

## 1 - 7 長崎県におけるイワシ煮干加工業の生産体制と共販流通の役割

野中 健 (長崎大学大学院)

長崎県におけるイワシ類煮干の生産量は全国の約3割を占め、全国一の規模を維持している。本報告では、長崎県煮干加工業の生産体制と長崎県漁連による共販流通の役割を整理する。特に、原料の主たる仕入れ先であるまき網漁業との関わりと共販出荷に対する考え方について注目した。

長崎県の煮干はイワシ類が多く(直近10年間平均では9,634トン、煮干全体の94.6%)、中でもカタクチイワシ(タレ)煮干が主体で、近年、生産はやや減少傾向にある。カタクチイワシは殆んど県知事許可の中小型まき網で漁獲されている(34,248トン・カタクチイワシ全漁獲の92.4%：平成18年)。海区別では、漁労体数・漁獲量ともに北松海区が多く、イワシ煮干生産量も県下の約7割を占めて多い。県下の煮干加工経営体は、144経営体(平成17年)で近年減少している。

地域事例として、経営体数の減少率が緩やかであり、長崎県内最大の生産地である小佐々町地区と小規模ではあるが高価格品の生産を指向している南串山町地区を比較した。

小佐々町地区は、南串山町地区に比べ共販への煮干出荷量・額は多いが、平均単価は安い。1経営体当たりの生産量・金額は前者が90トン・4,222万円で、後者が35トン・2,615万円であり、前者の方が経営規模が大きい。これは、小佐々町地区にはまき網漁労体数が多く原料事情に恵まれていて、大量生産指向があることに対して、南串山町地区には少量高品質指向があるためと思われる。

両地区では同一地区内において規模格差が大きいですが、これには製造設備投資などの違いが背景にある。両地区ともまき網と加工業者間に委託加工制が多く見られる。委託加工制とは、加工業者が原料生産者(まき網船など)から原料の加工・出荷販売の委託を受け、煮干の売上げを販売単価に応じて、両者が一定の比率で分配する方法である。加工業者は運搬船や乗組員などの漁労設備と労務を無償で提供したり、原料生産者との間に血縁や知人など強固な人的関係を有することが多い。

県内全煮干生産量に対する長崎県漁連の共販率は、86.2%(平成16~18年の平均)で大きい。小佐々町および南串山町両地区の共販出荷率も約9割とのことで、特に小佐々町地区の共販出荷量は3,692トンにおよび、これは県漁連全共販量の46.9%でトップシエアーを持つ。指定買受人18業者を対象にした県漁連共販の利点として、煮干加工業者は、出荷代金の回収が確実で早い、製品の量やグレードに関わらず速やかな出荷が可能、一応の価格形成がなされている、営業活動が不要、所属単協などを通じて県漁連から情報提供や指導が受けられる、などをあげている。

委託加工制による原料仕入れと県漁連共販という商業回路は長崎県煮干加工業を支える両軸である。イワシ煮干加工業の本来的な性格から、今後とも前浜ものとの関連は固定的となるだろう。現地事例に共通するのは、販路拡大に力を注げない小規模層の経営体には、県漁連共販は生命線となっていることである。