

マグロの需給と価格形成をめぐる動向

〔要 旨〕

1 世界のマグロ消費は刺身と缶詰に大きく分けられるが、わが国は主に刺身、海外は缶詰という消費上の特徴がある。海外での刺身消費も拡大傾向にあるが、ここ数年という期間で考えれば、刺身消費の大半をわが国が占めるという状況に大きな変化はないであろう。

2 刺身向けマグロの供給量は、脂身マグロの増加、赤身マグロの減少という内容的な変化を伴いながらも、わが国生産量の減少を輸入が補う形で増加し、おおむね50万トン前後で推移している。とはいえ、現時点での供給量減少は限定的だが資源状況は厳しく、将来的にはいっそうの減少が見込まれる。

一方需要面では、依然マグロ人気の高さはみられるものの、2003年以降減少傾向にある生鮮魚介類支出への連動性が高まるなど、変調の兆しもみえる。

3 90年代前半の急速な低下を経て、90年代後半以降弱含み推移となっていたマグロの消費地価格は、直近では脂身マグロ上昇、赤身マグロ弱含みという新たな兆候をみせている。脂身マグロの価格上昇は卸売数量の減少を反映したものだが、台湾船減船あるいは燃油高騰を受けた休漁の増加等を背景に、今後供給量の減少が具体化する赤身マグロにも波及するかどうか注目される。

4 家計支出や水産物消費、あるいはマグロ消費の現状に照らせば、脂身マグロについては一定程度の価格上昇余地はあるが、赤身マグロに関しては厳しい状況が続こう。

水産物は再生産可能な天然資源であり、食料として貴重である。水産物全般に、燃油の高騰等による漁業生産コストの上昇が魚価に反映しない状況が続いているが、食料確保の視点からも、持続的な漁業生産が可能となる魚価形成に期待したいものである。

目 次

はじめに

1 マグロの需給動向

(1) 供給動向

(2) 需要動向

2 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

3 魚価形成をめぐる動向と展望

(1) 量販店における価格設定

(2) 今後の展望

はじめに

一般に、水産物の価格形成要因は、当該品の需給関係（供給事情，需要事情）のほか，畜産物等あるいは魚種間での競合に大きく分けられるが，マグロも例外ではない。^(注1) マグロの場合は，その生産や消費が世界規模であり，わが国の供給量に占める輸入割合も6割を上回る状況にある。このため，海外での生産や消費動向，あるいはそれらを反映する国際価格の動向（為替動向を含む）なども加味した要因分析が必要となる。

しかし，海外でのマグロ消費の主体は缶詰であり，マグロ類のなかでも「かつお」「びんなが」「きはだ」がその中心的な魚種となる。現に，一部不漁という事情もあるが，これら魚種については，世界的な需要の高まりから価格が高騰し，わが国でもツナ缶詰の価格引上げやかつおぶし生産の一時休止等の影響がでている。

一方，刺身マグロに限定すれば，ほとんどが日本向けとなるため，海外での生産事情を除き，国際価格の動向等の要因を捨象

しても大きな支障はないものと思われる。^(注2) 確かに，海外での刺身消費も拡大しつつあるが，（社）責任あるまぐろ漁業推進機構の調査によれば，その市場規模は5.8万トンから最大9.2万トン程度と推計されている（第1表）。海外市場でのわが国の「買い負け」も指摘されるように，海外での刺身マグロ消費は今後も拡大するものとみられるが，ここ数年という期間で考えれば，刺身マグロ消費の大半をわが国が占めると^(注3)いう事情に大きな変化は生じないだろう。

こうした前提に立てば，

供給事情（わが国の漁獲動向，海外の漁獲動向，海外およびわが国のマグロ養殖の動向，在庫の状況，あるいはそれらを反映した輸入動向など），

第1表 日本以外の国の刺身
マグロ市場(推計)
(単位 千トン)

	市場規模
アメリカ	30～50
EU	4～8
韓国	15～20
台湾	5～8
中国	4～6
合 計	58～92

資料 （社）責任あるまぐろ漁業推進
機構のホームページ(2007年1月
調査)

需要事情（所得水準，肉類や他魚種への代替も含めた消費動向など），

とをつなぐ流通業者（輸入業者，最大の売り場であるスーパー等量販店）の取扱方針，
などがマグロの価格形成に影響するものと考えられる。

本稿は，これらの要因分析を内容とするが，その背景にあるマグロ流通の特殊性については省略している（出村（2004）参照）。

（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。なお，「まぐろ」は「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の総称として使用する。

（注2）「めばち」の消費地市場価格（月次）が，為替の変動にもかかわらずほぼ一定で推移していることなども，一つの証左と言えよう（後掲第5図）。本稿では，産地価格と輸入価格の動向比較等，一部の分析に関しては為替動向も加味するが，多くの場合捨象する。

（注3）「ヨーロッパでの消費は急激に伸びているが，消費拡大に当たっての難点は超低温での流通網が弱いこと」（業界関係者談）との指摘もあり，消費拡大は当面限定されよう。

1 マグロの需給動向

（1）供給動向

マグロ類について，農林水産省の『漁業・養殖業生産統計年報』等では「くろまぐろ」「みなみまぐろ」「めばち」「きはだ」「びんなが」「その他のまぐろ類」に分類している。このうち，「その他のまぐろ類」を除く5種が一般にマグロと呼ばれるが，その生産量は世界全体で206.5万トンであり，日本25.1万トン，台湾24.4万トン，スペイン15.0万トン，メキシコ13.5万トン等

が主たる生産国となっている（2004年）。

魚種別では，「きはだ」が138.4万トン（67%）と過半を占め，以下「めばち」40.5万トン（20%），「びんなが」21.6万トン（10%），「くろまぐろ」4.4万トン（2%），「みなみまぐろ」1.5万トン（1%）と続く。この世界全体漁獲量の約32%が日本向けに供給されている。

世界のマグロ消費は刺身と缶詰に大きく分けられるが，わが国の場合は刺身消費が圧倒的である。ちなみに，産地市場におけるマグロの用途別出荷量割合（05年）は，「まぐろ」が100%，「めばち」98%，「きはだ」97%が生鮮消費向けとなっており，圧倒的に刺身向けという状況である（農林水産省『水産物流通統計年報』参照）。こうした状況を踏まえ，以下では刺身向けマグロを中心に，供給動向を整理する。

前記5種のマグロのうち，一般にこのような刺身向け商材とされるのは「びんなが」を除く4魚種であり，この4種のマグロのわが国への供給量（＝国内生産量＋輸入量）は，90年以降おおむね50万トン前後で推移している（第2表）。国際漁業再編対策としての遠洋マグロ延縄漁船の減船事業（98年），あるいはそれ以降も経営の困難化から漁船の減少が続くわが国の生産量は減少傾向にあるが，それをカバーする形で輸入量が増加している。

刺身マグロは，一般に脂身（トロ）商材と赤身商材に区分される。マグロの魚種で区分すれば，「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」が脂身商材であり，「めばち」と

第2表 マグロ類の供給量(推計)の推移

(単位 千トン)

	生産量					輸入量					供給量		
	くろまぐろ	みなみまぐろ	めばち	きはだ	合計	くろまぐろ	みなみまぐろ	めばち	きはだ	合計	脂身商材	赤身商材	合計
90年	14		122	98	234	7	-	89	134	230	21	443	464
91	16		125	108	248	7	-	110	115	232	23	457	480
92	17		144	123	283	5	-	99	134	237	22	499	520
93	17		140	127	283	7	3	92	176	278	26	535	561
94	19		126	106	251	10	4	115	144	273	33	490	524
95	11	6	116	112	246	13	5	127	132	277	35	487	523
96	11	6	102	80	199	11	6	124	136	276	34	441	476
97	11	6	108	112	238	14	8	120	110	252	39	450	490
98	8	7	99	94	208	12	10	149	115	286	37	457	494
99	16	7	99	97	219	13	11	133	105	261	47	433	480
00	17	6	87	99	209	14	10	135	136	296	48	457	505
01	11	6	90	102	209	16	11	141	120	288	44	453	497
02	12	6	90	73	181	17	11	163	141	331	45	467	512
03	11	5	83	79	178	22	8	146	130	306	46	438	484
04	14	5	80	77	175	26	11	135	133	306	56	425	481
05	19	6	72	83	180	25	10	119	145	298	60	418	478

資料 農林水産省『漁業・養殖業生産統計』(生産量)、財務省『貿易統計』(輸入量)

(注)1 マグロ類は、くろまぐろ、みなみまぐろ、めばち、きはだの4種類の合計。

2 94年までの「くろまぐろ」国内生産量には、「みなみまぐろ」が含まれる。

3 脂身商材は(くろまぐろ+みなみまぐろ)、赤身商材は(めばち+きはだ)で算出。

「きはだ」が赤身商材である。この点に着目して第2表をみれば、99年以降脂身商材が大きく伸長している一方で、赤身商材がほぼ横ばい、むしろ03年以降は減少気味に推移しているという、新たな特徴が浮かび上がる。近年の脂身商材の増加は、05年等日本海でのまき網による漁獲も一部寄与しているが、基本的には主に輸入「くろまぐろ」によってもたらされており、さらに言えば地中海地域とメキシコでの蓄養マグロの拡大が大きくかかわっている。

しかし、今後もこうした状況が続くと楽観するわけにはいかないだろう。「みなみまぐろ保存委員会(CCSBT)」はわが国の「みなみまぐろ」漁獲枠の半減(07年漁期から5年間)を決定し、さらに「大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)」もわが国の「くろまぐろ」漁獲枠を06年比23%減(2010年時点)とする等、いずれもわが国の

漁獲量削減が現実のものとなった。

確かに、今回決定したわが国の漁獲枠削減は4千トン弱であり、50万トン前後で推移してきたわが国のマグロ供給量と比べればそれほど大きなものではなく、削減対象となった「くろまぐろ」「みなみまぐろ」に限定しても供給量の6%程度に過ぎない。しかし、とくに脂身商材である「くろまぐろ」「みなみまぐろ」を中心にマグロ類の資源状況は大幅に悪化しており、資源水準が低位にあるばかりか、その動向も減少ないし横ばいとされている(第3表)。今後一層の漁獲規制強化は必然であり、それに伴い、わが国への供給量の多くを担ってきた地中海の蓄養マグロ事業も縮小する。わが国についても、「我が国周辺クロマグロ資源の利用に関する検討会」が中間報告をまとめるなど、資源管理問題は新たな展開をみせ始めた。

第3表 マグロ類の海域別資源状況

	海域・地域漁業管理機関				
	大西洋 ICCAT	インド洋 IOTC	東部太平洋 IATTC	中西部太平洋 WCPFC	全水域 CCSBT
クロマグロ	東大西洋： 低位／減少 西大西洋： 低位／横ばい	-	-	調査中／調査中	-
ミナミマグロ	-	-	-	-	低位／横ばい
メバチ	低位／横ばい	中位／減少	低位／横ばい	中位／横ばい	-
キハダ	中位／横ばい	中位／横ばい	中位／横ばい	中位／横ばい	-
ビンナガ	北大西洋： 中位／横ばい 南大西洋： 中位／横ばい	中位～低位 ／減少		北太平洋： 高位／横ばい 南太平洋： 高位／減少	-

資料（独）水産総合研究センターホームページ「平成18年度国際漁業資源の現況」により作成
 （注）資源水準／資源動向で表記。

少傾向にある。ただし、唯一増加している「料理小売業」や統計上把握されない「惣菜」や「弁当」などでのマグロ消費は伸びているもの

赤身商材についても資源状況は楽観できる状況にはなく、さらにわが国輸入量の多くを占めてきた（05年、56％）台湾での減船の影響も今後具体化する。

（注4）「びんなが」は、「ピントロ」に代表されるように一部刺身としての消費もあるが、ツナ缶詰（ホワイトミート）やその他の加工食品の原料としての消費が多い。逆に、「きはだ」は、一部ツナ缶詰（ライトミート）の原料として使用されるが、「めばち」とともに一般家庭消費向けの有力な刺身商材となっている。

（2）需要動向

わが国のマグロの消費形態は家庭での刺身消費であり、国内消費量の70％前後、直近では8割を占める状況にある。なかでも「刺身単体」で購入される割合が高いが、スーパー等では「刺身盛り合わせ」等付加価値商品の販売に積極的に取り組んでいる。

また、すし店や弁当給食等狭義の外食産業部門の売上は、（財）外食産業総合調査研究センターの外食産業市場規模調査によれば軒並み減少しており、これに対応する外食・持ち帰り関係での消費量は近年減

（注5）
と思われる。

一方、家計支出の面からの動向は次のとおりである。すなわち、1世帯当たりの生鮮魚介への年間支出金額は、減少傾向にある食料支出に連動する形で減少（相関係数0.984）しているが、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われる（第4表）。少なくとも、02年までは生鮮魚介支出に占めるマグロへの支出割合は徐々に高まっている。しかし、03年以降同割合は低下に転じ、他の魚種への代替など状況変化も推測される。ちなみに、90～02年を対象期間とした生鮮魚介支出とマグロ支出の相関係数は0.511であり、生鮮魚介への支出が減ってもマグロへの支出はそれほど減少しなかったが、03年以降でみた相関係数は0.970であり、生鮮魚介支出の減少に対して連動性を高めている（第5表）。

こうした状況についてより詳細にみるため、1人当たり消費量の推移をグラフ化し

たものが第1図である。生鮮魚介とマグロ、それと代替関係にあるとされる生鮮肉と牛肉について、1人当たり消費量を整理している。

マグロの消費は、95～97年と直近の06年を除き、おおむね順調に推移している。95～97年の低下は、95年の阪神・淡路大地震、オウム事件、翌年のO-157発生等、とくに生もの消費をめぐる環境情勢の悪化によるものであり、一時的なものであった。06年

第4表 家計支出の動向

(単位 円, %)

	食料支出	うち 生鮮魚介	うちマグロ (シェア)	
90年	1 030 125	77 979	8 324	10.7
91	1 076 325	80 949	8 736	10.8
92	1 081 188	83 722	9 416	11.2
93	1 068 760	81 128	9 121	11.2
94	1 057 066	76 158	9 226	12.1
95	1 024 518	76 086	8 928	11.7
96	1 016 331	73 073	8 327	11.4
97	1 033 373	74 039	8 435	11.4
98	1 027 293	72 940	8 965	12.3
99	1 005 973	70 120	8 659	12.3
00	973 680	67 847	8 453	12.5
01	945 571	65 056	8 303	12.8
02	939 218	64 564	8 247	12.8
03	919 666	60 487	7 644	12.6
04	914 712	57 670	7 301	12.7
05	902 003	56 018	6 942	12.4
06	891 439	55 315	6 635	12.0
食料支出と生鮮魚介支出の相関係数				0.984
食料支出とマグロ支出の相関係数				0.896
生鮮魚介支出とマグロ支出の相関係数				0.901

資料 総務省『家計調査年報』

(注)1 「二人以上の世帯」全世帯(99年までは農林漁家世帯を除く)にかかる数値。

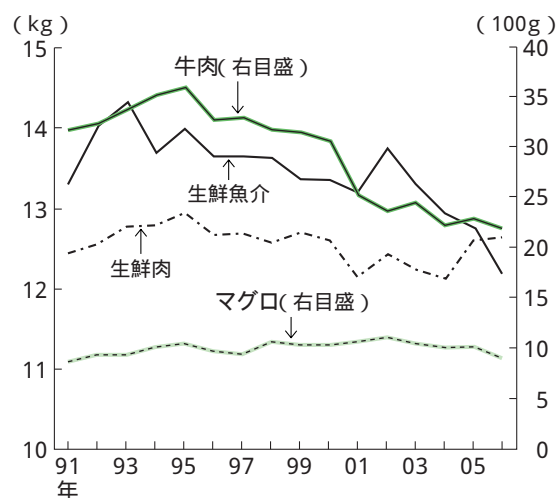
2 シェアは、生鮮魚介支出に占めるマグロ支出の割合。

第5表 マグロ支出にかかる相関係数の変化

	相関係数算定 対象期間
	90～02年 → 03～06年
食料支出と生鮮魚介支出の相関係数	0.909 → 0.916
食料支出とマグロ支出の相関係数	0.638 → 0.985
生鮮魚介支出とマグロ支出の相関係数	0.511 → 0.970

資料 第4表に同じ

第1図 1人当たり消費量の推移



資料 第4表に同じ

(注) 1世帯当たりの品目別年間購入数量を世帯人員で除して算出。

については、後述のように台湾船の減船を契機とした価格上昇期にあり、こうした事情が反映したのか、あるいは前述したように03年以降急激に減少している生鮮魚介消費との連動性が高まった結果なのか、今後の動向に注目したい。

生鮮肉、牛肉の場合、2000年までは両者がほぼ連動する形で推移してきたが、01年のBSE発生を契機に急変している。牛肉の消費が急減後も回復せず減少気味に推移しているのに対し、生鮮肉は04年を底に増加に転じ、05年に初めて生鮮魚介消費量を上回る状況となっている。増加に転じた生鮮肉のなかで牛肉消費の減少が進んでおり、むしろ他の生鮮肉に振り替わる形で推移している。

なお、マグロと牛肉間、生鮮魚介と生鮮肉間の代替性はうかがえず、かつてのそうした関係の希薄化も進んでいる。

(注5) 同調査は、総合スーパーや百貨店直営の「料理小売業」を含んでいないが、こうした業態での「弁当」や「惣菜」の売上げが伸びており、現状把握されていないマグロ消費も相当量あるものと考えられる。

2 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

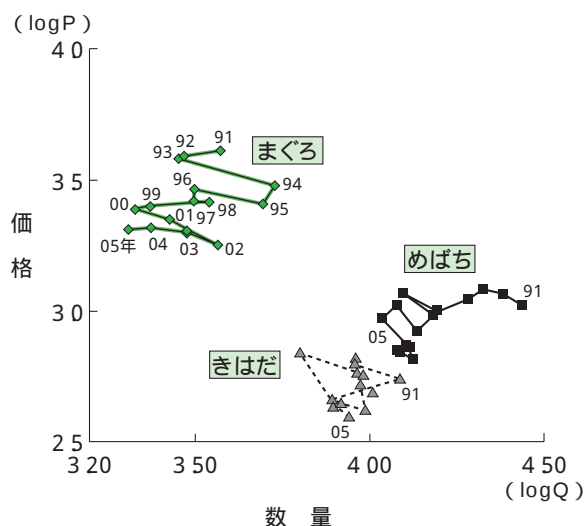
マグロ供給量に占める国内生産割合は、近年低下傾向にあるとはいえ約4割程度を占めており、当然産地価格との関連性が想定される。刺身向けマグロ3魚種(「まぐろ」「めばち」「きはだ」)について、冷凍・生鮮別に水揚量と産地価格の関連性を整理したものが、第2,3図である。魚種間の代替や、冷凍・生鮮間の代替関係も考えられるが、用途(脂身商材と赤身商材)や流通経路(市場外流通主体の冷凍マグロと市場流通主体の生鮮マグロ)の違いがこうした代替関係を希釈するとの前提で、当該魚種の水揚量と価格の関連性のみ整理している。

冷凍マグロに関しては、いずれの魚種も「数量減→価格上昇、数量増→価格低下」という関係にはない。この点、輸入品との競合関係が影響している可能性もあるが、ここではむしろ年の経過とともに価格が低下傾向にあることに注目したい。生鮮マグロについても、「めばち」「きはだ」に関してはほぼ同様の動きであり、冷凍マグロの場合と同様、年の経過とともに価格が低下している。また、数量変化に対応する価格変動域が狭いという「きはだ」の特徴や数

量減のなかでの価格低下という「めばち」の特徴は、冷凍・生鮮共通である。消費者に受け入れられる赤身商材としての価格帯、赤身から脂身への消費者ニーズの変化等が背景にあるものと考えられる。

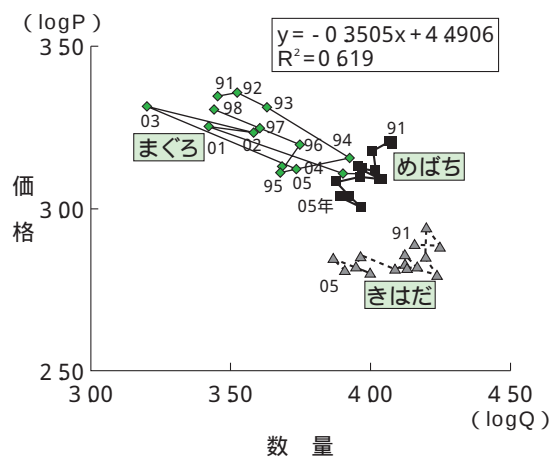
唯一、生鮮の「まぐろ」に関して相応の相関関係がみられる。「生鮮優先」とした量販店は1社のみであったが、他の量販店でも食感の良さや鮮度感があることからそ

第2図 水揚量と産地価格(冷凍)



資料 農林水産省『水産物流通統計年報』より筆者作成
(注) 「まぐろ」は、「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の合計。

第3図 水揚量と産地価格(生鮮)



資料、(注)とも第2図に同じ

こそこ売れる商材と位置づけている。初夏や秋口など時期的なものとしながらも取扱いには前向きであり、こうした事情が上記の相応の相関関係に反映しているものと思われる。

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（水揚げ量）と輸入によって行われており、両者は競合と補完という形で密接な関係にある。こうした事情から、必然的に輸入価格も産地価格に影響を及ぼすものと考えられる。生産から消費にいたる各段階での価格動向が統計的に把握できる冷凍「めばち」に関して、こうした状況を整理すれば次のとおりである。

産地価格の輸入価格に対する優位性は、01年の4、5月を境に消失し、以降両価格とも基本的には700～800円/kg前後で推移し、ほぼ同価格（おおむねプラスマイナス100円の価格差）という状況にある。例外的な動きが06年6～8月と07年10、11月にみられるが、前者は台湾船減船の動きを反映した輸入価格の上昇、後者は中国産マグロの風評被害を背景とする同価格の低迷という特殊要因によるものである。

両者の価格差については、市場関係者やマグロ流通業者へのヒアリング時（02～03年）に、操業漁場や漁船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界関係者がいたこととも符合する。漁場や漁法の違いを指摘し、依然として日本船マグロの品質面での優位性は残っているとし

た業界関係者もいたが、輸入価格と産地価格の価格差でみる限り、品質面での差はなくなっていると言えよう。

なお、小売価格も基本的にはこうした価格動向を反映した動きとなっている。06年6月以降徐々に上昇し、同年秋以降従来価格を6%程度上回る420円前後（100g当たり）で推移していたが、07年5月に下げに転じ、6月にはほぼ従来水準にまで下がってきている。この5月以降の下げがきつく、産地価格や輸入価格の動向とは異なる動きとなっているが、「赤身の下落傾向継続」「客の一点単価（プライス・ポイント）が下がってきている」とした大手スーパー関係者の話を裏付けるものと言えよう。

（2）消費地価格の動向

刺身向けのマグロとしては、前述のとおり4種あるが、これらをひとくくりにして刺身マグロとするわけにはいかない。市場での評価が、脂身（トロ）商材としての「くろまぐろ」「みなみまぐろ」と、赤身商材としての「めばち」「きはだ」というように、魚種・品質面において大きく二分されるからである。

消費地市場（10都市中央卸売市場）における取扱状況（91～05年）から、マグロの取扱数量と価格の相関を魚種別にみたものが第6表である。冷凍および生鮮の「まぐろ」のみが高い相関関係を示し、「めばち」や「きはだ」にはそうした相関関係はない。これを図示したものが、第4図である。「まぐろ」以外は、卸売数量と無関係に価

第6表 卸売数量と価格の相関係数
(1991～2005年)

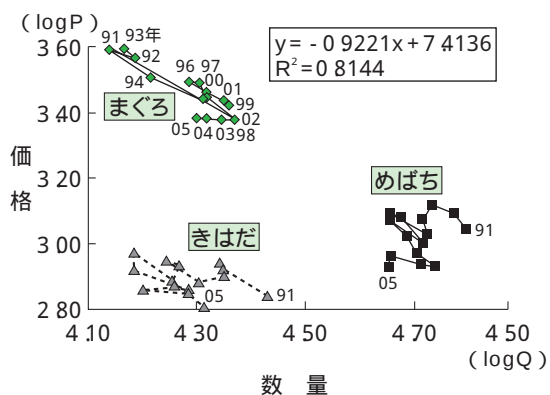
冷凍		生鮮	
まぐろ	0.913	まぐろ	0.897
めばち	0.146	めばち	0.106
きはだ	0.350	きはだ	0.519

資料 第2図に同じ

(注)1 10都市中央卸売市場。

2 「まぐろ」は「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の合計。

第4図 卸売数量と価格の関係(冷凍)



資料 第2図に同じ

(注)「まぐろ」は「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」の合計。

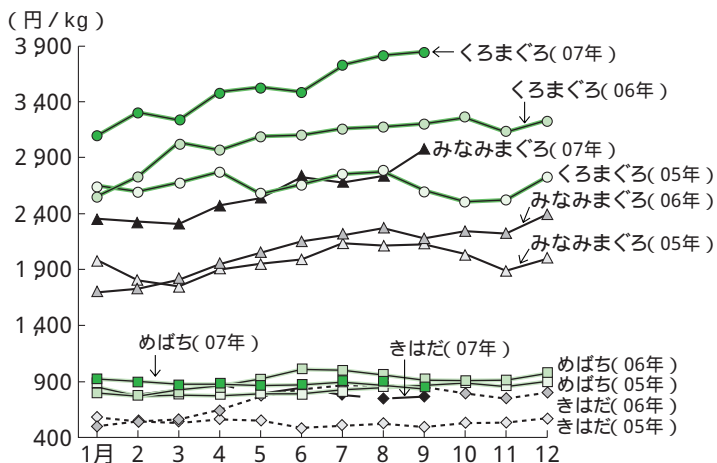
格が決定されているかのようであり、脂身商材と赤身商材の違いが浮き彫りになる。さらに言えば、「めばち」は年の経過とともに価格水準を切り下げ、「きはだ」は極めて狭い価格帯で推移している等の特徴もみてとれる(生鮮マグロについても同様である)。

消費地市場価格の推移をみた場合、90年代前半はすべてのマグロ魚種で急速な価格低下がみられ、しかも従来高価格域にあった魚種ほどその程度が著しいという特徴がある。90年代後半以降は若干弱含みという状況で推移していたが、近年新たな兆候もみえ始めた。す

なわち、「まぐろ」の下げ止まりであり、冷凍は02年以降、生鮮はここ2年、強含み横ばいでの推移となっている。しかし、「めばち」と「きはだ」に関しては、横ばいで推移している生鮮「きはだ」を除き、弱含みながらも下げ基調が続いている。

こうした兆候を、冷凍マグロに関して直近データでみたものが第5図である。「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」は、06年後半以降価格上昇が続いており、とくに07年に入っていっそうその水準を切り上げている。05年を基準とする月平均卸売数量は、「くろまぐろ」が94%(06年), 78%(07年), 「みなみまぐろ」が87%(06年), 59%(07年)と減少傾向にあることがその背景にある。「きはだ」も、76%(06年), 81%(07年)と卸売数量は低調裡に推移しており、若干価格面にもそうした傾向がみられる。しかし、「めばち」に関しては、94%(06年), 102%(07年)とほぼ同一水準の卸売数量となっているためか、価格面でもほぼ

第5図 冷凍マグロの魚種別消費地価格
(東京都中央卸売市場)



資料 まぐろ需給協議会資料(漁業情報サービスセンター調べ)

これらの動きは、卸売数量（＝市場入荷量）が影響しているともみられるが、前掲第4図との整合性にとくに支障はないだろう。単に卸売数量との関係だけというのであれば、「きはだ」の価格上昇度合いはもっと大きくなってよいはずだからである。

在庫量も産地市場や消費地市場における価格形成に影響を及ぼすとされる。農林水産省の『水産物流通統計年報』では冷凍マグロ類の在庫統計を「めばち」「きはだ」「その他」に区分しているが、このうち代表的な「めばち」について、こうした関係を整理した（第6図）。

第6図 在庫量と価格の動向(冷凍めばち)

(千トン)

消費地価格(右目盛)

産地価格(同)

平均在庫量

年

(円/kg)

年	平均在庫量 (千トン)	産地価格 (円/kg)	消費地価格 (円/kg)
91	28	1100	1200
93	28	1300	1250
95	28	1100	1000
97	28	1250	1150
99	32	900	1050
01	30	1100	950
03	28	850	800
05	30	800	850

など、一定程度の逆相関がみられる。しかし、02年以降は、在庫量の増減に伴って価格が低下、あるいは上昇しているものの、その感応度は従来に比べ低いものとなっており、99～02年ごろを境に様相が変化したことがうかがえる。

第7表は、こうした状況をより具体的に把握するために整理したものである。産地価格と消費地価格の相関係数は、いずれも0.9を超えており、密接な関係に変化はない。また、平均在庫量と産地価格、平均在庫量と消費地価格については、99年まではそう強いものではないが逆相関の関係にあった。しかし、2000年以降ではいずれも順相関の関係に転じている。もっとも、期間の設定次第で相関係数も変動するので、あくまでも参考程度の意味合いではあるが、在庫数量の減少が価格の低下をもたらすとは到底考えられず、むしろ在庫数量とは無関係に価格が決定するようになったと理解すべきだろう。この点、「当用買いで十分（対応できる）」ということで、マグロの一船買いをやめる動きがでてきている」としたマグロ買付業者の話（07年8月）とも一致する。

	相関係数算定 対象期間
	91 ~ 00 ~ 99年 → 06
産地価格と消費地価格の相関係数	0.914 → 0.942
平均在庫量と産地価格の相関係数	0.491 → 0.659
平均在庫量と消費地価格の相関係数	0.588 → 0.694

ここに掲載されているあらゆる内容の無断転載・複製を禁じます。

3 魚価形成をめぐる動向と展望

(1) 量販店における価格設定

マグロ消費の主体である家庭消費において、その購入先は主にスーパー等量販店となっている。このスーパー等におけるマグロの定番商品化の進展は、変動する産地価格を主体とする価格形成から、消費者に受け入れられる価格としての固定的な価格水準へと、マグロの価格形成における大きな転換をもたらした。^(注6) こうした経過のなかで、価格決定の主導権を握ったスーパー等の動向は、何にも増してマグロの魚価形成上の重要なポイントとなっている。

ちなみに、02～03年に実施した量販店（スーパー3社、鮮魚専門店1社、2生協）でのヒアリング調査の結果は、概略以下のような内容であった。

これら量販店の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、なかには20%弱とする量販店もあるなど、共通して水産部門最大の商材と位置づけられている。

赤身商材と脂身商材の構成比やサク売りの割合についても、各社まちまちという状況であるが、脂身商材の割合の増加、サク売りの減少や「切り落とし」「お造り」等の増加という方向性は共通。

量販店の主要な仕入先は、ほぼ共通して一船買い取引を行うマグロ買付業者であり、多くは「ブロック」形態で仕入れている。

各社の販売価格は、「消費者に受け入れられる価格」としてほぼ同水準（大トロ1,300円、中トロ700～900円、メバチ赤身300～400円）に設定されている。「価格設定は、この値段で売れるかが第1で、第2が他社の価格。収益は、仕入におけるバイイングパワーで確保」とした量販店に代表される。

仕入価格の商談は、一定期間（数か月）ないしロット単位。

「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は、蓄養マグロの輸入拡大によって「くろまぐろ」や「みなみまぐろ」にも波及しつつあり、定番商品化とともに仕入価格もほぼ固定化。

現在もこのような状況に大きな変化はなく、むしろの脂身商材へのシフト、「切り落とし」等すぐ食べられる商品形態へのシフトが進んでおり、売り場構成の変化や特売等の折込チラシ掲載商品からもそうした状況がうかがえる。今回の小売店頭価格^(注7)調査では、前回調査（02年12月～03年2月実施）との比較において、代表的な脂身商材である「くろまぐろ」（生、養殖）が15～30%程度上昇、赤身商材「めばち」（解凍）は同価格という状況であり、「脂身は横ばい、ないし若干上昇、赤身の下落傾向継続」（大手スーパー関係者談）という状況に合致する。今後の注目点は、前回調査時点で1,800～2,000円としていたトロの上限価格に近づく脂身の価格がどう推移するか、低迷の続く赤身商材に代替需要が起きるのか

ということになる。

(注6) 出村(2004) 53～54頁。

(注7) 07年7～8月実施。調査対象は大手総合スーパー2社、大手系列食品スーパー1社、中堅食品スーパー1社、1生協の5店舗。

(2) 今後の展望

マグロの需給動向でみたように、「くろまぐろ」と「みなみまぐろ」については今後とも供給量の減少が見込まれる。また、「めばち」と「きはだ」についても、台湾船減船や燃油高騰下での不漁を背景とする休漁等の影響はこれからであり、さらに現状の資源状況から漁獲規制強化も避けられず、わが国への供給量は減少するものとみられる。こうした状況下で、マグロの価格がどう推移するかが注目される。

玉置(2006)は、世界の生産量やわが国の所得水準(1人当たり可処分所得)等で説明する価格関数を推定し、生産量削減がもたらす価格変化をシュミレーションしている。その結果、「くろまぐろ」は削減率18.7%で25.8%の価格上昇、「めばち」は削減率21.6%で23.6%の価格上昇、「きはだ」は削減率23.6%で11.1%の価格上昇と予測している。^(注8) 実際、「まぐろ需給調整協議会」(水産庁)の資料に基づき、東京都中央卸売市場における冷凍マグロの取扱状況からこうした関係をみれば、「くろまぐろ」が取扱数量16.9%減で27.0%の価格上昇、「みなみまぐろ」が37.5%減で24.8%の上昇、「めばち」が1.1%減で7.4%の上昇、「きはだ」が22.4%減で56.3%の上昇となっており、数量の減少は価格の上昇に反映している(05年の数量、価格を基準とした07年1～

6月の実績値)。

「まぐろ」に関しては、消費者の脂身志向もあって一定程度の価格上昇はありうるだろうが、「めばち」や「きはだ」については、こうした価格動向が一時的なものであるのではなく今後も続くのかどうかである。換言すれば、消費地市場において従来みられた「まぐろ」における数量と価格の相関性が、そのような関係になかった「めばち」と「きはだ」(前掲第2図参照)にも及びつつあるのかどうか、それが「めばち」と「きはだ」の主たる流通経路であるマグロ買付業者を経由する市場外流通にも波及しているのかということである。

この点、家計支出や水産物消費、あるいはマグロ消費動向の現状(「需要の動向」参照)から、今より高い値段でもマグロを購入しようとする強い消費者ニーズがあるとは思われず、否定的にならざるを得ない。結論的に整理すれば、脂身商材については今後若干の価格上昇が見込まれるが、その余地はそれほど小さくなく、また赤身商材に関してはせいぜい現状価格程度での推移と言えるのではないだろうか。近時の量販店における店頭価格の動向なども、その証左として挙げられる。また、「川上インフレ、川下デフレ」という経済情勢下、消費状況を踏まえた大手スーパー等の対応も厳しい。ちなみに、バイオエタノール問題を契機とした穀物等原料価格上昇を受けて食品メーカー等の製品価格への転嫁も相次いで発表されているが、大手スーパー等への浸透は不透明な状況にある。

マグロに限らず、水産資源は適切に管理すれば無限に再生産可能な天然資源であり、そこに食料としての貴重性がある。水産物全般に、燃油の高騰等による漁業生産コストの上昇が魚価に反映しない状況が続いているが、食料確保の視点からも、持続的な漁業生産を可能とする魚価形成に期待したいものである。

(注8) 基準年は2004年(生鮮・冷凍区分未確認)。なお、「きはだ」は、世界生産量、「きはだ」缶詰生産量、「びんなが」輸出価格で説明する価格関数としている。

<参考文献>

- ・世界自然保護基金(2004)「地中海におけるマグロ蓄養業 - 危機に瀕するクロマグロ資源」
- ・玉置泰司(2006)「生産量削減に伴うマグロ類の価格水準予測」『平成17年度中央水産研究所主要研究成果集 - 研究のうごき』第4号
- ・出村雅晴(2004)「マグロの流通と魚価形成」『農林金融』2月号

(専任研究員 出村雅晴・でむらまさはる)

発刊のお知らせ

農林漁業金融統計2007

A4判, 194頁
頒価 2,000円(税込)

農林漁業系統金融に直接かかわる統計のほか、農林漁業に関する基礎統計も収録。全項目英訳付き。

なお、CD-ROM版をご希望の方には、有料で提供。

頒布取扱方法

編集...株式会社農林中金総合研究所

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3 TEL 03 3243 7318

FAX 03 3270 2658

発行...農林中央金庫

〒100-8420 東京都千代田区有楽町1-13-2

頒布取扱...株式会社えいらく営業第一部

〒101-0021 東京都千代田区外神田1-16-8 TEL 03 5295 7580

FAX 03 5295 7196

発行 2007年12月