

第2次明石市水産業振興計画 第1回策定委員会 議事要旨

令和5年8月3日（木）午前10時
明石市役所議会棟2階 第3委員会室

1. 開会

2. 丸谷市長挨拶

3. 自己紹介

4. 会議内容

- ・会議の公開、傍聴者の意見等の取り扱いについて
- ・主旨とスケジュール等（資料3）
- ・水産業の現状と課題（資料4）
- ・質疑応答

（委員長）

皆さんおはようございます。この水産業振興計画っていうのは十数年前に一度策定しておりますが、この10年、ずいぶん様子が変わってまいりました。そういう意味で、新たにこれから明石の水産をどうしていったらいいのかということをお諮りしたいと思っております。私有識者ということで委員長を務めさせていただきましても、40年前から17年間、漁協職員をしております。その後、大学関係に進んで、今有識者という立場になっておりますけれども、明石の水産業とは、約40年間付き合ってきており、イカナゴのくぎ煮とか、節分の恵方巻とか、企画してきました。皆さんと一緒にこの明石の水産業を盛り上げることを考えていきたいと思っております。

（委員長）

議事の運営に当たりまして、この策定委員会には多くの方に計画作りに参加していただくために、席を用意して傍聴議員の方々も含めて傍聴していただいております。より多くの方々の意見を計画に反映させるため、本日の委員会にご意見のある方は、委員だけではなく傍聴者も含めて、第3回の委員会にその意見を反映させたいと思います。8月16日までに事務局に文書で提出していただければ私も確認して、その内容を反映させていきたいと考えております。

【全委員 異議なし】

(事務局)

計画の主旨とスケジュール等(資料3)を説明

(委員長)

事務局からの説明では3回の委員会開催ということですが、話が大幅に膨らんで、取りまとめが3回では不十分で、後のパブリックコメントの整理等を含め、もう一度詰めた方がいいというようなことが生じる場合には、皆さんのご都合も勘案しながら、第4回もありうると考えております。

【特に意見・質問がなく承認】

(事務局)

明石市の水産業の現状と課題について(資料4)を説明

(委員長)

今事務局から明石の水産業の現状について資料を基にご説明いただきました。皆さんからご意見を求めていきたいと思いますが、この中で使われている統計が、2018年とか20年とか、3、4年前までの統計資料しか出ておりません。これ以降もやはり状況というのはより一層深刻になってきておりますので、皆さん実感として、現状と異なる印象もあろうかと思えます。その辺も含めて、コロナで社会がストップしてしまった、あるいは物流の形、あるいは飲食業の業態の形なんかもずいぶん変わってきております。そういう直近の印象も含めてご意見頂戴できればと思っております。

(委員)

今漁業者の現状を見たら、漁業者が減少しています。何故、減少しているかというと、年間安定した収入が確保できないからだと思えます。平均年齢も64歳となっており、年々上昇しています。以前と比べノリの品質が落ち、タコが減っているのも海の栄養がなくなっているからです。タコは、当組合でも、5、6年前は200tから300tあったものが、ここ最近30tほどになってきている。市に協力をお願いしてもらいながら、下水道の管理運転や去年から「施肥」も実施しています。市に負担してもらっていると言っても、半分は漁業者の負担でやっています。タコは漁獲量が少ないので、値段が高くなり、市民の手の届かない水産物になっていることに危機感を持っています。

また、ノリ養殖にしても、今年は出来が良くみんな喜んでいますが、生産高でいうと例年の半分しか獲れていない。生産量がこのまま減少し続ければ、外国産が輸入され、国産が値崩れし、たちまち国産と入れ替わる恐れもあります。

(委員)

日本は海外の水産物輸入大国でしたけど、逆に日本より海外の方で、水産物が見直されてきている部分があるのと、為替相場の関係で輸入が困難な状況もあります。

(委員)

海外から入ってくると、地場産の値段が下がってくる。何とか漁獲を増やしていかなければならない。多く獲れて、値が下がっても量があったら、業者の人も買いやすい。量がなかったら、油も高いし、漁を休んでしまう。何とかしてほしいのが現状です。

(委員長)

貧栄養、海が痩せてしまったっていうのは、皆さん共通の条件になっていると思いますけど、ここ5年ぐらいが特にひどいっていう印象があります。

いろいろ見ていきますとこの瀬戸内海だけじゃなくて全国的にそうなんです。何が全国的に落ち込むかっていうことで考えていったら、農業が休んでしまっている。休耕田どころか耕作放棄地であったり、あるいは宅地開発されたり、山は針葉樹で放置されたままということで、大地が痩せてしまっています。今までは50年前に肥料たくさん入れて、農業の生産を高めておった。そういう一次産業の利用が非常に多様であったがために、大地が豊かだったんですね。だからため池のかいぼりという話ありましたが、全面的な農地から染み出してくる栄養が日本列島の周りを支えていたんです。でも、50年前ぐらいから化学肥料に変わって、農業者がどんどん辞めていく中で、土地が痩せてきたんですね。だから貯金が2000年ぐらいから底をつき始め、数年前にもう貯金がなくなったという状況が来たんじゃないかと思うんですね。

そういう状況が全国的にあって、東北、北海道は親潮という栄養の多い水が接岸するので現れていないが、西日本は比較的早く起こっているのが現状なんですね。

大地が豊かなときには大発生すると言われるセイタカアワダチソウという黄色い花が今はそんなに目立たない。こういう状況になって、国土の使い方が、一次産業向け、自然産業向けにはなっていないところがあるので、漁業対策だけでは、解決できない側面もあります。だからそういう意味で、大地を豊かにする活動に改めていくというのがこれからの課題ではないかと思います。ただ対処療法としてできることは何でもやろうということで、かいぼり、海底耕うん、施肥、いろいろ試みておりますが、継続的に、安定したものがとれるかということ、そうではない、というところが悩ましいところです。

今取れなくなっている、イカナゴ、アナゴ、タコを含めて、海底の餌に依

存しているものが全然取れない。イワシ（シラス）とそれをエサとする浮き魚（タイ、ハマチ等）に関してはまだ一定獲れていますけれども、底物は激減しています。それは、大地の、底の力がなくなっているということが大きいのではないかと思います。

10年ぶりの委員会ですが、状況の変わり方が早いので、折々に勉強していきながら、今後対応を考えていく必要があるかと思っています。

（委員）

さきほど、海外からの買い負けの問題も出ましたけど、やっぱりもう全国的にも明石の魚言ったら一大ブランドで、関東方面ってどこ行っても一番いい魚やっという評価を受けている中で、これだけ量が減ってしまうと、どうしても値段が高くなるので、なかなか今はしんどい状況です。水産物の流通量が一番多い量販店ではもう売れない価格帯になっている状況です。特売とかそういう形にもできてないので、そうなってくるとやっぱ水産業界自体がどんどん衰退してしまっているのが現状です。漁師さんにとって、単価が上がるのは、いいのかもわかりませんが、やっぱり数量がないと商売できない。

（委員）

外国産のタコを味見したことないし、食べようと思わないです。見た目も色も小さい頃から慣れ親しんだ色じゃないというのは、口に入れようと思わない。生姜醤油で食べたタコは本当に美味しい。

だから、魚離れしているって言うけど、結局、親がその本当に美味しい魚を知らず、子供に美味しくない魚を与えるから子供も魚離れする。本当に美味しい魚を知っている親は、子供にも一緒のものを食べさせる。

でも、現実的には地元産は値段が高いのも現実。この前、セリで「マコガレイ」が凄い値段を付けた。ITバブルの人とかそういう人しか買えない。魚は時期、時期に食べるものなんです。その時期に美味しいんですよ。例えば、ヒラメ。年中美味しいわけではない。美味しい時期は高いし、時期が外れると安い。

今、委員長の話聞いて納得しました。20何年前に、市議員の方が「見てください。明石川の土手を綺麗にしましたよ」と言われた時に、私は「何してくれてんの」と言ったんです。土手から栄養も流れなくなるし、ウナギが隠れる穴もなくなるし、そういうこと私ずっと訴えてきたんですが、私が1人で訴えて全然届かなかったんですけどね。

（委員）

海底耕うんのことでお聞きしますが、海底耕うんは、海底の栄養塩を海水中に溶け出させるものですが、1970年頃から広島県で、牡蠣の排泄物でヘドロ状態の

海底を改善するために、盛んにやられていたんです。私が、気になるのは、明石で海底耕うんした時に、果たしてその還元されるだけの栄養塩があるのかという疑問があります。また、その効果検証は行われていますか。

(委員)

漁業者も底質が硬い場所は、海底耕うんを行わず、泥場を選んで実施しています。二枚貝が生息しているような場所では実施していない。正確な効果についての効果検証はありませんが、一時的には栄養が増えている実感はあります。

(委員長)

海中の栄養塩がどの程度増加しているかについては、家島周辺で、水産試験場がやっている試験では、耕うんした後は、若干栄養が海面近くまで上がるんですが、海面に広がるほどではないというのが現状です。

また、ヘドロになるところと同じ場所に、ホトトギス貝が、絨毯みたいに広がる場所があるんです。これをひっくり返してやると、餌も出てきて効果が大きくなる。そうでもない砂地をやるとか、ただの泥の上に行くだけではなかなか効果が上がらない。

(委員)

明石川上流域の西神の住宅街が以前は里山としての機能を果たしていたが、今はもう、雨が降った後もせいぜい赤い土の濁った水が流れてくる程度で、もう栄養の供給源ではなくなってしまっています。

(委員長)

明石川の上流の玉津地区には大きな下水処理場があって、高度処理まで行っていますから、綺麗さっぱり栄養が取られてしまう。だからそれをちょっと緩和運転してもらうように、兵庫県の下水道の管理運転の計画が変わりました。

(委員)

下水道の管理運転で、塩素処理を行っているが、塩素を多く入れることによる影響はどうか。

(委員長)

塩素がアンモニアとくっついて、要は窒素の効果を消す。しかしながら、塩素を入れずにやると大腸菌や病原菌が拡散する。何年か前に、台風で下水処理場が停止した時に、ノリが凄く良かったことがある。日本の衛生水準というのも一定守らないといけないっていうのもあります。明石市の場合 30 年やっている下水道

管理運転の会議があるんですが、その中でいろいろ議論しながら、少しでも改善できるよう実施しています。

明石市は、下水処理場と海の関係で一番実績を積んで、全国的な環境省なんかも注目している最先端の取り組みをやってくれています。大久保浄化センターは塩素を使わずに紫外線殺菌を行っています。

海が痩せてしまっているということと、それから水質改善のためにいろんな取り組みもあるけれども、日本列島の大地の構造とも関係していて限界があります。結果として、今、明石の地場産の磯魚の値段が高騰して、なかなか消費者が手に入らないというところまで話が出てきたと思います。

(委員)

最近、水産の担当者から売る物を集めるのが買い負けている部分も確かにあると思うのですが、単価が上がってきていて、おかずを何にすると行ったときに、水産系よりも畜産系の消費が徐々に上がってきているし、将来推計的なところでも、おそらく、畜産はまだ伸びていく余地があるけど、水産の方は、消費が下がっていく予想をしています。やっぱり量がある程度取れて、リーズナブルな形のものが出てくる。「食」というのは、今食べているものが何十年大きくなったときにも食べていくってというようなチェーンなので、食べられる魚のバリエーションを増やしていくと同時に、食卓にのぼりやすい価格帯のものを増やしていったら、間口を増やさないとちょっとしんどくなってくると思います。

(委員長)

平常食として普段の食事としていうとどうしても単価が問題になるんですが、やっぱり季節が変わるごとにこの季節には何か食べたい、その土地ならではの物があるかと思っていますので、そういう物を集めて使うというのも、方法としてはあるかも知れないですね。畜産物っていうのはやっぱり冷凍在庫がききますから、安定供給する意味で単価が安定しやすいですね。それに対して水産物っていうのは変動が大きいですから、なかなか畜産物に合わせるというのは難しい側面はあるかと思っています。

(委員)

値段のこともありますが、畜産肉の方が調理もしやすいっていうイメージがあって、豚肉とかは、安価でちょっと野菜と一緒に炒めたらすぐ一品になる。魚は切り身でも調理に手間がかかるイメージがあります。

(委員長)

先ほどの現状の資料の中で、魚が減っていったら、肉の消費が上がってきている

部分で、2000年に入るまでは、やっぱり丸ごとの魚の購入の方が多かったんですが、魚の頭を落として内臓を取って、切り身だけになると、その量が3割減るんですね。減っているグラフっていうのはまさにそれを表しているんですが、実態として食べている部分はある程度変わってない。

(委員)

今、働いているお母さんが多い中でも、重点的に母親の方が料理する方が多いと思うんですが、男性料理教室っていうのを重点的にやっていきたいと思っています。やっぱり簡単で早くできる料理を求められる方が多いのですが、お魚はやっぱり火の通りも早いし、そんなに難しいとは思わなくて、お安いお魚を簡単にできる工夫をしたりして、料理教室に活かしているんですが、なかなか料理教室まで来ていただけない。皆さんお忙しいので、会員の中で料理して、いろんな人にレシピ作って広げているんですけども、そんなに難しいと考えるので欲しいと思います。

(委員)

私は、鱗を使う料理をやっている。内臓も全部食べて、SDGsではないですが、内臓から骨まで食べられるようになる料理教室をやっています。

(委員長)

そういう意味では世の中の潮流として簡単便利に台所時間を短くするというのは、世の中の要請ですが、食べることだけを取り上げたらそうなるかもしれないけれども、ひと手間かけるというのは、無駄ではないという話です。今経済の世の中で言うと、その部分は無駄だ、他の仕事した方が良くということになるんですが。

暮らしの側から言うと、遊びの部分があることによって、暮らしの中にゆとりと癒しが膨らんで、そこに時間かけることによって、社会の豊かさに繋がることになります。

魚自身にまつわる話でどんどん盛り上がる。魚は決して消費が減退でも先行き見込みがないのではなくて、その摂取方法や社会の膨らませ方が、今どっかいつてしまっている。明石という場所は非常に有効活用する余地があると思います。

(委員)

観光資源として、例えばノリ網の潜り船は、観光客にかなりうけると思う。刈り取ったノリを、ご飯として提供するようなイベントはいいと思います。

(委員)

私の組合でも、年1回から2回は実施しています。ただ、問題点として、季節がノリ養殖の初期(12月、1月)の色の黒い時は良いが、色落ちしたノリを見せ物にはできない。12月、1月は生産者にとっては、かき入れ時で、水温が年々上がってきていることもあり、刈り取りに追われているのでかなり忙しいのが実情です。

(委員)

今年は、有明海の不作の影響もあり、明石の生産金額が伸びたと聞いているが、過去2年は全く駄目だった。ノリ養殖は漁業者の半数が従事している明石の水産業の根幹となっています。

(委員)

今年は、栄養がなくなりかけては、再々、雨が降って色が戻った。今、ノリ養殖は雨だよりになっています。明石の漁業者は、半年は沖に漁に行って、半年はノリ養殖に従事しています。ノリ養殖の間、ノリ網の下は「禁漁」になるので水産資源が残るようになっていきます。ノリ養殖がこけると漁師は沖に魚を獲りに行くので、ますます魚がいなくなってしまう。

(委員)

兵庫県のノリ養殖というのは、昭和40年代以降に、本格的が始まり、だんだん生産量が増えてきました。それ以前というのは海の栄養も少なく、私が当時に見た県の水産試験場では、米俵の中に肥料を詰め込んで海底に沈めて、栄養を出すというようなことをやったけど、結局、効果が出なかった。

(委員長)

漁業と観光を結びつけた海業という言い方をしますけれども、兵庫テロワールで、明石浦漁協のセリの場面が盛り込まれています。神戸市でも漁業者が、代替わりして若い漁師さんたちが参入して、潮干狩りや運河の水質改善の取り組みを始めています。魚を獲りに行くだけではなくて、海のプロとしてできることを考えていく方が良いと思います。

(委員)

坊勢漁協の人に、新規就業者の募集を多くかけていると聞きました。明石は新規の就業者が少ない。

(委員長)

明石は、新規就業者を入れる余地がない。ノリ養殖は人数が減っても全体の張り込み柵数は変わらないので、1人当たりの柵数が増え、収益が増加する。新規参入されると分け前が変わるそうです。

(委員)

魚の柵を歩いていても目に見えて、タコが激減しているのが分かります。遊漁がタコを捕獲し過ぎているのが問題になっているのではないのでしょうか。

(委員)

それが、漁業者の中で、今一番大きな問題となっています。遊漁船が、漁業者よりタコを釣って持って帰っています。二見の前の海では、クーラー一杯に釣っている人もいます。漁業権内では、タコ10匹しか持って帰れない取り決めになっていますが、漁業権外で釣ったと言われると取り締まれない。

(委員)

漁業者が、漁船登録を受け、遊漁船業をはじめているケースが見受けられ、それが、石川県能登の方でも問題となっていた。漁船登録している遊漁船はどのくらいありますか。

(委員)

漁協所属の遊漁は40隻あります。組合所属の漁船で、タコ漁を行っていれば、タコをどれだけ獲ったか正確に把握することができます。一方で、遊漁の場合は、何匹釣ったかは正確には把握できないので、対応策を市内漁協が協議しながら考えているところです。

(委員長)

そういう意味で漁業法が変わって管理が強化されているが、タコに関して国は何も動いていません。そういう意味では地方でそれぞれ考えてやらないといけないと思います。

(委員)

地域の資源の魚種なんか、例えば、瀬戸内海の地域だけしかないとか兵庫県内が主に産地になっているとか、そういう魚種に関しては水産技術センターの方で資源量を把握し始めて、どれだけ漁獲圧がかかって、どういう漁獲をしていけばいいのか検討を進めており、国の方も今動き出しています。

(委員長)

プレジャーボート利用者などの漁協組合員以外についても、准組合員のような形に組織化して、ライセンスを持たないと漁ができない形にして、漁業者と同じように、ルールのもとで活動する仕組みを考えないといけない。プレジャーボートの普及ということだね。だからそれが漁港にある放置艇が漁業権のある漁場にたくさん出てくるというのになかなか有効な打つ手はありませんけどね。とっても難しい。どうやって放置艇にルールを守らせるのか、だから私は既存の権利っていうのはなかなか取り消せないですけど、次の更新をさせないっていうのは大事な方針ではないかと思います。

(委員)

漁業者の取り決めとして、漁協所属の遊漁船だけが、地先の漁業権内での釣りを認めると同時に、遊漁船部会を組織して、ボートや非組合の釣り船を排除しています。

(委員)

兵庫県の漁業調整規則では、遊漁については厳しく規制されているが、取り締まりができていない。

(委員)

遊漁船業の登録に関しては、制度的には法律で何も規制できない状況であり、登録申請が来てしまえば拒否はできない。一つの仕事ですので、仕事を潰すわけにはいかないということになります

(委員長)

現状の資源量でいうと、遊漁船の漁獲圧力が、非常に大きな負担になっているということで対策が求められるわけです。もっと大きな話で言うと海が痩せている根本的な解決方法を考えないといけない状況です。

これを市の計画で盛り込むというのは非常に難しいことだと思いますが、こうすることで困っているということを発信しておくことは大事だと思います。周辺の自治体とも連携して、この海をどうするかっていうことについて、特に瀬戸内海環境保全特別措置法が改正されて、灘ごとに、それぞれ適正な徹底した水質管理、環境管理ということができるようになりました。

兵庫県が下水道の流域総合計画を変更したり、栄養塩管理計画を策定したりするのは、瀬戸内海環境保全特別措置法が改正されたからなんです。兵庫県側の瀬戸内海は半分しかありませんから、香川県や徳島県などとも協議しながら、播磨灘をどうするかあるいは大阪湾をどうするかということの議論の出発点として、

明石から発信していくことは非常に大事だと思います。

今日は、ひととおりお話をいただきましたが、みなさんのビジョンを、この先10年の計画に載せたいという思いがあると思います。また、委員の方々以外にもこの水産業の振興計画を考える上で、貴重な意見をお持ちの方がいると思います。

次回は、10年前に策定したときに委員として参加していただき、その後も現役で頑張っておられる、商店街の方や漁業団体の方々からも意見をいただきたいと思います。

次回、7日に予定しておりますけど第2回にはそういう方々のご意見をいただき、この話を膨らませて、持っていきどころを探りたいと思います。