

令和4年度第1回香川県水産審議会 議事録

1 日 時 令和4年5月17日(火) 13:30~15:00

2 場 所 香川県庁本館12階 第1・第2会議室

3 出席者 嶋野委員、石原委員、山本(浩)委員、吉田委員、中井委員、多田委員、持田委員、
山本(久)委員、山本(啓)委員、宮本委員、青井委員
(欠席委員:辻村委員、高野委員、大平委員、池田委員)

委員15名中11名が出席しており、香川県水産審議会条例第7条第2項の規定により、本審議会は成立。

4 傍聴者 なし

5 議 題

水産審議会条例第7条第3項より、会長(嶋野委員)が会議の議長となり、議事進行を行った。

(1) 協議事項 香川県水産基本計画の進捗状況について

事務局より、資料に基づき香川県水産基本計画の進捗状況について説明。

(2) 報告事項 専門部会の開催状況について

イ) 多田委員より、栽培・養殖・流通部会の開催状況について報告。

副部会長について、小濱委員が選任された。「令和3年度種苗生産結果及び令和4年度種苗生産等計画(案)」、「令和4年度魚類養殖にかかる対応策(案)」、「令和3年度藻類養殖事業結果及び令和4年度藻類養殖事業計画(案)」、「第8次水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画(案)」について、原案のとおり承認された。

ロ) 青井委員より漁港・漁場整備部会の開催状況について報告。

「令和4年度漁港及び漁場整備事業の計画」「令和4年度水産多面的機能発揮対策事業の計画」について、原案のとおり承認された。

ハ) 吉田委員より担い手対策部会の開催状況について報告。

副部会長について、宇山委員が選任された。「令和4年度漁業の担い手確保・育成関係事業の実施計画」について、原案のとおり承認された。また、香川県漁業士の認定について、認定要綱を改正し、水産審議会への諮問方式から担い手対策部会での意見徴収方式に変更する旨の報告があり、同要綱に基づき、指導漁業士候補者3名が「適格である」との回答を得て香川県漁業士に認定された。

(3) 審議事項 香川県漁業士の認定について

指導漁業士の候補者3名に関する身上調書及び意見書に基づき事務局より説明。候補者全員を適格者として答申することとなった。

(4) その他

委員:今年の春のサワラ漁は、例年より低調に推移していたが、ここに来て県西部からの入荷が増え、単価が下落してきた。スーパー等の小売業はここ3年売り上げをキープしているが、飲

食業の売り上げが回復しない中で、市場としてはコロナ禍以前の7～8割程度の売り上げで推移している。難しい問題ではあるが、感染状況が落ち着いているようなときは、国や地方自治体から需要喚起していただくことも検討してほしい。感染対策とのバランスを取りながら需要を確保することもそろそろ考えていかななくてはならない。もうじき政府系金融機関から飲食店向けの無利子融資の返済期限を迎えるため、連鎖倒産が起きる恐れがある。

事務局：需要喚起については、県レベルでは対応が難しいところであるが、以前とは異なり国も経済を回す方向に舵を切っている。我々も、以前のようにバックするのではなく、前向き思考になっていくことを国に期待している。

委員：基本方針の「旬を楽しむ水産物の生産と消費の創出」というテーマはとても良いと思う。食育教室や学校給食にも県内で獲れた旬のものを扱っていければ、より良いと思う。

委員：県内の小学校で保護者を交えて食育教室を開催する予定だったが、コロナの感染状況により中止になってしまい残念。普及活動をするのであれば、親子を交えて参加できる催しができれば一番良いが、コロナ禍でどうやって普及活動を実施していくべきかを考えさせられた。

委員：最近、自分が長年取り組んできた海洋環境の研究が何の役に立っているのかを考えるようになってきた。今の瀬戸内海的环境について、雑誌等原稿の依頼を受けることも、しばしばあり、いつも結びの一文で「いつまでもおいしい魚が食べられる瀬戸内海であってほしい」と書いている。一時的なブームで終わってしまう可能性はあるが、テレビドラマ等で「魚をさばける人はかっこいい」という意識付けができれば、少しは良い方向に動いていくのではないかと思う。コロナ禍の中でも、県が普及活動を行っているが、なかなかうまくいかない面があるように見受けられる。With コロナの中で、できることを見つけて実行していくしかないと感じている。

委員：ロシア・ウクライナ情勢を機に、日本の食料自給率の低さについて、考え直す必要があると思う。そのためにも、香川県で獲れる漁獲資源をもっと有効に活用できるように考えていくべきだと思う。

様々な場所で魚食の食育教室を実施しているが、食べることよりも魚を活かすことが大事。保護者世代は子育てと仕事の両立により、多忙であるため、保護者に向けて普及活動を実施しても、なかなか参加できないと思う。高校から、郷土料理に関する食育教室をしてほしいという依頼を受けることがあるが、その際、先生からも「魚のさばき方を教えてほしいので、魚料理をしてほしい」と依頼される。最初は嫌がっていた生徒も、料理ができるころには「魚がおいしい」と言っている。「魚が食卓に上がらない」という話をよく聞くが、食育教室を終えた後に話をすると、「これからは自分で作ってみる」という生徒もいる。自分で魚をさばいて食べることが、経済的に安くできることが分かればもっと良いと思う。

孫が小学校に通っており、給食の献立表をよく見るが、香川の地魚が全くでてこない。学校給食に提供されている魚は、安く仕入れることができる冷凍のものや外国産のものばかりである。豊かな香川の食を育てるためにも年に1回でもいいので、香川県で獲れる地魚を学校給食で提供できるようにしてほしい。調整が難しいことは察するが、今取り組まなければ、子供たちが魚を食べてくれなくなると思う。まずは、香川県で獲れる魚のおいしさを知ってもらうことが大事。

委員：学校給食はそもそも給食費が安く設定されているのが問題である。一人一食あたりの給食費が250円くらいだが、そのうち牛乳に60円かかる。残りの金額で作ると主食は100円を切る必要がある。魚を主食にするとして1,000円/kgの魚を使うとしても、切り身などの加工をするために人件費等がかさみ、コストが上がってしまう。オリーブハマチやノリを学校給食で提供しており、大変ありがたいが、補助金があるから提供できるというのではなく、給

食費の値上げをすることが大事になってくるのかもしれない。その際は国が全額負担をする形がベスト。県や給食センター等の苦勞が分かる分、学校給食については、いい形になってほしい。入院をしていた際、アジが病院食で提供されたが、頭としっぽが落とされており、中骨もきれいに取られていた。病院食にかかった費用を確認してみると一食当たり490円程度であった。学校給食と病院食を一概に比較することはできないが、現在の給食費の金額ではできることに限界があると思う。

事務局：学校給食について、給食センターが供給している兼ね合いもあり、地域によって調理方法などに制限がある。そのような中で、昨年実施したサワラの学校給食提供のように、冷凍することで安定して地魚を供給することができるということが分かった。県としても、地元の子供たちに地元のおいしい魚を食べてもらいたいと思っている。そのためにも、学校給食は大事だと思っており、栄養士の先生や市場、加工業者等関係者と意見交換をして連携を図り、学校給食で地魚を提供できるようにしていきたいと考えている。昨年は、サワラだけではなく、アカエイを学校給食に提供した。アカエイは、昔はよく食べられていたが、現在では漁獲されても値段が付かないため、あまり出荷しなくなっている。そういったものも活用して地元の魚に触れる取組みを継続していきたいと考えている。すぐに目に見えるような成果を上げるのは簡単ではないが、地道に取組みを続けていきたい。

委員：今年開催される四国総体に「食べるいりこ」のようなものをキャンペーンで全面的に押しつけていけば、県内の消費だけでなく、県外の消費にもつながっていくのではないかと。

委員：早速検討してみたい。

委員：漁業者から、ガラモが少ない、イカが卵を産みに来ない、もしくは卵を産みに来るのが遅れている、キスが見られなくなった等の話をよく聞く。実際のところはどうか。

委員：今年はシリヤケイカが少ないが、コウイカは多い。全体的に少なくなっているが、出漁数の減少なども関係してくると思われるため、一概にどうなっているかを述べるのは難しい。市場で取り扱っているものに関しては、昔に比べて、タイのように極端に増えたものもあれば、極端に減ったものもある。南の方の魚がとれるようになってきた。水温などの環境が変わってきているように思う。

委員：基本計画の「③戦略的な販売・消費拡大」の政策を展開していくことがとても大事だと感じた。「食育・料理教室による家庭への理解の促進」について具体的にどのように展開していくのか興味がある。どこに行けば、香川の魚をおいしく頂けるのか等情報発信の工夫が必要だと思った。香川県の水産物を全国に向けて販売をするのであれば、金融機関や行政の協力も必要になってくると感じた。コロナ禍の中、インフレが起きており、燃油高、餌料高等の価格高騰が心配であり、対策について考える時期が来ているように感じている。

嶋野会長：今日受けた提言や御意見等について、対応できないところもあるかもしれないが、今後ともよろしくお取り計らいいただきたい。