

# グローバル体制下における産地水産加工業の構造変化 と再編方向に関する研究－長崎県を事例として－

長崎大学大学院 生産科学研究科  
野 中 健

本研究は7章で構成されている。第1章は研究の背景、目的および構成、第2章は水産加工業の動向、第3章は長崎県における煮干し加工業の実態分析、第4章は長崎地区における水産ねり製品加工業の分析、第5章は長崎県における塩干品加工業の実態分析、第6章は長崎県における加工原料供給主体としてのまき網漁業について述べ、第7章を総括とした。

第1章の本研究の背景と目的は次のとおりである。従来、水産加工業は資源立地型加工が主流であったが、200海里時代に入り、国際漁場の喪失・減少により加工原料の不足が顕在化した。加工団地や流通拠点整備事業などで生産規模を拡大してきた産地では、深刻な国内原料不足を輸入原料で補うという再編が急速に進み、そしてグローバル化時代が定着した。グローバル化の欠点は、経営規模の格差拡大や零細経営の淘汰、地域経済・文化の荒廃などである。このグローバル化の対極として、近年、資源立地や地産地消型などローカル性重視の経済が注目され、水産加工業でもこれらの復権を目指す動きが高まっている。

本論の目的は、長崎県を事例として、その生産構造の変化の解明を通して、資源立地型や地産地消型システムの現代的意義および役割を検証することである。

研究の方法として、長崎県における重要な3種の水産加工業、即ち、煮干し、ねり製品、塩干品加工業、そして原料供給主体であるまき網漁業を中心に、生産構造の変化、組織の役割、就労環境などに注目しながら、業界に対するアンケートおよび聴き取り調査を行い、可能なものについては階層分析を行った。

第2章の水産加工業の動向については、全国的な原料需給の逼迫と消費減退による生産や経営体の減少の動向を述べ、その状況下での長崎県の動向と特徴を述べた。長崎県の特徴として、全国に比較して小規模経営体が多く、生産性も低い。しかし、生産や経営体数の減少割合は穏やかな傾向にあり、また、地産原料の使用率も高く、資源立地型加工および地産地消型システムが機能し、グローバル化の影響を受けにくい構造を有している。

第3章の長崎県の煮干し加工業は、全国有数の地位を維持している。その理由は、①主原料であるカタクチイワシが比較的安定して漁獲され、施設整備や技術革新により生産高が維持された、②イワシ類は原料特性から迅速な加工処理が必要であり、中小型まき網を中心に、前浜原料の供給体制がある、③歩合制で結ばれた委託加工制が確立され、まき網と加工業者の双方で高品質化や経営向上へのインセンティブが働いている、④量産型と品質重視型経営が並存し、地域や階層によって、あるいは原料入手および加工形態の違いで価格差をつけている、⑤流通では県漁連共販に大きく依存し、高い共販率が維持され、また、指定および付属商社制度をとることで商品の全国展開、用途別利用配分を容易にし、それが集荷力を高め、多様な煮干し加工形態を支えている。典型的な資源立地型加工である。

第4章の長崎地区水産ねり製品加工業について、地産地消型システムとその構造変化に

ついて明らかにした。ねり製品加工業におけるグローバル化は、小規模産地・加工業者へしわ寄せを集中させ、地域性を消失させる。こうしたグローバル化の負の側面に対し、地産地消型のねり製品加工が注目され、長崎地区はその典型といえる。特徴として、小規模経営が多いにも関わらず、生産量や経営体の減少傾向は穏やかであり、また、赤身魚の「黒ぼこ」製品が定着し、長崎市の1世帯当りの支出額も多い。これらの特徴は地産地消型システムに支えられており、システムの中核組織である長崎蒲鉾協では、組合の加工場で生産したすり身や輸入すり身を組合員に供給している。1980年代、以西底ものの原料の減少を補う代替原料として、イワシやアジなど赤身魚の利用開発を進めた。地元長崎では、価格が安く、独特の風味を持つこの原料変化に順応したことで高い競争力を持っている。しかし、1980年代後半、有力な企業は、揚げかまぼこ製品を中心に量産化をはじめ、その市場圏を県外、九州外へと拡大させ、そして、業者間の経営規模格差も拡大している。しかし、依然として中小規模の出荷先は殆んど地域内であり、地産地消型システムが機能している。

第5章の塩干品加工業については、組合など組織のある長崎地区および佐世保地区を中心に調査を行い、組織の役割についても注目した。従来、アマダイなどタイ類の高級色もの塩干品が多いことが長崎地区の特徴であったが、原料魚の水揚げや輸入原料の減少に伴い、生産は減少傾向にあり、代わって地産原料で入手が容易であり、デフレ化を反映して低価格帯のサバ類の生産が増加している。県内産原料の使用率は高いが、全国的に知名度が低く、価格や販路拡大など流通面に大きな課題があるなかで、有力企業は、自社グループのまき網原料使用による原料の安定確保（やや低価格）と自社グループの原料を使用した製品であることを販売戦略として生産を伸ばしている。佐世保地区ではアジ類・サバ類、トビウオ、カマスなど多様な塩干品を生産し、経営規模および生産構造は殆ど変化していない。しかし、需要の減退に伴い、利益率の低下や販路拡大が最大の課題となっている。

第6章の長崎県のまき網漁業は最大の原料供給主体であり、主要魚種のアジ類は95%、サバ類は99%がまき網で生産されている。煮干し原料は殆どが中小型まき網原料であり、漁業と加工の兼業形態も多い。ねり製品でもアジなど「黒ぼこ」原料を、塩干品でも主原料アジ・サバ類をまき網漁業に依存している。また、デフレ化が進む中で、まき網による大量生産・低価格の地産原料を使用した産地加工は大きな強みとなっている。

第7章総括。このように、資源立地型加工や地産地消型システムは、中小規模経営体の維持・存続を可能にし、地域のまき網など漁船漁業とも関わって地域経済を支え、また地域食文化（食育）継承に大きな役割を果たしている。しかしながら、各章の分析や意識調査を通じて多くの課題が浮き彫りとなった。それら課題の主体は原料の安定確保、中小経営主体であるための低生産性や低資本力、流通問題（売れ行き不振、販路拡大）、新製品開発、労務問題、組織の強化などである。提起されたこれら課題への対応が今後の目指すべき再編方向となる。これらへの対応はいずれも、業界組織を中心として、行政の財政支援などそのメリットを生かすことが必要である。