

令和8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8年8月31日(月)10:00～12:00

2 会場

エルガーラホール 中ホール2

ハイブリッド形式(オンライン使用ソフト:Zoom)

3 出席者

委 員 会長ほか 19 名

欠 席 野田委員、阿部委員、深川委員、山坂委員 4名

市 側 農林水産局水産局長ほか 15 名

4 傍聴者

無し

5 議題

(1)第12次福岡市水産業総合計画の原案について 資料1

(2)次期計画の策定スケジュールについて 資料2

【水産部長】

本日の審議会は委員23名中 19 名にご出席いただいております。福岡市水産業振興審議会規則第8条第2項に定める過半数の出席要件を満たしていることを報告いたします。

これから先の進行につきましては、審議会規則第8条第1項の規定により、会長に議長をお願いいたします。

【会長】

議題(1)第12次福岡市水産業総合計画の原案について、分科会での意見を踏まえ計画原案を準備しておりますので、事務局から説明をお願いいたします。

【水産振興課長】

～資料1について説明～

【会長】

事務局から説明がありました資料1「第12次福岡市水産業総合計画の原案について」、ご質問等をお願いいたします。

【委員】

6ページに記載の試験養殖の取組数について、令和7年の3件の具体的な内容と、令和8年の目標値が1件になったことの理由について、説明をお願いします。

【水産振興課長】

目標値につきましては現計画策定時に1件を目標としておりましたが、結果として3件を実施することができました。令和7年の3件はウニ、アワビ、サザエです。ウニは唐泊で、アワビは唐泊と玄界島で海面及び陸上で行っています。サザエは成長が十分に進まなかったため、現在は試験を止めている状態です。

【委員】

学校給食で市内産ブリ等を提供されているとのことですが、献立について栄養教諭や栄養士の方々と、どのような意見交換をされているかお聞かせください。

【水産振興課長】

栄養教諭とは意見交換を行っており、例えば、ブリは骨があると食べづらく、危険性もあるとのこと、小さく裁断して提供するなどの対応を行いました。また、子どもたちによりおいしく食べてもらうため、料理人に特別にレシピを作っていただきました。水産物は種類が多いので、いろんなものを食べさせてあげたいのですが、給食での提供となると、すぐに調理できる状態で食材を用意する必要があり、準備が大変であるといったご意見をいただいています。

【委員】

福岡市内の小・中学校、特別支援学校も含めると13万人弱の子どもがいるので、給食や授業を通じての魚食普及は非常に重要です。給食で食べた魚について家庭で話題に出してもらうことが、家庭の食卓で魚料理を取り入れるきっかけにもなると考えます。給食の献立に使われる魚種の紹介などの食育の授業も含め、教育委員会とも連携しながら進めていただければと思います。

【水産振興課長】

以前、給食でタイを提供するのにあわせ養殖と天然のタイの違いについて説明したところ、子どもたちが非常に興味を持って聞いてくれ、タイを食べてくれたということがございました。現在、給食や授業で使うことも想定し、市内漁業者の活動の様子を収めた動画を作成しておりますが、今後は魚種の解説などの素材も、各所と連携しながら検討していきたいと考えております。

【委員】

前回、前々回と、成果指標の半分も達成できていない状況が続いています。まずは計画を5年間でしっかり達成できるようにしないといけないということが一番だと思います。原案の中でひとつお伺いしたいのが、26ページの〈基本方針2〉に記された漁業就業者数についてです。前回の目標値450人に対して実数は397人と、達成できていません。今回は予想値299人をもとに目標値を358人とされています。今後、福岡市の漁業をしっかり維持していくために適正な漁業者数は、どのくらいの人数を考えられているのでしょうか。

【水産振興課長】

適正な漁業者数は算定が難しく、市内11の支所ごとでも事情が異なります。小呂島や玄界島などの離島においては漁業が主要産業ですから、しっかりと維持拡大していく必要があります。一方で、湾内漁業も含め漁獲量が減っているという問題があり、漁業者が増えると1人当たりの漁獲が減ることも想定されますので、そのあたりは慎重に見ていかななくてはなりません。そうした現状を背景に、今計画においても養殖業の推進等も行いながら、まずは5年間でこの値を目指していきたいと考えております。

【委員】

厳しい状況は理解しておりますが、福岡市全体として、漁業者の所得を確保しながら新規就業者も増やしていくためには、どの程度の人数を確保すべきなのかを把握したうえでの目標値であってほしいと思います。

【会長】

ただいまの話題に関しては分科会でも出たところですが、改めての情報共有として、組合の方からご説明いただけますでしょうか。

【委員】

新規就業者は入れたいのですが、希望される方の多くが遊漁船目的で、漁業振興にはつながらず、組合にとってもプラスとはいえません。

また、湾内の漁業者は個人での漁業がメインで、旋網などの大きな漁業であれば人を雇っても利益が出ますが、個人では人を雇う余裕もなく、漁業者は増やしたいのですが、誰でも入れるわけにはいかないというのが現状です。

【委員】

伊崎支所はここ数年間で若い世代が10名程入ってくれて、平均年齢が50歳になり、活気があります。

私たちは、博多湾を天然の養殖場にすることを目標に掲げており、卵を持った魚を再放流すると

いった取り組みも進めています。シャコ、ガザミ、ヨシエビとやってきましたが、いちばん成果が上がっているのがヨシエビで、6月に再放流すると10月には親になります。そのように、自分たちで漁獲も出荷もコントロールしながら循環型の漁業を目指しています。

しかし、栄養塩問題と底質改善がなされなければ、博多湾の水揚げは下がっていくでしょう。これについては市と県にも協力していただけることになっていますが、いまのところ、具体的な動きにはなっていません。何をしなければいけないのか設計図を描いて、どのくらいの予算が必要なのか見積もりを出して、そこで初めて実行できると思いますので、まずは予算面も含め、この審議会を踏まえて答申していただき、市、県、国で動いてもらえれば、我々も目標に向かって前進できると思っています。

【委員】

小呂島では漁業が廃れることはない、長く言われてきましたが、定期船も予定の半分ほどしか通わず、流通の面でも距離が大きな課題となっており、島内でも漁業を継がせようという人がいなくなっているのが現状です。なにもしないままでは廃れていくだけですから、福岡市内から新規就業者を呼び込むために組合でアパートを建てるなどして受け入れ態勢を整えているところです。アパート建築は非常に大きな決断です。そうした状況もご理解いただき、しっかりご支援いただければと思います。

【会長】

ただいまのご意見を通じて、生産現場の大変さもご理解いただけたと思います。これらを踏まえて、目標値に向けしっかり邁進していただきたいと思います。
他にご質問等はございますか。

【委員】

8つの基本方針それぞれで、SDGsのどの目標に対応しているかが記されていますが、ゴールとされる2030年に、各目標に対してどのような達成状況かを発表する予定はあるのか、お伺いします。

【水産振興課長】

SDGsは市全体で取り組んでいるものであり、水産業において個々の目標ごとの達成状況を数字として示す予定はございません。我々といしましては、具体的な成果指標を掲げ、その実現に向けて取り組んでいく中で、それらの取り組みがSDGsのどの分野に対応しているかを明記しているという認識でございます。

【委員】

私見ではありますが、2030年が訪れたときに、全体としてどのような答えを出すのかは一度検討

されたほうがいいのではないかと思います。

【会長】

ご意見ありがとうございます。他にご質問等はございますか。

【委員】

海洋環境に関する〈基本方針1〉では底質改善への取り組みも記されていますが、成果指標として掲げられている「藻場の保全」「干潟の保全」「豊かな海づくりの啓発」が、どのように底質改善に反映されるのかがわかりづらいと感じます。底質改善に関する具体的な成果指標を別途設定されたほうがいいのではないかと思います。

また、同じところで「豊かな海づくり」の「豊か」の定義について伺います。おそらくアサリやアワビが増える、多種多様な生物が生息しているといったイメージだと思いますが、定義が抽象的すぎる気がします。たとえば、有機農業の効果を測る際に、田んぼにどんな生物がいるのかを調べておき、それらがどれだけ増えたかによって豊かさを定量的に評価したという事例があります。そうした調査ができれば、「豊かな海づくり」の成果として把握できるのではないのでしょうか。

【水産振興課長】

これだけ見れば博多湾全体の環境がわかる、といったような指標の設定は難しく、過去から現在、将来にわたって取れる数値を今回の指標としております。藻場の保全でいえば、藻を餌としている生物の漁獲量を、干潟の保全についてはアサリの資源量の平均値を用いております。豊かな海づくりについては、おっしゃるとおり、生物多様性の確保された海をイメージしておりますが、まずは啓発を進めるということで、今回はイベント実施回数を指標としております。

【委員】

市民等との協働イベントでは、小学生の夏休みの宿題として取り組めるような、磯場での調査等でデータ収集するということも可能であれば検討いただければと思います。

もう一点うかがいます。33ページに海水温の話題が記載されています。海水温が上昇することで漁獲量に変化が生じるといった話題は報道等でも見かけますが、そうした状況に対して、たとえば高温耐性の育種などを検討されているのでしょうか。

【水産振興課長】

水温上昇に伴って北海道でブリが獲れるようになったなど、産地が全体的に北東にシフトしている状況は見て取れます。藻場が高水温で枯れるという現状もありますが、では、南方系の高水温に対応した藻を持ってくればいいのかというと、藻を食べる魚や貝への影響もございますので、そのあたりは慎重に検証していきたいと考えております。

海水面で行う養殖は水温の影響が大きく、たとえばカキは二倍体が自然のものですが、夏場の産

卵を乗り切れないため、産卵しない三倍体を使って養殖を行っています。三倍体ですと夏場の高水温も乗り切って、へい死率が非常に低くおさえられます。その他の養殖でも様々な取り組みを行っているところです。

【委員】

53ページ、漁家意識調査の「漁業後継者の有無」への回答に93パーセントの方が「いない」と答えています。ここを改善するには収入の安定化が重要です。魚が獲れなければ生活できない、安い価格でしか売れない、他の仕事にくらべるとリスクがある、といった環境では、漁業がそもそもの仕事の選択肢から抜けているということもあると思います。

タクシー業界の事例ですが、半年以上の勤務を条件に、新規就業者へ50万円の奨励金を出すという取り組みがあり、効果が出ているそうです。

14ページの漁業所得額の目標値に約400万の金額が記されていますが、物価上昇も考慮して、市からの補助などもあればと思います。

漁業従事者がいてこそ、漁場が豊かになり、加工する人も、食べる人も増えていく、といった好循環が生まれます。新規就業者に応援金を出すといったような力添えがあれば、若者も漁業をやってみようという気持ちになるかもしれません。そうした取り組みを実施されているのであれば教えてください。

【水産振興課長】

14ページで『豊かな海と持続可能な稼げる漁業の実現』というサブタイトルを示しているとおり、今回の計画では漁業者への支援を重点的に行っていきたいと考えております。

福岡市で漁業を始めたいという方への対応については、現在、漁協と連携して採用体制づくりを進めているところでございます。また、支援制度については、補助金や貸付制度などがございますが、それらのPRが十分に行き届いておらず、知られていないという現状もございます。新規および既存の漁業者に対しても支援制度を周知するチラシ等を作成し、就業フェア等で配布したいと考えております。

【委員】

私も魚食推進のイベントに10年ほど携わっておりますが、漁師の方を招いて漁業を学んだり、市場で魚を捌いたり、そういった経験は子どもたちにとっても強く印象に残るものとなっていると感じます。

給食の現場では管理栄養士さんによって対応が異なり、ブリを給食として出すだけのところもあれば、漁師さんに取材したうえでブリの説明を子どもたちに伝える栄養士さんもいます。その差は大きいと感じます。水産振興課と教育委員会とで連携していただいて、「魚のおいしいまち・福岡」ならではの授業を定着させていただき、子どものあいだに1回でも魚をさわって捌く経験を持てば、魚食への姿勢も変わっていくと思います。

子どもたちは魚の骨を気にするという意見もありますが、「きれいに食べたら漫画みたいに骨が出てくるよ」と教えてあげると、競いあってきれいに食べたりもしますので、伝え方が大切です。

私も、漁師さんや仲卸さんとお仕事させていただくなかで学ぶことが本当にたくさんあります。そうした知識を子どもたちに伝えられるよう、教育への取り組みへの予算も検討していただければと思います。

【水産振興課長】

我々が魚食普及のイベントを実施する際には対象者が50人ほどと、小規模になります。一方で福岡市には小学生8万人、中学生4万人がいるわけで、子どもたちに対して魚の魅力を広く伝えるには教育委員会との連携が大事だと考えております。

現在も連携はしておりますが、取り組みが不足しているところについてはしっかりと協議し、食材の制約にかからない範囲で進めていきたいと思っています。

【委員】

福岡市の強みは、人口が多く大きなマーケットが存在し、比較的若い世代を中心とした旺盛な需要の可能性があることで、そこに向けた計画になっていると思いますし、消費・流通の拡大が重要なチャレンジであることを改めて認識いたしました。

なかでもふたつ、重要な点があると考えます。

一点目は、消費者との直接の接点である小売、外食との連携です。情報発信や認定制度などに関しても実際のプレーヤーである小売店・外食企業や流通業者も巻き込んで、具体的な取り組みにしていくことが今後期待されるところです。同時に、海業も進めて、地産地消、販売強化への取り組みが充実されることを願っております。

もう一点は、卸売市場を活用した取り組みです。長浜市場は日本全体の消費者にとっても、地元水産業と地元消費にとってもたいへん重要です。特に、市民感謝デーへの積極的な取り組みに、地元消費を大事にしている姿勢が表れています。他地域での市場開放はなかなか成果が見られず、長浜市場の取り組みは優良事例と認識しています。魅力ある鮮魚が集約される市場というインフラを使った、福岡市でなければできない取り組みですので、ここからまた新たな展開につながるような活用を期待しております。

【水産振興課長】

一般消費者は小売店で買い物する機会が多く、鮮魚もスーパーで購入されることが多いと考えております。スーパーを含む民間企業との連携は行政の不得手なところでしたが、今後はしっかりと連携を図っていききたいと考えております。

市場の活用につきましては、たとえば子どもたちが好きな鮭やサーモンは福岡市では獲れませんが、市場では取り扱いがございますので、そうした魚種を入口とした魚食普及を行えば、その次はタイやブリといった市内産の魚種を使ってみるとか、いろんな魚種があることを伝えるといった

進め方もできると考えております。市民感謝デーも、すでに多くの市民に来ていただいておりますが、さらなる認知度向上も含めてしっかりと盛り上げていきたいと考えています。

【委員】

いまは円安で、魚価の形成が輸出中心になりつつあり、生産者の手取りにも大きく影響しています。我々流通業としてはその手取りをいかに上げていくかが課題で、特に博多湾での養殖についてはずっと検討しています。

博多湾は非常に浅い海で、今後は水温も上がっていきませんが、エビの養殖にとってはプラスになるのではないかと考えています。

ハワイの事例ですが、マザーシュリンプという親エビを育てる事業があり、基幹産業に近い規模で行われています。我々も20年ほどかけていろいろ勉強し、九州各地でエビの試験養殖にも取り組んできたのですが、バナメイエビが越冬できないなど、なかなか産業化できずにおりました。

さきほどヨシエビのお話がありましたが、この養殖の研究はやる価値があるのではないかと思います。

我々も市場として、ブランド魚を育てていかなくてもなりません。ヨシエビは香港で湾内養殖が行われていますので、博多湾との違いの調査なども含めて、予算的なところも協力しながら、やるべきではないかと考えております。

【水産振興課長】

ご提案ありがとうございます。

養殖についてはノリ、ワカメ、カキが事業化されておりますが、漁業者のほうからも魚類でやりたいというご意見をいただいております。エビもこれまでに候補にあがったことがあります。いまのお話にあったとおり、バナメイエビですと温度の問題があり、温度管理された陸上養殖でなければ難しいという課題がありますが、ヨシエビはすでに博多湾に生息しており、海での養殖も可能と考えられます。

また、ヨシエビは販売も行われておりますので、今後の販売ルートという出口も含めて検討しやすいと思います。

それらも含めて、養殖の魚種については継続して研究していきたいと考えております。

【委員】

消費者にお魚を食べていただくことも大事ですが、魚を獲ってくださった漁業の方々がどれほどの努力をされているのかということも、消費者や小売業の人々に伝えていくことも、ブランド化のひとつではないかと思います。

私自身、分科会や審議会で、漁業者でもある委員の皆様のお話をうかがっていて、もっと聞きたいと思いました。そこで、漁師さんのファンを作るような取り組み、皆さんの成功体験や漁師になられた経緯などのストーリーを伝えることができるのではないかと考えました。

お魚だけではないファン作りが、漁師になりたいという方を増やすことにもつながっていくのではないかと思います。

【水産振興課長】

漁師に焦点を当てるとのことですと、昨年度、唐泊、西浦、玄界島、姪浜のそれぞれの漁師を主役にした動画を作成いたしました。30秒や5分といった短いものですが、今後、新規就業者募集の際に活用するといった利用を考えております。

そうした動画の配信の場としてはSNSもございますので、我々としても積極的に発信していきたいと考えているところです。

【委員】

総合計画を実行していくにあたっては、この審議会がどのようにフォローアップしていくのかという点も重要です。5年後に集まって結果を検証するだけではなく、社会状況の変化に応じて目標を見直すべき場面も出てくると思います。その際には、分科会での専門的な議論が重要になります。生産、流通、加工、消費、いわゆる川上から川下までのすべてについて十分に議論する機会を確保するため、例えば、審議会や分科会をできるだけ多く開催していただけないでしょうか。

【水産振興課長】

ご提案ありがとうございます。

我々といたしましても、年に一度の進捗確認だけでは不足しているのではという考えから、今回の計画では推進体制を明記し、それぞれの役割を遂行していこうという姿勢を示しております。加えて、計画の着実な推進を図るためには、ただいまおっしゃっていただいた実効性のある分科会のような取り組みも必要になってくると思います。また、水産業に目を向ける民間企業も増えておりますので、そうしたところとも連携できる枠組みを作っていくと考えているところでございます。

【委員】

魚価についてお尋ねします。魚の平均単価は令和4年から7年にかけて上昇傾向にあります。これは福岡市による水産物のブランド化や国際認証のサポートなどの成果が出てきているということなのか、それとも物価上昇の影響が大きいのか、どのように捉えられていますか。

【水産振興課長】

福岡市で獲れた魚の7～8割が鮮魚市場に搬入されているので、市場での魚価が上がっていることが影響としては大きいと考えられます。

それ以外ですと、漁業者による直販で魚価が上がっている部分もあるのですが、現状は物価上昇等による市場価格が影響しているものと考えております。

【委員】

34ページ「沿岸漁業の主要7魚種の平均単価」で今後の目標値も出されていますが、この数字が漁業従事者にとって喜べるものなのか、またこの価格を成果目標にどう反映させていくのか、そういったところの書き方を工夫していただければと思いました。

もう一点、福岡市の水産業の歴史を振り返ると、戦後から高度経済成長期には沖合漁業や遠洋漁業が主で、そこから従業者数や規模も縮小していき、いまは沿岸漁業、これから養殖業にシフトしていく時期に来ている、そういった実状が施策にも反映されていると思います。

しかし、資料によると、沖合漁業の生産量および生産額も上がっています。全体で見ると沖合漁業の生産額は低いので、沖合漁業で獲れる魚の単価が安いのが原因かと推測するのですが、その単価を押し上げることができれば、福岡市の水産業全体の底上げにもなるのではないかと思います。そのあたりの見解について教えてください。

【水産振興課長】

沖合漁業では主にアジ、サバが獲られています。今年はアジが不漁でしたがサバが多く獲れ、ノルウェーの漁獲減も影響し、サバの単価が非常に高くなっています。そのような魚種による変動や国際的な単価の動きもありますし、釣り餌や加工品に使われるローソクサバなどほとんど流通しない魚種も含まれており、さまざまな要素が影響して単価が低くなっているという状態です。

【会長】

続きまして、次期計画の作成スケジュールについて、事務局から説明をお願いします。

【水産振興課長】

～資料2について説明～

【会長】

ありがとうございました。

本日、委員の皆様からいただきましたご意見につきましては、会長である私と事務局でお預かりし、必要な修正を行ったうえで、計画の最終的な原案を取りまとめまいります。その後、原案についてパブリックコメントを実施することといたします。

これで本日の議事を終了いたします。

委員の皆様方には長時間にわたりご審議いただき、誠にありがとうございました。