

## 8 関係者からの意見

※ 以下の内容は、新たな「いしかわの水産業振興ビジョン」の策定にあたり、策定検討会議の委員各位が述べられた意見・要望、及び水産業関係機関・団体などへの聞き取り調査や県政モニターアンケート調査を通じて、生産者（漁業者・漁協）、流通・加工業者、消費者、市町から提出された意見・要望を新ビジョンの施策体系ごとに取りまとめたものである。

施策の体系	発言者	主な意見	
1 意欲ある人材の確保・育成 (1) 新規漁業就業者の確保と定住促進	漁業者	インドネシア人研修生の滞在期間を延ばしてもらいたい。	
	漁業者	新規就業者のため、廃業した船の漁業許可を残せるようにしてもらいたい。	
	漁業者	漁業に関心を持つ高校生に、底びき網漁業や定置網漁業などの職業体験を実施してもらいたい。	
	漁業者	県内の若い漁業者が交流できる機会を作ってもらいたい。	
	漁協	県外からの新規就業者や地元高校の卒業生を受け入れしているが、定着してくれる人が少ない。	
	漁協	県外から就業希望者があっても住む場所がない状況であり、受け入れ体制の整備が必要。	
	漁協	定置網漁業では乗組員が不足している。地元のハローワークに求人を出しているが集まらない。	
	漁協	底びき網漁業では、船長は40歳台が多く後継者が育っているが、日本人の乗組員は高齢化が進み、確保が難しい。	
	市町	新規就業者への支援策について、町では2年間の定額支給とあわせ漁具の購入費への補助も行っている。	
	市町	平成30年の区画漁業権の切り替えの際には、新規就業者の受け入れについても考慮が必要。	
	市町	移住就業希望者はHPで情報収集を行っていることから、HPでの情報の充実が必要。	
	市町	小型底びき網漁業などの個人経営体では、新規就業希望者の受け入れが難しく、高齢な漁業者が引退した後の後継者がいない状況であり、行政のサポートが必要。	
	市町	定置網漁業では、法人化や経営の多角化に取り組み、若い乗組員も多いが、それぞれの経営体が求める人材の確保が必要となっている。社会人インターンを使った人材の育成を漁業でも検討してはどうか。	
	委員 (漁業関係)	担い手の確保について、一番ネックとなるのは、住むところや宿泊のことであり、アパート代や空き家のリフォーム代の支援ができないか。	
	委員 (漁業関係)	Uターン希望者を石川県に呼び込むため、就業情報の提供やPRが必要。	
	委員 (漁業関係)	退職した方々を都会から受け入れるため、ワークシェアリングのような制度が必要。人とのふれあいや食に魅力を感じて移住を考える人は多い。能登での働き方やライフスタイルを提案してはどうか。	
	委員 (漁業関係)	新規就業者が定着できるよう、移住後のフォローアップが必要。	
	(2) 担い手の育成	漁業者	大型漁船の運航に必要な海技士免許の取得者が高齢化している。
		漁業者	将来の幹部候補である海技士免許取得者が商船やタンカーに引き抜かれ不足している。
		漁業者	海技士免許の講習会参加費が高額で負担が大きい。
		漁業者	海技士免許の講習会を休漁期間に県内で開催してもらいたい。
		漁業者	人件費削減のためインドネシア実習生を受け入れざるを得ないが、船頭となる日本人の後継者育成が必要。
		漁業者	若い船頭に交替して水揚げが減少した場合、漁業共済の対象とならないため、支援措置が必要。
		漁業者	底びき網漁業では、機関士の免許を持つ人を確保できずに困っていると聞いている。沖合いか釣り漁業のように乗組員の半数をインドネシア人実習生に頼っている人は育たない。
		委員 (漁業関係)	海技士免許について、講習を受ける期間が底びき網漁業の休漁期間と合わない。休漁期間に合わせて開催できないか。
		委員 (漁業関係)	漁船隻数の減少、経営体の減少を止めるためには、個人事業体ではなくて会社経営、企業経営として人を雇ってやっていく必要がある。
		委員 (漁業関係)	新規就業者を対象とした国の実習制度について、5、6年経験した後に船長や機関長になりたいという人が出てきた時にも使える制度が必要。
(3) 青年漁業者や女性が活躍できる環境整備	漁業者	県漁協女性部の活動に参加される方が増えるよう、県の支援をお願いしたい。	
	漁業者	加工や販売に取り組む漁業者・女性グループを支援するため、県の普及員を増員してもらいたい。	
	委員 (漁業関係)	漁業士の認定制度について、認定を受けることのメリット、社会的な評価がない。また、認定を受けた後に水産業へどう貢献していくのか、漁業士としてどうあるべきか自覚を促すようなフォローが不足しているのではないか。	

施策の体系	発言者	主な意見	
1 意欲ある人材の確保・育成 (3) 青年漁業者や女性が活躍できる環境整備	委員 (漁業関係)	漁業者の中にはベテランや名漁労長がたくさんいる。こういう人たちを認定する匠の制度も検討してもらいたい。これから若い人たちが、この道でやっていく励みにもなる。	
	委員 (漁業関係)	女性が活躍できる場づくりが必要。	
	委員 (学識)	漁業士の研修について、ポイント制として何年かかけて履修するとか、漁業種類で休漁時期が違うので、時期をばらして開催するとか、そういう工夫が必要。	
	委員 (学識)	漁業士の認定制度について、リーダーになっていく人を育成していくような具体的な施策が必要。	
2 水産業の収益性の向上 (1) 収益の改善による競争力の強化	漁業者	漁船の代船には高額な建造費が必要であり、自前での建造は難しい。	
	漁業者	船舶の定期検査費用が高額であり、検査期間を延長してもらいたい。エンジンの開放検査も見直してできないか。	
	漁業者	LED集魚灯を導入するためには、メタルハライド集魚灯並みの集魚効果が必要。	
	漁業者	県水産総合センターの潮流予測、急潮情報を操業の参考にしている。さらなる精度の向上をお願いしたい。	
	漁業者	いか釣り漁船は、船団で漁場探索を行うが、漁船隻数の減少により広範囲を探索することが困難となっている。	
	漁業者	コスト削減のため、省エネ型エンジンの導入支援が必要。	
	漁協	現在使用している漁船の多くは建造から30年以上経過しており、今後、代船建造できずに廃棄する船が増加する見込み。	
	市町	漁船隻数を維持するためには、リース事業を活用した代船の取得、共同経営や法人化への移行が必要。	
	委員 (漁業関係)	老朽化した漁船の修繕費が経営を圧迫しており、代船建造について支援が必要。	
	委員 (漁業関係)	高齢な漁業者のための安全対策など、地域の問題解決にICTを活用するためのアイデアを見つけることが重要。生産者と民宿やレストランなどの情報共有の手段としても活用できる。	
	(2) 経営の多角化推進	漁協	経営の多角化を進めるため、漁家民宿の取り組みへの支援が必要。
		漁協	鮮魚で販売するだけでなく、漁業者自らが加工や販売に取り組むことも必要。
		委員 (漁業関係)	担い手を確保し経営体を維持するためには、漁業者の収入を増やす施策が必要。
	(3) 養殖経営体の安定した収入の確保	漁業者	養殖カキは出荷時期が限定されており、年間を通じた収入の確保が必要。
		流通業者	カキ養殖業者が減少しており、集荷の一元化や浄化などの衛生管理施設の整備など、小規模生産者への支援が必要。
		流通業者	イワガキは安定した需要があり養殖に適している。カキ養殖業者の兼業として有効ではないか。
	(4) 人を呼び込む漁村づくりの推進	委員 (学識)	イワガキ養殖については、各地で取り組まれており、差別化が必要。レストランでは、大サイズのイワガキより小サイズの一年ガキの方が使いやすいとの意見もある。
		委員 (学識)	新たな養殖対象種の開発にあたっては、どういう商品として売ることかというマーケットインの視点で養殖を見直していくことが必要。
		消費者	地びき網体験、市場見学、とれたて新鮮市場祭り、漁船体験などのイベントを開催してほしい。
		消費者	里山については交流や活動の情報をよく目にするが、里海についての情報が少ない。
消費者		漁業者の直営レストランを増やしてほしい。	
委員 (漁業関係)		スローツーリズムの取り組みは、第二のふるさとづくりであり、将来の1ターンにも繋げることが期待できる。	
委員 (漁業関係)		漁業者の所得を増やすためには、観光との連携が必要。定置網漁業を観光資源として活用できないか。	
委員 (漁業関係)		少量多品種の魚について、情報発信するレストランなどが必要。少量多品種で広域流通に乗りにくい水産物を活用し、都市漁村交流を進めるべき。	
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (1) 需要に応じた供給体制の確立	漁業者	県産魚の利用拡大のため、解凍の仕方、料理の仕方をPRする必要あり。	
	漁協	鮮度を向上させるため、一部の定置網漁業者が活締め出荷を始めている。	
	漁協	刺網漁業では一部の漁業者がマダラ、マダイ、アマダイの活締め出荷の取り組みを始めており、10%程度高値で取り引きされている。	
	漁協	能登地区については市場の統合をさらに進める必要がある。	
	漁協	地元のせり売りを維持し、市場の買受人が長年培ってきた販路を活用していくことが重要。	
	漁協	加工品の販売と合わせ、直販の取り扱いを拡大していきたい。	
	流通業者	新幹線開業により金沢の飲食店向けの需要が増えており、安定供給が必要。	
	流通業者	活締めの魚は市場でも評価を得ている。今後の技術向上に期待したい。鮮度保持技術の普及には県の指導が必要。	
	流通業者	漁協が干物などの加工品を作って売っても量が捌けない。それよりも、一次加工品を作って、残渣処理が発生するので生ものは扱いたくないと思っている加工屋に販売した方が量が裁けるため、漁協の仕事として相応しいのではないか。	

施策の体系	発言者	主な意見
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (1) 需要に応じた供給体制の確立	消費者	もっと地元でとれた水産物を食べたい。スーパーなどにもっとたくさん並ぶといいなと思う。
	消費者	漁港でとれたて市の開催や直売所があると良い。すでに行っているなら、積極的に案内してほしい。
(2) 地域の特色ある水産物の魅力発信	委員 (漁業関係)	神経締め技術の普及、ブランド化の取り組みが必要。
	委員 (漁業関係)	拠点漁港の製氷施設などについて機能強化が必要。
	委員 (漁業関係)	多様なニーズに対応するため、高度な衛生管理に対応できる冷凍加工施設の整備が必要。
	委員 (流通関係)	石川の魚は、飲食店が仕入れする段階では他県産に比べ仕立てが悪い。買う立場、使う立場を考え品物の評価を上げるようなやり方が必要。
	委員 (消費者)	生協では鮮魚の取り扱いが難しいため、加工、塩干品が主体。近年はフライパンで調理できる加工品が多くなっている。
	委員 (消費者)	農家が6次産業化で取り組まれた加工品の取り扱いも検討してきたが、品質的にかなり厳しい。県漁協で施設を整備する際には、十分な衛生管理体制が必要。
	漁協	アマエビの加工品販売に取り組んだ結果、小銘柄の浜値を下支えできるようになった。
	漁協	水揚げが集中した場合に値崩れを起こさないよう、冷凍向けの出荷も必要。
	漁協	今後は市場出荷に加えて加工品の販売比率を高めたい。
	漁協	加工品を増産するためには原料をストックするための冷凍庫の確保が必要。
	漁協	直販や加工に取り組んではこの意見はあるが、漁業者が減っていく中で漁協支所単独の取り組みは難しい。
	流通業者	北陸新幹線開業後、ドグロ、ズワイガニ、コウバコガニで単価が上昇したが、これ以外にも、石川県に特徴的な品目があることを積極的にPRしていく必要あり。
	流通業者	マリンエコラベルの取得は、小売店に対してPRしやすく、売り先からの評価も高いため、取り組みの拡大が必要。
	流通業者	石川県は四季を通じて多様な魚種を供給できるところが強みであり今後ともPRしていきたい。
	流通業者	県漁協の冷蔵庫を活用し、冷凍品の販売を拡大したい。
	流通業者	産地価格を維持するためには冷凍品の取り扱いを増やし、出荷調整する必要あり。
	流通業者	北陸では新設の冷蔵庫が増えるため、今後、冷凍向けの商材が拡大する見込み。
	流通業者	短期在庫、小ロットで販売できる冷凍品や加工品の商品づくりが必要。
	流通業者	スーパーなどでは、バックヤード機能(頭や内臓除去などの一次加工)の代行についてニーズがある。
	流通業者	市場施設の有効活用と消費者ニーズの多様化に対応するため、一次加工施設の整備を予定。
流通業者	大手スーパーなどが求める衛生管理基準に対応できる加工業者の育成が必要。	
消費者	富山や福井に比べ、今一步魅力が薄いように思う。北陸3県共同での売り出しなども考えてもいいのでは。	
消費者	福井の越前ガニ、富山のホタルイカ、氷見の寒ブリなどのように全国的にメジャーな物がほしい。	
消費者	福井のサバのように、もう少し庶民的な価格の水産物で、特徴のあるものをB級グルメのように普及させればどうか。	
消費者	おいしい物がいっぱいあるので、是非県外の人に食べてほしいが、富山県とよく似ているし富山のPRの方が上手な気がする。	
消費者	海に面しているし、当然、新鮮で美味しい水産物が食べられる印象はあるが、改めて石川県の特色を聞かれるとよく分からない。	
消費者	石川の水産物は本当に美味しいが、アピールが足りない。現地に来たときは観光客価格でなく特に安くて新鮮で食べられる、もっとお得感があるものにしてみてはどうか。	
消費者	日本一の水揚量を誇るふぐがあまり知られてないのは残念。能登のふぐをもっと広めてほしい。	
消費者	最近、県外産の魚が多いような気がする。産地地消のアピールをたくさんしたら良いと思う。	
消費者	石川県で水揚げされる季節の水産物を知りたい。魚を食べる習慣があまりないため、何が旬なのか分からないので恥ずかしい時がある。	
消費者	甘エビ、カキ、香箱ガニ、そのほかにも美味しいものはたくさんあるが、地域のブランドとしては知れ渡っていない気がする。漁港や町の名前がブランド名になって知れ渡るといいと思う。	
消費者	カキやブグは、毒や菌が心配で食べにくいので、安全・安心に食べられるアピールがもっとあれば食卓に上りやすいと思う。	
消費者	石川の水産物について知る機会がほとんどない。自分が知らないで、子供にも教えられない。もっと地元魚について知らなければいけないと思っている。	
消費者	寿司や海鮮ものはおいしい、というイメージならあるが、何がたくさん獲れるとか、どんなものが獲れるかなどは知らない。改めて聞かれて知らずに恥ずかしい。	
消費者	ドジョウのかば焼きを特産品にするのは賛成。昔みたいに安くしてもらいたい。	

施策の体系	発言者	主な意見
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (2) 地域の特徴ある水産物の魅力発信	消費者	転勤族で、今回は仙台から能登へ移ってきたが、底びき網漁やカニ漁など解禁があるので旬を感じられるのが良い。石川で一番おいしそうに感じるの「能登」ブランドで、輪島や蛸島、小木港と言われると、新鮮な気がする。港によって水揚げ内容も違うし、漁港で採れる魚のマップなどがあると、金沢や輪島だけでなくあちこち寄ってみようかなと思う。
	消費者	ノドグロだけでなく、他の魚もメディアで紹介して広めてほしい。能登井が安くなれば、地元の人も食べやすいし、観光客ももっと気軽に食べられると思う。
	消費者	高速道路のサービスエリアに海鮮丼が増えればいいと思う。
	消費者	ブリ、ズワイガニは有名であるが、夏場の水産物が少ない。
	市町	「能登とり貝」については、観光と連携した地元での活用を検討する必要がある。祭礼の期間に地元寿司店で限定メニューを提供してはどうか。
	委員 (漁業関係)	石川県の漁業の特徴は多様性であり、特定の魚だけをPRする必要はない。季節ごとにいろいろな食材を提案できることが強みであるが、産地側のPRが不足している。産地の情報が不足していることでノドグロばかり注目されるのではないか。
	委員 (漁業関係)	商品には物語が必要であり、物語の語り部として地域のレストランや民宿を活用すべき。そのためには産地と地域の民宿、レストランとの情報共有が必要。
	委員 (漁業関係)	大量消費・大量生産の対象のものと、七尾湾など石川県の特色である少量多品種のものと、それぞれに対応する施策が必要。
	委員 (流通関係)	収入が多ければ若い漁業者も増える。県産水産物をいかにアピールし販売するか、流通業者もしっかりと取り組まなければいけない。
	委員 (学識)	零細な経営体の収益増加を図るためには、ノドグロやカニなど、県外の人がイメージしやすい魚だけでなく、石川の特色ある多様な魚の魅力を発信することが必要。
(3) 地産地消と食育の推進	消費者	小さな子供も食べやすい、内臓や骨を取った切り身を使ったレシピが魚コーナーに設置されていたり、インターネットで紹介されていると、もっと取り入れやすい。
	消費者	生ごみの出ないような形での販売が多いといい。加工品は、他県産との違いを見いだせない。
	消費者	富山の鱒寿司や、函館のイカ飯のように、誰でもおいしくて食べやすい推しメニューがあれば分かりやすいと思う。
	消費者	もっと簡単に調理できたり、スーパーでも気軽に魚の処理をお願いできるようになるとうれしい。
	消費者	海なし県の出身なので、田舎にいたときよりはこちらでは魚を食べる機会が増えた。だが、自分では下ごしらえ・調理はほとんどできないので、刺身ばかりになってしまう。
	消費者	金沢カレーが世間に認知されたように、鮮魚の商品をあえてアピールせずに、加工食品を展開していくことも一つだと思う。
	消費者	スーパーで半調理の状態で売っている種類を増やしてもらおうと買う機会が増える。
	消費者	消費者が魚の競り市場などの見学ができる機会を増やしていただけると、理解も増して魚の需要喚起にもつながるのでは。
	消費者	小さい頃(幼稚園や小学生)に魚とふれあう、もしくは、食育のようなものがあると魚離れがおこらないと思う。
	消費者	水産物のことはよく耳にするが、水産業についてはあまり耳にすることがないので、普段はあまり関心を寄せることがない。
	消費者	学校での総合授業や地域のイベントなどで、身近に学べる機会をたくさんいただいているイメージが大きい。これからも、このような機会やイベントを続けていただきたい。
	消費者	水産業では漁師になる若い人がいないといわれるが、能登地区では若い人が多数を占める漁業組合もあるので、そういう人たちのがんばりをもっと多くの人に知ってもらいたいと思う。
	消費者	テレビで、七尾の漁師さんが若い人を雇用して、漁や魚を加工しているのを特集していた。これから若い人が水産業に就いて活気がでるといい。
	消費者	水産業について知らないことも多いので、仕事の内容やどのような人材がいるのか紹介してほしい。
	消費者	スーパーでは県外産が多いので近江町市場で購入していたが、観光客が来るようになったら値段が高くなった。もう少し地元でやさしい市場に戻してほしい。
	消費者	近江町市場へ月に2~4回ほど買い物に行っていたが、価格が高くなり、行かなくなった。富山県のスーパーは鮮度も良く価格も手ごろで地元産が沢山ある。石川のスーパーもがんばってほしい。
	消費者	町中の魚屋さんが減っている。以前みたいにもっと地場の魚屋さんを増やす工夫が必要では。
	消費者	行商の方が小型トラックで販売に来られるので、新鮮な水産物を購入でき、ありがたく思っている。
	消費者	食べてみたい魚はスーパーにたくさん並んでいるが、どのように調理したらよいか分からない。お勧めの食べ方、レシピなどがあると買いやすい。
	消費者	魚のさばき方や調理の仕方、食べ方などが分かると、お魚の需要が多くなるかと思う。
委員 (漁業関係)	6次産業化を進めるためには、生産者と民宿、レストランなどとの連携が必要。地域のレストランは客のニーズを把握し商品化に繋げる役割を果たすことができる。	

施策の体系	発言者	主な意見
3 ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大 (3)地産地消と食育の推進  (4)県産水産物の海外展開	委員 (流通関係)	食育、地産地消の取り組みが重要であり、県民に対して地元の魚を知ってもらうための工夫が必要。
	委員 (消費者)	農商工連携により商品開発を行った「のともーるスマイルプロジェクト」の商品は非常に好評。特に水産物の加工品が売れており、サザエ、能登ふぐの炊き込みご飯などはヒット商品となっている。全国の生協からも引き合いがあり、能登のイメージも購買意欲を高めているようだ。
	漁協	輸出に対応できる生産出荷体制の整備を検討している。
	漁協	出荷先を地元だけでなく複数の市場に分散することで値崩れを防ぐことができるようになった。
	流通業者	小松空港を活用した海外展開を検討している。
	委員 (流通関係)  委員 (流通関係)	石川県が生き残るためには、デリバリーが重要。小松便だけでなく能登空港から直接出るような便が仕立てられれば一番いい。 石川県しか持っていない技術、石川県だからこそできるデリバリーを構築しないと、他県や世界に立ち向かうことができない。
4 里海資源の持続的な利用促進 (1)天然資源の管理と増殖の推進  (2)藻場の保全と有効活用  (3)漁業地域の防災対策強化とにぎわいの創出  (4)河川などの環境保全と内水面漁業の振興	漁業者	アワビ、サザエを食害するタコの駆除について、タコの市場単価が安いと、取り組みへの支援が必要。
	漁協	定置網漁業者は、大型漁船による大量漁獲が問題と考えており、適正な操業を求める意見が多い。
	漁協	トリガイやアカガイなど、七尾湾内の水産資源状況が悪化しており、対策が必要。
	漁協	ズワイガニはサイズが小型化し、水揚量も減っている。
	漁協	ズワイガニは漁獲量が減少しており、さらなる資源管理が必要。水ガニの自主規制については今後の効果に期待している。
	漁協	アワビ、サザエの資源を保護するため、密漁者対策の強化が必要。
	漁協	ノドグロを狙う漁船が増えており今後の資源状況が懸念される。資源の管理が必要。
	漁協	アワビ、サザエについては、種苗放流に加えて小型貝の保護が必要。
	漁協	クロダイの種苗放流については、市場価格も安く、要望が減少。
	漁協	クロダイの種苗については、釣リイカダ用の需要があるのみ。漁業者はアワビ、サザエ種苗の増産を希望。
	漁協	七尾湾内ではアマモが減少しており、対策が必要。
	流通業者	ハマグリを種苗放流で増やすことはできないか。
	流通業者	寒ブリの不漁やマイワシの豊漁など、入荷の見通しがつかない。資源動向について情報提供をお願いしたい。
	流通業者	温暖化などの気候変動が漁業に与える影響に関心を持っている。
	委員 (漁業関係)	北海道や東北では種苗放流を大規模に行っており、所得の安定につながっている。石川県でも放流効果の高い魚種の放流を増やしてもらいたい。
	漁業者	藻場を増やすため、カジメが生えている石やテラポットごと移植してはどうか。
	漁業者	増殖場の造成事業について、海藻が繁殖しやすい材質を試験的に使ってみてはどうか。
	漁業者	藻場を保全するためにはウニの駆除が有効。
	漁協	増殖場を整備した海域で海藻が増えており、漁業者からも効果があるとの意見。
	漁協	岩礁が砂に埋まり、岩モズクの生産量が大幅に減少しており、対策が必要。
	漁協	カジメやアマモなどが減っており、藻場の保全や造成が必要。
	委員 (流通関係)	藻場については、環境の保全だけでなく、例えばアカモクの有効利用、養殖のような事業の取り組みが必要。海藻をいろんな形で食に提供できるよう研究開発も必要。
	委員 (学識)	藻場の保全について、駆除したウニを養殖して出荷することを考えてはどうか。
	漁業者	海底耕耘の実施に係る経費について支援をお願いしたい。
	漁業者	海底耕耘の効果を把握するため、水中カメラによる撮影をお願いしたい。
	漁協	自然災害に対する漁村の防災力の強化が必要。
	漁協 (内水面)	内水面漁協が行う河川環境の保全活動に対しては市町も協力すべき。
漁協 (内水面)	内水面漁協はどれも運営が難しく、3~4年後には解散するところも出てくる見込みであり、県の支援が必要。	
漁協 (内水面)	河川、ため池のブラックバス駆除が必要。	
漁協 (内水面)	ブラックバス、ブルーギル、カワウ対策など、「多面的機能発揮対策事業」については経費にかかる自己負担を減らすべき。	
漁協 (内水面)	魚道の早期整備が必要。進捗が遅い。	
委員 (学識)	内水面漁業については、遊漁だけでなく地域の食文化と併せてPRしていくことも必要。	
委員 (学識)	河川の環境悪化は内水面漁協だけでなく県民にも関係する問題であり、河川環境をどのように保全するのか検討が必要。	