員の皆様からのご意見を踏まえながら検討してまいりたいと考えております。

なお、後ほど詳しくご説明いたしますが、黄色に塗ってあります基本計画の施策の展開、6項目の標題のフレーズにつきましても、矢印の後に現在仮置きで新しいフレーズ(案)を入れてありますが、最終的にはこれからの審議経過を踏まえて決めていきたいと考えております。

次の(2)計画期間についてですが、燃油価格の高騰や世界的な水産物需要の増大による我が国の「買い負け」、すり身など加工原材料価格の高騰など、水産魚をめぐる情勢が予測を超えて大きく変化しておりますことから、今この時期において改めて10年後を見込んだ計画策定は大変難しいということもございますことから、計画期間につきましては変更せずに、当初どおりの平成25年度までとし、その時点で再度改めて計画の見直しを進めてまいりたいと考えております。

次の(3)見直し年度としましては、今年度平成20年度いっぱいをかけて作業を進めてまいることとしております。

また、(4)の見直しの視点につきましては、先ほども申し上げましたように燃油価格の高騰など水産業をめぐる社会経済情勢の大きな変化に対応するというのが一番大きな視点かと思えますし、ほかにも昨年3月に策定されました「宮城の将来ビジョン」

など、他の関連する振興計画との整合を図ること。さらには現在の水産基本計画に基づくこれまでの取り組みの評価といった主に三つの視点から見直しを進める必要があるものと考えております。

次に、3の見直しのスケジュールについてであります。先月6月2日に第1回目の審議会が開催され、水産基本計画の見直しについて諮問がなされるとともに、委員の皆様から幅広い多様なご意見をいただいたところです。

本日開催されております水産林業部会につきましては、資料左から3列目にオレンジ色で色分けしてございますが、本日の第1回目の部会では、見直しの素案についてご審議いただき、9月上旬に予定しております第2回目の部会では、中間案についてご審議いただき、その後10月に予定しております第2回目の審議会と、その後県民の皆様から広く意見を聞かせていただくためのパブリックコメントの内容も踏まえて最終案を検討の上、11月に予定しております第3回目の部会に最終案を提案し、12月の審議会において承認、答申していただくといった流れで進めてまいりたいと考えております。

なお、基本計画を変更する場合には、議会の議決が必要でありますことから、年明け2月の議会に提案して承認をいただくことで考えております。

次に、資料の2をごらんください。

資料の2は、本県の現在の水産基本計画の体系を示した資料になります。

一番左側の列、条例の基本理念3項目の下には、条例で規定している主要な方策6項目が記載してあります。次の列には、基本計画に掲げる6項目の目標値のうち、漁業生産の目標値について上の表の基準値合計で43万トン、1,040億円とありますが、これを計画の基本的な方針に沿った施策の展開を図ることで、下の表の目標値合計で38万トン、956億円とするというイメージを記載してあります。お気づきかと思いますが、趨勢値では34万4,000トン、832億円まで減少が見込まれる生産を施策の展開で下支えをし、減少率を抑えるという目標設定となっております。それぞれの目標値の現況につきましては、この後に説明いたします。

その右側には基本計画に掲げてあります施策の展開、基本方針8項目、そして一番右側に条例で規定する主要な方策6項目と対応した形で、6本の施策の展開が掲げてあります。

1 番目の柱であります量から質へ、健全な資源と環境づくりには、水産資源、増養殖、漁場環境保全、漁業調整といった漁業生産に直接かかわる施策が、2 番目の柱には食品の製造、販売、安全安心対策といった水産食品の供給にかかわる施策が、3 番目の柱には人材や団体の育成、労働環境といった、人と労働の場にかかわる施策が、4 番目の柱には新商品や技術開発、ブランド化といった競争力の強化にかかわる施策が、そして5 番目の柱には漁村環境の整備や都市との交流など、水産業の多面的機能に関する施策が盛り込まれております。また6 番目の柱は、国への働きかけとなっております。条例の第8 条第2 項では、国に対して必要な施策の実施について働きかけるものとするとして定めてありまして、これまでも沿岸小型捕鯨の再開や、マグロ類資源の適切な管理、またこのたびの燃油価格高騰に対する対応など、国として対応すべきことについて、国への要望などを行ってきているところです。このように具体的な施策につきましては、この6 本の柱に対応させた形で計画に盛り込んであるという形になっております。

次に、資料の3 の1 をごらんください。

水産基本計画では、漁業生産量、漁業生産額、漁業経営体数などの6 項目について目標値を掲げてございます。

資料3 - 1 から3 - 5 には、それら6 項目の目標値と現況について記載してございます。

まず、資料3 - 1、漁業生産量の目標値と現況についてであります。

ここで、漁業生産量と申しますのは、属人統計による生産量、つまり宮城県の漁業者による生産量を示しておりますので、例えば宮城県が全国一の勢力を誇る遠洋マグロはえ縄漁業は、水揚げ地は主に焼津港や三崎港ですが、統計上は宮城県の生産量として計上されているということになります。したがって、魚市場の水揚げ統計、いわゆる属地統計とは異なることにご注意いただければと思います。

資料左上の表には、一番左側に遠洋、沖合いなどの漁業部門を、次の列にはそれぞれの漁業部門ごとの参考値として平成13 年の実績値を、次の列には基準値として、欄外の注釈にもありますように、平成9 年から平成13 年の5 カ年のデータのうち、最大最少を除いた3 カ年の平均値を、次の平成25 年と書いてある列には、目標年である平成25 年の趨勢値、つまり何も手当をしない場合に予想される値を左側に、そして右側に

はこの計画の目標値を記載してあります。

その次の列、黄色に色塗りしてある列には、現況値として最新の公式データであります平成18年度実績値を、一番右側の列には目標値に対する現況値の割合、つまり平成18年時点の目標達成率を載せてございます。

表の合計値の欄を見ていただければわかりますように、計画策定時の基準値として43万トンあった漁業生産量を、目標年である平成25年には、趨勢値としては34万4,000トンと見込まれるところを、基本計画に基づくさまざまな施策の展開による下支えにより減少を抑えて、38万トンにしようというのがこの目標値設定の内容ということになります。その目標値に対して平成18年の実績は41万6,000トン、目標値に対する割合は109%というのが現況ということになります。

表の下にグラフを示してありますが、平成13年のところに載せてあります大きめの赤い丸が基準値を、そこから緑の線で引いた平成25年の三角が趨勢値を、赤い線で引いた四角が目標値を、そして平成4年から入れてあります青のひし形が実績値を示しています。グラフからもわかりますように、漁業生産量につきましては、全体としてはほぼ目標に近い形で推移している状況にあります。

なお、これら現計画の目標値につきましては、計画策定期間における過去10年間の推移から予測した漁業経営体数及び漁業就業者数の予測値と、過去5カ年の生産量生産額の実績値とから算出したものに、関連する施策や社会情勢の動向を加味して、漁業種類ごとに積み上げたものとなっております。

また、漁業生産量以外の五つの目標値について記載してあります資料3-2から3-5につきましても、資料がほぼ同じつくりとなっておりますので、あらかじめご了承ください。

資料3-1の左側中段には、漁業部門ごとの動向をグラフで示してあります。これを見ますと、遠洋漁業において特に大きく減少しているのが目につきます。これを資料右側に棒グラフで示しております遠洋漁業の漁業種類別の推移で見ますと、平成13年以降では赤の大中型まき網漁業、いわゆる海外まき網漁業ではおおむね横ばい傾向にあるものの、青の遠洋底びき網漁業をはじめ、緑の遠洋まぐろはえ縄漁業や、紫の遠洋かつお一本釣り漁業、一番上水色の遠洋いか釣り漁業でそれぞれに大きく減少しているのが

わかります。これらの漁業種類で生産量が大きく減少しておりますのは、マグロ類やスケトウダラなどを初めとした世界的な漁業資源水準の低下や、それを背景とした国際漁業管理機関による漁獲枠削減などの資源管理措置の強化などにより、漁獲量そのものが減少していることや、経営状況の悪化からの廃業による経営体数の減少などが主な要因と考えられ、昨今の燃油価格の急騰はこのような動きをさらに加速するものとして危惧される状況にあります。

資料左側の下の方に戻りまして、沖合漁業においては年変動は大きいものの、目標を上回っておりますが、これは右側の漁業種類別の棒グラフからもわかりますように水色のさんま棒受網漁業や、茶色の近海まぐろはえ縄漁業によるサメなど、生産量の増加が大きな要因となっております。また、沿岸漁業につきましても目標を大きく上回っております。これは、右側の棒グラフ、沿岸漁業での茶色の大型定置網によるサバやカタクチイワシの近年における豊漁が大きな要因となっております。ただし、サバにつきましては資源的には必ずしも安定しておらず、平成17年、18年当時の漁獲量の増加は、生き残りがよかった平成16年生まれによるところが大きいところ知られております。沿岸漁業につきましては、アキサケの人工ふ化放流事業をはじめ、イカナゴやツノナシオキアミ（イサダアミ）の自主的な漁獲量制限や、マコガレイ、マアナゴなどを対象とした漁獲サイズの制限や産卵親魚の保護などの取り組みも業界、行政とが一体となって進めており、また研究機関においては、これら資源状況解析や漁海況の予測にも取り組んでおり、これらの取り組みも生産の安定に大きく寄与しているものと考えております。

養殖業につきましては、右側の棒グラフで見いただいてもわかりますように、ノリやカキなど、種類ごとに多少の変動はあるものの、全体としてはやや右肩上がり傾向で目標をやや上回る順調な生産が行われている状況にあります。県の研究機関におきましても、養殖業関連の調査研究は、長年にわたり取り組んでおりまして、ノリ、カキ、ホタテガイ、ワカメなどの採苗適期や、管理技術に関する養殖通報の発行なども養殖生産の安定化に大きく貢献しているものと考えております。

お手元に参考資料としてお配りしております「宮城の水産業」、これの6ページと7ページ、それからさらに17ページに統計データがございます。6ページと7ページに

は、本県の主な養殖品種が載せてございますけれども、平成17年における本県養殖生産量は13万8,000トンで全国第1位、生産額は274億円で、愛媛、鹿児島、北海道、熊本に次いで全国第5位となっています。一方、養殖品種の中で1万トン以上の生産を上げているのは、愛媛ではマダイとブリの2品目、鹿児島でもカンパチとブリの2品目、北海道でもホタテガイとコンブの2品目、第4位の熊本ではノリ1品目であるのに対して、本県の場合はカキ、ノリ、ワカメ、ホタテガイ、ギンザケと5品種もありまして、さらにホヤも1万トンに近い生産をあげており、このような多様な品種をまとめた量生産をしている県はほかには見当たりません。これは、本県の大きな強みでもあり、今後の販売戦略を考える上での大きなポイントになるものと思われま

次に、資料3-2をごらんください。

目標値の二つ目、漁業生産額についての資料となります。

左上の表の一番下の合計欄の左から2列目、基準値として1,040億円の生産額に対して、目標値は965億円、平成18年の実績値は851億円で、目標達成率は88%となっております。見込んだよりも早く減少している状況にあるということになります。漁業部門ごとのグラフを見ますと、遠洋漁業において目標ラインより200億円近くも減少しているのがわかります。これを右側の漁業部門ごとの折れ線グラフで見ますと、遠洋漁業の生産額の減少は生産量と同様、遠洋まぐろはえ縄漁業等、特に遠洋まぐろはえ縄漁業につきましては、平成13年に対して平成17年時点で100億円以上も減少しておりますが、このまぐろはえ縄初め、遠洋かつお一本釣り、遠洋底びき網漁業、そして遠洋いか釣り漁業で大きく減少しているといった状況にあります。これらの減少の要因は、先ほど生産量の説明のところでも述べたとおりですが、遠洋まぐろはえ縄漁業につきましては、平成14年ごろから急増しております地中海産クロマグロやオーストラリア産ミナミマグロの蓄養マグロの輸入増大に伴う魚価の低下なども生産額の減少に大きく影響しているといった状況にあります。

沖合漁業につきましては、年により目標ラインを超えたりそれより下がったりと、年変動が大きい状況にあります。これも右側の折れ線グラフを見ていただければわかるとおり、生産量と同様に近年においては近海まぐろはえ縄漁業と沖合底びき網漁業で増加傾向にあります。ただし、白の四角、さんま棒受網漁業では、生産量は増加している

ものの、量が上がれば単価が下がるという構図になりますことから、生産額としては横ばいの状況にあります。

沿岸漁業につきましては、左側中断のグラフにありますように、基準値の151億円に対して、目標値が185億円と、目標値が大分大きく設定されています。これは、沿岸漁業については、資源管理などの推進による漁獲量の増大や、漁獲物の鮮度管理や水揚げ時の選別の徹底、さらには地域ブランド化の推進などによる単価アップを図ることなどにより、生産量、生産額ともにアップさせようというねらいから、目標値が高く設定されているものであります。しかしながら、生産量が増加傾向にある一方で、生産額は平成18年を除けば趨勢値のラインよりも下回っており、右側の折れ線グラフからもわかりますが、現状は平成18年のように白四角、大型定置網や黒のひし形、小型定置網によるサバなどの大量漁獲があれば、生産額も増加に転じるという状況にあります。したがって、今後沿岸漁業の生産額を目標ラインに載せるには、漁獲量の増加もさることながら、魚価をアップさせるための取り組みをさらに進める必要があるものと思われま

す。

養殖業につきましては、左側のグラフでわかりますように、平成17年、18年は280億円前後の生産額を上げており、目標ラインを上回っております。右側の折れ線グラフを見ますと、近年では世界的な水産物需要、サケ・マス需要の増大を背景に、黒丸で示してあります養殖ギンザケの単価上昇による生産額の増加が全体の生産額を押し上げていた状況にあります。

次に、資料3-3をごらんください。

ここには、目標値の三つ目、漁業経営体数について掲げてあります。

資料左上の表には、基準値を記載してございませんが、これは欄外の注釈にありますように、平成12年までの統計データでは、遠洋と沖合いとの区分ができないためでありまして、グラフにも基準値ではなく、参考値としての平成13年のデータを緑の丸で示してあります。グラフからもわかりますように、漁業経営体数につきましては、全体としてほぼ目標ラインに沿って減少しており、右上のグラフ、漁業部門ごとに見ましても、遠洋プラス沖合いと沿岸とでは、全体同様ほぼ目標ラインに沿っており、養殖業においては目標よりやや下回る状況で推移しているということがわかるかと思えます。

なお、資料左側中ほどには、昭和57年当時からの養殖業経営体数の推移をグラフで示してあります。ここ25年間の動向としましては、一つにはワカメとノリとで経営体数が大きく減少してきたことが挙げられます。特に、ノリについては乾しノリ製造の全自動化が進むにつれて、多額の設備投資が必要となり、それに対応可能な経営体が残るとともに、1経営体当たりの経営規模も大きくなってきたという経過があります。カキについては、昭和から平成にかけて大きく減少し、それ以降も緩やかに減少している状況にあります。ホヤについてはここ25年間で半分程度まで徐々に減少し、またコンブについては従来からあまり大きな変動はない状態で推移しております。ギンザケについては、昭和50年代の養殖開始当初から年々増加し、平成の初期をピークに減少に転じ、平成8年以降は比較的安定して推移しております。ホタテガイについては昭和から平成にかけて急激に増加し、現在はほぼ安定して推移しております。このように25年前からの経過をたどりますと、品目によっては相当大きく変動しておりますが、現在のところは各養殖種とも緩やかな減少傾向にあるものの、ほぼ安定した状態で推移している状況にあります。

次に、資料3-4をごらんください。

資料3-4の左側には、目標値の四つ目であります1経営体当たりの生産額の状況について掲げてあります。漁業部門ごとのグラフを見てもわかりますように、遠洋漁業では基準値の9億3,600万円に対し、平成18年には6億6,100万円と既に目標ラインより2億円以上乖離しており、先程来からご説明している国際的な資源管理の強化や、燃油価格の高騰などによる経費の増加により、大変厳しい経営状況にあることがうかがえます。沖合漁業では年変動が大きく不安定であるものの、近海まぐろはえ縄漁業や沖合底びき網漁業の生産額の増加により、傾向としては増加傾向にあります。沿岸漁業では生産額のところでもご説明しましたとおり、特に目標値を大きく設定していることもあり、1経営体当たりの生産額につきましても860万円の基準値に対し、目標値は1,230万円と約1.4倍にアップすることとなっておりますが、現況や目標ラインを下回って推移しております。

定置網によるサバの豊漁などで一時的に生産額がアップする状況にありますが、今後はサバやイワシ類などの多獲性魚類の豊漁、不漁に左右されない前浜資源の安定的な漁

獲と魚価の向上による生産額のアップが、目標ラインに載せるためにも必要であると思われま

われます。

養殖業では、ほぼ目標ラインに沿って安定的に推移しております。養殖品目により1経営体当たりの生産額は大きく異なりますが、各品目とも技術的にも相当程度のレベルにあって、生産者の生産意欲も高いことや、JFみやぎにおいても養殖品目ごとの生産部会を設置し、品質向上や安全安心対策、販売促進などに精力的に取り組んでいることから、今後も安定した生産が続くものと期待されます。ただし、カキにおけるノロウィルスや貝毒などへの対策、ノリやホタテガイにおける品質向上対策など、それぞれの品目ごとに解決すべき課題も多いことから、業界と行政が連携の上、引き続きこれらの課題解決に向けて努力していくことが必要かと思われま

す。

なお、参考までに一つ戻りますが、資料3-3の右側の中ほどに、養殖業1経営体当たりの生産額の推移のグラフを載せてあります。ギンザケとノリが突出しているという状況がおわかりいただけるかと思いま

す。

戻っていただきまして、資料3-4の右側には、目標値の五つ目、漁業就業者数について掲げてあります。表には参考値として平成13年のデータをお示ししてありますが、統計上、遠洋と沖合、沿岸と養殖とをそれぞれ合わせた数値で載せてございます。現況値としては、今のところ平成15年の漁業センサスデータが最新データとなりますので、その値を載せてあります。遠洋漁業と沖合漁業を合わせた就業者数は、平成13年の4,291人に対して、平成15年時点で3,294人と既に目標値より減少しており、これは経営体数の減少などと連動してのものと思われま

す。

また、沿岸漁業と養殖業を合わせた就業者数は、平成13年の8,349人に対して、平成15年には8,155人と、こちらはほぼ目標ペースでの減少となっております。

就業者の減少や高齢化など全国的にも同様の状況にありますが、遠洋や沖合漁業においては、漁船を動かすための航海士や機関士などの有資格者の確保が難しい状況にある一方で、外国人乗組員にこれらの資格を与える動きなどもあり、今後国として我が国の沖合・遠洋漁業をどう方向づけしていくかの見解が待たれるところです。また、沿岸漁業や養殖業にあっては、同じように後継者不足や高齢化の問題は抱えているものの、カキ養殖を主体とする地域などでは、若手後継者が十分確保できているところも見られま

す。今後経営体当たりの所得水準の向上はもとより、国民、県民の水産業に対する理解を今以上に深めてもらうことなどにより、水産業が魅力あふれる産業として若者に受け入れられるような環境づくりが必要かと思われま

次に、資料3-5をごらんください。

ここには目標値の六つ目、水産加工業の出荷額について掲げてあります。

本県の水産加工業による出荷額は、グラフにございますように平成4年には4,000億円を超えておりましたが、その後減少が続いており、平成18年には2,691億円まで落ち込んでおります。平成25年の目標値は3,500億円ですので、既に約800億円も乖離しているといった状況にあります。それでも本県の平成18年の水産加工業生産量及び出荷額はともに北海道に次いで全国第2位を占めており、同年における本県の製造品出荷額5,886億円の46%をも占める主要な産業であることにかわりはありません。水産加工業による出荷額の平成4年当時からの落ち込みは、主にマイワシ資源の減少などに伴う冷凍水産物の減少によるものですが、資料の右上の表にもお示ししましたように、ここ10カ年程度を見ましても、もともと生産量ウェートの大きい冷凍水産物の減少が、生産量及び出荷額全体の減少を引っ張る形になっているのがわかります。

ねり製品の減少につきましては、下の解説の欄にも記載してございますけれども、主産地である塩竈地区での経営体数の減少などによるところが大きく、背景には消費の減少や量販店主導の価格決定に伴う収益率の低下、さらには近年における世界的な水産物需要の高まりなどを背景としたすり身価格の高騰や、入手難による経営の悪化などが挙げられます。

資料左側の中段には、冷等すり身の輸入量、単価の推移等のグラフを載せてございますけれども、いずれもここ3カ年ほどで大きく高騰しているといった状況がわかるかと思

なお、水産加工業による出荷額につきましては、「宮城の将来ビジョン」においても別途目標値を設定しており、こちらは平成17年の出荷額であります2,719億円を基準値として、10年後の平成29年までに2割アップの3,260億円を目指すというようになっております。こちら、水産基本計画の方が目標年が早く目標値は高いとい

う設定にありますことから、今後の作業の中ではこれまでの実績の推移や将来ビジョンとの整合という観点からも、この目標値の見直しも必要かと考えております。

以上、資料3-1から3-5によりまして、水産基本計画の目標値と現況について説明いたしました。

次に、資料の4をごらんください。

資料4には、現在の水産基本計画に基づき、県としてこれまで取り組んでまいりました主な事業の内容、その成果と評価結果、評価を踏まえた今後の課題、そして一番右側には今後新たに取り組むべきまたは強化すべき施策（案）について列記してあります。取り組み内容の評価につきましては、各課担当班による自己評価という形で、資料の一番下に記載しましたような簡単な基準でA、B、Cの3段階に振り分けました。必ずしも明確に書き切れていない項目も多いのですが、幾つか具体例を説明したいと思います。

まず、一番上の施策の展開1におきましては、主な取り組み内容の3行目に、サケ人工ふ化放流の推進というものがございます。本県では、昭和50年代初期からサケの人工ふ化放流体制を強化するため、老朽化した既存のふ化場の更新や、新たな増殖河川へのふ化場の整備を進め、健康な稚魚を適した時期に放流する取り組みを内水面及び海面の業界と行政とが一体となって、長年にわたり進めてきました。

現在は平成18年度に策定されました「新サケ・マス増殖振興プラン」に基づき、毎年6,000ないし7,000万尾の稚魚を放流し、アキサケ親魚として年間200万尾以上が安定して回帰しているといった状況にあります。平成19年度は、海、川合わせて257万尾が回帰、21億3,000万円を水揚げし、回帰率も4.4%と9年連続で北海道に次ぐ全国第2位の好成績を上げており、秋における重要な沿岸漁業の一つとして定着しております。ふ化場の老朽化や従事者の高齢化など、さまざまな問題を抱えながらも沿岸漁業振興のため、今後とも振興計画に沿った事業の継続が求められているといった状況にあります。

次に、施策の展開2の1行目に、ノロウイルスや貝毒に関する調査研究というのがあります。カキは本県を代表する養殖品種ですが、ノロウイルスによる汚染や麻痺性貝毒の蓄積などにより、食品としての安全性が脅かされている状況にあります。業界では消費者に高品質で安全安心なカキを提供するため、シーズン中毎週1回ノロウイルスにつ

いては県内33海域で、麻痺性貝毒については県内13海域で自主検査を実施し、ウイルスが確認された場合や、貝毒量が規制値を超えた場合は出荷を停止するなどの措置をとっております。県としてもこれらの検査について支援しており、生食用ブランドとして定着している宮城のカキの安全性を確保しております。今後ともノロウイルスや貝毒の抜本的な対策のための調査研究などが必要な状況にあります。

次に、施策の展開3の人材育成のところでは、1行目に中核的漁業者に対する経営安定化の指導というのがございます。国の支援事業を活用する中で、漁業経営の改善、合理化に取り組む青年漁業者のグループを中核的漁業者協業体として県が認定し、取り組みに対して支援するというもので、例えばノリ養殖業者のグループでは、最も労力を要する海上作業や採苗作業の部分を協業化して作業の効率化を図ったり、貝桁漁業のグループでは、アカガイ資源の減少に対応するため、自ら種苗生産、中間育成して放流するなどの取り組みなどにより経営の安定を目指しております。今後とも協業化などによる経営の効率化を進め、経営体質の強化を図る必要があります。

次の施策の展開4では、下から2行目に、養殖通報や漁海況情報を通じての、というのがございます。

これは、また「宮城の水産業」の14ページをごらんになっていただければと思いますが、イメージだけですけれども、水産技術総合センターでは、年間300億円近い生産を上げております本県養殖生産の安定を図るため、ノリの採苗時期においては週2回ないし3回漁場の水温や採苗初期の病害の診断などを行い、ノリ養殖通報として養殖業者に情報提供したり、カキの種苗である種ガキの採苗時期には、集中的に石巻湾の浮遊幼生調査を行い、幼生の発生状況や採苗のタイミングを沿岸養殖通報として提供したり、さらにホタテガイの幼生が発生する時期には、若手漁業者により組織された各地区の研究会和連携して幼生調査を行い、ホタテガイ採苗通報として提供するなどしております。これらは地味な調査研究の一環ではありますが、本県の養殖業を種苗の安定確保という基本的なところで支えているものとして重要なものであり、今後とも継続していく必要があると考えております。

それから、施策の展開5では1行目に、中学生などを対象とした体験学習の実施というのがあります。こちらは同じく「宮城の水産業」16ページに写真が載っております。

すけれども、本県沿岸地域の基幹産業であります水産業への理解の促進と後継者確保の一環として、毎年宮城県水産高等学校や気仙沼向洋高校の協力を得て、地域の中学生を対象に体験学習会マリンチャレンジスクールを開催しており、参加した生徒の8割方が水産高校に進学するなどの成果を上げております。また、同じ囲みの一番下、小学生とその父母を対象とした体験学習会の開催では、広く県民の皆様に海と触れ合う機会を持っていただくため、水産技術総合センターにおいて毎年海の日親子50組を募集し、地びき網の体験やとれた魚のスケッチコンテストなどを行っています。これらは県民の皆様に広く水産業を理解していただくとともに、後継者確保の一環としても重要な取り組みであると認識しております。

以上、かいつまんで説明いたしました。このようなさまざまな取り組みについて評価を行い、それに基づいて今後取り組むべき施策（案）として掲げたのが資料の一番右側の欄になります。

強化、新規と掲げてございますが、IVのところへ新規として掲げました生産から消費までの一体的振興による水産都市の活力強化は、これまで、ともすれば一面的な支援に終わっていたものを生産から消費まで関連をもたせた有機的な支援を行うことで水産都市としての活力を強化しようとするものです。

同じく、IVに掲げた水産物の品質、適正価格に関する県民理解の促進とありますのは、地産地消とも関連しますが、地元の新鮮で安全な水産物は、少々高くてもそれ相応の価値があるということを理解してもらい取り組みといったような意味でありまして、裏返せば、宮城ブランドの何がブランドなのかをもう少しアピールしていくということになるかと思えます。

VIの国への働きかけのところには、既に動いておりますが、燃油価格高騰対策について新規として掲げてあります。

最後の資料になりますが、資料5をごらんください。

資料5の一番左側の列には、資料2でも説明いたしましたように、現在の基本計画の施策の展開6項目と各項目ごとの施策内容を示してあります。

次の列には、このたびの見直しの視点であります社会経済情勢の変化、現計画に基づく取り組みの評価、そして他の振興計画等との整合性の三つの視点の内容について記載

しました。そして、資料の右側半分に、基本計画見直し内容として計画の目標6項目に対応した養殖業、沿岸漁業などの施策区分とそれぞれの課題を左側に、右側にはそれと対応させた形で、施策の展開6項目ごとに新たに取り組むべき、または強化すべき施策(案)を整理してみました。

例えば、Ⅰの施策展開につきましては、現計画の「量から質へ、健全な資源と環境づくり」との標題のフレーズを、「量から質へ持続的な資源利用と環境との調和」へと変更し、資源管理の推進と防疫及び外来生物対策の推進を強化する施策として掲げております。

Ⅱの施策展開では、フレーズは現計画のままとし、今後も継続した取り組みが必要な生産から加工、流通を通じての品質、衛生管理対策の強化を掲げました。

Ⅲの施策展開では、このたびの燃油価格や加工原料の高騰による危機的な状況を踏まえ、「情勢の変化に対応できる強い体質の人材と経営体の育成」とフレーズを変更し、既に取り組みが始まっております漁船漁業の構造改革や経営安定対策、さらには漁協合併の完成を目指した団体の育成強化という項目も掲げました。

また、Ⅳの施策展開では、本県の漁業生産量や水産加工生産が全国第2位であるということは、それだけで全国に対する紛れもないブランドである。これは前回の審議会で委員の先生からご意見をいただいたことなのでありますが、関アジ・関サバ的な個別商品だけでなく、もう少し広くブランドをとらえた中で、自信を持ってみやぎの水産を発信していくべきとの考えから、「みやぎブランドの発信による水産都市の活力強化」とフレーズを変更し、先ほど述べました生産から消費までの一体的な振興策でありますとか、「宮城の将来ビジョン」に基づく施策でもあります水産加工業の競争力の強化と生産額の増大、さらには本年4月の水産試験研究機関の再編をベースとした研究開発と成果の普及といった施策も新規、あるいは強化施策として掲げました。

さらに、Ⅴの施策展開では、これまでの水産業に関する県民理解促進と、地域環境の整備から、「県民とともに次世代へつなぐ里海づくり」とフレーズを変え、地球温暖化に対応した水産業の多面的機能の活用、例えば沿岸域の海中林再生によるCO₂削減への寄与などですが、あるいは資源循環による地域の活性化、県民一体となった海洋・漁場環境の保全、さらには魚食普及の促進についても掲げました。

なお、これらにつきましてはあくまでも素案ということで掲げたものですので、施策の展開6項目についてのそれぞれのフレーズも含め、これからの本部会の審議内容も踏まえてさらに修正や整理を加えていきたいと考えております。

少し長くなりましたが、以上で説明を終わります。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

非常に広範で、しかもそれがすべて大きな問題を意味した内容を非常に適切にしかもこれまでの成果、あるいはこれまでの不十分な点について、さらに具体的にご説明があったと思います。

それでは、ただいまご説明のあった事項につきまして、皆様方からご質問やご意見を賜りたいと思います。なお今回は、素案に対する意見ですから、どの立場からでも、どのような内容でも結構ですから、皆様の最も興味のある、最も言いたい部分を忌憚なくお話しいただきたいと思います。

またこの会議には、本協議会の四ツ柳会長にもご出席いただいております。四ツ柳先生にもこの部会の部会員と同じようにぜひご意見を積極的に賜りたいと。どうぞよろしくをお願いします。

それでは、どちらからでも結構ですので、できるだけ多くの意見を出していただきまして、この素案をより豊かにしていきたいと思いますので、どうぞよろしくをお願いします。いかがでしょうか。

それではせっかく具体的なご説明がございましたので、まず資料の1からご質問、ご意見がございましたらお願いいたします。順次資料に沿って基本的には議論を進めていきたいと思いますが、その中で結構錯綜する部分があると思いますので、錯綜というか行ったり来たりする部分があると思いますので、どちらからでも結構ですが、まず資料1について中心にご意見をいただきたいと思います。いかがでしょうか。

○木村委員 資料1の2の見直しの考え方なんですけど、この中で1番の安全で良質な水産物の安定供給、これは水産物の供給側とすれば、安全、安心なもの消費者に届けようという認識が深いもので、それに基づいて進んでいますから、ただ消費段階、あるいは流通段階での分野をどのような形で消費者、あるいは県民国民に需要を深めてもらうか。今の状況では到底この見直し案の実現を早くしたいということについては、なかなか大

変難しい課題が多過ぎると思います。やはり消費者のニーズに合わせれば、供給側あるいは需要側との、あるいは流通の中に入る部分でコストあるいは利益分野での部分がどうも不透明になってしまってなかなか難しい。私はそのように思います。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。一番根本的な部分になると思いますけれども。これに関して、施策も含めてかかわりある問題ですが、ご意見のある方ございませんでしょうか。あるいは、これにかかわらず何でも結構ですから、全体の方向に対して、まず見直しの考え方、提案されている内容、今木村委員のご発言と同じようにいろんな意見を賜りたいと思います。どうでしょうか。

○四ッ柳会長 今の安全の問題ともかかわるんでしょうが、安定供給とかかわるんでしょうが、流通の基本的な流れが、例えば、宮城県産の水産物の大きな流れは、これは大部分は一度中央の市場へ行ってから帰ってくるんでしょうか、それとも大半が地産地消になっているんでしょうか。その辺の流れの状況がおわかりでしたら伺いたいです。データとして何かありましたら。

○文谷課長 具体の数値はないです。農業とは多分大分違うと思うんですけども、もちろん中央市場の築地まで行って戻ってくるものももちろんございまして、仙台の中央卸売市場の段階で県外に振り向けられたり、県内にというものもあるでしょうし、あまり地産地消というウエートは非常に低いのではないかという認識はありますけれども。ただ数値はちょっと今、どのぐらいのウエートかということは。例えば塩竈に揚がるマグロなんかはほとんど例えば築地に一旦行くとかですね。もっと物によっては大分違うと。

○四ッ柳会長 質問したのは、日常生活的な感覚での疑問と、それから話題になっております輸送エネルギーコストですね、その問題と両方あるんですが。素朴な疑問は、よくマーケットへ行って売っているのを見ると、このごろは産地がちゃんと出てますよね。産地はこの地元が第2位の生産量がありながら、宮城県産以外の魚がすごいいっぱいあるんですね。特に先生が得意な二枚貝ですか、シジミ・アサリの類は熊本なんかからよくきていますね。というぐあいに、何かエネルギーコストのことを考えたら、日本全体にもう少しエネルギーの有効な使い方の戦略を立てないと、石油にほとんどの利益を奪われてしまうような状況を危惧します。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。フードマイレージのこともありますから、

大変重大な問題かと思えます。やはりよいものを安心して食べていただいて、なおかつ生産者が生産、その産業にかかわる皆さんが利潤をしっかりと揚げられるようなそういう体制づくりではないかなと思えます。非常に重要なポイントだと思いますので、また今後の重大な議論にしていきたいと思えます。木村委員、何かご意見ございますか。

○木村委員 今の地産地消の部分なんです、うちのアナゴなんです、ほとんど99%は築地に行きます、ずっとずっと古い時代から。なぜかということでいろいろ疑問を持ってみますと、やはり捌く分野でまず困るといような部分と、それから寿司屋さんで食べるアナゴの寿司については、でき上がりのアナゴで結構間に合うというぐあい、逆に戻ってくるという状況にあるようなので、その辺の部分。やはり産地地消をやるのであれば、まず消費者あるいは県民、国民との生産者対消費部分でのお互いの認識をまず最初深めるべきだと私は思えます。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

これに関してでも、あるいはそのほかでも結構ですが、いかがでしょうか。これはもう非常に重大な議論になると思えますので、流通の件を含めて、どのように改善するんだということも含めて重大な問題だと思っていますので。事務局の方よろしく。どうぞ、阿部委員。

○阿部委員 私は、塩竈で蒲鉾組合の理事長をやっているんですけども、昔は塩竈にでも蒲鉾の主原料であるスケソウダラが道路にこぼれるくらい揚がってしまして、それを原料にしてつくっておったんですけども、今はもうほとんど地元ではとれないと、水揚げがないということもありまして、ほとんどアメリカ依存なんですね。今、地産地消の話もあつたんですけども、殊その蒲鉾の加工については、なかなかその地産地消というのは、ほど遠い夢のような話なのが今の現状なんですね。

それで、この会議というのは初めて参加させてもらったんですけども、一番地産地消を目指すのであれば、やはり地元三陸沖の資源をもう一度豊かにするとか、そういったことを基本的に考えていかないと、いつまでも主原料を海外に頼っているということぐらい危険なことがないので、北海道も我々が使うような原料がかなり資源的に不足してきているものですから、その辺の資源の確保ということをもう一度基本に据えて、何か働きをしていく必要があるのかなというふうに今ちょっと思っています。

- 木村委員 関連して、ただいま、古い時代のように資源量増大という計画という話もあったんですが、それより今の現状をお話ししますと、底びきで出ていってスケソウダラを獲る、あるいはすり身の材料を底びきで獲ってくると、ほとんど生で氷詰めで韓国に行く。宮城だけではなく、ほとんど青森、北海道もほとんど「買い負け」しています。ほとんど韓国。地域では食べる分がない。そういう状況の中で今でき上がりの商品を消費者が便利さあるいは価格面で利用していくかもしれないんですけども、今後こういう状況が続けば続くほど地産地消はなかなか大変難しい状況になってくると思います。
- 谷口部会長 暗くなってしまいましたけれど、どうしたらいいかという部分も含めて、ご意見いただければ大変ありがたいんですが。
- 木村委員 やはりここが問題なんです。今の消費まで届く流通部分では、このごろテレビでも出ていますが、100円で売るものであれば24円しか漁業者は所得が取れない。今後のその部分だと思うんですけども。これをどう進めるか、これをどう食べてもらうと理解してもらうか。その部分を整理していけば何かの目的に達するものが出てくるのではないかと。ということは生産者対消費者でこれなかなか大変だと思います。生産者は獲ることは技術を持っていますから上手いんですけども、商売は下手ですから。その間に挟まる部分をどうつくっていくか。そこがこれからの先の理解に結ばれるか。私はそう考えていますけれども。
- 谷口部会長 例えば、今仲買が入って買ってきますね。それが何回かあって、最終的には築地市場になってそこに集中して、大部分はそこに行って、またそこから買っていく。そういう体制を変えた方がよいというお考えですか。
- 木村委員 今の魚市場というものは、入札という部分ではほとんど役目を果たしていないと思います。東京築地も、地方も産地も。ということは、価格はもう定まっていますから、それに基づいて加工する人、それを提供する人、それを産地で買う人。もう大体これでもっていかないと採算が合わないところでもって下さい。一番入札といっても、もう上限を決めた入札でいくわけです。
- 谷口部会長 大変難しい問題なんですけど、やはり先ほど四ツ柳先生からの問題提起、非常にこれは重大な問題なんです。やはり生産者の利潤を増やし、まさに海に向けられるということこそが今その見直しの最も土台のポイントだと思います。そういう意味で

はいかがでしょうか。事務局の方としてもこれに関して非常に緻密な分析をしておられますけれども、これを流通経路も含めてもう一度見直しをして、そして方針を考える。この委員会としても、そういうことでいかがでしょうか。

今すぐ結論を出す話ではなくて、きょうはもう言いっ放しということで、非常に重大なご指摘があったということで、重く受けとめていきたい。

○木村委員 もう一つお話しします。今、毎日のように韓国から11トンの保冷車が何台か来ています。宮城県ではもう5台以上は来ているんですが、これはホヤと、今ナマコはとれませんから、ホタテ。これは宮城の場合は、品質大事ということで、厚さ何ぼ、大きさ何ぼと定められているんですが、向こうは込みの何ぼなんです。これも「買い負け」しています。古い時代のやみ屋さんだと、金を札束でたがえて浜でどんどん買っていきますから、それでは地産地消も何もできませんよ。ほとんど行ってますよ。毎日のように行ってますよ。

○谷口部会長 いや、その木村会長としてはこれに対してどのような対策を練っていくのか。そして県も含めて今まさにその問題を解決しないといけないわけですよ。今の大変重大な事実を私も初めてそれほど酷いと初めて知ったわけですから、ではどうしたらいいという部分をですね、これからこの場で今でもいいですし、これから将来ともどもどうしていったらいいかということも含めて議論していかないと、その見直しの委員会としては今の非常に重大な問題も含めて方向を定めたいと思うんですが、いかがでしょうか。今とは言わないんですが。

○木村委員 今まで漁連というものがあって、生産者と買受人の中に入ってまとめて、買っていただく、あるいは供給していくという対策だったんですが、今は一つになりました。漁協になって、やはりこれは経済を顧みますと、管理をしようとする。これは絶対管理をしないわけにはいかない状況もあるので、我々とすれば浜をまず回って状況把握して、さっきお話しした我々が何ができるか、消費者が新鮮で安全で値段が安く生産者が届けるか、ここの部分をまず整理しようというのが私の考えで、これから進めていくと思いますが。

それから外国で流れている部分については、日本の方々は到底買って食べられません、高くて。大体3倍、4倍になっていますから、浜値の。そういう状況の中で、やはりそ

これは所得向上として輸出する部分は認めてやるべきだと。それは組織的な今後の内容で、きちっとやはり漁協の管理内でやっていただくということとか、そういう部分についてはそう考えています。

将来、その中の部分。切り身なら切り身を欲しい人、それから二枚おろしが欲しい人、それから一本ものが欲しい人、丸ものが欲しい人、そういうものをいかにして、注文が来た場合は別として、安く早く届けるか。今クロネコであろうと宅急便屋さんには九州まで2日あれば行きますから。それを使えば日本のどこでも2日以内で届けられる。そういう流通社会をこれから作っていきたいと、私はそう思います。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。大変重い問題だということで、文谷課長。

○文谷課長 私たちも何ていうんですかね、宮城の美味しい魚、どこに行ったらいいか、食べるのにどこに行ったらいいかわからないという話がよくありまして、生産者の手取りもあまり多くないし、最近の燃油価格ではないですけれども、生産価格と最終的な販売価格の差というものが大分大きく報道されているのでそういうことになっているんですけれど、生産から直接消費者にという形で何か取り組めないかということでやったことがあるんですけれども、それはもう今非常に水産物の流通というのは複雑だと言われていきますから、それを全部中を抜いて、生産者から消費者あるいは魚屋さん、我々にとっては魚屋さんを通じて仙台の消費者の方々にということを考えたんですけれども、実際なかなかうまくいなくて、でもやはりきちんと同じ量、定まった量を切らさないできちっと出していくというのは、結構大変なことですよ。それはネット販売などでうまくやっている方もいますけれども、小口でうまくやっている人も一杯いますけれども、なかなかある程度まとまった量を生産現場から直接届けるような仕組みをつくっていくというのは非常に大変なことで、仙都魚類さんに聞いていただいたらわかるんですけれども、これまでいろんなことをやって、結果今でき上がっている流通の形体というのが今あるわけですね。何段階にもなって、それは非常に複雑で経費もかかっているのかもしれないけれども、それはそれで非常に鮮度落ちしやすい水産物をきちっと消費者に分配して届けるというシステムが実は長い間かかってできてきているというのも、一つ間違いなくあると思うんですね。ただ、木村会長が言うのも勿論な話なので、多分これからやはり全部がそうではなくて、そういう部分も割合として少しつくってというんで

すか。多様な販売形態があつていいし、多分今度JFも一つになったので、JFとしてそういう販売に加わっていくというのは、一つの取り組みの方向はあつていいのではないか。我々そういうふうには思っているんですが。ですから全部今の流通のあり方を全部否定するとは我々思っていない。よく現場をわかっているわけでもないんですけども、それはそれで一つ、長年にわたつての何かそういうメリットが多分あるんだつたら、ちょっと申しわけないけれども出して下さい。

○谷口部会長　そういう意味では魚種ごとに多様なシステムを、最も良いシステムにつくり上げていく、特に宮城県産のものを多くの人に知っていただいて、食べていただいて、健康になっていただく。そのシステムづくりをこの場で提案できるならと思いますので。この議論を非常に大変重大なご意見だということで、もしあれでしたら仙都魚類さん、三島委員さん、何かご意見があれば。

○三島委員　流通のことに関して、いろいろ多くの量販店で安定した数が欲しいということで、多分いろんな地域から魚を集めるというのが荷受けの仕事ですので、いろんな産地が当然あるとは思いますが。ちょっとに気になっているんですけども、例えば宮城県は、加工品で見ると、タラコの生産が全国で第3位なんですけど、消費量を見ても県庁所在地なんですけれども、仙台市の統計になりますが、これは全国で28位でした。福岡は生産高第1位で、食べるのも第1位なんです。ところが宮城県は作っているのに食べていない。そういうところにもちょっと問題点が隠されていると思います。

それから、地産地消に関しては、我が社でも毎月1回フードショーを行っているわけなんですけれども、感じるのは、例えば宮城県産のギンザケがありますけれども、消費者の皆さんというのは、サケはサケなんですね。アトランティックサーモンであろうが、トラウトであろうが、アキサケであろうが、ベニザケであろうが、ギンザケであろうが、サケはサケだと。サケのことは全くご存じではないと言っていいと思います。その中で、宮城県産のギンザケがいいんだよというのは、やはりこれから我々が量販店を通じてとか、小売店を通じてとかになりますけれども、言っていかななくてはいけない、アピールしていかななくてはいけないところではないかなというふうには感じています。

○谷口部会長　ありがとうございました。

○四ッ柳会長　三島さん、お伺いしたいんですけど、水産物の中で宮城県が一番たくさん

消費しているものは何なんですか。

○三島委員 カツオだと思いますね。

○四ッ柳会長 カツオ。ああ、そうですか。

○三島委員 家計調査年報の中ですので、分類が少し限られたものしかないものですから、詳しい統計、細かい魚種がわかりませんが、カツオが一番食べてられていますね。

○木村委員 生で。

○三島委員 はい。

○木村委員 生で小物が仙台市場あたりで流れている。海外巻き網の冷凍部分についてはとんど輸出。輸出がここ3年間で、キロ50円から始まったんですが、今は200円超えてるんです、輸出の価格が。

○四ッ柳会長 そうすると、カツオのブランド化というのは可能でしょうか。

○三島委員 おそらく須能社長のところで「金華かつお」というブランドを既に立ち上げていらっしゃると思うんですが。

○早坂委員 水産業の振興に関する基本的な計画ということ、原点に戻って考えますと、結局魚の問題というのが、分野ごとによってもみんな違ってくる。遠洋漁業だとか。そうすると、よくよく考えますと県として何ができるかと。おそらく今日いらしている方たちも県ではどんなことをして下さるんだろうかと。やはりそういうものも打ち出していきながら、県としておそらく何ができるのかといっても、魚をとることも県はできませんしね。そうしますと、水産加工研究所で研究をして皆さんに普及させるとか。それから先ほど有資格者の方の確保が難しいとお話もありましたけれども、県としてそういうことの支援策だとか、そういうことができるのかなと。あれもこれもといっても、県としてできることというのがなかなかないので、やはり水産業者さんたちが夢の持てるような基本計画にさせていただきながら、皆さんで知恵を絞っていただきたいなと思ったんです。

一番最後のところに、「みやぎブランドの発信による水産都市の活力強化」という新しい言葉が出てきたんですけれども、ちょっと私、水産都市というのが、果たして皆さんに受け入れられるだろうか。例えば別の意味で考えて、山のことを考えたときに、宮城県が林業都市という置き換えになるのかなと。そうしたときに宮城県が林業都市。

仙台は杜の都とそういうことであるんですけれども、果たして水産都市というよりも何か水産県だとか、何か都市というと皆さん喜びそうなんですけれども、本当に都市みたいな言葉でいいんだろうかと、ちょっと気になりましたので、皆さんからたくさん意見が欲しいなと思いました。以上です。

○谷口部会長 ありがとうございます。

○島田委員 亶理町出身なんですけど、亶理町だと鳥の海、干潟がございまして。今、藻場あと海藻が育つ場所、あと稚魚が育つ場所がほとんど少なくなっています。鳥の海においても県のおかげでアサリの里という形で造成が行われましたが、実際鳥の海が土地改良区の水路の最後の最終地になっております。そうすると、塩分濃度がゼロという形でアサリの里をやっても、いろいろなものが育たない環境になりつつあります。そういうものを基本的に県としては藻場とか、そういう干潟を本当にやる気があるのかと。再生する考えは、今のところ多分予算がないもので、私、議論しようとするものではありません。若干予算がついたときにはやってもらっていますが。それではどうしようもないということで、国の法律で自然再生法というものがありますので、各町村で計画してもなかなか自分たちではそういうふうな委員会を構成するとか、そういうことはできないと思います。それをお手伝いを県でもらいまして、蒲生干潟、あと亶理ですと鳥の海、あとほとんどが三陸海岸のところおきましては、相当な藻場があると思います。そういうことを自然再生法、国の法律で環境省管轄ですが、そういうふうなところからお金を持ってきてやるというふうな考えを、市町村レベルではちょっと無理だと思います。委員会をつくることは可能だと思いますが、その横のアドバイスですね。こういう先生が今委員になっている谷口部会長をはじめ、そういう先生からアドバイスをもらって、そして最後には協議会をつくって策定していく。そして国からは補助を得るといって、そういうシステムを早くつくらないと、水産宮城がちょっとまずいんじゃないかなと思いますが、いかがでしょうか。

○谷口部会長 ありがとうございます。本当に重大なことだと思うんですね。資源を再生する場としての藻場・干潟、これがもう今確実に減ってきていますから、干潟の消滅は大部分人間が原因ですんでね、しかも干潟そのものがこの明らかに下水処理施設みたいなものですから、それはもう減らすわけにはいかない。それから、なくなったものは

再生させるしかない。そういう努力はしかも下水処理施設よりずっと安上がりですから。計算もされてます、もう10分の1ぐらいでできてしまう。それから、藻場、海中林ですけど、海中林をつくるのは今非常に難しくなってきた。温暖化が今進行している中で。けどやはりつくらなくてはいけない。産業がそこで維持できるくらい規模ではまだまだ人間の力で対抗できると私は思っているんですね。そういう試みは幾つかのところで行っているんですけども、大体は成功はしているんです。あとは宮城県がこの問題について具体的にどう取り組んでいくのかと。あるいは国もそれは、国の問題だと。国自身が強いリーダーシップを発揮してさえくれればいいんですけども、どうもそうではない。その中で宮城県も苦しんでいるというところなんだと思うんです。ということで、これはまさに課題の中に入っていますし、見直しの内容のかなり重大なポイントになっていますので、ぜひこういうものについて次回の中間報告案、今日の素案をベースにして、ぜひ事務局としては具体化していくことを期待いたします。どうもありがとうございました。

○島田委員 流通部門についてですが、今の私の隣にいる木村委員さんは前の漁連のOBなもので、ノリとかそういう流通にかかわりまして、ことし皆さんセブンイレブンのコマースシャルのときに、有明産のノリを使っていますということを皆さんよく見ると思いますが、2年前までは宮城産でした。それを競り負けたというのも一つですが、宮城県の特色を出していないのではないかと思います。確かに、干出の多いのりでありますので、ぱりっとするノリの宮城県産は、確かにそれでは負けます。口どけとか何か。ただし、湿気を取ったとき、ノリ巻きとかそういうふうにしたときは、宮城県産が一番おいしいと私は自負しています。木村会長そうですね。なぜかというと、宮城県は川、阿武隈川、北上川がありますので、べた流しでも川の栄養素が十分供給されていると思いますので、甘さは一流だと思います。そういう特色を経済連、農協と一緒に、米と一緒にタイアップして売り込むというふうな考えはあった方がいいと思います。

○木村委員 やっているんですよ。

○島田委員 それはわかります。ただ私、ちょっと聞きかじりですけども、今炊飯器の水の目盛り、あれはコシヒカリの目盛りであります。そうするとひとめぼれとかササニシキには合わない。実際アンテナショップとか宮城県でもやっておりますが、そうい

うところでご飯を炊いて、こういう炊き方でやってくださいとか、経済連あたりでそういうことをやった試しはないと思います。そういうことまできめ細かいセールスをやっていないと、ちょっと宮城の米といっても全国からすれば、相当もう秋田とかそういうふうなところが、南の国あたりからすれば、あまり対象になっていない量になっております。そういうことを考えますと、今宮城県のアンテナショップどこにございますか。

○伊東部長 豊島区池袋です。

○島田委員 そうですね。豊島区池袋という形で、もし今早坂委員言ったように、本当に費用はかかるでしょうが、そのくらい水産王国の宮城、あと農業王国の宮城であれば、銀座とか新宿とか渋谷くらいには出せる。それで人を集めると。そのくらいの気持ちがあってもよろしいと思いますが、いかがでしょうか。

○谷口部会長 いやまた、きょうは今おっしゃったように言っ放しで結構ですので、かなり耳に痛いというか、今すぐ答えることができない話でも結構ですので、どんどんやってください。

○木村委員 今から東京に行って燃油対策をしてこななければならないので、本日はこれで。

○谷口部会長 どうもご苦労さまです。ありがとうございました。

○早坂委員 今このアンテナショップだったんですけども、実は新潟県のアンテナショップが表参道のところにあるんです。それでその表参道のところに、ファッションビルが隣に立ちまして、ものすごい経済効果、PRがそこで急にできるようになったということこの間目のあたりに見てきまして、島田委員がおっしゃったように、ぜひ銀座とはいいませんけれども、もうちょっと人の集まる場所に、前に競り出て宮城県産をPRしていただきたいと思います。

あと、それから、この間丸ビルの1階の喫茶コーナーのところに一ノ蔵さん、大きく一ノ蔵のお酒を昼間から喫茶店で500円で、3種類のお酒を利き酒ができますということで、そこで販売もしていました。かなり皆さんそこに寄ってお酒を飲んだりした方もいて、結構長いことやっているみたいなので、そういうところもありますので、県としてもぜひお願いいたします。

それで、ちょっと気になったのが一つありまして、先ほどノリの減少ということで資料3-3なんですけれども、ノリの減少がかなり、経営体数の推移ということでノリの

経営体数が減少したと。それでその隣のところに養殖業1経営体の生産額の推移というところで、これもまたノリがぐんと伸びていると。これは経営体数が減った割には生産額が伸びているというのは、減ったから伸びたのかどうなのか、ちょっと教えていただきたいと思いました。

○谷口部会長 どうですか、今のは。答えてください。

○文谷課長 私先ほど説明したのは、今ノリは最終的な製品まで機械化で全自動でやるんですけれども、機械設備というのはものすごくお金がかかりまして、それだけ効率化しないと収益が上がらないということもあって、そういう経営規模の大型化に対応できるような経営体だけが徐々に残っていく中で、着業者の数が減れば漁場面積自体は少し広く使えるようになってきますから、したがって1経営当たりの生産規模としては、徐々に大きくなって。ですからこれはあくまで1経営体生産額なので、所得としてどうかというのはまた別。経費も相当かかっているということですから、これだけノリだとかギンザケで儲けているということにはならないんですけれども、規模としては大きくなっているということは、そういうことを意味します。

○早坂委員 それであれば逆に希望とすれば、所得の利幅というか、儲けのところで書いていただいた方が何かわかるような。金額は上がったよといわれても、実際の取り分が少ないのと、決していい数字ではないので、何か希望が持てる観測数値を載せていただくといいと思います。

○文谷課長 それはちょっと、工夫してみます。

○谷口部会長 ノリなんですけれども、実は宮城のノリはおっしゃるとおり甘いんです。うまいんです。ただ、厚づきなんです。厚くつくらされているんです。有明は多分1枚当たり1.5グラムから2グラム程度なんですけれども、宮城のノリは2グラム以上、2.5グラムぐらいなんです。実は私有明の原藻、一番いいもの、宮城の一番いい原藻を同じ方法でつくって見たんです。学生たちに食べさせたら、宮城の方が評判いいんです。ただ、残念なことに厚い。厚くつくらせられているのか。つまり、加工用のノリに向けられるためにそのような厚づきをもう宮城のノリで宿命化されてしまったのかどうか。その辺は調べなければならないんですけれども。少なくともこれは甘さ、甘いという原因が何なのか、たんぱく含量が高いのか。実際にはおいしさがまだわかっていな

い。だから今度調べますけれどもね。環境としては非常にいいと思いますね。その良さが、にもかかわらずあれだけ厚づきにさせられてしまって、それで安く買ったたかっている。なぜか後発の有明がもともとノリの本場だというような状況になっている。実に悔しい。腹立たしい。そういうことを含めて研究部門からも、これはぜひ検討に値する課題だと思います。それに関しては本学と宮城県と、それから幾つかの企業体と一緒に、ノリの環境をモニタリングするシステムをつくり上げて、それで最高品質レベルをつくる研究開発をこれから2年間にわたって行う予定ですから、ぜひそれにご期待ください。

○島田委員 グラム数ですが、今先生は1枚当たりのグラム数、1. 幾らと2グラムとかと。私たち100枚ずつ計算するもので、260から300くらいまで宮城県のノリはいつていると思いますけれども、昔は多分私がいたのはもう25年から30年前ですけれども、寿司屋さんの方では宮城のノリはすごく評判でありました。有明は有明でありましたけれども、それはそのままの伝統は引き継いでいるんじゃないですか。多分そういうふうな形で250、260とかというふうな形でありますので、その流通部門とのグラム数、もし今コンビニの時代ですから、そういうふうな開発部門の方と情報交換するのも一つだと思いますけれども。

○谷口部会長 残念なことに今の宮城のノリは、まずいノリと言われていています。それは、この山本海苔とかそういう大きな仲買、加工の分野とか、やはり有明のりと。ただ種そのものは変わっていないわけですから、やはり加工の仕方ではないかということと、ブランド化に負けてしまったという点が非常に大きい。宮城が勝っていたときは、有明が多分つぶれてしまったと。多分これから温暖化が進行すれば、宮城が勝つと。これは間違いない。だから、こんなことを言うてはいけませんよ。私の立場でそんなことを言うわけにはいかないんですけれども、だけど、今この宮城のこのうまいノリをどうすればたくさん売ることができるかというのは、研究の面でも極めて重大な課題ではあるということです。ということで、この話はこのくらいにしたいんですけれども。

そのほか、まだ時間がありますので、大体3時45分をめどにこの議論を進めていきたいと思いますが、いかがです、ここでちょっと10分ほど休憩とりましょうか。

それでは、あの時計で18分までに再開したいと思います。では、暫時トイレタイムをとってください。どうもご苦労さまでした。

(休憩)

○谷口部会長 時間がきましたので、後半の部に入りたいと思います。

今まで入口のところで非常に重大なご議論をいただいたわけですから、1枚目からめくっていただいて、特に資料の非常に事務局として頭を使った部分ではないかと思いますが、個々の具体的な施策区分と課題、それからそれに対応する、ここが頭を使った中身なんです、その二つは新規及び強化施策というところで、養殖業から始まって水産都市活性化・食育といったことがございます。その中には養殖業、沿岸漁業、遠洋・沖合、それから後継者確保、水産加工業の振興、水産都市活性化・食育といった内容で新たに作り上げられた六つの強化施策の対応が具体的に非常にわかりやすく示されております。この点に関してよりご質問なり、さらに強化すべき中身、あるいはこれから政策としてぜひやってもらいたいこと、これはちょっと考えものではないか等も含めて、よろしく申し上げます。早坂委員、どうぞ。

○早坂委員 まず、この全体の資料のつくり方、資料5までくる中のことですが、これははっきり言いまして、文句があまりつけられないというか、きちっと分析されていますので、先ほどから何かご意見をとと言われても、皆さんなかなか意見も出なかったというのは説明された時点である程度もうきちっと整理されていて、そうかと納得してしまつた。最後に谷口先生がおっしゃったような最後の話になりますと、これから先魚はどの方向にいくんだろうとか、本当に消費者の方たちに魚を食べていただけるんだろうかと。健康を考えましても地球環境を考えましても、やはり魚というのは私たちの食生活の中ではなくてはならないはずなんです。ところが、最近の生協とかスーパーマーケットに行きましても、お魚というのは形のまま売っているものが大変少なくなっております。大体若いお母さんたちは、出刃包丁、要するに普通の包丁は持っているけれども、魚を切る包丁を持っていらっしやらない方が圧倒的に多いかと思ひます。それで、私は子供のころは牡鹿半島の鮎川というクジラの港で育ちまして、その後も中学校時代は塩竈で暮らして、魚とはずっと縁がありました。それで、やはり魚を生で食べたり、それから魚をどうやって食べたらいいかというのはもう子供のころからしつけられてきていましたのでわかつてはいるんですけれども、最近の方たちは、スーパーに買い物に行ったら、まず切り身を買われると思ひます。要はごみの問題もありまして、なる

べくごみが出ないようにと。それからおうちに帰ってもごろっとした魚は買っていかれても、やはり調理ができない。そうすると大体食卓に上がるのは切り身になっているもの。あとはもしくはお刺身になっているもの。だからやはり本当の魚をいろんな種類の魚を食べていただくとうと、食育ではないですけども、若いお母さんたちのお魚のさばき方から伝授してあげないと、なかなかいろんな魚があっても食べていただけないということがあると思います。ただ、そのところで県はではお魚のことはどうやってその人たちに教えることができるんだろうか。やはりそこになると、子供を通してお母さんたちに伝えるのか、もしくは母親教室みたいなもので伝えるのかと。もちろんスーパーマーケットで食べ方みたいなものを講習するのかと。そういうところから入っていかないと、いろんなお魚を食べていただけないということがありますので、そういう何ができるかということをおの方でも考えていただきたいと思ひます。以上でございます。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。思い当たることございまして、うちの学生ですけども、ウニというのはどういう形をしているのかということ、私たちが食べるあの生殖巣そのものが海を泳いでいるという学生がいたんですね。水産部の学生なんです。そういう事態に今なってきたんですね。ですから、ただいまの早坂委員のご意見は本当に重要なことだと。ぜひ、何らかの形で、具体的に我が国は海洋国家ですから、魚に親しむ、水産物に親しむ、そういう機会をぜひつくることに。ほかに何かご意見ございせんか。

○三島委員 ちょっとした統計なんですけれども、1965年と2007年の日本人の1人当たりの家庭での生鮮魚貝類消費の割合を比較した表があるんですが、この中でふえているのはマグロとかカツオとかサケとかブリとか、いわゆる切り身魚です。アジとかイワシとかはサバとかは特に減っています。おそらくこの統計にはなかったんですけども、カレーなんかもよくとれている割には、骨が多い、食べづらいという意味で消費が大分落ちていると思ひます。ただ、今の子供たちは魚離れが進んでいるというのは、母親が食べ方を知らないというのも一つの原因ではないかというふうには思ひます。その母親の年代の方たちもその上、自分の母親がつくらなかったからつからないというような循環になっていまして、そこをやはり何とかして国はお母さんたちの年代にはやはり魚を食べてもらうことがまず第一なんじゃないかなと思ひます。いきなり丸ごとさば

くというのは確かに難しいでしょうから、まず切り身から慣れていただくというか、まず魚を食べるといことそのものからやっていかななくてはいけないのかなというふうに思います。

○谷口部会長 ありがとうございます。ワカメなんかも日本人が食べるワカメというのはせいぜい15万トンから17万トンだったんですね。今40万トンになっている。だからそれは原材料として80%を中国・韓国から輸入しているという大変重大な問題が起こるんですけども、しかしもう40万トンも食べるようになったんです。食べるだけの根拠があるわけです。健全な食生活を維持する。その部分がやはり非常に重要だと思うんですね。将来医者にかかるよりも、今健全な食生活を維持する方がずっと良いに決まっているわけだし、そういう点では魚食を中心にした米を食べて、野菜を食べて、シーフードを食べるといこのすばらしさ。やはり宮城県としてはぜひ提案していかなくてはいけないというふうに思います。僕が言う話では何ですけども、よろしく願います。早坂委員。

○早坂委員 阿部さんが蒲鉾組合の理事長さんということで、ちょっとお尋ねしたいんですけども、私はよく東京とかでかけるときに、大体お土産という、笹かまが圧倒的に多いんですけども、それは宮城県はその笹かまの生産高というのは1位だと思っていたんですけども、1位ではないんですね。蒲鉾全体として考えたときに。

○阿部委員 蒲鉾全体として考えた場合には、宮城県が1位になっています、生産量としては。その中で宮城県で生産しているうちの約8割ぐらいが塩竈でつくられているんですけども、どちらかという首都圏に向けてトラックで発送して、市場のルートで最終的にスーパーで売るとい形態が一番多いですね。ですからそういった意味では、仙台の方々、どちらかと言うと地場売りというか、観光客の方を対象にして商売をされているので、知名度からいうと仙台の笹かまの方が知名度という意味では、ブランド力を持っているかなというふうに思います。

あと、今魚の食べ方の話でちょっと思い出したんですけども、今塩竈の組合では地元の小学生を対象にして、笹かまの手づくり教室をやっているんです。学校から結構要請がありまして、親子で一緒に休みの日なんか炭火を焚いてやるんですけども、以前たまたまサンマが安いときがありまして、安く手に入るのであれば蒲鉾だけではなくて

サンマも食べてもらおうということで、サンマの塩焼きをやろうということで計画してやったんですね。お母さんたちも結構来ていたものですから、子供たちは笹かまの手づくりを体験してもらっている間に、お母さん方にサンマの塩焼きを焼いてもらおうということで、塩とサンマと用意して話をしたんですけれども、お母さん方の中に、サンマを塩の中にどぼとこうして、それで網の上に上げるお母さん方がいらっしやって、塩びきを作っているのかと思ったんですけれども、つくり方というかそういうものが今のお母さんたちもわからないということなんですよね。そういうのをよく考えてみると、結局子供のころにうちの手伝いをしてこなかったというのがあるんですよね。今その話があったので、ちょっと思い出してしまった。

○谷口部会長 大変重要なお話だと思うんですね。文化が断絶してしまっているわけですね。本当に重要な。我々は箸を使ったり、いろいろさばくことができるので非常に重要な文化だと思うんですがね。それが残念なことに継承されていない。それでまた何で宮城県がどうやって売ったら良いんだなんて怒られてしまったりするような事態というのは、やはりおかしいと思うんですね。そういう意味でも水産業の発展は文化の再構築であるかもしれません。どうもありがとうございました。

ご意見ございませんか。

○島田委員 今の食育の件なんですけど、食育教諭、配置が始まっておると思うんですけれども、そこで水産物のこういうふうに宮城県が特色あるんでしたら、食育教諭に魚食の特別メニューというんですか、宮城らしさのそういうふうな教育も必要ではないかなと。まだ、ほとんど配置になっていないと思いますが、今年、来年あたりから進むと思うんですが、その計画もし教えてもらえれば。聞いていないですか。

では、そういうふうな形で食育の方は、魚を食べさせるパターンと、箸を持たせるという形で、魚のさばき方、それをやっている学校がありまして、一応テレビで私は見たんですが、それで魚を中骨だけできれいに食べるコンテストをやっているんですよ。それで、子供たちが競って魚を食べるというふうな給食をやっていたテレビ番組を見ましたが、そういうものもベースとしては必要ではないかなと。お母さんたちが育てるのも必要ですが、実際に今育てている子供を給食を契機として魚をうまく食べる方法、そしておいしく食べる方法を教えるというものは今から食育教諭が各小学校に配置になると

思いますので、それを期待しています、私は。

あと、もう一つは、環境教育という形になりますが、今の谷口先生にも私の方からの提案がありました。自然再生ということで、干潟を教育の場として何か所か指定してもらいまして、よければ鳥の海を推薦してもらいたいんですが、そこでフィールドで子供たちに稚魚、それからそういう海水性、淡水性、汽水性の生物を直接触らせるとか、そういうふうな場所をカリキュラムに編成しまして、教育の場から水産とか環境生物を考えるとというふうな場を設けてはいかがかなと私は思います。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。かなり具体的なお提案をいただきまして、本当にありがとうございます。

時間があと10分ほどですので、ぜひこの施策区分、特に基本計画の見直しにかかわって、ぜひご意見をいただきたいと思いますがいかがでしょうか。

○早坂委員 後継者の確保・育成という欄で、外国人研修制度の活用というのがあるんですけれども、これは現在も積極的に検証されている事例はたくさんあるんでしょうか。ちょっと教えていただければと思います。

○谷口部会長 これは事務局の方からどうですか。

○文谷課長 研修という形で、例えば水産加工業の部門とか、それから漁船、漁業種は指定されていますけれども、そういうところに入ってきていまして、加工屋さんなんか中国人の方が結構いらっしゃいます。漁業の方はどちらかというとインドネシアからの研修生。研修制度ということにはなっているんですけれども、実質3年間ぐらいの、1年目だけは研修なんですけれども、2年目から雇用契約を結んで研修にあたるという制度になっていまして、それは結局は日本人の後継者がなかなか来ない、日本人の場合は賃金が高くなるということで、今そういう制度を活用してやっている実態はあるんですけれども。マグロ船のインドネシア人がいなくなったりというような話もありますけれども、あれはまたちょっと別な制度でやっているんですけれども、そういったこともあって、だんだん賃金の格差の問題とかそういうことも表面化してきまして、以前ほどは気軽に使えないとかそういう条件になりつつあるんですけれども、やはりいまだに外国人に頼るという現状は続くのかなと。実態には。

○早坂委員 おそらく、賃金の話なんですけれども、要は日本人の方では見合ったような

給料が払えないので、外国の方を研修制度ということの名目で入れて働いていただくと。そういうことの解釈だと思うんですけども、ただそれは表面的にはとてもいいことなんでしょうけれども、ただ日本の漁業者の後継者を考えたときに本当にそれでいいのだろうか。結構今フリーターの多い、仕事が定職につけないという方がたくさんいるという中で、そういう安い賃金で働ける制度ができますと、いつも賃金が低く抑えられてしまって、やはり一番いいのは日本人の方が、仕事にあぶれている方にまずその仕事をしていただいて、お給料を払っていただく。ある程度の適正価格でという。ですから今お魚の価格が安くて困っていると。先ほど木村委員さんが灯油の対策をしていただくのに出かける、そういう中なんですけれども、やはりこれから先日本の中で漁業の位置を確保していくためには、安定的な雇用だとか、賃金体系というものも長期的には見ながら考えていかないと、この先漁業というのはいつも外国の方に頼ってしまって、いつも安い賃金で賄ってしまうということもありますので、一時期はいいんでしょうけれども、長期的な立場をとっていただいて、なるべく雇用安定が図られるような施策の方に持って行っていただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

○谷口部会長 その辺もご検討ください。

そのほかございませんか。どうぞ。島田委員。

○島田委員 沿岸漁業の方からなんですけど、沿岸漁業ではアキサケ等の品質向上というふうになっていますが、私のところには有名なはらこめしがございます。本当に必要なのは銀毛のサケでございます。季節になるとおくれて入ってくるブナ毛であると、肉質とか商品価格が落ちると思うんですけども、今こういうふうに稚魚を放流とか採卵をする場合、銀毛を中心としたそういう施策はできないものか。採卵するわけですね。そういう工夫はあってもよろしいのではないかなと思いますけど、そういったあたりは。

○谷口部会長 銀毛というのはまだ性成熟を行っていない段階のサケで、ご承知かと思いますが、それで要するに趣旨がよくわからないんですが。

○島田委員 私たち、中のはらこことかなんかとるんですけど、そういうときに性成熟で本当にブナ毛にならないと排卵しないという形で皆さん言うんですけども、相当熟したものもありますので、それはある程度畜養ができるかどうかかわからないですけども、そういう形で早目に産ませるというふうなことも必要ではないかなと思っているんです

が、いかがですかね。

○谷口部会長 婚姻色がでないとは多分無理だと思うんです。だから銀毛の状態というのは、若いとか成熟前のものであって、確かにそれはうまいに決まっていますけれども、それを沖捕りするかどうかの問題のようなご提案にうかがっているんですけども、いかがでしょうか。

○島田委員 早く言って沖捕りですね。定置網とか何かに入ったものという形になりますから。

○谷口部会長 かなり難しい問題があると思いますので。検討しておいてください。

もしあれでしたら川村さん、何か。

○川村次長 川村でございますが、サケはまさに谷口座長さんからお話しあったように、基本的に卵を取るためのものと、肉を食するものは全く、ご存じだと思いますけれども、つくり方が全く違うと思います。それで、基本的に大河川のところに来るのは早目に銀毛近くで来ますので、阿武隈川が近くにある亘理なんかは昔から阿武隈に上るもので銀毛が来ているというふうに思います。

うちで今、宮城県でやっている場合には沖捕りというのは、例えば沖底にかかるとかというものであって、まさに全部定置とか沿岸の刺し網でとれるものは、すべて沿岸に来遊するものということで今考えておまして、宮城県の場合はできるだけ長期間に安定的にサケがとれるということで、来遊時期ができれば、単峰式というあるときに集中して来るような形にしないで、という資源づくりを今盛んにやっているということで、そういう意味では、はらこめしのためにも安定的に連続してサケがとれるということが一番よろしい形なのかなというふうに認識しています。そういう形で今資源造成に励んでいるという状況でございます。

○谷口部会長 例えば新潟県の村上市なんかでは、まさにブナの魚を利用した日本伝統的な食べ方とかがありますので、そういったものも研究されるというか、県の方ですね。そういう利用法も考えるべきではないかと。また、最近では北海道を中心にブナサケが何と中国でばんばん買ってくれるわけで、大変感謝しているという状況になっていますので、そういう利用方法も含めて、これから検討して行く必要があるかと思います。

では、私最後に一つ申し上げたいんですけども、宮城ブランドのことなんですけど、

やはり宮城県は先ほどの文谷課長おっしゃっていたように、特にこれだけ多様な養殖業種を持っていて、しかもなおすべて環境保全型で、もう完璧な環境保全をやっているんですね。そのようなしかも非常に高い成果をあげているという意味では、もうもっともっと個々に買う、もっともっと売っていくことはできる。しかし東京やあの近郊に行きますと、例えばワカメを見ると全部岩手県産なんですね。岩手県のある漁業協同組合の皆さんの写真がば一っとカラー写真で入っていて、まさに三陸産のワカメ。実に悔しい。宮城県にいる人間としてみれば、宮城県産のワカメは遜色ないくらい、しかももっとうまいものがとれているはずなんだけれども、宮城県ではなくて全部ワカメは岩手県です。これを何とかしなくてはいけない。どのような形で宮城県の人たちがつくって、しかも品質の高いものをつくっているかということ、もっと知るための努力をする必要があるんだと。というのは、東京に行く度に感じています。

それから、先ほどノリもそうだったんですが、おいしいノリがとれるはずなんです。でも安く買ったたかれてしまった。買ったたかれるような加工方法も今そのようにさせられている。この現状をやはり変えていかなくてはいけないですね。こんなすばらしいものをつくっていて、本来ノリ養殖というのは東京湾で始まったこととはいえ、基本的にはこの松島湾を中心とした宮城県。この技術が全部惜しみなく愛は奪われてしまったわけですがけれども、もう一度再構築していけるようなことをぜひ期待したい。それが宮城ブランドとして、県産品として多くの人認知できるような、しかもそれもまさにエコは金になりますから、エコ認証をきっちりこれから県としてもつくり上げていく。それが非常に権威のあるものとしてやっていく。国際的にもエコ認証をやっていますから、そちらの方の情報も仕入れながら、具体的に販売する戦略をぜひつくっていただきたい。

最後に一つ、このような場で県の皆さんに多くの機会、多くの要望をしていますね。大変なことだと思います、すべてを受け止めて。そのために必要なのは、やはり職員の皆さんが気持ちよく、しかも意気を感じて働ける高い意識が必要なんですね。そういう点では昨今の状況を見ると、給料が上がらないとかそういったことも含めて、士気がどうも上がっていかないのではないかと。それから、これらの政策を実行するための基礎となる研究が先ほど来の話から、いろんな調査等で情報提供はしっかりしていくという

ことは、もう本当に頭の下がる思いがしますけれども、宮城発の新しい技術、それをつくり上げるだけの力量を持った研究職員をどう育てていくのか。また、その研究職員をどう育てていくのかといったことが、職員の士気を上げるうえにおいて大変重要ではないかと私は考えているんですが、今回の議論にかかわりはないとは思いますが、それらも含めてともに議論していきたいと思えます。

私がしゃべってしまったら本当に申しわけないんですけども。ぜひしゃべりたい、提案したいことがございましたらお願いいたします。

○島田委員 沿岸漁業になると思いますが小型定置と大型定置ですね。また見直されてきた時期、燃油関係でもあれですし、また南の方のサバとかそういうものも入りつつあると。今まで宮城県の小型定置とか大型定置あたりは、岩手県の技術とか何かというので参考にしている。多分相当進んでいると思えますが、状況が違うと思えますが、富山の氷見とかそういうふうになら電子技術のセンサー技術とか、そういうものを利用した網の触れとか形とか、すぐに魚数が幾らカウンターに入ったかとか、そういうふうになら電子技術が進んでいる、東北大とかそういうふうなもので、ほとんど高い金額でそういうセンサー類をつくるのではなくて、宮城発のもので安く、そして小さい小型定置網の経営体でも使えるようなものを開発するのの一つではないかなと思えます。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

それでは、この議題1に関する時間は、議論はこれまでにしたいと思えます。

なお、ご意見等ございましたら、言い忘れたこと等も含めて、後ほどご案内があると思えますけれども、手紙等でお申し出になることができますのでよろしくお願ひいたします。

それでは、議事の1これで終わらせていただきます。

それでは、議事の2、その他について事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局 事務局からでございますが、今後のスケジュールにつきましては、資料の1でご説明いたしましたとおり、部会としては今後2回の開催を予定しております。次回は本日の議論を踏まえまして、中間案を提示してご審議をいただく予定としておりますが、日程につきましては部会長及び委員の皆様と調整をさせていただき決定したいと考えております。

なお、お話ししていただきましたほかに、時間の関係上割愛せざるを得なかったご意見等がございましたら、お手元の用紙にご記入の上、郵送、ファクシミリ、電子メールなどでご送付いただくようお願いいたします。事務局からは以上でございます。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

それでは、ほかになればこれもちまして議事の一切を終了させていただきます。審議会の円滑な進行へご協力をいただきまして、心から感謝します。どうもありがとうございました。

5. 閉会

○司会 以上をもちまして、第7回宮城県産業振興審議会水産林業部会を終了させていただきます。

本日はありがとうございました。