

## 東京における持続可能な漁業と水産業の競争力強化について

### はじめに

東京の水産業は、多摩川・荒川水系から、東京内湾、伊豆諸島・小笠原諸島にわたる広範な地域で営まれ、消費者へ新鮮で安全・安心な魚介類、水産加工品の提供や、地域を支える基幹産業として重要な役割を果たしてきた。

また、漁業の営みや、漁業者を中心とした地域の人々により保たれてきた河川流域や島しょ地域の豊かな自然環境は、漁業生産の場であるとともに、都民にやすらぎをもたらす貴重な空間としても重要な役割を果たしている。

しかし、東京の水産業は、漁業者の急速な減少や高齢化に加え、漁獲がキンメダイに偏重し、その資源も減少傾向にあるなど、持続的な発展を遂げていくうえで多くの不安材料を抱えている。

さらに、世界的な新型コロナウイルス感染症の拡大により、私たちの生活も大きな変化を余儀なくされる中で、「新しい生活様式」、「新しい日常」に対応した水産業のあり方について模索していかなければならない。

折しも国は、水産資源の管理強化と水産業の成長産業化に向け、70年ぶりに漁業法を大幅に改正し、本年12月に漁獲可能量(TAC)<sup>※1</sup>による水産資源の保存・管理を基本とする新漁業法を施行する。

こうした状況の中、東京の水産業がこれからも都民の期待に応えていくためには、社会の変化や新たな漁業制度に対応し、持続可能で力強い水産業を実現していかなければならない。

本審議会では東京における持続可能な漁業の実現と水産業の競争力強化に向け、今後展開すべき施策の方向を取りまとめた。本提言が都の水産業振興の新たな羅針盤になることを大いに期待している。

## 第 1 章 東京の水産業を取り巻く状況

### 1 社会情勢の変化

#### (1) 世界の水産資源動向と水産物の需給の状況

国際連合食料農業機関（F A O）※<sup>2</sup>によれば、世界の海洋水産資源のうち、適正レベルの上限まで漁獲されている資源は 60%に達している。また、適正レベルまで漁獲されておらず生産量を増大させる余地のある資源は 7%にとどまっている。

一方、世界の漁業・養殖業を合わせた生産量は年々増加し続け、平成 30 年の漁業・養殖生産量は前年より 3%増加の 2 億 1,209 万トンとなっている。また、世界の一人当たりの食用魚介類の消費量は過去半世紀で約 2 倍に増加し、依然としてそのペースは衰えていない。

#### (2) 我が国の漁業生産と水産物の需給の状況

我が国の漁業・養殖業の生産量は昭和 59 年をピークとして緩やかに減少し、平成 30 年は 442 万トンとなっている。

一方、平成 30 年度の国内生産量と輸入量を合わせた魚介類の国内消費仕向量は 716 万トン、うち約 8 割にあたる 569 万トンが食用消費仕向けとなっている。これを平成 20 年度と比べると、国内消費仕向量は、国内生産量、輸入量の減少に伴い 226 万トン減少、食用消費仕向けも 146 万トン減少している。

また、魚介類の一人当たりの年間消費量は、平成 13 年度の 40.2 kg をピークに減少し続け、平成 30 年度は 23.9 kg となっている。一方、肉類の消費量は増加傾向にあり、平成 23 年度以降は魚介類と肉類の一人当たりの年間消費量が逆転している。

#### (3) 関係法令の改正や制定

適切な資源管理と水産業の成長産業化を両立させるため、平成 30

年 12 月に「漁業法等の一部を改正する等の法律」（平成 30 年法律第 95 号）が公布され、資源管理措置、漁業許可制度、漁業権制度などの漁業生産に関する基本的制度が一体的に見直された。

この改正により、漁業法の目的に「水産資源の持続的な利用を確保するとともに、水面の総合的な利用を図り、もって漁業生産力を発展させる」ことが明記された。また、資源評価<sup>※3</sup>に基づき現在の環境下において持続的に採捕可能な最大の漁獲量（M S Y）<sup>※4</sup>の達成を目標として資源を管理することとし、漁獲可能量（T A C）を資源管理の基本とする新たな資源管理システムの構築を図ることとなった。

また、内水面漁業については、これまで内水面漁業の振興に関する施策を総合的に推進する法律が存在しなかったため、平成 26 年に「内水面漁業の振興に関する法律」（平成 26 年法律第 103 号）が制定された。

#### （4）気候変動の影響が顕在化

近年、気温や海水温の上昇、災害をもたらすような大雨の頻度の増加や、動植物の分布域の変化など、気候変動及びその影響は全国各地で現れており、さらに今後、長期にわたり拡大するおそれがあると言われている。

水産業においても、海水温上昇が主要因と考えられる魚類の分布域の変化や、藻場喪失などが顕在化しているほか、海面上昇や強い台風の増加などにより漁業生産基盤施設に被害が生じるリスクが高まることなどが指摘されている。

こうした中、国は、気候変動への適応を一層推進するため平成 30 年に「気候変動適応法」（平成 30 年法律第 50 号）を制定し、自治体においても地域に応じた施策の推進や、努力義務として適応計画の策定などが求められている。

## (5) デジタル技術の進展

現在、世界は第4次産業革命の最中にあると言われ、各国でAI、IoT、ビッグデータなどの新技術の社会実装が進んでいる。都は、産業の競争力強化や、人々の生活の質の向上を図るため、こうした最先端のデジタル技術の活用による、デジタルトランスフォーメーション（DX）を推進している。

水産業においても、国内需要の減少や担い手不足などの課題に直面しており、デジタル技術の活用による水産資源の持続的な利用と水産業の成長産業化の両立を実現するための技術開発や取組が進められている。

## (6) 新型コロナウイルス感染症による影響

令和2年1月以降、国内外において、新型コロナウイルス感染症が拡大し、人々の日常生活や社会経済活動に大きな影響を及ぼしている。

国内では、外出の自粛や、いわゆる3密防止の観点から旅館や飲食店などで売上げが減少する一方、内食・中食<sup>※5</sup>の需要増加により小売店などでの売上げが増加するなど、食品などの流通・消費形態に変化が生じている。

## 第2章 東京の水産業の現状と課題

### 1 東京の水産業の現状

東京では、多摩川や荒川、江戸川などの河川、東京湾から伊豆諸島・小笠原諸島に至る海域があり、それぞれの地域の特性を活かした水産業が営まれている。東京の水産業は消費者へ新鮮で安全・安心な魚介類や水産加工品を提供するとともに、漁業生産の場である河川や海は、都民に安らぎや潤いをもたらす空間としても大切な役割を担っている。

#### (1) 地域ごとの水産業の特徴

東京には、東京湾から伊豆諸島・小笠原諸島に至る南北約 2,000 km の海域があり、東京都に接する排他的経済水域の面積は我が国の水域の約 38% を占めている。

このうち、伊豆諸島・小笠原諸島周辺海域は、複雑な海底地形と黒潮の影響を受けた日本有数の好漁場で、キンメダイやハマダイなどの底魚、カツオ、マグロ類、カジキ類などの回遊魚、テングサやサザエなどの磯根資源<sup>\*6</sup>などを対象とした漁業が行われている。

また、東京内湾では、港湾整備などに伴い、昭和 37 年に漁業権、昭和 43 年に漁業許可が廃止されたが、今も残された漁場でアサリ、スズキ、アナゴなどを対象とした漁業が営まれている。

一方、内水面では、都内を東西に流れる多摩川をはじめ、東京湾に注ぐ江戸川や荒川などの河川で、シジミやアユ、ウナギなどが漁獲されている。また、多摩地域では、ヤマメやイワナ、ニジマスなどの養殖が行われているほか、江戸川区では現在も金魚の生産が続けられている。

このほか水産加工業では、新島、八丈島などで伊豆諸島の特産であるくさやが製造されている。また近年は、漁協女性部や各島の漁業集

落により、学校給食への水産物の提供や、低利用・未利用魚を活用した商品開発などの取組が行われており、水産加工業の新たな担い手として期待されている。

## (2) 漁業生産の推移

平成 30 年の海面漁業生産は、生産量 3,293 トン、生産額 40 億円であった。近年、伊豆諸島でキンメダイの漁獲が伸びていることで、ここ 10 年の生産量は 3,000～4,000 トン台、生産額は 30～40 億円台を保っている（図－1、図－2）。しかし、カツオなどの回遊魚の減少や、磯焼けの進行による磯根資源の減少などにより（図－3）、生産量は長期的に減少傾向にあり、最盛期の昭和 50 年頃に比べ 3 割以下に減少している。

一方、平成 30 年の内水面漁業生産量は、304 トンで、漁獲量の 9 割近くを占めるシジミの漁獲動向により生産量が左右されている（図－4）。また、養殖生産量は 62 トンで養殖事業者の減少に伴い生産量は漸減している（図－5）。

## (3) 流通・消費動向

都内で水揚げされた水産物は、主に豊洲市場をはじめとする関東近県の市場に出荷され、消費者のもとに届けられている。また一部の鮮魚は、海外販路開拓に取り組む仲卸売業者により海外に輸出されているものもある。

このうち東京都の主要魚種であるキンメダイの豊洲市場での占有率を見ると、近年上昇傾向にあり、令和元年は数量の約 43% にまで達している（図－6）。

こうした状況の中、都民と東京産水産物の関わりについて聞いた令和 2 年都政モニターアンケートでは、「鮮魚店やスーパーで見たことがある」が 40.9 % と最も高く、以下、「飲食店で食べたことがあ

る」(35.4%)、「鮮魚店やスーパーで購入したことがある」(33.8%)と続いている。前回調査(平成29年)と比べ、いずれも割合は上昇し、特に「鮮魚店やスーパーで見たことがある」では、割合が20ポイントも高まるなど、東京産水産物が都民の身近な存在となりつつあることが伺われる(図-7)。

## 2 東京の水産業が抱える課題

### (1) 持続的な水産資源の利用

#### ア 国の新たな資源管理の流れ

令和2年12月施行の新漁業法では、資源評価に基づき、持続的に利用可能な最大の漁獲量(MSY)の達成を目標とし、数量管理を基本とする新たな資源管理システムを導入することとしている。

これを受け、国では10年後の漁獲量を現在より約100万トン多い、444万トンにまで回復させることを目標に、令和5年度までに資源評価対象魚種を200種程度まで拡大することや、漁獲量ベースで8割の魚種をTAC管理へ移行する取組などを定めたロードマップを策定した。

このため、都道府県においても資源調査を一層充実し、データの蓄積と資源評価精度の向上を図ることが求められている。

#### イ 都の資源管理の現状と方向性

都ではサバ類について、国から漁獲可能量の配分を受け都が漁獲量の管理を行ってきた。また、平成13年からはハマトビウオについて、都独自のTAC管理を実施している。また、平成30年からはクロマグロのTAC管理も開始されたところであるが、漁業法の改正などを踏まえ、都においても、新たな魚種の資源評価を進め、漁業実態に応じてTACなどの資源管理措置の導入強化を図る必要がある。

## ウ キンメダイの資源管理

キンメダイは、東京、千葉、神奈川、静岡の一都三県の漁業者の話し合いにより、休漁日の設定、体長制限、漁具の制限などを定めた、自主的資源管理<sup>※7</sup>を実施してきた。しかし、国のキンメダイ資源の評価は、低位・減少傾向とされ、資源量を回復させていくために漁獲努力量<sup>※8</sup>の3割以上の削減が提案されている。

今後、一都三県の漁業者が協力し、資源管理の一層の強化を図っていくためには、関係者の合意形成を得るために必要な調査結果などをいかに示せるかが課題となっている。

## エ 漁獲される魚種の偏重

近年、カツオなどの不漁が続いているため、比較的漁獲が安定し、魚価も高いキンメダイに漁獲努力が集中しており、キンメダイは、伊豆諸島の魚類の水揚げ金額の約6割を占めるまでになっている（図－8）。しかし、キンメダイの資源は減少傾向にあり、水産資源の持続的利用や漁業経営安定の観点からも、キンメダイ漁業への偏重を解消していくことが課題である。

## オ 常態化する漁業被害

海面ではサメや小型鯨類による漁獲物の捕食や漁具の破損などが報告されている（表－1）。都はこれまで、サメなどによる漁業被害の軽減策として忌避装置の開発などに取り組んできたが根本的な解決には至っていない。このため漁業者からは実効性のある対策が求められている。

## (2) 海洋環境の変化と栽培漁業・漁場造成

### ア 気候変動による磯根資源への影響

気象庁によると、日本近海における令和元年までのおよそ100年



間にわたる海域平均海面水温（年平均）の上昇率は+1.14℃/100年である。東京都の海面においても黒潮の大蛇行の長期化や磯焼け、サンゴの白化現象など海洋環境の変化が顕在化している。

これに伴い伊豆諸島では、貝類や海藻類、イセエビなど磯根資源の漁獲が大きく減少し、中でもテングサ、トコブシの漁獲量は、ここ30年の間で十分の一程度にまで減少している。

## イ 種苗放流

都は東京都栽培漁業センター（東京都農林水産振興財団所管）でフクトコブシ、アワビ、サザエの種苗生産・配付を行い、伊豆諸島の栽培漁業に貢献してきた。

しかし、種苗の配付数量は、近年の磯焼けの進行に伴うニーズの減少により、当初計画の36%にまで減少している（図－9）。

また、平成23年には伊豆諸島海域のフクトコブシでアワビ類に大量へい死をもたらすキセノハリオチス感染症細菌の保菌が確認され、種苗生産の一時停止を余儀なくされた。

こうした中、東京都栽培漁業センターでは施設整備から30年近くを経過し、施設の更新時期を迎えている。また、漁業者などからは、藻場の再生や新たな放流対象魚種の検討などが求められている。更に、温暖化の進行や輸入水産物の増加などにより、海外からもたらされる新たな疾病の発生も懸念されることから、種苗の安定供給に向けた防疫体制の整備も急務となっている。

## ウ 漁場造成

イセエビ、テングサなどの磯根資源は地元漁業者の適切な管理により安定した漁獲が期待できる。

東京都や地元自治体、漁協では、自然石やコンクリートブロックを海中に設置し、これらの生物が生息・繁殖する漁場造成に取り組んで

きた。

しかし、温暖化に伴う海水温上昇などにより磯焼けが進行し、漁場としての機能が低下しているため、新たな漁場造成手法の開発が望まれている。

### (3) 高水準の遡上が続く江戸前アユ

#### ア 江戸前アユの遡上促進と利活用

現在、多摩川には 16 基、秋川には 12 基の堰などの河川工作物があり、その全てに魚道が整備されているものの、依然として魚道以外への迷入や堰下での滞留によりアユの遡上が阻害され、成長が十分でないものやカワウなどによる食害も発生している。

このため、平成 19 年度から国と都、流域自治体から構成される魚道管理連絡会を立ち上げ、魚道の管理体制を整えている。

また、平成 30 年度からは、農業用水堰魚道会議で、農業用水堰の改良や、簡易魚道の恒久化などの検討が行われている。

更に、平成 29 年度から東京都内水面漁業協同組合連合会により、中流部で採捕したアユの上流への汲み上げなどの取組が行われている。

こうした取組などにより、多摩川でのアユの遡上数は平成 24 年に 1,200 万尾を記録して以降、年変動はあるものの高水準の遡上が続いている（図－10）。このため今後は、アユを地域振興や釣り資源として有効に活用していくために、より多くのアユをいかに上流部へ遡上促進させていくかが課題となっている。

#### イ カワウなどによる被害対策

都では、平成 30 年 4 月に多摩川流域に飛来するカワウの半減を目指した「東京都カワウ被害対策計画」を策定し、防除や繁殖の抑制などに取り組んでいる。

しかし、平成 30 年度の調査では、カワウによる年間の魚類推定捕食量は約 70 トンと内水面漁業に大きな影響を及ぼしている（表－1）。

また、東京都内水面漁業協同組合連合会が駆除の取組を実施しているオオクチバスなどの外来魚による食害も続いている。

### 3 低迷する漁業生産

#### (1) 漁業者の高齢化と漁業者の減少

平成 30 年の漁業就業者数は 896 人で、ここ 10 年間で 347 人（△27.9%）減少している。また年齢構成では、24 歳以下の就業者数に増加の兆しは見えるものの、60 歳以上の割合は 3.4 ポイント増の 42.6%となっており、高齢化にも歯止めがかかっていない（図－11、図－12）。

近年の島しょ地域での新規就業者数は、年間 5～6 人程度と数が少ないうえ、3 年後の定着率もおよそ 5 割程度と、全国（約 8 割）と比べ低位となっている（表－2）。

これは、漁業就業希望者と受け入れ先とのマッチングの機会が少ないうえ、新規就業者の育成も指導者（親方）に依存することが多く、周囲の支援も十分でないこと、離島の生活面での制約や新規就業者が抱くイメージとのギャップなどが理由として挙げられる。

また、独立後のスキルアップ面でも、研修体制・制度が不十分で、体系的なスキルアップが図られていないなどの課題がある。

#### (2) 漁家・漁協の経営基盤の強化

##### ア 海面漁業協同組合の現状

島しょ地域の漁業協同組合は、大島と小笠原は一町村に二漁協、それ以外は一町村一漁協、合計で 11 漁協が存在している。これら漁業協同組合は、生産から出荷までの漁業生産活動に無くてはならない

中核的な組織であり、その経営や組織の状況が漁業経営に大きな影響を与える。しかし、水揚げが伸びない中で、繰越欠損金を抱えている漁協があるなど、その経営状況は総じて厳しい状況となっている。

こうした中、漁協の製氷・冷蔵施設や燃油施設など、生産基盤施設の多くは、整備後 20 年以上が経過し、施設の更新時期にさしかかっている。

また、漁協の職員については高齢化と中堅職員の育成の遅れが生じていることに加え、漁協事務のデジタル化、システム化が遅れているため事務の効率化が十分とはいえない（図－13）。

## イ 漁業経営の現状

農林水産省による平成 30 年漁業経営調査によれば、漁船漁業における漁労収入は 840 万円、漁労支出は 591 万円でこのうち燃油費は 102 万円（約 17%）と、雇用労賃 117 万円（約 20%）に次ぎ高い割合を占めている。

都は、燃油価格が急騰した平成 20 年度以降、島しょ地域への漁業用燃油の海上運賃補助を行い、漁業経営の安定を図っているが、燃油価格は高止まりしており、依然として漁業経営の負担となっている。

こうした中、高額な費用を要する漁船の更新は、難しいため、多くの漁船が耐用年数を超え、8 割以上の漁船が船齢 20 年を超えている（図－14、図－15）。

特に、複数の漁業者の乗船が必要な網漁業は、資源減少のほか、漁業者の高齢化や労働力不足も加わり、転・廃業を余儀なくされている。

## ウ 流通面でのハンディキャップ

島しょ地域で水揚げされた水産物の大部分は、定期船により島外へ出荷されており、島から豊洲市場に届くまでに要する日数は、伊豆

諸島で2日、小笠原諸島で4日から9日を要している。

このため、輸送時間、輸送コスト面などで他産地と比べハンディキャップを負っている。

また、漁協ごとの取引規模は小さく、供給も不安定であることなどから、価格形成能力は高くない（図-16）。

全国から多くの水産物が集積する豊洲市場や首都圏の市場で、東京産水産物の競争力を高めていくためには、これら流通面でのハンディキャップを克服し、販売力を強化していくことが課題である。

## エ 自然災害への備え

伊豆諸島・小笠原諸島は、富士火山帯に位置するとともに、台風の通り道でもあるため、地震や噴火、台風などの自然災害の危険性にさらされている。また、今後30年以内に70～80%の確率で発生すると予測されている南海トラフ巨大地震では、津波による被害が甚大になると想定されている。

一方、内水面では平成26年の大雪による養殖施設の被害や、令和元年の台風19号により、漁協施設や養殖場が浸水するなど大きな被害が発生している。

都はこれまでも、漁業関係施設の耐震化などによる防災や、被災施設の早期復旧などを支援してきたが、気候変動により自然災害が激甚化、頻発化していることから、水産業への影響が懸念される。

## オ 衰退が進む網漁業

とびうお流し刺し網漁業や棒受け網漁業、建て切り網漁業などの網漁業は、ハマトビウオやムロアジなどの多獲性の魚種を中心に操業が行われ、漁獲物は鮮魚として、島内外で販売されたり、くさや、すり身などの加工原料として利用されるなど、重要な漁業であった。

しかし、近年、漁海況の変動による水揚げの低下や人手不足、加工

業者の廃業などにより、漁船隻数も減少傾向にある。

また、定置網は伊豆諸島・小笠原諸島の各島で操業が行われ、地域の水産物供給や、雇用創出にも重要な役割を果たしてきたが、水揚げの減少や台風による度重なる漁具被害などにより操業の休止を余儀なくされ、令和２年現在、いずれの島でも操業は行われていない。

### (3) 内水面水産業特有の課題

#### ア 内水面漁業協同組合の現状

内水面の漁業協同組合は、多摩川水系に６漁協があり、水産資源の保護や増殖、河川環境の保全などを目的とした事業を行っている。内水面の漁協の経営は、遊漁者が納める遊漁料や河川に設けられた特設釣場の利用料収入に大きく影響される。しかし、近年はレジャーの多様化などによる遊漁者や入場者数の減少により、経営は総じて厳しい状況にある（図－17）。

#### イ 零細な内水面の養殖業

東京都の内水面養殖業者数は現在 19 あり、旅館、飲食店、マス釣場などへの養殖魚の提供など、多摩地域の振興に貢献している。

都は、奥多摩さかな養殖センター（東京都農林水産振興財団所管）において、ヤマメ、ニジマス、イワナ、都が開発した「奥多摩やまめ」の種苗生産を行い、多摩地域の養殖業者などに優良な種苗を提供しているほか、養殖業者への巡回指導などを通じ、魚病被害の抑制に努めるなど、内水面養殖業の振興に努めている。

しかし、内水面養殖業者の経営規模は総じて小さく、経営基盤も脆弱であることから、事業者数は減少しつつある（図－18）。

### (4) 認知度が低い東京産水産物

都は、東京産水産物の需要拡大、魚価向上を図ることを目的として、

平成 30 年から小売店などと連携した東京産水産物の P R 活動を展開している。

しかし、令和 2 年 6 月に実施した都政モニターアンケートの東京産水産物のイメージは、「東京湾でとれた江戸前の魚介類」が約 6 割で最も高い一方、都の水揚げの約 9 割を占める「伊豆諸島・小笠原諸島の魚介類」の割合は約 1 割にとどまり、都民に十分にイメージが定着していないことから、積極的な P R の実施を求める意見も多い（図－19）。

また、近年、伊豆諸島ではクロマグロの水揚げが増加しているが、青森県産とは 2 倍近くの価格差があるなど、市場や消費者の評価や認知度は必ずしも高くはなく、品質管理やブランド化による価格向上が課題となっている。

#### （5）販路多角化による需要拡大

我が国では、魚離れなどにより水産物の国内市場は縮小傾向にある。

一方、世界の水産物消費量は増加傾向にあり、食用水産物の国際取引価格は、世界的な需要の高まりを背景に上昇基調にある。

キンメダイなどの東京産水産物において、海況が安定し漁獲が増加する盛漁期には市場価格が下落する傾向にある。需給のバランスをとり、魚価の安定・向上を図るためには、国内はもとより、海外の市場を含めた出荷体制の構築が課題となっている。

#### （6）不足する加工原料

島しょ地域の水産加工業者は、ムロアジやトビウオなど、地元で獲れる多獲性の魚を有効に活用することで、くさやなど特色ある水産加工品を製造してきた。

また、八丈島漁協女性部などで取り組まれてきた水産加工品の学

校給食用への供給は、地元産食材の使用を希望する都内の多くの学校から支持され、出荷量を順調に伸ばしてきた（図－20）。

しかし、棒受網漁業などの操業隻数の減少や、水揚げ不振、定置網の休止などにより、原材料の安定確保が難しく、他県産原材料で代替せざるを得ない状況や、多くの需要はあるものの注文に応えきれないなどの課題が生じている。

## （7）衛生管理の高度化への対応

調理食品などの需要の増加や、食のグローバル化の進展など食品を取り巻く環境の変化により、平成 30 年に食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）が改正された。この改正によって、原則として全ての食品を取扱う事業者には、H A C C P<sup>※9</sup>に沿った衛生管理を求められることになり、豊洲市場など全国の大規模な市場の高度衛生管理化が進んでいる

漁協・漁業者はH A C C P管理の対象とはなっていないものの、自らが取り扱う食品などの安全性の確保や消費者の信頼を得ていくためには、高度衛生管理化への対応が不可欠である。

## （8）S D G s への対応

S D G s<sup>※10</sup>の達成に向けた社会的な関心の高まる中で、令和元年 12 月に日本発の水産エコラベルであるM E L 認証<sup>※11</sup>が国際認証（G S S I）<sup>※12</sup>を取得した。

都は、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会での食材提供に向け、認証取得を支援し、現在、キンメダイなど、生産段階認証 7 件、流通加工段階認証 2 件のM E L 認証を受けている。

しかし、令和 2 年 6 月の都政モニターアンケートでの都民のM E L 認証の認知度は 6.7%と低く、今後、認証制度を効果的に活用していくためには認知度の向上が課題となっている。



## 4 変化や多様性への対応

### (1) 河川・海面利用の多様化

近年、多摩川などの河川では、ラフティングやキャニオニングなど新たなアクティビティの普及に伴い、漁業者との間でトラブルが発生するなど、漁業とのあつれきが問題となっている。

このため、都では、平成 30 年から「内水面漁業の振興に関する法律」（平成 26 年法律第 103 号）に基づき、新たなルール作りに向けた関係者による協議の場を設けている。

また、海面においては、まき餌釣りや手鉈<sup>てもり</sup>遊漁などのレクリエーションと漁業との間で新たなルール作りが課題となっており、地区海面利用協議会などで関係者による話し合いが続けられている。

こうした中、河川や海面をレジャーで利用する都民などからは、漁業調整規則や漁業権に関する問い合わせも多く、河川や海面の規則やルールが複雑でわかりにくいとの声も寄せられている。一方、漁業者からは、遊漁者に対して一層のルールの周知徹底を図るよう求められている。

更に近年は、河川などでの自然学習などに関する問い合わせや要望も増加しており、漁業との調和を図りながら海面や河川の多様な利用を求める都民の期待にいかに応えていくかが課題となっている。

### (2) 川や海などの環境保全

都では、川や海における生物や環境などの調査・研究や、漁業協同組合が実施する河川や海岸での清掃活動の支援を継続的に行ってきた。

また、小笠原では平成 26 年に中国漁船によるサンゴ密漁が多発し、残置漁具による漁場への影響が問題となったことから、国が漁業者による回収作業を支援している。

こうした中、プラスチックゴミの海洋流出が新たな地球規模の問

題となり、平成 28 年 1 月に開催された「世界経済フォーラム年次総会（ダボス会議）」では、2050 年までに海洋中に存在するプラスチックの量が重量ベースで魚の量を超過するとの試算も報告されている。

我が国でも「容器包装リサイクル法」（平成 7 年法律第 112 号）の省令改正が行われ、本年 7 月からプラスチック製買い物袋の有料化が開始されるなど、プラスチック排出抑制に向けた機運も高まっている。こうしたことから、漁業系廃棄物の抑制や、漁業活動を通じた清掃活動など環境保全の取組に一層の期待が高まるものと思われる。

### (3) 食育活動や情報発信

八丈島漁協女性部では、平成 17 年度から小中学生や学校の栄養教諭などを対象とした出前講座や生産現場見学会などを開催し、年間約 1,000 人の参加者に、島の漁業や水産物の魅力などを発信している。

また、都でも平成 27 年から、学校における東京産水産物の魅力を発信するため専用のホームページ「ぎょしょくのへや」（<http://sakanaka.metro.tokyo.jp/>）を開設し、令和元年度は約 3 万 8 千件と順調にアクセス数を伸ばしている（図－21）。

令和 2 年 6 月に実施した都政モニターアンケートでも、東京の水産業に期待する役割について聞いたところ、「食育などを含めた広範囲の教育的機能」（33.8%）が 3 位（複数回答）であり、都民の食育活動に対する期待は高い（図－22）。

しかし、漁業者などによる食育活動は、実施時期や回数も限られるほか、コロナ禍により、活動に制約も受けたことから、新たなスタイルの食育活動など、情報発信の在り方が課題となっている。

#### (4) 多様な担い手による水産業の活性化

漁業者の減少と高齢化が進む東京の水産業にとって担い手の確保は重要な課題であり、後継者確保・育成の取組などに加え、漁業以外の分野との連携や協働も検討すべき課題である。

農業分野ではいわゆる農福連携として、障害者や福祉施設などと連携した取組が始まっている。

また、水産分野では、先進的な事例として、都内の社会福祉法人が障害者作業施設において、アワビの室内養殖に取り組んでいる。

### 5 新型コロナウイルスによる水産業への影響

新型コロナウイルス感染症拡大に伴い外食需要などが減少し、全国的に高級魚を中心に需要減少と魚価の低下が顕著化した。

東京産水産物においても、緊急事態宣言直後には、キンメダイやハマダイの価格が過去最低水準に落ち込んだほか、ハマダイでは市場から出荷抑制の要請があるなどしたため、漁業者は緊急措置として、一斉休漁や漁法転換を余儀なくされた。

このため、国や都においても漁業活動の継続のため、水産物の滞留抑制や、出荷コスト軽減など、緊急の対策を講じてきた。しかし、新型コロナウイルス感染症の収束が見通せない中、国の緊急事態宣言解除後も魚価は低位で推移している（図－23）。

一方で、スーパーなどの小売店では中食・内食の機会の増加により、水産物需要が伸びるなど、水産物のニーズや消費動向に変化が生じている（図－24）。

### 第3章 東京における持続可能な漁業と水産業の競争力強化の方向

#### 基軸1 資源の持続性に配慮した漁業の推進

##### (1) 新漁業法下での資源管理の推進

###### ア 都の資源管理の方向性

新漁業法の下、都においてもクロマグロなどのTAC対象魚種の資源管理を着実に実施するとともに、新たな魚種の資源評価を進め、東京都の漁業実態に応じて、TACや自主的資源管理による管理措置を導入していく必要がある。同時に他県との調整協議を進めていくことが重要となっている。

一方、資源管理の強化にあたっては、一時的に漁業収入が減少することから、収入安定化対策（漁業共済・積立ぷらす）などの措置により、漁業経営に対する支援策を講じるとともに、魚価向上や漁業操業の効率化を推進するなど、経営安定化に向けた取組を総合的に実施する必要がある。

###### イ 資源評価対象魚種拡大の動きに対応した調査体制などの充実

国の新たな資源管理の強化の流れを受けて、都においても資源調査を一層充実し、データの収集・蓄積と資源評価の精度向上を図る必要がある。

このためには、島しょ農林水産総合センターの試験研究体制の強化や、研究体系の見直しも視野入れ、重要魚種から順次、資源の調査・把握を進めていくことが重要である。また、そのために必要となる漁獲情報などの即時把握システムの導入や把握体制の整備、老朽化した施設・設備の更新を順次進めていくべきである。

## ウ 科学的根拠に基づく、キンメダイの資源管理の推進

今後もキンメダイ資源を持続的に利用していくためには、資源評価に基づき新たな資源管理措置を導入していかなければならない。

そのためには、国及び関係都県によるキンメダイの資源生態調査を推進し、調査精度の向上を図ることで、実効性の高い資源管理措置を検討する。その際、資源管理と漁業経営の両立にできる限り配慮した資源管理措置を提案し、漁業者へ丁寧な説明を行い理解と協力を得ていく必要がある。

## エ キンメダイ漁業以外の魚種を対象とした漁業への転換支援

持続的に水産資源を利用するためには、漁獲対象が多様な魚種に分散していることが望ましい。

都はキンメダイに集中する漁獲努力を分散させるために、漁業種類の転換や対象魚種の拡大を進めるための調査などに取り組むとともに、漁業者へ丁寧に十分な説明を行う必要がある。

また、近年漁獲が伸びているクロマグロなどの鮮度保持技術の普及・定着とPRを行うことにより魚価向上の取組を推進し、キンメダイ漁業以外への転換を後押しすることも重要である。

## オ サメなどによる漁業被害の軽減

サメや小型鯨類などによる漁業被害については、これまでも対策を講じてきたが、これらの漁業被害は漁業経営を圧迫し、資源管理を推進するうえでも支障となることから、引き続き着実な防除が図られるよう被害軽減の取組を支援していく必要がある。

また、忌避技術や、防除後の水産資源としての利活用などについて、他地域での取組事例など知見収集に努め、被害軽減対策の改善を図っていくことが重要である。

## (2) 栽培漁業・漁場造成の方向性

### ア 海洋環境・海洋生物分布状況などの変化の把握

気候変動や黒潮の蛇行などによる水産業への影響を把握するためには、海洋環境や海洋生物の分布状況などを長期的にモニタリングしていくことが重要である。

また、調査にあたっては、これまで中心的な役割を果たしてきた調査指導船に加え、ドローンの活用や、操業する漁船からのデータを集積できる仕組みなども検討を進めるべきである。

### イ 海洋環境が変化する中での放流魚種、栽培漁業の在り方

海洋環境が変化する中で栽培漁業を展開していくためには、環境の変動に合わせ、資源造成効果の高い地域に重点を置いた種苗放流を行うことに加え、海藻類種苗生産技術の確立や漁場造成との連携による藻場の再生、高水温下での種苗生産、新たな放流対象魚種などの検討を進めることが重要である。

このため、整備から 28 年を経過し老朽化が著しい東京都栽培漁業センターについては、ニーズの変化に応じた規模の見直し、防疫体制の強化、温暖化対応などを踏まえ改修・整備に向けた検討を開始すべきである。

また、同センターの改修・整備に向けては、魚類の放流に対する根強い要望があることを踏まえ、アカハタなどニーズの高い魚種について事業化に向けた検討を進めていく。

### ウ 海水温上昇に対応した漁場造成の方向性

伊豆諸島海域では、温暖化に伴う海水温上昇により磯焼けが進行し、漁場としての機能が低下しているため、都は、藻場の維持・回復に向けた手段を積極的に講じていく必要がある。

都は、町村、漁協、専門家などからなる検討会を立上げ、藻場に関

する情報収集・共有を図るとともに、漁業者による研究活動やスポアバッグなどによるソフト対策、町村や都が行う魚礁設置や増殖場造成などハード対策を一体的に展開し実効性のある漁場造成を実施する必要がある。

### (3) 江戸前アユの利活用

#### ア 堰下に滞留するアユの上流部への遡上促進

高水準の遡上が続く江戸前アユの上流部への円滑な遡上促進を図るため、都は国や流域自治体などと連携した魚道管理連絡会などによる魚道管理体制を堅持し、魚道の適切な管理や魚道下流部の土砂撤去などを行っていくことが重要である。

また、堰の改修や石組み魚道の設置、効果的な汲み上げ時期・手法などの検討を進め、漁業資源や遊漁対象のほか、「観光やな」<sup>※13</sup>など新たな観光資源としての利用を進めていくべきである。

#### イ カワウなどの食害対策

カワウによる内水面漁業への被害は依然として大きいことから、都は、「東京都カワウ被害対策計画」に基づき、防除や追い払いなどによる飛来数の半減に取り組み、被害の抑制を図るものとする。

また、外来魚によるアユなどの食害も続いていることから内水面漁業協同組合連合会が実施する駆除の取組を支援する必要がある。

## 基軸 2 水産業の成長産業化に向けた取組の推進

### (1) 漁業就業者などの確保・育成

#### ア 東京の魅力を活かした効果的な新規就業希望者の確保

漁業就業を希望する全国の若者に島しょ漁業の魅力を知ってもらうためには、SNSなどを効果的に活用していくとともに、就業者フェアなどマッチングや情報発信の機会を増やしていくことが重要で

ある。

## イ 漁業就業者の受入れ体制構築とライフステージを通しての支援

漁業就業者の年齢構成から、今後、漁業就業者の急激な減少が予想される中、新規就業者を確保・育成することは喫緊の課題である。

他県に比べ新規着業者の離職率が高い東京都においては、都が主体となり、漁業関係団体と連携を図りながら、就業希望者の募集から定着、中核的漁業者となるまでを総合的にサポートする体制を早期に確立する必要がある。また、受け入れ先の地域においては、地域ごとの状況に応じた受入れ支援体制を構築し、就業後もライフステージの各段階に応じたきめ細かな支援を実施することにより、漁業就業者の定着を図る必要がある。

さらに、漁業者の横の連携を図る取組や自主的な研究活動、研修参加などスキルアップに向けた活動支援を行い、漁協経営を担い地域の漁業をけん引する漁業者への飛躍を後押ししていくべきである。

なお、担い手の受入れには、漁業が安全性の高い産業であることが前提であるため、引き続き、操業安全に関する普及啓発などの取組を行っていく必要がある。

## (2) 水産業の競争力・体質強化

### ア 漁協経営の安定化

水揚げや漁業者数が減少する中で、地域の漁業を支える中核的な組織である漁協の経営を安定化させていくためには、事務のＩＴ化や経理処理・水揚げシステムの整備を機に事務処理方法を統一し、業務の効率化を図ることが重要である。

また、漁業生産活動に不可欠な冷凍・製氷施設、燃油施設など生産基盤施設は、現在の漁業実態に応じ、規模の見直しや施設の集約化を検討するなどし、計画的に更新を図っていく必要がある。



更に、漁協の事務を支える職員の高齢化や中堅職員の育成に遅れが見られることから、職員を対象とした研修会の開催などにより、事務レベルの向上や、漁協間の交流を促進し、職員の育成を図る必要がある。

一方、依然として厳しい経営状況にある漁協に対しては、専門家派遣などによる経営指導を継続し、早期の経営改善を着実に進めていく必要がある。

## イ デジタル技術の導入などによる漁業経営の効率化

漁業経営の安定に向け、都は漁業用燃油の海上輸送費補助など従来の取組に加え、デジタル技術の導入を積極的に推進していくことが必要である。水産分野においても近年は、数週間先の漁海況予測なども可能となりつつあることから、燃油削減効果など漁業の効率化が期待できるこうした技術の導入を進めていくべきである。

また、老朽化した漁船の円滑な更新に向けては、都と漁業系統団体からなる漁業経営支援協議会における指導を継続し、国の漁船リース制度などの活用を進めることが効果的である。

## ウ 流通面でのハンディキャップの克服と販売力強化

全国から多くの水産物が集積する豊洲市場や首都圏の市場で東京産水産物が他産地との競合を勝ち抜いていくためには、輸送面や価格形成力など、離島特有のハンディキャップを克服していく必要がある。

このためには、島しょ地域の生産物を東京都漁業協同組合連合会の流通センターに一層集約し、価格形成力の向上を図るとともに、同会を核とした東京産水産物のPR、物流の効率化、販路多角化や新商品開発、鮮度保持など販売力強化のための取組を推進していく必要がある。

また、輸送時間の短縮に向けては、近年、遠隔地から新幹線を活用して朝獲れの水産物を都内で販売する新たな試みも開始されていることなどから、島しょ地域においても空路の活用などの事業化も検討を進めるべきである。

一方、鮮魚を適切な管理のもと熟成させてうま味成分を増やす「熟成魚」の販売なども行われていることから、時間を価値に変えていくといった発想の転換も必要である。

## エ 激甚化・頻発化する災害への対応

今後、水産業においても南海トラフ巨大地震発生の危険性や、気候変動に伴う台風・低気圧などによる災害のリスクの増大も懸念されていることから、これらのリスクに対応することが求められる。

このため、漁業生産基盤施設の強靱化や、漁業無線による通信手段の確保、共済制度への加入促進などによる自然災害への備えを進めるとともに、被災時には、ドローンやデジタル技術を活用して被災状況把握に努めるなどの取組を行い、災害からの早期の復旧を支援していくことが重要である。また、漁海況予測は、防災・減災にもつながることから、システムの導入に向けた検討を進めるべきである。

## オ 定置網の再開など網漁業の再生支援

定置網や棒受網、刺し網などの網漁業は水揚げの増大や雇用機会の創出などの効果が期待されるため、その再生を積極的に検討する必要がある。

一方で、網漁業は海水温上昇などの影響による漁獲変動や、台風の激甚化などによる漁具破損のリスクも高いため、再開にあたっては、気象・漁海況変化への対応や、協業化や省力化などによる作業効率の向上、販売戦略などを十分に検討し、採算のとれる計画を策定することが肝要である。

都においては、漁協などが策定する事業計画の内容などを十分に精査したうえで、網の製作や設置に必要な支援や、経営状況などの指導を行うなど、網漁業の再生を後押しし、浜の活性化や存続につなげていくことが重要である。

### (3) 内水面水産業の振興

#### ア 河川釣場への多様な客層の誘致、魅力的な釣り場環境の整備

都内の河川釣場は、都心からもアクセスが容易で、都民が身近に自然や釣りを楽しめるスポットとしてのポテンシャルは高い。

このため、河川釣場を抱える漁協の地元自治体・観光協会・交通機関などと連携した誘客の取組を支援するとともに、外国人や家族連れ、女性でも楽しむことができる魅力的な釣り場環境を整備し、より多くの都民を誘致する。

また、近年の遊漁者の減少に対応するため、遊漁者のすそ野の拡大を目指し、女性や子供などを対象とした釣り教室の開催や、手軽に釣りを楽しむことができる釣り場の整備、手軽に遊漁券を購入することのできるサービスの提供を検討すべきである。

#### イ 魚類防疫体制の強化、耐病性種苗など優良種苗の安定供給

内水面養殖業は、多摩地域の振興に重要な役割を果たしている。

しかし、経営規模は零細であり、ひとたび養殖魚に魚病が発生すれば、経営に大きな影響を及ぼすことになる。

このため、耐病性種苗など、優良な種苗の安定供給に加え、検査の迅速化・精度向上、新たな魚病に備えた体制整備など、魚類防疫体制を強化し、内水面養殖業者の経営安定を図っていくことが重要である。

#### (4) 東京産水産物の競争力向上

##### ア 流通の各段階に対応した認知度向上の取組

伊豆諸島、小笠原諸島を中心に水揚げされている東京産水産物の都民の認知度は依然として低いものの、都の主要魚種であるキンメダイでは市場での取引増加などに伴い、スーパーや鮮魚店、飲食店などで都民の身近な存在となりつつある。

このため、市場、小売業、飲食業、消費者などとの連携強化と流通の各段階に応じたPRや、SNSなど効果的な媒体を活用した効果的な情報発信に加え、東京産水産物を知り、味わうことのできる場所や機会を増やす取組により、東京産水産物の認知度を高めていくことが重要である。

##### イ 東京産水産物の特徴を活かしたブランディング

伊豆諸島・小笠原諸島を中心とする東京産水産物のブランド化を推進していくためには、東京の海や自然のみならず、文化や観光面などを含む産地としての特徴を踏まえながら、SNSなどを活用した情報発信の強化や、生産者・流通業者・消費者などが一体となった戦略の構築が重要である。

また、取組にあたっては、農産物などとの連携を図りながら、これまで消費者に広く定着した「江戸前」ブランドに匹敵する新たなブランドイメージを普及・定着させていくことが必要である。

##### ウ クロマグロのブランド化

伊豆諸島において、クロマグロの水揚げが伸びてきている。一方で、全国的な漁獲量規制の下で東京都の割当量も限定されており、この限られた漁獲物の価値を活かし、高める方策が必要である。

伊豆諸島で水揚げされるクロマグロは近海の日帰り操業によるものであり、適切な品質管理とPRによって東京産クロマグロとして

ブランド化が期待できることから、産地や東京都漁業協同組合連合会と連携して取組を進める必要がある。

#### (5) 海外販路開拓などによる販路の多角化

我が国では魚介類の需要は減少傾向にあるが、世界的には魚の消費量は増加している。また、食用水産物の国際取引価格は、国際的な需要の高まりを背景に上昇基調であり、今後も高値での推移が予測される。こうしたことから、販路開拓の一環として、海外への販路開拓を進めることにより、魚価の向上が期待できる。

このため、都においても水産物の海外販売に向けて、各国のマーケットに対応した新たな製品開発と流通ルートの確立、ブランディング戦略の構築などに取り組むとともに長時間の輸送でも品質を維持することのできる鮮度保持の機器導入や技術普及、加工体制の構築などの取組支援を行い、安定した輸出を目指す必要がある。

また、国内の販路開拓においても、漁業者自らが市場における販売状況や競合する他産地の販売戦略などを把握することが重要であるため、漁業者による情報収集などの取組の支援を検討するべきである。

#### (6) 加工用原料の安定供給

需要の大きい学校給食や、くさやなど地域の特色ある水産加工品に地元の魚種を安定的に提供できるよう、定置網や棒受網などの網漁業の再開や継続に必要な支援を行うとともに、地域間の連携による原材料の確保を検討するべきである。

#### (7) 衛生管理の強化やSDGsへの対応

##### ア HACCP導入など漁業施設の衛生管理の高度化

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の改正により、食品などの

事業者はH A C C Pに沿った衛生管理が求められることになり、豊洲市場など全国の大規模な市場の高度衛生管理化が進んでいる。

こうした状況に加え、今後、東京産水産物の海外輸出の展開も見据え、都は衛生管理を強化するための人材育成や、漁業施設への国際水準の食品衛生管理導入を検討していく必要がある。

また、貝毒や放射性物質などの検査の着実な実施により、安全・安心な東京産水産物を消費者へ提供していくことが不可欠である。

## イ S D G s に取組む企業などとの連携、認証制度の効果的活用

水産エコラベルは水産資源の持続的利用や環境に配慮した方法で漁獲・生産された水産物であることを確認するための取組であり、S D G s の実現にも寄与するものである。

都は、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会での食材導入に向け水産認証の取得を推進してきたが、認証制度の普及や定着が進むよう、S D G s に取組む量販店、企業などとの連携による認証取得水産物の利用促進や海外輸出などにおける認証の効果的活用、消費者への認証制度の普及啓発などポスト 2020 東京大会を見据えた検討を進める必要がある。

## 基軸 3 多様なセクターとの連携強化による多面的機能の発揮

### (1) 河川・海面利用の多様化への対応

#### ア 地域や観光と連携した河川や海面におけるルールづくり

河川や海面におけるルールづくりには、観光面などのメリットも十分に検討しつつ、地域や観光など多様な立場の関係者による共存共栄を前提として合意形成を目指すことが重要である。このためには、すでに設置されている内水面法定協議会<sup>※14</sup>や漁業調整委員会海面利用小委員会、地区海面利用協議会における話し合いを継続する必要がある。また、都県間をまたぐ問題については、地元ルールの遵

守を前提として関係都県担当者による情報共有や連携により対応する。

なお、河川や海面における漁業調整規則や漁業権などの規制や地元ルールなどについては、SNSの活用など、より効果的な周知を図る必要がある。

## イ 自然学習への取組と情報提供

環境への関心が高まる中で、都は、水生生物の調査研究の充実と発信の強化を図るべきである。

環境学習は、都民が河川や海洋環境、ひいては水産業に対する理解を深めることにつながると考えられるため、都は漁協や学校、環境保護団体などとの連携を図り、環境学習を実施するとともに、NPOなどが環境学習に取り組みやすいよう、制度的な見直しを検討する必要がある。

また、今後の島しょ農林水産総合センターなどの施設の整備にあたっては、水産生物や海洋・河川環境などの情報発信拠点としての在り方についても検討していくべきである。

## (2) 海洋環境保全などの取組

引き続き漁業者による河川・海岸などの清掃活動を支援していくとともに、海洋プラスチックへの関心の高まりを踏まえ、漁業関係者による漂流ごみの回収・処理体制を構築していく必要がある。

また、中国漁船残置漁具による環境や漁場への影響低減に向け、引き続き漁業者による確実な回収が図られるよう国に対し支援の継続を要請していくべきである。

### (3) 都民の期待に応える食育活動や情報発信

#### ア 漁業者などによる食育活動の方向性

東京の水産業の情報を発信するためには、多様なチャネルを活用する必要がある。そのためには、オンライン授業などの新たな手法も取り入れ、漁業関係者による出前授業などの食育活動を継続していく必要がある。

また、漁協女性部活動は、水産加工品の製造・販売や学校への出前授業など東京産水産物の販売やPRに重要な役割を担っているが、部員の高齢化や減少が進んでいることから、女性部活動への支援などを通じ、部員の確保・育成を図っていくことが重要である。

さらに、都における食育活動では、ホームページ「ぎょしょくのへや」など、東京産水産物のPRや漁業の魅力を伝えるプログラムの充実や普及を行う必要がある。

#### イ 産地見学会など交流促進と情報発信の多角化

より多くの消費者に東京の水産業や、東京産水産物の魅力を発信するため、産地見学会や出前授業などにより、消費者と生産者との交流機会を拡充するとともに、SNSを活用し産地の自然や文化、観光などについての情報の発信を強化していく必要がある。

また、将来、地域の担い手となる島しょ地域の高校生などを対象として、都の水産業に関する情報発信を行い、水産業への理解促進を図ることが必要である。

### (4) 多様な担い手による水産業の活性化検討

東京の水産業にとって担い手の確保は重要な課題であるが、従来からの後継者確保・育成の取組などに加え、新たに漁業以外の分野との連携や協働も検討すべきである。

すでに取組が進んでいる農福連携に比べ、水福連携については、全



国的にみても事例が少ないものの、作業上の安全性が高く、負担の少ない陸上での作業や水産加工などでは取組が期待できるため、他県事例の情報収集などを行い連携の可能性を検討していく必要がある。

## 基軸 4 コロナ禍による市場変化への対応

### (1) 販路や販売形態の多角化

東京産水産物はこれまで首都圏の市場を中心に鮮魚で出荷されてきたが、コロナ禍による急速な需要低迷のもと、販売先の確保が困難となり、価格の大幅な下落や、出荷抑制を余儀なくされた。一方、コロナ禍は、流通業、小売業、飲食業などと連携し、様々な活動を通じて生産地と消費者を繋いでいく「仕組みづくり」を行う契機になりうる。

こうしたことを踏まえ、東京だけではなく、各地方の市場に販売チャネルを確保するとともに、東京都漁業協同組合連合会を中心として加工・販売などと連携を強化し、冷凍品や加工品の開発による新たな需要の掘起こしなどにより販路の多角化を図っていくことが重要である。また、小売店などでの内食・中食需要への対応や、海外での新規・有望市場開拓にもオンラインを積極的に活用するなど新たな取組を進めていくことも必要である。

### (2) 漁業者の事業継続

都や漁業系統団体ではこれまで、漁獲の減少に備え、漁業共済への加入促進を図ってきたが、コロナ禍のもと、漁業共済制度の必要性が改めて見直されるようになっている。このため、こうした機会を活かし、漁業共済への一層の加入を促し、不測の事態にも漁業者の事業継続が図られるようにしていくべきである。

## 用語解説

### ※ 1 T A C (Total Allowable Catch 漁獲可能量)

水産資源の適切な保存・管理を図るため、魚種ごとに定められた年間の漁獲可能量をいう。

### ※ 2 国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

国際連合食料農業機関は、飢餓の撲滅を世界の食糧生産と分配の改善と生活向上を通して達成することを目的とする国際連合の専門機関の一つである。国連食糧農業機関ともいう。

### ※ 3 資源評価

資源評価は、水揚げのデータや調査船による調査などにより、資源量や漁獲の強さの水準と動向を推定すること。資源管理のためには資源評価の結果に基づいて適切な管理措置をとる必要がある。

新漁業法では、国と都道府県が連携を図り、より多くの水産資源について効率的に精度の高い資源評価を行うことが定められた。

### ※ 4 M S Y (Maximum Sustainable Yield 最大持続生産量)

水産資源は鉱物資源などとは異なり、再生産が可能であり、適切に管理することにより持続的に資源を利用することができる。MSY は、現在の環境下において水産資源を半永続的に利用することのできる最大の漁獲量をいう。

### ※ 5 内食・中食

レストランなどで食事をする外食に対して、「内食」(ないしょく、うちしょく)は家庭内で食材を調理して食事をする。また、弁当

や総菜を購入して自宅で食べることを中食（なかしょく）という。新型コロナウイルス感染症の影響で家庭の調理機会が増えたことから、内食・中食の需要が増加した。

## ※ 6 磯根資源（磯根）

磯根とは、海岸線から海中に連なる沿岸の岩礁帯（浅瀬、暗礁、岩、転石などが点在）のことをいい、磯根に生息する主に定着性の生物で、サザエ、トコブシ等の貝類、イセエビ等の甲殻類、テングサ、トサカノリ等の海藻類など水産資源として利用されるものを総称して磯根資源という。

## ※ 7 自主的資源管理

日本の水産資源管理においては、「漁業法」などによる公的規制と併せ、漁業者の間で休漁、漁獲物の体長制限、操業期間、漁具・漁法などを制限する自主的な資源管理が行われている。キンメダイは、一都三県の漁業者による話し合いで管理措置が決められ、実行されている。

## ※ 8 漁獲努力量

漁獲のために投入された資本・労働などの量。具体的には操業した日数、漁船隻数、人員、操業回数などで表される。

## ※ 9 H A C C P（Hazard Analysis Critical Control Point）

「ハサップ」又は「ハシップ」と呼ばれ、日本語では「危害分析重要管理点」と訳される。食品の原材料の仕入から加工・製造過程における衛生上の重要管理部分をピックアップし、集中的に管理して食品の安全性を確保するシステムである。

#### ※10 S D G s (Sustainable Development Goals)

持続可能な開発目標（S D G s）は、2015 年 9 月の国連サミットにおいて採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」（2030 アジェンダ）に含まれるもので、持続可能な世界を実現するための 17 の目標・169 のターゲットから構成されている。このうち、漁業に関しては「目標 14. 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」があり、海洋・沿岸生態系の保全と持続可能な利用を推進し、海洋汚染を予防することなどが求められている。

#### ※11 M E L (Marine Echo Label、マリンエコラベルジャパン)

水産資源の持続的利用や生態系の保全を図るための資源管理活動を積極的に行っている漁業者を支援しかつ、消費者をはじめとする関係者の水産資源の持続的利用や海洋生態系保全活動への積極的参加を促進することを目的としたエコラベル制度。2019 年 12 月に世界で 9 番目、アジアからはじめて国際認証として G S S I の承認を受けた。

#### ※12 G S S I (Global Sustainable Seafood Initiative)

2013 年にドイツ国際協力公社、水産企業、N G O などにより設立された認証機関。F A O ガイドラインに基づき厳格で透明性のある審査により、国際的な水産エコラベルの承認を行う。現在、世界で 9 の水産エコラベルが認証を受けている。

#### ※13 観光やな

やな漁とは、木や竹で作られた簀子（すのこ）状の台を瀬に傾斜をつえて設置する。上流から泳いできた魚は、この簀子の上に打ち上げられる。他県では、観光客がアユをつかまえたり、魚料理を楽しむこ

とができる観光やなを行うところもある。

#### ※14 内水面法定協議会

内水面漁業の振興に関する法律（平成 26 年 6 月法律第 103 号）第 35 条に基づき、共同漁業権者の申出により都道府県知事が河川管理者や学識経験者等で構成する協議会を設置し、資源回復や漁場環境の再生、その他内水面漁業の振興に必要な措置について、協議を行う。