

平成20年11月25日

於・水産庁中央会議室

水産政策審議会第24回企画部会速記録

水 産 庁

水産政策審議会第24回企画部会

1. 開会及び閉会日時

開会 平成20年11月25日 午後14時00分

閉会 平成20年11月25日 午後15時45分

2. 出席委員

(委員)

秋岡 榮子	石井 勇人	井上 繁	長谷川朝恵	宮原 邦之
山内 皓平	山本 節夫	越川 宏昭	島貫 文好	高橋 健二
西山 徹	濱田 英嗣	婁 小波		

3. 水産庁側出席者

山田水産庁長官、佐藤漁政部長、榎本企画課長他

4. 議 事

別紙のとおり

目 次

1、開 会	1
1、議 事	
(1)平成 20 年度水産の動向の作成について(資料説明)	1
(2)意見交換	10
1、その他	32
1、閉 会	32

開 会

中奥企画班長 それでは、定刻となりましたので、ただいまから水産政策審議会第24回企画部会を開催したいと思います。

私は、本日の事務局を務めます企画課の中奥でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、委員8名中、中田先生が御欠席ということで御連絡をいただいております。井上委員がまだお見えになっていないようでございます。ただ、8名中6名の方が現時点で出席されているので定足数を満たしております。本日の企画部会は過半数の出席をいただいております。また、特別委員におかれては7名中6名の御出席をいただいております。西山特別委員が遅れておられるようですけれども、古川特別委員を除いて御出席ということで御連絡をいただいております。

それでは、以後の議事進行については山内部会長にお願いいたします。

議 事

(1) 平成20年度水産の動向の作成について(資料説明)

山内部会長 それでは、早速でございますが議事に入らせていただきたいと思います。本日の議題は、「平成20年度水産の動向の作成について」でございます。「水産の動向」のうち、特集の部分に関する資料が用意されておりますので、その資料について事務局より説明をお願いしたいと思います。

榎本企画課長 それでは、私のほうから、資料に即して御説明させていただきたいと思います。

資料のほうは、「資料1」と右肩に打ったもの、これが今回の水産白書の構成についてでございます。2ページ以降については、特集章について、その骨子を少しブレイクダウンしたものを掲げております。そのほかに、参考資料1として特集1関係のデータなどを掲げたもの、参考資料2として特集2の骨子案関係のデータなどをまとめたものを添付してありま

す。

まず、資料1をごらんいただきたいと思います。ことしの白書の構成ですが、例年どおり、1としてはトピックスということで、水産この1年、どういうことがあったかということ振り返るようなものをトピックスで数点、議題を掲げて御説明させていただきたいと考えております。

あと特集章ですが、ことしは1と2の二本立てにしております。1つは、新たな取り組みで守る水産物の安定供給ということですが、昨今、燃油高騰という水産業界を揺るがす大きな問題があったわけですが、一方では、国際需給が逼迫しているわけがございます。そういう中で、国の責務である国民への水産物の安定供給、どういうふう to 今後なっていくのか、どうしていくべきなのか、そういった点を展望するというのが第1の特集でございます。

第2のほうは、子どもから見える日本の食卓ということでございまして、子どもから変えていく水産物の未来。一昨年来、「魚食離れ」といった視点について白書で整理してきておりますが、今年度については、子どもの段階で起きているいろいろな魚離れが結構キーポイントではないかと私どもも思っております、その段階で起きている魚離れの実態、それをどう変えていくのかという点で整理していきたいと思っております。

昨年の白書は、マスコミなどにおいても比較的好評をいただけたのではないかと思っておりますが、消費者とか、魚を実際に料理する家族という観点での特集を1つ設けたいと思っております、第2のほうに特集章を入れております。過去を見ても、特集章を二本立てでやっている例はございまして、ことしもちょっと間を置きましたけれども、二本立てということでやりたいと思っております。

3以降は、例年の動向の分析でございます。(1)が水産資源の関係、(2)が水産業をめぐる関係で、漁業、養殖業、加工・流通業。(3)が水産物の需給の関係で、自給率と貿易の問題。(4)は地域の水産業の活性化ということで、「ひと・地域」をめぐる動向について整理したいと思っております。

4として、例年どおり水産の施策。講じよう、講じた施策について整理しようと思っております。

留意点としては、写真・図表など可能な限り用いまして、わかりやすく整理していきたいと思っております。

続きまして、2ページをおめくりいただきまして、参考資料と左右を対照しながらごらんいただければと思います。特集章の1本目ですが、新たな取り組みで守る水産物の安定供給

ということでございます。水産物の安定供給を図るということは、水産基本法でも定められた国の責務でございます。

一方で、昨今、水産物の国際的な需給を見ますと、それは逼迫してきている感がございます中、国内に目を向けると、燃油の高騰、水産業における生産構造の脆弱化が進んでいる、魚価の低迷といろいろな問題を抱えているわけでございます。そういう中で、今後とも国民に水産物を安定的に供給していくための課題とか、いろいろと動き出した新たな取り組みを紹介して、今後の展望を取りまとめていくということと考えております。

第1節 我が国の漁業経営。ここはイントロダクション的なところです。国際需給は逼迫し、また国産資源に対する再認識ということが起きている中で、水産物の安定供給の必要性がますます高まっていますが、最近では、燃油価格の問題、魚網、プラスチック価格の高騰の中で厳しさがますます出てきている。

水産業の経営状況の推移についてですが、参考資料の2ページをごらんいただきますと、例えば小型底びきやホタテ、あと比較的単価のいい定置網については、これは国の「漁業経営調査」に基づいて作成していますが、比較的安定した状況にあるわけです。しかし、燃油が徐々に上がる中で、燃油の使用量の多い沿岸いか釣り、遠洋マグロはえ縄の経営は厳しい状況になっているわけでございます。また、ブリなどの養殖については、需給変動によって不安的な経営が最近見られているという分析をしております。

第1節は、専らイントロダクション的なものでございまして、水産物の安定供給というのはいかに大事か、ただ直近だけ見てもいろいろな問題が出ていますね、ということをもとめております。

第2節では、それをもう少し長い期間でブレークダウンしてみて、その要因分析をしているところでございます。

第2節の(1)は輸入水産物の増加等と我が国の魚価の低迷ということで、魚価の面で分析しております。特にマグロをピックアップしまして、3ページに年表的なものがありますが、200海里水域の設定が昭和52年、プラザ合意が60年でありますけれども、200海里水域の設定以降、漁獲量がじわじわと減ってきている。プラザ合意で円高基調になる中で輸入量がグッとふえていく。

マグロ自体の消費量はふえているので、供給量のトータルは、ある時期までは上がり基調ですが、だんだん一定化してくる。そういう中でこの経緯をずっと見ますと、輸入量の比率がどんどん上がって、国産漁獲量が減ってきている。それと平行にマグロの産地価格が

じわじわと下がってきているという流れが見てとれるのではないかと思います。昭和60年以降の国産供給を輸入量で賄う形の中で、じわじわと魚価が下がってきている。

(2)は流通・消費構造の多様化ということで整理しています。参考資料の(2)で矢印がついた青枠のところをごらんいただきますと、もともと水産物というのは、生産量が変動するし、種類が多岐にわたる。また、品質劣化が早いので、ちょっとずつ加工しながら流通するという特性を持っていたわけですが、これは水産業に限らないんですが、次第に消費者の購買形態が変化してきて、量販店主体に移行してきた。

そういう中で、水産物の流通もその中に取り込まれていった。魚で言えば、輸入水産物がそういう対応ができるものですから、4定条件というものが国産水産物にも要求される。そういう中で対応できるマグロとかサケといった少品種・大量流通商品の消費へと変化していく。一方で、多品種・少量のものについては苦戦が続く状況になってきている。

一方で、さらに消費の低迷、あとはこういう流通構造なものですから、売値に生産・流通コストの増加分をオンしにくい構図ができてきている状況があるろうかと思います。

続きまして、産地価格の低迷。先ほどのマグロで1つ取り上げた話ですけれども、流通構造の状況と相まって、産地価格というのですが、青が産地価格、ちょっと上がっていますが、ほぼ横になっています。水揚量のほうは右肩下がりで赤い線、徐々に下がってきています。普通の需要、供給の関係であると、供給が減っていますので、価格が少し持ち直してもいいと考えるんですが、残念ながら余り価格のほうに強含みで反応が出てくる状況にありません。これは産地の価格形成能力が下がってきているということ、あと魚離れということもあって、この傾向が続いているのではないかと見ております。

その下の真ん中のところにマグロ、スルメイカ、マアジの水揚量と産地価格の関係ということで掲げていますが、非常に簡便な方法で需要曲線を書いているんですけれども、マグロについては、平成元年、5年、6年とだんだんと左のほうに下がってきております。一番バブルが強かったころ、需要が強かった時点から見ると、やはりパラダイムが変わってきていて、だんだんとマグロも左のほうに追いやられている。顕著なのは真ん中のスルメイカかなと思っているんですが、スルメイカについては、水揚げが下がっているにもかかわらず、価格のほうに反映されない状況が出てきている。マアジもそこまではいきませんが、そういう傾向が出ているのではなかとと思います。

こういう中で、転嫁については(イ)で書いていますが、食品産業全体の中で、原材料価格高騰に伴いコストが増加した企業の割合という棒グラフが出ていますが、これは会社数で

何社中何社ということでありまして、高騰等によりコストが増加したものの21%以上、11%以上、8%以上ということで、大部分のところは、とにかく原材料高騰によって資材購入価格が上がっている状況でございます。

(ウ)のほうは製造業に限ってですから、水産食品が一番左にあります。干物とか、練り製品とか、それによる蒲鉾などが入ってきますが、左のようなコスト増の中で価格転嫁ができていないもの、油脂などは3割、精穀・製粉などでは2割。これは各油脂の業界の中でつくっている製品数の中での割合です。価格転嫁できたものが何アイテムあるかということパーセントで表示しています。水産食品については1割程度で、真ん中よりちょっと低いところにあるのではないかと考えております。こういう産地価格の低迷と価格転嫁の困難さが出てきている。

(4)は漁業生産構造の観点で見えています。就業者数は減ってきておりますが、高齢化が37%でございます。後継者の有無は、ないところが平均で見ると6割、特に一般漁業のほうで、養殖に比べて後継者がおられない方が3分の2という状況になっております。あと船齢の高齢化という問題。

最後ですけれども、漁業経営の状況変化の要因の中の1つとして資源があるであろうということで、現在、資源の半分が低位水準。中には沿岸域で産卵・育成の場というものが、開発や藻場・干潟の消失などで減少しているという点。あと魚価低迷の中で資源をとり過ぎてしまった魚種もあることが影響しているのではないかと考えております。

2節までは、漁業経営をめぐる変化の要因などについて書いてございます。

3節においては、この中で新たに水産物の安定供給を図る上での体質強化が図られてきているさまざまな事例。また、それを抽象化してどういう方向性が考えられるかをまとめていきたいと考えております。

自給力を向上させていくためには、水産業の生産構造や流通構造をきちんとしていかなければいけないと考えておりますし、因数分解していくと、まずは資源がちゃんとなければいけない。それをとる経営体がしっかりしていなければいけない。経営体を新陳代謝する意味で、新規就業者もきちんと入ってくるような若い就業構造ができなければいけない。あと大事なものとして技術というのがあると思います。技術にも、資源を管理する技術とか、魚を効率的に省エネでとる技術とか、冷凍などの流通の技術もあるかと思っております。

あと因数分解した場合の4点目としては、供給していく上での流通構造をきちんとしなければいけない。今回の燃油の議論の中でも、浜の手取りが24%という話が出ましたけれ

ども、消費者に水産物を安定供給していく上で流通体制をどう整備していくのかということが重要になってくると思います。

そういうことを頭に置きながら、まだ整理としてきれいにできていないかもしれませんが、安定供給していく上での新しい動きについて事例を幾つか掲げております。

1つ目は、生産力の向上の観点では、(ア)は八戸のプロジェクトの例ですが、資源回復を図りながら操業コストの削減、もうかる形での収益の向上を図っていくという考え方でプログラムがいろいろな地域で動き出しているというもの。

(イ)は、同じ漁船漁業の構造改革プロジェクトの中で、山口県で走っているものでありますが、某民間会社の下関漁業に対する出資によりまして、民間企業や漁業者、またはその地域での卸などを含めた、皆さんが連携して新たな改革を考えている例。

(ウ)は、ここは経営体のところではなくて、むしろ資源の観点で見まして、資源管理技術を駆使しながら資源回復を図っている例でございます。

それから、(エ)のところは就業構造の新陳代謝という意味であります。今、水産高校のほうから漁業への就業が非常に減っております。そうした中で、水産高校と地元漁業会社などの合同のプロジェクト、研修プロジェクトが動いています。先般も山口県に行ってみますと、マグロの養殖会社に水産高校の方が研修で入っていましたが、早速、来年度から就業する見込みだという話も聞こえてきています。水産高校と実際の水産業や漁業が協働して担い手育成をしている取り組みの方向をまとめていきたいと思っております。

(2)は生産・流通・小売全体に向けてのクロスした多角化とか連携事例を挙げています。(ア)は、大分県蒲江のブリの生産者が、水産物の加工・販売に出てきている例。これは生産と流通の連携の例かと思えます。

(イ)は、流通の技術の面で、「ブライン凍結」や、一部では新しいキャスと呼ばれるような技術も注目されたりしている例。

(ウ)においては、眠れる資源に価値を与える。言わんとしていることは、地域における地魚における新たな流通というもの。これは私どもの異業種連携の事業などで取り上げている愛知県の民間の魚の商社ですが、そこが沖底の1船買いに近いことをやりまして、それで付加価値を上げていっている。未利用資源についても、新しい商品開発を行って、量販店に売っている例。

(エ)においては、卸がさらに小売の段階に出て行っている例で、関東の中卸業者が、百貨店に中卸直営の小売店の出店を行っている例。

(オ)の例ですが、燃油対策の中で一躍注目されておりますが、しまねの漁連とイオンさんの直販、直接取引の例に掲げております。

(3)については、さらにそれを異業種との間で行っている例を書こうかと思っております。ここで掲げているのは、この企画部会でも視察しました静岡県の定置網について、民間の漁網や魚の流通をやっている会社のほうとの連携を掲げようかと思っております。

3節では、そういった新しい取り組み等の事例を掲げながら、また4節において、それをもう少し一般化して、方向的なものをここでまとめられればと思っております。

以上が1本目でございます。

2本目の特集2であります。これも資料と左右対照でございいただければと思います。子どもから見える日本の食卓ということでありまして、魚離れの進行については、昨年来の白書においてもいろいろと整理しておりますけれども、今回は、子どもの水産物の消費動向に焦点を当てたいと思っております。そういった切り口からのぞいて見て、最近注目される魚食離れ、これが進行していくとどういう問題があるのか、どういう課題に取り組んでいけばいいのかということについて取りまとめたいと思っております。

第1節は、昨年来やっておりますけれども、18年以降肉と魚の消費が逆転している。魚離れの理由ですが、これは昨年もまとめていますが、調理が面倒、子どもが魚を好まない、割高感があるということ。ことし付加しているのは、夕食の調理時間の変遷ですが、10年前に比べて夕食の調理時間が減ってきている。

また、魚に対する印象と下処理ができるかどうかという点についてです。若い世代ほど、魚料理はおいしいという方が結構おられるわけですが、逆に下処理ができるかどうかという点で見ますと、若い世代ほどできなくなっている。ライフスタイルの変化の中で調理にかかる時間が減少してきている。また、調理が面倒だ、下処理についての伝承が家庭の中でされなくなっている状況にあるのではなかと思えます。

2ページ目をおめぐりいただきますと、その中で、夕食の献立はだれの好みを反映させることが多いかということグラフにしていますが、4割が子どもの好みで合わせている。子どもというものが家庭の献立などを設定する上で重要なファクターとなっている。そういう中で、子どもの好みを反映する一方で、子どものことを聞いてやっていますので、逆に「慣れさせる」ということが減ってきているということが言えると思えます。

2節以降については、魚離れがふえていくと一体どうなるのかということで、海や漁村を訪れた回数をまとめておりますが、一度も行ったことがないとか、年に数回ぐらいというところ

ころが大部分。確かにこれは消費者の部屋の「魚の週」に来た人をもとにとっていますので、大分母集団としては意識が高い方が多いわけですが、それでも、余り多くないという状況になっております。

また、食事のときの箸の持ち方、真ん中の5番が正しいんですが、2番のペンホルダー的な持ち方をしている方が結構多い。日本の伝統的な箸の利用、伝統的な魚食文化などに対する関心がだんだんと薄れてきていることの一例としてこれを挙げています。

あと、魚の油に含まれているDHAとかEPAといった栄養特性は効果が期待されているわけですが、それを含んでいる魚自体が敬遠されている。サプリメントというものでとるのではなくて、食事ということでは魚が非常によいわけですが、そういったものが食事で摂取されることが減っているという問題が出てきているわけでございます。

第3節においては、そういう中で家族、地域、学校の工夫と努力で、どう子どもの食卓を築いていったらいいかということをもとめています。

(1)のところは箇条書きで幾つか書いておりますが、家庭内調理の機会をふやす工夫を行うとか家庭内調理作業について、主婦の社会進出、核家族化の中で難しくなってきたものを小売段階で役割分担するような工夫とか、さらに言えば食事の作り手の負担を軽減させるような加工品や商品の開発、子どもの好むような商品の開発。産地側でも、魚を丸で売るといった売り方とあわせて付加価値の向上を図るとのこと。あと先ほど申し上げたような栄養特性についての情報提供を持続的に行っていくことを掲げております。

(2)は「共食」で守る魚食文化とありますが、4ページ目の上の(ウ)と(エ)であります。(ウ)で見ますと、塾から子どもが一体何時に帰ってくるかというのを書いていますけれども、6時前、6時～7時、7時～8時、8時～9時とこの辺が非常に多くなっておりまして、ひどいときは9時～10時に子どもが帰ってくる。こういう中で、子どもだけで食事をする。朝食については右に掲げていますけど、子どもだけでとる場合が4割。

こういう中で、子どもの「独食」という問題が出てきております。「共食」というのはそれに対する概念です。魚食などを通じて食育、食事のマナーとか食べ物を大切にすることを学習していくということですが、そういったことが薄れてきております。

前のページに戻りまして、3ページの(2)にあるように、今回そういう「食の多様性」、「共食」で守る魚食文化という項目で、いろいろと家族や地域や学校の中でつながりを深めて、子どもの食というものを築いていこうという取組について書いています。

まず多様性のほうですが、去年の白書について、新聞の川柳などにおいても「春カツオと

か、夏スルメイカ」とか載せさせていただいたのですけれども、魚を丸で食べさせるという方法だけではなくて、先ほどの(1)の(ウ)にありますように、子どもにも食べさせていく工夫を行うという観点で考えますと、タタキやスルメイカ1杯を食うようにというだけでなく、もう少しバリエーションをつけて、レトルトパックとか、カツオの缶詰のような形でもいいから、1%上げていくにはどういうことがあるかということを書こうかと思っています。

また、地域食材について、産地側でもいろいろ努力されているところもありますし、先ほどの異業種連携でも、未利用資源についての売り込みというものをやっていただいているところがあるわけですが、地域で消費されている水産物の理解の促進も産地側で必要になってくるのではないかと思っています。

あと(3)にありますように、20年度に学校給食法が改正になりました。そういう中で食の大切さや文化、栄養のバランスなどを学ぶ「食育」というものを重視していくこととされています。地元でとれる産品を通じて、生産者との交流や郷土への愛着を育てることが大事だということが、学校給食法の10条にも記されておるわけでございます。

そういう中で学校給食というのは、本当に食事について正しい理解とか、習慣を養う上で重要な役割を持っていると思います。水産物についても、動物蛋白源、カルシウム不足を補う栄養源としてこれを利用していただきたいということをもとめています。

具体的な例として、八丈島の女性部の例を挙げていますが、トビウオとかムロアジを使ったミンチ、メンチカツのメニューを提供している活動について紹介していこうかと思っています。

ただし、課題もあります。肉に比べて調理しづらいとか、給食費が平均4000円というの中で、低価格に抑えていく工夫が課題として掲げられるのではないかと考えております。そういう中で地域の連携・結びつきを強めて、地元でとれる水産物を提供していく努力が必要ということで、学校給食についてはまとめようと考えております。

最後に、(4)子どもが支える水産業・魚食の未来ということで、今申し上げた方向性をもう少し整理してまとめとしていきたいと考えております。

説明は以上です。

(2)意見交換

山内部会長 どうもありがとうございました。

ただいま御説明いただきましたように、特集テーマが2つございますので、ここではそれぞれ分けて御審議いただきたいと思います。初めに、特集1についてでございます。何か御質問、御意見がございましたら。

宮原委員お願いします。

宮原委員 まず、2つ特集を組んでいただくということは結構ではないかと思っております。それから、特集1で、ここに一斉休漁の話が出てないのがどういうわけかなと思っておりますが、多分トピックスの「水産この1年」の中で取り上げられるのではないかと思っておりますが、第1節の我が国の漁業経営のところ、一斉休漁のことも扱っていただきたい。

それから2つ目ですが、第2節の輸入水産物の増加等と我が国の魚価の低迷。これは水産庁がこういうふうな書きぶりをしていただくのは画期的なことではないかと私は思っています。従来、輸入水産物と魚価の関係に相関関係はないと言われてきたんですけれども、白書の中でこのことを言うだけというのは、我々にとっては大変ありがたい。輸入水産物の増加によって魚価が低迷してきたんだということを我々漁業者団体としては長年言ってきたわけでございますので、ぜひともこの路線で書いていただきたい。

それから、(2)の4定条件。これは今回の一斉休漁の中でも、かなり4定条件というものをマスコミの方に申し上げたら、なかなか4定条件を御理解されなかったし、知らなかった人も多い。改めて4定条件について取り上げていただくのは、我々にとっては大変ありがたいと思っております。

以上です。

山内部会長 ありがとうございました。

そのほかいかがですか。婁委員お願いします。

婁特別委員 幾つかありますが、1つ経営環境の変化で、ことしトピックスとして燃油高騰というのが非常に注目を集めているんですけれども、実際経営コストの中で、特に低いトン数の3トン、5トン未満の経営体の中では、販売手数料が経費としての割合が結構高いという計算してみると意外な事実が、結構燃油の比率と同じぐらいの比率があるというのがあります。あと販売・流通対策を一生懸命力を入れていきますので、これは少し触れたらいいかなというのが1つです。

それから、参考資料1の3ページ目なんですが、輸入水産物の増加等と我が国の魚価の低迷のところ、確かにマグロの例を出して、下がってきているのは輸入による影響は大きい

と思います。ただ、ここで全体の魚価低迷となると、小売段階での価格とか、実際にほかの食料品と比べると魚価が結構下がっている。ほかの食料品が横ばいとか上がっているというときに、魚がちょっと下がったりということがあるので、実際の魚価低迷、全体の魚価低迷のところでも少し強調されたほうがいいかと思います。

後でもう1回、産地価格の低迷というのが出てきますが、マグロのこういうグラフは絶対出したほうがいいと思いますが、どこで出すかという検討は少しされたほうがいいと感じました。

それから、4ページ目の産地価格の低迷のところ、実際に平成14年以降低迷している状況はこれでよくわかりますし、マグロ、スルメイカ、マアジの水揚量の関係で、市場縮小という実態はこれで非常によくわかるんですが、ただ、値段、価格をこういう場合は少しデフレしたほうがはっきりするのかなと思います。デフレしたほうがいい。

もう1点なんですが、6ページで異業種連携による新たな可能性。これは今の取り組みとして大事な部分だと思っています。実際に生産、流通、小売だけ連携しているわけではなくて、地域の中で民宿とか観光業関係も地域内の連携が結構ありますので、そういった事例があったら出していただくとありがたいと思います。

それから、資料1の2ページ目のところですが、これは意見ということで、多分これからまた少し構成等いろいろ変えていこうと思いますが、私が読んでいて思ったのは、第2節のところで、我が国の魚価の低迷と3番目の産地価格の低迷、これは一緒にしてもいいかなと。魚価の低迷の中での産地価格の低迷なので。ただ、産地価格の低迷の中で、燃費高騰、価格転嫁が進まないというところになると、漁業生産構造の脆弱化でこういうところを持っていったほうが、もしかしたらすっきりするかもしれません。燃油高騰対策についての説明が、第1節の最初の経営環境の変化でいきなり説明されていますが、これは新たな体質強化に向けての目玉対策ではないかと思っていますけれども、いかがでしょうか。

以上でございます。

榎本企画課長 一斉休漁については、宮原委員のほうからございましたけれども、当然文章の中でも記述したいと思いますし、後で御説明しますトピックスの中でも、これは1つ項目を立てて書こうかなと思っています。

今婁委員からございました点、まだこなれていないところがありますので、章立てについてはまた工夫させていただきたいと思います。

燃油の話の関係ですが、今の価格情勢もありますし、資材コストのほうも、この白書が出

る段階で一体どうなるかというのを見きわめて考えようと思っていますので、そこでいろいろ状況を見ながら編成も動かすことがあろうかと思っています。

異業種連携のところは、おっしゃるようないろいろな異業種との連携が出てきていますので、生産、流通、加工といった水産業の流れだけではなくて、私のところで異業種関係の事業をやっていますが、今まさに先生がおっしゃったように、旅館と連携して新しい水産物を利用したお茶漬けの商品開発した例も去年の異業種のビジネスプランでは挙がってきております。あと全くの異業種が漁業に参入する。例えば建設会社がボーリング技術を活用して、これは海洋深層水を使った養殖での省エネ化に取り組んでくれるとか、そのようなものも挙がっていますので、少し前広にここは整理したいと思います。

山内部会長 そのほかいかがでしょうか。

高橋委員どうぞ。

高橋特別委員 参考資料1の5ページなのですが、漁業就業者数の推移、後継者の有無、船齢という形で出ていますが、これを受けて、実際受け入れ側の体制はどうか、そういうのもどこかにあっていいのではないかと考えています。

というのは最近、皆さんの御努力によって、水産学校卒業生の、船に乗りたいという希望者が若干見えてきたという状況になっています。ところが、その受け入れ先がなかなか見つからない状況が生れつつあります。その辺ももし記載できるものであれば検討していただければと思っております。これは将来のせっかくの金の卵を漁業界に残したいという思いもありますので、できれば検討していただければと思っております。

それから、6ページ目の一番最後の第4節です。下のほうはまだこれからの検討材料になるんですが、ここの項目に、いわゆる水産業界の体質強化というものとあわせて、自給率を高めることも今後の展望の1つの課題にさせていただければと思っておりますので、御検討いただければと思います。

以上です。

山内部会長 そのほかいかがでしょうか。

濱田委員お願いします。

濱田特別委員 何点かちょっと皆さんとずれるかもわかりませんが、申し上げたいと思います。

1点目、一番気になるのはテーマなのですが、「新たな取組で守る水産物の安定供給」となっています。その3節で「新たな体質強化に向けて」という形でいろいろ紹介いただいた

とおりですが、本当にこの紹介する取組で水産物の安定供給が守れるのかどうかというところ
ろです。だから、守る場合の一番の前提は、国民の食料なり水産業に対する深い理解だと思
いますが、それはさて置いて、少なくとももしそれがちょっとでも懸念があるとするなら
ば、白書ですから、水産物の安定供給に向けた新たな取組のほうが無難かなという意見でござ
います。

あと妻先生が言われていたところで、1節、2節の中身については多少うまく調整したほ
うがいいのではないかと。恐らく1節、2節それでいくと、一言で言うと安定供給基盤の危機
ということだと思いますから、その形で1節、2節をうまくまとめたほうが全体が流れるの
かなという感じがいたします。

ついででございますが、これはこれでいいと思いますが、これはあくまで意見ですが、先
ほどの「新たな取組で守る水産物の安定供給」ということを多少外すとするならば、1節、
2節を主としてまとめ上げて、安定供給基盤の揺らぎというふうにして、2節では、国産の
水産物に対する国民の期待とか評価が当然高まっているわけですから、その点について2節
ぐらいに入れて、そうすると3節が新たな体質強化、あるいは変革の時期ということをつな
がるのかなと。それが大仕事であれば、また別の先ほど申し上げたような処理もあるのかな
と思っておりますが、意見として申し述べたいと思います。

山内部会長 そのほかいかがでしょうか。

長谷川委員 お願いします。

長谷川委員 先ほど始まる前に大橋さんとお話をしていたら、今回は割と専門家向けだとい
う話なので、素人が言っただけではいけないかなと思うんですけども、前から言っています
けれども、とりあえず環境白書は、私たち環境問題にかかわる人は必須の本なんです。毎
年毎年新しいのが出ると、すぐ見るんですよ。だから、水産白書もそうあってほしいなとい
う願いを込めまして、素人の意見を言いたいと思います。

まず全体を通して見ていくと、多少なりともいろいろなお話を伺っているので内容はわか
るんですが、何か希望が見えてこないんです。優良事例もあちこちで見させていただいたり
して、ああ頑張っているなというのはとってもわかるんですけども、それはやはり点であ
って、なかなか面に広がっていかない。それについて面に広がるような、希望が見えるよ
うな書き方をしてほしい。それはもしかしたら各漁協の努力に任せるだけではなくて、そこで
水産の施策がこういうバックアップがあるんだよとか、そういうのが特集でもう少し幅広に
書かれてもいいんじゃないかなと思うんです。それが1点目です。

それから、先ほどから出ている価格の話ですが、(3)の産地市場における水揚量と産地価格の推移というのがあって、先ほど妻先生のお話を聞くと、ほかの食品は上がっているも魚価が上がらないことがあるとお聞きしたので、ああそういうことなのだというふうにわかりましたが、私はこれを見たときに、消費者物価指数と連動しているじゃないと思ったんです。それで調べたんです。明らかにそうなのです。消費者物価指数の動きと全く同じ動きをしているんです。魚介類の動きでもそうなのです。だから、普通の人を読むとそういうふうにはしか見えないと思うので、もし妻先生がおっしゃるように、ほかの食品は上がっているのに魚価が上がらないというのがわかるのであれば、そういったグラフにしないと余り意味がないかなと思いましたので、ぜひそういうふうにしていただければと思います。

それからもう1つ、たしかことしの夏だと思うんですが、水産庁がやられたアンケートで、国産の魚を食べる回数をふやしたいという回答がたくさん出てきているんです。特に若い人たちが7割くらいだったかな、ちょっと今手元にデータがないのですが、ふやしたいとおっしゃっているんです。そのときに、ふやすためには何が必要かという次のクエスチョンがあって、その答えが「価格が下がること」なんです。だから、そういった意向が水産庁の調査で出ていて、その御事情はよくわかるんですけども、産地価格が低いことと直接結びつかないので、そこを結びつけられるようなことをちゃんとみんなに訴えていかなないとなかなか理解が進まないかなと感じました。

以上です。

山内部会長 そのほかいかがですか。

秋岡委員お願いします。

秋岡委員 教えていただきたいんですけど、参考資料1の5枚目の漁業就業者数の推移のところ、15～24歳と、25～39歳で全然違いますよね。ほとんど見えない薄いのが15～24歳ということ。これは24歳と25歳の間は何があるんですか。普通今どこでも大学に行く人が多いので、22歳で切れているともうちょっとわかりいいのかもしれませんが、初め15歳とか若いときからやるんじゃなくて、途中から2個目の仕事とか3個目の仕事で、20歳代で入ってくる人が多い職業ということですか。これはどういうふうなことなのかなと思ってちょっと知りたかったんです。

何かそのきっかけみたいなものがわかると、もっとこういう仕組みをすると就業者がふえるかもしれないとか、ヒントがあるかなと思ったんですが、このすごい段差をどういうふうにと読んでいいのかわからなくて、教えていただきたいと思います。

榎本企画課長 よく分析してみたいと思うんですけども、沿岸漁業ですと結構年配の方々が頑張られているところもありますので、新陳代謝がしにくい状況があるかと思えます。この間も企画部会で行った視察の先では、海女さんの中で91歳の方がまだ現役でやられているという話もありました。それ自体悪いことではないんですけども、いろいろな意味で沿岸漁業などでは、生きがい漁業とか、だんなさんの収入と合わせてやっているとか、いろいろな面で高齢でも頑張られている方々があるという中で、新陳代謝が進んでいないところがあるかと思えます。

また、先ほどちょっと触れましたが、水産高校ですけども、高橋委員からもお話がございましたように、最近少し見直してくれる状況も出てきております。しかし、いかんせん、水産高校を出て水産業に入っただけの方は、まだ数%程度です。そういう意味で若い方の魅力ある職場にしていくことも大事だと思っております。そういうことをもう少し、今秋岡委員が言われた点を分析しまして、書き足していきたいと思っております。

山内部会長 井上委員お願いします。

井上委員 今の秋岡委員の質問に関連したところですが、このグラフの尺度の取り方が、結局60～64歳というのは5歳でしょう。40～59歳というのは20歳の感覚でしょう。その下の25～39歳、15～24歳を見ても、全部尺度がめちゃくちゃなんですよ。これを普通視覚に訴えた場合に、何か意味があるならその意味を教えてほしいんですが、普通感覚で見ると、ちょっと恣意的にとられないこともないわけです。普通のグラフ処理の仕方と違うんですが、何か意味というか、特に意図があるんでしょうか。質問です。

榎本企画課長 少し調べてみますけれども、過去のデータの取り方がこういう分類になっていたようで、その後の統計調査にそれが引き継がれてこういう分類になっているようでございます。なぜそうだったのかについては、もう少し調べてみたいと思えます。

山内部会長 宮原委員お願いします。

宮原委員 我々の感覚で言いますと、40から50というのが中心的な漁業者に当たるわけです。39歳以下の方々は青年的な扱いをしているということで、漁業の実態から見ると40から59が中核的な固まり、年齢的な構成である。60を過ぎるとリタイア的な感じで我々見ているわけでございます。それがこういうふうに踏襲されているのかどうかその辺はわかりませんが、大体漁業の年齢構成的にはそんな感じしております。

山内部会長 婁委員お願いします。

婁特別委員 このグラフは、学生の論文作成のときに必ず使われる確率高いグラフなんで

すが、今の説明でこういう感じで私たちも理解しています。だから、それはそれなりに合理性があったんですけれども、ただ、よく出てくる質問というか問題指摘は、女性の部分です。そのピンクの部分です。男子就労者は年齢階層があるんだけど、なぜ女子はないんですかというの、必ず女子学生から質問されます。ただ、今まで白書でこういう形で一括でやられていますので、質問としてそういうのがありました。

山内部会長 いかがですか。

榎本企画課長 センサスでとっているの、データ自体がないようなんですけれども。ただ、何で入れてないのか、またいろいろ調べてみたいと思います。

山田水産庁長官 年齢構成で65歳以上の方が37%ですと言うけど、女性のほうをいれないとそんな説明にならないんじゃないのと言ったんですけれども、それはデータがないということでしたね。

山内部会長 島貫委員お願いします。

島貫特別委員 トピックスで、こんなに激変する社会ですから、何をとるかということに対しては非常に興味があることなんです。それは先ほど宮原さんがおっしゃったようなことも1つのトピックスではあるんですけれども、今の燃油の確保をどう説明するかということも、この1年の中に起きたすべての出来事ですから、このトピックスをどのような形で起こすかというのは我々の非常に興味のあるところでございます。

それから、特集で1と2と分けたということは、先ほどの濱田さんのように語句の並べ方、設定の仕方、あるいは資料の行ったり来たりは随所に何かあるような気がしますから、これは整理すべきじゃないかと思いますが、まずは資源の問題からくる産地、川上の状況について述べ、そしてまた消費の食卓という切り口から、全く末端の消費者の切り口から見たということについては、私は構成とすれば非常にいい構成かなと考えています。

ただ、真ん中の流通論が非常に難しく、ここに切り込むのに水産庁さんが非常に苦労なさって、いろいろとコスト縮減プランとか、あるいは水産行政のあれだとかで非常に苦労している部分、この流通の部分になかなかメスが入り込めないということに対して、そろそろ、そうは言ってもやるべき時期ではないのかなと考えます。

というのは、この前の資源部会でも、長官は自らお出にならなかったですが、ABC分析だとか資源の維持の問題。ある委員からは、多くなったとはいえまだ低位水準で、どのように資源回復を目指すのかということについては、強い水産行政が必要ではないかという思いはしていますので、資源管理の仕方、あり方、あるいは行政に対しては、もう少し強い表現

があったほうがいいのか。第2節の(5)の水産資源・漁業生産の状況という形でふれています。この辺の触れ方をもう少し強くお願いしたいということ。

第3節で、流通は先ほど非常に難しいと言いましたけれども、この前、輪島に行きましたが、漁業家と漁業者、つまりそれが組合をつくり、組合と産地市場経営者とはまた別のものだという切り離したやり方も実地見学、学習してきましたけれども、この産地市場と今度は出荷者との関係とか、あるいは漁業権の問題とか、見えざる規制とか、いろいろなことを実地で見してきました。そういうことを流通の問題の難しさということで、もう飛ばしてしまうのかという思いが実はしています。いい切り口ではありますが、中のことについてそう触れられてはいないなという思いはします。

以上です。

山内部会長 越川委員お願いします。

越川特別委員 今回の水産白書のテーマについては、第1章のほうで水産物の安定供給ということ、第2章のほうマーケット、子どもたちから変えていく水産業の未来ということで、この2つのいわば川上と川下ということで両方、両極端を取り上げたことは非常にいい切り口ではないかと思えます。

水産物の安定供給は非常に重要な問題で、いろいろな問題があると思えます。ただ、安定供給を幾ら図ろうとしても、肝心かなめの消費者が水産を消費することがどんどん減っていくことになると、これは安定供給しても、値段はどんどん下がっていくとか、結局安定供給が維持できないことにつながっていくわけですから、両方にメスを入れていく。特に消費のほうは、肉と魚の摂取量が逆転してきているということを指摘しているわけです。

なぜ、魚の摂取量が減少しているのかということをいろいろな切り口から分析し、その辺の対策、こうあるべきだというような提案をしていくことが非常に重要なことかと思えます。そういう意味で、特に後段の水産業の未来という点でいろいろまた申し上げたいと思えます。

山内部会長 石井委員お願いします。

石井委員 ちょっとばらばらしますが、特集1、骨子案1ページの燃油費のお話は、我々の理解では、省エネ対策等と組み合わせというか、セットになった話だったので、そこはばらばらにしないほうがいいんじゃないか。もう一度検討されるということなので、そういう感想を持ちました。

それから、4ページのマグロ、スルメイカ、マアジの水揚量と産地価格の関係というグラ

フです。これは「供給量を絞って量が減っても価格は上がってこない」ということを言っているわけですね。これはちょっとショックというか、こんな感じで市場が縮小する恐れがあるのかというふうに見たので、もう少し詳しく知りたいなという感想を持ちました。これは感想です。なぜマグロ、スルメイカ、マアジを選んだのかもよくわからない。ほかの魚種についてももう少し知りたいなという感想を持ちました。

それから、さっきも話になった5ページの漁業就業者数の推移というのは、我々メディアもしばしば漁業の衰退の1つの指標として、就業者数が減っているというのを扱うわけですが、漁業の種類によってかなり違って、少なくとも沿岸漁業だけ切り出すと、そんなに減っていないわけです。

それから、また別の見方をすると、漁業者数は減って経営の効率化が進んでいるのは、これはいいことではないかという見方もできるわけで、このグラフだけを持ってきて、生産構造が脆弱化していることを示すのは、そろそろ考え方を変えたほうがいいかなと。今まで白書はこれで踏襲されてやっていますけれども、最近そんな疑問を持つようになってきています。もし就業者数のところで生産構造の脆弱さを訴えるんだったら、もう少し細かいというか、少し違うグラフをつくったほうがいいかなと思います。

以上です。

山内部会長 山本委員お願いします。

山本委員 これはお願いでございます、第4節の今後の展望ということで、日本人はマグロが一番好きな人種でございますが、その中でも、近々でICCAT等で2万9000トンまで2万2000トンまで随時減少させようという案が通っておったんですが、それがこの前の新聞では、1.5万トンを2年間死守しなかったらワシントン条約まで行きますよという報道等聞きまして、ワシントン条約にもしなりましたら、日本人は食べられなくなるという中で、今産官業で我が国は本マグロの人口孵化事業をやっているということで、皆さんに、もしこういうことになってもこういう施策を打っておりますよということを明確に打ち出していただいて、希望をもう少し与えるものを明記していただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

山内部会長 高橋委員お願いします。

高橋特別委員 4節の今後の展望で、意見ということで聞いてもらえれば結構なんですが、日本型の食生活の再構築という観点から言いますと、いずれ、どこかで食料の安定供給というものを考えますと、水産いわゆる魚介類を含めたすべての食生活の食の総合的な問題

も、どこかで食の危機というものを考えますと、農業も含めた形の一次産業で生産される食べ物、相対的なものも、どこかで検討する項目があってもいいのかなという感じもいたしません。

これは食料・農業・農村基本法、水産基本法の関係を見ますと、主となるのは食料・農業・農村基本法という形になります。それから、非常時における食の安全保障の問題も、実は水産基本法ではなくて、そちらの基本法が主となるという構築になっていますので、そういう観点から、本来の日本の国内で生産、消費できる、自給自足できるものは、基本的に考えざるを得ない時期にきているのかなという感じもいたします。そうしますと、どこかの項目でそれらしきものを、そろそろ白書の中にも訴えていくべきではないかという感じもしますので、もし検討できるのであれば、検討していただければありがたいと思います。

以上です。

山内部会長 大分意見をいただきまして、どうもありがとうございました。

時間の関係もございますので、次のテーマ2についてまた同様に御質問、御意見がございましたらお願いしたいと思います。

宮原委員 お願いします。

宮原委員 第2の特集のところのタイトルがよくわからないので、私の意見で申し上げます。中身によってこのタイトルも変わってくるんだろうと思いますので、意見として聞いていただければと思います。

まず1つは、子どもから見える日本の食卓というのは、子どもからということは、子どもが見るといふふうに読めてしまうので、意味を正確にするならば、子どもを通じて見える日本の食卓ではないのかなと思います。

それから、子どもから変えていく水産業の未来。水産業を子どもから変えていくというのはなかなか難しい話で、例えばこれは水産業ではなくて、魚食の未来というならわかりやすいかなと思いましたが、意見として申し上げます。

山内部会長 秋岡委員 お願いします。

秋岡委員 この2節はおもしろいと思うんですけども、せっかく「子どもの」とついているので、なぜ魚離れが加速するのかというときに、子どもの声をちゃんと聞いてみたらいいのかなと思いました。結構、調理が面倒とか割高というのは大人の事情なので、子どもはどう思っているのかとか、あと子どもは魚が嫌いだという思い込みがあって。嫌いな子どもいるかもしれませんが、だったら、子どもが好きな料理は何でしょうかというのを正面か

ら取り上げてみると、さっき長谷川委員もおっしゃったように、何か先が見えてくるかなと。

あともう1つ、魚の消費をふやすために、3ページ目の第3節で「子どもの食卓に魚を」というところに、家庭内調理、家庭内調理といっばい書いてあるんですが、家庭内調理もいいんですけども、やはり魚というのは、外食産業で目玉になる魚料理みたいなものがないんじゃないかと思うんです。例えば牛丼とかも、多分30年ぐらい前に私は初めて外で食べて、それから「牛丼」というメニューとしてある。家ではつくる人はいると思いますが、外でサラリーマンが食べるものとしてずっと定着してきて、吉野家だけではなくて、いろいろなところが牛丼を出すようになったということがあります。

じゃあ、魚で何かみんなが外でこれを食べたいというのは、回転ずしはあるんですけども、そういうものではなくて、いわゆるどんぶり物みたいなもので食べたいね、みたいなメニューが何か開発されると、もっと魚というのは食べるようになると思うんです。サラリーマンの人は、どんぶり物が時間も短縮できるし、値段も安いのでよく食べると思うんですけど、あれはみんな肉系が多いので、何かそういうメニュー開発ができるといいと思います。

30年前に、牛丼屋さんが初めてできたときは、みんなそんなにはやらないよねと思ったら、すっかり日本の食文化として定着したし、麻婆豆腐も30年ぐらい前に、家でつくれる何とか屋の麻婆豆腐というのが出てきて、ここまで浸透して家でもつくるし、今、外でも麻婆丼も食べるし、麻婆ラーメンもあるしとなるのは、外で食べるものの何か定番の魚の加工品メニューみたいなものがもうちょっとあるといいのかなと思います。できれば第3節の(1)に、家庭、家庭というのもいいんですけど、もうちょっと外食の人たちが、これを定番メニューにして、日本の新しいサラリーマンの食文化にしようみたいなものが出てきたらいいなと思います。おすしと鉄火丼と海鮮丼はいいんですけど、海鮮丼などは高いので、もうちょっと安くて栄養があってみたいなものが。サンマ丼とかでもいいと思います。あとウナギも高いので。

山内部会長 井上委員お願いします。

井上委員 私は地域づくりが専門なものですから、そういう視点で、特集2についてさらにこれを補強するという意味で、事例を2つばかりお話ししたいと思います。

さっき宮原委員も言われたけれども、タイトルはもうちょっと工夫の余地があるかと思いますが、それはともかくとして、1つ目の事例は、第3節の(4)ぐらいのところに関係するのかなと思いますけれども、福井県の小浜市で「食のまちづくり」というのをやってお

ります。今、食のまちづくりが大分各地に広がってきたんですが、その元祖、一番初めに始めたところですよ。

ここは、「御食国(みけつくに)」と言いまして、手紙を書くときに何々御中と書く「御」、それから食事の「食」、日本の国の「国」と書いて、「御食国(みけつくに)」と読むわけです。これは海でとれた海産物を京の朝廷に昔は運んでいて、それがサバ街道とかいろいろあるわけですけども、そういう伝統のある、歴史的ないわれがあるということで、食のまちづくりを始めた。

ここで言っている「食」と言うのは、主として海ですから魚が中心でして、ここでキッズキッチンというのをやっています。これは幼稚園の年長さんに、必ずある場所に集まってもらって、母親なんかは見ているわけですが、口も手も出さない。幼稚園の年長さんが包丁を使って魚料理など実際にやっているわけです。それから、ベビーキッチンということで、さらに小さい2～3歳児を対象にした教室であるとか、あるいはジュニアキッチンということで、小学生を対象にしたその種のものがあります。

これは食文化館という、要するに食のまちづくりの象徴的な施設がありまして、一度現地へ行ってごらんになるとよしいんじゃないかと思えますけれども、そこが会場になっていてこのようなことをやって、とにかく小さいころから魚料理とか、あるいは地産地消ですね。それから、身土不二という考え方がありますけれども、そういうものを言ってみれば体感してもらうという取り組みをやっています。余計なことを言えば、私はその御食国大使というのを仰せつかっておりまして、そんな活動もやっています。これは食のまちづくり条例をつくっていて、その条例に基づいていろいろ活動をしているというところですよ。

それからもう一つは、第3節の(2)ぐらいに「共食」とか書いてあって、この辺に関係するのかなと思うんですが、青森県の鶴田町という町の例です。ここはユニークな条例で、「朝ごはん条例」というのがあるんです。これも今文科省が、「朝ごはん運動」というのを国民運動として始めていますけれども、その言ってみれば発端になった町ですよ。

鶴田町では、「孤食」であるとかそういうものの統計をかなり前からとっていまして、その条例をつくっているいろいろな取り組みをやった結果、今は「孤食」がだんだん減っているという、むしろ改善の傾向も出ております。それは朝御飯を食べないで学校に行ったりする子どもがふえている。それは体の基礎をつくる時期に決して好ましいことではなからうと。朝御飯を食べないということは、結局夜更かしをして睡眠時間が短くなるから、時間がなくなって朝御飯を食べなくなるのではないかという発想ですよ。

その背景には、こういう農村部であっても、遅くまで塾に通うということがある。それは先ほどの御紹介のあった統計にも出ているわけですが、そういう背景の中から、朝御飯を食べよう。食べるときにも、子どもだけではなくて親と一緒にというような、ここで言う「共食」ですね。要するにここは町ぐるみでそういうことをやっている。

もちろん、津軽ですから米どころだというのは背景にあるわけですが、ここもそういう意味で家族とのつながりを深めた「食育」、最近いろいろ言われていますけれども、もうここでは町が条例をつくって、それなりの年月を経ています。その発端となったような町ですから、こういうテーマだと、一度ごらんになるなり何なりしたほうがいいのではないかな。ただ、ここは魚との絡みになると、少し薄いかなと思いますが、「共食」ということにはつながってくると思います。

以上です。

山内部会長 島貫委員お願いします。

島貫特別委員 先ほどはちょっと言葉足らずで済みませんでした。結論は、価格が上がらないというのは供給と食卓とのミスマッチだと思います。社会の変化に対して、供給サイドがこたえていない。これは流通も、あるいは漁業、生産者もそうだと思います。その辺のことをどのように直していくか。

もう1つ、逆の見方をすれば、特集2の骨子案では、子どもを通じていろいろと社会の世直しをという意図がちょっと考えられますけれども、もっと正攻法で。それはそれで1つの切り口としては大事なことですけれども、社会の流れに対して、白書であるならばいろいろな切り口、今意見が出たような切り口もそうですけれども、地域性、旬、機能性、栄養素というものをアゲンストが多い中で、有利性というものをもっともっと打ち出しながら、子どもを通して教育することもさることながら、きっちりと両親に対して、社会に対して、そういうことを真正面から取り組む考え方。

去年は、たしか「食育」というものを通じて、マスコミにも大いに取り上げてもらって、社会に対して警鐘を鳴らしたということもあります。ことしももう一度、そういうふうなことを繰り返しても結構ですから、真正面から日本の食卓いかにあるべきかというものを取り組まれたら。その項目がどこか1つ大々的に欲しいなと思います。子どもにおもねることなく、親に対して堂々と、社会に対して堂々と言うのが白書の本旨かなと考えます。

以上です。

山内部会長 高橋委員お願いします。

高橋特別委員 子どもの問題なんです、私はここに記載されているとおり、子どもというものは非常に大切に、子どものうちからこういうふうな魚食文化をきっちりと継承していく、これは親の義務だと私は思っています。というのは、私が小学生時代は、戦後 60 数年たって日本の食生活というのは、有史以来 1000 年を超えるような食生活の変化があったという報道もされております。そのくらい、たった 60 年間余の間に日本型の食生活から洋風の食生活にシフトしたということです、私ども子どものころは洋食のはしりの学校給食ということでございました。

大手の会社名を言うとちょっとまずいのであれでしょうけれども、ハンバーガー会社のトップの方がいみじくも言うておりましたけれども、子どもにはただで食べさせてもいいんだ、大きくばらまいたほうがいいんだ、こういうふうな話をされておりました。非常に印象深い話です。

これは何なのかというと、やはり味を覚えさせて、小さいころに食べた味は大人になってもその味を忘れ切れないというか、元に戻るという形なんだそうです。そういうことから言うと、多くの魚が今枯渇状態である魚もありますし、また資源的に余剰な魚もおるわけです。そうするとミールに流すよりは、ミール価格くらいの安い価格で小学校、中学校にばらまいていくと言ったら表現は悪いんですが、安く供給していただいて広く浅く、ときには深くということでも結構ですが、そういう形で普及を図っていただきたいということです。

私は、子どもの視点なり、子どもから見る目については、非常に重要な問題だと思っています。特に、その国の風土、環境に応じた食生活というのは非常に大切なものであろうと思っています。過日、NHKで報道していましたが、日本人はやせても糖尿病の方がおられるということです。本来であれば、過剰摂取という形であるから糖尿病になられるそうですけれども、日本人の場合は体型的、体質的にそこまでヨーロッパ民族に追いつけない状況になっている。そうであれば日本人の体型、体質に合ったような食生活にまた、すべて戻って下さいとは言いませんけれども、どこかの時点で、そういうことを検討することを提案することも私はいいのではないかと考えております。

以上です。

榎本企画課長 今、高橋委員のほうから大分言い尽くされたしまった感もありますが、私ども今回、子どもを切り口にして 2 章をまとめていこうという背景は、家庭内で食事の献立を決めるときの発言権は、実は子どもが 4 割を占めている。その中でその視点、そのレベルを通じていろいろ問題点を挙げて、それを変えていくにはどういう課題があって、どうい

うことがあるかということ整理したいと思っているわけでありませう。

先ほど秋岡委員のほうから、家庭内調理ということ随分書いているじゃないかとおっしゃられたんですが、よく見ていただくと、家庭内調理機会も増大させたいけれども、そもそも核家族化などでそういうのが難しくなっている。それであれば家庭内調理作業を小売段階、外食段階、中食段階で分担していくことも必要ではないかという話。あと家庭内調理の負担を軽減するための、まさしく新しい商品開発、どんぶり物のようなものでもいいのですけれども、新しいものをつくっていくことが大事ではないかということも掲げていきたいと思っております。

また、島貫委員のほうからございましたけれども、子どもを切り口にしていますが、別に子どもを説教するわけではなくて、子どもが食べられるようにしていくためには、魚の栄養特性についての普及をどういうふうにしていったらいいのか、またお母さん方が子どもに食べさせる工夫をしやすくするにはどういうことをしていったらいいのかということでまとめていきたいと思っております。子どもの切り口を使っていますが、名あて人としては、子どもの周りにいらっしゃる方々に対する課題とか方向性を示すことによって、子どもが嫌いになって魚食が衰退したら困りますので、そこをどういうふうな展開方法があるかを整理していきたいと思っております。

最初の説明でその辺十分できなかったところがございましたので、補足したいと思います。

山内部会長 越川委員お願いします。

越川特別委員 今の高橋さんのお話全く同感なんですけれども、子どものうちに魚に親しめさせることが、その後の食習慣に大きな影響を与える。メニューの決定権は子どもが約4割を決めているという意味からも、子どもにもっと魚のことに親しんでもらうことが大事だと思うんです。学校給食でよく言われることですが、残食というんでしょうか、食べ残しが非常に多いと言われてます。その食べ残しのかなりの部分が、全く手をつけない食べ残しというのか、少し食べておいしくないから食べないんじゃなくて、もう頭から箸を出さないという食べ残が多いということです。

それはどうしてかということ調べましたら、どうも食べたことがないということです。あるいは、ほとんど食べていないということが主たる原因だということです。そういうことから考えると、子どものときからまず魚に親しむというか、慣れ親しむことが大事であって、もしそういうことができなければ、魚に対する目というか、スーパーや魚屋さんに行っ

ても、あの魚は知っているよ、この魚は食べてみたいね、あれはこういうふう料理するとおいしいんだとか、そういうことが言えるくらいの基本的な体験、経験をさせたらいいんじゃないかと思うんです。

そういうことをやるためには、一番手っ取り早いのは、手間はかかりますが、例えばお魚教室、料理教室みたいなことをいろいろなところでやっていく。先ほど、ただで配ってもいいということを言われましたけれども、そういう安い魚があるならばそういったものを使って料理教室。実際に包丁を使って料理をして、子どもたちが本当に魚のおいしさに目覚めて、それから魚ファンになったという例が幾らもあるんです。そういうことをぜひこれからやっていったらいいと思います。

それをだれがやるのかということなんです。どういうふうにするかということなんですけれども、やはり水産会社がやっています。それから漁業協同組合がやっている。あるいは市場の中卸さんがやったりとか、いろいろなところがパラパラやっているんです。それは皆さんそれぞれが費用を使ってやっているわけで大変だと思いますけれども、でも聞いてみると、年に1回くらいなんです。それも数十人規模でやっているところがほとんどなんです。そういったことをもっと組織立ってやっていくようなことがあってもいいんじゃないかと思うんです。

実はこの間、鮮魚の小売商さんの団体に行って、小売商というのはどういう状況かという話を聞きましたら、この10年で小売商が約2万から1万へ半減しているんです。鮮魚店が非常に減っている。そうは言いながらも、ここ数年前までお魚教室、料理教室みたいなことをやっていたんだけど、そのころは予算措置があって補助金が出たからやっていたんだけど、補助金が出なくなってだんだん先細りになって、最近はやってないんですよみたいなことをおっしゃっていました。

もう1つは、小売商がやっても、実際に魚の買う場所はスーパーマーケットの魚売り場で買っていくということで、自分たちが一生懸命苦労しても、その果実を摘み取るのはスーパーじゃないかということで、内部でも非常に批判が起きているんだということをおっしゃっていました。

お料理教室をやって、即それが自分のところの売り上げに結びつくという次元の話ではなくて、先ほど言いましたように、魚を食べる人をどう育てていくか、習慣をどうつけていくか、その一環としてやることですので、底辺を広げていくことが非常に大きな意味があると思います。そういったことをやっていくことが大事だということをお白書の中でもぜひと

も取り上げて、絵でも見せてそういった場面も紹介しながら、また予算の補助も考えていただければと思います。

以上です。

山内部会長 濱田委員お願いします。

濱田特別委員 特集2の、この資料の一番下の第3節の(4)をごらんいただきたいと
思います。ここのテーマは、「子どもが支える水産業・魚食の未来」となっています。先ほど島貫さんが、子どもにおもねる云々という発言がございましたけれども、僕自身もこの表現を見て、そういう印象は多少持ちました。先ほど企画課長がおっしゃったのは、もちろんそういう真意ではないわけで、僕の受け取り方だと、この特集2のきちんとした骨子は、「子どもを支える水産業・魚食の未来」にするべきではないかと思います。

そうすると1節、2節で、魚離れのところをもう少しコンクリートにまとめて整理した上で、子どもたちの今の現状、健康状態、もちろん御存じのとおり、先ほども出ましたけれども、糖尿病の子どもたちまでいるわけですから、そういうのをきちんと2節で踏まえて整理して、だから3節で、家族、地域、学校で魚をきちんと摂取させるんだという流れになろうかと思います。

以上です。

山内部会長 婁委員お願いします。

婁特別委員 この特集2のテーマ自体は非常にすばらしいなと思いましたが、ただ、分析のところで、今皆さんいろいろ意見を出されまして全く同感でございますが、ちょっと細かい話になりますが、例えば第1節の(1)で、消費量が逆転したから大問題というわけではなくて、むしろトレンドとして魚がこの10年間でものすごく減ってきている。例えば85%になった。対して、同期で肉が110%ぐらいふえている。そういったトレンドが非常に怖いということで、もうちょっと強調されたほうがよいような気がします。これが1点目です。

2点目は、私が一番大事だと思っているのは、なぜ魚離れが加速するのかということだと思ふんです。先ほどいろいろ意見が出まして、本当に子どもが好きな食べ物は何かというとき、ちょっとうる覚えなんですけれども、たしか2~3年前の白書でも、おすしが好きな食べ物の筆頭というデータもあったりして、必ずしも魚が嫌いというわけではないかなという気がします。ただ実際は、離れているように見えるわけです。その辺のギャップが一体どこにあるのかということ、もうちょっと突っ込んだ分析が必要かなと思います。

よく言われるのは、魚離れではなくて、調理離れだったり、内食離れであったり、あるいは実際にスーパーで買った魚がそんなにおいしくない。8割ぐらいは量販店で買っているわけですが。例えば買った後、お母さんの調理技術が非常によろしくなくて、それ自体余りおいしい料理ではないということもあったりすると聞いておりますので、なぜ離れているのかということを引きちと。本当に離れてしまったらもう終わりだと思ってしまうんですが、心情としては、余りニーズは離れていないけれども、アプローチが間違っている、どこかのミスマッチがあるという構図が出れば、非常にいいなという感じはします。ただ、実際に分析してみないとわからないと思います。

3点目なんですが、第3節の(3)で学校給食に国産魚をとということです。これは趣旨としては非常に賛成なんですが、ただ、今の食育で地産地消を進めていって、国産魚を食べさせようということなんですけれども、どうも食育で、国産魚を子どもに食べさせれば食べさせるほど、魚嫌いがふえているような気がするという部分があります。さっき御食国の話を井上先生が紹介されましたけれども、私ども学会も、濱田先生が会長のとき、そこでシンポジウムをやって、食育をテーマにしていたんですが、そこでも、実際に一生懸命取り組まれているとき、漁業者がある意味ではボランティア的な精神に基づいて、地元の食材を供給しているという部分が強い。

だから、どうしても私は経済という視点から見ると、1つのビジネスモデルとしてなかなか成り立たないという現状があるんです。1食200円ぐらいの食費で、バランスよく食材をたくさん食べて、その中でバランスよく食べる中でさあ魚を入れようと思ったら、どうしても安いものしか入れられない。魚を入れようと思ったら、バランスは少し崩さないといけないという部分がどうしても必要になります。今の食育の精神に反するというので、どうしても安い魚で、本当に今まで商品価値のないようなものを供給してしまうということになりますので、それが本当に子どもが食べて、おいしいと思うのかどうかというのはちょっと疑問なところがあります。そこら辺をどういような形で食育と国産魚を食べさせるのか、ちょっと問題提起してもいいのかなと私は思います。本当においしい魚を食べさせるのだったら、もうちょっとメニューの工夫、あるいは原材料の工夫が必要であると感じます。

最後ですが、これは暴論と言われるかもしれませんが、魚食文化というのは当然調理から始まらなければならないでしょうけれども、ただ、これから家庭でどんどん調理して魚を消費していただきたいというときに、なかなか厳しいなという感じがするんです。だから、必ずしも調理からスタートする、あるいはそこから教育していくというのは結構しんどい作業のよ

うな気がするんです。豚肉も牛肉も鶏肉も最初から調理すると、それこそ教育上よろしくないということでみんな反対するんですけども、魚の場合はどうしても調理からということなので、そこもどうなのかなということで、私は余りこだわる必要はないのではないかと。おいしい魚を、子どもがおいしく食べる機会を提供することが本質ではないかと思います。

山内部会長 長谷川委員お願いします。

長谷川委員 妻先生のお話に賛同するんですけども、食育は今盛んにやられていますけれども、消費者目線になっていない気がするんです。広告の話とかマーケティングの話で言うと、徹底的に消費者目線になれというのが前提ですよ。そこでやらないと、上から物を言ってもなかなか通じない。確かに先ほど島貫さんがおっしゃったように、正論をしっかりとすることも大事なだけけれども、じゃあどうするかという場合には、プラグマティックに考えると、消費者目線に徹底的に立って、使い勝手のいいということにしなければいけない。

今お話があったように、私が小さいころは鮮魚を食べていたんです。それが例えば今私は生協でお魚を取っていますが、生協のお魚は全部冷凍魚です。流通の関係があるから冷凍魚で来るわけです。そうすると味は違うし、そういう意味で言うとおいしいお魚を本当に食べてないなという気がします。そこは技術革新とか、やはり努力が足りないんじゃないかと思っております。

今ミシュランガイドが話題になっていますけれども、ここにいらした篠原さんがこの間ミシュランのお話をされていて、ミシュランガイドというのは、とにかく地方に行って食べて、本当に本場のおいしいものを食べることがミシュランガイドの必要性だったんだ、日本は違うよねという話になっておりまして。現場でおいしいお魚を食べて、その感動を、東京でも食べたいよねと思うところからスタートかなと思いますので、そのつくり方をもう少し消費者に感動を与えるものがどこかにないと、理屈だけではちょっとおさまらないなという気がします。

それから、先ほど秋岡さんがおっしゃった調理の話ですけども、これから少子高齢化になったら、女性もどんどん働いてもらわなければいけないわけで、そのあたりは社会状況を踏まえると、「共食」とも言っていられないなということもあります。そうすると社会構造全体を変えることも含めて考えると、母親にだけ押し付けるのは難しいかなという気がいたします。

山内部会長 西山委員お願いします。

西山特別委員 今回初めて参加させていただきます。現場サイドで実際に漁もしています

し、食育活動も青年部活動の中でいろいろやってきました。そういうのも踏まえてお話ししたいと思います。

今長谷川委員さんが言われたように、おいしい魚は、スーパーでは多分食べられないと思います。浜のほうでも、いろいろ活締めなんかしたり、魚の出荷体系なんかいろいろ変えてきていますが、家庭内で調理できない、すぐ食べたいと思ったら、やはり切り身のパック詰めしか買えないと思います。そんな手をかけた魚は本当においしいわけではなくて、今言われたように、おいしい魚というのは地元に行かないと食べられないわけです。そして魚というのは旬があって、四季があって、その四季折々にとれる時期があって、おいしい時期が本当にあるわけです。

それも子どもたちには教えていかなければいけないというのは、実際、学校に出向いて行って話していても感じるところです。子どもたちは魚が嫌いなんじゃなくて、食べ方を知らないだけで、親御さん世代、自分は今40歳になったんですけども、まだ子どもいない身なんですけれども、我々と同じような世代が、自分が食べてきたにもかかわらず、仕事の関係とか時間がとれないということで調理しない。先ほど給食で、手をつけずに残してしまうというのは、食べていないから食べられないんです。だけど、うちの甥っ子とか姪っ子を見ると、やはり刺身とかイクラを一番先に食べるんです。簡単に食べやすいもの、それも赤い色のついたものからということで、多分マグロとかサーモンというふうになるんです。

入門編としてはその辺から始めて、本当においしい魚というのをこれから覚えさせていけば、小さいうちに食べさせてさえおけば、大人になっても食べるんじゃないかと思います。一たんは、必ず肉には移ると思うんです。だけど、20代の後半ぐらいから魚に戻ってくるんです。自分もそういう経験もあります。自分の場合は、小さいころから食卓に魚しかありませんでしたから、野菜なんかほとんどとらないような状態で、御飯と味噌汁と魚がたくさんという食事バランスだったので、そんなに栄養的にはよくないと思うんです。それだと魚があり過ぎて、たまには肉が食いたいと思うんですけども、今の子どもたちはそうではないです。

給食なんかも自分が思うには、各町村で浜にある町村は結構入れています。ある町ではイクラ丼だったり、うちの町では牡蠣フライを給食に入れたりとか。例にあるように、八丈島のほうでは、お母さん方が調理して東京都の学校給食に納めたりとか。やはり手をかけるところがないから給食に上がらない。そして給食費が頭打ちになっています。月大体4000

円ぐらいです。それだと1食400円ぐらいで抑えなければいけない。

だけど、自治体ではさらに負担しているらしいです。札幌市だと1食700円ぐらいついでいるらしいです。だから、300円ぐらいは市で負担しているという話も聞きました。それだけ原材料が高くなったり、魚をつけようと思ったら、単価を上げなければいけないというやりくりはしているみたいです。それは1カ月のうち週一度というレベルだと思うんですけども、その点も国としてちょっと見ていかないといけない部分ではないかと実感しました。

最後に、何を言いたいかといいますと、我々も一生懸命、各地元で、長い目で食育と出前授業を続けていっています。これは即効性が必ずしもあるとは思っていませんけれども、やはり子どもと親に、自分たちの仕事と魚の味を覚えていただきたいということで、これからも活動は続けていくつもりです。

以上です。

山内部会長 どうもありがとうございました。

いろいろな意見をいただきました。本当にありがとうございます。

続きまして、トピックスのテーマについて何か事務局のほうからありますか。

榎本企画課長 先ほども宮原委員のほうから、一斉休漁について、トピックスにという御意見をちょうだいしましたけれども、例年どおり、私どもとしてはトピックスを数点これから考えていきたいと思っております。今候補として考えているのは、一斉休漁の話とか、マグロに関しての国際資源管理の動向とか、あと鯨類調査、これはどういう状況になるかにもよってきますが、それについて。あと資源価格の高騰から、今に至っては円高が進んできていますけれども、こういった国際的な経済状況の変化と水産物の状況について、4点ほど今段階では考えております。

そのほか、水産をめぐって過去1年ございました話題については、囲み記事などで紹介していきたいと思っております。例えば今回のノーベル賞で海洋生物学者が受賞した話とか、ウナギについての産卵生態の解明について前進があった話、一方ではウナギの産地偽装の話が出たりしました。この辺はこれから考えたいと思いますけれども、魚のいろいろな売り込みの工夫の中で、これは伊勢志摩の漁協連合が行っている取組ですけれども、海の幸を直接都会に運ぶための、行商人のための専用列車を走行させている話がありました。今その辺の取材をしているところでございます。そのほか海業などについて先ほどもございましたけれども、今調査しているところでありまして、トピックスについては、今の時点では4点ほど、

囲み記事について数点、いろいろ調査をかけて考えているところでございます。

山内部会長 トピックスについて何かございますか。

長谷川委員 お願いします。

長谷川委員 M S Cを入れてほしいんです。M S Cとエコラベル、メルジャパンと両方。

榎本企画課長 今のところトピックスで書くか、本体で書くか、どこかで書くように考えております。

山内部会長 よろしいですか。

どうもありがとうございました。時間もちょうどいい時間になっておりますので、本件の審議を終了させていただきたいと思います。事務局では、ただいま出された御意見等も踏まえまして、白書の作成の作業を進めていただきたいと思いますので、何とぞよろしく申し上げます。

そ の 他

山内部会長 それでは、何か事務局のほうから御連絡はございますか。

榎本企画課長 今後のスケジュールでございますが、今ちょうどいしました意見を踏まえまして、「動向編」の1次案を作成しまして、残りの「水産施策」の骨子案とともに次の部会で御審議いただきたいと思いますと思っております。

日程につきましては、先ほど各委員の御都合を伺いましたところ、来年の1月30日が一番御都合がつく委員の方が多かったようでございますので、この日に開催させていただきたいと思います。時間については、午後2時から、場所については調整中ですので、追って御連絡させていただきたいと思います。

また、今の議論、トピックスのテーマ等について引き続き御意見等ございましたら、事務局へ御連絡いただければと思います。

以上です。

山内部会長 どうもありがとうございます。

それでは、以上をもちまして本日の部会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。

閉 会