

水産政策審議会企画部会
第 1 2 0 回議事録

水産庁漁政部企画課

水産政策審議会第120回企画部会

1. 開会及び閉会日時

開会 令和8年8月27日（金）13時00分

閉会 令和8年8月27日（金）16時07分

2. 出席委員（五十音順、敬称略）

（委員）窪川 敏治 佐々木 貴文 武井 ちひろ
波積 真理 細谷 恵 町野 幸 渡部 完

（特別委員）井出 留美 江崎 貴久 釜石 隆志
川畑 友和 久賀 みず保 後藤 理恵
齋藤 広司 新谷 真寿美 関 義文
笛木 大二郎 前田 若男

3. 水産庁側出席者

水野漁政部長 柿沼資源管理部長 魚谷増殖推進部長
中村漁港漁場整備部長 久納加工流通課長 清水企画課長
渡邊計画・海業政策課長 新村防災漁村課長 梅田企画課調査官
富樫企画課課長補佐

4. 議 事

別紙のとおり

水産政策審議会第120回企画部会
議事次第

日 時：令和8年8月27日（木）13:00～16:07

場 所：農林水産省4階 第2特別会議室

（東京都千代田区霞が関1丁目2番1号）

1 開 会

2 議 事

（1）生産・流通・加工機能の拠点化やインフラ確保等について

①漁港機能の再編・強化（防災・減災含む）

②流通、加工、消費・輸出拡大

（2）令和8年度水産白書の作成方針等について

（3）その他

3 閉 会

○企画課補佐 定刻となりましたので、ただいまから水産政策審議会第120回企画部会を開催いたします。

私、本日、事務局を務めます水産庁企画課の冨樫でございます。

それでは、委員の出席状況について御報告申し上げます。

水産政策審議会の定足数は過半数とされております。本日13時時点で委員11名中ウェブ参加も含めまして7名の御出席を頂いており、定足数を満たしております。また、特別委員は、16名中オンラインでの御参加も含めまして11名が御出席されています。

当審議会の議事の取扱いにつきましては、会議は公開とされ、傍聴者もお見えになっています。また、議事録を作成し、公開することとされております。水産庁のホームページに掲載して公表させていただきます。

それでは、今回の配付資料の確認をさせていただきます。

まず議事次第、それから委員名簿、資料1、資料2があるかと思います。

もし足りない資料等がございましたら、お知らせいただければと思います。

今日は報道関係者は入っていらっしゃいますかね。撮影等はここまでとさせていただきますようお願いいたします。

それでは、ここからの議事進行は佐々木部会長にお願いしたいと思います。

佐々木部会長、よろしくお願いいたします。

○佐々木部会長 水産政策審議会企画部会の部会長を務めております佐々木です。いつも大変お世話になっております。本日もどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、本日の議題に入らせていただきます。

本日の議題は、まず生産・流通・加工機能の拠点化やインフラ確保等についてでございます。具体的には漁港機能の再編・強化について、流通、加工、消費・輸出拡大についての2点の御審議を頂きたいと思っております。そして、これに続きまして令和8年度水産白書の作成方針等について御審議いただく予定としております。

これらの内容を予定しております本日の企画部会は最長17時までの予定となっておりますので、円滑な議事進行に御協力いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、白書の作成方針等に入る前に5分程度の休憩を予定しております。

それでは、まず最初の議題、生産・流通・加工機能の拠点化やインフラ確保等について、事務局より御説明をお願いいたします。

○企画課長 企画課長の清水です。今日もよろしくお願いいたします。

資料１に基づきまして、まず水産庁から今日の内容を御説明させていただきます。

資料１をおめくりいただければと思います。

右下にページを振っておりますが、１ページ、目次でありますけれども、本日は、今、部会長からお話ありましたけれども、まず１．漁港機能の再編・強化、２．流通、加工、消費・輸出拡大ということで御審議いただくことにしております。

次に２ページですけれども、今日議論していただく内容の背景とこれまでの議論ということで、御紹介させていただきます。

私どもの認識としては、まず、大きな外部環境の変化があると思っております。我が国の労働人口の減少がありますし、人口が減っていることに加えて働き方改革にも取り組んでいかなければいけない、取組が進んでいる状況の中で、今日議論していただく加工・流通分野は雇用力の低下、働く方が減っている。それとともに運送能力といったところも、物流2024問題などもありまして、総体として下がってきている。更に、既に御審議いただいておりますけれども、生産面でも漁業者、漁船数の減少がある。

真ん中ですけれども、ニーズ側、需要側の変化としましては、こちらも国内消費者の減少ですとか高齢化といった動きがある。一方、インバウンドですね、外国人観光客の方は増えていますし、日本食を楽しみにいらしている方も多いということで、インバウンド向け事業の増加ですとか健康志向の高まりといったところを捉えていく必要があるのではないか。

右側は、今度は自然環境ですけれども、海洋環境の急激な変動による不漁の継続ということで、水産加工業の視点からすると加工原料の不足ですし、揚がる魚が変わってきているということで、原料調達と実際に水揚げされる地域が合わなくなってきているといった問題が生じております。

これらにより、水揚げする漁港側も活用されず、機能維持が困難となるところが出てくるのではないかと。また、加工・流通の先細りといったところが水産物のバリューチェーン上のボトルネックとなるのではないかと。あるいは消費者ニーズとのミスマッチが生じて、せっかくの水産資源がうまく活用・消費されない、機会損失を招くおそれがあるのではないかと考えております。

生産部分のこれまでの議論を踏まえますと、例えば沿岸漁業でしたら売り先のニーズを踏まえた漁獲や処理の工夫、活け締めなどを行うことで水産物の高付加価値化をする、高く売ることによって漁業経営の強靱化を図ろうという取組がありますということを御紹介させて

いただきました。

また、沖合・遠洋漁業につきましては、漁港機能の役割分担等の方向性を定めた圏域計画に基づく冷凍・冷蔵施設の再編、そういったものと連携しながら、大量に水揚げされることから生鮮製品だけでなく冷凍製品も作っていくことで、操業の効率化と水産物の安定供給の両方を追求できるのではないかと。

また、養殖業に関しましては、海水温の上昇などの近年の海洋環境の変動に対応したより深水域での養殖ですとか、水中給餌といった養殖手法の開発・普及、輸出産品として強みを有するブリ、ホタテ等を輸出重点品目に選定して輸出を支援していく。

こういった方向性を議論していただいているところです。

これらを踏まえまして、生産部門とつながる受入れ態勢側としての漁港、加工、流通、こういったところを本日は御検討いただければと考えております。

以降の具体的内容につきましては、担当の課長から御説明させていただきます。

○計画・海業政策課長 計画・海業政策課長でございます。

引き続きまして、説明させていただきます。

資料は3ページ、「漁港機能の再編・強化（防災・減災含む）」というところからでございます。

4ページと5ページは、本年4月の合同会議の資料を抜粋したものでございます。

漁港につきましては、現行の基本計画におきましては「水産業の成長産業化を支える漁港・漁場の整備」ということで規定されているところでございます。

拠点漁港等の生産流通機能の強化につきましては、水産物の生産、流通に一体性を有する圏域におきまして、その漁港機能の役割分担等を踏まえた水産基盤整備の方向性を定める圏域計画に基づきまして、漁港機能の再編・集約等を進めているところでございます。

一番下の（検討の方向性）でございます。

地域漁業の協業化・法人化、漁船の大型化、こういったことを踏まえた圏域計画に基づく漁港機能の再編・強化、また海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化等への対応、こういったことが必要なのではないかと。また、衛生管理につきましては、その促進や水準の維持に向けた対応が必要なのではないかと、こういったことを検討の方向性としてございます。

5ページは、養殖生産拠点の関係でございます。

養殖生産拠点の形成につきましては、現行計画の令和4年度から、圏域計画におきまして「養殖生産拠点地域」を新たに位置づけて取組を進めているところでございます。

一番下の（検討の方向性）につきましては、水産資源の漁獲が不安定な中、養殖の生産力の強化に向けまして、沖合・大規模養殖を下支えする養殖適地の拡大・確保ですとか養殖生産拠点地域における生産、流通、加工等の一体的な機能強化が必要なのではないかと。また、大規模でなくても低コストかつ短期間に取り組に着手できる養殖につきまして、漁港の活用促進、また陸上養殖の展開に資する漁港の環境整備が必要ではないかと、こういったことを検討の方向性としてございます。

6 ページは、現状①（水産業の拠点の形成）でございます。

先ほど圏域計画ということを申し上げております。その中での漁港の役割分担のイメージを左側の図にお示ししてございます。真ん中に流通拠点がありまして、養殖の拠点ですとかこういったことをイメージしてございます。

右側はその取組の事例でありまして、これは徳島県椿泊地区、椿泊漁港の取組状況です。椿泊漁港では、右下の写真にありますように衛生管理型の荷さばき施設の整備を行っています。整備前はそれぞれの漁港等から個別に出荷していた水産物を、この荷さばき施設の完成に合わせて椿泊漁港に集約するような形で取組を進めているところでございます。

7 ページは、拠点漁港の機能強化の具体的な整備内容でございます。

写真にありますように、高度衛生管理型の市場施設、また冷凍・冷蔵施設、岸壁における屋根の整備、こういったことをして拠点漁港の機能強化を進めてきてございます。

8 ページは、課題でございます。

左側には漁船の大型化、それから協業化・法人化のイメージということで写真等をお示ししてございます。こういった漁船の大型化や地域漁業の協業化、これらの動向を踏まえつつ、漁港機能のさらなる再編・強化、またデジタル技術の導入が必要だと考えております。

また、衛生管理につきましては、輸出の促進も踏まえまして、その体制強化とともに過去に整備した衛生管理型施設の老朽化への対応、こういったことも必要なのではないかと考えております。

また、海洋環境変化による漁獲魚種の変化に伴って、陸側の受入れ態勢への対応、こういったことも必要だと考えてございます。

9 ページは、これらをまとめまして、今後の方向性でございます。

漁港機能のさらなる再編・強化を図るためには、上物施設、これは荷さばき施設ですとか冷凍・冷蔵施設、こういったものを含めました圏域計画の見直しを図るとともに、それ

を踏まえまして生産・流通・加工機能の再編・強化、また漁港の活用を併せて促進していくことが必要だと考えております。

輸出促進に向けたハード、ソフト一体となった衛生管理対策の構築ですとか冷凍・冷蔵施設等による出荷調整機能の再編・強化、これも併せて必要だと考えてございます。

また、これらと併せまして、海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化への対応ですとか、デジタルを活用した遠隔入札等による新たな水産物流通モデルの構築等を推進していく必要があると考えてございます。

下に絵を示してございます。

真ん中に流通拠点漁港がございます。冷凍施設、加工施設、市場施設、製氷施設、こういった拠点漁港の機能強化に資するようなものを圏域計画の見直しとともに進めていくことと、右側には漁港の活用促進ということで、養殖など、こういったことで一般漁港につきましては活用促進も併せて進めていくといったことが必要であると考えてございます。

10ページは、養殖生産拠点の関係でございます。

真ん中に模式図をお示ししてあります。

漁港の沖側に養殖適地の拡大のための浮消波堤等の整備、また、漁港では種苗生産施設や荷さばき施設、加工場、こういった施設を養殖生産拠点の強化ということで進めてきてございます。

11ページは、課題・今後の方向性でございます。

世界的なたんぱく質需要の拡大を受けまして、計画的かつ安定的に生産可能な養殖業の重要性はますます高まっているものと考えてございます。

真ん中の絵にございますように、養殖場から陸揚げ、加工までの一貫した施設整備によりまして生産、流通、加工等の一体的な機能強化、養殖拠点地域における機能強化を図っていく必要があると考えてございます。

また、低コストかつ短期間に着手できる漁港を活用した養殖につきましては、陸上養殖も含めまして、漁港の水域や陸域の活用を促進していく必要があると考えてございます。

12ページは、防災・減災、インフラマネジメント、老朽化対策の関係であります。

防災・減災につきましては、生産流通の拠点となる漁港を中心にハード対策、ソフト対策を一体的に推進しているところでございます。また、インフラマネジメントにつきましては、予防保全型の老朽化対策を進めているといった状況でございます。

13ページは課題・今後の方向性でございます。

防災・減災対策につきましては、南海トラフ地震等の大規模災害、また気候変動の影響により激甚化する台風や低気圧への対応、これらに向けて防災・減災対策を進めていく必要があると考えてございます。

また、令和6年1月の能登半島地震につきましては、左下に状況をお示ししてございますが、半島という地理的条件の不利性が要因の一つとなりまして、孤立地区が発生いたしました。条件不利地域の災害脆弱性リスクを踏まえた物資輸送の拠点としての漁港の機能強化、こういったことも進めていく必要があると考えております。

また、インフラマネジメントにつきましては、整備後50年を経過する施設が増えてくることを予想しております。予防保全型の老朽化対策を加速化するとともに、施設や機能の規模の適正化ですとか広域連携、多分野連携、また、新技術の活用なども併せて進めていく必要があると考えてございます。

漁港機能の再編・強化に関する説明につきましては以上のとおりでございます。

○加工流通課長 昨年7月に着任いたしました、加工流通課長をしております久納でございます。よろしくお願いします。

私は14ページから68ページまで、50ページ以上の部分について説明します。今日は皆様からの御意見とかやり取りが大切かと思っておりますので、この50ページ超の加工、流通、消費・輸出部分の資料をかいつまんで御説明させていただきます。

15ページを御覧ください。

こちらは現状の説明でございます。市場流通、水産物の流通構造と市場規模を図示したものであります。

水産物は、皆様御承知のとおり、産地市場と消費市場の二つの市場を経由する多段階流通が特徴でございます。このグラフの右側にあります産地市場、漁協からこの産地市場を通り、消費市場を通りまして消費者まで行く。直接行くルートもいろいろございますけれども、大きな部分としましては、やはり産地市場をってから水産物が流れていくところが特徴でございます。

16ページを御覧ください。

こちらは水産物市場の現状についてでございます。

いろいろな円グラフ、棒グラフございますけれども、水産物の小売価格に占める生産者の受取価格は45.8%となっております。また、産地卸売経費は2.5%。このように、いろいろな割合となっております。

漁業者の出荷先の大半は産地卸売市場であって、産地卸売市場の出荷先は産地出荷業者が42%、加工業者が30%を占めております。漁業者のまず第1の出荷先は、やはり産地市場になっている。

産地卸売業者の経費の94.8%が生産者への支払金であって、残りの4.2%のうち5割が人件費に充てられていることが分かっております。

17ページを御覧ください。

こちらは水産物市場の状況でございます。

水産物の産地市場の数は、20年間で約2割減少しております。こちら右側の上のグラフでございますが、2003年には941あったものが2023年には759になっている。約2割減少しております。漁業生産量の約4割減に比べますと、市場数の減少としては緩やかであることが分かっております。

水産物は鮮度落ちが早いことから、水揚げ後、速やかに魚種別、サイズ別に選別して出荷する必要があります。多くの水産物がまず産地市場を経由して流通する、こういった非常に重要な役割を持っております。このため、産地市場の経由率自体は過去15年間ほぼ横ばい。右側の下のグラフでございますが、大体74%、73%、このあたりで推移していることが分かっております。

18ページをおめくりください。

こちらの現状は、産地市場の人手不足についてでございます。

ほかの産業分野と同様に、やはり従事する方々の高齢化は進んでおります。2000年と比較して、2024年には販売職員数が約4割減少したことが分かっております。こちら左側の棒グラフでございます。4,000人近くいたものが2024年になりますと2,500人を切っているということで、4割減となっております。

人口構成も、2000年と比較して20歳未満が4割減。もともと20歳未満は全体の割合としてはごく僅かですけれども、その20歳未満の割合が4割減で、20から39歳が2割減。中年層である40歳から59歳が大体横ばい、60歳以上は3倍強となっております。このグラフからも、やはり高齢化が進んでいることが分かります。

他方、就業、待遇の改善という意味では週休二日制を導入している組合は非常に増えておりまして、それぞれの産地市場の皆様が人材確保のために週休二日制を使ったり、スポットワークを活用して人を募集したり、こういった努力もしています。

事例として、長崎県と愛南町の取組などを事例に含んでおります。

19ページを御覧ください。

こちらは産地市場のデジタル化の取組でございます。これは水産庁の補助事業も活用いたしまして、デジタル化の導入の支援をしております。

デジタル化といっても段階は非常に様々でございまして、各地の代表事例がありますけれども、デジタル化の種類を①から⑥までに大別しても、例えば非常に頑張っている宮城県の事例もございましたり、神奈川県の上野国三崎ですと⑥の情報提供システムで入船・出荷情報、入札予定や結果、お知らせ等を電子化しています。ただ、裏を返せば①から⑤まではなかなかまだデジタル化が進んでおりませんとか、各地域によってどういう局面で、どういう部分でデジタル化が進んでいるかはまちまちでございます。

各地それぞれ努力をしておりますし、デジタル化を導入した結果、このページの左下でございしますが、大船渡の魚市場では勤務時間が減少してしまったり総従事時間が減少したり、デジタル化の導入によって確実に労働時間が減って、労働生産性が上がっているといったことが分かります。

20ページを御覧ください。

こちらは市場流通、産地市場のデジタル化について、もうちょっと具体的な業務について分析したものでございます。

I C T化の導入状況は、販売原票ですとか仕切書などの電子化、入船予定のメール配信などで4割導入していたり、衛生管理・設備管理システムの一環として監視カメラの設置なども進んでいます。いろいろな導入事例がございますけれども、I C Tを導入することで作業の簡素化、職員配置の半減、省力化、時間短縮、こういったポジティブな効果が見込まれております。

右下に電子入札の写真付きの事例を置いていまして、一番大きな効果というのは、赤字で書かれていますとおり入札発表までの時間が非常に短縮される。ここを人の手でやらずに電子入札の場合はそういったところで全体の入札時間が減って、時間を短縮することができるという効果が出てきております。

21ページを御覧ください。

こちらは産地市場の買受人の減少というところでございます。

卸売市場において買受人の人数が減ってきている傾向が見られます。また、産地仲卸業者は水産物流通において重要な役割を果たしていますが、前浜の水揚げ量が減少しているので買参人も減っていることが分かっております。魚価自体は、水揚げ量が減少している

ので単価としては上がっている一方、量自体が非常に減っているところがございます。

こういったことから、加工業者の目線から言うと、やはり経営環境は仕入れ負担の増大に直結して、厳しさを増していると受け止めております。

22ページを御覧ください。

こちらは産地仲卸業者のコストの実態ということで、アンケート調査の結果を示しております。

産地仲卸業者、水産加工業者を対象とした調査で、直近3年で、全てのコスト項目について8割以上が「価格が上昇した」と回答されていますが、特に価格が高騰したという回答が多うございますのは仕入・材料費、この棒グラフの一番上でございます。3～4割以上上昇、若しくは5割以上上昇したという回答が約33%、3分の1でございまして、ほかのコストと比較しても、コスト上昇に直面している事業者の割合が非常に多うございます。

ただ、右側の円グラフでございますが、残念ながら事業コストの上昇分を販売価格に「十分転嫁できている」と回答した事業者は15%に留まりまして、やはり「一部できている」ですとか「転嫁できていない」という事業者が多うございました。

23ページでございます。

水産物の取引実態と価格形成について、こちらは卸売業者の観点でございます。

漁船漁業の9割は産地市場に水揚げします。漁船漁業においては様々な魚種が季節に応じて漁獲され、漁獲量も変動するということで、1回当たりの生産費を算出することが困難です。このため、生産費に一定の利幅を上乗せした再生産価格を提示するのではなく、セリや入札によって価格が形成されております。このため、産地卸売業者は漁船の誘致に加えて、需要に応じて求められる規格に水揚げされるものを選別することで、市場の価格競争力の向上を図っております。

産地市場の価格形成は、ほかの産地市場の相場情報ですとか前日の相場、仲買人の需要、また豊洲、大阪、消費地市場の決定する指値の影響を強く受けております。中央市場では原価があるため相対取引が多いですが、中央市場は受託拒否の禁止の規定があるため全ての荷を受け入れなければならず、市場の需給バランスをあらかじめ予測できないことから、価格の保証は困難となっております。最近では、セリや入札では仲卸のコスト増に見合った価格がつかない可能性がありますので、結果的に相対取引が増加している現状がございます。

漁業者の観点から言いますと、水揚げする市場については一定の選択の余地がございます。

すけれども、やはり沿岸漁業は所属する漁協の市場、一番近いところに水揚げすることが多いので、出荷先の市場については選択の余地は限られている、そういった側面もございます。

仲卸業者様の観点から言いますと、一般的には、前浜の魚価に物流費とか発泡スチロール代、氷代を加えて利益が最も多く残る消費地市場に出荷する、そういった観点で何とか価格の一番有利なところに出荷しているという現状がございます。

24ページは、価格形成におけるいろいろな情報の流れ等を図示したものでございます。いろいろなパターンがあると思いますので、これはあくまで一例でございますし、いろいろな要素を網羅的にというよりは代表的な要素を抽出して、産地市場ですとか消費地市場、漁業者といったそれぞれの相互関係を図示しております。

25ページを御覧ください。

こちらは市場流通の課題でございます。どういったことが課題になっているのか。

やはり何といたっても人手不足でございます。水揚げ量が減少する中で、従来の市場数についても見直しを検討する余地があるのではないかと。やはり市場の機能統合が必要である、求められていると考えております。

また、市場職員やいろいろな従事者が減少したり、高齢化が進んでおりますので、そういった中で市場機能をどうやって維持・向上していくのか、こういった取組も必要でございます。

また、水揚げ情報やセリの記帳はまだまだ手書きが多うございますので、きちんとデジタル化を進めていくことで、労働生産性向上の取組は必要となっております。

ただ、ICTを導入、運用するためにも使いこなせる人材が必要です。また、導入するための皆様の理解、意識の情勢、向上、こういったことも課題となっていると考えております。

次は、水産物の価格形成でございます。

あらゆるコストが上昇する中で、産地流通機能を維持する観点からも、やはり生産者、流通業者の双方が持続可能となる価格形成力が担保できる流通体制の構築が重要であると考えております。

また、仲卸業者様の経営力の向上でございます。こちら水産物流通においては極めて重要な役割を果たしていらっしゃいますので、さらなる高付加価値化、事業の多角化を促進する、そういった取組が必要となっていると考えております。

26ページをお開きください。

こちらは今後の方向性でございます。

産地市場の人手不足については、漁協、市場施設といったハード的な統合のみならず、ソフト面での機能的な統合を推進していくことが考えられないかと検討しております。また、デジタル化、ICT化の推進、人手を確保するための休市日の見直し、スポットワークの活用など働き方を改善していく、こういったことも必要ではないか。

こういったことを行ってもなお足らざる部分については、育成就労・特定技能制度を活用した外国人材の確保、こういったことを推進していくことが必要ではないかと考えております。

水産物の価格形成力についてでございます。

こちらは買参人資格の地域共通化や入札システムの共通化によって、とにかく遠方も含めて買参人の参画、買参人の増加に資する取組を推進していくこと、また、例えば魚種別に取扱市場を定めることで量とか買参人を集約して競争を促すような取組が必要ではないかと考えております。

仲卸業者様の経営力の向上については、自社の技術、人材、雇用基盤、ブランド化などいろいろな基盤をお持ちですので、こういった経営ノウハウを更に支援するような既存の制度もございますし、こうした制度を活用しながら皆様の経営力の向上を支援していくことが必要ではないかと考えております。

ここまでが市場流通でございます。

次に、27ページからは物流でございます。

水産物の輸送トン数は全品目の0.7%と、全体からすると非常に少ない割合ですけれども、輸送トンキロは全品目の約1.5%となりまして、水産物重量単位当たりの輸送距離は各品目に比べて非常に長いことが特徴でございます。例えば野菜、果物などは113キロメートル、畜産品については110キロメートルとなっております。水産品の輸送距離は非常に長い。一方で、鮮度劣化が速いので時間的制約が強い。非常に速く運ばなければならないといった時間的な制約、プレッシャーがもうございます。

また、野菜、果物と違って事前にどれぐらいのものをどこに運ぶという輸送計画が立てにくい、また荷役作業の負担が非常に大きいという意味で、水産物固有、ほかの農産品にはない固有の課題もございます。

28ページをお開きください。

やはり昨今は運賃が上昇しているといったところが非常に大きな傾向となっておりますので、この影響を軽減するための工夫として、取引先を近場に変更したり出荷回数を工夫して削減する、配送便の工夫をする、輸送費高騰の影響を軽減するために皆様こういったことに取り組まれています。

29ページを御覧ください。

水産物の物流においては、鮮魚をトラックに積み込む際に、その時点でどこまで運ぶか決まっていないことがある。やはり一番値が付く消費地に送るといったことで、積み込むまで分からない。発着地とか時刻が明確に決まっている鉄道、飛行機などは逆に使いにくいといった現状がございます。ただ、やはりトラックドライバーの問題もございますし、なるべくいろいろなモーダルシフトを組み合わせていくような活用事例も出てきております。今後更にこういったものが広がることが期待されております。

モーダルシフトの事例などを載せております。

30ページは、これらを踏まえた課題でございます。

やはり物流2024年問題への対応によって各地でいろいろな問題があり、鮮度保持技術等を導入することが必要と思っております。

また、運送業者さんにつきましては、残念ながら水産物貨物の取扱いを縮小する業者さんも見られることが非常に大きな課題となっております。

実需者・消費者にとっての課題としては、水産物のサプライチェーンが細くなっていったり断裂しますと、産地から離れた地域で鮮魚の購入が困難となる可能性も非常に考えられますし、沿岸域においても鮮魚流通が困難となる可能性があるといったことが課題となっております。

31ページを御覧ください。

今後の方向性としてどういったことが考えられるのか、考えてみました。

新しい物流体制の構築でございます。

配送日数について、これはドライバー問題もございまして、物理的にこれ以上短くできないというところに対しては鮮度の低下を防ぐ鮮度維持技術の導入、また、物流網が脆弱な地域では共同出荷・共同集荷の体制づくりをもっと推進していくべきではないか。また、物流会社さんが運びやすいような産地側のいろいろな体制構築等こういったことを推進していくべきではないかという方向性がございます。

また、荷役の効率化、近隣荷主との連携等で更に積載効率を高めましたり、また、物流

はもう競争領域ではなく、協調領域ということで協業他社との連携も進めていく必要があるのではないか。

それから、モーダルシフトの推進。

先ほど申し上げたトラック輸送だけへの依存ではなく、鉄道ですとか飛行機、ほかの輸送網も組み合わせた物流も推進していくべきではないかと考えております。

では、32ページを御覧ください。

ここからは、資材について御説明したいと思います。

まずは発泡スチロールでございます。

発泡スチロール製品については、水産向けが全体の4割強を占めております。ただ、水産向けに使われる原料ビーズの生産量は、2020年と比較して2025年には25%減っております。他方、いろいろなサイズとか規格がございまして、数十から100種類にも及ぶ、漁業によってはそんなところもございます。

原材料の化学製品としての発泡スチロールの流通構造ですとか、輸入ビーズの生産量、輸入量の推移なども図示しているとおりでございます。

底引き網、定置網それぞれ図示しておりますが、時間の関係で割愛いたします。

ただ、箱を用意するのが漁業者だったり卸側だったり、様々で用意されております。

33ページを御覧ください。

次は、資材のうち、氷でございます。

氷は漁業者が出港時に積載する分、また産地卸が水揚げから入札、セリまでの鮮度維持のために使用する分、仲卸業者が出荷用に使う分、様々な関係者が皆様、氷を使われている。温暖化によって夏場の氷の使用量が増加する傾向にございます。氷の単価は地域とか製造主体による変動が大きいですが、やはり氷もほかのものと同様に、一定程度の上昇があったものと考えられます。

氷の供給事業者としては、漁協が5割を占めているというのが右側の円グラフにございます。

いろいろな地域をヒアリングいたしまして、九州のA市場、東北のB市場、やはり氷の業者さんも少なくなっておりますし、採算性とか人繰りも厳しくなりつつある中、持続可能な氷供給というのも一つ水産物流通の中での重要な課題だと考えております。

34ページでございます。

こちらは資材でございます。

資材についても、ほかのものと同様でございます。やはり資材供給のサプライチェーンを維持していく、また人材を確保していくことが非常に課題となっておりますし、特に氷とか発泡スチロールは必要に応じてすぐその場で欲しい、そういった即時性もございますので、現状は漁業者様とか関係者様が阿吽の呼吸で連携しながら何とか供給しているんですけれども、これも人手不足になって、更に進んでいくと従来当然だった供給も維持していくことが難しいのではないかと考えております。

一つ優良事例としまして規格統一の事例、石川県漁協が非常に積極的に進めておりまして、県漁協の中での規格統一化によって全国平均価格よりも非常に廉価で販売しています。箱の種類も13種類に絞り込みましたという、こういった取組は今後、ほかの漁協でも必要になってくるのではないかと考えておりまして、優良事例として挙げました。

35ページでございます。

資材の課題として、漁網を含む漁具に関しても、やはり価格の上昇ですとか人手不足によって欠品とか納品期間の長期化という課題が生じてきております。皆様御承知のとおり、中東情勢などで化学製品の供給不安等が起こりますと、やはり欠品とか、納品期間が更に延びたりとか、自分たちの努力ではいかんともし難い要因でも乱れがちなサプライチェーンについて、平時においてもいろいろな課題があると考えております。

35ページの下半分でございます。

今後の方向性としてしましては、地域単位で持続可能なサプライチェーン実現に向けた取組をしっかりと考えていく必要があるのではないかと考えております。サプライチェーンの構成主体同士が情報交換していく、そういったサプライチェーンマネジメントに向けた共同化とか集約化とか、連携していくことで無駄を排除して効率化していく、こういった地道な取組が必要ではないかと考えております。

36ページからは、水産物加工のパートに移ってまいりたいと思います。

37ページと38ページは、4月の企画部会で現行基本計画の取組状況とか現状の分析をいたしましたので、割愛したいと思います。

39ページを御覧ください。

水産加工の現状でございます。

左側上の図でございますが、水産食用加工品の生産量は、総じてじりじりと減少傾向でございます。ただし、棒グラフの左下でございますが、出荷額については4兆円前後で推移しております。ただし、この「4兆円で推移」というのは右側の折れ線グラフ、やはり

物価は上がってきているわけで、魚介類の消費者物価指数は2010年に76.7だったものが今、131と2倍近くに伸びていたり、1.5倍以上伸びている。魚の価格も上がっている中での4兆円ステイということは、実質的には多分、魚の出荷額は消費者物価指数の上昇よりも低いので、総体的には減っていると受け止めることも可能でございます。

40ページを御覧ください。

40ページは水産加工業の現状です。

従業員が減少している、高齢化が進んでいる、女性の割合は6割程度で推移している、こういったことがグラフ上でも分かっております。

また、このページの右下、従業員数に占める外国人の割合でございますが、こちらは15年間で2.5倍以上に増えております。ここだけは非常に顕著ですので、日本人の高齢化、人手不足を外国人で補っている現状が分かります。

41ページでございます。

従業員規模別の水産加工場数、こちらとも2018年と比べて全体が減っていることが分かりますし、加工種類別の内訳、一番元気な種目は冷凍食品なんですね。冷凍食品のみは1割増となっていますけれども、ほかの加工種類はじりじりと減っている、そういった傾向が分かります。

42ページを御覧ください。

我が国で消費されている輸入、国産の魚介類はどういうところから来て、どういう割合で出ていくのかを図示したものでございます。

我が国で消費されている水産物の約7割は、水産加工仕向けでございます。農産品と違って水産物は一旦加工して、簡易な加工、フィレ加工であっても調理、加熱を含む加工であっても、1回人の手が入った上でスーパー、食卓にまで並ぶ、そういったところで非常に特徴的な品目でございます。

ただ、水揚げされる魚種は右側のグラフにあるとおり、いわしは結構北海道で獲れている、さんまが過去10年に比べて全然獲れないとか、獲れる魚が非常に変わってきていますし、北海道と日本海側でも獲れる魚、獲れなくなっている魚が変わってきておりますので、水産加工業者様にはいろいろな環境変化に柔軟に対応できることが求められていることが分かっております。

43ページでございます。

こちらは水産加工業の経営組織別、個人と会社の割合の変化ですとか、売上高の規模別

の加工場数の変化を見ております。

一貫して申し上げますのは、やはり業況が非常に悪化しているということです。右下の円グラフでございますが、2012年と比較した2022年の業況は、「悪化している」と回答した経営者様が過半数を占めていました。

また、収支状況の変化という右上のグラフでございます。こちら「赤字です」と回答した事業者様が46%もいらっしゃるのが現状でございます。

44ページを御覧ください。

こういったデータをいろいろと総合しまして、課題を整理いたしました。

何といたっても原材料加工の困難化、これが大きな課題でございます。魚種の変化に応じた加工ラインの設置が必要になってきていますし、地域を越えた原材料の安定的な確保も必要となってきております。また人手不足、高齢化、この二つが重なるものとして収益力、経営力の低下、こういったところを今後どうしていくのか、原材料の調達体制の強化、人材育成、省力化・省人化、収益力強化、こういったものを総合的に進めていくことが必要であると整理いたしました。

45ページを御覧ください。

原材料の安定確保と環境変化への対応、これは来年度予算要求に向けていろいろ検討しているところではございますが、広域調達の推進ですとか意欲、能力のある経営者様への事業承継、統廃合を含むいろいろな水産加工業の拠点化、集約化をどんどん進めていく必要があるのではないか。また、国による水産物流通調査を更に強化しまして、産地市場における水揚げ量ですとか価格に関する情報収集・提供を更に充実させていく必要があるのではないか等考えております。

また、人手不足・高齢化に対しては、新たな技術の導入ですとか若年者層、女性、高齢者にも選ばれるような職場環境を整備すること、新しい技術導入による体制の構築、こういったものを進めていく必要があるのではないかと考えております。

46ページでございます。

次からは、水産物消費のパートを御説明したいと思います。

時間もなくなってまいりましたので、47ページと48ページは飛ばします。これは4月の企画部会でもお出ししたものでございます。

49ページでございます。

1人当たりの消費量は世界では増加していますけれども、我が国では減少傾向にござい

ます。右側の棒グラフでございます。肉類の消費量の方が上回ること、はや10年以上でございます。現在は1年当たり20キロ以下の消費量となっております。

50ページを御覧ください。

世界に目を向けますと、世界の食用水産物の消費量は非常に増加傾向にありまして、2035年までに更に増えると予測されています。ただ、1人当たりの消費量では増加率が少し鈍化していたり、また、ヨーロッパやアメリカでは減少が見込まれるなど、地域によって消費動向は変わります。

51ページを御覧ください。

アジアの消費拡大を支えてきたのは養殖生産の拡大ですけれども、環境規制の強化ですとか養殖適地の不足によって、これも鈍化していくのではないかと、そういった分析がなされております。ただ、2035年までの世界の水産物需要増加の中心はアジアでございます。世界の見かけ消費量の75%を占めていて、そのうち中国だけでも39%を占める、こういったトレンドが世界としては見えております。

52ページを御覧ください。

家庭での購入量はじわじわと減ってきております。世帯構成とか働き方の変化など、いろいろな事情を背景としまして、調理時間が確保しづらいですとか簡単に食べたい、こういった志向が水産物の購入数量の減少に影響しているのではないかと考えております。

右下でございますが、小売店における年平均の価格も、肉類に比べて魚の割高感はあるに出てきております。

53ページでございます。

去年——令和7年度に農水省が実施いたしました意識・意向調査では、「水産物消費を増やしたいか」というところでは4割以上の方が「もっと食べたい」と回答しています。特に50代以上ではその割合が高い。なぜ水産物消費を増やしたいかというと、「おいしいから」「好きだから」「健康によいイメージ」こういった層が非常に高くなっております。

54ページを御覧ください。

水産物消費のうち、水産エコラベル認証の取得数でございます。

中期的にはエコラベルの認証はじわじわと増えてきていますけれども、直近では2025年、ちょっと減少に転じております。水産エコラベル認証の認知度も、若年層では比較的高いんですけれども、まだまだ十分ではないかなというところでございます。

55ページを御覧ください。

令和7年のこの意向調査ですけれども、消費者として、水産物消費を増やすために必要だと考えること。残念ながら「価格を下げる」というのが全体のトップにきています。他方、下の表でございますが、生産者、流通加工業者、小売業者の課題としては「仕入れ価格が高い」「仕入れ単価が高い」「価格が不安定」。

だから価格を下げたらもっと買いたいと思う消費者と、商売上の課題としては価格が高いことを挙げているというところで、ここが非常に苦しいところでございます。価格のみを訴求した消費者の需要喚起にはやはり限界がありますので、水産物の価値とか魅力をしっかりと伝えていく必要があると考えております。

56ページでございます。

令和4年度から行っている「さかなの日」の取組を御紹介しております。

囲みの3番目の●でございます。令和8年度から新しく始めた取組としては、低・未利用魚も含めて魅力的な魚を、資源の持続的利用を基本としてもっと利用拡大していきましよう、付加価値を向上していきましようということで、「魅了ギョ・プロジェクト」というものを始動しております。今年度始動しましたので、これから11月に向けてどんどん取り組んでいきたいと思っております。

58ページでございます。

水産物消費について、先ほどのデータと同じですけれども、需要者側は価格に非常に反応しますので、消費者が購入しやすい価格で提供できるように努めることも重要ですが、やはり価格のみを訴求した需要喚起には限界がある。水産物が有する多様な価値、魅力を適切に伝えていくことが必要であると整理しております。

58ページも課題ですが、年代別に魚介類の摂取量、肉類の摂取量を見ますと、肉と魚が全く逆なんですね。年を追うごとに各年代で魚の摂取量は減っていますし、肉は経年変化で見ますとどんどん増えている。また、例えば60代の人が10年前、50代だったときにどれぐらい魚を食べていたか同一世代を追跡しても、歳を取るとどんどん魚を食べるようになっていくわけでもない。やはり若年層、小さい頃に魚を食べる機会があった人が歳を取っても魚を食べているという傾向がこのグラフからも見えてきますので、子供の頃からの食育、魚食体験が重要であると考えております。

60ページ、61ページは割愛いたしまして、63ページから御説明させていただきます。

輸出拡大でございます。

水産物の輸出額自体は伸びていますが、直近、必ずしも量が増えているわけでは

なく、高単価な魚種、品目の単価の上昇で輸出額が増えているという傾向が分かっております。品目別の輸出実績ではホタテガイ、ブリ、真珠、こういったものが輸出額の伸びを牽引しております。

64ページは割愛しまして、65ページでございます。

輸出拡大の課題について御紹介いたします。

今後は特定の輸出先国・地域に依存することなく、東南アジア、イスラム圏も含めて輸出の多角化が必要であると考えております。また、各国日系の商流に偏重しておりました。現地の日系レストランで使うような食材の輸出を一生懸命取り組んでまいりましたが、今後は現地系の商流の開拓など、さらなる販路拡大も頑張っていく必要があると考えております。

66ページを御覧ください。

輸出拡大の今後の方向性でございます。

こういった現地商流の開拓も含む販路拡大をしていったり、輸出先国のニーズに対応していく、また水産エコラベルの認証を推進していく、こういったことを今後の方向性として出しております。

67ページでございます。

では、こういった輸出拡大をするためにどうしたらいいのか。

安定生産・供給体制を強化していくこと、また、輸出先国・地域の輸入条件への対応。国ごとに違う輸入条件にしっかりと合意していかないと実際の物が流れませんので、これは政府としてしっかりと対応していきたい。

また、科学的根拠のない輸入規制への対応を今後もしっかりとしていって、閉じた市場を取り戻す努力もしてまいります。

68ページは参考でございますが、こういった輸出にせよ国内消費拡大にせよ鮮度保持技術は重要でございますので、鮮度保持技術の展望もしっかりと見ていきたいと思っております。

ちょっと時間が長くなりました。申し訳ありません。私からの説明は以上となります。

○佐々木部会長 御説明ありがとうございました。

それでは、委員の方々から御質問と御意見等を伺いたいと思います。

いつもと同じですけれども、先に会場に御出席の委員の皆様、次にオンラインで御出席の委員の皆様の順番で御指名したいと思います。

それでは会場に御出席の皆様、いかがでしょうか。

窪川委員、お願いします。

○窪川委員 定置網漁業を経営している窪川です。

3点ございます。

まず、温暖化と絡めて2点。

ページ数で言うと37ページの下半分、(現状分析)の一つ目「海洋環境の激変により、産地で漁獲される魚種・時期が変化し、水揚げから加工・流通に至るサプライチェーン全体に影響が及んでいる。漁獲動向の変化に対応した売り場づくりが十分に進んでいないことに加え、水産物に関する消費者の理解及び消費行動の変容も進んでいない」に関連してです。

ところで、私の地元の石川県加賀市の大聖寺ですが、目黒川の比ではないぐらい見事な桜並木がありまして、毎年数百本の桜が咲き誇るんですね。例年桜まつりがあって、4月の第2土曜と日曜、第2の週末と決まっているんですが、昨今温暖化の影響で開花が早まって、そこまで桜がもちません。「葉桜まつり」と揶揄されてしまっている始末ですが、これと同じことが魚でも起きています。

皆さんスズキの旬というと、いつを思い浮かべますかね。恐らくスズキは夏の魚という認識があると思います。旬というのは天然物において脂が乗っていておいしい、かつたくさん獲れるので安くなる、そういった時期のことを言うと思うんですが、少なくとも私の定置網、石川県の定置網でスズキの旬は、今では5月です。回遊魚は水温と共に移動する性質があるので、温暖化でかつての時期からずれてしまいます。

仲買人は、うまくてたくさん獲れる5月のスズキを「売りづらい。もうちょっと後で来てほしいんだよな」と言います。そしていざ7月になると、産卵を終えて卵に栄養を持っていかれたかつすかさず、しかもちょっとしか獲れないスズキを旬だからといって競り合うんですね。とても滑稽です。

こういうことはスズキに限らず、全国どのような魚種でも起きること、起きていることで、また、海水温を下げて旬をもとの時期に戻すことはできませんから、水産庁には旬の設定し直し、新しい旬の大々的な告知を提案します。「旬がいついつだ」というのは恐らく明治、大正、昭和と脈々と受け継がれてきた魚食文化の伝統であって、その認識を消費者や流通に改めてもらうためには国を挙げてかなり強めのキャンペーンを張る必要があると思います。

市場で私たち漁業者と仲買人が「あの魚は旬が大分ずれたよね」とごによごによ言っているだけでは、消費者に届かないんですよ。グーグル先生とかチャッピーも、やはり「スズキの旬はいつですか」と聞くと「7月から8月です」と答えるんですよ。消費者にうまい時期にお手頃価格でたくさん魚を買って食べてもらうためには、やはり新しい、正しい旬を認識してもらおう。旬が変わったよというキャンペーンに是非取り組んでいただきたいと思います。

次に、2点目です。

温暖化による漁獲変動に対応ということで、もう一つ、今度は漁期についてです。

私の港、加賀市橋立漁港ですが、底引き網漁も盛んでして、その漁期は9月から翌6月の10か月。7・8月が休船期間になります。9月の解禁明け、底引きは待ってましたと甘エビを獲りに行くんですが、例えば本日、大分雨が降りましたが、今日の石川県の海水の表層温度は29℃です。これはぬるま湯と言います。9月に入っても恐らく25℃を下回るようなことはないと思うんですけども、その高温の表層の中を、水揚げのときに底引き網に入った甘エビが通過してしまう。そうすると、甘エビが生煮えになるんですよ。それですごく品質が落ちて、もう商品にならないという現象が起きてしまっています。

聞くとところによると、うちの港の底引きの漁期は初代漁業法、明治時代から100年以上同じなのではないかということなんです。もう既にそこに合理的な根拠はないと思いますから、例えば漁期の開始を少しでも水温が下がるのを待って9月後半にして、その分、漁期の終わりを6月末でなく7月の前半までずらす。7月の前半は、まだ水温は上がり切っていません。こんな感じで、昨今の気候変動を踏まえた漁期の設定し直し、これが必要だと思います。

ただ、一般的に漁期は海域ごと、他県にもまたがるように設定されていますから、自分たちだけで勝手に期間を調整することはできないんですね。水温が下がるのを待っていたらほかの県の船が品質が悪いことを承知で獲り始めて、自分たちが出漁する頃にはもう獲り尽くされてしまう、こういうことも考えられます。是非水産庁には気候変動を踏まえた漁期の見直し、これをトップダウンで指示してもらって、合理的に漁業活動が行えるように調整していただきたいと思います。

最後、三つ目です。

ちょっと話は変わりまして、26ページの真ん中、●の四つ目です。

（産地市場の競争力の向上）この「産地市場」がポイントなんですが、「買参人資格の

地域共通化や入札システムの共通化によって、遠方からの買参人の参加、買参人の増加に資する取組を推進」と書いてあります。

漁業者として、これは是非とも所得向上のためにお願いしたいところですが、実は仕組みを整えたところで思うように進まないかもしれないよという助言をさせてください。

私の港も産地市場を併設しておりまして、新しい買参人の参入はオープンに、常に受け入れるスタンスで、ウェルカムでやっています。実際、地元の小売りとか、たまにですけども新しい買参人が入ってきています。

ただ、肝心の漁業者の売上を大きく左右する大口の買参人と戦える、そういうレベルの新規参入の業者は一向にやってきません。というのも実は各産地市場の大口の買参人同士、既存の大口への配慮、お互いの縄張りを守り合う暗黙の了解があるようで、既にほかのところで行っている大口は攻撃的、敵対的な後発参入を控える、そういう文化が産地市場には根付いています。

消費地市場なら弱肉強食、乗り込み型参入もあるイメージですが、産地市場はそうではないんですね。となると、幾らハード面で資格やシステムの共通化の手を打っても、大口がそれに反応するかというと、現状ちょっと考えづらい。ソフト面でなかなか大変なのかなという気がします。

この点、この取組を進める上で御留意いただければと思っております。

以上です。

○佐々木部会長 どうもありがとうございました。

ほかに会場の皆様、いかがでしょうか。

井出委員、よろしく願いいたします。

○井出特別委員 井出留美と申します。

3点あります。

31ページでモータルシフトのことが言われていました。恐らくこれは環境負荷を下げる目的だと思うんですけども、水産加工においては冷蔵・冷凍設備が欠かせません。その冷蔵、冷凍に使う場合、冷媒が関係してきます。冷蔵庫の「冷」に触媒の「媒」の冷媒です。昨今では、環境省も言っていますけれども、化学冷媒から自然冷媒へ、環境負荷の低いものに切り替えていると思いますけれども、水産庁としてはどのように進めていらっしゃるのか、進めていないのかを伺いたいです。

2点目は59ページで、水産物の消費を伸ばす上で、魚介類の缶詰を自然災害時の備蓄と

して、B to B、B to C 含めてもっと普及できないかということです。

私は、食品メーカーに勤めていた3.11のときに食料支援をして、それをきっかけに辞めて、フードバンクを経て今、独立しています。今もそうですけれども、災害時の支援食料は炭水化物に偏ります。おにぎり、カップ麺、菓子パン。そうすると、たんぱく質が摂取できません。そのとき非常に重要になるのが魚介類の缶詰です。賞味期限が3年以上ありますし、開けてすぐ食べられます。

これがまだ定番になっていないんですね。調べてみると省庁ではマグロのステーキの缶詰とかイワシの煮付け、イワシの味噌煮等を備蓄しているようだけれども、一般的に防災セットの中に入っているのはペットボトルの水と栄養食品みたいなものです。それが入替え時に大量にフードバンクに運ばれてきます。それ以外にも、廃棄されているものが非常に多いといったアンケート結果も出ています。

そこで、魚介類の缶詰を定番にする。企業とか省庁だけでなく家庭でも定番にする、そういう可能性があるのではないかと。というのも、昔の備蓄の定番といえば何を思い浮かべるかというと、乾パンです。しかし、乾パンは咀嚼力の低い人には食べにくいです。子供とか高齢者とか。今はパンの缶詰が普及してきています。中には5年以上保存できるものもできています。

ですから、備蓄も時代によって変わっていく可能性があるんですね。魚介類の缶詰、例えばあさりの缶詰は鉄分の補給、貧血防止になりますので、これをもう少し進めていけなかなと。

農林水産省をはじめとして、かつて省庁では入替え時に保管していた備蓄を廃棄していました。税金で買っているからです。それを2020年から、農水省では捨てないで寄附をするようになっていきます。農水省だけではなく、例えば総務省とか公正取引委員会とかほとんど全ての府省庁で入替え時に出したものを、農水省の公式サイトに「国の災害用備蓄食品提供のポータルサイト」というものができていて、「今、こういうものが余っていますよ」と。代引きとか、直接取りに来たりしてNPOや食料支援団体が使えますよ、そういうものができていますので、まずは省庁の中で魚の缶詰を普及していったら、将来的にはもっと全国的に、当たり前のような定番にできたらいいなと思っています。

3点目は非常に瑣末なことで、4ページの真ん中の（現状の分析）のところで、文字が抜けているようです。「こととしており、」の「と」が抜けているみたいです。

以上です。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。

渡部委員、よろしくお願いいたします。

○渡部委員　全国内水面の渡部です。

私からは2点ほど、お伺いと、また、是非とも思うところを述べたいと思います。

まず、冒頭の「外部環境の変化」のところで幾つか挙げていただいて、説明を頂いておるわけですが、私も前に同様のことを申し上げたことがあったんですが、水産業に關することだからということで、直接關係ないのではないか、そういう話を頂きました。

今回この外部環境の中で幾つか挙げられていますけれども、私もいろいろなところでいろいろな方と話をしたり、また要望を頂いたり、地方の方の意見を頂いたりといった中で、今日は輸出については大分触れられましたけれども、一番大きな問題は、水産業だけではなくあらゆるものに共通していると思うんですが、やはりここ5年ぐらいの間に急激な円安があったということですね。

これで輸入業などは特に、売り先がドルの決済を求めてきますので、ドル決済で物を買う。そうしたら、どうしても5年前の4割高ぐらいになってしまうんですね。それがいろいろなところに波及して価格を押し上げたりということで、時には物が少なくなったり、また物価高につながったりしておると思います。

水産業は直接は關係ないかも分からないですが、私どもの全国内水面に幾つかの養殖業、淡水系の養殖業ですが、マスだとかアユだとか、そしてまた養鰻の方も準会員として入っていただいたりしております、もう飼料が高騰してしょうがない。今までもセーフティネットを設けていただいておりますけれども、なお更にといいことで、また水産庁に要望に行くといった話をしております。

そこでいろいろ聞いておりましたら、一つは、中東情勢によって石油製品等が高くなる。これはしょうがないと思うんですね。また、石油製品はいろいろなところにありますから物価高につながっているということですが、「どのぐらい上がったんですか」と聞いたら2割から3割ぐらいだと。「そうしたら、円安が解消されたらもう全てOKですか」と言ったら「価格面の話はもう全部解決しますね」といったことを言っておりますので、どの産業も共通だと思いますけれども、この急激な円安が水産業にもいろいろ影響を与えているということを、やはりちょっと記していただきたいと思っております。

もう一点、これは疑問ですけれども、市場流通の中で人手不足がずっと続いておるということと、その中で昨今、デジタル化、これは避けて通れないことだと思いますので、これをどんどん進めていって人手不足を徐々に解消していこうという話も今、伺ったわけですけれども、その中でちょっと疑問に思うのは、19ページ。

これは大船渡の魚市場と書いてあるから余り批判するようなこともどうかと思ったりもしたんですけれども、下に総勤務時間と総従事時間、もともと213時間あったものがそれぞれ減少したといったことが書いてあるんですけれども、これは恐らく、月に213時間あったと理解していいのでしょうか。

そこで働いている方も恐らく労働者でありますから、労働基準法も適用になると思いますから、そこではもともと160時間という法的な上限があって、その中で所定労働時間をそれよりも少なく定めて、もし必要があって残業したり、時間外労働とか休日労働、そういうときには——深夜労働があるかどうか分かりませんが、そういうときには法律で言うところのいわゆるサブロク協定を結んで、果たしてそういうことが行われているかどうか分かりませんが、やはり人手不足を解消していく上では労働者として労働基準法を守っていく中で、もともと就労のときにそれがきっちりと示されることが他業界からの労働力の参入とか人手不足につながっていくのではないかと思いますので。これはもしかしたら私の理解が違うかも知れませんが、労働時間の減少というところで示されておりましたので、そこをお伺いしたいと思います。

以上です。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

確かに、そうですね。加えて時間については、いつからいつへの変化でこうなったのかという時期も記載があるといいかなと思います。

ほかに、いかがでしょうか。

武井委員、よろしくお願いいたします。

○武井委員　4点お願いします。

先ほど井出委員から災害備蓄食品の、たんぱく質供給としての魚の缶詰を促進していくといいのではないかという御意見がありました。私もとてもそう思うんですけれども、ちょっと補足させてください。

私が住む福井県から能登が近いので、繰り返し炊き出しとか、今もちょっと継続支援していますけれども、地震が起こった場合、今日みたいな豪雨のときもそうかもしれないで

すけれども、まず電気や水道が止まりますよね。電気は比較的早く回復しますが、水道がなかなか回復しません。現在、熊本でもそうです。そうすると、能登で求められたのはレトルト食品です。缶詰だと洗わなければいけないし、缶が本当にかさばりますね。ごみの回収もなかなか始まりません。なので、魚の缶詰ではなく魚のレトルト食品。温めるだけみたいなものですね。

また、今、熊本でたんぱく質供給として入っている物資は、魚肉ソーセージとか小魚、アーモンドフィッシュとか、そういう体にいいおやつみたいなものに魚系が入っていますので、そこを頭に置いてもらって御検討ください。

私からは、3点お願いします。

48ページ、消費拡大についての（現状分析）で、二つ目の○に「学校給食における地場水産物の活用は6割にとどまる」これは3年前の大日本水産会さんの調査だと思いますが、この二、三年で物価は更に上がりまして、地場水産物を学校給食で使える余裕は本当にありません。

ちょっと調べてきたんですが、私が以前、学校栄養職として勤務していた福井県福井市、単独校、この4月からの給食は70回ありましたが、うち地場水産物を使えたのはサバとシイラのたった2回です。

なぜ地場水産物が必要かという、給食においては、やはり子供たちに提供しますので、子供に見える範囲、地元にいる漁師さんによって地元の港に水揚げされたもの、目に見える範囲だからこそ教育的に説得力があり、効果がありますので、現場の栄養教諭としても本当に地場水産物が使いたいんです。しかし、48ページの（検討の方向性）の二つ目の○の「幼少期からのぎょしょく教育の推進が必要ではないか。また、学校給食における地場水産物の活用を一層促進していくことが必要ではないか」この点において、水産庁としては具体的にどのような策を考えていますでしょうか。

私もこの点について本当にずっと考えているんですけども、4月20日に水産政策審議会総会がありました。同じ資料があったかと思いますが、そのときに根本委員から切実に、学校給食への地場水産物の補助をする仕組みを国として考えてくれないかという意見が議事録にも残っていると思います。

やはり支援がないと現場は回らないです。食育、食育と言って知識だけ与えてもそれは食育ではありませんで、食べさせて何ぼですので、国として地場水産物の補助への仕組みを具体的に考えてください。

もう一つありまして、水産庁の内部組織ではないと思いますけれども、魚食普及推進センターというのがあると思います。積極的に魚食普及されているところですね。ここのホームページを開けますとまあたくさんの、子供向けの「おさかなBOOK」ですとか大人向けの「お魚便利帳」、魚についての便利帳ですね。調理の仕方から魚のいろはまで書いてあります。これらはデータとしてはネット上にありますけれども、過去に全国の学校栄養士等に配られた実績はありますでしょうか。

魚食普及推進センターさん、ぬりえの配布等は積極的にされているんです。でも、ぬりえだけでは魚食にはならないですね。全国には栄養教諭等が1.1万人います。教員に比べたら圧倒的に少ない数で学校給食を回していますが、彼女たち——彼らもいるんですけれども——の手元にこの魚食普及推進センターさんが持つ副読本や動画などを具体的に届けることができれば、さらなる教育効果が生まれますので、それも併せて御検討ください。

二つ目、いきます。

56ページ、「「魅了(みりょう)ギョ・プロジェクト」を始動」とあります。私、消費者ポジションとして、地元の方に地魚料理教室をしている者としてはこういう取組はとて有り難いんですけれども、一つだけ、PRだけで終わっていないかという懸念があります。水産庁としては、この魅了ギョ・プロジェクトのターゲットをどこと考えていますでしょうか。外食に来るお客さんなのか、家庭層なのか。

25日のオンラインでの事前ミーティングで神吉委員からも意見があったように、未利用魚、低利用魚は食育的側面が強いと私も考えます。窪川委員からもあったように、学校給食には給食費という予算があるので、取り入れていくといいのではないかと。

実際に、ちょっと調べてみました。富山県、ゲンゲの唐揚げがもう既に学校給食会の取扱物資としてありましたし、福井県においてはサゴシ、ソウハチガレイ、シイラ、あとは夏のブリですね。余りおいしくない夏のブリもミンチ加工して給食食材として上がっていましたが、話が戻りますが、地場水産物に使える給食費は予算が十分ではありませんので、同じことになってしまいますが、学校給食への地場水産物の補助を国としても考えた上で、幼少期とか魅了ギョ・プロジェクトを進めていってもらえないかと思います。

59ページをお願いします。

「さかなの日」について、ここにも場所をたくさん割いて書いてありますが、レ点の四つ目、ちょっとはしょって読みますけれども、海洋環境の変化、水産資源管理の取組等々「水産物の持続的利用や価格形成の背景等について、消費者の理解を促し、水産業を応援

する消費や持続可能な消費行動につなげる情報発信を推進する」。「情報発信」を推進すると書いてありますけれども、情報発信をして消費者に理解させることがゴールだと私には読めてしまいます。そうではなくて、日本に求められているのは消費者に国産水産物についての理解をさせて、その先です。自ら考え、国産水産物を選択するという行動変容につなげることをゴールにする。ここまでする政策として考えるべきではないかと思います。

行動変容には、情報発信だけでは十分ではないですね。私、教員免許を持っていますが、私からすると、情報発信とは一方的に情報を届けるだけ。教育は、知識や魚の背景を伝え、理解させ、更に自分で考えて選択できるようにする力を付けることなので、ちょっと話が長くなりますが、この四つ目のレ点の文章をちょっと変えてほしいです。「水産物の持続的利用や価格形成の背景等について——この先ですね——消費者の理解を促し、持続可能な水産物の選択、消費などの消費者の行動変容につなげるために情報発信の推進と消費者教育、学習の機会の提供を推進する」ここまで書き込まないと政策としては弱いかなと思いますので、御検討ください。

以上です。

○佐々木部会長 ほかに、いかがでしょうか。

前田委員、よろしくお願いします。

○前田特別委員 全国海水養魚協会の前田でございます。

私は何ページというわけではないんですけども、あらゆるところで養殖業のことを書いているので、ちょっと問題点を発言したいと思います。

今、この暑さの中でタイとかブリとか、もう死に始めてしまいました。また、今年は赤潮ということでかなりの魚が死んでしまったんですけども、こういった環境に強い魚を官民挙げて早いこと育種してほしいと思います。

これは前回も要望したんですけども、それ以外にちょっと餌の問題を発言したいと思います。

今年7月に餌が値上がりしました。配合飼料です。これは魚粉が少ないということで値段が上がったんですけども、7月に約2割ぐらい、そして次、10月1日に3割以上上がります。5年ぐらい前と比べると既に餌の価格は倍ぐらいになってしまうと思います。次の価格上昇は、3月まで上げないかどうかまだ分からないような状況で、恐らくそれも大幅な値上げです。3割上がるというのは、過去にないような値段の上がりようです。

この魚粉ですけども、大体輸入魚粉を使っているんですが、ペルーから以前はたくさ

ん買っていたんですけれども、ほとんどといたしますか、中国に買い負けしてしまってペルーの魚粉は入ってこない。次に入ってくる魚粉はオマーンからですけれども、オマーンは今、イランの関係でなかなかあっちから魚粉が持ってこられない。また、漁に出ると危険なので漁に出られない。先日新聞で見たんですけれども、オマーン沖で石油を積んだタンカー船が沈没させられたからなかなか漁にも出られない、そういった記事を見ました。

このままいきますと、恐らく魚が来年度、餓死してしまうのではないかとというぐらいの状況ではないかと思えます。餌屋さんに今の状況を「来年、高くても餌はあるのか」と聞いてみたら、過去にこういった経験をしたことがないので何とも言えないといったことを言われていました。

今後、少しでも餌を確保していくために低魚粉ということで魚粉の量を少なく、各メーカーさんも昆虫であるとか、また植物性にするといったことで取り組んでいますけれども、とても来年までもたないと思いますし、低魚粉と言ったら物すごく聞こえはいいですけれども、魚粉を入れずにタイを養殖した場合、全く魚の味がしないといったデメリットもあります。

この魚粉を何とか確保しなければ駄目なんですけれども、日本で魚粉を作ろうにもイワシも獲れていない。残渣とかそういったもので魚粉を作れるわけですが、そういったものでも海外に出させない、国が少しでも買い支えをして国内に残す、そしてペルーの漁が今は禁漁なんですけれども、解禁になった場合、魚粉を海外に買い負けしないように、国が買い支えでもしてもらって何とか日本に魚粉が入ってくるような、そういったことをしてもらわないと本当に魚が餓死して、輸出の拡大、そういった状況ではないと思います。

水産庁として、どれだけ餌が今現在ないのか、今後どうしていくのか、そういったところをどれだけ把握して考えているのか教えてほしいと思います。

よろしくお願いします。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

北海道も、道東沖の大中型巻き網がほとんど操業できていないといった状況もあって、マイワシを原料とする魚粉生産が大変厳しいという話は私も聞いております。

ほかに、いかがでしょうか。

細谷委員、お願いします。

○細谷委員　主婦連合会の細谷です。

武井委員が大分しっかりお話ししてくださったので。

私も59ページの御指摘があったところと、下から2番目の●の水産エコラベル認証について「消費者及び事業者双方の認知度向上に加え、制度の意義や取得・利用によるメリットについて理解促進を図る」これも、やはり理解するところまでなんだなという印象を私も受けまして、実際に水産政策審議会でも何度もお話ししましたが、エコラベル認証が付いた商品を皆さんの程度御覧になっていらっしゃると思いますか。私はまだ本当に少ない思っていて、毎年毎年白書のところでどのぐらいの流通が上がりましたか。

結局、認知度が上がったとしても商品を食べないで商品選択はないと思うんですね。水産物の拡大及び認証の分析をしていただいて、39ページにもあるように、知っている、エコラベルというものがあるという結果が出ますと、やはり値段だけではなく環境配慮とか社会課題、そういった知識が上がってくるんですよ。そういった項目が上がってくことで、言ったら小さい頃からの食育プラス、消費者として教育し直さなければいけないところなのではないか。新しい観点については。でも、それは頭だけではなく体も、食べるという行動も併せてやらなければいけないんだなと思っています。

ME L 認証といっても生産と流通・加工とあるわけで、やはり流通・加工の部分が少ないのではないかな。だから私たち消費者のところに届いていないのではないかな。なのでME L 認証一つだけの観点ではなく、その中身まで踏まえた上で、どういう形で促進していくのかを考えていただければ消費者に届くのではと思います。

また、お料理教室をやっている武井委員も多分いろいろ悩んでいらっしゃると思いますけれども、これだけ鶏むね肉のたんぱく質——最近、思いませんか。コンビニにいろいろな形のサラダチキンが出てきた。バータイプだったりチキンのむね肉タイプだったり味付きタイプだったり。ああいうものが何かお魚でできないものかなと。そういうふうに日常から様々、健康問題とか嗜好を抱えている人たちの手に届くような、消費できるような製品ができることを私たちはお願いしたいと思っています。

以上です。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

ほかに会場の委員の皆様、いかがでしょうか。

新谷委員、よろしくお願いいたします。

○新谷特別委員　クニヒロの新谷です。

私、加工メーカーと卸なので、その立場からの話ですけれども、全体的に魚価を上げられていないという話が出てきて、25ページ等にも魚価を今後、上げていく必要があるとあ

るんですけれども、生産者も私たち加工メーカーも原料や経費が上がっているのでもう上げたいけど、消費者であつたり小売メーカーが上げてくれないというか。

なので、ここでは「流通業者」というまとめで、それには卸であつたり物流業者であつたり小売業者が入ると思うんですけれども、それをひとまとめにするのではなく、私たちは価格を上げたいし、見積りも上げて出していますし、だけれども、小売業者がそれだと売れない、また、そうなると魚離れが起こるので多分、上げられないという話なので、そこを勘違いというか、全部が上げていないわけではなく、上げたいけどあげられない現実もあり、それが消費者まで伝わっていないのが現実だということで、認識を間違えてほしくないなというのがあります。

以上です。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。

釜石委員、よろしくお願いいたします。

○釜石特別委員　全日本海員組合、釜石でございます。

26ページです。

【産地の市場の人手不足】の三つ目の●で「上記を行ってもなお足らざる部分について、育成就労・特定技能制度を活用した外国人材の確保を推進」と書いてあるんですけれども、少し外国人材の確保に早く行き過ぎかなと思います。

日本人の職員がいて、かつ外国人材の確保。外国人材の確保が目標ではないと思います。外国人の確保よりも、同時進行でやはり日本人の市場職員を確保する取組は必要不可欠だと思います。外国人材だけでの魚市場業務はあり得ないと承知しておりますので、まずデジタル化と外国人材の確保の間に日本人職員の確保、育成というものの、これは市場流通において必要不可欠ではないかということで、まず意見をさせていただきたいと思います。

ここからは質問ですけれども、産地卸売市場の作業は、どこからどこまでが職員の仕事なのかというところが一つございます。一般的には水揚げ、それから検量、選別、セリ等が市場職員の仕事かなと想像はできるんですけれども、実際に産地市場の職員にお伺いしますと、例えば漁協の職員が魚市場業務に携わっているところもあります。それから冷蔵庫や冷凍庫を持っているところは、その倉庫の整理業務に携わっている方もいらっしゃいますし、製氷工場を持っているところでは氷のかき出し作業をやられているところもあるんですね。それはまちまちなわけです。別に統一的なものではなくて、北海道から九州、沖

縄まで聞いてみますと多種多様にあるんですね。

そのように幅広くこなしている業務であると理解しているんですけども、私の理解が合っているのか合っていないのか、どういうふうに水産庁の方で理解しているのか教えていただきたいのが一つ。

それから2回前、6月前の第118回企画部会で私、お話しさせていただきましたが、漁船の方では平成29年度から漁船乗組員確保養成プロジェクトということで、全国規模で各漁業種の全国団体が自分の漁業種の仕事を、漁業就業フェアであったり全国の水産高校、それから水産関係教育機関を回って広報活動を行っています。リクルート活動も同時に行っていますけれども、この産地市場の団体があるか、私ちょっと承知していないんですけども、そういうところで水産関係教育機関を訪問したり、それからリクルート活動、SNSなどでの普及活動は今現在されているのか、若しくはこれから取り組まれる予定なのかを教えていただきたいです。

最後に意見ですけども、同じく第118回企画部会の資料の中に、外国人材のキャリアデザインというものが示されておりました。今回の産地市場の外国人材の確保とは異なる内容であると承知してございますし、今回の「今後の方向性」も市場流通としてここに記載されておりますから、これは漁業分野ではなく市場流通の分野として進められると承知しておりますので、その点、意見をさせていただきたいと思います。

以上でございます。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

ほかに会場の委員の皆様、いかがでしょうか。

では、一旦オンラインで御出席の委員の方に移りたいと思います。

オンラインで御出席の委員の皆様、いかがでしょうか。挙手ボタンをクリックして——あ、すみません。波積委員に先にお願ひします。

○波積委員　波積と申します。よろしくお願いいたします。

窪川委員の意見にもあったんですが、海洋環境の変化で旬がずれているということと、これまで獲れていなかった魚が獲れるようになったという話も聞くんですね。

すごくキャッチーだなと思ったのは、38ページとか何回も出てくるんですが、「今、獲れているさかな」という言葉があって、すごくキャッチーだなと思ったんですけども、ここではどういった魚を指しているのか。要するに、これまでの旬がちょっとずれていて、「今、これがおいしいですよ」みたいな魚を推すというか、そういったイメージなのかな

と思ったんですが、でも「これまで獲れなかったけれども、こういうものが獲れるようになったよ」とか、そういうふうに売り場をつくって統一してやっていかれる施策なのかなと思ったので、それをお聞きしたいです。

それから、消費者調査のことが48ページぐらいからずっとあって、令和7年の農林水産省の食料・農林水産業・農産漁村に関する意識・意向調査で消費者が魚を増やしたいかといったところですが、価格面がネックになっているという課長のお話もあったんですが、価格を下げるわけにはいかないのでも価値を訴求するということには大賛成です。健康とおいしさを消費者はすごく評価しているので、これは非常に強みであると思うんですね。

例えば、佐伯に行ったときにごまだしという、エソのすり身を骨と一緒に炊いて、それがもうペースト状になっていて、それをお茶漬けにしてもいいし、そのままうどんにかけてお湯を注げばインスタントみたいにパッとできるものがあったりして、そういうものも健康とおいしさと簡便さを備えているすばらしい食品で、めばるの会という方たちが1億円ぐらい売り上げていらっしゃって、すごいなと思っているんですけども、そういうところを推していくことはすごく大事だと思います。

私、マーケティングを専攻しているんですが、マーケティングではプロモーションがすごく大事だということで、統一してそういう価値を訴求するということに関して、どういった切口から今後、統括的にというか、「さかなの日」というのが随所に出てきますが、これをすごく活用するというお考えがあったりするのかなとも思ったんですが、そういう価値を訴求することに関して今後の展望を聞かせていただければと思います。

それからエコラベルについて、これもマーケティングのベネフィット理論というものなんですけど、ベネフィットというのは消費者がそれを食べてどう思うかという便益なんですけど、それと対になっているのが生産者が提供するメリット。エコラベルという仕組みや制度をメリットとして生産者が提示して、消費者がそれを食べてどういう便益があるかといったときに、おいしさとか旬だとかそういうことではなくて、環境によいという社会的価値ですよね。だからおいしさとか経験とか、そういった個人的な経験に属するものとか機能的な価値ではなく、次元が違うので、やはり魚食教育だとかSDGsだとかそういったところで広めていくことがエコラベルとしてはすごく、まだ制度的にもなかなか厳しいという細谷委員の御意見がありましたが、消費者側としてはちょっとアプローチというか、そういった文脈で訴求していくことが必要ではないかと思います。

以上です。

○佐々木部会長　ありがとうございました。

会場の委員の皆様、オンラインの方に移りたいと思いますけれども、よろしいですか。

では、お待たせいたしました。オンラインで御出席の委員の皆様、いかがでしょうか。

江崎委員、よろしくお願いいたします。

○江崎特別委員　私は情報についてのところですけども、19ページと24ページに主にデジタル化についてのことが記載されているかと思うんですね。

この中で、イメージとしては多分19ページに書いてありますような、皆さんが①から⑥までの中で今までどんな感じで努力されているかということがあって、この数字が多くなっていけばいくほどデジタル化が進んでいくようなイメージなのかなと思うんですけども、地域によってどこまで何をデジタル化するかは目的によると思います。

ここに書いてあるデジタル化の種類は種類として、同じ種類であっても今は一つの目的かもしれませんが、実は目的としてはもうちょっと多様性がある可能性もあるし、言ったら今後の水産における情報戦略的なところをこの中でどんなふうを考えていくのかなというところで、今、効率化というのは何となく一義的というか、第1段階としてはすごく分かるんですが、19ページにある、言ったらデジタル化のプロセスがあってこういう取組があることが、24ページのこの流通の中にいかされていくという考え方かなと思うんですね。

そのときに、例えば公開情報であるとか市況情報であるとか、それだけではないと思いますが、どこまで共有されていくのか、どういう共有とか、今、公開されている情報と、今後この情報をどう活用していくと戦略的にうまくいく可能性が——今までやっていないけれども次のプロセスとしてどういう可能性があるのかといったところは、何か今、検討されているのか。

現状はもちろんそうなんですけれども、今後の可能性とか戦略がもう少し見えるといいなと思ったんですが、そういうところを聞かせていただければ有り難いと思います。

以上です。

○佐々木部会長　分かりました。

オンラインで御出席の委員の皆様、ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは会場の窪川委員、よろしくお願いいたします。

○窪川委員　すみません、今の江崎委員のデジタル化のところですけども、今、うちのど田舎の、機械を毛嫌いしている漁協職員がたくさんいる田舎ながらの市場を思い浮かべたんですが、これは多分、やり始めると絶対に便利なんです。是非やっているところ、

例えば鹿児島県とか、県全域プロジェクトみたいな形で②から⑥が揃っていたり、気仙沼も①から⑥が揃っていたりするので、「やってみたら意外とこれがいいんだよ」という人たちに毛嫌いしている人を会わせる視察に予算を出したりすればいいのではないかなと思うんですよね。ただ面倒くさそうとか、今までのやり方を変えるのが嫌だといった気分的なものだけで進まないところは進んでいないと思うので、絶対にいいはずなので、やっているとちゃんと見せるような、そういう取組をされた方がいいのではないかと今、思いました。

以上です。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

後藤委員、よろしくお願いいたします。

○後藤特別委員　私、大学で養殖魚の研究をしているんですけども、「おいしさ」という主観的だったものを客観的に表現して、科学的エビデンスに基づいてどういうものがおいしいのかということを研究で取り組んできております。

先ほどおっしゃっていた魚の旬というのは魚の生理状態にもかなり影響する部分で、おいしいか、おいしくないかは個人の価値観で判断されるところがあるかと思います。ただ、これだけ海洋環境が大きく変わっていく中で、魚の状態をある程度、科学的なエビデンスをもって「この魚種は今、生理学的にこういう状態にあります」などを発信していくことも一つの解決になるのかなと思います。

そういう意味では、日本で主要な魚種、天然魚も含めて水産庁でそういった取組等も考えていただけたらと思います。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

齋藤委員、よろしくお願いいたします。

○齋藤特別委員　お疲れさまです。加工・流通系の仕事をしております西川の齋藤と申します。

皆さんから結構出されたので幾つか外したんですけども、私から三つほど。

まず、26ページです。

皆さん大分26ページを指摘されたと思うんですが、私からも、2項目めの【水産物の価格形成力】の二つ目の●、「魚種別に取扱市場を定めることで、量と買受人を集約し競争を促す取組を推進」という点。

私の認識が違っていただけないんですけども、魚種ごとに取扱市場を分ける的なニ

ュアンスであったとするならば、ちょっとこれは難しいのではないかと思うんですね。やはり価格はマーケットイン、市場側から伝わってくるもので、川下からニーズがあって価格がついてくるものですが、やはり市場とか小売側、注文を出すところはより多くの魚があるところ、強い産地の仲買人がいるところに集約していきますので、魚種ごとに分けるよりはいろいろな魚種を持って市場が賑わっているところ、そこに魚屋さんも集まるでしょうし、一つ上の●の話ともちょっと関連するんですが、遠方からも、買参権を渡さなくても買い付けという形で賑わっている市場には入るんですね。

なので、ここは無理に分けてしまうといろいろな経費も掛かるでしょうし、まとめているいろいろなものを取り扱える、それこそ前の方のページに拠点とありましたけれども、1か所にみんな集めて効率よく入札、販売を行った方がいいのかなと思うところです。まずこれが一つ目。

それと29ページですが、二つ目の●ですね、「水産物の物流においては、鮮魚をトラックに積み込む際にどこまで運ぶかその時点で決まっていなかったことがあり、」ということですが、これ、今はほぼほぼ決まってから出荷していると思うんです。逆に決まっていなかったと効率のいい積載順番とか、行き先も特定できませんし、2024年問題等があって一発で長距離で行けることも少なくなって中継、中継になるので、送り状等も最初に行き先の書類で作りますので、この辺はちょっと違うのかなということで、もう一度確認していただければと思います。

最後、エコラベルの件ですが、59ページの方角性のところで、一番最後の●でエコラベル認証に対して小規模漁業への配慮が指摘されていると。欧州発の認証制度というのはあれのことだと思いますが、それではなくて、小規模漁業国の実態を反映した日本発のMEL認証の普及を推進するとあるんですが、これは小規模漁業に配慮されていればエコラベル系がいいのかどうなのかというところ、ちょっと疑問だなと思います。

現状を調べてもらったところにエコラベルがまだなかなか浸透しないんだということがあったんですが、それを解決すること——小規模漁業国の実態を反映した日本発のMEL認証にすることでエコラベルが普及するのにかちょっと疑問に思ったところなので、この辺もまた、お考えがあれば聞かせていただきたいと思います。

私からは以上になります。

○佐々木部会長　ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。

関委員、よろしくお願いいたします。

○関特別委員 東日本信漁連の関です。

先ほど来、皆さんの御意見を伺って「なるほどな」と感じておりましたところ、釜石委員からもありましたけれども、何かこの資料上の市場の整理について、ちょっと私も分からない点があるものですから。

私は青森県の出身で、地元の県域の漁協の市場、ほぼほぼ漁協が運営しているわけなんですよね。県内のナニナニ漁協の荷捌き所に魚が揚がる。青森県で言えば、例えば行政絡み、それから株式会社といった形で大きな市場だと、やはり八戸というイメージがあるので、書類上、非常に整理が付けにくいなと見ていました。

というのは、例えば7ページに（水産業の拠点の形成）とありますけれども、これは今ちょっと調べたら、漁業協同組合さんの方で管理なさっているんだろうなと感じています。恐らく漁協の職員さんがいろいろ荷揚げ等をやっているんだろうなと思っている中で、やはり鮮魚の本当の市場業務だけやられている株式会社、例えば八戸魚市場とかそういったところとはまた趣が違うのかなとも感じているところでございます。

ある意味、様々な部分で、例えば価格形成において等あるんですけれども、県内の沿岸漁業ですとか共同販売システムがあって、県漁連さんが値段を決めて、いわゆる総合的に魚を集約しているという流れになっているものと、セリ人さんがいて魚の値段を決めるところもあろうかと思えますけれども、この資料の中でちょっと欠けているのか、分からない点があるんですけれども、例えば販売手数料。大きい市場で大きい水揚げをする漁船等については、やはり販売手数料の多寡によって市場を選別することもあり得るのかなと感じております。

また、資材等においても、本来漁協は総合事業体でございますので、例えば漁期に合わせた箱、燃料、それらは漁協の中で管理されているものです。

それから、ある意味デジタル化の話になりますけれども、これも、やはり費用対効果を回収できるのかどうかといったことも一つ問題点になるのかなと考えております。いかに推進しても、いわゆる資本力がなければ導入することを見送らざるを得ない漁協又は市場もあろうかと思えますので、やはり一概に進めるのは難しい点があるのかなと思っております。一定程度の補助等が満遍なく渡るのであれば、当然ながら対応の可能性はあろうかと思えますけれども、自分の中ではそういうふうを感じているところでございます。

以上でございます。

○佐々木部会長　ありがとうございました。

そろそろ時間ですので、よろしいですか。

武井委員、お願いします。

○武井委員　ごめんなさい、先ほど59ページのところを読んでいましたら、追加したいことが出てきました。

59ページの下から二つ目の●で「水産エコラベル認証については」うんぬんと書いてありまして、「理解促進を図る」。ここもやはり理解促進だけで終わっているのも、そうではなくて、教育をすることで水産エコラベルが付いた魚を手にする、そこまでを施策として取り入れなければいけないと思います。

私は福井に住みまして、水産エコラベルが付いた魚は——イオンにはあるんですかね。私は見たことがありません。産地市場から直通の魚しか食べていないので見たことがないんですけれども、水産エコラベル、輸出のパスポートみたいな役割ではありませんで、やはり正しいことをちゃんと前に走らせておく意義はとてもあると思います。

では、具体的にどうやって水産庁が教育していくのかというところは、広く国民に海、魚、漁等のことを含めておもしろく、楽しく伝えるには、メディアとタイアップするなどもどうかなと思います。NHKのEテレの教養番組、さかなクンがやっている「ギョギョッとサカナ★スター」を御覧になったことがありますか。とてもおもしろいです。私、子供と一緒に自分もすごく勉強になりまして、そういうところとタイアップして、水産エコラベル認証の話とか、環境のことを考えることが必要なんだということを伝えていくことはどうかなと思います。

以上です。

○佐々木部会長　それでは、そろそろ時間ですので、事務局からそれぞれ御回答をお願いしたいと思います。

○加工流通課長　時間も限られておりまして、全て回答できるか自信がございませんが、頂いた質問については、この場で回答できるものは全て回答したいと思います。

皆様、貴重な御意見ありがとうございます。

まず、窪川委員からございました買参人の件、仕組みをつくってもいろいろな文化といえますか、広まるかどうかといった実情も教えていただいて、ありがとうございました。

正にイノベーションというのは仕組みとか、テクノロジーがあっても文化やユーザーな

どのソフトの部分も非常に重要だと考えておりまして、今日頂いた御助言も踏まえて頑張っ
てまいりたいと思います。

次に、井出委員から御質問がございましたモーダルシフトの件。

冷媒についてはいろいろな環境規制も強化しておりまして、水産庁の事業で今後、導入
されていく冷凍・冷蔵庫については自然冷媒を使ったものや環境負荷がなるべく低いもの
が導入されていると理解しております。

また、環境省や経済産業省でも、水産加工業への支援というよりはCO₂エミッション
をいかに低減させていくかという観点から、いろいろな支援策がございまして、そういっ
たものをうまく利用している事業者様もいらっしゃいます。

それから、備蓄のお話がございました。

農林水産省では災害時に最低3日間、できれば1週間分の家庭備蓄をしましょうという
ことで、ローリングストックを食料安全保障室で推進しております。マニュアルの1ペー
ジには、災害時には、炭水化物に偏った食生活は余り好ましくないのが魚の缶詰などたん
ぱく質を取りましょうということも備蓄食品のお勧めのリストにはきっちりと書いてござ
いまして、農水省として今現在も、魚の缶詰を含むたんぱく質の備蓄を進めております。

また、私、全国各地いろいろな水産加工業者さんを回っているんですけども、3月ぐ
らいに大規模な地震が起きた後から、とある大手の缶詰業者さんではサバの缶詰がかなり
出荷されている話を伺いました。消費者の皆さんは保存期間が長くとたんぱく源になる食品
をふだんより少し多く買いながら、家庭で備蓄しながら使っている方がいらっしゃるのか
なと思いました。確かにその企業様の商品の中には欠品しているものも出ているそうです。
今回大規模な災害が各地で起きておりますので、防災意識の高まりの中で、栄養バランス
の取れた備蓄食品を今後も農水省として推進してまいりたいと思います。

渡部委員から御指摘いただきました大船渡の労働時間の件、調査時期を明記しておりま
せんで、申し訳ありませんでした。

この労働時間が減っているといったところ、これは2018年10月16日から20日という調査
期間において販売結果をパソコンに入力、保存する時間がどれくらい減っているのかを書
いております。今後この資料を修正できる機会がございましたら調査期間等をきちんと明
記しまして、この213時間が188時間というのは一体何なのか、分かるように備考欄を設け
ることといたします。

武井委員から、被災地では缶詰が非常にごみになる、レトルトの魚が求められています

という情報、ありがとうございました。

レトルトの魚というと、例えばはごろもさんから結構いろいろな商品が出ておりますし、魚の缶詰に限らずレトルトの水産加工品の重要性も、特に備蓄食品ですとか災害時の非常食という意味では非常に重要なものだと思っております。

また、武井委員から何か所かで御指摘いただいた普及啓発、情報発信だけでは不十分であるという御意見、正におっしゃるとおりでございます。水産庁としても最終的には行動変容のところ、行政の目的は発信ではなく、発信して、受け取った国民の皆様が実際に水産物を食べていただく、行動変容が施策の目的と思っております。行政レビューシート上の事業目標も、やはり水産物の消費拡大、そして最終的には自給率の向上というところにつながっておりますので、行動変容までをしっかりと書く修正をしていきたいと思っております。

学校給食における地場水産物の活用の回数についても教えていただいて、ありがとうございました。

やはり学校給食というのは各都道府県で行っていて、国というよりは各都道府県、地方行政の世界で、農水省でどこまでできるかということがありますが、1回当たりの給食費の限られた予算の中で栄養教諭さんが非常に一生懸命工夫をしたり、また、骨がちゃんと取られていないといけないとか、何グラムとか、厳しい規定の中でどうやって納品していただく事業者さんを見付けていくかという現場の苦労などを私も伺ったことがございます。

今、水産庁で行っているのは、学校給食に携わる栄養教諭さん向けのいろいろな講座、ウェブで流しているコンテンツもございますし、例えばリーフレットでお配りしたり、水産庁でつくったコンテンツをお配りしながらいろいろな講座を開いております。来年度以降もなるべく学校給食が食育、魚食のよい機会として活用できるように努力していきたいと思っております。

未利用魚のターゲットについて御質問がございました。

「いいさかなの日」は漁業者、生産者様から流通の方、メーカーの方、消費者の方、水族館、学生の皆様、様々な方に参加いただいております。これがPRで終わっていないかという点に関しては、PRで終わってはならず、実際にいろいろな商品開発に結びつきました。また、それらを手にとった消費者が「魚を食べました」など、いろいろな流通段階、生産段階での取組が広がっていくことを願っております。今後も頑張っていきたいと思っております。

ですので「いいさかなの日」のターゲットは、最終的には消費者に魚を食べていただくことですが、生産者にフォーカスを当てたり流通の皆様に盛り上がっていただいたり、いろいろな段階での取組の輪を広げていきたいと思っております。

細谷委員から、エコラベルについての御意見を頂きました。

正にエコラベルについて理解を深めるものであるということを、水産庁としても取り組んでいきたいと思っております。

サラダチキンなどの事例を御紹介いただいて、魚についても消費者が手軽に手に取れるような商品作りをとという御意見を頂きました。

最近ではいろいろな、カニかまぼこですとか豆腐プロテインとかフィッシュプロテインとか、サラダチキンのバーに似た形状のフィッシュプロテインの商品も結構増えてきているなど実感しております。こういったライフスタイルの変化に合わせた魚由来のいろいろな加工品がスーパーやコンビニエンスストアにも並ぶことを願っております。

新谷委員から、魚価についての御意見を頂きました。

小売と流通のいろいろな商流での力関係とか、こういった実態も教えていただいて、ありがとうございました。

釜石委員から外国人材の件、ございました。

この資料にありますとおり、デジタル化、また、休市日をつくったり週休2日制などを導入する市場も増えておりますし、日本人の雇用をより増やすための努力を市場でしております。そしてこの取組、デジタル化、待遇の改善、週休2日制、労働時間、こういったことをして日本人の雇用を一生懸命集めながら、なお足らざる部分については外国人の活用も必要ではないかと考えており、この資料にも書いておりますとおりでございます。

それから、市場業務は多種多様なのではないかと御意見がございました。

これは本当に地域差、また漁業種類によっても多種多様でございます。大別しますと水揚げから選別をして、計量して、鮮度保持をして、そしてセリまでつなげていくという流れはございますけれども、漁業種類と魚種、また地域によっても多種多様と理解しております。

産地の市場業務に関する全国団体は、まだございません。ただ、この間、西日本の方に私も参りまして、エンマキ（日本遠洋旋網漁業協同組合）の新しい冷蔵庫を見てまいりました。その冷蔵庫を新設するに当たっては、ほかの地域の冷蔵施設などをいろいろ視察して「本当にいいところ取りをして新しく冷蔵庫を造りました」とお伺いしました。

やはり産地の皆さんは、新しい施設やより生産性の高い設備を導入するときにはお互い学び合って、そして商売敵ではなく、共有できるノウハウはいろいろ共有して、いる動きがございました。今後、仮に産地市場で日本人、そして外国人の活用などを検討する場合には、そういった全国レベルでのお互いの学び合いの機会を水産庁としてもしっかりとつけていかねばと思っております。

波積委員からは、マーケティングの目線からのいろいろな御意見、御講評を頂きました。ありがとうございます。

魚の価値は、やはり低脂質で高たんぱくである、健康であるという、そこを訴求ポイントにしていきたいと思っております。また、地域によっては魚何グラム当たりのCO₂エミッションがどれくらい出るのかといった環境負荷の観点から調査した団体もございまして、その結果によると、例えば畜産物に比べて魚、天然魚、また養殖魚、マグロであっても畜産物に比べてCO₂エミッションが少ないといった研究結果を発表している大学さんの事例もございます。そういった意味で、サステナブルな資源であるということも今後の訴求ポイントになると思います。

また、練り製品の団体がフィッシュプロテインというマークを付けていて、魚のプロテインは肉に比べて非常に消化がよい、胃腸にやさしい、フィッシュプロテインは肉のプロテインとはまた違った健康効果があるという点を訴求している商品も出てきております。

こういった魚の価値、魅力、価格以外の訴求ポイントをしっかりとアピールしていきたいと思っております。

江崎委員から、デジタル化についての御意見を頂きました。

デジタル化、確かに第1段階のデジタル化は、今、手作業でやっていることをちょっとデジタル化する、そのまず第1段階のデジタル化を一生懸命頑張っているところであります。ただ、皆様DX——トランスフォーメーションをするためには、今、やっている作業をデジタルにするというよりは、ものの仕組みとか商流全体を変革していくという部分が多分第2・第3段階だと思っております。今後の可能性、戦略は、こういった商流全体がどうやって効率的に、サステナブルに、より人手が少なく、また働く人にやさしい、そういった商流をつくっていけるのかなと考えております。

ここはちょっと大きな図でございまして、自分もまだちょっと描き切れておりません。今後の可能性、戦略、しっかりと考えてまいります。

それから、齋藤委員から御意見がございました価格形成力の点、魚種別で分けるよりも

やはりまとめた方がいいのではないかと、積み込む時点ではもう既に決まっているはずではないか、こういった御意見、ありがとうございます。

我々もここはもう一回精査したいと思います。ありがとうございます。

それからMEL認証の小規模漁業の件、小規模漁業にも配慮した認証であればよいのかという御意見、御疑問については、既存の欧米発の認証については認証コストが非常に高い、査察コストも非常に高い、また求められる書類も多く数百ページにも及ぶようないろいろな書類を出さねばならないというところが、小規模漁業者さんが参入しづらい一つの要因になっていると考えております。ですのでそういった認証・査察コストが、今、我が国として取り組んでいる資源管理の上に立つ漁業としてより使いやすい、認証を受けやすい仕組みが必要ではないかと思っております。

ただ、一方で、欧米向けの輸出を考えたときには、より普及している欧米発の認証を取っていくことも国策としては必要と思っておりますので、ここはMELだけでなく、既存の欧米系の認証取得の支援もしてまいりたいと思っております。

関特別委員から、デジタル化はやはり費用対効果もあるのではないかと、また、市場によって販売手数料の高さ、違いもありますという御意見を頂きました。ありがとうございます。

ただ、費用対効果については、時間軸をどこまで見るかということがあると思っております。人手が豊富にあるときには「いやいや、そんなデジタルを数百万円掛けてやるよりも人を雇った方がいい」という考え方が成り立つのかもしれませんが、もう人が来ないとなったときには、例えば数百万円とか一千万円単位の投資であっても、それを導入しないと経営が持続的でないと判断される場合もあるのではないかと考えています。今後ますます深まる人手不足、逼迫感について、やはりデジタル化の費用対効果の考え方も市場ごとに違いますし、もうやらざるを得ないというところもあるのかななどと考えております。

ただ、費用対効果によって今、導入したりしなかったり、また地域によって、市場によっての事情の違いについても御意見を頂き、ありがとうございました。

私からは以上となります。

○計画・海業政策課長 関委員から市場施設の関係で、7ページの資料について御指摘を頂きました。

流通拠点となる漁港につきましては、沖合で漁獲された水産物の陸揚げを集約して出荷していく、そういう漁港でございまして、基本的には産地市場を有する港と考えてござい

ます。これを漁業協同組合ですとか市町村、地方公共団体が事業者となりまして、水産基盤整備事業により市場施設の整備等を進めているといったところでございます。

○増殖推進部長 増殖推進部長でございます。

渡部委員と前田委員から、魚類養殖業の餌の問題についての御意見を頂戴いたしました。

この水産基本計画の検討という文脈では、餌の問題は既にこれまでの部会において、「経営環境の変化にも対応できる経営体の育成」という資料の中で、一定の現状、課題の認識、あるいは方向性を示させていただいているところでございます。

これについては、言及のありましたような、例えば為替相場ですとか、外国での原料魚の不漁であるとか、あるいは戦争といった、我々がコントロールできない要因からの影響をできるだけ受けないようにということから、基本的には、飼料の国内産化、更には原料について、天然資源の増減等に影響を受ける魚粉への依存をできるだけ低減するといった意味で、昆虫ですとか植物性のものに代替していくといった方向性、あるいは、それとセットで、そういった飼料でもしっかり育つような育種。育種については赤潮耐性ですとか高水温耐性といった形での育種も必要になるわけですが、更に育種の前提としては、人工種苗生産技術が確立しているというところがございますので、そういったところを実現していくような方向で進めていくということでございます。

いずれの項目についてもある程度の時間を要するものでございまして、今日、明日、何とかします、何とかかなります、というものではないということでございます。そういう意味では、前田委員から御指摘のあった、今年、来年どうするんだといったタイムフレームにはマッチしない—単なる方向性でございすけれども、これについては、正に差し迫った課題であるということについて、今年4月以降も餌の問題について関係の団体あるいは関係の漁業者の皆さんから何回か要望も受けておりますので、差し迫った課題だということとは水産庁もしっかり認識はしております。

一方で、国として、あるいは政府としてやれることには限界がありますので、この問題については、基本計画に関する検討の場とは別途、今後、状況がどうなっていくのかというところも見据えながら、関係の皆さんと今後どうしていくのか、何ができるのかについて議論していきたいと考えているところでございます。

餌の問題については以上でございます。

○企画課長 補足というか、窪川委員の2回目のお話であった19ページのデジタル化の視察の件ですけれども、水産庁でデジタル水産業戦略拠点づくりという事業をさせていただ

いていて、気仙沼市、鹿児島県、下関市、大阪泉州といったところでは事業を活用していただいている、その事業を使えば視察等に行くことも可能というか、補助が出るような形にはなっています。

ただ、現実には、そういう先進的にやられているところ、セリ等をデジタル化しているところの視察というのは今、もう皆さんどんどんやっていますので、そこにまた新たに補助をするといったことはちょっと難しいかなとは思っています。

デジタル水産業戦略拠点事業そのものは今後も継続したいと思っていますので、希望される地域があれば手を挙げていただけたらと思います。

また、19ページの資料でちょっと誤解があってはいけないかなと思いますのが、例えば気仙沼で①②③④⑤⑥と六つ付いていますけれども、必ずしも市場全体でデジタル化の取組をやっているということではなくて、いろいろな魚種を扱っている中で、この魚種についてはこれをやっていますとか、そういう部分的な取組であるところも結構あります。やりやすいところから皆さんデジタル化を進めていっているような状況だと認識していただければと思います。

関特別委員からも御意見ありましたけれども、実は漁協さんも結構市場業務、セリ等のところでデジタル化を進めたいといった御関心も頂いています。といいますのは、またこの次の会か次の次の会で漁業協同組合についても議論していただきますが、やはり職員の確保が難しくなっている。漁協の職員さんはかなり減ってきているし、若い職員を確保するのが大変だという中で、いかに効率的に運営していくか、あるいは職員の方の働き方改革といった観点からもDXが必要だというような話を聞いていますので、漁協に関してはまた次の会以降に御審議いただければと思っております。

○佐々木部会長　ありがとうございました。

なお、今回御欠席の三浦委員から事前に御意見を頂いておりますので、事務局より御紹介、御回答をお願いいたします。

○企画課長　三浦委員から御意見を頂いております。

まず、10ページから11ページの（養殖生産拠点の生産力強化）について。

「11ページの一つ目の●、2行目から「生産・流通・加工機能の一体的な機能強化を推進するとともに、種苗生産体制の構築、沖合・大規模養殖の展開……」という方向性が示されていますが、それをどのように進めていくのかお聞きしたいと思います。

また、ともすれば大手養殖業者中心の一体的な機能強化に見えてしまう中で、中小の養

殖業者が劣後することなく、漁協等を中心とした機能強化ができるよう、しっかり考えていただきたいと思います。特にブリの人工種苗については、今のところ大手の民間養殖業者が自社用に開発しているものが主力であり、中小の養殖業者でも優良な種苗を調達していけるよう、国や県など行政も研究開発や種苗生産を進め、供給体制の整備を図っていくことが重要だと思います。

こうした技術革新は、中小養殖業者単体でできることではありません。人工種苗や代替魚粉の確保については国が責任を持って推進していただきたいと思います。中小養殖業者がしっかりと生き残っていくことが産業としてのレジリエンスを高めることにもつながり、食料安全保障にも資するものと考えておりますので、よろしくお願いします。」という御意見がまず一つ。

二つ目、流通について。

「17ページに、日本の産地市場を中心とした鮮魚流通システムの特徴が書かれています。刺身、寿司など生食（なましょく）可能な水産物が翌日、翌々日には全国各地に運ばれていく仕組みは世界に類を見ない日本の大きな財産でもあり、宝であります。産地市場経由率が横ばいであることから、こういった生で食べる文化の重要性は分かっていたかと思いますが、

こうした中で、特に20ページのICT導入に関しては、例えば規模の小さな産地市場では、魚価を維持するためにも電子化等により遠隔入札を可能にしたり、地元の飲食業者の組合や小売店などが入札に加わるように買参人を増やすといった取組も必要になると思います。」

流通について二つ目、23ページと55ページに関してです。

「55ページ右下の表では、6割近い生産者から「自分で売価を決められないこと」が販売に当たっての課題として挙げられています。また、23ページでは日本の魚介類の価格形成について記載があるところです。これについては、ノルウェーの魚価形成の仕組みとの比較が参考になると思います。

ノルウェーでは、漁業者が組織した販売組合が漁獲物全ての販売を担うと法律で定められています。そして漁業者側が最低価格を設定し、それ以下の価格では水産物を買付けすることができない仕組みとなっています。一方、日本にはそのような制度はなく、更に水産物の関税が低く設定されているため、国内生産量が減少すれば安価な輸入水産物が流入し、その穴を埋めてしまい、長期にわたる供給減少にもかかわらず国産水産物の価格上昇

が起こりにくい状況となっていました。

しばしばノルウェーの水産業について資源管理のお手本のように言われることもありますが、資源管理だけでなく、こうしたノルウェーの販売の仕組みもしっかり見つめる必要があると思います。資源管理によって漁獲量が減少してもちゃんと魚価が上昇する仕組み、言い換えれば“漁業者が獲ることを我慢しても単価向上で再生産可能な収入が得られる仕組み”があることで、資源管理がうまくいっているのです。この点を指摘しておきたいと思います。」

最後に3番目、64ページ、処理水の海洋放出についてです。

「ALPS処理水放出等による影響について記述されています。放出が開始された2023年8月以降、中国向け主要輸出品目であるホタテやナマコ、アワビをはじめ一般鮮魚輸出にも大きな影響が生じました。急伸していた水産物輸出額の伸びは2023年には前年比プラス1%に鈍化し、3,901億円となりました。翌2024年には3,609億円と前年度に比べ約300億円もの大幅な減少となり、中国等の禁輸措置の影響が大きく現れたところです。

2025年に入って中国は禁輸措置を一部解除すると発表したものの、実際にはその後も輸入はされておらず、依然として禁輸措置の影響は継続しています。この結果、2019年からの趨勢を見れば、2025年には輸出額5,000億円の大台が視野に入っていた中、実際には4,231億円にとどまっており、円安という空前の輸出環境にもかかわらず勢いは失われることとなり、日本産水産物の輸出拡大に大きな影響を与えているのが現状です。

中国等をはじめとする輸入規制の全面解除に向けた国の御尽力を改めて求めるところで。」という御意見を頂いております。

○佐々木部会長 どうもありがとうございました。

基本計画に関しましては、以上としたいと思います。

それでは、ここで5分程度の休憩に入ります。会議の再開は15時40分を予定しております。時間になりましたら御着席のほどよろしくお願いいたします。

(休 憩)

○佐々木部会長 時間となりましたので会議を再開したいと思います、よろしいでしょうか。

では、まず先ほどの三浦委員の御意見につきまして、事務局から御回答を頂きたいと思っています。よろしくお願いいたします。

○計画・海業政策課長 三浦委員から頂きました御意見のうち、養殖生産拠点の生産力強

化の進め方について御回答申し上げます。

養殖生産拠点につきましては、養殖生産のための種苗の確保から養殖水産物の加工・流通に至る一体性を有する地域として圏域計画に位置づけられるものでございます。養殖生産拠点の機能の強化を図るためには、種苗生産施設や加工施設の整備、浮消波堤の整備による養殖適地の確保、漁港の岸壁の整備による陸揚げ機能の強化といった共同利用施設の整備ですとか漁港・漁場などの基盤整備を通じて進めるものと考えています。

ここで、圏域計画につきましては漁業協同組合をはじめ地域の関係者の考えを踏まえながら作成されるものであります。それにおける位置づけを念頭に置いて基盤整備を進めてまいりたいと考えてございます。

また、漁村の「稼ぐ力」の向上への期待に応えるため、地域の実情に応じた養殖生産も重要であると考えております。漁港の水域や陸域を活用した養殖の推進についても併せて取り組んでまいります。

以上でございます。

○佐々木部会長　ありがとうございました。

では、次の議題の令和８年度水産白書の作成方針等について、事務局より御説明をお願いいたします。

○企画課長　資料２を御覧いただければと思います。

「令和８年度水産白書の作成方針・スケジュールについて」でございます。

まず、作成方針についてということで、水産白書がこういったものかは委員の皆様、ご存知かと思えますけれども、「水産の動向及び政府が水産に関して講じた施策に関する報告」として毎年閣議決定して、国会に提出しているものになります。

「水産の動向」について、基本的な考え方としては、今年の白書もそうでしたけれども、作成に当たっては分かりやすくを旨とし、写真・図表、用語解説、コラム等を用いるとともに、簡明で平易な記述とし、引き続きスリム化を行うことにさせていただきたいと思っております。

構成につきましても昨年度と同様に、水産施策上重要な特定のテーマについて掘り下げて分析する特集と、その年度に起こった特徴的な事象を簡潔にまとめるトピックス、それと我が国水産をめぐる一般的な情勢を分析する一般動向編という構成にさせていただければと思います。

特集につきましては、今、私どもで考えていますのは二つでございまして、一つ目が、

先ほどまで御審議いただいていた新たな水産基本計画と漁港漁場整備長期計画、二つとも5年計画で、おおむね5年ごとに見直すこととされておりました、両方の計画で令和9年——来年3月に見直し、策定が予定されておりますことから、この二つの計画の概要について記述させていただければと思っております。

二つ目は、水産業を支える漁船と生産・流通資材ということで、漁業生産に不可欠な漁船や漁網等の資材について、特に基幹的な生産設備である漁船の海洋環境変化への対応ですとか漁網等の資材の原材料の流通価格の実態、そういったことについて記述させていただければと思っております。

おめくりいただきまして2ページですけれども、一般動向編につきましては、具体的な構成案は従前を踏襲した形で、第1章、水産物の需給・消費をめぐる動き、第2章、水産業をめぐる動き……という形で構成させていただければと思っております。

また、水産施策については、令和8年度に講じた水産施策、令和9年度に講じようとする水産施策ということで、こちらもそれぞれ水産基本計画や予算等を踏まえて記述したいと考えております。

審議等のスケジュールとしましては、今日、令和8年8月に特集、トピックスのテーマですとか作成方針、作成スケジュールについて御議論を頂きまして、年末、12月頃に骨子案の御審議を頂ければと思っております。そして年が明けて来年2月頃に一次案の審議、4月頃に二次案の審議ということで5月に答申を頂いて、5月下旬から6月上旬頃に水産白書として閣議決定させていただければと考えております。

別紙1につきましては「特集・トピックスの構成案」ということで、今、申し上げたような内容になっております。

特集2は、少し情報を付加しておりますので簡単に触れさせていただきますと、「水産業を支える漁船と生産・流通資材」ということで、「漁船の動向」として今の漁船をめぐる現状、海洋環境の変化に対応した漁船の事例、持続可能な漁船漁業ということで省エネ化、省力化、労働環境の改善、進化する漁船ということで漁船の温室効果ガスゼロエミッション化ですとか次世代漁労システム、こういったことについて記述させていただければと思っております。

おめくりいただきまして4ページですけれども、「生産・流通資材等の動向」ということで、漁業生産や水産流通に不可欠な各種資材、先ほども発泡スチロールの話がありましたけれども、ああいったところの原材料からの流通実態や価格の動向、コストを抑えるた

めの取組、漁具・漁網のリサイクル、こういったところを記述させていただければと考えております。

トピックスとしましては、三つ考えております。

一つ目が「成長産業として期待される陸上養殖」ということで、昨年11月に設置されました日本成長戦略本部において17の戦略が決まったんですけれども、そのうちの一つに位置づけられたフードテックの中の陸上養殖、こちらを記述できればと考えております。

二つ目が「水産物の輸出拡大」ということで、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略に基づく水産物の輸出に係る取組を記述させていただければと思っております。

三つ目が「水福連携の推進」ということで、農福連携等推進ビジョンを踏まえた養殖業や水産加工業における水福連携の取組を記述させていただければと考えております。

5 ページ以降は別紙 2 ということで付けていますけれども、これは「これまでの水産白書の特集テーマ」、7 ページは「これまでの水産白書のトピックス」ということで、御参考までに付けております。

私からの説明は以上です。

○佐々木部会長 御説明ありがとうございました。

それでは、こちらにつきましても委員の皆様に御質問や御意見等を伺いたいと思います。

まず会場に御出席の方、次にオンラインで御出席の方の順番で指名いたします。

それでは会場の御出席の委員の皆様、いかがでしょうか。

窪川委員、よろしくお願いいたします。

○窪川委員 4 ページ、特集 2 「水産業を支える漁船と生産・流通資材」の（2）生産・流通資材等の動向について、漁具・漁網のリサイクルの取組と書かれておりますが、もしかしたら、まだまだ開発途中なのであえてカットしたのかもしれませんが、生分解性漁網、ほうっておくとごみにならずに海に溶けていくという。強度的なものとか値段的な部分でまだまだ実用化には至っていないんですが、白書を見る人はこういうものに敏感な人が多いのではないかと思いますので、一応、生分解性漁網についても開発の取組が進んでいますよということを入れた方がいいのではないかと思います。

以上です。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。よろしいですか。

では、一旦オンラインの方に移りたいと思います。

オンラインで御出席の委員の皆様、いかがでしょうか。何かございましたら挙手ボタンをクリックしていただければと思います。

町野委員、よろしくお願いいたします。

○町野委員 よろしくをお願いします。

質問と意見ですけれども、4ページのトピックスの〈構成案〉、（１）成長産業として期待される陸上養殖のところですが、皆さん御承知のとおり、令和7年度の特集のテーマも養殖で、その中の第3節に陸上養殖が既に記載されていると思うので、質問としては、今回のトピックスとの差異といいますか、違いを出す必要があると思うんですが、それはどのあたりになってくるのかということと、恐らく今回の日本成長戦略本部というところで具体的事例を出していくのかということで、魚種としては恐らくサーモン等が中心になるのかなと思いますけれども、それも前回も記載があったので、その点についても何か差別化というか、違うところを書いていくのか、更に深掘りして書いていくのかということをお伺いしたいのが1点。

こちらはまだ構成案の段階ですのであれですが、やはり課題のところ、陸上養殖の餌が高いとか——これは陸上だけではありませんけれども——それから電気とかエネルギーを多く使うというところも併せて書いていただけるといいかなと思います。

以上でございます。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。オンラインで御出席の委員の皆様、いかがですか。何かございましたら挙手ボタンをクリックしてください。よろしいでしょうか。

それでは、会場の皆様で何か言い足りないといったことがございましたら挙手していただければと思いますけれども。

武井委員、よろしくお願いいたします。

○武井委員 4ページのトピックス（３）水福連携の推進で、今日は大分県の水本特別委員が来られていないので、ちょっとだけ代わりに。

8月5日にNHKで特集を組まれて、大分県の水本委員のところの取組が放送されました。私も見させてもらって、障害者を雇用する上での難しさももちろんありまして、でも、それに対する小さな工夫がすばらしかったです。

タイミーさん等のアルバイトさんも使われているそうですが、やはりどうしても、個人との契約になると急に「今日、行けません」ということが多発してしまうようで、そ

の点、水福連携のところと一緒に取り組むと確実に来てくれて、確実に言ったことをやってくれるということが現場としてはとても助かるんだ、それが収入の向上にも確実につながっているんだという放送がされていました。

水本委員に「DVDに焼いて」と言ったら「焼くよ」と言っていたので、是非水福担当の方も含めて水産庁さんも1度御覧になっていただきたいと思います。お願いします。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。

前田委員、よろしくお願いいたします。

○前田特別委員 特集2の(2)生産・流通資材等の動向の中で、「漁業生産、水産流通に不可欠な各種資材」の記述の中に先ほどの魚類養殖の餌、飼料、そういったものも含まれるのかどうかということ。

それから気になるのは、ネガティブな発言ばかりで悪いんですけども、「成長産業として期待される陸上養殖」本当に高い費用を掛けて施設を造って、高い餌をやって、あるかどうか分からない飼料をやる。「餌がありません」というわけにはいかないの、そういった餌の確保も本当にできるのかどうか、ちょっとそういったところが気になりました。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。

後藤委員、よろしくお願いいたします。

○後藤特別委員 前田委員と発言がかぶるんですが、この「成長産業として期待される」という表現が、この中でどういった位置付けになるのかにもよるかと思いますが、水産物の生産方法としてのリスク分散として、陸上養殖を今後、推し進めていきますとか、何かもう少しタイトルの表現を変えられた方がいいのかなと思います。なぜなら陸上養殖はかなり生産コストが高くなります。今でも生産にお金がかかっていて、なかなか消費者が求めるコストと見合わないことが課題として挙げられている中で、陸上養殖でつくられるものは更に高いコストになってくる可能性もあります。そのため、「成長産業として期待される」という表現を変えられてもいいのかなと思います。

以上です。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがですか。

川畑委員、お願いいたします。

○川畑特別委員 特集２に「生産・流通資材等の動向」とありますけれども、先ほどから窪川委員も言われていますけれども、環境の変化が物すごく顕著に見られています。多分これは今後どんどんひどくなっていくことが予想されるのかなと思っていますので、ただ単純に流通という部分だけではなく、漁業生産現場がどう変わってきているよといった部分も改めて入れてもらえればいいのかと思ったところです。

以上です。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがですか。

新谷委員、よろしくお願いいたします。

○新谷特別委員 トピックスの陸上養殖ですけれども、海の環境が変わっているから陸上養殖をこれから日本全体として強化していくという話です。私のところも関連会社でヒラメの陸上養殖とか、今、カキの陸上養殖、塩田跡地を利用した養殖をしているんですけれども、結局、陸上養殖でも水温が高くなり過ぎて、今まで死ななかったものが結構死んでいるという話も聞くので、今度はエアコンを付けるとか、もう完全な陸上というか屋根付きとか、本当に大きな投資をした陸上養殖でないとなかなか難しくなるんだろうなと予測されるので、そういった、これから予測されることを踏まえてのトピックスに是非していただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○佐々木部会長 ありがとうございます。

ほかに、いかがでしょうか。よろしいですか。

今回の白書の特集ですけれども、生産基盤の整備に注目するということは、世界的なインフレ時代にあってもとてもよい視点かなと思います。生産基盤の整備に基づく国内の供給力の安定ですとか強化は消費者物価の安定にも貢献することとしますので、是非漁業の重要性、重要な存在意義としてそうした視点からも記述していただければと私も個人的に思っているところでございます。

では、今、頂きました御質問につきまして事務局から、可能な範囲で結構ですので御回答いただければと思います。

よろしくお願いいたします。

○企画課補佐 御意見ありがとうございました。

窪川委員から頂いた御意見、生分解性漁網でございますけれども、この辺についても承

知しておりまして、今後、皆さまに読んでいただくためにどういう特集にするか、これから取材等も重ねていこうかなというところでございますので、参考にさせていただきたいと思います。

町野委員から、養殖ですね。

去年、養殖特集をやった後でまた陸上養殖ですかということだと思いますけれども、正にこのトピックス、その年度の特徴的な動きということで、令和8年度、陸上養殖については政府としても推し進めていくという施策でございますので、そういった記録を残す、白書の本来の意味でもある記録を残すという意味でピックアップしているところがございますので、当然特集とは変わった書きぶりになるのかなと思います。

前田委員から、養殖関係の飼料、餌は入れないのかということでありましたけれども、餌と飼料はこれまでも養殖特集といったところであったり、通常章でも記載している部分でございまして、今回は、これまで特集として取り上げていなかった資材を正に記録として残していこうということが趣旨でございますので、どちらかというと網とか魚箱とか氷とか、そういったものが中心になるのではないかと、現時点ではそういう予定としてございます。

後藤委員から、陸上養殖のコスト高とかそういったことですが、これも我々、そのことは当然承知しているところでございますし、今、令和8年8月でございまして、今後いろいろな動きがあろうかと思っておりますので、今年度起きた事象ということでしっかりと記録として公表できればと思います。

川畑特別委員から、生産資材の現場での変化が見られているというところでございます。

正にそういった現場の変化、物価高でもありますし、漁業者の皆さんの努力、網を大切に使っていく、使用の頻度とかそういったものも含めて、記録として記載していければとは思っております。

新谷委員から、陸上養殖の水温が高い等いろいろ課題があるというところでございます。これは繰り返しになりますけれども、今年度の事象として、正に残していくという部分についてしっかり記載していければと思います。

○企画課長 武井委員から頂いた水福連携のところですが、水本委員から私ども水産庁にも御連絡を頂いて、8月5日にNHKさんが取り上げられたものはウェブで見せていただいています。

今、水福連携ということで、水産業と福祉の連携というところも力を入れてやっていこ

うと思っております、今回４ページで書かせていただいているのも「養殖業や水産加工業等における」としてはありますが、やはり漁船漁業はなかなか難しいところがあるので養殖業で、養殖業の中でも特に陸上作業の部分ですとか、水産加工業、こういったところではいろいろな取組が行われていて、福祉関係、障害者の方等に活躍していただいて生産性が上がったとか、いいお話も出てきていますので、そういったことを記述して、多くの人に読んでいただけたらと考えております。

○佐々木部会長 御説明どうもありがとうございました。

御欠席の三浦委員からも事前に御意見を頂いているということでございますので、事務局より御紹介をお願いいたします。

○企画課長 特集２「水産業を支える漁船と生産・流通資材」について、１ページと３ページと４ページに関連してということでございます。

「特集２で、漁船については海洋環境変化への対応等について記述すると書かれていますが、昨今、造船所の減少が進み、漁業生産の基盤となる漁船を将来も安定的に確保していくことについて懸念が生じているところです。漁船の更新の確保のための造船体制についてどのように対応していく考えなのか、特集として取り上げる中で記述していただきたいと思います」という御意見を頂いております。

○増殖推進部長 造船のキャパシティが減っているというか、制限がある中で船をどうやって更新していくかという問題については、６月の企画部会で水産基本計画の検討をした際の資料にも一定の方向性は示させていただいております。

この問題、造船のキャパをどんどん増やせと水産側が言ったところでそのとおりになるわけではございませんので、これについては水産業界と造船業界が連携して、どう対応していくのかお互いである意味、腹を割って話して、現実的な着地点を見出していくのが現実的なところだと思いますので、これについて６月の資料では、地域の漁業の核となる造船所と漁業関係者、行政などが集まって漁船建造を将来にわたって継続するために必要な方策を協議する場を設ける、これを促進していきましょうという方向性を書かせていただいているところでございます。

御指摘のあった点については、今後の基本計画の検討の状況も踏まえながら、どういうことが書けるのか対応を検討させていただければと思います。

以上でございます。

○佐々木部会長 ありがとうございました。

本議題は、ここまでとさせていただきます。

その他として、事務局から連絡事項等ありましたらお願いいたします。

○企画課長 本日は御審議いただき、ありがとうございました。

次回の第121回企画部会は10月2日金曜日の開催を予定しております。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

事務局からは以上です。

○佐々木部会長 ありがとうございました。

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。

長時間にわたりまして皆様どうもありがとうございました。