

令和7年度第2回長崎市水産振興計画審議会 会議録

日時：令和8年2月3日（火）14：00～15：35

場所：長崎市役所5階 第2委員会室

内容：議事（1）前回の審議会後に出た意見に関する回答について  
（2）水産振興計画の見直し及び審議会の今後について  
（3）各団体における現状課題及び今後の方針等について

### 議事（1）前回の審議会後に出た意見に関する回答について

前回の審議会資料8「ご意見シート」にて各委員から提出があった事項に対して説明を行った。

#### 【質疑応答】

<委員>

大学としても、加工食品に関する工場の新設を今年度進めている。来年度以降、水産加工について、学術的な観点で新しい試みを進めていきたい。

<委員>

資料1であがった意見等に対して来年度以降、予算化の動きはあるのか？取り組みの期間についても具体的にあれば明示してほしい。

《事務局》

2の新規就業事業については経済再生アクションプランにも位置付けられており、かなり重要な施策であることから、事業拡大をして引き続き力を入れて取り組む。3は産学官の連携で今年度から3年間の試験を行っている。基本的に民間業者がコスト負担を行っているため、市での予算化はない。

《事務局》

4および5については、これまでと同様、民間事業者と一緒に連携して取り組んでいく。また、今年度の新メニュー「ながさき刺しゃぶ」のPRを進めていきたい。

<委員>

3について、長崎らしい海藻や貝類で活性化できそうな要素が思い浮かんでいるものがあればご教示いただきたい。

<委員>

小長井の海ぶどうの生産者と話す機会があり、その際に陸上養殖が次の新しいステップに進んでいることを実感。長崎市でも、これから先の展開について考え、取り組んでほしいという願いを込めて意見シートに記入した。特に具体的には思い浮かんではいない。

## 議事（２）水産振興計画の見直し及び審議会の今後について

前回の審議会から検討を進めてきた水産振興計画と本審議会について、内部で固まった方針案を説明し、全委員から意見を頂戴した。

### 【委員からのご意見】

<委員>

簡素化するのは賛成。長崎県にも同じような計画がある。そこの整合性をとらないと、県と市で方向性が違くと現場の人が混乱する。県と市で重複している部分について県に任せるのか、県と市で二馬力で取り組むのか整理して、落とし込んでいただきたい。

<委員>

５ページに県外への調査結果で「活用できている」という回答が多かったが、その点に関して分析ができていれば教えてほしい。

《事務局》

活用できているところに関して細かく聞き取りはしていないが、我々も活用できていないわけではない。様々な計画への重複やリソースを考えて見直しを検討している状況。

<委員>

審議会廃止について賛成。

<委員>

このように見直しをしていくのは賛成。方向性だけを示すのは現場の人にとっても分かりやすく良いのでは。行政では今の計画が活用できていると思っ  
ていても、現場の中では知らない人が多く活用できているとは考えていないと思  
う。

<委員>

シンプルにできていてよいと思う。

具体的な取組方針の期間はどの程度なのか？

また、次につながる行動指針にしていくために、指針の結果も書くべき。

<委員>

既存の計画より、すっきり見せてわかりやすく整理するという方向性はとても良いと思う。どういうスパンで見直しをしていくのか疑問に思った。振り返りのタイミングが気になる。

完成したものをどう現場の人たちに落とし込んで実現していくのか教えてほしい。

《事務局》

総合計画を補完するかたちなので５年間の方針で考えている。成果の達成状況については、総合計画のなかで成果指標の設定をするのでその中で判断して

いきたい。この他にも、毎年作成している部局ごとの重点化方針がある。短期的な変化については重点化方針のなかで柔軟に対応していきたい。

現場に落とし込むことについては、審議会が廃止になったとしても、組合長の会議や広域再生委員会などの水産関係団体の会議で説明を行いたい。策定するにあたって関係者からご意見を頂戴したいと考えている。事業を推進する中でも、長崎市の方針を日頃から関係者に伝えていきたい。

<委員>

現場の意見もしっかり聞いていただき反映してほしい。浜プランもあるので、生産者や現場の人と一緒に取り組んでいけたらいいのでは。

<委員>

コロナ禍以降、観光に限らずトレンドのスピードが速くなった。長崎の魚をもっと観光で売っていきたいので、ニーズにマッチした商品に形を変えながら販売していくことに力を入れていきたい。そういう意味で審議会が良い方向になればいいと思う。

<委員>

6ページの、「長崎市水産農林業施策」という名称が良いと思った。一般的には農林水産業といわれることが多いが、「水産」が先にきていたので響いた。

3ページにコストの話があったが、見直した場合にどれくらいのコスト減になる見込みなのか？

《事務局》

試算はしていない。

### **議事（3）各団体における現状課題及び今後の方針等について**

今後の連携や協力につなげるため、各団体が抱えている課題や今後の方針等について、全委員からご説明いただいた。

【委員からのご意見】

<委員>

私が所属している団体は、研究開発を主に行う国の機関という位置づけ。

4～5年前と比較して環境の変化が非常に大きく、私の団体でも5年おきに中長期計画を策定しているが、策定時の状況とは大きく違ってきている。計画の中での研究開発に加え、喫緊の課題に対しても対応していく必要があるため、研究開発の人員やリソースについてバランスのよい割り振りが課題になっている。

研究で必要な施設や船舶等の老朽化が進んでいる。その点が新しい研究をすすめていくにあたってネックになっているので、県と市と連携して陸上養殖などの新しいことにチャレンジしていきたい。

陸上養殖を国内で実施する場合のコストの試算や波及効果を分析するにあた

っての経済的な視点が国内では醸成できていないので、私たちを中心に醸成していき、皆様と生産性向上に向けた技術開発を行いたい。

<委員>

長崎県全体では、加工業の原料となっているサバやカタクチイワシ、イカなどの漁獲量が減少してきている。一方でマイワシについては増加傾向にある。これが煮干しの加工や冷凍のすり身に活用し、鮮度の良いものを大量に処理できるような加工に力を入れたい。植食性魚類についても何らかの開発をしていきたい。

鮮度の良さというものの科学的なデータをつくり、観光業などにデータの支援ができないか検討していきたい。

加工センターの中にあるオープンラボを利用していただき、加工業者の新製品の開発・改良について加工業者とともに引き続き考えていきたい。

<委員>

長崎市の漁協全てボロボロ。今は長崎市の力を借りて、長崎市内での大規模合併の動きをしている。これがまとまらないと、長崎市から漁師がいなくなるのではと心配しているので漁協合併がうまくいくことを願っている。

<委員>

大きな課題としてはTACと担い手。

TACについては、魚種が増えてきたため、配分や地域の特性などをふまえた管理方法を一生懸命考えている状況。陸域側の水揚げと流通、加工、保管などについても県と話をしているところ。

担い手については、少しでも多くの方に来ていただきたいとの思いで就業支援フェアに必ず出展している。県北では乗船体験などを実施している。

一つ一つ、できるところからやっっていこうと思っている。

<委員>

長崎の水産＝生魚という考えが根付いている気がする。大学に行っても魚を育てるのがメイン。

生魚から消費者の口に入るまでが水産業なので、生魚だけが水産という行政の考えをリセットしたほうがいいと思う。

<委員>

魚市場の使命である集荷分荷機能を高めて、生産者の方々に安心して出荷していただけるように努めたい。

人手不足と高齢化が課題。AI技術における省人化対策の検討など、時間はかかると思うが様々な方法を模索しながら取り組みたい。

先日出席した講演会において、さしみシティの課題として、地域のイベント的な盛り上がりにとどまって、市民への日常文化に定着しないのではないかと

意見があった。これから宿泊施設や観光客にも PR していくのであれば、市民の方にも刺しゃぶやさしみシティ事業が根付いたうえでアピールできればいいと思う。

今日は節分、今年はカナガシラの水揚げがあった。節分にカナガシラを食べる文化は長崎市だけ。食文化の伝承というものは発信していかないといけない。

<委員>

私の団体では、魚市から仕入れたものを県内外に流通しており、2024 年問題が今になって大きな課題になっている。これまでは、可能な範疇で今までのスタイルを変えずに運用してくれていたが、運送会社に労働基準監督署への細かい指導が入って改善を求められている。関東方面への出荷が多いが、その場合の休憩の取り方、残業の管理などの問題が指摘されている。近い将来、翌日の売りに間に合っていたものが間に合わなくなり、翌々日の売りに出ることになる。関東から近い魚と長崎の魚で鮮度が違ってくるので、翌々日売りになってしまうと、関東での値段の付き方がどうなのか、という話もある。

また、ドライバー不足にも関わらず配送に時間がかかるため、稼働率が下がってくる。西の果てという地理の悪さが今後どういう風に流通に影響があるのかは大変厳しい問題となっている。関東方面で、長崎の魚が翌々日売りというのが当たり前になってしまうと、大阪や名古屋方面メインでの出荷にスライドになるかもしれない。

<委員>

#### 1.インバウンド旅行について

この1-2年、韓国を中心とした水産関係の視察に関する旅行が増えている。受入先を探すのに苦労しており、受け入れてくれる団体がいないのが課題。一方で、個人のインバウンドのお客様は、それほど PR していなくても、長崎に来て勝手に魚を食べている状況。

#### 2.MICE の誘致について

大会や学会の後の懇親会で長崎市にも協力いただいて、長崎の魚の PR を行っているが、その方法にもうひと工夫必要だと感じている。「長崎の魚は美味しい」とは言っただけしているが、もう少し丁寧な説明が必要ではないか。

#### 3.観光客の魚の消費について

民間の調査によると、日本人は1年間のうちに週に2~3回魚を食べている人が39%。長崎市の人口で約4000万回魚が食べられている計算になる。長崎に訪れる年間の観光客654万人全員に魚を食べていただいた場合、長崎市で4650万回魚を食べてもらう機会がある。市民と観光客を合わせると、観光客が16%くらいを占める。決して低い数字ではないと思う。帰国後、SNSなどで拡散し、人から人に伝わっていくので、観光客への PR も重要である。

654 万人のうち、230 万人は宿泊を伴う観光客、420 万人は日帰りの観光客となっているので昼に魚が食べられるお店や場所が増えれば、観光客の魚の消費も増えると考えます。

<委員>

大学というところなので、少子化が問題となっている。2040 年問題。これから、学生の数も減るといわれている。ここ 20 年で運営交付金が毎年 1% ずつ減ってきており、教員や事務スタッフの人員削減がすすんでいる。なんとかやりくりをしながら踏ん張っているところ。

加工に関わる研究をしている先生方が増えている。若手の先生方が長崎らしい魚を材料として食品加工に関わる基礎研究を行っている。

人材育成のため、これまで大学の中での学びが多かったカリキュラムを再編し、水研機構や試験場などでの現場体験型の学習に力を入れていきたい。

《事務局》

農業振興計画審議会では、かなり厳しいご意見を頂戴した。こちらの思いとしては、限られたリソースを効率的に現場の施策につなげることに對して手厚く支援させていただきたいということを説明した。本日頂戴した意見も含め、省力化で浮いた力を、現場の施策に結びつけていきたい。

会議終了

以上