

平成 30 年度第 1 回高知県産業振興計画フォローアップ委員会水産業部会 議事概要

- 1 日時：平成 30 年 9 月 10 日（月） 13:30～15:00
- 2 場所：水産会館
- 3 出席：部会員 10 名中、9 名が出席
- 4 議事：
 - (1) 第 3 期産業振興計画 ver. 3（水産業分野）の進捗状況等について
 - ① 各産業分野で掲げた 4 年後の目標達成に向けた確認
 - ② 産業成長戦略の上半期の進捗状況等
 - ③ 水産業分野における新たな取組（9 月補正予算（案）等）

議事（1）について、県から説明し、意見交換を行った。（主な意見は下記のとおり）
議事については、すべて了承された。

5 意見交換概要

（森岡部会員）

今年度は民間企業側の判断でカンパチの人工種苗生産は行わなかったとのことだが、来年度以降の見通しはどうか。カンパチは中国産種苗による病気の持ち込みも問題となっており、国産の人工種苗は今後期待できると考える。

（岩崎漁業振興課長）

昨年度は県内外への出荷実績もあり、一定の評価を得ている。引き続き親魚を養成しており生産は可能と考えている。

（浦尻部会員）

先日、市場統合が新聞にも掲載されたように、市場統合を機会に様々なビジョンが出てくるのではないかと。すくも湾中央市場も市場統合によってロットが増えたことで魚価が上がった。今後 10 年を考えた際、BCPにあるように南海トラフ地震が発生しても復興できる市場が必要と考える。また、宮崎や鹿児島等の県外船の水揚げを誘致するため、漁協がカツオの餌の基地を運営する等、新たな市場のビジョンが必要と考える。家族経営の火光利用まき網でも十分カツオの餌を獲ることは可能。佐賀や中土佐町では検討する価値があると考えている。他県に負けない戦略をつくっていただきたい。

（竹内水産振興部副部長）

県内の市場統合については、昨年 8 月に「高知県 1 漁協の将来像を考える委員会」を立ち上げ協議を重ねてきた。先行して新聞報道にもあったが、11 月にとりまとめを行う予定。来年以降、新たな推進母体を作り、漁協合併と併せて市場統合を進めてまいりたい。

（谷脇水産振興部長）

市場統合にはすくも湾漁協が先行して取り組んでいただき、浜値の向上に繋がる等、漁業者にも喜

んでいただいていると思う。漁協が安定した経営を行ううえで、今回カツオについてご提案をいただいた。他県に負けない戦略をつくってまいりますので、皆様からもお知恵をいただきたい。

(森岡部会員)

養殖魚の前処理加工については、到達目標が金額で、上半期の進捗状況が尾数で記載されているが、進捗状況についてお聞きしたい。

(宮本水産振興部副部長)

加工尾数は早い段階で確認することができるが、額の把握は一定の時間がかかる。ブリの前処理加工尾数は対前年比でも上回っていることから、出荷額も増えるものと考えている。

(森岡部会員)

交流人口の拡大における遊漁や体験漁業の振興については、県内の都市部、それとも県外を想定したものか。県内の若者に地元の水産業に興味をもってもらいたいため、高知市内の小学生や中学生による交流にも取り組んではどうか。

(西山水産政策課長)

高知市内からの誘致も考えてはいるが、県外から高知に来ていただき外貨を落とさせていただくことが主な狙い。ご指摘いただいた県内についても取り組んでいきたい。

(浦尻部会員)

漁業生産現場への企業誘致については想定する地域に企業が参入し、地域と共存共栄を図ることで地域の活性化に繋がる。そのためには、漁獲された魚が漁協にも水揚げされる仕組みであるとともに、高校を卒業した若者が働ける企業である必要がある。10年後には地域が良かったと思えるような取組になるようお願いしたい。

(池漁業管理課長)

浦尻委員がおっしゃるように地元に残り、生活していけるように土佐湾中央部の定置網に企業を誘致したいと考えている。

(西内部会員)

鮮魚の県内市場取扱額におけるカツオ一本釣漁業では、前年同期に比べて数量が76%、金額が56%の減少と報告があった。アニサキスの影響が全てではないかもしれないが、高知県へ観光に来られる方にとっては美味しい鰹を食べることが動機の一つ。カツオを一本買いする方は限定的で、量販店や飲食店のカツオを食べる方がほとんどだと思うが、どのような対策が考えられるか。なお、先日開催されたシーフードショーでもアニサキスを検出する機械の展示があった。

(宮本水産振興部副部長)

アニサキスによる食中毒はカツオに限らず、サバやイカ、サケ等でも発生している。今回のカツオ

によるアニサキス問題については、カツオ漁業者からも相談をいただいているが、食の安全安心を確保することが大前提であり、規制を緩和するという方向はない。アニサキスがいる可能性を意識して、魚の鮮度を保つ、できるだけ早く内臓を除去する、注意して調理するといったことを徹底することが必要で、カツオを取り扱う方々が鮮度管理を丁寧に行う等、高知のカツオからアニサキス食中毒を出さないという思いで日々取り組んでいくしかない。なお、水産振興部の水産業生産性向上 PT 会議でアニサキスの検出方法について検討していきたい。

(浜町部会員)

鮮度が良い状態で加工することには当たり前のこととして気をつけているが、加工会社の立場として言わせてもらおうと、アニサキスの食中毒は加工場だけでなく、魚を獲ってくる漁師、それを扱う市場等が一丸となって取り組む必要がある。高知県漁協、すくも湾漁協についても職員への指導をお願いしたい。

(木下部会員)

高知県漁業就業支援センターにより窓口が一本化されるのはありがたい。定置網も対象になるのか。

(岩崎漁業振興課長)

すべての漁業種類を対象としており限定はしていない。定置では国の事業を活用している事例もある。

以上