

第10期第3回北海道水産業・漁村振興審議会 議事録

日時：令和4年12月22日（木）10:00～11:50

場所：かでの2・7 1030会議室

【出席者】

委員 阿部会長、加藤委員、川崎委員、小西委員、櫻木委員、須崎委員、竹田委員、糠塚委員、堀委員、盛田委員、山田委員、渡邊委員（委員出席者 12名）

道庁 水産林務部長、水産局長、技監、企画調整担当課長、水産経営課長、漁港漁村課長、漁業管理課長、豊かな海づくり大会推進室参事 ほか（道庁出席者 18名）

発言者	内容
成澤企画調整担当課長	<p>只今から第10期第3回北海道水産業・漁村振興審議会を開催します。司会進行を担当します、水産林務部総務課企画調整担当課長の成澤でございます。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>本日は会場とオンラインを併用した形で開催しております。ご不便をおかけしますが、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>開催に当たりまして、主催者側を代表し、水産林務部長の山口から一言ご挨拶申し上げます。</p>
山口水産林務部長	<p>水産林務部長の山口でございます。</p> <p>第10期第3回北海道水産業・漁村振興審議会の開催にあたりまして、一言ご挨拶申し上げます。</p> <p>阿部会長をはじめ、委員の皆様方には、お忙しい中、またお足元の悪い中、ご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。深くお礼申し上げます。</p> <p>本年度2回目となりますけれども、今回から、坪江委員に代わり、コープさっぽろの櫻木委員に新たに委員としてご就任いただいております。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>さて、本年の漁業生産は、概数ではございますが、数量的には昨年と同程度の110万トン。金額は久しぶりに3,000億円程度が見込まれており、総じて見ると良い年であったのかなと思っております。この要因と致しましては、中国を含めまして、旺盛な輸出の需要がありましたホタテガイが大きく伸びたことと、秋サケにつきましては、ようやく資源が回復しておりまして、オホーツク海、日本海を中心にまとまった漁獲があったということでございます。ただ、サンマやスルメイカといった魚が、まだ厳しい状況にあることと、全道見渡しますと、地域格差があるところが課題でございます。</p> <p>また、漁業者の皆様の減少と高齢化という生産体制の脆弱化の問題もございまして、長引く水産物の消費低迷ですとか、国際情勢の変化、それに伴う燃油、資材関係の高騰といった様々な課題がございます。</p> <p>本日ご審議いただきます、「第5期北海道水産業・漁村振興推進計画」ですが、今申したような課題に対応すべく、目標は10年先を見据えて、今後5年間でどのような取組をしていくか、というところを、前回は骨子案ということ</p>

で、概要を示しましたが、今回は様々な漁業団体や地域の皆様にご意見をお伺いしながら、素案として肉付けをして参りましたので、その説明をさせていただいて、漏れがないか、それぞれ専門の皆様のお立場から忌憚のないご意見をいただければと考えております。

大変重要な計画であることから、新年度からこの計画をもって水産行政がスタートできるように、取り組んで参りたいと思いますので、皆様の活発なご意見をお願い申し上げ、開催にあたっての挨拶といたします。

本日はどうぞよろしく願いいたします。

成澤課長

続きまして、阿部会長からご挨拶をお願いします。

阿部会長

北海道漁連の阿部でございます。第10期第3回北海道水産業・漁村振興審議会の開会にあたり、一言、ご挨拶を申し上げます。

今年も残すところ10日を切りましたが、今年1年を振り返りますと、先ほど山口部長からもお話がありましたが、不漁が続いていた秋サケが、地域差はあるものの、不漁だった日本海にも帰ってきたということで、明るいところも見えてきております。また、ホタテガイの輸出が堅調に進んだこともありまして、全体を見ればいい年であったと思いますが、サンマやスルメイカなどの不漁は続いておりますし、関わっている漁業者は多くございますので、大変心配な部分もございます。ロシアによるウクライナへの侵攻が様々な影響を及ぼしており、皆さんも日々実感されていると思いますが、物価高でご家庭の料理が1品減るくらいの、値上げということでございます。また、漁業生産の現場でも、船の燃料や資材の価格上昇が経営を圧迫しています。

獲れる魚の変化や、漁業者の減少・高齢化、不安定な国際情勢など、水産業を取り巻く情勢は厳しい状況が続いております。こうした環境や社会の変化に対応できる水産業を確立し、若い人たちが、希望を持って漁業を続けていけるようにしっかりと取り組んでいく必要があると考えています。

本日は、前回9月の審議会で道から諮問されました、今後の本道の水産施策の指針となる「水産業・漁村振興推進計画」の素案について、審議が予定されておりますが、本道水産業が抱える多様な課題に的確に対応できる計画となるよう、また、子々孫々まで、豊かな海の恵みを守っていけるよう、委員の皆さまと議論をしてみたいと考えております。自由で活発なご発言を頂けますようお願い申し上げまして挨拶に代えさせていただきます。

成澤課長

ありがとうございました。議題に入る前に、委員の異動がありましたので報告します。

坪江委員が本審議会委員を辞任され、その後任として、櫻木委員を選任しておりますので御紹介させていただきます。

オンラインでご出席いただいております櫻木委員です。

次に、道側の出席者でございますが、前列のみ紹介いたします。

先ほどご挨拶申し上げました水産林務部長の山口でございます。

水産局長の近藤でございます。

技監兼全国豊かな海づくり大会推進室長の矢本でございます。

各課の課長等につきましては、お配りしております出席者名簿にてご確認ください。

次に、本日の資料ですが、一覧表のとおりとなっております。

それでは、会議の進行を阿部会長にお願いします。

阿部会長

本日の出席状況ですが、委員 15 名中、会場 7 名、オンライン 5 名、合計 12 名が出席されておりますので、北海道水産業・漁村振興条例第 27 条 2 の規定により、本審議会は成立しています。

今回の議事録署名委員ですが、須崎委員と竹田委員にお願いします。

それでは、議題に入りたいと思います。

議題 1 「北海道水産業・漁村振興推進計画（第 5 期）素案について」事務局から説明願います。

千代谷課長補佐

（「北海道水産業・漁村振興推進計画（第 5 期）素案」について、資料 1-1 から 1-2 に基づき説明）

阿部会長

ただいま事務局から説明がございました。委員の皆様から活発なご発言をよろしくお願いします。発言がなければ、私の方から指名していきたいと思いますが、川崎委員なにかございませんか。

川崎委員

私たち、えりも漁協女性部では、地元の小学校で魚食普及活動をしておりますが、10 月 30 日にえりも岬小学校で実施した際には、地元のコンブ、秋サケ、スケトウダラなどを使って大変な好評をいただきました。北海道にも魚食普及活動に対して支援をしていただいております、感謝申し上げます。前浜で育った子供たちであっても、魚に関する知識が少ないので、多くのことを教えながら実施しました。これが将来に繋がることを信じて継続しているところです。

推進計画の素案について目を通しましたが、特に言うことはありません。ここまで浜のことを考えていただいて、大変有り難いです。赤潮に負けないで、将来に向けて、若者が少しでも地元に残って後継者となるような浜づくりを一緒にしていきたいと思っております。

今、外国人も含めて乗組員が減っています。私の息子は、カニ漁の人手が足りないということで乗組員として今月から乗っていますが、カニの漁模様は悪く、1 日 10 kg 前後の漁獲となっております。タラ網も兼業していますが、こちらはそれなりの漁獲があります。コンブは例年 20~30 日操業しますが、今年は 10 日間しか操業できませんでした。

会長も前回仰っていたように、若者が夢と希望をもって、地元に残ってくれるような浜づくりが必要だと思っております。

えりも地区で今年の 9 月に、将来を悲観した 50 代の漁業者が、自ら命を絶つてしまうことがありました。近所だったこともあり、地域で一緒になって頑張ろうと言っていたので、とてもショックを受けました。このようなことが続かないようにしていかなければなりません。

阿部会長

ありがとうございました。赤潮関係でツブの話、昨日東京に行って、資源が回復するまでの支援をお願いしてきております。ウニはまずは 4 年、ツブに関してはもっと長くかかると思っておりますので、長期的な支援をお願いしています。

周りに悲観しておられる人がいたら、漁連は大丈夫だから、絶対に漁業者を見捨てないと伝えてください。問題ないよと元気づけてあげてください。

続いて、須崎委員お願いします。

須崎委員

信漁連の須崎でございます。私も素案見させていただきまして、今考え得

る、あらゆる項目が網羅されており、中身に意見はありません。

その中で、今後の漁業は生産者側からすると資源管理なり、増養殖が大切になってくると思われれます。それらは、官民一体となってやっていくと思いがすが、北海道の場合は漁協が大きな役割を果たしていく必要があると思いがすが、漁協の経営安定、健全性の確保という項目がありますけれども、依然として地域間格差というものがありますので、そのあたりを系統団体は行政と一体となって、いろんな取組に参加させていただきたいと思いがすが、私からは以上です。

阿部会長

ありがとうございました。

それでは、私の地元である道南の町長の盛田委員よろしくお願いがします。

盛田委員

鹿部町の盛田でございます。本当に良い計画だと思います。

「つくり育てる漁業」と言う言葉がありますが、私は最近、お話しする機会がある場合、鹿部町ではそれに「守る」を入れて、「守る・つくる・育てる」としてしています。多くの種苗を放流しても、ちゃんとした成長する前に獲られてしまったり、また、経済界全体で合意するのはなかなか難しいですが、サケやマグロの遊漁との関係等、穴だらけの中で流通している部分もあるのではないかと思いが、これはメッセージとして強く水産資源を未来に残すために、我々が守るんだということ載せた方が良いのかなと思っています。

関連して、何トン水揚げしたということよりも、1人当たりこれだけ儲かったんだということが大事です。今回の計画にも記載されていますが、これが街の魅力に繋がります。

町内でも、5地区のうち、3地区で20代の組合員がいないという状況です。話を聞くと、自分の息子には、思い切って跡を継げと言えない方が多いようです。儲かっている大きなところの漁業者であっても、息子には継いでほしいが、大学に行っているいろいろなことに触れたから戻ってこないという方もいらっしゃいます。いろんな状況があって後継者がいないということです。

当町では、「A級（永久）グルメ構想」を進めています。A級（永久）グルメとは地域愛なんだということで、地域の水産物が誇り高きもので付加価値があるんだとしています。当町の道の駅で「浜のかあさん食堂」を運営していますが、コロナ禍でも多くの方に来ていただいて、運営は成り立っています。働いているかあさんたちは、もてなす気持ちが強すぎて、決まった量以上の料理を出したりしています。指定管理として民間業者も入っていますが、せっかくの価値を下げることになってしまうし、持続的に提供するのが大事ですよと指導をしています。

つい最近、隣町のスケトウダラ漁で転覆事故がありました。戸井でも起きています。同級生の船が救助作業に当たったのですが、近くでこのような痛ましい事故が起こってしまうんだなと考えさせられました。安全性に関して、常に配慮していかなければいけません。

あと、ICT、IoTに関して、先ほどの「守る」に繋がりますけれども、密漁等も防いでいかなければなりません。従前からやっておられ、今はカメラなどもついておられますけれども、これだけハイテクなものがある中で、もっと簡単で良い方法もあるのではないかと、密漁防止対策協議会の場でも話しておられます。かなりの件数を検挙していますが、力を入れていってほしいなと思っております。

阿部会長

ありがとうございました。密漁についてですが、鹿部はナマコの密漁が多いですよね。海上保安庁も張り付いているわけにもいかないし、大変厳しい状況が続いております。海に入れば赤外線センサーが作動するとかあるようですが、これに関して道の方から発言などはありますか。

近藤局長

ご意見ありがとうございます。

密漁対策、資源を守るということは重要な事でありまして、警察、海保と一緒に監視などを行っている状況です。道外の事例、実験段階とのことですが、船のエンジン音を把握できる装置や陸から監視カメラを付けるだとかありますが、このような対策をしていますと言うと、それをくぐり抜けることもあるのかと思うのですけれども。最新の技術を活用しながら、資源を守りながら取り組んでいきたいと考えています。

また、量から質というお話もありましたが、推進計画では今までは生産量しか目標としていませんでした。今回新たに1人当たりの生産額という書き方もさせていただいておりまして、量だけではなく、経営状態を把握するように生産額を記載しましたので、浜を豊かにできるような計画にしていきたいと考えています。

素案の表紙にあります。サブタイトルとして「次世代に繋ぐ水産業と活気あふれる漁村づくり」ということになっておりますので、若い人にも魅力を伝えられるような計画になっていければ良いと期待を込めたタイトルをつけさせていただきました。

引き続き、よろしく申し上げます。

阿部会長

転覆事故については大変痛ましいですが、我々もライフジャケットを装着して、安全確保して操業するように組合長たちに言っていきますし、町長も地元で言っていただけたらと思います。

次は、小西委員よろしく申し上げます。

小西委員

小西です、よろしく申し上げます。私も計画を拝見しましたが、内容について申し上げることは特にございませぬ。

各海域で格差があるということと、65才以上の漁業者のパーセンテージが上がっているということを見ながら、心が苦しくなり、若い漁業者がどんどん入ってきて、活気ある北海道の漁業を担ってくれればよいなと思いました。

今年は、シシャモのニュースですとか、イカ、サンマ、ツブもそうですけれども、獲れていたものがどんどん獲れなくなってくるということがありますので、資源管理といった部分は漁業に関係する皆さんはもちろんのことですが、私たち、道民も知識として、常に問題意識を共有していかなければいけないと感じました。

今年、私は函館方面に取材で行くことが多かったのですが、函館では若い世代が企画をして、漁業者、販売者、加工業者もみんな、マイワシでアンチョビを作るという「函館アンチョビ」という活動をされています。本来はカタクチイワシで作るアンチョビをマイワシに置き換えて、未利用資源をなんとか皆さんに楽しんでもらおうということで、大変良い試みだと思えました。

また、鹿部では「タラスミ」という、タラコを使ったカラスミを作られていて、すごく良いアイデアだと思えます。

このような地域の、新しい加工品ができていう事例のようなものを、情報交換するような機会や手段のようなものがあれば、獲って終わりではなく、その先、食べていただかないといけないので、各地域の加工業者さんや漁業者も知っておくべきことではないのかなと思っています。

最後に、給食の話題も川崎さんからありましたが、魚食のことも計画に書いていただき、私は小中学校の道德の講師もしておりますので、とても嬉しく思います。児童数の少ない地域では前浜のものを生かした給食は取り入れられていると思うのですが、おととい、小樽の道德の授業でお邪魔したときには、小樽くらいの規模になると、前浜で獲れたものを全部の給食に使用できるのが年に何回か、ということになってしまいます。なので、児童数の多い地域や、海のない地域の児童にも、北海道の魚が美味しいということ伝えていければと思うので、是非その機会を増やしていただけたらと、とても嬉しいと思います。以上です。

阿部会長

ありがとうございました。今の内容に関して、道の方から。

矢本技監

ありがとうございます。

加工について、マイワシなど、資源が増えている魚種に関して、道の方でも漁連さんと連携して食べ方などを提案するフェアを各地で開催しております。また、今後、加工に繋げると言うことで、各地区で作られた加工品を周知できるようにすることも考えていきたいと思ひます。

給食にもタラやホッケなどを提供させていただいております。評判が良いと聞いておりますので、魚食普及の方にも努めていきたいと思ひます。

阿部会長

次に、櫻木委員よろしくお願ひします。

櫻木委員

はじめまして。今日から出席させていただきます、櫻木です、よろしくお願ひします。資料を見まして、このように計画が作られていくのだと勉強させていただきました。ありがとうございます。素晴らしい計画だと思ひて見ていました。

私たちが出来ることと言えば、買い支えることかと思ひます。魚を食べる回数が減ったと私自身でも思ひております。今は様々な種類の魚が獲れているように思ひます。見たことのない魚をスーパーで見かけるようになりました。食べ方の提案などは主婦の立場やコープさっぽろの立場でもしていきたいと思ひますし、食育の場もコロナの関係で減ってしまったので、もっと実施していけたら、私たちなりに応援していけるのではないかと思ひました。以上です。

阿部会長

ありがとうございました。それでは、竹田委員お願ひします。

竹田委員

札幌中央水産の竹田です。

中央卸売市場の立場で見えておりますと、弊社では年間5～6万トンの水産物の取扱があり、その中で、当然輸入品も取り扱いますが、為替の影響やロシアーウクライナ問題もありまして、非常に輸入品が高値で推移しています。取扱量という意味では、苦戦している状況です。今年の年度初めに社内で、北海道産の水産物の取扱を見直そうという話をしました。一つは国産の養殖魚です。サケ・マスやウニの陸上養殖が計画に載っておりましたので、後からお聞きし

たいと思っていますが、今年はまだ秋サケの漁獲が多かったので、ほっとしております。マイワシやブリ、ニシンなどの資源が増加しているものについて、特にニシンについては、道外の大手回転寿司チェーンや外食産業にサンプルを提供して営業しているのですが、西の方に行くと、骨が多いと言われ、サンプルにも手を付けてもらえない状況も続いております。ただ、サンマも昔は生で食べるということに対して抵抗がありましたけれども、今は日本中どこでも刺身や寿司で食べられています。同じようにニシンも提案していくことによって、道外の方にも浸透していくと思っておりますので、しっかりとやっていきたいと思っております。

先ほどの、サケ・マス類の道内における養殖場について、調べると結構多いのかなと言う印象ですが、海面・陸上含めてですが、何カ所くらいやっているのか、教えていただきたいです。

阿部会長

前は人材育成の話もされておられたかと思いますが、そちらは今回の計画に盛り込んだものでよいということでしょうか。

竹田委員

はい。

阿部会長

それでは、道の方からお願いします。

澤田主幹

水産振興課の澤田と申します。道内におけるサケ・マス類の養殖場については、手元に資料がないので正確には申し上げられませんが、海面では約15カ所^{*}でやっております。その内訳は、トラウトが6割、サクラマスが3割、そのほかにベニザケ、マスノスケ、シロザケなどがございます。後ほど、事務局を通じ、正確な数字をお伝え致します。

※会議後に正式な数(13カ所)を連絡

竹田委員

ありがとうございます。

先週に、上川地方のある養殖場を見させていただきまして、出荷トン数はたいしたことはないと言っておりましたが、一部の寿司屋さんに流れているとのことだったので、我々も取り扱っていただければと考えています。サケ・マス類の養殖場については、後から件数を教えていただければと思います。

阿部会長

ありがとうございました。ちなみに、私の地元でもアワビの陸上養殖をしています。

続きまして、糠塚委員よろしく申し上げます。

糠塚委員

こんにちは、水産加工の面では、一番は労働者の不足。これが問題です。主に外国人技能実習生ですが、この制度が今後どのようなようになっていくかわかりません。

この計画に沿って、たくさんの漁獲があれば良いことですが、処理できないということが現実問題ですし、獲れた魚を移動させるトラックと運転手の不足、トラックのトン数を上げる時の手続きも煩雑なこともあり、運転手になりたがる人も減っています。また、獲れた魚を冷凍するという面でも、電気代が高くなりすぎて、今までの倍の値段になっています。これらの対策も考えていかなければいけないと思っています。

私は日本海側におりまして、ニシンに注力しており、最近では豊漁なのでたくさん獲れることは願ってもないことですが、これも労働者が少ない、冷凍するにもコストがかかるということで困っております。しかし、逆に言えば、円安の影響で、輸入原料がものすごく高騰しているの、前浜資源を有効に使っていかねばならないと考えています。

これらが現在の問題点です。これからもお力添えをいただき、頑張っていきたいと思っております。よろしく申し上げます。

阿部会長

ありがとうございました。電気代の件、家庭でも圧迫しているのだから、当然、水産加工にもまだまだ負担をかけていると思うので、これに関して、道の方から、話があればしていただきたいと思っております。

漁連の方では、技能実習生の受入の要件緩和について、国に要望を出しています。今すぐには無理ですが、何年後かには緩和されるように、全漁連とタッグを組んで取り組んでいます。今後が良い報告が出来れば良いと思っております。

それと、トラックですが、今年はサンマが不漁でトラックが空いていたので、秋サケの対応ができたのではないかと感じております。もしサンマが豊漁であったら、トラックは足りなかったかもしれません。

秋サケに関して、以前は1日あたり5,000トンの処理能力がありました。今は2,000トンが2-3日続くと許容量を超えてしまうような状況なので、人手不足は切実なところなので、これもどうにかしたいと考えております。

それでは、道の方から申し上げます。

矢本技監

加工業ではないですが、漁協の方には電気代が上昇していることから、省エネ機器の導入に対する補助を実施しています。額的には大きくはないですが、今後も各団体の状況を踏まえて、できることがあれば検討していきたいと考えております。

阿部会長

なるべくこのような声を拾って対応できるようにしてください。これは国の方にも働きかけていただくことで、いろいろな支援も考えられると思っておりますので、よろしいでしょうか。

続きまして、山田委員申し上げます。

山田委員

推進計画を拝見しましたが、非常に細かく書かれておりまして、私も質問等はありません。この内容でよろしいのではないかと思います。

弊社の現状などお話をさせていただきたいのですが、コロナ禍ということで、2019年度からスーパーマーケットの状況は変わりました。大変な思いはあったのですが、新たなチャレンジをしたことが多かったと感じております。特に、外食に行けないお客様が、スーパーには食材があるだろうということで、お買い物に来てくださるお客様が多かったので、満足していただけるように、今まで販売していなかったようなお弁当を拡販したり、簡便な商品を取り扱ったりしてきました。特に弊社では魚部門が取り扱う「さかなやの寿司」の販売を開始しました。通常の惣菜コーナーにも寿司はありますが、よりこだわった新鮮な寿司になっています。少し値段は高いですが、それでも外食に行けない方にとっては、スーパーに良いお寿司売っているんだということで、売上は好調です。全店舗で導入できてはいませんが、少しずつ全店舗に広げられるようにし

ているところです。コロナ禍でもチャンスはあるので、水産業にもチャンスは多くあると思います。お客様は高齢化しているので、持病がありながら生活している方は多いです。健康に留意した商品が良く売れています。簡単便利な「簡便商品」の加工品を作ることも大事だと思います。

担い手不足の問題については、スーパーでも同じように人手不足です。最近の傾向としては、賃金というよりは時間、休日、プライベートな時間をどれだけ作れるかということに着眼点を持っておられるように感じます。私は水産業に詳しいわけではありませんが、漁業について、ワークライフバランスのあり方はどうなっているのか、例えば結婚して子供が出来たときに、その地域で安心して子育てができる環境があるのか。このような部分を叶えていっても良いのではないかと思います。もうすでに完備されているということでしたら良いのですが、充実させて行けたら良いのではないかと思います。以上です。

阿部会長

ありがとうございました。それでは、道の方から。

近藤局長

漁業となると、魚の獲れる時期や、市場の開場に合わせた水揚げ、つまり夜から朝まで働くということが、若者の希望に合っているのかということはあると思いますが、人が減っており、なるべく労働を減らしたいという希望はわかっていますので、ICTやIoTで作業を簡便化して、若者だけではなく、今就業している人方に対しても作業が減る取組をしていく必要があります。

ワークライフバランスではないのですが、スマート水産業の方針というのも考えておりました、年度内に策定を目指していますので、次回の審議会では案は示せると思います。漁業全体に対しての作業の効率化、軽減化、簡便化を示していきたいと思います。

道庁でも、スマート農業やスマート林業が先行して取り組んでおり、水産業だけ無かったものですから、考えて作って行ければと思います。

阿部会長

よろしいでしょうか。

若い人が面接に来ると、「休みは何日ありますか？」という話から入ります。昔の感覚と違うので、考えながらやっていく必要がありますね。

次に、渡邊委員お願いします。

渡邊委員

旭川消費者協会の渡邊です。よろしく申し上げます。

私は旭川に住んでいますので、水産とは最も遠い場所において、水産のことは考えずに生活してきましたが、この審議会に関わらせていただくようになってから、水産のことを興味深く拝見するようになりました。計画を説明していただきまして、こんなに多方面に配慮して計画を作成しているのだなど、よく理解できました。消費者の立場として、お話しするわけですけれども、最近スーパーに行くと、今まで見たことのないような魚、それも切り身で売っているので、元はどんな姿なのか、どう食べて良いのかわからないような魚が増えて印象があります。

私は元々、魚が大好きで、イカやサンマが獲れなくなっているということで、食卓に上がる機会も減って残念に思っています。嬉しかったのは、秋サケが多く帰ってきたということで、それは消費者にとっても明るい話題です。マイワシが多く獲れるので、食べ方を紹介していると仰っておられましたが、マイワシは旭川ではあまり見かけません。ですから、料理が出来ない状況です。

例えば、消費者がこの魚を仕入れてくださいという要望を言うと、スーパーなど小売店に並べてくれるようなシステムがあると良いと思います。

先日、テレビドラマを見ていましたら、欲しい魚を新鮮な状態で届けてくれるというものが題材となっていました。そういうものができれば消費者にとっても、もっと水産物が身近になるのかなと思います。消費者と漁業者の関係を近づけられるような機会を作っていただけたらと思います。

また、若い方が希望を持って働ける職場環境をつくることは、これからの日本の水産業を守ることに繋がると思います。水産業は魅力ある産業であると、もっとPRしていただいて、消費者として、水産業がもっと発展することを願っております。

阿部会長

ありがとうございました。審議会の委員には、小売関係の方もおられるので、今のご意見も参考に、なるべく取り入れていただければなと思います。

次に加藤委員、よろしくお願いします。

加藤委員

はじめに、海外からの実習生を従業員や労働者と呼ぶことがちょっと気になっています。私はベトナムやインドネシアからの実習生を派遣する企業の方と知り合いですが、実習生の中には、北海道で最先端の技術を学んで、自分の国に帰って水産関係の商社を作りたいという夢を持ってきている人もいます。労働力として働いてもらうという意識があるのかなということが気になります。短期的にお金を稼ぎたいという人も、もちろんおりますが、技術を学び、日本人の粘り強い精神まで学びたいという意識の高い人もおります。

次に、日本人の担い手の不足についてです。盛田町長も仰っていましたが、儲かっている、息子は勉強して後継者にならないという話をよく聞きます。だとすると、例えばお菓子屋さんの業界などでは、事業承継という、自分は辞めるけれども、この技術はこの街に必要なだから、よそから来た地域おこし協力隊などが継いでいるということがあります。水産で言えば、漁業者さんが好き、懂れているという人が、地域の漁業者に会う必要があると思います。東京の地下鉄で「北海道で漁業をしませんか」という広告がありますが、それはただの「職業紹介所」であって、人の姿が見えない。私は、留萌、網走、日高管内に、素敵な若手の漁業者さんとその奥さん、家族を知っています。その人たちが、自分は親を継いだ、それとも外から来た、こんな家を建てた、年に20日休んでどこに旅行に行ったなどのライフスタイルを動画にしたり、新聞に取り上げてもらうなどしなければ、外部の人たちに届かないと思うので、こうした情報発信も是非してもらわないといけないと思います。よそ者だけ漁業者になりたい若者たちがわかるような情報発信が大事ではないかと考えます。水産林務部の方しかできないことではないかと思うので、言わせていただきました。

情報発信の件で、水産林務部が頑張っていると思うのが、「どさんぎょ～北海道の水産情報発信～」で日高の海の幸 365 日投稿チャレンジというのがあって、内容は派手な料理ではなくて、地元っぽい料理なのが素敵で、私は毎日「いいね！」を押しています。以前、女性漁業士の講演会にて若手の道職員に対して、毎日情報発信する重要性を講演したことがきっかけで始まっているので、私にも責任があるので、毎日チェックしています。あれが日高だけではなくて、もっと他の地域でも広がれば良いと願っています。

私は日高の観光大使でもあり、浦河、様似、えりも、広尾町の合同で海外で

プロモーションに行ったときに、「日高の魚を美味しいというけど、その根拠は？」と質問を受けました。近くにいた漁業に詳しい人に回答をお願いしたところ、「津軽暖流と千島海流がぶつかる好漁場だから」と答えました。その答えにタイや台湾などの方々は納得しておりました。海域毎に、なぜこの魚は美味しいのか、なぜこの魚が獲れるのかというのを、浜のかあさんや職員が理解して、どんなことを聞かれても答えられるようにするというのが大事ではないかと思いました。以上です。

阿部会長

ありがとうございました。実は私は新潟生まれで、ほとんどを東京で育ちまして、30歳くらいで北海道に来て、現在に至ります。

今は北海道水産会で漁業就業フェアを対面で実施していますが、漁業の説明をして、話が合えば、受け入れ先に派遣して、面倒見てくれる人と引き合わせる、ということをやっております。都会の人が都会は飽きたから田舎が良いなと思って、漁業をやりたいなと言ってくれたら、就業者フェアの方も窓口広げておりますので、来ていただけたらなと思います。

それと実習生。働き手として見る部分もちろんありますが、世界中どこの国にも負けない待遇でお互いを尊重しながら、働いてもらっております。誤解の無いようにしていただけたらと思います。

それで、情報発信の件について道の方から発言はありますか。

矢本技監

道庁では、「北の大地のオンラインジョブサロン」というものをやっております。その中では農林漁業の仕事の中身などをご紹介させていただいております。先ほど、会長の方からもお話ありましたが、就業者フェアも札幌で実施しております。本州から漁業に興味がある方に来ていただいて、道内の漁協や定置漁業を営む会社とマッチングさせていただいて、現地で業務を経験していただくということをやっております。市町村によっては、市町村が住居を提供する場合があります。利尻などは盛んに行われていますが、本州出身の方が定着されて、漁業に従事しているということがあります。このようなことを地域と協力しながらやっていきたいと思っております。

阿部会長

ありがとうございました。それでは、最後に堀委員よろしく申し上げます。

堀委員

増毛町長の堀です。よろしく申し上げます。計画を見させていただきました、何点か意見を述べさせていただきたいと思っております。

9ページの栽培漁業の推進ですが、山口部長からもホタテの生産量が伸びているとお話がありましたが、日本海沿岸のホタテ養殖業については、稚貝の生産が主であり、漁家の7-8割を占めています。日本海沿岸のシェアは半分近くと聞いています。しかし、ホタテの稚貝生産には多くの労力がかかります。特に4-5月の出荷時期には、人手が足りないということです。賃金も上昇しているので、人手不足に対する対策を取り上げていただきたいと思います。

それから、18ページ、盛田委員からもお話がありましたが、水産物の付加価値向上です。値段が季節によって下がる魚種もあり、例えば留萌管内では、春先はカジカの値段が安い状況です。しかし、漁業者が自ら切り身に加工して、カジカの唐揚げの材料として、販売しています。これは留萌振興局から紹介されました。このような付加価値を高めるということが必要ではないかと思っております。また、ヒルガイ、イガイのことですが、名前のイメージが良くないで

すが、この資源もなかなか使われていないので、このような未利用資源も加工して上手く付加価値をつけられるようにしていければと思います。

19 ページ、環境と調和した水産業の展開ということで、前回の審議会でも何度かお話ししていますが、増毛町の海岸は海流の関係で、海岸漂着物が非常に多い。内容はプラスチックゴミ、流木、漁網、ロープといった漁業資材も多いです。道の補助を受けて、海岸清掃事業を展開していますが、漁業資材については、漁業者が海に捨てているのではないかと疑ってしまいます。海的环境を守って行くには、漁業者も共に対応していかなければと思っています。ただ、廃漁網などは、靴などにリサイクルされていると書かれております。このような取組は進めていただけたらと思います。

最後に、後から説明があるようですが、ブルーカーボンについてです。増毛漁協で20年以上前から、磯焼け対策として海岸に、施肥事業を行って来ました。2004年から日本製鉄が鉄鉱石の製造後にできる鉄鋼スラグに腐葉土を混ぜて海岸線に埋め立てる実証実験を始めています。コンブなどの海藻がブルーカーボンと言われてまして、森林のグリーンカーボンよりもCO2の削減効果があるとされておりまして、増毛町の磯焼け対策は、カーボンニュートラルに繋がる事でもありますので、鋭意進めて行きたいと思っています。

長くなりましたので、北海道からの答弁は必要ありません。

阿部会長

ありがとうございました。道からの答弁不要ということで、私から発言したいと思います。

プラスチックゴミについて、漁網の話ができましたけれども、漁業者は好き好んで海に網を捨てているわけではありません。時化などで流れてしまって、海岸に漂着している状況です。廃漁網などの廃材については、漁連でも取り組んでおりまして、廃漁網は靴に加工されて、魚箱はコープさんで使っている買い物カゴになっています。道の方からも支援していただき、取り組んで参りますので、よろしく願います。

それでは、本議題については、ここまでにしたいと思います。道は、これらの意見などを参考に、計画の策定を進めていただければと思います。よろしく願います。

次に報告事項1「ブルーカーボンについて」事務局から説明願います。

太田補佐

(「ブルーカーボンについて」資料2に基づき説明。)

阿部会長

ただいま事務局から説明がございました、このことについて、何かご意見、ご質問はございませんか。

盛田委員どうぞ。

盛田委員

海藻をIPCCガイドラインに、2026年までに追記できるようにするということですか。

成澤課長

ハッキリとは決まっていますが、国の方では、前倒して追記できるように検討を進めているようです。

阿部会長

ありがとうございました。それでは本議題につきましてはここまでにしたいと思います。

次に報告事項2「令和4年第4回定例会補正予算の主なものについて」事務局から説明願います。

千代谷補佐 (「令和4年第4回定例会補正予算の主なものについて」資料3に基づき説明。)

阿部会長 ありがとうございます。ただいま事務局から説明がございました、このことについて、何かご意見、ご質問はございませんか。
なければ、本議題につきましてはここまでにしたいと思います。
本日の予定議題は以上ですが、そのほか事務局から何かございますか。

千代谷補佐 今回の北海道水産業・漁村振興審議会についてご連絡いたします。今回は来年2月の開催を考えております。日程が近づきましたら、事務局から日程調整のご連絡をいたしますので、どうぞよろしく願います。

もう1点、資料「道産水産物営業プロジェクトチームの取組について」をお配りしておりますが、こちらは時間の都合上、説明の方は省略させていただきます。お時間のある際にお目通しいただければと思います。以上です。

阿部会長 資料にお目通しいただいて、何かありましたら、事務局まで問い合わせるようになしてください。よろしく願います。

最後に、委員の皆様から、何かございませんか。

なければこれで審議会の議事を終了することとします。進行を事務局に戻しますので、よろしく願います。ありがとうございます。

成澤課長 阿部会長、どうもありがとうございました。

これで本日の議事は終了しましたが、閉会に当たりまして、水産林務部長の山口から一言ご挨拶申し上げます。

山口部長 長時間にわたりまして、熱心なご審議を頂きまして、ありがとうございます。本日の貴重なご意見・ご助言を踏まえ、もう一度事務局の方で、反映させたいと思います。次回、素晴らしいものをお見せ出来るようにしますので、次回の審議会で審議していただければと思います。

本日はありがとうございました。

成澤課長 これをもちまして、第10期第3回北海道水産業・漁村振興審議会を終了いたします。

本日は長時間、ありがとうございました。

以上、議事の経過及びその結果を記載し、議事録署名委員2名により署名する。

第10期北海道水産業・漁村振興審議会

令和 5 年 1 月 16 日

議事録署名委員

須崎 勝則

令和 5 年 1 月 20 日

議事録署名委員

竹田 剛