

マグロの流通と魚価形成

〔要 旨〕

1 マグロは、わが国の水産物で最大の商材とされる。その流通における最大の特徴は、冷凍マグロと生鮮マグロの流通経路の違いである。すなわち、冷凍マグロが市場外流通主体となっているのに対し、生鮮マグロは主に市場経由で流通している。

2 冷凍マグロの流通においては介在するマグロ買付業者の役割が大きく、生鮮マグロの場合は消費地市場の役割が大きいということも特徴の一つである。とりわけ、流通量の8割近くを冷凍ものが占めるというマグロの流通においては、相対的にマグロ買付業者が重要な地位を占める。

また、これら業者とマグロ船主との間で行われる「一船買い取引」も、冷凍マグロ流通における大きな特徴となっている。

3 産地価格においては、「生鮮まぐろ」を唯一の例外として水揚量とは無関係に価格形成が行われ、また、産地価格（国内生産価格）が輸入価格にさや寄せされる形でその価格優位性を失いつつある状況がある。

消費地価格においては、魚種によって違いがあるもののおおむね需給を反映した価格形成が行われており、従来高価格域にあったマグロほど価格低下が著しい等の特徴もみられる。

4 産地市場と消費地市場におけるこうした価格形成の違いは、主として市場外仕入を行う量販店によってもたらされており、そのマグロ商材の定番商品化に起因するものとみられる。

さらに、拡大の続く養殖マグロ生産も高級マグロの需給関係に変化を及ぼしつつあり、量販店の「トロ」定番商品化の動きともあいまって、マグロの魚価形成はあらたな段階を迎えつつある。

目次

はじめに

1 マグロの需給動向

- (1) 供給の動向
- (2) 需要の動向
- (3) 養殖マグロの動向

2 マグロの流通

- (1) マグロ流通の特徴
- (2) 冷凍マグロの流通
- (3) 生鮮(冷蔵)マグロの流通

3 マグロの価格動向

- (1) 産地価格の動向
- (2) 消費地価格の動向
- (3) 在庫量と価格動向

4 マグロの魚価形成をめぐる動向

- (1) 量販店等における価格設定
- (2) マグロ買付業者の動向
- (3) 魚価形成をめぐる最近の動向

はじめに

わが国の水産物で最大の商材とされるマグロ^(注1)。世界のマグロの4割前後、刺身向けマグロに限定すればほぼ9割が日本で消費されているといわれている。まさに「日本人はマグロ好き」といえる。

総理府の家計調査(2002年)においても、数量ベースではわずかにイカに首位を譲るものの、金額ベースでは支出総額の14%を占め、第1位となっている。しかも、97年以降減少傾向にある食料支出に対応する形で1世帯当たりの生鮮魚介類年間支出金額が減少しているなかで、マグロへの支出は相対的には堅調であり、マグロ人気の高さがうかがえる。

さらに、マグロへの支出金額減少は主として価格の低下によるものであり、数量ベースでみたマグロ消費は堅調に推移している。95年から97年にかけて一時的な低下がみられるが、95年の阪神・淡路大地震、翌

年のO-157発生等、大きな事件や生もの消費をめぐる環境情勢の悪化によるものであり、一人当たりのマグロ消費量はむしろ増加傾向にある。

本稿は、こうした状況下にあるマグロの需給動向を概観し、そのうえで流通実態と価格形成の動向等について、関係業者へのヒアリング結果も加味して整理を試みたものである。

(注1)本稿では、総称的に使用する場合は「マグロ」とカタカナで、個別種についてはひらがな(「くろまぐろ」「めばち」等)で表記した。

1 マグロの需給動向

(1) 供給の動向

わが国のマグロ類(くろまぐろ、みなみまぐろ、めばち、きはだ、びんなが、その他まぐろ類)生産は、近年数量ベースで30万トン前後(金額ベースでは2千億円前後)で推移している。代表的な漁業としては「マグロ延縄」があり、数量ベースで7割程度

を占める。なかでも、「遠洋マグロ延縄」が45%前後と重要な地位を占めている。

一方、カツオ・マグロ類の輸入はおおむね35万トン前後（金額ベースでは2,200億円前後）で推移しており、国別では台湾、韓国の占める割合が大きい。これら両国からの輸入マグロは「めばち」や「きはだ」の占める割合が大きいため、数量ベースでのシェア33%、16%に比較して金額ベースでのシェアは相対的に低くなるが、それでも24%、15%と相当の地位を占めている（01年）。

なお、需要の中心となる刺身向けマグロの供給量は、近年45～46万トンでほぼ安定的に推移しているが、そのなかで輸入の増大傾向が一つの特徴となっている。98年以降輸入が過半を占め、01年においては実に57%を占める状況となっている。

（2）需要の動向

わが国におけるマグロの消費は、家庭消費と外食等業務消費の合計でも、刺身としての消費が中心となっている。なかでもその主体は家庭消費であり、近年ではマグロ国内消費量の75%近くを占めている。

購入形態としては「刺身単体」での購入割合が高く、家庭消費量のおおむね75～80%を占めるという状況であり、「刺身盛り合わせ」等の形で購入される割合は意外なほど低い。しかし、スーパー等量販店では、「付加価値商品」として拡販に積極的に取り組み、売上も拡大しているとしている。事実、「刺身盛り合わせ」商品が売場の相当スペースを占めている。

また、外食・持ち帰り関係での消費量は、ここ2年、11万トン前後で推移しているが、95年および98年の16万トン台に比べれば大きく落ち込んでいる。ちなみに、（財）外食産業総合調査研究センターの調査でも、すし店や弁当給食等狭義の外食産業部門の売上は軒並み減少している。とはいえ、同調査においても、唯一増加している「料理小売業」の近年の動向には留意する必要がある。さらに、統計上把握されない「惣菜」や「弁当」も^{（注2）}あり、こうした形態でのマグロ消費も伸長していると考えられるからである。

（注2）（財）外食産業総合調査研究センターの調査では、総合スーパーや百貨店直営の「料理小売業」は含まれない。「デパ地下」に代表されるように、百貨店のみならずスーパーや鮮魚専門店での「弁当」や「惣菜」の売上が伸びており、現状把握されていないこうした業態でのマグロ販売も相当あるものとみられる。

（3）養殖マグロの動向

こうしたなか、刺身向けの有力商材として養殖マグロが注目され、海外でのマグロ養殖事業への新規参入が相次いでいると伝えられている。

商業ベースでのマグロ養殖の起源は、80年代終わりの地中海とされ、産卵を終えて地中海から大西洋に戻るマグロを定置網で漁獲し、養殖するというものだった。その後90年代半ばに、「まき網で漁獲、曳航して養殖」という方法が開発され、これによってマグロ養殖が飛躍的に拡大したといわれている。

さらに、冷凍加工技術やマイナス60℃のスーパーフリーザーコンテナの開発が養殖

マグロの周年商材化をもたらし、これに伴って、98年以降は冷凍物での流通が主流となっている。

養殖マグロは、日本市場に供給されるマグロ全体の5%にも満たない状況であるが、トロ商材に限定すればその位置づけは相対的に高まる。すなわち、天然物の場合いわゆるトロ部分が30%程度とされるのに対し、養殖マグロの場合は「全身トロ」とまで極論される。しかも、天然物について脂身系の良い魚が減少しているといわれるなか、全身脂身でしかもほぼ均質な魚が安定的に周年供給されるメリットは大きい。ちなみに、高級マグロとされる「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」に限定して養殖マグロのシェアを概算すれば40%という状況であり、いわゆるトロ部分に換算すれば70%強のシェアとなる。^(注3)

現在行われているマグロ養殖は大きく二つの形態に分けられる。一つは日本国内で行われている方式であり、「ヨコワ」と呼ばれる「くろまぐろ」の幼魚(150~500g)を3~4年程度飼養し、成魚(30~80kg)にして販売する養殖形態である。奄美を中心とした地域で行われており、国内生産量は千トン程度にまで増加している。

もう一つは、むしろ「蓄養」と呼ぶのがふさわしい海外における養殖形態であり、漁獲した成魚を数か月間飼養し、脂の乗りと市場動向をみながら販売するというものである。海外養殖については生産体制の拡充が続いており、その生産量も伸長している。97年の5千トンが01年には2万トン、そし

て02年は2万5千トン近くに達したものとみられている。

こうしたマグロ養殖の生産量を規定するのは原魚と飼料の供給量とされるが、これらは、その資源状況から今後制約要因として働くものとみられている。大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)において、拡大の続く地中海「くろまぐろ」養殖事業について懸念が表明され、養殖場の正規許可制度と養殖場からのデータ報告制度を内容とする勧告が採択(03年11月)されたことはその一端を示すものである。また、わが国に対して、養殖事業を非加盟国に拡大しないよう要請する書簡が出されることになったとも報じられている。

なお、関係者の話では、餌の残滓による海洋汚染も今後問題化する懸念もあるとのことであり、その動向も注目される。

(注3) 01年における「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の輸入量(加工品を含む)は3万3千トンであり、このうち養殖マグロが2万トン前後とみられている。国内生産1万6千トンを含めた天然マグロは2万9千トン、養殖マグロは同2万1千トンとなる。養殖マグロのシェアは42%に達し、仮に全身トロとして試算すれば、トロ商材換算シェアでは実に70%を占めることとなる。

2 マグロの流通

(1) マグロ流通の特徴

産地卸売市場における水揚量を上場・非上場区別別に整理したものが第1表(生鮮マグロ)および第2表(冷凍マグロ)であり、生鮮マグロと冷凍マグロの流通形態の明確な違いがみてとれる。すなわち、冷凍

マグロが魚種によって若干の差があるものの、基本的には非上場主体の流通となっているのに対し、生鮮マグロはほとんどが上場されて流通している。そして、上場後はその8割以上が消費地卸売市場に仕向けられている。^(注4)「まぐろ」「めばち」については京浜地区の中央卸売市場向けが5割以上を占めている。なお、「きはだ」については、魚種に関しての地域的な選好もあって名古屋市場(28.6%)が大きなシェアをもち、京浜地区市場の26.8%を上回っている。^(注5)

マグロ流通の特徴として、このような生鮮マグロと冷凍マグロの流通経路の違いを

挙げる事ができる。その契機となったのは、アンモニアガスからフロンガスへの転換(70年前後)等冷凍技術の革新を背景とした超低温冷凍漁船、あるいは受け皿としての陸上における超低温冷蔵庫の出現である。冷凍マグロは、マイナス60の冷蔵庫で保管すれば2年程度は品質に大きな変化がないとされており、このことがマグロ買付業者による「一船買い取引」ともあいまって冷凍マグロの流通を規定するようになったのである。

(注4)「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の総称。以下同じ。

第1表 生鮮マグロ水揚量の上場・非上場区分

(単位 トン, %)

	まぐろ				めばち				きはだ			
	総水揚量	上場	非上場	非上場比率	総水揚量	上場	非上場	非上場比率	総水揚量	上場	非上場	非上場比率
1991年	2 700	2 690	10	0.4	10 219	9 978	241	2.4	11 587	11 529	58	0.5
92	3 064	3 045	19	0.6	10 700	10 514	186	1.7	14 440	14 393	47	0.3
93	3 732	3 698	34	0.9	10 154	9 978	176	1.7	12 434	12 400	34	0.3
94	7 613	7 554	59	0.8	8 284	8 166	118	1.4	8 802	8 788	14	0.2
95	4 368	4 362	6	0.1	7 914	7 807	107	1.4	11 678	11 665	13	0.1
96	4 959	4 954	5	0.1	6 954	6 878	76	1.1	8 174	8 160	14	0.2
97	3 619	8 218	7 981
98	2 295	2 221	74	3.2	7 061	7 016	45	0.6	7 896	7 884	12	0.2
99	8 941	8 848	93	1.0	8 622	8 599	23	0.3	9 021	8 987	34	0.4
00	7 519	7 516	3	0.0	6 468	6 466	2	0.0	8 157	8 156	1	0.0

資料 農林水産省『水産物流通統計年報』

(注)1 1991,92年は51漁港,1993年以降42漁港。

2 「まぐろ」は「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の合計。

3 1997年は上場・非上場区分未掲載。

第2表 冷凍マグロ水揚量の上場・非上場区分

(単位 トン, %)

	まぐろ				めばち				きはだ			
	総水揚量	上場	非上場	非上場比率	総水揚量	上場	非上場	非上場比率	総水揚量	上場	非上場	非上場比率
1991年	11 332	3 719	7 613	67.2	74 342	27 499	46 843	63.0	25 893	10 224	15 669	60.5
92	11 532	2 944	8 588	74.5	69 113	24 357	44 756	64.8	22 585	8 877	13 708	60.7
93	11 937	2 851	9 086	76.1	69 161	21 359	47 802	69.1	24 852	9 124	15 728	63.3
94	13 849	5 334	8 515	61.5	57 786	19 242	38 544	66.7	23 229	9 594	13 635	58.7
95	15 314	4 925	10 389	67.8	47 490	15 297	32 193	67.8	25 038	9 385	15 653	62.5
96	11 812	3 148	8 664	73.3	33 156	12 504	20 652	62.3	17 606	9 032	8 574	48.7
97	10 240	3 122	7 118	69.5	33 357	15 695	17 662	52.9	19 941	12 188	7 753	38.9
98	11 022	3 465	7 557	68.6	33 358	13 675	19 683	59.0	15 576	7 794	7 782	50.0
99	8 850	2 366	6 484	73.3	29 903	11 998	17 905	59.9	14 675	6 290	8 385	57.1
00	6 108	2 136	3 972	65.0	29 009	10 910	18 099	62.4	19 279	9 137	10 142	52.6

資料(注)1,2は第1表に同じ

(注5) 農林水産省『水産物流通統計年報』2000年版203,204頁, 主要品目別仕向先別出荷量参照。

(2) 冷凍マグロの流通

a 一船買い取引の状況

市場外流通以上に冷凍マグロの流通を特徴づけるのが、「一船買い取引」とそれを担うマグロ買付業者(「一船買い業者」と呼称されることもある)の存在である。「一船買い」という取引形態は1965年ごろから始まり, 71年ごろから本格化した。総合商社(系列商社を含む), 大手水産会社(同), 大手マグロ専門仲買業者等の参入が相次ぎ, 「短期間の大量水揚げ・販売(=資金化)」あるいは「船主と買い手, お互い納得づくでの取引」が可能として急拡大したのである。当時は国内船の9割以上とすべての外国船がこの方式で取引されたといわれ, 「一船買い取引」という冷凍マグロに関する売買方式が定着した時期といえることができる。

「一船買い取引」は, 漁獲したマグロの種類, サイズ, 漁獲時期, 漁場を一覧表にし

た「明細書」をもとに商談を行うものである。そのほか, 当該船の漁獲物取扱技術や冷凍機的能力等, マグロの品質面での信頼性も加味される。このため, 「一船買い取引」においては, 漁船ごとにマグロ買付業者がおおむね固定するという状況がみられる。また, 船主と買付業者の間に荷受等取引仲介業者が入るのが一般的であり, その役割は主に商品の評価機能(品質, 価格)とそれに付随する金融機能(前渡金等)とされている。

<国内マグロ>

02年度(実績, 予定)の国内船について, 業界資料によって「一船買い取引」状況をまとめたものが第3表である。件数にして85%程度という把握状況ではあるが, 「一船買い取引」主体の取引形態に大きな変化はみられない。マグロ魚価低迷対策の一環として, 相場づくりを目的に「産地入札」の復活に取り組む動きもみられるが, 仲買人

第3表 国内船の「一船買い取引」状況

(単位 件, %)

	買付業者											計		
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	入札		シェア	
仲介業者	50	34	18	1		1	3	7	1	3	2	120	26.7	
	1	22	1		19					1		44	9.8	
	25	4		4		5	3			4		45	10.0	
	31			1			2					34	7.6	
	13	6	5	4			3		5			36	8.0	
	25										2	27	6.0	
		8	6	6				1			3	14	3.8	
	2		1									5	1.8	
	12										3	3	1.8	
	32									1		3	1.8	
直接売り	19	10	1	4		5					6	1	46	10.2
計	210	84	32	20	19	11	11	8	7	20	27	449	100.0	
(シェア)	(46.8)	(18.7)	(7.1)	(4.5)	(4.2)	(2.4)	(2.4)	(1.8)	(1.6)	(4.5)	(6.0)	100.0	-	
(系列)	商社系	独立系		独立系	独立系	商社系	商社系	商社系	独立系					

資料 業界資料より作成

の規模の問題もあり、現状は1割にも満たない状況にとどまっている。こうした状況から、取引条件等に影響を及ぼすには至っていないものと考えられる。

< 輸入マグロ >

輸入状況を運送形態別にみた場合、「海上コンテナ」と「その他」に二分されるが、魚種や品目別にそれぞれ特徴がある。すなわち、「くろまぐろ」や「みなみまぐろ」については「海上コンテナ」と「その他」が拮抗す

る状況にあり、フィレ（三枚おろし）では「海上コンテナ」が優勢となっている。一方、「めばち」や「きはだ」については「その他」が圧倒的に多い。

「その他」は海上コンテナおよび航空貨物以外の形態での輸入であり、マグロに関しては、一部漁船もあるが大半が運搬船に積載する形での輸入と推測される。「海上コンテナ」形態での輸入が増加傾向にあるのに対し、こちらは近年おおむね20万トン前後で推移している。

第4表 税関別輸入マグロの動向

(単位 億円, 千トン, 円/kg)

		金額						数量						単価			
		冷蔵		冷凍		合計		冷蔵		冷凍		合計		冷蔵	冷凍	合計	
1993年	全国計	616	100 0	1,183	100 0	1,799	100 0	62	100 0	221	100 0	283	100 0	994	536	636	
	主要税関別	清水	-	-	954	80 7	954	53 0	-	-	182	82 3	182	64 3	-	525	525
		成田	441	71 5	1	0 1	442	24 6	43	68 9	0	0 0	43	15 1	1,031	1,749	1,032
		関西空港	131	21 3	0	0 0	131	7 3	14	23 0	0	0 0	14	5 0	919	1,864	919
		横須賀	-	-	102	8 6	102	5 6	-	-	15	6 9	15	5 4	-	663	663
		横浜	-	-	61	5 1	61	3 4	-	-	7	3 2	7	2 5	-	865	865
		名古屋空港	36	5 9	0	0 0	36	2 0	4	6 5	0	0 0	4	1 4	895	833	894
		東京	-	-	36	3 1	36	2 0	-	-	5	2 1	5	1 6	-	851	851
		気仙沼	-	-	14	1 2	14	0 8	-	-	6	2 8	6	2 1	-	231	231
		千葉	-	-	6	0 5	6	0 3	-	-	1	0 7	1	0 5	-	390	390
福岡空港	4	0 6	0	0 0	4	0 2	0	0 7	0	0 0	0	0 2	848	474	846		
97	全国計	721	100 0	1,205	100 0	1,926	100 0	68	100 0	191	100 0	258	100 0	1,062	632	745	
	主要税関別	清水	-	-	877	72 8	877	45 5	-	-	147	77 2	147	56 9	-	596	596
		成田	485	67 2	3	0 3	488	25 3	41	59 9	0	0 1	41	15 8	1,191	2,564	1,195
		関西空港	199	27 6	0	0 0	199	10 4	22	32 6	0	0 0	22	8 6	900	1,085	901
		横須賀	-	-	151	12 5	151	7 8	-	-	16	8 4	16	6 2	-	945	945
		横浜	-	-	142	11 8	142	7 4	-	-	19	9 7	19	7 2	-	764	764
		名古屋空港	20	2 8	0	0 0	21	1 1	3	3 9	0	0 0	3	1 0	775	1,300	775
		福岡空港	11	1 5	0	0 0	11	0 6	1	1 7	0	0 0	1	0 4	956	567	956
		東京	-	-	9	0 7	9	0 5	-	-	1	0 5	1	0 4	-	966	966
		気仙沼	-	-	5	0 4	5	0 3	-	-	3	1 5	3	1 1	-	183	183
神戸	-	-	4	0 3	4	0 2	-	-	0	0 2	0	0 1	-	1,143	1,143		
01	全国計	741	100 0	1,422	100 0	2,164	100 0	69	100 0	231	100 0	300	100 0	1,077	615	721	
	主要税関別	清水	-	-	953	67 0	953	44 0	-	-	167	72 3	167	55 7	-	570	570
		成田	511	68 9	0	0 0	511	23 6	39	56 0	0	0 0	39	12 9	1,323	517	1,323
		横浜	-	-	241	17 0	241	11 2	-	-	19	8 3	19	6 4	-	1,257	1,257
		関西空港	191	25 8	-	-	191	8 8	24	34 8	-	-	24	8 0	797	-	797
		横須賀	-	-	138	9 7	138	6 4	-	-	21	9 1	21	7 0	-	655	655
		名古屋空港	29	3 9	-	-	29	1 3	4	6 4	-	-	4	1 5	654	1,113	654
		福岡空港	7	1 0	-	-	7	0 3	1	1 1	-	-	1	0 3	921	-	921
		東京	-	-	4	0 3	4	0 2	-	-	1	0 3	1	0 3	-	551	551
		石巻	-	-	4	0 3	4	0 2	-	-	3	1 3	3	1 0	-	125	125
気仙沼	-	-	1	0 1	1	0 1	-	-	1	0 4	1	0 3	-	132	132		

資料 財務省『日本貿易統計』(税関別品別国別表)

(注) 各項目右欄は全国計を100とした割合(%)。

これを担うのはマグロ買付業者であり、「税関別輸入マグロの動向」(第4表)にみられるように、こうした業者の集中する地域を背後地にもつ清水税関支署での取り扱いの多さが際立っている。しかし、近年は徐々にそのシェアを落としており、01年のシェア(67.0%)は93年(80.7%)比13.7ポイント減(金額ベース)となっている。一方、増加が顕著なのは横浜であり、11.9ポイントシェアを高めている。とりわけ、他税関経由の輸入マグロに比較した単価の高さが特徴的である。「海上コンテナ」形態での「くろまぐろ」等高級マグロの輸入が、主として首都圏の横浜経由で増加していることを示すものとして注目される。

この要因の一つとしてコンテナの普及が指摘される。すなわち、通関手続きのため2~3日港に留置する必要があるが、超低温のコンテナ倉庫を利用すればそれだけ費用がかかる。このため、コンテナ用の電源設備を有する横浜が優先されるというものである。また、コンテナの場合は同一魚種が扱(注6)やすいとされ、養殖マグロはほとんどがコンテナ形態での輸入とのことである。

なお、「くろまぐろ」や「みなみまぐろ」等の高級マグロについて

は、フィレでの輸入が着実に増加していることも注目される。

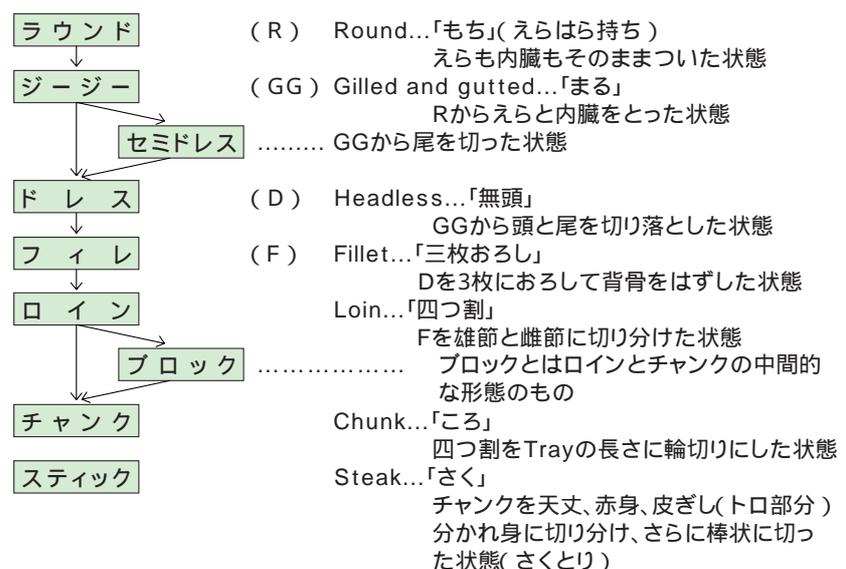
b マグロ買付業者の業務内容

現在では、マグロ買付業者の淘汰も進み、商社系、マグロ専門仲買業者(独立系)主体におおむね9社程度の状況となっている(前掲第3表参照)。なお、海外漁船も含めた各社の取扱状況は不明である。

こうしたマグロ買付業者の多くは自社で超低温冷蔵庫を保有しており、相場を見ながら消費地市場や同業者に出荷し、あるいはユーザーのニーズに応じて自らブロック等に加工して販売している(第1図参照)。

消費地市場への出荷やマグロ業者への販売(業者間取引)がどの程度か、あるいは量販店等への加工品販売がどの程度なのか等については、業者の営業方針その他(商

第1図 マグロの流通過程における加工工程別品目名



出典 東京水産大学第7回公開講座編集委員会編『マグロ - その生産から消費まで - 』

品や市況等)に左右される側面も
あり、業者間での差異が大きい。^(注7)
こうした数値については、当該業者が明らかにしない場合や市場出荷に際して他の名義を使用することも多く、正確な実態把握は困難な状況にある。

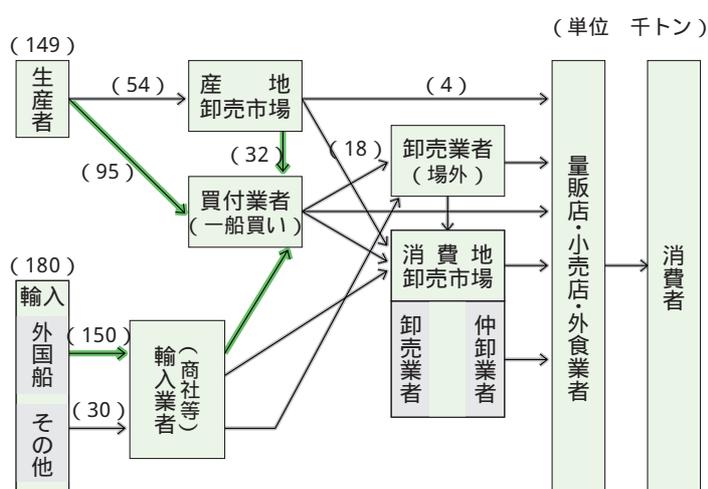
いずれにせよ、加工品については、スーパー等量販店や外食産業等が主な販売先となっている現状から、「大バチ、インド等はほとんど浜売り」^(注8)が
実態に近いものと考えられる。近年のトコ
人気も、主として養殖マグロがその商材で
あり、大きな変化はないものとみられる。

c 冷凍マグロの流通実態

冷凍マグロ流通の特徴は、前述したように「一船買い取引」とそれを担うマグロ買付業者の存在にあるが、市場外流通の多さもその特徴に挙げることができる。そのことは、産地卸売市場における上場・非上場区分の動向に加え、輸入マグロについての(社)食品需給研究センターの調査からも明らかである。同調査では、生鮮(冷蔵)マグロの80~90%が市場流通となっているのに対し、冷凍マグロについては魚種によってやや違いがあるもののおおむね市場外流通が過半を占めるとしている。^(注9)この点については、昨年実施したマグロ買付業者からのヒアリングでも確認できたところである。

冷凍マグロについてその流通経路の概要

第2図 冷凍マグロの流通経路



資料 筆者作成

を図示すれば次のとおりである(第2図)。
なお、経路別の流通量は、00年の統計数値をベースに一部ヒアリング等を踏まえて推測した概数であり、参考までに掲載したものである。太色線による矢印は主たる流通経路であることを示している。国内・輸入いずれの場合においても、冷凍マグロの流通においてはマグロ買付業者が重要な地位を占めている。

(注6) 魚種別の分荷は超低温冷蔵庫内で行う必要があるが、このスペース確保が困難という事情があるとのことである。

(注7) 一般におおむね30%(多いところで40%)程度とされているが、ヒアリングではL社2~3割、M社6割強という結果であった。

(注8) 「良いものは浜売り」の意。スーパー等量販店の定番商品は、大バチや中バチの赤身である。

(注9) (社)食品需給研究センター(1999)『水産物実態調査報告書』37,40頁。

(3) 生鮮(冷蔵)マグロの流通

a 国内マグロ

第2章の「マグロ流通の特徴」でみたように、水揚量のほとんどが産地卸売市場に上

第5表 年間品目別卸売数量(10都市中央卸売市場)
(単位 千トン)

		1989年	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	00
まぐろ	生鮮	6	4	5	6	8	11	9	9	10	9	11	11
	冷凍	12	13	15	15	14	16	20	20	19	23	22	21
	計	18	18	20	21	21	27	30	29	29	32	33	32
めばち	生鮮	10	12	10	12	13	14	14	15	15	15	15	13
	冷凍	62	60	63	59	54	52	53	45	47	52	45	49
	計	73	72	73	71	67	66	67	60	62	67	60	62
きはだ	生鮮	21	23	26	29	29	27	29	25	24	24	25	25
	冷凍	25	27	27	22	22	22	20	18	19	18	15	15
	計	46	51	53	51	51	50	50	43	42	42	40	41

資料 第1表と同じ

場され、その8割以上が消費地の卸売市場に仕向けられている。生鮮マグロについては、その商品特性上、市場における仲卸を通じた速やかな分荷機能が必要であり、市場に依存した流通をその宿命としているといえる。

その消費地市場(10都市中央卸売市場)における品目別卸売数量の推移状況からは、「まぐろ」の増加と「めばち」「きはだ」の減少傾向が読みとれる。すなわち、「くろまぐろ」や「みなみまぐろ」等高級マグロの増加と「めばち」「きはだ」等中級品の低迷ないし減少が近年の特徴的な動向となっている。さらに、「きはだ」の生鮮流通量の増加も特徴的な動向といえよう(第5表)。

b 輸入マグロ

輸入形態はほとんどが航空貨物であり、ほぼ全量が空路で輸入されている。税関別では成田空港が過半を占める。数量ベースでは徐々に関西空港がそのシェアを高めている(前掲第4表)が、成田空港経由での輸入マグロ単価に比較して相対的に低位に

あり、「高級品は関東」をうかがわせる状況となっている。もっとも、通関コスト節減のため、荷の行き先は別にして1回で通関を終えるケースもあるとのこと^(注10)であり、必ずしも全量が関東向けというわけではないが、少なくとも関東中心の消費に仕向けられるという

ことはいえよう。

魚種別にみれば、「めばち」や「きはだ」の動向に傾向的なものはみられないが、「くろまぐろ」や「みなみまぐろ」といった高級マグロには傾向的な特徴がみられる。すなわち、近年における「くろまぐろ」の増加と「みなみまぐろ」の減少である。とくに、「くろまぐろ」は、97年以降スペインからの輸入が急増している。今回は、98年をピークに減少している天然物に代わって養殖物主体での増加であり、高い国別シェアを占めるようになってきている。また、「みなみまぐろ」については、9割近いシェアを維持しながらも冷凍物へのシフトを背景に急減しているオーストラリアの動向が特徴的である。

なお、生鮮マグロが市場流通主体となることは輸入マグロにおいても同様であり、「80~90%が市場流通」(前掲『水産物実態調査報告書』)とされる。

c 生鮮マグロの流通実態

生鮮マグロの流通実態は、すでにみたよ

うに市場流通の割合が高いことから冷凍マグロの流通に比べて相対的に単純である。その特徴を一言で表現すれば、冷凍マグロにおけるマグロ買付業者同様、生鮮マグロにおいては消費地卸売市場が重要な地位を占めている（流通経路の概要図は省略）。

（注10）石井元「空輸マグロと最近のマグロ消費」『水産振興』第367号23頁，（財）東京水産振興会

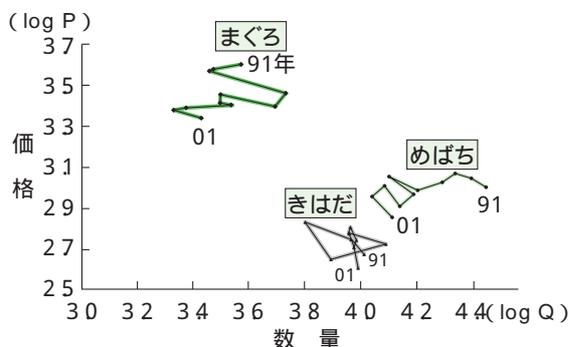
3 マグロの価格動向

（1）産地価格の動向

a 水揚量と産地価格

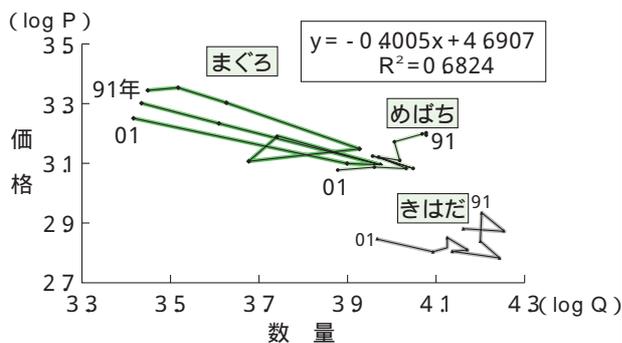
「まぐろ」「めばち」「きはだ」の3魚種につ

第3図 水揚量と産地価格の関係(冷凍マグロ)



資料 農林水産省『水産物流通統計年報』(203漁港)

第4図 水揚量と産地価格の関係(生鮮マグロ)



資料 第3図に同じ

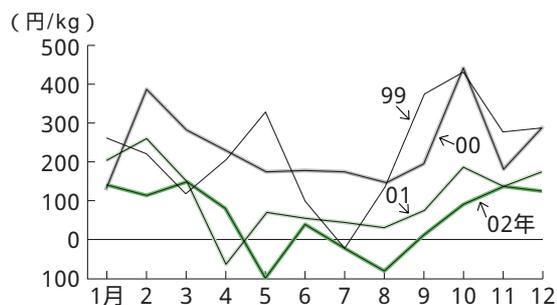
いて、冷凍、生鮮別に産地価格の動向を水揚量との関係でみたものが第3図（冷凍マグロ）と第4図（生鮮マグロ）である。冷凍マグロについては3魚種いずれも、そして生鮮マグロについては「めばち」「きはだ」の両魚種に関して、水揚量と価格の間に何らかの相関を見いだすことはできない。唯一、生鮮「まぐろ」に相応の相関がみられる。また、「めばち」「きはだ」については、冷凍、生鮮いずれの場合においても、数量変化に対応する価格変動域はきわめて狭い範囲となっており、供給（数量）以外の要因で価格が決定しているものと推察される。

なお、相関がみられる生鮮「まぐろ」についても、95年を唯一の例外として、90年代前半（92～94年）、同後半（96～99年）、00年以降のグループ別に価格が下方にシフトしている。このことは、価格決定における供給（数量）要因以外の存在をうかがわせるものといえよう。

b 輸入価格と産地価格

国内向けのマグロ供給は国内生産（水揚

第5図 冷凍めばちの産地・輸入価格差



資料 農林水産省「水産物流通統計」、財務省「生活関連商品の輸入価格の動向」

量)と輸入によって行われており、競合と補完、両面において相互に関係している。その意味では、輸入価格も当然国内生産価格に影響を及ぼす。国内生産価格の代表としての産地価格と輸入価格の価格差でその動向をみたものが第5図である。^(注11)99年および00年においておおむね200円を超える価格優位性を持っていた産地価格は、01年以降輸入価格にさや寄せされる形でその優位性を失いつつある。02年においては月ごとの変動はありながらも、プラスマイナス100円前後の価格差で推移しており、ほぼ同水準に近い価格となっている。この点については、ヒアリング時に、操業漁場や設備面も含めた冷凍技術に差がなくなっていると指摘する業者がいたこととも符合^(注12)する。

なお、輸入価格、産地価格、消費地価格、小売価格といった一連の価格について、その動向を統計的に把握できる「冷凍めばち」についてその動向をみれば、年ごとに少しずつ水準を切り下げながらも、小売価格や消費地価格は安定的に推移、輸入価格も00年以降同様の傾向、唯一、産地価格のみが大きく変動、という特徴がある。

(注11) 厳密には為替相場も考慮すべきであるが、本稿では省略した。マグロの場合、ほぼ全量が日本向けという事情から、その影響はそれほど大きくないものと考えられる。

(注12) 外国船取り扱いの多い業者の話であり、日本船取り扱いの多い業者は、依然として品質の差があるとしている。その根拠として、日本船の大バチ比率が高い(50~60%。外国船の場合40~50%)、日本船の鮮度が良い(延縄につける針の本数が少ないことに起因)等が指摘される。

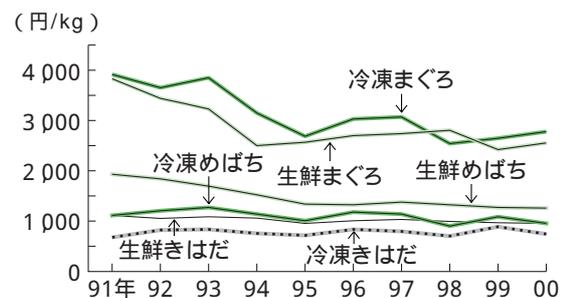
(2) 消費地価格の動向

マグロ類の消費地市場価格(第6図)からは、従来高価格域にあったマグロほど価格低下が著しいことがみてとれる。しかも、価格低下は95年までの間に集中的にみられ、それ以降は一定の価格帯での変動となっている。「生鮮まぐろ」あるいは「冷凍まぐろ」がその典型であり、従来1,000円前後の価格帯にあった「冷凍めばち」「冷凍きはだ」「生鮮きはだ」に関しては横ばいともいえる状況である。

さらに、産地価格の動向においてみたように、「まぐろ」「めばち」「きはだ」の3魚種について、冷凍・生鮮別に消費地市場価格の動向を卸売数量との関係でみたものが第7図(冷凍マグロ)と第8図(生鮮マグロ)である。産地価格の場合とは違い、マグロが冷凍・生鮮ともきわめて強い逆相関を示し、「生鮮めばち」も相当強い逆相関を示している。また、「冷凍きはだ」にも一定の相関がみられ、その意味では需要と供給による価格形成が一定程度行われているといえることができる。

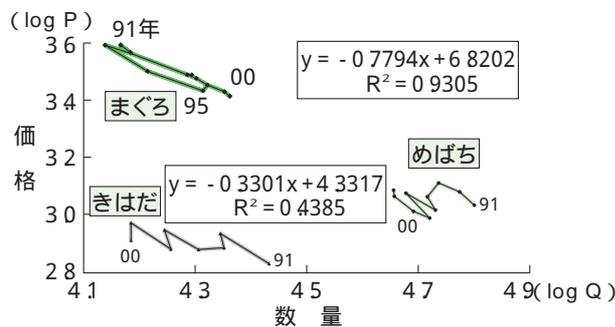
しかしながら、「冷凍めばち」と「生鮮き

第6図 マグロ類の消費地市場価格



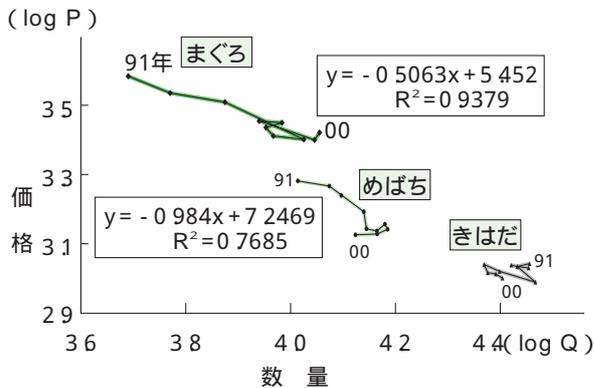
資料 第1表に同じ

第7図 卸売数量と価格の関係(冷凍マグロ)



資料 農林水産省「水産物流通統計年報」(10都市中央卸売市場)

第8図 卸売数量と価格の関係(生鮮マグロ)



資料 第7図に同じ

はだ」についてはその限りではなく、卸売数量、価格ともにきわめて狭い範囲での変動を示しており、あたかも一定の価格帯を前提とした流通になっているかのようである。「生鮮きはだ」については、「まき網船による漁獲分が需給調整における調整弁となっている」という事情もあるものと思われる。

(3) 在庫量と価格動向

冷凍マグロについては、前述のとおり2年程度は商品価値が落ちないとされていることから、在庫量も産地市場や消費地市場

第6表 在庫量と価格の動向(冷凍めばち)

(単位 千トン, 円/kg)

	平均在庫量	産地価格	消費地価格
1991年	21	1,032	1,102
92	16	1,136	1,225
93	14	1,190	1,306
94	15	1,089	1,177
95	16	953	1,058
96	15	1,150	1,229
97	17	989	1,199
98	18	827	994
99	16	1,035	1,177
00	20	923	1,045
産地価格と消費地価格の相関係数			0.924
平均在庫量と産地価格の相関係数			0.566
平均在庫量と消費地価格の相関係数			0.658

資料 第1表に同じ

における価格形成に影響を及ぼすものとみられる。冷凍マグロ類の在庫統計を「めばち」「きはだ」「その他」に区分している農林水産省『水産物流通統計年報』から、代表的な「冷凍めばち」を対象に在庫量との関係で産地価格や消費地価格の動向をみるとしたい(第6表)。

確かに、産地価格、消費地価格とも在庫量とはそれなりの相関関係をもって推移しているが、それほど強いものではない、産地価格よりも消費地価格のほうが強い相関関係にある、等の特徴が読みとれる。また、産地価格と消費地価格の相関の高さも注目される。ある意味では当然のことではあるが、注目すべきは、いずれも数量とは無関係に価格が形成されている(前掲第3,7図参照)産地価格と消費地価格が高い相関関係を持つという点である。量販店における赤身マグロの定番商品化が消費地価格に反映し、さらに産地価格、すなわち「一船買い取引」価格に反映するものと考えられる。

4 マグロの魚価形成を めぐる動向

(1) 量販店等における価格設定

既にみたように、マグロ消費の中心となるのは家庭消費であるが、その場合の購入先は他の食材同様、量販店が主体であろう。

こうした量販店を代表する大手・中堅スーパーについては、総合スーパーにおける食品シェアが50%を超えた、食品が集客の目玉となっている、客単価や一品単価が下がるなかで利益確保のため粗利率に注目している、あるいは、中堅スーパーが食品の比重を一段と高めた店づくりに動き出した、等の経営動向が報道されている。^(注13)

こうしたなか、小売店のマージン率(=小売価格 - 仲卸価格)が46%を占めるマグロは他の商材に比べて有利なだけでなく、消費者に最も好まれる魚種ということもあり、スーパー等での取扱動向が注目される場所である。今回、こうした視点から、スーパー、鮮魚専門店、生協等を中心にマグロの仕入・販売動向についてヒアリング調査を実施した。

調査件数はそう多くはないが、おおむね次のように総括できる。すなわち、水産部門においてマグロが占める比重は各業態、各社それぞれであるが、いずれも10%を超える状況であり、水産部門最大の商材となっている。粗収益率は、他の商材並みに30%強を確保しているところから、集客のための特売商材との位置づけから低収益商

材となっているところまで、さまざまである。その一方で、各社の販売価格は「消費者に受け入れられる価格」として同水準に^(注15)設定されている。「仕入価格を基準」と回答したところも、最終的には「消費者に受け入れられる価格」かどうかを判断して調整するとしており、結果として同一価格帯での価格設定となっている。このため、仕入価格の差によって各社の収益力に差が生ずることとなる。言い換えれば、各社における収益性の差は、主に販売力を背景とする仕入先に起因するところが大きいものとみられる。なお、主要な仕入先がマグロ買付業者であることはほぼ共通しており、しかも多くの場合ブロック形態で仕入れている。

(注13)「スーパー決算、食品が健闘」(2002.10.30 日本農業新聞)および「中堅スーパー、直営売り場食品にシフト」(2002.12.17日経流通新聞)

(注14)農林水産省「水産物の流通段階別価格追跡調査」(2001)によれば、冷凍マグロ(4段階流通)46%、冷凍サケ(2段階流通)9%、冷凍エビ(2段階流通)35%となっている。

(注15)100g当たりの中心価格帯は、「くろまぐろ」(養殖・生)の中トロが980円、「めばち」の赤身がおおむね200~300円、400~500円の2本立てという状況(調査時点は02年12月~03年2月)。

(2) マグロ買付業者の動向

量販店を通じた家庭消費が主流となっていることから、これら業者の販売も量販店向けに多くを依存している。そのほか、回転ずし等の外食系企業もそれなりの比重を持っている。したがって、「一船買い取引」によって仕入れたマグロのうち、こうした量販店や外食系企業向けの商材は自社加工素材として確保し、自社で販路を持たない比較的上質なマグロの多くは築地市場等消

費地市場経由で販売することとなる。

以前は変動する産地価格，いわゆる「浜値」を基準に量販店等とも価格交渉を行っていた。こうした状況においては，先行きの相場をどう読むかが重要なポイントであり，結果としてマグロ買付業者の経営は水揚げや相場動向に大きく左右されていた。いわば，川上と川下の間に立つこれら業者が価格変動リスクを負っていたのである。

しかし，「めばち」や「きはだ」等の赤身商材で始まった量販店におけるマグロ商材の定番化とともに変化し，ほぼ固定化した納入価格を前提に仕入れるようになってきた。こうした状況を「商社のダムの機能がなくなっている」と表現した業界関係者もいる。マグロ買付業者のこうした動向は産地価格にも影響を及ぼし，水揚量に関係なく，ほぼ一定の価格帯に収まるようになってきている（前掲第3図参照）。

一方，市場へ出荷された比較的高級なマグロは，割烹や料亭，あるいは高級寿司店等特定の需要者に仕向けられる。こうした需要層での必要量は限定されており，したがって供給量と価格に負の相関関係が成立するものと考えられる（前掲第7,8図参照）。

（3）魚価形成をめぐる最近の動向

減船等によりわが国マグロ漁船は減少しているが，それによる生産減をカバーする形で輸入が増えている。養殖マグロの供給面でも，現状不安材料はみられない。大西洋まぐろ類保存国際委員会（ICCAT）の養殖場許可・登録制度によって統計証明書の

ない養殖「くろまぐろ」の輸入が禁止されることとなったものの，その影響は当面ないものとみられる。

こうした一方で，02年末のマグロ販売の不振，それに続く冷凍養殖マグロの高い在庫水準等，注目すべき動向もある。消費者に価格面で受け入れられ，供給が需要をまかない切れないうちの中で伸びてきた養殖マグロであるが，需要面では一つの転機を迎えているのではないだろうか。

また，量販店において，トロ商材の「定番商品化」に向けた動きがみられる。こうした動きは，現状養殖マグロが中心となっているが，天然の「くろまぐろ」や「みなみまぐろ」の価格形成にも当然影響を及ぼすものとみられる。そして，その場合には養殖マグロの価格が基準となる。

さらに，デフレの長期化，雇用の不安定化等消費者サイドの事情に加え，スーパー業界の再編をめぐる競争激化もある。こうした動向を背景に水産物全体の安値傾向が続いている。マグロも例外とはいかず，多かれ少なかれ影響を受けよう。マグロの魚価形成は，あらたな段階を迎えつつある状況といえるのではないだろうか。

<参考文献>

- ・東京水産大学第7回公開講座編集委員会編（1981）『マグロ その生産から消費まで』成山堂書店
- ・（社）食品需給研究センター（1999）『水産物実態調査報告書』
- ・静岡新聞社（2000）『ルポ マグロを追う』
- ・上田武司（2003）『魚河岸マグロ経済学』集英社新書
- ・石井元（1998）「空輸マグロと最近のマグロ消費」『水産振興』（財）東京水産振興会

（主席研究員 出村雅晴・でむらまさはる）