

平成26年度第2回島根県水産振興審議会概要

【日 時】平成27年3月16日（月） 13:30～15:45

【場 所】松江市内中原町52 島根県職員会館多目的ホール

【出席委員】保永委員（会長）、原委員、青山委員、福島委員、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、細馬漁港漁場整備課長、
角水産しまね振興室長、来間水産しまね振興室調整監、鳥屋尾しまねブランド推進課調整監、
中東水産技術センター所長、持田松江水産事務所長、福島浜田水産事務所長、
竹森隠岐支庁水産局長、永岡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. あいさつ 石黒部長

3. 議事

(1) 第7次栽培漁業基本計画について

(2) 「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等について

(3) その他

・島根県地産地消促進計画について

・しまねの6次産業推進ビジョンについて

(1)～(3)について、県側から説明。主な意見、質疑は下記のとおり。

○栽培漁業に関する県民理解の醸成・普及に向けた取り組みの具体例は。

→ 放流時に小学生などを呼んで、クイズ形式で栽培漁業を説明するなどしてPRを実施。

○沖合底びき網漁船の大規模改修により実施している高鮮度化処理の詳細は。

→ 海水を1～2度の非常に低い温度まで冷却する装置を使い、漁獲した魚を速やかにしっかりと冷やして鮮度を保つことで付加価値向上を図っている。

○高鮮度化処理について、他の漁業種類でも応用可能か。

→ すでに陸上に海水冷却装置を設置して定置網漁船などで活用されている。このたびの取り組みでは、1週間程度出漁するため今まで鮮度を期待されていなかった沖合底びき網の漁獲物についても、漁船の船上に装置を設置することで高鮮度化、高付加価値化を図ったもの。

○沖合底びき網の漁獲物については、冷海水利用の効果だと思うが、ここ1、2年で鮮度が数段上がった。

鮮度保持により未利用魚の活用拡大にもつながるのではないかと。

○カキについては他県でも販売促進や収益向上に関する取り組み事例が多くあるので参考にしているかどうか。カキ養殖場の周辺でナマコが増えたため活用を検討しているという所もある。

○近年、アカモクなどの海藻が注目され、様々な加工品も製造されているので、こういった取り組みも進めていくと、漁業者の所得向上につながるのではないかと。

○学校給食で地元産の魚を提供するにあたり食数が多いと原料の確保に苦労すると思うが、冷蔵庫を利用するなどして、月1回でもいいので子どもたちに食べてもらいたい。ブランド化して県外へ出荷す

ることも重要だが、地元の子どもたちに食べさせる機会を増やして、魚の好きな子が育つ島根であってほしい。

○魚の消費拡大について、購入しやすいように未利用魚を使った安価な加工品や、高齢者等でも食べやすいように骨のないものなど、生活の中で利用しやすい商品作りに力を入れてはどうか。

→ 県内の食品製造業者の中でも地域資源を活用した商品づくりの意向がある。次年度以降に勉強会等の開催を検討しており、連携しながら進めていきたい。

○魚に骨があるのは当然で、食べやすい商品開発も必要だが、骨を取りながら食べるという教育も必要。

→ 学校給食関係者も骨のあるものの食べ方の教育の必要性を感じており、連携していきたい。

○旅館で提供している子供用メニューでも、親から魚や野菜を使ったものにしてほしいという要望が増えてきており、関心の高まりを感じている。今までの食育の取り組みの成果ではないか。

○食品を提供する側としては食材の安全性への関心が高く、少し値段が高くても国産を使うようにしているし、業者の取り扱いも増えてきている。カキについてもノロウイルスがないというような証明ができると利用が増えると思う。

4. あいさつ 河原次長

5. 閉会