

第3回 鎌倉市水産業振興計画推進委員会 会議録（概要）

【日 時】 令和元年5月9日（木） 午後3時～午後5時

【場 所】 鎌倉市役所 第2委員会室

【出席者】 9名
松山委員長、渡邊副委員長、小松委員、矢野委員、原委員、山本委員、利波委員、伊東委員、牧之内委員

【欠席者】 1名
鈴木委員

【事務局】 5名
齋藤市民生活部長、鈴木農水課長、土屋課長補佐、太田係長、森職員

【概 要】

議題（1）第2回委員会会議録概要（案）について
（事務局）

第1回および第2回の会議の概要についてまとめた会議録概要となっております。内容をご確認頂きまして、5月17日までに修正等ありましたら、農水課までご連絡を頂ければと思います。修正後、ホームページ上で公表させていただければと考えております。

（松山委員長）

会議録概要について、17日までの一週間を目処に事務局に修正意見を言って頂ければと思います。

議題（2）鎌倉市水産業振興計画推進委員会スケジュールについて
（事務局）

【資料2「鎌倉市水産業振興計画推進委員会スケジュール案」を説明】

本計画は上位計画である鎌倉市第4期基本計画の内容に基づくものとなります。現在第4期基本計画は策定中ですが、内容を反映させながら随時作成していきたいと考えています。

（松山委員長）

前回の委員会の時に、私の方から工程表を作成して頂きたいと申し上げ作って頂きました。12月に委員会の最終報告、計画を決定しなければならないのですが、最終が決ま

っていて、その前をどう進めていくのかが非常に重要かと思います。これを見ると、かなりタイトなスケジュールだと思います。第1回、第2回でかなり議論してきましたので、鎌倉市の漁業の課題、問題点も大分認識されたと思います。更にそれを深掘りしながら今後の課題について進めていきたいと思っています。

質問なのですが、10月の段階で素案の確認を行い、それをパブコメとして出すということでしょうか。

(事務局)

計画素案という言い方をしていますけど、ほぼ最終に近い形でパブコメをさせていただいて、そこで出た意見で取り入れられるものは取り入れながら整えたものを12月の7回目でご披露させて頂いて、最終形になればと考えて、このスケジュールを立てさせて頂いています。

(松山委員長)

わかりました。ということを考えていくと、7月、8月の委員会がかなりハードだという感じがします。その辺で厳しい議論をしないといけないのかなと思います。スケジュールはこのようになりますが、何かご意見ありますでしょうか。

(伊東委員)

第4次基本計画は何年度から何年度までの計画ですか。

(事務局)

始まりは令和2年度、来年度で、それから6年間で計画期間ということになります。

(伊東委員)

ということは、この基本計画は、現在策定中ということでしょうか。その計画の内容を反映させるということは、まだ策定されてない基本計画の内容とすり合わせるのですか。

(事務局)

まず上位計画に位置付ける内容とその下に位置付けられる個別計画の齟齬があってははいけませんので、相互の調整を図らせて頂いて、連動したようなものを作りたいと考えています。

(松山委員長)

第4期の基本計画が決まるのが遅くなるとか、後ろにずれる可能性もあるのではないかと考えています。途中で基本計画の進め方について、色々と意見を伺いながら、委員会を進めて行くということになると思います。

(小松委員)

その上位計画というのは、ある程度私たちも知らないとならないと思います。資料ですとか、ここで紹介して頂きたい。漁業のことしかやっていないので、上位計画との関係が分かりません。

(事務局)

今内部で検討を行っている段階なのですが、基本計画といっても当然パブコメを行うので、公にできる段階があります。そのときには、委員の方にも情報として共有させて頂き、今どのような検討が基本計画の中で行われていて、そこに連動する私たちの考えがどういうものなのかということは、併せてご説明していきたいと思います。

(利波委員)

今の確認ですけど、このスケジュール表でいきますと、8月以降に上位計画を反映させていく。そのためには、最初の情報は8月頃には頂けるということで、そこを意識しながら素案を作っていくといった流れでしょうか。そうすると、8月に情報を頂き、10月に素案というと、事実上8月の1回で上位計画の内容を反映しなければならないという話しになるのですか。

(事務局)

第4基本計画の策定状況と、この計画の状況等もみながら、現時点としてはこういうスケジュールと考えていますが、うまく連動させていければと考えております。現時点の計画として年内の完成を目標に考えています。

(松山委員長)

我々の委員会として若干の変更も頭に入れながら進めることとなりますが、最終的な結論は12月には出さないといけない。それはもう変わらないのですか。

(事務局)

目標としては12月とさせて頂いておりますが、策定状況を見て延びることはありえると考えております。

(小松委員)

7月の段階で上位計画があらかた出てくると、8月はやり易いと思います。

(事務局)

今のスケジュールの中で基本計画のタイミングを8月と書かせていただいておりますが、もう少し前倒しできるか、どの段階で出せるかは、確認いたします。7月の前段階で示せるような状況があつて、それを踏まえて議論が7月にできれば一番いいと思いますので、そこは確認をしながら遅れることがないようにしたいと思います。

(矢野委員)

委員会の任期が平成32年12月24日までになっていましたが、スケジュール案では、今年度の12月に終わるということですか。

(事務局)

委員会としましては、今年度としましては7回目で終わりですけど、計画ができましたら、今度はその進行管理という形でお願いしたいと思います。

(矢野委員)

年度で区切っていると思うのですが、12月にしている理由はなんですか。

(事務局)

計画ができれば並行しながら鎌倉地域の漁業支援施設の整備に向けて、地元への説明にも入っていきたいと考えています。その辺も連動してということになりますので、このスケジュールにしています。

(矢野委員)

そうすると市民のみなさまにご説明申し上げるのに、12月の時点でのその計画が上位計画と連動して私たちにその情報が来ていないと、最終的に12月にちゃんとした案が出ないと思いますが、そこは大丈夫ですか。上位計画の内容を知らないで、私たちが連動させることができないのに、きちんと市民のみなさまにご説明できるか心配なのですが。

(事務局)

基本計画の完成はともかく、12月よりも早い段階で、パブコメ等で公表されていくとは思っておりますので、少なくともその時点での内容については反映できるものと思っています。

(松山委員長)

現段階でははっきり言えること、言えないこともあると思いますので、現段階ではこのスケジュールの形で進めていくことにしたいと思います。状況が変われば、途中で修正することは当然ありえると思います。我々もしっかり議論して前に進めないことには中途半端な形で前には進めないという理解でよろしいですかね。

スケジュール案についていかがでしょうか。こういった形でご承認頂いたということでもよろしいでしょうか。

(委員)

異議なし。

(松山委員長)

ご承認頂きました。ありがとうございます。

議題(3) 前回協議内容の確認について

(事務局)

【前回協議内容の概要を説明】

(松山委員長)

前回1時間半、かなり活発に意見を交換したので、鎌倉の漁業について、あちこちから、色々な角度から大量の議論をして、煮詰まったものもあるし、消化不良のものもあります。データが少ないのではないかという話があって、資料を作って頂きましたが、これについては後ほど議論したいと思います。前回の協議内容の中で、これは忘れていくぞというのがありましたらご発言頂ければと思います。

無いようなので、前回協議内容について、ご確認頂きました。

議題（４）鎌倉の漁業の現状と課題について

議題（５）検討の方向性について

（事務局）

【資料３「鎌倉の漁業の現状と課題」、資料４「鎌倉の漁業の課題・検討の方向性一覧」を説明】

（松山委員長）

漁港の概要というのはそこに書いてありまして、腰越はこの前改修しましたね。鎌倉地域は昭和 25 年頃から漁港建設についての陳情が出されているということですが、まだできておりません。漁港対策協議会が第 3 期まであり、答申が出ていますが、なかなか進んでいないということです。

次は獲った魚をどうしているか。一部は地元の皆さんに朝市という形で、腰越では月に 2 回、第 1・第 3 の木曜日、鎌倉は月に 1 回、提供している。鎌倉市の取り組みとしましては、水産振興を図るために組合に対しての事業費の一部を補助しているということです。今までに港を作るための色々な委員会を設置してきたが、施設整備に至っていないのが現状であります。漁獲量の低下について、資料 1 で、平成 27 年と平成 28 年とに大きな差がありますが、平成 29 年のデータは無いでしょうか。

（事務局）

公表できるものとしてはまだありません。

平成 28 年は特にワカメが減少していたので、平成 27 年から平成 28 年について大きな差となっています。

（松山委員長）

ワカメは平成 29 年も悪かったのですか。

（原委員）

平成 28 年からよくありません。去年は少し良かったのですが、春一番で全部収穫できないうちに、時化で駄目になりました。平成 28 年の時は、魚のアイゴに 11 月の種付けの時から食べられてしまい、それでもう生産する前に、いかだを撤収する人もいました。

（松山委員長）

前回の委員会でも話しが出ましたが、環境の悪さとアイゴの両方が重なってしまった。

（原委員）

海水の水温が高い影響はあると思います。アイゴというのは南方の魚で、水温が冷たくなると死ぬという話を聞いていますが、温暖化により冬場に越冬してしまいます。

（松山委員長）

前日も、市民が地場海産物を手に入れる機会が少ないという話が出ましたが、しらすは鎌倉で獲れたものは獲った方が販売しているのですか。

(原委員)

しらす漁業者が獲って加工しています。今、冷凍技術が良くなっているので冷凍して、獲れないときは、またそれを解凍しています。飲食店なんかは冷凍のまま買って行って、自分で解凍して売っていますね。

(松山委員長)

ワカメも組合さんが売っているのですか。

(原委員)

鎌倉の組合は大体、ワカメをやり始めたときから、個人でお得意さんを持っていて販売しています。袋に組合の電話番号が印刷してあるので、そこにまた注文が来ると組合でも販売しています。

(松山委員長)

地元の人は、しらすとか結構買われているのですか。

(原委員)

しらすも、ワカメと同じようにここ2、3年くらい漁獲量が少なくなっていて、地元のお客さんからテレビで宣伝しないでと言われます。テレビに出ると他所から買いに来ってしまうからだ。自分たちは地元のお客さん優先で販売しているので、漁獲量のあるときだけ旗を出して売りに出しており、それ以外の日は、看板等を出して販売していません。

(松山委員長)

ここの地元はしらすとワカメがメインですよ。

(原委員)

そうです。

(松山委員長)

そのほかの魚介類はどうですか。

(原委員)

鎌倉地域では、3軒しらす業者がいますが、その他は、ワカメの他に、サザエの水揚げが多いです。

一番多い年で30トンありました。稚貝の放流や天然もあります。

(松山委員長)

サザエは地元で処理しているのですか。

(原委員)

処理しきれないです。鎌倉の場合ですとスーパーにも出しています。250キロを約50店舗に、4月、5月の時には週に2回くらい出荷していました。今年は海藻が少ないから、サザエが去年に比べて水揚げが少ないです。

(松山委員長)

海産物を手に入れる機会が少ないというのは、量が少ないからなのか、あるいは高級

品でなかなか地元の人の手が届かないのか。両方ですかね。

(原委員)

平成 30 年のサザエの水揚げが 23 トンありました。平成 29 年が 19 トンですね。20 トンちょっと切りましたね。

(山本委員)

今の販売のルートの話、資料編の 18 ページで生産物の販売のルートが示されていますが、直販施設や組合の部分は、共同出荷という形で組合がコントロールしてやっていて、あとは生産者の方が仲買などを通して売買しているという認識でよろしいですか。

(原委員)

この販路イメージは、鎌倉の組合のイメージ通りだと思います。サザエは横浜中央卸売市場に委ねて、今の時期だとアオリイカが水揚げされていますが、これは直接個人が中央卸売市場へ出荷しています。その他、仲卸とかバイヤーとか地元のスーパー、魚屋というのがあるのですが、そこへ個人でも売っているし、組合でも飲食店へ売ったりしています。

(山本委員)

最終的に消費者が手にする所は、スーパー、飲食店、直販施設になると思いますが、この辺で地元とそれ以外の割合をみると、例えば地元の人ってどの部分で買えることになりますか。

(原委員)

ここに記してないのですが、漁業者が直に売り買いしている場合もあります。中には飲食店まわりをしている人もいます。

(利波委員)

市民委員の伊東委員と牧之内委員は、実際にこれを聞いて地元の方としてどう思われますか。鎌倉でこれだけ魚があるはずだという状況で実際お住まいの方として、やっぱり身近に感じていないと受け止められているのか、さっきからお話するように、しらすとかワカメはすぐ手に入るのでもそんなに違和感はないという感じなのか。

(伊東委員)

いわゆる鮮魚については、前回も話をしましたが、家庭でなかなか処理しきれないので、地元の方でもスーパーなどで買う方が多いと思います。朝市でも、見ていると大きな魚は買っていつてくれない。地元の消費者は、地元の飲食店で地元の魚を食べているか、スーパーでサザエを買うことはあるかもしれませんが、普通の魚とはなかなか遭遇しない。朝市に来るような方は、見て欲しいと思えば買って、それ以外は漁師さんと交流のある方は直接買っている。鮮魚店は非常に減っていますから、そういうところが取り扱っているのも非常に少ないのではないかと思います。例えば、材木座あたりの鮮魚店は、地元の漁師さんの魚を扱っているかどうか、その辺はちょっと分かりません。そんな状態ですので、スーパーに並んでいるのを地元かどうか分からずに買っていると

思います。

(渡邊委員)

この販売イメージには書いてないですが、朝市がありますがこれは公表しているのでしょうか。

(牧之内委員)

公表しています。売り切れ次第終了です。朝 10 時からやっていますが、早い人は7時半とか8時に来て順番待ちしています。

(小松委員)

そうすると回数を増やせばそれなりにいけますかね。

(牧之内委員)

いけますね。量はみなさん満足して頂けると思います。

(小松委員)

できればそういう形で市民が直接買えるというのが一番いい。地元の人が地元で消費するのが一番望ましいです。

(伊東委員)

やっぱり毎週やるのは、漁師さんにとって大変な負担になると思います。

(原委員)

月に一回でも大変だったりします。やらなければいけないというのは、やっぱり市民の皆さんに漁業者を知ってもらいたい。しかし、それが1週間に1回開催するとなると、自分の漁に影響が出ます。朝市の日と、漁に行ける日が重なる必要があるため、月に1回位がいいところです。1週間に1回の開催だと、漁に行きましようといっても、時化で漁に出られないと、収入が少なくなってしまう。

(小松委員)

例えば、畜養ですね。新しく作る港の中にあるといいですよ。

そのときに魚の捌き方とか料理の仕方とかをお知らせすれば、美味しい魚をおいしくいただけることにもつながります。

(渡邊委員)

私は、漁港のすぐ近くに住んでいますが、そこでは、毎週土曜日か日曜日に、朝揚げがったものを午後1時から港で売っています。私、あまり行ったことはなかったのですが、行ったらすごく並んでいました。12時前位から50~60人は並んでいて、その日の朝揚げがった物なので、活魚で置いてあって、これが欲しいと言うとしめてくれます。

一般の消費者なのか、料理店の人なのかは見分けがつかないですが、かなり人気があって、毎週やっても結構売れているように見えます。やっぱり時化だと出ないですから、時化たらその日の朝の水揚げがないので、朝9時に問い合わせで欲しいと書いてあります。そうすると、今日漁に出たかどうか分かる。午後1時から売るかどうか、今日はありませんという月も、冬なんか結構あると思います。そういう仕組みをもって毎週やっ

ています。結構儲かっていると思います。結構高いです。穴子なんか、キロ2千何百円ですよ。穴子2千何百円なんて驚きましたが、そういう値段で売っているから、それなりに穴子が獲れています。

(矢野委員)

前回の朝市は、7キロの“ひらまさ”を買いました。なかなか最後まで集中しておろすことができませんでした。やっぱり半身だけでも捌いてもらえると、5枚おろしても買えるとなるといいなと思います。そういう環境は必要なのではと思います。

(原委員)

朝市については、現在のパークホテルの場所で許可をもらっているが、その場で魚をおろすことはできません。魚をおろす場所も組合の中の施設だと、場所的にも狭くなってきていて問題が出てきています。

(小松委員)

これまでの議論で、地産地消を鎌倉市でも進めていくということです。地産地消というのは、フードマイレージと言い、食料が作られて、消費者まで運ばれるまでの炭素の量を測定するのですが、地産地消、そういう意味でSDGsとも結びつくので、そういう仕組みを、この取り組みの中で作っていくということが、非常にいいのではないかなと思います。だからその方向でやっていくということ。それから県の指導も入るので、県の協力、知恵も借りて、保健所関係もこんな風にしたらいよいよという形で鎌倉市を助けて頂くといいかと思います。そのためには、鎌倉市の漁業の振興計画として、ある程度、蓄養施設、販売できる場所を確保するということがあるといいですね。

(松山委員長)

蓄養できるとなると、かなりのスペースが必要でしょうね。

(小松委員)

生け簀でいいと思います。

(松山委員長)

小田原の生け簀は大きいのですか。

(山本委員)

小田原の港の中にあるのは、5メートル×4メートルくらいですかね。定置網から持ってきます。

(松山委員長)

知恵を出し合えば、地場の海産物を市民に届けることは少し前向きに検討できるのではないのでしょうか。

(小松委員)

地元で獲れた魚が市民に届くというのが、振興計画のセールスポイントになるのではないか。前回も出ましたけど鎌倉ブランドの魚という形でどうでしょうか。

(原委員)

鎌倉の組合でも、農業で鎌倉やさいが有名になっているので、魚も負けずにブランド化しないとということで、一応鎌倉ブランドのマークがあって、それを朝市に使わせてもらって宣伝していますが、魚が安定的に獲れないというのが課題です。

販路イメージで、組合からスーパー、飲食店と書いてありますが、組合でも徐々に販売を広げようと考えています。飲食店に持って行くのではなくて、飲食店が組合に買いに来てもらうような方法を考えています。ただ、話題にしていくと、余った魚はどうするのかとなってしまいます。そういうのをどこに持って行くのかと。魚屋に持っていけば、売れ残りを持ってきたと安く叩かれてしまうので、そのところをどうしようかと考えています。

(渡邊委員)

先ほどサザエやアオリイカは中央卸売市場へ持って行くという話でしたけど、そこで扱われたものは、鎌倉のサザエ、鎌倉のアオリイカと言われているのですか。

(原委員)

スーパーでは「鎌倉サザエ」という名で、時々出ています。

(渡邊委員)

こっちもブランド名を付けるというのはどうですか。そういう工夫も必要だと思います。この横浜の市場を通すのも「鎌倉産」といった形で通っていくような仕掛けがあるといいですね。

(原委員)

それは、鎌倉漁協として出しています。背番号付けたシールを貼って。ただ横浜の市場に出すために小型定置網をやる人が少なくなりました。4、5軒あって、そのときは結構出していましたが、今、小型定置網は小さなアオリイカの漁はやっていますが、他の魚は少なくなっています。

(渡邊委員)

かますなんてね、「鎌倉かます」と出したらいいですけどね。

(原委員)

かますは、10日位前に浜から5メートル位の所で、一朝で800キロ獲れました。仲買さんに持って行ったら、キロ400円でということで、単価が安かったです。

(利波委員)

ブランド化に関しては、水産技術センターの方でもかなり意識して、みなさんとお話する機会を作っていますが、実は結構課題は大きいです。何が課題かというのと、我々からすると「鎌倉のサザエですよ」という話しをしたいのですが、「鎌倉サザエって何？」って言われたときに、答えがありません。ただ鎌倉で獲れたサザエでしかなく、ブランド化だとそれでは駄目です。ブランド化と言うなら、例えば、関鯖だと、そもそも大きさがこの位で、こういう方法で獲っている鯖ですよとか定義があって、それに当てはま

るのが関鯖であって、それ以外は、関であがっても関鯖とは呼ばない。そういうのがブランドという話しになるわけですね。これはトップブランドですけど、やっぱりブランド化戦略というのはそういう部分を持っていないと、たとえ一時的に注目されてもすぐ消えてしまうと思います。やはり、そこが意外とハードルが高いです。やるとなると、まずこの鎌倉地区でブランドイメージを固めて、そういうブランドを作っていく、育てていくということで、みなさんが協力しないと、ただ獲ってきただけではできない。ブランド化をやるとなると、それなりに意思統一を図っていくというのが大変かなというのがあります。特に、鎌倉の流通の弱点は、表裏一体ですが少量多品種だと思うので、売り切っちゃえばいいのかなという思いもあります。ただ一方で市場流通と考えると、結局半端な量しか出てこないという話しになってしまいます。数量的に半端物になってしまうので、まとまった数字のものしか扱ってくれなくて、単価も出ない。そうになってしまいます。ある程度まとめる努力というのが必要になると思います。

(松山委員長)

最近のブランド化を見ると、水産庁などは結構推奨しています。地元で獲れたものというところをクローズアップしてやればいいのかと思います。

(利波委員)

まさしくそこなのです。そのためには市場に売ってはいけません。市場に売ったら他のものと競争してしまいます。他のものと競争したら今の話になってしまいます。だから鎌倉サザエは何がいいの、どこが売りなの、と言われる。鎌倉のサザエと横須賀のサザエでは何が違うのって言われてしまいます。横須賀の方が、生産量が多いわけです。そうした時に横須賀サザエと鎌倉サザエは何が違うの、何が売りなのって議論になってしまい、負けるわけです。

まさしく、地元の方に地元のサザエだよと食べて頂く、これが何よりですね。

(小松委員)

少量多品種を販売するというのが、新しい方向性、戦略になると思います。今までの漁業とは違って、弱点だったところをいかに生かしていくかということです。

(松山委員長)

次は、5ページの課題のところでは3番の経営基盤の不安定さというのがあります。

(利波委員)

その話に入る前に全般的なことを説明して頂きたいのですが、1番、2番に関しては、前回課題としてあげて頂いたものが、順番を入れ替えながらここに入っているの、前回の議論を踏まえてこのように作成したものと受け止めました。3番以降に関しましては、前回の整理の仕方と若干中身が変わってきていると思います。第2回目の議論を踏まえて、こういう整理をされたということですが、2回目にあった項目をどのように整理して今のこの資料になったのかという考え方だけ説明頂いた方がいいと思います。

(事務局)

実際に鎌倉でも課題として取り上げられるものなのか、全国的にそうであって、鎌倉でも課題になるのか、その辺の視点で今回見直しを行いました。

(利波委員)

そうしますと、これからご説明されると思いますが、経営基盤の不安定さというのが、前は少なくともこういうタイトルは無かったわけですよね。その中で前回の議論を踏まえて、鎌倉に当てはまるものということで抽出してきたと、そう整理されてきたと理解してよろしいですか。

(事務局)

はい。特に鎌倉地域の場合ですと、漁業支援施設の整備も含めたうえで、課題といたしました。

(矢野委員)

課題の3番の最後の部分、「ただし長期的な経営の安定と新たな投資が求められます」この新たな投資とは何ですか。

(事務局)

今言われた二つの内容は、「経営基盤の不安定さ」がどこから出てきたのかということと、それを踏まえて「新たな投資」とはどういうことかという話だと思います。前回お示しした資料では、この場所に6次産業化ということが書かれていましたが、それは課題というよりは、これから取り組むべき内容だったので、その前提として何があるかということを書かせて頂くために、今回の資料で表現を変えさせて頂いています。ここで見据えている先は「6次産業化」ということを考える上での課題ということで捉えさせて頂いたので、そこから繋がる「投資」ということで、新たな投資について整理させて頂いています。

(渡邊委員)

流通はもちろんですけど。加工というのは今までしらす位しかないもので、それではかなり加工にも力を入れていくということですか。

(事務局)

その辺のところについても6次産業化について、若い漁業者たちと試行錯誤されているという話を聞いており、しらすの沖漬けの商品化ですとか、そのようなところも今広く販売するという事で検討されていると聞いています。

(渡邊委員)

昨日初めていただきましたが、美味しいです。しらすの身自体はプリプリしてしっかり残っているので、なんか溶けたような状態じゃなくて、本当に生きがいいという感じなんです。はじめて、しらすの沖漬けというものをいただきましたけど、これはなかなかいいと思いました。

そういう加工品の種類がもう少しあればいいと思います。鎌倉の加工品。昔から水産

物の加工は、干物とか「もの」と言います。鮮魚がいいのはもちろん分かりますが、加工も含めて「かまくらもの」というブランドを10種類くらい作って、出てくると良いのではないかなと思います。

(矢野委員)

かますなんて、そういう意味ではやり易いのではないかなと思います。

(渡邊委員)

そういうものの開発にも投資することになりますね。

(松山委員長)

産業化という意味ではひとつの大きな柱になります。

(利波委員)

その点、産業化で一番大きい課題は初期投資とノウハウです。しらす漁の方々は、しらす加工で努力をされてきて今に至っているわけで、多大な投資をされていると思います。ここでの6次化という議論ではこれでいいと思いますが、特に後段で出てくる課題、若い新規参入者をイメージしたときに、確かに6次化は目標として設定すべきですが、費用負担はかなり大きい。そうするとこの議論をするためには、共同漁業施設のようなものを作っていかないと駄目なのかなと思います。あるいは、組合が施設整備を引き受けるとか、何かしら別の手段を講じないと、この6次産業化というのは、なかなか個人単位、個人形態では厳しいのかなという感じがします。

(原委員)

組合でも、加工施設を考えましたが、漁をして、その獲れた物の加工を自分でやるとなると、その手間があるかという話がありました。また、職員やパートを雇ってやろうかという話も出ましたが、品物がない時にその人を遊ばせてしまうことになるということで、今加工施設の検討をストップしています。その中でしらす業者3軒は、加工場を持っています。その他、刺し網業者2軒、今年から加工施設を保健所から許可とって、時間があつたときに加工ができるとあって、組合で投資するか、ただし投資したものを遊ばせては勿体無いという話もあって、今どっちがいいかなというところです。

(利波委員)

今、食品衛生法が改正になって、来年度から非常に厳しく変更されます。いわゆるハサップ認証対応、そういったものを念頭に置いた基準を設けてやれというような話しです。実際どこまでそれが運用されるかはハッキリしなくて、疑心暗鬼になっているところがありますが、これからの加工というのは、ハードルが高いです。

(渡邊委員)

技術センターにもそういう加工品を開発するための実験室はありますか。

(利波委員)

あります。

(渡邊委員)

それは一般の人も申し込んで使用することは可能ですか。

(利波委員)

一応オープンラボとしているので可能です。

実際に相談頂ければ、一緒に協力しながら開発していくというのは今までもやっています。ちなみに食品管理のスペシャリストがいますが、ハサップの方も指導できるような資格をとりましたので、そういう指導もできます。

(松山委員長)

課題の4番、沿岸漁業の継続。これは安定的に継続していくということで、高齢化とか、後継者の問題を意味していると考えています。

(渡邊委員)

この年齢構成は理想的な構成にあります。全国的に見たら、こんなにうらやましい年齢構成はないですよ。

(松山委員長)

水産業振興の中で、鎌倉の漁業の年齢構成ほど理想的なのはないかなと思います。これをしっかりと維持して行って、進めて行こうということをしていかなければいけないと思います。そこがミソだと思います。

若い人をしっかりと育てて後継者もちゃんといる。そういう環境ができているのは、すごく大事なことだと思います。一般的には、人がいなくて困っている、外国から人を呼んで手伝ってもらっているという状況ですからね。

(利波委員)

この関連では是非これも原委員にお伺いしたいと思っっていることがあります。私が知る限り鎌倉では聞いたことはありませんが、他の地区では新規参入された方が、結局十分な収入が得られないので、漁業から離職する、辞める、という方も実際出てきているという話を聞いています。若い方がいるというのは、一つの理想ではありますが、その方たちが安定的に収入を得ることがなかなかできていない実情があつて、非常にご苦労された上で離職するという状況が一番懸念されて、今理想的な年齢構想だと言っても、皆さんがちゃんと経営ができないと、その方たちが抜けて行っちゃうというわけですから、そこが一番心配されるところです。

(原委員)

新規参入するのは、やる気のある人です。まず、先輩漁師に3年間くらい見習ってこれと言っています。そうしないと次に自分が独立した場合、収入が得られません。特に磯にすむサザエにしても夏場なんか鎌倉へ行けば結構獲れます。場所、その海の状況、どこで漁をやればいいのかというのを、先輩について仕掛けをして、そういうのを覚えます。一緒に乗っているときにね、小型のGPS持ってきて獲れたところを記憶させて、漁をしている人もいます。私なんかは教わったものですけど。3年間続けて、漁師になりたい

と言ったら理事会で仲間として入れてもいいと、そして独立します。

(利波委員)

他の方のフォローする体制があるから、それで皆さん残るのだと思います。そうじゃないと他の地区だと辞める人がいますからね。

(渡邊委員)

新規で来られる方は何人くらいいるのですか。今まで漁師になられたのは。

(原委員)

40歳代の組合員のうち、新規就業者は半分ぐらいです。また、女性漁師も新規就業者です。女性漁師の一人が、十何年やっていて、今年から組合役員になっています。

そういう若い人のためにも、就業環境を準備したいと思っています。

(小松委員)

市民でもやる気があれば、漁師さんになれるようなシステムになっています。素晴らしいと思います。なかなか組合によってはそういうことをしないところもあります。

(矢野委員)

投資しても意味があるってことですよね。

(牧之内委員)

それがまさに漁港が必要であると。一つのストーリーとしていいじゃないですかね。

(松山委員長)

それでは5番の就労環境についてです。

マリンスポーツとの共存についてですが、上手く住み分けをしている感じはしますが、特にトラブルとか、多少はないですか。

(原委員)

波が穏やかなときはいいです。波がある時、まだ出るときはいいのですが、帰ってくるときは、船はその場所しか着けられません。サーフィンはどこでもいいでしょうけど、船は巻き上げ機のある場所に着けなくてはならない。そこに入って行くのに、どかした後で喧嘩になっても、また事故があっても嫌だから、「どけー」といって、一回どいてもらいます。

(小松委員)

そうすると漁港ができればそういうことは避けられると。

(原委員)

そうです。実際そこが漁港地区となって、こっちがサーフ地区として。

(利波委員)

マリンスポーツとの共存という意味では、鎌倉は全国的に進んでいますよね。地元の事情を知らない人間は仕方ないですけど、それ以外の方は基本的には守っていただけるような環境は作り上げてきていると思います。それがより徹底できるようなやり方とかを今後もできればと思います。

(伊東委員)

マリンスポーツ連盟は、競技者の団体ではありません。マリンスポーツの愛好者が連盟を組織しているのではなくて、ボードの置場の人たちが中心になっています。そういう意味ではボードを置いている人はその親父さんの言うことはよく聞きます。車でやってくる人とのトラブルというのはなかなか難しいのかなと思います。でも、これはマリンスポーツとの問題だけではなくて海水浴場との問題もあります。海水浴場の区域を決めるときに、船の出入りするところを避けて区域設定していただくように、なるべくしていますが、どうしても重なっている部分がある。

(原委員)

由比ヶ浜地区は波のないところです。漁船の出入りも波のないところがいい。両脇は穏やかで、真ん中は波が高い。波のないところは漁船も、泳ぎも安心な場所です。

(山本委員)

そういう意味で言うと漁業支援施設は、水産サイドだけじゃなくて、観光としての視点でも、市として全体でこれ必要だよねという話しになってくるのかなと思います。

(事務局)

作るものとしては、従来から言っていた必要最小限のもの、必要なもの全て揃った漁業施設を作るということで検討しております。

(松山委員長)

県の方と色々調整してください。国に対して説明の表現となると、最適な方法を考えて、これだったらこの方がいいよというような。実際には県のほうに言っていくようになります。県が説明しやすいような形を作ってもらえればいいと思います。

(山本委員)

いろいろな面で調整が必要になることは、我々も十分承知しています。

先ほどの話で、直販だとか販売とか市民に買ってもらう施設ですが、鎌倉はこう場所を見てみると、平場というか、地べたが少ないと思います。すぐ山がせまっているし、新たに平場を確保するのは苦勞されていると思います。ストックを積む場所ですとか。そういったこともある視点に入れておいた方が活用の幅も広がるし、実際にあって良かったなと思ってもらえるものの方がいいのかなと思います。

(矢野委員)

前回で、賑わいの創出というのも、中に入っているというお話もあったと思うので、必要最小限の中で上手にやって頂きたいと思います。

(松山委員長)

平成 23 年度に私が委員長やっていて、漁港対策協議会の報告書を作っています。ここにも鎌倉地域に建設する必要最小限の機能を有する鎌倉漁港の建設と書いてあります。やっぱりこれは書かざるをえない。地域として必要最小限なもの。たとえば生け簀を、多少設置するとか、必要最小限だと言えば必要最小限だと捉えられます。

おそらく漁業生産基盤としての漁港が必須であるということに対しては誰も、今の鎌倉漁協の船のあげ方をみても、何年も何年も危険だという話しもあるので、これは必要だということは皆さん分かって頂いていると思います。それが一つの方向性として今の「就労環境の整備」については皆さん共通の理解をして頂けたということによろしいですね。恐らく漁港は必要ないよと言う方はいらっしやらないと思います。

(松山委員長)

6番の漁業機能の低下喪失。それは前回も大分議論しましたけど。ワカメについては磯焼けの話が出て、どうしていくのかと、かなり重要な問題になっています。これは鎌倉だけの問題じゃないですよ。しらすについては原因がなかなかわからないですよ。

(渡邊委員)

かたくちいわしは、減っていますか。

(利波委員)

実は水産技術センターのそれに対する見解を申し上げますと、まず、かたくちいわしに関しては全国的に資源量が減っている。これはどうしても避けられない。それが大きいのですが、それともう一つ、今特に相模湾の中でも西側と東側で漁獲高が極端に変わってきています。東側は事実上全滅です。それに対して西側は、特に大磯地区、二宮地区はそれなりに獲れています。非常に偏在した状態になっています。これに対する見解はやはり黒潮の大蛇行で、これによる分枝による反流ですね。黒潮の分枝の反流が三浦半島の東岸から北上してくるので、どうしてもこっちから押されて西側へ行ってしまうのだろうという理解をしています。これが黒潮の動きが変わらなとなかなかこれを大きく変えるのは難しいのかなと。最近この議論を所内でやっていたのですが、かたくちいわしが相模湾にいないのかと議論するとそれはないだろうと。西側であれだけ獲れていますから、相模湾内での再生産というのはそれなりにされているはずだという認識です。それがなぜ東で獲れなくて西に偏在するのかというのは、今押し流されているのと同時に、もう一つ、これは非常に言い方が難しいのですが、東側にも多分いるということです。実際に相模湾の中にそれだけいるわけですから。多分いるのですが、しらすの網でとれるようなものがないのだろうと。やはりこれはまとまらないと捕獲になりませんので、やはり非常に流れが強い中で漁獲できるようなしらすの群れができてこないのではないかと考えています。広く薄く、同じ量がいっても獲れませんから。固まってくれるからこそ網で獲れるのです。

(松山委員長)

東側というのは相模湾の三浦半島沿いのことですか。

(利波委員)

年によって多少位置がずれたりしますけど、今年の場合で言うと、茅ヶ崎と藤沢が境目です。茅ヶ崎より西はまだ獲れます。大磯・二ノ宮の海には多いのですが、平塚、茅

ヶ崎も獲れないわけではないです。

(松山委員長)

それは流されるという説明ではできないですよ。結局、相模湾で黒潮が大きな蛇行をすると、大島と伊豆半島なんかも強い流れが入ってきます。それで強い流れが相模湾で反対側の渦を作るので、全部同じ形で流されてしまう。どこかに溜まるというのは非常に考えにくい。三浦半島沿いには昔から反時計回りの流れがあるのだけど、三浦半島側には南下するような流れがあるのではないかと、言われています。三崎のところから強い流れがきます。すぐに逗子や鎌倉に突っ込んでくるのではなくて、江ノ島の方に突っ込みます。こっちは意外と静かです。だからそういう意味では、地域的な何かがあるのだらうなど。東京は水が汚いですよね。鎌倉には意外と入ってこないです。江ノ島の方に行ってしまう。斜めに入って行っちゃう。何回も調べましたけど。意外と鎌倉はきれいな状況を保っています。

(矢野委員)

今のところ、沖漬けしらすの納品の数で大抵しらすの流れが分かって、ずっと江ノ島止まりで、こちらはゼロです。その代わり平塚は、前は2週間に一回くらいの納品だったのが、1週間に1回になっていて差がすごいです。

(松山委員長)

水産業の課題について、前回もかなり議論いただきましたが、前回の議事録を見ましたが、事務局でかなり綺麗に整理して頂いて分かりやすいです。今回もお願いします。課題ももう少し抽出して頂きたいと思います。どうぞよろしくお願いします。

それから私の方から事務局に、最終的な目標は水産業振興計画を作るので、よその町で作ったものがないか調べてもらったところいくつかありました。木更津のが、これが一番簡単でわかりやすいかなと。木更津の特徴的なのは「のり」ですよ。「のり」それから「観光漁業」。潮干狩りだとか、それが中心になっています。漁業生産基盤としての港の整備が必要だと結論付けしています。似たようなところですよ。そういう話の作り方がいかなと思います。他に、志摩市は凄いいものを作っています。三浦市は、三崎はマグロを中心にした町作りというかそれで発展するようなかたちです。それからマグロを水揚げしてそこで加工して出すというような形の港作りを計画したのですが、マグロ船が入らなくなって、三崎のマグロというのは、多くが陸揚げされているみたいです。次回にでも時間があるときに他市の計画を回覧して頂いて、こういうものを作っていくという意識を持って頂ければいいかなと思います。

それから水産庁がかなり前から、水産業とその多面的機能というのがかなり難しく、そこに漁業があるのか、水産業が発達しているのか、資源環境を保全する機能がある。魚を獲っているがそこは綺麗か。環境が保全されているのか。そこが中心になって地域社会を形成しているのか。ここはそんなに大きなものではないけど。ここだと何かあったときに、溺れた人がいたら漁船を使って救済に駆けつけるとか、そういう意味でも海

を守るとか、非常にいい環境になると思います。やっぱり漁船があれば遭難した場合、すぐに出せますからね。

(小松委員)

だから漁港の多面的機能として、色んな形で機能しますと言えます。

(松山委員長)

時間になりましたので、本日はこれで終了いたします。今日はありがとうございました。