

MMRC
DISCUSSION PAPER SERIES

No. 455

水産業の現状と課題

東京大学ものづくり経営研究センター・特任研究員
漁業構造改革総合対策事業・中央協議会委員
高井 紘一郎

2014年3月

 **MONOZUKURI** 東京大学ものづくり経営研究センター
MMRC Manufacturing Management Research Center (MMRC)

ディスカッション・ペーパー・シリーズは未定稿を議論を目的として公開しているものである。
引用・複写の際には著者の了解を得られたい。

<http://merc.e.u-tokyo.ac.jp/mmrc/dp/index.html>

Condition and Problems of Japanese Fishing Industry of Today

Kouichiro Takai

Manufacturing Management Research Center, the University of Tokyo
Board Member of the Central Council on the Comprehensive Project for
Structural Reforms of Fishing Industry

Abstract: Japanese fishing industry has reached its height of prosperity after the Second World War and once marked the largest fish catch in the world. However, since then, after some period of maturation, today's Japanese fishing industry is facing a serious and long term stagnation. Why has this situation occurred? What are the possible answers to revive fisheries in Japan? This paper first clarifies the present condition of Japanese fishing industry, in particular, the current status of production, distribution, sales, and consumption of fisheries. Secondly, this paper extracts the problems of Japanese fishing industry of today and seeks for a solution.

Keywords: fisheries, fishing industry, fishing right, fishing method, fishery processing, distribution of fisheries products

水産業の現状と課題

高井 紘一郎

東京大学ものづくり経営研究センター・特任研究員

漁業構造改革総合対策事業・中央協議会委員

目的：日本の水産業は第二次世界大戦後一時世界の漁獲量を記録するほどに発展した産業である。しかしその後の成熟期を経て現在深刻で長期的な低迷状態にある。なぜこのような状態に陥ってしまったのか？ 水産業復活に向けてどのような解決策があり得るか。本稿では先ず、水産業の現状を明らかにする。具体的には水産業の生産・流通・販売・消費の実態を明らかにする。その上で、日本の水産業が抱える課題を抽出し、解決策を模索する。

キーワード：漁業、水産業（水産業は魚介類をとる漁業をはじめ保管・加工・輸送・販売などを含めた包括的な産業である）、漁業権、漁法、水産加工、水産物流通

1. 水産物の生産

1-1. 歴史から見た日本の漁業

四方を海に囲まれた日本では太古の昔から海や川で魚や貝をとることは盛んに行われたことは東京・大森貝塚古墳や青森県の三内丸山古墳で貝殻や魚の骨が多く出土されることから明らかである。また各地に残る縄文時代の遺跡から釣り針、モリや貝殻などが大量に発掘される。その後漁業は江戸時代に非常に盛んになり今日ある漁法の基本も確立されたと言われる。

1-2. 海にもある線引き

いわゆる海の線引きには先ず領海がある。領海は沿岸線（正式には海岸基準線）から12海里（約22 km）までを言い、ここまでを地続きの領土とする考え方でその沿岸国が所有する。領海内では外国の漁船が魚をとることはもちろん、許可なく通行することも禁止されている。200海里水域は領海を含めて沿岸から200海里（約370 km）までの海域を指す。この水域は「排他的経済水域」とも呼ばれて、この範囲内にある水産物や海底の鉱物資源は沿岸国が得る権利を持つとされている。沿岸国は水域内の水産資源を利用する権利を認められている一方保護、管理することも義務付けられている。この「排他的経済水域」は「国連海洋法条約」で1994（平成6）年に定められ、日本も1996（平成8）年にこの条約を締結した。

この「排他的経済水域」が設定されたことにより、各国の漁船はそれまでのように自由に世界の海で魚をとることができなくなった。つまり他国の200海里水域で操業できるのは、沿岸国との間で入漁料を支払い漁を許可してもらうための漁業協定の取り決めをして初めて可能になるのである。その場合でも沿岸国は自国の水産資源から自国の漁業でとった残りの範囲でこの許可を出すことになる。

これとは別に最近よく話題にのぼる「接続水域」という言葉がある。これは沿岸から24海里（約44 km）までの水域のことを言い、沿岸国が関税や衛生など特定の行政目的に限って領海の外に延長して行使することを認められている。歴史的には、船舶の船足が早くなるにつれて、狭い領海内だけでは密輸・密入国の防止など十分な取締りを行うことが困難になって来たような背景がある。

1-3. 日本の漁業の優位性

日本は周囲が海に囲まれてその「排他的経済水域」の面積は、世界で6位と言う漁業的に非常に恵まれた状況にある。また水深を勘案した立体的な体積で見ると世界で第4位に位置する。さらに周辺海域で暖流（黒潮・対馬海流）と寒流（親潮・リマン海流）が合流して魚のエサになるプランクトンなどの栄養が豊富で恵まれた漁場を形成している。また世界で25,000種いるとされる魚種の内の3,900種が生息するとも言われ、とくに三陸海岸沖の北西太平洋海域は、ノルウェー沖の北大西洋海域、メキシコ湾沖の北西大西洋海域と並んで世界三大漁場とも言われている。

図—1 日本の排他的経済水域概念図



海上保安庁資料から転載

1-4. 漁業の種類と漁法

漁業には大きく分けてどこの国にも属さない公海や他国の海域で行う遠洋漁業、日本近海の沖合で行う沖合漁業、海岸から近い沿岸部で行う沿岸漁業と川や湖・沼などで行う内水面漁業がある。現在日本では沿岸漁業を行う漁業者が圧倒的に多く、全漁業従事者 22 万人の内の約 9 割を占め、その人たちが全体の 6 割近くの生産額をあげている。以上がとる漁業であるが、このほかに育てる漁業として、海の一部を囲って魚介類を育てる海水面養殖漁業、川や湖などの淡水で魚介類を育てる内水面養殖漁業がある。また栽培漁業と言って卵や稚魚をある程度まで育ててから川や海に放流して十分に成長してとる漁業がある。

魚介類をとる漁法を大きく分けると、網を使ってとる漁法、針で釣り上げる漁法、さらにかごやつぼを使ってとる「かご・つぼ漁法」などがある。網による漁法をもう少し詳しくみると、定置網漁は杭やイカリなどで海底に網を固定して回遊する魚をとる漁法で、旋網（まきあみ）漁は見つけた魚群を包み込むように網を入れて網の底を素早く絞って引き上げてとる漁法である。底曳き網はおもりを付けた袋状の網を海底に沈め漁船で曳きながら海底付近や深海の魚をとる漁法である。さらにさんま棒受け網漁は集魚灯で魚を誘導して棒受け網に誘い吸込みポンプで吸い込んでとる漁法である。

1-5. 漁業権とは

決められた区域の水面で一定の期間特定の漁具・漁法で魚をとったり魚介類を養殖できる権利のことである。漁業権には網を定置して漁を営む「定置漁業権」、養殖業を営

む「特定区画漁業権」と一定の漁場を漁業協同組合（漁協）の組合員が共同で利用して営む「共同漁業権」がある。

「定置漁業権（期間 5 年）」や「特定区域漁業権（養殖業権・期間 5～10 年）」は都道府県知事から漁協を通じて個人や会社に与えられる。定置漁業や養殖業を営むには漁協の組合員であると有利であるとされる。共同漁業権（期間 10 年）は漁協などに与えられる。漁業権は漁業者の大事な財産であり第二次大戦後漁業者の自立を助けてきたが、現在では漁業への企業などからの新規参入を阻む壁になっているとも言われている。

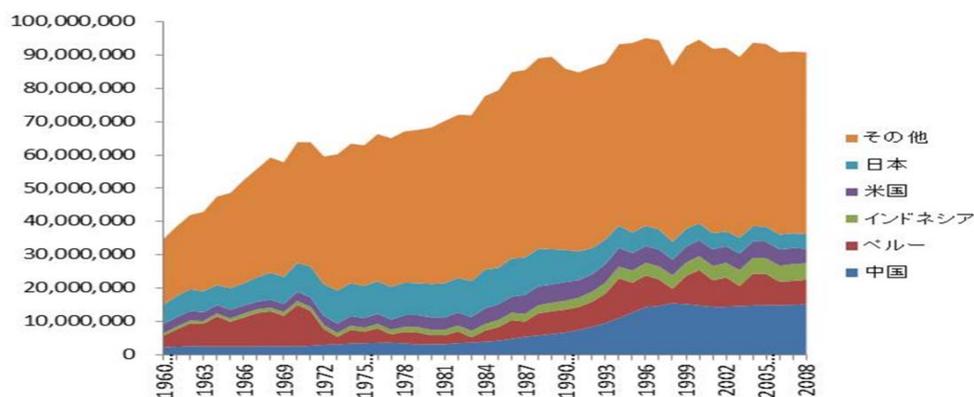
1-6. 日本と世界の漁業生産量および生産額

2008 年の世界の漁業の生産量は約 9,000 万トンで養殖業の生産量は約 7,000 万トンである。その内日本の漁業・養殖業の生産量は約 560 万トンで世界全体の中に占める割合は 3.5%である。この量は世界で第 5 位である。また 2010 年の統計では農林水産業の生産額の内、農業生産額は 8 兆 1,214 億円で漁業生産額は 1 兆 4,826 億円また林業生産額は 4,217 億円とされている。

世界の漁業生産量は資源の減少でここ 15 年ほどは停滞しているが、養殖業の生産量は国策として養殖業を推進する中国が急激な増加を示している。中国の養殖業生産量の増加は水田や湖沼でのハクレン・コクレンや草魚などの淡水魚の養殖による生産が大幅に増えたことに起因する。現地では水田や湖沼にこれらの魚類とアヒルを一緒に放つことによって特に飼料をほとんど与えなくてもアヒルの排泄物などを餌にしてこれらの淡水魚が育つと言われている。

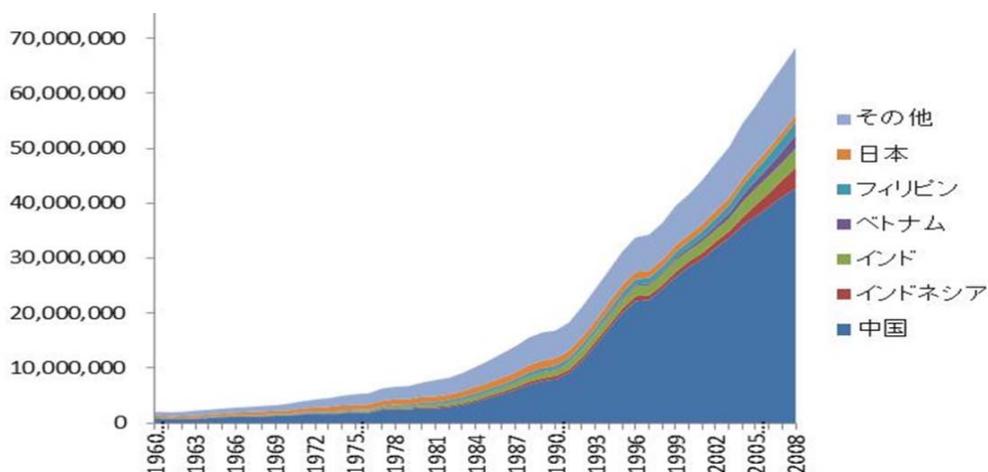
日本の漁業生産量の推移については、1984（昭和 59）年に 1,282 万トンでピークを迎えその後、まいわしが記録的な豊漁でしばらくピーク状態が続いた。しかし 1994（平成 6）年に国連海洋法条約が発効したこともあって遠洋・沖合漁業共に急速な減少に転じて総生産量はピークの半分以下まで減少して今日に至っている。

図—2 世界の国別漁業生産量比較



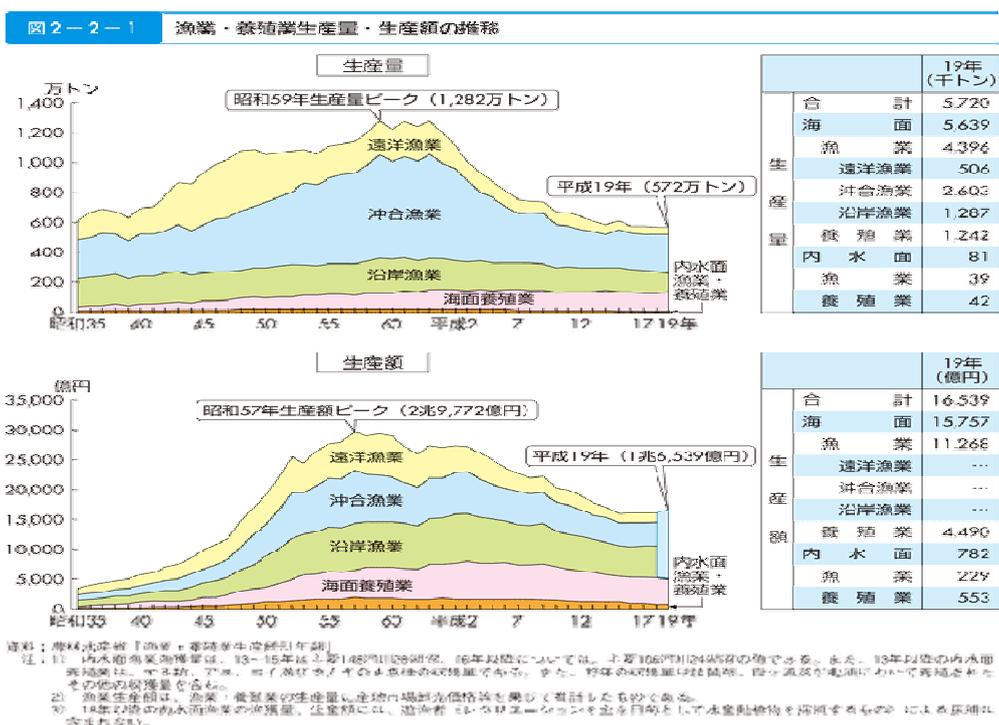
農水省「漁業・養殖業生産統計年鑑」より

図—3 世界各国の養殖業生産量比較



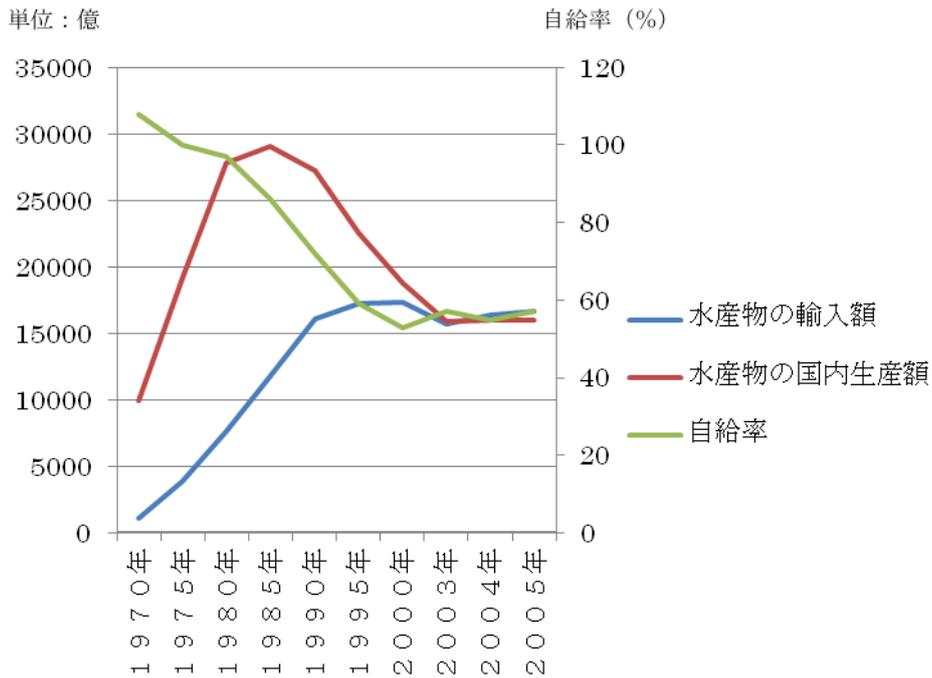
農水省「漁業・養殖業生産統計年鑑」より

図—4 日本の漁業・養殖業の生産量・生産額推移



このほか今日我々日本人が食卓やすし店で食べる主要な水産物の多くが海外からの輸入に頼っていると言う現状がある。2006（平成 18）年統計で金額の多い順で言うとエビは輸入総額が 2,783 億円と 1 位で総消費量に対する比率は 84.5%にもなる。続いて

図-5 水産物の輸入額と国内生産比率(自給率)



農林水産省「平成 17 年度 食料自給率レポート」より

サケ・マスは輸入総額が 1,972 億円で 55.5%が輸入である。またうなぎは 1,140 億円で輸入比率は 73.8%、カニは 956 億円で輸入比率が 72.2%である。このように我々が好んで食べる魚介類ほど輸入比率が高いのが特徴である。また図-5 に示すように 1970 年当時ほぼ 100%だった魚介類の国内自給率がその後急速に下がり現在は 55%前後で推移しているのである。

2. 水産物はどのように使われるのか

水産加工は魚介類から食料・飼料・肥料・油脂などを作る役割がある。また漁港近くで魚介類を効率的に無駄なく利用し尽くす役割も担っている。漁業・養殖業の漁獲物の消費地仕向けの 6 割近くが加工向けで、水産加工業の出荷額は約 3 兆 4000 億円（2009 年度）である。

漁港に水揚げられた魚介類は腐りやすいので保存性を高め、美味しく食べるために、様々な加工の方法が行われてきた。水産加工品には乾製品、塩蔵品、くん製品、節製品、練り製品、冷凍食品、缶詰などがある。乾製品とは干して乾燥させたものであるが、素干しと言ってそのまま干すもの、塩干しでは塩を加えて干すものなどがある。また塩蔵品は塩に漬け込んだもので、練り製品とは魚をすり身にしてから焼いたり、蒸したりして製品化したものである。水産加工業には漁業とほぼ同数の従事者がいて漁村地域の基幹産業になっている。

図-6 国内水産物の用途別割合

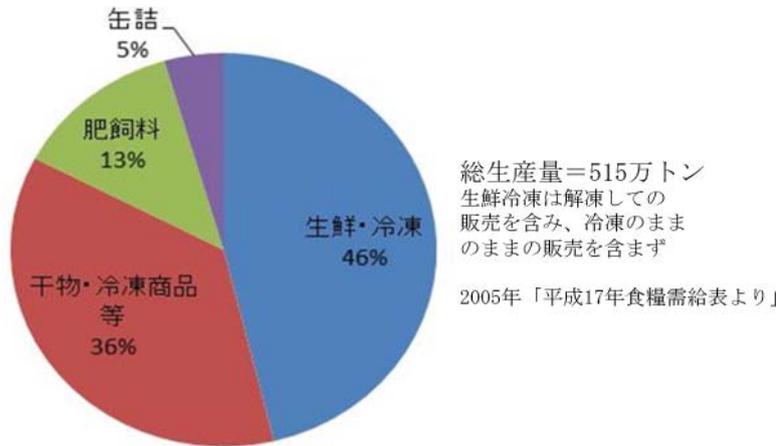
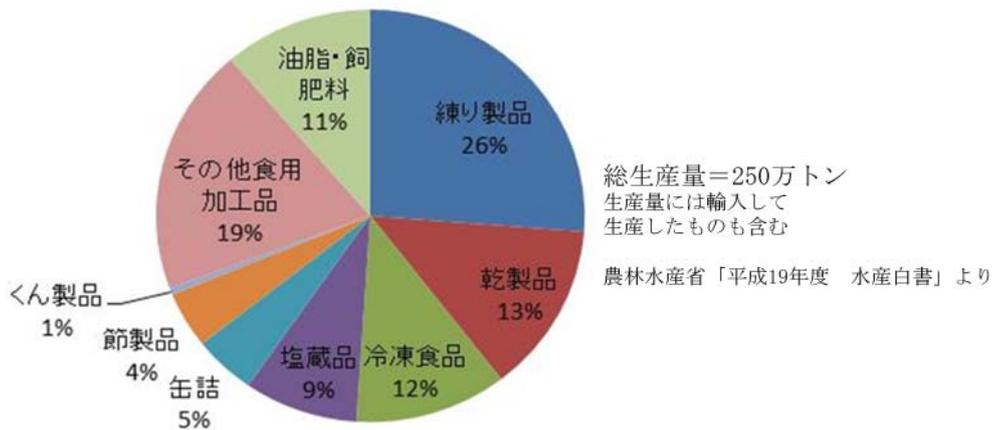


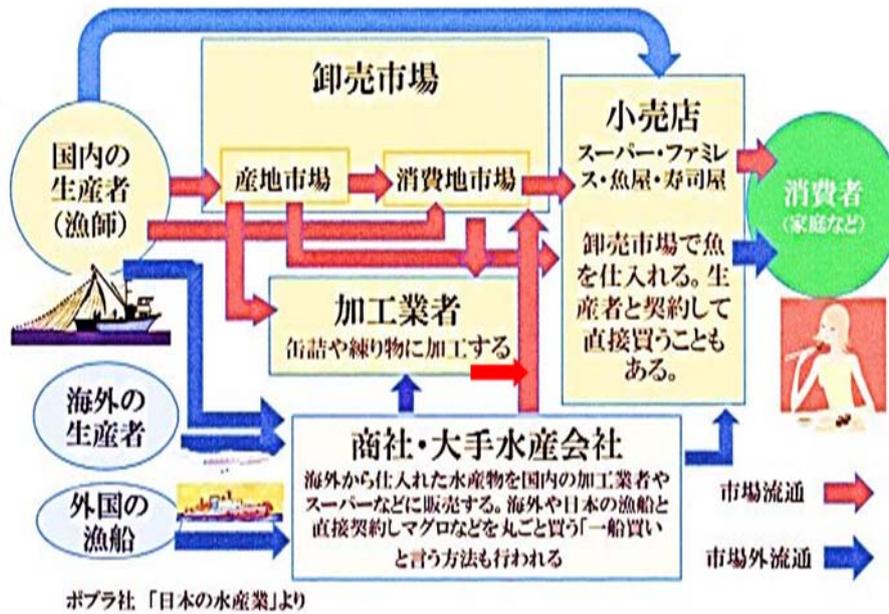
図-7 水産加工品の生産量割合



生鮮・冷凍品として流通するものも多くは漁港近くの加工場で、魚では頭、尾を取り内臓を除いていわゆるドレスにしたり、ドレスしたものを3枚におろしてフィレにし、更にドレス・フィレを一定寸法に切ってステーキにしたりする。貝類は殻を開いて外し身や貝柱を取り出す。エビは必要に応じて頭を取ったり皮を剥がしたりする。またカニは必要に応じて殻を剥いで身を取り出すような加工をして生鮮や冷凍の形で市場に供給される。

次に代表的な干物 2・3 の製造方法を述べる。まずあじの開きは原料あじを解凍してえらや内臓を除き塩水に15分位浸漬した後除湿し乾燥して作る。またたらこはスケトウダラの卵(卵巣)を解凍・洗浄して塩漬けし、熟成後に洗浄・整形して調味液漬けて作る。からし明太子はたらこに辛味付けをする。最後にかつお節は原料カツオの内臓を取り左右に開き、この生切り品を籠に並べる。次に95℃位で蒸した後ウロコや骨を取り除く。更にまきで身をいぶして整形する。高級品のカビ節はカビ付けして天日干しを繰り返し2~3か月掛けて作る。

図-8 水産物の主な流通経路



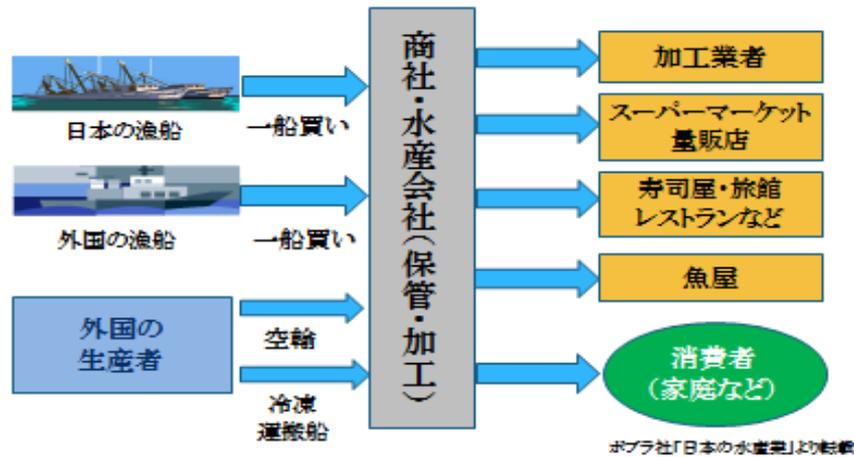
近年魚介類を新鮮な状態で保存する技術が発達してきた。氷を数ミリの細かいシャーベット状にして魚の魚体に密着させて素早く冷やす急速冷却法やまぐろをマイナス60℃まで冷やすことは最早常識になっている。また活魚輸送も盛んに行われているが、これには進んだろ過・冷却技術が貢献している。この他魚の脳に針を指して運動神経をマヒさせて魚を消耗させずに運ぶことも盛んに行われている。魚を殺すことをメると言うが、これには活きメと野メとがある。活きメは脳の一部の延髄に包丁を入れて殺し直ぐに血抜きをすることを言い主に大型の魚をメるのに使われる。野メは氷を入れた低温の海水などで自然死させることを言い比較的小型の魚をメるのに使われる。

3. 水産物の流通と消費

3-1. 水産物の流通

水産物は図-8 のように生産者である漁業者から地元の漁港で産地市場に出荷され、その後消費地市場を経て小売店から消費者が購入するのが通常のルートである。しかし現在ではこのルートを通る水産物は半分くらいで、生産者と契約をして直接購入するスーパーマーケットや回転すしチェーン店もある。また商社や大手水産会社が内外の生産者から直接水産物を買って国内の加工業者やスーパーマーケットへ販売したりすることもある。これを市場外流通と言う。

図—9 マグロの市場外流通のしくみ



3-2. マグロの流通

さらにマグロなどでは商社や大手水産会社が海外の生産者や外国の漁船と直接契約して漁船の漁獲物を丸ごと買い付ける「一船買い」という方法により買い入れて自身で保管・加工してスーパーなどの量販店・すしチェーン店・他の料飲店などに販売するなど多岐にわたる方法がとられている。このようにいわゆる市場を通さない流通が増えるに連れて水産物の卸売で利益を得てきた漁業協同組合や産地市場の存在価値が低下してきているとも言われている。

マグロだけについて言えば世界のマグロ全体の生産量は 2005 年が約 222 万トンで内日本の生産量は 24 万トン、輸入量は 32 万トンで世界の 25%を消費しているが、高級マグロとされるクロマグロ・ミナミマグロだけについて言えば世界の生産量約 8 万トンの内その 76%に当たる約 6 万トンを日本人が消費しているという事実がある。

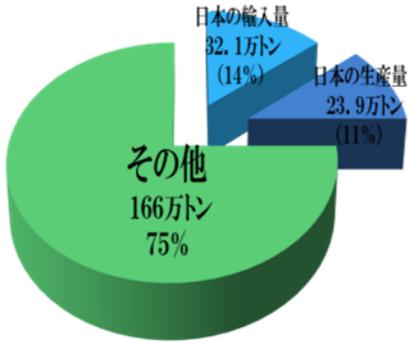
マグロの消費の多くはスーパーマーケットなどで販売される刺身と言う形態のほか回転すしチェーン等での寿司のネタとしての消費形態がある。かつての魚の消費がサバ・アジなどの魚を焼いて食することが多かったが、最近ではより手軽に食べられる刺身・すしなどの形態へと消費の形態が変わったとも言える。

マグロの輸入先は第 1 位が台湾で 8.2 万トン、2 位が韓国で 4.3 万トン、次いで中国からで 2.8 万トンになる。輸入先の国々の名前を見ると日本と海を接している国々であり、日本近海がマグロの漁の草刈り場のような様相を呈して近年マグロの資源枯渇を推し進めるような形になっている。

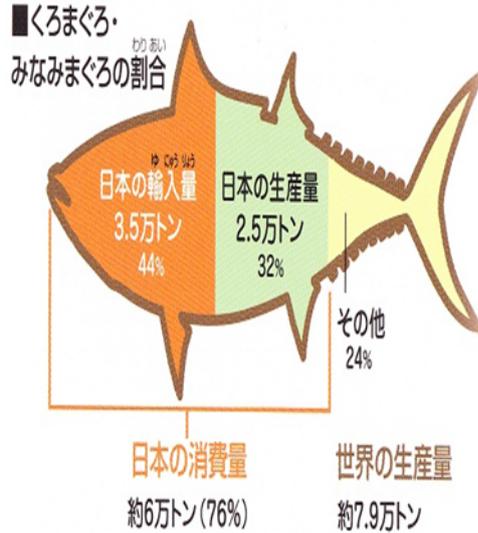
また牛の BSE・口蹄疫や鶏インフルエンザが流行して世界的に魚食が健康に良いとのことからマグロに限らず、中国や東南アジアなどの高所得層の魚の需要が急増して従来のように日本が海外からマグロやエビなどの水産物を輸入することが難しくなるとの観測も容易に成り立つのである。すでに魚介類に関して日本が海外市場で買い負けると

図—10 世界のマグロの生産と日本の輸入と消費実態

■世界のマグロ生産量
マグロ類全体での割合
(世界全体での生産量：約22万トン
内日本の消費量)



農林水産省「水産統計 2005 年」より



ポプラ社『日本の水産業』より

言う現象が発生している。

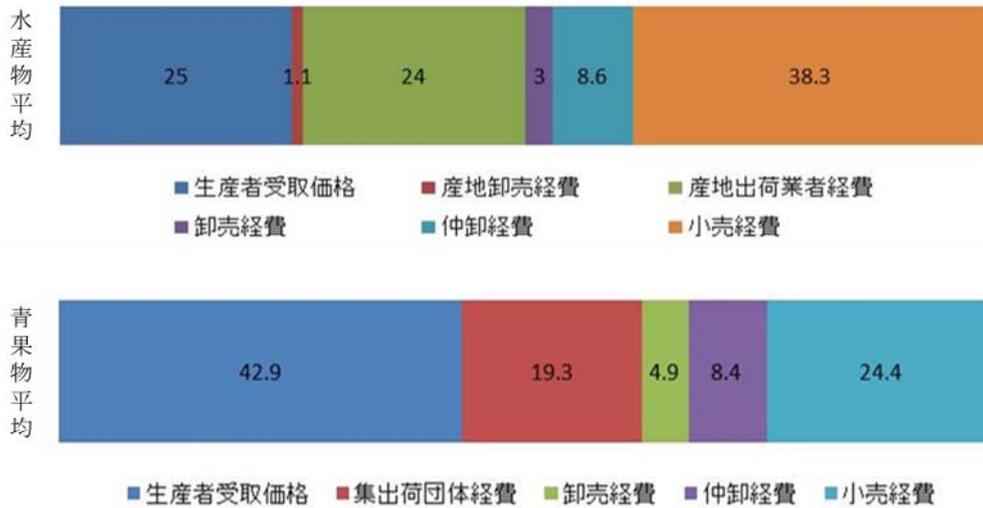
3-3. 水産物の輸出入と流通

世界的には水産物の貿易の数量・金額は激増している。とくに東南アジアや中国などの国々が魚を多く食べるようになって、海外の水産物市場で日本が買い負けする現象も始まっている。わが国はイワシなどの豊漁にも恵まれて昭和 59 (1984) 年前後の数年の漁獲量は約 1,300 万トンもあり全盛を極めた。その少し前の、昭和 35 (1960) 年に三陸沖から北海道沖での乱獲から漁業資源が減り、沿岸・沖合漁業者間の争いが頻発したことから、政府は大・中型底曳き網船の多くを北洋のベーリング海へ転出させて、そこで 300 万トンほどのさけ・スケソウダラなどをとるようにした（北転船と言う）が、それが当時のソ連・アメリカの反発を招き昭和 52 (1977) 年に両国が世界に先駆けて 200 海里の排他的経済水域の設定を宣言し、各国の水域での漁業が困難になり遠洋漁業は減少し、更に乱獲による資源の枯渇から沖合漁業も衰退して、漁業生産額は急激な減少に転じた。

現在では漁獲量は最盛期の約 4 割の 550 万トン位にまで減少した。そのような経緯を受けて 2008 年段階での水産物の輸出量は 57 万トンで、輸入量は約 300 万トンになっている。そのことから水産物の国内生産の 550 万トンと輸入量の 300 万トンを加え、輸出量を減じると、国内では約 800 万トン弱が消費されていることになる。

水産物の国内産の構成比率は金額換算では 5 割強、量では 4 割程度で食糧の自給率の 4 割弱よりは少し高い数字を示している。しかし先にも示したように日本人が好んで食べるエビ・ウナギ・カニ・サケ・マスなどは大半が輸入に頼っているのが現実で、これらの多くは養殖により生産される水産物であるのが特徴である。その原因は東南アジア

図-11 水産物・青果物の流通経費の比較



水産庁「水産業をめぐる最近の情勢について」より

を主とした地域は地価・人件費が安く気温も養殖に恵まれていて、日本より優れた立地にあることから極自然の成り行きとも言えるが、先述のようにこれらの地域でも魚食が盛んになる傾向にあることから今後も安定して希望の価格で希望の量が確保できるかは予断を許さない状況になりつつあるとも言える。

水産物の輸出は主に東南アジアを中心にサバ・アジ・スケトウダラや養殖真珠などが輸出されている。東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の流出の問題で一時韓国・中国などの国々から輸入禁止の措置がとられたが現在では少しずつ解除の方向にある。

水産物と青果物は共に鮮度を大事にするが、その流通経費を比較するとかなりの差がある。つまり水産物は産地出荷業者経費と小売経費が青果物に比べて多く、その分生産者の取り分が減少しているのである。従って水産物と青果物の小売価格の内生産者の受取価格は水産物が約 25%に対して農産物では約 43%の受取価格がある。確かに水産物は青果物に比較して腐りやすい特性があって途中段階での腐敗等による廃棄や冷蔵・冷凍等の保管経費が多いことは確かだが、冷凍冷蔵設備の進化等もあるのでこの点が改善されないと漁業者の生産意欲を削ぐことにつながると思われる。

3-4. 水産物の消費

人口 100 万人以上の国において、日本は一人当たり魚介類の供給量は 56.9 kg/人/年で世界一であり、魚介類とくにサバやアジなどの背中の青い魚類は DHA（ドコサヘキサエン酸）や EPA（エイコサペンタエン酸）が多く含まれていて健康に良いことは良く知られていて魚介類の供給量と平均寿命は相関するとのデータもある。

そのような中で日本人の魚介類の消費は近年減少傾向でとくに若年層の魚介類の消

費が少なくなってきた。20才代の若年層の水産物消費と60才代以上の高齢者の水産物消費量を比較すると高齢者の消費が若年者の消費の3倍になるとの統計もある。

また食べられる魚も40年ほど前は焼き魚の消費に向くアジ・イカ・サバだったのに比して、現在では刺身やすしでの消費を反映してサケ・イカ・マグロに変化してきている。若年層の魚介類消費減少の理由は調理が面倒である、また子供は魚の骨を嫌がるという理由を踏まえて魚介類の消費を伸ばすべく、水産庁はスローフードをヒントにした「スローフィッシュ」構想を打ち出して、サバやアジなどの魚の骨を抜いて味付けした「骨なし味付き魚」などその後の調理が容易な「スローフィッシュ」品目に1,300種以上を指定して消費の促進を図っている。

4. 日本の水産業が直面する課題と解決策

4-1. 漁村の現状

現在日本全国の漁港数は2,914港で海岸線12.1^{km}毎に1港、漁業集落は6,298集落で海岸線5.6^{km}の1集落あることになる。また漁村は全国平均より1.5倍高齢化が進み、漁家率が高い集落ほど人口減少が激しいとの統計もある。

しかしこのような中にあっても漁港・漁業集落の集約化は進まないのが現状である。水産庁は東日本大震災後の復興事業でも協業化などの推進をうたうが、現地では元あった姿に戻す復旧を望む声が強いかも現実の姿である。

現在産地市場は全国の漁港数の約1/4に当たる763場あるとされる（平成22年3月現在）。これらの数字は漁港も産地市場も集約化されず、各個がバラバラに小規模に活動することを意味していて、そのことにより個別の取引が小規模で価格形成力を弱くする原因にもなっているのである。

4-2. 水産物の価格形成

近年魚価を決める流通機構も変化してきて産地市場→消費地市場と言う旧来の流通ルートを通さない取引の比率が増してきた。さらに大手商社や水産会社による一船買いや産地市場や消費地市場などの卸売市場を経由しない直接取引の形態も増してきた。産地市場で価格をリードしてきた漁業協同組合の価格形成力が衰退して、大手商社や水産会社などの大手流通業者のバイイングパワーが相対的な力を増してきた。このことはつまり漁業協同組合を中心としたセリングパワーの衰退を意味し、その分漁業者の取り分が減少していくこと意味しているとも言える。

一方生産者である漁業者はこれまで港に生産物を水揚げした後は自分たちの生産物の価格形成に余り関心を払わなかった傾向があったと思われる。このため水揚げ高の減少を水揚げ量の増加でカバーするような方向に歩んできたとも言えるのである。しかし資源の減少を受けてこの路線も許されなくなってきたのが現状で生産者である漁業者が燃油・漁業資材の価格高騰や人件費の増加と共に赤字経営に陥る大きな原因にもなっている。

4-3. 漁業経営の現状

漁業就業者数は現在約 22 万人でこの 15 年間で 2/3 になったが、50 年前に比べると 1/3 になっている。農業就業者も減少しているが減少幅は漁業就業者の方がもっと激しいと言うデータもある。また、高齢化も激しく現在漁業従事者の 50%以上が 60 才以上と言われ、40 才以下は 15%となっている。

先にも述べたように現状赤字経営が増える中で、漁船が高船齢化し、省エネ・省人・安全性に問題があっても容易に更新できない状況に置かれている。また漁業資源の減少から盛んになった養殖業の増大の中、規模で劣る日本は安い海外の養殖業にも押されるようになり、その結果魚価安・燃油高など複合的な経営難に直面することになったのである。赤字経営が常態化すれば後継者難・漁船乗組員の高齢化・漁船の高船齢化は当然の帰結とも言える。

4-4. 漁業衰退の真の原因は？

元々農地は私有であり農家はそこで最良の農産物を生産することを目指すのが漁業者は養殖業者や定置網漁業者を除き与えられた漁場は共同利用であるために、「他人より 1 秒でも早く漁場に行き、1 匹でも多くの魚を獲る」ことに命を懸けてきたとも言える。このことは漁業資源を保護して良い魚介類を獲り、漁業資源を継続して利用することに対する配慮を後回しにしたことになる。

加えて第二次世界大戦後限られた資源を求めて世界の海に出掛けて魚をとってきたのに 200 海里宣言でその海から締め出され、世界中の国々が日本を自国の海から追い払った格好になったのである。現在多くの漁業者は漁業資源の減少を承知しているが、簡単に漁獲量を減らすと漁業経営が成り立たないことに困惑しているのが現状であろう。

水産資源の枯渇を受けての資源保護のための施策は常に後回しで、政治は漁業者の意向を受けて世界的な漁業資源保護に向けた動きに常に後ろ向きの姿勢だった。排他的経済水域を決めた国連海洋法条約の締結も 2 年遅れ、漁業関連の国際的な規制には日本はいつでも反対を続けてきたのが事実であろう。

そのようなときに東北の太平洋岸での沿岸・沖合漁業の争いを避けるためにとった北洋海域への転進策（北転船）はソ連・アメリカの反発を買い 200 海里宣言を引き出し、後の国連海洋法条約の排他的経済水域制定の伏線となった。

日本は 1980 年代空前の好況でバブル期だった。それと機を一にして漁業界も豊漁で金余りを利用した投資で盛んに漁船建造が行われた。しかしそれ以降の新船建造はなく、それらの魚船は現在船齢が 25~30 年の老齢船になっているのが現実である。

4-5. 課題解決の方向

(1) 開かれた制度への改革

我が国水産業の今後の方向については生産・加工・流通・販売はもとより漁業協同組合等の関連組織も含めて現実に即した近代化を進めると言うことに尽きると考えられる。

生産の最前線の漁場に関して水産庁のアンケートによれば漁業者の多くは近年の不漁の原因は資源枯渇にあると承知しているが、自分から率先して漁を減らして資源の復活を期すとは言えないでいる。これからは国が過去にわが国の現状に似た資源枯渇に遭遇したノルウェー・ニュージーランドなどで採用されている生物学的許容漁獲量(ABC)に基づいた個別漁獲割当制度(IQ)を採用して資源の回復を図ることが先ず求められる。このような漁獲制限が厳しい間の漁獲高の減少に伴う漁業者の収入減は国に補償することが求められる。

次に漁業権についても漁業協同組合重視から、漁業経営に関心を示す企業にも開かれた制度に改革する必要がある。その点では地元漁協の反対を押し切って平成25年秋に宮城県石巻市で開業した桃浦かき生産者合同会社が得た復興水産特区制度でのかき養殖業の行方が注目される。

(2) 流通の革新

最近釧路・八戸・銚子・下関と言った全国280カ所の漁港などがネットを通じた水産物の取引を開始すると言う報道があった(平成26年1月23日日経新聞夕刊)。これは「株式市場のように販売側と購入側が互いに希望価格や数量を入札する」「ダブルオークション」方式によるマッチングも検討すると言う。このことにより消費者により安く、鮮度の高い水産物を提供でき、生産側にも市場に出廻ることのない少量の魚も取引できるメリットがある。このことは既存のルートとは別ルートで販売価格の上昇を目指す新しい動きとの考えも成り立つのである。この計画が全国の763場ある漁港の産地市場の約1/3に当たる約280場と言うことにも意味がある。即ちこのような市場のITに伴う近代化に対応できない市場が約2/3あると言うことである。

先述のように小さい漁港が小さい産地市場で個別の取引をしている現状から少なくとも漁協ごとにまとめた情報でまとめて取引することにより、少しでも取引価格を高める努力も必要であろう。今後強いバイイングパワーに対抗するには生産者側が協同してセリングパワーを発揮する努力が求められる。このためにも荷物はまとめなくても、情報は大きくまとめて大きな取引で価格を安定させ、必要なら水揚げ量の多い魚介類は漁協単位で冷蔵冷凍保管する等して豊漁に伴う価格の暴落を食い止めることも求められる。

(3) 競争力の向上

多くの漁港・漁協を見て回って感じるのは扱う魚の量に比べて人間の数が多過ぎる感が否めないことである。人が多く関われば人件費がかさむ訳だから、漁に似合った漁協・魚市場の体制に組み直す必要がある。また漁協の幹部の高齢化も気になるところである。将来的には漁協が水産業のあり方を考える集団に改組して漁業者の思考革新をリードする役割が求められると考える。

また先に述べたように日本の現在の漁獲量はおよそ550万トン、輸入は約300万トン、

図—12 魚市場の土間で取扱われる水産物



輸出は約 57 万トンなので国内に流通している水産物は約 800 万トン弱である。日本は今後世界でも希にみる少子高齢化の時代を迎えて今後水産物の消費が伸びることは簡単には望めないであろう。そうすれば多種多様な日本の魚介類を現在以上に輸出に向ける必要がある。日本の魚介類の輸出の伸長を妨げる原因があるとすればその一番に挙げられるのは、漁船及び魚市場の衛生状態の悪さであろう。最近その改善が叫ばれ始めたが、漁船・魚市場の HACCP 対応など衛生管理をはじめ衛生意識の向上が必要である。

(4)消費者志向の徹底

最後に日本は世界に自慢できるくらいの豊かな魚食文化を持っている。しかし現在の魚介類の食べ方はマグロや一部のエビ・イカ等に偏重していてその魚食文化の恩恵には浴していないと考えられる。魚は生でも煮て・焼いて・蒸して・干しても美味しく食べられるので、もっと多くの種類の魚を色々な食べ方で味わうような取り組みを生産・流通側にも求められる。最早近年の魚介類の消費減退は一人加工・流通段階の努力のみでは覆すのは難しいので、生産者は漁港に水揚げしてお終いではなく、消費段階まで関心を持って生産・加工・流通・販売が一体になった消費拡大の努力が望まれるのである。

参考文献

- 『漁業センサス 平成 20 (2008) 年』(2008) 農林水産省。
廣吉勝治, 佐野雅昭編著 (2008) 『ポイント整理で学ぶ水産経済』北斗書房。
片野歩 (2012) 『日本の水産業は復活できる!: 水産資源争奪戦をどう闘うか』日本経済新聞出版社。
勝川俊雄 (2011) 『日本の魚は大丈夫か』NHK 出版新書。

小松正之監修（2008）『日本の水産業』ポプラ社.
小松正之（2010）『日本の食卓から魚が消える日』日本経済新聞出版社.
小松正之（2011）『海は誰のものか：東日本大震災と水産業の新生プラン』マガジンランド.
農林省統計調査部編（2011）『ポケット農林水産統計・平成23年度版』農林統計協会.
『水産業をめぐる情勢の変化 平成23年7月』（2011）水産庁.