

第1回熊本県産アサリブランド再生協議会（概要）

1 日時

令和4年（2022年）2月22日（火）16:00～17:40

2 場所

熊本県庁 地下大会議室

3 出席者

（委員）※五十音順

熊本県鮮魚販売組合連合会 会長 岩崎 英敏
大海水産株式会社 鮮魚部取締役部長 上野 信浩
特定非営利活動法人熊本消費者協会 会長 上間 哲
株式会社鶴屋百貨店 理事（食料品部部长） 佐村 栄治
熊本大学くまもと水循環・減災研究教育センター 教授 逸見 泰久
熊本県漁業協同組合連合会 業務部長 舩元 恵
渡辺綜合法律事務所 弁護士 渡辺 絵美

（オブザーバー）

農林水産省九州農政局 米穀流通・食品表示監視課 課長 浦橋 正嘉
熊本市文化市民局 市民生活部 生活安全課 課長 高取 直樹
農水局 水産振興センター 所長 東郷 雅

（熊本県）

蒲島 郁夫 知事、木村 敬 副知事、小牧 裕明 知事公室長
農林水産部
竹内 信義 部長、阪本 清貴 政策審議監、山田 雅章 水産局長
県庁関係各課 ※事務局：水産振興課

4 議事概要

- 議事に入る前に、熊本県産アサリブランド再生協議会規約第5条第1項の規定に基づき、逸見委員を会長に推薦することについて、出席した全委員が了承した。また、同規約第5条第3項の規定に基づき、会長の指名により、渡辺委員が会長の職務を代理することについて、渡辺委員が了承した。
- また、当協議会は、委員から、アサリの産地偽装を抑止する仕組みづくりと、熊本県産アサリのブランド力を高める取組み等について、専門的な見地から様々な忌憚のない意見を頂きながら1ヶ月という短期間で議論を集中して行っていただくものであること。また、その中には、委員御本人又は委員が所属している団体の商取引や、個別の企業・漁協などに関する情報、それに加え、県から未調整の施策案を示し、御意見を頂く部分もあることから、県情報公開

条例第7条の第3号に規定されている「法人その他の団体に関する情報」について取り扱う可能性があり、それに伴い、同第3号アの「公にすることにより、当該法人等の権利、競争上の地位、その他正当な利益を害するおそれ」があるため、非公開で審議を行うことを確認し、出席した全委員が了承した。

○「アサリ資源について」及び「アサリの流通について」

(事務局)

本県の主なアサリ漁場ですが、荒尾・長洲地域、菊池川河口域、白川河口域、緑川河口域、これらが有明海域になります。そして、八代海域ということで、大きく5つの漁場がございます。

本県の近年のアサリ漁獲量は、平成15年の6,877tをピークに大幅に減少し、令和3年は35tという結果になっています。最盛期には昭和52年に65,732t漁獲され、全国シェアで40%を占めた時期もございました。資料の中で平成21年以降減少しておりますが、この要因としましては、ホトトギスガイの大量発生による生息環境の変化や、平成24年、平成28年及び令和2年の度重なる災害の影響などが考えられます。

ホトトギスガイの写真を示しておりますが、大きさが大体1cmから1.5cm位の貝です。米粒を大きくしたような形の貝ですが、これが漁場に大発生しまして、足糸を出して貝同士が繋がり、漁場に繁茂するという生態がございます。そのため、漁場が泥化し、アサリ資源が大きく減少しました。その後は、度重なる災害の影響もあってなかなか回復しておりません。価格につきましては、平成15年に295円でしたが、その後上昇傾向にあり、近年は600円前後で推移しています。

続きまして、アサリの生態についてです。アサリの主な産卵時期は4月から5月の春と、10月から11月の秋に産卵ピークを迎えます。殻長20mm以上で産卵できるようになり、200万個から600万個を産卵します。成長の早い緑川河口域では秋に発生したアサリは、翌年の春から成長を始め、翌々年の春以降漁獲できる大きさになります。アサリの殻長及び殻幅を示していますが、長いところが殻長、そして厚みが殻幅になります。産卵された卵は約1日程度でふ化し、トロコフォア幼生、D型幼生、アンボ期幼生、フルグロウン幼生と形態を変えながら、約1ヶ月間、海の中を漂って干潟に着底します。この時の大きさが殻長0.2mm位であり、この漁場に降りてきた稚貝が約1年半から2年かけて干潟で大きくなり、漁獲されるというサイクルです。

アサリは雌雄があつて卵・精子を放出し、受精後浮遊期間を経て干潟に着底します。県内漁場のアサリは漁獲できる大きさに達するのに約1年半から2年程度かかります。

続きまして、アサリの流通について説明いたします。

アサリは漁場の深さや生息状況に応じた漁法により漁獲されています。

ガンヅメ、ジョレン、腰巻ジョレンといった漁具で漁獲され、荒尾・長洲地域のような非常に地盤が高くて干出時間が長いところはガンヅメ、一方、緑川では腰巻ジョレンということで、海水があるような状況で漁獲します。漁獲されたアサリはユリメ選別ということで、漁業者の方々が、縦線で、最小サイズとして殻幅12mm以上で選別します。また、選別されたアサリは、ガタ選別ということで、海水に泥を入れて比重の差で更に選別します。具体的には、殻の中に泥が混じった状況で死んだ貝は比重が重くなり、底に沈んでしまいます。この真ん中に留まっているアサリを漉くって選別します。

選別されたアサリは12kgごとに青色のネットに入れられ、集荷場に持ち込まれます。この集荷されたアサリが、トラックに積まれて様々な流通をしながら、最終的には消費者の方々の下に届きます。天然漁場で採れるアサリは最小サイズが決まっていて、殻幅12mm以上で漁獲されます。殻長にすると大体30mm前後になります。ですから、天然で採られるアサリというのは、大体殻長30mm以上のものが漁獲されることとなります。

次にアサリの流通について、アサリ採貝業者が採ったアサリは漁業協同組合で集荷されます。そのほとんどは、県漁連の入札会で落札後、商社・小売店を経由して流通しています。また、一部は漁業者の方々が直接市場などに出荷されて流通されている場合もあります。このようにアサリの流通は多様で、トレースするシステムは今のところ確立されておりません。

漁業者が出荷したものは、流通過程の中で、必ず砂抜きなどの工程が必要となります。具体的には、出荷後、砂抜きされ、洗浄、死骸や割れ貝を除去し、最終的に計量・梱包され小売店に出荷されますが、小売店の一部では、小売店でさらに分けられて販売されている事例もあるようです。繰り返しになりますが、出荷先ではネットから出され、砂抜き・選別等の様々な形態を経ながら再度梱包されています。そして小売店で必要に応じてパック詰め等を行い販売され、漁獲から概ね1週間で消費されます。

(逸見会長)

それでは委員の皆様から御意見御質問があれば伺いたいと思います。どなたからでも結構ですので、挙手による発言をお願いしたいと思います。特に流通というのはなかなか表に出ないので質問や御意見ありませんか。どうぞ。

(上間委員)

漁獲量と平均単価について、死貝とか割貝を選別して最終的に小売店に販売するまで、歩留まりは何割くらい残るのでしょうか。

(事務局)

今の御質問ですが、平均単価ということでお示ししました価格は漁業者が出

荷する時の価格になります。ですから、この価格で出荷されたものが、流通過程の中でそれぞれ付加価値を付けられながら、最終的に小売店では約2倍くらいにはなると思います。

(上間委員)

価格はですね。1トンの価格で取引された場合、最終的な工程を経て、商品としては900kgとか800kgということで歩留まりがあるのかということですか。

(事務局)

それぞれ産地によって選別状況も異なってきますが、現場の感覚とすると9割以上は歩留まりがあるのかなと思っています。

(逸見会長)

よろしいですか。他にありませんか。はいどうぞ。

(舛元委員)

私共、直接共販をやっているんですよね。先ほどのキロ単位の単価のことで、本来は1ネット10kgですが、歩留まりを考えて12kgという形で入札しているんです。それで、熊本県の場合、選別もきちっとやられているというブランドの中で高値がついているという状況です。

(逸見会長)

ありがとうございます。他にありませんか。はいどうぞ。

(岩崎委員)

どこにメスを入れるのかというのをちょっと明確に。我々も流通過程は詳しくは知らなかった。初めて詳しい流通過程を見まして、どこにメスを入れたら産地偽装がなくなるのかというのを御意見いただけたらと思います。

(逸見会長)

事務局からいいですか。

(事務局)

基本的には、川上のいわゆる漁業者から小売店まで届く流れの中で、様々なトレーサビリティが必要なのではないかと考えております。

また、一方で、川下からの流れということで、小売店におかれましても、そちらにきちんと届くということで、認証というようなことも考えております。川下からの流れと川上からの流れのこの両方で、確実にお届けできるようなシステムができないかを考えています。

(逸見会長)

はい、ありがとうございました。他にございませんか。どうぞ。

(渡辺委員)

今のところと重なるのですが、産地偽装を抑止するためには、問題がどこで生じたかということがわからないと、どこで防ぐのかわからない。問題を解決

する場ではないことも承知しているけれども、ある程度どこで問題が生じたかということをも前提として議論していく必要があるのではないかと思います。

(逸見会長)

はい。わかりました。そもそも流通も含めて何が原因でこういう産地偽装が起こったか起こりやすかったかという点だと思うのですが。

(事務局)

今回、私ども、熊本産まれ熊本育ちのアサリを、消費者の皆様はどう届けるかということで一生懸命考えています。出荷したアサリが店頭で並ぶまで、アサリの場合、ネットで出荷されたものが、必ずこの砂抜き工程でバラされる。バラされたものがさらにそれぞれ小分けされながら、お客様のもとに届く。こういう「バラす」という工程が出てくるものですから、そういったところに問題があると考えています。

(逸見会長)

私からも質問がありますが、ネットに入れたまま砂抜きができないかということと、もう1点は、砂抜きができる場所というのは、かなり設備が要るのか、例えば、漁協とか漁連は、そういう設備は持てないのか。漁協や漁連に聞くほうが良いのかもしれませんが。

(事務局)

私どもも、今そこを一生懸命確認はしているのですが、先ほど申しました12kgネットに入れた状態では、砂抜きするのは非常に厳しいのではないかと思います。

(逸見会長)

例えば認証マークとかを貼るにしてもですね、採ったところで貼ってもバラしてしまった時点で駄目になります。他にございますか。はいどうぞ。

(農林水産部)

今回のアサリ産地偽装につきましては、輸入されたアサリが、流通の過程で、いつの間にか中国産が熊本産になってしまうというところだと思いますが、輸入されたアサリが、下関あたりで入ってくるんですけども、それが、そのまま流通に乗ってしまう。そして、その過程で砂抜きをされたりして、加工して、消費者の下に届く。

それと、部分的に2割から3割は県内で蓄養という形で出荷調整をされて、その後、出荷をする。県の中に入ってさえいないアサリがかなりあって、それが輸入の過程で県産として流通すると、なかなか全体的なものは、私たちには追えないのかな。

そういう中で、しっかりと、私たちは、熊本県産で生まれ育ったアサリを消費者の方々に安心を届ける仕組みを作ることによって、熊本県産のアサリの名誉

を回復していく必要があるのかと考えております。そういう背景があつて、県産のアサリの流通をしっかりとトレースしていくという思いで、いろいろご意見をいただければと考えているところです。

○「産地偽装に関する経緯と県の対応」

○「熊本県産アサリブランド再生協議会の取組み」

(事務局)

2月1日、農林水産省消費・安全局の調査結果が公表されました。その調査結果によりますと、全国の広域小売店におけるアサリ推定販売量3,138トンの約80%、本県の年間漁獲量を大幅に上回る2,485トンが熊本県産と表示され販売、さらに熊本県産として販売されていたアサリの97%は外国産の可能性が高いと判定され、熊本県産と表示されたアサリが大量に流通していたという報告がなされました。

その中で、アサリの輸入量ですが、アサリの輸入量は、2000年に約75,000トン記録した後、穏やかに減少しています。それでも2021年の輸入量は約3万トンほどで、中国から約24,600トン、韓国から約6,000トンと、それでも大量のアサリが輸入されております。また、輸入時における平均単価は、2014年以降は、200円前後で推移し、このような大量に輸入されているアサリが、県産として販売されている、というような実態が浮かび上がってきたところです。

このような報告を受け、県では、本県ブランド全体の信頼を揺るがす危機的状況と捉え、アサリ産地偽装の根絶に向け、まさに対策に取り組んでいるところです。具体的には、産地偽装をあぶり出すための「熊本県産天然アサリの緊急出荷停止宣言」を行いました。また、アサリ産地偽装対応ダイヤルとして、「産地偽装110番」による疑義案件の収集を行っています。また、アサリ産地偽装の対策徹底に向けた国への要望も行いました。さらには、アサリ産地偽装の根絶と風評被害防止に向けた積極的な広報も行っているところです。

そして最後に、アサリ産地偽装を防ぐ仕組みづくりということで、今回、協議会を設置し、様々な検討を進めていくということで対応しているところです。

次に、それぞれの内容について御説明いたします。まず、2月1日に熊本県産天然アサリの緊急出荷停止宣言を行いました。県漁連や漁業者の方々の御協力を得た上で進めており、これによって、約2ヶ月間ほど熊本県産の天然活きアサリが出荷停止になっています。熊本県産の天然活きアサリが確実に保証できる仕組みを構築するために出荷を停止し、この結果、2月11日以降、市場から県産アサリが姿を消すことになっています。

次に、アサリ産地偽装対応ダイヤル「産地偽装110番」を2月1日より設置し、2月20日までに、324件の情報提供があつております。

続きまして、国への要望活動も行っております。まず1つ目としまして販売流通調査の実施と連携した取り締まり体制の整備。これは、国において、小売店での販売状況だけでなく、流通経路を把握する調査の実施、公表に取り組んでいただくとともに、違反事案については、直ちに厳罰をもって臨めるよう、関係省庁が連携した取組みと支援を行っていただきたい、ということで要望しております。2つ目としまして、「長いところルール」運用の見直し。アサリの原産地表示については、他の魚類のように大ききで生育年数の判別が困難なため、現行の「長いところルール」の運用から除外していただきたい、ということで要望しております。また、トレーサビリティ制度の構築とその取組みへの支援ということで、純県産アサリの産地保証制度の創設と、私どもが今目指していますが、国においても、食品表示法に基づく原産地表示が漁獲、流通、販売までの間、一貫して的確に把握できるようなトレーサビリティ制度を構築するとともに、トレーサビリティに取り組む事業者等への支援を行っていただきたい、という要望を行っております。そして、科学的分析検査体制整備への支援ということで、県においても迅速かつ正確にDNA検査に取り組めるよう、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）が有する技術移転と、検査に必要な機材や人材等への支援を行っていただきたい、ということで要望しております。

続きまして、産地偽装の根絶と風評被害防止に向けた積極的な広報ということで、具体的には、新聞への広報を行っております。2月11日に読売新聞の全国版、熊本日日新聞に、一面を通じて、産地偽装は絶対に許さないという本県の強い意思を全国の皆様にお示ししたところになります。アサリの出荷停止や、アサリの信頼回復に向けた取組みなど、全国的な取組みを国に要請していくこと、私たちは熊本県産ブランドを守ります、ということで、全国の皆様に決意をお示したところ です。

そういった中で、アサリ産地偽装を防ぐ仕組みづくりということで、本日、熊本県産アサリブランド再生協議会を設置したところ です。具体的には、この中で、産地偽装抑止策の検討や、確実な販路の構築、県産活きアサリのブランド力向上など、協議会の皆様と連携しながら、仕組みを作っていきたいと考えています。そして産地偽装を防ぐ仕組みを創設し、最終的には、4月中旬ごろには熊本県産の活きアサリの出荷を再開したいと考えております。

次に、熊本県産アサリブランド再生協議会の取組みについて説明いたします。まず、現状と課題ですが、熊本県産と表示されたアサリが大量に流通していること、流通過程が不透明で、正確な情報を消費者が確認できないこと、流通が多様で、砂抜き選別などの工程もあるため、牛のような個体識別番号等による流通管理が難しいこと、販売単価が安く、大量に流通するため、コストが

高く煩雑な流通の仕組みは難しい状況であること、また、熊本県産に対する信用度が低下していること。このような、現状と課題があるということです。

次にトレーサビリティについて、牛トレーサビリティ制度、米トレーサビリティ制度につきましては、法に基づき運用されているシステムになります。小川原湖シジミのトレーサビリティについては、QRコードで生産者情報が分かる制度であり、買取、出荷量など情報が保管されているものです。このように農林水産物については仕組みの例がございます。

アサリ産地偽装を抑止する仕組みづくりの検討ということで、先ほどご意見があったところですが、まずは、産地保証された県産アサリを購入できる販売店を認証する仕組み。こちらは先ほど申しましたが、川下の方で、こういう取組みができないかと考えています。そして、2番目としましては、流通過程における監視体制の強化を図り、県産アサリを守る取組みとして、こちらは川上から、漁業者も含めて流通過程の中で取り組むことができるのではないかと考えています。具体的には消費者の皆様が、正確な産地情報が確認できること。流通過程が把握でき、不正の防止ができること。簡易性・経済性に優れており、継続して実施可能なこと。こういった条件を満たすような川上からの取組みができればと思います。

例えば、先ほど小川原湖シジミの例でお話をしましたが、QRコードなどそういったものを活用した取組みができないかということも、今事務局では検討しているところです。こういった取組みができましたら、最終的には、ブランド力向上の取組みということで、産地偽装を防ぐ新たな仕組みのもとで熊本県アサリの販売フェア、そういったものを開催していければと考えております。

(逸見会長)

はい。ありがとうございます。それでは委員の皆様から御意見や御質問を取りたいと思います。先ほどと同じように、どなたでも結構ですので、挙手にて発言をお願いします。はいどうぞ。

(渡辺委員)

確認させていただきたいのですが、砂抜き工程からパック詰めまでは、県内でなされているのか、それとも、この過程自体も県外でされているのでしょうか。

(事務局)

県内県外どちらもされています。県内でも、砂抜き工程からパック詰めまでされているところがあります。県外にも、加工場があります。

(渡辺委員)

アサリの流通過程とか今日初めて見たので、問題点としては、大部分が熊本

に入らず流通している、2～3割が県内で蓄養されている、この2パターンあるということなので、大部分の熊本に入らず流通しているものに対しては、そもそも熊本県内できちんと計量されて、梱包されたもの、これを熊本県産アサリとして出します、それ以外が違いますっていうことによって、区別が可能なのかなと思いました。

もう1つの、蓄養されている部分というところが、同じところに入り込まないか。結局、蓄養期間が短いものが、同じ県内でやっている流通過程の選別の中に入ってきて混じってしまうと、やっぱりその部分は偽装が残ってしまうので、そこをどうするかっていう、視点が必要になってきて、それはもう完全に蓄養しているものは、自分のところではこういう砂抜き工程などを行いませんよ、というところを確保できるのであれば確保して、そこにあるものは全部熊本県産とすることが、一番確実なんじゃないかなと思いました。

あとは、長いところルールというものが今あるからこそ、ちょっと蓄養して、熊本県産というふうにしていくところもあるのでしょうか。かなり大量のアサリを一遍に輸入して出荷するとき、元気な状態にしたい場合にやはり蓄養する必要があるのですか。

熊本県の蓄養というのが、単に熊本産とするためだけに行われているのか、それとも、たくさん大量に輸入したときに、まだ元気な状態で少しずつ出すようになるために、別に熊本県産とつけなくても、熊本で蓄養する必要があるのか、それはどちらになるのでしょうか。

(農林水産部)

まず、中国から輸入をされて、先ほど御説明しましたように、熊本県に入れているアサリには、ある意味、活力を少し戻すということがあるようです。それともう一つは選別というのがあるようです。また、元は蔵置をするということで、入管するときの手続きなどをやる間、置いておくということもあったようです。ただ、こちらのもはあくまでも輸入をされたものですので、基本的には中国産のものである。まるっきり、このアサリの流通の流れというのは、いわゆる熊本で生まれて、熊本で育ったものを熊本の漁業者の方が採って、そして入札し、流通しているものではなく、輸入したものは、漁業者ではなく、輸入業者の方々が所有権を持っているということで、全然違うものであります。

(渡辺委員)

ありがとうございます。今お尋ねしたのはなぜかという、もしその蓄養する必要があるとすると「長いところルール」がなくなったとしても、熊本に1回来て、そしてこの選別過程の中で、それが熊本県で元々生まれ育ったものなのか、最後だけ蓄養されたものなのか、見分けがすごく難しくなる。熊本を通

らずに行くものについては、さっき申し上げたみたいに、熊本で採ったのはこれだと言えれば一番わかりやすいのですが、蓄養されるものをどうやっていくかっていう視点の方が難しいのかなと思っています。以上です。

(農林水産部)

ありがとうございます。私たちも、かなりの量輸入されている中国のアサリを差別化するという事は難しいのではと考えています。できれば、熊本県の漁業者が、熊本で生まれ育ったものを確実に消費者の方々にお届けすることによって、逆に差別化や差別化をするということ、消費者の方々にお届けしていければと考えています。

(逸見会長)

つまり輸入して蓄養しているアサリにアサリ採貝の漁業者が関係しているわけではないから、それは区別できるわけですね。地元の漁業者さんが漁獲している分を出せばそれは間違いない。熊本県産として。

(農林水産部)

漁業者の方々による採貝、熊本で生まれ育ったものを、漁業として採りに行っていただいたものを出荷する、そして、その部分についてしっかりとトレースしていければということです。

(逸見会長)

だから、先ほど川上と川下って話があったけど、一番心配なのは、その中間がどうなるかっていうのは、現時点で心配ですね。それがちゃんとできるかどうか。

(事務局)

まさにその通りで、課題のところにも書きましたけれども、なかなかアサリの一つ一つが、小さくて、たくさん個数があって、かつ、単価にすると非常に安い。お金をかければいいということではないので、私どもは難しいと思っています。

(逸見会長)

はいどうぞ。

(副知事)

今日、1回目の会議ということもあって、比較的概要をお伝えする、わかりやすさということを徹底したものですから、渡辺委員や逸見委員からかなり専門的な御指摘をいただきました。県産アサリが流れてくるわけですが、そのもう一つ上に、海外から入って、同じように流れていくものがある。それをまず、渡辺委員がおっしゃった輸入アサリと県産アサリを完全に分断させる方策を考えなきゃいけない。

この考える中で、この真ん中の商社というのが、その中で、アサリの大きな

袋が小さく小分けしていくのを、逆を言えば、輸入アサリと県産アサリが分けられ、分断された県産のアサリが、しっかりと下に回っていくということを消費者の方がそれを履歴が確認できるようにすることができれば、最終的に途中で混じった場合は、量が増えるわけですから、そこでの把握ができますし、原則当然、蓄養等々を分けてするような途中の流通とか、選別過程ができればまさにそれもいいわけですけれども。そしたら最後、履歴を追えて、かつ数量がやっぱり川上と川下で合うようなのが多分、一つの方向性かなと、会長や各委員の意見を聞いて思ったところです。

もう少し詳細な形で、2回目にまた御説明させていただきたいと思います。

(逸見会長)

はいありがとうございます。

今日は第1回目なので、どうこうっていう結論じみたことは難しいと思うのですが、そもそも何が問題なのかを今回明確にしとかなないと、なかなか次考えることはできませんね。

(事務局)

はい。委員の方からも御指摘がありましたけれども、極論から言いますと、一個一個漁業者が漁獲されたネットが、要は、途中でどうしても出されてしまう。逆に言うのですね、漁業者がネットに入れるアサリの量を少なくして、それがそのまま、最終的にお店に並ぶ。極論として、そういうことなのかなと思います。ただ、これでは、大量に獲れた時に、中々厳しいものですから、その両面からですね、私共は考えていかなくちやいけないのかなと思っていますし、色々助言をいただきたいと思っています。

(逸見会長)

今の発言は、ネットに入れるアサリの重量を減らすと、そのまま砂抜きができるということですか。

(事務局)

砂抜きができるかできないかというのはまだ確認はしてないですが、少なくとも、そのまま、スーパーに並ぶことができる量にすれば、極論からして、そのネットが破られないので、そういうところまで考えなくちやいけない。

ただ、そうじゃなくて、いろんなシステム監視体制を入れ、今の流れを可視化することで、お客様のもとに確実に熊本県産をお届けするシステムをつくる、その両面から見ていかなければならないと思っています。

(逸見会長)

ありがとうございます。かなり難しい問題だと思います。他に何かありませんか。はいどうぞ。

(岩崎委員)

意見ですが、砂抜きはできないんですかね。小パックにしたら、熊本県産を、直で小売店さんに販売してもらおうでしょ。

1袋12kgであれば難しい。小さくして、200gとかで流通はできないのでしょうか。

(事務局)

そういう部分を検討していく形になるかと。漁業者の方々の採り方から変えなければならぬし、逆に、小売店の方々にそういった形態で取り扱っていただけのものなのかということも検討していかなければならない。

(岩崎委員)

小売りの立場から申し上げますと、500gネットというのはちょっと多い。消費者に販売するに当たって、やっぱり200g前後になる。砂抜き工程ができるのかな、熊本県産の認証店に販売できるのかなという疑問があるんですよ。何で私が申し上げるのかというと、砂抜きというのは、家庭でやる場合、大変なわけですよ。今の家庭では、手間を省いて料理をする、消費者目線ですよ。これを家庭に持ってきて、砂抜きする場合は、1時間かかるわけですよ。砂抜きをせずに、小売店が販売するには、なかなか厳しいと思うんですよ。砂抜きがされていれば、認証店で売れるんでしょうけど。大きいネットになれば、消費者が購入されるのは厳しいかな。そういう考えです。

(逸見会長)

ありがとうございます。例えば鶴屋さんは小売する時はパック詰めに変わるんですよ。網で購入するのでしょうか。

(佐村委員)

量り売りをやっています、スーパーが100gいくらということ。

(逸見会長)

網で来たものを、スーパーだとか鮮魚店でばらしてパックに入れるということですね。

(岩崎委員)

うちで販売している場合は、150gパックと200gパックで販売していたわけです。恥ずかしながら、2月1日に知事が宣言を出されて、うちは2月2日から販売を停止したわけです。ただ、ある一つのお店が発注していたものですから、当然売らないかんじじゃないですか。そしたら、昨日までは熊本産で、次の日には中国産になっていたわけですよ。いかにも中国産の偽装という感じでした。これ余談ですけれども、今、うちの場合は販売を停止しております。組合員さんの何名か中国産を販売されていますが、7、8割減らしいですね。中国産で売れば。そういう状況です。

(逸見会長)

はい、ありがとうございました。他にありませんか。まだ、どういう形がいいのかっていうのは事務局としても提案できない状況みたいなので、いろいろ意見を出してもらった方がいいと思うのですが。

(上間委員)

輸入物を取り扱う流通商社と、県産だけを取り扱う流通商社が、明確に分かれていけば混ざらないのかなと。ここで、パック詰めされたものを販売店の認証にしようっていう。例えばパックでの認証とか、流通商社の認証等、いろいろあると思いますが、この流通商社を指定して認証して、そこから県産だけが流れるといいのでは。簡単ではないと思いますがけれど。

(逸見会長)

よろしいですか。今の考えに関して。事務局として流通業者さんがしっかり確実なところを押さえる。

(舩元委員)

すいません、県漁連の指定商社が7社いらっしゃいますけど、まず熊本県産アサリだけ扱っている業者は無いです。会社自体が成り立ちません。それで、いかにして、先ほど皆さんからお話出たとおり、熊本県産を、そのまま消費者に届けられるかという対策が一番難しいのかなと。どういう方法であれば、どういうアイデアがあれば、浜側の漁業者としても、それらにちゃんと対応できるのか、それで今、流通商社の話でも輸入物の中国産を扱っていらっしゃる方がいますので、そこでどういった形がいいのかの話で、事務局の方がおっしゃった通り、一番早いのは産直。産直されたものは一番間違いないと思う。そこで砂抜きの問題等々がありましたので、これをどう対応していくのかが今後の対策と思います。

(逸見会長)

はいありがとうございました。他にいろいろ砂抜きの問題。少量であればですね、それこそ道の駅で売るみたいな形で、確実に県産を届けられると思いますが、大量になってくるとまた難しい問題が出てくる。はい、どうぞ。

(上野委員)

消費者の皆様は、市場を通過してアサリが消費されているんじゃないかなと思われていると思うんですよ。ただ、実際に、県内の消費は市場、通称田崎市場と言われてはいますが、この荷受けを通過しているアサリがおそらく20%もないんじゃないかなと思うんですよ。

結局、皆さん言われているように入札制になっていますよね。

その部分で県外の商社に落札されたら、ほとんど県内に消費されるというのは無いんだと思います。

ですから、県内消費に足りなかった部分、やっぱり中国から持ってこないといかんだったのかなというところもあるのかなと思ってですね。

今後、この入札制度を維持しながらも、何%でもいいので、少しでもアサリを県内の市場を通るような仕組みづくりができないかなと思います。

(逸見会長)

よろしいですか。はいどうぞ。

(事務局)

説明不足のところは1点あったかなと思うのですが、そもそもアサリの漁獲というのは、大潮前後の6日間ぐらい。長くて月で15日ぐらい。逆に言うと15日以外にはアサリは出荷がない。そういった中で、例えば、スーパーはずっと棚の確保とかいろいろ出てくると思うんですね。そういうことも、私どもとしてはお伝えしていく必要がある。皆様に熊本県のアサリがどうやって漁獲されるかを含めて伝える必要がある。

(逸見会長)

はい。多分今の話っていうのは、潮が引かないとアサリが採れないので、結局大潮の時にしかほとんど採れないんですけど、消費者あるいはスーパーとしては、それ以外にも出して欲しい。そういうところから、県産アサリは偽装が起こった。漁民の人たちも地元蓄養で調整も難しいんですよ。

(事務局)

蓄養はしません。要はいつ行ってもないんだ。いつもあるものではないということですよ。

(逸見会長)

よろしいですか。今の点って私はすぐわかるんですけど、なかなか、一般の人は理解できない部分があって、肉とか野菜のようにはいかない。大潮の時しか採れない、地元産は出荷できない。

(事務局)

そうですね。そういうアサリ漁業というものの部分を、消費者の皆様にお伝えしていかないといけない。

(逸見会長)

はい。よろしいですか。消費者だけではなく、例えばスーパーだったり百貨店だったり、それこそ市場、例えば熊本のを、東京に出す時もありますね、毎日同じぐらい欲しいみたいなどころもあると思うので。かなりその辺りの意識から変えてもらわないと偽装に繋がる。今回は流通をどうするかという話ですが、その辺りが偽装が起きた原因の一つかなというふうに言われています。他にありますか。

(渡辺委員)

今の月の15日ぐらいしか採れないという話をうまく使えば、これからは熊本県産アサリが食べられる期間ですみたいに売って行って、みんなその間に食べようみたいにしたらいいのではと思いました。

シジミのトレーサビリティについて、これを次回でもいいので、実際もっと具体的にどんなもので実効性があるのかと、メリットとかデメリットを教えてくださいましたら、シジミなのでアサリにも参考にできるのかなと思いました。

(事務局)

はい。次回きちんとその資料をお出ししたいと思います。

(逸見会長)

お願いします。今わかる範囲で、シジミは当然、淡水シジミで砂抜きが必要はない。どうなのでしょう。

(事務局)

おそらくシジミも同じではないかと思われま。アサリが砂を咬む要因は漁獲のときに、キュッと詰まるので、その時に砂が入ると言われていますので、おそらくシジミも一緒ではないかと。ただ、すいません。シジミがどこにいるかというのがあり、砂でなければですね。おそらくシジミも砂抜きもして、選別もしているのではないかと。

(逸見会長)

あとは、やはりこういう狭いところで採っているから、そういう意味では管理しやすいですね。熊本県全体で採っているとなかなか難しいですが。小川原湖で採ってそこで管理すればいいわけですから、そんなに大きな湖じゃない。

(事務局)

そうですね。

(逸見会長)

その辺がやりやすい部分がある。

(事務局)

有明海沿岸にはずっとアサリ漁場がありますので。さらには八代海もありますので。そういう意味では、かなり広域にわたって漁獲されています。

(逸見会長)

この協議会の一番重要な達成目標といいますか、産地保証制度、要するにどういうふうに持ってくると産地が保証できるような制度、流通ができるかっていうところで、皆さんそれぞれの専門あるいは立場で、それは難しいとかあるいはこういう問題があるんだっていうのを洗い出していただくのが一番いいと思います。少なくとも現時点で、事務局としては、上流と下流はできるんだけど、真ん中がやっぱり難しいわけですね。

(事務局)

どうしても砂抜きを工場で行っている工程をどうクリアしていくかというのが問題と思っています。少量であれば漁業者の方が砂抜きをして先ほどの150gとか200gのパックやネット詰めしてできるのかもしれませんが、ただ、大量になったときにどこまでできるのか。そうなってくると工場で砂抜きをしないと足りない。そうなったときに混ざりものがないことを証明できるのかが課題と思っています。

(逸見会長)

最初に質問したのですが、砂抜きのスペースの問題で、漁協・漁連がそういう設備を持つは難しいのでしょうか。

(舩元委員)

入札制度で、アサリやノリもやっているのですが、そうすると商社との競合になってしまって、どうしてもそこは漁協や漁連でも別の会社で子会的なものを作って、そこで販売という形になる。今のところちょっと難しいかなと思います。

(逸見会長)

ありがとうございます。

(事務局)

補足説明ですけれども、天然アサリの流通ということで、浜から揚げたものが漁協で集荷され、集荷されたものが、漁連に集まっているわけではない。漁連でされているのはあくまでも入札であって、入札で落とされた商社の方々は、それぞれの漁協の浜の集荷場に取りに来られる。ですから、各漁協の浜で漁獲されたものが、流通過程に乗っている形になります。しかも、入札は事前入札になります。例えば、いますぐであれば次の潮の5日間分の入札ということになります。ということで事前に入札をしながら、漁連の方では共販を開催しています。

一方、漁協におきましては、操業中に集荷して、共販であれば、落札した商社の方が取りに来られますので、そこにきちんと納める。そういう中で流れているという形です。

(逸見会長)

はい、ありがとうございます。他に何か意見や質問がありましたら。この後、事務局に一生懸命考えてもらって、可能な案を提示していただかないと、こちらとしてはなかなか、アイデアも浮かびませんので、よろしいですかね。大体予定の時間を過ぎたのですがよろしいですか。

第1回目なので、少なくとも難しい問題、特に上流や下流はいいけど真ん中をどうするかという問題がありそうなので、それについては、また後で事務局

に考えていただいて我々も考えてですね、何かいい方向に、できるだけ多く、進めていきたいと思えます。

○「今後のスケジュールについて」

(事務局)

第2回協議会を3月上旬から中旬に開催したいと考えています。その際には、具体的な流通販売の仕組みや、ブランド力向上の取組みにつきまして御提案したいと考えています。

さらに、第3回協議会を3月下旬に開催いたしまして、第2回協議会を踏まえた販売の仕組みやブランド力向上の取組みにつきまして方針を決定するというので考えています。4月以降も引き続き協議会の開催は予定していますが、少なくとも第3回協議会で方針決定というところまでいきたいと考えています。