

議事録

名 称	高知カツオ県民会議 カツオ消費・漁業分科会（第7回）		
日 時	2018年3月16日 15:00~17:00	場 所	サニーマート 本社会議室
		作 成	事務局：サニーマート 眞鍋
資 料	議題、出席者リスト、漁業勉強会資料、食育勉強会資料、情報発信分科資料、高知新聞		
出席者（敬称略）以下11名			
（サニーマート）中村、（旭食品）竹内、（高知かつお漁業協同組合）中田、（明神丸）明神、（明神水産）明神、 （大熊）泉、平、（高知工科大学）浜田、（高知県水産振興部）大河、（情報発信分科会より）西野、（サニーマート）眞鍋			
議題および意見 全議題において要点のみ記載			
1. 開会にあたり （中村座長より） <ul style="list-style-type: none">・ 漁業について、食育について具体的な動きができるよう会議での時間を使っていきたい。ひとつひとつの取り組みが後に残っていくための準備の時間も必要となるので、各位の協力をお願いしたい。			
2. 直近のトピックス、活動についての報告 （事務局より） <ul style="list-style-type: none">・ 情報発信分科会の活動 ロゴが決まり、ホームページ、フェイスブックへと展開しはじめ、少しずつ「カツオ県民会議」なるものが県民に広がる媒体が増え始めた。・ 高知新聞記事紹介 カツオに関する記事もあったが、ウナギの稚魚不漁により、関係者も存続の危機に直面しかねない大変な状況になっており、最近になってようやく稚魚が取れてきたという情報もある。全員が一斉に全く獲らないならば資源保護になるのだろうが、密漁者も出て結局は守られないだろうということと、業者の経営破たんとなれば来年以降に稚魚がいたとしてもウナギの流通工程への支障がでかねない。絶滅危惧種であってもなお獲らねばならない現状に、カツオの将来への大いなる不安を重ねながら状況を注視したい。			
3. 漁業についての勉強会 高知かつお漁業協同組合組合長 中田勝淑氏、第151明神丸船主 明神好和氏、明神水産 明神賢一郎氏よりお話を頂いた ※高知かつお漁業協同組合の資料配布あり <u>かつお漁の状況について</u> <ul style="list-style-type: none">・ この10年ぐらいの推移を見れば、漁獲量は上下しながらもじわじわと減り続けている。ソナーや探知機などの計器類は格段に進化し、獲る機能は拡充したにもかかわらず、漁獲量は増えておらず、全体として減少しているのが実情。・ 以前はひとつの群れで何隻も漁が出来たが、今はカツオの群れが小さく薄くなり、数も少なくなっているのを実感する。・ カツオの単価は少しずつ上がっているが、油代やエサ代も上がり続けている。重油は30円台だったものが一番高いときには90円台になるぐらいに値上げしたおり、漁の状態と実勢価格とは合っていない。経費に占める燃料代の構成比はかつて60~70%程度を占めていたが今では50~60%になっている。燃料費は上がっている背景のなかで、さらにエサ代が増えているということをあらわしており、経費増が経営を圧迫している。・ 燃料費は国際的な事情で相場が決まりどうすることもできない。エサもとれなくなっており、餌屋自体も少なくなっている。エサが獲れる時期が後ろにずれており、漁とのミスマッチで割高になってしまっている。・ エサは黒潮町で仕入れるのだが、既に焼津などの漁場のほうに出ている場合は、長崎のあたりからエサを船で持ってきてもらう「買いまわし」で賄うこともある。エサ代はバケツ一杯の単価設定がされており、佐賀なら5,000~6,000円、水がはいった「みずばかり」だと4,000円、「自分ばかり」だと6,000円、「買いまわし」だと8,000~10,000円と手間暇に応じて違っている。こういったエサの供給ルートも重要になる。			

- ・ 単価が上がらない中での差別化として、冷凍機を増やし、エンジンルームを大きくし、魚層を潰して、窒素ナノバブルを導入しても、水揚げしたカツオに対しての評価は、「いいよね」との声があっても高い値がつくわけではなく、全体の水揚げ量に応じた価格になっているのが実情である。水揚げしたカツオの良さを知って、指名買いをしてくれるような買い入れ先見つければ単価が上がることもある。
- ・ 近海で小笠原のあたりでは10～14日間で水揚げしたカツオは、この漁の間は0度近い海水で冷やし続けている。水は汚れるため途中で定期的に交換しながら鮮度を保っている。南方で獲れるカツオは脂が少なく日持ちするため、日がかかっても十分な鮮度で水揚げできている。(魚場によってカツオでも脂が違い、特性や日持ちの状況が違う)
- ・ スラリーアイスは、カツオ漁の特性上すぐに港に戻るわけでもなく溶けてしまうなど長期の品質保持には向いていない。

かつお漁という仕事について

- ・ 人材は不足している。プライベートな時間がとれない、決まった休みがないという労働環境であり、日の出から日の入りまで群れを探して双眼鏡を覗き、魚が見つければ長靴に汗が溜まるぐらい一日中釣るようなときもある。仕事も3年を乗り越えれば、楽しさややりがいが見えてくるが、そこまで持たずに辞めていってしまう。それでも漁師という仕事には、獲れた時の喜びなどの醍醐味がある
- ・ 水揚げは手作業。魚層から傷がつかないようにバケツリレーのように手渡しで渡すということを何十年も変わらず続けている。機械もあるが危なく、メンテナンスに手間もお金もかかり、人の手のほうが早い。
- ・ 1年12ヶ月のうち、9ヶ月は船に乗っているような状態で8月だけお盆休みがある。年収は漁獲高によってばらつきがあるものの、低ければ200～300万、良くて700～800万円であり、さらに高い人たちもいる。
- ・ 水揚げが少なかった際、共済金で補填をもらえる共済保険制度があり、共済金(＝不漁)が増えている状況が分かる。過去5年間のうち最高最低を除く3年の平均水揚げを基準値とした補償が受けられるこの共済保険に入ったほうが分かっているにもかかわらず年間500万円程度が必要となるため加入できない人もいる。

かつお船について

- ・ 漁船は20年ぐらい経過したものが多く、新しいものでも14、5年が経っている。償却期間で見た耐用年数は9年であり、全体的には老朽化が進んでいる。材質はFRPを使って、軽くて丈夫とは言え、壊れや水漏れなど安全面でも問題が多くなっており、修繕費は年間で3,000万円程度になることもあり、何も無くても1,500万円程度かかる。
- ・ 建造には120トン船規模だと8億円から10億円程度必要となり、認可事業として補助金は2.5億円まで受けられる。補助金は最高5億円の半額分である2.5億円が上限。19トン船であれば3億円弱となり、その半分は補助金が適用される19トン船であれば検査が少ないために維持費も軽くなり、浅瀬のあたりでも漁が可能となり効率的である。
- ・ 造船に関しては県からも貸付金の利子補給もあるが、助成金がなければ造船は難しい。
- ・ 水産庁にも動きが出て、今年カツオの長期計画、建造計画を問うアンケートが行われている。

流通の課題

- ・ 市場に卸した価格と実際にスーパーで並ぶ店頭価格に差がある。中間コストの簡素化、あるいは卸価格の価格見直しができる方法がないのだろうか？
 - 市場を通さずに流通させているものもあるが、市場には、魚の質や量、情報を集める機能がある。それが代替されていくなれば、役割やあり方も変わってくる可能性もある。
 - 農業のような生産管理がもっとIT化されていく可能性はある。水産物にもやがて広がるだろう。
 - 市場では常温のなか、トロ箱で直置きされており、改善できる余地はあるように思える。
 - いろんなトラックが少しずつ運ぶのではなく、温度管理された状態で一気に運ぶことができるはず。
 - 量販店での鮮魚の取り扱い、管理コストや鮮度管理などの負担も大きく、利益面での採算が合っていない。
 - 既存の仕組みでできることと、仕組みそのものを見直さないといけないことがあり、今のやり方が全部良い、悪いということにはならないが、漁業者、卸業者、販売者、消費者のそれぞれにとって最適な状態を考えてい

くことも必要になってきている。

今回学んだことは、漁業の実態であり重要な問題。今後の分科会を考えていく上でも有意義だった。
カツオ県民会議での情報共有し、本質的な問題としても提言していく。

4. 食育についての取り組み検討

伝えたいこと、ターゲット、こんな情報があったらどうかといったアイデアメモも参考に意見交換を行った。

- ・ 広島では「牡蠣とり帳」でカキの漢字を書けなかった子供たちがドリルを使って書けるようになったとの話もあり、そういうドリルのような面白さと興味を掘り起こした結果、牡蠣の漢字を書ける子供たちが増えた事例がある。カツオを知ってもらうツールとして検討できる。
- ・ 小学生に教える内容についての共通する必須項目などが高知県や教育機関にあってもいいように思う。
- ・ 小学生に教えるとなれば、産業や漁業を実態と合わせて理解できるのは、5、6年生ぐらいの学年に絞られる。
- ・ 3～4年生ぐらいならば、マンガやドリルといったアプローチで知ってもらえるレベルになるだろう。
- ・ 栄養士としての視点となれば、塩から入り、味噌汁が作れるといった流れで教えていく。そういった順序立てた教え方や健康に関する内容も必要だろう。
- ・ タタキを食べさせておけばいいんじゃないかというのは改めたい。子供たちの親御さんが知らないこともたくさんあり、高知に住んでいても知らないことのほうがはるかに多い。何もかもは伝えられないが、これだけは外せないというものを例えば、学習指導要領のように組み立てていく方法もあるだろう。かつお漁のことが分からない先生にも、きちんとポイントを外さずに教えられるような資料であればもっと使いやすいだろう。

各意見をもとに次回改めてまとめていく作業を行う

5. 情報発信分科会 西野様より報告と依頼

- ・ ロゴ決定、ホームページの構成が見やすくなり、フェイスブックでも「私たちは高知カツオ県民会議を応援します」といったパネルを持った投稿が増えている。
- ・ うさみ町でカツオサミットが行われる。
- ・ タトゥーシールもデザインが固まりつつあり、今後イベント等で利用の場面がある。
- ・ 中土佐町かつお祭りに県民会議が参加し、ブースを設ける。
- ・ 前回、依頼を受けた高知城歴史博物館との連携について、消費漁業分科会での窓口は事務局の眞鍋が担当する。連続講座として、カツオに関する情報を発信していく場として模索する。

(当会議後の3/19、高知県立高知城歴史博物館館長 渡部(わたなべ)様、企画課 筒井様と面談済み。

県民会議からは、西野様、食文化分科会から丸三の岡内啓明会長、眞鍋が出席。4月以降の活動との連携を模索)

6. 次回以降の分科会と閉会挨拶

- ・ (竹内副座長より) 漁業関係者、消費者との接点を持ち合わせている当分科会の強みの輪を広げ、漁業者を含めた地域の発展に活かしていける方向を探っていきたい。
- ・ 次回については、4月中旬から下旬での出欠希望を問い合わせさせて頂くので返事をお願いする。

仮予定：2018年4月27日(金) (各位にヒアリングの後に決定とする) サニーマート本社会議室

以上