

調査・研究紹介

水産加工業の現状

―高まる原魚の輸入依存度―

一. 水産加工業の概況

水産加工業は漁獲水産物の重要な販売先（需要先）であり、国内漁獲水産物の三分の二は水産加工業を経て消費者に届けられている。日本は四方を海で囲まれているため魚の種類が豊富であり、水産加工品も練製品、塩蔵品、乾製品、くん製品、塩辛、缶詰、節製品、調味加工品、海藻加工品等、非常に多くの種類があり、飼肥料、魚油なども魚から製造されている。

水産加工会社は、練製品、海苔、缶詰などでは一部に大手企業も存在するが、ほとんどは家内工業的な零細企業であり、加工工程の多くは機械化が困難で労働集約的である。水産加工業（水産食料品製造業）の出荷額は四兆五八七億円（九七年、工業統計表）で非常に大きく（国内漁業の生産額は二兆二、二二六億円）、食料品製造業全体の一七%を占めている。主な品目は、冷凍水産食品六、九四一億円、塩干・煮干等六、〇四五億円、冷凍水産物五、三九六億円、練製品四、九六九億円、海藻加工品三、四一八億円である。

二. 需給動向

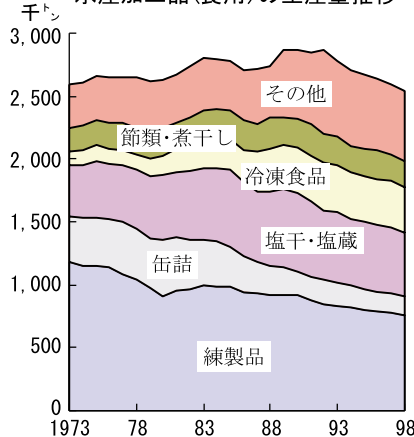
九八年の水産加工品の生産量（冷凍水産

物を除く食用）は二五五万トンであり、このほか水産加工品として、冷凍水産物三〇五万トン、飼肥料六八万トン、魚油六万トンがある。

食用の水産加工品の生産動向をみると、冷凍水産食品の増大等により九〇年までは生産量はやや増加傾向にあったが、九一年以降は減少に転じている。水産加工品は日本の伝統食品であり安定した需要はあるが、既に成熟商品となっており、今後大きな成長は見込めない。

主な水産加工品の動向をみると、練製品は、一時期力二かまぼこがヒットしたものの、畜産物との競合で魚肉ハム・ソーセージが大きく減少しており、九八年の生産量は七五万トンで、七五年に比べて三五%減少している。缶詰はかつては重要な輸出品目であり、八〇年当時は生産量の七割近くは輸出に向けられていたが、円高により輸出は減少を続け、九八年では生産量に占める輸出の割合はわずか四%となり、ほとんどは国内販売向けとなっている。その一方で輸入が増大している。九八年の生産量は一五四万トンで、一〇年前の三分の二、二〇年前の四割に減少している。その他の水

水産加工品(食用)の生産量推移



資料：「水産物流通統計年報」
(注) 冷凍水産物を除く

産加工品で生産量が伸びているのは冷凍水産食品だけであり、節類、煮干し、塩干、塩蔵加工品については、安定した需要があるものの生産量は減少傾向にある。

九七年の水産物全体の輸出額は一、六九八億円（うち真珠が五七三億円）であり、輸入額の二割に満たない。主な水産加工品の輸出額は、練製品八八億円、缶詰三九億円、塩干・くん製品二三億円で、そのほかたて貝、貝柱、海苔等が輸出されている。一方、水産物輸入は円高等を背景に大幅に増大しており、水産加工品の輸入量も、魚粉、節類、加工鰻（調製品）を中心に増加傾向にあったが、九六年からは減少に転じている。

三. 原料調達

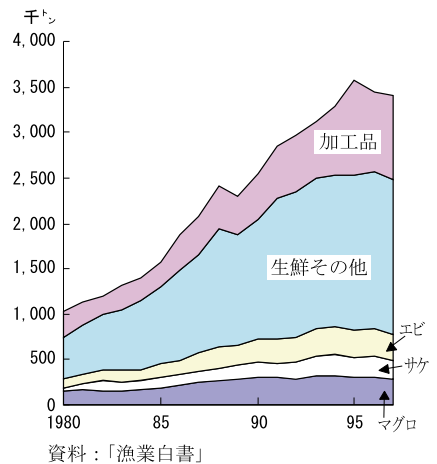
日本の漁業は、二〇〇カイリ規制以降の遠洋漁業の縮小、イワシをはじめとする資

源枯渇、円高の進行等により国内漁業生産が縮小し、その一方で輸入が増大した。水産加工工業の原料についても輸入に依存する割合が高くなっている。例えば、練製品の原料であるスリミ(スケソウダラ)は、かつては北洋漁業に多く依存していたが、米国、ロシアの二〇〇カイリ規制により北洋漁業が縮小し、現在では米国からの輸入に大部分依存するようになっていた。また、かつてはほとんど国産を使っていたアジ、サバ、サンマなども輸入ものが使われるようになり、近年では、水産加工の一次加工を東南アジア、中国で行う動きも現われている。

四、小名浜の事例

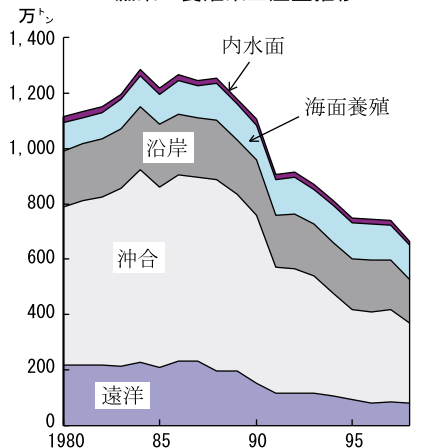
水産加工工業の現場ではどのような動きが起きているのか、小名浜(福島県いわき市)の事例を紹介する。

水産物輸出入量推移 (製品重量)



A社は、切り身、みりん干し等を製造し、全国展開しているスーパーに納品している水産加工会社である。同社は、原魚の海外依存を積極的に進めており、調達した輸入原魚を他の加工会社に売るという業務も行っている。原魚調達を具体的にみると、ホツケは米国産、サバ、アジはノルウェー産を使用している。サバについては、三年前から中国で一次加工したものを日本に持ってきて最終製品にしており、アジは三年前から輸入物に切り替えている。アカウオ(深海魚で粕漬けにする)はアイスランドとナミビアから輸入しており、丸干し用のイワシはオランダから輸入している。同社によると、こうした動きは国内漁獲量の減少に伴って全国的に広がっているという。同社には、海外の漁獲情報に関するFAXが輸入業者から届いており、情報収集に努め

漁業・養殖業生産量推移



ている。

一方、B社は老舗の水産加工会社であり、同社の直売店を中心に伝統的な水産加工品を販売している。B社は輸入原魚に関しては、国産では確保できないもの(キングサーモン、ギンダラ、ギンムツ等)を限定的に使うという方針であり、アジ、イワシ、サンマ等は小名浜であがったものを使用している。国産ものが多少高くても、これまでの伝統的な原料調達方針を変えようとはしていない。また、輸入物も含め主に卸売市場を通じて調達している。

このように、両者の原料調達方針は対照的であり、両極端であるともいえる。全国の多くの水産加工会社は、この中間的なところにあり、今後の日本の漁業の行方によっては輸入に頼らざるをえないと考えている。特に、近年の特徴としては、単に海外から原魚を輸入するというだけでなく、一次加工をタイや中国で行うという分業体制が形成されつつあるということである。これは既に家電や自動車では以前から行われてきたことであるが、それが水産加工の分野まで進展してきたということである。これまで水産加工工業は国内漁業と一体となって発達してきたが、国際化のなかでこうした構造が変貌しつつあるということができ、その変化は統計に表れている以上に急速に進行していると推測される。

(清水徹朗)