

第2次明石市水産業振興計画 第2回策定委員会 議事要旨

令和5年8月7日（月）午後3時
明石市役所議会棟2階 第3委員会室

1. 開会

2. 会議内容

- ・直近10年間の水産現場の状況確認
- ・第2次水産業振興計画における基本理念、基本政策、施策展開（資料2, 3）
- ・質疑応答

（委員長）

前回の策定委員会では、水産業の課題について整理しました。実は、この水産業振興計画は10年程前にも策定しております。この時、計画を進めるにあたってはプランを立てて、実行してチェックをして、次の改善に繋げる「PDCAサイクル」による進行管理を掲げておりました。そのため、今回はその折、委員として参加いただいた方々を招待し、この10年間は何かあったのかということ、前回の反省も含めてお話を伺いながら整理させていただき、議論の内容を充実していきたいと考えております。そして、8月22日に予定しております、第3回の委員会において、素案の取りまとめに結びつけていきたいと考えております。

議事に入る前に、第2回の策定委員会においては、多くの方にこの計画作りを知っていただくために、傍聴される方の席もご用意させていただいております。この計画へのご意見等もあらうかと思っておりますので、前回の審議会でお諮りしました通り、今日の委員会にご意見のある方は、お手元に配られている資料を8月16日までに事務局の農水産課までメール、FAX等でお送りいただきましたら、審議に反映させていただきたいと思っております。それらを含めて第3回での取りまとめ作業に活かしていきたいと考えております。

それでは議事に進みますが、次第1の直近10年間の水産現場の状況確認について、今から12年前のこの最初の策定に携わっていただいた4名の方をご紹介します。

水産仲卸業者のAさん。続いて鮮魚販売業者のBさん、続きまして漁業関係者のCさん、漁業関係者のDさんです。

今日は、この4人の方にお越しいただき、前回計画の施策や事業について、取りこぼしはなかったのか、また、この10年間、皆さんご存知のように、海の貧栄養化の問題、温暖化の進行、コロナ問題もありました。市場関係も大変ですし、ウクライナ戦争も始まっているなど、10余年前では想定しなかったことも起こっ

てきております。これらを含めて、この10余年見てこられた4人の方からの状況報告をお願いしたいと思います。

（水産仲卸業者のAさん）

明石の公設卸売市場は、明石近海だけでなく、全国から様々な水産物が入荷してきております。そのうち、明石近郊の漁師が水揚げしたものを「漁師もの」と呼んでおりますが、市場の取扱量について、2022年と10年前の2011年を比べると、鮮魚全体では半減、「漁師もの」では4割減となっております。明石に限らず魚全体が減っていると感じております。12年前の前回の策定委員会の時と比べると、まさかこんな時代が来るとは感じておりませんでした。まず一番に影響があるのはイカナゴの取扱量が減ったことと、タコに関しても、大体10分の1ぐらいになってしまっています。また市場の分場の昼市についても、コロナの影響もあって、魚の入荷量の減少や入荷しても全く値が付かないという理由で、漁師さんのことも考え、分場の昼市を中止しています。

水産仲卸組合の取り組みについては、市場の活性化を図ることに加え、市民にもっと知ってもらうことが重要だと認識しております。近々、市場開放などを大々的にやってくプランがあります。また、明石の魚をもっと広げて価値を高める取り組みが必要だと考えており、「おさかな普及協議会」が「こども海の文学賞」を実施しています。子供たちの目線から、魚・海を深掘りしていただいて、逆に、我々がそれに関する気づきを与えてもらえると実感しています。

さらに、コロナ禍で一旦は中止になりましたが、7年ぐらい前から、東南アジアなどの海外に明石産の魚を買ってもらうため、プロモーション活動を実施しております。

また、学校給食でも地場産の魚を提供しているんですが、商売的に厳しく、明石の魚を使っていくには、予算の捻出が課題だと感じております。何が正解かわかりませんが、これと思うことをやっていくしかないと感じております。

我々魚屋にとっても、魚がなくては魚屋ではないというところがあるので、明石の海の環境を元通りにするような取り組みや子供たちに海のことをもっと知ってもらうための海岸や浮遊ゴミの清掃も「豊かな海づくり」の一つであると感じています。

（委員長）

卸売市場法が改正されて、昔は卸売市場といえば納入する業者団体とそれから購入する専門の魚屋さんたちが集まる場所で、それ以外の一般人はなかなか立ち入れない環境でした。今は、市場での価格形成よりも大手スーパーなどは各産地から自分ところのセンター通して物を得られるので、市場の機能が落ちてきています。そんな中で、市場法が改正されて市場がいろんな事業に取り組めるよ

うになりました。今、お話があったように、おさかな普及協議会が子供たちへの働きかけなどの仕掛けを始めるとともに一般市民の人も来てもらえるような市場開放の機会を設けるなどの変化は起こり始めている状況です。そういうときに、要になる魚があれば良いのですが、その代わりになる魚が滞っている現状です。卸売市場は藤江に拠点がありますが、明石港にある分場現在閉まっています。「昼網」といって、観光客が見に行くことができるものが減ったというのも一つの視点ではないかと思います。

（水産仲卸業者のAさん）

荷受業者も2社あったのが1社になってしまいました。分場の再開は難しいと思います。その理由は、昼市では飲食店などのお客さんが割とついていたので、1軒の小売でも割とかなりの魚を買えていたのですが、コロナの影響で飲食店がやってなかったで、どうしても次の日の売れる低い価格帯でしか仲卸業者は取引できません。だから、漁師さんにも気の毒ということで中止に至ってしまいました。

荷受業者2社が1社になって、朝送る方が値段は良いこともあり、漁師にもそれで納得してもらっているので、昼網の再開は難しい現状です。取引先の小売り業者に関してもこの10年間ではるかに減っていった、もう数えるほどになってしまいました。藤江市場の朝セリでは仲卸業者が半分になってしまいましたが、何とか量を捌いています。

近海の「漁師もの」以外の全国から集まってくる「すじもの」の量はかなり入ってくるので、売り上げについては何の問題ありません。ただ、明石近海産もそうですが、以前はたくさんの魚種があったものが、今は限られた魚種しか入ってこなくなっているのが現状です。また、もうメインの魚が少なくなったから、以前は使われていなかった未利用魚が増えていっていると思います。

（鮮魚販売業者Bさん）

私は、魚の棚商店街で魚屋をやっております。使っている魚は全て、近くの漁協の魚です。明石の漁師さんと運命共同体になっているという感じです。明石といえば、「まえもの」なのでこれを大事にやっていくしか、我々の生きる道はないと思って頑張っています。

まず、概観からお話させていただきますと、魚の棚は、明石駅前再開発ビルができて遊歩道ができることによって、すごい人が来やすくなりました。ところが、魚の棚にきやすくなり、空き店舗問題もなくなったのですが、空き店舗に入る店は既存の店まで飲食店に変わり、中でも明石焼店はものすごく潤っています。

一方で、我々、物販の魚屋は飲食店に押されてしまって、現状、非常に厳しい状況にあります。10年前の会議での魚の棚の一番の問題は来客数の減少でしたが、

その頃、魚はまだ充実していて売る魚もありましたが、肝心のお客さんが減っていった。私は、魚の棚商店街は観光型である前に地元密着型でありたいと思っていたのですが、地元のお客さんが来なくなりました。その理由は、スーパーに取られているのか、明石ものに対して魅力がなくなっているのかわかりません。特に観光型、土日型になってきており、平日は前からかなり厳しい状況です。10年前は、来客数を上げるためにはどうしたらいいかを考え、魚の棚でもいろいろな取り組みをやったのを覚えています。今一番深刻なのは、この時期のタコの漁獲量は10年前と比べたら10分の1ほどになっています。量が少ない分、値段は倍ぐらいのものしか入ってこないのです、当然、客離れが起こってきます。また、冬場でも以前はメイタガレイとかイダコとか賑やかさがあったのですが、売る魚がないので、「明石もの」だけではなかなかやっていけません。ますます、魚の棚イコール「まえもの」というイメージがなくなってきます。いろんなイベントを実施し、必ず成功するのですが、常日頃の商売になってきたら、「まえもの」がなかったらどうしようもないという課題があります。去年、全国豊かな海づくり大会が明石で開催されたので、期待するところは大きいです。海を復活させることは自分たちの努力だけではどうにもできません。

また、今魚の棚ではほとんどの魚屋さんが家族経営になっているので、大きな商売がどうしてもできなくなっています。昔は従業員を雇っていたので、朝6時～7時の間に出ていましたが、家族でやっているのです、朝3～4時の早い時間に出る必要があります、仕事量も昔より増えています。どうしても疲れてくるので夕方から早いこと店を閉めます。全てが悪い循環になっています。

20年前と比べると、「迫力がない」とか「魚減った」とお客さんの声をよく聞きます。実際には、魚屋の件数はそんなに減っていませんが、どの店も貧相に見えるのですが、頑張っています。何か対策を打たない限り、魚の棚の魚を次世代に繋げるかという危機感があります。明石の魚の魅力とか、昔、あった威勢や活気の良さというのがなくなってきました。

私も、毎日漁協のセリに立っているのですが高級鮮魚市場になっていて、明石で獲れたほとんどの魚は明石から外に出ている印象があります。以前は、魚の棚の魚といえば、大衆鮮魚というイメージがありました。漁協も一生懸命取り組みを行い、ブランド化に成功しました。魚価が上がることは漁師さんにとってはすごく良い反面、我々が明石の魚を扱えなくなることで、大衆から離れていっているような気がします。次の世代を考えた時に、いずれは明石の魚を扱うのは全て料理屋さんになっていくのではないかと危惧しています。

(委員長)

今の魚の棚の状況が非常に切実に感じられるお話でした。昔は、魚の棚に行くと夏だと、ベラや磯魚が大量にあったのを思い出します。今は、全部変わってし

まったんだと寂しい気持ちになります。ただいまのBさんの話に質問ございますか。

（鮮魚販売業者Bさん）

以前に、市が明石のタイを海外で売ろうという取り組みがあったと思うのですが、なぜ、わざわざ値のついている魚をタイやシンガポールに売ろうとするのか理解しかねます。余っている魚を海外に持って行くなら分からなくはないですが、マダイなどの元々値がついている引き合いのある魚をわざわざシンガポールやタイに持っていくのかなと思います。民間がやる分には競争なので理解できるのですが、行政がバックアップすることは腑に落ちないです。

（水産仲卸業者のAさん）

国内の販売があまりにもギリ貧という反面、海外の人口は伸びていくので商売しようかと考えました。新たにお客さんを作ろうという目的でやりだして、魚価が上がれば漁師さんも次の後継者というのが出てくるのではないかというのが一番のきっかけです。マダイをはじめ、明石の魚はかなり高く、経費も3倍ぐらいかかりますが、それでも食べたいという需要があります。将来、海外の富裕層がプライベートジェットで明石に食べに来ると、インバウンド効果も見込めます。

海外販路開拓事業のきっかけは行政ですが、主体は指定管理業者（明石卸売市場管理センター）が実施しています。

（委員長）

参考までに、TPP（環太平洋貿易協定）が発令されるときに、海外製品の輸入による国内の農水産業への大きな影響を懸念し、農水省は農水産品を輸出すべきとの政策を打ちだしました。それが、全国の都道府県や市町村に通知され、選ばれた農水産品が輸出され始めたというのが10年ほど前の話でした。そういう意味では、政策的にそういう圧力がかかっていたという現実もあります。国内市場があふれているブリの養殖では、アメリカに売って何とか形になるということで全体の漁獲量の数パーセントだった輸出量が、やっと1割近くなってきたというのが現状で、売り先が打開されたということではないのです。国際条約を国に浸透させるために行われてきた施策に市も協力せざるを得ない側面も否定できません。

一方で、タイとかタコとか海外のファンが増えたおかげで、アフリカ産のマダコやニュージーランド産のマダイを輸入していた業者は日本から買いに行くと買い負けして手に入らなくなったという側面もあります。だから、国際市場が形成されることは良いのですが、全体的に場が荒れてしまうことが今起こっています。地元でどうやって消費の立て直しをするかということの方にウエートを置くべき

だと私は思います。

(漁業関係者C)

先ほどの話であったように、魚屋さんからは明石のタイが高いと言われましたが、漁師さんから安いと怒られているのが日常です。ただ、状況にもよりますが、魚の全部の値段が上がっているわけではありませんので、安いものもあるっていうことを頭に入れながら後の話を聞いてもらいたいと思います。

生産者は1円でも高く売りたい、業者は安く買いたい立場が違いということもありますが、やっぱり漁師は「魚を獲ってこそなんぼ」という世界です。先ほどBさんが言われたように、10年前の委員会をやっていた時代には、魚はたくさんいましたが、その魚をどのように売っていくか、ブランド化や明石を発信する取り組みをしなければいけないと議論されていました。

今では、タコとイカナゴに象徴されるように、魚がいなくなってきたというのがこの12年間で一番大きな課題です。魚をどう売るかという時代から魚がいっぱい取れるような昔の「豊かな海」を取り戻すために、生産者もいろいろ取り組むような時代になりました。

明石の漁業者数は、12年前の約1000人から約700人と3割減となっていますが、明石は他の地域と比べると漁業だけで生計を立てているので、明石の5つ漁協は同じ方向を向いてみんな真剣にいろいろ取り組んでいます。ただ、同じ漁師でも、浜によって漁法とか獲る魚種も違います。明石浦漁協は、元々一本釣りの漁法から始まって、今は小型底曳き網で魚を獲るのがメインで、鯛を獲る五知網漁もあります。林崎漁協では、「2ハイ漕ぎ」と言って、イカナゴやチリメンを獲るような漁法が行われています。江井ヶ島漁協では、比較的、漁場が近いところでタコツボ漁をしています。両二見では、タイやタコが中心で、沖まわしと言って、軽く網をまわして魚を取る漁法です。あと、全組合の漁業者がノリの養殖に従事しており、700人の漁師のうち半分ぐらいが大体ノリ養殖と兼業になっています。残りの半数は、年中魚だけ獲って生計を立てる漁船漁業に従事していますが、水揚げ高は10年ぐらい前の半分ぐらいになっています。ノリが7割、漁船漁業が3割の水揚げ金額の割合になっていっています。

ノリ養殖は、10年前は色落ちばかり発生して量が獲れないという時代があって、その後6年ぐらいはノリが良く獲れた時代が続きました、その後、少し悪くなって、去年は全国的に有明海などの産地が大凶作になった影響で、兵庫県の値段が大幅に上がったことにより、水揚げ金額が増加しました。しかし、生産枚数は色落ちが発生し、状況が良くないので例年の7割か8割ぐらいでした。今年もどうなるのか先行きは見通せません。底曳き網漁は、基本的に居着きと言われるタコ、ナマコ、ヒラメなど底に定着性のあるような魚が危機的な状況になっています。一本釣り漁で獲るタイ、ハマチ、アジ、サワラなどの回遊魚がどんどん増

えているので水揚げ金額はそれなりありますが、イカナゴはもう最盛期から 10 分の 1 以下にはなっています。イカナゴは全ての魚の餌になるので、大変なことが起きています。タコも数年前までは、約 1000t 獲れていたのが、今は 3 割以下になっています。

明石の前で獲れる魚は、大体 200 種類ぐらいあって、その中で、売れる魚が 100 種類弱になっています。だんだん魚の種類も減ってきています。今は、タイ、サワラ、ハマチ、アジ、サバ、ヒラメ、ガシラなどの限られた魚が増えてきている反面、全体の漁獲量はだんだん減ってきており、偏っている印象があります

そんな中、去年 11 月に全国豊かな海づくり大会を契機として、海の栄養がなくなってきたので魚が減ってきているということを皆さん知ってもらうため、漁師が率先して明石から発信しました。「獲って減らしたのは漁師ではないのか」と言う人がいるのですが、漁獲制限しても魚が増えないことは漁師が一番よくわかっているんです。

海底を耕す、かいぼりというため池にたまった栄養分をちょっとでも海へ流すということを農家の方と協力して実施しています。去年からは田畑に栄養を与えるようなイメージで、肥料を海に投入するような取り組みを実施しています。加えて、漁業者自らが実施する取り組みについて、メディアを使って発信することも明石市漁業組合連合会を中心に行っています。

整理すると、昔は魚がいてどう売らかったということが課題でしたが、今はいなくなった魚をどのように増やすかっていうことが課題となっていますので、漁業者の活動も変わってきています。以上です。

(委員長)

はい、ありがとうございます。漁師というのを見て魚を獲ってくるだけのようには思われますけれども、今は周りの海を育てていくためにできることは何なのかということで、非常に多様なことに取り組んでいるという状況です。

(漁業関係者 D さん)

前回の振興計画が策定された平成 23 年といいますと、平成 20 年の 3 月にタンカーが貨物船と衝突して、船が沈んで油が出て未曾有のノリ養殖被害をこうむった直後で、どうやって復興するかを考えていた時代でした。当時は、原油の高騰や T P P などの外部要因の対策に追われ、肝心の現場の漁業生産のことが後回しになっており、豊かな海に向けての取り組みは遅れていたと思います。当時から現場では漁獲高の減少は貧栄養化によるものであることはわかっていたのですが、全部の水産物の資源量に影響しているまでの理解には至ってなかったと思います。これが今、最大の課題として位置づけられているわけです。二枚貝やイカナゴ、カレイ、タコなどが今減少している中、今栄養塩の増やすため行政もいろんなこ

とをやってくれています。

元々、瀬戸内海では、海の富栄養化対策として、瀬戸内海環境保全特別措置法が制定され、海が綺麗になっていったんです。しかし、一方で、窒素やリンなどの必要な栄養分までも処理されてしまいました。さきほど、施肥の話が出ましたが、今、ひょうご豊かな海推進研究会という組織を立ち上げ、モニタリングなどの実証実験も行っています。水中ドローンなどの活用も始まっています。また、平成 30 年に変更された県の播磨灘下水道流総計画に基づき、放流水中の窒素量を増やす方向に舵が切られてきています。加古川の下水処理場のホームページを見たら、平成から令和の時代になってからの海への窒素の量が毎日 1 t 増えています。ただ、豊かな海への取り組みが前進しているという反面、漁業者が現場で効果を感じるとこまで来ていないというのが実情だと思います。

兵庫県漁連は、平成 21 年に明石に拠点を移して以来、漁師さんと消費者をつなぐ窓口の役割となるシートクラブという組織を立ち上げました。その時から、問題意識をもっていたのが、国民 1 人当たりの水産物を食べる量が 2019 年ぐらいいから肉に負けています。ですので、魚食普及にすごく予算をかけているわけです。料理教室の開催に加え、お魚講師の育成など食育を推進するプロジェクトを立てました。料理教室の開催について、コロナ渦ではオンラインでやらざるを得なかったのですが、令和 4 年実績で 1,600 人ぐらいの参加をいただいています。また、漁協の女性部の方々に協力してもらい、浜のかあちゃんが作る料理教室を開催したり、フランス料理の一流シェフの方にも講師をお願いしています。最初は、お魚料理の講師というボランティアの 4 人ほどからスタートしたのが、料理を教えながら海のことを話せる人の育成にも力を注ぎ、今では 14 人の方が水産庁の長官からお魚語り部に任命されました。兵庫県下の小中学校、保育園幼稚園に行って 7,000 人を対象としているのですが、これからまだ伸びしろがあると思っています。また、平成 25 年から一般消費者を招待して現地の生産現場を見ていただいて漁業の事を知っていただくとともに、本当に美味しい魚の料理方法や食べ方を体験いただいて、漁業との距離を縮めていくような取組もしております。日本海産が阪神間で流通し始めるなどの成果も出ていますので、今後、更に進めていきたいと思っています。以上です。

(委員長)

シートクラブの取り組みでいうと、比較的若い世代のお母さんたちと子どもたちが対象になろうかと思います。漁協とか漁連が料理教室を実施するといい材料が手に入るということで常連になる方も多いと思います。

先ほど、魚の消費量が減ってきたという話がありましたが、お魚を食べたいけど手に入らない人も増えていて、明舞団地とかスーパーも撤退して、今はコープさんの宅配で何とか買い物をしている方々も結構増えていると思います。

(漁業関係者Dさん)

コロナ禍で、コープさんが実施していた宅配事業では、兵庫県漁連もいい材料を提供することができました。同時に、行政からも食材提供に際して支援をしていただき、ものすごく良い形で事業が展開されていました。店まで出ていくことが困難な高齢の方にも水産物が手に入る環境を提供でき、まさに地域に根ざした活動ということで、非常に良かったと感じています。

(委員)

流通の一端を担っていますが、現在、働く方が増えている中で、夕方に買い物をされる生活リズムになっている方が一定数います。鮮魚は昼間に多く入荷して、夕方にかけて売り尽くしていくスタイルになっているので、結局、買い物時間に魚が売り場になく買えないという現実があります。休日は昼間に物が潤沢にありますが、これで大丈夫なのかという危機感を持っています。

(委員長)

生活リズムとして、仕事帰りになるとその時間しかありません。どうしても夕方5時以降になるので、鮮魚を日持ちさせ、どのようにしておいしい状態で食べていただけるかというのは将来的な課題です。4人の方にご発表いただきましたが、この10年、ずいぶん変わってきている印象を受けました。

(委員)

説明をお聞きし、小学校で子供たちに対して魚にもっと関心を持ってもらう活動をしていることがよくわかりましたが、うちの子供が通っている小学校ではそんな活動をしていないので、どこまで浸透しているのか疑問に思いました。親としては、このような活動は面白そうなので是非とも実施してもらいたいと思います。

(漁業関係者Dさん)

兵庫県では、教育委員会の中に、給食素材を発注している団体があって、小中学校に、料理講習の希望を聞かれているところがあります。1回実施した学校はずっと続いているケースが多いように思います。学校が希望すれば実現すると思います。

(委員長)

教育委員会によっては、実施を支援する予算がついていたり、学校長の判断で実施するケースもあります。明石で子育てをすることの魅力の一つに魚食という

テーマを一番にあげていただき、プログラム化していただくともっと浸透力が強くなるのではないかと思います。

(委員)

明石市の場合は水産料理教室の事業を県漁連に委託していて、市からご希望のある小学校に案内を送っています。

(委員)

三木市では明石方面からの魚が入る時期は若干あるのですが、入ってくる魚種が限られています。流通経路から考えても、足の早いものはちょっと使えません。あと最近、福知山や豊岡から進出してくているスーパーではかなりいい魚が手に入ります。例えば、イワシなどは相当鮮度の高いものが夕方にあって、私も利用することが結構多いのですが、そのスーパーは特別な流通経路を持っているのかをお聞きしたいです。また、魚の棚商店街では並んでいる魚種はずいぶん減りましたが、タコはかなり高くて手が出ないのですが、タイは意外と安いです。

漁業生産者としては1円でも高く売りたいが、鮮魚店とすれば海外での販路を開ける行動は控え、地先のものはできれば地元で食べてほしい思いがあり、相反する部分があると思います。この兼ね合いを考えると、魚の棚で、手頃な値段で魚が手に入るように魚をいかに増やすかという点に尽きるかと思っています。

あと、神戸市の下水処理場の管理運転について少し興味ある記事を見つけましたので紹介します。明石の漁場に近い、玉津処理場（神戸市西区）は栄養塩の管理運転をしていないのですが、より高度な処理を行って汚泥中からのリンの回収を行い、肥料としての活用を始めています。この結果、本来は播磨灘へ流れるはずのリンの相当量が回収されるのではないかと懸念しています。神戸市も、20万人余りの下水を処理するため、汚れた水を出さないということに相当力を入れてきていたと思います。実際、明石川水系のその場所へ行くと明石が取水している上流側の水よりも、玉津の処理場から流れていく水の方が遥かに綺麗に感じます。主体が神戸市でもあり相当な経費をかけている中で、玉津の処理場に管理運転を要請するのもかなり難しいなというふうにも感じます。

(委員長)

明石市大久保浄化センターも、40年以上前から環境問題があってレベルの高い高度処理をやるから下水は綺麗にはなりますが、取り除きすぎているという側面もあります。一方で、明石市を含む各地の下水には工場排水もかなり入っているのですが、その中から有害物のみを分離することができないという問題を抱えています。だから、この問題は今後、県の下水道流域総合計画の中で検討がなされるべき課題だと思います。

また、神戸空港から西側は、空港の埋め立てができるまでは大阪湾の奥から富栄養の茶色い水が大蔵海岸の前まで流れてきていました。それが明石海峡で混ざって、鹿之瀬に吹き上がっていたので豊かな栄養が来ていました。関西空港ができて以後泉南の方から曲がってくる潮流に加え、神戸空港ができてから明石海峡へ流れ込む潮流がシャットダウンされ、大阪湾側の奥だけが富栄養になっています。淡路島側はもう外洋と変わらない水質になってしまっています。このままでは20年前の明石の海の豊かさというのは戻りません。

それぞれの地域で、藻場とか干潟の再生をする必要があります。かつては、白砂青松と詠われ、カレイ類とかヒラメなどが豊かに育っていて、そこに二枚貝もたくさんいて、非常にバランスがとれていました。それがいなくなって、底生生物が再び繁殖するように建て直すのには相当な時間かかるというのが現状の見立てです。

とは言うものの、空港を無くすというのは無理な話なので、それに代わる方策として、栄養塩類の管理計画を立てて少しでも海の肥料の足しになるような取り組みを工夫しながら実施しています。ただ、海苔や藻場の海藻にとっては生の肥料を施しても直接吸収はできません。畑の作物と違って、プランクトンが利用して、じわじわと底泥から溶け出すようにならないといい効果出てきません。そういう意味では、海域の地力をつけるところから立て直さないといけないというのが大きな課題ではないかと思います。そのために、県、市、県漁連さんも、漁業団体の方も力をあわせてそれを伝えていかないといけないし、それを売り物にする魚屋さんにも理解を求めて、やはり海が復活したら美味しい明石のまちが蘇るという夢を繋げられるようにしていく必要があるんじゃないかと思います。

4人の前回委員の方々には、水産業を取り巻く環境が10年前と大きく変わっている様子をメッセージとして伝えていただきました。これらも含めて、次の計画に反映させていただきたいと思います。本日はどうもありがとうございました。お礼申し上げます。

【休憩 郷土料理のタコ飯と明石の一番摘みノリを試食】

(委員)

明石のタコ飯は、干したタコで炊くのが伝統のタコ飯です。小さい頃は干しダコをあぶって砂糖醤油つけて食べるのがおやつで、残ったおやつをタコ飯に使っていました。元々干しダコは保存食で、冷蔵庫もない時代から塩水につけて干すと表面に塩吹いて白くなります。そのままほっといても腐りません。

ところが、今はタコがいません。私の家もタコの底曳き網漁をしています、

タコがないので漁にいけないし、魚もいません。本当に情けないです。でも、悩みながら何か変えていかないと漁師も続かないし、家も大変だから夫は今日から3時半に起きて一本釣りに行っています。

今日のタコ飯は、昨日の晩から干しダコを砂糖醤油に一晩つけて冷蔵庫に寝かせた昔ながらのタコ飯です。どうぞ召し上がってください。

(委員長)

それでは、次の議題「第2次明石市水産業振興計画」における基本理念、基本政策、施策展開ということで、このような形に計画案をまとめていくわけですが、そのたたき台の骨子に当たる部分を事務局から説明していただきたいと思います。

【事務局 資料2と資料3を説明】

(委員長)

ただ今、事務局から形式的に整えた事業内容案の提示をしていただきましたが、水産業振興計画の中にこのような形でまとめていこうとしています。前回の計画も同じようなスタイルで整理していたかと思います。それとの関連性もありますので、今取り組んでいる1から28までの事業内容を市の計画として取り上げてはどうかということで提案していただいています。そのまま承認するかどうかということではなくて、これに対して我々委員会としての意向を反映させていきたいと思います。ただ、明石市の計画ではありますが、水産業や海に関する施策については国や県の事業があって、それに基づき市を通して補助金を交付する事業というのかなりあります。明石市が単独でやる事業もこの中にはありますが、国や県からの補助金が伴う実施せざるを得ない事業もあります。少し見ただけではその区別がつきませんので、事務局の方に次回までにこの資料の1から28の中で国や県の補助が付いている事業を区別してもらいたいと思います。その中で、明石市が独自で取り組んでいこうという事業について今は総花的に並べただけですので、前回計画の反省点を踏まえ、委員の皆さんに次回の委員会までに1番から28番の中で優先順位が高いと思う事業内容を5つ選んで挙げていただきたいです。そうすることで、重複したものは早急に取り組むべきものとして説明できるとと思います。優先度はどうか、明石市として今喫緊に取り組まないといけないのは何かという視点でご確認をお願いしたいと思います。

先ほどの4人の前回委員の方のお話でも海の立て直しが一番という話が共通の意見だったかと思います。それぞれのお立場で委員の皆さんのご意向を寄せていただきたいと思います。

次回は8月22日の開催を考えておりますが、さらに議論を深めたいと思いま

す。10年前からの劇的な変化ということを入れた、明石の水産業を取り巻く環境の中で我々が応援できることは何なのかということを出し、次回に取りまとめを行いたいと思います。

冒頭で申しましたように、関係席におられる方、傍聴席におられる方からも意見がございましたら文書で事務局へご提出していただけると事業内容の参考にさせていただきたいと思っております。

では、全ての協議は終了したということにさせていただきます。ありがとうございました。