第183号（2001年８月）

調査と情報

編集・発行
㈱農林中金総合研究所基礎研究部
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3
TEL. 03-3243-7331
FAX. 03-3246-1984
URL：http://www.nochuri.co.jp
E-mail：kaneko@nochuri.co.jp

水産基本法下における漁協の役割

去る六月二二日、第一五一回通常国会で可決され、水産基本法が成立した。同法は、水産業を食料産業として明確に位置づける等新しい視点を盛り込んでおり、その意味で、戦後の漁業制度改革以来の大きな変革と言える。そして、この水産基本法における基本理念の実現のために、地域漁業の振興、漁場環境の保全、水産資源の保護管理、担い手の確保・育成等、漁協に期待される役割は多方面にわたり、かつ大きい。

しかしながら、昨今の資源水準の低下あるいは魚価低迷等による漁業生産の厳しい状況は、その漁協の経営基盤ともいうべき経済事業を直撃している。主な経済事業である購・販売事業だけで五六％と総事業利益の太宗を占めており、その影響は大きい。漁協における事業利益は、平成五年以降マイナス状態が継続（単純集計ベース）し、欠損計上漁協の割合が三〇％（平成一一年度）に上るなど、漁協経営をめぐる環境は厳しさを増している。

こうした中での漁協への期待である。とくに、基本法において最も重要な施策の一つとされる資源管理だけを考えても、①資源管理組織の設置・運営、②資源回復計画の策定、③漁場の管理と環境保全、④遊漁との調整、⑤行政への報告・連絡等、きわめて多くの業務が伴うものと想定される。これは、まさしく漁協における指導事業の分野であるが、一漁協平均〇・五五人（平成一一年度）の担当職員では十分その機能が果たせるはずもない。また、人員増を図ろうにも、経営上の余裕もない。

こうした中で、漁協系統では平成九年五月に「漁協系統事業・組織改革のための指針」を組織決定し、順調とは言えないまでも漁協合併を進めている。一方、水産庁においても、資源管理・担い手育成などの課題を担える組織として「認定漁協」制度をスタートさせ、支援策を拡充する。いずれも、その本質は事業規模拡大による経営基盤・財務基盤の造成にあるものと思われるが、果たしてそれだけでよいのだろうか。

漁協における資源管理・担い手育成等への取り組みは、漁業権を軸とする地域を対象とした営漁指導の形態をとることとなろうが、その内容・重要度はこれまでの指導事業の比ではないはずである。漁協系統としても、こうした意識への変革・徹底を図り、指導事業の有効機能を念頭に置いて組織・事業を見直す必要があるのではなかろうか。その場合、既存の組織や事業を前提にするのではなく、漁業者のために何が必要かという視点が必要になる。こうした視点に立てば、市町村等行政単位での合併にとどめる必要があるケースもあるだろうし、あるいは経済事業についても、例えば県連等への事業統合が望ましいケースもあろう。真に必要なものは何か、今一度考えたいものである。

（主席研究員　出村　雅晴）

今月のテーマ：漁業・漁協をめぐる今日的課題

水産基本法下における漁協の役割…… 1
資源管理型漁業とつくり育てる漁業の重要性について … 2
21世紀漁業の課題……3～4
韓国ヒラメ養殖の動向 ……5～6
沿岸漁業における資源管理の一つの道 …7～8
ぶっくレビュー『中国黒龍江省のコメ輸出戦略』… 9
あぜみち……10
虹のかけ橋……11
統計の眼「増勢が続く冷凍食品の輸入」…12
編集後記……12

寄　稿

資源管理型漁業とつくり育てる漁業の重要性について

北海道苫小牧漁業協同組合
専務理事　三　上　稔

北海道の沿岸部は、定置網によるイワシ、ニシン漁が長い間地域の漁業を支えてきたが、昭和三十年を境に漁獲量が減少し不振を極めた。当組合も例外でなく、代替策として漁船漁業に大きく転換した。そうした転換に対応できない組合員はホッキガイ（ウバガイ）漁を中心に生計を立てていたが、これも資源が枯渇し組合員は出稼ぎを余儀なくされていた。言うなれば漁家経営も組合経営もどん底で、漁業協同組合は整理促進法の適用を受けていた程である。

不振漁家、不振組合に至った最大の原因は、大漁貧乏である。魚価が安いために大漁を求めて過当競争がおこり、それが魚価をさらに下げるという悪循環が、有限資源を減少させた。そこで、自助努力による当面の対策として、ホッキガイの安定漁業をめざすことになった。この貝は、当漁協が漁業権を単独で有する海域に棲息するため、単協内での決定で漁獲制限が可能だからである。言い換えれば、資源管理型漁業の導入であった。

先ず、水産技術普及指導所の指導で、組合員による資源量調査を行った。そして組合員が納得した上で、資源量に見合った一年の漁獲量を決めた。加えて漁獲単価等を考慮して一日の漁獲量も制限した。更に、出漁時間、一日の操業時間、帰港時間も制限し、組合員同士で相互監視を行うために船団操業をした。違反者には罰も科すという厳しい規制の中で試行錯誤を繰り返した結果、資源管理型のホッキガイ漁業が完成されたのである。様々なことがあったが、組合員、婦人部員、青年部員等関係者の意識改革によって、当組合はホッキガイの漁獲量が日本一（全国の漁獲量約八千トンのうち、当組合の漁獲量は約一千トン）になったのである。

このことが組合員の自信となり、ホタテガイの漁場造成増殖事業にも取り組むことになった。当地は昔、ホタテガイの好漁場であったが、当時は漁獲量が皆無になっていた。それが、平成三年度には五千トンの水揚げをすることができるまでになった。その後年間五千トンの漁獲量を期待していたが、残念なことに平成四年八月の洪水で漁場に土砂が流入し、壊滅的被害を被ってしまった。組合員の中には、事業の継続、断念等いろいろな意見があった。しかし、沿岸漁業の将来は「つくり育てる漁業」以外にないと考え、治山や治水の関係者・関係機関と協議会を作り、漁場の回復を待って平成九年に事業を再開した。その結果、今回（平成十二年度）三千五百トンの日本一の立派な大型ホタテガイを漁獲することができたのである。近い将来、年間五千トンの漁獲を目標にしている。平成四年の洪水被害から、漁獲が再び可能になるまでに八年かかった。これまでの経験により、「資源管理型漁業」と「つくり育てる漁業」にとって漁業環境の保全がいかに重要であるか思い知らされた。

幸い先の通常国会において、水産基本法が制定され六月二十九日から施行された。この法律は理念法であるが、そこでは環境と調和した資源管理型漁業やつくり育てる漁業が水産物の安定供給のために重要であること、そしてそれを基にした水産業の健全な発展が必要であることが明確にされている。今後は、水協法等の関連法もこの方向で改正され諸施策が実施されると期待される。漁業者にとっては歓迎すべき法律である。

ただ、この法では、遊漁者や遊漁船業について、資源管理型漁業やつくり育てる漁業との関係が明確にされていない。そのことについては、若干懸念するところである。

寄稿

二一世紀漁業の課題

―環境・資源の視点から―

東京水産大学資源管理学科
助教授　水口憲哉

二一世紀の漁業はどうなるのか、漁業を維持するにはどうすればよいのか。世界各国が水産資源を食糧として、輸出品目として重視するようになった現在、半世紀前からその道を遮二無二進んできた日本にとって、これまでの水産資源の漁獲と利用の実態を検討することによりその問いに対する一つの方向性が見えてくる。その際、この三〇年、漁場環境の破壊を許さず乱獲をしないという、沿岸漁業を守る漁民の意志にもとづき、資源維持の論理を究明してきた筆者の視点によって分析することとする。

一．多獲性魚類の動向

日本の総漁獲量が一二〇〇万トンを超え世界一だった十数年前、その三分の一以上を占めたマイワシの漁獲量変動は、太陽の活動の影響により地球の海流や気候がマイワシの稚魚の生き残りにプラスに働くかどうかによるものであった。現在漁獲量が二、三〇万トンと大きく減少しているのもその結果といえる。マイワシの漁獲量激減は、ハマチなどの給餌魚類養殖、フィッシュミール加工業、そして大型まき網漁業等に多様な影響を与えた。

総漁獲量が一〇〇万トンを超えた第二の多獲性魚であるマサバも、マイワシとは異なる海洋環境の変化で増加したものをまき網で多獲することによりそのレベルになった。マサバが増加する海洋条件は現在でも形成されているが、資源の再び出てくる芽を摘み取るような過度のまき網の漁獲圧力により漁獲量は低迷したままである。サバはノルウェーなどからの大量輸入により日本での利用は確保されている。

大臣許可の大型まき網漁業はここ二、三〇年これらマイワシとサバによって経営が成り立っていたが、ここに来て減船続きでどうにもならない状態となっている。沿岸漁業のリストラをも目的とする今国会で制定された水産基本法は、ＴＡＣと共に新たにＴＡＥ（総許容漁獲努力量）を導入する。これは、沿岸漁業にとっては乱獲をする諸悪の根源とみなされているこれら大型まき網や沖合底曳の減船を制度的に支援するものということができる。

第三の多獲性魚スケトウダラは北太平洋に多産するが、船上での冷凍すり身加工技術が開発されるまでは大量には利用できない資源であった。しかし、沖合底曳漁を中心に一〇〇万トンを大きく超える漁獲をするようになると二〇〇海里体制のもと漁獲規制を受け、アメリカやロシアの海域でそれらの国の漁船が漁獲したものを洋上買付し輸入魚となってしまった。

これらの多獲性魚は、海流という自然環境、大規模大量無差別漁業による乱獲、そして国際関係等によってその漁獲量変動が大きく規定されており、人為的環境改変や次に述べる魚種等のようにいわゆる〝環境問題〟との関係で漁業の是非が問題となることは少ない。なお、地球温暖化との関連で漁獲量変動がうんぬんされることがあるが、黒潮や親潮のここ一〇〇年間の変動にその影響が具体化している証は今のところない。ただし、沿岸漁業への悪影響や地球環境の将来のことを考慮すれば炭酸ガス、廃熱、そして放射能、ダイオキシンなどの有害化学物質を環境中に大量に排出する現在の産業とその構造を大きく変えなければならないことは言うまでもない。

二．日本を大市場とする輸入水産物

マグロ、サケマス、そしてエビという世界中で好まれる水産物の輸入大国に日本がなる過程は、かつて水産大国といわれた日本がその産業構造の変化により獲る漁業から買って食べる水産物利用へと変わらざるを得ない日本の漁業の歴史そのものといえる。

マグロ漁業は、南太平洋、インド洋へと拡大する過程でビキニ環礁におけるアメリカの核爆実験（一九五四年）による放射能汚染という、日本の水産業を大きく変える災害を経て、北太平洋におけるサケマス漁業と共に日本の輸出産業の花形として高度経済成長期に至る日本の産業を支えた。日本の原子炉第一号が、イギリスからサケやマグロの缶詰とのバーターで輸入されたのはその象徴といえる。

日本各地の内湾域で干潟が埋立てられ、工場廃水、生活廃水が大量にたれ流される漁場破壊を必然とした高度経済成長期を経て豊かになった日本は、より高級なものの消費が増えた。しかし、日本の漁業だけではまかなえないクルマエビ、ベニザケ、マグロ類を世界中から大量に買い求めるようになった。その結果として、これらのものを漁獲したり生産することによる漁場破壊や新たな環境問題も生じた。例えばエビ養殖場の造成によるマングローブ林の伐採、エビトロールでのウミガメの混獲、マグロまき網でのイルカの混獲、マグロ流し網漁でのイルカ、ウミガメ、海鳥などの混獲である。

その結果、タスマン海での日本の流し網漁がきっかけとなり、南太平洋の人々の乱獲と混獲に対する批判をもとに、国連で流し網そのものが禁止となり、北太平洋における日本のサケマス沖獲りやアカイカ漁での流し網の使用が禁止となった。また、ノルウェーのアトランティックサーモンの養殖をはじめ世界各地でのサケマス養殖が、漁場老化、有害化学物質汚染、そして生物多様性といった点から問題視され出してもいる。

三、沿岸漁業における先行き不安

一〇トン以下の漁船で少量漁獲、選択的、小規模の漁業を行う沿岸漁業は、漁業全般に言われているような総漁獲量と生産金額の落ち込みはそれほど顕著ではない。江戸時代より受け継ぎ続けられている漁村における資源維持の論理の無意識的適用により、沿岸資源の生物多様性にうまく対応したもので、乱獲に至る過剰漁獲を行わない結果といえる。それは戦後次々と起こる埋立てと汚染による漁場破壊を一部海域では認めながらも、日本各地の沿岸漁村が許さずに抵抗し守り維持してきた成果ともいえる。昨年二月白紙撤回となった三重県の芦浜原発建設計画は、南島町漁民の三代にわたる三五年の闘いにより漁場破壊が未然に防がれた例である。こうした漁村の闘いにより全国三〇ヶ所近くの原発建設計画が中止に追い込まれている。

しかし、一五ヶ所では力抗せず原発が運転されており、多くの不安を抱えている。その意味において、現在建設中で二〇〇五年運転開始と言われている青森県六ヶ所村の世界最大規模の再処理工場は、二一世紀に押しつけた最大の漁場破壊の心配の種といえる。

ビキニマグロ事件と同時期の水俣病事件、ＰＣＢ・水銀汚染による魚介類に対する厚生省の食規制、赤潮による魚類の大量へい死、そしてダイオキシン汚染。このような社会的問題が次々と起こることにより、魚がこの先獲れなくなるのではないか、獲れても食べられず売れなくなるのではないかと若い人々は不安になり、漁業を就業の場として選ばなくなった。

その現象は一九七〇年代前半に顕著であった。結果として、現在、全国の多くの漁村で四〇歳代が最も若い漁民ということになってしまった。また、三、四〇年前は多かった遠洋漁業から沿岸漁業へのＵターンも今は無く、高齢化しつつ漁業者の数は減ってゆくという状況は農業よりも厳しい。それでも収入の多い元気な漁村には若い人もいるということが七、八年前まではあったが、このところの漁価安続きでそれも期待しにくくなっている。

最後に、これからどうなるかについてであるが、今、日本のこれまでの五〇年を世界の国々が漁業で追いかけている。こうした中で、多国籍企業による水産物利用のグローバリゼーションと新たに次々と起こる環境問題と商業的漁業批判が拡大している。今後は、その拮抗関係とは別の、地域毎の少量、選択的、小規模漁業の多様なネットワークの構築が必要となるであろう。

調査・研究紹介

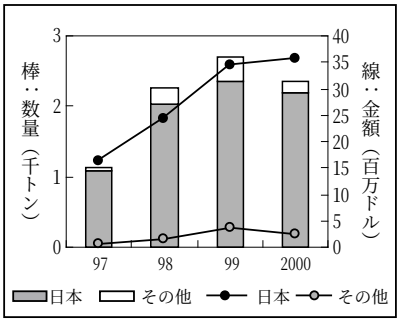
韓国ヒラメ養殖の動向

はじめに

東アジアをめぐる活魚市場は、近年の養殖生産技術と鮮度維持技術の発達および交通条件の整備が相まって成長してきた部門である。韓国は日本向けのヒラメ、日本は韓国向けのマダイ、中国（台湾）は日本向けのウナギ、テラピアの生産に主力を置いている。

韓国のヒラメ養殖は八〇年代半ばに、日本から一部の養殖技術を導入し、今日においては量的・質的に日本を上回っている。図一から分かるように、韓国の養殖ヒラメの日本への輸出が急増している。以下では、韓国のヒラメ養殖業の動向を紹介する。

図１　韓国におけるヒラメ輸出の推移

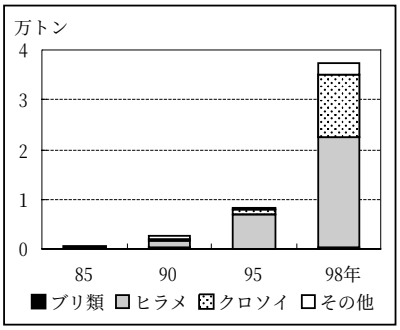


資料：韓国海洋水産部『水産物輸出入統計年報』

一．浅海魚類養殖業の動向

韓国の海面魚類養殖は淡水魚類養殖、海藻類養殖に比べ歴史が浅く、一九六四年東海岸で蓄養形態のブリ類を対象に初めて導入された。その後、七〇年代に、南海岸を中心にブリ類、トラフグ、マダイに対する国立水産振興院と漁業者との試験養殖が試みられたが、当時は養殖経験がなかったため、試験的な領域を越えなかった。養殖方法もブリの天然モジャコとマダイの稚魚を採捕し、短期飼育（一～二ヶ月）した後、日本へ輸出するのが海面魚類養殖の姿であった。しかし、七六年以後、稚魚輸出の防止のため、体長二〇cm以内の輸出を規制する資源保護令の発効によって、中間種苗生産への転換が行われた。これを契機に魚類養殖技術が徐々に蓄積され、八〇年代には政府の主導下で、ヒラメ、マダイ、カレイ類などの一六種の種苗生産技術が確立した。しかし、図二の養殖生産量の推移をみると、九〇年まで養殖生産量は一万トンにも及ばず、しかもブリ類が九割以上を占める段階に止まっていた。

図２　浅海魚類養殖生産の推移



資料：韓国海洋水産部『海洋水産統計年報』

九〇年代に入り、魚類養殖生産に大きな変化が見られた。魚類養殖生産量は九五年のわずか八千トンから、九八年には三・七万トンを超える驚異的な生産増加が見られる。魚種別に見ると、以前のブリ類から九〇年代半ばにはヒラメが、その後はクロソイの生産増加が著しい。九八年の生産量はヒラメが二・二万トン（日本は約八千トン）、クロソイが一・三万トンとなり、ヒラメが全体魚類生産量の六〇％を占めるに至った。

韓国において、クロソイの生産が増加したのは、水温条件と深く関係している。南海岸の冬場水温は一部地域を除き斃死限界水温である七～八度まで下がるが、クロソイは冷水系魚種で冬場の低水温に耐えられる。またクロソイは人工種苗技術の確立と、韓国の刺身食文化の特性で、歯ごたえのある白身魚が好まれるという消費構造によっ

て成長した魚種である。一方、ブリ類は餌料係数の高い魚種で、生餌供給が円滑ではない韓国では適さない魚種となっている。他魚種として生産量が増加しているのが、マダイ、スズキ、ボラである。

二、主要ヒラメ養殖産地の動向

㈠南海岸地区

魚類養殖の先進地域である南海岸地区は、韓国養殖生産量の八割を占めるもっとも生産性の高い漁場である。この地域は風波の影響が少なく内湾型漁場であるため、小割式養殖が早くから導入され、比較的零細で、小規模、小資本による漁村契（日本の漁協単位）単位の養殖場が多い。しかし、水温範囲から養殖適地が限られているため、産業化と過密養殖による漁場環境の悪化で生産量が停滞しており、ヒラメからクロソイとその他魚種への転換が進んでいる。

㈡済州島地区

済州は交通立地条件が悪いため、養殖への参入が他の地区に比べ遅れている。しかし、最低水温一四度前後という良好な水温条件と、火山島の特性により海岸で得られる年中一七度の地下水の利用で、陸上水槽式によるヒラメ養殖（済州生産量の九九％）が盛んである。この自然立地条件に支えられ、ヒラメの成長が南海岸地区に比べ五ヶ月も早い状況である。この地域は資本集約的な大規模経営体が多く集積し、韓国の日本へのヒラメ輸出量の七～八割を占めている。

近年、北済州郡に敷地二万五、四四五㎡、年間一千トンの生産可能量をもつ二九個の養殖場が建設されるなど、今後もヒラメ養殖生産量は大きく増加すると思われる。

三、流通・価格の動向

韓国の養殖ヒラメ流通は、一部に鮮魚形態で卸売市場を経由し内陸大都市を仕向先とする流通形態もあるが、活魚形態の市場外流通が主流になっている。活魚形態の市場外流通の担い手は、活魚運搬業を兼ねている零細な産地及び消費地の活魚問屋である。彼らの主な販売先は海岸沿いに位置する刺身専門活魚料理店（観光地に立地するケースが多い）と店舗内に水槽を持つ都市部の活魚料理店であり、主な商品サイズは、活造り需要が多いため、八〇〇ｇ～一kgである。

ヒラメは刺身用として韓国で最も人気のある魚種であるが、ヒラメ養殖が本格化する前には八万ウォン／kgを上回る高級魚であったため、消費の大衆化がそれほど進展しなった。しかし、八〇年代後半からのヒラメ養殖の普及と急激な生産増加で、価格低下が著しい状況である。ヒラメの産地価格の推移をみると、八八年の三万五千ウォンから九八年の一万三千ウォン台まで下落している。

一方、日本のように量販店を中心とする活け〆形態の鮮魚流通が定着していない韓国においては、活魚と鮮魚の消費地価格差が五～六倍まで広がっている状況で、今後鮮魚流通を確立し、ヒラメ市場を拡大する必要があろう。

月別価格動向は、八～一〇月までの価格が全般的に高い。これは各産地の出荷時期と関係がある。南海岸は五～六月、一一～一二月、済州道は一一～翌年四月に出荷が集中し、端境期である八～一〇月はヒラメの育成期間で、出荷量も少ないためである。

四、むすび

韓国のヒラメ養殖は、韓国の経済発展と所得増加に支えられ、養殖技術の進歩により成長した。各養殖産地はそれぞれ地域の立地条件を考慮しながら展開されているが、過剰生産による価格低下（限られた養殖対象魚種）、漁場環境の悪化（主に南海岸の小割式養殖）、餌料不足による餌料価格の上昇、人件費の上昇、市場流通条件の脆弱さなどの多くの問題が生じている状況である。しかし、このような限界を乗り越えるため、①新しい養殖方法（耐波性養殖）の開発、②新魚種の導入、③餌料開発、④遺伝育種研究、⑤環境親和的養殖技術の開発など、様々な対策が講じられている。

（農村金融研究会　宋　政憲）

現地ルポルタージュ

沿岸漁業における資源管理の一つの道

――駿河湾サクラエビ漁の水揚代金プール計算制に見る――

一．サクラエビの町「由比」

透明で美しい桜色をしているところから〝海の宝石〟とも言われるサクラエビは、体長四～五㎝の小型のエビ。深海性の生物とされ、日中は二〇～三五〇ｍの水深に生息しているが、夜になると水深二〇～六〇ｍの上層部に浮上するという習性を持つ。体長の三倍もあるヒゲ（第二触角）、小さな体に約一六〇個の発光器、等の特徴をもつこのエビは、日本では静岡県の駿河湾でしか獲れないと言われている。この駿河湾のサクラエビ漁にかかる水揚代金のプール計算制は、資源管理の事例として紹介されることも多い。今回サクラエビ漁の中心地「由比」を訪ね、その経緯や資源管理の実態などを取材させていただいたので、その内容を紹介する。

「由比」という地名の由来は「共同・仲間」とされており、湯井、油井、由伊等さまざまな呼び名があったが、明治二二年の町制施行で「由比」に統一されたという。東海道五十三次一六番目の宿場町として、あるいは由比正雪（慶安事件）の生家「正雪紺屋」（染物屋）や東海道広重美術館のある町として知られる。総面積二三㎢の約七〇％が傾斜地で、耕地・宅地あわせて六㎢強（人口一三千人）。海岸線のすぐ際まで山が迫り、その狭い間を縫うように、ＪＲ東海道本線、国道一号、東名高速道路、そして旧東海道が海岸線に沿って走っている。

訪問した六月一三日、時あたかも「旧東海道を歩く」企画が実施されており、ＪＲ由比駅近辺や車のすれ違いにも注意が必要なほど軒先の迫る街道には、三々五々に連れ立つグループが目に付いた。各人が手にするビニール袋の中身は、街道沿いに並ぶ加工・販売店で購入した桜えびやシラスだろうか？…と思いつつ街道を外れ、今回お話を伺った宮原理事、鈴木販売課長のお二人が待つ由比港漁協へと道を急いだ。

二．サクラエビ漁の特徴

由比・蒲原・大井川三町の漁業者にのみ操業が認められ、たとえ他の漁業者が偶然採ったサクラエビであっても水揚できない等、さまざまな特殊性をもつサクラエビ漁。その起源は、由比のアジ漁師が偶然に大量漁獲する方法を発見した明治二七年とされる。現在のサクラエビ漁は、一隻に一四名が乗り組み、一ヶ統（二隻の船）単位で、船曳網という漁法で行う。夜間に浮上してくるというエビの習性を利用して夜間に漁を行うため、当地では「夜曳（よびき）網」と呼んでいる。

県の規則上、毎年一〇月一日から翌年六月一〇日までが漁期とされ、産卵期間（六～八月）を含むそれ以外の期間は禁漁となっている。しかしながら、実際の漁は春漁（三月下旬～六月上旬）、秋漁（一〇月下旬～一二月下旬）で運用され、しかも後述するような漁業者の自主的な取り組みもあり、実操業日数は年間五〇日弱となっている。

三．水揚代金のプール計算制

(一)導入の背景・経緯

サクラエビは、駿河湾内に点在する形で群遊し、しかもその時々で魚群の深さも変わる。このため、従来は魚群の位置を正確に把握し、そこに網を入れることができた人の水揚げが多くなるという特徴があった。このことは、とくに魚群探知に関する機器の開発以降（昭和三五年全船に装備）、狭い漁場内での魚群をめぐっての〝陣取り合戦〟の様相を呈し、過剰投資や船舶事故の危険増大、あるいは漁労負荷の増大につながった。このため、昭和四一年に水揚代金の均等配分制度（プール計算制）を導入したが、その内容は、三日間とか七日間とか、漁場が一定するまでの期間だけを対象とするものであった。

その後、昭和四三年の大量水揚により魚価が四分の一になったことを契機に、水揚高や価格の変動による漁家経営の不安定性増幅、あるいは乱獲（資源枯渇）という新たな課題への対応として、昭和四三年秋漁から、由比・蒲原・大井川の三町がそれぞれ独自に実施する「地域別のプール制」へと展開。さらに昭和五二年春漁から、三町の全船（六〇ヶ統）を対象とするプール計算制へと拡大し、現在に至っている。その過程で資源管理面での色彩を強め、とくに昭和五五年、平成九年の極度の不漁を契機に、ますますその側面での役割が大きくなっている。

㈡出漁対策委員会

資源管理の軸として機能しているのが、漁業者代表一九名（由比七、蒲原六、大井川六）で構成される「出漁対策委員会」である。現在は、春漁一、六〇〇トン、秋漁八〇〇トン計二、四〇〇トン（最大二、五〇〇トン）を目途に漁獲量を管理。この数値は、漁業者の経験や県水産試験場の意見を参考にしたが、両者の意見は一致したという。漁の期間中、毎日一三時から委員会を開催し、①気象情報等に基づく出漁の可否、②前日の漁模様等を踏まえた当日の目標水揚量、等を決めている。

出漁してからは、対策委員長の指示がすべてである。全船出漁し、それぞれ魚探装置でサクラエビ魚群の位置・密度を探る。その情報をもとに、委員長の指示で半数の三〇ヶ統が一斉に網を入れ、一三ノットに制限された速度で網を曳く。そして一斉に網を巻き上げ、ただちに各船の水揚量を集計する。目標漁獲量に達していれば、そこで漁を打ち切る。魚群の濃さ等を勘案して網入れ時間を判断する、対策委員長の経験と勘が生きる場面である。不足の場合は、一度目に網を曳かなかった船が網を入れるが、通常一五ヶ統ということであり、結果的に網を曳かない船が一五～三〇ヶ統出ることになる。このため漁終了後、漁場において漁獲物の分配がおこなわれる。プール制を採っていることから、基本的には漁獲物の分配は不要のはずであるが、仲買人組合での取り決め（一船についての買い付け制限）や漁業者の気持ちを考えてのことだそうである。

㈢仕組みと課題

水揚げは由比・大井川の両漁港において行われる。蒲原町分は、由比港に水揚後陸送され、セリにかけられる。そして、それぞれの市場での水揚代金は日々集計、配分される。配分対象金額は、水揚代金から市場手数料、保冷庫保管料等を差し引いたものであり、これを船主四五％、乗組員五五％の取り分に応じて、船一隻あたり、船員一名あたり、それぞれ均等に配分する仕組みである。現在のところ、資源や後継者の問題もなく、課題も再来年に「乗組員一二名体制」を踏まえた取り分割合の変更がある程度で、順調に推移しているとのことであった。

冒頭に紹介した町名の由来（＝「共同・仲間」）そのままに、三町に拡大しても強固な協調体制が維持され、プール計算制を軸にした資源管理は十分その効果を発揮している様子がうかがえた。お話を伺いながら、「法制度上〝無主物〟とされる水産資源の管理には、例えば当地のプール計算制等〝先取り〟を緩和・防止する何らかの手だてが必要ではないか」との思いを強くした。

最後に、〝沖あがり〟という現地ならではのサクラエビ料理を紹介しておこう。これは、生桜えびを豆腐やネギなどとともに、酒・醤油・砂糖で味付けして煮込む、いわばスキヤキ風の料理。手で網を曳いていた頃、漁を終え、沖からあがってくるのは明け方。すっかり冷え切った身体を暖め疲れをとるために、船元のおかみさんが水揚げしたばかりのエビを使ってやや甘めに料理し、乗組員全員に振る舞ってくれたものだという。料理名の由来でもある。

（出村雅晴）

ブックレビュー

『中国黒龍江省のコメ輸出戦略 中国のＷＴＯ加盟のもとで』

福岡県稲作経営者協議会 編　村田 武 監修　（家の光協会）

本書は福岡県稲作経営者協議会の編になるものである。本協議会は二〇〇〇年に設立十五周年を迎えるに至ったが、「低落は止まるところを知らない」米価と、その大きな要因であると「直感」されるミニマム・アクセス米の中のＳＢＳ（売買同時入札）の輸入先がアメリカから中国に急激なシフトをみせていること、またＳＢＳ米の二割前後が福岡県で販売されていること等を背景に、同年三月にシンポジウム「福岡県の稲作経営を問う」を開催し、七月には「中国・黒龍江省ジャポニカ米産地視察」を実施した。この一連の記念行事を準備・実施する過程での黒龍江省のジャポニカ米輸出戦略にかかる研究の成果と、現地視察を踏まえての座談会によって本書は構成されている。

生産現場の詳細な実態分析がなされているところに本書の最大の特徴があり、中国のＷＴＯ加盟によって日本農業はどのような影響を受けるのか、という問題意識で全体が貫かれている。ここで指摘されている重要なポイントは以下のとおりである。

第一に、九〇年代に入って黒龍江省等の水稲作付面積が急増してきた理由は、広大な土地を有していること、国家買付け等の政策支援の存在とあわせて、日本からの技術協力、「平成コメ騒動」の発生など、日本の事情と大きな因果関係を有していること。

第二に、水稲面積急増は大量の過剰在庫発生と同時に大幅な価格下落をもたらしており、「これ以上の稲作規模の拡大意欲はうかがえなかった」としていること。

第三に、「農業生産環境の保全の意味を含めて、全国で開拓が禁止」されるとともに、緑色食品を含めて「農墾総局は傘下の国有農場に『売れるコメづくり』を躍起になって奨励」していること。

第四に、中国の食糧基地としての役割が期待される黒龍江省は寒冷・乾燥の地域で、「長期的には、飼料作物、油糧種子等を移出するのではなく、耕種と畜産の組み合わせにより、できるだけ生産物の加工度を上げ」ていくなど、「畜産を主体とする農法が主になると考えられる」としていること。

第五に、ＷＴＯ加盟によって中国農業は市場開放の脅威にさらされることになり、特にこれまでの国家貿易による輸入制限を撤廃して関税割当制度に移行する主要穀物については、その半ばが民間貿易にゆだねられた場合には輸入が実行される可能性は高く、さらに国際価格による輸入が国内価格の足を引っ張ることになるとしていること。

第六に、こうした情勢から構造調整を余儀なくされる中国農業は、食肉、果実、花卉等の国際競争力のある農畜産物へと生産をシフトさせ、「その輸出先は、何よりもわが国や韓国など近隣アジア諸国が重視される」としていること。

いずれも鋭い指摘ばかりで異論はないが、次の二点に留意が必要であろう。

第一は中国の農産物、特に穀物については一方的な輸入、輸出に偏るのではなく、輸出と輸入の両建てになるものと考えられ、わが国にとっては恒常的に輸入圧力は続くとみるべきであること。

第二が、国際的な品質評価を得るために緑色食品を輸出戦略の基本に据える、としているが、中国国民の所得向上にともなって環境・安全性に対する関心は急速に高まってきており、緑色食品、環境に配慮した「生態農業」への取り組みは中国農業自体の〝構造変化〟でもあると考えられること。

ともあれ、本書は隣国・大国である中国との農業・貿易問題を考えていくにあたって必読の良書である。

（二〇〇一年六月、一九六頁、一六〇〇円）

（蔦谷栄一）

あぜみち

◆先日、三十年前の「さくらえび漁」のビデオを見ました。私がこの由比町に嫁ぐ以前の映像です。そこに写っていた海は工場が流すヘドロと汚水で茶色になっていました。海は産業廃棄物の捨て場だったのです。それを行政も工場も当たり前の事としていました。海の汚染はどうしようもないほど進み、実際問題として桜えび漁は落ち込む一方でした。「このままではダメだ。桜えびが全滅してしまう。海が死んでしまう。」漁師達は立ち上がりました。戦いました。

そして今、海はどうなっているのでしょうか。ビニールや発泡スチロールのゴミがプカプカ浮かび、海水は合成洗剤によって汚染されつつあります。これらは工場の責任ではありません。私達一人一人の責任です。ゴミは決められた方法で、決められた場所に出す。なおかつなるべくゴミを出さない、という当たり前の約束を守りたいものです。

合成洗剤の汚染は直接目には見えません。しかし確実に広がっています。もう一度なぜダメなのか考えてみて下さい。合成洗剤を使った実験では、魚はえらの細胞を破壊され呼吸できなくなり死んでしまいました。水を浄化する働きを持つバクテリアやイトミミズなどの微生物は活性を失い、本来自然が持っている水の浄化作用が弱まり、海や川の汚染はどんどん進んでいきます。人体においては手荒れや湿疹などを引き起こし、内臓障害や精子の破壊も証明されています。

においが良い、泡がモコモコたつ、油をさっと落とす、という洗剤が良い洗剤だとだれが決めたのでしょうか。既製の概念を捨て、意識を変えて、この合成洗剤汚染問題に取り組んでいかなければなりません。先人達が守った海を守り続けていくのは、今の私達の使命です。

おいしい桜えびを子供や孫に、これから生まれてくる未来の子供達に、ずっと食べさせてあげたい。

（静岡県由比町　望月とし子　漁業）

統計の眼

増勢が続く冷凍食品の輸入

冷凍食品は、産地や卸売市場、量販店など流通の各段階における低温物流の整備と家庭用大型冷蔵庫の普及とともに発展してきた。また、調理の簡便化嗜好や外食・中食の普及など食をめぐる環境変化を食材供給の面から支えてきた。平成十一年の国内生産高は、生産数量一五〇万トン、生産金額では七五〇〇億円という水準に達している。生産品目は農水産物の素材冷食と調理冷食に大きく区分され、品目別（数量ベース）では、水産物が六％、農産物二九％、畜産物二％、調理食品五九％、その他四％という割合である。

一方、冷凍農水産物の輸入は、平成十一年で水産物が二二〇万トン、畜産物が一三五万トン、野菜が七四万トン、果実が六万トンで、平成二年に比較してもかなりの増勢基調にある。（表）

冷凍食品の海外生産は、冷凍野菜に端を発しているが、近年は調理冷凍食品の製造にまで及んでいる。冷凍食品の輸入は、商社や水産会社、国内有力冷食メーカー等による海外での合弁事業の展開などによって進展した。特に量販店等の低価格志向を反映し、価格的優位性を実現できる海外生産の導入により、開発輸入による市場拡大が進んでいる。

これに伴い、国内生産の空洞化が懸念されている。特に野菜については、馬鈴薯やスイートコーン、かぼちゃなど一部の品目を除き、国内生産の優位性が失われ、生産者は栽培意欲を失い、国内原料による加工業者は転・廃業を余儀なくされている。農水産加工は、一次産品の安定供給や付加価値の向上を図るとともに、地域に就業の場を確保するなど地域経済の振興に資する重要な産業分野を構成している。

水産物についても、これまで冷蔵施設や加工場、運送手段の高度化や、産地と消費地を結ぶ物流諸施設の整備など流通対策が進められてきた。こうした対策とともに、国内原料を活用した加工業の重要性を認識し、産地の発展と国内原料の需要拡大を図る観点から、加工を含めた新たな施策の充実が求められる。（鴻巣）

冷凍農水産物の輸入実績

	平成２年 (A)（千トン）	平成11年 (B)（千トン）	増加率（％）
冷凍水産物	1,565	2,217	42
うちえび	297	225	
冷凍畜産物	917	1,348	47
冷凍野菜	305	743	144
うち馬鈴薯	131	281	
豆類	88	128	
コーン	35	52	
冷凍果実	43	64	45

資料：「冷凍食品年鑑」等による