

水産政策審議会企画部会

部会長 馬場 治 様

水産政策審議会第66回企画部会に出席できないため、前もって頂いた資料をもとに意見出しをいたします。ご迷惑をおかけしますが、よろしくお取りはからい下さい。

特別委員 中田 薫

資料1 水産物の自給目標

・P15 国民1人1日当たりの水産物消費量の減少を食い止めて増やすことがまず重要であり、水産基本計画にはそのための施策と技術開発を重点的に打ち出すことを明確に示してほしい。

資料2 漁協系統組織の再編整備等

・P11 女性が漁業や漁村の活性化に大きく貢献しているということについて広く認識されていると考えるが、「漁協女性部の部員数」に対する正組合員数や漁協役員数の割合が青年部等に比べると著しく低い。一般の消費者として水産物を購入する人の大部分は女性であり、漁村を活性化していくために女性の視点はかかせない。そのための様々な取り組みをスピード感を持って実行に移すために、女性の声が漁協組織の中で取り上げられやすい環境を作ることが重要。女性の漁協役員の登用が「全国で34人とわずかながら存在」という表現では、少ないから増やしたいのか、どうしたいのかが曖昧。「対応の方向性」として女性の登用についてはより踏み込んだ内容を示す必要がある。

・P11 水産大学校では、卒業生の就職先として漁協を重要なターゲットの一つとして位置付け、水産に関する広い視野と必要とされる技術、そして現場における課題解決力の育成を大学校教育の中で行っている。漁村の活性化の中で重要な人材育成の中に、水産系の高校や大学校で行っている「教育」というキーワードを入れてほしい

資料3 水産業における調査・研究・技術開発の戦略的推進

I 資源管理・資源評価の高度化に資する研究開発

P4「効率的なモニタリング体制の構築と予測システムの高度化」の対応の方向性として、「漁場形成と海洋環境の関係の解析を推進する」とある。しかし、漁場予測の精度を高めるためには、これらに加えて水産資源の生態特性の把握と生態情報の予測への活用が重要である。例えばアカイカの漁場形成には海洋の中規模渦の存在が重要で、これ

にはアカイカの日周鉛直移動特性が関わっていることがわかっている。生態特性の解明により予測に必要な時空間スケールも明確になる。

P 6 資源の評価、予測、管理には、資源生物の量や回遊履歴などを迅速に把握する技術が重要。水産以外の分野の研究で、環境 DNA や P 2 3 でふれられている硬組織等体組織の微量分析を活用して資源生物の量や回遊履歴を把握する技術が開発されつつある。こうした技術の水産分野に適用していくことが有効と考える。

II 漁業・養殖業の競争力強化に資する研究開発

P 9 上の囲みの二点目。「非効率で」という表現がひっかかる。漁業者の経験や勘は完璧でないにせよ、それなりのものと認識。沿岸漁業では漁業者の経験・知識に基づく漁業が行われることが多く、技術の継承が困難であることから、これら経験／知識と ICT を融合させてよりよい管理体制なり継承体制を確立するというのではないか。

P 9 漁船漁業の持続的な発展のための研究の対応の方向性として、効率性と生産性のための研究開発は重要だが、世界の趨勢等を考えると「漁業活動の見える化技術」など「資源の持続可能性」あるいは持続可能であるということを示すことに寄与する研究開発も必要であり、書き加えた方がよいと考える。

III 漁場環境の保全・修復、インフラ施設の防災化・長寿命化に資する研究開発

P 1 5 に「気候変動が地先ごとの沿岸資源に及ぼす影響を評価する手法の開発」とあるが、どのようなことが想定されているのか不明。これまで温暖化関連の研究も行っているので、そこで得られた成果もふまえて例示していただけるとわかりやすい。

P 1 6 の「干潟の生態系のバランスが崩れ」とあるが、どのようなことさして言っているのか不明である。また対応の方向性の中で述べられている「海洋生物を網羅的に調査」が「生態系を悪化させている要因の特定」にどうつながるかも不明。基本計画を作成する際には内容をもう少し明確にしてほしい。

P 1 8 「藻場の修復に繋がる基礎的知見を得る」ことが方向性として指摘されているが、研究者の立場からすると「何でもあり」に過ぎることを危惧する。「修復に繋がる研究開発」くらいまで踏み込んで欲しい。また、藻場・干潟に付け加え「砂場」について研究を進めることを書き込む必要があると考える。幼魚期に「砂に潜る」習性をもつ種類の存在や、底質の「硬さ」や粒度組成が餌として重要な底生生物の組成に大きく影響するという報告もある。

VI 水産物の安全確保、加工・流通の効率化に資する研究開発

P 2 2、P 2 4 魚介類の品質は脂質含有量、鮮度だけではない。また、魚種や地域によって消費者がもとめる「おいしさ」も異なる。これら「おいしさ」も含めて「品質」を評価・選別する技術が重要と考える。合わせて、水産物がもつ「機能性」を実証し、水産物の消費につなげていく調査研究にも力を入れる必要がある。