

平成29年度第1回平塚市地方卸売市場運営審議会 議事録

日時：平成29年（2017年）10月6日（金）午後1時30分～午後2時30分

場所：平塚市漁業協同組合2階会議室

出席者：8人 関いずみ委員・臼井照人委員・坂間正昭委員・岡部則夫委員・
宇田川哲由委員・梅原勝之委員・山下穰一委員・田中邦夫委員

開会

1 産業振興部長あいさつ

2 委嘱式

3 議題

(1) 副会長の選出について

〈事務局〉 (副会長の選出について説明)

副会長に臼井委員が選出された。

(2) 平成28年度市場の取引状況について

〈事務局〉 (平成28年度市場の取引状況について説明)

〈委員〉 サバが半減したということだが、これは一時的な現象なのか。それとも長期的に見て、今後もサバの水揚げはこの程度で推移していくのか。

〈事務局〉 地元水揚鮮魚の量は、平成28年度は359トンになっている。27年度は516トン、26年度が618トンと全体的に減少してきている。しかし、年々変動が大きいので、サバが大きく減少したのは事実だが、今後どうなるかというのは黒潮の動きなども関わってくるので、予測までは難しい。ただ、取扱数量としては下がっている傾向がある。

〈事務局〉 地元の水揚は主に定置網が占めているため、網が張られている限られた場所に魚が通らないと網に入らない。サンマが減ってきてマイワシが増えだしたという話があるが、イワシ、サバ、アジだとそれぞれがある程度同じ所の餌を食べている魚なので、どれかが増えるとどれかが減るような傾向がある。こういった魚の動きは本当は見えなくて、沿岸漁業にとっては悩ましい。

〈委員〉 本日のニュースで中国、韓国、台湾あたりでかなり乱暴な漁業をして、その影響を受けていると思うが、この近海の魚に関してもそういった影響は出ているのか。

- 〈事務局〉 アジなどの産卵期に中国船が入ってくる所では、そのような乱獲があると、少なからず影響が出てくると思う。
- 〈委員〉 海底耕うんやヒラメ、タイの放流はどのくらい前から始めていて、その結果が現在どういうふうに反映されているのか、この数字に現れてこないのかどうかを伺いたい。
- 〈事務局〉 稚魚の放流については、ヒラメは平成4年から市が栽培漁業導入推進事業を行い、年間15万円の補助金を出している。当初平成4年にはヒラメの水揚量は178キロだったが、平成24年で20年経ったところでは、2トンの水揚があった。稚魚の放流の効果だけではないと思うが、基本的には増えてきていると考えられる。
- また、海底耕うんを毎年行っているが、ごみも年々少なくなっている。ハマグリは漁協主導で行っているが、年によって獲れたりしている状況である。
- 〈事務局〉 マダイについては、昭和50年代に神奈川県のカイロ漁業協会が発足し、国からの支援を得ながら、放流を続けている。そのおかげで釣り船も含めて水揚げはかなりある。
- 国の栽培漁業に対する支援もだんだん厳しくなっており、今後どのように放流を継続していくかというのは県下全体、全国的な課題である。
- 〈委員〉 遊漁で釣る部分についてはどのように把握するのか。
- 〈事務局〉 標本船調査をして、推定でどのくらい釣っているかのデータはとっている。栽培漁業だと受益者負担ということでタイを釣られた人は放流協力金を集めるなど。また、種苗放流など支援をいただいているのでそういった部分も企業の協力を得ながら、なんとか続けているような状況である。
- 〈委員〉 単価が上がっているのは、どういう要因が考えられるか。
- 〈事務局〉 全体的に取扱量が下がっているのに、需要と供給のバランスで、国内外の水産物の単価が上がってしまっている。地元の水揚鮮魚については、26年度と27年度を見ると、26年度は618トン、27年度は516トンと減っているが、逆に取扱金額については1億6600万から1億7200万と上昇している。需要と供給の関係もあると思うが「地で獲れたもの」の付加価値が、少しずつ上がってきているという見方をしている。
- 〈事務局〉 特にサバなどは単価としては2年前に比べれば2倍弱値段が上がってきている。獲れなくなっているのに、単価が上がっているという見方もある。

(3) 第69期 株式会社 平塚魚市場の決算報告について

- 〈委員〉 (第69期決算書類について説明)
(質問等なし)

(4) 市場活性化の取り組みについて

〈事務局〉 (市場活性化の取り組みについて説明)

〈委員〉 昨年度新たな取り組みをいくつか行われている中で、平成28年度の売上高が下がっているが、どのようなことか。

〈事務局〉 この市場活性化の取り組みと、先程説明させていただいた魚市場の取引状況とは別の部分の話であり、ここでの取り組みは始まったばかりのものを記載しているため、金額的な反映まではできていない状況である。

〈委員〉 せっかく色々な取り組みをしているので、それなりの成果があってほしい。魚のさばき方教室は好評である。出たいという人もいるし、これによって魚が好きになるので、このような取り組みを進めてもらえたらどうか。

〈事務局〉 魚市場は基本的には魚屋や買受人による商売なので、このような取組みを行い、消費者が魚屋に買いに来てもらい、今後は複線的な新しい取組みにつなげていきたいところである。その一方で魚屋の数も減っているというところが非常に辛いところである。そういった中で、どれだけさらに新しい若い人たちも巻き込み、平塚のオール水産体制で今後取り組んでいけるかが課題である。

〈委員〉 釣りをしているためシイラについては、少しグロテスクで食べるイメージを持っていなかった。数も多いと思われるので、定置網だけでなく遊漁でも、おいしい食べ方や商品化に繋がれば平塚の海、魚の人気も上がると思われるので、興味深い取組みだと思う。

〈事務局〉 夏の魚として平塚漁港でとれるシイラが「プライドフィッシュ」になったが、どうしても加工せざるをえない。上手く加工の形をとって多くの方にシイラを食べていただきたいと思っている。

〈委員〉 シイラがとれる時期が延びたようだが。

〈事務局〉 7月の中盤から10月までの4ヶ月しか獲れていないので、あらかじめストックして、捌いて出す方法を考えている。それらをこれから学校給食や色々な惣菜向けに出していきたいが、現状ではもう少し研究をしなければいけないと考えている。

また、新しく燻製店がオープンし、そこでシイラを燻製にしているので、このようなものを6次産業化も含めて、いろいろPRしていきたい。

(5) その他

〈委員〉 静岡もシイラが水揚げされるが、場所によってであり、高知県あたりではシイラ漁が盛んに行われていると思うが、安定的に供給できるだけの生産ベースには難しいようだが。

〈事務局〉 シイラは国内だと高知県や島根県が本場であるが、そこでも時期的に操業している。回遊魚なので安定的に訪れる時期が限られているのがネックである。

〈事務局〉 本市では、シイラは27年度だと8トン、28年度は3トンの水揚げで、1キログラムあたり116円前後である。

〈事務局〉 一本釣りだと本来は鮮度が良いが、この辺でとるシイラは暴れさせるだけ暴れさせて弱ってから船にのせるので鮮度が悪い。遊漁船で釣った魚を材料にするというのはネックである。定置網に入って一気に氷でしめた魚でないと加工材料としての品質も悪くなる。

閉会