

# 漁業経済学会 短 信

## 【第58回大会開催案内】

### ■ 開 催

場 所：東京海洋大学品川キャンパス 東京都港区港南4-5-7  
事務局：工藤 貴史 (TEL&FAX 03-5463-0569 kudot@kaiyodai.ac.jp)  
日 程：2011年5月27日～29日

### ■ スケジュール

5月27日(金)

16:30-17:30 学会賞選考委委員会 8号館208号室  
16:30-17:30 会計監査 8号館406号室  
18:00-20:00 全国理事会 8号館203号室

\* 理事会出席の方は夕食をお済ませになられるかお弁当をご持参頂くようお願いいたします。

参考：学会賞選考委員会－加瀬和俊(代表理事)、宮澤晴彦、佐野雅昭、若林良和、  
長谷川健二、田坂行男、三輪千年

5月28日(土) 開場8:30-

9:00-12:00 一般報告第1会場 講義棟22号室  
一般報告第2会場 講義棟21号室  
12:00-13:00 昼休み  
13:00-17:30 シンポジウム 講義棟22号室  
18:00-20:00 懇親会 大学会館食堂ホール

5月29日(日) 開場8:40-

9:30-15:00 緊急企画「東日本大震災と漁業・漁村の明日」講義棟22号室  
15:00-16:30 総会 講義棟22号室

### ■ 大会参加費

大会参加費：2,000円(但し、29日の緊急企画は参加費無料といたします)  
懇親会費：4,000円

### ■ 参加申込方法

事前申し込み制とします。参加費、懇親会費は同封した払込取扱票で納入してください  
ますようよろしくお願いいたします。また、併せて、2011年度会費も徴収しますのでよろしく  
お願いします。当日受付もいたしますが、事務局の負担を軽減したいので、会員の皆様  
には事前申し込みへのご協力を宜しくお願いいたします。

## 【一般報告会プログラム（5月28日）】

報告時間：報告 20 分、質疑応答 10 分

### 〈第 1 会場〉（講義棟 22 号室）

開会（8：50-）

第 1 報告（9：00-9：30）

漁業センサスの変質と今後の利用可能性

加瀬和俊（東京大学）

第 2 報告（9：30-10：00）

三重県和具地区のイセエビ刺網漁業にみる漁業者の自主的管理組織に関する研究

西村絵美（東京海洋大大学院）

第 3 報告（10：00-10：30）

カナダ・Newfoundland 島 St. Anthony 地区のタラ漁業から見たコミュニティ

東村玲子（福井県立大学）

第 4 報告（10：30-11：00）

東日本における生鮮メカジキの消費動向

松浦勉（中央水産研究所）

第 5 報告（11：00-11：30）

福島第一原発事故で顕在化した水産物輸出の課題

栩木 誠（埼玉大学）

第 6 報告（11：30-12：00）

巨大地震とランドデザイン

岡本勝（いわし食用化協会）

### 〈第 2 会場〉（講義棟 21 号室）

第 1 報告（9：00-9：30）

漁業などに投資するファンドの現状

-中小企業基盤整備機構が組成したファンドを中心に-

池田洋（東京海洋大大学院）

第 2 報告（9：30-10：00）

小田原市におけるモデル定置網の導入と役割

守屋歩美（筑波大学大学院）

第 3 報告（10：00-10：30）

養鰻経営の現状と課題

大塚秀雄（会計士補）

第 4 報告（10：30-11：00）

溪流釣り及び休漁区の設定に対する遊漁者の評価-栃木県西大芦漁協を事例として-

玉置泰司・棧敷孝浩（中央水産研究所）・久保田仁志（栃木県水試）

第 5 報告（11：00-11：30）

遊漁者の漁港・漁場利用秩序化に関する合意形成の論理

-「とちかち合意」における漁港・漁場利用協定をモデルとして-

大串伸吾（北海道大学大学院）

第 6 報告（11：30-12：00）

米国における「スポーツフィッシュ回復」について

～知られざる中核的遊漁振興政策の概要～

櫻井政和（水産庁漁政部）

## 【シンポジウム（5月28日）】

# 水産加工産業の展開方向と産地再編

コーディネーター：中央水産研究所 田坂行男

前回の短信で報告しましたように、5月下旬に東京海洋大学で開催される漁業経済学会シンポジウムは「水産加工産業の展開方向と産地再編」というテーマで開催します。需要が多様化する中で、水産物供給システムにおける水産加工業の果たす役割は益々重要なものとなっていますが、これまでは主に水産加工業が有する産地価格の下支え機能が主に論じられ、産業研究自体はあまり深められてきませんでした。近年では、わが国周辺海域における水産資源環境の不安定さが増す中であって、水産加工業では経営安定視点から、生産活動の舵をどの分野に向けていくべきかが試行錯誤され、それを背景に水産加工産地において機能変化が生じ、今日の産地が形成されるに至っています。例えば、青物類を主原料として発展してきた大規模加工産地や旺盛な地元水揚げ量に対応した産地では、冷凍冷蔵倉庫の集積が進むとともに輸入原料確保体制、さらには輸出市場の拡大を視野に入れた商品供給体制の強化が図られるなど、急速な再編が進みつつあります。魚種交替に伴って加工アイテムが変化する一方で、輸入原料への依存率が高まり、国内漁獲物の価格形成にも様々な影響を与えています。また、国内消費構造の変化や量販小売店主導の流通チャンネルと価格形成が進行しており、水産加工業の経営環境は変化しています。

このシンポジウムでは、水産加工産地のうち大型水産加工産地を対象として、地域の中核として機能としている大手水産加工会社や企業グループ、及び系統団体による加工事業の今日的状況を生産関係、生産技術、市場形成などの視点から整理するとともに、これからの水産加工産地の発展・再編方向、今後の漁獲・水揚げ行動との関係等に着目しつつ、これからの水産加工産業研究の端緒にしていければと考えています。

シンポジウムでは、4名の方々から発表していただき、その後議論を深めたいと思います。報告者と報告タイトル、その概要は次のとおりです。

### 第1報告 廣田将仁（中央水産研究所）

国際商材としての冷凍スリミ流通の現状

### 第2報告 多比良純一（長崎蒲鉾水産加工業協同組合）

未利用魚・低利用魚を活用した国産すり身の、共同生産事業について

### 第3報告 近藤信義（サンフード株式会社）

サバ加工大規模産地の供給構造と現状－東日本大震災の前と後－

### 第4報告 濱田武士（東京海洋大学）

筋子・イクラ製造業の現状－寡占体制への移行とその論点－

このうち第1報告（廣田報告）では、冷凍すり身の国際需給状況を国内練り製品産業の振興視点も含みつつ報告します。1959年に日本で誕生した冷凍すり身は、現在世界的な規模で使用されるまでになり、重要な水産物原料となっています。世界の魚肉練り製品生産量は2008年度で130万トンに達していますが、そこで使われたすり身使用量は約2分の1といわれています。冷凍すり身を魚種別に大別すると、1.スケソウダラすり身、2.その他の冷水海域白身魚すり身、3.東南アジアすり身、4.アジ・ホッケすり身などに分けられますが、国際商材となっている冷凍すり身の価格は乱高下することが多く、その軽減と適正価格の見極めが、需要、供給両サイドから求められています。また、日本国内の魚

肉練り製品生産数量は減少傾向にあり、一般消費者の練り製品離れが進んでいます。加工業界では需要にあった製品開発が求められ、それと同時に国内漁業も軌を一とした原魚の安定供給体制の構築が必要となっています。分析では、すり身価格はどのような要因に起因しているのか、またその要因相互間の関連性について体系的に整理します。

第2報告（多比良報告）は、第1報告と対を成す報告である。地域内で漁獲された魚種を地域内の水産加工業が原料として調達して付加価値をつけて販売するという、昔から多くの地域で行われてきた漁業と水産加工業の関係を、今日的な資源環境、漁業環境、さらには加工サイドを取り巻く諸環境の中で継続していくためにはどのような条件や努力が必要かをすり身と練り製品製造業の関係を例に浮き彫りにする。九州地方では、地域内の未利用魚種、裾物なども使った共同のすり身事業が複数個所で行われ、地元漁業と中小零細加工業を繋ぐ媒介項としての機能を果たしてきた歴史があります。しかしながら、事業を取り巻く環境が変化の中で事業の継続が難しくなることが多く、現在では長崎の協同組合一つだけが残るだけになっています。報告では、全国における未利用魚種の実態とその加工原材料への利用検討状況、技術的課題、長崎蒲鉾水産加工業協同組合におけるすり身生産事業の特徴と組合員ニーズ、事業継続のための要点等について報告します。第1報告とあわせて、漁業と水産加工業が市場ニーズに対応しつつ経営安定化を実現していくために必要なものは何かについて考えます。

第3報告（近藤報告）では、大量漁獲・大量加工型産地である銚子・波崎地区での現状と特徴を報告します。ただし、単なる加工集積と販路開拓の要としての把握に止まらず、北部太平洋海域におけるサバ資源の増減と魚種交代が進む中で、水産加工業がいかなる対策を講じることで経営の維持を図り、サバ資源が回復基調に向かった折に、水産加工業はいかなる経営的な拘束要因の基に置かれたかという歴史視点に立った大規模水産加工産地の内実を分析します。この過程において注目すべき点は、国内消費に対応する水産加工業としての産地と、拡大しなお広がりを見せる海外輸出に活路を見出そうとする原料供給主体としての産地、という対称的な姿勢を見据えながら観察することが必要であるという点です。銚子・波崎地区は、首都圏という大消費地を後背地として控えた大規模加工産地としての対応条件、さらには輸出環境整備という課題を積極的に組み込んできた地であることから、大規模産地の典型として捉えることが出来るでしょう。ただしそれが故に、震災以降、輸出相手国において放射能に対する危惧が強まっていることから環境は不透明となっています。この瞬時に極端な条件変化を与えられた水産加工業の実情についても触れる必要があります。

第4報告（濱田報告）では、1960年代に大手水産、大手商社などにより開発され、日本市場に仕向けられ、ギフトや贈答品の商材として定着してきた魚卵製品が、その後の世界的な需要拡大に伴っていかに市場が再編されてきたかに注目します。具体的には、伝統的にイクラを食していたロシアに加えて北米、EUでもサケマス魚卵に対する需要が拡大し、開発輸入が始まって40年以上が過ぎて市場のグローバル化が著しくなった今日の魚卵市場を鳥瞰します。また、こうした変化の中であって、国内の筋子・イクラ製造業はどのような体制に再編されたのか、加工産地はどのように編成されているのかを考えます。そこでは、①製品の市場特性、②国内外の流通・加工体制、③大規模事業者の企業行動に焦点を当てて整理を行い、寡占体制に移行する状況について検討します。

なお、シンポジウムを計画した後に「東北地方太平洋沖地震」がおこり、さらにその後には福島第1原子力発電所による放射能漏出事故が発生したことから、水産加工活動の前提となる原料調達や生産活動、製品出荷に関する環境は大きく変化しています。このため、水産加工業に関する今回のシンポジウムを延期することも検討しましたが、震災以前の水産加工産業について論じておくことは将来を語る上でも必要なことであるとの判断から、当初の計画通りシンポジウムを開催することにいたしました。皆さん奮ってご参加下さい。

# 【緊急企画（5月29日）】 「東日本大震災と漁業・漁村の明日」

コーディネーター 加瀬 和俊

3月11日に発生した東日本大震災は、東北太平洋岸の漁業に致命的な打撃を与えました。北海道から茨城県に及ぶこの地域は、漁業および関連産業の重要地域であり、その被害状況と再建のあり方は、日本漁業の今後にとって極めて大きな影響を与えるものと思われます。

このため今年の大会では、通常の日程を変更して、大会二日目に上記のタイトルで緊急企画を行うこととしました。現地の関係者の方々は被害対策と漁業の再開に向けた努力に忙殺されておられ、先の予定が確定しにくく、現時点では報告者のラインアップが確定していませんが、午前中に漁業者、産地市場関係者、系統団体、地方自治体、水産庁の方々など8名程度に、現状報告・問題点の指摘をお願いし、午後にそれらの方々を含めたパネル・ディスカッション形式での自由討議を計画しています。

論点は広範に及ぼざるを得ませんが、日本漁業が今後の復興過程を通じてどのように方向付けられていくのかについて検討の焦点を合わせるために、暫定的に以下の諸論点を提示しておきます。

- (1) 被害の実情（漁業者間の被害程度の相違も含めて）
  - (2) 漁業者・漁業関係者の再建意欲・廃業意向（年齢階層別、被害程度別等も含めて）
  - (3) 再建のための資金調達問題と今後の採算見通し（漁協段階、漁業者段階別に）
  - (4) 保険金・補償金・支援政策等の評価と要望
  - (5) 現場における各種の自主的試みの評価
- 企画段階でのアドバイスと、企画当日の積極的なご参加をお願いいたします。

報告予定：

茨城県久慈町漁協	組合員	小泉光彦氏（漁師）
毎日新聞社	記者	小島正美氏
水産庁	次長	宮原正典氏
全国漁業協同組合連合会	常務	長屋信博氏
広島大学大学院	教授	山尾正博氏
北海道大学大学院	准教授	宮澤晴彦氏
水産・食料研究会	事務局長	大串 勲氏（マルハニチロユニオン委員長）
気仙沼市役所	調整中	

## 【編集後記】

巨大地震で被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。緊急企画として取りあげた「東日本大震災と漁業・漁村の明日」では今後の復興に向けてより良い議論ができればと思っております。東北などの漁業現場で育てられた学会関係者は少なくありません。このような企画に尽力することは学会の使命だと思います。（濱田武士）

学会短信 No. 120

2011. 4. 20

漁業経済学会事務局（総務：工藤 貴史）

〒108-8477 東京都港区港南4-5-7

東京海洋大学内

TEL & FAX 03-5463-0569

e-mail kudot@kaiyodai.ac.jp