

## 第3回隠岐地域水産物の島内流通検討会

令和2年2月7日(金)  
隠岐支庁 6F 大会議室  
13:00~

1. あいさつ

2. 議題

①前回までの検討概要

②取りまとめ案

# 隠岐地域水産物の島内流通検討会

## 配席図

		流通等関係者							
		(株)ヤマダヤ ショッピング センターひまり	池田鮮魚店	青柳	居酒屋 鱈				
行政関係者	農林水産部 隠岐支庁					観光協会	（隠岐市）	商工関係者	
	商工観光部 隠岐支庁					商工観光協会	（隠岐市）		
	農林水産部 総務課					西郷支所 漁業協同組合 しまね	漁業協同組合	（隠岐市）	漁業関係者
	（隠岐市） 局長					西郷支所 漁業協同組合 しまね	漁業協同組合	（隠岐市）	
	（隠岐市） 局長					西郷支所 漁業協同組合 しまね	漁業協同組合	（隠岐市）	
水産部 隠岐支庁	観光振興課	商工労働部	（隠岐市）	行政関係者					
		農林水産部 水産課(室長)	農林水産部 次長	商工労働部 観光振興課(課長)	商工労働部 観光振興課				

## 隠岐地域水産物の島内流通検討会出席者名簿

### ◎検討会出席者

商工関係者	観光協会 会長 小谷茂雄	○
	商工会 地域振興推進員 和田進	○
漁業関係者	西郷支所運営委員長 牧野 一	欠席
	西郷支所運営副委員長 野津千寿夫	欠席
	JF しまね西郷支所長 野津 竹浩	○
流通等関係者	(株)サンテラス 桜井健二	○
	(株)ヤマダヤ ショッピングセンターひまり 佐々木孝人	欠席
	池田鮮魚店 池田仁司	○
	みゆき鮮魚店 桜井智浩	欠席
	青柳 坂本 淳	○
	居酒屋 鱗 要戸一幸	欠席
	隠岐プラザホテル 横地廉平	欠席
行政関係者	【隠岐の島町】	
	農林水産課 課長補佐 橋本博志 (代理 企画員 前田隼人)	○
	商工観光課 課長補佐 宇野慎一	○
	【西ノ島町】(オブザーバー参加)	
	産業振興課 課長補佐 村上充宏	欠席
	【島根県】	
	農林水産部(水産課) 室長 横田幸男	○
	商工労働部(観光振興課) 課長 清水寛之	○
	調整監 藤原繁智	○
	主任主事 錦織なな子	○
隠岐支庁県民局 局長 森脇 幸	○	
観光振興課長 中道弘明	欠席	
隠岐支庁水産局 水産課長 池田博之	○	
事務局	農林水産部(農林水産総務課) 次長 西村秀樹	○
	企画幹 仲村克広	○

## 第2回隠岐地域水産物の島内流通検討会資料 抜粋

## 2. 今後の検討方向（案）

- (1) 離島という地域の特徴や島内事業者の現況、漁業そのものの特性（不確実性）等を考慮すると、島外（大規模市場）からの仕入れが大半を占めている流通は、ある意味合理的（ベター）なものとなっている。
- (2) このような中で、観光や地域活性化への効果を見据えて島内流通を拡大しようとするれば、拡大に伴うリスクを分散し、関係者が皆で広く薄くリスクを共有することを許容することが前提となる。
- (3) また、各当事者の経営を考えれば、「流通の拡大」と「安価での仕入れ・提供」を一挙両得で実現することは出来ないことも念頭に置く必要がある。
- (4) その上で、本検討会では、今後、以下について議論してはどうか。
  - ① 当面の目標とする島内流通量
  - ② 目標を達成するために新たに導入する新たな仕組み・取組み

## 隠岐地域水産物の島内流通検討会（取りまとめ案）

令和 2 年 2 月 7 日

## 1. 経緯

隠岐地域の漁獲量は県全体の 2/3 に相当する 75 千トンの大産地だが、これに比較して地域内の水産物流通量は非常に小さいため、漁獲量の 95 ㇿが境港へ直接出荷されている。

残りの 5 ㇿ（約 3 千トン）が地域に一旦水揚げされており、隠岐の島町における水揚げ量は、定置網等の沿岸漁業の漁獲物を中心に 1,922 トンとなっているが、このうち 9 割以上が境港へ運ばれ、島内での流通量は 137 トン（水揚げの約 7 ㇿ）に過ぎない。一方で、島内の需要分として本土から隠岐近海産を含めた鮮魚類 60 トン程度が仕入れられている（R1 隠岐支庁水産局・隠岐の島町商工会調べ）状況にある。

「隠岐で獲れた魚を隠岐で流通させよう」という問題提起は 10 年以上前から言われ続けてきたが、小売り、宿泊、飲食店等の実需者側には「必要な魚種の必要な量を必要なときに仕入れられるのか」、漁業者側には「島内に水揚げした鮮魚類がどの程度売り捌けるのか」という水産物特有の不確実性の問題が双方にあり、解決の糸口は長らく見当たらなかった。

一方で、隠岐地域の人口減少による消費マーケットの縮小や、漁業者、流通関係者の高齢化が進む中、行政を含めた関係者の危機感も徐々に大きくなり、あらためて隠岐が誇る地域資源である水産物を観光需要等に活用することで地域経済の活性化に取り組もうという全体的な機運が醸成されてきていた。

この検討会では、実需者、漁業者、行政が初めて一堂に会し、議論した。

実需者、漁業者双方の「できるだけ安く仕入れたい（高く売りたい）」という基本スタンスのもと、鮮度を保って迅速に流通させなければならない水産物特有の商習慣、価格決定が境港市場に委ねられていることなど様々な指摘があったが、「できれば地元で水揚げされた新鮮な魚をそのまま地元で消費したい（消費してほしい）。地域の発展につながるなら協力していきたい。」という認識は一致していた。

このことから、現在の島内流通量を前提に取引慣行等の細部を調整して双方の小さなメリットを模索するのではなく、

- まずは、島内流通量そのものを増やすことを目指す
- 流通拡大のリスクは分散させ、実需者、漁業者等が広く薄く共有するという方向性を検討会構成員で共有し、以下のとおり取りまとめた。

## 2. 取りまとめ

- (1) 隠岐の島町に水揚げされる水産物の島内流通量を現行の 60 トンから 120 トンに増加させることを念頭において、関係者が一致協力して取り組む。(別紙 1)
- (2) 隠岐の島町内の実需者（小売り、宿泊、飲食店等）が小規模で、漁業者が水揚げする魚を最大限活用できない（購入ロットが合わない）という課題を解決するため、細やかにマッチングする仕組みを次のとおり構築する。
  - ① 観光協会と商工会が中心となって新組織を立ち上げ、実需者のニーズと水揚げされる魚の情報を集約し、漁業者と実需者の間の中間流通（配送等を含む。）を担う。(別紙 2)
  - ② 新組織は、漁業者から魚を安定的に買い上げる必要があるため、そのリスク軽減（需給調整）に向けて、関係業者と連携して冷凍、冷蔵、加工施設を整備し、一般消費者への販売等を拡大する。
  - ③ 新組織と関係者（この仕組みに参加意欲のある実需者、漁業者等）で「地域水産物活用拡大協議会（仮称）」を立ち上げる（町と県はオブザーバーとして参加）。

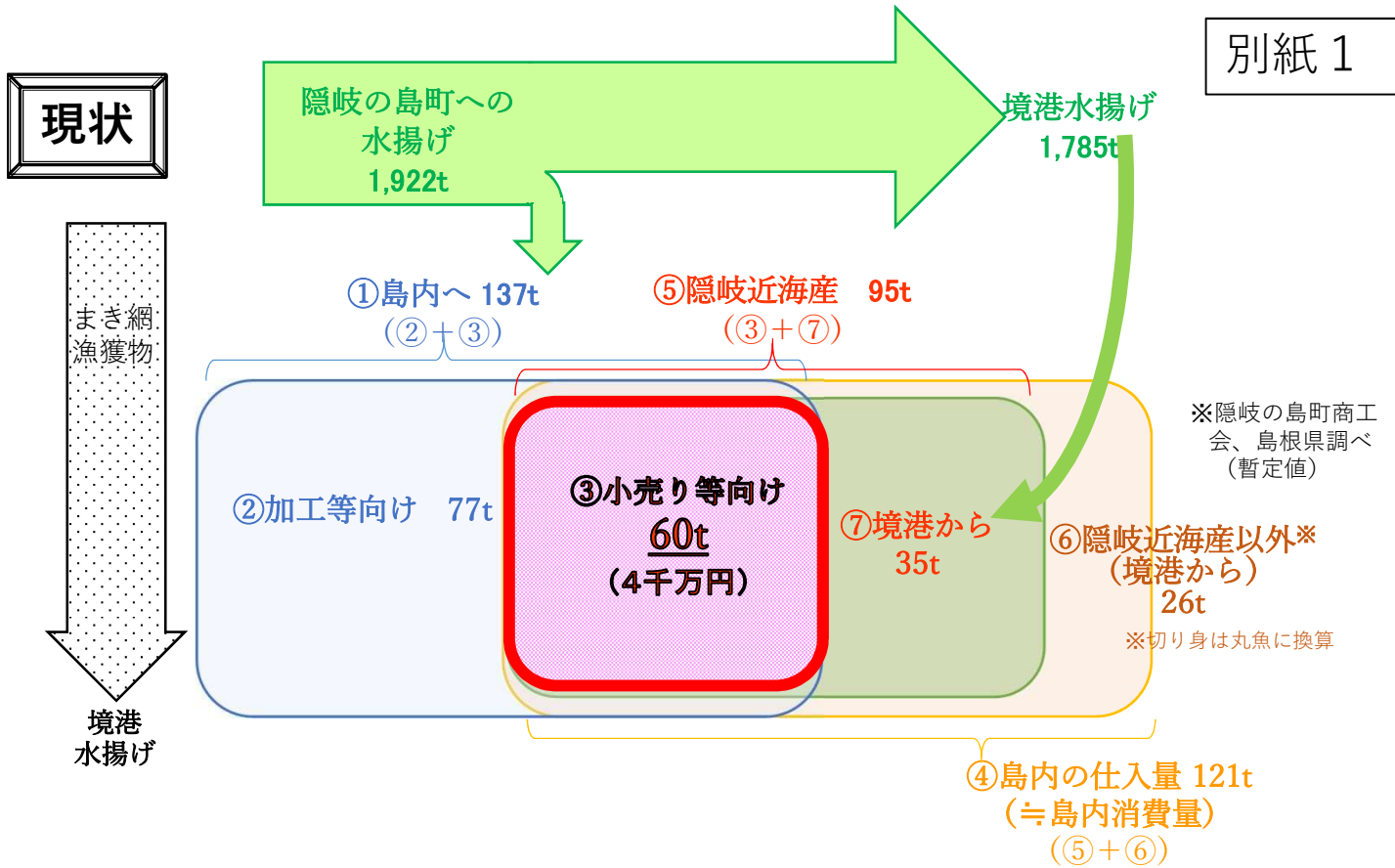
## 3. 今後の進め方

- (1) この取組は、実需者側の仕入れコスト（島外からの輸送費等）の削減といった直接的・短期的な効果を目指すのではなく、
  - 流通量を拡大させていくことに伴い、原魚を入手しやすくすることで加工に新たに取り組んだり、隠岐獲れ鮮魚を観光消費額増に向けて有効に活用するなど、飲食・宿泊関係をはじめとする地域経済の活性化や流通機能の強化につなげ、
  - また、「バラ」と呼ばれる複数魚種の詰め合わせなど市場では評価されにくかった魚や、メバルなど島内流通価格が高い魚の価格向上を図り、一本釣り、定置網等の漁業所得を安定させることにより、漁業の担い手を増やし、定着につなげていくことが重要である。
- (2) この検討会終了後、地域水産物活用拡大協議会（仮称）が中心となって、さらに仕組みを具体化することとなるが、この仕組みを維持するための負担や価格形成については、漁業者側の実情（現在の出荷コスト等）にも配慮し、徒に負担増となることにならないよう検討を進める必要があることに留意する。
- (3) 県は、関係者の取組に対して的確に助言するとともに、この新たな取組が地域漁業の発展と、新たな漁業の担い手確保に繋がると認められるときは、既存事業の活用などにより支援する。

# 隠岐の島町における水産物の島内流通の拡大イメージ

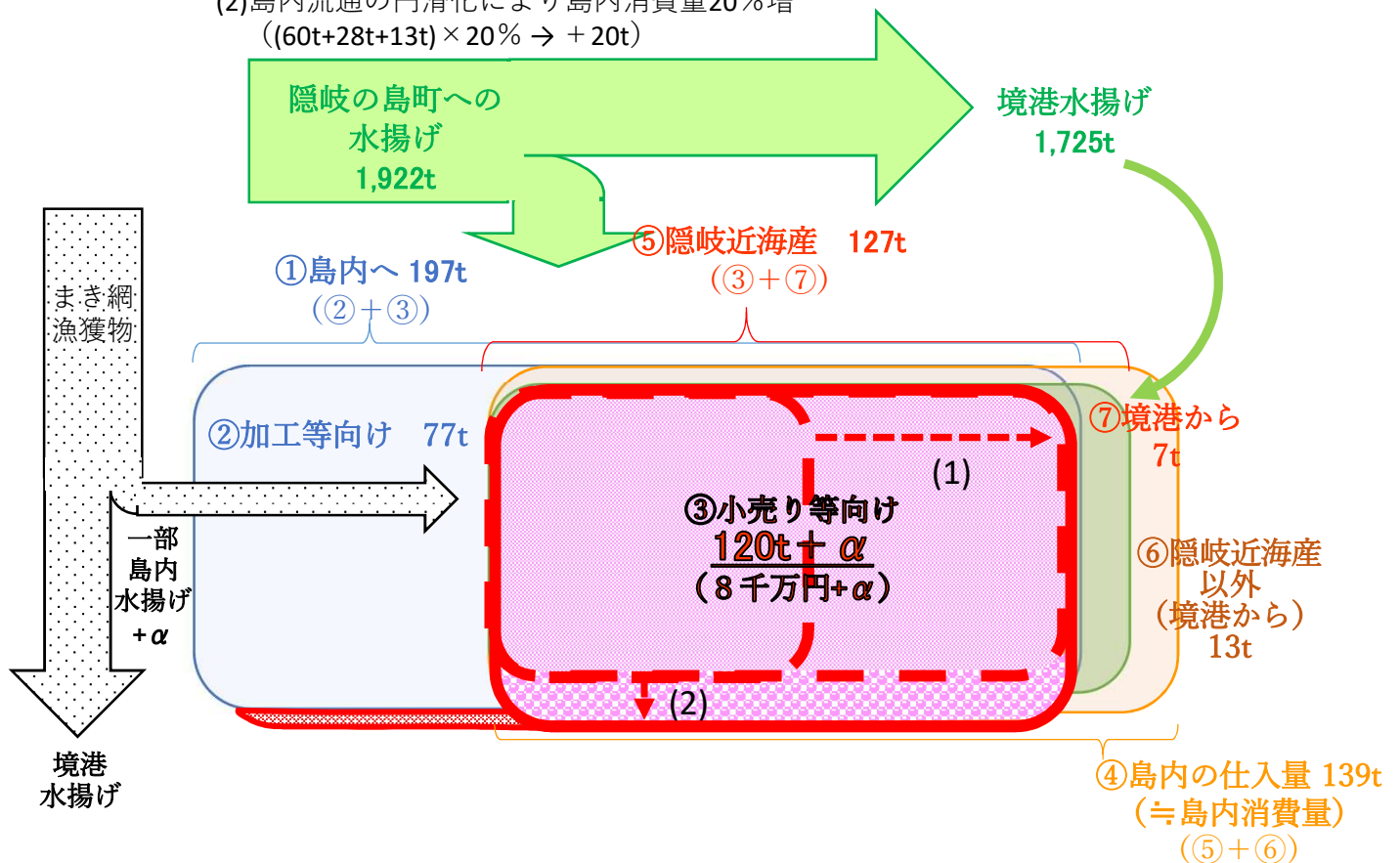
別紙 1

## 現状



## 今後

- 以下の水産物を島内で水揚げされるものに置き換え
  - 境港から仕入れる隠岐近海産水産物の80% (+28t) (まき網漁獲物の一部を島内へ水揚げ)
  - 境港から仕入れる隠岐近海産以外の水産物の1/2 (+13t)
- 島内流通の円滑化により島内消費量20%増  
 $(60t+28t+13t) \times 20\% \rightarrow +20t$



# 島内流通拡大に向けた新たな仕組み

