

平成31年4月18日
一般社団法人大日本水産会

東日本大震災対策本部第26回会議

標記については、下記の通り行いました。

記

1. 日時 平成31年4月18日（木）10時30分より
2. 場所 一般社団法人大日本水産会 大会議室（三会堂ビル8階）
3. 議事概要
 - （1）被災地訪問報告
 - （2）復興に関する業界要請文案について
 - （3）その他

以上

平成31年4月18日

一般社団法人大日本水産会
東日本大震災対策本部事務局
TEL:03-3585-6681

東日本大震災対策本部会議（第26回）

1. 日時 平成31年4月18日（木）10時30分より
2. 場所 一般社団法人大日本水産会 大会議室（三会堂ビル8階）
3. 議事
 - （1）被災地訪問報告
 - （2）復興に関する業界要請文案について
 - （3）その他

被災地本格復興の問題点（関係団体からの聞き取り）

1. 水産加工関係

製造・販売問題

- ・ 原料不足
 - （原料価格の高騰）
 - （漁業の出漁回数の減少により仕入れが減った）
 - （養殖施設が減った）
 - （試験操業の範囲内で水揚げ漁、操業回数の不足等で原材料の確保が困難）
 - （震災後の産地生産者の減少）
 - （スーパーが前浜のセリに参入しているため原料価格が上昇傾向）
 - （イカの価格高騰により、イカ加工品の製造販売が大きく減少）
 - （サバの小型化によりしめ鯖の原料となる400g以上のサバが少なく、また高くなった）
 - （原材料であるすり身の高騰、入手が難しい状態）
 - （主力の秋鮭のほかサンマ、イカが減少）
 - （輸入原料がとて高くなり販売価格に反映できていない。）
- ・ 販路回復
 - （仲卸市場の扱い数量が減少）
 - （受託加工品（定塩サケフィレ）を先方の都合で中止）
 - （鮮魚の売上が年々悪くなっている。（利益が取りづらい））
 - （被災後、復旧休業中に量販店等の得意先を喪失（回復ができない））
 - （震災で一度失った販路を戻すことが困難）
 - （物産展開催の回数が減少（出展する側で））
 - （以前の顧客数の3割ほどが確保できない（高齢化に伴う魚食離れも要因））
 - （震災前の大量生産から加工度、付加価値の高い商品への業態の転換中）
 - （競争の激化により価格での訴求力が足りない）
 - （収益を確保できる信用できる場所が見つからない）
 - （練り製品離れや、嗜好の変化により販路の回復がなかなか難しい状態）

・ 物流問題

施設・機器等

- ・ 復旧・復興の遅れ
 - （被災地以外に立地していた工場1か所を閉鎖し、生産が減少）
 - （被災により老朽化が激しく、思うように生産できない）
 - （7ヶ所にあった冷蔵庫が被災したため、3ヶ所のみ修繕して使用。そのため原材料の保管が出来ない）
 - （生産者の高齢化に伴う震災後、生産施設数の減少）

(石巻にあった生産工場が損壊し、当面の再建は困難であることから売したため、前浜凍結能力、加工能力の減少が最大の課題)

(前浜港整備の後れと加工施設整備の後れなど)

運転資金問題

- ・ 資金不足

(震災前の借入金の負担が重くのしかかっている)

(被災復旧に資金を使い運転資金が不足)

(復旧した施設・設備の老朽化も進み、新たな設備投資の必要性)

(復旧・復興により多くの資金を投入したばかりで、現段階での新たな設備投資が厳しい)

雇用問題

- ・ 人材不足

(保管施設と資金に余裕がない為、製品のストックに限界があり、今後の販売量が増えた場合の対応に不安)

(人手不足が原因で欠品を起こす等、受注体制がなかなか整えられない)

(東日本大震災の影響で、地域内の人口減少が著しく、人手不足が深刻)

(後継者がいない。従事者が高齢)

(震災前の人員バランスが崩れ、生産能力低下、得意先確保困難になった)

(人材不足によるお客様への対応不足など)

(津波の後、家を手放す人が多く、地元の間人が減少)

(求人を出しても来ない)

(加工現場での作業従事者を十分に確保できない)

(現在 67 歳以上数人で作業しているが、若手を雇用するのが難しい)

(震災前ほど人材が戻らず)

(ロボット化等のラインを整備するような抜本的な見直しが必要)

(ベトナム実習生受け入れ)

(新規雇用 11 人。しかし、人材確保に関しては人材不足により苦勞)

原発事故関係

- ・ 風評被害

(東北地方以南の国内地域から、未だ直接消費者から数値の問い合わせ有)

(中部地方から西の方面では風評が残っている)

(練製品製造業者も風評被害、蒲鉾離れと非常に厳しい状況)

(風評被害により販売エリアがなくなり、それがセメント化)

(地元に入船があっても水揚げされた魚は主に地元で消費するのみ。築地方面へ運賃をかけて送っても風評被害で、今だに売れない状態)

(取引先の多くが自然食宅配会社の為、震災後は売上が半減。今でも、取引先によっては、新商品提案の度に「放射能検査」が必須)

(現在も給食では検査証明書を提出しても採用されない事が続いており、国の機関から安全性説明を積極的に行って頂ける事を要望。栄養士の方々の話では、保護者からの対応に大変な事もあり、使用に踏み切れないとの話を聞く (特に小学生以下の年代が強い))

2. 造船関係

設備面

- ・各種支援事業の活用を通じて、被災造船所のほとんどが工場等を復旧し、操業を再開するなどある程度の復興は進んだ。
- ・造船業等復興支援事業（国交省 補助率 2/3）が創設（総額 160 億円）においては、岩手県及び宮城県に立地する 8 グループ、19 事業者が、本格的な復興に向け、協業化・集約化のための施設などの整備事業を実施。このうち 7 グループは事業を完了して新たな施設で操業を開始している。
- ・残る 1 グループは気仙沼地区のみらい造船（木戸浦造船、吉田造船鉄工所、小鯖造船鉄工所、澤田造船所が合併）で、平成 31 年 3 月完工、4 月に操業開始予定であり、着実に工事が進んでいる。

雇用問題

- ・人員は全体としては特段不足しているという状況ではないが、熟練工については慢性的に不足している。また、若者の就業率も未だによくない。

その他

- ・多くの造船所では復旧のために少なからず設備投資をしているが、震災による漁船復旧の需要も終焉し、漁船の受注量が低水準の状態の中で、今後も一定の受注を確保していくことが課題となる。

3. 漁船漁業関係

- ・漁船稼働状況

被災数	1 6 2
操業中	1 3 1（修理他：7 2、共同利用 3 0、がんばる 2 9）
廃業	3 1

- ・もうかる事業

（可能なものについてはもうかる漁業等により対応していきたい。）：さんま

漁場、操業問題

- ・漁場の瓦礫の回収：底びき

労働力問題

- ・労働力の不足：底びき
- ・地域の漁業振興の為、被災地の漁業者が必要とする労働力確保への支援を期待：日かつ
- ・漁業に従事する若年層の確保が困難な状況にある：定置

漁港、市場、流通加工施設建設

- ・経営安定のため、地域経済の早期復興が望まれる：日かつ（以下近かつ）
- ・湾内係留岸壁は、一部を除き粗復旧したが架橋工事に伴う作業船の係船などにより十分な場所を確保出来ていない。
- ・気仙沼市魚市場は、密閉型低温売場を有した高度衛生管理対応型施設整備（330 m）が平成 2 8 年 1 月起工され、平成 3 0 年度内に完成する。
- ・気仙沼市魚市場の水揚げ数量は、平成 2 2 年を 1 0 0（1 0 3 千トン）とした

場合、平成30年は80（82千トン）に留まる。

- ・加工・冷蔵施設については、市内3か所への水産加工施設等集積地の整備も完了し、中小企業等グループ施設等復旧整備補助事業などにより水産加工場等施設整備が進められている。しかしながら、気仙沼市における水産関連産業の多くは、震災による人口減少と他産業への就業増加によって、各事業所の就業者を確保することが困難となっている。

また、冷凍・冷蔵部門や水産加工業は概ね営業を再開しているが、水産加工業は、従業員の確保、販路回復の遅れに加え、原料魚の水揚げが落ち込むという新たな問題も表面化している中であって、中小企業等グループ施設等復旧整備補助事業の返済が始まることから、経営が厳しい状況にある。

- ・平成30年も生鮮カツオの水揚げ日本一を達成（22年連続全国一）
- ・販売ルートは減少：底びき
- ・漁網、漁船等の漁労活動のための施設については、ほぼ復旧している。街づくりの復旧は遅れている（道路、防波堤の建設を含め）。：定置

原発事故関係

- ・水産物の放射性物質問題
（漁場の縮小、風評被害、輸出問題）：底びき
（福島県については、本格操業自粛、試験操業・試験販売を実施中）：底びき

その他

- ・サケ種苗放流について、震災以降、放流尾数の回復の遅れ等から回帰量が減少しており、定置漁業の漁獲量が減少するとともに、河川遡上親魚も減少して種卵確保が困難な状況が続いている：定置
- ・住民が減少し、地域社会の活力が低下した状況にある：定置

	全国さんま棒受け網漁業協同組合	(一社)全国いか釣り漁業協会	北部太平洋まき網漁業協同組合連合会	(一社)全国底曳網漁業連合会
被災地主要基地	花咲・厚岸・釧路・宮古・釜石・大船渡 気仙沼・女川・小名浜・銚子	八戸、大槌	八戸、気仙沼、石巻、小名浜、大津、波崎、銚子	八戸、宮古、石巻、相馬、いわき、平潟、那珂湊、銚子等
漁獲量(トン)	22年 183,789 /23年 193,867 /24年 204,641 /25年 140,343 /26年 216,727 /27年 109,590 /28年 107,506 /29年 75,277 /30年 119,260	22年 /23年 /24年 /25年 /26年 /27年 /28年 /29年 /30年	22年 355,974 /23年 273,061 /24年 278,596 /25年 292,681 /26年 373,163 /27年 381,081 /28年 438,668 /29年 482,120 /30年 425,344	22年 90,562 /23年 63,105 /24年 64,710 /25年 75,579 /26年 68,286 /27年 63,445 /28年 54,372 /29年 38,543 /30年 36,451 ※千葉県～青森県の太平洋側 ※～H25暦年、H26～漁期年(9月～6月)
漁獲金額(千円)	22年 23,932,521 /23年 20,881,901 /24年 15,813,700 /25年 21,871,458 /26年 25,108,574 /27年 24,013,381 /28年 22,987,097 /29年 21,020,783 /30年 22,367,270	22年 /23年 /24年 /25年 /26年 /27年 /28年 /29年 /30年	22年 34,791,716 /23年 22,980,222 /24年 27,092,629 /25年 32,212,773 /26年 38,370,722 /27年 33,100,873 /28年 35,186,568 /29年 41,547,124 /30年 41,755,089	22年 15,785,000 /23年 11,419,000 /24年 10,460,000 /25年 12,297,000 /26年 13,262,000 /27年 13,495,000 /28年 11,000,000 /29年 12,800,000 /30年 11,235,000 ※千葉県～青森県の太平洋側 ※～H25暦年、H26～漁期年(9月～6月)
課題、問題点 対応方法、対策後 の結果等	・可能なものについてはもうかる漁業・漁船リース 事業等により対応していきたい			①水産物の放射性物質問題 漁場の縮小、風評被害、輸出問題、 *福島県については、本格操業自粛、試験操業・試験販 売を実施中 ②漁場の互換の回収 ③流通・加工関係 関係業者の減少、労働力の不足、販売ルートへの減少 ④かんばる漁業の活用

今回アンケート様式

	日本かつお・まぐろ漁業協同組合	(一社)全国近海かつお・まぐろ漁業協会	(一社)日本トロール底魚協会
被災地主要基地	八戸、釜石、宮古、気仙沼、石巻	気仙沼、塩釜、銚子	八戸、塩釜、石巻
漁獲量(トン)	漁場が遠洋であり、又、主水揚げ地が清水・焼津・三崎の 為、被災地における漁獲量は記載しない。	22年 /23年 /24年 /25年 /26年 /27年 /28年 /29年 /30年	22年 18,618 /23年 6,909 /24年 21,928 /25年 7,765 /26年 7,770 /27年 4,744 /28年 5,545.8 /29年 5,041.3 /30年 3,577(遠洋底曳分のみ)
漁獲金額(千円)	漁場が遠洋であり、又、主水揚げ地が清水・焼津・三崎の 為、被災地における漁獲金額は記載しない。	22年 /23年 /24年 /25年 /26年 /27年 /28年 /29年 /30年	22年 5,644,000 /23年 2,397,000 /24年 6,053,000 /25年 2,180,000 /26年 1,730,000 /27年 1,785,000 /28年 1,676,000 /29年 1,651,000 /30年(集計中)
課題、問題点 対応方法、対策後 の結果等	経営安定の為に、地域経済・活力の回復が望まれる。 又、地域の漁業振興の為、被災地の漁業者が必要とする労働力確保への支援を期待する。	・湾内係留岸壁は、一部を除き粗復旧したが架橋工事に伴う作業船の係留などにより十分な場所を確保出来ない。 ・気仙沼市魚市場は、密閉型低温売場を有した高度衛生管理対応型施設整備(330m)が平成28年1月起工され、平成30年度内に完成する。 ・気仙沼市魚市場の水揚げ数量は、平成22年を100(103千トン)とした場合、平成30年は80(82千トン)に留まる。 ・加工・冷蔵施設については、市内3か所への水産加工施設等集積地の整備も完了し、中小企業等グループ施設等復旧整備補助事業などにより水産加工場等施設整備が進められている。しかしながら、気仙沼市における水産関連産業の多くは、震災による人口減少と他産業への就業増加によって、各事業所の就業者を確保することが困難となっている。 また、冷凍・冷蔵部門や水産加工業は概ね営業を再開しているが、水産加工業は、従業員の確保、販路回復の遅れに加え、原料魚の水揚げが落ち込むという新たな問題も表面化している中にあって、中小企業等グループ施設等復旧整備補助事業の返済が始まることから、経営が厳しい状況にある。 ・平成30年も生鮮カツオの水揚げ日本一を達成(22年連続全国一)	被災漁業者の主要操業海域である天皇 海山では、北太平洋漁業委員会(NPFC) による資源管理が平成31年から本格的に 発効し、クサカリツボダイの通常期の漁獲上 限、モニタリング調査、また、キンメダイ操業 時の網目規制が実施されることとなり、漁業 者の負担が増える。漁業者側もセーフティ ネット、積みぶらなどを通じて経営の安定化 に努めているが、より一層充実した枠組みと なるように期待する。

全国水産加工業協同組合連合会	
1. 復興に向けた問題点、課題、対応方法、対応後の結果等	
販路回復	<ul style="list-style-type: none"> ● 仲卸市場の扱い数量が減少している。 ● 受託加工品(定塩サケフィレ)を先方の都合で中止した。 ● 鮮魚の売上が年々悪くなっている。(利益が取りづらい) ● 被災後、復旧休業中に量販店等の得意先を喪失(回復ができない) ● 取引先に切られて回復しない。 ● 震災で一度失った販路を戻すことが困難です。 ● 物産展開催の回数が減少していること(出展する側で) ● 以前の顧客数の3割ほどが確保できない(高齢化に伴う魚食離れも要因) ● 震災前の大量生産、大量販売から加工度、付加価値の高い商品への転換を図り、業態の転換中なかなか販路が広がっていかない。競争が激化しているため価格での訴求力が足りない。 ● 収益を確保できる信用できる場所が見つからない。 ● 震災以降、販路を回復すべく、新商品の開発や商談会や展示会に出展するなど尽力するが、練り製品離れや、嗜好の変化により販路の回復がなかなか難しい状態にある。 ● 喪失した販路の方が、新規販路を上回る。
風評被害	<ul style="list-style-type: none"> ● 東京電力福島原発の放射能漏れにより、未だに東北地方以南の国内地域では、風評被害は根強く残っており、未だに直接消費者から数値について問い合わせがある。 ● 練製品製造業者も風評被害、蒲鉾離れと非常に厳しい状況です。 ● 風評被害により販売エリアがなくなり、それがセメント化してしまった。 ● 地元に入船があっても水揚げされた魚は主に地元で消費するのみで、築地方面へ運賃をかけて送っても風評被害で、今だに売れない状態が続いております。 ● 弊社の取引先の多くは、自然食宅配会社となっております。その為、福島原発事故による放射能漏れは、結果として風評被害を生みました。その結果、震災後は売上が半減しました。7年が経過する今でも、取引先によっては、新物に切り替わる度、新商品提案の度に「放射能検査」が必須となっております。また、風評被害により、一度離れたお客様は戻って来ることがございません。 ● 中部地方から西の方面では風評が残っている。 ● 風評被害に関しては、現在も給食では検査証明書を提出しても採用されない事が続いており、国の機関から安全性説明を積極的に行って頂ける事を要望致します。栄養士の方々の話では、保護者からの対応に大変な事もあり、使用に踏み切れないとの話を聞いております(特に小学生以下の年代が強いようです。) ● 給食用の仕事をしているので風評被害がある。
人材不足	<ul style="list-style-type: none"> ● 保管施設と資金に余裕がない為、製品のストックに限界があり、今後の販売量が増えた場合の対応に不安。 ● 人手不足が原因で欠品を起こす等、受注体制がなかなか整えられない。 ● 東日本大震災の影響で、地域内の人口減少が著しく、人手不足が深刻な問題。 ● 後継者がいない。従事者が高齢である。 ● 震災前の人員バランスが崩れてきた。よって生産能力低下、得意先確保困難になってきた。 ● 人材不足によるお客様への対応不足など ● 津波の後、家を手放す人が多く、地元の間人が減少。 ● 求人を出しても来ない。 ● 人手不足により、加工現場での作業従事者を十分に確保できない。 ● 現在67歳以上数人で作業しているが、若手を雇用するのが難しい。 ● 震災前ほど人材が戻らず。 ● ロボット化等のラインを整備するような抜本的な見直しが必要かもしれない。
原料不足	<ul style="list-style-type: none"> ● 原料価格の高騰 ● 漁業の出漁回数の減少により仕入れが減ったため ● 養殖施設が減った事により、原材料が不足 ● 試験操業の範囲内で水揚げ漁の不足、操業回数の不足等で原材料の確保が困難。 ● 震災後の産地生産者の減少 ● 原料が少ないためスーパーが前浜のセリに参入しているため原料価格が上昇傾向である。 ● イカの不漁による価格高騰により、イカ加工品の製造販売が大きく減少した。 ● サバの小型化によりしめ鯖の原料となる400g以上のサバが少なく、また高くなった。 ● 原材料であるすり身の高騰、入手が難しい状態となってきている為。 ● 原料としての主力の秋鮭のほかサンマ、イカが減少している。 ● 輸入原料がとて高くなり販売価格に反映できていない。
運転資金等	<ul style="list-style-type: none"> ● 震災前の借入金の負担が重くのしかかっている。 ● 被災復旧に資金を使い運転資金が不足している。
施設・機器等	<ul style="list-style-type: none"> ● 被災地以外に立地していた工場1か所を閉鎖し、生産が減少。 ● 震災にて被災したことから、老朽化の激しいため、思うように生産できない。 ● 震災で、7ヶ所にあった冷蔵庫が被災したため、3ヶ所のみ修繕して使用。そのため原材料の保管が出来ない。 ● 生産者の高齢化に伴い、震災後、生産施設数の減少。 ● 震災により、石巻にあった生産工場が損壊し、当面の再建は困難であることから売却した。そのため、前浜凍結能力、加工能力の減少が最大。 ● 前浜港整備の後れと加工施設整備の後れ等。

<p>対応策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●設備投資のための補助の支援 ●被災地の水産加工業者の新商品開発、新規販路開拓等の新たな取組を支援する「復興水産加工工業等販路回復促進事業」の継続。 ●省力化・省人化目的の設備投資に対する助成制度の拡充 ●今後原材料の表示の改定にともなう、栄養成分の表示等を行っていくための補助制度が必要 ●機械化・ライン化に対応していただける助成金等 ●新しい市場への参入と開拓を進めるため、新商品の開発が求められるため、開発費・商談会及び展示会の参加・デザイン代・版代・フィルム代の経費支援 ●地元での商品展示会等 ●新規顧客の紹介 ●販路の拡大、PRの工夫 ●販促に対する支援 ●輸出商談会の開催 ●展示会への出展の補助 ●「先端技術」「カイゼン」を活用した生産性向上、省人化の具体的成功例の講習会、勉強会を行ってほしい。 ●受発注業務システムや製品管理システムなどのIT化の支援 ●相手国の要望は、生産量が多く出来て衛生基準を強化した工場の保持であり、その要件を満たすために、生産ラインや凍結機器の増強支援 ●利率の低い公的資金の利用法 ●融資返済の期間延長 ●人手不足により不人気な水産加工には全く人が集まらない状況であり、水産加工への就業促進支援をしてほしい。 ●人員をあまり増やさずにAIを使った費用があまりかからないソフトを利用した認証に必要とされる資料が作れるものを支援してほしい。 ●外国人労働者の導入の手続きの簡素化(日本人労働者は募集しても応募がない) ●雇用の支援策(例えば求職者を雇用した場合の支援策)。 ●既存社員のレベル向上のための(研修参加などによる)支援策。会社の底上げの目的。 ●在庫管理・会計・労務会計管理システムの導入等、事務作業の電子化 ●最低賃金UPによる人件費UPに対する支援 ●原料の確保のためにTACやIQ枠の見通し及び漁船の出漁日の調整(季節によって長期の休漁などを盛り込んだメリハリのある水産業) ●生鮮カツオ・サンマ・秋サケ等大衆向け魚種の安定的な水揚げ対策の実施。 ●漁業の試験操業回数を増し、漁獲量を増強 ●水揚げ航誘致による潤沢な水揚げ、水揚げ量拡大、 ●震災前の原料価格と現在の原料価格との差額の補助、また産地が変わるための差額運賃の補助。 ●漁獲量の長期的回復として資源管理施策の徹底。
------------	--

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会

1. 被災前の状況	
①施設数	
平成22年	25
平成23年	23
平成24年	24
平成25年	24
平成26年	24
平成27年	24
平成28年	24
平成29年	24
平成30年	18
②生産量(トン)	
平成22年	17,852
平成23年	13,878
平成24年	14,674
平成25年	14,093
平成26年	12,293
平成27年	13,448
平成28年	13,387
平成29年	13,510
平成30年	10,529
③生産金額(千円)	
平成22年	8,821,813
平成23年	6,870,717
平成24年	7,452,450
平成25年	7,370,408
平成26年	7,255,932
平成27年	7,375,170
平成28年	7,301,150
平成29年	7,384,500
平成30年	6,281,283
④被災地主要基地	塩釜(5企業)
2. 復旧に向けて行った対策等	
①施設復旧スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> ・施設復旧は終了 ・本社 6ヶ月で復旧、本店 8ヶ月で復旧、第一工場 1年で復旧、第二工場 1年6ヶ月で復旧 ・平成24年8月復旧完了、営業再開 ・平成28年6月多賀城に新工場完成、応急復旧した塩釜工場から完全移転
②進捗状況	<ul style="list-style-type: none"> ・施設復旧は終了 ・3ヶ月で30%復旧、1年で70%復旧、現在83%復旧
③経費	<ul style="list-style-type: none"> ・約2億円 ・約4億円 ・約1.4億円
④資金手当て	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ補助金 ・銀行借入(地銀、公庫) ・自己資金 ・政府系金融機関、各種補助金

<p>⑤経営対策（生産、加工、流通面）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・人手不足のため派遣会社活用、ベトナム実習生の受け入れ ・商品見直し、商品開発体制の強化 ・販売チャネルの開拓、輸出強化、通販強化 ・値上げ ・新カテゴリーおよび新商品を開発して再スタート ・生産能力やHACCP取得に向けた衛生管理面の向上、生産性の向上 ・新商品の開発や生産性向上、新販路の開拓や工場内売店による新規売上獲得等
<p>⑥人材確保</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ベトナム実習生受け入れ ・新規雇用11人。しかし、人材確保に関しては人材不足により苦勞している状況は続いている。工場及び、直売店舗における人材確保等、今後とも大きな経営課題となる。
<p>⑦その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・震災前の売上回復 ・物流問題 ・消費税
<p>3. 復興に向けた問題点、課題、対応方法、対応後の結果等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・主原料の高騰 ・人手不足 ・人件費の高騰 ・物流問題 ・生産性の向上（ファクトリーオートメーション化） ・販売競争の激化 <p>・復旧・復興は一段落し、売上に関しても震災前を上回る事ができた。しかし、震災から8年が経過し復旧した施設・設備の老朽化も進み、新たな設備投資の必要性に迫られている。また、人材不足や人件費の上昇、働き方改革への対応、消費税増税による売上減少への懸念、軽減税率導入による、新規設備費、運営上の手間増、原材料・諸経費の高騰等、収益性の悪化が非常に懸念される。</p> <p>これらの経営課題に適応する為、生産性向上や資源の集中化等 現業について迅速な事業改革を行っていく。また、持続成長可能な新規販路の開拓を行い、新たな収益源の確保を目指す。これらに対応する為、新たな資金調達等も検討する必要があるが、復旧・復興により多くの資金を投入したばかりでもあり、現段階での新たな設備投資は厳しい。</p>

	(一社)海洋水産システム協会
1. 漁船の復旧状況	(水産庁データより)
被災隻数	約29,000隻
復旧隻数	18,614隻(平成29年12月末時点)
2. 造船所復旧状況	(被災地造船所等から聞き取り)
①施設・設備	<p>・各種支援事業の活用を通じて、被災造船所のほとんどが工場等を復旧し、操業を再開するなどある程度の復興は進んだ。</p> <p>・造船業等復興支援事業(国交省 補助率2/3)が創設(総額160億円)においては、岩手県及び宮城県に立地する8グループ、19事業者が、本格的な復興に向け、協業化・集約化のための施設などの整備事業を実施。このうち7グループは事業を完了して新たな施設で操業を開始している。</p> <p>・残る1グループは気仙沼地区のみらい造船(木戸浦造船、吉田造船鉄工所、小鯖造船鉄工所、澤田造船所が合併)で、平成31年3月完工、4月に操業開始予定であり、着実に工事が進んでいる。</p>
②人員確保	<p>・人員は全体としては特段不足しているという状況ではないが、熟練工については慢性的に不足している。また、若者の就業率も未だによくない。</p>
③復興に向けた問題点、課題	<p>・多くの造船所では復旧のために少なからず設備投資をしているが、震災による漁船復旧の需要も終焉し、漁船の受注量が低水準の状態の中で、今後も一定の受注を確保していくことが課題となる。</p>

(一社)日本定置漁業協会

1 定置漁業に関する復興状況

漁網、漁船等の漁労活動のための施設については、ほぼ復旧している。
街づくりの復旧は遅れている（道路、防波堤の建設を含め）。

2 残された課題

- ①サケ種苗放流について、震災以降、放流尾数の回復の遅れ等から回帰量が減少しており、定置漁業の漁獲量が減少するとともに、河川遡上親魚も減少して種卵確保が困難な状況が続いている。
- ②漁業に従事する若年層の確保が困難な状況にある。
- ③住民が減少し、地域社会の活力が低下した状況にある。

3 対策を要望する事項

サケ親魚の確保及び放流用種苗の生産等に対する支援事業を継続すること。

東日本大震災からの本格的復興並びに

継続的支援に向けた要請（案）

東日本大震災から8年が経過し、水産関係施設の復旧は相当程度進展したものの、被災地の水産加工業は、失われた販路回復の遅れとともに、イカ・サケなどの不漁による原材料不足や、人材不足等の問題に加え、諸外国の輸入規制により、ホヤをはじめとする水産物が輸出できずに苦慮しており、復旧・復興は未だ途半ばであります。

被災地の基幹産業である漁業・水産加工業が一日も早く本格的復興を果たし、再び国内水産業を牽引するためには、水産加工品の販路回復、新規開拓への支援を行うとともに、国際競争力のある強い水産業を構築し、水産業全体の成長産業化による「水産日本の復活」を図ることで、地域の復興に資する必要があります。

このため、政府におかれては、次の通り、被災地の一刻も早い本格的復興のため継続中の対策を最優先して対応頂くとともに、諸外国の輸入規制撤廃・緩和を強く働きかけて頂きますようお願い申し上げます。

なお、今後ともしっかりした復興支援を継続するため、2021年3月末に設置期限を迎える復興庁の後継組織の「在り方」の早期決定についても併せて、よろしくようお願い申し上げます。

- 1 被災地水産加工業の販路回復・開拓
 - ・被災地をはじめとする全国各地における商談会、セミナー等の開催支援
 - ・水産加工品の販路回復・新規開拓のための機械導入への支援
 - ・原材料の安定的確保のための支援
 - ・水産物の流通促進・消費拡大への取組みに対する支援（指導員による個別指導、機器整備などの支援）

- 2 風評被害対策
 - ・モニタリング調査に対する継続支援や安全性の周知など、風評被害払拭に向けた水産物の信頼確保対策
 - ・諸外国の輸入規制撤廃・緩和対策

- 3 漁業・水産加工業の人材確保・育成対策の強化
 - ・水産業を担う新規就業者の育成・確保
 - ・乗組員の安定的確保のための海技士資格保持者の育成
 - ・技能実習制度や新たな外国人労働者受入れ制度の活用による人材確保

- 4 国際競争力のある漁船の建造
 - ・居住性・安全性・作業性の高い漁船への計画的・効率的な更新への支援
 - ・「もうかる漁業」の拡充・強化

- 5 新たな資源管理体制の確立と漁業の持続性の確保
 - ・資源管理推進のための科学的調査・技術開発などの充実
 - ・秋サケの種苗確保、回帰率回復対策への支援など積極的な定置漁業・増養殖対策の推進

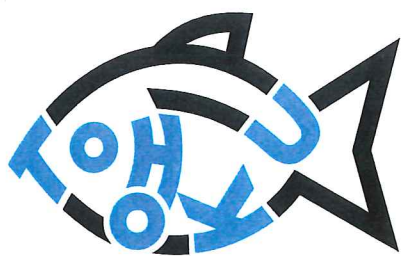
- 6 2021年3月末が設置期限となっている復興庁の後継組織の「在り方」の早期決定

平成31年4月 日

一般社団法人大日本水産会 東日本大震災対策本部
本部長 白須敏朗

「繋がる・繋げる」をテーマに東北の水産加工品が一堂に集結！

開催予告



東北復興水産加工品 展示商談会 2019

Tohoku Reconstruction Fishery Products Exhibition 2019

来場登録受付中

日時：2019年6月25日(火) ▶ 26日(水) 2日間

25日/10:30~17:30 26日/10:00~15:00

会場：仙台国際センター展示棟

仙台市地下鉄東西線 国際センター駅下車徒歩1分



出展者

140社 (予定)

青森県・岩手県・宮城県・福島県・茨城県沿岸部の水産加工業者

事前来場登録が
おすすめ!!

なぜ商談成約率が高いのかが分かります!!

来場登録お申込方法

WEBからお申込の方→

東北復興水産加工品展示商談会

検索



FAXでお申込の方→裏面の申込み用紙にご記入の上送信下さい。

来場前に
「商談をセッティング!」

商談事前予約システムへご登録いただくと、
当日の商談が確実にできます。

公式Web (<https://www.tohokusuisan.jp/>) で3月受付開始予定

2018年
開催報告

東北最大! 水産加工品展示商談会

水産加工業者**133社**が出展!

量販店様向け商材から、
業務食材卸様向け商材、ギフト商材まで、
水産に関わる全カテゴリーをラインナップ!

全国から
来場者数

5,600
名

2018年
6月12日~13日
全国から2日間で
5,600名様の方に
ご来場いただきました。

2日間で
商談件数

2,500
件以上

原料から一次加工品、
高次加工品まで取引
実績あり!
東北の水産加工品を
一堂に比較して商談
まで進められます。

過去の平均
商談成約率

17.5%

個別商談会のこれまでの
4年間の平均結果



2018年商談の様子

東北復興水産加工品展示商談会2019

実行委員会事務局

東北六県商工会議所連合会 (仙台商工会議所 中小企業支援部 復興支援チーム)

〒980-8414 仙台市青葉区本町2-16-12 E-MAIL: info@tohokusuisan.jp TEL: 022-265-8129 FAX: 022-214-8788

主 催: 復興水産加工業販路回復促進センター

【構成団体】東北六県商工会議所連合会 / (一社)大日本水産会 / 全国水産加工業協同組合連合会 / (公社)日本水産資源保護協会

来場登録申込み用紙

フリガナ			
会社名 <small>(必須)</small>			
電話番号 <small>(任意)</small>	— —	FAX番号 <small>(任意)</small>	— —
携帯番号 <small>(任意)</small>	— —		
ご担当者メールアドレス <small>(必須)</small>	@		
フリガナ			
ご来場者名 <small>(必須)</small>	ご来場担当者役職 <small>(必須)</small>		
	所属部署 <small>(任意)</small>		

ご来場様へアンケート

業 態	御社の業態をお教えてください。 <small>(必須)</small> (複数選択可)
	<input type="checkbox"/> 食品スーパー (又はスーパーマーケット) <input type="checkbox"/> 高級スーパー・専門店 <input type="checkbox"/> 総合スーパー <input type="checkbox"/> コンビニエンスストア <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> 外食産業系 <input type="checkbox"/> 鮮魚店 <input type="checkbox"/> 食品卸・問屋 <input type="checkbox"/> 市場、水産卸 <input type="checkbox"/> 総合商社 <input type="checkbox"/> 食品メーカー兼卸 <input type="checkbox"/> ネット販売 <input type="checkbox"/> 金融機関 <input type="checkbox"/> 官公庁等 <input type="checkbox"/> その他
セミナー参加	ご案内を希望しますか? (後日ご案内いたします) <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 不要
来場目的	あなたにご来場された目的をお答えください。 <small>(必須)</small> (複数選択可)
	<input type="checkbox"/> 既存取引先との交流/商談 <input type="checkbox"/> 新商品/商材探し <input type="checkbox"/> 催事/企画向け商材探し <input type="checkbox"/> 原料探し <input type="checkbox"/> PB/OEM向け加工業者探し <input type="checkbox"/> 新規取引 <input type="checkbox"/> 業界動向・情報収集 <input type="checkbox"/> その他 具体的をお教えてください (任意)
商品カテゴリー	あなたが今回のご来場でお探しの「商品カテゴリー」がありましたらお選びください。 <small>(必須)</small> (複数選択可)
	<input type="checkbox"/> 惣菜類 (冷凍・冷蔵) <input type="checkbox"/> 原料 (鮮魚・フィレ・切身・その他・原料) <input type="checkbox"/> 珍味類 <input type="checkbox"/> レトルト・缶詰・瓶詰類 (常温品) <input type="checkbox"/> 焼き魚 <input type="checkbox"/> 刺身・寿司ネタ (サク・刺身ネタ・寿司ネタ・その他・生食用含む) <input type="checkbox"/> 未加熱品 (漬け魚・低塩魚等) <input type="checkbox"/> すり身・練り魚 <input type="checkbox"/> 煮魚 <input type="checkbox"/> 干物・乾物等 <input type="checkbox"/> しめさば類 <input type="checkbox"/> 佃煮類 <input type="checkbox"/> 塩辛類 <input type="checkbox"/> 塩蔵品 <input type="checkbox"/> 揚げ物等 <input type="checkbox"/> その他 → 具体的なカテゴリーがあればお教えてください (任意) <input type="checkbox"/> わからない
魚 類	あなたが今回のご来場でお探しの「魚種」がありましたらお選びください。 <small>(必須)</small> (複数選択可)
	<input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> さんま <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> サケ <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> いわし <input type="checkbox"/> すり身 <input type="checkbox"/> ぶり <input type="checkbox"/> かれい <input type="checkbox"/> ホタテ <input type="checkbox"/> にしん <input type="checkbox"/> 牡蠣 <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> メカジキ <input type="checkbox"/> かつお <input type="checkbox"/> まだら <input type="checkbox"/> ほや <input type="checkbox"/> たこ <input type="checkbox"/> ヒラメ <input type="checkbox"/> 赤魚 <input type="checkbox"/> 穴子 <input type="checkbox"/> マグロ <input type="checkbox"/> 小女子 <input type="checkbox"/> うに <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> 金目鯛 <input type="checkbox"/> いなだ <input type="checkbox"/> つぶ <input type="checkbox"/> ふかひれ <input type="checkbox"/> くじら <input type="checkbox"/> その他 → 具体的な魚種をお教えてください (任意) <input type="checkbox"/> わからない
企 画	あなたが今回のご来場でお探しの企画・テーマがありましたらお選びください。 <small>(必須)</small> (複数選択可)
	<input type="checkbox"/> とにかく安い商品 <input type="checkbox"/> 唯一・独自の商品 <input type="checkbox"/> 地域独自ならではの商品 <input type="checkbox"/> 季節性のある商品 <input type="checkbox"/> 時短商品 <input type="checkbox"/> 省人、省スペース対応商品 <input type="checkbox"/> 健康に良い商品 <input type="checkbox"/> 環境に良い、エコな商品 <input type="checkbox"/> その他 → お探しの企画/テーマがあればお教えてください <input type="checkbox"/> わからない

ご紹介/ご提案の確認 アンケート内容を元に、企業や商品のご紹介/ご提案をしても宜しいでしょうか? はい いいえ (必須)

ご回答ありがとうございました。

(お客様データ)アンケートにお答え頂きましてありがとうございます。次回以降のイベントの参考にさせていただきます。尚、当実行委員会は取得した個人情報につきまして、イベント情報案内の目的以外の使用を一切いたしません。

**ご記入の上、
右記ファックス番号へ送信下さい。**

FAX.022-344-9315

東北復興水産加工品展示商談会 運営事務局 (株式会社ブレイン内) TEL.022-344-6602

※ファックスでお申込みの場合も確認用のメールを送信いたします。メールが届かない場合はお手数ですが、再度ファックスを送信頂くか、お電話にてお問い合わせ下さい。※いただいた情報は本来の目的以外には使用しません。