

# 第3回宮城県産業振興審議会水産林業部会

日 時 : 平成16年1月15日(木)

午前10時から正午まで

場 所 : 宮城県庁4階 特別会議室

宮城県産業経済部

## 1. 開 会

司会 ただいまから第3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。

この水産林業部会では、11名の委員の方々に御審議をいただくことになっておりますが、本日は、川野委員、川村委員、島貫委員、水野委員が所要のため欠席されております。

本会議の定足数は2分の1以上でありまして、本日はこの要件を満たしており、会議は成立しております。

(別紙、資料等により紹介)

司会 それでは、議事に入ります前に、お手元の資料の確認をさせていただきます。

資料は、資料ナンバー1から資料ナンバー3までございます。資料の不足等がありましたら、係員にお申しつけください。

次に、委員の皆様の御発言につきましては、お手元にごございますマイクの使用をお願いいたします。

前回にもお話をいたしました、簡単に御説明をさせていただきます。

御発言の際には、右下にごございますマイクスイッチをONにして、マイクのところにありますオレンジ色のランプが点灯してから御発言をお願いいたします。発言が終わりましたら、必ずマイクのスイッチをOFFにさせていただきますようお願いいたします。大変御面倒をおかけいたしますが、御協力をお願いいたします。

## 2. 議事

司会 それでは、早速議事に入りたいと思います。

会議は、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。

谷口部会長に進行をお願いいたします。

谷口部会長 それでは、議事に入ります。

当部会は、「みやぎ海とさかなの県民条例」に基づく基本計画につきまして意見を取りまとめるよう求められております。

前回の部会におきましては、この基本計画の基本的な部分について御意見をいただきました。

本日の部会におきましては、前回の議論を踏まえて、私と事務局で最終的な基本計画(案)を整理させていただきました。また、それにかかわりまして、メール等でパブリックコメントや県民の皆様の御意見をちょうだいし、また昨日は、漁連の会長の御配慮もございまして、生産者側などを中心にして多くの方たちから大変貴重で厳しい御意見もいただいております。そういった

御意見を踏まえながら、さらに本日の部会では、この最終の基本計画(案)について御検討を賜りたいと思います。

(1) 審議事項「みやぎ海とさかなの県民条例」に基づく基本計画について

谷口部会長 それでは、議事(1)審議事項の「みやぎ海とさかなの県民条例」に基づく基本計画(案)について事務局から説明願います。よろしく願いいたします。

事務局 それでは、漁業振興課長の鶴飼でございますが、私の方から資料1に基づきまして御説明をさせていただきます。

これまで委員の先生方初め、各界の方々の御意見を伺いまして、最終的な案ということで御提示をさせていただいておるところでございます。

前回までにお示したもから変わった部分を重点的に御説明申し上げたいと思います。

まず、表紙をめくっていただきますと、「はじめに」というくだりがございます。これにつきまして、今回初めてお示しをするものでございますが、今回この基本計画を打ち出すに当たりまして、基本的な考え方を整理したものでございます。

この「はじめに」の前段部分につきましては、宮城県が置かれている水産業の位置づけといったものについて整理をしたものでございます。この中段以降に「そのため」というフレーズがございます。ここの2行目に書いてございますとおり、県水産業者と県民が連携をして水産業の振興に努めることを宣言いたしました「みやぎ海とさかなの県民条例」が14年の4月に施行をされたところでありまして、この条例に基づきまして、おおむね10年後を目標とした本県水産業の基本方針と施策の展開方法を示すものがこの基本計画であると定義づけをいたしております。

この計画の策定に当たりまして、考え方としまして「健全で豊かな食と環境を実現する水産業の構築」ということをベースに物事を考えていきたいと思いますということでありまして。

その「健全で豊かな食と環境を実現する水産業の構築」とは一体どういうことを指すのかということでありまして、その後段にありますとおり、健康で潤いのある県民生活を支えるために、新鮮でおいしい水産物を十分に供給できる、そういう使命とともに、次代及び、その次の世代にわたって自然と共生できる水産業を目指す。そういうことによりまして健全で活力ある水産業を築き上げるんだということを基本的な考え方に据えたいということでございます。

具体的には、次のページの中段に書いてございますが、水産業は、いわば水産生物を食料として海から回収する、そういう産業でありますから、地球上の物質循環において極めて重要な役割を果たしているという役割を見ることができるわけでありまして。したがって、食料産業であると同時に環境保全型産業である、そういう考え方に立つことができるわけでございます。

そういったことから、最後のフレーズにございますが、地域社会が一体となって水産業振興に取り組む、これは県だけがということではない、業界だけがということではない、県民がということでもない、まさにその地域社会が一体となってそれぞれの役割に基づいて水産業の振興に取り組んでいくんだと、こういうことが非常に重要であると、こういうまとめ方をいたしたわけでございます。

これが「はじめに」の内容でございます。

その次のページに行っていただきますと目次がございます。1番目として計画策定の考え方、2番目に水産業に関する現状と課題、それから3の水産業振興に関する基本的な方針、4の計画の目標、それから5番目で具体的に施策の展開の方向性と、こういうような内容になっておりますわけでございますが、これらの内容につきまして1から4まで、これを構成的にまとめてありますが、12ページの後ろのA3判のとじ込みをごらんください。これをもって御説明を申し上げたいと思います。

ただいま「はじめに」のところで申しましたとおり、左端に「みやぎ海とさかなの県民条例」の基本理念をまとめてございます。1から3まであるわけでございますが、まさに水産業の持続的な利用ということ、それから活力のある水産業の発展のため、あるいは3番として多面的な機能を発揮する漁業地域の実現、こういったような三つの大きな基本理念、これを実現すべきであるというのが条例の考え方でございます。

これを実現するために、現状をまずは分析をいたしましたというのがこの基本計画の最初に出てくる内容でございますが、その現状をほうっておけば、すう勢値のようになるであろうというものを、この施策の展開によって我々が望むべき目標に向かっていくべきであるというようなまとめ方をしているわけでございます。

数字に表したこの表でございますが、そのすう勢値といたしまして合計欄、恐らくはこの平成25年、10年後ですね、このままの形にしておきますと合計欄で生産量では34万4,000トン、額として832億円、この程度になるであろうと考えられます。それを、その施策の展開によりまして、量的には38万トン、額的に965億円を目指したいというものでございます。

水産加工業につきましては、これは平成13年の製品出荷額でございますが、3,326億円となっております。これを、目標値としては3,500億円程度の製品出荷額を目指したいというものでございます。

こういったことを目指すことによりまして、最終的には「はじめに」で申しました健全で豊かな食と環境を実現する水産業の構築を図っていきたいということでございます。

この実現のために、その右側になります、真ん中辺に施策展開の基本的な方針というものをまとめております。これは、以前お示したものと全く同じ8本の柱立てといたしたところがございます。

これを実現するための施策の展開というのが一番右端にあるわけでございますが、実は、前回でお示したのと、この部分が表現として変わっております。前は、例えば の「量から質へ、健全な資源と環境づくり」という枠囲いで、その下にサブタイトルとして「水産物の持続的かつ安定的な利用に向けて」と書いてございます。実は、前はこの「水産物の持続的かつ安定的な利用に向けて」が枠の中に入れており、条例の主要な方策そのものからダイレクトにとってきたものでございました。これですと、なかなか具体的な施策の展開、方向づけとしてイメージがわきにくいというような御意見がございましたものですから、逆に、その施策の方向をより理解しやすい表現、これをタイトルに持ってきたわけでございます。したがって、「水産物の持続的かつ安定的な利用に向けて」という姿勢でいくのか聞かれたときに、それは、「量から質へ、健全な資源と環境づくり」を目指しますと、表現的に変えたということでございます。

同じく の柱でございますが、「安全で良質な水産物の安定供給に向けて」というスタンスで臨むかということでございます。それは、「消費者の視点に立って安全・安心な生産、販売体制の確立」を目指すということでございます。

それから、 の柱でございますが、「健全かつ活力ある水産業の構築に向けて」、「高い意欲と能力のある人材育成そして経営体のレベルアップ」を図りましょうということでございます。

の柱でございますが、「競争力のある水産業の構築に向けて」、「地域に根ざした水産業の競争力の強化」、いわば宮城のブランドづくりということを目指しましょうということでございます。

それから、 でございますが、「水産業及び漁業地域の多面的機能の発揮に向けて」というふうに入力していくか、これに対しては、「水産業に関する県民理解の促進と地域環境の整備」ということに力を注ぐべきであろうということでございます。

そうはいいども から まででもって、いわゆる地域バージョンで全部完結できるわけではございません。そのために 、国への働きかけということで、いわば国際的な問題、あるいは全国的な取り組みが必要な問題、それから広域的な資源管理を必要とするようなもの、それから加工原魚の安定確保、こういったことに関しては、国に対して積極的な働きかけが必要であると考えております。

以上のような形で施策の展開方法をまとめたということでございます。

基本的なつくりにつきましては従前と変わっておりませんが、御説明した辺りは表現的に大分変えてございます。

内容的に、施策の展開方法部分について従前とどういふ部分が変化したかというか、付け加えたかといったものを若干かいつまんで御説明申し上げたいと思います。

17ページをお開き願います。

大きな柱の でありまして消費者の視点に立った安全・安心な生産、これは販売体制の確立という意味でございます。この2番目の多様化し変化する消費者の需要に対応した供給体制の整備という部分で、内容的に一番目の でございますが、「卸売市場や量販店など小売店との連携を強化」、それから「市場や漁港施設を有効に活用した消費者との交流」、そういったものを通じまして「地域密着型の流通システムの整備を促進」をするべきであるという部分、これが前回入っていなかった側面でございます。こういったところを付け加えたということが前回と変わった部分でございます。

次のページ、18ページをお開き願います。

3の食の安全・安心に対する体制整備の部分でございますが、これも最初の でございます。「消費者による商品表示のモニタリングや問題発生時の報告など、消費者参加型の体制整備に努めるべきだ」との部分新たに加えられたものでございます。

それから19ページ、次のページになりますが、高い意欲と能力のある人材育成の部分でございます。1の効率的で安定的な経営体の育成という中の三つ目の に、「漁業経営体の経営管理能力強化のために、家族間の経営目標、役割分担あるいは就業条件などの合意形成を推進する」とございます。いわば魚価低迷の中でこういった取り組みが必要であろうという部分が加えてございます。

それから、以後、人材の育成と確保、この2番目の であります。「水産業の次代を担う人材を育成するため、就学者に対して」、直接例えば漁業の「体験学習などの教育的な取組」、こういったものの推進が必要であるという部分でございます。

それから次のページ、20ページをお開き願いたいと思います。

ここには三つほどございますが、上から三つ目の 女性及び高齢者による特産品の開発、それから、3の水産業に関する団体の育成強化の中の四つ目の 女性や青年の視点を活かした漁業協同組合の運営、それから、4の労働環境の整備のところ二つ目の 女性、高齢者及び後継者の労働条件の緩和云々とございます。これは以前、地域に根ざした水産業の競争力の強化という部分で、女性と高齢者の役割について、一つ項目を割いてそこにまとめてお

たものでございますが、これはそれぞれの役割について、人材の育成部門あるいは団体の育成強化部門、あるいは労働環境の整備部門、それぞれに割り振りをして役割を担っていただいた方がいいであろうということで、分割をして掲載をしたということが前回と違っているところでございます。

それから、3の水産業に関する団体の育成強化の2番目の でございますが、「健全でリスク管理の整った系統金融体制を確保するため、信用事業の基盤の強化を図る」という部分が加わっております。

22ページをお開きください。

付加価値の高い製品開発と販売の促進という部分でございますが、この三つ目の でございます。「宮城の水産物の競争力を強化するため」とございますが、「対象品目が持つ旬のうまさや栄養特性などを強くアピールし、セールスポイントを明確にした販売戦略を推進する」ということと、次の「地域の認証販売事業などの取組を推進する」、この部分につきましては、委員の先生方からの強い御意見をもとに新たに付け加えた部分でございます。

それから23ページ、次のページでございます。

3の産業間・産学官の連携による新たな事業の創出促進でございます。ここについては、前回よりも踏み込んだ表現になってございます。一つ目の でございますが、大学が持っているシーズや高度な研究手法を生産現場に投入・活用することによりまして、現場においては生産効率の向上を図ることができるということができますし、大学においては、現場に精通した研究者を育成する、そういった側面があるわけでございまして、産学相互の発展に努めるというものであります。

もう一つは、「消費者ニーズなどへの対応のため」とございますが、例えば水産業者や加工業者みずからが、いわば研究投資をするということに関して、その研究開発を支援する体制づくりといったものも考えていかなければならないであろうというものでございます。

次に、24ページをお開き願います。

大きな柱の でございますが、水産業に関する県民理解の促進と地域環境の整備という中におきまして、1番目の生産から消費までの情報の提供・共有、そして食育の推進という部分でございます。その中で、これも委員からの御意見がございましたけれども、三つ目の、「学校給食との連携による魚食普及あるいは水産物の優れた効用の啓発など、子供たちの水産物消費の拡大に向けた取組」をする必要があるという部分が加えられたところでございます。

それから、26ページをお開き願います。

の柱でございます国への働きかけという部分でございますが、これにつきましては、前回よりやや踏み込んだ表現になっております。まず、1の国際的に対応が必要な取組についてでございます。前回、沿岸捕鯨の再開などという形で申し上げていたわけですが、これにつきましては、「まぐろ漁業など沖合・遠洋漁業の経営の安定」、それから「国際的な資源管理体制の構築」といった側面を加えたということでございます。

それから4番目、水産加工原魚の安定的な確保でございます。水産物の輸入につきましては、宮城県にとっては二つの側面があるわけであります。水産加工原魚という面につきましては、北洋の魚を原料にするという、これまでの歴史的な経過があるわけございまして、そういう点では、輸入加工原料としての輸入原魚の安定的な確保、これは非常に重要な側面でありまして、また、前浜資源としての国産原料、いわば広域的な資源管理ということで、前浜原料の安定的な確保というものも必要でございます。そういった意味で水産加工原魚の安定的な確保につきまして、国への働きかけの重要な側面であるということを書き加えたところでございます。

以上が基本計画の前回から大きく変わったポイントでございます。

なお、資料の2でございますが、先ほど部会長の方からの御挨拶の中にもございましたが、県民の方々からのパブリックコメントの募集ということで、この水産基本計画(案)についての意見募集の呼びかけをいたしております。お手元にある内容でございます。裏側に御意見の提出先ということで郵送、ファクスあるいは電子メール、いずれでも御意見がいただけるような形で今呼びかけをしているということでございます。参考までに御提示申し上げました。

私からの説明は以上でございます。よろしく申し上げます。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

それでは、ただいま御説明のあった事項につきまして、皆様方から御意見を伺いたいと思っております。約1時間ほど、十分かどうかわかりませんが討議の時間をとっておりますので、忌憚のない御意見をよろしく申し上げます。

どなた様でも結構ですので、よろしく申し上げます。

大山委員 2点ほど確認をさせていただきたいと思っております。

まず、 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というところで、人材の育成と確保という項目が2番のところに挙げられています。この中の人材の育成というのは、読んでいますと、水産物の生産にかかわる方々の人材育成が主になっているような感じを受けたんですが、ここでは水産物の生産、それから消費、それから情報という三つの側面があるかと思っております。その中で、生産と消費を拡大するということはとても大切なことだと思っておりますが、情報を



提供するというのもとても大切なことになっていると思います。また情報提供をする人、情報は発信するだけではなくて、人がいて発信できた方がより効果的ではないかと思います。

例えば、野菜の販売促進の方で、今、野菜のソムリエがいます。同じように、この人に聞いたら何でもわかるみたいな、その情報を提供するような人材の育成というのも必要ではないかと考えるんですが、そのあたりはどうなっているのかということと、それからもう一点は、たぶん女性と高齢者の雇用促進ということでかなり女性・高齢者という言葉が入ってきているかと思うんですが、逆にその言葉を入れることによって、女性以外の人たちがその役割を担いたいと思った場合に、それができなくなってしまうのではないかというような感じを受けたんですが、あえて入れる必要があるのかどうかお伺いしたいところです。その2点についてお願いします。

谷口部会長 はい、どうもありがとうございました。

鵜飼課長お願いします。

事務局 前段のお話ですが、22ページをごらんいただきたいと思います。ここに付加価値の高い製品開発、販売の促進という項目がございます。たまたま私が目についたところを開いているわけですが、例えばこの三つ目の「対象品目の持つ旬のうまさや栄養特性などを強くアピールし、セールスポイントを明確にした販売戦略を展開する」。あるいは一番下の「良質な宮城の水産物を優先的に提供するなど、地産地消の考え方を取り入れた県民に愛される水産物、水産加工品の生産、供給体制を推進する」というくだりがあります。これは、水産物、あるいはその生産に関する県民の理解をいただくことが重要であるということで、委員がおっしゃるいわば情報提供について、こちら辺で取り組んでいこうということでありませう。そのための人材の育成というのは、一つの方法論としてこの中で考えていかななくてはならないのかなと考えております。

あと、2番目の女性のというところがまだ私理解できないので、もうちょっと御説明いただければと思うのですが。

大山委員 ありがとうございました。

まず、1点目については、人材育成というのは、生産者側の部分での人材育成だけではなくて、消費者とつなぐような人材が必要ではないかということで考えました。確かにおっしゃることはわかるんですが、あえてその1文が入っていると、より明確になるのかなと考えた次第です。

それからもう一点、女性と高齢者の問題につきましては、例えば20ページのところに書いてあります3番目のところ、「女性及び高齢者による特産品の開発や販売などの起業活動、浜料理などの漁村文化の伝承など地域活動を推進します」というふうに書いてあるんですが、これは、

女性・高齢者だけでなくてもよろしいわけですよね。あえて書かなくてはいけない理由というか、書かない方がよりいろいろな方々が参加できるのではないのかなと考えたわけです。

事務局 意味はよくわかりました。

これは、これまでの地域社会の取り組みとして、例えば女性の感性を生かした製品開発といったような部分が弱かったのではないかという反省のもとにこういう考え方が出てきたわけでございます。そこら辺が、これにこだわる必要はないんじゃないかということになれば、余りこだわる必要はないんですが、ただ、これまでの漁村社会等の中で、こういう製品開発の現場に女性の感性というものが生かされていたかどうかということになると、どうもクエスチョンがつくものですから、何とかそういう側面というものも引き出すべきではないかと、そんなような考え方があったということでございます。

早坂委員 今女性の問題が出ているんですが、二つの女性の意味合いがあると思うんですよね。一つは、女性を消費者として見るのか、それから働き手として見るのか。恐らく浜の仕事というのは、結構女性にしては大変な仕事があるんだと思います。ちょっとテレビで見ただけなんですけれどもね。そういうものも意識して入れたのかどうかということかなと思います。下手すると、今、男女共同だと言われて、女性というふうに言われると反発買う方もいらっしゃると思うので、その辺の言い回しを工夫していただいたらどうかと思いました。

谷口部会長 ありがとうございます。

今回、女性について、新たにかなり強調して書いていております。そういう点では、これらの御指摘は、消費者としてのみとらえているのではなくて、方向としてはもちろん生産の重要な位置も担う方であり、経営の重要な役割を果たす人としてとらえよう、そういう視点がこの計画には盛り込まれています。それは前のビジョンにもなかった、非常に新しいところではないかと私は思うんですが、なお、事務局の方で御意見ございましたらどうぞ。

遠藤部長 20ページの の三つ目ですが、この文章を「女性及び高齢者による」という限定的に読んでしまうことになるのか、もう少しニュアンスを持って、その中で女性の感性とか高齢者の参画というものも十分考慮してこういう地域活動を推進すると読むのか、読み取り方だと思うんですよね。ここの文章表現自体は、「女性及び高齢者による」というのが非常に限定的に感じられて、その膨らみが伝わるかどうか私としても疑問なので、ここのところは工夫させていただきたいと思います。ただ「女性の感性」とか「高齢者の参画も」というのは、ぜひ政策的な視点としても取り入れていきたいことであると考えております。

谷口部会長 どうもありがとうございました。よろしく願いいたします。

ほかにございませんか。

佐藤委員、どうぞお願いします。

佐藤委員 12ページのまとめた表で、現状・課題・目標という数字があります。目標を掲げてこれを実現しようということであるいろいろな展開があるわけですが、一方、今、人口減ということが確実に予測される状況になっていると理解しております。そうしますと、生産も、あるいは消費も、今よりもかなりというか、どのぐらいかわからないですが、縮小した社会になるんじゃないかなと思います。

この数字は一つの目標ということで、この裏には皆が安心するような、あるいは満足するような、そういう社会を目指しているわけであります。その中の一つの目標として数字を掲げてあるわけですが、今後5年後か10年後にこのような計画を練る機会がきつとあると思います。また10年後に、そしてまた10年先ということをやったときに、この2003～4年につくったこの計画は間違いじゃなかったのかと言われることのないような含みを持たせて置かなくてはならないんじゃないかなと思うんです。そうしないと、10年後に人口が減って経済社会がもう少し縮小し、目標のような数字にならなかったときに、間違いだったと言われると非常に困るわけです。今の現状からこのようにしたい、あるいはすべきということでこの数字が出ていると思いますので、そのあたりの何か含みを持たせた一言が必要かなと思います。

谷口部会長 それは、今後、情勢の変化に伴って目標の設定を変える、あるいは多少手直しも含まれているということを示すべきではないかということでございますね。ありがとうございました。

いかがでしょうか。

佐藤委員 当然そうしていかなくてはならないと思うんですよね。だから、そんなの言わなくてわかるよといわれればそのとおりなんだけれども、このようにきちっと数字が出てくると、5年後に、10年後に、私たちが少しよれよれになったときに、「おまえたち、こんなことよく計画したな」なんて言われると非常に困るということです。

事務局 これは、一つには9ページの計画の目標というところの前段のところをお読みいただきたいんですが、「すう勢値は現状の漁業生産活動や資源状況が継続した場合、平成25年に想定される値」、また、目標値としては、今後展開されるこの政策が「効果的に反映された場合、25年に期待される値として」お示しをいたしましたというくだりで、そこら辺の含みを持たせられるのかなということがございます。それからもう一つ、1ページの一番の下の(4)ですが、計画の期間のところ「なお」のくだりがございます。「水産業を取り巻く状況は大きく変化して

おり、必要と認められる場合には計画の変更も想定しながら、施策の展開を図ることにしたい」。そういうことで、この2カ所で何とか含みを持って読んで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。

先ほど、この会議が始まる前に木村委員から「絵にかいたもちにならないように」というお話もございましたので、細心の注意を払いながら具体的に行うしていきたいと願っております。

そのほか、御質問でも結構ですのでお願いいたします。

木村委員 木村です。

この 番の量から質、あるいは 番の消費者の視点、 番の高い能力、競争力、この辺は、古い時代と変わってきて、流通社会自体がグローバル化になってきている。その中で不透明な水産物の物流が行われている状況を、 番の国に対してどのような要請、要望をしながら、流通社会の量と質、あるいは消費者の視点、あるいはそれがあって競争力というものの動く働きが出るか。その辺は県民だけではなく、国への法律の要請、あるいは我々の考え方を訴えながら、時代の流れによっての法律改正を行ってもら。その辺まで持っていけないと、なかなか今やっている中身が実現できないんじゃないかなと、私はずっとそういう感じがしていました。その辺、行政側としてどのような考え方でこの視点を実現させようということ考えているのでしょうか。

谷口部会長 いかがでしょうか。

事務局 基本的には、水産物の輸入と我が国の沿岸で生産する水産物との関係ととらえてよろしゅうございましょうか。

木村委員 はい。もう一つつけ加えますと、私、先日夕食を仙台で食べたんですが、出てきた刺し身が、マグロトロということで食べようとしたら到底食べられないマグロでした。ボーイさんに、「これはどこのものですか」と聞いたらなかなか回答が出てこない。やっと回答がきたら蓄養マグロといったようなぐあいでした。つまりこの例のように消費者はわからないんですよ。我々は漁師だからわかるんですが、大半商品として出ているものに表示がない。国が、今まで放置している問題を、きちんと法律化した管理体制を整えることによって競争力なり、あるいは消費者の視点なりが働くと思うんですよ。この辺が重大な問題だと私は感じています。

佐藤委員 特に遠洋漁業、沖合漁業等、そういうものについては、国の法律とか方針にかなり強い影響を受けるんですが、それと宮城県や地元をどういぐあいに結びつけていくかが課題だと思います。

実は、この21日に気仙沼でシンポジウムがあるんですよ。「カツオ・マグロ漁業の生きる道を探る」、あるいは「漁業・漁村の多面的機能について」ということを議題として、水産庁長官の課長さん等方が来て講演します。まことにすばらしい、いいアイデアで、気仙沼で実施するということで私は本当に喜んでいるんです、ただ連絡が来たのが12月の中ごろなんですね。もう全部パンフレットからなにかから刷り上がってきちゃってびっくりしたんですが、せっかくだからちゃんとやろうということなんです、やっている内容が、今私たちが話しているような部分とかなり重複しているんですよ。

ですから、例えばこういうことを宮城県ならず、いろんなところでやっていると思うんです。国サイド、もしくは大日本水産会、あるいは農林水産省とか、そういうところが後援してやっているんです。だから、国等もいろんなことを心配しているし、いろんなことをやろうと思っているんですが、こちらもいろんなことをやろうと考えているし、いろんなことをやろうと思っている。それがうまく結びつかないんじゃないかなと、そういう結びつきが少ないんじゃないかなというぐあいに感じるんですよ。

ですから、こういういいものが、どういうぐあいに国の方に伝わっているのか。そして、国の考えていることが、どうやってこういう場所に受け入れられるのか。そういう部分があるともっといいんじゃないかなと思います。これは9ページの上の部分。

今度は、ここが中心になって上と下であれば下の方、さっき「絵にかいたもち」というふうなお話もあったんですが、「絵にかいたもち」にしないようにするには、一生懸命食べていかなければならない。食べたい食べたいと言って、実際食べていくぞと、食べさせるというようなことがあればあるほど「絵にかいたもち」にならない、「絵にかいたもち」にはもう絶対できないという、そういう部分もあると思うので、これをいかにして知らしめて、いかにしてこういうことを皆でやっていこうやというような動きが、これからどういうぐあいに展開していくのかなと思います。

昨日ですか、そういう説明会があったということを聞きましたが、これはこういうことをやっているよという内容の説明で、さあ、その次のアクションはどういうぐあいにしたらいいのかなという、そこまでやっていかないと「絵にかいたもち」に近いものになってしまうんじゃないかなと思います。

ですから、「絵にかいたもち」にしないような、食べるぞ、食べるぞというような、お腹をすかせるようなことをこれからどうやって実現していくかということですね。そういうことが大事だと思います。上と下とおかしいですが、そういうことで関連で質問しました。

早坂委員 私も、この県民条例がどういう形で消費者のところに行くのかなとずっと疑問に思っているんですね。

例えば東京からお客さんが来て、この間は牛タンを食べさせてあげようと思いました。駅のところはいっぱい、そして別なところに行ったらたまたまお休みだった。仕方ないのですぐそばのおすし屋さんに行きました。仙台は水産物の新鮮なのが入るだろうと思っておすし屋さんに行ったと、その程度の知識なんですよ。実際にはニュージーランドとか違うところから来ているものなのに、今、なぜ牛タンが仙台発祥と言われているのか。もっと手短にお魚があるんですが、お客さんをお魚のおいしいところに連れて行ってあげたいと思っても、はっきり言って仙台市内には連れて行きたいところがないんですよ。ないというか知らないんだと思うんです。塩竈に行けばおすし屋さん、二、三軒おいしいところがある。私にはその程度の知識で、もしかしたらほかの方たちは皆知っているのかも知れないんですが、もっとこういうところに行ったら地元のおいしいものが食べられるというようなことがないと、ただこういうものをつくっても、先ほど言われていたように「絵にかいたもち」になるので、県として、もしくは団体として、どのような形でこれを生かしていくのかと、いつも疑問に思っていました。

谷口部会長 どうもありがとうございました。お三方の御意見は、まさにこの問題の本質だと思います。理念及び提案する基本計画、これに続く具体的施策の部分についてのお話があるかと思しますので、その辺も含めて、事務局から御意見を賜りたいと思います。よろしくお願いたします。

その前に木村委員から。

木村委員 この問題の考え方、あるいは1点目の方向性は大変結構だと思います。先ほどもお話ししたんですが、私、仙台で2回ほど、魚というものの存在感に絶望したことがあるんです。というのは、あるところに女川の鯨があるということになっていて、その鯨を頼んだんです。7切れで1,500円。ところが出てきた鯨が白いんです。「わあ、これ、鯨でないんでないの」と言ったら、「これは鯨です」とボーイさんが言うから、だれも食べないんだけど私食べてみたんです。これは鯨のような肉は肉なんです。けれどもこれはトドかなんかの肉かなと思いました。鯨肉は赤いからね。店をつぶそうなんてことはしないからはっきり教えると何回も言ったんですよ。そして今度はチーフ長さんがやって来て、「これはイルカの血を抜いた肉を鯨の肉として出しています」と、こう言いました。そういうことで、消費者というのは、こういうことは多分わからないと思うんですよ。

私、さっき何でもこういうことを言ったかという、国は、その辺はざる法にしているんです。そのざる法を、完全に管理できるように法律にしてもらいたいの、地域から発信して訴えていくべきだと私は思うんですよ。でないと、ここで消費者の視点にも向けられないし、量よりも質の問題を問われるし、それから高い能力というものもなくなるし、競争力もなくなるんですよ。ここが一番の盲点だと思うので、この辺を皆でもう少し訴えていくべきで、行政でも国に訴えるべきことは訴える方が私はいいと思います。

そうでないと「絵にかいたもち」になってしまうので、宮城県として、あるいは東北六県として国に働きかけをもう少し強く、呼びかけしながら訴える方がいいと思います。私も含めて全漁連では、もう動き始まっています。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

地産地消の意義とか、それから、国産品あるいは県産品が、いかに美味しいかということを知っていただく。そのための施策も考えねばならないということで、この計画の中では具体的に、かなり強調されています。また今後、認証制度をどうしたらいいとか、その辺も含めて徹底していかなければいけない内容かと思います。同時に、輸入水産物といかに戦っていくのか、それが今まさに議論されました。我々もこの宮城県で生産しているものがいかに美味しく健康で、すばらしいものかということを知っていただくためにはどうしたらいいか、それにかかってくるのではないかという御意見だったかと思います。その辺も含めて、ここで事務局の方から、アクションプランも踏まえながら御答弁をお願いいたします。

事務局 今いろんな御意見をちょうだいいたしまして、全くそのとおりだというふうに考えております。

ちなみに、17ページをお開きいただきたいと思います。先ほど木村委員から表示の問題について御意見がございました。17ページの が並んでおります上から二つ目の であります。が、「履歴が明らかで生産者の顔が見える供給体制を確立するため」、いわばこれは安全あるいは安心ということを担保するための取り組みということになるかと思います。これを全国的にやらなければ何ともならないという部分については、具体的に記載しておりませんが、26ページの2の「水産物の安全・安心に関する全国的な取組が必要な事項について」というところの、いわば具体的なアクションとしてやっていかなければならないという問題であろうと考えております。そういった意味では、この「水産物の安全・安心に関する全国的な取組」の部分に、木村委員がおっしゃったような、ある程度の含みを持たせた、そういう文面にするということを考えなくてはならないと思います。

それと、例えば、恐縮ですが2ページをお開きいただきたいと思います。その一番最後に「国際的な水産資源の持続的な利用を念頭に置いた適切な水産物輸入の在り方を検討していくべき時代でもある」という表現をさせていただきます。これも一つの新しい価値観といいますが、それを訴えていく切り口であるというふうに考えております。

それから、例えば地球を守るという具体的なお話がございました。あれは、例えばエネルギー消費といったことを考えた場合には、あれはエネルギー多消費型の生産でありますから、そういった価値観をもう見直してくれと、そういう表現の仕方もあろうかと思えます。いずれ、そういったようないろんな多方面の価値観を踏まえた上で国に対して働きかけをするという姿勢は大変必要なことであろうと考えております。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。

事務局は極めて優秀ですから、このように具体的な内容を想定できるような方向で皆さんの御意見を賜りながらつくってきております。ということで、それを多としたいと思しますので、よろしく願いいたします。

木村委員 なぜこれを私が主張するのかというと、グローバル化になって、消費の半分に輸入された水産物が入っている。その中で、我々宮城県にも影響のあるワカメが中国から大量に入った。これも日本の商社が中国に行き行って開発し、入ってくるわけなんです、それでもって宮城のワカメ漁業者が撤退し、3分の1にまで減ってきた。私は、安心・安全ということでカキ問題の対応をした経緯から、継続してワカメも対応してほしいと国に働きかけしました。その結果、ワカメが全国的に伸びた。

現実に私が何でこう感じているかの理由をお話します。うちの漁連や、地元の組合ではワカメ等の多面的な漁業を実施しているんです。カキやワカメ、メカブで見ますと4億5,000万円ぐらいの40経営体があったんですが、それが輸入物によって8,000万円まで下がりました。これではだめだということで、売っているところは三陸ワカメに中国ワカメをブレンドした。三陸ワカメに中国ワカメを化けて売っていたんですよ。それが直った結果、去年から幾らかワカメが伸びて、おととい、私が地元で15年度の水揚げ状況をファクスして下さいと連絡し送っていただいたのを見ると、14年度の19億9,000万円を3億円超えて22億8,000万円に今年伸びていました。

やはり安心・安全だけでなく、商人というところの問題、我々というところの問題、この辺をきちんと整理する。何も輸入するのではないんですから、その辺の法律化をきちんとしていただいて管理さえしてもらえば消費者が競争して選ぶんですよ。であれば、この計画で立てた数字に



間違いなく進むと思います。でないと、この計画がなかなか進まないで、商人というか商売というか、それだけが伸びるような形になってしまうと思います。これが1次産業をマイナスにしている要因のひとつだと私は思います。以上です。

谷口部会長 ありがとうございました。

佐藤委員 この中身にも一言ありましたけれども、消費者の管理体制というんですか、そういう一文があったんですが、先ほど言ったこれを「絵にかいたもち」にしないように消費者も頑張つてよというものが一つ欲しいと思うのと、しっかり見てという部分を強調すべきだと思うんですよ。

今、鯨の話があったんですが、イルカは鯨類なんですよ。だから、鯨とお店がいうのはうそじゃないんですよ。それからメカブもね、確かにメカブなんですよ。ところが、まるで鯨のようにしてイルカを売っている、まるで三陸産みたいな顔して外国品を売っている。それをわからない消費者に私たちは物すごく腹が立つんですよ。何でもっと勉強しないんだと。虚偽表示をやる方はもっととんでもないと思いますけれども、何てばかなんだらうあと、面と向かって本当に言いたくなるぐらい消費者の無知さかげんに腹が立つんですよ。でも、それは教えられないから無知なんですよ。教えられれば無知じゃなくなるんです。だから、それを教えるのはやっぱり教育という問題になっていくのかなと思います。

蓄養マグロだってね、あれはおいしそうに見えるんですよ。だけれども、蓄養するためにはもうえらい薬品を使っているわけです。蓄養する国は、生で食べませんし、マグロは煮ると固く黒くなるのであまり食べません、だから何を使ったって関係ないんですよ、自分たちが食べないから。けれども、そういう形で、向こうは向こうできちっと生産しているんです。こちらのきちっと、向こうのきちっとが合わないだけの話です。こっちはしょっちゅう食べるわけですよ。だから、これは蓄養マグロですよと言って売れば何の問題もないことなんですね。これは、韓国ワカメですよと言えば、それでいいわけです。

今、トレイサピリティーで宮城のカキと言っているんですが、韓国のカキに何も毒があるわけでもなんでもない。これは韓国産ですよ、これは宮城産ですよという、そういう何というのか、ブランド化、あるいはトレイサピリティー、そういうことをしっかりすることによって、片方は少し下がる。片方はちょっと上がる。そういうことを繰り返して行って本当にいいものを食べる。それが消費者だけじゃなくて、生産者にしても加工業者にしても、健全に育っていく、発展していく一つの力になると思うんですよ。

私も加工がメインですが、今、加工は何をするのかといえ、私のところはまぜ物をやるようなそういう種類じゃなくカニとかイクラがメインなのでどうにもまぜ物できない種類のものを加工し

ているですが、今の加工はいかにきれいに見せるか、いかにふっくら見せるか、いかにおいしそうに見せるかというのに力を入れている、つまりなるべく自然じゃないようにということをいろいろ考えていかないと競争に勝てない状況になっているし、そしてまた、そういうことをやったものがちゃんと売れて、まともにやったのが売れないと、そういうばかみたいなことになってしまうので、ぜひここで、消費者もきちんと見てくださいますよということと、はっきりこれはこれ、それはそれということを明示することをいいと思います。これは国に言ったって、なかなかそうならないですから、宮城県で食べるものはこうですよというくらい宮城県宣言でもして、仙台に来て、あるいは塩竈、石巻、気仙沼に来て食べるものは安全ですよというような、そういう訴え方をしていくと、きっとほかの県ももう宮城県のまねをせざるを得ないということになってくるんじゃないかなと思います。いろんなところまで話をして、質問だかなんだかわからなくなってしまうんですが、以上です。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

鈴木委員 今、佐藤委員が言ったように、加工屋の立場からいうと消費者が悪いんじゃないんですよ。今まで当たり前なのが当たり前じゃなく通っていたというのが現実だと思うんです。ここに来て初めてトレーサビリティとかの履歴問題が急激に出てきて、それで今どういう商品が安全で安心かということに消費者が疑問を持っていると思うんですよね。それを問いただしていかないと、水産の生産地全体が多分だめになっていくんじゃないかなと思うんですよ。それを宮城県が先頭に立って、今おっしゃったような感じでやっていければいいかなと感じます。

あと、加工屋の立場から現実的なお話をさせてもらいますと、去年はサンマが豊漁で、魚価安でおいしく安く食べられたと思うんですが、常磐地区のサンマ船を持っている問屋さんが、17隻ほど売りに出しているのが現状なんですよ。そういった状況の中で来年は減船されるということがはっきりしているという部分、これは今後もますます進んでいくんじゃないかなという感じに思っております。あと、常磐筋から来るまき網船団、これも去年はかなりの売り上げ減となっていて、畳む企業さんも結構ふえている中で、これもますます今後とも減船が進んでいくんじゃないかという感じに思います。

こういった中で計画には基準値、すう勢値と目標値があるんですが、目標値に向かえば全体が丸くおさまるという形にはなると思うんです。けれども、実際そういう方向に向くのはきびしいんじゃないかなという感じに思っているんですよ。漁獲は少なくなっても、その中で加工に手を加え、いろいろなものを加えて付加価値をつけて、それで消費者に提供するという流れに変わっていくと思うんですよね。魚価は下がっているにしても、加工の方の数字というのが上がっていったら、

全体的に同じような数字になるかなという感じではないかと思うので、その辺も踏まえて考えていければいいかなと思います。

それと、平成25年を見たず勢値になっており、施策もこういうことをやっていけば10年後にはこうなるよという部分の施策と思うんですが、これを具体的に今後どのような時間を経て進んでいくのか、それを早急にやっていただかないと、加工に携わっている皆様方もかなり不安を持っていますので、その辺をスピーディーにやってほしいなと思っています。

実際にここに掲げられている部分も、各企業さん、おのずとやっていることなんです。ただ、それがどうやって今後進んでいくかというのがまだ見えていない部分なんです。それを県の方々、あと国を含めた中でそういう部分を具体化して行ってそれを実現していかなと、本当にここに掲げた部分だけのものになってしまうんじゃないかなという感じに思いますので、それも考えて進めていただければよろしいかなと思います。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

これまでの議論を踏まえて、議長をやってきてうれしいことが一つあります。議論が非常に豊かな中身になって、具体的に、それこそ「絵にかいたもち」ではなくて、事業なり施策が具体的に展開できる方向に活かせるような印象を強く持ちました。どうもありがとうございました。

佐藤委員 先ほど大山委員さんのお話の中で情報提供をする人、よくわかった人が欲しいということだったんですが、今、お魚をとる方も、それから消費する方も、表面上はよくわかったような形でやっています。けれども実は消費する方は消費するだけ、とる方は、もう自分の分としてとるだけになっています。いろんな問題がありながらも、それを知らん顔しながらずっとやっているわけですよ。今、サンマの話があったんですが、漁労する方にも大変な問題があるし、市場にも、あるいは加工業者にも、流通業者にも、こんなことをして大丈夫かなということがたくさんあるんですが、それを全部知らん顔しながらやってきているわけです。消費者も含めてですね。だから、そういうことを一連としてすべてわかっている人がいて、それで皆にきちっと説明する役目の人が欲しいなという感じがします。

私とその立場に例えればなったにしても、「ああ、あいつは漁業者だから」ということで、どうしても漁業者寄りの見方をされてしまうことになってしまいます。消費者の方は、いろんなことを勉強されていても、「何、あの、漁労のこともなにもわからないで何言っているんだ」と言われてしまうので、全てをわかるような食料コンサルタントですか、もちろん資源のことから全てということになるので大変難しいことなんです。そういう情報をきちっと発信できる人、あるいは発信で

きる機関、そういうものが欲しいなというふうに思います。何かちょっと違う意見かもしれなかったですかね。

谷口部会長 いいえ、大変重要なお話で、生産から加工、それから流通、マーケティングを含めてどうしたらいいかということは、非常に重要なことです。特に地産地消は宮城県で生産したものを県民の皆様に消費していただけるようにするには、結局情報をどのように発信していくかが課題です。それからどのようにこういったすぐれた水産物を、より多くの県民に理解していただけるのか。県内だけでなく、広範囲に発信できるような人材をいかに育成するかです。この辺のところは大学の責任かもしれません。

佐藤委員 その一部がこの12ページにあるようなこういうことなんで、これをいかに上から下まで知らしめてこのような世界をつくっていくかということだと思んですがね。

谷口部会長 どうもありがとうございます。

どうぞ。

大沼委員 私は、この基本的な方針、大変大賛成なんですが、以前にもお話ししたように、データを分析していくということは、この施策を展開していく上で非常に重要だというふうに考えていまして、徹底してその各施策に対して正確なデータを収集していく必要があると思います。私は、数字というのはいさづかなくて個人的に思っています。捏造されたものとかこじ曲げたデータは別なんですけど、水産業者や県民の協力を得ながらそういうデータを収集していくということが必要だと思っていて、この施策の推進に当たっては、このデータの重要性ということにかんがみ、そのデータの収集の徹底ということをどこかに入れていただくということが必要ではないかなというふうに思っております。以上です。

谷口部会長 どうもありがとうございます。

遠藤部長 生産流通や消費や情報を、ブランドという形でどういうふうに結びつけるかという点は非常に重要な点だと思っています。先ほど木村会長さんが言われたように、本物のマグロ、これは例えば気仙沼の市場に揚がった本物のマグロ、それから牡鹿に揚がった本物の鯨ですね、これに情報をつけながら、まず仙台で食べていただくこうと考えています。

それから、その次には東京でやってみよう。これは緊急経済産業再生戦略プランの事業として今検討を進めているところでございます。やはりそこで必要なのは、うまくプレゼンテーションしてくれるアドバイザーといえますか、このPRをきちんとできる方ですね。これが非常に重要だと思います。

それから、トレイサビリティも、今は画面見て、どこでいつつくったものということだけではなくて、双方向の対話ができるものへ発展していくというのが今後の展開としては非常に重要な点ではないかと思います。

それと、数字ですが、これは、事務方でかなり苦労いたしてまして、この目標値は、きちんと積み上げをしております。それで、この基本計画をさまざまな関係者に御説明するときには、どういった方法でこの目標値を実現するのか、行政の役割、それから関係業界の役割、それから各事業者の役割、国へお願いしてどういう支援をいただいたら一番効果的なのかとか、こういった点が焦点になるということもありますので、今後のアクションプログラムということもございますが、いろんなところへ報告とか検証をやるときに、その辺のところの資料を整理して、御紹介し、関係者の理解も十分得る手だてを今後講じていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたしますと思います。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

木村委員 全く関係ないといえないのですが、私、全国の産地市場、10位までの水揚げと金額を見ていますが、頭で計算したら全体で水揚げが13%増になっているんですよ。多いところだと、前年に対して水揚げ量がマグロだけで185%です。堺湊では121%、次には石巻で117%というように水揚げは伸びているんですが、金額では91%なんです。この辺も勘案しながら、先ほどの数字の問題も考えていった方がいいのではないかなと感じています。経済がこのような状況であるからこのような数字が出てくるのかなという感じはしますが、水揚げは減っていないんですよ。沖合から沿岸は大体横並びでいますから、この辺は上がってくると思います。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

早坂委員 消費する立場から言わせていただきますと、例えば宮城県産のお魚の種類が、実際に売っているものとしてすごく少ないんですよ。だから、いつも考えているのは、宮城県、こんなに魚が豊富で水揚げも多いのに、どこに行っているんだろうと。私、いつも生協でお魚を買うんですが、生協は必ずどこでとれたものだと表示がしてありますから、なるべくこの近海、それから県産物と思って見るんですがほとんどそういうものがないんですよ。

あと、最近感じていることは、お魚屋さん、魚専門店というのがほとんど見られなくなっています。デパートの地下だとかにはあるんですが、地域を見回してみましても、前にあった魚屋さんが皆廃業している例が多いと思います。そうしますと、私たちの手元に来るお魚は、大型店舗等、そういうところに限られてきてしまう。条例の最初の方を見ますと、水揚げが1位、2位とすごく売り上げがあるのにどこに行っているんだろうなと思います。地産地消ということを全面に押し

出すには、今、売っている体制がなかなか変わらないと地産地消にならないのかなと思っていますので、なるべく地元で、宮城県のお魚が食べられるような体制をつくっていただきたいと思っています。以上です。

谷口部会長 ありがとうございます。

鈴木委員 ですから、今、早坂さんが言われたように、この間も私が質問したんですが、答えとしては実際に宮城県で加工されている大部分のものについて、実際に宮城県で捕れたもの、国産でとれたもの、近海でとれたもの、それがどれくらい消費されているのか、どこに行っているのかというデータがわからないというお話だったんですね。ですから、そういうデータをきちっと出していただいて、その上での方向性であれば、今、早坂さんが言われたような地産地消にもつながるでしょうし、いろいろな施策につながっていく。これは消費者のニーズの聞き取りの調査でも同じことですよね。ですから、そういう部分を非常に重要視していただきたいというのが、先ほどの話にも関連しますけれども、私の言いたいところだったんです。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

佐藤委員 今、スーパーに行ってもどこに行っても、年間同じようなものが、同じような色をした、同じような格好、同じような値段でずっとあるわけです。ところが魚、これは農産物でも同じですが、いつでも同じものが、同じ値段で、同じ格好してあるなんていうことはあり得ないんですね。それをあり得るようにするためにうまく売る方もつくる方も苦労している。そして、売る人には、「これは消費者ニーズである」と言われる。「あそこに行ったら、必ずこの魚が同じ値段で年がら年じゅうあるということが自分たちの商売の宿命である」。「それにこたえなくちゃならない」と、そういうことを言われる。そうすると、今度は加工業者に於いても、今のシーズンにはないものをシーズンのような顔をしてちゃんと出してくれと非常に過酷なことを言われる。そのためにはいろんな経費がかかるわけです。結局それをだれが払うのかと云えば、全部消費者が払っているんです。そういう状況にあるんです。

それで、ある大きなスーパーの上の方の人に、「産地と手を結んだらどうでしょう」。「例えば、気仙沼で今日これが揚がりました。そういうものを売ったらどうでしょう」「安いですよ」「でも、市場に魚が揚がらなかつたら、そこは何もないことになります」と提案しました。「これはおもしろいんですね。すごいダイナミックですね」ということでそこでは話がぼんぼんとうまくいくんですが、今度はこっちに戻って来て、例えば仙台あるいは気仙沼のその系列のスーパーの仕入れ担当に話をすると、同じ企画のものが常になくちゃいけないというようなことでもって、「何言っているんです」ということで一蹴されて終わりです。宮城県の気仙沼で揚がる、あるいは塩竈で揚がる魚

はどこへ行ってるんだという、年間同じようなことを続けられないような魚種は、魚の食べ物としてはきちんとあるんですが、流通する商品としてはその価値がないんですね。ですから、地元に行くと結構おいしいもの、その季節のものがたくさんあります。あるんですが、仙台には気仙沼のものも来ないし、塩竈のものも来ない。それはだれが悪いのかというと、売る方に言わせれば、「消費者がそれを望むんだ」と言っているんです。だから、私はあえて暴言みたいに消費者は無知だと言ったんですが、そこが問題なんですよ。

もう少しお話をすると、先ほどの部長さんの話で、仙台で何かそういう催しをとったことを少し思ったんですが、気仙沼のかなり立派なすし屋さんなんですが、あるとき食べていたら、ああ、これは養殖物だなとわかったんで、「これ、養殖だね」と言ったことがあります。別に養殖物出して悪いわけじゃない、輸入物出して悪いわけじゃないけれども、「気仙沼ですし屋やるのであれば、養殖物を出しちゃだめだ」と言ったんです。そうしたら、そのとおりに絶対出さないということにしたんですがね、ほかが養殖物を出している状況の中で自分は養殖物出さない結構損をするんですね。

あるとき気仙沼で結構いいマグロが揚がって、1匹100万円したんですが、そこが1匹買っちゃったんです。気仙沼は6万の人口しかなくて、幾らほかに比べてお魚を食べる人が多いと言っても、そのマグロを消費できるだけの人口はいないんですよ。そんなもんだから、そこではもう実験的に試食させることにしました。「おいしいしマグロ、国産のここ気仙沼で揚がったマグロですのぞどうぞ食べに来てください」と私にも案内が来ました。ところが、言葉はそうですけれども、おまえ、ああいうこと言ったんだから、このマグロを食べる責任があるぞと、そういうことですよ。私2回ほど行って食べました。

ですから、今度仙台でやるときも、これは気仙沼で揚がった、いや気仙沼じゃなくてもいいんです。塩竈でもいいですよ。揚がったマグロをきょう、こことこの店で売っているよと宣伝する必要がある。じゃあほかの店は何売っているのと聞かれたら、まさかあその店は輸入マグロだとか養殖マグロと答えたら、それは商売に差し障りがあるからそれはわからないと答える。少なくともこの店は確認したところ、いつ揚がったどこのマグロを、生のマグロは1週間ぐらいもちますから、何日間かはそれですよと答える。そういうことを、例えばカキにしても、メカブにしても、ほかのものにけちをつけるんじゃない、これはこうですよという一つのブランドとして、自分たちがこれはいいよということが大切です。そのほかに応援団として宮城県でもこういうものだということをお知らせしてもらいたいと思います。

普通は、気仙沼に揚がったマグロは、塩竈も同じだと思うんですが、全部東京に行っちゃうんです。そして向こうで切って、使える分だけまた戻ってくるんです。ここであるものを何でここで食べられないんだと皆が不思議に思うんですがそういうことなんです。ですから、ぜひそういうことを実施していただくようお願いします。

谷口部会長　そういうことで、今言われたような視点、共通の情報を共有して賢い消費者になっていかなければならないということだと思います。あとは、実は方針の中に、例えば食教育の問題、認証の問題等、宮城県においていろいろと実施する今のようなことが全部含まれています。そういうような方法を宮城県が他に先駆けて提案し、具体的に動き出そうとしているわけで、きょうの皆さんの御意見は、そういう意味でも大変ありがたいと思います。

なお、事務局から講評を願います。

事務局　大変ありがとうございます。

実は、先ほど私の説明の中では、省かせていただいた部分が今議論の対象になっているところございまして、例えば24ページをお開きいただきたいんですが、先ほどからお話になっております消費者に対してどのような働きかけ方をするのかという部分、各位のイメージは既にアクションプランの方に移っておられるわけでございまして、この1の生産から消費までの情報の提供・共有と食育の推進という部分の上から二つ目の　なんですが、「水産物の優れた栄養特性などに関する情報を積極的に提供し、水産物を見る目を持ち、旬を上手に味わうことができる宮城の消費者を育成しなければならない」という部分、まさに、これをいかに具体的に進めていくかということかと思えます。こら辺のアクションプランは、かなり力を入れていかなければならないのかなと思っております。

それから、先ほど早坂委員の方からお話がありました、いわゆる宮城のものが何で食べれないのかという話でございますが、22ページ1の一番最後の　に書いてあるんですが、「良質な宮城の水産物を優先的に提供するなど、県民や地域との連携を強く意識して、地産地消の考え方を取り入れた県民に愛される水産物を供給していかなければならない」、まさにそういう御指摘のあった部分を反省点に立ってこういうことをやっていかなきゃならないと考えています。ただ、このアクションプランを練る際には、恐らく相当生産者あるいは地元の流通業者、そういった方々にかんがりの御努力をいただかないと、なかなか実現できないのかなと。ではどうしてもこれは実現していかないと、まさに県民に味方になっていただけないと難しい施策というような部分もございまして、これも大いに力を入れていかなきゃならない、そういう部分だと事務局としては感じております。



どうもありがとうございます。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

最初、大山委員の方から御提案があった話について、私の経験も話させていただきたいのですが、私は海藻の専門家として、その関係で学生にウニの話をしました。ウニはあの板に載っている黄色い状態で海を泳いでいるという学生がいて、ショックで口もきけなくなったことがあります。早坂委員もおっしゃっていましたが、食べているものがどういうものかわからない。メカブというのは一体どういうものかわからない。それから、ワカメの葉っぱとか茎があるんですが、そういったものが具体的なイメージとして与えられていない。そういったものがかなり多いのではないかと思うんですね。ですから、産地云々もさることながら、我々が食べているものはどのような形をしていてどのような生活をしているのかということ、情報として何らかの形でわかるようにしていけば、もっと水産物に親しむことができる。しかも、米と水産物と野菜は最高の食事という認識が広がり、地球上の多くの人たちがそのような食生活に今移りつつあるということですから、そういったことも含めて水産物に対する科学的な情報も提供できるようなシステムをつくっていただくことをぜひ期待したいし、我々も協力をさせていただきたいと思っています。

それから、そういうような学生を育てたい。そういうことに活躍できる学生も育てたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

木村委員 教育の話ですが、都会、仙台ではなく大都市でカキのイベントをやってカキを出したら、「あの身自体が海で泳いでいるの」と、お客さんがそう言うそうです。「あのままで泳いでいるの」と。今の若い奥さんたちも、そういう感覚なんですよ。消費者も勉強してもらわなきゃならないし、小学校等、小さいうちから生物というものの存在感、その辺はきちんと教育すべきなんですよ。多分魚の切り身も泳いでいるのと言うかもしれないよ。

佐藤委員 今、加工でのブームが骨なし魚というもので、骨をとった状態に魚を加工しています。もちろん老人とか幼児には骨がないというのはいいんですが、今でも口の中でくちゅくちゅとして、骨と身を分けてやるということ、それから分けた骨にお湯をかけてまた飲むというような昔からの習慣、そんなこともあるわけです。

何で骨なし魚というと、ヨーロッパ、アメリカは、教育上、小さいときから一回口に入れたものは出しちゃいけませんという教育を実施しているから、体でもう覚えちゃって一回口に入っちゃった物は口から出すことができないんですね。だから、そういう骨なしの魚ということなんですが、同じヨーロッパでも、きちっと味を分かっている人は違うんです、また、なおかつおいしいものを出すところ、別な言い方でいえば、四つ星、五つ星のホテルのレストランでは、きちっと骨のつ

いたカレイを骨のついたままわざわざ持ってきて、目の前でさばいて、そしてこれは骨のある魚を料理したんですよと言う。なぜかといったら、骨があるから料理しておいしい、内臓、頭がついているからこそ料理しておいしいということをきちっと彼らもわかっているわけです。

ところが、日本人は昔から習慣的、文化的、伝統的に、わかっていながらそれを今あえて忘れようとしているまことに情けない状況になっている。また、先ほどお話をした消費者の無知という暴言になっていくんですが、教育をきちりやっけていかないと、そういう産業にまで大きな間違いが起きてきちゃうなという、そういう感じです。

早坂委員 私も補足させていただきます。

今お話を聞いていまして、例えば今一緒に働いている私の名古屋出身の友達が、お雑煮を食べたことがないと言ったことを思い出しました。「じゃあ、つくってみたら」と言ったら、「食べたことのないものはつくれない」と言うんです。お魚も同じだと思うんですね。ドンコとか、今季節的においしいものが店頭にあるんです、それも今は骨つきじゃなくて、ちゃんと切り身にして分けてあって、ぼんとなべに入れればいように売っているんです。でもそれを買う方を見ますと、ほとんど年配者の方だけで、若い方は手も出しません。食べたことのないものはつくれないし、だから手にとれないんですよ。

ですから、こういう問題になると学校給食の中で、地元の材を使ったお魚の食べ物も出しているただけのもっと味がわかるのかなと思います。そういう工夫もよろしく願いいたします。

木村委員 サンマもうんとあるしね。1キロ30円とかで安いし。

遠藤部長 気仙沼でサンマ祭を大々的にやったんですね。

木村委員 給食でもね。

佐藤委員 ところが先生は、生徒に骨刺さったらどうするんだというような万が一の事故に対する、つまりありえないようなことじゃないけれどもささいなことを生徒のためといって問題にする。

木村委員 今、骨なし魚という話が話題になっていますが、私には孫がいます、3歳児の孫ですが、魚1匹やると自分の箸で骨をとって自分で食べるんですよ。3歳でも。小さいときから食べさせていたもんだからね。刺身も食べるし、それからイカなんかは私がさばいて、腑とかをたいたいて食べさせるんですよ。そうすると家の大きい方の孫たちは、朝からそれで、おつゆもなにも食べないで、ごはんを二膳も三膳もかっこんで学校に行くんです。やはり教育なんですよ。肉なんか家ではだれも食べません、これ本当です。小さいときから、魚の食べ方を教えているから。教育なんですよ、教育。

谷口部会長 どうもありがとうございました。

大山委員 一番冒頭で私が情報という話をさせていただきましたが、情報だけでなくやっぱり体験も必要だなというのを思っていたところに、早坂委員を初め皆さんがおっしゃっていただきました。本当に両方がかみ合っていないと無駄になってしまうと思います。知識だけを深めても行動には移らないですし、それから体験だけしても、それがどうして必要なのかとか、おいしかったとか、その辺をちゃんと自分で考えることをしなかったら次の行動にはつながっていかないんじゃないかと思います。

そうしますと、学校給食の中に出すというのはとても大切なことだと思います。将来の大人を育成する、子供たちに体験させるということとしても必要なんですが、同時に、食べるということだけでなく、これはどこでとれたどんなもので、どんな形をしていてという、そういう情報一緒に伝えていくような取り組みをせずに、ただ食べさせるだけだったらだめかなと思います。子供たちに食べてもらうのだけではなくて、親に対しても、子供がおいしかったというものを家でもつくってもらえるようにどうしたらいいのかというあたりは、お料理教室をやればいいのかということだけでもないかと思うんですが、そのような取り組みも必要かなと思います。以上です。

谷口部会長 そういうことで、ぜひよろしくお願いいたしたいと思います。

そろそろ予定時間に達しておりますので、一応ここでこの議論を閉じさせていただきたいと思いますが、なお、ぜひ発言したいということがございましたら、若干時間がありますので受けていきたいと思います。いかがですか。

佐藤委員 いろんなことをいろいろ発言すると、事務局が何ページのこの部分にぱっぱっぱと書いてあると説明されるんで、私も読んだんですが、こんなにも1行1行にきちっと情報がまとまっているのかということに気がつかずに読んでいました。この基本計画は立派にまとめてあるし、1行も無駄にならないような文章にしてあると思います。あと何質問しても、今度は、はい何ページと言われるんじゃないかなと思うぐらいきちっとなっているので、これは立派なまとめじゃないかなというぐあいに思いました。以上です。

谷口部会長 事務局にかわりましてお礼を申し上げたいと思います。皆様の協力とともにこの部会での審議を経ることによって、この水準に到達していると思います。これから、それこそ「絵にかいたもち」にならないように、具体的なアクションプランも準備しておりますので、これからも皆様の御協力をよろしくお願いいたしたいと思います。

たくさんの御意見を賜りましてありがとうございました。ここでいただいた貴重な御意見は、今後、早急に計画案として整備し、次回1月27日の審議会に基本計画最終案として提出したいと考えております。パブリックコメントもいただいております。直接水産関係の方々にもお話をさ

せていただきました。それらのものを含めて、さらにだれもが納得いく、そして一体となって進んでいくような基本計画にしたいと思っておりますので、今後ともよろしく願いいたします。

今後のスケジュールにつきましては、資料3をごらんいただきたいと思います。このようなスケジュールで進めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

## (2)その他

谷口部会長 それでは、その他の項でございますが、事務局から何かございましたらよろしく願いいたします。

事務局 短い時間の中で熱心にお話し合いをしていただきましてありがとうございました。

先ほど部会長からもありましたように、今後の審議スケジュールにつきましては、資料3のとおりです。次回に際しての具体の日時につきましては、産業振興審議会四ツ柳会長及び谷口部会長と調整の上、既に事務局から御連絡をいたしております。具体には、1月27日に審議会の開催を予定しておりますので、よろしく願いいたします。

なお、本日お話ししていただいた以外に、時間の関係上、割愛せざるを得なかった御意見等がございましたら、お手元の用紙に御記入の上、郵送、ファクス、電子メールなどで御送付いただきたいと思っております。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。

それでは、ほかに何もなければ、これをもちまして議事の一切を終了させていただきます。

なお、この水産林業部会の審議は、今回が最後でございます。議事の進行に多々不手際がございましたが、皆様方のすぐれた御意見を賜りながら、本日の最終案のような段階まで到達させていただきました。心から感謝しております。

最後にぜひ申し上げたいことは、沿岸漁業あるいは養殖業というのは、基本的にはこの計画案の中にもありますように、地球環境を保全する重要な輪であるということを強調させていただきたい。とすれば、陸上の森林から農業から畜産から、それらすべて含めた形での物質循環のシステムを念頭に置きながら、最終的な施策も水産なら水産、畜産なら畜産、農業なら農業と分断するのではなくて、一環したシステムとしてこれから施策を進めていくべきではないかと思っております。また、そのような地球環境と人類の生存のためのシステムをつくり上げていくべきではないかとも思います。

かなり抽象的、一般的で申しわけございませんが、今や地球環境は極めて重大な時期に差しかかっており、食料問題も極めて重要になっている。そういう意味で、この宮城県が提案する

基本計画は、全国に、あるいは世界に先駆けたすぐれた内容であるということを私は誇りたいし、皆さんのお力ででき上がったと思っております。そういうことで、今後もこの計画を、くどいようですが、「絵にかいたもち」にしないために、木村委員から強く言われておりますので、ぜひ具体化していきたいと考えております。

どうも本当にありがとうございました。

### 3. 閉 会

司会 以上をもちまして、第3回宮城県産業進行審議会水産林業部会を終了させていただきます。

委員の皆様、どうもお疲れさまでございました。