

第 1 回水産業振興計画有識者会議

日 時	令和 4 年 8 月 31 日（水） 13 時 30 分から 15 時 16 分
場 所	市役所 2 階第 1 委員会室
委 員 (敬称略)	○出席 12 名 久賀みず保、黒木信志、鵜瀬香織、田井村佳正、西ノ園浩治、蜂谷拓広、出水田一生、皆倉貢、東明、落合三重子、下新原博也、鈴木健太

○主な意見等

発言者	内容
委 員	<p>1 鹿屋市水産業振興計画の策定について</p> <p>2 基本施策及び施策に基づく取組（案）について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 販売に関しては国内ならここ、国外ならこの国といったようなマーケットをどこにするかを決める必要がある。また、こういう業体に売るといったターゲットを決める。そうした産業の組立がこれから求められる。 ・ 高く売る、安く作ることで初めて利益がでる。2 方面で考える。 ・ どこの販売店も自社でしか扱えない魚を確保しておきたい。回転寿司等も同じである。 ・ 量販店でも、産地丸ごと買うといった取引を行っているところもある。そういうところとのマッチング支援ができればよい。 ・ 商品のストーリー作りも大事だと思うので、そういったものに使えるような広告やカタログ作りの支援もありだと思う。 ・ 養殖の良いところは大量生産して、安定供給できるところだが、逆に差別化は難しい。 ・ 将来的には大規模化してコストカットしていくことが必要になってくる。 ・ 養殖は魚をつかって魚を育てる。餌になる魚が高くなると意味がない。餌に対する支援も必要。 ・ 産地市場としてどんどん県外に出荷していくが、地元をないがしろにするというわけではない。 ・ 学校給食での魚の利用は本当に少ない。魚の売り手側は、手間がかかる上に販売価格が安すぎて対応できない。学校給食での地元魚の利用、地元の魚を地元で消費する魚食普及への支援も必要。 ・ 水産庁でも ICT の予算をずいぶんとっている。ICT を使って、労働力が少なくても生産性を維持できるような体制を作ることも大事。

発言者	内容
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 鹿屋市の年収が低いことが原因で市内消費されないと思われる。所得向上が必要。 • 養殖生産は生産コストの面で大手水産会社になかなか勝てない。飼料などもグループのものを使うため1割ほど安い。 • 養殖の従業員確保も重労働のためなかなか難しい。サポートは受けているが課題である。 • 稚魚の値段は魚（成魚）の値段が上がれば、中国サイドも値段を上げてくる。値段がよくても養殖業者が儲けられない状況。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 漁業者が減って行く中で、漁協女性部も解散した。昔は女性部の人数も多かった。 • 女性部の研修で明太パークへ行った。工場の見学、おみやげ、食事などできてよかった。古江にも加工場ができて、古江の町内会も頑張っている。そういったものがないか。 • バイパスができて古江を車が通らなくなった。古江への看板等あればいいのではないか。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 漁師が少なくなった。市場に魚を持ってくる人の割合は鹿屋市内が10%程度で、天然魚だけだと2~3%となる。 • 高須なども昔はタコツボ漁で1日200kg~300kgの取引があったが、今は多くて20~30kg程度まで減っている。 • 量販店は本部で一括仕入れするため、地元の魚をあまり使わない。 • 地魚は90%以上県外に出て行く。給食等でも使われておらず、おいしい魚は都会へ流れている。地元で消費される体制が必要。 • 取引先は、「高くてもいいから買いたい」と「予算の範囲内で買う」の二通り。高くてもいいものであることをPRする必要がある。 • 地元のお店が地元のいいものを提供すると同時に、地元の消費者にも理解して選んでもらうことが必要。 • 鹿屋にいったらカンパチが食べられるというアピールが大事。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 漁業者は魚を獲る・育てることは一生懸命だが、なかなか売ることができない。 • 魚は皆さん好きである。寿司は人気食べ物のランキングに入ってくる。魚離れというより、家庭での魚料理離れと言えるのではないか。 • 小さい魚を釣り堀で観光漁業に力を入れるのもよいのではないか。 • 学校給食で生魚はなかなか難しい。フィーレに加工したあとの落とし身をミンチボールにしたりして学校給食で使ってもらっている。 • 東京ではカンパチはあまり知られていない。観光で皆に触れ合わせることでメジャー化できるのではないか。

発言者	内容
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 東京から鹿屋に帰って来たが、鹿屋の人はよそのものを食べている。鹿屋の食文化の衰退を感じる。 • 魚に限らず付加価値をつけて適正な価格で取引を行うことが大事。 • 熟成カンパチを売り出し、多くの取引先に商談したが、かのやカンパチの「かのや」も「カンパチ」も知られていないのが現状。「かのや」のブランディングも必要。 • 食材のストーリーが求められている。どのようにしてこの食材が生まれてきたのか。惹き付けられるものがあれば使ってくれる。 • シェフが食材のストーリーをお客さんに紹介する。そして食材の価値を感じたフォロワーもまた広めてくれる。そして、どんどん広がっていく。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 魚は皆さん嫌いじゃない。見せ方や加工の仕方は昔と変えていかなければならない。 • 若い人たちに SNS など活用してもらい、魚に興味を持ってもらうことが大事。 • 加工・小売をやっていると、主婦の方たちは骨がないもの、手軽にできるものを好む。 • 魚の捌き方教室をやったが、まるまるの魚を持ったことがないというような方もいた。 • 子供の頃からそういった魚に触れる機会を作ることは必要。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 漁船漁業は漁業後継者が漁業だけで生活できない。ほとんどが年金暮らしの人が年金を受取りながら漁業をしているのが現状。 • 昔は小さな魚屋がたくさんあり、漁船漁業で少量とれたものの販売先があったが、今は無くなっている。 • 養殖業者は 20 業者が倒産し、今は 9 業者で回している。50 億の水揚げを目指して頑張っている。 • カンパチの人工種苗が問題となっている。稚魚の斃死率が高く、養殖業者が導入することで大きくマイナスとなる。国・県に要望して良い稚魚を作ってもらいたい。 • 高須では漁業よりも釣り客を相手にする遊魚船で生計を立てている。 • 人工種苗の改良をお願いしたい。中国からの稚魚は 1 匹 500 円、600 円する。それが人工種苗で 200 円、300 円にできれば大変助かる。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 旧みなと市場の施設を借りて、古江町内会で店を開けた。カンパチを買える所がほしいとの声があり、店を開けたあとにも反響があった。 • みなと食堂にたくさん人がくるので、もっと楽しんでもらいたい。食べるだけではなく、釣りができる施設など計画している。古江に人が集まってにぎやかになるのではないかな。

発言者	内容
委員	<ul style="list-style-type: none"> • 子供の食育に取り組んでいる。親子で料理を行う講座でもカンパチ漬け丼は人気があった。 • 刺身以外の食べ方を知らない人が多くいる。レシピを作って子供でも作れるようにすると良いのでは。
委員	<ul style="list-style-type: none"> • カンパチの人工種苗については、水産技術開発センターからも種苗生産については全力を挙げて行いますという力強い言葉があった。
議長	<ul style="list-style-type: none"> • これまで水産振興計画は作成してこなかった。今回、将来的なものを見据えながら計画的に施策を実行していくために計画を作成する。 • 大きなKPIは生産高などがベースになってくるだろうが、細かく見ていけば漁業従事者や、経営体数といったそういったものも必要。大きな目標があり、その下に小さな目標といったものも当然出てくると思う。 • 餌代はどうしようもならない部分があるが、稚魚対策はきちんと確保していければ、コストとしては下げるメリットは大きい部分ではある。