

令和7年度 石川県水産振興協議会 結果概要

(1) 漁業士の認定について（審議事項）

- ・事務局より資料に基づき説明した。

(2) 「いしかわの水産業振興ビジョン」について

- ・事務局より資料に基づき説明した。

(3) 令和6年能登半島地震の復興状況について

- ・事務局より資料に基づき説明した。

(4) 主な水産施策等の紹介（ポータルサイト、ズワイガニ、天然能登寒ぶり）

- ・事務局より資料に基づき説明した。

(5) 水産総合センター研究概要について

- ・事務局より資料に基づき説明した。

（出席委員からの主な質疑・意見）

- ・PRが一番大事だと思っている。PRで魚価の底上げが出来れば。
- ・新しいブランドができるのは魅力的なこと。太平洋側の消費者の方からすると日本海側の魚に対する期待感が大きく、隣県の企業の話だが、太平洋側の店舗では日本海側の魚がメインになっていて、全体的な消費を喚起しているという声も聞く。ターゲットをどこにするのかというのはもちろんあるが、太平洋側での期待感は大いにあると思う。
- ・県外向けのPRは沢山されているが、県内向けのPRとかはどうなのか。輝等の最高級ブランドも、名前は知ってるけれど実際スーパーに並んでないので、高くても食べれないものというのを感じる。この一番推しというブランドも価格はそこそこすると思うので、都心に流れたり、料亭にいったりと、一般消費者として目にする機会はないのではと。これだけ大々的にアピールしているけど、消費者からすると感覚が遠いというイメージを持つ。
- ・先日小木港のイカ釣漁業経営者が全国チェーンの回転寿司店と連携してイカのラーメンをメニューとして出していた。そういう形での販路開拓で小木のスルメイカを宣伝している例があった。議題中に後継者問題が出ていたが、その経営者は全国規模の民間と連携し自分たちの水産物を売り込んでいくことで、漁業者のやりがいも育てていきたいとのこと。

- ・農産物は作った人の顔が見える売り方をされているので、魚についても、獲った人の顔まで見える売り方をしてみたら石川県は強いと思う。

- ・最近の地元の魚は値段が高く、地元の魚を地元の人に食べて欲しいが厳しく思っていた。本当は地元でとれた魚を安く消費者に食べてもらいたいのが難しいところ。

⇒事務局：なかなか難しい話。漁業者から見ればなるべく高く、消費者からみればなるべく安くと思うところ。適正な価格で食べていただけるのがベスト。

- ・食べ物に限らず、地元でできたもの作ったものを知ってもらうことが大事。輪島市の例で言うと、高校以上の学校がないため、高校卒業後は外に出て、出た先で定住して、地元に戻ってこないことが長年続いている。大人になった時に地元を思い出してもらおうと、今はサザエを、12月にはカニを、2月にはふぐを行政の方で給食の費用を負担し、在学中に食べてもらう事業等をいろいろやっている。

- ・能登天然寒ぶりのPRイベントなどは行う予定はあるのか。

⇒PRイベントの一つとして、天然能登寒ぶりの最高級ブランドである煌に関して、毎年12月1日前後にグランプリを行って県産ブリの宣伝をしている。石川県で漁獲されている定置網のブリは全国的にもトップレベルの値段で販売しているが、ブリシーズンになると県外からたくさんのブリが入ってきて、値段が暴落することもある。もう少し地産地消の意味を高めないといけないということで、必要なのは安定供給だと思っている。カニに関してもそうで、時化たらカニがない、もっと値段は高く、ではなく今の値段を維持しながら安定供給していきたいという思い。

- ・店頭で水産物を見ていると、思いのほか値段が高くない。輪島港からノドグロや県産の寒ブリもそんなに高くなかった。どうしてこんなに安いのかと逆に心配になる。地震を境にして下がってきている気がするが、手ごろになっているのはなぜか。

⇒定置には定置の魚種、底曳きには底曳きの魚種があるが、安定供給に努めている結果が出てきているのでは。ブリなんかは多く獲れた場合、金庫網という生け簀でしばらく生かしておき、相場が崩れないようにして安定供給している。石川県はカニ目当てに来る客が多く、その時にカニがなかったら困るので、なんとか最低限は確保しておこうと漁師はがんばっているが、どうしても暴落する時期がある。あんまり県外から入ってこないようにするにはどうすればいいかと考え

て、金沢のお店に地元の魚を使ってもらえるように、富山県が行っているような飲食店でのブリコース、カニコースの提供企画を行政と一緒に行っていきたい。

- ・能登町小木にある能登里海教育研究所では、コロナ禍の時から、能登町の小中学生が海洋教育の一環で、地域の水産業から学んだことを基に作成したスルメイカの解剖キットと海藻のふりかけキットを販売所で販売している。その授業では、地域の方に協力していただき、地元の漁業がどういった状況で営まれているのか見学し、学んでいる。高校生や大学生になって進学を機に地域を離れる子が多いので、こういった小中高の地元の独自のプログラムを通じて、地元への愛着や、石川県の水産に関する特徴を学ぶことは、今後の水産業につながるものだと思う。

⇒事務局：水産総合センターでも、能登町の小学校でヒラメの栽培体験を通して海の生き物を知ってもらう取組を実施している。こういった取組で水産業を知っていくきっかけに、また合わせて、地元の人が水産業に興味を持って漁業者になってもらおうきっかけになればいいと考えている。

- ・水産業を学ぶという観点では、水産総合センターでも里山教育研究所でも生き物に触れるということはよくあるけど、海そのものに入って泳ぐ機会がないと思う。これからの後継者を育てる時にそういう機会は必要だと思う。実際、今船に乗っている人たちは、子供の頃に目の前の海を泳いでサザエを獲っていたりしていたが、今は獲れない。利益を求めて網貼ってるところを獲るのはダメだけど、サザエがたくさんいるところに子供が潜って獲って体験する場を設けたらいいのでは。実際に海の中に触れる教育というのにも必要なのでは。

⇒事務局：生き物もそうだが、最近の傾向として海そのものが危ないイメージがある。一方で、海に親しみをもってもらわないと魚を食べようとか釣りをしてみようとか思わないので、人を呼び込むのは必要。そこで、「海業」という言葉をキーワードに、漁業だけではなく海に関わる様々な産業を含め、うまくパッケージとして地域の振興に使っていきましょうということが勧められている。若干毛色が代わるが、例えば定置網の漁船に乗って体験乗船してみるとか、地引網体験とか、釣り体験とか、モノでなくコトの消費が勧められている中で、海業も能登の震災復興を進める上で特に重要なキーワードになるのかと思う。現在は色々な地域で海業のこういった可能性があるのかの調査を始めたところで、県として地元の市町や地区、漁港単位でできることの検討を進めていきたい。

⇒誰でも泳いでサザエを獲ればよいとは思いうけれど漁業権というものがあるので、その地域にひとりでもサザエを獲って生活している人がいるとやはりどう

しようもない。ただ、震災を機に漁業者も減ってきているので、例えば、この地域は泳いでサザエを獲れるような体験ができる場所を、そういう特区を作れたらいいと思っている。泳いでサザエを獲って食べることは最高なことなので、それを目当てに能登に来てもらうなど、場所は限定的にはなるが、海業にも絡めてできたらいいと思っている。

- ・ 海に触れる体験の面では、魚が大好きな子供向けに、自分たちが漁港で買い付けた魚を捌いて食べる取組を実施している。先日実施した際は、一緒に海を泳ぎ、ウニ退治も行った。参加者は東京都在住の子供が多く、水族館では見るけど海の中で一緒に泳ぐのは初めてであるとか、藻場の再生に関する勉強がしたい等感想を頂いた。その子供たちが石川県のファンになって 10 年後とかに移住してくれたら、魚のことに携わってくれればいいと思って活動している。

- ・ 港湾の復旧について、資料でも紹介あったとおり段差の解消の補修等はされたが、日経つにつれ舗装が崩れたり、地面が下がったりしている気がするので、現在の状況を県の人にも見て欲しい。

⇒事務局：今行っているのは本復旧ではなく応急復旧。応急復旧した後にも地盤が緩んだり、でこぼこしたりすり減ったりすることはあると思う。逐一様子を見ながら、さらに応急復旧をかけるような対応をしてもらってるが、追い付いてないところもある。県の土木事務所が中心に現場を見て回ってるので、その時に言ってもらえたり、あるいは我々に言ってもらえれば対応を検討していきたい。