

## 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5年7月26日（火曜日） 10時00分～11時50分

場所：第一本庁舎42階 特別会議室C・D

築田部長	<p>〈第1部 開 会〉</p> <p>それでは只今より、令和5年度東京の水産業振興に向けた専門懇談会第1回の第1部を開催させていただきます。私は東京都産業労働局農林水産部長の築田と申します。座長が選任されるまでの間、進行役を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>本懇談会は東京の水産業を取り巻く情勢が目まぐるしく変化する中、その時々々の課題等に的確に対応していくため早急に取り組むべき事項について、専門家の皆様から多角的な視点でご意見をいただきまして今後の施策に反映させることを目的としております。</p> <p>本日の委員の皆様の出席状況でございますが、5名全員のご出席をいただいております。ありがとうございます。</p> <p>次に資料の確認をさせていただきます。お手元には会議次第、資料1の委員名簿、資料2の本懇談会の設置要綱、ブルーシーフードガイドをお配りさせていただきます。その他の会議資料につきましては、お手元のタブレットとモニター画面に表示させていただきます。会議途中でタブレットの不具合などございましたら 挙手をお願いいたします。係りのものがお伺いして対応させていただきます。</p> <p>また、お話しいただく際にはマイクオンのスイッチを押していただきまして、お話が終わりましたらもう一度同じボタンを押していただければと思います。</p> <p>なお、本日の懇談会はインターネットの同時中継を行います。また議事録は公開されますのでどうぞご了承いただきますようお願いいたします。</p> <p>次に本日のご出席の皆様のご紹介をさせていただきます。</p> <p>まず、委員の皆様につきまして名簿の順にご紹介させていただきます。</p> <p>木村伸吾委員でございます。</p> <p>三浦秀樹委員でございます。</p> <p>副島久実委員でございます。</p> <p>関いずみ委員でございます。</p> <p>中奥龍也委員でございます。</p>
------	---

<p>三浦委員</p>	<p>次に第2部でご講演をいただきます、国際連合食糧農業機関駐日連絡事務所長日比絵里子様でございます。</p> <p>続きまして本懇談会の座長の選任を行いたいと思います。お配りしております資料2、本懇談会の設置要項5の規定に、会議には座長を置き、座長は専門家等の中から互選する、座長は懇談会を進行するとございます。どなたか座長の推薦をお願いいたします。</p> <p>全漁連の三浦でございます。</p> <p>関先生が、座長にふさわしいのではないかと思いますので、よろしく願いいたします。</p>
<p>築田部長</p>	<p>ありがとうございます。ただいま三浦委員より、関委員を座長にとのご推薦がございました。委員の皆様いかがでしょうか。</p> <p>よろしいでしょうか。それでは、関委員に座長をお願いしたいと思います。この後の議事進行につきましては 関委員をお願いしたいと思いますので、どうぞお願い申し上げます。</p>
<p>座長 (関委員)</p>	<p>座長に任命されました東海大学の関と申します。今日はよろしくお願い申し上げます。</p> <p>この会議は皆様の意見をなるべくたくさん盛り込んでいきたいという会議ですので、皆様のご協力をよろしくお願いしたいと思います。</p> <p>それでは 議事に移っていききたいと思います。東京の水産業振興に向けた意見交換ですが、まず資料の説明を藤井水産課長からお願いします。</p>
<p>藤井水産課長</p>	<p>藤井でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>画面に表示しました資料に基づきまして東京の水産業の概要及び課題について、簡単にご説明を申し上げたいと思います。委員の皆様には事前に資料をお配りしておりますので説明については、簡潔に努めたいと思います。</p> <p>まず、東京の水産業ですが、東京には東京湾から伊豆諸島、小笠原諸島に至る南北 2,000 kmにわたる海域がございまして、東京の島々により支えられている排他的経済水域は、我が国全体のおよそ4割を占めております。</p> <p>水揚げのおよそ9割を占めるのは島しょ部でございまして、東京の水産業の中心は島しょ部が中心となっております。一方で、都市化の進む東京湾、また、多摩川や江戸川などの河川でも漁業が営まれております。それぞれの地域ごとに、特色のある水産物が水揚げされているというのが東京の水産業の特徴の一つでございます。</p> <p>次に、それぞれの地域ごとの水産業の概要について簡単に触れてまいりた</p>

いと思います。

はじめに島しょ地域の水産業ですが、この地域では、東京都の漁業者だけでなく、全国の漁業者も多く操業しております。東京都の漁業者は小型漁船による日帰りの操業が主体でございます、キンメダイ、カツオ、マグロ、カジキ、またテングサなどの海藻などを、主に操業を行っております。

次に東京湾の漁業ですが、東京湾はかつて非常に広い干潟を有しておりました。海苔の養殖やアサリ、ハマグリなどの生産は全国でも有数の水揚げを誇っておりました。けれども高度経済成長期の漁場の縮小などによりまして、近年は水揚げが大きく減少しています。しかし一方で、現在も残された海域でズキやアナゴなど江戸前の魚を対象とした漁業が営まれております。

内水面ですが、多摩川等の河川ではシジミなどを対象にした漁業、多摩地域ではマス類の養殖、江戸川区などでは、現在も伝統産業でございます、金魚の養殖などが行われております。

水産加工業ですが、皆様ご存知のクサヤでございます。伊豆諸島特産のクサヤなどが都の水産加工業の特徴として島しょ地域などで営まれているほか、近年では、漁協の女性部などによりまして学校給食向けの水産加工や特産品の開発製造なども行われております。

しかし、東京の漁業の生産量でございますが、グラフを見ていただければ分かりますように海面、内水面、内水面の養殖いずれも長期的に減少傾向となっております。

本日の懇談会では以下にお示しします、5つのテーマに沿いまして、それぞれの課題に対しご提言を賜りたいと考えております。

第1の課題ですが、資源管理の推進といたしまして、漁獲がキンメダイに偏重して、このキンメダイ等の資源管理の推進や資源管理に取り組む漁業者の経営の安定化、こういったことについてご提言を賜りたいと考えております。

次に資源管理の推進2といたしまして、海水温の上昇など、海洋環境が大きく変化する中、漁場の造成や栽培漁業のあり方についてご提言をいただきたいほか、近年は、海藻などの海洋生態系が吸収する二酸化炭素、いわゆるブルーカーボンなどと言われておりますが、こういったものへの期待も高まっていることから、情報提供やご意見をいただきたいと思っております。

次に担い手の確保育成についてでございます。こちら漁業者や漁業者を支える漁協の職員、また地域で頑張っている漁協の女性部、こういった方も減少や高齢化が進んでございまして、いかにそれぞれの担い手を確保育成していくかが課題となっております。デジタル技術の導入など業務の効率化の観点、また女性活躍支援、このような観点から、ぜひご提言をいただきたいと考えております。

さらに4点目といたしまして、稼ぐ水産業の実現でございます。東京の水

	<p>産物ですが、全国から非常に多くのブランド水産物が集まる東京にありまして、価格、認知度、こういったものは相対的に低い状況でございます。これから水揚げの減少や資源管理を進めていく上では、東京産水産物の PR あるいは販売戦略などについてしっかりと考えていきながら、東京の水産物の付加価値向上や認知度向上に努めていく必要があると考えております。このような部分につきましてご意見をいただきたいと思っております。</p> <p>最後5点目になります。内水面漁業の振興についてでございます。内水面の漁業でございますが、遊漁者いわゆる釣り客の減少によりまして、内水面漁協の経営が非常に厳しい状況に陥っております。東京は、都市と豊かな自然が近い距離にあるということで、立地的には非常に恵まれたエリアに属していると思っておりますが、都内の河川に遊漁者を呼び込むためのご提言をいただきますとともに、近年は多摩川の水質改善などによりまして、多摩川を遡上する鮎の数も増えてきていますことから、こういった鮎などの資源を漁業や地域資源としてより効果的に活用するためのご提言などもいただきたいと考えております。</p> <p>説明は以上となりますが、東京の水産業の振興に向けまして、ご議論のほどお願いをしたいと思います。</p>
座長	<p>藤井課長説明どうもありがとうございました。</p> <p>それでは委員の皆様には事前に、分野をお伝えしてご準備をいただいていると思っておりますので、資料の分野順に沿ってそれぞれご提言のご発表をお願いしたいと思います。</p> <p>なお、各委員のご発言の後に質疑の時間も設けておりますので、この質疑の中では他の委員の方、それから日比様もぜひご質問等ご発言をお願いいたします。</p> <p>それではまず、木村委員からお願いします。</p>
木村委員	<p>それでは説明させていただきます。</p> <p>私の専門は地球環境変動に伴う水産生物、特にマグロやウナギ、マイワシ、カタクチ、ブリ、ヒラメ、底生生物に関してはアワビ等の浮遊幼生の輸送・分散過程に関する研究を行ってきました。</p> <p>今日、私からお話しする内容については、先ほど藤井課長から説明のあった点について、いくつかご提言とそれから現状に対する評価について、お話をさせていただきます。</p> <p>まず、改正漁業法に基づくキンメダイなどの資源管理の推進方策ということについてお話をさせていただくと、東京都にとってみるとキンメダイは非常に大きな水産資源であって、漁獲高も漁獲金額も非常に大きいという状況になっています。近年漁獲が増えているのですが、今この図に示されている</p>

前はかなり低水準だったのですね。ところが近年 10 年、20 年近くですね、漁獲が上がっているというのが現状だと思います。これに関して水産庁では T A C 管理を行って行って、資源管理を国としてやろうというものの中の一つとしてキンメダイが上がってきています。

その中で東京都はどう対応するべきかということがありますが、これまで 1 都 3 県、東京都だけではなく千葉、神奈川、静岡の 1 都 3 県が自主管理をしてきたというのがキンメダイの資源管理の現状になります。やはり東京都としてはそのような取り組みを尊重する必要があると思いますので、T A C 管理方策に生かせるように水産政策審議会だとか、関連するステークホルダー会議がありますので、その中で提言をしていくということが互いに win-win になるようなキンメダイの資源管理方策につながるのではないかと思います。

その際に、国は水産研究教育機構の研究者が中心となって評価していますが、ぜひ 1 都 3 県の研究者も解析の現場に加わるということがとても重要だと私は思っています。

現在、キンメダイは、資源水準が下がってきているが、資源状態はそんなに悪くないというのが水産研究教育機構の評価になっています。このため、今のうちから産卵場となっている伊豆諸島や房総沖の産卵海域、そこにおける産卵親魚の保全対策を、ぜひ進めていただきたいと思います。

これは東京都でないとなかなか難しいのでぜひお願いしたい。また将来的には T A C 管理になる可能性がある魚種、例えばスズキやマアナゴも将来的には T A C 管理になるかもしれませんので、東京都にとっての水産重要種を対象とした資源の漁獲データの収集体制、これをぜひ余裕のあるうちに構築した方がいいと思います。

2 つ目が、資源管理の実施に伴う漁業関係者への支援体制ということがあります。これは深刻な問題で、T A C 管理になると強制的に、いわゆるシーリングが決められてしまって休業補償なしに漁業ができないということを漁業関係者は非常に恐れています。従って漁獲規制がかかった場合の休業補償をどうするのかというのも重要な課題の一つです。そのためにも、現在、漁業者は 1 種に結構依存している可能性があるので 1 種に依存しない複数の魚種だとか複数団体による集団的な漁獲管理あるいは漁獲体制を構築していったらどうか、というのが一つです。

3 つ目がデジタル技術を活用した操業情報の迅速収集ということがあります。

デジタル、DX ですね。デジタルトランスフォーメーション、これはいろんな都道府県でものすごく考えています。ものすごく進んでいる県もあります。ぜひそういうところの情報を集めて共有するとともに、いいところは採用させていただくという姿勢でお話を伺った方が効率的な体制構築につなが

ると思います。

加えて、DX 関係でとても重要なのは漁業情報の収集です。操業データ、漁獲位置、日時、漁獲量、漁獲サイズ、水温、塩分、流向流速、特に漁獲位置は共有したがりません、漁業者の方々は。良い漁場は口伝で傳承していくというプロセスがよくあるのですが、もうそういう時代ではないので集団的な漁獲体制の構築の必要性からすると操業データは全てオープンにすることが資源管理につながると思います。

もう一点、漁業予測システムの向上等があります。これは水産研究教育機構と海洋研究開発機構がものすごく立派な精緻な海況予想システムを作り上げています。ぜひこれを共有していくことが重要だと思います。その上で操業データとの共有を図ることによって漁場の予測などにつながって効率的な漁業体制の構築につながると思います。

次が海水温の上昇に応じた漁場の造成や操業形態の転換ということです。確かに磯根資源が非常に減少しています。これは温暖化の問題等もちろん関係していますが、磯焼けというものがとても重要です。ただ漁場形成が温暖化による長期的な傾向なのか、それとも最近7、8年はあの黒潮の大蛇行などの一時的な海洋環境の変動というものがあるものなのか、これをきちんと見極める必要があって、これが水産試験場等に要請される大きなミッションの一つだと思います。というのは磯根資源が減少しているあるいは漁獲が減るからと過剰な設備投資を別なところにしてしまったりするようなことがあると資源の無駄になるだけではなくて、システムとしての流通も含めていろんなものが崩壊することにつながりかねませんので、海洋環境がどういう状態にあるのかということに対しての研究に対しての予算の投下はやはり重要だろうと考えています。

最後になりますが、藻場の保全創造によるブルーカーボンなどの持続可能な社会への実現への貢献ということです。これはもうどんな分野でも必要です。

カーボンクレジットの取引というものは、産業として成り立つような状況になってきています。大手の海運会社においては、マングローブの再生だとかそういったようなことまで手を出していて、それは単に CSR 事業の一環にとどまらないでかなり大きく転換してそこにビジネスチャンスがあるのかもしれないと私が思うぐらい大きく展開してきています。島しょも含めて再生可能エネルギーだとか、海洋深層水の利用をだいたい昔にやられては来ていたのですけれども複合的なシステムでカーボンクレジットの取引を水産としてやれないかということ、ぜひお考えいただきたいと思っています。

私からの意見は簡単ですけれども以上になります。

座長	<p>木村委員どうもありがとうございました。ご質問等ありましたら委員の皆様、日比様、遠慮なくいかがでしょうか。よろしいですか</p> <p>最後時間がありましたら、また全体的な質問も受けたいと思います。</p> <p>では、次に三浦委員さんをお願いしたいと思います。</p>
三浦委員	<p>全漁連の三浦でございます。</p> <p>本日は第1回目の専門家の懇談会ということもありましたので、現在起こっております漁業や漁業経営の不振に係る根本的な問題として、やはり海水温の上昇をはじめとする海洋環境の激変について、話をさせていただきたいと思います。</p> <p>まず、日本の漁獲量は1988年にピークの1278万トンを迎え、その後は減少し、2021年には417万トンと、ピーク時の3分の1まで減少していると言われていますが、これについて実際に詳しく見ていきますと、遠洋漁業において、各国が200カイリを制定して日本漁船が締め出されて、400万トン近く漁獲量が減少しております。</p> <p>またマイワシが一番いい時は450万トンぐらい取れたわけですが、レジームシフトによる魚種交代の影響が大きいと思いますが、これらによって400万トンも漁獲量が減少しています。2つ合わせますと、だいたい800万トン近くの漁獲量が減少しています。この二つが大きな要因になっていると、我々としては考えています。この2点については、乱獲によって減少したわけではないということです。</p> <p>それ以外の日本の漁業、それから養殖業の生産量を見てもみるとだいたい2010年前後ぐらいまでは若干の減少傾向にあるものの500万トン前後で推移をしてきています。</p> <p>しかしながら2010年以降はこの状況が一変していきます。2010年までは、鮭やサンマ、スルメイカといった日本の主要魚種の漁獲量は、各魚種ともにだいたい20万トンから30万トン前後の漁獲水準で推移をしてきました。</p> <p>しかしながら2010年以降は減少を続けており、2021年には鮭は6万トンまで減少している、サンマは2万トンまで減少している、スルメイカは3万トンまで減少しているということで、だいたい5分の1から1/10ぐらいまで漁獲量が減少しています。</p> <p>このような変化というのは海水温の上昇をはじめとする海洋環境の激変があると我々としては考えております。</p> <p>空気中と海中とでは温度の伝わり方が全然違います。マイナス20度の水の中に人間が浸かってしまえばすぐに凍結して死んでしまいます。しかしながら、マイナス20度の空気中では、すぐに死ぬことはありません。同じように、温暖化の影響が陸上の生物よりも、海洋生物の方にいち早く現れた結</p>

果がこのような変化に繋がったものと我々としては考えております。

先ほども東京都の概要説明をしていただきましたけれども、こちらでも東京都漁連のヒアリングを行った結果、スライドの2にあります湾内のあさりやアナゴ、テングサは現在水揚げがほとんどなくなってきているとのことです。また、スライド3にある棒受け網漁業や潜水漁業、そしてトビウオの流刺網漁業についても実質的にはほとんど行われなくなってきています。このような現状があるわけで、これらの変化は、2010年以降、その前からの部分もあるかと思いますが、その前後から起こってきているものだと思います。

このように海洋環境の激変によって漁獲量が減少している中、漁獲される魚種も変わってきていますし、時期も変化をしてきています。沿岸漁業は来遊してくる魚を取るしかありませんが、今まで使っていなかった未利用魚ですとか低利用魚も含めて沿岸に回遊してくる魚が変わってきています。

それをフル活用しながら漁業を行っていかなければ、なかなか漁獲量は戻っていかないのだろうと感じております。そのためには目的にあった漁船や漁具の変更も必要となりますし、養殖業への転換も必要となります。未利用魚、低利用魚の販売促進や販路開拓、こういうものも必要になってくると思っております。特に岩手県などでは、定置網で秋鮭が全然取れなくなっており、それらを今後見越してトラウト等のサーモンの養殖に切り替えている定置網業者や漁協も増えてきております。

加えて、漁獲量の減少に伴いまして漁業者の収入も大きく減少し、連動して水揚げ手数料や燃油、箱、氷等販売をしています漁協の経営も漁獲量が減れば使う量が減りますので、大きな打撃を受けており、コロナに続いてこのような影響も非常に大きく受けているところでございます。

これらの問題を解決するためには水揚げが減少した分、売上単価を上げていく、魚価を上げていくことが、今後必要となってくると私としては考えています。

魚価をあげるためには活魚出荷、泳がしのまま出荷をしていくことや活締め処理をして出荷、氷の改良などのような高鮮度保持、未利用魚、低利用魚を含めた加工技術の付加価値向上に向けた取り組みなど、魚価対策というものが不可欠となってくると思っています。

販路開拓や販売促進につきましては、いろいろ海外を見ても円安、デフレそれから日本における所得が伸び悩んだこともあるのだと思いますけれども、日本の食品や一次産品そして外食におきまして海外に比べて非常に安いです。ものすごく安い価格になっていると思っております。そうした中で和食というのは世界でも認められた日本の文化で評価されております。

日本の優れた鮮魚流通システムも活用しながら新鮮な魚をインバウンド需要も含めて獲得していく、それから海外市場も見据えた輸出展開、こういう



	<p>ものにつなげていくこと、これが販売も含めた出口戦略ですが、ここには力を入れていくことが今後重要となってくるのではないかと考えています。</p> <p>このような取り組みを推進していきながら、漁業を儲かる産業にしていかなければ収益力の高い漁業、そして漁協経営にはつながりませんし、漁業後継者、漁協職員に入ってくる人も少なくなっていくという事です。</p> <p>このまま漁業がこの温暖化等の影響も受けて減少衰退していくことになれば、ロシアのウクライナ侵攻等によって国際的にも注目されております食料安保ですとか、それから国民に対する水産食料の安定供給ができなくなってしまうことを我々としては危惧しているところでございます。この環境変化の問題は漁業者のみならず国民全体の問題であると我々は考えております。</p> <p>最後になりますが漁獲量が減少した原因究明を徹底的に追求していくこと、こういうものに予算をつぎ込みながら今後どうしていくか方向性を探ることがやはり重要だと思っております。</p> <p>それから稚魚のゆりかごであり CO2 の吸収源ともなる藻場とか干潟の育成、ブルーカーボンの取り組み推進ですとか、栄養塩類の管理ですとか、それから埋め立てに使っている海砂。これを取るために海底を掘ったために海底に穴が開いていて、瀬戸内海や大阪湾、東京湾でも浚渫跡の埋め戻しなどをしておりますが、環境を回復させながら資源管理を推進する環境回復型の漁場の資源管理や漁場・養殖業を推進していくことが、最重要ではないかと私は考えております。</p> <p>テトラポットや護岸工事の時のコンクリートなども藻場が生えやすい素材を使った魚礁等も開発されていると聞いておりますので、漁場の造成にも使っています。こういった魚礁効果も合わせながらやっていくことが重要だと思っております。</p> <p>私からは以上でございます。</p>
座長	<p>三浦委員どうもありがとうございました。ご質問等ありましたらお願いします。</p> <p>よろしいでしょうか。では続けていきたいと思えます。</p> <p>では次に副島委員お願いします。</p>
副島委員	<p>副島と申します。</p> <p>私からは特に現在の漁獲の減少や魚種、組成が変化する中での水産物のブランド化とマーケット戦略というところに注目して現時点で自分が考えていること、感じていること等をお話しさせていただければと思います。</p> <p>先ほどの東京の水産業の現状のところの話でもありましたように今獲れる魚が減ってきているということと、政策的にも資源管理がものすごく後押し</p>

されている中で、今後ますます資源管理の必要性というのは高まってくると思いますが、となると少ない数をいかに高く売っていくかということが今後ますます求められてくると思います。

高く売れる方が漁業者にとってもいいわけですが、そうなると魚が高かったら消費者は買わないじゃないかという意見も出てくると思います。そこは、一括りに漠然と消費者を捉えるのではなく、高くても買う、買いたいという層をまず探し出していく必要があるというふうに考えています。特に魚で言うと、高くても買うという層と、高いから買わない安ければ買う国産にこだわらないという層と二極化がますます進んでいくのではないかなというふうに私は捉えています。

その中の高くても買うという層はどういう層なのかということなのですが、今女性に注目した女性視点のマーケティングとか、あるいはその女性に注目するけれども、今までのように30代の女性とは、40代の女性とはというくくりではなくて、ライフコースマーケティングと言ったりもしますけれども、その女性のライフスタイル、ライフコース、例えば20代独身で正規職員なのかとか、40代正規職員で子供がいるとか、非正規で子供がいないとかそういうライフステージにあった層を捉えてターゲティングしてマーケティングをしていくというやり方が増えてきています。

では、どうして女性に注目するのかということになりますけれども、一つは、食べ物に関する購買決定権を強く持っているのは女性ということも調査結果から出てきていますし、そもそも働く女性も増えてきていますから、女性が所得水準も上がってきてお金も使える、自分の判断で使えるっていう人も増えてきていますので、今、そのような女性に注目したマーケティングの必要性というところは、いろいろなところで言われているところです。その働く女性で子供がいて食べさせる相手が出て、しかも正規職員でそれなりにお金を使えるという女性に対する意識調査などを確認してみると、忙しくてなかなか料理をする時間がない、けれども子供と一緒にご飯を食べる時間はちゃんと取りたいというニーズや、忙しいなかで料理をするけれども、インスタントだったら気が引けるので、まともな食材で手軽に時短に食べられるものだったら欲しい、というようなニーズは高いのではないかなというふうにみられます。

ちょっと豊かにちょっと快適に時短で、栄養バランスのとれた食事を取りたいというニーズはあるのだけれども実際はそうはいかないというギャップを埋めるような商品やサービスを開拓して行って、そこにうまく魚を使った商品がマッチングできていれば多少お金払ってでも買うという層というのは確実にいると今見込んでいます。

高く売るといいう時に、このようなターゲットを対象にした時に、じゃあどういいうふうに東京の魚を売っていけばいいか、どういう相手と取引をしてい

<p>座長</p>	<p>けばいいかという開拓をしていく必要があるかなとに思います。</p> <p>例えばですけれども、私と座長の関さん達と一緒にうみ・ひと・くらしネットワークといって全国の漁村の女性で活動する人たちを応援するネットワークを作っていますが、その中でも全国的にみると 40 代の漁村女性の起業家なんかは、今私が申し上げたような実際と思いのギャップを埋める商品というのを開発してそれをインターネットで地方からもどんどん売っているという漁村の女性起業家もますので、そのような事例を集めて東京都の水産関係の皆さんはどういうふうにしたいのかというような勉強する会を作ったりされたらいいと思います。</p> <p>もしかしたら今の東京の水産関係の島しょ部でそんな考えのある人はいないよとか、現時点で思われても、もしかしたら地回りをしたらそういうことをやろうとしている、考えている人も結構あるのではないかなというふうに思うのですね。そういう意味では都の職員や漁協の人が、もっと地回りをしてそういう種を拾っていくということをしていけば、人材発掘とか地域の多様な人材の発掘、掘り起こしにも繋がっていき、結果的に多様な、漁業関係者だけではなく、別に女性に限らなくてもいいのですが、そういう視点を持った若手が見つかる、そういうことを支援していく、育成していくということにも、つながる可能性も秘めているのではないかと考えます。</p> <p>以上です。</p> <p>副島委員、どうもありがとうございました。続けてよろしいでしょうか。</p> <p>では、テーマの順番でやった方が、流れが良いかと思しますので、私から発表させていただきたいと思います。</p> <p>私には漁村を支える女性の活躍促進、それから地域の魅力を高める新たな特産品開発ということでお題をいただいております、他の地域の事例を織り込みながら、お話しさせていただきたいと思います。</p> <p>その事例というのは大分県の事例なのですが、漁村女性グループめばるさんという加工品を作っている漁家の女性たちのグループがありまして、このグループは本当に女性数人でやっている小さな企業体でした。</p> <p>伝統食を商品として、その伝統食というのが魚を焼いて擂ってお味噌とか色々入れてペースト状の出汁、万能だしを作っています。その地域では昔は各家庭で作っていて各家庭の味があったわけですがけれども、だんだんそんな面倒くさくてやる人もいなくなってというところに彼女たちは目をつけて、これをもう 1 回復活させて地元の味ということで商品化していこうということで、「ごまだし」というのですけれども、商品として作って販売をする活動になります。</p> <p>ここで面白かったのが、その彼女たちが始めて売れ出したら、その地域の中の他の事業者さんたちが自分たちも作れるなというので自分たちも「ごま</p>
-----------	---

だし」を作っていくいろいろな「ごまだし」がその地域の中で生まれてきたというのは一つ面白い動きだったと思います。その「ごまだし」は茹でたうどんにポンと乗せてお湯をさして食べるというのが、一番簡単で一番ポピュラーな食べ方だったわけですが、それだけでは今の時代に売れないだろうということで、今の時代の若い主婦も作るようなバーニャカウダなどいろいろな料理、チャーハンに使うとかそういう色々な新しい食べ方とかいろいろな料理に応用して、これは実は使えるものだよと、レシピ本を出版して広めていきました。

このようにすることで、伝統食の「ごまだし」というものが、現代にも通用する食品として商品となっていったわけです。

ところが 20 年来やっていたから、中心で活動していた人たちの年齢が上がってきてしまうわけですね。20 年程度続いている女性の活動というのは非常に多いのですが、今次の世代にどう伝えていくのか、それとも自分たち一代限りでやめてしまうのか、そういう議論に立たされているグループというのが少なからずあると思います。

このグループはなんと、よそから入ってきた 40 代の男性がいるのですが、交流しているうちにその人がグループを継承するというので、この前事業継承をしました。もうこの今の時代に女性だから、男性だからというのも、私自身もどうなのかなと思ったりします。その人が継承しますと言った時に、「漁村女性グループめばる」というグループ名は変えてもいいよと、リーダーの人は継承者に言ったそうです。けれども彼はこの名前も一緒に継いでいきたい、その商品を作られた時のその女性たちの頑張りや地元の伝統文化とかそういうものがいっぱい込められた名前ということで、その名前も全部引き継いで商品を作っていくということになりました。その人が入ってきて、今度は旬の魚を使ったこの季節だけ限定バージョンの「ごまだし」というものを作ったり、新しい工夫で新たな商品ができていくという、そういう動きが、今そのグループでは起こっている、そんな事例があります。

この事例見ていた時にすごく思ったのは、八丈島でもすごい事例があるのですね。八丈島の女性部さんがこの写真にもあると思いますが、水産加工で地元の魚に付加価値化をつけていくということで、学校給食用に加工して都内の学校などに出しているという事例があります。これも 20 年近く続いている活動ではないかなというふうに思います。

八丈島の活動の最初の頃は、私も頻繁に行ってその活動を見ていたのですが、今はほとんど行けていないので、現在の様子とかを逆に質問したいくらいなのですけども、いずれにしてもこの活動の中で私が一番すごいなと思ったのは、出前授業をしていたことですね。女性部の人たちが実際に小学校とかそういうところに赴いて、今日、子供たちが食べている魚のことや八丈島の暮らしのこととか漁業のこととか、伝えながら給食で食べてもらうとい

う、まさにこれを食育というのかなと思います。

これが一番すごいところだなと思っているのですが、こんなふうにして給食を食べた子供たち、今最初の頃食べた子供たちはもうすっかり大人になっていると思います。そういう子供の時その経験をして大人になっている子どもたちがかかりの数、いるのではないかと思っていて、こういう人たちは潜在的に八丈島のファンだと思うのですよね。

それを食べて自分たち育ったと、大げさかもしれないけど、でもそういうことなので、こういう人たちと再び交流ができれば良いのではないかなと私は思っております。そういう人たちと交流をすることで、また新しいアイデアが出てくる。そういうこともあるのではないか、なんていう夢をちょっと膨らませています。そして新しい商品開発って、いろいろどうしたらいいかなって考える悩むところでもあると思うのですが、このような周りのファンの人たちを意識しながら開発のプロセスを体験してもらったり一緒に開発するとか、あるいはその開発している様子をどういう方法かで見せたりすることで、八丈島のその魚に関わってきたいろいろな人たちが作り出す商品ができてきたら、良いのではないかな、なんていうことを夢のようなことかもしれないけれども少し考えています。まさにこういうことが、しきりに、水産庁でも国でも言われています海業ということなのかなと思っております。

海業の定義は水産庁でも、なんとなくほわんとしてはっきりしないところもあるのですが、要するに海の資源とかを使って価値創造していく、それを所得や雇用に結びつけていくことを期待する、それが海業だということだと思います。私はベースにあるのは地域の漁業とか水産業だと考えていますし、そういう活動によって地域の漁業や漁村の底支え、その底支えは経済的な底支えと文化的な底支えと2つ絶対必要だと思っているのですが、それができるといことが絶対に必要だと思います。

例えば八丈島の女性の活動にしろ、島の中で同じような活動が他にもあると思うのですが、その種をじっくり育ててきてほしいと思うので、今度はそれをどう次のステップに結びつけていくかということ、それを考えていくことが必要なのではないかと思っております。

繰り返しになりますが、その地域の暮らしや生業をもとにして現代が成り立っている、そういう文化に裏付けされた経済活動、その中には商品開発も含まれますが、ということをしていく必要がある、ということでなんかちょっと精神論のようになってしまいましたが、ベースにある重要なことではないかなと思ったので発言させていただきました。以上です。

はいそうしましたら、5番目になります。

中奥委員さん、よろしくお願いします。

中奥委員

全国内水面漁業協同組合連合会の中奥でございます。

私どもは、全国の内水面の漁業協同組合のお仕事のお手伝いをさせていただいているという立場で、内水面漁業の活性化について発言をさせていただければと思います。

先ほど都からご説明がありました資料を見ておまして、人口 1,300 万人を超えるこの東京大都市にあって、しじみや鮎という内水面の漁生産が 300 トンもあるということに、正直驚きました。本当に素晴らしいことじゃないかなと思います。

これは、その川やそこに住む魚を守って内水面漁業を引き継いできた地域の漁業協同組合ですとか、流域関係者の皆様の本当に努力の賜物だろうというふうに思います。

そういった中で課題としても挙げられていましたけども、日本全体の人口が減っていく中で漁業協同組合の組合員や、釣り人が減少、高齢化している。でこれはもう全国的な問題であります。

これは、このままでは内水面漁業、内水面漁協の存続自体が、危ぶまれてきているということです。もし内水面漁協がなくなってしまうとどうなるかという、川や湖の魚を管理する体制が失われてしまうわけですね。誰でも勝手に魚を取り放題ということで、そういう無秩序な状態が起こってしまうということ、我々非常に懸念しております。

全内漁連といたしましては、なんとか持続可能な内水面の漁場管理体制、これを構築したいということで水産庁からの補助もいただいて、内水面漁協が行う電子遊漁券の導入ですとか釣り人と連携した漁場管理などを、今支援させていただいております。

電子遊漁券と言っても皆さんは多分あまり聞き覚えがないかと思うのですが、内水面の漁協がある川や湖で魚を取ろうと思った時には必ずその遊漁券というものを買ってください必要があります。

それが漁協の収入になりまして、その収入でもって魚の放流や川の整備、こういったことをやる原資になるわけですが、この遊漁券、元々は紙で売っていたわけですが田舎に行きますと、店もだんだん閉まってきて遊漁券を買えるところもなくなってくる。そうすると遊漁券を買わないで川で魚を釣る人が増えてくる。聞いてみますといやいや買おうと思ったのだけでも買うところがわからなかった、なかったのだということになります。そこで、今皆さん誰でもスマホを持っています。スマホにアプリさえ入れておけばどこでもいつでも、その遊漁券を買えるシステムというのができていますのでそれを漁協にどんどん導入していこうということで、今これが進んでいます。

全国でほぼ半分ぐらいの漁協がこれを導入しております。いずれは全国に

当たり前のシステムになるだろうと思います。ただこれはあくまでも入り口であって、それで終わりということではないのですね。

このシステムを使うと確かに便利なのです。釣り人にとっては本当にいつでも買えますし、どこでも、家で買ってそれから川に行くということもできますし、川に行ってから川を見てから買おうかっていうこともできる。釣れないと隣の川行ってまた遊漁券を買って釣ろうかということになります。これ漁業にとって非常に便利で、どんどん遊漁券は売れますが、ただそれに頼ってしまうと、結局釣り人はどんどん他の川に流れていってしまう。やはりこのシステムを使うメリットというのは、その釣り人の属性がわかるのですね。何歳の方なのかとか、どこに住んでいるのかとかですね。それから何を釣りに行ったのか、で電子遊漁券のシステムというのは必ず川に入ったらGPSを入れていただくことになっていますので、川のどの辺で釣っているのかというデータがとれ、これを積み上げていくとビッグデータが得られる。これを有効に活かして、どんな人が何を求めて自分たちの川に来ているのかということを考えて、生かしていただくということが、このシステムの一番の目的だと思います。

先ほど、マーケティングの話がありましたけども実は遊漁も一緒に釣り人=顧客なのです。ですから釣り人に選んでもらえる釣り場、これをどうするかということが重要で、釣り人というのは千差万別でして、これを釣りたい、これをこういう釣り方で釣りたいというマニアの人から、いやいや子どもたちや家族と遊べればいいんだよってというファミリー層までありますので、全ての釣り人を満足させるよう釣り場ってというのは、やっぱりできないのですね。

釣り人=顧客として考えれば、その顧客のターゲットを絞ってどういう釣り場を作るかっていうコンセプトこれを明確にして、その釣り人にあったニーズにあった釣り場を提供するということが、これから求められていくのではないかなと思います。

そういう中で一番大事かなと思うのは、そういうことをやらなければいけない漁協に若者だとかよそ者、そういった人の感性とか刺激をぜひ導入してほしいなと思っています。そういう人たちを使って川の魅力や漁協の活動を積極的に発信していく、そのことによって釣り人や地域住民や市町村を巻き込んでいくことで内水面漁業の発展、そして地域の活性化につながっていくのではないかなと思うのです。美しい川とか豊かな魚の資源というのは、これ全くかけがえのない地域資源なのです。

内水面漁業っていうのはその地域資源の活用そのものですから、この地域の活性化と内水面漁業の活性化というのはセットでやっていけるのだと思うのです。

地域活性化っていう観点からいけば、今国でも進めています地域おこし協

力隊、こういったものがありますけれども、実際その地域おこし協力隊として地域に入って内水面漁業に入っているというような例もあります。その中には女性の方もおられます。県が他地域からの移住希望者を対象にして内水面漁協の仕事のセミナーというのを開催してその結果、移住をきっかけに漁協の組合員になったという例もあります。

東京都も移住には非常に力を入れておられるのだなと思ってホームページも見させていただいたのですが、東京都の地域定住移住促進のポータルサイトというのがあるんですけど、その中に仕事というコーナーがあって、ちょっと残念だったのは、その中のコンテンツとして農業と林業はあったんですけど、漁業が無かった。是非、せっかくそういったホームページというかポータルもあるので、そういったところでも漁業の魅力みたいなものを発信していただければと思います。

それからもう一つ課題として挙げられていたと思うのですが、鮎の活用ということがあって、多摩川の鮎っていうのはちょっと調べてみたのですが、江戸時代には徳川将軍家にも献上された、明治以降は皇室の方々にも提供されたということが言われております。

一時期、高度成長期には、多摩川は死の川と言われて死んだ川だというふうに言われたようですが、近年関係者の皆様の努力によりまして水質が大幅に改善されて鮎も帰ってきたということで、多摩川の大支流ですけども秋川の鮎というのが全国の利き鮎会、これは全国 50 ぐらいの川から鮎が集まるのですが、ここで準グランプリを 3 度も取っているのですよ。すごいことですよ。

この鮎というのは本当にその川の環境のバロメーターでもある。鮎は川の中の石に生えているラン藻という苔を食べて育つものですから、水が良くてその環境が良くないと美味しくならないのですね。ですからこれをぜひ力を入れて PR、ブランド化をしてほしいと思います。

ただ残念なことに多摩川が都市部を流れる川でもありますので、治水利水のために多数の堰や河川工作物があります。羽村の堰は土木遺産にもなっている、非常に有名なものですが、そういったものが非常にたくさんある。これは魚にとっては上れないところなのです。魚道がついているのですがどうも形だけで十分機能していないという、そういったものもあるということを知っています。せっかく鮎の遡上が回復してきているという事なので、帰ってきた鮎がもっと上流までたくさん登れるようにこの魚道の改善、河川環境の改善にも力を入れていただきたいと思います。

この東京の財産である川を、さらに美しく豊かにしていただいて、その魅力を発信していくことが重要じゃないかなと思います。

以上です。



座長	<p>中奥委員どうもありがとうございました</p> <p>皆さんからこれで一通りのご提案やご意見をいただきました。まだ若干時間がありますので、全体を通して追加のご発言や質問がありましたら、ぜひお願いします。</p>
木村委員	<p>今、中奥委員から遊漁の話がありました。内水面は非常にある意味ではコントロールされているところなのですが、実は海面においては、遊漁は全くコントロールされてなく、国の審議会がTACの設定を行う段階においても、遊漁をどうするのだということを漁業者から非常に強く指摘されていて、文句を言われているところですね。東京都もぜひ、この遊漁の問題を解決していったらいいかと思えます。特にキンメダイも遊漁の対象となっているはずですので、これが漁業を圧迫してはいけないと思えますし、一方で川のように遊漁者を取り込むことによって利益を出すということもありますので、遊漁に対し、そういうふうな活動自体は推進していったらいいと思えます。そういう中での遊漁者からどのような漁獲があったのかという資源量、漁獲量の把握をきちんとすること、場合によっては、その中から今河川における遊漁料のようなものを徴収するとかそういったようなシステムを作っていったらどうかと思えます。これは漁業者は、非常に深刻に考えておられると思うので、先ほど発言はありませんでしたが、恐らく三浦委員もこの問題は深刻で、全漁連としても、この問題は非常にトッププライオリティの問題ではないかと思えますので、ぜひ東京都が率先してこの問題を取り扱ってはと思います。以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございます。三浦委員なにかありますか。</p>
三浦委員	<p>木村委員がおっしゃいます通り、本当に遊漁は問題となっており、資源管理、数量管理やる上でどう取り扱っていくのか、水産庁としても遊漁の実績等の報告がなかなかないので掴みきれていないというのが現状です。これまでもクロマグロの国際的な管理をやっているわけですが、そうした中でだいたいこれぐらいしか遊漁は取ってないだろうと、水産庁から報告がありまして、それがだいたい10トンとすると1年間で10トンの枠で収まりますよと聞いていたのですが、たった1か月でその10トンを使い切ってしまったと遊漁者から報告を受けました。そんな数量では全然足りないぐらい遊漁者がクロマグロを漁獲していた。そういう実態が分かってきたところで、漁業者もTACで漁獲を控えている中、隣で遊漁者がたくさんマグロを取っている姿を見るとやるせない思いがあると思えますので、しっかりとした管理を一緒にやっていく、もしくは木村委員のおっしゃる通り、遊漁券などのような形で何かしら有効な対策があれば良いと、私も思っております。</p>

座長	<p>ありがとうございます。よろしいですか</p> <p>私からちょっと副島委員の意見に質問ではないのですが、副島委員が先ほど仰っていた、少ないものをいかに高く売るかというのはすごく大事ななと思ひまして、プラスその提供の仕方、食べるということもあるし、見せるみたいなこともあるのかなと、副島委員の話聞きながら思っていて、よく見せる、食べる、獲る漁業から見せる漁業っていうのはだいぶ前に言われていたことではあるのですが、それが海業のような活動につながっていくのかもしれないけれども、副島委員の話聞きながら、そういう商品のいろんな魚の利用の仕方というのを考えたら面白いかなと思ったのでコメントさせていただきました。</p>
副島委員	<p>今の、見せる漁業ということで思い出したのが、つい昨日ある県で漁業者たちとの勉強会をしていたのですが、その時に漁業者さんたちから出たのはシラスの話なのですが、シラスは、高いと言うけれどなぜ高いのかというところを見せられるような仕組みを産地の中で作って、だから高いけれどもこういう商品ができるのだから消費者の人に納得してもらえて、知ってもらえるという産地での取り組みを作りたい、作っていくべきだというようなことで、若手の漁業者さんたちで話が盛り上がっていました。</p> <p>今の関委員がおっしゃるようなところとリンクするのかなと感じて補足です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。そうですね、農業とよく比較されますけれども、漁業の現場ってなかなか普通の人が見づらい、見えづらいというのはすごくあると思いますね。それをどう見せていくか、もっと発信していくかということも一つ大事な事かなというふうに考えました。</p> <p>はいありがとうございます。他によろしいでしょうか。</p>
日比所長	<p>いろいろ勉強させていただきました。ありがとうございます</p> <p>三浦委員にお聞きしたいのですが、先ほどの海洋環境の激変などを受けて、中には漁業者の中にも養殖に切り替えていく人がいると、これは東京だけではなく日本全体でそういうような傾向があると言ってもよろしいのでしょうか。</p>
三浦委員	<p>漁獲量が減少している中で、特に北海道などは、昔はサーモン養殖など、全く考えてもいませんでした。秋鮭がふんだんに取れていましたし。しかし、地場産業で成り立っていたものがなかなか成り立たなくなってきた中で試験的にサーモン養殖を行ない、また外国の企業も入ってきて陸上でサーモ</p>

<p>座長</p> <p>築田部長</p>	<p>ン養殖をやっていく等、養殖に切り替えて、そこで生産量を上げていこうという動きは加速しているように思います。</p> <p>しかしながら餌の問題とかもあります。餌は魚を使わないとなかなか育たないという中で餌の漁獲量というものにもリンクしていく。ペルーのアンチヨビの漁獲量が減っていて、今年の秋から禁漁にしたことで魚粉の価格が上がってきて養殖業者は、コストが増えて大変です。魚類養殖の7割が餌に係るコストです。そうした中で昆虫等を使って、代替タンパクを考えるなどの開発も、養殖業が増えていくためには必要なものかと思っております。</p> <p>はいどうもありがとうございました。他によろしいでしょうか。</p> <p>そうしましたら本日ご提案いただいた内容を短期的なものとか、長期的なものとか、すごくあったと思うのですけれども、東京都で整理していただきまして今後の政策に反映させていただけるようお願いしたいと思っております。</p> <p>それでは事務局にお返ししたいと思います。</p> <p>関座長、 どうもありがとうございました。次回10月に開催予定の第2回懇談会では本日いただきましたご意見、ご提案をもとに作成いたします、都としての今後の水産業振興策の方向性の案につきましてご説明できればと考えております。では東京の水産業振興に向けた専門懇談会第1回第1部閉会とさせていただきます。</p> <p>続きまして日比様のご講演をいただく第2部を11時30分から開催させていただきます。委員の皆様および日比様におかれましては11時20分までにお席の方にお戻りいただければと思います。では休憩とさせていただきます。ありがとうございました。</p> <p>〈第1部 終了〉</p>
<p>築田部長</p> <p>小池知事</p>	<p>〈第2部 開 会〉</p> <p>ただ今から平成5年度東京の水産業振興に向けた専門懇談会第1回第二部を開催します。第一部では、東京の水産業の現状と課題について委員の皆様からご意見をいただいたところでございます。</p> <p>それでは、第2部の開始にあたりまして、小池知事からご挨拶を申し上げます。</p> <p>みなさん、こんにちは。お暑うございます。</p> <p>今日はこの東京の水産業振興に向けました専門懇談会ということでご参画</p>

頂きまして誠にありがとうございます。そして、今日は国際連合食糧農業機関、FAO でいらっしゃいますね、駐日連絡事務所長日比絵里子様がこのあとプレゼンテーションしていただくこととなっております。どうぞよろしくお願い致します。日比所長におかれましては、漁業そして養殖業を持続可能な構造へと変革するためのブルートランスフォーメーションの取り組みをご紹介いただくことといたしております。

東京の水産業でございますけれども、一言でいうと厳しい状況だと、言えるかと思います。昨今は、潮の温度なども変わってきて、魚種が変わってきているということは、現場からも報告がいくつか上がってまいります。かつ不透明な国際情勢ということでございまして、さらにこの魚は私たち日本人の食卓のかかせない食材でございます。食料の自給力を高めるということがウクライナなどの穀物などにも言えますし、いかにして豊かな食糧確保ができるのか、食品ロスなどもなくすといった意味でも、どうやって私たちの食卓を守るのかというのは、もう一番基本の部分だと認識をいたしております。

今申し上げましたように、海洋の環境が変化が激しいということでございますし、さらには、漁業を取り巻く環境も、燃油が上がっている、人がいない、というような二重三重の苦しみもある、ということでございます。

そして昨今では、中国、香港、韓国において日本の水産物の輸入禁止の動きが、これに加わってきているという、風評被害の懸念も高まっております。

都といたしまして、水産業を持続可能で競争力のある産業へと転換をしていきたいと考えて、そのために資源の管理、そして経営基盤の強化、担い手の確保や育成などに努めてまいりました。また、DX も、この水産の分野でも有効に活用できるものだと、先端技術も活用していきたいと考えております。

一昨年でございますけれども、ロックフェラー財団のデビット・ロックフェラー氏が設立されましたセーラーズフォーザシーという団体、その日本支局がございしますが、そちらと水産物の持続可能な利用などにつきまして協定を締結いたしております。そして昨年7月にはブルーシーフードガイド東京版を共同で作しまして、その普及にも努めているところでございます。

海洋大国日本でございます。伊豆・小笠原周辺、黒潮の影響を受けた有数のいい漁場になっている、また江戸前という言葉は海外にも広がっているところでございますし、また、多摩川につきましても、かつての多摩川が本当にきれいになって、魚が遡上するというような話も耳にしているところでございます。

そして東京の最大の力は何かという、購買力だと思います。そしてその購買の力に、ここにブランド力を加えて、東京産の水産物の潜在力というのは大きいものだというふうに考えております。

	<p>皆様方のこの参画を得まして、この懇談会において、変化する自然・社会環境に適応して、東京の水産業を変革していくための検討を、さまざまな角度から進めていただきたいと、このように期待をいたしております。どうぞ皆様方のご意見をいただきまして、さらなる挑戦に向けて政策の強化諮ってまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。</p> <p>冒頭のご挨拶とさせていただきます。以上でございます。</p>
築田部長	<p>本日は5名の委員の皆様、全員にご出席をいただいております。</p> <p>事務局からのお名前の紹介に引き続きまして、皆様から簡単な自己紹介を頂戴いただければと思います。</p> <p>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。漁村の研究をしております。よろしくお願いいたします。</p>
築田部長	<p>ありがとうございます。</p> <p>三浦秀樹委員でございます。</p>
三浦委員	<p>全漁連の三浦と申します。私は、漁業全般といたしますが、漁業をどうやって、振興、成長産業、持続可能にしていくか、そういったところを考えて発表させていただいたところでございます。よろしくお願いいたします。</p>
築田部長	<p>副島久実委員でございます。</p>
副島委員	<p>摂南大学農学部の副島です。今日は、女性視点のマーケティングということで、提案させていただきました。よろしくお願いいたします。</p>
築田部長	<p>中奥龍也委員でございます。</p>
中奥委員	<p>全国内水面漁業協同組合連合会の中奥でございます。今日は内水面漁業の活性化ということで話をさせていただきました。よろしくお願いいたします。</p>
築田部長	<p>木村伸吾委員でございます。</p>
木村委員	<p>東京大学新領域創成科学研究科大気海洋研究所の木村と申します。地球環境変動にともなう水産生物の応答ということで、マグロ、ウナギなどの水産重要魚種の資源変動について研究と解析を行っております。どうぞよろしく</p>

	<p>お願いいたします。</p>
築田部長	<p>続きまして本日、プレゼンターとしてご発表をいただきます、国際連合食糧農業機関、FAO駐日連絡事務所長日比絵里子様でございます。</p>
日比所長	<p>どうぞよろしくお願いいたします。</p>
築田部長	<p>それでは早速ですが、日比絵里子様より「ブルートランスフォーメーションー食料安全保障のための漁業・水産戦略ー」について、プレゼンテーション発表を頂戴します。</p> <p>日比様、演台のほうへお願いいたします。</p>
日比所長	<p>では、改めて、どうぞ本日はよろしくお願い致します。このような貴重な機会をいただいたことを大変光栄に思っております。FAOの駐日連絡事務所の所長、日比です。それでは、早速始めたいと思います。</p> <p>非常に短い時間にできるだけ皆様に有用な情報をお渡ししたいと思い、ちょっと飛ばしますので、申し訳ありません。見にくいところがあるかもしれないのですが、ご了承ください。</p> <p>簡単にFAOとはどういう組織かということですが、FAOは国連の食糧と農林水産の専門機関です。その関係でさまざまなデータを集めたり、あるいは国際的な基準・水準づくり、ルール作り、条約のモニタリング、そして例えばこの右側の写真のような漁業委員会などを実施しております。下の方のデータも皆様がアクセスして使えるようなものとなっていますので、またご利用ください。基本的には農業食糧システム、この場合、農業というのは農林水産すべてを含めてですが、その食糧システムそのものを、もっと持続可能なものにしていくために加盟国を支援する、というのが我々のマンデートです。</p> <p>簡単に世界の食料安全保障の現状というのをお話します。つい2週間ほど前に世界の飢餓人口の最新数値が出ました。ちょっと見にくいかもしれないのですが、この上のグラフの棒線ですね、見て頂いて、上に上がっている、2020年から突然上がっているのが飢餓人口ですね。昨年の中間値、だいたい世界で7億3500万、最高値は8億近いというふうに推定されております。よく見ますとその前年であんまり変わっていないようですが、実際には地域格差がたくさんあり、かつこの背景にあるのはコロナでぐっと上がった飢餓人口がそのまま高止まりしているということです。</p> <p>その背景にあるのはコロナから経済回復をしてだんだん飢餓人口が落ちてくる傾向と、それから昨年ウクライナその他の紛争、そしてさまざまな気象災害によって増えた飢餓人口が相殺する形になって、このまま高止まりにな</p>

ったということですね。

実はそれ以上に深刻なのは世界でだいたい 2、3 人に一人、31 億人が経済的な理由で、健康的なバランスのとれた食事ができない現状にあるということで、このままいくと 2030 年には飢餓人口が 0 になるどころか、約 6 億人あるというふうに推定しております。

ここからですね、2022 年に出ました漁業・養殖業白書というものを中心にお話ししたいと思います。ここでも見られるように飛躍的に世界の水産物は、生産は伸びています。また、この右側のグラフですけれども、人口の増加が、この斜め線になっている一番右の黒い棒グラフの棒ですが、この真ん中の青いところが魚のたんぱくの消費ですね、それに対して他は肉類の消費ですが、何よりも一番魚の消費が増えているという傾向にあります。もう少しこれ具体的にいきますね。まず生産の現状です。一番上が中国。2 番目のグループが中国以外のアジア。そして、南北アメリカ。ヨーロッパ、アフリカ、オセアニアとなっていますが、この中で、水色青のところが捕獲漁業です。そしてピンクのところが養殖業。

そういう風は大雑把にして見て頂くと、圧倒的に世界の漁業・養殖業では、養殖が飛躍的に伸びている。その中でも中国における養殖の伸びというのはもう本当に、すごいものであるというふうに言えると思います。簡単に言うと、アジアを中心に世界で養殖が増加している、急増していると言えると思います。

次が消費の拡大です。一人当たりの消費量が、1960 年世界平均 9.6kg だったのが、今だいたい 20.5 kg と、水産庁の出している数値と異なりますが、FAO がずっと世界的にとっている統計です。ちなみにご参考までに、今、日本での水産物の消費というのは、確か 46.2 kg ということなので、まだまだ世界よりもずっと高い状況です。ただ、このように世界的には水産物の消費の拡大があるにも関わらず、日本が数少ない消費が落ちている国です。

非常にこの魚類、水産物というのは重要なたんぱく源で、こちらを見ていただくと、これは消費の内容ですけども、世界で、この左側の plant というのはおそらく大豆のような植物性、魚・肉が入った消費がだいたい 40%。その 40% の内訳を見たところが右側の、丸グラフで、水産物は左下にあります水色のところで、だいたいそのうちの 7% を占める状況であると。これは世界平均の状況ですね。

また輸出でも非常に重要な役割を果たしておりまして、肉類と水産物、あるいは水産製品を入れた世界の輸出総額を見た場合に、圧倒的に水産物・水産製品の占める割合が高いと。つまり、貿易でも非常に重要な役割を果たしていると言えると思います。

2030 年までの見通しを見た所、養殖による魚、水産物の消費というのが増えている。そして 2030 年ではあまり、その捕獲漁業による魚の消費とい

うよりかは、むしろ養殖での消費が圧倒的に上回るという形になると。

ちなみに、世界平均の魚の消費量というのは、2030年までに今の20.2 kgから21.4 kg、この増加のほとんどを占めるのが中所得国であるというふうに見通しております。

水産物に対する需要が上がってくる背景の1つには、微量栄養素がある、非常に体にいいたんぱく源であるという理解以外にも、この右側にあるLANCET、これ世界的に評価の高い医学雑誌なのですが、そちらが2019年1月に人類と地球のために食事を変えると、何が体によくて地球にやさしい健康的な食事なのかというようなモデルのようなものを出したのですね。その中で、魚介類の摂取を非常に強く推奨しているというそういう背景もあります。

地球のためにも水産物を食べようということで、適度の消費であれば、生産による環境への悪影響は拡大しないというコンセンサスができあがっています。実際に、水産物というのは非常に環境にやさしいたんぱく源だと言われています。この左側はいわゆる飼料効率ですね。どの程度の飼料を使うと同じ重量のたんぱく質が、肉ができるのかという計算をしたときに、圧倒的に魚類の効率は高くなっています。右側は温室効果ガス排出強度ですが、何グラムのたんぱく質を生産するためにどの程度の温室効果ガスを排出するのかというのを見た時にも、捕獲漁業も、そして特に養殖はその面で優秀であるとみられています。

また、生物多様性の面においても、水産物というのは多様な種を利用している。それに対して畜産や農産物は、農産物は植物9種ですね、9種類だけで総生産量の3分の2を占めているという状況、畜産の場合、97%を占めるのが8種類のみと、いうことではいかにかこの漁業が多様な種を利用して存続しているかということになると思います。

こちらは、若干古い数値なのですが、先ほど知事もおっしゃっていたような、その食べ物のロス・廃棄についてです。2012年にFAOが出した数値ですが、世界でだいたい3割が、生産から消費のこの全部の川上川下の段階でどこかでロスまたは廃棄されているとされています。ここに書いている数値では、対象でない魚を漁獲してしまう混獲によって、だいたい8から10%がその捕獲の段階で捨てられていて、利用できないという状況になっていると、無駄になってしまっているというような数値が出ております。

以上のように、非常に問題がたくさんある世界で今、水産業がより持続可能で生産的で公平で、そして世界を変えていくような、そういうような力をもつためのビジョンが必要であるということで、FAOはこのブルー・トランスフォーメーションというものを示しております。

この3つの柱が、まさに今日専門家の先生方が色々おっしゃっていた内容と非常に共鳴するところですね。目標1は、水産養殖の集約化、そして拡大を



	<p>持続可能な形で実施する。目標 2 が、資源管理を改善し、捕獲漁業を変革すること。特にすべての海水域で効果的な管理を実施するということですね。3 つ目は、水産業のバリューチェーンに革新を持ち込むこと。まさにロス・廃棄を減らす、貿易障壁を緩和する、そして DX ですね、新しい技術を利用する。女性であるとか世代交代を含めて、生産の場を魅力的にし、そこで生計を成り立たせることが出来る人をできるだけ多くしていくということを提案しています。</p> <p>このような変革をしない限り、2050 年、この点線は人口増加なんですけれども、人口が 100 億に近くなるときの程度の魚を消費することができるのかというシミュレーション・シナリオ分析をしたところ、今言ったような変革をした場合は 1 人、このようにこの緑の線のようにずっと多く消費できると。今のままだとおそらくオレンジ、あるいは下手をするとこの赤ですね。養殖が増えないかぎり、今の 3 本柱が推進されない限り、逆行した場合などはこのように 1 人あたりで消費できる魚の量が減ってしまうという、このようなシナリオの結果です。</p> <p>以上です。皆様ご清聴ありがとうございました。</p>
<p>築田部長</p>	<p>日比様、どうもありがとうございました。 只今のご発表に対し、ご質問、ご意見などはございませんか。</p>
<p>木村委員</p>	<p>FAO の三本柱というのは、FAO としての統一の見解として公表されているというプロセスに入っているという理解でよろしいのでしょうか。</p>
<p>日比所長</p>	<p>はい、ご質問ありがとうございます。そうです。FAO は加盟国の同意を得て作っていくものなので、こちらはつまり加盟国自身、日本も含めてこの方向性に同意している、というふうに言えます。</p>
<p>木村委員</p>	<p>はい、ありがとうございます。養殖にあれば、三本柱を明確に出したというのは、なるほどと感じ入りました。ありがとうございます。</p>
<p>築田部長</p>	<p>ありがとうございます。 他には、ございませんか？ 日比様、ご発表ありがとうございました。</p> <p>本日は、委員の皆様におかれましては長時間にわたり、大変お疲れ様でした。 これもちまして、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>

ありがとうございました。

〈第2部 閉会〉