

農政産業観光委員会 県内調査活動状況

1 日 時 令和8年1月22日(木)

2 出席委員(7名)

委員長 流石 恭史

副委員長 中村 正仁

委員 水岸富美男 久嶋 成美 伊藤 毅 清水喜美男

佐野 弘仁

3 欠席委員 宮本 秀憲 久保田松幸

4 地元議員 なし

5 調査先及び調査内容

(1) 意見交換会

① 出席者 県内の旅館・ホテルで活躍する女将の方々

② 内容 「女将が描く県内観光の未来像について」

○主な意見

委員) 近年の国際情勢に関する報道等の影響で、来訪者の構成や宿泊動向に変化があると聞いているが、現場の状況について、意見を聞かせてほしい。

出席者) 地域によって来訪者の国・地域の傾向が異なるため、影響の度合いは場所により差がある。団体旅行が多い地域は変動が出やすく、個人旅行中心の地域は比較的落ち着いている印象である。

委員) 富士河口湖町で宿泊税の導入が決まったが、現場としてどのように感じているか。

出席者) 料金や税の説明は日頃から丁寧に行っているが、複数の税があると説明が複雑になる。多言語対応のスタッフもいるが、外国人従業員は内容を理解しないまま通訳しており、利用客に伝わらない。導入後はチェックイン時の案内が長くなる可能性がある。

委員) 事務負担の観点では、既存の税体系の見直しも必要と考えるが、どうか。

出席者) 現場としては、税が一本化されているほうが説明しやすいという声は多い。ただ、町の方針があるので、決まった制度のもとで工夫していくことになる。

出席者) 宿泊税の導入の背景には、旅館・ホテル、民泊など宿泊形態の違いによって、地域イベント開催時の経費負担や清掃などの役割分担に偏りが生じており、不公平感を解消するため、宿泊税を徴収して観光整備に活用したいということが根底にある。

委員) ホスピタリティ=おもてなしについて、どう取り組んでいるか。

出席者) 日本のおもてなしの細やかさは強みだが、外国人従業員には伝わりづらい部分もある。清掃・接客・振る舞いなど、言語化して教育する必要があり、研修方法が課題である。

委員) ウェルカムスイーツ以外にも地場産業と連携して、山梨県全体の産業振興につながる観光振興をしてほしいが、可能性はあるか。

出席者) 魅力ある地場産品を客室装飾や土産物として取扱いたい思いはあるが、仕入れ、調達の手間が課題となる。

委員) 宿泊客に対して、どのような観光ルートを紹介しているのか。

出席者) 地元にはないものということで、ワイナリーや展望施設などを案内している。

委員) 自治体の観光部門と情報の連携は行っているのか。

出席者) 基本的な情報は共有されている。

委員) 果物などの地場産品の流通についても意見があったが、宿泊施設で提供する上での課題はあるか。

出席者) 品質保持が難しい品目もあり、流通環境が改善されるといいと思う。また、ジビエなど地域食材は、基準に沿った施設での加工品を利用している。

委員) 第二御坂トンネルが完成すれば、国中地域との連携が可能となり、物や人の流れが盛んになる。また、富士トラムが運行されれば、人の動きが活発になる。国中の観光地からは富士山はあまり見えないから、海外の方は富士山の見える河口湖に泊まりたくなると考えていた。物や人の流れが盛んになれば、観光は国中、宿泊は河口湖という考え方も出てくると思ったがどうか。

出席者) そうなると滞在型が主になってくる。

委員) 滞在日数について、長期滞在の需要が高まった場合は対応可能か。

出席者) 旅館では食事内容を毎日変える必要があり、負担が大きいため3泊前後が適切という声がある。

ある。ただし、素泊まりやヴィラタイプなど、施設の特徴により長期滞在を歓迎するところもある。

委員) 本日、様々な課題を聞き、観光事業者・行政・商工団体・地場産業がつながり、情報共有やマッチングを進める必要があると感じた。ぜひ皆さんの力で観光業を盛り上げていってほしい。



※ 意見交換会の様子

(2) 【水産技術センター忍野支所】魚苗生産事業費

○調査内容（主な質疑）

問) 魚粉の原料となる魚種及び主な生産国について教えてほしい。

答) 多くがペルーあるいはチリ沖で獲れるカタクチイワシである。中国がかなり買い付けるようになり、日本が買い負けている状態である。

国際的な取引価格が上昇しており、円安も相まって価格が上昇している。

問) 脂が多いものでないと餌にはならないと思うが、例えば、本県は富士五湖があるので、外来魚であるブルーギルやブラックバスを魚粉に転用することはできるのか。

また、そもそも国内でそのような魚粉の生産は可能か。

答) 外来魚を魚粉に使うことは可能だと思う。ただ、養殖に必要な量を国内で賄えるかというとなかなか賄えないのではないかという問題がある。

魚粉の加工だが、かつては日本国内でイワシがたくさん取れた時代があったため、今でも魚粉を作る工場は北海道に残っており、国内でも一応、生産することは可能であるが、外来魚を原料として北海道に持って行こうとすると輸送コストの問題もあり、量の問題と併せて実現するのは難しいと考えている。

問) 富士の介はニジマスが母親でキングサーモンが父親とのことだが、親を逆にした交配の実験も行ったのか。

答) 逆の交配は行っていない。その理由は、ニジマスは4,000粒から5,000粒くらいの卵を産んでくれるが、キングサーモンは1,000粒に満たないので、将来的に富士の介を種苗生産するに当たり、大量生産できたほうがいいので、当初からニジマスを経営に使用したほうがいだろうという前提の下で進めてきた。

問) ニジマスが最大で80センチで、キングサーモンは最大で150センチということなので、キングサーモンが優位と思ったが、他に優先する要因があったと理解した。

答) 天然の状態だとその大きくなるが、飼育環境下ではニジマスのほうが圧倒的に成長するため、ニジマスを経営にしたほうがいいと考え、研究を進めてきたところである。

問) 富士の介を開発しようと思いついてから商品化するまでにどのくらいの時間がかかったのか。

答) 正式な研究課題としてスタートしたのは平成19年になる。富士の介は交配により生まれた三倍体魚であり、不妊にしてある。このような魚は水産庁でバイテク魚と言っており、これを養殖として活用するためには、水産庁長官の確認を取らなければならないということがあった。

つまり、自然界にいない魚なので、野外に出たときに確実に繁殖をしないという証明をしなければならなかったということである。当時はこれに係るガイドラインがあり、証明に必要なデータを取るためにおよそ10年がかかった。水産庁からの確認が得られたのは平成28年だった。

開発当時は親に使うキングサーモンが1学年しかおらず、卵が取れるのが3年に1回ということもあり、なかなか研究が進められなかった。

今では、早熟の個体や晩熟の個体から採卵することで飼育するキングサーモンが3学年に増え、毎年実験ができるようになった。

問) 生産性向上のテーマの中に、魚粉の改善や、水や気温の問題、餌の与え方の回数や量の問題などがあるが、いつごろまでにどのように生産性を上げるのかというロードマップはできているのか。

答) ロードマップは特に定めていないが、餌のやり方などよい成果が出たものは、直ちに業者にフィードバックしている。

問) 富士の介は、いわゆる一代限りと聞いたが、富士の介と富士の介を掛け合わせると元に戻ってしまうということか。

答) 富士の介は不妊であり、卵や精子を持たないので、毎回キングサーモンとニジマスを交配してつくっているため、富士の介同士の掛け合わせはできない。

問) キングサーモンとニジマス以外でもそのような結果になるのか。

答) 例えば、イワナとカワマスはどちらもイワナの仲間であるが、その雑種をつくと、その雑種は卵や精子をつくることがあり、さらにその雑種同士を掛け合わせて次の世代ができることもある。クニマスとヒメマスの交配も同様である。

組合せの種類によって異なり、単純に交配しても不妊になる魚もいるため、ケース・バイ・ケースである。

問) 富士の介にグルタミン酸が多いということなので、アスリート向けに売ればすごくいいのではないかと思う。グルタミン酸は、特にボディビルダーの方々にとってはすごく摂取したいものであるので、これを多く摂取ができるという売り込みができるのではないか。

あと、免疫力の回復にもいいということで、風邪が流行っている時期には、これを食べると免疫力が上がるという売り込みもできるかもしれない。

答) 実は富士の介は、ビタミンDの含有量がすごく多いということが成果として出ている。ビタミンDは体にいい成分であるため、こちらは既にPRに使っているが、今、委員に指摘されたことも今後の参考にしていきたい。



※水産技術センター忍野支所での概要説明、質疑の様子（終了後、施設内の視察を行った。）