

漁業経済学会 短 信

【漁業経済学会・第63回大会の案内】

■ 開催案内

場 所：国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産大学校
山口県下関市永田本町2丁目7-1
現地事務局：板倉信明 (E-mail: itakura@fish-u.ac.jp)
Tel : 083-227-3853 (直通) Fax : 083-286-7431

日 程：2016年6月10日～12日

6月10日 (金) :

16:30-17:30	学会賞選考委員会	講義棟	21 (2階)
16:30-17:30	会計監査	講義棟	22 (2階)
18:00-20:00	全国理事会	講義棟	13 (1階)

6月11日 (土) :

9:30-16:00	シンポジウム	講義棟	43 (4階)
水産物小売の現代の特徴とその再生 ～スーパーチェーンの限界と未来～			
16:30-17:30	総会	講義棟	43 (4階)
18:00-20:00	懇親会	水産大学校生協	

6月12日 (日) :

10:00-12:00	一般報告	第一会場	講義棟 43 (4階)
		第二会場	講義棟 41 (4階)

13:00-16:00	ミニシンポジウム	講義棟	43 (4階)
漁業者・漁協による流通・販売への接近からみる 地産地消型流通の展望 -山口県内の動きから-			

■ 大会参加費

大会参加費：2,000円
懇親会費：4,000円

■ 参加申込方法

事前申し込み制とする。振り込み用紙を同封致しましたので、参加費、懇親会費を納入してください。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。

- 学会賞選考委員会のメンバー（お間違えのないように）
- 委員長（代表理事）：長谷川健二（2017年5月まで）
- 委員：濱田英嗣、山尾政博（2016年5月まで）
- 伊藤康宏、若林良和、三輪千年、加藤辰夫（2017年5月まで）



水産大学校キャンパスの配置図



JR 吉見駅からのアクセス

【第 63 回シンポジウムの案内 (6. 11)】

水産物小売の現代の特徴とその再生 ～スーパーチェーンの限界と未来～

【解題】

コーディネータ 佐野雅昭 (鹿児島大学)

日本漁業の危機には水産物小売の失敗が関与している。小売だけが消費者と向き合い、顧客作りを直接的に行う機能を有しているからだ。消費減退や魚価下落は消費者行動の主体的変化によってのみもたらされたものではない。小売機能の劣化からも引き起こされたと考えるべきだろう。しかし小売に対する学術的関心はこれまで弱く、研究蓄積はごく少ない。そこで、現時点で水産物小売にきちんと焦点を当て、漁業や卸売流通との適切な関連性及びその課題を抽出することは漁業経済研究の現代的な責任だと考える。一財) 東京水産振興会では上記のような問題意識に基づき、2013 年度から 3 年間をかけ調査事業を実施した。対象企業は国産水産物の本来的価値を武器として競争に勝ち残ろうとしているローカル SM28 社である。本シンポジウムはこの調査をベースとし、優良事例の分析を通じて日本漁業の維持・再生に貢献しうる水産物小売のあるべき姿を見通したい。

【第一報告】

現在課題となっている小売りにおける諸事情

細川良範 (㈲フード・サポート)

小売業における水産物の販売の現場では、隆盛を極める専門企業と優良 SM・GMS と二極分化している。優良企業に倣って、業界の先を行く企業をまねた店舗が多く見られる。しかし、あくまで真似た店舗は表面的な部分に留まり本質的な所に不備があり継続的な商売の組立には至らない。人材教育と技術の伝承がその根本的な所であり、一日には確立ができない。この課題解決のために、大手小売りにおいては、システム優先でプロセスセンターを保持して解決を図っている。商品知識や技術確立は既に諦めている所も多い。

一方、人材育成に力を入れる企業群は自社で教育と伝承に力を入れている。今調査事業の対象となった企業を例に、センター導入企業の実情と技術・知識伝承をどの様に進めているかの事例を踏まえ最近入手した情報を含め課題と対処の実例を説明する。

多少企業例：(株)フレスタ、(株)ヤオコー、(株)イズミ。

【第二報告】

ローカル SM における地域密着型経営の展開 ～対面販売と個店経営の重要性～

久賀みず保 (鹿児島大学)

本報告では、商圈顧客の志向を反映した地域密着型の MD が徹底して行われている水産物小売りの実態を明らかにする。具体的には香川県 A 社、東京都 B 社の事例を中心に、各社への聞き取り調査をもとに、仕入れと売り場作りの実態を明らかにする。

いずれの事例も、店舗が個別に仕入れを行っている。そうすることできめ細かな商圈に対応した仕入れが実現しており、各店舗における顧客志向の MD が実現している。また、商

品管理のほとんど全てについて店舗従業員に権限を与える仕組みが徹底しており、個店経営が貫かれていることが明らかになった。しかし、個店経営はオペレーションコストが高まり、輸入水産物に比べて価格は高くなりがちである。それをカバーしているのが対面販売の強化である。固定客に対して商品選択のアドバイス、調理方法の提案などを行い、価格の安さではなく、価値を伝える店頭での営業努力が顧客を惹きつけている。さらには店頭営業をニーズ把握の窓口とし、そこで得られた情報をMDに活用して、商圏に密着したMDを作り上げている実態が明らかとなった。

【第三報告】

ローカル SM と地元卸売市場との連携 ～差別性を産みだす卸売市場流通～

馬場 治（東京海洋大学）

日本の沿海部には水産物に対する固有の嗜好を有する地域が多く存在している。圧倒的な資本力で全国展開する大手量販店が地方に進出する中で、地方のローカル SM が取り得る対応の一つは商品の差別化戦略であろう。差別化による顧客確保が可能な商品の中でも地域固有の嗜好が残る生鮮魚介類は差別化を図る上で重要な存在である。ローカル SM にとって、このような地域特性の強い魚介類の仕入れ先として重要な位置を占めるのが地元卸売市場である。しかし、全国標準的な品揃えを行おうとする大手量販店が地方に進出し、その強大な購買力を背景として地元卸売市場（県庁所在地に位置する）の品揃えに影響力を行使し、地元卸売市場に地方色豊かな魚介類が集まりにくくなっている。その結果、ローカル SM の品揃えにも影響を与えるようになってきた。一方、さらに営業エリアの狭いローカル SM の中には産地卸売市場での仕入れを活発化し、地元消費者の嗜好に的確に対応して魚介類販売を伸ばしている例もある。本報告では、このような事例を紹介しながら、ローカル SM と地元卸売市場との連携の可能性と課題について検討する。

【第四報告】

ローカルスーパーにおける漁業生産との連携と地産地消型流通販売の実現

副島 久実（水産大学校）

現在、スーパー同士の競争が激しさを増す中で、いかに地場産品を取り揃えるかが競合他社との差別化手段として重要な要素となっている。そのため、スーパーは消費地市場だけでなく、産地市場などからの地場産品調達も強化している。特に、ローカルスーパーは、巨大スーパーチェーンとの対抗策として、地場産品強化に力を入れている。そうになると、次は地場産品強化における競争が激しくなる。その結果、価格競争ではなく、価値競争が重要となり、高鮮度商品の訴求や対面販売の強化、店内加工の高度化などが志向されていることが、東京水産振興会の調査事業でも明らかとなった（佐野、2015）。さらに最近では、これらに加え、漁業者と連携することで、漁業者への満足感をつくる、そしてそれをつくり出すことができる企業ということ、生産者だけでなく消費者をも含めてPRするということが企業戦略の一つ位置づけられるようになってきている。

以上をふまえ、本報告では定置網の一船買いなど漁業生産との連携に力を入れ、広島県や岡山県を中心にスーパー展開しているエブリイと、地元のローカルスーパーが漁業者の言い値で彼らの水産物の買い取りを行い、一方で漁業者がそのローカルスーパーで対面販売するという取組みを行っている漁業者グループ Fresh 室津を事例として、ローカルスーパーにおける漁業生産との連携と地産地消型流通販売についての現状および課題を明らかにする。

【6月11日のプログラム】

会 場：講義棟 43（4階）
休憩室：講義棟 42（4階）
報告者控え室：セミナー室（4階）

9：00 受付開始
9：30 ～9：35 開 会：代表理事挨拶

シンポジウム：水産物小売の現代の特徴とその再生 ～スーパーチェーンの限界と未来～

9：35 ～10：05 解 題：佐野雅昭（鹿児島大学）
10：05～10：35 第一報告：細川良範（㈲フード・サポート）
10：35～11：05 第二報告：久賀みず保（鹿児島大学）

11：05～11：10 小休憩（5分）

11：10～11：40 第三報告：馬場 治（東京海洋大学）
11：40～12：10 第四報告：副島 久実（水産大学校）

12：10～13：15 昼食休憩（65分）

【コメント】各15分

13：15～13：30 ローカルSMの立ち場から：岡崎浩樹（エブリイ）
13：30～13：45 鮮魚専門小売の立ち場から：水野博之（角上魚類）
13：45～14：00 消費者による魚食の立ち場から：林紀代美（金沢大学）

【討 論】120分

14：00～16：00

司 会：

田坂行男（水産総合研究センター）、工藤貴史（東京海洋大学）

16：15～17：30 総 会

以上の時間で予定しておりますが、シンポジウム終了後そのまま総会を行います。

18：00～20：00 懇親会

会場：水産大学校生協

【ミニシンポジウムの案内（6.12）】

漁業者・漁協による流通・販売への接近からみる地産地消型流通の展望 ー山口県内の動きからー

コーディネータ 副島久実・三木奈都子（水産大学校）

ー趣 旨ー

四定条件を重視する大型量販店が水産物流通の主導を握ってきた一方で、卸売市場流通問題は深刻化し、現在に至っている。その中で、地域で水揚げされる少量多品目水産物の商品化の場は狭隘化し、流通過程が漁業者の主体性を否定しながら一方的に生産過程を改変してきたといえる。これに対し、漁業者自身や漁協が流通過程に進出して、自ら漁獲物の価値実現の課題を達成しようとする動きも勢力を伸ばしつつある。

こうした動きは、現在の水産物流通を根本から大きく変化させるほどの動きではないが、六次産業化や浜の活力再生プランなどに示されるように、最近では漁業者や漁協による流通・販売への接近が政策において志向される傾向にある。

また、これまで地産地消型流通の担い手であった小規模小売業や産地市場などが淘汰されつつあり、消費者の高齢化等が進む中で、本大会シンポジウムでもみられるようにローカルな量販店が地元の水産物を地元の顧客に販売するという動きが明らかになっていることなどからも、今、地産地消型流通があらためて見直されつつある状況であるといえる。

しかし、漁業者・漁協による流通・販売への取り組みをむやみにすすめるのではなく、彼らの既存の取り組みをきちんと評価し、その限界を明らかにした上で、彼らによる地産地消型流通の今後を展望する必要があると考えられる。

山口県では漁協が量販店と連携する動きが約20年前からと比較的長く、近年は浜の活力再生プラン等を利用してその結びつきを強化しようとしている。また、漁業者による流通・販売への接近も促進されている。

以上をふまえ本ミニシンポジウムでは、次のような構成で山口県内での動きを事例として報告する。特に現場からの生の声を中心としながら、漁協と漁業者による地産地消型流通の現状と課題を明らかにし、そこから今後の地産地消型流通を展望していきたい。

ー各報告者の概要ー

解 題：

副島久実・三木奈都子（水産大学校）

現在の水産物流通における地産地消型流通の位置づけや特徴を整理し、今、なぜあらためて地産地消型流通に着目するべきなのかを検討する。

第一報告：

山口県漁協の地産地消型流通の取り組みの経緯と現状・課題

成松尚典（山口県漁協 参事）

山口県漁協における産地市場を中心とした水産物流通の全体状況と、そこでの地産地消型流通の状況や山口県漁協が行っている量販店との提携についての現状と今後の課題について述べる。

第二報告：

山口県における地産地消型流通と水産政策

三木奈都子（水産大学校）

山口県内で行われている地産地消型流通の中でも、特に政策によって生み出されてきたものに焦点をあて、その経過と特徴、課題を明らかにする。

第三報告：

地元量販店での直接販売について

小濱一也（山口県漁協室津支店Fresh室津）

Fresh室津は2006年に青壮年部の有志で結成したグループである。最初は、卸売市場での魚価向上を目的として、鮮度管理や選別のあり方について学習会や卸売市場との意見交換会を積み重ねてきた。その結果、一度は魚価があがったが、その後は魚価が上がらなかった。それをきっかけに自分たちで魚価を決められるような取組みはできないだろうか考えるようになり、2010年ごろから地元量販店での直接販売に取り組み始めた。現在は、自分たちが店舗に立って対面販売をするイベント販売と納品のみを行う定期販売とを行いながら、地元量販店での直接販売を現在も続けている。こうした取組みの現状や課題、展望などについて述べる。

第四報告：

未利用魚の付加価値化の取組みについて

濱田秀樹（山口県漁協田布施支店新鮮田布施）

新鮮田布施は県内外からの新規就業者とベテラン漁師が共同して2005年に結成したグループである。小型底曳網で水揚げされる低価格魚や未利用魚を加工・販売することで魚価向上および漁家経営の改善を目指している。主には夫が漁をおえて港に戻ると、夫婦で市場へ出荷する魚と加工向けの魚に選別する。その後、加工向けの魚を妻が加工施設に持ち込み、鮮魚の一次処理やフライ用の半製品に加工し、パック詰めする。それらを地元の道の駅や土曜日に漁港の加工場前で行っている昼市で販売している。こうした売上は1漁家あたり平均約400～600万円となっている。こうした取組みの現状や課題、展望などについて述べる。

【6月12日のプログラム】

—— 一般報告会プログラム ——

受付開始は、9：30、開始は10：00、終了は12：00

休憩室：講義棟42（4階）、第一会場：講義棟43（4階）、第二会場：講義棟41（4階）

各報告では、口頭発表20分、質疑応答10分

報告者の方々は、レジュメなど配付資料を60部ご用意ください。

【第一会場】講義棟 43（4階）

第一報告：10：00 ～10：30

松浦勉・玉置泰司（中央水産研究所）

大型定置網における経営組織の動向

第二報告：10：30 ～11：00

堀口健治（早稲田大学）・佐々木貴文（鹿児島大学）・三輪千年（水産大学校：発表者）

漁業における外国人技能実習生を取り巻く環境と特徴—技術面から見た外国人技能実習制度について—

第三報告：11：00 ～11：30

藤井賢二（島根県竹島問題研究顧問）

鬱陵島をめぐる水産業と竹島問題

第四報告：11：30 ～12：00

片岡千賀之（長崎大学）

戦前のイワシ硬化油工業の発展と統制

【第二会場】講義棟 41（4階）

第一報告：10：00 ～10：30

佃 朋紀（(有)フーズシステムクリエイター）・

下野恭太郎（全国漁協労働組合協議会）・深瀬圭司（全国漁協労働組合協議会：発表者）

多人数での食味評価による水産物取扱店舗の比較分析にかかる考察

～東京都大田区の水産物取扱小売チェーンの事例から～

第二報告：10：30 ～11：00

上原政幸（(有)沖縄地域ネットワーク社）

沖縄県那覇市における魚介類消費の推移と特徴

第三報告：11：00～11：30

久保田弘道（アイ環境研究所：発表者）・吉光和敏（北るもい漁協天塩支所）・

桜本雅文（すくも湾漁協）

漁村地域の第六次産業化と都内小中学校での食育との共生の試み

第四報告：11：30～12：00

植田展大（東京大学大学院）

震災後の南三陸町における水産関連産業の現状と今後の展望

— ミニシンポジウムのプログラム —

漁業者・漁協による流通・販売への接近からみる地産地消型流通の展望
— 山口県内の動きから —

講義棟 43 (4階)

報告者控え室：セミナー室 (4階)

報告 各 20分

- 13:00～13:20 解題：副島久実・三木奈都子 (水産大学校)
 13:20～13:40 第一報告：成松尚典 (山口県漁協 参事)
 13:40～14:00 第二報告：三木奈都子 (水産大学校)
 14:00～14:20 第三報告：小濱一也 (山口県漁協室津支店 Fresh 室津)
 14:20～14:40 第四報告：濱田秀樹 (山口県漁協田布施支店新鮮田布施)
- 14:40～14:45 休憩

コメント 15分

- 14:45～15:00 甫喜本憲 (水産大学校)

討 論 60分

- 15:00～16:00
 司会：副島久実・三木奈都子 (水産大学校)

【交通案内】

下関駅付近と水産大学校までのアクセスについては以下をご参照ください。
 往路復路とも無料貸切バスを準備します。ただし、12日の帰りの便はミニシンポジウムの進行しだいで若干の時間変更があるかもしれません。

出発		出発		到着	水産大
(水産大への行き方)		JR下関駅		JR吉見駅	
下関駅	6/11・12	JR (山陰線小串行)	8:05 →	8:28	8:50
		貸切バス (無料)	8:30 →	—	9:10
		JR下関駅南口で乗車 (バスに「漁業経済学会 (水産大学校)」と表示あり) ★注意：南口は昔なかったのでご注意ください。			
		新下関駅		JR吉見駅	
新下関駅	6/11・12	JR (幡生駅乗換)	7:55 (幡生駅乗換) 7:59着/8:10発	8:28	8:50
		JR (幡生駅乗換)	8:53 (幡生駅乗換) 8:57着/9:06発	9:26	9:50
		※上記料の部分の電車は、開始時刻 (9:30) に間に合わない。			
(水産大からの帰り (下関駅へ))		水産大		下関駅	
6/11	貸切バス (無料)	20:30	→	21:10	
6/12	貸切バス (無料)	16:30	→	17:20頃	
		※上記を予定しています。			

【大会開催地の宿泊先案内】

宿泊先（期間 6/10～12）

名称	場所 JR下関駅 より	タイプ	料金 税込)	ネット予約
① ウイングインターナショナル (083-235-2111)	西口 徒歩2分)	シングル 朝食付 選べる 36種)	5750円 3日間共通	○
② ヴィアイン下関 (083-222-6111)	東口 徒歩2分)	シングル 朝食付	4730円 3日間共通	○
③ スマイルホテル下関 (083-233-0111)	東口 徒歩2分)	シングル 朝食付 軽朝食)	10日6300円 11日10300円 12日4300円 料金は日々変動	×
④ ワシントンホテル (083-261-0410)	西口 徒歩2分)	シングル 朝食付 軽朝食)	10日4940円 11日6080円 12日4940円 料金は日々変動 予約日が近くなると料金アップ。	○

予約の際に「漁業経済学会参加」と申し出れば、上記金額になります。但し、ホテル③と④は予約時期により上記金額が変動するので、予約時に確認が必要です。

【会費納入のお願い】

2016年度までの年会費の納入を宜しくお願ひします。同封の払込取扱票にて納入していただきますようお願いいたします。なお、2016年度の年会費をすでに納入されている方、郵便口座からの自動引落としによって納入いただいている方には払込取扱票を同封していませんのでご了承ください。郵便口座からの自動引落としは2016年7月下旬を予定しています。

(工藤貴史 TEL:03-5463-0569 E-mail:kudot@kaiyodai.ac.jp)

【編集後記】

久しぶりに東京外で大会が行われます。シンポジウムコーディネータ、開催地事務局と頻りに連絡して準備を進めております。開催地事務局には、地元地域向けのミニシンポも企画してもらいました。シンポ、ミニシンポとも「魚を売ること」に関連した内容ではありますが、今後の日本漁業の行く末を考える大事な論点を孕んだテーマです。沢山の会員が参加して頂ければと思っております。

学会短信 No. 135

2016. 5. 10

漁業経済学会事務局（総務：濱田武士）

〒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 fishecono@gmail.com