寄稿

水産加工原材料の国産化と平準化②

水産物安定供給推進機構
専務理事兼事務局長
坂井 眞樹

世界で激化する魚争奪

輸入単価の上昇は一昨年来急速に進んだ円安の影響が大きいが、加工原材料輸入事情が変化してきた背景には構造的要因がある。世界的な水産物需要の増大、それに伴う輸入競争の激化、そして輸出国による製品輸出へのシフトである。

世界の水産物消費について、2021年度水産白書は、「世界では、1人1年当たりの食用魚介類の消費量が過去50年で約2倍に増加し、近年においてもそのペースは衰えていません。1人1年当たりの食用魚介類の消費量の増加は世界的な傾向ですが、とりわけ、元来魚食習慣のあるアジアやオセアニア地域では、生活水準の向上に伴って顕著な増加を示しています。特に、中国では過去50年で約9倍、インドネシアでは約4倍となるなど、新興国を中心とした伸びが目立ちます。」と報告している。

国連による直近の世界人口推計では、昨年11月時点で80億人に達した世界人口は、30年に85億人、50年に97億人、2100年に104億人に増加すると予測している。人口増加のほとんどは水産物需要の伸びが目立つ新興国で起きることから、世界の水産物需要が人口増加率にも増して拡大していくのは間違いない。

筆者が水産庁企画課長として編集に携わった2006年度の水産白書では、水産物輸入大国日本の「買い負け」と題して、マダラやサケの事例を挙げて、世界的な水産物需要の増大の結果、水産物輸入競争が発生して国際価格が上昇し、わが国の輸入業者が価格競争についてゆけず他国に取られてしまう事情を紹介した。今や、買い負けは、カニ、マグロ、エビ、サーモンなど数多くの魚種で発生している。

サーモンは、回転寿司店では人気ナンバーワンのアイテムで、特に子供が好んで食べている。もともとサケを生で食べる食習慣はわが国にはなく、ノルウェーが養殖サーモンで開拓したマーケットである。生サーモン市場開拓の努力はほかの国でも実っており、東南アジアでは、サーモンを包んだ生春巻きやナンプラーをあえたスパイシーサラダなどが人気を博しているという。

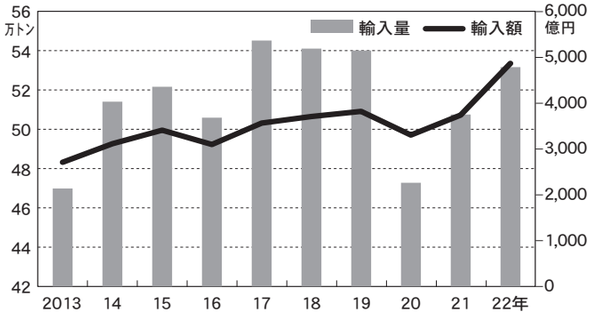
水産物輸入競争は激化するばかりである。長年の経済停滞とデフレの進行で国内の購買力が衰えている。量販店をはじめとする大規模小売事業者の価格交渉力は強大で、過当競争にある水産加工業者が製品値上げをすることは容易ではない。水産加工原材料魚の輸入には、買い負けする要因が揃ってしまっている。

海外で進む製品輸出

図表6が304類（フィレーその他の魚肉）の最近10年間の輸入動向である。漁獲を行った輸出国あるいは第三国でフィレーなどに加工処理が行われたあとに輸入されている。輸入量、輸入額ともに増加基調にあり、新型コロナウイルス禍からの回復とともに21年、22年と急ピッチで増加している。

スーパーの主要アイテムとなっている塩サバの原料魚として、脂の乗りがよく魚体が大きい輸入サバが利用されている。これまでのところ、輸入サバはエラや内臓を取り除いたドレスやフィレーとして輸入されているが、対日主要輸出国事業者は、ノルウェーのノルウェーから業界関係者が訪日して加工技術を習得しようとする動きがあるという。ある加工事業者は、ノルウェーの

図表6　304類（フィレその他の魚肉）輸入量・輸入額



構造的な調達難事情

国内への期待高いが…

水産加工事業者にとって、量販店をはじめとする取引先に対して、欠品を生じることなく製品を安定供給することが取引関係を維持するうえで不可欠である。在庫商売ともいわれる水産加工の世界で原材料が切れることはまさに死活問題である。こうした状況に対応して原材料魚の調達方針の変更が必要と考えている事業者の約半数が国産原材料魚を増やしたいと考えている。輸入原材料不足を補うため、国産原材料品に対するニーズに応えるため、あるいは両者の理由によるものである。国産原材料魚に対する期待は明らかに高まっている。

国産魚の水揚げ状況をみると、サンマやサバの不漁が大きな問題となっているが、マイワシのように高水準の水揚げを維持している魚種もあれば、サケやニシンのように最近水揚げが回復してきている魚種もある。

水産庁の産地水産物流通調査によれば、マイワシの水揚量は、20年以降60万トン程度を維持している（産地水産物流通調査の全国水揚量に対するカバー率は平均73・8％）（図表8）。水産研究・教育機構の集計によれば、北海道のサケの水揚量は、20年度（サケ年度）の5万トンを下回るレベルから22年度には8万トンを超えるところまで回復している（図表9）。また、北海道庁の集計では、道内のニシンの水揚量は13年の4500トン程度から22年には2万トンまで急増している（図表10）。

残念ながら、資源管理の努力もあって水揚げが回復した魚が十分に利用されていないのが現実である。

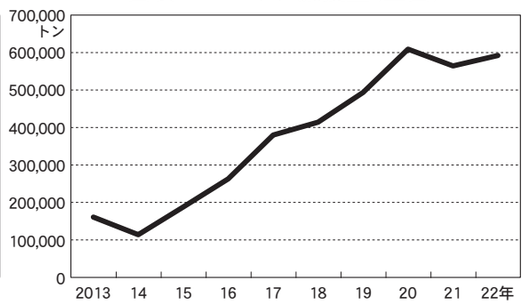
水揚げされた魚が生鮮用途に仕向けられる量には限度があるため、特に水揚げが集中した際には、的確な処理を行って水産加工原材料として利用することが重要である。そもそも水産物は、日々の需要が一定量に限られるのに対し水揚げが特定の時期に集中するという需給特性をもっている。こうした需給特性に応じて、わが国では、産地卸売市場が機能し、市場周辺に多様な水産加工業が形成されて、水揚げされる品質やサイズの異なる多種類の魚を生鮮用、加工用、餌用に仕向け、さらには冷凍保管を行って最大限に利活用する仕組みがつくられている。

しかし、近年、産地の水産加工場が急速に減少している。図表11は、5年ごとに行われる漁業センサスのデータである。5年ぶりの調査が今年実施されているところであるが、各産地の実情を聞くと、水産加工場がさらに大きく減少しているのは確実である。水産加工関係者にこうしたデータを説明すると、人手不足で水産加工場一か所当たり能力も落ちているという厳しい実情が返ってくる。また、コストを削減するため加工事業者や産地問屋が保有する在庫量を削減する傾向が強まっており、水揚げされた漁獲物を産地で加工処理し冷凍保管する能力は大きく低下してきている。このため、水揚げされた国産魚を有効に活用することが困難になってきている。

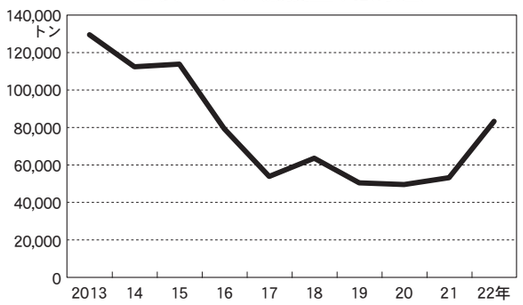
不漁の原因として海洋環境の変動が指摘されているが、水揚地が変動し予想外のところで予想外の魚が大量に水揚げされることも増えている。従来取り扱ってこなかった魚種が水揚げされても、直ちに加工処理することは困難である。

北海道で水揚げが増大しているブリも十分な利用が図れていない。かつてマイワシの豊漁が続いた時代には、各産地で加工場が操業していたが、不漁が続く中でその多くが撤退し、近年の豊漁に対応できていない。定置網漁が盛んな富山湾で近年まとまった漁があるマイワシは、販売先がなく大半が飼料用で県外に流出するという。長崎県では、離島でもマイワシが漁獲されているが、加工する手段がなく苦慮している。加工処理によって付加価値を付けることができないため、ほとんどの漁獲がミールなどに向けられ、魚価は低迷し漁業経営を圧迫することになってしまう。（つづく）

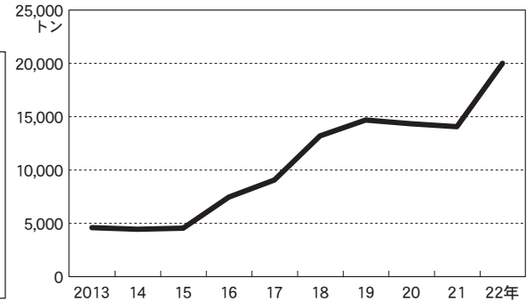
図表8　マイワシ漁獲量（全国）



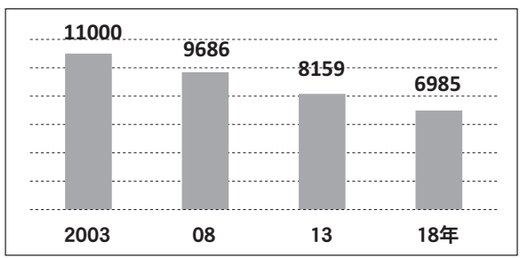
図表9　サケ漁獲量（北海道）

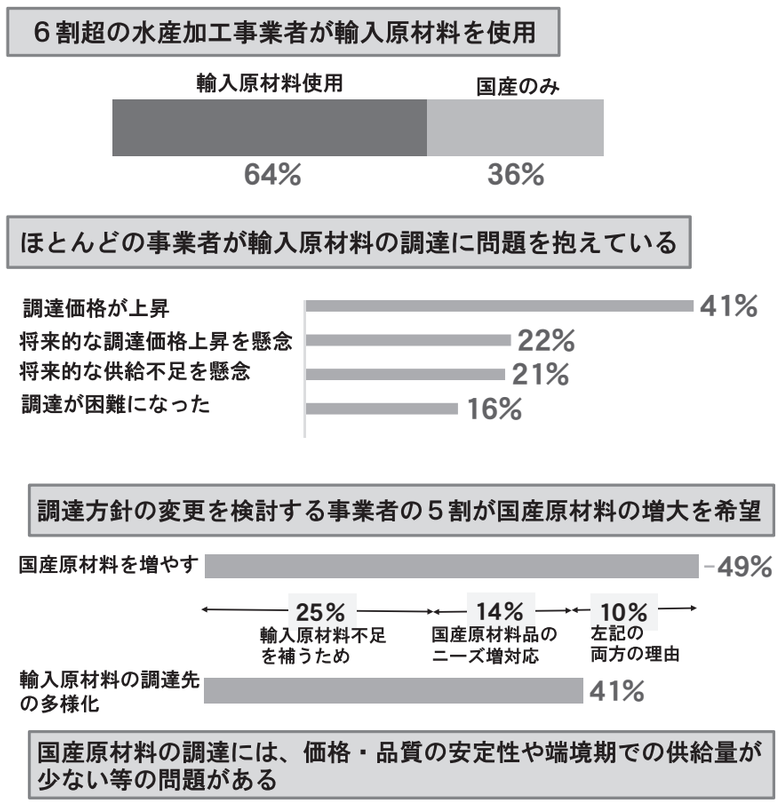


図表10　ニシン漁獲量（北海道）



図表11　漁業地区に立地する水産加工場数の推移（漁業センサス）



図表7　水産加工原材料魚調達状況調査

（調査対象：平準化事業関連事業者113社）