

第8回宮城県産業振興審議会水産林業部会

日 時 平成20年9月18日（木曜日）

午後1時30分から4時まで

場 所 宮城県県庁4階 特別会議室

1. 開会

○司会 皆様おそろいのようにありますので、ただいまから第8回宮城県産業振興審議会水産林業部会を開催いたします。

本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。

2. あいさつ

○司会 それでは、開会にあたりまして、伊東農林水産部長からごあいさつを申し上げます。

○伊東部長 農林水産部長の伊東でございます。

先生方にはお忙しい中、またお暑い中ご参会いただきましてありがとうございます。本日は今年度2回目、通算で第8回目となります宮城県産業振興審議会水産林業部会でございます。ご出席いただきまして改めて御礼申し上げます。

さて、既に新聞等で報道がありましたので、先生方にもご承知かと思いますが、今回の第3次オイルショックとも言えるぐらい異常な燃油高騰対策の関係で、特に本県、漁業経営に大きな深刻な影響が出ております。

このため、この状態が続きますと、県内の各魚市場への水揚げの減少も危惧される、ひいては地域経済に大きな打撃を与えるということが懸念されますことから、今般、宮城県といたしましては、全国では都道府県レベルでは初めてでございますが、水揚げ奨励金制度を創設いたしまして、この9月議会、来週から開会いたしますが、9月議会に補正予算という形で、県内魚市場に水揚げした漁船に対しまして、水揚げ額の0.2%を、県下10あります産地魚市場を通してでございますが、0.2%を支給する補正予算を提案することにいたしております。

この水揚げ奨励金は、燃油高騰に苦しみます漁業者に対する経済支援のほか、沿岸地域の産業の核となっております魚市場の活性化にもつながるものでありまして、地域の水産加工業、あるいは運送業など、地域の関連産業に対する波及効果もあるものと考えております。

また、村井県政が、現在率先して推進しております本県産業振興の活性化方策であります富県戦略の取り組みの一翼も担うというふうに認識しているところでござ

います。

さて、皆様には既にご承知のとおり、本県の漁業生産量は全国第2位、水産加工生産量も全国第2位でありまして、全国に向けまして水産食品を供給する重要な基地となっているところでございます。

昨今、今話題となっております事故米の転売を行っております「三笠フーズ」、毎日新聞紙上載っておりますけれども、この食の安全の問題、あるいは食料自給率の低下など、食のあり方について、宮城県民、国民の皆さんが今非常に強い関心を持っているところでございます。

私ども宮城県議会におきましても、ことし7月に「食料自給率向上対策調査特別委員会」が新たに設置されまして、食料自給率向上対策に関する諸施策について、現在検討がされているところでございます。「水産業の振興に関する基本的な計画」の見直しに当たりましては、これら社会情勢も勘案しながら、新たな基本計画を検討していく必要があると考えております。

前回の水産林業部会におきましては、見直しの視点と今後の施策につきまして、委員の先生方から幅広いご意見・ご提案をいただいたところでございます。

本日はそれらを集約しながら、来月開催を予定しております「宮城県産業振興審議会」本審議会の方に提出いたします中間案の作成に向けまして、さらなるご議論をお願いしたいと考えております。

本日も委員の先生方にはそれぞれの立場から忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げます。開会のあいさつにかえさせていただきます。本日もよろしくお願いいたします。

○司会 本日は岡田委員、阿部委員、木村委員が所用のため欠席との連絡を受けております。

本会議の定足数は2分の1以上でございます。本日はこの要件を満たしており、会議が成立しておりますことをご報告いたします。

議事に入ります前に、お手元の資料を確認させていただきます。

資料の右上に資料ナンバーを振っております。資料といたしましては、1から4、1については枝番が振ってございまして、1と資料1-1、資料1-2と資料2、

3、そのほかの資料といたしましては、1から3まででございます。資料の不足等がございましたら、事務局員にお申しつけください。

次に、お願いでございますが、委員の皆様のご発言につきましては、お手元でございますマイクの使用をお願いいたします。ご発言の際には、右下にございますマイクスイッチをオンにして、マイクのところにありますオレンジ色のランプを点灯しましてからご発言をお願いいたします。ご発言が終わりましたら、必ずマイクのスイッチをオフにさせていただきますようお願い申し上げます。大変ご面倒をおかけいたしますが、ご協力をお願いいたします。

3. 議事

○司会 それでは、議事に入りたいと思います。

会議は、産業振興審議会条例の規定に基づき、部会長が議長となって議事を進めることになっておりますことから、ここからは部会長に議事進行をお願いいたします。谷口部会長、どうぞよろしくをお願いいたします。

○谷口部会長 それでは、議事に入る前に若干ごあいさつをさせていただきますが、資料4を出してください。

これから水産の振興計画を立てるに当たって、何らかのお役に立てるかと思ひまして、ノリに関する資料を作成してみました。今、事務局の方たちが2種類のノリを試食用のノリを回しておりますので、終わりましたら食べてください。おいしいノリとは何か、一緒に考えていただきたいと思います。山本山のご協力で準備していただきました。

資料に沿って説明いたしますが、これは平成18年度漁期の地域・県別のノリの共販枚数です。宮城県は7億2,000万枚、どちらかというと第3位になるわけですが、大部分は九州の46億9,000万枚ということになります。

問題は、次の2枚目を開いてください。

平均単価過去3年間で、宮城県は平成17年は8.36円でしたが、現在7円程度に下がっております。高くなるということは、佐賀を中心とした有明のノリがとれなくなった時に、宮城のノリの単価が高くなるということが明確に出ておまして、私の記憶にある限り、過去25年以上にわたって宮城は平均単価は最低の状態です。だからだめ

だということではなくて、じゃあ、どうしたらいいかということ、ぜひこの振興計画の中で具体的に考えたいし、それもできる、我々の手でそれを克服できるんだということ、ぜひ申し上げたいから、このようなことを言っているわけです。決して皆さんのご努力をけなすつもりで、おとしめるために言っているわけではございません。

3枚目をごらんください。

宮城県のノリは、平成17年度から19年度にかけて非常にシンプルな変化を示しています。基本的には5円から10円台が中心で、10円以上が非常に比率が少のうございます。重大なのは、有明がとれば宮城のノリの売り物にならない3円から5円の比率が高くなるんです。それに対して、次をごらんください。

つまり10円以下のノリがもうほとんど80%を超えている。愛知県は、それに対して半分程度が10円になっています。さらに、その最後のところですが、佐賀の有明では、ごらんのように平均単価が非常に高うございます。それが10円から15円、つまり非常に高く売れるノリは4割から5割へと増加しています。

こういうなかで、では、我々は、宮城県としては何をすればいいかということで、一番最後のページを開いてください。

7億枚をつくるだけの力量、基本的には10億枚、あるいはそれ以上つくれる力量を宮城県は持っておりますから、言ってしまうと、ノリの単価が1円上がれば7億円なり10億円の増収につながるということなんです。これはどのようなことを行えば1円の単価を上げることができるか。それをこの会議の中で、一つ一つの魚種別の戦略目標を立てて、具体に対応していく、提案していく必要があるのではないかということ、ぜひ申し上げたいと思うんです。

例えばワカメは、現在単価1キログラム当たり150円、これを200円で売れば、宮城県は大体5万トンとっていますから、あるいはもっとふやすことができるかもしれません。もっと単価の高いメカブを長期間とって売ることができれば、収益は上がることになる。具体的に私たちの努力によって、現在目標値として上げている部分は十分クリアできるし、さらにそれ以上の収量・収益を上げることができると、私は確信しておりますし、そのために文谷課長をはじめ、宮城県の担当の皆さんが本当に大きな苦勞をされて、具体的な目標を立てておられます。

ですから、この部会におきましては、ぜひ委員の皆様方の忌憚のない、建設的な、具体的なご意見をいただいて、宮城県の努力を支えようではありませんかということで、私のあいさつを終わらせていただきますが、AとBの2種類のノリがありまして、どちらからでもいいですから、食べてください。

いかがですか。AとBでどちらがおいしいと思いますか。Aの方がおいしいという方を挙げてください。ほぼ大部分Aですね。非常に正しい判断です。これは非常に高価なノリです。有明産のノリです。Bは宮城県の平均的なノリです。でも、これがまずいわけではない。これはこれなりの用途がある。

それともう一つ、宮城県でもA並みのものをつくることのできるんです。そういう場所があるということです。それを踏まえて、それから5円以下の売り物にならないものをいかにつくりたいかということも含めて、県の試験研究機関の皆さんのご努力によって、克服する可能性があるということと、宮城県のノリの単価を1円、あるいは2円上げていく。

そして、最も今重大なのは、地球環境が変化している。地球温暖化はもう確実に現実のものになっていますから、宮城県のノリばかりじゃなくて、宮城県が頑張らねばならないんです。南の方は多分間違いなくどんどん養殖がつぶれていきます。宮城こそが頑張らねばならない、そういう環境の変化も踏まえながら、この宮城県の水産振興計画を積極的に考えていきたいと私は思っていますし、私の生きがいにしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくをお願いします。

ということで、ちょっと余興をさせていただきましたけれども、それでは、長くなって申しわけございませんが、議事に入りたいと思います。

初めに、議事の1、「水産業の振興に関する基本的な計画」の見直しについて、事務局からご説明願います。

○文谷課長 それでは、私の方から「水産業の振興に関する基本的な計画」の見直しについてご説明させていただきます。

失礼ですが、座って説明させていただきます。

始めに、これまでの審議経過について簡単にご説明させていただきます。

お手元の資料3をごらんください。

左から2列目に産業振興審議会、3列目に部会という形で示してございます。

6月2日に第1回の審議会が開催されまして、知事から四ツ柳会長あてに水産基本計画の見直しについて諮問するとともに、本県の水産業の現状やこのたびの水産基本計画の見直しの視点などについてご説明し、委員の皆様から幅広く多様なご意見をいただきました。

また、この審議会の中で、水産部会の部会長として新たに谷口部会長を部会に属する委員の皆様の互選により選任いただいたところです。

7月の28日には、水産林業部会の委員6名に公募委員1名を含む4名の専門委員を加えた計10名の委員による第1回目の水産林業部会が開催されました。

第1回目の部会では、水産基本計画に掲げる漁業生産量など、6項目の目標値に対する現況についてやや詳しくご説明するとともに、水産業をめぐる情勢の変化などに対応した、今後展開すべき新たな施策項目について素案という形でご説明し、ご協議いただきました。

本日は第2回目の水産林業部会ということになりますが、第1回目の審議会と第1回目の部会において、委員の皆様からいただいたご意見を踏まえましての中間案という形でこの後ご説明させていただきます。

今後のスケジュールにつきましては、後ほど改めてご説明させていただきます。

それでは、資料1-1をごらんください。

資料1-1の一番左側の列には、「みやぎ海とさかなの県民条例」第8条に定められています主要な方策6項目に対応した現在の水産基本計画の施策の柱6項目、黄色に塗ってあるところになりますが、それとその柱ごとの主な施策項目を掲げてあります。現在の水産基本計画の施策体系ということになります。

1番目の柱であります「量から質へ、健全な資源と環境づくり」には、水産資源、増養殖、漁場環境保全、漁業調整といった漁業生産に直接かかわる施策が、2番目の柱には、食品の製造、販売、安全・安心対策といった水産食品の供給にかかわる施策が、3番目の柱には、人材や団体の育成、労働環境といった人と労働の場にかかわる施策が、4番目の柱には、新商品や技術開発、ブランド化といった産業としての競争力の強化にかかわる施策が、そして、5番目の柱には、漁村関係の整備や都市との交流など、水産

業の持つ多面的機能に関する施策が盛り込まれております。また、6番目の柱は、国への働きかけとなっております。条例の第8条第2項では、「国に対しても必要な施策の実施について働きかけるものとする」と定めてありまして、これまでも沿岸小型捕鯨の再開や、マグロ類資源の適切な管理、また、このたびの燃油価格高騰に対する対策など、国として対応すべき事項について国への要望などを行ってきているところです。

その隣、真ん中の列には、前回7月28日に開催されました第1回目の部会において、素案としてご提示いたしました、今後新たに追加すべき、あるいは強化すべきと思われる施策項目について掲げてあります。

また、それとあわせて6本の柱の標題、濃い青色に塗ってあるところになりますが、これにつきましても、それぞれの柱にぶらさがる施策項目の見直し内容を踏まえて、新たなフレーズとしたり、一部修正を加えてあります。

そして、一番右側の列には、6月2日の第1回目の審議会と7月28日の第1回目の部会において、委員の皆様からいただいたご意見を、水産基本計画の6本の柱とおおむね対応させた形で振り分けて整理し、さらに、それらのご意見を見直し後の施策体系、これについては資料1-2の方に新施策の展開(案)として、6本の柱を掲げてありますけれども、この新しい施策案のどこに区分し反映させているのかというところをあわせて示しました。

なお、審議会、あるいは部会で委員の皆様からいただいたご意見につきましては、現在の基本計画の中に同じ内容や趣旨の記載がなされている場合には、そこに包含されるものと判断し、類似の記載がない場合には新たに文言の追加や修正を行うという形で整理を進めております。

ここで資料の2をごらんください。

資料の2としてお配りしておりますのは、資料1-2に示しました新施策の展開(案)に対応させまして、現在の基本計画そのものについて文言の追加、修正等を加えたものであります。

資料2の17ページから最後の28ページまでが施策の展開の記載箇所になります。まだまだ書き込みや表現が不十分な箇所もございますので、今後、最終案に向けてさらに整理してまいりたいと考えております。

資料1-1の一番右側の列にお戻りください。

第1回目の審議会と第1回目の部会でいただいた意見の内容と対応についてご説明いたします。

始めに、持続的な資源管理の実施の関係では、沿岸域の生産力を高めるシステムの構築や、資源水準の科学的な評価、資源管理の啓発等を進めるべきなどのご意見をいただきました。これらのご意見につきましては、資料1-2の新たな施策の展開Iの①と③に区分されますが、資料2、この後たびたび資料2をごらんになっていただきながら進めてまいりたいと思いますが、資料2の17ページの上から6行目、施策の展開の(1)のイ、水産資源の回復・保全と資源管理体制の強化というところがございしますが、その中と、同じく資料2の18ページの下から10行目、ハの水産動植物の生育環境の保全と改善の中で、同様の趣旨の記載がなされており、施策方向としてはここに包含されるものと判断いたしました。

本県沿岸域におきましては、藻場や干潟の消失により、えさ不足によるアワビやウニの漁獲量の減少を初め、稚魚などの保護、育成機能の低下によるカレイやメバル資源などの減少、さらには、仙台湾における貧酸素水の発生によるアカガイ資源の減少などが見られており、沿岸域の生産力はさまざまな要因が重なる中で低下している状況にあります。これまでも藻場の回復や干潟の造成、仙台湾の貧酸素水発生機構の解明などに取り組んでまいりましたが、今後はより効果的な藻場造成や貧酸素水の発生を抑制するための具体的な取り組みが必要と考えております。

また、資源の科学的な評価や資源管理の啓発につきましては、漁獲量が多いことなどを基準に設定されましたマイワシ、マサバ、サンマなどの7魚種につきましては、国の行政や研究機関において資源評価やそれに基づく漁獲可能量(TAC)の設定を行っております。

水産庁では、今年の3月に閣議決定されました規制改革推進のための3カ年計画の改訂版を踏まえ、4月には当部会の須能委員もメンバーの一人であります「TAC制度見直しのための有識者懇談会」を立ち上げ、現在、制度の見直しが進められているといった状況にあります。

一方、本県地先の資源でありますイカナゴやツノナシオキアミ、マコガレイ、マアナ

ゴなどについては、県の研究機関で資源調査に取り組むとともに、業界とも連携しながら資源管理への取り組みや啓発を進めている状況にあります。

次の項目、安定収入を得るための経営戦略の推進の関係では、沿岸漁業、養殖業の販路拡大や生産額増加に向けた支援、安全・安心な水産物の提供、流通ルートの多様化や消費者への直接販売方法の検討などを進めるべきとのご意見をいただきました。

これらにつきましては、新たな施策の展開IIの①から③に区分されますが、資料2の19ページ、下から9行目の(2)消費者の視点に立った安全・安心な生産・供給体制の確立のところに、安全・安心な水産物の提供についての記載がございますし、同じく20ページの上から6行目の(二)の中に本県水産物の衛生管理を強化する内容の新たな文言を一部追加いたしております。

また、流通ルートの多様化や直接販売につきましては、資料2の20ページ、下から3行目のハ、「多様化・複雑化する消費者の需要に対応した供給体制の整備」の中の、21ページの2行目の(イ)には、産直販売の展開が、またその下の(ロ)には多様な流通チャンネルの整備を促進するとの記載がなされており、ここに包含されるものと判断いたしました。

本県の漁業生産は遠洋漁業は減少、沖合漁業は年変動が大きいという状況にあります。沿岸漁業と養殖業については、比較的安定した生産が行われております。特に養殖業につきましては、全国1位ないし2位の生産量を上げており、さらに、年間1万トン以上の生産を上げている品目が、他県では1ないし2品目であるのに対し、本県の場合はノリ、カキ、ワカメ、ホタテガイ、ギンザケと5品種もあり、この多様な品種をまとまった量生産しているということが、本県の養殖業全体の安定生産につながっていると同時に、本県の大きな強みでもあると思われまます。

これまでも安定した養殖生産に欠かせない種苗の確保に対する支援や、病障害対策などに対する技術的支援を進めてまいりましたが、今後は、生産物の品質向上や製品価格アップのための技術的支援や販売戦略の構築が必要と思われまます。

また、流通ルートの多様化や直接取引につきましては、本県においては特定第3種漁港を擁する気仙沼、石巻、塩竈の大規模な魚市場を初めとした、10カ所の産地魚市場があり、これらを核とした水揚物の流通体系が確立されており、また、養殖生産物につ

きましたは、県漁協の共同販売制度のもとで、長年にわたり安定した販売を確保してきた経過があります。

しかし、前回の当部会において、JFみやぎの会長であります木村委員からもご意見が出されましたように、今後の水産物流通のあり方については、生産者の取り分を上げるような、あるいは消費者に理解されやすい価格で水産物を提供できるような多様な流通のあり方を模索していくことも必要な状況にあるものと思われま。

折しも、先月にはイオンとJFしまねとで、定置網の漁獲物を対象にした直接取引事業に着手して成功を収め、今後とも定期的かつ継続して取引を進めるとのことですが、今後、これらの取り組み状況なども参考にしながら、JFみやぎなどとも意見交換を進めてまいりたいと考えております。

次の水産業を担う人材の育成の関係では、切磋琢磨している経営体、これは具体的には幾多の試練を乗り越えて現在残っている遠洋マグロはえ縄漁業経営体のことですが、この技術的な継承も含めた存続に対する支援や、外国人労働力に頼らない後継者となるべき人材の育成確保、さらには研究者の育成についてもご意見をいただきました。

これらにつきましては、新たな施策の展開Ⅲの①から③に区分されますが、資料2の21ページ、下から13行目の(3)、「情勢の変化に対応できる強い体質の人材と経営体の育成」のところに、経営体の育成強化に関する幾つかの記載がございますし、22ページの上から11行目のロ、「人材の育成と確保」のところには、(イ)に地域のリーダーとなる担い手の育成や、(ニ)には遠洋沖合漁業の幹部船員の養成に関する取り組みの促進についても記載してあります。

本県は現在でも72隻と全国で最も多い遠洋マグロはえ縄漁船を有し、平成17年における本県の海面漁業生産額521億円の36%は遠洋マグロはえ縄漁業によるものであります。

しかしながら、マグロ類の資源水準の低下などを背景とした国際的な資源管理規制の強化や、それによる漁獲量の減少を背景に、生産量、経営体数ともに大きく減少している状況にあります。

現在、「全国遠洋沖合漁業信用基金協会」では、今後の我が国遠洋マグロはえ縄漁業の存続に向けて、研究者や30名を超す漁業者の協力を得て、「遠洋マグロはえ縄漁業

の将来展望の検討」を進めているところです。県としても、国の漁船漁業構造改革事業を導入してプロジェクトを立ち上げた気仙沼地域の遠洋及び近海マグロはえ縄漁業、石巻地域の大中型まき網及び沖合底びき網漁業について側面から支援しているところですが、今後は燃油価格の動向などをにらみながら、引き続き地域の活性化に向けてこれらの取り組みを支援していく必要があると考えております。

また、研究者の育成につきましては、今年度から水産分野の五つの研究機関が統合され、新たに水産技術総合センターとしてスタートしたところです。職員の配置や教育、研修のあり方についても、今後十分に検討しながら研究機関のレベルアップに向けた取り組みを進めることも重要であると認識しております。

次のみやぎブランドの確立、発信の関係では、本県の豊かな水産物についての積極的な情報発信や、水揚げされる魚種の豊富さを活用したブランドの構築、エコ認証制度を活用したブランド化、さらには、一次製品の連携強化による販売促進や水産物の適正価格販売に対する県民理解の促進など、多くのご意見をいただいております。

これらにつきましては、新たな施策の展開Ⅳの①から④に区分されますが、資料2の24ページの上から3行目の(4)、「みやぎブランドの発信による水産みやぎの活力強化」のところに、本県水産物の持つ優位性を生かした販路開拓の推進や、水産加工品も含めた販売開発の促進などの記載がありますし、25ページの上から1行目には、(リ)として水産物の品質、適正価格に対する県民理解の促進を図る、との施策項目を新たに追加いたしました。

本県水産物のブランド化につきましては、これまでも気仙沼地区においては地域ハサップ制度とあわせたブランド認証制度を立ち上げ、戻りカツオやサンマ、メカジキなどのブランド化を進めておりますし、石巻地区におきましても、水揚げされる脂の乗った高品質のカツオを「金華カツオ」として独自の基準を定め、また、塩竈地区では三陸沖合で漁獲される高品質のメバチマグロを「三陸塩竈ひがしもの」として基準を定め、それぞれにPRと販売促進に取り組んでおります。

「三陸塩竈ひがしもの」につきましては、去る9月8日に開催されました「第1回食材王国みやぎ推進優良活動表彰式」において、ブランド化部門で表彰されるなど、その取り組みは高く評価されております。

また、毎年3月には、県内水産加工各会社の新製品を対象にした品評会を開催するとともに、そこで各賞を受賞した製品のPR販売を行ったり、さらには、首都圏におけるPR販売や海外での商談会への参加などに対しても支援を行うなど、県産水産物のブランド化の促進や販売強化に取り組んでまいりました。

今後は、ご提言いただきました、水揚げ魚種の豊富さを活かした取り組みや地産地消や魚食文化の継承にもつながる県産水産物の品質と適正価格に対する県民理解の促進に対する取り組みも必要と考えております。

また、エコ認証制度のご意見もいただきました。海のエコラベルは、資源保護に配慮した漁法で漁獲した水産物に張るラベルのことで、消費者もこれを目印に水産物を購入することで、水産資源や環境の保全に貢献するというを目的につくられたシステムであります。

もともとはイギリスのロンドンに本部がございます非営利機関の海洋管理協議会、Marine Stewardship Council・MSCが始めたもので、認証を受けた漁業者は生産物にMSCのラベルを張りつけて販売することができるというものであります。

既に世界各国で32の漁業が認証を獲得し、700品目を超える水産物にMSCロゴマークがつけられているとのことでして、日本では舞鶴市の京都府機船底曳網漁業連合会が、ズワイガニとアカガレイで認証を申請し、今月中にもアジア初の認証を受ける見通しとのことであります。また、イオングループ直営店や日本生活協同組合連合会がMSC商品の取扱いを開始している状況にあります。

さらに、昨年12月には日本で初めての水産エコラベル制度を、社団法人大日本水産会がマリン・エコラベル・ジャパン、MELジャパンとして発足させております。

県として独自の制度を立ち上げるのはその審査体制や信頼性など課題もありますことから、既存の制度の状況について、今後十分情報収集、評価しながら、既存の制度の活用も含め検討していく必要があるものと考えております。

なお、資料への記載はございませんが、前回の部会において県のアンテナショップ、これは現在池袋にございますが、これをもっと集客力のある地域、例えば銀座などにすべきではないかとのご意見をいただきました。

これについて、担当課であります食産業振興課に確認いたしましたところ、次のような選定の経過についての報告をもらっております。

一つには、出店場所の決定に際しては、延べ100件以上の物件情報を調査し、10数件の物件について現地調査を行い、最終的には現在の物件と銀座の物件の二つに候補を絞り込んだということ。

それから二つ目として、銀座の物件については、現在の物件に比べて保証金及び家賃が相当の高額であったこと、一方、現在の物件については、人通りが圧倒的に多く、外壁の改装等により相応の展開が可能との評価がなされたことの2点であります。

現在の状況といたしましては、1日平均売上100万円超えを、目標のオープン5カ年目を前倒して3カ年目の平成19年度に達成するなど、運営は非常に好調に推移しているとのことであります。

次の食育の推進の関係では、食育教諭、これは正確には栄養教諭ということなんですけれども、この栄養教諭を含めた学校教育との連携強化や健康面の視点を含めた推進体制、家庭からの食育推進などのご意見をいただきました。

食育につきましては、新たな施策の展開Vの①に記載しており、資料の26ページの上から12行目のイ、「生産から消費までの情報提供、共有と食育の推進」の（ハ）のところで、関係者が一体となって学校給食なども活用した魚食普及や食育の推進を強化することについて追加修正してございます。

県では、平成17年7月に施行されました食育基本法及び平成18年3月に策定されました国の「食育推進基本計画」を踏まえ、平成18年11月に食育推進プランを策定しております。

プランは、宮城の特性を生かした食育を総合的かつ計画的に推進するための指針であり、健全な食生活に必要な知識の習得と実践能力の育成、宮城の風土や地域に培われてきた食文化の継承など、6項目の視点に着目して取り組むこととしており、食育推進の目標として、例えば一つには、朝食を欠食する県民の割合の減少として、20から30歳の男性で現状、平成17年33.8%から、平成22年には23%以下に、「健康づくりサポート・おもてなしの店参加店」の数を現状の316店舗から500店舗へ、「食育推進ボランティア」の数を現状の162人から200人へなど、さまざまな視点から

の目標を設定の上、取り組みを進めているところです。

また、栄養教諭につきましては、学校教育法に基づいて平成17年度に創設された制度ということでして、学校における食に関する指導の推進に中核的な役割を担うこととなっておりますが、本県では現在までのところ、県内の小・中学校に25名のみが配置されている状況ということであります。

水産業の分野におきましても、漁協女性部による地域の小学生と父兄を対象とした魚食普及や伝統的な食文化の継承を目的とした料理教室などを開催したり、カキやクジラなど、地域の特産品を学校給食の食材として提供するなどの取り組みが進められておりますが、食育というテーマは、社会構造や価値観の大きな変化の中で浮かび上がってきた非常に多くの要素を内包する課題でもあり、具体的にどう取り組んでいくべきなのか、今後関係機関等との連携による推進方策について、さらに検討してまいりたいと考えております。

次の県民一体となった海洋、漁場環境の保全の関係では、藻類や貝類の生産そのものが環境改善機能を有することから、その機能をぜひ活かすべきとのご意見や、地域と一体となった海洋環境保全への取り組み、環境教育の推進、自然再生推進法に基づく自然再生事業の一環として藻場、干潟の再生に向けた取り組みを推進してはどうか、などのご意見をいただきました。

これらにつきましては、新たな施策の展開のVの⑤に区分され、資料2の28ページの上から3行目に、ホとして「県民一体となった海洋環境の保全」という項目を新たに起こし、その中の（イ）として海洋、陸上などから排出される物質を有効活用した物質循環システムなどによる環境保全を推進するとの施策項目を新たに追加いたしました。

先ほど沿岸域の生産力の低下のところでも触れましたが、仙台湾は藻場や干潟による浄化機能や魚類などの産卵場、稚魚の生育場などとして重要な機能を担い、さらには、北上川や阿武隈川などの大河川が流入していることにより、生産性も高く、本県水産業にとって大変重要な漁場であります。

しかし、近年は夏から秋にかけて底層の酸素が少なくなる貧酸素水の発生頻度が高まっており、また初夏には夜光虫による赤潮も発生するなど、環境条件の悪化が見られま

すことから、平成18年度から海健康診断事業を開始し、仙台湾を健全化するための処方せんを描くための調査を進めております。

今後の対策としては、仙台湾への負荷をトータル的に抑制していくことが必要になるものと想定され、県民一人一人に対して日常生活の中で海を意識し、宮城のきれいな海をいつまでも守り伝えるための具体的な行動を喚起していくことが必要になるものと考えております。

また、自然再生推進法に基づく取り組みとしましては、既に平成18年9月に全体構想が策定されております「蒲生干潟自然再生事業」と、今年度全体構想を検討する「伊豆沼内沼自然再生事業」の、本県としては二つの先行事例がございますので、今後これらの状況を参考にしながら、鳥の海など、他地区における取り組みの可能性について検討してまいりたいと考えております。

以上、これまで委員の皆様からいただきましたご意見に対しましての、新たな施策展開への反映や今後の対応についての考え方などについてご説明いたしました。

次に、資料1-2をごらんください。

前回の部会でご説明いたしました今後新たに追加すべき、あるいは強化すべき施策の素案と、これまでの審議でご提案いただいたご意見等を踏まえ、今回、中間案として整理した新たな施策の展開が資料1-2になります。

資料の真ん中の列、緑色に塗ってあります6本の柱立ては、みやぎ海とさかなの県民条例第8条に掲げる主要な方策6項目に対応したものでありますことから、現計画を踏襲しておりますが、それぞれの標題のフレーズにつきましては、これまでの見直し内容を踏まえて新たなフレーズとしたり、一部修正を加えてあります。

また、6本の柱にぶら下がる施策項目につきましては、新たなに追加した項目を黄色に、今後強化すべき項目を水色に塗ってあります。また、資料の一番右側の列には、6本の柱ごとに施策項目見直しの背景などについての説明を記載してあります。

まず、一番目の柱につきましては、現計画の「量から質へ、健全な資源と環境づくり」から、中間案としては、「量から質へ、持続的な資源利用と環境との調和」に一部修正いたしました。水産資源は、永続的に再生可能な資源であります。近年は総じて資源水準が低下している状況にあります。

県では、現在マコガレイとマアナゴについての資源回復計画を策定し、業界と連携しながら資源の回復と管理を進めることとしております。このような取り組みは、今後ほかの魚種についても順次必要な状況にありますことから、施策項目の①には資源の「回復」と「管理の強化」を新たに盛り込みました。

また、韓国からの種苗導入によると思われる養殖ホヤの新たな疾病や、ブラックバス、サキグロタマツメタなど外来生物の侵入が問題化していることを踏まえ、施策項目の②には「防疫対策の強化」を盛り込みました。

2番目の柱につきましては、現計画の「消費者の視点に立った安全・安心な生産、供給体制の確立」と同じフレーズとしました。安全・安心に対する消費者の要求がさらに高まる情勢下であって、一方では水産物の生産から加工、流通、販売、消費に至るルートは、複雑多岐にわたっており、今後はこれら生産から消費までの一貫した衛生管理システムの構築などが必要な状況にありますことから、施策項目の①に「生産から加工、流通にいたる」という文言を追加し、強化することといたしました。

3番目の柱につきましては、現計画の「高い意欲と能力のある人材育成と経営体のレベルアップ」から「情勢の変化に対応できる強い体質の人材と経営体の育成」へ、新たにフレーズを起こしました。

漁業就業者の減少と高齢化が続く中で、資源水準の低下や燃油価格の急激な高騰など、経営環境は相当厳しい状況にあり、このような情勢の変化に的確に対応し、これまでの量で稼ぐ体質から収支を意識した効率的な漁業経営のあり方へ転換していく必要があります。

このため、施策項目①の効率的で安定的な経営体の育成・強化をさらに推進することとし、既にスタートしております漁船漁業構造改革プロジェクトにおける効率的な操業や生産物の付加価値向上などについて、今後取り組みを加速していくこととしました。

また、JFみやぎが発足して1年以上が経過し、今後はJFみやぎとしての新たな製品開発や販売戦略の展開によるJFみやぎブランド創設への取り組みも求められますことから、これらへの支援も強化していく必要があるものと考えております。

4番目の柱につきましては、「地域に根ざした水産業の競争力の強化とみやぎブランドづくり」から、「みやぎブランドの発信による水産みやぎの活力強化」へと、この柱

につきましても新たにフレーズを起こしました。

これまでの審議におきましても、委員の皆様からは、宮城の水産業はその生産量の大きさや水揚げされる魚種の豊富さ、優れた水産加工品の数々など、もっと外部に向けて発信すべきであるとのご意見をいただいたところです。

したがって、それらの持てる条件を十分に活かして、製品開発や販売の促進をさらに強化するとともに、これまでともすれば生産、加工、流通、販売、それぞれ個別に検討されてきた振興策を地域としての有機的なつながりの中で検討し、より効果的な施策を進めていくため、新たな施策項目として④に「生産から消費までの一体的振興による県内水産業の活力強化」を掲げました。

素案では、「水産都市の活力強化」としておりましたが、前回の部会でのご意見を踏まえ、都市以外も含めての施策という観点から、「水産みやぎの活力強化」と修正いたしました。

また、⑤として、「水産物の品質・適正価格に関する県民理解の促進」の項目も新たに追加し、県民の水産業に対する正しい理解のための普及啓発を推進し、漁業経費や加工経費の魚価への適正な転嫁などが可能な仕組みづくりなども検討していくこととしました。

5番目の柱につきましては、「水産業に関する県民理解の促進と地域環境の整備」から、「県民とともに次世代へつなぐ豊饒な海づくり」へとこの柱につきましても新たなフレーズを起こしました。

本県は豊かな海と資源に恵まれ、これを漁業者のみでなく県民の貴重な財産として後世に伝えていく必要があります。県民とともに海を守り育て、その豊かさを享受する、その視点から⑤として「県民一体となった海洋環境の保全」、この項目を新たに追加しました。

また、例えば本県には142の漁港があり、本県は全国で一番漁港の密度が高い県であります。それぞれの漁村には伝統ある個性豊かな浜料理があり、それらもまた後世に伝えるべき貴重な財産であります。そのような材料には事欠かない本県でありますことから、これらを子どもたちに伝えていくことがやはり地産地消であり、魚食普及であり、食育につながるものと考えます。そのような観点も含め、①の項目には「地産地消」

の文言を追加し、強化することといたしました。

最後に6番目の柱につきましては、現計画どおり「国への働きかけ」としました。最近の燃油価格の高騰を踏まえ、項目の⑤として、「燃油価格高騰に関する対策について」を追加しております。

なお、この国への働きかけにつきましては、一方的に働きかけるだけではなく、例えば沿岸小型捕鯨の再開に関連しまして、鮎川を基地として5年前から行われている三陸沖でのミンククジラ捕獲調査において、本県水産技術総合センターの拓洋丸がミンククジラの餌生物の調査を担当したり、国が行うマグロ資源調査の一環として、北部太平洋におけるメバチマグロの回遊経路把握のための標識放流調査を本県新宮城丸が担当したりなど、国との連携や国への協力も進めているところです。

なお、資料2の16ページには、水産基本計画の目標値の一つであります水産加工品出荷額の修正した仮目標値を記載してございます。

水産加工品の出荷額につきましては、前回の部会でもご説明いたしましたが、計画策定後も毎年減少を続けており、現況は目標値と大きく乖離している実態にあります。今後、水産加工業振興プロジェクトの推進により支援を強化していくとしても、現計画の目標値、これは平成25年に3,500億円という数値であります。あまりにも達成が難しいと判断されますことから、平成19年3月に策定された県の将来ビジョンに掲げる目標値との整合を図る観点からも、今回修正を加えたいと考えております。

また、国の水産基本計画でも、食用魚介類の自給率の目標値を掲げて施策を推進しておりますし、近年における世界的な食料危機の動きを踏まえた場合、県の水産基本計画におきましても、県レベルでの目標値設定はなかなか難しいとしても、自給率向上も念頭に置いた上で施策を展開する必要があるとの考えから、資料2の21ページ、二つ目の施策の柱であります「消費者の視点に立った安全・安心な生産、供給体制の確立」のハ、「多様化・複雑化する消費者の需要に対応した供給体制の整備」のところに代表させまして、(二)として食料自給率の向上のための生産面や供給面の安定化と県産水産物の消費拡大のための地産地消の促進を追加いたしました。

以上が、今回中間案としてお示ししました新たな施策体系案の説明になります。

なお、ご説明しました6本の柱、それぞれの新規、あるいは強化施策につきましては、

資料2の計画そのものの該当箇所に文言を入れるという形で修正を加えておりますとともに、前回の部会において素案としてご提示しました新規や強化施策のうち、今回の施策体系案に含まれていないものにつきましても、施策項目としてではなく、既存や新規の項目の中へ文言として含めたものもございますので、ご了解願えればと思います。

資料の説明はここまでとなりますが、現在の水産基本計画そのものが、大方の課題や施策の方向について網羅してありますことから、見直し前と見直し後の項目だけを比較しましても、今後の施策展開のイメージがなかなか理解しにくいものと思われまます。

参考資料としてお配りしております3枚の資料は、今回お示ししました新たな施策展開案のうち、参考資料の1は、4番目の柱④「水産みやぎの活性化」に対応させて、また、参考資料2は、5番目の柱の①「食育の推進」に、また参考資料の3は、5番目の柱の⑤「県民一体となった海洋環境の保全」に対応させて、今後の施策推進の方向性をイメージ的に示したものであります。

今回の資料は、仮に貼り付けた程度のもので未完成ではありますが、最終案に向けて新規、あるいは強化施策の主なものについて、同じようなイメージ資料の作成を進め、今後の主な施策方向について、よりわかりやすく提示していきたいと考えております。

また、本日お配りしました資料の2ですが、現在の水産基本計画の文言等を一部追加修正したものでありますが、この計画そのものにつきましても、より見やすく、イメージとして理解しやすいようなものに改めて編集し、次回の審議会の前にあらかじめ部会の委員の皆様にお届けしたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

以上で説明を終わらせていただきます。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

大変広範にわたる内容で、非常に充実した説明、ついていくのがつらかったんですが、非常に充実した内容だったのではないかと思います。

それでは、まず全体にわたって、あるいは部分的でもいいですから、皆様方からご質問やご意見をいただきたいと思います。どこからでも結構ですから、ぜひよろしく。いかがでしょうか。島田委員、どうぞ。

○島田委員 どこからでもいいということで、5番の県民とともに次世代へつなぐ豊饒な海づくり、これは前の会議でも言いましたが、名称はちょっとはつきりしていませんが、

豊かな海づくり全国大会、これはこの前は新潟大会がございまして、平成21年度と22年度の開催場所は多分決まっていると思いますが、こういうふうに宮城県も県民とともにこういうふうなイメージを県民に植えつけるためには、ぜひこの全国豊かな海づくり全国大会を次の平成23年、24年ごろにぜひ誘致したいという考え方はいかがでしょうか。

○谷口部会長 いかがでしょうか。計画があるかないかで結構ですから。

○文谷課長 各方面からそういった要望をいただいております、議会なんかでもいろいろ議論はされておりますけれども、今のところ、県財政状況が非常に厳しいということで、いつできるということを明言できる状況にはないというふうに我々も理解しています。ただ、どういう開催の仕方があるのか、お金をかけない中での開催の工夫もあるのかどうか、そのあたり少し検討しているという状況にありますけれども、いつ、何年度に県として開催受けるという具体のところまでは今のところございません。

○谷口部会長 ということですか。はい。

○島田委員 今のところ検討、計画はないということでしょうか、もしよければ、こういうふうに、今会議でいろいろ自然再生法とか、そういうふうにして宮城の水産という形で計画しているところですから、もしよければ、何もない亘理町とか鳥の海と阿武隈川と太平洋で、本当に費用かからない大会をモデルにして、やるのも一つではないかと提案しておきます。以上です。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

どうぞ、須能委員。

○須能委員 海の話から、ちょっと私も続けてお話ししたいんですが、日本の200海里は世界で第6位です。先ほど資源のない日本という話がちょっとあったかと思うんですが、日本のこの世界第6位の200海里というのは、中緯度地点にありまして、非常に海の生産力があるということでは、世界に誇れるものであると。

また、きのう中国人のコンサルの人と話したときに、中国、あるいは台湾を含めて非常に日本に魅力を感じるの、海と温泉と雪なんですと。中国では海を見た人というのは3割もないんだと、そんな話も一つあったんです。

先ほどの谷口先生のお話じゃないんですが、この日本の、世界の海もそうですが、日

本の海の生産量、世界中でとれる魚の量が、人間がとっているのは約1億トンとされているんです。それから、クジラ類が食べるのが3億から5億トンとされていますけれども、陸上でとれるバナナ、年間でどの程度かと思いますと、世界で1億トンなんです。

そうすると、バナナと魚が一緒だということは、本当はもっと海生産力というのは多層的に利用すればできるんじゃないかと。それを日本が戦略的にといますか、これからの食料を世界に、あるいは日本でやっていく場合に、大きな武器としてといますか、200海里持っているわけですから、それを政策的に国家がやるのの先導役として宮城県が取り組んでいくというような考え方に立つことが必要ではないかなと。

それが先ほど国と宮城県との関係というときに、国は何をしていいのかというのは実際わからないわけです。浜に面した各地からのアイデアをとって、それを政策的に何が一番いいかというときに、私は海を抱えている、それも仙台湾というような砂地のところと、牡鹿半島などのリアス式の海というように非常に違った海洋環境のものを持っているので、いろいろなことの提案ができる。

あるいは漁業種もいろいろあるわけです。あるいは、先ほど言ったように日本の大きな5種類の養殖業もやっている。あるいは近海漁業、それから沖合漁業というふうにいるいろいろある中で、海をもっと多層的に利用する方法、そのためには、湧昇流を人工的に起こすとか、いろいろな方法があると思うんです。そういうようなことに一つ力点を置いた研究、それと民間もやっていけば、何か暗い中で明るい見通しが立つのではないかなと。そういうのもひとつ検討していただきたいなという、提案というか、提言したいと思います。

○谷口部会長 はい、どうもありがとうございました。

まさにこの基本計画の見直しと、まさに漁業生産をいかに高めていくかという基本線で、計画の中では5番目の県民とともに次世代につなぐ豊饒な海づくり、この中に包含されてそれをどう生かしていくのかという中になろうと思います。どうもありがとうございました。

参考までに、資料の1-2の1から6番目までの大きな施策展開の内容と、一番左側の大変わかりやすいんですけれども、施策区分と課題というのと対応関係ができ上がつ

ておりますので、できれば、豊かな海に基づいた新しい産業を構築するなり、あるいは生産力を、漁業生産をどう高めていくのかという具体的な方策もこの場でご提案いただければ大変ありがたいかと思えます。どうもありがとうございました。

また、今大変おもしろいことを伺ったんですけれども、海、温泉、雪という日本の魅力は、これはとりもなおさず宮城県の魅力であるとおつくづく思いました。どうもありがとうございました。ほかにどなたか。はい、よろしく申し上げます。斉藤委員。

○斉藤委員 気仙沼の斉藤です。

魚はご承知のとおり大変複雑な流通ルートがあつて、それをもっとよりシンプルな流通にしていくということが大事だということは、本当に従来から言われていることですが、多分大きな4番の④の一体的振興による県内水産業の活力強化というところにかかわる私の意見かなというふうに思いますが、まず、谷口先生から冒頭に大変力強いお話をいただいて、私も宮城県の海に面しているところに住んでいて、そういう魚を扱う仕事をしているものにとって、本当にわくわくするような、大変ありがたいお話だなと思ひましたし、自分自身も誇りを持ってそういうものにこれからも取り組んでいきたいと思っています。

今まで、漁船はとにかくいっぱいというのと、市場で高く売るということだけを中心はずっと考えてきたように思いますが、これだけ漁船漁業を取り巻く環境が厳しくなつて、やっとなんと言ったら大変失礼ですが、漁船の船主さんもそれから乗組員の方たちも、やっとなんと言ったら自分自身が沖でどういうことをしてくればより魚がよく持ってこれるのかとか、それから消費地でどういうものが望まれているのかとか、そういう意見を言ってもらえれば、何とか対応してもいいというような空気が出てきたように、今年になつてそういう空気が大変出てきたように感じております。

ですから、こういう厳しい仕事になつたということも、一つ新しく構造自体が変わるということの意味からすれば、すごく、よかつたと言うと悪いですが、変わるには大変いいきっかけになつているような気がしています。

もう一つ、地元での連携の話なんですけれども、例えば漁船がとってきた魚を消費地まで持っていくには、さまざまな人の手を経なければならぬんですけれども、例えば気仙沼の加工業者と一口に言つても、原料を固める人、それからあとは切り身みたいに

する人、それからあとは乾かすとか干す作業ができる人、それから加熱工程を持っている工場というふうに、さまざまな工場、一口に水産加工といたしますけれども、さまざまな形態を持っている工場が集積していると思うんです。

ただ、それを今まで何か同業だからとか、全く同じものをつくっている場合は、多少はうまくないなとは思いますが、何か同じ水産加工業で、同じ地元だからということで、他の工場を見たり、それから他で何をつくって、どういうふうなことで、どういう工程でしているのかというようなことも絶対に言わないというのが、環境が長く続いてきたと思うんですけれども、例えばフィーレの機械を持っている工場があって、それで、加熱の機械を持っているところが、もっとどんなものが必要なのか、どういうふうにして切ってもらって、どういうふうに加熱すればいいのかということ、もっと連携を強めるというような作業がこれからは大事になってくるような気がするんです。

ですから、せっかく大事にとってきた魚を、余すところなくより新鮮に消費地に届けられるというようなことを考えて、もっともっと工夫だとか知恵を出し合うというようなことが大事だと思いますし、工夫が足りないし、知恵が足りないんだと思うような場面がごろごろと転がっているように、今そういうふうに思っています。

例えば地元の水揚げ原料を使いましょうというふうに一口に言いますが、今まで冷凍になって、規格になってそろっていた原料を使っていた人が、いろいろなサイズのもので、例えばサバというものに対して言うと、定置網で気仙沼にサバが揚がったとするとゴマサバあり、マサバあり、大きいものあり、小さいものありと、これを一緒に一つの工場に持っていても、大変それをどのようにみんな向き、不向きに分けるということが大変なんです。

それを冷凍業者さんだとか、切り身の業者さんだとか、さっきから同じ繰り返しになりますけれども、そういうところがもっと連携して、相談して一つのものをより適切な価格で消費地に届けられるということについて、連携ができればいいなとか、していかなければ、漁業をしている人たちにも適正な価格を支払うシステムができてこないように思います。

また、最後に販売する人ですけれども、一番販売する人は消費者の方から直接いろいろトレンドがわかっているので、販売に携わる人は本当は一番情報を出していかなければ

ばならないんですけれども、販売に携わる方が、本当に必要なものが何かということをもっと考えていただけるような体制に相談していければと思っています。

例えば現状ですと、価格が安いとか、規格や形がそろっているとか、販売期間が長いとか、物流しやすいとか、いわゆる売りやすいということに終始重きを置いているという点が、まだまだ現状では否めないというか、本当にそれを消費者の方が欲しがっているのかということを見ると、違うと思うんです。

本当に食べる人が欲しいものは、規格がそろっているから欲しいとか、販売期間が長いから欲しいとか、販売する人が物流しやすいから食べる人は欲しいのかと言えば、それは違うと思うので、もっと売りやすいもの、売りやすいものということから、本当に食べる人が必要としているものというところにシフトを移して、みんなで工夫を凝らしていくということが大事だと思います。

さっきから須能先生や谷口先生をはじめ、宮城県には本当に豊富な財産のような海がありますから、これをもっとみんなで積極的に生かし切るための共同作業というような、枠をとった共同作業というようなものが必要だというふうに痛感しております。以上です。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

主として課題の2番目の消費者の視点に立った安全・安心な生産、供給体制の確立というところで、ご発言いただいたと思います。どうもありがとうございました。

一つ質問させていただいてよろしいですか。ゴマサバとマサバという話がありましたね。今はどちらの方がよくとれますか。

○須能委員 マサバ主体です。

○谷口部会長 マサバ主体ですか。ゴマサバは増えていますか。

○須能委員 必ずしもそう言えませんけれども、群れによります。けさも石巻に揚がった魚は、マサバ主体でした。漁期の初めといいますと、夏場のころはゴマが混じることありますけれども、やっぱり東北はマサバ主体です。

○谷口部会長 ゴマサバは多分あまりなじみがないので、どのような形で加工流通させて商品化しているかということをちょっと知りたかったものですから。

○須能委員 基本的にマサバとゴマサバで、この関東から東の方は基本的にマサバが主体

ですから、ゴマサバというのは見た目にもゴマ斑点というよりも、悪く言えば私なんかはヘビと言うと悪いんですけれども、ああいうイメージに見えちゃうんです。それと、身としては身が柔らかいので、身割れが早いんです。ですから、マサバよりも身質が悪いと。それから脂も時期によっては違いますけれども、マサバの方が安定しているということで、ゴマサバは基本的に嫌いますけれども、実際になれば関西の方で棒寿司で高いやつでもゴマサバ使っています。ですから、かなりこの辺の缶詰でもゴマサバとマサバが選別できないのはもう混ぜて使っていると、こういう状況です。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。ゴマサバが増えて、温暖化に伴ってどんどんこちらの方でも増えてきて、利用できてないということも聞いていましたので、これからもっとゴマサバが増えるようであれば、具体的な対策をとっていく必要があるのかなと思ったので、質問させていただきました。どうもありがとうございました。

いかがでしょうか、ほかに。三島委員お願いいたします。

○三島委員 ちょっと質問をさせていただきたいと思います。

漁業就業者、水産業を担う人材の育成というか、人材育成の件についてなんですけれども、大変漁業就業者が減少してきているというふうにお話しありました。私ちょっと今、朝にインターネットで調べまして、宮城県の就業者数について調べてみました。平成10年と平成15年のデータが出ているんですけれども、全体では17.3%減っている。

ただし、中身を見てみると、20歳から29歳の方が30%減、30歳から39歳の方は32%減、40歳から49歳の方が46.8%減、この働き盛りの20歳から50歳ぐらいまでの方合計してみますと、ここで41%も減っているんですよ。

施策の中で後継者となるべき人材の育成確保というのが書いてありましたけれども、当然今までもいろいろなことをやってきていらっしゃると思うんですけれども、平成10年と15年とこれだけ減少しております。

今までどんなことをされてきたのか、その方策は今すぐ結果が出るというものじゃないかもしれませんが、間違っているというか、ちょっと方向性が違うところがないのかどうか、そういうところをちょっとお聞かせいただきたいと思います。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。重い質問ですね。

○文谷課長 今まとめて話せるぐらいちょっと全体像をきれいに話すぐらいの中身持っていないんですけれども、漁業の括りとしては遠洋、沖合、沿岸、養殖と区分がありますが、それぞれの部門でまず大分状況が違うというのが1つ大きくあって、やはり沿岸と養殖、要は地域の漁村に漁業者が住んで、そこで漁業を営むという形態の中にあってはもちろん減少があったとしても、実際あるんですけれども、ただそれぞれの家庭においては、それぞれに後継者は確保ができていいる所もそれなりにあるということで、一番急激な減少というのは、やはり遠洋とか沖合の漁船に乗っている乗組員の方々のところが非常に大きくなっています。

外国人労働者の話もあって、どうも今沖合、遠洋漁業というのはインドネシアとか、フィリピンとか、そういう外国の方に非常に依存してきていて、それは今のところ比較的安い労賃でやっていて、経営的にも寄与しているという状況にあるのも確かなんですけれども、それがだんだんその実態が明らかになってくる中で、外国人を日本人と同じような条件で使っていくかざるを得ないというときに、外国人にすべて日本の漁業を任せていったいいのかという大きな問題もあると思うんです。

ですから、これまで県のやってきたのは沖合、遠洋漁業、いわゆる乗組員対策という部分と、また沿岸、沖合、養殖あたりの地場の漁業後継者の育成というような形で、二本立てみたいな意味でやってきているんですけれども、具体的に何をやってきたかというところは、できるだけ水産業界を理解してもらうためのいろいろな小学生とか中学生とか、高校生の段階で宮城の水産の実情をわかるように説明してあげたりとか、体験学習をやったりとか、水産高校の方と連携してそういう研修授業みたいなものをするとか、できるだけ後継者、水産業界に学校を出た後入ってもらえるような意味合いでの取り組みということでやってきたんですけれども、なかなかそういう県として取り組んでいる施策の効果よりは、漁業全体のやはり減少傾向の方が非常に加速的に進んでいるというような状況がありますので、新規就業者が全くないわけではなくて二、三十人ぐらい毎年Uターンしたり、新規学卒者で来ていますけれども、それが非常に高齢化しているので、抜けていく方々もありますし、結果的にずっと下がっているという状況ですけれども、あと乗組員の方もそういう資格を取るための支援とか、できるだけ幹部になって船に残っていくような、そういう意味での船の海技士の資格取得のための支援でありますとか、

そういう協議会をつくって、やっぱりみんなで利用して、どうやったら人、新しい人を船に乗せられるだろうかと、いろいろな議論をして、結局はやっぱり収入が多いとか、明るいとか格好いいとか、そういう状況にならないと、やっぱりいくら説得しても船にも乗りませんし、やっぱり協議会のときにある先生が言われたのを今でも覚えているんですけども、決して沈まない船をつくらないと船に乗る若い人は出ない、それは親が心配して、自分は船に乗ったけれども、そんな危ない仕事をさせられないと。だから、どんな嵐が来ても絶対沈まない船をつくれれば、それなら乗せられるかもしれないけれどもという話をされた方もいらっしゃいましたけれども、いろいろなことはやってはきていましたけれども、目に見えてうちの県だけが突出して効果が上がっているという点もちろんですし、一つこの基本計画の目標値の一つでもありますので、それなりに再度整理は必要だとは思いますがけれども……。そういう状況です。

○谷口部会長　じゃあ、どうぞ。

○斉藤委員　私はさっき言ったように気仙沼なんですけれども、気仙沼ってすごく山が海に迫っていて、平なところがほとんどないので、あまり農業にも適してなくて、昔はみんな海に出たんです。それで、すごく漁師さんが多かったんですけれども、遠洋マグロ漁業というのは、1年半も帰ってこれないんです。そうすると、家族の人というか、そういう普通の人と同じような暮らしがほとんどできないというような環境にあります。

それでも、親が船に乗ったからということで、前の世代ぐらいまでは、親が乗ったから自分も当たり前、高校を卒業したら必ず船に乗るんだという方がいらしたんですけれども、それもやっぱり、さっき課長さんがおっしゃったように、収入があつてのことなんです。

それが陸（おか）というんですけれども、気仙沼では。それが陸にいて働くのと収入が大して変わらないんだったら、何も危険を冒してまで行くことはない。ですから、いくらかでも沖に行ったら収入があるということにならない限り、なかなか着業をするという人は増えないと思います。

○谷口部会長　それでは、どうぞ。

○川村次長　文谷課長のお話にちょっと補足させていただきたいんですけれども、基本的

には漁船漁業の乗組員というのは非常に減っています。それで、これは沿岸、養殖業に従事する方々よりも大幅に減っているんです。例えば前回の参考資料で、宮城の水産業の現状ということで、平成13年と15年の比較でお示ししていると思うんですけども、基本的に遠洋、沖合の乗組員はこの2年ぐらいで1,000人減っています。これは、高齢化また後継者不足というよりも、基本的な構造的な問題でございますので、一概に言えないんですが、沿岸、養殖につきましては、ほぼ200人ぐらいの減でとまっています。

それで、うちの県で、これも前回文谷課長申し上げたと思うんですけども、沿岸、養殖業は生産が落ちてないんです。これは必ずしも他県がそうかという、これはちょっと違まして、岩手なんかは人が減ると生産が落ちているということで、非常に悩んでいる様子があるんですが、うちの場合はそうではないということで、非常に漁場的に恵まれている部分とか、いろいろ出てくると思うんですが、今のところ非常にそういう人の減少というものが、生産の減少ということには直接つながってなくて、むしろ合理化とか統合とか、いろいろな意味でいい方向にいつているというふうに思います。

それと、養殖業の場合は、基本的に生産が、非常に収入がいいところには後継者さんが育っているという状況が確実にございまして、そういう意味では、谷口先生も先ほどからおっしゃっていますけれども、生産を安定させ、収入を安定させていくことが基本的には後継者の確保にもつながっていくのだと思います。

また、漁船の乗組員と違まして、高齢化しても養殖の場合はそれぞれの役割を持っているんですね。例えばこれから始まるノリの養殖ですと、朝海に行って寒い中で摘んだりするのは、若い人たちが摘んで持ち帰るという工程をつくるんですが、陸上に入ってから、そしてその機械の管理等も含めて、ある程度年配の方でも十分対応できるということで、ある意味で分業的な役割も果たしているということもあります。そういった形がノリの場合は協業化という形につながっていますので、そういった部分での必ずしも頭数だけということではなくて、十分他のいろいろな形で施策を展開していけるものというふうに私たち認識しております。以上でございます。

○谷口部会長 いかがでしょうか。

○三島委員 わかりました。私、会社の方では人事の採用の方も担当しておりますので、

ぜひ水産業というものが、魅力のある職業というふうになればいいなと感じて質問させていただきました。このままでは魚が、資源の問題もありますけれども、とりに行く人がいなくなっちゃうんじゃないかなと思ってちょっと心配なところがありましたので、質問させていただきました。ありがとうございました。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。非常に良い質問で、これまた沿岸と養殖漁業については、私は本当によい方向に向かっていると思うんです。もう一押ししていけば後継者は確実にあるわけで、そういう展望は多分出てくるだろうと思うんです。と
ういうことで、どうも川村さんありがとうございました。

はい、どうぞよろしく申し上げます。早坂委員お願いいたします。

○早坂委員 宮城県というのは、逆にものすごく漁業とか水産業に関しては恵まれているなとまず思いました。それはまた先ほど一番先にお話があった水揚げ額の0.2%を補填していただける、私これは声を大きくして言われる方、須能さんみたいな、あととても大きい木村さんですか、そういう方が要所、要所にいらっしゃって、それぞれ県を動かしているんだろうなと、とてもうらやましいなと。きっと林業関係者の方が聞いたらもう何とこの違いはというふうにきっと感じているかと思っております。

あとは、今とても水産業に対しましては、追い風が吹いているのではないだろうかと思えます。今、米の問題だとか、産地偽装だとか、もうかなりいろいろなところで問題が出ております。まだその中で出てこないのが、水産業の偽装問題というのが、まず大きくクローズアップされてないなと。以前にシジミとかそういうものはありましたけれども、ですから、こういうときに宮城県産のホタテだとかカキだとか養殖業、それからもしくは沿岸漁業、それから遠くから持ってきても、どこに入ったかとか、消費者の方はまずそれを気になさるのではないかと。

逆に今はそういうことを、社会的問題が起きているときには、宮城県産というものをアピールする、今とてもいい機会なのかなと思っておりますので、これを突破口にしまして、宮城県というブランドをもっともっと知らせただければいいなと思えます。

それから、これは議事とは別なんですけれども、実は私は牡鹿半島の鮎川出身です。それで、クジラの港でうちの父親も捕鯨船の砲手をしていました。それで、私が育ったところは、牡鹿半島の鮎川というところは、ほとんどの世帯がクジラのおかげで御飯を食

べることができた。それで、家の父はクジラ捕りをしていましたので、あそこの基地は確か日本の国内の四つの会社が全部あったと思います。

ですから、そこにいろいろな人が集まってきて、砲手という仕事は、やっぱりとてもお金のたくさんもらえた職業なんだそうです。でも、砲手だけではなくて、その町の人たちが、すべての人たちがどんな仕事、解体の仕事をして、沿岸でも南極に行っても、その町自体がみんながとても豊かに暮らせているというところで、とても私裕福な、漁村に生まれまして、それで今日があります。

そこで思うのは、そこが活性化されたというのは、やっぱりそういう基地があったこと、その町自体、もしかしたら県もそうだったと思うんですけども、そこにいろいろな人たちが集まっていろいろ活性化したと。やっぱりそういう大きな何かがあったので、皆さん豊かに暮らしていると。残念ながら、今は捕鯨基地が一度なくなって、また小さく出ていますけれども、今、集落の方たち、近くの方たちは、恐らく木村さんもあの近辺の出身なんですけれども、やっぱりそういう人たちが地の利を生かしながら、見事に養殖業をやられて、皆さん成功していると。

やはり努力、あの地域の人たちはもう本当に夜も昼も、若い人も年とった方も一生懸命働いて、たくさんのお金を得られる努力をしている方もいます。黙っていたらきっとみんな大変な思いをしているんですけども、努力がきっと実になっているんだと思いますので、ぜひこれから先も宮城県ブランドを一生懸命進めていただくのが県のお仕事かなと思いますので、よろしくをお願いします。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

お話は宮城県ブランドのお話から、水産みやぎの活力強化ということで、せっかく参考資料をつくっていただいていますので、いかがでしょうか。水産業の振興に関する基本的計画の見直しの視点、参考資料の1あたりが関わりがあるのではないかと思うんですが、ご説明していただけたらより今の理論が具体化するのではないかと思うんですが。勝手に指名させていただいて申しわけないんですけども。

○文谷課長 参考資料1としてお配りしておりますのは、ある程度具体化した事業の中で進めているものなんですけれども、先ほどの説明の中でも申し上げましたが、これまで、ともすればそれぞれ水揚げ、生産なら生産、市場なら市場、加工業界なら加工業界

といった形で、行政の支援策というのは一方向だけを見ながらということが多かったんですが、ここでの基本的な考え方は、地域として水揚げされる水産物を中心として、地域全体が活性化するような施策をやはりやっていくべきだろうということで、先ほど斉藤委員のお話にもありましたけれども、やっぱり地域の方々がきちっと話をして、何を今やれば一番うまくいくんだらうとか、お互い協力できるところがまだまだあるんじゃないかという、私たちもこれまで水産加工の方の振興プロジェクトでも地域の検討会というのを立ち上げさせていただいて、加工業界の方とお会いしていろいろなお話、これまで聞かせていただきましたけれども、やっぱりこれまではどちらかという、それぞれの個々の企業体なのであまりよそに出さないというのを基本でやってきているような状況です。

でも、それは確かにそこで戦いとしてはいいんでしょうけれども、今はやはりかなりグローバル化している状況で、むしろ地域としての強みを出していくには、地域もっとまとまってその個性をきちっと活用してやっていくべきだろうということで。そうすると、やっぱりそういうつながりをまずきちっと持つ。お話を、例えば水揚げ物、どんな水揚げ物をどういうふうにしてくれればもっと業界の方で受け入れやすいとか、お互い価格も含めた労使交渉までいければなおいいんですけれども、これまではただ獲ってきたものを、もう非常に扱いが悪くて、ただ水揚げして、どのみちどうせキロ5円とか10円だという話が、実は加工業界からすると非常に良いねり製品の材料になるという話があったりする。実はそれはもっとお互い話し合ってきたりしてきちっと利用していけるような体制がつかれるのではないかということが、とっかかりの話なんです。

ですから、水産都市、私たちは気仙沼、石巻、塩竈を対象にして、大量に水揚げされる一番大きな市場を抱えているあたりを中心に、まずそういう仕組みというか、体制をつくっていければなということで、今始めようとしているんですけれども。まだ始まったばかりというか、これから加工関連で一つ大きな仕事になってくるだろうということで、構造改革もちろんこの中に入っている。漁船漁業の構造改革も全く同じ趣旨なんです。生産者だけの支援じゃなくて、やっぱり受け入れる側の加工業界、買い人の方の支援体制なり、自分たちが使いたい、欲しい魚をちゃんととってきてくれといったような、そういうやりとりの中でやっている話なんです。

ですから、須能委員なんかももちろんそういうプロジェクトの中でリードしてやっていただいていますけれども、そういう話し合いで各地区でどんどん進めているという状況です。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

いかがでしょうか。

○須能委員 それでは、今、話が出ました石巻地区においてまき網の地域プロジェクトという形で今まで4隻体制でやっていまして、網船と運搬船と灯船といますか、四つでいたのを、青森県八戸の惣宝丸というのは運搬船1隻と網船の2隻体制にしたわけです。コストをかけないようにすると。

石巻のプロジェクトの方は、すべてを1隻でやると。そのかわり良い製品をつくろと。ですから、漁獲を高めるんじゃなくて、獲ったものを完全に良いものにしよう。今までサバを生で運んでいたものを船内凍結しよう。船上凍結することによって、ヒスタミンの発生を抑えられるので、生食に適するというので、多分皆さん生でサバを食べたことないと思いますけれども、目をつぶって食べればマグロのトロ食べているのと変わらないぐらいの脂です。

というのは、イワシ、サバを食べているのがマグロですから、本を正せば一緒なのは当たり前です。それぐらいに皆さんサバというと、しめサバでしか食べたことない。酢で通すことによって独特の風味になってしまうわけです。

それが、また次に加工としてほかに何ができるかということで、この地域プロジェクトの中では、船側の生産者を上げる意味で、技術者とか水揚げの立場での議論をする人と、それに対して今度流通部会というのがありまして、私そちらの部会長やっていますが、実際に今度は、受け入れ側の加工屋さんを皆さん集まってもらって、どういうサバのものをつくったらいいだろうかというような両面からいくと。

今までの中では、地域内でもそれぞれが独立して企業秘密ということで、なかなか情報を開示してないんですけれども、今回は新たなテーマに対して皆さんが参加することなので、わりかし積極的に意見交換が出ると。そういうような新たなことでもない限り、なかなか情報を開示することが難しかった。

先ほどの斉藤さん、気仙沼、あるいは石巻でもサバを買って選別して、大きいのはそ

のまま鮮魚出荷すると。中間のものは加工用に冷凍にすると。その次のサイズは缶詰用にすると。その次はマグロのえさだと。それより小さいのは、今度は養殖用のえさだということで、さらに海のえさというように、各段階になる中で、私的なグループでお互いにやりとりはしているんです。

ただ、それをもっと、先ほど言った技術力を持っているのであれば、フィレマシンにするとか、切り身にするとか、いろいろなことをやれば、もっと商品化が進む。そうすれば、最終的に購入価格を上げてできると。そういうことが地域が連携をとれるような状態につくっていただきたいということがあると思うんです。

話ちょっと変えてよろしいですか。

○谷口部会長 どうぞ。

○須能委員 実は、この安定収入を得るといふ経営戦略のことなんですが、漁業者の収入を得るために先ほどの話の中で、島根漁協の話が出ましたね、イオンの。新聞報道によると、1割アップで大成功だというような言い方をしていますね。本当なんだろうかと。産地市場を通して消費地市場を通して、その掛かった経費が何割あったんだと言っているにもかかわらず、イオンの末端で、1割近くフィードバックできないというような、ばかなことが評価されていて、周りの人の仕事をなくしてしまっているのかということなんです。

今言うように、貧乏人同士でけんかするようなことをやっちゃいけないんであって、産地市場が3%の手数料、産地の仲買人がどれほどのリスクを持ってやっているか。そういうようなことに対して、イオンやイトーヨーカドーの量販店は、価格を指定しておいて、例えばサンマであれば2カ月前にもう指定価格決まっているわけです。値段が高いときに入れられなければ欠品でペナルティーとられます。

実際にマーケットになれば切り身になったときには、切り身の調理代が取られます。それから容器代取られます。ごみ代取られます。消費者は全部それを負担しているわけです。そのほかに、今度は納品者はセンターフィーを取られます。それから、バックマージンは取られます。取られなくなければやめれば良いのだけれども、やめられないんです、貧乏人だから。貧乏人の集団対金持ちの個別でやっているわけです。それが8割を占めているわけです。

ですから、私は量販店が全く悪いとは言いませんけれども、既存の小売り業者はもっと対抗軸になるように、政策的に育てて、彼らが食育をもっと消費者と対面してもらって、あるいは学校の食育教育の実践者になってもらって、近所のお母さん方とも顔なじみになって、料理教室をその場、お店でもやる。それから下作業もやる。そういうことをやれば、賢い消費者になるわけです。

そういうように既存の魚屋さんを支援しながら、量販店の対抗軸をつくらなければいけない。先ほどのように産直も大いに結構だと思うんです。産直もただやるのではなくて、さっきのノリだとか、同じように、獲る人と留守部隊がそれを干物にするとか、商品価値のないものをやるとか、そのように仕分けして、仕事を家族でできる、あるいは組合員がやれる、地域でやれる仕事をどんどん増やしていかないと、ただ鮮魚の競合をされていてはだめなわけです。

そういうことをやるときに、もう同じ日本人同士では基本的にサービス産業の気持ちがないんですよ。きのうの中国人の話じゃないんですが、日本はものづくりの国だから、ものはつくるけれども、良いものをつくれれば売れるものだと思っているわけです。やはり世の中もうこれだけものをつくっても売れない時代になったら、今度はサービス業が主力に変わったんだから、そうすると、サービス業の基本は何かといえば、文化の違った、ヨーロッパ人か何かわかりませんが、違った人の視点からアドバイスをもらわないと、結局同じような人同士の議論をしても、わかったようなことを言うかもしれないけれども、やっぱり根っこが一緒だから、違うんじゃないかなと。

きのうはっと気がついたのは、日本のきめ細かなサービス産業と言われていながら、ホテル業が世界のチェーン店は日本にはないでしょう。外国にかなわないでしょう。それは同じことは、日本人はきめ細かくいろいろサービス精神が旺盛かもしれないけれど、それはビジネスまでにはいかないんだと。

そこにはやっぱりヨーロッパ流のビジネスのサービスとは何かという本質を持ってくる、異分野から。例えばこの農業の方からの産直の話とか、あるいは他にもあると思うんですけれども、何か違ったところの人とか、何かからアドバイスをもらいながらやって、やっぱり地元の貧乏人同士が競わないで、争わないで、共存共栄できる中で何かをやっているかないと、何かトンビに油揚げをさらわれるようなことになってしまうんじゃない

いかなと、そういう気がしますので、ぜひ。全面否定じゃないです。少しでも付加価値持ってやりたいという気持ちは育てるんだけど、それが王道ではないということだけをわかっていただきたいと思います。

○谷口部会長 ありがとうございます。どうぞ。

○三島委員 須能さんかどちらかに聞きたいんですけども、実はサンマのお刺身というのは、最近では生協さんなんかはちゃんとおろしたサンマのお刺身を売っていますよね。先日、買ってきまして食べましたら、どうもやっぱりおいしくないんですよね。それで、何でだろうと考えましたら、普通は私は自分でさばいてお刺身にするんですけども、あれは刃物だとか、何かもっと機械にかけるようなもので切ってサンマの切り身になっているんだろうかと。

要はお刺身屋さん、普通の鮮魚店さんなんかだとおろしてくれるのは、ちゃんと刺身包丁で切ってくれるから、意外と味があるんですけども、何かそうじゃない、もっと何か薄っぺらな味がして、きれい過ぎるんですよね。もちろんサバもそうです。

だから、サバを何回買っても必ずヒレが何かちょっとついていて、ああ、これは絶対機械でカットしているなど。もしかしたらサンマもそうなのかなと。そうしますと、かなり味が落ちるような気がしているんで、教えてください。

○斉藤委員 流通させるということは、それなりに菌数をコントロールしなければならないので、ご想像のとおり流通される刺身というのはかなり、もちろん機械でも切っていると思いますし、どれをお買い上げになったかはわかりませんが、多分9割方機械で切っていると思いますし、それと、あとはもう機械を通して、流通させるためにかなり洗浄ですね、洗浄もかなり厳しくしないと、例えばいわゆる量販店さんの菌数の基準には達しないために、販売がまかりならないというようなこともあると思います。

ですから、例えば気仙沼においでになって、うちのあたりの汚いまな板で、工場ではないんですが、工場は立派にしていますので、私の方の家庭の汚いまな板でさっとおろして召し上がっていただければ相当おいしいものが召し上がれると思います。そこは大変難しい、おいしさをとるか、菌数をとるかというところは大変難しいところですけども、大きな会社さんとお付き合いすればするほど、菌数の方にシフトが移っていく

というのは、今の現状ではいたし方ない場面があると思います。おいしいものはどうぞ現地で、観光振興にもつながりますので。

○三島委員 ありがとうございます。それはすごく気になっていたものですから。ありがとうございました。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

水産都市の活性化の話が非常に、一番最初に斉藤委員からいろいろ具体的にご提案なさって、それで、県の方針としての都市の活性化ということで、大筋この方法でいこうと、みんなで助け合って連携していこうということで合意できたんだろーと思います。

さらに、須能委員からは量販店との連携は一見よさそうに見えるけれども、実は価格支配されて、ノリなんかもそうなんです、セブンイレブンだけじゃないといっているんですが、そんな部分もかなりあるというご指摘をいただいて、なおさらに、食育の話まで入っていただいたと思うんですが、それはぜひ重大議題なので、ちょっとここで休みをとりまして、仕切り直しをしてから食育とか、豊かな豊饒なみやぎの海等について議論をさせていただきたいと思います。

ここで約10分ほど時間をとりまして、目の前の時計で20分から開始したいと思います。

休 憩

○谷口部会長 定刻になりましたので、それでは、議事を再開したいと思います。

かなり積極的なご意見をいただきまして、特に1番から3番まで、4番まで含めてかなり具体化してきているのではないかと思います。それで、おのおの戻って一向に構いませんので、どこからでも構いませんが、特に、前半の会議の中で食育の問題が最後に須能委員から出ていたんですけれども、この問題と県民とともに次世代へつなぐ豊饒な、できれば「賑わい」を入れてもらいたいんですが、賑わいの海と、そういうものをいかにつくっていくのか、環境を保全しながら、産業としてどう確立していくのか。

さらに、最終的な目標となる県民の皆様はどうしてこの海産物、みやぎの豊かな食べ物食べていただくか、健康になっていただくかという部分につながっていくところだろうと思うんです。どうでしょうか、取っかかりとして、まだ不十分だというお話では

ございましたが、せっかく参考資料をつくっていただいたので、参考資料の1-2を中心に、最初にまず簡単にご紹介いただいて、それぞれ皆さんから食育に関するご意見をいただきたいと思うんですが、どうでしょうか。

○文谷課長 なぜこの3点を選んでとりあえず仮の資料としてきょうお出ししたのかというのは、今部会長がおっしゃったように前回、あるいはその前の審議会の中においても、やはり食育のお話というのは結構いっぱいいただくんです。

ただ、私たち非常に食育の話というのは、もう範疇が広いというか、国の文化なり非常に広い話なので、もちろん昔から魚食普及という言葉の中で、水産の世界では地元の良い魚を食べてもらうという考え方でやってきましたけれども、食育ということになると、もちろんそういった水産、農業とかという世界を超えての話ということだそうなので、ここにつくった資料は見てのとおり、すぐわかるんですけども、ただ単にほかでやっている施策をここに張りつけて絵で示したというだけで、私たちの主体的なものというのは、実はまだ何も入っていないんですけども、左下には島田委員から前回ご提案があった、学校に今栄養教諭というのが配置されているので、そういう教育の現場との連携をとっての進め方も一つ食育であろうということでありまして、その右側の方は保健福祉部の方で、先ほどちょっとだけご紹介しましたけれども、県の食育推進プラン、目標値もいろいろな目標値を掲げてプランとしてはできているんですけども、具体的にどのあたりを進めてやっていくのかなど、非常に幅広くプラン自体でき上がっていますので、そうしたときに、私たち水産として独自の取り組みというより、やはりこういった既存の施策なりプランなりと連携をとって、どのあたりに力を入れていくのが一番良いのかということで、単独ではやはりどうにも進められないよねということで、真ん中の輪は、関係者が連携しながらやるしかないんだろうという、その思いを入れてあるんですけども。四ツ柳先生とこの間お話ししたときに、やっぱり非常に話していること、格調高いお話になるんですけども、やっぱり文化というんですか、いわゆる時代の、親と一緒に食事をできないような、経済至上主義みたいなことで、子どもが一人で食べているような状況の中では、何を言ってもやっぱりだめなんじゃないかと。やっぱり社会構造自体がそういう状況になってきているので、いくら給食でそういう魚を食べさせるような魚食普及だとか、そんな単純な問題じゃなくて、もう少し大きな動き

の中での問題なのだという、多分そんなことをおっしゃっているんだろうなと思いつつ伺ったんですけども、そういうことになってくると、非常に難しいテーマだと思います。その点、須能委員あたりは大分そういった視点からの、わりばしの話ではないですけども、いろいろなことでこれまで考えてきていらっしゃると思うので、そのあたり後でいろいろご提言いただければと思うんですけども。

ですから、資料の説明というほどの資料ではないんですけども、思いとしてはそういう、水産だけではなかなか取り組めるものではないなという、連携で何とか考えていこうということです。

○谷口部会長 5番目の県民とともに次世代へつなぐ豊饒な賑わいの海づくりという中の一部としてどうするんだという、今非常に正直に、まだ水産だけでは考えられないというお話をおっしゃっていただいたんですが、そういうわけにいかないの、審議会としては。ぜひ委員の皆さん、お知恵を出していただいて、サポートさせていただきたいと思うんですが、どうでしょうか。

○須能委員 食育というのは、皆さんどのような定義にするかというところにまた問題あると思うんです。よく言われているのが、知育、徳育、体育の延長線にあるのが食育だという見方もありますけれども、私個人的には食農教育を、食と農業の農ですね、を食育と縮めているんだという認識なんです。というのは、食べることだけじゃなくて、物の成長を見つめ、そういう慈しむとか、そういう自然を大事にするとか、そういう心を育むことが大事なのであって、その結果として、それを味わうんだと。

ですから、食育という取り組み方は人間の体をつくと同時に、国としての産業を、骨格をどうするんだと、そういうような形で取り組むべきじゃないのかなと。そういうことで言うと、社会が今多様化しているということで、現実に個食とか、いろいろな社会現象ありますけれども、それをやむを得ないじゃなくて、何らかの形で少しでも人間らしいものにできないかと。

そのときに、昔の社会と今の世界がどう違ったのかというと、学校が地域のコミュニティとの核になっているかなっていないか。現実に今地域の核をつくとすれば、学校しかないんじゃないかと。そうすると、学校を核として、そこで子どもとあわせて若い親と一緒に物の本質をわからせる場じゃないかと。そうすると、その食育を担う

のは栄養士の先生ではないんじゃないかと。

私は教育委員会とも話していますが、学校長自らが地域の核になると、責任を持つんだと。そうじゃない限り、いろいろ私も何回か各地での子どもとの親子料理教室なんかをやっても、学校長が率先してやるところはスムーズにいきますけれども、関わりたくない、だから、担任の先生のレベルでやるか、PTAがやるか、もしくは地元の食生活改善委員会がやるかということで、事故が起きたときに私は知りませんでしたというような、何か言い訳のためにやらせたというような感じもあるので。私は教育委員会を含めてやらなければいけないことだろうなという認識です。その中で、食育という言葉子ども向けじゃなくて、本当に地域のもを食べながらコミュニティをつくっていくんだと、食を通してコミュニティをつくるんだと。

それで、具体的に私が石巻で言っているのは、親子3代でやる料理教室であれば、食材は無償で提供いたしますと。時間があれば私が行ってお話もしますというような、具体的に提案して、今までに何か所かやりました。それも食生活改善委員会が主体でやる場合、あるいは担任の先生が主体でやる場合、校長先生が主体でやる場合によっていろいろ変わります。そのときの水揚げされている魚に合わせて私の方からメニュー提案をし、PTAのお母さん方がやるか、漁協の婦人部が協力してやってくれるか、いろいろパターンがあります。

ただ、やる気さえあればできるんですけれども、事故があったときの問題がどうしようかというのが最初から敬遠しちゃうんです。ですから、この問題というのは、簡単なようでもいながら、だれをターゲットにしているのかということを見ると、産業も含めいろいろなところが絡んで、本当に宮城の食材を売り込むんだというには、まず地元の宮城県民がそれに納得しなければ先進まないんだと。そのためには、沿岸部の人間がもっと積極的にやろうというようなことでお話ししている。

それから、この真ん中に自然産業というふうに書いていただいて感謝申し上げますけれども、やっぱり水産業、農業、林業、畜産業を含めて、こういう自然を扱っている専門学校の先生方の交流を含めて、子どもたちの交流もあれば、彼らが自然というものを大事にする、そういうことで他分野からも水産に参加する機会も増えるし、それが海に対する温かい支援にもつながるし、ですから、やはりやれることを、具体的に何か計画

を立てて、それをやっていくというのが、地区ごとにやっていけば、よりプランしたものができると思うんですけれども。ちょっと中途半端ですけれども、とりあえずそういうことで。

○谷口部会長 ありがとうございます。では、早坂委員。

○早坂委員 単純に考えますと、やはり先ほど県でやれることとといいますと、一番手短にできるのは、給食の中で子どもたちに四季のきちっとメリハリのある魚を説明して食べさせるというのが一番簡単にできることなのかなと。

親を呼んでどうのこうのというのは、それは地域ごとにやられるのは、それはすごくいいんですけれども、手っ取り早くできるとなると、やっぱりサンマだったら、秋の刀の魚と書くんでしたよね、確か。そうやって季節は冬に食べるものじゃなくて、こういう時期なんだよと。それがまずわかって、それからあと、加工食品はいつでも食べられるんだとか、そういうことを給食の中で説明することがあれば、随分将来子どもたち、次の世代につなげられるんじゃないだろうか。

やっぱり今問題なのは、特に冷凍食品だとか、そういうものが発達して、季節が全く子どもたちにわかってないと。だったら、そういうことをわかる意味でも給食が何か一番なんだろうか。よく私の世代で言われるのは、おいしくなかったクジラの話をよく聞きます。私は残念ながら給食食べたことがないんですけれども、昔シオクジラというのがあって、あれはもうクジラというあのイメージしかない。あれはとてもまずかったと、そういう話をしょっちゅう今私は聞きます。

でも、私のところでとれた魚のクジラはおいしいということしか知りませんでした。やっぱり子どもながらに記憶に残るのは、子ども時代に味わったことなのかなと思うので、その辺の強化はお願いしたいなと思います。以上です。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

クジラの竜田揚げで育った世代でしたが、やはり大変おいしくて、いつまでも食べていたいと思うんですけれども、給食のことについては、文谷課長ともいろいろ話をしていたんですが、それに関してもやはり何とか、本当に重要だと、それが一番大事だと思っただけなんですけれども、具体化すると非常に難しいという部分もあって、後ほど課長の方からお話をいただきたいと思うんですが、要するに安いと、給食費がいか

に安いということ、それがこの食育を進める上においては本当に重大な問題なんです。

それとまた、食育に密接にかかわり合う生き物の生態とか生理とか、それはもう本当に僕も教えたい。大変おもしろい。総合学習とか、ゆとり教育の中で、何らかの形で海産物の楽しさ、おいしさを教えたいと思うんですけども、そういうことも含めた総合的な教育の中でどうしていったらいいのかという点では、文谷課長が大変お悩みになっておられると思うので、その悩みの部分も含めてぜひお話しいただきたい、後ほど。

門傳委員、どうぞ。よろしく申し上げます。

○門傳委員 今、先生に言われてしまったんですが、うちの方で小・中学校5校に給食の米を提供しているんですよ。それで、その田んぼは通学路にあるんですよ。それぞれの地区の通学路にあって、看板を立てまして。それは何とか給食会から本来は米を買っていたのをやめさせて、こっちから地元の米を買ってほしいと、値段はある程度それに合わせますよと。しかも、その米については特裁米という減農薬の米を出しますよという条件で、給食センターにおさめることになったんです。

そうしたら、どんなことが起こったかということ、残飯が減ったというんです。やっぱり通学路で通っている道のそばにある田んぼからとれた米を食って、やっぱり何かもったいなと思うかもしれないし、おいしいのかもしれない。残飯が一つ減ったと。

それから、地元の野菜も使うようになった。ただ、季節季節は冷凍のものを使うんですが、できるだけそういうものを使うと。しかも、泣いているのは我々ですが、安く同じぐらいできて、我々の米を供給するようになってから、給食費ちょっと下がったんです。高いのなんのってさんざん言っていた割に給食費を下げたんです、役場の方で。

どうなっているんだという感じはありますが、やっぱりそういうふうにある程度サービスということもありますし、普段通っているのが子どもが食べるんですから、やはりあまり変なものを出せないというような、品質もやはり必ず試し炊きをしてもらって、水分とか微妙に異なりますので、だから、そういうものをしながらやってもらいます。

それは生産者の努力もそうだし、それからそれを受け入れた給食センターの栄養士さんの努力もあるし、それから役場がその英断に踏み切ったという。いまだに市内の中では何とか給食会から米を買っているところもあるんですよ。ただ全部それを同じようにしたら良いのと思うんですが、なかなかそれはお役人の世界なんだと思うんですが、

やっぱりそういうふうにならない。

ただ、そういうふうがいい面ばかりがあったんですよね。実際そうですから、きっとサンマにしてもその旬にお届けして食べてもらうというのが、当然お金もいくらかはいただかなくちゃいけません、そういう一つの流通の中でこういうサービスをしますから食べませんかじゃなくて、流通の中に組み込んでもらうと、非常に安定して米も供給できるような体制が自然に整ってくるんです。そういうふうな形にするのがものすごく良いんじゃないかなと、自分の経験から思います。それから、もっといいですか。

○谷口部会長 どうぞ。すばらしいですね。

○門傳委員 栗原市は、この間地震が6月にありまして、そうしたら、栗原市の被災地の周辺からは三つの川が流れているんです。三迫川、二迫川、一迫川と。三迫川と二迫川は、3カ月ぐらい経ちましたが、いまだに川が濁っているんですよ。まださっきのお茶よりももっと濃いような色で濁って、ずっと3カ月も濁ったままなんです。これがこのまま海に流れるんだらうなと思うんです。その水をかけた田んぼも真っ茶色の水で、川も真っ茶色で、今はもう田んぼの水は落としていますから、ほとんど山からの水はずっと茶色のままで流れていっているんですよ。

あれはやっぱり改めてビジュアルとして、川が汚れて、これが海まで続くんだというのがビジュアルにわかる感じで、あれはすごいショックだったですね。あれが例えば漁業にどういう影響を与えるのかとか、そういうことをちょっと、少し考えましたね。逆にいい影響を与えればいいんですが、悪い影響を与えたらなればどうなのかなというふうに思うんです。

三迫川、二迫川、一迫川が迫川になって、その後に北上川に入るんですよね。それで結局仙台湾まで入ります。それにプラス岩手側の川も多分あると思うんですが、それも全部北上川に入りますから、その辺の影響というものもある。うちの方で空いている役場、合併しましたので役場が空いているんですが、空いてる役場に林野庁が今直接乗り込んできて、今調査をしているんですが、あれがどれぐらいになったら澄むのかなと。治山工事して木をまた植えて、木がどれくらい育ったところで水が澄んでいくかちょっとわかりませんが、あれも注目、何かの実験に、仙台湾の方で実験してもらえば良いかもしれません。

○谷口部会長 ありがとうございます。よろしいですか。濁水の影響が明らかに海中の形成を阻害しているという事例ですが、3年間和歌山県の依頼を受けて実験したんです。回復できないんです。濁水が常に入ります。それは物理的な損傷を起こすから回復できない状態です。という事実もだんだん分かってきている。

だから、そういう点では、今のお話は非常に重大なことで、やっぱり山に森林、あるべきところには木がないといけないし、その木もちゃんと管理しないと、実は我々がちゃんと使っていないと荒廃していくというのを痛切に、海の仕事をしても感じます。大変よい勉強になりました。ありがとうございました。

最初の方の、先ほど須能委員のご経験も、無償で提供するというのもございましたし、具体的に給食の中で食育をどう実践していくのかということ、大変力になったのは役場が大英断を下したんだということですよね。そういう点で、文谷課長、どうでしょうか、県の指導性というのは。伊東部長にお聞きした方がよろしいでしょうか。指導性というのはあり得る、はっきり言えるものなのではないでしょうか。突然で申し訳ないのですが。

○伊東部長 今、部会長からお話しありましたように、この魚食に限らず、学校給食への米飯給食ということで、各県そうなんです、農水省も週3日を学校給食で米飯を取り入れるとういことで、宮城県は平成22年度までに100%という、今確か94,95%まで達成しております。それで、農水省はこれを週3日から4日にしようということなんです、子どもたちの食感といいますか、果たして米飯が3日を4日にすることが良いのかということもありますが、宮城県としては全国的にもトップレベルで、とにかく学校給食への米飯の導入については取り組んできております。これは、各市町村の教育委員会の協力を得ながら。

それで我々農林水産部としては、当然もう一歩進んで米飯プラス地産地消ということで、野菜なり、水産物なり、おかずも含めてぜひ地産地消ということで、本年4月から「食材王国みやぎ地産地消の日」ということで、毎月第1金・土・日と、金曜日にしたというのは、当然学校給食でも、そういう地域が地産地消、当然沿岸部であれば水産物を使ってもらいたいという試みで、今各市町村にお願いしているところでございます。

あと、ちょっと話飛ぶんですが、アンテナショップが、前回の部会でも、何で銀座で

はなくて池袋なのかという話あったんですが、たまたま全国のアンテナショップではほとんど銀座有楽町かいわいが圧倒的に多いんですが、私ども池袋の東口に初めて、豊島区内にアンテナショップをつくりまして、アンテナショップの設置と同時に、宮城県と豊島区での交流協定を結びまして、都市と中央の交流という意味で、宮城県と豊島区との間でいろいろな部分で交流しましょうということで今取り組んでおりまして、その一環として昨年、おとしからなんですが、豊島区の学校給食に宮城米を全部の小・中学校に取り組んでもらっておりますし、これJAさんの協力もいただいておりますし、あと小・中学校のモデル校については、お米だけじゃなくて、おかずについても宮城の地産地消の取り組みということで、学校給食すべて宮城の食材で出しているという、豊島区さんから大変ご協力をいただいております。こういう宮城のブランド化ということにもつながりますので、豊島区、東京の子どもたちに宮城の食材を知ってもらおうということで、この取り組みはお米、野菜、あるいは水産、あるいは加工品までこれからも展開していきたいと思いますが、先ほどからも出ていますように、豊島区さんの教育委員会の協力があって、それなりの時価でといいますか、ちゃんと買い取っていただいているんですが、宮城県内の各市町村の教育委員会だと、学校給食の予算面での制約がどうしてもありまして、石巻の管内ではクジラを学校給食に使っていただいているということもありますし、私どもとしては、食材王国みやぎということで、地産地消推進月間というものも今回決めましたので、この水産基本計画だけではなくて、食と農の方も含めまして、学校給食、教育委員会との連携による食育の取り組み、これは保健福祉部と県庁市内でも横断的に取り組んでいきたいとは思っております。

今回、米粉が話題になっていますので、米粉パン、あるいは米粉麺を学校給食への導入等も含めまして、ちょっと話題脱線しちゃったんですが、そんなことで農林水産部としては最優先に、重点事項ということで取り組んでいくつもりでおります。

○谷口部会長 大変力強いお話をいただきましてありがとうございました。

予定時間がかなり近づいてきたんですけれども、なおご意見何かございますか。島田委員お願いします。

○島田委員 今の延長なんですけど、やっぱり食を学校と同じだということのも一つの戦略だと思うんですが、また学校の話なんですけど、今都市とか山村の交流事業、教育関係がら始

まります。これも二、三日民宿とかそういうふうになる可能性で、国が推している交流事業も始まりますが、そういうときに、今齊藤さんが言ったような自分の台所で、そして、一番旬のものを食べるということ、そういう努力が一番基本になるんじゃないかなと思います。

それとあと一番、衛生上のことになるんでしょうけれども、道の駅、あといろいろなふれあい市場とかそういうふうな民間の市場もありますが、そういうところに刺身、一番手入らずで食べられるが刺身だと思います。そういうふうなものを、地場の人たちがつくった刺身を、食品衛生法もありますから、しっかりとした施設をつくらなくてはいけないと思いますが、ぜひ県を通して、今サンマでしたら、道の駅の何割かにサンマのコーナーを置いてもらうとか、そして、安全に食べられるというふうなコーナーを積極的に売り込むということも必要じゃないかなと。

あともう一つは、これも食品衛生法が絡むと思いますが、高速道路のパーキングエリア、サービスエリアに旬の刺身を中心に、加工品はいいですから、置くことができないかなと。旬のものを食させるというのもみやぎを売る一つのポイントじゃないかなと思いますが、その点いかがでしょうか。

○谷口部会長 可能性としてどうですか。

○文谷課長 たぶんいろいろ、相当難しい規制もあるんだろうと思うんですけど、確かにパーキングで刺身を扱っているところは、どこにもないような気がします。そういう可能性があれば、ちょっと可能性等を考えてみます。

○谷口部会長 どうぞ。

○齊藤委員 皆さんから給食の話がたくさん出たんですけども、ちょっとだけ自分の経験から。今の子どもたちは食べる物がたくさんあるので、うちでも朝好きなものを食べていたんですね。子どもがパンがいいとか、ヨーグルトがいいとか、そういうことを言うものですから、それなりにさせて、とりあえずお腹に入れて学校に行けばいいと思っていたんですけども、子どもが小学校の低学年のときに、野球食という話を聞きまして、子どもが野球をそのときたまたましてたんです。運動をさせる子どもには朝具だくさんのみそ汁と、それからどんぶりにいっぱい御飯と、それからおかず、副菜、このようなものを朝のうちにいっぱい食べさせないと野球できないという話を聞かせられたん

ですね。

そのとき、自分はものすごくショックを受けまして、ろくなものを子どもに食べさせてなかったの、すごくショックだったんです。子どもが好きなものという、結局卵焼きだとか、ベーコンを焼いたりとか、パンでいいとか、そういうことをずっと続けてきたことをものすごく反省しまして、一念発起をしたんですけれども、なかなかそれが、30分以上も早く起きなければならないんですね、いつもよりも。

どんなに仕事が毎晩遅くても早く起きて、子どもにそれを食べさせようと思ったら、早く起きなければならないですし、しかも、もっと難儀なのが、子どもがそういう好きなものを食べて慣れてきていますから、朝、サバの焼いたものとか、サンマを出すとまたこういうものを朝食べないと学校に行けないのかということで、私が見ていないうちに、半分食べて逃げるように学校に行ったりするようなことが続いたんですけれども、とにかく辛抱しなくちゃいけないと思って、大学に行くまでの間しか子どもと関われないと思って、それからすごく自分では朝御飯というものに力を入れてきたつもりなんですけれども。やっぱり、子どもの将来を心配して食事がいかに大事かということを経験がわかると、もっと子どもたちの食卓は飛躍的に、うちがパン、ヨーグルトだったものから急にみそ汁、御飯に変わったように、変わる大きなチャンスになるんじゃないかなと思います。母親教室というものが妊婦さんになるとありますよね、こうやっておっぱい飲ませるんですよとか、離乳はこうやりますという流れの中で、ぜひ子どもは、日本人は特に御飯を食べて、魚を食べて、こうやってみそ汁を食べて育つということ、食事の大事さということ、ぜひ子どもが小さいうちのお母さんに詳しく教えていただく機会を多くつくっていただくと良いのではないかなというふうに、自分の経験から思います。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

もっともっと議論したいんですけれども、定刻を過ぎてしまいましたので、今回司会が悪くてこうなったんですけれども、あと資料としては、参考資料の1-3、これは次回にご説明いただけるということですので、豊かな豊饒の海という世界での中身を中心にして、後半を議論させていただきます。不手際で本当に申しわけありませんが、これをもって、まず議事の1を終わらせていただきます。

それでは、続きまして議事の2、その他について事務局からよろしくお願ひいたします

す。

○事務局 事務局の方からお知らせします。

今後のスケジュールにつきましてですが、資料3の「宮城県産業振興審議会の今後のスケジュール」のとおり予定しております。

本日の水産林業部会でのご意見、ご要望を踏まえまして、取りまとめを行い、10月に産業振興審議会の本会議を開催いたしまして、中間案として提案したいと考えております。

その後、パブリックコメントを行いまして、県ホームページを通しまして県民の方々の意見を聴取する予定としております。

これらの意見を踏まえて、11月に再度水産林業部会を開催し、最終案の検討をしていただくことを考えております。日程につきましては、部会長及び委員の皆様と調整をさせていただき決定したいと考えております。スケジュールは以上でございます。

なお、お話しいただいたほかに、時間の関係上割愛せざるを得なかったご意見かございましたら、お手元の用紙にご記入の上、郵送、ファクシミリ、電子メールなどでご送付いただくようお願いいたします。

事務局からは以上でございます。

○谷口部会長 どうもありがとうございました。

こういうことで、言い足りない部分ございましたら、事務局の方にご連絡いただければ幸いです。ほかにごございませんか。

なければ、以上をもちまして、本日の議事の一切を終了させていただきます。審議会の円滑な進行へご協力いただきまして、心から感謝申し上げます。どうもありがとうございました。

4. 閉会

○司会 以上をもちまして、産業振興審議会水産林業部会を終了させていただきます。

本日はありがとうございました。