

議題(2) 我が国水産業をめぐる状況について

資料2

- きょうのご説明は、「世界は漁業生産が増加傾向で、日本は減少傾向」といって、2ページ目にあるように「日本の漁業は成長が阻害されている」というトーンとなっていますが、そうなるのは構造的な要因があると考えています。
例を挙げると、ノルウェーの漁業は、水揚げのほとんどが海外へ輸出されるように、まさに輸出産業である一方で、日本の漁業の水揚げは国内消費がメインです。資料1白書のほうにも第1章1ページ目に食料需給表の図面が載っていて、日本の生産量332万トンのうち輸出に回るのは55万トン・約16.5%という細い矢印が出ているだけで、日本では大半が国内で消費されます。
- この間に、世界の1人1年あたりの食用魚介類の消費量は、資料2の6ページ目の1行目にあるように、過去50年間で約2倍に増えました。
しかもこの期間に、世界人口は1971年の38億人が、2020年に81億人と、2倍以上になっていますので、世界のマーケットは2掛ける2の4倍以上の伸びです。
- 一方で日本の1人1年あたり水産物消費量は純食料ベースで、さきほどの白書第1章1~2ページ目付近にあるように、2001年の40.2kgをピークに、2024年には21.3kgと、この20年ちょっとの間で半減しています。
日本の消費が半分になったという問題があり、さらに不足があればすぐ輸入水産物が入ってきて水産物の不足を埋めてしまい、マーケットを冷ましてしまうということがこれまで続いてきてしまいました。
- こうした中で、日本の漁業の価値を上げていくためにも、消費拡大の取組が必要であり、魚食普及のための政策をしっかりと取り組んでいくことが必要だと考えています。

○ つねづね申し上げているように、日本の漁業にはつぎのようなポテンシャルがあります。

① 1つ目——日本は四方を海に囲まれており、多種多様な水産物が様々な漁法で漁獲されていて、そこで魚食を中心として発展してきた和食の文化は、世界に認められた日本の大きな財産であり、魅力となっています。

② 2つ目——津々浦々の浜々で水揚げされた水産物が、全国各地に運ばれていって、刺身・寿司などの“生食”で食べることができる。このような産地市場を中心とした鮮魚流通システムは、世界に類を見ないですし、世界でまねのできない、日本の大きな宝であって、輸出やインバウンド需要の大きな強みにもなっています。

③ そして3つ目——日本の漁業と諸外国の漁業との違いなのですが、多種多様な水産物を、釣り、定置、延縄、底曳網、まき網等々の様々な漁法で漁獲し、同じ魚であっても、漁法や鮮度、処理の仕方によって価値や価格が大きく違ってくるのです。ものによっては、百倍近くになることもあります。

こうした日本の漁業が持っているポテンシャルを最大限に活用していきながら、付加価値向上と販売力の強化によって漁業者所得を向上させていくことが重要です。

○ 資料2の43ページにもあるとおり、年間4千万人にもなるインバウンドの訪日目的について、外国人観光客のお目当ては富士山でもなければスキーでも京都観光でもなく、長年、不動の1位が「日本食を食べること」です。

○ こうした「ポテンシャルを持った漁業」という地域資源を活用し、インバウンド需要も含め地域に人を呼び込み「魚食の再発見」を促し、漁村の賑わい・雇用創出・更なる所得向上という好循環を生み出すことが、地方創生ひいては持続可能な漁業に繋がり、成長産業化にも資するものとなるのではないかと考えています。

- あわせて、近年大きな問題となっている海洋環境激変による漁獲量減少と来遊魚種の変化や、漁場環境の機能低下等に対し、これまでの経済活動で疲弊した沿岸域の環境を回復させるため、徹底的な原因究明と、稚魚の保護・餌生物培養機能を持つ“資源増殖型”魚礁の活用、海水温上昇に対応した“環境適応型”種苗の開発・放流、周辺海域に種(たね)を供給しさらに魚の産卵場所ともなる親(おや)藻場造成の推進や食害生物の駆除、粉碎貝殻の海底敷設等による底質改善や栄養塩供給・管理体制の構築などの対策を各浜浜、湾・灘ごとに一括して実施することが重要です。



出典：水産庁「海洋沿岸域における水産環境整備の技術検討会」取りまとめ

これをパッケージとして浜の実情に応じて実施できる支援体制を整備し、我が国の均衡ある「豊かな海づくり」を実現していくことが必要だと思えます。

- 以上の内容について、今後、次期水産基本計画にあたって検討いただき、日本の漁業の方向性を打ち出していくものとなるよう、お願いします。