

宮古市議会政策提言書

# 水産業について



令和8年3月

宮古市議会

# 目 次

はじめに	1
第1章 現状と課題について	2
第2章 行政視察での先進事例に学ぶ	4
第3章 意見交換	11
第4章 提言内容	13

## はじめに

日本の漁獲量は、近年減少を続けており、国民の魚介類の消費量も減少傾向にあります。

宮古市では、昭和 59 年の魚市場の水揚高 13 万 4,000 トン、147 億円をピークに年々減少し、今やピーク時の 1 割程度の水揚げ 1 万 4,000 トンにとどまっており、水産加工業者も倒産・廃業が出るなど衰退の一途をたどっている状況であります。

水産業は当市の基幹産業であり、特にサケ・イカ・サンマ等の主要魚種の不漁は漁業者はじめ漁協や水産加工業者などの経営に深刻な影響を及ぼしている。

このように漁業の厳しい背景には確かに少子化、人口減少や温暖化による漁獲量の減少等があると思われませんが、それだけでは済まされない「構造的要因」があるように感じられます。

水産業の発展や漁業の振興に寄与するためには、水産物を安定的に供給するとともに漁業者の所得を向上させることが重要であります。

特に、水産物には様々な流通経路があり、冷凍保管・輸送・販路拡大など、一事業者ではなかなか難しく、この取り組みについて支援する必要があると考えます。

これらを踏まえ、水産庁では令和 4 年に策定された新たな水産基本計画において必要な施策が検討され、県においても水産業リボーン宣言を行い、沿岸地域の水産振興に取り組んでいます。

実は産業建設常任委員会では令和 5 年 11 月に水産加工業に関する提言しておりますが、原材料の確保など極めて厳しい状況にあり急を要することから再度取り上げました。

何とか、主要魚種であるサケ・イカ等の資源の回復のためにも海面養殖の拡大など持続可能な体制を構築する必要があります。

このような現状を踏まえ、本委員会においては、水産業者との意見交換を重ね、また海の資源を守り、魚の鮮度を追求し、地域の活性化を掲げる先進地を視察し、今後の水産資源の回復と経営の安定化に資する対応策について政策提言するものです。

# 第1章 現状と課題について

## 1 宮古魚市場の水揚げ状況

- ・令和6年度の水揚げ数量は1万4,000トン、金額で45億となっており、過去最大の数量は昭和59年度の13万4,000トン、金額で147億であった。
- ・宮古魚市場の漁業種類別の主力は沖合底曳トロールで、金額が宮古魚市場の水揚げ45億の約半分23億がトロールで水揚げされたものだが、天然物はいずれも軒並み下がっている状況にある。
- ・宮古魚市場の魚種の主力は、サケ、イカ、タラ、サンマなどであったが、現在は、サケが0.0何%、イカは最盛期の半分以下だが、価格により現在も主力となっている。タラも震災のあたりから6年連続水揚げ量日本一となっていたが、今は最盛期の10分の1程度、サンマも昨年度が160トンのみで、最盛期の100分の1ぐらいとなっている。
- ・近年の不漁状況から、宮古市は養殖事業への支援を行っており、令和2年度から宮古トラウトサーモンの養殖を開始し、令和2年度50トン、令和3年度90トン、令和4年度100トン、令和5年度130トン、令和6年度が141トン、今年度が224トンとなっている。次年度は300トン、いずれ500トンを目指している状況で、宮古市と宮古漁協が調整しながら進めている。

## 2 水産加工業者の現状と課題

令和7年9月16日（月）に市内の水産加工業者と意見交換を実施した。

その中で発言された水産業者からの意見は以下のとおりである。

- 宮古魚市場の水揚げが減少しているという状況もあり、10年ぐらい前から、他県または海外の原料を主体にし、グループ内で製品化、商品化したものを販売している。原材料の確保をするうえで、輸送のコストが課題となっており、地元で原材料を作って、地元で商品化するのが理想と考える。
- 宮古の水産を見る限り、廻来船が来ないということが原因かと思う。どの地域でも廻来船の取り合いとなっており、宮古はそこに負けている状況にある。理由として、宮古で魚を処理する能力がないために信頼がなくなり、廻来船がなかなか来られないということかと思う。あと、水産業の原材料確保という部分で、冷凍庫、保管庫といった整備も必要と思う。

- 課題とすれば、人・物・金すべてにおいて不足・過多となるものがそれぞれあるが、仲間内でチームワークを組むことによって、強い（得意な）部分だけじゃなく、弱い（不得意な）部分もオープンにして共有できる仕組みを同業者間で行っている。  
それでも足りない部分、原材料の不足というのは海外であったり、他の地域であったり、養殖の関係も宮古市や宮古漁協がやっているのに加え、同業者と一緒に銀ザケの養殖に取り組もうと思っている。
- 海外の原料を仲間内で回してもらって仕事をしているが、これからは育てる漁業、畜養により、新たな仕事を作っていくないと駄目だと考えている。  
サンマに関しては、現在は気仙沼から買っている状況なので、サンマの新造船という話は、良い話だと思っている。
- 主に秋サケを使って「氷頭なます」の生産をしている。宮古トラウトサーモンでも試みたが頭が固く、不向きだった。三陸産のサケにしがみついていたが、それも難しい状況で、現在は北海道産に頼って稼働している。
- 加工品を作っているが、原料比率がどうしても高いので、安い原料を仕入れないとマーケットは買ってくれない。人も求人しても来ない。  
外国人はどうかと言われたが、うちは手作業なので、日本語が通じないと良いものが出来ない。
- 震災後は市場に行っても魚を買えないので、1度も行っていない。原料は、同業者や付き合いのある商社から供給してもらってなんとか仕事を回している。  
従業員の平均年齢も67歳と年配になっており、募集をかけてもなかなか来てもらえない。宮古の水産加工業者も震災前は30社あったが、いまは19社しかない。陸上養殖を早めにやってもらって、安定した供給で水揚げの体制を作り、原料の確保に苦労しないで済むようになってほしい。

## 第2章 行政視察での先進事例に学ぶ

本常任委員会では、令和7年11月10日（月）～12日（水）まで水産加工業について、行政視察を行ったことから、その内容を紹介する。

### 1 魚介類の冷凍保管、販売・加工について

#### ①日 時

11月10日（月）13時00分～14時40分

#### ②場 所

盛信冷凍庫株式会社

#### ③対 応 者

- ・代表取締役社長 白井 泰文
- ・専務取締役 白井 俊文

#### ④視察内容

「世界一」との評価の盛信冷凍庫(株)冷凍施設に驚嘆！この冷凍会社の「売り」は魚介類の買い付けに始まり、そこからの選別、一枚ものの段ボールを箱状に仕上げる、箱への原材料の収納、その箱のビニール貼り、冷凍庫に保管までの流れの一切が、オートメーション化されていることである。この流れに関わる従業員はわずかに数人。完全自動冷凍庫（常にマイナス 35℃）は3棟あり1万 4,500 トン保管できる。

冷凍保管の量も質（すべてロットナンバー付）も「日本一、世界一」との評価を利用者から得ている。

魚市場での買い付けは石巻市場内NO. 1。石巻魚市場での買付は文字通りNO. 1だが、他の仲買人とのバランスを保っていることにも感心した。同社では主にイワシ、サバ（金華サバ）、サンマ、イカ、サケを買い付けており、その多くは巻き網船による（7～8割）とのことであった。

大震災後の現施設・設備整備に国の補助も受けている。

盛信冷凍庫(株)の二つのこだわりは二つだと考える。

一つは、鮮度へのこだわり。魚種サイズの選別から凍結までの時間を意識したシステムラインを築いていること。選別～梱包～箱詰め～凍結の流れをオートメ化していること。そして冷凍温度マイナス 35℃、また 40℃の超低温の巨大立体冷凍庫

を持っていること。

二つ目は、安全・安心へのこだわり。品質の安全確保は「商品への安心」の最大の担保であり、そのために、金属探知機を行っていること、洗浄・殺菌工程の徹底、冷凍工程は、冷凍保管温度マイナス 30～35℃としていること。少なくない他の冷凍会社はマイナス 25℃だが、30～35℃にすると「K値」（鮮度の指標／少ないほど鮮度良し）の増加を防いで、脂質の変化を抑えることができる。「品質の良し悪しは腹を裂いてみろ」と言われるように、これで勝負していることである。

大震災から1年余売上げゼロでも給料払い続けた。

盛信冷凍庫株の取り組みで感銘を受けたことは、大震災で施設設備が全壊し、再建まで1年余以上かかった中で、従業員の給料を支え続けたことだった。「城は人」とはこういうことかと感じ入った。



盛信冷凍庫株式会社での視察の様子

## 2 陸上養殖（シロアシエビ）について

### ①日 時

11月11日（火）13時00分～14時40分

### ②場 所

NTTグリーン&フード株式会社

### ③対 応 者

戦略担当・営業部 担当課長 横井 優子

### ④視察内容

静岡県磐田市における海老の陸上養殖事業について視察を行った。磐田市では、地域の新たな成長産業として陸上養殖を積極的に推進しており、民間企業と行政

が連携した先進的な取り組みが進められている。まず視察した NTT グリーン&フーズの施設は、遊休化した自動車部品工場を活用して整備された国内最大級の閉鎖循環式陸上養殖場であり、総面積は約一万三千平方メートルに及ぶ。年間百十トンのバナメイエビ生産を目標に、AI や IoT 技術を活用した精密な水質・温度管理が行われていた。ここで生産されるエビは「福えび」としてブランド化が進められており、品質の高さを生かした商品展開を目指している点が印象的であった。完全閉鎖循環システムにより排水を極力抑制し、海洋環境に負荷をかけない形で安定生産が可能となっていることも特徴である。

また、磐田市内では海幸ゆきのや合同会社が「幸えび」をブランドとして展開しており、ふるさと納税や市内飲食店での提供、学校給食での活用など、地域に根ざした消費促進が進められている。磐田市は行政としても積極的に支援しており、市長が「名誉海老大使」として全国的に PR するなど、官民一体でのブランド強化と地域振興が図られていた。エビをテーマにしたイベントの開催など、観光や食育とも連動しており、養殖事業が地域経済全体に波及効果を生み出している点が大きな特徴であった。

説明の中では、陸上養殖が抱える課題についても共有された。閉鎖循環式システムの構築には多額の初期投資が必要であり、運用面でも電力・人件費などコストが高いことが挙げられた。また、市場では安価な輸入エビが多く流通しているため、国産陸上養殖エビが価格競争に巻き込まれないよう、品質の高さや安全性を強みにブランド力をさらに向上させることが求められている。加えて、AI・IoT を活用した高度な管理技術を担う人材の育成や確保も重要な課題とされていた。

しかしながら、外洋環境に左右されない安定生産や高品質な食材としての付加価値、地域振興との連動など、陸上養殖が持つポテンシャルは非常に高いと感じられた。遊休施設を再生し、新しい地域産業として成長させている磐田市の取り組みは、宮古市にとっても大きな示唆を与えるものである。特に、水産振興、地域ブランドの創出、観光との連携など、多方面で応用可能な要素が多く確認できた。

今回の視察を通じ、行政が主導しつつ、民間企業や市民と連携して新産業を育成していく磐田市の姿勢は、宮古市における産業振興施策にも大いに参考となると感じた。

今後、本市の水産・地域活性化の取り組みに活かしていきたい。



NTTグリーン&フード株式会社での視察の様子

### 3 水産業の冷凍保管・物流・通関連携の可能性について

①日 時

11月12日（水）10時10分～11時30分

②場 所

SBSフレイトサービス株式会社

③内 容

水産業の冷凍保管・物流・通関連携の可能性について

④対 応 者

- ・代表取締役社長 中塚宏次
- ・取締役常務執行役員 営業本部長 ビジネスサービス第一営業部長 矢島和弘
- ・物流品質管理部長 中山高幸

⑤視察内容

○視察概要

本視察は、宮古市の水産業を「捕る・加工する」段階に加え、「保管する・運ぶ・売る」を一体で強化することを狙い、冷凍保管能力の確保、安定したワールドチェーン構築、輸入商材の取扱い拡大に必要な通関・貿易実務との連携可能性を検討するために実施した。

SBSフレイトサービス株式会社（以下「同社」）は、輸送・保管・通関等を含む物流サービスの提供実績を有し、グループ連携による広域ネットワークを持つ。宮古市と相手は、市内水産事業者の出荷・販売競争力向上、加工・販売の拡大、繁忙期・不漁期を含む安定供給に資するスキーム具体化が今後の課題である。

○会社紹介（視察先の概要）

会社名：SBSフレイトサービス株式会社

事業概要：輸送（陸上・海上・航空）、倉庫保管、輸出入関連、通関、物流コンサル等※同社説明に基づき記載

特徴：①全国／広域ネットワークによる輸送体制  
②取引先ニーズに応じた物流設計（温度帯管理、リードタイム短縮、BCP等）  
③グループ連携によるワンストップ対応の可能性（輸送・保管・手配・通関等）※確認できた点

○宮古市水産業の現状課題（視察目的に即した整理）

- ・冷凍保管（凍結・保管キャパ不足／繁忙期偏在）
  - ①漁獲・加工ピーク時に保管が逼迫し、出荷調整が難しい。
  - ②小口事業者ほど、冷凍保管費・電力費・設備更新費の負担が大きい。
- ・物流（安定輸送・コスト・リードタイム）
  - ①需要地（首都圏等）への安定供給、納品頻度の確保が課題
  - ②燃料費・人手不足の影響で、輸送費上昇・集荷便確保が難しい局面がある。
- ・通関・貿易実務（輸入商材・資材の取扱い拡大）
  - ①通関手続、書類、検疫・規制対応等が障壁となりやすい。
  - ②市内事業者単独での対応には専門性・事務負担が大きく、外部連携の余地がある。

○視察で得られた主な知見（ポイント）

- ・冷凍保管・コールドチェーン
  - ①同社側から示された対応可能メニュー冷凍保管、温度帯管理、在庫可視化、繁忙期の外部保管活用等
  - ②示唆  
市内保管だけ依存せず、繁忙期のバックアップ保管や需要地近接地の冷凍拠点活用により販売機会を逃さない設計が考えられる。また凍結品質維持・解凍ロス抑制を物流設計に組み込むことが重要。
- ・物流（輸送設計・共同化）
  - ①同社の強み（確認できた点）  
幹線輸送、共同配送、定期便、荷量平準化提案等
  - ②示唆

事業者が個別に手配している輸送を共同化（共同集荷・共同配送）することで、コストと安定性の両立が期待できる。首都圏等に対して定期便化・納品条件の標準化を進めることで、新規販路開拓の土台となる。

・通関業務・輸入商材との連携

①説明内容

通関手配、書類作成支援、輸入時の留意点等

②示唆

原料・資材等の輸入において、通関・法令対応を外部化／共同化することで参入障壁を下げられる可能性がある。将来的には輸入にとどまらず、宮古産品の輸出（試験的ロット）への応用余地もある。

○連携の可能性（具体案）

・短期（試行）

①市内事業者数社による共同配送（首都圏向け等）の実証

②繁忙期の外部冷凍保管のスポット活用（保管・出荷の波を吸収）

③輸入商材（原料・資材）の通関支援の相談窓口化（モデル事業者を設定）

・中期（仕組み化）

①「宮古発コールドチェーン」：集荷→冷凍→幹線輸送→需要地保管→納品の一環設計

②物流費の見える化（運賃体系、荷姿・ロット最適化）と共同化による標準運用

③通関・貿易実務の支援スキーム（輸入代行、書類整備の定型化等）

・発展（地域産業戦略）

①需要地側の在庫戦略（欠品・値崩れ防止）

②販路（量販・外食・EC）に合わせた物流仕様の整備

③産地・港湾・陸送の連動（BCP含む）

○課題・留意点（リスク整理）

・共同化の運用設計（締切時間、荷姿、温度帯、責任分界）が重要

・冷凍保管・輸送の費用負担（事業者負担／補助制度活用／価格転嫁）を整理する必要

・通関、輸入は品目により規制、検疫等が異なるため、対象品目の選定と事前確認が必須

・連携先との契約形態（委託、共同事業、協議会方式等）の検討が必要

○今後の対応（提案）

- ・市内事業者から、物流課題・荷量・温度帯・納品先条件をヒアリング
- ・同社へ、モデルケース要件提示（荷量、頻度、納期、温度帯、想定費用感）
- ・共同配送・外部冷凍保管・通関支援のうち、優先順位の高い小規模実証を設定
- ・実証結果を踏まえ、制度（補助・支援）や協議会形成の可能性を検討

○総括

本視察により、宮古市水産業の課題である冷凍保管・物流・通関を「個々の事業者の努力」に委ねるのではなく、広域物流事業者およびグループ機能と連携することで、効率化と販路拡大を同時に進める可能性が確認できた。今後は、市内側の荷量・運用条件を整理したうえで、実証から段階的に取り組むことが有効である。



SBSフレイトサービス株式会社での視察の様子

### 第3章 意見交換

令和7年12月16日、本委員会では、水産業の振興に向けた課題や今後の展望について、関係事業者や関係機関の皆様と意見交換を行った。冷凍施設の整備、陸上養殖の可能性、稚魚育成施設の課題、協同組合化の在り方など、多岐にわたるテーマについて活発な意見交換が行われた。

まず、主要三大魚種の水揚げ減少に伴い、巻き網漁船の誘致が話題となった。盛信冷凍庫の視察では、巻き網漁船による大量の水揚げに対応するには、現状の冷凍処理能力では不十分であることが指摘された。宮古市全体でも150トン程度の処理能力にとどまっており、巻き網漁船が一度に水揚げする500トン規模には対応できない状況となっている。冷凍施設の整備に関しては、地元企業のみでの対応は難しく、補助金の活用や市の支援が不可欠であるとの意見が出された。農林中央金庫の「農林水産業みらい基金」や「水産業・漁村活性化推進機構」など、民間事業者向けの支援制度の活用も視野に入れるべきとの提案もあった。

また、エビの陸上養殖についても議論された。行政視察を行った養殖施設が紹介され、地下海水を汲み上げ、16基の生け簀を用いて週に1基ずつ出荷し、年間110トンの出荷を目指している。ただし、稚エビの確保が九州からの輸送に依存しており、輸送コストや権利の問題が課題として挙げられました。さらに、養殖に必要な水の質や量、ポンプアップのコストなど、立地条件の検討も必要とされました。

稚魚の中間育成施設については、宮古・重茂・閉伊川の各漁協で取り組みが進められているものの、水源の確保が大きな課題となっている。押角の養魚場では予定の20トンに対し16トンの生産にとどまっており、廃校舎のプールや既存施設の活用など、水源を確保しながら施設を拡充する方策が求められている。液体酸素を用いた酸素供給や、最新の円形生け簀の導入など、効率的な育成環境の整備も検討が必要との意見が出された。

さらに、トラウトや銀ザケの養殖における餌の供給体制についても課題が挙げられた。現在は愛知県や宮城県の工場から供給されているが、需要の増加により供給体制の強化が必要ということであった。宮古市内での飼料プラント設置の可能性についても意見が交わされ、通年稼働できる体制が整えば、地元での製造も現実的であるとの見解が示されました。

また、補助金の活用に向けた協同組合の設立についても意見があった。正組合員5人

以上で設立可能であり、補助事業の活用には有利である一方、施設の耐用年数や国の検査などの制約もあることが共有された。漁業権については、漁協が保有し、組合員に行使させる形が基本であり、組合設立後に漁協の正組合員となることで、補助金の活用が可能になるとの説明があった。

最後に、今後、宮古漁協がトラウトの生産量 500 トンを目指す中で、地元市場への水揚げが集中すると価格下落の懸念があるため、県外への販路拡大やブランド化の推進が必要であるとの意見が出された。市としても、より一層の PR 活動を行い、地元水産業の振興に寄与することが必要であるとのことであった。

## 第4章 提言内容

本市の水産加工業は、原材料不足、冷凍保管能力の不足、物流コストの増加、人材不足など、依然として厳しい状況にある。加えて、事業者との意見交換や行政視察を通じ、巻き網船受入れへの対応、養殖事業の拡大、販路の確保、人材確保への支援が今後の重要課題であることが明らかとなった。よって、本委員会は、既に進められている施策の継続を前提としつつ、今後特に重点的に取り組むべき事項について、次のとおり提言する。

### 提言1 冷凍保管機能の強化と巻き網船受入れ環境の整備

本市では、巻き網船の大量水揚げに対応できる冷凍処理能力が不足しており、水揚げ拡大の阻害要因となっている。

- (1) 宮古港周辺における大規模冷凍保管施設の整備又は立地促進を図ること。
- (2) 冷凍保管施設の整備に当たっては、巻き網船の受入れ及び水揚げ拡大につながる機能を備えること。
- (3) 荷役、運送、製氷、燃油供給、船舶整備等の関連産業への波及効果を見据え、港湾機能の強化と一体で進めること。

### 提言2 重要水産養殖品目の設定と支援制度の重点化

本市では養殖振興に既に取り組んでいるが、今後は対象を明確にし、重点的に支援する仕組みが必要である。加えて、民間事業者においても昨年度から銀ザケ養殖事業に取り組む、今年度の初出荷を目指しているところであり、今年度の出荷見込みは100トン、将来的には1,000トン規模を目指す動きもある。こうした取組を本市の水産振興における重要な柱として位置付け、漁協のみならず民間事業者も含めて支援していく視点が必要である。

また、現在、宮古トラウトサーモンの稚魚の中間育成は和井内養魚場で行われているが、今後、生産量の増加に伴い、中間育成機能の強化が必要になることが見込まれる。

- (1) 本市の水産振興において重点的に育成すべき魚種を「重要水産養殖品目」として位置づけること。
- (2) 重要水産養殖品目については、施設整備、設備導入、種苗導入、給餌設備、飼料供給体制などを重点支援の対象とし、総事業費の一定割合の補助制度導入を図ること。
- (3) 現在、宮古トラウトサーモンの稚魚の中間育成を担っている和井内養魚場について、水源の十分な確保、もしくは酸素供給施設整備等を充実させ、既存のいけす機能を最大限活用できるよう中間育成機能の強化を図るとともに、それらに係る経費負担についても視野に入れた支援を行うこと。
- (4) 宮古トラウトサーモン及び銀ザケの生産量拡大に対応するため、稚魚の中間育成を担う養魚場について、市による新たな整備を検討するとともに、民間事業者が自ら整備する場合においても、施設整備費等に対する補助制度を設け、生産基盤の強化を図ること。
- (5) 水産加工業者が年間を通じて安定的に操業できるよう、他地域産や輸入原料を一定期間分まとめて仕入れる際に必要となる運転資金について、金融機関からの借入れに伴う利子補給及び当該原料の保管に要する経費への支援を行い、原料価格の抑制、加工仕事の維持及び経営安定化に資する制度を構築すること。

### 提言3 冷凍・物流・販路を一体とした支援の推進

水産加工業者からは、原材料確保に加え、輸送コストや販路確保が課題であるとの意見が出されている。視察でも、冷凍保管、物流、通関を一体で考える必要性が確認された。

- (1) 冷凍保管、荷捌き、共同配送を組み合わせた「冷凍・加工・物流拠点」構想を具体化すること。
- (2) 市内事業者の共同配送、共同集荷等の仕組みづくりを具体化すること。
- (3) 販路拡大に対応した物流体制の整備を進めるとともに、通関・貿易実務を含めた外部専門機能との連携を図ること。

#### 提言4 人材確保と外国人労働者受入れ支援の強化

意見交換では、「人も求人しても来ない」「従業員の平均年齢も67歳」といった声があり、外国人労働者についても、現場での日本語対応が課題として挙げられた。このことから、本市水産加工業の持続的な発展のためには、外国人労働者の受入れを含めた実効性ある人材確保支援を進める必要がある。

- (1) 外国人労働者を受け入れる事業者に対し、監理団体委託費、申請費、渡航費、住居確保費、日本語教育費等の初期費用を補助する制度を創設すること。
- (2) 住居費、通訳支援費、日本語学習支援費、管理費等の毎月の固定的経費についても補助対象とし、受入れ事業者の負担軽減を図ること。
- (3) 外国人労働者本人への日本語学習支援とあわせ、受入れ事業者に対するやさしい日本語導入、多言語化、安全指導體制整備への支援を進めること。

#### 提言5 ブランド化と販路拡大の推進

意見交換では、宮古トラウトサーモンの生産拡大に伴い、価格下落を避けるため、県外への販路拡大やブランド化が必要であるとの意見が出されている。

- (1) 宮古トラウトサーモンをはじめとする重点水産養殖品目及び宮古産水産物のブランド化を推進すること。
- (2) ふるさと納税、EC、量販店、外食等、販路ごとの販売戦略を整理し、事業者への支援を強化すること。
- (3) 冷凍保管、物流、養殖支援、ブランド化、販路拡大を一体の政策として推進すること。

以上、本委員会は、本市水産加工業の振興及び持続可能な水産業の確立に向け、上記施策の推進を強く要望するものである。

## 産業建設常任委員会

委員長	西村昭二
副委員長	落合久三
委員	山崎高広
委員	今村正
委員	木村誠
委員	高橋秀正
委員	長門孝則