

漁業経済学会 短 信

【第50回大会案内号】

<第50回大会シンポジウム>

【解題】

水産物の流通と安全・安心

ー消費者に軸足を置いた流通システムの構築についてー

シンポジウム企画委員長 多屋勝雄

<課題の設定>

昨年度のシンポジウム・テーマは「水産物の産地流通」であったが、今年度もこれに続く形で水産物流通の問題を取り上げる。昨年度が産地の生産者サイドの問題に焦点をあてて産地流通のありかたを論じたので、本年度は消費者サイドに視点をあてて、水産物流通の安全性について疑念が投げかけられていることから、水産物流通の安全と安心の問題について検討を行なう。

<課題の背景>

「安全・安心」問題を取り上げる背景

80年代から養殖魚の抗生物質や抗菌剤の大量投与やそれらの残留が問題になり、天然魚についても水銀、ダイオキシン汚染などが問題となってきた。これらの問題は消費者をして魚介類の安全性に対して不安を募らせる結果となった。さらに90年代に入り、EUへのホタテガイ輸出禁止問題に端を発し、一部の加工工場で安全対策としてHACCP導入がなされたものの水産物流通全体の安全管理とはならなかった。

90年代中頃から、他の食品分野でBSE汚染問題や食品の表示偽装が相次ぎ、水産物においても生カキやアサリ缶詰について原産国や産地偽装が問題となり、さらに各地で鮮魚の産地偽装表示が問題となり、輸入水産物についても輸入養殖ウナギや養殖エビにも抗生物質の検出や水銀検出などが起り消費者の不信感が拡大した。

このような消費者の食品表示への不信感に対して、大手量販店や生協などは、国内外の水産物の生産履歴、流通履歴をチェックして、水産に対する不安を解消しようとしてきた。このような状況の中で、水産物の衛生安全対策とトレーサ・ビリティの必要性がでてきた。これらによって水産物の安全・安心システムを確立しようとするものである。

一般にトレーサ・ビリティは、広義と狭義の意味で使われているので、ここでそのことを明確にしておく、狭義のトレーサ・ビリティは特に衛生安全情報の伝達はない単なる消費者からの流通遡及可能性の仕組みのことである。これに対して広義のトレーサ・ビリ

ティは衛生安全情報の受け渡しも行われる流通適及可能性の仕組みである。現在、議論され実行されているのは後者であるが、両者の違いはしっかりと認識しておかなければならないだろう。

<課題の視点>

しかし現在行われている食品の安全対策とトレーサ・ビリティは次の問題がある。

第一は、現在の水産物トレーサ・ビリティが特定量販店や生協によってのみ担われている点である。現在のトレーサ・ビリティは主に、量販店や生協による自社内トレーサ・ビリティで行われているのが実態である。

大手量販店がコストをかけて自社内トレーサ・ビリティを行うには、自社の食品事故による危機を管理する必要からである。社外的には、安全対策とトレーサ・ビリティによって商品差別化を図ろうとするものである。また生協は元々消費者が運営する団体であるから、消費者の安全性を優先させるために独自の安全管理システムが展開していた。

第二は、コストの問題である。食品の危害リスクを低めてトレーサ・ビリティを確立させる場合、相応のコスト負担が生じる。量販店の場合、危機管理の観点からや社内の電子情報システムに組み込み取り入れられている。しかし養殖魚については、量販店側にバイイング・パワーがあるため、養殖業者にコスト負担を強いている。これらのコストを生産・流通・消費者がどのように分担するかが問題である。

第三は、現在の食品安全の法制度と食品安全リスクとのかねあいである。農水省は食品の安全について、食品危害のリスクを一段と低めるのが食品安全行政だとしている。

我が国の食品安全の仕組みは、食品衛生法や表示法など食品安全の法的規制とその運用によって、それなりに安全性が確保されている。今回の検討では、これらの制度と運用によって水産物の危害のリスクがどの程度回避されているか、今後、改善されるべき食品危害リスクとはどのようなものかといった問題がある。

食品危害のリスクの完全な回避には莫大な経費がかかる。しかし現在のコスト・技術体系の中で現段階における最低レベルの安全基準の確保は求められているのである。

このようなリスク論議の中で、水産物流通の多様な生産と貿易、流通のチャンネルがある中で食品危害リスクをどこまで低めねばならないのか（1）行政がしなければならないこと、（2）食品危害リスク低減とコストとの間にはトレードオフの関係にあるが各企業はどこまで踏み込んで、リスク低減を行わなければならないのか、有機野菜のように相応の付加価値が付けられるのかなどの問題がある。

第四は、生鮮魚介の中央卸売市場流通システムの中で、仲卸業者から小売店に生産・加工・流通履歴情報が十分に受け渡されていないという問題である。現在市場流通システムではトレーサ・ビリティがここで途切れている。現在構築されている食品のトレーサ・ビリティは多くは市場外流通について行われているが、卸売市場流通の中で安全・安心問題の向上を図れるのが問題となる。

<接近方法>

このような課題に接近するため、今回のシンポでは、テーマを「水産物のHACCP対応」、「ノルウェーでの水産物安全対策」、「宮城県のカキのトレーサ・ビリティ」、「水産物の安全と消費者」などを取り上げて報告してもらうことにする。

1. 問題の背景

(1) BSE「問題」

2000 年 9 月、BSE 感染牛の発生を契機として、消費者による食品の安全性に対する感心が高まっている。一連の BSE 騒動の中で、消費者は食品について、自分たちでは制御不可能な様々な問題があることに気付いた。

その問題とは、①事前に BSE 対策が十分行われていなかったこと（政府、自治体の監督不行届き、業者の認識不足）、② BSE 発生後の対応がスムーズに行なわれなかったこと（ファックスの放置、汚染牛の未処理、「風評被害」の封じ込めなど、危機対応がマニュアル化されておらず、場当たり的であることが、事件を大きくし、解決を長引かせた）、③原因究明が徹底的には行なわれたかったこと（データの不備、改ざん、隠蔽などにより、責任のもととは意図的にあいまいにされた）、④ BSE 救済策を悪用した利ざや稼ぎをする業者が多発したこと（危機下の混乱を利用した姑息な商法）

このように、規制当局、生産者、流通業者がこぞって問題のすり替え、保身、制度の悪用に走り、消費者を馬鹿にした不誠実な対応をした。これに対して消費者は強い憤りと失望感を感じた。

(2) 問題の原因と対策

BSE 問題を例にあげつつ、なぜこうした問題が起きるのか、今後どのような対策を取れば類似問題の再発を防げるのかを考えてみる。

表 1 BSE 問題発生の原因と考えられる対策

原因	対策	対策の主体
1. 危機管理対策の不備	危機管理のマニュアル化をはかる	政府・自治体（情報収集が政府の役割であることは疑いない）
2. 業界の利益を優先しようとする規制当局	生産・消費に中立的なシステム作り。相互監視など	政府・自治体
	いざと言うとき政府を当てにしすぎない	消費者（にとつての危機管理）
3. 消費者の知識不足（情報の非対称性）	情報、知識を得て武装する	消費者。ただし個々人の能力と時間には限界がある。
4. 「風評 75 日」の消費者の気まぐれ、忘れやすさ	安心して忘れても良い体制作り	消費者
5. 不買運動が困難（基礎食品、生活必需品）	非個包、非加工、低加工、売り場での切り売り・量り売り、	未確定 規制当局 生産者 流通業者 消費者
6. 「匿名商品」なので商品から製造元が判別できない	の食品に対する情報の管理、安全性の確保のための対策が求められている	
7. 即時消費財なのであとで検査できない		

2. 水産物への消費者ニーズ

(1) 食品に対する本源的ニーズ

食品全般に言えることだが、消費者は、安くておいしくて、健康にも良い食品を求めている。近年では環境にもやさしい食品など外部不経済の最小化が考慮される場合もある。

これは長期的にも食料を確保したいとか、食料以外の資源もバランスよく確保したいと言う要求とも取れる。

「健康に良い」ということに二通りの意味がある。一つは「健康維持効果」つまりその食品を食べることによって健康を害さないこと、他は「健康増進効果」つまりその食品を食べることによってより健康になること（長寿、成人病予防を含む）。

このうち「健康維持効果」は、普通の食品については所与と見なされてきた。市場で販売されている食品を消費することで健康を損なう恐れがあるなどということは想定されていなかった（例外：お酒、塩辛、フグ、毒キノコ）。

しかし 1990 年代後半、環境ホルモンを発生させる食品添加物や食品の包装容器、ダイオキシンに汚染された野菜や魚介類、遺伝子組み替え食品とその加工品などの存在が認識されるようになってきた。また、従来からある食中毒に加えて、0—157 のような新型の病原菌も認められるようになってきた。

（2）水産物に対するニーズとその矛盾

水産物への消費者ニーズに話を限定すると、上記に「新鮮」というニーズが加わる。また、輸入品より国産品、遠くのものより近海もの、養殖ものより天然もの、冷凍ものより生鮮ものへの嗜好が根強くある。

ところが、食品全般に対するニーズである、「安くておいしくて健康によい」とことと、これら水産物に対する嗜好との間には、同時に満たせない条件があったり、二律相反するものがあつたりする。しかも上記の消費者ニーズの中には矛盾や根拠のない思い込み、幻想、誤解、知識不足が存在している。消費者はそれらをどこまで自覚しているだろうか。

いくつか例を上げてみよう。

- ・消費者がアンケート調査などで掲げる消費者ニーズと、店頭での購買行動の間には一貫性がない。つまりアンケートでは少し位高くても安全な食品を選ぶという答えが上位に入るのに、いざ店頭では、最も安い食材を探して買おうとする。

- ・保存料が入っているすり身のほうが衛生的（腐っていない、細菌が繁殖しない）なのに、入っていないすり身を選ぶ。その同じ人が、無着色のタラコのほうが添加物が少ないのに、着色されたタラコを選ぶ。

- ・無農薬野菜を歓迎しながら虫の混入に苦情を言う。

- ・小売店で食材を購入するときにはかなり安全性に神経を尖らせる消費者でも、レストラン（外食）や中食で使われている食品の安全性、調理プロセスの衛生管理には無関心な場合も多い。路上で販売する弁当を買う消費者。「秘伝のたれ」や「ラーメンのスープの製法は内緒」というレストランが高く評価される（トレーサビリティを拒否することで成り立っている調理方法）。

一方生産者・流通業者は「情報の非対称性」ゆえに消費者の矛盾がわかっている。そこを利用したり、行き過ぎた場合は悪用して、商売が成り立っている場合もある（例：輸入品混入）。

3. 食の安全確保の担い手～水産物～

これからは、食の安全性にもっと関心を払わなければならないだろう。我々は十分な事前の備えをするとともに危機管理にとりくむべきである。その担い手は誰かというところ、食品（水産物）に係わる全ての人々ということになる。具体的には生産者、加工業者、流

通・卸売り業者、小売業者、消費者、そして国民の安全を守ることを使命とする政府・自治体である。対象とする水産物は、国産品だけではない。水産物自給率が 53 % (2000 年) の現在、輸入水産物・水産食品の安全性にも同様の注意を向けねばならない。

水産物には鮮魚 (天然、養殖)、一時加工品 (産地で塩干品などに加工)、食品工業製品 (食品産業で完成品に加工、缶詰、魚肉ソーセージなど) があり、それにそれぞれ国産品、輸入品がある。

(1) 生産履歴のアクセシビリティ

消費者は自己防衛を考えるなら、安全な食品を自らの目で選んで購入する必要がある。しかし生産者・流通業者が持つ膨大な情報を消費者が共有することは、「コスト (時間、知識)」がかかりすぎて現実的とはいえない。

いま、個々の食品の生産履歴を組み立てて、消費者に対して情報開示しようという考えが出てきている。しかし消費者は開示された履歴を見るだろうか。購入前に見る (見てから購入するかどうか決める) だろうか (どこで、どうやって?)。購入後に履歴を確認してから調理にかかるだろうか。また、たとえ見たとしても、どれだけの人がその報告を理解するだろうか。一旦事故があれば見るのだろうか。しかしそのときには、購入した食品はすでに消費されてしまっており、生産履歴をたどるための書類 (シールなど) は残っていないのではないかと。食中毒のように、即座に発症する病害ならば、それでも履歴はたどりやすいだろうが、長期的に健康を蝕むような害に対して、生産履歴の開示はどう貢献できるのだろうか。また、事故後に消費者が履歴をたどれたとして、そのことがどう役に立つのか。健康被害との因果関係が明示されれば、訴訟の相手が分かりやすくなること。同一の生産地・加工工場・小売店から出荷される食品に汚染の可能性があることがわかるので、波及的な被害を未然に食い止める効果があること。であろう。

結論を言えば、生産履歴は個々の消費者が記録し管理するものではないだろう。ただ、いったん健康被害が生じれば、履歴を開示している生産地・加工工場・小売店は汚染原因として特定されることになり、ひどく信頼を損ね、責任を追及されることになる。だから「すねに傷を持つ」供給者は生産履歴を開示できない。これを逆説的に捉えると、生産履歴を開示しているという事実は、「当社生産物から健康被害は生じない」という自信を暗黙のうちに示すシグナルと捉えることができる。

何千品目もの水産物があり、これを日々一億三千万人の消費者が消費している。個々の消費者がいちいち、消費する前に生産履歴を見ることはあり得ないが、毎日誰かがどれかの履歴を参照しているはずだということはお互いに十分予想できる。こうした、多対多のなかでの情報開示と参照が、消費者相互の「保険」として機能し、その食品を消費することに対する安心につながるのではないかと。

たとえば生産履歴をウェブページで公表するとする。生産物のラベルにウェブアドレスが載っていてその情報に「アクセシブル」だということそれ自体が必要なのではないかと。

(2) 生産履歴開示の担い手

- ・食品工業で生産された生産物については、メーカーが責任を持つだろう。小売店 (量販店) もこれに従うはず。

- ・鮮魚と一時加工品は、生産地によっては生産者が生産履歴を公表 (東町など) する場

合と、小売店が自社独自の規格を作って生産者に準拠させる場合がある。いま、両者が錯綜して非常に効率の悪い状態が生じている。

・交通整理をする役割が政府・自治体にある。各所で行われる情報開示・衛生管理の相互認証や一貫性、ミニマムスタンダードの策定、消費者にわかりやすく伝える翻訳、などが役割。

4. その他の課題

- ・この問題をどうアカデミックに取り扱うか（切り口）
- ・政府の役割をどの程度期待するか
- ・レストランなどでの「ミックス財」消費の安全性
- ・多様な輸入形態への対応

【第2報告】

水産物のHACCP対応

高鳥直樹（社団法人大日本水産会）

1. HACCP 方式について

衛生管理は食品製造者の基本的責務であって、その責務を果たすための最新の手法の一つが HACCP 方式（Hazard Analysis and Critical Control Point System）である。HACCP 方式は、食品の安全性を確保するための予防的な製造管理システムで、欧米を中心として世界的なレベルで導入が進んでいる。本方式は、最初は 1960 年代に米国で宇宙食の製造を契機として開発された手法であり、1980 年代に整備拡充されて今日のような形になった。米国では、その優れた科学性及び技術的有用性から、食品衛生のための管理規則に導入されており、缶詰食品、水産食品、食肉等で施行されている。なお、米国以外では、水産分野でいうと、カナダ、欧州連合加盟国、オーストラリア等で実施されている。一方、わが国では 1995 年に本方式を取り入れた総合衛生管理製造過程承認制度が、特定の食品について、申請に基づく自主的な制度として制定され、水産食品では缶詰、ねり製品で施行されている。

現在の HACCP 方式は、コーデックス委員会が定めた HACCP ガイドラインにある 7 原則 12 手順（米国方式を採ったもの）に従って実施されており、世界標準が確立されているといえる。しかし、米国や欧州連合に水産食品を輸出する場合、それぞれの国地域が要求する個別の衛生要件に適合させなくてはならないことからすると、我が国としての施設設備基準や衛生慣行についてのバックグラウンドの欧米との相違が問題となってくる。また、一般的なこととしても、新規の管理手法である HACCP 方式と従来からの各社における品質衛生管理体系、施設設備計画との適切な関係構築は最も根本的な問題であって、管理の最適化、コストの適正負担、円滑な導入といった観点から、科学的、技術論的、経済学的に適正かつ妥当な普遍的概念の構築が必要となっている。

わが国における食中毒事故は増加傾向にあり、なかでも水産食品に由来するビブリオ、小型球形ウイルス、ヒスタミン等に対する衛生管理の向上が求められている。水産加工施設は約 11,000 あるといわれており、その多くが中小零細で、多品種少量生産を行っていることを考えると、そのような実態を踏まえた導入への取組みが肝要である。

2. HACCP 方式導入の状況

HACCP 方式は基本的には自己責任に基づく、自主管理システムであって、各事業者が自ら導入し運用すべきものであるが、第三者認定によってシステムとしての信頼性が向上するとともに、そのようにして社会からの認知が広まるという面も見逃せない。

そのような例として、総合衛生管理製造過程承認制度によって、乳・乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、魚肉練り製品及び清涼飲料水について、現在 500 余の施設が承認を得ている。次いで、輸出向けでは、EU 域内国輸出施設が 10 施設、米国輸出施設が約 140 施設（大日本水産会認定施設 70、厚生労働省認定施設 70）認定を受けている。さらに、財団法人日本品質保証機構が、ISO9000 シリーズ HACCP 方式適合証明審査制度によって約 20 施設を、SGS 社が SQF2000 認証施設（数施設）を認証している。

水産における地域振興を狙った例としては、道東に位置する標津町（人口約 6,500 人）が、町の基幹産業である水産業の継続的發展を期して、主要な水産加工品に対して、漁業者、市場関係者、加工業者、運輸及び流通関係者が一丸となり相互に協力する HACCP 方式を導入している。

そのような HACCP 方式の普及啓発のために、大日本水産会は、養殖、産地市場及び加工の各分野について、基礎的な衛生管理の重要性とその実施方法を示したパンフレットやビデオを作成しているほか、理論と実践を履修する 3 日間コースの講習会を開催している。

さらに、食品加工者が将来の HACCP 方式導入を考えて必要な施設設備の整備を行おうとする場合の金融支援制度として、農林水産省と厚生労働省の共管による HACCP 手法支援法があり、水産加工食品においては、指定認定機関である大日本水産会が行う認定によって、農林漁業金融公庫からの低利の融資等が受けられことになっている。

3. 結論

本来の HACCP 方式は、難解でハードルの高い実現不可能なものではなく、合理的でごく自然な製造管理手法（ソフト）であり、基本的には、我が国産業界が戦後培ってきた全社品質管理手法とあい入れないものではない。とはいうものの、我が国における HACCP 方式の歴史は浅く、理論と実際の正しい理解・普及があまり進んでいない。導入における困難さ、コスト等のネガティブな面が強調されすぎているようにも思える。

昨今の食の安全安心に係る社会的騒動と混乱を見ると、品質衛生管理があるからこそ、製品事故に対する備えが出来、企業防衛が可能となると同時に、HACCP 方式導入等による製造過程の見直しと改善によって、生産の合理化・適正化・安全保証が出来、将来的な企業の収益性の向上に貢献するものであることも忘れてはなるまい。

【第 3 報告】

ノルウェーでの水産物安全対策

丹羽弘吉（（有）バーテックス代表取締役・駐日ノルウェー大使館顧問）

水産物輸出に成功するには、1) 漁獲の持続、2) 市場の需給の把握、3) 長期的供給を基とする安定価格帯、4) 高品質商品、輸出国からの豊富な情報提供。これらをまとめると「おいしくてやすい、そして安心して食べられる水産物」につきる。

国際環境は需要の増加と市場拡大化（中国、ロシア、東欧など新規市場）に伴い、食の安全確保が最重要課題になり、水産業を取り巻く自然環境保持の努力もこれまで以上になる。EU も EFSA（European Food Safety）を設立、ノルウェーと密接な協力を図ってい

る。(EU は家畜だけでなく水産物の安全管理の必要を認め、水産物トレーサビリティ・システムを計画した。域内流通水産物について履歴追跡調査システムの電子的方法による情報管理の採用を図り、立案を非加盟国のノルウェーに協力を委嘱し、事務局を「TraceFish」と名付けトロムソ市においた。理由は同国が水産に関する長い経験と豊富な知識、サーモン・トラウトなどに導入されているからであろう。

日本が輸入するサーモン・トラウトに商社向け履歴追跡資料がすでに添付済、品質管理がよく判ると評価も高い。

EU とノルウェーが目指す水産物トレーサビリティ：

- 1) 飼料、水産物、食品を構成するすべての物質について、生産、加工、流通の全過程のトレーサビリティ・システムの確立。
- 2) EU や加盟国が仕入先の提示を求めたら、直ちに報告可能システムを構築しておく。
- 3) 自己商品の供給先についても同様なシステムの構築
- 4) マーケットで取引される水産物、養殖魚用飼料、生産地、メーカー名、流通経路等の情報が明示できるラベルの添付。

すでに EU およびノルウェー、アメリカ、チリ、ナイジェリアの諸国は TraceFish に関する会議を通じ、基本的項目について参加国の合意を得た。

今後 EU に輸出をするなら TraceFish が求める条件を満たさなければならないだろう。しかし、トレーサビリティは品質管理およびその保持を目的とした手段であり、最終目的ではない。

水産物を扱う生産者にとって、また小売店および消費者が得る利点は、事故が発生しても短時間で原因究明ができ、生産者は安心して販売、消費者も安心して購入ができる。

【第4報告】 宮城県産カキのトレーサビリティシステム

酒井純（社団法人 食品需給研究センター）

食品需給研究センターは、平成 14 年度の農林水産省のトレーサビリティシステム開発・実証検討事業の 1 つとして、宮城県産養殖カキを対象としたシステムの開発に取り組んできた。主な目的は、表示に対する信頼性の向上と、危機発生時の迅速かつ無駄のない商品回収への貢献である。

トレーサビリティを実現するためには、パック加工業者が「いつどの海域の原料を用いて、どの得意先向けのパックを製造したか」という記録を残す必要がある。これを実現するために、「加工ロット」という識別単位を導入した。パック加工業者は、同一海域・同一日に水揚げされ出荷されてきた原料を元に、加工ロットを形成でき、この加工ロットに番号を付ける。そしてパックを製造するときは、この加工ロットにシリアル番号を付け加える形でパック番号とし、パックに印字する。

これにより、加工ロットを介して、「この原料からどのパックが製造されたか」「このパックの原料はどれか」を突き止めることができる。加工ロットの中に複数の生産者のものがあるとすれば、特定の 1 名まで絞り込むことはできないが、海域が特定でき、複数名の生産者まで絞り込むことができる。

さらに、偽装表示を防ぐための措置として、重量会計の機能を導入した。加工ロットに

注目して、その原料となったケースの合計重量と、そのロットから製造されたパックの合計重量を比較する。これにより、仕入量が伴わない、産地をごまかすような販売を防止することを狙っている。

実証試験の結果、製造ラインにおける原料の切り替え作業のコストがかかるものの、実用可能なレベルであることが示された。また、実証試験に参加した事業者は、みな実用化に積極的である。

平成 15 年の実用段階では、実証試験参加事業者だけでなく、みやぎ漁連を中心に、すべての漁協と、参加を希望するすべてのパック加工業者が参加し、業界として取り組むことを目指している。したがって実用化のための次のステップは、実用化を担う組織を形成し、その組織において意志一致を行うことである。ロット切り替えコストを減らすための工夫や、パック加工業者の受注と入荷のギャップを緩和する方法についても事業者間で十分な協議を行い、協力して普及を図ることが期待される。

シンポジウム当日には、今回開発したシステムの他産地や他の品目への応用可能性や、システムの標準化の必要性等についても議論したい。

【大会のご案内】

すでに第 98 号短信や学会 HP においてもご案内しておりますが、第 50 回大会を下記の要領で開催いたしますので、改めてご案内申し上げます。

ただし、個別報告の数が多いために、初日の開始時間を当初予定より 30 分繰り上げて、9:00 からスタートすることに変更しましたので、ご注意下さい。

記	
会 場：	東京水産大学講義棟
	第 1 会場（講義棟 32 番教室）
	第 2 会場（講義棟 34 番教室）
	シンポジウム会場（1 F 大講義室）
日 程：	5 月 30 日（金） 各種委員会・理事会
	5 月 31 日（土） 一般報告・総会・懇親会
	6 月 1 日（日） シンポジウム
参加費用：2,000 円（講演要旨集代を含む）	
懇親会費：4,500 円（会場：海門 03-5463-2112、当日にご案内）	
年 会 費：一般会員 7,000 円、学生会員 4,000 円を同時徴収の予定。	

<委員会スケジュール>

5 月 30 日（金）	（時間帯）	（委員会）	（会場）
	13:00 ～ 14:00	学会賞選考委員会	資源管理棟 305 号室
	14:00 ～ 15:00	HP 委員会	305 号室
	15:00 ～ 16:00	会計監査	406 号室（工藤研）
	15:00 ～ 16:00	50 周年記念出版編集委員会	305 号室
	*編集委員の皆様のご参加をお願いします		
	16:05 ～ 17:05	組織委員会	305 号室
	16:00 ～ 17:50	シンポ打ち合わせ会	208 号室
	18:00 ～ 20:00	全国理事会	203 号室

<大会プログラム>

5月31日(土) 一般報告(講義棟:発表20分、質疑応答5分)

【第1会場】(講義棟3F 32番教室)

9:00~9:05 代表理事 開会挨拶

9:05~9:30

- 1-1 水産加工業の衰退とその後—青森県大畑地区—

廣田将仁(青森県ふるさと食品センター下北ブランド研究開発センター)

9:30~9:55

- 1-2 水産物卸売市場流通と情報化対応—札幌市中央卸売市場を事例に—

尹 海梨(東京水産大学大学院)

9:55~10:20

- 1-3 消費地冷蔵倉庫の大規模化と経営行動—都内大規模冷蔵倉庫群のケーススタディ
張 弘碩(北海道大学大学院水産科学研究博士課程)

《休憩10分》

10:30~10:55

- 1-4 ズワイガニの産地間競争と産地間価格差

加藤辰夫(福井県立大学)

10:55~11:20

- 1-5 水産物のブランド概念とブランド化戦略における理論的検討

波積真理(熊本学園大学)

11:20~11:45

- 1-6 仲買人及び消費者によるマアジの評価—神奈川県小田原漁港の事例—

小川砂郎(神奈川県水産総合研究所)

山本章太郎(神奈川県西湘地区行政センター)

11:45~12:10

- 1-7 水産物のリレーションシップマーケティングのためのコミュニケーションの提案
—トレーサビリティからコミュニケーションへ—

敷田麻実(金沢工業大学)・高橋直大(財団法人漁港漁村建設技術研究所)

12:10~13:10 《昼休み》

13:10~14:10 《総会》

《休憩10分》

14:20~14:45

- 1-8 荷捌き施設の整備がもたらす消費者便益の計測

田坂行男(中央水産研究所)

14:45~15:10

- 1-9 漁業グローバルモデル開発の現状

多田 稔(国際農林水産業研究センター)

15:10~15:35

- 1-10 CVMによる放流事業の経済評価—鹿児島湾におけるマダイ放流事業を事例として
中原尚知(鹿児島大学大学院)・佐久間美明(鹿児島大学)

《休憩10分》

15:45~16:10

- 1-11 ITQ制度における割当取引実績のその要因—2000年度におけるニュージーランドITQ制度を事例として—

大西 学(立命館大学大学院)

16:10~16:35

- 1-12 資源管理の成功事例—米国底魚漁業にみるITQ(譲渡可能漁獲割当て)制度の利点
辻 雅司(水産タイムズ社)

16:35~17:00

- 1-13 タイ沿岸水産資源管理の現段階と課題—チュンポン県パイロットプロジェクト
の経験を踏まえて—

山尾政博(広島大学)

17:00~17:25

- 1-14 Challenges of Sustainable Coastal Fishery Resources Management in Chile:
New tools inspired in TURFs and Community-Based Fishery Management
(CBFM) concepts.

Luis Oliva & Masahiro Yamao

(Biosphere Sciences School of Graduates, Hiroshima University)

18:00~20:00 懇親会(会場:海門 03-5463-2112)

【第2会場】(講義棟3F 34番教室)

- 9:05～9:30
- 2-1 海難遺族世帯調査からみた漁村の変化 三木奈都子(水産経営技術研究所)
9:30～9:55
- 2-2 我が国漁業における分配に関する一考察
ー利潤・賃金の分配、所得の再分配、業種間の分配、漁業資源の配分を概観するー
岡本 勝(中央水産研究所経営経済部)
9:55～10:20
- 2-3 トラフグ養殖におけるホルマリン使用をどのようにして止めさせるか
水口憲哉(東京水産大学)・松本基督(天草の海からホルマリンをなくす会)
《休憩10分》
10:30～10:55
- 2-4 タイ南部におけるブラックタイガー養殖の生産構造
日高 健・榎 彰徳(近畿大学農学部)
10:55～11:20
- 2-5 縮小再編下の沖合底曳網漁業の競争力構造 ー宮城県沖合底曳網漁業の事例ー
濱田武士・馬場治(東京水産大学)・宮澤晴彦(北海道大学)
11:20～11:45
- 2-6 中国海面養殖業の展開構造に関する定量的分析
包特力根白乙(鹿児島大学大学院)
11:45～12:10
- 2-7 垂直分業ネットワークのコア・コンピタンス
ー黒蝶真珠ネックレス製造企業の行動からー 西村盛親(樹生物資源研究所)
12:10～13:10 《昼休み》
13:10～14:10 《総 会》
《休憩10分》
14:20～14:45
- 2-8 「漁協合併と事業再編に関する実証的検討ー戸井町漁協を事例としてー」
甫喜本憲(北海道大学大学院)
14:45～15:10
- 2-9 漁協合併効果の評価視点に関する考察
馬場治(東京水産大学)・宮原秀之(NHK)
15:10～15:35
- 2-10 定置漁業権所有形態の変化とその要因についてー岩手県の事例よりー
山内愛子(東京水産大学大学院)
《休憩10分》
15:45～16:10
- 2-11 地域漁業の遊漁船業共同経営におけるサービスマーケティング戦略
ー石川県七尾漁協を事例としてー 竹ノ内徳人(金沢工業大学)
16:10～16:35
- 2-12 東京湾の遊漁経営の動向に関する研究
鈴木太郎・工藤貴史・水口憲哉(東京水産大学資源維持研究室)
16:35～17:00
- 2-13 都市と漁村の交流・連携による活性化ー海面釣堀による活性化ー
玉置泰司(中央水産研究所)
17:00～17:25
- 2-14 中学校における漁村宿泊の展開
松浦勉(水産総合研究センター中央水産研究所)
17:25～17:50
- 2-15 漁業後継者の参入実態
ー鹿児島県屋久町漁協トビウオ漁業への後継者参入を事例としてー
鳥居享司(鹿児島大学大学院)・佐野雅昭(鹿児島大学水産学部)

18:00～20:00 懇親会 (会場:海門 03-5463-2112)

6月1日(日) シンポジウム(講義棟1F 大講義室：発表37分、事実確認3分)

- 9:00～9:30 総合司会：田坂行男(中央水産研究所)・濱田英嗣(下関市立大学)
解題：水産物の流通と安全・安心 多屋勝雄(東京水産大学)
- 9:30～10:10 水産物の安全と消費者 山下東子(明海大学)
- 10:10～10:50 水産物のHACCP対応 高鳥直樹(社団法人大日本水産会)
- 《休憩10分》
- 11:00～11:40 ノルウェーでの水産物安全対策 丹羽弘吉
(有)パーテックス代表取締役・駐日ノルウェー大使館顧問
- 11:40～12:20 宮城県産カキのトレーサビリティシステム
酒井純(社団法人 食品需給研究センター)
- 12:20～13:20 《昼休み》
- 13:20～17:00 コメンテーターからのコメントおよび総合討論

【第3回常任理事会】

平成15年5月7日に東京水産大学にて第3回常任理事会が開かれ、5月30日に開催予定の全国理事会に向けて以下のような議題整理を行なった。

＜議題＞1)各種委員会の報告

- ①学会HP委員会
- ②編集委員会
- ③シンポジウム企画委員会
- ④50周年記念事業委員会
- ⑤組織委員会
- ⑥総務・会計：組織関係
会計関係
渉外関係(科研費審査委員候補者の選出結果)

2)学会大会の準備状況

- ①第50回大会の準備状況
- ②次年度学会開催地について

3)理事改選について

4)事務局体制について

5)その他(IIFET、JABBE)

学会短信

No. 99

2003.5.8

漁業経済学会事務局

〒108-8477 東京都港区港南4-5-7

東京水産大学内

(tel&fax) 03-5463-0572