

平成21年度～平成23年度科学研究費補助金（基盤研究（B））

課題番号 21405026

海外学術調査研究成果報告書

研究総括

東アジア水産業の競争構造と分業のダイナミズムに関する研究

平成24年5月

研究代表者 山尾政博
(広島大学大学院生物圏科学研究科・教授)

はじめに

本報告書は、文部科学省科学研究費補助金の基盤研究（B）海外学術『東アジア水産業の競争構造と分業のダイナミズム』（平成21年度～23年度）の実施による研究成果の一部をまとめたものです。調査研究の趣旨、目的、課題等については、I部に詳しく述べています。この報告書に納めている論文の中には、すでに学会誌や国際学会のプロシーディング中に掲載されたものもありますが、現在も推敲中のものが含まれています。近々、なんらかの形で出版したいと考えています。

かつて、日本は、世界最大の水産物輸入市場でした。しかし、欧米での健康志向の高まりによる魚介類消費の増大、アジアでは中国を始めとする新興国の急激な経済成長により国民1人当たり所得が増大し、それにもなると、魚介類消費の形が大きく変わってきていると言われます。一方、日本・中国・韓国に、東南アジア諸国を加えた東アジアは、世界の水産物貿易のなかで、独特の地位を築いています。この地域を構成する多くの国で、国民の食生活の中に魚食が深く根付いています。この地域は、巨大な消費市場圏を形成しています。国境を越えた経済活動が広がり、貿易の自由化が進むこの東アジアでは、水産物貿易のボーダレス化が進行しています。東アジアが、あたかも巨大なひとつの消費市場圏が存在しているかのような構造がみられます。

東アジアには、食料産業の集積が進んでいます。近代的な技術と施設を装備した食料製造業、それに関連した様々な産業が成立・発展しているのが特徴です。その生産力にはさまざまなものがあり、世界の食品産業のまさに拠点になっています。中国はもとより、タイ、ベトナム、インドネシアといった国々には、資本と技術が集積されて大きな経済効果が生まれています。食品加工業の原料が、周辺諸国はもとより、世界各地から搬入されます。特徴的なことは、いくつもの食料産業クラスターがこの地域に形成され、周辺諸国や世界の漁業・養殖生産国、さらには加工国との間に、深い分業関係を築いていることです。

拠点国となるのは、上記の4か国ですが、水産業および食品加工業に関する分業関係は決して固定的ではなく、条件によって大きく動きます。その結果として、水産物貿易にはダイナミックな力が働くこととなります。

本報告書は、そうしたダイナミックな分業関係の全体像を、必ずしも正確に捉えているわけではありません。今後に残した課題には大きなものがありますが、水産業と水産物貿易のダイナミックな動きの一端を理解していただければと思います。

本書の構成は、次のようになっています。

- I 巻 成果と概要、現代日本の食料供給システムと日本の水産業
- II 巻 東アジア水産物貿易と水産業の分業化
- III 巻 市場、分業、環境

本研究を進めるにあたり、多くの方々にご協力をいただきました。ここに深謝いたします。

2012年5月末日

目次

ページ

I 部 現代日本の食料供給システムと日本の水産業

第1章	日本水産業の成長路線を考える……………	2
第2章	日本水産業の構造問題と発展戦略……………	10
第3章	日本の水産物貿易の構造変化と東アジア食品産業クラスター —北海道秋サケ輸出を事例に—……………	32

II 部 東アジア水産物貿易と水産業の分業化

第4章	東アジア水産物貿易の潮流 —日本の貿易戦略の検討のために—……………	55
第5章	マグロ缶詰と鑑賞用魚の競争構造と分業のダイナミズム……………	89
第6章	インドネシア水産加工業の動向に関する調査報告 —主に対日輸出志向型企業を中心に—……………	102
第7章	インドネシアにおけるカツオ節産業の概要……………	121
第8章	インドネシア・ベノアにおけるマグロ産業の実態……………	126
第9章	フィリピンの水産物貿易の特徴 —ある日系企業の活動を通して—……………	145
第10章	フィリピンの沿岸漁業と市場流通の動向 —パナイ島バナテ湾のカニ漁業を事例に—……………	164
第11章	フィリピンの沿岸漁業と資源管理の課題 —パナイ島バナテ湾周辺のカニカゴ漁業経営を通して—……………	185
第12章	Assessment of the Socio-Economic Impact of the Small-Scale Natural Resources Management Program in Indonesia Case Study in Two Fishing Communities of South Sulawesi ……	204

III 部 市場、分業、環境

第13章	シンガポール魚介類流通と消費……………	225
第14章	韓国における日本産養殖マダイの価値 —輸入動向と食文化を中心に—……………	244
第15章	Sea cucumber war and the influence of ecopolitics on the conservation of sea cucumber and its foodways……………	267

第 16 章	Enhancing Food Security by Cooperation among ASEAN Countries A Review for Achieving Better Food Availability in the Region	287
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

第 17 章	現代の食料供給システムを考える —「食の安全環境」の実現に向けて—.....	298
--------	-------------------------------------------	-----

IV 部 付属資料

1	対中国水産物輸出の現状 —長崎魚市の鮮魚輸出を事例に—.....	311
2	東アジア水産業の競争構造と分業のダイナミズム.....	315

I 現代日本の食料供給システムと日本の水産業

第1章 日本水産業の成長路線を考える

広島大学 山尾政博

1. はじめに

2011年3月11日に発生した東日本大震災は、日本の食料産業に甚大な被害をもたらした。地震・津波に加えて、福島第1原子力発電所の放射能漏れ事故は、福島県はもとより東日本全体の農漁業の生産基盤に大打撃を与え、今後の被災地の復旧・復興を困難なものにしている。すでに、水産業の復旧や復興については、多数の論客達が持論を述べ、論争を繰り広げている。また、復興構想会議を始めとする諸機関から、復興の青写真が示され、社会的にも関心と注目を集めている。

本稿の目的は、東日本大震災後の日本の水産業の復興過程を直接に論じるのではなく、日本の水産業がどのような成長戦略を選択せざるをえないか、という点について述べることにある。東日本大震災の影響を受けて、日本国内の水産物需給事情は変わるにしても、世界の水産業や水産物貿易の流れにそれほど変化はないと考えている。その点では、東日本大震災前に政府が決めた新成長戦略にもとづく水産業の位置付けは、今後も生きてくるだろう。

2. 新成長戦略のなかの水産業

総合的な産業として発展を展望できるか

東日本大震災によって日本水産業が抱える構造問題が改めて浮き彫りになった。その内容については今後活発な議論がなされるであろうが、ひとつ、国民の目に明らかになったことがある。水産業は、漁業・養殖業から始まって、加工・流通、多種類の食品製造業、それに造船業などを含めた裾野の広い産業として存立していることである。水産業拠点都市である石巻、気仙沼、宮古などの被災の状況をみた国民の多くは、水産業がクラスター化して発展しており、クラスターを形成する諸産業のほとんどが地震・津波の直撃を受けたことから、地域経済が壊滅的な状況に陥ったとの認識したのではないだろうか。東北太平洋側では、地域の雇用先の多くが、水産関連産業によって占められていることもわかった。

だが、同時に、日本の水産業の脆弱さもいっそう認識された。それは、水産業クラスターが中小零細漁業経営体や零細加工業・流通業などの総体であって、決して成長が約束された、国際競争力を備えた企業の集積体ではなかったからである。むしろ、大量の外国人労働者の存在に支えられた地域産業であり、貿易自由化の影響を受けて空洞化している衰退産業であった。

水産業の空洞化現象と成長戦略

日本においては、水産業は農業とともに構造的な不況産業であり、毎年その就業者数が減りつづけている。就業者の高齢化が進み、若年層の新規就業者が極端に減っている。一方、日本を含む世界の、特に、アジアの水産物フードチェーンはダイナミックに変動を続け、この地域全体の水産業のあり方が大きく変っている。水産業は世界的な競争に巻き込まれており、貿易自由化の波の真只中にある。東日本大震災で日本の供給能力が大幅に低下し、しかも円高が続いているため、アジア諸国から大量の水産物輸入が増加することは容易に想像される。

こうしたなかで、2010年6月に政府が打ち出した新成長戦略が示したような、日本の水産業の構造改革と新たな成長戦略が求められている。低炭素型循環社会へ転換をめざすグリーン・イノベーションは、東日本大震災後はより強く意識しなければならない課題である。

新成長戦略とグリーン・イノベーション

2010年6月18日、政府は、「強い経済」、「強い財政」、「強い社会保障」を一体的に実現することを目標に掲げ、「『元気な日本』復活のシナリオ」をサブタイトルとする新成長戦略を打ち出した。グリーン・イノベーションはその中の一つの戦略であり、環境・エネルギー分野の革新に成長の基盤を求めている。農林水産分野を成長産業としてみなし、食料問題の解決に貢献できる循環型食料生産システムを作り、バイオマスの利活用、地球温暖化への適応、生物多様性の保全などを実現する産業として再生することを目指している。2020年までに食料自給率を50%にまで引き上げ、農林水産物・食品の輸出額を2017年までに1兆円にまで増やすことを掲げた¹。もっとも、福島第1原子力発電所事故により、輸出路線は大幅に修正せざるを得なくなった。

農林水産業を新たな成長産業とみなし、農山漁村の潜在力が十分に発揮されるような措置をとることになった。意欲のある農林漁業者が継続して事業を実施できるように環境を整備し、「地域資源」を活用した多面的な発展をめざし、生産、加工、流通までを一体的に担う6次産業化や農商工連携を強化していくことが課題として掲げられている。地域に根ざした産業として裾野を広げ、かつ、国際競争力のある輸出産業として発展させることを柱に、新たな雇用創出をめざしている。

幅を広げた戦略

農林水産省は、政策の質的転換をめざし、成長戦略から発展戦略へと軸足を移している。1999年に公布された「食料・農業・農村基本法」、2002年に公布された「水産基本法」の流れをうけて、新成長戦略においても、農漁村を単なる生産の場としてではなく、国土保全やきれいな景色、健康と生きがいを提供する場ととらえることを提唱している。これまでの政策との違いがどこにあるかはわかりにくい、「選択と集中」にもとづく構造改革を

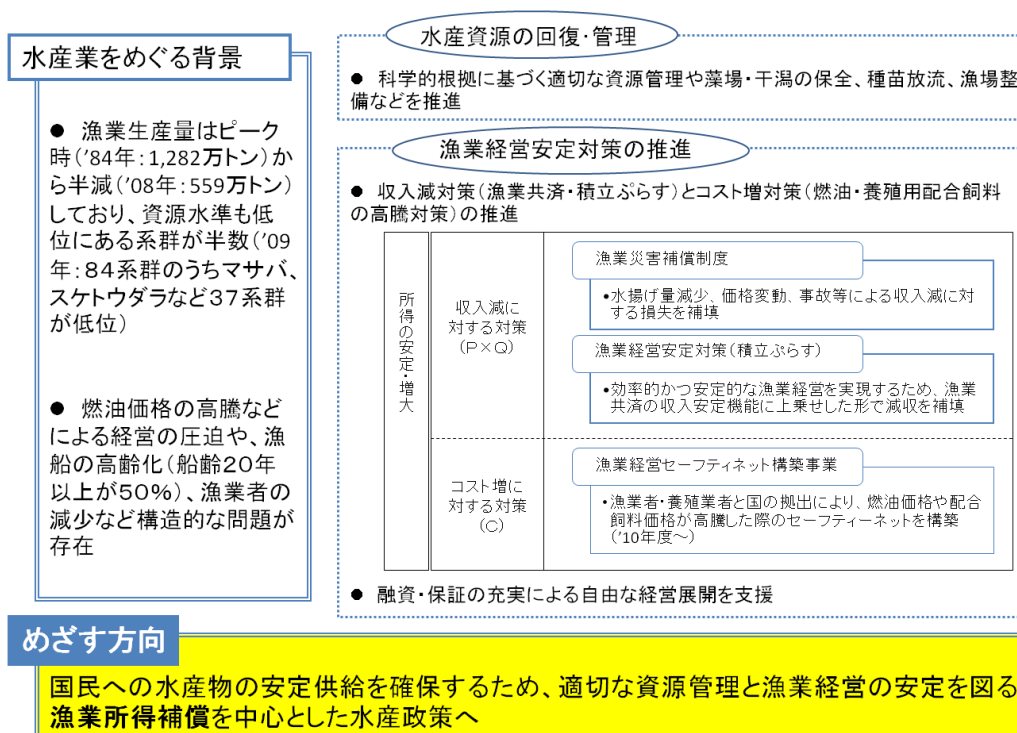
どう進めるかという道筋の違い、あるいは、グリーン・イノベーション、地域資源の有効利用、6次産業化、戸別所得補償制度など、施策の幅を広げているというのが特徴ではないだろうか。

水産政策の重点化

図1は、農林水産省が示した水産政策の簡単な概要である。成長戦略における水産政策とは、国民への水産物の安定供給を確保するため、適切な資源管理と漁業経営の安定を図る、漁業所得補償を中心にして経営管理の安定化をはかるべきものである。科学的根拠にもとづく適切な資源管理を実施し、藻場・干潟などの沿岸域環境の適切な保全、種苗放流や漁場整備などを充実させ、同時に、漁業経営安定対策を積極的に講じることになっている。

水産政策の大きな目玉は、漁業経営安定対策の強化であり、対象となる漁業経営を拡大することである。以前からある漁業共済制度の経営安定機能を活用し、収入の変動による漁業経営への影響を緩和する措置を加えている。計画的に資源管理に取り組む漁業者を対象に、漁業共済の仕組みを活用して資源管理と収入安定対策をはかる。これにコスト対策を組み合わせて、総合的な所得補償制度を作ろうとしている。漁業共済の対象である沿岸・沖合・遠洋漁業・養殖業という漁業種類を対象としている²。

図1 海洋国家日本にふさわしい豊かな国民生活を実現する水産政策



3. 水産業国際戦略の方向性

輸出志向型水産業への活路

東日本大震災と福島第1原子力発電所の事故によって、政府が描いていた輸出志向型水産業の発展は頓挫した。これが、今後どのくらいの期間にわたって続くのかは、予測がつかない。だが、やがて復興に向けて本格的に動き始めたとき、新成長戦略がめざした輸出への活動が本格化することは間違いない。それでは、何故、輸出貿易への取り組みを中心とした国際戦略が必要なのか。

第1は、国内の水産物需要が今後も縮小し、消費者の“魚離れ”が進んでいくと考えられるからである³。1人当たり魚介類の年間消費量は2000年には43.6kgであったが、2009年には35.9kgへと約15%も減少している。一方、購入金額を100グラム当たり平均単価で見ると、144円から136円へと低下している⁴。第2は、それにもなって、魚価の低迷を伴う消費構造に変化が生じていることである。中高級魚に対する需要は根強いが、低価格志向と簡便化の流れはやはり強い⁵。供給が過剰になる魚種が増える可能性は十分にあり、そのぶん輸出余力が生じる。

第3に、日本の水産業がアジアの食品製造業クラスターとの分業関係を深め、原料および半製品供給の役割を果たしつつあることである。水産加工業が空洞化し、海外にある食品製造業との取引抜きには、大型水揚げ地が成り立たなくなっている。これは世界の漁業・養殖業がそのように再編されているのであり、日本の水産業だけの特殊な事情ではない。アジアの水産食品製造業クラスター基地と周辺国産地との関係が発展しており、そのなかに日本の水産業を位置付けておく必要がある。

農林水産物輸出に活路を見出す動き

周知のように、2007年5月、当時の安倍内閣は、「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」を発表し、①輸出環境の整備、②品目、国・地域別の戦略的な輸出対策、③意欲ある農林漁業者等に対する支援、④日本食・日本食材等の海外における需要開拓、の4点を柱として掲げた。

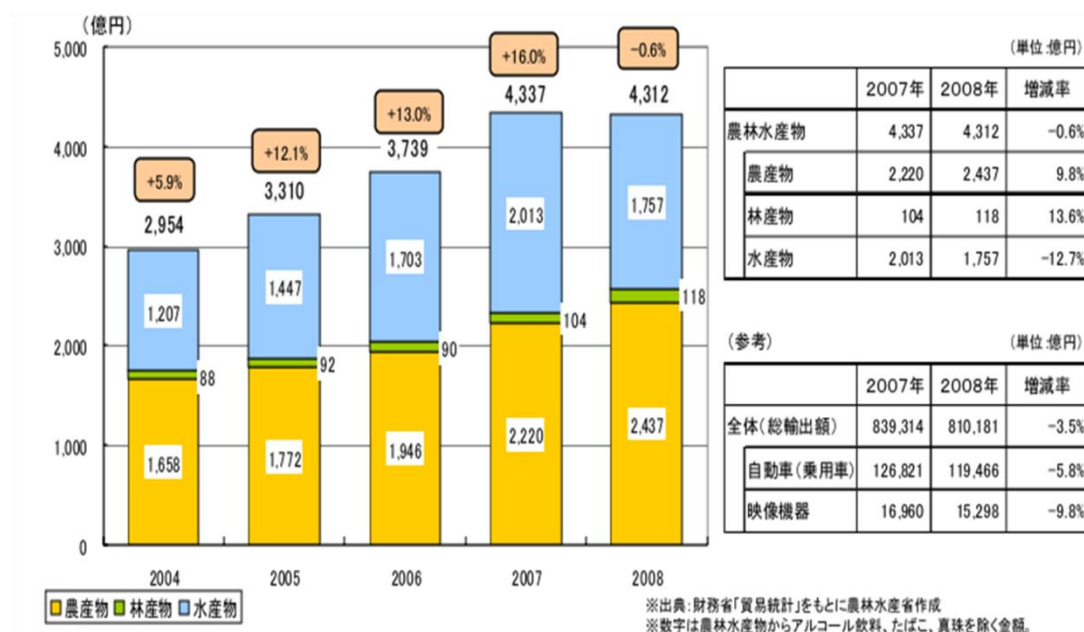
農林水産省は、農林水産物輸出を拡大していくことによるメリットを、新たな販路拡大によって農漁家の所得向上をはかることができ、国内価格が下落することに対するリスクを軽減できるとしている。また、海外輸出を通じた国内ブランド価値の向上、経営に対する意識改革が浸透することによって、地域経済の活性化をはかる契機になると考えている。

品目、国・地域別の戦略的な輸出対策が練られることになり、11の重点品目が設定された。水産物は主に東南アジアと北米向けに重点的に輸出するものと想定された。震災前までは、さんま、アワビ（調整品）、マグロ、サケ等が中心であった。

政府は2009年に、品目・国（地域）別の戦略的な輸出対策と日本食・日本食材の普及による需要開拓に力を入れた。この輸出戦略⁶では、需要開拓によって生産品目の再編・調整が進み、生産量が拡大すれば、生産者の経営に対する意識改革が進み、主体性と創意工夫

を發揮する転機になると位置づけた。これを相前後して、輸出促進をはかるためには、官民あげての支援体制を整えることが重要との認識が高まった、と言われる。

図2 農林水産物の輸出額の推移



(資料) 農林水産省『水産白書』(2010年度版)

地方自治体レベルの農林水産物輸出の対応

2006年に農林水産物輸出促進事業が始まってからは、都道府県独自に輸出に取り組む動きが急速に広まった。政府の支援を受けて、輸出先として期待できる国・都市を対象に、地方自治体や関係諸機関が販売促進活動を直接に行うようになった。特に、中国の上海・北京を始めとする巨大都市において、展示会や商談会と称する催し多数開催された。2010年に万国博覧会が開催された上海では、百貨店や大手スーパーと連携した日本各地の物産展や展示商談会が開催された。

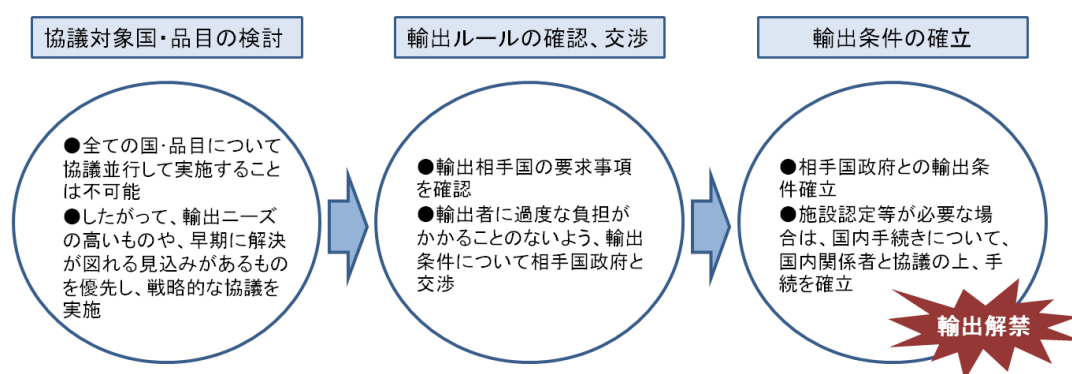
見直しを迫られていた輸出戦略

図3は、農林水産省が示した輸出振興のためのプロセスである。明らかに、日本の農林水産物輸出が初歩的な段階にあることがわかる。もちろん、高度経済成長を相前後する時代には、日本は食料品を輸出し、開発途上国向けには缶詰等の加工品を大量に輸出した経験をもっている。しかし、その時代の輸出志向型水産業は200カイリ体制への移行と円高によって早くに構造転換を迫られ、食品産業の多くが海外に拠点を移してた。したがって、国内産品の輸出ノウハウのかなりが失われたと考えてよい。個々の商品貿易は盛んであるが、全体的な輸出システムが効率よく動いているわけではない。また、相手国との間に必

要な協定や連携も整っていない。

東日本大震災以前は、いわばこれらの条件を整えないままに、闇雲に輸出振興をはかっていたのが実情である。決して効率のよいやり方ではなく、輸出相手国の状況に適応したものでなかった。各自治体がばらばらに輸出振興に関するイベントを現地で開催し、海外の有力市場では、国内産地同士が小さな需要をめぐって奪いあうという状況にあった。その意味では、東日本大震災が発生する以前から、日本の農林水産物輸出は見直しを迫られていた。

図3 輸出環境の整備とプロセス



(資料)農林水産省2009.「農林水産物・食品の輸出促進について」より。

輸出インフラの整備の遅れ

日本の農林水産物の輸出対応はグローバル化の波から取り残されてきた。特に、水産物加工施設では、国内の諸基準を満たしてはいても、輸出相手国が求める基準に合致しないことが少なくない。海外輸出市場で一般的に求められる HACCP 及び諸規準の取得率は決して高くない。2008 年漁業センサスでは、全国には水産加工場が 10,097 工場あるが、そのうち HACCP を導入している工場は全体の 1 割、1,102 工場である。HACCP を導入した理由は、事故等のリスク削減のためであり 85.8%と最も高い。だが、輸出先の基準を満たすため、というのはわずか 13.9%にすぎない。東アジア諸国の水産系企業が輸出対応として HACCP などの諸規準を積極的に導入しているのとは事情が異なる。

農産物輸出の分野ではアジア各地で、GAP にもとづく生産管理が急速に普及し、ラベル化されて欧米等に輸出されている。日本国内にはさまざまな認証やラベルがあるが、グローバル・スタンダード化されていないのが特徴である。これは、国内市場販売に重点をおいた販路拡大と、極端なブランド化の弊害と思われるが、国内市場はともかく、輸出市場ではほとんど価値がないものが多い。水産分野の輸出では、海洋管理協議会 (MSC: Marine Stewardship Council) ⁷ が担保する漁業認証が求められるケースが増えている。北海道で

はホタテ輸出のために MSC を昨年取得したが、海外の最終消費地市場では、単に生鮮や活魚を安全に生産するだけでなく、環境生態系の保全とどう調和させるかという点も求められている。

漁港インフラの再整備に関わって、輸出基準をクリアする条件を備えた施設整備をする動きがあるが、かなり遅れている。

4. 東日本大震災復興過程と成長戦略

本稿では、農林水産業を成長産業として位置付けようとした新成長戦略の意義を改めて考えてみた。特に、輸出に焦点をあてて、その問題点や課題をさぐったが、ここであげた諸点は、東日本大震災の復興過程で改めて議論されなければならない問題を含んでいる。

放射能汚染に関する問題がどのように終息を迎えるか、現時点では予測がつかないが、被災地の漁港を始めとするインフラ復興では、世界標準にもとづく漁港整備が計画される一方、零細規模の漁港を集約するなど、水産業クラスターの形成も視野に入れられている。アジア・レベルで競争力のある水産業の発展が展望されている。しかし、東日本被災地が一大水産基地として発展することを展望したにしても、現実的には、東アジアの水産食品製造業の拠点国・地域との間の分業関係が前提になった復興ではないだろうか。自己完結型の水産食品製造業そのものが、現在のグローバル経済のもとでは成り立ちにくい、ということを確認しておかなければならない。

(追記) 本稿で用いた資料等は農林水産省が WEB 等で公開しているものである。また、本稿は、2011 年 6 月に筆者が韓国水産経済経営学会において講演した内容をもとに、加筆修正してある。

¹ 新成長戦略の全体像については次の WEB を参照のこと。

<http://www.kantei.go.jp/jp/sinseichousenryaku/sinseichou01.pdf>,http://www.npu.go.jp/policy/policy04/pdf/senryaku_point.pdf

水産業の位置付けについては次の WEB を参照のこと。

http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syoku_vision/01/pdf/data2.pdf

² 農林水産省『農林水産業の将来ビジョン』、2011 年 2 月。

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/kihyo01/pdf/110214_3.pdf

木島利通『我が国の資源管理のあり方—資源管理・漁業所得補償対策実施によせて—』、水産振興第 520 号、2011 年 4 月。

³ 秋谷重男『増補日本人は魚を食べているか』、北斗書房、2007 年。

⁴ 農林水産省『水産白書』(2010 年度版)。

⁵ 以前に比べて低価格志向を強める市場構造に関する研究が増えている。クロマグロの価格と消費動向に象徴されるように、養殖ものの供給が増え、効率的に扱う外食チェーンが増えたことなどによって、低価格が進んでいる。近畿大学 21 世紀 COE プログラム流通経

済グループ『養殖マグロの流通・経済』、2008年。

- ⁶ 2007年5月23日に開催された農林水産省国産農林水産物・食品輸出促進本部にて作成された。http://www.maff.go.jp/j/export/e_senryaku/pdf/01honbun.pdf を参照。
- ⁷ MSCの漁業認証は持続可能で適切に管理され、環境に配慮した漁業を認証する制度とされている。一定の基準にもとづき、漁業を第三者認証機関であるDNVが認証し、その水産物に認証マークを与えるものである。

第2章 日本水産業の構造問題と発展戦略

広島大学 山尾政博

1. はじめに

本論文の目的は、日本の水産業が抱える構造問題に触れながら、今後の発展戦略を検討することである。水産業は、漁業・養殖業から始まって、加工・流通、それに多種類の食品製造関連産業を含めれば裾野の広い産業である。漁業・養殖業は自然環境や対象とする資源の影響を受けやすいが、水産食品製造業のように海外輸入原料に多くを依存し、都市的地域に立地する企業から成り立つ分野も含んでいる。したがって、水産業が抱える構造問題を説明し、再編の方向を示すことは、決して容易ではない。

日本においては、水産業は農業とともに構造的不況産業であり、毎年その就業者数が減りつづけている。就業者の高齢化が進み、若年層の新規就業者が極端に減っている。一方、水産物のフードチェーンはダイナミックに変動を続け、水産業のあり方を大きく変えている。水産業は世界的な競争に巻き込まれており、貿易自由化の影響を強く受けている。

以上のような状況を踏まえ、本論文で検討する課題は、第1には、2010年6月に政府が打ち出した新成長戦略の内容を簡単に紹介し、そのなかで水産業の成長がどのように位置付けられつつあるかを検討することである。第2には、日本の水産業の衰退過程とその要因を特徴づけ、構造改革をめぐる議論を紹介することである。第3には、日本の水産業を輸出産業として再生しようという動きが、新成長戦略のアジアとの経済交流重視のなかで強まっていることについてである。水産物貿易をめぐる新しい動きを紹介しながら、アジア市場のなかで日本の水産業の成長戦略を論じてみる。第4には、水産業・漁村がもつ経済外的効果を社会がどう評価し、その維持と増進にどのように取り組むべきかを述べることである。水産業・漁村の改革をめぐる議論は、経済的視点だけに絞り込むことができない複雑さ、特に、社会・文化的な要素を含んでいる。その点を踏まえ、低炭素型循環社会をめざすグリーン・イノベーション戦略と、水産業がいかに連携していけるかを明かにする。

2. 新成長戦略と水産業

1) 新成長戦略の位置付け

2010年6月18日、政府は、『『元気な日本』復活のシナリオ』をサブタイトルとする新成長戦略を打ち出した。低迷を続ける日本経済を再生し、閉塞感にとらわれた社会を活性化するために、「強い経済」、「強い財政」、「強い社会保障」を一体的に実現することを目標に掲げた。そのためには、公共事業に頼った経済政策ではなく、その一方、行き過ぎた市場原理主義を改めて、これまでない成長戦略にもとづいて社会発展をめざす。

強い経済をめざすには、「グリーン・イノベーション」、「ライフ・イノベーション」、「アジア

経済」、「観光・地域」を成長に位置付け、これらを支えるものとして、「科学・技術・情報通信」、「雇用・人材」、「金融」に関する戦略を実施する、というものである。

2) グリーン・イノベーションの役割

グリーン・イノベーションは、環境・エネルギー分野の革新に成長の基盤を求めている。農林水産分野を成長産業としてみなし、食料問題の解決に貢献できる循環型食料生産システムを作り、バイオマスの利活用、地球温暖化への適応、生物多様性の保全などを実現する産業として再生することを目指している。具体的には、2020年までに食料自給率を50%にまで引き上げ、農林水産物・食品の輸出額を2017年までに1兆円にまで増やす。これまで衰退を続けてきた農林水産業を新たな成長産業とみなし、農山漁村の潜在力が十分に発揮されるような措置をとるとしている。意欲のある農林漁業者が継続して事業を実施できるように環境を整備し、「地域資源」を活用した多面的な発展をめざし、生産、加工、流通までを一体的に担う6次産業化や農商工連携を強化していくことが課題である。地域産業の裾野を広げることで、新たな産業を創出していくことになる。

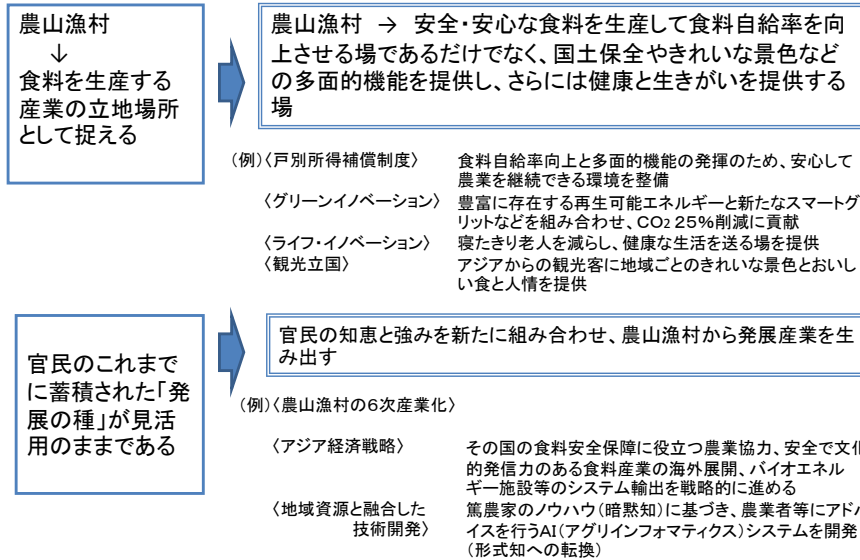
地域の食料産業を再生し、国際競争力のある輸出産業としても発展させることを柱に、強い産業構造への転換を目指している。

3) 発展戦略への転換

農林水産省は政府の新成長戦略を受けて、政策の質的転換をめざし、成長戦略から発展戦略へと軸足を移している。図1が示すように、従来は農山漁村を、食料を生産する産業の立地場所として捉えてきたが、今後は、安全・安心な食料を生産して自給率を向上させる場として、さらに国土保全やきれいな景色などの多面的機能を提供し、健康と生きがいを提供する場ととらえることを唱えている。もともと、この内容は1999年に公布された「食料・農業・農村基本法」、2002年に公布された「水産基本法」にすでに盛り込まれていた。食料生産がもつ国民への食料供給という本来的機能に加え、その過程でもたらされる多面的機能の維持・増進をはかるというのがそれである。

新成長戦略との間に違いがあるとしたら、強い農業・水産業を目指して「選択と集中」にもとづく構造改革をどう進めるかという道筋、または、力点のおき方にあるのではないか。現在は、グリーン・イノベーション、地域資源の有効利用、6次産業化、戸別所得補償制度など、施策の重点化をはかるというより、その幅を広げているというのが特徴である。施策の対象となる担い手（漁業者）の要件が緩和されている点も大きな変更点である。

図1 「成長」戦略から「発展」戦略へ —政策の質的变化—



(資料)農林水産省『日本経済成長のための「農林漁業」と「地域」の発展戦略』を一部修正

4) 水産政策の重点化

図2は、成長戦略にあわせて打ち出した水産政策の内容を簡単に示したものである。食料政策の一分野である水産政策は、グリーン・イノベーション、輸出を中心としたアジア戦略、6次産業化などと深く関係している。成長戦略のなかで強調される水産政策とは、国民への水産物の安定供給を確保するため、適切な資源管理と漁業経営の安定を図る、漁業所得補償を中心に経営管理の安定化をはかるといった内容である。科学的根拠にもとづく適切な資源管理を実施し、藻場・干潟などの沿岸域環境の適切な保全、種苗放流や漁場整備などを充実させ、同時に、漁業経営安定対策を積極的に講じることになっている。

水産政策の大きな目玉は、漁業経営安定対策の強化であり、対象となる漁業経営を拡大することである。図3に示したように、以前からある漁業共済制度の経営安定機能をもとに、収入の変動による漁業経営への影響を緩和する措置を加えている。計画的に資源管理に取り組む漁業者を対象に、漁業共済の仕組みを活用して資源管理と収入安定対策をはかる。これにコスト対策を組み合わせて、総合的な所得補償制度を作ろうとしている。漁業共済の対象になっている沿岸・沖合・遠洋漁業・養殖業という漁業種類を対象としている。

図2 海洋国家日本にふさわしい豊かな国民生活を実現する水産政策

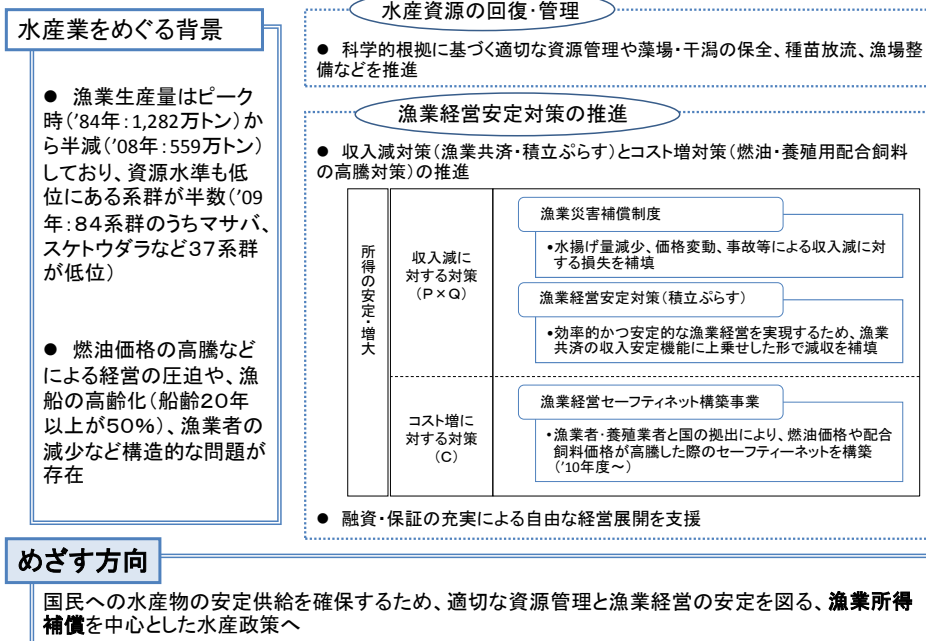
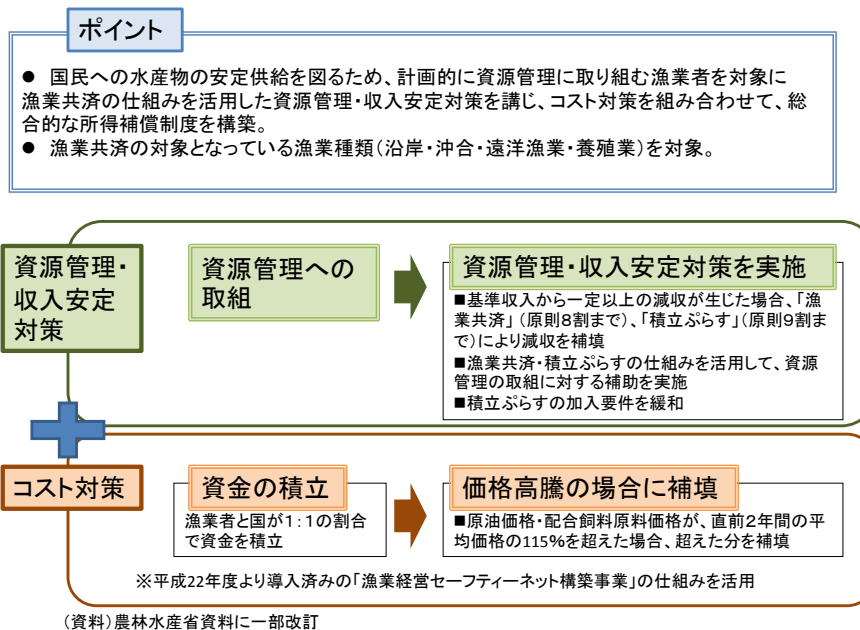


図3 資源管理・漁業所得補償対策の概要



5) 資源管理の強化

日本の資源管理の手法は適切ではなく、譲渡性個別割り当て (ITQ) などを設定し、欧米諸国などが実施している管理手法を導入しえはどうかという議論がある。また、これとあわせて日本の漁業・養殖業をめぐる許可・漁業権制度を抜本的に改革し、衰退する漁業生産構造を変えるべきだとの提言もなされている。

日本の資源管理は、多種類の魚介類の利用を対象にして操業する数多くの漁業種類の秩序を、漁業者自らが定めて調整することを基本にして発展してきた。漁場調整に加えて、投入量規制や産出量規制など、地域や魚種によってきわめて複雑なシステムが機能している。1996年には漁獲可能量 (TAC) 制度を導入し、翌年から7魚種で実施し始めた。その他の重要魚種については、資源回復計画にもとづき、漁獲努力量の削減、種苗放流による資源の積極的増大、漁場環境の改善などを実施している。これらとは別に、1980年代後半より、各地で行われていた漁業者の自主的な取り組みを、政策的に支援する資源管理型漁業が本格化した。

以上のような取り組み経過を踏まえ、これに所得補償方式を一体化させた新たな資源管理が実施されることになった。漁業者が積極的に資源管理を行えるようにするには、共済制度を活用して収入の減少を補わなければならない。共済掛け金への支援の強化、「積み立てプラス」への加入要件の緩和、国庫支援比率の増大などを行おうというのが基本的な考え方になっている¹。従来の加入制限を撤廃し、国の支援比率を引き上げて、漁業者1に対して3にしたのである。

なお、資源回復計画については、広域に分布回遊する資源を対象に、広域管理の方式を導入する動きがある。これまでのように範囲を限定した管理では対応しきれない資源管理、漁業管理については、今後の再編課題になっている。個別割当方式の拡大については、漁業経営構造の改革と関連して議論がなされているが、一部では導入されており、今後は政府もその活用を進めていくものと思われる。

3. 日本水産業の衰退と再生への模索

新成長戦略がだされる前後から、日本の水産業をめぐる議論はかなり活発に行われてきた。資源の利用と管理のあり方、経営構造改革、水産物フードチェーンへの対応、輸出志向型水産業に活路を見出す動きなど、論点は多岐にわたっている。いずれにせよ、水産業は地域経済再生を担う重要な産業として位置付けられている。そのことに異論はないが、水産業は激しい国際競争の現実に直面し、生産構造は以下に述べるように、衰退過程をたどっている。

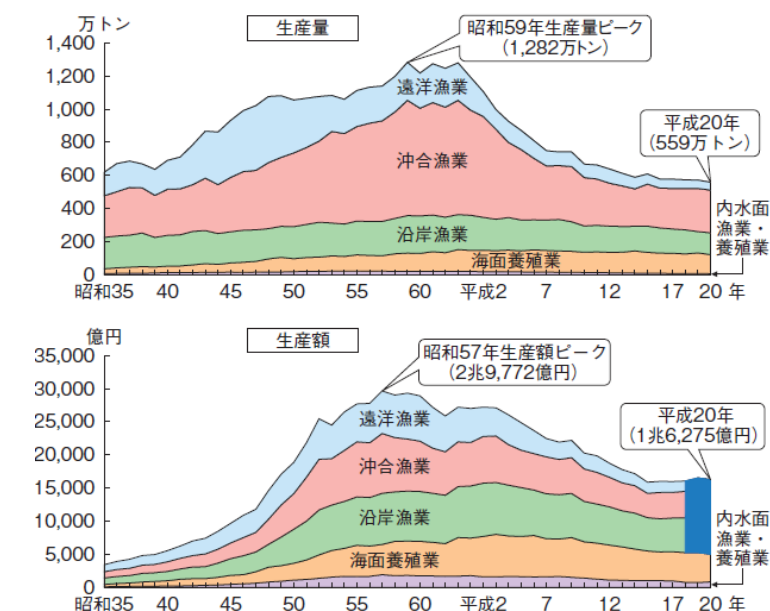
1) 遠洋・沖合漁業の衰退

日本の漁業生産がピークを迎えたのは1984年、1282万トンの水揚げを記録し、それ以降は減少を続け、2008年には559万トンにまで落ち込んでいる。世界の沿岸諸国が200カイリ体制に移行し、遠洋・沖合漁業を展開できなくなったのが最大の減少要因である。以前は、日本の漁

業生産量の実に 75%が沖合・遠洋漁業によるものであった。図示したように、沖合漁業と遠洋漁業は減少の一途をたどり、もはやその存続すら危ぶまれる状態に陥っている。実際、1980 年代終盤から 1990 年代にかけて、遠洋・沖合漁業の数多くの漁業種類が衰退し、あるいは消滅していった。これは、漁業と漁場の国際規制によって余儀なくされた数次にわたる政策減船の結果である（廣吉 2001）²。

一方、海面養殖生産量はゆるやかに上昇しており、沿岸漁業生産量は微減ないしは横ばいの状態にある。2000 年代に入って、養殖業を除く漁業は衰退がいちじるしくなり、縮小再編制の過程に入った。ただし、加瀬和俊（2006）³が指摘したように、日本の場合、地域経済にとって漁業の重みが違い、離島や半島などの過疎地域では今も重要な雇用先として水産業がある。また、専業化率が高く、漁家経営にとっての重みも統計が示す以上に大きい。

図4 漁業・養殖業生産量・生産額の推移



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

注：1) 内水面漁業・養殖業生産量は、12年まではすべての河川及び湖沼、13～15年は主要148河川28湖沼、16年以降については、主要106河川24湖沼の値である。また、13年以降の内水面養殖業は、マス類、アユ、コイ及びウナギの4魚種の収穫量である。また、19年の収穫量は琵琶湖、霞ヶ浦及び北浦において養殖されたその他の収穫量を含む。

2) 漁業生産額は、漁業・養殖業の生産量に産地市場卸売価格等を乗じて推計したものである。

3) 18年以降の内水面漁業の漁獲量、生産額には、遊漁者（レクリエーションを主な目的として水産動植物を採捕するもの）による採捕は含まれない。

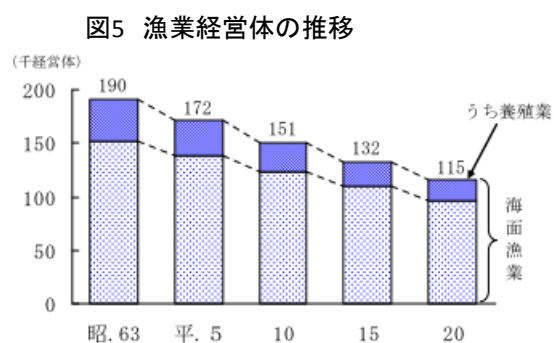
（資料）農林水産省『水産白書』（2010年度版）

2) 漁業経営体数の減少と高齢化

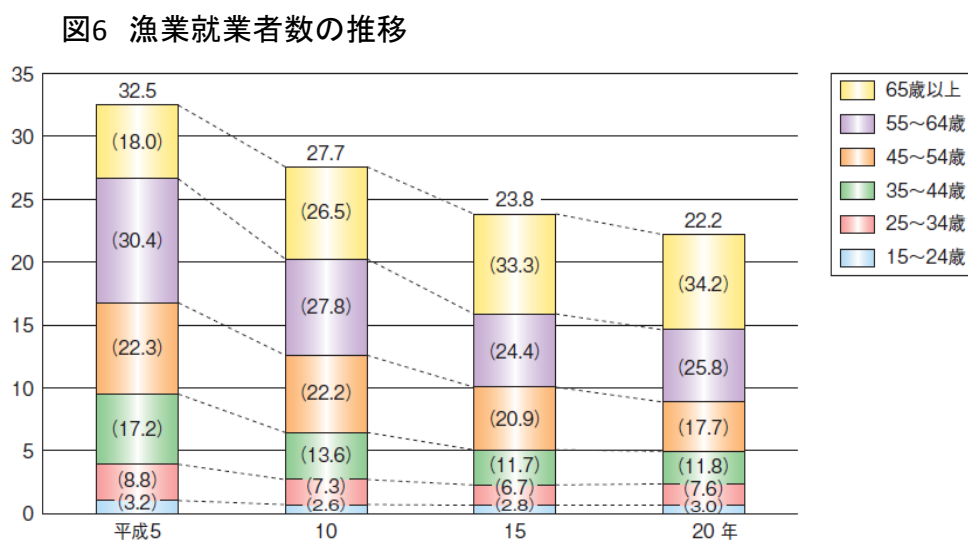
漁業経営体の減少が続いている。海面漁業では、1988年には漁業経営体数が19万あったが、2008年センサスでは11.5万にまで減少している。漁業就業者は39.2万人から22.2万人へと減少した。一方、漁業就業者に占める65歳以上の者は34.2%へと上昇を続けている。1988年には18.0%であったので、この20年間に65歳以上の比率が15%以上も高くなっている。逆に、

45歳未満の就業者は減りつづけている。なお、日本の漁村の高齢化率は全国平均に比べて高く、漁業生産の担い手の確保がきわめて難しい状況にある。

もちろん、漁業経営体数の減少や高齢化が、ただちに漁業生産力を減退させる要因になっているとはいえない。ただ、今後10年の間に漁業就業者がいちじるしく減少する一方、新規就業者が確保できないならば、日本の漁業はさらに衰退していくことは容易に想像される。ただ、日本の水産業は先進国中ではまだまだ数多い漁業者を有しており、1経営体当たりの生産量、生産性が必ずしも高いわけではない。その点を楽観的にみれば、今後の再編製の余地は十分にある。



(資料) 農林水産省『水産白書』(2010年度版)



資料：農林水産省「漁業センサス」

- 注：1) 「漁業就業者」とは、漁業世帯の世帯員のうち、満15歳以上で過去1年間に自営漁業又は漁業雇われの海上作業に30日以上従事した者。
 2) ()内は漁業就業者の合計を100%とした構成割合(%)である。
 3) 2008年センサスでは、雇い主である漁業経営体の側から調査を行ったため、これまでは含まれなかった非沿海市町村に居住している者を含んでおり、2003年センサスとは連続しない。

(資料) 農林水産省『水産白書』(2010年度版)

3) 漁業経営階層の動き

日本の漁業経営階層は、海面漁業では漁船規模によって分類されている。10 トン未満の漁船を所有する海面漁獲漁業、それに定置網漁業、養殖業に従事する経営体を加えたものが沿岸漁業経営体に区分されている。この層が日本漁業の中心であり、全体の 95%を占める。大規模漁業経営体の数は少ないが、この間の減少率はきわめて高い。日本の海外漁業がいちじるしい制約を受け、もはや国際漁業を展開できる基盤を喪失したものとみてよい。かつて日本の水産業の中核をなしていた遠洋底引き、以西底引きなどは1桁の経営体数しか残っていない。沖底1そうびきもほぼ半減している。大中型まきあみは、1983年には263経営体を数えたが、2003年には79経営体にまで落ち込んだ。2008年には101経営体にまで持ち直したが、それでもピーク時の半分以下である。

表1 漁業経営体の種類(大まかな統計分類)

漁業経営体の種類	内 容
沿岸漁業層	漁船非使用、無動力漁船、船外機付き漁船、動力漁船10トン未満、定置網、海面養殖の各階層を総称したもの
中小漁業層	動力漁船10トン以上1000トン未満の各階層を総称したもの
大規模漁業層	動力漁船1000トン以上の各階層を総称したもの

(資料)2008年漁業センサスより

4) 階層別に見た動き

一方、沿岸漁業経営体は、1998年から2008年にかけて23.6%の減少率であった。階層別には1トン未満の漁船所有層の減少がいちじるしく、9割の減少率を示している。一方、3-5トンの経営体の減少率は比較的小さい。特に、5-10トン層は14.8%の減少率であった。この層が比較的安定しているのが、沿岸漁業経営体の特徴である。

なお、この間に漁船の構造や操業器材の高度化が進み、漁船の大型化や経営の大規模化だけが必ずしも生産力構造の前進とは言えなくなった。マグロ漁業では、資源や市場の動向に強く左右されて、漁船規模に視点を据えた経営の優位さが強調できなくなっている。中型漁船に近い操業パターンをとれるようになった小型の近海マグロ漁業のほうが経営的には安定するようになった

たと言われる⁴。

10 トン未満の沿岸漁業層においては、人員削減を中心とした経営合理化が可能な経営体、とくに 5-10 トン層の経営体が増えている点が注目される。一方、最新の 2008 年漁業センサスによると、1-3 トン層は 18,077 経営体と 2003 年センサスに比べて 22,254 隻から大幅にその数を減らしている。3-5 トン層も 29,010 隻から 25,628 隻へと減少している。しかし、5-10 トンの漁船を所有する経営体は 10,494 隻から 9,550 隻へと減少はしているものの、減少率は小さい。沿岸漁業層では、衰退しつつも漁船規模が大きくなる傾向がある。

漁業種類でみると、「その他の刺し網」に分類される刺し網関係、それに小型底引きが増えているのが注目される。顕著なのは、漁業就業者が減少するなかで、1 隻当たりの乗組員数が減少傾向にある。省力化をしながら、それが可能な漁業種類への転換をはかっていく動きが進んでいると思われる。

表2 階層別漁業経営体の推移

年	1998	2003	2004	2005	2006	2008	増減率(%)	
							'08/'98	'08/'06
沿岸漁業経営体計	142,678	125,434	122,883	117,883	114,806	109,022	▲22.6	▲5.0
中小漁業経営体計	7,769	6,872	6,878	6,721	6,578	6,103	▲21.4	7.2
大規模漁業経営体	139	111	116	112	105	71	▲48.9	▲32.4

(資料)農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」(2004-2006年)、「漁業センサス」(1998年、2003年、2008年)。「水産白書」(2010年度版)より

5) 漁業の二つの傾向

衰退過程にあるとはいえ、日本漁業には二つの傾向がある。ひとつは、全般的な縮小であるが、今ひとつは、縮小しながらより効率的な経営体への転換をはかる動きである。これが階層的に、また、地域的にはどのくらいの広がりをもつかによって、日本水産業の将来は大きく違ってくる。日本の水産業は、二極化する市場への対応を迫られており、それが生産構造に影響していると考えられる。

ただ、漁船の船齢をみると 20 年近くのものも多く、今後、再投資が十分に確保できるかどうかかわからない。漁業種類によっては、20 年以上の船齢の漁船が圧倒的に高い割合を示しているものがある。不振に陥るのが早かった海外漁業、例えばサケマス流し網、大型イカ釣りでは船齢がとくに高い。今後は、効率的な経営体への転換を図る際に、漁船投資をどのように維持していくかが重要なカギになる。

4. 水産物貿易をめぐる新しい戦略

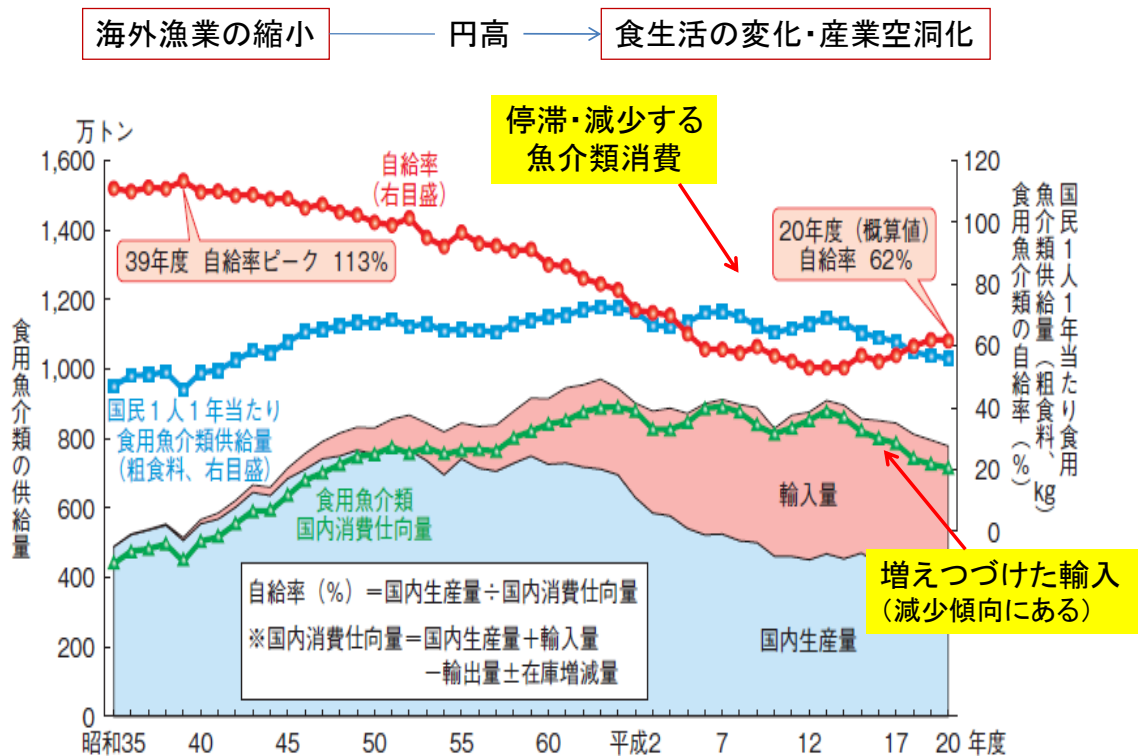
1) 魚離れと消費形態の変化

国内生産が減少し、水産物の輸入もしだいに減るなかで、魚介類消費はどうなっているのだろうか。図 7 に示したように、年間 1 人当たりの食料魚介類供給量は、1995 年前後をピークに減少を続けている。総務省の「家計調査」によると、1 人当たり年間消費量は 2000 年には 43.6kg であったが、2009 年には 35.9kg へと約 15%も減少した。一方、購入金額を 100 グラム当たり平均単価で見ると、144 円から 136 円へと低下している⁵。

秋谷重男（2007）は消費者の“魚離れ”が進んでいる事実を指摘し、世代間・階層間で異なった動きがあることを分析した⁶。日本では、人口の高齢化が進み、単身者世帯の増加がいちじるしいが、これらが魚介類消費のあり方を変えている。また、日本の経済構造の変化にともない、雇用環境が悪化して非正規就業者を中心とした低所得層の割合が増えている点も消費需要に影響している。この間の 1 世帯当たりの食料消費支出は微増だが、魚介類消費への支払いは、2000 年を 100 とすると 2009 年には 78 という水準に低下している⁵。こうしたことから、食用魚介類の国内消費仕向け量は、1989 年にピークの 891 万トンに達し、それ以降は減少を続け 2008 年には 715 万トンになった。

魚価の低迷を伴う消費構造の変化は、もはや短期的な市場動向ではなく、長期にわたる傾向である。中高級魚に対する需要は根強いにしても、価格訴求と簡便化を強く求める消費者が多数を占める市場へと変わっている。日本の水産物消費市場は、そうした特性をもつ市場として捉えなければならぬ⁷。それが生産構造に強く作用し始めているのである。

図7 日本の食用魚介類の自給率の推移



(資料)「水産白書」(2009年度版)に筆者が一部加筆。

2) 輸入水産物の役割の変化

カロリーベースでみた日本の食料自給率は40%、飼料用穀物を含む穀物自給率が28%と低い値を示しているのに対し (いずれも 2009 年度)、魚介類の自給率は約 60%を維持している。しかし、かつて日本が世界有数の漁業国、水産物輸出国であったことを考えると、自給率の低下は予想以上に大きい。既に述べたように、国内供給の減少を埋める形で水産物輸入が増大し、日本が世界の水産物輸入市場の3分の1強の割合を占めた時期もあった。しかし、現在は中国が世界最大の水産物輸入国になり、日本のシェアは低下している。

しかも、日本の水産物価格は長期的に低迷し、海外市場で優位な価格で買い付ける条件もすでに喪失している。海外市場で日本が「買い負け」する現象が、多くの魚種と水産加工品で見られる。競争相手となる国々の需要が増大し、買付価格の水準が上昇しているためである。

日本の「食の外部的」「食の簡便化」を支えているのは、東アジアの輸出志向型の食品製造業である。第三国を含めて安価で良質な原料魚を用いて、低賃金労働者を大量に雇用して労働集約的な輸出型食品製造業を大規模に経営する日系および現地企業に支えられている。東アジアの中国、タイ、インドネシア、ベトナムなどに水産食品製造業のクラスターがあり、そこを拠点に世界的な分業ネットワークが形成されている。日本の外食・中食企業、量販店、食品企業を支えて

いるのは海外からの輸入水産物である。

3) 日本の新しい貿易戦略

東アジアが新しい巨大な水産物消費市場圏として成長し、水産食品に対する強い需要をうみだしている。鮮魚や活魚、伝統的な塩干もの、さらには調理済み食品など多種多様な商品に対する需要が拡大している。また、輸出志向型の食品製造業の集積も著しい。こうしたアジア市場の動きに対応して、日本の水産業のなかには、再び輸出産業化をはかろうという動きがでてきている。具体的には、第1に、鮮魚や活魚など成長著しい高級水産物市場向けの拡販であり、長崎魚市などによる上海を拠点にした取組が好事例としてとりあげられる。今後も経済成長が見込まれる東アジアでは、日本食ブームもあって、水産物輸出の増大が期待されている。第2には、日本の漁業・養殖業、それに水産加工業が東アジアの食品製造業クラスターに対して原料及び半製品の供給の役割を果たしていることである。

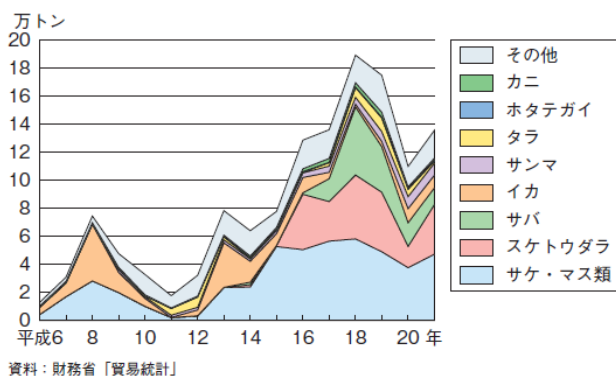
4) 对中国向け輸出の推移

図8は、中国向け主要品目別輸出量の推移を見たものである。2006年がピークだったが、それまでは急速な勢いで伸びていた。サケマス、スケトウ、サバなどは加工用原料であり、当初は日本向け市場の委託加工が相当部分を占めていたと思われるが、現在ではEUやアメリカの第3国向けの製品原料、さらには中国市場向けが増えている。北海道の秋サケを事例にその図式を描くと、日本の水産業は東アジアの水産食品製造業との間で分業関係を築いていることがわかる。この場合、日本の水産業には二つの経済的メリットがある。

第1に、漁業・養殖生産の現場において、国内需要を超えて生産を拡大し、規模の経済を確保できることである。海外で原料需要が特に強い多獲性魚種を対象とする漁業種類については、新しい漁業の発展形態が期待できる。第2に、そうした漁業を基盤とする産地加工を、再構築する必要がないことである。1980年代後半以降、円高構造が定着するなかで、産地の水産加工業の空洞化がいちじるしく進んだ。水産物価格が低迷する原因のひとつは、水産加工がその生産拠点を海外に移し、国内産の需要が押し下げられたことによる。

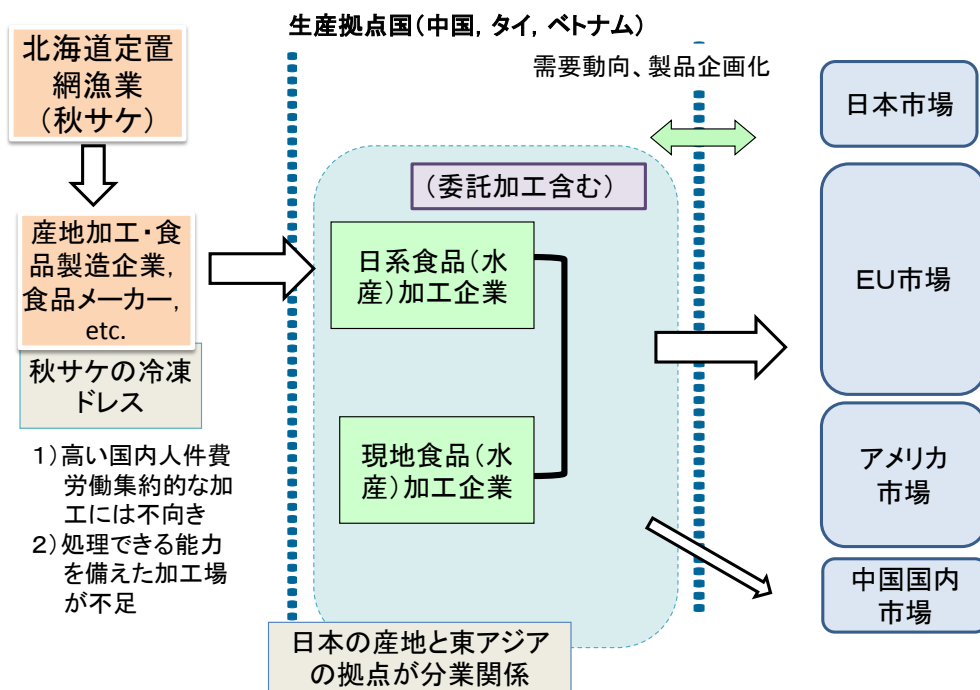
決定的なことは、国内の加工業が、安価だが高次な加工を施した食材を必要とする外食・中食産業に応えるだけの能力を備えていないことである。生産装備面で東アジアの食品加工場に大きな遅れをとり、賃金水準では絶対的な開きがある。日本の水産加工業の前途はきわめて厳しい。食品の安全安心、中国リスクなどがあって、分野によっては日本への回帰がみられる。また、外国人研修員を事実上の労働者として雇用し、低賃金対応をはかっている工場も多い。しかし、長期的にみて日本の水産加工業がこれまでの空洞化を克服して順調に発展をするのは難しいであろう。

図8 中国向け主要品目別輸出量の推移



(資料)農林水産省『水産白書』(2010年度版)

図9 北海道秋サケと東アジア生産拠点国:分業関係と輸出



(資料)筆者作成。

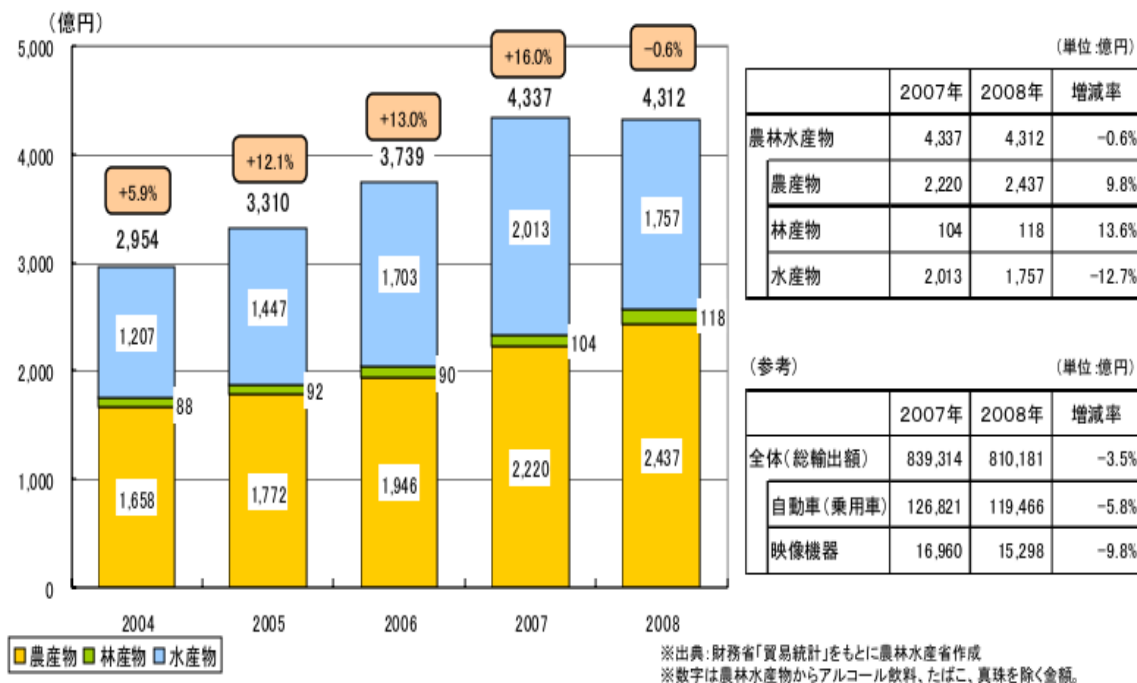
5) 総合的な輸出戦略の提唱

2007年5月、当時の安倍内閣は、「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」を発表し、①輸出環境の整備、②品目、国・地域別の戦略的な輸出対策、③意欲ある農林漁業者等に対する支援、④日本食・日本食材等の海外における需要開拓、の4点を柱として掲げた。農林水産省では、2013年には農林水産物の輸出が1兆円となるように、輸出振興をはかることにした。

2004年から2007年にかけて輸出額は順調に推移し、2008年にはやや減少したが、それでも4,312億円に達していた。水産物が全体の4割を占め、2,077億円である。大まかな内訳は調整品が742億円、それ以外が1,335億円である。農林水産省は、農林水産物輸出をさらに拡大していくことによるメリットを、新たな販路拡大によって所得の向上をはかることができ、国内価格が下落することに対するリスクを軽減できるとしている。また、海外輸出を通じた国内ブランド価値の向上、経営に対する意識改革が浸透することによって、地域経済の活性化をはかる契機になると考えている。

品目、国・地域別の戦略的な輸出対策が練られることになり、11の重点品目が設定されることになった。水産物は主に東南アジアと北米向けに重点的に輸出するものと想定された。現状では、さんま、アワビ（調整品）、マグロ、サケ等が中心になっている。

図10 農林水産物の輸出額の推移



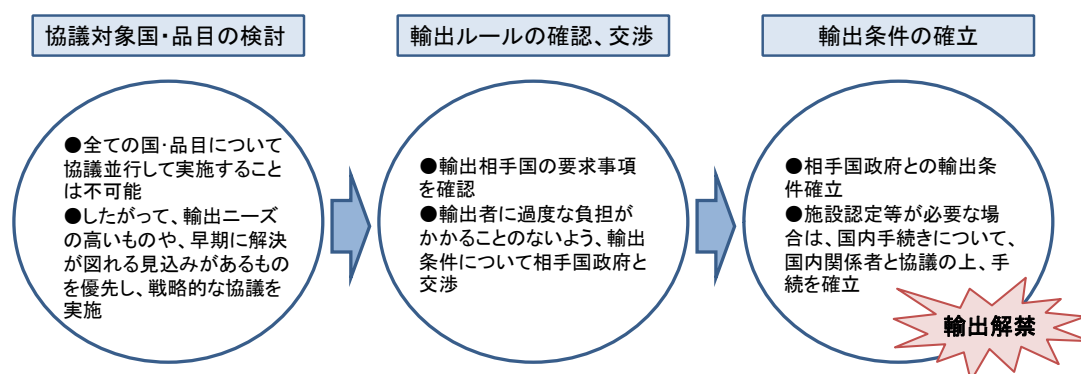
(資料)農林水産省『水産白書』(2010年度版)

6) 輸出戦略の具体化と環境整備

政府は2009年に、品目・国（地域）別の戦略的な輸出対策と日本食・日本食材の普及による需要開拓に力を入れた。この輸出戦略⁸では、需要開拓によって生産品目の再編・調整が進み、生産量が拡大すれば、生産者の経営に対する意識改革が図られ、主体性と創意工夫を発揮する転機になると位置づけている。これを相前後して、輸出促進をはかるためには、官民あがての支援体制を整えることが重要との認識が高まったのである。

図11みると、日本の農林水産物の輸出振興策がまだまだ初歩的な段階にあることがわかる。もちろん、第2次大戦後には日本は食料品を輸出し、開発途上国向けには缶詰等の加工品を大量に輸出してきた経験をもっている。しかし、その時代の輸出志向型水産業は早くに構造転換を迫られ、食品産業の多くが海外に拠点を移している。したがって、国内製品の輸出ノウハウのなりが失われている。個々の商品貿易は盛んであるが、全体的なシステムが効率よく動いているわけではない。また、相手国との間に必要な様々な協定や連携も整っていない。輸出を定着させるには、相手国が要求する条件や需要を的確に把握し、国内体制を整備しなければならない。

図11 輸出環境の整備とプロセス



(資料)農林水産省2009.「農林水産物・食品の輸出促進について」より。

7) 国際標準化への遅れ

輸出農水産物の環境整備に関する事項は様々だが、貿易相手国に対しては関税の撤廃・削減を求めており、FTA や EPA における交渉事項として扱うことになる。国内的には、加工施設の

HACCP 導入や、生産現場での GAP（農業生産工程管理、Good Agricultural Practice）等の導入が重要である。食品加工施設では国内の諸基準を満たしてはいても、輸出相手国が求める基準に合致しないことが多い。海外輸出市場で求められる HACCP 及び諸規準の取得率は決して高くない。アジアの農水産物輸出国の中には、日本の原料輸出企業に対してこれらの認定基準をクリアするよう、強く求める動きがある。だが、EU の HACCP、アメリカ HACCP に対応できる企業（工場）はまだそれほど多くはない。

2008 年漁業センサスによると、全国には水産加工場が 10,097 工場あるが、そのうち HACCP を導入している工場は全体の 1 割、1,102 工場である。HACCP を導入する契機になったのは、事故等のリスク削減のためであり、85.8%と最も高い。一方、輸出先の基準を満たすため、というのはまだ 13.9%にすぎない。これは、東アジアの他の国の企業が輸出対応として HACCP などの諸規準を積極的に導入しているのと大きく違う。

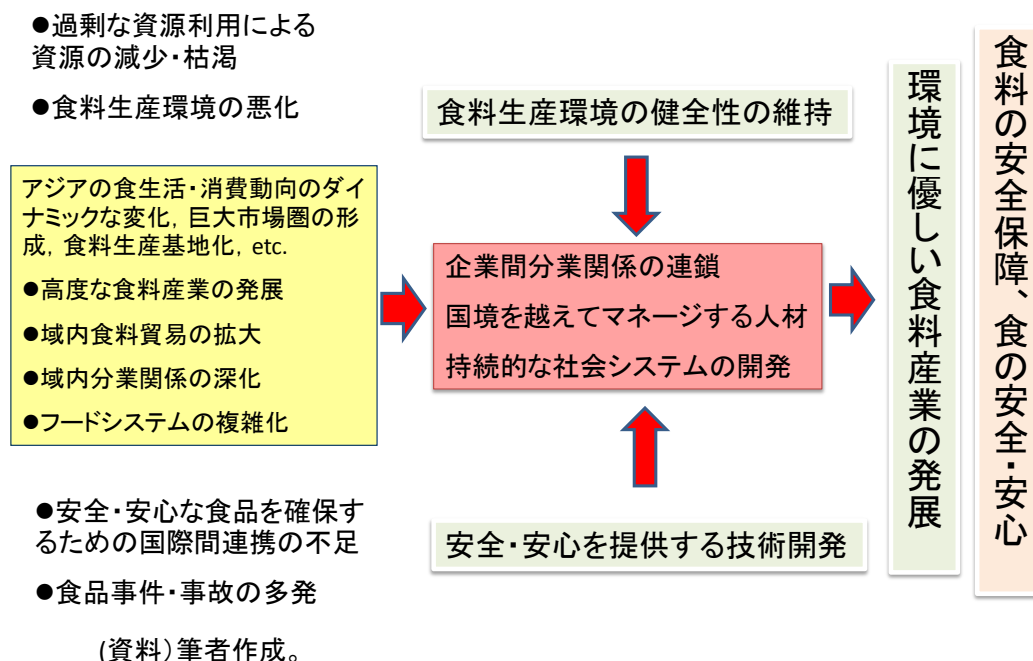
農産物輸出の分野ではアジア各地で、GAP にもとづく生産管理が急速に普及し、ラベル化されて欧米等に輸出されている。日本国内にはさまざまな認証やラベルがあるが、グローバル・スタンダード化されていないのが特徴である。これは、国内市場販売に重点をおいた販路拡大と、極端なブランド化戦略の弊害と思われるが、国内市場はともかく、輸出市場ではほとんど価値がないものがある。水産分野の輸出では、海洋管理協議会（MSC : Marine Stewardship Council）⁹が与える漁業認証が求められるケースが増えている。北海道ではホタテ輸出のために MSC を昨年取得した。現在、秋サケについて検討が行われている。単に生鮮や活魚を安全に生産するだけでなく、環境生態系の保全とどう調和させるかという点も求められている。

8) 食料の安全保障と東アジア食品活性化戦略

この戦略は、「東アジアとともに成長・発展する」という視点に立ち、東アジアの活力を活かして食品産業の競争力の強化をはかるとともに、東アジア各国の食品産業の発展に寄与することを通じて、共同の発展と利益を享受しようというものである。

この戦略が発表されてまもなく、世界的な食料危機が発生し、日本国内では農林水産業の自給力の強化が国民的関心事となり、自給力強化に政策の舵がきられた。また、輸入食品をめぐって食の安全・安心を脅かす事態が相次いで発生し、国民の間では国産品回帰の動きが顕著になった、と言われる。ただ、食品製造業の分野では、これまでの動きがさほど大きく変わっていないわけではない。すでに、東アジア諸国との間では高度な分業関係が成り立っており、日本の食料安全保障と食の安全・安心を確保するためには、1 国レベルで議論しても始まらない段階に達している。

図12 東アジア食料産業の発展を可能にするシステムの構築



9) 地方自治体レベルの農林水産物輸出の対応

2006年に農林水産物輸出促進事業が始まって以降、戦略的に輸出に取り組もうとする動きが、都道府県レベルにまで広がってきた。

政府が上記のような活動に対して積極的な支援を行うという方針を示して以降、都道府県が中心になって、輸出先として期待できる国・都市を対象に一斉に販売促進事業を実施するようになった。有望な市場として期待されている中国においては、上海・北京を始めとする巨大都市で展示会や商談会と称する催しものが多数開催された。2010年に万国博覧会が開催された上海では、百貨店や大手スーパーと連携した日本各地の物産展や展示商談会が開催されたのである。

もちろん、地方自治体は国の様々な補助事業を使いながら、観光宣伝を兼ねて県産品の輸出をはかっている。特に、農林水産物の国内市場価格の低迷がつづき、供給過剰になっていることから、海外に生鮮品市場を求める動きが強まっている。今後、こうした官民あがての輸出振興策がどのくらいの広がりをもつのが注目される。

*2011年3月11日に発生した東日本大震災、福島第一原発をめぐる事故により、日本からの農林水産物輸出はほぼ停止に近い状況にある。

5. 条件不利地対策の発展と環境保全型水産業

1) 多面的機能論への注目

水産業・漁村の多面的機能とは、水産基本法（2001年）に盛り込まれている概念であり、2004年に日本学術会議が農林水産大臣に対して行った答申、「地球環境・人間生活にかかわる水産業及び漁村の多面的な機能の内容及び評価について」にもとづくものである。

周知のように、多面的機能が注目されるにいたったのには、世界貿易機構(WTO)の下で食料貿易の自由化が進み、日本の食料生産の条件不利化が進んだという事情がある。貿易協定の交渉舞台において、日本は食料純輸入国として、自国に農業及び漁業が存在することの意義を、多面的機能論を用いて主張している。一方、国内においては、農漁業生産を保護する措置をとる必要性を、環境・生態系の保全、地域社会への貢献という視点から、国民消費者向けに説明している。

経済開発機構(OECD)が規定したように、生産のプロセスと、その結果生み出される複数の「副次的」生産物に着目した概念であり、ある経済活動が複数の生産物を産出し、種々の社会的要請にこたえている状態を指している。人間は、さまざまな食料資源に働きかけて食料生産を営むが、この過程で副次的な生産物が生み出される。副産物ではあるが、市場取引によらずに第三者に便益・利益を与えるものが少なくない。水産業・漁村の多面的機能と考えられているものとしては、物質循環の維持による環境への貢献、二次的自然の形成・維持、生活・生産空間の一体性、地域社会の形成・維持、国民の生命・財産の保全等がある。漁業生産と漁村社会が存在することによって社会が得る価値は莫大である。

2) 政策としての実質化

日本の農業政策では、WTO対策のとしてデカップリング化が進み、生産刺激によらずに農家の所得増加をはかる、直接支払い方式は早くから導入されてきた。これが水産分野にも適用されて、条件不利地域対策としては「離島漁業再生交付金制度」（以下、離島漁業交付金と略す）、環境・生態系保全サービスという視点からは「環境・生態系保全支援活動」（以下、環境・生態系保全活動）への直接支払いとして実現するにいたった。離島漁業交付金は、離島に住む漁業者の流通条件の不利性を緩和し、離島漁業の維持を目的にしたものである。環境・生態系保全活動は、藻場・干潟などを修復・保全する活動に対する財政的な支援措置である。

3) 条件不利地化する漁村・水産業

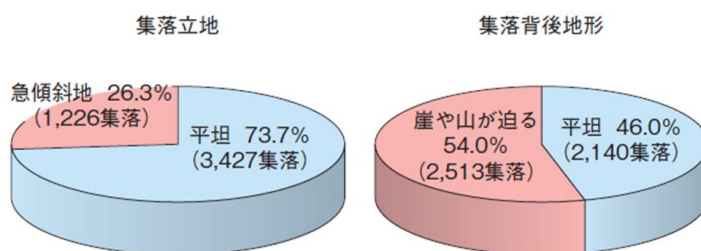
日本の水産業及び漁村は、3つの点で条件不利化を捉えられている。第1は、生産条件の不利性であり、第2は生活条件の不利性である。第3は、離島振興法を始めとする関連4法、加えて都道府県知事が定めた「特認条件」など、法的に規定された条件不利性である（山尾・久賀 2009）¹⁰。離島漁業交付金は、漁業が基幹産業である離島が漁獲物の輸送等販売面において不利な条件にあり、漁業者の減少・高齢化による生産構造の脆弱化に対応して、離島漁業の再生をはかり、多面的機能の発揮に資するということを目標に掲げている。条件不利性を事実上離島に限っている点の特徴である。

実際の運用では、過疎と高齢化が進む離島漁村において、現状が維持されているという点で評価されている。しかし、地域的な広がりには期待されたほどではなく、対象となる離島を擁する県すべてで実施されているわけではない。また、活動は、海岸清掃と種苗放流が漁場生産力の向上に関する取り組みが大半を占め、販路拡大や加工もこれまでのものとあまり大差はない。問題は、条件不利性のとらえ方の狭さにあったと思われる。

図13と表3は、漁港背後集落の状況を調査したものである。集落立地としては、平坦な集落が全体の約74%を占めるが、背後地形では崖や山が迫る集落が全体の半分、54%を占めている。地形的条件不利性を抱える集落が多いのが日本の漁村社会の大きな特徴である。一方、その立地を幅広くとらえると、過疎地域にあるものが全体の半分以上を占め、次いで半島地域、離島地域になっている。65歳以上の高齢者が50%以上占める集落は、離島地域が最も多い。過疎地域全体の人口減少とあいまって、今後も漁村集落の高齢化が続くと予想される。条件不利性は、離島だけではなく、半島や過疎地域の水産業・漁村にもみられ、その不利性が年々深刻になっているのである。

水産業の構造改革のあり方が、それを営む場である漁村社会に当然大きな影響を与える。日本の沿岸漁業の構造改革では、漁村社会を切り離れた議論がなかなかできにくいのはこのためである。条件不利性の克服をはかりながら、水産業の発展を議論しなければならぬ難しさに直面している。

図13 漁港背後集落の立地特性



(資料)「水産白書」(2010年度版)

表3 漁港背後集落の地域指定

	離島地域	半島地域	過疎地域	計
漁港背後集落数	790 (17.0%)	1,468 (31.5%)	2,645 (56.8%)	4,653 (100%)
65歳以上の高齢者が 50%以上を占める集落数	210 [26.6%]	192 [13.1%]	399 [15.1%]	494 [10.6%]

注：重複して地域指定されている場合があるため、各地域の集落数の合計は「計」に一致しない

(資料)「水産白書」(2010年度版)

4) 森川海の環境生態系保全と水産業の役割

水産業・漁村のもつ多面的機能のなかに、環境生態系保全および物質循環機能が含まれている。現在では、この多面的機能を林業、農業、水産業という連携したものとして、森川海という一体的な利用体系のなかで維持・増進をはかろうという動きがある。これは国レベルというよりも、各地の地方自治体、利害関係者、地域住民の幅広い参加のもと、自主的に行われている。地域によっては、漁業者や漁業協同組合が森川海の環境保全活動の中心的な役割を担っている。参加型の森川海の一体的な管理は、様々な生計活動と環境保全活動を同時的に実現しようとする地域社会の目標にもなっている。

また、2009年より、水産政策のなかに生態系環境保全事業が組み込まれて、各地でさまざまな活動への取り組みが実施されている。特に、漁場保全や被害対策に力を入れており、有害生物による被害の防止、赤潮対策、漁場改善および増殖技術開発、漂流・漂着ゴミの処理、湯濁被害対策、資源回復・漁場生産力の強化、外国漁船操業被害対策などに取り組み、持続的な漁業生産が営まれるように環境を作る活動が盛んになっている。

藻場・干潟の保全、サンゴ礁の保全などをはかり、沿岸域の環境保全と海域の基礎生産力向上を実現する。こうした活動は、長年にわたって漁業者が取り組んできたものではあるが、漁業就業者の減少や高齢化などによって、なかなか実施しづらい状況になっている。地域住民や外部の支援を得ながら、漁村社会全体で再生しようとしている点に大きな特徴がある。

5) 水産業の将来像をめぐる議論との接点

日本水産業の再編をめぐる議論が活発になり、様々な角度から再編が検討されている。しかし、漁業構造をあまりに経済的に、あまりに資源的に単純化してとらえ、それを成り立たせている漁村地域社会を抜きにした議論が進んでいる。資源と人間とが深くかかわって創造していく地域社会及び人間ネットワークがあって、より豊富な資本や技術の蓄積が可能になる。言い換えれば、多面的機能という視点から、環境保全型の漁業という視点から、その再編を見直す必要もある。市場原理と経済合理性は大切だが、それだけでは成り立たない環境保全型の漁業、養殖業とはいったいどんなものか、再検討が迫られているのが日本水産業の姿でもある。

6. おわりに

本論文を締めくくるにあたり、東日本大震災にともなう被災地及び周辺における水産業の復興過程について、展望を述べておきたい。日本の水産業の一大拠点形成する東日本の太平洋岸地域が被災し、食料の安全保障が脅かされる事態に立ち入った。特に、原発事故の発生と、一時的にせよ放射能汚染水の海洋への投棄はきわめて残念な事態といわざるをえない。周辺諸国にも多大な不安と懸念を与えてしまった。

今後、どのような水産業を再興するかが問われている。特に、漁港を始めとするインフラ整備では、世界標準を備えた漁港の整備が計画される一方、零細規模の漁港の集約化など、「選択と集中」にもとづくインフラ整備とそれを基盤にした水産業クラスターの形成が視野に入れられている。アジア・レベルで競争力のある水産業の発展を展望している。ただし、かつてのような、一大水産基地として発展する方向を展望しつつも、現実的には東アジアの水産食品製造業の拠点国・地域との間の分業関係を前提にしながら、その発展を模索することになるのではないだろうか。

グリーン・イノベーションの提唱に呼応して、水産業はどのように発展すればよいのか、この数年の間の構造改革のあり方が将来を決定づけることになるのである。

-
- 1 木島利通『我が国の資源管理のあり方』、東京水産振興会「水産振興」第520号、2011年4月。
 - 2 廣吉勝治「沖合・遠洋漁業」、加瀬和俊編著『日本漁業の再編過程』農林統計協会、2001年。
 - 3 加瀬和俊「わが国漁業の課題と2003年漁業センサス結果の概要」、加瀬和俊編著『わが国水産業の再編と新たな役割』農林統計協会、2006年。
 - 4 濱田武士「激動のなかでの再編」、加瀬和俊編著『わが国水産業の再編と新たな役割』農林統計協会、2006年。
 - 5 農林水産省『水産白書』（2010年度版）。
 - 6 秋谷重男『増補日本人は魚を食べているか』、北斗書房、2007年。
 - 7 以前に比べて低価格志向を強める市場構造に関する研究が増えている。クロマグロの価格と消費動向に象徴されるように、養殖ものの供給が増え、効率的に扱う外食チェーンが増えたことなどによって、低価格が進んでいる。近畿大学 21世紀 COE プログラム流通経済グループ『養

殖マグロの流通・経済』、2008年。

- 8 2007年5月23日に開催された農林水産省国産農林水産物・食品輸出促進本部にて作成された。http://www.maff.go.jp/j/export/e_senryaku/pdf/01honbun.pdf を参照。
- 9 MSCの漁業認証は持続可能で適切に管理され、環境に配慮した漁業を認証する制度とされている。一定の基準にもとづき、漁業を第三者認証機関であるDNVが認証し、その水産物に認証マークを与えるものである。
- 10 山尾政博・久賀みず保「漁村・水産業の多面的機能と地域資源の多元的利用戦略」山尾・島編著『日本の漁村・水産業の多面的機能』、2009年。

第3章 日本の水産物貿易の構造変化と東アジア食品産業クラスター —北海道秋サケ輸出を事例に—

広島大学 山尾政博

1. 日本水産業の構造変化と東アジア市場

本研究の目的は、日本水産業の構造変化を東アジアの水産物貿易、特に輸出という視点から捉えなおしてみることである。中国および東南アジア諸国の経済成長を背景に、東アジアの水産物貿易の構造が大きく変わり、この地域が巨大な水産物消費市場圏としてダイナミックな動きを続けている。同時に、この地域には水産食品を始めとする食品加工業を中心とした食料産業の集積が進み、国内はもとより世界の食料基地としてその役割を果たしている。一方、日本の水産加工業は、原料供給の不安定性や労働力確保の困難さから、海外原料への依存度を高め、外国人労働者の雇用を増やすなどの対応をしている。一部または全部かを問わず、その生産拠点を海外に移す企業は多い。全体として水産加工品は、商品の「没地域性」、「没季節性」、「没個性化」を進めていると言われる¹。筆者は、こうした日本の水産加工業の動きをグローバル化の視点から捉え、東アジアの水産食品加工（製造）業との競争関係、あるいは分業関係の深化という視点から検討したい。以下では、この水産加工業をめぐる競争関係と分業関係の動きを、水産物貿易の流れを軸に検討する。

別稿で分析したように²、東アジアの水産物貿易には大きく三つの流れがある。第1は、伝統的な塩乾魚・加工品を中心にした周辺貿易の流れ、第2は、先進国および都市消費地市場を中心に需要が増えている業務用冷凍食品および調理済み食品の流れ、第3には、水産食品製造業が特定国・地域で発展するのにもなって、そこに向かう原料魚・半製品の貿易の流れである。本研究では、水産物輸入市場であった日本から、第3の流れとして東アジアの水産食品製造拠点国・地域に向かう原料魚・半製品について検討する。今や、日本はもとより欧米の漁業先進国も、東アジアに拠点がある食品産業クラスターとの分業と連携抜きには存立しえないのである。

研究の課題は、第1に、北海道秋サケを事例としてとりあげ、輸出する側の事情を中心に加工・流通の特徴を明らかにすることである。第2に、グローバルな食料貿易のなかで北海道秋サケがどのように位置づけられているのか、つまり、海外の食品企業が日本から輸出されてくる秋サケを国際商材としてどう扱っているのかを検討することである。第3に、グローバルな水産物市場のなかで、日本の水産業が再び輸出志向型産業として発展していくための条件を検討することである。

なお、本稿が分析の対象とするのは2010年までの時期である。2011年3月11日に発生した東日本大震災によって東北太平洋沿岸地域の漁業インフラが破壊され、水産加工場が大きく損壊した。なによりも、東京電力福島第一原子力発電所の放射能漏れ事故は、福島県を始めとする東日本はもとより、日本全体の食品輸出に大きな打撃を与え、輸出業務を

ほぼ停止状態に追い込んだ。その後、再開はされはしたが、2011年の輸出は低調であったことから、分析の対象からはずした。

2. 農林水産物輸出戦略と経過

1) 食料品輸出をめぐる環境

世界には、特にアジアにおいては、経済発展に伴う富裕層の増加や消費者の健康志向が高まり、和食ブームが広がっている。日本政府は、農林水産物の輸出環境が整ってきたとの認識のもと、輸出戦略を打ち出している³。これまでは、農林水産物貿易といえば、膨大な量と金額の輸入に焦点がおかれ、海外に食料を依存する日本型フードシステムの構造的な問題と、食料安全保障をどう確保していくかが議論されてきた。短期的には、輸入食料品の安全性を確保できるかという問題に直面し、中長期的にはそれも含むわが食料の安全保障のあり方が問われてきた。それらは基本的に今も変わりはないが、日本政府は、少子高齢化や長期にわたる経済不況によって、食料の国内市場が縮小していくことを指摘している。食料需要の縮減による農業・漁業の衰退を防ぐには、輸出奨励が効果的な手段だと判断している。これまでの高品質化と高付加価値化を軸に進めてきた農漁業生産の振興が、今の経済状況が続くとしたら破綻しかねないとも言える。

海外からの輸入食品、特に中国製品をめぐる事件・事故が多発したことから、消費者の間には安全・安心に対する懸念が高まり、輸入食品を忌避する傾向が強まった。一方、フードマイレージに象徴されるように⁴、地球環境や自律更新的な食料資源をいかに持続的に使うかという話題への消費者の関心は相変わらず高い。農水産物直売所が全国各地に広がり、地産地消がたしかな供給・消費動向として定着した感がある。だが、将来的に国内需要が大きく伸びることを期待することができないこともあって、購買力が強くなりつつある周辺国市場に向けた輸出に対する関心が高まっている。

2006年（平成18年）の食料・農業・農村白書は、日本の農林水産物・食品輸出額が3,739億円と5年前と比べて5割近く増加している点を指摘し⁵、相当の紙幅を輸出関係の記述に割いた。アジア向け輸出が顕著に伸びており、なかでも香港・中国向けの輸出が好調であった。農産物ではリンゴやナシなどの高級果物、水産物ではフカヒレ、アワビ、ナマコ、ホタテなどの高級中華食材に加えて、原料魚としての秋サケが伸びていた。同年の水産物輸出は1,703億円、食料輸出全体の45.7%を占めた。すでに2005年に政府は、輸出拡大は地域経済の回復など大きなプラス効果をもたらすものであるとの認識のもと、和食の普及とともに水産物輸出を増やすという方針を示していた⁶。

2) 輸出促進の戦略化と現実

2007年5月、当時の安倍内閣が「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」を打ち出した⁷。その内容は、1) 輸出環境の整備、2) 品目・国（地域）別の戦略的な輸出対策

の構築、3) 意欲のある事業者への支援、4) 和食・和食材の普及による需要開拓、が主な柱になっている。2009年には、品目・国(地域)別の輸出対策と和食・和食食材の普及による需要開拓に特に力を入れることになった。この戦略⁸では、需要開拓によって生産品目の再編・調整が可能になり、生産量の拡大もできる。資源の持続性の確保を図りつつ輸出に取り組むことによって、経営に対する意識改革がもたらされ、関係者が主体性と創意工夫を発揮する転機になる、と輸出振興を楽観的にとらえた。官民あがての支援体制を整えることが重要だとの認識が高まった。

表1は、輸出環境の整備に関する事項を具体的に示したもののだが、6項目のうち、1～3項目は、輸出する上で不可欠なシステムおよび手続き上の事項である。関税の撤廃・削減は貿易自由化に対する要請であり、FTA(自由貿易協定)やEPA(経済連携協定)における交渉事項である。一方、5と6は国内供給体制の整備の問題である。食品加工施設が国内諸基準を満たしていても、輸出相手国が求める基準に合致しないことが少なくない。HACCP(危害要因分析必須管理点)、ISO(国際標準化機構)、GMP(適正製造規範)などの取得率は高くない。現状ではEU・HACCP、アメリカ・HACCPに対応できる企業(工場)はそれほど多くはない。アジアの農水産物輸出国政府が、輸出企業に対してこれらの認定基準をクリアするよう、強く指導をしているのとは対照的である。日本の輸出環境の整備は、諸外国に比べて遅れている。

表1 輸出環境の整備に関する具体的事項

項目	内容	備考
1 検疫・輸出検査体制	相手国検疫体制との協議を進め、科学的根拠にもとづいた輸出の解禁をもとめる。また、制度の簡素化をもとめる。	現状は条約等の未締結であるために、効率的な検疫体制を確立できない
2 輸出証明書の発行	国内での衛生証明書等の発行を円滑に行う。相手国と協議し、簡素なシステムを求める。	国内の体制が整わず、水産物では輸出障害と見なされている。
3 有機JAS規格と同等審査の要求	審査の迅速化を求め、アクセス改善を求められた国には審査の要望	
4 関税撤廃・削減	EPA交渉等を通じて、関税の撤廃・削減を求める	
5 加工施設のHACCP導入	EUやアメリカ向け輸出に必要なHACCPの取得を進める	国内加工施設で取得していないところが多く、輸出に対応できない。
6 GAP手法の導入	GAPの導入・普及をはかる	他の輸出国と比べて遅れているGAPの普及をはかり、競争力を確保する必要がある

(資料)「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」より作成

http://www.maff.go.jp/j/export/e_senryaku/pdf/01honbun.pdf

菅沼啓輔編著 2005. 『中国・上海の市場と福島県食品の展望』ジェトロ・アジア経済研究所,

http://www.ide.go.jp/Japanese/Publish/Download/Report/2004_04_30.html

ジェトロ 2010. 『不況下における日本農林水産物の輸出と海外市場の動向』(H21 景気対策市場調査),

<http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000306/norinsuisan.pdf>

農業分野では、GAP（農業生産工程管理， Good Agricultural Practice）などの普及が進んでいる。および日本国内にはさまざまな認証やラベルがあるが、多くはグローバル・スタンダードの GAP とは内容は異なっている。国内市場はともかく、輸出市場ではほとんど無価値に近い。水産分野の生産工程の管理は、単に生鮮や活魚を安全に生産するだけでなく、環境生態系の保全とどう調和させるかという点も求められている。水産物輸出、特に EU 向けでは、海洋管理協議会（MSC： Marine Stewardship Council）⁹が与える漁業認証を求められるケースが増えている。

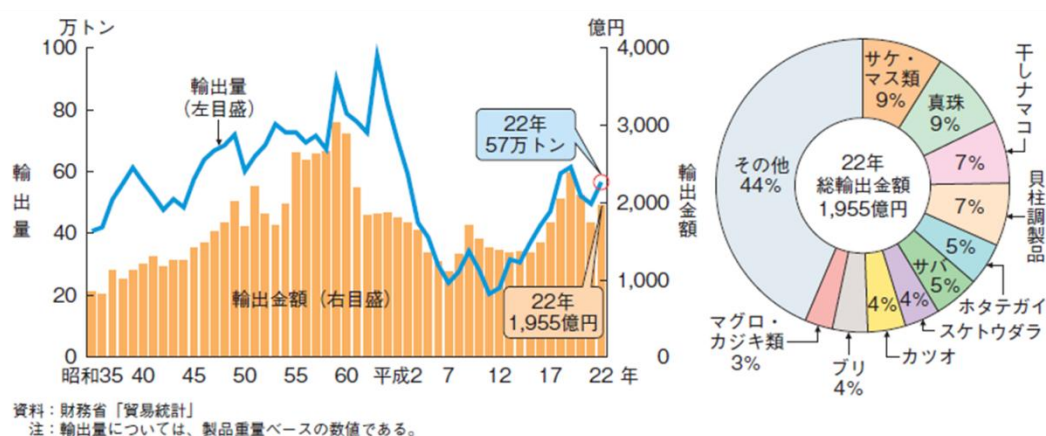
全体としてみると、農林水産物輸出を奨励しているにもかかわらず、世界的に求められる基準や品質に達していないというのが日本の実情である。2011年3月11日に発生した東日本大震災からの復旧・復興を目指して、農水産物の輸出を再び促進していくことを政府は決めたが、輸出体制はまだ十分に整っていない¹⁰。

3) 水産物輸出の類型区分と仕向け先

日本はもともと水産輸出国であったが、世界の沿岸各国が200海里体制に移行したこと、加えて急激な円高によってドル建ての輸入水産物単価が大幅に下落したことから、大幅な輸入超過国に転換した。図1に示したように、1990年代には輸出量は急激に減少した。2000年を底に回復基調を示し、2010年には57万トン、金額にして1,966億円であった。

農林水産省の資料をもとに輸出重点品目を分類したのが表2である。第1はブリ、ホタテに代表されるような比較的高級な和食の食材である。韓国向けの養殖タイ（主に活魚）、アメリカ、台湾、韓国に輸出されるノリなども該当する。欧米向けのブリやホタテは HACCP を取得した加工場からの輸出である。最近、マグロの輸出が増えているが、分類するとすればこの類型だろう。なお、練り製品のように、価格的には高級ではないものも含めてあ

図1 日本の水産物輸出量・金額の推移、金額内訳



(資料) 農林水産省『水産白書』(平成22年度版)より転載。

る。第2は、伝統的な高級中華食材の輸出であり、干しなまこ、貝柱調整品などである。香港、中国、台湾などの東アジアが主な仕向け先になる。日本の漁村各地にナマコブームが起きたのは記憶に新しい。第3は、水産加工業、食品製造業の手を経た原料魚(生鮮冷凍水産物)や半製品などである。冷凍かつお、冷凍サバ、冷凍サンマ、冷凍サケ・マスなどが代表的であり、日本では多獲性魚種として扱われているものである。輸出相手先は中国、タイ、ベトナム、インドネシアであるが、これらの国には輸出志向型の生産性の高い食品企業が発展している。同時に、冷凍サバ、冷凍サンマなどは、現地の消費需要を満たすものとしても利用される。熱帯諸国ではモンスーンの時期に沿岸での漁業操業ができなくなり、市場が端境期になる地域がある。最近では輸入冷凍魚がそれを埋めており、東南アジアの市場では広く取引されるようになった。

第4には、鮮魚消費されるサバ、スケトウダラ、その他の一般魚種である。長崎魚市の中国輸出のように、西日本の産地は新市場として中国・韓国などの販路開拓を試みていることと関係している。サバやアジなどの高品質な魚種に加え、ブリやマグロなど第1分類の魚種も含まれている。第5は、かつては日本の水産物輸出品の多くを占めていた魚缶詰

分類	商品	主な仕向け先	特徴
I 高級な食材 (日本食含む)	ホタテ貝	アメリカ、香港、台湾、フランス	早くから輸出に取り組み、北海道ではMSCを取得
	ブリ類(生鮮・冷凍)	アメリカ、カナダ、韓国、香港、イギリス、中国、ドイツ、フランス	北米大陸向けが多かったが、香港・中国、韓国などのアジア向けが増えている。
	タイ(活魚、冷凍)	韓国	日本のタイに対する潜在需要は高い。西日本からの活魚輸出が活発
	ノリ(干し、焼き、味付け) 魚肉かまぼこ・練り製品	アメリカ、シンガポール、オランダ、フランス、中国、台湾	焼きのり、味付けのりはアメリカ、台湾、香港など。干しのりは台湾が多い。
II 伝統的な高級食材 (中華食材)	干しなまこ 貝柱調整品	香港、韓国、中国 香港、台湾、中国	中華食材として以前から輸出してきたが、最近では輸出が急増。
III 加工原料	サバ(冷凍)	中国、エジプト、タイ、韓国、フィリピン、ロシア、ガーナ	中国・タイ向けは主に加工原料。他では消費向けが増えている。
	カツオ(冷凍)	タイ、フィリピン、インドネシア、ベトナム	缶詰を中心とした加工用原料が中心。
	サケ(冷凍)	中国、タイ、ベトナム	加工原料中心。
IV 鮮魚	サバ スケトウダラ	韓国、中国 韓国	鮮魚による消費が増大
V その他加工品	魚缶詰	サウジアラビア、香港、ロシア、アメリカ	途上国向けの割合が高くなる。
VI 観賞魚	錦鯉	香港、ドイツ、オランダ、デンマーク、アメリカ、マレーシア、タイ、ベルギー、台湾、南アフリカ、デンマーク、フランス、チェコ、イタリア、ノルウェー、スペイン、オーストラリア、イギリス	世界各地の愛好家向け。香港、ヨーロッパが多い。

(資料)「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」別添資料より作成。広島大学生物生産学部平成22年度卒業論文山下和樹作成。

である。2008年の輸出量は2545トン、金額にして13億9146万円と多くはない。マグロ・カツオ、サバ、イワシの缶詰が中心であるが、主な輸出相手先はサウジアラビアである。水産缶びん詰の特徴は、量・金額は別にして多くの国と地域に輸出しており、2008年の実績は29か国・地域であった¹¹。

第6は、錦鯉を中心とした観賞魚である¹²。他の魚種・製品の輸出と違い、国・地域が多数にわたっている。オランダ、ドイツ、デンマーク、アメリカといった先進国に加えて、香港が大きな輸出相手先になっている。この中には、香港を経由した中国向けが含まれていると思われる。

4) 北海道秋サケの位置づけ

最近、日本の水産業は東アジアに加工原料を輸出する動きを強めている。これは世界の水産物市場において、日本の一定価格水準の原料魚なら受け入れられるということを示している。ともすれば高級魚の輸出に目が向くが、価格水準の低い加工用原料魚の輸出が増えている。これは、日本の水産業にとって二つのことを意味する。ひとつは、漁業・養殖業を維持する上で必要不可欠な加工部門を海外に配置することで、安定した生産を維持できる。他の先進漁業国が東アジアとの間に分業関係をもつことで、成り立ってきたことと共通している。今ひとつは、日本では、多獲性魚種を用いた国内完結型の加工業を維持することが難しい段階にあるということである。もちろん、すべての魚種・産地にこのことが当てはまるわけではないが、北海道秋サケの事例研究は、日本水産業が抱える構造問題を明らかにしてくれると思われる。輸出需要に依存することについては、賛否はあろうが、好むと好まざるとにかかわらず、ひとつの選択肢である。

3. 北海道秋サケ産業における輸出需要

1) 秋サケ輸出の構造

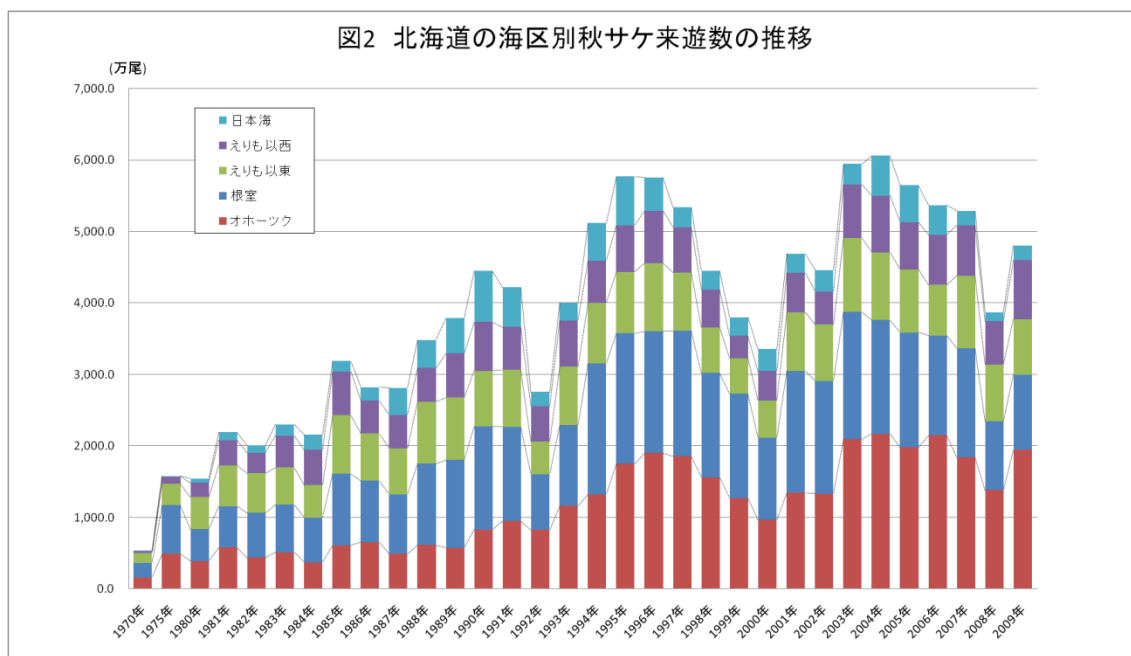
北海道の秋サケは、毎年9月から12月にかけて来遊するところを定置網によって漁獲される。大半がシロザケ (*Oncorhynchus keta*) であり、人工孵化させた稚魚を放流し、3~4年後に来遊するのを漁獲するという生産サイクルができあがっている。来遊数は年によって大きく変動し、水揚げ量の最近のピークは2002年で約20万トンであった。しかし、2008年には12万トンにまで減少し、2009年は15万トンであった。

年変動があるとはいえ、これだけ水揚げされる北海道秋サケの需給は決して安定していない。サケの産地価格の推移は来遊数との関係が深く、また魚卵、つまりイクラによって決定される傾向が強い。また、チリやノルウェーから輸入されるギンザケ、トラウト、大西洋サケ (Atlantic salmon) などの養殖魚に国内需要を奪われている点も指摘できる¹³。2000年には約31万トンのサケが輸入され、その後は減少し2009年には約25万トンであった。いずれにせよ、秋サケは国内市場のシェアを失い、その産地価格が下落したのであ

る。来遊数が回復した 2001 年、産地価格はキロ 213 円と前年の 380 円から大幅に下落したが、これは、前年のイクラ価格の高騰の反動、来遊数の増大、輸入ものの増加、産地加工業者の経営体体力の疲弊、などが作用したとされている¹⁴。

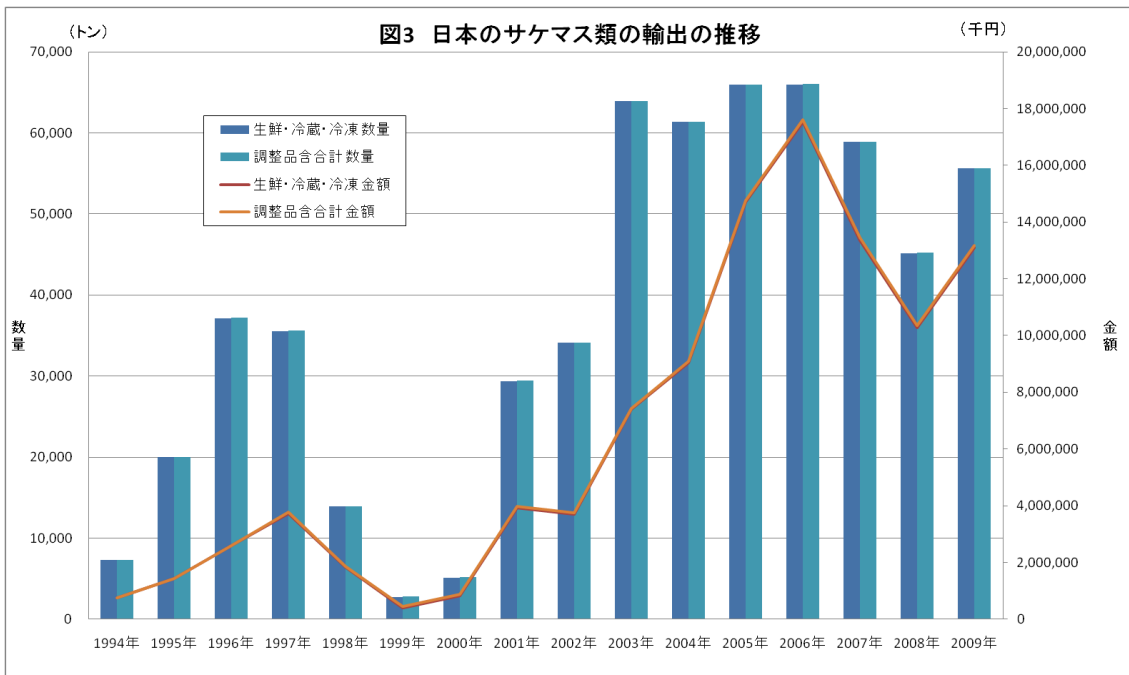
秋サケの産地である北海道では、漁協系統や道庁が中心になって『秋サケ流通対策協議会』¹⁵を組織し、国内販売対策を強化するとともに輸出振興を本格化させた。

秋サケ輸出が拡大した要因は、日本の消費者のサケ・マス需要がノルウェーやチリ産の養殖ものに移ったことに加え、定置網で来遊してきたサケを漁獲するサケ漁の特徴にもあった。周知のように、市場では秋サケは産卵までの熟度日数によって銀毛、Aブナ、Bブナ、Cブナという等級があり、これに雌雄の選別が加わる。さらに、サーモン・ピンクによって価格が細分化されていく。海外の養殖ものの市場シェアが増えるにつれて、定置網で主に漁獲する北海道秋サケのBブナ以下の産地価格が低迷する事態になってきた。系統を始めとする秋サケ業界は、当初は低いグレードの秋サケを市場から隔離するために輸出に力をいれた。輸出量が増えるにしたがって、それが産地価格を下支えするようになった。図 3 は、日本全体のサケ・マス輸出量の推移をみたものだが、2001 年から急激に伸びたのがわかる。北海道秋サケに限って示したのが図 4 である。秋サケの輸出量が増えるにしたがって、産地価格は上昇を続けた。輸出単価では 2002 年の冷凍ドレスがキロ当たり 113 円だったが、輸出が増えた 2006 年にはキロ当たり 276 円にまで上昇した¹⁶。

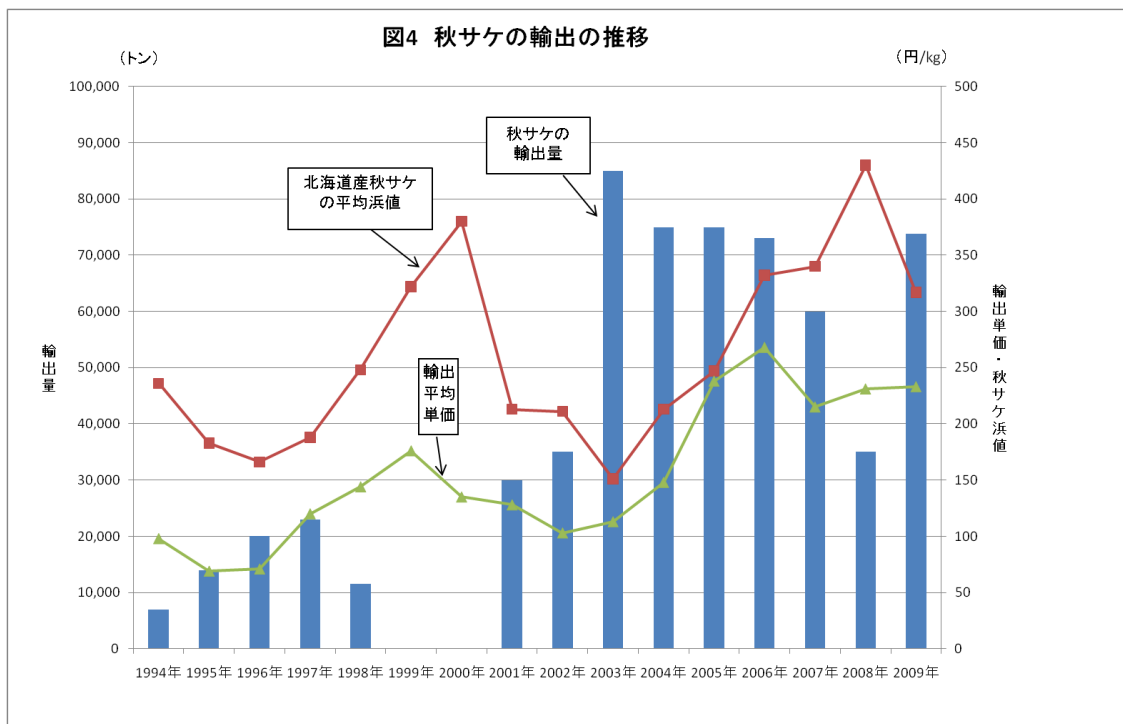


(資料) 独立行政法人水産総合研究センター

北海道定置漁業協会『平成 21 年度サケ・マス流通状況調査報告』, P.67 (2010 年)



(資料) 財務省『貿易統計』。



(資料) 北海道定置漁業協会 2010.

2) 主な輸出相手先

日本の主なサケ輸出先は表3に示したように、中国向けが圧倒的に多く、2006年には5万8000トンを超えた。タイやベトナムにも輸出されているが、量は多くない。輸出需要が急に急激に伸びたかがわかる。すでに1990年代半ばには輸出はあったが、安定した販路ではなかった。この輸出需要は加工用原料魚としてであった。

	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年
中国	28,276	19,874	10,083	2,028	3,135	23,428	23,904	52,685	50,524	56,632	58,224	49,088	37,600	47,234
タイ	606	659	379	67	487	1,405	3,868	4,602	5,675	5,680	5,229	5,439	3,458	4,245
ベトナム	76				48	240	124	79	153	575	1,429	2,474	2,785	2,905
韓国	147		446	133	238	493	816	1,765	2,168	1,586	752	677	216	78
台湾	3,750	2,443	1,676	146	329	1,180	3,485	3,583	2,069	1,370	679	755	747	703

(資料) 財務省『貿易統計』(各年度版)

既に述べたように、産地では2000年代前半キロ150円という低水準になっており、生鮮や加工は別にして、過剰になった在庫、低価格なブナBを中心に輸出する動きが顕著になってきた。すでに中国では、ロシアのスケソウタラを原料魚として輸入し、加工してEUやアメリカに輸出していたが、供給が不足していた。その代替として北海道の秋サケが利用されるようになった。タイや中国では海外原料を保税扱いとして輸入し、加工して再輸出するビジネスが盛んになっていた。他社からの委託加工用の原料として持ち込まれることもあれば、原料を自ら買い付ける場合もあった。当時、北海道漁連も、民間企業もグレードの低いサケを冷凍ドレス(頭、エラ、内蔵を除いた状態で冷凍した魚)にして中国に輸出し始めた。

同時に、タイへの輸出も増えてきた。2001年には1,405トンであったが、変動はあるが4,000トンから5,000トンの規模で輸出がある。ベトナムへの輸出は2005年以降に増え始めた。

3) 生産から輸出へ

図5に示したように、北海道には秋さけの定置漁業権がオホーツク、日本海、根室、エリモ以東、エリモ以西という5つの海区にわけて設定されている。それぞれの海区はさらに2-4の地区に区分され、全体では14地区から成っている。第12次の免許件数は969件、そのうち最も多いのが後志の224件、次いで渡島の201件となっている。根室が163件と多い。網走78件、釧路45件と数は多くないが、生産量では根室、オホーツクが圧倒的に多い。定置の許可件数は長期的には減少傾向にある。

秋サケ定置漁が解禁される時期は地域によって異なるが、例年9月から12月が漁期になる。ただし、北海道連合海区漁業調整委員会が定める「秋さけ資源の適正利用を図るための実施方針」に従い、定置漁業地域、経営間の漁獲の均衡をはかるための措置が講じられることがある。また、「サケ・マス人工ふ化放流計画」に基づいて、親魚確保を優先して行

うことがある。地域間、地域内、漁協内とさまざまレベルで漁獲管理が実施されているのが大きな特徴である。

北海道では、70 組合ある漁業協同組合が産地市場を開設している。ここでは産地と消費地との2段階を経て価格形成がなされる。産地加工については、産地市場をへて、加工場

図5 北海道秋サケの概要(海区と操業期間)

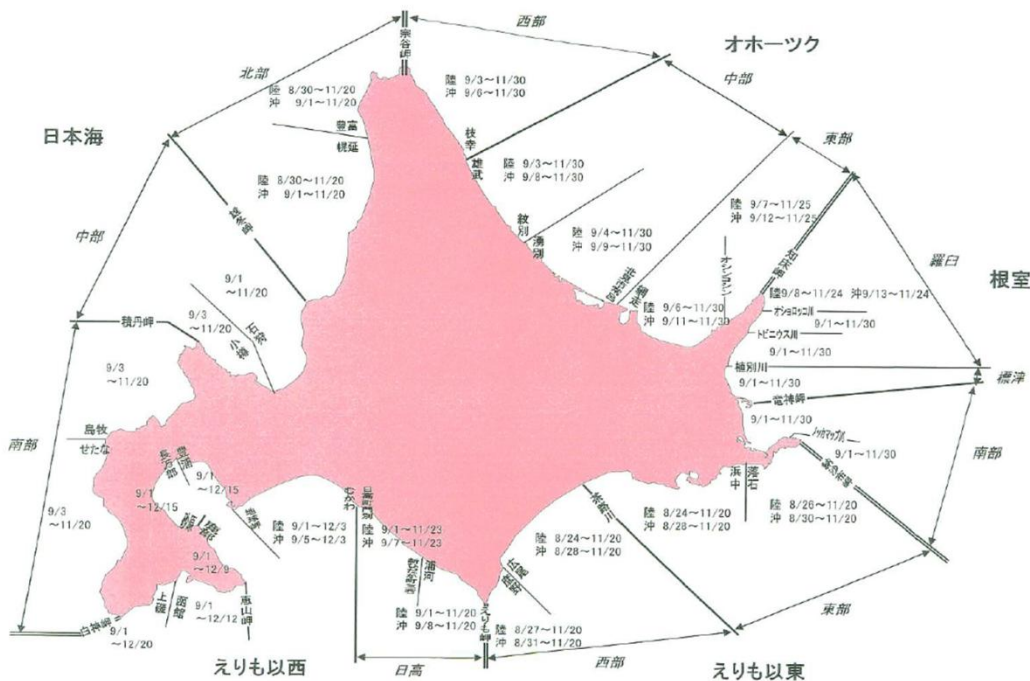
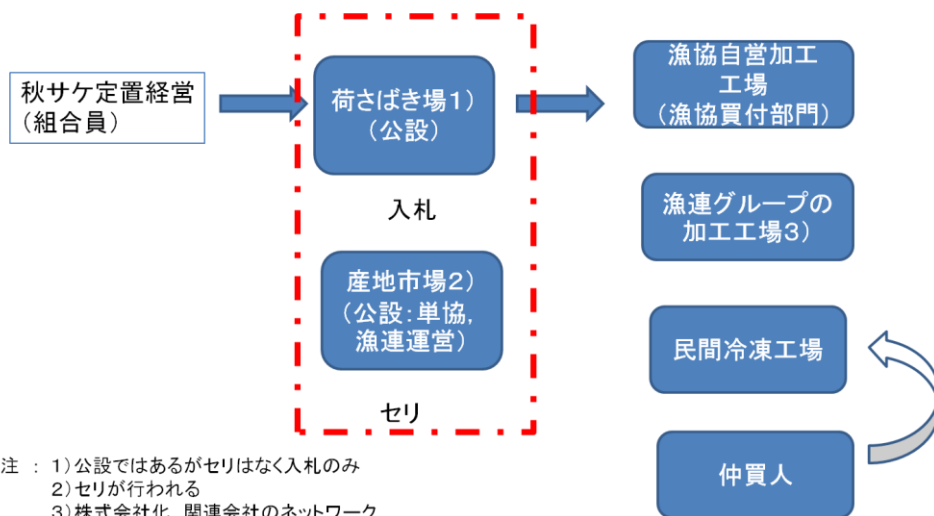


図6 北海道秋サケの水揚げと流通(輸出向け)



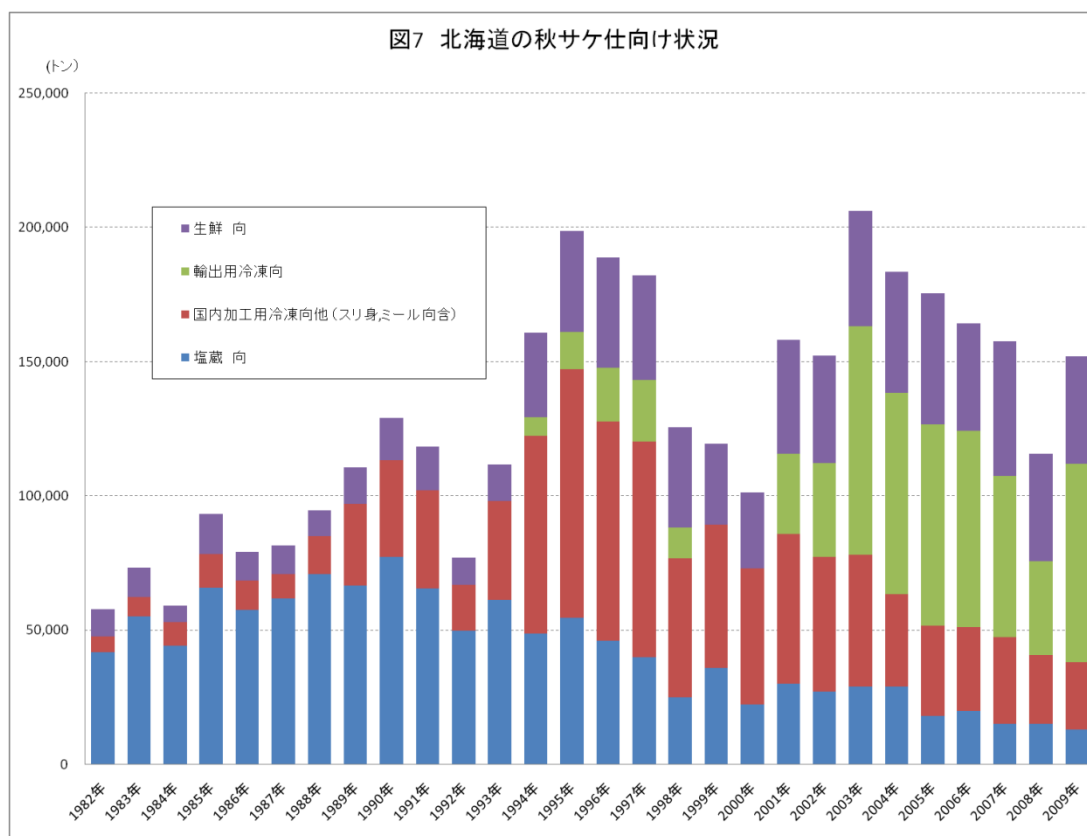
注：1)公設ではあるがセリはなく入札のみ
2)セリが行われる
3)株式会社化、関連会社のネットワーク

(資料)筆者作成。

に送られる。加工業者が原料魚を調達する場合、仲買業者が買い付けることがあり、加工業者には、漁協自営加工場と民間加工場がある。そのチャネルは以下の図のようになっている。北海道の産地の特徴は漁協系統による取組がきわめて活発であり、漁協自営加工場があり、その系統組織である北海道漁連も加工場を操業している。

サケの場合、雌のイクラ需要をもとに価格が決まっていく傾向が強かったが、2006年頃から輸出量が拡大し、イクラ価格と原魚との価格が平行には動かなくなった。イクラの価格相場にかかわらず、秋サケの産地相場は、サケの国際相場に引っ張られるようになった¹⁷。このことは、北海道秋サケの用途と販売チャネルの多様化の結果であり、定置漁業者にとっては産地価格の下支えになっているとの評価がなされている。

図7に示したように、輸出用の冷凍の量が増えている。年によって漁獲量に変動があるためいちがいには言えないが、多い年では8万5千トンが輸出された（2003年）。漁獲量の半分に近い量が輸出に回される。今や、北海道秋サケは輸出志向型の漁業と言っても差し支えない。



(資料) 道漁連提供



(写真1) 標津漁港での秋サケ水揚げ



(写真2) 水揚げされた秋サケの選別



(写真3) 標津漁協でのセリ光景(輸出向け原料魚買い付け業者を含む)

4) 輸出加工の形態とチャネル

秋サケはオスとメスにわけて、銀A、B、BB、BB小、というように成熟度によって等級を分け、さらにレッド、ピンクという色によって細かく等級が決まる。輸出用には銀メス、ブナのオス、メスガラと呼ばれる等級が主に使われる。当初は、Bブナなどの低いグレードのものが主流であったが、ヨーロッパ市場等へのフィレ輸出の原料として使用されるようになるにしたがって、比較的等級の高いものが需要されるようになった。サイズは、2Lから2Sまでの5段階ある¹⁸。色は、サーモン・カラーチャートの標準的な色彩選別が用いられており、13~17番までを輸出用としている。

冷凍ドレス以外の加工もあるが、輸出用はこれが中心になる。輸出のチャネルは、図8と図9に示しておいた。2003-2004年頃、中国の青島・大連を経て、周辺の加工工場へと運ばれた。中国国内では内陸部向けとしてCブナ塩魚が輸出され、Bブナ凍結ドレスが上海等の沿岸都市部での消費用に輸出された¹⁹。

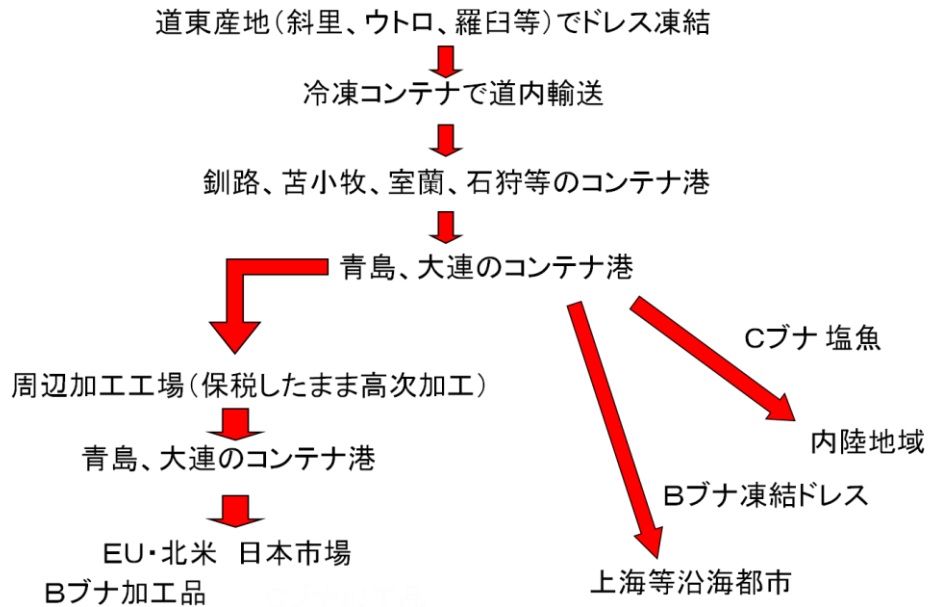
2010年の調査時点では、事情が少し違ってきていた。今、北海道漁連を中心にその変化をみってみる。2009年の秋サケの輸出量は5万5千トンと前年を大きく上回ったが、北海道漁連の輸出は、推計で直輸出が5,073トン（直接貿易4,923トンと委託加工用150トン）、これに関連企業も含めると約1万1千トンであった²⁰。これは、秋サケ輸出で大きなシェアを誇っているA社とほぼ同じ水準にあったと思われる。北海道漁連は、A社とともに道内秋サケ産地価格形成のリーダー的な役割を果たしている。

道東産地で水揚げされた秋サケはドレス凍結されて、冷凍コンテナで港に送られる。4港から輸送されるが、苫小牧が70%と圧倒的に割合が高く、次いで石狩港が20%、釧路、室蘭はそれぞれ5%と小さな割合である。



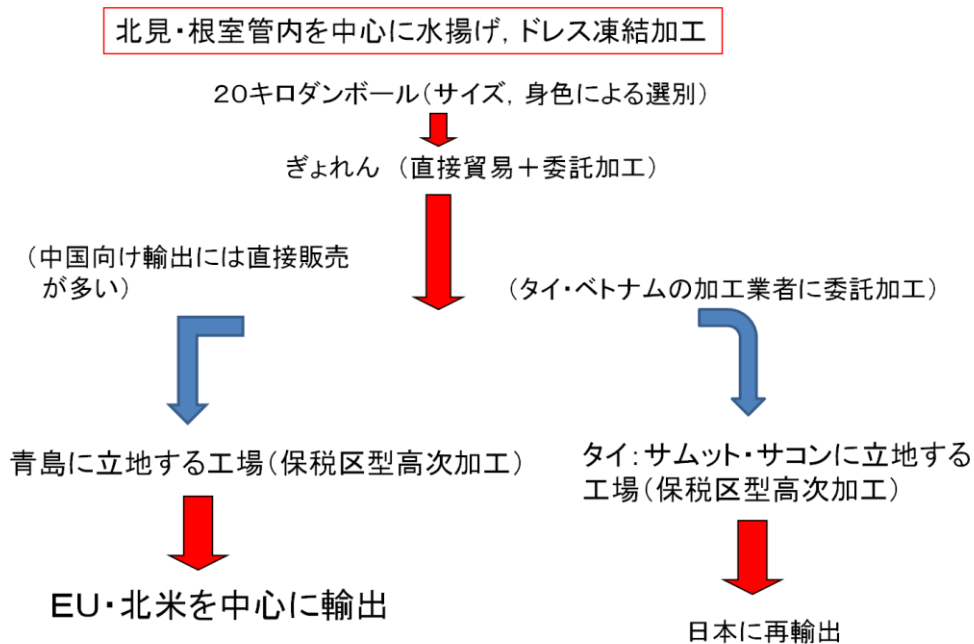
〈写真4〉 冷凍ドレスを梱包したボックス（オスメス別、サイズ、色などが示されている）

図8 北海道秋サケの輸出の経路(2003~2004年当時)



(資料)佐野雅昭氏作成

図9 北海道秋サケの輸出の経路(2005年以降の漁連扱い)



(資料)筆者作成

北海道漁連グループによる秋サケ輸出は、一般の流通とほぼ同じである。漁連グループが運営する冷凍加工場が産地市場で買い付けて加工し、あるいは、漁協自営工場からも買い付ける。また、民間の冷凍加工場からも調達している。調査時点では、中国の加工業者の多くが買付けの形で取引に参加しており、以前のように委託加工で中国に持ち込む割合は大幅に低下しているとのことであった。また、中国国内市場向けの販売もほとんどない模様である。北海道漁連は、主にEU向けの秋サケの冷凍ドレスを販売している。中国ではこれに高次加工を施して輸出しているが、北海道秋サケは、再輸出商品として関税が免除されている。

北海道漁連によると、以前は中国向け輸出でも委託加工の割合が高かったが、現在では中国向けは買い付けが増えている。一方、タイやベトナムの加工企業向けはサケ・フレークを中心に委託加工が増えている。サケ・フレークは、骨取り、ほぐしをしてブロック凍結、それを日本に再輸出するのが一般的である。

秋サケ輸出が本格化した当初は、輸出相手先の中国では、フィレ、ブロック、フレーク用凍結ブロックが中心であった。やがて、2004年頃からは中国からの主な仕向け先がヨーロッパになると、骨付けのステーキ、骨なしのポーション（部位）が増えてきた²¹。2006年～2007年の原料が高騰したのをきっかけに、焼き目をつけたグリル用の部位、バターフライ・ポーション、コロ・ブロックが増えた。2008年以降になると、中国の工場では串刺し、サーモン・バーガー、ベリー・ロールなど高付加価値製品の生産が盛んになるとともに、スソ物の効率的な利用が盛んになってきた。

北海道秋サケ貿易の特徴的な点は、第1に、中国の水産食品加工業が秋サケを原料として、EU市場、アメリカ市場の需要に積極的に応えてきたことである。第2に、輸出市場に向けていち早くチャネルが整備したことである。民間ではA社、系統では北海道漁連を中心にした集荷・輸出ルートができあがった。

5) 中国を拠点・経由した欧米との結びつき

北海道秋サケの産地は、中国の食品産業を介して欧米市場と結びつく。以前は、日本向けの生鮮・加工品の質のよいものを確保した後に残ったブナの低級品を輸出用に仕向けるというのが主流であったが、現在では、欧米市場の需要にあわせてブナA、B、Cにこだわらず輸出されている。中国の加工業者の購買力が格段に強くなっている。逆に、日本では、秋サケの価格が安くなっても消費が増えないのが特徴である。

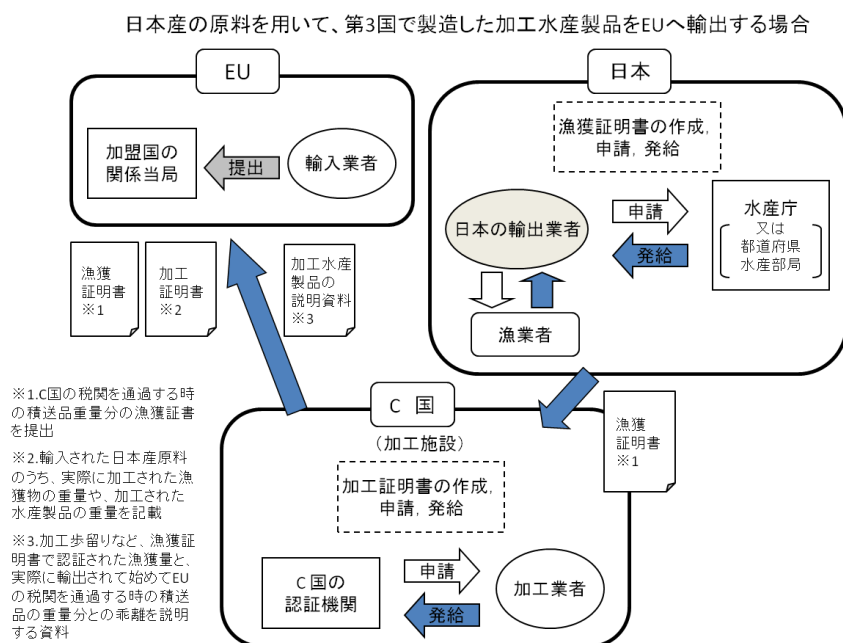
輸出向けの決済はドルで行われるが、為替の動きによって、輸出環境が大きく変わることは容易に想像される。為替差損を被りやすい構造にあると言われる。

中国で北海道秋サケに対する需要が急速に高まったのは、2003年～2004年頃、産地取引価格がキロ当たり150円と低迷していた時に、中国の買い付け企業が大きな利益をだしたからだと言われる。しかし、急ピッチで上昇した浜値だが、EUおよびアメリカの市場が値崩れを起こした。また、輸出する側（北海道）の品質管理が十分にはできなくなった。品

質の低下の問題は、秋サケ輸出がにわかに脚光を浴び始めたことと関係している。当初は、北海道漁連系統それにA社が中心であったが、新規に参入してくる企業が増え、産地の側でも、十分に輸出体制が整わないままに取引を拡大したことも原因である。しかし、中国がEU向けの輸出を拡大させるにつれて、道内の産地に対してより厳しい品質管理を求められるようになった。委託加工から買い付けにシフトしてくると、産地加工の現場では、HACCP等の世界標準の認定を取得することが強く求められるようになった。また、HACCPに加えて、MSC(Marine Stewardship Council, 海洋管理協議会)の認証取得に向けて協議が始まり、申請のための作業に入っている。2011年12月の現時点では、ホタテのように全道を対象にMSCを取得するのではなく、網走・根室海区等の主要水揚げ産地を中心に対応することになっている。これは、EU市場はもとより、中国の輸出水産加工企業からの強い要望でもある²²。図10にはその連鎖を示しておいた。最終消費地で求められる認証に連動して、中国やタイなどの東アジアの水産食品加工業、食品産業に対して認証の取得が求められ、それらを介して原料供給地にも認証取得が求められる。HACCPは生産者を含む水揚げ地、下処理業務を担当する加工場に対して、一方、MSCは主に生産者に対して求められる。北海道漁連を始めとする生産者団体は、秋サケの最終仕向け地であるEUが認証を求める以上は避けられない、と判断している。

今後北海道の輸出産地に要請されるのは、IUU (Illegal, Unreported and Unregulated, 違法・無報告・無規制) 漁業に関する認証の取得だと思われる。北海道が秋サケを毎年数万トン以上海外の加工拠点に輸出され、そのなかの相当量が欧米の最終消費地に送りだしていく以上は、産地や加工場には認証化への努力が絶えず求められる。

図10 加工水産製品の輸出と認証の連鎖



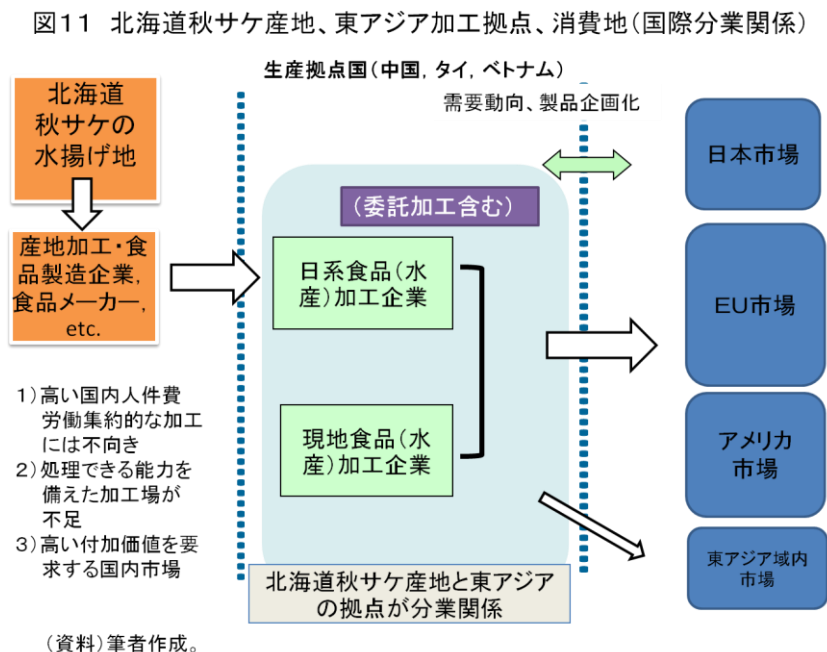
(資料)北海道漁連作成。一部筆者が加筆。

6) 北海道秋サケをめぐる国際分業関係

北海道秋サケがグローバルな商品として東アジアの水産加工業の拠点国・地域に輸出されるようになり、国際分業関係の深化に対応することで、サケ定置を中心とする漁業経営も、産地加工業にも新たな発展の可能性がでてきた。図 11 に示したような、リージョナル、グローバルな分業・貿易関係が成立したのである。

産地側にとって、この分業関係には次のようなことを意味する。まず、産地の加工能力が十分ではないこと、或いは、国内では海外の最終消費地である欧米が需要するような加工業が成立していないことである。もちろん、日本の水産加工企業が自ら投資するよりも、すでにある海外製造拠点との間で役割分担をするほうが効率的である。ただ、中国で発生した一連の食品事故・事件の影響があつて、中国製食品に対する消費者の忌避があり、また、水産加工業への外国人研修生の受け入れ拡大があつて、国内でもかなり労働集約的な加工過程が行われるようになった。これまで日本を主な販売市場として海外に委託加工したものが、日本で加工したものとの価格差（コスト差）が小さくなったと言われる。品質管理の問題があり、中国での加工がかえってコストがかかると見なされることもある。

秋サケの場合、日本に再輸出するための原料というより、第3国向け製品の原料として利用される割合が多くなっているのが特徴である。



7) 分業関係の変容要因について

日本のサケ・マス輸出の主要な相手国は中国であるが、最近、タイ、ベトナム、インドネシアにも仕向けられている。サケ・フレークのような委託加工の分野では、中国から他

の国への移管がみられる。2010年に調査したタイのO社の場合、日本企業からの注文に応じてサケ・マスの委託加工を10年ほど前からすでに行っていた。年間のサケ・マスの委託加工量は2000トンに達し、このうち、北海道秋サケ（シロザケ、Hokkaido Chum）は200~300トンで推移し、約1割にあたる。なお、O社では欧米向けのステーキ用製品は、原料価格が高くなりすぎるという理由で生産していない。

加工原料のサケ・マスは、発注者が持ち込むのが一般的である。どの魚種をどのような加工するかは発注者によるが、ここでもノルウエーとチリの養殖サーモンが広く利用されている。養殖サーモンが好まれるのは、天然魚の場合は供給・価格とも安定しないためである。北海道秋サケは利用されるが、供給が安定しないことがある。また、取引価格に乱高下があり、2009年から2010年にかけて、価格が15%近くアップした。委託加工が中心であるため、委託者（パートナー）の要望に応じて製品仕様柔軟に変えていく。原料魚をドレスにするかラウンドにするかも委託者の判断による。サイズや加工内容については委託者の要望によるが、持ち込まれた原料をO社が保管していくこともある²³。

サケのスライスの主な用途はスシ種用である。以前は切り身、ローストもしていたが、調査時点では行っていなかった。天然ものでは4年もの、養殖ものでは2年もの利用が多い。フレーク加工はグレードの低い魚種を使い、北海道秋サケ（チャム）のドレスを原料とすることが多い。サイズの小さいものは、骨の処理に手間取るので加工には適していない。フレークの加工賃はキロ当たり80円、円決済であるため、為替変動の影響をかなり受ける。O社では、ことも多く、賃金水準よりも10円単位で変動する為替のほうが取引全体に及ぼす影響が大きい。

2011年にインドネシアのスラバヤ市にて日系水産加工企業B社での聞き取りを行ったが、同社もサケのフレーク加工を行っていた。この企業がサーモンのフレークの委託加工に取り組み始めたのは最近のことであり、委託を受けるにあたって担当者は中国の工場に出向き、フレークの加工過程を視察していた。B社の担当者は、日本の取引企業がフレークの中国委託加工の一部をインドネシアに移すのは、いわゆる中国リスクからきたものではないか、と話していた。

この点は、日本での聞き取り調査でも確認できた。中国製品に対する消費者の購買躊躇がまだあり、そのリスクを少なくするために、瓶詰めなどの最終工程を日本で行うとともに、生産工程の一部を他の国に移す傾向がある。日本の通関の問題もあった。タイとベトナムの製品については通関が早いですが、2010年調査時点では中国からの輸入水産物については、通関に時間がかかった。そのため、中国から輸入する商品（半製品含む）については、在庫を抱えるリスクが高くなり、迅速な販売対応ができないという指摘があった。

中国から委託加工先を変える場合、タイ、インドネシア、ベトナムの工場になるが、いずれの国でも輸出志向型の、対日輸出業務に慣れた企業が多い。労働生産性や加工施設等では中国の工場より劣るが、工程によっては移管することは比較的たやすい。今後も中国国内の水産加工に関する環境に変化があれば、分業関係は動いていくと思われる。

4. 北海道秋サケ産地の輸出対応をめぐる課題

以下で述べる点は、2011年3月11日以前の状況を踏まえた整理である。その後、日本の水産物輸出をめぐる状況は大きく変わったが、それは稿を改めて検討する。

1) 秋サケ輸出への産地対応の事例

秋サケの他に、多獲性魚種であるイワシ、サバ、サンマなどの資源をいかに有効に利用するかが課題になっている。利用効率が悪くなっている一つの原因は、産地の加工能力が大幅に低下しているためである。秋サケの事例でみられるように、海外の水産加工業・食品製造業との間の分担関係を強化することによって、状況はかなり改善する可能性がある。したがって、海外の水産加工拠点国・地域との分業関係を前提に、日本の産地の漁獲・水揚げ体制を組み直しておくこともできる。その場合の検討課題は、輸出を目的に水産物品質管理を実現し、衛生基準等を見直すことである。これは、漁船による漁獲から産地加工、輸出に至るまでの過程を対象にしなければならない。

北海道標津町では、1999より「水産物品質管理高度化推進事業」のなかで秋サケをモデルとした生産から市場までの対策活動を始めた。生産―市場―加工場―運送業者までも対象にした、地域の一連の流れを作った品質管理体制を作ろうとした。これが、いわゆる「地域 HACCP マニュアル対策事業」である²⁴。こうした動きは、釧路、根室でもみられたが、実施に移されたのは根室である。HACCP のシステムを生産―市場―加工場―運送業者までの一連の流れに適用できる安全衛生対策として導入し、それを標津 HACCP 方式と呼んでいる。

標津町には定置漁場が28か所あり、28か統の網が設置されている。操業船もこの地域 HACCP の対象になる²⁵。一定の条件を満たした船には、認定書のステッカーが貼られている。



(写真5) 地域HACCPの認定船(サケ定置漁)

品質管理上きわめて有効な取組ではあるが、実際には標津地区の加工場は HACCP を独自には取得できていない。言い換えれば、水産加工場が HACCP を取得できないから、行政や漁協が中心になって地域 HACCP の導入に努めなければならないのである。2010 年 11 月の調査時点で、標津町において大日本水産会の HACCP を取得しているのは漁協の加工場のみであった。産地加工場の再編が遅れた状況のなかで、原料魚の供給という競争力を十分に整えないまま秋サケ輸出が増えたというのが実態であろう。標津町全体では、国内市場出荷に重きがあり、比較的有利な価格で販売をしているが、国際的な基準からは遠い状況にある。

標津漁港に水揚げされても、秋サケが同町で処理されるわけではない。また、他の地域から原料の移入もある。買受人は組合を設立しているが、その多くは複数の組合に加入して、周辺にある幾つもの産地市場から集荷している。加工場も取扱量が多いために、標津漁港だけではならず、他の漁港からも集荷している。いろんな産地漁港の秋サケが混ざって加工されるのが一般的である。したがって、販売する際には、地域ハサップの名前をだせるわけではなく、工場と地域による品質格差が大きい。

一方、MSC への対応については、調査時点では試験グループが来日し、天然魚と養殖魚（増殖魚）との区別が必要との指摘がなされている。産地としては、MSC の取得に伴う負担は少なくないとみており、輸出が増えるにしても経費のかからない範囲での取得を目指している。

秋サケは 9-11 月という短期的な水揚げになり、それを 1 年間在庫にして価格のよい時期に市場出荷すればよいが、加工企業の多くは 12 月頃までに売り切ってしまうことが多い。必ずしも、輸出市場に対して有利な販売ができていないわけではない。産地の零細工場では市場対応がむづかしいのが実状である。

2) 北海道秋サケにみる輸出対策の今後

北海道秋サケは、産地から加工過程を経て最終消費地に輸出されるわけではない。中国を始めとする経由地で加工製品化された後に、最終消費地に向かう。原料魚の供給が主な役割である。日本の水産業の新しい役割分担、アジア食品産業の分業化の深化によって開けた活路といってよい。

今後も、秋サケ水揚げ量の 30-40% が輸出に向けられると予測されている。年によって水揚げ量に変動があるが、市場では養殖ものにはない秋サケに対する需要がある。持続的な輸出を維持するには、今後、産地は次のようなことを検討しなければならない。

第 1 は、最終需要者が求める品質の維持と各種の基準の実現である。この間、東アジアの水産食品企業を経て EU 市場にでていく量が増えてきており、その動きに規定された品質の維持を求められるようになってきている。HACCP、GMP(Good Manufacturing Practice)、ISO(International Organization for Standardization)などの認証が強く求められる。加え

て、EU 市場向けでは MSC, IUU など別のカテゴリでの要請もある。それらが必要のない市場に輸出するというのも一つの選択肢であるが、輸出市場のグローバル・スタンダード化が予想以上に進んでいるという点は念頭におかねばならない。

第2は、地域 HACCP の考え方は非常に興味深く、食の安全・安心を地域ぐるみで生産から加工流通にいたる過程で追求している姿勢は高く評価できる。留意しなければならないのは、それが評価される範囲は地産地消圏内であり、国内の特定チャンネルに限られているという点である。ノルウエーやチリから大量の養殖もののサケ・マスが輸入され、しかも消費者の嗜好が外食・中食産業を通じてそちらに向いていることから、高付加価値化で対応せざるを得ない。しかし、それで消費される量は限られる。この地域 HACCP はシステムとしては中途半端であり、周辺他地域との競合が避けられない原料供給産地で成り立たせるには多少無理がある。また、加工業の脆弱性を補うためには、このシステムではかえって本来のハサップを取得する意欲を阻害してしまうのではないか、という懸念がある。

第3には、より基本的な課題になるが、産地加工場の規模とシステムを効率よいものにするのである。HACCP をもっていない工場が数多くあり、大きな産地でも零細な規模の加工場が多い。今後、原料市場において有利な展開を図ろうとすると、加工業の再編が不可欠になってくる。北海道秋サケの市場競争は、近接するロシアの水産加工業との間で激しさを増している。定置経営体の経営改善をはかるには、産地加工業の競争力や収益性をあげることによって実現される。

終わりに

北海道秋サケをめぐる分業関係はいまや産地に深く入り込んでいる。今後、この東アジア食料産業との分業関係をどう維持するかで、その発展方向が決まってくる。水揚げ産地がグローバルな原料商材として位置づけることができるかどうか、その発想如何にかかっているのである。

-
- 1 田坂行男 2012. 「水産加工業の展開方向と産地再編」、『漁業経済研究』第 56 巻第 1 号、p.2.
 - 2 山尾政博 2009. 「東アジア巨大水産物市場圏の形成と水産物貿易」、『漁業経済研究』第 52 巻第 2 号
 - 3 政府は、平成 19 年に農林水産省国産農林水産物・食品輸出促進本部（以下「本部」という。）を設置し、「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」（以下「輸出戦略」という。）を打ち出した。

-
- 4 吉田哲也 2007. 『フードマイレージ—あなたの食が地球を変える—』、日本評論社。
 - 5 農林水産省 2007. 『平成 18 年度 食料・農業・農村白書』, p.136-139
 - 6 農林水産省 2007. 『平成 18 年度 水産白書』, p.5-7.
 - 7 山尾政博 2012. 「日本水産業の構造問題と発展戦略」、広島大学生物圏科学研究科『農業水産経済研究』第 12 号 (印刷中)
 - 8 2007 年 5 月 23 日に開催された農林水産省国産農林水産物・食品輸出促進本部にて作成された。http://www.maff.go.jp/j/export/e_senryaku/pdf/01honbun.pdf を参照。
 - 9 MSC の漁業認証は持続可能で適切に管理され、環境に配慮した漁業を認証する制度とされている。一定の基準にもとづき、漁業を第三者認証機関である DNV が認証し、その水産物に認証マークを与えるものである。
 - 10 山尾政博 2012. 「日本水産業の構造問題と発展戦略」、広島大学生物圏科学研究科『農業水産経済研究』第 12 Y Y 号 (印刷中)
 - 11 ジェトロ 2010. 『アグロトレードハンドブック 2009』、p.275、日本貿易振興機構
 - 12 「第 7 編 錦鯉」 http://www.maff.go.jp/j/export/e_enkatu/pdf/plane14.pdf
 - 13 かつては、天然ベニザケが輸入に占める比率が高かったが、2009 年には 4 万トン弱にまで減っている。
 - 14 北海道定置漁業協会 2010. 『平成 21 年度サケ・マス流通状況調査報告—秋サケの消流事情を中心に—』、p.47.
 - 15 それ以前は『秋サケ対策基金運営委員会』という名称であった。
 - 16 北海道定置漁業協会 2010. 『平成 21 年度サケ・マス流通状況調査報告』、北海道定置漁業協会、p.24.
 - 17 濱田武士 2012. 「イクラ製造業の寡占化とその問題」、『漁業経済研究』第 56 巻第 1 号、p.61.
 - 18 冷凍ドレスは 20 キロ入りの段ボールで梱包される。キロ当たりの尾数は、2 L が 3~4 尾、L が 5~6 尾、M が 7~10 尾、S が 11~13 尾、2 S が 14~15 尾となっている (北海道漁連)。
 - 19 2006 年 2 月に広島大学食料生産管理学教室主催「アジア水産物消費市場圏の拡大と水産物貿易」研究会での佐野氏の発表 (「北海道サケ漁業の新たな展開:中国輸出の動き」) による。
 - 20 冷凍ドレスの場合、原魚の 0.7 の歩留まりで計算する。
 - 21 清水幾太郎 2007. 「中国水産物調査を通して見えた秋サケ輸出と日本の課題」、SALMON 情報 No.1 (2007.1)。なお、清水幾太郎他による欧州のサケ市場に関する報告書が参考になる。
 - 22 北海道秋サケを原料として用いても、北海道産と記すことはない。
 - 23 最終製品にして保管するとリスクが高くなるのではない。
 - 24 石井馨他 2010. 「北海道標津地域 HACCP の取組にみる地域経済への波及効果の評価」、Nippon Suisan Gakkai 76(4), 646-651.
 - 25 船倉の清掃とチェック、氷の使用、水揚げの仕方、選別、選別後の処理と細かく規定されている。乗組員の健康管理なども対象に含まれる。