

平成 21 年度 調査・研究事業

地元漁業と連携した地域振興に関する調査研究

報 告 書

平成 22 年 2 月

社団法人 中小企業診断協会石川県支部

は じ め に

石川県は 600km 余の海岸線を持ち、能登半島が日本海に突き出ていることもあって、古来より海の幸に恵まれ、戦後も水産県として知られてきた。

しかし、近年の食生活の変化は深刻な「魚離れ」を招いており、かつ生産者の高齢化や後継者難もあって今や深刻な危機に直面していると言っても過言ではない。

漁業振興策が主として漁港や関連施設といったハード面にかたよった結果、人材育成や流通構造の改善といったソフト面での取り組みの遅れが今日の事態を招いたとも言える。

現在、「農（水）商工連携」ということが叫ばれているが、実態は小規模かつテストケース的意味合いのものが多く、本格的な水産業と商工業界との連携事例は少ない。

この原因としては、水産業界（特に漁協）に戦前戦後以来のいわゆる「商人悪人意識」が未だ残存していることと、多くの中小企業診断士を含め商工業界があまりにも水産業（特に沿岸漁業）の実態を知らないことが大きな原因と思われる。

このような状況で、いくらスローガンとしての「農（水）商工連携」と叫んだとしても実効はあがらない。

そこで、まず石川県の水産業の実態とこれまでの経緯、さらには取り組むべき課題について明確にしようというのが今回の調査研究事業の主たる目的である。

課題は山積しており、根本的な問題解決は極めて困難な状況であるが今回の調査研究が「水産石川」復活の一助となれば幸いである。

平成 22 年 2 月

社団法人 中小企業診断協会 石川県支部
支部長 池 田 裕 司

目 次

第1章 石川県水産業の現状と問題点	1
1. 漁業生産基盤の実態	1
2. 漁業従事者の現状	9
3. 漁業生産の状況	12
4. 漁業協同組合組織の現状と課題	21
第2章 水産物流通構造の現状と問題点	24
1. 水産物流通構造の実態	24
2. 水産物流通構造の変化	24
3. 産直事業の現状と課題	32
第3章 農（水）商工連携の現状と課題	34
1. 農商工連携の概要	34
2. 農商工等連携事業計画の認定状況	35
3. 具体的事例	36
4. 今後の方向性と課題	41
第4章 地産地消型水産物の活用	44
1. 規格外漁獲物の活用事例	44
2. 地産地消の意義	49
3. 魚食文化の継承	54

第1章 石川県水産業の現状と問題点

1. 漁業生産基盤の実態

(1) 漁業経営体数の推移

現時点で入手できた資料により昭和34年以降の漁業経営体数の推移を見てみると、全国的には一貫して減少傾向が続いているが、石川県の場合は昭和48年から昭和60年あたりにかけて一旦増加に転じている。

これは、主としてイカ釣り漁業（特に船内冷凍船）の増加によるもので、トン数階層的に30～100tクラスの増加で確認できる。また、この時期は無動力船から動力船に完全に入れ替わった時期でもあり、石川県水産業が戦後最大の隆盛期を迎えた時期でもあった。

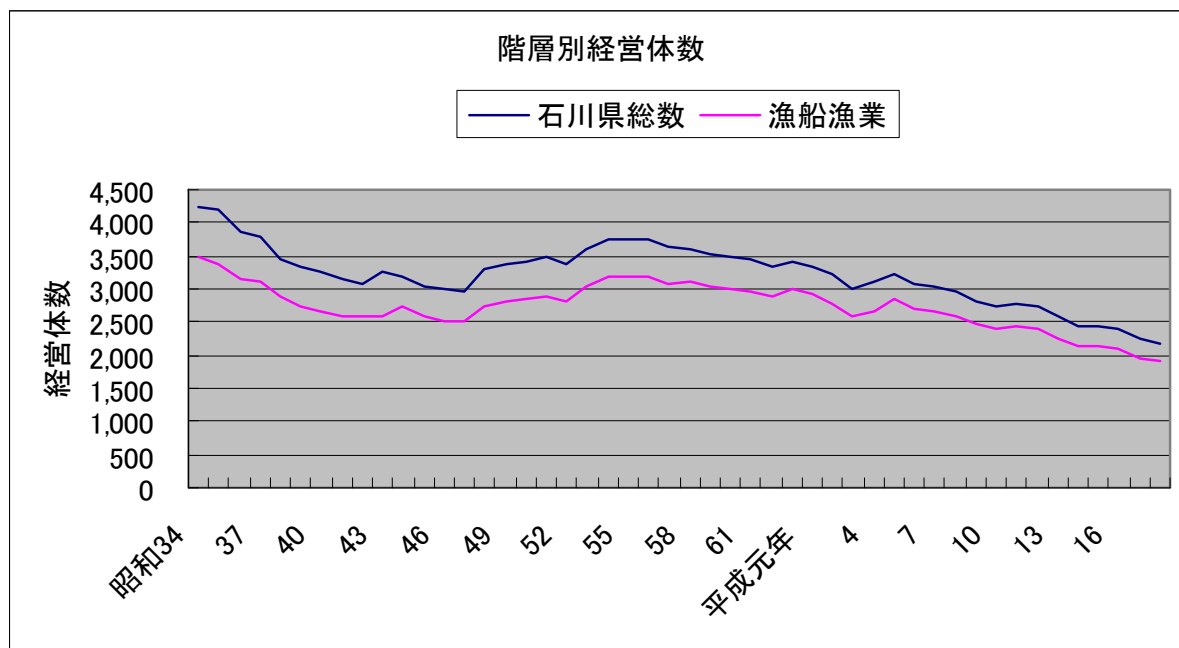
しかし、第二次オイルショックによる漁船用燃料の高騰もあり平成の時代に入ってから漁業経営体数は急速に減少し、平成18年には昭和34年の約半分にまで減少する結果となっている。

表1-1 全国と石川県の漁業経営体数の推移

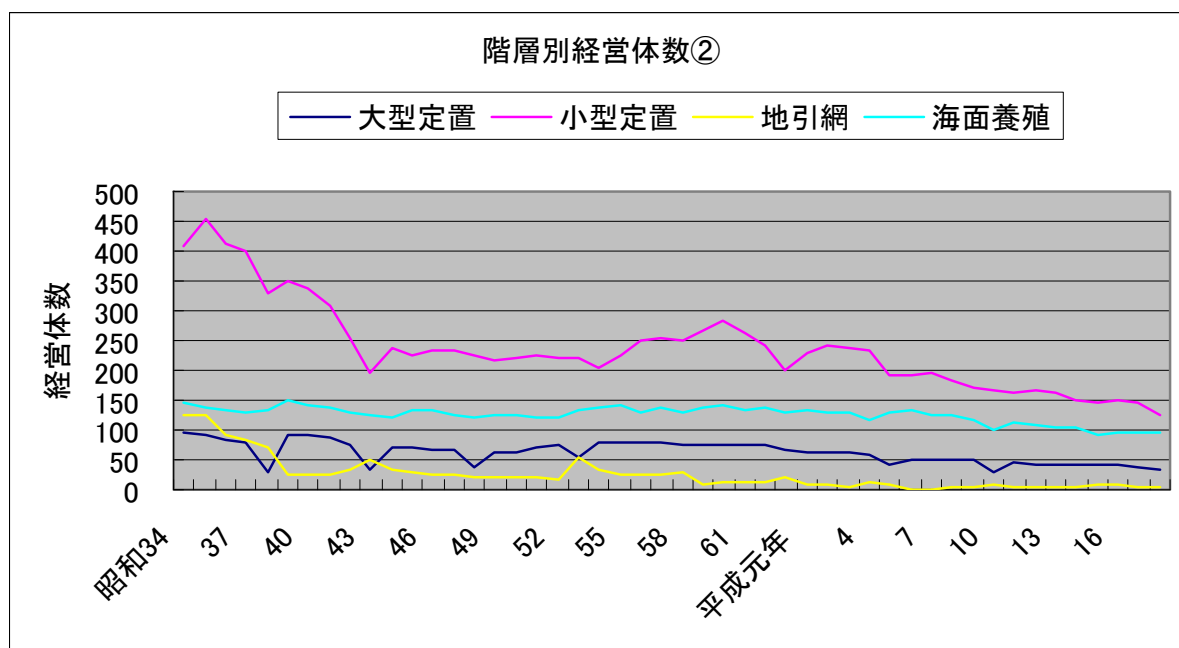
	全国総数	石川県総数	漁船漁業								大型定置	小型定置
			総数	無動力	0～3t	3～5	5～10	10～30	30～100	100以上		
昭和34		4,246	3,471	1,629	1,203	187	154	205	77	16	94	410
35		4,190	3,387	1,537	1,254	189	136	188	66	17	90	454
36		3,874	3,150	1,252	1,314	210	131	172	54	17	85	412
37		3,799	3,109	1,167	1,396	236	101	140	52	17	81	398
38		3,439	2,875	867	1,450	269	96	120	57	16	31	331
39		3,350	2,729	818	1,411	261	58	109	54	18	92	352
40		3,247	2,651	718	1,466	245	52	96	57	17	92	337
41		3,158	2,595	612	1,500	255	62	95	55	16	86	310
42		3,063	2,569	475	1,524	342	58	94	60	16	77	256
43		3,258	2,592	411	1,566	366	80	89	59	21	33	196
44		3,187	2,728	370	1,730	408	87	74	41	18	69	236
45		3,052	2,597	284	1,673	418	89	71	41	21	69	226
46		2,985	2,525	201	1,668	437	86	65	41	27	68	232
47		2,981	2,529	145	1,710	452	93	55	48	26	68	234
48		3,293	2,744	205	1,867	454	71	41	72	34	38	224
49		3,387	2,817	81	2,037	446	112	33	71	37	61	217
50	227,452	3,423	2,847	65	2,069	443	114	43	78	35	62	222
51	224,610	3,506	2,904	63	2,090	451	139	46	72	43	71	223
52	223,950	3,377	2,802	49	1,978	446	158	57	67	47	74	221
53	217,734	3,600	3,037	65	2,077	517	192	68	74	44	55	220
54	219,112	3,736	3,192	32	2,246	525	200	65	78	46	78	203
55	216,433	3,760	3,203	31	2,226	546	208	67	81	44	78	223
56	214,056	3,744	3,176	30	2,214	540	203	67	80	42	80	251
57	212,137	3,640	3,068	20	2,114	522	222	73	77	40	79	255
58	207,439	3,614	3,127	38	2,039	573	283	77	73	44	74	248
59	205,943	3,524	3,030	21	1,981	557	286	72	73	40	76	266
60	202,819	3,506	2,987	20	1,957	539	287	76	69	39	75	283
61	199,192	3,432	2,945	18	1,924	533	293	72	67	38	75	263
62	195,424	3,337	2,870	12	1,863	520	300	76	66	33	74	240
63	190,271	3,419	2,998	9	2,030	506	274	84	52	43	67	201
平成元年	188,849	3,356	2,916	6	1,946	495	291	82	51	45	61	230
2	184,954	3,218	2,770	6	1,791	483	318	81	49	42	62	241
3	179,526	3,016	2,577	5	1,643	471	296	81	42	39	61	236
4	175,929	3,094	2,673	6	1,709	474	324	79	42	39	58	232
5	171,524	3,237	2,856	7	1,887	509	308	73	38	34	43	191
6	167,367	3,083	2,693	2	1,717	513	320	75	33	33	50	190
7	163,169	3,045	2,667	1	1,698	497	326	79	33	33	50	194
8	159,897	2,974	2,598	4	1,665	489	297	78	32	33	50	183
9	156,862	2,831	2,484	3	1,578	476	295	72	29	31	49	172
10	150,586	2,733	2,413	7	1,565	473	236	75	25	32	28	166
11	150,228	2,783	2,446	4	1,559	471	277	78	25	32	44	163
12	145,945	2,720	2,388	3	1,528	469	254	78	25	31	42	167
13	141,509	2,575	2,243	2	1,431	441	236	80	23	30	41	162
14	136,465	2,439	2,133	2	1,336	413	225	107	22	28	40	151
15	132,417	2,442	2,144	5	1,366	426	244	61	19	23	41	145
16	129,877	2,388	2,089	3	1,360	369	219	98	19	21	40	151
17	124,716	2,255	1,964	3	1,254	367	206	95	18	21	39	145
18	121,489	2,181	1,909	1	1,206	368	204	92	17	21	35	127

以上の結果をグラフ化して見ると漁業経営体数の減少があらためて確認できるが、近年は特に漁船漁業の減少率が大きく労働条件の悪化と燃料高騰の影響が推察される。

グラフ 1-1 石川県漁業経営体数（漁船漁業）の推移



グラフ 1-2 石川県漁業経営体数（漁船漁業以外）の推移



石川県においては漁業経営体のほとんどは個人経営であるが、平成 7 年をピークとして共同経営が急速に減少しており、本県漁業の特徴でもあった季節編成型旋網船団や村張り定置網の減少を反映しているものと思われる。

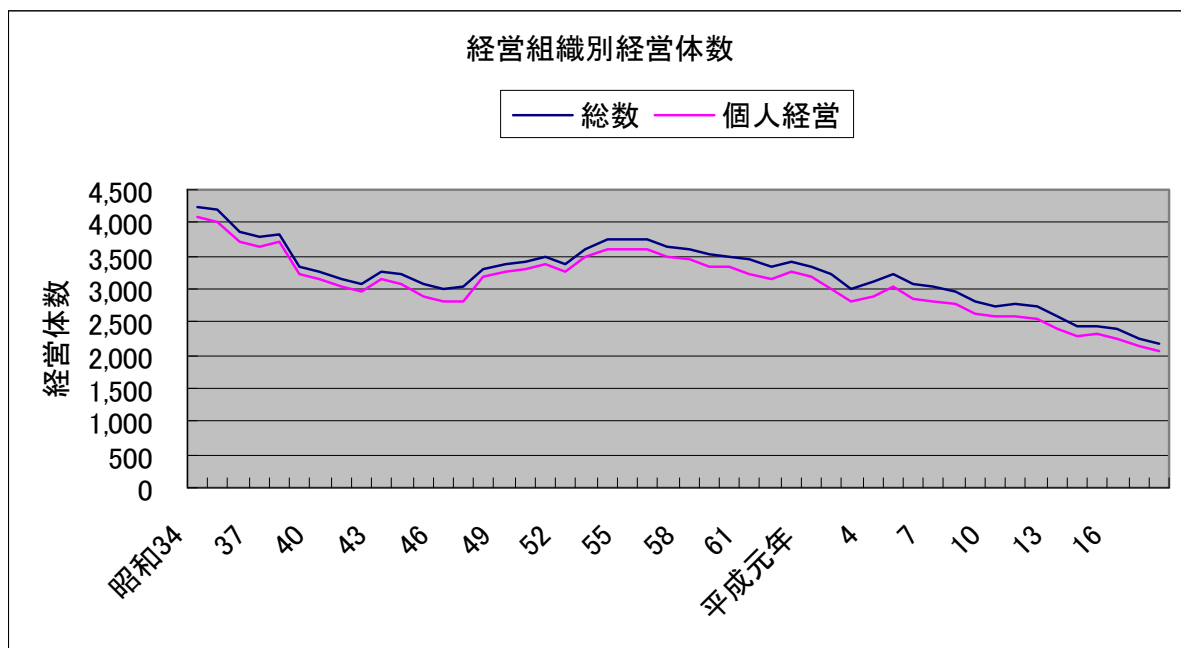
表 1-2 石川県経営形態別漁業経営体数の推移

	総数	個人経営	漁協直営	生産組合	共同経営	会社経営	官公庁
昭和34	4,246	4,096	4	3	131	10	2
35	4,190	4,031	3	3	138	13	2
36	3,874	3,711	2	2	142	15	2
37	3,799	3,650	2	2	129	14	2
38	3,821	3,716	1	2	88	12	2
39	3,350	3,230	4	2	94	18	2
40	3,247	3,138	4	3	85	15	2
41	3,158	3,053	4	1	78	20	2
42	3,063	2,963	4	2	72	20	2
43	3,258	3,157	3	4	71	20	3
44	3,210	3,065	3	3	116	21	2
45	3,075	2,893	2	3	153	22	2
46	3,010	2,831	2	3	149	23	2
47	3,020	2,831	2	3	160	22	2
48	3,293	3,185	1	5	75	25	2
49	3,387	3,266	1	6	85	26	3
50	3,423	3,303	1	9	83	24	3
51	3,506	3,389	3	5	79	27	3
52	3,377	3,262	3	5	78	26	3
53	3,600	3,473	3	4	67	49	4
54	3,736	3,596	2	6	77	51	4
55	3,760	3,609	1	6	85	55	4
56	3,744	3,598	0	5	84	53	4
57	3,640	3,501	1	6	76	52	4
58	3,614	3,432	1	7	108	62	4
59	3,527	3,346	1	6	109	61	4
60	3,506	3,325	1	5	114	57	4
61	3,432	3,243	1	5	120	59	4
62	3,337	3,152	1	5	117	58	4
63	3,419	3,265	1	7	77	65	4
平成元年	3,356	3,197	1	5	84	65	4
2	3,218	3,014	0	6	128	66	4
3	3,016	2,819	0	8	117	66	6
4	3,094	2,869	0	7	151	61	6
5	3,237	3,030	0	6	133	63	5
6	3,083	2,860	0	6	150	61	6
7	3,045	2,812	2	5	162	58	6
8	2,974	2,769	2	5	134	58	6
9	2,831	2,630	2	4	134	55	6
10	2,733	2,588	1	4	70	67	3
11	2,783	2,581	2	4	127	63	6
12	2,720	2,544	1	4	102	63	6
13	2,575	2,417	1	4	85	62	6
14	2,439	2,290	0	4	75	64	6
15	2,442	2,307	0	4	55	71	5
16	2,388	2,246	0	3	69	64	6
17	2,255	2,121	0	3	63	63	5
18	2,181	2,054	0	3	54	66	4

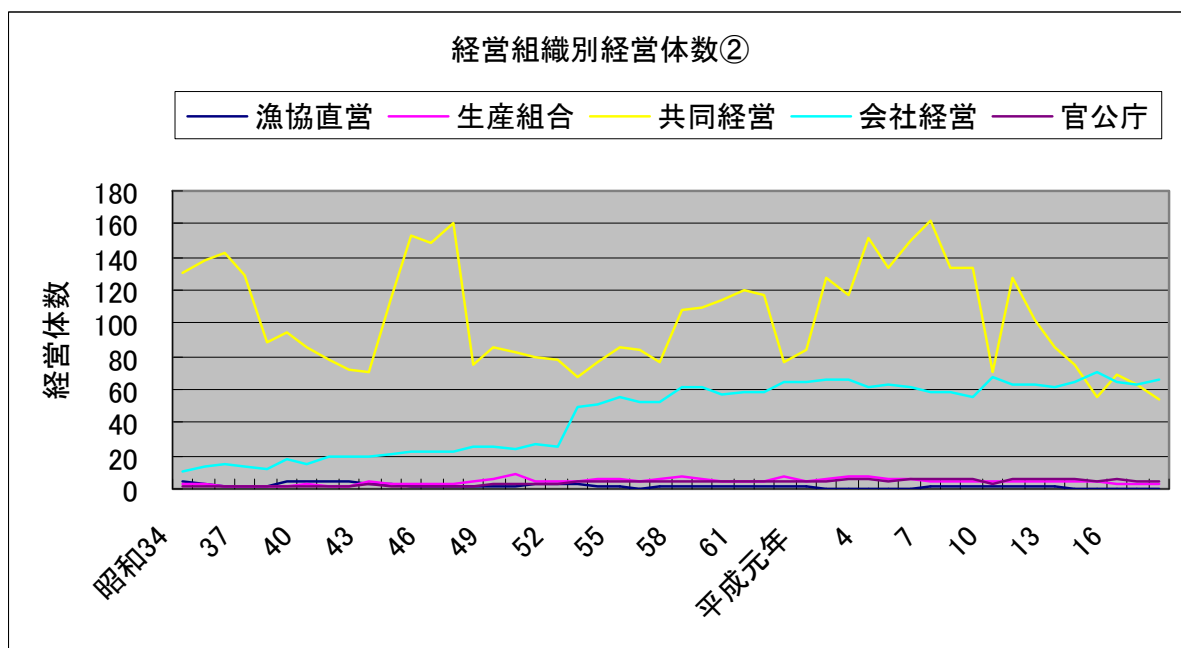
また、会社経営も近年ほぼ横這いであり法人化は進んでおらず、戦後 60 余年を経ても依然として個人経営の小規模経営体が大部分を占めるという状況が続いている。

この点では、近年各種形態での法人化が進みつつある農業分野とは大きく様相が異なる。

グラフ 1-3 石川県漁業経営体数（個人経営）の推移



グラフ 1-4 石川県漁業経営体数（法人経営）の推移



一方、個人経営体における専業別の推移を見たのが表 1-3 であるが（平成 16 年以降は結果の公表すらされなくなった）、一見専業経営体が増加しているように見えるが、実態は他業をリタイアした漁業者が結果として専業になったという側面が大きく、高齢者が多いため決して前向きな状況とは言えない。

また、漁業を従とする第 2 種兼業経営体の著しい減少による大きなマイナス要素がこれから顕在化する可能性がある。すなわち、主たる生計がかかっていない第 2 種兼業経営体が多数沿岸部に存在することによる資源管理や沿岸域の海洋環境保全が今後脆弱化することが懸念される。

既に、後継者の存在しない専業経営体や第 1 種兼業経営体による目先の短期的利益確保のための資源乱獲の事例も報告されており、むしろ、第 2 種兼業経営体において資源保護意識が強いというのは大きな問題点であろう。

表 1-3 石川県専業別漁業経営体数の推移

	総数	専業	第1種兼業	第2種兼業
昭和50	3,303	174	1,118	2,011
51	3,389	204	1,044	2,141
52	3,262	283	1,025	1,954
53	3,473	292	1,261	1,920
54	3,596	263	1,294	2,039
55	3,609	256	1,276	2,077
56	3,598	238	1,220	2,140
57	3,501	233	1,233	2,035
58	3,432	335	1,194	1,903
59	3,346	313	1,166	1,867
60	3,325	305	1,170	1,850
61	3,243	295	1,147	1,801
62	3,152	298	1,130	1,724
63	3,265	293	1,212	1,760
平成元年	3,197	287	1,211	1,699
2	3,014	259	1,160	1,595
3	2,819	243	1,121	1,455
4	2,869	236	1,110	1,523
5	3,030	339	974	1,717
6	2,860	330	900	1,630
7	2,840	280	1,010	1,550
8	2,760	270	940	1,550
9	2,690	280	940	1,470
10	2,588	453	820	1,315
11	2,580	450	820	1,310
12	2,540	450	800	1,290
13	2,420	430	780	1,210
14	2,290	410	780	1,100
15	2,307	455	758	1,094

一方、表 1-4 により漁業種類別の経営体数を見てみると昭和 40 年代に黄金期を迎えたサケ・マス流網は 200 海里問題の直撃を受けて平成初期にほぼ壊滅した。

代わって昭和 50 年代後半からイカ釣漁業の経営体数が急速に増加したが、これも魚価の低迷と燃料の高騰で現在はピーク時の 3 分の 1 以下と急速に減少中である。

その他の漁法においても総じて経営体数は減少を続けているが、沖合底引網やその他刺網、その他釣りといった漁法は残存率が比較的高く、総体的に魚価の高い魚種を漁獲していることもあって現在の石川県の主力漁船漁業となっている。

しかし、本県沿岸漁業のある種象徴とも言える存在であった、大・小の定置網の減少率が近年再び増加している点は懸念される。

海面養殖は意外と知られていないが我が国第 3 位の水揚げとなるカキ養殖が、ノロウィルスによる販売不振（滅菌海水処理施設の導入も行なわれているが保健所の許可が下りないという）に直面しながらも七尾湾において経営体数としては一定規模を維持している。

なお、採貝藻は海岸線の長い本県においては主として第 2 種兼業漁家で広く行われているため、結果として多数の経営体数が残存しているが、これを除くいわゆる「中核的漁業経営体」の長期的な減少が本県のみならず、全国規模での我が国水産業の衰退を象徴している。



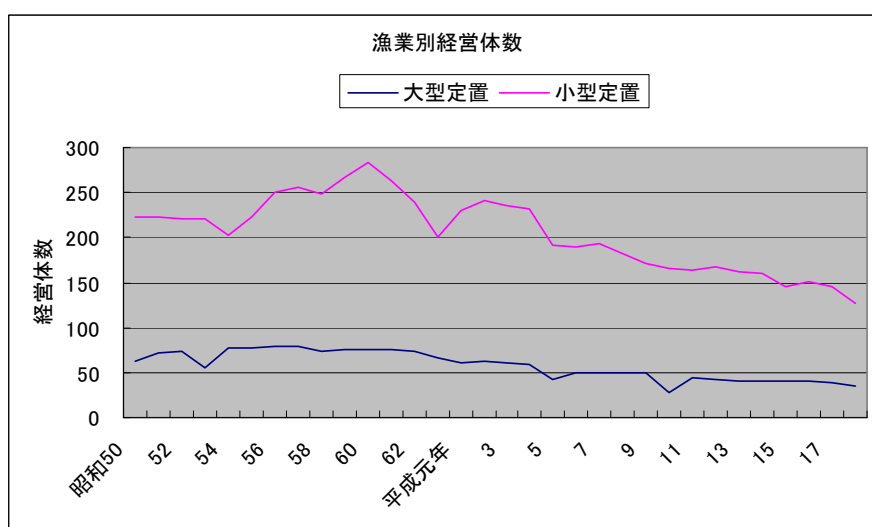
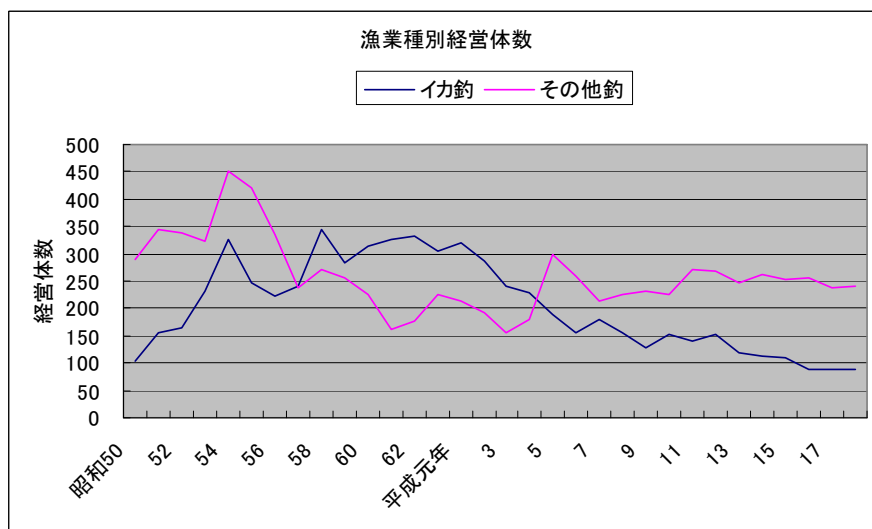
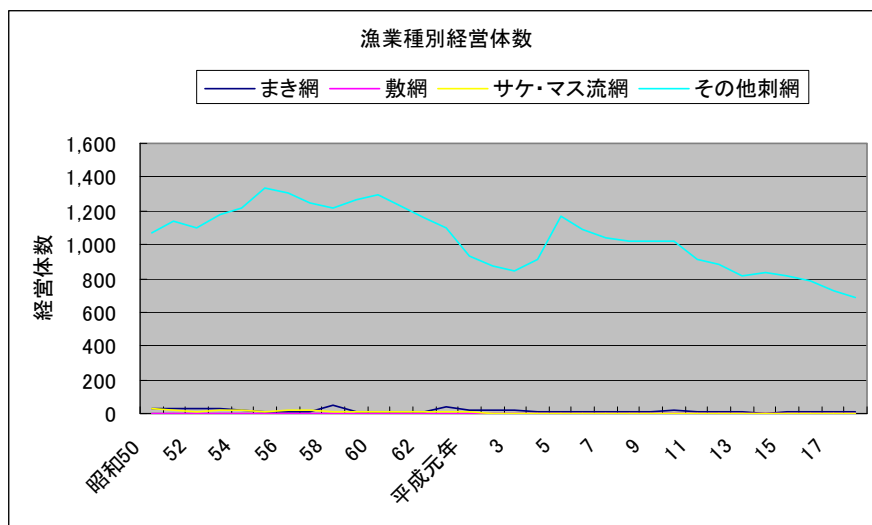
写真 1-1 沿岸漁業の多くの経営体は高齢化が急速に進んでいる（高浜漁港）

表 1-4 石川県漁業種類別経営体数の推移

	遠洋 底引	沖合 底引	小型 底引	まき網	敷網	サケ・マス 流網	その他 刺網	イカ釣	その他 釣	まぐろ 延縄
昭和50	1	28	432	28	0	29	1,074	103	289	2
51	1	25	451	29	0	15	1,136	157	343	2
52	1	27	376	30	0	14	1,099	166	339	2
53	1	25	386	33	4	20	1,177	232	323	1
54	1	24	391	17	1	18	1,221	325	452	2
55	0	26	407	11	0	6	1,338	246	421	2
56	0	28	413	11	0	18	1,306	223	334	2
57	1	27	406	12	0	19	1,244	242	238	1
58	1	27	439	45	1	12	1,220	345	270	1
59	1	27	451	13	1	7	1,269	285	256	1
60	1	28	383	12	1	8	1,300	315	226	1
61	1	30	412	14	0	8	1,226	327	161	1
62	0	30	372	11	1	7	1,163	332	176	1
63	0	29	398	38	1	8	1,099	304	226	1
平成元年	0	27	388	20	1	7	933	320	212	1
2	0	27	365	17	0	4	871	286	193	1
3	0	26	360	16	0	3	846	242	154	1
4	0	26	322	14	0	2	914	228	181	1
5	0	26	297	14	0	2	1,171	188	299	1
6	0	25	313	12	0	1	1,088	155	259	1
7	0	26	283	12	0	0	1,036	179	212	1
8	0	27	293	12	0	0	1,019	154	226	1
9	0	27	280	12	0	0	1,018	128	231	1
10	0	26	271	20	0	1	1,017	151	225	1
11	0	24	257	11	0	0	911	139	271	1
12	0	24	261	10	0	0	879	153	269	1
13	0	23	272	11	0	0	813	120	248	1
14	0	23	239	1	0	0	835	112	263	1
15	0	20	236	10	0	0	815	109	253	1
16	0	21	224	11	0	0	789	89	256	1
17	0	20	231	11	0	0	722	88	238	1
18	0	19	223	11	0	0	691	89	240	1

サケ・マス 延縄	その他 延縄	大型 定置	小型 定置	地曳網	船曳網	採貝藻	その他 漁業	海面 養殖	総数
11	86	62	222	22	40	772	99	124	3,424
7	98	71	223	19	39	677	93	120	3,506
2	89	74	221	17	45	645	108	121	3,376
5	175	55	220	53	51	572	135	132	3,600
2	140	78	203	35	93	477	117	139	3,736
0	179	78	223	25	65	485	105	143	3,760
0	156	80	251	23	61	584	126	128	3,744
0	166	79	255	24	56	608	123	138	3,639
0	144	74	248	28	64	474	90	131	3,614
0	115	76	266	10	77	427	108	137	3,527
0	115	75	283	12	73	419	113	141	3,506
0	105	75	263	13	74	489	100	133	3,432
0	108	74	240	14	85	474	113	136	3,337
0	128	67	201	19	91	557	123	129	3,419
0	125	61	230	9	88	669	132	133	3,356
0	119	62	241	7	129	624	143	129	3,218
0	138	61	236	5	106	573	121	128	3,016
0	142	58	232	11	137	583	127	116	3,094
0	170	43	191	10	119	466	112	128	3,237
0	166	50	190	2	137	437	113	134	3,083
0	133	50	194	2	152	488	152	125	3,045
0	125	50	183	5	120	484	148	127	2,974
0	109	49	172	3	120	399	164	118	2,831
0	85	28	166	10	69	452	111	100	2,733
0	84	44	163	5	115	521	124	113	2,783
0	75	42	167	3	82	506	141	107	2,720
0	74	41	162	3	65	522	115	105	2,575
0	63	40	161	4	60	404	127	106	2,439
0	47	41	145	9	47	492	115	93	2,433
0	52	40	151	8	52	470	128	94	2,386
0	57	39	145	6	42	433	125	96	2,254
0	58	35	127	4	40	426	119	97	2,180

グラフ 1-5 石川県主要漁業種類別経営体数の推移



2. 漁業従事者の現状

(1) 漁業従事者数の著しい減少

昭和50年以降の統計資料において、昭和54年に8,650名を数えた石川県の漁業従事者数は平成15年に約半数の4,511名まで減少し、平成16年以降は長年継続されてきた調査すら行われなくなった。

全国的にも、この間に漁業従事者数はほぼ半減している。

しかも、高齢化の傾向が著しく将来の後継者である男子の15歳～24歳の若年従事者は4分の1、働き盛りの25歳～39歳は実に5分の1、40歳～59歳も約半数にまで減少。反面60歳以上の高齢従事者の割合が全体の45%に達している。

他の一次産業（農・林業）でも高齢化は進んでいるが、漁業従事者の減少と高齢化は産業としての我が国水産業の将来を考えた場合、極めて憂慮すべき状況にある。

表 1-5 全国と石川県の漁業従事者数の推移

(単位:人)

(単位:人)

	全国総数	実数						
		総数	男子					女子
			小計	15～24	25～39	40～59	60歳以上	
昭和50	477,500	7,580	6,370	440	1,630	3,170	1,130	1,210
51	469,600	6,880	6,030	390	1,630	3,020	990	850
52	462,800	6,880	6,010	390	1,480	3,120	1,020	870
53	478,148	8,458	7,395	530	1,849	3,791	1,225	1,063
54	467,790	8,650	7,660	440	1,670	4,000	1,550	990
55	457,370	8,450	7,600	440	1,600	3,930	1,630	850
56	448,990	8,310	7,430	360	1,530	3,880	1,660	880
57	437,150	8,200	7,330	360	1,380	3,870	1,720	870
58	446,536	7,739	6,884	395	1,513	3,661	1,315	855
59	439,490	7,630	6,790	370	1,530	3,380	1,510	840
60	431,880	8,210	7,330	400	1,540	3,870	1,520	880
61	422,550	7,741	7,031	280	1,550	3,661	1,540	710
62	409,960	7,430	6,700	230	1,380	3,380	1,710	730
63	392,392	7,086	6,271	231	1,142	3,210	1,688	815
平成元年	383,060	6,650	5,900	180	890	3,150	1,680	750
2	370,550	6,500	5,790	180	760	3,160	1,690	710
3	355,150	6,195	5,555	160	640	3,025	1,730	640
4	342,430	6,130	5,520	150	650	3,010	1,710	610
5	324,886	6,332	5,575	103	625	2,900	1,947	757
6	312,410	5,690	5,040	80	590	2,590	1,780	650
7	301,430	5,390	4,790	100	490	2,390	1,810	600
8	287,380	5,205	4,635	110	450	2,165	1,910	570
9	278,200	5,080	4,560	120	430	2,100	1,910	520
10	277,042	5,068	4,474	106	429	1,860	2,079	594
11	269,990	4,920	4,330	100	390	1,680	2,160	590
12	260,200	4,820	4,260	120	400	1,640	2,100	560
13	252,320	4,646	4,106	120	390	1,656	1,940	540
14	243,330	4,390	3,870	110	370	1,600	1,790	520
15	238,371	4,511	3,982	102	317	1,550	2,013	529

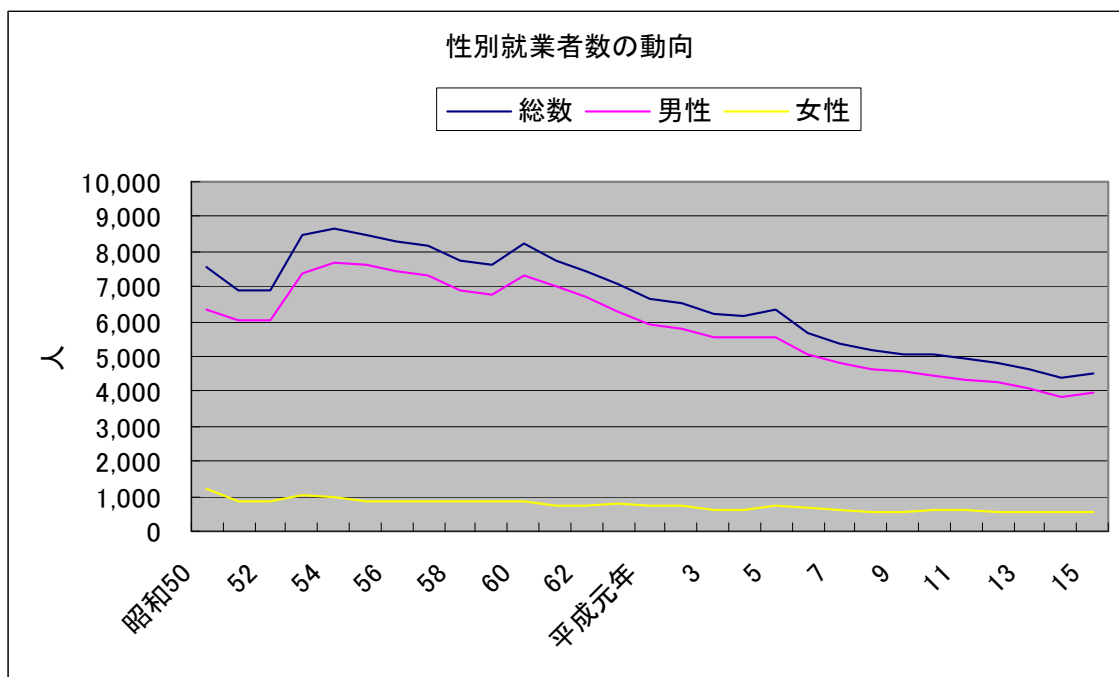
※ 内訳は概数であり合計と一致しないことがある。

※ 平成16年～19年は発表できる制度の調査をしていない。

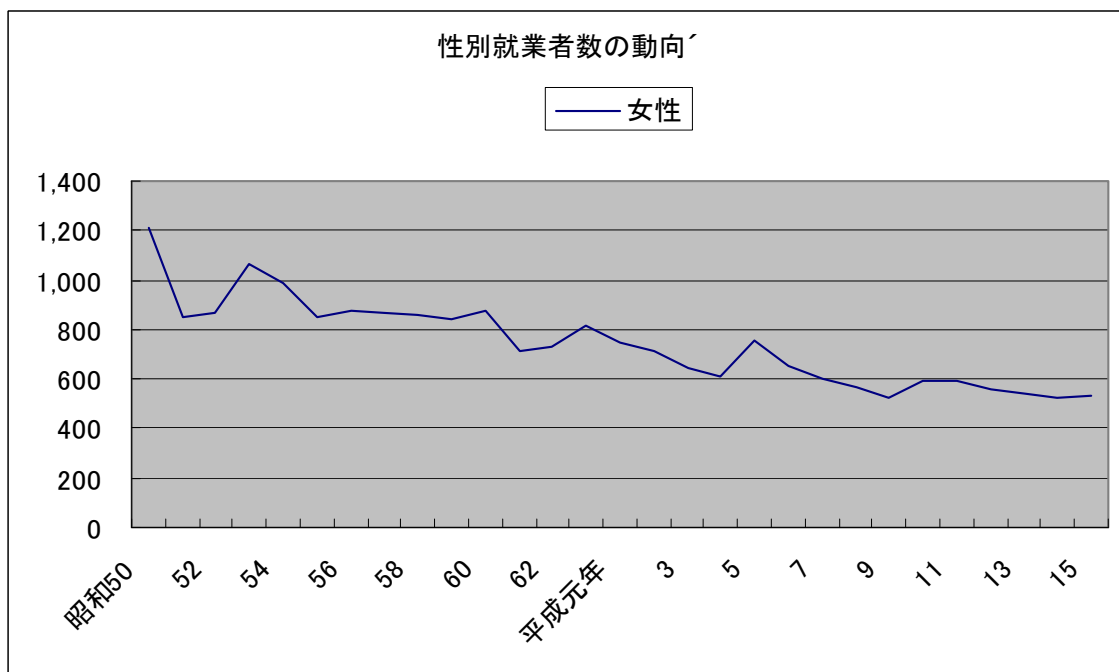
（２）女性就業者の少なさ

性別就業者数で特徴的なことは農業と比較して女性就業者の割合が低いことであり「船に女を乗せると穢れる」というようなことは昔話となりつつあるが、他産業において女性の活躍が目立つ中で、相変わらず海上作業が中心となる漁業の特性を象徴している。

グラフ 1-6 石川県漁業従事者数の推移



グラフ 1-7 石川県女性漁業従事者数の推移



（３）外国人労働者（研修生）への依存

この深刻な漁業従事者数の減少と高齢化により漁業生産現場での労働力不足が近年顕在化しており、数年前から本県においても沖合イカ釣漁船において、ついにインドネシア人を「研修生」として受入開始。最近では底引網漁船においても日本人船員の確保が困難なため、やはりインドネシア人研修生を使用せざるを得ない状況に追い込まれている。

グラフ 1-8 石川県年齢別漁業従事者数の推移

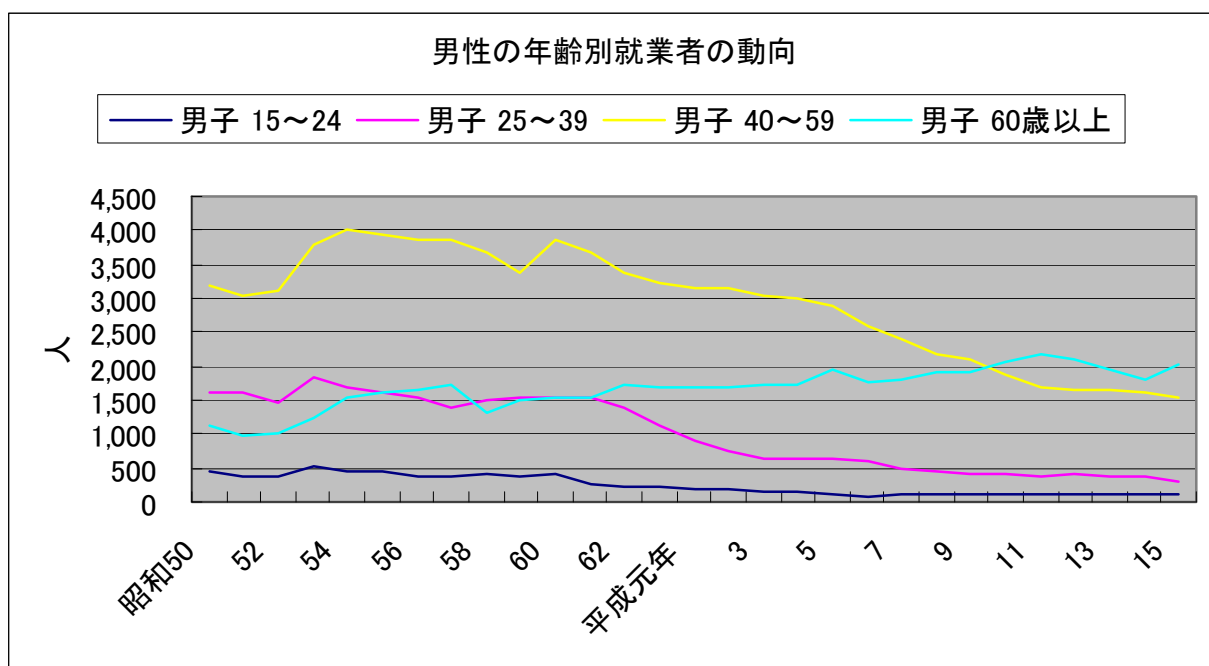


写真 1-2 かつてイカ御殿とまで呼ばれた旧小木漁協（現石川県漁協小木支所）とイカ釣り漁船

3. 漁業生産の状況

(1) 漁業生産量の推移

昭和50年以降の本県漁業生産（量）の状況を見てみると、平成2年に231,363トンと大幅に増加したが、これは主として沖合イカ釣漁業の発展によるものである。

また、この前後の時期は沿岸漁業、遠洋漁業ともに漁獲量が増加しており、まさに石川県漁業の黄金期であった。

しかし、その後は若干の年変動を経ながらも減少を続け、最新発表値の平成18年は81,145トンとほぼ3分の1まで減少。特に、遠洋漁業は国際的漁業規制の影響もあり大きく減少し、平成15年以降は統計的にも沖合業に包括されるなど、事実上消滅した。

表1-6 石川県漁業部門別生産量（属人）の推移

(単位:トン)							
	生産量						
	沿岸漁業				沖合漁業	遠洋漁業	合計
	漁船漁業	定置網漁業	海面漁業	小計			
昭和50	14,219	17,084	4,026	35,329	74,388	15,599	125,316
55	17,060	28,417	6,323	51,800	90,309	6,138	148,247
57	16,455	24,825	4,959	46,239	78,400	14,605	139,244
58	14,933	33,291	4,905	53,129	93,580	17,117	163,826
59	15,223	32,014	5,295	52,532	103,964	15,783	172,279
60	12,478	23,394	4,770	40,642	81,537	16,503	138,682
61	12,937	27,711	3,106	43,754	97,945	11,626	153,325
62	12,339	27,555	4,853	44,747	118,600	16,207	179,554
63	14,339	33,224	5,209	52,772	112,348	14,327	179,447
平成元年	16,524	31,688	4,632	52,844	152,979	19,247	225,070
2	14,107	32,127	4,399	50,633	166,643	14,087	231,363
3	13,986	31,577	3,457	49,020	146,055	12,105	207,180
4	14,472	39,812	4,052	58,336	110,089	8,035	176,460
5	13,047	35,922	4,044	53,013	92,497	10,396	155,906
6	13,405	31,761	3,572	48,738	86,672	13,023	148,433
7	11,612	24,079	3,593	39,284	74,041	1,879	115,204
8	14,985	20,381	3,942	39,308	75,336	3,341	117,985
9	11,434	19,087	3,885	34,406	70,547	4,045	108,998
10	11,127	16,184	3,947	31,258	49,435	5,044	85,737
11	10,772	18,760	3,174	32,706	52,969	10,835	96,510
12	11,129	17,624	3,133	31,886	68,558	10,460	110,904
13	10,909	12,947	3,233	27,089	53,035	5,200	85,324
14	10,513	16,562	2,673	29,748	70,792	1,240	101,780
15	11,421	14,560	2,769	28,750	64,567	－	93,317
16	12,257	19,967	2,800	35,024	49,912	－	84,936
17	10,735	15,451	2,560	28,746	31,560	－	60,306
18	12,185	19,522	1,972	33,679	47,466	－	81,145

※平成15年以降、遠洋漁業は沖合漁業に含まれている。

(注:「属人」とは石川県所属漁船の他県への水揚げ高を含む)

（２）漁業生産金額の推移

同じく昭和 50 年以降の本県漁業生産金額の推移を見てみると、属人統計で昭和 57 年に約 470 億円近くに達したのをピークに減少に転じ、バブル経済崩壊にともなう消費不況の長期化による魚価の低迷もあって 200 億円台の前半にまで低下。生産量（トン数）程の減少率ではないが、最盛期の約半分近くにまで生産金額は縮小した。

生産量と同じく、遠洋漁業の衰退が大きく影響している反面、定置網漁業の健闘や沿岸・沖合漁船漁業の底打ちで、近年は若干下げ止まった感もあるが資源量の変動や季節的要因もあり今後とも予断は許さない状況と思われる。

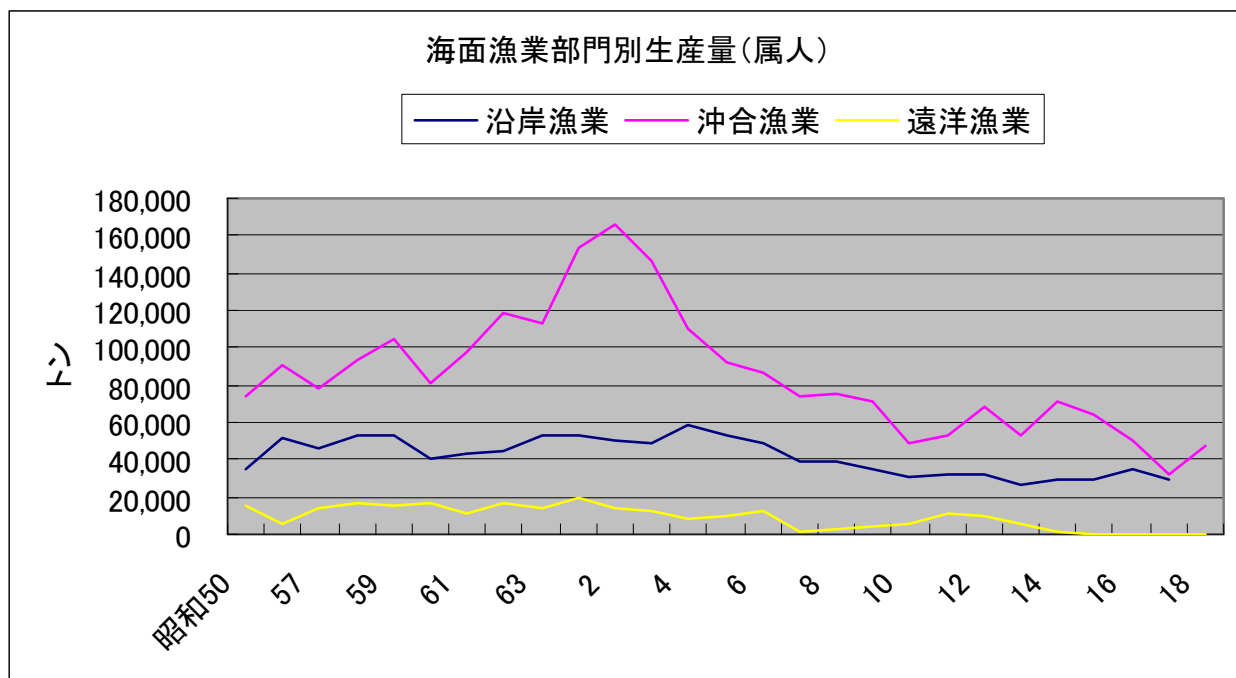
養殖業を中心とする海面漁業に関しては、本県ではカキ養殖が中心となるが、やはり海洋条件による豊凶の変動が大きく、特に近年はノロウィルスや生育環境の悪化もあり大幅に生産金額が減少し続けている。

表 1-7 石川県漁業部門別生産金額（属人）の推移

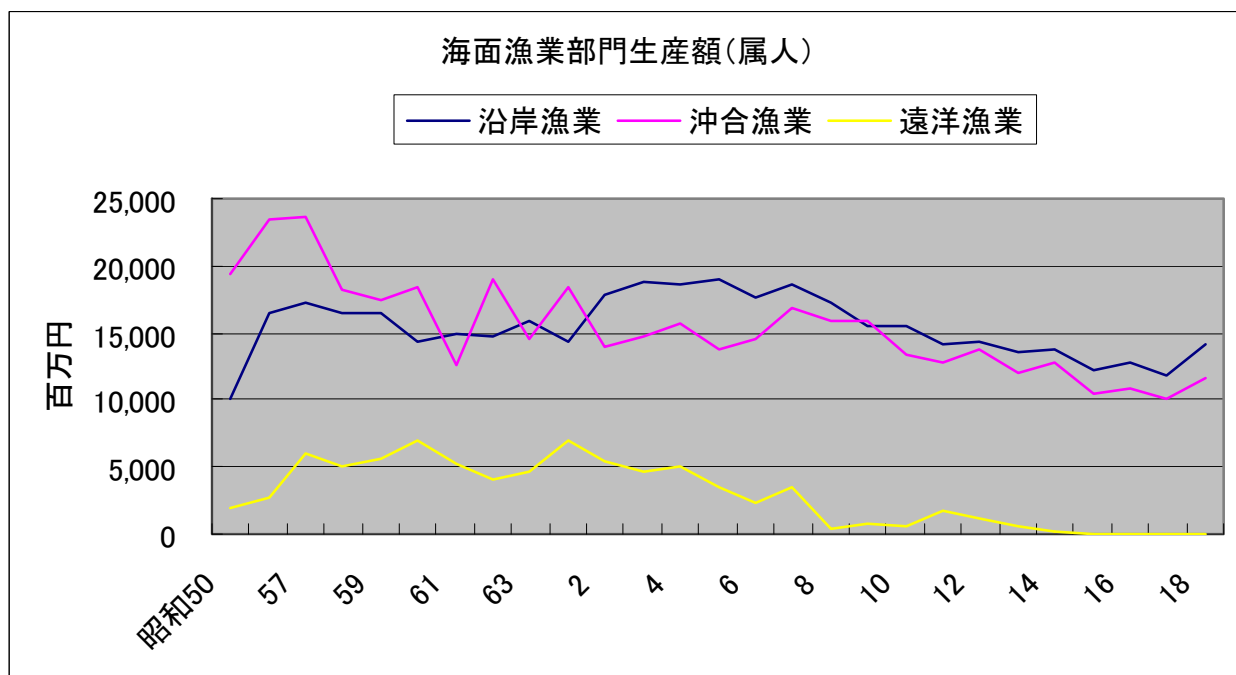
	生産額						
	沿岸漁業				沖合漁業	遠洋漁業	合計
	漁船漁業	定置網漁業	海面漁業	小計			
昭和50	5,801	3,886	447	10,134	19,368	2,002	31,504
55	10,259	5,116	1,044	16,419	23,409	2,724	42,552
57	10,508	5,777	1,039	17,324	23,669	5,995	46,988
58	9,030	6,569	916	16,515	18,230	5,025	39,770
59	9,260	6,302	864	16,426	17,532	5,644	39,602
60	8,611	4,939	728	14,278	18,419	6,882	39,579
61	9,140	5,108	643	14,891	12,527	5,165	32,583
62	8,631	5,268	746	14,645	18,896	4,055	37,596
63	9,303	5,693	886	15,882	14,445	4,737	35,064
平成元年	8,611	4,939	728	14,278	18,419	6,882	39,579
2	11,401	5,598	924	17,923	13,935	5,414	37,272
3	10,989	6,903	909	18,801	14,824	4,729	38,354
4	10,635	7,043	906	18,584	15,698	5,114	39,396
5	10,513	7,157	1,341	19,011	13,798	3,510	36,319
6	9,875	6,416	1,299	17,590	14,557	2,355	34,502
7	10,492	6,540	1,573	18,605	16,860	3,421	38,886
8	9,701	6,501	1,028	17,230	15,916	377	33,523
9	8,459	6,059	904	15,422	15,897	708	32,027
10	8,812	5,734	914	15,460	13,282	650	29,392
11	7,964	5,392	773	14,129	12,844	1,704	28,677
12	7,514	6,098	684	14,296	13,801	1,130	29,227
13	7,041	5,919	687	13,647	12,027	656	26,330
14	6,557	6,500	610	13,667	12,800	212	26,679
15	6,365	5,539	402	12,306	10,468	—	22,774
16	6,225	6,105	437	12,767	10,794	—	23,561
17	6,340	5,117	424	11,881	10,015	—	21,896
18	7,014	6,747	366	14,127	11,549	—	25,676

グラフ 1-9 とグラフ 1-10 の比較においても生産量と生産金額の相関（量が増加してもそれほど金額が増えない）いわゆる「大漁貧乏」と「不漁高値」の傾向が確認できる。

グラフ 1-9 石川県海面漁業部門別生産量の推移



グラフ 1-10 石川県海面漁業部門別生産金額の推移

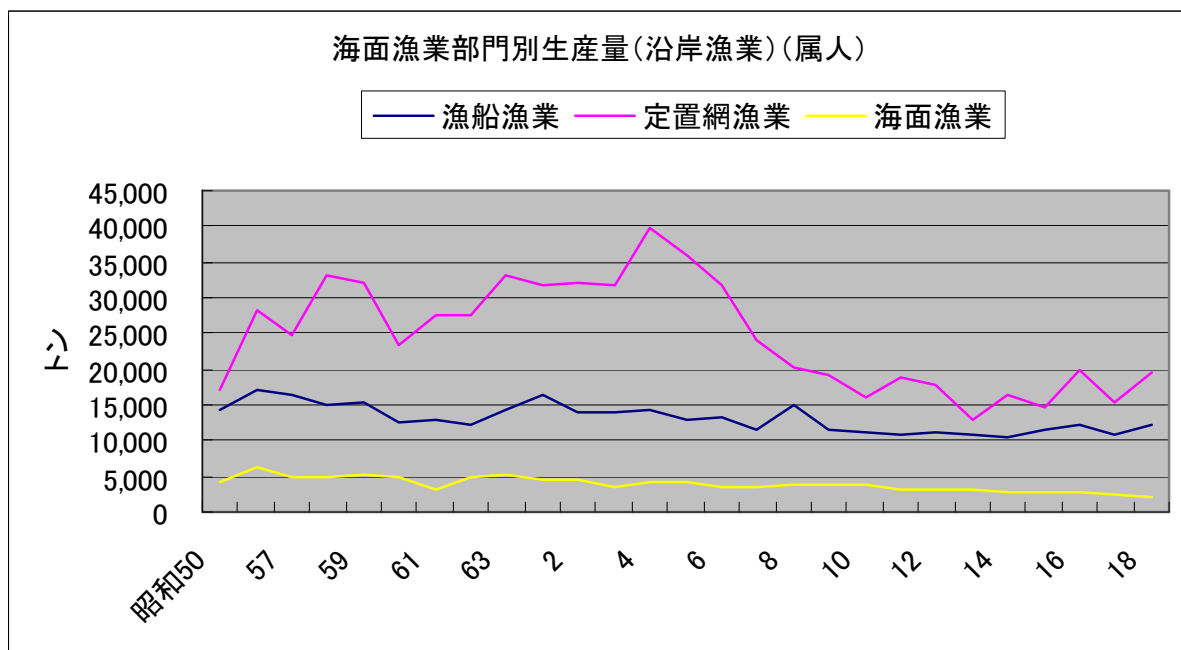


(3) 沿岸漁業の現状

沖合（遠洋を含む）漁業を除く、沿岸漁業いわゆる石川県地先水域での動向を見てみると、平成10年度以降、漁船漁業と定置網漁業はほぼ横這いの状態。養殖業を中心とする海面漁業の生産量は低下を続けている。

反面、漁船漁業の生産金額が減少を続けた結果、定置網漁獲金額が拮抗するまでになっている。

グラフ 1-11 石川県沿岸漁業生産量の推移



グラフ 1-12 石川県沿岸漁業生産金額の推移

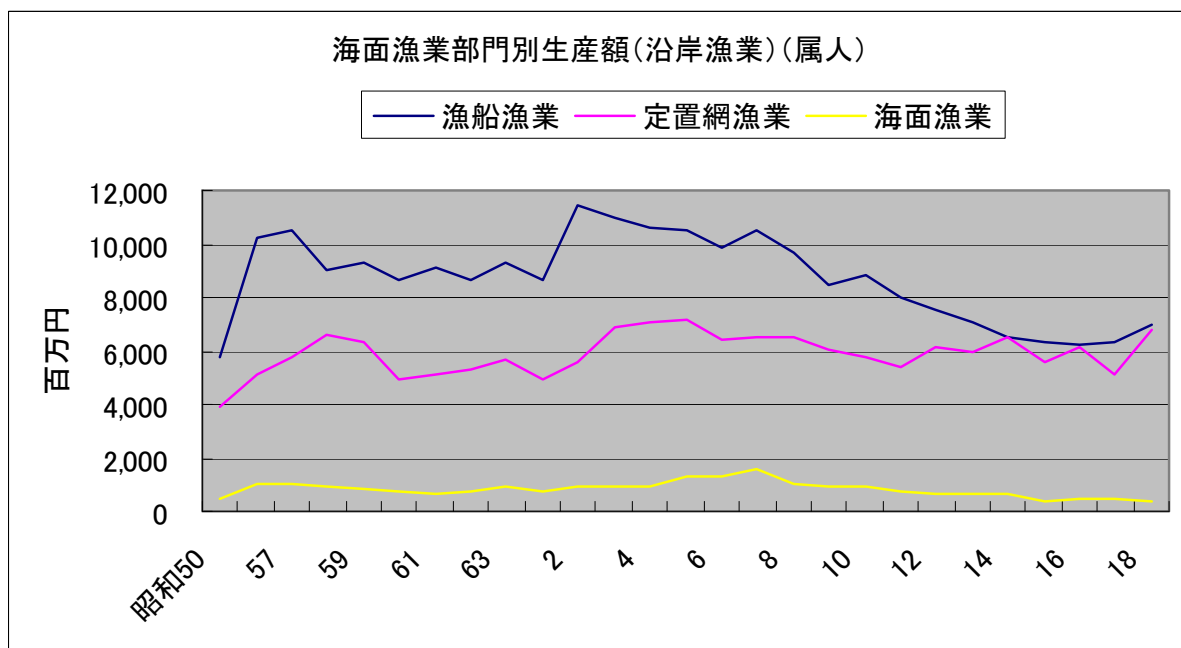


表 1-8 石川県沿岸漁業種類別生産量の推移

	小型底引 (縦曳1種)	小型底引 (その他縦曳)	まき網 (そうまき含)	刺網	いか釣り	その他の釣り (さば釣り含)	はえなわ (その他のはえなわ)
昭和50	2,432	1,085	1,588	3,054	911	1,075	531
55	2,612	1,156	48	5,072	3,012	671	1,125
57	3,012	1,795	83	3,990	2,920	432	928
58	2,805	2,721	100	3,361	2,855	414	487
59	2,644	2,190	160	4,790	2,479	413	275
60	2,449	1,430	224	3,271	2,529	269	316
61	3,342	1,253	573	2,773	2,115	188	274
62	2,451	1,002	154	2,546	3,252	191	384
63	2,261	1,227	269	2,685	3,582	363	884
平成元年	2,439	1,161	44	3,026	5,278	279	1,224
2	2,364	575	33	3,111	3,532	402	1,151
3	2,836	741	98	3,101	3,801	462	736
4	2,730	669	26	2,724	4,027	488	1,068
5	3,560	609	115	2,681	1,995	376	1,093
6	3,808	792	12	3,296	1,027	772	1,016
7	3,432	772	104	2,912	1,381	354	298
8	3,726	844	103	2,965	4,338	276	249
9	3,469	715	78	2,944	1,470	320	214
10	3,330	483	81	2,827	1,009	302	353
11	3,148	492	36	2,384	1,113	391	388
12	3,370	493	18	2,893	1,128	495	376
13	3,305	468	71	2,463	1,160	443	387
14	3,364	572	30	2,330	801	290	326
15	3,912	471	45	2,591	959	259	264
16	x	399	x	x	1,729	319	382
17	x	455	x	x	1,723	330	236
18	x	514	x	x	2,444	315	172

x: 秘密保護上統計値を公表しないものを表す。

(単位:トン)

地曳 船曳網	採藻	大型定置網	小型定置網	カキ養殖	その他の養殖	上記以外 漁業	合計
1,255	1,243	14,779	2,305	3,787	239	1,045	35,329
913	1,378	26,965	1,452	5,970	353	1,073	51,800
1,253	1,119	23,062	1,763	4,496	463	923	46,239
923	559	31,403	1,888	4,507	398	714	53,135
645	923	29,723	2,291	5,005	290	704	52,532
755	577	20,989	2,405	4,539	231	658	40,642
692	947	25,116	2,595	2,862	244	780	43,754
712	552	24,817	2,738	4,613	240	1,095	44,747
777	718	30,665	2,559	4,812	397	1,573	52,772
966	509	28,496	3,192	4,311	321	1,598	52,844
987	588	29,238	2,889	4,113	286	1,394	50,663
647	299	28,882	2,695	3,202	255	1,265	49,020
983	292	36,341	3,471	3,605	447	1,465	58,336
831	294	33,363	2,559	3,692	352	1,493	53,013
883	392	28,975	2,786	3,181	391	1,407	48,738
772	240	21,440	2,639	3,301	291	1,348	39,284
707	425	18,298	2,083	3,753	189	1,352	39,308
609	180	16,904	2,183	3,703	182	1,435	34,406
758	317	13,705	2,479	3,801	146	1,667	31,258
696	464	15,758	3,002	3,034	139	1,661	32,706
500	375	15,224	2,400	2,978	155	1,481	31,886
399	448	10,602	2,345	3,107	126	1,765	27,089
527	458	14,132	2,430	2,527	146	1,815	29,748
568	415	11,993	2,567	2,673	96	1,940	28,753
639	286	16,738	3,229	2,713	87	x	35,024
575	408	12,732	2,719	2,497	63	x	28,746
498	512	16,886	2,636	1,958	14	x	33,679

表 1-9 石川県沿岸漁業種類別生産金額の推移

	小型底引 (縦曳1種)	小型底引 (その他縦曳)	まき網 (そうまき含)	刺網	いか釣り	その他の釣り (さば釣り含)	はえなわ (その他のはえなわ)
昭和50	1,182	345	700	1,155	307	412	179
55	2,070	595	16	3,199	1,114	462	827
57	2,602	694	26	1,912	1,816	268	721
58	2,509	1,007	20	1,748	1,429	185	326
59	2,349	966	41	2,426	1,242	182	203
60	2,139	864	74	2,096	1,453	161	240
61	2,679	780	197	1,879	1,408	90	206
62	2,055	717	73	1,702	1,888	96	246
63	1,926	777	136	2,067	1,653	219	413
平成元年	2,422	970	14	2,501	1,726	210	755
2	2,158	424	17	2,651	1,380	330	613
3	2,369	586	54	2,677	1,671	289	556
4	2,336	474	18	2,552	1,422	351	715
5	2,758	441	61	2,450	665	282	733
6	3,058	576	1	2,705	462	500	708
7	2,709	490	12	2,523	659	252	239
8	3,052	753	13	2,687	1,125	274	235
9	2,844	414	8	2,529	433	269	202
10	2,738	259	4	2,354	499	273	251
11	2,434	317	6	2,072	455	318	230
12	2,558	293	11	2,051	452	336	192
13	2,329	249	37	1,842	365	344	230
14	2,198	268	5	1,632	329	232	170
15	2,060	229	23	1,636	382	185	128
16	x	194	x	x	554	213	177
17	x	243	x	x	556	295	158
18	x	299	x	x	647	260	105

x: 秘密保護上統計値を公表しないものを表す。

沿岸漁業を漁法別にもう少し詳しく見てみると、その他小型底引（ごち網等）が大きく減少してい

(単位: 百万円)

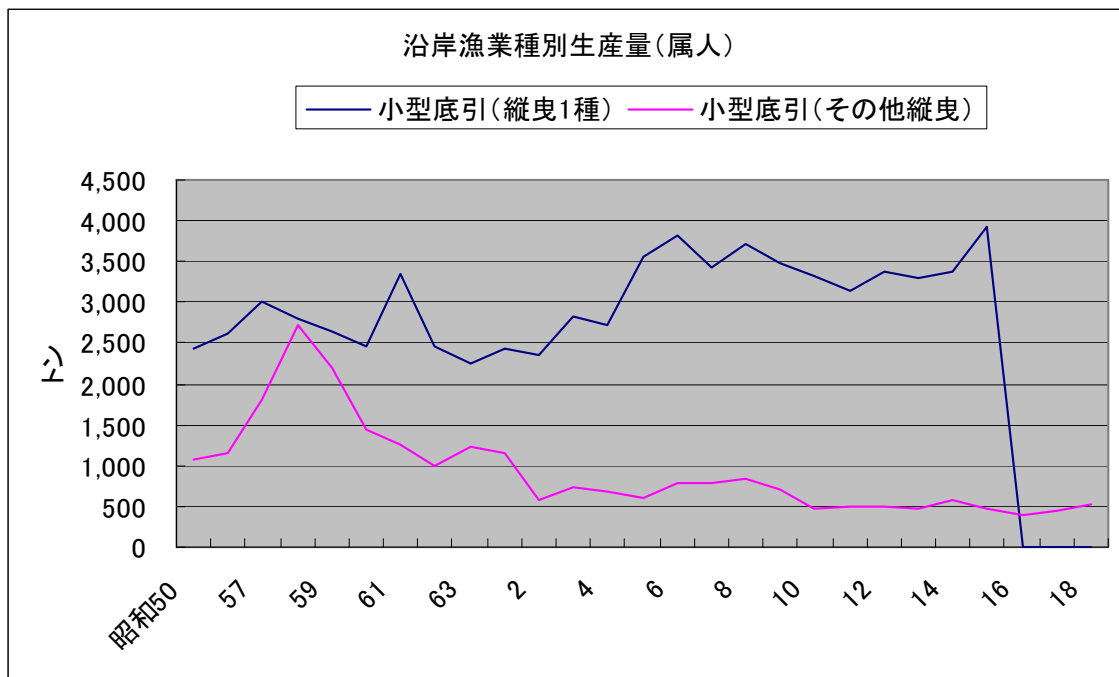
地曳 船曳網	採藻	大型定置網	小型定置網	力キ養殖	その他の養殖	上記以外 漁業	合計
519	323	3,258	628	381	125	620	10,134
681	379	4,423	693	392	270	916	16,037
1,046	584	4,920	857	479	560	885	17,370
676	284	5,711	858	441	475	846	16,515
514	494	5,457	845	474	390	843	16,426
672	315	4,001	938	475	253	597	14,278
521	508	4,141	967	395	248	872	14,891
591	273	4,167	1,101	515	231	990	14,645
621	310	4,581	1,112	481	405	1,181	15,882
870	436	4,245	1,353	578	346	1,497	17,923
1,250	560	5,615	1,288	619	290	1,606	18,801
727	389	5,861	1,182	614	292	1,317	18,584
1,068	212	5,686	1,471	768	573	1,365	19,011
1,006	197	5,189	1,227	798	502	1,281	17,590
1,146	293	5,447	1,093	1,037	536	1,043	18,605
1,495	155	5,294	1,207	636	392	1,167	17,230
723	503	5,485	1,124	640	274	1,176	18,064
590	120	5,063	996	651	253	1,050	15,422
594	606	4,600	1,134	681	234	1,233	15,460
652	249	4,275	1,117	553	220	1,231	14,129
404	216	4,979	1,119	458	226	1,001	14,296
315	188	4,630	1,289	532	155	1,142	13,647
362	208	5,204	1,296	445	165	1,153	13,667
389	190	4,354	1,185	307	95	1,144	12,307
469	137	4,837	1,268	355	83	x	12,767
427	186	4,101	1,016	351	73	x	11,881
284	340	5,762	985	300	66	x	14,127

る反面、本県を代表する漁法のひとつである縦曳第1種小型底引の漁獲量は堅調に推移。

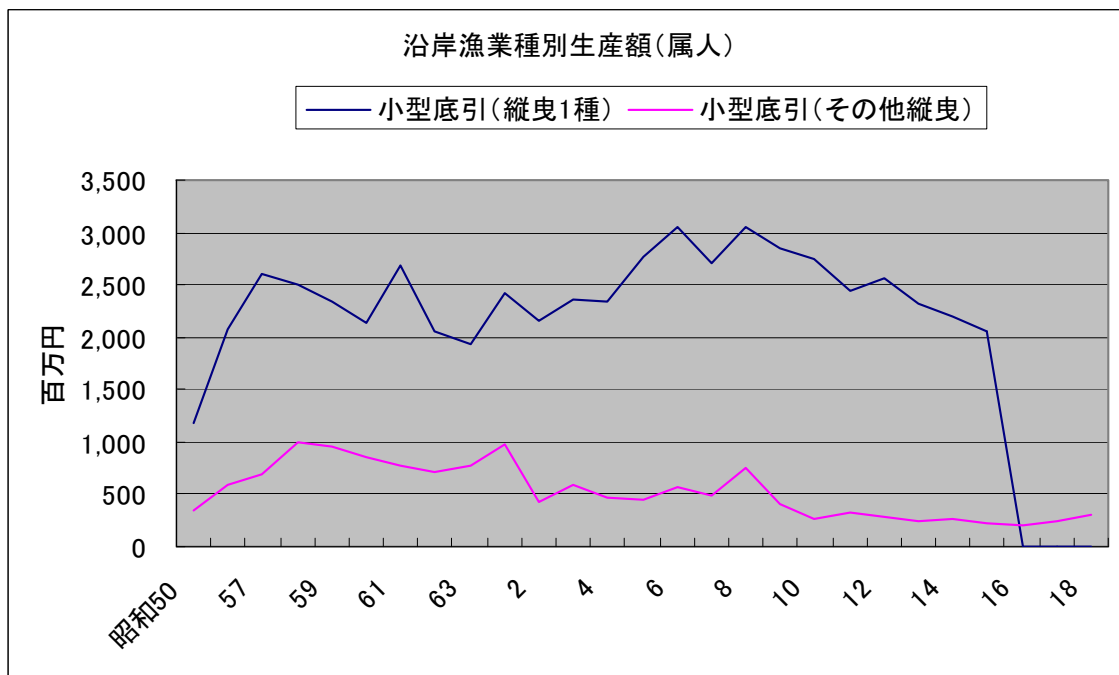
ただ、生産額は近年の魚価低迷で減少に転じている。

いずれにせよ平成16年以降、かなりの漁法で「秘密保護上統計値を公表しない」となったことは、情報保護の観点とはいえ、これからの漁業を考えるうえで大きな問題であろう。

グラフ 1-13 石川県小型底引生産量の推移



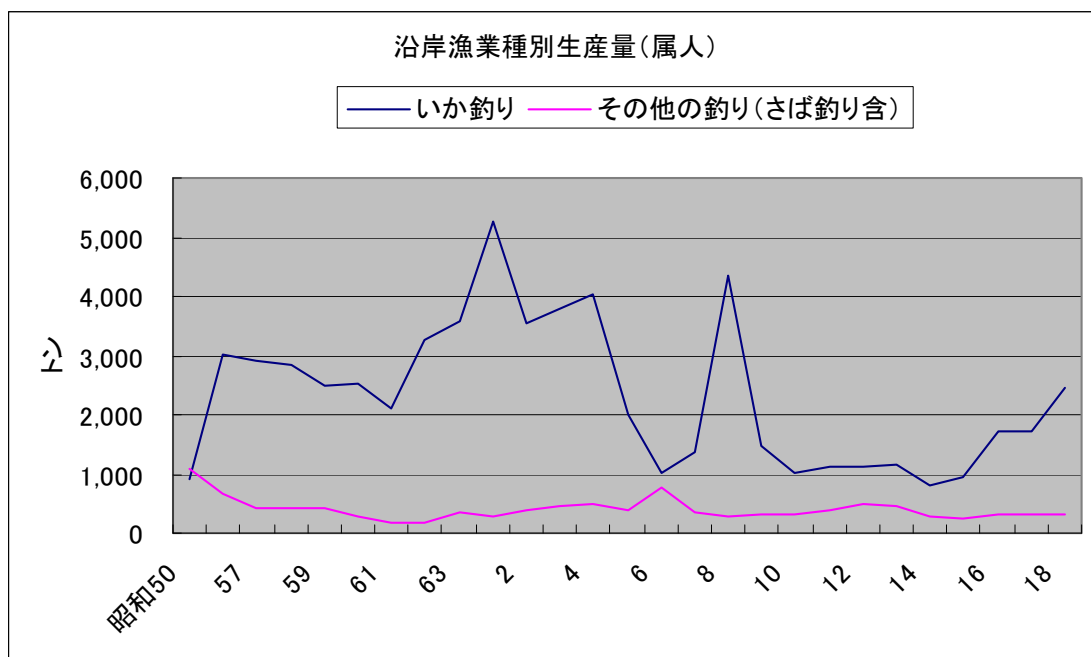
グラフ 1-14 石川県小型底引生産金額の推移



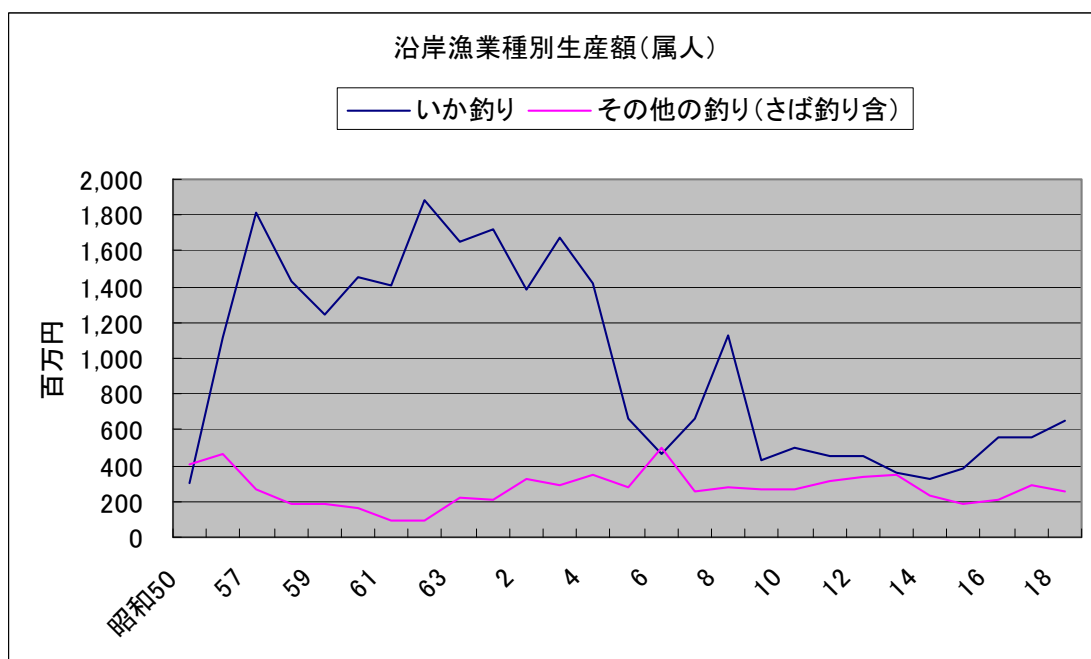
次に、同じく本県を代表する漁法であったイカ釣りを見てみると平成9年に一時的に大きく増加するなど年変動が他の漁法と比較して大きいのが特徴である。これはイカ（主としてスルメイカ）の回遊状況にともなうものである。

また、生産金額のグラフと対照すると、漁業に特有ないわゆる「大漁貧乏」の傾向が見て取れる。その他の釣りはほぼ横這いの状況である。

グラフ 1-15 石川県イカ釣り生産量の推移



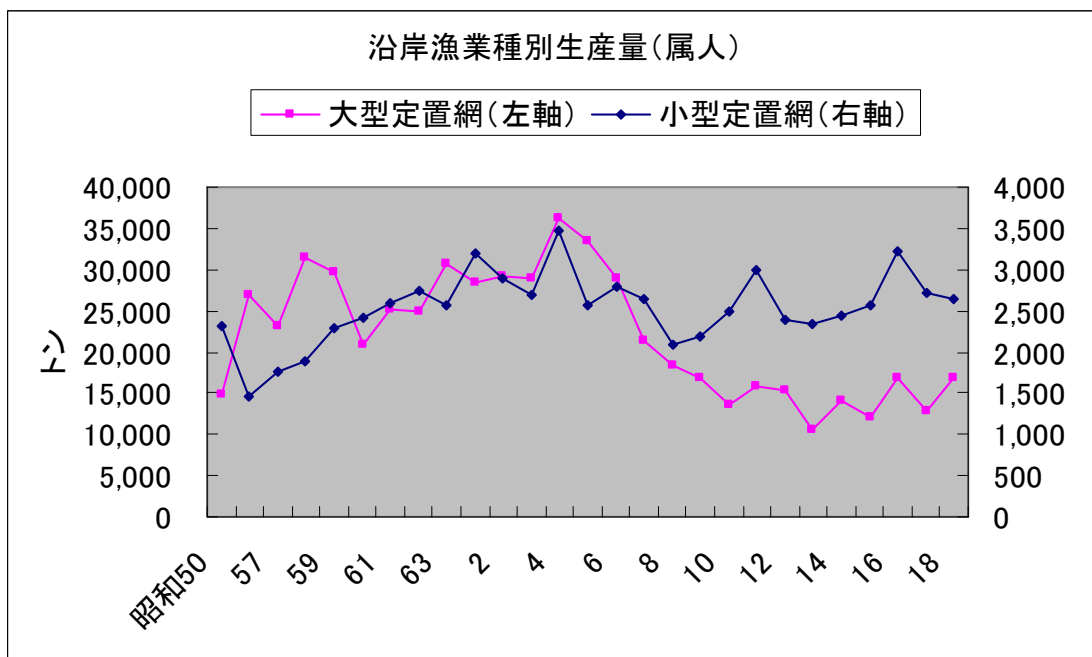
グラフ 1-16 石川県イカ釣り生産金額の推移



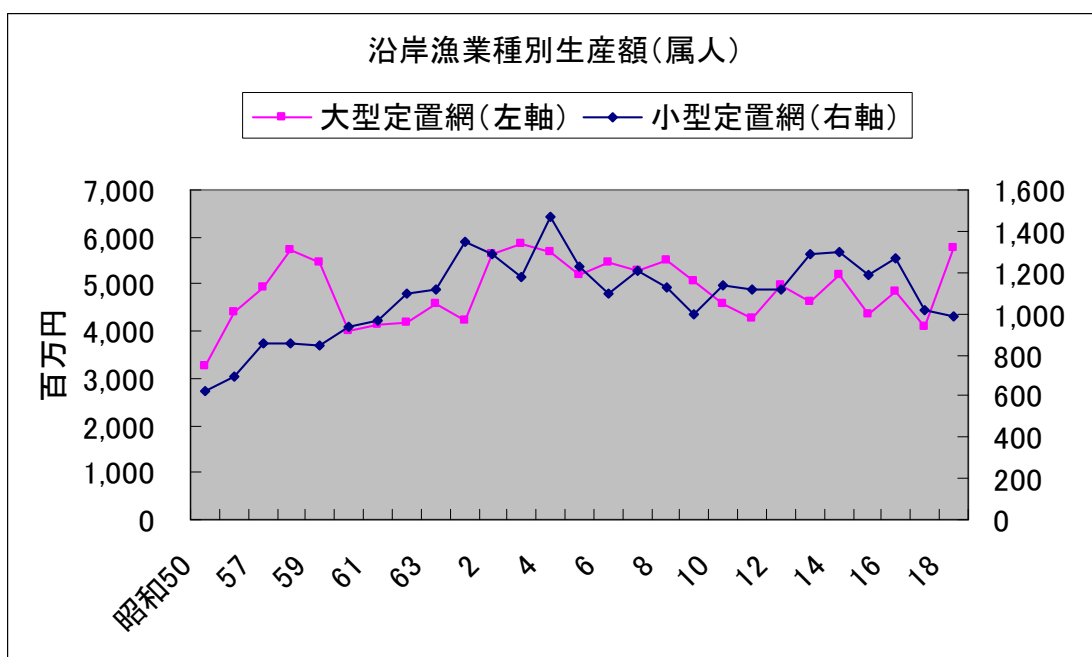
最後に、これまた本県を代表する漁法である定置網であるが、大型定置網の漁獲量が減少しているのに対し小型定置網は比較的安定している。

それに反して生産金額がほぼ変わらないのは大型定置網が魚価の高いブリやマグロを漁獲するケースが多いためである。

グラフ 1-17 石川県定置網漁業生産量の推移



グラフ 1-18 石川県定置網漁業生産金額の推移



4. 漁業協同組合組織の現状と課題

(1) 漁業協同組合数の推移

一部の大手水産会社の漁撈部門を除けば、我が国の漁業経営体の大部分が昭和24年主産業協同組合法施行にともなって成立した漁協協同組合の傘下にある。

漁協協同組合は農業協同組合とともに、そのルーツを戦前の「産業協同組合」に持ち「一人は万人のために万人は一人のために」という高い協同組合精神（万国共通の協同組合原則）にもとづく組織であった。

しかし、その現実には「漁業法」や「漁業調整規則」にもとづく国や地方自治体による半ば強制的な漁業調整や組合間及び組合員相互の利害対立もあって、次第にその本来の理念とは程遠い存在となっていたのである。

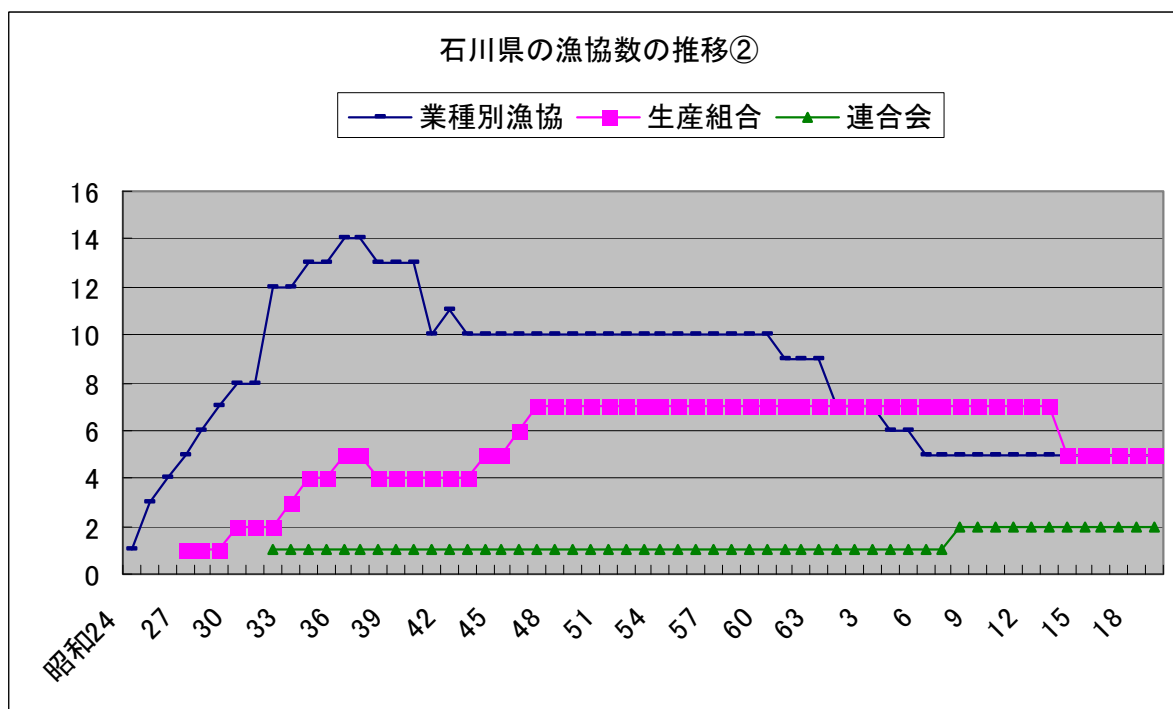
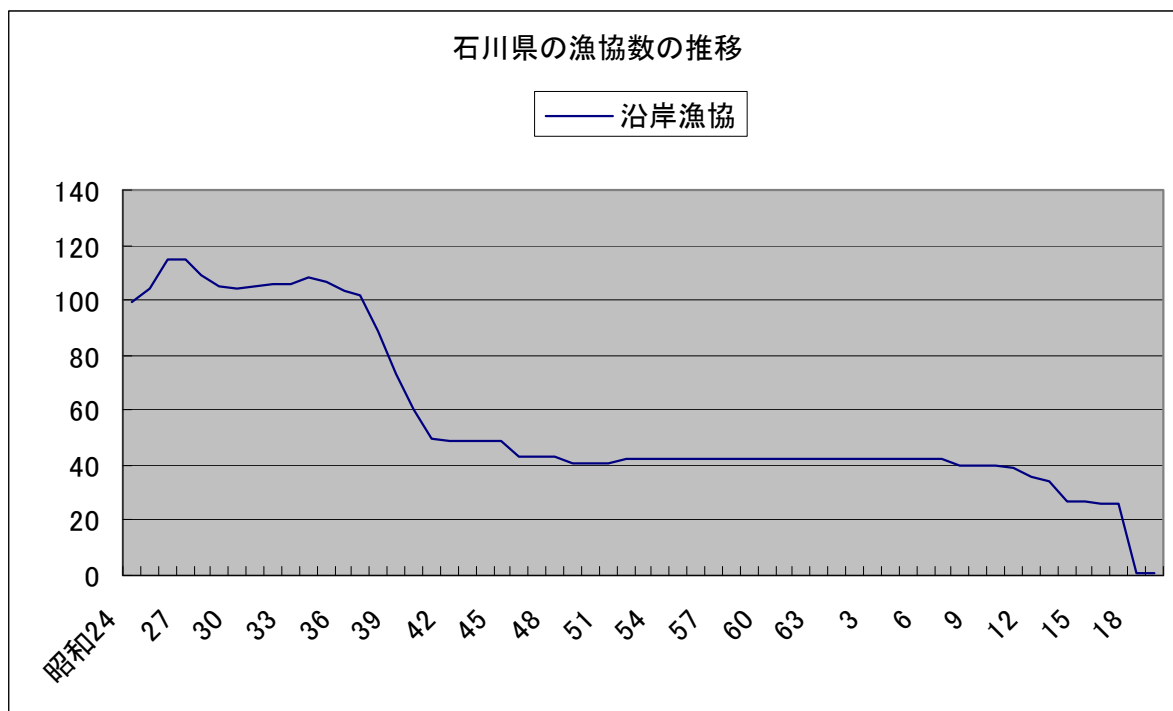
表 1-10 石川県漁業協同組合数の推移

	沿岸漁協	業種別漁協	生産組合	連合会
昭和24	99	1		
25	104	3		
26	115	4		
27	115	5	1	
28	109	6	1	
29	105	7	1	
30	104	8	2	
31	105	8	2	
32	106	12	2	1
33	106	12	3	1
34	108	13	4	1
35	107	13	4	1
36	103	14	5	1
37	102	14	5	1
38	89	13	4	1
39	73	13	4	1
40	60	13	4	1
41	50	10	4	1
42	49	11	4	1
43	49	10	4	1
44	49	10	5	1
45	49	10	5	1
46	43	10	6	1
47	43	10	7	1
48	43	10	7	1
49	41	10	7	1
50	41	10	7	1
51	41	10	7	1
52	42	10	7	1
53	42	10	7	1
54	42	10	7	1
55	42	10	7	1
56	42	10	7	1
57	42	10	7	1
58	42	10	7	1
59	42	10	7	1
60	42	10	7	1
61	42	9	7	1
62	42	9	7	1
63	42	9	7	1

	沿岸漁協	業種別漁協	生産組合	連合会
平成元	42	7	7	1
2	42	7	7	1
3	42	7	7	1
4	42	6	7	1
5	42	6	7	1
6	42	5	7	1
7	42	5	7	1
8	40	5	7	2
9	40	5	7	2
10	40	5	7	2
11	39	5	7	2
12	36	5	7	2
13	34	5	7	2
14	27	5	5	2
15	27	5	5	2
16	26	5	5	2
17	26	5	5	2
18	1	5	5	2
19	1	5	5	2

出典：石川県漁業史、石川県水産統計指標

グラフ 1-19 石川県漁協数の推移



グラフ 1-19 においても漁協数（特に沿岸漁協）の急速な減少と、最終的な 1 県 1 漁協への流れが確認できる。

表 1-10 やグラフ 1-19 の如く、沿岸（沿海）漁協は昭和 26 年に 115 を数え、沖合・遠洋漁業の発展につれて業種別漁協や生産組合も増加した。

しかし、前述の如く沖合・遠洋漁業の衰退とともにこれらは再び減少、また旧村単位で乱立気味だった沿岸（沿海）も昭和 52 年からは長らく 42 組合体制で安定した。

ところが、漁業を取り巻く環境が厳しくなり一部漁協の経営不振が表面化したこともあり平成 10 年頃から地域ごとの合併が開始され、平成 18 年には全国に先駆けて 1 県 1 漁協へと大きく再編されることになったのである。

しかし、本当にこれで良いのであろうか？

地域ごとの大同団結、合併による単位漁協の規模拡大と経営基盤の強化は基本的に正しい方向であろう。しかし、地域も業種も異なる石川県全てを 1 漁協に集約することが果たして妥当であろうか。

1 県 1 漁協への再編は当時の石川県水産課の強力な「指導」のもとで実施されており、水産庁からの出向組（長年の慣例で指定席）である担当課長の意向が大いに反映されたと考えられる。

市町村数の削減（いわゆる平成の大合併）と同じく、中央国家主導による規模と効率性のみを目的とする再編は地方自治、地域主権とは基本的に逆行する方向であり、ましてや協同組合においては組合員の権利と責任の明確化という観点からは大いに疑問視されるところである。

いずれ、この問題には今後の経過により歴史的な評価が行なわれ、当事者の判断と責任が問われる日が来ると思われる。

（２）漁業協同組合の課題

1 県 1 漁協への統合には賛否両論があろうが、現実問題として決着してしまった以上は致し方ない。

後は、いかに新石川県漁協が組合員の付託に応えるかである。既に信用事業（金融業務）や購買事業（特に燃油事業）のウェイトは低下し、共済事業も従来のような収益を上げられない中で、やはり事業の中核は販売事業（鮮魚流通事業）とならざるを得ない。

新漁協では小会社（JFA）などを通じての産直事業などにも力を入れつつある点は評価できるが、問題は旧単位漁協（現支所）の理解と協力を得られるかである。

本部のみがスローガンを叫んでいても現場の漁業者の意識改革と再結集ができなければ実効はあがらず意味はない。

1 県 1 漁協体制に変わっても「漁業協同組合の理念と理想」を失わず、一般の経済団体（事業協同組合等）と変わらない単なる利益追求集団に変容することのなきよう望みたい。

第2章 水産物流通構造の現状と問題点

1. 水産物流通構造の実態

これまで基本的な水産物流通ルートは生産者（漁業者）→漁協→卸売市場→仲卸業者→販売店（鮮魚店・食品スーパー等）というものであった。

しかし、消費者のライフスタイルの変化や輸入水産物の増大もあり、今やこの「伝統的流通構造」は大きく変貌しようとしている。

限られた時間内での本年度調査研究事業で我が国水産物流通構造の実態とその変化を詳細に究明することは困難であり、今回は基本的な傾向のみ列挙し機会があれば来年度以降の調査研究事業においてこの問題に取り組んでみたい。

2. 水産物流通構造の変化

（1）流通構造変化の特徴点

① 専業小売店の減少

水産物の最終流通段階（小売）での最も顕著な変化は、近年のいわゆる「鮮魚小売店」の減少であろう。昭和40年代から本格化したセルフ販売方式による「スーパーマーケット」の大量出店により「町のお魚屋さん」は次第に姿を消してしまった。

消費者の購買行動の変化について行けなかったと言ってしまうまでもだが、対面販売を最大の特徴とするこの鮮魚小売店の減少が、後述する深刻な「魚離れ」の大きな要因となった点は確認しておく必要がある。

② 大手量販店の苦戦と地方食品スーパーの健闘

一方、鮮魚小売店に代わって水産物販売の主力になったのがスーパーマーケットであった。しかし、このスーパーマーケットにも大きく分けて2種類ある。すなわち、全国チェーンである大手量販店と地域ごとに存在する多数のスーパー（単店及びチェーン店）である。

そして、近年の諸統計や販売現場の情報を総合すると全般的傾向として水産物販売において大手量販店直営販売コーナーは苦戦しており、反面地方食品スーパーは堅調な実績をあげているケースが多いようである。

この要因としては、全国流通を基本とする大手量販店が地域によって大きな違いがある水産物消費の実態（食習慣の違い）に対応し切れていないのに対し、元々地場資本である地方食品スーパーは、その点で地域の事情に精通し地元消費者の嗜好をつかんでいる点が大い。



写真 2-1 金沢市中央卸売市場水産物部の取扱高もピーク時の約 1,000 億円から半減してしまった



写真 2-2 石川県県漁協金沢港販売所は合併したが総取扱量は伸び悩んでいる

③ 場外流通の増加と中・外食業界の変化

次に、最終流通段階（川下）の一步手前である中間流通（川中）の状況も大きく変化しつつある。

ここでも前述の伝統的流通構造（卸売市場→仲卸業者→販売店）が崩れつつある。その最大のパターンはいわゆる「場外流通の増加」すなわち「市場とばし」である。

農林水産省の統計でも市場経由率は確実に低下しており、たとえ形式的に市場流通であったとしても事実上は市場外流通であるケースが増加している。

特に規格・冷凍品及び半製品（加工品）の多い輸入水産物においてこの傾向が顕著であり、その背景として中・外食業界の変化がある。

中食業界の代表でもあるコンビニエンスストアの弁当・総菜類においても今や卸売市場から原材料を仕入れているケースは希れで、各種商社や本部経由での直接仕入が大部分である。

また、居酒屋や一般飲食店などにおいても以前は（卸売市場→仲卸業者→鮮魚小売店）というルートでの食材調達（仕入）が中心であり、よくテレビ番組などで寿司屋の主人が卸売市場（築地市場が有名）へ直接出向き、なじみの仲卸業者と丁々発止のやりとり（仕入）が見られたが、現実にはこのような風景はもはやレアケースとなりつつある。

この背景にも居酒屋のチェーン化や個人寿司店（いわゆる立ちの寿司屋）の減少と回転寿司チェーンの増大などがある。

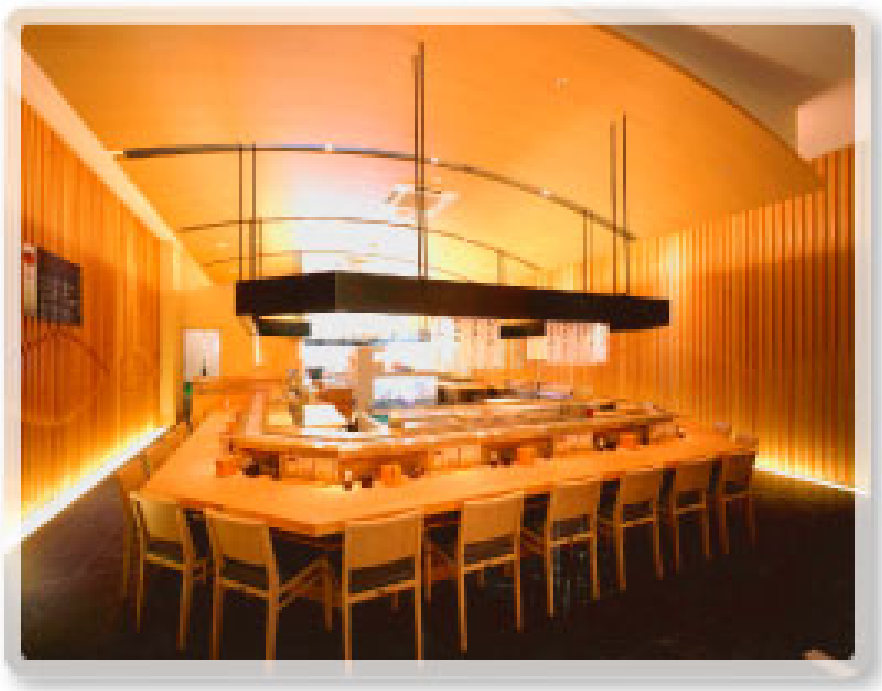


写真 2-3 石川県には回転寿司コンベアのトップメーカーも存在するが

(2) 水産物消費の減少

前述した水産物流通構造変化の背景には何といたっても最近の我が国における水産物消費の減少があり、その根本要因は少子高齢化の進行とライフスタイル（特に食生活）の変化である。

① 少子高齢化の進行

近年、我が国の少子化には歯止めがかからず高齢化の進行は社会問題となりつつある。

表 2-1 全国及び石川県の年齢構成の推移

(単位:千人)

	全国				石川県			
	総数	0～14歳	15～64歳	65歳以上	総数	0～14歳	15～64歳	65歳以上
1950	83,195	29,428	49,658	4,109	958	336	564	58
1955	89,274	29,798	54,729	4,747	966	326	578	62
1960	93,419	28,067	60,002	5,350	974	294	614	66
1965	98,275	25,166	66,928	6,181	980	244	666	70
1970	103,720	24,823	71,566	7,331	1,002	235	685	82
1975	111,893	27,221	75,807	8,865	1,070	258	714	98
1980	116,989	27,507	78,835	10,647	1,119	266	735	118
1985	121,007	26,033	82,506	12,468	1,152	254	761	137
1990	123,285	22,486	85,904	14,895	1,162	215	786	161
1995	125,440	20,014	87,165	18,261	1,180	190	799	191
2000	126,697	18,472	86,220	22,005	1,177	176	781	220
2005	127,285	17,521	84,092	25,672	1,173	166	761	246

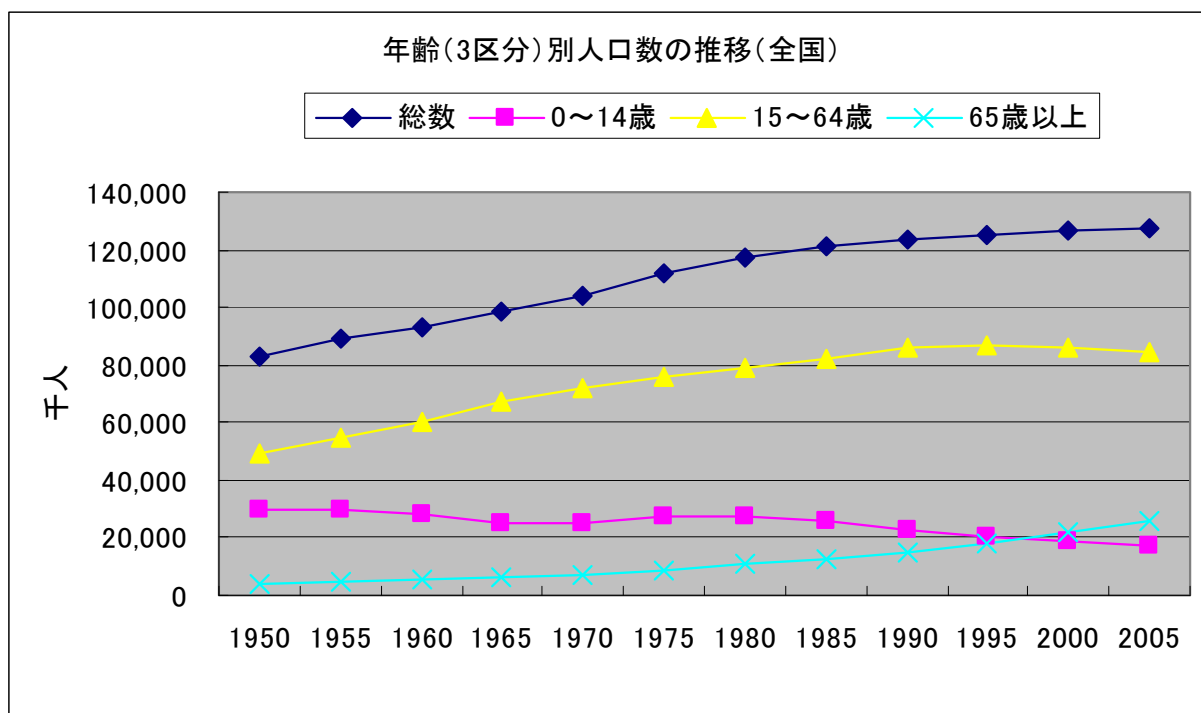
(単位:%)

	全国			石川県		
	0～14歳	15～64歳	65歳以上	0～14歳	15～64歳	65歳以上
1950	35.4%	59.7%	4.9%	35.1%	58.9%	6.1%
1955	33.4%	61.3%	5.3%	33.7%	59.8%	6.4%
1960	30.0%	64.2%	5.7%	30.2%	63.0%	6.8%
1965	25.6%	68.1%	6.3%	24.9%	68.0%	7.1%
1970	23.9%	69.0%	7.1%	23.5%	68.4%	8.2%
1975	24.3%	67.7%	7.9%	24.1%	66.7%	9.2%
1980	23.5%	67.4%	9.1%	23.8%	65.7%	10.5%
1985	21.5%	68.2%	10.3%	22.0%	66.1%	11.9%
1990	18.2%	69.7%	12.1%	18.5%	67.6%	13.9%
1995	16.0%	69.5%	14.6%	16.1%	67.7%	16.2%
2000	14.6%	68.1%	17.4%	15.0%	66.4%	18.7%
2005	13.8%	66.1%	20.2%	14.2%	64.9%	21.0%

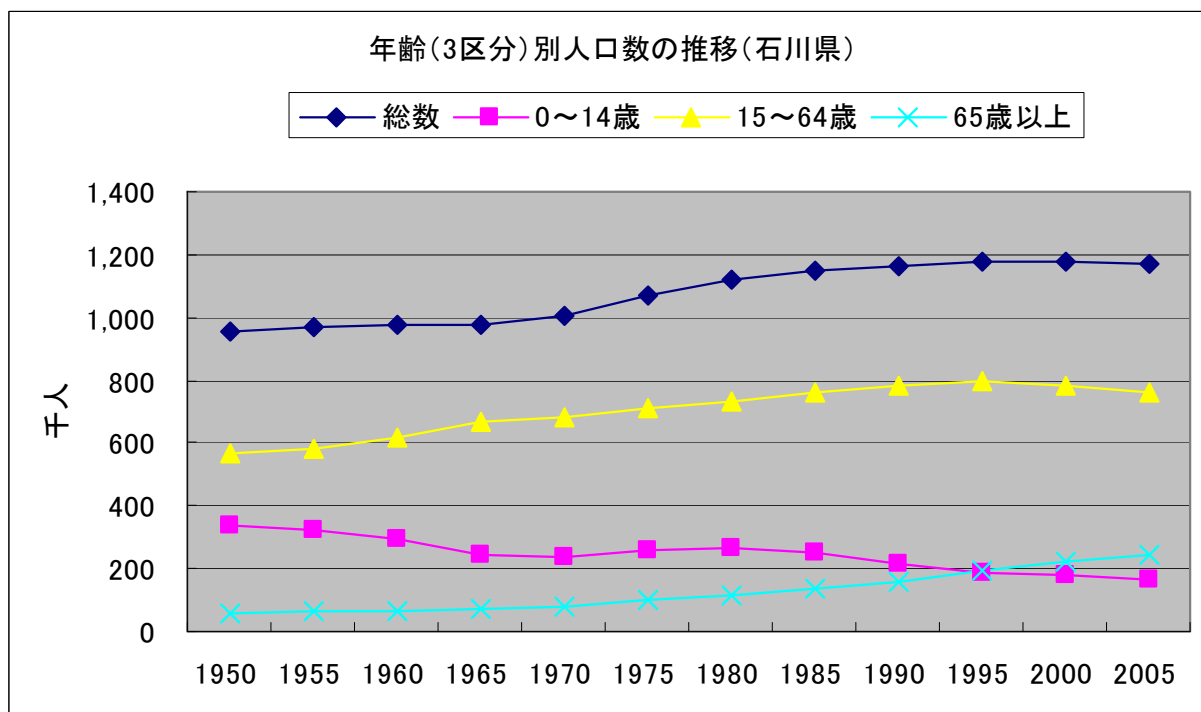
次頁以降のグラフ表示でも確認できる通り、65歳以上の「高齢者」比率は近年急速に増加しており、このことは単に社会保障費の増加というだけでなく我が国の「成長力の限界」という問題に直結している。

今や日本は「新興衰退国家」とまでさえ呼ばれるに至っているのである。

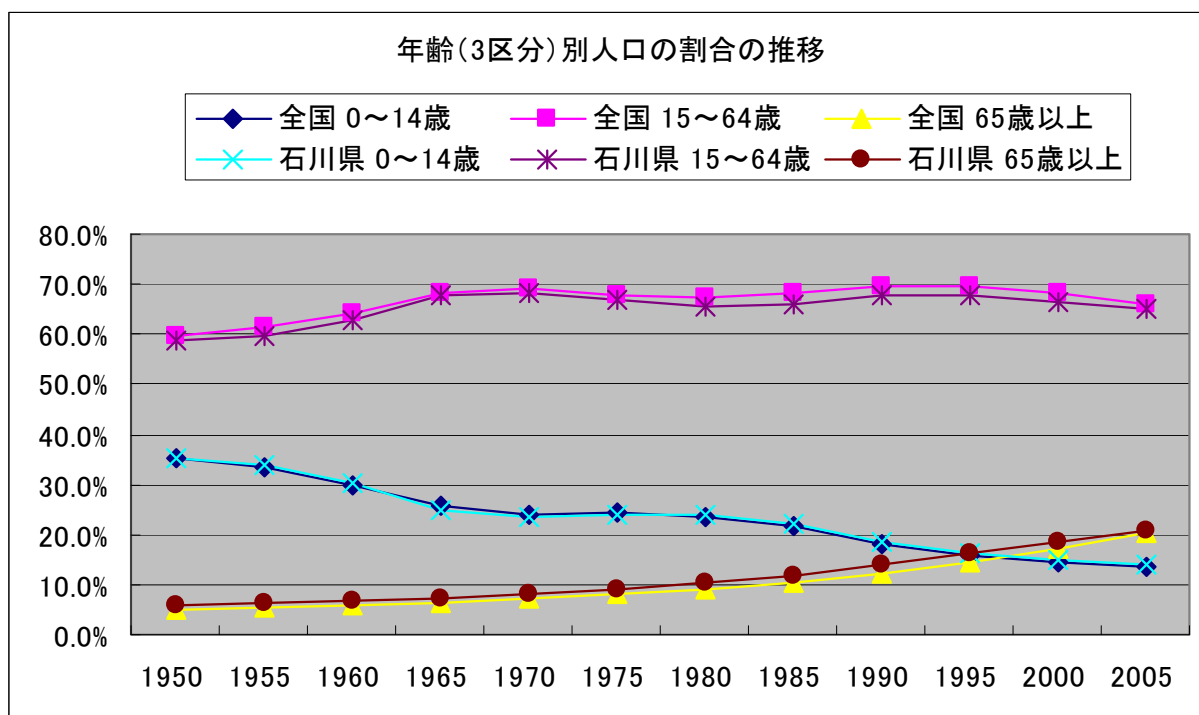
グラフ 2-1 全国年齢別人口の推移



グラフ 2-2 石川県年齢別人口の推移



グラフ 2-3 全国と石川県の年齢別人口構成の対比



人口とは、まさに「人の口」と書く。口は食道を通過して胃袋に直結しており、この胃袋の体積の総量こそが食料品消費量となる。

政府の予想より早く我が国の総人口が減少に転ずる中で高齢者比率が増加することは「総胃袋体積量」の縮小を意味し、国内食料品需要の低迷の最大背景はこの点にある。

また、後述する我が国における基本的な食糧政策の失敗及び食育教育の不足による食生活の変化がこれに輪をかけて水産物消費の減少の原因となっているのである。

特に問題なのは輸入水産物の量が依然として拡大しているにもかかわらず国内生産水産物が急速に減少しつつある点である。

これは食料自給率の低下に直結するとともに、後述する我が国固有の魚食文化の悪しき変貌にもつながっている。

一例をあげれば、今流行の回転寿司チェーンにおいて使用されている具材にはその正体を聞くと驚くべきものまで含まれており、反面輸出国（特に発展途上国）からの資源収奪の側面も併せ持つ。特殊なものは別として、やはり日本人は「日本の海」で獲れた水産物を消費の主体にすべきであろう。

② 食生活の変化

最後に水産物消費減少の最大原因について考えてみたい。古来、日本人は「米」と「野菜」「いも類」そして動物性タンパク源としては「魚」を主体とした食生活を長年にわたって続けてきた。

ところが、戦後 60 余年を経て日本人の食生活は大きく変わり、今や「パン」と「牛乳・乳製品」及び「肉」主体の食生活へと移行しつつある。日本人 1 人あたり魚介類消費量は 1995 年前後をピークに減少に転じたのに対し、肉類は依然として増加を続けており牛乳・乳製品を合計した「畜産物消費量」は「水産物消費量」を今や大きく上回るに至っている。

年代が若いほどこの傾向は顕著で、「魚嫌い」の子供達が増えている。この要因としては「アメリカによる謀略説」すなわち戦後の食糧難を利用して学校給食のメニューに米国産の余った小麦（あのまづいコッペパンを思い出していただきたい）を送り込み、日本が復興して豊かになると今度は外食産業経由（M バーガーを先頭に）で牛肉を売り込んだ。

思えば農家（農業団体）は今頃米離れを嘆いても遅く、戦後食糧難の時にこそ自分達は食わなくとも学校給食で子供達に米飯給食を実施すべきであったのである。食生活は幼い時期に形成されるので（いわゆるおふくろの味）もはや手遅れであろう。（今でも学校給食は輸入小麦のパン食中心）

本題に戻って水産物消費であるが、筆者の小学校時代は学校給食にもアジのフライやサバの味噌煮など魚介類は結構登場した。また、厳密には水産物ではないが（ほ乳類）クジラのカツを懐かしく思い出す方も多いだろう。（学校給食のオバサンが懐かしい・・・）

しかし、給食現場が個々の学校からセントラルキッチン方式の大量調理方式に移行するにつれ調理に手間のかかる水産物は次第に敬遠されることとなってしまった。

ここに日本人の魚離れのルーツが存在する。

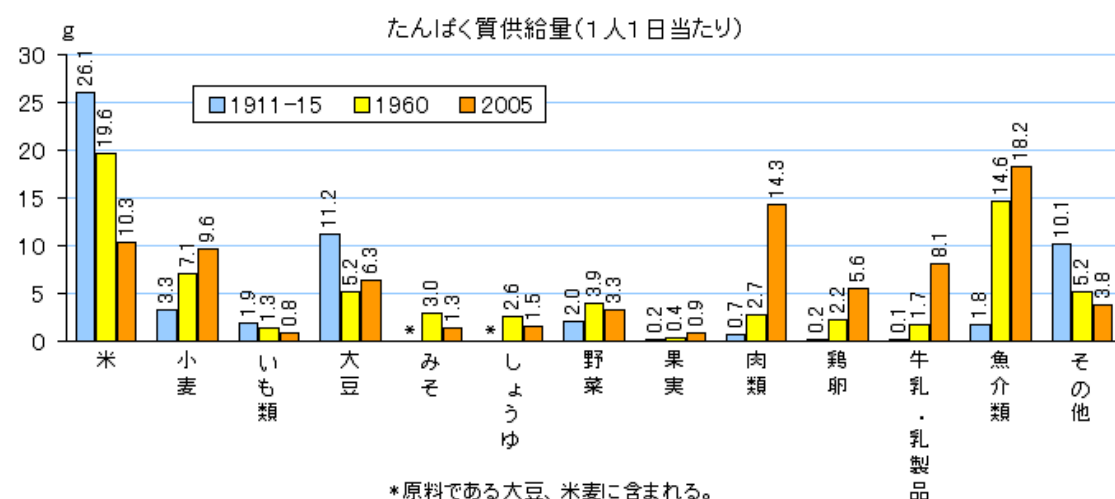
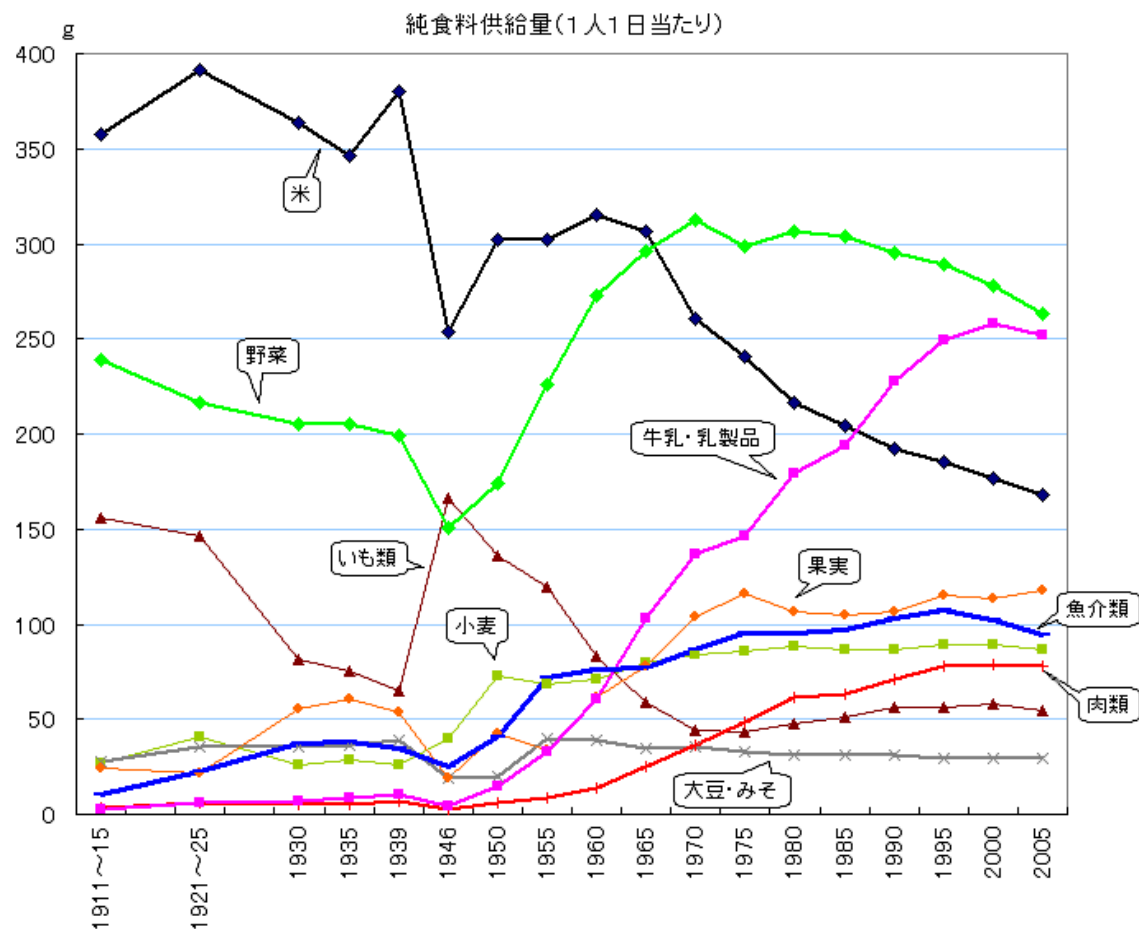
おまけに、最近マスコミを賑わしている「モンスターペアレント」が「学校給食の魚の骨が子供のどに刺さった、どうしてくれる！」と怒鳴り込んでくるのでは、もはや学校給食における「尾頭付き魚」の復権は困難であろう。

魚の骨（小骨）を口の中で食べながら上手に検知し排出するという、西洋人にはまねの出来ない高度な食生活技法を現代の日本人は失いつつある。

このため骨なしの切り身や刺身の消費はあまり減らず、いわゆる「まるっぽ」の鮮魚消費が低迷。極めつけに「骨なしの尾頭付き魚」まで登場（加工技法）するようでは、いくら「食育教育だ」と叫んでも既に時遅しであろう。

グラフ 2-4 日本人の食生活の変化

食生活の変化(1910年代以降)



(注) 年度ベース。純食料供給量とは、加工向けや飼料向けなどを除いた食用向け供給量(粗食料供給量)から廃棄する分を除いて実際に口に入る量を算出したもの。1930年以降の大豆の値からは、別途品目として立てられているみそ、しょうゆ、油脂への加工向けは除かれている。独立品目になっていないパンやうどん、煎餅への加工向けは控除されず、小麦や米の値に含まれる。1911～25年には、鯨、海藻(1930年に1.0g、1.4g)は魚介類に含まれ、それ以降はそれぞれ肉類、その他に含まれる。

(資料) 農水省「食料需給表」「食料需要に関する基礎統計」、農林統計協会「改訂日本農業基礎統計」

3. 産直事業の現状と課題

(1) 水産物産直事業の現状

最後に流通段階の川上での動きを確認しておきたい。生産者（水産業だけでなく農業分野も）は、一般に流通業者（商人）に対して本能的な警戒心を抱いている。戦前は産業組合、戦後は農協、漁協を形成して自ら商人（いわゆる問屋資本）に対抗してきたのはそのためである。

特に米穀流通に関しては食管法を通じての事実上の農協系統と国による独占的流通支配が長らく続けられてきた。

しかし、水産業においては特に沿岸漁業の主体である鮮魚流通が「保存性がなく短時間で処分しなければならない」という商品特性を持つため卸売市場を含めた、いわゆる商人に依存せざるを得なかった。

従って「自分で獲った魚を自分で売る」ということは、漁業生産者にとっては長年の果たせぬ夢だったのである。しかし、近年の保存技術（畜養や保冷施設）の高度化により、この課題に挑戦する動きは次第に顕著になりつつある。

特に、加工原料となるような魚種ではかなり一般的になってきている。近年の我が国近海での漁獲魚種の変化で内容は変化しているが、すり身原料や珍味材料となる漁獲物のかなりの部分が市場流通以外の直接取引となりつつある。

しかし、農家による産直販売（所）が今ブームとなっているが、こと鮮魚に限ると魚業者による消費者への直接販売事業は現時点であまり成功事例はない。

農林水産省や地方自治体の補助金まで投入して設置した鮮魚販売所「〇〇魚市」などで成功したという話はあまり聞かず、むしろ生産者（団体）のお荷物になったというケースが多い。

反面、同じ「〇〇魚市」でも生産者でなく流通・小売業者が主体となって形成された場所は流行っている事例も多い。産地表示の問題や過度な観光客依存といった問題を抱えながらも「名物市場」は全国各地に多く存在する。

この両者の差の原因には色々あろうが主たる要因はやはり「販売技術と販売意欲の差」である。「餅は餅屋」とよく言われるが、現時点では残念ながら一般的漁業者（漁師）は魚を獲るプロであっても売る能力は低いというのが最大の弱点であろう。

後述するが、これからは単なる商人への対抗心や自己満足的発想からの産直事業という発想ではなく、真の顧客である消費者の満足をいかに実現するかという視点とその具体的方法論が極めて重要となる。

（２）水産物産直事業の課題と方向性

前項の如く魚を獲るプロであっても売る能力は低いという漁業者ではあるが、消費者の立場で考えると生産者の顔が見え、かつ獲れたばかりの鮮度の高い水産物を求める需要は潜在的に極めて大きいと思われる。

動物性タンパク源としての総需要は畜産物にその主役を譲りつつあるとはいえ、中高年齢者を中心に水産物需要はまだ根強い。この点では、高齢化の傾向をむしろ味方に付ける発想が必要である。

また、外食産業からも鮮度とブランド力の高い魚介類の供給は常に求められている。

これからの水産物産直事業は従来のような生産者自己満足イベント型、商人対抗型ではなく消費者直結型を目指すべきであろう。既に、IT 技術を活用して浜からの画像情報を消費者や需要家に送信し、即座に値決め、配送をシステム的に行う先進的な事例も登場しつつある。（ただし、その担い手は残念ながら生産者でなく流通業者であるが）

また、「産直」というと「価格が安いのが当然」という発想が生産者及び消費者双方にあるが、これもまた改めるべきであろう。言うまでもなく魚介類（特に鮮魚）は鮮度が最高の品質であり、獲れた（獲った）ばかりで鮮度が最も高い時点の方が価値があると考えれば、流通段階で川下へ行くほど価格が高くなるのはむしろ矛盾である。

理想論かもしれないが、消費者に中間流通マージン分を交通費として負担してもらって浜で消費地（小売店）と同じ価格で購入していただければ消費者は鮮度、生産者は出荷価格と小売価格の差額をそれぞれ獲得できることとなる。

具体的には、これまで漁船係留と水揚げを主要目的としてきた漁港（港湾）整備に販売拠点整備としての役割と機能を付加し、交通アクセスや観光資源活用を含めた総合的漁村（漁港）振興策を大幅に拡充すべきであろう。

勿論、立地条件やそれぞれの地域での沿岸漁業の特性もあり工夫と努力が不可欠であるが我が国水産産業を存続させ、食糧自給率の向上と子々孫々に「魚食文化」を継承するためにも是非とも取り組むべき課題である。

ちなみに、このようなスタイルでの「産直」は地中海沿岸地域ではむしろ一般的であり、近代化の名の下にあまりにもセルフ販売、ファーストフード的食生活に流されてしまった私達日本人はあらためて「地産地消」「スローフード」を見直す必要があるだろう。

第3章 農（水）商工連携の現状と課題

1. 農商工連携の概要

（1）農商工連携とは

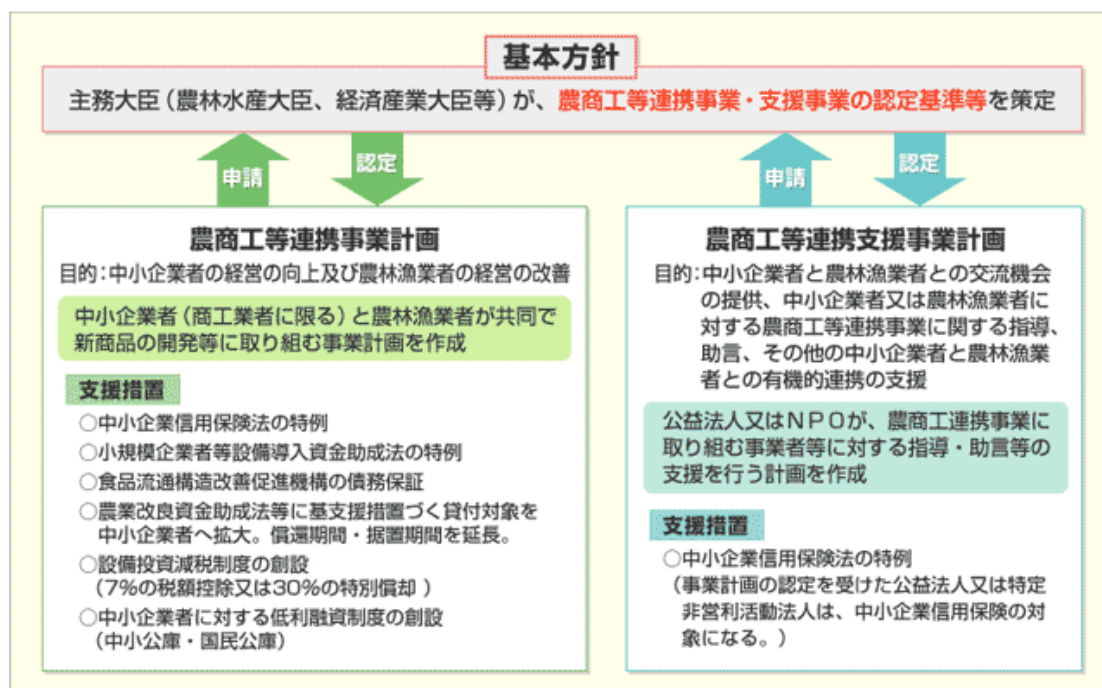
「農商工連携」とは、農林漁業者と中小企業者が共同で行う新たな商品やサービスの開発等に係る計画について国が認定を行い、この計画に基づく事業に対し、補助金、政府系金融機関による低利融資、信用保証の特例等の支援を行うことにより、農林漁業と商工業等の産業間連携を強化して地域経済を活性化する取組である。

支援の根拠となる法律は「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律」（以下、農商工連携促進法と表記）であり、平成20年7月21日に施行された。農商工連携促進法は業種の壁を越えた連携を促進するための、農林水産省、経済産業省による、行政の壁を越えた従来にない法律であり、中小企業者と農林漁業者が共同で申請した計画を認定した場合、農林水産省、経済産業省が共同で支援を行う点が特徴である。

（2）支援スキーム

農商工連携促進法に基づく支援スキームは下図の通りである。農商工連携に取り組む事業者に対する支援措置とともに、一定の要件を満たす一般社団法人若しくは一般財団法人又は特定非営利活動法人が作成した中小企業者と農林漁業者との連携を支援する事業に係る計画を認定し、認定を受けた者を中小企業者とみなして中小企業信用保険法を適用する支援措置も設けている。

図3-1 農商工連携促進法の基本スキーム



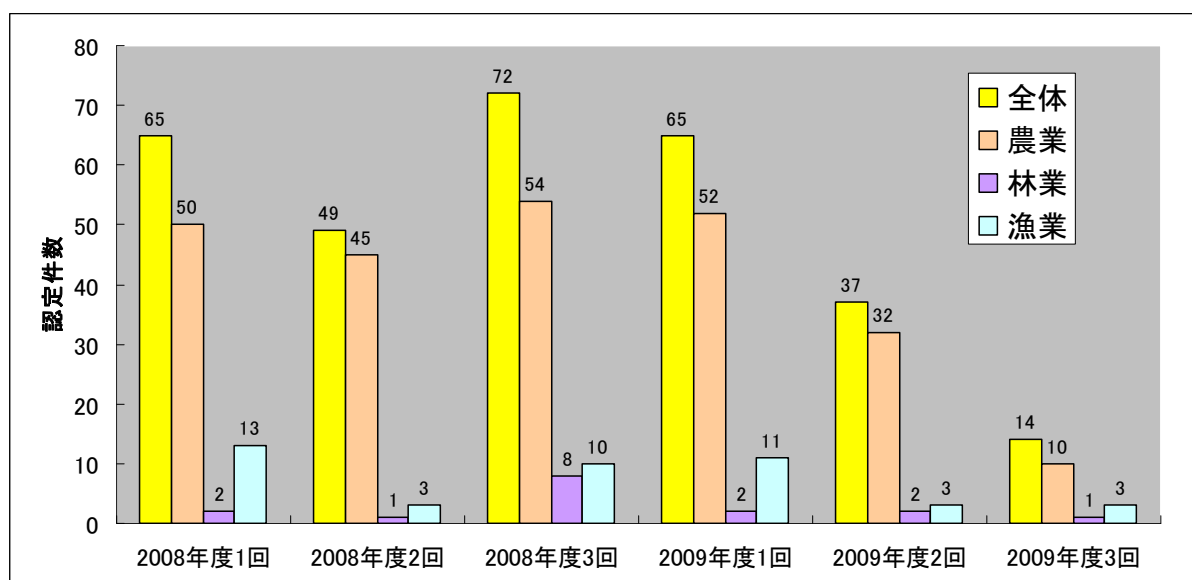
2. 農商工等連携事業計画の認定状況

(1) 農業・林業・漁業別認定件数

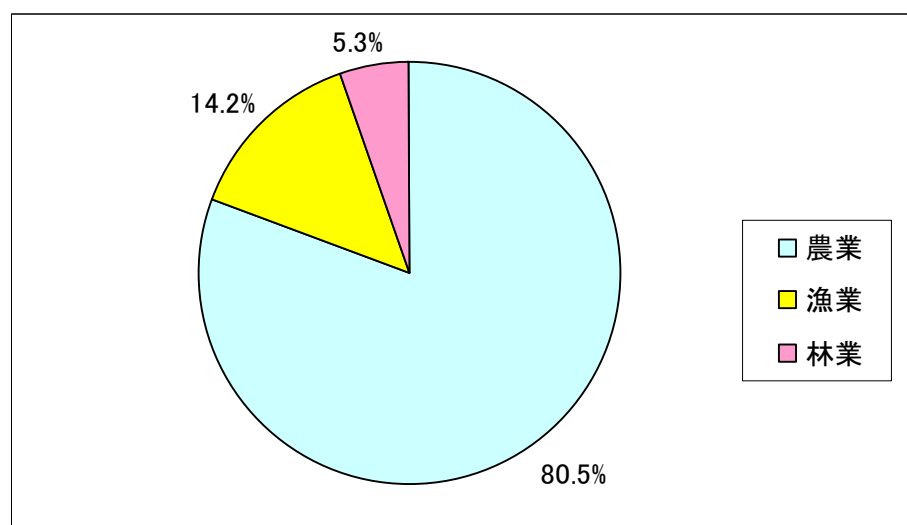
2008年度第1回認定以降、2009年度第3回認定（通算6回目の認定）まで、合計302件の事業が「農商工等連携事業計画」の認定を受けている（中小企業基盤整備機構 HP J-net21 農商工連携パーク「農商工連携認定計画」より算出）。

2008年度第3回認定の72件をピークに、認定件数は減少傾向にあることがわかる。また、連携体における「農林漁業者」の内訳は、「農業者」が80.5%（243件）と圧倒的に多く、次いで「漁業者」14.2%（43件）、「林業者」5.3%（16件）となっている（尚、農業者、漁業者双方が参加している事業は「漁業者」としてカウントした）。漁業者が連携体に参加する事業を増加させることは、農商工連携推進における今後の大きな課題と言える。

グラフ 3-1 「農商工等連携事業計画」認定件数の推移



グラフ 3-2 農業・林業・漁業別認定件数



(2) 都道府県別認定件数

都道府県別の認定件数を見ると、北海道（25 件）、愛知（16 件）、岐阜・沖縄（12 件）、東京・静岡（11 件）の順である。石川は 9 件、富山は 8 件であり、いずれも一都道府県平均 6.4 件を上回っており、漁業者が参加する事業の比率が比較的高い。海の幸に恵まれた水産県であることが、この要因の 1 つと考えられる。

表 3-1 都道府県別認定件数

地区	都道府県	認定件数	うち漁業者	漁業者比率	地区	都道府県	認定件数	うち漁業者	漁業者比率
北海道ブロック	北海道	25	5	20.0%	近畿ブロック	福井県	3	0	0.0%
	青森県	3	0	0.0%		滋賀県	7	0	0.0%
	岩手県	1	0	0.0%		京都府	8	0	0.0%
	宮城県	4	0	0.0%		奈良県	4	0	0.0%
	秋田県	6	1	16.7%		大阪府	8	2	25.0%
	山形県	4	1	25.0%		兵庫県	10	1	10.0%
東北ブロック	福島県	8	0	0.0%	中国ブロック	和歌山県	3	1	33.3%
	茨城県	6	0	0.0%		鳥取県	3	1	33.3%
	栃木県	5	0	0.0%		島根県	4	1	25.0%
	群馬県	4	0	0.0%		岡山県	4	2	50.0%
	埼玉県	8	0	0.0%		広島県	10	1	10.0%
	千葉県	6	1	16.7%	四国ブロック	山口県	4	1	25.0%
関東ブロック	東京都	11	2	18.2%		徳島県	2	1	50.0%
	神奈川県	4	1	25.0%		香川県	4	1	25.0%
	新潟県	5	0	0.0%		愛媛県	4	1	25.0%
	長野県	7	0	0.0%		高知県	3	0	0.0%
	山梨県	8	0	0.0%	九州ブロック	福岡県	4	1	25.0%
	静岡県	11	1	9.1%		佐賀県	3	2	66.7%
中部ブロック	愛知県	16	1	6.3%		長崎県	2	1	50.0%
	岐阜県	12	0	0.0%		熊本県	8	0	0.0%
	三重県	6	3	50.0%		大分県	3	0	0.0%
北陸ブロック	富山県	8	3	37.5%		宮崎県	2	0	0.0%
	石川県	9	3	33.3%	沖縄ブロック	鹿児島県	10	0	0.0%
						沖縄県	12	4	33.3%

3. 具体的事例

「農商工連携等事業計画」の認定を受けている事業の中で、漁業者が参加している 3 事例を紹介する。尚、事例（1）は、連携代表者である株式会社オハラの代表取締役 小原 繁氏に対し、筆者がヒアリングを行っており、その内容も含めて記述している。

（1）加賀・能登・金沢の厳選未利用海産物を活用した米菓商品の製造・販売事業（石川県）

連携代表者である（株）オハラは、こんにやく、ゼリー・プリン、餅・かき餅等の製造・販売を行っている中小企業である。「農水産物の可能性追求」を経営理念にかかげ、農商工連携に積極的に取り組んでいる。当社のライフワークであり、今後も継続して取り組むこととしている。

当社は認定事業以前に、「農商工連携 8 8 選」に選出された「地元農産物を活用した商品開発及びコンビニへの販路拡大」に取り組んでいた。その内容は、サークルKサンクスの地域限定商品の企画開発への参加であり、地元農産物のサツマイモ「五郎島金時」のペーストを農業法人の「かわに」から調達し、それを当社がプリンに仕上げてサークルKサンクスに提供するものである。

当社は2003年、独自に「4ツの笑顔プロジェクト」を立ち上げた。これは、形などの理由で「規格外」と判定され、市場に出回らない農産物をムダにせず利用しようという取り組みである。これにより生産者、食品製造業者、販売者、消費者の4者が喜べると考え、「4ツの笑顔プロジェクト」と名付けた。このプロジェクトのきっかけとなったのは、大阪の洋菓子店のパティシエが当社を訪ねたことだった。良いパティシエは現場を大切に作る。パティシエと一緒に農家を訪ね、規格外品の扱いを目的の当たりにして、規格外品の活用を考えた。現在では、4ツの笑顔プロジェクト商品は増え、地元産の能登大納言小豆のプリンや米を使ったパンなどに広がっている。こうした当社の活動に、サークルKサンクスが賛同し、取組に加わった。

サークルKサンクスは、地産地消を目指した商品開発に2007年度から取り組んでおり、北陸地域での「MOTPROJECT（もっとプロジェクト）」もその一つである。もっとプロジェクトは生産者＋加工者＋販売者の「北陸“地産地消”共同体」であり、例えば「梅」という素材があれば、複数の加工業者が梅干し、梅ゼリー、梅ドリンク、梅くらげ等、様々な商品を開発し、サークルKサンクスの北陸地区店舗で販売する。このプロジェクトが画期的なのは以下の点である。

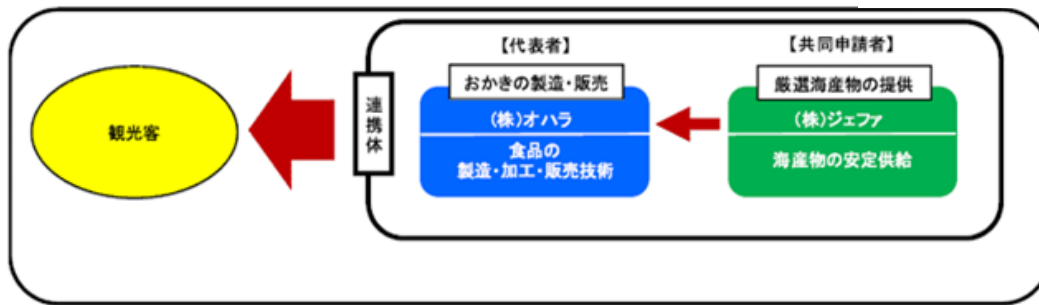
提供素材が量的に非常に限定されている場合には「期間限定販売品」と銘打って販売する（無くなり次第終了等）。通常、欠品による販売機会ロスを徹底的に防ごうとするコンビニではあり得ないことである。また、逆に提供素材が量的に莫大であった場合、サークルKサンクスの独占販売ではなく、スーパーや生協での販売も可能である（他のコンビニでの販売は不可）。

もうひとつの取組内容が「加賀・能登・金沢の厳選未利用海産物を活用した米菓商品の製造・販売事業」であり、2009年9月18日に農商工連携事業計画の認定を受けている。

連携先である株式会社ジェファ（漁業 JFいしかわの関連会社）では、サイズがわずかに小さい等の理由で鮮魚として流通しにくかった甘エビや、太すぎるわかめの茎、足の取れたカニ、共食いで傷ついたイカなど、これまで未利用であった海産物の有効利用を検討していた。

この事業により、連携して未利用海産物を原料とする米菓新商品製造販売を開始した。具体的には当社が株式会社ジェファから調達した海産物を乾燥させてパウダー化し、おかき（商品名「じわもんおかき」）を製造している。サポート機関は地域活性化支援事務局である。

図 3-2 農商工連携事例①



(図：中小企業基盤整備機構 J-N e t 21 農商工連携連携パークより)

両事業ともしっかりと業績を上げている。おかきは平成 21 年 5 月より金沢駅や小松空港で販売しているが、好調な売れ行きである。

もっとプロジェクトについては、最初から商業者（サークルKサンクス）と連携しており、包装や価格について一緒に検討している。ものを作って商業者に持っていくと、「デザインが悪い」など、修正すべき点が多くでるが、最初から連携して開発しているのでそのような無駄がない。「作って売る」ではなく、「売れるものを作る」というマーケットインの発想である。

連携自体の問題ではないが、もっとプロジェクトでは原材料調達量に限界があり、絶対的な商品量が少ない。規格外品でないと価格的にあわないため、量が限られる。海鮮おかきは現状、手作りのため、生産効率が低い。認定計画に基づき、近々機械化を図る予定としている。

農商工連携における商品開発自体はそれほど難しくないと考えている。従来あるレシピに地域の食材を取り入れることで付加価値ある商品ができる。特産品でも、あまりなじみのない商品は売れない。現に、「金時草」や津幡の「まこも」はそれほど売れていない。五郎島金時や甘エビなど、普通に「地元の美味しい物」が売れる。

農商工連携は商工業者の思い入れが深くないと成功しない。「生産者の思いを乗せて売る」という気持ちが必要だ。生産者の収穫が終わっても、お客様からは 1,000 個の注文があるかも知れない。生産者と商工業者の間のギャップを埋める、広い守備範囲をもつ者が必要である。

生産者がいいものを作り、加工業者がしっかり加工する。それぞれがしっかりしたスタンスを持つことであり、キーは加工業者のフットワークである。また、生産者は例えば生産物を加工業者に配送するなど、隙間を埋める意識が必要だ。

生産者が加工まで行い、自己完結するパターン、商工業者と役割分担を明確にして取り組むパターンがある。販売量が限定されている場合は自己完結パターンでよいが、スーパーやコンビニでの販売など、不特定多数の顧客が対象となる場合、高度な品質管理が必要となり、生産者が行うレベルでは不十分である。また、生産者が加工に取り組むため、大規模な設備投資をすることも大きなリスクを伴う。

「農商工連携」成功のポイントは、行政のサポートと設備投資の適切性と考えている。例えば、加工業者が材料を蒸す機械を導入した場合、稼働率を高める必要がある。季節に応じた材料を求めることになるが、調達窓口がそれぞれ異なっており効率が悪い。生産者側の窓口を一元化する部署が必要である。

（２）氷見の海からできたワイン生産及び関連商品開発・販売（富山県）

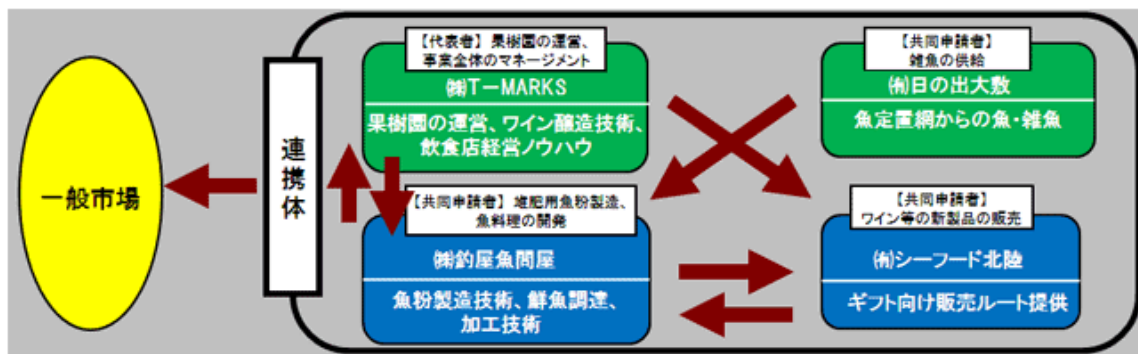
2008年9月19日に農商工連携事業計画の認定を受けている事業である。

株式会社T-MARKS（農園、ワイナリー、レストラン経営）は耕作放棄地を利用してブドウを栽培しワイン醸造する事業を企画し、地域の有力な魚問屋である株式会社 釣屋魚問屋（鮮魚仲卸、鮮魚委託販売、水産物加工品製造・販売）が、肥料用の魚粉とワインにあった魚料理を提供することとした（尚、両社は同一のグループ企業である）。

肥料に使用する魚粉は廃棄されていた雑魚を有効利用することとし、有限会社 日の出大敷（漁業）から調達している。新製品の販売については、大手デパート等へ固有のチャネルを構築している有限会社 シーフード北陸（販売業）と連携した。サポート機関は高岡商工会議所、地域活性化支援事務局である。農業者及び漁業者、工業者、商業者すべてが参加している連携体であり、「販路開拓」という農商工連携における重要な課題に対応している。このことは、事業の推進力につながっていると考えられる。

従来は価値がないため廃棄されてきた雑魚を肥料に加工し、ワイン用ブドウの栽培に役立てる試みである。地物の魚を活かして、新たに醸造したワインに合う料理や新商品を開発することは、氷見ブランドの強化につながる。今まで以上に域外からの集客効果が高まり、近隣の観光資源との相乗効果も見込まれることから、地域経済活性化にもつながるものと期待される。

図 3-3 農商工連携事例②



(図：中小企業基盤整備機構 J-N e t 21 農商工連携連携パークより)

(3) 「豊かな海づくり体験プログラム」と「豊かな海の恵み宅配システム」の開発・提供（大阪府）

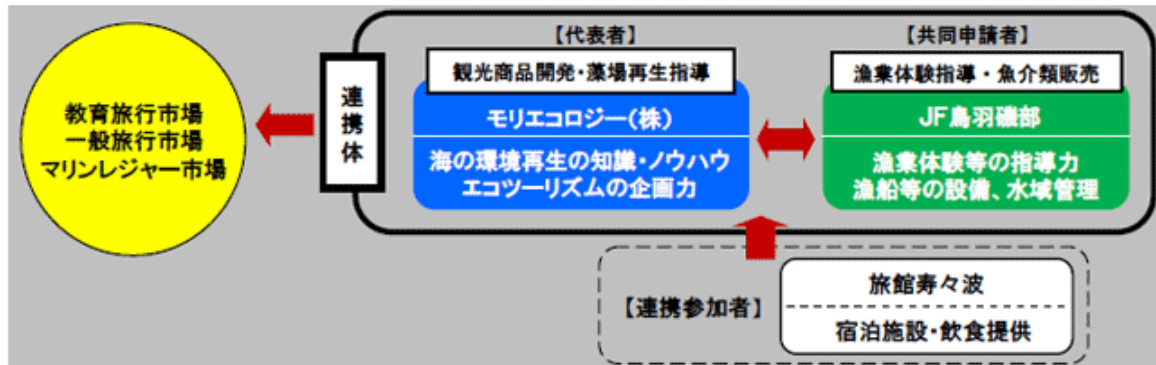
2009 年 2 月 23 日に農商工連携事業計画の認定を受けている事業である。

モリエコロジー株式会社（環境関連サービス業）の経営資源である海の自然や資源、生物に関する研究、調査、環境保全、自然再生のノウハウを活用するとともに、J F 鳥羽磯部の経営資源といえる自然豊かな近海の海、地元漁業者の自然保護に関する理念、また来訪者を快く受け入れる答志島（三重県鳥羽市の離島）の人情溢れる文化などを資源と位置付け、エコツーリズムの開発のため連携を開始した。サポート機関は地域活性化支援事務局である。

エコツーリズムとは、1980 年代から欧米等で始まった、新しい観光のあり方に関する考え方、あるいは、それについての運動である。NPO 法人日本エコツーリズム協会は、エコツーリズムについて「地域の自然や文化への理解を深め、そのよりよい保全とゆとりある活用により、観光と産業を持続的に発展させる運動」と説明しており、エコロジー（生態系や環境）とツーリズム（観光）の共生を図ろうという考え方である。農商工連携事業計画の認定事例ではないが、石川県七尾市の「沢野ごぼう事業協同組合」も沢野ごぼうのブランド化に向け、ごぼうの収穫体験やレストラン運営など、エコツーリズムの考えに基づいた取組を行っている。

海の自然や漁業の技術にレジャーとしての魅力を付加させた体験プログラム全 28 種を開発し、答志島内の旅館への宿泊と飲食サービスなどを組み合わせ、海の自然とのんびりした離島暮らしを盛り込んだ滞在型の観光商品を企画し、サービスを提供している。海をテーマとしたエコツーリズムはわが国では少なく、海的环境整備や漁業者との交流などを付加したサービスは独自性が高い。この取組により、藻場再生後の漁獲高アップによる漁業者収入の向上、漁業者の新規雇用・季節雇用の創出、地域観光業者の売り上げ向上が期待されている。

図 3-4 農商工連携事例③



(図：中小企業基盤整備機構 J-N e t 21 農商工連携連携パークより)

4. 今後の方向性と課題

認定事例の取組内容等を踏まえ、農（水）商工連携の今後の方向性と課題について考察した。

（１）農林漁業者と商工業者の出会いの場創出

農商工連携支援機関等（中小企業基盤整備機構等）が開催したマッチングイベントを契機として生産者と商工業者の連携が生まれ、事業に結びついた例がある。「はじめに商談ありき」ではなく、生産者と商工業者が互いの現状や課題等について、率直な情報交換を行えるような場を創出することが重要であり、支援機関に期待される役割は大きい。そのような場を通じ、相互認識を深めることが、「商工業者は農業・林業・漁業に対する認識が甘い」といった、生産者側の不満・不信感の払拭につながる。農商工連携だけではなく、生産者同士の「農漁連携」「農農連携」「漁漁連携」といった、多様な連携・アイデア創出のきっかけとなる可能性もある。また、商工業者が生産の現場を見学したり、農林漁業者が加工業者の製造現場を見学するなどの交流を通じて相互理解を深めることも有効と考えられる。

（２）信頼関係の構築

農商工連携において、相互の信頼関係が最も重要なことは多くの事業者が指摘するところである。従来から取引のあった事業者間では、ある程度相互理解が進んでおり、信頼関係はできている場合が多い。そういう意味で、既存の取引先に農商工連携のアイデアを求めることは空中分解等のリスクを軽減することになる。まったく新規の事業者間の連携では、一から信頼関係を構築することになるが、コミュニケーションを密にする、約束したことは誠実に実行するなど、ビジネスにおける基本的な事項を守ることが必要となる。また、どちらか一方に利益あるいはリスクが偏るような関係が長続きしないことも、多くの事業者が指摘することであり、適切な利益配分、リスク配分を行い、WIN-WINの関係構築が必要となる。現状、生産者は生産物を安定した価格で買い取ってもらえ

れば良いと考えている場合が多く、まずは商工業者がそれを誠実に実行することが、連携を維持・発展させる第一条件である。将来的には、商品の販売実績に応じて生産者にもインセンティブが入るような仕組みにすれば、生産者のモチベーション向上にもつながると思われる。その際には、連携体をLLP（有限責任事業組合）やLLC（合同会社）等の組織体に発展させていくことも検討しなければならない。全国の農商工連携事例を見ると、実際にLLPやLLC等を立ち上げているケースも多く存在する。

（３）役割分担の明確化

農商工の連携体を形成する各事業者が、それぞれの得意分野や強みを活かし、役割分担を明確化することが大切である。生産者は安定した品質の原材料を提供し、工業者は原材料の良さを活かした商品を開発し、十分な品質管理のもと、生産を行う。商業者は自らの販路を活かし、効果的なプロモーション戦略等を展開する。各事業者が自らの役割を自覚し、それを果たすことが連携事業の成功につながることを認識する必要がある。生産者においては、加工業者の負担を軽減するため、生産物を加工場に搬入する、生産物からゴミを取り除くなどの手間を惜しまない姿勢が望まれる。生産者が加工にまで進出する場合もあるが、衛生面、品質管理面等で十分な対策が必要である。消費者の安全・安心志向が高まっている中で、万一、品質等に問題がある商品をリリースしてしまった場合、その影響は果てしなく大きい。生産者が加工を行う場合、支援機関等の指導により、間違いのない生産体制を構築する必要があり、長期的な視点で取り組むべき課題である。

（４）マーケティング戦略の構築

農商工連携によって開発した商品の販路開拓が課題になっているケースは多くある。商品を開発してから販路を考えるのでは、効率の悪さは否めない。基本的なマーケティング戦略（対象顧客、商品、価格、販売チャネル、販売促進）を明確にして事業に取り組む必要がある。

商品の企画・開発においては、時代のトレンドを意識する必要がある。「安全・安心」「地産地消」は現在の農商工連携におけるキーワードであり、漁業においても同様だが、この他、「シニア」「エコ」「食育」といった要素を踏まえながら市場性を意識した商品やサービスの開発に取り組む。そのためには、連携体の外部環境や内部環境についての分析を行う必要がある。

最終消費者に一番身近な商業者が連携に参加し、商品の企画段階から関わることは、成功の鍵でもあり、農（水）・商・工の各事業者すべてが参加する連携体が最も望ましい形態である。

（５）事業計画の策定

農商工連携に取り組むにあたっては、連携体を形成する全ての事業者が参加し、事業計画を作成することが重要である。連携体が目指す目標を明確にするとともに、目標実現に向けた戦略と具体的な

アクションプラン、スケジュール等を明らかにする。生産者は事業計画策定の経験が乏しく、また商品化や販路開拓等に関して意見を述べることは難しいかも知れないが、自らの生産物に対する思いや苦勞を語ることは、連携体を構成する事業者間の相互理解を深めることにもつながる。

（６）組織体制の強化

農商工連携体においては、組織の三要素である「共通の目的」「貢献意欲」「コミュニケーション」を満たし、組織としての力を向上させることが重要である。農商工連携に取り組む動機は生産者、商工業者様々であるが、「安全・安心な食品の提供」「規格外生産物の有効活用」「地産地消推進」「生産物のブランド化」「農商工連携による地域おこし」等、大きな柱となる共通の目的を設定する必要がある。貢献意欲は、連携体を構成するすべての事業者が自らの役割を誠実に果たし、目標達成に貢献しようという意欲をもつことであり、コミュニケーションは連携体の円滑な事業推進に欠かせない潤滑油である。生産物の状況や商品の販売状況、顧客からの評価などについて、十分なコミュニケーションを取り、参加事業者のベクトルが一致するよう努めなければならない。その意味で、連携体をまとめる強力なリーダーの存在は不可欠である。現状、農商工連携事業の中心は商工業者である場合が多いが、石川県においては多くの意欲的な若手生産者が存在する。生産者を中心とする農商工連携が進むことにより、取組は多様化し、より多くの成功モデルが創出されるであろう。

（７）支援機関の役割

農商工連携事業の支援機関は中小企業基盤整備機構をはじめ、多くある。マッチングの機会提供や、商品開発やパッケージング等の専門家紹介、情報提供といった面で支援機関が果たしている役割は重要であり、事業者からの期待も大きい。

今後は支援機関同士が連携や情報交換を行い、農商工連携実施事業者や生産者等が一同に会するシンポジウム等の開催など、より多様な支援策を提供することが必要であろう。

J F（漁業協同組合）やJ A（農業協同組合）等、生産者に近く、情報ももっている団体が農商工連携のコーディネータとして、また農商工連携の事業主体として、農商工連携を一層推進していくことが期待される。農業者が参加する事例に比べてはるかに少ない、漁業者参加の事例を増加させるためにも、J Fには一層の努力を望みたい。支援機関としては、これら生産者窓口との連携を強化していくことも大切だ。国や県の支援策については、窓口がわかりにくい、仕組みが複雑である、申請書類を作成する労力がかかりすぎるといった意見も聞かれる。これらの意見を踏まえ、申請手続きの簡略化や書類作成に対する支援等、農商工連携に取り組もうとする事業者のアイデアがより多く実現化できるよう、ニーズに合った支援を行うことが、今後の農商工連携推進及び成功モデルの創出につながる。生産者と商工業者のマッチングや事業計画の策定、事業全体のコーディネート等で我々中小企業診断士に期待される役割も大きく、またビジネスチャンスでもあることを十分に認識しておきたい。

第4章 地産地消型水産物の活用

1. 規格外漁獲物の活用事例

(1) 背景

日本は海に囲まれて多種多様な水産資源が豊富だったことから、これまでは日本の漁業と日本人の食卓はとても深い関わりを持っていた。しかし近年は、自然環境の変化はもとより、経済的・社会的な環境の変化も加わって、日本の漁業と私たちの食生活の関係が薄れつつある。

ここで特に取り上げたい経済的・社会的な変化には次の様な点がある。

- ① 海外からの安価で大量調達可能な輸入魚や水産加工品の増加
- ② 国内においては、養殖技術の発達と養殖魚の安定供給の実現
- ③ 食の多様化と消費者の魚離れの加速
- ④ これらに伴う水産物価格の低迷、ならびに地域の漁業者の衰退

日本の食糧自給率の向上が政策的にも叫ばれる中、これまで日本人の食を支えてきた地域の漁業者の衰退は危機的な状況といえる。地域で古来より漁業を営む人たちは、小さな自営業者であり、しかも高齢化が進み後継者不足にも直面している。

消費者にとっても、これからの日本の食文化を継承するために、日本の水産物と自らの生活の係わり合いを見つめ直す時期が来ているといっても過言ではない。

(2) 規格外漁獲物とは

ここからは、日本海に突き出た石川県の能登半島を舞台にして、「規格外漁獲物」がどういうものかを観察してみる。ちなみに、規格外漁獲物は地域の水産関係者の間では、通称「雑魚」と呼ばれているので、この言葉を用いることとする。

とある晩秋の日に、能登の主要道路沿いにある産地直売店を訪ねてみた。そこでは、さまざまな「雑魚」が写真 4-1 のようにひとまとめになって売られていた。その値段は驚くことに、なんと一箱 500 円なのである。もし、スーパーマーケットなどで魚種別に販売されているとすると、この 10 倍くらいの値段になる可能性もあるかもしれない。しかしここでは、「雑魚」として扱われているが故に、こんな値段になってしまうのである。

ここでいう「雑魚」とは、次の三つのいずれかの理由によって、「規格外漁獲物」として一般市場の流通経路にのらずに余ってしまったものである。

- ① 市場で好まれるサイズがそろっていない
- ② 市場取引に必要な量がそろっていない
- ③ 一般の市場でなじみのない種類の魚である



写真 4-1

産地直売店で売られている「雑魚」一式
 カワハギ、ネジラガレイ（舌平目）、ガンコ、
 ウミタナゴ、ボラ、カマス、カナガシラ、ア
 ジ、イワシ、キンメダイ、タコ、イカ
 これら全部で 12 種類、大小あわせて 25 匹

最近では農産物でも「訳あり野菜」などと称して、やはり一般市場に流通しない規格外品を有効利用する取組みも各地で見られてきている。「雑魚」の場合も「大量流通がしづらいこと」は同じであるが、少し野菜の場合とは性質が異なる面もある。それは魚単体の品質や価値が劣ることではないため、高級魚でも条件によって雑魚となる場合さえもある。

養殖とは違って自然を相手にした従来からの漁では、特別な漁法以外では多少なりとも捕れる魚の種類が混在してしまう。特に地方の漁村で多く見られるような、年老いた漁師さんが小さな舟で行う漁については、捕れる種類や量がまとまりにくく、みんな「雑魚」となってしまう可能性も少なからずある。



写真 4-2

能登の小さな漁港の風景
 高齢の漁師さんが舟で黙々と作業する様子
 このような漁業者が獲った魚が「雑魚」となると想像すると忍びない

次には、このような雑魚を上手に利用している地方の小さなビジネスを 2 例ほど紹介する。どちらも身近な商売であるが、「雑魚」を地域の資源として活かすことによって、高い顧客満足を得ている。

（３）Ｓ民宿（七尾市能登島）

中能登の七尾湾に浮かぶ能登島にあるＳ民宿の売りは、すべて地元で捕れた魚介類を使った豪華なコース料理である。たとえその地域の民宿であっても、仕入の手間削減のため、実は大きな公設の市場から一括で仕入れるところも存在するのである。しかし、Ｓ民宿をはじめとするいくつかの民宿では、料理に使用する海産物を地元能登島の小さな漁港で水揚げされたものだけに限定している。

ここでは、「雑魚」を上手に取り入れた料理のレパートリーがある。先日、実際に訪れた際の夕食が写真 4-3、4-4 である。５種類の刺身をはじめ、地元の海産物を用いた料理だけで、なんと８種類もあった。並みの旅館の食事と比較して見劣りするところは何も感じられない。それどころか、一貫して魚料理にこだわったポリシーが伝わってくる。

宿には付近で湧きでている温泉を利用したお風呂もある。こんな食事が付いた１泊２食を、8,400 円の料金で提供しているのである。



写真 4-3

雑魚を利用した夕食のコース料理（２人前）
刺身の舟盛り、メバルの塩焼き、オコゼの揚げ物、タコの煮付け、カワハギの鍋物、サザエの壺焼き、ナマコの酢の物、魚卵の珍味と地元の海産物を用いた料理がこの日は８種類あった



写真 4-4 刺身の舟盛り（２人前）

稀少魚のソイを中心に、ガンド（ブリ）、アオリイカ、アカニシ貝、サザエの種類

（４）U居酒屋店（白山市）

白山市は石川県の加賀地方に位置する金沢に次ぐ主要都市である。この街に、ご年配の夫妻が経営する小さなU居酒屋店がある。実際には、居酒屋ではなく「刺身屋」という看板を掲げていることから、いかに新鮮な魚料理を提供しているかを察知することができる。

ご主人が元漁師であったことから、魚の目利きにはたいへん長けている。使用している食材の多くは、能登で捕れた「雑魚」を現地から直送してもらうことで仕入を行っている。

もちろん雑魚の仕入であるため、その日によって種類や量が異なる。しかしU居酒屋店では、その雑魚仕入の種類の豊富さを利用して、日々異なる刺身の盛り合わせを提供できているのである。（写真 4-5）また、規格外である小ぶりの魚を使った「天盛り」は、籠の中にたくさんの種類の小魚が混在しており、味のバリエーションを楽しめるお薦めメニューである。（写真 4-6）

その他にも、その日に仕入れた魚に応じて、煮付けや焼き物などのメニューがある。店や料理の様子が決して華やかな印象ではないが、家庭的な味付けがされていることもあり、多くの人がなじめる雰囲気がある。このように、新鮮な魚をふんだんに食べられて、値段は並の居酒屋以下ということが驚きである。



写真 4-5 刺身の盛り合わせ（1.5 人前）

この日は 8 種類の地魚での御造り。稀少魚のゴブシャク（ガンコ）やボタンエビが彩りを添えている。地産の新鮮さゆえにハタハタさえも刺身で出される。



写真 4-6 「天盛り」（1 人前）

刺身とは異なる小ぶりの雑魚を 8 種類取り入れている。一匹ずつだが地物の車エビやカワギス（ハゼ）などがみられる。これでお値段はなんと 900 円。

（５）規格外漁獲物の利用のポイント

S 民宿もU居酒屋店も「雑魚」を利用し、ビジネスとして成功している理由が二つある。一つは、魚の目利きと調理ができる卓越した技能であり、もう一つが顧客の絞り込みである。

中でも最も大事なものは、多種多様の雑魚を調理する技術であり、特に規格外の小ぶりの雑魚を捌くには、かなりの手間と時間を要することになる。もしここに、高い人件費の調理人をあてると、いくら仕入が安くてもコスト高になることもありえる。個人経営のU居酒屋店においても、調理の提供量とスピードにはやはり限りがあるため、一日の客数をある程度限定することで対応している。

次に、S 民宿とU居酒屋店に見られる顧客の絞り込み（差別化）の過程を見てみる。

S 民宿の近郊には、競争相手として有名な大規模温泉旅館街があり、首都圏からも多くの観光客が訪れる。しかし、大規模温泉旅館においては、大量の食材の安定調達が必須条件となるため、特別な食事メニューを注文しない限り、旅館が用意した献立には雑魚はおろか地元の天然魚も使用されることは、ほとんどない。（お客の多くが、地元産の素材と思いこんでいることは否定できないが）

一般に大型温泉旅館は、施設の豪華さや雰囲気、あるいは接客サービスの質を重視する顧客が利用すると言える。味にこだわりを持ち、このような事情を知っている少数派の人たちは、地元の食材を味わう奥深さを求めてS 民宿を利用しており、客層の明確な差別化ができていているといえる。

居酒屋U店についても同様のことが言える。競合相手としては、同じ地域での比較的安価な居酒屋や寿司屋などの業態の個店とチェーン店が想定される。しかし、これらの店舗では、幅広い客層に対応して利益を生み出すために、調理過程はできるだけ合理化する必要がある。

水産物の調達に関しては、市場を通すものと卸売業者から直接仕入れる方法がある。天然魚を部分的にメニューに取り入れている店も多くあるが、U居酒屋店のように地元産 100%としている店は少ないのが現状である。その中でも、雑魚を使用したメニューはU居酒屋店の独自のものであり、料理（メニュー）での明確な差別化が図られている。

U居酒屋店を利用している顧客のほとんどがリピーターで、地元で生まれ育って魚の味にはうるさい中高年客などに多く支持されており、顧客の絞り込みがなされている。筆者は県外（特に太平洋側）の人を連れて行く機会もあるが、魚の種類と味の違いには誰もが驚いている。

2. 地産地消の意義

(1) 地産地消の発生と推移

地産地消という言葉は、農林水産省生活改善課(当時)が1981年から4ヶ年計画で実施した「地域内食生活向上対策事業」から生じたとされている。当時、農村では伝統的な米とみそ汁と漬物の食事パターンをしていたため、塩分の取り過ぎによる高血圧などの症状が多く見られた。当時の死亡原因第1位であった脳卒中を減らすためには、原因の1つとみられる高血圧の改善が必要となり、伝統食の欠点(塩分の取り過ぎの他、脂肪・カルシウム・タンパク質の不足など)を改善することも国民の健康増進のためには必要と考えられ、不足しがちな栄養素を含む農産物の計画的生産と自給拡大の事業が実施された。

このような活動の中、特に農村においては他地域から不足栄養素を多く含む農産物を買求めるとエンゲル係数の増大を招いてしまうため、地元でそのような農産物を作ろうということで「地産地消」という語が発生した(当時の為替相場では農産物輸入をしようとしても高額になってしまい、不足栄養素を補うという目的を果たせなかったため、安価な国内生産を選択した)。このように、当時の地産地消は、伝統的な食生活による栄養素・ミネラルバランスの偏りの是正によって健康的な生活を送るため(医療費削減圧力)、余剰米を解消する減反政策の一環として、他品目農産物の生産を促すため(食料管理制度の維持)、気候変動に弱い稲作単一農業から栽培農産物の種類の多様化によってのリスク分散のため(農家の収入安定)など、多様な経済的インセンティブによって推進された。

しかしその後の急速な円高ドル安の進行、ならびに農産物の輸入自由化の結果、国内農産物よりも安価な輸入農産物が市場に溢れるようになった。価格競争力のある輸入農産物の増大は、日本の食糧の「遠産遠消」を促進し、小麦、ソバ、タコなど日本食に必要な食材でさえ大部分を輸入に頼るようになった。

そして、80年代になると一億総中流意識が国民全体に浸透し、その後のバブル経済期を発端に今度は「本物志向」が定着してきた。この中では、国内の高い農産物でも付加価値をつけることによって市場での競争力があることが分かってきた。同時に、スローフード運動も手伝って「地産地消」が農産物流通やグルメにおけるキーワードとなってきた。

(2) 地産地消の意味と長所・短所

一般的に同じ都道府県内で生産された農水産物に対し「地産地消」扱いがされている。「地産地消」の浸透は、流通過程が短くなり、地域の監視の目もきつくなるため、産地詐称を困難にさせることが期待されている。

地域の農水産物を手軽に手に入れる場所としては、先の事例で紹介したように農水産物直売所

がある。近年、主要道路沿いに道の駅が設置され、地域産品の総合的販売所として脚光を浴びるようになるとともに、その主要施設として農水産物直売所の役割も見直されつつある。

また、遠距離輸送には大量の燃料・エネルギーを必要とする為、そのために輸送する際にかかるエネルギー・CO2 排出量等のコストを計算するフードマイレージの観点から考えると、地産地消ならば、それらは不必要なエネルギー消費、排出削減が可能な CO2 であると考えることができる。

水産物に関しては、石川県のような水産業を基幹にしている地域でさえも、特定の魚種の輸入品が主に消費され、地魚が消費されないという問題がある。ただし、地魚のみで地域全体を賄うのは不可能であるため、地産地消との住み分けがもっとも向いているとされる。

日本のスローフード活動家の「地産地消」は、「質の高い農産物に対する追求」といえるようである。食に限らず生活全般に同様な質の思想を持つ者は「LOHAS」（ロハス）に移行する。スローフードやロハスは、富裕層向けのビジネスという批判もある。しかし、食材の高額化に寛容な層の拡大や伝統食材に興味を示す層の拡大に対応して、農水産地域を抱える自治体では、高級作物や伝統食材の生産を増やして特産物化し、生産者の収入安定に繋げようとしている。

「地産地消」の「長所」と「短所」をまとめてみると、次のようなことがいえる。

<長所>

① 旬の食べ物を随時新鮮なうちに食べられる（特に生鮮品は栄養価が高い）

古来より「四里以内で食をとれ」、「身土不二」などと言って、自分と同じ気候風土で育った食べ物が体によく合うと言われていた。流通手段が未発達の時代において、ほとんどの食材を産地の近くで消費せざるを得ない状況にあったにもかかわらず、このような言葉が使われていたということは、昔の人たちが感じた食と人の健康面とのデリケートな関係を表している。

また、農業技術と流通技術が発達した今日では、いつの季節でも同じ食材が手に入れられ、旬を感じる機会が少なくなっている。しかし、旬の食べ物は栄養価が高く、古来の食生活ではその時期に最適な食材を摂取し、また一年を通して旬の食べ物が自然と入れ替わることによって、体の代謝を促し病気を予防してきたとも言われている。

② 地域の伝統食文化の継承による地域への愛着と地域経済の活性化につながる

継承されている伝統文化の中でも食文化は最も大切なものであり、どこの地域においてもその地域の気候風土にみあった食材や料理法に特色がある。その伝統食という地域資源は、その土地に住む人だけが利用するのではなく、その土地を訪れる旅行者にとって大きな魅力を与える可能性をもっていることに注目すべきである。

多くの旅行者が求めているものは、その土地でしかできない体験（味わい）である。長い歴史の中で人気を博しているものは、ブランド化された名物となり、それを味わうことを目的にその

地を訪れる旅行者も方々で見られる。

③ 農水産物の輸送にかかるエネルギーを削減できる（フードマイレージ削減）

低炭素社会への移行が地球的課題となっているなかにおいて、食料の輸送に関わるエネルギーは無視できない。国内物流の多くがトラック輸送に依存しており、さらに多くの生鮮食材の輸入においては、最もエネルギー使用の大きい空輸が用いられている。これらを地元の農産物に切り替えることでCO₂の削減が望める。

また後述の短所にあるように、畜産の飼料についてはほとんどを輸入に依存しており、これらを国内もしくは近隣地域で調達できれば、輸送エネルギーの大幅な削減効果が見込める。これは減反政策の代替として、飼料米等の生産を国が積極的に推し進めている取り組みでもある。

<短所>

① 地産地消が「地元産物だけを消費する」という概念であると誤解されやすい

行き過ぎた考え方をすれば、保護主義や小地域ブロック経済につながるおそれが考えられる。しかし、農山村部で昔ながらの生活を営む一部の人たちを除いては、現代の日本人の食生活において、地元産物だけで賄うことはほとんど不可能である。一方で、近年はインターネットなどの通信販売によって、地方にある稀少で付加価値の高い食材・食品が、その地域外でも認知され流通されるようになってきた。この様な傾向は地域経済の活性化につながっている。

② 地産品の生産投入エネルギーが、輸入のそれにフードマイレージを加えたものを超える場合、CO₂排出量が多くなる

日本の畜産肉の場合、生産投入エネルギーは輸入品の3～5倍といわれる。現在は飼料のほとんどを輸入穀物に依存しているため、飼料のフードマイレージが大きくなってしまっている。飼料を輸入していれば、養殖魚でも同様のことがあてはまる。

（3）国の地産地消への支援政策

農林水産省においては、地産地消のモデル的な取り組みに対する支援を拡充してきている。この中には、農水産業だけではなく、給食、商工、観光業等の地域の関係者が連携し、地域一体となって地産地消に取り組む「地産地消モデルタウン」の支援がある。また、地産地消の活動に必要な直売所、加工処理施設、地域食材供給施設などの整備を進めるための交付金も用意されている。

特に平成21年度からは、学校給食や社員食堂等に地場農水産物を安定的に供給する取り組みや、量販店等において地場産物を販売するインショップの取り組みなど、新たな事業モデルの構築を支援している。この背景の一つには、学校給食法の改正により、学校給食においては地場産物の活用に努めることが法的に位置づけられ、地場産物の使用割合を食材数ベースで、平成19年度の

23.3%から平成22年度までに30%以上に引き上げようとする政策目標がある。

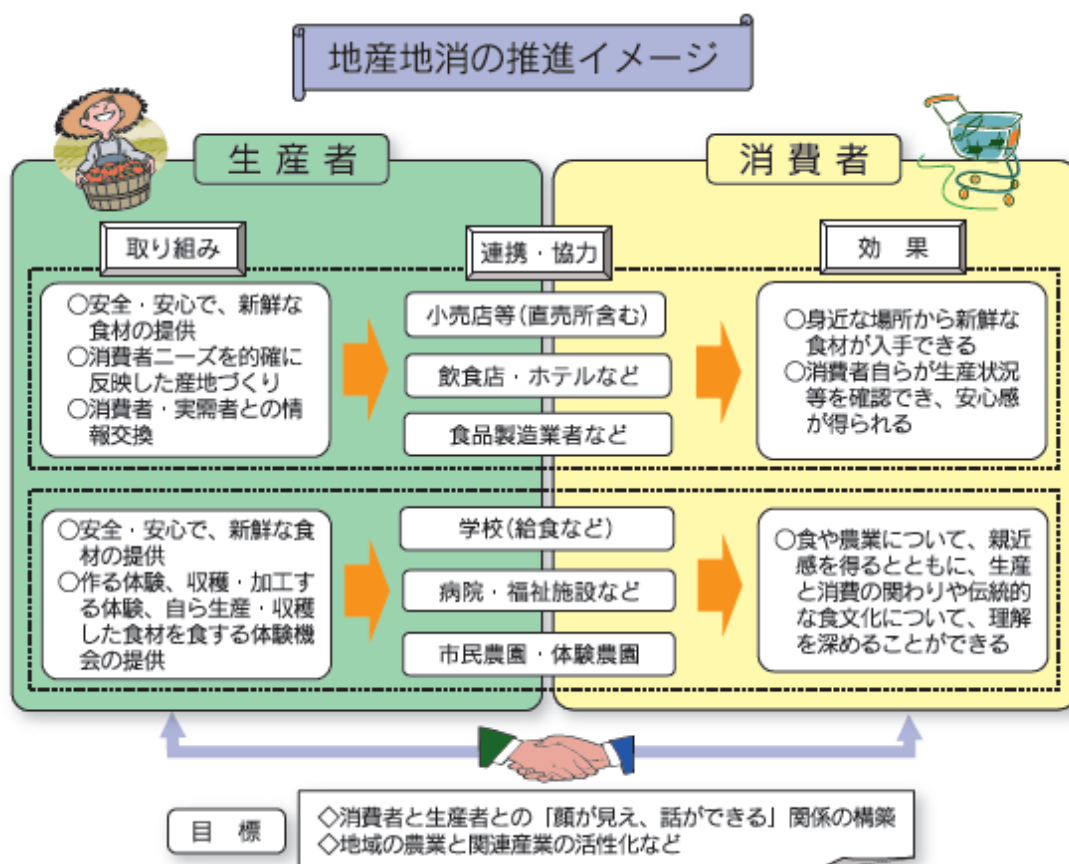
これらの支援策に加えて、平成22年度においては、地産地消活動の収益力向上のため、販売企画力、生産技術力、人材の育成強化や直売所の機能強化、ネットワーク化等の取り組みを支援する。これによって、事業実施産地の農業産出額を5%以上増加させることが政策目標である。さらには、地域の食材を活用した特徴ある料理等について、知的財産権の取得を促進させる支援までも行われる。

(4) 石川県における地産地消の施策

石川県においては、豊かな風土から生まれた農林水産物や地域に根ざした地場産品、豊かな自然や景観、文化、歴史などの地域資源を将来にわたって持続し発展させていくためには、地域自らがこれらの資源に愛着を持つよう「地産地消」を推進していくことが大切と考えられている。

このため県では、県民が地産地消に取り組むため、直売所の支援や県産食材の情報提供、県産食材を使ったメニューを提供する「旬の地場ものもてなし運動」とよばれる活動をはじめ、これまでさまざまな活動を展開してきている。(図4-1 参照)

図4-1 石川県の「地産地消」の推進イメージ (石川県ホームページより)



石川県の食には次のような特徴がある。

- ・ 背後の白山連峰、眼前の日本海を臨む自然環境が里山海の四季折々の豊富な食材をもたらす
- ・ 恵まれた食材と調理技術、器・芸能などが結びついた食文化が息づく国内有数の味どころ
- ・ 加賀、能登に伝わる新鮮な食材を使った各地の郷土料理や行事食（伝統料理）がある

近年の取り組みとして、平成 20 年に「地産地消」を県民総参加のもとで一層推進するために、「地産地消シンボルマーク」の決定、および「地産地消推進協力店」の認定を行っている。

シンボルマークは募集された作品の中から、「石川のものを石川で」という意図を単純明快に表現しているなどの理由で図 4-2 のようなデザインに決定した。このシンボルマークは、地産地消関連広告や地産地消推進協力店（店頭の POP やチラシなど）等で活用されている。



図 4-2 石川県の地産地消の親しみやすいシンボルマーク

「地産地消推進協力店」は、自ら地産地消の取り組みを積極的に行うとともに、県が実施する地産地消の施策・事業等に協力する事業者を認定したものである。平成 20 年 10 月時点での認定店舗数は、スーパーマーケット 98 店、小売店 163 店、直売所 26 店、その他 5 店となっている。地産地消推進協力店では、地場産品に対する専用コーナーの設置、特売日の設定、フェアの開催、生産者団体等と協力した販売促進活動の実施がなされる。また、POP・広告チラシによる県産食材の特徴などの情報提供、産地ツアーの開催などによる県産食材の消費拡大につながるサポーター・ファンづくりを行うことが求められている。

特に水産物に関しては、近年の水産業を取り巻く急激な情勢の変化を踏まえ、水産業の適切な振興を図るため、平成 19 年に「石川県新水産振興ビジョン 2007」が策定されている。このビジョンの中では、消費者ニーズを反映した商品づくりと出荷流通体制の構築のために、石川県が誇れる水産物の魅力のブランド化などにより全国へ発信して販路を開拓することのほか、食育や地産地消への取り組みも明記されている。具体的な食育や地産地消の取り組みとしては、市場のセリ見学、魚のさばき方教室などの開催、さらに県産水産物の学校給食への導入などがあげられる。

3. 魚食文化の継承

引用文献： 農林水産省「平成 19 年度水産の動向」及び「平成 20 年度水産施策」

(1) 日本が育んだ豊かな魚食文化

豊かな海に囲まれ、高い生産性を持つ汽水域や湖にも恵まれた日本人は、地域や季節に応じて多種多様な水産物を利用してきた。その歴史は古く、縄文時代の貝塚からはアサリの貝殻、アジやマダイの骨が出土している。そして、獲れた水産物の保存性を高めるとともにおいしく食べるための方法を生み出した。塩分と乾燥によって独特の食感と濃縮された旨味を引き出した干物のほか、近海で獲れた小魚を保存する目的で生まれた練り製品は改良が重ねられ、カニ風味カマボコは、欧米においても人気の食材となっている。鰹節や昆布などはその旨味をだしとして利用するなど、自然の恵みを余すことなく利用してきた。

江戸時代には、東京湾でとれた水産物を使ってにぎりずし、天ぷら、佃煮、鰻のかば焼といった料理が誕生した。中でも、にぎりずしは江戸のファーストフードとして誕生し、今や世界中に広まり、日本が世界に誇る魚食文化のひとつとなっている。地場で獲れた水産物を使った料理は、今でも郷土料理として各地に伝わっている。その中には、ふな寿司やくさやなど独特の風味を持つものや、魚醤（石川県では「いしる」の名称）といった調味料もある。海のない地方にも塩蔵や乾燥して水産物が輸送されていたため、山間部でもサバやブリを使った郷土料理として親しまれ、現在に受け継がれているところもある。

日本には包丁などの道具、様々な調理法で生み出される多彩な料理、箸の使い方など、魚を食べることを中心とした、独特の「魚食文化」が存在する。単に魚を沢山食べるとか、食卓に魚を並べるだけでは「魚食文化」とは言えない。魚を獲る技術や処理、品質を評価する目利き、加工・保存の方法、調理道具や方法など、魚を中心とした食生活の中で受け継がれ、蓄積されてきた知恵や知識を総称する概念が「魚食文化」であると考えられている。

海外において日本食は、健康的、美しい、安全・安心、高級・高品質として高い評価を得ている。健康志向が高まる中、海外の日本食レストランの数は急増しており、日本の食文化を身近に体験できる機会を提供している。かつては生の魚を食べる習慣がなかった米国でも、すしは「Sushi」としてすっかり定着し、カリフォルニア・ロールといった新たなすしも生み出されている。英国のロンドンにおいては、高級デパートの食品売り場で、巻き寿司一切れが 200 円ほどで販売されているところもある。さらにアジアの新興国においても、日本の魚食文化が伝わっている。経済発展に伴い、伝統的に食されてきた水産物に加え、日本食に用いられる多種多様な水産物を消費するようになっている。日本の魚食文化は、その国の食文化と融合して形を変え、定着しつつある。

このように日本で育まれた魚食文化が世界に広がることは、食を通じた国際交流が深まるとと

もに、世界の食文化や食生活の豊かさに貢献するとして期待されている。一方ではマグロに見られるような世界的な漁獲競争が起こり、水産資源の枯渇も危惧されている。

（２）魚食形態の変化

豊かな海の恩恵を受けて、日本では多彩な魚食文化が発展してきたが、近年は若年層を中心に急速に「魚離れ」が進行している。国民一人当たりの魚介類消費量は近年大きく減少しているが、その傾向は魚種によって違いが見られる。特にサバ、アジ、イカといった水産物の購入量が著しく減少した一方で、サケ、マグロ、カツオ、サンマの購入量は増加している。農林水産省が行った調査によれば、生サケの購入量が増えた理由は「調理が簡単だから」、「イカ」の購入量が減った理由は「調理が面倒だから」との回答が最も多くなった。調理のしやすさが水産物の購入に影響を与えていることが示唆されている。また、子どもが好まない魚介料理は「煮魚」、好む料理は「刺身」と回答した人が最も多くなった。好まない主な理由としては「食べづらい（骨を取るのが面倒）から」が最も多い回答であった。回転寿司は子どもに人気があるにもかかわらず、魚介料理が嫌われるのは、食べづらさが影響していると考えられる。

バブル経済崩壊後、所得の減少を受けて消費者の間には「低価格志向」が強まった。また、共働きや単身世帯の増加といった社会情勢の変化によって、家庭での調理時間が減少し、「簡便化志向」が顕著になった。大型量販店はこうした消費者ニーズに応えるため、切り身や加工品など調理がしやすい形態のもの、マグロやサケといった流通量が多くロットがまとまった輸入品を中心に扱うようになり、こうした消費者ニーズの変化は、国内の漁業にも影響を与えている。輸入品の増加は、国内で生産される水産物の価格低迷を招くと同時に、資源の回復力を上回る漁獲競争によって、日本の生産力を低下させた。また、少量多品種を特徴とする日本の漁業形態と消費者ニーズのミスマッチが生じ、国産水産物の供給量は減少した。その結果、消費者はいつでも水産物を購入することができ、調理の手間を省くことができたが、日本周辺で獲れる多種多様な水産物のおいしさを味わう機会が減少したと考えられる。

水産物は、カルシウムをはじめとするミネラルのほか、DHA や EPA 等、栄養素の宝庫である。最近では、魚を多く食べるほど心筋梗塞になりにくいといった研究結果も報告されている。魚離れは、国民の健全な食生活への悪影響が懸念される事態といえる。特に国産水産物の魚離れは、長期的には市場での水産物の品質管理などの目利き、包丁を使った家庭での調理技術、魚を通じたコミュニケーションなど、日本人が長年培ってきた魚食文化の衰退を招くとともに、それを支えてきた産業を縮小させるとの指摘もある。

このように「低価格志向」及び「簡便化志向」という消費者ニーズを尊重した結果、魚食形態の変化が加速したと考えられるが、食品に対する消費者ニーズは「低価格」、「簡便化志向」だけではなく、極めて多様化している。農林水産省の調査においても、消費者が「魚に関して感じる

こと」は、「価格が高い」の他に「地場の魚が食べられない」、「鮮度が悪い」といった回答が多くなっており、魚介類の産地や品質に対する関心も高まっている。別の調査では、8割以上の人が鮮魚に対して国産志向を持っていることが明らかとなっている。また、国産鮮魚については9割以上の人が、国産養殖鮮魚でも7割以上の人が安心感を持っているという調査結果や、国産食品に対して「安全」であるというイメージが高いという調査結果もある。

これらのことから、消費者が国産魚に対して抱く安全で安心感があるという認識が、国産志向を支えていると考えられる。今後、国民の健全な食生活と日本が育んできた豊かな魚食文化を守るためには、消費者の安全で安心感があって、かつ国産の魚の消費を増やしたいというニーズに応える努力が流通業、生産者に求められている。

（３）魚食文化を伝える新たな動き

前述のように、国産の魚介類を食べる機会を増やしたいというニーズは存在する。また、日本には世界に誇る地域色豊かな魚食文化が根付いている。日本の魚食文化の良さを見つめ直し、後世に伝えようとする試みが動き出している。

①「おいしさ」を伝える

簡便化志向や低価格志向が高まる一方、値段が高くても、安全で信頼できる食品、自分が満足できる食品を購入したいという品質を重視する消費者も増えている。こうした消費者のニーズに応えるため、消費者に積極的に情報を公開したり、産地や品質を重視した店づくりで店舗の個性化を図る創意工夫が行われている。

i) 店頭で伝える

これまで鮮魚店は、地域に密着した販売を行うことにより食生活を支えてきたが、近年、担い手不足や大型量販店との競争激化により店舗数が減少している。販売員との対話によって得られていた水産物の旬や産地、おいしい食べ方などの活きた情報を得られなくなったことが「魚離れ」を加速させたとの指摘もある。そこで、食品スーパー等大型量販店においても対面販売を強化し、消費者の多様なニーズに応えようとする動きがみられている。

あるスーパーマーケットでは、鮮魚売り場に店員が常駐しており、魚のおいしい食べ方や旬を伝え、客が購入した鮮魚を刺身や焼き物用など要望に応じてさばいている。昔のいわゆる「魚屋さん」では、顧客との対話が当たり前に行われ、会話の中から魚の旬や調理方法を学んでいた。近年、対話の重要性を再認識した量販店では、鮮魚の衛生管理や加工技術、販売方法まで一貫した研修制度を導入し、鮮魚販売のプロを育てる取組も増えている。

ii) 語り部となって伝える

生産者を招いた料理教室を開催したり、民間によりマイスター制度が設けられるなど、魚の旬や栄養、目利きや調理・取扱方法などを世の中に広める努力が行われている。こうした取組は、消費者の水産物に対する知識を増やすとともに、魚食文化の継承にも大きく貢献している。

「魚離れ」が進む中、「さかな」の語り部、伝道師を育てるため、19年10月から民間の資格認定制度「おさかなマイスター」がスタートした。水産物の旬や栄養特性、産地や漁法、目利きや調理方法、取扱方法など水産物に関する幅広い知識を学ぶとともに、食べ比べを行い、味の違いも学ぶ。一般消費者を対象とするコースの他、水産業界で働いている人などを対象とするコースも開講し、受講後の修了試験に合格すると「おさかなマイスター」として認定され、消費者と生産者のパイプ役的な存在になることが期待されている。

iii) インターネットで伝える

インターネット市場は、売り手にとっては、新たな顧客と販路の開拓につながるとともに、消費者にとっても多くの商品の中から簡単に比較して購入できるというメリットがある。ある水産業者は、インターネットを通じて、県内外の消費者に漁業の様子や浜の風景、イベント情報を発信している。また、商品を購入した消費者との交流も深めている。

インターネットでは、漁協に水揚げされた魚介類の映像はもとより、漁船に Web カメラを搭載してダイナミックな臨場感まで伝えることができる。一般流通品とは別に、量がまとまらなかったり、サイズが合わずにセリにかけられなかった規格外魚をまとめて、「理由（わけ）あり魚セット」などと称して手頃な値段で販売できるのもインターネットのメリットである。漁業者にとっては新たな収入源になるとともに、商品を購入した消費者からも「なかなか手に入らない新鮮な魚が食べられてうれしい」と好評を得ている。

19年5月から、全国の漁業協同組合が飲食店情報を提供する民間企業と提携し、インターネットを活用して漁獲された水産物を飲食店に販売するサービスを開始している。漁業者にとっては、多様な水産物の販路開拓につながり、飲食店にとっても旬の魚介類を使って個性的なメニュー作りができるというメリットがあり、国産の水産物消費拡大の効果も期待されている。

（2）子供たちへの食育

日本では食生活を起因とする生活習慣病が蔓延していることは、国民の「魚離れ」の進行が影響をしていることが大きな一因と言える。そこで、食への理解を深めてもらえるよう、各所で食育の取組が行われ、次の世代に魚食の良さを伝えようと努力が続けられている。

学校給食を通じて、食育を推進する地域も増えている。地場で獲れた水産物や利用度の低かった水産物を使って新たなメニューを提供したり、廃棄・食べ残しを減らすなど資源の有効利用を

図っている地域もある。子ども達が魚食の魅力を知り、食べ物大切にすることを育むことも期待されている。

明治 22 年に学校給食が始まってから 100 年以上が経っており、戦後給食が再開されたのを記念して、1 月 24 日を含む 1 週間は学校給食週間として、全国でいろいろな行事が行われている。石川県白山市の小学校では、特別メニューとして郷土の地場産物を使った給食を毎年実施している。ある 1 日のメニューでは明治時代の給食を再現して、塩おにぎり、塩鮭、漬物が提供された。

子どもの頃に身に付いた食習慣は、大人になってからも影響を与えることを考えると、子どもの成長に合わせて食育を推進することが重要である。日本の魚食文化は、今や欧米を中心に世界的に評価されており、日本が誇る文化のひとつとなっているため、魚食文化の良さを見つめ直すことが重要である。

（３）日本周辺の資源が豊富な魚を食べる

低価格・簡便化志向といった消費者ニーズを反映した流通業の発展によって、消費者は国内外の水産物を、好きな時に好きなだけ手に入れることができるようになった。しかし、食卓から季節感がなくなり、地場の水産物を食べる機会も減少した。また、資源水準とは不釣り合いな需要によって、マグロなど一部資源の減少を招いている。世界的な水産物需要は今後さらに増加すると予想されており、限られた資源をめぐって需給が逼迫する可能性も指摘されている。消費者がこれからも豊かな海の恵みを受け続けるためにできることは、自分の食生活を見つめ直すことである。多くの食料を海からの生産に依存している私たちにとって、日本周辺の資源が豊富な魚を食べるという意識も必要である。

何をどのくらい食べればよいのかの示した一例が、農林水産省の作成した図 4-3 の「食用魚介類の自給率 1%向上に必要な、国産魚を使った旬のメニュー例」である。日本周辺のサンマやカツオといった魚は現在資源が豊富な上に、比較的安価で、旬のおいしさがつまっている。現在、我が国の食用魚介類の自給率は 59%であるが、図に例示したような旬の水産物を楽しみながら消費することで、自給率が向上するとともに、漁業や食文化を守ることにつながるのとことである。

地元の水産物を使った食事や伝統文化を愛する心を持ち、提供される水産物の資源状況に関心を持ち、合理的に選択する消費者になることが大切である。限りある水産資源を次の世代に伝えるという行動の積み重ねが、日本の漁業と魚食文化を守るためにも重要である。

国民1人1人が、季節に応じてこれまでよりも食べる量を増やすと、自給率アップ！



図 4-3 食用魚介類の自給率 1%向上に必要な、国産魚を使った旬のメニュー例

（農林水産省「平成 19 年度水産の動向」及び「平成 20 年度水産施策」より）

地元で獲れる水産物を消費することは、環境にとっても大きな効果が期待できる。人々の生活からは、窒素（N）及びリン（P）といった栄養分が排出される。この栄養分は、適度な場合は、海の生態系による食物連鎖を通じて魚類などの水生生物を育み、海を豊かに維持する。しかし、過剰な場合は、赤潮や貧酸素水塊などを引き起こし、生態系に打撃を与えるおそれがある。

食生活の多くを輸入に頼ることは、輸送に伴う環境負荷を与えるだけでなく、海へ流れ込む栄養分を増加させてしまうのである。豊かな海洋環境を作り出すためには、適度な栄養分を海に供給し、その栄養分を陸域に還元するという、栄養分をめぐる物質循環を円滑にすることが必要である。陸域からの栄養分は、植物プランクトンや海藻によって吸収され、それらは動物プランクトンや魚介類の餌となる。漁業は、魚介類や海藻を食料として陸域に回収する役割を持つ唯一の産業である。そして、消費者は、地場で獲れた水産物を消費することで、栄養分を海に供給する役割として、物質循環に深く貢献している。

つまり、「日本周辺で獲れる水産物の消費を増やし、魚食文化を守る」ことは、豊かな海洋環境を維持する「解決策」のひとつなのである。そして、日本の漁業、流通といった経済活動を活性化させることにも貢献する。漁業者、流通業者、消費者は、自分自身が物質循環の「環」をつなぐ存在であることを認識し、それぞれの連携によって、日本が国周辺で獲れる水産物を持続的に利用することが重要である。



図 4-4 漁業・流通・魚食の連携で加速させる物質循環の「環」
(農林水産省「平成 19 年度水産の動向」及び「平成 20 年度水産施策」より)

引用情報源： ウィキペディア フリー百貨辞典

農林水産省ホームページ

石川県ホームページ

農林水産省「平成 19 年度水産の動向」及び「平成 20 年度水産施策」

お わ り に

中小企業診断士はそれぞれ固有の専門知識や専門分野を持っている。しかし、他士業と異なり、そのノウハウや人脈は一代限りで終わるケースが多く、せっかくの知的・人的財産が他の診断士に継承されないことは大きな損失であろう。

昨今、農（林水）商工連携の強化が叫ばれているが、残念ながら農林水産業に精通した中小企業診断士は少ない。特に水産業に関しては決定的に人材不足なのが現状である。

いささか手前味噌であるが大学の水産学部を卒業し、水産団体に長年勤務した経験を持ち、水産関係の業務に数多く取り組んだ私にとって、第一線を退く前に上記ノウハウを特に中堅・若手診断士に少しでも引き継ぐことが義務であると考えた。

石川県支部会員にその趣旨を呼びかけたところ、幸いにして何名かの賛同者を得ることが出来、調査研究事業の形でまとめたのが本報告書である。時間的制約もあり十分な成果をあげたとは言い難いが、石川県水産業の現状と課題について問題意識と情報（データ）を共有できた意味は大きいと思われる。

今回の調査研究事業に参加いただいた中堅・若手会員が今後の石川県水産業の振興に中小企業診断士として活躍いただければ望外の喜びである。

平成 22 年 2 月

社団法人 中小企業診断協会 石川県支部
調査研究委員長 池田裕司

調査研究委員 山岸康也
調査研究委員 板賀伸行
調査研究委員 佐々木経司