

水産加工業振興対策事業

西川 仁・白石 日出人

本県沿岸漁業では、魚価が伸び悩む中、漁獲物加工等による付加価値向上対策の重要性が増してきている。これらの状況をふまえ、水産海洋技術センターの重点整備機能の1つである「水産物の加工・流通」研究を施設整備と連携して、水産加工業者も対象とした本県水産加工関係者の取り組みをリードできるものに具体化することを目的とする。

1. 事業概要

本事業の実施概要を図1に示す。水産加工試験研究の対象となる本県水産加工業、漁村加工の概況、本県での水産加工品の流通・消費及び水産物輸入状況、また他県・水産庁の水産加工関連試験研究実施概要等の調査、これらを基礎とした試験研究ビジョンの策定と、その実現に必要な試験研究技術者養成のための研修を実施する。

2. 本年度実施概要

事業実施概要を表1に示す。本年度は基本的な技術研修とビジョン策定の基礎調査を行った。

3. 結果

調査

(1) 福岡県水産加工関連調査

1) 生産

① 生産構造

水産加工業経営体数の推移を図2に示す。ねり製品製造業者が最も多く、全体の30%を占める。最近10年では減少傾向を示しているが、昭和62年以降は300経営体台で推移している。

沿岸、内水面漁業協同組合、漁業協同組合連合会で自

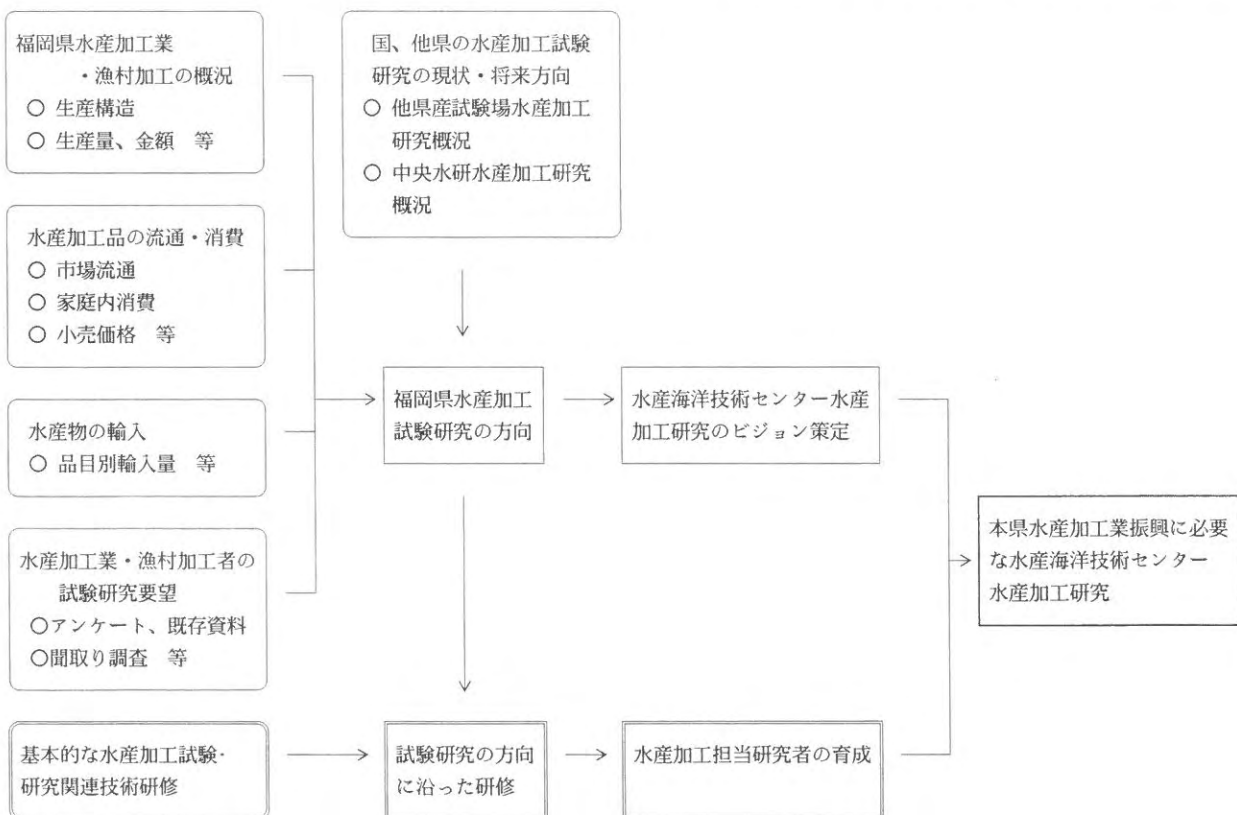


図1 福岡県水産加工業振興対策事業

表1 事業実施概要

項 目 等	調査資料等
I 調査	
1 福岡県水産加工関連概況調査 (1)生産 ①生産構造 水産加工業 経営体数 加工実施漁協 ②生産量・金額 水産加工 漁村加工 (2)流通 市場流通 (3)消費、価格 ①消費量・金額 ②小売価格	福岡県の漁業 漁協、漁連へのアンケート (回答103/97漁協・支所、6漁連) 福岡県の漁連、福岡県の工業 福岡県漁業協同組合年報 福岡、北九州中央卸売市場年報 家計調査年報 小売物価統計調査年報
2 湯龍水産物調査	門司税関・長崎税関三池税関支所
3 試験研究要望調査 (1)漁業協同組合 (2)水産加工業	漁協、漁連へのアンケート (回答25/97漁協・支所、6漁連) 既存資料、聞き取り調査
4 他県水産加工試験研究調査等 他県水試、水研(国)の試験研究概要	水研・各県水試へのアンケート (回答69/69水試等：46都道府県)
II 研修	
1 地方水試業務研修	島根県水産試験場
2 基礎試験・研究研修	水産庁中央水産研究所

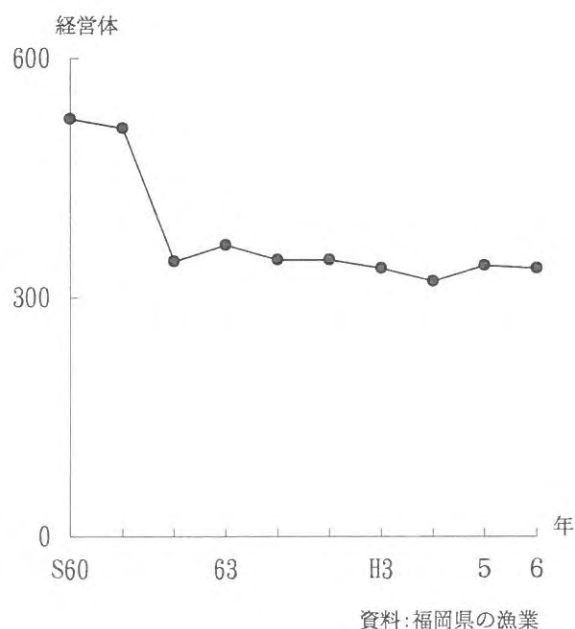


図2 水産加工業経営体数の推移

家用、販売用との用途を問わず、何らかの水産物加工（干ノリ製造を除く）が行われているのは44漁協・支所、1漁連であった。

今回の加工実施状況調査の結果と昭和61年に福岡県水産団体指導協議会が沿海漁協を対象に行った同様な調査の結果との比較を表2に示す。

水産物加工が行われている漁協数は昭和61年に3海区合計で43漁協、平成6年では同41漁協、販売用の加工品生産漁協数は同27漁協、30漁協とそれほど変化はない。

漁業協同組合での水産加工品（干ノリを除く）の品目

表2 海区別水産加工品生産漁協数

年	海区	筑前海区	豊前海区	有明海区	総計
昭和61年		30 (21)	7 (3)	6 (3)	43 (27)
平成6年		29 (24)	7 (2)	5 (4)	41 (30)

() 内は販売様加工品生産漁協数

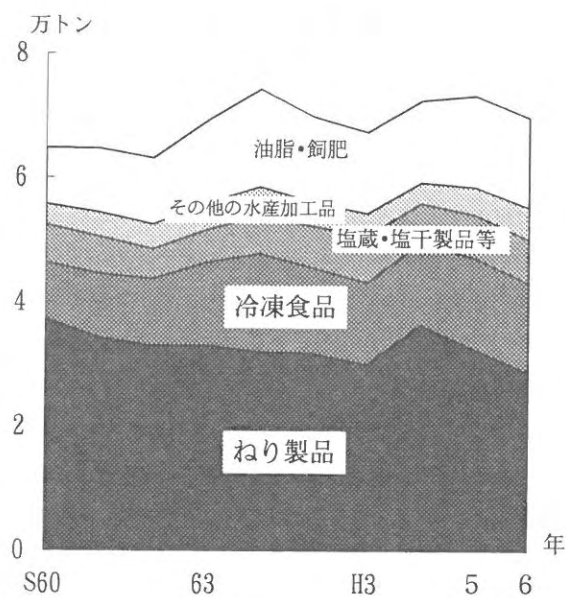


図3 水産加工品生産量の推移

別の生産漁協数を表3に示す。筑前海区が最も品目が豊富であり、生産している漁協も多い。

販売用加工品生産については、漁連加工場が操業を始めたこと。筑前海区ではアジ、イワシなどの付加価値向上のため5経営体が専用工場を整備して魚の塩干加工に取り組んでいる例や有明海区では漁協経営で行われているノリつくだ煮加工が年間1億円以上売上げるまでに発展した例など比較的大規模な取り組みも見られる。

② 生産量・金額

水産加工品の生産量の推移を図3に示す。ねり製品が最も多く、ついで塩蔵・塩干製品でこの2種類で全体の60%を占める。また、冷凍食品は昭和59年の9千トンから平成6年の1万5千トンと急増している。同じく水産加工業の出荷額の推移を図4に示す。昭和60年の1,000億円から平成6年の1,500億円と1.5倍に増加している。

沿海漁業協同組合の水産製品・加工品の取扱高を図5に示す。筑前海区は年変動が大きいがこの2～3年は8億円前後、豊前海区は1億7千万円前後、有明海区は干ノリの取扱がほとんどを占めるが、平成6年は100億円とである。

表3 水産加工品目別生産漁協数及び福岡県漁業協同組合連合会生産品目

品目分類等	漁業協同組合								県漁連	総計	
	筑前海区		豊前海区		有明海区		内水面				
	組合数	主な品目等	組合数	主な品目等	組合数	主な品目等	組合数	主な品目等	主な品目等		
干物	煮干し	8（8）	—	—	—	—	—	—	—	8（8）	
	魚干物	23（15）	アジ、カマス等13魚種	5（1）	シタビラメ類等約6魚種	1（—）	ワラスボ等	—	—	フグ一夜干 サバ味噌干	30（16）
	イカ類干物	9（7）	ケンサキイカ	—	—	—	—	—	—	—	9（7）
	貝類干物	1（—）	ツキヒガイ	2（—）	バカガイ等	1（1）	ウミタケ	—	—	—	4（1）
	海藻干製品	20（10）	ヒジキ等6種	2（—）	アオノリ等	—	—	—	—	—	22（10）
塩蔵品	塩ワカメ	19（14）	湯抜き塩蔵ワカメ	—	—	—	—	—	—	—	19（14）
	塩辛	5（2）	イカ塩辛	2（1）	アミ漬等	2（—）	カニ漬等	—	—	—	9（3）
	塩モズク等	4（2）	モズク フトモズク	—	—	—	—	—	—	—	4（2）
	塩蔵魚卵	—	—	—	—	—	—	—	—	辛子メンタイ	1（1）
つくだ煮	魚類つくだ煮	3（—）	煮干つくだ煮	—	—	—	—	2（2）	オйкаワつくだ煮	—	5（2）
	貝類つくだ煮	3（—）	アサリつくだ煮	—	—	2（—）	アサリつくだ煮	—	—	—	5（—）
	海藻つくだ煮	5（—）	ワカメ茎煮	2（—）	ニリつくだ煮	3（1）	ノリつくだ煮	—	—	—	10（1）
練り製品	かまぼこ	10（2）	エソ、イワシ	1（—）	グチ	—	—	—	—	—	11（2）
漬物	味噌漬	3（—）	ワカメのくき	—	—	—	—	—	—	—	3（—）
	粕漬	2（—）	ワカメのくき	—	—	5（2）	ウミタケ等	—	—	—	7（2）
	酢漬	6（—）	小アジ等	—	—	—	—	—	—	—	6（—）
びん詰め	びん詰めウニ	21（15）	アリコール、 塩ウニ	—	—	—	—	—	—	—	21（15）
その他	板ウニ	10（10）	アカウニ等	—	—	—	—	—	—	—	10（10）
	冷凍食品等	6（1）	冷凍フライ	—	—	—	—	—	—	—	2（1）
	焼魚等	—	—	—	—	—	—	2（2）	ウナギ蒲焼等	—	2（2）
	焼・味付ノリ	1（1）	—	—	—	—	—	—	—	—	1（1）

() 販売用加工品生産漁協数

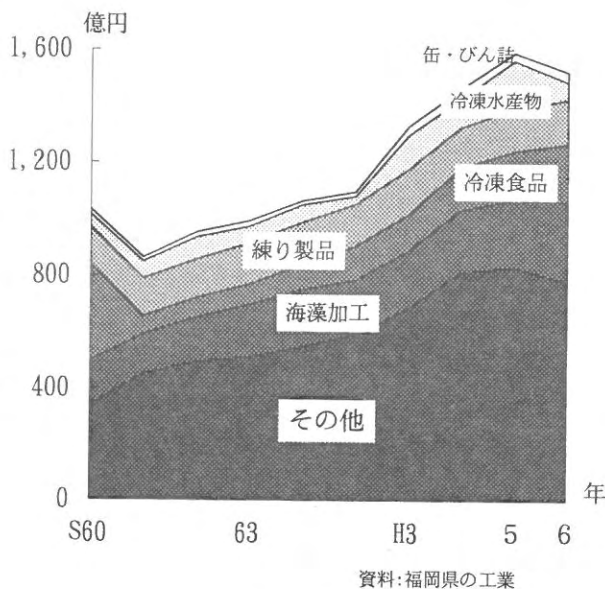


図4 水産加工業出荷額の推移

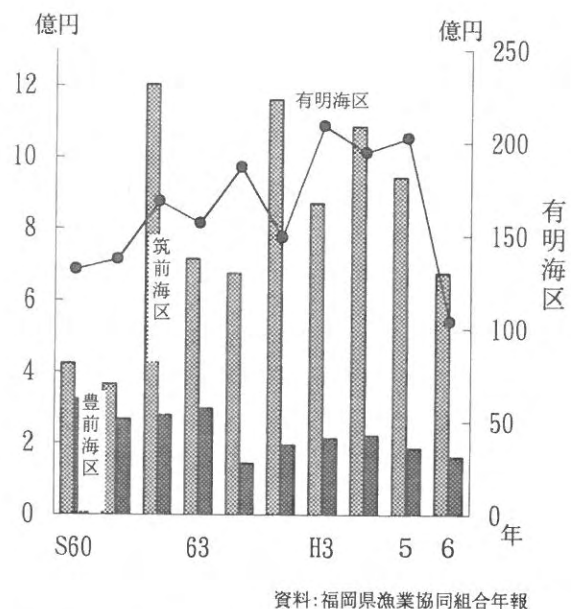
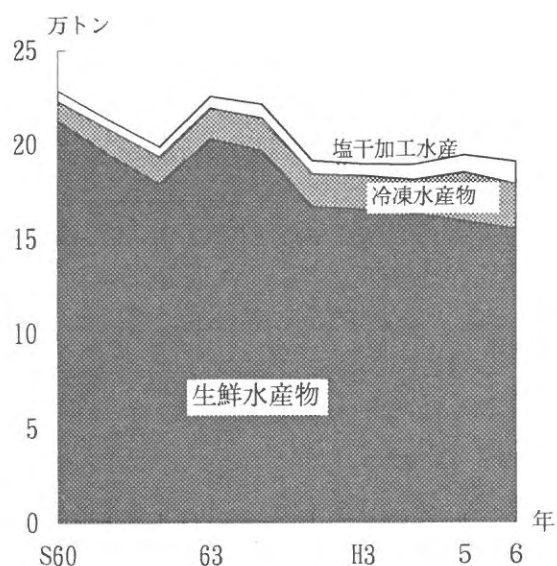


図5 沿海漁協における水産製品・加工品取扱高の推移

また、聞き取り調査で自家用加工品の生産量は近年の漁獲量減少等を反映して減少しているとのことであったが、販売用の加工品生産では地元で取れなくなったマイワシを他県から調達するなど生産量維持の努力をしている例も見られた。

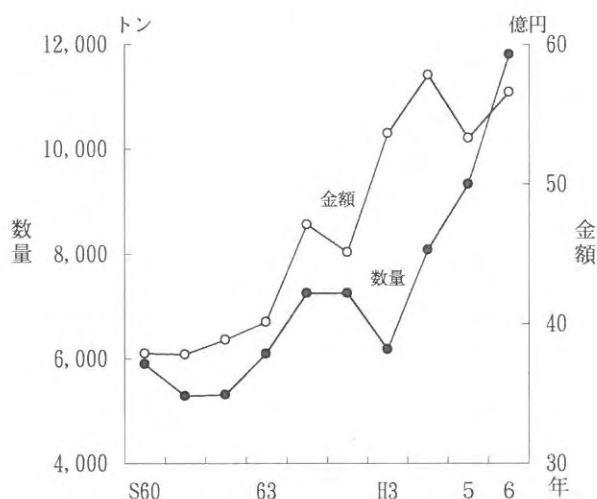
2) 流通

福岡中央卸売市場の取扱い量の推移を図6に、同市場での水産加工品の取扱い数量・金額を図7に示す。全体の取扱い量は昭和62年の22万トンを超えて減少傾向を示す中で、水産加工品の取扱い数量・金額は昭和62年以降1、2年の減少年が見られるものの、総じて増加傾向を



資料:福岡市中央卸売市場年報

図6 福岡中央市場における水産物取扱量の推移



資料:福岡市中央卸売市場年報

図7 福岡中央市場における塩干加工水産物取扱の推移

示した。

次に北九州中央卸売市場の取扱い量を図8に、同市場での水産加工品の取扱い数量・金額を図9に示す。

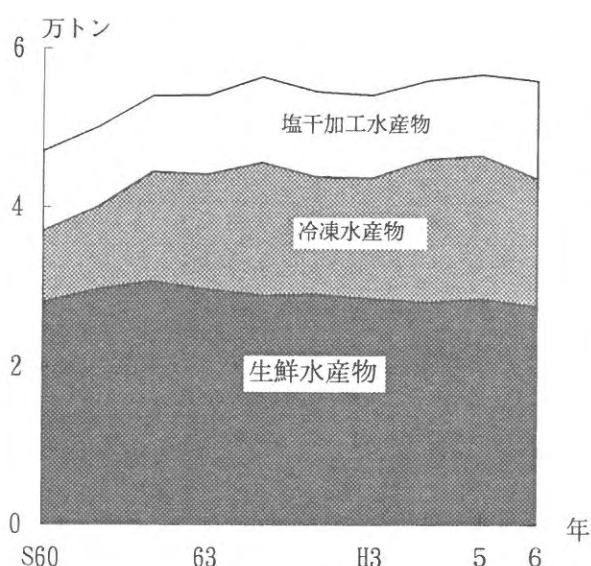
福岡中央市場と同じく水産加工品の取扱い金額は昭和62年以降総じて上昇傾向であり、福岡県の両中央市場での水産加工品の取扱いは増加傾向であるといえよう。

3) 消費、価格

① 消費量・金額

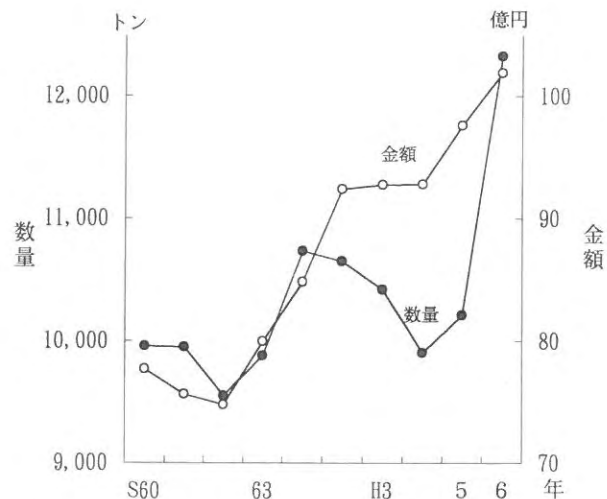
福岡県の水産加工品の家庭内での1人当たり消費量の推移を図10に、消費金額の推移を図11に示す。

消費量は減少傾向にあり、昭和60年の5.2kgから平成



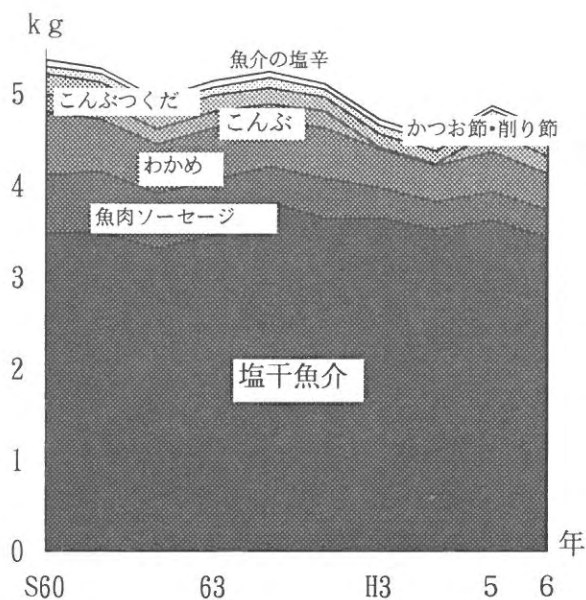
資料:北九州市中央卸売市場年報

図8 北九州中央市場における水産物取扱量の推移



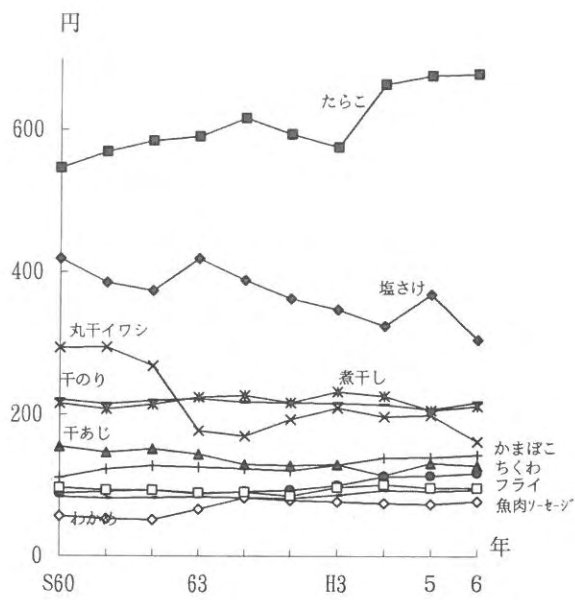
資料:北九州市中央卸売市場年報

図9 北九州中央市場における塩干加工水産物取扱の推移



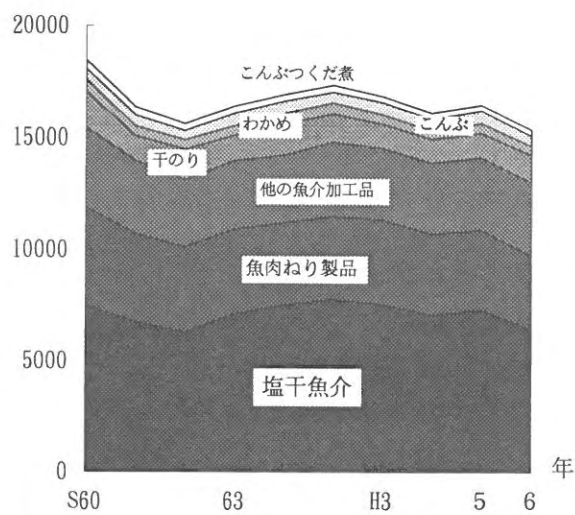
資料:家計調査年報

図10 家庭内での1人当たりの水産加工品消費量の推移



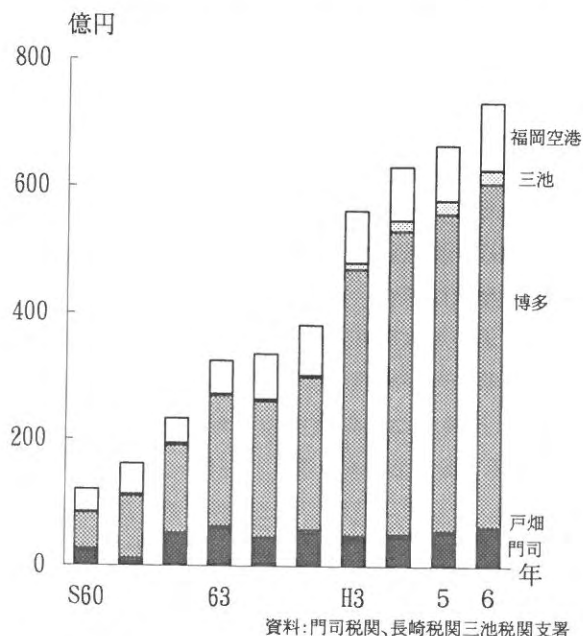
資料:小売物価統計調査年報

図12 福岡市における水産加工品の小売価格の推移



資料:家計調査年報

図11 家庭内での1人当たりの水産加工品消費金額の推移



資料:門司税関、長崎税関三池税関支署

図13 福岡県における水産物輸入の推移

6年には4.5kgへと漸減している。

② 小売価格

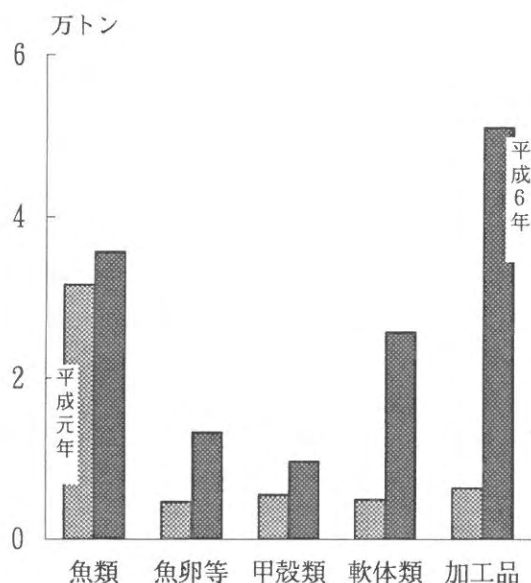
塩さけ、たらこ等水産加工品11品目の福岡市における小売り価格の推移を図12に示す。価格が上昇しているものは「たらこ」のみで他の10品目では概ね横ばいである。

(2) 輸入水産物調査

福岡県で通関した水産物の輸入金額の推移を図13に示した。昭和60年の120億円から平成6年では732億円まで急増している。

また、福岡県で通関した輸入水産物を主要品目類別に平成元年と6年の量を比較したものを図14に示す。どの品目も平成6年に多いが、特に水産加工品は平成元年の6千トンから6年には5万トンと8倍にも増加している。

なお、平成6年の輸入水産物について比較の種類が細分されている魚類で詳しく見ると、生鮮・冷蔵サワラ(7,000トン:中国産など)、冷凍サバ(4,000トン:ノルウェー産など)、冷凍アジ(1,200トン:ノルウェー産など)と加工向け水産物の輸入量が多い。



資料: 門司税関、長崎税関三池税関支署

図14 主要品目類別の水産物輸入状況

以上述べた輸入状況は福岡県内での通関実績であり、この全量が福岡県内に供給されたとは考えにくい。福岡県は2つの百万都市を擁し、その広域都市圏などを含めると、九州北部においてかなり大きな経済圏を持っており、輸入水産物の多くは福岡県で流通、消費あるいは加工されていると考えられる。

(3) 試験研究要望調査

1) 漁業協同組合、漁業協同組合連合会

漁協、漁連の水産海洋技術センターに求める水産加工試験研究機能及び関連業務の要望を表4に示す。

「加工技術の改良高度化」、「新製品の共同開発」、「技術指導・講習会開催の要望」が多い。また聞き取り調査では、この他に情報(例: 販路、漁村加工の優良事例)の提供、オープンラボラトリー(開放試験室: 以下「オープンラボ」)の整備などの要望も多かった。

表4 水産加工関連試験研究等要望

要 望 事 項	漁業協力組合 (25漁協)	水産加工業 (45業者)
1 基礎的、先端的な実験・研究	7	15
2 加工技術の改良、高度化試験・研究	19	18
3 新製品の共同開発試験・研究	10	10
4 技術相談・講習会の実施	7	12
5 水産加工開放実験室(オープンラボ)の設置	2	16
6 水産加工(食品加工)に関する情報提供	5	22

複数回答

2) 水産加工業

福岡県内水産加工業者の組織する団体に水産海洋技術センターに求める水産加工試験研究機能及び関連業務の要望を聞き取り調査した。「水産加工に関する情報提供」、「オープンラボの設置」の要望が多い。

また、平成5年、県内水産加工業者へ予備的に水産海洋技術センターに求める水産加工試験研究機能及び関連業務の要望をアンケート調査した結果を表4に併せて示す。

(4) 他県、水産庁での水産加工試験研究

1) 他県水試、水産研究所の試験研究概要

他県水産試験場、水産加工研究所及び中央水産研究所での水産加工関連試験研究の概況を表5に示す。

水産加工関連試験研究等業務は程度の差はあるものの32都道府県で実施されている。うち23道府県では水産試験場等水産関係試験研究機関で、9都県は水産加工を含めた食品加工関係試験研究機関を1ヶ所に集中している。

ほとんどの機関は沿岸漁業、水産加工業を対象としており、また、多くの機関で水産加工関連試験研究等業務の主な役割は「漁獲物の付加価値向上、水産資源の有効利用」、「加工、流通、品質保持等利用加工関連技術の高度化」、「技術指導、研究成果の普及」としている。

なお、水産試験場等で水産加工研究を行っている23道府県のうち、17道県でオープンラボの設置など、県内の水産加工関係者への施設、設備の開放利用を行っている。

研修

(1) 本年度の目的

本年は加工研修の初年度であったため、県の水産加工試験研究担当者として地元水産加工業、漁村加工対応に必要な技術、法規、安全衛生管理の基本的知識の取得と基礎的な研究手法の修得など汎用性の高い、基本的な研修を行うことを目的とした。

(2) 内 容

本年度は10月16～20日に鳥根県水産試験場で、12月11～22日に中央水産研究所で研修を受ける。前者ではイカフィーレ・シイラのたたき等の加工技術と細菌数の測定方法について、後者では主にポリアクリルアミドゲル電気泳動法とATP活性測定法についての技術習得を行った。

4. 考 察

本県水産加工業は1,500億円の生産をあげており、加工業者数も安定的に推移している。また漁村加工も盛ん

表5 水産庁及び都道府県水産試験研究期間利用加工関係試験研究概要

都道府県名等	試験研究機関名	試験研究の対象		試験研究の役割										試験施設開放利用の有無	研究等施設面積 (㎡)	担当 人員 (人)	備 考
		沿岸 漁業	沖合 遠洋 漁業	水産 加工 業者	新製 品の 開発	有効利 用付加 価値比	加工技 術の高 度化	廃棄・ 副産物 の利用	加工 特性	基礎 研究	開発支 援共同 開発	成果の 普及、 指導	情報の 提供、 交換				
水産庁	中央水産研究所	○	○	○		○	○						—	840.00	20		
北海道	中央水産試験場	○		○		○	○	○				○	○	579.50	8		
	函館水産試験場	○	○	○		○						○	○	287.44	2		
	釧路水産試験場	○		○		○	○	○				○	○	1,740.00	13 ※		
	網走水産試験場	○		○		○	○	○				○	○	713.00	9 (5)		
青森県	水産物加工研究所	○		○		○	○			○			—	1,216.00	10		
岩手県	水産技術センター	○		○		○	○						○	340.00	4		
宮城県	水産物加工研究所	○	○	○		○	○						—	607.90	6		
秋田県	水産振興センター	実施していない														総合食品研究所で実施	
福島県	水産試験場	○	○	○		○	○						—	120.00	3 (1)		
茨城県	水産試験場			○		○	○						○	552.40	5		
千葉県	水産試験場	○		○		○	○	○				○	○(予)	393.6	6		
東京都	水産試験場	実施していない														食品研究所で実施	
神奈川県	水産総合研究所	○	○	○	○	○		○					○	○(予)	26.00	2 (2)	
	水産相模湾分場	○			○	○		○					○	○	41.50	1 (1)	
新潟県	水産試験場	○		○		○			○				○	414.00	3		
富山県	水産試験場	実施していない														食品研究所で実施	
石川県	水産総合センター	○		○		○							○	392.58	3		
福井県	水産試験場	実施していない														食品研究所で実施	
長野県	水試(諏訪支場)			○		○	○						—	32.00	1		
静岡県	水産試験場	○	○	○			○	○			○		○	900.00	5 (1)		
滋賀県	水産試験場	○		○			○					○	—	40.00	1		
京都府	海洋センター	○														窓口業務のみ	
兵庫県	水産試験場 但馬水産事務所	○	○	○			○						○	○	330.00	2	窓口業務のみ
鳥取県	水産試験場	実施していない														食品研究所で実施	
島根県	水産試験場	○		○			○		○			○		○	255.00	3	
広島県	水産試験場	実施していない														食品工業技術センターで実施	
山口県	外海水産試験場	○	○	○	○		○			○	○		○	589.00	3		
徳島県	水産試験場	実施していない														工業技術センターで実施	
愛媛県	水産試験場	実施していない														工業技術センターで実施	
	中予水産試験場	○		○												窓口業務のみ	
高知県	水産試験場	実施していない														工業技術センターで実施	
佐賀県	玄海水産振興センター	○	○	○		○						○		○	148.00	1	
長崎県	水産試験場	○	○	○		○							○	205.00	3		
熊本県	水産研究センター	○		○		○						○	○	900.00	4		
大分県	水産試験場	○		○	○	○	○				○	○	○	270.00	3		
宮崎県	水産試験場	○	○	○		○			○			○	○	217.00	3 (1)		
鹿児島県	水産試験場	○		○	○	○						○	○	250.00	2		

※ 担当人員欄の()は内数の兼務者数

とはいいい難いものの一定水準の保ち、この10年間に売上を1億円を越えるものになった例や漁連の加工場が稼働を始めるなど拠点となる取り組みもある。

このような県内の水産加工業、沿岸内水面漁業関係者の取組みに対し県が水産加工の育成・指導のための試験

研究を実施することは重要であると考えられる。

次に、水産加工業及び水産加工品を取り巻く状況では、生産量では冷凍食品が増えてきていること。市場流通で量的には生鮮品に及ばないものの加工品の取扱いは増えてきていること。塩干魚介、魚肉ソーセージなど水産物

を主とした単一素材の従来型加工品の家庭内消費は停滞していること、小売価格の動向からみて、原因は価格上昇ではなく、消費者の嗜好の変化によることが考えられる。水産物輸入では国内水産加工業の生産品と競合する加工品の増加、あるいは水産加工業の使用原料となる水産物の増加などが見られた。

本県水産加工試験研究の方向性については上記の動向に県内水産加工業、漁村加工が対処する際必要な技術開発などへの支援や情報を提供することが主要な目的となろう。

具体的には、

- ① 冷凍水産食品、レトルト食品開発など従来の塩干品等と異なる技術を要する製品開発
- ② 従来品が伸び悩んでいる家庭内需要向けの複合素材等による製品開発
- ③ 輸入水産加工品に対抗できる付加価値化あるいはコスト削減のための技術開発
- ④ 輸入原料の原料特性、加工特性の把握
- ⑤ 外食産業対応の製品開発等

さらに、水産加工業、沿岸漁業者の水産加工試験研究への要望、例えば情報提供、オープンラボ整備などの意見も重視しなければならない。

また、水産加工試験研究を実際に行っている各県の水産関係試験研究機関が自らの研究の役割を「付加価値化」、「技術開発」などを中心に位置づけており、「技術指導、研究成果普及」、「情報提供」業務も重視していることなども多いに参考になろう。

最後に、本年の事業実施で十分な成果が得られたとは言えない下記の項目が今後の課題と考えられる。

- ① 本県水産加工業に関する詳細な調査
- ② 技術課題を抽出する視点からの水産加工品の流通、消費動向。特に外食産業での水産加工品の使用状況等
- ③ 水産加工業、沿岸漁業者の水産加工関係試験研究要望の具体化
- ④ 9都県で行われていた食品加工研究機関の統合についての評価
- ⑤ 今年度の調査結果を反映させた加工研修内容の検討

文 献

- 1) 水産庁、21世紀の水産加工ビジョン検討会報告書、東京都、平成5年、1-56
- 2) 長崎県商工連合会、長崎県水産食品加工業の課題と展望、長崎県、平成4年、1-65

新マリノバージョン活性化推進事業

日高 健・中楯 興^{*1}・小野征一郎^{*2}・市川英雄^{*3}・
井手義則^{*4}・島秀典^{*5}・濱田英嗣^{*6}・姿 小波^{*7}・萩野 誠^{*8}

目 的

本県では、平成6年度に開門、響灘に面した北九州市の沿岸域を対象として、「北九州地域新マリノバージョン地域基本計画」を策定した。この計画は、同年に水産庁が策定した「新マリノバージョン構想」に基づき、水産業を核とした漁村地域の活性化方策を定めたものである。北九州地域における整備開発の基本的考え方は「大消費地を控えた地域の有利性を最大限に生かし、少量であるが多品種の水産資源を有効に活用するとともに、海洋や自然とのふれあい等の県民ニーズに対応することにより、都市と漁業・漁村が共存できる『観光ふれあい型漁業』として振興を図る」ことである。すなわち大都市近郊という条件を有利に活用する都市型マリノバージョンがその目的となっている。標記事業はこの計画における主要な施策の一つである「水産物の流通加工に関する構想」の具体的な展開方向を提示するため、平成7～8年度の2カ年間で調査を行うものである。

北九州市は、高度経済成長期に太平洋ベルト地帯の中に位置づけられ、鉄鋼業を中心とした産業化と都市化が進んだ。その結果、沿岸漁場の水質環境は汚染され、漁場自体も埋立てにより多くが失われた。その後オイルショックや円高を契機に、北九州市の産業構造の転換が余儀なくされると同時に自然指向、生活を中心とした価値観の変化が生じ、環境改善の施策がとられるに至った。また、ウォーターフロントを市民の憩いの場として位置づける動きも生じた。一方、流通基盤が整備され、市民の消費指向も変化してきた。産業化、都市化により純漁村型の漁業生産基盤は縮小したが、構造転換を迎えた都市の変化で、都市と漁業との新たな共存の可能性が浮かび上がっている。この調査では漁業生産力増加志向ではなく、都市の新たなニーズに対応し、都市化により整備される基盤を利用した都市型の漁業の在り方を模索する。

調査の概要と7年度の実施内容

調査内容は大きく水産物流通と漁村加工の二つに分かれている。平成7年度は最終的なとりまとめの方向を表1のように整理した上で、主として「Ⅲ 北九州地域における水産物流通・消費の現状」に重点をおいて流通調査を実施した。本年度調査では、特に流通調査・分析において、今後さらに詰めなければならない幾つかの課題が明らかとなった。具体的には「脱市場流通の可能性」など、報告のなかで提示されているが、今回の報告は中間報告として要約的な整理にとどめている。それらの課題については平成8年度調査において対策まで含めて検討する。

漁村加工については、「Ⅳ 北九州地域における漁村加工の現状」の「1. 地域別水産加工の概況」に関する調査を実施し、現状把握を行った。課題の分析等に関し

表1 最終報告書の構成

- I 調査の実施概要
 - 1. 調査の目的と内容
 - 2. 調査の経過等
- II 今、なぜ都市型水産物流通・漁村加工なのか
- III 北九州地域における水産物流通・消費の現状
 - 1. 北九州地域沿岸漁業の生産・供給体制の現状と特徴
 - 2. 北九州地域市場出荷の現状とその評価
 - 3. 北九州地域市場外出荷・販売の現状とその評価
 - 4. 北九州市の水産物消費の特性
 - 5. 北九州地域水産物流通の課題と展開方向
- IV 北九州地域における漁村加工の現状
 - 1. 地域別水産加工の概況
 - (1) 北九州市
 - (2) 芦屋町
 - (3) 玄海町
 - 2. 漁村加工の特徴と問題点
 - 3. 北九州地域漁村加工の課題と展開方向
- V 北九州地域における水産物流通・漁村加工と情報化対策
- VI むすび……北九州地域活性化のために

*1 西日本水産研究会、熊本学園大学教授、九州大学名誉教授
*2 西日本水産研究会、東京水産大学教授
*3 西日本水産研究会、鹿児島大学水産学部教授
*4 西日本水産研究会、長崎大学経済短科大学教授

*5 西日本水産研究会、鹿児島大学水産学部助教授
*6 西日本水産研究会、東京水産大学助教授
*7 西日本水産研究会、近畿大学農学部講師
*8 西日本水産研究会、鹿児島大学法文学部助教授

ては次年度に実施する予定である。

調査対象漁協は、北九州市のうち関門地区、響灘地区の11漁協（旧門司、大里、長浜、平松、戸畑、若松、脇の浦、脇田、岩屋、馬島、藍島）及び周辺地区の関連漁協（芦屋、鐘崎）である。このうち本年度調査では平松、脇田、岩屋、芦屋、鐘崎の5漁協において流通、加工両面の聞き取り調査を行った。また水産物流通・消費については、北九州市中央卸売市場（管理者、荷受け業者、仲買業者）、市内の小売業者の聞き取り調査を実施した。

結 果

1 北九州地域における水産物流通・消費の現状

1) 北九州地域沿岸漁業の生産・供給体制の現状と特徴

(1) 本節の課題

本節に与えられる課題は以下の三点に集約される。第1は、北九州地域における沿岸漁業生産の実態を明らかにし、水産物供給に関わる生産特性を季節変動、漁獲方法ならびに品目特性などの側面から明らかにすることである。第2は、こうした漁獲物をめぐる産地流通体制＝漁獲物供給体制の現状を点検し、その特質を析出することである。第3は、以上を踏まえたうえで、現在各産地に存在するさまざまな流通体制の効率性と、その存続条件や問題点等について考察することである。

なお、本年度では岩屋地区、芦屋地区、脇田地区、平松地区の四地区を対象にヒアリング調査を行った。ここでは、この四つの漁協地区を念頭に、本節の分析のフレーム・ワークならびに経過的な結果をまとめて中間報告としたい。

(2) 漁業生産・供給の特質

事例地域における供給面にかかわる生産・供給特質を以下のような三つの座標軸で捉えてみたい。すなわち、ア) 漁獲物の財としての性格（高級魚か、中級魚か、それとも大衆魚なのか）、イ) 商品の供給特性（大量生産か少量漁獲、周年供給か季節品目）、ウ) 供給・生産担い手の現状（漁業者、販売担当者の現状）、の三つである。この三つの側面からみた事例地域の生産・供給の問題点を要約すると以下の通りとなる。

a) 漁法＝生産手段が多様であること、b) 多品種少量生産であること、c) 周年を通じて大量に漁獲・供給できる品目はごく僅かであること、d) 生産や供給の担い手となる漁業者・漁協販売担当者の高齢化が進み、漁業就業者数も減少して、漁業生産は低迷していること、e) 漁協などによる組織的な市場対応行動の地域差が大きく、全体としては低迷していること、f) 市場出荷を

中心とした零細出荷で、地場需要・地域消費に賄うための流通ルートが少ないこと、などを指摘できる。

(3) 産地流通・販売体制の現状と特徴

産地流通販売体制を漁協共同出荷および生産者個人出荷の二つに大別して概観してみると、以下の通りとなる。

a) 脇田漁協

活魚については組合員共同出資のワイタ海洋開発（株）に委託販売している。漁協は同社に活魚水槽や輸送トラック（3,4t車計2台）などの施設を賃貸し、職員も3名出向させて多くの業務を委託している。

一般鮮魚も同社に委託販売している。組合は3%の手数料を徴収。昨年実績で福岡市場に8千万円、小倉市場に6千万円共同出荷している。

タコは個人出荷となっている。出荷先は遠賀方面。

b) 芦屋漁協

共同出荷は鮮魚を中心として昭和62年頃から開始した。それまでは個人出荷であった。組合所有の4t保冷車でほぼ小倉市場を中心に共同出荷であるが、11月から始まる昼のたる流しイカ釣り漁のイカに関しては値の良い福岡市場に出荷するなど、出荷先選択などの対応行動が若干確認できた。

活魚に関しては、4年前より活魚取扱業者が浜で生産者個人から直接買い取っている。イカのほぼ4割は活魚として売られているようで、組合全体ではほぼ20～30%は個人出荷になる計算である。

従って、昨年の共販取扱実績は3.3億円くらいであるが、実質的には4.5億円あると見積もられる。

加工品については、ごく一部の人が唐津から原材料を仕入れて加工し、個人の注文を受けて販売している程度である。また、1名は3年前から近隣の日曜市（朝市）で自家加工品を売りに行っている。

c) 岩屋漁協

鮮魚は組合共同出荷。全体の三分の二は小倉市場に出荷され、残りはヒラメ、アワビ、サザエを中心に福岡市場に出荷されている。出荷は2t保冷車を使い、月極で雇っている70歳の高齢者に任せている。ただし、5名ぐらいは個人出荷しているが、決済のみ組合を通してしている。

ウニについては漁獲量の95%は自家加工・自家販売している。それぞれの漁家がそれぞれの得意先を持っている。5%ぐらいは組合共同出荷に乗せている。ただし、組合自営事業として採取されているウニの70%は共同出荷に乗せて市場出荷されているが、残りの30%は個人を対象にばら売りしている。なお、アワビについても漁獲量の95%強は仕出屋を中心に個人出荷されている。

ヒジキ、ワカメに関しては、全体の10%に相当する3t（約1千万円）ぐらいが組合共販に乗せているが、残りは自家製造・販売している。

d) 平松漁協

地理的に北九州市場に近く位置していることもあって、漁協共同出荷は行われていない。市場出荷を中心とした個人出荷がほとんどである。3隻の吾智網で獲れたカワハギや小ダイなどが若干地域住民に直接売られている程度である。

(4) 産地流通体制の効率性と問題点

事例地域においては鮮魚は共同出荷、ウニ、アワビ、サザエ、ヒジキ、ワカメ、タコなどの貯蔵・蓄養の効くような品目は個人売りといったような出荷・販売体制がある程度形成されている。

しかし、漁協共同出荷においては、量的・品目的そして何よりも人的資源の制約で、積極的な市場対応行動を展開できる条件が整っておらず、多くの場合は輸送機能に特化されている。一方、個人出荷においては市場流通では賄いきれない需要の開拓に一定の役割を果たしているものの、漁協の手数料逃れ、作業時間・出荷時間の制約、場合には節税対策などのために行っているケースもみられ、必ずしも積極的に評価できない部分も多々ある。

一部の漁協で朝市などの産地直売市に多くの期待をかけている。産地直売市の利点としては、a) 市場流通において強く求められる販売担当者の熟練度や輸送コスト負担などが省けること、b) これまでのような市場出荷では無視しがちな地場需要・地域流通と接点をもつことになり、需要拡大につながることで、c) そうしたイベントを通じて地域の中での漁業への再認識や漁村の活性化にもつながることなどを挙げることができる。その意味で、地場需要や地域流通を念頭に置き、これまでの大量生産・大量流通を目的とした市場流通に評価されにくかった、多品種少量生産の特性を生かして、地域の特産品や旬の味を十分に消費者に評価してもらえ新しい流通システムを構築していくことが求められよう。

2) 北九州地域市場外出荷・販売の現状とその評価

(1) 北九州市の水産物流通と市場外出荷・販売

冷凍水産物や輸入水産物の増加、沿岸漁業における養殖水産物の比重増加の中で水産物の市場外流通が増大するとともに、大都市を中心にわずか10数種類の水産商品がいわゆる定番商品として登場するにいたっている。とくに近年円高を背景にした輸入水産物の激増は消費地卸売市場における魚価の低迷・低落に拍車をかけ、漁業生

産へも深刻な影響を与えている。また水産商品の多様化は流通機構の多元化を促進する一方、量販店における水産物取扱量のシェア増大などにもなう輸入水産物を基底にした量販店主導の価格形成が行われ、流通の合理化、市場外取引の増加が進展している。こうした水産物の需給構造、流通機構、価格形成の変化のもとで、一般に零細で不確定な生産構造に依存した沿岸漁船漁業の漁獲物は既存の中央卸売市場を中心にした市場流通から排除されつつあり、消費地卸売市場における相対的地位を低下させている。多様化する水産物の消費需要と量販店主導の供給とのギャップを背景に、沿岸漁船漁家やかれらを中核に組織した地区漁協などでは「直売方式」など消費者と直結した流通対応などにより活路をもとめつつあり、こうした動向も市場外流通の拡大に拍車をかけている。このような状況は、100万都市北九州市においても例外ではない。

北九州市には筑前、関門、豊前の3つの海域に立地する17の漁協があり、ブロックごとに水産物流通や市場外流通のあり方は異なっているが、漁獲物の出荷先は総体的に北九州市中央卸売市場の比重が著しく高く、市場外流通はあまり進んでいない。たとえば『北九州市海域総合開発構想策定調査報告書』（平成6年3月）によれば、北九州市中央卸売市場を主な出荷・販売先とする漁家が7割以上を占めており、とくに今回の調査対象地域にしている筑前海域では93%の漁家が同市場を主な販売先としている（表2）。しかし近年、消費需要が多様化・高級化する中で輸入水産物や冷凍水産物などを主体にした量販店が提供する水産物にあきたらない消費者が増え、高鮮度・低価格の「地浦物」への需要は高まっており、漁業者・協協による産地における「朝市」の開設や産地漁港などの周辺に水産物を調理・提供する料理店、旅館などが増え、筑前海域においても「地浦物」の市場外流

表2 海域別漁家の主要出荷・販売先

販売先 地区	主として 中央市場	主として 地元漁協	主として 浜売り	魚種によっ て異なる	計
筑 前	163漁家 (93%)	0 (0)	2 (1)	10 (6)	176 (100)
関 門	86 (73)	8 (7)	17 (14)	7 (6)	118 (100)
豊 前	44 (37)	53 (45)	10 (9)	11 (9)	118 (100)
全 体	293 (71)	61 (15)	29 (7)	29 (7)	411 (100)

資料：北九州市水産課『海域総合開発構想策定調査報告書』（平成6年3月）より引用

通は増加傾向にある。

ここでは、今回の調査対象である筑前海域に立地する5漁協のうち、すでに聞き取り調査を行った脇田、岩屋の2つの漁協地区につき、市場外出荷・販売の現状と若干の問題点を指摘してみたい。

両地区とも100万都市に近接する近郊漁村であり、従来、漁獲された水産物のほとんどが北九州の卸売市場へ共同出荷されていたが、北九州市の都市発展の停滞的様相と福岡市の発展、道路・交通条件の整備などにもない、現在では市場価格をみてイカなど漁獲物の一部は福岡市中央卸売市場へも共同出荷されている。またタコなどの特殊な水産物は遠賀魚市場へ出荷している。さらに都市近郊漁村の特徴として生産者による市場への直接出荷や量販店や旅館、料理店など外食産業への直売なども増加傾向にある。たとえば、今回の調査対象地区の中では漁業が産業的にもっともシッカリしている脇田漁協地区では、ヒラメを中心に近接する地元旅館だけで10トン弱、数千万円の活鮮魚や水産加工品を供給・販売している。また販売取扱高が15～16千万円の岩屋漁協では、漁協の取扱高は地元で生産する水産物の6～7割で、残りの3～4割は各個別漁家によって販売されていると推定されている。こうした水産物は、数量的な問題もあり、その多くが市場外取引に委ねられているとみられる。また脇田漁協地区では平成6年4月に朝市を開設し、さらに7年には最寄りバス停近くに直売店（8月～9月を除き週2回開店）を設けるなど、消費者と直結することにより、現在の卸売市場や量販店を中心にした水産物流通の課題に積極的に取り組み、その打開を図ろうとしている。こうした都市近郊漁村における流通対応は、今後の都市型漁村のあり方・存立条件と関わる重要な課題であり、ここでは脇田漁協地区の朝市の現状と課題を整理しておく。

(2) 脇田漁協地区の朝市の現状と課題

脇田漁協地区では、漁協・組合員の出資により設立されたワイタ海洋開発株式会社が平成6年4月に開業し、これを契機に漁業者・漁協の全面的な協力のもとに同社の主導により漁港近くの空き地を利用して月に1回朝市を開設（第1日曜日、年末臨時開市を含め平成6年度は11回開市、通常7:00開市）している。この朝市の前身は、平成2年ころ熊本県産の養殖タイを漁協が購入し、脇田漁協のPRも兼ねて市価の半値程度で活魚販売したのが始まりといわれる。その後朝市は順調な発展をとげ、地元でとれる地産物や漁協婦人部などによって製造された加工水産物のほか、青果の流通業者や植木屋などとも

タイアップして取扱商品を増やしてきた。現状では朝市は始まって日が浅くほとんど数量的な把握はされていない。漁協では朝市での水産物の販売額は1回の開市でせいぜい50数万円（漁業者等の申告によるもので実質的にはその3倍）程度と推定され、漁協の販売事業（5億円前後）の中ではそれほど大きな比重を占めるものではないが、漁業や地域の活性化に果たす役割は極めて大きいといえる。朝市の現状について、漁協のアンケート結果（平成7年12月3日の朝市来客数約800人のうち、アンケート調査に協力した来客40人のアンケート結果）からみれば、その概要は次のとおりである。

まず第1に来客の動機としては、同一区内（若松区）居住者が圧倒的に多く、八幡西区を加えると北九州市がほとんどを占めており、新聞や知人を通じて朝市を知り、すでに3回以上やってきたものが3分の2を占め、したがって道路事情などにも詳しい客が多い。

第2に購入面からみた特徴では、まず活鮮魚では当初から取り扱ってきたマダイをはじめ、イカ、アジ、タコ、サザエ、メバルなど地場産品のほか、カキ、マグロ、アサリなど域外から搬入された水産物もかなり搬入されていること、加工水産物についてもサケ、ウニ、メザシ、塩サバ、ちくわ、アジ、カマスなど地場産品だけでなく域外からの搬入ものの購入がかなりあること、さらに水産物と補完関係にある生鮮品の野菜、果物などを購入する来客が多いことなどがあげられる。また1人当たり購入金額は3千円以上のものが3分の2を占め、かなりまとめ買いをしていることがわかる。さらに魚価については過半の来客が安いと答えており、市価より低価格で高鮮度の地産物などを販売していることが脇田の朝市の人気を高め、顧客を増やしているといえる。

しかし問題がないわけではない。アンケートでは要望や意見を書いた人は多くはないが、少数の意見の中でa)活魚種類を増加すること、b)カワハギの売り切れ問題、c)魚価が高いことなどの要望・意見がある。上記の販売実態などとも関連し、次のような点を検討する必要がある。

第1に販売商品の品揃えの問題である。これは生産と消費の矛盾・対立に根ざしている。沿岸漁業・漁村では一般に少量多品種の水産物を生産するとはいえ、個別消費者の消費量の水準などからみれば、大量少品種生産であり、また漁船漁業の場合は漁獲の日変動も大きい。それは消費者の購買行動とは必ずしも整合はしない。脇田の朝市の場合も、そうした生産者側の事情と消費者の欲求とのギャップが現れているといえる。朝市の場合も市

場であるかぎり生産者側の事情により一方的な押しつけは避けるべきであるが、かといって無原則な品備えなどはなすべきではない。そこでは、地域社会・地域漁業における朝市の性格・位置づけや来客の性格・要求などのもとに、生産者と消費者の直接の対話・交流を通じて地域独自の特徴ある朝市をどのようにしてつくり上げていくのかという課題が突きつけられているといえよう。

第2に価格や開市時間の問題がある。過半の来客が魚価が安いと答えており、「普通」であると答えた人を加えると9割以上を占めるなかで、「高い」と答えた人も数名いる。また開市時間が必ずしも守られてなく、開市時間にやってきたら売り切れていたというケースもある。これは、この朝市が開業後日が浅いということもあるが、参加する漁業者などへの基本的に遵守すべき最低限のルールが必要なことを示している。そこでは、機能面を重視し地域おこしの視点にたった組織を、どのようにしてつくり上げていくかが問われているのである。

第3に施設整備の問題がある。これは従来の施設整備重点的な発想とは異なり、朝市の展開と関連して最小限の機能的な施設整備していくものである。脇田では、前述のように朝市の前身が養殖タイの活魚販売にあったことから活魚施設の整備はかなり進んでいるが、開市の日雨天対策なども必要ではないのか。こうしたいくつかの課題はいずれも関連性があり、今後の当該事業の展開に応じて検討すべきであろう。

3) 北九州市の水産物消費の特性

北九州市の小売段階における流通状況を把握するために、最終消費額を、北九州=100とする指数により全国および福岡市と比較した(表3)。家庭内消費であり、外食・中食を含まないが、北九州市の特徴がかなり鮮明に浮かびあがっているように思われる。まず世帯人員・消費支出・食料は大差がない。食料において北九州が全国を下廻り、福岡が上廻ることが指摘できる程度である。以下、指数に基づき品目毎に検討するが、100をこえれば北九州市の消費金額が少なく、逆に100以下では金額が多いことになる。

1. 指数=120以上: 大きい順にマグロ→魚介佃煮→カキ・塩サケ→サケ→鰹節・削り節→タコと並ぶ。マグロは全国平均の1/9、福岡市と比較しても消費額がけた外れに少ない。塩サケ・サケは予想通りである。もっともサケは福岡とほぼ同じであるが、塩サケは北九州が3割方多い。魚介佃煮が少ない理由はわからない。

2. 指数=60以下: 小さい順にタイ→タラコ→煮干し

表3 家計消費支出の比較—全国・北九州市・福岡(1994年)

	全国・A	北九州市・B	福岡市・C	A/B	C/B
世帯人員	3.47(人)	3.29	3.40	105	103
消費支出	4,006(千円)	3,735	3,973	107	106
食料	1,057(千円)	1,027	973	102	94
肉類	88,848	90,667	90,445	97	99
魚介類	128,300	143,142	113,515	89	79
生鮮魚介	76,158	67,329	65,646	113	97
マグロ	9,226	1,605	1,718	866	161
アジ	2,789	5,100	4,205	54	82
イワシ	1,132	2,046	1,874	55	91
カレイ	2,698	3,768	2,256	71	59
サケ	3,759	2,001	1,976	137	98
サバ	878	1,288	1,068	68	82
タラコ	2,272	7,145	4,225	31	59
ブリ	4,248	4,472	4,347	94	97
イカ	4,801	6,759	5,306	71	78
タコ	2,055	1,666	1,205	123	72
エビ	7,372	8,107	5,873	90	72
カニ	3,355	2,852	2,072	117	72
他の鮮魚	10,289	15,968	11,229	64	70
刺身盛合わせ	8,532	13,416	9,060	63	67
アサリ	1,467	1,704	1,903	86	111
カキ	1,575	1,032	1,063	152	103
ホタテガイ	1,796	1,319	1,286	136	97
他の貝	1,169	2,033	858	57	42
塩干魚介	24,398	26,637	26,184	91	98
塩サケ	4,231	2,865	2,033	147	70
タラコ	4,044	8,463	12,373	46	146
干しアジ	1,777	1,542	1,261	115	81
干しイワシ	719	1,042	895	69	83
煮干し	939	1,997	1,397	47	69
魚肉練製品	12,635	14,133	10,133	89	71
サツマアゲ	3,319	4,360	2,980	76	68
チクワ	2,757	3,157	2,076	87	65
カマボコ	4,274	4,717	3,581	90	75
他の魚介加工品	14,910	15,042	11,552	99	76
鰹節・削り節	1,401	1,127	1,127	124	100
魚介漬物	4,567	4,363	2,534	104	58
魚介佃煮	1,525	989	1,712	154	173
魚介缶詰	3,731	5,164	3,071	72	59
干しノリ	4,115	5,729	3,621	71	63
ワカメ	1,558	1,509	1,357	103	89
コンブ	1,472	1,786	1,316	82	73

(1) 『家計調査年報』1994年。

(2) 1世帯あたり年間消費額、単位: カッコ内以外は円。

(3) A/B、C/B: 北九州=100とする指数。

→アジ→イワシ→他の貝となる。北九州の消費額が際だって多い魚種である。タイは福岡とくらべても相当多い。逆にタラコは主産地である福岡が5割方多い。アジ・イワシは塩干を含め福岡との金額差は小さい。しかし全国比較では、干しアジは全国に及ばず、干しイワシはずっと多額である。

3. 指数=60~80: 小さい順に刺身盛合わせ→他の鮮魚→サバ→カレイ・イカ→干しノリ→魚介缶詰→サツマアゲとなる。2に次いで北九州の水産物消費が多い。とりわけ他の鮮魚・刺身盛合わせは、後述するが、消費金

額からみて北九州市の消費特性を表現している。おおむね福岡とも落差がある。

4. 指数=80~100: ブリ→エビ→カマボコ→チクワ
→アサリ→コンブ

指数=100~120: ワカメ→魚介漬物→干しアジ
→カニ

ここでは100に近い順に配列した。ワカメ・ブリが全国平均に近く、カニ・コンブが遠い。なぜそうなるかは立ち入った究明が必要とされよう。

以上、北九州市の水産物消費を全国・福岡市と対比させながら大まかに検討した。最後に消費金額と関連させ全体を結んでおきたい。北九州市で消費額の多い魚種は、他の鮮魚→刺身盛合わせ→タラコ→エビ→タイ→イカの順序となる。これらはエビを唯一の例外として、いずれも全国平均との落差が大きい。福岡とも距離がある。他の鮮魚・刺身盛合わせの比重の大きさは、北九州市の多様な地場消費を表現していると思われる。魚介類・塩干魚介といった中分類では格差が小さいが、魚種の内容は多様性に富むのである。

2 北九州地域沿岸水産物流通の課題と展開方向

1) 北九州地域における地元水産物の位置づけ

北九州市中央卸売市場における地浦もの（北九州市以外の豊前産水産物等を含む）取り扱い量は年により多少変動があるものの約2,500トン、金額では30億円強に上る。北九州市中央卸売市場の取扱高全体の数量で10%、金額で13%が地浦ものであるから、卸売会社としても無視しうる地位ではない。

卸売会社として地浦ものを無視できないもう一つの理由は地浦ものの特有の高鮮度性にある。同じ生鮮魚介類の価格水準を比較すれば明らかのように、地浦ものの卸売価格がキロ当たり1,200~1,300円に対し、県内産のそれは800~900円台と価格水準が全く異なる。さらに福岡市産水産物は600円台である。地浦ものの水産物価格水準がいかに高いかは説明するまでもない。この価格水準から判断して、一定量の地浦ものは北九州市市民に「差別化商品」として基本的に指示されているといって大過ない。

2) 地浦ものの価格条件の悪化

北九州地域における地浦ものの評価は依然として高いものの、近年の価格動向をみると、県内産水産物価格に比べても、地浦ものの価格の頭打ち傾向は著しい。具体的には、平成2年から6年の地浦ものの価格は変化なく完全

に頭打ち状態にある。逆に生鮮水産物価格は10%の上昇、福岡市産水産物価格は5%の上昇が示されたことから、地浦ものの価格水準が伸び悩んでいることは明らかである。

地浦ものの価格が頭打ち状況を呈している一つの、しかし大きな理由はその高価格水準にあると思われる。輸入水産物の流入、景気的大幅後退と消費者購買力の低下（特に高価格商品）といった近年の状況変化が、地浦もののような高価格水準商品を直撃しているのである。地浦ものが北九州地域で根強い需要を確保していることは間違いないが、それはこれまでの高価格水準を保証するものではない。

3) 都市型（北九州市）水産物流通の諸問題

「都市型水産物流通」は一般の離島や漁村に比べ流通時間が短い、流通コストが低い、出荷・販売先が（販売相手）が多元化しやすい点に特徴がある。人口集積の著しい都市近郊で漁獲された沿岸漁獲物は多様な販売先があり、流通時間やコストが相対的に低くなるのは説明するまでもない。逆に、そうであればこそ個別漁業者でも比較の出荷・販売対応が容易で、漁協なり系統の共同販売が進展しないのも都市型水産物流通の特質といってよい。共同販売で求められるところの漁獲物に対する規格化・選別が「甘く」なっても差別化商品という優位性を活かして個別漁業者達が販売対応できるのが都市型流通の特徴である。

上記したとおり、北九州地域において地浦ものの価格水準が頭打ちにあるのは地浦ものが高価格水準であるが故に今日の状況変化の中で影響を受けやすいという側面があるが、今一つの要因を見落とすべきでない。即ち、量販店の進出と市場外流通の台頭は卸売市場（流通）の取り扱い低迷を惹起せしめ、本来卸売市場が果たしてきた価格形成機能の脆弱化を招いていることは周知の通りであるが、北九州市中央卸売市場において地浦ものは個人出荷に配慮して、規格・選別が厳格でなく、セリ取引も「箱」単位で行われているために、合理的取引が行われておらず、買い手も比較的价格形成力を持った仲卸ではなく、売買参加者（鮮魚小売業者）が多くなっている。そして、残念ながら地浦ものの域内流通を担っている彼ら鮮魚小売店は量販店に押され、転廃業が続出し、将来的に鮮魚小売店が果たして地浦ものの流通担い手として存続し続けるかどうか危惧されている。

地浦ものが現在北九州地域で必要不可欠な商材として評価されていることは間違いないが、今後、これまでの価格水準を維持できるのかどうか、また将来的に地浦も

のを誰がどのように流通システムとして担っていくのかといった点で、重大な岐路に立たされている。大都市周辺に立地した漁業者の出荷・販売の強みがこれまでのように発揮できる状況ではなく、つつあるところに根本的な問題があるし、さらに漁業者さらに大半の生産者団体自身がこの状況変化に具体的に対応しきれない（場合によっては認識していない—輸入水産物によって我々の魚価が低迷しているという片手落ちの認識）ことが地浦もの水産物流通の基本問題である。

4) 北九州地域沿岸水産物流通対応の課題と展望

今後の北九州地域沿岸漁獲物流通の課題が立地条件の優位性を活かした流通対応にあり、それがこれまでの多様な流通対応を全面否定することではないことはいうまでもない。すなわち、同地域沿岸水産物流通形態は組織的対応と個別的対応に大別され、前者は共同出荷、朝市が、後者は個人販売が行われているが、北九州地域沿岸漁獲物流通推進の基本的方向はこれまでどおり多様な出荷・販売形態を前提として、それぞれの流通形態・システムの高度化を図る点にある。

平成7年度調査事業の成果の一つは上記したとおり、市場出荷に問題点・課題があること、さらに市場流通の低迷が今後も継続し、地浦ものの商品化条件がこのままでは劣化する可能性が高くなっていることである。この点で地浦ものの流通が今後採るべき基本的対応は「脱市場流通の可能性」を追求することである。むしろ、現実の流通において市場出荷を途絶することは考えられず、その面での流通改善をも含んだ対応を検討する必要がある。

次年度調査ではそれぞれの出荷・販売形態の改善点なり、新たな流通形態が現実的に可能かどうかについて明らかにする予定であるが、中でも組織的販売対応としての朝市の改善点、さらに量販店対応（卸売会社を組み込んだ）と「クラブ化」の実現性を検討したい。また、個人出荷における規格・選別作業の強化の可能性やグループ出荷の実現性についても検討したい。

ところで、多元的な流通形態の改善点を各々明らかにし、その意義と限界性を整理することで、都市型流通特有の多様な出荷・販売形態が析出され、そこから政策的にも援助すべき課題が提示されるとして、多様な出荷・販売形態が個別分散的に行われるということではなく、北九州地域沿岸水産物流通総体として「バランス」がとれ、全体の出荷・流通対応としてできる限り、組織的な「統一」がはかられていることも重要である。流通、消費情報や地浦ものの宣伝、漁獲物の統一的規格化等、北

九州沿岸地域の漁協や漁連あるいは量販店、鮮魚小売店をも視野に入れた地浦もの流通推進の「窓口」を設定し、多元的流通全体を統一する主体（協議会形式等）やその機能や役割、財源についても検討しなければならない。地浦ものを差別化商品として推進する「中核づくり」が必要となるが、とりわけ情報化対応を推進する「窓口」の設置についても次年度の検討課題となろう。

3 北九州地域における漁村加工の現状

1) 地域別水産加工の概況

調査対象地域は、筑前ゾーンの5漁協と関門ゾーンの6漁協、および、近接町村の2漁協である。このうち、現段階で聞き取り調査と資料収集を行ったのは、筑前ゾーンの岩屋漁協と脇田漁協、関門ゾーンの平松漁協、近接町村の芦屋漁協（芦屋町）と鐘崎漁協（玄海町）の、計5漁協地区である。以下は、主として聞き取り調査結果に基づいた、それぞれの地区での漁村加工の概況である。

(1) 北九州市

① 岩屋漁協（筑前ゾーン）

当漁協での水産物加工は、豊富な磯資源（ヒジキ、ワカメ、ウニ等）を利用した品目が中心である。このうちヒジキやワカメ製品は、品質に定評があり注文も多い。またウニは、生ウニとしても出荷されるが、パートタイマーを労働力とした漁協事業としてビンウニにも加工されている。漁協を経由する出荷量は、ヒジキやワカメで約1割、ウニで約5割で、他は自家販売されている。他の磯資源で加工可能だと考えられているのはカジメやテングサであるが、量的には多くない。

磯資源以外での魚類等の加工は、自家消費用にごく簡単なものがあるだけである。今後可能性のある水産加工品としては、漁協婦人部による「イカの一夜干し」や「イカの塩辛」、「小アジやエソの開き」、「イワシの塩物」などが挙げられている。しかし、ゴルフ場、料理屋、簡保センターなどでのパートタイマーとして働いている婦人部員が多く、労働力面からみても、従来からの磯資源以外の水産加工が今後積極的に展開される可能性は薄い地域と考えられる。

② 脇田漁協（筑前ゾーン）

当漁協は、建網とイカ釣が中心漁種で、夫婦で出漁する経営体が多い。そのためもあり、水産加工まではなかなか手が回らないといわれる。そうした中で、ウニの共同加工、イカの塩辛、アジの一夜干し、トコロテン作りが行われているが、そのほとんどは、平成6年4月から始めた「朝市」（月1回）で販売されている。

しかしその生産量はごくわずかでしかなく、活魚販売を中心とする朝市でも、水産加工品は好評であるにもかかわらず地域需要に応えるだけの量を確保できず、北九州市場から塩干物を仕入れて販売されているほどである。漁協幹部には水産加工強化への意欲・姿勢がみられ、養殖タイの味噌漬け試作販売（11、12月の朝市）なども試みられているが、現在までのところ、組合員あるいは婦人部員の間に加工意欲が高まるまでには至っていない。加工原料確保や加工労働力確保等の面で、多くの課題を抱えている地域だと考えられる。

③ 平松漁協（関門ゾーン）

当漁協は、小型底引き網を中心に、吾智網、建網などの網漁業が営まれている。漁獲物のほとんどが鮮魚出荷され、現在までのところ水産物加工は行われていない。漁家婦人は、魚の選別作業を手伝う程度の専業主婦が多く、パートに出ている人も少ない。自家消費用加工すらなされておらず、水産物加工への意欲はほとんど感じられない地域である。

(2) 芦屋町

① 芦屋漁協

当漁協の現在の漁獲の中心は棒受網で、それをすくい網、吾智網、1本釣りが補完している。当漁協では、構造改善事業で設置された加工場（イリコ）を保有していたが、現在は使用されていない。当地区の水産物加工は典型的な漁家加工であり、漁家婦人が生産を担っている。加工種類は多いがいずれも小規模で、個別分散的な加工形態をとっている。

現在加工されている品目は、イリコ、イワシみりん干し、エソ塩干し、カマスの開き、イカ塩辛、カレイ塩干し、アジ丸干し、カワハギやタチウオの塩干しなど多様である。販売も個人売りで、量的にもまとまらないので、漁家婦人の個別的な家計副業的水産加工の域を出ていない。現在のところ、漁協婦人部員がまとまって生産し、規模を拡大しようという機運にはないようであるが、作業場や乾燥機等の施設が設置され、加工技術面での個人間の格差が解消され組織化されれば、漁村加工としての展開力を持ちうる可能性の高い地域のひとつであろう。

(3) 玄海町

① 鐘崎漁協

当漁協は、各種網漁業をはじめ、延縄、1本釣り、採介藻など、多様な漁業が営まれる福岡県下有数の漁業基地であるが、水産加工面でも特徴ある経営形態を保持している。棒受網漁業の5業者による加工場経営がそれである。6年前の豆アジ、豆サバの大量漁獲への対応策と

して開始されたもので、当初は共同経営も模索されたが、最終的には各業者それぞれが有限会社組織をつくることとなった。加工原料は約8割が輸入魚（主として北九州市場より購入）で、アジ、カレイ、イカ、キス等を中心に、5～6人のパートタイマーを雇用して加工されている。もちろん、経営者自身の棒受網漁獲物や地元のまき網漁獲物（小サバ、小アジ、小イカ、ウルメイワシ等）、また近郊産のカマス等々も原料とされるが、その比率は低く、現在では、加工場経営の契機となった市場価値の低い大量の漁獲物対策の域を脱し、企業経営型の水産加工として定着している。その出荷先も多様化しており、スーパーや農協、国民宿舎等に販売されている。

また、漁家による水産加工も多様である。モズク、ワカメ等の海藻類、イワシのみりん干し、イカの塩辛等が主なもので、それぞれの漁家が各々の販売先を確保している。そのためか、漁協婦人部による共同加工という動きは生まれていない。なお、漁協サイドからは、カナトフグの3枚卸加工の声も出ており、加工面でも積極的な展開が期待される地域である。

以上、現段階までの聞き取り調査結果に基づいて、各地域の水産加工を素描した。調査対象地域の水産加工を類型化できる段階ではないので、特徴づけという意味で区分してみるとすれば、第1に、積極的な企業的漁村加工を展開しつつ広域需要に対応している鐘崎漁協、第2に、地元原料に依拠し主として地元需要の範囲内で展開している岩屋漁協、芦屋漁協、第3に、地元原料の不足から広域需要（朝市）を生かすまでに至っていない脇田漁協、第4に、加工原料を欠き加工意欲も欠いている平松漁協、という4つに区分されるようである。

漁村加工を定着させるための基礎的要件としては、①原料調達・安定的確保、②加工技術と施設の確保、③労働力確保、④販路の確保と拡大、⑤経営管理であるが、今後、調査対象の各地域で、そうした諸要件がどの程度確保されているのか、逆に、何がどの程度欠落しているのかを調査・検討し、漁村加工を類型化してそれぞれの課題を析出する。

資源管理型漁業推進総合対策事業

漁業経済調査（ケンサキイカ）

宮本 博和・濱田 弘之

漁業経済調査では、天然資源調査で想定される資源管理方策の実施により、関係漁業者が受ける影響を定量的に明らかにし、管理指針に反映させることを目的としている。福岡県筑前海区では、漁業資源としての重要度から、ケンサキイカを対象魚種として選定した。対象漁業は、ケンサキイカへの依存度等を考慮し、いか釣り漁業、2そうごち網漁業の2漁業種類とした。

資源・漁業管理を効果的に行うには、九州西海区の同じケンサキイカ資源を利用する関係県における共同調査体制の確立が不可欠である。したがって、本調査では佐賀、長崎両県に調査協力を依頼し、管理計画策定のために必要な資料を収集した。

調査体制

本事業の推進にあたっては、県漁業経済調査部会を設置し、調査計画および調査結果の検討を行い、効果的

実現性のある資源・漁業管理方策を見出すものとする。

- (1) 県漁業経済調査部会の構成（表1）
- (2) 県漁業経済調査部会の開催状況（表2）

表2 県漁業経済調査部会の開催状況

開催年月日	開催場所	内 容
平成8年 2月22日	福岡市	第1回漁業経済調査部会 (1)平成7年度調査結果の検討 (2)平成8年度調査計画の検討

方 法

調査の全体計画および調査内容を表3に示した。各調査とも、平成7年4月から平成8年3月にかけて実施した。

表1 県漁業経済調査部会の構成

所 属 区 分	所 属 機 関	役 職	氏 名	備 考
県（行政）	福岡県水産林務部漁政課 福岡県水産林務部水産振興課 福岡県水産林務部漁政課漁場管理係	課長補佐 課長補佐 係長	曾根元徳一 長濱真昭 藤本敏昭	「特定海域」座長
県（水試等）	福岡県水産海洋技術センター企画管理部 〃	研究企画課長 主任技師	渡辺一民和 宮本博和	「特定海域」
系 統 団 体	福岡県漁業協同組合連合会 〃 (株)福岡魚市場	参事 企画指導課長 営業本部長	山崎征興 山崎雅伸 花田諱	「特定海域」
漁 協	糸島地区組合長会 福岡・粕屋地区組合長会 宗像地区組合長会 北九州地区組合長会 福岡県筑前海釣り漁業協議会 〃 〃 〃 〃 福岡県2そうごち網漁業連絡協議会 〃 船越漁業協同組合（2そうごち網代表） 岐志新町漁業協同組合（2そうごち網代表） 福岡市漁業協同組合（2そうごち網代表）	会 長 会 長 会 長 会 長 会 長 副 会 長 副 会 長 監 事 監 事 監 事 副 会 長 組 合 長 組 合 長 支 所 理 事 長	阿部周一 須藤梅一 花田正武 大川初義 伊藤和義 中西陽一 丸田英一 古賀幸雄 田中周（阿部周一） 柴田久助 仲西一義 土井良幸 柴田忠雄 造	
市 町 村	福岡市農林水産局水産部水産課 北九州市経済局マリノバージョン推進室水産課	課 長 課 長	早川美基夫 舟橋宣矩	
大 学 等	鹿児島大学水産学部	助 教 授	島 秀 典	

表3 調査の実施方法

調 査 項 目	調 査 目 的	調 査 内 容
就 業 実 態 調 査	調査対象漁業集団を類型化する	聞き取り調査により漁業種類別操業時期・経営体数および兼業の組み合わせを調査する。
経営収支実態調査	総水揚げ金額と総経費を推定する	アンケート・聞き取り調査によって漁業種類別漁業収入・固定経費および変動経費を把握する。
依 存 度 調 査	対象魚種への依存度を把握する	標本船日誌や仕切書から総水揚げ金額と対象魚種の水揚げ金額を算出し、依存度を把握する。
魚 価 調 査	魚価変動を把握する	漁協の仕切書から月別漁業種類別銘柄別品質別単価表を作成し、あわせて需要動向を調査する。
漁 業 者 意 識 調 査	資源管理型漁業に対する漁業者の意識を把握する	アンケート・聞き取り調査によって、漁業者の資源管理に対する意識・期待度を把握する。

結果および考察

(1) 就業実態調査

対象漁業を操業している全漁協に対するアンケート調査結果をとりまとめ、兼業実態を表4に示した。なお、厳密には非常に複雑な兼業実態を示すため、いずれの漁業種類も典型的な事例のみを示した。

いか釣においては、大きく4つのケースに分かれ、中でも昭和56年に開始されたたる流し漁を主体とするパターンが主流となりつつある。なお、兼業実態はあくまで代表的なもので、とくに実際の操業月はその年のケンサキイカの資源状態により左右される。

2そうごち網においては、大きく3つのケースに分かれる。第一は、12～2月にあぐり網を、3月にカナギ魚を、4～11月に2そうごち網を操業するケースである。第二は、1～4月にヒラメを対象とした刺網を、5～12月に2そうごち網を操業するケースである。第三のケー

スは、1～4月に漁業以外の陸上作業を、5～12月に2そうごち網を操業するケースである。

いか釣、2そうごち網とも、昨年度漁協職員に対して実施した聞き取り調査結果と比較して、実際には数多くの複雑な兼業パターンが存在することが明らかとなった。このため、当初想定していた兼業実態よりも、むしろ地域性や水揚げ金額等を重視して調査対象漁業集団の類型化を行うべきであると考えられる。

(2) 経営収支実態調査

本年度も昨年度に引き続き、資料収集に重点を置き、統計資料整理の他、対象漁業の主要漁協を対象に、資材購入台帳等の資料を収集・整理した（継続中）。

対象漁業の漁撈体数、生産額の推移を表5に示した。

いか釣についてみると、漁撈体数は500前後で推移しているが、総生産額、1漁撈体当たり生産額は近年急速に増加している。2そうごち網についてみると、漁撈体数

表4 対象漁業種類の操業（兼業）パターン

対象漁業／月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	経営体数	備 考
い か 釣		たる流し				一本釣					たる流し		18	4 漁協分の主要パターンのみ
	たる流し	採藻	昼いか釣	採貝				夜いか釣	たる流し				17	
	たる流し		昼いか釣					夜いか釣	たる流し				14	
						たる流し		たる自主規制					8	
2 そうごち網	たり網	カナギ魚					2そうごち網					あぐり網		主要パターンのみ
	た 刺 網						2そうごち網							
		陸上作業					2そうごち網							

表5 対象漁業の漁撈体数・生産額・1漁撈体当り生産額の推移（昭和60～平成6年）

対象漁業種類	項目／年	60	61	62	63	元	2	3	4	5	6
いか釣	漁撈体数（統、A）	475	551	540	605	543	463	477	568	512	472
	総生産額（万円、B）	32,234	65,424	31,943	54,272	76,466	94,365	83,169	114,367	114,057	104,631
	B/A（万円／統）	80	119	59	90	141	204	174	201	223	222
2そうごち網	漁撈体数（統、C）	49	48	47	46	46	46	47	46	46	45
	総生産額（万円、D）	305,743	244,660	185,221	185,872	163,683	189,117	251,271	215,292	205,040	224,790
	D/C（万円／統）	6,240	5,097	3,941	4,041	3,558	4,111	5,346	4,680	4,457	4,995

*福岡農林水産統計年報

表6 ケンサキイカ依存度の推移（昭和60～平成6年）

対象漁業種類	項目／年	60	61	62	63	元	2	3	4	5	6
いか釣	総生産額（万円、A）	38,234	65,424	31,943	54,272	76,466	94,365	83,169	114,367	114,057	104,631
	うちケンサキイカ生産額（万円、B）注1	32,547	46,785	31,943	43,805	58,624	89,744	77,490	100,607	101,036	97,410
	ケンサキイカへの依存度（%、B/A）	85	72	100注2	81	77	95	93	88	89	93
2そうごち網	総生産額（万円、C）	258,303	244,660	185,221	185,872	163,683	189,117	251,271	215,292	205,040	224,790
	うちケンサキイカ生産額（万円、D）	6,001	31,303	17,118	33,665	36,823	27,751	45,771	22,766	24,360	21,624
	ケンサキイカへの依存度（%、D/C）	2	13	9	18	22	15	18	11	12	10

*福岡農林水産統計年報

注1：平成元年以前については統計に沿岸いか釣の区分がないため、沿岸いか釣のケンサキイカ漁獲量を「いか釣」におけるケンサキイカ漁獲量の8/9として算出。ケンサキイカ生産額については、漁獲量にその年の福岡市中央卸売市場における福岡産やりいか類の単価をかけ算出した。

注2：昭和62年についてはケンサキイカ生産額が総生産額を越えるため、総生産額と同額として依存度も100%とした。

は46前後、総生産額は16～25億円、1漁撈体当り生産額は4～5千万円で推移している。

いか釣については過去の知見に乏しく、早急に実態を把握する必要がある。2そうごち網については、ある程度既往知見が整っており、これらの整理とあわせ、近年の実態との比較を行う必要がある。

経営分析については、収集・整理した資料を基に、さらに聞き取り調査の結果も加味し、前述した類型化された漁業集団毎に経営状況を把握する予定である。

(3) 依存度調査

ケンサキイカに対する近年の漁獲金額における依存度の推移を表6に示した。

いか釣についてみると、80～90%台で推移しており、ケンサキイカに対する依存度は極めて高い。

2そうごち網についてみると、ケンサキイカは昭和50年代まで単なる混獲物としての位置づけだったのが、近年10～20%台の依存度を示すまでになり、マダイに次ぐ主要対象種となっている。¹⁾

このように、ケンサキイカ資源の重要度は近年ますます高まっているといえる。

(4) 魚価調査

ケンサキイカの月別銘柄別1箱当たり単価の推移を図1、2に示した。

いか釣においては、2段：8～15千円、2.5段：4～

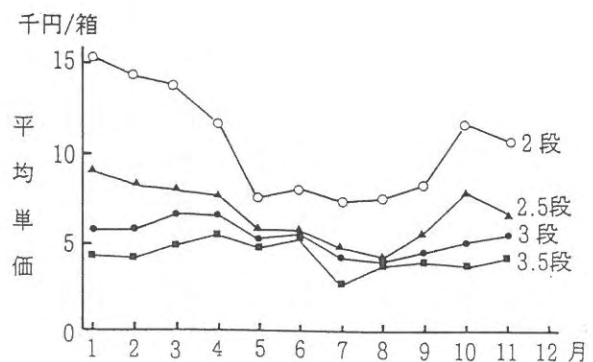


図1 ケンサキイカの月別銘柄別平均単価の推移（いか釣、平成7年、福岡市場）

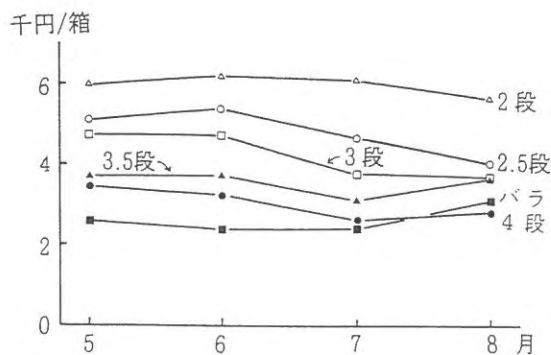


図2 ケンサキイカの月別銘柄別平均単価の推移
(2そうごち網、平成7年、広島市場)

9千円、3段：4～7千円、3.5段：2～5千円前後で推移し、とくに7～11月にかけて上昇傾向を示した。なお、いか釣では4段以下の小型イカは、疑似針の大きさの関係からほとんど漁獲されない。¹⁾

2そうごち網においては、2段：6千円、2.5段：4～5千円、3段：4千円、3.5段：3～4千円、4段：3千円、バラ：2～3千円前後で推移した。

今後さらに資料を収集し、最終的には市場別月別漁業種類別銘柄別単価表を作成する必要がある。

主要中央卸売市場におけるケンサキイカの取扱量と平均単価の推移を図3に、さらにケンサキイカの主要出荷

先である福岡市、大阪市両中央卸売市場については、取扱量の多い年月順に並べ替えたものを図4に示した。

福岡市場については、昭和61年後半には800 t /月程度の取扱量であったのが、平成6年には200～300 t /月まで徐々に減少、逆に平均単価は上昇している。他市場については、特徴的な傾向は見出せない。

福岡市、大阪市両中央卸売市場における取扱量と平均単価との関係をみると、両市場とも平均単価の上昇・下降の変曲点となるような取扱量は見出せなかった。また、大阪市場における高単価が目立っており、とくに福岡県産に注目すると、大阪市場では通常2,000円/kg前後で、3,000円/kgを超える月もあったのに対し、福岡市場においては通常1,000円/kg前後、最高でも1,700円/kg程度であった。

しかし、県外出荷には輸送費がかかるため、他市場と単純に比較することはできない。関西方面(大阪、京都、神戸各市場)へケンサキイカを出荷している漁協での聞き取り調査結果によると、例えば大阪市場の場合、運賃は300円/箱であった。これに、荷卸料約30円/箱、通信費350円/回(何箱でも同額)や若干の市場手数料を加えても、出荷コストは1,000円/箱以内であり、先に述べたように両市場における2,000～4,000円/箱(1箱4kg換算の場合)程度の平均単価の差以内に十分納まっており、

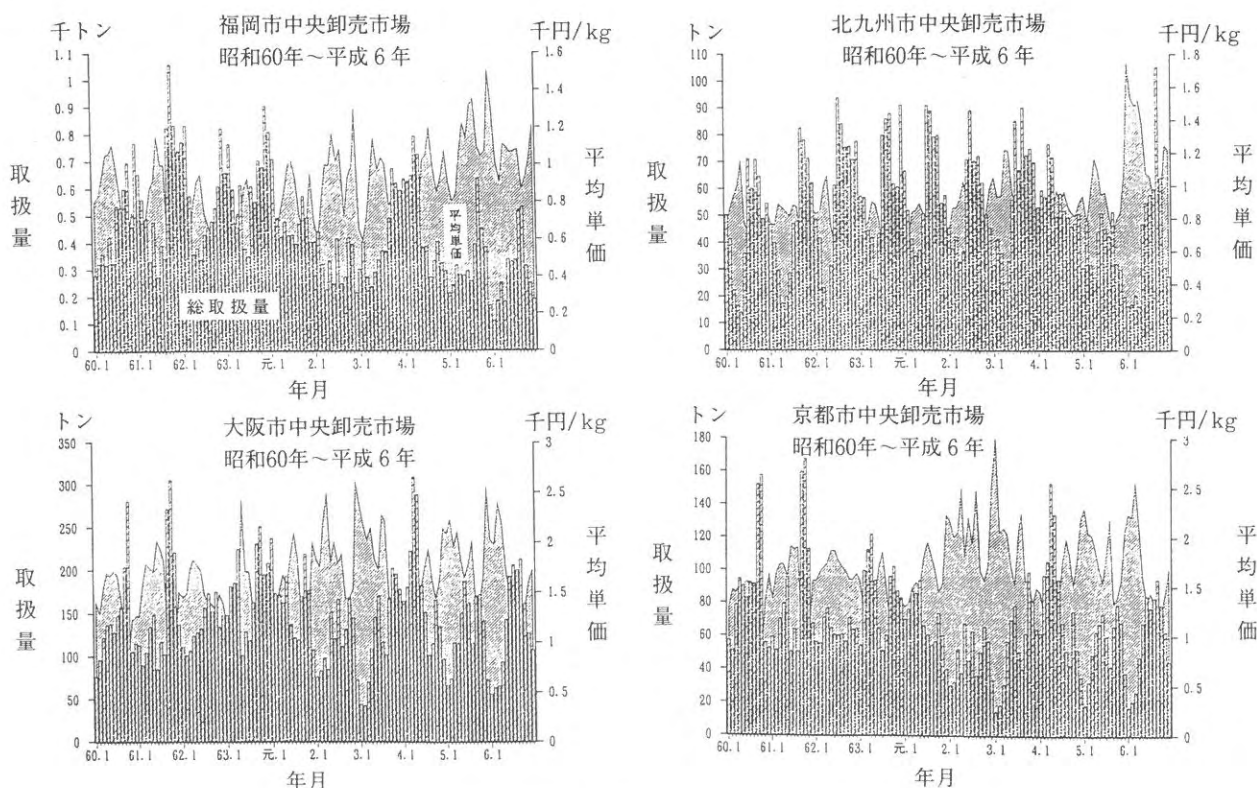


図3 主要中央卸売市場におけるケンサキイカの取扱量と平均単価

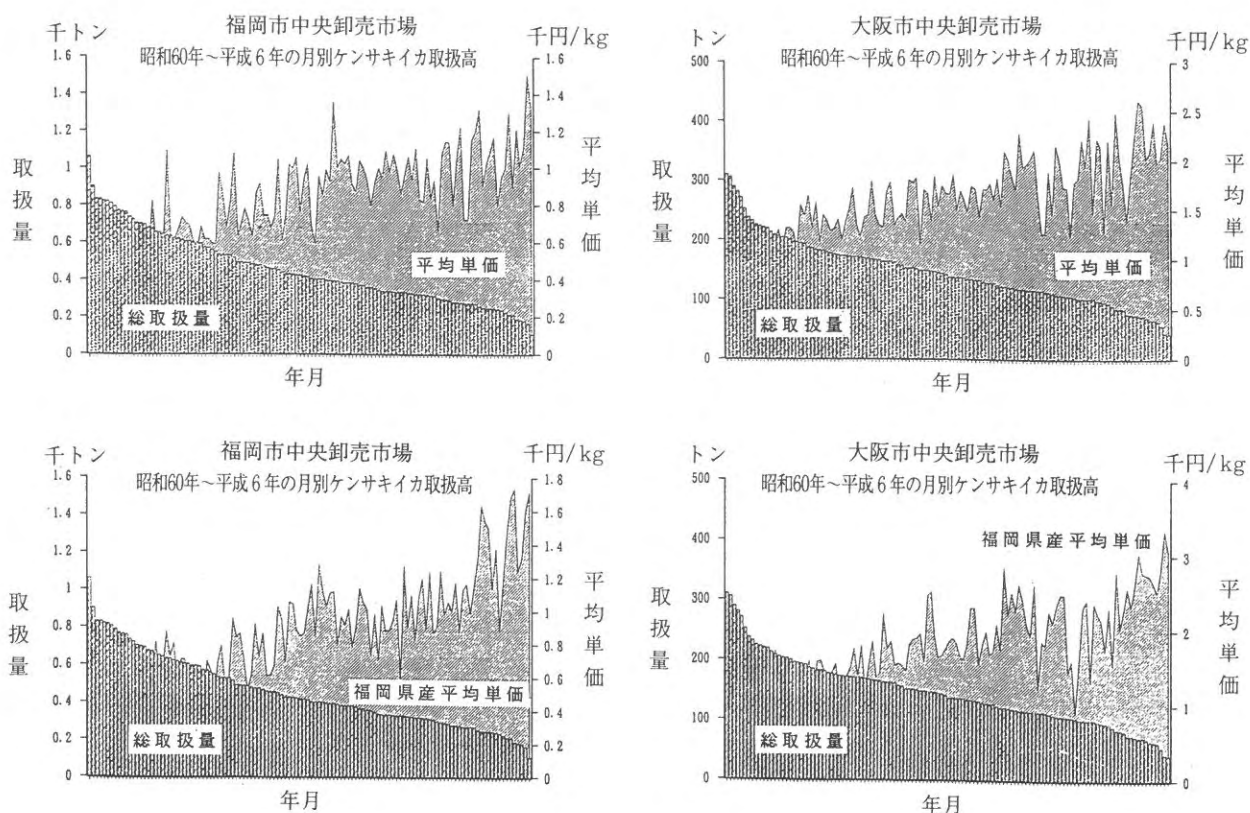


図4 福岡・大阪両中央卸売市場におけるケンサキイカの取扱量と平均単価
(取扱量の多い年月順に並べ替えたもの)

大阪市場出荷の優位性が明らかとなった。

ただし、福岡市場の数値には、2そうごち網で漁獲された低単価のケンサキイカが含まれており、市場別月別漁業種類別銘柄別の単価調査を行い、経営改善の一環としての最適出荷法について、より詳細に検討する必要がある。

(5) 漁業者意識調査

いか釣、2そうごち網の代表者に対するアンケート調査の集計結果を図5に示した。回収率はいか釣80% (20部中16部回収)、2そうごち網100% (17部中17部回収)であった。

水揚げ量については、いか釣、2そうごち網両漁業者とも約60%が10年位前と比較して減少していることを認識している。

最近数年の平均漁業収入は、両漁業者とも1～2千万円がいか釣18.9%、2そうごち網29.4%と最も高かった。

漁業経営の現状については、両漁業者とも約60%が苦しいと感じている。しかし、経営が苦しい理由については、いか釣では水揚げ量の減少が37.5%と最も高くなっているのに対し、2そうごち網では魚価の低迷が58.8%と圧倒的に高くなっている。これは、ケンサキイカ狙いのいか釣と多魚種を対象とする2そうごち網との差が顕

著に現れているためと考えられる。

一斉休漁日の設定については、いか釣では週1回が約半数を占めているのに対し、2そうごち網では時期別に設定と週2回とが約30%で最も高くなっており、両漁業者間における認識の違いが明らかとなった。

さらに、漁業管理手法に関する設問においては、いか釣で2そうごち網の網目拡大が22.2%、2そうごち網でいか釣の光力制限が24.3%と最も高くなり、両漁業者間における認識の違いがさらに顕著となった。これは、自らの漁業管理より、むしろ競合関係にある相手漁業者に対して漁業管理を望んでいる結果が現れたためと考えられ、資源管理に対する自主的な取り組み意識の低さを示す結果となった。

来年度については、今回の調査結果からアンケート様式を一部改変し、対象漁業を操業する全漁業者を対象に調査を実施する予定である。

文 献

- 1) 秋元聡：筑前海域におけるケンサキイカ資源と利用実態。福岡県水産試験場研究報告，第18号，7～11 (1992)

い か 釣

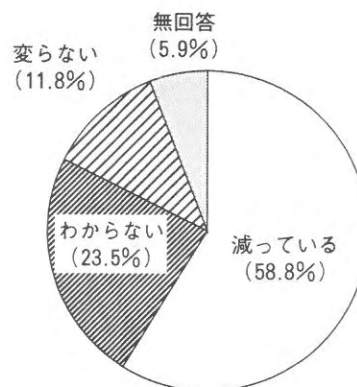
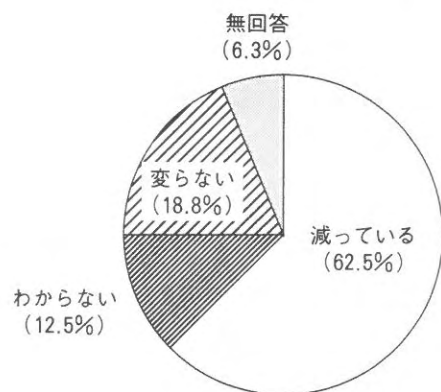
回収率80% (16人/20人)

<水揚げ・経営>

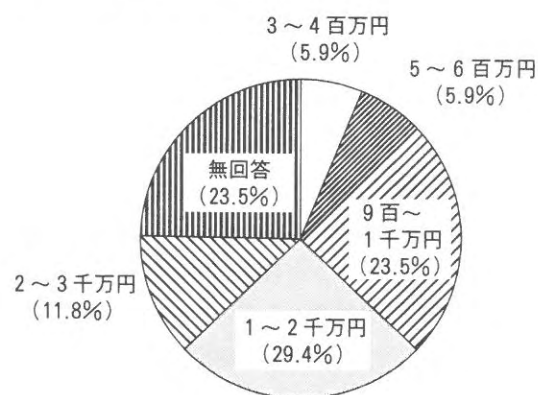
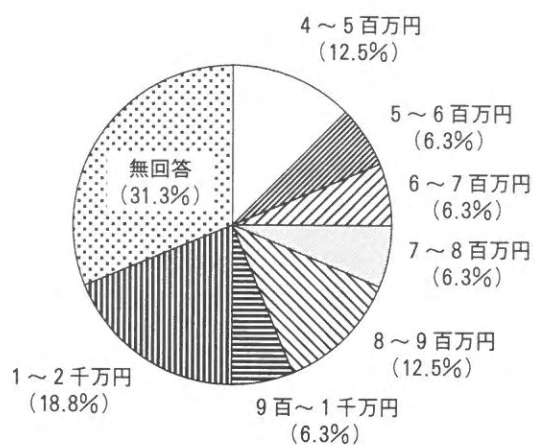
2 そうごち網

回収率100% (17/17)

ケンサキイカの水揚げ量は10年位前と比較して



最 近 数 年 の 平 均 漁 業 収 入 は



漁 業 経 営 の 現 状 は

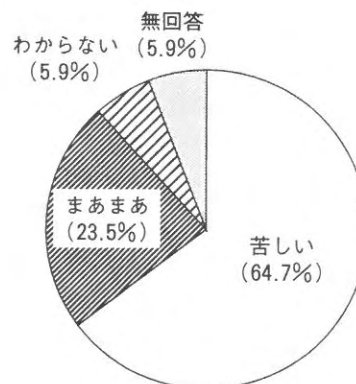
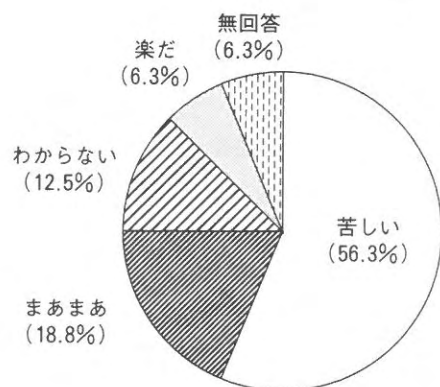
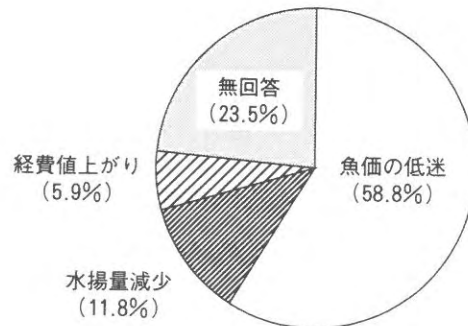
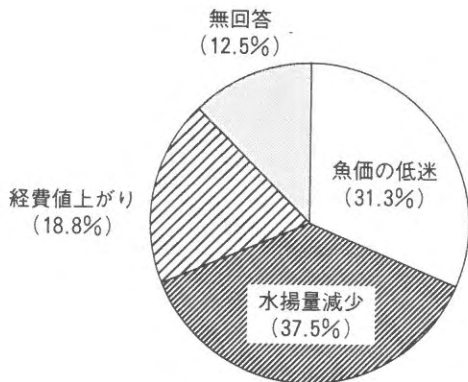


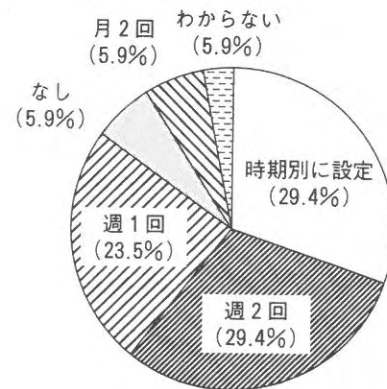
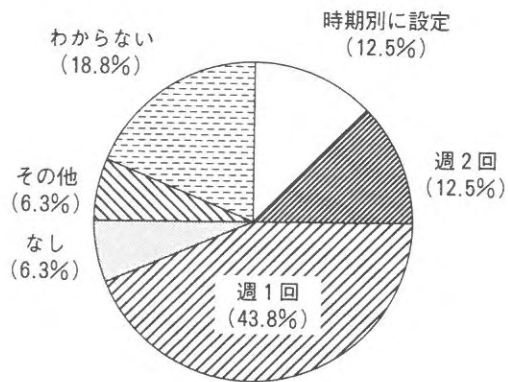
図5 漁 業 者 意 識 調 査

経 営 が 苦 し い 理 由 は



< 漁業管理 >

一 斉 休 漁 日 を 設 け る な ら



ケンサキイカの漁業管理手法で賛成するのは

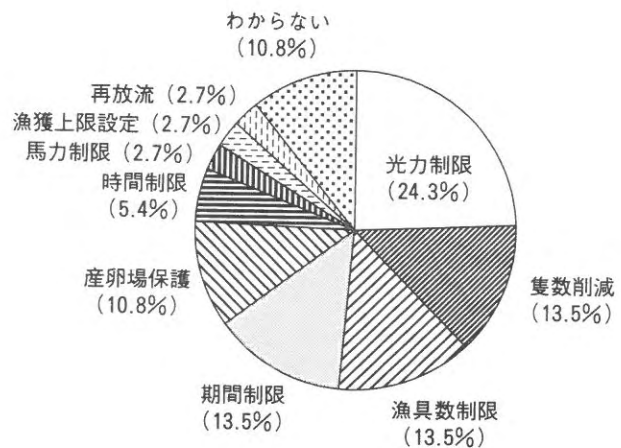
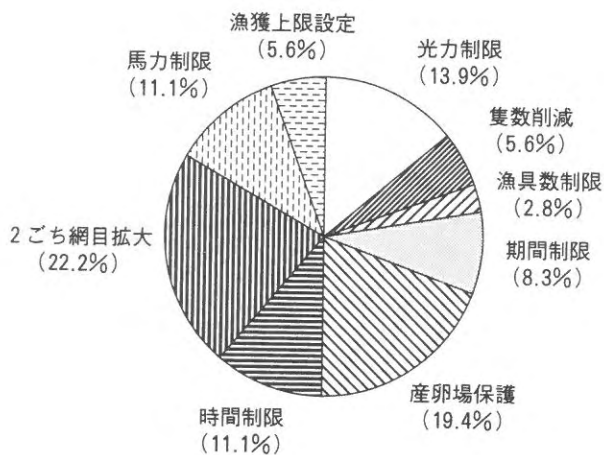


図 5 漁 業 者 意 識 調 査