

神奈川県議会議員の任に当たって、1年が経とうとしています。
皆様のお支えのおかげで、充実した政治活動に邁進しています。



昭和48年(1973年)生
1996年 早稲田大学教育学部 卒業
1996年 凸版印刷株式会社 入社
2001年 有限会社丸石製作所 入社
2011年 公益社団法人 三浦青年会議所 第50代理事長
2013年 三浦市議会議員(一期)
2015年 神奈川県議会議員 就任

所属：環境農政常任委員会
経済活性化・産業振興特別委員会

①歌手 池田聡様とともに。②ホノルルマラソン協会ロナルドチャン夫妻、ミス日本松野未佳様と「三浦国際市民マラソンウェルカムパーティー」にて。③俳優 井之脇 海さんとともに④県議会議席札が「箱根寄木細工」仕様になりました。⑤「神奈川県議会 手話研修」にて早瀬憲太郎・久美夫妻と。⑥2016年1月10日朝市新年初売りにて。⑦2016年1月1日海南神社青年会による甘酒の振る舞い。⑧三浦JC 賀詞交歓会にて⑨ "sea also..." ブランドパーカー！⑩三浦海岸桜まつりお迎え式。今年も大盛況でした。

かけはし

討議資料

Vol. 6
2016年4月



すべては三浦のために

水産業振興議連を設立

神奈川県議会議員 石川たくみ

私は、いままで県議会に存在していなかった水産業の議員連盟「水産業を振興する議員の会」の設立に携わりました。神奈川県の水産業は、県民のみならず広く首都圏に向けて安全・安心な水産物の供給という役割を担っております。

しかし、漁業就業者の減少をはじめ、漁業協同組合の経営悪化、漁場環境の悪化や水産資源の減少など、全国的に数多くの課題を有しているのが現状です。

三浦市でも、遠洋漁業の衰退や従事者の高齢化などが起因し、三崎魚市場の取扱数量・金額はこの10年で約2分の1に減少しています。



また、先にあげた東京五輪・パラリンピックセーリング競技の江の島開催に向けて、漁業関係者との連携は欠くことができません。

そこで水産業振興を図り、豊かな食を支える活力ある水産業、自然と共生し県民と交流する水産業を目指すことを目的に、自民党派29名で議員連盟を立ち上げました。

今後、神奈川県漁業協同組合連合会との連携を図りながら、各地漁業者との意見交換や調査研究に取り組み、県と三浦市の水産業の発展に貢献してまいります。



第一回意見交換会では、代表して設立趣意を発表しました。

小網代の森仮設トイレが増設されました。

小網代の森では今まで2基しかなかった仮設トイレについて、増設や改善を望む声があがっていました。神奈川県に伝え続けて、ついに4月1日より、洋式のおもてなしトイレを含めて3基に増えることになりました。

環境改善へ向け一歩前進です！

本設トイレについては基本設計がはじまったばかりで、完成は平成29年度中予定となっています。

今後も一日でも早く設置されるよう、要望してまいります。





神奈川県議会第一回定例会

環境農政常任委員会 質疑応答

2016年2月29日▶3月17日

すべては三浦のために

神奈川県産水産物の輸出について

三浦市の水産物輸出取組を受けて

先般TPPが締結され、神奈川県漁業への影響が懸念されます。一方、海外では和食の普及が進んでおり、日本の高品質な水産物の需要が増え、本県水産物の輸出の機会も増えると考えられます。三浦市においては、三崎漁港における高度衛生化への移行を生かし、安全で高品質な水産物の輸出を促進するための輸出促進基本戦略等を策定することを検討しています。そこで、本県産水産物を輸出する際の課題等について伺いました。

(水産課長 答弁) わが国の水産物の輸出額は、平成26年2.337億円(前年5.4%の増)に達しており、輸出額で大きいものとしては、ホタテガイが約447億円、次いで真珠が約245億円、続いてかつお・まぐろ類が約158億円となっております。他に、さば、さけます、乾燥なまこ、ぶりが多く輸出されています。本県水産物の輸出については、現在統計等はありません。三浦市で主にマグロの卸販売や飲食店を手がけている水産会社が、香港やシンガポールへ高品質の「三崎まぐろ」の輸出に取り組んでおり、平成26年度には5,000万円の輸出実績がございます。その他、小田原市のかまぼこメーカーが、米国やアジア諸国に対して、かまぼこなどの練り製品の輸出に取り組んでおり、平成27年3月には、水産庁による認定では第1号EU向けのHACCPを取得しています。そのほか、福島第一原発事故以前には、小田原漁港のインダイや東京湾のヌタウナギが、韓国へ輸出されていました。

輸出をするためには、まず相手国の食品の衛生基準に合わせる必要があります。また、国によっては放射能や食品に含まれる成分の基準が異なっていたりしますので、輸出しようとする国の規制をよく確認しておく必要があります。

実際に水産物あるいは水産加工品の輸出に取り組んでいる企業の方からは、特に輸出に関する通関手続きや代金決済等のノウハウがないこと、現地のマーケットに関する情報不足などが課題として挙げられます。神奈川県の場合、900万人を超える県民がいるので、まずは県内で生産されている水産物の県内自給率、本県としては県内消費を優先していくのが基本的なス

タンスだと考えています。一方で、今後はオリンピックも控えており海外からの観光客もますます増えてくると思います。お土産の店などももう少し幅広いところで取扱ってもらって、まずPRし、母国に帰って食べてもらうために、お土産として持って帰っていただくところから取り組んでいきたいと考えております。やはり輸出を本格的に取り組むとなると、入りの諸手続きについて県からアドバイスしましても、最終的には漁業協同組合などが事務を行っていく能力がないと続かないものと考えておりますので、漁協の経営能力を上げて、そういったものに対応できるような体制を築くことが要だと考えます。

(石川 要望) 近年は海外からの観光客も増えており、県としてもインバウンドということで真剣に取り組んでおります。本県水産物をお土産として購入してもらって、その良さが伝われば、将来的には日本の魚は輸出につながっていくものと思っています。水産業活性化指針にも「時代の変化に対応し、新たな事業に挑戦できる水産業」ということが挙げられています。東京オリンピックの開催を控え、海外の人に神奈川県の水産物を積極的にPRして、将来の輸出を見据えて是非取組を強めていただくよう要望します。



農業に及ぼす地球温暖化の影響への対応について

暖冬による安値市場価格の問題・三浦市の事例

今年の冬は暖かく、地元三浦市の農家から、ダイコンやキャベツが育ちすぎて困っているという話を聞いてきました。今回の暖冬ははじめ異常気象による生育不良や市場価格の不安定さ、というのが増え農業経営上も大きな問題になっています。地元の農家の声によりますと、暖冬のために生育が進んだこともあり、野菜の値段が安くて困ってしまっていることを聞きました。新規事業の地球温暖化に対する適応策にも関連して、今回の暖冬に関しての農業への影響等について伺いました。

(農業振興課長 答弁) 昨年12月ぐらいまで暖かかったので生育が早くなりすぎて、収穫が間に合わなくなって、三浦のダイコンですと大きくなりすぎて、出荷規格に合わなくなって収穫をあきらめざるを得ないというような影響も出ております。

また、価格面でも、三浦横須賀のダイコンの例でございますと、過去6年間の12月の平均価格はキログラム当たり約67円だったのが、昨年の12月は約48円ということで19円から20円ぐらい低くなっているという状況で、やはり価格等に影響が出ているという状況です。

農作物の安値に対する支援については、三浦横須賀のダイコン、キャベツのような国の指定産地になっている産地については、指定野菜価格安定対策事業という制度で、あらかじめ生産者と県及び国が資金を積み立てておきまして、その資金の中から、平年との価格の差、全部ではないんですが一部を補てんするという制度がございます。

三浦横須賀のダイコンの例でございますが、昨年12月の価

格に当てはめると、1キロ当たり約11円が補てんを受けるということになります。キャベツの方も、大体同じぐらいで約11円ということでございます。

神奈川県では、今回のように市場価格との差があった場合に、ある程度価格が維持できる、大型直売センターの整備などの支援を行っております。また、個人で出荷している農業者に対しては、販売価格が安定することにつながるから、本委員会でも報告させていただいておりますが、マーケット・インの発想に基づき、県内のスーパーなどの要望に応じて生産販売する仕組みを進めていくことで支援してまいりたいと思っております。

(農政課長 答弁) 農業における温暖化関係の対応策ですが、冬春キャベツについて研究を行っております。キャベツは一定の大きさで一定期間寒さに当たると、花芽が分化してしまい結球せずに花が咲いてしまいます。研究では気温上昇のモデルで、どの時期に播種することで、リスクが高まるか等の生育モデルを作成して、リスク回避に活用してまいりたいと考えているところです。また、冬春ダイコンについては、温暖化により生育が前倒しし、出荷の不安定化や需給バランスの悪化が懸念されるということで、生育モデルの作成に取り組んでいるところです。また、来年度から、スイカの実の破裂、ミカンの浮き皮の研究、さらには病害虫の発生の変動などについても研究を開始し、温暖化の影響に適切に対応してまいりたいというふうな考えでおります。

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けて

食材提供と認証制度について

昨年、東京2020オリンピック・パラリンピックのセーリング会場が、江ノ島に決定しました。五輪ではロンドン大会以降、大会で使う食材について国際的な安全認証などを受けたものを調達する流れが定着しています。東京五輪では神奈川県産の食材を提供し、世界に発信したいと考えます。県内産の食材の提供について、安全認証の取得という観点から質問をいたしました。

(担い手支援課長 答弁) 農林水産省が公表している情報ですと、「東京大会の食材の調達基準は、大会の組織委員会が決定する」「基準検討の際、組織委員会は農林水産省と調整する」「食材調達基準は、2012年のロンドン大会における事例をベースに検討」「基準決定時期は、2017年頃ではないか」となっています。

2012年のロンドン大会における食材調達基準ですが、「義務的基準として、イギリスのGAP認証制度である「レッドトラクター認証」「意欲的基準として「グローバルGAP」、「有機農産物」とされていました。オリンピック組織委員会が運営する選手村、各競技会場、プレスセンターなどでの食料調達業者は、調達基準に基づき大会組織委員会が入札により決定するとされています。

県内の農産物の認証取得の取組状況ですが、市町村を通じて調査したところ、平成27年3月時点で、国のガイドラインを参考に点検項目を設定し推進している産地は54あります。第三者認証のGAPでは、JGAPの導入は、三浦市で野菜を栽培している法人、平塚市の法人、南足柄市の法人3件です。なお、ロンドン大会で基準のひとつとなり、EUなどへの輸出有利なグローバルGAPについては、国内で196件、県内での

取得農場の情報はありません。畜産業の認証となる農場HACCPの県内の取得農場の数は、4農場でございます。

水産業の認証取得状況では、国際的な認証制度MSC(海洋管理協議会)制度がありまして、日本国内では、京都府のズワイガニ、アカガレイ漁業と北海道漁連のホタテガイ漁業の2箇所が取得しております。日本独自の「水産物のエコラベル」を認証する制度もございます。

(農政部長 答弁) 東京2020オリンピック、パラリンピック大会は、本県をPRする絶好の機会であると認識しています。まだ、食材の基準は決まっていない状況ですが、1月21日に「持続可能な日本産農林水産物の活用推進協議会」が7団体で、立ち上がりました。このような組織とオリンピック組織委員会が基準等を議論していくことになると考えています。

本県につきましても、今後は、GAPの底上げをしていくことが重要であり、オリンピック、パラリンピックだけではなく、安全、安心な農産物の生産のためにもGAPを進めてまいります。オリンピック、パラリンピックに向けては、国からの情報を注視しつつ、関係団体との情報交換を始めたところです。

今後、意欲のある農業者には、認証の取得に向け、関係団体と連携して働きかけてまいります。

