

水産政策審議会第43回企画部会 議事録

水産庁漁政部企画課

水産政策審議会第43回企画部会

1. 開会及び閉会日時

開会 平成24年10月12日（金）午後1時29分

閉会 平成24年10月12日（木）午後2時59分

2. 出席委員

（委員） 來生 新 武田 三花 寺島 英弥 長屋 信博 原 一郎
 山下 東子

（特別委員） 安部 敏男 角 好美 須能 邦雄 野崎 哲 馬場 元徳
 濱田 武士 安成 椰子 渡邊 朝生

3. 水産庁側出席者

宮原次長 柄澤漁政部長 橋本漁港漁場整備部長 新井企画課長
山口加工流通課長 内海漁業調整課長 中津漁場資源課長
前栽培養殖課長 提坂水産業体質強化推進室長 保科資源管理推進
室長

4. 議 事

別紙のとおり

水産政策審議会第42回企画部会 議事次第

日 時：平成24年10月12日（金）13:29～14:59

場 所：三番町共用会議所 第2・3・4会議室

- 1．開 会
- 2．資 料 説 明 及 び 討 議
平成24年度水産白書の構成と骨子について
- 3．そ の 他
- 4．閉 会

目 次

1. 開	会	1
2. 資料説明及び討議			
	平成24年度水産白書の構成と骨子について	2
3. そ	の	他 2 2
4. 閉	会	2 3

○企画課長 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 43 回「企画部会」を開催したいと思います。本日もお忙しい中、お集まりいただき、ありがとうございます。

初めに、定例ではございますけれども、委員の出席状況について御報告させていただきたいと思います。

水産政策審議会令第 8 条第 1 項の規定によりまして、審議会の定足数は過半数とされておりまして、本日は委員 8 名中 7 名の方が御出席、今、来ていない方々もプレートのある方は見えられると聞いているところでございます。特別委員につきましても、10 名中 8 名の方が御出席されておりまして、本日の企画部会は成立しております。

さらに、水産政策審議会につきましては、審議会の議事規則第 6 条に基づき、公開で行うということになっております。また、9 条に基づきまして、議事録を作成し、縦覧に供するとされております。

では、本日の配付資料の確認をさせていただきたいと思います。封筒の下に資料がございます。本日は平成 24 年度水産白書の構成と骨子案ということで、お諮りしたいと思っておりますので、よろしくお願いたしたいと思っております。

それでは、開会に当たりまして、宮原水産庁次長より御挨拶を申し上げます。

○水産庁次長 こんにちは、水産庁の宮原です。水産政策審議会第 43 回企画部会の開催に当たり、一言御挨拶申し上げます。

初めに、本日御出席の委員の方々、また特別委員の皆様方におかれましては、日ごろより水産政策の推進に御協力いただきまして、改めてここで厚く御礼申し上げます。

8 月 8 日に開催されました前回の企画部会では、平成 24 年度水産白書の作成方針とスケジュールにつきまして、御検討いただいたところでございます。今回は、その際いただいた御意見を踏まえまして、事務局において作成しました白書の構成、骨子について御審議をいただくということでございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

今回の水産白書では、「魚食の復権」の方策を改めて考えていきたいと考えております。水産物の消費につきましては、何度も御説明してきておりますけれども、国民 1 人当たりの魚介類摂取量は最近 10 年間で 2 割減少するという大変厳しい状況がございます。こういう現象に歯どめをかけるために、消費者の関心が水産物・魚製品に向かうよう、関係者が一丸となって努力していくところでございますが、こうした面での白書の取り扱いをどうするのかということについて、御審議いただきたいと思いますし、こうした事態に対応するために、幅広い関係者が魚食に関する情報の発信や食育などで連携していくこと。あるいは水産業界が簡便志向を初めとする最近の消費者の要求に合った対応をとることが重要だと考えております。

今回の新しい水産白書では、昨年に引き続きまして、東日本大震災の状況あるいは原発の事故の被害といったものも含めまして、水産諸般について動向を幅広く記述したいと考えております。

また、白書は国民に対しまして、水産をめぐる動向について情報提供する大変重要なツールでもございます。本年度もわかりやすく、かつ、資料としての継続性にも配慮した取りまとめを行いたいと考えておりますので、どうか御意見を賜りたいと思います。

きょうは、どうかよろしく願いいたします。ありがとうございました。

○企画課長 それでは、山下部会長、議事進行をお願いいたします。

○山下部会長 皆さん、こんにちは。

ようやく秋らしくなってきたと申し上げたいところですが、きょうは少し暑うございますので、どうぞお上着をお召しの方も温度調整など、お気軽になさって下さいませ。

本日の議題は「平成 24 年度水産白書の構成と骨子について」でございます。

それでは、議題の審議に入ります。資料につきまして、事務局のほうから説明をお願いいたします。

○企画課長 ありがとうございます。

本日、1 時半から 3 時までということで予定させていただいております。御審議いただきますものは、「平成 24 年度水産白書の構成と骨子案について」ということでございます。資料全体として 11 ページございまして、前回、8 月のときにいただいた御意見、過去の白書等も振り返りながら、少しお時間をいただきまして、御説明させていただきたいと思っております。

まず最初の 1 ページ 2 ページは、白書の目次となる部分でございます。1 ページと 2 ページにつきまして、それぞれその後詳細がございますので、まず全体の構成をお目通しいただきたいと思っております。全体の構成でございますけれども、第 1 部の水産の動向というところで、昨年は東日本大震災ということがございまして、トピックスはございませんでしたが、通常ベースの白書の構成に戻すということで、最初にトピックスということで、水産の世界のこの 1 年を振り返って、特に話題性が高いもの、国民の方々にお知らせする必要があるものということで、4 つから 5 つほどの項目を抜き出すという形で記述させていただきたいと思っております。

第 I 章が特集編でございまして、前回、消費の回復策という内容で書こうということを申し上げましたけれども、今回、タイトルといたしまして、「海の恵みを食卓に～魚食の復権～」という形で、事務局で提案をさせていただいております。

日本近海を中心とした海の恵みをきちんと皆さんの口に届けていくという意味で、こういうタイトルをつけさせていただいております。「魚食の復権」という単語なのですが、「復権」という単語が固いのかなとも思っております。委員の方々から提案があれば、ありがたいなと私も思っております。

第 I 章の中は 4 節に分けてございまして、全体的な水産食料の世界情勢の中で、我が国の魚食がどうあるべきなのか。

もう一つは、全体の食料消費の中で、水産物がどのように対応していくべきなのかということ。

3番目は、そういう消費者の様々な要望に対応して、関係者が今、どういう取り組みをしているのか。最後がまとめでございまして、これから魚食の復権を図っていくために、それぞれ何ができるのかということで、第4節をまとめという形で置かせていただいております。

第Ⅱ章が「東日本大震災からの復興」ということのでございまして、これは1章を設けて記述したいと思っております。中身は、第1節の地震と津波による被害への対応。第2節の原発事故による被害への対応ということで、それぞれ分けて記述したいと思います。

第Ⅲ章「平成23年度以降の我が国水産の動向」ということのでございまして、基本的には毎年リバイスをしていくパーツということのでございましてけれども、第1節から5節に分けて、記述をしていきたいと思っております。

第Ⅲ章につきまして、昨年はボリュームの関係もございまして、コラム等はほとんど記述をしないということのでございましたが、今年はここに付きましても、コラムを復活させて記述していきたいと思っております。

おめくりいただきまして、第2部でございまして。ここは平成24年度に講じた施策ということで、23年に計画したものが24年度にどうなったかということのでございまして。一番下が平成25年度の水産施策ということで、ここは平成25年度予算の状況を踏まえて、記述をするということのでございまして、今の段階では項目等はお示しをしていないということのでございまして。

続きまして、3ページのところで、今年のトピックスということで、現時点において事務局が考えたものをお示しいたしたいと思っております。トピックスは大体4つから5つぐらいで、この1年間を特徴づけるというものということで考えて挙げさせていただいております。

1つは東日本大震災の関係でございましてけれども、東日本大震災の復興等につきましては、第Ⅱ章のところで状況をまとめて記述をするということにしてはありますが、このトピックスのところでは、被災地以外のところで続いている支援活動、これは漁業者の方もいらっしゃるし、消費者の方もということで、持続的な支援活動につきまして、幾つかを紹介させていただきたいと思っております。

2番目が「水産物モニタリング調査の状況」でございまして。これにつきましては、いろんな形での検体の数も増えてまいりました。魚介類・海藻に含まれる物質の状況、魚種によつての違いというものも幾つかメカニズム的にわかってきておりますので、そういうものをわかりやすく皆様に伝えるページとして、トピックスで記述をしたいと思っております。

3番目が、マグロ類の資源管理ということのでございまして、国際情勢、国内の状況を踏まえまして、沿岸、沖合、養殖など総合的な枠組みをこれからやっていくということのでございまして、これにつきましても、全体としての日本の枠組み、世界への貢献という形でトピックスで記述をさせていただきたいと思っております。

次が、ウナギの価格高騰でございまして、昨年から今年にかけてでございまして、シラスウナギの不漁に基づきまして、ウナギの加工品の価格が非常に高騰したということ。それに対します消費者等の反応。これから何をやっていくべきかということで、水産庁あるいは水産総合研究センターの対応といったものをまとめて記述したいと思っています。

一番最後が「魚の国のしあわせプロジェクト」ということで、この8月から始めました魚の消費拡大のプロジェクトにつきまして、現時点での消費の動向、いろんな方々が取り組んでいる魚の消費拡大、食育等も含めた活動について、トピックスとして紹介させていただきたいと思っております。

4ページにまいりまして、第I章の特集の骨子でございまして。テーマを先ほど申し上げましたけれども「海の恵みを食卓に」ということでまとめさせていただきたいと思っております。

第1節が水産食料をめぐる世界の情勢と我が国の状況ということで、なぜ日本において消費を拡大しなければいけないのかということ、国際情勢、日本人の食生活の両方を踏まえてわかりやすく記述しようと思っております。ここにつきましても、私どもの論理展開にいろいろ御意見ありましたら、是非、いただきたいなと思っております。

基本的なラインは、一番最初に世界の水産物の状況というものがございます。これも昨年発表になりましたOECDあるいはFAOの報告諸の中でも、世界的に消費が伸びていくということ。肉類を含めまして、タンパク質食品が生活水準の向上とともに多くなっていく中で、魚の価格も上昇していくという世界情勢がございます。

もう一つは、日本人の健康的な食生活を支える水産食料ということで、水産物の特徴、水産物が日本人の食生活に果たしてきた役割、過去の白書でもいろんな意味でパーツとしては取り上げておりますけれども、水産物に含まれる様々な機能性成分の紹介ということで、水産物の健康に対する良さというものをここである程度まとめて、記述をしたいと思っております。

そういう状況を踏まえまして、なぜ、日本人が魚を食べていかなければいけないのかということで、魚食復権の必要性ということでまとめたいと思っております。世界の漁業生産が頭打ちという中、世界的には非常に需要が増えていく。肉類についても将来的には需給が逼迫する可能性があるという中におきましては、貴重なタンパク源として我が国近海にある水産資源をきちんと使っていくということが必要であろうということで、我が国にとって身近な自然の恵みである水産資源の有効利用を需要の面で支えるということ。日本人の健康な食生活の維持を図るためということで、魚食の復権が必要ではないかということで、第I章をまとめさせていただきたいと思っております。

第2節でございまして、さはさりながら、日本人は魚だけを食べているわけではございませんで、いろんな食料消費の中から魚が選択されるという状況を作っていかなければいけないということです。

これは過去に大日本水産会の調査でも、魚は嫌いではないのですけれども、なかなか実際の消費行動には結びついていない。健康だということはわかっているけれども食べないというデータも出ています。そういう中で、どういった形で今の消費のトレンドの中で水産物を選んでいってもらうのかということ、色々なデータ、川下の方々のインタビュー等を通じまして、少し掘り下げてみようということでございます。

記述内容の一番上が、我が国における食料消費の変化ということでございまして、実は今年度の農業白書で結構分析をしております、基本的にはそれを受けた分析ということになります。具体的には調理食品の増加でありますとか、高齢化向け食品あるいは単身世帯が増えたということに基づきます、少量・小口化といったものが大きな動向だということ。

それに対しまして、水産物あるいは水産加工製品がどう対応していくべきかということで、現在の消費の実態を踏まえて、一番最後に消費者の要望に対してどうやっていくべきかということ、ここをまとめたいと思っておりますのでございます。

第3節が、そのような消費者の要望に対して、今、関係者がどういう形で取り組んでいるのかということで、6ページは、主としてそれぞれの方が取り組んでいらっしゃる方向性を踏まえた事例というものを記述していきたいというところでございます。

一応、生産者、水産加工業者、流通・小売業者と分けてございますけれども、現在、色々な意味で6次産業化と申しておりますが、1次産業、2次産業、3次産業が融合しながら取り組んでいくという事情でございますので、こういう分け方がいいのかということはあるかもしれませんが、いろんな方々が消費者に向かって様々な施策、需要のための取り組みをしているということ、幾つか事例を挙げながら紹介させていただくということでございます。

7ページが、まとめの章でございまして、記述内容は大きく分けて2つございます。それぞれこの2つは、今年作りました基本計画の中で、項目として挙げられていたものをより具体性を持たせ、提言の形にするというのが基本でございます。

1つは魚食普及の推進と今後の方向性ということでございまして、基本計画の中で様々な関係者が一丸となって取り組んでいく。各年齢層に対してアピールの仕方もきちんとやっていく。いろんな意味での情報提供を充実していくということを書いておまして、これにつきまして、ここでは今後の方向性といった形で、具体的な事例を交えながら提言をまとめさせていただきたいと思っております。

2番目が、消費者の要望に的確に対応するための生産・流通体制への転換への提言ということでございまして、消費者ニーズを発掘していくといった形。消費者ニーズに対応した多様な流通ルートの構築をしていく。4番目は、消費者に買っていただけるようなシーンを作っていくということで、小売業等におきます水産の売り方の工夫。5番目は、中食・外食・学校給食といった、色々なところでの水産物の利用促進といったものを提言するとともに、今後の各関係者の取り組みを促したいと思っておりますのでございます。

8 ページ、東日本大震災の関係でございます。ここは第Ⅱ章という形で章を設けまして、地震・津波の被害と原発事故ということで、大きく2つに分けて記述をさせていただきます。

被害への対応は、1つは復興・復旧の取り組み、水産物流通への影響、最後に進捗状況ということで、予算等も含めまして、進捗状況につきまして記述をさせていただこうと思っております。

第2節が「原発事故による被害への対応」ということございまして、放射線のモニタリング結果、水産物の安全性確保のための枠組みの実施状況、消費者への信頼確保の取り組み、特に福島における漁業・養殖業の再開に向けた動きということで、現状を踏まえまして記述をさせていただくということでございます。

9 ページ以降が、一般動向の骨子ということでございまして、水産物の需給、水産業、水産資源と漁場資源ということで、基本的にはコラムを復活させながら、今年の白書の資料をリバイスする形で記述していくということを考えているところでございます。

事務局からの説明は以上でございます。

○山下部会長 ありがとうございます。

ただ今、事務局のほうから説明のありました資料について、これから御審議いただくわけですが、3つのパートに分けて進めていきたいと思っております。構成案の1枚目をごらんいただけますでしょうか。この1枚目でいいますと、1つ目のパートは構成案、トピックスということで、I章の前まで、ページ数でいきますと、1ページから3ページ目。

2つ目のパートでございますが、それは第Ⅰ章について。ページ数でいいますと、資料の4ページから7ページまでということですので。

3つ目のパート、それは第Ⅱ章と第Ⅲ章。ページ数で申しますと、8ページから11ページということになります。

事前にお配りした資料とほぼ同じですが、少し調整がありまして、9ページ以降のページ数がちょっと変わっていますけれども、前の資料でページ数をおっしゃっていただいてもそんなに変わらないかと思っております。全体で御議論いただく時間が45～50分ぐらいございますので、ごゆっくりお願いしたいと思っております。

まず、1つ目のパートであります構成案、トピックス。ページ数でいいますと、1ページから3ページについて、御審議をいただきたいと思っておりますが、御質問、御意見ございましたら、お願いいたします。いかがでしょうか。

例えば全体の構成というものとか、資料のトピックスは現時点における項目案でございますけれども、これについていかがでしょうか。

原委員、どうぞ。

○原委員 トピックスについての追加の意見です。前年度まで漁業所得補償云々という項目が随分印象に残ってまして、要するに、去年は低水準にとどまっている水産資源の回復、管理の推進という中で、今言った漁業所得補償対策だとか経営安定対策、資源管理指

針・計画への一元化に向けたということがあったかと思えます。これについて、今年で2年目に入ったということだと思いますので、トピックスとしては急に書けないのかもわかりませんが、もし書けるようでしたら、追加するかどうかということについて、御検討していただけたらと思います。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

所得補償についてもどうかということで、御提案をいただきました。

他にはいかがでしょうか。

安成委員、どうぞ。

○安成特別委員 私もこのトピックスについてなのですが、これはトピックスになるのかコラムになるのかわかりませんが、6月に「リオプラス20」がありましたし、生物多様性についてもいろんな意見が出てきて、日本では余り話題にはならなかったのですが、中国などはすごくプレゼンスを高めていったということもあるので、環境についての項目をちょっと入れて、日本の立場なり資源管理をきちっとやっているということを入れたらどうかと思います。

そのことに関して、世界的には資源が非常に悪いとは言われてはいますが、確か2048年には漁業資源はゼロになるみたいな論文が出てきたりして、それが確か9月の二十何日かにサイエンスにそれは全く間違いであるという反論が、すごく大きな論文が出てきたということもあるので、それを取り上げるということも含めて、トピックスがいいのかどうかかわからないのですが、コラムにして何にしても、それを取り上げてほしいという要望です。

○山下部会長 ありがとうございます。御要望として承ります。

他にはいかがでしょうか。

濱田委員、お願いします。

○濱田特別委員 トピックスとして挙げるか、特集のどこかに入れるか、私もその辺は特に意見はないのですが、領土問題がこれだけ騒がれてきたので、この問題を取り上げていただければと思います。日中、日韓、日ロにおいては政府間交渉もあれば民間交渉もあって、色々取り組んでこられたと思います。

なかなか触れにくいとは思いますが、水産の世界ではこうやっているということを国民に知っていただくという機会になるのかなと思っています。非常に触れにくいところであると思うのですが、一生懸命やってきた側面もあると思いますので、どうかな、と思っています。

○山下部会長 ありがとうございます。

安成委員から手が挙がりましたので、お願いします。

○安成特別委員 領土問題については、私は今、こういう状況の中でたとえトピックスとかコラムであろうとも、通常と違った扱いは避けた方が無難かと思っています。むしろ基本的

で具体的な事実だけを、本文の中でしっかり書きこんだほうが良いと思います。書き方には、揚げ足を取られないような慎重さが必要だと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

須能委員、お願いします。

○須能特別委員 今の領土問題に絡んでなのですが、第4節の水産業をめぐる国際情勢の中で、国連海洋法会議の決定までの、領海から含めまして、昔の3海里から始まって12海里という歴史的な経緯を一章設けていただいて、領土の問題とは切り離し、排他的経済水域がどういう経緯かということを経緯を正確に認識する意味で、ここに入れてほしいなと個人的には思っております。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはいかがでしょうか。

それでは、また後で戻っていただくこともできますので、第2パートのほうに移りたいと思います。2つ目のパートは、特集でございます、資料の4ページから7ページまでです。第I章になりますけれども、このところで何か御意見、御質問など伺えればと思います。ただいま、須能委員からもお話があったのは、この中でということでしたか。先ほどの件は第III章になりますか。

○須能特別委員 12ページ目の第4節の国連海洋法会議です。

新しい話として、4ページ目の日本食が健康食であるということが書いてあります。また歴史の話をしてまことに申し訳ないのですが、ここに身土不二とか医食同源とかという古来からある言葉の意味を踏まえて、記述の充実を図って、なぜ日本人が魚を食べる必要があるのかということも強調して、例えば欧米人に比べ日本人の小腸が長いとか、実際に体に日本人の違いというものが出ているわけです。そういうことも4ページの中には記載してほしいなと思っております。

○山下部会長 ありがとうございます。

來生委員、お願いします。

○來生委員 どこにどうという話ではないのですが、先ほどの復権という言葉とか、特に第1節、先ほどの御説明で、何となく義務感にかられて日本人は食べねばならぬのかというのは、こういうものだからそれは必要なのだと思うのですが、全体として魚というのは美味しいんだというか、美味しいから食べるんだ。特に日本人の古来からの食文化というか、ウエー・オブ・ライフというか、生き方、季節ごとの鮮度の良い魚を食べること自体が、日本人にとって大きな人生の喜びであって、それは美味しいからそうなんだというトーンをどこかに入れていただければと。その認識がだんだん弱まりつつあるというのが、多分消費量が減っているということにつながっているのだらうと思って、そういう認識を再度強くすることが大事かなという気がしました。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはいかがでしょうか。

馬場元朝委員で、それから角委員でお願いします。

○馬場特別委員 魚食の復権ということなのですが、私たち女性部の皆さんと一緒に魚の料理講習会をかれこれずっとやって回るのですが、それを黙って見ていると、ほとんどの方が包丁を使わない調理に変わってしまっていて、魚のさばき方、料理をするときも、進んでやる人は包丁が使える人なのです。集まっている人の大部分は黙ってそれを見て、本当の学習になっているのかなという感じもあるのです。

そういう意味で、ライフスタイルといたら変なのですが、農産物も含めて、家庭内での料理の仕方というものが構造的に変わってきている。そのことで、いわゆる魚だけではなくて、農産物についても需要が減ってきているということが根本にあるのではないかという感じがするのです。

従って、魚食だけを捉えて言うと、魚だけ食べなさいという話になると思うのですが、家庭の中での食事をするやり方、それまでの過程が基本的に変わってきているのだという認識の上で魚食をどう進めるかという視点で捉えていかないと、なかなか難しいのではないかと思うのです。その辺に対する方策はこうだということは、なかなか私どもも今のところ見つけ出していないのですけれども、そういう感想を持っています。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、角委員、お願いします。

○角特別委員 第4節のところに学校給食等における水産物の利用促進ということが書いてあって、これは重点においていただいております。子供たちに美味しい魚を提供するという重要な政策でございますので、是非、重要な政策として捉えて下さい。

その点について、私も先だって6月ごろから学校給食のほうに納めました。生産者のほうも6次産業化漁業をやっていく、販売から加工までという流れのところからいったものですが、取り組みとして事例紹介してもよろしいでしょうか。

4月ごろから、私たちと尾道市の学校給食会の間で色々と協議して、この6月から納め始めたわけですが、その給食会の方の意見としては、安全で安心な水産物を入れて下さいということで、私のほうは地元の消費を伸ばしたいというところから、地元の魚を使っただけだということ意見が合致して始めたところです。

安心・安全な面を強調するというところにおいて、魚を獲るところから学校のところまで納めるまで過程を学校給食会の方と一緒に、船に乗って漁を体験していただいて、その魚がここに揚がってきたところまで、流れでいっています。

私が一番強調したいところは、できれば消費拡大につなげる意味合いから言って、学校給食で地元の食品を使ったところについては、できれば予算とか助成なども少し考えていただければと思っています。これは子供たちに魚の美味しさをとにかく伝えたいという1点を強調しています。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはいかがでしょうか。

安成委員、お願いします。

○安成特別委員 水産物の売り方の工夫というものが7ページの(4)のところにあります。私はこれが一番重要なのではないかと思います。皆様方の御意見、家庭内で食べなくなってきたということなのですが、例えば私の家でも、昔は魚屋さんが自転車の後ろに魚を積んできて、家の前でさばいて夕食のおかずにしたようなことがありますので、昔から包丁はありましたけれども、小売屋さんが作って、これは旬だから美味しいよ、こういうふうにして食べたらいいんだよという売り方をしたのです。それによって、消費者のほうも今、これが旬なんだということが、小売店が非常に寡占化して大きくなって、機械的な感じになってしまったので、水産物の魅力というものがなかなか消費者まで伝わってこない。それがどうしても使いにくいということにつながっているのではないかと。

小売りの商店もどんどん減って行って、大型化して行って、今、コンビニに復権が見られるなどということもありますけれども、あれはそのまま食べられるお弁当であるとかというものになっているので、魚だけを売るのではなくて、これとこれは相性がいいんだよという売り方、デリバリーが一番末端のところの売り方がとても重要になると思うので、今回、水産庁のほうでもファストフィッシュみたいな形で、若い人たちのニーズということもやってらっしゃるので、その取り組みを、流通の一番最後のところまでしっかり届くことがとても重要だと思うので、その辺の工夫を是非、取り上げていただきたいと思えます。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、武田委員、お願いします。

○武田委員 魚食の復権のタイトルは、私はとてもよろしいのではないかと考えております。

4ページのところに記述内容の例ということで、日本人の健康的な食生活を支える水産食料ということで、例ということで載っているのですが、余り言うことではないのかもしれないのですが、中身に含めてほしいこととして、厚生労働省が日本人の食事摂取基準ということで、脂肪についての食事摂取基準として、目標量としてEPA及びDHAを生活習慣病予防のために、1日1グラム以上摂取することが望ましいとはっきり打ち出しておきまして、目標量を出しています。前の会議でも言いましたが、魚にはたくさんEPAやDHAを含む魚もあれば、少ししかないものもあるのですけれども、トータルとして魚肉でいったら1日当たり190グラムぐらいという目安だということで、1日1グラムと厚生労働省が出しているのです。そういうふう他に他で出ている数字をここでも出してもらって、日本人の健康な食生活ということで、厚生労働省も進めている食事摂取基準を紹介してほしいということ。

それから、③の高度不飽和脂肪酸(DHA、EPA)と書いてあるのですが、この「高度」とい

う言葉も余り教科書的には使われる言葉ではない、多価不飽和脂肪酸とか高級不飽和脂肪酸とかという言葉のほうが一般的ではないかと感じているので、その辺の記述の仕方は少し検討していただきたいと思います。

②のところのビタミン、ミネラル、鉄分と書いてありますけれども、まことに重箱の隅をつつくようで申し訳ないのですが、鉄分というのはミネラルなので、カルシウム、鉄分、マグネシウムというふうには書かないと、何となく違うかなと感じました。

○山下部会長 代わりにカルシウムと書いたほうがいいということですか。

○武田委員 カルシウムとかマグネシウムとか。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、原委員で、寺島委員、長屋委員、お願いします。

○原委員 4 ページ目のところの下から5行目以降、自然の恵み、水産資源の有効利用という言葉が入っています。これは需要の面で支えるとしっかり書いていただきたいと思って期待しております。

ただ、魚の場合は農産物と違いまして、1年中安定供給というわけにはいきません。例えば浮魚ですと、旬とか漁期だかというものがあって、ピンポイントに近いような状況で消費していかなければいけないということがありますので、旬とかそういう認識というものは、国民皆さんが持っていると思います。例えば魚種交代という話になったときに、数十年単位で魚が変わっていくということがあります。現在、マイワシが増えているとはいえ、まだマイワシの時代ではありません。ですから、消費するときに、今、一番食べておかなければいけないのは、例えばマアジだとか、そういったことがわかるようなことを書いていただけたらという気がします。

というのは、世界の漁業・養殖業の生産という去年の資料を見ますと、魚種別の推移というものが書いてあります。これで一番多いのが、ニシン・イワシ類とあるのですが、世界で見るとこういうことなのでしょうが、日本の生産量について見るとなかなかこういう印象を持たないと思います。

ですから、下のところにあります我が国周辺の資源の有効利用というところは、資源のフル活用と基本計画にありましたので、そういうところを踏まえて、我が国の魚種別の資源の動向というのは、個々には出ているのですが、トータルとして今、何が一番多いのかということがわかりにくいと思います。そういうところも入れた形で表現していただけたらと思いますので、よろしくお願いします。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、寺島委員、お願いします。

○寺島委員 質問なのですが、この魚食の復権というのは、例えば輸入量も含めての魚食の復権ということなのでしょう。それとも、イコール日本漁業の復権になるとか。すなわち日本の漁業者の復権になるという意味なのでしょう。

例えば水産庁の資料で、2007年の諸外国における食用魚介類の自給率というものを見ま

すと、アイスランドが 2,632%ですごく多いのですが、日本の場合は主なところの国をとっても、これで言うと 19 番目、62%とあります。100%がロシア、これが日本より 3 つ上ということですが、せめて 100%のところまで魚食を復権して、日本の自給率すなわち日本の漁業者の復権も目標にしようということなのか、先ほどおっしゃったファストフィッシュとかスーパーで売っているような手軽に作れる魚の食品というか、半調理品というのは、大概輸入魚であって、自給率とかその辺の関係はどうなっているのかというところを出ていないので、聞きたいところです。

○山下部会長 ありがとうございます。

長屋委員までお話いただいてから、お答えいただくということでもよろしいですか。お願いします。

○長屋委員 お願いといたしますか、魚の消費が落ちているということで、私どももいろんな場面で語るときに使わせていただいている、1人当たりの消費量が 40 キロから 29.5 キロに落ちてきた。このことについて、結果としてそういうことがあるということはわかるのですけれども、なかなか往生際が悪いのかもしれませんが、納得できないところがありまして、この中身について是非、分析をしていただく。確かに単純に落ちてきたということもあるかもしれませんが、例えば捨てる量が減っていったとかいろんな背景はあるのかと思っているのですが、そういうところについて、自信を持って語れるようにする中身の分析をお願いできたらと思っております。

もう一つは、先ほども安成委員からございましたけれども、相当魚屋さんが減ってきたであるとか、いろんな要因があって、本来魚を食べようと思っている方々が手に入らないという状況もでき上がっているとか、いろんな問題が起きているのだと思っておりますが、魚屋さんに復権してもらいたいという希望は我々もあるわけですけれども、そういうものを今、どういう形で代替をしてきているのか。または、昔カンカン部隊のお母さん方が山のほうに運んでいったというものを、例えば今、生協の宅配みたいな形の新しい流通の仕方ができてきているわけです。個別配送でそれぞれのお宅に届けるということによって、大きな量販店に行けない高齢者の方々が使っていらっしゃるとか、山のほうの方々がそういう宅配を使ってやっている。何か代替をしてきているものがあるのかなと思うところがありますので、昔とは違って大型量販店が主体になっているのだということ自体がよく書かれるのですけれども、もう少し広範な今の変化みたいなものについて分析をお願いできればと思っております。

最後は、先ほど来生委員も言っておられた今後魚を消費拡大していくためには、いろんな取り組みのアプローチをしていかなければいけないのだと思っております。1つは栄養特性などの問題もありますでしょうし、ここにありますように品質であるとか鮮度の問題。これまでは、我々が色々沿岸の鮮魚などを回していくときには、鮮度一辺倒で売り込みをかけてきたところがあるのですが、それに加えて、先ほど来生委員が言われたような、美味しさといいますか、そういうものをどう表現していくかということも今のいろんな技術

を使って、様々なトライアルが起きているのだと思いますので、そういうアプローチ、いろんなものを消費者にとっての情報提供の中で、トライアルされているようなことについても、こういう中で御紹介をいただけたらと思います。

以上でございます。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、輸入魚なのか国産なのかということについては、事務局のほうで元々何か意図されていることがあるのであれば、それを御説明いただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

○企画課長 色々な御意見をいただきました。

まず、最初の御質問という形でいただきました輸入魚も含めてなのかというお話、これは前回の審議会のときにも御意見を賜ったと思っています。今、長屋委員がおっしゃいました40.2キロから30キロを割り込んだというのは、全体の消費でございまして、御存じのとおり輸入が6割ぐらいの世界ということでございます。今回、魚食の復権という形で実は第I章の一番下のところに、先ほど原委員からもありましたけれども、何が日本で食べていく魚の資源なのかということも含めて、我々としては身近な資源を使ってもらいたいのだという形で、第I章の1節は終わりにしたいなと思っていますが、かといって、日本人にエビを食べるなどか、そういうネガティブキャンペーンみたいなことは書きたくないので、ここの最後に身近な資源ということ、日本に資源が非常に豊富にあり、我々が食べなければいけない魚種は主としてこんなものだというをにおわせながら、第I章第1節を終わらせたいなと思っています。

寺島委員からファストフィッシュは輸入品が多いのではないかという話がございましたが、今、国産の未利用魚を一生懸命使っていただいております、サバの小さいものを味噌煮にしたりとか、そういう形の利用もありますので、そこは私どもも非常にいい動きだと思います。輸入品だけではなくて、未利用魚を利用したファストフィッシュを世に出していくことも私どもの努めだと思っていますので、そこは温かい目で見守っていただきたいと思っています。

白書としては、身近な自然の恵みを使うんだということを第1節の締めくくりをしたいなと思っています。

色々御意見を頂きましたので、ちょっとコメントをさせていただいてもよろしいですか。

冒頭、トピックスのところでもいただきました環境関係の話でありますとか、資源、所得関係、領土の尖閣問題とか色々ございました。これは事務局のほうでも検討させていただきます、トピックがいいのか本文がいいのか、本体のコラムがいいのかということを検討させていただきます、いずれも非常に重要なポイントだと思っていますので、力を入れて記述する形をとらせていただきたいなと思っていますので、よろしくお願いいたします。

学校給食、身近な売り方、武田委員からありました栄養成分のところをもっと正確に書

くべきだという御意見、それぞれ私どもも更に勉強して書いていきたいと思っておるところでございます。

長屋委員からいただきました中身の分析、今の売り方の色々な違いというものを私ども、第2節のところのできるだけの分析データを今回とりたいと思っておまして、食の外部化と言っていますけれども、例えば調理時間の変遷とか、今、いろんなところをお願いいたしまして、大水でやっていただいている調査も、過去何年間か見ますと、結構、トレンドがわかってまいりますので、今回、そういうものをまとめて単年度固有のものではなくて、トレンドも一緒に分析した形でお出しできるように一生懸命やっているところでございます。

長屋委員からお話がありましたが、美味しさの表現のところですか。例えば肉だとオレイン酸何%みたいな肉が最近あつたりしますので、そういう計量的に魚の美味しさをあらわすような御研究とか、そういうものがあれば、是非、教えていただいて、トピックとかそういうところで取り上げられればいいなと思っておりますので、それはまた、皆様方に色々とお知恵を借りたいなと思っております。

○山下部会長 ありがとうございます。

では、須能委員、お願いします。その後、安部委員もお願いします。

○須能特別委員 7ページ絡みなのですけれども、私の偏見かどうかは別としまして、学校給食等につきましては、学校給食がパン食になって、お箸を使わなくなったということは歴史的事実なわけですか。結局パン食ですから、魚離れに拍車をかけているわけですか。学校給食とあわせてではないのですけれども、総合学習の中で、調理において産地の市場などが食材をどんどん提供して、包丁を使うチャンスを作るように業界を挙げて魚食普及といえますか、そういうチャンスに我々が積極的に参加すべきだという誘導をやるべきではないか。

量販店ではなくて、小売業界を何とか立ち直らせるということで、先ほど安成さんが言ったような小売業界が元気になるために、どういう施策をやるべきか。そういうことを具体的に支援しているところ、例えば仙台などでは、石巻の魚屋さんが調理したものを仙台に支店を出して、それが高齢者の家を回って販売をやっているわけですか。そういうことをやると、魚屋の2代目、3代目、要するに若手が後を継ぎながら、じいちゃんばあちゃんが魚を調理しながら両方やって、無駄なく使っている成功例があるのです。そういうことで、業界全体が積極的に魚を食べさせる手立てをやるような事例紹介も、是非、この7ページ絡みで紹介していただければありがたいと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

では、安部委員、お願いします。

○安部特別委員 企画課長さんが立派な総括をされた後に言うのもなんですけれども、7ページまで見て、非常によくまとめられていい記述だと思うのですが、ただ、大日本水産会も含めて魚食の普及・復権と、色々取り組まれたけれども、なかなか成果を上げていな

いということが実態としてあると思うのです。ですから、このトピックスのところに、この1年ということであるのですが、その中にファストフィッシュ等とありますけれども、どこかで今までこんなことをやって、これは良かったとか悪かったとか、そういう総括みたいなことをしてもらったほうがいい気がします。そうしないと、毎年毎年立派な文章が並んで、けれどもなかなか成果が上がっていない。

といいますのは、9ページの漁業者のところに出てくるのですが、端的にいいますと、魚食が普及しないから魚価が上がらない。昨年、国の支援を受けて下関で新船を造ったのですけれども、造る段階で造船所と話をしたのですが、10年前や20年前だったら、船の建造船価が大体1年間の水揚げ高に匹敵するのです。ということは、償却等々を考えれば、景気の良いところで10年、悪いところで15年で代船が建造できる。

ただ、今は総漁獲量は減っていないのに、魚価が下がっている。一番端的に見ますと、タイなのです。タイは昔の高級魚から並みの惣菜魚の魚に下がってしまって、むしろ天然の美味しいタイは、養殖のタイよりも安いという状況があります。総水揚げ高が船価の半分にしかない。昔の半分だということで、いわゆる漁船の更新もできないといったことがあります。それはいろんな要素があるのですけれども、魚価だと思いますので、そのために魚食の普及、復権を今までの総括も含めてやっていただきたいと思います。

この文章は本当にそのとおりだと思うのです。まさしく100点か98点ぐらいだと思いますけれども、過去、色々取り組んだけれども、どうだったのかということを考えれば、もう少しトピックス的なところで今まで取り組んだ方法等々、もう少し具体例を挙げていただければ読みやすいのではないかと思います、いかがでしょうか。

○山下部会長 ありがとうございます。

角委員、お願いします。

○角特別委員 消費拡大には、今の子供たちに魚の美味しさを伝えるような政策を打って行って下さい。お願いします。

○山下部会長 他にはいかがでしょうか。

私も実は1点、2点あるのですけれども、皆さんがお考えになっている間ということ、4ページ一番初めの第1節なのですが、まず世界の状況から入りますと、世界では魚の消費が増えていて、需給が逼迫しているという状態です。しかし、その最後のほうで、日本も減っているけれども、もっと食べましようとなっていて、世界の需給が逼迫しているのではあれば、こんなに食べている日本はもう少し食べる量を減らしてもいいのではないかと論理になるはずなのです。

特に途上国で増えているということで、中国などが0.1グラム0.2グラム増やすと、世界全体を動かすし、インドもそうなのです。今は非常に伝統的な菜食主義者の人が多いですけれども、もしバラエティが増えてくると、日本の魚も輸出しなければならなくなったりするかもしれないということと、日本にもっと食べるということと、何か矛盾するような感じがいたします。

6 ページのところ、先ほども鮮度の話があったと思うのですが、ここでは鮮度のことが何回も「新鮮な」と出てくるのです。一体、私たちがもっと食べなければいけないのは、鮮度の高い新鮮な、それを生で食べるということなのか、それとも加工して食べるかというところも分かれ目かなと思います。昔、子供のアンケートというのを見たのですけれども、それですとお寿司は好きなのですが、焼き魚が嫌いということなのです。これは鮮度でいうと、生食はいいけれども、加工魚は嫌いといっていることにほかなりませんので、それを政策としてどちらを伸ばしていくのかということも、考えるべきところかなと。

実際には新鮮なまま流通させようとする、二酸化炭素の排出量も増えたりする。非常に低温でいつまでも流通させたりしなければならぬわけですから、非常にエコフレンドリーな食品ということになるので、どちらの方向で推進するのかということに迷っているというか、考えているところです。

他にはいかがでしょうか。

長屋委員、お願いします。

○長屋委員 この流れでいくとなかなか書き込みにくいと思うのですが、輸出の問題をこの中でどうはめていくか。今、安部委員からもありましたように、価格の問題を考えていくということになりますと、我が国においては、水産物については輸出の可能性のポテンシャルを持っているのだと思いますので、そういうものに対するトライアルに資しながら、国内で消費されないものは出す。必要なものは入れてくるという関係もあるかと思いますが、輸出の問題はこの中で、きれい並んでしまっただけでなかなか入りにくいと思っているのですけれども、少し工夫をしていただけないかと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

武田委員、お願いします。

○武田委員 今、山下部会長が I 章のところ、最初と最後が矛盾する方向に行ってしまうって心配という御意見をいただいている、私も考えていたのですけれども、私はこう捉えているのです。

世界の流れが魚食に向いているということで、それだけ魚食というものは大事なことから、日本人ももう一回見直そうと持って行って、みんなが魚を食べるのに足りなくなることについては、だからこそ、日本人は日本の漁師のとった魚を食べて、漁業をつぶしてはならないのだと、足りないというところで漁業を潰すな、守れという方向に書いていただければ、両立するのではないかと思っております。

実際に、魚肉ソーセージのことも出していただいたのですが、日本の魚肉ソーセージの常温保存の技術というのは、NPO の女性たちがアフリカに持って行って、それを説明したらとても人気になったということで、こんないいものがあるのだったら、女性たちの手でこういう工場を作って、私たちも魚を食べられるようにしようとか、現地の知識階級の女性たちがそう言ってくれたという話も聞いているのです。私が作った魚肉ソーセージのパ

ンフレットなども、日本では全然売れなくて潰れてしまった会社の分をみんなアフリカでもらってくれたということで、そういう日本の技術が注目されているので、世界に発信していけばいいのではと思っております。

今、何でもかんでも鮮度ばかり注目されているようなのですが、食べ物というのは、それに応じた料理をするということで、幾らでも乗り切っていけると思うのです。新鮮なうちは生で食べたり焼いたり蒸したりして、ちょっと落ちてきたら、煮魚にしたりとかから揚げにしたりして、ベースがあって、煮こぼして煮込んでいたりするので、いろんなものに応じた食べ方というものを紹介していくべきだと思うし、何でも鮮度ではないのだということをおもっています。

○山下部会長 来生委員、お願いします。

○来生委員 今までのお話を伺っていて、私の個人的な印象なのですが、先ほどの世界的な需給の逼迫との関係は、今まで世界的な需給が逼迫するほど強くなかったから、外国産のものが安くて国産の価格が相対的に高いと評価されてきた。だけれども、世界のこういう趨勢を見ると、いつまでも輸入ものが相対的な割安感というものを保証するわけではない。だから、むしろ大事なことは、先ほども出てお話が出ていましたが、近海でとれる未利用資源というものをより積極的に活用していくということが大事だということにつながるのかなということが1つです。

もう一つ、価格との関係で、輸入を入れるのか入れないのかという話で、なかなか難しいのですが、政策ですから、何かを誘導するというにはある意味であっていいのかもしれないのですが、食べ物に関してこれを食べるべきだ、いやあちらを優先して食べるべきだと言っても、しょうがないのかなと。結局、その人が何を食べるかということ、相対的な価格と味の組み合わせで、価格が相対的に安くて美味しいと思うものを食べていくのだらうと思うのです。

そうすると、トータルの供給量が多くなれば価格は絶対に下がらないということは、非常に明白な事実ですから、特にいろんな意味での消費量が落ちているというときに考えなければいけないことは、そういう意味での割安感みたいなもので、割安感というのは価格だけではないと思うのです。価格は1つの大事な要素だけれども、結局味との関係での評価と、もう一つはそのまま食べられるわけではないから、調理に要するコスト、そういうものの総合的な評価で、その中で相対的に安くて美味しいものを消費者が評価して食べていく。そのときに大事だと思うことは、それぞれ価格の面でどんな政策が打てるのか、調理の面倒くささというもの、それは肉に比べると様々な手間暇がかかる。そこでどんな工夫ができるのか。

あとは味ということなのですが、味というのはすごく好みも多様で、先ほど部会長が鮮度を優先すべきかそうではない用途を優先すべきかというお話もありましたけれども、私は多様性というのは第2段階で、量をまず拡大しておいて、量が増えていけば人々の味覚は多様ですから、しかも所得の水準も多様ですから、相対的に高くても鮮度のいいものを

消費する層も出てくるだろうし、そうではない層も出てくるというか、現にそうなっているのだと思うのですけれども、そこは自然に任せるしかないのかと。

一番大事なことは、トータルの消費量をどうやって増やすのか。そのときに価格が高かったらなかなか消費量は増えないということだけは事実ではないか。そんな印象を持ちましたということです。

○山下部会長 ありがとうございます。

コストには調理に要するコストもあるという貴重な御指摘だと思います。他にはこのパートについて、渡邊委員、お願いします。

○渡邊特別委員 この第Ⅰ章全体で、背景からやらなければいけないところまで網羅する形で詳しく書かれており、事業の計画書として見れば非常に目的のはっきりしたものだという印象を持ちます。最後の第４節の魚食の復権を図るためにというところが、水産庁、水産関係者の提言ということになるのだろうと思います。この部分で、一番上の文章でいうと、必要があることを指摘するという形の文言になっていますが、この先に、どういったことをどういう責任分担でやっていくべきかという部分が見えないので、その辺の書きぶり、意見の出し方というものの工夫が要るのかなと思います。

特にこの白書ですと、国会に提出されるものですから、国民にということではあると思うのですが、識者向けには読まれるものだろうと思うのですが、一般の国民の立場から言って、これを一生懸命読む人はなかなか少ない気がするのです。国としての方針、または水産庁としての考え方を出したときに、それを受け止めて広めていただくという流れがどこかであるといいのだろう。そういうところに流していく情報として、十分に使えるような書きぶりが必要になってくるのではないかと感じました。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、最後のパートにそろそろ移ろうかと思いますが、何か今、事務局のほうからお答えなどありますか。大丈夫ですか。

それでは、３つ目のパートであります第Ⅱ章と第Ⅲ章、資料のページ数で言いますと８ページから１１ページまでについて、御意見をお願いいたします。

では、野崎委員、須能委員、お願いします。

○野崎特別委員 それでは、第Ⅱ章の８ページの２節の福島県における漁業・養殖業の再開に向けた動きについてなのですが、水産庁も参画していただいて、福島県の復興検討協議会を経ることで、漁業の試験操業の実施を行っておりますので、この記述の場合に、出荷を伴う試験操業の実施状況の記述、これを筆頭に持っていただけると、小名浜市場、松川浦のものが順次説明可能だと思いますので、この試験操業の実施状況を筆頭に持っていただきたいというのがお願いでございます。

○山下部会長 筆頭というのは、第２節の筆頭ですか。

○野崎特別委員 福島の漁業再開に向けた動きの中で、試験操業を筆頭に持っていただ

ただけると、検査の手法を決めたり取り扱い魚を決めたりということが、ここで決まっていって過程ですので、そうすると、魚市場の記述や松川浦の養殖もそれに全て関連して芯を通した形でやっておりますので、よろしくお願いいたします。

○山下部会長 ありがとうございます。

では、須能委員、お願いします。それから、寺島委員。

○須能特別委員 同じく8ページの第2節、原発事故についてですが、ここに書いていますけれども、具体性がわからないので、あえてお話ししますが、海洋学的な知見あるいは生物学的な知見の記述をもっと入れてほしいと思います。産業立地の立場の水産庁ですから、この100ベクレルの規制値についての妥当性について、是非、言及していただきたい。

健康面からのアプローチで厚生労働省はああいうふうに話されたと思うのですが、私はどうしてもこれについて納得していないので、是非、今回の決定のプロセスとあわせて、文科省からもいろんな先生方がこういうことの過剰な規制が国民をノンリスクコミュニケーションといいますか、そういう感情に走らせてしまったり、本当にこれだけのものを食べることでどういう影響があるのか。そういうものをもう少し別の立場で、対立していくのではなくて、食べたなら実はどうなるのかという素朴な疑問に誰も答えていないのです。ですから、非常に難しいとは思いますが、是非、業界を支援する立場として検討していただきたいと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

では、寺島委員、お願いします。

○寺島委員 須能さんがおっしゃったこと、とてもよくわかりました。先だっても河北新報の「焦点」という200回以上続いている検証の連載ですが、そこに農畜産物というのは、例えば牛の場合には、例の100ベクレル以下といった飼料から変えて、田んぼなり果樹なりにもセシウムを吸収しにくい土壌改良剤を入れたりとか、高圧洗浄でセシウムがくっついて古いたんぼとか吹き飛ばしたり、それを徹底して福島でも4%以下、宮城とかだと1%とかという、100ベクレル以下というものが農畜産物の場合にはかなり効を奏しているという話。

例えば桃だとか梨だとか、去年の場合には首都圏からの注文がほとんどなくなってしまったとか、そういったことがまだ今年はまだ聞かれていなくて、農畜産物の場合には、農家なり農協なりの努力が功を奏しているところですが、なかなか漁業の場合には、漁業者なり漁業サイドが直接生産現場の放射線量を下げるとかという働きかけることができない。ここが全然違うところだと思います。

もう一つは、畜産の場合には全頭検査あるいは米の場合には、福島でも宮城でも全袋検査を1袋1袋やって出荷しているということですが、漁業の場合には全匹検査はなかなかできないということが一つの限界になっているというか、先だっても八戸で揚がったマグロが盛岡の市場で基準値を超えているものが見つかったということだったそうで、全部安心・安全ですということがなかなか言えないところが悩みのところだと思います。

これは私も聞いてみたかったところで、1点目は検査体制をどこまで細かくできるのかというところです。

2つ目は、安全だということを流通の現場、ここでは水揚げ港における水産物のモニタリング実施状況について具体例を含めた記述をやっていますけれども、1つの事例としてイオングループ、ここでは取り扱う商品について、ゲルマニウム検出器を使っているのか、一番精密なものを使っているのでしょうか、そこで限界値以下のものだけを出している。これは非常に厳しいわけですが、その結果として、東北産の例えばいわきに揚がったサンマなどを首都圏などでも販売して、全く苦情も風評の反応みたいなものもなかった、好評だったという話が出ています。

福島のコープでは、組合員を100人ぐらい抽出して協力してもらって、食事のサンプルをとってもらって、そのサンプルの検査をして、その上でこれは安全なのだということを他の消費者に示して、安心というものを数値で示しているということもあったりして、こういう流通の現場での水産物に関する検査といいますか、信用づくりといいますか安全確保というか、そういった事例もここに載せてもいいのではないかという気がしました。流通の現場も含めての安全のアピールというものが、生産の現場から流通の現場まで含めての共同作業なのではないかという気がいたします。

あとは、先ほど申し上げたように今、どんどん復旧して、東北の各被災地の漁港でも市場にそのような検出器を備えて検査をやられているとありますが、消費者の安心というものを得るためには、更に何かそれを強化するような方策も必要なのかなという気がしています。

○山下部会長 ありがとうございます。

他には。角委員、お願いします。

○角特別委員 500ベクレルから100ベクレルに下げたときですが、浜の皆さんは、数字が踊ることが一番不安だと、500ベクレル食べたら本当に危険なのかというようなことを言っていました。ですから、100ベクレルで安心ならこれで安全ですよというところを強調してもらいたい。とにかく数字だけが踊らないようにしてもらいたい。動揺が広がるばかりです。そこを言って下さいと頼まれましたので、お願いいたします。

○山下部会長 ありがとうございます。

長屋委員、お願いします。

○長屋委員 今の問題と関連して、私も須能委員と同じように500ベクレルを100ベクレルに変えたときについての問題です。相当いろんな問題意識を持っているわけですが、今、これを私どものほうから申し上げてというのもいろんな反応が余り良いように回らないと思っていて、私どもが申し上げたいのは、100ベクレルに下げたことによって、より安心感なり安全だということを厚生労働省なり国はしっかりと確立させたいという意図でやったわけですが、これが全く裏目に出たということは間違いないと思っています。これは逆に不信感と不安をかき立てたということにしかかっていない。

何が問題だったかという点、100 ベクレルに新しい基準値を設定したときの対応の悪さだと思っています。私どもも官邸に赴いて、官房長官にも直接お話をさせていただいているわけですが、リスクコミュニケーションをしっかりとどういうことでやっていったのかということを含めて、リスクコミュニケーション等の重要性というものを、この中で書き込んでいただくと、それが大事かと思っておりますので、そこはお願いしたいと思っております。

よろしく申し上げます。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはいかがでしょうか。

原委員、どうぞ。その後、濱田委員。

○原委員 11 ページ目の第5節のところで、安全で活力ある漁村づくりというものがあります。「安全で」というのは、以前には入ってなくて、これは防災力の強化ということで去年から入ったわけです。このタイトルで構わないのですが、下の3つの漁村の現状、それ以下で「安全で」ということが読み取れませんので、多分第Ⅱ章の東日本大震災からの復興というところに関連するということで落ちているのかもわかりません。以上、注意喚起ということで。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、濱田委員、お願いします。

○濱田委員 長屋委員のお話につながる話ですが、一応福島県については、8 ページに書かれていますが、茨城県も北部海域はまだ操業自粛ということで、ほぼ福島県のような状況になっています。更に100 ベクレルから漁業者団体は50 ベクレルということで、自主規制を設けて対応されて、また福島県とは違った独自の被害対応があり、独自の問題を抱えているという状況であります。

例えばシラスなどは全く検出されていないにもかかわらず、完全に産地の買い付け力が弱まって、一応再開しているけれども、週1回、試験程度にしかやらないという状況です。今回、ヒラメも8月から解除ということになって県央と南部でやっていますが、出荷先の中央卸売市場のほうで値段が出ないということで、大変苦労されている。これは銚子港の漁業者もそうでした。銚子港でやっている底びき網も、全く検出されていないのにヒラメの値段が落ち込んでいました。福島県の問題とそれより南側での放射能に関連した漁業被害というものは、違う状況になっていますし、対応もまた違います。これらのことも触れられてはいかがかなと思っております。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはいかがでしょうか。

渡邊委員、どうぞ。

○渡邊特別委員 この第2節の原発事故による被害の対応の部分で、ここで明確には出ていないですが、風評の部分についての言及をどの程度までされるのかということ

検討願いたいと思います。例えば水産物の輸出も原発の影響で止まっていたり、水産物自体ではないですが、東京湾の海底の泥にセシウムが含まれているということが、遊漁等に影響を与えているということも、広く原発事故の被害ということになると思うのですが、そういったところまで含め、人の心理的な部分についての評価を考えていく必要が出てくると思います。なかなか難しいことと思いますが、どうしてそういうことが起こっているか、それが長引いているかというところを、この白書の中で触れるかどうかは別にしても、ある程度検証しておく必要があるのではないかと思います。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはよろしゅうございますでしょうか。

安成委員、お願いします。

○安成特別委員 11 ページの水産業をめぐる国際情勢の分析のところなのですが、先ほど山下部会長がおっしゃったような、世界的な需給の逼迫みたいな話の中で、ここに出ている OECD、FAO の Outlook の記述はそうなのかもしれませんが、最近の動きについては、ヨーロッパの金融危機以来、ヨーロッパの需要がすごく下がってしまったおかげで、中国から輸出ができないとか中国で物が余ってしまうとか、そんなこともあるので、先ほど部会長が世界的に逼迫しているとおっしゃいましたが、様子がちょっと違ってきて、水産物は余って、日本にやろうかと言っても日本も買えないとか、全体的な購買力が落ちている。これについては、手の打ちようがないのですが、その辺の分析が少し出ているので、そういうアップデートな状況というものを多少入れ込んでいただければ、全体像がわかってくるのではないかと思いますので、その辺のことも目配りしていただきたいなと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

他にはいかがでしょうか。

それでは、今、第Ⅱ章、Ⅲ章ですけれども、トピックスやⅠ章のところには何か言い忘れたこととございますか、よろしゅうございますでしょうか。

それでは、時間も参りましたので、本件の審議を終了させていただきたいと思います。事務局におかれましては、ただいま提出された意見を踏まえまして、白書の作成に向けて作業を進めていただきたいと思います。

それでは、事務局のほうにお渡しします。

○企画課長 大変長い時間にわたりまして、ありがとうございました。

本日いただきました御意見を踏まえまして、事務局で白書の文案をこれから作成していきたいと思っています。冒頭少し申し上げましたけれども、今回、本体編でコラムを例年並みに復活するというを考えておりますので、皆様方でこんなことを書くべきだったコラム等ございましたら、事務局にお話をいただければ、私ども非常にありがたいと思っていますところでございます。

次回の企画部会につきましては、前回の日程でお示しをいたしましたけれども、来年1月中下旬、私ども事務局も頑張ったいと思っております、そのころに開催させていただきます、特集編につきましては、本文案に近いものをお示ししたいと思っております。

机上に現地視察の御案内を配付させていただいております。前回、青森にというお話をさせていただきましたけれども、色々な国の予算執行の抑制等もございまして、大変恐縮ではございますが、東京の近場。内容につきましては、それ以上と事務局で思っておりますけれども、横浜市及び水研センターに日帰りをお願いしたいと思っております。現在のところ、委員の方々につきましては、委員、特別委員を含めまして、9名の方に御参加いただけると聞いておまして、大変恐縮ではございますけれども、横浜市の現地集合、現地解散ということをお願いしたいと思っております。

これにつきましては、更に詳細、お問い合わせにつきましては、この紙に書いてございますけれども、担当までお話をいただければと思っておりますのでございます。

本日は御多忙の中、長時間御参加をいただきまして、本当にありがとうございました。これからもよろしく願いいたします。

事務局からは以上でございます。

○山下部会長 ありがとうございます。

視察は講師がすばらしいということで、期待しています。

それでは、以上をもちまして、本日の企画部会を終了いたします。

どうもありがとうございました。