

## 令和元年度第1回福岡市水産業振興審議会 議事録要旨

- 1 開催日時 令和元年9月6日(金) 10:00~11:50
- 2 開催場所 福岡市鮮魚市場 市場会館2階 第1会議室
- 3 出席者 福岡市水産業振興審議会委員 19名(別紙委員名簿参照)  
欠席 早淵委員, 佐々木委員  
市側 農林水産局長他 16名
- 4 傍聴者 1名
- 5 議題 (1) 福岡市水産業の現状と施策の取組みについて 資料1

議題(1) 福岡市水産業の現状と施策の取組みについて 資料1 事務局より説明

### 【会長】

皆様のお手元にある資料1, 映像に関する資料, それと啓発のためのビデオ映像があった。事務局の説明があったが, 今後の福岡市の水産業の振興, 発展のため, 意見あるいは提言をいただきたい。

### 【委員】

質問が2つある。

1つは17ページにある水産物の消費金額について, 福岡市は29年に増加しているが, 背景を教えてください。

もう1つは第10次福岡市水産業総合計画で, 水産ビジネスとしてブランド化が出ている。アサリに関して非常に期待しているが, その他のブランド化の取組みも行っているのではないかと。全国的にはブランド養殖魚も多く, 地元の果物とか野菜などを餌としたフルーツフィッシュが国中では盛り上がっている。ターゲットを誰にするかにもよるが, 内食であれば小売店と連携, 外食であれば飲食店との連携で, 福岡ブランドといったものを広める取組みはあるのか。

### 【事務局】

最初の質問については「魚がおいしいまち福岡」と認識され, 近年海外からの観光客が増えたということも要因の1つと考えられるが, 背景に関しては把握していない。

2つ目のブランド化については, 福岡市の砂ゼロアサリの養殖に関して, 先ほど説明の中でも触れたが, 完全養殖サイクルは確立できたものの, 今後, 商品として売り出していく際に安定供給, 安定生産という課題をクリアしなければならない。消費者が安心して食べられるものを提供していきたいと考えている。

もうひとつ, 魚の養殖関係については博多湾に限っていえば, 水深が浅く, 給餌養殖が困難な環境。現在行われているのは無給餌養殖という餌を与えなくても可能な, ワカメ, ノリ, カキ, アサリになっている。

県全体として「福岡ブランド」に取り組み、イカを「一本槍」というブランド名でPRしたり、県内産の魚を使っている飲食店のPRに積極的に取り組んでいる。  
今後も砂ゼロアサリや唐泊恵比須カキなど、市内で獲れる水産物を少しでも付加価値がつくようにPRし、海外、香港での富裕層に対してアピールしていく。

#### 【会長】

今の福岡市は魚類養殖に関しては地形的に難しくなかなか成立しにくい。なので、カキやワカメでブランド化を図っていく方針ということ。他には。

#### 【委員】

福岡市の水産業振興審議会の目的というのはあくまでも、おいしい魚を消費者に安全においしく食べていただく、それに向かって関係者の方々が意見するというのが目的のはず。何年も前から委員をやっているが、この会議は供給に対しては問題をいくつも提議するが、需要に関してはさほど手を入れない。学校給食とか料理教室など色々やっているけど、根本的な需要の拡大策というのを、この審議会で提議しないといけないのではないかな。

ひとつ気になったのが12ページにある加工向けの数量がどういった推移できているのか、そこを聞きたい。また次回からでも結構なので20代、30代の若い人たちをオブザーバーで呼んだ方が良い。現場の消費者、末端のユーザーを呼んで、意見を言ってもらうことが大事ではないかと思う。

我々の専門用語になるが、リテイリングサポートと言って、小売店にサポートする。小売店の販売促進、大規模化をサポートし消費者に宣伝を行う。将来コンビニで魚を買う仕組みが成立すれば当然供給も潤うし、需要と供給のバランスがとれるのではないかな。需要と供給を議題の中に追加し、徹底的に力を入れてはどうか。

#### 【会長】

ありがとうございます。

水産業振興審議会の中で重要な課題、需要により焦点を当てた具体策を実施するという提案。また、特にオブザーバー、若手の20代、30代の意見の必要性についてだが、事務局から回答をお願いします。

#### 【事務局】

水産業の振興として、各種施策を実施しているが、今後は消費者の需要を喚起することも検討したい。

#### 【委員】

現在、市場には健康食品が非常に増加しており、効率的に魚の大事な成分を摂りたいという消費者が大変増えている。そういった消費者の要望を受けて、例えば原材料をブランド化した水産物で明示するなり、情報を載せていくことは重要。また、食品表示法が一昨年、改正

になり、例えば原材料名の原産国表示とか加工品には必要になっている。消費者にもっと情報を提供しようという傾向になっているので、その傾向に乗って福岡ブランドというのをPRできたらどうかと思う。

**【会長】**

今のトレイサビリティの問題。生産元がしっかり確認でき、しかも、それを福岡ブランドのもので発信していきたいということ。

**【委員】**

加工品の原料で、魚を使用した場合、その原料は一体どこのものなのか。大手健康食品メーカーだと「国内産」になっている。

**【会長】**

現在、福岡市で扱っている水産加工品に関してのトレイサビリティはどうなっているのか。

**【事務局】**

養殖を行っている弘や志賀島のワカメを例に挙げると、加工から販売まで現地で行っており、産地を明示したうえで販売している。

鮮魚に関しては漁獲物を市場に出して競りで価格が決定した後に流通となる。

**【会長】**

福岡市の水産業振興から少し外れるかもしれないが、世界的な流れとしては、認証制度というのがあって、養殖物なら養殖物、天然物なら天然物をどういった漁港で、どういった扱いで、どういった流通ルートなのかを明示するのが、国際認証のMSCとASC、国内認証のMELとAEL。今後は生産段階における生態系保全や労働安全の確保等へ配慮した水産物が世界の主流となっていく。

来年開催される東京オリンピックの選手村で使用する食材というのはこの認証を受けたものしか使わないことになっている。

**【委員】**

質問が2点ある。

1つ目は資料1の2ページ下段の新規就業者数の推移について、新規就業者に対する支援策として年齢制限を撤廃したとの説明があったが、今、現在どういった効果があらわれているのか教えていただきたい。

2つ目は「おさかなレンジャー」について。末永委員が所属する奈多支所は7月、8月毎週月曜日の朝6時から漁師がゴミ袋を持って海岸清掃をされている。他の漁協も実施していると思うが、そういった漁師が積極的に行っている活動や本来の漁業風景を市民の皆さんに周知することで、博多湾は大丈夫なのか、という意識を植え付けるための大きな仕組み、

仕掛けだったと思う。そこで貴重なDVDやポスターを現在どのように活用されているのかを教えていただきたい。

#### 【事務局】

新規就業者支援策の年齢制限撤廃後については、現在、45歳以上の方が3名、新たに就業されている。内訳は60歳以上が2人、45歳から50歳の間が1人。定年退職して地元に戻り、漁業に従事したいという方たちの受け皿として、就業者数の確保につながっており、効果が出ていると考えている。

もう1点、啓発素材の活用については、ポスターは事業開始時に市役所横のコンビニエンスストア、市役所内のエレベーターで掲示した。DVDについては、中学校のお魚料理教室を実施する学校に配付し、実際に授業で使用していただくようお願いしている。少なくとも約2千人の子供たちにはビデオを見てもらえる。また小学校等にアプローチをかけ、社会科や総合学習の中で活用していただけるよう働きかけをしている。

#### 【委員】

おさかなレンジャーの件だがDVDは小学校の授業で使える。小学校で博多港のコンテナ貨物の学習をするわけだから、遠慮せずに教育委員会に売り込まれた方が良い。環境教育につながると思う。また海に近いところで見ると映像と家で見る映像とは随分違うと思うので、市営渡船内のテレビでDVDを流すとか、市営渡船の待合室や釣具屋さんなどにポスターを貼ってもらうなど海に関わる人たちが利用する、集まる場所で実施してみてもどうか。

#### 【事務局】

市営渡船の待合室にはすでにポスターを掲示させていただいている。これからもっと積極的にやっていきたいと考えている。

#### 【委員】

魚食に関し色々なところで仕掛けをし、魚を食べる人も食べない人も海を汚さないところにつながっていけばと思う。

最近の生徒たちの傾向を見ると、両親の味や食事の仕方が継承されておらず、そこで切れてしまっている。何を希望しているのかというと外食で覚えてきた料理を教えてほしいということが多い。そうすると福岡は観光客が大変多い街なので、飲食店に魚を使ったペペロンチーノスパゲティとか、皿上に魚がどんと躍っている、イカがはみ出してエビも躍っているみたいなポスターが店にある。おいしい味付けだけではなくそういった見せ方の仕掛けをつくって、普段魚を頼まない若い人たちが「これ食べてみようか」というものを引っ張り出さないといけないのかと思った。魚の骨を湯がいた煮汁がすごくおいしいので、パスタに吸わせて料理にするとか、何かそういう面白い仕掛けがあれば、また違う面がだせるかなと考えられる。

**【委員】**

福岡市西区玄界島で現役の漁師をしているが、後継者不足は課題で、ここ数年新しい後継者が入らなかったが4年前に1人と、また、今年20歳になる息子さんが後継者になった。やっぱり若い方が来ると地域に活性が出てくると感じている。

今後、競争力のある水産業を実施していくためには、地域の独自性を出していく必要がある。玄界島では塩蔵ワカメが定着してきたが、現在アワビが回復してきている。出荷先は長浜の鮮魚市場で県漁連を通じて出荷しているのだが、その業者さん曰く、筑前海は宗像地島産アワビが良く、そこを基本に価格が決まるのだが、玄界島のアワビは肉厚で物がいいという評価を得た。玄界島は磯がいいので藻場が多くてアワビも肉厚になる。しかし、現在、クロウニが異常発生しており、これを駆除しないといい漁場はできない、クロウニを駆除していい環境のもとで天然アワビをさらにいい物に仕上げようと、ブランド化できるように取り組んでいる。

また、先ほど徳永委員がおっしゃったように需要を喚起してもらって、漁業者の所得をあげ魅力的な漁業ができるようにしたい。

落石委員の提案にもあったように、市営渡船の中で漁業関係の映像を流すのは良いと思った。早速、港湾空港局へ行って、そういうふうな取り組みが出来ないか相談したい。今後は攻める気持ちを前面に出して、行政そして審議会の皆さんと一緒にスクラムを組みながら、いい将来に向けた取り組みを今後やっていきたいと改めて思った。

**【会長】**

ありがとうございます。

生産者の立場に立った決心だったと思う。それを受けて意見はどうか。

**【委員】**

提案だけ。

1点提案させていただきたい。今の需要と供給という話だが、おそらく市の方に予算がないと言われれば、それで終わりなのだが、需要拡大のプロセスとか委員会を設置して、その中にオブザーバーを入れられてはどうか。具体的にその辺を押さえていかないと、いつまで経っても時間ばかりかかるので、それと並行して供給のバランス化をやりながら、需要拡大を真剣に取り組まれたらいかがか、と提案させてもらおう。

**【会長】**

ありがとうございます。

即答は出来ないと思うけれども、事務局で検討をお願いします。

**【事務局】**

了承した。

**【委員】**

先ほどから需要と供給の話があるが、一応我々としては生産を頑張るという立場。ブランド化の話にもなるが、福岡の魚そのものが非常に素晴らしいというのは福岡市民だけではなくて、色々なところから評価を得ている。

今日、福岡県の方も出席されていますが、福岡の魚を県の方ともタイアップして一生懸命アピールしている。東京とか大阪からも福岡の魚がおいしいということで、今、先ほど話に上がった「一本槍 ヤリイカ」や、「真鯛のフィーレ」を是非取引したいということで、現在、東京、大阪の方にも発送している。先ほどの玄界島のアワビにしても、福岡のアワビはいい、物が違うということで入札の値段も非常にいい値がでているので、色々な意味で福岡の魚をこれからさらに、県の指導も受けながら、しっかり宣伝して広めていきたいというふうに考えている。

**【会長】**

本日は様々な意見、提言があったと思う。こういった発言、提言いただいた内容も踏まえて、今後の福岡市の水産業振興に取り組んでいただくということによろしいか。

では本日の議事はこれで終了する。委員の皆様方は長時間の審議、誠にありがとうございました。