

## 平成28年度第1回島根県水産振興審議会概要

【日時】平成28年10月25日(火) 14:10~16:20  
26日(水) 9:50~13:25

【場所】隠岐郡隠岐の島町港町塩口24 島根県隠岐合同庁舎 大会議室、現地

【出席委員】門脇委員、林委員、野津委員、高尾委員、保永委員、波田地委員、佐々木委員

【県出席者】坂本農林水産部長、細馬農林水産部次長、多久和農林水産部参事、鈴木水産課長、若林水産しまね振興室調整監、鳥屋尾しまねブランド推進課調整監、今岡松江水産事務所長、来間浜田水産事務所長、川島隠岐支庁水産局長、村山水産技術センター所長、長野農林水産総務課管理監ほか関係職員

### 【審議概要】

1. 開会 事務局より開会

2. あいさつ 坂本部長

3. 出席者紹介 事務局より紹介

4. 議事

(1) 隠岐地域の水産業の概要

(2) 「新たな農林水産業・農山漁村活性化計画第3期戦略プラン」隠岐地域プロジェクトの取組状況について

県側から説明。主な意見、質疑は下記のとおり。

資源管理について、特に重点的に取り組んでいることは。

各地域で漁業者の自主的な取組をとりまとめた資源管理計画を策定して実践。隠岐地域では、まき網での週1回の休漁や小型魚がとれたときの漁場移動・休漁、かにかごでの小型個体の脱出リング装着、ばいかごでの出漁日数や1航海あたりの漁獲量制限等を実施。

多くの漁業種類がある中で、人的資源の偏りや不足等の状況は。

まき網やかご漁業では一定の雇用があり、島前では1ターン者も多い。一方、自営沿岸漁業の新規参入は少ない。複数の漁業を組み合わせることで経営の安定化を図り、増やしていきたい。

自営漁業者への支援はU・Iターンへの呼び水となり、地域の維持にもつながるのでより一層の取組を。多くの取組をする中で、隠岐の強みとは。

隠岐周辺は良好な漁場で色々な魚種が獲れている点。島内外において、これらの魚種の認知度向上を図るとともに、加工品の開発なども含めて消費を拡大していきたい。

取組にあたっては観光や教育との連携、また、町村や県等が連携して推進を。

様々な取組をしているが県内でもまだ認知度が不十分。マスコミの活用などによりしっかりとPRを。水産高校と連携して担い手の育成を図っているが、島外からの入学も進めていき、生徒たちが水産業への関心を高められると良い。

漁船の老朽化については安全操業という面でも問題であり、早急な対応が必要。

漁船漁業全体の課題として認識。国でも支援事業を立ち上げており、これらの活用により更新を

進めていく。

子どもの頃に隠岐の魚貝を食べれば、成長してもその味を覚えているので、しっかりと対応を。  
幼稚園や小中学校での調理体験、学校給食での利用などに取り組んでいく。

## 5．現地視察

(島後地域)

漁業協同組合 JF しまね西郷支所女性部加工場

- 女性部長から取組状況を説明。
- 主な取組内容は、あごカツ、魚醤油などの加工品開発・製造、地元直売所やイベントでの加工品販売、町内保育所、小中学校での地元産魚介類を用いた料理教室など。
- 当日はアゴミンチの加工作業を視察。

《委員からの意見、質疑》

若い部員の加入状況は。

日々の水揚げに左右され、安定して作業できないため若い人はいない。安定して作業があれば若い人の雇用の確保につながるのだが。



久見竹島歴史館

- 町職員から施設概要、所蔵資料について説明。
- 久見地区で行われていた竹島での漁の歴史や実態についての資料を展示。
- 関係者の高齢化が進み、証言や資料の収集が難しくなっている。

《委員からの意見、質疑》

この施設の位置づけは。

松江の竹島資料館との違いを意識。この施設の目的は久見地区の住民が竹島で漁を行っていたことを紹介すること。



(島前地域)

海士町漁業協同組合加工場

- 加工場職員より取組状況を説明。
- 地元産の魚介類を用いて乾燥ワカメや干物などの加工品を製造。
- 主な販売先は、にほんばし島根館、地元直売所、ネット通販。
- 島前地区の学校給食へ供給し、地産地消を推進。

《委員からの意見、質疑》

給食への供給は魚食普及が目的か。



魚食普及と地産地消の推進。年に数回、学校へ魚のさばき方を教えにも行っている。

ネット通販の売れ行きは

ネットではサザエなどの生鮮品が多い。加工品はにほんばし島根館の方が多い。

塩蔵ワカメは、最近は塩分が高めだと消費者ニーズに合わないのでは。

塩分が低いと変色する。使う前に塩抜きをするが、最近は消費者に使い方を丁寧に説明する必要あり。

年間の雇用体系は。

周年雇用。日々の水揚げに応じて、処理できる範囲で加工。

海士町漁協直売所「大漁」・地元農産物直売所

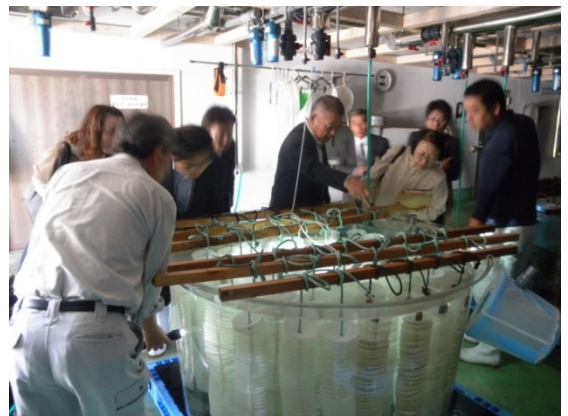
「しゃん山」

- 隠岐支庁水産局より施設概要説明。
- 地元産魚介類、野菜、加工品、CAS凍結品などを多数取り扱い。
- フェリー乗り場の中に開設することで、観光と連携。
- 店頭販売以外にもネット通販を実施。



(公社)島根県水産振興協会栽培漁業センター

- センター職員より施設・業務概要を説明。
- 県内のイワガキ養殖に使う稚貝を生産。生産数は年々増加傾向。
- 養殖の効率化、イワガキの高品質化を図るため、特殊な採苗器を用いた試験を実施。
- 県内の放流用マダイ、ヒラメの稚魚を生産。



(株)日本海隠岐活魚倶楽部

- 社長より取組概要を説明。
- 離島における流通面でのハンデ克服のため、イカや魚などを生きたまま出荷することで、付加価値を向上。
- 冷凍・解凍しても品質の落ちないプロトン凍結機によりイワガキや活イカの凍結製品を製造。
- 県外や地元飲食店等へ出荷し、隠岐の魅力向上に貢献。



《委員からの意見、質疑》

プロトン凍結機のコストは。

導入時は約1,200万円だったが、今はもう少し安くなっている。高性能な冷凍機の中では比較的安価なため、県内でも他に3カ所が導入。

主な販売先は。

都市部がメインだが、地元の旅館やイベントでも使用。

おき・にしのみしま海の駅（隠岐シーサイドホテル鶴丸）

- 山陰初の「海の駅」として、平成 27 年 5 月に認証。
- 地元産の魚介類を用い、伝統的な魚料理を提供するなど観光との連携した取組を実施。

