

漁業経済学会 短 信

第 4 2 回大会案内号

シンポジウム案内

【テーマ：「水産物市場の変貌と産地対応」】

1. サバの需給構造の変化と産地対応

多屋 勝雄 (水産庁中央水産研究所)

1、供給動向—サバ類は1960年代から70年代にかけて豊漁が続きその後資源の減少により80年代後半から現在まで不漁が続いている。そのため国内サバの生産減少を補う形でノルウェー産のサバが輸入され、食用加工用の供給源として定着している。

近年の国内サバの漁獲量は、資源変動と国

内サバの漁獲の8割を占める巻き網漁業の漁獲の特質のために、低水準で小型魚漁獲に特化した漁獲であった。資源の低水準期の巻き網漁業の過度な操業は、マサバ資源の回復を遅らせさらに1992年生まれのマサバ卓越年級群の小型魚の大量漁獲は付加価値の高い大型魚の利用を不可能にし、資源利用上の社会的不合理を露呈した。これに対して、ノルウェーのサバ漁業の管理体制は船別漁獲割当制度によって大型魚を選択的に漁獲する動機付けが行われ漁業管理体制の面で比較優位に立っている。今後わが国でサバ資源が大幅に増大した場合、ノルウェー産サバの供給に全面的に依存している流通・加工業界が、国内産サバにどのような対応をするか注目される。

2、需要動向—サバの需要は大きく分けて、生鮮魚、塩蔵、ノサバ、塩干、缶詰、節類、その

目 次

1. サバの需給構造の変化と産地対応
2. サケ・マス需給構造の変化と産地対応
3. 養殖ブリ類の市場構造と産地編成
4. マグロの需給構造の変化と生産構造の展望
5. 編集委員会からのお知らせ
6. 事務局からのお知らせ

他の加工に分けられるが、それぞれの分野で輸入物への対応を迫られた。この30年間の主要な動きを整理すると次のようになる。

第一に、生鮮サバの家庭消費は、この30年間に価格に対する消費の弾力性を低下させている。これは60年代の生鮮家庭用サバ消費が、サバ価格低下等にアジ、サンマ、イワシ等の青物類に対し大幅に代替したが、近年になると価格低下時に大幅な代替を起こさなくなった、ことを示している。この価格低下時における消費規模の縮小の理由は、小売側と消費者側にその理由が考えられる。消費側の理由としては、輸入水産物を中心に多品種の水産物が供給され、消費の選択的拡大が進んだために、価格下落時に多漁性大衆魚の消費拡大が起こらないこと。小売側の理由として、鮮魚小売市場で大きなシェアを占めつつある量販店が、極端な薄利商品の大量販売による利益低下を回避するために販売制限を行うようになったこと、があげられる。このような価格低落時の消費規模の縮小の傾向はサバにおいて著しかったが、他の青物類サンマ、アジ、イワシなどでも一般的にみられた。

第二に、生鮮サバの家庭需要の大幅な減退が

あげられる。家庭での生鮮サバ需要は、価格に対する消費の動きから、60年代と70年代始めまでの需要は強かったが、近年価格水準と弾力性が低下し、他の青物と比べても需要を減退している。この理由は他の青物に比べて、魚体サイズが現代の小家族や単身世帯にとって大きすぎるため需要が減退したと考えられる。そのため生鮮サバ消費はラウンド形態からフィレーや輸入サバを含めて各種加工品の需要に移っている

第三に、加工需要の変化と拡大である。近年の核家族化や料理の簡便化傾向は生鮮のラウンド物からフィレーに、さらに切り身、そして個人用のレトルトパウチの味噌煮、業務向けの加工品等各種の新しい加工品に変化している。これら輸入物を原料とする加工産地の対応は、八戸や銚子の大産地がそれぞれサバや塩サバ・フィレー加工に専門分化するのに加えて、輸入物の原料が全国どこでも入手可能になったために、愛知県、大阪府といった新規加工業者がフィレー加工などに参入している。

本報告では、輸入業者と加工業者、量販店及び産地が輸入サバの増大に伴い流通におけるポジションがどのように変わったのかを分析し、今後の産地の対応を検討する。

2. サケ・マス需給構造の変化と産地対応

佐野 雅昭（東水大）

1970年代前半までにおけるサケ・マス供給の主軸は北洋流網漁業であった。このうち国内消費に向けられたのは主としてシロザケであり、ベニ、ギン等は缶詰加工され輸出された。当時の流通機構は母船式サケ・マス漁業を支配していた大手水産会社による「建値」維持の機能を

果たす装置であった。特権的系列荷受け、系列問屋等がスペキュレーターとして活動し、供給独占・管理価格を実現していたと考えられる。しかし1970年代中期以降この供給構造は大きく変化する。北洋漁業生産の縮減が始まり、一方では缶詰輸出の減少に伴ってその生産物の大半

は国内市場を対象とするようになった。北洋物の供給量は大きく減少し、それをカバーするように供給量を増大させたのがアキサケと輸入ベニザケであった。こうした供給構造の変化と供給量増大を受けて、消費構造も変化せざるを得ない。低価格・大量供給・周年供給されるサケ・マスの出現及び同時期に見られた量販店の台頭により、消費の広域化と大衆化、周年化が始まるのである。

80年代に入ると北洋サケ・マス漁業が生産力の意味を失い、輸入物がベニを中心に急増する。流通においては、供給サイドでは商社やパッカーが重要となり、流通主体は場外問屋、輸入商社、荷受け、加工業者等に分散されることとなる。ここで場外流通が主軸となったのである。この要因はベニのマーケットの地域的・季節的拡大、国内供給寡占状態の崩壊、量販店の成長と交渉力の強化によるものと考えられる。小売り段階でも変化が見られ、専門小売店の解体と量販店の伸張がさらに顕著になり、サケ・マスの販売は主として量販店が担うようになる。小売り構造の変化が進行する中で消費も以前とは大きく変化した。80年代の初頭までは依然国内産シロザケは東京卸売市場においてサケ・マス扱いの過半を占める商材であり、専門小売店を主対象とする市場流通では強みをもっていた。しかし80年代には輸入ベニが急速な過度で増加し、1992年度には輸入ベニ、ギンで過半を超えるようになる。場外流通におけるベニの扱い量が量販店仕向を中心に飛躍的に増大したことはいうまでもないが、市場流通においてもこの10年間でその地位は逆転したのである。品質的に安定した商品を大量に処理する技術として「定塩」加工技術がこの時期に確立し普及した

が、これが増大するベニの消費拡大にとり不可欠な条件であった。輸入ベニの約7割までが「定塩」加工されたといわれている。この加工技術の開発により量販店でのサケ・マス塩蔵切り身のメイン商材は輸入ベニとなり、国内産塩蔵サケ・マスは大衆的メイン商材としての地位を急速に失ったのである。

1980年代以降1990年代初頭までの10年間におけるサケ・マスのマーケットの動向は、サケ・マス供給が過剰化を辿る中で、輸入ベニ中心の大衆マーケットが量販店の動きを軸として形成される過程であったといえる。それは定塩加工という技術開発と結びついており、円高の進行がそれを後押ししたというよう。

しかし近年様相は急変しつつある。ベニの暴落した1992年半ば以降価格序列の最上位には輸入養殖物が君臨するようになっている。ベニの価格はその品質評価により分解したと考えられる。量販店では定塩ベニを定番商品として位置づけてきたが、近年では規格、色調、仕立て、品質等に関して各量販店独自の商品開発が進んでおり、こうした独自ブランドが作りやすい輸入養殖物へのシフトが進んでいるのである。

現在国内サケ・マス需要は約60万トンと巨大なものとなっているが、アキサケも輸入ベニもなお過剰化する傾向を調節する機構を有していない。一方で近年におけるサケ・マスの消費はその内容を変化させながらも依然拡大を見せている。塩蔵物はこれまで消費量の少なかった地域での消費拡大傾向が見られ、生産物はいずれの地域でも消費増大傾向がみられる。また刺身仕向やフレーク、珍味類等新たな商品の開発も進んでいる。ただし塩蔵物の消費市場は飽和に

近づいていると考えられ、今後の市場拡大は生鮮サケ・マスの消費拡大による物が中心となることは明らかであろう。

こうした傾向はベニ、アキサケ双方の各地域にとって重要な意味を持っている。アキサケ産地では生鮮消費増加傾向及び加工原料化への対応が求められており、皮除法フィレーの開発など新たな市場開拓と一方での生産（出荷）調整が求められている。また、イクラ・スジコ生産に重点を移しつつある産地もあろう。ベニでは定塩市場が飽和しつつある中でその品質と供給

の不安定生が問題となっており、品質と供給量が安定している輸入養殖ものが生鮮市場のみならず定塩加工原料としても利用されはじめている。海外産地には選別強化等品質向上努力と更なる価格面での譲歩が求められているのである。80年代を通じて定番の座を獲得したベニであるが、現在ではその地位は輸入養殖物と比較して劣位に置かれており、大きく揺らぎつつある。こうしたベニの低落傾向は、一過性の物と見なすわけには行かない深さで進行している。

3. 養殖ブリ類の市場構造と産地編成

長谷川 健二（三重大学）

養殖ブリ類は、昭和30年代の中頃から瀬戸内海、紀伊半島などの諸県から養殖が始められ、その後、急激に西日本に伝搬し、放養尾数が増加した。当初、関西市場を中心とし、当才魚の3kgサイズのもので中心であったが、昭和50年代の半ばから関東方面を主体とした4-5kgサイズの2年魚が出回り始め、市場拡大が進んだ。

こうした市場拡大が進む反面、過剰生産の声が業界内で出始め、種苗たるモジャコの採捕尾数総量規制を行うことにより、養殖ブリ類の適正放養尾数の枠を設け、これによる需給調整をはかることを意図した。しかしながら昭和54年、昭和55年にははやくも過剰供給による価格の下落、および赤潮などの被害、過密養殖が原因と考えられるへい死率の高まりにより、ブリ類養殖業者は経営の窮地に立たされた。そして昭和61年のTBTO問題による養殖ブリ類価格の暴落は、深刻な経営問題を顕在化させ、三重県などの小規模な養殖業者が堆積する地域での養殖マダイ

などへの転換を押し進めた。この頃からしだいにフィレー等の産地加工、活魚出荷体制の確立などにより、それまでの野〆、市場での活〆だけでなく、様々な形態でのコストダウンと付加価値を高めるべく産地サイドの対応が見られるようになった。さらに末端流通においては、全国的な展開を行っているGMS、大規模生協による養殖ブリ類の主要アイテム化によって全国化がさらに進んだ。こうして昭和60年以降、養殖ブリ類の市場は、供給過剰傾向を強めながら価格水準の低下により、大衆的市場に適応化したのである。

このような養殖ブリ類の市場拡大において大きな役割を果たしてきたのが、香川県漁連、三重県漁連などの県漁連組織であった。養殖ブリ類の流通は、基本的には、漁協→漁連→市場という流通組織であったが、餌料であるマイワシ等の購入がコストの大きなウェイトを占めるに及んで養殖業者への養殖ブリ類の購入と同時に

餌料の販売を兼営するヨンキウ、東海澱粉などの新規業者が参入し、市場流通を基本としながらも漁連共販との競合化が進展してきた。また、一方では、鹿児島県、愛媛県などが昭和60年以降に養殖ブリ類の全国シェアの半分以上を占めるに至って漁協単独での共販事業、産地加工などの販売事業を行う力量を持つようになり、こうした面からも漁連組織による買取り共販体制は、その基盤自体が大きく揺さぶられることとなった。漁連系統を基本ルートとした「寡占的市場構造」から漁連以外の新規の流通業者・出荷業者を含めた「競争的市場構造」へと変質を遂げたのである。しかしながら、こうした「競争的市場構造」のビルト・インは、現在のところ市場に出荷するまでのリスクをかなり要し、様々な流通コストを含めた輸送コスト競争という性格を強く持たざるを得ない。すなわち現在の養殖ブリ類の価格水準においては、自ずとそうした流通コスト競争に耐えきれぬ流通業者の規模、リスクヘッジの程度といったことが問われるのである。そのようなことから現段階の養殖ブリ類の市場構造は、「競争的市場構造」から数出荷業者による「寡占的市場構造」へと

向かっているように思われる。

こうした養殖ブリ類の市場構造の変質の中で産地においても三重県等の小規模型の先産地の後退と前述した鹿児島県、愛媛県の大規模産地におけるブリ類養殖業経営の両極分解と大規模企業的経営の出現、零細小規模経営の駆逐と大規模経営への小割台数の集中と「貸漁場」の一般化などの新しい事態が進行しつつある。このような産地の再編成は、現段階における養殖ブリの需給関係のなかでの低価格水準の構造化＝生産面における養殖ブリ類の低コスト化を基軸として進行している。換言すれば、生産段階においてもコスト競争が貫いており、それは産地における量産化体制の構築として現れている。しかしながらこのような一般的状況下においても個別経営の大規模化の経済論理だけが一方的に働いているわけではなく、産地の段階では、中小規模産地の存続と前述した漁協共販体制の中で出荷対応しているケースも存在する。

本報告においては、以上のような養殖ブリ類の市場構造の現段階的性格と現在進行しつつある産地編成の実態に関して考察を加えたいと考えている。

4. マグロの需給構造の変化と生産構造の展望

廣吉 勝治（東水大）

（1）60年代までは、日本のマグロ市場は輸出、加工原料、生鮮というかたちで3分され、漁業生産力もそれに対応した展開を見せてきた。しかし、これが70年代における国内刺身市場の急速な発展によって生産も流通も大きな転回を余儀なくされる。超低温倉庫を搭載した高度重装備・長期航海の独航船操業の発展と豊富な資金

量を背景とするマグロー船買商社の出現がこれである。

刺身対象となるマグロ類（除く、ビンナガ）の供給はメバチ・キハダ（いわゆる赤身マグロ）を中心に増え続け、70年代後半には赤身マグロの供給は30万トンを超す。この時期早くも輸入物の増加とも相俟って赤身マグロの供給過

刺身問題が噴出している。しかし、刺身マグロの供給はその後も増えつづける。大雑把に言えば、我国への刺身マグロ供給量は80年代には40万トン台、90年代には50万トン台を示すのである。

(いずれもセミドレス形態で)。

(2) 刺身マグロの国内消費はさまざまな競合財の存在、出現にもかかわらず、量販店での扱い、及び外食、中食での扱いを含め長期増加傾向を示してきた。内容的には近年はナマ商材、ネギトロ、刺身盛合わせ等の新アイテムが加わった。総務庁「家計調査」の生鮮マグロ購入量によれば、これまで年間一人当たり800～900gであったものが94年は1kgを越える水準に達したようである。量販店ビッグ各社におけるマグロ類の水産品売上高に占める割合は8～10%で品目中第一位であるが、量販店においては平均的にみても(SMにしても、GMSにしても)、マグロ類は水産品のなかで一貫して構成比の高い品目となっている。

かくして、マグロの消費拡大は近年の魚ブームなり消費側・末端側の要因をのみ強調し勝ちであるが、ここでは、マグロの世界的な供給能力の大きさにこそ注目しなければならないと思う。それなしには、エビ、サケマスと並んで“御三家”の一角を占めることは出来なかったし、(公海漁業にたいする規制の強まりにも関わらず)マグロの生産と流通に関わる資本の活動がよりグローバルで活発なたちで展開していることが理解し得ないであろう。日本で刺身対象となるマグロ類(除く、ビンナガ)は世界で130万トン程度生産され、その内およそ40%にあたる50万トンが我国の需要となっている(91年)。品種別ではメバチは24万トン中80～90%、キハダは101万トン中35%位がそれぞれ日本の需要

であると思われる。(3) 水産庁マグロ需給協議会予測部会によれば、94年の刺身マグロ供給量は約52万トン、内訳は国内生産が27万トン、輸入が25万トンであろうとされる(セミドレス形態、但しビンナガは除きカジキを含む)。これを5年前と比較すると全体で10%程度の増加であったが、国内生産では8%の減であるのに対し、輸入が27%の増加であった。また、生鮮・冷凍別では、生鮮物が30%以上の増加を見せ14万トンとなった。輸入物、生鮮物の動きが近年のマグロ需給動向の特徴を示す。ここに日本市場を対象とするマグロ漁業生産国、及び流通資本の活動の中心がある。(4) 遠洋マグロ漁業の供給する冷凍マグロは国内、輸入とも、一船買商社・一次問屋(場外資本)の一船一括全量相対取引によって販売の効率性・合理性が与えられてきた。冷凍マグロ流通の特色はこれであるが、このように場外資本中心で確立した流通機構・流通方法により卸売市場(産地・消費地とも)はその本来的機能性を衰退させ、場外資本中心の流通の補完的役割を担わされてきたその限りで卸売市場はマグロ流通の円滑化に貢献してきたといえる。

かくして70年代に出来上がった冷凍マグロ流通の基本型は、今日においても変更はない。但し、これまでのシェア拡大競争と、末端需要対応(加工、及び二次問屋対応を含む)をつうじて中小問屋の淘汰と業界の再編成が進行し、かつて十数社あった一船買商社は俗に“大手4社”中心といわれ一層の寡占的構造と分化を遂げている。

寡占間競争はない訳ではない。水揚げ変動に対する在庫ヘッジが決定的な意味を持つ流通であるということ、そして今日外国船の展開(輸

入の拡大)、国内船の減少、また変化する末端動向への対応等の関係から、価格は長期の大振幅・大変動を提示する度合いはより強まったとさえいえる。“過剰買付競争”なり“逆ザヤ”なりの問題現象にたいして一層注意深い観察が必要とされる。

(5) 報告では近年のマグロ需給構造の変化の内容を概観したうえで、それが従来の流通機構、及び生産構造(海外の生産を含め)にいかなるインパクトを与え、今後それらの存在にいかなる影響を及ぼしていくのかを検討したい。

具体的には、①輸入の増加、特に生マグロの増加がマグロ市場形成にいかなる影響を及ぼし

ているか。及び、その卸売市場、近海・沿岸漁業に与えている影響。②一方での消費変化を介しての末端流通の多様化、小口化の強まり、他方での「川上」における寡占化の強まり、という不整合の実態の克服、調整の過程が加工・二次問屋流通再編をもたらしている意味はなにか及び、それが卸売市場流通に与えている影響。③日本市場に於ける輸入増加、及びマグロ市場構造再編と一体となって漁場利用秩序の変化を含む生産構造再編がおこっているという実態から(特にアジアの漁業国・消費国を巻き込んで)、今後いかなるマグロ漁業秩序が洞察し得るかという問題、について考えてみたい。

《編集委員会からのお知らせ》

これまでも学会誌への投稿数は少なく、編集作業はかなり厳しくなりましたが、こうした危機的状況は最近になり、より深刻化しつつあります。特に「論文」として掲載可能な論稿の投稿が少なく、会誌の構成に苦慮している状況です。文部省との約束である年4回刊の目標を維持するためには会員の皆様のご協力が必要となっております。普段の研究活動

の内容をより深められ、意欲的・積極的に会誌に投稿していただくことを強くお願いいたします。また、ご自身以外にも、回りに投稿されそうな会員あるいは投稿が期待される研究を行っている会員がおられましたら、是非とも編集委員会までお知らせいただくとともに直接投稿を勧めて頂きますようお願いいたします。

《事務局からのお知らせ》

漁業経済学会第42回大会を横浜市の水産庁中央水産研究所にて、下記の要領で実施します。会員の皆様の積極的なご参加をお願い申し上げます。

◆大会スケジュール

5月25日(木)

①学会賞選考委員会

日時: 5月25日(木) 13:30~15:00

場所: 中央水産研究所第1会議室(管理棟3階)

②シンポジウム打ち合わせ

日時；5月25日（木）15:30～17:00

場所；中央水産研究所第1会議室（管理棟3階）

③会計監査

会計監査は全国理事会の前、5月25（木）15:30～を予定（経営経済部第6セミナー室・研究棟6階）しています。なお、詳細は会計・馬場からの連絡をお待ち下さい。

④全国理事会

日時；5月25日（木）18:00～20:30

場所；中央水産研究所第1会議室（管理棟3階）

5月26日（金）

①大会

9:00～12:00 一般報告（管理棟3階）

13:00～14:00 総会（ ” ）

14:00～16:30 一般報告（ ” ）

②懇親会

18:00～20:00 横浜中華街大通り

「安楽園」、詳細は後掲

5月27日（土）

①シンポジウム

9:30～17:00 （管理棟3階）

◆会場（中央水産研究所）のご案内

①中央水産研究所（横浜市福浦）

TEL（代表）045-788-7615

経営経済部各氏の連絡先

多屋氏（045-788-7671）

中西氏（ 788-7672）

黒沼氏（ 788-7673）

田坂氏（ 788-7674）

三木氏（ 788-7675）

玉置氏（ 788-7677）

②中央水研への交通

図1をご参照下さい。

③懇親会会場

「安楽園」横浜市中区山下町145（中華街大通り、後掲図2参照）にて。

TEL；045-681-3811

※懇親会会場へは、一般報告終了後、集団で移動する予定です。

④宿泊施設案内

表1をご参照下さい。

⑤参加票の提出

大会に参加される方は同封しました「大会参加票」に事前記入の上、受付時に事務局にお渡し下さい。大会参加費は2,000円です。

⑥その他

中央水研へはJR新杉田でシーサイドラインに乗り換え、市大医学部駅下車下さい。現地事務局スタッフに改札口付近で道案内をして頂く予定です。ただし、5月26日（金）、27日（土）両日とも午前8:15～9:30の時間帯のみを予定していますのでご注意下さい。改札口付近から中央水研が見えます（薄紫色の6階建ビル）が、9:30以降は念の為、中央水研の場所を改札の駅員に尋ねるのも一つの方法かと思います。

図1

—水産庁— 中央水産研究所までの道順

新杉田

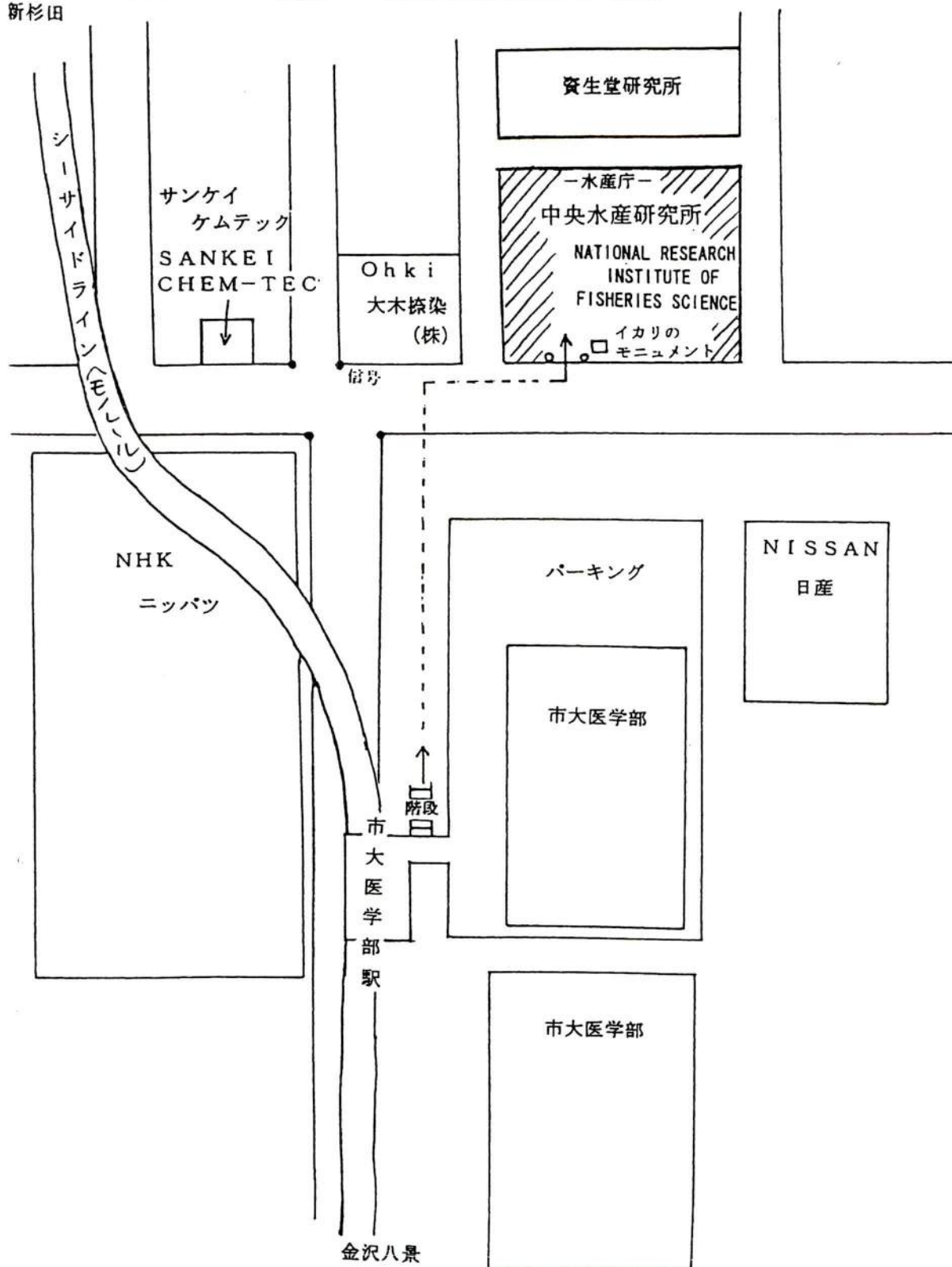


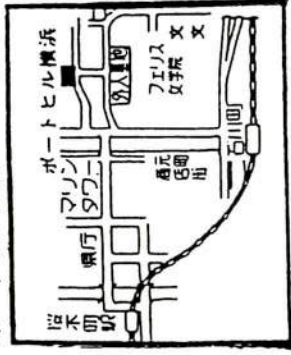
表1 主な宿泊施設

中央水産研究所

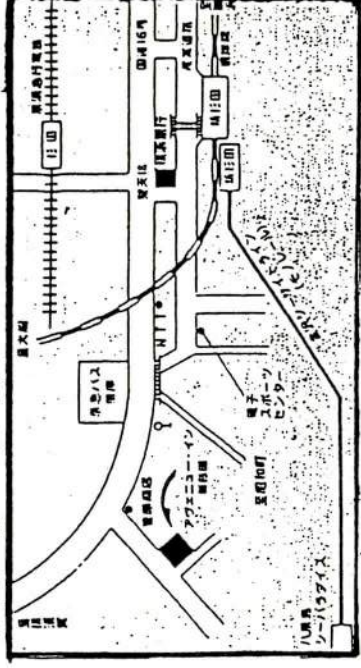
(平成6年11月1日現在)

最寄り駅(交通)	宿泊施設名	利用料金	備 考
JR「横浜駅」又は「桜木町駅」下車、山手行バスで「港の見える丘公園前」下車すぐ	KKR ポートヒル横浜 TEL 045-621-9684 〒231 横浜市中区山手町115 港の見える丘公園	自組合員 ￥5,665～ 他組合員 ￥6,571～ 非組合員(一般) ￥6,798～	共済組合施設
JR根岸線「新杉田駅」より徒歩10分 京浜急行「杉田駅」より徒歩11分	アヴェニュー・イン杉田 TEL 045-773-5611 FAX 045-773-5633 〒236 横浜年金沢区富岡東1-5-21	シングル ￥6,500 ダブル ￥12,000 トリプル ￥16,500 和室 ￥30,000 朝食 ￥600	17室 2室 10室 2室(6人部屋・10畳) *平成5年10月7日 オープン
京浜急行「金沢八景駅」より徒歩3分 シーサイドライン「金沢八景駅」より徒歩1分	追浜園(おっぱまえん) TEL 045-701-9519 FAX 045-783-2272 〒236 横浜年金沢区瀬戸8-23	1泊朝食付のみ 1人 ￥5,800 2人 ￥5,200 3人 ￥4,800	やなぎ旅館のとなり
京浜急行「金沢八景駅」より徒歩3分 シーサイドライン「金沢八景駅」より徒歩1分	やなぎ旅館 TEL 045-701-7115 FAX 045-783-2911 〒236 横浜年金沢区瀬戸3-20	1泊2食付 ￥6,500 1泊朝食付 ￥5,500 素泊まり(1泊) ￥4,500	追浜園のとなり
京浜急行、シーサイドライン「金沢八景駅」より徒歩4分	ホテルニッコー金沢八景 TEL 045-786-0011 FAX 045-782-7216 〒236 横浜年金沢区洲崎町5-50	(1人当り料金・朝食付) 洋室ダブル(バス付) ￥7,300 和室(バス付) ￥7,300 和室シングル(バス付) ￥6,000 和室(バス無) ￥5,500	ホテルニッコー グループ 朝食付・駐車場完備 (1台800円)
JR根岸線「新杉田駅」より徒歩4分 京浜急行「杉田駅」より徒歩6分	ホテルニッコー杉田 TEL 045-772-3939 FAX 045-773-8463 〒235 横浜市磯子区中原2-7-1	同 上	同 上
シーサイドライン「産業振興センター駅」より徒歩1分	横浜テクノタワーホテル ファミール TEL 045-788-8000 FAX 045-788-7405 〒236 横浜年金沢区福浦1-1-1	シングル ￥8,000～ ダブル ￥13,000～ トリプル ￥15,000～	*平成6年4月 オープン

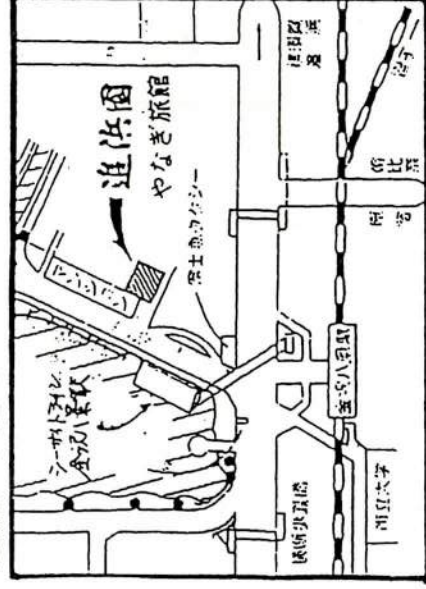
ポートヒル横浜



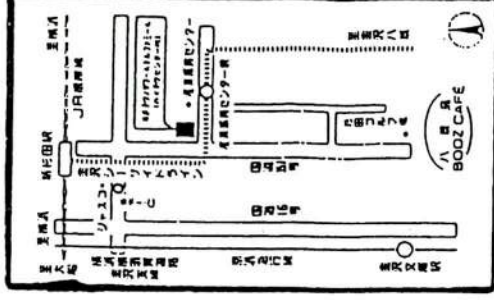
アグエニュー・イン杉田



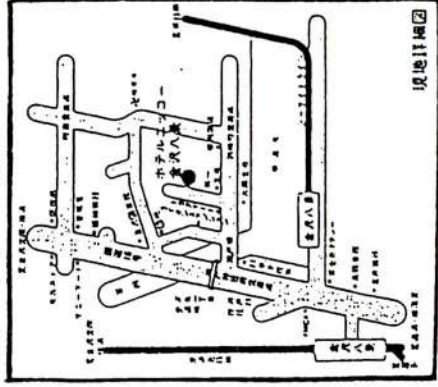
追浜園・やなぎ旅館



横浜テクノロジーホテル
ファミリー



ホテルニッコー金沢八景



ホテルニッコー杉田

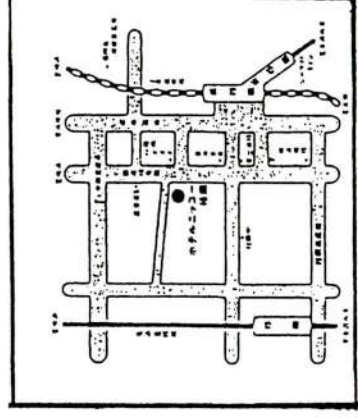
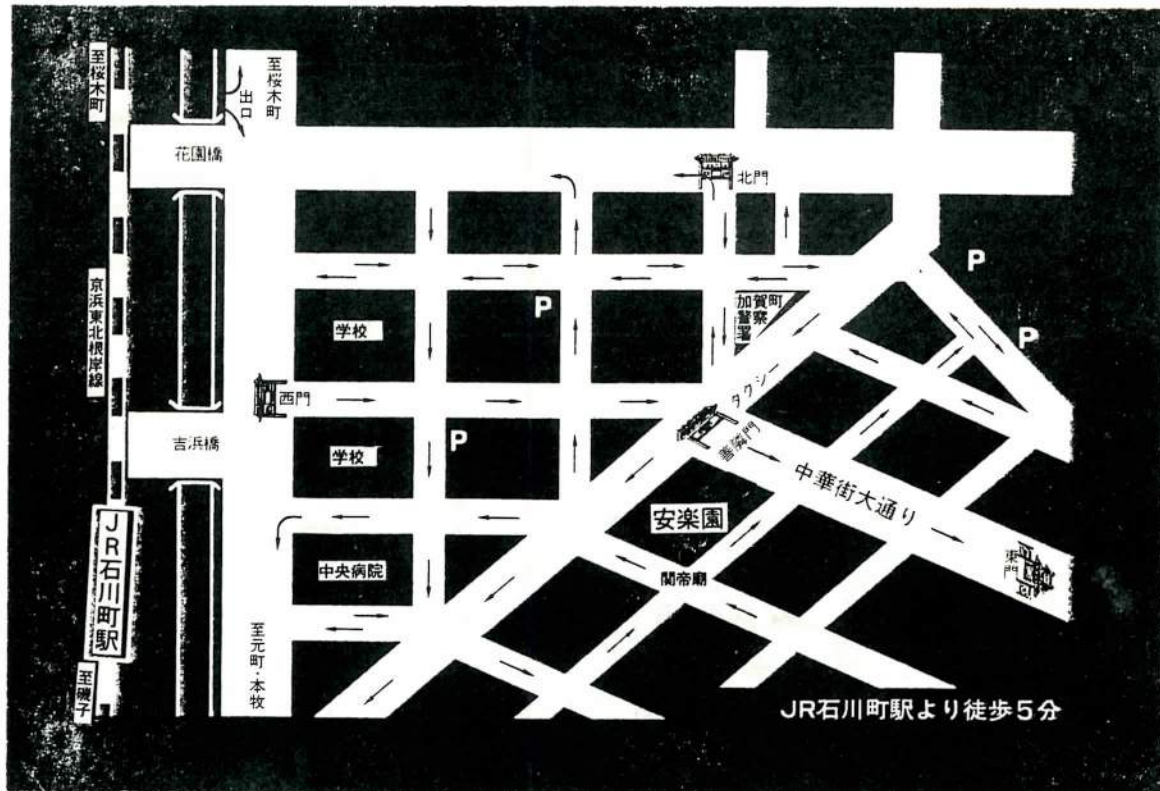


図2. 懇親会会場「安楽園」



TEL. 045 (681) 3811

学会短信 No. 75

1995, 4, 24

学会事務局

〒108 東京都港区港南4-5-7

東京水産大学内

TEL : 03-5463-0572