

## 傍聴者、委員からの主な意見について

### 1 魚のまち明石としてのまちづくり

「魚のまち明石」は単なるプライドの醸成ではなく、「明石のまちづくり」を基本に「魚のまち明石」を据えて、行政施策全般にわたって取り組みを広げる必要がある。魚食文化を広げるためには、農業振興も不可欠で、明石市周辺地域との連携も必要。加えて、買った魚をその場で調理して食べられるような飲食業界との連携や飲食店、商店街や市場の育成が必要である。

### 2 教育アミューズメント施設の設置

「魚の棚」が400年前に城下町の町割りとして造られたことや港の歴史、子どもの学習にも役立ち、明石の海や水生生物、海峡の仕組みを学べる「明石海峡と魚の物語館」のような施設があつてこそ、魚のまち明石の金看板が生きてきます。また、海や魚に親しむ海洋レジャーの拠点として港を活用する仕組みも重要である。

### 3 市内全域での食育活動

小学校などで行われている食育活動を市内全域で行えるように広報する。また、こども食堂や、福祉施設などでも行えるようにすることで、より広く市民に広がるのではないか。（福祉施設、福祉ホームで過ごされているご利用者は魚と触れ合う機会は少ない。）市内には社会福祉法人、福祉事業所がかなり多くありネットワークを構築している福祉分野もあるので、福祉と漁業が連携できないか意見交換してはどうか。

### 4 魚が身近に触れ合える取り組み

市民の集う市役所、明石駅構内、パピオス等に魚水槽を設置し身近に魚を見る機会を作る。

また、道の駅を海岸近くに作り、海産物、農産物が身近に触れ合い購入でき、食することができるようにできないか。

### 5 放流下水の紫外線滅菌処理への移行

漁業生産力を回復させ維持していくために海域の基礎生産力を高めていく上で、窒素とリン濃度を高めるため、下水処理場の栄養塩管理運転が重要な役割を担っている。しかし、管理運転の過程の中で、排水に塩素消毒を施すことにより、海苔の生育に影響が出るとともに、環境への負荷も懸念される。結局、

管理運転で確保した窒素が塩素消毒により相殺されている。このため、明石沖の海苔漁場に、安全で安定した栄養塩を都市排水から供給していくためには、大久保浄化センターのように紫外線滅菌処理を他の処理場でも行うことが望ましいと考える。

## 6 補助事業の課題

大型ノリ自動乾燥機などの設備近代化のための支援により、漁労作業の軽減と安全性の確保が図られているが、漁業者は、設備業者の選択について、導入する際、メンテナンスの観点から近隣の業者に発注せざるをえない。

このため、費用については、業者の言い値とならざるをえず、当該支援が漁業者に還元されていない。

また、設備導入の際も、自然状況にも左右されるにも関わらず、厳しい収益アップの目標基準が設けられ、目標に達しない場合は補助金の返還の対象となり得る。設備業者はそのリスクを背負わず、漁業者がリスクを背負うことになる。

## 7 水産専門職の育成

市職員の中で、次代を担う、水産業の専門性の高い若手職員を採用し、育成して欲しい。