

## 第2回 鎌倉市水産業振興計画推進委員会 会議録（概要）

【日 時】 平成31年2月22日（金） 午後3時～午後5時

【場 所】 鎌倉市役所第4分庁舎 823 会議室

【出席者】 10名

松山委員長、渡邊副委員長、小松委員、矢野委員、原委員、鈴木委員  
山本委員、利波委員、伊東委員、牧之内委員

【事務局】 3名

茂木農水課長、土屋課長補佐、太田係長、森

### 【概 要】

（松山委員長）

今、事務局から骨子案についてご説明をいただきました。これにつきまして、ご意見あるいはご質問等ございましたら、お願いします。

（渡邊副委員長）

漁獲量は分かるが、金額はどのように算出しているのか。

（事務局）

腰越漁港につきましては、港勢調査で漁業協同組合から報告を受けた漁獲量をもとに、実際に魚を扱っている商店に単価を聴いて、100トンあたり概ね1億程度となっている。扱っている漁獲自体は、しらすとワカメが大半となっている。

（渡邊副委員長）

しらすとワカメで大半を占めているのか。

（事務局）

腰越漁港の場合はそのようになっている。

（渡邊副委員長）

しらすは市場を通じないで流通しており、実態がなかなか把握できないと思うが、産業としてはかなり大きな位置を占めている。今回の対象となる海域で鎌倉に市場を作った場合、水揚げ金額はどうなるのか。やっぱり、量を沢山獲るということを狙うというよりは、お金を沢山儲けるということが大事だと思う。特に、鎌倉の漁業となれば、沢山獲ることを狙うよりは、やっぱりいかに上手く流通させて、水揚げ金額ということになる。6次産業化で作業場、加工、流通まで含んでどのように上手くやれるのかが大事です。量よりもお金で計ったほうがよいのではないかと思います。

(小松委員)

それに関連しますが、漁獲量もまとまってしまっているので分かりにくい。前回の資料のワカメのように、細かく種類ごとに分類し、どう変化してきたのかということも含め資料にしていきたい。前回の資料で、魚はそんなに減ってなく、わかめが減っているなどが分かれば、温暖化の影響で減少していると分かりやすく、市民も理解がしやすい。

(事務局)

そのような資料を中に加えていきたい。

(牧之内委員)

もうひとつ漁獲量の円グラフがありますけど、腰越と鎌倉地域を比べると、鎌倉地域のほうが水産動物類の占める割合がとても大きい。これはどういうことか。

(事務局)

タコ・エビ・サザエのことです。

(牧之内委員)

水産動物類の占める割合が、鎌倉と腰越で、こんなに違うとは思わなかった。鎌倉では、魚類で占める割合が少なくて、ほぼ魚類と同じくらい無脊椎動物が獲られている。

(小松委員)

岩礁も多く磯の資源で、材木座地区においては砂地となっている。

(利波委員)

今回、この資料が配布されたので、あらためて、農林統計を確認したところ、しらす船曳き網の割合が大きく、しらす船曳き網の漁獲量ベースの割合が、65%くらいある。

(渡邊副委員長)

腰越だけの話か。農林統計は市町村毎なので、鎌倉市ベースですね。トータルでいくと、しらす船引き網が65%くらいで、その他の刺し網が20%くらいある。

(牧之内委員)

それは漁獲ベースか。

(利波委員)

漁獲ベースです。この20%の刺し網の中にサザエ・かますがあると考えられる。タコ籠という話もあるが、やはり、しらすとサザエがかなり大きな割合となっている。

(松山委員長)

原委員いかがですか。

(原委員)

そうですね、しらすは両組合でも、自分で獲って加工して、大体自分の店で販売されている。他の魚もしらすのようにしたいと考えているが、なかなか、そこまでいかない。

(松山委員長)

鈴木委員いかがですか。

(鈴木委員)

今、原委員がおっしゃった通りで、しらすの漁をしている方については同様となっている。サザエなどは、刺し網で獲っており、やっぱり自分で魚屋に持って行ったり、個人でなんとか商店、食堂とかそういうところに直に売っている。サザエは、何万個と稚貝を放流しており、鎌倉も同様と考えている。だから、平均的にサザエは獲れている。

(矢野委員)

しらすの漁業は、鎌倉漁業は3軒だが、腰越はどうか。

(鈴木委員)

腰越は4軒となっている。

(矢野委員)

そうすると7軒で65%獲っているということですね。

(事務局)

市全体で、そうなる。

(矢野委員)

あと残りの、しらすの漁業以外は何軒ですか。残りの35%を分けあっているという形になる。

(事務局)

そうなる。

(矢野委員)

そうすると、しらす以外の人数が多いわけで、その方たちをどうやって応援するかというのが我々の役割だと思う。それを漁獲量、売上金額、その35%をどういう風に応援するか、加工場などどのように応援体制にするのかが役割だと思う。しらすの7軒以外は何軒ですか？

(事務局)

鎌倉・腰越漁港の正組合数は72となっている。

(矢野委員)

72-7となるのか。

(事務局)

この数字は正組合員の数なので、経営体という数え方の統計ではない。

(矢野委員)

例えば、父親と息子ということか。

(事務局)

そうです。組合員数は2になり、経営体は1となる。

(矢野委員)

でも、どのような形であれ応援する仕組みを作らないといけない。

(松山委員長)

残りの35%がすごく少ないような感じに見えるが、貝・サザエ・ワカメだって相当高額となる。鎌倉ワカメは相当高級な品である。そういう意味でも、金額はある程度把握しなければならぬ。矢野委員の話にもあったが35%を応援することが大事だと思う。

(鈴木委員)

魚のほうも、今は前と違って金額が安い。10年前の半分くらい。しらす以外の漁獲量が多くないから、どうしても最終金額が低くなってしまふ。

(渡邊副委員長)

鎌倉地域でも目標がないといけない。腰越と同じくらいと考えるのか、組成が違うから変えるのか。経済的にどのくらいの目標にするのか。やっぱり計画の中に無いわけにいかないと思う。

(矢野委員)

鎌倉漁港がない、ばらばらで卸しに持って行き、把握しづらい。そうするとどうすればいいのか。

(渡邊副委員長)

港ができれば把握できるようになるのか。

(矢野委員)

みんなが一箇所に集まれば把握できるのか。

(山本委員)

港ができれば、そこに集約されて、集中管理ができるということになる。

(利波委員)

港ができたからすぐ「何とかなる」と言う話にはならないと思う。ただ、これには行政の役割もあり、港を作ると当然「港勢調査」という調査もしなければならぬので、今まで把握できなかったものに対して、市役所がそれなりに関与しながら、データを取っていくという作業が発生してくる。どこまで正確にとれるかは別の議論だが、経年的なデータは取れる。腰越同様、港勢調査の中で漁獲物平均単価を出して、ある程度の大きな流れは把握できるということになる。

(松山委員長)

おおよそではあるが漁獲高で、ある程度、水揚げ金額が出るということになる。

(利波委員)

港の観点からいってもそれは必要なことである。

(松山委員長)

漁港の第1、第2、第3次の漁港対策協議会で船の安全を考えた場合、港がないと漁業は厳しいということで、安全操業を柱にしていた。今後、漁業を守っていくために、漁獲高をしっかりと把握し、漁業者の生活、漁業をしっかりと守っていくような形をつくれれば、大きな柱になると思う。

(小松委員)

今、漁港の話がでていたが、岡山県の日生というところでは、坪網とよばれる小型定置網が多く設置されていて、量は沢山獲れないが多くの種類の魚は取れる。組合事務所の隣に「五味（ごみ）の市」という漁師が直接、魚を販売する市場が設けられている。新鮮なので、毎日の漁獲量が少量でも近隣の人が買いに来て、とても賑わっている。最近では、評判になり、神戸や大阪方面でも知られており、休日などはわざわざ買いに来る人もいる。駐車場は広いので車で来やすいということはある。

(松山委員長)

鎌倉漁協もやられていますよね。

(原委員)

今しらす、お店持てるようになったが、親父とやっていたころは、浜置きをやっていた。量が獲れると市場へ運べるものは運んで、運べないものは置いていく。すると浜を散歩した人が買って行くのだが、固定的に客は付かない。

(矢野委員)

今も第一日曜日に、パークホテルで開催している。

(松山委員長)

腰越の方もやっているのか。

(鈴木委員)

第1、第3の木曜日に実施している。

(事務局)

冬の時季はお休み中で、4月からです。

(小松委員)

消費者の魚離れの問題もあるので、その対策も考えるとよい。例えば、大阪のテレビ番組で、イカナゴのくぎ煮の作り方について特集した番組を放送したところ、反響があった。それまで興味がなかった視聴者が、自分でイカナゴを買って、家でくぎ煮を作って、季節の物として贈答する文化が根付いてきている。そのため、イカナゴの値段が上がった。このように、消費者に対して魚の簡単で美味しい調理方法が伝わり、理解されると、魚離れもなくなり、鎌倉の地元の魚にも市民も注目するのではないだろうか。インターネットを使うと経費も掛からず、広めることも可能である。しらすについても、若い人に興味を持ってもらう取組を鎌倉市がやっていくということも重要と考える。

(山本委員)

湘なしらすというのは、一つのブランドになっている。湘南というタイトルを付けている。鎌倉の強みって、鎌倉という名前は凄く良いブランドになる。鎌倉やさいというのがありますが、湘なしらすが漁業を引っ張っており、魚・魚介も「鎌倉の」とつければ、商材としてかなり強いものになる。市民あるいは県民に提供していく。そして消費者に来てもらうということで、賑わいができる。産業として成り立つということであれば、そこに携わる人達も潤うし、後継者もそれで飯が食っていけるということになれば、後継者なんかも入っ

てきますから、そういった意味では水産振興、地域の賑わい作りにも繋がり、漁獲高・金額高・就業者数とか、そういうのも一つのバロメーターなと思います。

(利波委員)

実際に今後の漁業では、お金も大事だと思うけど、私は水産専門の立場から、漁獲量の話を見せていただくと、しらすが多いと思う。矢野委員からもそれに関連するお話があり、その次はなんだかというと、刺し網だとか、たこ籠、ワカメの養殖と考える。長いこの地域の漁業の中で選ばれてきたわけだから、基本的にその漁業に依存している。そうすると全く新しい漁業種類の仕事が新しく出てくることはたぶん無い。また、新しい大きな船ができて遠くまで行くっていうのは、また別の議論だと思う。あくまで沿岸の商売をするという観点からいくと、基本的にはこの商売の中で物を考える。そういうことだと思う。そうすると今いったようなことは基本的に共同漁業権の商売となる。共同漁業権の商売を簡単に言いますと3ページの図面のこの枠の中のことになる。この中でやる商売というものをどう組み立てるか、それを先ほどいわれた人数で、分け合うのか、そういうイメージをもたないといけない。そうすると、水産業の拡大は余り意味がない。むしろやっぱり価格に重点を置かないといけないのかなというのが私の率直なところ。それから単価の安定に付随する事項ですけれども、安定供給。供給が不安定になると単価が落ちてくる。やっぱり安定供給させるということ。この部分が議論をする上で非常に必要なことだと思う。

(牧之内委員)

その安定供給ですけど、この資源が地球温暖化などの影響で減少してきている。そのなかで人為的に資源を培養していくかだと思う。前回、話があったように、現状維持じゃなくて漁獲減しているわけですから、それを人為的に対応して、培養して資源管理面から、例えば漁獲量を制限するとか、培養して沢山とれないことには市民に美味しい魚を提供できない。10年後20年度を考えると、いかに資源培養をはかっていくということが狙いです。

(小松委員)

人為的に資源を培養していく場合に、きちんと科学的な適正な量を考える必要がある。沢山の稚魚・稚魚を放流しても生産があがるかというと、そうではない。それらの生物の個体を養うことが可能な沿岸の環境収容力の範囲の中で水産をやっていないと、放流しても収穫できない。

(牧之内委員)

私が言いたいのは、ワカメについては温暖化などの問題もあり2～3年かかるが、藻場が稚魚にしても何にしても一番大事。藻場の人工造成・資源培養が一つのネックだと思う。この中で、磯焼けの問題も前回あったが、なかなか解決は難しいと思う。雨水が流れ込んだり、海面がちょっと変化したり、最終的に出来る藻場をどのように持続的にやっていくかです。安い魚でも、市民の方は喜ぶので、量的に加工して流通まで持っていけるように連携しなければならない。

(利波委員)

磯焼けの話では相模湾全域の話だ。鎌倉地域だけじゃない、今一番深刻なのが、横須賀市だ。そういう意味で言うと、本県の水産業で一番重要なテーマとなっている。いま言って頂いたようには中々いかないが、やはり放置できない。私どもそれなりにエネルギー使っていきたい。中々期待に応えきれないという実状はありますが、なんとなくやる方策というか、解決策という言い過ぎだけど、やる方向が見えてきている。そういったものを話ながら、少しでも、ダメージを少なくするとか、そういう話は議論すると考えている。

(松山委員長)

どういう状況なのか。

(利波委員)

簡単に言ってしまうと、餌不足でアワビはもう事実上育たない。サザエですとなんとか育つ。それでも下手すると生育できない。

(松山委員長)

原因はなんですか。

(利波委員)

直接的なものはアイゴ。アイゴの食害だ。それにムラサキウニがダメージを与えていて、アイゴが食害したところにムラサキウニがとどめを刺すような状況にあります。温暖化などと言われているが、直接的ダメージはアイゴです。

(小松委員)

ムラサキウニの駆除はできないのか。

(利波委員)

ムラサキウニを駆除するという事は全国で取り組んでいるが駆除というのはただの労力でしかないので、中々それを持続するというのは難しい。私たちは色々関わっている中で、新しい発想で駆除したムラサキウニが商品になるというというのが出てきた。そうすると経済行為の中に組み込める。ただ駆除することは収益にならないが、経済行為としてお金にできる。

(矢野委員)

ということは海にあるムラサキウニを獲ってきて、キャベツを食べさせ大きくしてという海に残さないということか。

(利波委員)

ウニの場合は、実際に人が食べているのは生殖線である。いわゆる筋肉ではない。その生殖線はキャベツを食べさせると非常に成熟しやすいのと、味が良くなる。それには成熟時期だけで2ヶ月ですむ。生かすためじゃなくて、成熟させるためなので、成熟時期の2ヶ月だけキャベツを食べさせればそれで出荷できる。それで経済性が出てくると、漁場から除去するということが経済行為になって、みなさんに積極的に獲って頂ける。

(牧之内委員)

獲るということも、一つのターゲットです。また、複合養殖という、漁業と農業の副産物の融合でとてもいいアイデアだと思う。

(利波委員)

キャベツのメリットとして、三浦半島のキャベツはご存知の通り高い。三浦半島はキャベツの産地で、ブランドになっていて、ブランドを守るために規格が厳しい。しかし、規格外だと価値がないものになり、タダ同然となっている状況があるので、餌料にかかる費用がない。そういうものが可能性を秘めている。

(原委員)

鎌倉は、そのような土地が無い。

(利波委員)

鎌倉の土地でやるのは難しい。今後の理想の話ですけど、この話がもし本当にこの後かなりの規模で展開できるようになれば、他の地区に逆にムラサキウニを供給するとか、そういうことが出来ないかなと、これはあくまで可能性の議論です。当然、キャベツウニの養殖を集中してやっていけば、ムラサキウニが減っていくはずなので、それを逆に商売として継続していくには、どこからか供給しないとならない。その結果、周辺の海からムラサキウニが減っていくということが理想だと思う。

(矢野委員)

ワカメも温暖のところで育つワカメと、寒いところで育つワカメがある。一般的な話でいうと、鎌倉漁協も腰越漁協もワカメが採れなくなってきたのは、温暖化の影響だ。どういう種を植えたほうがいい、養殖したほうがいいのか、そういうのがあれば教えて欲しい。

(利波委員)

うちの普及担当でやっているが、今年は長崎から種を取り寄せて、漁業の方に育てて頂いた。ただ、難しいのはやはり鎌倉のワカメは、鎌倉のワカメとしてブランドがある。育つということと、ここのワカメとして売りやすいか、ということがまた意味合いが違ってくる。やっぱり品質評価のところ、肉質、大きさであるとか、そういった意味で今までこちらで培ってきたブランドイメージというものが育てられるのかということ、これは別の話になり、ブランドに適合するかという評価はしなければならない。

(鈴木委員)

九州の方でも、種が腐るという事を聞いたことがある。水温が違うなど、育つ環境が違う。

(利波委員)

それは比較してみないと分からない。

(鈴木委員)

長井の方で種を作っているところがある。始めはいいと思ったら途中で死んじゃって、海水の温度高いのかなと。結局、色々なところから仕入れたが長井の方が良かったので長井になった。暖かなくてもメカブは出来る。

(利波委員)

種と水温については、しっかりと比較をして漁業者の皆さんにも見ていただきたい。

(鈴木委員)

水温が16度以下に下がらない。

(松山委員長)

いろんな議論がでたけど、鎌倉の漁業として目に見えるような形、漁港として色々な形でみえる方法。例えばサザエ、どの程度放流されて、どの程度捕獲されているのかといった情報を提示。これから安定的に漁業を継続させていくという意味では、若い人が、どれくらい漁業に係ってくれているのか。鎌倉は結構若い人が来ている、そういうのを継続させていくにはどうしたらいいのかとか。ある程度安定した収入がないと続けられないなど。それを含めて事務局の方で、鎌倉市の水産業の課題というのをあげてもらって、漁獲量の面ではワカメが増えたとか減ったとか、かたくちいわしが減ったとか、過去数年から、現在までどうなってきた、今後どうなっていくのか。地産地消がかなり進んできているのではないかな。など色々ある。しらすを例にとると、鎌倉には凄いい数のしらすのお店がある。どこに入ってもしらすを食べさせてくれるような状況にあるので、かなり地産地消のほうが進んでいる気がする。

(原委員)

今、禁猟の時期なので、生しらすを売っているお店は、神奈川産ではない。

(松山委員長)

しらすを加工して出しているのは、6次産業になるのか。藻場の喪失に対する整備をして、環境をよくしなければならない。いろんなことを事務局であげてはどうか。私の印象では、若干データが少ないように思う。今後、我々が議論するためには、第3回漁対協ではどんな結論を出したのか。港というのは漁港というイメージなのか、港というイメージなのか、という事も必要だ。港に市民と漁業者が一緒になって、集って、皆が楽しめる港を造ろうということで、話が進んだはずだ。だから朝市を作るとか、地元の人に還元できるような、供給できるような市場みたいな港にしよう。そういう場所を作ろうと言ってきた。小さな漁港、あるいは漁業者は少ないですから、獲った大事な魚を市民のみなさんに食べていただけるような方向へ、地産地消が進むような港づくりに向けて、水産振興計画の議論をしていければ良いと思います。

(伊東委員)

今、お話して頂いたので、我々も経験したけど、さっき組合長から浜売りそれをやっていた頃は、鎌倉市は鮮魚組合がまだ強くて、町の中の魚屋さんはもともとスタートが別荘地だったものだから、そこに入出入りするお店が魚をもっていくという時代。だからかなり力が強かった。ところがご覧の通り時代がかわってしまってその鮮魚商、町の魚屋さんが殆どなくなっていった鎌倉もそうです。そういう意味では、浜売りをやっていた時代は鮮魚商から我々の商売のじゃまをするなどクレームがあった。おかげさまでいい時代を迎えてきた。浜でやることに文句を言う人がいない。もう一つは、漁獲が少ないものだから、なるべく高

く売れることを考えると、これだけの人数で成り立っていくようにするためには、やはり消費者と直で結び付くようなシステム、それを鎌倉だったらもっとできるのではないかと思います。それをやるためには、ある程度安定供給が必要だということにはなる。例えば生簀だとか、保存する施設だとか、多少そういったものをその組合さんの所に整備するような形で安定供給して、そのかわり常に地元の消費者に対して販売ができる体制をとって、やっぱり漁師さんが、豊かになって安定して販売でき、後継者も出てくると思う。鎌倉の農業の方が、直売所を農協さんが持っています。そこが朝採れた野菜を持ってきて売るといので評判になってきて、鎌倉やさいというブランドがついて、野菜が爆発的な人気になった。だから、同じことをしようとするのでは無く、やっぱり漁師さん、獲れた貴重な魚をなるべく安定的に、間に誰かを通さず、販売できるようなことがこれから必要だと思う。

(山本委員)

漁港にキーワードで、ハッキリと明記したほうがいいのではないかという意見が出てきましたが、漁港の整備を管轄している部署として、最初に申し上げたように、資料等を見ると色々配慮して書かれているようだが、今話のあった、水産振興ということで生産を確保する、就業者を確保する、それから安定供給ということで、資源の話でも出たけど、安定供給と資源の話ばかりでなく、たとえば失業の安定化だとか、漁業者の就労環境ですね、働きやすいですとか、安全に就業できるということも、安定供給につながってくる。そういった意味で、6次産業・就業環境の整備ってところに、違う点がかかっているが、そういう事ではなく、漁業生産の場をしっかり作ることを盛り込んでもいいと思う。それによって、漁業者も供給を受ける市民県民も地元の水産物を供給してもらえるとというメリットがありますから、それはハッキリ盛り込んだほうがいいと思います。これからもう一つ漁港ということで漁業生産が悪いという観点があり、漁港が排他的と一般の市民から見えてしまうので、今は水産庁、我々も一所懸命調整しているが、漁港は多目的ということで、ある意味一般の方にも交流の場、あるいは水産物を供給する、漁港に来てもらって水産物を消費してもらい、そういう考え方がずいぶん普及と申しますか変わってきている。先ほどご意見があったのですが、堅苦しい考え方ではなくなっている部分があるので、漁業生産施設を作る、漁港を作るということでは市民の中ではアレルギーにならない。ウニを養殖する場がないという話で、施設を作ればそういう場もできる。直販施設も作れて定期的に市民に水産物を供給できる場、あるいは市民の方々が、水辺に親しんでいただいて海に来ていただいて、そこで漁港、交流場にもなる、そういう観点であれば、漁港を作るとハッキリだしてもいいのではないかと思います。我々も国もそうですが、進めていく上で、そこが弱いと支えるにも支えきれなくなることがありますので、そこはしっかりと漁業者の方、市の方にやって頂くというのではないかと思います。

(松山委員長)

県水産課のご指導を頂きながら、特に課長の山本委員に行政面からご指導を頂きたい。

(山本委員)

排他的な場ではないですからね。

(小松委員)

すばらしいですね。市民に開かれた漁港を作って、そこに多目的な利用を盛り込むような振興策にすればいい。

(矢野委員)

日本は漁港にレストランがないということを知っていて、海外は大抵漁港にレストランがあって、そこで皆が食べてというのがある。

(山本委員)

法の規制も緩和されてできるようになってきている。

(矢野委員)

そのような形で皆が楽しめるような交流場になる。

(山本委員)

そういう形で、市民の皆さんの理解も得られるように進めて頂ければと思います。

(小松委員)

子供の環境教育にもすごく役立つと思います。海離れというのも深刻で、海水浴客も減っているんで、やはり市民が海に親しむ一つの場所として漁港を位置付けるのも臨海都市である鎌倉市として重要ではないかと思います。持続可能な開発のための教育 ESD

(Education for Sustainable Development) とかもありますので、そういったものの一環として漁港を位置付ける。つまり、漁港を海と陸との接点と位置付けするといいと思う。

(松山委員長)

規模は違うが、先日、東日本大震災で被災し、再建された気仙沼と石巻の魚市場を視察してきた。共通点として、見学者が見学できる場所と料理の研修ができる場所をきちんと作っている。魚離れしそうな人を戻すために、こういう魚はこういう風に料理したらいいとやっている。市が施設を作るとしたら、そういうことも視野に入れて、造ってもおかしくないと思います。

(山本委員)

今の話だが、国の指針で4つの大きな柱がある。水産業の強化・豊かな生態系ですとか資源の話もあり、防災の話もある。もう1つが「賑わいの創設」が入っていますので、それを含んでいただきたい。

(利波委員)

話を少し遡って戻したい。ある部分狭い範囲での商売で、もう一つ追加で話したい。先ほど、しらすの方たちは商売の形を確立させているけど、それ以外の方を考えると、私がみた統計では、平成26年のデータで、漁獲量ベースで、ワカメの養殖としらすを除くと年間80トンぐらい。

(矢野委員)

鎌倉市、全体ですか。

(利波委員)

鎌倉市全体です。80 トンで、みなさんが年間どれくらい操業できたか、そこは分からないけど、仮に年間 200 日と考えると、1 日平均 400 キロ。1 日平均 400 キロを鎌倉市でみると多いのか少ないのか。鎌倉市内で消費しようと思ったら、意外と 400 キロって手強い。意外と 400 キロを市内で消費しきれない。だけどそれは一般的な意味での消費です。一方で鎌倉のネームバリューで、この販路を考えると、400 キロくらいなら売れるのではないかという印象があります。

(渡邊副委員長)

鎌倉湘南の地域って観光で買いますよね。彼らは何を食べているのか。地元で獲れた魚を供給されているかどうかということです。ようするに、一般消費者が直接市場に買いに行くかどうかということではなくて、観光に来た人が、レストランや宿に泊まったときに、何を食べているかということです。私の経験で志摩半島に泊まったことがあります。当然日本旅館に泊まったので、朝ごはん、晩ごはんが付いている。地元の魚が出るとばかり思っていたのですが、全然違うものが出た。志摩半島の魚を食べさせて欲しいと言ったら、流通で毎日決まった魚、決まった料理というのが、我々一番大事だからと言われた。そうすると地元で今日獲れたものを出すのは無理と言われた。だけど、観光で行く側は、当然志摩半島に行ったら、そこで獲れたものを食べられると思って行っている。でも全然食べさせてもらえない。それを思ったときに、湘南に来て泊まって、当然ご飯が出て食べて帰ります。何を食べているのか。海産物として。それがはたして相模湾で獲れた、そこにうまく行き渡るようにすれば、今話があった 400 キロは軽いです。それを職業として客を扱っている人達が、ここで獲れる魚をどう思いどう利用しているかについて、はたして把握されているかどうかです。

(利波委員)

その意味で言うと、今日頂いた資料の 8 ページに地産地消の推進と書いている。ここに、「特に鮮魚は」という記述があり、「仲買い経由で市外の市場に出荷されている」という記述がある。事実だと思うが、市内に戻って来ない理由はなんなのか、お金ですか、仲買人との付き合いですか。これが凄く気になる。

(矢野委員)

結局、鎌倉の魚も、鎌倉でない魚とみんな一緒になって、市外の方に流れている。

(利波委員)

実際には横浜中央市場になります。

(矢野委員)

そこで鎌倉の名前が消えてしまう

(利波委員)

だから横浜中央市場に持っていくと意味がない。直接、つながる方法はないのでしょうか。なぜ、仲買いに持っていくのか。

(山本委員)

安定供給と安定消費を考えると、横浜中央市場に持って行けば消費してもらえます。横浜中央市場に集約するような繋がりになっている。先ほどの話で原委員が言われた、今のしらすは鎌倉のではないという事を考えると、きっと食べたい人は鎌倉に来ている。ただ供給できてない。例えば、いつ行ってもあつて当たり前というのも、消費者が今までの流通のやり方でと考えているからではないか。無いなら無いって言うべきではないか。また、今はしらすはないけど、これ食べてとか言えるべきではないか。

(矢野委員)

そうしたら、美味しい時期に美味しい物を食べて、美味しかったと言ってもらえるのではないか。

(山本委員)

そういったやり方で、例えばさきほどの利波委員のほうから、漁場が狭いつて話があった。共同漁業権の外に出て行けるものはなにかというと、一本釣りなら、釣りという漁業で外に出られます。それから鎌倉の場合は岩場だけでなく、砂地もあるので、例えば近隣の漁協だったりすると、ハマグリなどを放流して根付かせてそれを名産にしている所もあつたりする。そういう可能性、水産振興という意味では色々探って、漁場によって無理にやっても仕方ない。例えば上手くシフトしながら、全体を回していく、そういう仕組みを作っていけば、生産量というのはあがると思う。通年として、鎌倉の魚はあるよとなればいいのかと、そういう工夫も必要なのかなと思う。

(鈴木委員)

今は、磯焼けが進んで魚が住まない。新しい魚礁を作るような感じです。持ってきた石を捨てる。他のところで獲れなくても、そこだけ今も魚が獲れる。そういう魚が住むところをつくってあげないといけない。それが一番肝心だと思う。

(牧之内委員)

前回もそういう話になりましたよね。やっぱり資源を培養していかないと、安定供給できない。それは、漁師さんが一番知っている。

(鈴木委員)

灯りにについても、昔と違って、車の灯りが一晩中ある。実際に、地付きの鰯がいなくなっている。腰越も鎌倉も地付きの鰯のいい釣り場だった。年寄りも、その一本釣りで生計を立てていた。

(牧之内委員)

一種の環境汚染です。ライトをあてたりするのもよくないことで。養殖いかだのところもライトつけて漁船が行くのもいいことじゃない。共存するなら土地のルールもどちらも守っていかないと。

(渡邊副委員長)

大手の流通はいつも同じものを同じように供給するということが一番大事だという。だけど、海はそれをなかなか許してくれない。鎌倉の規模でやっていくなら、ここで獲って、

ここでやっていくのを考えるのなら、毎日、同じ魚がいることをスローガンにしては駄目。今日はありませんと言えないと。今日行ったときにありませんと言われたら、また行こうと思う。今日ないと言えることは、堂々と胸を張って言えるというのが、凄く大事。

(山本委員)

鎌倉というブランドならできる。

(渡邊副委員長)

このようなメジャーの流通と全く違う発想で、この地産地消を考えないと、同じ競争をしても勝てるわけがない。そこは大事だと思う。そうすれば鎌倉は絶対勝てる。これだけの消費、観光客、大消費地を控えていると考えると、ここだけじゃなくもう少し広いこともできる、400キロを捌けないとは絶対に言えない。

(原委員)

ただ難しい。飲食店のところで食べやすい魚で、やっぱり地元という魚を置きたい。だから、一部は買ってくれる飲食店がある。あとはお客さんのために安い市場で仕入れて、鎌倉産とうたっている。全部買ってくれるならいい。

(矢野委員)

ある程度、飲食店に提供するときに、始末しやすいような形で提供できればいいということですか。例えば、半身にしてあげるとか。使いやすい魚ですか。それとも扱いやすい魚ですか。食べやすいとかですか。

(原委員)

まぐろは一年中ある。伊勢えびは取れても、観光客・飲食店は買ってくれない。

(伊東委員)

一定の量が揃わないと中々難しい。だから、色々な魚が揚がっていて、そのような出せないものを、うまく消費者に売ることができるような、そういう形が例えば漁港いう名前じゃなくても、そういう施設があれば、やっぱり物産というのはそこで売ることが大事だし、そういう魚たちをどう調理してどう食べるかを消費者に教えないと、それが併せてできればいい。場所によっては三枚におろしてあるというようなところがあれば、私は種類が多くて、量が揃わなくても充分商売になるのではないかと思います。私は、港に行って、そういうものを探して、料理して食べたりするのが大好き。

(小松委員)

そういうものを備えた、機能をもっている港ということですよ。そこには誰でもが気楽に入れるような所、たとえば一見さんでもいいけど、そういうのがあるといいですね。

(鈴木委員)

月2回、朝市の日に組合事務所の下で捌いている。今、どこの家庭でも魚を持って帰って調理できるわけではない。漁協でちょっと作ってあげると喜んでいて、そこで会話が生まれる。

(小松委員)

最高の市民の交流の場です。

(山本委員)

魚を最終的に消費者に届けて頂ける方々、水産振興と漁業とか、そういう施設ばかり考えてしまう。小田原は、漁業生産者と市場とか流通、それから販売してくれる魚屋さんや飲食店、そういう方々を含めて、魚が流れていくルートに携わる人全部、携わってもらって初めて水産振興ができています。我々はどちらかというところと海と生産の場ばかりずっと行政として考えていて、流通とか消費のほうにあまり目が行かなかったと反省している。今はそれを含むそういう方々にも入ってもらい、一緒にやっついていかないと、やっぱり消費者に届くまでをちゃんと考えないといけない。一緒にやっってもらった方が上手くいくと色々勉強させてもらっています。

(矢野委員)

流れがあるじゃないですか。かますが沢山獲れる年があつて、それに向けて何かいい商品を開発しても、開発できた途端に獲れなくなって、また次のものになって。ある程度供給する側も引き出しを沢山持っていないと、魚によって引き出しを沢山もって積み重ねがないと、次の別のお魚の流れが来たときに、供給できるレシピがあるとか、そちらも大切ではないか。それを小田原でやっているのか。

(山本委員)

そうです。

(松山委員長)

定置網で獲れた小さな魚なんかも扱えるように生簀などを作った。道路に沿って店を作って、皆さんが入ってくるとか。そういう状況をどんどん周辺で作られている。

(山本委員)

まさに交流の為の施設を小田原市が整備しますので、そういうことができる時代です。

(矢野委員)

楽しそう。

(渡邊副委員長)

鎌倉の魚を食べさせるレストラン。

(小松委員)

自分の取った魚を、水揚げした港の中のレストランで食べてもらえるといい。

(松山委員長)

色々話ができました。色々出てきたのをまとめていくのが必要だと思います。色々係っていくのが大事なことだと思う。

(利波委員)

他の話に移りますがよろしいか。9ページの6次産業という話がありまして、未利用魚の商品化という話がある。未利用魚の商品化という中で、未利用魚の扱いが非常に困ることは、魚種が決まらないこと。結局はそのときの雑魚なので。未利用魚と言葉では簡単だけど、それをどういうふうにするかというところ、その場その場で考えざるを得ない。なかなか安

定して消費することが難しい。ある程度の幅のなかで、それをやりやすいものとなると、雑魚を使ったディップを作ろうと考えている。

(渡邊副委員長)

なんですか。

(利波委員)

ディップというと、ペーストですね。イメージとして一番わかりやすいのが、バーニャカウダー。最終的に2～3種類のパターンがあれば対応できるのかなと思う。

(矢野委員)

レバーのペーストの魚版みたいな。

(利波委員)

たとえばソースとか。イメージとして近いのがバーニャカウダーです。今、鎌倉の生産物で一番人気なのが、鎌倉やさいです。鎌倉やさいにつける地元のペースト。

(小松委員)

いいですね。

(利波委員)

このような発想で商品開発できないかと考えていて、鎌倉はせっかく強い商材を持っているから、それにくっつけちゃうという話もある。

(松山委員長)

県のほうでも、このような情報を鎌倉に回してもらおうと非常にありがたい。

(小松委員)

アイゴでそれができると最高です。

(利波委員)

今は、未利用魚でなんとかできないかと話をしている。未利用魚は、そのときどきで魚が違うのが非常にやりにくい。

(山本委員)

水産振興のための色々な引き出しをみなさんに出して頂いて、さきほど松山委員長から冒頭に話があったとおり、水産振興の根幹になる議論がされてきたなかで、漁港という形を目指したいということで、先ほど私どものほうから、漁港は排他的なものではないと話をしたけど、我々県も国も、漁港という生産の場を作っていくのであれば、それをプレゼンしていただきたい。色んなデータを示してくださいというのが当然出てきますので、その準備というのを市民の方の理解を得ることと同じように取り組んでいただければと思います。先ほど申し上げたとおり、漁港というのは排他的なものではない。小田原も漁業施設がありますので、是非見てきて頂きたい。実は昨年被災し遅れているが、県も市も一所懸命頑張っていて、防災的にもやっています。市民の開かれた場所を作ることになれば、やっぱりそれなりに安全な場所であって欲しいと思いますので、それなりの規模で作って頂ければと思います。目指すのであれば、漁業者の方がしっかりと生産できるし、市民の方も安心して利用できるような、そういう場であればいいのかと考えます。

(事務局)

ありがとうございました。

(松山委員長)

それは同じ気持ちだと思う。この水産業を残したいという気持ちが非常に強いと、水産庁もそう思っていると思います。

(渡邊副委員長)

10 ページ第4章に例がいくつかあります。見たときに、鎌倉というキーワードをどこからも思い浮かばない気がした。つまり全国どこに行っても通用する内容です。確かに、書いてある通りですけど、全て同じようなトーンでやっては、鎌倉らしさがなにも出ないということで、鎌倉の水産業をする。大きな消費地をすぐそばに持っているということであると、いっぱい観光客が来る鎌倉湘南の水産業はどうしたら上手くいくかという視点で、もう少しメリハリをつけてこの二番目のブランドの育成というのも非常に大事だとは思う。漁獲量の拡大というのは一般的に言うと、沢山獲ったほうが良いととれるが、必ずしもそうではないということです。そういう意味では、どれに比重を高くするかを考えて頂いて、これで鎌倉の水産を売るという、なるほどと思わせるものを作らないと十年間これからやっていくのに、なんとなく作ったけど、あまりパツとしないで終わってしまう。それでは、残念なので、やっぱり鎌倉というのをこの中でどう活かして、どこを売りにするかをよく考えなければならぬ。

(松山委員長)

鎌倉らしさを出していきましょう。

(利波委員)

事務局に一言だけ。鎌倉市に対して行政的な話で申し訳ないが、鎌倉市はSDGsの取組で認定を受けられているのに、なぜか海の目標である14が入ってない。今、国連が持続的な開発目標でSDGsを推奨しており、全国でそういう取組が始まっています。国の方が旗をふって、積極的にやる自治体に手を挙げてもらい、鎌倉市は、認定を受けた。そのため、鎌倉市は未来都市計画というのを作られている。持続可能な開発目標というのが、17の目標がありまして。分野毎にキャッチフレーズが出されています。その14番目に「海の豊かさを守ろう」というのをひとつの目標として掲げている。それがあってもかかわらず、この未来都市計画に14番目が入っていない。これは今この水産振興という新しい計画を立てようというのに、おかしい。これは、入れて頂きたいと思う。やっぱり行政計画とされるのであれば、当然SDGsの中に入っていないとおかしいと印象を受けました。これは是非ですね検討して頂きたい。

(小松委員)

予算も付いているのでしょうか。

(利波委員)

付いている。

(事務局)

企画セクションの方で担当していますので、確認します。

(利波委員)

ぜひお願い致します。

(事務局)

はい。

(利波委員)

まさしくここで議論していたことが、みんな線につながっています。

(松山委員長)

その部分は、行政の方でお願いします。意見も沢山出たと思います。

(事務局)

データが少ないという意見を頂きました。今頂いたご意見をもとに次の時に、案の中に極力盛り込んだ形でお示し、または協議資料として、素案として作っていききたいと思います。

(松山委員長)

分かる範囲のデータで結構ですから。無理矢理作ると政府も「ん？」となっちゃうので。みなさんが納得するような、正しいデータで。よろしいでしょうか。今日の意見を参考にしながら、また次に水産業振興計画を作っていききたい。かなり忙しいのですがよろしくお願います。

(事務局)

はい。

(松山委員長)

よろしいでしょうか。いろいろ意見がいっぱい飛び交っておりましたので、協議内容を反映した上で、水産業振興計画素案を作りたいと思います。

(事務局)

みなさん、長時間にわたりご協議ありがとうございました。先ほど申しましたが、協議内容をまとめさせていただいて、次回の委員会の中で、素案として協議する材料としてご報告させて頂きたいと思います。日程については、4月に開催したいと考えておりますが、委員長と相談して、委員の方にご周知させて頂きたいと思います。

(松山委員長)

これからの工程表を示して欲しい。10月から12月まではこれをして、この時期にはこれを準備して、こういう形でまとめあげて、という形のものを作り上げて皆さんにお示しできるものを。

(事務局)

次回の時に工程表も事前にお示しさせて頂きたいと思います。

(松山委員長)

事前にしっかり見させて頂きたいと思います。よろしくお願います。どうもありがとうございました。