

論文審査の結果の要旨

報告番号	博(生)甲第246号	氏名	ウィリー L. マンチョロ
学位審査委員		主査 片岡 千賀之 副査 合田 政次 副査 橘 勝康 副査 亀田 和彦	
<p>論文審査の結果の要旨</p> <p>ウィリー・マンチョロ氏は、インドネシアからの国費留学生で、2006年4月に長崎大学大学院生産科学研究科博士前期課程に入学し、2008年4月に同博士後期課程に進学して、現在に至っている。同氏は、生産科学研究科に進学以降、海洋生産科学を専攻して所定の単位を修得するとともに、カツオ節製造業の構造変化に関する研究に従事し、その成果を2010年12月に主論文「Study on Development of Katsuo-bushi Processing Industry in the Globalization Era」(グローバル化時代のカツオ節製造業の展開に関する研究)として完成させ、参考論文として、学位論文の印刷公表論文2編(いずれも審査付き)を付して、博士(水産学)の学位の申請をした。長崎大学大学院生産科学研究科教授会は、2010年12月15日の定例教授会において論文内容等を検討し、本論文を受理して差し支えないものと認め、上記の審査委員を選定した。委員は主査を中心に論文内容について慎重に審議し、公開論文発表会を実施するとともに、最終試験を行い、論文審査および最終試験の結果を2011年2月16日の生産科学研究科教授会に報告した。</p> <p>提出論文は、カツオ節産業全体の構造変化とそこにおけるカツオ節製造業の位置を明らかにすることを目的としている。研究の背景にあるのは、今日のカツオ節製造業が、かつてのそれと異なり国内の産地間競争に加えて海外産地との競争に曝され、また、カツオ節の二次加工分野の拡大と二次加工からの「系列化」が進行していることである。</p> <p>論文では、カツオ節製造業の構造変化は、伝統的なカツオ節製造の時代、大量生産時代を経て1990年代後半からグローバル化時代に入ったとしている。内容的には、国内のカツオ節製造業、インドネシアでのカツオ節製造業、国内の二次加工の3部から構成されている。</p> <p>まず、国内のカツオ節製造業の現代的特徴として、カツオは安くて大量供給される海外まき網の冷凍カツオを使う、カツオの利用配分は他業種との競合、国際的な需給動向に規定される、経営体数は大幅に減少した、カツオ節の種類は製造期間が短くて量産化できる荒節生産に特化している、</p>			

労働力不足を研修制度による中国人の雇用で補っている、産地は鹿児島県の枕崎市と指宿市山川町、静岡県の焼津市に収斂した、カツオ節生産に特化している産地と二次加工を取り入れた産地に分かれ、それに応じてカツオ、またはカツオ節を原料として輸入している、輸入量は増加して比重を高めている、カツオ節製造業は二次加工の専属「下請け化」し、価格は原料カツオの価格に一定の加工賃を加えた水準で決まっている、ことを指摘している。

次いで、海外のカツオ節製造の例として、最大の輸入先であるインドネシア北スラウェシの調査を行い、同地はカツオ漁業が盛んで、カツオは冷凍輸出、缶詰加工、それにカツオ節製造に向けられるが、カツオ節製造は競争力が最も低く、冷凍加工の副業とされることがある、アジア通貨危機による価格の急騰でカツオ産業全体が飛躍した、一部企業に日本からの投資、技術指導がある、カツオ節製法は日本のそれとほぼ同様だが、製造経営は原料費の占める割合が高く、利益率が低い、製品価格は日本のつゆ原料価格に準じていて低い、日本の商社や二次加工業者の流通チャンネルで輸出される、ことを指摘した。

カツオ節の二次加工では、カツオ節はほとんどが二次加工に供される、一次加工と二次加工は分業化しており、二次加工分野も多様である、原料となるカツオ節の供給量は増加している、二次加工への利用配分が大きく変化し、削り節、風味調味料向けが停滞し、つゆおよびエキス生産が拡大している、削り節加工ではカツオ節産地と大手企業のシェアが高まり、都市のカツオ節問屋の凋落が著しい、二次加工によるカツオ節製造業の「系列化」、二次加工各分野における有力企業による「寡占化」が進行している、カツオ節企業やしょうゆ企業でもつゆが主力商品になっている、エキス企業は機能性食品や医療食部門に進出して伸びている、デフレ不況下における製品価格の低下を下請け加工賃の引き下げを含むコスト削減と大量生産によって凌いでいる、とした。

本論文の特徴は、何よりも国内のカツオ節製造業だけでなく、海外での生産、カツオ節関連の二次加工を網羅したスケールの大きさに、既往研究のスコープを大きく超えたことである。カツオ漁業を含めてカツオ節産業全体をカバーすることで、フードシステム論となり、一次加工と二次加工の関係、各段階の価格形成、カツオとカツオ節の利用配分、需要動向に基づく構造変化を的確にとらえ、カツオ節製造業を位置づけることができた。

一次加工と二次加工が分業化している他の水産加工業と比べて、カツオ節加工は二次加工の製品と業態が多様であることからフードシステム論的アプローチがとくに必要である。本論文は、従来の研究スコープを超えて関連産業全体を対象としたことで解明された点は多く、水産加工業研究に多大な寄与をしたと評価することができる。

学位審査委員会は、水産経済学の分野において有益な成果を得るとともに水産学の進歩発展に貢献するところが大きであり、博士（水産学）の学位に値するものとして合格と判定した。