

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」

平成 24 年 3 月
財団法人 魚価安定基金

サバ類産地魚価に影響を与える生産・流通・消費の動向

第 1 章	本事業の目的と調査概要	
	1.本事業の目的	1
	2.委員名簿	1
	3.委員会の開催	1
第 2 章	サバ類の需給・価格動向	
	1.生産	2
	(1) 国内年間漁獲量	2
	(2) 漁獲可能量 (TAC)	3
	(3) 漁業種別漁獲量	3
	(4) 主要港別水揚量	4
	(5) 月別水揚量	4
	(6) 主要港月別水揚量	5
	2.輸入の動向	5
	(1) 年別輸入量	5
	3.加工・流通	6
	(1) 国内水産加工業者数の推移	6
	(2) 従業員別階層分布	7
	(3) 水産加工製造品出荷額	7
	(4) 水産加工製造品出荷量	8
	(5) サバ類国内需給推移	8
	(6) 用途別出荷量	9
	(7) 加工品生産量	9
	(8) 冷凍サバ類輸出量	10
	(9) 輸出国別数量	10
	4.価格動向	11
	(1) 年別産地価格	11
	(2) 月別サバ類価格推移	11
	5.国内消費	12
	(1) 年別購入量・価格	12
	(2) 地域別サバ類購入数量	13
	(3) 市場入荷量	13
	1) 生鮮サバ類取扱高	13
	2) 冷凍サバ類取扱高	14
	3) 塩干・開干サバ類取扱高	14
	(4) 国内市場サバ類価格	15
	(5) 東京中央卸売市場サバ類入荷量・価格	15
	(6) 東京中央卸売市場月別入荷量・価格	16
第 3 章	サバ需給変動調整事業の概要	
	(1) 事業の内容	17
	(2) 対象とする水産物	18
	(3) サバ事業の実績	18
	①買取の状況	19
	②保管、販売の状況	20

第4章	サバ類価格形成動向	
4-1.	まき網漁業の変遷	22
4-2.	主要産地の価格形成動向	24
(1)	千葉県銚子市	24
1)	地域の概要	24
2)	漁港・市場の概要	24
3)	水揚量の推移	25
4)	魚種別水揚量	25
5)	漁業種別水揚量	26
6)	サバ類年別水揚量と価格	26
7)	サバ類月別水揚量と価格	27
8)	水揚げから入札までの流れ	27
9)	ゴマザバ水揚の影響	27
10)	在庫期間の短縮化	28
(2)	鳥取県境港市	29
1)	地域の概要	29
2)	漁港・市場の概要	29
3)	水揚量の推移	30
4)	魚種別水揚量	30
5)	漁業種別水揚量	31
6)	サバ類年別水揚量と価格	31
7)	サバ類月別水揚量と価格	32
8)	水揚げから入札までの流れ	32
9)	ミール製造業の縮小	32
10)	運搬による鮮度の低下	33
11)	価格情報の伝達	33
(3)	長崎県松浦市	34
1)	地域の概要	34
2)	漁港・市場の概要	34
3)	水揚量の推移	35
4)	魚種別水揚量	35
5)	漁業種別水揚量	36
6)	サバ類年別水揚量と価格	36
7)	サバ類月別水揚量	37
8)	サバ類日別水揚量と価格	37
9)	日別規格ごとのサバ類水揚量と価格（クリーンボックス）	38
10)	日別規格ごとのサバ類水揚量と価格（大缶）	38
11)	水揚から入札までの流れ	39
12)	水揚の集中	39
13)	選別処理能力	39
(4)	調査地区3港の比較	40
1)	仲買人の札の入れ方	40
2)	他魚種との水揚の競合	40
3)	仲買人数の減少	43
4)	冷凍能力の推移	43

5) 用途別出荷量の推移	44
6) サバ類購入の集中化	45
4-3.産地加工業者・養殖業者の動向	46
(1) サバ類加工品生産の歴史	46
(2) 国内でのサバ類加工品の生産動向	46
(3) サバ類食用仕向・流通動向	47
(4) サバ類加工流通過程	47
1) 仲買業者の動向	47
2) 加工業者の動向	47
3) 量販店の取引に関して	47
(5) 餌料の出荷動向	48
(6) 冷凍品在庫の動向	49
第5章 まとめ	
5-1.漁獲の不安定性	51
5-2.冷凍保管の限界と在庫変動の特徴	51
5-3.買い受ける側のリスクの増大（流通消費段階の事情の変化）	51
(1) サバ貿易のグローバル化	52
(2) 仲買・加工業者の経営変化	52
(3) 餌料用原料の供給	52

第1章 本事業の目的と調査概要

1.本事業の目的

本事業は、水揚の集中による価格の一時的な低下に際して、漁業者団体などが、主要水産物について、買取・保管を行い、一定期間経過後、市場に放出することにより、水産物の安定供給に資してきた。

水揚集中時の価格低下については様々な要因が考えられるが、22年度のサンマ調査に見られる様に、①水産物処理可能量、②水産物ストック機能、③産地仲買人の経営構造と水産物販売コスト等、短期的かつ特有な要因が大きく影響しているものと考えられ、本事業はこうした局面において、一定量を調整保管することにより、過度な価格変動を抑制する効果を発揮してきたものと評価された。しかしながら、時々刻々と変化する短期的な取引価格の変動について、具体的にどのような要因がいかなる形で影響しているのか幅広く調査している事例は少なく、具体的に検証することが、今後の事業実施にとって有用になるものと思われる。

また、本事業のもう一つの機能である、加工・流通業者や消費者に対する安定供給についても、流通のグローバル化等、経済的・社会的事情変化が見られる中で、水産物の流通がどのような要因の影響を受けているのかを調査・検討することが、今後の安定供給を実施していく上で、有意義と考えられる。そこで本調査は多様に消費され、社会的に不可欠であるサバ類を対象とし、各種統計やヒアリングを通じて、産地から消費に至る価格形成動向を明らかにし、需給調整の必要性をまとめることとしたい。

2.委員名簿

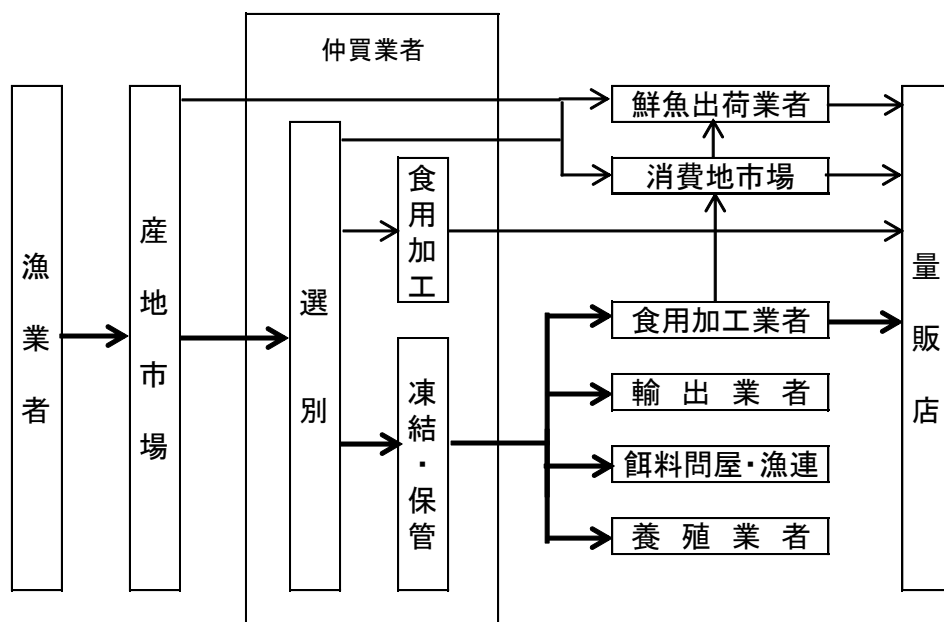
青柳政雄	銚子市漁業協同組合参事
工藤貴史	東京海洋大学准教授
工藤操	消費科学連合会副会長
田中寿雄	日本生活協同組合連合会
廣吉勝治	北海道大学名誉教授

3.委員会の開催

第1回	平成23年10月18日(火)
第2回	平成23年12月15日(木)
第3回	平成24年2月17日(金)
第4回	平成24年3月27日(火)

第2章 サバ類の需給・価格動向

本章では、生産、加工、流通及び消費の各段階で公表されている諸統計をもとに、国内におけるサバ類の需給・価格の動向を分析する。



1. 生産

(1)国内年間漁獲量

サバ類漁獲量は、昭和53年に160万tを超えたものの、その後は平成2年の27万tまで急落した。その後平成9年に85万tまで増加したものの、近年は50万t前後で推移している。

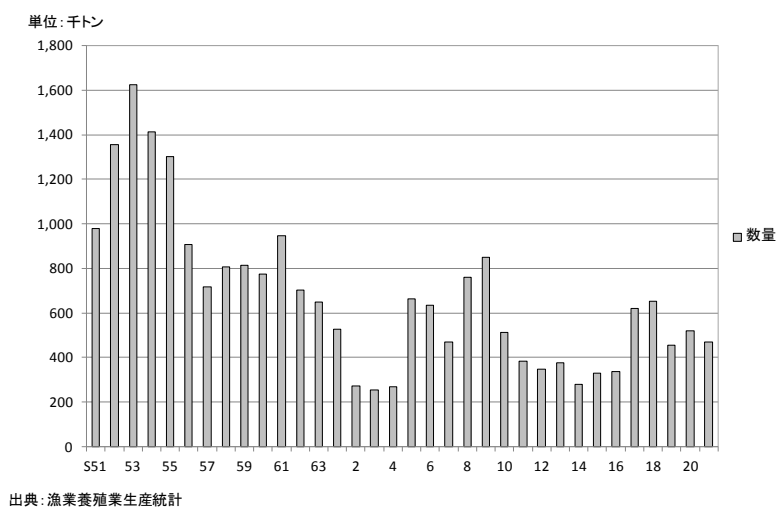


図 2-1 国内サバ類漁獲量の推移

(2) 漁獲可能量(TAC)制度

サバ類の漁獲は、資源保護の観点から漁獲可能量（TAC）制度により管理されており、平成9年から12ヶ月間の漁獲可能量が定められている。漁獲可能量は、公表された生物学的許容漁獲量（ABC）をもとに、行政的、経済的あるいはその他の社会的な状況などを考慮して、毎年決められており、個々の漁業生産者がこの協定に参加し、おおむねそれに基づきTAC管理を行っている。

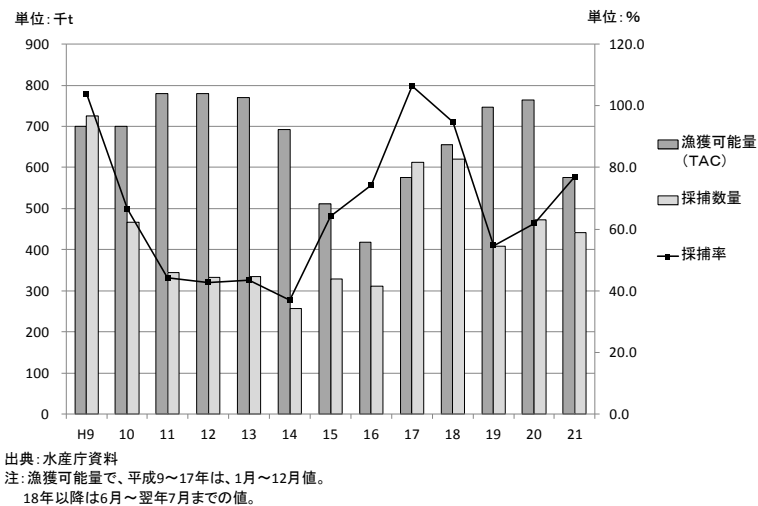


図 2-2 サバ類漁獲可能量（TAC）と採捕量・率推移

(3) 漁業種類別漁獲量

サバ類の生産は、その90%弱をまき網漁業（その太宗は大中型まき網漁業）が担っており、この30年間、漁獲量に占めるまき網漁業漁獲量の比率に大きな変化は見られない。

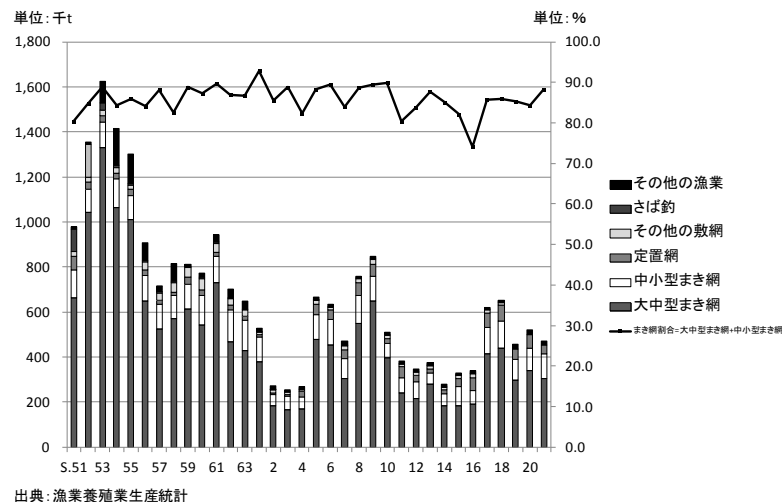


図 2-3 サバ類漁業種類別漁獲量・まき網漁業漁獲割合推移

(4) 主要港別水揚量

サバ類の水揚は、北部太平洋地域、日本海西部地域、東シナ海地域の主要港に集中している。昭和51年から平成22年までの漁港別年間水揚量について、その年変動状況を計測すると、概して水揚の多い北部太平洋地域の変動が高く、東シナ海地域では低い。

表 2-1 国内主要港におけるサバ類年間水揚量の推移

(単位:千t)

	S51	56	61	H3	8	13	18	22	年変動係数
釧路	20.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.3	2.93
八戸	109.0	164.3	77.6	1.0	2.8	18.0	57.1	36.2	1.27
石巻	22.7	14.8	59.4	0.4	26.4	25.3	67.2	35.9	0.76
銚子	59.3	118.4	246.3	2.0	24.1	58.5	134.8	93.8	0.77
焼津	36.8	30.6	26.5	10.1	29.9	21.9	18.9	14.6	0.46
境港	91.9	40.2	33.9	35.5	69.0	10.3	17.9	19.0	0.69
福岡	72.7	55.4	53.4	24.4	51.8	16.0	8.1	5.6	0.65
唐津	49.6	45.1	35.1	30.1	56.4	14.3	16.1	17.9	0.47
松浦	36.8	31.6	96.0	38.2	41.3	45.2	0.32
長崎	19.2	15.1	15.9	11.2	28.3	12.1	25.2	25.3	0.32
枕崎	10.5	20.8	32.6	23.8	15.2	20.2	28.2	18.4	0.29

出典:水産物流通統計

注1:年変動係数=年別水揚げ量の標準偏差/年別水揚量の平均

注2:年変動係数は、昭和51～平成22年の数値を基に算出

(5) 月別水揚量

平成20年以降、サバ類の水揚は冬から春(2月から6月)に低調となり、初夏から冬季にかけて集中している。だが、例年ピークとなる時期が異なるため、水揚の予測がし難い。

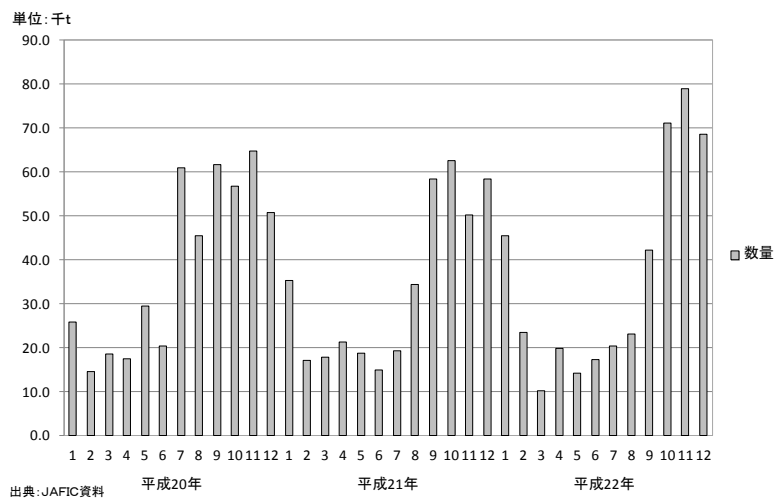


図 2-4 月別サバ類水揚量推移

(6) 主要港月別水揚量

サバ類水揚の長期観測により、月別の変化の動向を見る。いずれの年も、月別水揚の変動係数は高くなっている。産地水揚の変動性が一貫して高いという特徴が把握された。

表 2-2 主要産地におけるサバ類水揚量と変動係数の推移

	(単位:千t)					
	H2	5	14	17	20	22
年間水揚量	220.2	638.7	252.8	528.5	449.5	434.4
月変動係数	0.527	0.878	0.64	0.433	0.497	0.647

出典:水産物流通統計、JAFIC資料

注:月変動係数=各年における月々の水揚量の標準偏差/月平均水揚量

2. 輸入の動向

(1) 年別輸入量

サバ類の輸入は昭和 50 年代後半から年々増加し、主としてノルウェーからで、平成 5 年には、冷凍品が過去最大の 20 万 t 輸入された。平成 13 年以降になると、冷凍品の輸入量は減少傾向にあり、より高次に加工された調整品の輸入が増加している。また、冷凍品、調整品のほかに、冷凍フィレとして輸入されているものもある（統計上では魚種別区分されていない）。冷凍品の輸入価格は平成 16 年まで 100 円/kg 台で推移していたが、近年は 200 円/kg を超えており、国際的な需要増大の影響と言われている。

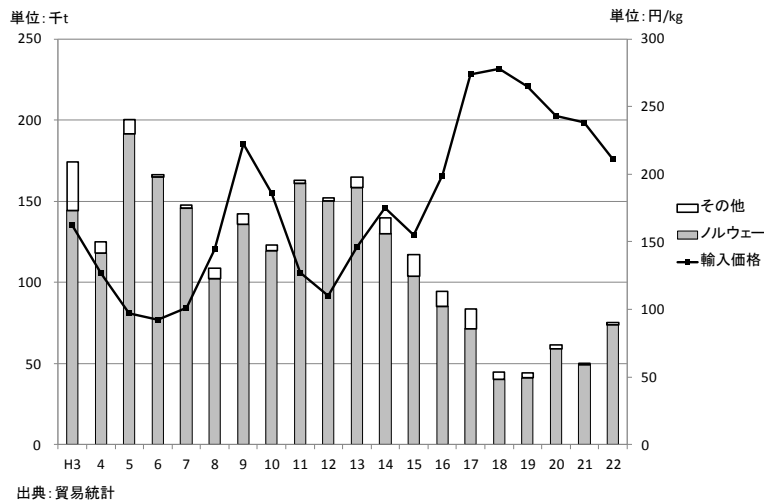


図 2-5 年別冷凍サバ類輸入量・価格推移

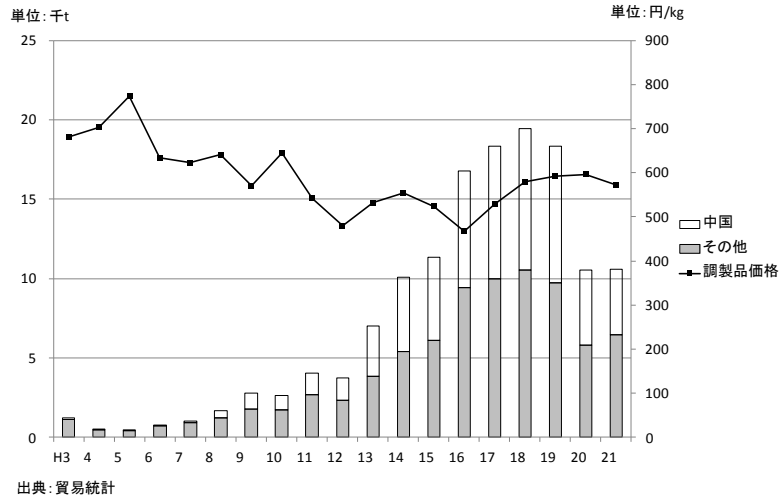


図 2-6 年別調製品輸入量・価格推移

3. 加工・流通

(1)国内水産加工業者数の推移

国内の水産加工業の事業所数は、昭和 52 年に 10,953 社あったが、減少傾向にあり、平成 21 年には、6,964 社となっている。

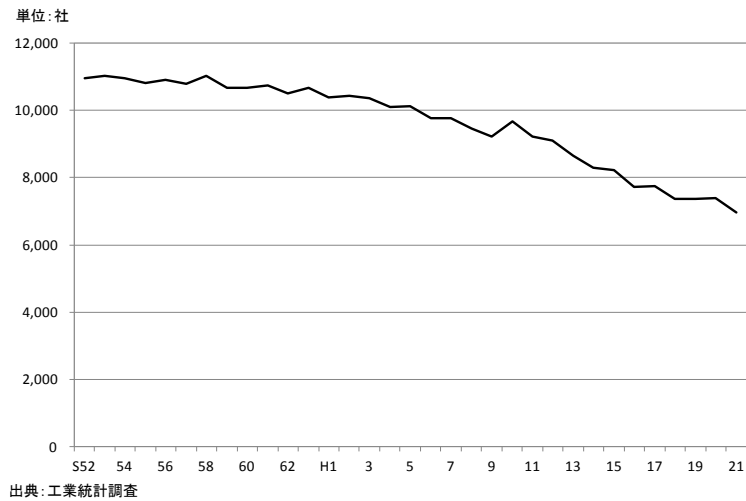


図 2-7 国内水産加工業者数推移

(2) 従業員別階層分布

従業員数別の階層で分類すると、4～9人の階層で最も多くなっている。なお、この階層分布は、食料品全体のおおむね同様の構造になっている。

表 2-3 水産加工業・食料品製造業階層構造

従業員数(人)	(単位:社/%)			
	水産加工業		食料品製造業	
	事業所数	割合	事業所数	割合
4～9	2,574	38.86	11,965	41.79
10～19	1,925	29.06	6,875	24.01
20～29	1,008	15.22	3,819	13.34
30～49	435	6.57	1,913	6.68
50～99	402	6.07	2,045	7.14
100～199	205	3.09	1,161	4.05
200～299	45	0.68	368	1.29
300～499	18	0.27	255	0.89
500～999	9	0.14	152	0.53
1000～4999	3	0.05	74	0.26
5000～	0	0	7	0.02
計	6,624	100.0	28,634	100.0

出典:工業統計調査

(3) 水産加工製造品出荷額

水産加工製造品の出荷額は、昭和 52 年に 2.5 兆円であったが、徐々に伸び、平成 4 年には 4.5 兆円となった。しかしながら、その後は緩やかな減少に転じ、平成 21 年には 3.2 兆円となっている。

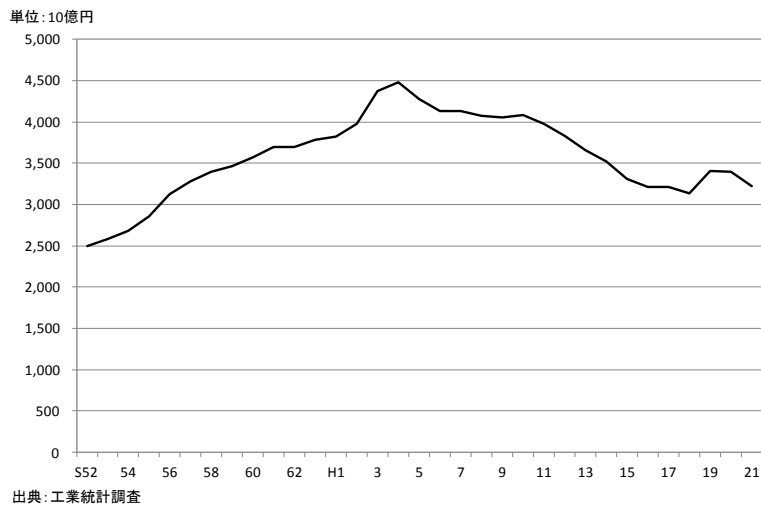


図 2-8 水産加工製造品出荷額等推移

(4)水産加工製造品出荷量

国内の水産加工製造品生産量の推移によると、近年は昭和年代と比較して、冷凍食品、その他の水産加工品等の高次加工品が増加している。しかしながら、多くの加工品が平成年代に入り、減少を続けている。

表 2-4 国内水産加工製造品生産量推移

	(単位:千t)									
	S51	55	59	63	H4	8	12	16	20	21
ねり製品	1,137	911	990	921	845	790	708	660	564	521
冷凍食品	123	153	245	343	382	366	329	303	333	307
素干し品	43	33	38	43	42	43	37	35	22	17
塩干品	251	276	264	247	254	236	237	235	211	227
煮干し品	84	98	107	103	94	98	87	63	71	65
塩蔵品	200	256	328	344	300	315	258	218	194	206
くん製品	10	11	15	16	14	15	11	13	12	11
節製品	121	125	117	141	135	124	125	110	104	102
その他の水産加工品	308	338	340	455	537	515	483	492	428	392
油脂	166	263	417	486	146	48	60	-	-	-
飼肥料	930	953	1,366	1,338	861	632	684	-	-	-
冷凍水産物	3,111	3,134	4,339	4,442	3,925	3,219	2,641	-	-	-
生鮮冷凍水産物	-	-	-	-	-	-	-	1,629	1,660	1,620
缶詰	185	236	86	52	26	21	30	23	25	28

出典:水産物流通統計

(5)サバ類国内需給推移

需要構造は、近年輸出が増加傾向にあるものの、年間の国内漁獲量を上回る国内消費が続いていると推定され、その消費実態としては、生鮮で消費されるほか、食用として、開き、塩蔵、塩干、缶詰等に加工後消費されているもの、養魚用餌料として消費されているものがある。

表 2-5 国内サバ類需給の推定

		(単位:千t)							
		S51	56	61	H3	8	13	18	22
前年末在庫(A)	冷凍品	52.6	62.6	81.7	50.2	73.9	97.9	121.6	89.0
国内生産(B)	漁獲量	978.8	908.0	944.8	255.2	760.4	375.3	652.4	477.9
輸入(C)	生鮮品	5.6	0.3	0.2	0.0	0.2	0.1	0.1	0.2
	冷凍品	-	0.1	11.0	194.1	115.8	173.9	48.3	76.2
	調製品	-	-	-	1.1	1.2	3.8	10.5	8.1
国内供給量(D=A+B+C)		1037.1	970.9	1037.8	500.6	951.6	650.9	832.9	651.4
輸出(E)	生鮮・冷蔵	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	5.3	1.2
	冷凍	10.2	10.5	12.0	3.8	17.0	3.7	173.0	116.9
	缶詰	-	145.4	38.6	14.0	3.8	3.8	1.2	2.9
年度末在庫(F)	冷凍品	91.4	89.0	126.2	120.3	127.2	104.8	141.6	89.5
国内消費量(G=D-(E+F))		1026.8	815.0	987.2	482.8	930.7	643.4	653.5	530.6

出典:漁業養殖業生産統計・水産物流通統計

注:数量は製品ベースであり、ラウンド換算していない。

(6) 用途別出荷量

サバ類の国内需要先を類推するため、主要産地における用途別出荷量を調べると、おおむね餌料として出荷される割合が多く、ついで、食用加工向け、生鮮食用向け（総菜向け）となっている。かつて漁獲物の相当量を消費していたといわれている缶詰向け、ミール向けについては、近年低調である。

表 2-6 サバ類用途別出荷量・割合

(単位:千t, %)

		H3	8	13	18	22
実数	生鮮用	62.3	56.9	56.8	89.7	93.2
	ねり製品等	0.0	-	-	-	-
	缶詰	7.5	20.8	16.6	31.7	18.6
	その他食用加工品	59.7	121.6	64.3	196.6	105.9
	魚油飼肥料	0.8	6.3	6.0	14.2	4.6
	餌料	69.1	311.6	139.6	132.5	124.5
	計	199.5	517.3	283.3	464.8	346.7
割合	生鮮用	31.2	11.0	20.1	19.3	26.9
	ねり製品等	0.01	-	-	-	-
	缶詰	3.8	4.0	5.9	6.8	5.4
	その他食用加工品	29.9	23.5	22.7	42.3	30.5
	魚油飼肥料	0.4	1.2	2.1	3.1	1.3
	餌料	34.6	60.2	49.3	28.5	35.9
	計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

出典:水産物流通統計・JAFIC資料

注:調査漁港数は、平成3年38、平成8年33、平成13・18年32、平成22年31漁港

(7) 加工品生産量

サバ類は、多様な加工品に向けられている。国内では、塩干、塩蔵、節、缶詰等で食用に消費されている。缶詰は、かつて相当量が輸出されており、昭和56年には17万tを生産していたが、近年は低調である。冷凍品は、国内水揚量の増減に沿って、大きく増減しているが、その他の加工品はいずれも堅調な推移をしている。

表 2-7 サバ類加工品生産量・割合

(単位:千t)

	S51	57	63	6	12	18	22
塩干・塩蔵品	61.7	60.7	73.5	76.7	71.3	43.8	69.4
節類	25.9	19.9	23.2	17.0	16.9	12.1	16.5
生鮮冷凍水産物	336.0	272.0	389.8	343.5	235.3	441.7	347.4
缶詰	-	126.5	52.2	13.9	29.8	24.5	28.2

出典:水産物流通統計

(8) 冷凍サバ類輸出量

かつての輸出は缶詰が多かったが、平成 18 年から冷凍品での輸出が盛行している。しかし、その後は減少の動向も見られ、輸出価格も下降する。近年は国内漁獲量のおおむね 20 %程度が輸出されている。

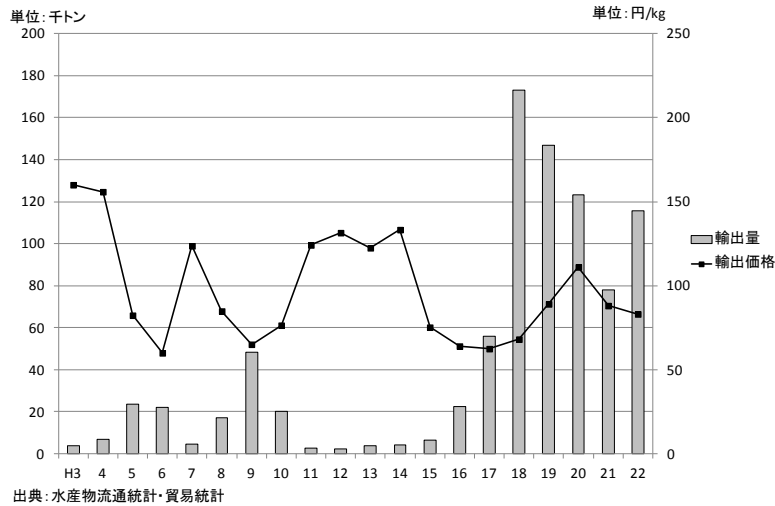


図 2-9 年別冷凍サバ類輸出量・価格推移

(9) 輸出国別数量

冷凍サバの輸出先国は、近年は中国・韓国等の東アジアに加え、エジプト等のアフリカ向けが多くなっている。これらの国では、主として自国で食用に加工・消費されていると推察される。なお、輸出されるサバ類のサイズは、国内では養魚用餌料として流通する 300g 以下がほとんどであると言われる。

表 2-8 国別冷凍サバ類輸出量

	韓国	中国	インドネシア	タイ	フィリピン	エジプト	ガーナ	ナイジェリア	その他	計
H3	125	0	382	15	1	0	0	0	3,296	3,819
4	1,493	0	194	0	30	0	0	0	5,102	6,819
5	734	43	374	723	9,611	0	0	0	11,815	23,299
6	1,295	0	363	1,076	12,852	0	0	0	6,169	21,755
7	1,043	26	212	1	0	0	0	0	3,040	4,322
8	1,508	294	275	0	7,922	0	0	0	7,011	17,010
9	4,006	285	710	89	25,905	0	0	0	17,368	48,363
10	1,835	172	246	8	1,883	0	0	0	15,798	19,943
11	936	39	100	59	1	0	0	0	1,502	2,637
12	346	299	247	36	1	0	0	0	1,347	2,276
13	957	253	120	0	29	0	0	0	2,333	3,691
14	718	1,693	60	75	1	0	0	0	1,440	3,986
15	130	260	37	630	228	0	0	0	5,003	6,288
16	8,909	1,129	30	1,423	2,229	0	0	0	8,634	22,354
17	4,157	16,256	4,540	8,621	25	0	1,047	528	20,576	55,749
18	28,536	47,723	5,619	23,559	8,041	12,086	9,218	6,360	31,842	172,985
19	30,198	31,925	4,533	11,011	15,168	17,923	2,737	8,834	24,633	146,963
20	8,885	15,880	6,006	20,766	6,332	17,858	799	19,166	27,621	123,312
21	6,778	11,608	4,183	12,677	2,310	29,214	637	1,593	8,967	77,967
22	8,915	13,783	11,517	17,237	9,629	37,346	433	240	16,586	115,685

出典：貿易統計

4.価格動向

(1)年別産地価格

国内のサバ類年平均産地価格は、おおむね年間の漁獲量との逆相関関係にあり、漁獲量が増大すると低価格で、漁獲量が減少すると高価格で取引されている。しかしながら、一部では前年水揚量より増加したものの価格が上昇した年や（平成18年、20年）、逆に減少したものの下落した事例（昭和63年、平成21年）も散見される。

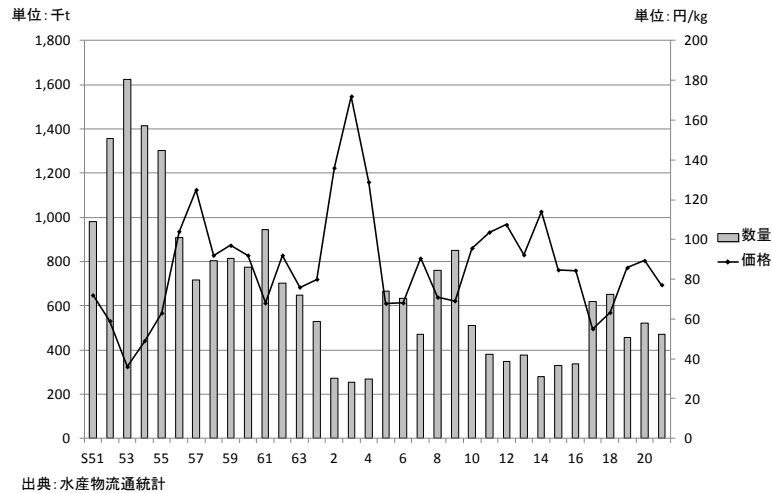


図 2-10 年別国内サバ類水揚量・価格推移

(2)月別サバ類価格

月別サバ類の水揚量は、7月～1月にかけて集中し、9～11月の「旬」にピークを迎える。価格は水揚量が減少する春先にかけて上昇する傾向にあり、水揚集中時期では、翌年1月にかけて価格が最も下がる傾向にある。この時期は水揚の増大（時化により操業回数は減少しており、一日当り水揚量は増大）と、品質の低下が起こり易いためと推定される。

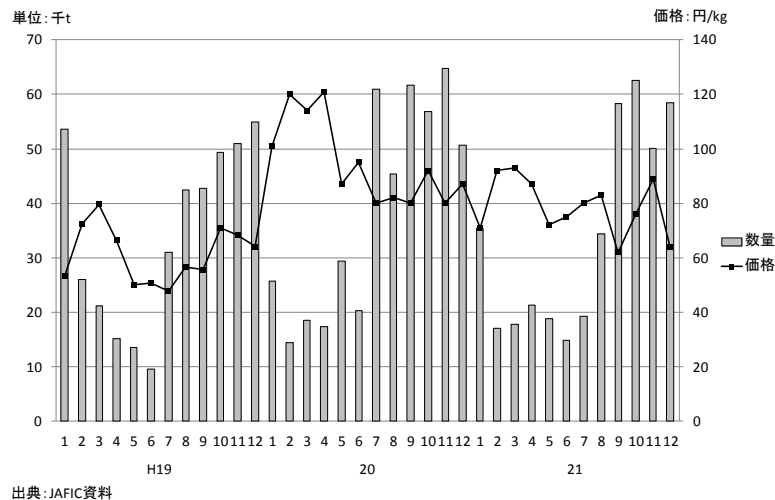


図 2-11 月別サバ類水揚量・価格推移

5.国内消費

(1)年別購入量・価格

国民一人当たりの年間生鮮サバ類（注）購入数量は、もっとも低調な漁獲となった平成2～4年以降増加を続け、平成10年以降は450～500g前後でおおむね堅調に推移している。

（注：シメサバが生鮮サバ類として集計されている可能性がある。）

購入価格は、平成元年まで600円/kg前後で推移していたが、以降上昇を続け、近年では800円/kg台後半で推移している。

これに加え、世帯当たりの月別サバ類購入量の変化を長期観察してみた。毎月のサバ類購入量の変動は次第に縮減する傾向を示しているところから、いわゆるサバ類消費の「定番化」傾向が示される。

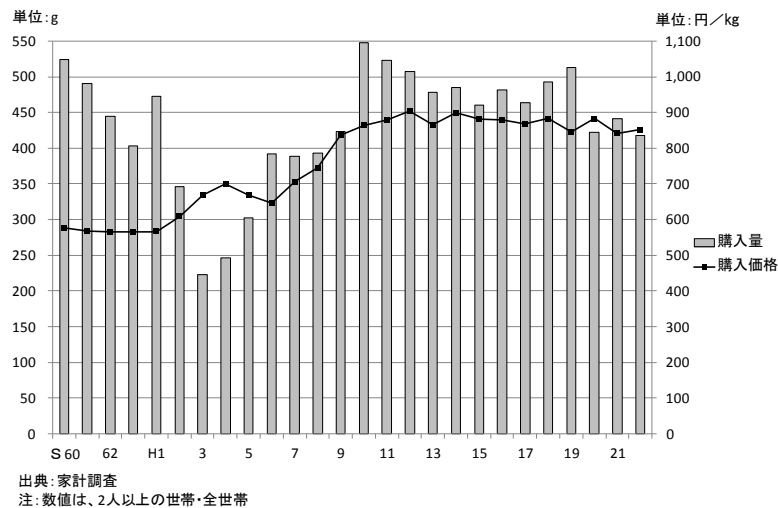


図 2-12 年間生鮮サバ類購入数量・価格推移

表 2-9 世帯当たり年間月別平均購入数量推移

	(単位:g)			
	S53	H2	12	22
1	259	164	151	115
2	442	157	155	131
3	362	116	139	102
4	309	106	117	114
5	254	90	114	103
6	182	77	127	99
7	157	67	111	96
8	145	71	109	77
9	220	79	146	100
10	380	114	166	112
11	436	118	164	128
12	347	73	146	120
変動係数	0.36	0.32	0.15	0.14

出典：家計調査年報

注1：月変動係数=月別平均購入量の標準偏差/月別平均購入量

注2：調査は二人以上の世帯・全世界

(2)地域別サバ類購入数量

地域別のサバ類購入数量は、近年いずれの地域でも減少傾向にあり、特に中国、四国、九州地域での減少が著しい。かつては地域間の購入数量に大きな隔たりがあった（変動係数）が、近年は解消し、サバ類購入の平準化が進展している。

表 2-10 1人あたり生鮮サバ類年間購入数量の地域別推移

	S45	48	52	55	H9	13	22	H22/S45
北海道	844	526	677	561	373	414	284	0.34
東北	717	429	626	501	302	379	299	0.42
関東	786	445	618	609	328	392	337	0.43
北陸	1,356	915	1,189	935	510	583	458	0.34
東海	1,022	702	987	762	467	489	402	0.39
近畿	1,176	701	871	779	394	481	509	0.43
中国	1,950	1,207	1,417	1,229	579	568	520	0.27
四国	1,741	1,023	1,143	1,185	422	498	424	0.24
九州	2,770	2,203	1,909	1,670	736	682	639	0.23
年変動係数	0.463	0.610	0.382	0.395	0.281	0.188	0.253	0.34

出典：家計調査年報

注1：変動係数=当該年の地域別購入数量の標準偏差/地域別購入数量の平均

注2：九州に沖縄は含まれない。

(3)市場入荷量

サバ類の各アイテム別に、東京中央卸売市場での昭和50～54年、平成19～23年の月別取扱高の推移を比較した。

1)生鮮サバ類取扱高

生鮮サバ類の取扱高に関しては、昭和50～54年にかけて、国内のサバ類の水揚が増加する10月以降に増加しており、この間の変動係数は、0.473であった。だが、平成19～23年にかけては、月別取扱高の変動が弱くなっており、その変動係数は0.169となる。

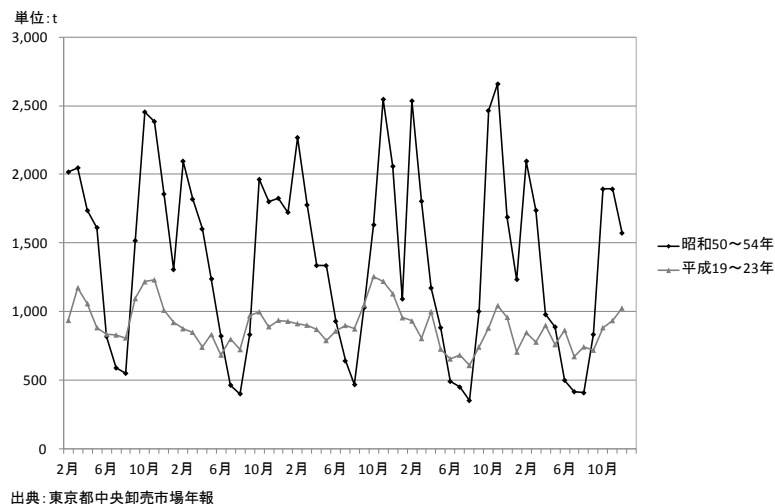


図 2-13 東京都中央卸売市場 生鮮サバ類入荷量推移

2) 冷凍サバ類取扱高

冷凍サバ類では、昭和 50～54 年にかけて、周期的に取扱高の変動が見られ、変動係数は 0.432 となっている。一方、平成 19～23 年にかけては、周期的な変動はあるものの、その増減幅は縮小しており、変動係数は 0.267 となっている。

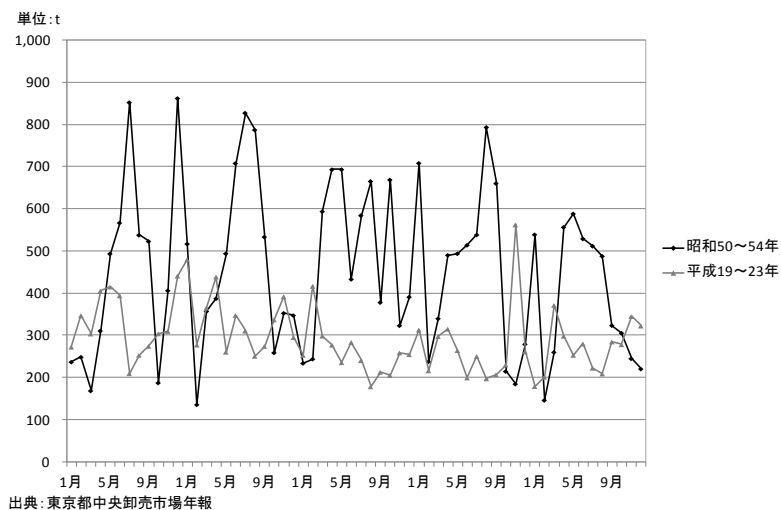


図 2-14 東京都中央卸売市場 冷凍サバ類取扱高推移

3) 塩蔵・開干サバ類取扱高

塩蔵・開干サバ類の推移では、取扱高が昭和年代に比較して、減少している。昭和 50～54 年にかけての、取扱高の変動係数は 0.231 であった。一方、平成 19～23 年にかけては、0.141 となっている。

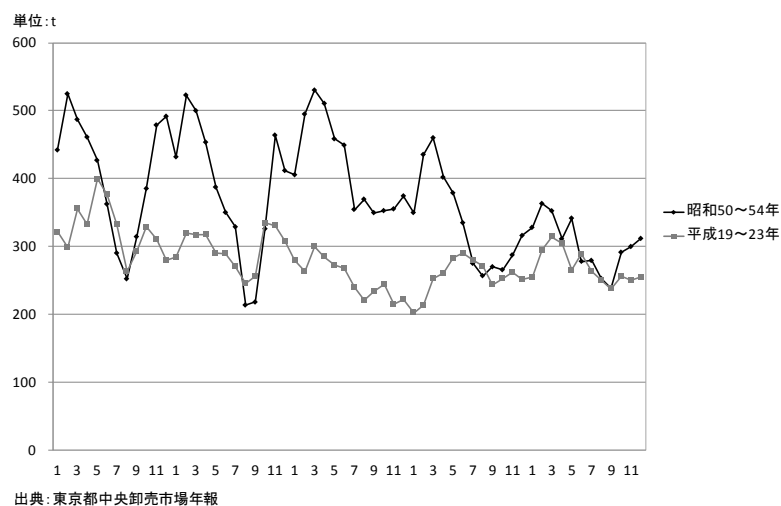


図 2-15 東京都中央卸売市場 塩蔵・開干サバ類入荷量推移

(4) 国内市場サバ類価格

サバ類の年間平均価格の推移は、産地市場、輸出、餌料価格はおおむね連動している。また消費地冷凍価格と輸入価格も同様の変動が見られる。

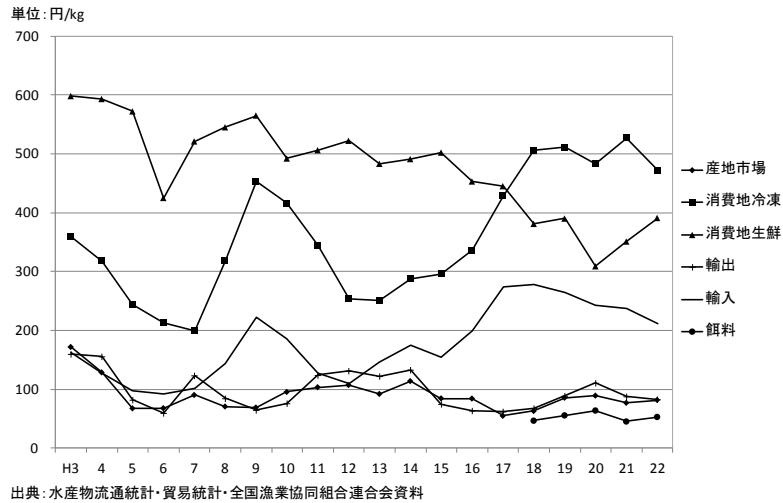


図 2-16 サバ類平均価格推移

(5) 東京中央卸売市場サバ類入荷量・価格

東京市場には、例年一定の量が入荷されている。生鮮品の価格が下落する一方で、冷凍品と塩干品価格は高水準で安定している。

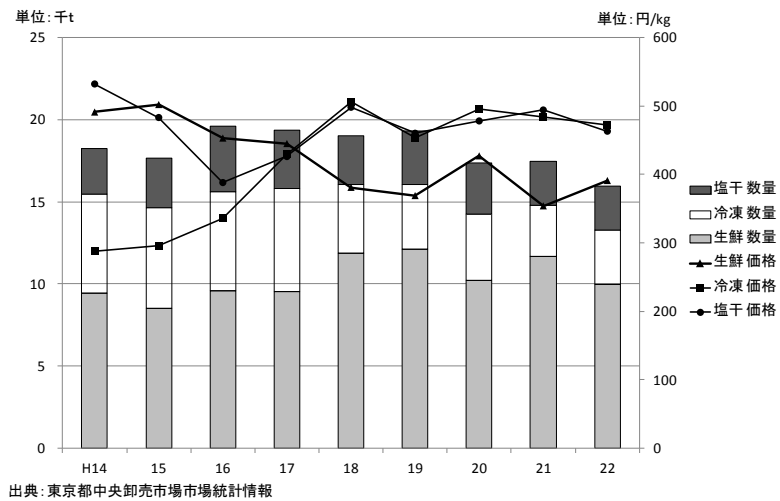


図 2-17 東京中央卸売市場サバ類年別入荷量・価格推移

(6)東京中央卸売市場月別入荷量・価格

月別の入荷量では、水揚げが増える時期に生鮮品の入荷量が増える傾向にある。一方、塩干品や冷凍品は一定の需要であり、価格は生鮮に比較し安定している。

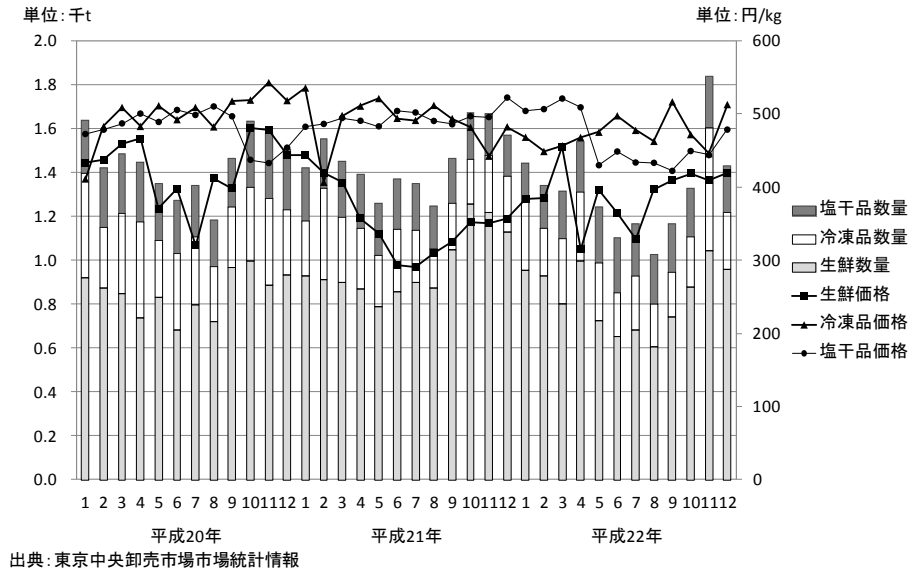


図 2-18 東京中央卸売市場サバ類月別入荷量・価格推移

第3章 サバ需給変動調整事業の概要

(1)事業の内容

需給変動調整事業は、以下図のとおり、漁業者が産地市場に水揚げした水産物を事業主体が買取り、冷蔵庫に一定期間保管の上、加工業者等に放出するものである。魚価安定基金は、国から造成された資金をもって、本事業にかかった買取代金の金利、保管料、入出庫料、加工料等の1/2以内の額を事業主体に助成する。

実施要領の運用においては、事業の内容を次のとおりとされている。「漁業生産者団体が産地価格の低落時に漁業者から一定の買い取られた水産物及びその加工品を調整保管の上、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」

すなわち、事業の特徴としては、産地市場に水揚げされた水産物が買取の対象であること。買取期間、買取価格帯が事業計画で定められていること。買取期間と販売期間が原則重複せず、1年以内に事業を完了すること。事業主体の販売事業の一環として行われていること等がある。

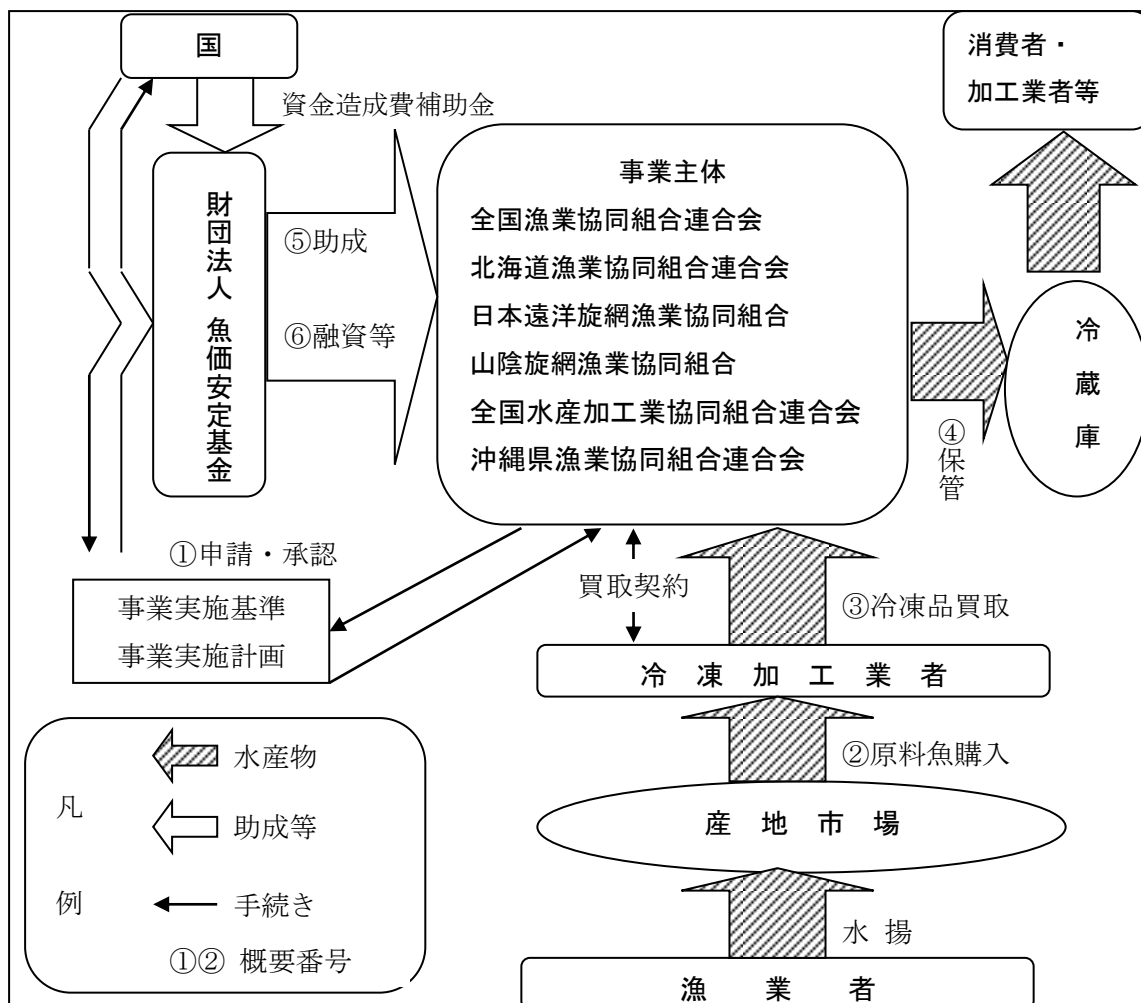


図 3-1 国産水産物安定供給推進事業・需給調整変動事業の仕組概要図

(2)対象とする水産物

この事業の対象とする水産物は下表のとおりである。なお、この対象水産物は以下の基準を考慮の上、決められており、サバは漁業者及び消費者にとって重要であると認識されているものとする。

表 3-1 事業主体と対象水産物一覧

事業主体	対象水産物
全国漁業協同組合連合会 北海道漁業協同組合連合会 全国水産加工業協同組合連合会	生鮮・加工・漁業用餌料向けのさば、さんま、いわし、あじ、いか(甲いかを除く。)
全国漁業協同組合連合会 北海道漁業協同組合連合会	こんぶ、ほたてがい、さけ
日本遠洋旋網漁業協同組合 山陰旋網漁業協同組合	生鮮・加工・漁業用餌料向けのさば、いわし、あじ
全国漁業協同組合連合会	乾のり、かつお、びんなが
北海道漁業協同組合連合会	ほっけ
沖縄県漁業協同組合連合会	もずく

出典:魚価安定基金資料

- (ア)年間国内生産量が安定的に1万トン以上あること
- (イ)国産シェアが生産時期に65%以上となること
- (ウ)消費が全国規模であること
- (エ)生産者への市況情報の提供等、需要に応じた生産の取組が行われていること
- (オ)給餌養殖が主体でないこと
- (カ)生鮮流通が主体でないこと

(3)サバ事業の実績

表 3-2 は、サバの需給変動調整事業の団体別買取実績と、全国のサバ漁獲高の推移を見たものである。事業主体は全漁連、加工連、山陰旋網、日本遠旋であり、それぞれ全漁連、加工連は太平洋地区を中心に全国に、山陰旋網は境港、浜田を中心とした日本海地区に、日本遠旋は松浦市場を中心とした九州主要港に、水揚げされたサバを、主に漁獲の集中する10月から3月にかけて買取を行い、保管ののち、販売している。

表 3-2 サバ需給変動調整事業の実績

年	全国サバ漁獲量 (千t)	全国サバ漁獲高 (千円)	平均価格 (円/kg)	サバ買取実績(t)					助成額 (千円)
				全漁連	加工連	山陰旋網	日本遠旋	計	
S52	1,355	79,494	59	1,796	2,456	-	11,549	15,801	155,990
53	1,626	57,905	36	2,263	2,929	-	19,923	25,115	266,062
54	1,414	69,784	49	1,342	3,941	-	23,945	29,228	305,715
55	1,301	82,075	63	376	5,117	-	10,340	15,833	270,998
56	908	94,215	104	922	3,941	-	26,018	30,881	309,932
57	718	89,872	125	8,023	4,767	-	22,882	35,672	432,236
58	805	74,049	92	6,885	1,002	-	27,142	35,029	607,858
59	814	79,058	97	8,639	4,350	-	12,132	25,121	423,796
60	773	71,020	92	7,752	6,513	-	8,943	23,208	384,245
61	945	64,275	68	7,730	4,999	-	17,202	29,931	445,658
62	701	64,389	92	6,726	6,300	-	8,684	21,710	383,076
63	649	49,230	76	4,207	6,379	-	17,269	27,855	343,644
H1	527	42,121	80	32	1,383	-	5,711	7,126	217,198
2	273	37,092	136	0	0	-	72	72	30,411
3	255	43,784	172	0	0	-	0	0	0
4	269	34,683	129	605	50	-	6,659	7,314	38,640
5	665	45,063	68	9,392	13,400	-	10,088	32,880	320,166
6	633	43,111	68	7,801	2,403	-	4,837	15,041	263,776
7	470	42,507	90	5,800	7,025	0	15,749	28,574	206,826
8	760	53,919	71	12,445	12,925	3,477	11,338	40,185	455,381
9	849	58,699	69	12,079	14,130	179	4,837	31,225	451,662
10	511	48,909	96	10,661	10,461	1,973	4,672	27,767	476,172
11	382	39,548	104	6,619	4,599	50	8,012	19,280	306,235
12	346	37,178	107	7,382	13,386	2,744	3,433	26,945	298,847
13	375	34,631	92	11,660	20,089	3,142	13,246	48,137	607,260
14	280	31,891	114	2,893	7,635	3,623	20,212	34,363	554,919
15	329	27,887	85	3,425	9,822	2,319	12,495	28,061	581,443
16	338	28,544	84	4,382	10,360	2,235	18,526	35,503	471,886
17	620	34,165	55	15,521	19,144	1,243	11,171	47,079	628,986
18	652	41,255	63	19,817	18,187	4,772	9,664	52,440	720,179
19	457	39,188	86	8,915	14,609	919	5,349	29,792	217,590
20	520	46,448	89	5,000	6,303	3,843	18,331	33,477	252,761
21	471	36,352	77	6,084	0	2,485	6,262	14,831	116,113
22	478	-	-	6,000	0	3,458	10,937	20,395	155,129

出典: 漁業養殖業生産統計・魚価安定基金資料

①買取の状況

サバは、本事業により1漁期につき3万トン（過去5カ年度平均30,187t）の買取が行われている。年間の水揚高の割合から算出するとわずか4%程度の買取割合ではあるが、買取期間中の水揚量の割合を算出すると、表3-3のとおり、銚子市場では9%、境港市場では19%、松浦市場では22%を占めており、事業主体によると、瞬間的には上場されたサバの全量を応札することもあるとのことである。

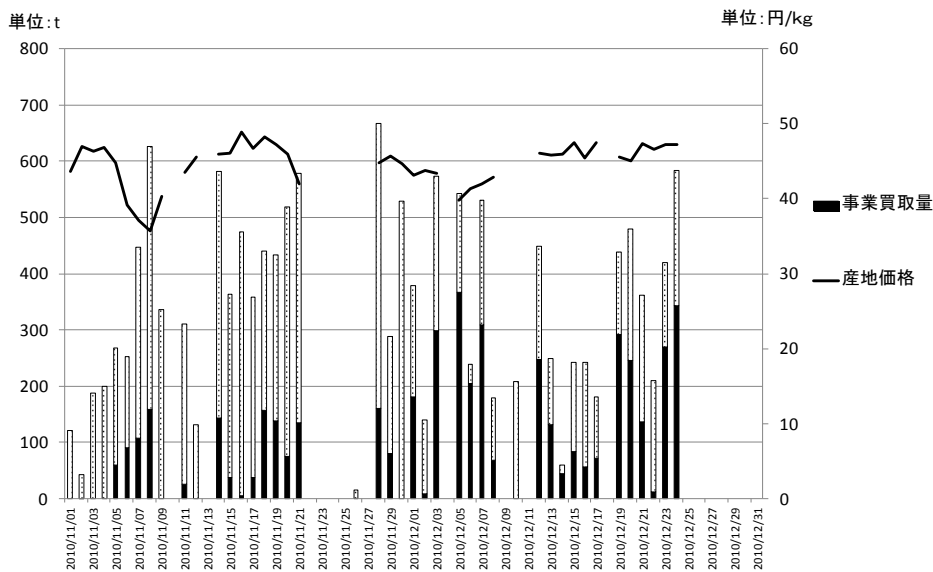
図3-2では、松浦市場の買取割合を示している。買取が行われた翌日のサバ類価格は、上昇に転じる傾向にあり、需給変動の緩和に一定の影響を寄与しているものと言える。

表 3-3 平成 22 年度事業主体ごとの主な買取市場別実績

(単位:t/%)

事業主体	市場名	買取実施期間	買取期間中 水揚量	買取実績	買取割合
全漁連	銚子	H22.11～2月	59,868	5,619	9
山陰旋網	境港	H22.10～2月	18,307	3,458	19
日本遠旋	松浦	H22.10～3月	39,927	8,750	22

出典:おさかなひろばHP



出典:エンマギ資料

図 3-2 平成 22 年松浦市場サバ類水揚量に占める買取量の割合

②保管、販売の状況

本事業で買い取られたサバは、冷蔵庫に保管される。表 3-4 は、平成 22 年度サバ需給変動調整事業の冷蔵庫への入庫と出庫の状況を見たものである。10 月から 3 月まで買取られ、8 月までに販売を完了している。また、表 3-4 は、漁業情報サービスセンターが行っている冷蔵水産物流通調査におけるサバ類の産地在庫状況の推移を見たものである。全国の統計では、10 月から 12 月にかけて入庫出庫ともに多くなっている。それぞれ、貨物がどの程度の期間在庫されていたかを月始在庫量の合計を入庫量の合計で除した値で比較すると、事業の 4.5 か月に対し表 3-5 は 2.8 か月と短期間で回転していることが明らかである。

次に、表 3-6 は、一般的な在庫に占める事業の割合の推移を見たものである。入庫量の割合は最大で 29%と全国をみても相当量を占めていることがわかる。また、出庫量の割合は 53%もあり、需給のひっ迫期における役割の大きさがうかがえる。

表 3-4 平成 22 年サバ需給変動調整事業実績

(単位:t)

	H22.10	11	12	H23.1	2	3	4	5	6	7	8	計
月始在庫量	0	810	5,693	13,085	17,425	18,793	17,515	10,367	4,823	2,167	1,854	92,532
入庫量	810	4,994	7,392	4,838	2,107	254	0	0	0	0	0	20,395
出庫量	0	111	0	498	739	1,533	7,148	5,543	2,655	313	1,853	20,393
月末在庫量	810	5,693	13,085	17,425	18,793	17,515	10,367	4,823	2,167	1,854	0	92,532

出典:魚価安定基金資料

注:在庫期間(月始在庫量の合計/入庫量の合計)=4.5ヶ月

表 3-5 産地月別サバ類の在庫状況

(単位:t)

	H22.10	11	12	H23.1	2	3	4	5	6	7	8	計
月始在庫量	34,422	46,162	59,302	65,672	63,585	60,886	50,090	46,832	43,705	37,715	33,876	542,247
入庫量	35,858	38,885	32,178	16,475	13,045	12,136	10,718	9,084	8,451	8,061	9,299	194,190
出庫量	24,118	25,745	25,808	17,463	15,744	23,080	13,540	12,827	13,848	11,503	11,098	194,774
月末在庫量	46,162	59,302	65,672	63,585	60,886	50,090	46,832	43,705	37,715	33,876	32,400	540,225

出典:冷蔵水産物流通調査

注:在庫期間(月始在庫量の合計/入庫量の合計)=2.8ヶ月

表 3-6 事業の占める割合

(単位:%)

	H22.10	11	12	H23.1	2	3	4	5	6	7	8	計
月始在庫量	0	2	10	20	27	31	35	22	11	6	5	17
入庫量	2	13	23	29	16	2	0	0	0	0	0	11
出庫量	0	0	0	3	5	7	53	43	19	3	17	10
月末在庫量	2	10	20	27	31	35	22	11	6	5	0	17

出典:魚価安定基金資料

第4章 サバ類価格形成動向

本章では、サバ類の価格形成要因について、まき網漁業の変遷、主要産地の価格形成動向とその比較、及び産地加工業者・養殖業の動向について、マクロデータや聞き取り調査を実施し、それらの知見を元に整理を行った。

4-1. まき網漁業の変遷

国内のサバ類の水揚は、まき網漁業によって担われていることを、第2章で明らかにした。だが、一般的にまき網漁業経営は厳しさを増している。

以下の図は、まき網漁業経営体数の推移である。まき網漁業は、資源変動や資源量の悪化による水揚量の低下、魚価安、燃油高騰による経営環境の悪化で、減船・廃業が行われてきたことにより、経営体も減少傾向にある。その中でも、「1 そうまき・その他」まき網漁業の経営体の減少が著しく、平成8年に91経営体であったものが、平成18年には55まで落ち込んだ。これらがサバ類水揚の太宗を担っており、今後のサバ類水揚を大きく左右することになる。

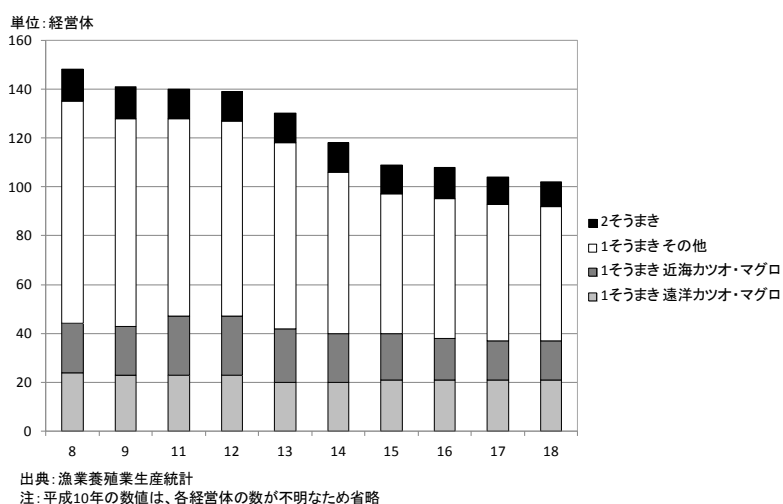


図 4-1 まき網漁業経営体の推移

そこで、松浦に主として水揚する「日本遠洋旋網漁業協同組合（以下、エンマキ）」所属のまき網漁業船団の構造分析を行い、実態を明らかにしていく。

エンマキに所属する組合員の水揚高は以下の図のとおりである。昭和41年には、40万tを記録し、増減を繰り返しながら、昭和63年にも39.6万tの水揚があった。平成9年に、漁獲可能量（TAC）制度の開始や日中漁業協定の発効の影響もあって、水揚量は減少し、近年は16万t前後で推移している。

所属組合員の船団数の変化では、エンマキの発足時に船団数が過剰であるとの判断から、自主減船を進めてきたことと、廃業も併せて、昭和34年の91船団から、平成23年には

28 船団まで減少し、昭和 34 年比の 30%まで落ち込む。船団数の減少に合わせて、1 船団当たりの水揚量は増加して来たものの、平成 18 年以降は、1 船団あたり 0.6 万 t で推移している。漁業者のまき網漁業の合理化等による懸命な努力にも関わらず、自然的条件による状況変化に、漁業者は四苦八苦している。

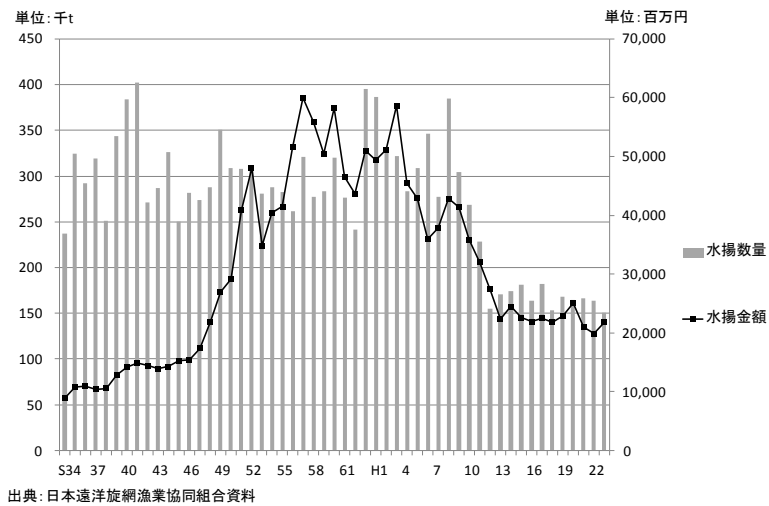


図 4-2 エンマキ組合員の水揚数量と金額推移

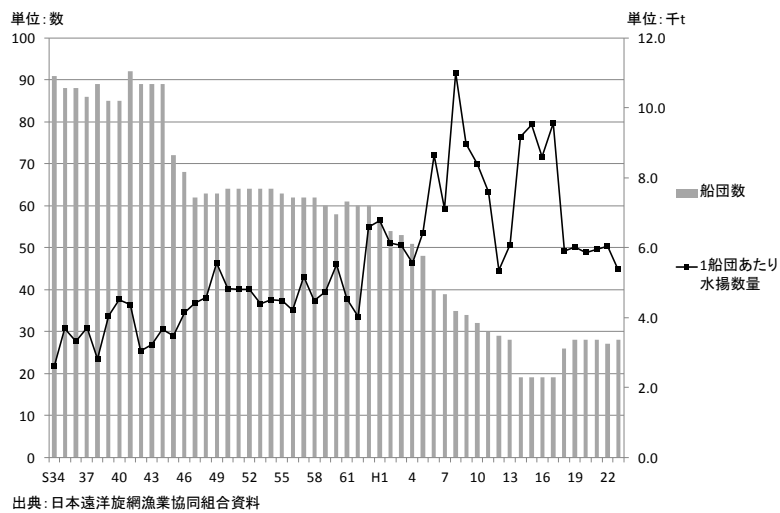


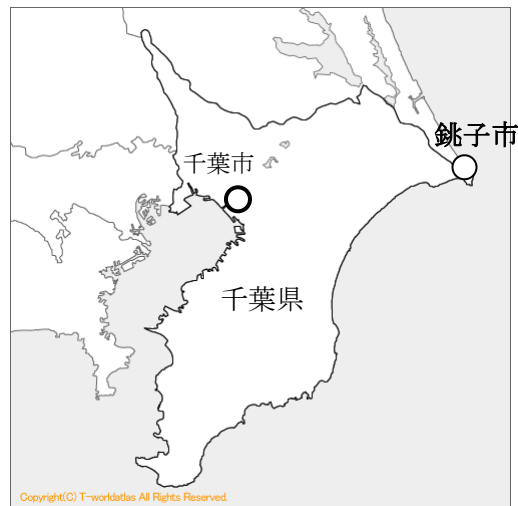
図 4-3 エンマキ組合員の船団数と 1 船団あたりの水揚量の推移

4-2.主要産地の価格形成動向

4-2(1)千葉県銚子市

1)地域の概要

千葉県銚子市は、県北東部に位置し、人口約 7 万人の都市である。江戸時代の水運交通の発達、明治時代に入り、醤油醸造業と水産業の発展が市勢拡大につながった。



2)漁港・市場の概要

銚子漁港は、国内有数の水揚港となっており、平成 18 年以降に、水揚量に於いて、5 度の日本一になっている。また、大消費地である首都圏に接近し、その優位性を生かして、茨城県神栖市波崎地区にかけて、水産加工業の集積も進んだ。

銚子は、昭和 26 年に「特定第三種漁港」に指定され、昭和 38 年の「第三次漁港整備計画」から、本格的な漁港整備が開始された。現在も「漁港漁場整備長期計画」に基づき、整備が進められている。これと並行し、市場機能では、昭和 44 年より水産庁事業の「産地流通加工センター形成事業」、昭和 55 年からの「流通加工拠点整備事業」により、整備が進められてきた。

銚子市場は、開設者・卸売業者ともに銚子市漁業協同組合となっており、東日本大震災後は、被災した東北沿岸の漁港の水揚量をカバーするために、積極的に漁船の受け入れを行っている。

3) 水揚量の推移

銚子の水揚推移として、ピーク時の昭和 59 年に、イワシ類の大量水揚の影響もあり、82 万 t の実績があった。その後は、イワシ・サバ類の資源変動に伴って、水揚量は減少し、平成 7 年に 18 万トンとピーク時の 21% まで落ち込んだが、近年は 20 万 t 台で推移している。

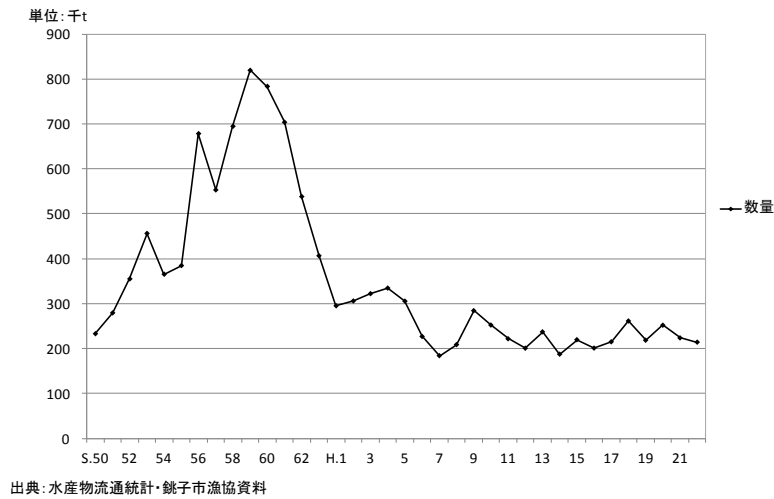


図 4-4 銚子漁港水揚量推移

4) 魚種別水揚量

銚子は、サバ類、イワシ類、サンマ等の多獲性魚種の水揚に加えて、カツオ・マグロ、ブリ類等も水揚されている。平成 22 年の数量ベースでは、サバ類は 9.3 万 t (43.8%)、イワシ類は 7.6 万 t (35.8%) となっており、この 2 魚種で 79.6% と大きく依存しており、平成 15 年以降は、サバ類の割合が高まりつつある。

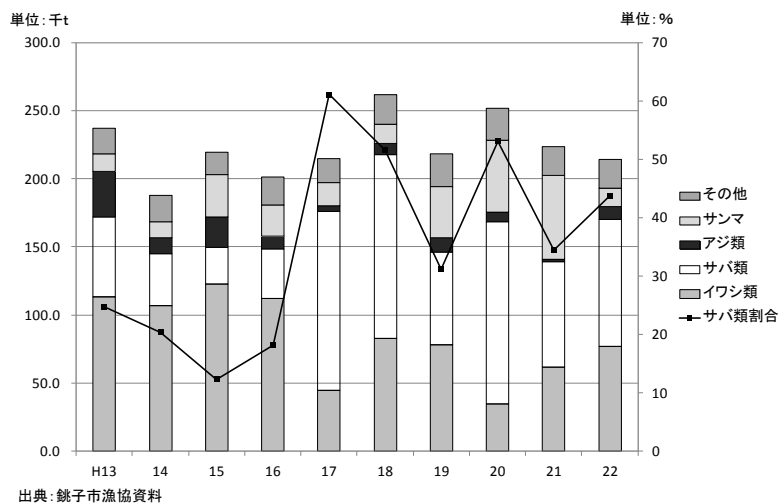


図 4-5 銚子市場魚種別水揚量・割合

5) 漁業種類別水揚量

漁業種類別水揚量は、北部太平洋旋網漁業の水揚拠点とあって、まき網漁業の水揚割合が高くなっている。

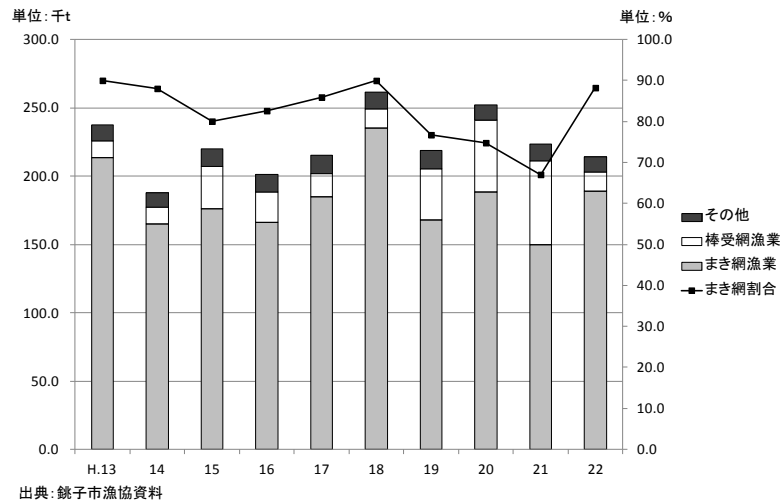


図 4-6 漁業種類別水揚量・まき網漁業漁獲割合

6) サバ類年別水揚量と価格

サバ類の水揚量は、昭和 59 年に 25 万 t あったが、次第に急激な落ち込みを見せ、平成 3 年には 0.2 万 t 台と、昭和 59 年の水準の 8% まで減少する。直近 5 年は、6.9~14 万 t の間で、大きく変動している。

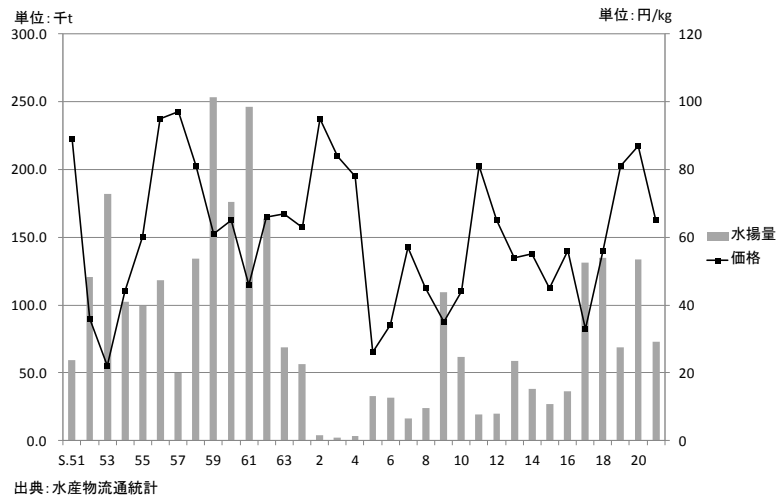


図 4-7 年別サバ水揚量・価格推移

7) サバ類月別水揚量と価格

銚子は、国内最大のサバ類水揚港であり、北部太平洋沿岸北上群を春に、南下群を秋から冬に水揚している。また、銚子の価格形成は、水揚の増減により形成されているとは言い難い。

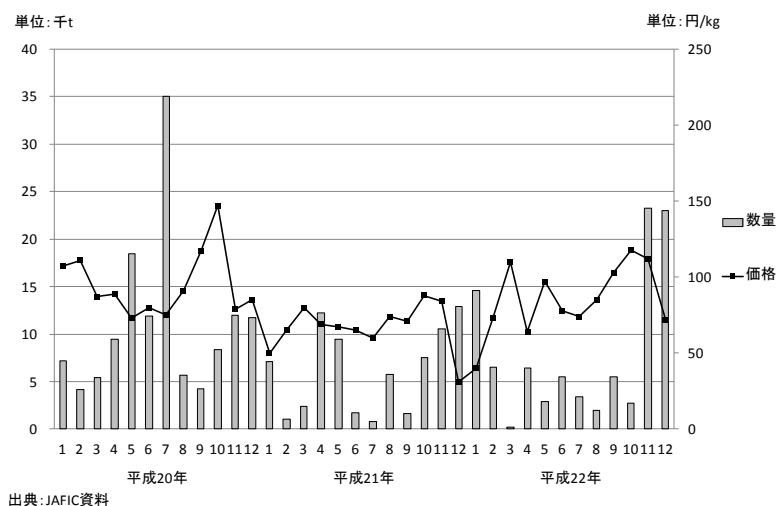


図 4-8 月別水揚量・価格推移

8) 水揚から入札までの流れ

銚子での、サバ類の価格は、「入札」で決定される。市場が仲買人に対し、希望価格を提示させ、価格が最も高かった仲買人が落札する方式である。落札方法には、「入札」と「セリ」があり、銚子で入札制度を導入しているのは、セリと異なって、一度ですべての取引（数量・価格）を決定でき、時間も短縮することが出来るためである。

9) ゴマサバ水揚の影響

近年、太平洋沖では、高水温の影響とみられるゴマサバ資源量の増加が見られる。平成 10 年以降、ゴマサバの水揚げがマサバを上回る事態が見られる。ゴマサバは「清水サバ」など、ブランド化されているものを除くと、マサバに比べて市場評価は低く、用途も限られている。ただ、マサバの水揚量減少から、ゴマサバが生鮮品で販売されることや、加工原料としても代替され始められているものの、価格差については解消されていない。また、マサバとゴマサバの選別に時間とコストがかかるため、大量水揚時には選別が出来ず、ゴマサバが混じることによる価格低下も起きている。

表 4-1 マサバ・ゴマサバ水揚量と産地価格推移

	マサバ		ゴマサバ	
	数量	価格	数量	価格
H19	133.1	103	61.5	65
20	120.2	92	59.3	79
21	125.0	90	51.9	57
22	127.1	86	56.1	61
23	103.8	108	81.2	69
平均	121.8	95	62.0	67

出典：JAFIC資料

注：選別しているマサバ・ゴマサバ分のみ

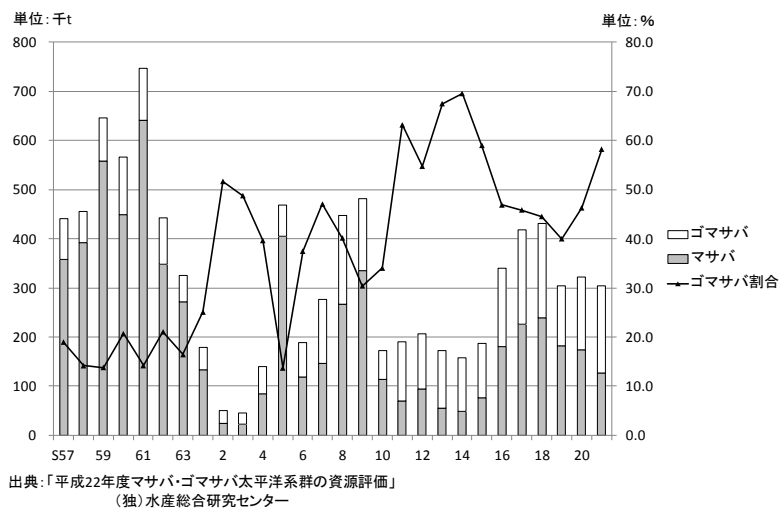


図 4-9 太平洋におけるマサバ・ゴマサバ漁獲量推移

10) 在庫に関する情報

ひとつは、国内経済悪化の為、金融機関が長期在庫に対する資金供給量を減らしている側面があり、資金繰りの悪化がサバ類の買付を弱め、価格形成に影響するとしている。さらに、在庫品は原価に加えて保管料を含めた価格設定になるが、在庫後に大量水揚があった際、滞貸を抱えるリスクを負うと同時に浜値下落への影響は避けられない。

4-2(2) 鳥取県境港市

1) 地域の概要

鳥取県境港市は、同県西部に位置し、人口が 3.6 万人の小規模の都市である。三方が海に囲まれ、隣接する島根半島が天然の防波堤となり、良港の背後地として発展してきた。



2) 漁港・市場の概要

境港は、日本海西部漁場を控え、イワシ類、サバ等の多獲性漁業資源の水揚基地となっている。昭和 44 年に「特定第三種漁港」として指定され、水揚の増加も相まって漁港の整備が進展してきた。並行して、昭和 44 年から「産地流通加工センター形成事業」、昭和 57 年からは「流通加工拠点総合整備事業」が行われ、水産加工業の集積が進んだ。

境港は、平成 4～8 年にかけては、イワシ類の漁獲量増加で、水揚量が日本一にあった。その後はイワシ類の資源変動の影響により、大きく水揚量は減少したものの、現在も日本海有数の拠点港となっている。

境港市場は、鳥取県が開設し、卸売人は 3 社（鳥取県漁業協同組合、漁業協同組合 JF しまね、境港魚市場株式会社）となっている。取扱割合では、平成 22 年に、数量ベースで、4：5：1 の割合となっている。

水産加工業では、かつて缶詰加工業やミール製造業が盛んであったものの、現在は衰退し、ベニズワイガニ加工業を中心として行われている。

3) 水揚量の推移

水揚量は、昭和 58 年から平成 6 年にかけて、イワシ類の大量水揚により、平成 5 年にピークとなる 69 万 t の水揚量があった。以降は、急激なイワシ類の大幅な水揚量減少の影響もあって、平成 17 年に 9.6 万 t と平成 5 年比の 14% まで落ち込んだ。近年は 11 万 t 前後で推移する。

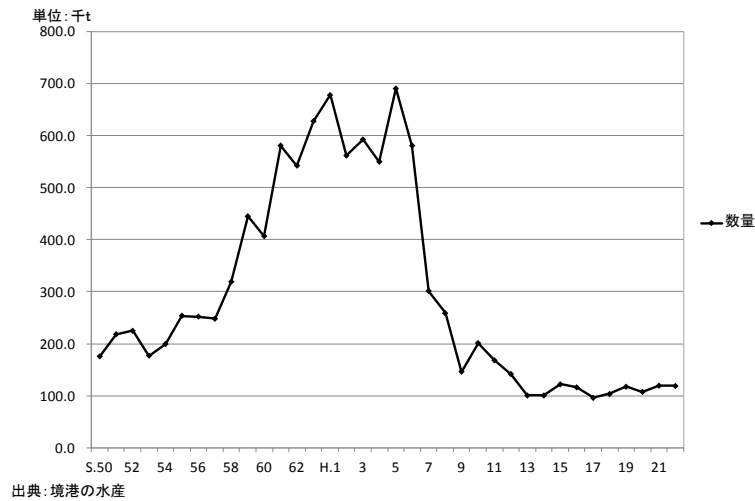


図 4-10 水揚量の推移

4) 魚種別水揚量

魚種別水揚量の推移として、昭和 58 年頃より、イワシ類の水揚増加があり、平成元年には、イワシ類のみで 57 万 t (83%) の実績があった。その後はイワシ類の資源変動による水揚減少に伴い、数量は大きく漸減する。平成 22 年は、アジ 2.9 万 t (23%)、イワシ類 2.7 万 t (22%)、サバ類 1.9 万 t (16%) となっている。

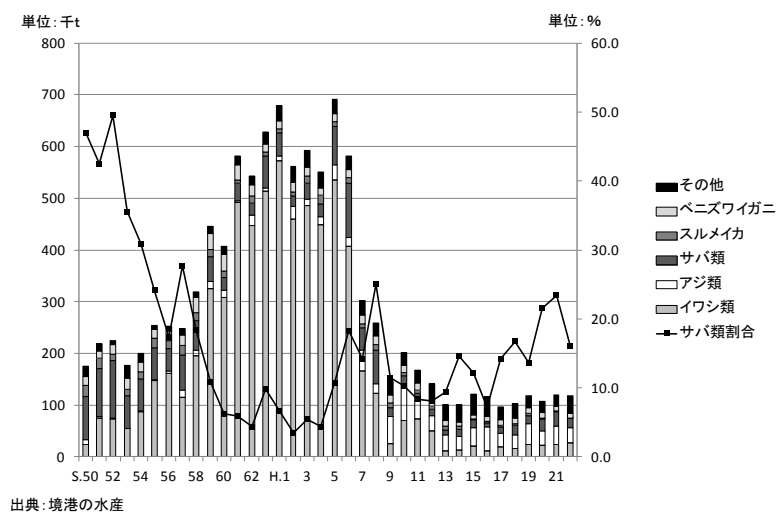


図 4-11 魚種別水揚量推移

5) 漁業種類別水揚量

漁業種類別水揚量構成として、境港は、「山陰旋網漁業協同組合」所属船の水揚げ拠点となっており、まき網漁業の占める割合が高くなっている。その他にベニズワイガニ漁業、沖合底引き漁業、沿岸漁業などでの水揚げがある。また、境港で水揚げされるサバの大部分は、まき網漁業で漁獲されている。

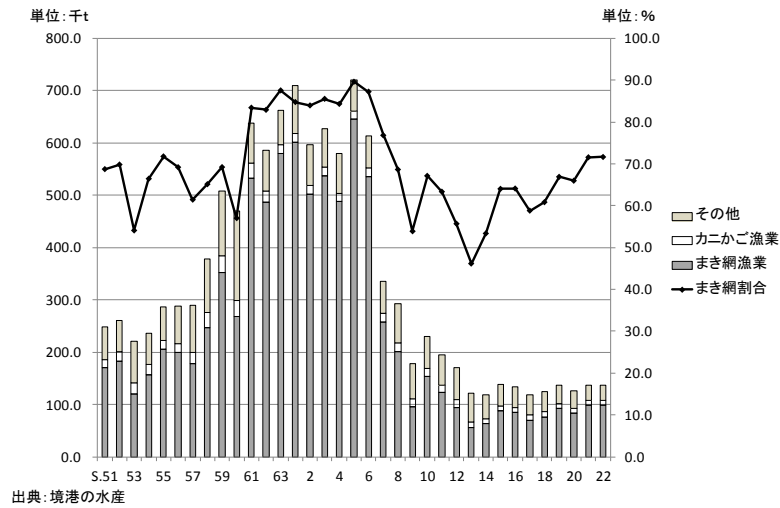


図 4-12 漁業種類別水揚量とまき網漁業の占める割合

6) サバ類年別水揚量と価格

サバの年別水揚量は、非常に変動が激しくなっている。昭和 52 年に 11 万 t を超える水揚げがあったが、平成 16 年には 0.8 万 t 台まで落ち込むなど、変動の高さが見られる。価格についても変動が激しかったが、近年は 40～50 円/kg 台で推移している。

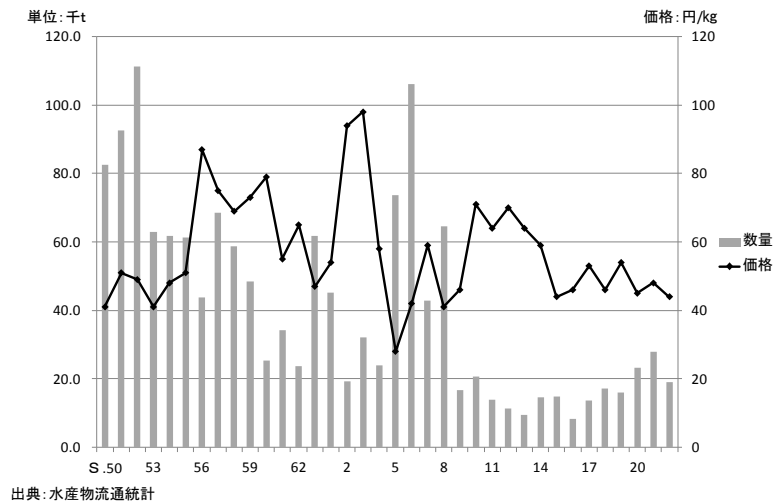


図 4-13 サバ類年別水揚量・価格推移

7) サバ類月別水揚量と価格

サバ類の月別価格推移では、水揚量が極端に少ない時に、kgあたり 250 円/kg を超える例が見られるものの、水揚量が大きく増加する 10～3 月にかけては、価格がkgあたり 30～70 円/kg で推移している。

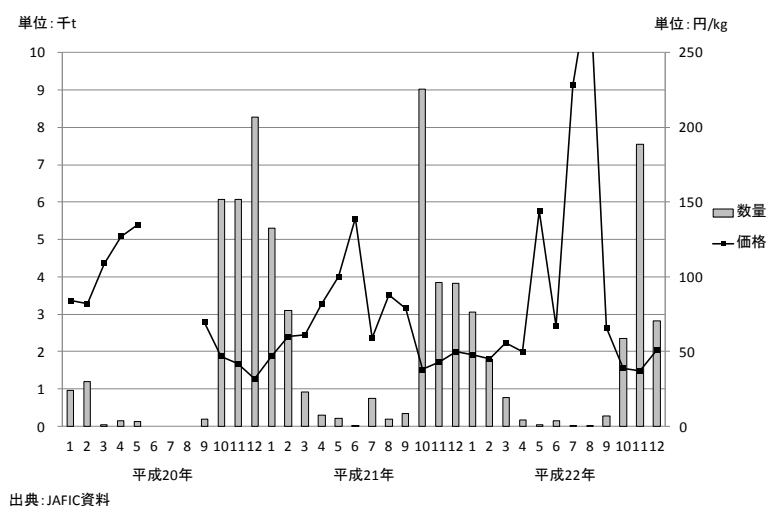


図 4-14 サバ類月別水揚量・価格推移

8) 水揚から入札までの流れ

境港での水産物の落札方法は、入札方式である。落札されたサバ類は、仲買人が自社工場へ運搬し、選別後、各用途へ仕向けられる。後述する松浦とは異なり、市場での入札後に、応札した仲買人が各工場で選別している。なお平成 23 年 12 月には、鳥取県の補助により、市場に選別機を導入した。選別の有無により、魚価にどのような影響があるのか、今後の動向が注目される。

9) ミール製造業の縮小

かつて境港は、イワシ類の水揚が多く、ミール（魚粉）が大量に生産され、多い時では 13 社が製造していた。ミール製造業は、水揚されたものを直接工場に運ぶために、冷凍処理等の必要はない。そのため、大量水揚時に欠かせないものであった。平成 7 年以降のイワシ類の急激な水揚減少は、原料調達を困難にさせ、平成 22 年にはわずか 1 社が製造を行うのみとなった。そのため、現在は、処理能力を超える水揚が予定されると、近隣では島根県益田・浜田、大阪府岸和田、京都府舞鶴などへの陸送や、状況によっては、長崎県松浦、三重県等への販売を行い、漁獲物の処理対応を行っている。

10) 運搬による鮮度の低下

境港に水揚するまき網漁業は、主に大中型まき網漁業であり、本船（1隻・135トン）、灯船・探索船（2隻）、運搬船（2隻・各250トン）を1船団として操業している。漁獲作業をする本船に比べて、運搬船が大きく、輸送コストの面から最大の積載で運搬をしなければならない。そのため、複数回の操業（漁獲作業）をしなければならず、漁獲した時間に差が生じるので、漁獲物の鮮度にバラつきが発生し、鮮度劣化による価格下落を招く要因となる。その対策として、運搬船の更新があるが、まき網漁業経営の低迷により、更新が進んでいないのが現状である。

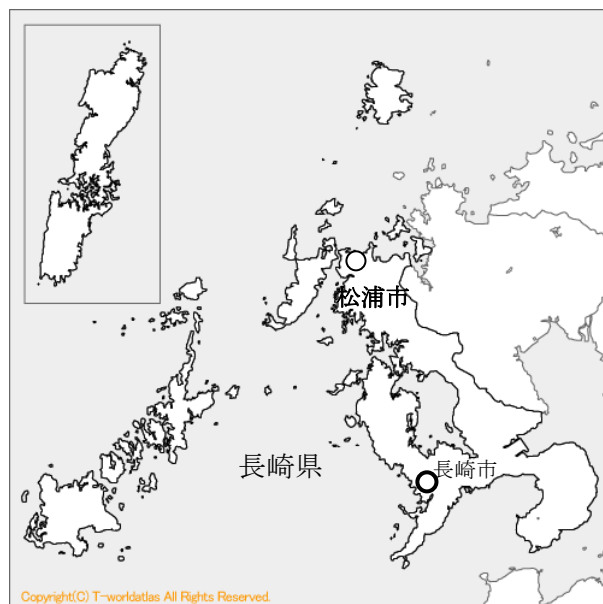
11) 価格情報の伝搬

他産地の価格情報については、仲買人は、問屋やブローカーから得ているが、逆に自社が落札した価格も業者に筒抜けになる。特にエサ等の相場については、瞬時にその情報が筒抜けになる。

4-2(3)長崎県松浦市

1)地域の概要

長崎県松浦市は長崎県北部に位置し、人口が 2.5 万人の都市である。福岡市、長崎市から自動車です約 2 時間の距離にある。



2)漁港・市場の概要

松浦魚市場は「長崎県卸売市場整備計画」に基づき、昭和 54 年に開設された比較的新興の市場である。水揚増加に伴い、昭和 58・62 年に市場機能の拡充が進められ、平成 15 年には松浦市水産加工団地も整備された。

松浦では、国内の産地市場で初となる高度衛生型の買荷保管積込所（以下、おさかなドーム。）の建設を行った。おさかなドームは、HACCP（危害要因分析必須管理点）の手法を導入し、衛生・鮮度管理に注力している。

平成 23 年の国内水揚量では、銚子、焼津、境港に次いで第 4 位、アジ・サバ類の水揚量に於いても、トップクラスの実績を誇っている。同市場は、松浦市が開設し、エンマキの傘下である西日本魚市場株式会社が卸売人となっている。

3) 水揚量の推移

水揚量は、昭和 58 年に 6 万 t 台であったが、徐々に水揚量が増加し、平成 8 年には約 15 万 t まで上昇する。その後水揚量は急激に減少したものの、増減を繰り返しながら、近年は 9 万 t 前後で推移している。

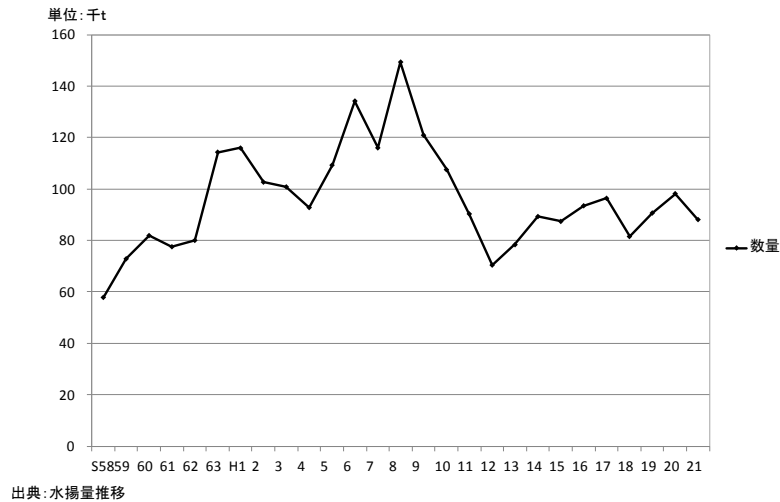


図 4-15 水揚量の推移

4) 魚種別水揚量

魚種別水揚量構成は、平成 21 年に数量ベースで、サバ類が 4.8 万 t (54%) となっている。アジを加えると、7.2 万 t と全体の 81% を占める。松浦は国内有数のアジとサバ類の水揚港となっており、平成 21 年は両魚種ともに国内第 2 位の水揚実績があった。

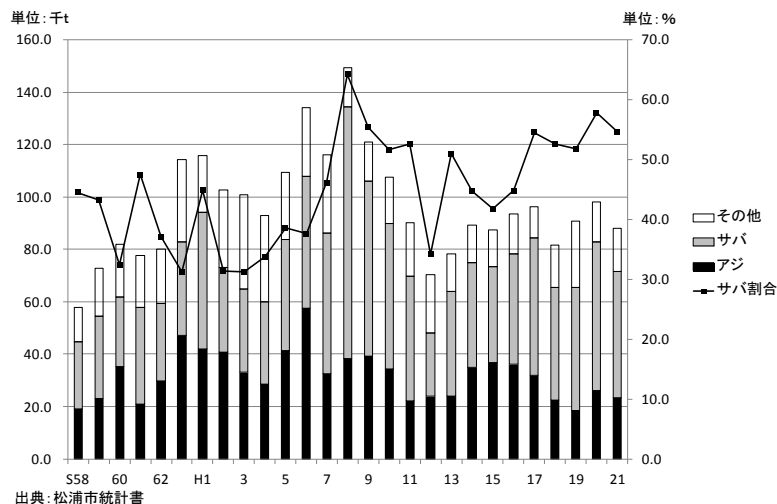


図 4-16 魚種別水揚量・サバ類割合推移

5) 漁業種類別水揚量

松浦は、東海黄海海区を主漁場とするエンマキ所属船の最大の水揚拠点港となっており、同旋網組合の所属船が水揚の太宗を占めている。

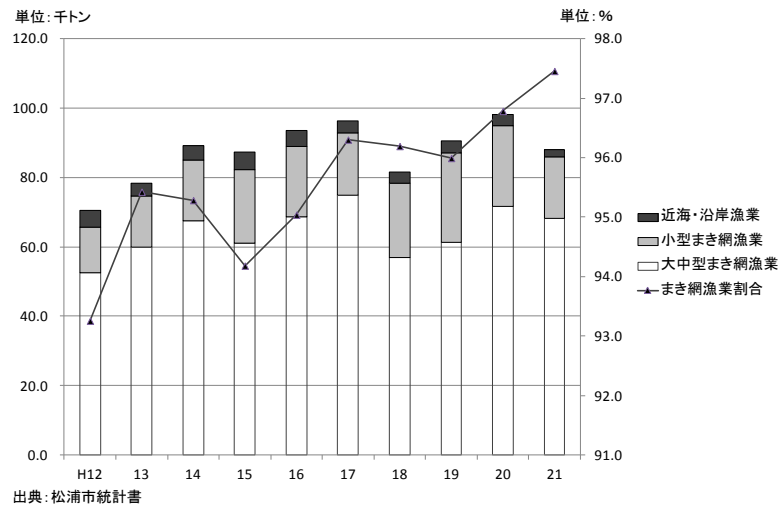


図 4-17 漁業種類別水揚量・まき網漁業漁獲割合

6) サバ類年別水揚量と価格

サバの水揚量は、昭和 58 年～平成 4 年にかけて、2～3 万 t 前後の水揚で推移していたが、平成 8 年に過去最高の 9 万 t まで上昇した。その後は増減を繰り返し、平成 17 年以降は 4～5 万 t 台で推移している。

価格動向では、昭和 58～平成元年に、水揚量は 2～3 万 t で、62～83 円/kg で推移していた。その後、数量・価格共に大きな変動があったが、平成 17 年以降は、水揚量が 4～5 万 t に増加し、価格帯は 80～103 円/kg となっている。

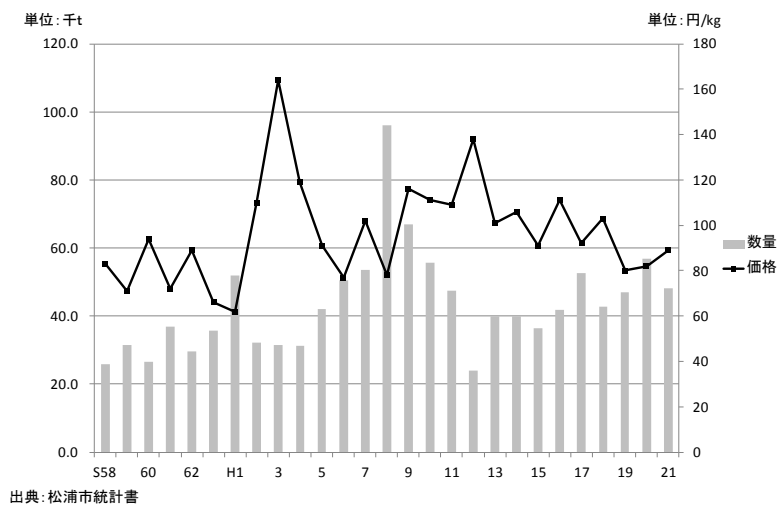


図 4-18 年別サバ水揚量・価格推移

7) サバ類月別水揚量

松浦でのサバ類の水揚は、11～12月にかけてピークを迎える。価格は、水揚が増加する時期に比べ、量が少ない月の変動が大きくなる傾向にはあるが、年末の価格形成が必ずしも大幅に下落するわけではない。

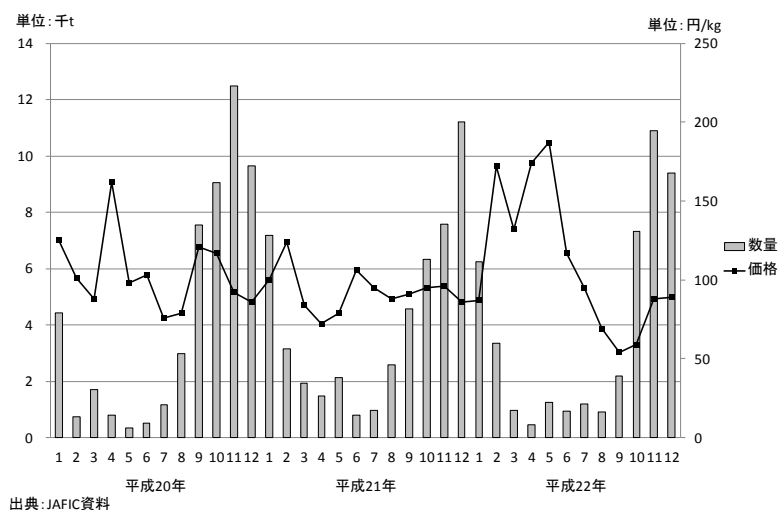


図 4-19 月別サバ水揚量・価格推移

8) 日別サバ類水揚量と価格

サバ類の詳細な価格変動を把握する為に、日別の推移について分析する。月別に対して、日別では水揚量・価格共に変動が激しくなっている。漁獲量の増大=低価格での取引、漁獲量の減少=高価格で取引と認められる日も見られるが、需給と供給のバランスのみで、価格が形成されているとは言い難い。

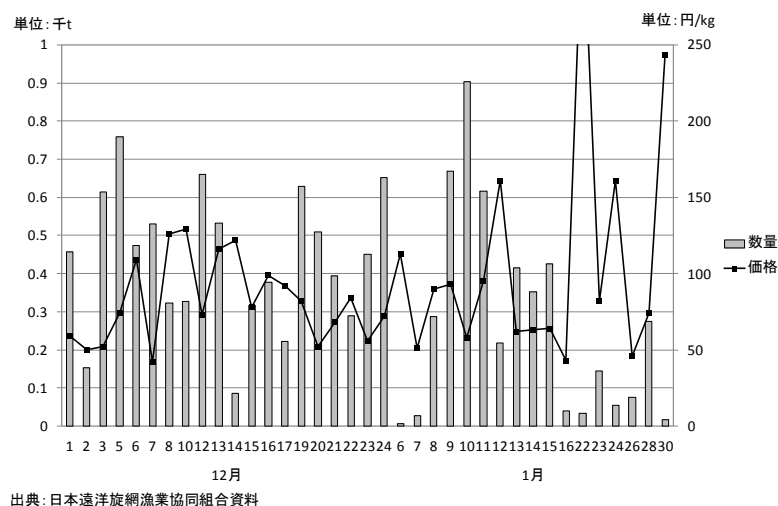


図 4-20 平成 22 年度日別サバ類水揚量・価格推移

9) 日別規格ごとのサバ類水揚量と価格(クリーンボックス)

松浦では、主として生鮮・加工向けで消費されるサバ類は、重量が 16 kgの規格である「クリーンボックス (以下、CB)」に分けられる。CB の平均価格は、水揚量、サイズ、脂質分などで大きく変動する。だが CB に向けられる割合は、1日に多くても 4.5 t と、全体に占め得る割合にしては僅かである。

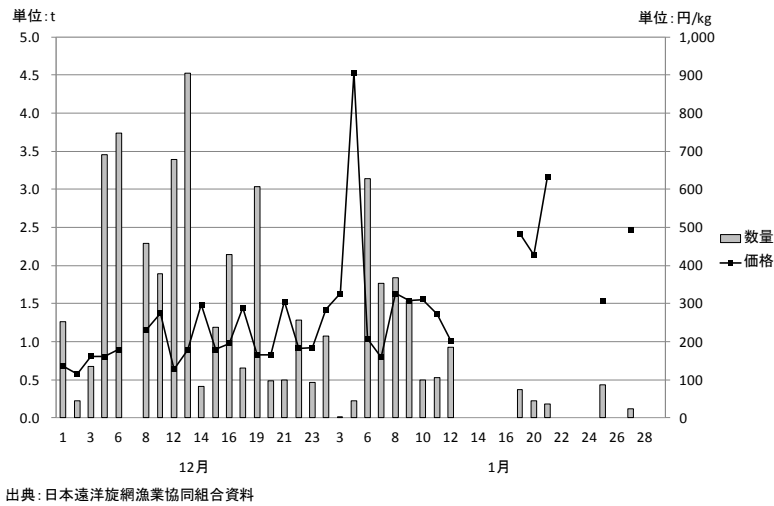


図 4-21 平成 22 年度日別サバ類水揚量・価格推移 (CB)

10) 日別規格ごとのサバ類水揚量と価格(大缶)

主として小型魚で、養魚用餌料として消費されるものは、重量が約 1 tの「大缶」に分類される。価格は CB と比較すると安定しているように見えるが、単位が大きいため、漁獲金額に大きな影響を与えることになる。また 12 月上旬、1 月中旬には急激な価格下落が生じているが、その回復は長期にわたり、緩やかになっている。

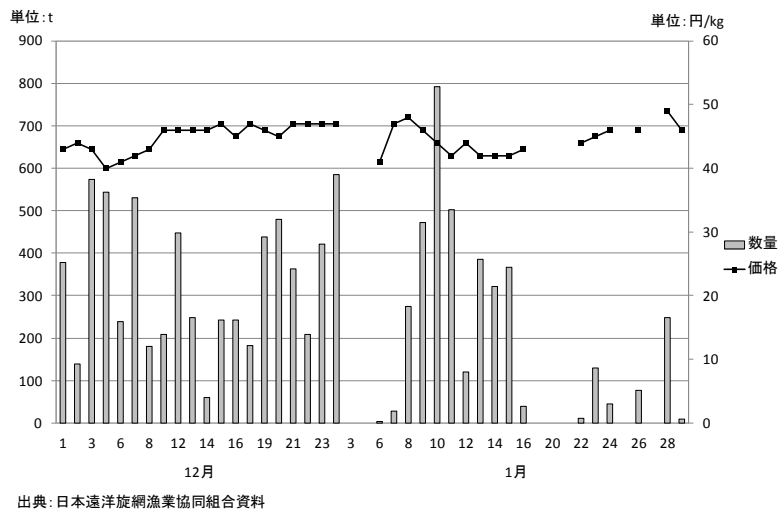


図 4-22 平成 22 年度日別サバ類水揚量・価格推移 (大缶)

11)水揚から入札までの流れ

松浦では、水揚されたサバ類は、市場内での選別により CB と大缶に分類され、CB はセリで、大缶は入札で取引される。松浦のサバ類の価格は、未選別で出荷される銚子や境港に比べて高くなる。(選別費用である人件費、氷代、箱代等は、生産者負担である。)

12)水揚の集中

サバ類の水揚が松浦へ集中する構造が形成されている。かつて水揚が現在より多かった時は、九州地域の漁港（福岡、長崎、枕崎、串木野等）で水揚が可能であった。しかし、福岡では市場全体が鮮魚出荷へ特化したこと、水揚量の減少によって、冷凍業を営む仲買人が廃業するなど、各港での凍結処理能力の低下もあり、松浦へ水揚が集中する様になった。

以下の表は、エンマキ所属船のサバ類地域別の水揚量の推移である。平成 23 年に、松浦へは 2.8 万 t (44.8%) の水揚があった。松浦への水揚割合は年々高まっており、水揚が集中することにより、価格の下振れが起こり易くなるが生じる。

表 4-2 エンマキ組合員九州地区別水揚量推移

(単位:千t/%)

	長崎地区			福岡地区	佐賀地区	熊本地区	鹿児島地区	全水揚量に占める 松浦の割合
	松浦	佐世保	長崎					
H10	53.1	5.3	16.1	35.2	28.7	5.9	20.3	32.3
11	44.3	5.9	12.5	19.5	21.6	10.8	26.6	31.4
12	27.9	1.6	9.1	12.0	11.1	2.9	9.9	37.5
13	33.2	2.5	9.6	15.3	13.3	5.2	18.3	34.1
14	35.8	2.1	10.0	16.7	16.4	2.5	14.0	36.7
15	32.0	1.7	10.5	12.0	12.7	1.3	12.1	38.9
16	30.7	2.1	15.3	11.6	12.7	1.9	6.9	37.8
17	45.3	2.7	23.7	9.3	14.8	1.2	9.4	42.6
18	33.7	2.2	22.1	7.3	14.1	0.4	4.7	39.9
19	46.6	3.0	26.4	9.1	20.0	0.0	9.0	40.8
20	44.2	4.7	25.0	6.0	17.0	0.0	3.7	43.9
21	43.4	3.8	25.2	7.5	19.4	0.0	5.8	41.3
22	40.3	0.0	22.7	4.5	16.9	3.2	3.2	44.4
23	28.0	10.2	4.0	16.6	0.7	0.0	3.0	44.8

出典: 日本遠洋旋網漁業協同組合資料

13)選別処理能力

松浦では、選別処理能力が価格形成へ影響を与えている。1日に700トン以上の水揚が数日続くと、選別人員の継続的な確保が厳しくなる。その為に水揚量の制限に発展することもある。

4-2(4)調査地区 3 港の比較

1)仲買人の入札の判断

仲買人は、応札する過程で、サバ類の組成、サイズ、脂の乗り具合等の目利きを行う。それに加えて、生鮮品の消費地市場価格（築地・大阪等）、自社工場の稼働量の確保、保管コストを含めた販売価格（加工・輸出・漁業用餌料等）等を総合的に考慮したうえで、札（応札価格）の額を決め、入札・セリに臨み、当日の相場推移に応じて応札価格を上下させている。

銚子市場は、入札の時間が国内で最も早く、境港等他市場でのサバ類価格形成の目安となっている。なお、価格情報は各産地での問屋やブローカーによって、瞬時に他産地に伝えられ、仲買業者のみならず、加工業者や小売店まで幅広く伝えられている。松浦では、仲買人は、特に自社の冷凍処理能力を考慮しているとの指摘があった。

2)他魚種との水揚の競合

銚子では、サバ類の水揚が集中する 12 月にかけて、サンマとの水揚の競合が生じている。大量水揚の際には、水揚が可能な岸壁が限られてしまうために、漁業者が沖で待機しなければならず、鮮度劣化により市場での評価が下がる恐れが出てくる。特に、東日本大震災後では、三陸沿岸の漁港が被災したために、サンマ以外の魚種も水揚が増加し、その対応に追われている。

境港と松浦では、漁期の変化による競合が見られる。市場関係者によると、かつて両市場でのアジの漁期は、境港は 5 月以降、松浦は春から夏にかけてとされており、図から伺えるとおり、平成 2 年の月別水揚量でも同様の傾向にあった。だが、平成 22 年の月別の水揚では、両市場ともに 11～12 月の漁獲が増加しており、サバ類の水揚時期と重なっている。これに加えて、境港では、マイワシの漁期のズレの影響も出てきている。これまでマイワシの漁期は、3 月以降にピークを迎えるとされていたが、平成 23 年には、11 月から水揚が急増しており、漁期が大幅にずれる事態となっている。そのため、かつては漁期が予想できたことで、在庫量等を考慮し、応札に臨んでいたが、漁期の変動や水揚の不確実性等の影響もあって、市場関係者は、積極的な応札を控えざるを得ないとしている。この結果、価格競争の低下は、市場価格の変動を更に増幅させる事態となっている。

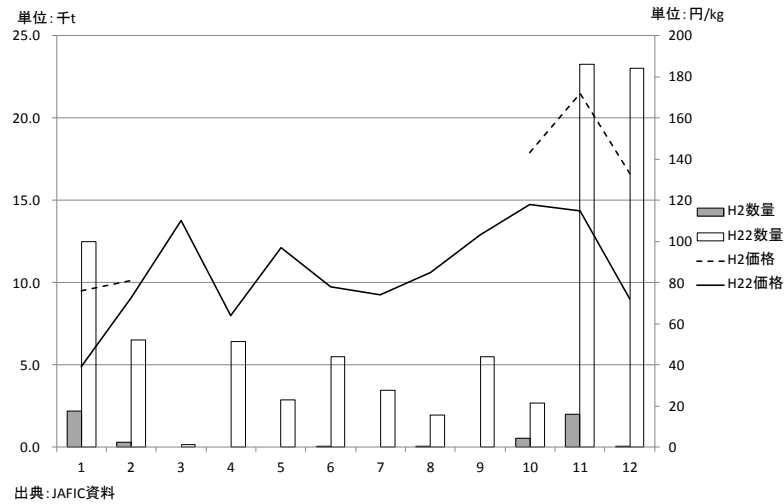


図 4-23 銚子サバ類月別水揚量と価格推移

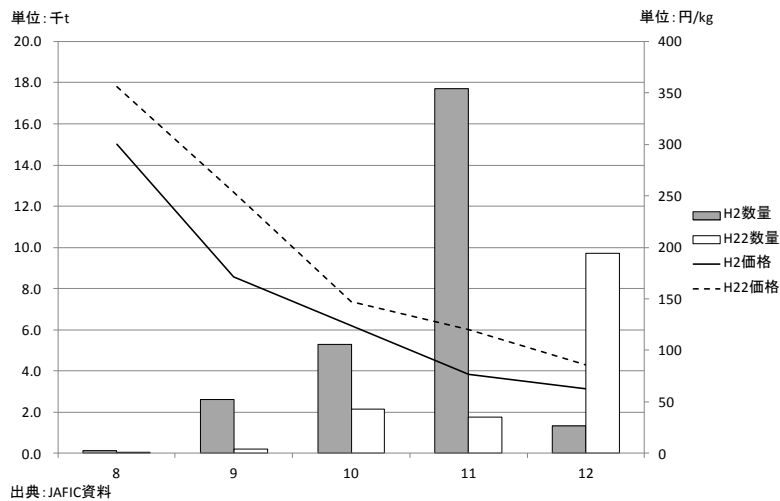


図 4-24 銚子サンマ月別水揚量と価格推移

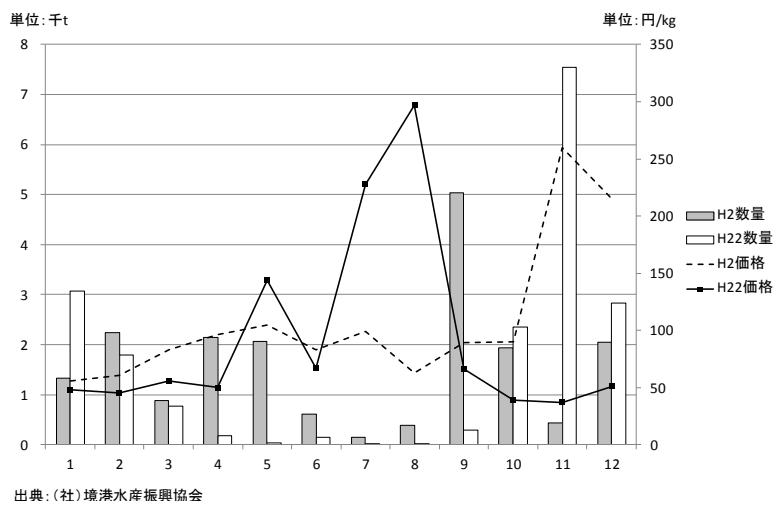
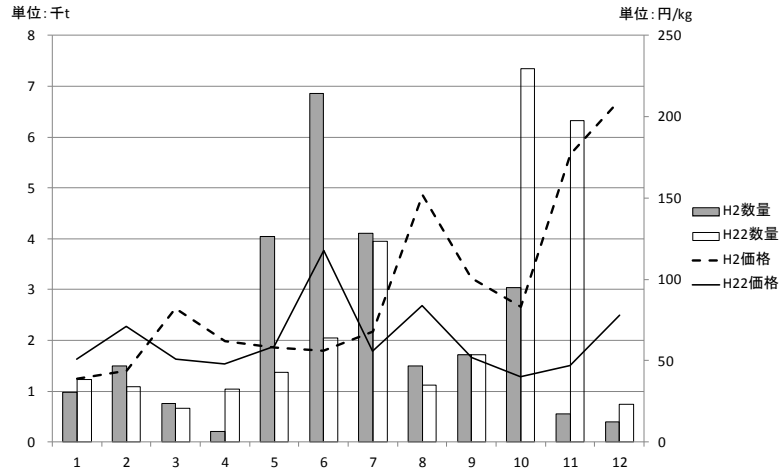
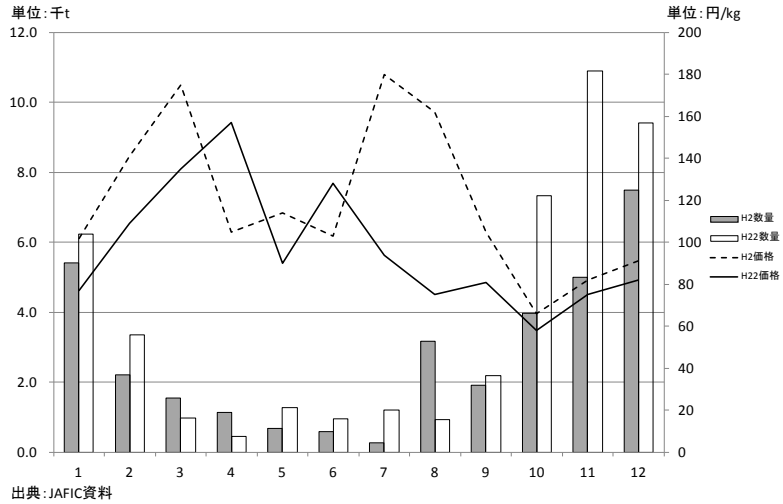


図 4-25 境港サバ類月別水揚量と価格推移



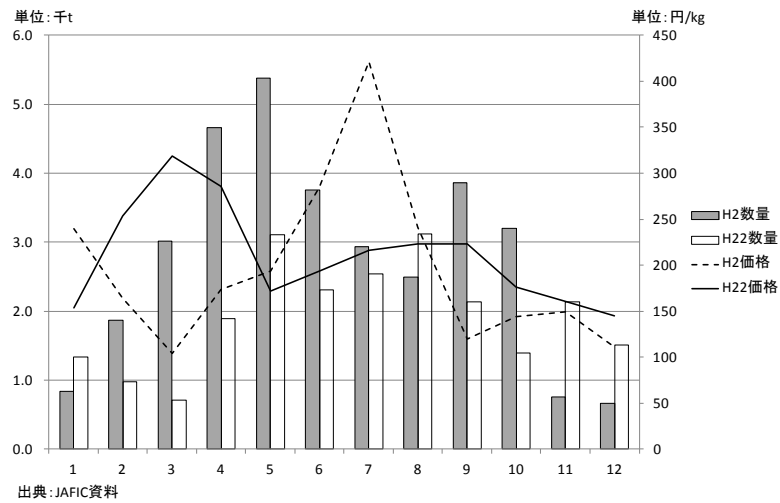
出典：(社)境港水産振興協会資料

図 4-26 境港マアジ月別水揚量と価格推移



出典：JAFIC資料

図 4-27 松浦サバ類月別水揚量・価格推移



出典：JAFIC資料

図 4-28 松浦マアジ月別水揚量・価格推移

3) 仲買人数の減少

以下の表は、各市場別の仲買人数の推移を示しており、いずれの市場に於いても、減少傾向にある。特に、鮮魚取扱を行う鮮魚出荷業者・出荷業者・仲卸買受人の減少が著しくなっている。仲買人の減少は、市場全体での価格競争を弱めることになり、価格の低下に拍車をかけることが懸念される。

表 4-3 市場別仲買人数の推移

		(単位:軒/%)		
		H13	22	H13年対比
銚子	鮮魚出荷業者	105	93	88.6
	一般加工業者	103	65	63.1
	冷凍業者	25	25	100.0
	缶詰業者	5	5	100.0
	練り製品業者	19	18	94.7
	鮮魚小売業者	114	74	64.9
	計	371	280	75.5
		H5	21	H5年対比
境港	出荷業者	19	9	47.4
	仲卸業者	14	9	64.3
	加工業者	49	29	59.2
	小売業者	9	18	200.0
計	81	65	80.2	
		H1	22	H1年対比
松浦	仲卸買受人	40	34	85.0
	加工買受人	15	6	40.0
	売買参加買受人	25	6	24.0
計		80	46	57.5

出典:銚子市漁協資料、境港の水産、松浦市資料

4) 冷蔵・凍結能力の推移

サバ類は、第 2 章の国内サバ類の消費動向でも示したが、消費の「定番化」が進んだことによる通年供給体制の確立、さらに餌料、輸出等への仕向けのため大部分は産地でまず冷凍保管される。

しかしながら、主要産地の冷凍・保管能力は、主力漁業の構造的削減、水揚減産体制への移行、及び輸入影響等による産地加工業者、冷凍冷蔵業者の縮小再編を背景として、いずれも縮減を余儀なくされている。表 4-2 は「漁業センサス」の地区調査の結果である。これは通常業務における冷蔵能力、及び 1 日当たり凍結能力を調査したものであるが、いずれも各保管と処理の能力は低下している。銚子、境港は冷蔵、凍結処理いずれも平成 10 年から 10 年間で 60%程度にダウンしている。境港は、マイワシ資源の回復状況を見つつサバ類水揚げの下落防止のため、まき網漁業者は一日 1ヶ続 100 トンの水揚げ制限の申し合わせを行うこともある。銚子では、保管・冷凍処理能力の縮減のなかで、輸入動向やイワシ、サンマ、カツオといった競合魚種の水揚動向等からサバ類の扱いの見極めが変化するということもある。他方、各能力の落ち込みが相対的に大きくはない松浦地区でも、漁模様によっては、浜値（産地市場価格）の下落を招く要因となっていると、関係者は証言している。

表 4-4 地区別日産冷凍処理能力推移

		冷蔵能力		1日当たり凍結能力	
		トン	H10年を100とする 指数	トン/日	H10年を100とする 指数
銚子市	H10	326,211	100	6,060	100
	15	308,433	95	4,761	79
	20	204,305	63	3,639	60
境港市	H10	134,879	100	2,940	100
	15	97,937	73	1,694	58
	20	93,714	69	1,719	58
松浦市	H10	52,687	100	620	100
	15	59,347	113	580	94
	20	46,315	88	554	89

資料:漁業センサス

5)用途別出荷量の推移

水産物の価格形成過程に於いては、その仕向け・用途が大きく関連してくるが、サバ類も例外ではない。以下の表は、銚子と境港の用途別出荷量の推移を示したものである。

銚子と境港の用途別出荷で、割合が高くなっているのは、養殖・漁業用餌料である。特に境港では、いずれの年に於いても、全体の80%以上が養殖・漁業用餌料として出荷されている。銚子でも平成20年は、養魚用餌料への出荷割合は低くなったが、4万t以上出荷されている。養魚用餌料として出荷される規格は、生鮮・加工用に向けられるものより小さい(300gに満たない)とされている。これらの価格は、生鮮・加工用と比較すると安価であり、水揚が続いた場合には、仲買人の凍結・在庫能力に購入量が左右されるため、価格が下振れすることがある。

表 4-5 銚子・境港用途別出荷量推移

(単位:t/%)

市場名 年次		銚子			境港			
		H10	15	20	H10	15	20	
食用	生鮮食用	2,461	835	16,455	796	662	618	
	加工	ねり製品・すり身	-	-	-	-	-	-
		缶詰	219	135	145	576	1,449	-
		その他	2,440	1,887	71,132	870	840	1,668
非食用	魚油・飼肥料	2,726	1,159	2,200	-	-	-	
	養殖・漁業餌料	53,675	22,935	43,936	19,794	13,171	21,478	
	出荷量計	61,521	26,951	133,858	22,036	16,122	23,764	
食用	生鮮食用	4.0	3.1	12.3	3.6	4.1	2.6	
	加工	ねり製品・すり身	-	-	-	-	-	-
		缶詰	0.4	0.5	0.1	2.6	9.0	-
		その他	4.0	7.0	53.1	3.9	5.2	7.0
非食用	魚油・飼肥料	4.4	4.3	1.6	-	-	-	
	養殖・漁業餌料	87.2	85.1	32.8	89.8	81.7	90.4	
出荷割合計		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	

資料:水産物流通統計年報

松浦の用途別配分は、水産物流通統計によっても把握は可能であるが、エンマキにより集計されたデータを参考にすると、規格別ごとの出荷量を正確に把握でき、用途別出荷の推定がしやすいことから、同社のデータを基に分析する。

規格別の出荷量では、CBが多い時には、36%もの割合を占めている。CBは主として生鮮・加工用途として消費されているのが多くなっている。だが、水揚の太宗は大缶で出荷されており、主として養殖・漁業用餌料として消費されている。

表 4-6 松浦用途別出荷量推移

		(単位:t/%)		
		H20	21	22
実数	CB	5,449	11,861	7,447
	大缶	30,096	20,696	26,240
	計	35,545	32,557	33,687
割合	CB	15.3	36.4	22.1
	大缶	84.7	63.6	77.9
	計	100.0	100.0	100.0

出典:日本遠洋旋網漁業協同組合資料

6) サバ類購入の集中化

銚子市場で、平成 22 年にサバ類を購入した仲買業者は 126 社であった。各社の取扱量別では、1 万 t 以上が 2 社、5,000 t 以上が 7 社、1,000 t 以上が 7 社、100 t 以上が 22 社、以下 88 社となっている。上位 10 社でサバを 7 万 t (74.6%) 購入しており、うち 9 社が冷凍業を営んでいる。

境港においても、上位 10 社で 1.4 万 t (88.7%) を購入しており、1~14 位の業者は、すべて冷凍業も併せて営んでおり、鮮魚を取り扱う業者の購入割合は、極めて僅かとなっている。聞き取りによると、松浦でもそのような傾向があると指摘を受けた。

表 4-7 銚子・境港仲買業者サバ類購入集中度

銚子			境港		
(単位:千t, %)			(単位:千t, %)		
順位	数量	割合	順位	数量	割合
1~5	43.0	45.7	1~5	9.3	57.5
6~10	27.2	28.9	6~10	5.1	31.2
11~15	12.8	13.6	11~14	1.8	11.1
16~20	4.6	4.9	15~	0.04	0.3

出典:銚子市漁協資料

出典:聞き取りにて作成

注:H22/11/1~H23/3/7の値。

4-3.その他の諸動向

(1)サバ類加工品生産の歴史

大量水揚時代のサバ類は、漁業者の鮮度維持への意識が低く、運搬船への氷の積載量の少なさによる冷却が不十分だったため、鮮度劣化や凍結時間の長さがネックとなり、加工用原料としての位置づけが低かったとの指摘があった。漁獲量の低下と平成9年からのTAC制度の開始により、漁獲量の総枠が決められたことで、漁業者の意識変化があり、鮮度維持管理を重視するようになったとのことである。

輸入サバは、輸入が開始された時期（平成年代）は、加工業者から規格が揃っていないことや、脂肪含有量の多さで敬遠されたが、製品が市場に供給され始めると、逆に脂肪分の多さが消費者に受け入れられ、マーケットが拡大した。一方、平成20年には、デンマークから輸入されたサバ類から、農薬に含まれる有機リン系化学物質が検出され、全量回収された例など、必ずしも食品としての安全性が確保されていない点もあった。

近年は輸入サバ類の国際価格の高騰や、平成15年以降の水揚増加も相まって、国産サバ類への需要が高まりつつある。加工業者は、7月頃よりノルウェーの水揚が始まるので、その漁獲と価格の推移を伺いながら、国内の原料調達量を決めていくとしている。本来ならば価格高騰もあって、できるだけ、国産を使用したいが、国産品は生産の不安定さ、鮮度・サイズ・脂質の具合等の原料確保の不確実性が高く利用しにくいとのことである。

また、近年は太平洋側でゴマサバの水揚が見られる。ゴマサバは相対的にマサバより評価が低いですが、価格訴求面、漁獲時期・場所によっては、高鮮度かつ高脂質のものを大量確保できるため、積極的に使用する業者もある。

(2)国内でのサバ類加工品の生産動向

国内のサバ類加工品は、フィレ、シメサバ、缶詰が主要製品である。

フィレは、輸入品と国産品との価格競争が激しくなっている。フィレは商品の差別化が難しく、加工料の高低が製品価格に反映される。kgあたりの加工賃は、中国で80円、国内で120円と言われており、輸入品に価格競争力の軍配があがる。フィレ加工が主体となっている銚子では生産量の減少が見られるものの、原魚換算で、年間5万t程度の加工用需要があるとされる。

八戸では国産サバ類を原料として用いたシメサバ加工が中心となっており、商品の差別化を進め、産地としての確立を進めている。シメサバ原料を原魚換算すると、年間3万t以上の需要があるとされる。

戦後、缶詰加工業は輸出産業としての位置づけがあったものの、急速な円高が進んだこともあり、生産は大きく縮減した。平成21年では原魚換算で5万t強との需要があり、八戸、銚子・波崎、長崎が主要生産地となっている。なお、近年は堅調な生産となっているとの指摘もあった。

(3) サバ類食用仕向・流通動向

かつて産地の加工業者は、自らが産地市場でサバ類を購入し、選別を行い、加工原料を確保して加工を行うとともに、養魚用餌料の販売も手掛けていた。

近年の食用となるサバ類は、産地仲買・加工業者の分業が進み、おおむね以下の通り流通している。

○仲買業者：落札したサバ類を選別・冷凍保管し、必要に応じて、加工業者へ供給



○加工業者：仲買業者から調達した原料をもとに、サバ類加工品を製造し、量販店へ供給



○量販店：加工業者から供給された製品の販売

(4) サバ類加工流通過程

1) 仲買業者の動向

仲買業者は、漁期に入ると、産地市場で応札後、選別・冷凍保管し、加工原料を確保する。応札は、例年加工業者への出荷価格、養魚用餌料や輸出相場を目安として算出し、その時々々の相場等を考慮し決めている。仲買・加工業者間では、落札価格、サイズ組成などの情報交換を頻繁に行い、良質な原料確保に日々努めている。仲買・加工業者間では、正式な数量契約はない。長年の取引の経験をもとに目標を立てて、売買を行っている。

2) 加工業者の動向

加工用途サバ類の漁獲時期は、例年 8 月頃から八戸で水揚げが始まり、翌年の 1 月末に東海黄海で終了となる。漁期終了直前に取引価格を各量販店と取り決めする。価格は、契約期間が量販店によって異なるものの、期間中の価格改定は稀である。量販店とは正式な数量契約はなく、量販店が年間予定販売数量を提示するのみであり、予定販売量の未達成もあれば、予定以上に消費が進み、供給義務を迫られるケースがある。また、加工業者には、消費地市場に製品を上場する業者もあり、その相場が軟化すると、消費地市場に上場しない業者は、量販店からの注文が減少する等のリスクを抱える。加工業者は、必要に応じて、原料を仲買業者から購入することが一般的となり、原料供給に仲買業者の存在は必要不可欠となっている。この購入方法が一般的になった背景として、分業化が進んでいることがある。加工業者と量販店間で正式な数量契約はなく、消費期限などもあり、いわゆる「作り置き」ができず、量販店からの注文に応じて、商品を製造・販売する必要がある。

3) 量販店の取引に関して

量販店は、おおむね 2～3 日おきに、商品の在庫・売れ行きを見ながら発注し、加工業者は翌日に出荷を行う。量販店では、特売日を設けるところもあり、その際に契約価格より安く出荷することを求められることも度々ある。

(5) 餌料の出荷動向

サバ類の用途別出荷量では、養殖・漁業用餌料への割合が最も高くなっている。出荷量は水揚量に左右されるものの、サバ類の用途として、最も重要な出荷先である。魚類養殖業で、量的に最もサバ類を必要としているのは、ブリ・カンパチ養殖業者である。平成21年に養殖ブリ・カンパチの生産量は10万tあるが、経営収支の変動が大きいこと、近年のブリ類価格の低迷等によって、経営は悪化の一途をたどる。価格上昇が期待できない中、養殖業者は様々な自助努力により、単位面積当たりの収量増加などで、コスト削減を図ってきたが、支出割合が大きい餌料コストの削減を進めている。

養殖業は、コスト削減のため、餌料を購入の際には、保管庫を持たずに、必要に応じて購入をする。マグロ類、ブリ・カンパチ養殖業は、水温が上昇し、活動が活発になる4月以降に、給餌量を増やさなければならず、仲買業者はサバ類の主要漁期である秋季から供給時期まで保管をしなければいけない。また、サバ類の漁獲が終わる春先からイワシ類の水揚が始まり、イワシ類の大量水揚によって、冷凍サバ類より価格が下がると、イワシ類を積極的に購入する養殖業者が出てくる。養殖・漁業用餌料向けのサバ類は、取引後に、15kgのブロックで冷凍されれば、餌料として利用することが可能であり、加工用に比べると製造コストを抑えることが出来るものの、出荷時には、原価に保管料金を上乗せしなければならない。そのため、長期在庫のリスクは、仲買人のサバ類の買付行動を躊躇させ、価格競争を弱める要因となる。

表 4-8 ブリ類養殖業の推移

	施設面積 千㎡ (A)	投餌量 千t (B)	収穫量 千t (C)	収穫量当たりの投餌量 (B/C)
H11	2,010	1,061	141	7.5
12	2,018	984	137	7.2
13	2,091	930	153	6.1
14	1,797	1,049	163	6.4
15	1,769	966	158	6.1
16	1,744	882	150	5.9
17	1,662	890	160	5.6
18	1,613	870	155	5.6
19	-	594	105	5.7
20	-	509	102	5.0
21	-	460	101	4.6

出典：漁業養殖業生産統計

注：施設面積の数値は、平成19年以降なし

表 4-9 ブリ類養殖業（個人経営体）の経営収支

(単位:千円)									
	H13	14	15	16	17	18	19	20	21
漁労収入	73,117	80,478	90,077	66,248	67,848	86,399	85,457	89,438	76,832
漁労支出	81,270	77,662	77,497	63,269	66,357	80,623	83,799	99,513	79,882
（餌代）	53,651	50,825	50,107	40,427	44,285	53,248	53,336	60,389	45,276
（種苗代）	12,640	12,958	13,267	12,015	9,326	14,300	16,595	19,491	14,887
（減価償却費）	3,625	3,605	3,864	2,666	2,936	3,794	2,968	4,236	2,936
漁労収支	△8153	2,825	12,580	2,979	1,491	5,776	1,658	△10075	△3050
餌代支出割合	66.0	65.4	64.7	63.9	66.7	66.0	63.6	60.7	56.7

資料: 漁業経営調査報告

(6) 冷凍品在庫の動向

次の二つの図は、冷凍サバ類の月末在庫量について、その推移と年間の変動率をグラフ化したものである。

冷凍品在庫量は、加工原魚、餌飼料等の需要動向を反映して、高まる傾向にあることが長期トレンドで明らかではあるが、産地、消費地とも、在庫量の月変動は著しく縮減する傾向を示しているので、在庫は専ら需要側における「定番化」の動向を反映した様相を示しているものと思われる。

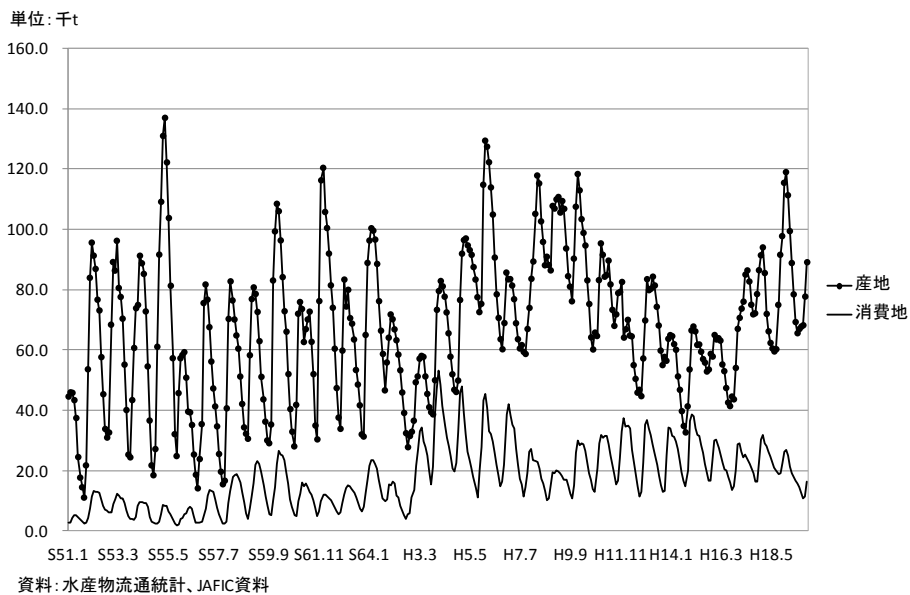
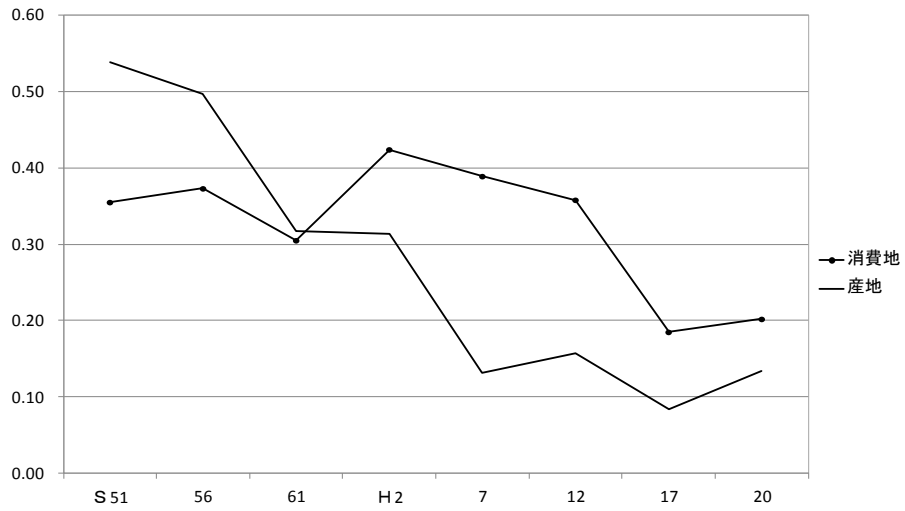


図 4-29 サバ類月末在庫量推移



資料：水産物流通統計、JAFIC資料
 注：変動係数=各年の月末在庫量の標準偏差/月平均在庫量

図 4-30 サバ類における月末在庫量変動の経年変化

第5章 まとめ

本報告書では、第4章までの章において、3地区を対象に行った聞き取りや統計データにより得られたところをまとめた。本章ではこれまでの調査から得られたことを整理し需給調整の必要性についてまとめてみたい。

これまでの調査から、漁業、流通、消費のそれぞれの分野において、水産物の安定供給に向けて様々な努力や取り組みが行われてはいるものの、次のような需給の不安定化を招き、大量水揚げ時には価格を低落させ、漁業者の再生産をおびやかす要因が、従来にも増して多く存在することが確認された。

5-1.漁獲の不安定性

サバ類の漁獲は、大中型まき網漁業が大宗を占め、近年は高いときにはその7割以上を当該大型漁業に依存している。そうした中で、大中型まき網漁業はこれまで様々な合理化や再編努力により経営面では改善がなされ、漁獲面ではTAC管理下に置かれているものの、自然条件とも相まって、大量漁獲時に集中的に水揚げせざるを得ないなど、近年に至ってもサバ漁獲の変動は解消される方向とはなっていない。

また、ゴマサバの漁獲が近年増えている。一般的にはゴマサバはマサバよりも脂質が低く、消費者の評価は低い。産地市場においても同様でゴマサバの評価は低く、漁業者手取りの減少につながっていることは明らかである。さらに、マサバとゴマサバの漁獲を調整することは困難であり、サバの価格変動を助長させる要因の一つとなっている。

5-2.冷凍保管の限界と在庫変動の特徴

昭和40年代より水産物の冷蔵保管の技術と施設整備が進捗し、水産物を多角的に活用することができるようになり、消費者への安定供給の条件が拡大するところとなった。しかし、一方で、200カイリ体制移行と消費・需要側の変化の影響を受けつつ、冷蔵庫業の再編、合理化も進行し、産地水揚げの大幅増加変動の調整において十分な機能発揮がなし得ず、産地価格が不可避的に落ち込むような限界性があらわれる事態がしばしば起こっている。

また、在庫変動の特徴として、従来は産地では水揚げ状況に応じて在庫されていたが、近年は、産地サイドの事情というよりも、消費地サイドを意識した在庫となっており、月末在庫変動の著しい縮減傾向に見るように、大量漁獲時でも、一定の水準を超えるような在庫はしない方向が強まっている。

5-3.買い受ける側のリスクの増大(流通消費段階の事情の変化)

サバは漁業者に漁獲され、そのほとんどが産地市場に上場されて取引されている。産地市場では取引を買受業者の価格形成能力に頼ることとなっているが、近年は以下の要因も加わり、産地価格の下落が消費に至るまでの各段階で大きな損失を発生させる可能性を高めている。なお、ゴマサバの増加は市場の評価を含めた問題として買受業者にも影響を与

えているものと思われる。

5-3.(1) サバ貿易のグローバル化

近年の動向として、サバは輸出が大きく増加している。輸出の価格は国内産地市場の価格との相関が強く、国内漁獲量の3割も占める量が輸出されることもあることから、水揚げ急増を吸収し得る影響要因として評価される。しかし、輸出は為替の変動や相手国の状況等に左右されやすく、国内産地市場の価格に予期しがたい影響を与えることが懸念されている。ただ、この動向はごく最近の動きでありこの検証は今後の課題として考えられる。一方、常態化している輸入品はノルウェーが中心であるが、ノルウェーの漁期は日本の漁期よりも早く、国内水揚は輸入品の価格が決まってから行われることになることから、輸入価格の動向が国産サバの価格に影響を与えることが懸念されている。

5-3.(2) 仲買・加工業者の経営変化

サバの消費は定番化により伸ばしてきていると評価される。一方で、従来加工業者は原料調達から製品化まで手配してきたが、現在は金融機関の締め付けや合理化の動き等もあり分業化が進んでいる。こうした事情によって、加工業者が負っていたリスクの大半を、現在は仲買業者が負担することになり、仲買業者が漁獲に応じてサバを購入し続けることは困難となっている。

5-3.(3) 餌料用原料の供給

大量漁獲時にはかつては養殖餌料によって大半が消化され、買受業者としては安定的な販売先であった。しかし近年は養殖業者の経営が厳しく、大量漁獲時には最終的な販売先としては不安定なものとなっている。一方、これを養殖業者にとってみると、輸出との関係もあり、仲買業者は安定しているところに販売する傾向にあることから、養殖業者にとって餌料の安定的な供給を得られにくい悪循環となっている。

サバ類の消費に於いても、「定番化」の傾向が見られる一方で、上述のように、産地の水揚げ変動を吸収できるだけの在庫構造や消費構造とはなっておらず（需給のミスマッチ）、近年はこのギャップがますます大きくなっている。このため、需給のミスマッチを調整し、漁業者の再生産を可能にする政策が必要であり、短期的な需給変動調整事業はこれまで一定の寄与をしてきたものと思われる。特に、事業での在庫が国内冷凍品在庫に占める割合が大きいことから、加工業者・養殖業者への安定供給にも寄与しているものと思われる。

