

# 資料 4

## 令和3年12月藤沢市議会定例会 建設経済常任委員会における報告について

### 1 開催日

2021年（令和3年）12月1日（水）

### 2 質疑等について

	質疑	答弁
1-1	藤沢ブランドというところにおいて、未利用魚でもいいでしょうし、湘南カマスとかでもいいんでしょうけれども、何か飲食店でそういうものを一つ使った、例えばカマスを使ったラーメンを作るとか、カマスを使った天井を統一して、それを10店舗とか20店舗で独自で発想、発展させていただくとかという取組も面白いのかなと思うんですが、その辺を考えはいかがでしょうか。	未利用魚について、飲食店での活用ということでございますが、未利用魚をPRしていくものの一つといたしまして、飲食店で使用していただいてPRをしていくということも必要だとは考えておりますので、今後につきまして、利用推進店となっている飲食店側と協議して、どのような形で未利用魚を飲食店のほうに供給できるかということも含めて検討してまいりたいと考えております。
1-2	そうするとですけれども、お魚の話だけがしたいわけではなくて、農業のほうのお話、農産物とのコラボというところもやっぱり必要なのかなと。それで何か一つ、さっきの話の天井ではないですけれども、お魚とお野菜が乗っかっているようなものとか、何かそういうものをつくっても面白いのかなと。それをいわゆる藤沢のB級グルメ的なものに認定しても面白いのかなと思うのですが、そういうふうな考えとかというのはどのようになっているのか、あるのかないのかとかです。もしあればお聞かせいただきたいのですが。	水産物と農産物のコラボというところでございますが、お弁当とかそういったものを一体として使用した中で何かコラボしていくというところは、現在のところは考えておりません。今後につきましては、利用推進店となっている飲食店等と協議をしながら、そのようなことができるか検討してまいりたいと思っております。 農業と水産業のコラボというところにつきましては、イベント等において、農業は農業、水産業は水産業という単体でPRするのではなくて、水産業、畜産業一体となってPR等もしてまいりたいと考えております。
1-3	今その御答弁の中で取扱店のお話、飲食店のお話があったと思います。予算のときかなんかに僕がお願いをした、取扱店へのインセンティブのお話をさせていただいたと思うのですが、その辺が今回は明記されていないのかなと思うのですが、それについてはどのように考えているの	藤沢産利用推進店の認定店舗へのインセンティブについてでございますが、毎年、認定更新の手続の際にアンケート調査を実施させていただいて、店舗からの要望の把握に努めているところでございます。その中で、周知に関することや藤沢産農水産物の入手先を教えてくださいとの要望が挙がっておりますので、まず周知につき

	質疑	答弁
	か、どうなっているのかというのを お聞かせいただければと思います。	ましては、おいしい藤沢産ホームページや フェイスブックで周知をするとともに、広 報番組で取り上げていただいたり、イベン トの際にチラシを配布するなりしてPR を行っております。最近、食べ歩きマップ というものも作りまして、ホテル等に配架 させていただいて好評を得ているところ ですので、そういったものについては継続 して実施してPRをしてまいりたいと考 えております。 藤沢産農水産物の入手先情報につきま しては、今年度から新たに一次産業者の方 の一覧をホームページに掲載いたしまし て、入手先の情報に努めております。今後、 さらにそこにつきましては充実をさせて いきたいと考えております。利用推進店に つきましては、市役所の本庁舎のところで 令和3年3月、4月、あと11月に弁当販 売等もさせていただいてPRもしておりま すので、そういったところも今後しっかり とやってまいりたいと考えております。
1-4	今、PRをしていってというふうな 御答弁があったと思うのですが、そ れを本庁舎だけではなくて、いろん な各種のところでやっていただく というふうなものが一気に何かで広ま るというふうな感覚でもないかなと 思っています。こつこつやらなければ いけないなと思っているのですけ れども、その本庁舎以外でのPRの 場というのはどのように考えている のか、お聞かせください。	本庁舎以外のPRにつきましては、こうい うコロナ禍の中でイベント等も大きなも のというのが開催しづらいというところ もありまして、各地域においてイベントを 開催していく必要があると思っております。 その中で利用推進店につきましてもしっ かりPRをしてまいりたいと考えており ます。
1-5	資料1の(3)のところ、食育の連 携強化のところに書いてあるんです けれども、学校の給食で取り扱うと いうお話だと思います。学校の給食 で取り扱っていただくというのはも ちろん大事なんですけれども、それ と同時に、やっぱり、この間も委員 会で申しあげましたけれども、南部 の学校に北部で農業体験していただ いて、北部の学校に漁港で水産体験 みたいな、漁業体験みたいなものを していただくというふうな、実際に	子どもたちに体験していただくことが、そ の先、何につながっているか分かりませ んけれども、水産のことに興味を持っ ていただく場にはなるというふうに考 えております。その中で、今までイベン トをさせていただいていまして、ワカメの刈取 りとか種づけ、それから、藻場を保全活動 しているEFPという団体があるんです けれども、その中でもタッチプールとい ってお魚に触ったり、あと、漁港のイベン トとしてクルージングをやったりして、水産 に触れていただくという場は設けさせて

	質疑	答弁
	<p>触れていただくというか、自分で何か作業をしていただくというのがやっぱりちょっとは地産地消にもなりますし、魚嫌いとかお野菜嫌いとかの解消にもなるのかなと思います。</p> <p>横浜の学校が10月と11月に漁業体験みたいな感じで、見学ではなくて体験をしに来ていただいたと思います。企業さんと協力していただいて、漁業の組合長さんと藻場の話だとか、海底ごみの話だとか、そしてそのまま船に乗って、漁船に乗ってというふうな体験型が必要なのかなと。藤沢でも漁港の見学みたいなことはやられていたというふうなお話は聞いているんですけども、体験にはなっていないのかなと思っていますのですが、その辺を子どもたちに体験していただいて、その子どもたちからまた親にそういうことを伝えていただくというふうなことが必要なのかなと思うのですが、その点についてはいかがでしょうか。</p>	<p>いただいています。</p> <p>今お話がありましたけれども、小学校の見学についても、今なかなか魚が取れていない状況がありますので、荷さばきをしているものを見ていただくという場が少なくなってきておりますので、そういった中で、少し職員のほうで写真を使って、こんな形でやっていますよとか、そういった形の中で少しでも見ていただくものを増やすような取組はさせていただいている状況です。</p>
1-6	農のほうはどうですか。	<p>農業につきましては、こちらのほうも講座等を開催して、収穫体験というものを実施した中で実際に農業に触れていただくというようなことは行っております。学校によっては、学習水田等も行っているようなところもあるということもお聞きしておりますので、確かに委員御指摘のとおり、そうやって農業に触れていただくことによって実際に興味を持っていただく、また、それを実際に食べていただくということが必要だとは考えておりますので、その辺につきましては、どのような形で進められるかについては、教育委員会側のほうとも検討が必要だと思いますので、引き続き検討してまいりたいと考えております。</p>
1-7	最後の質問にさせていただきたいと思うのですが、資料1の3ページ目、担い手の育成支援及び確保のところになります。こちらでうたわれているのは、漁業の担い手の確保というふうなところがあると思うんです	<p>外国人技能実習生につきましては、市内の農家でも受け入れているところがあることは把握しております。また、担い手不足を外国人技能実習生で補っているような地域もあるということは伺っておりますが、本市におきましては、現在、援農ボ</p>

	質疑	答弁
	<p>が、先ほどの都市型農業の話でもありました担い手に関してなんですが、今後その担い手に関しては、漁業とか農業とか建設業とかも全てそうなんですけれども、外国人の方の考え方というところが必要になってくるのかなと私は思っています。実際に建設業であったりとか福祉の現場であったりとかというところは、もう外国人実習生が入ってきて、実際に作業されているという職業体験をされているというところがあるのですが、その点について、農水さんとしてはどのように考えているのかお聞かせください。</p>	<p>ランティアや農福連携などの取組を推進しまして、労働力の確保に努めているとともに、あと、新規就農者を積極的に受け入れて担い手の確保に努めているところでございます。</p> <p>外国人技能実習生を受け入れる場合につきましては、住まいの確保だったりとか生活必需品の用意、そういったものがなかなかネックになってくるようなところもございますので、その辺については、もしそういう農業者の方とか漁業者の方で外国人実習生を受け入れたいというニーズが高まってきたときに課題となるようであれば、市として何か支援等ができるかどうか検討してまいりたいと考えております。</p>
1-8	<p>今の御答弁で、仕事として受け入れるのではなくて生活をしていただくという感じで僕は今伺いをしたと思っているんです。仕事以外でも生活をしていただく。住まいであったりだとか、病院であったりとかというところで、それはもう農水さんだけでは決められない話ですけども、その辺の連携は今されているんですか。他の課とということですか。</p>	<p>外国人技能実習生のことについて、他の課と何か連携をしているかと言われますと、特に連携というものはございません。繰り返しになりますけれども、外国人技能実習生の住まいを受入れ側の農家が用意しなければいけないというところがやはり大きなネックになってきております。ただ、外国人技能実習生がいることによって、ふだんは労働力として近隣のパートの方とかを受け入れているんですけども、やはりどうしても土日に出ただけの方がいないということで、そこは外国人技能実習生の方がいてくれると非常に助かるという御意見も伺っておりますので、その辺は受入れ側の農家が要望するようであれば、技能実習生についての情報については提供させていただきたいなというふうに考えております。</p>
2	<p>計画（案）の49ページ、安全・安心な藤沢産農産物の生産・流通体制の整備の具体的な取組、GAPの取組の普及ですけども、藤沢産農産物の安全性は消費者にとっても関心があるところですが、このGAPの取組は、どのような生産者がどのような生産方法で作った野菜や果物なのかなどが分かるので、安全性を保ち向上させるために大切な取組だと</p>	<p>GAPとは、農業生産工程管理のことで、農産物の安全を確保し、よりよい農業経営を実現するために、農業生産において、食品安全だけでなく、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程の管理のことをいいます。GAPの取組の中で播種、定植、収穫、出荷の記録や農薬の使用などを確認することができる生産履歴の記帳を行うことにより、農産物の安全性の確保につながるものと考えており</p>

	質疑	答弁
	<p>思い、進めていただきたいと思いません。消費者にもこの取組をさらに知ってもらうことなども、藤沢産農産物の価値を高め、大切かと思いますが、このGAPの取組を行うことが食の安全・安心にどのようにつながってくるのか、この点、再確認させていただきたいと思いません。</p>	<p>ます。また、GAPの取組を行うことにより、農産物の安全性だけでなく、生産管理の向上や効率性の向上、農業者や従業員の経営意識の向上につながるなどの効果がある、それで、経営の安定化につながることから、今後もGAPの取組については推進してまいりたいと考えております。</p>
3-1	<p>資料2の13ページの漁業について幾つかお聞きしたいと思います。 漁業については、さきの土日でマルシェをやってかなりにぎわって、あるいは松本からも産物が来て喜ばれたというお話も聞いているんですけども、13ページに水揚げ量と書いてあるんですけども、これは、横須賀や小田原で取引されることから市内で流通されておられませんとなっている、この市内に流通していない部分もこの水揚げ量に入っているのですか。</p>	<p>ここに出ている110トンの水揚げ量は、市内の漁港で取り上げられた水揚げ量となっておりまして、大楠に行っている部分というのは、この中には入ってございません。</p>
3-2	<p>そうすると、35ページに未利用魚の話が出ているんですけども、この110トンの中の未利用魚をこれから藤沢ブランドとしていこうという理解でよろしいのでしょうか。</p>	<p>未利用魚という定義というのはちょっと曖昧なところがありまして、魚が多く取れ過ぎて取引されなかったり、反対に魚が取れない、量が集まらないことで取引がされなかったり、そういった形の中で未利用魚という形になってきますので、この数値自体が未利用魚ということではございません。なので、この取れた魚自体の量としては110トンここにあるんですけども、この中からどれぐらいが未利用魚になっているかというところは、申し訳ございませんが、今のところ把握はしておりません。</p>
3-3	<p>ハマグリだとかシラスは今までいろいろと話題に出てきたんですけども、これだと江の島カマスを確認するという部分はどうするのかなど思うんですね。要は、横須賀や小田原で江の島カマスを押さえられちゃったら、江ノ島のカマスがなくなっちゃうのではないかなというふうにも</p>	<p>江の島カマスはブランド化しておりますけれども、江ノ島カマスというには、片瀬漁港で水揚げされないと江の島カマスというふうになりませんので、大楠へ持って行ってしまいますと江ノ島カマスというふうには言えないというような状況があります。市内のカマスを取引できる状況があればいいと思うのですが、今のところな</p>

	質疑	答弁
	思うんですけども、その江の島カマスというのは確保できるんでしょうか。どうやって確保するんでしょうか。	かなかその魚価単価も上がらないという状況の中で大楠へ持っていっているというところもございますので、今後、地産地消の中でも、計画でうたっておりますように、使っていただけるところを探しながら、また、使っていただく場を設けるような形の中で、江の島カマスというのがあるべく市内で取引されるような取組を進めていければなというふうには考えております。
3-4	江の島カマスはこれからだということだと思うんですけども、52ページ、漁業の担い手に関しては、先ほどちょっと触れた部分があるかもしれないけれども、新たな担い手の確保につながる取組というところがやっぱり具体的にどんなものなのかなというふうに思うのですが、農業だったら分かるんですけども、漁業でどういう取組があるのかなというところについてはいかがでしょうか。	漁業での担い手というとなかなか難しくイメージがしづらいところはあるかと思うのですが、まず、藤沢の漁業、藤沢で食べられる魚というものを知らせていただくことが重要なかなというふうには考えております。そういった意味で、水産イベントとかそういったところの中で、未利用魚も含めてどんどん魚をアピールしていただく中で、魚はこんな魚がいるんだよという興味を持っていただく中で担い手の確保というのにも同時に進められればなというふうに思っておりますし、県のほうでも高齢化が進んで漁業の担い手がいないという中で、支援センターを開設しておりますので、そういったところに協力も、また御相談もしながら、漁業の担い手の確保には努めてまいりたいというふうには考えております。
3-5	同じくその下の(オ)のテクノロジー導入への支援なんですけれども、ここも、農業に関してはいろいろと報道でも取り上げられているんですけども、漁業に対してどんなテクノロジー導入というのが最近の流れになっているんでしょうか。	一例でしかないんですが、水中ドローンというのがありまして、例えば定置網で魚が入っているか入っていないかを定置網のところからドローンで確認をして、魚が入っているか入っていないか、あと、藻場が今、磯焼けといってウニやアイゴなどによって消失しておりますので、その藻場の状況をドローンを使って確認するとか、そういった形の中でのデジタル的な活用が今後あるのではないかとというふうに考えております。
3-6	最後の質問なんですけれども、磯焼けについて聞こうと思って、53ページの部分の藻場なんですけれども、今、水中ドローンの話もあったんですけども、藤沢の中で継続的に経過観察	EFPという団体が、漁業者さんなんかで構成される団体なんですけれども、藻場の保全活動をしておりまして、国、県、市も支援をしている形で活動しているんですけども、江の島周辺の10ヘクタールほどの

	質疑	答弁
	している藻場というところがあるのでしょうか。	ところの藻場を今、保全とか再生に取り組んでいます。状況とすると、ほとんど消失してきていてあまりいい状況ではないということで、より今後力を入れていかなければいけない状況というふうに認識しております。
4-1	未利用魚の活用に当たっては、加工品の開発ということが必要になると考えますが、その場合、安定的な量が必要だと思います。市内の未利用魚の現状について伺いたいと思います。	市内の漁業における未利用魚についてですけれども、主に定置網によって漁獲されるものとなります。時期や天候によって日々取れる魚種やその量が一定ではございません。そのため、数量や大きさが満たないものがあって、買い手がつかないとか、低価格での取引というふうになっております。
4-2	その未利用魚の情報を集めて、実際に仕入れて加工業者に結びつけるというようなことになるかと思うのですが、そういうことをやる場合、企業家の担い手が必要だと思いますが、それについては今後、誰がやるのかということですが、どのような取組を考えているのか伺いたいと思います。	未利用魚になってしまうことにつきましては、量がそろえば取引されるものとか、先ほどちょっと御答弁させていただきましたけれども、多過ぎることで取引されないもの、食べるのに手間がかかってしまって敬遠されてしまうものなど様々な理由があって、また、その理由も複数にわたるものがあると考えております。未利用魚の活用に取り組んでいる事例を参考にしますと、一定量を確保して保管する仕組みとか、希少価値をつける取組が重要であると考えておりますので、ブランド化支援の研究を行っている県の水産技術センターや漁業協同組合と連携しながら、市も積極的に取り組んでまいりたいと考えております。
4-3	非常に量が少ないとか、そういうことで神奈川県の水産技術センターとか漁協と連携するというようなお答えでしたが、そうすると、藤沢の片瀬とか、片瀬漁業だけではなくて、先ほど大楠と言いましたか、あるいは神奈川県の大楠、これから横須賀辺りの漁協さんとも連携するというようなお考えもあるのでしょうか。	連携というところでは今、大楠漁協と片瀬江ノ島の漁協さんのほうが広域浜プランというのを策定して実際に取り組んでおりまして、魚価単価の向上を図る中で、漁業者の収入向上などに取り組んでおります。藤沢市漁協につきましては、組合員が今後、高齢化になって少なくなっていく状況もありますので、県内の漁協さんと合併に向けた協議というのでも進んでおります。
4-4	最後に、ITネットワーク技術との関連ですが、私は、小規模で分散化しているものを集める技術というのが今後、再生可能エネルギーもそうですが、ぜひとも発展させるべき技	市民農園で生産された農産物につきましては、原則として販売を目的とするものではなく、自ら消費するものと考えておりますので、それを集めて販売するという考えはありませんが、現在、大型直売所等での

	質疑	答弁
	<p>術で、私も知らないような技術がいろいろあるかと思っておるんです。未利用魚というのもそういうことにもなるだろうし、また、市民農園で多品種少量生産、少量産品というのを集めれば、店舗で扱えたり、あるいは産地直送で応援する、その消費者を結びつけるような販売もあり得るというふうにも考えられると思うんです。こういう技術についての今のところの現状と今後について伺いたいと思います。</p>	<p>販売スタイルというのが、まさに少量多品目を集めて店舗で販売をしているものになります。また、こだわりの作物を生産者から購入できる食べチョクのような産地ECもあり、本市の生産者にも活用がされております。このように大型直売所やネット販売等、様々な販売チャンネルを持つことが生産者側の強みにもなりますので、市といたしましても、売り先の情報を収集し、生産者へ提供するとともに、生産者の情報を市のホームページやSNSに掲載することで、実需者と結びつけられるよう取り組んでまいりたいと考えております。</p>
4-5	<p>最後にちょっと付け足しですけども、辻堂の昔からの名産物は、ハマボウフウとナガラミと松露だとマツノツユ、こういうふうに言われて、昔からの高齢者はよくなじみが多いのですが、私どもはハマボウフウの栽培とかをやっているんですけども、現地が浜とか近くのところでやるのはいいんですけども、自宅に帰って植えると、そういう栽培は本当に難しいので増えないんですね。だけれども、湘南の海浜植物の中には、食べられるものとかが非常に多くて、例えばツルナというのは、皆さん御存じですかね、ハウレンソウのように食べられる、何回も収穫できるというようなものでありまして、これなんかは私は自宅で増やしたりできるんですけども、そういう地域ごとに懐かしいものというか、伝統的な、伝説になっているようなものをやっぱり応援してあげるといようなことも必要なのではないかと。場合によっては昔のおでんセンターみたいところでレストランをやるなんていう話も夢としてあるんですけども、こういうものに光を当てるといようなことはお考えにならないんですかね。何かそういうことは、アイデアみたいなことが今まで上がったことはあるのでしょうか。</p>	<p>ハマボウフウにつきましては、北海道のほうで商業作物として生産されていることは認識しておりますけれども、それが藤沢市の一次産業者の所得向上に結びつくものであれば、そういった作物を提案していくということは検討してまいりたいと考えております。</p>



	質疑	答弁
5	<p>地産地消の漁業に関連することなので聞いておきたいんですけども、小笠原諸島の海底噴火によって軽石が大きな問題になっておりまして、神奈川県にも軽石が到達していると。この藤沢市においても軽石については見つかっているというような状況があると思うんですね。この辺について、やはり漁業に非常に影響があるものなので、現状どの程度の把握をされているのか、県との連携、漁業関係者との連携がどういうことになっているのか、今後の対策について、そういった議論をされているのか、そのあたりについて総括的にお聞かせいただきたいと思います。</p>	<p>軽石の漂流、そして県内への漂着というところでございますけれども、11月の中旬ぐらいから県内で軽石が見つかっていまずという報告を受けております。主に県のほうから、一度県のほうが情報収集をして、それを関係市町村のほうに情報提供という形で来ておりまして、11月10日の鎌倉、それから17日にこの藤沢という形で来ています。千葉にも来ているという形の中で11月末には報告がありました。</p> <p>今、軽石が相模湾の中に大量に来ているというところは、県の調査船なんかを確認する中でもないというふうに伺っております。漁業者さんのお話を聞く中でも、比較的この時期は北風が強いという中で、なかなか来ないのではないかとこの形の中のお話も伺っております。仮に来た場合という形の中で今考えているのは、沖縄のほうでも実施しておりますオイルフェンスというものがある程度流入を防げるものと考えておりますので、今その準備に取りかかっている状況でございます。</p>

以 上