

## 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11回）					
日 付	2018年10月24日（水）	場 所	サニーマート 本社会議室			
時 間	14:00~16:00	作 成	事務局：サニーマート 眞鍋			
資 料	議題、出席者リスト、幹事会資料（カツオに関する条例制定案、カツオステッカー案、議題関係資料（高知カツオ組合漁獲量比較、漁船リスト、水産業課題まとめ、高知新聞掲載記事、みなと新聞掲載記事）、活動報告関係資料（文化講座、戻り鰯祭り、魚食＆食育活動、豊かな海づくり大会）					
出席者（敬称略）15名						
（サニーマート）中村、（高知かつお漁業協同組合）中田、松田、（明神丸）明神、（新生丸）松下、（明神船舶）明神、（土佐魚類）本山、（旭食品）阪口、（エースワン）石川、（高知工科大学）浜田、（石田祝稔事務所）山内、（高知県漁協組合）中元、（県漁業信用基金協会）佐治、（高知県水産振興部）田井野、（事務局）眞鍋						
議題および意見 全議題において要点のみ記載						
<p><b>1. 幹事会（10/19）からの報告</b></p> <p>先日開催された幹事会での内容について共有した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カツオ条例制定 ひたちなか市の取り組みを参考に、県議会から進めていかないかを調整している。</li> <li>カツオマイスター制度 枕崎市では消費者を対象にした制度があり試験を受けるといった形で運用されている。県民会の現案では、料理人、調理人らの飲食店向けには推薦書とカツオへの思いを作文として提出し、幹事会で認定する形の制度運用を検討しており、認定料5000円、認定キット8000円の費用がかかる。消費者向けは検討中。</li> <li>カツオシール ステッカータイプで各広報やイベントでの利用を計画</li> <li>日本遺産への取り組み進捗 認定に向けては県民会議を法人格にする必要があるとのことで検討</li> </ul>						
<p><b>2. カツオ漁業の未来についての意見交換</b></p> <p>カツオの未来を考えていくうえで、漁業者の将来に大きな不安があり、そのことを共有し、意見交換を行った。</p> <p>① 漁業に感じる問題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>高知県のカツオ漁船の艘数は50~100トンクラスの中型船が15、19トンクラスの小型船が17、10トンクラス3、佐賀に多いことが分かる。建造から年数も経過し、多くの船が老朽化している。</li> <li>中型船に比べて、小型船のほうが維持費や燃料負担も少なく済み、九州沖や土佐湾といった沿岸、西日本に漁場があるため、新鮮なうちに水揚げができ、新鮮なエサを持っていけるというメリットが多く、増えている。一方、中型船は経費率も高くなり、魚場は小笠原や東北にまで広がり、出船した以上はある程度獲ってからでないと港に戻っても赤字になる。かといって日がたてば魚の鮮度も落ちるため、難しくなっている。</li> <li>整備業者も減っており、整備費用も高騰している。</li> <li>3、4年前までは11月後半ぐらいまで漁を行っていたが、今年も魚が獲れないため10月に漁を終えた船もあり、漁期が短くなっている。魚が見つからず、探しに行くとしても燃料の高騰で割合合わない。</li> <li>アサキスの影響もあり、生を倦厭する傾向が関東を中心に強くなっている。</li> <li>エサ（カタクチイワシ）が春に獲れず秋に東北で獲れ、エサとカツオが獲れる時期にズレが起こっている。エサが不足ぎみで九州から仕入れているため、エサも高騰している。</li> <li>天候が悪くなる回数も増え、その規模が大きくなっている。海水温の上昇が影響し、海の状況も変化し続けているが、表面水温が高くなないとカツオはいても頭を上に向けず、獲れないことも増えている。</li> <li>同じ海域で巻き網漁が多くなっており、一本釣りでは獲れないこともある。</li> <li>これまで支えてきた漁師は高齢となり引退を迎える、働き手、担い手の不足がある。外国人実習生という制度を活用していくば働き手は確保できるかもしれないが、地域の漁師は少なくなっていく。漁船の乗組員が定員数に満たず、空きもできるような状況がある。そうなると、出せる竿も減り、獲れる量も減っている。</li> </ul>						

- ・ 一般の人から見れば、高知の代名詞でもあるカツオに携わっている仕事をしている漁業者は、「カツオがたくさん獲れて収入もあり困っていないだろう」というふうに思われているかもしれないが、船主はこの先どうすればいいかと悩んでおり、イメージと実態には大きな差があるよう感じ。近海の現状を含め、漁業や漁師の状況を知ってもらうこともカツオを守っていくためには必要だろう。
- ・ 水揚情報資料では、今年、昨年、一昨年を比較すると、漁獲量もさることながら、単価も下がっている。(今年 302 円、昨年 357 円、一昨年 402 円)。水揚げ量が減れば、単価は上がるのが市場原理のはずだが、そうなっていない。今年は違うが、サンマが不漁の年には価格が高騰し、以前は一尾 100 円ぐらいで売っていたものが倍ぐらいに高くなっている。一本釣りカツオにおいても、価値に見合った価格を設定できる仕組み、消費者に価値を伝えることが必要だろう。(単価については、大きさとも関係し、小さいのが多く獲れれば低くなる傾向があるため、すべてが下がっているということではない)
- ・ マグロは養殖や鮮度維持への取り組みが進んでるが、巻上げで捕獲したマグロを、年末需要で一番高く売れる時期に合わせて秋ぐらいから年末用に向けた蓄養と出荷管理を行っている。カツオもマーケットの需要に合わせた管理や調整ができないか。世界でも主な魚種はそういった取り組みを行っている事例も多い。  
⇒高く売れる日に合わせて漁を狙うが、思ったように獲れるわけではなく、漁で調整できるものではないため、カツオは獲れると一気にどの漁船も獲り、皆が水揚げし、結果的に価格が下がり、量でカバーするというやり方。
- ・ ノルウェーやニュージーランドの漁獲規制による資源回復の取り組みが有名だが、漁獲枠や漁協制度の見直し、プロ投入、事業計画、販売のプロを育てていくような動きは検討されている。  
⇒過去に漁獲制限を設けたことがあったが、船主は自分たちの漁獲量がいっぱいになれば、苦労を知る者同士で他の船にそのナブラを譲る。その結果、カツオの水揚げ量が全体では減らず、思ったような結果にはならなかった。また、釣れるときには日本中で同じように釣れたりもするが、釣れないときも必ずある。それゆえ、釣れるときに釣つてしまい、貯えておきたいというやり方が続いている。
- ・ 山口県大島の萩大島船団丸（株式会社 GHIBLI）の取り組みも参考にできるのではないだろうか。概要：新鮮な漁獲の一部を魚市場経由ではなく、漁師が直接、適正な価格で販売する「自家出荷」に取り組む。国が推進する「漁業の6次産業化」の流れに沿う。大島での成功と日本の漁業全体を活性化するという挑戦により、坪内社長は女性にとってのモデル、そして地方での起業の成功例となっている。

## ② 中間流通や市場に感じる問題

- ・ 漁師は皆がライバルであり、新しいものを一番に高く売りたい。水揚げ時の鮮度や品質もそれぞれ違っており、価格の安定化も難しい。一方で、買い付けに来る仕入れ担当者は、鮮度や漁場というよりも少しでも安く買おうとするため、価格が上がらないのも実情。価値にあった価格を支払ってもらうことができていない。
- ・ 小さい単位で個々が競い合うとブランドとしては育っていない。量も品質もまとまらず、全国への発信力も弱い。例えば新高梨は高知では針木産が有名だが、全国的に見れば、熊本県のブランドになっている。フルーツトマトも同様に状況であり、強くなるためにはブランド化が必要である、ブランド化にはまとまった力で維持することが必要になるが、それができないものが高知には多い。
- ・ 養殖の取り組みも、小さい単位でそれぞれが頑張っているが、同じような施設を構え、投資を行って、同じようなものを養殖して、それぞれが取り組んでいる。県と一体になっているところが強く、見習うべき部分が多い。
- ・ カツオは生産管理も在庫管理もできないため、消費者やマーケットに対する供給の約束ができない。だから不漁だと売場には並ばない。一方で養殖のサケはいつでも売場に並ぶ。今の時代は、いつでも並んでいるのが当たり前のような感覚になっており、メーカーや生産者やそこをこたえようとしている。  
⇒マグロは獲ってすぐに冷凍し鮮度を保持するが、カツオは生を扱うことが多く、傷むのも早い。
- ・ 商社が今後、鮮魚などを扱う可能性を探るのであれば、物流網の整備が課題になっていく。

### ③ スーパーや小売に感じる問題

- ・ 生カツオの価値をいかに高めてお客様に販売できるかということになるだろうが、輸入牛と和牛の違いぐらいのことが、カツオで実現するのは難しい。
- ・ ウナギも絶滅するといわれながらも、実際には売場に並び続けており、無いなりに工夫がされていく。先が見えない現状を消費者に伝え、理解してもらうことは必要。
- ・ 生鮮品では生産者の顔が見える情報を加えることで安心感を付加しているが、産地や獲れた日などの情報がそれにあたらぬいか。獲れた日を伝えることは難しいかもしれないが、きちんと管理しているものであれば、消費者にも理解してもらえるのではないか。日戻りや管理された鮮度への価値を伝えていくのも情報発信としては必要だろう。肉では熟成牛といった商品もあり、価値を作っている。選ぶのは消費者だが、選んでもらえるための情報を提供していく仕組みがあれば、別の価値を作っていくのではないかだろうか。
- ・ 売場の商品も新しいものが入ったら、それまでの商品は値引きするといった政策で鮮度に価値をつけることが必要。
- ・ 一方で付加価値に偏りすぎると、高単価ばかりが増え、全体としての販売量が落ちることがあるので気をつけなければならない。例えば、この夏のブドウは高価格帯の「シャインマスカット」ばかりが増えてしまい、デラウェアのような庶民的な商品が姿を消してしまったことでブドウ全体の販売量が減ってしまった。ベースにある需要に応えながら付加価値を作っていくないと高価格のカテゴリになり、結果的には離れていく。
- ・ 消費者のなかで、カツオの値段はこれぐらいという基準が出来上がっており、これを変えていくのは漁業関係者や小売だけの取り組みには難しい。
- ・ 生だけではなく冷凍でも価値があるということをどう伝えるかも考えていく必要がある。カツオも船で冷凍しなければ品質が落ち、水揚げ後に冷凍してものは大きく質が異なる。船で冷凍するにはそのために投資も必要。

### ④ 組合や県、あるいは政策など広く感じる問題

- ・ 高知の魚といつてもカツオだけでなく、サバやキンメもあり、全体で考えていかねばならない。
- ・ 沿岸の牧場に魚がついていない。
- ・ 生産者が単価を決められるわけでなくいいなりに買われるのが実情。なにかしらの調整を望む。
- ・ 渔船の老朽化が進むが、建造費も高騰している。造船所も少なくなっている。大型船の建造をどう考えていくのか、全体の流れに乗って19トンを奨めるならば、資金補助も必要になり新しい制度も必要かもしれない。
- ・ 県主導で建造を行い、リースで船を借りられるような取り組み、新規参入も進めることが必要だろう。
- ・ 補助や申請といった手続きは書類も煩雑であり、漁業者にとっては簡単ではないため、受けられるものも手続きができていない、時間がかかるといったことがある。また補助金や優遇的な制度そのものを漁業者が知らないという状況もあり、行政や組合などのサポート体制ももっと必要だろう。
- ・ 浜の活力が低下しており、漁村や港町も元気がなくなっている。そのためには漁業がよくならないといけないため、水産競争力強化事業に予算を投入してもらう必要があるだろう。
- ・ 高知県東洋町では、国の漁業構造改革総合対策事業の支援措置を活用し、生産性の向上や省人化を図りながら、安定した経営の継続をめざし、機器等の導入を図っている。
- ・ 個人の問題でなくになっており、どこかが主導権もって取り組まねばならないが、今回のカツオに限らず、高知はそういった一体での取り組みが得意でない。他県にはそういった成功例が多数あり、考え方を変えなければ存続できないときにきているのではないか。個々が頑張るのも大事だが、漁連、県市漁協、県が意見を共有しながら盛り上がりていくことが大切になる。
- ・ カツオだけでなく、おいしい魚がたくさんあるが、全国ブランドとして通用するところまで育っていない。個々が頑張っていることが全体として繋がっていない。キンメやサバ、釜揚げチリメンもたいしかにおいしいが、個々に頑張ってというだけでは現状を打破できない。漁業者の将来、高知の漁業発展、もっと全体で考えていきたい。
- ・ 結論が出る話ではないが、動きを作っていくために何か目標を作っていくことも必要。高知でカツオを水揚げできなかいか、といったことも考えていきたい。

### 3. その他報告

- ・ 9/22 「鰯を食べる～鰯の食文化」 高知城歴史博物館
- ・ 9/26 「潮江東小学校、食育の取り組み」 高知県漁協
- ・ 10/3 「楠目小学校 食育の取り組み」 土佐山田ショッピングセンター  
⇒美味しいということと、魚を触る、捌く、命をいただくといった学びが大切。
- ・ 10/12 黒潮町佐賀「土佐佐賀戻り鰯まつり」  
⇒例年以上の賑わい。高知銀行の協力でタトゥーシールや写真撮りを実施した。  
⇒シールの上手な剥がし方の情報提供も必要。
- ・ 10/14 「地域散策会～浦を歩く」
- ・ 10/27・28 「全国豊かな海づくり大会」  
⇒中央公園でPR。よさこい踊り子隊SUNNYSも盛り上げるために協力する。
- ・ 11/25 「日曜市料理教室特別版～土佐の魚料理」

以上

### 次回予定

日程協議の上、改めて候補日を発信