

## 第3回水産ワーキング・グループ 議事概要

1. 日時：平成29年10月13日（金）14:59～17:11

2. 場所：合同庁舎第4号館11階第1特別会議室

3. 出席者：

（委員）大田弘子（議長）、金丸恭文（議長代理）、野坂美穂（座長）

（専門委員）有路昌彦、泉澤宏、下苧坪之典、花岡和佳男、本間正義

（事務局）前川内閣府審議官、平井内閣審議官、田和室長、窪田次長、福島次長  
佐脇参事官

（ヒアリング出席者）

小浜市産業部農林水産課：畑中課長補佐

小浜市漁業協同組合：浜家氏

株式会社クラウド漁業：横山専務取締役

福井県農林水産部水産課水産学術産業拠点整備室：吉村室長

いとう漁業協同組合：日吉代表理事専務

4. 議題：

（開会）

1. 沿岸養殖について、自治体・漁業協同組合・民間事業者からのヒアリング
2. 沿岸漁業の現状について、漁業協同組合からのヒアリング

（閉会）

5. 議事概要：

○佐脇参事官 それでは、「規制改革推進会議水産ワーキング・グループ」を始めます。

本日は、原座長代理、長谷川委員、林委員、そして、中島専門委員、渡邊専門委員におかれましては、所用により御欠席です。

大田議長、金丸議長代理に御出席をいただいております。

それでは、司会進行を野坂座長をお願いいたします。

○野坂座長 ありがとうございます。

議題に入る前に、今般、専門委員として、株式会社ひろの屋代表取締役の下苧坪之典様に御就任いただくことになりましたので、御挨拶を頂戴したいと思います。なお、お時間も限られておりますので、1分程度でお願いできればと思います。

それでは、下苧坪専門委員、よろしくをお願いいたします。

○下苧坪専門委員 岩手県の沿岸の最北端の町、洋野町というところから参りました株式会社ひろの屋の下苧坪と申します。

7年前に脱サラして起業して、新規で岩手県漁連の入札権を獲得して、メインはウニの

生産加工販売をしております。サステナブルな水産というのが騒がれている現在でございますが、正直申し上げまして、農山漁村地域の漁業は非常に厳しい状況となっております。後継者不足、原料の確保ができないであったりとか、本当に窮地に立たされている中でどうやって新しい水産を創っていこうかということで、地域の漁業者、漁協、また、専門の大学の先生方と一緒に地域を創る、そういった活動をさせていただいております。

専門委員というのは重役であり、非常に荷が重い話ではあるのですがけれども、精一杯日本の漁業のために努めたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。ありがとうございます。

○野坂座長 ありがとうございます。

それでは、本日の議題に入らせていただきます。

最初の議題は「沿岸養殖について、自治体・漁業協同組合・民間事業者からのヒアリング」です。

本日は、小浜市産業部農林水産課より畑中課長補佐、小浜市漁業協同組合より浜家様、株式会社クラウド漁業より横山専務取締役、福井県農林水産部水産課水産学術産業拠点整備室より吉村室長にお越しいただきました。

小浜市では、産・官・漁協が三位一体となって、かつて地元の名産だったサバを沿岸養殖によって復活させる取り組みを推進しています。今回、取り組みの経緯や進捗、課題等について、忌憚のないお話をお伺いできればと思います。

それでは、早速ですが、30分程度で御説明をお願いいたします。

○畑中課長補佐 福井県小浜市役所農林水産課の畑中と申します。よろしくお願いいたします。

私から、事前に配付してあります資料1-1と1-2で御説明させていただきます。

まず資料1-1でございます。「鯖街道の起点で『鯖、復活』鯖から始まる小浜市のまちづくり」と題しまして御説明させていただきます。

まず背景といたしましては、資料1-1の左側に書いてございます。小浜市は福井県の南西部に位置します通称若狭地方と呼ばれております。日本の中でもほぼ真ん中に位置するところでございます。関西地方から見ると京都の真北に当たる位置でございます。

小浜はかつて京都の都とのつながりにより発展してきました。都に食材を運び、御食国ということで発展してきました。中でも、かつてはサバが大量に漁獲されまして、そのサバが京都のサバずし文化のもととなったということで、小浜は鯖街道の起点ということで知られております。特にサバは小浜の文化の象徴であるということでございます。ということでございますので、小浜市には、かつて大量に漁獲されましたサバをおいしく食べる文化が発達しております。

背景2といたしまして、一方、その若狭湾では、かつては若狭湾の底からサバは湧いてくると言われるほど漁獲が盛んでありました。この小さいグラフなのですが、1974年、福井県では1万2,607トン、この小浜におきましては1974年、田島地区、今、養殖している集

落でございますが、その巾着組合、巻き網船団を組み合わせて巻き網をしていた時代ですが、3,500トンの水揚げがございましたが、その後、漁獲量が減少いたしまして、サバ漁の主力であった巾着組合が解散、担い手も失ったことから、2014年には漁獲量が1トンというところまで減少しております。しかし、小浜には、かつて京都の食文化を支えたサバ文化というのがございますので、そのサバをキーワードにサバの復活プロジェクトというのを立ち上げさせていただきました。

資料1-2をご覧くださいませ。

資料の2ページなのですがすけれども、若狭と都をつなぐ鯖街道ということで、かつては小浜から京都まで赤色の矢印で若狭街道ということで、物資はもとよりいろいろなお祭りとか伝統行事、文化が運ばれてきました。あと緑色に中ほどに書いてございます、これが小浜市を通るルートでございまして、針畑越えということで山越えでございまして。そのルートでサバを担いで運ばれておりました。

その下なのですがすけれども、鯖街道を通じて、お祭りであったり食文化であったり、真ん中に町の風景があるのですが、本当に小京都というようなことで、京都のいろいろな文化も入ってきております。この京都とのつながりが御食国若狭、鯖街道ということで、2015年、平成27年4月に日本遺産第1号に認定されました。

次、資料の4ページをおめくりください。小浜に根づくサバ文化ということで、いろいろなサバの食文化がございまして。焼きサバずし、サバずし。サバを丸ごと1本焼いた浜焼きサバなどなど、いろいろなサバ文化が根つき、小浜の人々はサバが大好きというような町でございまして。

小浜の周辺の集落といたしましては、小浜市と県と管理いたします漁港が17漁港ございます。これは全ての前浜に漁港が整備されております。その中では、定置網であったり養殖フグ、若狭ガキ、あと底引きでは献上ガレイとして知られております若狭カレイの漁獲がございまして。そこで、新たな養殖といたしまして、サバの養殖、小浜市の田鳥という集落、そして、トラウトサーモンの養殖、これは小浜市で宇久湾の中で2つの養殖を平成28年度より実施してございまして。

次をおめくりください。小浜市の漁港組合につきましてはご覧のとおりでございまして、正会員が280名程度、漁獲量につきましては平成27年度では880トンと決して多い漁獲量ではございません。漁法につきましては、主に定置網となっております。

その下、小浜市におけます漁業就業者の動向でございまして、平成15年には248経営体がございましたが、平成25年には100経営体余り減りまして157経営体ということでございます。

次のページをおめくりください。小浜市におけます漁業量の推移でございまして、平成2年からのデータなのですが、平成5年、1,500トンをピークに年々減少して、現在では880トン。

その下、その中でもサバの漁獲量でございまして、先ほど申しました1974年には1万

2,600トンあったものが、県内でも現在では31トン、小浜では3,580トン、田島地域で漁獲されていたのが現在では1トン不足ということでございます。

次、おめぐりください。しかし、小浜につきましては、先ほど言いました平成27年4月に御食国若狭と鯖街道ということで日本遺産第1号に認定されました。小浜は鯖街道の起点と知られ、サバの食文化が根づいている町です。サバは小浜の町や文化、歴史を語る上で重要なキーワードでございます。

一方、小浜は、関西地方には新鮮な魚介類というイメージがございます。四季を通じて多種多様な魚種が水揚げされます。中でも知名度の高いサバは地域内外からの需要も高くございます。

その地域外にもよく知られますサバのイメージを生かす必要があるのではないかとということで、サバを入りに小浜の誘客促進等々、このような目標のもと、サバをフックに若狭ものの知名度向上を含めてまちづくりを行っていくということで、「鯖、復活」ということで、平成28年、内閣府の地方創生加速化交付金によりまして、この「鯖、復活」事業を行ってございます。目的としましては、観光客をターゲットとしまして、鯖街道のストーリーとともに、刺身で食べられるおいしい小浜のサバを安定供給することが目標となっております。

本日、隣にいらっしゃいます、小浜市漁業協同組合の養殖に携わっております浜家さんに養殖を行っていただいております。

日々の養殖管理、資料の12ページでございますが、日々の観察。うちは自動給餌器で行っておりません。毎日船でサバの状態、魚の状態を確認して水温などなど、いろいろなことを測っていただいております。また、水温が小浜湾の中で30℃を超えるということで、サバは高水温、低水温に弱いということで、28℃を目安に餌止めを行うなど、いろいろな養殖技術を皆さんと一緒に考えながらやってございます。

あと、このサバの給餌なのですが、先ほど自動給餌器は使いませんということなのですが、毎日サバの状況を確認してもらっています。そして、この赤色で書いてございます浜家さんの声かけが重要ということで、エサをやるときには、魚にはまず「おはよう。元気か。エサあげるよ」ということで、また実践は浜家さんにしていただきますが、そのような声かけをしてエサをやっていただいております。これが見えない力として、サバが31℃の高水温にも耐えたのは、このかけ声があったからこそだと私は思っております。

あと病気が発生した場合とか、私たちがサバの養殖、専門ではございませんので、その対応といたしましては鯖報告会議というのを毎月1回、実施しております。そこで浜家さんに1カ月の養殖状況、そして、給餌量、来月の給餌量などなど、専門家と一緒に考えて行っております。

あと出荷につきましては、小浜市、中心街にまちの駅というものがございます。そこの活魚水槽を生かしまして、そこでサバを泳がしてすくって観光客に生で食べていただくというような取り組みを行っております。

その協力体制でございますが、毎月1回、鯖報告会議を行っています。漁業者、福井県立若狭高等学校、栽培漁業センター、小浜市、株式会社鯖やということで、生産者、我々行政、県の研究機関、そして、出口の企業と一緒にサバの養殖を行っています。

漁業者につきましては、先ほど言いました試験養殖の基礎データの測定等でございますし、あと県立大学には、今年初めて人工種苗にも取り組みました。そのような形で県立大学とも連携をさせていただきながらサバの養殖をしております。

福井県につきましては、技術的な支援と、あと栽培漁業センターの水槽をお借りしまして種苗生産等々に取り組んでおります。

小浜市につきましては、情報発信、販路開拓、やはり養殖は出口が必要ということで、その出口の営業は小浜市自らが行うということでやっております。そこで知り合いでしたのがサバ料理専門店、海外にも店舗を出していらっしゃる鯖やさんとめぐり会いまして、この養殖サバを今、共同で開発しております。

これまでの結果でございます。資料の14ページをおめくりください。昨年、平成28年度は石川県で漁獲された約300グラムのピンサバを1,000尾、養殖させていただきました。600グラムで出荷ということで、昨年10月に鯖サミットというのが小浜で開催されました。そこで初めてお披露目をさせていただきました。表面水温は最高では31℃まで上がったのですが、1カ月エサを止め、へい死を回避した結果、あと、先ほど言いました浜家さんのおかげで生存率が約87%ということで、好成績を収めさせていただきました。

市内の飲食店にも試食をしていただきまして、脂の乗りが適度で甘みがあるというようなことで、うちの今のサバは生食用でございますので脂はあえて抑えたエサを給餌しております。

あと次年度に向けた今年の取り組みといたしまして、先ほど漁獲が少ないと言いましたが、10グラムぐらいの稚魚は春先に漁獲されます。浜家さんは定置もやっていた関係上、その稚魚を丁寧に扱って生かして、それを養殖の生簀に入れる。そして、価値あるものに育てて世に出すというような取り組みも行っております。

次のページ、結果(2)でございますが、平成29年度には、今年はまだ小浜産が少なかったため鳥取から入手した種苗を合わせて8,000尾、6生簀で養殖しております。そして、この10月からは株式会社鯖やさんと酒かす入りのエサを給餌することによって、年末には鯖街道「よっばらいサバ」というようなことで販売を予定しております。「よっばらいサバ」のコンセプトにつきましては、後ほど鯖やさんから御説明があると思います。

そして、今年6月には人工授精。これは、市、漁協、県、県立大学が一体となって1つの目標に向かって種苗の生産をさせていただきました。今回は約2,000尾ということになるのですけれども、またいろいろな課題も出ておまして、更なる技術確保が必要ということでございます。

次のページでございます。作るだけではなくて、やはりPRも必要ということで、昨年は鯖サミットin若狭おばまというのを10月30日に開催いたしまして養殖サバをお披露目いた

しました。今年、来週は鯖フェスタin若狭おばまということで、このサバにまつわる町を全国にまたPRしたいと思っております。

あと5月には鯖街道ウルトラマラソン、先ほどの資料の2ページにございます緑色の針畑越えというルートなのですけれども、鯖街道の起点を出発して、京都の出町柳、鯖街道の終点なのですが、そこまで実際小さいサバを走って運んでもらうというようなウルトラマラソンを実施。これは京都市の事業なのですが、一緒に共同実施をさせていただいたり、JRバスを丸ごとサバにラッピングしまして、一番右なのですが、サバスというようなものを小浜の中で走らせております。あと小浜市と鯖やが養殖サバを提供する店舗を開設するためにクラウドファンディングを開始してございます。

次のページでございます。PR編、第2でございますが、平成29年度、小浜と鯖街道との情報発信拠点といたしまして、SABAR鯖街道というアンテナ料理店を鯖やさんと一緒に4月2日には大阪、9月1日には京都店、そしてまた10月、来週なのですが、銀座店にリニューアルオープンを行う予定でございます。

あと、市内の飲食業者にも、当然外に出荷するだけではなくて、市内で食べることも大切でございますので、市内の飲食店、スーパーを対象に試食を行っております。

次のページをお願いします。あと、今年の3月3日には、全国で初めて小浜市「サバを愛するまち」宣言というのを宣言いたしました。1つは、サバを「愛する」。2つは、サバを「守る」。サバを「伝える」。この3つの柱で行っております。

「愛する」というのは小浜市、先ほど言いましたサバの食文化が広く根づいているので、これを後世に向かってずっと継承していきましようということでございます。

「守る」。資源を守るには、先ほど言いました、今までエサになっていた10グラムの稚魚、このサバの価値を高めるために資源管理の推奨に努めるということで、これを養殖いたしまして、価値あるものを出していくということでございます。

そして「伝える」。鯖街道の歴史、サバの魅力、食のまちづくりを標榜する小浜市として、全国に向けてサバの魅力を発信するということを目的に宣言いたしました。

今後の計画でございます。生簀を9台に増やして約2万尾を収容して、1年ずつ1万尾を出していきたいと考えております。

販売先は当然市内の飲食店、あと民宿でございますが、事業コンセプトを理解してくれる事業者ということで、鯖やさんだったり、あと市内にもサバ料理、サバずし専門店がございまして、そのようなところに販路を出していきたいということでございます。

あと、今年なのですが、総務省のIoTの実証推進事業を受けまして、リアルタイムに水温や溶存酸素を把握して給餌量を的確に出すシステムを作り上げたいということで、今年の事業で行う予定でございます。

次をおめぐりください。サバをフックにいろいろな養殖ということで、このトラウトサーモンにつきましても、昨年28年度より実施しております。特徴といたしましては、若狭地方になかった大きな円形生簀、直径25メートルの大規模養殖を行いました。そして、漁

協、漁業者、民間企業からなる小浜市トラウトサーモン養殖振興協業体というのを新たに設立し、養殖をしております。

そして、水産物の魚をもっとおいしくするために、元水産庁の職員でありますウエカツさんとも連携いたしながら、このような神経締めであったり、付加価値向上の取り組みを行っております。

次のページをおめくりください。サバを通じた教育活動ということで、やはり魚離れ防止というのもございますので、我々、小学校を対象に、朝、漁連に集合していただいて、定置網の選別作業を見て、そして、自分たちが昼からさばく魚を魚屋さんに競ってもらい、昼から小学校に魚屋さんが出向いてさばき方を教えます。小浜市はしょうゆベースの干物がございまして、その作り方をプロの方から伝授していただいております。

あと、海を生かした教育旅行、カヤックであったり生き物調査であったり、養殖のエサやり、そういったものも行っているところがございます。

次のページをおめくりください。小浜水産物情報発信サイトも今回新たに作ってPRをしております。かつては「京は遠ても十八里」ということだったのですけれども、これからは小浜から見た京都・関西、京都から見た関西は「若狭は遠ても十八里」。特に北陸新幹線が京都ルートを決断いたしましたして、新幹線が通れば約18分で来られるということで、やはり何を目的に来てもらうのだということをよく考えると食だと考えております。

次のページをおめくりください。新幹線でつながった場合は、かつての小浜は御食国、これからの小浜も御食国なのですけれども、美食の国ということで、行って食べたい、そこに行っているいろいろなことを知りたい、そういったものを目指す場所を小浜市として考えております。

最後ですけれども、かつてサバが運ばれた道をたどって日本海に着くと、そこは美しい町、若狭小浜が広がっていたということでございます。このサバをフックに、小浜のまちづくりをますます進めたいと思っております。

私からは以上です。

○横山専務取締役 続きまして、株式会社クラウド漁業の役員と株式会社鯖やの水産技術研究の室長を兼務しております横山拓也と申します。

お手元の資料をご覧ください。今、畑中さんから御説明いただいたことの関連というか、背景から御説明をいたします。

昨年の9月か10月ぐらいだったと思うのですがすけれども、初めて小浜市様から弊社鯖やにお声がけいただきまして、弊社社長である右田孝宣が小浜市に参りまして、そこから関係が始まりました。先ほどおっしゃられたように、私どもサバ専門料理、サバだけの専門の料理店を経営しておりますので、この「鯖、復活」プロジェクトと連動いたしまして、主に需要側を担う。消費者の方々に対する出口を担わせていただくということが大きな役割として連携の協定を結ばせていただいております。今日に至っております。

養殖の研究開発をなさるに当たって、非常にトライアルなことなのですけれども、やは

りそういうことが途中でもし頓挫してしまうことがあるとすれば、出口、需要が確保されていないということではないかということをおぼろげに認識しておきまして、私たちとしては、まず都市部、大阪、京都、東京、あとシンガポールなどに店舗展開をいたしておりますが、そこで小浜で養殖されたサバをしっかりと売らせていただく。私どもが生簀ごと買い取らせていただくような、そういう形で役割を担わせていただいております。

実はこれからののですが、私どもと小浜市様の共同のアイデアで酒かすを養殖業のサバのエサに混ぜて、それを食べたサバを「よっぱらいサバ」というようにネーミングをいたしましてブランディングして展開をしていこうということで、ちょうど10月19日とか20日ぐらいを予定しているのですが、そこから海面生簀での本格的な給餌実験が始まります。もう研究室レベルでは1カ月ほどしっかりと研究をいたしまして、非常にいい結果が出ておりますので、養殖の現場でいよいよ養殖「よっぱらいサバ」の実験が始まるという段階です。それも私たちが買い取らせていただいておりますとしっかりとブランディングして販売させていただきます。

もう一つ、私どもは需要を担うというだけではなくて、研究開発であったり、小浜の生産者の方にいろいろと御指導をいただきながら、また先生方にも御指導いただきながら、そういったものづくりという部分にも関わらせていただいております。

そのモチベーションは、従来ですと供給側と需要側というのが直接結びついたらしく、恐らくは全く異なる原理がそれぞれにありまして、そこで異なるコストの考え方というのがあって、お互いの綱引きというか、需要を担う側が強いような印象がありましたので、そういう中で生産側がまことに失礼ながら力が衰えていっているような印象がございました。

そういうことは回り回って私たち自身、需要側のほうの首も絞めているのではないかと、養殖サバを生み出すのがどれぐらい大変なことなのかとか、どういう知見が必要で、また生産者の方々がどういったところで御苦労なさっているのかということも実感しながら、逆に生産者の方々には弊社にお越しいただいて召し上がっていただいたり、御自分たちが供給されているものがどういった形で消費者の方の口に入っているかということをおぼろげに体感していただく。そういう一体化したつながりというのが必要ではないかということをおぼろげに考えて畑中さん、浜家さんなどが築かれたプラットフォームの中に入れていただいて、そこでいろいろと微力ながら尽くさせていただいているという次第です。

よく考えてみると、こういうものが世の中でいう6次産業化というのかなというのは後々になって気がついたような次第です。そういった中で、私たちは小浜市様と連携させていただいて、今、いろいろな経験をさせていただいておりますが、そこで新しい事業プランがアイデアとして出まして、この7月に創業いたしましたのがお手元の資料でございます株式会社クラウド漁業です。これは漁業に対するプラットフォームを作るとか、今、申し上げたような6次産業的な新しい生産者と需要側とのしっかりとタッグを形というのを作っていきたいという趣旨で操業いたしました。

最初のほうは資料的なものになりますのでぱっと見ていただければと思うのですが、特に私たち、離島にフォーカスをしていまして、離島を二、三カ所拝見させていただいたところでは、特に流通の仕組み上、沿岸部分よりも捨てられている魚が多いということを知りました。未利用魚というように私たちは名づけておりますけれども、その未利用魚の定義も絶対的なものではなくて、離島地域で輸送コストがかかってしまうので、沿岸部分であれば何らから流通しているものが廃棄されているものが多いということで、懇意にさせていただいている水研機構先生などのある研究によりますと、離島地域に限ると利用されている魚の何倍かになってしまっている場合もあるということを知っております。

そういうものは資源として利用していけないかということをお考えまして、1つが「クラウド漁業の漁業イノベーション」というところをご覧くださいますと、1つのやり方が、未利用魚というのを加工してしっかりとお客様に召し上がっていただくようにしたい。ただ、それには通常の流通ルートでもコストがかかってしまって大変なので、あとは出口のほうで魚種を選別するとか、これぐらいのサイズの魚が必要だというのが当たり前のようになっております。スーパーに並んでいる魚もそういう選別を経て商品化されているものだと思いますが、それを需要側として何とか努力して見直してみても、ある程度雑多な状態で加工して、ですから、小さい魚も大きい魚も混じっているという状態で料理するとかということをお考えしまして、そうやってお客様に新しい価値として御提案していくということで、離島酒場と名づけて、出口側の作戦を練っているところです。

その未利用魚をできれば現地で加工いたしまして、それを冷凍することで消費地にある離島のアンテナショップに送って皆様に召し上がっていただく。あるいは離島そのものもある程度人口が今、増えているところもございますので、そういったところで新たな消費を生み出していくとか、加工の現場があって、またお店があるということで、離島そのものに雇用が生み出されるということも私たちは貢献できるのではないかと考えています。

もう一つは養殖業のエサに未利用魚を使っていきたいと考えています。これは生エサといって魚をエサに使うのは大分前の時代に普通にあったことで、今は飼料メーカー様の乾燥したドライペレットとかエクストルーダーペレットになっているのですが、時計を巻き戻す感じではありますが、今、生エサを使うことでの問題というのは、これも魚種が選別されていて、サバならサバだけとかカタクチイワシならカタクチイワシだけとか、マイワシならマイワシだけみたいな感じで、なぜか選別された状態で小型の魚が魚粉化されたりとか生エサにされたりしているのが、魚種選別をせずに全部シャッフルした感じで養殖魚のエサとして開発してみたいと考えています。それによって、漁業リスクが実は下がったりとか栄養のバランスが取れたりということを福井県立大学の弊社の顧問を務めてくださっている宮台俊明先生などと御一緒に研究を進めておまして、発想を逆にしたような形で、捨てられているものを生かしてローコストで養殖も成り立つようにしていきたいと考えております。

その次のページになりますが、弊社の株式会社クラウド漁業のテーマとしましては、今、

申し上げたような未利用魚再生事業の研究開発、養殖事業、養殖業育成モデルの研究開発、天然養殖とありますが、これも魚種はある程度混合した形で、サバならサバだけとか、アジならアジだけとか、ハマチならハマチだけというのではなくて、自然環境に近い混合養殖のような形を志していこうと考えております。今、小浜市様と連携させていただいております地方創生プロデュース事業、また、その出口としての離島酒場・飲食店プロデュース事業なども弊社の事業の柱として考えておまして、この5つのテーマで株式会社クラウド漁業を進めてまいりたいと思います。

その一番最初の事業のヒントを与えてくださったのが小浜市様との連携ですし、今この小浜市でさせていただきました福井県立大学様との研究の連携体制というのも私どもがこれから志していく事業にとって非常に重要な財産となっております。そういったことを生かしながら、今後、本当に循環型の漁業としっかりと消費が結びついている形というのを作らせていただきたいと考えております。

最後の開発で1点だけ。養殖業育成モデルの研究開発のところで2の飼料というエサの開発がございますが、まず私たちがいろいろ志というか、風呂敷をばんと広げた状態の会社案内ではあるのですが、一番最初に手がけて実現していきたいと考えているのは、養殖魚のエサの開発です。先ほど申し上げました未利用魚を養殖魚のエサにしっかりと利用していくということが1つ。

それに対して、少し前にお話しいたしました酒かすを魚に混ぜてみる、「よっぱらいサバ」と名づけさせていただくような、そういう発酵食品の機能をエサに投入していきたいと考えています。これは理由が1つありまして、例えばカタクチイワシなどの中にはビタミンB1を破壊する酵素というのがたくさん含まれているので、例えばカタクチイワシばかり養殖魚が食べているとビタミンB1欠乏症になってしまうという問題がございます。それに対して、酒かすには豊富なビタミンB群が含まれていたりということがありますので、従来の植物原料の活用ですと植物由来の生理阻害要因というのが魚に対して働いてしまうのですが、それも発酵しているということで全く違う物質になっているので、これは養殖魚のエサにとってはすばらしい素材ではないかということで注目をしており、ここも県立大学の青海先生、宮台先生とともに研究を進めているところであります。この実験がいよいよ始まるという段階になっています。

もう一つは、水産の分野では従来から注目されておりましたが、酵母を使って、もう既にペレットの中に酵母が原料として含まれているので、これをもう少し今後培養技術も進めばローコスト化していくだろうという見込みのもと、微生物原料として非常に栄養豊富な酵母もしっかりと中に入れていって、未利用魚を補完する形で発酵食品である酒かすと微生物である酵母を組み合わせたエサというものを確立して、まずこれを一番の私たちの武器といいますか商品にしていきたいと考えております。そういう次第で今後も小浜市様と連携をさせていただきながら、私たち自身の志も追求してまいりたいと考えております。

私からは以上です。

○野坂座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの御説明について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。なお、御発言を希望される際には、お名前の書かれているプレートを立てていただけますようお願いいたします。

それでは、泉澤専門委員、お願いいたします。

○泉澤専門委員 どうも御説明ありがとうございます。

こちらの配布資料、サバの復活プロジェクトのほうから御質問を何点かさせていただきます。

まず、種苗入手方法について、基本的なことを少し最初にお尋ねしますが、定置網というのは漁業協同組合の自営なのでしょうか。

○畑中課長補佐 はい。自営です。

○泉澤専門委員 それは何カ統ぐらい。

○畑中課長補佐 定置ですか。小浜市ですか。

○泉澤専門委員 小浜市で年間589トンの水揚量と書いてありますね。

○畑中課長補佐 大きい定置網で3カ統です。

○泉澤専門委員 わかりました。

あと、この養殖事業をやるに当たって、当然生簀を置くわけですが、その生簀の区画漁業権というのは、どういう組織が持たれているのですか。

○吉村室長 地元の漁業協同組合が組合の免許として持っている区画の漁業権です。

○泉澤専門委員 それを実際に事業運営者というか、エサをやったり管理をしたりする方は。

○吉村室長 実際養殖をやられている方は浜家さんという漁業協同組合員ですので、組合員の行使権を使ってやっているという形になっています。

○泉澤専門委員 そうすると、小浜市漁業協同組合というのは、養殖に対してのつき合い方というか、その事業についてどういう関わりを持っているわけですか。

○畑中課長補佐 サバですか。

○泉澤専門委員 このトラウトもサバも、養殖事業に対して漁業協同組合がどのような働きを担っているかということです。

○吉村室長 制度上ですか。

○泉澤専門委員 制度上も実際の日常の業務についても両方からです。

○吉村室長 小浜市からサバの場合ですと委託で事業を受けてやっています。

○畑中課長補佐 漁協に委託しています。

○泉澤専門委員 それは市から請け負って。

○畑中課長補佐 市が漁協に委託する。

○泉澤専門委員 漁協は、そうすると、具体的にどういう働きをされているのですか。委託を受けて、またさらに委託をしているわけですか。

○畑中課長補佐 漁業協同組合に委託している組合員が携わっていただいているということなのです。

○泉澤専門委員 漁業協同組合が行う事業を、実質は漁業協同組合の組合員が個人でやられているのですか。

○畑中課長補佐 漁協と一緒に、窓口は全部漁協でやっていただいておりますし、生簀の調達であったりとか、エサの購入であったりとかは全部漁協にやっていただいております。

○泉澤専門委員 そうすると、養殖事業というのは漁業協同組合の販売事業の中のものですか。いわゆる自営漁業ということの売り上げになるわけですか。その辺の漁業権と権利関係と実際の責任を持って経営をおやりになっている方の名義ははっきりしないのです。

○吉村室長 今は市からの委託事業という形でやっていますので、組合がその事業を受けるといって組合がやっている。実際そこで働いている方は組合員が組合の事業としてやっているということですね。今は、あくまでも受託事業というか、試験事業みたいな形での実施ですので、そういう形態になると思います。ですから、小浜市のほうからその経費に対してはお金が全部支払われているわけです。

実際に自営事業として今後やっていくかどうかというのはこの先の話になると思います。そのときにどういう形態でやるのかというのは、またそのときに合わせた形の形態を取らざるを得ないなと思います。

○泉澤専門委員 それは実証事業的なものなのですね。

○吉村室長 そうです。なので、今のほうからお金が全て行っている事業ということですね。

○泉澤専門委員 わかりました。

以前は天然魚がかなり獲れているわけですが、これで見ると1万2,000トン以上、福井県だけで漁獲があったわけですが、現場のほうは、これだけ激減したという理由はどういうように捉えているのでしょうか。

○吉村室長 もともとはうちにも巻き網がありまして、若狭湾でもかなりの資源があって、地元、田島にも小さい巻き網があって積極的に獲っていたので、大量漁獲の漁業があったので、これだけの漁獲があったということです。何千という。今はもう全くななくなりました。

○泉澤専門委員 その減った理由というのは何か現場で考えられておりますか。あるいはそれに対する具体的な例えば資源管理方法など。この配布資料にも適切な資源管理というように書いておられますが、具体的にはサバの天然魚の資源管理というのはどういうことをやられておりますか。

○浜家氏 巻き網、巾着網がなくなったというのが一番漁獲量の少なくなった原因です。今、漁獲があるというのは定置網、大敷網が中心です。沿岸のほうになかなかサバが回遊してこないというのが漁獲の少ない原因かな。また、前は巾着のあるときはサバを求めていろいろと行きましたので獲れた。今はそれがなくなったので漁獲が少なくなったという

のも原因かと思えます。

○畑中課長補佐 資源管理なのですけれども、先ほど言いました6月に小さな稚魚、これはよくエサに回されていたのですが、それを小浜の漁業者にお願いをしまして生かして生簀に入れておいてほしい。それをうちのほうで調達させていただいて、それをサバの養殖に回すというようなことで、小浜で獲れたもの、小さい稚魚を大きくして付加価値をつけて出していくという管理をさせていただいております。

○泉澤専門委員 分かりました。

魚の資源量が減ったということより、自分たちのいわゆる漁獲能力が落ちたことによるサバの漁獲量の減少と見られているわけですか。

○浜家氏 そうですね。それが一番の原因かと思えますし、また、魚も少なくなったというのもあるかと思えます。今年、大敷網に大量に入った場合もありますけれども、沿岸のほうに回遊してこないというのもあると思えます。

○泉澤専門委員 分かりました。

○吉村室長 日本海全体ではサバの資源は、この当時に比べれば激減した。最近やっとまた復活してきているというような資源の動向かなとは思っています。巻き網がなくなった原因も獲れるサバがいなくなったというのが一番の大きな原因だったかと思っています。

○泉澤専門委員 分かりました。ありがとうございます。

○野坂座長 それでは、他にいかがでしょうか。

有路専門委員、お願いいたします。

○有路専門委員 地域の問題に的確に対応するような取り組みをされているというところで、非常に興味深く聞かせていただきました。要するに天然魚がもともと原料として非常に重要だったところが獲れない状況なので、養殖でそこをしっかりとやっていきたいと思いますというストーリーだと思うのですけれども、我々、私自身は養殖のほうを専門にしている関係もありまして具体的に幾つか、今後の展望とか、あるいはその部分で教えていただきたいのです。

1つは、サバの養殖、マサバの養殖は長崎のほうでかなりやられていると思うのですけれども、そのあたりとの技術的な交流とか、そういうのはされておられるのでしょうか。

○畑中課長補佐 事業者様とは一応いろいろなことは教えてもらっているのは、やらせていただいています。

○横山専務取締役 長崎のブランド化されたサバに関しては大先輩ですので、そこに携わってらっしゃる漁業者の方々のところに私も訪問いたしまして、いろいろ教えていただいたという関係はございます。

○有路専門委員 どんな魚もそうだと思うのですけれども、基本的に魚種ごとの弱さといえますか、病気がありますので、恐らく新しい魚種を確実に多く生産するとなると魚病対策が一番重要になってくると思えます。なので、最終的には県の水産試験場といった公的研究機関としっかりタッグを組んでいかないと、大量へい死のリスクを下げるのが難し

くなると思いますので、地域水産研究機関のネットワークを駆使されたらいいのではないかなと思うのです。特に、私はどちらかというとブリとかそちらが専門なのですが、サバはサバで特有の内臓疾病とかウイルス病もいろいろありますので、魚病を見るのであれば魚病治療薬会社とかの情報もきっちりリークされているといいのではないかと思ったところではあります。

それとは別にお尋ねしたいところなのですが、未利用魚の定義のところを教えてください。私も日本海の水産資源管理のことには関わっていたので思うのですが、あまり未利用魚として捨てているものは、多くないのではないのでしょうか。網目規制などで混獲を防止する取り組みもされていますし、選別してそれを商品として出荷されていることも多くあります。なので、未利用魚の定義を教えてくださいませんか。

○横山専務取締役 先ほど、私も絶対的なものではなくて、その場所場所による相対的なものというように理解をしております、私が最初に見聞いたしまったのが、隠岐の島の海士町という離島では有名なところなんです。あそこの漁師さん、ほぼ漁業自体がほとんどしんどい状態なのですが、定置網をされていたりするのがわずかにいらっしやいまして、その方々からこれだけの量を海洋投棄しているのだという話を伺ったのが初めてです。

恐らく島々によって本当に流通の仕組みとか、その島で需要があるなしが異なるのではないかなと考えていまして、御指摘のように、多分利用されているところでは結構利用されているし、海士町も実は畜産業があるのです。そういうところでもし応用しようと思ったらそこに応用されるのだろうと予測はするのですが、そのサイクルがそこではできていなかったもので、もしかしたら、そういうところでどういった形であるかにせよ、ちゃんと漁業者の利益になっているというところはあるかもしれないと思うのですが、むしろそういうところが確立していないところを私たちはターゲティングして、そこにおける未利用魚。これがまた小浜にいきますと、もうほとんど小さい魚でも養殖の魚のエサとしてしっかりと漁協様が買い取られて、ですから、そういう意味では流通、利用されている魚なのです。私たちは、これは海士町とかで捨てられているのと同じような規格のものなので、一応未利用魚のエサ化の研究にはそれを購入させていただいて使わせていただいているというような状況なのです。本当に場所場所によって違うことをしっかりとリサーチして、そこで何か完結する利用の形を作りたいなと思っております。

○有路専門委員 なるほど。私がひっかかったのは、未利用というのがあまりないのではないかと、利用しているのではないかと、ということです。エサとするのであれば、例えば先ほどEPとかDPの話が出ましたけれども、EP、DPだったら当然のごとく魚粉がベースになっていて、魚粉の原料になる、いわゆる魚のもともとのキロ当たりの単価というのは12円を超えたら成立しないというのが基本ですから、そうすると未利用魚を漁師が買い取る際には12円になるのではないかという部分もあります。恐らくそこは捨てられるのにもつたいないというのを何とかしようという考えは理解できます。あるいは新たな高度な形態として、例えばサバに適したような新しいエサを作るために、そういうような魚を利用す

るという視点を加えて深掘りされたら良いのではないかと思います。

あと、すみません、最後1点だけ。今後の展望で聞かせていただきたいのですが、私、小浜はよく魚を釣りに遊びに行っているのですが、小浜はあまり人が来ない遠隔地だと思います。だから逆に作ったものを流通させて都市部に食べてもらうという形と、いわゆる観光地として食べてもらうというような2つの見方があると思うのですが、消費の仕方、消費のされ方というところの設計というので、どちらをどのように重視してお絵描きをされているのかというのを教えていただけないか。

○畑中課長補佐 最初のコンセプトは、やはり小浜に来ていただいて誘客素材としてサバを刺身で食べられる。安全に食べられるというところを誘客素材にして観光客をターゲットにさせていただこうと思っています。

でも、先ほどおっしゃるように小浜だけの消費では採算とかも踏まえそうですとかというところもございますので、出口の企業と一緒に連携をして、出口の企業の求めるサバを作っていきたいと考えております。ただ、小浜に来て全部外に出て全く食べられないというのは避けたいので、こういった鯖やさんと連携をして、消費のニーズをいろいろ聞かせていただきたいと思っています。まだ2年目ですので駆け足で、実際は1年半でございまして、その辺もこういった出口の鯖やさんと連携させていただくことによって、そこは今後設計していきたいと思っています。ありがとうございます。

○有路専門委員 ありがとうございます。

○野坂座長 それでは、本間専門委員、お願いいたします。

○本間専門委員 御説明ありがとうございました。

今の有路専門委員の御質問と関係するのですけれども、いかに消費者を味方につけていくか。これは6次産業化の基本だと思うのです。今流に言えば、やはりマーケットインとか、そういう形で需要を開拓していく、あるいはもっと漁業を身近に感じる必要があるかと思っております。これは農業などでも同じことが言えるのですが、そうすると、観光ということでよいこらしよと腰を上げなければいけないというのではなくて、鯖街道を常に日常に使うような工夫といいますか、もっと行き来、往來を日常的に増やしていくような方向として、初めは観光イベントなのだけれども、もっと漁業の現場を見てみたいよねというような工夫も必要なのかなという気がしております。ですから、そのあたりについて何か御意見があればということ。

もう一つは、鯖やさんの取り組み、大変すばらしいと思うのですが、周りの漁師さん等々のコミュニケーションだとかコラボだとか、あるいは地元でのほかの漁家さんたちの連携だとか、そのあたりがまだ今日のお話としてはこういういいことをやっているのだぞという話でお聞かせいただいたのですが、地域全体として見た場合にそういうものがほかにも芽があるのか、あるいは鯖やさんの成功を見て、結構まだまだ漁業はいけるのではないかというような機運があるのかどうか、そのあたりについてお聞かせいただければと思います。

○畑中課長補佐 ありがとうございます。鯖街道、日常的に生かすということで、さまざまな鯖街道のイベントはさせていただいておりますし、あと鯖街道、隣は若狭町なのですが、若狭町と連携をしまして、その鯖街道の協議会を作って、鯖街道を盛り上げる広域イベント、連携も整っております。

その中で、私も漁業の担い手というか、漁業に興味を持ってもらおう。先ほどおっしゃっていましたが、京都からすごく釣りに来ていただいたりして、そのまますぐ帰る方もいるのですが、その方をいかにどうキャッチするかというところで、今、浜家さんは漁業者でもありながら、家で民宿も経営されております。そこは小浜市と連携をしまして、漁業体験、泊まっていたら翌朝は一緒に定置に乗れますよ、朝、一緒に網揚げをできますよという体験メニューも市のほうでそろえさせていただいて、市が窓口になって、我々はいろいろうといった出張とか、いろいろな行政の方も会う機会が多いので、我々が前になってそういったもののPRを行っております。

そして、子供に漁業にもっと触れてもらおうということで、実際に選別作業を見ていただいたり、船に乗ってタコ籠を揚げてタコ漁をやってもらったり、地元の遠足にそういったものを使っていたりという取り組みはやらせていただいております。委員御指摘のとおり、またそういったものに力を入れて、漁業の魅力というのをもっともっとPRしたいと思っております。

○横山専務取締役 鯖やに関しまして、まず具体的なことから申し上げますと、会社としまして浜家さんの近所に家を借りまして、半ば住んでいるような状態です。元民宿だったので9部屋ぐらいあって、そこで1人ですが、そういう中で拠点というのをそこに設けさせていただいて、もう一つは「よっぱらいサバ」という酒かす入りのエサを給餌するサバに関しては、エサ作りのノウハウから私たち鯖やの側が取り組まないといけないということを考えて、県立大の先生方に協力していただき、また、地元の漁業者の方々に古くなったモイストペレットを再生させて使わせていただいたりとか、そこでエサを作って、浜家さんをお願いして試しにあげてもらおうというところに御一緒させていただくとかということで、今後、10月19日、20日を考えていますが、そこから給餌実験が本格化するともっともっと御一緒させていただいていろいろ教えていただきながらサバを育てていくということになると思います。

そういう意味で、ずっと生産側に入らせていただきたかったもので、個人的な印象で恐縮なのですが、楽しくさせていただいております。それには畑中さんだったり市役所の方だったり漁協の方々、浜家さんを含め実際に漁業者の方々がもともと作られていたプラットフォームというのがすごくしっかりしていたので、私たちがそこに入ってきて受け止めていただけたということが本当に幸いで、そこでいろいろなこともフランクに教えていただけるので、いろいろ勉強しながらさせていただいております。これがまたどう形になるかと分からないのですけれども、しっかりとその関係を保ちながら勉強しつつ進めてまいりたいと考えています。

○野坂座長 よろしいでしょうか。

それでは、金丸議長代理、お願いいたします。

○金丸議長代理 ありがとうございます。

今日のヒアリング、お聞きしたいのは、まず畑中さんのパッションも伝わってきたし、横山さんの生産者に対する漁業者をリスペクトする価値観みたいなものが伝わってきて、だから、すごくいい連携が今回できたのだなということ喜んでいられるのですけれども、これは小浜市の組織力なのか、畑中さんの属人的なものなのか。お役所なので異動がありますね。異動があった後はどうなるのか。これは組織による力なのか、それとも皆さん、浜家さんも含めてお集まりになられた個人の力というのが大きいのか。そうすると、人を見つけていかなければいけないということがあるので、その辺どうなのかということ。

今は小浜市の補助金といいますか、お金を漁業協同組合に委託事業として払って、そこで研究開発といいますか、実証実験みたいなことをやっていただいているのですけれども、小浜市の手を離れる損益分岐点というのは先ほどのサバの年間の数量でいうと1万とか2万という話があったので、その損益分岐点はどの辺の規模になるのか。損益分岐点を超えるようになったところに多分民間といいますか、小浜市の手を離れて健全な企業体、経営体で運営されていくと思うのですが、そのイメージを教えてください。

今は実証実験中なのですけれども、その委託費を払ってらっしゃるお金の中に漁業協同組合の漁業権の利用料というのはどうなっているのか。今、実験中なので、そういう利用家面が発生しているのか、発生していないのか。それはいつもどおり、ある料金体系があればそのとおりに発生しているのかどうか、そのあたりを教えてください。

○畑中課長補佐 組織なのか、個人なのかというところなのですけれども、私、この仕事をする前に野生鳥獣の被害対策、農水省の被害対策アドバイザーにもなっているのですが、それも猟友会と被害を受けている農家との間を受け持つのが我々行政の仕事だと。農家は鳥獣がないほうがいいし、猟友会は趣味の団体です。と言っても、農水省の仕事はやっている。でも、被害を抑えてなければならないというところは私たちの仕事。その猟友会と例えば農家を合わせるのは私たちの仕事。

今回も鯖やさんがいきなり漁協なりそういったところに行っても、それはなかなか難しいところもあると思いますので、その行事軍配役というのは我々行政で、あとは個人かどうかというところは、その行事軍配役の行政がお互いの信頼関係をとって、それをシステム化することによって、私が替わっても、1年生であっても人がうまいこといくと思っています。実際、鳥獣を私は長いことやっていたのですが、今、1年生に替わったのです。でも、猟友会の方はその1年生にちゃんと教えてくれるし、農家も教えてくれるしということで、そこで信頼関係を1回築き上げ、システム化をすれば私はもう誰でもできるのかなと思います。その信頼関係を築き上げるところまでは相当な努力は誰かしらは必要ですが、そのシステムを作れば後は順々にいくと思います。

損益分岐点なのですが、うちのサバは非常に高いサバになっております。それはまず尾

数が少ないというのと、当然尾数が少ないのに人件費もかかっていきますし、いろいろな資材もかかってきますし、高いのですが、我々としては、2万尾を養殖することによって、全国でトップクラスに高いサバになっているのですが、それをいい状態でいいときに出荷する。ずっと生簀に長いこと持っていますと当然費用もかかりますし、コストもかかるので、やはりいいとき、旬なときに全て出してしまうようなシステムを構築することによって採算性利益が出るかなと思っておりますし、あと委託費の中に漁協、漁場の使用料というのは、うちは積算の中には入っていない状況でございます。

先ほど言いました総務省の事業でIoTもそうですし、うちは試験施行が一応3年ということで考えております。その3年間に先ほどの資料の県立大学と一緒にあって魚病対策も含めて効率的な養殖、県の栽培センター、福井県ともあわせてですが、この連携体制をもとに、月1回のサバ報告もあつという間に来ます。時間は半日やっています。この中でいろいろなこと、課題を出して、それに向けて皆さんの専門的な知識をもらって、それを実際に実行する。今、この3年間に実行していろいろな課題解決をしたいと考えております。

○野坂座長 では、大田議長、よろしくお願いいたします。

○大田議長 今日は大変興味深いお話、ありがとうございました。

金丸さんの最初の質問と同じような質問を私も伺いたかったのですが、小浜市と漁協との協力体制、連携体制というのは前からあったのですか。それとも、このサバの事業を始めるに当たって強力作っていったのかというのが1つです。

それから、予算を獲得してこの事業を始めるに当たって、何が難しかったのか。何か難航したことなどあれば教えていただきたいというのが2つ目です。

3つ目は、吉村さんに伺いたいのですが、福井県のほかの漁協でこの例のように自治体と連携を取りながら企画や販路の開拓まで含めてやっている例があれば教えていただきたいと思います。お願いします。

○畑中課長補佐 漁協との連携なのですが、この事業をするまでは市の職員も漁協には行ったことがないような感じでしたが、養殖をすると決まってからは漁協との連携が深まりました。このような感じで、お昼だけではなくて夜の会議や休日の会議もあり、きずなを深め、信頼関係を構築しました。私、その会議は絶対大事だと思いますので、そこで言いたいことを言ったり、今では毎日携帯で電話するような仲までいきまして、非常に浜家さんとも漁協の参事とも仲良くやらせていただいております。

やはり一番最初、難しかったことというのは、我々、やりたくても専門ではございませんので、本当に最初にやりたいと言ってもどうしていいか分からない状況でございまして、福井県の御協力のもと、私達がいきなりそういう先進地に行っても、EPとかDPとか、そこから分からない状況でやり始めていましたので、県に間をとってもらって先進的地視察に行って、生簀の大きさであったりエサのやり方であったり、目で見て知識を得て、浜家さんにも愛媛にも行ってもらいました。そういう先進的な取り組みのところへ行って自ら目で見ていただいて養殖に携わるということで、最初は全部が難しく右も左も何も分からな

い状況から、こういう協力体制がまずあって、やはりこちらから行ってお願いするというか、相談するというか、そこでそういう協力体制を築いております。

○吉村室長 県内のほかの事例なのですから、市町村がこれだけきちっとこういう形で中心になってやっているケースというのは今までなかったなと思います。

○野坂座長 そのほかにはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

では、ありがとうございます。それでは、そろそろお時間になりましたので、本議題については以上といたします。皆様、ありがとうございました。どうぞ御退席をお願いいたします。

(発表者関係者退室)

○野坂座長 それでは、本日2つ目の議題は「沿岸漁業の現状等について、漁業協同組合からのヒアリング」に入ります。

本日は、いとう漁業協同組合より、日吉代表理事専務にお越しいただいております。前回の水産ワーキング・グループにおいて、全国漁業協同組合連合会の資料でも御紹介されていましたが、いとう漁業協同組合は6次産業化等において先進的な取り組みを行っている漁業協同組合として注目されています。今回は、実際の取り組みの詳細や課題のほか、資源管理等に関するお考えまで、取り組みのリーダーでもある日吉代表理事専務から直接お話をお伺いしたいと思います。

それでは、30分程度で御説明をお願いいたします。

○日吉代表理事専務 どうもよろしく申し上げます。日吉です。

小浜市の人たちも先ほど発表しているのを聞いたのですけれども、私、今日も午前中、沖へ行ってここに来ています。沿岸の漁業者です。漁協の役員もやっていますけれども、沿岸のふだん東京に届いていないような声も含めてお話をできればと思っております。漁師なものですから非常に話も下手なものですから、もし委員の皆さんが質問していただければ、それに答えるような形で対応したいと思っております。

2-1という資料で、うちの漁協の6次産業化と言われているところから説明させていただきたいと思います。

うちの漁協は伊豆半島にありまして、熱海市と伊東市をまたいだ漁協です。私のところは城ヶ崎海岸といいまして、ほとんど国立公園の第1種特別地域の中で漁業を営むような地域も含まれております。その中で特化したことは、漁業組合がスキューバーダイビング事業を30年前からやっています、去年は8万5,000人ぐらいが当漁協の海に潜ってくれて、観光の事業も組合としてやっております。少しお話すると、共同漁業権内を潜っていただいて、漁協としてはボンベをまず買っていただく。それと、施設使用料といいまして、海は日本国民なら誰でも潜れますので、海に入るのに入海料というのは取れませんので、温泉とかシャワー室とか更衣室を併設して、それで施設使用料という形でお金をいただいているのですが、非常に効率のいい、事業的には漁業より利益率が多い。空気を売っていますので、非常にいい事業となっております。

そのような中で、もともと漁業生産以外に観光とかやっていたこともあったと思うのですが、私たちはまず一番初めに給食事業を始めました。およそ9年前に始めて、今、従業員が8人で対応しているのですが、初めは事業としてもうかるためにやったわけではなくて、私たちが漁師として地元の学校給食にどうしても地元のものが出ていなかった。外国製の養殖の魚だか、訳が分からない魚が結構出ていたと思うのですが、それをどうにか地産地消と食育ということで学校給食を始めました。

その学校給食をやるに当たって、初め人海戦術みたいに魚をさばいてフライ用の材料とかそういう形で今でもやっているのですが、それでは効率が悪いよなど。学校給食の購入価格も非常に安いので、それでは商売にならないなということで、今から6年前にアメリカ製の骨肉分離機という、これはおもしろい機械で、資料の中にも12ページに機械が出ていたと思うのですが、非常に小さい機械なのですが、頭と内臓を取ります。そのまま骨肉分離機の中に入れると、すり身と骨と皮とうろこは別に分離されます。高かったのですが、県と市の補助をいただいてこの機械を導入したのです。

この機械を常設しているのは魚市場のすぐ横にあります。漁協だからできるということだったと思うのですが、ふだん、加工される時には1回冷凍されたりすると思うのです。冷凍される前の鮮魚の状態をこの機械にかけて、できた製品は急速冷凍します。うそのようにサバの臭みは一切ありません。実はFish-1グランプリという水産庁がやられている事業があったのですが、このサバを使ったトマトサバソースで準グランプリを取っております。そのときには水産庁、本川さんという水産庁長官だったと思うのですが、驚いたと。私は畜産が専門だけれども、こんな魚のにおいがいいすり身は初めて見たと言って感動してくれて、私たち漁協に視察に来ていただいたのです。そのぐらいに魚の臭さは一切ありません。食べるとびっくりするぐらいに一切魚の臭さがないということは子供たちも喜んで食べていただける。

もう一つ、余談なのですが、その年のFish-1グランプリはサバのトマトソースで準グランプリだったのです。その次の年はキンメ茶漬けで今度はグランプリを取りました。準グランプリなので、金の糸目をつけないから今度はグランプリを取ってこいよと職員に言いまして、キンメは非常に高いのですが、それでキンメ茶漬けということでナンバーワンを取りまして、それ以降、去年の暮れは、今度はサバのすり身を提供している会社があるのです。加工屋さんです。パレイショを使ったりして、テレビで最近出るのが、三島コロケを作った会社、東平商会というものがあまして、そこと協力しまして、「サバ男くんナゲット」というのを作りました。それは去年のFish-1グランプリのファストフィッシュ部門でグランプリを取りました。そういういろいろなグランプリを取っているのですが、それが販促につながるのではないと思うのですが、組合員や漁協の職員のやる気とか、そういうものは賞をもらったことで非常に増えたなと思っているところです。

もう一つ、実は漁協が食堂をやっているが、それはもともとデニーズという外食に貸

していたのですけれども、撤退するということで、では、どうしようかとなったときに、漁協ならではないのですが、まず貸し店舗の償却が終わっていないので壊せないのです。償却損を出さなければいけないこともありまして、では、何かいいことがないかなと思って、旅館も最近では板場がなくなって、伊東とか熱海、箱根もそうだと思うのですが、板場というものがほとんど地方の旅館でなくなりつつあると思っていて、それはどういうことかといいますと、板場がなくなるということはセントラルキッチンだったり、パートの方が冷凍の柵になっている刺身を切ってお出しするとか、そういう状態が伊豆半島にもほとんど。まだ残っているところもありますけれども、大型旅館というのは板場がなくなって地元の魚が使えないということになったので、それでしたら、せっかく伊豆に来ていただく観光客の皆さんに漁協ができることは、地魚を提供できる場所を提供しようということで、先ほどの給食も同じなのですけれども、初めはあまり利益を考えないで、とんとんを打てばいいかなと。漁協というのはそういう役目もあるのではないかなと思ってやった事業を注目していただいて6次産業化ということになったわけです。

先ほどお話したとおり、もともと6次産業化をしようとしてやっているわけではなくて、いろいろな要因があって、たまたまそれが国が作った6次産業化になっていたということで、別に6次産業化を目指したというわけではなかったのです。後で言葉がついてきたというような感じだと思っております。

私も定置網なので、城ヶ崎海岸の富戸漁港というところが私の地元なのですけれども、週2回直販を行っています。前回のこの会合で、全漁連が島根でイオンに対して月3回、直販をやられていると発表されていきました。言いにくいのですけれども、月3回では漁業者の所得も、そういう取り組みをしてもあまり結果が出ないのではないかなと思ってます。うちは週2回やっていますが、そのぐらいでなければ結果は出せないと思っています。

うちは月曜日、木曜日と週2日、網に入った魚を買ってもらうのですけれども、その値段の決め方も私が決めます。私か漁労長が決めると初めから契約しております。でも、今、これは8年目になるのですけれども、8年、長いおつき合いをさせてもらうのは、漁業者ですから、1円でも高く売りたいのですが、それではだめだと、近くの3つの魚市場の相場を見させてもらって、スーパーも納得する金額で購入してもらっていることが8年間、いい関係をつないでいると思っています。

もう一つ、一般社団法人日本定置網漁業協会というのがあるのですけれども、余談な情報なのですが、日本の沿岸漁業で組織化されて東京に事務所を持っているのは、この日本定置網漁業協会しかありません。非常に残念です。例えば大臣免許の漁業はほとんど東京にオフィスを持って相当に大きな団体ともあると思うのですけれども、沿岸漁業者はほとんどこの日本定置網漁業協会も大きな団体ではないので、単なる意見交換をしているような団体だと思うので、なかなか沿岸の漁業者の声が東京に届かないというのはそういうこともあるのかなと思っています。

あと私、前回の会合で、水研センターもここに呼ばれていていろいろなお話をされてい

たと思うのですけれども、びっくりしたことがありました。議事録を見せていただいて、TACのところなのですが、TACの議論は非常に大事ですね。ほとんど漁獲制限がかかっていないTACだからあまり効果はないと思うのですけれども、それでも水研センターは科学的データだと言ってTACを決めているわけです。それが水研では、我々はそのぐらいとっても大丈夫な程度に言っていると言っているわけです。先日、宮原理事長がここで言っていることは驚きました。本来だったら水研、研究機関と制御するところが本当に一体となってこれをしなければならぬところであるにも関わらず、何十年、この資源問題をやっているのですか。私が漁師になったときからやっていますが、何も好転していません。それをいまだにこういうことを言っているならあり得ないと思います。

漁業者が、資源が傷んでいると言っている中で、水産学者と言われる人たちがあまり意見を言っていないですね。少し目立つような人、一人、二人が言ったりはしていますが、それはどうなのですか。いまだにちゃんとした資源データの把握をしようとしているのか、また、このTAC、水研が漁獲可能量を決めるのにあまり関わっていない、情報を出しているだけだと言っているわけです。それで本当にいいのですか。ここのワーキング・グループの審議事項の中で一番目に資源のことを言っていると思うのですけれども、私だけではなくて現場の漁業者の意見をこちらではもっと呼んでいただいて、資源のことをぜひ検討していただきたいと思います。

先ほど、小浜の人たちもそうですけれども、1万幾つ、巻き網で獲っていたわけです。それがなくなってひどい状態ですね。それで今、養殖に行こうとしている。もちろん養殖はいいと思うのです。でも、湾の中で1万何千と獲れていたのがなくなって、養殖に行こうとしているわけです。そのこと自体はいいことですか。サバなどはもともと大きくして獲ればいいのでは、最近、皆さん、スーパーへ行って、700グラムでこのぐらいの日本のサバを見ますか。ここ三、四年、売っていないです。でも、資源量、マサバは高位と言っているわけです。でも、大きなサバを見たことがありますか。見たら言ってください。私、スーパーへ行っても魚屋へ行っても、もう700グラムの金華山サバとか、ああいうブランドは一切並んでいないですね。ここ三、四年の話です。

去年の暮れに石巻の魚市場へ行って、こんなに日本は魚がいるのかなと思って市場を視察していましたが、上から見たら何百ケースという1トンダンベがありました。上から見ていると、マイワシだと思いました。すごいな、いいマイワシが揚がっているなと思って下へ降りていったら、みんなマサバでした。こんなです。どこへ行くのですかと。これは北アフリカとメキシコのマグロ養殖のエサへ行くと言っていました。こんなものがあるのですか。資源が大事だと言っているときに、まだ去年の暮れの話ですからね。何十万トン、よそ様の国へ養殖のエサとして輸出することがいいのですか。大きなサバを外国から日本人が輸入して食べていることがいいのですか。

私ももう60ですから、あと10年ぐらいは漁師をやろうかなとは思っていますけれども、本当に次の世代に日本の魚を食べられなくなること、よくいろいろな雑誌とかマスコミで

最近言われ始めていますが、私は現場でそう思っています。私の孫とかが本当に食べられるのか。よく資源管理と、先ほども言いましたけれども、何十年も資源管理をやっているでしょう。何も結果がなくて、今回、サンマがだめになってイカがだめになった。アジなど中位と言っているのです。アジなどは、私は見たことがないです。大きいおいしいアジなど、皆さん最近食べたことがありますか。このぐらい、うまいですね。黄色いラインが入っているもの。獲れません。ところが、国は中位と言っているのです。激減です。

もし、科学的データで中位、高位が語れるなら、科学的データというのなら5段階とか10段階でやってほしいです。それだけ科学者が、私たちは科学的データを持っていると言うなら、そんな高位だ、中位だ、低位などと、あまりにもアバウトではないですか。低位は0～30です。中位は30～60ですね。そんなアバウトな科学はないです。ちゃんと科学的だと言いつけるなら数値で出してください。それが当たっているか、当たっていないか、資源予測は検証もするべきです。

検証もされないデータだけ垂れ流されても、私だけではなくて、現場に行っている漁協者、私たちみたいに魚を獲っている漁業者が県からも資源予測と言ってくる。私たちは渡されます。そんなものを頼りにしても漁業をやっている漁業者は私のまわりには一人もいないです。多分そのデータだけ信用しているのは、要は国だったり県だったり、そういう人たちでしょう。私たち漁業者は商売ですから、資源予測があれば非常に商売はやりやすいです。ところが、そんなものは何十年前から漁業者が、私が知っている漁業者で当てにしている人は一人もいません。それを後生大事に当てにしているのは国だったり行政の人たちだと思います。

自然のことですから当たらずに当たり前だと思うのですが、資源が傷んでいるなら、もう少し厳しい政策を作っていただくか、資源予測と言われているデータが違うなら、水研センターに頼らなくても違うところに頼んでもいいのではないですか。そういう機関があるなら、それは外国かもしれないけれども、日本にあるなら他のところにも資源予測してもらおうことも手段の一つかなとは思いますが、すみません。資源のことになって熱くなってしまいました。

私の意見はこれまでです。どうぞ。

○野坂座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの日吉代表理事専務からの御説明について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。なお、御発言を希望される際には、お名前の書かれているプレートを立ててくださいますようお願いいたします。

それでは、下苧坪専門委員、お願いいたします。

○下苧坪専門委員 貴重な御意見、ありがとうございます。

実は私の祖父が組合長でございまして、もう90歳になります。とっくにリタイアしているのですが、まさに私が尊敬するような漁師だとすごく感じていたのですが、実は私が8年前に地元に戻って、断トツの1位は北海道なのですが、うちは実はウニの水揚

げが本州でナンバーワンの地域でございます。ムラサキウニです。去年の水揚げの3分の1しか、今年は獲れていないです。漁師をやめようかどうしようかというところ、我々、毎日必死で話をしております、地元がもう飯が食えないというような状況下でございます。

そんな中で、我々、国に対して根拠のあるデータというのがものすごく重要になってくる。まさに同意見でございますけれども、その根拠のあるデータというのがないのです。あまりにもグレーゾーンが多過ぎて、漁師さんが例えば転売していたりとか、漁協を通さずに販売していたりとかというケースも多々ありますし、業者と漁師が値段を決めて販売し合うであったりとか、本当にデータに乗ってこないような数字というのは、御存知だと思いますのですけれども、たくさんあります。それを我々、もう一回、しっかりとしたデータで資源管理につなげていかないと、恐らく我々の世代から私たちの息子の世代は非常に水産が厳しいだろうと、既に私の世代でそれを感じているのです。実際、具体的に後継者作りというのを今、されているのかな。さらに、その後継者には、今、どのような育成をされていて、どのようなビジョンを持って次の水産というのをつないでいきたいのかなというのをぜひ専務理事にお聞きしたいと思っております。

以上です。

○日吉代表理事専務 初めのウニのこと、私は知識がないものですからすぐ答えられないと思うのですけれども、よく資源を言うときに最近聞くことは、環境変化があつて魚の資源が非常に減っていると、水産庁もそうですが、そういう言い方をされますね。あと資源学者とか研究者のほうは、大きなこういうウエーブの中で資源が今、低調だという言い方をされる人もいます。両方とも何を言っているのと、現場に来てちゃんと見たほうがいいよということを言いたいです。

あと就業者数なのですけれども、実は私、静岡県定置漁業協会の会長もやっているのですが、その漁業協会のほうで後継者をしようと、今から20年前から後継者を導入して現場を若返りさせようと取り組みをずっとやっていました。20年も経つと、その当時、15年ぐらい前に入れた子も30が45になるわけです。だから、また少し高齢になってきたのですけれども、現在、一番若い定置網ですと平均が30代ぐらいのところも静岡県下にあります。

まず一番大事なのは、漁村に住んでちゃんとした生活ができる、子育てする生活ができるかということだと思います。今、水産庁のほうから二百数十万という日本全国の漁業者の平均収入があったと思うのですが、私どもは30ぐらいで400万ぐらいの手取りをどうにかやれば地方で子育てしながら、奥さんはもちろんパートをするでしょうけれども、生活できるのではないかと考えてやっているとところなのです。

また、そういう面接とかを受けにくる若い子に対しては、漁業は就職ではない、転職とかではなくて、生活のスタイルを変えるという感じで入ってきたほうがいい。例えばお子さんという時間、朝は早いのですが、午前中に仕事が終わります。お子さんと生活する時間を重要にしたり、それとバイクに乗ったり、ゴルフをやるのも伊豆では結構多いのです

が、ウィークデーはもう5,000円ぐらいで回れてしまいますからね。そういうゴルフをやったりバイク、スキューバーダイビング、サーフィンとか、そういうことを趣味に持っている子が非常に増えています。若い子を見ていると、飲んだときなど若い漁師と話すと、本当幸せです。幸せなときは幸せに気がつかないから大事にしておけよとよく言うのですが、そんな感じですよ。

○野坂座長 では、花岡専門委員、お願いいたします。

○花岡専門委員 貴重なお話、ありがとうございます。

本当に資源の部分、そのとおりだなと私も思います。TAC、そもそも対象の種も少ないですし、実際の数字もあってないようなもの、規制がかかる枠には全然入っていないというのは本当にそのとおりだなと思います。また、資源評価、高位、中位、低位というものも、何をベースにしているか。過去20年ぐらいの漁獲量をベースにしたものですので、過去20年、ずっと漁獲量が低い中で少し上がったならそれが高位になるとか、そういうトリックもあるわけですね。その辺は本当直していかなくてはいけないだろうなどは強く思います。

そういった中で、資源評価や実際の資源管理、国がやっているもので、それが漁業者様の中では、役に立てばいいけれども、実際には役に立っていないという中で、地域の皆様、県とかだけではなくて複数の県をまたぐ地域での例えば自主的なデータ収集ですとか自主的な資源管理ですとかということはされているのでしょうか。もしよろしければ、どのようなことをされているかというのを教えていただけますでしょうか。

○日吉代表理事専務 日本は新聞とか見ると、一部の人が自主管理で日本はやってきたのが、特に沿岸の漁業のことを言っていると思うのですけれども、もともと沖合の漁業は自主管理でやるものではないと思っていて、だから国が管理していると思うのです。私たち定置みたいな沿岸の漁業はほとんど県知事が管理している。効率的な漁業は抑制もしなければいけない。そういうことは国でしかできないから大臣免許となって交付していると思うのです。

その辺がまず違うということと、あと共同漁業権に関すると、まさに自主管理は可能です。私は城ヶ崎海岸というところなのですけれども、釜サザエといいまして、釜はお釜ぐらい大きいという意味です。1個が1キロぐらいあります。それは徹底的な資源管理をしているのですけれども、それがどういうところに行くかということ、見るとびっくりします。蓋もこんな大きいですから。そうすると、東京都内の料亭に行くようになって、それが倍ぐらいの売価で行くのですが、海女さんに言って、大きいものから獲ろうよと、徹底的にそうしたことによって釜サザエというある種ブランドができて高く上げられた。

そういうこと自体は共同管理、共同漁業権なので、まさにそこへ住んでいる漁業者がずっと培っていたものだし、これからも培っていかなければいけないもので、それは普通に自主管理をしても当たり前ですね。獲ってしまおうと獲ってしまう人はいないわけで、目に見えるところは自分の息子や次の世代に残そうと誰でも思いますね。大きく言えば、日本近海のEEZの魚も全く同じだと思うのですけれどもね。ぜひ次世代に魚を食べてもらい

たいという見方で、共同漁業権のことだけではなくて、日本近海のそういう資源管理もしていただきたいと思います。サザエに関する、成功事例だと思っております。

○花岡専門委員 ありがとうございます。

○野坂座長 そのほかに御質問、御意見がございましたら。

では、有路専門委員、お願いします。

○有路専門委員 多角的な経営をされているところで、最終的には漁業者自身、その家族が生活できるように考えていった結果としてその形を作られてきたというのは大変参考になりましたし、「6次産業化という言葉は後づけ」みたいな話はそのとおりかなと感じました。先ほど来から話になっている資源管理の部分に関しては、専務がおっしゃるとおりの部分としては、やはり地先の共同漁業権漁場内の資源管理というものは、自分たちが自分たちの子孫も含めて永続的に利用するということが前提になっているから機能するところ、まさにそのとおりだと思うのです。

議論の中ですごく重要だなと思うのは、そういうところの資源管理の方法がきっちり行われているところは肯定しないといけないと思うし、その部分を逆に言うと何らか方法を変えることによってよくなるという話ではないと思っているのです。共同漁業権漁場内における沿岸漁業者の資源管理というのは、今の仕組みというのは非常にすばらしいと思っています。ただ、おっしゃるとおりだなと思うのは、回遊性資源を沖合とかで獲って、いわゆる許可漁業で回る場合に、その部分の資源管理の方法というものが今まで効果を出してこなかった部分があるという事実は厳粛に受け止めないといけないところだとは思ってまして、そういう中で結果を出せるようにしていくというようになると、科学的データというものをどこまでちゃんと使って、強制力を持たせるかということところは非常に大きいところだと思います。

実際魚種によって違って、回遊性資源のほうは資源変動の点だけで説明をつけるべきではない部分もあると思うのですけれども、どちらかというところの資源になるような蟹とかズワイガニとか、あとはカレイ類とかというところの資源管理というのは、割と沿岸漁業と似たところがあるので、TAC対象にズワイガニはありますけれども、資源管理としては科学的データも含めてしっかりやられているほうだし、実際に資源も回復してきているケースもあることは無視できないところだと思うのです。

ただ、そういう不確実性の問題の中で、よく分からない状態のものだからこそ、厳しめに科学的データをとっていくべきものと思います。ただ、私はどちらかというところデータが存在していないというより、データが実際の規制に反映させるまでの間の部分において、十分な強制力を持ちえない状況になっている部分に問題があると思っています。もともと高位、中位、低位と言っていますが、実際中には資源量という数字があって、定量評価されている魚種も多くあります。無論、その数字を見てみるとどうかというと、これはだめなのではないかと思うのは幾らでもあるわけですから、そういうところが浜の意見、現場の意見として、実際に資源が減っている状態というものを直視してくれということが上が

ってくることは非常にありがたいことだと思いますし、我々もそれを議論に生かしていきたいなと思います。

コメントです。

○日吉代表理事専務 ありがとうございます。

○野坂座長 泉澤専門委員、お願いいたします。

○泉澤専門委員 どうも御説明ありがとうございます。

私も少なからず関係のある漁業協同組合なので内容はよく存じておりますけれども、自営漁業の収益というのを多くの漁業協同組合は、どうしても漁業協同組合の組織自体の運転資金だとか、そういったものに使用しがちなのですが、このいとう漁業協同組合は、先ほど言ったように具体的に400万という数字を挙げて、漁業者の所得の向上に対して真剣に取り組んでいるところが多い漁業協同組合にはないところだと感じております。魚を獲るよりも効率的な事業があるということもそのことを可能にしている理由の1つだと思うのですが、そうは言っても漁業協同組合自体の収支がきちんとしていなければそれもできないことだと思うのです。

それとはまた別に質問は、先ほどから出ている資源管理についてなのですが、資源の評価あるいはTACということに対しては、私も同じ思いを持っているわけですが、漁業協同組合として日常の漁獲管理、魚種別の漁獲数量の把握というのは、例えば毎日やられているのか、それとも数日合算してやるのか。そういった集計スパンの間隔というのと、各支所があると思うのですが、その支所とどういう対応を取ってその集計をしているのか。例えばソフトを共通のものにしているだとか、そういった実務的な内容を知りたいということ。

また、そういう集計をした数字を今度は例えば県や国に報告をすると思うのですが、特にクロマグロなどはそういった報告の義務ということがございます。その集計のスパン間隔と方法、現場でどのようにやられているのかということをお尋ねしたいと思います。

○日吉代表理事専務 漁獲データなのですけれども、当漁協では毎日やっております。午後には大体の漁獲データはつかめるようになっております。支所からは、あまり支所で水揚げはないのですけれども、支所からもその日にあった水揚げは午前中に報告されて、その日の午後にはもうデータを持っているような状態です。多分泉澤さんはクロマグロのことを絡んでそれを質問されていると思うのですが、クロマグロみたいなこれだけ厳しくやっているときには、タイムラグが発生すると北海道でもあったとおり、直近で異常に獲ってしまっ、そのものもタイムラグがあったからそうなのかなと、現状は分かりませんが、静岡から見たらそう思ったのです。

○泉澤専門委員 多分クロマグロの場合、県によっても対応は違うと思うのですが、1カ月ごとの集計というのが以前ありましたね。今でもそうですか。

○日吉代表理事専務 多分、静岡は1カ月だと思うのです。

○泉澤専門委員 1カ月まとめて集計したものを国に報告をする。

○日吉代表理事専務 漁協自体は毎日データを持っているのですが、県が国に報告するときにはどういう感じか私も分からないのです。1カ月に1回やっているのか、その辺は分かりません。

○泉澤専門委員 北海道や東北の例などを見ると、1日に数十トン上がるという例も今年ございましたので、例えばそれが1カ月集計をして、もう超過していますということではかなり超過してしまうと思うのです。例えば漁業協同組合の中で、魚種全体の数量管理をしていく上で、例えば全国均一のソフトにしてリアルタイムで分かるようにするとか、そういった電算的な改良や方法も含めて、これからやっていくことは大事だと思うのです。

○日吉代表理事専務 タイムリーな漁獲データをしないと資源管理も難しいですものね。

○泉澤専門委員 以上です。ありがとうございました。

○日吉代表理事専務 あと、1つよろしいですか。

○野坂座長 どうぞ。

○日吉代表理事専務 申しわけないです。前回、全漁連の方々が買参権ということをごとお話しされていると思うのですが、それについても1つよろしいですか。

先ほど私たちは6次産業化と言われているような、例えば学校給食の食材ですね。これも魚市場から買っています。あともう一つは漁協で経営しているレストラン、これも魚市場から買っています。その買い方は買参権を行使しています。ふだんは漁協が魚市場を経営しているわけですが、管理もしているわけですが。

その中で気をつけなければいけないことが、競りと入札というのは魚市場ではよく普通にあるのですが、競りは顔を見て、ここにいる皆さんが1,000円だよ、1,200円だよ、1,500円だよと言ったら1,500円の人落すので、まずガラス張りです。もう一つの入札というのは、紙に私はこれだけの魚をこれで買いたいと札を入れるのが入札なのですが、委員も十分知っていらっしゃると思うのですが、そのときに漁協の従業員が入札所にもいるのです。入札を入れるのも漁協の従業員ですね。やはりここで例えば1円違って落とせるわけですが、ほとんどの札は1,200円でした。少し情報があれば1,201円でも簡単に言うと落とせてしまう。こういう弊害があります。これはもう絶対だめなので、市場というのは競争入札、競争競りでやられるものだという大原則がありますので、漁業組合が買参権を行使する場合は、このことに非常に気をつけなければいけないです。私たちは内規で、市場を運営する者と入札を行う者が同じ漁協の職員であっても一切部屋に近づかない、口をきいてはだめというものを作ったから漁協が運営する魚市場で買参権を行使できるのです。

もっと言うと、これはルールとしてはだめらしいのです。静岡県では、加工原料については漁協が買参権を行使しているのですが、鮮魚についてはだめなのです。まず第一、その買参権をあまり行使していない漁協も全国には多いと思うのです。買参権を行使するという事は、実は魚市場の中は高値、下値があって、アジが高値は1,000円でした、

下値は少し多いと平均で200円まで下るのです。極端かもしれませんがね。この中間をとって200円のほうはるかに数量は多いです。1,000円のほうが数量は少ない。必然的にずっと下がってきて450円ぐらいになってしまうということがよくあるのですが、このようなときに漁協が買参権を持っていれば、ある程度下値を止めることの牽制もできるのです。ここまで下値を出してしまったら漁協が今度札を入れてくるなど商人は思ったりするので、そういう面でも魚価を上げるためにもいいことだと。

全漁連、いいことを言っていたなど私は思って見ていたのですけれども、やはり例えば今、東京などもそうではないですか。産直とよく居酒屋が書いているのです。魚が産直だよとか、そういうものも実は漁業組合に結構商談が来るのです。ところが、買参権がないと漁業組合がやることはできないから、そのまま魚市場で商売している仲買人を漁協が紹介したりとか。それでは以前と同じです。だから、漁協も送りとかそういうことができないといけない、送りというのは発泡スチロールに入れて仕立てるといことなのです

漁協が買参権を行使することで、魚価を上げるための何かの活動にもなると思います。ぜひ全漁連あたりが買参権を行使することだけではなくて、買参権を行使すればこういう取引もあるかもしれませんよというのを全国の漁協に教えることによって少しは変わるかなと思ったところなのです。すみません。

○野坂座長 それでは、本間専門委員、お願いいたします。

○本間専門委員 お話、ありがとうございました。

TACの問題もそうなのですが、政府の規制によって資源を守るということは1つの案といますか、方策だとは思いますが、漁師さん、漁家さん自身が全体で協力して協働して資源管理をして少し魚が大きくなってから獲って売ったほうがもうかると誰でも分かっていることですね。それをどうしてしないのかといたら、抜け駆けしたほうが自分だけ得をすと思っって獲ってしまうわけです。そういうときにパニッシュメントというか、何か罰則があるなら抜け駆けをやらなくなる。みんなで協働してやれば本当はみんながハッピーになるのだけれども、抜け駆けした方が得をすから結局みんな同じことをしてだめになる。

これは経済学のゲームの理論で囚人のジレンマというすごく有名な話があるのですけれども、結局囚人のジレンマで、要するにみんなが不幸に陥る原因というのは2つあって、罰則がないから1回こっきりのことであればそういう抜け駆けのモチベーションは高い。しかし、毎年毎年そういう状態を繰り返してやるとしっぺ返しがくるというシステムにしておけば抜け駆けはしなくなる。今は抜け駆けをしたときに損をすというメカニズムがないのだと思うのです。つまり、協調のシステムを作る必要がある。そのためには漁業者のほうからもそういう声を上げていかないと、なかなか政府が規制してよねと言っても今の水研センターの話だとか水産庁のある意味やる気のなさを含めて制度ができてこない。なので、漁業者のほうから自ら1円でも高く売するためには資源管理が必要なのだということの声を上げていく、あるいはそういうシステムを作ろうよということで漁協とか全漁連の

役割はあると思うのです。それがどうしてそういう声がなかなか上がってこないのか。そのあたりについて何か御意見を聞かせていただければと思います。

以上です。

○日吉代表理事専務 先ほどの共同漁業権の地先の海は、それが可能なのです。本間専門委員がおっしゃっていることは、例えばよく県の漁連あたりも漁業者同士ですから例えば漁協合併などのときでも、困っている漁協があるのでみんな助けましょうと言うのだけれども、私たちも顔も見たこともない。県下でも話もしたことがない漁業者で、そんなものまず思うわけがないですね。それは漁場でも同じで、あまりコミュニケーションもないからそういうことが起きにくいと思うのです。もしそのことができれば、とっくに資源管理でこれだけ資源が傷まないのではないかな。

泉澤さんもそうでしょうけれども、網元で現場に行く人がいる一方、大型の効率的な漁業者というのはもう何代も経営者であって、漁業現場の人ではないのです。でも、いろいろなところでは漁業者と言っているのです。大型漁業をやられている経営者。もうおじいちゃんの代ぐらいに創業されて、おじいちゃんの代には現場に行っていたかもしれないけれども、あとは丘でカウンティングしている人です。マネジメントしている人。そういう人と現場で本当に漁労長をやって、現場の現状を知っている資源を知っている漁労長とか、そういう方を本来は呼ぶべきだと思うし、経営者側はどうしても従業員にちゃんとした御飯を食べさせなければいけないのだから厳しい経営をしなければいけないので、なかなか魚は獲って売り上げを伸ばしたいと思うけれども、資源管理のことを見ると、沖に行っている漁業者の大・中巻きもそうですが、そういう方の意見も聞いたほうがいいのではないかなと思います。

先ほど前にも水研センターのところで議事録を見ていると、これも驚いたのですけれども、大きくなった魚を獲ろうという議論に今なっていないと言っているのです。宮原さんという方は、そこまでまだテーブルに着いていないと言っている。着いていないのと、それではIQも何もないではないですか。まだそこまで行っていないということが書いてあって驚いたのです。そういう考えにまだ行っていないのかと。大きくなって獲って魚価を高めるという考えに行っていなければIQなどという発想は行かないと思うし、それに驚いた。

もう一度言いますけれども、国の研究機関ではないですか。それが、我々はそのぐらい獲ってもいい、大丈夫だと言っているだけですよと言っているのです。TACのことについて、あり得ないです。大きくなって獲ったほうがいいという議論にまだ行っていないとこの会議で言っているのです。驚きです。大きくなって魚価を高めて、ノルウェーではそういうことをやっているわけですね。大きいものを輸出している。だから、小さいものだけ獲っているものは安い金額でアフリカ、本来はアフリカの人も食べてほしいのですけれども、要はたんぱく源がないところに安く供給しているわけですね。それが本当にいいのかというところもあると思います。

先ほど言った外国のマグロ養殖のエサに輸出しているということ自体が、あり得ないと

感じてしまう。友達の漁業者に話したら、やる気じゃんと言ってくれたのです。ぜひこの機会を逃さないで資源管理を本当に実が結ぶような政策をしていただきたいと思います。

○野坂座長 では、金丸議長代理、お願いいたします。

○金丸議長代理 ありがとうございます。

先日の全漁連がお越しになられたときに、漁業権の行使料等の費用負担に関する透明性確保のガイドラインというのが今年の3月に全国漁業組合に出ているという御説明があったのですが、あまり御存知ないですか。

○日吉代表理事専務 知らなかったです。

○金丸議長代理 では、そのガイドラインの中身はともかく、そういう費用負担の透明性に関しては、日吉さんのところの組合ではどのような運営がなされているのでしょうか。

○日吉代表理事専務 いとう漁協でも養殖の漁場がありますけれども、非常に安い行使料で、提供していると思います。隣の定置網は、実はDHCというサプリメントとか化粧品をやっている会社がありますね。そのDHCが直接子会社を作りまして、赤沢漁業というのですが、100%子会社です。ここが直接定置漁業権を付与されています。漁業組合が免許を取ってDHCに貸すということはよくあるのですけれども、直接DHCという会社が漁業権を持ってやっています。そこについては、雇用は生まれますね。漁村も活性化します。

あと細かいことなのですが、漁村というのは大体竜宮様と言われる神社があるのです。これは結構大事なことで、この竜宮様を守ってほしい。お金をかけて社が壊れたら直してほしい。その程度のことを守ってください。他はほとんどなくて、あと漁場使用料という言い方に当たっているかどうかわかりませんが、うちの漁協では、売り上げの2%を戴いています。漁業組合側から言わせると、例えば堤防とか他のところを直すときも、利益者負担といって、国とか県とか市町村が出してくれるのですが、27%ぐらいの受益者負担を出さなければいけないのです。そのためにある程度漁協もストックして岸壁を直したり、そういうときのものに使うので、漁協が行使料を取っていることが全部悪だとは思わないのです。ところが、聞くところによると、異常にすごく高額のものを取っているところがあるので、先ほど全漁連がそういうガイドラインを作ったというので、いいことですねとは思っています。

すみません、お答えになったかどうかわかりません。

○金丸議長代理 そのときに取るのは構わないと思うのですけれども、その中身について情報開示というか、透明性というか、そういうことは組合員の方、皆さん知るべきがあるのか。そういうのは意思決定プロセスも含めて何かフェアなプロセスで行われているのですか。

○日吉代表理事専務 まず、資料には必ずつけることにしています。

○金丸議長代理 それで決定されるということ。

○日吉代表理事専務 そうです。

○金丸議長代理 それともう一個、すみません。先ほど買参権の話が出たのですけれども、

御組合では、静岡県にあるスーパーに直接取引をして、それは価格決定権が生産者にとって自分で決められるのですごくよかったという話があるのですが、そのときの物を売るといのは、漁業協同組合が売なのか、その辺は先ほどの買参権の話ではどのようになってらっしゃるのですか。

○日吉代表理事専務 先ほど言った買参権は、魚市場がある港なのです。私のところは魚市場がないので単なる漁港なのです。そこから先取りしているもので、買参権は関係ないのです。相対取引という形です。

○野坂座長 大田議長、お願いいたします。

○大田議長 今日、大変勉強になりました。ありがとうございます。

2つ教えていただきたいのですが、いろいろな事業をやるには、漁協もある程度の規模が要るのだらうと思います。いとう漁協は伊東市漁協と網代港漁協が平成22年に合併されたとあるのですが、この合併はどのような経緯でなされたのかというのが1つです。

もう一つ、漁業者の所得を高めるためにいろいろやっておられて、こういう漁協になるにはどうしたらいいのでしょうか。日吉さんのような方がおられるから新しい取り組みを始めたり、肉骨分離機などの設備投資をしたりということをなさるのか。つまり、人なののでしょうか。漁協の事業展開や事業改革を進める力というのは一体どこに求めたらいいのか、何らかのサポートが要るのか、この点について何かお考えがあれば教えていただきたいと思います。

○日吉代表理事専務 まず合併からお話しさせていただきます。

実は、合併においては伊豆半島1個の漁協という案がありました。それは国も県も漁連もそうしてくださいと。というのは、伊豆半島自体が半島で、私は熱海とか伊東と東、少し栄えて電車もある。裏側の南伊豆とか西伊豆は電車もない。全国にある半島の縮図だと思うのですけれども、そういうところが限界集落で単協が傷んでいるのです。よかったのは、伊東の漁協と下田の漁協というのがあって、この2つしかなくて、あとの9個ぐらいは経営があまりよくなかったです。

伊豆半島を1個にするので財務格差という問題がよく出てくるのですけれども、含み損と言われるものを結構抱えていて、私たちも抱えていたのですが、まだやっていける体力があったと思うのです。合併に私たち漁協は大反対しました。伊豆半島1個に大反対したのですけれども、熱海市の網代港漁協という熱海市の漁協生産の90%ぐらいを取っている、ここの漁港が傷んでいました。ほぼ破産状態だったのです。私たちは伊豆漁協、伊豆が1個に行かないかわりに網代港漁協を吸収合併して体制だけは保ちますよという案を出して、伊豆漁協のほうに行かなかったのです。今はいとう漁協。本来は伊東熱海漁協でもいいのですけれども、そういう形を取っています。

○大田議長 私たちはこうやりたいという案は漁連に対して出すのですか。

○日吉代表理事専務 漁連と県に出しました。

○大田議長 そういう合併は、最初、県や漁連から提案を受けるのですか。

○日吉代表理事専務　そうですね。水産庁の経営課も絡むと思うのです。そういう産みの苦しみですね。合併ではどういうことが起きるのかというと、ふだん丘の商売ならあまりそういうことはないですね。悪いもの同士がくっつくような話はあまりないですね。大きいところを買収するとか、そういう話があると思うのですけれども、漁協ではそうではないですね。うちのように少しいい漁協と悪い漁協と合併すると、負債も一緒になって同じ漁協に持ち込みますので非常にやりにくいことがあるのですけれども、その網代港漁協を平成22年に吸収してから、アバウトなのですが8,000万ぐらいはいろいろな施設に投資したのです。魚市場もちょっとした改修もしました。今は同じ漁協ですから再生できてよかったなと思っているところなのです。

　あともう一件は人がという話ですか。すごく大事だと思います。

○大田議長　どうしたらいい漁協ができるのか。

○日吉代表理事専務　私のことを言っているわけではなくて、組合員は役員で決まると思っています。非常に言いにくいのですけれども私ももうそろそろ組合の役はいいかなと思っています。制度化はできないでしょうが、組合の経営は若いほうがいいと思います。若返りが非常に大事だなと。どうしても、よく漁業者団体の会議を見ると非常にお年の人たちがいっぱい出てくるけれども、そうではなくて、全部若いのがいいというわけではなくて、いろいろな話を聞けるから若返りが大事な。漁業組合の役員は70歳定年制ぐらいを敷いたほうがいいぐらいだと思いますけれどもね。全て役員か漁協の職員で少し目先の利いている人がいるかが、漁協の新しい事業とか展開する上では、先ほどもそうだったと思うのですけれども、小浜市の市の方が非常に優秀だからあれができたと思うのですが、そういうことは常にあると思います。

○大田議長　漁協の役員を選ぶのは漁協内の選挙ですね。

○日吉代表理事専務　そうです。

○大田議長　選挙の仕組みは今のままでいいのですか。若い人や意欲的な人に役員になってもらうためには、何か選挙制度を変える必要があるといったことがありますか。

○日吉代表理事専務　今は正組合員が投票権、選挙権を持っている。それ以外、何かいい方法があるかというなかなかね。私、漁業組合の人間が言うに変ですが、もっと若い子が口をきけるような組織になればと思いますけれどもね。

　お年寄りが全部悪いわけではないけれども、漁協を改革するとか流通を少しいじろうというのはそういうことが必要かなと思います。特にずっと漁業をしてきた方ではなくて漁業以外の職種から来た人が重要です。ずっと漁業ではなくて、途中からIターンとかUターンとかの他の社会を見てきた人、そのこともすごい大事なところですよ。

○野坂座長　他にはいかがでしょうか。

　ごめんなさい。今ので1つだけ。これまでIターンやUターンで帰ってきた方々は、いとう漁協ではどれぐらいの割合でいらっしゃるのでしょうか。

○日吉代表理事専務　割合で分からないのですけれども、定置漁業に關すると非常に多い

です。うちは12人乗組員がいて、Iターンの4人です。そんな感じです。漁労長は東京出身のダイビングガイドで伊豆に住んで漁師になったという者です。Iターンですから都会の子です。12人中4人がそういうことです。あとUターンが4人以外に4人います。都会でサラリーマンをやっていて伊豆に帰ってきた。

○野坂座長 ありがとうございます。

他はよろしいですか。

では、定刻より早目の時間ではございますが、本日はここまでにしたいと思います。本日はお忙しいところをありがとうございました。

○日吉代表理事専務 ありがとうございます。すみません、言葉も下手でお役に立ったかどうかわかりませんが、ありがとうございました。

○野坂座長 では、最後に事務局から何かございますでしょうか。

○佐脇参事官 次回の日程等につきましては、後日調整の上、御連絡いたします。

○野坂座長 それでは、これで会議を終了いたします。ありがとうございました。