

学 位 論 文 の 要 旨

論文題目 水産物流通が停滞する構造的要因の解明に関する研究
～地域水産業の縮小過程において～

氏 名 真 次 一 満

本稿の目的は、日本の水産業が衰退している原因の一端を明らかにすることにある。その際、最終需要の消費の減少だけに原因を求めるのではなく、水産物の供給や輸出入においても、その要因があることを明らかにする。

第1章で本稿執筆の問題意識と課題、目的、手法について述べた上で、第2章で、我が国水産物の消費動向について経年データを使って把握し、水産物消費低迷の要因に関する先行研究を需要と供給とに区分・整理した。内容としては、鶏や豚肉と比べて水産物の実質価格が高いことから魚食が低迷していると説明するものや、歳を取るごとに魚食を増やす世代が相対的に少なくなっているためとする研究がある。この他、魚の調理に手間暇がかかるため魚食が敬遠されているとする説明も需要側によるものである。こうした中、供給面から水産物消費の低迷を説明する研究は少ない。例えば、四定条件（定時・定量・定質・定価）を満たす工業製品的な供給体制が、2000年以降に鶏・豚肉において急速に構築されたのに比べて、水産物がこれに後れを取ったためという供給側の説明があるくらいである。

第3章では、これまでの水産物流通に関する先行研究を、フードシステム論の視点で捉え直した。フードシステム論では、農水産物の流過程にある川下と川上の関係を「食」と「農」との距離の拡大、すなわち「地理的拡大」、「時間的拡大」、「段階的拡大」という視点で考察する。この3つの視点から、これまでの水産物流通における先行研究を捉え直し、水産物流通の供給側が、消費需要に対応できなかった事例を抽出した。こうした整理を通じて、第4章の川上から川下の水産業の利害関係者への聞き取り調査とを重ね合わせることで、第5章と第6章における詳細な事例研究に繋げ、水産物消費の停滞が供給側で生じていることを明らかにした。

過去の水産物流通における研究成果から、川上では200カイリ規制による水産物供給における障害が確認され、川中においては、自由な商業資本活動を問屋等の卸売業者に許容した結果、「買い叩き」や「買い占め」が横行することが分かった。卸売市場制度の確立により、流通が公平・公正・公開の原則で、水産物流通が正常化する事例を確認した。これにより川上に多数の生産者が存在し、川下にも多数の小売業者が存在する場合、流通の川中が少数のものに独占される砂時計型のフードシステムでは、流通が滞ることが確認できた。また、川中の加工業は、川上の原料調達と不可分な関係にあり、前浜での原材調達が確保できなければ、地域加工業は存続できないことが分かった。更に川下の販売（内食、中食、外食）においても、四定条件による安定供給が保証された魚種しか店頭には並べない量販店が台頭したことで、小売の魚屋が近隣から姿を消すこととなった。中食では、加工度の高い食材や商品の多品種調達の要求が強く、こうした要件を満たし難い水産物が、鶏や豚肉に市場を奪われてしまう。外食も同様に食材の安定確保、リスク回避及び効率化から加工度の高い冷凍食材が好まれる結果、水産物需要が低迷することを確認した。水産物貿易においても、国際間分業体制が構築され、日本国内での加工ではコスト高となっており、国際間分業が進んでいることを確認した。

第4章では、川上から川下の水産業に従事する利害関係先 50カ所への聞き取り調査から、今日の水産業が置かれている現状と問題を、それぞれの立場でどう捉え、どのような解決策を講じているのかに関する意見を整理した。この結果、川上の課題として、資源環境には抗えないこと、国内の魚食が減少する中、輸入水産物が大量に流入していること、飼料や原油の多くを輸入に頼っており、生産コストの多くをこうした輸入に依存していることから、自助努力によるコスト削減には自ずと限界があること、また、川下から魚価安の圧力が強く、川上が生産コストに見合う売価が設定できないこと、漁業権が既得権益化していること、の5点に集約した。川中の課題は、旧態依然とした卸売市場制度への過度な拘泥、水産物の流通経路が複雑なため消費者ニーズが川上に届かないこと、の2点にまとめられる。最後の川下の課題は、客単価の減少や加工度が高く付加価値の高い商品ニーズ、内食における魚食技術の減退の3つにまとめられる。最後に、川上から川下に至る各段階で相互に影響し合っている事項について整理すると、地域産水産物では、消費需要の一定量を確保することは難しく、価格も需要帯に見合う水準には合わせられない。また、品質においても加工度の高いものを提供することが出来ずに消費側の情報も入り難い状況にある。こうした水産業の現状が、流通の相互間で影響を及ぼしながら、今日の水産物の消費低迷を牽引していると考えられる。

第5章では、中国向けの養殖魚輸出における安全衛生証明書の取得が、地域によっては、養殖魚輸出の停滞に繋がっていることを明らかにした。生鮮養殖魚の場合、生鮮であるがゆえに消費期限という時間的制約が生じる。生鮮養殖魚を輸出する場合、検疫や通関に必要な安全衛生証明書の準備に時間を要し過ぎると、輸出そのものが出来ない。研究対象地域である九州の水産物輸出額は、2017年で約400億円と全国の約1～2割弱を占める。そのうちの約3割の約123億円がブリである。北米仕向け輸出が、その9割以上の111億円で、船便冷凍が大半(約93億円)を占めている。また、全国のブリ輸出額1,476億円のうち131.1億円が北米向け輸出となっており、九州地域が111億円と全国のブリ輸出の約8割強を占めていることから、全国的に見ても、ブリの輸出仕向け先が北米一辺倒であることが分かる。このため、リスクヘッジの観点からも、他国への輸出拡大が課題となっている。こうした中、中国は、九州地域に近接し、海上輸送による鮮魚輸出が可能で、人口規模も大きく、所得も伸びている国であることから、ブリの次なる輸出仕向け先として有望である。また、東日本大震災にもかかわらず、九州地域の中国向け冷蔵輸出は拡大している。しかし、現行の水産物輸出が冷凍輸出を想定したものであるため、冷蔵に対応した迅速な衛生証明書発給体制が整備されていない。産地証明を含め、衛生証明書を輸出拠点港で一括発給する等、冷蔵輸出拡大のための制度インフラの整備が必要となっている。

第6章では、事例研究の2つ目として、給食施設における地域産水産物の食材供給において、川上の生産者から川下の給食事業者へ魚介類を提供する上で重要な役割を果たす鮮魚店の役割を見直せば、水産物流通における停滞を未然に防ぐことが可能なことを示した。外食に位置付けられる社員食堂等の給食施設に関する魚食提供の実態に関する研究はこれまでにはない。そこで、企業18社、学校6校、病院4施設、介護施設2件の計30カ所へ、魚食提供が現状以上に増やせるかどうか、増やせる場合の具体的な方策を提示するため、聞き取り調査を実施した。調査結果では、社員食堂はほぼ外部に委託され、半数以上が2～3回/週の頻度で魚食を提供しているが、魚食の食材は、冷凍輸入品に依存していることが明らかとなった。したがって、企業の社員食堂において、現状以上に魚食提供を増やせたとしても、国産水産物の消費拡大には繋がらないことが分かった。一方、病院や介護施設を直営と回答したところの食材調達先が近隣の鮮魚店であることが分かった。介護施設では、魚食は、ほぼ毎日かなりの配分で提供されており、調理も、焼く、煮る、炒めると幅広く、中でも煮物が多い。また、特養や老健施設において、顧客サービスとして重きを置くのが食事である。中でも高齢者に人気の魚食には鮮度の良い食材を調達する傾向にある。特に九州地域は離島が多いという地理的特徴も反映し、魚への要求レベルが高いことから、出来る限り地元産の魚食材が提供されている。今回の調査結果から、条件さえ整えば、特養や老健等の介護施設で、今後、国産ひいては地元産の魚食提供を増やすことは可能との結果が得られた。

第7章の結論では、我が国の水産物消費低迷の要因を消費者の魚離れに求める研究が多いが、

水産物の供給側において、水産資源が同一魚種で大量確保できないと、加工度の高い水産物の製造コストは嵩むため、こうした条件を満足する輸入冷凍水産品は国産に比べて調達され易いことを、本稿では給食施設の食材調達の事例から明らかにした。また、水産物輸出が伸びない理由の一つに、輸出制度が生鮮に対応していないことが明らかにした。時間と距離を超越できる冷凍水産物は、世界中の競争相手と同じ市場を共有する。このため、世界価格が高くなれば、いわゆる買い負けが発生し易くなる可能性がある。我が国の水産業の低迷は、国産の水産資源が希少になりつつあるため、大量加工ができず、人件費等の生産コストでは輸入品に勝てない状況にある。輸出において解決の糸口を見出す上で、生鮮輸出等で海外産の冷凍水産物との競争に巻き込まれぬよう、輸出先国へのコールドチェーンの整備や生鮮輸出に対応した迅速な輸出手続きの整備により、輸出増を後押しできる余地がある。輸入については、冷凍水産物の場合、国産は価格面で割高となっており、海外の旺盛な水産物需要が今後も続くならば、国内の水産物原料の調達に支障をきたすことが予想される。

冷蔵・冷凍技術の進展が、わが国の水産物流通にどのような影響を与えてきたのかに関しては、今後の課題として検討をしていく。