

平成30年度秋田県水産振興協議会 議事要旨

1 開催日時 平成31年3月19日(火) 13:30~15:10

2 開催場所 ルポールみずほ

3 出席者 【委員】

森田新一郎(八峰町長)

佐藤透(男鹿市長代理:男鹿市産業建設部長)、佐藤正之(にかほ市長代理:にかほ市農林水産課長)、工藤裕紀(秋田県漁協代表理事組合長代理:専務理事)、船木律(秋田海区漁業調整委員)、新城谷恵美子(秋田県漁協女性部連絡協議会会長)、阿部茂生(株式会社タカヤナギ生鮮部長)、小玉喜久子(秋田県地域婦人団体連合会会長)、柳原ケイ子(生活協同組合コープあきた地域理事)、栗盛寿美子(秋田県栄養士会会長)、平川信重(秋田県立男鹿海洋高等学校校長)

【事務局】

石井公人(水産漁港課長)、千葉俊成(水産振興センター所長)、石山正喜(全国豊かな海づくり大会推進室長)、水谷寿(水産振興センター 総務企画室長(兼)資源部長)、中林信康(水産振興センター増殖部長)、佐藤功(水産漁港課主幹(兼)班長)、斎藤和敬(水産漁港課主幹(兼)班長)、齋藤良一(水産漁港課主幹(兼)班長)、大友秀樹(全国豊かな海づくり大会推進室主幹(兼)班長)、秋山将(水産漁港課副主幹)、松井崇人(水産漁港課技師) 寺田幹(水産漁港課技師)

4 議 事 (1) 平成30年度主要事業の実施状況について

(2) 平成31年度施策・事業の概要について

(3) 消費・安全対策交付金事業の事後評価について

○議事(1)を説明した後の質疑応答

工藤委員 トラフグとキジハタの種苗放流数のH30年度の目標値が11万尾に対して4.5万尾と下回っているが原因は何か。

中林部長 今年度から新施設を使用しての稚魚の飼育を開始したが、事前の収容試験が実施できず水槽の扱いに不慣れだったこともあり稚魚が流出してしまい、飼育数が大幅に減少してしまったため目標の放流ができなかった。

なお、放流にあたっては、トータルコストを試算するための試験として、3cm(2.3万尾)、5cm(1万尾)、8cm(1.1万尾)のサイズに分けて放流を行っており、最終的には一番効果のあるサイズと尾数を算定していきたい。

キジハタは今年度初めて放流までこぎつけたが、まだ大量に作れる技術まで達していない。

工藤委員 キジハタは3万尾が目標ということか。
中林部長 30年度はそうである。
工藤委員 3万尾の目標に対して何尾放流したのか。
中林部長 500尾である。
工藤委員 かなり実績としては低いですが研究開発の状況はどうなっているか。
中林部長 キジハタの技術開発に着手して3年になったが、栽培がかなり難しい魚種である。実績としてはかなり低い数字だが、先進地である山口県から専門家を招聘して現地指導を受けるなどしており、少しずつ技術は上がってきている。あとは卵さえ確保できれば万単位まではいけると考えている。
工藤委員 漁業者の期待も大きいため是非頑張ってください。

○議事（2）を説明した後の質疑応答

森田会長 これまで男鹿に接岸していたハタハタが山形や鱒ヶ沢に流れているようだが、その辺の分析はしているものか。
水谷室長 海洋環境の変化により全体的に北側に魚の群れがシフトしているようだが、県南の平沢地区では獲れており、はっきりした原因はつかめていない。
沖合で底引き網で獲れるハタハタはそこそこいたが、男鹿半島に接岸していないことを確認しており、今後、センサーを取り付けたハタハタを追跡する研究の計画をしており、原因解明に向けて努力していきたい。
森田会長 八峰町でも沖合の底引きはすぐ漁獲枠が一杯になった。また、沿岸では1歳魚が多く大きいのはあまり獲れなかった。センサーでの追跡調査ができればありがたい。
平川委員 藻場は関係ないのか。
水谷室長 毎年、水産振興センターで主な産卵場所を潜水調査しており、今年も3カ所で調査を行っている。一部産み付けられていない場所も見受けられたが、大部分が産み付けられており、藻場が直接資源を減少させているとは考えられない。
平川委員 底引きで獲り過ぎているということはないか。
水谷室長 底引き網漁は魚がいる場所に行って獲る漁法で、沿岸の漁は魚がくるのを待って獲る漁である。資源の少ないときは底引き網の方が獲れる傾向にあるため目立つのではないか。
千葉所長 ハタハタ資源対策協議会で例年漁獲枠の決定をしており、沖合が4、沿岸が6という割合で漁獲枠を決めている。また、少しでも多く産み付けてもらうため、漁業者と一体となってブリコの放流事業を実施している。さらに今後はキジハタの技術開発も含めて、漁業者所得を安定的に維持できるよう、漁業者と一体となって頑張っていきたい。
小玉委員 「ウエルカム秋田！移住就業応援事業」は、年齢の制限は明示していないが

何歳までが対象となるのか。

石井課長 45歳以下の方を主なターゲットにしているが、それを超えればダメということではない。60歳まで県外で働いていて、セカンドライフを秋田に来て漁業をやりたいという人もいる。

工藤委員 秋田の大型マス養殖種作出事業の将来構想と海面での養殖の可否はどうか。

石井課長 成熟しても産卵しないため身入りが良いと言われているサクラマスの三倍体魚を作るもので、遺伝子がXXの偽のオスを作るのに順調にいったら3、4年、その偽オスとメスを掛け合わせた遺伝子が3つある三倍体魚が成魚になるのに3、4年かかるため、順調にいったら7、8年かかる。

遺伝子操作はしていないが、ホルモン剤を投与して処理するため取り扱いには慎重にしなければいけない。そのため基本的には陸上のいけすでの養殖が主になると考えている。

工藤委員 今日のさきがきにゲノム編集食品の記事が載っていたが、きちんとした方針を示した上で進めていただきたい。

栗盛委員 栄養調査の結果を見ると、魚の摂取量が昭和62年に1人1日あたり123g食べていたものが平成28年には73.5gまで減っている。

付加価値を付けて県外に売り出すことも必要だが、普段漁師が獲っている地魚などで利用できるものを上手に利用して、それを食べてもらうような取組も検討してもらいたい。消費が増えて漁業者が儲かるようになれば担い手の定着にもつながるのではないかな。

石井課長 全国的な統計調査などを見ると、魚の消費量はここ10年くらい肉に逆転されており、我々も危機感を抱いている。

県ではCGCグループに尽力していただいて地魚を使ったレシピの作成を行っているところであるし、八峰町では漁協の女性部と連携した地魚の調理教室の開催、男鹿市ではカニのブランド化の取組などを行っている。

消費者に魚を食べてもらうために秋田の地魚を売り込んでいくことが、最終的に漁師の手取りの向上にもつながることから、引き続き頑張っていきたい。

石山室長 「秋田のさかなを食べようキャンペーン」は、タカヤナギや伊徳などの包括連携協定を締結している店舗で、秋田で水揚げされる魚介類を用いたレシピを提供するもので、季節毎にキャンペーンを開くことで、本県地魚の認知度向上と消費量拡大を図ろうとするもの。今後も地魚を見直してもらう機会として、こうした取組を行っていく。

平川委員 生魚を買っても捌けないし調理できないという人が多いため、鮮魚での販売をいくら押しても無理がある。三陸では生でも出荷するし、温めれば食べられるような加工もやっており、消費拡大につなげるためには秋田もそうしたところを工夫しないといけない。

松井技師 県事業の加工品の開発でもレトルト商品の開発も行っており、展示会等で出すと食いつきが良く、話を聞いて注文が沢山来たという話も結構ある。レンジで温めれば食べられるような商品開発もできるだけ支援するようにしている。

新城谷委員 北浦漁協の女性部漁業祭でアマダイに塩をふりパックしたものを1匹100円で売るが、そのまま焼いて食べられると言っても全然売れない。やはりレンジで温めて直ぐ食べられるようにした方がいいのだろうか。

石井課長 大手コンビニチェーンなどでは、真空パックで味も付いていて温めるだけの商品を扱っており、その競争になってくる。素材は良いので、もう1ランク上げた加工が必要になってくる。県の補助金の活用も含めて検討してもらいたい。

平川委員 食べやすく加工したものを食べて魚は美味しいと思ってもらえば、生のものを自分で調理して食べてみようかともなるのではないか。県と事業者が連携して商品開発を行っていることをもっとアピールしていくべきである。

また、男鹿海洋高校でも漁業従事者の養成をしており、県が行う事業とどのように連携すれば漁業従事者を増やすことができるのかの話し合いを県と進めているところである。

阿部委員 タカヤナギで3年前から取組をしている生魚については、毎日仕入れをして毎日売りきりをする。残ったものは午後から全て調理に回して衣を付けたり、西京漬けにしたりしている。

先ほど魚が肉に負けているという話があったが、肉より魚が勝っている店舗もある。魚が悪いとか弱いという話をすればこれ以上の発展はない。年齢に関係なく食べ方次第でいくらでもチャンスはあるが、チャンスと思わなければ逃してしまう。

「秋田のさかなを食べようキャンペーン」でタラのレシピを作り試食販売をやらせてもらったが、検証結果はどうか。

石山室長 今回のキャンペーンでタカヤナギや伊徳に試食販売でPRしてもらったことで、去年の時期から比べて1割ほど消費ベースで上がったし、タラの子の和え物の試食のおかげでタラの魚卵の消費量が1.5倍くらいに上がったということを知っている。期間がもう1週間くらい長くてもいいとの話もある。

阿部委員 私ども（タカヤナギ）も伊徳もタラ自体は売れたが、秋田県産のタラではなかったことから、本来の趣旨とは違った方向にってしまったのではないか。市場に行っても水揚げがなかったり、数匹しかいなかったりという状況だったので、私としては結果に結びついていないと思っている。

石山室長 第1回目だったので、まずはタラを食べてもらおうということで実施した。できれば県内産がよかったのだが徹底が足りなかった。今後はそうしたところにこだわってやっていきたい。

小玉委員 潟上市昭和の佃煮屋さんが作っているハタハタの唐揚げはヒットだと思っている。頭も骨も獲っており、あまり塩っぱくなく全部食べられるし何回か食べても飽きない。また、そのままでも食べられるし、お湯に少し入れるなど少し手を加えればとても美味しい。

森田会長 基本はすぐに食べられるというところだろう。

○議事（3）を説明した後の質疑応答・・・質疑なし

○その他

- ・水産振興センターから「全国豊かな海づくり大会と新たな栽培漁業施設の活用によるつくり育てる漁業の推進」について説明
- ・事務局から現委員の任期終了に伴う新たな委員の選任時期等について説明

以上