

## 東京都農林・漁業振興対策審議会（漁業部会） 議事録

平成24年11月7日 13時30分～15時00分

都庁第一本庁舎42階北側 特別会議室C

### 1. 農林水産部長挨拶

永阪企画調整係長：ただ今から東京都農林・漁業振興対策審議会（漁業部会）を開催いたします。私は、本日の司会を務めさせていただきます農林水産部水産課の永阪と申します。よろしくお願いいたします。

議事に入ります前に、本日の委員の皆さまの出席状況でございますが、漁業部会の委員の総数は8名。その半数以上の本日7名を出席いただいておりますので、東京都農林・漁業振興対策審議会条例第9条第1項の規定により、本部会は有効に成立しておりますことをご報告いたします。

次に、お配りしてあります資料についてご案内させていただきます。袋に入っているかと思うんですけども、袋から出していただいて、まず1枚の次第です。クリップ留めをされていると思います。それから部会名簿。座席表。スケジュール。そしてカラー刷りのものが「水産業振興プランの現行の検証」、黄色と緑のものです。それから資料2といたしまして「水産業の現状と課題」、青いものです。参考資料といたしまして、赤い「東京都の水産業を取り巻く環境の変化」、これが4枚、ホッチキスでとじてあると思います。過不足はないでしょうか。

その他に、「東京都の水産」という青い冊子をお配りしております。これは皆さまのほうに一度お渡ししているかと思うんですけども、きょうは参考資料としてお使いいただき、必要の無い方は置いていただいて結構でございます。

それでは、次第に基づきまして進めさせていただきます。初めに、津国農林水産部長からご挨拶申し上げます。よろしくお願いいたします。

津国農林水産部長：農林水産部長の津国でございます。委員の皆さまにおかれましては、農林・漁業振興対策審議会の総会に引き続きまして、本漁業部会にご出席いただきまして誠にありがとうございます。

また、日ごろから私ども東京都の水産業振興施策につきましてご支援とご協力を賜りまして、この場を借りて厚くお礼申し上げます。

本日は、東京の水産業振興の基本的な方向を示します水産業振興プランの改定を行うために、先ほど「東京における持続可能な水産業の方向」ということで諮問させていただきました。

東京の水産業は、資源とか経営、また流通とかそういったいろいろな面で難しい問題を抱えております。しかし、都民の皆さまの期待に応えるように、また漁業関係者の皆さまに明るい将来展望をお示しできるように、来年には本部会で頂いたご意見を踏まえて新しいプランを改定していきたいというふうに考えております。

ですから、委員の皆さまにおかれましては、この漁業部会におきまして忌憚のないご意見を頂きたいと思っておりますので、よろしくご審議のほどをお願い申し上げます。

以上をもちまして、簡単ではございますがご挨拶にさせていただきます。よろし

くお願いします。

## 2. 委員及び東京都職員紹介

永阪企画調整係長：次に、本日の出席委員の方々のご紹介でございます。漁業部会委員名簿の順でご紹介してまいります。

正面は、竹内部会長でございます。

竹内部会長：竹内です。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：竹内部会長の左手、笹本委員でございます。

笹本委員：笹本です。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：続いて、関委員でございます。

関委員：関です。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：田坂委員でございます。

田坂委員：本年度から委員を仰せ付かりました中央水研の田坂といいます。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：戻りまして、会長の右手側、福島委員でございます。

福島委員：福島です。よろしくどうぞ。

永阪企画調整係長：山下委員でございます。

山下委員：山下です。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：次も山下、ミヤ子委員です。

山下（ミ）委員：山下です。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：事務局を担当いたします私ども東京都の幹部職員でございます。

先ほど挨拶された津国部長でございます。

津国部長：よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：その右隣、森高島しよ農林水産総合センター所長でございます。

森高島しよ農林水産総合センター所長：森高です。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：その右が、工藤室長でございます。

工藤室長：工藤でございます。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：戻りまして、部長の左手側、小寺経営改善推進担当課長でございます。

小寺経営改善推進担当課長：小寺でございます。よろしくお願いいたします。

永阪企画調整係長：中野水産課長でございます。

中野水産課長：中野でございます。よろしくお願いいたします。

## 3. 審議スケジュール

永阪企画調整係長：それでは、次に次第の第3、審議会スケジュールについて事務局からお願いいたします。

中野水産課長：それでは、お手元の審議スケジュールをご覧ください。本日の第1

回漁業部会のご審議により、現在の東京の水産業の現状と課題について整理していただきたいと思います。

今回は、12月中旬を予定しておりますが、次回の漁業部会では本日の整理を踏まえて水産業の振興方向についてご審議いただき、さらに第3回目は2月下旬ごろを想定しておりますが、第3回の漁業部会では答申の素案をお諮りいただきたいと思っております。その後、総会の皆さまのご意見を伺って、4月下旬ごろに第4回の漁業部会でお諮りし、そこで答申の(案)をご検討いただいた上で、最終的に5月中旬ごろを現在想定しておりますが、総会で答申内容を決定していただきたいというふうに考えております。

以上です。

永阪企画調整係長：ありがとうございました。

ここからの議事の進行につきましては、竹内部会長によりしくお願いいたします。お茶がありますので、皆さんお茶を飲みながらよろしく申し上げます。

#### 4. 議事

##### (1) 現行の水産業振興プランの検証

竹内部会長：それでは、審議が滞りなく円滑に進みますように、よろしくご協力いただきたいと思います。

では、早速ですが、議事の1番目にあたります現行の水産業振興プランの検証というところですので、まず資料に基づいて説明をお願いしたい。よろしく申し上げます。

中野水産課長：それでは、座ったままで説明させていただきます。

資料1をご覧ください。水産業振興プラン現行の検証というA3のペーパーでございます。

まず、現行の水産業振興プランは「海編」「川編」と二つに分かれておりますが、海編の1番目の目標として「都民の食を支える」ということで、鮮度保持対策とか鮮度保持に関する支援研究、あるいは新たな流通ルートの確立、また水産物の魅力発信というようなテーマで取り組んでまいりました。

主な実績としては、総会の場でもお話ししましたが、漁協の女性部として都内の小中学校・流通業者・町村などと連携して、学校給食に対して東京産水産物の供給が始まった、非常に多く毎年供給量が増えているということが大きな実績としてあります。

そして、もう一つはこれと関連してなんです、やはり漁協の女性部、また東京都の職員、これは水産課の職員、あるいは支庁にいる水産行政に携わっている、あるいは水産研究職の職員によって、小中学校に対して食育活動ということで、島のこと、漁業のこと、あるいは魚のこと、こういったことを普及しております。また副読本等も作成して、東京産水産物の魅力を発信してまいりました。

残された課題としては、漁協女性部はいろいろな島にございますが、その女性部

の状況というのは島ごとにさまざまでございます。活動を開始したばかりの女性部については、体制とか、あるいは活動内容が安定していない、そういった状況もございませう。

また、販路開拓についてでございますが、食育活動に対するニーズというのは非常に高いんですけども、もうかなり限界にきているというような状況でございます。

次に、海編の2番目の目標として「水産資源、海の秩序・安全を守る」ということで、これは漁場の整備、あるいは放流事業、または漁業の取り締まり、新たな漁場の開拓、こういった視点で取り組みを進めてまいりました。

この取り組みでの主な実績としては、一つは各地域の状況に応じた漁場整備を実施してまいりました。

また、サメなどによる食害がかなり多いので、これに対する忌避漁具の開発試験、こういったものを行ってまいっております。

また、総会でもお話ししましたように、伊豆諸島で行うキンメダイ漁業について一都三県の漁業者で禁漁期間を設定したり、夜間操業の禁止を一部の海区で試行的に行ったり、こういったような取り組みをしてまいりました。

残された課題としては、サメなどの忌避漁具の開発試験を行ってきたんですが、まだ実用的な段階には至っていないという状況です。

それと、一都三県での資源管理の取り組みを開始して進み出しはしましたが、他県と共同した資源管理を、実際にはまだまだ漁業者が納得するデータというのが不十分で、今の状態でいいのかどうかというところがあります。

次に、3番目に「持続可能な漁業経営を実現する」ということで、これは水産業の担い手の確保・育成、あるいは漁家・漁協の経営という視点で施策に取り組んでまいりました。

こちらの大きな実績としては、新規就業者を確保するために受け入れ漁業者に対する面談機会の充実、あるいは資格取得に関わる支援を実施してきております。

新規就業者、あるいは定着率、こういったものはある程度ありますが、以前として、新規就業者数は少なく、定着率も低いというような課題が残っております。

4番目の目標として、「都市生活に潤いと安らぎを与える海を実現する」ということで、こちらは都市と漁村の交流を進めるような観光漁業の推進とか、あるいは環境保全の取り組み、情報提供、そういったものを行ってまいりました。

実績としましては、各島において例えばイセエビの漁業体験を行ったりする中で水産業の理解を進めたり、あるいは東京湾についてはモニタリング調査を行って、さまざまなシンポジウムで情報提供をしてまいっております。

課題といたしましては、島全体への経済波及効果までは至っていないということで、島の来島者というのは減少傾向にあるということでございます。

続きまして、川編については、目標として「川魚の復活」ということで、これは特にアユに焦点を絞って、アユを増やそう、アユを上流まで上らせよう、そういったような取り組みを行ってまいりました。

実績としまして、多摩川のアユの産卵場造成のマニュアル作りが終わったり、あるいは多摩川には各堰（せき）が非常にたくさんあります。この堰の管理者というのがさまざまなんです、そのさまざまな管理者との共同した話し合いの場を設けて、「魚道管理ガイドライン」というものを策定したというような実績がございます。

残された課題としては、遡上数が非常に増えたわけですが、まだまだ中流・下流に滞留している数が多くて、秋川、あるいは奥多摩、そちらのほうに上ってくる数というのは限られているという状況がございます。

川編の二つ目は、「養殖業の活性化」ということで、こちらは奥多摩ヤマメ、初めて耳にする方がもしかしたらいらっしゃるかもしれませんので説明しますが、東京都で開発して、通常ヤマメは染色体が2組なんです、これを3組にして、それで産卵しないで大型になるそういうヤマメです。これの生産の拡大、あるいは通常ニジマス漁業のほうの振興、魚病対策、そういったことを進めてまいりました。

主な実績としては、奥多摩ヤマメについては加工品の開発、こういったものを進めてきております。

残された課題としては、観光客の減少によって養殖業全体は伸び悩んでいるという状況があって、いろんな機関と連携した取り組みを進めなければならぬかなという状況でございます。

以上でございます。

竹内部会長：どうもありがとうございました。

今、中野課長のほうから水産業振興プラン現状の検証ということでご説明いただきましたけど、この中に書いてあったことでも結構ですし、ほかのことでも結構ですが、何か質問なりご意見はありますか。どうぞ。

田坂委員：田坂でございます。2点ほど教えてください。

多様な流通ルートの確立の部分で、学校給食への供給体制が確立されて拡大を見ているということでございますけども、具体的に学校給食の俎上（そじょう）に上がっている魚種は、どういうものがどれくらい使われているのかという点の一つ。

それから、その下の未利用水産物の有効活用の部分は、それは具体的にどういう魚種なのかという点、これをもうちょっと教えていただければ。

竹内部会長：今の二つはリンクしているかもしれないけど、リンクしていてもいいですから、どうぞよろしく。

中野水産課長：はい。学校給食に提供されている魚種は、主にムロアジとハマトビウオです。八丈産のムロアジとハマトビウオが中心になっております。

供給量についてはですね。

竹内部会長：量的に何トンというんじゃなくて、もう少し供給の形態と伺いますか。今言われたムロアジとハマトビウオというと、1匹ずつがイメージされるじゃない。そうじゃない、そういうものをお聞きしているわけじゃない。そういう話をしてあげたほうがいいと思うんだけど、どうでしょう。

田坂委員：そうですね。

中野水産課長：ムロアジとハマトビウオのミンチですね。ミンチにしたもの、これ

を供給しております、平成23年度は約18トン供給しております。

山下(ミ)委員：学校給食は、都学給のほうと普及会のほうに。

中野水産課長：そうですね。

竹内部会長：じゃ、実際やった山下さんのほうから。

山下(ミ)委員：アオムロをミンチにして、そして1キロの真空にして急速冷凍へかけて都学給のほうに出荷しています。それを東京都学校給食会というところで、学校の生徒さんに用意して食べさせているということで。

それと普及会というのがありまして、普及会にも出しています。普及会は一応トビウオの皮入りということで、学校給食と変わったものを出さないといけないということなので、アオムロは都学給だけです。

そういうことで、あと切り身のメダイとかナメモンガラってそういうのがありますけれど、それは都学給じゃなくて普及会のほうに出しています。普及会のほうも学校給食のほうに出していますので、ほとんど、もう忙しいほど活動しています。

竹内部会長：量的にさっきミンチで18トンと言われちゃったんだけど、実際に、いいですか、今ので。

田坂委員：実態から言うと、可食部分で18トンですよ。ミンチ状態で18トン？

山下(ミ)委員：はい。生で18トンぐらいですね。それをミンチにして出します。

田坂委員：はい。

竹内部会長：よろしいですか。

田坂委員：はい。あと未利用水産物、これは何でしょう？

中野水産課長：先ほどちょっと山下委員からお話がありました、島ではトミメというんですが、正式名称はナメモンガラですか、これはこれまで全く売ることができなかったんですが、女性部が1次加工をして出すことによって商品になっております。

山下(ミ)：売れない魚に付加価値を付けてということで、それでやっています。

田坂委員：はい、ありがとうございます。

山下(ミ)：でも、それがとても評判がいいんです。

竹内部会長：ちょっとごめんなさい。いいですか。私もとろいのかもかもしれないけど、都学給というのと普及会って言われたでしょ。

山下(ミ)委員：はい。

竹内部会長：これは略語なんだと思うんですよ。東京都学校給食。

山下(ミ)委員：東京都学校給食会。

竹内部会長：ちゃんと言ってもらわないと。

山下(ミ)委員：そうですね。東京都学校給食会が都学給なんです。

竹内部会長：それは学校の給食の食材を提供している場所ですね。

山下(ミ)委員：そうです。それで関東給食会というのも学校に出しているんです。

竹内部会長：さっきから普及会って。

山下(ミ)委員：普及会が関東給食会と、私たちは普及会、普及会って、東京関東給食普及会。

竹内部会長：そうすると、東京エリアの所の団体と関東一円をエリアにしている団体があるということでしょうかね。

山下（ミ）委員長：はい、そうです。

竹内部会長：それで、それは同じ物じゃ駄目なの？ 別なものを出せと。

山下（ミ）委員：都学給に出しているのはトビウオのミンチなんで、それとムロのミンチなんですけど、でもほかのものは都学給には出すのはしていません。切り身とかそういうのは関東給食会というところに出しています。

竹内部会長：切り身は。

山下（ミ）委員：はい。

田坂委員：ということは、関東給食会というと、都内の学校だけではなくてもっと圏域の広いということなんですか。

山下（ミ）委員：一応今のところは都内の学校なんですけれども、この間の会議の中で一都十県ということで、そっちのほうにも出すということを大体今お話を進めていますので。

田坂委員：ありがとうございます。

竹内部会長：よろしいですか。

田坂委員：はい。

竹内部会長：ほかに何かありませんか。どうぞ。

関委員：すみません。いくつかちょっと教えてほしいんですけども、来島者が低迷していると観光の低迷ということがずっと言われているんですが、これは各島で同じような傾向なのか、あるいはそうでない島もあるのか、そこら辺のことをちょっと知りたいのと、あと今、山下さんがおっしゃっていたのは給食が主なんですけども、給食以外の供給で何か販路を拡大されて、それに限らずなんですけど、というものがあるのかなのかということが知りたいのと、もう一つは後継者というか、新規就業者の定着率も低迷ということで課題として出されているんですけども、これは何年ぐらいもてばと言うと変な言い方ですけども、もてばいくという、その分かれ目というような、石の上にも3年じゃないですけど何かそういうのって感触としてありますか。というところが知りたいです。

中野水産課長：観光客については、ちょっとはっきりしたデータが今は手元に無いんですけども、小笠原、そして御蔵島についてはそんなに減っていない、むしろ増えているような状況にあるというふうに思っています。ほかの島については、ほぼ同じように低迷しているというふうに認識しております。

特に、平成12年の三宅島と新島周辺の噴火災害がありましたが、その後大幅に下がって、大体そのまま低迷しちゃっているというようなイメージで間違いないと思います。

それともう一つ、給食以外の販路開拓としては、現在東京都のほうで都内の社食に対して販売ができないのか、そういったことを調査委託をかけております。それには現在神津島のほうが参加しております。

それと東京ガスのほうでベターホーム協会を通じて主婦に対して料理教室を行っ

ているんですが、そこに対しても東京都のほうからの事業ということで島の食材を提供しております。

それと新規就業者については、よく言われるのが10年ぐらいやらないと一人前になれないということが言われるんで、おおよそそれぐらいなのかなと思ってます。小笠原の例でいけば、大体10年ぐらいうると船を買って独立するという事例が最近見られているという状況です。

以上です。

竹内部会長：いいですか。何かありますか。どうぞ。

関委員：そうすると、今、後継者の定着率が悪いというのは、結構もっと早いスパンで相手もやめちゃうという傾向が見えるということなんでしょうか。

中野水産課長：ちょっと資料のほうに無くて、こっちのほうのグラフの資料になっちゃうんですが、後ろから2枚目を開けていただきますと、右上に経営3というグラフがございます。平成20年に15人新規着業者があつて、今現在平成24年に1人しかいないと。21年に13名着業しているんですが、今現在は9名だと。そういう状況です。

竹内部会長：よろしいですか、ちょっと今の説明は。

関委員：はい。

竹内部会長：ごめんなさい、私があれなんでごめんなさい、ちょっと整理しましょう。

さっき説明いただいた資料1の水産業振興プランは、海編が1、2、3、4とあつて、川編が1、2とあります。今、関委員とかいろいろ質問が出たのは、海編の1と3番、1と3について質問が出たと思うんですね。

それですので、もうちょっとこの1と3について、現行について何か分からないことがあつたら説明いただいて。残された課題とかいろいろあるんですけど、1と3についてのところでよろしければ、一般的に質問をまず受けたいということです。どうぞ。

田坂委員：じゃ、1と3を集中的に。

竹内部会長：そうだね。ほかのところをちょっと言うと分からなくなっちゃうから。

田坂委員：議論よりは質問なんですけど。議論はこれからあるわけですね。

竹内部会長：後で、こういうことやったらいいんじゃないと。

田坂委員：販路開拓絡みの中で、残された課題で食育活動に対するニーズでマンパワーの不足状態というところがあるんですけど、現在この食育活動というのはどなたがやっているんですか。それでマンパワーが足りないというのは、具体的に何人ぐらいの方が食育活動に携わっていてマンパワーが足りないのかというところのファクトをちょっと教えていただきたいというのが1点です。

それから、3番目の担い手絡みですけども、これはたぶん漠然と後継者を受け入れて、UターンだかIターンだか跡継ぎだか何だか分からないですけど、いろいろな担い手絡みの概念はあると思うんですけど、その人たちが島の中の漁業で、仮に脱サラ組が来たら、そういう人たちがそこで定着していく際には、漠然とそこにい



て何かやってくれというのではなくて、育てていくためのマニュアルみたいなもの  
というか、指導方針みたいなものがあるのかないのか。

それで、もしあるとすれば、どこが、島でお任せになっているのか、漁組でお任  
せになっているのか、どうかたちで担い手の育成を図る仕組みみたいなもの  
があるのか、そこをちょっと教えていただけないかなど。

中野水産課長：まず、食育活動の取り組みを行っているのは、一つは八丈島の漁協  
女性部さんが行っている取り組みがあります。

それともう一つは、東京都の水産課の職員、特にこの食育を担当している職員2  
名ですけれども、この2名を中心に行っております。

現在、これはまたちょっと資料編のほうに出していないんですが、資料編の一番  
最後のペーパーの真ん中の行の一番右に地域貢献1というグラフがあります。これ  
が学校数は15校で変わらないんですが、受講生徒数が非常に増えています。

なぜ増えているかと言うと、今まで一つの学校で1コマとか2コマだったものを、  
3コマやってくれ、4コマやってくれということで、実質的には学校数が増えたの  
と同じぐらいの実施の要望がきています。まだまだこれが伸びていくような、そう  
いう傾向があるということで、マンパワーはもうかなり限界にきているというふう  
に感じております。

それと漁協女性部が行っている取り組みについては、永阪係長から説明。

永阪企画調整係長：漁協女性部のほうは、水産課のほうから「浜のかあさん」とい  
う事業を委託しております、これは年間10校をお願いしております。平成22  
年は10校なんですけれども、受講生が約700名。23年度は同じ10校なんです  
が1200名。非常に、約倍ぐらい増えている。学校数は同じだけれども、コマ  
数が増えている。すなわち人気が出ている。漁協女性部さんは結構大変なご苦勞を  
されているということでございます。

山下（ミ）委員：きょうも新しい学校が多摩のほうに、うちの女性部が3名行って  
います。本当は私も行く予定だったんですけど、ここの会議があるので行かれない。  
明日とあさってと、あしたは東久留米のほうで、あさっては狛江小学校というところ  
がありますけれども、ものすごい忙しいんです。それだけ学校のほうからお願い  
がきているということで、うれしい悲鳴か忙しい悲鳴か、大変です。

竹内部会長：いいですか。どうぞ。

中野水産課長：それと新規就業者、担い手の関係ですが、これは指導方針というの  
は特に定まっていなくて、受け入れた漁協、あるいは船主に任せているという状況  
になっております。

竹内部会長：どうぞ。

関委員：いいですか。今の担い手にちょっと関することで、担い手を確保するには  
例えば大日さんの就業フェアとかあると思うんですけど、そういうのを利用されて  
いるのか、それとも個別に。

中野水産課長：これは大水の漁業就業者フェアを活用するのと、それでカバーでき  
ない分を東京都独自の同じような面談機会を設けるという制度をつくって、それで

マッチングを行って採用しております。

田坂委員：違いといいますと。違い。

中野水産課長：国と？ 国との違い。

永阪企画調整係長：国の事業は、まず就業機会について、時期が夏にやるんですよ。そうすると島は海が凧いでいる夏が漁業の最盛期ですから、その時期に漁師さんが行くということがなかなか難しいので、都のほうは冬に開催というか、やるようにしております。大水の就業者フェアと同じような仕組みは、そこで違いを持たせています。東京都の漁業者が利用しやすいような事業にしております。

竹内部会長：よろしいですか。

関委員：はい。

竹内部会長：そうですね、じゃ今1番と3番について質問を受けましたけど、あとは2番と4番、川のほうも。

笹本委員：はい。

竹内部会長：どうぞ、自由で結構ですから。ごめんなさい、制限しちゃって。

笹本委員：2番の資源と海の秩序というところでちょっと質問させていただきたいと思うんですが、まず一都三県の漁業者で禁漁期間の設定等と書いてありますが、例えば東北から来るとか関西から来るとか、伊豆諸島海域に来た場合というのは適用されないのかということ素朴に思うわけです。

例えば、漁獲高が減っているのは魚が減っているのか、いわゆる伊豆諸島の漁業者の漁獲高が減っているのかという部分を比較しないと、実際にはものすごい性能のいい漁船で遠くから来て、例えば網の目の細かいもので根こそぎ捕っていくのが他県にいたら、このルールがあってもあまり意味が無いのかなという気がします。ちょっとまずその部分からご説明いただければと思います。

中野水産課長：漁業の制度としては、許可漁業とか自由にできる漁業、そういったものがありまして、ここでキンメダイで話しているのは原則的に自由にできる漁業についてでございます。自由にできる漁業なんで、話し合いで、ここはやめよう、ここはやろう、そういったのを決めております。

キンメダイの漁業については、そのほかに一本釣りよりももうちょっとマグロのはえ縄に近いような、それを底に沈めてやる漁法があるんですが、これについては知事の許可漁業でやっておりまして、できる場所とできない場所、そういうものをきちっと決めてすみ分けを行っております。

他県といいますか、ここの伊豆諸島でキンメダイを捕っている漁業者、これは一都三県というのは東京都・千葉・神奈川・静岡、ここの漁業者で、そのほかの漁業者でこの漁場で利用しているという話は今のところ聞いておりません。

また、今、委員が心配されているような他県から網でごっそりとかそういったものについては、例えば網漁業でやるものについてもいろいろな許可の条件、そういったものがあつたり、できる期間が決まっていたり、できない場所があつたり、そういったことがありますので、そこで競合するような場合は、また話し合いをしながらどうすみ分けていくか、そういったことを粘り強く、東京都、行政と業界が一

緒になって取り組みを行っています。

それと量的なものですが、キンメダイについて言えば、東京都の漁獲量というのはこの10年ぐらい大きく伸びていっています。それ以前はあまり捕っていなかったんですが、非常に増えてきています。伊豆諸島で捕っているキンメダイの全体の量というのは、東京都は大きく伸びていますが、全体としてはほとんど変わっていません。ということは、他県の捕っている量が減ってきているということです。

ただ、それで資源が大丈夫なのかどうか、そういうことはイコールになりませんので、その辺のところをいろいろ今調査研究を進めたりしながら、あるいは漁業者の体験といいますか、自分たちが漁をしていて減ってきているんじゃないのかな、そういうような感覚をベースに話し合いをしてもらっているという状況でございます。

笹本委員：ありがとうございます。例えば、私も専門的には魚種別までよく分かりませんが、八丈の方がいらっしゃいますけど、パヤオを東京都が設置して、その周りに例えば大型回遊魚を寄せてくるというような漁法をやっていると思います。ただ、陸からの距離で、捕れる所と、あるいは制限の無い所というのが当然あると思うんですよね。

時々私も離島には行くんですけども、いろんな意見はあると思うんですが、大資本のいわゆる漁船が来て、比較的、さっき言ったキンメとかは該当していなかったんですけども、回遊魚的な魚をそのパヤオ周りで捕っていくという話を一度だけではなく何回も聞くということがあったんで、私は聞いたんです。

恐らく感覚的に言うと、魚が減っているという実感はあまり無いのかなというふうに思うので、恐らく漁法が変わっていたり、来ているところも遠隔地から来てたりするという部分がやっぱり影響あるのかなという印象はあったのね。そういうことを聞いたということでございます。

後ほど課題というところもありますので、この程度にとどめますが、もう1点です。これもちょっと素人な質問で恐縮なんですけど、持続可能な漁業経営ということなんですけど、今は燃料も相当高騰しているとかいうことも一方であって、恐らく漁協のほうでいろいろ努力はされていると思います。

その燃料の高騰の対策と、それから後継者とか、あるいは新しく漁業をやる人という部分だと思いますが、船を持っているか持っていないかということが漁師の場合は大きな重要なことだと思いますが、新しい人が漁師をやろうとしたときに、融資か何かで船を買う際に、何か資金融資を得られるのか、あるいは利子補給があるのかというような部分は現状どうなっているのでしょうか。

中野水産課長：まず、燃料対策でございますけれども、燃料対策については現在運搬賃を、島までの運賃を全額東京都が補助しています。

それと、新規就業者が独立するときに購入する資金については、金額の上限がありますけれども現在無利子の資金がありまして、それを利用して独立する人が多いです。

笹本委員：ちなみに、その運搬賃というのは小笠原辺りでも、小笠原はよく行って

いてガソリンが高いなと思うんだけど、リッター二百数十円しますけど、小笠原も燃料費は全額都が見るとのことなんですか。

中野水産課長：ええ、小笠原も、ガソリンじゃなくて船が使う。

竹内部会長：軽油のほう。

笹本委員：軽油の部分は見ると。

中野水産課長：それについてのみですが。

笹本委員：(船が使う軽油)は全額都が見ていると。

中野水産課長：補助しています。

笹本委員：なるほど。はい、分かりました。

竹内部会長：船の油は税金が安いんだよね。

中野水産課長：そうですね。

竹内部会長：ですから、われわれが自分で使うのより全然安いです。

笹本委員：道路税が無いですもんね。

竹内部会長：それは安いんです。いいですか。よろしいですか。

笹本委員：ありがとうございます。

竹内部会長：何かほかにありますか。

じゃ、川のほうも含めてなんですけど、カワウの対策が出て。

福島委員：ちょっといいですか。

竹内部会長：どうぞ。お願いします。福島委員から。

福島委員：先ほど総会の席で羽多野委員のほうからお話が出ましたが、カワウの件でございますが、東京都の内水面としてはやはり今一番カワウが心配されることでありまして、東京都が毎年11月から捕獲を始めるんですけど、今年度につきましては1カ月前倒しをして、ことしは10月から東京都知事の許可をもらって来年の3月いっぱい捕獲許可をいただいております。

竹内部会長：捕獲しているんだ。

福島委員：それで現在、10月のこのところで各漁協が何回かやったんですけど、割合と上流のほうは飛来数が少ないんですよ。

何が原因かと言うと、この時期になりますとアユの産卵時期になりますが、アユが南へ全部下ってくるんですね。それを狙って、下流の調布とか、下流のほうの堰に非常に魚が多いということで、毎年同じようにわれわれはやっていますが、五日市漁協、奥多摩漁協が上流でカワウが捕れるのは1年間で一番寒い12月から2月、3月。釣り人がいない。

それで、たまたま上流へ行きますと、管理釣り場というのがあるんですね。管理釣り場へ行くと、お客さんが来ると魚を放流しますから、下流に餌が無くても管理釣り場へ行くと必ず餌があるということで、2月、3月は下流に餌が無いときは管理釣り場までやってきますから、この時期が一番やはり上流でも捕獲数が多いんです。

ですから、これは既に去年からずっと実施をしていますが、捕獲許可は100羽ですので、東京都内水面としては全漁協に協力をいただいて、1匹でも多くの捕獲

に努力をしているところでございます。

また、それと江戸前アユなんですけど、最近河川もだいぶきれいになって遡上数が多いと。本年度あたりは1200万も遡上したということでございますが、アユの稚魚にしてみれば、下流から羽村の堰まで行く魚道が14、5カ所あるんですよ。稚魚にしてみれば障害物ですよ。ですから、あくまでもこの魚道につきましては、魚道の管理体制をしっかりとやっていただければいいんじゃないかと思うんですよ。

それで、たまたま東京都、国、この財政の大変な時に上宿河原の堰を大工事をさせていただきました。来年度はわれわれも期待しております。下流から行って上宿河原堰の下に滞留するのが一番多いということで、われわれも簡易魚道をつくったりなんかして、上流へ少しでもアユが遡上するように努力をしております。

また、島しょセンターで脂ヒレを切って、遡上調査もしておりますので、少しでも内水面の厳しい経営の中で、今までは全部他県からキロ何千円という魚を買って放流していた状況でございますが、アユにつきましては天然遡上がある程度ありませんと、もう経営が成り立っていかないということでございます。

それで、いまひとつ奥多摩ヤマメですけど、これもいろいろ私も、御岳地区は観光地でございますので観光地の方々に聞きますと、奥多摩ヤマメの大きいのは、あれは刺身で出すんですか。なんか単価的な問題があつて、ちょっと。

竹内部会長：高い？

福島委員：使えないというような料理店もあるんですよ。

ですから、その点も研究していただいて、単価の点も工夫すれば相当観光客は来ますんで、各料亭なんかでも利用できるんじゃないかと思えますよ。

それで奥多摩として、秋川でもそうですけど、極力、奥多摩さかなセンターで、財政の厳しい中ではありますが、このヤマメの稚魚、マスにつきましてもできるだけ生産の増加をしていただいて、できる限り東京都に放流するマスの卵自体を増やしていただきたいという要望をしたんですけど、やはりあれは課長さん、水の関係ですか。池はいっぱい空いているんですけど、水の関係でできないというお話は聞いていないんですけど、その点も検討していただいて、今後ひとつよろしく願い申し上げます。

以上です。

竹内部会長：どうもありがとうございます。いろいろ出まして、カワウのこと、それからアユの話。

中野水産課長：ちなみに今、奥多摩さかなセンターの話が出ましたが、さかなセンターは2カ所に分かれていますから、2カ所とも井戸を新しく掘ってそれでやっているんですが、水がもう。

福島委員：水がないのですか。

中野水産課長：限界ですね。

福島委員：それでこっちから、本流のほうからはやっぱり採石場もあるから、水は取れないですね。採石場があるから、どうしようもないです。

竹内部会長：よろしいですか。

福島委員：はい。

竹内部会長：振興プランについて説明を受けて、それについて、どうぞ。どこでもいいですよ。

田坂委員：サメの忌避漁具の開発に至っていないということなんですけど、ちょっと私もよく職業柄、進行管理をやらされる立場で、どんな状況でいつごろまでにどんな感じになるのということは必ず、年度末に課題が達成されていないと確認をしているんですね。これはどんなスケジュールになって、現地のほうによるとは思うんですけど。

工藤島しょ農林水産総合センター室長：島しょセンターの工藤でございます。今、開発をしているサメの忌避漁具というのは、いわゆるサメショッカーというタイプというんですか、もともとは底引き網の両端にくっつけて使用していた漁具なんですけども、浅い所で広域的に使う分にはある程度効果があったようなんですが、これをその次の段階として、鹿児島県等でマチ類の、東京都で言うとアオダイですね、あの辺のオナガとかのサメ被害を防除するために開発したものができつつありました。

これを、私どもはさらにそれをキンメダイの漁場で使えるようなかたちで開発を進めているところなんですけど、一つはキンメダイの漁場が、マチ類は200ぐらいなんですけど、水深が700メートルぐらいということで防水性が非常に難しいということがございます。

それから、電磁波を流すために、いろいろなほかの魚に影響を与えないような仕組みをつくらなくちゃいけないということもありまして、一応つくろうとすると非常に単価が高くなって、今のところの試作品の段階ですと100万円を超えるぐらいのものになってしまうということで、これのコストダウン、それから防水性の向上、この辺を今開発を行っているところでございます。スケジュールについては明確なところは今のところは言えませんけれども、随時対応を進めていきたいと思えます。

サメにつきましては、ショッカーで追い払うということもありますが、実情はサメが出現すると、そこを釣獲して除くことである程度の効果があるということが分かっておりますので、そのための釣獲の漁具等も私どもは開発をいたしまして、漁業者さんの皆さんのサメ駆除ということになるのかと思えますが、その支援は現在行っているところでございます。

以上です。

田坂委員：漁具は、メーカーさんも入っていますか。共同開発？

工藤島しょ農林水産総合センター室長：そのサメショッカーについては共同開発です。

田坂委員：数値目標からいきますと、ショッカーじゃないですけど、電磁波関係のやつ、現在試作品をやると100万円ぐらいになるという。数値目標から言うと、どれぐらいのところまで目標として落とすのか。

工藤島しよ農林水産総合センター室長：今のところ。

田坂委員：普及を考えて。

工藤島しよ農林水産総合センター室長：漁業者さんの事情です。

田坂委員：なるべく安くという。

工藤島しよ農林水産総合センター室長：そうですね。

田坂委員：100万じゃ駄目だろうということですか。

工藤島しよ農林水産総合センター室長：はい、それが。

竹内部会長：どうもありがとうございました。

田坂委員：ありがとうございました。

竹内部会長：何かありますか。どうぞ、いいですよ。

関委員：本当に全国の漁協の女性部さんの活動とか見ていて、ちょっといつも思っ  
て、すごく個人的に意見があるんですけども、販路開拓につながる食育活動という  
ふうに書いてあるんですけども、食育というのと、これはたぶん学校で地元の魚  
とかを使って料理を教えたりするというのを、今やっぺらっしやるのはそうい  
うことなんでしょうかね。

という、その内容的なことが一つと、それと販路拡大ということが具体的にどう  
いうふうに結び付いていくのかということがあまり書かれていないので、そのと  
ころがちょっと飛躍しているような気がしてたまらないんですね。

教育というのは、いずれは効果が出ることで、それはそれで大事なことだしい  
んですけども、販路拡大というのをもうちょっと先行的というか、もうちょっと別  
なやり方というものも考えなければいけないのではないかなというふうに思ってい  
て、今食育が販路開拓につながるというのは、どういうふうに結び付くという理念  
を持って活動されているのかということを知りたいです。

中野水産課長：これは学校給食を扱っている方々から直接言われていることなんで  
すが、学校給食で東京産の魚を出すときに、例えば出前講座で職員が行って、漁業  
のこと、島のこと、魚のこと、こういったことを教えて、それでその時に学校給食  
でその魚を食べる。あるいは漁協女性部さんが行って、さばき方を教えたり、魚の  
ことを教えたり、それでその時に学校給食でその魚を食べる。それが、「出前講座な  
り、浜のかあさんというのがあるから、非常に購入したくなるし必要だと思うんで  
す。ただ食材だけということだったら、どうなのか分からない」という声が非常に  
多いんですね。

ですから、間違いなく販路開拓に直結しているというふうに思っていますし、実  
感しております。

関委員：そうすると、今現在販路拡大ということで対象として考えているのが、学  
校給食の給食センターであったりというところをまずはターゲットにしているとい  
うふうなことなんでしょうね。

中野水産課長：はい、そうです。

関委員：これはもっと別な、もうちょっと広く広げていこうというような夢とい  
うか、展望というものもあっていいということですよ。

中野水産課長：そうです、もちろんです。それはやはり例えば社食とか、東京ガスの一般の主婦を対象にした料理講習会とか、今度は生産体制のほうと両方がこういうふうになっていかないと成り立ちませんので。

関委員：そうですね。

中野水産課長：そういったところを、今は伸び始めてきていますので、全体を強化する必要があるなというふうに感じています。

関委員：そういうものを使って、こんなにおいしいものが食べられるんだよということと、プラス、じゃそれがどこで買えるのかということを整備していく。それはこれからのことになるんでしょうけども、そういうこともより大事なのかなというふうには。

中野水産課長：はい。

山下委員：1点いいですか。

竹内部会長：どうぞ、山下委員。

山下委員：関先生の今の販路拡大といいますか、まず今までは、八丈のことばかりで申し訳ないんですが、くさやが売っていた時代は、それだけでムロアジが消費できたんです。

その中で、ムロアジが今くさや離れで売れなくなって、漁業者はそれで続けていくには、売れないと食っていけませんので、その中でミンチにしたり、加工品、あと学校給食に使うようになったのはまとまって売れるという部分で、規模は今のところはまだ小さいですから、大きくなればもっともっとスーパーでもどこでも出せるようなものにはなっていくと考えております。よろしく申し上げます。

竹内部会長：僕が時間を言っちゃいけないんですけど、振興プランの検証ということで議論いただきましたけど、資料がもう1枚出ておりますので、水産業の現状と課題について、いいですか、これを話してくれますか？ これについて説明を受けて、もう少し議論を深めていきたいということです。いかがでしょうか。いいですか。お願いします。

## (2) 東京の水産業の現状と課題

中野水産課長：では、資料2と参考資料、グラフを並行して見ながらお願いいたします。

まず、現状の概要ですが、概要についてはグラフとしては概要1から7、一番最初の1枚目です。これをご覧になってください。

海面漁業の生産量が、この10年ぐらいほぼ横ばいなんですけど、ピークは昭和60年前後、63年がピークの最後ぐらいですね。(63年ぐらい)から落ちて、この10年ぐらいは横ばいという状況で、小笠原を除いてほぼ同じような状況になっております。

東京湾については、昭和37年に漁業権を補償して無くしています。昭和43年に許可漁業も補償して無くしてということで、現在は自由漁業だけということですが、埋め立てが進んで現在は港湾区域の航路筋、そういった所だけが残っていると



というような状況でございます。

それと、東京の水産業の中では伊豆諸島の生産量というのが一番多いということになります。全体の8割。小笠原が1割ちょっとというような状況です。ただ、その伊豆諸島の生産量も15年前の約半分、20年前から比較すると3割ぐらいというふうに非常に少なくなっております。日本全体の漁業生産量の推移と、ほぼ同じような推移をたどっているということです。

内水面については、このグラフだけ見ると増えているように見えるんですが、実は平成13年以前は100トン以上の生産高があって、そういった長いスパンで見ると低迷しているという状況でございます。

次に、資源の関係で、2枚目のグラフをご覧ください。

資源1を見ていただきますと、伊豆諸島でキンメダイが平成17年から大幅に増えていることが分かると思います。

また、資源2のグラフを見ていただくと、平成18年から漁業者の総漁獲金額に占めるキンメダイの比率というのが非常に多くなっているのが分かります。現在4割前後、島によっては5割を超えているというところもありまして、こういったことは過去には全く存在しなかったような、それほどキンメダイに依存しているという状況に現在はなっております。

資源3のグラフが、カツオの漁獲量、漁獲金額の推移です。カツオは4、5年に1回不漁があるというふうに言われていたんですが、ここ数年、過去10年ぐらいほぼ低迷している状態です。

特に、カツオについては八丈島が伊豆諸島では一番獲っています。東京の漁獲量で一番多いのは八丈ですが、そこでカツオを非常にたくさん獲っていました。平成18年からずっと低迷してしまっていて、グラフは無いんですが23、24というのは非常に悪かったというふうに聞いています。このカツオ漁が無いと、八丈の漁業者の方々は皆さんキンメダイのほうにシフトします。そういったことで、この資源2と資源3の依存率の関係というのは、かなり、一番おどころの八丈の影響というものも反映されてくるという状況になっています。

資源4が、伊豆諸島の漁業者の総漁獲金額に占めるカツオの漁獲金額の比率です。かつてはかなり高い数字もあったんですが、現在は非常に小さくなっているということで、平成13年以前、平成10年前後ぐらいまでは、依存度の高いものでも2割いかないぐらいということで、魚種がかなり散らばって漁獲されていたという状況です。

資源5が、小笠原のカジキの漁獲量と漁獲金額です。ここは平成10年ごろから新しい漁法を開発して漁獲が増えていっていますが、17年からまた大幅に減りました。最近は下降気味ということで、23年の漁期もあまり良くなかったと聞いております。

資源6を見ていただくと、小笠原の漁業というのは伊豆諸島のキンメダイ以上にカジキに依存しているということで、半分以上がカジキの漁ということで、新規着業者の中にはカジキ漁しかやったことがないということで、ほかの漁業を知らな

着業者の中にはカジキ漁しかやったことがないということで、ほかの漁業を知らないという人が多数存在してきているような、そういう状況になっていっております。

こういったような漁獲の現状を見ると、課題というのはこれからの資源管理型漁業はどうあるべきなのかというのが大きな課題なのかなというふうに考えております。

その中でも、キンメダイについては、東京都の漁獲が多くなったといっても他県の漁獲量というのは多いですので、他県の漁業者も納得する資源管理型漁業、これをどういうふうに進めていけばいいのか。

また、カツオは世界中、熱帯海域からぐるっと回遊する魚なんですけれども、これが非常に減ってきているということで、この現象に対して東京都はどういうふうに対応していけばいいのか。こういったことが大きな課題なのかなと思っております。

次に、資源7のところにキセノハリオチス感染症ということがあります。これは資料2の資料では資源の(2)の新たな魚病の発症ということです。アワビが感染すると問題と言われていた。OIE(国際獣疫事務局)という国際的な世界の動物衛生の向上を目的とした政府機関で、そこに日本が加盟しているんですけども、そのリストに載っている病気で、その菌がトコブシにありました。大量死とかそういう特別なことは起きていないんですけども、その病原性について現在検証中ということで、河川では平成15年にコイがどんどん死ぬようなウイルス病が出て、今でも発生することがあるんですが、そういった魚病対策、新しい魚病が発生しているということです。

こういったことを踏まえて、課題のほうにいきますが、効果的な資源の増殖というのが課題かなと考えております。一つは、優良種苗を、海のほうは大島にある栽培漁業センター、川については奥多摩にある奥多摩さかな養殖センター、ここで種苗をつくっていますが、ここの配布体制をきちんとしておかなければいけないということと、併せてやはり漁場の造成・整備、既存漁場の改良、こういったものを進めて、人的にも資源の増殖を図る必要があるのかな、その辺が課題かなと考えております。

資源の(3)は漁業被害ということで、先ほど話題になったサメ、イルカ、川のカワウ、こういったものの被害軽減というのが課題になっております。

資源8のところに、かなり乱暴といいますか、大ざっぱな推定の仕方なんですけど、サメ、イルカについては年間3億円以上、カワウについては1億円近く、そういった被害が、カワウやサメ、イルカの見撃数などから推定がされております。

次に、次のグラフをご覧ください。これは現状と課題の経営部分に入ってくるんですけど、漁業就業者関係は経営の1から5に出ております。漁業就業者の推移は右肩下がり、そして高齢化が進んで、先ほど話をした新規就業者の定着率も多くない。

加えて、漁船の登録数もかなり減っていて、経営の5番で見るように、現在ある漁船のかなりの船が、4割ぐらいが30年以上たった船ということで、生産者、そして生産に使う一番大切な漁船はどちらも高齢化が進んでおります。

こういったことから、課題については定着率を高めなきゃならない、新たな担い手を確保するためには新規就業者の定着率を高めなければならないということが課題かなと考えております。

それと、有効活用されない資源ということで6番から8番。トビウオの漁獲量、そして経営7というところの中にある線グラフは、これは漁獲可能量。ハマトビウオについては東京都単独のTAC、総漁獲可能量、こういったものを算出しています。それがこの線グラフです。

そして、経営8でアユですね。遡上数。23、24と急激に増えております。こういったような現状。

課題としては、資源を経営安定に向けて活用しなければならないということが大きな課題かなというふうに考えております。それにはやはり資源の活用方法、それと漁獲をどう進めるか、そういったところが課題かなと考えております。

資料2の(3)については、漁業の中核的組織の漁業協同組合について書いております。漁業者あつての漁協ですけども、漁業協同組合あつての漁業者というような関係に漁業の場合はなっております。現在、島に11組合、内湾に6組合、内水面に6組合ということで、保有している共同利用施設はほとんど生産量が多かった時期に建設したものということで、今後更新時期が来るものが多いという中で、効率的な経営をするためにはどのようにしていけばいいのか。特に島を隔てていますので、地続きじゃありませんので、そういった中でどういう対応が取れるのかが課題だと考えています。

それと経営の9番、10番は、次のページにまたがってしまいますが、これは魚の大きくりの単価ですけども、これの推移。魚価は下がって、燃油の単価、これは平成15年から大幅に上がって、現在15年の倍の価格という状況になっているということでございます。

続きまして、流通消費。

まず、水産加工品関係で消費の1、2、3ということですが、消費の1は漁協女性部の概要です。伊豆大島、新島、神津、八丈島というふうに、四つの島にこれだけの女性部が存在します。ただ活動状況というのは、かなりまちまちという状況です。

それと八丈の女性部の学校給食へのムロアジ、トビウオのミンチの納入実績。

それとはまた別に、水産加工組合というのが、加工業者が15業者以上あると加工協同組合というのが設立できます。現在、新島と八丈に加工組合が存在して、この加工組合ではほとんどが、くさやの生産ということになっております。

これについては、資料2に書いてあるのはご説明した内容で、課題としては先ほどの議論と同じになってくるわけですが、生産体制、あるいは販路、両面で底上げを図っていく必要があると考えております。

それと資料2の3番の(2)なんですが、島で魚が捕れると定期船で出荷することになります。定期船が、漁が今日あったとすると翌日の朝、もしくはお昼ごろに出航して、その日の夜について、そのまた翌日の市場で競りにかかるということで、

伊豆諸島で2日、小笠原諸島だと9日かかるというような離島の宿命を抱えています。そして、こういった不利な条件の、ひょっとしたら克服策があるかなというのが課題でございます。

それと島内消費については、流通消費の4番を見てください。島内消費については、これは神津島を除いた出荷先別の割合ですが、島内消費は2割。なぜ神津を抜いたかと言うと、神津だけは島の中に仲卸業者がいて、そこで入札してしまうので、その先がどうなったかちょっと把握できませんので、その他について調べると2割が島内消費というような状況でございます。

課題としては、来島者が島のものを食べられるように、地産地消というのが必要なんじゃないかということでございます。

地域への貢献については、これは販路拡大につながっちゃうんですけども教育への貢献ということで、先ほどもマンパワーはかなり限界にきているということで、課題としては、現在の枠を超えて、例えば町村、あるいはNPO、そういったところと連携するような、何かそういったことを考えなきゃならないのかなということがあります。

それと観光への貢献ということで、観光への貢献については、やっぱり生産者と都民の、どう交流を進めたらいいのか。観光のノウハウを取り入れた何かメニューを開発しなきゃならないのかなというところが課題だと認識しています。

それと都市整備への貢献ということで、現在多摩川については魚類の分布調査、東京湾については水質モニタリング調査、そういったことを行って、いろいろなところで情報提供しております。

今後の課題としても、こうした情報を都市整備へ活用してもらうような方向で、積極的にPRしていかなきゃならないのかな、というところが課題かなというふうに感じております。

以上です。

竹内部会長：どうもありがとうございました。

現状と課題ですけども、特に現状についての認識の問題が出てくるとは思いますが、ご意見がありましたらどうぞ。また質問で結構です。

今出てきた中に、協同組合の施設が古くなっているという話ですね。大量に整えた時の状態で、例えばここに書かれているのは製氷能力が出ていますけども、それを含めて漁業協同組合についての問題というのは、漁獲量に合わせた経営コストの削減、実際はこれはやらなきゃいけない、そのとおりだと思うんですけども。

何かご意見はございますでしょうか。

田坂委員：意見というか、なんていうんですかね。

竹内部会長：どうぞ。

田坂委員：まず、船が古くなっている、それから漁獲が非常に多いところに大きな施設できているわけだけど、それが更新時期にきている、冷凍庫も考えなければいけない。そういうような中で今後この島しょ部の水産を考えたときに、どれくらいの規模を設定して、どういう最適化を図るかというところが、それに尽きるわけです。

その中で、やはり縮小再生産というような持っていき方をするのか、資源に合わせたかたちでもっと産業を振興するのか、その辺りの基本方針というようなものはやっぱり必要なのかなと思うんですけど、その背景にはまた考えなくちゃいけないものがあって、観光資源としての島しょ部のポテンシャルティをどう評価するかみたいなこともあるだろうし、それから受け入れの、まず島民の、いきなり消費といっても口数はもう限られているわけで、やっぱり島外に持っていくのが前提になってくるんで、そういう中での物流体制をどうするか。

それから、何だかんだ言って離島のハンディというのはやっぱり物流コストも含めてあるわけで、そういったプラスアルファのコストを行政的にどう負担するのかというのを、都民のコンセンサスを得てどう周知徹底を図るか、コンセンサスを得る必要があるわけですね。

ですから、そういったトータルなマネジメントが今回はやっぱり必要だと思うんですよね。そのところの議論が一番問われるのかなと思います。

それで、施設、ハードのところなんていうのは、どれくらいの規模にするのかとかいうところから始まって、それぞれのところで冷凍庫を持っても効率的に悪いか持ち合いましょうねというような話になったり、燃油の島内の負担をどうするかみたいな話になったり、そういった次の手段に煎じ詰めた話になっていくんでしょうから、ですからここではやっぱり戦略と戦術を分けて、戦略部分のところをまずどう議論するか、どう合意を得ていくかというところが重要じゃないかなと。またその努力は怠ってはいけないと思うんです。

質問でも、まあ意見らしい、にもなっていないんですけど、そういうことなのかなと思います。しょっぱなが大事なんで、やっぱりそのところは決め事としてメンバーの委員のほうで、どの辺りをコンセンサスとして入れていくかというところ、その議論が重要なかなと。

竹内部会長：ありがとうございます。

今、課題の中から、次の振興の方向についての提案も含まれていたと思いますけども、きょうは問題点を洗い出すのがテーマだと思いますので、どうぞ自由にもう少し話題ししていきましょう。

田坂委員：あとここに無かったやつで、きょうの総会のほうで出た安全・安心の件。

竹内部会長：はい、出ましたね。

田坂委員：安全・安心とか、ああいうようなものをこの中でどう描いていくか。

竹内部会長：今、現状と課題とか、この前の振興プランに出てこなかったことで、きょうの総会で言われたことで、消費者の視点を入れてくださいよということを行いましたね。それがどうしても出てくると思うんです、消費者の視点。

それから、もう一つは放射能汚染の問題をどう考えるかという話を。あまり意見を言っちゃいけないけど、そういうことが出てきたと思います。

それから、もう一つ今言われたのは何だったっけ。それと利用の拡大の問題について議論しないといけないんじゃないでしょうか。

田坂委員：あと、国際競争力視点の問題でしたね。

竹内部会長：うん、国際ですか、これはちょっと問題外です。それよりも教育の視点、教育についてどうするかという話が出ていたと思うんですね。その辺を少し頭の中に入れておいていただいて、この次の時に議論したいというふうに思います。

もうちょっと、現状と課題があって、今回この資料2の課題のほうは、これができましたよとかいう話じゃなくて、やっていますよって話も含めて、これをもっと詰めたほうがいいんじゃないのとかいろいろな意見があると思いますんで、まず今日は段階として、この辺が今課題として問題になっているんですよということを理解いただければいいかなと思います。

田坂委員：今、これは湾内漁業なのかもしれないですけど、さっきの放射性物質の対策に関係してですけど、出荷にあたって安全の証明書を出してくれというようなことが買受人サイドから出て、漁組サイドでそれを対応せざるを得なくなっている、自主検査をやり始めているとかいうような動きはあるんでしょうか。

竹内部会長：東京であるの？

永阪企画調整係長：八丈島のミヤ子さんのところの学校給食は、証明付けてくれというのがありますし、あと江戸川のシジミのほうも、それが無いと受け取れないというのがあります。われわれがやっている調査は、海生研へ送って、ミヤ子さんのほうは独自でやっています。

田坂委員：そうでしょう。海生研のほうに送って調査をやるというのは、国の方で粛々とやるので構わないですけど、自主検査をいろいろ要求される場合があるんですよ。

それで、もう買い受けサイドから安全証明書の要求が出てくるとか、その買受人の裏には独自基準で10ベクレル以上は駄目だとか、50だとか、独自のやつは根拠も無いのかもしれませんが設定をして、それに合っていないと、それが買い取りの条件だというようなかたちでやっている場面が結構あると思うんですよ。自主検査をやらなくちゃいけないというところは、結構漁業者、生産現場のほうでは今多くなっていると思うんですよ。

それで、実は私は文科省の賠償請求の審査会の委員をやっているものですから、生産サイドのほうからやっぱり出てくるのは、それぞれの漁組とかいろいろな、加工もそうだし出荷会社なんかもそうなんですけど、出荷、仲買人もそうですけど、自分でコストをかけて測らざるを得なくなってるという場面が出てくるんですけど、あまりやり過ぎると、ちょっと100ベクレルを超えるような値がびよんと、いつ出るかということをびくびくしていると。

出ちゃうと、自分たちの問題だけじゃなくて、その周辺全部が駄目になっちゃうということで、非常にそこところが、国の基準に基づいて衛生検査をやっているらば、もうそれでいいじゃないかと。流通のほうに過度に反応するのは、もう浜として限界というような意見が出てきているんですよ。

ですから、そういう中で、安全行政というのはセシウム基準も少なければ少ないほどいいんでしょうけども、非常にいろいろな要求が過度に出てきちゃっているのが現状だと思うんですよ。

そういう中で、都の方針として安全性をどうやって確保していくか、示していくかというのに関する問題というのは、結構今示すべき時期なのかどうかという議論は、やっぱり必要なのかとも思ったりしています。

民間サイドだったら、それはもう独自にやればいいじゃないかというような世界がもちろんあるんだけど、それをやらないと消費者が買わないから、そんなビジネスはできないんだから口出すなというようなことを言うぐらいの世界があるわけですけど、それがどんどん風評的な影響があって、浜にリスクを、浜のほうにどんどん持ってくるような状況が見られるということです。

こういう中で、現在進行形の話なんですけど、行政としてはどう安全・安心対策に対して臨むのかということをと今問われている状況のように感じます。

竹内部会長：どうもご意見をありがとうございます。ちょっとそれについて、こうしていますとかすぐは出ないと思いますので、意見ですから結構です。

きょう総会の中でも言っていたけど、安心・安全の話と言ったけど、安心と安全は、われわれができるのは安全であって、安心については心の問題ですから、買う人が「安心だ」と言ってくれない限りできないんで、われわれが「これは安心です」とお墨付きはできないですね。安心のお墨付きはできないと私は考えています。安全のほうはできる、安心は無理だというふうに考えています。

いかがでしょうか。ほかに何か。どうぞ。

関委員：これは、さっきのお話とちょっと連携してきちゃうんですけども、さっき例えば小笠原なんかは観光客数がそんなに減っていないというお話だったんですね。そうすると小笠原辺りでは結構その島の魚も、やっぱり外に出すと流通とか日数とかの問題もあるので、島内消費というのも結構あるんですかねということと、販路をどうにかしていくという中で、やっぱり一つは、大変なのは分かるんですけど、島に来てくれる人を増やすということも重要な課題というか、対策なのかなという感じがしました。

竹内部会長：小笠原はどうですかね。私が行ったらとんでもない所に泊まることになって、この間がっかりしたんだけど、もうあふれているんじゃない？

津国農林水産部長：小笠原はカジキマグロが多いんで、やっぱりそれで島内消費に回っているとはどうも思えない。

関委員：小笠原の民宿とかホテルは、どんなものが出るんですか。ごめんなさい、私はちょっと行ったことがないので、すごく興味が。

津国農林水産部長：何の魚ですか。

永阪企画調整係長：一応マグロとかバチマグロが捕れるんで、バチを出したり。

津国農林水産部長：サワラとかね。

永阪企画調整係長：そうですね。サワラは安いんで比較的使われますけど。

関委員：ということは、やっぱり島で捕れたものが回る？

永阪企画調整係長：回るし、でもやっぱり供給していくほうが多いと思いますね、東京から持っていくほうが。

津国農林水産部長：こちらに持ち込んだほうが。

永阪企画調整係長：感覚ですけど。

津国農林水産部長：小笠原は世界遺産以降、急が増えてきたということなんで。

関委員：そうか。

竹内部会長：すごいんですね。

津国農林水産部長：それとかがまだ続いていらっしゃる。それとあとここにきて、どうも観光客の方もご年配の方が非常に多いんだそうです。

ですけれども、大型船でぱっと、例えばにほん丸とかああいうのでぱっと来て、その船の中に泊まっていて、ちょっと小船で上陸してまた船に泊まるみたいなどころが多いんで、そういったのが。結構民宿のキャパシティというのにも限られている。

関委員：そうですね。例えば、その客船に食材を提供するとか。

津国農林水産部長：そうですね、そこは本当に考えていかないかと。

関委員：ですよ、せっかく島に来たからには、その人をつかまえて、いかにお金をそこに落とさせるかということをやっぱり考えていくべきですよ。

津国農林水産部長：そうですね。私たちもよく山奥に行って、マグロが出ると結構、疑問に感じます。

関委員：確かに。

津国農林水産部長：そんなのが無いように。

笹本委員：ちょっと関連していいですか。

竹内部会長：どうぞ。

笹本委員：ちょうど小笠原が出たんで、この際ちょっと聞いておきたいんですが、小笠原へ行くとウミガメを食べますよね。かつては、動物性タンパクが余り無かったということで、食文化だからいい悪いじゃなくて、知事の許可の下にウミガメを捕って食べるんだけど、私は海外から来た人に、ちょうど小笠原で世界自然遺産になろうかという前だったんですけど、その時に、このウミガメを捕って出すというのはどうなんだというふうに僕は言われたんです。

一方で、でも稚ガメというのかな、こんな小さいのを父島のあの浜でわっと逃がしてよくやっていますけど、やっているよ。

竹内部会長：カメセンターでね。

笹本委員：だけど、一方で許可を持った漁師さんが、僕は食べるのが悪いと思いませんが、こんなでかい100キロぐらいあるカメを一日2匹ぐらい捕ってきて、夜それこそ今言った民宿とか結構いろんなお店があつて、見せてもらったんですよ、ばらしている、つるしているところを、とても外人には耐えられないものだと、外国の人には耐えられないと思いますけど。

でも、だいたい食文化だから、その地域特性があるんだけど、やはり世界自然遺産になって、一定のカメのカメ食というんですか、あれには何か東京都は考えがあるのかなと思って。悪いと言っているんじゃないです、全然そういうあれじゃないんですけど、今の島内の観光という話が出たんで、ちょっとこの際聞いておきたいなと思って。

津国農林水産部長：特に、それに関してうちのほうで今後という考えは無いんで、



津国農林水産部長：特に、それに関してうちのほうで今後という考えは無いんで、今のところ正直申し上げますと。先生がおっしゃったように、地域のその食文化ということで、私もかねて、隣でちゃんと卵を孵化して、それをこっちで食べてみたい、どうなのかなとは個人的には思っていましたけど、ですけど今後ちょっとそれを取り消してどうかということは今のは考えてはいないんですけど。

笹本委員：カメ自体は別に八丈に行っても容易に見ることができるんで、そんな珍しくはないと思うんだけど、だけど保護していながら、知事の許可で捕らせて、捕っていいというふうに言って、年間50匹とかだと思っただけだけど。

竹内部会長：少ないんですよ。何匹だったっけな。

笹本委員：そういうかたちで捕っていて、ちょっと外国の人からするとどうなのかなという印象はあるということをそれなりに認識されて、一定のルールというものもあってもいいのかなと。たまたま今、小笠原の食事が出たんで、ということでちょっとお話をしました。

竹内部会長：どうもありがとうございました。

カメは、実際に許可しているほうの知事の許可ですから。でも、やっぱりそんなに捕っていないんですよ。非常に数は少ないです。捕らせていますけど、その許可の中で捕らせている。

それから逆に八丈辺りですと、テングサを食べられちゃって困るとか、逆のことを言ったりする。網にかかっちゃうとか、カメが邪魔なんだよねと言われちゃうんですけど、小笠原以外はあまり捕らせていないです。八丈の前の浅沼町長がよくカメを捕らせろ、カメカメ祭りをやるんだから捕らせろとか。

山下(ミ)委員：昔はやりました、カメカメ祭り。

竹内部会長：ええ、言われました。だいぶ大きい声で怒鳴られましたけど。それはしょうがないね。

どうもありがとうございました。時間もないですけど、ちょっと一言いいですか。

この間、水産庁の資料を見ていたら、ことしからですか、「ファストフィッシュ(F a s t F i s h)」というかたちで、電子レンジでチンすれば食べられるようなあれを推薦しているんですね。

それで、その記事を見ていましたら、イトーヨーカドーで6品目ぐらい出しているというんで、なかなかイトーヨーカドーは近いんですけど面倒くさいから行かなくて、この間行って見てきたんですけど、見たらホタテとサケ、それとエビ、それからタラですか、あと何かあったと思うんだけど、ちょっと僕は分からないんですけど、それがパックに入っていてバジルが入っていて、もう油もかけてあって、あと温めれば食べられると。

ぜひ買って食べてみたいと思っているんですけど、それを含めて、そういった時代のすう勢というんですか、前はワンフローズンってよく1回しか凍結しないで流通するとおいしいんだと言っていましたけど、今度は1回でもそのまま現地でやって流すということができのを水産庁が推薦していますので、その辺について現場でどんどんいいものを、ミンチのような形だって、ミンチも1キロで売れるんじゃない

ら。

山下（ミ）委員：そのほうが、加工してメンチカツとか。

竹内部会長：なっているわけでしょ。

山下（ミ）委員：そういうのは東京のクスノキレストランとか、そういう所に出して。

竹内部会長：そうですね。それで一般の消費者が1回で食べられるようなものを、やっぱり島から出していくか、島で作っていくのが一つのあれかなというんで私は考えているんです、そう簡単にはいかないかもしれないけど。でも、やっぱり方向として考えていったほうがいいかなというふうに思う。

## 5. その他

竹内部会長：どうもすみません、時間も少なくなりましたが、何かありますか。よろしいですかね。

じゃ、きょうのところの議論は、このA3の資料と、それから資料の1と2、振興プランの現状の検証と水産業の現状と課題ということについてご理解いただいたと思います。

そういうことで、これを終わりますと、日程的な話がありますけども、次には12月の中旬に東京水産業の振興の方向というかたちで議論してもらわなきゃいけないんで、きょうの整理したのをまた皆さんに送ることができると思いますけど、送ったかたちで、議論する素材を届けていただいて議論したいと思います。そうじゃないと、ただ来て集まって、どうしようと言って顔を見合わせてもしょうがありませんので、そういったかたちで次は12月中旬。細かいことは、僕は大きっぱなこしか言っていないけど、事務局からももう少し細かいことがあったら言ってください。

永阪企画調整係長：ちょっと今資料をお配りします。

竹内部会長：ありがとう。あと、日程調整だ。

## 6. 事務連絡

永阪企画調整係長：事務局から次回の予定ということで、今、部会長からもお話しいただいたんですけど、12月の中旬ということで考えております。両面刷りになっておりまして、裏面に2回漁業部会の日程調整というこのような表がございます。ちょっと期間が短いんですけども、ここにご希望を記入いただきまして、封筒をお渡ししましたので、封筒で返却いただければと思います。ファクスでも承ります。宛ては、私か三浦宛てということでしていただければ大丈夫なので、よろしく願いいたします。

それで、皆さまのご都合をちょっと合わせて調整させていただきまして、別途通知文を送らせていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

竹内部会長：今、事務局から話がありましたように、第2回目は12月17日から27日までの週に午前か午後にやりたいということで、この中で大多数の方のご了解いただける日にち、日程をあれしたいと。よろしいですか。

永阪企画調整係長：申し訳ないんですけど、書いていますけど、11月28日の水曜までに届け願えればと思いますので、よろしく願いいたします。

## 7. 閉会

竹内部会長：分かりました。じゃ、改めて何かございませんでしょうかということをお願いしまして、よろしければ、そうですね、午前中から長い間本当にありがとうございました。改めて今、事務局から申し出があったように、報告をいただいて、改めて連絡いたしますというかたちにさせていただきます。

どうもありがとうございました。

(以上/97分)