

水産政策審議会第1回企画部会議事録

日 時：平成13年9月14日
場 所：東条インペリアルパレス

水 産 庁

目次

- 1．開会
- 2．水産庁長官あいさつ
- 3．委員の紹介
- 4．資料説明
- 5．質疑・意見交換
- 6．その他
- 7．閉会

開 会

中村部会長 予定の時間になりましたので、ただいまから水産政策審議会第1回企画部会を開きたいと思います。

先日の水産政策審議会において企画部会の部会長を仰せつかりました中村でございます。よろしくお願いいたします。

今日は12人の委員の方全員の御出席と、3人の特別委員に御出席をいただいております。それから、今日の会合は、当初3時半ぐらいからということでございましたが、ちょっと延びましたけれども、一応5時半ぐらいをめどに終わりたいと思いますので、御協力をよろしくお願いいたします。

水産庁長官あいさつ

中村部会長 それでは、議事に入ります前に、渡辺水産庁長官からごあいさつをいただきたいと思います。

渡辺水産庁長官 水産庁長官の渡辺でございます。

最近の情勢も含めまして一言ごあいさつをさせていただきます。

まず、御多用の中を御参集いただきまして、心から厚く御礼申し上げます。

この夏、6月に水産基本法が成立いたしました。同時に、あと4本もの法律ができまし

て、ファーストステップとしては上々のスタートが切れたと思っております。これから水産政策を、小泉流に言いますと構造改革を大いに進めていくということで、皆様方にも御支援を賜りたいと思っております。

8月末に平成14年度の概算要求をさせていただきました。公共事業を10%切るという話があったり、手元不如意ではありましたけれども、新しい政策の前進に向けまして、相当意欲的な要求をさせていただきました。中でも、資源を管理し、資源を回復する、そのためには、先ほどお話がありましたけれども、漁獲努力量の削減をしなければいけないし、減船もしなければいけないし、休漁もしなければいけない。その一方で、これから漁業を背負っていく方々に対して、きちんとした経営対策を打つということの中核にいたしまして、非公共の分野では相当意欲的な、今まで手がけたことのないような、休漁に対する支援策、あるいは漁船の建造や経営計算が成り立つようなリース事業に対する助成といったようなことも盛り込んだところでございます。

また、これから海を大事にしていかなければいけないということで、水産の公共事業全体を、海の世界・力を回復するような方向に向けるということで、相当大胆な転換をしたところでございます。

これから、基本法の示した施策の方向に沿いまして、資源を守り育てる漁業の推進、あるいは都市住民との交流、漁村地域の総合的な振興ということで、最大限努力をする考えでありますけれども、そのためには、やはり道しるべが必要でございます。道しるべになりますのが、水産に関する施策についての中期的な指針と規定されております基本計画でございます。この基本計画を旗印とし、道しるべとして水産基本法に規定されました施策を実施していくということになるわけでございます。

後でまた説明をさせますけれども、この基本計画は、柱となるべきものを一つ一つ丁寧に掲げなければならぬと思っておりますが、中でもなかなか難しいのは自給率の問題でございます。食料の分野の食料自給率、これはカロリーで表示するわけですが、これがございまして、ただ、水産の世界の自給率というのが、それと全く同じでいいかといいますと、私どもは国会の議論の中でも「同じものではない」というふうに言ってきております。何のために水産の自給率の目標を立てるのかということが、国会でも相当議論がありまして、8割方わかっていたかと思っておりますが、残り一部の先生は「まだわからない」というふうにおっしゃいます。

そのとき私が申し上げましたのは、高ければいいというものではない。水産の場合は、450万km²という日本の200海里の海をフルに使って、かつ、それがその高さで持続されていくということ、最大持続可能量というところが自給率の天井といたしますか、一番いいところではないかと思っております。

それから、食料の場合ですと、安全保障という問題がありますので、いざというときにはこれだけのカロリーを、これだけのたん粉、たん白質、油脂を国民に供給できるという食料安全保障というのが比較的身近に感じられるわけですが、水産物の場合には、動物性たん白の半分というふうなところを担当しておりますので、さて、安全保障という議論が通じるのかどうかという点がございまして、

それから、当然のことながら、これは食料とも共通いたしますが、消費者の方々の協力というものが、法律にも出ておりますが、どういうふうにそれをわかっていただいて、協

力してもらえるかということでございます。食生活が高度化して、エビとかサケのたぐいは海外からの輸入に相当依存せざるを得ない状況の中で、日本の 200 海里の中で捕れる大衆魚を大いに食べなさいという議論ができるのだろうかということも、国会でございました。

それから、何よりも表示の仕方、食料自給率の場合には、カロリーベースで換算いたしまして、例えば輸入の穀物 7 を、日本の国内生産の畜産物 1 にするという換算率を使ってカロリー自給率というものを出したわけですが、水産ではそういうことができませんので、そうすると、重量ベースということになっていくのかなと思っております。あらゆる魚を全部平均した重量ベースの自給率というものが本当に意味のあるものなのかどうか。

最後に、国産という意味で、日本の船が捕ったものは、どこで捕っても国産という位置づけをされておりますが、よその国の 200 海里の中で捕ったものを日本の自給率に換算するのかしないのか、考えれば幾つも疑問がわいてまいりまして、そういう点を一つ一つほぐしながら議論をしていただきたいと思っておりますが、いずれも難しい問題でございます。

先般、大臣から諮問を行わせていただきましたけれども、いずれにしても、今日から実質的に始まるこの会合での議論が、今後の水産行政を左右するというふうに申し上げても過言ではないと思っておりますので、忌憚のない御意見をお聞かせいただき、また、いい計画ができますようお願い申し上げます、ごあいさつにさせていただきます。

どうぞよろしく願います。

中村部会長 ありがとうございます。渡辺水産庁長官は、公務の関係で後ほど御退席されますので、皆様の御了承をお願いいたします。

委員の紹介

中村部会長 それでは、今日は、企画部会の委員と特別委員がそろった第 1 目回の企画部会でありますので、事務局から委員と特別委員の御紹介をお願いしたいと思います。

今井企画課長 企画課長でございます。それでは、今日は第 1 回目の企画部会ということで、全員の初顔合わせの会合でありますので、私の方から委員、特別委員の方々を紹介させていただきます。委員、特別委員の方々には、着席されたままでお願いしたいと思います。

女子栄養大学教授の足立委員でございます。

北海道信漁連会長の石黒委員でございます。

全漁連会長の植村委員でございます。

近畿大学教授の小野委員でございます。

海外漁業協力財団理事長の川合委員でございます。

全水加工連の代表監事の中田委員でございます。

マリノフォーラム 21 理事長の中村晃次委員でございます。

部会長をお願いしております明治大学農学部客員教授の中村靖彦委員でございます。

熊本市消費者懇話会会長の西橋委員でございます。

株式会社極洋代表取締役社長の二村委員でございます。

全日本海員組合水産部長の増田委員でございます。
地球環境平和財団事務局長の矢野委員でございます。
経営コンサルタントの高柳特別委員でございます。
日本水産資源保護協会専務理事の原特別委員でございます。
全国町村水産業振興対策協議会常任理事、茨城県波崎町長の村田特別委員でございます。
なお、本日は本審議会の庶務協力課としてお願いしております国土交通省都市・地域整備局地方整備課の平岡課長にも御出席いただいておりますので、御紹介いたします。
以上でございます。
中村部会長 ありがとうございます。

資料説明

中村部会長 それでは、議事次第の4番目、資料の説明に移りたいと思います。
本日は、事務局の方から今後の部会の進め方を含めた「水産基本計画の作成方針(案)」と、先ほどちょっと長官がお触れになりましたが、「水産物の自給率について」、この2種類の資料が提出されておりますので、事務局の方から一括して御説明をお願いしたいと思います。
どうぞよろしく願いいたします。
今井企画課長 それでは、資料の説明をさせていただきますけれども、最初に資料の確認をさせていただきますと思います。
資料番号が右肩にふってあるものが資料1と資料2とございますが、そのほかに前回の諮問文、あと「水産基本法のあらまし」というパンフレット、コピーですけれども、「食料・農業・農村基本計画」、「平成12年度 図で見る日本の水産」という資料をお配りしております。御確認をお願いしたいと思います。
よろしければ、早速、資料の説明をさせていただきます。
まず、資料1「水産基本計画の作成方針(案)」でございます。
1のところには水産基本計画の位置づけとして書いてありますが、水産基本法におきましては、水産施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、政府が水産基本計画を定めるとされております。
水産基本計画の策定に当たりましては、水産政策審議会の意見を聞くこととされておきまして、先ほど御紹介いたしましたけれども、本年7月11日に本審議会におきまして、農林水産大臣から基本計画の策定についての諮問が行われたところでございます。
2のところですが、今後、この企画部会におきまして水産基本計画についての調査、審議をお願いするわけですが、その際の作成の方針をまとめてみました。
(1)ですが、この資料の5ページ目に関係条文が記載してございます。水産基本法の第11条に水産基本計画の規定があります。その第2項に「基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする」とされておきまして、4点書かれております。1点目は、水産に関する施策についての基本的な方針、2点目は水産物の自給率の目標、3点目は、水産に関し、政府が総合的かつ計画的に講ずべき施策、4点目が、そのほか水産に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項、ということが法律上の位置づけでござ

います。

また1ページ目に戻っていただきまして、そうした法律の規定もございますので、今後の水産基本計画の作成に当たっての方針としては、基本的にはこの規定に従って作成していったらどうかと考えております。また、第1点目の水産に関する施策についての基本的な方針というところにつきましては、水産をめぐる動向、具体的には我が国の漁業生産ですとか、水産物の消費の状況ですとか、資源動向、経営状況等、そういった動向を踏まえて、基本法の基本理念実現のための施策展開の基本方向を記載していったらどうかと考えております。

第2点目の水産物の自給率の目標につきましては、後ほど少し詳しく御説明をさせていただきますけれども、漁業生産、水産物消費、その両面にわたる課題と、それが解決された場合に実現可能な生産量・消費量の水準というものを明らかにした上で、水産物の目標を記載していったらどうかということです。

なお、下のところに括弧で書いてありますが、本審議会の資源管理分科会の方で、海洋水産資源開発基本方針の生産増大目標の検討が進められることになっております。一番下の注のところに書いてありますが、この基本方針というのは、「海洋水産資源開発促進法」という法律に基づいて、5年ごとに増養殖、そして新漁場開発、そういったことによる漁業生産の増大の目標を定めることになっておりまして、これとの整合性をとりながら検討を進めていくということが1点です。

もう一つは、今回の基本法の新しい考え方のもとで、今後、資源回復計画の取組が行われることになっておりまして、その取組との整合性も確保していく必要があるということです。

は、食料・農業・農村基本計画の中で食料全体の自給率目標が定められておりますので、それとの調和をどのように図るかということも考え合わせながら検討を進めていったらどうかということでございます。

2ページ目ですが、第3点目の、水産に関し政府が総合的かつ計画的に講ずべき施策というところにつきましては、基本法に定める基本的な施策の方向づけに関する条文、「水産基本法のあらまし」というパンフレットの8ページ、具体的には12条から32条までが基本法上の基本的な施策の方向づけに関する条文です。その条文に沿いまして、今後、国として講じていく施策の内容を体系的に記載していったらどうかと考えております。

第4点目の水産に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項ということにつきましては、基本計画に沿った施策推進に当たっての留意事項として、例として3点ほど書いてありますが、例えば施策の評価と見直しのあり方ですとか、情報公開、国民の意見の反映についての方針ですとか、国と地方の役割分担のあり方といったこと、そういったことを第4として記載していったらどうかということでございます。

その下に(2)として書いてありますが、普通、計画をつくるということになりますと、その計画の計画期間をどの程度のものにするかということが一つの課題になります。これについては、水産基本法上、特に定めはありませんが、2年前に策定されました食料・農業・農村基本法に基づく食料・農業・農村基本計画が、10年程度の先を見通して定めるということで作られておりまして、かつ、食料・農業・農村基本計画で定められました自給率目標と、今後水産基本計画の中で策定していきます水産物の自給率目標の整合の問

題もありますので、こちらの基本計画も 10 年程度先を見通して定めるといったことにしてはどうかということを考えております。

この基本計画につきましては、法律上も概ね 5 年ごとに見直していくということになっておりますので、結果としては、10 年先を見通した計画をつくって、それを 5 年ごとに見直していくということにしてはどうかということでございます。

続きまして、3 ページ目に作業のスケジュールを書いてあります。7 月 11 日に第 1 回目の審議会で諮問がなされ、9 月 14 日、本日、第 1 回の企画部会を開催させていただいておりますが、今後は、大体月 1 回くらいのペースを想定しております。

今日の説明が終わった後、10 月から 12 月というところを書いてありますが、水産物の自給率目標策定の基本となる考え方、また、生産・消費に要する課題についての検討というようなことを、まず先行させてやっていったらどうかということです。括弧の中に書いてありますが、必要に応じて、消費面、生産面に関する関係者からの意見聴取ですとか、実態調査も行ってはどうかということでございます。

もう一つの分野としては、施策の方向づけをやる必要がありますので、各分野の施策の現状と課題についての検討も、この期間に一度やっておかなければならないということでございます。

こうした基礎的な検討を経た上で、年明けにおきまして、また月 1 回くらいのペースでの会合を予定しまして、そこにおきましては、自給率目標の具体的な値、あとは講ずべき施策の具体的な内容についての取りまとめに向け、具体的な検討をしていただいて、水産基本計画の案を作成して、それをもとに 3 月の本審議会で答申をいただいて、答申をいただいた上で政府として閣議決定をし、対外的に公表していくということを現時点では考えております。

一番下に括弧で書いてありますが、水産物の自給率の目標というのは、これまで水産政策上あまり議論したことがない新しい政策課題でもありますので、この部会におきましては、当面、これに重点を置いて調査、審議を進めることにしてはどうか。その間、事務局の方では、各分野の施策の具体化方向についての作業を進めまして、年内には、少し遅れますけれども、施策の現状なり課題なりといった点についての御議論を後でさせていただく、そのようなことを考えているということでございます。

次に、4 ページ、その他というところで、法律上に定めがあります水産基本計画については以上でありますけれども、計画の策定と、その計画に基づく施策推進に当たりましては、
、
と書いてありますが、政策課題に対応するための研究・技術開発についてどのような展望を持っておくのかとか、
は、漁業従事者数などを含めた将来の我が国の漁業全体の姿をどういうふうに見込んで、それを前提に、それを担う経営のイメージをどのように描いておくのかということが、ある意味では、水産基本計画全体の検討の前提条件にもなり、また、今後の政策推進の目標にもなるというようなものだと思いますので、水産基本計画本体には入らないものであっても、あわせてこの部会で検討してもらってはどうかと考えております。

括弧の中に書いてありますが、食料・農業・農村基本計画策定の際にも、参考としてそういった検討がなされているということ踏まえたものでございます。

以上が水産基本計画の作成の方針でございます。

続きまして、資料2を説明させていただきます。本来であれば、資料1で御説明いたしました方針の議論をしていただいた上で、当部会の運営について方針が決定されるということになるわけですが、今日はせっかく各委員お忙しい中お集まりいただきしており、かつ、水産物の自給率の問題につきましては水産政策における新しい課題でありますので、事務局からの情報提供という意味で、今日は自給率の現状なりについて資料を準備いたしましたので、あわせてこの機会に説明をさせていただきたいということで準備したものでございます。

早速、1ページをお開きいただきたいと思います。まず、水産物の自給率目標の意義づけについて1ページ、2ページ目で整理しております。アのところに書いてありますが、水産基本法におきましては、右側に条文を載せておりますが、第2条で、水産物の安定供給の確保ということが理念として位置づけられました。その水産物の供給のあり方につきましては、第2条の第3項にアンダーラインが付してありますが、我が国の漁業生産の増大を図ることを基本に、それと輸入とを適切に組み合わせて行うということが条文上明示されているということでございます。

イの部分ですが、そうした法律に示されている水産物の供給方針に照らした場合、水産物の自給率というのは、後ほど詳しく御説明いたしますけれども、国内消費に占める国産割合ということで算出されるものでありますので、国内漁業生産が、国民の水産物消費にどの程度対応しているかを評価する上で、非常に端的でわかりやすい指標であると考えられます。そうした考え方に立ちまして、基本法においては、水産基本計画において水産物の自給率目標を定めるというふうにされているということでございます。

ウのところになります。そういうことで水産物の自給率の目標を定めて、その達成に向けて、国内の水産物需要に対する我が国漁業による供給力を高めていくということは、平時における水産物供給について、国民に対する安心をもたらすということだけではなくて、不測の事態における食料安全保障の確保にも資するものだというような位置づけがなされているということだと思えます。

続きまして、3ページ・4ページですが、(2)は、水産物の自給率はどういうふうに計算するのかということの説明のために用意した資料でございます。国内消費仕向量に占める国内生産量として算出されるものが自給率です。右側に自給率の算出方法ということで四角でくくっておりますが、毎年毎年の国内生産量を、その年の国内消費仕向量で割ったものです。注に書いてありますが、その分母となります国内消費仕向量というのは、国内生産量に輸入量を加えまして、それから、輸出は国内消費仕向けになりませんので、輸出量を引いて、それに在庫の増減を調整する。在庫の増減の調整というのは、在庫の積み増しがあった場合には差し引き、在庫の取り崩しがあった場合には加えるというふうにして出すものでございます。

注の2にありますのは、先ほど冒頭のあいさつで長官からも紹介がありましたけれども、分子の国内生産量には遠洋漁業の生産量も含むということでございます。正確には遠洋漁業ということではないのですが、関税法という法律がありまして、日本の船舶によって採捕された水産物というのは、公海で捕っても、あるいはまた他国の200海里水域内で漁獲したものであっても、それはすべて、どこで捕っても内国貨物扱いになる、要は輸入にならないというのが関税法上の取り扱いでございます。そういうこともありまして、本邦船

籍によって捕られた漁獲物は輸入になりませんので、統計上は国内生産量の中に組み込まれているということでございます。

その下に、食料供給の流れと自給率算出の概念図というのが載せてあります。左側に平成 11 年の統計数字をもとにしました、食料魚介類の自給率が具体的にどのように算出されるかを例示的に示しておりますので、これで説明したいと思います。

魚介類の自給率を算出するに当たりまして、対外的に公表されている基本的な数値というのは二つです。一つは、このフロー図の一番左に書いてありますが、漁獲統計、これは我が国の国内生産量がどのくらいの水準であるかということを公表している農林水産省の統計です。平成 11 年でいきますと、594 万トンというのが魚介類の漁獲統計になっております。上の食用分というところで 76 %と書いてありますが、594 万トンのうち食用仕向けされるものが 451 万トン、あとは肥料ですとか飼料に回されるものが 143 万トンあるということです。

もう一つ対外的に公表されている基本的な数字で大きいものは、一番右にあります、財務省で出しております通関統計です。これは輸入についての通関統計です。平成 11 年は通関ベースで 330 万トンというのが魚介類についての輸入量です。そこに矢印で「原魚換算」と書いてありますが、輸入される場合には、頭ですとか、内臓ですとか、そういうものが除かれて輸入されるので、先ほど御説明いたしました国内生産量の 594 万トンというのは、頭もついて、内臓も含めたものですから、この 594 万トンと通関ベースの 330 万トンという数を一緒にして計算すると妙なことになります。そこで、自給率の計算をする際には、通関ベースの 330 万トンを漁獲時の重量ベースに換算するという作業をしております。これを「原魚換算」と呼んでおりますが、通関ベースの 330 万トンを一定の原魚換算率で計算して漁獲時重量ベースに直しますと、輸入量が 573 万トンということになります。この輸入された 573 万トンのうち、食用に仕向けられたものが 406 万トン、非食用に仕向けられたものが 167 万トンということでございます。

こういったことをベースにいたしまして、「食用分」と書いてありますところで計算しておりますが、分母の 451 万トンというのは国内生産量のうち食用に仕向けられたもの、プラス、輸入されて原魚換算されて食用に仕向けられたものが 406 万トン、- 24 万トンというのは輸出により国内消費に仕向けられなかったもの、さらに - 12 万トンというのは、この年は在庫の積み増しがありまして、この分だけ国内消費から隔離されておりますので、それを差し引いて、分子は、国内生産で食用に仕向けられた分 451 万トン、こういうふうに計算して出されましたものが 55 %で、白書等でも紹介しておりますが、平成 11 年度の食用魚介類の自給率、55 %というのは、こういうふうに計算されているということでございます。

続きまして、5 ページ・6 ページですが、これも先ほど長官の方から紹介がありましたが、自給率の示した方には幾つかの種類があります。まず、 に書いてありますのは、品目別の自給率と言われているものでありまして、今説明いたしました魚介類の自給率の算出の仕方もそうですが、あと、ほかの農産物の米ですとか麦ですとか大豆ですとか、そういった個別の品目についての自給率を出すときには、重量を用いて算出しております。

のところですが、食料はいろいろな特性を持っておりまして、例えば重さは非常に重たいけれども、価格が非常に安いとか、軽いけれども、カロリーがあって非常に価格が高

いとか、そういういろいろな特性を持っている食料がある中で、品目ごとではなくて、食料全体の自給の度合いを総合的にあらわすにはどうしたらいいかということで、そこに書いてありますように、そういった場合には、重さではなくて、カロリーですとか、金額ですとか、そういった共通の指標を用いて総合食料自給率というものを示しております。例えばカロリーベースの自給率と呼ばれるようなものは、総合食料自給率をカロリーで表示したものであるということになります。

3点目の 品目別の自給率の延長線上に位置づけられるようなものですが、食料のうち、基礎的な食料である主食用穀物、米だとか麦だとか、そういうものや、飼料用を含む穀物全体に着目して、個別単品品目ではなくて、穀物というくくりであらわす自給率、これも重量を用いてあらわしておりますが、そういった種類があるということでございます。

続きまして、7ページ・8ページ目をお開き願いたいと思います。ここでは水産物の自給率目標の性格ということで資料をまとめております。水産基本法におきまして、水産物の自給率目標は、右側に関係条文を載せておりますが、11条の第3項にアンダーラインを付しておりますけれども、自給率目標は、その向上を図ることを旨として定めるということとされております。

では、自給率というのは一体どういうふうになると向上し、あるいは低下するかということをおのところに整理しております。初歩の算数の問題のような話で恐縮ですが、は、分母の消費量が一定であれば、分子の国内生産が増加することにより向上する。

は、分子の国内生産が一定でも、分母の消費量が増加すれば低下するといったように、分子である国内生産と分母である消費の組み合わせの結果として自給率の水準が決まってしまう、そういうものだということでございます。

8ページの下の方に自給率が変動するケース（例）と書いてありますが、現状の食用水産物の自給率は55%です。それをケース1で、消費量、分母が一定で国内生産量が1割増加する、現実には、平成11年、451万トンだったわけですが、それが仮に1割多かった、496万トンあったというふうにすると60%になりますし、ケース2では、国内生産量は451万トンのままで、消費量が1割増加していたとすれば、それは55%ではなくて50%になっていたということです。

ウにも書いてありますが、水産物の自給率というのは、そのように分子である国内漁業生産の状況と、分母である国民の水産物消費の状況とが密接に関係して決まる数字でありますので、その目標設定に当たりますと、条文の11条第3項の後段のところに書いてありますが、関係者が取り組むべき課題を明らかにして定めるというふうにされているということでございます。

関係者が取り組むべき課題を明らかにして定めるというのはちょっと抽象的ですが、例えば漁業生産について、漁業者がこういう取組を行って、その結果として、所期の成果が出れば、国内漁業生産は何万トンになるだろうと見込む。分子の消費について、消費者と関係者がこういう取組を行って、その所期の効果が得られれば、消費量はどのくらいになるだろうと見込む。その分母と分子を見込んだ生産面、消費面の取組を前提として、自給率は幾つになるという目標として設定していくんだということが法律上も、設定の方針として明らかにされているということでございます。

続きまして、9ページ・10ページです。以上が、基本法上の位置づけ等に関する説明

だったわけですが、ここからは現在の水産物の自給率の事情についてまとめたものでございます。

自給率は、先ほども説明いたしましたように、分母と分子の事情によって決まるものですので、(1)のところでは、分母であります水産物の需要の動向について整理しております。

まず、食用の水産物需要についてですが、アのところは、食生活における水産物の位置づけについて整理しております。国民1人・1日当たり供給たんぱく質量に占める水産物の割合というのは、右側の資料にありますように20%くらい、動物性たんぱく質では4割を占めるということで、水産物は、我が国の食生活において非常に重要な役割を果たしているということでございます。

イのところは、消費量の水準について説明しておりますが、水産物の消費量は、経済発展に伴う所得水準の向上等を背景にずっと増加してきましたけれども、近年では、食料供給量がほぼ頭打ちの状況になる中で横ばいで推移しているということでございます。

ちょっと戻りますが、6ページに食料全体の供給の推移が載せてありますので、6ページの右上の国民1人・1日当たり供給熱量の推移というのを見ていただきたいと思います。35年には、トータルで2,300kcal くらいの水準だったわけですが、これが40年代後半に至るまではずっと総カロリーを増加を伴いながら、かつ、資料の中でもおわかりのように、米の消費が減る一方で畜産物、油脂類が増加するという大きな食生活の変化が見られたわけです。

そうした中で、魚介類についても増加で推移をしてきました。それが50年代に入りまして我が国の食生活というのは2,500～2,600kcal くらいでほぼ一定水準になりまして、そうした中で米が減って畜産物、油脂が増えるという傾向は引き続き続いているわけですが、魚介類についてはほぼ横ばいになってきたというのが長期的に見た食料摂取の変化の状況でございます。

また9ページ・10ページに戻っていただきまして、ウのところですが、次に消費の内訳を見てみますと、所得水準の向上等に伴いまして国民の水産物需要というのは、イワシ、アジといった、主に我が国周辺水域で生産される、かつて大衆魚と呼ばれたものから、エビ、マグロなど中高級魚と呼ばれた、必ずしも国内生産では賄い切れないようなもの、そういうものに変化してきているということでございます。

右下に食用魚介類の供給における魚種構成の変化という資料を載せております。この資料の一番下に食用魚介類計という欄があります。これは1人1年間に食べる魚、純食料の量が載せてありますが、40年に28.1kg、昭和55年に34.8kg、平成11年に35.4kgということで、ここを見ていただいても、右側に増減率が書いてありますが、40年から55年の15年間で24%増加しておりますが、55年から平成11年の間というのは20年弱ありますが、この間では2%しか増えていないということで、最近ではほぼ横ばいで推移しているということがわかりいただけるかと思えます。

魚種ごとに見ますと、一番上のイカで見ますと、3.7kg 食べていたのが55年に5.1kg に増えて、それが3.6kg に減っている。右側の増減を見ていただくとすぐわかりますが、イカは減って増えた。アジは3.1から0.7に大きく減って、最近また若干増えておりますが、そういう動きです。サバも、少し増えて大きく減るというような動きがある一方で、下に

書いてある3品目、マグロについてはずっと一貫して増えている、サケ・マスも一貫して増えている、エビもそうだというようなことで、魚の消費の内容の変化が見られるということでございます。

続きまして、11ページ・12ページです。ここは切り口がちょっと違うのですが、水産物の食べ残し、廃棄の割合というのは、食料全体の中でも比較的高い状況になっているということでございます。右側に農林水産省が昨年初めて行いました食品ロス統計の調査結果が載せてありますが、魚介類では、数字が載せておりませんが、8.9%が食べ残し、廃棄になっているということでございます。

これに関連して、4ページの食料供給の流れと自給率算出の概念図を見ていただきたいと思えます。先ほどはちょっと説明を落としましたけれども、10ページのところでは純食料という概念で魚介類の消費量を書いてあります。純食料というのは、4ページの帯グラフに書いてありますが、魚については、頭だとか、内臓だとか、骨だとかがついておりまして、そういうものは必ずしも食べられないので、純食料といった場合には、骨などを除いた食べられる部分の数を計算しております。そういうものをベースに、農林水産省が自給率をはじく際につくる食料需給表というのは使われているということでございます。

その下に厚生労働省の国民栄養調査というのがありますが、農水省の調査の純食料というのは、人間が食べるかどうかわかりませんが、台所だとか加工工場に届けられた、食べられる部分の数量が農林水産省としては供給ベースとして把握しているということです。厚生労働省の国民栄養調査では、純食料から食べ残し、廃棄を除いておりますが、人間が実際に摂取したベースの数字を国民栄養調査では把握しているということでございます。

この二つが、政府が行っております食料消費の状況を示す際の指標になるものですが、先ほど御説明いたしましたように、農林水産省の供給ベースの方でいきますと、1人・1日大体2,600kcalということになるのですが、国民栄養調査の方でいきますと、1人・1日、実際に摂取しているのは2,000kcalぐらいだということになっております。

二つの調査は、調査方法に違いがあるので、単純に比較することはできないのですが、500～600kcalぐらい差があって、その差の相当部分が食べ残しだとか、賞味期限切れで捨てたもの、捨てられるもの、そういうものなのではないかと言われておりまして、そこがはっきりしなかったのが、実際上どうなっているのかということ、先ほど御説明した12ページの食品ロス調査ということで、農林水産省としても初めて調査をしてみたということでございます。

また11ページ・12ページに戻っていただきまして、次に、非食用の水産物についてです。非食用水産物というのは、主に養殖ですとか、農業生産のための餌なり肥料なり、そういうものとして用いられております。今のところ書いてありますが、水産分野でいきますと、50年代後半から海面養殖業の生産というのが非常に拡大いたしまして、ちょうどそのころはマイワシの漁獲量が非常に高い水準にあったので、マイワシを冷凍魚の形態にして養殖の餌として使うということで需要が非常に増加しました。その後マイワシの漁獲量が急減しまして、また、一方で養殖生産においても品質の向上ですとか、海洋環境への配慮のための、生の餌ではなくて配合飼料で養殖するというふうに変換したこともありまして、非食用向けの仕向け量というのは減少傾向で推移しているということでございます。

続きまして、13 ページ・14 ページ、これは分子であります我が国の漁業生産の動向について見ているところでございます。

まず、漁業全体の概要ですが、我が国の漁業生産量は、昭和 59 年にピークで 1,282 万トンということですが、その後、国際的な漁業規制の強まりですとか、周辺水域の資源水準の低下等によりまして減少傾向が推移し、現在ではピーク時の半分程度になっているのが全体の概要でございます。

15 ページ・16 ページに漁業部門別の動向を示しております。遠洋漁業につきましては、一たんは漁場の外延的拡大ということで生産量が非常に多くなりましたけれども、200 海里体制への移行の中で漁場が縮まり、あといろいろな公海の規制などもありまして、減少傾向で推移しております。

右側に漁業部門別生産量の変化というのがありますが、トータルは、ピークが昭和 59 年で 1,282 万トン、平成 12 年の速報値で 635 万トンということで、ちょうど 49.5 %ですので、半減しております。遠洋漁業は、ピークが昭和 48 年の 399 万トンに対して、平成 12 年は 86 万トンということで、ピーク時の 2 割水準ということでございます。

沖合漁業でいきますと、これはマイワシ資源の増大によって沖合漁業の生産量が非常に増えたわけですが、最近、マイワシ、サバ等の多獲性魚の資源変動ですとか、底魚類の資源水準の悪化から生産量が大きく減少しているということで、平成 12 年はピーク時から見ますと 37 %くらいということになるかと思えます。

沿岸漁業につきましては、これは内訳を見ないといけないのですが、サケとかホタテガイの増殖による増加というのがある一方で、底魚類ですとかが資源悪化によって減少するということが内部でありまして、トータルとして生産量は減少傾向になっているということです。60 年がピークで、平成 12 年、157 万トンということで、7 割水準くらいになっております。

海面養殖業につきましては、旧沿振法のもとで積極的に推進が図られた分野ですが、技術の開発・導入、漁場の拡大によりまして生産量がずっと増加傾向で推移してきましたけれども、最近では、過剰生産に伴う価格の低迷ですとか、過密養殖による漁場の悪化等の問題がありまして生産量は伸び悩んでいるということで、ピークは平成 6 年、それに対して今は 9 割水準くらいということです。

内水面漁業につきましては、内水面の漁場の悪化ですとか、病害、価格低迷等により生産量が減少傾向であります。

以上が漁業部門別の生産動向ということでございます。

17 ページ・18 ページは、以上の分子、分母に当たる消費、生産の動向の結果として自給率の状況を総括している部分です。

まず、のところにありますように、消費面、分母の方につきましては、根強い需要からほぼ一定水準の需要を保ってきたものの、の供給面の方できますと、1 点は、遠洋漁業や沖合漁業を中心に国内漁業生産が減少した一方で、2 点目は、需要の方が、所得水準の向上等に伴って、エビ、マグロなど国内生産では必ずしも賄い切れないものに変化して、結果として輸入に頼ったということから、水産物の自給率は低下傾向で推移してきているということでございます。

19 ページ・20 ページですが、ここは魚種別に食用自給率の状況を見ております。エビ、

マグロだとかというのは需要が旺盛なのですが、これは我が国周辺水域で必ずしも賄い切れないので、自給率はそんなに高くないのですが、最近ではアジですとか、サバですとか、我が国周辺水域で相当程度の漁獲があるものについても自給率が下がってきているということでございます。右側にありますとおり、イワシは98%ぐらいの自給率がありますが、アジで7割、サバで5割、マグロ、サケも大体5割ぐらい、エビは6%ということになっております。

19 ページのウにありますように、我が国の自給率は国際的に見ても非常に低い水準にあるということでございます。

参考に 21 ページ・22 ページでは、世界の水産物需給の動向について資料をまとめております。世界の水産物の需要は、開発途上国を中心とした人口の増加、経済成長に伴う食生活の向上により、増加傾向で推移しているということです。右側は、我が国が輸入している国の国内の消費量の変化の資料です。中国を見ていただきますと、中国では、この10年間に魚介類の国内供給量が4倍近くに増加しているということがありまして、経済成長に伴って食生活が向上すると、今は輸入している国でもかなり国内の需要が増えていくということがわかっていただけないかと思えます。

水産物につきましては、消費が増加したとしても、漁獲量の増加には限りがありますので、将来的には世界の水産物需給は逼迫することも予想されているということで、下にFAOの調査結果が載せておりますが、現在世界の漁業生産というのは、漁業生産で9,000万トンぐらい、養殖がそのほかにあるわけですが、FAOの報告でいきますと、まだ開発されていない海域があるので、2,000万トンぐらい増加は可能かもしれないけれども、今までのようなテンポで開発途上国の需要なども増加していくと、5,000万トンぐらいの需給ギャップが生ずる可能性があるということがFAOから報告されております。

23 ページ・24 ページは、食料・農業・農村基本計画で定められた食料自給率の目標について説明してございます。御承知の方もあろうかと思えますけれども、平成12年の3月に食料・農業・農村基本法に基づく食料・農業・農村基本計画というのが策定されまして、その中で食料全体の自給率の目標が設定されております。その食料自給率の目標というのは、平成22年度を目標年次といたしまして、一つは、食料全体についてのカロリーベースの自給率を、平成10年に40%であったものを45%まで高めていきたいと思いますということと、あとは、各農産物それぞれについても、これは重量ベースですが、26ページの下にありますように、品目ごとの平成22年の自給率の目標が示されているということでございます。

食料・農業・農村基本計画がお配りしておりますが、正式なものは、食料・農業・農村基本計画の25ページ、26ページに載っておりますので、後で御確認をいただきたいと思えます。

27 ページ・28 ページですが、食料・農業・農村基本計画の自給率の目標の中で水産物がどういうふうに位置づけられているかということです。総合食料自給率というのは、我が国の全体の自給度がどれくらいあるかということを示したものですので、その中には、当然食用の一分野をなして、食用魚介類についてはカロリーもありますので、食用魚介類、海藻類も含まれたものとしてトータルの自給率目標は設定されているということです。

したがいまして、基本計画の中には、先ほど御紹介しました基本計画の 25 ページの一番下のところには、参考値として水産物の自給率の目標も記載されております。ただ、それはあくまでも参考値というふうにされておまして、それが参考値とされているのは、食料全体の自給率を計算する上で水産物も含める必要があった一方で、あくまでも食料・農業・農村基本法における自給率の目標というのは、国内の農業生産と食料消費に関する指針として定められているもので、要は農業政策の指針であるということですので、その中に水産物の自給率の目標を位置づける必要はなかったということで、25 ページにありますように、魚介類、海藻類、きのこ類というものについては、参考値扱いになっているということでございます。

29 ページ、30 ページは、水産物の自給率の目標と食料自給率の目標の関係です。今後、水産基本計画におきまして水産物の自給率の目標を設定することになるわけですが、水産基本法においては、条文上も、右側に載せておりますが、食料・農業・農村基本計画に定められた食料自給率の目標との調和が保たれたものでなければならない旨の規定が置かれております。

水産物の自給率目標というのは、水産政策に関する指針としてこれから定められるものですが、一方で、食料全体の自給率目標というのが既に設定されて、その中に水産物が食用の一部として積算され、かつ、その数字というのは閣議決定もされているものですので、これからつくる数字と既に出されている数字が相互に矛盾のないものとして定められるようにする必要があるということで、条文上も調和が保たれなければいけないという規定が置かれているということでございます。

続きまして、31 ページ・32 ページですが、ここは水産物の自給率目標をめぐる論点を整理しております。アに書いてありますように、また、先ほど長官からも話がありましたように、水産物の自給率目標をめぐるまは、水産基本法の国会審議等の中でもいろいろな議論が行われました。この資料におきましては、そういった議論も踏まえまして、今後水産物の自給率目標の設定を検討する際の前提となる幾つかの論点を整理しております。今後こうした論点について一定の結論を出した上で具体的な検討を進める必要があるわけですが、今日結論を出してくださいということではありませんで、今後議論していくべき、どのような論点があるということをお紹介したいということで整理をしたものでございます。

まず 1 点目は、水産物の自給率目標の水準についてです。天然資源を利用する漁業生産において、水産物の自給率目標というのは、ただ高ければよいというわけではないのではないかというような論点です。括弧の中にも書いてありますが、例えば農業生産におきましては、自給率を向上させようとする場合には、生産面では作付面積を拡大するとか、適切な肥培管理を行うだとか、そういったコントロールによって自給率の向上というのは可能になるわけですが、天然資源を利用する漁業におきましては、資源状態に対して過剰の漁獲を行えば、単年度はたくさん魚が捕れて自給率は上がるかもしれませんが、将来的には、結果として資源が枯渇して、生産が減少して、自給率も低下するということになるわけですので、これは農業とは異なる水産ならではの課題として、こういったことをどういうふうに考えていくのかということが検討すべき論点としてございます。

(2) は国内漁業生産の取り扱いについてということで、自給率の分子であります漁業

生産につきまして、資料の中でも説明いたしましたけれども、遠洋漁業も国内生産扱いになっているわけですが、200海里水域内の漁業生産と水域外の漁業生産というのを一緒に扱ってよいのかという論点です。括弧の中にありますけれども、国連海洋法（条約）のもとで、200海里水域内の資源には我が国の主権的権利が及ぶわけですが、水域外の資源については国際的な取り決めですとか、外国との交渉によって漁獲される。そういう点を自給率の設定上どういうふうに考えていくのかということです。

これは後ほど詳しく議論していただくこととなりますが、自給率の目標設定の意義ですとかとらえ方とも関係すると思いますけれども、我が国の漁業者の生産の目安ということであれば、200海里内外ということを区別する意義は少し薄くなると考えられる一方で、不測の事態、万が一のことが起こったときに、我が国のぎりぎりの水産物の供給量はどこにあるんだということに重点を置いて自給率を設定していくということになれば、200海里内外で分ける意義が高くなってくる、そういうことをどういうふうに考えていくのかということが2点目の論点だと思います。

(3)が水産物の自給率目標の設定区分についてということです。これまで食料需給表で自給率をどういうふうに出してきたかといいますと、「食用」と「非食用」に分けて、それをまた「魚介類」と「海藻類」の区分で分けて設定してきたわけですが、今後の新しい食料自給率の目標設定においてどういう区分でやっていくのか。これは国会の議論でもいろいろあったのですが、魚種別に自給率目標を設定したらいいのではないかという意見も結構ございました。

今日の資料の中で、26ページのところに農産物の自給率目標の表を載せておりますが、多分そういった議論は、肉類の自給率というのが、牛肉、豚肉、鶏肉ということで分かれて設定されていることもあって出された意見ではないかと考えております。肉については、牛肉、豚肉、鶏肉という三つの肉で、ほとんどすべてに肉がカバーされるわけですが、水産については魚種がたくさんあるので、なかなかそういった区分が難しいのではないかと思います。

肉の生産では、肉用牛経営、養豚経営、養鶏経営というのは別々の経営で生産されているのに対して、水産物は一つの漁業で多品種の生産を行うというものも多いので、そういった違いがある中で、括弧の中に書いてありますとおり、関係者にとって、それぞれ課題を設定して、その達成に向けて努力を行っていくという上で、どういうものが意味のある設定区分になるのかということが3点目の論点でございます。

(4)の「生産努力目標」の取り扱いについてということですが、先ほど見ていただきました食料・農業・農村基本計画の中ではそうなっているのですが、農業の方では「生産努力目標」というものを明らかにした上で食料自給率が定められているのですが、水産においては、先ほどの(1)の論点と似ているのですが、「生産努力」という考え方をそのまま当てはめると、括弧の中に書いてありますように、漁獲努力量の増大を促すことになってしまって、結果としてあまりよくないのではないかと、それをどういうふうに考えていくのかということが4点目です。

(5)は、農業の自給率目標の設定の際にもいろいろあったのですが、分子の方の、生産面につきましては、いろいろな課題を設定して、それに向けた努力というのが想定できるわけですが、分母の消費の部分についてどういう取組を想定していったらよいのかとい

うことが5点目の論点としてあります。国民に対して、輸入水産物は食べないで、近海で捕れる魚を食べましょうということが本当に可能なのかということも含めた、分母対策として何を考えるかということが5点目です。

(6)は、食料自給率目標の水産物の扱いと、新しくつくる水産物の自給率目標との調和の関係です。調和したものとして定めなければならないと法律上もされておりますけれども、目標年度が2年ずれますし、食料・農業・農村基本計画策定後の新しい事情変化として、資源回復計画にこれから本格的に取り組んでいくということになっているので、おのずと少し数字が違ってくるのではないかと。ただ、資源回復計画もこれから本格化していきますので、基本計画の策定の段階でどの程度の水準が見込めるのかといったような論点もございます。いずれにしても、先ほど御説明いたしましたように、これらにつきまして、今後この部会の中で議論して、方向を定めながら全体の数字の設定についての議論をしていただきたいということでございます。

以上、時間がありませんので説明いたしましたけれども、事務局からの説明は以上でございます。

質疑・意見交換

中村部会長 ありがとうございます。はしょってとはおっしゃいましたが、私の印象では結構詳細な御説明でございまして、それは、今日は第1回目ですから、全員が事実関係を共有するという意味で大変大事な御説明だったと思います。

これから意見の交換、質疑ということに移りたいと思いますけれども、時間の関係で、5時半というのはあくまでめどですから、多少延びることはやむを得ないと思いますが、あと30分ちょっとぐらいしかないわけです。順序に従えば水産基本計画の作成方針(案)についていろいろ御意見を伺って、その次に今の自給率についての御議論というのが筋でありますけれども、基本計画の作成方針をやっていると、自給率の方は時間がとほとんどなくなってしまうのではないかとという気もいたしますので、これは今の御説明を聞きながら感じていたことですが、主として、最初に基本計画の作成方針(案)について、こういう枠組みでよいのかどうかという御意見をいただいて、その中で、今の自給率というのは、この作成方針(案)の中でもかなり重要な位置づけを占めておりますから、そこに若干触れていくのは、この際許容範囲ではないかということで話し合いを進めていきたいと思います。

いずれにしても、今もお話がありましたように、これから皆さん方で話し合いをして論点を詰めていくわけでありまして、今日のところはウォーミングアップぐらいのところまで済んでしまうのではないかとという気がいたしますけれども、今のようなことで少し御質問なり御意見なり伺わせていただければと思います。

どなたからでも結構でございます。

足立さん、どうぞ。

足立委員 主な論点として最後にお示ししてくださったところともう一つ、長官もおっしゃっていた自給率の指標に何をを使うかという議論をもう少し丁寧にした方がいいのではないかと印象を持ちました。今の資料の5ページに、「自給率の示し方には」という

表現でお示しくださった部分が非常に大事なような気がします。御説明のとおりなのですが、全食料に共通する物差しとして、重量とか、エネルギー、カロリーとかを使うのは仕方がないのですが、それで勝負をしていったら、水産物というのは、エネルギー源として役立ちはするけれども、たんぱく質源として非常に大事なものなわけで、そのことは、6ページの供給熱量の推移で示されているものと、水産魚介類というのは非常に狭いというか、非常に量が少ない。それに対して、10ページのたんぱく質の推移で示されていると、全食料の中での位置が非常に大きいわけです。

何が言いたいかというと、重量ベースとかエネルギーベースというのは量を示す指標ですから、質を示す指標と組み合わせて使っていくと、魚介類の特徴を全面に出しながら、望ましい食生活の中での水産物の位置づけを展望しつつ、将来どうしたらよいかという物差しには使えないのではないかと気がするのです。

とは言え、ほかの食料との比較も必要だし、いろいろな政策の中で既に使われている重量ベースとかエネルギーベースというのはもちろん必要なのですが、もう一つ何か一つ、二つ重ねていく必要があるのではないかと。例えば畜生物との対比で考えると、畜産物の場合には、エネルギーの密度も高く、たんぱく質源です。水産物の場合には、エネルギー量が少なく、かつ、たんぱく質源で、しかも、含まれている脂肪酸の種類に非常に特徴があるというように、中身に特徴があるわけですから、そういう指標をうまく組み合わせていかなければいけないのではないかと思うのです。

そこで、いろいろな議論をする前に、水産物のあるべき姿を議論する指標として自給率の指標をどうしたらよいかという、6ページの復習みたいなことを一度議論をしっかりとさせていただいていく方がよいのではないかと。そのことがなぜ必要かということ、消費者の理解ということも最後にもおっしゃっていますが、消費者の理解、魚に対する期待、水産物に対する期待は決してエネルギーベースではないわけですから、実感での水産物に対する評価と、説明される数値とのギャップが非常に大きく、その辺、生活者自身が納得のいく物差しを提案しつつ、それを共有しながら議論していけるこれからの新しい自給率の示し方を出していくという意味でもすごく大事なのではないかと。ここで、主な論点の初めにそれをやっていただきたいというお願いです。

以上です。

中村部会長 確かに重量は量だけれども、エネルギーは必ずしも量ではないですね。最後の方はよくわかりましたが、脂肪酸とか、質を示すというのはわかりましたけれども、カロリーベースがあって、重量ベースがあって、そして、今おっしゃったような質を示す脂肪酸なり何なり、それからたんぱく質の性質とか、そういうものを加味するという御意見でよろしいですか。

足立委員 ちょっと違うような気がするのです。重量の場合には本当に重量です。熱量を使うと、その熱量の視点からの質を示しているだけであって、ほかの質は示していないのです。水産物でいえば、練り製品みたいなものと生の魚とあります。練り製品の場合ですと、例えばたんぱく質だとか、そういうものの内容というのは、むしろでん粉などがずっと多くなって、エネルギーベースにしたときに違ってくるのです。

ですから、今の御質問に対して、一般的な見かけの重量よりは、エネルギーは質をあらわした総量ではあるけれども、それはあくまでエネルギーという視点から見た総量なので

あって、栄養全体にかかわるいろいろな成分をうまく反映した質をうまくあらわす指標ではない。例えば野菜などはとてもかわいそうというか、野菜は90%以上水分ですから、ほとんどエネルギーを出さないわけです。そうすると、食品の種類別に選べたときには、野菜は非常に狭い面積になるわけですから、それと同じことが水産物にも言えるかなという意味で、もう一つ高い質というふうに申し上げていいでしょうか、または、水産の特徴を示す質と申し上げていいかと思うのです。

中村部会長 いかがでしょうか。

小野さん、どうぞ。

小野委員 私も似たような意見ですが、足立委員とはちょっと違うかもしれません。この自給率で時々議論になることがあるのですが、今言われたカロリーは5%ですから、あってもなくてもいいんだと、だから、水産物は関係ないと。これは暴論ですけども、そういう話になりかねないわけです。私は、水産物で、特に供給たんぱく質、それも動物性たんぱく質というウエイトでやれないかと考えるのです。私が、大昔に習った栄養の話ですと、当時は動物たんぱくが不足がちだったせいもありますけれども、たんぱく質ではなくて、動物性たんぱく質が重要なんだ、動物性たんぱく質をしっかりとらなければいけないといったようなことを習った記憶があるのです。今の栄養学ではどういうふうになっているか知りませんが、たんぱく質、あるいは動物性たんぱく質ということをより全面に出して、この自給率の問題は考えた方がいいのではないかと、実際にそれは重要な意味があるのではないかと思うのです。これは足立委員の方が専門家として詳しいと思いますけれども。カロリーというのは、ほかの食品と比べる必要上、ある程度やむを得ないかもしれませんが、どうも水産物にとっては賢明ではないのではないかという意見です。

中村部会長 今の提案、いかがですか。

高柳特別委員 これ全体を生産から消費までという道のりで考えるとすると、どっちよりになるかということが一つあるかと思えますけれども、先ほどの御説明ですと、腹わた、頭をつけた、要するにラウンドベースの自給率というお話でしたけれども、私はもう一方に、消費者が実際に食べる量の自給率というのがあると思うのです。消費者の理解を得て、協力も得ないというお話が長官からもありましたけれども、消費者側の数量で何か押さえるところがないかということです。純食料で押さえるのか、そのあとの本当に口に入っただ量で、最終歩どまりで押さえるのか、2条に生産増大ということがありますから、漁業者側、生産側でいく数字もこの基本法の中では納得できる部分ですが、一方で全体の趣旨からすると、消費者側の数字で、食べる数量でということも自給率を計算する上で、そちらの数量で計算するということが合理的ではないかという考えもあるのです。

事を複雑にするつもりはないのですが、実は、魚は食べる人によってお皿に残す部分がうんと違うのです。100人いると100人違う食べ方をするとということがあるわけです。実は、川下の小売業には販売重量というのがあるのです。仕入れ重量に対して販売重量が多ければ販売歩どまりが多いわけですから、小売りにとっては有利なわけです。外食業にも仕入れ重量と提供重量があって、提供重量が多いほど、場合によっては量が多く見える方がいいということもあるわけです。

どういうことにつながってくるかというと、あまり歩どまりをとって、販売重量を余計とろうとすると、それを買った消費者にとっては、実は食べにくい魚になっているわけ

す。ですから、かまもきれいに落とし、ひれもきれいに落とし、骨も取ってということになると、消費者は買った重量をそっくり食べるという方に近づいていくわけです。ところが、骨も入っている、かまも少し残っているということになると、消費者は買ったんだけど、最終的にお皿に残る量が非常に多くなってしまいます。つまり捨てる部分が多くなってしまいます。そこに肉もついている、何もついているということになるわけです。

一方で、魚の料理が下手になっていると一般に言われておりますけれども、そうなりますと、なるべく売る側、特に小売りのところで、骨でも、うろこでもきれいに取ってある方が消費者にとっては食べやすい。つまり後で残すものが少なくなるということです。ですから、小売業にとっては、販売重量を多くするとお客さんが食べにくくて、食べやすい方にいってしまう。販売重量を少なくすれば、歩どまりは非常に悪くなるんだけど、消費者にとっては食べやすくなる、残す部分も少なくなるということで、その辺のことも考えると、ラウンド量で考える自給率もあるのかもしれませんが、これも数字としてはあっていいと思いますけれども、最終的に消費者にどう食べさせるかということを見ると、実際に供給されている、実際に食べられている量ということの方が、消費者に将来情報提供とか協力をあおぐといったときに、消費者から見たときは、消費者寄りの数字の方がわかりやすい数字になるのではないかと思います。今までは、自給率は生産者寄りの数字を使っていましたけれども、何かその辺に議論してもいいことがあるのではないかと考えております。

中村部会長 確かに食べ残しは人によって違って、私などは本当に下手な食べ方の代表で、上海がになんていうのはみんな尊重しますけれども、私の前に出てくると、分解して大体終わりというような食べ方しかできないわけです。ですから、その部分は非常によくわかります。どのくらい食べたかというのを自給率で考えると、つまり輸入したものなのか、それとも国産を消費者がどのくらい食べているのか、輸入したものをどのくらい食べているのかというベースの調査がないと難しいのではないかという気がするのです。そういう調査がもし可能であれば、おっしゃるような考え方はあると思います。

中村晃次さん、どうぞ。

中村（晃）委員 先ほどの足立委員のお話、大変重要な点だと私も思いますし、小野先生のお話もそうだったのですが、ただ、今出そうとしているのは水産物の自給率であって、ほかの食品との対比という意味ではないので、ほかと比べたときには、今のような視点がないと、水産物の意義が非常に小さく評価されるという問題点が当然出てくるので、そこは十分考えなければいけないと思います。輸入品であろうと、国内産品であろうと、これは厳密に言うとうと違うのですが、輸入品の場合、エビが多かったり、非常に高価なものが多かったりということで、そうなるとうと、当然脂肪酸の質、その他も変わってきますけれども、そういうことを一応捨象してしまえば輸入品も国産品も同じなわけですから、自給率を算定して、それをどうするかという議論の場合にはあまり考えなくもいいところではないかと思えます。

ただ、御指摘のように、ほかの産品と比較したときに、カロリーベースで計算したのでは、水産物の意義が矮小化されてしまうということは御指摘どおりだろうと思えますので、そこは別の視点で、どこかで強調しておく必要はあるだろうと思うのですが、自給率という考え方であれば、カロリーベースであっても、私はそれほど問題はないのではないかと。

また、カロリーベースみたいなことでやらない限りは、自給率ということであるとすると非常に算定も難しいのではないかと、実際的な面も含めまして、そんな感じがしました。

中村部会長 増田さん、どうぞ。

増田委員 自給率をエネルギーにするのか、その単位によって変わってくるということで、そのベースが非常に気になるのですが、参考までにお聞きしたいのは、先ほど説明いただきました資料の 19 ページ・20 ページに、ウとして、我が国の水産物の自給率は国際的に見ても低い水準にあるということで、平均値では 57 % という数字が出ております。諸外国と比較しての数字なのですが、参考までに、よその国はどんな単位なのか、単純に自給率を出す場合の算定方式は同じと見ていいのかどうか、参考までにお聞きしたいということが一つです。

ついでに、主な魚種についての食用自給率がありますけれども、次回以降、できればこの表以外のもの、例えばイカとか、そういったものの自給率もあれば、できるだけ多くの魚種の自給率を出していただければありがたいということです。

今井企画課長 まず、今の御質問ですが、20 ページの下の主要漁業生産国の食用魚介類の自給率というのは、F A O の資料を使って、重量ベースで統一的に比べられるように出したものです。

あと、魚種別の自給率をもう少し詳しくということについては、次回以降の資料の中で対応したいと思います。

冒頭、足立委員から御質問がありましたけれども、今日、第 1 回目の資料といたしましては情報提供という意味で資料を準備いたしましたので、今日御説明いたしました水産基本計画の作成の方針にも書いてありますように、次回からは水産物の自給率目標策定に向けての基本的な考え方を体系的に整理した資料をまた改めて作成し、御説明していくつもりですので、その中で足立委員から言われましたことも含めて資料を作成したいと思いますので、そういうふうに御理解願いたいと思います。

中村部会長 大変大事な論点のところから入ってきたわけですが、資料 1 の水産基本計画の作成方針について御意見ございませんか。例えば第 3 のところで、記載事項の例ということで幾つか列挙されておりますが、こういうところが抜けているのではないかとということとか、今、第 2 の水産物の自給率の目標という中でも論点というところで話が始まったわけですが、枠組みの方で何か御意見があればと思います。

植村さん、どうぞ。

植村委員 自給率を引き上げるというのは、我々責任ある立場にいる人は非常に重要ということで、考え方、その出し方ということに重大な関心を持っているわけです。漁業者、生産する側として、このことについてどのように考えられるかということ、生産者は自分たちの生業として漁業が成り立つかどうかという問題であるし、消費者は自分たちが好む食料が、あるいは魚介類が提供されるかどうかという問題であろうと思うのです。その場合、我々は食料というものが、国家的あるいは国際的に逼迫した中であれば、肉あるいは穀物類というのはどの程度だ、それから動物性たんぱく質、そして魚介類の持っている多面的な栄養素というものが健康上極めて重要だということで、それぞれ選択して食べているわけです。

その関連において、カロリーと重量ということは、一定の考え方、見方として我々は受

け入れますが、果たして食料が豊富な段階でこの問題を我々が、いわゆる自給率をどの程度に上げるという考え方はいいとしても、消費者が嫌だというものにそれを押し込んで生産するという事は、結果的には価格形成あるいは販売につながらないわけですから、そういう面での国の考え方が、ここでは 22 年を目途とした考え方がありますけれども、国際的に、国内的に、食料がどの程度逼迫していくという見通しになっておるのか、そういうことも考えられる中で自給率をやっつけていかないと、我が方だけが、水産の自給率を高く持っていこうとしても、そういうものが総合的にまとまっていかなないと、生産価格も望まれる価格になっていかないとということで、言ってみれば、非常に面倒だなと思って聞いておりました。

現実の問題とどの程度符合していくのかということをいろいろ考えて、我々はそういうものをデータ的に整理できませんので、現場を持っておる漁業者の代表として、そういうことを考える中で、今言われておるニーズに合ったものを生産する、おいしいもの、そして、健康食と言われるようなものをつくっていくということの中で、自給率をどういうふうに持っていくかということが望まれるデータになっていくのではないかと。そういうことから外れてしまうと、数字としては、生産者になるほどということにもならないし、消費者の場合でもそうならないのではないかと。そういう思いで聞きながら、何とかいい方法がないものかということを考えておるところでございます。

中村部会長 国際的な需給関係と、消費者のニーズを考慮して考えなければいけないという御意見だったと思います。

西橋さん、どうぞ。

西橋委員 私は、水産基本計画の作成の方について一言触れてみたいと思います。第 3 項に、水産に関し、政府が総合的かつ計画的に講ずべき施策とありますが、ゆっくり読めばわからないことはないのですが、今とても漁業離れが進んでおりまして、就業者は 7 年連続で減少しているという事実を踏まえますと、こういう書き方は、よく読めばよろしいのでしょうか、消費者というのはこういうのが書いてあると、「あっ、そうか」ということだけで過ぎ去ってしましますが、現在、資源の減少とか、高齢化、輸入水産物の増大、この三重苦に漁業者はあえんでいるのではないかとと思うのです。

そういうことを踏まえますと、もう少し強烈なと言うと、ちょっと強烈ですけども、漁業者の漁業離れというのが、この中で全部言い尽くせるものであるならばよろしいのですが、何か一つ柱でもいいのではないかと私は思うのですが、いかがでしょうか。

中村部会長 要するに記載の仕方ですとか、表現とか、そういうことですが、これはコメントをいただけますか。

今井企画課長 先ほども御説明いたしましたように、事務方といたしましては、水産基本法の基本的施策の方向づけに関する条文に沿ってまとめていったらどうかということで、そういうふうに考えますとこういう例になるということで、これは条文の見出しを中心に並べているのですが、こういったことで決めたわけではございませんので、具体的に資料を整理して御議論をいただく際にまた意見をいただいで考えていきたいと思っております。

中村部会長 先ほど日程の御説明の中でも、関係者の意見なども取り入れながら進めていくということですから、また、そういう場面でいろいろな御意見が出れば、取り入れられていくというふうに考えてよいのではないかとと思います。

ほかにいかがでしょうか。

矢野さん、どうぞ、

矢野委員 自給率の示し方のところでお伺いしたいのですが、カロリーベースの熱供給量、6ページに表がありまして、魚介類は5%ということなのですが、一口に魚介類といいますが、魚から貝類含めて、タコ、イカとかいろいろな種類があるのですが、この5%というカロリー計算はどういうふうに行われているのかという疑問がわいたのです。それをカロリーベースに、魚介類全般を数値としてあらわすのはなかなか難しいのではないかと、単純に思いました。

それから、基本的に自給率、農産物も含めて、これは原材料ということで考えてよろしいのでしょうか。先ほど消費時点でというお話があった場合には、当然加工食品というものも入ってくると思うのですが、その辺について伺いたいと思います。

中村部会長 5%の意味と、それから、これは原材料なのかということです。

今井企画課長 まず1点目の出し方についてですが、4ページのところでちょっと御説明いたしましたけれども、純食料ベースで、供給ベースの、要は食べられる部分の魚の量を品目別に出します。マグロですと純食料で何グラムとか、イカは純食料ベースで何グラムということ为主要品目ごとに出しまして、イカとマグロでは単位当たりのカロリーも違いますので、それを全部足し上げたものが、先ほどのページでいきますと、2,619kcalのうちの128kcalが魚介類の供給カロリーということになっておりますが、128kcalというのは、個別魚種ごとの純食料をベースにしたカロリーの積み上げによって出されている。それを2,619の中での位置づけを見ると5%になるという出し方でございます。

2点目は、そういう意味では、原料ベースといいますか、質問の趣旨がよくわからなかったところもあるのですが、すり身だとか加工されるものがありますけれども、加工は日本でされても、加工原料が輸入されているとすれば、それは輸入物として扱っているということでございます。

中村部会長 ですから、原材料ということですよ。

今井企画課長 はい。

中村部会長 ということだそうです。

よろしゅうございますか。

高柳さん、どうぞ。

高柳特別委員 魚の方はこういう例というのはそんなに比重は高くないのでしょうか。例えば日本は飼料用穀物の輸入がなくなれば豚や牛は全然育たなくなるわけです。そうすると、食料の安全保障の面から見ると、裏に非常に重要な問題があるのではないかと思うのです。安全保障のように大げさに考えなくても、もし海外からの、非食料というか、水産物の輸入がなくなると、どこにどういう影響が出てくるのかということも考慮の対象にしておきたいと思っているのです。

中村部会長 輸入がとまったらということですが、それはこれから後のことにしますか。

今井企画課長 そうですね。次回以降御説明させていただくために資料を用意いたしますけれども、今日もちょっと説明の中に入れておきましたけれども、自給率の目標を、どういう意義ある数字として設定していくかということで、平時における安心感の指標とし

てつくっていくのか、それとも不測時における我が国のぎりぎりの水産物の供給力の指標としてつくっていくのかといった意義づけの問題もあると思いますので、そういったことも含めまして、次回以降また資料で説明できるようにしたいと思います。

中村部会長 それでは、もうそろそろ時間が参りました。この辺で今日のところは質疑あるいは意見交換は終わりにしたいと思います。

今まで出されました意見の取り扱いについては、事務局の方で十分御検討いただいて、これからの資料の作成をお願いしたいと思います。

そ の 他

中村部会長 今日の議事の6にその他というのがありまして、これは別に今日のテーマに関係なく何でもいいという項目らしいのですが、何かありますか。これからの進め方が、何でもいいのですが、何かこの際という御発言があれば、お願いいたします。

村田さん、どうぞ。

村田特別委員 私は水産のまちの立場、地域の立場からこれについて自分の考えを述べたいと思います。

今まで食料自給率というのは、大体農産物関係を中心にして行われてきました。私は、それが海産物、魚介類等についてなぜないのかということが大変不思議でありました。このたびの水産基本計画の中に水産物の自給率というものが明確に設定されたということは、大変重要な意義があると認識しております。と申しますのも、我々自治体の中で、水産のまちですので、例えば資料を見ますとすべての漁獲量が大体減少の傾向にある。魚種によっては、本来需給のバランスからいきますと、魚類が捕れなくなれば魚価が上がる、かつてそういう相関関係にあったと思うのですが、最近、魚もかなり減少しているにもかかわらず、捕ってきた魚の価格が浜値でも高くないということで、漁業者の立場からすると大変厳しい事態に追い込まれております。

全国で漁港が3,000近くあります。それは即地域経済といえますか、地域の活力にもろに響いてくる結果になります。そうしますと、それは日本国全体の問題でもあるというぐあいに私は考えております。ですから、食料自給率というものを魚介類にも設定してもらったということは大変うれしく思います。今後、その目標値をどこに置くかということと、意義というものをさらに勉強しながら、いい形でできればいいなということを考えております。

以上です。

中村部会長 ありがとうございます。

ほかよろしゅうございますか。

それでは、事務局の方でその他について何かございますか。

今井企画課長 次回の日程につきましては、今日、方針の中にも書いておきましたけれども、できれば関係者からの意見聴取ですとか、実態調査もしてはどうかということも念頭に入れながら、次回の日程を部会長とも相談しつつ、調整し、また皆様に連絡をさせて

いただきますので、よろしくお願いいたします。

あと、今日出されました次回以降の資料の作成の中で、入れるべき項目、意見があったものについては極力入れられるように努力いたしますけれども、今日の会合のあと、こういう資料も入れてほしいということがありましたら、後でも構いませんので、水産庁の方に連絡をいただければ、資料の中で対応いたしますので、その点もよろしくお願いいたします。

以上です。

中村部会長 個別の資料要求もどうぞいただきたいということでございます。

それでは、以上をもってすべての議事を終了いたしましたので、本日の部会はこれで終わります。

皆さん、この前の分科会から始まりますと、集中して出席すると大変長時間でありましたが、大変お疲れさまでございました。

それでは、これで終わります。

閉 会