

第1回原油価格高騰等の漁業をめぐる状況変化への理解醸成のための協議会
議事概要（概略版）

日 時：平成20年2月1日(金) 15:00～16:50

場 所：水産庁中央会議室

議 題：漁業の現状と漁業をめぐる状況の変化について

出席者：阿南委員、磯崎委員、伊東委員、小笠原委員、小野委員、加藤委員、齋藤委員、
嶋野委員、中村委員、長屋委員、政委員代理、長谷川委員、濱田委員、山内委
員、山根委員

主な発言要旨：

- ・水産物の価格低迷は、需要が飽和状態にあるからではないか。日本は、他国に比べて水産物の摂取量が多く、これ以上需要を増やすことはできないのではないか。
- ・魚離れへの対応には、消費者に受け入れられやすい簡易な調理方法や新たな商品開発などの工夫が必要。国産魚の提供法を改善すれば、需要増も可能。
- ・水産物は、国際的な需給バランスが崩れてきており、国内生産の確保が重要。特に、規格外として流通に乗らない漁獲物も多く、これらの活用が課題。
- ・消費者の収入が減少する中、食品の売上も減少しているが、特に水産物はマイナス幅が大きい。これ以上の魚離れを防ぐため、関係者全体の努力が重要。
- ・消費者の魚離れは、家庭内の調理時間の制約、ゴミ処理の困難さなど生活環境の変化も影響しているが、小売としては、消費者からヒントを得ながら販促に努めている。
- ・国民全体の健康志向は、魚の需要にとってプラスとなるはずであり、近年の需要低迷は、魚に関する情報不足が原因と考えられる。魚食普及が必要。
- ・多くの食品価格が上昇する中、コスト上昇を理由に水産物価格の上昇を容認する消費者はいない。
- ・産地偽装を始めとする表示の不祥事も続いていることから、コンプライアンスの確立に向けた努力が必要。
- ・かまぼこの場合、原料確保が困難となるとともに生産コストも上昇しているが、中小メーカーの販売価格は抑制されたままであり、経営は厳しさを増している。
- ・地場の魚を学校給食に供給しようとの試みもあるが、1食230円の給食費の中で主菜は80円以内と限られており、実現は難しく、多くが輸入品でまかなわれている。
- ・魚の価格は生鮮が最も高く、冷蔵や加工でコストを掛けるほど低下する傾向があるが、冷蔵・加工技術は安定供給には不可欠であることから、必要性を理解いただきたい。
- ・本日は沿岸漁業を中心に議論を行ったが、次回以降、沖合・遠洋漁業についても各団体と相談した上で説明したい。