

八戸魚市場を核とした流通・加工の一体的復旧について

－水産都市における流通・加工の震災復旧－

2011.8.10

農林中金総合研究所

専任研究員 鴻巣 正

1 はじめに

中核的魚市場の復旧と加工施設の復旧・整備は、震災復興の大きな柱の一つである。特に、冷蔵・冷凍施設や、水産加工施設が整備された拠点漁港の多くが被災しており、中核的魚市場を抱える水産都市における流通・加工を含めた復旧・復興は重要な課題である。

ここでは、中核的魚市場を核とした流通・加工の一体的復旧に向けて、早期復旧への着実な取り組みを進めている八戸市の現状をレポートした。

2 八戸魚市場の特徴

(1)八戸魚市場の概要

八戸漁港は、1960年に特定第三種漁港に指定され、魚市場を中核とした流通と背後地の冷蔵・加工施設等が整備された拠点漁港である。八戸漁港に水揚げされる魚種は、イカとサバが主力で、この2魚種で水揚量全体の8割を占めている。

現在、魚が水揚げされる市場は、第一市場から第三市場まで3カ所ある。第一市場は、1933年に開設された市場で、現在は、巻き網漁業によるサバ、イワシ等の水揚げの拠点になっている。第二市場は小型イカ釣りや底引き網、定置網など沿岸漁業の水揚げの拠点として発展してきた。第三市場は、大・中型いか釣り船の拠点である。また市場とは別に、冷蔵イカ等の水揚げ施設として卸売場が整備されている。

八戸魚市場は、八戸市が市場開設者として管理し、(株)八戸魚市場と八戸みなと漁協が卸売業者として運営される地方卸売市場である。

(2)後背地の加工施設群

八戸は、漁港の背後施設として、製氷施設や冷蔵・冷凍施設、加工施設が充実しており、有数の水産都市として発展をとげた。

2009年における水産加工業者は、さばフィーレー、ロールイカ、かわむきイカなど水産関連の一般加工企業が68企業(68工場)、すり身、缶詰、水産物漬物等は42企業(45工場)存在する。

また、製氷、冷凍・冷蔵関係では47企業(94工場)が集積し、冷蔵能力は285千トン/日に達し、全国の漁港の中でも有数の施設規模を誇る(第1表)。

(第1表) 八戸市の水産加工業の現況(2009年)

区分	企業数	工場数	能力	
			製品	能力
製氷・冷凍	47	94	製氷	551 トン/日
			凍結	1,800 トン/日
			冷蔵	285,000 トン/日
すり身	2	2	製品	60 トン/日
缶詰	6	6	製品	15,000 cs/日
魚粕	3	3	製品	450 トン/日
ねり製品	2	2	製品	60 トン/日
冷凍食品	13	14	製品	185 トン/日
水産物漬物	16	18	製品	55 トン/日
一般加工	68	68	製品	570 トン/日

資料：八戸市『はちのへの水産2010』

3 流通・加工施設の被害

(1)八戸漁港の被害

八戸漁港では、津波が数回にわたって来襲し、漁船が岸壁に打ち上げられたり、タンカーが岸壁に衝突したりして、港湾施設等に甚大な被害がでた。八戸漁港の津波痕跡高は、防波堤の内側で5～6m、防波堤の外側で8～9mに達している。また港内の防波堤開口部やポートアイランドにおいては10m規模の洗堀も生じている。

漁港関係では、船が接岸する岸壁や防波堤・護岸が破損した。

(2)魚市場の被害

魚市場関係では、第一、第二、第三および卸売場の事務所の1階部分は、全損の状態にあるほか、トラックスケールや揚水ポンプが全損した。さらに電気設備も破損した。

八戸魚市場においては、流通構造改革に対応して、水産物流通機能高度化対策事業による市場機能の集約化を進めてきており、A棟、B棟を建設中であった。これが津波による被害で大きく損壊し、市場機能の集約化について影響が残るとみられる。

(2)後背施設の被害

八戸港の後背施設は、建設中だったA棟、B棟の背後に施設が集中し、A棟、B棟が防波堤になる形で、施設の被害は抑えられた。しかし、水産加工業関係では、八戸水産加工業協同組合連合会を構成する65社のうち、33社が被災した。また冷蔵・冷凍関係では、八戸冷凍事業協会を構成する47社のうち、30社が被災した。製氷関係でも5社中3社が被災している。

このほか、輸送関係で、青森県トラック協会水産物輸送部会を構成する35社中22社が被災した。

4 流通・加工施設の復旧

(1)魚市場の復旧

魚市場は八戸市が開設者として管理しており、復旧への対応は早かった。特に、建物関係については、23年度予算での執行をいち早く決断し、早期の復旧をはかった。このため、第一市場は既に復旧済で、第二市場、第三市場、卸売場も8月末までには復旧する予定である。

訪問時(8月2日)には、第二市場で小型いか釣りの水揚げが再開しており、市場は既に活気を取り戻していた。

(2)加工施設の復旧

八戸地区の水産加工業者の場合、中小企業庁の「中小企業等復旧・復興支援補助」を活用しているのが大きな特徴である。この制度は、国の一次補正予算で措置され、複数の中小企業等で構成されるグループが復興事業計画を策定し、県の認定が得られれば、施設や設備の復旧・整備の補助を受けることができる。

八戸の漁業を支える造船、製氷、流通、加工、運輸等の企業がグループを作り、八戸の水産加工業の復旧の推進役となっている。

5 八戸の流通・加工復興の基盤

(1)イカを中心とした産業集積

八戸魚市場に水揚げされる魚種は、イワシが大幅に減少し、現在はイカが過半を占めている。近海、日本海のスルメイカのほか、北太平洋のアカイカ、ペルー沖のアカイカなどが水揚げされ、イカの水揚げでは日本一を誇っている。

八戸の水産加工業者は、イカ製品等を中心としたブランドの確立を目指しており、新製品の開発や販路拡大に積極的に取り組んできた。

イカを中心とした水産業関連産業の集積が進み、地域経済や雇用への貢献度が高い。川上から川下に至る一連のサプライチェーンを形成し、地域産業の核になっている(第2表)。

(第2表) 八戸におけるイカの主な加工品 (2010年)

(単位:数量 トン、金額 百万円)

品名	数量	金額	品名	数量	金額
するめ	902	1,117	いか塩辛	1,586	779
やきいか	791	378	ロールいか	1,571	413
味付だるま	685	95	いか味付缶詰	1,330	454
いか足	783	135	その他	659	478
いかもろみ漬	411	154	合計	8,718	4,003

資料:八戸市『はちのへの水産 2010』

(2)漁業商工業連携

八戸の流通・加工業の場合、漁業商工業連携の基盤が、早期復旧につながっているとみることもできる。これには、八戸商工会議所水産部会の役割が大きい。水産部会は、水産加工業者で構成されており、個々の企業の位置付けが大きい。

現在、漁業、流通・加工一体として、地域としての復旧・復興をはかることが柱の一つになっているが、漁業商工業連携は、復旧・復興を支える基盤となっている。

6 おわりに

八戸は、イカを基幹とする産業集積が強みとなっており、他市場との差別化が進んでいる。この基盤となっているのが、後背施設を形成する水産加工業の存在であり、水産クラスターの形成である。

水産都市にあっては、中核的魚市場を核とした加工機能の集積や漁業商工業連携、高付加化への対応が大きな課題である。八戸の流通・加工施設も、今回の震災で大きな被害を受けたが、復旧への取組みは着実に前進している。

さらに、八戸水産業の本格的復興に向けて、新たな展望を切り開いていく必要がある。その意味で、現在、八戸市で検討が進められている「水産都市復興ビジョン」が着目される点である。

(このす ただし)