

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

9

2011

特集 水産業復興の選択と決断



水産業復興の選択と決断

3 今こそ漁業者自身が再生の選択と決断を

山下 東子

生産額や就業者数の減少など構造問題を抱える漁業に大津波が直撃した。復興構想会議の提言を受け、今、漁業者は自らの意思で浜をつくる好機だ

7 特区の活用などで漁業の自立目指せ

高成田 享

市場の再開は、復興への第1歩に過ぎない。水産特区の活用などにより、市場競争に勝ち抜ける、漁業者の構想力とチャレンジが求められている

11 協業・共同化や企業連携で高収益水産業を

馬場 治

漁業の協業化・共同化こそ、経営合理化のチャンスだ。沿岸漁場の秩序を守りつつ、民間企業と連携して流通・販売改革に取り組むことが必要だ

経営紹介

変革は人にあり

15 大井 誠治／岩手県

宮古漁業協同組合

宮古漁協代表理事組合長、岩手県漁連会長という要職に就き、「今が正念場」と三陸の水産業の復旧・復興に日々全力投球する

経営紹介

25 三本の矢で経営を構築 マアジのブランド化も／宮崎県

北浦漁業協同組合

独自のソフト(ブランド化)、最新のハード(漁船)、地域のハート(土気)の三本の矢で、厳しさを増す経営環境においても勝ち残る戦略を描く

27 道東発の「氷温さんま」 遠隔地にも高鮮度で提供／北海道

株式会社兼由

北海道から九州へ鮮度の高いサンマを届けるための工夫とは。不断の経営改革のなかで、サンマの差別化に取り組む



撮影：中村 征夫

三重県伊勢市
1995年6月撮影

真珠養殖の海中風景

■伊勢の英虞湾は真珠養殖の盛んなところだ。なぎの湾内のいたるところに真珠の養殖イカダが浮かんでいる。海中に潜ると、吊り下げられた真珠貝がまばゆいばかりの陽光を受け、己の出番が来るのを静かに待ちわびている■

シリーズ・その他

観天望気

水産復興の条件整備を急げ 廣吉 勝治 …… 2

フォーラムエッセイ

一魚一会 さかなクン …… 18

農と食の邂逅

江森 真奈 青山 浩子 …… 19

耳よりな話 114

酢酸は本家の酸味? 柳本 正勝 …… 22

主張・多論百出

岩手県信用漁業協同組合連合会 小林 昭榮 …… 23

まちづくり むらづくり

全国共通の道の駅から脱皮 地域振興を総合プロデュース…29
中澤 さかな

書評

中村靖彦著『日本の食糧が危ない』 …… 32
村田 泰夫

インフォメーション

交差点 イラン国際会議に参加 …… 33

第6回アグリフードEXPO東京2011を開催しました …… 34

「平成23年7月28日からの新潟県等における大雨災害に関する特別相談窓口」の設置 営業推進部 …… 35

須賀川信用金庫と証券化支援業務の基本契約を締結 証券化支援室 …… 35

「台風6号の影響による農産物被害に関する相談窓口」の設置 営業推進部 …… 35

佐野信用金庫と業務協力に関する覚書を締結 総合支援部 …… 35

「技術の窓」農業の最新技術情報を提供しています! …… 35

東日本大震災により被災された皆さまへの支援態勢について …… 36

みんなの広場・編集後記 …… 37

メール配信サービス登録受付中 …… 38

*本誌掲載文のうち、意見にわたる部分は、筆者個人の見解です。

望天 観気

水産復興の条件整備を急げ

東日本大震災の被害の中心は、産業において漁業・水産業であると言つてよい。協業・共同化の力で立ち上がりつつある漁村の報告も聞く。しかし、被災地を一度見た方は感じると思うが、全体として漁業・水産業の復旧・復興の遅れが目立つ。

漁港の崩壊や海中のガレキ撤去という難題があることも手伝っているが、水産行政の奮闘にもかかわらず、本質的には、政府当局における漁業・水産業の特性への理解不足にその要因があると思われる。ならない。

問題の一端を述べたい。漁船の被害は二万三〇〇〇隻余りに及ぶとされるが、その九割以上が五ト未満の小型船であり、ひとまず「激甚法」の救済対象となる。一方、それ以外の小資本型沿岸階層である五ト二〇ト型の漁船復旧も一次補正で一定の措置はされた。が、いずれも県や末端の財政・資金事情や支援申請を行うべき漁協の崩壊などが重なって進捗は、はかばかしくない。特に後者の階層は数こそ少ないが、各県とも沿岸漁業生産の主力である。古船が多く漁船保険による救済も焼け石に水である。こうした状態が組合中心の協業・共同化のスキームをもくろんだ復興計画の足を引っ張っている。

また、漁船だけ入手できても始まらない。協同の種苗生産や中間育成施設が復旧しなくては養殖生産を持続できないし、産地市場、製氷・貯氷、産地加工、冷凍保管などの水産インフラが無くては漁業生産は成り立たない。

周知の、三陸の水産拠点都市、石巻や気仙沼は年間水揚げの六割七割は地元外船からの移入であつて、その基地機能の崩壊は、むしろ他県域の漁業生産に大きな影響を与えた。団地形成など一体的な基盤整備を競争的に図ってきたわが国は、ほとんどの水産都市は、広域的でグローバルな流通加工拠点を（今や輸出拠点を含め）担っていることを知るべきである。

こうした漁業固有の「社会的共通資本」の回復こそ急務と言わなければならない。基盤整備の復旧が遅れると、漁期に沿って着業する漁業・養殖業では離脱者・離村者が続出して実質的な「漁業被害」がさらに増すことを懸念している。



北海道大学名誉教授

廣吉 勝治

ひろよし かつじ

1946年生まれ。財日本総合研究所、水産大学校、東京水産大学を経て95年北海道大学勤務。水産経済学・漁業制度論専攻。共編著『ポイント整理で学ぶ水産経済』（北斗書房：2009年）、共著『東日本大震災と漁業・漁村の再建方策』別冊水産復興（東京水産振興会：2011年）など。

今こそ漁業者自身が再生の選択と決断を

東日本漁業の再生に向け、今こそ漁業者が自身の運命を切り開く大胆なチャレンジの時代。復旧時の協業化をヒントに株式会社化、あるいは漁協傘下での中間生産法人の形をとりながら、地域漁業の六次産業化を目指すのも選択肢だ。

漁業構造問題が復旧の足かせ

天災によって、社会インフラが大きく欠損した場合、速やかに元通りへ修復することは当然のことである。その施設の持ち主が国か地方公共団体か、あるいは民間企業かによって、公的資金の負担割合は異なってくるだろう。

しかし、いずれにせよそこで目指すべき目標が「原状復帰」であることは疑いがない。そうすると、「いつまでに、どこから着手するか」という優先順位が議論の中心になってくるはずだ。

ところが、東日本大震災で破壊された漁業地域に関しては、こうした単純な復旧計画としては話が進んでいない。

協業化、共同利用といった新しい生産システムや、水産加工場の立地を含めたサプライチェーン

に関わる全体像を一から見直そうという各種提案が出されている。

「そもそも漁村とは」、「水産業の未来はどうあるべきか」といった、本質的かつ抜本的な議論が震災を機に始まってしまったのである。

その理由は次の二点に集約されるだろう。第一に単純な復旧を肅々と行うのが不可能なほど、被害が甚大だということである(写真1)。第二に、これまで棚上げしてきた漁業の構造問題が、復旧の足かせになっているからである。

第一の被害状況については種々の公式発表がなされているため、ここではそれを踏まえた上で、第二の問題について見ていこう。

日本の水産業が衰退局面に入って、はや二〇年ほどになる。衰退の様相は枚挙にいとまがないほどだ。



明海大学経済学部 教授
水産政策審議会委員

山下 東子 Haruko Yamashita

やました はるこ
1957年大阪生まれ、同志社大学卒、シカゴ大学大学院修士、広島大学博士(学術)。95年明海大学講師、助教授を経て、2002年より現職。環境経済論、産業組織論を担当。著書に『東南アジアのマクロ関連産業』(鳳書房、08年)、『魚の経済学』(日本評論社、09年)など。

一例を挙げると、生産量の面では一九八四年のピーク時二二八万トにまで落ち込んでいる。生産額^キの面では、水産物の平均産地単価が三三〇円／^キグラム(一九八四年)から二九一元／^キグラム(二〇〇九年)へとあまり上昇しておらず、そのため生産量と単価を掛け合わせて得られる漁業生産額自体も一・四七兆円(〇九年)とピーク時の半分に過ぎない。

消費面ではいわゆる魚離れが進み、一人当たりの年間魚介類消費仕向量は一九八八年のピーク時七二・五^キグラムであったものが二〇〇九年には五四・一^キグラムにまで減少している。

漁業生産量も一人当たり消費量とともに減少しているのである。その結果として沿岸漁家一経営体当たりの漁労所得は、一九九一年のピーク時



写真1：気仙沼の水産加工工場街、地盤沈下で道路が川のように(2011年6月24日撮影)

二七九万円から二〇〇九年の二二五万円へとむしろ低下してしまい、勤労者世帯勤め先収入(家計調査、〇九年、五二四万円)との間には二倍の格差が生じてしまった。

〇六年頃からじわじわと上がり続けている燃油費もまた、漁業生産者の収益を圧迫している。

したがって、漁業に従事しようという人の数もまた減少を続けており、漁業就業者数は二〇年前(二九九〇年)の三七万人から二〇一〇年の二〇万人へとほぼ半減した。

嘆きの声ばかりでは解決せず

新しく漁業へ就業する者がいない一方で高齢者は漁業を続けているため、六五歳以上の高齢漁

業者が占める割合が、同年の間に二七%から三六%へと上昇した(岩手県は三七%、宮城県は三二%、福島県は二二%、〇八年漁業センサス)。今や、日本漁業の三分の一は、サラリーマンならば、すでに引退しているはずの年代の方々が担っているのである(注1)。

肝心の水産資源はというと、水産総合研究センターが調査している五二魚種八四系群のうち、三系群の資源が低位水準にあり、この数は高位水準にある資源(一系群)を上回っている。決して資源が豊富にあるとは言えない状況だ。

問題を挙げれば、もっとたくさんある。いずれにせよ、これらを一挙に解決する打ち出の小づちが見つかるとはならず、現場の漁業者からは「魚が獲れなくなった」「安い輸入魚が流入するせいで魚価が上がらない」「儲からない」と嘆く声ばかりが聞こえてくる。

漁業者数の減少や高齢化はまた、漁村をわびしく、さらに住みにくくさせ、漁協や地方自治体にとっては住民や担い手の数の減少それ自体が地域の存続を左右する問題となっている。

そして水揚げ高の減少は、仲買人たちによる買いたたきを招き、背後にある水産加工場も原料の輸入依存、あるいは加工場自体の海外移転を誘発する要因となる。こうして流通の停滞、魚価安、地域の衰退という悪循環が二〇年近くも続いてきたのである。

「村井ショック」越えて再生を

こうした構造的な問題を抱えている中で、今回の東日本大震災での大津波が漁業を直撃した。福

島県では原発事故がさらに追い討ちをかけている。したがって、「現状復帰」という本来立てるべき目標を立てたところで、数年後に復帰できたときには、かつての原状はもはや存在しないということさえあり得る。

そこで、この際、現状復帰ではなく、新しいシステムを取り入れることによって、漁業を再生すべきではないか、という考えが出てくることは当然であったとも言えるだろう。

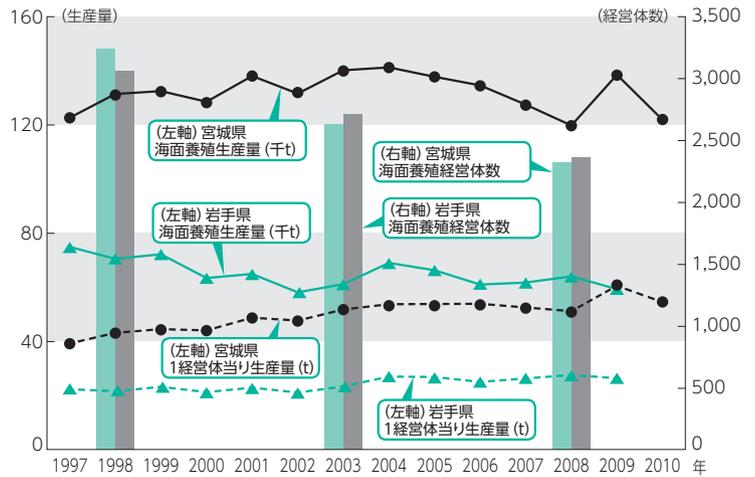
かくして、政府の東日本大震災復興構想会議の五月一〇日会合において、村井宮城県知事が、漁業の国有化と特区による民間の漁業参入を、と大胆な提言を行った。

この「村井ショック」とも呼べる提言に対して、全漁連(以下JF)は即座に反対を表明した。そのJFのもとで七月八日には復興再生有識者等検討委員会が中間報告をまとめた。その論点は、漁協の基盤強化とともに共同経営方式の導入も検討するというものである(注2)。

村井構想はその後トーンダウンし、六月二五日に発表された復興会議の中間報告「復興への提言」は「沿岸漁業は：地域住民の意向を十分に踏まえた上で(二八頁)、「特区」手法の活用により：地元漁業者が主体となった法人が漁協に劣後しないで漁業権を取得できる仕組みとする(三〇頁)」という表現に変わった。

復興会議で決定したことは、水産庁の方針にも反映される。六月二八日、水産庁がまとめた「水産復興マスタープラン」にも、「地元漁業者が主体となった法人が漁協に劣後しないで漁業権を取得できる仕組み等の具体化」や、「地域の意向を

図 岩手県と宮城県海面養殖生産量と経営体数の推移



出所：漁業センサス2003、2008年、漁業養殖業生産統計年報 関係各年

踏まえつつ(行く)協業化、法人化、地域の加工、流通等との連携(二二頁)」が書き込まれた。こうして村井ショックを発端とした改革案は「地域の意向」、「地域主体」へと、その主語を置き換えることで決着した。つまり、今後第一に問われるのは地元漁業者の意向となったのである。私は、こうした漁業再生のアイデアを否定するものではないが、本来、抜本的な改革は、平時に率直な意見を出し合いながら、時間をかけて固めていくべきものであるという点を強く主張したい。

手前みそになるが、本誌〇九年八月号に執筆させていただいた「人・モノを自由に、地域漁業法

人化へ」の内容をここにかいつまんで紹介したい。

〇七年にも漁業権開放論議

〇七年に出された通称「高木委員会提案」は、漁業にIQ(個別割り当て)を導入し、漁業権を民間に開放して、より効率的な水産業を構築すべきだという提案を行って、漁業改革論議の始まりとなった。

JFは大反対し、水産総合研究センターは三つのシナリオを示した。それは高木提案のように効率・利潤追求型漁業を目指すか、漁業者を准公務員的な扱いにして漁場の管理運営を国に委ねるか、その中間的かという選択肢である。

私は、地域漁業自体をひとつの株式会社組織として運営してどうか、地域の漁業者が生産と流通を協力して分担し合えば、小規模経営ではできなかったことも実現する。現行法上は困難でも、特区などの措置を利用して試行することが可能だ、と提案した。

これに対して、漁協や自治体が代弁するのではなく、ぜひ漁業者自身の意見が聞きたい、——と。

大要はこうした内容であったが、漁業者自身の個人資産や生産手段、さらには身近な方々の生命を奪われた被災地の方々に、今、こうした抜本的な提案をするべき時ではない、と思っている。

しかし、復興の行程において、応急措置として仕事の内容と進め方を拡大・変更してみる余地はあるのではないだろうか。

この点で、岩手県が六月に公表した復興計画案(注3)が参考になるだろう。

岩手県では漁船などの生産手段を共同利用し、

協業体制で漁業・養殖業に早期に着手しようという方針を立てている。

漁業・養殖業での協業化も道

すでに共同利用船は七月から重茂、吉浜漁協への引き渡しが始まっている、と聞いている。

岩手県と同様、宮城県でも沿岸漁業の中ではカキ、ホタテ、アワビ、ワカメなどの海面養殖が盛んで、経営体数も採貝と並んで多い。

しかし、漁業センサスによると経営体数は〇三年からの五年間、岩手県で二二%、宮城県で一三%減少している。一方、生産量は同五年間で岩手では四・七%の増加、宮城では一五%の減少(宮城県は翌〇九年には〇三年比一%減にまで回復)とそれほど低下はしていない(図参照)。

つまり、より少ない経営体のもとで一経営体当たりの生産量を増やす集約化の方向は、すでにこの時点で出来上がっていたのである。

養殖業は、収穫までに、どうしても時間がかかる。収穫が早いワカメでも一年弱、それ以外の貝類は種付けから収穫まで二〜三年を要する。養殖施設と生育中の貝・海藻のほとんどが流出したため、ゼロからのスタートである。

そうなると、高齢者はもちろん、ほかの就業機会がある青壮年層にも今後、転業者が出るのが予想される。経営者が減ると養殖漁場が余るのではないか、村井知事はそう懸念されたのだろうか。

しかし、過去のトレンドから予想した通りの回答を、六月下旬に実施した現地ヒアリング調査(注4)においても得られた。すなわち漁業者らは養殖の適地はこれまでも遊休していなかったし、



写真2：協議中の越喜来地区震災復興委員会（2011年6月23日撮影）

今後も外部からの参人を迎え入れるほどの余剰は生じないだろう、と語っていた。

岩手県大船渡市三陸町越喜来地区震災復興委員会^{注2}で今後の漁業体制についての漁業者の方々の意見を聞かせていただいた（写真2）。

中嶋組合長は生産設備が不足している今は、共同利用船を用いて協業化を推進しようという提案している。二カ統あつた漁協自営定置のうち一カ統は六月二〇日着業しており、津波で全滅したホタテとワカメの養殖（写真3）についても協業化以外に選択の余地がなかったのだが、組合長がゆくゆくは一つの協業体として運営を続けたいと構想を述べると、若手漁業者から反対意見が出た。言ってみれば、協業化はつなぎであって、いず



写真3：越喜来漁港岸壁の製氷施設と引き上げられたホタテ養殖網（2011年6月23日撮影）

れ元のように個人経営を再開したい、また将来については調整ができていない、という。

漁業の六次産業化で役割を

こういう民主的で、しかも建設的で活発な話し合いをされている地域の存在を、私は頼もしく思った。おそらくほかの地区でも、生産手段の不足からやむを得ずの協業化が進められていることだろう。

この協業化組織にはぜひ、漁業の仕事のない日にできるような環境整備や水産加工の仕事をお願いしてもらいたい。暇を見つけて定置網の漁獲物がどこでどのように最終消費されているのかを見届けに行ってもらいたい。

利益や損失をどのように分配すべきかについても、自ら数字をはじいて決めてもらいたい。組織的に動けるからこそ、挑戦し拡大できる仕事内容もある。自前の生産手段を獲得した人々は、いずれ協業化組織からスピンアウトしていくだろう。

それまでの間に、個人経営と共同経営それぞれが持つ長所と短所を明らかにしておいてもらいたい。協業化組織のいくつかは、役割を終えたとき解散するだろう。その後は、メリットを享受して残った組織が株式会社、あるいは漁協の傘下で中間生産法人という形になるだろう。

その法人はスピンアウトした漁業者とも一定の関係を保ちつつ、地域漁業の六次産業化において中核的な役割を担っていくことが必要だ。

漁業者が浜を自分たちの思い通りにつくっていくチャンスは少ない。苦境の中ではあるが、だからこそ広がる選択肢を有効に活用し、漁業者自身と地域の復興に役立ててもらいたい。それが日本漁業の構造問題を解決する糸口にもなるのではないかと、心待ちにしている人々がいる。



（注1）データの出所は漁業・養殖業生産統計年報、水産物流通統計年報（以上農林水産省統計ウェブサイト）、漁業センサス、および家計調査（総務省ウェブサイト）。

（注2）水産経済新聞二〇一一年七月二一日号による。

（注3）岩手県「岩手県東日本大震災津波復興計画／復興基本計画（案）」平成二三年六月、四二―四三頁

（注4）財漁港漁場漁村技術研究所漁業地域復興支援プロジェクトにより二〇一一年六月二二、二四日に実施した調査による。

特区の活用などで漁業の自立目指せ

日本農業の現場では先進的な農業者が六次産業化など自立を目指して頑張っている。漁業者も大胆に漁業の自立や再生へのチャレンジが必要だ。水産特区の活用などによって市場競争に勝ち抜ける現場漁業者の構想力、そして実行こそが今、求められている。

魚市場再開は復興への第一歩

競り人のだみ声が仲買人の声と混ざり合い、早朝のざわめきをつくり出す、いつもの魚市場風景がやっと戻った。大震災以降、営業ができなかった宮城県石巻魚市場が七月二日、やっと再開したのだ。

初日は久しぶりの取引で、仲買人に笑顔が見られたが、石巻の水産業をめぐる環境がこれで復興に向けて大きく動き出したとはいえないのが現実だ。

競りが行われた場所は、これまでの市場のほずれにある一角で、テントを張った中での仮営業だ。魚市場の長い競り場を覆っていた屋根は津波で壊され、市場の前の岸壁も地震による地盤沈下で使えなくなつた。

水揚げされる魚も大幅に減つた。今ごろの季節なら、巻き網のカツオ、定置網のブリ、スズキ、沖合底引きのイカ、キチジ、イラコアナゴ、刺し網のヒラメ、スズキ、アイナメ、養殖のギンザケ、ホヤなどで市場はにぎわう。

しかし、震災で多くの漁業者は船を失い、瓦礫が沈む漁港は入船しづらく塩釜などに水揚げを移した。また、養殖施設は流されてしまったため、出荷ができなくなった。

製氷施設も使えなくなっているため、漁船は氷を積んで次の出漁ができないし、仲買人も氷が少ないので、首都圏など遠方への出荷が難しくなっている。

さらに、魚市場の背後に広がっている水産加工団地が津波の直撃を受けて、ほとんどの工場が破壊され、回復のメドがたっていない。沈下が激し

いため、工場を再建するには、地盤のかさ上げが必要になっている。

ここに工場を持つ水産加工会社の多くは、かさ上げの費用も含めて工場を再建するゆとりはない。公的な助成があるのならここでの再建を考えるが、そうでないのならほかの場所に移るか、廃業するかしかないため、身動きができない状態が続いている。

震災前の魚市場は、どこの売り場も仲買人の何重もの輪が競り人を囲んでいたが、震災後の再開市場では、競り人を取り巻く仲買人の輪が小さくなっている。

「加工業を営む人たちが加わっていないというえ、仲買人も解雇した従業員を呼び戻さないで、社長だけが競りに加わっているためだ」と水産関係者は解説する。



仙台大学教授
東日本復興構想会議委員

高成田 享 Toru Takanarita

たかなりた とおる
1948年岡山県生まれ。東京大学経済学部卒。71年朝日新聞社入社、アメリカ総局長、経済部次長、アメリカ総局長、論説委員を経て、2008年から11年2月まで石巻支局長。同年4月から現職。東日本大震災復興構想会議委員。論文に「石巻市・希望と再生を求めて」（『世界』5月号）、「希望があれば再生する」（『仙台学』vol.11東日本大震災）など。



津波で壊された魚市場の競り場



再開した石巻魚市場。早朝のざわめきが戻ったが…

鮮魚で売りさばりさげなくても加工があるので、漁船が大量の魚を水揚げすることもできたが、現在は、加工場がないので、漁船が入りにくくなっている。

石巻はサバの水揚げでは、全国有数の規模を誇っていたが、加工分野での下支えがなければ、石巻の魅力は失われる。こうした事情は、三陸のほかの魚市場も似たり寄ったりだ。

「カツオ船が入ったなんてニュースに惑わされないでください。加工場の再建にメドが立たないため、町の復興は進んでいません」と、先日、話をした宮城県気仙沼の水産関係者は嘆いていた。

仕事する喜びの効果は絶大

とはいえ、被災した水産都市の魚市場が取引を

徐々に再開し始めたことが、復興の始めの一步になっているのは間違いない。

どこも仮設だったり、魚種が限られていたり、とりあえずの再開だが、今回の復興で重要なのは、まず動き出すことだとわかった。取引が再開することの経済的な効果もあるが、それ以上に、仕事をする喜びを思い出した精神的な効果が大きいからだ。

以前に比べればわずかな取引でも、現金が入ると自信が湧いてくるし、明日はもっと売ろうという欲が出てきて、それが人に活気を与えている。

「とぼとぼ下を向いて歩いていたら人が魚市場が開いたら、しゃきつとして走るように歩いていた」などという話が出て、周りが笑えるようになった。

行政の動きが鈍い中で、とりあえずでも、魚市場が再開できるようになった裏には、「三陸の魚を早く食べたい」という消費者の声援とともに、復興支援で動いた民間の働きがあった。

日本郵船は、かつて橋本内閣や小泉内閣の首相補佐官として活躍した現取締役の岡本行夫氏が「復興支援の先頭に立ち、三陸の水産都市を回り、日本郵船の冷蔵コンテナを無償で提供した。」

大型の冷凍・冷蔵施設が津波で使えなくなった各港にとつて、どこにでも置ける冷蔵コンテナは引っぱりだこで、石巻でも、一〇台の冷蔵コンテナが水産物や氷の保存庫として使われることになった。これが魚市場の復活を支えた。

何度となく被災地を訪れて、地元との具体的な話を詰めた岡本氏の献身的な努力とともに、民間企業のスピード感のある実行力は、地元の水産関係者に再建への希望を与えた。

共助と自助が現場を助ける

震災後、どこかの浜でも、わずかに残った船を皆が利用して、救援物資を運んだり、海の瓦礫を処理したり、共助の精神が漁民の生活を助けた。

宮城県沖合底びき網漁協に所属する一三隻は五月の初め、漁を再開したが、当初の二週間の水揚げはプール制にした。母港となる石巻港が使えないために、拠点を塩釜港に移した。ここも夜間の航行制限があり、全船が平等に出漁するのは難しいための措置だったが、共助の精神で早期の出漁にこぎつけた例だ。

沖合底引きは、いったん瓦礫処理に戻ったのち六月中旬から月末まで、こんどは自由操業の形で漁を再開した。地元ではオキハモと呼ぶイラコアナゴが豊漁のうえ、魚価も昨年よりも一〜二割高く競り落とされた。

イラコアナゴは、回転寿司などで使われるアナゴで、昔からの寿司ネタのマアナゴよりも魚価が安いのので、近年、需要が伸びていた。主産地は三陸沖で、石巻魚市場に水揚げされることが多かった。震災で石巻でイラコアナゴを処理していた水産会社が休業状態になり、保管する石巻の冷蔵会社もなくなったため、全国的な品薄状態になり、市場価格が上昇した。

宮城県の沖合底引き網船は、沿岸の魚を獲る宮城県漁協が瓦礫処理などを理由に五月いっぱい禁漁を決め、ほかの漁業にも自粛を求める中で、操業を再開した。

当初は、魚影が少なく、漁業者は震災の影響を心配していたが、六月になって思わぬボーナスが

出たかっこうだ。

豊漁の原因は、石巻の冷蔵庫会社や水産加工会社などの冷蔵庫から海中に廃棄された、魚や魚の加工品が絶好のエサになったからだとみられている。海中投棄された水産物は数万トンになったので、イラコアナゴの成長を促した可能性はある。早期に出漁を決めて、船団の態勢を整えたことが豊漁を招いたともいえる。

「まるか」のチャレンジ見習え

「天は自ら助くる者を助く」という言葉があるが、今回の震災復興を見ると、行政の支援などをあてにせず、みずから動いたところには、いろいろな支援も集まり、「運」も味方することになったところが多い。

石巻市の中心街で、鮮魚中心の食材を販売していた「鮮魚店プロショップまるか」(以下、まるか)もその典型だ。

津波で店は大きく壊れ、店内はヘドロに埋まったが、店主の家族や従業員、ボランティアの生徒らで瓦礫を片付け、自費で業者に頼み、店内から出たごみやヘドロ、瓦礫を処理し、冷蔵庫の修理、店内の改修などをいち早く決めた。その結果、五月下旬には、店を再開できた。鮮魚類は石巻の魚市場が開いていないため、仙台の魚市場から仕入れた。

刺身に飢えていた石巻市民が店に押しかけ、メディアの取材も集まったため、客の出入りが絶えない人気店になった。

ニュースを見て、周辺の漁師が店に魚を持ち込むようになった。魚市場が開いていなかったため

で、魚を届けにきた仙台の卸業者がその魚を見て、これなら売れると仙台に持っていった。この店がミニ魚市場になったわけだ。

まるかの店主は、魚市場の仲買人でもあり、市内の料理店に魚を卸していた。多くの店が津波で営業できなくなったが、そうした店から四軒の料理店を「石巻名店街」として、まるかの中に招いて小さな店を開かせた。

お客は鰻重、にぎり寿司、焼きそばなどの料理をテイクアウトするほか、店の中にあるテーブルと椅子で「イート・イン」ができるようにした。これも客足をふやす要因になった。

まるかの繁盛ぶりを見て、周辺の商店も再開したところが多く、この界隈だけが、文字通りのシヤッター街となった商店街の中で、にぎわいを見せるようになった。

水産加工復活が復興のカギ

三陸の水産復興のカギは、冒頭に紹介したように、水産加工業の復活にある。

水産加工業は人手のかかる産業で、震災前は中国人やインドネシア人などの外国人労働者に依存しているところも多かった。水産都市の雇用に貢献していたのが水産加工業であり、この産業が再興しなければ、三陸の雇用問題は改善しない。

水産加工業を復活させるには、まず、どの場所で工場を再建させるか、土地規制の権限を握る地方自治体が早く場所を決めることが必要だ。

それには、政府が津波で被災した地域の買い上げなど土地の公有化に踏み切る決意を示さないと、地域は動けない。このままでは、動くときには



地盤沈下で冠水する石巻魚市場周辺の工場地帯

三陸を捨てて、ほかの地域での工場建設に走る企業が増えてくることになるだろう。

石巻の水産加工会社のなかには、青森県八戸市での委託生産を進めているところも出てきた。秋のサバが三陸に揚がるころから、サバの缶詰をOEM(取引先ブランドからの受託生産)で製造する。

この水産加工会社は、石巻での工場再建ができたら、再び石巻に戻るといふ。しかし、大型のサバの巻き網船が石巻で水揚げをするには、港湾施設や冷蔵施設の復興だけでなく、多くの加工工場が復活する必要がある、それも早く復興しないと、八戸が「住めば都」になる可能性もある。

漁業者も、今回の震災でそれぞれの土地の知名度が上がり、消費者の支援意識も高まっているのを生かして、加工や販売まで考えた六次産業化をめざす機会が訪れたと考える必要がある。すでに、「震災復興ファンด์」のような形で、消費者と投資という形で結びついた生産者も出てきた。

漁業再生の特区精神生かせ

政府の復興構想会議の中で、村井嘉浩宮城県知事が漁業権の開放を提案したことから、同県漁協が激しく反発する出来事があった。

「民間企業の参入を認めて、漁業者がサラリーマンになる」といった説明が、独立自尊の漁業者のプライドを傷つけたのかもしれないが、漁業者の多くは、これからの時代に向けて、漁業が生き残るには、民間企業の知恵とカネが必要なことは理解している。

復興構想会議は、提言の中で、漁業権の参入条件を緩和するための特区の設置を盛り込んだ。実際に使われるかどうか、今のところ、わからない。それよりも、六次産業化をめざす若い漁業者が民間企業と組んで新しい試みをしようとしたときに、もはや古手の人たちが漁協の秩序という名目で、それを押さえ込むような環境ではなくなったことが重要だろう。

この提言で、農業の復興では、高付加価値化、低コスト化、経営の多角化などの市場経済に沿った指針が並ぶが、漁業の再生になると、漁協による子会社の設立、漁業者との共同事業化など、漁協主体の計画が出てくる。漁業が市場経済には耐えられない実情だということかもしれないが、い

つまでもその世界にとどまっていたのでは、本当の意味での漁業の自立や再生はないと考えるべきだろう。先進的な農家が農協頼みではなく、自立を目指した歴史を漁業者も思い起こす時期に来ている。

逆境こそ震災復興の好機に

リアス式海岸が連なる牡鹿半島の「浜」(入り江)は、どこも津波で大きな打撃を受け、港だけでなく、カキの共同処理場なども壊れた。新に養殖設備を買い直して、養殖を再開しても、カキをむいて販売する工場がない。処理場を集約して再建するしかないが、今冬からのシーズンには間に合いそうもない。

そうなると、残された道は、殻付きのカキをネットで消費地に直販することだ。漁業者にそうしたノウハウはないが、水産加工や流通の企業の中には、カネ(資本)や知恵(ノウハウ)を持っているところもある。両者が連携を深めれば、キロ単位で販売してきたカキをオイスターバー用到一个ずつ売ることも夢物語ではない。

石巻のまるかも、消費者向けのネット通販を始めた。魚市場に揚がる魚の種類が日によって異なるため、「おやじパック」という名前でも、目利きの店長の「腕」にまかせることにしたところがミソだ。(まるかホームページアドレス: <http://shop.ishinomaki-maruka.com/>)

逆境こそ好機、とはよく言われる言葉だが、震災復興こそ、この言葉がふさわしい時期だ。少しぐらい海が荒れているほうが豊漁になる。漁師なら、こう言うだろう。



協業・共同化や企業連携で高収益水産業を

東日本大震災からの水産業復興は、漁業者による漁業の協業化・共同化と漁協中心の沿岸漁場管理、そして民間資本が漁業生産と連携して流通・販売改革に取り組むことだ。これによって水産業の効率化、高収益化を実現することだ。

漁業界で混乱する特区論議

三月二日の発災からちょうど二カ月後の四月二日の閣議決定に基づき、内閣総理大臣の開催による東日本大震災復興構想会議の設置が決定し、議長を含む委員総勢一五人により四月一四日から六月二五日までの間に計二二回開催された。

「東日本大震災復興構想会議の開催について」と題する閣議決定文書の中に、「会議は、必要に応じ、部会を開催することができる。部会の構成員は、震災からの復興に関し専門的知識を有する者の中から内閣総理大臣が指名する」とあり、東日本大震災復興構想会議検討部会が設置された。検討部会は部会長を含む専門委員総勢一九人で構成され、四月二〇日から六月一四日までの間に計八回開催された。私も検討部会の専門委員と

して議論に参加し、特に水産業分野に注目して検討を行ってきた。

検討部会ではそれぞれの専門の立場から具体的な議論が活発に交わされたが、その結果、構想会議から「検討部会の議論が先走りすぎている」との指摘を受け、早とちりの一部マスコミから「検討部会一時棚上げか」との報道をされる事態を招いた。

その後、検討部会は予定通り進められたが、構想会議と検討部会との役割分担を明確にするとの決定が下され、復興への提言に関しては構想会議が最終決定権を持ち、検討部会は構想会議から要請された点について検討を行うこととされた。

このたびの震災からの復興に関する検討分野は多岐にわたり、わずかな回数での会議の開催だけ



東京海洋大学教授
東日本大震災復興構想会議検討部会専門委員

馬場 治 Osamu Baba

ばば おさむ
1955年高知県生まれ。84年東京大学大学院農学系研究科博士課程修了。93年東京水産大学資源管理学科助教授を経て、2004年より現職。専門は水産経済学で漁業管理・実態、水産物流通などに関する研究に携わる。東日本大震災復興構想会議検討部会専門委員などを務める。著書は「アジア漁業の発展と日本」（共著）農文協など。

では不十分であることは明白であり、これらの会議とは別に、毎回個別のテーマを設定したワークショップが計一三回開催された。

以上のような各種レベルでの会議開催を経て、「復興への提言」が公表され、それに基づく各種の復興計画が動き始めている。

水産業においても、提言を受けて水産庁の「水産復興マスタープラン」が発表され、被災地ではこれに基づく復興計画の検討が始まっている。「復興への提言」に関してはさまざまな評価がなされているが、中でも水産業分野に関しては、漁業権に関する特区構想が大きな話題となりマスコミを賑わした。

この特区構想は、すでに報道されているように構想会議委員である村井宮城県知事が構想会議に水産業復興策の一つとして提案したことに端

を発する。

まず第二回構想会議に村井知事が、民間資本と漁協による共同組織や漁業会社などの新組織の導入を提案し、第四回会議では「水産業復興特区の創設」として養殖業などの沿岸漁業への民間による参入や資本の導入などが促進されるよう、提案を行っている。

そして、第七回会議ではより具体的に、漁業会社などの新たな経営組織が均等に漁業権免許を受けられることができることとする特例を設けると提案し、第九回会議でもその構想をさらに詳細に説明している。

第九回会議(六月二日)には、御厨議長代理が「復興への提言」(骨子(たたき台))を提出し、漁業の再生のため、地元漁業者と民間企業とのさまざまな形での連携に向けた仲介・マッチングを進め、民間資本の積極的な導入を誘導するとの提言をまとめている。

しかし、提言案を検討する第一〇回会議において、民間資本の導入を促進するとしたたたき台の表現に対して、一部委員が特区における漁業権免許の優先順位の変更を明記するように求めた(第一〇回構想会議議事録より)。

このような経緯から、最終的には、地元漁業者が主体となった法人が漁協に劣後しないで漁業権を取得できる仕組みとする、との提言が公表され、宮城県内の漁業現場だけでなく広く漁業界に大きな混乱と懸念をもたらす結果となった。

私も検討部会専門委員として、この特区構想の議論に関わった。検討部会では最終の第八回部会(六月二四日)において、第九回構想会議に提出さ

れた提言のたたき台について検討が行われた。地元漁業者と民間とのマッチングを進め、民間資本の導入を図るとの表現についてはその必要性を認めて合意した。

このたたき台の時点では、特区における漁業権免許の優先順位の変更に関する言及はなく、その後の第一〇回構想会議(六月一八日)での一部委員の強い主張によって免許優先順位に関する記述が加えられたと推測される。

さきほど述べたとおり、提言については構想会議が最終決定するとされており、検討部会は提言最終案を議論する立場になかったことを重ねて申し上げたい。

協業・共同化には依然抵抗も

このたびの地震では津波による被害が甚大で、そのことは沿海部に立地する水産業が大きな被害を受けたことを意味する。その被害は多数の小さな漁村だけでなく、大船渡、気仙沼、石巻といった大きな漁港都市にも及んでいる。

漁村部では漁業の復興だけでなく、漁村自体の高台への移転などが大きな課題となっており、また漁港都市では漁船による水揚げに関わる各種の関連産業、すなわち流通、水産加工、造船、製氷、冷凍、燃油供給などの極めて裾野の広い産業分野がほぼ全て壊滅的な被害を受け、これらの復旧・復興が大きな課題となっている。

このような漁港都市では、関連産業分野の一つでも立ち直りが遅れば、漁港としての機能はその遅れた分野に引きずられて低下することになり、極めて困難な状況に直面している。特に投資

規模の大きい水産加工業の抱える課題は大きいと言わざるを得ない。

水産庁もその点を考慮して、復興構想会議の提言に続いて発表した水産復興マスタープランでは、水産を構成する各分野の総合的・一体的な復興に主眼を置いて施策を展開すること(次ページ図参照)を表明している。

以下では、水産業の復興策を漁業と水産加工業などの関連産業とに分けて論じていくこととする。

このたびの津波で多数の漁船、養殖施設が被災し、生産手段をなくした漁業の立ち直りのために、水産庁は補正予算で漁業者による共同利用を前提として、漁船や養殖施設の確保に助成金を出すこととした。

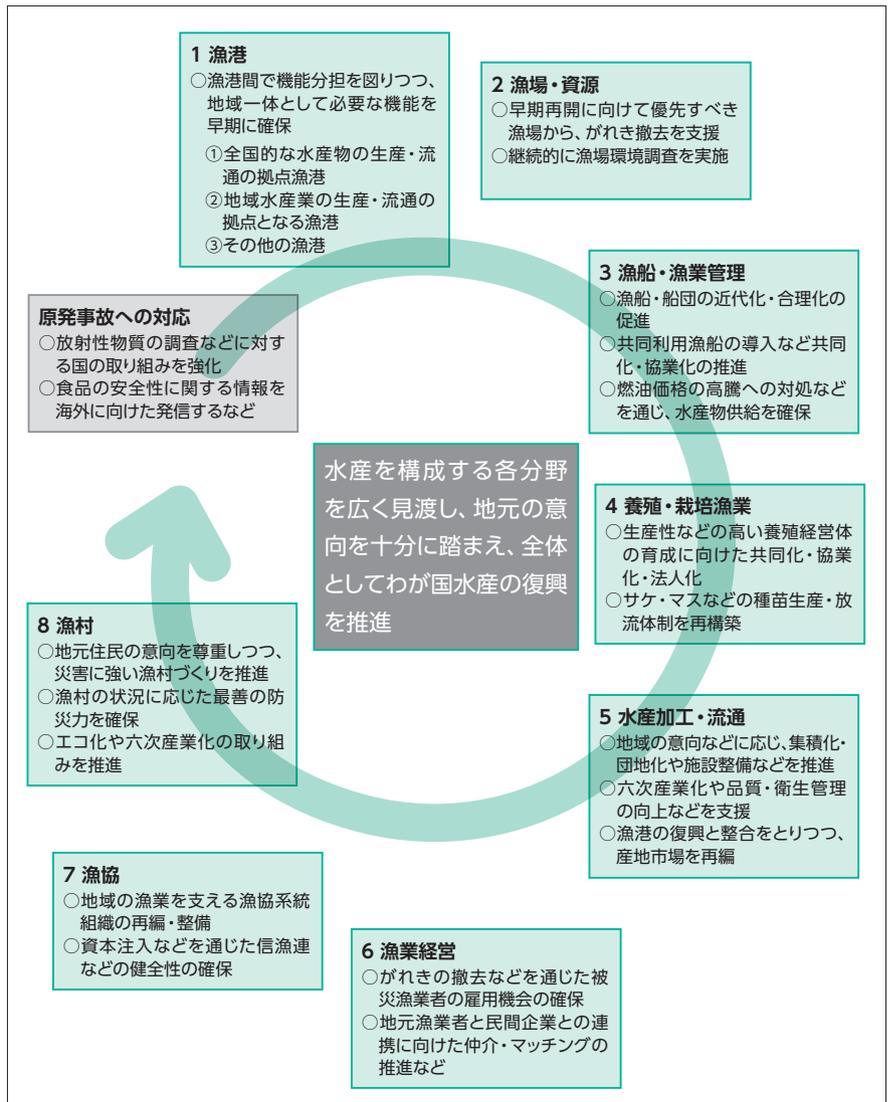
これを受けて、被災漁村の各地で漁業の協業化・共同化が検討され始めている。一部地域では、この協業化を積極的に捉えて、取り組みを具体的に検討し始めているが、多くの地域では協業化・共同化への抵抗が強く、検討は難航しそうな状況である。

この協業化・共同化は、生産手段をなくした漁業者の復旧期の一時的な取り組みとして提案されているものであり、多くの漁村でもそのように理解されている。

それでも抵抗が強いのは、やはり漁業が共有の漁場で個々の漁業者が創意工夫を競い合うことを基本として発展してきたという経緯によるものである。

たとえ同じ漁業種類であっても、漁業者によって漁場や漁具が異なったり、また養殖においても

図 水産を構成する各分野を総合的・一体的に復興



出典：水産庁HP「水産復興マスタープランの概要」

管理方法に違いがあるなど、漁業、養殖業は協業化・共同化に馴染みにくいという側面があることは理解できる。

漁業改革チャンスと捉えよ

しかし、私は協業化・共同化をむしろ前向きの漁業改革として捉え直す機会であると考えている。協業化・共同化の事例は、各種の漁業において全国に事例が少なからずあり、それらの取り組みの実態とその経緯を聞けば、協業化・共同化へ

の取り組みの必要性や効果に納得がいくはずである。

被災地で提案されている協業化・共同化は、生産手段に限られる状況下で共同利用によらなければ漁業への着手が困難という背景から出てきたものである。

しかし、協業化・共同化がもたらすコスト削減、需要に合わせた供給体制の構築、品質向上、価格維持などの効果を考慮すれば、むしろこの機会を漁業改革のチャンスとして積極的に捉えて取り

組むべきである。

また、協業化・共同化が実現できれば、個人としては投資額が大きいために生産手段を容易には入手できない新規参入者もその組織の担い手として参入でき、後継者の受け入れ対策としても有効に機能するはずである。

さらに、このような組織体制で量・質ともに安定的な生産が実現すれば、今日の水産物販売の主流となっている量販店などの需要にも対応することが可能となり、生産と販売との連携が一層進めやすくなる。

このたびの協業化・共同化の提案は、震災という非常時に出てきたものであるが、実は平時からこの視点での改革は求められていたはずであり、非常時においてなおさらその必要性が高まったものと言える。

この取り組みを、震災からの一時的な復旧策として捉えるのではなく、復旧から本格的な復興に向けた取り組みとして、経営的により安定した漁業の構築を目指すべきである。

企業と漁業者連携による再生

民間資本の導入による沿岸漁業の復興、それ自体は沿岸漁村にそれほど強い抵抗があるわけではない。

被災前から行き詰まりを感じていた沿岸漁村が民間資本との提携の下に、漁業を再生できればこれに越したことはないというのが大方の意見であろう。

しかし、知事の提案はそれにとどまらず、特区に限定してではあるが、要は漁業権を民間資本に

与えて沿岸漁業を行わせようというものである。その提案の背景には、「漁協が漁業権を独占してきた」というマスコミの表現に代表される大きな誤解がある。

共同漁業権（沿岸部での採貝藻漁業）、特定区画漁業権（養殖業）は、当該漁業の管理団体としての漁協に免許することが漁業法上規定されているのであり、漁業を独占してきたという表現は国民の誤解を招くものである。

知事の提案は、地元漁業者が主体となって民間資本と提携した組織が漁業権を受けて操業するとしているが、従来漁場の管理を一元的に行ってきた漁協との関係はどうなるのが明示されておらず、沿岸漁場の秩序維持を担ってきた漁協の役割をあまりにも軽視するものである。

さきほど述べた漁業者による漁業の協業化・共同化と漁協を中心とする沿岸漁場の管理こそが、これからの健全な沿岸漁業再生に求められるものである。

民間資本はこのような漁業生産と連携して流通や販売の改革に取り組み、そのことにより漁業者と民間資本の双方が利益を得る、新たな沿岸漁業像を構築する役割の一端を担っていると云つてよい。

沿岸漁村の維持は、沿岸漁業、沿岸漁業者の存在によって図られているのであり、収益性の高い少数の経営体が生き残ることで漁業の再生を図ることよりも、高齢者も含めたより多くの漁業者が生き残るための方策を考える必要がある。

より多くの漁業者が、より高い収益性を目指す方策の一つが協業化であり、民間資本との連携も

その上で検討されるべきであろう。

関連産業への政策支援必要

大船渡、気仙沼、石巻などの漁港都市には、漁船による水揚げだけでなく、漁獲物の広域流通を担う流通業、冷凍保管を担う冷凍・冷蔵倉庫業、付加価値付与を担う水産加工業、流通に欠かせない魚箱製造業、製氷業、運送業、さらに入港漁船の修理を担う造船業、電気工事、航海物資の仕込み業などが集積し、漁業とこれら関連産業を含む水産業が地域経済の基盤であり、中核をなしてきた。

漁業に対しては、まずは一次補正予算で、当面の漁業復旧に向けた予算確保がなされた。しかし、一次補正においては水産加工業をはじめとするこれら関連産業への手当ては、ごく限られた予算しかなく、現地では不満の声が強い。

水産加工業に関しては、水産庁に許認可権があるわけではなく、加工業者の個別の投資と営業努力でこれまで産業を独自に発展させてきたことから、従来の水産庁の施策から漏れていたという側面がある。

また、中小企業が多いこれら関連産業者に關しては中小企業庁が管轄するとの見方もあるが、ここにおいても水産加工業などの関連産業者への配慮が十分であったとは言えない。

すなわち、水産加工業をはじめとする水産関連産業への政策支援は水産庁、中小企業庁の施策の狭間で、いわは見落とされてきたとも言える。

漁業の復旧、復興も容易ではないが、長い時間をかけて築き上げてきた装置産業である水産加

工業では、小規模なものを別にすれば、漁業のよいうな協業化・共同化には馴染みにくい性格を持っており、復興に向けて極めて困難な状況に直面している。

地盤沈下のために建築制限の網がかけられている地域では、制限の解除を待てない一部の加工業者がすでに借り入れを含む自己資金で再建に取り組んでいる。

行政は加工産地強化対応を

しかし、復興に向けた計画総体としては、水産加工業界の復旧・復興は単なる原状復帰ではなく、その基盤としての立地環境の機能強化をも視野に入れて取り組まれるべきである。

たとえば、これまで水産加工場がスプロール的に発展してきたり、あるいは加工団地として整備されたながらも十分な環境対策などがとられてこなかったようなところでは、これを機に加工団地としての機能強化を図り、環境、衛生などの面で高度な条件を備え、そのことで加工産地としての競争力を高めるなどの積極的な取り組みとして、行政も対応すべきである。

この震災を機に、水産業が生産、流通、加工、小売、そのほか関連産業などの多くの関連業者が相互に関わり合って形成されていることが改めて認識された。と同時に、これら業者間の相互の連携の欠落も浮き彫りになった。

震災からの水産業の復興は、これらの連携強化によって水産業全体の効率化を目指し、そのための経営組織の見直し、基盤整備に注目して取り組まれるべきである。

大井 誠治さん

岩手県
宮古漁業協同組合

東日本大震災対応で陣頭指揮 陸から漁業の将来を見通す

壊滅的な打撃を受けた東日本漁業再生に向け、岩手県の宮古漁協代表理事組合長、さらに県漁連会長としての重責も担う。現場での陣頭指揮ぶりは七六歳の年齢を感じさせない。根っからの漁業経営者には、今が日本漁業の正念場と見える。海に一度も出漁したことがないが、「陸にいても漁業の将来を見通せる」がいつも自慢だ。

ゼロに届かずまだマイナス

——「三・一一」の東日本大震災から半年近くになります。あの日を境に、大井さんの忙しさは言葉で言い表せないほどでしょうか？

大井 そのとおりです。私は宮古漁協の代表理事組合長であると同時に、岩手県漁連の会長という重要ポスト

にいるものですから、壊滅的な打撃を受けた岩手漁業全体の復旧、復興に全力投球です。

マイナスからのスタートとなり、何とか早くプラスにと思いましたが、今はまだ、ゼロのレベルにどう戻すかの取り組みが続いています。

——現時点で、復旧・復興はプラスに至るのは厳しいにしても、ゼロの所までは何とか来たのでしょうか？

大井 復旧が進んだ部分もあります。が、全体としてはまだまだです。

——まだゼロにはたどりつかない？

大井 そうです。マイナスから抜け出たなど、まだ、とても言えない状況です。宮古漁協傘下の宮古市魚市場は比較的早く、一カ月後に再開できましたが、大津波で防潮堤が破壊され、町ごと流された田老町などはいまだ

に手つかずの部分が多く、岩手全体を見渡せば課題が山積みです。

——確かに、漁船は大半がダメージを受け、製氷や魚の冷蔵貯蔵などのインフラ施設もまだ十分な復旧に至っていないようですね。

大井 漁業者の手足となる漁船を見ても、宮古漁協に登録の一〇三二隻の九〇％は津波で壊されて使いものになりません。岩手県内で言えば、三陸沿岸の各漁港で漁船を失った数はケタ外れに大きな数に上ります。

国の支援にタテ割りの弊害

——復旧・復興がマイナスにとどまる最大の理由は何ですか。

大井 国の対応が遅いのです。われわれの自助努力も重要で、必死で取り組んでいます。が、漁業の場合、漁港整

備などを含め、国の支援に頼らざるを得ない部分が極めて多いのです。

ところが、国はこのような大災害においても、法律を変えようとせず、既存の法律で進めようとするのです。しかも、タテ割りの弊害のようなものもいろいろ出てきて、その意思決定の遅れなどが影響しているのです。

——と言いますと？

大井 漁船整備のことで言えば、われわれ県漁連が窓口になって全漁連を通し、漁船の新造船を発注しました。意外な問題が、そこで出てきたのです。

われわれは、国に対して、天災による緊急対策ということで支援要請したのですが、国は、個人の漁業者に対する支援は残念ながら対象にならないというのです。ただし、協同組合が





岩手県を含めた東日本の漁業再生に一生懸命の大井さん

Profile

おにいせい
一九三五年岩手県宮古市生まれ、七六歳。県立宮古水産高卒業後、実家の漁業経営に就く。三二歳で親元から独立し自身で漁業経営に。有限会社大井漁業部を創業。現在は会長職に就き、つまり富貴子夫人が社長。八四年に宮古漁協理事、二〇〇二年代表理事組合長に就任。岩手県漁連会長、宮古商工会議所副会長なども兼務。

Data

宮古漁業協同組合
本所は岩手県宮古市、支店・支所は宮古市内の嶽ヶ崎、崎山、高浜、津軽石など。一九四九年に組合員八五五人、出資金八万八五〇〇円でスタート。現在は正・准合計で三三三人、六億三〇〇〇万円。本所ビルは高台に立地し被害を免れる。傘下の宮古市魚市場は災害一か月後に市場再開。水揚げはまた前年の五〇%とまり。さげます人工化場一か所を装備。

新造船の漁船をいったん買い上げて所有者となり、それを漁業者にリースするという形をとるなら支援の対象になる、と言うのです。

——国はなぜ、頑なになるのですか。

大井 そんな面倒な手続きが必要なのかと当然、聞きました。すると、個人の漁船に対して補助金を出すというのは難しく、財政資金の運用に関してクレームがつく可能性がある、というわけです。

結局、漁協の所有物にして、リース形式にせざるを得ませんでした。われ

われが被災して漁業の復旧・復興に必死になっている時に、出鼻をくじく話です。まだ、ひどいタテ割りの弊害があります。

水産加工会社にとまどい

——たとえば、どんな問題ですか。

大井 漁業者にとっては、水産加工の企業とは一体で水揚げした魚を鮮度維持のために氷詰め、あるいは漁港脇の冷蔵庫に貯蔵もしくは冷凍加工したりといった形で連携します。言ってみれば運命共同体です。

ところが大震災での国の支援対応に、一体で捉える発想がなく、所管が漁業関係は水産庁、水産加工の企業関係は経済産業省とバラバラの上、復旧・復興支援の財政資金の出し方に首尾一貫性がないのです。だから、われわれも国の支援を前提にした漁業と水産加工一体の計画がつかれないのです。おかしな話です。

——霞ヶ関でタテ割り組織にヨコ串を刺して連携をとればいいのに。

大井 そうですよ。この水産加工業者支援に関しては、経済産業省は企業行政の枠組みでしか見ておらず、漁業と一体の水産加工の再生のための政策対応は何か必要かという発想が少ないのです。

それと、第一次補正予算で予定した

資金が支援要請の多さで不足してしまい、二つの企業を一つにして補助する、と言っていたのを急ぎよ、七つの企業を一グループにと方針変更を伝えてきたり、最近になって宮古市の企業の申請を一本化してくれ、といった話になっているのです。

——再生を目指す水産加工会社としては、国の支援を前提に計画を立てていたのに、大きな狂いが生じますね。

大井 現場は非常に困っています。しかし、支援を求める企業数が増えて予算額に狂いが出たあたりで、何と当初の四分の三補助が四分の一に減額となるのです。現場はとまどうばかりです。

日本漁業は再生の正念場

——大震災の日は東京で行政へ陳情するため、帰るに帰れず状態だったとか。

大井 あの大揺れの瞬間、震源地が東北だとわかって、心配でたまりませんでした。運悪くあらゆる交通手段が不通になってしまい、やっと確保できた車で戻ったのが大震災から三日後でした。

それからは、本当に目の回るような忙しさでした。でも、亡くなられた方々のみならず被災された方々の分まで、岩手の漁業の再生のためにも必

死に取り組もうと思いました。

——年齢を感じさせない行動力ですね。

大井 性格的にじっとしていられないのです。大震災が起きて以降、日本の漁業再生にとって正念場ですからね。国に対しては現場の漁業の現状をしっかりと伝え、財政支援を仰ぐための陳情が必要ですので、陳情度合いが以前に比べて格段に増えました。

——こんな多忙な日が続くと健康維持が大変でしょう？

大井 たつぷり睡眠をとります。午後九時過ぎに眠り、午前五時に起床します。私は酒もたばこもやりませんが、食べることについては食欲です。

漁労長に人材得て経営成功

——漁業に関わられて六〇年ですか。

大井 私は県立宮古水産高校を卒業後、水産大学への進学を勧められたこともあったのですが、実家が漁業経営なので、そのまま経営を手伝いました。そして三二歳の時に、実家の後継ぎは弟に委ね、私自身は独立経営を目指しました。

——独立後の漁業経営は順調だったのでしょうかね。

大井 父親から、六〇トのはえ縄漁用漁船をもらいました。「海幸丸」という名前の船です。漁労長がすばら

しく信頼のおける人だったこともあって魚の水揚げ量が宮古市で三本の指に入るほどの実績で、経営に弾みがつき、漁船も増強しました。

サケ、マス対応での減船問題があった際、船を処分して得た資金で大型冷蔵庫を買って経営の多角化を図ると同時に、その後、三〇〇トクラスのマグロ漁の船二隻も買って遠洋マグロ漁に乗り出しました。

——経営が面白くて仕方なかった？

大井 時代の先を見通す力さえあれば、ビジネスはいくらでも広がりが出てきます。みなさんは、驚くかもしれませんが、私は漁業経営に携わりながら、海での出漁の経験はまだないのです。

——本当ですか。それはまたすごい話です。

大井 漁労長にすばらしい人材を得れば、その信頼関係をベースに、海での漁獲は全て任せ、私は陸で漁業経営全般を見ることで十分です。陸上においても、海のことは何でもわかるし、あとは将来を見通すことです。

岩手漁業への企業参入に反対

——日本有数の魚の宝庫、三陸の漁業再生をどうするか聞きたいですね。

大井 岩手県漁業は、遠洋漁業などの展開が多い宮城県と違って、沿岸漁

業で、特に養殖コンブ、ワカメ、カキ、ホタテ貝など育てる漁業が軸にあり、再生もその延長線上で考えざるを得ないですね。

——政府の復興構想会議で出た水産特区をつくり、民間企業の資本参加をおおいで漁業の再生につなげる案はどう見ておられますか。

大井 漁業権を民間企業に、という問題に関しては、私は反対です。岩手県は沿岸漁業が基軸にあり、どうしても零細経営の漁業者が多いため、企業に漁業権を与えて競争するメリットは考えにくいですね。

しかし、そのこと以外では新たな手を打っています。盛岡での大型の冷蔵施設建設もその一つです。

——大津波で漁港脇の製氷工場や冷蔵施設が打撃を受けたためですね。

大井 魚市場周辺にあった製氷工場が壊滅的な被害に遭いましたが、冷蔵施設も同じでした。そこで、県漁連が海岸部から遠く離れた盛岡市内に六〇〇トの収容能力のある冷蔵施設をつくりまします。来年三月完成予定です。

——宮古市魚市場の再開が震災後一カ月で可能になったのは宮古漁協の冷蔵庫に氷の在庫があったためとか。

大井 水揚げした魚の鮮度維持に重要な役割を果たす氷に関して、漁港

から奥まったところの加工団地の一角にある冷蔵庫が被害を受けずに、八〇〇トの在庫があったためです。これもダメなら魚市場の再開は厳しかったでしょうね。

インフラ整う魚市場に再編も

——今回の津波大災害の教訓として、製氷工場や冷蔵施設などインフラのしっかりした漁港に、数ある魚市場の再編成も課題では？

大井 なかなか難しい問題ですが、今回の教訓としては、魚市場集約は大きなテーマです。すでに三陸産地市場協議会を開催して議論したりしましたが、インフラの整った久慈、宮古、釜石、大船渡の四市場に、というのも一つの考え方です。今は再生に向けてやるのがいいと思います。

——農業の新たなビジネスモデル、六次産業化は漁業では難しい？

大井 これも課題ですが、農業と違って、漁業は魚市場という市場流通で価格形成が行われ、それが定着しています。

漁業者が市場流通を経ずに独自ルートで産直したり、ネットで通信販売したりということはあり得ないことではないですが、広がりがどこまで出るかでしょうね。

(経済ジャーナリスト 牧野義司)

Forum Essay

フォーラムエッセイ

小さい頃から絵を描くことが大好きで、夢中になったものは細部までよく見て描いていました。初めはトラック、次に水木しげる先生の絵に感銘を受けて妖怪を、そして、友達が描いたタコの落書きを見てからは、タコにすっかり夢中になってしまいました。海の中の元気なタコに会うため、家族で親戚のいる南房総の白浜に行つては、朝早く起きて磯へ出かけ、朝から晩までタコ探しをしました。磯のさまざまな生き物に出会って、タコだけでなく多くの生き物に興味が広がり、やがて海や市場、水族館へヒレを(いや足を)運ぶようになったのです。

魚たちを見ていると、いろいろな顔を見せてくれます。エビや小魚に体をクリーニングしてもらっているときの気持ちよさそうなおやかな表情や、またギンポなどの仲間は自分の卵を敵から守るため、口を開けて怒った表情をします。そんな魚たちに驚き、感動して、心が癒されるのです。それは今も変わらず新鮮で、いろいろなお魚に出会ってはイラストを描き、そして漁師さんや研究者の方々にお魚に関わるさまざまなお話を伺って、学ばせていただいています。

三月一日に起きた東日本大震災による東北各地の壊滅的な被害状況を見て、大変ショックを受けました。三陸は、さかなクンにとって、とても思い出深い地域です。三陸の海には、ワカメやコンブがたくさん育ち、それを食べるウニやアワビがいたり、海底に隠れて暮らすカニやエビがいて、沖合いにはプランクトンを食べるサンマやニシン、さらに小魚を食べるカツオやクロマグロがいて、このようにたくさんさんの生物が暮らす豊かな生態系があり、国内有数の漁獲量を誇る漁場があります。

震災から約一カ月後に避難所へ伺うと、元気を届けるはずが、明るく笑顔で迎えてくれる多くの皆さまから逆に元気をいただきました。さかなクンにできることは、今までどおり「元気いっぱい」のさかなクンとして、皆さまとお魚の魅力を共感させていただくことです。一日も早く不安のない暮らしが戻りますように願っています。一緒にギョんばっていきましょう。



東京海洋大学客員准教授
さかなクン

2011年農林水産省よりお魚大使に任命される。魚の豊富な知識と経験に裏付けされた話やそのキャラクターがお茶の間で大人気。朝日小学生新聞や小学館「小学三年生」などでイラストコラムを連載中。「おしえて! さかなクン」(角川つばさ文庫)など著書多数。子どもたちを中心に漁業魚食と環境保全への理解が増すよう全国規模で講演を行っている。

いち ギョ いち え
一魚一会

魚はオブリジェじゃない。
命がけで獲ってくる。
その魚の命をいただく。
食べる楽しさ、おいしさを
もっと知ってほしい。

農と食
の邂逅

江森 真奈 さん

神奈川県小田原市

漁獲量が年々減少し、消費者の魚離れも深刻な漁業分野に脱サラして新規参入した夫婦。刺網漁で獲った魚はネットで産直し、料理法を自身のホームページで紹介する。魚食文化と美味しさを伝える魚の伝道師。





P. 19
真奈(マナ)は旧約聖書で「食べ物」という意味だそうだ。キリスト教信者の父親が命名してくれた。食に関する仕事に就くことは真奈さんの運命だったのかもしれない。

P. 20
右：3人いる子供の末娘、藍ちゃんは浜が好きだという
左上：小田原の海ではカマス、アジが獲れることでよく知られている
左下：「海真丸」に乗って伊勢エビ漁をする正典さん

江森真奈さん(四六)は夫の正典さん(四六)とともに脱サラで漁業を始めた。神奈川県小田原市で刺網漁を営む。「小田原で伊勢エビが獲れるなんて意外でしょ(笑)」。

青森県生まれの東京育ち。大学では文学部に進み、「魚に特別な関心があったわけではなかった」というが全国漁業協同組合連合会に就職し、広報を担当した。

正典さんとは職場で出会った。正典さんは「魚と人間は互いに食うか食われるか。真剣に向き合うところが魅力」という人。デートでは真奈さんを各地の漁場に連れていった。一人でも週末に小田原市の漁場に通い、後に師匠となる先輩漁師の手伝いをした。師匠から「一緒にやろうか」と声をかけてもらった。

勤めて四年目の一九九一年、漁師になる決意をした正典さんは小田原市に移住。師匠の船の乗組員となって漁を始めた。翌年、真奈さんも結婚と同時に小田原に移った。「自分の好きな人が好きなことをやりたいのならないかなって。深く考えなかったんです(笑)」。

新天地で感じた戸惑い

刺網漁とは、港から一キロメートルほど沖合に出て、深さ約八〇メートルの海底に沈めた網に刺さった魚介類を獲る手法。正典さんは師匠のもとで積んだ一年間の実績と口添えで、漁協の正組合員、つまり正式な漁師となった。三年後には一般客を漁に連れて行く釣り船を購入。その後、みずから漁に出る「海真丸」を手に入れて独立した。

このあたりでは夫婦で漁に出ていき、妻が夫の補助をすることも多いそうだが、真奈さんは漁に出ない。「だってこわいでしょ」と言う真奈さんに、「正典さんも「すべて一人でできますから」ときつぱり。真奈さんは午前五時頃に浜に出て、漁から戻る正典さんを出迎え、刺網をさばく(ゴミを取ったり、絡まった網をほどく)作業をする。その間、正典さんは水揚げを市場に出荷したり、取引のある料理店に配達したりする。

今では生活ベースをつかんでいるが、当初は見知らぬ土地での暮らしに戸惑いがあった。漁師仲間や地元の人たちとの付き合い、行事などには当然参加するが、日々の漁やその後の作業もあくまで個人個人の仕事。特に真奈さんは浜で網をさばく仕事が終われば、家に戻って一人で家事や網をバラしたり(中網をはずし外側の網だけにする)、子育てをする。思ったよりも一人で過ごす時間が多いことがわかった。

気晴らしに用事をつくって出かけようとしても、海での仕事は天候に左右され、真奈さんにも影響が及ぶ。「お天道さまと自然のサイクルに合わせるしかなく、自分の都合で計画が立てられない毎日」。わかっていながら孤独を感じた時期もあった。

「でも考えたら、江森君(夫の呼び名)は私よりもずっと孤独の中にいる」ことに気づいた。パートナーは毎日、暗黒の海に一人で出かけ、黙々と漁をする。しかも命がけの仕事だ。真奈さんは正典さんを支え、互いに話し

合って自分たちだからできる漁業のスタイルを考えるようになった。

新参者にできる漁業を

まず、獲った海産物を市場に出荷するだけでなく、週に一度地元で開かれる朝市で直販することにした。サザエ、ヒラメといった名前の知られた魚介だけでなく、タカノハ、サ



網の清掃作業に大倉さんご夫婦に手伝ってもらっている。もつれた網がスツと元どおりにになると快感ですと言う。

ノジなど知名度の低い魚も売る。「お客さんと直接話をしながら魚のおいしさを伝えたくて。あまり知られてない魚を売るのも新参者だからできることかなと思って」。

風変わりな魚も時に消費者の関心を引く。「あら、こんなに大きいのに安いのね」と喜んで買ってくれ、固定客がつくようになった。個人宅への宅配もするようになった。とい

っても水揚げが豊富にある時だけの「まったく漁師都合」の宅配。お客さんに電話して了解してもらって送るといやり方だ。月に三回も送ることもあれば、三カ月に一度しか送れないこともある。だが家庭にいながらにして新鮮な魚が食べられる点は大きな魅力。釣り船の顧客や友達のココミで一〇人ぐらいが常連客になっている。

朝市や宅配の顧客の中には魚のさばき方や調理法を知らない人もいる。そこで真奈さんはホームページ(<http://www.kaishimaru.com/>)で調理法を紹介するようになった。「旬の魚の料理」として六〇種類以上のレシピを写真とともに掲載している。

魚料理というと面倒、手間がかかると思いがちだが「そんなことはない。魚の食べ方って基本的には刺身か、焼くか煮るかというシンプルなもの。さばけなくてもブイヤベースなんかは自身の魚をぶつ切りして鍋に入ればいい。下処理した魚を塩焼きすれば何の味付けもいらなんでしょう？皮と身の間のあの香ばしい味は…たまらないおいしさです」。話を聞くうちに、料理下手な筆者も魚をさばいて食べてみたくなってきた。

実は真奈さん自身も以前は魚のヌルツとした感触や血合いの処理が苦手だったという。だからこそ魚の扱いをためらう人の気持ちがかかる。ホームページ上のレシピもできるだけ簡単な調理法を紹介している。正典さんから「まとめて本にしたらどうか」と言われていたというが納得できる。真奈さんが教

える魚料理だったら挑戦してみたくなる。

魚との距離が縮まった

「漁業をやってわかったことはどの魚もおいしいってこと。やってなければ魚は私にとってもっと遠い存在。そう、オブジェみたいなものでした」。オブジェと聞いた時、どんな意味だろうと思ったが、話を聞くうちにわかった。触ることもさばくこともままならない魚は、食べられこそするがひとつの物体に過ぎない。だがみずからさばいて料理をすることで距離が縮まった。ましてやそのすべてを正典さんが命がけて獲ってくるものだ。その魚の命をもらって食べているのが人間。魚の食べる楽しさをもっと多くの人に知ってほしい。そう考えるようになったのだろう。

温暖化など自然環境の変化により漁獲高は年々減っている。一方で燃油代は高止まり。これに反して魚価は年々下がっている。魚市場、料理店、朝市、宅配と販路を多様化させてきた二人だが、経営の安定にはさらに工夫が必要と感じている。

消費者一人あたりの鮮魚の年間消費量は約一〇キログラムで年々減っている。確かに二人の経営はいばらの道かもしれない。だが、真奈さんは諦めていない。「一〇人にすすめて一〇人が魚をさばくことはないでしょう。でも好奇心のある人ははまっていく。少しずつでも魚に興味を持って食べてくれる人が広がってほしい」

(青山浩子／文 河野千年／撮影)



酢酸は本家の酸味？

(独)農業・食品産業技術総合研究機構
食品総合研究所アドバイザー

柳本 正勝

『い塩梅だ』という言葉がある。甘味やうま味の調味料が普及していなかった時代、調味に際しては鹹味と酸味のバランスが大切であったことを示している。

この酸味に関してはJAS規格の場合、食酢といえ、醸造酢であれ合成酢であれ、その主成分は酢酸である。これ以外は食酢と呼んではいけないことになっている。だから、酢酸が本物の酸味ということになる。

この考え方について、私個人としては少し疑問に感じる部分がある。というのは、自然界には酸味が感じられるほどの酢酸を含む植物が存在しないからである。もちろん、動物にも存在しない。つまり酢酸は、人類が太古から馴染んできた酸味ではなく、いわば人類がつくり出した酸味である。お酒と同じように、微生物を上手に管理することによって、初めて手に入れることができた。

果実を中心に、酸味を感じることでできる植物は少なくない。たとえばりんごや日本なし、そしてぶどうなどがそれだ。りんごや日本なしの酸味の主成分はリンゴ酸だし、ぶどうは酒石酸である。

ただし、これらの酸味は、りんごや日本なし、ぶどうを食べる時に賞味されることはあっても、その果汁を酸味として使用することはない。ちなみにりんご酢などは果実酢と呼ばれ、その主成分は発酵させてつくった酢酸である。



どれも本物の酸味(左から、米酢、りんご酢、レモン酢、みかん酢、梅酢)

ところが果汁を酸味調味料として利用する果実もある。柑橘類や梅である。そして、これらの酸味の主成分はどちらもクエン酸である。

クエン酸は、「クエン酸サイクル」の名があるように、生体内でのエネルギー獲得に中核的な役割を果たしている成分である。クエン酸が好ましい酸味であることは合目的である。

ただし、柑橘系果汁酢については、やや混乱している。たとえばレモン酢というと、一〇〇%のレモン果汁のこともあるが、発酵されたり、酢酸が添加されていることが多い。そして一〇〇%のレモン果汁が必ずしもレモン酢と呼ばれておらず、スーパードライなどではレモン果汁としてお酢のコーナーに陳列されている。

一方、梅酢では、このような混乱はみられないものの、果汁だけの製品はほとんどなく、梅干の製造の副産物しか出回っていない。果汁酢は高品質の酸味として扱われていないようにみえる。

しかしながら、レモン酢やみかん酢あるいは梅酢も確かに存在する。これらの果汁酢がお酢の王座でないことは認めても、あたかも本物の酸味でないように理解されるならば、やはり不自然である。クエン酸も酢酸と同じように本物の酸味であると理解したい。

あえて付け加えるならば、酢酸は本家の酸味で、クエン酸は元祖の酸味となるかもしれない。

F



Profile

やなぎもと まさかつ
1943年兵庫県生まれ。72年、農林省食糧研究所酢酸食品部研究員。微生物資源研究室長を経て、2004年(独)食品総合研究所応用微生物部長を最後に退職。その後JICA長期専門家、(財)食品産業センターを経て、現職。日本フードシステム学会理事。

岩手県信用漁業協同組合連合会

小林 昭榮

(六八歳)



●こばやし しょうえい
一九四三年現・宮古市田老に生まれる。六二年に岩手県宮古水産高等学校を卒業し、田老町漁業協同組合へ入組。六七年に全国漁業協同組合学校卒業。八六年に田老町漁業協同組合の金融課長に就任し、専務理事を経て、現在は代表理事組合長。二〇〇七年より岩手県信用漁業協同組合連合会の理事を務め、一〇年に代表理事組合長となる。

二 月一日のことは忘れようにも忘れられない。東日本大震災のうちでも、岩手県沿岸地域を襲った平成三陸大津波で、私たちのいる地域は壊滅的被害を受けた。岩手県信用漁業協同組合連合会の傘下にある二四漁協のうち、二四漁協の本所(本部)をはじめ、多くの支所が被災した。また本会の支店・営業店も三九店舗のうち、二九店舗を失った。

私はあの日、県漁連大井会長、宮城県漁協木村会長とともに東京へ出張していて、大混乱で動くに動けず、東京に足止めされてしまった。

盛岡市の本店では、直ちに対策本部を立ち上げた。翌二日には、専務理事以下の役職員が全職員の安否・支店の被害状況の確認にあたった。正午過ぎに本店の電力が復旧すると、すぐに沿岸全店舗の緊急用貯金者リストの出力を始めた。

私は翌二三日には車で必死の思いで北上し、ようやく盛岡へたどり着いた。直ちに県漁連、信漁連合同の緊急対策会議を開き、当面の対応策を協議し了承した。

信漁連としては通信網の復旧、オンライン端末機の手配と、現地臨時店舗の立ち上げが最大の課題で、全力を傾注した。緊急貯金払出部隊を本店主導で派遣し、現地で支店・漁協との連絡にもあたった。

私の地元、宮古市田老(旧田老町)はもつと悲惨な状況に追い込まれた。明治二九年と昭和八年の三陸大津波で、壊滅的被害を受けており、市街地を高さ一〇メートル、総延長二四三メートルの津波防波堤によって二重に囲まれた津波防災の町として、世界から注目されていたが、今回の大津波で無残にも自慢の防波堤が押し流されてしまった。

家々ががれきとなって山手に幾重にもなり、漁協事務所など数棟が鉄骨だけの形をとどめる廃墟の町だった。足が震え、なすすべを失う衝撃だった。津波に遭った人々の恐怖と辛さを思い、漁協の機能回復のために、通信手段もなく道路もないがれきの中を歩き続けた。

三月一五日からは、現地臨時店舗開設に合わせ、臨

時営業の案内が必要だった。地元紙「岩手日報」やNHK・民報へ報道を依頼した。被災者が着の身着のまま
で避難したため、通帳・印鑑を持っていない状況下での
臨時店舗開設は、大きな安心感を持って迎えられた。

水産関係六団体による常務者連絡会の中で「被害は
甚大で、漁業者個人ではとても立ち上がれない。時間
との戦いとなるので、県団体・地元漁協が一体となっ
て復旧・復興するしかない」ということで、震災後初
めての県下漁協組合長会議で、漁協を核とする漁船・
養殖施設・定置施設の共同化を提案した。

これを機に各漁協が共同化をメインとした漁業の
復旧・復興へ向けて動き出し、県漁連・全漁連
を通じて県・国への働きかけを行った結果が第一次・
第二次補正予算へとつながった。

併行して支店の早期復旧に努め、仮設・仮店舗も含
めて七月五日には全一九支店が通常営業となり、八月
の旧盆前には復旧を希望する一〇営業店も通常営業
できる見込みとなった。

融資対応については三月二九日の組合長会議に組
合員限定で、無担保・無保証・母印対応、貸付限度一〇

〇万円の短期ローン、貸付限度三〇〇万円の復興ロー
ンを創設した。

その後、融資限度・資金種類拡大の要望に応え、貸
付対象者を漁協・法人などまで拡大した漁業設備復
興資金・マイカーローン・生活ローンを四月七日に創
設した。これらの資金については、国・県などの震災復
興制度資金が制定された段階で、できるだけ借り替え
していただくことを希望している。

現在は①岩手県信漁連内に復興の核となる二四漁
協、三地区連合会の早期再建プロジェクトを立ち上げ、
漁協などと共に再建計画の骨子案作成作業に着手し、
県の復興プロジェクトに提案する。②組合員・漁業者
の実態調査及び今後の復旧、復興・生活支援プロジェ
クトも立ち上げ、現地支店職員の協力を得て漁業者一
人一人に生活再建計画を提案する。以上二点を最重要
課題として取り組んでいる。

今後は、国・県の支援策をにらみながら、関係機関
や系統上部団体と連携し、水産業復興に全力を傾注す
るのが岩手県信漁連の果たしていく歴史的使命だと
痛感している。

F

共同化をメインとした漁業の復旧・復興 弾力的な融資制度など緊急対応が大事になる

古き良き時代に終止符

漁船漁業の醍醐味は、海を相手にどれだけ多く水揚げできるかだ。魚影の群れを追い、同時に潮の流れや天候といった自然を冷静に見つめ日々、挑み続ける。

しかし、一転して漁業を経営として考えると、魚をいかに獲るかの一点張りだけではダメで、獲った魚に、どう付加価値をつけて販売するかなどの課題を抱える。

北浦漁業協同組合(以下、北浦漁協)は、所属する中型まき網漁船団と一体となって、この経営課題に対し、強い危機感を持ちながら、見事に三本の矢で立ち向かった。

それが独自のソフト(ブランド化)と最新のハード(漁船)、そして最後は地域のハード(土気)だ。

北浦漁協の宇戸田組合長は、経営の意識改革の必要性を痛切に感じるものが過去にいろいろあったという。

たとえば、大漁だと喜んで港に戻ったが、運悪く市場でひどい安値がつけられた。悔しさとともに、文句もたくさんあったが、魚を獲ってることだけを考えていれば十分に経営が成り立つ古き良き時代は、平成二年に幕を閉じたことを実感し

経営紹介

三本の矢で経営を構築 マアジのブランド化も



宇戸田組合長



宮崎県延岡市
北浦漁業協同組合

設立 ● 昭和40年
組合長 ● 宇戸田 定信
事業内容 ● 信用事業、販売事業他

た。というのも、この年からバタリとイワシが獲れなくなったからだ。この試練を受けて、北浦漁協に所属する中型まき網漁船団の数はピーク時の一五船団から年々減少し、現在は六船団となった。

そこで、北浦漁協が取り組んだのが、マアジを活魚で売り出すことだった。まき網で漁獲したマアジを生かしたまま、港のいけすまで運ぶ。マアジはそのいけすで、一週間以上、えさを与えずに泳がせるえさ抜きをして、味が良くなったところで売り出す、という仕組みだ。

ブランド化の取り組み

まき網で獲った後、氷でしめた状態のまま運搬船によって運ばれる鮮魚のマアジと比べて、活魚は圧倒的に食味が良いとのうれしい評価も得て、手ごたえを感じた、という。

ただ、期待するほどの高値では、なかなか売れない。そんな時に、流通業者からブランド化に取り組みたいと、アドバイスを受けた。

要は、今のままを続けていては、ブランド化された他産地の魚にはかなわない、対抗する手立てを考えると厳しく指摘されたのだ。

そんな矢先、タイミンク良く、宮崎県が食の安全・安心の確保を基

本とした、新たなみやぎブランド推進への取り組みを開始した。

この機会を捉え平成一五年一月、いきいき宮崎のさかなブランド確立推進協議会から、県内第二号としてブランド認証を取得した。「北浦灘アジ」ブランドの誕生だ。

認証基準として、①北浦漁協まき網船協業体のまき網漁船で捕獲されたマアジであること、②まき網船により活魚のまま漁獲したもので、人の手には触れずそのまま船槽に移した一〇〇グラム以上のマアジであること、③漁獲後、一週間以上蓄養して胃内容物を除去し、品質を安定させたマアジであること——が定められた。

「北浦灘アジ」を商標登録

ブランド認証を得る前から、マアジを活魚で売る仕組みや出荷ルールは出来上がっており、認証を得ることはまさにお墨付きをもらうことでもあった。

利益の出る事業に成長するためには、認証によるブランド化は大きな意味を持ったが、同時にこれまでとは販売単価が違ってきた。

現在、「北浦灘アジ」の取引価格は鮮魚のアジと比べて、なんと四〜一〇倍に大きくアップしている。

しかも販売先は北海道から九州にわたり、全国規模の流通業者からも高く評価されるほどになった。ただ、獲る漁業から経営を意識した漁業に軸足を置きかえると、さまざまな課題が見えてきた。

確立したブランドを守っていくこともその一つだった。ブランド価値が上がれば「北浦灘アジ」の偽ブランド販売の危険がある。

そこで、平成一九年に「北浦灘アジ」を商標登録した。実際に何度かそうした偽ブランドの販売問題が発生し、その販売業者に抗議をしたこともあるが、商標登録は強力な防衛策だった。

また、販売手法として、ブランド化と併せて取り組んだのが、「北浦灘アジ」の新しい流通経路の確立だ。産地市場経由でなく、北浦漁協が直接、全国の市場に向けて販売することにしたのだ。

これまでの商慣習とは一線を画すことになるが、価値を認め高い値段をつける全国の需要に対して有利な販売をするには、どうしても譲れない点であった。

最新のまき網船を組織

北浦漁協のまき網漁船団は、夕方出港し、灯船兼探索船で魚群を

探索して操業し、朝方に帰港する日帰りの形態である。

各船団の基本構成は、網船一隻（一九トン）、灯船兼探索船二隻、活魚・鮮魚運搬船二隻の五隻体制。船員数は各船団一七〜二〇人と比較的少ない人員とし、効率的な操業に努めている。

それでも、売るべき活魚の水揚げがなければ始まらない。そこで、平成二三年、六船団のうち二船団で新しい網船を導入した。省エネや省力化が進み、半径二〇〇メートルの範囲が探索可能な魚群探知機を備えた最新鋭の設備だ。電子機器やリーダー類が所狭しと並ぶ操縦席は、まるで飛行機のコックピットのようになっている。

しかし、最大の特徴は、従来、運搬船に積んでいた氷を網船に積載できる点だ。狙い通り、活魚で販売する魚を水揚げすれば、運搬船は氷を積んでいないので、活魚だけを満載することが可能となる。運搬船の積載能力を最大限に生かし、活魚販売への機会ロスを低減することにつながる、という。

もし、鮮魚でしか販売できない魚を水揚げしたときには、網船から氷を運搬船に移せば、鮮魚にも対応できる。

宇戸田組合長は、新鋭設備について「性能が上がったことも大事だが、網船を新しくして乗組員のやる気が、違ってきている。居住性が高まり、個室でプライベートが守れる空間が確保できるようになったこと、新しい船で漁ができることの喜びは、若い乗組員の士気向上に大きなプラスだ」と述べる。

四〇代の後継者が育つ

北浦漁協のある北浦町の世帯は、七割以上が漁業に携わっている。町に活気を与えるのは、まき網漁が元気なことだという。その意味で、この地域の将来を担うまき網漁船の乗組員が、外国人に頼ることなく地元出身者で、その平均年齢も四〇代と若いことは心強い。

このように後継者が育っているのは、次世代を担う若者の士気を高めることの重要性を強く意識している北浦漁協の経営姿勢に若者の心が応えているからであろう。

ブランド化や販売方法といったソフトと最新鋭の漁船というハードを揃え、地域が一体とされるハートを持った北浦漁協であれば、漁業を取り巻く環境が厳しくても勝ち残っていけるように見える。

（情報戦略部 荻山能敬）

兼由が「氷温」製法を活用

日本の秋の味覚を代表するサンマが旬を迎えつつある。北海道で水揚げされたサンマが高い鮮度のまま、九州で食べられるならば最高だが、可能なのだろうか。

実は、これを実現させる「氷温」製法を活用した「氷温さんま」を株式会社兼由が、今シーズンから販売開始する。

兼由によると〇度から氷結点までの未凍結温度域を意味する「氷温」状態を維持すれば、①通常の冷蔵より三倍から五倍の鮮度保持ができ、②遊離アミノ酸などのうまみ成分が醸成され、③大腸菌やビブリオ菌などの有害微生物を減少させる三大効果が生まれるという。この「氷温」製法によって、より遠隔地の商圏へと道東のサンマを届けることができるのだ。

北海道根室市街から約二〇キロメートル南西にある落石漁港の一角に位置する兼由は、サケマス、サンマ、タラを中心とする水産加工を行っている。

大正初期から漁業を営んでいたが、漁業権や漁獲量制限の関係で規模拡大することが難しかったため、付加価値化に取り組んだ。その一環

経営紹介

道東発の「氷温さんま」 遠隔地にも高鮮度で提供



濱屋代表取締役



北海道根室市
株式会社兼由

沿革 ● 大正初期 濱屋漁業部設立

昭和37年 落石水産株式会社に組織変更

平成14年 株式会社兼由に社名変更

資本金 ● 2000万円

代表取締役 ● 濱屋 進

事業内容 ● 水産物の加工および販売

として、関連性の高い水産加工業への参入を決意し、平成元年に第一工場を竣工させた。

しかし、地元の有力な水産加工会社がひしめく中で、兼由は新興勢力として参入しただけに、当初は仕入、加工そして販売に関するノウハウがなく、辛酸をなめた。それでも生え抜きの社員を中心として、なんとか経営を軌道にのせることに成功した、という。

現在では、魚のフライ加工など一次処理を行う工場、一次処理からさらに高次加工する工場でサケマス、サンマやタラなど二万二〇〇〇トを加工し販売している。

経営の合理化と知恵を

厳しい経済状況下で水産加工業者が利益をあげるには、不断の経営努力が必要だ。

濱屋社長は「漁業協同組合とは違い、設備投資に補助金が出ない一般の会社は、たゆまぬ経営の合理化と知恵が必要だ」と、厳しい経営環境下での決意を語る。

この経営姿勢は濱屋社長が陣頭指揮した第一次、第二次経営改革に表れている。

第一次経営改革の骨子は①経営のスリム化、②高付加価値商品開

発の強化だ。

このうち、経営のスリム化に関しては、不採算部門であった商事部（原魚の卸売り）を廃止した。これによって、本業の水産加工に経営資源を注力し、卸売業の仕入・販売時の在庫や運転資金のリスクを排除し、金利コストの削減を図った。

農林水産大臣賞を受賞

次に、高次加工のための設備投資を行い、より市場や消費者との距離が近い営業担当の意見やアイデアを反映させた高い付加価値商品の開発を重ねた。たとえば、小型サイズのサンマの高付加価値化を狙った「さんまの旨煮」は食べやすい一口カットが特徴で、優良ふるさと食品中央コンクールにおいて農林水産大臣賞を受賞している。

このあとの第二次経営改革は、①コストの削減、②生産効率の向上、③販路の拡大を三本柱にした。

第一のコストの削減は、人件費、交際費、旅費などを見直し、昨年度から二億四〇〇〇万円の固定費を削減した。また運搬、資材、塩水などの取引先の見直しや値段交渉により変動費の削減に成功した。

次に生産効率への取り組みは自動車、トヨタさながら、ラインの配

置や動線の工夫など細かい「カイゼン」を積み重ねるとともに、人員の適正配置に取り組み、ラインの稼働率を改善し、一日当たりの最大出荷量を増加させた。

販路開拓では、関西のバイヤーと新規取引を行い、昨年度はロシアにサンマを輸出している。

こうした経営改善の努力の延長線上に、冒頭の「氷温さんま」が出て来る。濱屋社長によると、今期サンマ商戦に向けて満を持して販売する目玉商品だという。

サンマ品質管理に工夫

ただ、課題もある。「氷温さんま」を消費地へ出荷するには高度な技術が必要となる。そこで、兼由はサンマを冷やす冷海水に工夫をこらした。

搬入から出荷までの工程では、〇度の冷海水で魚体を〇度前後に維持する。さらに氷をマイナス二〇度以下に冷やして日持ちをよくするという徹底ぶりだ。冷海水は浄化装置で無菌海水に処理してから使用されるため、有害微生物が除去され、高い品質が維持される。

サンマを貯蔵するステンレスタンクの技術にも、兼由は、こだわりを見せた。サンマの選別後に使用する

ステンレスタンクは、断熱材入りの二重構造になっており、数時間はタンク中の温度が下がらない仕組みにしたのだ。長時間貯蔵する際は、マイナス二度に設定されたチルド室で保管される。

さらに、流通段階でも徹底した温度管理を導入した。五二時間後でもマイナス一・三―一・六度の氷温帯を維持（サンマの氷結点はマイナス一・八―二・二度）している。

この「氷温」状態によって、硬直状態が維持され、内臓の崩れも少なく、製造段階と変わらない状態で消費者に届けられる。

また、サンマは、ロット番号が印字がされた箱で出荷され、出荷年月日、漁獲海域、品質状態、脂肪分などの検査結果がロット管理され、販売先に情報提供することができ、濱屋社長に言わせれば、サンマのトレーサビリティだという。

この付加価値の高い「氷温さんま」は、取引先からの引合いが多い。昨年度の一日の出荷ピーク量は約六〇トであったが、今年度は「氷温さんま」の評判を加味して、七五トをピークと見込む。取り扱いの増加が見込まれる商圏は本州、とりわけ関西以西だ。

北海道内であれば一日で消費地

まで搬送されるため、品質に差がでにくく、他社との激しい競争にさらされる。そのため、他社との品質に決定的な差が出てくる三、四日後に搬送される地域をターゲットにしている。道東から遠隔地であってもおいしいサンマが消費者に届けられるわけだ。

水産加工で地域活性化

「道東産の水産物というだけで差別化が図られるほど、今や価値がある」と自負する濱屋社長は地元への思いが強い。「漁業者あつての水産加工だ。水産加工品が売れば売れるほど地域は活性化していく」と確信している。

付加価値の高い水産加工品を流通させれば、消費者の認知度があり、浜値にも影響がでてきて、価格を押し上げる要因になる。

漁業者が健全な漁業経営を継続していくには、適正な浜値が不可欠だ。水産加工業者の経営が潤えば、漁業者の経営も潤うという構図だ。

参入時は苦勞した兼由だが、今では道東の漁業や水産加工業を活性化させるため、地域に深く入り込み、力強い存在になっている。

（情報戦略部 飯田晋平）



全国共通の道の駅から脱皮 地域振興を総合プロデューサー

山口県萩市
道の駅「萩しーまーと」 駅長 中澤さかな



公設市場型ビジネスモデル

萩漁港・魚市場に隣接する私たちの「道の駅／萩しーまーと」は、二〇〇一年四月の開業だ。地元漁協や地元水産加工品メーカーによって組織された「ふるさと萩食品協同組合」が運営主体となっている。

この事業は山口県萩市の主導で、平成九年から卸売市場、製氷冷蔵庫、直売施設を一体的に整備する計画としてスタートした。直売施設に当たる「道の駅／萩しーまーと」は、行政を中心とした当初計画では、観光客向けの「お魚センター」に位置づけられていた。

私は開業一年前の二〇〇〇年四月から事業にかかわり市場分析を進める中で、不安定な観光客を相手にするよりも地元市民の日常利用に重点を置いた方針に一八〇度、計画変更を提案した。競争相手となる市内大手スーパーマーケットとの差別化として「地産地消の実践」をコンセプト

トに大きく掲げ、地元産の鮮魚・活魚・水産加工品だけでなく、地物野菜や県内産精肉など生鮮三品を取り揃えることにした。かつての「公設市場スタイル」を取り入れたのだ。

年間の来訪者は約一五〇万人にのぼっている。そのうち六割が地元市民で、まさに、市民の台所として定着している。施設全体の売上は約一〇億円にのぼり、道の駅全国九七〇余カ所の中で、トップクラスにランクされる業績を開業以来安定的に確保している。

萩市という観光地にありながら、観光施設を全否定し、地元密着型で成功した道の駅の事例として全国から注目されている。ありがたいことに、毎年五〇組を超える視察団が訪れる。

さらに、〇七年にこれまでの地産地消活動の実践に対して、県下第一号の「全館まるごと地産地消」とのお墨付きと県知事からの感謝状もいただいた。

〇九年には、農林水産省から、総合食料局長

賞を、一一年には、地産地消全国優良活動表彰で農林水産大臣賞を獲得した。

また、同省の食料自給率推進キャンペーンで、フード・アクションニッポンアワード（〇九年度・流通部門優秀賞・一〇年度・プロダクト部門入賞）も受賞した。

このように道の駅の成功事例として注目される私たちの施設だが、その際立った特徴は、道の駅の枠を越えた地域活性化の多機能拠点として、多彩な地域振興への積極的な取り組みにあると考えている。

強みは多種少量の産地直売

地産地消の実践をコンセプトに掲げる以上、どこにでもあるような全国道の駅共通商品的な商品を売場からなくし、館内の商品アイテムの約八割を地元産で取り揃えている。

その主力商材は、隣接の魚市場に水揚げされる高鮮度・高品質の鮮魚活魚。開業当時より四店の

profile

中澤 さかな なかざわ さかな(本名:等)

1957年滋賀県生まれ。関西学院大学卒(水産地理学専攻) 1980年㈱リクルート入社、勤続20年で同社を早期選択定年退職し、2000年4月、萩市に家族で移住。道の駅／萩しーまーとの駅長を務めるかわら萩市の地域振興全般にかかわる。2007年総務省の地域力創造アドバイザー、2008年内閣官房の地域活性化伝道師に登録され、全国各地の地域活性化(地域水産資源の商材開発)に取り組む。2010年より独立行政法人水産大学の非常勤講師(水産物消費マーケティング論)。論文に「紀州雑賀崎漁民の生活誌(1980)」、「地域活性化の小規模ビジネスモデル(2007)」、著書として「萩沖の魚たち(春夏編)」「同(秋冬編)」「宮本常一の見た萩」など。

道の駅／萩しーまーと

2001年4月開業。全国でも珍しい事業協同組合が運営する民設民営スタイルの道の駅。隣接の萩漁港に水揚げされる水産物を中心に年商は約10億円、利用者数は年間150万人をマークする。休憩・物販・飲食といった道の駅の基本機能にとどまらず、地域活性化の多機能拠点施設として注目されている。

[営業時間]
9:30~18:00 (飲食部門 11:00~17:00)
TEL 0838-24-4937
FAX 0838-24-1192
休館日 1月1日のみ

鮮魚店が軒を並べ、活魚や高級魚中心、大衆魚中心、大型魚中心、ファイルや刺身パック中心など、それぞれに特色を持たせた品揃えを行っている。
このような品揃えが可能となるのは、年間水揚げ魚種数二五〇種という少量多品種産地ならではのこと。これまで多品種少量産地のデメリットが強調されてきたが、産地直売の場合はそれがメリットに転じる。
四季折々の多様な魚種を少量ずつ小売することが、産地直販施設としては強力なセールスポイントになるのだ。
また、通常であれば魚市場でまともに値段の付かないような「混じりの箱」(四〜五魚種が混じって入った箱)でも、売場のショーケースに種類別にきれいに並べることで、普通の価格で十分販売

できる。

メディア活用して情報発信

毎週水曜日午前二時三〇分から始まるNHK総合の県別ローカル枠「とくもり情報ランチ」の冒頭六分間で、萩魚市場の水揚げ情報や旬の魚種を紹介している。NHK以外にも、県内電波・新聞雑誌メディアにレギュラー番組六本を確保、圧倒的なボリュームで「萩のお魚情報」を地元および山口県内に発信している。

これらパブリシティによって「萩しーまーと」(イコール)「お魚」というイメージとともに、萩市は「美味しい魚の宝庫」というイメージが定着した。放送で使用したシナリオテキストや画像を、インターネットのWEB上に週替わりでアップロー



市民の台所としていつも大にぎわい

ド、さらに内容をリメイクして単行本「萩沖の魚たち春夏編・秋冬編」を出版するなど、効率のよい「情報」のワンソース・マルチユースを実践している。

こうして露出が多くなると好循環を生み、NHK総合「おはよう日本」(全国五分枠)や、BSジャパンの特集番組「ふるさと発 元氣プロジェクト」、テレビ東京系の「ガイアの夜明け」、NHKの「産地発! たべもの一直線」など、年間五本以上の全国放送番組に登場しているほか、民放系の萩市観光ロケ番組にも、必ず当地の味覚として「萩の旬魚」が紹介されるようになった。

昨年度は著名シェフ熊谷喜八氏(レストランKIHACHI)を全国展開)を春夏秋冬の各時季期に萩市にお招きし、喜八氏のお眼鏡にかなった萩産の素材をベースにレシピ開発を依頼、それらを「キハチのさかな・酒の肴 萩の魚」に編集し、一年七月に全国出版した。萩の水産物の実力をカリスマ料理人の手で最大化する作戦だ。中心ターゲットは地元市民・県内住民であるものの、有名な観光地である萩市に立地する以上、観光客の誘客についても一定の役割を期待されている。

萩市はこれまで歴史観光一本で、盛期には年間二五〇万人もの観光客を誘客してきた。旅の目的の中で「食」のウエイトが高まりつつある状況を見逃さず、厚みのある萩市の歴史資産の陰に隠れてあまりPRされることのなかった「萩の味覚」を、積極的に打ち出す仕掛人を「萩しーまーと」が担うこととなった。

具体的手法は、イベント(年六回開催)での旬魚種の無料試食が中心。イベントの集客数は一万三〇〇〇人〜三万五〇〇〇人規模。加えて、当駅

に集まる観光客を萩市管内の観光施設に還流させるインフォメーションカウンターの機能も果たしている。

旬のお魚試食イベントも

子どもたちへの食育活動にも積極的に参画している。毎年、萩市生涯学習課とのタイアップで「地魚料理教室」を開催、萩の漁業の話や、豊かな海の資源のレクチャーに始まり、マルの魚を包丁で捌いて調理、試食する一コース三時間のプログラムだ。

それ以外にも、近隣や県内の小中学校・福祉施設等への出張授業も積極的に対応している。子どもたちの反応は非常にビビッドで、お魚を食べる機会の増加が確実に見込まれると考えている。

萩市の現状の漁業者数は約一〇〇〇名、一〇年後推計によるとその数は約半減し、さらに平均年齢は一〇歳上昇。「このままでは、萩の水産業が衰退してしまう」との危機感から取り組みを始めたのが、魚価アップを事業目標とした萩産有力魚種のブランディング活動。

経済産業省の「地域資源∞全国展開プロジェクト」を活用、〇七年度は、萩の真ふぐ、〇八年度は、萩のあまだい、さらに〇九年度は、萩の金太郎(ひめじ)に取り組んだ。

〇七年度の、萩の真ふぐPJ(プロジェクト)では、産地魚価が一・五倍に跳ね上がるなど目に見えた成果をマークすることができ、これまで無名の存在であった、萩の真ふぐ、萩の金太郎が、萩市の新しい特産品として注目を集めることとなった。

〇九年度には、農水省・経産省から「農商工連携支援事業」の事業者認定を受け、萩産の低価格・低利用度魚種の有効利用について五カ年事業での取り組みを開始、萩の地魚もつたいないプロジェクトとして、水産業界から注目を集めている。

首都圏市場をターゲット

萩産の水産物から全国区で勝負できる魚種を選定し、首都圏での販売チャネルを積極的に開発している。

萩産水産物が少量多品種(水揚げ魚種数は二五〇種)のため、いわゆる「低価格」「安定供給」「定規格」を求める大手量販ではなく、百貨店や高級食材専門店(高級スーパー)・割烹・フランス料理店・高級すし店・一流ホテル料飲部などの上級マーケットに狙いを定めアプローチを継続している。

これらの事前マーケティング活動をベースに、〇九年度より、萩市役所商工課内に「萩ぶらんど流通開発室」を新設、その総合プロデューサー役を筆者が担当、これまでの取り組みを更に加速することとなった。

現在では高級スーパーの老舗K社(JR東日本系列)やS社(そう西武系列)と継続的な定常取引が実現している。高級レストランなどへの業務用取引でも、鮮魚空輸(朝水揚げの鮮魚を航空便で当日昼に配送)を中心に、供給先を増やしている。

萩産水産物の多くは、距離的条件から山口県内山陽側および福岡市場・広島市場への荷送りを中心となっており、東京築地市場へはごく僅かな量が供給されるレベルであった。

築地荷受T社(ニッスイ系列)に萩産の有力魚

種を提案、同社が推進する「お宝ぶらんど」推奨魚種に、萩のあまだい、萩の金太郎(ひめじ)を登録認定して頂いた。また築地荷受D社(マルハニチロ系列)とは、「産地お任せ地魚鮮魚セット」の供給産地として、毎日一五〜二〇箱程度を安定的に荷送りしている。

単に荷送りするだけでなく、生産者情報や魚種情報、さらに調理法などの周辺情報を同時提供することで付加価値を高めた供給に努めている。今後は、荷受会社との綿密な情報交換を通じて、さらに供給魚種・供給量を増やしていく予定でいる。

今後は高級加工品を開発

鮮魚・活魚が中心の商材だが、通年供給・安定供給の観点、および付加価値付けによる単価アップを実現するため、水産加工品のプロデュースにも積極的に取り組んでいる。萩市内の水産加工場とタイアップ、萩産の優良素材を活かし、かつ都市部で評価される製品開発に工夫を重ねている。

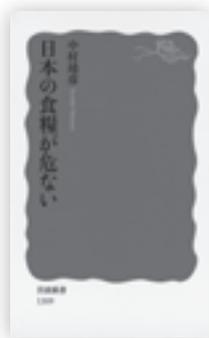
それら新規開発した加工品群の中で、萩産のヒメジをスペイン風にオイル加工した「オイルルージュ」はレアなローカル商材として数々の全国誌で紹介されるなど注目を集めている。

また現在開発中の「魚の生ハムシリーズ」「地魚串シリーズ」は、新しい魚の食べ方としてプロ筋の評価を得つつある。

私たちとしては単なる道の駅の機能にとどまらず、さまざまなプロモーション活動を通じて、地域水産業振興の一翼を担い、地域にとつてなくてはならない重要な拠点施設を目指していきたいと考えている。

『日本の食糧が危ない』

中村靖彦著



(岩波新書・798円 税込)

「農地公有化論」の確かな目線

村田 泰夫

(ジャーナリスト)

私たちが生きていくうえで不可欠な食料を、安定的に確保するためにはどうしたらよいのか。TPP(環太平洋パートナーシップ)協定の議論が混迷しているように、食料の安全保障をめぐる議論も、相手に敬意を払って率直に意見を交わす気風が、今の日本にはない。筆者の中村さんは危機感を募らせる。

わが国の食料、農業、農村の問題を考えるうえで、基本的な問題を提起した名著である。中村さんは、NHKの解説委員を務めたこともある農政ジャーナリストだけに、わかりやすく読みやすい。それだけではない。ジャーナリストとしての確かな目線を感じさせる。

その一つが、中村さんの持論である「農地公有化論」である。食料・農業・農村基本法をつくるに当たって設けられた検討会で、中村さんの意見に

よって「農地は公共財である」という一文を基本法にもぐり込ませた。それが、農地についての基本的な考え方を「所有から利用へ」大転換させた二〇〇九年の農地法の改正に結びついた。

でも、中村さんは満足していない。「究極的には農地は公有化すべきだ」という。公有化は国有化ではない。食料生産に最も大切な農地は、私有財産としての性格を制限して、耕作者には利用権だけを持たせる。その利用権を公有にする。

利用権は相続もできるし、転売も貸し借りも認める。利用権を担保に金も借りられる。企業も農地の利用権を買って農業に参入でき、失敗したら利用権を転売してもよい。しかし、農家だろうが企業だろうが、農地として利用せずに耕作放棄地にした場合には、公有なので、農業委員会が介入し、他に農業をやりたい者にその農地を利用させるようにできる。

農業を続けている農業者にとっては私有制の現状と事実上変わらないが、いずれ高く売れるために農地を資産として持ち続ける転用期待農家からは、反対論が噴出することだろう。少ない農地を有効に活用する視点から建設的な議論が巻き起こることを期待したい。

農地とともに農業の生産力を左右する「担い手」の実態はどうか。長野県内の高原野菜の産地は、中国からの研修生抜きに成り立たない実情を中村さんは報告している。わが国の農業経営者の平均年齢は六六歳。農地も担い手も「危ない」のが現状である。

読まれています 三省堂書店農水省売店(平成23年7月6日~平成23年8月5日・価格は税込)

タイトル	著者	出版社	定価
1 攻めの保護農政 直接支払で「TPPに負けない日本農業」	村田 泰夫/著	農林統計協会	1,575円
2 日本農業の真実	生源寺 眞一/著	筑摩書房	756円
3 異常な契約 TPPの仮面を剥ぐ	ジェーン・ケルシー/著	農山漁村文化協会	2,730円
4 実名小説 口蹄疫レクイエム 遠い夜明け	山田 正彦/著	ロングセラーズ	1,890円
5 日本の農業が必ず復活する45の理由	浅川 芳裕/著	文藝春秋	1,350円
6 地域農業の再生と農地制度 日本社会の礎=むらと農地を守るために	原田 純孝/著	農山漁村文化協会	2,730円
7 農業で稼ぐ! 経済学	浅川 芳裕・飯田 泰之/著	PHP研究所	1,470円
8 民主党農政1年の総合的検証 新基本計画から戸別所得補償本対策へ	梶井 功・谷口 信和/編集	農林統計協会	2,520円
9 ニッポンの「農力」強い現場が育む豊かさや未来	日本経済新聞社/編	日本経済新聞出版社	1,680円
10 食料・農業・農村白書<平成23年版>	農林水産省/編	農林統計協会	3,150円

イラン国際会議に参加

六月十三日から十六日までの四日間、イラン・イスラム共和国テヘラン市で、アジア太平洋農村・農業金融協会（APRACA・アプラカ）の理事会が開催され、メンバーの日本公庫農林水産事業も参加しました。

アプラカは、アジア・太平洋地域の農業・農村金融制度の改善を図るため、情報交換や研究・教育などの交流活動を行う機関で、二三カ国、六〇の農業・農村金融機関などから構成されています。日本公庫は、毎年アプラカ加盟機関の職員を受け入れ、日本の農業金融に関する研修を実施しています。

東日本大震災の発生に際しては、アプラカおよびその加盟機関からお見舞いの手紙とともに被災地の復興のために義援金が贈られました。理事会ではお見舞いの手紙と義援金について日本公庫からお礼を述べるとともに、義援金の全額を日本赤十字社に送金したことを報告しました（本誌七月号で紹介）。理事会に先立って、「環境変化に立ち向かう政策とプログラム」をテ

ヘラムとしたフォーラムが開催され、韓国のキム・ソンフン元農林大臣が基調講演を行いました。

韓国では地球温暖化により過去百年で平均気温が一・七度上昇し（世界平均は〇・七度）、これに伴い農業生産性や品質の低下、生産地域の北上、害虫被害の増大が大きな問題となっています。キム・ソンフン氏は、日本の植物工場や米国の垂直農法を例に挙げ、環境の変化に左右されない未来の都市型農業を構築していくこと、同時にCO₂の削減に向けて生物多様性を育む環境に優しい循環型農業を政策的に支援していくことを提唱しました。

農業大国イラン

イランには砂漠のイメージがありますが、日本の約四・五倍の国土を持ち、標高差もあることから地域によって気候が異なります。季節を通じて小麦、米、サトウキビ、ピスタチオ、ナツメヤシなどさまざまな種類の農作物が栽培され、必

要な農作物の八五％を国内生産でカバーしています。農業はGDPの一四％、就業人口の二三％を占めており、石油に匹敵する重要な産業となっています。

一方、現代的な灌漑システムが整備されている農地は全体の一〇％程度に過ぎず、天水農法が中心となっています。このため、農作物の収量および農家の収入は天候に大きく左右され、近年は頻発するかんばつが問題となっています。二〇〇八年にはかんばつによる生産量減少で、国交を断絶している米国から約二七年ぶりに小麦の輸入を行いました。

イランのハリリーヤーン農業大臣は、フォーラムでの歓迎挨拶において、灌漑開発による水・土壌管理、農作業の機械化、生産技術の向上、流通改善などに継続して取り組んでいくと述べました。

ユーモラスでおしゃれなイラン人

イランに到着した六月二日は、改革派支持者が不正があったと訴える二〇〇九年の大統領選挙のちようど二年目に当たることから、テヘラン市内で反体制デモがありました。安全確保のため、理事会参加

者はホテルから自由な外出が許されませんでした。ホスト機関のケシエルバジ銀行（イラン農業銀行）の職員や護衛はホスピタリティとユーモアにあふれ、滞在中はボディランゲージを交えつつ、彼らとの交流を楽しみました。

テヘラン市内では、髪を染め前頭部をスカーフから出した若い女性や、美容整形が盛んらしく、手術後の絆創膏を鼻に付けたまま街中を歩く若者の姿も見かけました。

限られた滞在でしたが、国際社会でのイメージとは違ったイランを感じることができました。

（情報戦略部 綿貫大祐）



テヘラン市で開催されたアプラカ理事会参加者

第六回アグリフードEXPO東京2011を開催しました。

日本政策金融公庫は、八月二、三日の二日間、「第六回アグリフードEXPO東京2011」を東京ビッグサイトで開催しました。アグリフードEXPOは「農と食をつなぐ」をテーマとした国産農産物展示商談会です。

今回は過去最大となる五六四社の農業経営者、食品関連企業の皆さまにご出展いただき、バイヤーを中心に二日間で一万二〇〇〇人が来場されました。

商談件数約四万五〇〇〇件のうち



開会式におけるテープカットの様子

ち、商談引合件数が六九八五件と前年比で五二%増加し、例年以上に活発な商談が行われました。

また、海外への輸出支援の一環として、中国への輸出に関するビジネスセミナーや海外バイヤーを招いて商談を行いました。そのほかには俳優で農業をライフワークとしている永島敏行さん率いる青空応援隊が出展製品の魅力を楽しくご紹介するイベントも開催しました。

開催結果の詳細や分析結果については改めてお伝えいたします。



会場は両日とも熱気につつまれた

● 出展者数：五六四先

(五二一小間)

● 来場者数：一万二三二七名

● 商談件数：四万五三六七件

● 商談引合件数：六九八五件

● マスコミ：一四〇社

うちTV二社

※商談件数と商談引合件数は、来場者から当日提出いただいたアンケート結果に基づくもの

※商談引合件数：商談件数のうち、商談会終了後も継続して商談を行う予定の件数

※数字は二日間の合計



商品の説明に熱がこもる出展者



青空応援隊が出展者の商品をアピール



出展ブースの応援にかけつけたガッツ石松さん

「平成二十三年七月二十八日からの新潟県等における大雨災害に関する特別相談窓口」の設置

日本公庫は、新潟県・福島県内の全支店に今般の大雨により被害を受けた皆さまを対象に、災害関係資金を始めとする公庫資金のご融資や、既存の公庫資金のご返済に関する特別相談窓口を設置しました。

【問合せ先：フリーコール（農林水産事業）】
新潟県の皆さま：〇二〇一九一・一五七六
福島県の皆さま：〇二〇一九五九〇四六
(営業推進部)

須賀川信用金庫と証券化支援業務の基本契約を締結

日本公庫農林水産事業は、八月一日に須賀川信用金庫（福島県須賀川市）と証券化支援業務を開始するための基本契約を締結しました。証券化支援業務とは、民間金融機関の農業分野への参入促進のための新たな信用補完スキームで、平成二〇年一〇月から開始しているものです。これまで基本契約を締結した金融機関は、今回を含め六一先となりました。

(証券化支援室)

「台風六号の影響による農産物被害に関する相談窓口」の設置

日本公庫高松支店農林水産事業は、台風六号の影響により被害を受けた香川県等の皆さまを対象に、農林漁業セーフティネット資金（災害）を始めとする公庫資金のご融資や、既存の公庫資金のご返済に関する相談窓口を設置しました。

【問合せ先：フリーコール】
香川県の皆さま：〇二〇一九二・二六九八
(営業推進部)

佐野信用金庫と業務協力に関する覚書を締結

日本公庫農林水産事業は、佐野信用金庫（栃木県佐野市）と「業務協力に関する覚書」を締結いたしました。日本公庫は、情報の共有化や融資活動などを通じて相互の連携を強化し、農林水産業の育成に寄与することを目的として、これまで二四九先の機関と業務協力に関する覚書を締結しています。

今後とも、日本公庫は農林水産業やその関連産業分野への融資支援などに積極的に取り組む機関との連携強化を進めてまいります。

(総合支援部)

「技術の窓」農業の最新技術情報を提供しています!



日本政策金融公庫農林水産事業では、「技術は経営の基盤」の考えのもと、農業関係試験研究機関などの研究成果や現場で役立つ実用化技術のポイントをまとめた最新技術情報「技術の窓」を毎月提供しています。メール配信サービスでは、これらの更新情報をお知らせしていますので、登録がお済みの方は、日本政策金融公庫農林水産事業ホームページ (<http://www.jfc.go.jp/>) にアクセスしてご登録ください。

「技術の窓」のバックナンバーは、日本政策金融公庫農林水産事業ホームページ「お役立ち情報」をクリック! 「最新技術情報(技術の窓)」でご覧ください <http://www.jfc.go.jp/a/information/technology.html>



技術の窓 No.1698

健康な子牛を育てるためのパイプハウス牛舎の利用技術

小・中規模の酪農家では哺育・育成牛を専用牛舎ではなくカーフハッチや成牛舎の一部を利用して飼養する例が多く見られますが、一方で管理労働の増大と飼養環境悪化の要因になることもあります。そこで低コストなパイプハウスを利用した収容頭数20頭程度の哺育・育成牛舎について構造や環境制御方法を整理し、自然条件や環境条件に応じた利用法を提示します。



写真1 パイプハウス牛舎と強度の比較

東日本大震災により 被災された皆さまへの支援態勢について

このたびの東日本大震災で被災された皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。

日本公庫農林水産事業では、今回の地震災害により被害を受けた農林漁業者や食品加工・流通業者の皆さまからのご相談に的確に対応するため、各種支援策を実施し、被災された皆さまの復旧支援に全力で取り組んでいます。

電話相談及び相談窓口の実施

I 電話相談（事業資金相談ダイヤル）

平日（9時から19時）：0120-154-505 土日祝日（9時から17時）：0120-926-478

II 主な地域の相談窓口

県名	支店名	住所	電話番号
青森	青森	〒030-0861 青森市長島1-4-2	0120-911-495
岩手	盛岡	〒020-0021 盛岡市中央通2-2-5 住友生命ビル	0120-911-539
宮城	仙台	〒980-8452 仙台市青葉区中央1-6-35 東京建物仙台ビル	0120-911-547
秋田	秋田	〒010-0001 秋田市中通5-1-51 北都ビルディング	0120-911-498
山形	山形	〒990-0042 山形市七日町3-1-9 山形商工会議所会館	0120-926-485
福島	福島	〒960-8041 福島市大町1-16	0120-959-046
茨城	水戸	〒310-0026 水戸市泉町1-2-4 水戸泉町 第一生命ビル	0120-926-427
栃木	宇都宮	〒320-0813 宇都宮市二番長1-31	0120-959-042
群馬	前橋	〒371-0023 前橋市本町1-6-19	0120-926-481
千葉	千葉	〒260-0013 千葉市中央区中央4-13-9	0120-926-471
長野	長野	〒380-0816 長野市三輪田町1291	0120-911-598

農林漁業者及び食品産業事業者向け特例融資制度

I 対象となる方（注）

3月11日以降に発生した地震に起因する以下の要件を満たす農林漁業者等

- 本人の被災が罹災証明書等で確認できる農林漁業者等
- 重要な取引先（出荷先、資材調達先等）の罹災証明書等が確認でき、かつ、その取引先の被災の影響で、売上の減少などが一定水準以上になることを確認できる農林漁業者等

II 制度の概要（注）

特例融資の内容	対象資金
1. 償還期限・据置期間の延長 償還期限及び据置期間を、制度上それぞれ3年延長	全資金（農業改良資金及び担い手育成農地集積金を除きます。）
2. 実質無利子化 利子助成機関からの利子助成により、一定期間（農業・漁業：最長18年間、林業：最長15年間）貸付利率を実質無利子化	【農業】 スーパーL資金、経営体育強化資金、農業基盤整備資金
3. 実質的な無担保・無保証人融資 原則として、以下の取扱いとします。 ●担保：融資対象物件に限る（運転資金の場合等は不要） ●保証人：個人の場合は不要、法人の場合は代表者のみ	【漁業】 漁船資金、漁業経営改善支援資金、漁業経営安定資金、漁業基盤整備資金
4. 融資限度額の引き上げ (1) 農林漁業セーフティネット資金（資金使途：運転資金） 残高通算で1,200万円（特に必要と認められる場合は年間経営費の12/12相当額又は粗収益の12/12相当額のいずれか低い額） (2) 農林漁業施設資金（主務大臣指定施設）（資金使途：災害復旧） 負担額又は1施設当たり1,200万円（漁船は7,000万円）のいずれか低い額	【林業】 林業基盤整備資金 【農林漁業共通】 農林漁業セーフティネット資金、 農林漁業施設資金

（注）I「対象となる方」以外で、原発事故による出荷制限、風評被害等を受けている農林漁業者等には、一定の要件の下でII「制度の概要」の1「償還期限・据置期間の延長」、4（1）「農林漁業セーフティネット資金の融資限度額の引き上げ」を適用します。

返済相談などへの柔軟な対応

本災害により被災した皆さまからの返済相談については、個別の状況を踏まえた親身な対応と負担感の軽減に努めています。

【対応例】

- 震災の影響により返済猶予のお申し出が遅れた場合でも、返済期日に遡って返済猶予の手続きを実施
- 提出書類の簡素化（決算書提出の省略が可能など）

みんなの広場

◆七月号特集「食料需給の近未来を読む」を拝見しました。需給がひ

つ迫るので自給強化せよとの意見に対し、科学技術の進歩で危機は来ないとの説もあった。立場の制約に捉われず、日本の食糧確保と農林水産業の成り立ちの両面から幅広く総合的な検討情報を望む。狭い日本を出て篤農家が海外で営農指導し農産物を日本へ輸入することや原料生産から高付加価値食品へ転換することなど対立論者間での徹底的な討論会を期待したい。(鹿信島原 吉見 満雄)

◆六月号に掲載されている岡山県笠岡諸島の取り組みを興味深く読んだ。鳥巡りが好きな私もまだ足を運んだことがない土地。六つの島が大運動会を契機に絆を深め、福祉や産業を立ち上げている。各地の過疎、高齢化をかかえる多くの地域へのメッセージになるのではないか。笠岡諸島の今後を期待したい。(福岡県 小林 英光)

みんなの広場へのご意見募集

本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを同封の読者アンケートにてお寄せください。「みんなの広場」に掲載します。二〇〇字程度ですが、誌面の都合上編集させていただくことがあります。住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記(匿名をご希望の場合はその旨明記)してください。掲載者には薄謝を進呈いたします。

「郵送およびFAX先」

〒100-0004

東京都千代田区大手町一丸三

日本政策金融公庫

農林水産事業本部

AFCフォーラム編集部

FAX: 〇三三三七〇一三五〇

お詫び

AFCフォーラム四月号以降、岩手県、宮城県、福島県の被災地の一部皆さまにお届けできない状況となっておりますことをお詫び申し上げます。

第五回「アグリフードEXPO」

「二〇二二大阪」を開催します

●日時:平成二四年二月十四日(火)、十五日(水)の二日間

●会場:ジャパンインターナショナルシーフードショー(主催:社団法人 大日本水産会)と同時・同会場で開催

●場所:ATCアジア太平洋トレードセンター(大阪市住之江区南港)

編集後記

④食べ物には常に風評被害のリスクがつきまとう。風評は、消費者の

何となく不安が事象化したものだ。抑制するには、行政は言わずもがな、生産者もみずから丁寧な安全性を情報発信していくことが

大切だ。先般開催されたアグリフードEXPOでもバイヤーはそれを望んでいる。しかし何よりも、われわれ消費者が風評でない情報に

基づき判断する、という意識・姿勢を持つことが大事なのではないだろうか。(竹本)

④久々に北海道を訪ね、根室の株式会社兼由を取材した。「水温」とは裏腹に濱屋社長の思いは熱く、紹介した商品の他にも「さんまのフレーク」など、大手が手がけていないユニークな商品を開発することに余念がない。今年のサンマやア

キアジが豊漁となり、水産関係業者にとつてよい年となることを願う。(飯田)

者にとつてよい年となることを願う。

④取材のため控え室で待つっていると、分厚い図鑑を持って現れたさかなクン。お馴染みのアノ帽子をかぶり、魚のイラストが描かれた白衣姿だった。魚の種類や特性、漁業の難しい話題も丁寧に解説していただ

いた。海の生物に詳しいだけでなく、その場を和ませるような明るい性格はテレビのままで、そこが彼の魅力だと感じた。(林田)

④農と食の邂逅でご紹介した江森真奈さんのHPを拝見しました。多種多様な魚介や真奈さんがあみ出した楽しくおいしそうな料理に

目が釘付け。スーパーで買った切り身の魚を焼いただけで、パックの刺身を食卓に並べるだけで、魚料理

としていたことを反省。魚、もっと知りたいです。(城間)

AFCフォーラム Forum

■編集

吉原 孝 竹本 太郎 荻山 能敬
城間 綾子 林田 せりか 飯田 晋平

■編集協力

青木 宏高 牧野 義司

■発行

(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部
Tel. 03(3270)2268
Fax. 03(3270)2350
E-mail anjoho@jfc.go.jp
ホームページ <http://www.jfc.go.jp/a/>

■印刷 凸版印刷株式会社

■販売

(財)農林統計協会
〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13
目黒・炭やビル
Tel. 03(3492)2987
Fax. 03(3492)2942
E-mail publish@aafs.or.jp
ホームページ <http://www.aafs.or.jp>

■定価 500円(税込)

④ご意見、ご提案をお待ちしております。

④巻末の児童画は全国土地改良事業団体連合会主催の「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展の入賞作品です。

メール配信サービス登録受付中

隔週水曜日配信

無料

日本公庫農林水産事業メール配信サービス <http://www.jfc.go.jp/a/>

日本公庫農林水産事業では、「農業景況調査」などの独自調査結果や最新金利など皆さまの経営のお役に立つさまざまな情報をメール配信サービスにて提供しています。ホームページ (<http://www.jfc.go.jp/a/>) から、ご登録ください。

メール配信サービス4つの特徴

POINT 1 「農業」や「食」に関する独自調査結果をご提供

全国の農業者（約2万先）を対象とした「農業景況調査」のほか、食品企業（約7000社）、消費者（2000人）などを対象とする動向調査（それぞれ年2回実施）の結果をご提供します。

POINT 2 日本公庫の最新情報をご案内

新たな資金制度や毎月改定される金利情報、プレス発表している日本公庫の最新の動きをご案内します。

POINT 3 豊富な農業技術情報が入手できます

農業技術の専門家である日本公庫のテクニカルアドバイザーが、農業・食品分野に関する最新技術情報を「技術の窓」でお伝えします。

POINT 4 情報満載の定期刊行物が閲覧できます

本誌や「アグリ・フード・サポート」の最新号をはじめ、バックナンバーもダウンロードして、ご覧いただけます。

※このほか、皆さまのお役に立つさまざまなコンテンツをご用意しております。

メール配信サービス（無料）の登録手順

下記のアドレスへアクセスして、ご登録をお願いします。

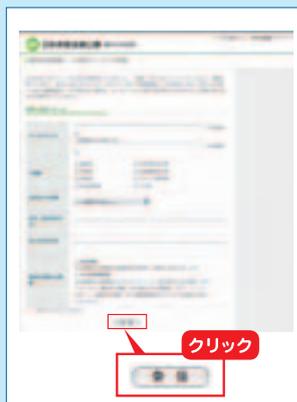
日本公庫農林水産事業メール配信サービス <http://www.jfc.go.jp/a/>



1 「メール配信サービス」のアイコンをクリック



2 「お申し込み」のアイコンをクリック



3 必要事項を入力し、「登録」のアイコンをクリック



4 登録内容を確認し、「送信」をクリックして完了

水産業復興の選択と決断



『たんぼとたくさんのおきものたち』伊坂 龍昇 千葉県香取市立新島小学校

■AFCフォーラム 平成23年9月1日発行(毎月1回1日発行)第59巻6号(733号)
■発行/(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-3 Tel.03(3270)2268
■販売/財団法人 農林統計協会 〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13 Tel.03(3492)2987 ■定価500円 本体面価476円

