

令和4年度

東京の水産業振興に向けた専門懇談会

(第1回)

議事録

令和4年8月23日(火)  
都庁第一本庁舎7階中会議

## 東京の水産業振興に向けた専門懇談会（第1回）議事録

日時：令和4年8月23日（火曜日） 11時00分～12時30分

場所：第一本庁舎7階 中会議室

山田部長	<p>〈開 会〉</p> <p>それでは、定刻になりましたので、ただいまから東京の水産業振興に向けた専門懇談会第1回を開催いたします。</p> <p>始めに、小池知事よりご挨拶を申し上げます。</p>
小池知事	<p>〈知事挨拶〉</p> <p>皆様、おはようございます。</p> <p>今日は、東京の水産業振興に向けました専門家懇談会に、ご就任をいただきまして誠にありがとうございます。</p> <p>そしてご多用のところご出席を賜っておりますことに感謝申し上げます。</p> <p>本日は、海洋環境の改善を目的としたアメリカの NGO 団体を主催しておられる、セイラーズ・フォー・ザ・シーの創始者でいらっしゃいます、ロックフェラーjr ご夫妻、そして日本支局を運営しております、理事長の井植さんにもご出席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>先日、井植理事長と協力をしまして、ブルーシーフードガイド東京版を作成しまして公表いたしました。これからも海洋環境の保全に向けて、力を合わせてまいりたいと思います。</p> <p>東京都では、水産業を持続可能で、競争力のある産業に転換していくために、様々な取り組みを展開しております。水産資源の管理、そして経営基盤の強化、担い手の確保や育成等も進めてまいりました。</p> <p>一方で、これまでにない危機が襲ってきております。海洋環境の変化は漁獲を減少させておりますし、また新型コロナの長期化に伴って、魚の価格が低迷をしている、ウクライナ情勢などで、燃油の価格も高騰していて、漁業に出られる方にも負担になっていると、こうした試練ともいえる状況にございますけれども、それを乗り越えていくためには、刻一刻と変化する社会情勢に対応しながら、新たな発想で施策を大胆に展開をしていく必要がございます。</p> <p>英知を結集することが必要でございますし、そのためにもこの懇談会で、水産業における DX、そして環境保全、人材育成、ブランド化をテーマに検討を進めてまいりたいと存じます。各分野の第一人者の皆様方にお集まりい</p>

ただいております。そして現場でご活躍いただいております皆様方から、多角的な視点での、ご意見を頂戴して、今後の施策に反映していくこのような考えでございます。どうぞ、東京の水産業が、持続可能な未来へと着実な歩みを進めていきますよう皆様方のお力添えをよろしく願いを申し上げます。

ありがとうございました。

〈セイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局名誉会長 ロックフェラーご夫妻  
メッセージ〉

山田部長

続きまして、アメリカからリモートでご参加をいただいております、セイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局名誉会長のデイビットロックフェラーjr様と、海洋環境保護団体オシアナの理事でいらっしゃいます、ご婦人のスーザンロックフェラー様からメッセージを頂戴いたします。

デイビット

Thank you, so much. Thank you so much Governor Koike, for embracing the work of Sailors for the Sea/Japan and encouraging the publication of a Blue Seafood Guide for Tokyo. This Guide will help shoppers and diners to know which are the sustainably caught fish and steer them away from other species.

(小池知事、セイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局の活動を受け入れ、ブルー・シーフード・ガイド東京版の発行を奨励していただき、誠にありがとうございます。このブルー・シーフード・ガイドですが、このガイドによって店舗や飲食店で持続可能な方法で漁獲された魚がどれなのかを知ることができ、そうではない魚種を避けることができるようになります。)

The scale of Tokyo in human population and fisheries catch is enormous, and Tokyo's leadership is essential if the rest of Japan is to adopt sustainable fishing practices. Unfortunately, there has been a decline of fisheries production in Tokyo waters of 70% over the past fifty years! Sustainable fishing practices are needed to stabilize the fish populations and to give consumers the fish they need and deserve.

(東京の人口と漁業生産量は非常に大きく、日本の他の地域が持続可能な漁法を採用するためには、東京がリーダーシップをとることが不可欠だと思います。残念ながら、東京海面の漁業生産量は過去 50 年間で 70%も減少しています。魚の個体数を安定させ、消費者が必要またふさわしい魚を提供するためには、持続可能な漁法が必要となります。)

The MOU between the Tokyo Municipal Government and Sailors for the Sea Japan, signed on September 14 last year, has now lead to a Blue Seafood Guide for Tokyo, and this is its official launching date! We congratulate Governor

<p>スーザン</p>	<p>Koike for engaging fisheries experts in helping to save and enlarge the fish stocks in Tokyo's precious waters. Thank you so much.</p> <p>(昨年 9 月 14 日に締結された東京都とセイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局の協定の結果、ブルーシーフードガイド東京版が発行し、今日がその公表発表の日となりました。小池知事が東京の重要な海の資源を守り、漁業の専門家を招きいれてご活動されますことをたたえたいと思います。皆様ありがとうございました。)</p> <p>Thank you so much, Governor Koike, for supporting the Blue Seafood Guide for Tokyo. This is an important step forward in protecting sustainably caught fish resources in Tokyo's marine environment.</p> <p>(小池知事、ブルー・シーフード・ガイド東京都版をご支援いただき、誠にありがとうございました。今回の取り組みは、東京の海洋環境においてサステナビリティを考慮した水産資源の漁獲を保持するための重要な一歩だと思います。)</p> <p>My husband David and I have been coming to Japan nearly every year for the past two decades, and we are proud of the relationship which has been forged between Sailors for the Sea/Japan and its local partners, including especially the Tokyo Municipal Government.</p> <p>(私たちは、過去 20 年間ほぼ毎年来日しておりまして、セイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局とパートナーの皆様と特に小池知事支援により東京都との間で築かれた関係を懇意に思っています。)</p> <p>We have been so appreciative of the personal support given to SFS/J by the Governor, and we have treasured our personal relationship with you, Yuriko-san. Thank you very much.</p> <p>(その間に、知事がセイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局に個人的に後押ししてくださったことに感謝しております。小池百合子さん関係は宝だと思っております。皆様、ありがとうございました。)</p>
<p>小池知事</p>	<p>Thank you so much Suzan &amp; David.</p> <p>〈出席者紹介〉</p> <p>ありがとうございました。</p>
<p>山田部長</p>	<p>続きまして本日の出席者をご紹介します。</p> <p>その際、皆様から簡単な自己紹介と本懇談会へのご参加にあたり一言頂戴いただければと思います。</p> <p>最初に、株式会社轡江口慎一委員でございます。</p>

江口委員	<p>轍の江口でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>私は水産の流通関係のサポートをやらせていただいております。豊洲市場の仲卸組合の顧問ですとか、九州の市場と浜で、そういった活動をさせていただいております。先ほどお話いただきましたように、川上、生産者さんは非常に厳しい環境にあると思います。一方、川下、消費者の方は、消費者の魚離れですとか、流通構造変化とか、SDGs 消費とか、そういった課題がある中で、東京の流通の強みである、世界有数食の都市、世界の食への発信、トップクラスのいろいろな料理人から流通から物流技術、人材が豊富な東京ということで、最強のソフトパワー、インフラがあると思っております。そのなかで、浜だけの課題ではなく、オール東京のインフラ、ソフトパワーをもって、良い魚を作るという活動は、今後のキーになっていくと思います。東京都でも、そういう振興をさせていただければと思って参加させていただいております。</p> <p>よろしくお願いいたします。</p>
山田部長	<p>ありがとうございます。</p> <p>続きまして、東海大学人文学部教授関いずみ委員でございます。</p>
関委員	<p>東海大学の関と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>私は、漁村の調査をずっとやってきております。特に漁村の女性に関する調査であるとか、彼女たちの活動であるとか、ネットワークづくりということも支援をさせていただいております。20年ぐらい前になりますけども、八丈島の漁協女性部の方たちが、水産加工の第一歩、初めの一步の時にその現場に立ち会うことができまして、その活動は、今も引き続き地元に着して行われております。非常にうれしいことだなというように考えております。ただ、これまでもお話があったように、やはり水産業を取り巻く状況であるとか、課題であるとかは、非常に変化してきていると感じております。</p> <p>そのなかで、改めてこれからの東京の水産業ということについて、考えるということは非常に意義深いことだと思っておりますし、様々な分野の方々とともに、私もそこに参加できることをうれしく思いますとともに、責任を感じますし、皆でいい提案ができるように頑張っていきたいと思っております。</p> <p>よろしくお願いいたします。</p>
山田部長	<p>続きまして、一般社団法人東京水産振興会理事長谷成人委員でございます。</p> <p>長谷でございます。よろしくお願いいたします。</p>

長谷委員	<p>私は、40年近く水産行政に携わっており、今は東京水産振興会の理事ということで活動しております。</p> <p>水産業をめぐる環境変化について、知事はじめすでに言及されたかと思うのですが、やはり特に温暖化が水産資源に影響をものすごく与えていること、加えて、これからますます本格化する人口減少、そういう中で、東京の水産にもいろいろな側面がありますけれども、島しょ部の話をさせていただきたいと思います。広大なEEZの根拠となる島しょ部を抱えている、それも数多く抱えている東京ですけれども、そういう環境変化の中で島しょ部の定住をいかにこれからも維持していくか、確保していくか、漁業者の生業を確保していくかということは、とても大きな課題だと、東京にとどまらず大きな課題だと思っております。この懇談会を通じまして、そのの部分について将来に向けた種まきと言いましようか、少しでも知恵出しができたらというように思っております。よろしくお願いいたします。</p>
山田部長	<p>続きまして、一般社団法人フィッシャーマンジャパン事務局長長谷川琢也委員でございます。</p>
長谷川委員	<p>長谷川です。よろしくお願いいたします。</p> <p>私は、東北の震災をきっかけに宮城県石巻市を中心に立ち上がりました漁師団体フィッシャーマンジャパンの事務方の責任者のようなことをやらせていただいております。</p> <p>英訳が難しいのですが、震災がありまして、東北の漁業者は、漁業を“きつい”、“汚い”、“危険”から、“かっこよくて”、“稼げて”、“革新的な”新3Kに変えていこうと立ち上がった団体です。11年震災から経ったのですが、東北の漁師や水産加工、仲買など、チームでいかに漁業を稼げ、そして持続可能なものにしていくかという様々な取り組みをやってきました。今、全国から東北の事例を学びたいと、いろいろなところからお話をいただいております。</p> <p>今回も、私も、生まれは東京ですので、いつかは東京の海のことをできればなと思っていましたので、東京都に関われることがうれしいと思っております。私、本職はYahooの社員をやっておりまして、先輩といいますか兄貴分が、東京都の皆さんのお世話になっていろいろとやらせていただいている、いつか一緒にやれたらいいねという話しをしていたので、非常に光栄に思っております。</p> <p>ありがとうございます。よろしくお願いいたします。</p>
山田部長	<p>続きまして、NTT コミュニケーションズ株式会社ソリューション&amp;マーケティング本部事業推進部地域協創推進部門担当部長の山本圭一委員でございます。</p>

<p>山本委員</p>	<p>います。</p> <p>山本でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>私は、長谷川さんと一緒に、東日本大震災の復興支援に関わってきました、その中で漁業者さんと接点がございまして、そこから 10 年近くスマート水産業の推進を仕事としてやらせていただいております。</p> <p>今、東京に限らず全国の漁業現場において、いろいろな声を聴きながら、いかに漁業者にとって有益なスマート水産業、あるいは DX ができないかということで、させていただいておりますけれども、今回、これまで得た知見なり経験を、東京都の皆様、漁業者の皆様の発展に寄与できるような発言ができればよいなと思っております。ぜひよろしくお願いいたします。</p>
<p>山田部長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>〈第 1 部 基調講演〉</p>
<p>山田部長</p>	<p>続きまして本日ご講演をいただく一般社団法人セイラーズ・フォー・ザ・シー日本支局理事長の井植美奈子様でございます。</p> <p>ご略歴につきましては、お手元の参加者名簿に記載しておりますので、ご覧いただきたいと存じます。</p> <p>それでは、さっそくでございますけれども、井植様には、「東京都の持続可能な水産振興とブルーシーフードガイド」と題しまして、基調講演を頂戴いたします。</p> <p>では、井植様よろしくお願いいたします。</p>
<p>井植理事長</p>	<p>ありがとうございます。ご紹介いただきました、井植美奈子と申します。</p> <p>本日は小池百合子都知事、そして東京都の皆様、お招きいただきましてありがとうございました。</p> <p>早速ですが、本日、プレゼンをご用意させていただきましたが、「東京都の持続可能な水産業にかかる取り組みとブルーシーフードガイド」ということでお話をさせていただきたいと思っております。</p> <p>今日は、長谷元長官はじめ専門家の皆様、そして全国からの視聴者の皆様と、様々なお立場の皆様がいらっしゃいますので、どのようなレベルでというのが分からなかったのですが、一般的なところから少しずつ話をさせていただければと思います。</p> <p>海洋環境問題は、非常に重要な取組をしなければいけない問題でございます。大きく分けて、公害、気候変動、そして漁業問題という課題が残されております。世界の水産資源は、持続可能ではない資源がおよそ 3 割といわれ</p>

ておりますが、日本では、この資源量が低位なものが5割を超えているというのが現状です。漁獲量で見ますと、左が世界の数値ですね。養殖が主に、増えておりますけど、養殖を含め、右肩上がりなのですが、残念ながら日本の水産資源、漁獲量は右肩下がりというのが現実でございます。

今年の日本のSDGsの成績表、残念ながら、SDGs14番、「海を守る」ですね。こちら赤印がついております。特に海の汚染問題、そして漁業問題、過剰漁獲、持続可能でない魚種をまだ獲り続けているのではないかと指摘がされております。

そこで、昨年、小池百合子都知事と、包括協定を結ばせていただきました。こちらの水産課では、東京都の持続可能な水産業と水産物の消費の促進に向けて、東京都版のブルーシーフードガイドを作成させていただき、発表させていただきました。さらに、環境局とも一緒に、環境改善にかかる教育等の促進ということで、エコプロでのスピーチですとか、レクチャーにお招きいただいております。ブルーシーフードガイド東京版お手元にとどいていると思うのですけれども、表紙を開いたページに東京都のブルーシーフードパートナーが記載されています。現在27団体で、毎週のようにお問合せいただいております。流通でも、豊洲の亀和商店さんや羽田市場さん、小売りの魚耕ホールディングスさん、Grand Food Hallさんや大手のエイムサービスさんも今月からパートナーシップを結ばせていただきました。ホテルですとか、まったく漁業には関係ない、日動画廊さんですとかマクセルさんも社食ですとか、イベントの等でブルーシーフードガイドに取り組んでくださっていただいております。さらに、飲食店、久兵衛さんや、松乃鮎さんなどの一流のお寿司屋さんから、HAL YAMASHITAさんやエランミヤモトさんのような、ファッションナブルなレストランまで、皆さんどなたでもできることがあるということお示しくださっています。

中身を見てみましょう。

このブルーシーフードガイドでは左端に、東京都の漁獲が6種類、ブルーシーフードとして選定されました。そのほかに豊洲市場に売られているブルーシーフードも一緒にリスト化しております。41種類、合計47種類が今年のブルーシーフードという風に認定されています。

法律を見てみましょう。

実は今世界で大問題になっているのはIUU漁業。全世界の3割の水産物が実はIUU漁業由来ではないかといわれております。IUUというのは、違法、無報告、無規制の略ですね。それと、乱獲と過剰漁獲、これに対応するべく世界は取り組んできております。国連では2020年までにIUU漁業の撲滅をしましょうということをSDGs14番に盛りこんでおります。また、日本でも、G20大阪首脳宣言の40番でIUU漁業の撲滅をうたっております。世界の取り組み、公海は、RFMOsという組織が、世界の海を5に分けまし



て、日本の周りは WPCFC という機関が、ルールを定めております。また、さまざまな国際条約がございます。そのうちの寄航国措置協定、日本は 2017 年に批准しております。みんなで頑張ろうということですね。日本の中では、大きな法改正がありました。2020 年 12 月には改正漁業法が施行されました。また水産流通適正化法が同時に施行されております。長谷元長官大変お疲れ様でございます。ありがとうございます。70 年ぶりの大工事だったと思います。今まで早いもの勝ちといわれておりました、これは食べ物のないときは適切なことだったわけですね。たくさん獲ってこれないと皆が飢え死にしてしまう。その時代はもう終わった、これからは管理漁業へとシフトしていく、持続可能な方法で、持続可能な未来を残すための取り組みです。

現在の取り組みは、水産流通適正化法が 12 月に施行されますので、対象魚種第一種として国内で 3 種、第二種として輸入魚種で 4 種決まっています。これ段階的な取組で、2 年後に見直し、クロマグロなど、マグロ類等が、次に、全魚種対象目標に向かって導入されていくのではないかという風に期待がかけられております。なぜならば EU では全魚種が対象になっております。アメリカでは、SIMP ですね、13 種が今取り組まれておりますけれども、全魚種に向かって、下院を通過したところでございます。

このように、漁獲番号の伝達も導入されますし、Key Data Elements も今ちょうど、水産庁、皆さんそして、NGO わたくしどもも含めて取り組みの段階中でございます。

さて、レーティングプログラムと漁業認証について、簡単にご説明させていただきます。水産物のサステナビリティっていったい何なのだろう。

これは明快な法律があるわけでも、規定があるわけでもありませんが、国連の FAO の定めた「責任ある漁業のための行動規範」これに基づく原則を打ち出しています。MSC が 1997 年に最初に認証を成立させましたが、資源量、生態系への影響、そして管理体制、この 3 項目を評価します。

評価プログラム、わたくし共の、ブルーシーフードガイドやアメリカの Seafood Watch のように、スキームオーナーが評価して、そのインフォメーション全て無料で皆さんに公開するという評価プログラム、それと漁業認証、これは漁業者が申請して、ご自分として費用も出して、2～3 年かけて評価してもらって認証する、この 2 種類があります。

GSSI、グローバルシーフードレーティングアライアンス、ブルーシーフードガイドもパートナーですが、世界中にプログラムがあって、その地域に根差したプログラムを作っています。

GSSI に認定された漁業認証、天然漁 MSC や MEL、養殖魚は ASC、BAP、Global GAP、MEL 認証養殖、そしてサプライチェーンが取る認証も必要です。このような構成になっています。

最近では、認証漁業と評価プログラムがコラボレーションする取り組みもあります。お互いの良い点を活かしながら、どうやってサステナビリティを全世界で高めていくかという取り組みです。

さて、ブルーシーフードガイドですが、これはお勧めしか言いません。食べちゃいけないですとは絶対に言いません。食べながら、食べたらもうなくなってしまうのではないかという魚種には少しお休みをしてもらうことによって、皆でおいしく、楽しく、そして地球にやさしい食を推進していこうという取り組みです。

科学的なことは、こちらの論文に書かせていただいております。Marine Policy で発表されました。皆さんのお手元の資料にもございますけれども、東大の牧野教授、京都大学の浅利准教授と共著させていただいております。

そしてブルーシーフードガイドの選定基準ですが、MSC、ASC、Seafood Watch の Best Choice に選ばれたシーフードは、無条件で含まれています。そのほかにも日本には良い魚種がたくさんあるはずだということで、Blue Seafood Choice 独自評価をさせていただいてこの4つのものすべて合わせてブルーシーフードガイドに掲載しています。オーバーラップするものもできてきます。こちらが評価基準構造になっています。先ほど申し上げた原則1、原則2、原則3全てを評価します。合格基準は、すべての評価で60ポイント以上、そして、アセスメントは効率的にやっております。評価プロセスとしては、In house evaluator エバリュエートしたもの Steering committee で評価してもらうことになっています。

こちら、省かせていただきますが、例えば東京ハマダイの評価、このような評価基準でレポートを出しています。こちらは、請求していただければ公開いたします。

それから、Spin-off ですけれども、Blue Seafood Beauty Book というものを出してしまっていて、楽しくないといけないということで、毎週1魚種に対して、Beauty、どうして美容や健康にいいのかということも Line でお知らせをしております。

ブルーシーフードガイドは、自治体としては、三重県が最初に自治体版を出しました。そして東京都でも、包括協定の中で、東京都から漁獲量データを共有していただき、セイラズフォーザシーがデータを科学的に評価して、魚種を選択しました。そして、東京都とセイラズフォーザシーが共同しまして、どうするかということで、6種類の東京都の魚種と、プラス豊洲の市場も非常に東京都としては重要な水産資源の持続可能性に係るということで、両方をやろうということで、獲る漁業、そして流通の東京ということで行っています。これは、東京での新しい取り組みです。今後はキャンペーンや一般に広く普及し、パートナーを拡大していきたいということでございます。

	<p>実際、羽田市場さんではですね、流通改革も致しました。調べているうちに、東京都のメカジキは、東京都で獲ったのに、気仙沼までもって行って、それに陸路で運んでいた、もったいないということで、羽田市場さんのご協力で直接竹芝栈橋に水揚げをして、生のメカジキをすぐに食べられるということが実現いたしました。これによって、燃油代や油代等、CO2 の排出の削減もできる、SDGs14 のみならず、作る責任、使う責任、気候変動にも貢献するという取り組みが行われてきているわけです。</p> <p>メディアでもこのようにカバレッジしていて、新聞各社、それから BS 吉本が 10 分間の特集もしていただきました。</p> <p>今後ですけれども、サステナブル都庁のご提案ですが、実はエイムサービスさん、都庁での食堂をなさっていらっしゃるけれども、ブルーシーフードパートナーになっていただきましたので、ぜひ都庁の食堂でもブルーシーフードを利用していただければいいなと思っています。またサステナブルマーケットで、豊洲を世界一のサステナブルマーケットにしていこう、またサステナブル水産業で、水産業の発展を、ひいてはサステナブル消費の促進をしていきたいという風に考えています。</p> <p>ブルーシーフードパートナー、どんどん増えております。そして、このように取り組みがメディアでも取り上げられていることが増えてきました。そして全然関係ない、水産業と関係なくてもパスコさんのところでは、ブルーシーフードの塩昆布パンを出していただいたりしています。みんなでやれることがありますということです。</p> <p>駆け足で失礼いたしました。</p> <p>本日はご清聴ありがとうございました。</p>
山田部長	<p>井植様、ありがとうございました。</p> <p>この際、ご質問ございましたら、いかがでしょうか。</p> <p>よろしいでしょうか？</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>それでは以上を持ちまして、専門懇談会第一回の第一部を終了させていただきます。</p> <p>では、小池知事が退室いたします。</p>
小池知事	<p>David and Suzan, thank you very much for your participation.</p> <p>Thank you.</p> <p>ありがとうございました。</p>
デイビット	<p>小池知事、皆様ありがとうございました。</p>

<p>知事</p> <p>スーザン</p>	<p>Yes, thank you. Looking for. Bye, bye.</p> <p>小池知事、またここにお集まりの皆様、これからの水産業、また海の資源を守るために、皆様とやっけて非常に光栄でございます。ありがとうございました。</p> <p>〈第一部終了〉</p>
<p>小口課長代理</p> <p>座長 (関委員)</p>	<p>〈第二部 議事〉</p> <p>では、これより、東京の水産業振興に向けた専門懇談会第一回の第二部を開始いたします。</p> <p>私は事務局を務めます、小口と申します。</p> <p>議事に入りますまでの間、進行を務めさせていただきます。</p> <p>本日の資料につきましては、事前に委員の皆様から頂いておりますので、お手元のモニターを用いまして、共有をさせていただきたいと思ます。</p> <p>それでは、ここから議題に移りますので、議事進行につきましては、座長をお願いいたします。関座長よろしくをお願いいたします。</p> <p>皆さんこんにちは、座長を務めさせていただきます、関です。会議が滞りなく進みますようにご協力をよろしくをお願いいたしますと同時に、この懇談会は、自由な意見を出す場ということなので、思ったことを何でも自由にご発言いただければと思います。よろしくをお願いいたします。</p> <p>これより東京の水産業振興に向けた意見交換を進めてまいりたいと思ます。</p> <p>本日は東京の水産業が抱える、漁獲量の減少であるとか、担い手の減少、高齢化などに関しまして、資料に示した環境保全、人材育成、ブランド化、DXの4分野の視点から意見交換を進めてまいりたいと思ます。</p> <p>分野ごとの検討テーマについては事前にご意見、ご確認いただいた内容を画面に表示の資料に整理いたしましたので、本日はこれらについて、各御専門分野からご発言を頂戴したいと思います。この資料の分野順に沿って、まず環境保全分野の長谷委員、人材育成分野の長谷川委員とわたくし、ブランド化分野の江口委員、それからDX分野の山本委員からそれぞれご発言、ご発表をお願いしたいと思います。</p> <p>なお、各委員さんのご発言の後、質疑の時間も設けておりますので、井植</p>

長谷委員

様もご質問などありましたら、ご遠慮なく発言を、ぜひよろしくお願いしたいと思います。

それでは、まず環境保全分野の長谷委員から、よろしくお願いいたします。

検討テーマに即して、メモ的なものを作成しました。ご覧になっていただきたいと思えます。まず、資源管理を推進するための調査評価体制の整備ということでもあります。

現在、水産庁が新たな資源管理に向けたロードマップを示しておりますけれども、その中で、資源評価対象魚種を飛躍的に拡大するとともに、沿岸漁業の資源管理で、これまで主流であった資源管理計画の取り組みを、資源管理協定に移行していくとっております。

それから、協定の下では、管理目標を定めて評価検証をしっかりとっていくということでもあります。

事前にお聞きしたところだと、東京都においても従来の6魚種に加えて、新たに29魚種以上の資源評価を行っていく必要があるということでありまして、そうなるまいりますと、効率的な評価調査を心がけることは当然なのですけれども、十分な人員と予算は不可欠だと思っております。そんな中で、全部を公務員がやるというわけではなくて、漁業者からの情報を上手に使っていくと、そのためのシステム構築が必要だと思っております。

ただ、東京都だけで、完結するということでない魚種も多いと思えます。関係県とも調整のうえで、要すれば、機器整備などの補助金も活用していけばいいのではないかとこの意見であります。

それから、都の調査船だけではなくて、漁船を活用した調査というのもあり得るのではないかと、この後のキンメダイ漁業者の漁獲抑制みたいなことが必要になってきたときには、こういうスキームも使えるのではないかなということを書きました。

次に、資源管理に取り組むための施策、特にキンメダイであります。このキンメダイも、先ほどのロードマップでTAC対象に検討していくということでもあります。今後、手続きを経て進んでいくわけでありましてけれども、キンメダイというのは東京都だけではなく、1都3県という枠組みが従来からありますけれども、さらには高知県などの関係漁業者全員で取り組まないと、資源管理できません。そのTAC管理下では漁獲量の抑制が必要となる場合が生じるわけですが、それがキンメダイみたいな魚種の場合、供給量が減るとある程度魚価が上昇するというような範囲であるのか、より大きな抑制が必要なのかというところを、見極める必要があります。

キンメダイについては、従来の資源評価では、かなり厳しい評価だったのでありますが、最新の評価では黒潮流路を加味して、従来よりましなとい

ましようか、資源量横ばい、親魚量は増加しているというような評価になっています。

そういう評価も、関係都県、漁業者などからの意見を踏まえて、評価方法を改善した結果であり、これを前向きにとらえれば、都の研究機関が漁業の実態を把握していくために、積極的な情報提供を行うことが必要だと思っております。

一方、キンメダイを対象とする釣り漁業は、自由漁業ですね。将来的に資源回復のため、TAC 管理をしていこうとしたときに、参入自由のまま管理するのはとても難しい話だと思います。ので、そういうことを踏まえまして、将来にわたって資源を維持していくためには、TAC が有効だと、漁獲量管理をやっていく意味があるのだという、コンセンサスづくりが必要だと思います。大幅な漁獲削減を求められる状況ではない今が、むしろ、TAC 移行のチャンスなのだと、いきなり大幅な漁獲抑制というフェーズから、入るのではない今がチャンスなのだと、ぜひ、思っていたきたいと思えます。

TAC 管理で考えていこうという関係者の合意形成がまず先決だと思いますが、それも、自由漁業のままでは難しいので、知事許可漁業にすることが必要であると思えます。

加えて、漁獲抑制が始まる時に必要となる経営の影響緩和措置などは、各都県が今から検討措置しておくべきと思っております。

経営支援策の措置の一つとしては、休漁期間等のキンメダイ漁業者の活動を支援するメニューを今から用意していくことが有効だと思えました。

それから、栽培漁業、漁業造成の進め方は、全国的に非常に難しい状況になっております。

環境要因が相当変わってきているので、栽培漁業の在り方の、見直しが必要になってきているという状況です。

意見のところ見ていただきたいと思うのですが、従来通りの種苗生産を続けていいものかどうか、その効果の評価をきちんとしなければいけない時期だろうと思います。効果が期待できるもの、需要があるものについては、努力を集中していったらいいと思いますし、栽培漁業ということにこだわらずに、陸上養殖を含めてそちらに種苗供給を振り向けるようなことも考えるべきではないか、特に陸上養殖も色々ですね、技術的に出来上がってきておりますので、モデル事業のようなことが検討できないかなと思っております。そういうことがさっきのキンメダイの漁獲抑制の導入にも結び付くのではないかなという風に思いますが、残りの人的資源だとか予算を、資源評価や漁場造成に振り向けるというようなことが良いのではないかと思います。

大島で、洋上風力発電の設置が考えられているという情報があります。銚

子の例ですが、洋上風力発電の先進地ということで、取り組むという方向付けの中で、発電事業者からの基金などを活用しながら、調査を開始しているということがあります。その中で風車の魚礁効果だけではなく、そこで藻場造成をするなどで、キンメ漁業の努力量を振り向けるというような取り組みも始まっているということでもあります。東京都でも、同様な発想があっているのではないかと思います。

風車を立てて、魚礁効果があるのはいいのですけれども、遊漁者が入ってきて、トラブルになるのではないかなという話もありましたけれども、地元の振興ということで、取り入れるのであれば、地元優先のルール作りというのがあっているのではないかなと思いました。

4つ目のブルーカーボンですけれども、磯焼けが進行している中で、クレジット化ということも始まっていますので、温暖化対策になり、環境保全にもなり、漁場価値の向上になるとともに、漁業者の副収入にもなるということなので、これも優良事例を作れないかなと思っております。

その時に改正漁業法に基づく沿岸漁場管理制度もありますので、漁協を核としながらも、一般市民まで広げた取り組みを検討したらいいのではないかなという、こういう大きな、今世紀最大の課題だと思うのですね、温暖化対策。そういうものに結び付けた取り組みが、市民といいましようか、都民といいましようか、一般の方を巻き込んだ取り組み、前向きな取組をすることが、島しょ部への人の入れ込み、定住、Iターンでの就業ということに結びつくのではないかなということでございます。

その他ですけれども、今の話と共通するのですけれども、都民のあるいは一般国民の漁業活動への理解を深めるということが、環境保全にとっても有効だと思っております。そういう中で、内水面漁協においても、都民参加型のいろいろな支援というのも大事だと思います。藻場造成の話、せつかなので申し上げますと、東京水産振興会、中央区の豊海にありますけれども、近くの朝潮運河で、石倉というものを投入すると、そこでウナギが獲れるというようなことでありまして、湾内のこういう話は水産部局というよりも港湾部局という話になるかもしれませんが、ぜひこの機会に、親水護岸あるいは生物共存型の護岸だとか、防波堤というような発想を持つのもすごくいいのではないかなということでも考えました。

以上です。

座 長

はい、長谷委員ありがとうございました。

委員の皆様それから、井植様もご質問等ございましたら、ぜひ。

よろしいでしょうか？

最後にまた全体通してご質問を受けられると思いますので、引き続き委員さんの発表に移りたいと思います。

長谷川委員

続きましては、人材育成分野の方から、まず、長谷川委員さんお願いいたします。

はい、ありがとうございます。

前は、この場に来られなかったので、改めまして、長谷川です。よろしくをお願いいたします。

フィッシャーマンジャパン、いろいろなことをやっていて、先ほど長谷委員も発表されたようなことも一部やらせていただいているのですが、人材育成に特化して、東北から広がっている事例を、ご説明したいと思います。

水産業の未来を創る人材を我々フィッシャーマンジャパンの定義でいうと漁師だけがフィッシャーマンということではなく、仲買も流通も、大学生とか、大学の教授とか、未来の水産業、海、漁業を考える人フィッシャーマンという名前にしようということで、フィッシャーマンジャパンとさせていただいているのですけれども、その中の人材育成系をまとめてTRITONPROJECT という名前にしています。トリトンというのは海の神様、ポセイドンの息子ですので、まさに世代交代含め、そういうコンセプトでやっておりますが、いくつか機能がありまして、左上から行くと、まさによそ者含め漁業関係者ではない人を、どんどん海の水産業の余白に入れていこうとしております。それがフィッシャーマンジャパンの事務局の職員ですが、別に職員じゃなくても遠隔でもいいかなということで各地に漁師とコーディネーターを増やしております。こういう人を増やすと、目線も含め新しい風が起りやすいということで、漁師と漁師じゃない人を結んでそれぞれからご相談を受けたりするような役割も、非常に重要でないかなと思っておりまして、東京都でもこのような取組ができればいいのではないかなと思っております。

右ですね、TRITON SCHOOL/CAMP ということで、わかりやすく言うといわゆる体験ですが、先ほど長谷さんもおっしゃったように様々な人が漁業から遠のいてしまっているので、体験の場を、作っていくのが良いかなと思っています。我々のデータからもやはり漁師と交流した後ではないと、本格的に来た後で、アンマッチとかこんなはずではなかったということが起りがちなので、体験を重要視しております。一泊二日とか、一か月とかいろいろ、転職組、学生含め、いろんな事情を加味したうえで、プログラムを組んできておりますので、そんなノウハウもありますし、これも東京都でやれるのではないかなと思っております。

左下、コロナになってまた状況変わってきていますが、我々としては移住定住の施策として、古民家、空き家活用なども利用して、漁師専用のシェアハウスも、石巻で7棟ぐらい作っております。これは漁業関係者でなかなか狭い世界だったりとか、横のつながりがなかったりするので、縦横斜めのつ



ながりを作るためにも一緒に住んで、未来を語ったり、時には愚痴を言いあったり、共同生活の中からそういう同期を作ることをやっています、これも利用者が定着していますので、このようなものも離島にあってもいいなと思っています。

右下がどうやって漁師になったらいいのかとか、どうやって漁師を募集したらいいのかというのが分からないということで、我々が漁業に特化した求人サイトを作ったのですが、今の仕事を探す人はスマホから探しますので、スマホにも対応して問い合わせ窓口があったり、その漁師の人となりや地域の特徴が分かるようなコンテンツを作ると、当然それが情報発信にもつながっていきますので、このような取り組みもいいのではないかなと思っています。

とにかく大事なのは、主体性を持ったチームを作ることだと書かせていただいています、それに必要な人材が漁師とか漁協とか都行政の皆さんだけだと足りない場合には、民間の力をうまく使っていただけるといいと思っています。

実際にその事例として石巻から始まったものが、気仙沼とか、来週は南伊勢町という三重県で、町長も混ぜてもらって記者発表をするのですが、かなり広がってきています。いろいろな事例がありますが、その地域によって横展開そのままできるところはなかなかなくて、魚種漁法とかその地域の特徴によって状況変わってきますので、それに合わせていろんな事例をご提案できるかなと思っています。東京都ならではの担い手育成事業みたいなのができたらいいなと思っています。

情報発信ですが、これも地域の方々が自分たちのものとして誇りに思えるような担い手育成をやるという目的を含めて、メディアに彼らが頑張っている事例を紹介していくこと、メディアコミュニケーションがすごく大事だと思っています。石巻では最初先輩漁師からは若い奴らが勝手なことをやりやがってみたい目で見られていたのですが、新聞やローカルのテレビに出るとすごく信頼を得て、最近では町を歩いていても応援をさせていただくような、街の人からも応援をさせていただけるような雰囲気になっています。大都市でどういう風にやるのかという問題もありますが、島においてはこういう取り組みも大事なのではないかなと思っています。

この先なのですが、やはり皆さんおっしゃっているように、東京都の特性を生かすには、人材育成の形の東京都らしさみたいなものがあるかなと思っています。石巻三陸では、復興を乗り越えたということで、“これからはイノベーションだ”、“水産イノベーションだ”ということを発信して、イベントもやっていますので、漁師だけではなく、一緒に何とかしたいという人材と、一緒に海のこと考えて企画を作ったり、ファンドを作ったり、時には会社を作ったりといったことができるようなイベント又は場所又は組織が

座 長

東京都にあると、それはもう間違いなく日本一になると思っておりますので、水産イノベーション都市、日本の中心になるような取り組みに発展させていくというのが良いのではないかと考えております。

以上です。ありがとうございます。

はい、長谷川委員ありがとうございました。

皆さんもご質問等ありましたらお願いします。

いつも私は情報発信力がすごいなとっていて、このホームページははじめいろいろ拝見させていただいております。

大事なことですな。

そうしましたら、続きまして、関の方から発表させていただきます。

あまり体系だった話しにはならないのですが、思いつくままにこんなこと、あんな事例とかというのをちょっと持ってきております。

まず、東京都で、東京フィッシャーズナビというのを作られて、サポート体制の窓口が一つになったという、それはすごくいいなとっています。だけれども、こういう取り組みでは、認知度をどう広げるかが大切になります。

そこのところをどういう風にこれからやっていくのかな、もちろん就業フェアで発信したり、いろいろされているのはわかっているのですが、せっかく作った良いものを、どうしたらよりたくさんの人に利用してもらってということが、課題かなと考えております。

それから、新規の就業者の方の定着率があまり良くないという課題がこの前の会議の時も話されたわけですが、やはり新規で入ってきた方、あるいは後継者として継がれた方もそうなのですが、所得の向上というのが重要な条件だというように思います。低利用とか、未利用魚の販売であるとか、加工などで付加価値化するとか、あるいは漁業体験とか民泊といった、様々な取組が、重要になってくるのかなと思います。漁業を核とした多角的な産業をやっていけるような方向性というのも重要なかなと思います。

資源の問題などで、制限がかかってくるかもしれないということもあるわけで、そういう中でどのように所得機会を増やしていくかということを考える必要があるのではないかなと考えています。

例えば、山口県の事例になりますけれども、山口県の田布施町というところでは、漁業者とか漁業者の妻たちがメンバーになって新鮮田布施という加工販売事業を立ち上げています。ベテランの漁師さんとか、新規参入のいわゆるニューフィッシャーといわれるご夫婦とか、そういう方々がメンバーになって、規格外の魚の加工販売を行っているわけです。ここのグループでは、主にとってくるのは男性で、加工販売の方を主には女性が担うという風な役割分担をしておりますけれども、この活動では、技術提供であるとか、

情報提供であるとか、様々な助言であるとか、相談であるとか、そういうところが行政の役割になっていると思います。参加者の方々自体が、ちゃんと出資金を払って、自立的な活動をされているわけです。サポートはサポートとしてあるのだけれども、やるほうも覚悟が必要で、そういうような覚悟がないと続かないという気もしています。

それからこの活動では、ご夫婦でとか、家族総出で、小規模漁業を行っています。家族総出で役割分担をして仕事になっていくということで、女性が家庭内の労働の中に見えなくなってしまうのではなくて、女性の労働がちゃんと報酬の対象となっているということが、一つ重要なことなのかなと思います。

島を見ていると、家族で移住されたり、当該出身の女性が、島の漁師さんと結婚して移住するというケースもあるわけです。その時に女性が社会的にちゃんと認められた仕事があるということがすごく重要なことではないかなと思っています。

それと、少し話は飛びますけれども、特産品をもっと活用できないのかなと思っています。例えば、クサヤみたいな特産品ですね、これをなにか使えないかなと、いつも感じています。私はクサヤが大好きなので、なんかもっと盛り上がってもいいのではないかなとちょっと思っています。

参考例として書いたのですが、福井県的美浜というところにへしこというこれサバの糠漬けがあります。日本海側には魚を糠漬けにする文化があるので、美浜町ではいち早く、へしこの町というのを町で商標登録をして、へしこいち押しで街づくりをやっておりまして、いろいろな小さな企業も、中規模の企業も含めてへしこを作っている会社が10数企業ありまして、それぞれへしこを作るわけですが、町としてはそれ全部美浜のへしこという風にして売り出しています。お客さんは直販施設とかに行きますと、何種類ものへしこから、好きなものを選ぶことができます。企業によって、これは甘いとか、塩気が強いとか、いろいろ特徴があるわけですね、それを皆さん選んでいくうちに、うちはこのへしこが好きだということで、そのある企業のへしこのファンになっていくと、そういうことをやっています。伝統食のへしこはもともと保存食ですから、結構しょっぱさが強い食品です。ちょっとお茶漬けにしたりですとか、薄く切った数切れを焼いて食べたりですとか、大量にいっぱい食べるようなものではないのですが、そういうものも現在の食に合うようにいろいろなメニュー開発なんかを地域ぐるみでやっています。メニューのコンクールみたいなものをして、それが合格点というかそうすると、地元の飲食店でそのメニューが提供されるというような街づくりをやっていきます。

もちろん、クサヤに限らなくて良いのですが、今あるものを見直して、新しい価値づけをして、新しい、今の人たちに合うものにちょっと工夫し

てやっていくってということも、少し考えてもいいのかなと思います。

後は時間もないので端折りながら行きますけれども、各島々で、朝市は、たぶん行われていると思います。八丈島では、漁協の女性部さんが中心になった朝市があったような気がします。いまでも農協の女性部さんと漁協の女性部さんが農産物と水産加工品などを一緒に販売しているというのも聞いているのですが、その島なら島、地域なら地域の農産物とか工芸品とかいろいろなものがあると思いますが、それをコラボして、一つのところで売るといのがあると地元内外の人たちに地域の一次産業を PR する機会にもなりますし、観光の誘客にもなるのではないかなと思っています。やっているとは思いますが、実態とか課題とか展開の検討調査をしたいなど、個人的には思っております。

最後にひとつ、一番下に地域外（島しょ間）での同分野の人材交流と書いたのですけれども、例えば静岡県では漁協の女性職員さんの研修というのを今まで2回ほどやりました。いっぱい漁協があって職員さんはいるのですけれども横つながりって実は無いんですよ。同じ県の中なのに。例えば、女性の職員さんが行く研修の機会はほとんどないと聞きました。だけどそういうところで、彼女たちに集まってもらったら、えっこんな仕事もしている、あんな仕事している、これは私もやっている、ものすごく盛り上がったわけですね。自分たちの漁協の中でやっていることをや、もちろんいろいろな愚痴もあるわけですね。でもそういうのを横つながりの中で、みんなで吐き出して、じゃあなんかの時は連絡しあって相談するわというような、そういう簡単なネットワークなのですけれども、そういう機会っていうのも必要だし、そういうのが人材育成って言葉は固いのですけれども、そういうことにつながっていくのではないかなと思っていますので、そんな機会もいろんな分野で考えられたらいいのではないかなと思っています。

はい、以上です。

座 長

はい、では、続けていってしまうかなと思います。  
ブランド化分野の江口さんお願いします。

江口委員

はい、轍の江口でございます。

私からの話は、東京の水産業振興に向けた流通についてということで、地域産業、魚食文化への貢献という点も含めて、話をさせていただければと思います。

もちろん、流通で振興するという中で、ビジネスだけではなく、言わずもがな、地域産業、その地域に住んでいる人の雇用とか、社会とか、定住とか、もろもろ絡んでくる話だと思いますけれども、そういった中で、流通ビジネスを通じた多面的なソリューションもあるのではないかなと思っています。

す。

次のページを出していただいてもよろしいでしょうか。全体を映していただけますか。

先ほど小池知事からも冒頭に話がありました通り、今本当に水産業を取り巻く環境はものすごく厳しいものもあり、またいろいろ変化していくものもたくさんあります。これ国内環境と国際環境でそれぞれ分けて記載していますが、すべてではないですけれども、ここに書きだしただけでも本当に様々な課題、取り組むべき事項というものがあります。さらに、流通マーケットで申し上げますと、日本の水産業の流通自体も、かなりボーダレス化していて、海外のことが国内で影響を受けるとか、そういう境目がなくなってきているような状況でございます。

1 ページ目に戻っていただいてもいいでしょうか。

川上、生産者さんで言えば、やはり気象変動とか、天然魚の資源が明らかに減っていく、現に減ってきている実感があるのですけれども、それに加えて、重油の高騰とか、そういういろいろな課題を川上の生産者さんは抱えています。一方、左下ですけれども消費者は、魚食離れと言われ、水産物の魚価も平均的に上がってきている一方、ライフスタイルの変化や巣籠り需要があって、加工品や加工調理食というものが伸びてきています。魚の食育の話になると、よく魚は調理とか、手間とか、片付けとか、ごみとか、なかなかこう丸で買うことは難しいというお声が多い中で、とはいいつつ、やっぱりいい魚、おいしい魚が好きという声が、未だあるというのは、非常に希望的なものだと思っています。SDGs 消費も注目されてきて、必要になってきているという状況にあります。

そういう中で、右上でございましてけれども、これは主に伊豆諸島を視野に話をさせていただいておりますけれども、伊豆諸島の漁業を考えると、たまたま伊豆諸島で漁業をしているからという、立地的な競争条件の不利さ、要は物流手段ですね、遠距離にあるとか、離島にあるとか、それはやはり、物流コスト上がってきています。また、輸送時間や距離が延びるっていうことで、鮮度保持をどうすればいいのかを考えると、離島故に、地元消費だけではなかなかマーケット広げるとか、そういったところは難しいという立地でございまして。東京の23区にいますと、本当にいろいろな方々が集まって、情報も集まってということですが、やはり食関連の伊豆諸島のプレイヤー数が物理的に、圧倒的に少ないですし、いろいろな人材と交流する機会も少ないですし、最新の情報、魚の取り扱い方とか、食のトレンドとか、そういったものを含めてなかなか情報も得難いという中に伊豆諸島は立地しているのかなと思います。

天然魚は、資源的にも色々漁獲制限しなければいけないものも出てきていますし、明らかに気象変動も含めて天然魚が減ってきているというのは、

現場でも肌で感じていますし、今までは、極端な言い方すると、天然魚を右から左に流通、特に豊洲なんてそうでしたけれども、流通していればいい、ということでしたが、これからはボリュームを動かすというよりも、貴重な資源、少なくなっている天然魚を、いかに付加価値なり差別化によって質を上げていくのかということが、非常に重要になってくると思います。そういう中で、私が関わってきたなかで、浜田の「どんちっちアジ」のブランド化をやられた船団長さんがおっしゃっていたのが象徴的だと思いますけれども、「漁師は川下を知ったうえで川上で生産する時代」とよくおっしゃられます。漁師さんでも時間があれば東京のマーケットに来たり、いろいろな人に会ったりとかして、これはどういった商材を作っていかなければいけないのかということ、アンテナ張っていらっしゃると思います。

ここで一つあえて申し上げますと、天然魚っていい魚を作ることができると私は思っています。何を申し上げたいかというと、ただ水揚げをして新鮮で運べばということも確かにあるのですけれども、日本の水産技術とか、目利き、取扱技術、食べ方、伝統的な魚食文化、これらは間違いなく今でも世界一だと思っています。そういう技術とか、そういう目利きをもって魚をきちんと扱えば、実は魚はおいしくなりますし、人気にもなりますし、魚価が上がるというのは間違いなく思っています。よく言われるのは、海外のバイヤーさんは、同じ魚種なのに同じ海域で獲れた魚なのに、どうして日本で漁獲流通される魚は違うのかと中国や韓国のバイヤーに言われます。日本国内でも、同じ海域で獲れたアジでも、その周りがある浜によって付加価値というか、魚価が変わってくる場合があります。それは、代表的な例で申し上げますと、明石タイなんか非常に豊洲でも人気ですし評価が高いですが、その理由は、きちんと鮮度保持を行い、締め方や扱い方を浜一体となって、研究なり、努力された結果、非常にいい魚ができ、魚価も当然上がっているということです。今後天然魚は、数が、ボリュームが少なくなるということもありますし、むしろ、流通なりお客さんは、多少値段が高くてもいい魚が欲しいというマーケットまだまだありますし、海外にもニーズはあります。じゃあ、そのいい魚を作ることとはどうすればいいのかというところで申し上げますと、東京の流通の強みで、世界有数の食の都市であり、世界の食の情報発信力も素晴らしい中で、それを支えているのは世界一ともいってもいい、魚食の料理人の方、流通の方だったり、物流技術だったり、食に携わる様々な人材です。東京には本当にいろいろな人材がいる。そういった方々と共に浜と一緒にあって連携して、共にいい魚を作っていこうという活動は必要だと思っています。現に私も色々と地方でやらせていただいている中で、浜の方は、これは俺の締め方、昔からこうやっているのだよと言っても、例えば豊洲の方から見るといやいやこれは違うのだよ、ここはこうやってやれば全然違うでしょというのがやはりあって、その辺の情報格差というかノウハウ、

情報をいろいろとお互いに持っていたり、持っていなかったりするものもありますので、それをこう連携なり組み合わせることで、新たな価値が生まれますし、今後そういった天然魚っていうのは求められています。先程話しましたように、トップクラスの人材、ノウハウ、コンテンツが東京にはありますので、そういった方々をぜひ浜の方々とですね、一緒になって、お互いが win-win になるような形で、漁師さんは魚の付加価値上げることができて、流通の方々はいい魚を手に入れること、東京のいい魚を手に入れられることができると、そういう win-win 関係もあると思っています。そのような活動をしていく中で、今特にこれから天然魚、締め方とか取扱技術以外にも、冷凍技術の進歩著しく、例えば解凍してもドリップも出ないぐらい素晴らしいですし、冷凍品もそういった技術を活用することによって、例えば伊豆諸島のように、急いで運ばないと鮮度が・・・とっている問題が、課題が一つクリアできたりもします。また、先程ライフスタイルの変化の中で、一次加工品、原料、業務系の原料も含めて、一次加工品というものも非常に需要が上がってきているので、そういう取り組みをしたり、あと物流ですね、物流っていてもただ運ぶだけではなく、生鮮なり、そういったものをいかに運ぶのかっていう、ノウハウなり、技術っていうものがありますので、そういったものをこう通ずることによって、価値が上がってくると思います。

輸出ですが、国内の生産物の実は約 20%がすでに輸出に回っているのが日本の状況でございますけれども、やはり国内流通の延長が輸出だと思っています。要するに国内で評価が高いものは、例えば米国でもいい評価を受ける魚として需要が高まっていますので、いろいろと、PR とか売込みっていうのはもちろん否定しませんし、してもらうのは大事だとは思っていますが、中長期的に継続的な取り組みとしては、やはりいいものがあれば、今の時代 SNS とか、あと食品業界も意外に狭く、すぐ国内に広まる時代でございますので、そういう川下をより一層強化することをオール東京の面々で、取り組めるような活動を支援する、振興策というのも一つ重要かと思っております。

私からは以上でございます。

座 長

はい、ありがとうございました。

このタイミングで質問があれば、承ります。

長谷川委員

ありがとうございます。

今の話やさきほど長谷さんもおっしゃった、キンメダイでいうと、銚子の若い人が積極的にどういうやったらいいかというのを、キンメのチームを作ってやってらっしゃるみたいで、いろいろな意味で参考になるなと思ったと

ころです。他県にはなりますけれども、他県事例を学びに行く、しかも先程おっしゃったように、横のつながりができると、我々みたいなのが言うより、漁師同士で話したほうがいいと思ったので、銚子の事例すごくいいなと思いました。江口さんがおっしゃっているいい魚を作るっていうことの中に、自分も産地の漁師とか加工業者と一緒に、東京の人をつないだりすると、どうしても最初盛り上がっても、数・形・量もそろわないとか、なんか途中でひっかかりがちで、特に都心の売るのが強い人たちとのつながり、どうしても途中ですれ違ったり、どっちかが嫌になってしまったりしてしまうことがあるなど思っているのですが、参考まで江口さんの事例で、そういう問題を解決して、いい感じで続いている事例か、そのコツみたいなものってありますか？

江口委員

はい、ありがとうございます。

実は、長谷川委員の話を聞いていて、結構似ている、同じ部分が多分にあると思うので、人材育成もそうでしたし、流通の話もそうですけれども、ただ漁師さんが作って出荷するだけでなく、いろいろな価値を付けたり、ものをよくしたりとかする意味で、いろいろな関係するプレイヤーなり、そういう方と組むというのが重要だということが、共通事項だと思います。確かに、難しいのは浜に行ってそういう話をしても、なかなかいろいろな反論もあったりもしますし、それこそじゃあ、これでお前に付き合っていくら儲かるか話してくれたらやってもいいよとか、平気で言われるようなこともあります。ポイントは2つあって、1つはやっぱりお互い win-win になることです、お互いに足りないところを補うことによって、同じようなゴールに向かって頑張っていきましょうという取り組みが必要だと思います。そういう意味では、私の場合九州の傍島ですけれども、最初はまあ大変でどうしようかなと思っていたし、いろいろな話をしても、結局よそ者の人が何言っているの、それはよその話で、東京の話でしょ、俺らは島しょの話しよってなってしまうがちなんですね。でもやはり、話しつつ、やっぱり交流というか、例えば東京まで来てもらって、僕が言っていたことはこれが言いたかったんですよ、ほらねびっくりでしょっていうので、よく流通の東京の都心のいろいろなところを見て回ったり、食べてもらったりとかもしますし、あと、意外に東京、最近ちょっと変わってしまったけれども、豊洲の者も、実は地方を知らなかったりとか、行ったことなかったりするの、東京からも出向いていると感じたり足りないところをお互い話をすると変わってくるので、そういう中で例えば、私のチーム轍でやる場合は、私と、豊洲のトップの目利き技術の人とか、某トップの料理人二人の方で、産地の現場を見ないと買わないとか、生産者の顔の見えた商品を買りたいというような料理人方と、衛生管理の方とかとそういう方々とチームを組みながら、取り組んで



	<p>います。例えばまず、生産者が得られた目利きや取扱い技術を実践してもらい、鮮度保持しながら試験出荷し、それを豊洲の人に評価してもらって、どれぐらいよくできるようになったかって評価してもらいましょうとか、そういうのを繰り返して、じゃあここまで行ったら、次は協力していただけるレストランで使ってもらって、頑張っていた方の取組成果大を全面的に応援するとかですね、一緒に歩いて一歩ずつ、やっていくっていうのが、たぶん地道ですけど、必要ですし、現にそれで魚価も上がって、かつ都内のレストランにもほしいって言うってくれる数が、ほとんどなかったのが、今 80 ぐらいに増えてきているので、そういうのも参考にしながら、一緒にやっていくっていうのは一つあるのではないかなと思います。</p>
長谷川委員	<p>そうですね、結構地道な方法が必要ですね。</p>
江口委員	<p>行ったり来たり、喧嘩したりいろいろありますけれども。</p>
長谷川委員	<p>ちなみにすみません、これは今日じゃなくてもいいのですけれども、都の皆さんにお聞きしたいのは、加工業者、加工連携っていうのがすごく大事だと思っていて、冷凍もそうですけれども、そういうのも、ああそうか、豊洲に加工業者さんいっぱい優れたところもあるからいいんですかね。まあ、都から出た連携とかを今回のスコープにするというのは結構、あるかなと思いました。</p>
江口委員	<p>豊洲に限らず、都内でも最近大手さんも含めて、魚やりたいっていう大手メーカーがいたりもするので、そこがやっぱり東京は、いろいろと形によって、業務用でドッカンドッカンミールキット作ってという加工もあれば、地道に一個ずつ小さく生んで大きく育てていきたいと思います。というところもあつたりします。</p>
長谷川委員	<p>東京都で完結するということでしょうか。</p>
江口委員	<p>できると思います。それが、全部できるのが、東京のすばらしさだと思います。</p>
長谷川委員	<p>そうですね。 ありがとうございます。</p>
座 長	<p>はい、ありがとうございました。 それでは、最後お持たせいたしました。山本委員さんお願いします。</p>

山本委員

では、わたくしの方から、提言として、二つ資料にまとめましたので、資料に沿って、ご説明させていただきます。

まず、私がスマート水産業に関わってきた経験も長いということで、漁業DXの推進についてまとめてみました。

水産業の場合で、スマート化が進まない理由というのはいろいろあるのですけれども、優れた技術だからといって、押し付けても使ってもらえなくて、こう農業の世界でこれは有効だったから、漁業でも使えますでしょと進めても、ほとんどそれが実装されないというのが現実で、漁業者参加から見て、あったらいいなというスマート化じゃなくて、無いと困るというシステム化でないと、DXってビジネス変容なので、今までのやり方を変えるという変革なので、そこまでいかないのではないかなと思っています。DXって書くと、なんでもできるようなイメージを与えてしまうのですが、実はDXって難しく、スマート化は手段でしかないので、漁業者がどう変わるかという観点がすごく重要だと、私は、現場に行きながら思っています。

東京都さんは、海況予測システムを検討されていると前回の中でもありました。この海況予測システムは、今いろいろなところが予測プログラムみたいなモデルを作って展開しているのですけれども、大体は衛星とか、Argoフロートとかボランティアシップからの情報や気候データを使って、インプットデータから予測という形でアウトプットデータを出して、それをお見せするというような形になるかと思います。これを使うと、漁業者からすると、自分の経験と照らし合わせるとここが潮目だからここに行くとか獲れそうだなというのがわかると思うので、すごく有効だとは思っています。そこに行けば、早くたどり着くので、燃料費の削減もできるので、こういったものはすごくいいなと思っていますが、一方で、こういう予測システムはすごくグローバルなデータで作っているものなので、現場ごとの精度という意味では少し落ちていて、現場ごとの物理的な海洋観測というのは必要ではないか、今も海洋観測っていうのは行われていると聞きますけれども、観測ブイや調査船のデータをこの予測システムに反映するとより精度が向上されるので、漁業者にとってもすごく有効ではないかと思っています。

これにプラス、操業日誌ですね、結局これは漁業成績報告書にも関係するのですけれども、いつどこでどれだけ獲れた、どの魚種が獲れたっていうデータをリアルタイムで投入してもらえる仕組みが必要で、これが漁業者にとって負担だったら意味がないわけですし、それが負担じゃなくて、こういうメリットがあるよっていうのが普及していけば、有効に実施していけるのではないかなと思っています。それがあれば、例えば、タブレットを導入すれば、操業位置情報をアーカイブ化できるっていうメリットも出てくると思い

ます。この海況予測と操業日誌が二つ重なると、将来的には漁場予測もできるわけで、漁場予測したデータがあって、どこで、どれだけという実績データが積み重なっていくと、こういう予測、こういう状況がそろったときには魚が獲れそうだというのが分かり、それが漁場予測という形になります。以前テレビで、ガイアの夜明けか何かで、トリトンの矛というシステムをやっていたけれども、あれも高水さんという現場の方が 20 年間操業日誌を付けていたんですね、アナログの物を。それをデジタル化して、マッピングしたから漁場予測ができています。今まで島しょの漁業者さんが、もしアナログで日記をつけていらっしゃるのであれば、それをデジタル化するのがすごく有効じゃないかと思います。

私が現場に行くときにいつも思っているのが、経験と勘を否定して、スマート化を導入するのは皆さん嫌がられるので、経験と勘があるからより良いもの、つまり DX ができるのですよと説明します。そうすれば後継者の問題などに凄く有効で、なかなか経験とか勘を伝えるとか、継承するっていうのは難しいですけども、こういう漁場予測というのがあれば、例えばすごく魚を獲ることに長けた方々っていうのは、漁場予測といっても、それは別に俺はいいっていうと思うんですね、海況予測からどこに行けばどれだけ獲れそうだっていうのが、それが面白いのだと思います。けどそれは、十分な経験と勘があるからできるわけで、経験と勘がない方は、漁場予測というものがあるとより有効になってくると思っておりますので、すごく有効じゃないかなと思います。

やって行く中で、すごく重要なのは、やはり漁業者に寄り添ったシステム開発でないとだめだと思っておりますし、見るのは漁業者さんだし、投影するのは漁業者さんであるならば、漁業者さんが、使いやすい UI というのが重要になってきますし、ここがすごく、こうシステム目線から作ってしまうと、企業目線で作ってしまうとほとんど受け入れてもらえないというのが私の経験です。

また、作ったシステムというのは絶えず進化させていかなければいけないというのがすごく大切なことかなということと、これからいろんなテクノロジーが進んでいって、例えば通信の世界ですと HAPS っていうのが数年後には商業化されると思うのですが、こういうものにも使えるようなシステムにするという、つまり常に進化させなくてはならないというのがすごく重要だなと思っております。

次のページで、これが、私が実際にあった事例として、島しょのホームページにも、都データバンクからたどっていけば見えると思うのですが、Forecast plus というデータを、我々でアニメーションにして、漁業者さんにお見せしたりとかしています。アプリ画面、これアプリで作っているのですが、5 日先ぐらいまで、毎時毎時、どういう風に潮が変わるかっ

ていうのをお見せして、それでメッシュは1 kmメッシュぐらいで、実データもあるので、実データもポイントしていて、これだったらどうですかって漁業者に聞くと、こういうのがあるとすごくいい、やりやすいっていうようにおっしゃっていただきました。UI の事例として、こういうのにするのがすべてだとは思っていないのですけれども、アニメーションで流れを見せるとかなり漁業者さんに受けるが、それを静止画で見せると、なかなかうーんて感じ、3日後の、10時間後がこうなりますっていうのだけではそれじゃわからないから、そこにもっていくまでのプロセス、それから先が見えるとすごくうれしいという言葉がうかがったので、ちょっと事例としてここで紹介しました。

次のページ、さっき操業日誌のところの一つの例で、これまさに東京都立産業技術研究センターさんの採択公募案件ですけれども、パヤオナビっていう東京のアップサイドという会社が作ったのですが、これは沖縄の八重山諸島の漁師さんたちが、パヤオ漁っていうのをやっていて、パヤオが5個か6個確かあって、どこのパヤオに行ったほうが魚が獲れるかといったようなことが、パヤオにGPSをつけておいて、そこから潮の流れも見えるようにしておいて、それでじゃあ今日はどこのパヤオに行くかっていうのを判断して、それで、漁獲量が上がってかなり効率化できたことの事例の一つです。これらのデータを全部蓄積して機械学習して、おすすめっていうのはここですよみたいなことにも出すようにしているといったような事例の紹介です。これ東京都の公募で生まれたアプリなんですけど、沖縄でしか使われていないのですが、こういったものを応用すると、島しょでも使えるのではないかなと思っています。

次のページ、これいろいろな波及効果があって、最初若い漁師さんだけが使っていたんですね。若い漁師さんが使って、これはいいっていうことになって、漁師さん同士のコミュニティが生まれて、それでいろいろな議論しながら、もうちょっとこういう使い方の方がいいんじゃないか、そんな意見が生まれたり、あるいは、若手漁師さんが離職率が高かったのですけれども、それが低減していて、離島の雇用対策にもつながったという感想もいただいていますし、今はこれをきっかけに少し高齢の漁師さんもこれを使って漁をされているという、実証で終わらず、ちゃんと実装されているのがポイントでして、やはり漁師さんに必要なものであったから、実装されているという、そこがポイントかなと思っています。あとは当然のことながら漁獲データは全部リアルタイムにわかるので、それを資源管理にも有効的に使えますよというその事例でございます。

次のページお願いします。

先ほど、長谷委員からもありましたが、私は、閉鎖循環の陸上養殖というものを東京都でやってみたらいいのではないかと思います。

この私のイメージだと、東京都でも、鳥しょというよりは西部の方をイメージしているのですけれど、世界一の豊洲水産市場がある東京で、閉鎖陸上養殖をやるとすごく面白いのではないかと、というのも生産者と消費者の距離がすごく近くなるので、自分が食べている魚が本当に安心安全なのか、うたっているのに遠いと思えることはできないですが、近いとすぐ見に行けるとか、あるいは、近いというメリットは、単価が高い魚の活魚出荷とか、鮮度がいいものを出荷できる、例えば朝一に絞めて出せば、その日の魚が市場に並ぶということもできるわけです。重要なのは、この養殖がエサでいろいろと変えられるということで、消費者の趣向に合わせた魚を作ることができるので、それで、付加価値化を図ることもできるし、ただの生産現場にするのではなくて、消費者が来るということで、観光の地方創生としても活用できるのではないかなと思っています。その背景は下に書いてありますけれど、世界的な水産需要の高まりから、供給量が増えていますが、その半分は養殖魚になっていまして、世界のおよそ半分が養殖です。日本はまだ2割ぐらいだと思います。

閉鎖循環の優位性っていうのは、これまでの陸上養殖でいうと、かけ流しの陸上養殖が主流です。例えばヒラメとか、海の近くで排水ができる場所でないと、陸上養殖っていうのはできなかったのですが、閉鎖循環っていうのは、基本的に脱窒までやれば、循環できるので、蒸発分の水を足すだけで、豊富な水源が無くても大丈夫だし、排水も出ないという、これらの技術はようやくかなりいいところまできているので、今の時期こういうものに注目するのはいいのではないかなと思っています。

何よりの優位性は環境負荷がなくて、養殖魚が自然環境の変化を受けないというのがすごく大きくて、安定して所得を得る可能性が高いところと、場所の規制、制約が無いので、山の中でもできます。

漁業権も不要なので、いろんな新規参入が容易になりますし、今ゲノム編集の技術が発達してきているので、それを活用した品種開発もできます。例えば、成長性が、スピード成長スピードが速い魚であったり、あるいは可食部が大きい魚だったり、それもエサとともに、消費者の趣向に合わせて作っていけばいいのかなと思っています。

今、国内の動向をみると、水産庁さんも陸上養殖推進していますけれども、いろいろな企業が、参入してきています。多くがCO<sub>2</sub>を排出する企業、電力会社さんとか、JRさんとかが、こぞって参入されていて、今、サーモンが多く、これから陸上養殖を牽引していくのはサーモンかなと思っています。ですので、まだまだ黎明期ですので、これから普及期、発展期って移っていくと思いますが、ぜひこの機会に、東京都でもご検討いただけたらいいなと思います。

例えば静岡県では、陸上養殖の誘致をされていて、結構大規模な建設も、

計画をされていたり、建設されていたりしますので、ぜひ東京都も、西部でそういう土地があれば企業誘致にも、この陸上養殖を使うと面白いのかなと思っています。ただちょっと、サーモンは今更という感じもあるので、先ほどのブルーシーフードにもあった、バナメイエビとか結構面白いのではないかなと思っています。一応、私の感じたところです。

最後のページで、事例で紹介していますのは、沖縄の陸上養殖で、学校の廃校で作ったアカジンミーバイという魚です、アカジンミーバイはハタ系の魚で別名スジアラといますが、一匹数万円、中国に行くともう少し高いお金で取引されていますけれども、こういう高級魚を陸上で育てて、今これを沖縄県では一つの産業にしようとしています。沖縄は実は陸上養殖をほとんどやっていなかったのですね、魚の漁業の陸上養殖を、これがきっかけになって、今沖縄県内でアカジンミーバイの養殖を広げていこうっていう、これを観光資源にも使用っていうことで取り組みが進んでいます。こういった事例を参考にして、ご検討いただければよろしいかなと思いました。

長くなりましたが、私からは以上です。

ありがとうございます。

座長

はい、どうもありがとうございました。

皆様から一通りご提案の発表をいただいたところですが、それぞれ委員さんの自分がちょっと言い足りなかったことでも構いませんし、質問でも構いません、全体を通してご発言あれば、お願いします。

井植さん何かありますか？

はい、お願いします。

井植理事

皆様、大変貴重なご意見とご提案を聞いて大変勉強になりました。ありがとうございます。

長谷元長官、素晴らしいご提案、ありがとうございます。

TAC は非常に大事だと思うのですが、やはり国全体でまだでき切れていない部分を東京都で先陣をしていくというのは大事なかなと思いました。今の TAC は Total allowable catch のはずですが、Total available catch、総漁獲量より、TAC の方が上回ってしまう部分もあるので、これが東京の課題かなと思いました。その前段で、国として懸案であった水産資源海洋資源はだれのものというところの定義が、もし東京から先にできればいいのかなと思いました。今確か無主物になっていると思いますけれども、例えば都民の物だよっていうことって定義づけられた場合に、できてくる措置というのか増えてくるのではないかなと思いました、その辺をもう少しお勉強させていただきたいと思いました。

それから長谷川拓さんの仲間を増やすお力にはいつも感服しております。東

京は石巻と違って、近いので例えば土曜日曜の家庭菜園みたいな感じで、土日のセカンドジョブみたいな形で、若い人が何か機会を与えられたり、やりたい人、すごく、うちの弟も含めてですね、いると思います。そう思いましたがいかがでしょうか。

関さん、女性の力ってすごく大事だと思いますし、女性の立場からもそうですが、実はわたくしもこの間の、6月の国連の海洋環境会議でリスボンのあったところで、Wemen for One Ocean というパネルを立てさせていただいたら、満場で、満席で立ち見が出るほどだったんです。これからのアジェンダとして非常に大事。働く女性の就業者もそうですけれども、意思決定者にどれだけ女性が入っていくのかというところが大事だと思うのですね。例えばデータがあるのは、例えば国のリーダーたちの中で、女性の割合が多いと戦争を決定することが少ないという、そういう論文があります。そのような事例もそうですけれども、大事な意思を決定するときに、女性のパーセンテージというのも非常に大事というので、関さんのご提起とても大事だと思いました。

江口さんの6次化のことも非常に大事だと思って、やはり東京っていうのは非常に恵まれた、水産業にとって恵まれたマーケットなので、都心のマーケットにも近い、そして情報を得ていくにも近いということで、6次化に向けた先程の山本さんの方のDX化との接点というのは一番有利なところにいるのではないかなと思いました。

山本さんのご提案いただいているDX化、これは国を挙げての大課題であって、やはり東京って非常に地の利もいいですし、情報にも恵まれていますし、というところで、素晴らしい取組みが東京都というのは、日本の中で先陣を切ってできるのではないかなと思いました。特に、陸上養殖のことですけれども、以前 Daniel Pony 博士と陸上養殖に関して話をしていた時に、日本の養殖魚というのは、世界の養殖産業というのとはちょっと違って、車で例えていえばトヨタとか日産のようなものではなく、フェラーリやランボルギーニみたいなものを作っているんだよと、数ではなく質で、贅沢をしたいから作っているのではないか的な感じだったのですが、逆にいいほうにとらえていけば、例えばキャビアとか、イセエビとかそういった付加価値が高くて、東京ならではの需要の高いものというものも、視野に入れたらどうかなとお伺いしたいなと思いました。

以上です。ありがとうございました。

座 長

ありがとうございました。

そうしましたら、井植さんのご質問に答える形でプラスちょっと言い足りなかったこと等あれば、一通り順番に回してよろしいでしょうか。

はい、長谷さんからお願いします。

長谷委員

はい、お答えになるかわかりませんが、まさにその資源評価の精度の問題が問われていると思います。前提となる環境がかなり激変しているの、それが追いついていないという部分があって、井植さんみたいな印象になっている部分があるかなと思いました。

無主物の話は、今の資源管理の思想もそうですが、魚はみんなの物ですよ、そういうものだからこそ、一番プラスになるように使っていこうということで体系はできているのですが、そのことと無主物という話は直接関係ないのだと思います。どこの国だって魚一匹一匹に所有権があって、それを獲ったら窃盗罪だとかいう国はどこにもないのでね。無主物であるということ、それはだれのものでもないという言い方があるかもしれないけれど、水産資源というのはみんなの物、公共の物だというそういう思想で、制度はできていると私は理解しています。

座長

はい、ありがとうございます。  
長谷川さん、お願いします。

長谷川委員

★

ありがとうございます。

おっしゃる通りで、東京は本当にリソースが多いし、近いしで、地方と違うことができるかなと思っておりますので、担い手育成に関して言えば、まさに東京っぽい東京ならではの仲間の作り方とか、東京ならではの海に係るイノベーティブな人材の育成というのをやるのがいいのではないかなと思いました。

先程、関さんのお話を聞いて思ったのですけれども、女性の横のつながり、それも東京都ならではの海に係る、女性の漁師さんはまだ少ないですが、女性の職員さんの横のつながりを作って盛り上がった事例の話をしていましたし、東京っぽい女性の海のフィッシャーマン、チームができると面白いと思います。地方だとやりにくいじゃないですか、どうしてもおじさまが、女性が頑張ろうっていうと急につぶしてきたりする方もいらっしゃったりしますが、東京だからこそやって、世界からも、日本の各地からも注目されるような取り組みができたらすごく面白いんじゃないかなと思ったので、それは絶対やったほうがいいですね。その職員のかたもそうですし、都の方とか、基礎行政の方とかも入った海関係女性チームみたいなものがあるとすごくいいなと思いました。

山本さんのお話の中で、先ほどのパヤオの事例、めちゃくちゃいいですよ、若い子がこれから続けていくためにやるっていうのも、東京は、漁師さんの数少ないからこそ、しかも東京だからこそ DX をやってほかの地域がやっているのを抜いちゃうことができると思います。東京は漁師は少ないけ



<p>座 長</p>	<p>ど、都のお金が大きいというのも、特色のひとつだと思っていて、推進したくても、実は全然予算がないとか、DX コーディネーターがいないなどの地方の課題は、東京だとそれが真逆にいつていると思うので、東京でやるべきだなと思います。</p> <p>陸上養殖は、課題があると思います。長谷さんもおっしゃっていましたが、コストが高いのではないとか、環境負荷が逆に高まるのではないかという話があるので、陸上養殖のそういう課題をまさに東京都っぽさで、ひっくりかえせるのであればあつという間に、第一事例になるのではと思いました。その辺も今後このメンバーで議論ができればすごく面白いなと思いました。</p> <p>はい、ありがとうございます。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>はい、私からも簡単にですけれども。</p> <p>今、お話あったように女性が自分の意志で漁業とか水産業を自分の仕事として選ぶ傾向というのはかなり、出てきているのではないかなと感じています。うちの女子学生も、漁協にどうしても就職したいとか、漁連に行きたいという子も、少数ではありますがいます。そういう人材を掘り起こして、どう取り込んでいくか、そういう子たちがいたときに、やっぱり選んでよかったという職場であるような、そういう魅力ある漁業・水産業ということを作っていかなければいけないんだろうなという風に思っております。</p> <p>はい、すみません。次江口さんお願いします。</p>
<p>江口委員</p>	<p>山本委員の DX の話をお聞きしながら、東京も、特に若者が、業界を引っ張って行ってほしいなと思います。地方の浜では、やっとな最近ガラケーがなくなったのでスマホを使いだしたのだけど、Line が限界みたいな、Line と写真撮るのももう限界みたいなところがある中で、なかなかそう難しいなあって思っている中、やはりその点若者は親和性が高いですし、東京都としてもリーダーシップをとり業界にブレイクスルーできるのかなという風に思いました。</p> <p>今日はテーマごとにそれぞれの分野ごとにこう深掘りしたプレゼンということで、お聞きしていたのですが、それはそれで非常に大事だと思いますし、やるべきだと思います。ただ一方で、今日改めて思ったのは、例えば DX の話とか、流通を通じてっていうのもありますし、資源管理の話もそれこそやる気の生産者さんが資源管理の認証をせっかくとっても、中間の CoC 流通で途切れたり、川下までってなると、認証を取ったところで、その分、経費とか値段に乗せられないので、そんなの外食店ごとにそんなの取れないという中でどうするのだろうかとなります。流通としてはいろいろと取り組む</p>

べきなかで、様々な関係者による共同作業も必要で、そういう意味ではこのメンバーの委員の方々の分野ごとの知見をもってですね、やっぱり横断的に、いろいろな組み合わせで解決できるものもあるのかなというのは今日の感想です。

以上です。

座長

山本委員をお願いします。

山本委員

私はあまり資源管理や流通について長けてないので、今日皆様のご発表を聞きながら、すごい勉強になった部分と、やっぱりこれって川上とか川下って言葉もありましたけれども、結局ここだけやっても、一気に通貫でやらないとダメなのだとよくわかったので、私も勉強させていただきながら、東京都の水産業の振興のために何か役に立てる提言ができればいいなと、切に思ったところでございます。

陸上養殖のいいところだけ先ほど言いましたので、少し補足をするとう当然陸上養殖の欠点はコストの問題と、環境負荷という意味では、確かに環境、海を汚すということはないのですが、結局エネルギーを使うので、CO2を排出するという、それ全然サステナブルじゃないよねというのが当然あります。再生可能エネルギーとのセットじゃないとダメとか、前回の会議では、長谷様の方からの洋上風力という話もありましたけれども、そういったものがセットじゃないとダメだということです。また、うまくいかないのはやはりコストは高いので、高めの魚種を選ぶということと、スケールを意識しないと、採算が獲れなくなってしまいます。やはり、採算をとるにはある程度スケールを意識した設計をしないといけないのですが、とりあえず今は陸上養殖といえば注目も集めるし、こうメディアも露出するしみたいな形で入るんですが、結局採算獲れなくて撤退ということが、かなり現実的に起きているので、ここはきちり設計して、それは東京都が全部やるっていうわけではなく、東京都はあくまで誘致とか、民の力でやるとかやっていくということがすごく重要ではないかなと思います。融通するとか、補助金を付けるとかという形がいいのかなと思っています。一番の欠点は、スケールちっちゃくして実証でやって、もうからないから撤退というのがすごく多いので、最初からスケールを意識した設計がすごく重要かなと思うのと、作っても売れないというのは一番困るので、そこは今日のこのメンバーとか含めて、いかにそのブランディングして高い価格、付加価値を付けて維持できるのか、そういうしくみを作った新しい東京の産物を作っていくというのも面白いアイデアではないかなと思って発言させていただきました。

私からは以上です。

ありがとうございます。

座 長	<p>はい、ありがとうございました。</p> <p>済みません、かなり時間をオーバーしてしまって申し訳ないですけども、たぶんこの話は三日三晩しても尽きないと思いますので、また今後の機会にと思います。</p> <p>本日提案いただいた内容は、非常に大きな予算を必要とするものもあれば、人を動かさなければできないものもありますし、短期的にできそうなものもあれば、やっぱり中長期の物もあると思いますので、今後の事業なり、施策に反映させていただけるように、東京都でも整理をしていただければと思います。</p> <p>ではこの辺で事務局にお返ししたいと思います。</p>
小口課長代理	<p>はい、関座長ありがとうございました。</p> <p>次回ですが、第2回の懇談会を10月に開催したいと考えております。本日いただきましたご提案をもとに、都として今後の方向性の案のようなものを作って、ご説明できればいいなと考えております。</p> <p>皆様ご出席をよろしく申し上げます。</p> <p>では、本日は委員の皆様におかれましては、長時間にわたり大変お疲れさまでした。これを持ちまして、東京の水産業振興に向けた専門懇談会第1回を閉会いたします。</p> <p>ありがとうございました。</p> <p>〈閉 会〉</p>