

第6回 登別市中小企業地域経済振興協議会 議事録

平成26年8月7日(木) 18時00分～

登別商工会議所 会議室

- ◆出席委員：齋藤 正史 委員
鈴木 高士 委員
望月 一延 委員
近井 一夫 委員
今浦 日出男 委員
安達 信喜 委員
藤田 康 委員
垣内 登紀子 委員
安達 陽子 委員
伊奈 綾 委員
千葉 洋子 委員
沼田 一夫 委員
松山 哲男 委員
井上 昭人 委員
苫米地 真一 委員
計14名

- ◆事務局：商工労政グループ伊東商工労政・新エネルギー主幹
竹中担当員

- ◆登別商工会議所事務局：田村事務局長

- ◆登別商工会議所中小企業相談所：荒経営指導員

- ◆議題：1. わがまちの「漁業の現状」を聞いて
2. わがまちの「漁業」が抱える問題・課題
3. わがまちの「漁業」の今後のあり方

【要旨】

項目	発言者	内容
～漁業の現状について～	<p>会 長</p> <p>委 員</p> <p>会 長</p> <p>委 員</p> <p>委 員</p> <p>委 員</p> <p>委 員</p> <p>委 員</p>	<p>漁業関係者より、市内漁業の状況について説明していただく。</p> <p>いぶり中央漁協は、旧登別漁業協同組合と白老町の虎杖浜漁業協同組合と白老漁業協同組合が16年の4月に合併し、年間の総水揚げ高は昨年では約34億円。組合員数は、正組合員が127名で準組合員が35名である。白老を合わせると計295名である。</p> <p>水揚げの中心はスケトウダラ刺し網漁業だ。金額にして約15億円である。</p> <p>2番目の漁獲額は秋サケである。秋サケは組合で自営の定置網を持っている。白老町にあるのは個人の経営で6～7稼働している。</p> <p>スケトウダラや秋サケなど水揚げされたものをどこに卸しているのかというと、市場で入札・競りをして仲買人が買い、スケトウダラであればタラコは自分のところで加工して身はかまぼこの原料やそぼろの原料にしたり、それを加工する業者に卸している。登別にある加工業者で加工できるのはせいぜい1日130～150t。300t以上水揚げされた場合は仲買人が根室や釧路や渡島に送り、販売する。</p> <p>では、この説明に対して質疑応答の時間を設ける。</p> <p>登別の特徴を表すような、高い漁獲量を誇る魚はあるのか。</p> <p>規模が小さいためとびぬけて高い漁獲量を誇る魚はない。</p> <p>昔はハタハタがよく獲れて、ハタハタを食べる会などがあったと聞くが今もそれは実施しているのだろうか。ハタハタは今でも獲れているのだろうか。</p> <p>水深100メートルくらいの沖で今の時期獲れ</p>

ている。以前は11月頃に最盛期になっていたが、近年は12月に遅れている。最近では採算が合わなく、漁業者でも獲っていない人が多い。秋田が7年ほど前に禁漁して数年後に資源が回復し、何百トンと獲れるようになったと聞かすが、登別ではせいぜい5トン程だ。ハタハタは海藻に卵を産み付ける。富浦にその海藻を人工的に作って卵を産み付けているところがある。水中を追跡調査して、ある程度は卵の姿が確認されているが、大量には回流していないようだ。

その他の現状についても説明する。まずウニについては、ウニは海藻を餌にしているのだが、平成6年頃に海水温が上がり、磯焼けという昆布が白くなる現象が発生した。初めは放流をしていなく、天然のウニを潜水して獲っていたが、昆布が磯焼けになってからは、市の助成なども使って放流を開始した。今は漁業者が自分たちでお金を出して放流している。

アワビは水温3度以下になると生息しない。この地域一帯の海も真冬になると1～2度になる。登別市の補助金で一部を賄って試験放流をしていて、秋に調査をする。ゆくゆくは登別の漁業のひとつになるだろう。

海が変化しており、今年はマグロが沢山獲れた。先日室蘭の定置網でブリが7tも獲れた。温暖化で水温が2度ほど高くなっているため、暖流系の魚がやってきている。暖流系の魚が来ているということは、寒流系のスケトウダラや秋サケの量が減るのではないかという恐れがある。水温が高くなったことにより海の中に虫が増え、かごで育てている海産物のえさが取られる被害が深刻化している。

ホッキ貝は苫小牧が一番の資源量を誇っている。平成元年に幌別でも大量発生し、苫小牧よりもあるのではないかと思っていた。それらは一度

	<p>に大量に獲らない方がいいという判断から、少しずつ獲ってきた。そのホッキ貝が死んできている。それが戻るには何十年もかかる。</p>
<p>会 長</p>	<p>温暖化の影響や虫などの被害がある中で、今後の登別の漁業のあり方はどのようになっていくのだろうか。</p>
<p>委 員</p>	<p>個人的な考えの中では、今後はアワビなど、そこに生息するものが多くなるのではないだろうか。これらは潜水して獲るため人が限られてくる。漁業専門員からアドバイスを受けてやっているのだが、漁業者がそこまで危機感を感じている状態ではなく、スケトウダラと秋サケに頼っている状態だ。登別漁港を拡大して外部のイカ釣り漁船などが入れる状態を作るのも良い。そこから登別温泉に泊まれる状況を作る。現場からの意見としてはこの様な工夫もひとつの手ではないかと思っている。</p>
<p>副 会 長</p>	<p>漁業者の後継者問題は怎么样了のか。</p>
<p>委 員</p>	<p>問題になっている。市内の漁業者は富浦に50人程度、鷺別に10人程度と、合わせても60人程しかいない。自分が30年前に組合に入った頃は、120～130人程度いた。今の平均年齢は50歳過ぎだと思われる。一方で白老はUターンや一般から漁業を始めた人が増えてきている。</p>
<p>会 長</p>	<p>続いて、行政より市内漁業の現状について説明していただく。</p>
<p>委 員</p>	<p>登別漁港の生い立ちについて説明する。 1603年から1863年頃はニシン漁とサケ漁が盛んに行われていた。大正末期から昭和にかけてはそれまで獲れていたニシンがあまり獲れなくなる。 昭和6年に船揚場ができる。それまでは漁港らしい施設というものはなく、砂浜から船を出していた。昭和20年に当時の村長が現在の漁港の整備を完了させた。 昭和53年から漁港まつりが行われていて、今</p>

1. わがまちの「漁業の現状」を聞いて
2. わがまちの「漁業」が抱える問題・課題
3. わがまちの「漁業」の今

会 長

年で37回目である。

水揚げについては、登別で一番水揚げされているものはスケトウダラで、昨年の数字でいくと約11000tでその前の年と比べると132%でとてもよく獲れたことがわかる。

漁獲量について、タック制度（Total allowable catch）という制度により、総漁獲可能量が定められている。登別海域に関しては7種類の魚がTAC制度で指定されている。サンマ・アジ・サバ・ゴマサバ・ズワイガニ・スケトウダラ・マイワシの量が、南太平洋海域特に胆振日高渡島管内で決められている。

登別漁港の主要漁種であるスケトウダラは登別漁港全体の約78%を占めている。この魚が獲れるかどうかは漁業者にとって相当大きな影響になっている。

平成14年に第3種漁港（利用範囲が全国的な漁港）に認定され、国の直轄で整備が始まり、平成18年に今後の漁港の方針を定めた『登別・白老・虎杖浜地域マリンビジョン』を作成した。活動としては、スケトウダラの梱包に木の箱を使っていたものを、衛生管理を徹底する為にプラスチック漁箱に変更している。製氷施設は、今までの真水を使った氷ではなく、綺麗な海水を利用した氷を作る施設である。これによって魚の鮮度を保つことができる。現在いぶり中央漁協では、どの魚にどの濃度の海水が合うかという実験を行っている。

また、漁業のPRを目的とした『マリンビジョン通信』という冊子を発行しており、広報のぼりべつを通じて年2回全世帯に配布している。

では、先の説明を聞き、問題・課題・今後のあり方等についてグループに分かれて話し合っていたいただき、グループごとに発表していただく。

委員

A グループでは、年間の漁獲高がほぼ決まっております、今後も減少が考えられる中、どうPRし、どう地元の食材を市民が取り入れるかという地産地消の概念を話し合った。地元でなかなか買えない、インパクトがない、取り扱っている直営店がないという中で、登別市内の人通りの多いところに直営店があればいいという要望があった。

また、地元で獲れる魚の調理方法などの提供があるといい。道の駅のようなものもあれば買えるのではという話も出ている。

登別ブランドや登別という名前を出すとどうしても温泉のイメージが強くなる。前浜産というブランド名があるので、それをもっとアピールしていくべきだ。スケトウダラの漁獲高が一番高いということで、新鮮なスケトウダラを使い水産加工場でかまぼこを作り、それが市民の口に入るというのがよいのではないか。登別は食に弱いというイメージが若干あるので、そういったところに観点を置ければという話があった。

委員

B グループでは、登別漁港で獲れたものをどうやって活用し地元で英気を養うことができるのかという視点で議論をした。登別の漁業は今後どうなっていくのか、今後どうしていくのか、安定した漁業経営や付加価値を付けるにはどうしたらいいのかという視点から、まず仲買人や加工業者というのはどうしても利益の上がる場所で販売するということがある。ブランド力・付加価値を上げることによって、地元で利益を落とすために登別で獲れたものを登別で加工して販売していけないのか。今現状を聞いていると、スケトウダラ等の一定の加工はしているものの、加工できない分は地元以外のところに行って加工販売してもらっている状態であり、地元で拡大できる余地はまだあるのではないかと。加工することによって、登別で獲れたものを全国に発信できるのではないかと。

かと思った。

例えば、この地域で獲れたタラコが九州で明太子になっているとか、登別でよい昆布が獲れるにも関わらず名称が室蘭や日高昆布になってしまうこと、登別でこれだけスケトウダラが獲れるのであれば、かまぼこ工場を作る可能性はないのかなど、登別独自のものとして加工して全国的に発信できないのか。

もう一つの視点として、登別は去年も約330万人観光客が来ている場所でもあるということ。観光客に登別市でお金を使ってもらう為、登別の観光との連携が大事ではないだろうかという視点で考えたとき、観光客によく言われる事が、登別に海や食のイメージが無いということ。なんとかして観光客にこの2つのイメージを持ってもらう。

具体的には、夜の漁火を見せることや、様々な種類の魚が水揚げされるという事実がある中で新鮮な料理を提供すること、漁港に観光客を入れて観光客に新鮮なものを提供するようなことができないだろうか。観光と連携したPRが利益を上げるために必要なのではないか。このような視点で議論がなされた。

委員

Cグループでは、漁港まつりの視点から議論を進めた。地元の人に行っても買えないというイメージがある。他市から来る方は、まつりの存在を知らない、あるいはどこに漁港があるのかもわからない。国道からの入り口に案内板が無い為、場所がわかりづらい。

次に、魚を捌くことができない若年者が多いので、漁港で新鮮な魚を捌くサービスを行えばお客さんの認知度が高くなるのではないか。

漁港まつりでは、いかに他の地域の人にお金を使ってもらうか。温泉宿泊者に、次の日に漁港まつりで食べてもらうなど、経済効果があるのではないか。

4. その他

会 長

洞爺湖はサミットの際、テレビなどで大々的にPRをしていた。それまでの洞爺湖は、修学旅行や東京あるいは海外から観光客は来るが、地元にお金を落とすとしていく人は少なかった。宿泊先は小樽や札幌であった。しかし洞爺湖サミットでは札幌方面の人たち、特にお金を持っている層がマイカーで来ていた。そして地元の飲食店にお金を落とすしてくれた。お土産も北海道はどこでも同じようなものを売っているのかもしれないが、そこに来た記念にそこで売っているものを買っていく。登別も同じように高齢層に狙いを絞って、日本有数の温泉地に泊まって次の日に新鮮な魚を食べてもらう。登別に魚のイメージがあまりないので、この様にPRし、地元以外から地域にお金を落とすしてもらう。以上です。

3グループから話を聞いて、外貨稼ぎが登別経済の大きな柱になっている。お金を落とすしてもらうための方策作りを、新しい視点から進めていくことが求められている。今後いろいろな業界・業種の問題・課題を考える中で、これからの登別市の中小企業地域経済の振興がどうあるべきなのかという方向に持っていきたいと思っている。

次回開催は8月28日（木）を予定している。
お疲れ様でした。