寄稿

水産加工原材料の国産化と平準化①

水産物安定供給推進機構
専務理事兼事務局長
坂井眞樹

直撃する輸入の減少

急速に進行した円安の影響もあって、2022年の水産物輸出額は前年より3割近く増加し史上最高額を記録した。一方、水産物輸入額もほぼ同じ伸び率で増加し、水産物貿易の入超額が大幅に増加している。特に、水産物輸入の多くを占める加工原材料用魚については、年々輸入量が減少しているのにもかかわらず輸入金額は大きく増加している。年々単価が上がり調達が困難になってきているのだ。

当機構が行った調査によると、ウクライナ情勢などの影響もあって、水産加工事業者の間で加工原材料として国産水産物を求める声が強まってきている。期待が高まっている国産原材料魚については、サバやサンマの不漁が続いているが、マイワシやサケ、ニシンのように漁獲量が増加傾向にある魚種も存在している。しかし、産地の加工処理能力が大きく低下しているうえに、海洋環境の変動の影響もあって、予想外の産地で水揚げが集中することも多く、加工原材料魚として十分に活用できていない現実がある。

製品の安定供給は取引関係の維持に必須であり、在庫商売とも呼ばれる水産加工業にとって、原材料魚の調達はまさに死活問題である。電気料金の値上げは、加工機器だけでなく冷凍庫、冷蔵庫を抱える水産加工事業者を直撃している。水産加工業が衰退すれば、国民の食生活を支える水産加工品の供給に支障が生じる。史上最高額の貿易赤字を記録する中で、輸入品にばかり頼ることはできない。水産加工業が衰退すれば、重要な販路を失う漁業の衰退につながり、わが国の食料安全保障に大きな懸念が生じてしまう。

本稿では、加工原材料魚輸入の現状や今後の見通し、国産原材料魚の抱える問題を分析するとともに、加工原材料魚の国産化を進め、わが国の水産加工業の存立基盤を確保して地域経済の活性化や食料安全保障の向上を図るために求められる政策的対応、具体的には平準化事業が果たす役割について検討したい。

困難さ増す原材料調達

拡大する水産貿易赤字

農林水産省は、毎月、財務省が公表している貿易統計を基に、わが国の農林水産物輸出入情報を取りまとめて公表している。貿易統計は関税分類に基づいて集計されている。第3類も・5%と大きく増加し3873億円と史上最高額を記録している。最近10年間の水産物輸出額の推移をみると、世界的な水産物需要の高まりを背景に増加基調にあって、新型コロナウイルス禍の影響で20年に大きく減少したものの、コロナ禍からの需要の回復や急速に進む円安の影響によって、21年、22年と大幅な増加を記録している（**図表2**）。

一方、貿易のもう一つの側面である水産物輸入額の動向をみると、輸出額と同様に、20年にコロナ禍の影響で減少したあと、ここ2年大きく増加している。22年の対前年の伸び率は28・2%と輸出額の伸び率とほぼ同じである。周知のように、わが国の水産物輸入額は輸出額を大きく上回っている。ほぼ同じ伸び率を記録したことで、輸入額は2兆665億円となって、水産物の入超額、水産物貿易赤字は前年から3693億円増加している。

減少した303の冷凍魚

農林水産省の農林水産物輸出入の概況によれば、水産物輸入は、水産物（生鮮・冷蔵・冷凍）、塩乾水産物、水産調製品（水産缶詰など）、魚油、真珠などに分類されている（**図表1**）、22年の輸入額は2兆665億円となっている。これらの分類の中では、水産物（生鮮・冷蔵・冷凍）の輸入が最も多く2206億円である。

輸入が最も多い水産物（生鮮・冷蔵・冷凍）には、貿易統計の第3類の9つの細分類のうちの3つの分類、302類（生鮮・冷蔵魚）、303類（冷凍魚）および304類（フィレーその他の魚肉）が含まれている。22年の輸入額は302類（生鮮・冷蔵魚）が3303億円、303類（冷凍魚）が4262億円、304類（フィレーその他の魚肉）が4865億円、3分類の合計で1兆2430億円となっており、これら3分類の輸入が、水産物（生鮮・冷蔵・冷凍）の輸入の大宗を占めている。

3分類のうち、302類（生鮮・冷蔵魚）は鮮度を生かした利用がされることから、また、304類（フィレーその他の魚肉）は製品に近い形態で輸入されることから、国内で加工が行われるとしても簡易なものにとどまると推定される。したがって、国内で製造される高次加工品を含む水産加工品の輸入原材料として重要性が高いのは、303類（冷凍魚）である。

303類（冷凍魚）の最近10年間の輸入数量・金額の推移を示したのが**図表4**である。輸入数量が年々減少し22年には10年間で最小であるのに対し、輸入額は最大になっている。品目別で輸入額トップのサケ・マス（冷凍）についても、同様に22年の輸入数量が10年間で最小、輸入金額が最大となっている（**図表5**）。輸入加工原材料の調達が数量面でも、調達コスト面でも難しくなっているのが明らかである。

（つづく）

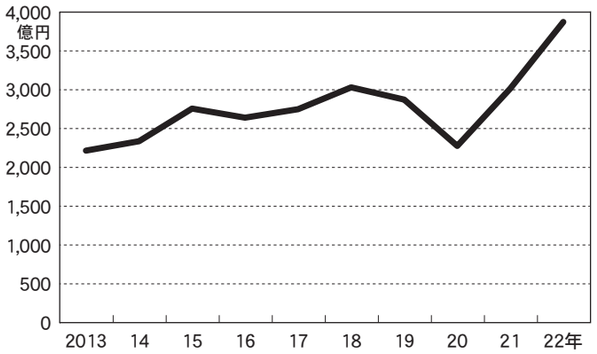
図表1　貿易統計（財務省）

第3類	魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物
3.01	魚（生きているものに限る。）
3.02	魚（生鮮のもの及び冷蔵したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。）
3.02.32−000	きはだまぐろ
3.02.33−000	かつお
3.02.34−000	めばちまぐろ
3.03	魚（冷凍したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。）
3.03.42−000	きはだまぐろ
3.03.43−000	かつお
3.03.44−000	めばちまぐろ
3.04	魚のフィレその他の魚肉（生鮮のもの及び冷蔵し又は冷凍したものに限るものとし、細かく切り刻んであるかないかを問わない。）
3.04.87−040	きはだまぐろ（冷凍フィレ）
3.04.87−050	めばちまぐろ（冷凍フィレ）
3.04.87−090	かつお（冷凍フィレ）
3.05	魚（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限る。）及びくん製した魚（くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）
3.06	甲殻類（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。）、くん製した甲殻類（殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）及び蒸気又は水煮による調理をした殻付きの甲殻類（冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものであるかないかを問わない。）
3.07	軟体動物（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。）及びくん製した軟体動物（殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）
3.08	水棲無脊椎動物（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、甲殻類及び軟体動物を除く。）及びくん製した水棲無脊椎動物（甲殻類及び軟体動物を除くものとし、くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）
3.09	魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物の粉、ミール並びにペレット（食用に適するものに限る。）
第16類	肉、魚、甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物又は昆虫類の調製品
16.04	魚（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物
16.05	甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）
第71類	天然又は養殖の真珠、貴石、半貴石、貴金属及び貴金属を張つた金属並びにこれらの製品、身辺用模造細貨類並びに貨幣
71.01	天然又は養殖の真珠（加工してあるかないか又は格付けしてあるかないかを問わないものとし、糸通しし又は取り付けたものを除く。ただし、天然又は養殖の真珠を輸送のために一時的に糸に通したものを含む。）

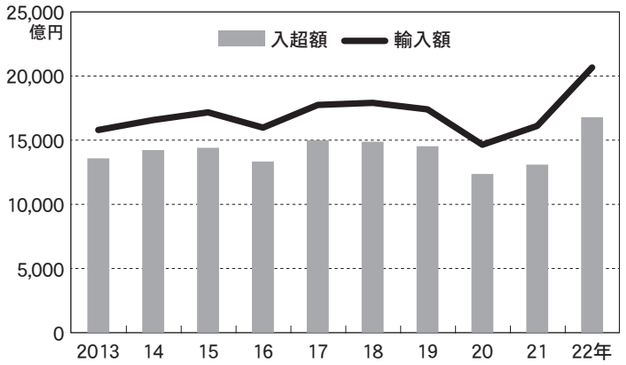
農林水産物輸出入状況（農林水産省）

水産物計	生きている魚
	水産物（生鮮・冷蔵・冷凍）
	かつお・まぐろ類（生・蔵・凍）
	かつお類（生・蔵・凍）
	まぐろ類（生・蔵・凍）
	きはだまぐろ（生・蔵・凍）
	めばちまぐろ（生・蔵・凍）
	塩乾水産物
	水産調製品
	水産缶詰等
	水産調製品（気密以外）
	魚油　海獣油
	真珠
	その他の水産物
	海綿
	魚粉
	寒天

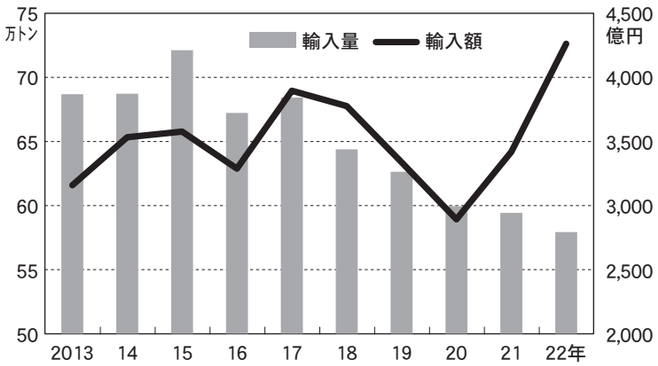
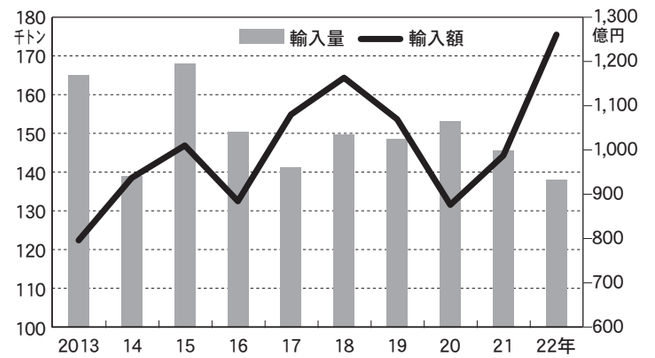
図表2　水産物輸出額



図表3　水産物輸入額・入超額



図表4　303類（冷凍魚）輸入量・輸入額



図表5　冷凍サケマス輸入量・輸入額