

令和元年度特定水産物供給平準化事業  
関係調査事業

「九州北部における産地機能の動向及び国産水産物の需給調整に関連した取組事例」報告書

令和2年3月

公益財団法人水産物安定供給推進機構



## ま え が き

当水産物安定供給推進機構は、公益法人改革にともない、平成 25 年 4 月に財団法人魚価安定基金から移行、名称変更した団体です。昭和 51 年の旧法人の設立以来、漁業者団体等が行う主要水産物についての特定水産物供給平準化事業に対して、必要な資金の貸付け等を行うことにより、産地及び消費地を通ずる魚価の安定を図る等、水産業及びその関連産業の発展及び国民消費生活の向上に寄与してまいりました。

また、これらに関係した水産業の現状等を継続的に調査、情報の収集を行って、これら事業の推進を図り、情報を広く公開してまいったところであります。

本年度においては、特定水産物供給平準化事業の対象水産物である多獲性大衆魚の、主要産地である九州北部地区の産地機能の動向を整理するとともに、国産水産物の需給調整に関連した事例を調査・分析し、今後の需給調整方策を検討するための資料として取りまとめました。関係各位の取組の参考に資することができましたら幸甚にございます。

末筆となりましたが、本調査に調査委員長としてご尽力いただいた北海道大学名誉教授 廣吉勝治氏ならびに委員の皆様、調査にご協力いただいた皆様には厚く御礼を申し上げます。

令和 2 年 3 月

公益財団法人 水産物安定供給推進機構

理事長 石 原 葵



令和元年度特定水産物供給平準化事業関係調査事業

委員名簿

石井 元 (一般財団法人東京水産振興会特別研究員)

久賀 みず保 (鹿児島大学水産学部水産経済学分野准教授)

副島 久実 (水産大学校水産流通経営学科講師)

鳥居 享司 (鹿児島大学水産学部准教授)

廣吉 勝治 (北海道大学名誉教授)

麓 貴光 (株式会社水土舎代表取締役)

(五十音順)



## 目 次

まえがき

本調査の目的、内容等

第1部 調査対象魚種の需給動向の把握—アジ、サバを中心として— . . . . . 1

第2部 九州北部地区における加工流通機能の動向

2-1 福岡地区 廣吉勝治 . . . . . 25

2-2 唐津地区 石井元 . . . . . 35

2-3 松浦地区 麓貴光 . . . . . 53

2-4 平戸地区 久賀みず保 . . . . . 71

2-5 佐世保地区 副島久実 . . . . . 83

2-6 長崎地区 鳥居享司 . . . . . 93

第3部 総括 廣吉勝治 . . . . . 109



## 本調査の目的、内容等

### 1. 調査の目的

当法人では、昭和51年の設立以来、漁業者団体等が、サバ、サンマ、イワシ、アジ、乾ノリ等主要水産物について、水揚げの集中等による産地価格の一時的な低下に際して、漁業者等から一定の価格で買い取り、調整保管の上、主要消費地等において消費地価格の安定に資するよう放出する水産物調整保管事業（現、特定水産物供給平準化事業）（以下、平準化事業）を実施し、水産物の需給の安定に一定の寄与をしてきた。

併せて、平準化事業の効果的な実施の確保を図りつつ、中長期的な視点からの魚価安定対策拡充強化に資する観点から、事業対象水産物の需給動向等を調査し、報告書を作成、公表してきた。一方これらの調査を通じて、漁業生産の基盤となる漁港及び冷凍、冷蔵能力、及び加工機能等、いわゆる産地機能が、漁業生産や需給動向の変化に対応して再構築されつつあることが明らかとなってきた。

平準化事業においては、現存する水産物の流通及び魚価形成機能を活用し、需給の調整を図る事業である。産地における機能の変化を継続的に把握することは、本事業の円滑な運営の確保、及び水産物の加工流通対策の在り方を検討する観点からも重要であることから、平成29年度及び平成30年度には、事業の主要対象水産物である多獲性魚の大規模産地及び中核的産地における機能の変化を調査し、報告書を作成、公表した。

本年度においては、多獲性魚の主要な供給地である九州北部地区の産地機能の変化を調査することにより、流通の各段階において必要とされている需給調整対策を考える上での基礎資料としたい。

### 2. 調査内容

産地における冷蔵、冷凍及び加工等の背後機能の変化を把握し、それらの変化が需給動向に与える影響を考察する。併せて国産水産物の需給調整に関連する需給調整の取り組みを調査することにより、流通の各段階において必要とされている需給調整対策を考察する。

### 3. 調査の手法

本調査のための、学識経験者等による調査委員会を設置する。

調査委員は、調査地を分担し、各調査地に赴き、調査、報告書の作成を行った。

報告書の完成までに計3回、下記の日時および内容で委員会を開催した。

第1回委員会	令和元年8月21日	調査内容の検討及び調査地の決定
第2回委員会	令和元年10月30日	調査内容の中間報告
第3回委員会	令和2年1月21日	調査内容の最終報告および報告書案の検討

4. 調査地

調査地	担当委員
福岡	廣吉委員
唐津	石井委員
松浦	麓委員
平戸	久賀委員
佐世保	副島委員
長崎	鳥居委員

## 第1部

調査対象魚種の需給動向の把握

—アジ、サバを中心として—



# 1 調査対象魚種の需給動向の把握

## —アジ、サバを中心として—

本稿では、各地区における調査報告に先立ち、各種統計資料を使用して、特定水産物供給平準化事業(以下、平準化事業)の対象水産物の需給動向を把握する。調査対象地区である九州北部においては、近年アジ、サバを中心として事業が実施されていることから、本項でもこの2魚種を対象とする。

### 1 全漁連作成の需給動向把握より

表1-1、1-2は、全漁連の業務統計資料である需給動向表である。アジ、サバそれぞれの魚種について、在庫、国内生産、消費、輸出入の動向を長期的に把握することができる。

輸出入は、貿易統計の冷凍品の数値を基に作成されており、国内消費は、生産、餌料用需要等各種要因を勘案して算出されている。以下、魚種別に各項目を見る。

<サバ>

(生産)

国内で漁獲されるのはマサバとゴマサバが中心で、回遊の経路等によってそれぞれ太平洋系群と対馬暖流系群とに分けられる。1970年代には、マサバの太平洋系群のみで150万t弱の漁獲量があった。1996年以降の国内生産は、1997年の約85万tをピークに、2000年に30万t台を割り込んだ後30~50万トン台の水準で推移し、直近5年は50万t弱となっている。漁獲量、生産量の変動を見て分かる通り、加入量変動の高い魚種であるという特徴を持つ。大中型まき網船による水揚げが全体の62%、中小型まき網船による水揚げが全体の28%(2018)を占めている。

(輸入・国内供給)

輸入は1996~2004年までは10万t台で推移し、その後5万t弱まで減少した後、近年は6~7万t台で推移している。国内生産と輸入を合わせた国内供給量は、最小40万t台から最大100万t台と巨大なボリュームを持つ。

(輸出・国内消費)

輸出は1996年には1万t台であったが、長期的に増加の傾向にあり、2016年以降は20万t台で推移している。輸出と国内消費を合わせた国内需要の内訳を見ると、2006年頃から国内消費の占める割合が減少し輸出の占める割合が増加しており、近年はさらにその傾

向が強まっている。

(期首・期末在庫)

全体のボリュームが大きいこともあり、概ね 10 万 t 台で推移している。

<アジ>

(生産)

国内で漁獲されるのはマアジとムロアジが主で、1990 年代にはマアジだけで 30 万 t 以上の漁獲量があった。2002 年以降の国内生産は、2003 年の 19 万 t をピークに、2017 年までは概ね 10 万 t 台で推移したが、直近 2 年間は 10 万 t を割り込んでいる。サバと同様に、漁業生産の主力はまき網船によるもので、2018 年は、大中型まき網船による水揚げが全体の 36%、中小型まき網船による水揚げが全体の 46%を占めている。

(輸入・国内供給)

輸入は 2002 年の 5 万 t 弱から緩やかに減少を続け、2016 年以降は 1 ～ 2 万 t で推移している。

国内生産と輸入を合わせた国内供給は、国内生産及び輸入の減少と比例し、最大 20 万 t 台から 10 万 t 台へと減少した。

(輸出・国内消費)

輸出は 2012 年以前は貿易統計に項目が無い。2012 年から 2019 年にかけて数量を伸ばし直近 4 年間は 5,000 t 前後で推移している。輸出のボリュームが大きくないため、国内消費と輸出を合わせた国内需要は概ね国内消費と連動する形で推移している。

(期首・期末在庫)

2002 年からの供給・需要の減少と連動する形で減少し、2013 年からは 2 万 t 台で推移。

表1-1 マアジ需給動向

(t)

	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年 (予想)	
期首在庫	58,000	58,000	58,000	55,000	45,000	40,000	38,000	37,600	33,300	31,600	30,000	26,800	24,800	24,500	26,700	21,500	24,000	20,900	
供給	国内生産	145,000	190,000	185,000	149,000	133,000	128,000	120,000	111,800	114,100	121,000	95,400	110,300	104,600	117,000	99,600	108,500	82,000	77,000
	輸入	49,090	43,063	52,442	44,391	47,776	44,985	40,000	43,800	39,600	32,400	32,600	22,500	25,400	29,000	18,400	20,400	14,200	20,000
	計	194,090	233,063	237,442	193,391	180,776	172,985	160,000	155,600	153,700	153,400	128,000	132,800	130,000	146,000	118,000	128,900	96,200	97,000
合計	252,090	291,063	295,442	248,391	225,776	212,985	198,000	193,200	187,000	185,000	158,000	159,600	154,800	170,500	144,700	150,400	120,200	117,900	
需要	国内消費	194,090	233,063	240,442	203,391	185,776	174,985	160,400	159,900	155,400	155,000	130,400	133,500	129,000	140,500	118,100	121,200	94,900	93,900
	輸出										800	1,300	1,300	3,300	5,100	5,200	4,400	4,000	
	計	194,090	233,063	240,442	203,391	185,776	174,985	160,400	159,900	155,400	155,000	131,200	134,800	130,300	143,800	123,200	126,400	99,300	97,900
期末在庫	58,000	58,000	55,000	45,000	40,000	38,000	37,600	33,300	31,600	30,000	26,800	24,800	24,500	26,700	21,500	24,000	20,900	20,000	

資料: 全漁連魚種別動向資料

注: アジ単独の輸出統計は2012年以前はないため、需要は国内消費+輸出

表1-2 サバ需給動向

(t)

	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年 <sup>※</sup>	
期首在庫	125,000	159,000	167,000	140,000	145,000	122,000	131,000	130,000	118,000	95,600	121,600	141,600	105,500	129,700	116,000	88,800	69,400	70,900	64,500	90,846	100,755	113,138	106,723	96,847	
供給	国内生産	760,000	849,000	511,000	382,000	284,000	441,000	353,000	320,000	315,000	528,500	557,500	410,500	466,000	408,300	434,500	328,128	385,462	324,277	441,141	492,515	486,800	464,453	498,558	493,000
	輸入	116,000	152,000	132,000	170,000	159,000	174,000	148,000	128,300	101,000	94,800	48,300	45,600	70,000	50,800	76,200	59,399	51,655	55,102	61,254	72,420	73,993	63,188	68,789	71,000
	計	876,000	1,001,000	643,000	552,000	443,000	615,000	501,000	448,300	416,000	623,300	605,800	456,100	536,000	459,100	510,700	387,527	437,117	379,379	502,395	564,935	560,793	527,641	567,347	564,000
合計	1,001,000	1,160,000	810,000	692,000	588,000	737,000	632,000	578,300	534,000	718,900	727,400	597,700	641,500	588,800	622,300	476,327	506,517	450,279	566,895	655,781	661,548	640,779	674,070	660,847	
需要	国内消費	825,000	945,000	650,000	544,000	464,000	602,000	497,000	454,100	416,050	541,400	399,300	345,200	388,500	394,800	419,100	311,053	331,440	273,572	370,992	369,759	337,806	302,093	328,465	357,212
	輸出	17,000	48,000	20,000	3,000	2,000	4,000	4,000	6,200	22,350	55,700	186,500	147,000	123,300	78,000	95,880	104,161	112,240	105,057	185,267	210,604	231,963	248,758	200,000	
	計	842,000	993,000	670,000	547,000	466,000	606,000	502,000	460,300	438,400	597,100	585,800	492,200	511,800	472,800	534,800	406,800	435,600	386,053	476,049	555,026	548,410	534,056	577,223	557,212
期末在庫	159,000	167,000	140,000	145,000	122,000	131,000	130,000	118,000	95,600	121,800	141,600	105,500	129,700	116,000	87,500	69,394	70,916	64,467	90,846	100,755	113,138	106,723	96,847	103,635	

資料: 全漁連魚種別動向資料

## 2 輸出入動向

本節では、需給動向に大きな影響を及ぼす輸出入の動向について、貿易統計を基に見る。

### (1) 輸入

#### <マアジ>

マアジについては、貿易統計から輸入動向を把握できるのは冷凍品のみである(表1-3)。

このほかに、アジ、サバが含まれたものとして冷凍フィレがあるが、複数魚種(ニシン、ブリ、サバ、イワシ、アジ、サンマ)のフィレの数量の総体であり、個々の魚種の動向については不明である。

アジの仲間は世界中に分布し食用に供されていることから、日本にも古くから各国のアジ類が輸入されてきた。輸入数量は4~7万t台で推移してきたが、2011年頃から減少傾向にあり直近は2万tを割り込んでいる。

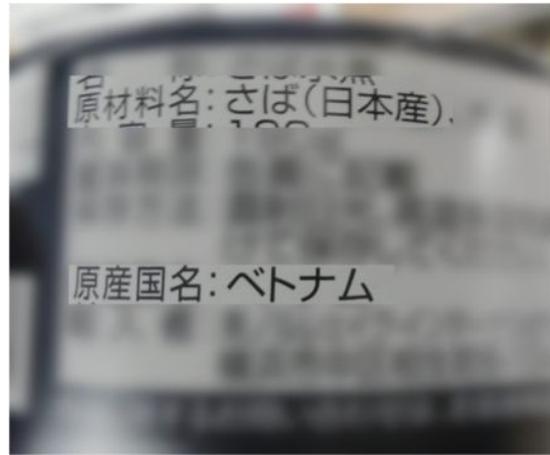
#### <サバ>

サバにおいて、貿易統計から輸入動向を把握できる品目は凍結品と調整品である(表1-3)。

冷凍品は、基本的に魚を丸のまま凍結したもので、サバにおいてはノルウェーから輸入されるものが太宗を占める。かつては10万t以上の規模があったが、直近10年は5~7万tで推移している。

調整品の輸入については、缶詰製品の増大が顕著である。特に、「日本産原料使用」というサバ缶詰が近年多数見られることは注目に値する(写真)。





## (2)輸出

### <アジ>

アジは、2011年まで貿易統計に輸出の項目が無い。2012年からは少数がタイ、ベトナム向けに輸出されている。現地で加工され日本に戻ってきているものが多いと思われる。

### <サバ>

サバについて、貿易統計から輸出動向を把握できるのは冷凍品と調整品である(表1-4)。冷凍品は2項目、調整品は3項目に分けられるが、輸出数量の太宗を占めるのは、マサバ・ゴマサバ及び大西洋サバの冷凍品に含まれる、マサバである(表1-4)。1996~1998年頃には、韓国、フィリピン、パプアニューギニア向けの輸出が多かったが、2000年代中盤からアジア各国向けが数量を伸ばすとともに、これまで見られなかった、ガーナ、ナイジェリア、エジプト等アフリカ諸国向けの輸出が開始された。2016年から2018年にかけては、タイ、ベトナム等のアジア、ナイジェリア、エジプト等のアフリカを中心に、20万t台を輸出している。

表1-3 サバ、アジ年別輸入数量の推移

(t)

		1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	
マアジ 冷凍品	韓国・台湾	8,229	7,004	8,865	7,733	7,405	8,182	8,767	6,451	9,223	7,163	8,161	6,638	10,264	6,675	6,141	3,921	5,427	5,908	6,977	8,808	5,148	6,965	5,997	6,903	
	アイルランド・オランダ	39,232	52,724	34,812	38,335	33,163	42,544	24,303	21,236	29,945	18,610	20,561	18,221	18,694	18,029	14,366	12,298	13,979	9,833	7,224	6,227	7,173	5,580	3,639	5,684	
	ノルウェー	8,083	12,617	8,226	12,631	17,005	2,898	7,983	7,863	5,151	6,584	8,522	8,145	4,081	8,572	10,371	6,742	6,277	2,750	3,544	5,975	1,002	2,372	999	990	
	その他	4,298	4,194	4,454	5,282	4,726	10,508	8,035	7,516	8,124	12,034	10,533	11,983	8,529	10,565	8,682	9,389	6,943	4,043	7,678	7,925	5,143	5,497	3,592	4,056	
	合計	59,842	76,540	56,358	63,981	62,300	64,132	49,089	43,065	52,442	44,391	47,776	44,987	41,567	43,841	39,560	32,350	32,627	22,534	25,423	28,936	18,466	20,414	14,226	17,633	
サバ 冷凍品	ノルウェー	102,169	135,620	119,340	161,042	150,214	158,282	130,126	103,631	85,100	71,377	40,234	41,199	59,164	49,141	73,856	55,668	45,068	50,664	56,091	69,844	67,239	56,264	59,457	57,208	
	その他	13,622	16,804	12,253	8,838	8,695	15,568	18,769	24,638	15,857	23,504	8,114	4,496	10,788	1,646	2,349	3,711	6,587	4,438	5,165	2,576	6,754	6,924	9,343	8,658	
	合計	115,791	152,424	131,593	169,880	158,909	173,850	148,894	128,269	100,957	94,881	48,348	45,695	69,953	50,787	76,205	59,380	51,655	55,102	61,256	72,420	73,993	63,188	68,800	65,866	
サバ調整品	タイ	217	308	215	222	163	315	420	753	1,806	1,393	1,470	941	858	1,642	1,886	2,882	3,136	3,484	4,170	5,665	7,578	4,950	10,143	21,297	
	中国	431	1,029	944	1,342	1,399	3,203	4,721	5,216	7,353	8,368	8,929	8,601	4,732	4,115	5,520	7,277	7,657	7,633	7,992	7,105	7,435	7,811	9,602	16,094	
	ベトナム						49	16	1				7		164	601	658	824	901	1,264	1,420	2,289	2,260	2,978	4,913	9,559
	フィリピン	10					6					1	2	4	7					1				15	2,078	
	マレーシア	64				25	1						3	2										2	109	323
	デンマーク	15	7	3		432	125								3	1						1	1	2	191	175
	韓国	307	318	349	601	108	23	18			82	33	2	0	13	9	36	14	6	36					144	138
	その他	200	102	196	517	209	108	204	156	268	138	69	173	34	91	66	42	71	64	50	67	84	100	90	251	
	合計	1,244	1,764	1,707	2,683	2,336	3,828	5,379	6,127	9,426	9,982	10,512	9,721	5,792	6,471	8,139	11,060	11,778	12,450	13,669	15,127	17,359	15,842	25,208	49,915	
冷凍フィレ	22,606	21,147	24,569	32,714	40,234	49,582	57,363	62,341	72,005	73,995	67,858	58,017	52,102	45,890	54,630	66,636	55,554	48,782	54,386	59,674	60,780	65,173	63,945	64,628		

資料:貿易統計

表1-4 サバ相手国別輸出数量の推移

(t)

	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	
フィリピン	7,922	25,905	1,883	1	1	29	1	228	2,229	6,664	8,041	15,168	6,332	2,310	9,629	12,858	11,284	12,035	9,815	18,223	13,725	12,566	22,718	3,466	
大韓民国	1,508	4,006	1,835	936	346	957	718	130	8,909	4,157	28,536	30,198	8,885	6,778	8,915	11,363	2,525	410	39	136	1,033	1,210	699	141	
バプアニューギニア	1,420	11,921	12,789					1,501	5,681	6,791	3,375	7,079	4,131		45										
台湾	978	480	165	120	255	571	246	484	978	40	358	714	402	269	51	2,757	8,191	371	333	1,454	7,211	2,324	3,253	334	
南アフリカ共和国	793	312	113	19	129	112		92	50	30	101	190	134	157	121	59		217	237	558	1,972	1,997	1,144	72	
シンガポール	746	458	8		60	170	45	258	138	3,344	3,685	1,047	1,386	402	260	145	242	310	677	1,507	5,652	2,658	2,553	498	
ソロモン	586	908	859	656	272																				
北朝鮮	514	404	349	406	373	578	850	834	826	706	597														
カナリー諸島(西)	506	485	93	47	24	165	20		22		127	44			22			30	25		80	73	60		
モーリシャス	423					10			68	247	867	157	613	334	20			146	133	360	2,908	1,323	1,879	719	
中華人民共和国	294	285	172	39	299	253	1,693	260	1,129	16,256	47,723	31,925	15,880	11,608	13,783	7,659	5,726	3,826	3,065	8,231	2,022	1,794	2,732	3,654	
インドネシア	275	710	246	100	247	120	60	37	30	4,540	5,619	4,533	6,006	4,183	11,517	3,975	3,190	2,757	8,183	14,286	13,878	7,050	2,686	1,481	
ベネズエラ	210	40																							
ニューカレドニア(仏)	135	90	69	5																					
オーストラリア	127	643	25	20	3	2	3	1	2	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1					
セーシェル	120	199	120			88		34		243	1,054	600	206		25		53		20	37			33		
ボンジュラス	117	15	26	14		30																			
パナマ	110	102	109			30		25							419					182	10	72	14	107	
仏領ポリネシア	45	77				215	15		256	184	143	19	55		54						520	32	15		
エクアドル	30		80												23										
フィジー	28	67	102			20		19		27	136		99				50		160	91	399	1,051	465		
モルディブ	25																					97			
ウルグアイ	20	120									50														
バヌアツ	20																						37		
マレーシア	15	137	13	24		13	92		178	681	1,677	3,115	7,042	1,911	6,772	4,601	4,861	5,705	4,310	4,953	3,611	3,129	4,941	2,127	
グアム(米)	15		1							0	0	2	1							26					
米領サモア	10									171	290	70	123	35		272						60			
ロシア	7	22	148	47	77	108	76	122	196	23	57	528	1,741	700	588	76		2	5	121		9		48	
アメリカ合衆国	5	41	37	52	42	87	1	5	12	172	555	202	208	312	73	820	760	491	451	69	901	235	106	80	
香港	5	15	30	30	37	45	52	47	28	42	398	98	20	189	23	4	14	27	29	8	35	6	26	1	
アラブ首長国連邦	2	3	1	1	2	1	1		1	1	2	3	2	1	27	2	0	4	8	4	16	13	16	13	
スウェーデン	1																					10			
モザンビーク	0	0															416	900	2,605	2,829	2,847	816	467	393	
インド																								1	
ウガンダ																		48					187	92	
ウクライナ											73	74	24				446	124					16		
エジプト											12,086	17,923	17,858	29,214	37,346	6,306	5,272	27,483	25,142	43,405	35,655	49,358	45,754	25,867	
オマーン											24														
ガーナ										1,047	9,218	2,737	799	637	433	1,940	11,506	11,086	5,256	5,300	20,655	29,132	25,748	5,633	
カーボベルデ															7										
カタール													1	0	48										
カナダ			6		0						6				50	281	2,657	2,283	3,009	3,750	3,692	3,246	3,087	4,476	
ガボン												25	121												
ガンビア															25										
カンボジア																				42	24				
キリバス																					143	140	448	47	
クック										44															
ケニア											1,596	1,101	706	72	548	642	1,100	925	1,079	1,798	918	164	48		
コートジボワール										214	3,666	123	48		360		1,654	1,101	671	1,068	4,061	3,185	6,565	480	
コモロ																							24	24	
コンゴ共和国																					74		24	24	
コンゴ民主共和国																					458	168			
サウジアラビア						65																			
サモア																693						270			
ジョージア											214													317	
スイス		0	0	0	0		0			0															
スリナム															322						165				
スリランカ											64				23	48		10	12	115	598	3,048	1,093	180	48
スロベニア			97																						
セネガル												15		22							80	50	96	13	
セントビンセント			43																						
その他のオーストラリア領				10																					
タイ		89	8	59	36		75	630	1,423	8,621	23,559	11,011	20,766	12,677	17,237	24,933	25,991	24,468	26,084	53,680	43,207	32,269	40,709	32,045	
タンザニア											2,711	3,818	1,909	1,082	958	125	125				575	3,406	1,787	1,914	

サバ冷凍品(マサバ・ゴマ  
サバ・大西洋サバ)

	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	
チュニジア											1,179	19												105	
チリ																									6
トーゴ										48	309		122					90		124		830	1,463	1,062	1,085
トリニダード・トバゴ		800	330	50					200		201				27							125			
トルコ								98																	
ナイジェリア										528	6,360	8,834	19,166	1,593	240	2,328			300	294	10,020	55,544	50,529	45,903	
ナミビア											91		24					50			51	72		12	
ニュージーランド		30	58		30	24	7			25	10	5			223		2		1						
バーレーン			0		1																	25	24		
バオオ				1		8			1																3
バングラデシュ																		10							
ブラジル																	9								
ブルガリア										558	2,295														
ブルキナファソ																	1,497				1,353	4,133		264	
ブルネイ										25	68		98	142	117	48	265	243	209	241	140	48	86	102	
ブルンジ																					24				
ベトナム						2	22	5		78	3,372	3,456	8,175	3,338	5,332	13,809	16,358	16,507	12,668	16,987	12,970	15,381	27,559	39,988	
ベナン											25	198	74				346	25	125	173	2,434	1,833	578		
ベリーズ					14																				
ベルー			20					30		146	44						6	11			58	65	45	58	35
マーシャル																									36
マカオ																	0	1				1	0	4	
マルタ								1,448			941	1,795													
ミャンマー					10															99		25			
メキシコ			108																						
モロッコ											1,058														
ヨルダン											49		74												
リトアニア										48	119														
リビア																									
リベリア																		50	99	100	50				5
ルーマニア										49	190	100												48	94
ルワンダ																									
レユニオン(仏)											75		24								192	702	408		
赤道ギニア					20																				
蘭領アンティール													14												
合計	17,010	48,363	19,943	2,637	2,276	3,691	3,986	6,288	22,354	55,749	172,985	146,963	123,312	77,967	115,685	95,698	104,161	112,163	105,057	185,267	210,604	231,963	248,758	169,279	
相手先国数	33	30	34	22	23	24	20	21	21	35	51	37	40	25	37	24	31	35	32	45	47	43	43	43	34
サバ冷凍品(上記以外)	538	952	708	249	161	394	280	216	754	2,071	1,583	5,827	8,063	4,292	3,562	1,926	2,401	1,007	825	755	70	24	624	152	
サバ機密容器入りのものうち水煮のもの	3,693	5,264	3,573	3,799	3,504	3,232	3,746	4,433	1,356	1,527	487	1,465	277	487	201	405	1,373	539	1,576	497	1,291	1,115	1,253	757	
サバ機密容器入りのものうち水煮のもの以外のもの	151	137	138	604	173	133	164	158	151	176	208	272	1,118	2,902	2,658	1,179	2,816	2,568	1,937	2,006	2,174	2,272	1,003	1,250	
サバ調整品のうち機密容器入り以外のもの	53	79	55	61	69	72	104	101	114	131	139	181	171	169	159	132	111	130	130	164	171	176	192	231	

資料: 貿易統計

### 3 「日本遠洋旋網漁業協同組合」所属船の水揚動向

調査対象地区である九州北部におけるアジ、サバの水揚は、平準化事業事業実施者でもある日本遠洋旋網漁業協同組合(以下、エンマキ)所属の大中型旋網船によるものが中心となる。

図1-1は、エンマキの所属船による、西日本地区における魚種別の水揚量、水揚金額の推移を示したものであるが、アジ、サバが水揚げの主力となっていることがわかる。アジ、サバそれぞれが水揚量に占める割合は、変動があるもののサバが概ね5割から7割、アジが概ね3割から4割で推移している。長期的に見ると、1970年以降概ね25~30万tの水揚げ量で推移していたが、2000年頃には自主減船等の影響により水揚げ量が減少した。冬季に北部太平洋海域に出漁する所属船が現れはじめたことも、西日本地区の水揚げの動向に影響を与えている(図1-1には、エンマキ組合員が他地区で水揚げした際の数量は含まれていない)。

現在では、所属船のおよそ半数が北部太平洋地区での漁業許可を持ち北上する。

2016年には日韓漁業協定の交渉が決裂し、エンマキ所属船が韓国領の済州島付近に入漁できなくなった。同地区で漁獲されていた高価格帯で取引される大型のサバが獲れなくなったため、サバの価格は高値が切り下がる傾向にある。一方、輸出の伸長、サバ缶詰ブームの到来、餌需要の増大等により、従来低価格帯で取引されていたサバの需要が増大し、底値が切りあがる傾向にあるため、サバの平均価格としては横ばいの状況にある。

アジの価格も比較的高水準で推移していることもあり、水揚げ金額は概ね水揚げ量に比例する形で推移している。

近年は操業の安定化を図る目的で、「構造改革プロジェクト」を推進しており、船団の操業パターンの標準化・類型化が行われている(表1-5)。

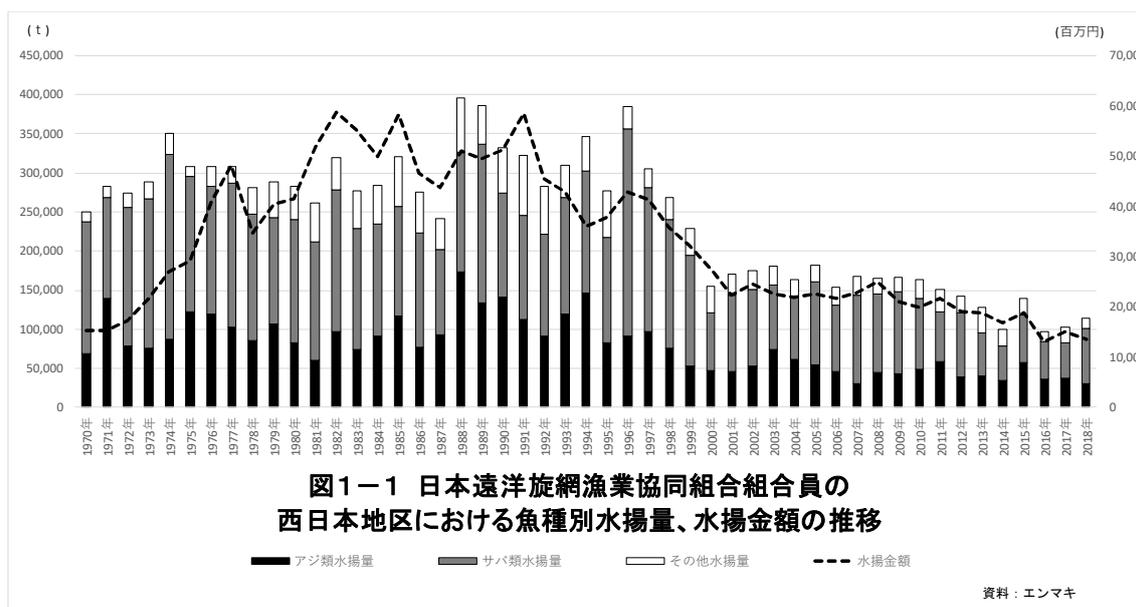


表1-5 現在の操業海区パターンの分類

網船規模	主たる漁場	他海区との併用		船団数
		出漁判断	出漁海区(主対象魚)	
(大型) 135GT	東シナ海南部海域 (遠洋主体型)	漁場形成	太平洋(サバ・イワシ)	3船団
		他海区操業なし		2船団
	東シナ海南部～九州北海域 (遠洋近海併用型)	計画出漁	太平洋(サバ・イワシ) 日本海※	1船団
		漁場形成	太平洋(サバ)	2船団
	東シナ海北部～九州北海域 (中近海併用型)	計画出漁	太平洋(カツオ・サバ・イワシ)	2船団
		他海区操業なし		4船団
九州北～日本海海域 (日本海主体型)	計画出漁	日本海※ 太平洋(サバ・イワシ)	3船団	
	(中型) 80GT	九州西部海域 (九州西部型)	他海区操業なし	
合計				21船団

資料:エンマキ

注:日本海は北中部日本海(隣接の西部日本海は除く)

#### 4 北部地区における主要港の水揚動向ー福岡、唐津、松浦、佐世保、平戸ー

本項では、水産物流通統計年報及び産地水産物流通調査による水揚量のデータを基に、調査対象地区におけるアジ、サバの水揚動向を見る(表1-6)。調査対象地区全体としてみると、アジ類において、1977年にはムロアジがマアジの水揚量を上回っていたが、1982年に逆転した。その後ムロアジの水揚量が低調に推移する一方、マアジは比較的安定した水揚で推移している。サバは1977年及び1997年の20万t弱をピークとして、2000年代には10万t前後、2010年代には一時6万t前後まで水揚量が減少し、2018年には10万t台に回復している。

各地区における産地の特徴と水揚げの動向は以下の通り。

##### <福岡>

人口約160万人の大都市。1977年には、「青物」を主力として「福岡鮮魚市場」の取扱金額において、鮪子に次いで全国2位であった。2012年以降水揚量が減少傾向にあるが、陸上搬入による他産地からの取扱が増加している。他港と比較して、水揚げに占めるサバの割合がアジに比べて高い傾向にある。

##### <唐津>

背後に加工団地が形成され、有力な業者の立地が見られた。1977年には福岡に次ぐ水揚量

を有していたが、その後水揚は減少傾向にある。2013 年にはアジサバ合計の水揚量が 2 万 t 以下となり、その後は 2～3 万 t 台で推移している。

#### <松浦>

1979 年に開設された松浦魚市場を擁する後発産地。「西日本魚市」として荷受業務を開始したエンマキ所属船の水揚の主力基地であり、1992 年以降 2017 年までは、マアジ、サバでは調査対象地区内で最大の水揚量を継続している

#### <平戸>

背後に生月島を抱える産地である。比較的小規模な産地であるが、統計から連続で数値を拾うことのできる 2012 年以降、コンスタントに水揚げがある。近年はサバの水揚量が増加している。

#### <佐世保>

長崎県内では長崎市に次ぐ人口約 26 万人を有する。相浦市場へは、五島方面や近海漁場を控えた沿岸産地の水揚げが中心である。水揚量は他地区と比べ多くはないが、1997 年以降調査対象地区全体の水揚量が減少する中、1977 年のアジサバ合計約 5 千 t から、2002 年には約 1 万 5 千 t まで水揚量が増加し、以後 1 万 t 以上の水揚を継続している。

#### <長崎>

人口 40 万人。福岡、唐津の水揚量が 1977 年以降減少する中で、アジサバ合計概ね 4 万 t 前後の安定した水揚げを継続している。2018 年にはマアジの水揚量で松浦を上回った。「長崎魚市」は、近年中国への水揚物の輸出拠点としても、有力な地位にある。

表1-6 漁港別魚種別水揚量の推移

魚種	年 漁港	1977	1982	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
		マイワシ	福岡	1,962	1,990	463	217	116	0	...	965	1,121	42	416	67
	唐津	5,439	6,827	5,387	7,620	693	36	4	1,052	1,973	20	28	40	67	174
	松浦	漁港掲載なし	漁港掲載なし	10,395	18,317	129	1	532	2,492	5,364	44	2,394	1,787	5,039	4,274
	平戸(田平)	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	2	1	漁港掲載なし	295	894	1	1,405	1,300	1,368	1,252
	佐世保	4,660	12,434	2,147	12,723	552	327	403	538	1,113	169	1,281	2,071	1,278	2,392
	長崎	12,781	9,097	9,662	33,478	2,106	1	...	437	1,188	1,724	808	6,154	231	186
魚種	年 漁港	1977	1982	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
カタクチワシ	福岡	魚種掲載なし	魚種掲載なし	-	-	-	0	...	5	-	-	6	0	-	-
	唐津	魚種掲載なし	魚種掲載なし	100	98	88	44	...	76	50	107	61	59	119	42
	松浦	魚種掲載なし	魚種掲載なし	18	61	45	1,657	3,030	1,467	5,380	12,169	10,254	7,941	5,209	2,388
	平戸(田平)	魚種掲載なし	魚種掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	15	9	漁港掲載なし	662	1,687	2,708	1,809	2,316	1,590	551
	佐世保	魚種掲載なし	魚種掲載なし	12	21	68	1,616	8,815	2,064	489	4,651	5,145	3,804	3,912	2,752
	長崎	魚種掲載なし	魚種掲載なし	214	138	170	494	...	1,258	498	4,054	563	975	701	1,132
魚種	年 漁港	1977	1982	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
ウルメイワシ	福岡	662	698	634	81	44	126	-	308	182	109	152	195	30	67
	唐津	1,673	1,236	1,131	396	225	81	...	155	174	195	104	180	140	70
	松浦	漁港掲載なし	漁港掲載なし	1,051	808	266	200	4,591	5,910	10,392	5,565	9,692	11,641	2,659	4,108
	平戸(田平)	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	6	6	漁港掲載なし	1,144	706	687	1,519	1,681	969	1,504
	佐世保	551	94	67	350	157	302	2,395	2,384	4,243	2,652	5,615	6,304	3,567	2,326
	長崎	3,705	1,614	1,355	138	259	975	642	3,426	3,779	2,841	6,147	10,863	9,765	2,110
魚種	年 漁港	1977	1982	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
サバ類	福岡	87,950	66,460	40,442	18,921	40,750	17,402	16,143	6,872	4,180	3,336	8,130	4,161	5,621	9,570
	唐津	68,612	53,908	27,124	27,200	32,584	17,126	19,909	16,998	9,134	9,711	14,090	10,999	12,437	19,295
	松浦	漁港掲載なし	漁港掲載なし	29,708	31,312	66,949	40,984	52,787	45,097	29,122	24,136	34,957	27,355	27,057	44,836
	平戸(田平)	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	100	78	漁港掲載なし	980	388	721	957	295	2,060	1,696
	佐世保	2,907	1,287	723	1,374	6,444	7,322	9,282	7,387	5,822	5,867	5,789	5,325	11,067	11,150
	長崎	20,159	15,609	10,158	17,783	22,150	11,705	29,930	23,551	20,721	18,123	16,411	15,863	20,158	24,105
魚種	年 漁港	1977	1982	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
マアジ	福岡	14,771	12,700	12,854	12,559	10,603	7,190	9,075	1,812	2,635	1,857	3,017	2,448	3,040	2,796
	唐津	17,923	17,549	22,252	26,449	21,814	15,206	6,376	8,076	8,483	9,704	15,868	9,172	11,088	8,598
	松浦	漁港掲載なし	漁港掲載なし	23,927	27,061	37,055	29,132	16,024	21,436	23,095	20,433	31,171	23,354	25,301	16,294
	平戸(田平)	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	377	193	漁港掲載なし	450	396	468	222	509	534	570
	佐世保	2,151	1,731	1,058	3,164	5,954	6,441	4,679	5,220	5,645	5,213	6,080	5,385	6,309	4,195
	長崎	5,908	7,053	7,406	11,196	20,046	10,415	9,149	16,026	18,426	15,227	21,680	16,795	19,773	16,545
魚種	年 漁港	1977	1982	1987	1992	1997	2002	2007	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
ムロアジ	福岡	29,163	13,966	4,573	938	1,216	1,175	48	70	119	232	109	84	64	29
	唐津	28,525	12,699	2,491	395	2,275	2,268	408	483	608	816	612	377	272	101
	松浦	漁港掲載なし	漁港掲載なし	5,756	1,474	2,168	5,252	3,578	1,501	920	463	421	538	195	102
	平戸(田平)	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	漁港掲載なし	321	59	漁港掲載なし	107	63	35	10	42	5	3
	佐世保	-	18	-	-	-	1,899	830	1,567	1,313	1,325	868	854	640	458
	長崎	11,599	7,073	4,412	2,747	2,095	5,267	2,756	932	1,595	1,566	841	637	618	459

資料：水産物流通統計年報、産地水産物流通調査

## 5 水揚げの仕向・出荷動向

本項では、アジ、サバの用途別出荷量の推移を見る。まず、魚種別の水揚量と冷凍餌料への供給量を表した表1-7によって、アジ、サバにおいて相当数が餌料に向けられていることがわかる。

次に水産物流通統計年報、産地水産物流通調査より、各調査地の用途別出荷量の推移を見る(表1-8)。調査対象地区のうち、本統計より数値を確認できるのは福岡、唐津、松浦、長崎である。本統計は、調査地区内の卸売市場において取引された水産物の、最終的な用途別の出荷量を卸売業者等へ聞き取るにより作成されており、対象水産物の概ねの仕向動向を伺うことができる。

### <福岡>

#### (マアジ)

生鮮食用向けのウエイトが極めて高かったが、2018年には生鮮食用向けが減少し、その他の食用加工品向け、餌料向けが増加した。

#### (サバ類)

アジと同様に生鮮食用向けのウエイトが高かったが、缶詰、その他の食用加工品、餌料向けにも出荷されている。2018年には生鮮食用向けが減少している。

### <唐津>

#### (マアジ)

生鮮食用向け、ねり製品向け、その他の食用加工品向け、餌料向けとほぼ平均的に出荷されているが、やや生鮮食用向けのウエイトが高い。2018年には生鮮食用向け、ねり製品向けが減少し、その他の食用加工品向けの割合が最も多くなった。

#### (サバ類)

ねり製品、魚油を除く各用途に出荷されている。2018年には生鮮食用向けが減少し、缶詰向けのウエイトが急激に高まった。

### <松浦>

#### (マアジ)

生鮮食用向けのウエイトが最も高く、次いでその他の食用加工品向けが多い。

#### (サバ類)

2017年を除くと近年では、他地区に比べ餌料向けの占める割合が圧倒的に多い。マアジ、サバ類を合わせて、鮮魚・餌料出荷においても九州北部地区最大の水揚げ拠点である。

<長崎>

(マアジ)

缶詰・魚油を除く各用途に平均的に出荷されている。2018年には生鮮食用向けが増加し練り製品向けが無くなった。

(サバ類)

生鮮食用向け、食用加工向けが中心だったが、2018年にはこれら2用途向けが減少し餌料向けの数量が急増した。

**表1-7 魚種別水揚量と冷凍餌料の供給量(2018年)**

(千t)

	水揚量	餌料向割合	供給量
サバ	537	25%	134
カタクチ	57	85%	48
マイワシ	587	70%	411
アジ	122	20%	24
サンマ	120	8%	10
大女子	9	95%	9
メロード	0.5	99%	0.5
小女子	2	5%	0.1
輸入魚			60
その他			100
計	1,435		797

資料:全漁連

表1-8 調査対象地区におけるアジ、サバ用途別出荷量の推移と全出荷量に占める割合

マアジ (t)

	福岡							唐津					松浦					長崎										
	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け
1997	10,603	8,483			1,590		530	21,814	4,363			10,451	20	6,980	37,055	8,849			19,083		9,123	20,540	7,065	2,153		4,009		7,313
2002	7,190	5,752			1,079		359	15,206	5,363			7,343		2,500	29,132	11,653			17,479			10,415	3,125	2,083		2,083		3,124
2007	4,925	3,694			985		246	7,863	5,023	1,162		106		1,572	16,024	6,410			9,614			9,110	1,822	1,822		2,733		2,733
2012	2,184	1,638			437		109	8,076	3,634	1,615		1,615		1,212	21,435	12,225			5,455		3,755	16,026	4,007	3,205		6,410		2,404
2013	2,635	1,976			528		131	8,483	3,392	1,697		1,697		1,697	23,095	10,444			7,245		5,406	18,426	4,607	3,685		7,370		2,764
2014	1,857	1,393			372		92	9,704	3,881	1,941		1,941		1,941	20,433	9,240			6,410		4,783	15,227	3,807	3,045		6,091		2,284
2015	3,017	2,264			604		149	15,868	6,346	3,174		3,174		3,174	31,171	11,511			11,918		7,742	21,680	5,421	4,335		8,672		3,252
2016	2,448	1,837			490		121	9,172	3,667	1,835		1,835		1,835	23,354	8,625			8,929		5,800	16,795	4,199	3,359		6,718		2,519
2017	3,039	2,281			608		150	11,087	4,433	2,218		2,218		2,218	25,301	9,344			9,673		6,284	19,774	4,944	3,955		7,909		2,966
2018	2,796	839	140		1,118	140	559	8,140	2,442	407		3,256	407	1,628	16,294	8,636			5,540		2,118	16,544	8,769			5,625		2,150
1997	100.0%	80.0%			15.0%		5.0%	100.0%	20.0%			47.9%	0.0%	32.0%	100.0%	23.8%			51.5%		24.6%	100.0%	34.4%	10.4%		19.5%		35.6%
2002	100.0%	80.0%			15.0%		4.9%	100.0%	35.2%			48.2%		16.4%	100.0%	40.0%			60.0%			100.0%	30.0%	20.0%		20.0%		30.0%
2007	100.0%	75.0%			20.0%		4.9%	100.0%	63.8%	14.7%		1.3%		19.9%	100.0%	40.0%			60.0%			100.0%	20.0%	20.0%		30.0%		30.0%
2012	100.0%	75.0%			20.0%		4.9%	100.0%	45.0%	20.0%		20.0%		15.0%	100.0%	57.0%			25.4%		17.5%	100.0%	25.0%	20.0%		40.0%		15.0%
2013	100.0%	74.9%			20.0%		4.9%	100.0%	39.9%	20.0%		20.0%		20.0%	100.0%	45.2%			31.3%		23.4%	100.0%	25.0%	20.0%		40.0%		15.0%
2014	100.0%	75.0%			20.0%		4.9%	100.0%	39.9%	20.0%		20.0%		20.0%	100.0%	45.2%			31.3%		23.4%	100.0%	25.0%	20.0%		40.0%		15.0%
2015	100.0%	75.0%			20.0%		4.9%	100.0%	39.9%	20.0%		20.0%		20.0%	100.0%	36.9%			38.2%		24.8%	100.0%	25.0%	20.0%		40.0%		15.0%
2016	100.0%	75.0%			20.0%		4.9%	100.0%	39.9%	20.0%		20.0%		20.0%	100.0%	36.9%			38.2%		24.8%	100.0%	25.0%	20.0%		40.0%		15.0%
2017	100.0%	75.0%			20.0%		4.9%	100.0%	39.9%	20.0%		20.0%		20.0%	100.0%	36.9%			38.2%		24.8%	100.0%	25.0%	20.0%		40.0%		15.0%
2018	100.0%	30.0%	5.0%		39.9%	5.0%	19.9%	100.0%	30.0%	5.0%		40.0%	5.0%	20.0%	100.0%	53.0%			34.0%		13.0%	100.0%	53.0%			34.0%		13.0%

サバ類 (t)

	福岡							唐津					松浦					長崎										
	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け	計 (出荷量)	生鮮食 用向け	なり製品 ・すり身 向け	缶詰向け	その他の 食用加工 品向け	魚油・飼 肥料向け	養殖用又 は漁業用 餌料向け
1997	40,750	10,187		4,075	4,075		22,413	32,584	5,930			10,662	50	15,942	66,949	7,709			11,475		46,209	22,623	2,990		775	2,215	1,108	15,535
2002	17,402	6,961		1,740	1,740		6,961	17,126	5,358			7,968		3,800	40,984	13,665			11,475		13,665	13,654			585	3,512		5,852
2007	10,347	4,139		1,035	1,035		4,138	21,827	15,261			2,176		4,390	52,787	15,836			31,672		5,279	29,782	7,446		1,489	5,956		14,891
2012	4,992	1,997		499	499		1,997	16,998	5,917		1,700		2,550	6,831	45,097	5,203			6,341		33,553	23,551	8,243		1,178	9,420		4,710
2013	4,180	1,672		418	418		1,672	9,134	4,567		913	1,827		1,827	29,122	3,640			3,578		21,904	20,721	7,253		1,036	8,288		4,144
2014	3,336	1,334		334	334		1,334	9,711	4,855		970	1,943		1,943	24,136	3,017			2,965		18,154	18,123	6,343		906	7,250		3,624
2015	8,130	3,251		814	814		3,251	14,090	7,045		1,407	2,819		2,819	34,957	3,983			8,881		22,093	16,411	5,744		820	6,565		3,282
2016	4,161	1,664		417	417		1,663	10,999	5,499		1,098	2,201		2,201	27,355	3,117			6,950		17,288	15,863	5,552		793	6,346		3,172
2017	5,621	2,748			1,626		1,247	12,439	6,218		1,243	2,489		2,489	27,057	3,083			16,874		7,100	20,158	7,055	1,008		8,064		4,031
2018	9,569	1,914	479	3,827	1,914		1,435	19,296	3,860	965	7,718	3,859		2,894	44,893	3,367			3,816		37,710	24,464	1,808			2,409		20,247
1997	100.0%	25.0%		10.0%	10.0%		55.0%	100.0%	18.2%			32.7%	0.1%	48.9%	100.0%	11.5%			2.32%		69.0%	100.0%	13.2%		3.4%	9.7%	4.9%	68.6%
2002	100.0%	40.0%		10.0%	10.0%		40.0%	100.0%	31.2%			46.5%		22.1%	100.0%	33.3%					33.3%	33.3%			5.0%	30.0%		50.0%
2007	100.0%	40.0%		10.0%	10.0%		39.9%	100.0%	69.2%			9.7%		20.1%	100.0%	30.0%			60.0%		10.0%	100.0%	25.0%		5.0%	20.0%		50.0%
2012	100.0%	40.0%		10.0%	10.0%		40.0%	100.0%	34.8%		10.0%	15.0%		40.1%	100.0%	11.5%			14.0%		74.4%	100.0%	35.0%		5.0%	40.0%		20.0%
2013	100.0%	40.0%		10.0%	10.0%		40.0%	100.0%	50.0%		10.0%	20.0%		20.0%	100.0%	12.5%			12.2%		75.2%	100.0%	35.0%		5.0%	40.0%		20.0%
2014	100.0%	39.9%		10.0%	10.0%		39.9%	100.0%	49.9%		9.9%	20.0%		20.0%	100.0%	12.5%			12.2%		75.2%	100.0%	35.0%		5.0%	40.0%		20.0%
2015	100.0%	39.9%		10.0%	10.0%		39.9%	100.0%	50.0%		9.9%	20.0%		20.0%	100.0%	11.3%			25.4%		63.2%	100.0%	35.0%		5.0%	40.0%		20.0%
2016	100.0%	39.9%		10.0%	10.0%		39.9%	100.0%	50.0%		9.9%	20.0%		20.0%	100.0%	11.3%			25.4%		63.2%	100.0%	35.0%		5.0%	40.0%		20.0%
2017	100.0%	48.8%			28.9%		22.1%	100.0%	49.9%		9.9%	20.0%		20.0%	100.0%	11.3%			62.3%		26.2%	100.0%	35.0%	5.0%		40.0%		20.0%
2018	100.0%	20.0%	5.0%	39.9%	20.0%		15.0%	100.0%	20.0%	5.0%	40.0%	20.0%		15.0%	100.0%	7.5%			8.5%		84.0%	100.0%	7.3%			9.8%		82.7%

資料：水産物流通統計年報、産地水産物流通調査

## 6 産地冷蔵保管の動向

本稿では、調査対象水産物であるアジ、サバの在庫動向及び、産地における水産物の凍結、保管を担う冷蔵庫の動向を見る。

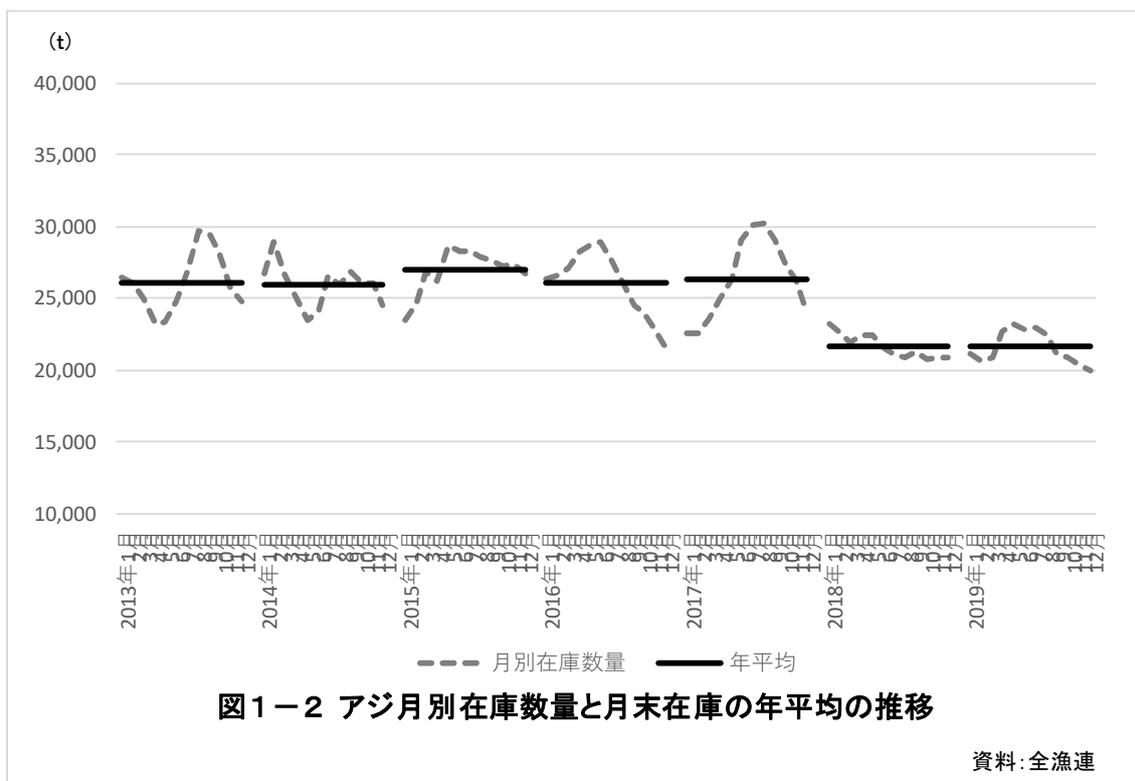
### (1) 月別在庫数量の推移

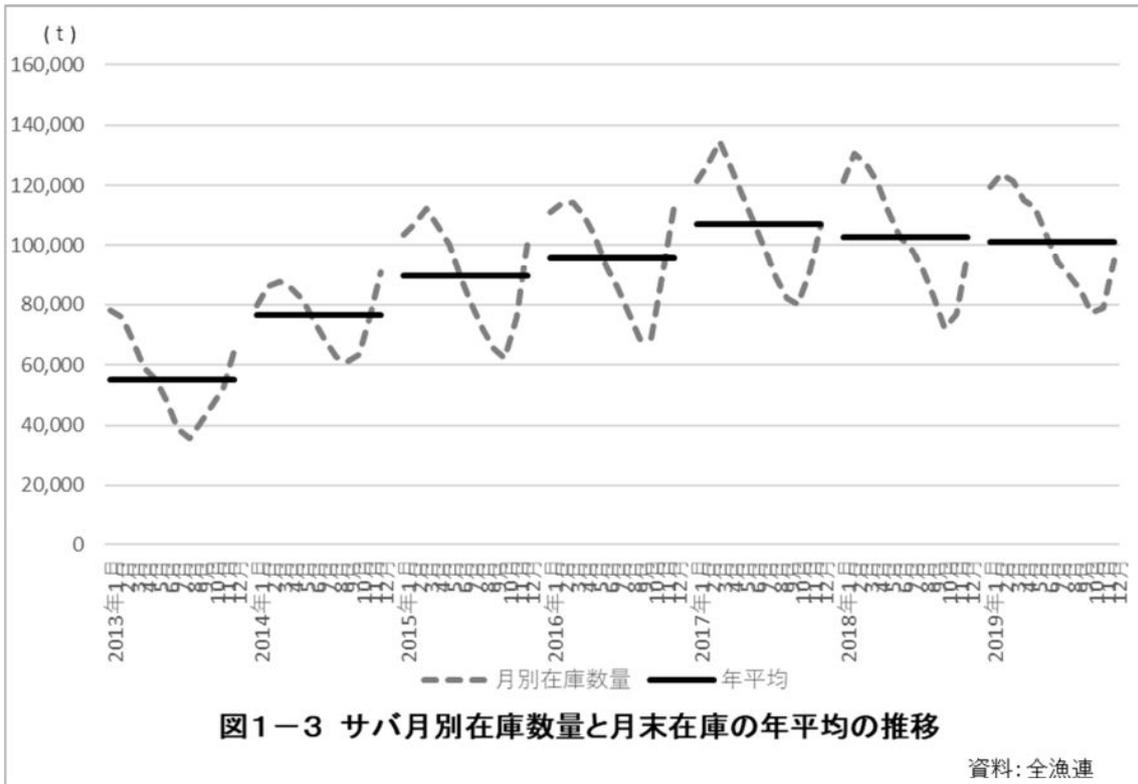
先ずアジ、サバの在庫の全体動向を一瞥する。

図1-2、図1-3は、マアジ、サバの月別在庫数量と、月末在庫の年平均の推移を見たものである。

マアジの月別在庫数量は、2013年から2017年までは概ね2万3千tから3万tの間で推移していたが、2018年以降は2万tから2万3千tの間で推移している。月末在庫の年平均は、2018年以降減少している。

サバの月別在庫数量は、年平均と比べ±2万t以上増減しており、全体数量の多さを考えても、アジに比べ変動が大きい(表1-9)。月末在庫の年平均は、2017年まで上昇傾向にあり、在庫レベルが上昇傾向にあることが伺える。





**表1-9 アジ、サバ月別在庫数量年変動係数の推移**

	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
アジ	0.082	0.057	0.057	0.091	0.107	0.038	0.054
サバ	0.256	0.137	0.198	0.184	0.174	0.193	0.166

資料：全漁連

注：変動係数＝標準偏差/年平均

(2) 地区別冷蔵・冷凍工場数、冷蔵、凍結能力の推移

表1-10は漁業センサスより、各調査対象地区の冷蔵冷凍工場数、冷蔵能力、1日当たり凍結能力の推移を見たものである。各地区の特徴は以下の通り。

<福岡>

冷蔵能力は多地区を圧倒して多く、1工場当たりの冷蔵能力も大きい。1日当たりの凍結能力は、唐津市、松浦市と同程度であるが、冷蔵能力に比べると極めて小さい。

<唐津>

調査対象地区内では2番目に大きな冷蔵能力を有している。1日当たり凍結能力は福岡市、松浦市と同水準であるが、近年工場数、冷蔵能力、凍結能力ともに減少傾向にある。

<松浦市>

冷蔵能力は福岡市、唐津市、長崎市に次ぐ4番目。1日当たり凍結能力は福岡市、唐津市と同水準である。

<平戸市>

冷蔵能力は調査対象地区の中で最も小さい。1日当たり凍結能力も調査対象地区内では最も小さいが、冷蔵能力と比べると極めて高い。

<佐世保市>

冷蔵能力は調査対象地区中で平戸市に次いで低い。1日当たり凍結能力も平戸市に次いで低いが、冷蔵能力と比較すると平戸市に次いで高い。

<長崎市>

冷蔵能力は福岡市、唐津市に次いで高い。1日あたり凍結能力は最も高い。

**表1-10 地区別冷蔵・冷凍工場数、能力の推移**

年	市町村	工場数	冷蔵能力(t)	一日当たり凍結能力(t)
2003	福岡市	36	436,820	244
2008		36	417,953	732
2013		43	436,213	608
2018		40	438,903	601
2003	唐津市	26	83,149	831
2008		27	84,911	756
2013		22	72,294	911
2018		24	76,425	638
2003	松浦市	4	57,347	580
2008		10	46,315	554
2013		15	47,806	556
2018		13	52,130	619
2003	平戸市	12	915	212
2008		25	4,730	365
2013		36	4,417	569
2018		26	4,661	354
2003	佐世保市	11	26,890	350
2008		24	28,790	422
2013		26	26,569	500
2018		28	26,442	520
2003	長崎市	26	67,424	583
2008		37	71,861	1,364
2013		46	79,049	791
2018		43	74,832	738

資料:漁業センサス

## 7. 水産物加工の動向

最後に、水産物の需給動向に影響を与える水産加工品の動向について見る。

表1-11は、調査対象地区における、営んだ加工種類別の加工場数である。

地区別に2018年の総数を見ると、長崎、佐世保、福岡、平戸、唐津の順に多く、松浦は最も少ない。どの地区も、2008年から2018年にかけて、工場数は減少傾向にある。本章の対象魚種であるアジ、サバにかかる加工品は、塩干、塩蔵、節製品、生鮮冷凍水産物、冷凍すり身のみである。これらの加工品については、水産加工統計(表1-12)からも県別に生産量を把握することができ、餌料に向けられることが多いと言われている生鮮冷凍水産物の他に、塩干品アジ(佐賀、長崎)、塩干品サバ(長崎)、塩蔵品サバ(佐賀)等の加工品が、2017年には1,000t以上の生産量を有している。ただし、本統計には、先に触れた需要の急増している缶詰(参考)等が含まれておらず、水産加工品には地域性の強いものも多いため、詳細な生産動向を把握するためには別途検討が必要と思われる。



表1-12 アジ、サバ類水産加工品生産量の推移

(t)

品 目		都道府県	1997年	2002年	2007年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年
塩干品	あじ	福岡	840	419	760	561	893	884	898	666	511
		佐賀	4,216	2,982	2,685	1,711	1,768	1,680	1,562	1,798	1,664
		長崎	1,135	1,408	1,241	1,095	1,647	1,530	1,494	1,314	1,275
	さば	福岡	5	8	40	40	56	59	70	55	72
		佐賀	-	142	441	325	460	329	312	343	315
		長崎	880	338	1,557	1,714	1,218	1,309	1,358	1,300	1,264
塩蔵品	さば	福岡	120	-	-	x	x	x	-	x	x
		佐賀	1,075	1,051	41	x	1,262	1,045	1,160	1,140	1,124
		長崎	1,659	1,153	327	337	167	160	89	63	62
節製品	さば節	福岡	2	8	x	-	x	x	x	x	x
		佐賀	7	6	x	x	-	-	-	-	-
		長崎	-	-	-	x	4	4	3	4	x
生鮮冷凍水産物	まあじ・むろあじ類	福岡	5,458	2,771	2,052	1,102	1,606	2,531	2,743	950	1,288
		佐賀	19,664	15,226	6,261	6,013	7,856	7,776	11,068	6,741	7,108
		長崎	34,939	11,794	5,844	8,777	13,084	10,314	13,584	8,869	13,098
	さば類	福岡	9,582	6,754	4,688	4,686	4,087	5,770	5,682	2,191	2,319
		佐賀	48,738	24,916	29,407	17,536	10,650	11,289	11,177	10,867	14,858
		長崎	73,758	20,242	37,295	41,506	29,910	25,638	27,419	25,630	32,764

資料：水産加工統計

(参考)さば水産缶詰生産量の推移

(t)

2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
35,987	33,420	35,412	32,039	37,117	38,977	49,349

資料：日本水産缶詰工業協同組合



第2部  
九州北部地区における  
加工流通機能の動向



## 2-1 福岡地区

廣吉 勝治  
(北海道大学)

### 1. 当該魚市場の特徴—産地市場的役割の展開—

福岡市では中央卸売市場として昭和30年代に鮮魚市場、食肉市場、青果市場がそれぞれ独自に施設整備が図られた。福岡市中央卸売市場・鮮魚市場は明治期からの問屋集合市場の系譜を有し、いわゆる大都市消費地市場であるが、地元では「博多魚市場」或いは「長浜鮮魚市場」とも呼ばれ、拠点的な産地水揚げ機能が併せ整備されてきた。1955年6月に福岡市中央卸売市場としての業務が開始され、また1960年3月には「博多特3漁港」の指定を受ける。当該市場は、大型水揚げ漁港としての特3漁港の上屋として中央卸売市場が整備されるという非常にユニークな存在として経過してきた。消費地市場展開においてもその特質が現れている。

その特徴の要点を一瞥する。

#### (1) 「特3漁港」産地としての整備

特3漁港としての指定により大規模漁港としての産地市場整備が進捗した。当該市場は、卸売場や低温売場の整備拡張、冷蔵庫整備、海水浄化施設、荷揚げ岸壁・突堤整備、選別作業ラインの設置等々、消費地市場として冷凍・加工品の集散地のみならず、鮮魚水揚げ市場としての側面の整備に特色がある。沿近海漁業の地元船・長崎（壱岐・対馬）船の入港はもとより、70年代まで隆盛した以西底曳網漁業、今日のまき網等主力となった大型船（県外船）の水揚げ拠点（大型産地）としての地位を保持してきた。文末の別紙・市場施設配置図を参照されたいが、水揚げ岸壁と接続した突堤・卸売場上屋のなかには生産者団体・日本遠洋旋網漁協（遠旋：エンマキ）の冷凍冷蔵工場の配置も見られる。今日の「高度衛生管理型市場整備計画」（H28～R2）においても拠点産地整備の視点は踏襲されている。ちなみに、エンマキ所属船の陸揚げは主に「突堤東卸売場棟」と「長浜卸売場棟」でおこなわれる。

#### (2) 域外出荷活動を重視した「鮮魚市場」

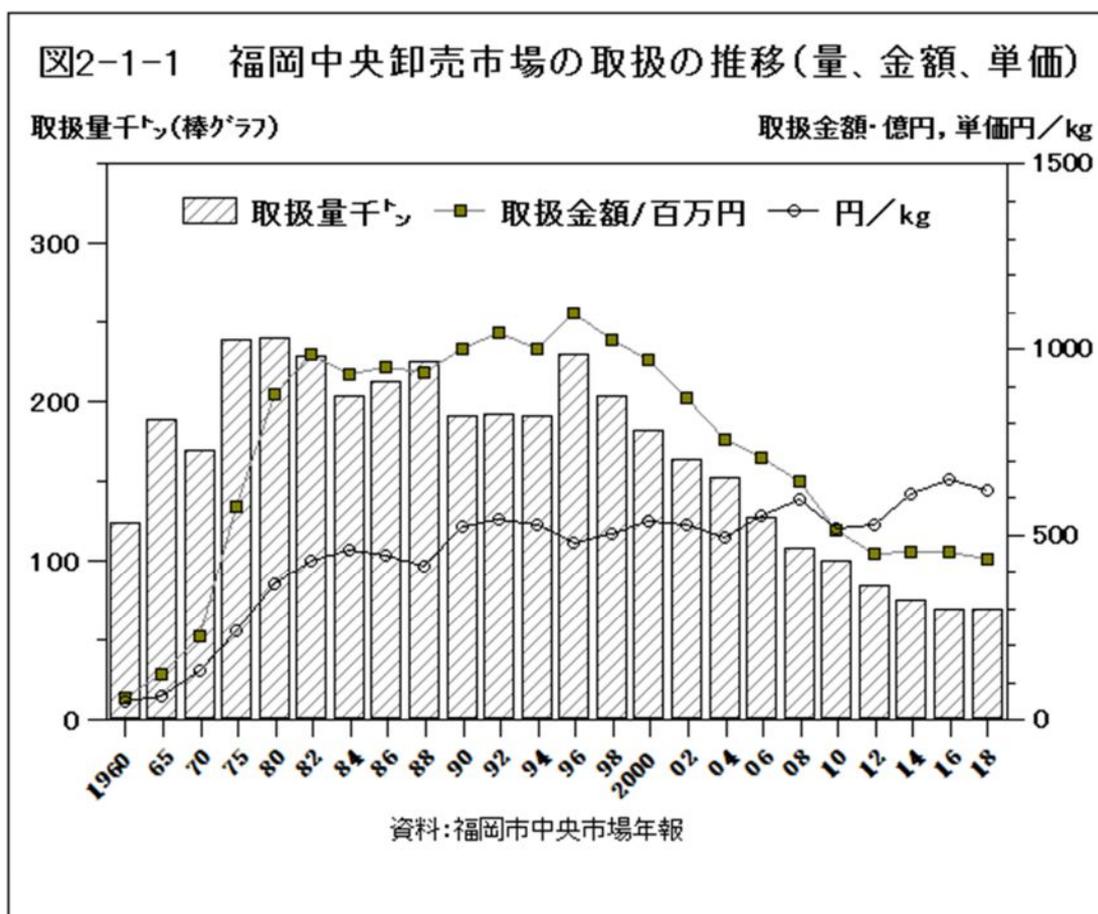
消費地卸売市場の取扱において、冷凍品・加工品よりもむしろ生鮮品の取扱がメインであり、変化はありながらも、いわゆる「鮮魚市場」としての特色を今日でも持続している。なお、後述するように当該市場の「鮮魚」においては、取扱量としては「青物」（市場ではアジ類・サバ類・イワシ類の総称）が一貫して中心を占めてきた。「博多は青物市場である」という見方もなされる。

当該市場の敷地面積は12haであるが、卸売場は2.7haある。卸売場の規模は旧築地市場（2.3ha）よりも大きい。漁種ごと、船型ごとの効率的荷揚げ・荷捌きという性格を兼ねた

突堤や卸売場がいくつも配置されている背景がある（別紙・市場配置図参照）。当該市場は「送り」「上送り」と称する県外・域外出荷（他都市消費地市場が中心）が水揚げの一次仕向けへの7、8割を占める時代もあり、スペース利用において選別・仕分け・分荷の事業者の扱いをサポートする産地型の構造が垣間見られる。域外出荷の割合が低下している今日でも当該市場の基本は変わらない。また、セリ開始時間は、一番午前3時、二番5時である。消費地市場としては日本一早い。このことも産地型市場の特色を反映している。

### （3）有力（出荷）仲卸業者の存在

鮮魚市場業者は、卸が2社（福岡魚市場：取扱高 340 億円、福岡中央魚市場：同 110 億円）、仲卸が38社（調査時点、2019.11）、売買参加者が154名、関連事業者46社で構成される。このなかで仲卸の構成に注目すると、当該市場の仲卸構成はまず大きく業態上のへだたりが特徴である。すなわち、消費地市場分荷が主務で「福岡市鮮魚仲卸協同組合」の構成員である仲卸31名と、いわゆる産地出荷を主務とする「福岡魚類出荷卸組合」の構成員である仲卸7名とに分かれている。もちろん、同じ仲卸で業務内容に縛り（垣根）がある訳ではないが、産地出荷機能を有する事業者は歴史的に域外出荷業務を主としてきたことから、場内に仲卸売場を持たない独自の有力業者という位置づけである。これら業者の場内施設利用は主に西卸売市場棟を出荷・仕分けのための立替場としている（別紙・市場配置図参照）。



現在、博多市場における仲卸の2割くらいは、域内外への出荷機能のみならず長崎、佐世保、松浦、唐津等の産地にも営業拠点・集荷拠点を有して「青物」の取扱を維持強化しているものが少なくない有力業者である。

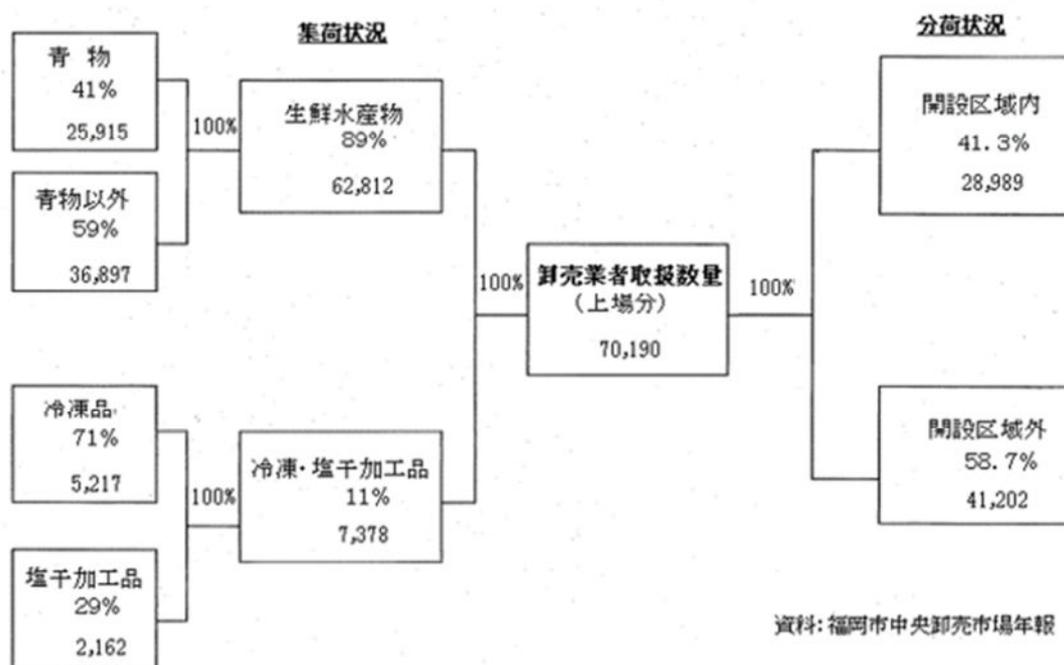
## 2. 生鮮市場、青物市場としての取扱動向と変容

### (1) 卸売市場の動向と「生鮮水産物」

図2-1-1は、当該市場の取扱動向を長期に観察したものである。60年代後半から80年頃まで市場は量、金額共に著しく伸び、数量で25万ト、金額で1千億円を凌駕するような状況に達している。この時期成長を遂げた日本漁業の動向と軌を一にしている。しかし、その後は80年代中頃から90年代後半までは量(20万ト前後)も金額もほぼ横ばいで推移した。そして2000年頃からいずれも右肩下がり状況に入り近年はほぼ7万ト前後、440-450億円前後まで減少している。この背景を一瞥すると、東海黄海の以西底曳網漁業の隆盛が当初は続いたが、日中・日韓や200カリ減産体制の影響を受けて急速に衰退した。これを補うように大中型まき網、中小型まき網、刺網や近海・沿岸の水揚げがほぼ20年以上にわたり続いたことで当該市場の高み形成される。しかし、多獲性魚種をはじめ底魚など全般的な漁獲減に見舞われ、近年の低迷が続いている。

以上のような取扱高の浮沈の動向は東日本各地の拠点港のそれと変わらない。下げ止まったかは不明であるが、単価が上昇傾向であるので持ちこたえているという状況である。なお、当該特3漁港の年間水揚げ金額は、焼津に次いで全国2位であり、銚子、長崎よりも高

図2-1-2 福岡中央卸売市場における流通系統図(平成30年実績)  
-取扱数量ト、%-



資料: 福岡市中央卸売市場年報

い。

当該市場年報では、水産物取扱いを集分荷の概要で把握している(図2-1-2)。これによると、消費地市場ではあるが集荷(卸売業者上場分)の内訳においては「冷凍・塩干加工品」の割合がきわめて少なく、「生鮮水産物」(生鮮品)の割合が圧倒的に高い(取扱量で約9割、金額で約8割である)。中央卸売市場においては極めて希有な状況といえる。漁獲物水揚げ・産地出荷(産地機能)を受容する独特の市場構造の特徴が歴史的にも続いてきたことを示している。

図2-1-3 生産水産物と青物の取扱量及び単価の推移

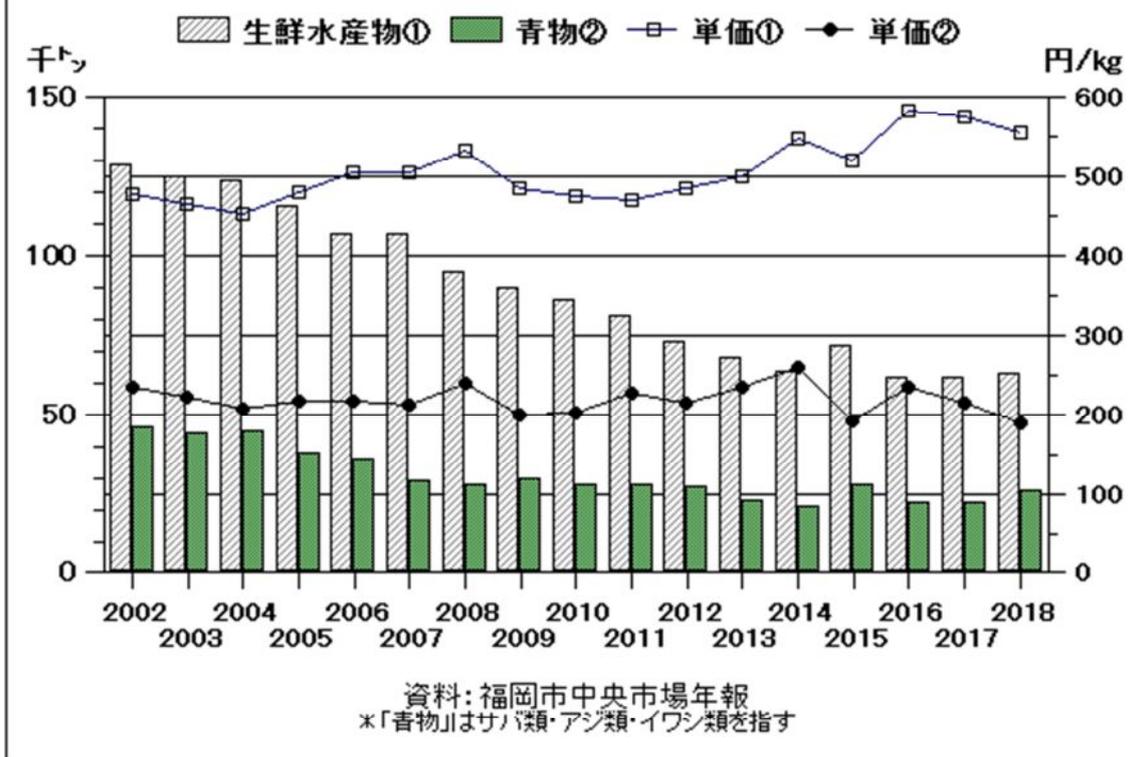


表2-1-1 「生鮮水産物」取扱における「青物」等主要魚種の取扱(ト、%)

	生鮮水産物計 <sup>ト</sup>	サバ類		アジ類		イワシ類		ブリ類		イカ類		タイ類		その他	
2010	86,316	12,432	14.4	8,255	9.6	7,256	8.4	12,784	14.8	7,770	9.0	5,241	6.1	32,578	37.7
2011	81,223	12,132	14.9	8,052	9.9	6,292	7.7	10,963	13.5	8,385	10.3	5,698	7.0	29,701	36.6
2012	72,741	13,683	18.8	5,367	7.4	6,509	8.9	9,113	12.5	6,579	9.0	5,105	7.0	26,385	36.3
2013	67,933	9,689	14.3	5,907	8.7	6,244	9.2	10,868	16.0	6,470	9.5	4,821	7.1	23,934	35.2
2014	63,973	8,904	13.9	5,712	8.9	5,086	8.0	9,606	15.0	5,728	9.0	5,478	8.6	23,459	36.7
2015	71,996	12,921	17.9	8,006	11.1	6,220	8.6	9,214	12.8	6,896	9.6	5,706	7.9	23,033	32.0
2016	61,508	8,855	14.4	6,207	10.1	6,161	10.0	9,183	14.9	4,680	7.6	5,662	9.2	20,760	33.8
2017	61,818	9,260	15.0	6,952	11.2	5,960	9.6	10,605	17.2	3,770	6.1	5,518	8.9	19,753	32.0
2018	62,812	13,270	21.1	6,502	10.4	5,666	9.0	9,820	15.6	3,815	6.1	5,510	8.8	18,229	29.0

資料:福岡市中央卸売市場年報

\*市場年報ではサバ類・アジ類・イワシ類をもって「青物」と呼称する。

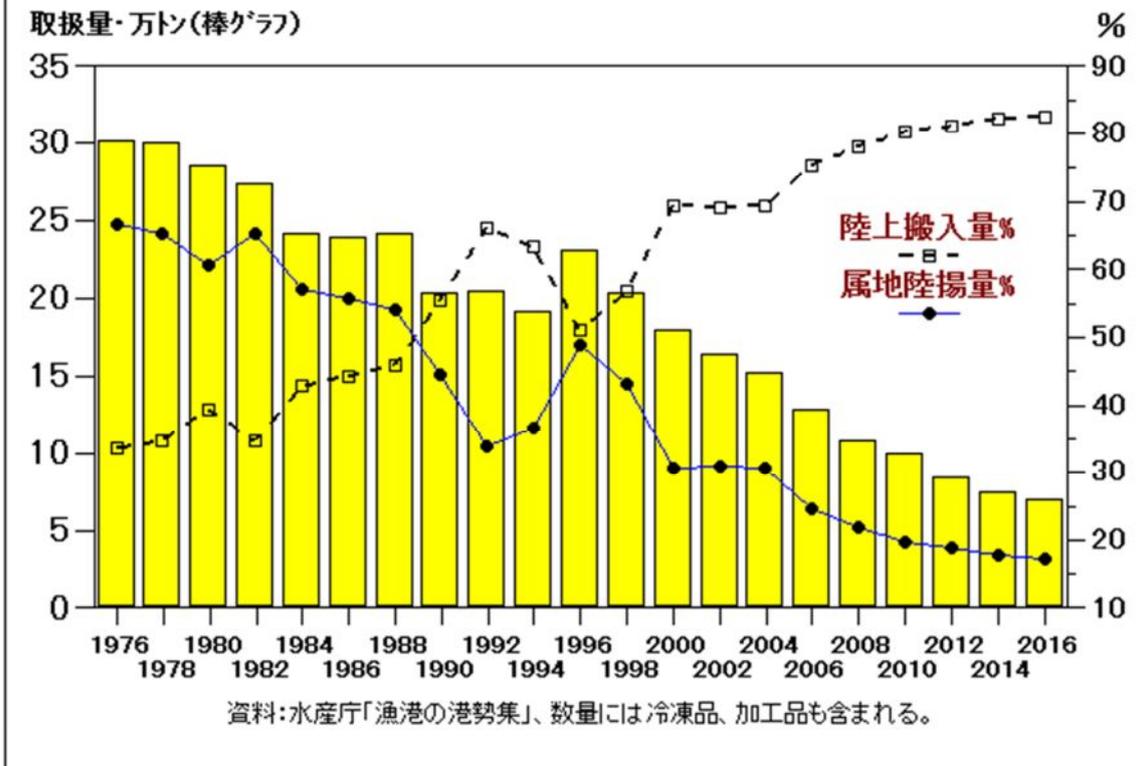
## (2) 「青物」を中心とする生鮮品の動向

その内容は「青物」を中心とする生鮮品の取扱であり、同様に当該市場ではその統計データを特別に取り出して整理している。それを、図2-1-3、表2-1-1のように整理してみた。生鮮の中でアジ・サバ・イワシ類の「青物」が30~40%を占め、近年はコンスタントに取り扱ってきたことを示している。生鮮品の出荷者(産地)としては「対馬」、「福岡」、「長崎」の3者が50~60%を占め、「東シナ海」「五島」の割合は合わせても数%止まりである。つまり、青物の水揚げは大中型まき網によるものは少なく、中小型まき網によるものが多いであろうと思われる。聞き取りによれば、冬場を除き、エンマキ所属船が当該市場に水揚げする機会は、資源・漁場変化、漁獲変化により非常に少なくなっている。なお、前掲、図2-1-3にみるように、生鮮品全体の単価水準は高まる傾向が見られるが、それに比べ青物の平均単価は低迷しているのが見て取れよう。ちなみに、市場取扱全体に占める青物の位置は、数量で36%、金額で11%であった(2018)。

当該市場の生鮮取扱においては魚種の豊富さが指摘される。太物や回遊魚のほかマダイ・キダイ・チダイ等のタイ類、サワラ類、タチウオ類、イサキ類、ハタ類、カレイ・ヒラメ類、フグ類、カワハギ類等々、年間300種は扱われるとされる。そして、青物を含め都市消費地の鮮魚消費需要に対応した出荷拠点という点で歴史的にも共通しているが、その場合、市内・開設区域内のみならず九州各県、及び中四国方面への出荷がメインとなってきている。

前出、図2-1-2において「開設区域外」出荷が6割を占めるというのは、当該市場が生鮮魚介類の集散拠点としての役割が強まっていることを示している。青物の扱いも、かつては加工原料や餌料仕向け扱いもかなり存在したであろうが、近年のそうした鮮魚需要の内訳を示すものといえる。この点、同じ青物の扱いでも、年間数万トの養殖餌料等の素材需要に対応した一次処理がある松浦や長崎等とは異なっている。

図2-1-4 博多特3漁港における年間取扱量とその内訳比率の推移



(3) いわゆる陸上搬入による市場集荷の高まり

鮮魚市場の発展を特徴とする特3漁港市場であるが、近年はいわゆる直接水揚げよりも陸上搬入集荷の方が圧倒的に多い。この実態を示すデータは水産庁「漁港の港勢集」で漁港別に年間取扱の区分を示す業務統計で示される。図2-1-4は特3漁港での取扱数値から図示してみたものであるが、岸壁で漁船水揚げされる場合よりもトラックやフェリー貨物で横持ちを掛けて陸上搬入される鮮魚が多くなっている。これは、漁場変動による博多漁港への水揚げ条件の変化、並びに陸上交通の動線が九州北部の沿岸各産地(市場)からの輸送をふくめ効率がよくなっていること等によると見られる。勿論、九州における博多市場の鮮魚拠点市場としてきわだつ存在が背景にはあると思われる。

さらに、博多市場には中国からサワラ、アンコウ、マナガツオ等の鮮魚運搬船入荷があった。20年前は1万トンを越える実績であったが、2008年・1,868ト、2010年・456ト、2018年・35トと急減している。また韓国からのコンテナ貨物(フェリー定期船)によるサワラ、マグロ等輸入鮮魚入荷も、2010年までは5千トンはあったが減少傾向であり、2018年には766トとなり、市場の扱いとしては意味が薄れてきている。勿論、これらは場外を通じての一般貨物としての取扱を一冷凍・加工品一般同様に一排除するものではない。

### 3. 九州における流通拠点としての福岡と当該市場

#### (1) 物流拠点としての福岡

福岡市域における冷凍冷蔵庫群の能力は、近年の全般的消費不況傾向のなかでも、基本的に衰えてはいない。2018年漁業センサスによれば、市域の冷蔵能力は工場数40でトータル438,903トン、凍結能力は601トン/日であり、5年前と殆ど変化はなく、10年前と比較すると凍結能力で17%低下しているが、工場数は増加している(+4)。冷蔵能力では約5%のパワーアップである。福岡には殆ど大手冷蔵業者、水産会社、大手問屋(商社)等が直営或いは関係会社により大型冷蔵倉庫を保有している。これら倉庫群の存在は、原料や製品のストック及び加工といった機能も直截にはあるが、中心は物流センターとしての役割にあると思われる。この点、大消費地エリアの流通拠点における冷蔵庫機能と変わらない。手元の資料集計であるが、大手冷蔵倉庫業者、大手水産、大手専門問屋(商社)計6社が福岡・佐賀・長崎に展開している北部域での冷蔵庫物流センターの冷蔵能力(F級)は、約65万トンとなる。これは九州全体の能力の46%に及んでいる。

消費人口で見た場合、2つの政令指定都市を持つ福岡県を中心として、九州北部域の730万人、或いは九州・沖縄1440万人の消費とインバウンド需要対応への中継拠点という意味合いは重要であるが、福岡県・博多は東アジア経済圏の出入口に位置し、水産物輸出入のハブ的存在となっているとの見方はより重要であろう。

#### (2) 有力市場関係業者の諸相

冷蔵倉庫を中心とする物流のネットワーク拠点形成においても、生鮮魚介が集中する当該市場の影響は大きい。当該市場の拠点性の役割を担っているのは有力・中堅の市場業者である。そうした業者の存在・業態について例示的にいちべつする。

##### (A社)

- ・同社は当該市場の荷受けとして中心的存在である。昭和38年に地方卸売市場荷受けの福岡県魚市場(株)から分離独立した。従事者140名、取扱高440億円。
- ・エンマキ所属船の水揚げは漁場が玄海～響灘海域となる12～3月がメインで、12,13億円程度の扱いがある。サバは餌料相場が強気で引いていくので(120～130円/kg)、市場で他の仕向けの出番が乏しくなっている。全体として博多は消費地市場的機能が強まっている。但し、養殖物の扱いはしない。
- ・子会社として活魚問屋、仲卸、荷役運搬、魚函容器製造、食品小売等、多様な関連会社がある。
- ・関連荷受け会社である福岡県魚市が、久留米、遠賀、筑豊、筑後、大牟田等の県内地方市場の卸として展開しているので、県内鮮魚流通のネットワークが出来ている。

(B社)

- ・出荷仲卸組合（7社）の代表者である。年商170億円（従業員80名）で仲卸の中で最大規模の事業者。扱いの7割は陸送搬入物。
- ・出荷のメインは九州管内、12時くらいから先取りで運ぶ。「上送り」20-30%、輸出10%（中、韓、台など）がある。例えば、中国にはタチ・メンボ・サバ・レンコ・ブリの子等を運搬船仕立てで輸出している。
- ・松浦、長崎、佐世保、北九州に営業所を有する。子会社として運送会社がある。

(C社)

- ・出荷仲卸：売上げ約104億円（従業員70名余）。売上の構成は「上送り」40%、九州各地出荷20-30%、貿易部20%、スーパーへ10-20%、商事部（加工品等）数%。
- ・場外に品温管理された配送センターを構える。「快眠活魚」という特許技法をアピールしている。
- ・長崎、松浦、佐世保に営業所（出張所）がある。佐世保は五島からの定置もの（シイラ等）が多い。まき網ものは、中小型船によるもので、5-12月のみ扱う。
- ・子会社として、冷凍・加工品も扱う仲卸、及び鮮魚小売会社があり、C社のグループを形成する。

(D社)

- ・中堅仲卸・仲卸店舗を持つ。会社の出自は戦前期、市内柳橋連合市場での小売業。1960年鮮魚仲買権取得。売上は本体約60億円（従業員40名）。
- ・関係会社・事業は多彩であり、マグロ仲買、寿司だね仲買、冷凍・加工問屋、鮮魚貝仲買、塩干販売他、全体でD社グループを形成。地元鮮魚店・SMへの販路構築をめざす。グループ全体の年商は103億円。
- ・出荷仲卸とは提携しながらやっている。「西卸売場棟」で卸売後の荷作り・配送作業を行う。
- ・鮮魚市場は問題が大きい。売場への買出人は減少している（実200-300人でありガラガラ）。安易な第3者販売は問題で市場の行き方を探るのが遅れている。輸出も含めた集散拠点の道を探るべきと考えている。

(E社)

- ・同社は1992年設立の水産卸・仲買業者である。博多等各市場に参入しており、1998年に博多市に買参権取得した後、長崎市場に買受人取得（2007）、佐世保市場に場立人取得（同）、唐津・佐賀玄海市場に仲買権取得（2008）、唐津魚市場に仲買権取得及び小売仲卸売場開設（同）、博多市場に子会社が仲卸権取得（2009）、平戸魚市場に仲買権取得（2011）。
- ・売上は約185億円（従業員70名）。構成は市場扱で50-60%、輸出30%、餌料10%。

- ・営業所は地元九州北部に6（福岡、唐津、松浦、長崎、佐世保、平戸）、及び東京都中央区。工場3（松浦、銚子、船橋）。冷凍冷蔵庫は松浦3,000 t（2015）、波崎・銚子に計10,000 t（2018-2019に、カハ・イソ輸出対応として進出）。
- ・子会社：加工2（松浦、唐津）、仲卸業（博多）、不動産管理、中型まき網漁業会社（五島、M&Aにて2019）など。なお、同社は東都の筆頭株主である（2015に取締役任に）。

#### 4. まとめ—青物・生鮮品を中心とした集散拠点における再編

博多市場における調査の若干の小括をする。一言でいえば、それは有力関連流通業者の近年の活動によく表れていると言える。

産地市場・鮮魚市場における「上送り」（京阪神、京浜地域市場への出荷のこと）としての産地市場的機能は低下したが、九州北部域各産地を巻き込んだ形の集荷と、九州各地・中四国地域を中心とした（一部「上送り」を含む）生鮮品出荷の集散拠点として再編が進行中である。

博多市場は、集荷の範囲を広げ、また東アジアに開く窓口としての立地であることから、生鮮品集散拠点の核としての位置づけは強化されていくと考えられる。

生鮮品流通は、漁獲変動があり、また生食需要、加工原魚利用、養殖餌利用、輸出入等、多様な広がりをもって産地間競争を展開しているので予断は許さないが、福岡・博多市場はいまのところ青物を中心とした鮮魚需要（生鮮消費、輸出仕向け、養殖餌仕向け）の中継拠点という位置づけが強まっている。それだけのユニーク性、優位性が福岡・博多市場にはある。

集荷・営業拠点を有する全国大手冷凍冷蔵業者の北部域での物流ネットワーク形成の形で、地元業者をも巻き込んで、著しい施設整備競争と活動の広がりが伺われる。地元業者も、「西日本鮮魚流通協議会」26会員（代表：福水商事・田中道孝）を立ち上げ（2013.4）、かつて、「上送り」に特化した業界組織の再編を図ろうとしている。ここに、漁業生産者の水揚げ対応がうまくマッチしていくか、注視する必要がある。

別紙: 鮮魚市場施設配置図 (資料: 福岡市中央卸売市場)



## 2-2 唐津地区

石井 元

(東京水産振興会)

### 1. はじめに

玄界灘に面した唐津港は、古くから「唐の津」と称され、大陸との交易の要衝として栄えてきた。玄界灘を経て日本海に面し、日本三大松原の一つ「虹の松原」に代表される美しく豊かな自然など風光明媚な景観を有しており、島により静穏な水域をもたらされた天然の良港として発展してきた。



図2-2-1 唐津港の位置

元々唐津港は江戸時代後期に、石炭の積出港として松浦川河口部に開港し、明治政府の「富国強兵」政策により炭田振興策がとられ、唐津炭田の開発とともに唐津鉄道の開通などにより発展した。明治30年ごろに現在の西港地区に移ってから大正期にかけて国内屈指の貿易港として地位を確立したが、エネルギー革命の進展により石炭産業の衰退は進み、石炭積出港としての地位は失われた。因みに今回の調査地区である北部九州地区には至る所でその痕跡がみられる。現在の唐津港はLPGガスや建築資材、海砂などの物流基地や、水産加工などの工業団地が隣接する魚の水揚げの水産基地、クルーズ船の寄港地や旅客フェリーの就航地、ヨットや海水浴場などの海洋性スポーツ・レクリエーションの場など、多機能型の港湾として発展し、佐賀県の海の玄関口の役割も果たしている。

図2-2-1にもあるように、唐津港は、東港と西港に分かれており、水産埠頭や加工団地は西港に、フェリーターミナルが東港に位置している。

石炭積出港としての役割の終焉とともに変わって伸びてきたのが漁業であった。当時小規模な沿岸漁業に過ぎなかった漁業が、漁船の動力化、大型化の推進、1956（昭和31）年には県市場条例制定による市場合併を機に、経営の合理化と積極的な集荷対策努力の結果、水揚げ量の上昇をみて、1977（昭和52）年には水揚げ数量15万トン、水揚げ金額300億円を突破しピークを迎えた。しかしその後、1990年代に入り、水揚げの減少傾向が顕著になり、回復することなく現在は3万トン、50億円前後まで落ちている。

本稿では水揚げ停滞下での唐津漁港のポジションとその構造的変化について考察する。

## 2. 唐津魚市場

唐津魚市場（株）と佐賀玄海漁協の2つの卸売業者が存在する民営地方卸売市場である。

夫々「唐津港まき網市場」、「佐賀玄海漁協魚市場」と呼ばれており、西港に位置した対岸でセリを行っている。通常呼ばれている唐津漁港とは、その二つの市場の総称である。

両市場とも近年「高度衛生管理型市場」の認定を受けている。

水揚げの特徴は、唐津魚市場（株）は主にまき網物の水揚げ、佐賀玄海漁協は沿岸物のセリに特化されている。玄海漁協の「前身」の佐賀玄海漁連時代には、まき網の取扱があったが、1990年代前半（平成9年には終わっている）に終了している。

まき網物と沿岸物のセリ時間には差があり、沿岸物は午前3時30分、まき網物は午前5時となっている。ただ、沿岸物については、唐津魚市場（株）も一部セリを行っている。従来からの生産者との付き合いの中での行為である。セリ時間は決まっているものの、実際の荷役作業は午前2時頃から始まる。またまき網物についてはセリ時間のスタートは決まっているが、入船があれば随時行っており、事情により昼が無理なときには、夕方に廻すこともある。

水揚げされる水産物は、セリ場への配列までは市場職員が行い、それ以降は仲買が出資している唐津出荷組合が行っている。

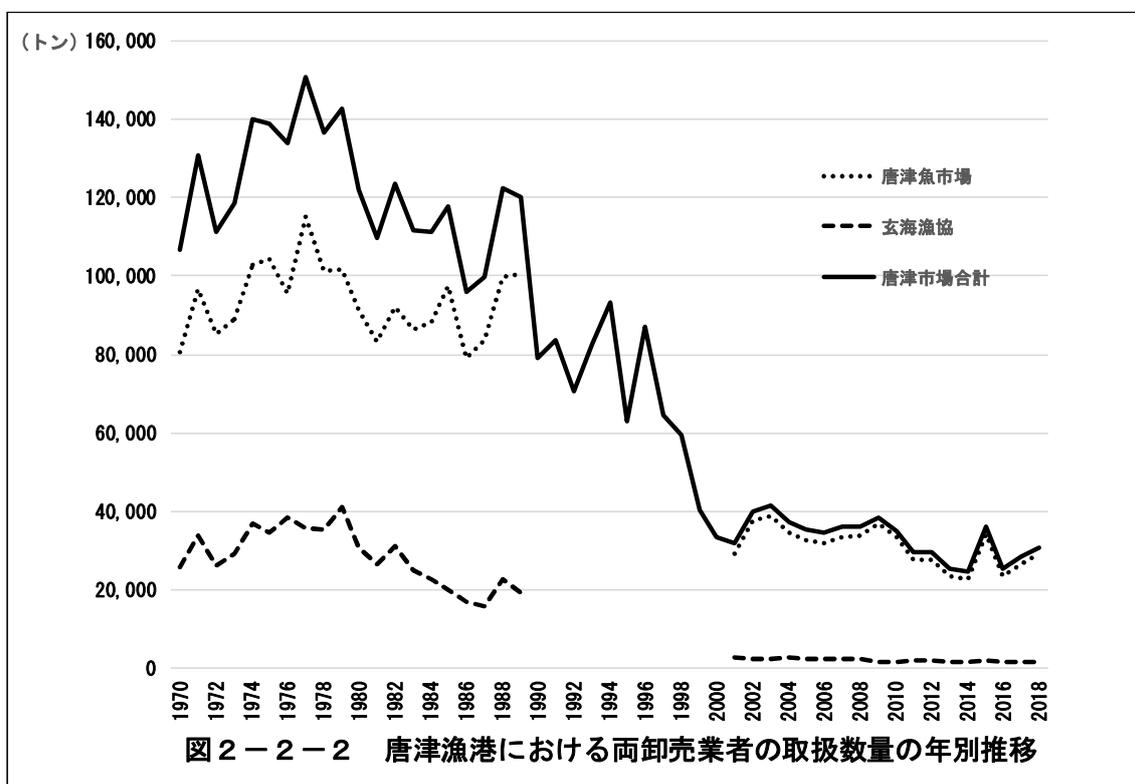
なお市場手数料は5%で、出荷奨励金、完納奨励金もある。福岡鮮魚市場は本年度から奨励金は廃止している。

### 3. 唐津漁港市場の取扱動向

#### 3-1 唐津漁港における水揚げ動向の推移

図2-2-2、2-2-3は、唐津市場における取扱数量並びに取扱金額の年別推移である。上述のように取扱数量のピークは1977年、金額では1985年である。

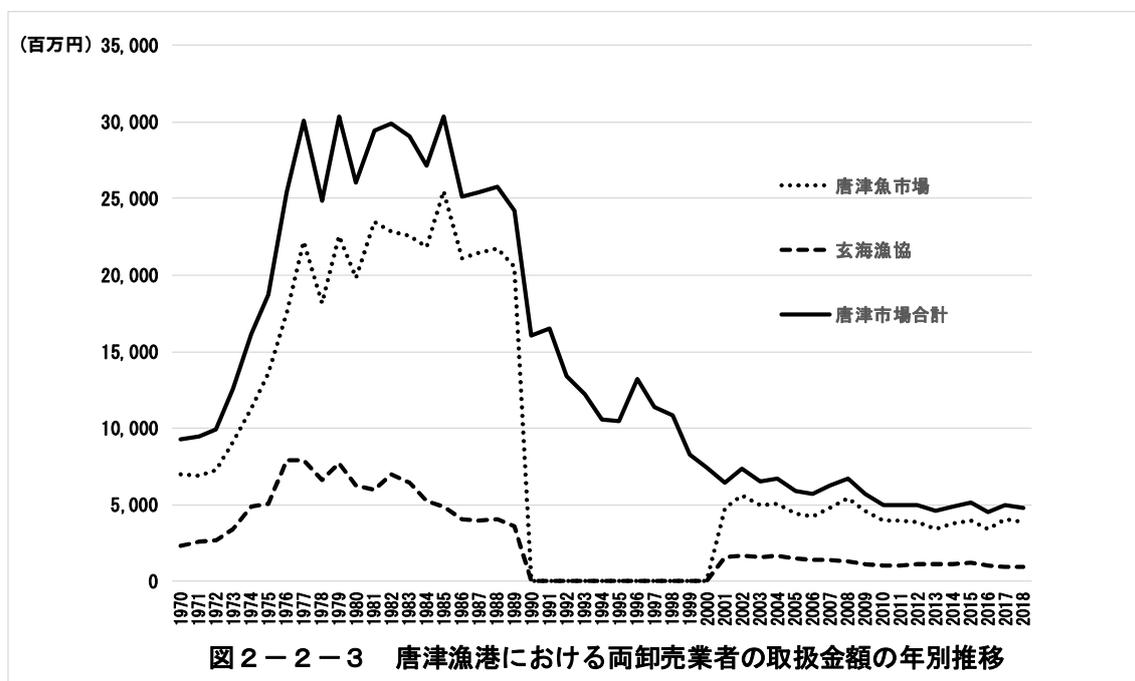
1979年に松浦市場が開設されたものの、1980年代（1986、1987年を除く）を通じて取扱数量は10万トン台を維持していた。しかし1990年以降減少が顕著になってきており、それが加速するのは2000年代以降である。2001年から2002年にかけては、遠まき組合の10船団以上にもなる大型減船も実施され、年間4万トンを超えたのは、2002、2003年のみでそれ以外の年は3万トン割れもみられるなど3万トン前後にとどまっている。



出典：唐津水産加工団地協同組合資料より

一方取扱金額は、1985年の303億円をピークに1979、1977年で300億円を超え、1970年代の後半から1980年代後半までは概ね250億円を超えていた。しかし1990年代に入って水揚げの減少と軌を一にしながら、取扱金額も100億円台に落ち、1999年には100億円を割り込み、その後は回復することなく現在は45～50億円前後で推移している。

この落ち込みは、沿岸物の落ち込みもあるが、水揚げの太宗を占める大中型を中心にしたまき網物の減少が反映したものである。因みに沿岸物はこの20年で数量、金額とも約4割程度の落ち込みがみられ、玄海漁協の取扱いは、10億円を割っている。



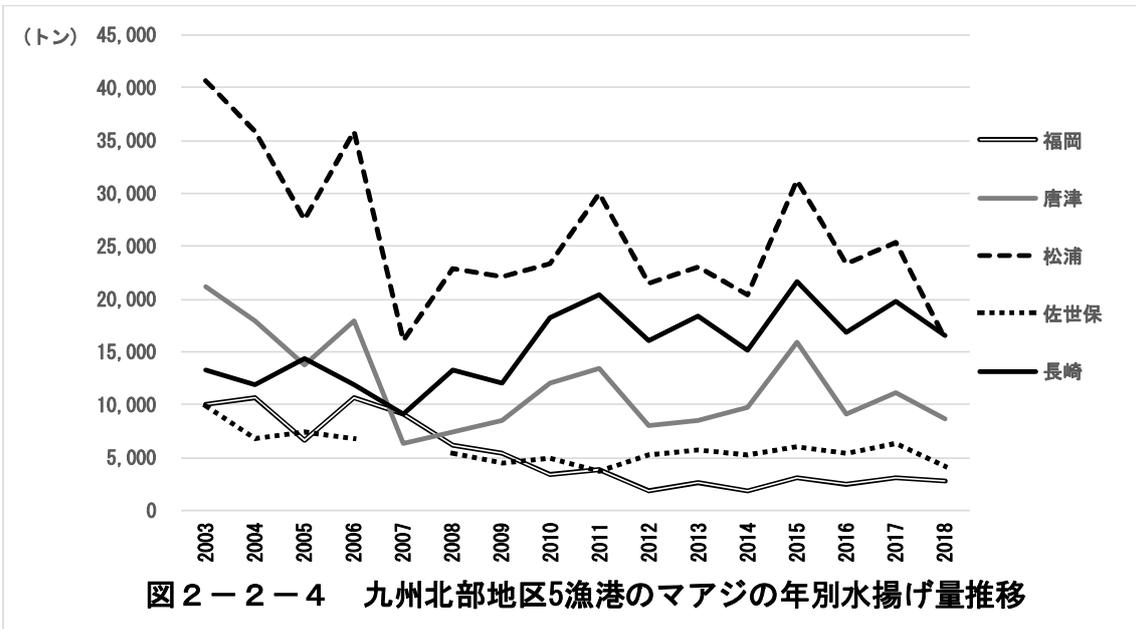
出典：唐津水産加工団地協同組合資料より

### 3-2 唐津漁港におけるマアジ、サバ類の水揚動向の推移

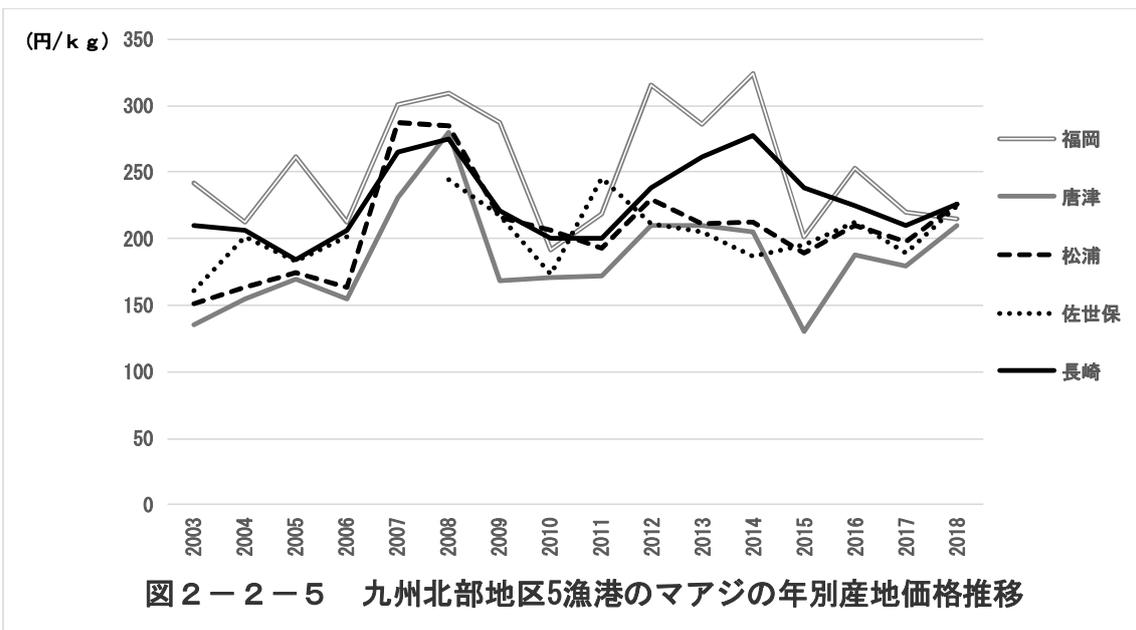
図 2-2-4 は、九州北部地区 5 漁港のマアジの年別水揚げ量の推移（2003 年以降）である。

2000 年代半ばまで唐津港のマアジの水揚げ数量は、松浦漁港に次ぎ 2 番目に多かったが、その後は長崎漁港に抜かれて 3 番目に位置している。他の佐世保漁港が中・小型まき網の基地、福岡漁港が水揚げの殆どが送りも含めた鮮魚需要ということを考えると、この主要 5 漁港の水揚げ総体が落ちていることを前提としても唐津の落ち込みは顕著である。

図 2-2-5 は、九州北部地区 5 漁港のマアジの年別産地価格の推移（2003 年以降）である。この図でみると 2008 年のみ 3 番目に位置しているが、その他の年は、最も低く生産者サイドからみれば価格形成力に疑問がある漁港とみられても仕方がない様相を呈している。ただ今回の聞き取りでは唐津の業者の「目利き力」については、かなり好意的な意見も多かったことから判断すると、そのことが価格に反映されていない現状があり、それが漁場形成との絡みの中で水揚げ減少に繋がっているとも考えられる。同時にかつてに比べ出荷業者の力は落ちているということもあり、相対的に単価の安いサイズの小さいアジの水揚げが多いことを反映している可能性もある。



出典：水産庁産地水産物流通調査より



出典：水産庁産地水産物流通調査より

表2-2-1は、2019年の漁場別の水揚げ港における水揚げ動向である。

この表では、大中型まき網船の水揚げが漁場形成と大きく関わっていることがわかる。対馬東沖に漁場が形成されたときには、唐津への水揚げも松浦に拮抗しており、むしろ健闘しているともいえよう。逆に西沖、東海と漁場が唐津から遠く離れるにしたがって、唐津港への水揚げは大きく減少しており、徐々に長崎港への水揚げが顕著に多くなっている。

このことは、各業者での聞き取りの中でも言われており、その意味でも対馬沖での漁場の形成が命運を握っている。

**表 2-2-1 主要 4 港におけるマアジの産地別・漁場別水揚量(2019)** 単位：t

産地 漁場	福岡	唐津	松浦	長崎	枕崎	総計
対馬	1,181	2,385	2,513	459		6,537
西沖	33	1,465	2,531	3,877	11	7,917
東海		332		4,039	34	6,066

出典：産地ネットより作成

**表 2-2-2 マアジ漁場別・銘柄別漁獲量(2019)** 単位：t

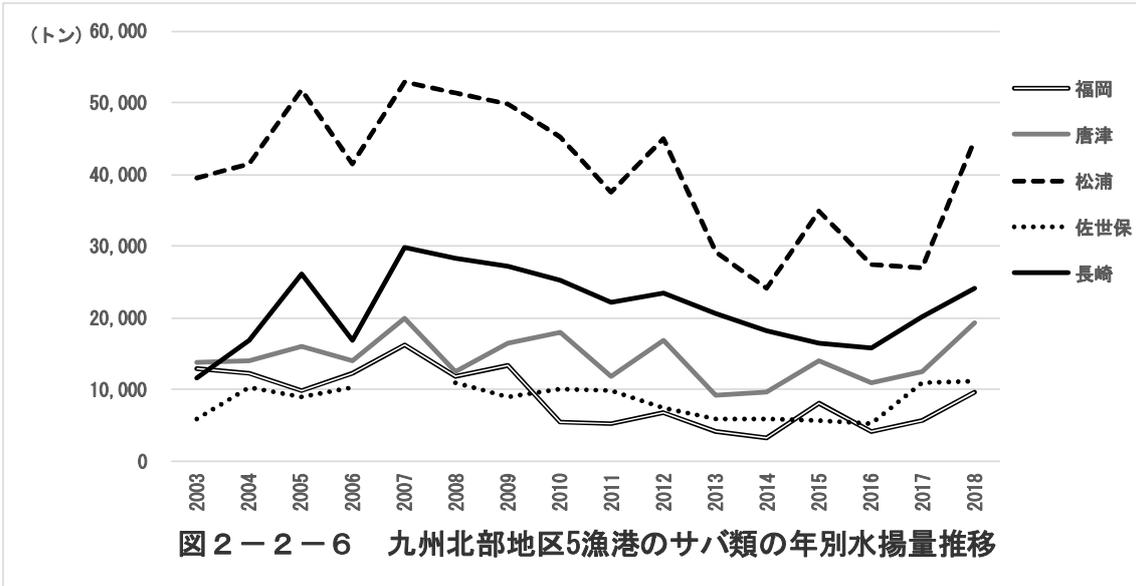
漁場 銘柄名	対馬	西沖	東海	総計	総計 (100%)
大	232	204	10	446	2%
大中	152	255	33	440	2%
中	154	678	501	1,333	7%
中小	320	1,210	786	2,317	11%
小	1,288	4,775	2,333	8,396	41%
豆	3,827	750	2,392	6,968	34%
芝	564	46	12	622	3%
総計	6,537	7,917	6,066	20,521	100%

出典：産地ネットより作成

表 2-2-2 は、2019 年の九州西方海域における漁場別銘柄別漁獲量を表したものである。近年マアジは漁獲サイズが大きくなっており、従来の豆・ゼンゴアジのサイズから総じてランクアップしているといわれる。この表でも対馬漁場は依然豆アジが主体だが、特に五島西沖では、小・中小アジが主体になっている。図 2-2-5 における唐津の単価安もこうした漁場形成とも大きく関わっている。

図 2-2-6 は、九州北部地区 5 漁港のサバ類の年別水揚げ量の推移（2003 年以降）である。

5 漁港のサバ類の水揚げはこの 2 年間やや回復している（2019 年は水揚げ減）。しかし全体で見れば、2000 年代中後半からみれば水揚げは減少している。ただ、中・小型主体の佐世保は、その減少幅は小さい。唐津は、2003 年に松浦に続いていたが、それ以降は、長崎に抜かれ 3 番目の地位にある。

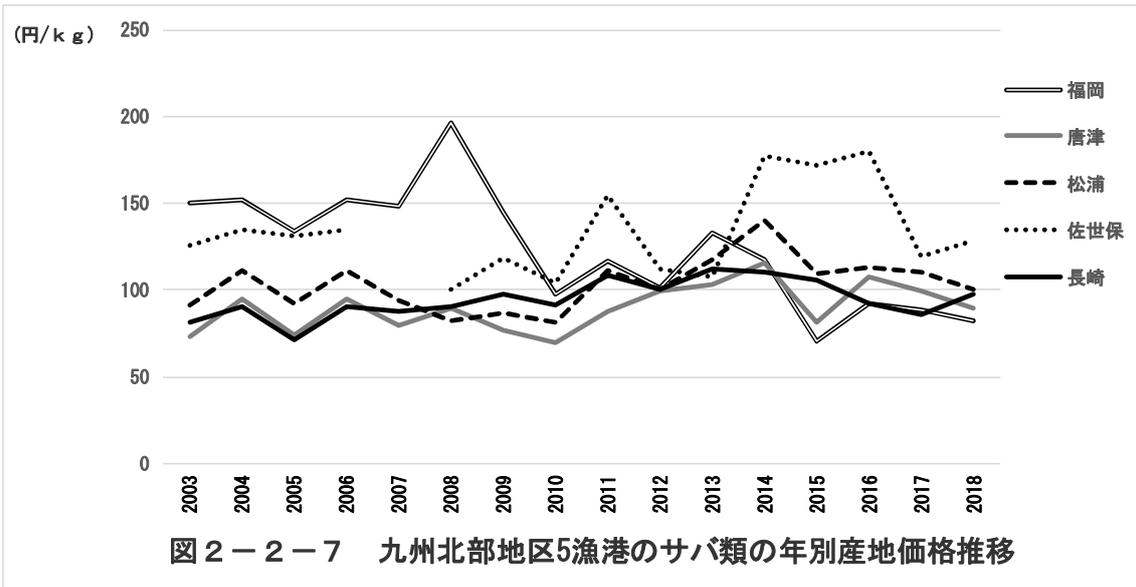


出典：水産庁産地水産物流通調査より

図 2-2-7 は、九州北部地区 5 漁港のサバ類の年別産地価格の推移（2003 年以降）である。

全体で見れば中・小型まき網主体の佐世保が違った動きをしているが、他の 4 港はほぼ同様の動きがみられる。但し 2010 年までの福岡は、突出して高い価格形成であるが、これは元々福岡は鮮魚出荷サイズの取扱いが多かったためと推察される。その後はいわゆるローソクサイズのサバの水揚げが多かったことにより、佐世保を除いた 4 港の価格の動きはほぼ同様な傾向がある。

ここ数年各産地での水揚げが増加傾向にあるため、産地価格は各漁港ともやや下げている。しかし、聞取結果では、従来極めて安かったローソクサバクラスが kg 当たり 100 円を超える状況がみられ、逆に端売り用の大型サイズが下げ傾向がみられる。この数年のサバ缶ブーム、堅調だった輸出サバ、マグロ餌料の引き合いの強さなどの相乗効果と、一方では丸魚の消費不振にアニサキス問題が更に拍車をかけている、とみている。



出典：水産庁産地水産物流通調査より

表 2-2-3 サバ類の漁場別・銘柄別漁獲量（2019年） 単位：t

漁場 銘柄名	対馬	西沖	東海	総計	総計 (100%)
大	292	401	0	693	2%
大中	776	420	5	1,201	3%
中	1,733	197	28	1,958	6%
中小	344	5	5	353	1%
小	630	35	0	665	2%
ローソク	20,941	3,695	2,051	26,687	74%
ピンローソク	897	3,118	411	4,425	12%
総計	25,612	7,871	2,499	35,982	100%

出典：産地ネットより作成

表 2-2-3 は、2019 年の九州西方海域で漁獲されたサバ類の漁場別・銘柄別組成を表したものである。各漁場ともローソクサバ以下の小型サイズが極めて多い（86%）ことが分かる。

聞取りの中でも異口同音に話されているのは、近年はローソクサイズのサバが多く、今まで末端需要が強く、特にこの地区では養殖マグロの餌料の需要によって価格が維持されている、とのことであった。逆にいえば、現在の国内生産量の中で、今の需要（サバ缶需要、マグロ餌料需要、輸出需要）の一つでも欠けると不安定な価格推移に陥る可能性があるということである。既にこのことは本年表れ始めている。今後もこのことは注視する必要がある。

### 3-3 唐津漁港周辺の設備状況

表2-2-4、表2-2-5は、唐津地区における冷凍工場数並びに冷蔵庫の容量の推移である。

表2-2-4 唐津地区における冷凍工場数の推移

	2018	2013	2008	2003
唐津市	24	22	27	26
妙見地区	14	14	17	24

資料：漁業センサス（農林水産省）

表2-2-5 唐津地区における冷蔵庫の容量の推移

単位：t

	2018	2013	2008	2003
唐津市	76,425	72,294	84,911	83,149
妙見地区	61,224	56,917	69,591	83,097

資料：漁業センサス（農林水産省）

工場数は唐津市で見ると2008年をピークになっているが、主力の妙見地区で見ると2003年がピークでこの間一貫して減少傾向にあった。ただ冷蔵庫容量は、唐津市、妙見地区とも往時には及ばないが、2013年から2018年にかけては、増加している。工場数は変わっていないことから、業者の入替があったか、冷蔵庫の建替えがあったことが推測される。

表2-2-6は、唐津地区における1日当たりの凍結能力の推移である。

表2-2-6 唐津地区における1日当たりの凍結能力の推移

単位：t

	2018	2013	2008	2003
唐津市	638	911	756	831
妙見地区	439	561	661	824

資料：漁業センサス（農林水産省）

直近のセンサスでは、冷蔵庫容量の若干の増加がみられるものの1日当たりの凍結能力をみると主力の妙見地区でこの間減少が続いている。聞取りでも近年数社が業務を中止しているということであり、このことも唐津港の処理能力に大きく関係している。まして出荷業者も少なく、出荷力が落ちている現状もあり、これ以上の減少が続くと市場の存亡に係わる事態も予想される。

## 4. 卸売業者の動向

### 4-1 株式会社唐津魚市場

(株)唐津魚市場は昭和32年8月に設立された卸売業者である。前身は唐津魚市場株式会社と株式会社唐津中央魚市場で、両者が合併してできた卸売会社である。従業員は50人で市場業務を始めとした各種業務(営業部、商事部、加工部、冷蔵部、業務部、総務・経理部)を行っている。商事部も持っており、7人で回しているが、これは主にワカメを扱っており、沼津に送るための原料を輸入している。

また、唐津市水産会館内に小売店舗「からつしーまーと」(4~5人)を持っていたが、本年に入って止めている。加工部では、明太子工場が50人体制で稼働しており、そこで作られた製品を通販や妙見団地にある「唐津とと屋」で販売している。

まき網物の水揚げを行っている「唐津港まき網市場」は、高度衛生管理施設として2年前に整備を終わっている。1日最大300トンの処理能力を持っており、付帯設備として魚体選別機を3台備えている。選別機については、4~5年前には3台フルで使用したこともあるが、現在は人手不足も手伝い2台のみ使用している。

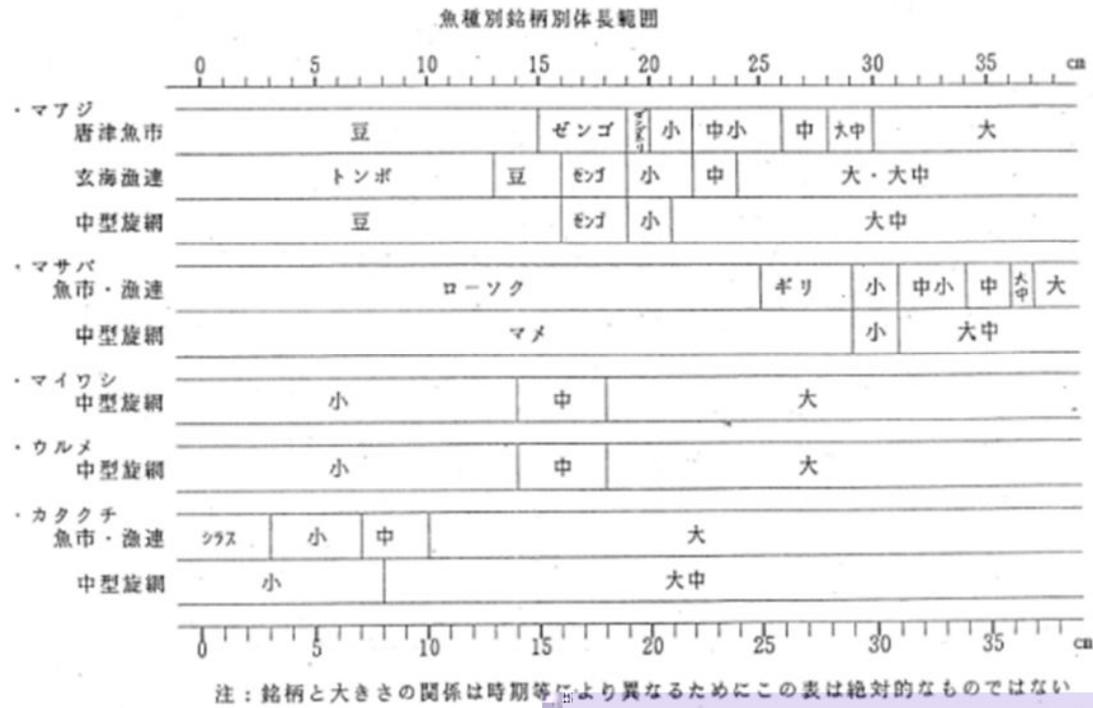
この地区での処理凍結能力は300トン程度であるが、以前はそれに加えて200トン程度プラスされた能力を持っていたが、業者の撤退とともに処理能力は落ちている。

市場での荷役作業は、パートさん主体であるが、登録人数は総勢60人位で、これをまわしている。平均年齢は67~68歳で高齢化が進んでいるが、特に地方漁港の人手不足は深刻で、人口の多い都会のほうが集めやすいとみている。運搬船1隻の水揚げについて、20~30人の人手が必要とされており、それより人数が少ないと水揚げ・処理に時間がかかるため漁船が迅速に出港できなくなるため、市場ではこうしたことにも配慮しながら業務を行っている。唐津で処理できないときは、長崎や遠くは枕崎にまで漁船に回ってもらったこともある。

取扱魚種の内8割前後がサバ、アジ、イワシ類である。残りが沿岸物含めた魚種で、この3魚種への依存度は高い。

図2-2-8は、唐津港におけるアジ、サバ、イワシ類の銘柄別体長範囲表である。大中まきと中型まきを比較すると、中型が総じて大括りで、大中型はより詳細に区分されている。また大中まきの扱いの中でマアジについては、唐津魚市と以前の玄海漁連では微妙な差がみられる。ただ現在玄海漁協は大中まきの取扱いをしておらず、実質的には唐津魚市のみが基準が生きていることになる。ただ注釈にもあるように、この表は相対的なものと認識すべきであろう。

図2-2-8 魚種別銘柄別体長範囲



出典：佐賀玄海漁業協同組合資料より

現在唐津に入船する小型まき網は2隻で、運搬船は20トン前後積むことが可能である。

唐津では、CB(クリーンボックス 17kg)への切り替えは一斉に行い、手数料は1CB当たり150円であるが、まだ一部大缶もある。なおMB(マリンボックス)については遠まきが行っており、鮮度保持のため水氷でMBへ詰め替えている。

市場で買い受けた魚は、共同作業所で立替をしている

唐津市場で水揚げされた魚の1次配分は、概ね鮮魚が1割、残りが冷凍に向けられる。冷凍された原魚は、主に養殖用餌料と加工原料に向けられている。

魚種別にみるとサバは、殆どが餌向けで2,000円前後(17kg)であるが、輸出向けは原料価格が高くなり、利益が薄くなっている。アジは3~4割が鮮魚に向けられ、残りは加工原料として利用される。時により昼揚げされるものは、鮮魚に向けられることが多い。なお、まき網ブリについては、冷蔵庫問題とともに、処理する業者もおらず、まとまった水揚げはみられない。

またアジ、サバの市況については、競合する松浦、長崎に比べ安いとみており、出荷業者の力が弱くなっていることがその大きな要因と認識している。

## 4-2 佐賀玄海漁業協同組合

平成 24 年 4 月に玄海地区 8 漁業協同組合（浜崎、唐津市、加部島、呼子町、鎮西町、肥前、高串、波多津）が合併・発足、それ以前は、佐賀県玄海漁業協同組合連合会が市場の卸売業者として入場しており、平成 24 年 8 月に現組合が以前の権利義務を包括承継している。30 年程前（佐賀県玄海漁業協同組合連合会）に大中まき網ものの取扱いは終わり、今は沿岸物主体にセリ販売を行っている。奨励金は、完納奨励金のみが残っている。

取扱魚種は、アジ、サバ、イワシ類の割合は 30%前後で、その他は釣物、定置物、採介藻と多岐に亘っている。

組合所属の漁船は、10 トン未満小型船が 98%で、残りが 20 トン未満船となっている。このうち 1 本釣船が半分を占めており、日帰り操業である。市場には、定置物（マアジが多い）は船が運搬してくるが、それ以外はトラックで市場に搬入している。漁獲される魚は比較的高級魚が多く、したがって、おおむね鮮魚としての利用もしくは加工に向けられている。

また、4～5 年前から唐津市、九州大学との共同研究の中でマサバの完全養殖に成功し、主に市内約 30 ヶ所のホテル、旅館、民宿、居酒屋等へ供給している。組合の 3 業者が生産を請け負っており、販売を組合が担当している。1 業者 3 万匹の在池で、販売も徐々に伸びてきている。組合としては、閑漁期の目玉商材として期待している。

なお、組合では A 社と提携（原料供給）し、豆アジが多いがそれ以外でも未利用魚等を使った製品開発を行っている。

## 5 流通加工業者の動向

### 5-1 買受人の現状

唐津市場において、年間 1000 万円以上買付をする業者は、2018（平成 30）年で 17 業者存在している。2013（平成 25）年当時 23～24 業者であったことからみると 1 年で 1 件以上減少していることになる。その内鮮魚送り主体は現在 3～4 業者で最大 7～8 業者（昭和 53 年当時は 10 業者）あったころからみると、減少していると同時に取扱量も減っている。昭和年代はいわゆる上送り業者が多かったが、今は加工製品作りがメインになっている。因みに 1978（昭和 53）年当時 1 億円以上買付する業者は、23 業者であった。

佐賀玄海漁協の買受人は、小売業者が多いのが特徴であるが、唐津魚市（小売業者は 20 社位ある）も含めて、まき網物はセリでは買えないため大手業者から分けてもらって買っている業者も存在している。

### 5-2 加工業者の現状

唐津漁港周辺には、先発の唐津水産加工団地を始め後発の妙見地区にも水産加工団地が形成されている。

唐津水産加工団地協同組合は、1971（昭和 47）年に中小企業等協同組合法により設立された協同組合である。現状の全組合員数は 19 社（加工業者 16 社、市場卸売業者 2 社、小売業者 1 社）である。従業員数は 800 名、売上高は 250 億円である。

唐津港の水揚げは平成年代に入って当初の 10 万トン、211 億円から平成 30 年 3.2 万トン、51 億円と当初の 20～30%に落ち込む（長期的傾向は図 2-2-2、2-2-3 参照）程の減少傾向にある。これは、基本的にアジ、サバ類の水揚げ減を反映したものである。市場サイドからの漁船誘致は、松浦が人手が足りず手一杯の時唐津へ入船することがあるがそんなに多くはない。

組合員の現状をみると、業者は、原料なし、原料高の二重苦に陥っており、今まで以上の経営上の苦境にあり、最近ではこれに加えて人手不足問題も起きている。

組合としての事業は冷凍冷蔵事業（加工原料・製品凍結事業、水産物調整保管事業）、共同購買事業（加工原料及び商品の共同購買）、水産物残渣処理事業（加工残渣及び廃棄魚類の処理（廃棄物資源化）、廃食油の再資源化（バイオ燃料の製造）、加工排水処理事業（団地内加工排水の処理、余剰汚泥の再資源化（土壌改良剤の製造））にも取り組んでいる。

最近では、2016（平成 28）年に 12,000 トン規模の冷凍冷蔵庫の統合・新設を行っており、事務職員も含めて総勢 16 名で回している。

組合では、フィッシュミール工場を稼働させており、1 日 20 トンの処理、年間収益が 2,000 ～3,000 万円であるが、返済に充てている。

冷蔵庫の稼働は主にアジ、サバ主体である。サバはマグロ用の餌が多いが、価格が以前の kg 当たり 30～40 円から 100 円と高騰している。マグロ用餌料の需要増、輸出原料の高騰、「さば缶」ブームの到来等が要因である。

またアジ用の天日干しのハウスを建設したが、10 年前頃から原料が減少したことや、寿司ネタアジなどはサイズが微妙で厳格なこともあり、十全には利用できていない面もある。

業者は従来の塩干製品一辺倒から、刺身商材、フライ製品、漬け魚製品等総菜要素も取り込みながら新製品開発に取り組んでいる。今はレトルト商品など調理の手間をかけない製品が伸長している。つまり従来製品から徐々に惣菜型製品へ変わりつつある。

組合員は時代の要請に応じ、原料は HACCP 対応工場のものを使用している。

外国人研修生は中国人からベトナム人へシフトしつつあり、中国人も田舎の人以外は日本の地方へは来なくなっている。外国人の雇用は個別対応で行っており、行政は税制優遇措置を講じている。地元の水産高校生も県外に 7 割は流出しているとみている。

### 5-3 流通加工業者の現状

#### A 社

設立は 1969（昭和 44）年の K 水産に遡り、当時の出荷主体の業務から業容を拡げ、2000（平成 12）年の Y 社と K 水産の合併による企業規模の拡大を通じて現在に至っている。

現在は3代目の社長に当たるが、従業員142名、内うちパート33名の構成で業務を行っている。

売上は近年50～60億円であるが、直近は魚価上昇により販売がやや落ち気味といわれる。設立当初は、九州一円への出荷販売から始まったが、徐々に業容拡大を図りながら水産以外のブローラー加工なども業務に取り入れ、現在は大都市（京阪神）の荷受主体に出荷販売を行っているが、一部仲卸にダイレクトに送っているものもある。その他に陸上養殖（トラフグ、ゲノム編集）や加工、そして1年前位から輸出業務にも取り組んでいる。また新製品開発については佐賀玄海漁協と連携し、製薬会社の技術・販売協力を得ながら「万能おさかな+」（さかなを原料としたパウダー状の製品）の販売しており、今なお拡大基調にある。

魚類の買付は地元の唐津を始め、福岡、松浦、平戸、佐世保、長崎の営業所において買付権を保有しながら直接買付ている。ただ、A社は全国にネットワークを持っており、銚子にタチウオが大量に水揚げされた時に200トンほど買付したこともある。また輸入物ではアカムツの取扱いは日本一を自負している。

取扱魚種の50%は出荷の扱いで主にアジ、サバ類、色物、輸出も含め凍魚である。加工に回るものは40%程度である。中にはOEM商品もあり、最終製品の一段前の商品を作っている。主なものは1次処理したメサバ用製品、ワンフローズン仕様の業務用焼き魚等である。また骨なし魚は日本人が処理している。残りの10%は自社の小売販売に当てられている。なお、小売販売に関しては1991（平成3）年に唐津市内にマリンセンターおさかな村を開設し、自社の鮮魚・加工品3割、残りは他社製品7割の取扱構成で運営されている。

唐津漁港の命運は対馬の漁次第、と認識しており、この地区の業者は味については目利きが多いので、それを生かすためにも対馬周辺での漁を注視している。

## B社

前身は、1905（明治38）年長崎県生月島において和船巾着網漁業から始まっている。その後は石油販売、水産加工、魚類養殖、冷凍冷蔵、飼料事業と事業を拡大し、1987（昭和62）年に現在の会社が設立されている。

主要な業態は、水産物加工及び養殖業であるが、前進時代からの事業も引続き行っており、一貫した総合水産事業を目指している。直近の売上は132億円であるが、過去5年は110～130億円で安定した売上を誇っている。

事業所は長崎県内に6事業所（主に養殖場）を持ち、唐津に2工場、2冷蔵庫、また営業所を唐津市、長崎市に置いている。

冷凍冷蔵庫は1万トン、5,000トンの2機を有し、凍結能力は日産150～170トンで月間2,000トンの生産が可能である。また他社（C社）の冷蔵庫もマグロの餌用の保管として利用している他、他社の冷蔵庫も用途に応じて利用している。

B社の原魚の仕入先は、営業所が存在する北部九州地区全域（福岡、長崎、佐世保、松浦）を始め、全国80港に達する。買付魚種はアジ、サバ類、イワシ、ブリ等である。

主要な魚種であるアジは、現在は日本海側の新潟以西だが以前は秋田からも仕入れていたが運搬事情もあり今は止めている。またサバ類は、銚子の複数の業者から買付しているが、銚子の業者も選別機を導入しており、選別後の原料を仕入れている。

仕入れは、冷凍冷蔵部（輸出も）が担っているが、養殖マグロ用の餌は年間2万5,000トン買付している。その内訳は自社で65%、外からの仕入れ35%の割合である。養魚用餌料は自社で使うのが55%で、残りは外のS水産グループ等へ販売している。

加工原魚は1万3,000トンあるが、去年は輸出にも取り組み、6,000トン程度を東南アジアの缶詰原料向けに出している。輸出は商社を通じて行っているが、数量にまとまりがある場合は単一魚種を1コンテナで出していたが、逆の場合は混載となり、直近では混載が多くなっている。

マグロ養殖については、マグロが小さいうちは北海道のイワシも餌に使用しているが、成長に合わせ大きくなるとサバに切り替える方法をとっている。配合飼料もある程度使えるようになってきてはいるが、最後の仕上げはやはり生餌であり、コストも生餌の方が安い、とみている。マグロ養殖用のサバの餌のサイズは大、中、小の3段階に分けている。同様に加工用原料としてのアジは、用途別に6段階に分けており、用途が広い分細分化されている。

B社の主要な加工食品は、アジ（刺身用フィレー、アジ寿司、アジフライ、アジなめろう、すり身等）、マグロ（ロイン、サク加工、刺し盛り）、サバ（刺身用フィレー、炙りサバ、トラフグ身欠き、冷凍食品（焼き魚：ブリ照り焼き、サワラ西京焼き、寒ブリセット）等、多岐に亘っている。

## C社

C社は冷蔵倉庫事業と食品販売事業を主体に、全国展開している1948（昭和23）年創業の国内最大手の企業である。

唐津工場では1万3,000トンの冷蔵庫を保有しており、22人（うち女4名＋パート1名）の従業員で回している。ここでは、買付、選別のみを行っており、7年前に選別機を導入している。

同時に九州の主要漁港に展開するネットワークを活用して調達・保管した加工用原料・養殖用餌料などを国内外に販売している。

主要な取り扱い品目は、アジ、サバ、イワシ、ブリ、サケ、エビ、イカ等である。

唐津漁港の魚種の変遷をみると、現工場長の赴任当時の13年前は、イワシやサバ類の水揚げが多かったが、今はサバとアジが主体に変わっている。したがって、唐津での買付もサバ、アジが主体になっている。工場での取扱比率は餌料6割、加工原料4割程度である。この工場では、自社加工はやっておらず、必要時は加工業者に委託して製品を作っている。買付魚種を、重量ベースで見るとサバが7割、アジ他が3割位である。

サバの仕向け比率は、凡そマグロの餌が 8 割、加工原料が 2 割程度であるが、今年は 4 割が缶詰原料へ向けられたようである。その意味では国内外の需要にかなり左右されていることがわかる。

唐津工場のポジションは全社的にみると、長崎、佐世保、枕崎、気仙沼と同様産地型（国内原料買付基地）と位置付けることができる。C 社九州の組織構造は、産地型 3、物流型 4 と 2 つの区分で分けられている。工場では、冷蔵部門、販売部門、営業部門があり、買付は営業部門が行っている。

貿易関連で輸出についてみると 10 年位前に少し扱った（A・SF という別会社）ことがあるが、別会社のほうが合理的ということで積極的に取り組んでいるわけではない。

輸入関連でみると、オランダからのアジの輸入は、以前は国産 4,000 円、オランダ産 3,000 円と値差があったが、今は値差がなくなったので取扱う甘みに欠けるので少なくなっている。今アジは海外加工してアジフライとして日本に搬入されることが多くなっている。

また、資源＝水揚げと価格の関係で九州（アジ、サバ）の魚をみると、水揚げの良い時は、サイズ構成・魚質も良く価格も適正だが、少ない時は、魚質も悪い上に量的にも少なく価格も高い傾向がある。現状はアジが 2,000-8,000 円（4,000 円を超えると赤字になる）と価格幅が大きいと赤字になることもあるなど厳しい状況にあり、価格の安定性が求められている。

また、C 社は銚子港には冷蔵庫を持っていないが、他の会社から買ったほうが合理的（おそらく水揚げがない時期があり、新たな設備投資リスクが発生する可能性がある）とみている。

## D 社

1954（昭和 29）年に創業しイワシ丸干し加工を始め、1999（平成 11）年に名称を改組、業容を拡大しながら、その後 2017（平成 29）年に現社名に変更している。

その間 2011（平成 23）年に「鰹餃子」でハラル認証を取得、2018（平成 30）年「冷凍マアジ開き一汐干し」「冷凍マアジ開きみりん干し」で HACCP 認証取得している。

水産加工主体の業態だが、冷凍、塩干中心に惣菜も手掛けるとともに、2014（平成 26）年には直営店も新設しており、本年から出荷卸しも手がけている。唐津港での水揚げ減少があり、危機感の中での業容拡大に踏み切っている。

冷蔵庫施設を持っているが、自家用のもので営業用ではないので委託物件の取扱いはない。内容は 2 割が原料で、8 割が製品となっている。

従業員は 89 名（男子 44 名、女子 45 名）で平均年齢 40 歳と若い。取扱高は 18 億円であるが、鮮魚はまだ取り扱い始めたばかりでまだ僅かである。その内容は、塩干加工が 6 割でその内の 5%は給食切り身である。仲卸業務が 4 割でその内の 5%が鮮魚である。

鮮魚の販路は、地元中心に福岡まで伸びている。仲卸は業務筋やスーパー主体に佐賀全域である。

仕入れは、地元唐津を始め長崎、松浦、佐世保、福岡市場からだげ、出張所は置いておらず、業者に依頼し買っている。なお、量販店向け製品のための原料は、海外からのものも多く、韓国産サゴシ、DAP産赤魚凍魚、シマホッケ、ノルウェー産サバ等が代表的なものである。

商品構成は、アジの開き（天日干し、みりん干し、一汐干し等）が50%で圧倒的に多い。天日干し、みりん干しについては、アジの他にサバ、タイを使った商品も製造・販売している。また北の魚であるマボッケは利尻物の評価が高いと感じている。サゴシは量販で使うが、評価は高くない。

また近年は、惣菜型食品にも力を入れており、上述のハラル認証を取得している「鱈餡餃子」を始め「あじごま丼」「ひもの de フレンチ」等の製品を作り販売している。

加工製品の販路は、基本的に全国（関東、東北・北海道まで）であり、市内に直売店を持っている他ネット通販にも取り組んでいる。

#### 5-4 流通加工業者からみた課題

いままでみてきたように唐津漁港の水揚げは極めて低位になってきている。様々な事情の中で九州西方海域（東シナ海）での漁場の狭隘化が進んでいる上、大中型まき網船団の減少も続いてきた。したがって今、唐津漁港に水揚げがあるのは対馬に漁場が形成されたときとしており、中・小型まき網があるものの今後の水揚げ増の保証はない。従来から唐津漁港は松浦・長崎に次ぐ3番目の港としての役割を持っていたが、最近では価格形成力に欠けている状況も見られるようになってきた（図2-2-5、図2-2-7）。唐津漁港の周辺は、昭和年代に水産加工団地の形成とともに水産加工業が発達した歴史を持っているが、対馬漁場を除けば地理的に漁場が遠いため鮮度問題が常にあり、鮮魚扱いが弱いため出荷業者が少ないという状況も続いている。また、近年増加傾向にあるブリも取扱業者がいないため、漁船も入船しないというジレンマもある。従来唐津の業者の優位性としていた目利き機能も水揚げが少なくなっているため、今後持ち続けることが出来るかどうかの分水嶺に立たされている。

更には、市場、加工業を通じて、魚選別・処理にかかる人手不足の問題がある。今唐津漁港周辺の人夫の平均年齢は60代といわれる。しかも既に水揚げ時において選別ラインがあっても、人手不足のためフル稼働は既に難しくなっている。このことを解決しなければ、今後唐津港での水揚げ増加が期待できないことを間接的に表している。選別作業の機械化、ロボット化の話もでてきているが、三陸漁場とは違い東シナ海漁場は、単一漁獲（専獲）よりも混獲も多いため、簡単には成就しない可能性も高い。ただ、唐津に限らず、各市場でCBを積む作業だけは、ロボット化が難しいとも思えないのでトライアルの必要性はあるとみている。

また、加工業者が自ら選別すると、自分たちが使う用途に合わせて選別できるという強みはあるので、加工業者が人員を供給できるか機械化して自家選別にできれば、メリットそのものは大きいのではないかとみている。

## 6 おわりに

資源、労働力、グローバル化と水産業界は、大きな試練に立たされている。このうち一つでも欠けると立ち行かなくなるという不安の中で漁業はもちろん流通加工業も次の一手を思案している。

唐津漁港も地理的課題を抱えつつも、ベースになっている対馬漁場は消滅するとは思えず、流通加工業者も昭和の隆盛期から現在までそれぞれが業容を拡大しながら唐津を拠点に生き残ってきた。各業者も夫々のネットワークを駆使し、グローバル化した末端需要者の要望に対応すべく新たな展開を模索している。

また、この地区ではないが、流通業者が船団を取得する等、流通側から生産サイドへの働きかけも含め、新たな動きもある。これからも水産資源を巡っては様々な動きはみられると思われるが、今ある資源を上手に使い、北海道や三陸とはまた違う多様な魚種構成を生かしながら新技術の導入も図り、対応していく必要がある。

### 参考資料

「水産物の流通及び価格形成実態調査報告書」（財団法人流通経済研究所）

「唐津水産加工団地」（唐津水産加工団地協同組合）

「平成 23 年度国産水産物安定供給推進事業関係調査報告書：「サバ類産地魚価に影響を与える生産・流通・消費の動向」（財団法人魚価安定基金）

企業パンフレット、リーフレット等

## 2-3 松浦地区

麓 貴光  
(水土舎)

### 1 松浦魚市場の成り立ちと概要

松浦市地方卸売市場松浦魚市場（以下、松浦魚市場）は、地方港湾調川港に立地している。生産者自らの流通改革という目的のもと、日本遠洋旋網漁業協同組合（以下、遠旋組合と称する。）所属の大中小型まき網漁業を始めとし、中小型まき網漁業、イカ釣り漁業などの集荷基地として、松浦市が開設者となって1979年10月に開場した。



図2-3-1 松浦魚市場全景

資料：松浦市ホームページより引用

松浦魚市場の施設は1978年から1979年にかけて長崎県卸

売市場整備計画に基づき整備され、その後、1983年及び1987年に市場施設の増設、2002年にはおさかなドームの建設を行い、2003年には松浦魚市場の東側に、水揚げから加工、流通まで一貫した西九州地域の中核的総合水産基地を目的とした松浦市水産加工団地が完成した。

2019年4月現在の買受人数は、仲卸買受人30社、加工買受人6社（2013年から1社減）、売買参加買受人3社となっている。買受人数は、出入りがありつつ微減傾向となっている。加工買受人6社は、唐津市に立地する業者が中心となっており、産地加工機能よりも鮮魚出荷と原料供給に強い市場として認識されている。また、魚市場関連業者としては、荷役2社、運送業10社（平成25年から3社減）、飲食店2社、冷凍・冷蔵1社、製函1社が入場している。

### 2 取扱動向

#### (1) 全体傾向

松浦魚市場の設立は、日本遠洋旋網漁業協同組合（以下、遠旋組合）所属の大中小型まき網船の水揚げ拠点としての機能を持つことが主目的であった。

1979年以降、年々取扱高は伸び、1994年には13.5万トン強を記録してピークとなった。

80年代から90年代前半にかけてアジ・サバ類を中心に資源が潤沢であったこと、遠旋組合所属船団も相当数（1989年当時で64船団）が存在しており、その大部分が生産者が創設した市場として松浦魚市場を主たる水揚げ先に選択したことが背景にある。その後、資源状態の悪化や1999年に締結された新日中・日韓漁業協定以後、隣国との漁場競合が激化したこと等の影響によって遠旋組合所属船団の減船が進められたこともあり、2000年代に入ってから9万トンレベルまで減少し、これを上下する水準で推移してきた。

近年の動向として、2011年以降に減少傾向に転じ、直近では7万トン台（2018年で7.5万トン、111.3億円）に落ち込んでいることが注目される。後述するとおり、この落ち込みの原因は遠旋組合所属の大中型まき網船団の約半数が、北部太平洋海域に出漁することが影響している。

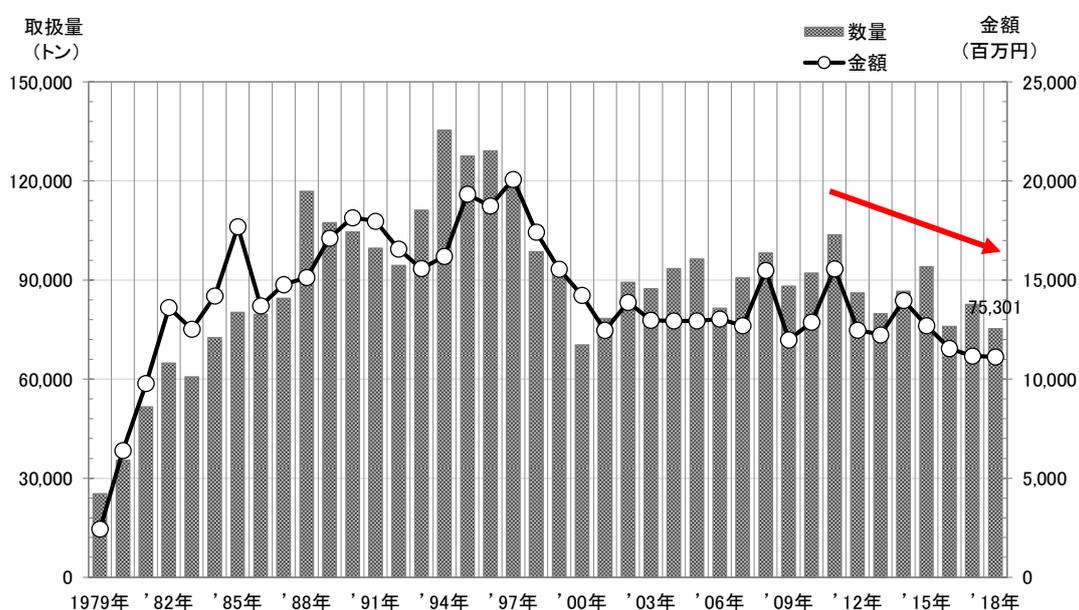


図2-3-2 松浦魚市場の取扱動向

資料：松浦市

## (2) 漁業種類別取扱動向

松浦魚市場の取扱高の主力は遠旋組合所属の大中型まき網船による水揚げであり、この生産力の推移に大きく影響を受ける。主要漁業別の取扱高の推移をみると、大中型まき網の水揚げが減少している（図2-3-3）。これは、北部太平洋海域へ出漁する大型船団が増加していることに起因する。これまでも北部太平洋海域には出漁する船団はあったが、平成14年以降は主な漁獲対象であったサバ資源の低迷に伴って出漁する船団は減少した。その後、平成25年以降に、道東沖から三陸沖に出漁する船団が増えた。この背景には、北部太平洋海域でのイワシ資源やサバ資源の回復とともに、東シナ海域での隣国漁業との漁場競合の激化や資源の減少がある。加えて、日韓漁業交渉の不調によって韓国水域へ入漁できな

い状態が続いていることも要因の一つと考えられる。特に、秋から冬にかけての済州島周辺海域のサバは品質の面からも高い評価を得ており（「旬サバ」としてブランド化も推進されてきた）、船団経営上も重要な位置を占めていたが、近年は入漁できていない。

つまり、近年は韓国水域への入漁も含め、東シナ海の漁場全体を周年有効に活用した操業が行えない状況といえる。このため、北部太平洋海域での操業期間が長くなっており、必然的に東シナ海での操業機会が減少して九州地域への水揚げの減少につながっている。三陸、常磐に北上する船は、漁場から日帰りできるため経費の面でも労働力の面でも負担が少なく、資源の状況が現状水準を維持できるのであれば、当面こうした構造は続くと思われる。

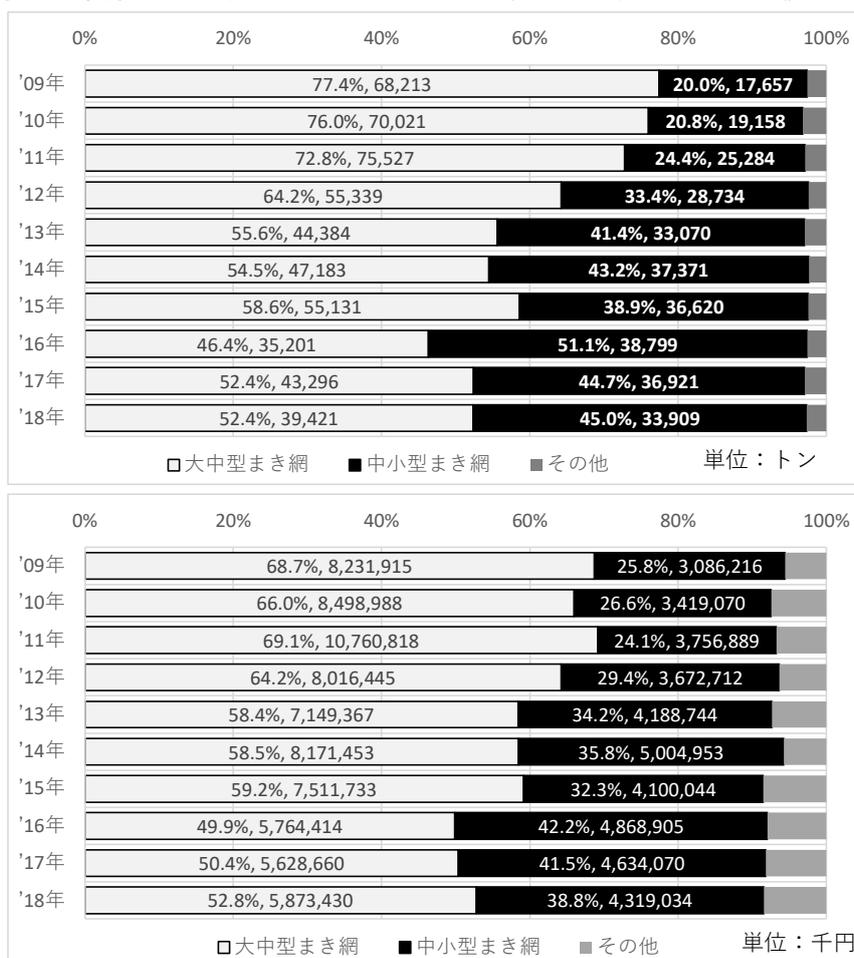


図2-3-3 松浦魚市場の漁業種類別取扱量(上)及び取扱金額(下)の動向  
資料: 松浦市

他方、大中小型まき網の取扱高の減少を埋めるように、知事許可の中・小型まき網による水揚げが増加してきており、2013年以降は数量で概ね45%、金額で40%程度のシェアを占めるに至っている。松浦魚市場にとっては、中小型まき網船の水揚げの重要性は増してきている。

北松地域の中・小型まき網船は、かつて煮干し原料となるイワシ類を漁獲する船団が多か

った。しかし、煮干し需要の低下とともにアジ・サバ類の漁獲に切替え、これらを主対象とする船団が出てきた。知事許可の中・小型まき網漁業は、イワシ・アジ・サバに魚種が限定され、比較的漁場が近く、本船も含め日帰り操業が主体となっている。また、大・中型船に比べ、時化や荒天に弱く、休漁日が多いこと等から、乗組員従事者のなり手が多く、担い手の確保もしやすい状況となっているようである。

他方、中小型船の中にはEEZの境界線まで出漁する船もあり、大中型船と漁場が競合する場合もみられる。

### (3) 魚種別取扱動向

魚種別の取扱動向を図2-3-4、2-3-5に示す。主力はアジ、サバ、イワシである。大中型船はアジ、サバ主体でブリ、サワラなどのその他魚種も混じる。中小型船はイワシを主体に、アジ、サバも漁獲するといった構造となっている。

鮮魚向けにするのであれば、日帰り操業を基本とする中小型船の漁獲物の方が品質はいい。ただし大中型船に比べて混獲魚種の割合が高い場合が多いので、市場での選別作業の負担が大きくなる。一方、凍結するのであれば大中型船の方が良い品質の凍結製品に仕上がる。大中型船の方が積載している氷の量が多く、漁獲直後の冷やしこみが徹底されているため、その後の品質劣化が少なく、見た目は中小型船の漁獲物の方が良くても、凍結した際には品質の差が出る。

近年のその他の魚種では、ブリの漁獲量も多くなっている。春先から初夏にかけての産卵前後のブリで脂のりが落ちることから価格は低迷している。

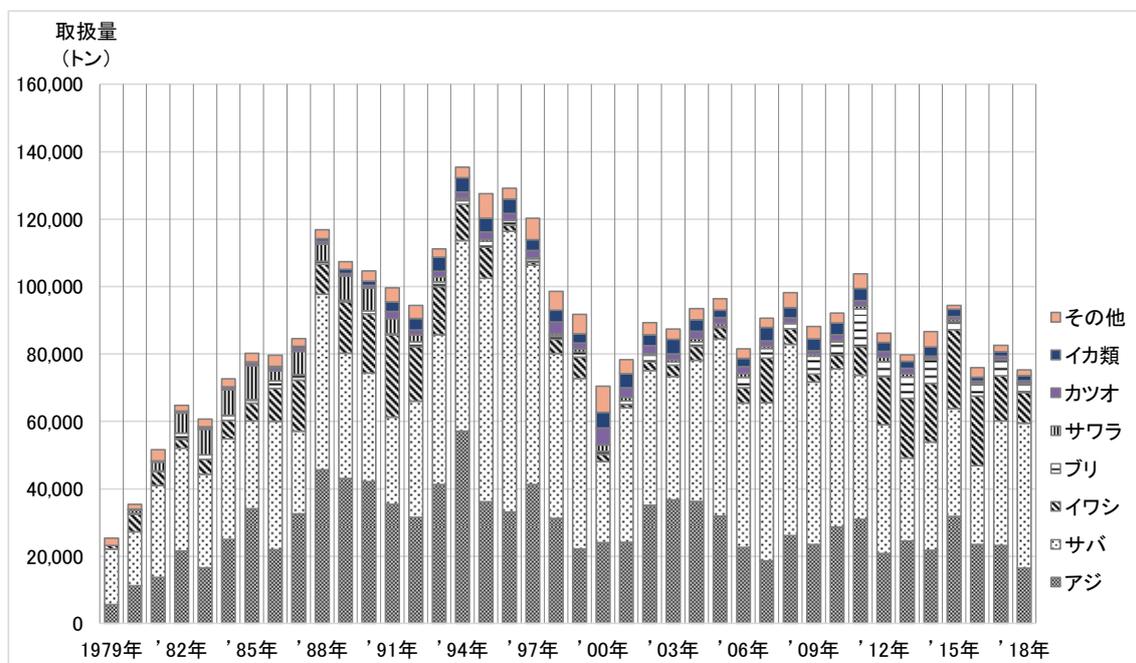


図2-3-4 松浦魚市場の魚種別取扱量の動向

資料: 松浦市

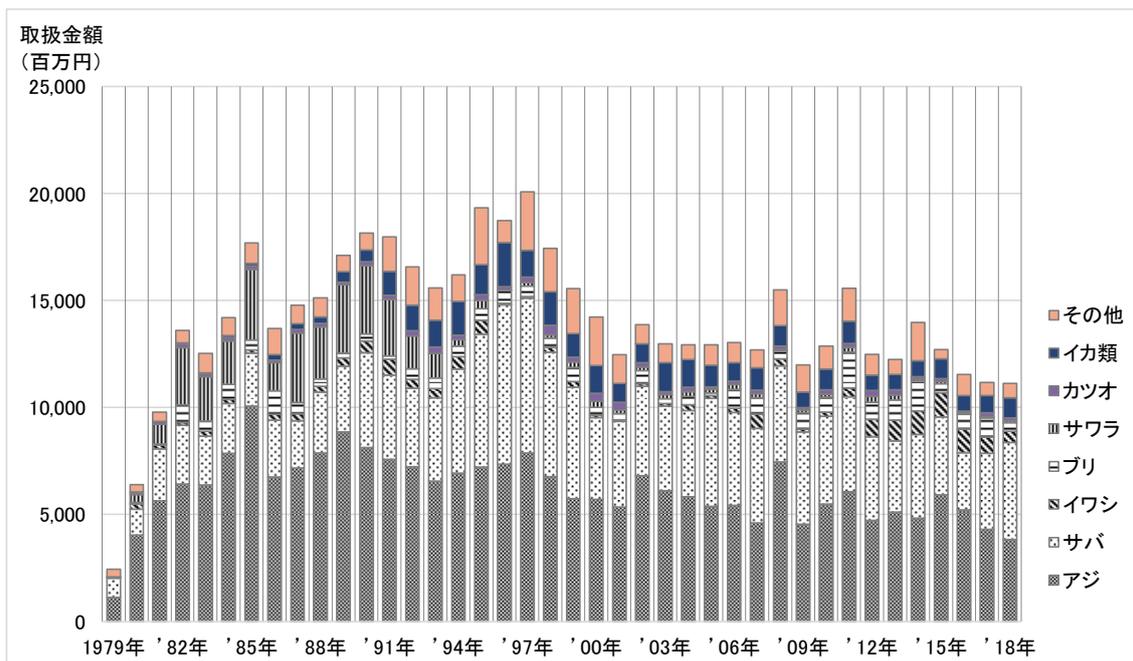


図2-3-5 松浦魚市場の魚種別取扱金額の動向

資料: 松浦市

### 3 松浦魚市場の機能と特徴

#### (1) 市場における選別機能の現状

##### ①松浦魚市場の作業工程

九州北西部のまき網漁業は夜間の灯火操業が基本で、必然的に混獲が多くなるため、市場段階での選別作業が不可避となる。松浦魚市場では、水揚げ⇒選別⇒陳列⇒取引までの作業工程に係る労務管理は卸売業者である西日本魚市㈱が担い、実際の作業は荷役業者への委託や選別作業員（主に地元や周辺地域の女性作業員）によって実施され、その費用は生産者が負担している。また、取引後の場内荷役（おさかなドームまでの横持作業）及びドーム内での立替作業等は買受人が費用負担をして荷役業者（松浦魚市場では2社）が実施している（表2-3-1）。

作業工程の中で、漁獲物の所有権の移転に伴う費用負担者の移行は当然起こりうるが、実際の労務の担い手が複数存在する複雑な構造となっている。これは水揚げが潤沢だった時代の名残で、かつては1社あたりの雇用人数の増大（それによる管理コスト負担の増加）等のリスクを分散する意味でメリットがあった。しかし、徐々に水揚げが減少する中で、少ない収益を細かく配分せざるを得ないデメリットが目立つようになっている。選別作業員も荷役労務作業員も減っており、今後は機械化が不可避な状況であるが、一連の作業工程の中で複雑に労務の実施者が変わるので、機械化もしにくいという課題を抱えている。

表2-3-1 市場での取引～発送までに発生する経費と負担区分

費用負担者	発生費用	工 程	労務管理者	作業実施者
生産者 (船主)		水揚げ ↓ 荷 役 ↓	西日本魚市	西日本魚市 (荷役業者への 委託あり)
	荷役選別料+容器代 (CB、MB、大缶等)  実質販売手数料 4.0%	選 別 ↓ 箱 立 て ↓ 陳 列 ↓ セ リ		選別作業員 (女性主体)
				西日本魚市 (荷役業者への 委託あり)
仲買	おさかなドーム使用料 立替作業料 容器代 (スチロール箱) 氷代等	↓ 横持ち ↓ 立 替 ↓ 発 送	荷役業者	荷役業者作業員

ヒアリング結果より作成

## ②選別作業ラインの現状

現在、選別作業員は西日本魚市への登録数で約90人存在するが、そのうち実際に従事しているのは70人ほどで、平均年齢は概ね65才程度と見られる(なお、福岡では70才程)。最近3年間は毎年10人ずつ減少している状況であり、処理数量で言うと年間7～8千トンが減少する水準と推察される(実際に4年前の水揚げは115億円/年だったが、今は100億円/年ほどとなっている)。

魚市場(選別ライン)の賃金を長崎県の他産業の賃金と比較すると、昔は魚市場で働けば他で働く2倍程度の水準であったが、今はその差が縮まって1.1～1.2倍くらいしかないとの認識であり、そのためますます就業希望者が減る状況となっている。選別作業員は地元周辺(伊万里、松浦、平戸、志摩)が主体で、通勤時間は大体1時間以内だが、仕事の開始時間は午前1～2時などで、就労環境としては厳しい。

現在の選別ラインはどうしても一定の人数が必要なラインになっている。何とか省人化したいが、灯火操業では混獲が多くなる。済州島近辺でサバを獲っていた時は、ほぼサバのみで混獲が無く、サイズもそろそろ傾向にあったので選別の負担は少なかったが、現在は入漁できない状況である。

選別作業員の確保が難しい状況の中で、サイズ選別規格が細かすぎる(現状:アジでCB1箱の入数を5尾単位で区分)懸念もある。買受業者がそこまでのサイズ分けを望んでいる

かは不明だが、サイズ分けを大まかにして、結果魚価が安くなると生産者に申し訳が立たないという考え方が根強いようである。

現状では、価値のあるものも無いものも同じように手間・コストをかけて選別しているの、混獲状況を見ながら、混獲割合が少なければ選別せず、多い場合は選別する等のオペレーションをすることが求められている（こうした判断を誰が行うのが課題）。

なお、後述するとおり、自身で選別ラインを持つ買受人が増えてきた。ただし、西日本魚市の見解では、地元では選別に要する人員を集めるのが難しいことがネックとなり、現状以上に買受人の所有する選別ラインが増えることは考えにくいとの見方であった。また、市場で選別せずに、買受人が自分で選別をすることにしても、結局いずれかの段階で選別作業が発生し、コストがかかることになる。九州は混獲を前提として市場の卸売業者が選別をし、買受人が買うというスタイルが定着しているため、急にそのスタイルを変えるのは難しい（その分、産地市場において漁獲物を丁寧に扱う習慣が定着している。北部太平洋地域の産地市場における取引方法とは異なるため、鮮度保持対策の考え方も異なるが、十分な手当てをしているとの自負を持っている）。

### ③選別作業ラインの処理能力で規定される市場の取扱高

これまで述べたとおり、松浦魚市場では不可避となる選別作業の処理能力が取扱高を規定しており、その低下によって取扱高が低下する懸念が生じている。現在、処理能力の限界で水揚げが不可能な場合は、他の港へ回航するなどして対応している。事前の決め事などは無く、操業が終わったら沖から連絡をもらい西日本魚市が船主と直接交渉して、入港するか他港揚げに回るかを決定する。

水揚げは入港順に行う。従来、中小型まき網船も基本的には当日中に水揚げする様にしていたが、近年は市場の処理能力が限界の場合は朝8時以降の入船は受け付けないこととしている（以前には考えられなかった対応である）。

市場の処理能力の低下に伴って、運搬船の沖待ちや水揚げの翌日まわしが生じることが増えつつある。こうした状況が生じた場合には鮮度が低下し価格が下がるので生産者からの不満もある（この回避のための他港迂回についても不満は多い）。生産者サイドでは、水揚げが集中し翌日まわしになりそうなときは、長時間鮮度を保てるように氷を多めに積んでいくなどの自営措置を講じているようだが、コスト増にもつながりかねない。

時期的な水揚げの集中の問題で言うと、大中型まき網船の水揚げがピークになる1～2月は、中小型まき網船は時化が多く出漁できないことが多いため、その点では集中が回避され、市場の処理能力限界を超えるような状況はほとんどない。しかし、年によっては、6～7月に大中型まき網船の水揚げと中小型まき網船の水揚げが集中するときがあり、その際には大きな問題となる。近年の傾向としては、8月盆明けくらいからは、大中型まき網船の中に北部太平洋海域へと北上する船が出てくるので、水揚げ集中が回避されることが多くなっている。以上のとおり、年間を通じてみると、水揚げ集中で市場の処理能力を超える状

況が懸念される時期は、大中型まき網船が北部太平洋海域から戻り、かつ、海況が良くなって中小型まき網船の出漁機会が増える4～7月いっぱいといえる。

## (2) 買受人の構造と背後機能

### ①買受人の構造

買受人の数は、登録数で39名、実際売買に参加しているのは30数社である。全体として登録買受人の数は減っておらず、関東関西に生鮮出荷する業態が多い(消費地市場出荷や消費地市場の帳合を含めた量販店等への直接納入など)。基本的に松浦魚市場は、おさかなドームを始めとしたハードの整備や産地市場段階での選別が確立していること、立替作業に従事する荷役業者を中心とした作業ラインが整備されていること等から、鮮魚出荷であれば電話一本で商売が可能な市場である。このことが生鮮出荷に強みを有する買受人構造を維持している要因と考えられる。

近年は、買受人の登録総数はほぼ維持されているが、出入りはあり、九州北部の買受人大手12社(九州北部の主要産地市場の買参権はほぼすべて持っている業者)が主要な買受人となっている。

このうち、自社で選別・凍結できる大規模な工場を持つ買受人は5～6社程度である(冷蔵能力の項で詳述)。

### ②出荷及び運送機能

かつて九州北部には、主要な水揚げ港4港(下関、福岡、唐津、佐世保)をまわる鮮魚貨車があり、松浦市場にも引き込み線をひく計画があった。しかし、その後貨物列車による物流からトラック輸送の時代に移行する流れの下で、その計画は実現されなかった。

また、以前は関東・関西の大消費地向けの出荷を主業態とする業者が「社団法人西日本鮮魚出荷協会」を組織していたが、2013年に解散し、西日本鮮魚流通協議会へ改組された。社会情勢の変化等により、社団法人から脱退する事業者が多かったことが背景にある。

松浦魚市場には運送会社が4～5社入っており、運送組合が組織されている。なお、買受人で自社トラックを所有している人はほとんどおらず、運送会社に任せている。唯一自社トラックを持っている業者は、自社トラックの稼働率を確保するために、水揚げの少ない時にも仕事買いをする必要があり、このことが価格の底上げ要因となる場合もある。

買受人はそれぞれ懇意にしている運送会社を使うが、かつてのように買受人1社でトラック1台をチャーターするパターンは少なくなっている。松浦魚市場の取扱量が減少しているため、買受人1社あたりの取扱量も減少しており、トラック1台を複数の買受人で利用する混載パターンが多くなっている。

一方、近年は速度規制や積載量規制が厳格化される中で、運転手不足の影響も大きく、東京市場の朝の取引に間に合わせるように到着させるには、前日午前中に松浦を出ないと間に合わなくなっており、立替作業及び運送業者にも負担が大きい。発送時間を遅らせる対策

として航空便の利用も考えられるが、トラック輸送と比較すると輸送コストが高すぎてこれまでは現実的ではなかった。しかし今後は検討する必要性が生じている状況である。

### ③背後の冷蔵能力

松浦魚市場の背後の冷蔵能力は、遠旋組合の所有する冷蔵庫が基幹的機能を発揮している。現在、松浦魚市場は市場施設を更新中であり、それに合わせて遠旋組合冷蔵庫の更新も進められている。

従来、遠旋組合松浦冷凍工場群における冷蔵庫の庫腹は第一、二、三が各 10,000 t (凍結能力は各 100 t)であったが、第 1 工場の更新を進めているところであり、新冷蔵庫は冷蔵能力 7,000 t、製氷能力 150 t/日に縮小する計画となっている(新冷蔵庫は R3.4 竣工予定)。

遠旋組合冷凍工場群の凍結能力は合計 300 t であるが、餌料向けであれば 400 t 程度までは凍結可能とのことであった。

**表2-3-2 遠旋組合の製氷・冷凍・冷蔵工場**

	冷蔵能力 (トン)	凍結能力 (トン/日)	製氷能力 (トン/日)	貯氷能力 (トン)	竣工
福岡製氷冷凍工場	5,800	30	150	2,000	H3.11
唐津製氷工場	0	0	100	1,500	H18.2
相知冷凍工場	15,000	75	0	0	S52.1 (S61 増設)
松浦製氷冷凍工場	10,000 ↓ <b>7,000</b>	100	200 ↓ <b>150</b>	6,000	S54.8 R3.4 に更 新予定
松浦第二冷凍工場	10,000	100	0	0	S56.8
松浦第三冷凍工場	10,000	100	200	6,000	S61.4
相浦冷蔵庫	6,000	50	0	0	H2.2
長崎製氷工場	0	0	0	0	H14 閉鎖

資料:遠旋組合提供

これまでの冷蔵庫の稼働状況をみると、30,000 トンの庫腹に対し、変動はありつつも概ね 15,000 トン前後の貨物が入庫している状況(概ね 50%程度の利用率)となっている。冷蔵能力についてみれば、遠旋組合の各工場との倉替えを行うことで短期的な保管量の増大にも耐えうる水準であった。一方で、水揚げ量自体が減少していることもあり、新冷蔵庫については冷蔵能力を縮小させることとなった。現状の松浦魚市場での水揚げ量に対しては十分な能力を有していると評価しうる。

また、松浦周辺(伊万里市まで)での民間他社による施設整備が進められてきたこともあり、産地機能全体としてみれば維持(強化)されているとも評価できる。

<周辺他社の凍結・冷蔵保管能力>

㈱奈雅井 冷蔵保管 6,000 トン (H2 竣工)

伊万里東洋㈱ 冷蔵保管 10,000 トン 凍結 200 トン/日 (H6 竣工)

松浦水産㈱ 冷蔵保管 7,500 トン 凍結 30 トン/日 (H15)

智洋水産㈱ 2,000 トン (H26)、4,000 トン (H29)

㈱三陽 3,000 トン (H27 竣工)

㈱ウェストジャパンフーズ 冷蔵保管 1,800 トン (H25) 凍結 100 トン/日

#### 4 主要魚種の価格推移と需給動向

##### (1) 近年の全体的な傾向

松浦魚市場の価格動向について魚種ごとに特徴はあるものの、近年の全体的な傾向としては、見かけ上年間平均価格は横ばいで推移している一方で、低価格帯だった餌料、輸出向けの価格が上がり、高価格帯だった生鮮、加工向けが安くなっていることが指摘されている。

また、用途別で見ると鮮魚仕向け割合が従前は1/3程度を占めていたが、近年では1/5前後に縮小していることも指摘されている。背景には末端需要の変化があると認識されており、アニサキスの影響等もあってラウンド形態の魚は全く売れない状況とのことであった。

他方、餌料向けは近年高止まりしており、100円/kg程度の水準を維持しているとのことであった。イワシ類も、ウルメイワシまじりのものでも80~90円/kg程度の水準となっている。かつては餌料の需要の減る冬場は、餌料向けのイワシは10円/kg、サバは20~30円/kgが標準的な水準であった。したがって、足元の状況を見ると、全体としては餌料向けや輸出向けといった底値の価格が比較的高いので、調整保管(平準化事業)の発動には至っていない。しかし、市場の水揚げ処理能力がかつてと比較して低下しているため、少しでも水揚げが集中すると価格が大崩れする懸念は常にある。そのための用意はしておかなくてはならないとの認識であった。

ここで、底値を支える輸出向けの状況を概観したい。

松浦魚市場を経て輸出される原魚の中には輸出先国で加工されて日本に戻ってきているものが相当数ある。例えば、アジはベトナム向けが増加→向こうで開いてパン粉を付けて戻ってくる(大手食品メーカーが冷凍食品の製造で採用しているビジネスモデル)。ベトナムには1,000人~2,000人規模の工場があり、加工機械は日本製が多い。原料のアジはベトナムや近隣諸国でも獲れないことに加え、日本の消費者が国産原料にこだわるため、国産原料が輸出されている。製造された冷食製品は、近年の日本食ブームや現地市民の所得向上等で、現地で消費されているものも増えてきている。

日本では、冷食製品に対する消費者の低価格指向が強いため、どうしても人件費の安い海外で加工せざるを得ないというのが現状であろう。本来であれば、水揚げした場所で加工するのが一番安いはずである。海外に原料輸出して加工し、製品化して輸入するというビジネスモデルの方が安く提供できるというのは、国内加工の人件費と海外加工人件費の格差

が原因ということで理解はしつつも、産業の構造として是非を検討すべきであろう。将来を見据えたときに、海外の人件費が上がってくることも懸念されるため、現状のやり方で続けられるのかという懸念もある。そうした情勢の変化への対応は考え、準備しておく必要がある。

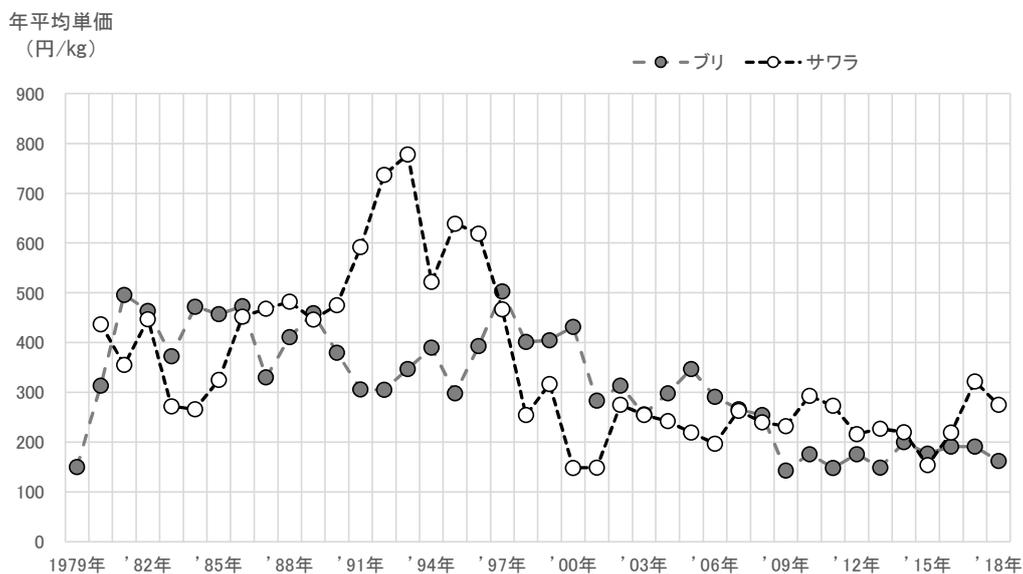
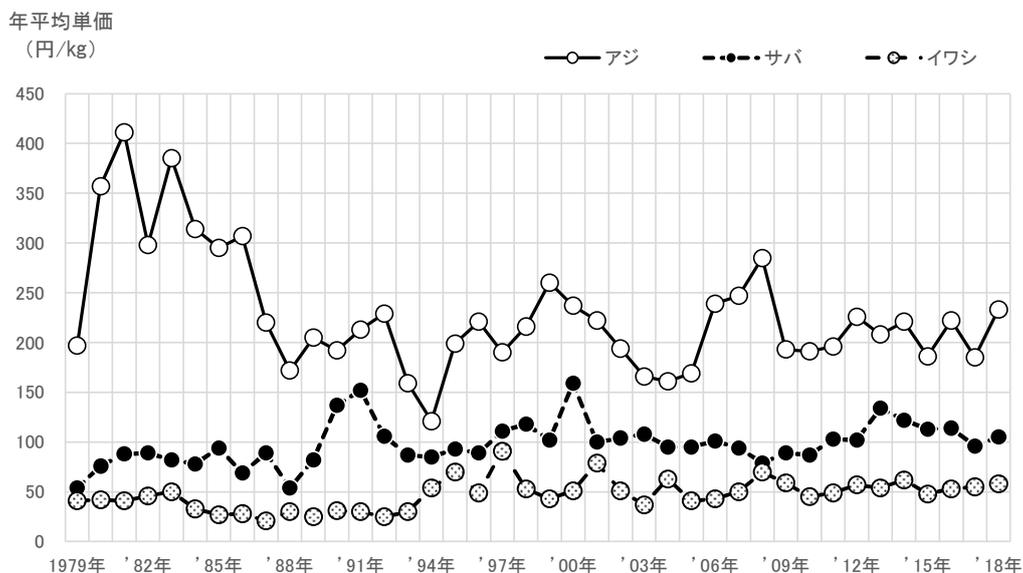


図2-3-6 松浦魚市場における主要5魚種の年間平均単価の推移

資料: 松浦市

## (2) 主要魚種の需給動向と年平均単価の推移

### ①サバ

図2-3-6に示すとおり、松浦魚市場におけるサバの年間平均価格の推移をみると、東日本大震災が発生した2011年以降100円/kgを上回る水準が維持されている。それ以前は100円/kgを超える年は少なく、鮮魚や国内加工向けの高価格帯と餌料向けの低価格帯での価格差も大きく、加重平均すると100円/kgを下回るといった状況が良くみられる傾向だった。近年は価格差が縮まり、量的にシェアの大きい低価格帯（小型サイズ）のサバの価格が上昇していることに特徴がある。いわば底値が上がっている状態であり、特に、2018年はマグロ養殖用餌料需要、缶詰需要、アフリカ向け輸出需要の増大等で、需給はひっ迫し、価格は高どまりで推移した。

輸出向けは選別ラインや凍結・冷蔵庫を有する大手買受人が行っているが、北部太平洋の工場と異なり、オートメーション化されていないため、現状では手作業での対応が主体である。しかし、新しく整備される工場では、選別～段ボール箱詰め～凍結までの工程をオートメーション化された機械を入れる予定のところが多いためである。輸出は、松浦魚市場の買受人が荷物を作り、国内商社に販売して行う間接輸出が主体である。直接輸出では、代金回収やクレーム対応、通関事務の過程や商取引慣習の違いといったカントリーリスク等の各種リスクが高いためである。

タイ、ベトナム向けを主体とした缶詰用の原料輸出では、商品形態は裸（袋詰め）で行われているとのことであった。北部太平洋沿岸の主要産地における凍結業者では、工場に既に段ボール用の製造ラインを組んでしまっているが、ラインを組んだ後になってから缶詰原料向けについては裸でいいと言われたようである。

北部九州で輸出が伸びたのはここ1～2年の現象であり、現在の輸出ブームがいつまで続くかという懸念はある。

### ②アジ

図2-3-6を見ると、アジの年間平均価格は200円/kg～250円/kgの幅で変動しながら推移しており、主要3魚種の中では最も高い価格水準を維持している。

アジは、用途のすそ野が広く、生鮮ラウンド向け、塩干・開き加工向け、生食・寿司ネタ加工（いわゆる「生切り」加工）向け、小型サイズの南蛮漬け等の総菜需要向け、餌料向け等、多岐にわたる。図2-3-7にサイズ帯別の価格動向を示す。200g以上及び、150g～200gのサイズ帯では、近似線の傾きが急である。これは取扱量が増加すると価格の低下が起りやすく、その幅も大きいことが示されている。こうした動きは需要量が限られている生鮮向けに特徴的な動きと言えよう。一方、最も供給量が多くなる100～150gのサイズ帯では、近似線の傾きが緩やかで、価格弾力性が低いことがわかる。鮮魚向けと比較して、鮮魚向けにも、加工原料にも仕向けられるサイズ帯であり、最も用途のすそ野が広い。このため、取扱量が増加しても鮮魚向けに限定されるサイズ帯と比較して価格低下の幅は狭い。

近年の傾向では仕向け割合で大きな割合を占めていた塩干品の消費量が低迷しているのが近年の傾向である。このほか、サバ・サンマ・イワシと異なり缶詰原料向けがほとんどないため、塩干加工原料向けの縮小が直接的に加工原料向け需要の縮小につながる懸念がある。塩干加工原料向けに代わる需要が創出されないと、大漁時には一気に値崩れする可能性は残る。

こうした中、近年は小型のアジが生切り加工向けとして人気が高い。200～300gのものは血合い骨も除去する必要があり、寿司ネタ加工としては手間がかかるため、70g～100gくらいのサイズ帯が向いている。かつては生切り加工品も生鮮出荷が中心だったため、原料が高くて仕事買いをする必要があったが、現在はワンプローズンに転換が進んでおり、原料が安い時に確保するビジネスに変わってきた。回転ずし事業者及び末端消費者の漁獲の旬に対する理解が進んでいることも背景にある。

サイズ帯、項目	年	2011年		2012年		2013年		2014年		2015年		5年平均	
		量(トン)	構成比										
200g～	量(トン)	7,590.3	14.2%	4,495.6	12.7%	4,151.2	11.4%	4,227.4	13.5%	2,873.4	5.4%	4,667.6	11.1%
	価格(円/kg)	262		360		347		372		419		352	
150～200g	量(トン)	8,121.1	15.2%	4,655.4	13.1%	5,140.1	14.1%	3,818.4	12.2%	5,157.7	9.6%	5,378.5	12.8%
	価格(円/kg)	270		342		319		378		320		326	
100～150g	量(トン)	21,317.8	40.0%	13,774.1	38.9%	13,103.1	35.9%	10,411.8	33.4%	19,278.5	35.9%	15,577.1	37.1%
	価格(円/kg)	178		229		267		286		215		235	
50～100g	量(トン)	4,943.1	9.3%	6,179.0	17.4%	9,117.3	25.0%	2,682.5	8.6%	8,588.3	16.0%	6,302.0	15.0%
	価格(円/kg)	148		126		150		189		150		153	
～50g	量(トン)	11,350.8	21.3%	6,314.9	17.8%	5,028.9	13.8%	10,074.0	32.3%	17,746.2	33.1%	10,103.0	24.0%
	価格(円/kg)	44		47		55		50		39		47	
合計	量(トン)	53,323.2	100.0%	35,419.0	100.0%	36,540.7	100.0%	31,214.1	100.0%	53,643.9	100.0%	42,028.2	100.0%
	価格(円/kg)	173		210		225		224		167		200	

年間平均価格  
(円/kg)

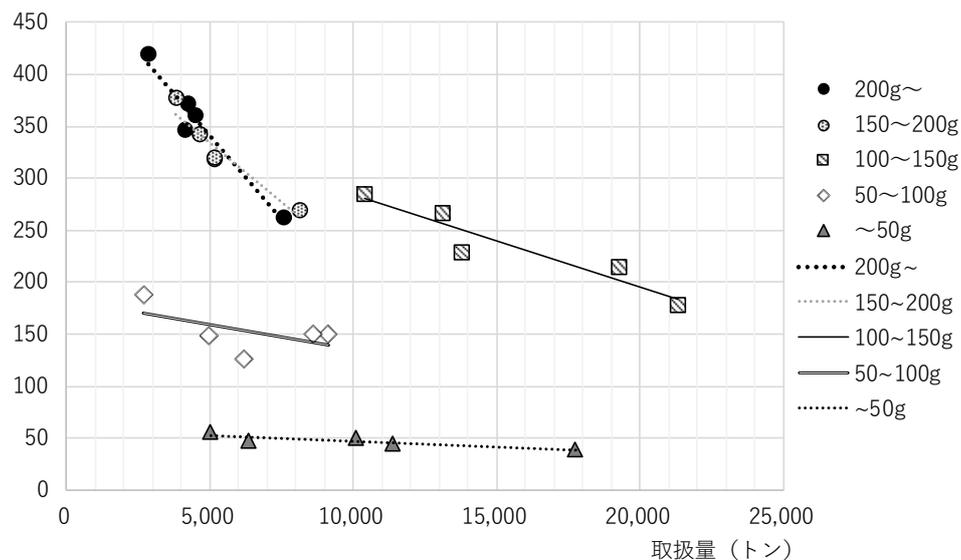


図2-3-7 松浦魚市場におけるアジのサイズ帯別取扱量と価格の関係(2011-2015年)

資料:遠旋組合提供データより作成

### ③イワシ

松浦魚市場でのイワシの取扱量は、それほど多くなく、マイワシ主体にカタクチイワシ、ウルメイワシが混じりで水揚げされる。主体は中小型まき網船で、年平均価格の推移は近年50円～60円/kg前後で推移し、緩やかに上昇傾向を示している（図2-3-6）。

マグロ養殖餌料向けが価格の底上げに貢献しており、その他、量がまとまると凍結され、缶詰原料として輸出向けにも供される。

### ④ブリ

松浦魚市場でのブリの取扱は春先の産卵期前後が主体となっており、身質が悪い上に、寄生虫が多いこともあって、価格は安い。近年は比較的量がまとまって水揚げされることもあり、平均価格は1997年以降下がりが続き、2018年には200円/kgを下回る水準まで下落している。また、全国的に漁獲量が潤沢であるほか、漁場が北に移っており、北海道でもブリが大量に獲れて安いため、九州のブリも安くなるといった悪循環である。このため、獲れすぎたら休漁している。現状において、北部九州で漁獲される主要な魚種のうち、価格の下落が最も顕著なのはブリであり、調整保管の対象としては最も期待される魚種といえる。

現状、遠旋組合ではブリの加工品として手切りフィレを主体に製造している。ここ何年かはアフリカ(タンザニア等)に輸出されるようになった。中国は従来、白身魚は食べるが青魚を食べる習慣はなかったが、最近正月に青魚を1本丸まま送る習慣などが出てきたとのことであった。

### ⑤サワラ

かつて大中型まき網船が中国水域や韓国水域に出漁していたころは、渤海湾を中心に、脂があり大型サイズのサワラが大量に漁獲され、松浦魚市場への水揚げも多かった。出漁すると大量に漁獲されることから生産者の依存度も高かった。水揚げされたサワラは500～600円/kgに価格が低下すると凍結されていたが、主には京都等に鮮魚で出荷していた。九州では元々、サワラを食べる習慣があまりなかったことが背景としてある。また、関東でもあまり食べる習慣が無かったが、北部九州の大中型まき網での漁獲が潤沢な頃に販売促進活動を行って普及を進めた。

それ以後、30年間漁獲は途切れている状況である。九州の関係者の間では中国船による漁獲の影響が大きいのではないかと推察されている。獲れても脂が無い小型サイズが主体である。年平均単価の推移をみても、200円/kg～300円/kg台である（図2-3-6）。

### ⑥その他

大中型まき網船団の中には、活魚槽を装備する運搬船を有する船団もある。主に畜養用のサバを漁獲しており、活魚運搬船を持っていない船団も、他社の活魚運搬船を使うことがある。活魚は西日本魚市(株)が買い取りをして、連携する養殖業者の生け簀に入れておき、随時

選別しながら畜養、販売している。なお、大中型まき網船による活魚の受入数量等のヨコロ（クロマグロ幼魚）のみ記録している。

## 5 まとめと最近の動き

### (1) 近隣市場との関係性の変化

松浦魚市場は、大中型まき網の水揚げ拠点としてのポジションを維持しながら、その漁獲量の低下に伴って中小型まき網の集荷にも注力するようになってきている。こうしたまき網漁業の拠点という役割から見れば、周辺に立地する産地市場と機能的に補完し合いながら中核的な位置づけを維持しているとみてよい。

例えば、平戸魚市場については、現状、地場の釣り物や定置網のものが中心の取扱となっているが、松浦魚市場からの処理能力を超えた場合、中でも中小型まき網船の回航先として機能する場合がある。なお、取扱いの中心となっている地場の漁獲物については地元では消費しきれないため長崎県漁連が集荷して福岡（まれに松浦）に出荷することが多いようである。

また、対馬周辺漁場からの水揚げについては、唐津や福岡の市場も大中型まき網船の水揚げ先となる。唐津市場に関しては、松浦魚市場の処理能力の補完機能を発揮するとともに、水揚げ拠点ではなく背後の加工機能の集積地として機能している。唐津市場については、まき網船の水揚げ拠点としての位置づけは相対的に低まっているものの、背後機能の集積地としての位置づけは維持されているものと評価できよう。

近年は、対馬漁場での漁獲が減少傾向で、福岡市場へのまき網船の直接水揚げは極めて少なくなっている。福岡市場は、道路網が整備される前は、九州全域からの水産物が集散する物流面でのハブ市場として機能しており、関西等への出荷拠点としての役割が大きかった。が、小売の主役がスーパーの時代になって、福岡市場のハブ機能が重視されなくなり、福岡市場自体の価格形成力が低下してきたため、生産者からの見方も変化してきたようである。最近では、福岡市場荷受業者の帳合をとっても、荷物自体はスーパーへ直接運ぶことが多いとのことであった。さらに福岡市場には市内消費向けの仲買の店舗が相当数存在したが、現在は少なくなっている。それでも背後の消費人口は大きく、観光需要も含めて地元消費への期待は大きいようである（関係者からは、福岡市場を一般客に開放する等の対策を採れば、市内や韓国からの観光客などが来てくれるのではないかとの意見もみられた）。

この他、長崎魚市場については松浦魚市場と同様、産地市場として中核的な位置づけにある。特に、大中型まき網船の東海南部漁場での操業時には、距離的にも近く、一定の価格形成力を発揮する長崎魚市場を水揚げ先として選択する場面が増えているようである。

以上から、松浦魚市場と他の産地市場との関係性としては、松浦魚市場と長崎魚市場が中核的な産地市場機能を発揮しつつ、周辺に立地する産地市場（唐津、平戸、佐世保）が補完的な産地市場として位置づけられているものと評価できよう。加えて、背後の加工業の集積地としての唐津、地元消費地としての福岡が、九州北部で漁獲される水産物の産地段階での

処理を側面から支えているものと考えられる。

## (2) 市場整備の進展と選別作業効率化の取組

### ①松浦魚市場整備の概要

既に述べたとおり、現在、松浦魚市場の再整備が進められており、高度衛生化をメインとした機能強化が図られている。これと併せ、遠旋組合松浦工場でも機能の見直しを進め、施設の更新を計画しているところである。機能見直しの主要な点を以下に示す。

#### 1) 冷蔵保管能力の適正化

水揚げ規模や周辺他社による施設整備動向を踏まえ、冷蔵保管能力を2割削減する。

#### 2) 工場の役割分担

これまでは第一工場を餌料向け凍結・保管、第二・第三工場を加工原料向けとしてきたが、市場施設との一体的な運用といった観点から、第一工場で加工原料・輸出向け凍結・保管、第二・第三工場を餌料向けとして機能再編する。

#### 3) 輸出向け機能の強化

タンク取りした漁獲物を直接ダンボールケース仕立てで凍結するパッキングラインを整備し、輸出への対応を強化する。

#### 4) 品質・衛生管理機能の強化

- ・貨物の出庫部分はドッグシェルター化
- ・保管温度帯を-25℃から-30℃へ（-5℃で品質保持期間が大きく変わる）
- ・HACCPの取得（現在、大水と協議を進行中。まずは北米HACCP。将来的にはEU-HACCPも視野）

#### 5) 経費の抑制

凍結室を区分して1室1基の冷凍機を設置することとし、水揚げの変動に応じた柔軟な運用が可能となる仕様とする。

### ②選別作業効率化に向けた取組

松浦魚市場では、市場で選別作業が行われるため、この能力によって1日当たりの処理能力が規定される側面が強い。水揚げが集中したときなどは、選別処理能力を超えてしまうために大缶扱いで処理する局面も生じるが、基本的には選別処理後に取引が行われ、鮮魚出荷向け、凍結保管向けとして仕分けされる。また、鮮魚出荷は発送時間に縛られるため、優先して作業を進めなければならず、凍結保管向けの作業は後回しにされることが多い。その間の凍結保管向け原魚の鮮度・品質管理が課題となっている。

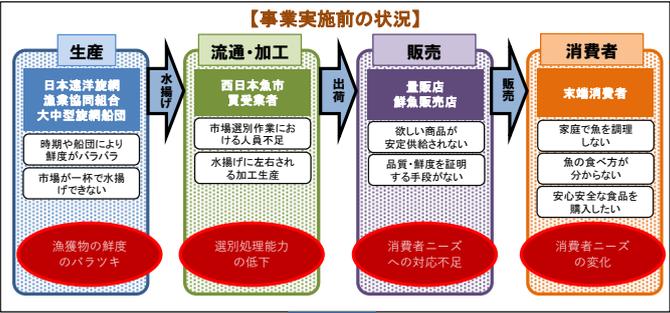
近年は、選別作業の担い手の高齢化や減少が急速に進行しており、労働力の確保が困難になってきている。そのため、産地の一次処理能力の低下が顕在化しつつあり、将来的には著しく低下することが懸念される。凍結・冷蔵保管能力よりも、市場での選別処理能力の低下がボトルネックとなる可能性が高い。

現在、松浦魚市場のボトルネックとなっている選別作業の効率化に向け、水産庁の水産バリューチェーン改善事業を活用して、選別ラインの省人化に取り組まれている。選別に係る機械設備の改良に取り組み、実証試験と効果検証が行われる予定となっている。

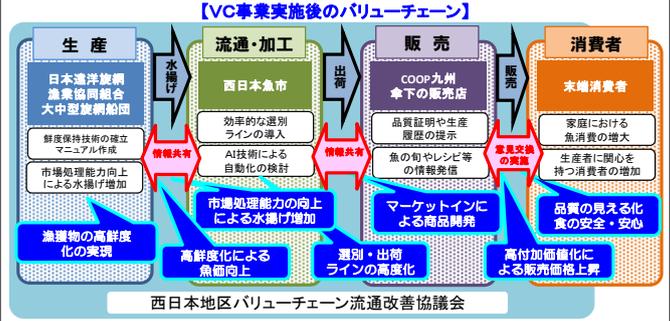
**水産VC事業 1. 西日本地区バリューチェーン流通改善協議会**

**事業の目的: 長崎県松浦地区におけるまき網漁獲物の高付加価値化**

- <提起された問題・課題>**
- 鮮度保持技術が船団により異なり、水揚げされる魚の鮮度にバラツキが発生
  - 選別ラインの人員不足による処理能力の低下
  - 水揚げ動向に左右されるプロダクトアウト型の商品開発
  - 松浦地区のまき網漁船によって水揚げされる高品質な魚の魅力が消費者に伝わっていない



- <バリュー向上に向けた解決策>**
- 鮮度保持技術の体系化、マニュアル化の推進
  - 効率的な選別ラインの導入や自動化による省力化・省人化
  - マーケットインの考え方に基づいた商品開発(調理済製品等)
  - 産直販売の実現と、生産履歴や鮮度の見える化





## 2-4 平戸地区

久賀 みず保  
(鹿児島大学)

### 1 市場の概要

#### (1) 沿革と市場概要

五島列島の小値賀に存在した「北松漁連」という鮮魚販売の協同組合が、本土で鮮魚販売するために田平に開いたのが、現在の平戸魚市(株)地方卸売市場(以下、平戸市場)である。その後、長崎県平戸を拠点とする有力な漁業会社であった金子漁業(現在の東洋漁業株式会社)の注力によって整備され、1949年(昭和24)11月に開設、翌1950年(昭和25)1月に開場した。当時、金子漁業は平戸市場を含む長崎県内の3産地卸売市場(佐世保、平戸、松浦)を整備した。

平戸市場の卸売業者はA社1社、市場の管理運営もA社が行う民設民営の卸売市場である。鮮魚の卸売業が中心であるが、若干、青果を取り扱う総合市場でもある。卸売業者は、2013年に現在の名称に変更されている。現在の平戸市場の水揚げ金額は約10億円弱で、従業員は10名である。水揚げピークは25億円で従業員は25名であった。平戸市で産地市場を開設しているのは平戸市場のみである。

平戸市場の買受人は36社である。そのうち有力な仲買は10社程度である。その内訳は、福岡や唐津に本社を置く大手出荷業者や、地元の産地仲買、地元小売り、県漁連などである。地元スーパーは、産地仲買を経由して調達する。また、平戸地区にはアゴ加工業者が集積しており、それら産地加工業者も産地仲買経由で原料を調達している。地元小売りの減少などにより、全体的に買い受けの力量は弱体化しているが、一方で、大手出荷業者が平戸で近海鮮魚の調達に注力する動きもみられる。

#### (2) 平戸地区における産地流通の概要<sup>1</sup>

平戸市は、平戸島、生月島など5つの有人島と本土側の田平地区によって構成されている(図2-4-1)。平戸市漁協、生月漁協、館浦漁協、大島村漁協、中野漁協、志々岐漁協、九十九島漁協田平支所が存在しており、6漁協1支所の水揚げは約40億円(2014年)である。漁協では荷捌きを行っているが、長崎県漁連が共同出荷するのが基本であり、県漁連からは佐世保、松浦、長崎、福岡といった近隣市場や消費地市場に出荷される。

平戸地区における当該市場の位置づけをみると、平戸市の水揚げ40億円(2014年)のうち、当該市場は同年8億円程度と全体の20%となっている。



図2-4-1 平戸地区における漁業協同組合の所在地  
資料:長崎県水産部漁政課「水産業協同組合の概況平成30年度」p.31より一部抜粋

## 2 平戸市場における集荷の動向

### (1) 水揚金額および水揚数量の動向

1981年からのA社の水揚金額の推移をみると(図2-4-2)、2009年まで減少傾向が続き5億円まで落ち込んだ。しかし、翌2010年から徐々に増加し2018年は8億円程度となっており、2003年付近と同水準にまで回復している。過去最高の水揚げ金額は、25億円である。水揚げ数量も同様に減少しており、1995年に2,000トンを超えて以降、2009年まで低水準が維持されてきた。2010年に3,450トンとなってからは増加しており、年間6,000~8,000トンとこの40年間でみると高い水準である。この背景には、2011年に5億円の費用を投じてフィッシュポンプを整備したことがある。それによって、迅速に水揚げできるようになり、水揚げ数量が増加した。

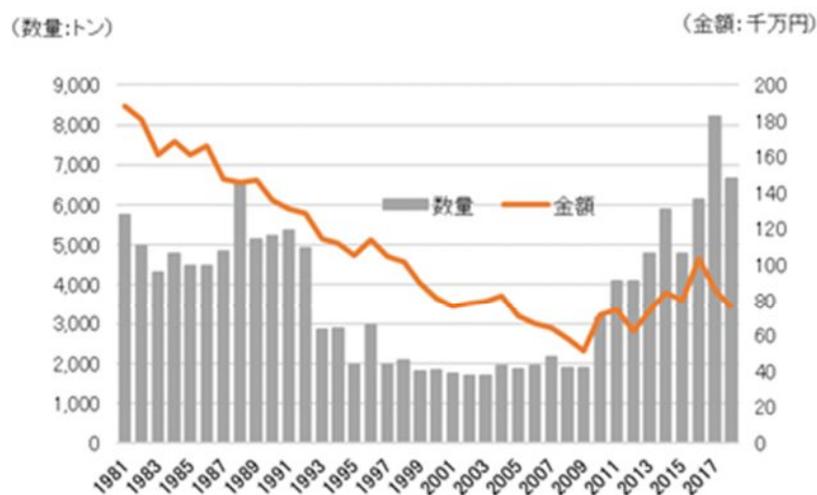


図2-4-2 平戸市場における水揚数量および金額の年次推移  
資料:A社資料より作成

## (2) 漁業種類別の水揚げ動向

中小型まき網、トビウオ船びき網、定置網、刺身、一本釣り、採貝藻、養殖物などが水揚げされている。漁業種類別水揚げ金額数量の割合のうち、中小型まき網が30%を占め、残りの70%は沿岸漁業である(図2-4-3)。トビウオ船びき網が35%と最も割合が高く、重要な水揚げ魚種となっている。平戸市内漁業者の水揚げを主に扱っているが、だし原料となるアゴは県内の他地区からの水揚げもあり、平戸はアゴの主要水揚げ地となっている。トビウオの水揚げ金額は例年1億円程度、多い時で4億円と水揚げ金額の半分をアゴに依存している年もあり、アゴの水揚げに大きく左右される傾向がある。

数量については圧倒的にまき網が多く、2016年に水揚げ数量の83%を占める(図2-4-4)。現在もその傾向は変わっていない。まき網の生産者は若く、後継者不足が比較的進んでいないという特徴がある。定置網は、金額、数量ともに3番目に多い。多種多様な漁獲物が対象となっており、中には高級魚も含まれる。

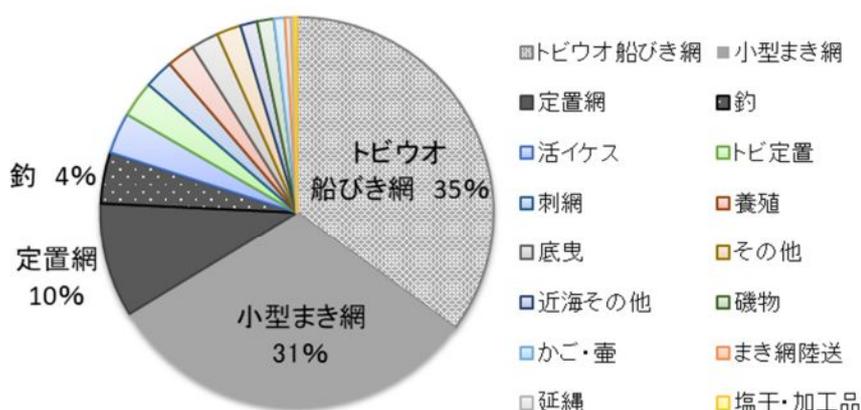


図2-4-3 漁業種類別水揚げ金額の割合(2016年)

資料:A社提供資料より作成

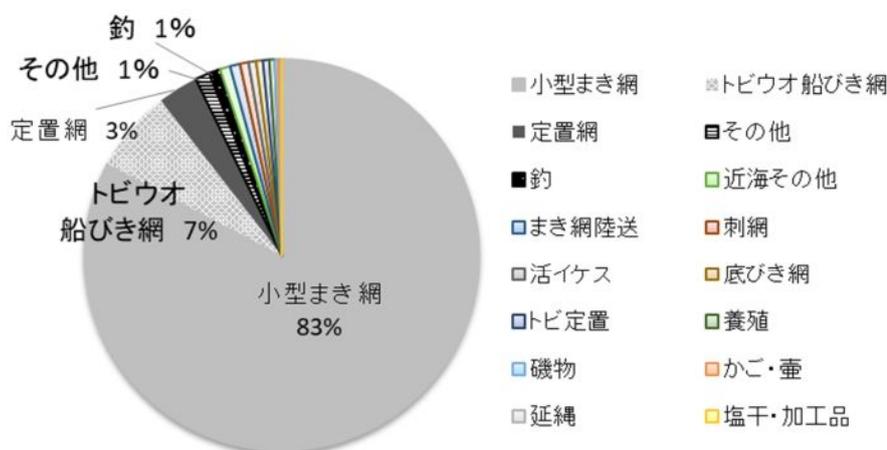


図2-4-4 漁業種類別水揚げ数量の割合(2016年)

資料:A社提供資料より作成

### (3) 魚種別水揚げの動向

#### ①赤物、青物の水揚げ動向

赤物の箱数は、漸減傾向が続いている（図2-4-5）。1981年は327千箱から2018年は97千箱となった。一方、青物は多獲性魚種資源の増減を反映してか1988年の358千箱から1993年に100千箱、1999年には50千箱にまで落ち込むものの、2010年に136千箱から増加し、2017年に386千箱となっている。全体的には、40年間、赤物が減少し続ける中で、青物の水揚げがここ10年間で増加している。従って、図2-4-2でみた直近10年の水揚げの回復は、青物の増加が要因と考えられる。

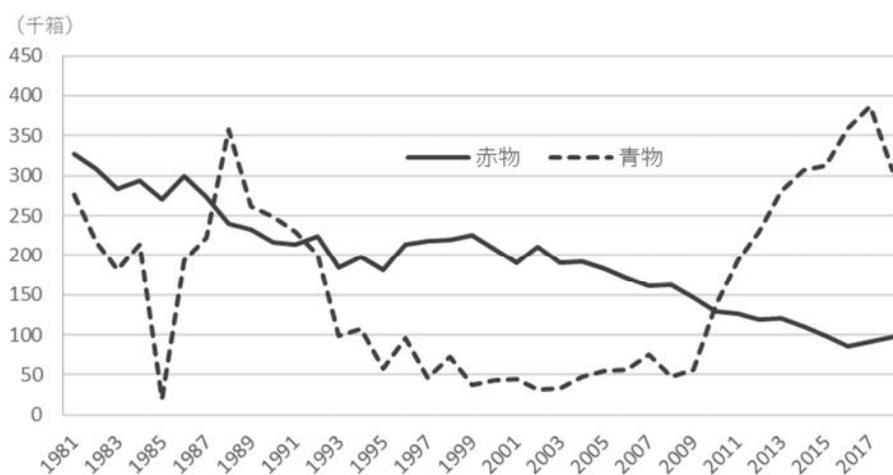


図2-4-5 平戸市場における赤物・青物の水揚げ箱数の年次推移

資料:A社資料より作成

#### ②主要魚種の水揚げ動向および価格動向

水揚げ上位魚種について2012年からの水揚げ数量の年次推移をみたのが図2-4-6、金額をみたのが図2-4-7である。カタクチイワシの水揚げは年間1,000~2,000トン、1億円前後となっている。単価が44円/kg(2012~2018年の平均)と低いため金額的な貢献は小さいが(図2-4-8)、比較的安定した水揚げがある。ウルメイワシは1,000トン前後、金額は5,000万円程度で毎年一定の水揚げが認められる。小トビは数量は多くはないが、単価は300円/kgを超えているため(図2-4-9)、2016年は金額の20%に及ぶなど水揚げ金額に大きく貢献している年もある。マイワシは2016年、2017年にまとまった水揚げがあり、ローソクサバは2017年以降、顕著な水揚げがある。サバは、2015年にまとまった水揚げがあったものの、他年においては低水準にとどまっている。

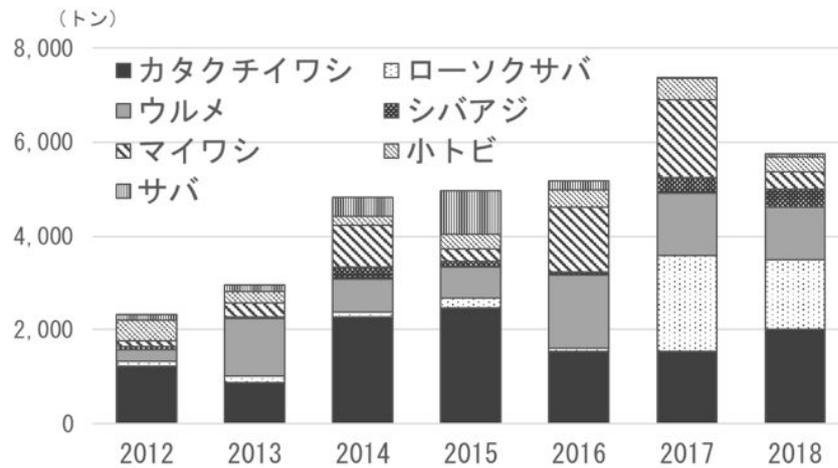


図2-4-6 主要魚種別の水揚数量の年次推移

資料：A社資料より作成

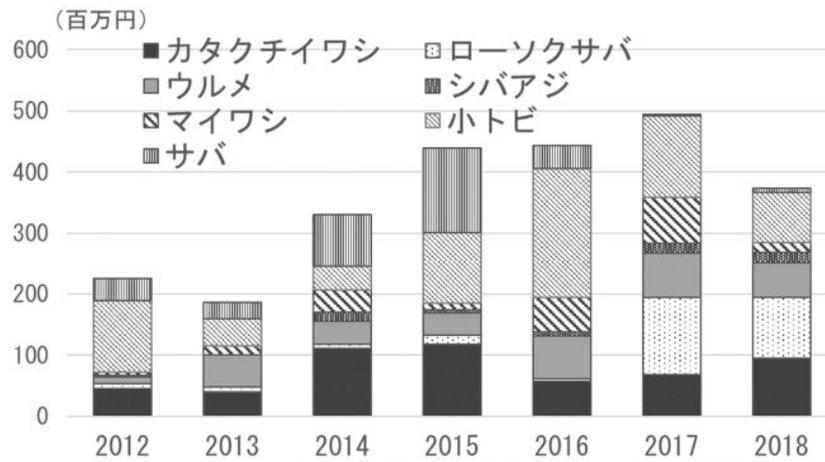


図2-4-7 主要魚種別の水揚金額の年次推移

資料：A社資料より作成

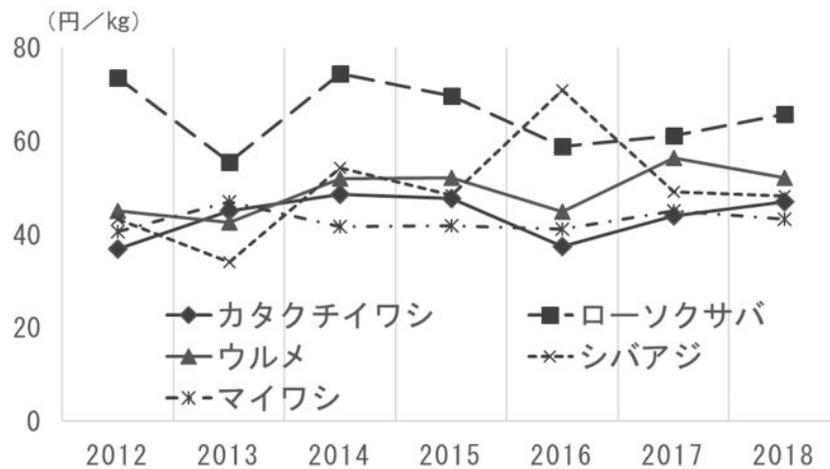


図2-4-8 主な魚種単価の年次推移

資料：A社資料より作成

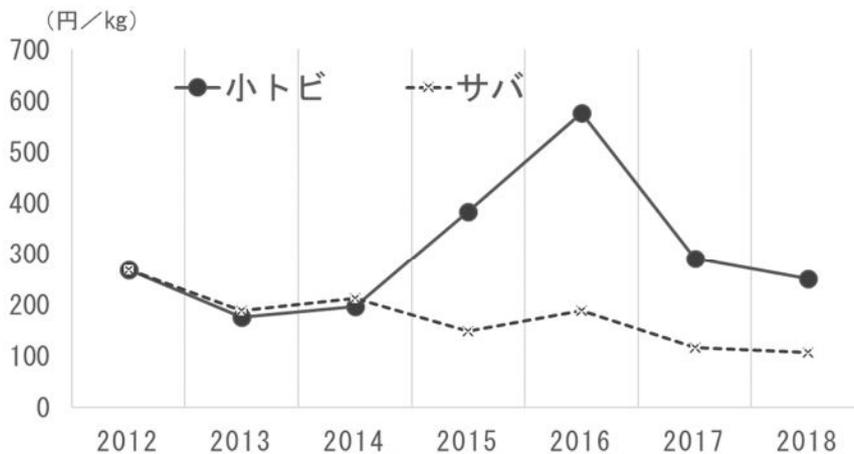


図2-4-9 主な魚種単価の年次推移

資料：A社資料より作成

### ③集分荷の取引形態

通常の委託集荷が中心であり、委託手数料は5%である。活魚については一部、買付集荷、相対販売を新たに開始した。福岡の卸売会社小会社とタイアップした取り組みで、対象魚は、青物、アラ、ハタ、イセエビなど定置中心の高級魚である。

平戸市場の競売のスケジュールは以下のとおりである。

- 3:00 1回目競り
- 5:30 2回目の競り（荷が集まり次第、順次競りをする）
- 6:00 中小型まき網の競り
- 7:00 アゴの競り（日中操業なので前日夕方に水揚げ、一晚保管）  
活魚の荷受け、締めて活魚槽へ（相対販売向け）

## 3 中小型まき網の集荷動向

### (1) まき網の水揚げ地としての位置づけ

平戸は、まき網船が東シナ海や五島西沖漁場での操業後、母港へ帰港する際の通り道となる。特に平戸より北へ戻る船は、平戸沖を通過するルートをとる。すなわち平戸は、船の通過地点に立地するという地理的条件が優位に働き、1950年代～70年代にかけては北部九州におけるまき網の主要水揚げ地として存在していた。1979年に遠洋旋網漁業協同組合が西日本魚市を設立し、松浦が発展していくと、次第に大中型まき網は松浦へ水揚げが移っていった。一方、平戸は中小型まき網の水揚げが中心となっていった。前述したように、一時期のまき網船による水揚げ減少を受けて、2011年に水揚げ効率化を目的としたフィッシュポンプを整備して以降、水揚量は回復傾向にある。

## (2) 中小型まき網の水揚げ状況

### ① 県北地区の中小型まき網の概要と平戸へ水揚げするまき網船

19 トンの中小型まき網でアジ、サバ、イワシ類などの青物が主対象である。漁場は餌向けのカタクチイワシ、イワシ類は1時間ほどの五島西沖が中心であり、遠方の対馬東の場合は7時間ほどである。日帰り操業だが、2～3日連続操業することがあり、運搬船は水揚げ地との間をピストン運航している。

県北海区の中小型まき網は、全部で29カ統ある。所属の内訳は小佐々が13、鹿町4、佐世保4、平戸・松浦3、奈留島5である。鹿町の4カ統は、イリコを湾内で漁獲している。上記の中小型まき網のうち、常時、平戸に水揚げするのは6カ統である。平戸と同様に中小型まき網の水揚げ地である佐世保市地方卸売市場を水揚げ港とする船は、中型3カ統、小型19トンが17カ統の合計20カ統であるため、それと比較すると平戸へ水揚げする隻数は少ない状況である。漁場が東に移れば、唐津や福岡などに水揚げされる。

### ② 平戸への水揚げ選択の理由

平戸に水揚げする6カ統のうち最も水揚げが多いのが小佐々のB水産である。主に加工原料向けを漁獲する船で、平戸を選択する理由は、B水産の希望する入港時間に卸売会社A社が柔軟に対応してくれるからである。通常、平戸市場でのまき網物の競り開始は6～7時であるが、A社はそれ以降の水揚げにも対応しており、生産者にとっては融通が効く水揚げしやすい市場となっている。

次に平戸への水揚げが多いC社は、3カ統所有しているまき網船のうち、2カ統を佐世保市場、1カ統を平戸で揚げる。2年前に、スルメイカ不漁で平戸市場の水揚げが減少したのをきっかけに、平戸市場に水揚げするようになった。それまでC社は、全て佐世保市場で水揚げし自社の冷蔵庫に入れていたが、入庫できなかった量については田平にある県漁連の冷蔵庫（冷凍20トン、冷蔵2,500トン）に運送料をかけて陸送していた。そこでA社が、わざわざ運送料をかけずとも田平にある平戸市場に直接水揚げしてはどうかと提案したことを契機に、C社が平戸に水揚げするようになった。

C社への聞き取りによると、平戸市場に水揚げする理由は、カタクチイワシやウルメイワシなど餌料向けが大量漁獲され、なおかつ佐世保市場にて長時間の水揚げ待機が見込まれる場合である。C社によれば、主な漁場は五島西沖であるため平戸市場は最も近い水揚げ地であるが、後述するように、他市場に比べて選別機能が低いことから餌料向けの水揚げが中心となるという。表2-4-1は、北部九州の6漁港の水揚げを魚種別にみたものであるが、平戸の水揚げ割合をみると、6漁港の中では相対的にアジ、サバの割合が僅かであるのに対し、カタクチイワシやマイワシ、ウルメなど餌料向けを中心とする魚種は比較的割合が高い。

表2-4-1 北部九州6漁港の水揚量(トン)と平戸の位置づけ(2017年)

	マイワシ	カタクチ	ウルメ	サバ類	マアジ	ムロアジ
福岡	258	0	30	5,621	3,040	64
唐津	67	119	140	12,437	11,088	272
松浦	5,039	5,209	2,659	27,057	25,301	195
田平(平戸)	1,368	1,590	969	2,060	534	5
佐世保	1,278	3,912	3,567	11,067	6,309	640
長崎	231	701	9,765	20,158	19,773	618
6漁港の合計	8,241	11,531	17,130	78,400	66,045	1,794
うち平戸の割合(%)	16.6	13.8	5.7	2.6	0.8	0.3

資料:水産物流通統計年報、産地水産物流通調査

また、C社は佐世保市場を水揚げ拠点にしているが、佐世保市場での陸上選別に時間がかかることから水揚げを長時間待たされ、近年は佐世保で1泊しなければならないケースが増えてきた。C社としては、迅速に水揚げを終えて運搬船を漁場に戻し、効率的に操業したい。また餌料向けとなるウルメなどは1日おくと鮮度劣化が著しく価値が下がってしまうので、いち早く水揚げすることが重要となる。そこで、C社では水揚げ判断を担当する市場担当者が入船状況や入港時間を勘案した結果、佐世保市場に迅速に水揚げできないと判断した場合に、平戸水揚げを選択する。平戸市場は、午後2～3時でも水揚げを受け入れてくれるため、そうした融通のきく対応もC社にとってメリットとなっている。

また、平戸市場に最も近い松浦市場でも、同様の状況が起きていることがわかった。A社によると、松浦では大中型まき網の水揚げを優先させる傾向があるため、中小型まき網は海上で待機せざるを得ない状況が発生する。待機しても結局、水揚げできない場合、中小型まき網船はイリコ加工場に直接水揚げをし、買ったたかれてしまうこともあるという。そのような状況を回避するため、佐世保や松浦といった近隣市場で受け入れきれない場合には、平戸水揚げを選択するまき網船が多いようである。

#### 4 平戸市場における背後施設の現状

##### (1) 選別

選別では自動選別機を3台使用している。まき網の漁獲物については、自動選別機でまず4、5種類のサイズに分けた後、さらに平台で魚種別、サイズ別に手選別を行う。それ以上細かい選別は、ロットごとの箱数が少なくなり買受人が買いづらいため、このような大まかな選別となっている。荷役会社はなく、選別にかける人手はA社の従業員10名程度であるため、松浦のようにCB1箱の入数を5尾単位で区分する、といったようなきめ細かな選別には対応できない。

加工原料は、CB の仕立てとなる。混獲の割合が多いときには餌料向けと判断され大缶の仕立てとなるが、カタクチイワシ、ウルメイワシ、マイワシなどの鮮度やサイズによっては、加工向けの場合でも大缶で牛深や枕崎へ陸送されることもある。また、大漁水揚げとなり選別が追いつかない場合には、選別せずに大缶やマリinboxにシャーベット氷で保冷し、松浦の西日本魚市へトラックで陸送する。

## (2) 製氷および冷蔵施設

### ①製氷

従前から当市場には、製氷 50 トン/日、冷蔵保管 500 トン/日の冷蔵能力があった。しかし当市場の集荷規模に対して製氷能力が過大であった上に、製氷工場の老朽化によって 20/日トンしか製造できず採算がとれない状況となっていた。そのため、A社では 2018 年 12 月に製氷事業を廃止した。2015 年には平戸市内最大の製氷施設も製造中止となり、平戸、小佐々など周辺一帯で氷が不足している。通常、まき網船は水揚げと同時に氷を供給して次の操業に備えるが、水揚げ地で氷が調達できなくなると、他港にわざわざ氷を調達しに行かなければならない。氷が調達できないことによって、平戸への水揚げが今後、減少する可能性があるのではないかと危惧されている。

一方、近海鮮魚については、2015 年に導入したシャーベットアイス製氷装置を利用して、高鮮度出荷の取り組みを継続的に行っている。

### ②冷蔵施設

A社は、2018 年 8 月に冷蔵庫業も廃止している。冷蔵能力は 2,000 トンという規模であり、トビウオや餌料向け原料を保管していたが、利用率が低く採算が取れない状況であった。

## 5. 平戸市場における買受の動向

### (1) 平戸市場の買受人の特徴

平戸市場の買受人は 36 社であり、そのうち有力な仲買は 10 社程度である。福岡に本社を置く大手出荷業者 (D社、E社) や、唐津に本社を置く大手出荷業者 (F社)、地元の産地仲買 (G社など)、地元小売り、県漁連などである。地元スーパーなどは地元の産地仲買を経由して仕入れを行い、アゴ加工を行う産地加工業者も同様に産地仲買からの原料調達に頼っている。

全体的に買い受けの力量は弱体化しているが、一方で、大手出荷業者は平戸からの調達に注力している。例えば、D社は 7 年前の 2012 年、F社は 11 年前の 2008 年と、比較的最近になって平戸市場の買参権を取得、いずれも平戸に事務所を設けている。これら大手出荷業者は平戸に水揚げされた近海鮮魚を中心に扱っており、平戸市場は近海鮮魚の調達先として位置づけられている。

## (2) まき網物の買受状況

平戸市場に水揚げされるまき網の漁獲物は、8割が餌料、2割が加工原料である。中小型まき網の漁獲物を扱うのは6社（前述の大手出荷業者D社とF社、G社ほか地元の産地仲買2社、県漁連）であり、中でも地元の産地仲買であるG社が最も多く買い付けている。G社は、自社で行うアジの開き加工と同時に、青物の原料販売も行っており、餌料向け原料については、G社を経由してほぼ全てがH社に仕向けられる。H社は、冷凍倉庫事業を主体に全国展開する大手企業である。

H社は、平戸市場で直接、買付はしていない。平戸市場の買参権を持っているG社が餌料向け原料を買い付け、佐世保や唐津、長崎にあるH社の営業倉庫に搬入して凍結する。H社によると、平戸市場は必ずしもメインの調達先ではなく、現に営業所も平戸には設けていない。近隣港の松浦などでの入港制限の影響で水揚げできなかつた船しか水揚げせず、平戸に安定的な水揚げがないと認識しているからである。しかし平戸は、恒常的ではないが、荷受開始時間が遅い場合、他産地に比べ価格が安い時があるという。また、平戸市場での買付競争が比較的緩やかであるため、H社が原料を調達できる確実性が高い。先の6社は当然ながら互いに競争相手であるが、特に大手出荷業者については他産地からも原料調達を行っているので平戸市場はひとつの調達先に過ぎず、言い換えれば彼らが必ず買い付ける保証はない。しかし、G社のような地元企業にとって調達先は平戸市場しかなく、平戸市場からみればG社は重要な得意先である。こうした平戸市場とG社との長年の信頼関係があるため、G社が優先的に調達できる状況が発生することもあるという。H社にとって、このような高い調達力のあるG社との取引はメリットが大きいとみられる。

## 6. 平戸市場の新たな取り組みと今後の意向

### (1) 新たな取り組み：中小 SM 及び外食向け冷凍、塩干品の販売、活魚の高鮮度流通

水揚げの一部を選別によって鮮魚流通させ、地元 SM への直売を試みているが、不安定な取引であると同時に販売価格の割に選別などの手間がかかって儲かっていない。その一方で、社長の前勤務先の流通ネットワークを利用して、地元 SM、外食向けに輸入の冷凍魚や塩干の販売に注力している。地元ホテルのバイキング向け冷凍魚（冷凍ズワイカニなど）の相対販売を開始し、近々、取扱は開始時の3倍になる見込みである。また、前述したように定置網で漁獲した高級魚の活魚流通にも新たに取り組んでいる。今後も、これら冷凍・塩干品の販売と活魚の付加価値向上に注力していきたいとの意向であった。

### (2) 今後の課題

A社によると、平戸は産地のネームバリューはあるが、ビジネスとして成立するほどの集荷量がない点を課題としている。特に、まき網については地理的な条件は恵まれているので、集荷力向上を見据えた製氷施設の整備が必要との見解であった。しかしながら、民設民営の卸売市場であるため行政補助もなく、自助努力だけでは新たな設備投資に踏み切れない現

状も指摘された。

## 7. 北部九州における平戸市場の位置づけ

### (1) まき網産地としての特徴

平戸市場は、定置網を中心とした近海鮮魚とアゴに加え、中小型まき網の集産地となっている。買受側からみれば、周辺の産地加工業者にとって原料の調達先であると同時に、近年、大手出荷業者が売買参加権を行使して積極的に近海鮮魚を調達していることから、消費地向けの近海鮮魚供給地としての役割が依然として期待されているといえよう。

まき網に限ってみれば、年間約6,000トン、3億円と小規模ながらもまき網の水揚げ地としての性格は維持している。県北地区に所属する中小型まき網のうち、6ヵ統が平戸に水揚げを行っており、水揚げは減少してきたものの近年は回復傾向にある。水揚げの8割が餌料向けであり、その多くが有力な冷凍倉庫業者によって買い付けられている。平戸市場は、生鮮向けまき網産地としての機能は弱い、餌料向け原料を供給するまき網産地として位置づけられよう。

### (2) 北部九州まき網産地における平戸市場の役割

平戸にとって水揚げの競合市場は松浦および佐世保である。大中型を優先する松浦では、中小型の水揚げ待機時間の拡大が課題となっている。他方、佐世保は中小型まき網の水揚げ拠点であるが、ここでも陸上選別の労働力不足により、中小型まき網の長時間に及ぶ水揚げ待機が常態化している。このように中小型まき網が近隣市場で迅速な水揚げが行えない場合に、平戸が水揚げ地として選ばれており、北部九州、特に佐世保から松浦一帯における中小型まき網の補完的な水揚げ地としての役割を果たしている。

北部九州における中小型まき網にとって水揚げ地選択の要因は、漁場との距離、漁獲組成、水揚げ待機時間の長短、相場が重要な要素と考えられる。平戸市場の場合は、相場に加え、漁場と市場との距離、餌料向け原料が多く獲れたといった漁獲組成、遅い時間でも水揚げ可能という荷受の柔軟な対応、他産地での水揚げ待機時間の解消といった要因が複合的に働き、平戸での水揚げが補完的に選好されていると考えられる。逆に言えば、松浦や佐世保の水揚げのキャパシティに従属的であるともいえるだろう。しかし、松浦と佐世保における陸上選別の労働力不足は既に常態化しており、より一層の深刻化は避けられないことから、平戸の補完的水揚げ地としての役割は今後も期待されていくのではないだろうか。

---

<sup>1</sup> 工藤貴史(2018)国産水産物流通促進センター『平成29年度流通促進取組支援事業事例集報告書』40-41



## 2-5 佐世保地区

副島 久実  
(水産大学校)

### 1. 市場の沿革

現在、相浦町にある佐世保市地方卸売市場の前身は1913年に市内に散在していた魚問屋6軒が万津町に集結した問屋集合市場である<sup>1</sup>。1920年に市営魚市場となり、万津魚市場が問屋を統合し、卸売人である株式会社佐世保魚市場を設立した。1929年には、万津町の魚市場が手狭になり、鉄道輸送にも不便なことから佐世保駅裏の三浦町の埋立地に新築移転し、中央卸売市場並みの規模と設備を備えた全国模範の市場となった<sup>2</sup>。1936年には中央卸売市場として農林大臣の開設許可を受け、全国で8番目、九州では鹿児島市に次いで2番目に早い開設であった<sup>3</sup>。1938年には佐世保に來た海軍に魚介類を供給するため<sup>4</sup>、三浦町市場の魚類部と1938年に佐世保市に編入した北松浦郡相浦町の町営の魚市場を引き継ぎ、相浦分場魚類部として発足し、佐世保市中央卸売市場の業務を開始した。1942年に佐世保魚市場株式会社を設立、1989年に三浦市場と相浦魚類魚市場を統合合併し、1997年に現在の場所に移転した。その後、中央卸売市場の取り扱い規定を満たすことができなくなり、2013年に地方卸売市場へ転換し、佐世保市地方卸売市場水産市場となった。2017年には水産市場管理運営に指定管理者制度を導入した。指定管理者には佐世保魚市場協会がなっている。これは約20年前に魚市場、仲買組合、鮮魚組合などで作った組織である。以前は3～4人体制だったが指定管理者になってからは7人体制で業務を行っている。

### 2. 市場の概要

#### (1) 業者数

現在の当市場における業者数は卸売業者1社、仲卸業者23社、売買参加者・買受人は107人、関連事業者等29人である(2018年6月)<sup>5</sup>。

#### (2) 年度別取扱数量及び金額の推移

当市場における魚種別取扱量の動向は図2-5-1の通りである。主力はサバ、アジ、イワシ類である。最近は特にサバの水揚げ量の伸びが大きい。これは後述するエサ向けの需要の高まりにより、生産者も積極的にサバを狙っていることから伸びていると思われる。

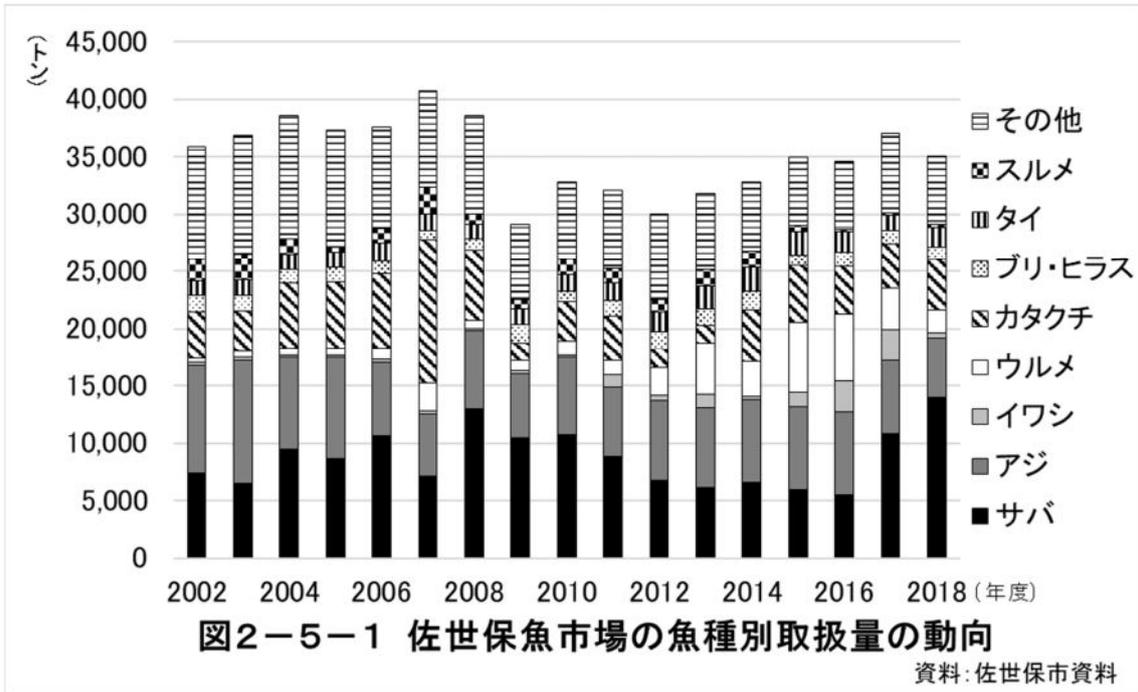
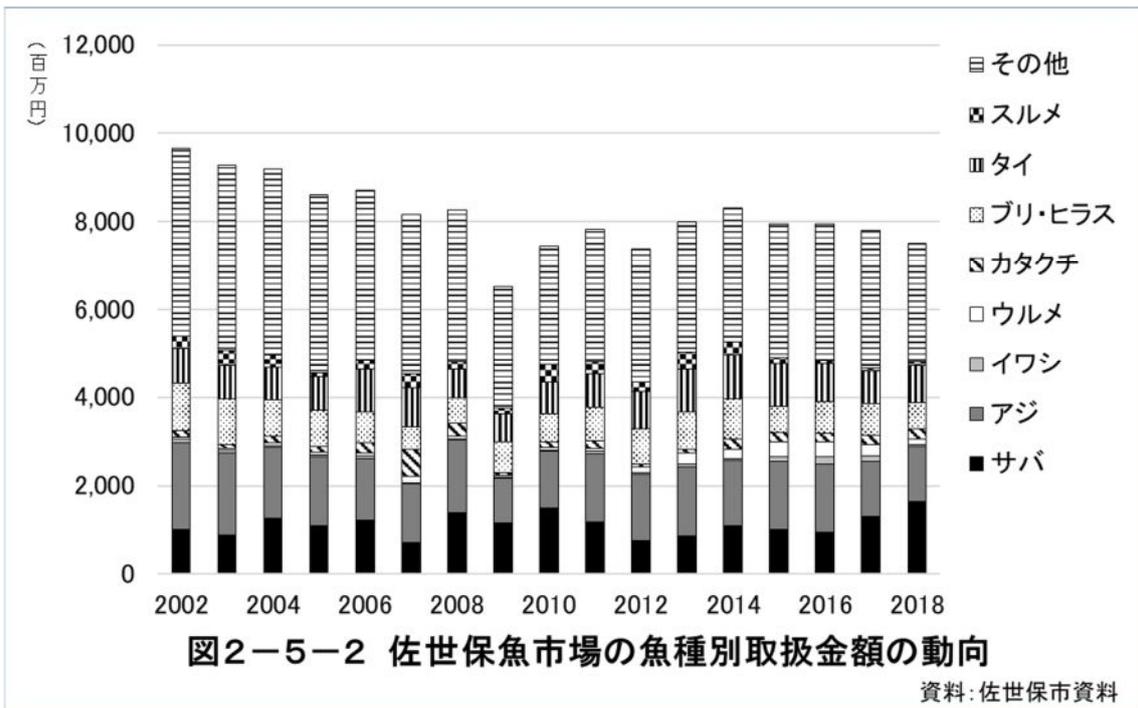
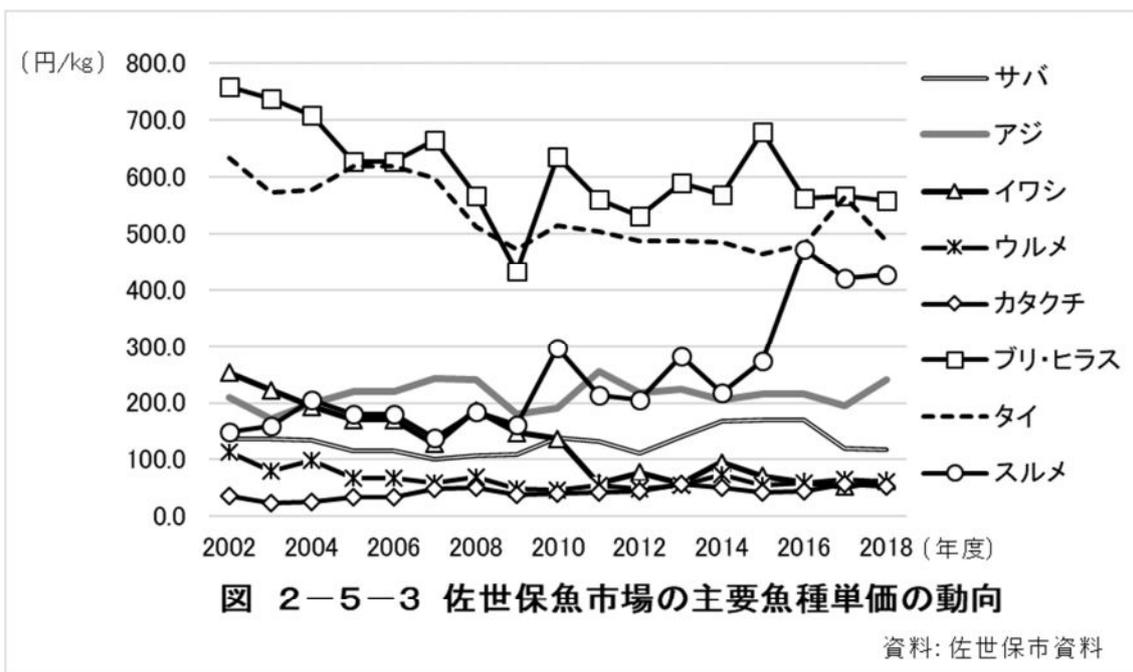


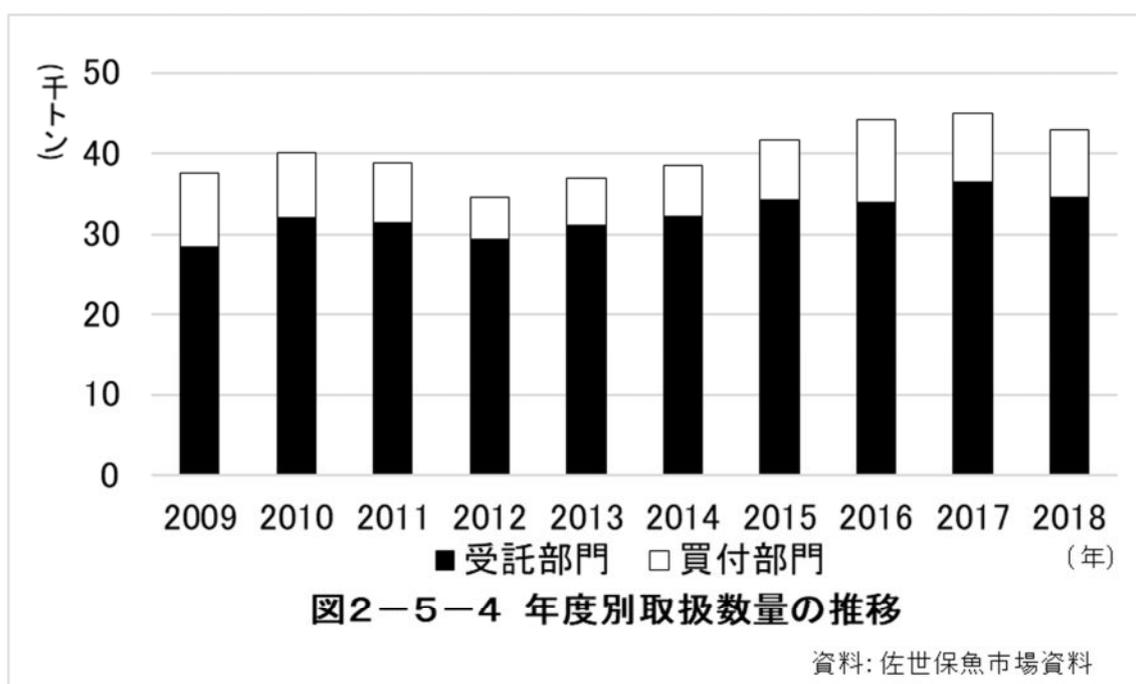
図2-5-2は佐世保魚市場の魚種別取扱金額の動向である。緩やかに右肩下がりとなつてはいるが、2009年度には大きく落ち込んだがその後回復している。これも後述するように、当市場が地元の中小型まき網及び地元漁船を対象を絞った結果とも考えられ、荷受会社の努力がみえるものとなっている。



主要魚種の単価（図2-5-3）をみてみると、まき網の主要魚種であるサバやアジの単価の推移は堅調であり、2018年度はサバ117.9円、アジ240.1円、ウルメ61.1円、カタクチ52.3円、イワシ63.7円となっている。



受託部門・買付部門別の取扱数量及び金額は図2-5-4、図2-5-5の通りである。2018年では、受託部門の数量34,505トン、金額約67億7,564万円、買付部門の数量8,399トン、金額23億2,518万円となっている。買付では、近隣の養殖ものを買っている。



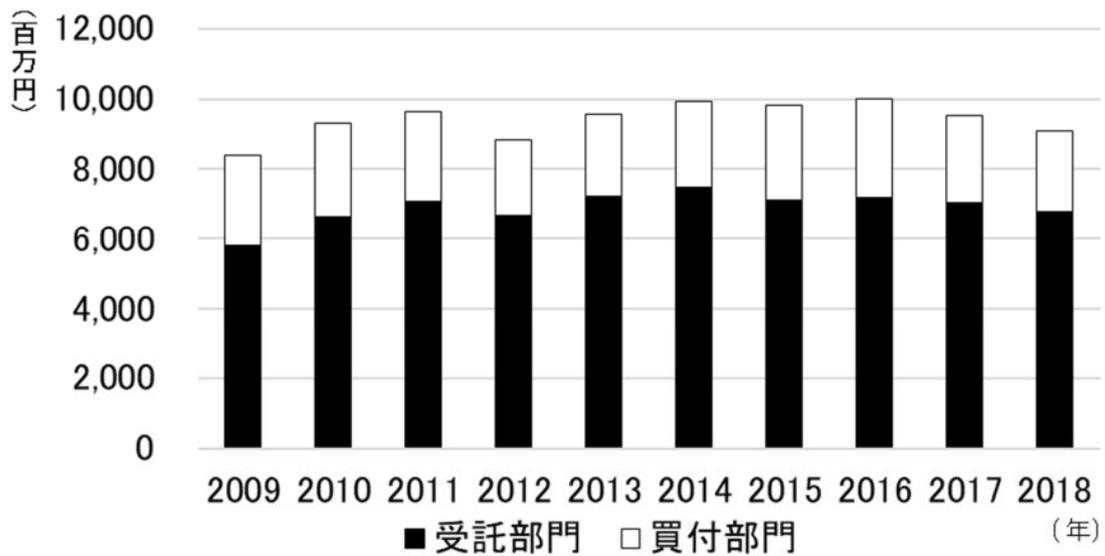


図2-5-5 年度別取扱金額の推移

資料: 佐世保魚市場資料

2018年度のまき網による品目別水揚げ状況をみると図2-5-6のようになっている。サバの水揚げが圧倒的に多いことがわかる。なお、混獲の豆アジやウルメイワシの水揚げも多く、サバは小型化してきているとのことである。

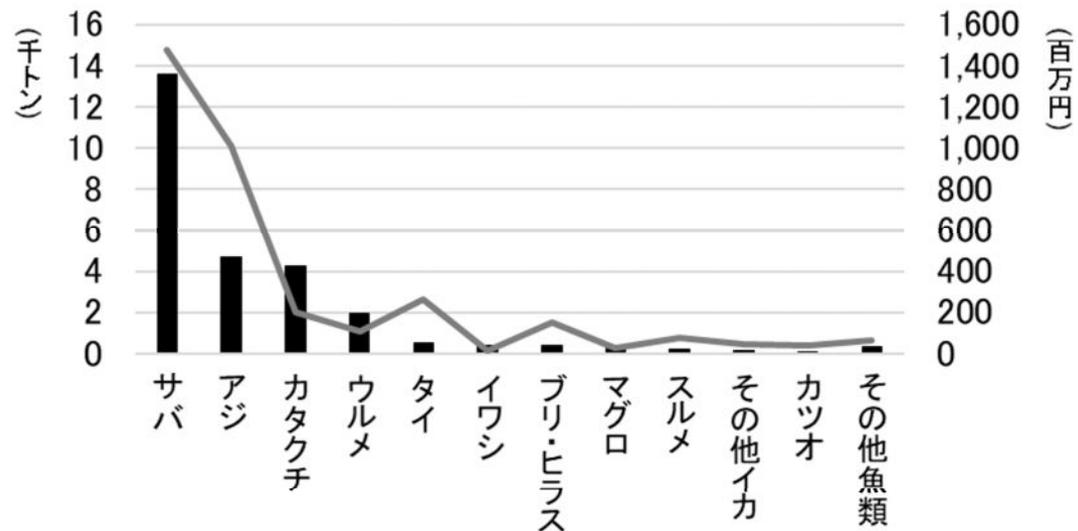


図2-5-6 まき網による品目別水揚げ状況 (2018年度)

■ 重量 — 金額

資料: 佐世保魚市場資料

### 3. 佐世保魚市場の現状と特徴

#### (1) 佐世保魚市場（株）の概要

佐世保魚市場（株）の社員数は60名である。まき網はもちろんのこと、地元の本釣・延縄物、五島列島や平戸の定置物などの高級物も多く扱っており、当市場に水揚げされる魚種は300種類を超えるところに特色がある。こうしたことから、松浦市場は青物中心だが、佐世保は一本釣り（タイ、アマダイ）、五島の定置による色物・赤物、そしてまき網の青物などがある市場として棲み分けられている。また、こうした多種多様な魚種が水揚げされることから、規格外となる魚も多いため、卸売会社としても積極的にそれらの利用に取り組んでおり注目されている<sup>6</sup>。また、県主導で五島の養殖アジ（脂質13～15%、300g/匹）をアメリカ主体に輸出したり、一次処理（内臓・鱗取り）のフィレマシーン、輸出用パッキングの機械を導入した加工場で生協向け製品を作り出荷したり、3～4年前には対米 HACCP も取得するなど、多方面で事業を行っている会社である。

#### (2) 佐世保魚市場の特徴ー中小型まき網および地元漁船への特化ー

当市場では、もともとは五島の定置や一本釣りメインの市場で、以西底曳もあったが、次第にまき網もの中心の市場となってきた。中でも、市場としては、かつて日本遠洋旋網漁業協同組合（えんまき組合）所属の大中型まき網を松浦魚市場と引き合っていたほどであった。1997～1998年頃は実際に大中型まき網も毎日のように佐世保に入港していたし、誘致もしていた。特に松浦魚市場が休みの土曜日は大中型まき網が佐世保に入ってくるため、佐世保近隣の産地で70～75%を占める小型船が追いやられているような状況であり、彼らは非常に困っていたという。このことから佐世保から上のエリア～平戸にかけての中小型まき網および小型船の受け皿になった方がよいと判断し、小型優先への方向転換を行った。

現在は佐世保市を中心とした中小型まき網（19トンクラス）17カ統や、大中型まき網80トンクラスではあるが地元拠点の3カ統が主要出荷者である。この他、多くの5トンクラスの漁船も出荷する。このように、現在は、中小型まき網および地元漁船へ特化することで市場としての存在意義を示そうとしているところに特徴がある。

#### (3) 市場における選別機能の現状

現在は、仲卸業者が豊洲・名古屋・大阪の市場関係者らと直接携帯電話でやり取りして価格を決めるので、近隣市場間での価格差はほとんどみられない。そのため、まき網業者からみた市場選択の理由は、漁場との近さはもちろんのこと、他の業者の入荷状況と併せて市場に入港してすぐに水揚げができるか否か、その市場でどれだけ迅速に漁獲物を処理できるかが重要となり、市場側もそのことを強く認識している。つまり、市場における選別機能をいかに発揮できるかが要となる。

現在、佐世保魚市場でのまき網ものの選別作業は24人、リフト他作業で18人、合計42人体制で作業を行っている。地元短大のフィリピンからの留学生もアルバイトとして18人

が登録しており、常時8～12人が作業に従事している。

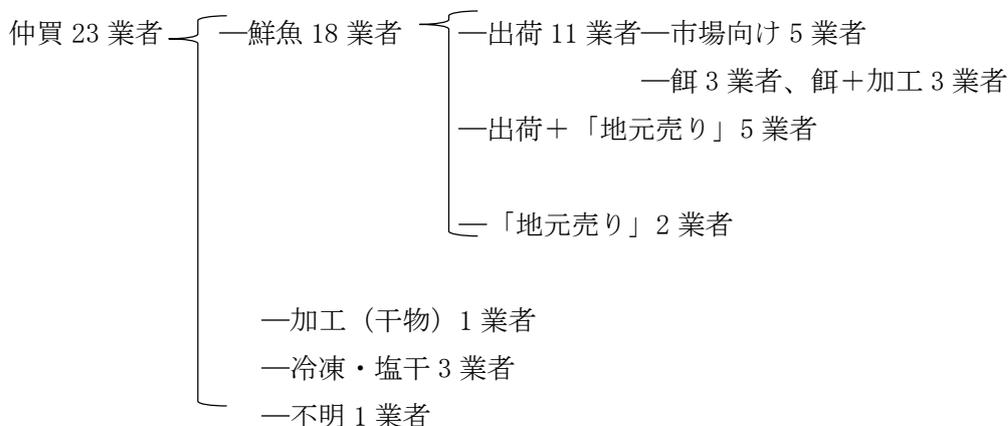
まき網船が到着すると、順番に水揚げ作業を行うが、選別作業にもかなりの時間を要する。前のまき網船の選別作業が続いていれば、次に入港してきたまき網船は待機しておくしかない。そうすると、漁獲物は鮮度を失ってしまう。船としては一刻も早く水揚げを終え、操業場に戻りたいのである。

しかし、佐世保魚市場にはまき網の水揚げ場が3か所あるが、荷捌きをできる人の人数が足りず、最大2か所しか使えていないのが現状である。

#### (4) 買受人の特徴と分荷の状況

##### ① 買受人の特徴

現在、仲買業者は23社（うち佐世保に本社があるのは11業者）で、そのうち鮮魚メインは18業者、加工（干物）1業者、冷凍・塩干3業者となっている<sup>7</sup>。鮮魚メインのうち、11業者は出荷業者で、うち5社は市場出荷向け、3社は餌メイン、3社は餌+加工を主に行う業者である。鮮魚メインのうち5業者は、市場出荷に加えて地元のスーパーなどに出荷する「地元売り」をする業者である。鮮魚メインのうち2業者は「地元売り」のみを行う。餌を扱う業者は全て佐世保以外の業者である。福岡に本社がある業者は4社ある。加工専門の会社は、支店を佐世保においているような大きな仲買業者である。



買受人の従業員数は、大きい業者で25～30人規模で2業者いる。「地元売り」は4～5人と小規模である。「地元売り」中心の業者の中でもA社はパート含めて15人体制で、地元30軒ほどの顧客を持ち、佐世保の魚を地元流通させる特徴的な業者である。佐世保以外に本社があり、佐世保には支社という形で事務所を構えている業者は常時1～2人体制である。

##### ② 分荷の状況

佐世保魚市場で取り扱っている鮮魚を全体としてみると6割は豊洲をはじめ消費地

市場へ行っている。餌を含めると8割は県外出荷されているとみられる。一本釣りと定置物については地元3割、県外出荷は7割ほどである。

まき網物については地元へは0.5割ほど、スーパーを含めると1.5割ほどが流通しているのではないかとみられる。スーパーは鮮度を重視するため近海物を中心に扱うが、まき網物の地元流通も増えてきているのではないかとのことである。

まき網物は主に開きや缶詰め等の加工原料向けに4割、鮮魚向けに3割、エサ向けに3割が仕向けられているという。サバは、サイズが少しでも大きくなると缶詰用に仕向けられるが、それ以外の小型サイズで国内加工の原料に向けられるものは少ない。一方、アジは開き原料として各地に仕向けられている。また、近年まき網物の鮮魚は、冷凍処理後アフリカをはじめ海外に向けられることが増えている。

### ③まき網物の相場

まき網物の加工向けのサバの相場は150～200円/kg、ウルメは60円/kg、鮮魚向けのサバは平均で500円/kgだが、品薄になると1,000円/kgになることもある。エサ向けのサバは、以前は40～45円/kgだったが、現在のマグロ養殖ブームで価格が高騰し、80～90円/kgと2倍近くになっている。その他、エサ向けの小アジは70円/kg、カタクチは60円/kg程度である。

### (5) 背後の凍結能力

現在の凍結能力は200トン/日ほどである。これがいっぱいになるとそれ以上入らないので、伊万里や松浦など市外に横持ちして凍結している。

## 4. 生産者の状況

### (1) 佐世保のまき網船団の状況

佐世保のまき網船団は五島沖の操業が多い。小佐々の船団は壱岐の西～南まで行くようである。この数年は時化が多く、まき網の操業日数は約13日/月ぐらいとなっている。近年、船舶、漁具などへの設備投資も旺盛で1船団当たりの漁獲量は増加傾向にある。

### (2) B社の事例

#### ①概要

B社は佐世保に本社を置く株式会社で、旋網部、養殖部（ハマチ、タイ、フグ）、冷蔵庫部、加工部、活魚部、魚箱部、料理店部の7部門の事業を展開している。経営内容の8割を占める旋網部では、大中型まき網2カ統、中型まき網（19トン）1カ統を操業している。冷蔵庫部では保管庫3,000トン、急速冷凍庫40トン、新凍結庫40トン×2基、新保管庫50トンを保有している。加工部ではアジの開き等を加工している。活魚部では活魚槽7基に運搬車1台体制である。

2015年現在で従業員数は156人（うちパート17人）である。従業員の平均年齢は40歳代と若い。しかし、これまで毎年のように3人ずつぐらいの新入社員が入社してきていたが、現在は1～2人入社すれば良い方となっており、従業員を確保できなくなりつつある。

## ②沿革

B社は、1923年に漁師の家に生まれたKさんという女性が、地元の漁師と結婚し、家事と育児をこなす傍ら病気がちの夫を支え、幼い子を連れて漁業に出ていたことから始まる。戦後に船を買い、夫婦で一本釣りや三枚網、ごち網漁業などを営んでいた。1948年にKさんは兄弟と共同でまき網漁業主体のT水産を起業、1974年にM水産として独立し、まき網漁業と養殖業を経営し始めた。1990年にT水産とM水産を一本化し、現在の株式会社B社を設立した<sup>8</sup>。

## ③まき網の操業統数の変化と操業体制

T水産とM水産を併せて多い時で5カ統のまき網を操業していた。1990年にB社となった時点では、中型まき網（19トン）3カ統を操業していたが、このうち1カ統を大中型まき網に変更した。この大中型まき網で対馬や鹿児島方面まで漁獲に行く。また、中小型まき網については、北松地区だけで17隻あるので漁場がないという。そのため、3年ほど前からB社の中型まき網は五島の方に行き操業している。

大中型まき網では本船に16～17人が乗り、灯船3船、活魚運搬船、探索船2船あわせて1カ統まとめて27～28人体制で操業している。19トンのまき網では、灯船3船に2人ずつ、運搬船に3人、本船13～14人で22～23人体制で操業している。

操業は年間約150日で、土曜日は休漁日として母港に戻り、日曜日に再び海に出て土曜に帰ってくるという操業スタイルである。運搬船は毎日水揚げのために港へ戻ってくる。陸の事務所に市場担当者がおり、どこの市場に水揚げするかを決め、運搬船に指示する。基本は佐世保魚市場である。

## ④対象魚種と相場およびエサのメリット

基本は鮮魚狙いである。しかし、今は相場がいいので獲れるものならばエサの方が良いとのことである。アジは価格の変動が3000円～1万円/18kg等と大きい、ウルメ、ローソクサバ等のエサは価格の予想がつくので良い。また、佐世保魚市場での選別作業に従事する女性が少なくなり、これまで1時間でできていた選別作業が2時間ぐらにかかっている。ひどい時には、一晩、市場の横で泊まりになることもある。しかしエサであれば選別が不要なので、水揚げ後すぐに海に戻れるので良い。自船の水揚げや市場での水揚げがどうしても多い時には、自社でエサとしてストックしておく。

#### ⑤佐世保魚市場の選択理由と近隣市場との関係性

B社が佐世保魚市場を選択する理由は、地元だからという理由だけではない。佐世保魚市場では値段は安い早く水揚げさせてもらえるからである。まき網業者にとっていかに早く水揚げさせてもらえるかが重要である。佐世保魚市場は、昔は仲買の数が少なく安い市場というイメージであったが、今の場所（相浦）に来てからは仲買の数も増えて、まだ相場が良くなった方とのことである。また、長崎魚市場での一番ゼリは、地元向けに流通させるため値が高い。しかし、その一番ゼリは長崎の船団に占められている。平戸魚市場のエサ相場は悪くないので、佐世保が一杯の時は水揚げしに行く。

佐世保魚市場への要望としては、水揚げ・選別の処理能力を上げてほしいということである。荷揚げまでの待つ時間が長くなってきて、泊まりが多くなってきているからである。

### 5. まとめと課題

以上、佐世保魚市場の状況を産地、卸売業者、買受人の状況からみてきた。特徴的な点をまとめると次のようになる。

#### (1) 佐世保魚市場の中小型まき網および地元漁船への特化

佐世保魚市場の生き残り方策の一つとして、大中型まき網の誘致等をやめ、地元の漁船や中小型まき網の拠点になるよう方向転換したことが挙げられる。これにより、長崎や松浦の市場との競合を避け、独自の立ち位置を確立しようとしている。

#### (2) 産地機能の強化

2012年までは中央市場であったが、もともと沿岸物や定置物などが集まる産地市場の色合いが濃い市場であった。しかし、東京方面では五島の定置物の評価が高く、佐世保から出荷される魚が増えている。また、まき網物がメインとなっている現在では、いかに県外に出していくかということが重要となる。そのため、まき網物だけでなく、定置物等も含めて、県外へ出荷するという産地機能を強化させていることもまた生き残り方策の一つとなっている。

#### (3) エサ需要の高まり

佐世保魚市場だけでなく、近隣市場も含めて、まき網物のエサ需要が高まり、相場が上がっている。B社の事例でもみたように、市場での人手不足の選別作業で時間がかかってしまうぐらいならば、あえてエサを狙った方が良いという生産者の判断があるほど、今、エサは魅力的なものとなっている。

#### (4) 人材確保の困難化

人材確保が困難化していることは、生産者段階でも、市場段階でも明確に示された。特に

市場における選別作業には外国人留学生の労働力が必要不可欠となりつつある。また、選別作業における人材不足は選別作業時間の長さに関わり、生産者にとって港で待たされるぐらいなら選別が不要なエサをとるほうが良い、というように生産動向にも大きく影響を及ぼしていることが明らかとなった。

---

<sup>1</sup> 片岡千賀之「佐世保市における魚市場の変遷と中央市場の開場」第61回地域漁業学会大会報告資料（2019年11月30日）

<sup>2</sup> 片岡（前掲書）

<sup>3</sup> 佐世保市 HP (<https://www.city.sasebo.lg.jp/nourinsuisan/oroshi/enkaku-suisan.html>) より。2020年2月15日アクセス。

<sup>4</sup> 浅井咲『卸売市場再編の中での生き残り競争－佐世保市地方卸売市場を例として－』鹿児島大学水産学部卒業論文，2015年3月

<sup>5</sup> 佐世保市 HP (<https://www.city.sasebo.lg.jp/nourinsuisan/oroshi/kiko.html>) より。2020年2月15日アクセス。

<sup>6</sup> 魚市場もったいない食堂 (<https://www.facebook.com/mottainaisyokudo/>) など。2020年2月19日アクセス。

<sup>7</sup> ヒアリングによる（2019年12月2日）。1社については明確にはわからなかった。

<sup>8</sup> 公益財団法人社会貢献支援財団 HP (<https://www.fesco.or.jp/winner/h17/331.php>) 2019年12月2日アクセス。

## 2-6 長崎地区

鳥居 享司  
(鹿児島大学)

### 1 長崎県の漁業生産

長崎県ではかつて、年間 100 万トン近い漁業生産量（養殖を除く）を記録していたが、1980 年代をピークに減少に転じ、2000 年代は 25 万トンから 30 万トン、養殖を含めると 30 万トン前後で推移している。

2018 年の漁獲量は 290,591 トンであり、漁業種類別に見ると大中型旋網（1 艘まき）124,125 トン、中小型旋網 105,984 トン、大型定置網 6,214 トン、小型定置網 6,088 トン、沿岸イカ釣り 4,330 トンである。

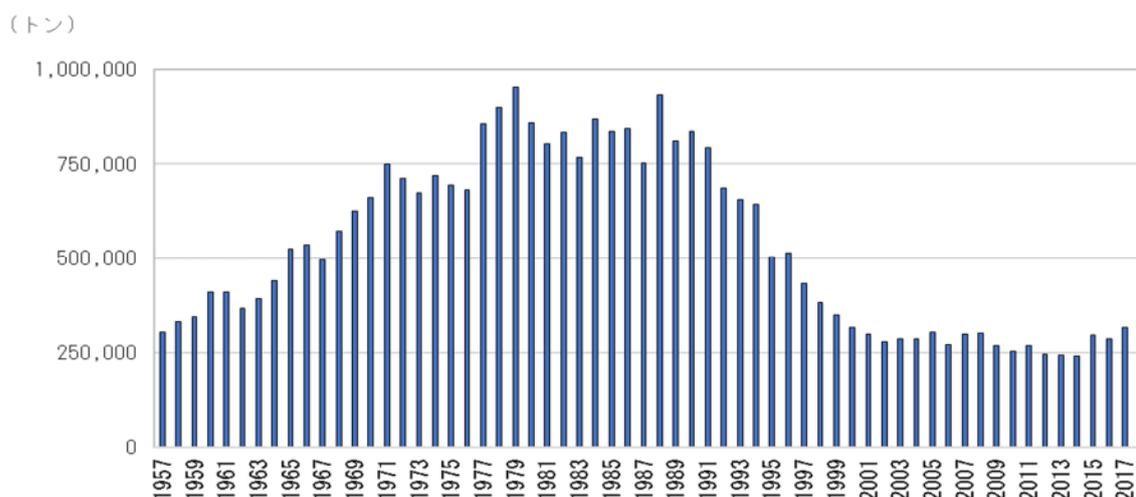


図2-6-1 長崎県における漁業生産量の推移

資料:海面漁業生産統計調査(農林水産省)

表2-6-1 漁獲量上位 5 漁業種類の推移

	1位	2位	3位	4位	5位
1995年	大中型旋網	中小型旋網	以西底曳網	イカ釣り	小型定置網
2000年	大中型旋網	中小型旋網	イカ釣り	小型定置網	以西底曳網
2005年	大中型旋網	中小型旋網	イカ釣り	小型定置網	大型定置網
2010年	大中型旋網	中小型旋網	イカ釣り	大型定置網	小型定置網
2015年	大中型旋網	中小型旋網	イカ釣り	小型定置網	大型定置網
2018年	大中型旋網	中小型旋網	大型定置網	小型定置網	イカ釣り

資料:海面漁業生産統計調査(農林水産省)

長崎県水産部が2018年3月に発行した「水産物流通の実態」をみると、2017年度の流通量は約16万トン、638億円であった。地区別に見ると、県北、県央、対馬の順である。藻類を除く魚介類の流通を詳しく見ると、漁協経由51,519トン（うち、共販36,969トン、漁協開設市場10,012トン、地元小売2,466トン、特約販売2,073トン）、直接出荷107,011トン、自家加工1,982トンである。

さて、漁協経由の72%を占める共販出荷の仕向地をみると、長崎県内56.4%、長崎県外43.6%である。2014年の調査では長崎県内47.1%、長崎県外52.9%であったことから、県外への仕向けが増加していることが分かる。

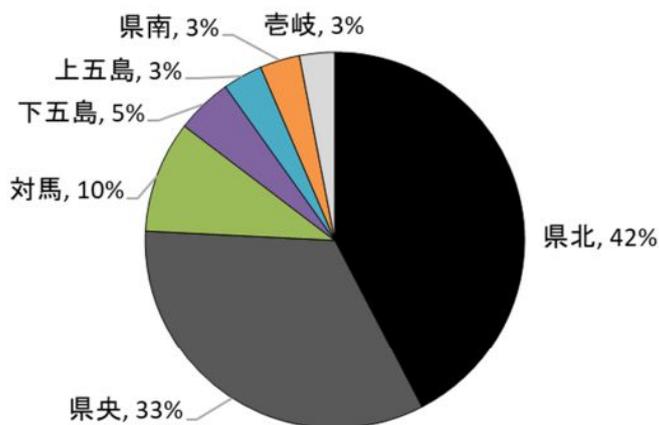


図2-6-2 地区別流通量の割合(2017年度)

資料:水産物流通の実態(長崎県水産部)

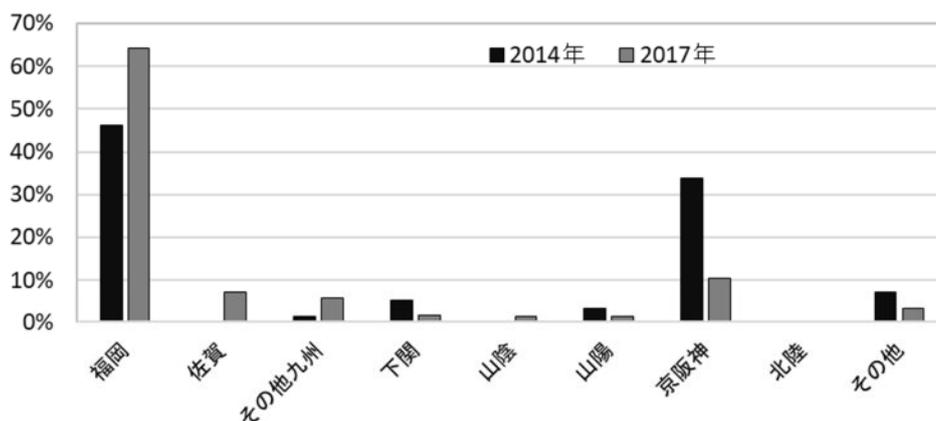


図2-6-3 漁獲物の仕向け先の変化

資料:水産物流通の実態(長崎県水産部)

共販出荷のうち県内出荷分をもう少し詳しく見ると、長崎県漁連、長崎魚市が中心を占める。続いて、佐世保魚市、西日本魚市のように続く。2014年は長崎魚市、2017年は長崎県漁連への出荷割合が最も高かった。

共販出荷のうち県外出荷を見ると、九州外への出荷割合が大幅に減少していることが分かる。2014年は、福岡46%、その他九州1%であったが、2017年は福岡64%、佐賀7%、その他九州6%であり77%が九州内に向けられている。京阪神への出荷割合は2014年34%（6,944トン）から2017年10%（1,891トン）へ大幅に減少している。

地区別に共販出荷先を見ると次のようである。まず、県央（長崎市みなと、長崎市福田、長崎市新三重、長崎市茂木、長崎市たちばな、西彼南部、野母崎三和、大瀬戸町、西海大崎、瀬川、西彼町、大村湾、多良見町、大村湾東部、大村市、川棚、佐世保市南部、針尾）は長崎県内88.9%（うち長崎魚市90.4%、地元5.2%）、長崎県外11.1%（うち京阪神61.0%、下関20.7%、福岡県8.6%）である。県南（島原、有明、国見、瑞穂、橘湾東部、島原半島南部、西有家町、有家町、布津町、深江町、橘湾中央、小長井町）は、県内70.5%（県漁連96.9%、福岡魚市3.1%）、県外29.5%（京阪神41.0%、関東40.5%、福岡県17.3%）である。県北（宇久小値賀、館浦、九十九島、佐世保市、佐世保市相浦、志々岐、新松浦、大島村、中野、平戸市、生月）は、県内72.0%（県漁連56.5%、西日本魚市25.1%、北松魚市8.0%）、県外28.0%（福岡県72.0%、京阪神17.1%、下関・山陽6.11%）である。下五島（五島ふくえ、五島、奈留町）は県内93.8%（県漁連59.6%、長崎魚市29.6%）、県外6.2%（熊本県63.8%、福岡県27.5%）、上五島（若松、若松町中央、新魚目町、浜串、有川町、上五島町、神部）は県内74.2%（佐世保魚市58.9%、県漁連30.4%、長崎魚市10.7%）、県外25.8%（福岡県63.2%、京阪神10.2%、関東10.2%）である。壱岐は県内5.7%（県漁連57.5%、そのほか40.2%）、県外94.3%（福岡県68.9%、山陰16.8%、京阪神7.7%）、対馬は県内26.0%（県漁連83.2%、そのほか13.3%、地元10.5%）、県外74.0%（福岡県68.5%、佐賀県9.9%、京阪神5.5%、関東5.2%）である。

このように、県央、県南、県北、下五島、上五島は長崎県内への出荷が中心であり、県央は長崎魚市、県南は県漁連、県北は県漁連と西日本魚市、下五島は県漁連と長崎魚市、上五島は佐世保魚市と県漁連への出荷割合が高い。一方、壱岐や対馬では県外への出荷が多く、壱岐は福岡県や山陰、対馬では福岡県や京阪神へ向けられる割合が高い。

表2-6-2 地域別にみた出荷先割合

	県内	トップ	次点	県外	トップ	次点
県央	88.9%	長崎魚市	地元	11.1%	京阪神	下関
県南	70.5%	県漁連	長崎魚市	29.5%	京阪神	関東
県北	72.0%	県漁連	西日本魚市	28.0%	福岡県	京阪神
下五島	93.8%	県漁連	長崎魚市	6.2%	熊本県	福岡県
上五島	74.2%	佐世保魚市	県漁連	25.8%	福岡県	京阪神、関東
壱岐	5.7%	県漁連	そのほか	94.3%	福岡県	山陰
対馬	26.0%	県漁連	地元	74.0%	福岡県	京阪神

資料：水産物流通の実態（長崎県水産部）

## 2 長崎漁港の概要

長崎漁港は、長崎市に位置する我が国最西端の特定第3種漁港であり、長崎地区及び三重地区からなる。長崎地区は1948年から漁港整備が始まり、1951年に第3種漁港の指定を受け、1960年には特定第3種漁港の指定を受けた。その後、利用漁船や陸揚量の増加とともに漁船の大型化が進み、係船岸の水深不足、泊地面積の不足、後背用地の不足等の問題が顕在化してきたため、昭和48年に三重地区に分区を計画し基本施設の整備を開始した。三重地区は平成元年に基本施設の整備を完成し、新長崎漁港として開港した。



図2-6-4 長崎魚市場の位置

資料:長崎港湾漁港事務所

長崎地区は、長崎湾の湾奥に位置し、古くから天然の良港として利用されてきたが、平成元年の三重地区の開港に伴い、陸揚げ・準備機能の大半が三重地区に移転した。漁業情勢の変化から移転を断念した以西底曳網漁船等の地元漁船や他港船籍の漁船が、現在でも休憩、出漁準備などに利用するとともに、近海で操業する漁船の荒天時の避難にも利用されてい

る。なお、長崎地区の地区背後は長崎市の中心部となっている。

一方、三重地区は、長崎地区（長崎市中心部）から約 15km の距離にあり、五島灘に面した西彼杵半島の付け根に位置し、南西に湾口を向けた湾軸・湾幅とも約 2.5km の三重湾を利用して整備された漁港である。全長約 7 km の臨港道路により一般国道 206 号と結ばれ、そこから川平有料道路を経ると、中心市街地を通ることなく高速自動車道に連結されている。

### 3 長崎魚市場の概要

長崎県地方卸売市場長崎魚市場（長崎魚市場）は、1624 年に開設されたのが始まりである。1914 年、トロール漁業の発展とともに上町へ移転した。しかし、その後も漁船の大型化、取扱量の増加などによって施設が狭隘化したことから、1989 年の新長崎漁港（長崎市京泊町）の開港に合わせて長崎魚市場も移転した。

開設者は長崎県であり、水産部水産振興課が施設の管理や運営、長崎港湾漁港事務所が漁港の管理を担当している。卸売業者として長崎魚市株式会社があり、出資割合は長崎県漁連 40%、以西底曳網業者 30.5%、大小旋網業者 20%、その他 9.5% である。買受業者として 82 名が登録されており、仲卸買受人 47 名（卸売の魚を魚市場内の仲卸売場で販売する者、及び他の消費地に仕分・出荷して販売する者）、売買参加買受人 19 名（卸売を受けた魚を自家消費するか、または魚市場の場外にある自己の店舗において販売する者）、加工買受人（卸売を受けた魚を原料として加工業を営む者）のようである。さらに、関連業者として、運送組合業者（6 社、内、関東方面への運送は主に 2 社）、荷役業者（2 社）、魚函業者（2 社、クリーンボックスの管理、発泡スチロール、三八木箱、出荷梱包資材等の販売）が存在する。

表2-6-3 長崎魚市場の取引時間

底曳物		旋網物			近海物			特殊物	
国内物	中国物	大型旋網	小型旋網	運搬物	沖合沿岸函物	養殖物・太物 天然×物	活魚		
6:00	8:00	5:00			5:00			6:00	5:30

資料：聞き取りによる

長崎魚市場の総取扱量は 118,532 トン（前年比 87%）、総取扱金額は 325 億円（前年比 92%）である。水揚げされる魚介類の 80% 近くが旋網によるものである。2014 年以降の水揚げをみると、旋網と近海ものは増加傾向（2018 年を除く）、底曳ものは減少傾向にある。1 日あたりの入港隻数は底曳 1.3 隻、旋網 8.1 隻、近海 9.3 隻、1 日あたりの水揚げ量は約 200 トンである。水揚げされた漁獲物の大半は長崎魚市（株）が取り扱う。

水揚げされる魚種構成をみると、サバ類（38%）、マアジ（26%）、ブリ（10%）の 3 種で

全体の四分の三を占める。

長崎魚市場に水揚げされた魚介類のうち、東京方面 9,838 トン、大阪方面 9,377 トン、九州内 8,518 トン、そのほか 4,599 トンのように発送される。

表2-6-4 買受人業種別取扱高

	企業数	売上金額 (億円)	全体比 (%)	1社あたり売上 金額 (万円)
卸売買受人 (発送主体)	15	86.6	49.5	55,706
卸売買受人 (地元売主体)	33	48.2	27.6	14,607
売買参加人	19	2.5	1.4	1,322
加工買受人	16	37.5	21.5	23,437

資料：長崎魚市 (株)

注：冷凍ものを除く

表2-6-5 業態別取扱量の推移

単位：トン

	2014	2015	2016	2017	2018
底曳	5,295	4,796	4,041	3,320	3,270
旋網	51,988	55,513	57,474	61,816	51,277
近海	9,249	8,919	10,065	10,555	10,209

資料：長崎魚市

注：冷凍ものを除く

表2-6-6 長崎魚市場への入港日数等(2019年)

区分	入港日数 (日)	入港隻数 (隻)	1日平均 入港隻数 (隻)	1日平均 水揚量 (t)
底曳	297	386	1.3	11
旋網	300	2,440	8.1	169.5
近海	297	2,766	9.3	20.3

資料：長崎魚市 (株)

表2-6-7 業態別にみた生産者直送と長崎魚市(株)の取扱量

単位：トン

	生産者直送	長崎魚市(株)取扱
底曳	766	2,504
旋網	204	51,073
近海	913	9,296

資料：長崎魚市 (株)

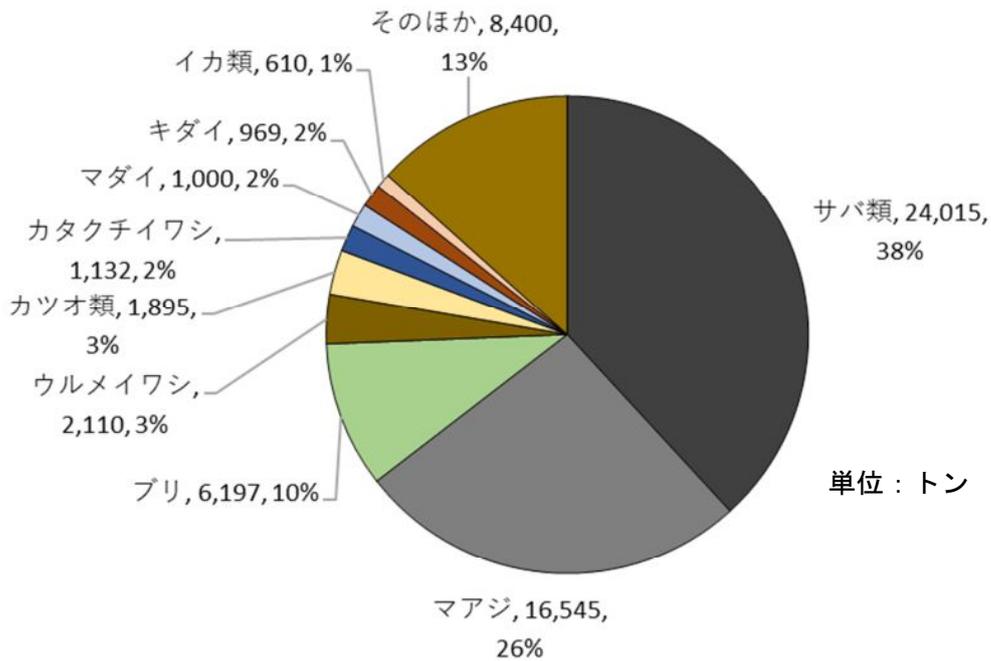
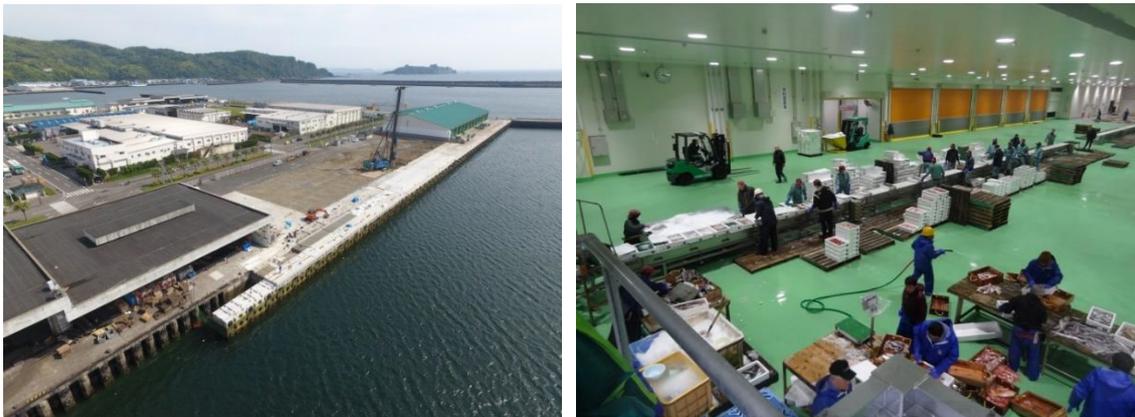


図2-6-5 魚種別構成

資料：長崎魚市(株)

先に述べたとおり、1999年の三重地区における新長崎漁港の開港と同時に、長崎魚市場の移転・開場が行われ、水産物の供給拠点機能のほとんどが三重地区に移転された。2011年には、国が「長崎地区における衛生管理基本計画」を策定し、これに基づき、大規模な改修が進展し、長崎魚市場高度衛生化施設の整備、運用が開始（東棟Ⅰ期施設は2017年1月に供用開始、西棟Ⅰ期施設は2018年10月に供用開始）されている。



左：まき網船水揚岸壁と荷捌所、右：高度衛生管理対応型荷捌所 東棟Ⅰ期(H28完成)

図2-6-6 長崎魚市場の状況

資料：長崎魚市場の概要(平成31年版)、長崎港湾漁港事務所

#### 4 長崎魚市（株）の概要

長崎魚市（株）の創立は1948年、従業員数221名、年間売上金額283億円である。鮮魚（タイ、ハマチ、ヒラス、アジ、サバ）、冷凍魚（エビ、イカ、鮭鱒、マグロ）、塩干物、練製品などを取り扱っている。鮮魚や活魚の輸入ものも取り扱ってきたが、2017年以降、取り扱い実績はない。また、中国への鮮魚輸出を積極的にすすめている。

長崎魚市（株）では、ブリ、サバ、アジ、エサ向けサバ、加工向けアジ・サバなどを積極的に買い付けてきた。仲買人が高値を付けきれないなか、魚市ではそれらを買って支えて冷凍し、加工原料や餌料として出荷してきた。

長崎魚市（株）による買い支えの努力、迅速な選別作業などを背景に、他市場に比べて高値がつく傾向にある。そのため、遠洋旋網船などが積極的に水揚げしている。また、対馬方面で操業する旋網船がサバを水揚げすることもある。多様な魚介類が揚がることから、県内外（福岡方面も）の業者も集荷に訪れる。

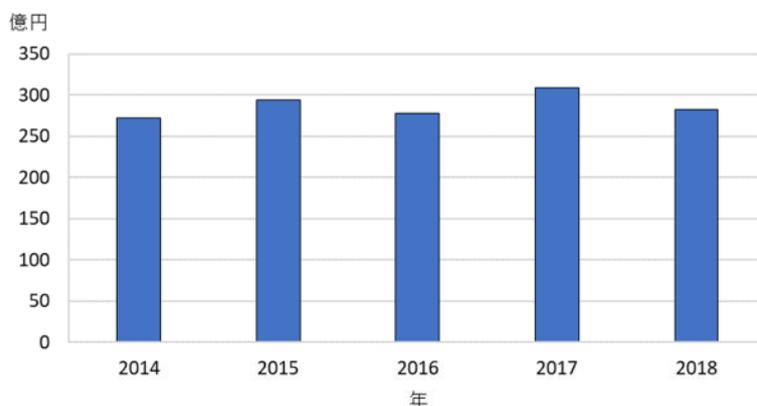


図2-6-7 長崎魚市（株）の取扱金額の推移

資料：長崎魚市（株）「長崎魚市場の概要」（平成31年版）

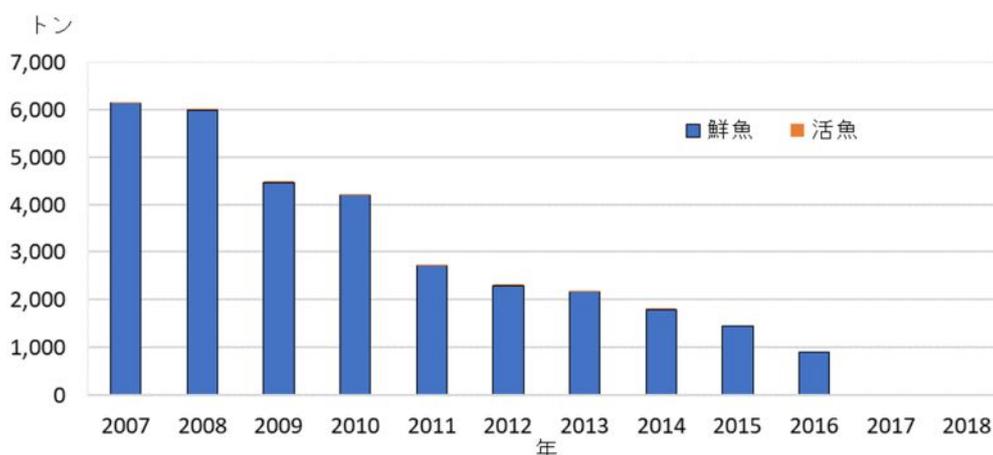


図2-6-8 輸入水産物の取扱動向

資料：長崎魚市（株）「長崎魚市場の概要」（平成31年版）

## 5 冷蔵能力

1990年代半ば以降、水揚量減少に伴い、長崎市内の保管能力も縮小されるようになった。2003年以降の保管能力をみると、福岡県、佐賀県、長崎県の主力漁協周辺ではほぼ横ばいで推移している。もう少し詳しくみると、長崎市の冷蔵能力はやや増加、福岡市は横ばい、唐津市、松浦市、平戸市、佐世保市の冷蔵能力はやや減少している。

表2-6-8 保管能力の推移

単位：トン

		2003年	2008年	2013年
長崎市	冷蔵能力	71,813	71,861	79,049
	凍結能力	631	1,364	791
福岡市	冷蔵能力	436,820	417,953	436,213
	凍結能力	244	732	608
唐津市	冷蔵能力	83,149	84,911	72,294
	凍結能力	831	756	911
松浦市	冷蔵能力	57,517	46,315	47,806
	凍結能力	1,149	554	556
平戸市	冷蔵能力	5,981	4,739	4,417
	凍結能力	265	365	569
佐世保市	冷蔵能力	30,150	29,270	26,569
	凍結能力	462	479	500
合計	冷蔵能力	685,430	655,049	666,348
	凍結能力	3,582	4,250	3,935

資料：漁業センサス

## 6 用途別仕向け状況

統計資料をもとに、用途別仕向け状況を確認してみよう。

まず、マイワシをみると、長崎港からの出荷分は、生鮮食用が中心を占める。これは福岡港でも同様の傾向がみられる。一方で、松浦港で水揚げされるマイワシは、その大半が養殖の餌に向けられる。また、マイワシの加工需要も存在する。次に、カタクチイワシをみると、長崎港からの出荷分はそのほか食品加工、餌に向けられる。一方、唐津港ではすべてそのほか食品加工、唐津港でもそのほか食品加工への需要はあるが、大半は餌に向けられる。そしてマアジは、いずれの漁港も生鮮食用、そのほか食品加工に向けられている。長崎港は近隣にすり身工場が立地していることから、ねり製品・すり身むけの出荷も盛んである。そして松浦港ではマアジについても相当量が餌に向けられている。

続いて、近年の動向についてヒアリングした結果、生鮮食用むけは厳しさを増していることが明らかになった。生食用の魚介類を扱う小売店が加入する「小売組合」にはかつて200社から300社ほどが加盟していた。現在は約50社、実働は30社程度であり、いずれも後

継者を確保できていないことから、地元の小売店が取り扱う生鮮食用需要はさらに減少する可能性がある。その一方で、長崎市内においても全国展開する量販店の勢いが増しているという。こうした量販店は福岡市場などで仕入れ、長崎市内の店舗へ供給する傾向にある。こうした量販店や居酒屋、宿泊施設へ生鮮魚を納める業者も、かつてのように丸魚を納品することはほとんどない。納品先の要望に応じて GG 処理、ドレス加工などを施している。量販店などへの納品機能を強化するなど、仕事内容に変化がみられる。

生鮮食用向けが苦勞する一方、エサ向けのサバ、カタクチイワシ、ウルメイワシの販売は順調である。その価格は、サバ 1,500 円/18kg、カタクチイワシやウルメイワシは 1,000 円から 1,200 円/18kg で安定していることから、エサ目的に操業する漁業者もみられる。

なお、サバの価格はここ 3 年ほどで 3 倍以上に上昇した。以前はかなりの量が輸出されていたが、現在は缶詰や餌料にむけられている。

表2-6-9 主力漁港における品目別出荷量

		出荷量	生鮮食用	ねり製 品・すり 身	缶詰	そのほか 食品加工	餌料
マイワシ	長崎港	231	162	46	-	23	-
			70.1%	19.9%	-	9.9%	-
	福岡港	258	142	54	-	31	31
			55.0%	20.9%	-	12.0%	12.0%
	唐津港	68	34	10	7	7	10
			50.0%	14.7%	10.3%	10.3%	14.7%
	松浦港	5,039	90	-	-	347	4,602
			1.7%	-	-	6.9%	91.3%
カタクチイワシ	長崎港	701	21	-	-	409	271
			3.0%	-	-	58.3%	38.7%
	福岡港	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-
	唐津港	119	-	-	-	119.0	-
			-	-	-	100.0%	-
	松浦港	5,208	3	-	-	245	4,960
			0.0%	-	-	4.7%	95.2%
マアジ	長崎港	19,774	4,944	3,955	-	7,909	2,966
			25.0%	20.0%	-	40.0%	15.0%
	福岡港	3,039	2,281	-	-	608	150
			75.1%	-	-	20.0%	4.9%
	唐津港	11,087	4,433	2,218	-	2,218	2,218
			40.0%	20.0%	-	20.0%	20.0%
	松浦港	25,301	9,344	-	-	9,673	6,284
			36.9%	-	-	38.2%	24.8%

資料:産地水産物流通統計

## 7 長崎魚市場における需給動向の概要

かつて水揚量は 20 万トンから 30 万トンを記録していた。遠洋旋網船 4 隻に魚介類を満載して、長崎港へ水揚げしていた。多くの漁船が一度に水揚げすることから、水揚げ作業が追いつかず、沖止まりを余儀なくさせることもあった。しかし、年々水揚げは減少しており、現在では 10 万トン前後になっている。

主力は大中型旋網、中小型旋網である。旋網船は年明けから春にかけてイワシ、春から夏にかけてアジ、秋はローソクサバ、冬はサバ、サワラを漁獲していた。冬場に小型アジを獲らず、夏場に大型のアジを狙っていた。現在は、年中、アジを漁獲する状況にある。

旋網船の長崎港への水揚げ割合は、近年、上昇傾向にある。さらに、対馬方面で操業する旋網船がサバなどを水揚げすることもある。その理由としていくつかのことが指摘されている。第 1 は、仲買人の購買力である。長崎港には旋網による「青もの」のみならず、底曳による「赤もの」も若干、水揚げされる。こうした水揚げの多様性が県内の仲買人のみならず、県外の集荷業者人を惹きつける魅力になっているという。第 2 は、迅速な水揚げ作業である。水揚げ作業への従事者が他港よりも充実しており、水揚げ作業が迅速に行われることから、他港に比べて高値がつく傾向にあることが指摘されている。第 3 は、長崎魚市による買い支えである。長崎魚市ではトップの号令のもと、ブリ、サバ、アジなどを積極的に購入してきた。仲買人の買値が安価な時も、長崎魚市は買い支え目的である程度の値段で購入し、それを加工原料や餌料として出荷している。

ただし近年では、水揚げ作業人の確保に苦勞するようになったという。水揚げ能力は最盛期の 60%ほどに縮小したが、長崎港への水揚量も減少したことから、現在の水揚げ能力でも十分に機能している。しかし、後背地での処理能力が落ちており、大量の水揚げが 2 日ほど続くと、沖止まりを依頼せざるを得ない状況にある（年に 1 回から 2 回ほど）。

## 8 周辺の加工機能

### (1) 全体概要

#### 1) 開き加工業者

周辺の加工業者は減少傾向にある。長崎の加工業者は、アジ、小型ノドグロ、レンコダイ、カサゴなどを用いて開き加工を行ってきた。しかし、開き加工品の需要は減少傾向にあり、それに応じて加工業者も減少している。そのため、原料問屋になるものもみられる。

#### 2) すり身加工業者

すり身を製造する企業が長崎県内に 2 社存在したが、現在は長崎蒲鉾水産加工業協同組合 1 社のみである。もう一社（大洋食品）は、2011 年より明太子の製造に特化している。

#### 3) 寿司ネタ

回転寿司のネタに適する小型アジの引き合いが強い。かつては 2,000 円から 3,000 円

1/16kg 程度であったが、現在は1万円/16kg 近い価格がつく。発送業者から生切り業者へ、その後、回転寿司店へ納品される。五島にも生切り業者がおり、こちらで買い付けて五島で加工した後、寿司店などへ出荷している（五島水産）。

#### 4) ミール加工業者

ミール加工業者はかつて、原料にイワシを用いていた。しかし、水揚量減少と価格上昇により、現在はすり身工場や加工場からの残渣を用いている。長崎市、松浦市、佐世保市、牛深方面から集荷する状況にある。

### (2) 長崎蒲鉾水産加工業協同組合

#### 1) 沿革

長崎市を中心とした蒲鉾製造業者は、蒲鉾製造時に発生する排水への規制強化に対し、効率的に対応することを目的に共同ですり身加工を行うことを決定、1972年に蒲鉾加工業者48社で「長崎蒲鉾水産加工業協同組合」を組織した。そして1974年、国、長崎県、長崎市の補助のもとにすり身専門の加工場を建設した（総工費6.1億円）。

2018年3月、衛生面を強化したHACCP対応の新工場を建設した（産地水産業施設整備支援事業を活用）。現在の加入業者は22社であり、組合設立当初に比べて半分以下になっている。ただし、1社1社の規模が拡大しているため、蒲鉾の総生産量は変わっていないという。

営業内容は、イワシ、アジ、タチウオ、エソなどを原料としたすり身、スケトウダラ、ミナミダラ、イトヨリなど輸入魚を原料としたすり身などの販売である。組合の経営は独立採算であり、組合加盟店以外への販売も行いながら利益を確保している。

#### 2) すり身生産の概要

設立当初、長崎の蒲鉾メーカーへのすり身供給が目的であり、以西底曳網で漁獲されたエソやタチウオなどを処理していた。しかし、1960年代半ば以降、以西底曳きの減船がすすめられるようになった。そのため、1980年ごろからイワシやアジを主体にしたすり身加工へシフトしていった。

現在の生産能力は、年間2,200トン（すり身製品換算）、イワシやアジのすり身が全体の70%を占める。施設の生産能力年間2,800トン、需要は年間2,500トンを見込んでいるが、原料不足のため2,200トンに留まっている。

#### ① 仕入

イワシは九州圏内、アジは長崎市場から購入している。しかし、ここ2年、すり身の原魚が大きく不足しているため、北浦方面から現地の業者を経由してアジを買い付けることもある。また、イワシについては北海道や銚子でも水揚げされているが、これらのイワシは脂

質含有率が高く、すり身には適さないので、西日本地域で仕入れることが求められる。西日本地域でも漁獲は悪くないが、漁業者側が生産調整しているため、高値で安定している。

さらに、回転寿司との競合も発生している。アジの場合、100g 以上は鮮魚、80g から 100g は開き加工、50g から 80g はすり身原料として利用されてきたが、このサイズが寿司ネタと被るようになった。また、エサ目的の買いも高値で入ることから、競合関係は激化している。市場には 30g から 40g のアジも水揚げされるが、南蛮漬けに向くため価格は良好であるうえ、50g 以下のアジは機械で処理することができないため、生産の効率性が低下することから取り扱うことはできない。

加えて、輸出の促進も原料不足に拍車をかけている。50g から 80g のアジは台湾に輸出されており、価格も良好であるという。輸出支援策は漁船にとっては好都合である一方で、加工業者は価格高騰と原料不足に悩むことになる。

こうしたことから、イワシやアジの仕入価格は、4 年ほど前までともに 60 円/kg であったが、イワシは 80 円/kg、アジは 120 円/kg（輸送費込み）まで上昇している。

## ② 生産

1 日 30 トンの原料を使用、歩留まりは 30%ほどである。魚の前処理はパート従業員が行う。エソ、タチウオは人手であるが、イワシ、アジは機械で処理を行うことが可能である。こうした点も、原料を以西ものから遠洋旋網ものへ切り替えた理由のひとつである。

労働力の確保に苦勞している。賃金を高くしたり、短時間労働にしたりしたもの（通常の勤務体系は 8 時半から 17 時、これを午前中のみとして募集した）、応募がなかったことから、ベトナム人研修生 8 名を雇用している。

## ③ 販売

組合加盟の 22 社のほか、県外の業者へもすり身を販売している。その割合は半々程度である。原魚の仕入価格は上昇しているものの、すり身への価格転嫁は十分にできていない。販売先の蒲鉾業者が製品へ価格転嫁できていないことから、組合側も価格を上げづらい状況にあるという。

長崎県の蒲鉾業者は「国産」を売りにしていることから、輸入原料を中心に据えることができず、輸入原料の使用はごく一部に留まっている。

組合では、原魚の安定確保を目的に、冷凍原料も使用している。イワシやアジはすり身にしても弾力性が弱いことから、冷凍原料を使用しても製品として十分に耐えられるとの判断がある。

## 3) 営業上の課題

陸産のすり身加工場は北海道に 4 社ほど、女川に 1 社ほど存在するのみであり、その中心はスケトウダラのすり身である。西日本ですり身を製造している企業はなく、競合相手は存

在しない。

ただし、原料の確保が課題になっている。漁獲量の減少に加え、回転寿司や輸出との競合関係が生まれ、原料確保の厳しさが増している。

第3部  
総括



### 3 総括

廣吉 勝治  
(北海道大学)

#### 1 調査対象について

本調査は、九州北部地域におけるアジ、サバの産地水揚げ、並びに流通・加工等取扱い処理の特徴・動向・変化等について把握することが目的である。調査は、主要水揚げ漁港地区である福岡（博多）、唐津、松浦、長崎、佐世保、平戸（田平）等の各産地市場を中心として分担して行った。

各市場業者・関係団体はもとより、流通・加工業者・関連業者、漁業者等にも聞き取りを行ったり、資料等で協力を頂いた。上記、九州北部地域の各市場は、水産物調整保管（平準化事業）の実施主体であり、かつアジ、サバ漁獲の主力生産者団体である日本遠洋旋網漁業漁協（エンマキ）の所属船団の水揚げと直接、間接に関わりの産地である。従って、アジ、サバの水揚げについては大中型まき網はもとより、いわゆる中小型まき網の関係も把握の対象となった。また、アジ、サバの国内需給変化に関係する事業者や団体にも若干の聞き取り調査を行った。

対象魚種は主にアジ、サバであるが、周知のようにまき網漁業の漁模様の変化や漁場変動やいわゆる混獲による影響もあるので、関連魚種（例えば、マイワシ、カタクチ、ウルメ等）の動向にも触れている。

なお、わが国の2018年のサバ類の生産量は約54万2千ト、マアジは約11万8千トであったが、そのうちサバ類の生産の60%は大中型まき網漁業、28%は中小型まき網漁業によるものであり、マアジについては35%は大中型まき網、45%は中小型まき網によるものである。いずれも両まき網漁業のウエイトは大きい。本文の総論部分でもエンマキの動向について触れているが、主要生産者である西日本のまき網漁業と漁業者について、調査対象の動向変化に係わる部分があるので、いちべつする。

現在、東シナ海、九州北西海域を主漁場とするまき網漁業の主力は「エンマキ」の構成員で、主に九州北・西部を根拠地とする経営者の所属船は28船団・統数（18社）である。一部「中小型」の組合員も含むが、主力は大型の20船団である。かつて東海漁場の開拓等により船団数はピークの時代（1966）には92船団をかぞえた（40万ト超の漁獲量を達成した一『遠まき五十年史』平22.12）。その後の外国船進出や200海里問題、船団減船、操業形態の合理化や実証事業等の検討を経て、船団のスリム化・効率化、グループ操業化、他海区併用型操業のパターン化や漁獲物付加価値向上等の「構造改革」の取り組んでいるところである。現在、エンマキ所属船の水揚げの3割程度が北部太平洋（三陸沖）海域に依存する状況があると思われるが、エンマキ漁業の方向については、「九州北西域への安定供給」を基本に据えた「構造改革のグランドデザイン」を描いている。業界のデータによれば（2011-

2014 平均)、水揚げの 69%は長崎県内、17%は佐賀県、9%は福岡となっている。

一方、中小型まき網漁業については、九州北部地域では長崎県下での操業展開が顕著である。2018 年生産統計では長崎県の年間漁業生産 29 万トンの 36%を中小型まき網が占め、大中型と並んで重要漁業となっている。長崎県ではまき網漁業者は長崎県旋網漁協に所属する。現在、54ヶ統・49 組合員（内、15 ト以上 32 ヶ統）である（佐世保、五島などに経営体が多い）。

表3-1 佐世保、長崎における生マアジの月別水揚げ実績(トン、円/kg)

市場名:佐世保		-Jafic:産地市場調査による									
月	2014年		2015年		2016年		2017年		2018年		
	数量	価格	数量	価格	数量	価格	数量	価格	数量	価格	
1	105.9	293	106.5	382	190.5	349	198.5	265	306.6	214	
2	111.2	398	310.5	261	272.2	260	358.6	202	122.8	306	
3	193.8	344	293.4	240	373.3	330	615.9	281	102.5	409	
4	604.2	250	326.0	222	440.1	307	271.8	444	296.3	201	
5	401.6	277	795.7	187	385.6	241	334.7	331	411.7	213	
6	461.3	336	428.9	294	422.3	257	784.6	170	540.7	284	
7	1,030.1	97	519.6	241	469.3	206	661.6	115	442.6	209	
8	340.5	278	517.6	288	281.5	387	738.4	146	340.9	293	
9	483.0	116	606.8	204	505.2	208	556.3	181	370.1	187	
10	558.0	102	873.5	101	428.5	148	462.3	123	292.6	270	
11	571.4	124	996.5	110	901.4	97	1,021.8	135	473.7	145	
12	351.9	110	304.1	161	715.2	117	304.2	156	494.6	173	
合計	5,212.7	187	6,079.1	195	5,385.3	212	6,308.6	189	4,195.0	224	

市場名:長崎											
月	2014年		2015年		2016年		2017年		2018年		
	数量	価格									
1	449.5	213	751.8	183	835.9	214	1,008.9	206	901.5	207	
2	358.8	243	623.3	323	993.1	266	538.7	254	986.6	172	
3	618.7	396	1,252.6	273	1,280.6	273	869.0	267	749.3	305	
4	1,504.2	298	1,661.6	290	1,514.4	202	1,456.7	220	1,901.5	202	
5	1,589.0	314	2,567.7	266	2,286.5	150	2,864.6	217	1,942.7	175	
6	2,242.1	264	2,392.1	285	2,398.1	197	2,886.1	212	2,116.0	210	
7	1,935.7	290	1,889.1	316	1,865.1	207	2,534.9	177	1,106.7	268	
8	1,400.6	376	1,614.8	291	1,087.1	352	1,481.6	192	1,712.8	313	
9	1,230.2	315	2,458.6	223	1,280.2	262	1,530.9	176	1,719.8	245	
10	1,475.6	190	1,542.7	203	799.4	324	1,710.2	229	633.4	302	
11	1,105.2	247	2,648.7	132	1,279.1	224	1,933.2	182	1,733.7	195	
12	1,317.1	178	2,277.4	156	1,175.2	190	958.1	285	1,041.0	202	
合計	15,226.6	278	21,680.4	238	16,794.7	225	19,772.8	210	16,545.0	226	

漁港	アジ・サバ水揚げ量ト①		総上場水揚げ量ト②	①/②%	養殖・漁業用餌料仕向ト③	③/②%
	マアジ	サバ類				
福岡	2,761	6,447	15,293	60.2	1,774	11.6
唐津	9,619	14,244	28,194	84.6	4,447	15.8
松浦	21,650	33,083	78,090	70.1	33,653	43.1
長崎	17,704	20,042	67,313	56.1	12,407	18.4
佐世保	5,297	9,181	29,659	48.8	-	-
田平(平戸)	538	1,350	7,137	26.5	-	-
銚子(参考)	3,540	137,311	269,553	52.3	98,902	36.7
境(参考)	18,261	32,896	107,529	47.6	68,236	63.5

資料：農水省、産地水産物流通調査。上場水揚げ量である。「佐世保」「田平」は用途別出荷調査の対象32港には含まれていない。

	総計		福岡	唐津	松浦	長崎	佐世保	田平	(参考)	
	水揚げ量(千ト)	円/kg							銚子	境港
2010	459	79	98	70	81	91	104	48	82	46
11	350	90	117	88	111	109	155	103	95	61
12	412	84	101	100	100	101	112	84	72	73
13	345	108	132	103	117	112	108	174	113	99
14	462	99	118	118	141	110	177	156	86	82
15	517	80	71	81	109	105	171	145	67	59
16	506	81	92	107	113	92	180	114	60	68
17	490	85	88	99	110	86	119	68	75	72
18	526	97	82	89	100	98	128	74	104	65
19	399	105	100	115	119	116	124		116	92

資料：Jafic：産地水産物流通調査。概ね全国200港以上の年間継続漁港調査結果、但し、19年は暫定値。

## 2 九州北部地域におけるアジ、サバ取扱い産地の特徴と動向

まき網漁業が中心的な供給業種であるということでは東日本と何ら変わらない面があるが、九州北部地域のアジ、サバ取扱いには独自の特徴がある。

第1に、サバもアジも独特の地域資源という色彩が強いことである。漁場形成は東海・黄海の遠洋もあるが、他に九州西部・五島周辺、対馬・済州島周辺、玄海・響灘海域等、多様な沿岸域環境のままに棲息する地域資源(地産地消資源)という感じが強い。とりわけマアジ資源の存在ということが、その特性を際立たせている。沿岸型の中小型まき網漁業が多く存在する特徴の背景ともなっている。

第2に、上記の事柄に係わるが、従ってまき網には多様な種類の漁獲物が混在する。マイ

ワシ、カタクチ、ウルメ、アゴ、ムロアジ、アオアジ、サワラ等が時期により多様に混獲される。しかもサイズ構成もまちまちとなる。極論すれば、一定の漁期にきまったサイズの特定の魚種が大量に漁獲される北日本とは異なっている。小型の小規模業種が多く存在するという事も見られる。図3-1に見るように、アジなどの漁獲も、比較的夏場の魚種ということは云われるが、実際は色々な年級・サイズが漁獲対象になるので、季節に切れ目無く水揚げされている。

第3に、表3-1を参照されたい。九州北部の主要漁港各産地はマアジ、サバ類だけで6割～8割のウェイトを占めている。ここに、マイワシ、ムロアジ、ウルメ、カタクチを加えると、各産地はいわゆる「青物」中心の市場という感じが色濃く出てくる。佐世保、平戸はカタクチ、ウルメ、アゴ等の割合が高い市場である。銚子や境港は、上場水揚げが10万～20万トという多の中で青物の比率が高い。九州北部は水揚げ僅少の中で2魚種・青物ウェイトが一貫して高いという地域特性があるのである。従って、ここでの一次的用途別処理仕向けは、以上のような漁獲性質から、本来、各種食用加工、餌料、鮮魚出荷など多様性の著しいものであった。

第4に、その養殖餌料仕向であるが、銚子ほどではないが、水揚げの多い松浦で高比率となっているものの一定の割合で以前から餌仕向が存在した。それは、魚体サイズや品質、価格において餌向けとなる処理があるというよりも、魚類養殖産地を地元控えての地場流通型の対応であるといつてよい。そう言う意味で、多獲性魚をメインに取扱う九州北部・西日本各産地にとっては有利に働く側面があったと云える。

ここに近年、西日本各地にマグロ養殖場が族生し、餌の需要が急増するという事情が出現した。2018年で全体189養殖場の内、最も多い地元長崎県に82、次いで鹿児島県32、愛媛県18と続いている。餌の需給に多大な影響を及ぼしていると予想できる。表3-2はサバ類の産地価格比較を10年にわたって観察したものである。福岡は鮮魚需要中心市場としてユニークな「産地」市場形成の位置を維持してきたが、近年、他の北部地域産地のサバ単価が比較的高めに形成されていることが分かる。サバは、マグロ餌料のほか、輸出素材、或いはサバ缶ブームの中で引きの強い魚種となった。浜値でキロ100円を越える相場でも取引が継続する環境が形成されているようである。原魚の小型化や資源不安がある一方での事態なので、値頃の商材としての価格形成が崩れるような反作用が心配である。

第5に、九州北部の各産地市場は、上記で述べた資源・漁獲模様特性、多用途需要の展開等を反映して、水揚げ処理における魚種分け、銘柄別・サイズ別選別、仕分けを非常に重視してきたという経緯を有する。石井報告が唐津の調査報告の中でも例示していたが、表3-3を見て頂きたい。長崎県水試の標本船が実際の銘柄別・漁獲処理別に資料を作成し公表しているので、1年間にわたり漁獲処理を集約し整理したものである。中小型まき網操業なので、一層に細分化した仕分けになっていると思われる。

近年は、大型産地ではある程度は機械処理も可能になっているが、基本的に専門業者・従業員の手作業にそれぞれの仕方で依存してきたのである。それが、人材・人手不足、高齢化

傾向がいずれの産地でも問題となっており、岸壁の選別台ラインも遊んでいるような状況が出てきている。外国人に替わられるという訳にはゆかないようである。場内物流の在り方をどうするか。どこまで機械と情報化の力でやれるのか。九州の産地において、選別仕分け工程は有る意味で独特の「公共インフラ」であると云い得る。共同して知恵を出し、支援の体制をとる必要がある。

表3-4. 中小型まき網漁業によるマサバ、マアジの銘柄構成 ー長崎県総合水試の標本船の年間漁獲よりみてー			
マサバ(ト)		マアジ(ト)	
豆	854.1	豆	852.7
豆～小	314.3	豆～小	41.1
豆～中	1499.9	豆～中	836.1
豆～大	763.3	豆～大	1141.4
小	43.5	小～中	147.5
小～中	11.1	小～大	346.1
小～大	3	中～大	18.3
小・大	10.7	その他アジ類	1531.4
中	6.4		
中～大	238.4		
計	3744.7	計	4714.6
資料：長崎県総合水試・漁海況週報における「中型まき網週間漁獲量」データを約1年間分集計した（期間：平成30.1.11～令和元年1.1）。標本船は県内各地10ヶ所統内外。			
銘柄のサイズ（体長）は概ね以下の通り。			
マサバ：		マアジ：	
豆：～26cm		豆・セッコ：～14cm	
小：26～30		小：14～19	
中・小：30～34		中・小：20～30	
大・中：34cm～		大：30cm～	

### 3 アジ、サバをめぐる需給構造の今日

#### (1) サバをめぐる動向について

図3-1を作成した。近年、最も激しい変化の見られるサバ需給関係の問題が各産地に影を落としていると思うからである。

国内のサバ水揚げは、一時の水揚げ100万トも越えるような盛行の時代が再来したわけではないが、図示したように50万ト越えも見られるようなやや上向きで評価したい向きも見られる。そして、国内消費不況が無くなった訳ではないのに、こうした上向き基調の供給（にもかかわらず、これ）を支えるような産地市場の魚価水準が推移しているのである。勿論、サイズ・品質・鮮度などの要素が係わっていると思うが、それを無視しうるような浜値上昇の傾向が続いているのである。この動きは、輸出価格に沿うようにしての傾向値とみられる。むしろ、（冷）サバの輸出価格に引っ張られるような形で推移しているのである。各産地市場でも担当レベルでは「キロ100～120円あたりでも輸出の引きが強い」、いままでにあまり経験したことがないということであった。今回、サバの水揚げ動向が東の銚子などと比較してかなり低位である九州北部の各産地でも、輸出の産地処理仕向けの引きがあるということが分かった。そのため、国内需給（加工原料）で値頃で回せるサバは少なくなっているという状況が出現しているのである。図で見ると、サバ輸出は水揚げの40～30%レベルである。（なお、冷サバはノルウェー方面からの輸入があるが、これは用途・市場の

異なった別の商材という感じで動いている)。

他方、サバ缶輸入が国内「サバ缶ブーム」を映すように伸びており、いまや国内缶詰生産量をも凌ぐような勢いである。この輸入缶には、「日本産さば使用」の原魚が相当程度有るらしいことも分かってきた(国産サバ缶詰の半値以下の低価格で市中に出回っている)。こうしたサバをめぐる、ねじれた需給状況が今後どう推移していくか、国内需給への影響を含め注視する必要がある。

## (2) 養殖餌料需要について

図3-2は冷凍餌料供給量の推移をみたものである。全漁連は毎年『魚種別需給動向資料』なる業務資料を作成し、その中で「養殖餌飼料需給動向」をあわせて作成している。これは全漁連担当者が聞き取りにより独自に推定して作成した資料であり、これをもとに図示したものである。

近年、養殖餌料としての需要予測は780万トンから820万トンに及び、堅調に推移しつつやや増加の気配が見られる。2019年は全体850万トンになると予想されている。極めて大きな数値であるといえる。これは、ブリやカンパチ等の既存養殖がむしろ漸減的な推移であり、かつ配合飼料転換も進行しつつある中では注目すべき動向である。

やはり、マグロ養殖が西日本各地で近年盛行していることを反映した動きとみるべきで、国外原魚生産の伸びがない中での餌料需要の伸びの見通しは驚異である。供給量については輸入魚からの補填もあるが、基本的に国産魚である。第一の供給はマイワシであり、変化がありながらも急拡大し40万トンを越える実績が予測されるのは驚きである。なぜなら、2018年のマイワシ生産は52万トンであり、在庫を勘案したとしても極めて大きい数値である。次いで、この8年間サバも15~25万トンレベルで動いてきた。産地では、價格的に輸出仕向との競合関係にあるという。冷サバの輸出と餌料供給量を併せると少なくとも、フローであるが40万トンレベルには達していると思われる。こうして、国内供給(食用原料仕向けや一部惣菜仕向けも)が弾かれている状況がみられるのが今日の姿である。各産地報告においても、以上の動向が散見される場所である。全国的にサバ等の冷凍在庫が上昇気味であることをふくめ、さらに吟味を進めたい。

図3-1. 国内の水揚と輸出/缶詰の生産と輸入/国内産地価格と輸出価格  
—サバをめぐる動向—

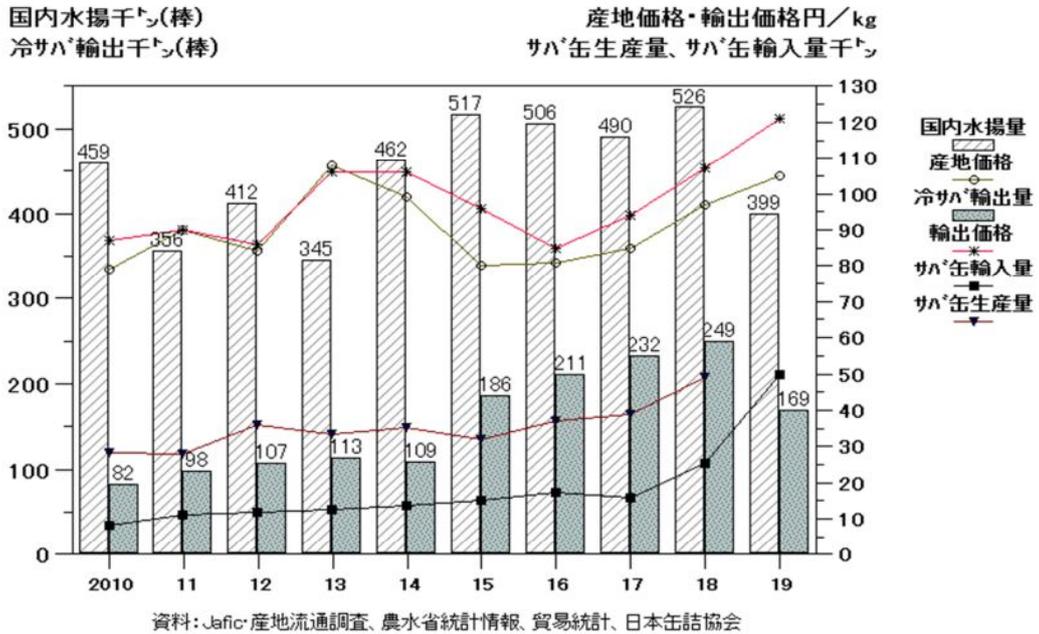


図3-2. 冷凍餌料供給量の推移

