

水産政策審議会企画部会
第47回議事録

水産庁漁政部漁政課

水産政策審議会第47回企画部会

1. 開会及び閉会日時

開会 平成25年11月27日(水) 午前10時29分

閉会 平成25年11月27日(水) 午前11時59分

2. 出席委員

(委員)	木場 弘子	武田 三花	津森 恵子	寺島 英弥	長屋 信博
	馬場 治	山下 東子	山根 香織		
(特別委員)	安部 敏男	遠藤 喜志雄	志賀 基明	鈴木 博晶	関 いづみ
	高橋 健二	野崎 哲	濱田 武士	山田 峰人	渡邊 朝生

3. 水産庁側出席者

柄澤漁政部長	枝元資源管理部長	宇賀神漁港漁場整備部長	
新井企画課長	保科栽培養殖課長	高吉計画課長	廣山水産物貿易 対策室長
	生田参事官		

4. 議 事

別紙のとおり

水産政策審議会第47回企画部会
議事次第

日 時：平成25年11月27日（水）10:29～11:59

場 所：農林水産省7階「第3特別会議室」

1 開 会

2 議 事

平成25年度水産白書の構成と骨子について

3 閉 会

目 次

1	開 会	1
2	議 事 平成 25 年度水産白書の構成と骨子について	2
3	閉 会	2 5

○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47回企画部会」を開催したいと思います。

初めに、委員の出席状況につきまして御報告をいたします。

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す。本日は、委員9名中8名の方、1名の特別委員の方から遅れるという御連絡を受けておりますけれども、委員9名中8名の方が御出席をしております、定足数を満たしております。ゆえに、本企画部会は成立しております。

また、特別員は11名中、本日10名の方が御出席ということでございまして、1名は遅れていらっしゃいますけれども、後ほどみえられると聞いております。

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

では、本日の議事次第、資料につきましての御確認をさせていただきます。お手元にございます、議事次第、委員名簿、次に、配付資料の目録がついております。本日は、「平成25年度水産白書の構成と骨子について」ということでございまして、資料1が「水産白書の構成と骨子について」、資料2が「我が国における主な養殖方式の分類図」ということで2枚紙がございます。それから、参考ということで「主要漁業種別の課題」ということで整理をさせていただきます。そのほか、養殖に関します参考資料ということで、目録にございます6種類を添付させていただいております。過不足がございましたら、事務局までお願いしたいと思います。

それでは、引き続きまして、開会に当たりまして、柄澤漁政部長より御挨拶を申し上げます。

○漁政部長 皆さん、おはようございます。漁政部長の柄澤でございます。

本日は、さっき課長が申し上げましたように、最近になく非常に出席率が高い企画部会だと思います。多分、今までで一番高いのではないかと思います。お忙しい中、本当に大勢の委員の皆様にお集まりいただきまして、ありがとうございます。

前回の企画部会は、9月11日でございましたけれども、その際に、平成25年度の白書の作成方針ないしスケジュールについてお諮りいたしました。毎年白書は、特集を設けることにしておりますけれども、前回お示ししましたように、今回の特集は、養殖業の持続的発展ということで、養殖について記述したいと考えています。

養殖につきましては、実は、私どもも今年前半、役所の中に検討会を設けまして、いろいろな議論を進めてまいりました。議論していきますと養殖につきましては、そもそも、なぜ養殖という分野があるのかということから始まりまして、経営の問題、あるいは漁場環境の問題、あるいは消費者から見た安全・安心などの問題、いろいろな論点がございます。ぜひ、今回のこの白書の特集テーマの中で、いろいろな観点、いろいろなお立場から議論いただきまして、ぜひ、私どもの気がつかないようなことについてもあぶり出してい

ただきまして、今後の政策に反映していきたいと考えております。

また、毎年特集以降、一般動向というところで、いろいろなことを記述するわけがございますけれども、今回につきましては、できればマグロとかウナギの問題、今年もいろいろございました。ぜひとも資源管理という分野につきまして、内容を充実していきたいというようなこと、あるいはもちろん引き続き復興に努めておりますが、震災の関係、また、原発の関係、汚染水の問題もでございます。こういったことについても、しっかり記述をしていきたいと考えております。

本日も、ぜひとも、活発な御議論をお願いいたしまして、御挨拶とさせていただきます。

よろしく願い申し上げます。

○企画課長 ありがとうございます。

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、おはようございます。

お忙しいところお集まりくださってありがとうございます。

今年の秋は、台風が全国的に襲撃をいたしまして、10月に予定していた現地視察も、そのために流れてしまい、中止になってしまいました。また、漁業の関係では、私は、千葉のノリのことを聞いておりますけれども、それ以外にも、あちこちで多くの被害があったかと思えます。被害に遭われた方には、お見舞いを申し上げておきたいと思えます。

これから、着席をして議事に入らせていただきます。

本日の議題は「平成25年の水産白書の構成と骨子」となっております。

議事の審議に入ります。

事務局から資料の説明をお願いいたします。

○企画課長 それでは、資料の説明をさせていただきます。

資料1を中心に御説明をいたします。できれば、資料2を横に置いていただきまして、養殖の全体のイメージを抱きながら、資料1を見ていただければと思います。

資料1、1枚目、2枚目、1ページ目、2ページ目が全体の構成でございます。これにつきましては、前回の企画部会でテーマ及び構成について、皆様の御同意を得られたと承知をしているところでございます。

平成25年の白書は、まず、第1章で、いわゆる特集編という形で養殖業の持続的発展について特集をいたします。

第2章以下が通常の白書ということでございまして、我が国の水産の動向ということで第1節から第6節まで節立てをしたいと考えております。

東日本大震災からの復興に向けた動きにつきましては、第2章の第6節でまとめて記述をしたいと考えているところでございます。

2ページに参りまして、第2部でございます。

平成25年度水産施策ということで、国がこうした施策につきまして、水産基本法のそれぞれの項目に基づきまして記述をしていくというものでございまして、これにつきまして

は、例年どおり記述をさせていただこうと思います。

同様に、平成26年度の講じようとする施策も、来年きちんと内容を入れて記述をしていくと考えているところでございます。

本日は、3ページに参りまして、第1章の特集の骨子ということで、特集の記述の内容と、大きな節立てについて皆様に御議論いただきたいと思ひます。

昨年の、平成24年の水産白書は消費の拡大につきまして記述をいたしまして、この部会でも、いつもの白書と少しターゲットが違うのではないかという御議論をいただきました。昨年の白書は消費の拡大につきまして、主として水産の加工とか、流通とか、生産に携わっている方々が実際にデータを把握して、皆さんがどのように活動しているかということに焦点を当てて書いてまいりましたが、来年度の白書は、白書の原点に立ち戻りまして、国民の皆様には水産業の現状について広く知っていただくということで、できるだけわかりやすく、それから、基礎的な、専門家が基礎的と思ひていることについても、できるだけわかりやすく記述をしたいということで、これからの本分の再編を心がけていきたいと思ひているところでございます。

第1章の特集の骨子でございますけれども、まず第1節は、これまでの養殖業の展開ということで、国内外の歴史、現状について記述をしたいと考えているところでございます。

記述の内容といたしましては、養殖業の意義と歴史ということでございまして、世界的に見ますと、養殖業と、それから、海面の業が半々ということでございまして、やはり、それぞれ、国民及び世界の方々に安定的に水産物を供給していくという観点では養殖が非常に重要でございます。既に、エビ、カニ、ウナギ、ノリといったものについては、天然の漁獲量がほとんどないという状況になっているということでございます。

それから、世界の人口増の関係で見ましても、養殖魚の増肉係数ということで、変な単語が書いてありますけれども、これは、飼料1キログラム当たりどれだけ、養っているものが増えるかということでございまして、それは、養殖業につきましては、牛や豚に比べて良くて鶏肉とほぼ同等ということでございますので、世界的に見ましても、やはりたんぱく源を生産していく観点においては、養殖業が重要なのだということを記述したいと思ひています。

それから、養殖業の歴史の外観についてということでございまして、これは、おもしろく、と言いますか歴史編ということで書きたいと思ひておりまして、世界的には、殷で内水面養殖が始まったらしいという記述がある。

それから、日本でも戦国時代くらいから江戸時代にかけて、貝とか藻類の養殖が始まっているということで書かせていただいております。

現在につながります養殖の技術は、おおむね戦後ということで、昭和40年ごろから急激に普及してきたということでございます。

2番目が、我が国の養殖業の現状でございます。

これは、生産量、それから占める割合、養殖業の中の水産物の種類ということでござい

まして、中高級の水産物において養殖の割合が高まっているということです。

ここで、東日本大震災から前回の、この部会でも議論賜りましたので、復興からの状況について、いろいろな動きをトピック的にまとめて記述をしたいと考えております。

それから、養殖関連の法制度ということでございまして、漁業法等につきまして、どのような法制度に基づいて養殖が行われているのかということも、ここでわかりやすく整理をしたいと思っております。

最後は、世界の養殖業の状況でございまして、これも世界のデータ、それから今度の見通しとともに、養殖業の水産物が国際商品といった形で多く、世界中には貿易をされているということも記述をしたいと考えているところでございます。

次に参ります、4ページでございまして。

第2節でございまして、このような歴史、それから、現状を踏まえまして現在の生産をめぐる課題はどうかということで、養殖業の経営の状態、生産を左右するいろいろな要素につきまして、少し分析的に記述をしたいと考えているところでございます。

いろいろな技術的な課題、新しい技術の面といったものをここで記述をしたいと思っております。

まず、最初は経営の問題でございまして、養殖の中には、資料2を見ていただきますと、分けておりますけれども、餌をやる養殖、給餌養殖と無給餌ということで餌をやらない養殖というのが大きいわけでございます。

当然ながら、給餌をする養殖では、餌代や種苗代といったものが非常に負担が多いということ。魚では養殖魚と天然魚というのが価格、出荷時期で競合をするということでございまして、なかなか養殖魚だけで、このような価格出荷といったところがマネジメントできないというのが大きな課題になっております。

無給餌につきましては、例えば、カキ打ちの作業の人件費の負担でありますとか、ノリでありますとか、乾燥機といったそれぞれに無給餌については無給餌の課題があるということで整理をさせていただきます。

今申し上げましたとおり、競合する天然魚の豊漁など、予測しがたい事態によって供給が過剰になって、市場が飽和して価格が低迷するということが、なかなか経営の見通しが立っていないという魚種が相当数にわたっているというのが現状でございます。

次以降は、養殖対象魚ごとの記述的な課題というのを整理をさせていただいております。

資料3に細かい白書の課題のもとになるものを、今、事務局で整理をさせていただいておりますけれども、それぞれの魚種によりまして、ブレイクスルーというか、そういう価格が上下したりとか、生産が非常に減るといった状況に、いろいろな違いがあるということ、やはり、皆様に理解していただくのがいいのかと思っております。

例えば、ブリで見ますと、ブリの生産量に打撃を与える環境といたしましては赤潮です。他方、種苗につきましては天然種苗を利用して、ほぼ安定的に移動しているということで、こういうことは余り問題にならないということで、病気も余りないと。あるのは、コスト

の9割を占めます餌代が高いということと、天然魚との競合というのが、これは、ブリの養殖の大ざっぱに申しますと、大きな課題であるといったこと。

他方、カンパチを見ますと、赤潮は同じなのですけれども、種苗が、なかなか人口種苗が開発されていないということで、種苗の点では安定していないといった、それぞれによって大分違いがあるということ、できれば分析的にわかりやすくできればいいかなと思っています。

そういうものを、白書のほうでは横に見まして、漁場環境、種苗、餌、病気といった形で、それぞれが、直面している課題について整理をしたいと思っているところでございます。

まず。漁場環境につきましては4ページに戻っていただきますと、依然として赤潮が発生しているということで、大量の斃死が生じている。それから無給餌では、栄養塩の不足によるノリの色落ちとか、ザラボヤによります養殖のホタテガイの成長の遅れといったものが見られるといったこと。そういうことを整理させていただきます。

種苗につきましては、給餌養殖の中でもクロマグロ、ウナギではご存じのとおり天然種苗の確保が非常に問題化しているということでございまして、これについて書かせていただく。それから、カンパチの天然種苗では寄生虫があるといったことで、種苗が養殖の中での不安定要素になっているということでございます。

無給餌についても、安定的に種苗が確保できる人口種苗への転換を徐々に進めているということでございます。

餌につきましては、配合飼料への転換というのが進んでおります。しかしながら魚種によって、いろいろ状況が違っておまして、既に開発が相当数なレベルにいつているもの。それから、まだまだ途上にあるものがあるということでございます。

あと、国際的に見ますと生食との競合というのがございまして、魚粉価格が上昇しております。したがって魚粉の割合を減らす、配合飼料におきまして魚粉の割合を減らす餌の開発というのが、今急ピッチで進んでいるという状況でございます。

それから、病気につきましては、ワクチンの開発によりまして国内での魚病の発生を大幅に減少しておりますが、国際的に見ますと海外でのエビのEMS菌といったものの発生によりまして、世界的には養殖は非常に打撃を受けている。これも、供給の大きなリスクになっているということを御紹介させていただきます。

第3節は、消費の側から見た養殖の水産物ということで、養殖水産物と食卓という名称をつけておりますけれども、消費側から見たメリット・デメリット、それから、消費者の意向についてアンケート等も踏まえながら記述をさせていただきたいと思っております。

記述の内容といたしましては、まず、養殖の水産物がなくなるとどういふ食卓になるのかということ、少し想像してみたいと思っております。エビ、カキ、ウナギ、一番の〇に書いておりますけれども、ノリ等、ほとんど食卓から姿を消すことになるといったこと。

それから、最近の消費の中で皆様から好まれているブリとサーモンといったものは養殖の安定供給、それは価格もございませし、品質もございませ。そういうことで消費がふえているといったことを御紹介させていただきます。

そういうものをまとめまして、養殖のメリットということで安定した生産・供給が可能である。品質の管理がしやすく種苗段階から生産履歴の記録可能。それから、ギンザケ等天然では不可能な生食が可能といったメリットもあるということで、まとめて記述をさせていただきます。

3番目が養殖水産物への消費者の方々、あるいは流通業者の方々の評価ということで、消費者モニターの調査、養殖の団体の方々が長年にわたってしていられっしゃいます、消費者調査をまとめまして、消費者の意向の動向の変化というのを記述させていただこうと思っております。

4番目が水産物の販売をめぐる生産者の取り組みということで、品質の安定化の取り組みでありますとか、最近いろいろところで工夫をされております、餌に柑橘の、あるいはオリーブといったものを混ぜた特徴づけた品質のある養殖の水産物につきましても紹介させていただきます。

それから、新しい市場の開拓ということで、各地で取り組まれております輸出、ブランド化の動きというのも、ここで御紹介をさせていただきたいと思っております。

6ページに参りまして、第4節、ここが政策の提言とこれからの施策の方向ということで、まとめをさせていただきたいと思っております。

大きく5つの視点からまとめようと考えておまして、1つは、持続的な供給体制を構築するためにどうすればいいのだろうかということで、経営構造の改革をどのように進めていくのかという生産の視点。もう一つは、需要の開拓ということで、輸出とか販路の拡大への開拓の視点というのを、ここで書き添えしたいと思っております。それから、一部の養殖の水産物につきましては、需給ギャップを埋めるために生産者の方々が協同で取り組むような動きというのも必要になってくるのではないかとということで記述をさせていただきます。

2番目が、良好な漁場環境の確保ということで、養殖の魚病の発生、品質の向上につなげていくという意味で、漁場環境を維持していく取り組みを持続的にやっていかなければいけないということ。他方、養殖の適地というのは限られておりますので、養殖でも漁場に左右されないような陸上養殖の技術というのも、日本で大分開発をされております。そういう新しい養殖維持の取り組みについても記述をさせていただこうと思っております。

天然資源の適切な利用ということで、特に種苗につきましては養殖といっても、完全養殖以外、やはり天然の資源に依存しているということでございまして、それらにつきまして、持続的に天然資源を利用していく。それから、天然資源をできれば、人口の種苗にかえていく取り組み、それにつきまして国際的な取り組み、それから、日本での努力につきまして記述をさせていただきます。また、餌につきましても、安定的な餌の確保というこ

とで、いろいろな餌の工夫についても御紹介をさせていただきます。

4番目、技術開発による天然資源に対する負荷の軽減でございます、これは、漁場環境もそうでございますし、種苗、実際の餌といった、いろいろな側面がございますけれども、養殖につきましても、いろいろな形で天然資源に負荷が軽減するような形での切りかえをしていくことが、これから必要になっていくと思っております、それに関する開発の状況を記述させていただきます。

最後は、消費者が求める安全・安心な養殖生産のさらなる推進ということで、生産の行程、トレーサビリティの確立といった、養殖が消費者の方々に好まれる商品になっていくといった、それに向けての努力を記述をさせていただきたいと思っておりますのでございます。それが特集編でございます。

7ページ以降が、一般動向編のということでございまして、一般動向編につきましては、基本的に毎年、その年に起こったことを、フォローしていくというのが、この白書の性格でございます。

基本的には、そういうことでございますが、来年度の白書につきましては、7ページの○の2つ目でございますけれども、前回の企画部会でもお話をいたしました、資源管理、我が国が取り組んで行われる、いろいろな輻輳的な資源管理の取り組みにつきまして、できるだけ詳しく記述をしたいと考えてございまして、特に、第1節の2番目の○のところにつきまして、いろいろな側面から資源管理の記述をしていきたいと考えているところでございます。

第2節、第3節、第4節、それから、第6節につきましては、今、申し上げたとおり、その年で起こったデータの更新というのを中心にまとめていきたいと考えております。

来年の白書は、昨年来、冒頭にありましたトピックスというのを今回無くしておりますので、この第2章の一般動向編の中で、トピックスに当たるようなものをできるだけ詳しいコラム記述をしていきたいと思っております、そのようなトピックスに取り上げるべき課題等のご提案がありましたら、いただきたいと思います。よろしく願いいたします。

以上で、事務局の説明は終わります。

○山下部会長 ありがとうございます。

ただいま事務局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きたいと思っておりますけれども、時間の制約もございまして、2つのパートに分けて進めていきたいと思っております。

まず、最初の部分ですけれども、構成案と第1章特集の骨子案について、まず御意見などお伺いいたしまして、その後、一般動向編の骨子案について御審議いただくというような2段階にさせていただきたいと思っております。

1つ目のパートである構成案と第1章特集の骨子案でございますけれども、資料のページ数で言いますと、1ページから6ページまでということでございます。後半で、後ほど

7ページ以降御意見いただきたいと思います。

それでは、まず、1ページから6ページまでの間で、何か御意見、御質問などございましたらお願いいたします。どなたからでも結構でございますので、いかがでございましょうか。

それでは、山根委員お願いします。

○山根委員 ありがとうございます。

質問と意見なのですがけれども、質問は勉強不足で申しわけないのですがけれども、養殖業の餌が、いろいろ種類がございますけれども、これは、輸入が多いと聞いております。国産の物の割合はどれくらいあるのかという、それは、この資料3で、いろいろ一覧表をいただきましたけれども、そこには書き加えることができないかということもお伺いしたいと思いました。

それと、消費者としましては、やはり、この餌の種類であるとか、飼育の環境であるとか、薬の使われ方等々に、関心を高く持っております。トレーサビリティの確保等々も記述いただくということで、大変ありがたいと思いますし、そういった管理が可能ということですので、それを、逆に売りにしてもっともっと情報公開を進めて消費者に望まれる魚ということで進めていただければということをおもいました。

ただ、逆に余り付加価値を求め過ぎるといえるのか、何々の強化とか、何々添加といった形で科学的なものの配合が増えるということは、余り望んではございませんので、そういったことで、進めていただければと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

1つ、質問がありましたけれども、今、お答えいただけますでしょうか。

○栽培養殖課長 栽培養殖課長です。

養殖の餌の名前とか輸入との関係ですがけれども、給餌養殖の場合の餌には、まず、大きく分けて、普通の獲った生の魚を小さくしてやるという、生餌を使うということと、よく熱帯魚とか飼われている、通常に使う乾燥したペレット状の餌を使うというのが基本としてあります。

さらに、この飼料の中でもモイストペレットとありますけれども、これは、加工した、乾燥した餌と、生餌を混ぜて現場で与えているという、そういう形もありますけれども、大きく分けるとその2つがございます。生餌は当然国産で獲れた魚になります。

それから、もう一つの、配合飼料の、固形になっている餌ですがけれども、これは、主に材料が魚粉といって、獲った魚を蒸して使うのですがけれども、これは、参考資料という横紙の資料の4ページ目をごらんいただくといいのですがけれども、そこに、今お話したことが書いてございます。

この中の、ドライペレットについては、原料が魚粉でして、この魚粉は、今ほとんどが海外から輸入したのものを使っています。ですので、貿易との関係でいうと原料となる魚粉の輸入となります。

その生餌と魚粉をどういう割合で使っているかということについては、各魚種によって大分違いますので、これはさまざまであるということになります。

この資料の中に、ちょうど魚粉の価格のグラフがございますけれども、この魚粉の部分については、海外での、その魚粉の原料となる魚の取れ高とか、あるいは為替価格といったことに影響されるという関係になっています。

○山下部会長 ありがとうございます。

よろしゅうございますか。ありがとうございます。

では、長屋委員、お願いします。

○長屋委員 今回特集で、養殖業のことを取り上げていただくことを大変ありがたく思っています。と申しますのは、日本の漁業、特に養殖業につきましては、今、ここで生き残れるかどうかのギリギリのところまで来ているという認識で私どもはおります。

その背景は、1つは、ハマチ養殖の経費の9割が餌代だということがございます。私も、もう一方で、漁業の場合の燃油が今非常に高騰して高止まりをしているという問題があるのですが、この餌代については、油を上回るくらいの高騰という認識をしてございます。それに、昨今の円安が加わって、前は6割くらいの餌代の割合だったのが、もう9割まで来ている。

それと、もう1点は、価格競争の中で、養殖魚の価格というのは、もう抑え込まれてきている。そのダブルの中で、これまでも相当規模拡大の努力等も行ってきた、一経営体当たりの規模は相当大きくなってきているわけですが、その中でも、もう、ここで撤退するかどうかギリギリのところまで来ているという認識でございます。

そういうことを、国のほうもしっかりと認識をしていただいて、この中にもございます需給ギャップを解消していくための計画生産の取組についてのお考えも示していただいているということでございます。

私どもとしては、ぜひ、今後の安定供給の上でも重要な養殖業の特集をやっていただき、実態も理解していただきながら、養殖業の重要性を認識していただくことは非常に重要だと思っておりますので、この特集については、大変感謝を申し上げたいと思っております。

私どもは、多くの消費者の方々が、言わば過去の養殖業が引き起こしてきた問題が、なかなか、まだ記憶から消えていないということがあるのだと思っております。抗生物質をたくさん使って、薬漬けになっているのではないかと、それから、大量の餌を使って養殖魚をつくっているという、食べ物に対する非効率の部分があるのではないかと。また、質の問題、やはり天然魚に比べれば養殖はおいしくないのだと、質も悪いのだと。この何十年間、養殖業界においては、こういう問題について、苦しみながら解決をしてきたと思っております。先ほどもありましたように、今、抗生物質など使った養殖が経費の面からもできるものではなく、ワクチンにかえてきた、それから質の向上でも、餌についても、相当苦労しながら、非常に高品質なものを作ってきた。それから、増肉係数も下げてきた。こういうことを、今回の中でも入れてもらっているわけでございますが、前の養殖とはここが変わ

ってきたのだということ、ぜひ、この中で取り上げをいただいて、このことについての消費者の方々の認識を少しずつでも改善をしていただきたいと思います。これが、養殖業を、しっかりと今後も継続していくためのベースになっていくのではないかと思います。ぜひ、期待をしながら、御要望を申し上げたいと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

関委員、お願いします。

○関特別委員 今の御意見とちょっと、関連しますが、多分、この白書というのは、一般の人たちに水産業なりが、こういうことをやっているということ、ピアールする大事な媒体なのではないかなと思うのです。

そうすると、例えば、第3節の水産物と食卓、ここら辺はすごく一般の人たちにかかわりの強い項目になるのではないのでしょうか。これは記述内容の例ということなので、多分、この順番で書くという意味ではないのだろうとは思いますが、一般にアピールするというのであれば、今、長屋さんがおっしゃったとおり、昔とは違う、こういうすごい取り組みをしているというのが最初にあって、だからこそ日本の水産物は欠かせないものになっていくという流れのほうが、いいのかなという感じがします。この順番どおりであるとしたらですが、最初に無くなったら大変なことになるよというように怖がらせて、こんなことをやっているよというよりは、こちらでやっているいい取り組みへの努力とか、開発とかということ、それを踏まえた上で、全体の状況はこうですというふうな順番にしたほうが、印象的だし、好意が持てるのかなということ、少し思ったので、意見を言わせていただきました。

○山下部会長 ありがとうございます。

ほかには、では、津森委員で、木場委員でお願いします。

○津森委員 津森です、おはようございます。

私も、先ほどの皆さん、委員の方々がお話されることとちょっとかぶっているのですが、柑橘系養殖業、このみかんブリのブランディング化というところに、すごく着目をしております。

一般の消費者というのは、やはり、まだ天然魚と輸入魚、また養殖魚、本当にそれぞれに対しての嫌悪感と言いますか、近海魚が一番よくて、養殖魚は、なかなか手が出ないというような感覚がすごくまだ根強いと思っております。

そういうところで、こういう女性受けするような柑橘系の餌をやっている養殖魚というものを、そういうことが突破口になるのかと思われるかもしれませんが、ブランディングというのは、ひょんなところから、一般の消費者に浸透する可能性というのがあると思っております。

ですので、こういう一般の消費者に身近に感じられるような、そういう見出しをブランディング化し、一回養殖魚というものを、もっともっと身近に感じていただけるように、何か突破口にしていくような、そういうブランディング化の使い方にされたらどうかなと

思います。

あと、ちょっと質問なのですけれども、この柑橘系の養殖魚については、事例というものが何件くらいあって、そういうものが、今、消費流通で流れていて、消費者のほうに、どのように受けているのか、もし、何か事例等あれば伺えたらありがたいなと思いますけれども、いかがでしょうか。

○山下部会長 ありがとうございます。

ちょっと、では、先に木場委員、御意見、さっき挙手しておられましたので、お願いいたします。

○木場委員 ありがとうございます。

まず、1つ目は簡単な質問なのですが、これからつくる白書は一般の方にもわかりやすくとおっしゃっていたのですが、今説明を聞いた限りで、ザラボヤというのが全くわかりません。ネットで調べても全然出てきません。種苗というのは関係者がよく使う言葉なのかもしれませんが、私は日常生活に余り出会わないので、これは、稚魚のことだとか、もう少し鍵括弧等々で説明を入れていただきたいというのが1つ、質問というか希望でございます。

内容面についてなのですが、まず、どうしてそんなに養殖が必要かという動機づけみたいところを大きくうたっていただきたい。それから、一般消費者として私もお魚を買っておりますが、まだまだイメージだけで天然と養殖というのを見ているところがあります。私も、実際のところはわかりませんが、天然を食べたいけれども、高いからやめようとか、あるいは養殖は何となく脂っぽいんじゃないかとかイメージ的なことが先行していています。そこは、事実を比較してお示しする必要があるのではないかと。

あと、養殖の脂っぽいイメージに関して、今、お隣に武田さんがいたので、栄養分について天然魚と養殖について、調べていただきましたので、少しご説明頂けますか。

○武田委員 食品成分表で調べましたら、養殖魚は、脂が多少多いですが、多いのはn-3系脂肪酸という健康にいい脂肪酸であり、肉にある飽和脂肪酸は逆に少ない、脂は多いけれど肉より健康にいい脂質だということ、そういうことをもっと書いたらいいのではないかと、木場委員と話していた次第です。

○木場委員 ありがとうございます。まだまだ実際のところは消費者としてはわからないところがありますので、今、伺うと、本当のところは、DHAは全く量は同じで、EPAはむしろ多い。カルシウムも多いそうです。すぐれた面もむしろあつたりすることなので、そのあたりを、まずきちんと伝えると。そして、それぞれの課題も。そのあたりが一目瞭然的になるような仕掛けというものをつくっていただけるとありがたい。

あと、5ページにつきましては、先ほど来皆さん、発表しておりますけれども、少し伝え方の順番を変えたり、あるいは養殖のメリットというところに、もう少し、私たちが養殖を食するメリットなど消費者側の視線というのを、強く入れたほうがいいのではないかという気がいたしました。

以上です。ありがとうございます。

○山下部会長 ありがとうございます。

今、津森委員の質問に対しては、お答えありますでしょうか。

○企画課長 津森委員の御質問がございまして、いわゆる、柑橘系の餌を使って養殖をしているというのを、今、各地でいろいろな動きがございまして、統計をとっているわけではございませんが、知っているものを挙げさせていただきます。

カボスを使ったブリ、これは大分。それから、みかんのタイ、愛媛。スタチのブリ、徳島。レモンのハマチ、広島。オリーブのハマチ、香川。いろいろなもので、柑橘系を使ってやっております、この商品の成分分析みたいなものも、行っておられると聞いております。総称して、フルーツ魚とか、柑橘系養殖といった形で、まさに、今ブランド化の途上といったところではないかと思っております。

それから、本当にいただきました意見、貴重でございます。まさに、長屋委員のを含めまして、今まで養殖のネガティブなイメージというのが、実は、今どうなっているのか、本当なのか、うそなのかということがわかるような形で、私ども記述をしたいと思っております。

今、いただいたいろいろな意見と、実は養殖の団体、全国各地で消費者との交流会をしていらっしゃいます。実際の養殖場の見学などもやっていらっしゃいまして、そうすると、やはり、こういうふうに使っていたのが違うと。こういうふうに使っていたというのは、皆さんの、やはり、養殖魚に手を出さない原因だと思っておりますので、そういうものを、幾つかグルーピングいたしまして、それが、実際は、今こういう違うのだと、こうなのだとということがわかるように記述をさせていただくのが、非常に重要なかなと今、お話を聞いて思っております、そういう形で皆さんが思っている養殖のネガティブなイメージが実は、違うということがうまく記述できればいいと事務局としては考えております。

○山下部会長 ありがとうございます。

あと、ザラボヤとかについては、わかりやすくということ承りました。

濱田委員と高橋委員、手が挙がっていますので、その順番でお願いします。どちらか、マイクのあるほうからお願いします。

○濱田特別委員 今の、消費者への理解というのは非常に重要なので、ぜひ、しっかりとやっていただきたく思います。

私もかつて、絶対、養殖魚扱いませんということを売りにしていた生協を呼んで議論をしたことがありました。つい数年前です。なぜ、牛、豚がよくて養殖がダメなのかということ。それは、かつてのイメージがあったということでございます。これまで、薬漬けになっていたというイメージが、まだ払拭されていないということでした。これを機会に、ぜひ、そういうところを払拭させていただければと思います。

それと、今回は養殖魚に対する理解を深めるということで、ぜひ、盛り込んでいただきたいことがあります。あくまで給餌養殖に限ってですけれども、魚類養殖は、漁船漁業があって成り立っているというところがございます。輸入物の魚粉の原料になるペルーのア

ンチョビだって、巻き網でとっています。日本の生餌も、その多くがまき網で漁獲されています。特に、80年代には、マイワシの大量が養殖の拡大につながったという歴史的経過もあります。その他、沖底でとっているオオナゴや、瀬戸内海ではイリコに向かない脂イワシ（カタクチイワシ）などもあります。いろいろな漁業において食用に向かないがとれてしまった魚を養殖業に向けてきたわけです。つまり全国の漁港から餌料用として非食用の魚が供給されてきたわけです。それらの漁船漁業は今も存在しています。このような事実がございますので、漁業と養殖業は決して、乖離したものではなくて1つのものであって、たまたま最終製品が養殖というプロセスをとっているということ、天然由来の生産力がかなり、あるのだというところは強調して頂きたい。水産庁の方は認識されていると思います。養殖業だけが発展するというのは、まずありえない、魚を使わない餌を開発するということが書かれていましたけれども、相当、それには時間とコストが要すると思いますので、現状では、漁業と養殖業というのは1つであるということを書いて欲しいです。例えば、まき網をやめさせて、養殖業だけをやればいなんていうことは、まずありえない話でございます。そこをきちんと国民に御理解していただくように記述していただければなどと思っております。

もう1点です。それに関連して震災以降、2年目まで、餌の風評について追っていました。西日本で、太平洋北区の魚を使わないということがありました。トレーサビリティで、それが残ってしまうので、放射能の汚染の可能性を切るために、太平洋北海区の魚を使わないということがあったのです。そのあと、追っていないのでわからないですけれども、西日本、特に九州では、サバが買い占められて、非常に高騰していました。鹿児島で養殖業者を調べていましたら、中国から、コウナゴを輸入していました。養殖業者にとっても風評対策でした。これは、震災のところの内容だと思うのですが、今は、そのような状況ではないということも知ってもらう必要があると思います。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

では、高橋委員、お願いします。

○高橋特別委員 今の濱田委員の趣旨的なことは同じなのですが、基本的には、200海里設定以降、遠洋漁業からの撤退で、漁獲量が減ってきた。これを、補うために、管理型漁業、の大義名分のもと、国内生産を高めるという施策だったという理解をしております。

そういう中で、若干気になるなど思っているのは、4ページ目の「経営」の中の競合する天然魚の豊漁という形で書き出しがあって、さも、どちらがいい悪いは別にして、見ようによっては、漁船漁業からいうと、おまえさん方悪いんだよというような書き出しになっているように見えます。決してそういうことではなくて、漁船漁業、それから養殖漁業というのは、共栄共存を図って、国内生産量を高めていくのだと、こういうことなのだと思います。

一言二言の文字で、文章が大分変わるので、その辺は検討しておいていただきたいと思います。

それから、もう1点なのですが、クロマグロ関係で、稚魚を捕獲して生簀に持って運ぶのですが、この間に、死滅をする稚魚がかなりいるのだと思うのですが、この辺の扱いは、どこに、そういうふうに記載をなさる予定なのか。それから、その稚魚から出荷するまでの間の、餌の量というのを、どこに記載がするのか、それとも、記載しないのか、必要なのか、わかりませんが、1つの物差しとして、やはり、40キロなら、40キロのクロマグロに成長するためには、どれだけの餌が必要なのか。その辺も記載していただければ判り易いと思っています。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、ほかの。安部委員と、それから、寺島委員、お願いします。

○安部委員 安部でございます。

ダブるところがあるのですけれども、マグロ以下、いろいろな養殖が多いわけですが、その中で、やはり天然魚と養殖魚、それぞれメリット、デメリットあるわけで、それを、この養殖の位置づけの中で明確にしたほうがいいのではないかと思います。

資料3の中に、ブリでは57%が養殖。クロマグロが40%ということで、当社がクロマグロの養殖を始め、当社単独だけでも20%弱、そしてグループ合わせまして30%強のシェアを持っているわけですが、一方で、日本海で天然のクロマグロをまき網でやっております。さらに、北大西洋でも、クロマグロをはえ縄で獲っております。それぞれ、食べ比べてみますと、それぞれ、養殖も、最近非常に進化しまして、かなり味がよくなっています。昔、養殖のマグロを食べますと、脂臭いとか、餌臭いとか、すぐべたつとなって、色が変わりやすくという、ネガティブなあれがありましたけれども、今非常によくなって、ほとんど天然と変わらないようになって、今、回転寿司でもクロマグロのトロ、中トロと、あれは、ほぼ間違いなく養殖なのですけれども、皆さん、そんなに抵抗ないと思うのです。それは、それだけ改良されているわけで、当社のマグロ養殖の歴史も26～27年やっています。それなりに改良をしております。

そういったことで、やはり養殖と天然の差異を分析してするというのは非常にいいことじゃないかと思います。

残念なことに、私も納得できないのは、例えば、タイなんかは、天然のタイのほうが味はいいのですけれども、値段は天然のタイよりも養殖のタイのほうがいいのです。魚市場の出荷時点は。そういったことも含めまして、安定供給、そして味、可能性等を、天然と養殖のメリット・デメリットを記載すれば、養殖の限界、いいところ、安定供給等々を。それと、やはり、天然の漁業部門と、養殖業を、日本の水産業として両建てでいくべきだと思いますので、そういった天然と養殖の差異、分析を、示していただければわかりやすいのではないかと思います。要望です。

○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 この間、不当表示の料理の話がいっぱい出まして、あれでも、牛肉のほかに、特にエビでしたか、外国産が天然ものとか、天然信仰というのがそれだけ強いということなのでしょうけれども、ただ、ひとつ魚にとってのメリットというのですか、牛肉とかあいう肉というのは人工的につくれるという、何というか、形が見えないというか由来が見えないものに比べれば、まだ形はありますし、どこの産というのもわかるというところが。

先ほど来ありました国産の養殖の魚が、それだけ、品質もよくなって味もよくなっているということであれば、安部さんがおっしゃいましたように、そのところを結局、ああいう不当表示の問題等も結局、その生産の現場と消費の現場が全然つながっていないとか、その間が見えないということが一番の、その空白が問題なのであって、だから、両方が生産の現場がそのまま見えると言いますか、そこをどうつなげるかということなので、実際に、そういう品質がよくなった養殖ものが、ここで、実は使われていますということを、水産物が無くなったということが、一方進めて、回転寿司も結構ですし、どこでもいいですが、そういう使っていますということを、そういう現場というのが、これも、また紹介するような、こんなところでも、こんなうまいと思っていたら、うちでは養殖ものを安心して使ってますみたいなどの話を、もっと紹介されたらいいのではないかと思います。

とにかく、なかなか、いまだに、つくっている側と消費者の側が繋がっていないところが、やはり、一番問題だなと思います。そのところです。

○山下部会長 ありがとうございます。

トピックスとか、また本文の説明などの中で、そのような説明をしてもらおうとよいのだと思います。

ほかにはいかがでございましょうか。

では、渡邊委員で、それから鈴木委員お願いします。

○渡邊特別委員 第4節の養殖業の持続的発展の部分に関係することです。皆さんご存じのとおりIPCC(気候変動に関する政府間パネル)が、地球温暖化に関する第5次評価報告書を、今年から来年にかけて公表していくことになっており、温暖化というキーワードが、一般の方になじみになってきていると思います。その中で養殖に関して、沿岸の固定した場所で行われているということから温暖化の影響、気候の変化の影響というのを避けられない部分というのがあるのではないかと考えております。養殖業の持続的発展という部分を漁業者の方と考える上では、そういう環境の変化に対応して養殖業をどうやって持続させていくかという観点での情報も必要と思います。現在も水産庁も含めていろんな対策をとるための研究は進められていると思いますので、そういう温暖化に適応するための研究としてどういうことが行われているか、そういったことも紹介していただくと、消費

者というよりは漁業者さん向けですけれども、バランスのとれた話ができるのではないかなと考えております。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

では、鈴木委員お願いします。

○鈴木特別委員 少し、変わった意見を申し上げることになると思いますが、私、天然のお魚と、養殖のお魚で、何十年先に対するスパンで考えたときに、種としての力というのは、差が出てこないのかなということを時々気になっております。

例えば、種苗養殖などで言いますと、恐らく天然育ち、天然生まれの場合は、餌の食べ方が下手なやつとかがさっさと命を落としてしまうのでしょうかけれども、人口保育の場合は、かなり、弱いものでも育ててあげられることができる。そうしますと、自然淘汰というものが片方ではなされておりますけれども、片方では自然淘汰がきいてないので、そういうものが何サイクルも続くと、種の力がだんだん落ちてくるのではないかなという、そんなことを以前から考えておりました、そういうことに関する科学的な研究というものが、恐らく余りなされてないような気がするのです、そういう、研究の必要性というものが、長期的な安全性を考えたときに必要になるのかなと思っております。

ちょっと、1つだけ例を挙げますと、小田原ではヒラメがよく種苗放流されておりました、定置網に入ってくるヒラメが違うのです。本当に天然生まれのやつは、顔も精悍なかどうかわかりませんが、柵にしても、寿司屋で3日、4日しても、かなり身がしっかりしていますけれども、種苗で、あと天然で育ったものは1日で、身がだらっとしてくるとい、その辺はどうも、よく調理人はわかっているようでございまして、既に、そんな差も感じるようなことになってきているので、何か、この長いスパンでの種への影響と言いましょうか、そこを何か研究をしていく必要があるなというのが、どこに書くべきなのかわかりませんが、ちょっと感じていることでございます。

以上です。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、ほかには、長屋委員、お願いします。

○長屋委員 無給餌養殖について、一言だけ申し上げたいと思います。

カキとか、ホタテとか、ノリ、ワカメ、これは一切、餌とか与えるものではなくて、本当にその漁場の環境をそのまま使いながらやっていく。このために漁業者も例えば、山に木を植えて、少しでも栄養分を海のほうにと、いろいろな努力を行っておるところでございまして。

申し上げたいのは、ノリ関係でございまして。ここで色落ちの話が出ております。瀬戸内海では、昭和40年代に富栄養化して赤潮が発生しこれを、是正するために規制法ができて法律に基づいて、相当に厳しい規制が行われた。これによって、栄養塩類自体はコントロールされたのですが、逆に、貧栄養になってしまっていて、言えば栄養塩が足りなくて黒く

ならないという色落ちの状態を招いているということで、環境省のほうにも大分いろいろ申し上げて、環境省も2年ぐらい前から動いてくれました。

瀬戸内海の水質は、大阪湾を除けば一定程度までいったと。ただ、その一方で、漁業生産なり、生物多様性にも影響が出るところまで行ってしまったということで、新しい時代に応じた、瀬戸内海の管理のあり方についての諮問も出されたところでございます。

このことについては、検討が大分進んできておりますので、ぜひ、これについてのお取り上げをいただければと思います。

それから、魚類養殖について、もう1点だけ申し上げたいのは、日本で行われている養殖の中で、世界の中でも日本でしかできない職人技的な魚類の養殖がございます。例えば、日本ではハマチとか、カンパチの養殖が行われているのですが、なぜ、これが海外でやられていないかという、非常にこれは、それぞれ漁業者と言いますか、生産者が、手間をかけて職人技的ないろいろな技術を持ち込んでやっているからと考えます。

海外のある餌の資本の会社が、日本の大分に入ってきました。サケをやっているのだから、ハマチぐらい簡単だといって入ってきたのですが、10年たって、撤退をした。

やはり、サケの養殖の方法と日本の中で、それだけ、日本の中で技術を高めてきた養殖というのは、全くレベルが違うというところがございます。

ぜひ、そういうことも御紹介をいただければと思います。

○山下部会長 ありがとうございます。

それでは、よろしゅうございますでしょうか。

遠藤委員お願いします。

○遠藤特別委員 私どもの発言は、どちらかという、一般動向編のほうに集中されると思うのですが、第4節の、良好な漁場環境の確保の末尾で、漁場環境に左右されない陸上養殖技術の開発が必要だと。最近、福島県内、栃木県内におきましても、陸上でトラフグの養殖ですとか、温泉の温泉水を使ったトラフグの養殖ですとか、そういうものが非常に増えてきているのですね。量的には、微々たるもので市場関係などには回ってはいないのですけれども、旅館とか、ホテルには出回っているという現実がございまして、特に、私たちが住んでいる福島県の場合は、野崎さんもいらっしゃいますけれども、内水面も天然魚も非常に、特にニジマスとか、イワナとかヤマメなんていうのは壊滅的な大企業、養殖業者が食らっておりまして、コイも出荷もできないような現状がありまして、それは、一言で言えば良好な漁場環境の確保ということになるのですが、陸上養殖技術の開発、この辺について、もうちょっとデータなり、その技術についての突っ込んだ文言を書いていただければ大変ためになるのではないかと思います。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

私も、実は時間があれば発言させていただこうと思っていたのですが、大体、この漁業白書、海面の話が多いのですけれども、養殖ですと内水面養殖とか、そういうことがありますので、普段、なかなか取り上げられない淡水魚の話なども、この機会にスポットライ

トが当たるといいなと思っているところでございます。

予定では、大体一巡いたしまして、次の一般動向編の骨子案のところ、7ページ以降のところに御意見をいただくような時間になってまいりましたけれども、移ってよろしゅうございますでしょうか。

それでは、7ページ以降、一般動向編の骨子案、また、その後の10ページまでのところで何か御意見などございましたら、お願いいたします。

はい、武田委員、お願いします。

○武田委員 前回、東日本の震災の後のことは外せないのだとあって、ちゃんと盛り込んでいただけてうれしく思いますが、いまだ尾を引いているのは、汚染水と、風評被害だと思うのです。私が、今、食育セミナーなどでいろいろなところで講演をすると、何で魚を食べないのかというと、日本の魚は怖いから、輸入魚しか怖いから買いたくないとかいう方が、今、たくさんいらっしゃいます。今、食品の1キロ当たり100ベクレルという基準ができていけれど、これは、どんなに厳しいものかということをもっとわかりやすく、ここできちんと書いていただきたいと思います。いつも、数字だけババッと並んでいるだけなので、一般の方にわからないのです。私は、講演ではこう言っているのですが、今、流通が許されるセシウム最高値の1キロ当たり100ベクレルという魚を、もし100グラム食べた場合、被ばくは、0.000013ミリシーベルトだといっても、皆さん実感ができないわけです。それで、職場の健診のレントゲン撮影で、一番放射線の被ばくが少ない胸のレントゲンが0.5ミリシーベルトだけれど、これは、3,600倍以上の威力があると説明しています。つまり、今流通している食品で1番放射線の数値が高い食品を毎日100グラムずつ、10年間食べ続けたら、やっと胸のレントゲン1枚分の被ばく量になるのだと説明して、皆さん、はあっと、いう。もっとわかりやすい、身近なものに例えて書かないと、風評被害で、何でもゼロじゃなきゃ、ゼロじゃなきゃという方ばかりいるせいで日本の水産業潰れてしまっはいけません。いくら汚染水があっても、市場に流通している食品については別で、これだけのものだけだ、ということをもうちよっとわかりやすく6章できちんと書いていただきたいと思っております。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

ほかにはいかがでしょうか。

寺島委員、お願いします。

○寺島委員 1つは、その今の風評の話です。今おっしゃられたように、消費者の側が思考停止になっていて、もう、自ら調べたりとか情報を集めたりというような、そう手間暇をかけたことをやらなくなったということ、いわきの魚屋さんが言ってました。安部さんも国が前面に出ると、ああいうふうにおっしゃったわけで、とにかく、情報発信というときには、在外公館通じた英語情報を見たら、そういうことが主だったようなあのときに、大事なものは国内の消費者であって、私の田舎の相馬でも試験操業で揚がった魚が、7月の汚染水の海洋流出の話が最初出たときは、もう名古屋で市場で取り扱いがとめられたとい

いましたが、その後はそのことではないような、若干落ち着いているのかなとは思いますが、例え、安部さんが官邸で、福島の試験操業でとれた魚を今日はみんなで食べましょうみたいな、そういうランチを、そんなことをやっても、私はいいのではないかと思います。例えば、記者にも食べてもらったりとか、それは、なんでもいいですけど、例えば、そういうことがやはり、国が前面に出るといえるのか、そのアピールの面で、その辺が足りないのではないかと思います。

それから、原発事故への対応のところ、被災地のところで、ひとつ取り上げていただけないかなと思ったのは、サケの放流の話です。この間、取材に行ってきましたのは、木戸川という檜葉町というところのふ化場、あそこは津波で施設は被災は免れたわけですが、一応、水をかぶったりして、かなりぐちゃぐちゃにはなったわけですが、今のところ、そこはようやく8月から除染をやって、片づけを終わって、私がいったときは、今、サケがいっぱい上がってきていました。今年は10万匹くらい。海で獲らない分増えたのかなというのが、二、三ふえたかみたいな話でした。

去年からモニタリングをやっていて、計17回になったのですか、16回分のモニタリングでは、全然不検出であると。再来年からは、何とか、ふ化、放流を始めたいと。街の住民が帰ってくるのに合わせてと、また、観光の目玉にしたいとおっしゃっていたので、こういうところの努力を、これもあれしていただきたいと思います。

それから、浪江町の請戸にも、私は何度か行ってはいますが、そこはふ化場が、とにかく津波で被災してなくなってしまった。だけれども、来年から、やはり、またモニタリングを初めるといってお話も伺いましたので、そういったところを応援するような、そういったところのお話をぜひ取り上げていただけたらと思います。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

ほかには、いかがでございましょう。

野崎委員、お願いします。その後、志賀委員お願いします。

○野崎特別委員 同様に、原発事故に関してですけれども、福島県魚連が今水産庁等と御協力を受けて復興協議会を設定して、地域復興協議会の中で試験計画をもんでもらって、県の組合長会議で了承して行っていくという、この枠組みなんですけれども、我々一生懸命ホームページ等で発信しているのですけれども、ひとつ、国及び、今日出席している濱田先生やなんかの学識経験者が協議会の中で、試験操業計画をよくもんでいただいて、それを、試験操業として行うという枠組みを、できれば白書等で積極的に、この実態を発表していただければ、我々は、いろいろなところを使って出しているのですけれども、この点、ありがたいと思います。

それと、質問なのですけれども、7ページの水産資源管理の必要性及び資源管理の各手法について記述というようにあって、次に欧米諸国の漁業生産環境の違いを踏まえた記述ということになって、いよいよ、IQ制度に言及するおつもりなのではないかということですか。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

今、御質問ですので、ちょっとお答えいただけますでしょうか。

○企画課長 はい、今、御質問いただきました7ページでございます。

ここは、水産資源の適切な管理と書いてございますけれども、それぞれ、やはり、緯度でありますとか、それに伴いましてとれる魚の種類でありますとか、漁業者の方々がどういう環境で漁業を営んでいらっしゃるのか、いろいろ、国によって漁場及び漁業者の方、それから、漁業者に基づきます地域の状況というのは大分変わっております。

私どもとしては、ここの比較というのは、そういう、それぞれの状況を踏まえた中で、やはり、皆さん、最適な資源管理方法というのをいろいろなものを組み合わせながら、やっているというのが現状でありまして、一概にどれがいいとか、どれが悪いということではなくて、日本においても自主的な資源管理から、いろいろな魚種によって組み合わせさせてやっておりますので、そういうのが、やはり、結果として持続的な生産に結びついていくのだなということを記述したいと、今のところ事務局は考えております。

ですから、IQは全部の魚種について、仮にある国が獲っているかということ、そうでもございませんし、やはり、ヨーロッパが全部IQをしているかということ、それもそうではございませんので、そこは、やはり、皆さんそれぞれの事情の中でおやりになっていて、日本の今のやり方は、そういう現状の中で、やはりとっているということを書くということでございまして、逆に、日本が、IQがなかなかとれない理由というものも、そこで合わせて記述をするのかなと考えているところでございます。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

よろしゅうございますか。

では、志賀委員お願いいたします。

○志賀特別委員 原発の汚染水の問題から、いろいろあるのですけれども、やはり、この安全の担保、安心の担保を、やはり、これは各自治体いろいろなところで、いろいろ一生懸命やっているのですけれども、やはり、それも、一歩進んだ形でやってもらわないと、私は漁船漁業をしているものですから、きれいなことを言ってもしょうがないので、食べてもらわない限り、お金にならないという形で、今まで商売してきたものですから、その点を、わかりやすくとりあえず、放射能のこと、線量とか、ベクレルのことに関しても、未来の小学生とか、小さい人らがわかるような説明を、こういうのにも入ってもいいのかなとは思っていました。

あと、日本は海洋国なので、食育というのは一番大事だと私は思っています。やはり、全国の魚、各地いろいろ一番おいしい時期というのがあるので、そういうのを、消費需要をめぐる動きのほうに一番おいしい時期を、全国のカレンダーとか、そういう何々の県は今の時期は、何々がおいしいとか、そういうのを詳しい説明も入れれば、そのころに食べた、小さい子どもらが大きくなった、そのころは、おいしいからということで、また、食べたいという、それで消費が増えるという可能性もあるので、そういうのも入れてもらい

たい。やはり、日本の魚は安心して安全だというのを、やはり、前面に出していただきたいと思います。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

それでは、高橋委員お願いします。

高橋特別委員 第2節の8ページですけれども、まず、漁業生産の動向の中で漁業就業者の数の話なのですが、従来は沿岸漁民と、沖合遠洋漁業従事者が、きっちり区別をされてきました。ここ何年間か、統計資料から引っ張り出すのでしょうけれど、区別がなくなってしまった。でき得れば明確に分離をしていただきたい。現在、沿岸も、遠洋もそうなのですけれども、外国人乗組員が結構入っています。この実態を、国民の皆さんにしっかり知ってほしいという思いもあります。漁船漁業も約4割が外国人漁船に占められている、状況になっています。これで、日本の漁業というのがいいのかどうか、その辺をちょっと問うてみたいなと思っていますので、できれば、その辺の記述をお願いしたいと思います。

それから、もう1点なのですが、漁船の海難事故の問題でございます。やはり、事故の多い産業というところに後継者が入ってくるということには、かなり無理があると思います。事故のない安全な職場の確保という水産庁も大分力を入れていただいて、現在一生懸命やっています。しかし、なかなか減らない。むしろ、近海マグロ船の事故と、大型商船の衝突事故が多発し尊い命が失われています。実例を挙げて記載していただければ非常にありがたいと思っております。

以上です。

以上です。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

寺島委員、お願いします。

○寺島委員 大震災からの復興に向けてのところで、ぜひ、私もお伝えしたいと思っていたところは、その、経営再開状況についての記述というようなところがありますけれども、これは、先月出たあれですが、「カキ産地宮城正念場、養殖再開半数どまり、処理場の再建も途上、15日解禁不安消えず」とあって、こういう記事が出たのです。要するに、生産者は半減、そして、生産量4割。今年目標ですね。それから処理場も4割と。とにかく、まだ全然、半分も戻ってないというのが現状で、やめる人が多く。こういったところの苦境をぜひ、やはり、ありのまま伝えていただいて、それで、一番の支援というのが、復興の支援というのは、やはり、これも、また食べてもらうことであろうと思いますので、消費者もまたこういうところにつながって、これは養殖でもありますから、どちらに入るかあれですけれども、そういったところも、ぜひ。

それから、一番の問題点は、高齢化して後継者、これが、いなくなっているというか、新規参入も出来にくくなっている環境も、またあるということで、その辺の、政策につながるような形で考えていただいて、ここに盛り込んでいただけたらなど、こういうふう

思います。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

どうぞ、津森委員、お願いします。

○津森委員 私ども、本当に現場で魚を売っている者といたしましては、本当に日々日々魚が売れにくくなっているというところが、本当に身に染みて感じているところでありま

す。
やはり、魚食普及活動というところの紹介なのですけれども、本当に漁港でこういうことを、浜のお母さんたちがやっていますよという、そのアナウンスだけで、本当に魚食普及というものがどんどん展開できるのかなというのが、少し不安なところではあります。

あと、消費者ニーズの変化についてなのですけれども、本当に消費者というのは、骨をとった魚を食べたいと思っているのか、どうか。本当は、この消費者ニーズではなくて、量販店の売り方であったり、学校給食の提供する側の意向であったり、そういうものが本当は消費者ニーズではなく、そういう中間の方々のやり方、やりやすさをクローズアップしてしまって、骨とり魚のほうが提供しやすいということで、本当は消費者ニーズではないのに、そこは、曲がって私たちに伝わってきているのではないか。本当の魚のおいしさというものを子どもたちに伝えていければというところが、まだ、自分としてもどういうふうにしていったいいか、全くわからないですけれども、魚食普及というところを、もうちょっと深く考えていきたいというように、ちょっと意見を言わせていただきます。

ありがとうございます。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

一般動向編では、あと、トピックスがなくなりますので、そのような記載もこの中でということ、先ほど企画課長からお話がありました。

そろそろ時間が迫っておりますので、これ以上、皆様の御意見を伺うことができませんけれども。木場委員、ちょっと短くお願いします。

○木場委員 1分ぐらいで。どうしても、一言申し上げたいのが、ちょうど、今ファストフィッシュのグランプリがありまして、全国から寄せられてきている商品の審査員をさせていただいております。そこで感じたことが、この一般動向の中にあって、例えば、磯焼け等と、環境面の課題があったり、あるいは、ファストフィッシュの普及があったり、あるいは地域活性化などが盛り込まれているのですが、ひとつ、トピックスとしてお願いしたいことがあります。水産庁さんもいろいろな事業を支援していると思うのですが、その中で良い事例は紹介して欲しい。審査の中で関心した例をあげると、磯焼けの防止として、九州のイズミという二、三キロの大きい魚がいて、それは、食卓ではとてもさばけないし、食べられないので、それを、すり身にして地元の企業と大学とが組んで、さつま揚げにして「たべてみ天」というさつま揚げを開発した。生活者が食べることによって環境への貢献をしているという実感を得られるというのは素晴らしいと感じた。これは、1つの例ですけれども水産庁の把握している取り組みの中で秀でたものは、トピックスに入れて

いただけるといい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。

山田特別委員、お願いします。

○山田特別委員 時間がないところ、あれですけども私だけ発言していないようですので、一言だけ。

○山下部会長 まだいらっしゃいます。大丈夫です。

○山田特別委員 私も、専門外ですから、なかなか具体的なことをお話できませんが、以前職員のころに、よく、研修を受けまして、我々水産物を提供している立場である、食品を提供している立場であるときに、消費者の方々や、国民に広く訴えるときに、我々の危機的な状況であるとか、悲壮感だけを訴えて、どこかで同情を買っているような、その理解のもとで、我々の産業が続けていけるのだと。そういうピーアールの仕方だけでは、これは片手落ちではないかと。我々が、どう努力をしているか、どう前向きに取り組んでいるか、そこにぜひ、皆さん方に理解を深めていただいて、この産業を応援してもらおう。そのような部分というのが必要じゃないかなと。その意味では、記載の仕方、御意見があった部分とは反対になっている部分もありますが、どこかのところは、漁業企業団体、漁業者が、どう努力して、どう取り組んで、前向きに取り組んでるか、その当たりも、工夫の一つを考慮していただければと思います。

以上です。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

1分以下でお願いします。

○安部特別委員 9ページです。水産業をめぐる国際情勢で、やはり、水産物において、農産物と比べて、今、国際競争力を強めるという観点が非常に弱いような気がしまして、第2部の施策のところでは触れられるのかと思ったら、この中にも国際競争力の強化というものもありませんし、先ほど言いましたけれども養殖に力を入れているのは、例えば、マグロの漁業、とりわけはえ縄漁業は、韓国、中国、台湾に比べて、競争力がないのです。だから、どんどん当社も船と人を減らしています。仕方がないというよりも積極的に養殖でマグロを増やしたいというような会社の方針になっておりますので、その辺の養殖に頼らざるを得ない、国際情勢も、もう少し詳しく分析していただきたいと要望したいと思います。

ありがとうございました。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

今日は、1時間半というのは、ちょっと短かったのかもしれないですね。皆さん、まだまだおっしゃりたいことがたくさんあるかもしれませんが、もし、何でしたら、また、事務局にメールとか電話などでお伝えいただければと思います。

時間になりましたので、審議は終了させていただきまして、事務局には、ただいまたく

さん貴重な意見をいただきましたので、それらを踏まえて、白書の作成のほうを進めていただきたいと思います。

それでは、事務局から報告事項ありましたら、お願いいたします。

○企画課長 はい、活発な御議論というか、御意見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、水産白書の作成を進めさせていただきたいと思います。

次回の企画部会でございますけれども、来年の2月中下旬に開催をさせていただきたいと思います。そのときには、特集編につきましては、文書に近い形でお出しをするということを考えております。具体的な日程につきましては、改めて調整をさせていただきます。

本日、たくさんの意見を賜ったところでございますが、白書にページの限りがございますので、できるだけ努力をいたしますけれども、なかなか、トピックをたくさん盛り込むのはちょっと難しいかなと思っておりますので、その点については、御容赦いただきたいと思っております。

それから、冒頭、部会長からお話ございましたけれども、企画部会におきまして、現地調査を予定しておりました。しかしながら、台風による飛行機の欠航ということで中止とさせていただきます。これにつきましては、おわびをしたいと思います。

それから、先ほど福島の魚のお話ございましたけれども、現在、農水省の「咲くら」という食堂、北別館の1階にございますけれども、そこで福島のたこの料理を出しております。今週月曜日には、大臣もいって食べておりました、それから、経産省、厚生労働省でも福島県のたこを使った料理を出しておりますので、もし、お時間がございましたら、寄っていただければありがたいなと思っておりますのでございます。ポスターがございませぬけれども、タコの絵のポスターがございまして、タコのトマトの味でしたか。

○事務局 トマト煮と、ちょっと細かいメニューまでは覚えていませんけれども、相馬の漁協でとれましたヤナギダコを試験操業していただいたものを提供するというので、今週の月曜日から、金曜日まで、本館の地下一階にあります第一食堂と、渡り廊下を渡った向こう側の1階の「咲くら」というところで、ヤナギダコを使ったメニューを提供しております。委員の皆さんで、お時間ありましたら、ぜひ、試食というか食事をしていただいで、被災地の応援の一助になるようなことをしていただければ、我々もそういうことで、今は、こういう取り組みを進めております。

先ほど、官邸の話も出ましたけれども、官邸のほうでも計画しようかなというような話も、我々も聞こえておりますので、また、そういったものにつきましては、いろいろな形でのプレスへの露出などもしていきたいと考えております。

○山下部会長 はい、ありがとうございます。

○企画課長 事務局からは以上でございます。

ありがとうございました。

○山下部会長 アピール上手ですね。この後、いかにも食べに行けと言われているような

感じですけども。

以上をもちまして、企画部会を終わらせていただきます。

どうもありがとうございました。