

平成25年度第2回島根県水産振興審議会概要

【日 時】平成26年3月18日（火） 13:30～15:30

【場 所】松江市内中原町 島根県職員会館 健康教育室

【出席委員】原委員、青山委員、野津（千）委員、福島委員、高尾委員、石田委員、
野津（久）委員、杉原委員、松崎委員

【県出席者】石黒農林水産部長、河原農林水産部次長、松尾水産課長、角水産しまね振興室長、
来間水産しまね振興室調整監、松本しまねブランド推進課長、魚谷松江水産事務所長、
中東水産技術センター所長、荒瀬教育委員会保健体育課健康づくり推進室長、
森上農林水産総務課管理監ほか関係職員

【審議概要】

1. 開会 事務局より開会
2. 農林水産部長あいさつ
3. 会長あいさつ
4. 議事

（1）「新たな農林水産業・農山漁村活性化計画」第2期戦略プランの取組状況について

（1）について、県側から説明。主な意見・質疑は下記のとおり。

○新規就業者の育成確保に取り組んでいるが、漁業就業者数の推移はどのような状況か。

→ 平成10年が約4,900人、平成15年が4,221人、平成20年3,689人と、5年ごとに600～700人減っている（漁業センサスより）。高齢化もしておりできるだけ歯止めをかけたい。

○島根県では、漁獲量が全国でも上位の魚種も多く、たいへん誇れるものだと思うが、そういった形でのPRをしてはどうか。

→ 島根県で獲れる魚は、いわゆる大衆魚で差別化が難しく、そういったアプローチはしてこなかった。量が多いので、むしろストーリー性や品質の良さをアピールしていた。しかし、今までは観光サイドとの連携などが足りなかった面もあるので、やり方を考えていくことも必要。

○高校生によるハンバーガーの開発は話題となったが、商品開発の上では話題性だけでなくインパクトも必要と思う。もう一步踏み込んで全国的に情報発信できるようなものと組み合わせるようなことも必要では。

→ 費用対効果の面も考えると、パブリシティをうまく活用することが必要。そこで注目を浴びるようなことになればそれを契機として取り組んでいければと考える。

○イワガキの取組は松江と隠岐で行っているが、お互いの協力関係は。

→ 先行して取り組んでいる隠岐の方から松江へ情報提供や視察の受け入れを行ったり、反対に隠岐が松江で販売する際には松江から助言を受けたりなど、互いに協力しあっている。

○ハバノリの養殖試験は大変興味深いですが、今後の展開方向は。

→ 課題は多いものの地元からの要望も強く、地元漁業者や水産技術センターと連携しながら、技術を確立して生産量を伸ばしていきたい。

○浜田の沖合底びき網漁業における魚の高鮮度化の方向性は。

→ まずは漁船の方でしっかりと高鮮度化処理を施した魚を供給してもらうことを徹底。次に、これらの魚の評価を上げていくため、仲買業者とも連携して、販売戦略を練っていく。

○大田の小型底びき網漁業の省人・省力化のモデル船を今後はどのように波及させていくか。

→ 新造船の建造以外にも、既存の漁船の改造による技術導入も可能である。漁業者の意向を確認しながら進めていきたい。

○広島の方ではカワウによるアユの食害の影響が大きいと聞くが、島根県内の状況は。

→ 現時点では具体的な状況を把握していないが、今後、中四国広域の対策協議会設立の動きもあり、そういった中で状況の把握に努めたい。

○まき網の運搬船の代船について、従来と同型で建造するのか、高鮮度化などの新たな機能を付加するのかといった方向性は。

→ 船のタイプについては船主の意向もあるので一概に言えないが、代船にあたっては投資額が大きいため、更新をスムーズに進めることが課題。浜田の沖合底びき網船では、漁業の構造改革を進めるため国や県の実証化事業という形で支援を受けている。まき網についてもそういった選択肢も考えられる。

○隠岐の島町の高鮮度・高品質な水産物づくりについて、魚種が豊富な中でどの魚をメインにするのか。

→ 現在検討中だが、先ほどもご指摘があったように量が獲れるということも念頭に置きながら、ストーリー性があり、隠岐を代表する魚種について取り組みを進めていきたい。

○魚の旬などを消費者へ提示していくことが水産物の売り上げにもつながっていくのではないかと。

→ 県の方でも、水産課や水産技術センターのHPで紹介をしている。松江水産事務所では、毎月旬の魚の調理法を紹介しており、一般の方々が見て実際に作ってもらうきっかけとなることを期待。

○「山は海の恋人」とも言われており、宍道湖にとって、上流域の山、川は非常に重要。現在、県は宍道湖保全再生協議会を設置して、シジミ資源が減少した原因を調査研究しているが、上流域の山、川にも目を向けてほしい。

→ 宍道湖保全再生協議会を設置して、専門家の方に調査研究をしてもらっている。科学的な検討をもとに、まずは、そこでどういった議論が進んでいくかを見守っていくことが大切だと思っている。

(2) その他

- ・学校給食における水産物の利用状況
- ・シジミの産地偽装防止への対応状況
- ・平成26年度資源管理・漁業経営安定対策関係予算について

各項目について、県側から説明。主な意見・質疑は下記のとおり。

○学校給食への魚の供給については、原料の確保や調理した魚の保存施設など供給体制の整備が必要。

→ 課題があることは認識している。予算上の制約等もありすぐには解決できない面もあるが、引き続き関係者と協議を続けていく。

○最近幼稚園ではなく保育所へ行く子どもが多い。保育所は学校給食の対象となっていないが、保育所の子どもたちも小さい頃からしっかりと魚を食べさせた方がよいのではないかと。

→ 保育所は教育委員会の管轄ではないため学校給食ではないが、地場産物を使った給食などに積極的に取り組んでいる。今後、学校や保育所関係者と連携して取り組んでいく。

○保育所で給食を提供するにあたって、農産物に比べると水産物の情報が少ない。保育所での利用が増えれば消費拡大にもつながるのではないか。

→ 商談会等には保育所関係者の来場もある。保育所側の受け入れ体制等もあると思うので、どういったことができるか検討していきたい。

○産地偽装が疑われる事案が発生した場合、県はどのように対応されているか。

→ そういった情報が入ったら、事実確認を行った上で、業者への立ち入り調査を行っている。

○観光客に対して、地元産の水産物を安定的に供給できる体制が必要。

→ 自然のものなので人為的な調整には限界があるが、資源管理を徹底して参りたい。また、シジミなどは、旬の時期に冷凍しておいたものを出すという方法もある。冷凍することによりうまみが増すというデータもある。

○学校給食で利用している加工品について、保育所や老人ホームにも利用範囲を拡大してはどうか。

→ 県が行っている給食の調査では、保育所や老人ホームなども対象としており、今後はよりいっそう地元産品の利用を進めていきたい。

5. あいさつ 河原次長

6. 閉会 事務局より閉会