

平成18年4月13日
於：水産庁中央会議室

水産政策審議会企画部会
第3回加工流通消費小委員会

開 会

増井委員長 皆様、忙しいところをお集まりいただきまして、ありがとうございます。
ただいまから、水産政策審議会企画部会第3回加工流通消費小委員会を開催いたします。
本日は、3名の委員と9名の特別委員の御出席をいただいております。本小委員会は公開されておりまして、本日は傍聴者もお見えになっておられます。また、議事録につきましてはすべて公表することになっておりますので、あらかじめ御了解をいただきたいと思っております。

なお、本日の会議は、御案内のとおり午後4時ごろまでに終了することを予定しておりますので、御協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

議 事

増井委員長 早速、議事に入りたいと思います。

前回も申し上げておりますけれども、本小委員会では、委員の間での積極的な御議論を中心に進めてまいりたいと思っておりますので、御協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

また、質問などたくさんおあかりかと思っておりますけれども、この場でも出していただいてもよろしいんですが、なるべくなら時間の節約のために、後ほど水産庁にお尋ねいただいても結構でございます。

本日の議題は、御案内のとおり、大きな議題が二つございまして、その他のところに二つほど追加がございます。一つずつ審議をしていった方がよろしいかと思っておりますので、前回同様に一つ一つやっていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

(1) 水産物の表示制度と現状の課題

増井委員長 まず第1議題でございますけれども、水産物の表示制度の現状と課題ということでございます。この点について、最初に御審議をいただきたいと思っております。

最初に、事務局から御説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

浅川加工流通課長 水産庁の加工流通課長です。よろしくお願いいたします。

お手元にあります資料4の前半を説明させていただきたいと思っております。水産物の表示制度の現状と課題でございます。

まず水産物の表示制度の概要ですが、生鮮の水産物と水産加工食品と大きく二つに分かれております。生鮮の水産物につきましては、JAS法に基づきまして、名称、原産地のほか、養殖とか解凍について表示を行うことが義務づけられております。加工食品につき

ましては、ほかの加工食品同様、名称、原産地等の表示が義務づけられておりますし、一部の品目につきましては原料原産地表示を義務づけております。この点については、後ほど御説明をさせていただきます。さらに、外食という形で出されるものにつきましては、ガイドラインという形での義務づけではございませんが、店舗での原材料名ですとか、原産地の表示を実質的に行っているところがございます。

次のページでございますが、水産物表示の事項の中に名称というのがございます。魚の場合は、御承知のとおり名称がいろいろありますので、そのガイドラインを水産庁で作っております。その御説明でございます。

ガイドラインの一般的なルールとしては、魚の名前として、種名、標準和名を記載するというのを原則にしております。ただ、余りにも標準和名がなじみがないということで消費者が混乱することがあるかもしれないということで、一般的に理解されている名称がある場合は、そちらを使っても良いということになっております。また、魚の場合、成長段階で名前が変わるというものがございます。これも一般的に皆さんが理解されている場合は、その成長名を記載できることにしています。

また、地方名、同じ魚でも地域で名前が違うという場合は、その地方名が一般的に誤解を生まない名前であれば使えるんですが、あくまでも、その名前は地元だけでしか通用しない名称ですので、広域的に流通する場合は、地方名に標準和名を併記するというルールになっています。外来種につきましては、一般的な魚の内容を最もあらわしている名称を記載することになっております。

具体的な運用の状況ですけれども、こういうルールを定めましても、個別具体的にはいろいろ問い合わせがきておりまして、これの具体例を次のページに書いてございます。

の場合は、タラバガニとアブラガニということで、この二つは明確にお値段とかそういうものが、差別化というか、商品として別なものとして流通していますので、これはきちんと書き分けるべきだというふうにした例でございます。

2番目がハマグリ例でして、チョウセンハマグリ、シナハマグリというハマグリと、普通のハマグリという、三つのハマグリが流通しているわけです。見かけ上、余りよくわからなくて、消費者もみんなハマグリということで認識しているということで、ハマグリでもいいんじゃないかということで取り扱っております。

また、次のページにいけますが、シシャモでございます。輸入のシシャモについて、現地名を使った方が良いのか、それとも日本の標準和名を使った方が良いのかということで、現地名はなじみがないということで標準和名を使った方が良いとされた例でございます。

さらに、輸入のイワシについて、広く一般的に使用されている名称を使うということで処理した例でございます。

参考までに、下に標準和名と一般名称について、種の違いと名称についてと書いてございます。標準和名というのは研究者の中での名称で、一般名称というのは慣習として使われているということで、同じものもあるし、違うものもあるということで一致しておりません。また、一般の名称が種の違いを明確に分けてつけられているかということ、一概にそうでもないということで、現場ではなかなか難しいことがあるということで、ガイドラインを運用しているわけでございます。

また、実際の実態を見ますと、次のページですけれども、標準和名の名称で統一されて

いる魚もあれば、地方名称ですとか一般名称といったもので表示されている例もあるということで、かなり魚種によってまちまちである。ものによっては、一般名称が100%使われているものもあるという実態がございます。

そういう中で、このガイドラインを今後、見直していかなければならないのですが、その方向としては、標準和名を原則とするという方向で良いのかどうか。つまり、一般に使用されている名称もかなり使われているわけですから、こういうものも例外ではなくて、まさに原則に格上げをするような形で認めるべきかどうかという話です。それから、今までの問い合わせでもいろいろありますので、事業者の方が参考になるように、事例集というのでしょうか、そういうものをもう少し充実させてはどうかという問題意識を持っております。

次に、加工食品の原料原産地表示につきましては、担当の表示・規格課長から、バトンタッチして説明をいたします。

水田表示・規格課長 消費・安全局の表示・規格課長でございます。

資料の7ページ、「加工食品の原料原産地表示の義務付けについて」から御説明させていただきます。先ほど加工流通課長から話がありましたけれども、上の枠の中に書いてございますように、水産物を含む生鮮食品につきましては、名称と原産地すべて義務付けられております。加工食品の原料の原産地表示につきましては従来、個別に品目を指定して義務付けをしてきたということでございますけれども、アジとかサバの干物など8品目が義務付けられてきたわけでございます。

ただ、こういったやり方ですと、消費者とか事業者双方にとってわかりにくいという指摘もございましたし、個別に指定していく方法では対象品目が広がっていかないということもございました。これにつきましては、食品の表示に関する共同会議、これは農林水産省と厚生労働省共同で審議会を共通開催しているものでございますけれども、そこにおきまして議論を行いまして、品目横断的なルールに基づいて義務づけを行っていかうとなったわけでございます。

具体的には、そのルールといたしまして、右側の真ん中にございますように、20食品群選定の際の要件というのがございます。加工食品でも原産地に由来する原料の品質が違ふということで、原料の品質の差が加工食品として最終製品の品質に大きく影響すると考えられる品目の中で主な原材料、つまり にありますように、単一の農林水産物の重量の割合が50%以上である商品を選んでいこうということでございまして、こういった考え方でございます。

の要件につきましては具体的に、下の方に書いてございますように、加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品ということを主な考え方として選定していたということでございます。これに基づきまして、平成16年9月に20食品群というものが選ばれたところでございます。約2年間の移行期間を経まして、今年の10月から完全に義務化をされるということになっております。

次のページを見ていただきたいんですが、8ページでございます。これが20食品群でございます。左が農産加工品、真ん中に水産加工品、右側に畜産加工品がございます。この大きくくくったそれぞれを食品群と申ししておりまして、それが20食品群あるということでございます。水産加工品で申し上げますと、真ん中の欄にございますように、素干魚介類

とか、塩干魚介類、こんぶ、干のり、焼のり、その他干した海藻類、それから塩蔵の魚介類、あるいは調味した魚介類、ゆでまたは蒸した魚介類というものでございます。こういったものが義務づけられるということでございます。

それから、9ページに移りますが、こういった形でスタートすることになっているわけですが、原料原産地表示の関係につきましては、義務付けを20食品群にいたしました。その移行期間中ということではございますけれども、さらに見直しをしていくということが議論されておりまして、昨年から議論しておりまして、今年の4月に加工食品の原料原産地表示のさらなる推進についてという形で、共同会議において報告書がまとめられたところでございます。

こういった中で、さらに義務対象品目を見直ししていく、追加をしていくという場合の考え方が記述されているところでございます。それが左下にございます対象品目の見直しの考え方でございます。基本的には、20食品群を選定して移行期間中でございますので、その大きな考え方を考えるわけではございませんけれども、(1)にありますように、製造・流通の実態が大きく変化したものについては、消費者の関心が高いと考えられる品目について、加工の程度が低いとか、生鮮食品に近いという部分もございまして、そういった状況の変化に鑑みて、原産地によって差別化がされているとか、原料の調達先が海外も含めて多様であるといったこと、あるいは、表示の実行可能性といったものを勘案しつつ、具体的に検討していくことになっているわけでございます。

具体的には、今後、義務対象品目として追加すべき品目について、こういった考え方に基きまして、現在、パブリックコメントを広く求めているところでございます。4月3日から5月2日まででございます。こういったパブリックコメントを踏まえて、さらには消費者、事業者、関係者からの意見聴取等を踏まえて、具体的に品目を検討してまいりたいと考えているところでございます。

なお、右下にございますように、こういった義務対象となっていないものにつきましても、自主的な情報提供と原産地情報の提供というものは消費者の商品選択という観点からも望ましいものでございますし、事業者の方々のPRという面からも非常に良いこととございますので、消費者と事業者の良好な信頼関係という観点から、こういったことを推進していただきたいということも報告書の中に盛り込んであるところでございます。

浅川加工流通課長 また戻ります。

先ほど言い忘れたんですけれども、袋に入った資料とは別に、表示に関する問い合わせ事例で、どんなのがあったかというのを写真付きで資料として配っておりますので、参考に見ていただければと考えております。

次にいきますけれども、資料10ページということで、最近の動きでございます。最近、よく新聞なんかにも出ておりますけれども、この4月から商標法という法律が改正されて、地域団体保護制度という地域ブランドを保護するという制度がスタートしたところでございます。このような新しい動きがございますので、現在、知的財産保護の中で水産が占める割合は必ずしも多くないわけですが、今後は、こういう制度を活用しながらブランドをつくっていくというのは一つの大きな方向ではないかと考えております。

次の新しい動きとして、エコラベリングという動きがございます。FAOという国際組織がガイドラインをつくっているものでございまして、例えば資源的に枯渇していない魚

であるというものを表示することで、消費者に伝えていこうという制度でございます。欧米等各国では民間団体の取り組みでありますけれども、実際に動き出しているものがございます。

これも袋とは別に、見本といたしますか、配っております。いろいろな食品のパッケージに魚のマークがついております。これがエコラベリングということで、この魚は資源的に食べても問題はないという、こういうマークをつけることで、消費者の方々にも資源の保護について情報提供するという、そういう制度でございます。

これは、まだ民間の取り組みで、欧米などでも今後、政府としてどういうふうに対応していくかというのを検討中と聞いております。日本でも、いずれこのような表示を認めていかなければいけないかもしれないということで、新しい動きとして御紹介させていただきたいと思っております。

以上で表示の説明を終わります。

増井委員長 どうもありがとうございました。

ただいま、お二方から水産物の表示制度の現状と課題ということで御説明をいただいたわけでございます。この御説明を受けまして、委員の間で御議論、御意見をいただきたいと思っております。どなたからでも結構ですので、活発に御議論いただきたいと思っております。

御発言をいただく場合には、私に合図をしていただきたいんですが、挙手をお願いしたいと思っております。時間の関係もありますので、おひとつで長く発言しないで、なるべく小刻みに活発に御議論いただきたいんですが、何回でも御発言いただいて結構でございますので、よろしくをお願いしたいと思っております。

どなたからでも結構でございますが、いかがでございましょうか。委員の間での議論もあるかと思っておりますが……。

原田委員、お願いいたします。

原田委員 水産物の表示制度は、随分以前から見ると非常にわかりやすくなったなと私は業界のものとして感じているんです。このまま、より完成度を上げていけばいいな。

それから、新しいお魚とか出てきたときの対応なんかも、ガイドラインみたいのを作っていただいて、よりわかりやすく表示すべきだと思っておりますが、わかりやすくという点は、業界側からすると、消費者の皆さんはどのようなかな、わかりやすくなっているのかな。水揚げ地と魚を見てピンと来るのか来ないのかというところは非常に不安ではあります。

最後にエコラベリングのお話が出ましたが、MSCは世界自然保護基金がバックボーンにあって、やや自然保護的な、政治的な部分も絡んでいて、もし日本に導入するのであれば独自のものをきちっと作っていかなければならない。それに当たっては、政府・水産庁の御指示のもとにきちんとした日本版のエコラベリングを作った方がいいと思っております。

これももちろんコストのかかることですから、どれぐらいのコストがかかるのかというのをきちんと見分ける。コストは結局、消費者の皆さんに行ってしまうものですから、なるべくコストがかからずに、わかりやすい形で、こういったものが実現できればいいなと思っております。

以上です。

増井委員長 どうもありがとうございました。

原田委員から積極的な評価といたしますか、御意見をいただいたんですけれども、いかが

でございましょう、御意見……。

矢野委員、お願いいたします。

矢野特別委員 標準和名という形になっていますが、これはどうなんだろう。例えばメロあたりが銀ダラと呼ばれたり、ああいうふうなことも標準和名の中に入るんですか、舶来物だった場合。だから、私は学名を記載しておくべきじゃないかなと思うんですけどね。

私は漁業者なんですけど、全く離れた地域の漁業者と話しても全然話がかみ合わないことがあるんですよ。同じ魚を言うつもりが、サイズの違ったものを表現していたり、そのためにキロ単価がまるっきり違って、「おたくの方はすごく高いんですね」と言ったら、私の想定していたサイズのスケールが違いまして、グッと小さくて、「それだったら、それぐらいかな」という感じ。そういう記憶があるんです。

例えばブリ類ならブリ類で、当歳魚は我々富山県の方ではフクラギと呼ぶんですね。その幼魚、半年ものぐらいだったら、富山県でも、西の方ではコズクラいうんです、東の方ではツバイソいうんですよ。2歳魚になると、今度はカンドジという言い方になるんですね。ところが、太平洋側ではハマチだ、ワラサだ何とかという言い方あるらしいんです。北上するやつと南下するやつと、また違うんですよ。私は、たしか2歳魚の北上するやつをハマチというんだと聞いているんです。富山県の方では、北上するやつはほとんど富山に入ってきませんので、南下する魚なんですけど、そういうふうにして……。

仮にどこでもいいんです、何か基準を設けて、そういう形で日本全国どなたが見ても、その地域の名前はともかく、それと並列して例えば括弧書きでも良いですよ、日本全体の基準としてはこういうものをこの地域ではこう呼んでいますよみたいな形の表示があっても良いのかなと、そういうふうなことを私は感じます。

それから、先ほどエコ何とかの話がありましたけれども、エコラベルですか。将来的には、そういう方向を日本も取っていかざるを得ないんじゃないかなと思います。ただ、日本人が大好きなウナギ自体の生態もわかってないんですよ。どこで産卵してね……。推測である程度は何していますが。スルメイカでも相当消費されていますけれども、あれは沈下卵のために……。それもはっきり言うと、資源量とか、とれぐあいによって、まだ資源はあるだろうとか、そんな程度の見方なんです。だから、資源の把握いうんですか、そういうふうなものをもうちょっとしっかりしたベースで進めていってほしいなという部分ですね。

それから、この産地表示。前にも言ったんですが、その中で、生産された産地ですね、これは都道府県であったり、海域であったりと予習してきた中には書いてありましたが、あるところでは、その地域でとれる魚というのはほとんど20%割り込んでいるような状態なんですけど、そこから出荷される産地表示が、その何倍もあるんですね。6倍も7倍もあるという魚があるんですよ。これはちょっとおかしいんじゃないかなと思うんです。そういうあたりをもうちょっとしっかり規制してほしいと思います。

とりあえず、今回はこれだけにしておきます。また後からしゃべるかもしれません。

増井委員長 どうもありがとうございました。

もし発言がありましたら、後で時間が許す限り出していただいで……。ちょっとお待ちくださいませ。

今の発言について、継続で御意見……。それじゃ、よろしいですか、先にお願ひします。

宮澤特別委員 標準和名はとても大切だと思います。学名がとても重要とおっしゃられたんですが、学名ってとっても難しいんですね。例えばマダイですと、*Pagrus major* というんですね。

矢野特別委員 学名という言い方よりも、日本の国内で一般的に使われている言葉。

宮澤特別委員 それが標準和名ですね。

矢野特別委員 わかるんですが、私らにしたら、ちょっと納得できないような部分があるんですね。地域、地域で使われている名前があるんでね。

増井委員長 委員の間で議論があってもよろしいと思います。先に説明聞いていただいて……、また戻りますから。

宮澤特別委員 学名は世界共通の名前なんですね。これはお魚のみならず、動物、植物、全部に学名がありますね。

本来、その学名さえ覚えておくと、世界のどの研究者の方とも話ができるんですね。例えばサケですと *Oncorhynchus keta* というんですね。マサバですと *Scomber japonicus* という学名があるんです。その学名は海外の研究者と研究されるに当たって絶対覚えなれない名前だと思うんです。それにとってかわるのが標準和名なんですね。

ただ、魚の博士もたくさんいらっしゃって、研究者によって微妙に標準和名を……、使われる名前が変わっちゃったりすることもあるんです。例えばサケと呼ばれる種も、時にはシロサケという名前で使われる研究者もいらっしゃいますし、従来ゴチと呼ばれていた種の魚も、ヨシノゴチという種があらわれたことによって、これは2種に分けなければということで、ヨシノゴチと、従来ゴチと呼ばれていた種がマゴチという名前になっちゃったりしたんですね。

そういうのもあって、標準和名もなかなか使い方も難しいと思うんです。ただ、子供たちも魚の名前を覚えるには魚の図鑑とか魚の専門書を読まれると思うんですけれども、そういう本に書かれている標準和名は大切だと思います。

あとは地方名。地方名も、またすごく大切だと思います。なぜかといいますと、地方名というのは、その土地土地の皆様が、それだけ愛されて昔から使われている呼び名ですよ。だから、この呼び名に括弧して標準和名をつけられるというのは、とてもすばらしいことだと思います。

自分がすごいお世話になっている三重県の漁師さんが、今まで自分たちが呼んでいた呼び名がだんだん使われなくなってきた、標準和名じゃないと、築地に出荷するにも、やり取りも難しくなったということで、漁師さんがみんな図鑑を見て標準和名を一生懸命覚えているとおっしゃったんですね。

それだと、今まで呼ばれていた名前がなくなっちゃうんですね。「勉強して、大変なんだよ」ということをおっしゃっていたんです。そうなっちゃうと、地方名がなくなっちゃうというのは、すごい悲しいかなというところがあります。

矢野特別委員 我々のところでも実際、なくなっていっています。例えばクロマグロの幼魚、私らのところではシビいうんですね。二、三年ものかな、ダンゴシブいうんですよ。シビが発売なんですけどね、それをなまったんだと思ってください。それから、10キロから15キロクラスになると、フリカタいうんです。振り上げてみても肩までしか上がらないという意味で、フリカタいうんだそうですね。この名前がみんな小めじ、中めじ、大めじ

に変わって行ってしまいました。確かにおっしゃる……。だけど、これが全国に通用しますので、これの方がいいかなという形にはなっています。

ただ、先ほど学名という言い方しましたけど、要するに、世界共通で、どなたが見ても、その種だということがわかる基準を何か設けたいんですね。先ほどもおっしゃったけど、種自体のとらえ方いうんですか、和名自体は微妙にずれてきているところあるんですよ。そういうふうな部分を指摘したかったんです。

宮澤特別委員 もう一つ思いましたのは、前回もお話、出られたんですが、漁法と漁獲日があると、とてもわかりやすいというか、より親切かなと思いました。

矢野特別委員 今日のメンバーの中で漁業者は私だけだと思いますので言うておきますが、手入れの仕方によっては、ある程度、鮮度を保てるんですね。ところが、手の加えないものですか、それによっては幾らか悪くなるのが早いといいんでしょうか、そのために、とった日とか、とった日時まで入れたりすると、流通関係の方は扱いはづらくなってくるんだと思いますよ、多分。

宮澤特別委員 勉強になります。ありがとうございました。

増井委員長 よろしいでしょうか。どうもありがとうございました。

なかなか難しい話になってくるような感じがしますね。私なんか調査に行っても、地方の名がわからなかったり何かすることはよくあるんですけどね。

ただいま生産者からいろいろ御意見があったんですけども、流通業者の方で、どなたか御意見ございますか。

沢田委員、お願いいたします、今の御意見を踏まえて。

沢田特別委員 地域の呼び名ということについては、私自身個人的には、裏を返せば、全国統一した呼び名にするということはマイナス部分もあるなと思いますね。というのは、ナショナルチェーンの全国展開したスーパーの人たちは、言ったら標準語で、北は北海道、沖縄まで呼び名を統一しないとオペレーションができない仕組みをつくってしまったんですね、バブルのあれから。

そうすると、地域の呼び名の魚がまたさわぎ始めるわけですね。バイヤーとか、仕入れする人たちも地域の魚は扱わないと、もうわからないということで、呼び名が一つの商品しかいれないぞというので、北海道だけでとれるシャケとか、「そんなもの、ようわからん。サクラマスなんて聞いたことねえ」ということで、輸入とか養殖とか……。

一方では、それが全国統一して需要は増えたにしても、それをやったがために、海外の魚、海外加工の魚、例えば今のスーパーの惣菜を見てもらったらわかるんですけど、国産の魚ってほとんど使えないですね、使っていない。それは何かいうたら、中国加工、タイ、ベトナム、これは統一して、一年中全国で標準化された商品だから扱おうということになってくると、私はよくわからないんですけど、ここの議論の中で国産の魚というのが本当にもう一回、呼び名は統一しようが、目的は地域の伝統的な食文化とか食生活をきちっと伝えていく、食べ方も伝えていくということと、呼び名と連動するかどうかわかりませんが、その辺もあったんじゃないかと思います。

二つ目は、先ほど言った加工のところ、私自身は逆に水産ですけども、フライとか、衣をつけたやつとかいうやつは、水産の売り場では表示をしなくてはならない。でも、惣菜にいくと、揚げれば表示は要らないという。アジフライを我々はオランダ産とか表示を

する義務がありますから、衣をつけて冷凍で売の場合は……。でも、惣菜で揚げちゃうと、オランダか国産か長崎産か全く表示が要らない。それでもスーパーの方たちは、お客様のために表示をしているスーパーも出てきていますね、「オランダ産のアジフライですよ」と。その辺が、なぜそういう基準で決まったのか私にはよくわかりません。

三つ目は、これは法律じゃなくて、お刺身の盛り合わせは表示が要りませんね。マグロが入って、タコ入って、イカ入って、ヒラメが入って、カンパチが入っていれば、品名表示は要りません。養殖表示も要りません。単品の短冊の場合だけはしてくださいという。これは法律なんですけれども、スーパーで我々が売り場に立っていると、お客様が盛り合わせのところを見て、「この白身は何ですか」という。好き嫌いが子供ありますので、「ヒラメですか、スズキですか」と聞かれるお客さん多いですね。

そうしたら、スーパーの人はシールを一生懸命張り始めていますね。張れないところは看板をつけて、「今日のお刺身の盛り合わせはヒラメを使っています」、「スズキを使っています」、「マグロはホンマグロを使っています」という表示をし始めましたね。

でも、法律で決める決めないは別にして、本当のお客さんが売り場で聞かれること、問い合わせすることは即実行していこうというスーパーの動きがありますので、そういう意味では、ガイドラインというか、お客さんが進められる声を、我々販売の方にやって、みんな努力していますね。

最後ですけれども、日本では国産表示というのはありますね、先ほどから。でも、例えば中国は中国産ウナギとか、中国産のハマグリが何々……。日本の何倍もある海域の中で、中国産ハマグリとかですね。これから徐々にスーパーは、企業間競争になってくると思うんですけれども、日本じゃアサリでも、三重産とか、熊本産というのは法律上やっているだけじゃなくて、そういうこだわりとか産地というのでおいしさ、おいしくないよとやると思うんです。

これからは、でっかい国、つまりスーパーもそろそろ、そういう意味では本当に氏素性ははっきりわかる、中国のどこでとれたハマグリ、アサリも、シジミも、ウナギも一緒ですかという時代はそろそろ……。我々は法律で表示をしなさいということから、お客様の立場に本当に立ってきちっと、だからおいしいんですよとか、だからここでとれたやつはよそとは違うんですよという責任を持つために表示が必要なんですというところまで、そういう時代に来ているんじゃないかなと思います。

以上です。

増井委員長 どうもありがとうございました。

ただいま実践的な立場から、ガイドラインに加えて自主表示といえますか、そういう積極的な表示をやっていくべきだという御意見もございました。

ほかにいかがでしょうか。

伊藤委員、お願いいたします。

伊藤特別委員 魚の名前というのはいろんなことがございましてね。例えば私ども築地の市場に、加工流通課さんに見ていただいている水産物市場改善協会というのがございまして、そこでお魚資料室というのをやっております。ここには東大教授の坂本先生という方に週3日、来ていただいています。

そこでどういうことが起きているかということ、私たち業界のプロの人たちから、「この

魚の名前はこれでいいんでしょうか。本当はどういうふうに区別したらいいんでしょうか。これは毒がないんでしょうか。大丈夫でしょうか。外国から入ってきた種類だけでも、正式な名前はどのような名前なんですか」と、そういう問い合わせが年間にすると相当数ございます。

坂本先生と助手の方もいらっしゃるわけです。経費はかかるんですが、我々のことでこれを賄って、魚についての権威づけといいますか、ごまかしがあるなしよりも、もっと突っ込んで、本当の意味で、「これはどういう魚なんだ。これは扱って大丈夫なのか。素性はどうなっているの」と、プロの間では、そこまでの検討をしながら、日々の取引の一つの裏づけにもなっているという点がございます。もちろんマスコミ関係の方からもいろんなお問い合わせなり御相談なりあって、一つ一つきちんと責任もって御返事を差し上げているという状態がございます。

それから、一般的に、特に小売さんの段階あるいは外食関係の段階でのお魚の名前の使われ方ですけども、基本的には、ともすると、今まであった魚の名前を変えて売ることによって、ごまかして不当に利益を上げる、あるいは値打ちのないものを値打ちのあるように、名前でもってごまかして販売するということが時としてあった。最近では、そういうお調べを得た上で、例えばマグロでも、ほかのマグロをホンマグロと称して売られていたと、いろんなケースがございますね。これは絶対に許せない。

私たちプロの段階では、全部区別はきちんとついております。これはどこでとれて、どういうものだと、どういう漁法でとられたものだと、どういうふうにして加工されたんだということまでみんな理解した上で、売り手も買い手も取引されている。きちんとした表示を伴い、氏素性がきちんと履歴もついて末端といいますか、そういうところまで確実に届いているのかどうか、その辺はある意味で私たちの責任でもあるわけですけども、そういう点はまだ不十分かと思いますが、一番基本は、ごまかしちゃいけないということだと思っただけですね。

もう一つの問題としては、こういう表示問題について、あるいはトレーサビリティと言いまして、産地表示とかいろんなことをやる中で、こういうものについて私たち大変なコストがかかるんです。実際に売買するのに、伝票一つ書くにしても非常な手間が必要です。こういうコストがかかっているということを御理解いただきたい。こういう表示を統一することにかかわって、私たちもそれぞれ、それに連なっているいろんなことを義務づけられるわけですけども、そういうことで、それらがコストとしてかかる。消費者の方にも、その辺は御理解いただきたいということをつけ加えておきたいと思っております。

増井委員長 どうもありがとうございました。

業界としてもかなり正しい表示という方向で努力されているというお話を伺ったわけでございます。

まだ議論あるかと思いますが、次の議題もありまして、時間も押し迫っておりますので、どなたか消費の立場からお一方かお二方、御発言ございましたら……。消費の立場からよろしいですか。

崎浦特別委員 消費者の立場で……。私の意見としては、もっと根本的なところに戻るんですが、表示制度を進めることによって、消費者がより安心をして魚を食べるためにも、こういうことが必要だということを知ったことがあるんです。

ところが、表示制度を徹底していくことによって魚食が伸びたのか、あるいは魚の流通量が伸びていますか、私は全然逆だと思えますね。この中でも特に問題があるのは養殖魚。養殖魚というのは、そのまま消費者にぶつくと、「安心できない。安全じゃないんじゃないか」というこだわりがいまだに強い。

だから、この表示制度を進めてきたら、それに比例して、反比例というのか、養殖魚の商品がガクガク落ちた。逆に言うと、小売の売り場が天然ということを書くと、それで黙って売れる。例えば今ごろ出てくる天然のブリなんていうのは、産卵が済むか済まないかというところで非常に水っぽくなっている。我々としては、ネーミングも昔だったらワラサだと呼んでいたものが、ワラサなんていったってわからないと、結局、天ブリだと、天然ブリだと。

これを見ていてごらんなさい。6月、7月になっても、まだ天然ブリという呼称で売られる魚が多い。しかも、売り場が全然わかっていない。ただ、本部から、「バイヤーから言われたのでブリなんだ」という表示をして、さらにわけ悪いには、旬のシールを貼る。これは善意でやっているんじゃないんですね。悪意でもないかもしれないけれども、少なくともすっとぼけて旬のシールを貼る。買っていったお客さんが全然おいしくない、また食わない。そういう悪循環が起きている。

それと、売り場を回って店の担当者に、例えばニュージーランド産のタイと書いてあるので、「ニュージーランドってどこにあるんだ」と聞くと、「南米です」なんていうのはざらなんですよ。

ですから、そういう基本的なこともやらずに表示制度そのものだけをどんどんエスカレートすると、末端は消化不良という矛盾が出てきますね。

増井委員長 どうもありがとうございました。

消費者に正しく伝えると、表示をした上で正しく伝えるという難しさということですね。もちろんバイヤーの知識も含めまして、その辺の難しさの御指摘があったかと思えます。

まだまだ御意見はこの部分について多いと思えます。しかし、時間の関係で次の議題に移らせていただきたいと思えます。次の議題も第1議題と若干関連をしておりますので、ただいま消費のお話が出てまいりましたけれども、第2の議題も、そういう意味で消費者啓蒙といえますか、そういったようなものも含めておりますので、関連するかと思えます。

もし御発言できなくて御意見がおありの委員は、御意見は水産庁に出していただくということが非常にありがたいと思えますので、遠慮なく書面ででも後ほど出していただければありがたいと思えます。

次の議題に移らせていただきたいと思えます。

(2) 食育・魚食普及への取組

増井委員長 次の議題は食育・魚食普及への取組についてでございます。

最初に、資料に基づきまして、事務局から御説明をいただきたいと思えます。よろしくお願ひいたします。

浅川加工流通課長 先ほどの続きで説明いたします。

まず、食育基本計画につきまして、担当の消費・安全局消費者情報官補佐から説明をい

たしますので、よろしく申し上げます。

勝野消費者情報官補佐 簡単に食育推進基本計画の概要から説明をさせていただきます。資料は12ページになります。

さまざまな経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を修得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることで食育として、要はきちんと食べられる人たちを育てていこうということで、食育基本法という法律が昨年7月から施行されております。これに基づいた食育推進基本計画が今年の3月31日に、小泉総理が会長をしております食育推進会議で決定されました。その概要をお示しております。

項目だけですので、ちょっとわかりづらいんですけども、この計画は18年度から22年度までの5年間を対象にしております。構成としては、基本的な方針、数値目標、第3のところを展開すべき施策、そして、その他ということで4部構成になっております。

ポイントのみ御紹介しますと、例えば食に関する感謝の念と理解ということで、子供だけではなくて一般の消費者も含めて、食というのが動植物の命を受け継ぐことであるのだから、そういったことがなかなか理解できなくなっているといったことを基本的な方針のところでも触れております。あるいは、伝統的な食文化が崩壊してきているということで、私たちの豊かな味覚も失われつつあるという危機的な状況にあるということが意識されております。

それから、目標のところですけども、例えば学校給食における地場産物を使用する割合を高めていこうとか、そういったことが書かれております。また、朝食を欠食する国民の割合を減少させていこうというもあげられます。本当に当たり前のことなんですけど、全省挙げて、国を挙げてそうした取り組みをしていくことになっております。そして、国だけではなくて地方公共団体、それから民間ですね、食品産業、そして生産者、一般の消費者という、国民運動と言っているんですけども、国を挙げての取り組みを進めていこうということになっております。

第3のところですけども、例えば(2)の学校、保育所等における食育の推進というところで、先ほども御紹介しましたが、学校給食における地場産物の活用の推進と、かつ子供たちに、生産過程などの情報を伝え、生産者と交流していただく、そういったことを進めていこうということが書かれております。(3)には、ご飯を中心にさまざまな副食を組み合わせた その中には当然水産物も入っております 日本型食生活を推進していこうということが書かれております。(5)では、生産者と消費者との交流の促進といったことが書かれておりまして、農林漁業の体験を進めていこうということが書かれております。(6)の食文化の継承といったことも触れられているということで、非常に幅の広い多様な取り組みを進めていくことになっております。

特に、13ページで食事バランスガイドというものを御紹介させていただいております。これは先ほどの食育推進基本計画の第3の(3)でも位置づけられているものですが、食生活について、一般の国民の皆様は何をどれだけ食べたらいいかというわかりやすい情報提供をしていこうということで、イラストで示したものです。こういうものをフードガイドと世界的には呼んでいるんですけども、昨年、厚生労働省と農林水産省で決定をしております。農林水産省としては、こちらの食事バランスガイドを使って日本型食生活を進めていこうと考えております。また、スーパーマーケットですとか、外食産業、

コンビニエンスストアとか、そういった店頭で食事バランスガイドを使った情報提供をしていこうと考えております。

写真が、見づらいんですけども、昨年、スーパーでサンマを使ったお料理を実演していただいて、それを使って主食の、ご飯とお味噌汁と副菜のお料理と、そういった組み合わせで食事をとるとバランスがいいですよということを店頭で御紹介しました、サンマの売り場には、ポップでこれが、お薦めですということのを御紹介をさせていただきました。

そういったことで、今日はお魚の話の聞いて非常に勉強になったんですけども、そういった生の生産者の声をどうやって店頭で伝えていけるかという取り組みを食育として進めていきたいと考えております。

以上でございます。

浅川加工流通課長 次のページ、引き続き御説明いたします。具体的に、魚を食べていただくために、どういうことをするかということで資料を作っております。

1番が食品ロスの状況ですけども、魚の料理として出されるものの中でも食べ残しというのが結構出ておまして、これの実態が最初のページでございます。ご覧になっていただくとわかると思うんですが、ほかの肉とか卵といったようなもの、あと豆といったようなものに比べましても、魚の食品ロスはかなり高くなっております。これは食べられない部分、骨とか頭を除いておりますので、いわゆる可食部分でも、これだけ食べ残しが出ているということでございます。

二つ目が家庭における実態ですけども、これはアンケート調査の結果を書いてございます。魚を食べない原因を聞いたところ、一番上の家族が魚を好まないというものが3割近く、真ん中辺にある自分が魚を好まないというのが2割近くありまして、そもそも魚が好きではないというのが全体の5割近くあります。

ほかのところは、肉より割高だという値段の問題ですとか、調理が面倒だとか、グリルを洗うのが面倒だとか、調理法を知らないといった、手間がかかる的な理由がかなり多くなっております。この手間がかかる的なものについては、むしろ手間を省くような商品を提供するといった工夫で対応が可能ではないかと考えております。

また、魚が嫌いだと答えた人の中で、小中学生の子供がいる女性に聞いたところ、同居の家族が魚を好まないと答えた人が5割近くいたわけなんですけれども、具体的に誰かと聞いたら、子供だと答えた方が多くなっております。従いまして、子供を対象に、できるだけ魚になじんでもらうという取り組みが必要ではないかと考えています。

具体的には次のページになるんですけども、私どもで、お魚学習会ということで、小学校にプールを持って行って、そこで魚を放して触ってもらったり、クイズやゲーム、料理教室といったいろいろな取り組みをしております。また、お母さんですとか、給食をつくる栄養士さんなどを対象に、料理コンクールといったものもしております。お手元に、袋のほかに資料を配っておりますけれども、料理コンクールで受賞した料理のパンフレットも配っておりますので、参考にさせていただきたいと思っております。

そのほかに、情報の提供ということで、消費者の方たちの魚の知識がないということで、旬の魚ですとか、魚の調理法といった一般消費者向けの情報提供をしております。次のページには事業者向けということで、ビジュアルな部分は省いてデータを中心とした水揚

げ情報というものも情報提供しております。

このほか、個別の漁協ですとか、生産者もホームページなどで特産品の情報を発信するといった、こういう取り組みを通じて、少しずつ魚を食べていただくという魚食普及への取り組みをやっているところでございます。

以上です。

増井委員長 ありがとうございます。

ただいまの御説明を受けまして、食育と魚食普及の問題について御意見を賜りたいと思います。どなたでも結構でございます。先ほどと同様に挙手で発言をお願いしたいと思います。

矢野委員、お願いいたします。

矢野特別委員 食育という言葉が最近出てきたんですが、これは地産地消と半分、半分みたいな感じでとらえられているところがあるんですね。本来だったら地元のを地元で消費するという部分を地産地消っていうんだと思うんですが、それが食育という言葉に置きかえられたり変な形で、これは理解されていないんじゃないかなと私は思います。

それと、総理大臣がこの会長をやっておられるみたいなんですが、こういう形で、まことに結構なことを書いてあるんですが、具体的には、この話は具体性ないでしょう。

それから、食事バランスガイドという絵がありますが、これは単位は何なんですか。5から7とか書いてありますけれども、これは重さですか、カロリーベースですか。それともかさですか。

勝野消費者情報官補佐 お答えします。主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物、この五つの分類ごとに異なる栄養素に着目しまして、サービングという単位で表現しているんですね。

矢野特別委員 何単位……。

勝野消費者情報官補佐 例えば主食ですと栄養素としては炭水化物40グラムを基準にしておりますが、実際にお料理で考えるときは、ご飯100グラム、お茶碗に軽く一杯を1つ（サービング）ということを目安にしておりまして、ご飯の大盛りだったら二つとか、食パン1枚だったら一つという形で単位をつくっております。お魚でいいますと、だいたい1匹のお魚の料理が2サービング。これはたんぱく質という栄養素に着目して基準を作っています。

矢野特別委員 1匹でも大きさが違うんですよ。マグロ1匹もイワシ1匹も1匹なんですよ。

勝野消費者情報官補佐 そうですね。ですので、含有するたんぱく質の量で基準を決めています。今言ったのはおおよその分量とということです。

矢野特別委員 これを見ておって、私なりに10分割してみたら、主食が3で、副菜が3、主菜が2で、乳製品が1、果物が1と、3・3・2・1・1にしたら、ちょうど10になるんですね。ところが、重さできているのか、何できているのか、わかりづらいです。皆さん、聞きません、こういうこと。

勝野消費者情報官補佐 何が一つなのかといった基準など、情報量がスペースの関係でお示しできないので、わかりにくいかもしれません。

矢野特別委員 余分なことを……。本当言うと、こういうことを言うつもりはなかった

んです。

食育の問題なんです、国がもうちょっと力入れんとなかなか進んでいかないと思います。それから、魚食普及の方でもそうです。富山県漁連あたりが県なり国なりの支援を受けてやっているんだと思いますが、地域で魚食普及と称してやっているんですよ。高校生の女性の方を、男の人もまじっていますが、秋になると、私らのところじゃ、フクラギというブリの当歳魚ですね、あれをさばいたりして、さばき方教室をやっているんですが、そのときだけなんですね。世の中に出るころには、もう忘れてしまっているんですよ。

それより家庭の主婦である程度の意欲ある方、魚というものをさばいてみたいとか、そういう人を指導していくべき方向にあるんじゃないかな。ただ、予算がついておったり、上から指示されるから、何であれ人を集めるんだったら学校がいいやみたいな形でやっていますが、これは余り効果ないように思います。

いろいろ見ておって、問題点がこの分野は多いんですよ。食育という言葉こそ、まことに何です。

それから、去年、当組合でウーマンズ・フォーラム魚という組織から要請を受けまして、東京都内の足立区の皿沼小学校、北区の滝野川第3小学校へ魚を持ち込んで、うちから女性部のスタッフを中心にして送り込んで、ついでに地元のケーブルネットワークの画面に映したいので取材班も調達して送り込んだけど、意外と金かかるんですよ。

そういうのは自前持ちですよと、PRですからと言われて、うちの方で持ちましたが、そんなものじゃないんじゃないですか。別に新湊漁協の魚を特別PRしようと思う話じゃないので……。ただ、魚の好きな子、食べたい子がたくさんいらっしゃるからおっしゃるから、わかったよということで引き受けて行ったんです。その後、先方から、新湊へいらっしゃって魚を食べていただきました。結構喜んで帰っていただきました。実際に、その会に出席しておる子供は、肉より魚が好きだという子供が多かったのよかったです。

それから、さっきの話に戻るかもしれませんが、漁業の体験とおっしゃいますが、農業体験は我々やりやすいんですよ。漁業は危険が伴います。例えば船に乗せて見るだけでも思っても、親御さんとか学校側が船に乗せたがらないんです。実際に、なぎのときだったら、船に乗せて漁業実態を目の当たりに見せるということもやっているんです。富山県の方で14歳の挑戦と称しまして、中学校2年生だと思いうんですが、こういうことをやっているんです。

ところが、これは時期がありまして、富山湾の場合、夏場の7月、8月ごろは、台風でも来ない限りは結構なぎが多いんですよ。そうすると、漁を見に行っても安全だといいますが、余り事故のない状態で見せられるんですが、秋口から出発しまして、富山湾は日本海から波が出るころ、荒れてくるころになってから何なんでね、船に乗せてやれないという部分ありますよ。

だから、そういうことがあります。その地域、地域によっても天候とかそういうものを考えながらやっていただければありがたいかな。そして、そういうようなことを、できれば進めてもらいたいなと思っています。

それから、子供が魚嫌いなのは、うまい魚食ってないんです、はっきり言います。私の友人なんかでも、「おれは魚嫌いだ」という人間を私の家まで連れてきてまして、とれたての魚をしっかりとさばいて刺身で食わせたりしたら、一遍に魚が好きになりましたよ。「魚

って、こんなうまいものだと思わなかった」と言います。だから、そこら辺はもうちょっと何かありませんかね。私ら歯がゆいんですよ。

栄養素とか、いろんな観点から見ても、魚が見直されている時代なんです。そこで、今の子供が、魚が嫌いだというのは、そのまま一生突っ張っていったら、決していいことないです。頭悪い人間ができるもん。そうですよ。粉ミルクみたいに、DHAを配合する時代ですからね。

それと、カルシウム摂取量が少なくなります。牛肉ばかり食っていると 牛肉ばかりでないかもしれんけど、魚肉は牛肉の10倍ありますので、カルシウム含有量が。そうすると、切れやすいタイプで、そして頭の悪い人間ができます。だから、魚をどんどん食べさせるように水産庁、予算をでかく取って全国にそういう予算をばらまいて何とかしてくださいよ。

ということです。

増井委員長 御意見、どうもありがとうございました。

増田委員。

増田委員 先ほどの議論との関係もあるんですけども、先ほど言われた表示のことで言いますと、消費者の立場から言うと、表示がされるようになって、養殖魚というのが必ずしも本来の魚の味ではないということがわかったりして、例えば養殖のブリで言いますと、養殖の立場が悪くなった。それは逆にとても良かったと思っているんです。なぜならば、養殖魚がだんだんにまじな味になってきていると私は思っているんで、変な油っこい魚が少なくなってって、本来の魚のおいしさがわかるように、消費者に情報として提供されるようになった。

それに関係して、これは食育にもつながることなんですけれども、食べるということはおいしいということなんだということを魚食の場合はしっかり確認してかからないと、先ほど言われた魚の味とか栄養的効果ということをもっとPRしなければならぬというお考えにもつながっていくと思うんですけども。

ちょっと悪く言いますよ。生産者も、流通も、例えば魚の御専門の方も、消費者の方を向いていない。いつか別な部会の席だったかもしれませんが、近ごろの主婦は魚のさばき方一つ知らない。知らないのが当然なんです。やりたくないのが当然なんです。そういう消費者に、どういう情報を提供するか、いろんな広報を使って伝えていくかということに腐心をしなければ日本の魚食は伸びないだろう。おいしいということが、もはや忘れられようしているのが問題だと思います。

ですから、先ほど先生から伺って私、驚きました。天ブリというのはもはや旬ではないと。それなのに、スーパーマーケットなんかでは旬という天ブリのシールをポンポン……。養殖じゃないから天ブリの方を買いますが、それは味が落ちてしまったブリなんだと。今ここで伺うまで私は知りませんでした。その辺がとても恐ろしいことだと思います。

何よりも消費者にとって食育というのは、小さな子供に魚をつかませたり、食べさせたりして教えることももちろん大事だけれども、消費者に対してどういうふうにアプローチしていくか、魚というのはおいしいんだよ、おいしいものなんだということをおわかってもらう、その努力をすべきだと思います。

私はほかのときに申し上げようと思ったんですけども、勢いに乗って言います。農林

水産行政というのは消費者に軸足を置いたと言い始めて大分たつと思うんですけれども、水産に関してはちっとも消費者に軸足がかかっていない。それはとても残念だと思うんです。

増井委員長 ただいま消費者にもっとアプローチすべきと、積極的に魚のおいしさをアプローチすべきという御意見がありました。

継続の御意見として、森川委員、お願いいたします。

森川委員 今の話に続きまして、漁業者の魚食普及をしていきたいんですけれども、海の奥さんたちは忙しいんですね。だから、なかなかできないんです。でも、やっていこうということは今、うちというか、福井県の美浜なんですけれども、生涯学習のサポートボランティアに登録して、魚のさばき方をやりますよというのにして、5人でもいいですから習いたいという人がいたら行こうって、そういうふうにやっていかなねという話が出ていまして、今年からそういう取り組みをやっていこうという話をしております。

増井委員長 ありがとうございます。

積極的に生産者の立場からもアプローチしようという御努力をしているという事例が御報告されましたけれども、ほかに御意見……。

宮澤委員、先ほど手を挙げておられました。どうぞ。

宮澤特別委員 先ほど矢野委員からお話しただいて、本当に同感なんですけど、子供たちがお魚離れしちゃっているというか、お魚が嫌いというお子さんは多いと思うんです。お魚が嫌いだから食卓に出さないという、その悪循環だと思うんですね。おいしいお魚をいただいていないから、お魚イコール、魚くさいとか、おいしくないとか、小骨が多くて食べにくいというイメージになっちゃうと思うんです。

魚は本当においしいものなんですね。本当においしいお魚を子供たちに食べていただきたいと思います。自分も魚が大好きで、特に子供たちにどんどん魚を好きになっていただきたいっていろんな活動をさせていただいています。去年はテレビの番組で、船の上に乗って、海の上で釣った魚だけしか食べられないという企画がありました。10日間、釣り上げた魚だけしか食べられないんです。野菜もお米も食べられないんです。

僕は最初、すごいうれしいと思ったんですけれども、正直、釣れないんですね、これが。釣れない日は朝も昼も全然釣れなくて、物すごにおなか減って、「もうだめだ。もう倒れそう」って、だんだん感覚もなくなってくるんですね。

そんなときに、さお先をずうっと一点集中していると、ビクビクと、「おお、来た。これはお魚だ、食べ物だ」という、本当に原始の皆様的心境ですね。本当に食べないと生きていけないという心境になって、何が釣れるかわからないんですけど、中にはマサバがたくさん釣れ上がったり、おいしい魚が上がることもあるんですけど、名前の知らないウツボの仲間のユリウツボとか、カサゴの仲間とかかかってくるんですけど、全部おいしく見えるんですね、釣れ上がった時点で。

そのときはユリウツボという種のウツボが釣れたんですけど、はっきり言って、図鑑にも食用とならないと書いてあるんですけど、そのときは本当におなかペコペコでした、さばいて……。骨が物すごいちくちくしたんですけど、ハモ切り包丁を使って骨切りして、湯びきで食べたら、これは生き返りましたという感じ。そのおいしさもありますし、生き返るんですね。

今回、食育基本法ですね。このバランスガイド、先ほど矢野委員がおっしゃられたように、この分量は何なんですかと思っちゃうんですね。確かに、ご飯4杯程度とか、野菜5皿程度というのはあると思うんですけど、余りにもきっちりし過ぎちゃうというのはどうなのかなと思います。本来、生きていくためには食べなければいけないですね。また栄養バランスも考えなければいけないと思うんですけども、ご飯何杯とか野菜何皿とか、これにとらわれちゃうというのはどうかなと思うんですね。

なかなか表現がしにくいんですけども、天然と養殖というのもあると思います。消費者はタイ、サケ、アジ、サバというと安心して召し上がれると思うんですけども、全然名前の知らないようなサメだとかウツボだとか、図鑑でも余り食用とならないという魚だと、はなから敬遠されがちになられると思うんですね。

でも、実際、食べてみると、とってもおいしい魚もいますし、日本では今、4000種近くの魚が研究者の皆様によって名前もつけられています。でも、そのうち食用になる魚って、本当にごく一握りというか、数えられる種の数だと思うんです。もっといろんな魚のすばらしさとかを知っていただいて.....。

春夏秋冬いろんな魚がとれます。先ほどブリが冬以外にも旬のシールを張られちゃうというのはもってのほかだと思うんですけど、日本は四季もありますし、魚の種がとっても多いです。これを皆さんにどんどん知っていただきたい。

日本には水族館がたくさんあります。世界的に見ても、日本じゅうに水族館は何と100館以上あるそうです。動水協（動物園水族館協会）という協会があるんですけど、その協会に入っていない水族館も含めると150館以上もあるそうです。魚の本もそうです。図鑑や魚の一般的な本は、世界的に見ても、世界でトップクラスなほど、たくさんの図鑑の本が出ています。また、魚釣りも盛んですし、ダイビングもだんだん普及されて、海の世界にもだんだん潜られて、魚の生活ぶりをごらんになる方もとっても増えてきて、本当にすごい傾向だと思います。

僕は子供たちにも魚を好きになっていただいて.....。日本は太古の昔から魚をとって食べてきた歴史がありますので、「プロフィッシュナル」になっていただきたいです。プロフェッショナルじゃなくて、プロフィッシュナル。済みません。

考えがまとまっていないうちにしゃべらせていただきました。ありがとうございます。
増井委員長 どうもありがとうございました。

中田委員、お願いします。

中田特別委員 いろいろと魚の和名について御意見あるんですけども、この表に出ていますように、2番目の肉より割高だということが書いてあります。これもかなり注視しなければならぬんじゃないかなと思っております。資源の関係で、魚は年々高くなってきているんですね、特に鮮魚なんていうのは。

その中で、ここにも可食部分ですか、1匹のうちで半分ぐらいしか食べるところがないということも含めると、非常に割高であると。ですから、主婦なんか、その辺もいろいろ考えて、魚一匹だけでおかずになるかということになると、そういうわけにいかない、肉も食べなければだめだということで、子供には肉と魚と一緒に食べるということもあるんじゃないかと思います。

私なんかは子供のころ、ほとんど魚しか食べられなかったというか、魚が安かったわけ

ですね。むしろ牛肉なんていうのは高く食べられなかったという時には、魚が当たり前だということに育ちましたから、魚が当たり前だと思っています。それから、私事ですけども、子供なんかも、そういうことで魚ばかり食べてましたから魚が大好きで、ほとんど肉は食べない。こういう状況です。従って、魚の生産高をもっと増していかないと価格は下がらないわけです。そこに行きつくんじゃないかなという感じがします。

それから、魚はおいしくないとか何とかというのはありますけれども、確かに鮮度の問題ですよ。さっき矢野さんも、食べさせたらおいしいと。私も新潟なんですけれども、特にとった魚をすぐ食べるということですね。鮮度落ちの魚は食べたことがない。ですから、非常においしいと思うんです。

これは流通の関係で、どうしても時間が経過しますと、魚はどんどん落ちてきますから、ちょっと経過したものについては、確かにおいしくなってきましたね。ですから、この辺は流通の問題があるんじゃないかなと思っております。

以上です。

増井委員長 どうもありがとうございました。

魚はおいしいし、僕は本当においしいと思っていますし、それから、おいしい魚を食べさせるということですね。そういう形によって普及させていくという御意見だと思います。値段もちょっとかかわってまいりますけど、そういう御意見だと思います。

ほかに御意見……。伊藤委員、お願いいたします。

伊藤特別委員 幾つかあるんですが、食育という言葉が何年か前に突然出てきたんですけども、私、よくわかりませんで、そうしていたら、参議院議員の先生が「食育基本法はおれが作るんだ」とおっしゃって、いろいろ御説明を伺ったんですけども、それがなおよくわからない。

ところが、この前、ある会合で今の消費・安全局の担当官のお話を伺ったら一遍にわかった。食育というのが、どんなに大事で、現実にお役所自身もどういう活動をなさっているかというのをよくお話しいただきまして、大変よくわかりました。それ以来、僕はこれを持って歩いているんですよ、常に。非常にいい活動をなさっている。

それから、お役所に、こんなすばらしいタレントがおられたのかと思って私、びっくりしました。本当に説得力あるんです。いい活動をなさっているんです。ですから、さらに、こういう方々をたくさん増やして、日本の食育をもっと大きく育てていっていただきたい。本当に心から感謝しています。それが一つです。

2番目なんですけど、先ほどの資料の中で、子供がお魚をもう一つ好まないという資料提供があったんですが、私、4年ほど前に日経新聞に紹介があって以来毎年、それを取り寄せているんですが、学研さんが出している小学生のいろんな状態を縦横斜めいろんな角度から調べている本が毎年出版されています。

そこで日経新聞が何を取り上げたかということ、子供たちの好きなものは一番がすしなんだと。1年生から6年生まで男の子、女の子、10年前、今年、毎年毎年見ていると、すしの1番がどんどん増えているんですよ。1年生から6年生まで全員が、今まではラーメンと競争でした。ところが、現在は全部すしです、すしが1番。もちろん嫌いな方には焼魚だとか、中にはお刺身もあるんですが、すしに関しては断トツで1番。

こういうことを見ていただかないと、ただお魚が嫌だとか嫌いだとかということだけの資

料だけでは片手落ちだ。随分違うんですよね。おすし屋さんの状態が変わってきて、回転ずしだとか、いろんな形ですしが大衆化しているという面もあるんでしょうけども、子供たちは、確実にすしに関しては物すごく好みが増えている、良くなっているということが片面ではございますので、この辺はお見落としのないようにお願いしたい。

もう一つは、お魚の魅力をいかに皆さんに訴えていくか。要するに、魚食普及とよく言葉では言うんですが、例えば大日本水産会にもお魚普及会ですか、私どももその会費を出しているんですけども、果たして、こういうところがどれだけ役に立っているんだろうか。ただただお魚を食べようとかいうだけでいいんだろうか。

今、10月10日に、お魚の日で、何ですかと聞いたら、トトだったら10月10日だという話で、全国の小売の方々、中卸の方々、皆さん協力して、10月10日には、そういうお祭りをやろうという企画があるんでございますけれども、1年に1回やるんじゃないくて、それはそれで大事ですけども、周年、いつでも魚の魅力、旬の良さ、こういうものはこういうふうに食べたらおいしいよ、そういうものを何とか紹介し、あるいは広めていく、そういうことをどうやっていったらいいのかなと毎日、悩んでいる。

例えば私ども職場では、ほとんど毎朝、何人かの社員の連中が、外部の人も招きながら、いろんな形で魚のテストをやっているんです。これはこう食べたらおいしい、あるいは漁師の食べ方ですね。この前もゴマサバを九州ではすりごまをやって食べた。九州ではすごくおいしがっている。実際、我々やってみたら、びっくりするほどおいしいんですよ。それから、ホッケの開きを、ただ開き干しじゃなくて、それをさらにつけて食べてみたら、これは全く別の味、別の食べ物になっちゃった。すごくおいしい。あるいは、サバのシラコは今までみんなどこでも捨ててますよね。これを集めて、揚げてみて食べてみた。案外いけるなど。そんなように、いろんなものの発見が、ほとんど日々ございます。

そういうものをどうやって皆さんにお知らせして、みんなで魚の良さを引き出していく、あるいは、今はただ単に煮魚で食べているものを刺身で食べたらどうなんだと、こんな提案まであるんですね。いろんなことを我々、まだ市場の片隅で細々とやっておりますけれども、これをもっとどんどん広げていきたい。そして、皆さんにお魚をもっと味わっていただく、喜んで食べていただく、そういう階層を広げたいし、利用度を高めたいと、そういうふうに念願しているんです。

そんなところです。

増井委員長 ありがとうございます。

積極的な評価をしていただいて、食育の重要性とかですね、バラエティに富んだ魚の食べ方をするとか、そういった御意見をいただきました。

時間も押し迫っているので、崎浦委員、短目に御意見をお願いいたします。

崎浦特別委員 食育も、魚食も欠かせないのは、消費者を集めているいろんなことをやるのもいいんですけども、絶対に効果があるのは小売店の売り場担当者を教育することで、これがなされてないんですよ。ですから、ぜひともつけ加えていただきたい。

スーパーのルートが75%以上のシェアを持っているわけですから、嫌でもこのところを押さえておかないと魚食は普及できない。毎日、魚を提供する売り場が一言、二言つけ加えるだけで随分消費というのは伸びるんです。後に出てくる資料幾つかの中にも、現場の方が売り場へ行ってやるとすごく売れたという報告がありますが、まさにそのところ

だと思えますね。

ですから、プロを育成するための免許制度でもいいけども、本当に免許みたいなものを持たば、プロとして、お客さんもさらに信頼度が高まると思えますね。

増井委員長 ありがとうございます。

お魚販売士みたいなものをつくるかですね、そういうアイデアがあるかと思えます。売り手を積極的に育成しろという御意見でございました。

慌ててしまって申しわけないんですけども、あと二つほどございますので、この話はこの辺で終わりにさせていただきまして、また御意見があれば積極的に出していただきたいと思えますが、次に進みたいと思えます。

(3) その他

主要魚種別流通消費の現状と課題

増井委員長 次に、その他でございます。その他の最初のものでございますけれども、主要魚種別の流通改善付加価値向上への取り組みと課題と、ちょっと長いですが、この辺について審議いただきたいと思えます。

最初に、資料に基づいて説明をいただきたいと思えます。よろしく願いいたします。

浅川加工流通課長 資料5で説明をさせていただきます。第1回で大まかな流通の議論はしていただいたわけですが、今回は魚別ということで分析したものが資料5でございます。

まず1ページで、サンマとサバが書いてございます。最近の状況としては、漁獲のサイズが大型にどうしても偏って、一方、加工に適した小型サイズの供給がサンマでは不足するということが、全体的に需給バランスが崩れたことによって価格が低下するといった状況が見られております。また、サバにつきましても、よく似ておりますけれども、漁獲自体は小型が多いということで、産地価格は低いんですが、消費地では中型、大型サイズが求められているということで、高値で推移するということが、こちらで需給のミスマッチが生じています。このようなものを打開するために、サバについては、小型のものについて国内では需要がないということで輸出をするという新たな方向が出てきております。

次のページにいきますけれども、アジとマグロについての分析でございます。アジについては、小売関係者の声として、塩干ものといった加工品については骨つきということで、家族、子供が敬遠するといったような話なんかがよく聞かれております。従来型の商品では、需要というのになかなか伸びないという声が聞かれております。したがって、総体的には値下がりの傾向がございます。

また、マグロにつきましても、かつては高級商材ということで一定の需要があったわけですが、それが少なくなってきたということ、また、昔は刺身といえばマグロだったわけですが、今はマグロ以外のいろいろな刺身が出てきて、そういうものとの競合も出てきております。そういったことから、全体的にはマグロの優位な地位が少なくなってきたりまして、値下がりの傾向がございます。

次のページでスケトウダラとスルメが書いてございます。スケトウダラにつきましては、第2回のときにもこのような御意見が出ておりましたけれども、BSEの問題ですとか、

鳥インフルエンザ、健康志向といったものを背景にして、統計は16年度までしかないのですが、最近の動きとしては価格が上がっている。いろいろな需要がふえているということで、価格が回復する兆しがございます。ただ、従来型のカマボコとかタラコといったものの消費は頭打ちの状況でございます。

スルメイカについては、特に沿岸ものにつきまして、小売関係者の声も聞きますと、今までの議論の中でもありましたけれども、流通しているうちに鮮度が落ちてしまって、おいしいものが消費者に理解されていないということで、鮮度保持といったものが課題ではないかということで考えております。

そのようないろいろな魚種の状況がございますけれども、産地ごとの取り組みを紹介いたしますと、次のページですけれども、魚種によって、また地方によっていろいろと流通とか消費の構造は違いますので一概には言えないわけなんですけれども、それぞれの産地で創意工夫をして需要の創出をしたり、高付加価値化といったようなものをやる、それから流通を効率化するというような取り組みを行っております。

下に例が書いてございますが、サンマの例なんかですと、従来の焼魚としての商品から、高鮮度の刺身商材としての新たな商材の需要を開拓したという例でございます。また、サバにつきましては、大型のものに需要があるということで、サバの稚魚を大きくしてから売るといったようなこと。また鮮度を生かして刺身用として出荷するといったもの。輸出をすることで国内では売れないものを外国で高く買ってもらうといったような取り組みが見られます。

また、スケトウダラなんですけれども、従来はすり身原料という使われ方をしていたんですが、お隣の韓国で鮮魚の需要があるということで、鮮魚として輸出するという取り組みが最初の例でございます。また調理品ということで付加価値をつけて売る、外食産業と連携して安定的に供給をするといった取り組みも見られます。

最後に、これは魚種じゃなくて漁業の漁法が書いてございますが、漁協がみずから漁獲物を買って営業努力をするというようなことで、半ば産直的な取り組みを行った結果、効果があったという事例が最後の事例でございます。

このような事例を考えますと、課題といたしましては、第1回目の復習のようなことになるかもしれませんが、取引の基本の部分である市場の機能を回復して強化するといったことに加えまして、産地ごとに、どういうふうにしたら売れるかという戦略を立てて取り組む。この二つを同時に行っていく必要があるのではないかと考えております。

産地だけでは、消費者、消費地の情報とかそういうようなものが入らないといった場合は、流通業界の方たちとか、エンドユーザーの方たちとの連携も今後は進めていくことが必要ではないかと考えております。

このような基本的な考え方に加えまして、魚種ごとには、例えばサンマですと、需要を大きく上回る生産をしないという生産の問題と、水揚げの後、どういう形で需要に応じて供給していくかという、それぞれの段階での需給のミスマッチを解消していくことが課題だと考えます。

また、サバとかアジにつきましてはサイズの問題、あと流通全体のむだをなくして、需要者がほしいときに、ほしい量だけ供給するといった、そういう供給の仕方を工夫するといったやり方もあるのではないかと考えています。

また、マグロとかスケトウダラにつきましては、従来の商品で売っていたのではなかなか需要が伸びないということで、どういう形で需要を開拓していくかという観点が重要だと考えています。

最後にスルメイカでございますが、鮮度の問題がございますので、消費者においしい状態で届けるという取り組み、また取引の仕方を工夫することで流通コストや産地価格の問題を解決できるのではないかと、それぞれの魚種ごとの課題をプラスして解決していく必要があると考えております。

以上で説明を終わります。

増井委員長 どうもありがとうございました。

ただいまの御説明につきまして、魚種別に見た流通改善あるいは付加価値の向上といった積極的な有効需要創造と申しますか、そういったようなお話でございました。この点について、ちょっと時間を取って御議論いただきたいと思いますが、いかがでございましょうか。御意見をお伺いしたいと思っております。

かなり具体的な事例で、営業努力というか、そういった努力をやっている事例を御紹介いただいたわけですが、専門家の立場からいかがでございましょうか。

矢野さんから、どうぞ。

矢野特別委員 例えばスルメイカあたり、鮮度が落ちるいいますが、割合に強い生物なんです。ところが、活魚輸送がなかなか難しいんですよ。雄と雌と一緒にすると食い合いです。食い合いというのか、共食いなんです。雄ばかりにしておくと、あるいは雌ばかりにしておくと、おとなしいんですよ。だから、それをきっちり区分けして活魚車あたりで送ったら、函館から東京まで送ったら生きていますよ。だから、そういうふうな技術みたいなものも開拓できればいいなということ。

それから、漁協あたりがいろんな形で漁業者のために付加価値をつけようと思って必死になって努力しているんですが、漁協自体が相当力なくしていますので、例えば水産庁あたりで全国からいろんな企画いうんですか、試みあたりを審議して、ある程度支援するようなシステムなんか作っていただくとありがたいと思っております。

そういうふうなところでは。

増井委員長 ありがとうございます。

技術改善というか、流通技術改善というか、そういう余地もまだあるんですね、そういう意味では。積極的にそういった情報を提供していただいた方がいいかと思っておりますね、産地から。

宮澤委員、お願いします。

宮澤特別委員 今、矢野委員からスルメイカの輸送がとっても難しいというお話いただいたんですが、イカ類はものすごくデリケートな生き物で、水族館でも長期飼育はとても難しい生き物です。ぶつかったりすると、すれて、だんだん弱ってきてしまうんですね。あとは墨を吹いただけで、水が悪化して、それがもとでだんだん弱って死んでしまいます。

イカの輸送を研究された方がいらっしゃって、雨が降ったときにデパートでいただくかさを入れるような長細い袋にイカを入れて、小さい水槽に全部イカを行儀よく並べると、墨を吹いても大丈夫なんですね。そういったいろんな工夫で輸送もだんだん.....

矢野特別委員 墨は濾過して循環できるシステムありますから、それは大丈夫なんです。

宮澤特別委員 あとは、自分がとても魚のことでお世話になっている方で、大分県のおさかな企画のト部さんという方がいらっしゃるんですけど、ト部社長なんですけど、御自身が肩凝り、腰痛で、針治療ですごい復活されたそうなんです。針を打って、これは元気になったということで……。

ということで、これは魚にも応用できるんじゃないかということで、お魚のいろんな部分に針を刺したところ、ピタッとお魚がとまるつぼがあるということを見つかったそうです。針を刺すことによって魚が眠るそうなんです。本当に心地よく眠っているということで、「快眠活魚」という名前をつけられて、実際に15年ほど前に資源管理型漁業というお仕事をされて、まき網漁業で漁獲したアジやサバを港に持ち帰って、港の生けすでストックして、畜養技術をされたらしいんです。そうしたら、安定出荷もできるということで、年間水揚げが2億円だったのが8億円まで伸びたそうです。そして、アジの値段がキロ600円ほどだったのが3000円まで上がったそうです。

ということで、ト部社長は物すごく親しくさせていただいて、漁獲の減少や魚価の低迷で困られている沿岸の漁師さんいっぱいいらっしゃるの、この針治療……、針治療じゃないですね。

矢野特別委員 針麻酔。

宮澤特別委員 針麻酔というか、実績があります。2億円から8億円に水揚げ高が増えて、キロ600円から3000円になったという実績もありますので、これを全国的に広められたいという、すごい情熱的な御意見を伺って、それはすばらしいことですねって、最近、お話をいただきました。

矢野特別委員 皆さんがそういうふうなことをやると、みんな付加価値の上がるようなシステムにしてしまうと、全体に魚の値段が上がるんです。そうしたら、大衆の皆さんが魚を食べられなくなる。だから、そこら辺の下支えの分、考えていかなければいかんということなんです。

宮澤特別委員 矢野委員、ありがとうございました。

要するに、値段が上がるというのは鮮度保持と安定出荷というのもあると思います。畜養することによって、胃内容物がきれいになるということもあるそうです。あとはストレスがなくなるそうです、針で眠っているということで。

自分自身も、どこまでいいものなのか実際わからないんですけど、セキアジやセキサバ、またシロシタガレイのように、お魚がブランド化するというのは、とても重要なことだとは思っています。

矢野特別委員 クエスチョンマーク……

宮澤特別委員 すべてじゃないですよ、矢野委員。魚の重要性というか、そういったこともあっていいのかなと。

あとと思いますのは、今回いただいた資料なんですけど、主要魚種がとても少ないです。アジ、マグロ、スケトウダラ、スルメイカ。日本の皆様が召し上がられている水産物って、日本中たくさんの水産物がいますが、魚だけでも4000種近くいるんですけど、その中でも食べられている魚は本当に少ないと思います。

スルメイカ、スケトウダラというと、消費者の方も安心して召し上がると思うんですけど、魚の種というのはもっとたくさんいて、おいしいお魚もいるわけで、春夏秋冬いろん

な魚種もとれるので、そういう魚もどんどん消費者の皆様にも知っていただいて、もっと食べていただきたいと思います。

自分も日本中魚が大好きで漁師さんに船に乗せていただいたり、実際、漁を体験させていただくんですが、食用になる魚は本当に一握りで、捨てちゃう魚がとっても多いです。小型のサバやカタクチイワシは、ちょっとでも鮮度悪かったり、例えばブリが多いときなんか、カタクチイワシは捨てちゃうんですね、ブリの力で痛んじったりして。そういう現状を見ていると、すごいもったいないと思います。

名前の知られた魚がどんどん食べられますね。需要も多いです。その需要と供給のバランスって、とても大変だと思うんですけども、その結果、食用として重要な種が乱獲されて減ってしまうというか、食用として重要な魚種がすごい負担してしまうところがあると思うんですね。だから、消費者の皆様にも、この現状を知っていただきたいと思います。

矢野特別委員 都会地のスーパーなんかで扱われている魚というのは種類が6種類から8種類なんですよ、主力が。そのほかの魚はみんな知らないんです。スルメイカとか、サケとか、アジとか、サバとか、6種類から8種類ぐらいしか並んでないです、基本的に。それ以外の魚は消費者は知らないです、基本的に。

先ほどおっしゃったように、魚の種類というのは物すごく多いんですよ。だから、いろんな味のバリエーションあるので、それを一般の方々に告知できるようなシステムを何とか考えてください。

宮澤特別委員 ありがとうございます。本当にすばらしい、ありがとうございます。

今、この表をいただいたんですが、サンマ、サバ、アジ、マグロ、スケトウダラ、スルメイカなんですが、最初の議題で標準和名というテーマが出たんですけども、サンマ、スケトウダラ、スルメイカは標準和名の種の名前なんですね。サバ、アジ、マグロというと、これは大まかな魚種をまとめた呼び名になります。

マグロといっても、ホンマグロと呼ばれるクロマグロ、メバチ、キハダ、コシナガ、ビンナガという、6種ほどいるんですね。また、アジといっても、主になるのはマアジなんですが、ほかにもムロアジやシマアジ。シマアジは格段に高級魚扱いされるので、多分このアジには含まれないと思うんですけど、輸入されるアジの中にも、ミシマアジとか、大西洋サバという種もあります。

サバ、アジとかマグロという大まかな呼び名というのものもあると思うんですけども、もうちょっと細かく魚の種の名前とか、どこでどういった魚がとれるかというのも一般の方にも普及していただきたいなと思います。

増井委員長 どうもありがとうございました。

森川委員、お願いいたします。

森川委員 先ほどからずうっと聞いていまして、私も、ここでお話させていただきたいと思いますのは、食育、魚食普及のことで、どうしたらいいかなという話がいろいろ出ていまして、子供たちにも、みんなにも本物体験をしていただくことがいいんじゃないかなって、自然の中にどっぷりつかってする体験は人をいやして元気にします。野菜や魚、肉もみんな命のあるもの、それをいただくということは命の大切さを知ること。本物体験はそれを大いに体で感じてもらえると思いますので、ぜひその体験をしてもらいたいと思

うんです。

それで、遠慮して迷っていたんですけども、美浜から重たいなと思いながらパンフレットを持ってきたんです。それを見ていただけたらうれしいんですけども、よろしいでしょうか。全国には、いろいろなところでこういうことをやっていると思いますけれども、「若狭美浜のはあとふる体験」と「若狭路わくわく体験」を資料として目を通していただきたいと思って持ってまいりました。

今、美浜町でも、インストラクターとして、それぞれの立場で勉強を重ねているところです。また、この間、カツオの体験もあるということもお聞きしております。全国でこういうことが広まっていくことはいいことじゃないかなと思います。そして、ぜひ来てくださると嬉しいです。都会と田舎の交流が広がっていくことを望みます。

増井委員長 このパンフレットをご覧いただいて、美浜町に積極的に御訪問をしていただくようお願いしたいと思います。

よろしいでしょうか。もう一つ議題があるんですよ。あと時間が10分しかございませんので、次の議題に移らせていただきたいと思います。

水産物輸出対策の現状と課題

増井委員長 次に、水産物輸出対策の現状と課題という資料がございます。これに基づきまして御説明をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

浅川加工流通課長 時間もありますので、駆け足で説明をさせていただきます。資料6になります。最近の動きとして、輸出が動きとして出てきておりますので、その紹介をさせていただきます。

まず、農林水産省全体の取り組みとして、現在、農林水産物または食品の輸出が平成16年は3000億円あるんですが、5年後に倍増しようという目標のもとに、輸出に取り組む方たちを支援しているところでございます。中でも輸出実績自体、右の方なんですけれども、平成16年から17年に12%近く増えているわけですが、うち水産物は2割近く増えているということで、輸出の品目としてはメインの部類に入るかと考えております。

次のページですけれども、水産物の輸出の取り組みとして、外国での日本産品の普及ですとか販路開拓といった取り組みに対して農林水産省で支援しております。水産物につきましては、右に書いてありますとおり、H団体というのは北海道の団体なんですけれども、ホタテとかアワビ、サケを出荷したり、下の方は九州の団体になりますけれども、サバの小魚を出荷したり、輸出したりという取り組みが始まっているところです。

輸出の現状が次のページになります。全体的には、輸出という状況はここに書いてあるとおりなんですけど、かつては香港とかアメリカといったところが輸出のメインだったわけなんですけれども、最近は韓国とか中国というお隣の国への輸出がふえているということ。また、かつては真珠とか貝柱、ホタテといったものがかなり中心だったんですが、最近の動きとして、サケ、マスですとか、サバといったものが少しずつ増えてきているといった動きがございます。

このような動きは、国内で価格が上がらない場合に外国へ出すことで新しい需要が増えるといったこと、また国内のダブついた市場を少し引き締めるといった効果もございます。

し、漁業の活性化といった、いい効果もあると考えております。

次のページが取り組み事例でございます。輸出先にさまざまなニーズがございます。ここに書いてあるとおり、いろいろな魚種によってニーズがございますので、それに応じて輸出をしているという取り組みの事例を書いてありますが、このページでございます。

最後に、ただ輸出するときに必要なことということで、これも第2回の際に少し触りを御説明いたしましたけれども、EUとかアメリカといったところが衛生面での管理をきちんとやってくださいということを諸外国に求めておりますので、輸出する業者は、それぞれの輸出先の基準に合致した衛生水準のものを出す必要がある。こういうものに今後、対応していくことが課題となっております。

以上でございます。

増井委員長 どうもありがとうございました。

ただいま積極的な水産物輸出対策につきまして御説明をいただきました。この点につきまして、委員の皆様から御意見をいただければと思います。どなたからでも結構でございます。

矢野特別委員 例えばサバは、我々は中小サバいうんですが、それが小サバいうんですが、この手のやつが一部中国に移っていますが、本来、昔は地域で皆さん食べていたんですよ。輸入物のサバの大きさになれてしまって、小さいのを食べなくなっちゃったんですね。だから、輸出の方よりも、むしろ輸入する水産物で我々漁業者は泣いているですから、中小サバあたりを国内で消費する考え方に方向転換するべきだと私は思います。

増井委員長 どうもありがとうございました。

今の御意見は、従来食べていたやつを食べなくなったから輸出するということですね、それをもとへ戻せと、そういう対策の方がいいんじゃないかと。

矢野特別委員 将来、食料問題が必ず表に出てきますので、2050～60年ぐらいには、そういうような形が相当出てきます。そうなったら、養殖魚なんて多分作れなくなります。同じ造成たんぱく質で、7キロのイワシを1キロのハマチ、11キロから12キロのイワシを1キロのブリにするわけですから、将来、食料難になると思います。

だから、今のうちに日本も食糧安保の観点から水産物あたりに対しては、それなりのでこ入れをしていただきたいと思います。でないと、日本の漁業のインフラは崩れてしまいますよ。

増井委員長 国内事業ですね。

矢野特別委員 要するに、しっかり自立していける漁業というものを支援していただきたいということです。どれだけ車をようけ作って輸出しても、国内で食料が入ってこなかったら、日本人は生きていけないですよ。

増井委員長 食料問題を考えてということではございましたが、ほかに、ただいまの御意見に対してもよろしいんですが、御意見をお願いしたいと思います。

田中委員、いかがでしょうか、指名して申しわけありませんが。

田中特別委員 私ども販売をさせてもらう方になりますと、生で刺身ですとか等々で販売されるよりも、私ども加工という形のもの流通が非常に多いという中で、今日は名称の問題がありましたけれども、私どもも各地で販売をする中で、1番は、先ほどからおっしゃられていますお客さんを見て、より鮮度があっておいしいものということ意識しな

がら、家庭での調理云々というものが非常に減ってきている中で、その代用として、私どものような中食という中で販売をするということなんですが、表示という部分では各地でそういう表示をする中では、統一を持ちながら地域の良さというものも併用して提示できるか、そういう形にしないと、個々で、もちろん各販売をされているところにいろんな問い合わせがある中で、なかなか正確に答えづらいという中で結果、混乱する。私どもも混乱しますし、今日もお話にありました例えば卸売市場さんにいろいろお聞きしながらも、私どもも混乱するということがありますので、そういう形で明確な何らかの基準というものを作っていただく中で、地域地域の良さというものも教えていただくということの中で、消費者にしっかり伝えていきたいなという部分はあります。

それと、鮮度という部分では、表記するということがすべてではないですけれども、野菜もそうですが、野菜の場合も冷凍品ありますけれども、フレッシュの流通が非常に多い中では、収穫された日とか、消費地に近いといいますか、海外からの同じような扱いからしますと差別化できるわけですから、そういうものをより明確にしていくということは必要なのかな。消費者を見ますと、流通を考えますと、在庫が持てないとか、いろんな要素がありますけれども、そういう形にしてしまうと結果、そこに問題が出て、先ほどからお話に出ている正確なおいしさというものが伝わらないというところにたどりつくと思うので、そういう形にしていくべきかな。

その中で、私どもはフライにしたり、何らかの調理というものを行うんですけれども、冷凍のスペックにされるという部分を踏まえて、一度お話をさせていただいた部分もありますけれども、技術が上がっているわけですから、そういう中でワンフローズンというようなものを意識しながらの対応というものをやっていけば、また変わってくると思いますので、そういう取り組みを私どもとしては増やしていきたいなと思っていますし、そういうものを探しているという部分がある。

実際には、私どもも以前の畜肉というものの扱い量よりも、シーフード、魚の使用量の方が全体的には増えてきているのは間違いありませんし、家庭の調理が減っているという中では、そういうものが増えてきている。単純なアジフライ一つとっても、フレッシュの原料を自分たちでパン粉づけをして揚げるということによって販売量が格段に増えているというものが、おいしいという、鮮度ということだと思っただけで、そういうことにトライをしていけばふえていくと思いますので、そういう形でやっていければいいなということだと思います。

増井委員長 どうもありがとうございました。

輸出対策について、ただいまの御説明についてはいかがですか。

田中特別委員 私どもは海外から入ってくる商材なんかの事情もありまして、世界的な需要とか、肉関係から水産物への転化とか、いろんな要因で価格が上昇しているゆえに、輸出という部分についても考えられている部分があるとは思いますが、私どもの立場としては、国内の先ほど言われた目先の規格ということではなしに、本来のおいしさという中で規格外的な、通常、生で流通される中では規格外と言われる中でコストが抑制もされるのであれば、そういうものを加工という中で私どもは積極的に使っていきたい。

そういう情報といいますか、内容といいますか、そういうものがもっともっとわかって、産地の方は非常に苦労されているという中で、使う側としても原材料が高騰していきなが

ら、もっと違う形の流通なり原材料がないのかということをもっと意識している。ただ海外から来るものが単価が幾らですかということじゃなしに、国内でそういう情報交換なり、探していけるという仕組みがあれば、国内のものを使うんじゃないかな。

すり身製品についても、原料についても、これだけ高騰しているわけですから、製造し販売する私どもの中食や外食のメーカーさんも非常に危機感を持たれている。何とかこの辺を情報交換として結びつけられる。加工するがゆえに、鮮度とおいしさがあれば、その規格は十分使えるというところの何かということをもっともっと見つけ出していきたいなと思っていますし、そういう部分の何らかの情報交換の場ですとか、いろんなところを設置いただくと非常にありがたいなと、そんなふうに思います。

増井委員長 バランスという問題かと思えます。どうもありがとうございました。

ほかに、あとお一方、御発言をいただいて、ちょうど4時になりましたので……。

石田委員、御発言ありますか。

石田特別委員 輸入の部分を広げるということに関しては、専門家でもないの、単に物を輸出するだけじゃなくて、加工も請け負えば、先方の流通のところですぐ使っていただけるんじゃないかというくらいしかアイデアがないんです。

だから、広げるというよりも、さっきの食育の方とちょっとかかわるんですけれども、日本型食文化を残すという観点から輸出というのを見たときに、こちらに力を入れ過ぎるが余りに、逆に国内への流通がなくなるようなことはないようにしていただきたい。利益を上げるという点では非常にいいことだと思うんですけれども、それを考える余りに、子供たちがやがてサケやホタテ貝って日本でもとっていたのということにはならないようにということと、先ほどサンマとかアジとかいうのも出ていましたけれども、国内ばかりじゃなくて、そういったものも売り出すようなこともされれば、バランスがとれていいんじゃないかと思えます。

増井委員長 ありがとうございます。

国内優先といいますか、国内問題を優先しろという御意見のようにお伺いしました。

原田委員、お手が挙がりましたね。

原田委員 輸出について、現状、日本に入ってくる輸入水産物、輸出されている国々の戦略と、日本が輸出に打って出ようという戦略を比べると、大きな開きがあります。ノルウェー、チリのサケですとか、インドネシア、東南アジアからのエビですとか、こういった魚種をどこに売るかということまで国がターゲットを決めてつくっているようなところがあります。

そういう意味で、輸出を増やすということは結構だと思うんですけれども、先ほどからも意見あったような余ったものを出しましょう、輸入が入ったので、はじかれたものを何とか付加価値をつけてって、これでは本当の輸出対策の戦略ではないと感じます。

国として、輸出を5年後に倍増であれば、もうちょっと明確な戦略を立てて、日本の漁業が活性化するような戦略でもってやっていただけたらというふうに思います。

増井委員長 どうもありがとうございました。

根本には、日本漁業を活性化するという戦略を前提に置いてと、そして、すそ物を出すんじゃないで、積極的にいいものを出しなさいと、こういう御意見のようにお伺いしました。

ほかに御意見ございますか。崎浦さんは最後に発言を抑えた感じになったんですけれども、何かございますか。よろしいですか。

それでは、最後にいたします。森川委員、お願いいたします。

森川委員 海からとれる魚は、大きいものばかりでなくて、小さい魚もありますので、それを付加価値つけて出す。地元の魚をレストランにしてみたり、加工にしてみたりして、とっても小さくてもおいしいものもあります。その土地に行っておいしいものを味わうということも大事だと思います。ただ、加工する場所がなくて困っているということもありますので、浜をもっと応援してあげていただきたいなと思います。

以上です。

増井委員長 どうもありがとうございました。

予定された時間を5分ほど経過してしまいましたが、本日の会議は以上で終わりにさせていただきます。

そ の 他

増井委員長 なお、次回の会議でございますが、お手元にこういう表が行っていると思いますけれども、17年度の水産白書の中から、産地の販売力強化の取り組みについて話題提供していただいて、その点について議論することに予定ではなっております。このスケジュールどおりでよろしいですね。次回の会議は5月でございます。

その後、本小委員会のスケジュールでは、第5回の会議において 第5回の会議といえますのは6月の会議でございます、これまで3回にわたって議論してまいりました意見を集約いたしまして、企画委員会に論点を出さなければいけません。この点につきまして、これまで3回にわたりました御意見を事務局で中間のまとめという形で論点整理をしていただきまして、これを事前に委員の皆様にお配りをさせていただく。そして、それをお持ちいただいて、次々回になりますね、6月になります。そのときに御確認をいただいて御意見をいただいて、小委員会としての論点をまとめたいと、こういう段取りでございます。

こういうスケジュールでやらせていただいてよろしいですね。そのようにさせていただきます。

次に、次回の日程でございます。5月の日程につきまして、委員、特別委員の日程を確認しておりますけれども、最も御都合のよかったのが5月25日の木曜日でございます。次回は5月25日の木曜日に会議を設定させていただきたいと思いますが、それでよろしいでしょうか。そのようにさせていただきます。

次回は第4回の会議になりますけれども、5月25日の木曜日、午後2時からでございます。会場の予定は本日と同じ水産庁中央会議室でございます。ここでございます。

申しわけありません。訂正をさせていただきます。5月26日の金曜日でございます。よろしいでしょうか。もう一回、5月26日の金曜日でございます。ということで、本日の会議を終わりにさせていただきます。

閉 会

増井委員長 活発な御議論、ありがとうございました。終了いたします。