

# AFC

フォーラム  
Forum

2024.10  
秋1号

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

## 特集 水産資源管理の成果問う



## 特集

# 水産資源管理の成果問う

水産基本法の改正で、日本漁業はTAC制度による水産資源管理強化に移行した。それから3年。資源管理が成果を上げている魚種と、効果がみられない魚種とが明暗を分けた。資源管理の現状と今後の在り方を追った。

## 3 TAC制度の現状と見えてきた課題

田中 栄次／東京海洋大学 名誉教授

## 7 科学的根拠に基づく迅速な資源管理

太田 毅人／日刊みなと新聞 記者

## 巻頭言

### 観天望気

## 2 ミスマッチの解消

加藤 久雄／一般社団法人 全国まき網漁業協会 副会長理事

## 経営紹介

### 変革は人にあり

## 11 非効率のカツオー一本釣りにこだわる 伝統漁法で高い品質と持続性を実現

藪田 洋平／日光水産株式会社（静岡県）

### 農と食の邂逅

## 19 大きな目を持つ深海魚メヒカリ 味とともに町の魅力を発信する

吉田 しのぶ（宮崎県）

### 新・漁業人

## 27 「獲りすぎない漁業」で海と共存 特定魚種に依存しない経営を確立

池田 博人／池田水産株式会社（富山県）

## レポート

### 調査レポート

## 15 物価上昇続き「経済性志向」 3半期連続で40%超え

——消費者動向調査（2024年7月調査）——



撮影：株式会社みなと山口  
合同新聞社

まき網によるサバの水揚げ

帯の色：コバルトブルー

## 連載

### フォーラムエッセイ

#### 旬は寝て待て

野上 優佳子／料理家・弁当コンサルタント----- 14

### 主張・多論百出

資源管理の新たなロードマップを策定

明るい未来に向け持続的利用を推進

赤塚 祐史朗／

水産庁資源管理部管理調整課 資源管理推進室 室長--- 23

### ぶらり食探訪 ードバイー

さらなる日本食品進出のカギとは

都甲 茉弥／ドバイ日本国総領事館 副領事 ----- 25

### 耳よりな話

画像解析技術の資源研究への活用

山崎 いづみ／国立研究開発法人水産研究・教育機構 --- 26

### 地域再生への助走

アジフライで地域創生めざす

知名度向上で市民の誇り醸成

友田 吉泰／松浦市長 ----- 31

### 書評

『新さかなの経済学 漁業のアポリア』

石井 勇人／共同通信アグリラボ 編集長・

宮城大学 特任教授----- 34

## 農業経営アドバイザー

### TiDBit

成功のカギは「やめない限り失敗ではない」

佐藤 正之／株式会社野村総合研究所 ----- 38

インフォメーション----- 35

みんなの広場----- 37

編集後記----- 37

次号予告----- 37

# 観天 望気

## ミスマッチの解消

早いもので、新漁業法に基づく資源管理が最初に導入されたさば類は、5年目の漁期（2024年7月～25年6月）が始まりましたが、資源管理の在り方については試行錯誤が続いています。

22年7月からの漁期は、日本海側のさば類の操業が大混乱に陥りました。漁獲可能量（TAC）設定の科学的基礎となる資源評価と実際の資源状況との乖離により、大臣管理漁業、知事管理漁業ともにTACが逼迫し、「魚はいるのに獲れない」状態となったからです。国は緊急避難的に翌年漁期のTACからの「前借り」の規定を設けましたが、新TAC管理の運用に課題を残しました。一方、太平洋側のさば類は漁場が形成されず「TACはあるのに獲れない」状態です。このような操業面でのミスマッチが発生しています。

また、雷給面でのミスマッチも発生しています。日本海側ではさば類とマイワシを中心に好漁が続いていますが、選別出荷、冷凍加工などの陸上処理能力に限界があり、漁業生産を抑制せざるを得ない（魚はいるのに獲れない）状況が発生しています。太平洋側では、漁獲物の処理能力はあるのに近隣の産地市場での水揚げ不足により加工原料確保に苦勞する水産加工業者が数多くいらつしやいます。

これらのミスマッチの解消に向けて、日本海側の関係府県や大型まき網漁業者が連携し、資源評価の不確実性を考慮したTAC管理の運用について国への提言をおこないました。また、漁業者、産地市場、加工・流通業者の連携による需給のミスマッチ解消についても検討が進められています。

適切な資源管理を通じた水産業の成長産業化をめざすためには、資源評価の精度向上と資源の有効利用を目的としたTAC管理の改善、加えて関係者の連携による水産バリューチェーンの改善・改革が必要不可欠と考えます。地域、漁業種類によって課題は異なると思いますが、現在発生しているさまざまなミスマッチを解消しつつ水産業の成長産業化に向け前進しましょう。



### 加藤 久雄

一般社団法人 全国まき網漁業協会 副会長理事

かとう ひさお

1957年東京都生まれ。東京水産大学（現 東京海洋大学）漁業生産学科卒業。79年水産庁北海道さけ・ますふ化場に入庁。沿岸・沖合漁業、加工・流通関係などの業務に従事。2015年退職。日本遠洋旋網漁業協同組合代表理事組合長を経て、15年5月より現職。

# TAC制度の現状と見えてきた課題

改正水産基本法の施行で、日本漁業はTAC制度による資源管理強化に移行した。それから3年。水産資源は管理の進んだ魚種と、そうでない魚種が半々とまだら模様だ。水産資源の現状を分析するとともに、気候変動の影響や流通網の整備、漁獲管理ルールの多様化などTAC制度の課題を検証する。

## 持続性と経済効果を両立する規制

持続的利用を目的として水産資源を管理する方法には、漁船数や漁船馬力などの漁獲努力量を制限する「入力規制」と、漁獲量を規制する「出力規制」がある。後者では、各魚種の地域集団である「系群」ごとに資源量の水準を定期的・科学的に評価する。さらに適切な漁獲限度量であるTAC (Total Allowable Catch、総許容漁獲量)を系群ごとに毎年定めて、資源の持続的利用を図る。漁獲量規制に基づく資源管理制度をTAC制度といい、1930年代から欧米で考案・実践されてきた。

この制度が欧米で採用されている理由は幾つかあり、①技術は日進月歩で進化するので実効性のある努力量制限が難しく、漁獲量を制限す



東京海洋大学 名誉教授

**田中 栄次** TANAKA Eiji

たなか えいじ  
1959年東京都生まれ。東京水産大学(現 東京海洋大学)水産学部卒業、東京大学大学院博士課程修了(農学博士)。89年東京水産大学助手、同大学助教授、東京海洋大学教授を経て、2024年同大学定年退職。水産政策審議会会長、国際捕鯨委員会科学小委員会委員、九州西・日本海広域漁業調整委員会会長など歴任。

るTAC制度のほうが確実な資源管理を実施できる、②漁船数や漁船馬力などのさまざまな規制で構成される複雑な努力量規制に比べて単純でわかりやすい、③水揚げ港を制限すれば監視取り締まりも容易——などである。TAC以外の主要な規制基準は漁法・体長・水揚げ港くらいで、これに産卵期の禁漁や産卵場の保護などが加わる程度だ。なお、通常は漁船規模などの規制はない。

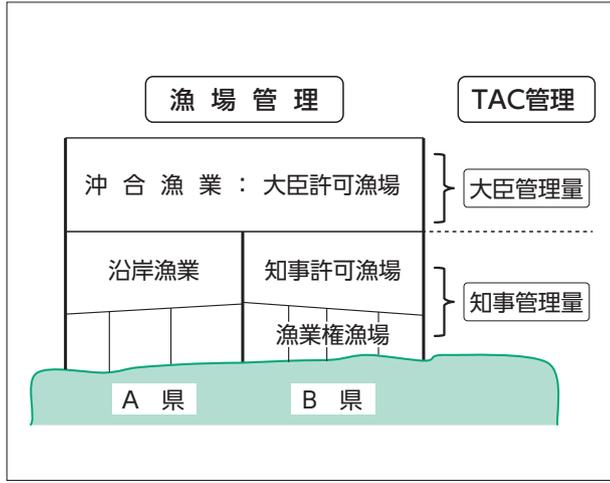
TACが守られれば資源量は生物学的に適正に管理されるが、TACだけを管理する単純な制度、例えば漁船規模や漁船隻数などの規制がない自由競争の下では先取り競争に陥るため漁業規模の肥大化が毎年続き、いつかは経済的利益がなくなる。これは太平洋におけるオヒョウ(カレイ科の魚)の漁業で実際に起こったことで

ある。

この欠点を解消する一つ的手段として、TACを各漁業者などに配分する制度が考案された。配分される数量をIQ (Individual Quota、個別割当)といい、IQを用いたTAC制度をIQ制度という。IQが定められると、各漁業者は利益の拡大のためには費用を削減せざるを得なくなり、無駄なコストの削減が促される。TACで生物学的持続性を、IQで経済効果を実現しようとするわけである。IQの所有者には漁獲実績の報告の義務があり、IQを超えた漁獲をすると禁固刑になる国もあるため、所有者は漁獲量をみずから集計する。IQ制度もまた70年代に欧米で考案・実践されてきた制度である。

日本では江戸時代から続く漁場管理制度に漁獲努力量の管理を加えた伝統的管理制度が

図1 漁業法における漁場管理とTAC管理



資料：著者作成

ある。現在実施されているTAC制度は、この伝統的の制度と輸入したTAC制度を融合させた日本独自の制度となっている。

**許容漁獲量を超えない範囲で資源管理**

現在、漁業は漁業の種類ごとに操業水域が制限されている(図1)。陸に接続する水域は定置漁業権や共同漁業権が設定され、漁協などの漁業者により排他的に漁業がおこなわれる。その沖合の市区町村をまたがる水域では知事許可で中型まき網漁業や小型底びき網漁業が、さらに都道府県水域をまたがる大中まき網漁業や沖合底びき網漁業は大臣許可の下でおこなわれている。この制度は漁業間の紛争を線引きで防ぎ、各水域内の紛争は水域内の関係者で解決させることを狙いとする。

実際に、漁場が同一許可水域内あるいは共同漁業権漁場内に制限されていることに加え、大臣や知事によって漁船数や漁具規模なども制限されているため、漁業者間の競争はかなり緩和されている。またこの水域内・間の紛争解決のためのさまざまな漁業調整規則があり、漁業秩序の維持の観点からこの漁場管理制度を簡単に廃止できない事情もある。

このような事情を踏まえてきた、改正漁業法の下でのTAC制度は、農林水産大臣が定め国の責任で管理することになっている。TACの数量を定める手順は、まず国立研究開発法人水産研究・教育機構のイニシアティブの下でMSY (Maximum Sustainable Yield, 最大持続生産量) と、MSYのときの管理基準値および漁獲管理ルール案が策定される。さらにステークホルダー会合、水産政策審議会を経て正式に決定する。

主な管理基準値には、親魚量(目的資源量)などがある。また漁獲管理ルールとは、直近の資源量からABC (Allowable Biological Catch、生物学的許容漁獲量)を計算する式のことです、ABCを上限としてTACが定められる。2009年より前はTACがABCを上回っていたが、それ以降はTACをABC以下の水準に改め、今のところTAC=ABCで運用されている。

**日本特有の仕組みで漁獲枠を調整**

TACの値が決まると、大臣が大臣管理量(大臣が管理する漁獲枠)と知事管理量(各都道府

県知事が管理する漁獲枠)に配分する。海洋環境などの自然変動に由来する不測の事態に備え、あらかじめ国が10%の留保枠を確保し、残りの90%を漁獲実績に基づいて大臣が当初配分する。ただし大臣管理量と知事管理量のすべての数量で指定されるわけではない。数量が厳密に指定されるのは漁獲実績の上位8割程度までに含まれる大臣許可漁業と都道府県で、漁獲実績が小さい残りの都道府県などについては現状水準のような表現で明示されず、平年並みになるような大臣や知事が漁獲量を調整する仕組みとなっている。この点は日本独特である。

沿岸漁業の総漁獲量は沖合漁業の半分しかないが、経営体数は2022年で4.5万と、養殖を除く漁業経営体数(5万)の9割になる。TACを管理する立場から見ると、TACを超えるようにするために毎年初めから積み上がる漁獲量を毎日集計しなければならぬが、4.5万経営体から毎日魚種ごとに報告を受けることも集計することも簡単ではない。

一方、小規模の漁家の立場から見れば操業水域が限定されている。そのためIQとして個別に割り当てられても、海洋環境の変動による漁場位置の変動で計画どおり漁獲できない可能性が高いという事情もある。

そこで、ある県で意図的ではなく自然変動で平年を超える漁獲量になりそうな場合、国などの仲介により前述の国の留保枠や他の都道府県の枠の一部を譲渡することでその県の漁獲量を調整し、漁獲の総量をTACの範囲内に収めるための調整を知事や大臣が実施する。すでに複

数の譲渡の規則が明文化されている。それでも収まりきらない場合には、漁獲の枠を超過しそうな漁業に操業の停止命令を出す。

漁獲量の集計と水産庁や都道府県庁への報告は主に漁業種別団体や漁協などの系統団体およびその下部組織が実質的に担っており、TAC管理はこれらの団体や組織の存在を前提としたものである。

改正漁業法のTAC制度では、人ではなく漁船に割り当てるIQを導入できるようにしており、一部の大臣許可漁業ではすでに導入されている。制限はあるがIQについても不測の事態に対応できるように、その一部を譲渡できることが認められている。

国の主導によるTAC管理の最大の利点は、親魚量の確保など資源全体の維持管理に不可欠な部分を管理できることである。一方で図1に示すとおり漁場が分割されているので、同一水域内での自主管理組織は多数あるが資源全体をカバーする広域組織の形成は難しい。広域の自主管理組織としては日本海西部のズワイガニくらいしか存在しない。

### 乱獲状態でないことを示す神戸プロット

TAC制度導入の効果については、制度が導入されてまだ数年であり、資源回復などの効果を裏付けることは難しいのが実情である。そもそも生物の個体数動態は環境変動の影響を受けることから、物理現象のように計算どおりにはいかない。加えて、現行の資源評価手法では近年の資源量推定値の精度が低いため、効果の

判別が難しい。

今の段階では、ほぼ半数の水産資源の現状はすでに乱獲ではない、あるいは将来乱獲から回復すると推測される。資源の現状をわかりやすく示す図として、神戸プロットがよく用いられる(図2)。横軸は現在の親魚量を目標親魚量で割ったもので、この値が1より大きい領域(図の右側)が乱獲でない領域となる。縦軸は現在の漁獲圧を目標漁獲圧で割ったもので、この値が1より小さい領域(図の下側)が乱獲に至らない領域となる。縦横軸の値が1以上か以下で分けると四つの領域に分割されるが、このうち図のAの領域は資源が乱獲状態ではなく、かつ漁獲圧も低く、安全に利用されている領域となる。一方、Dの領域は資源が乱獲状態で、かつ漁獲圧も高すぎるので危機的状況を示す。BとCはAとDの中間の領域となる。この図に現状における資源の値をプロットすることで、資源の現状が判断できることになる。

図2は最新の2022年の資源評価結果を用い、実際のマサバ太平洋系群などの37系群における各資源の現状の位置をプロットしたものだ。そのうち、親魚量で見た場合乱獲されていない資源(A+B)は約38%、漁獲圧で見た場合過剰水準でない資源(A+C)が約67%となっており、全体として回復途中の資源を含めて乱獲と乱獲でない資源は半々とみてよい。

日本の水産資源はすべて極度の乱獲状態にあると誤解されがちであるが、魚離れや就労人口の減少・養殖の台頭などにより漁業は大きく衰退しているため、すでに回復している資源も少

なくない。Cの領域にある資源は現状ですでに漁獲圧が低いのでいずれはAの領域に、Dの資源もTAC管理で漁獲圧が下がればC→Aと推移すると考えられる。

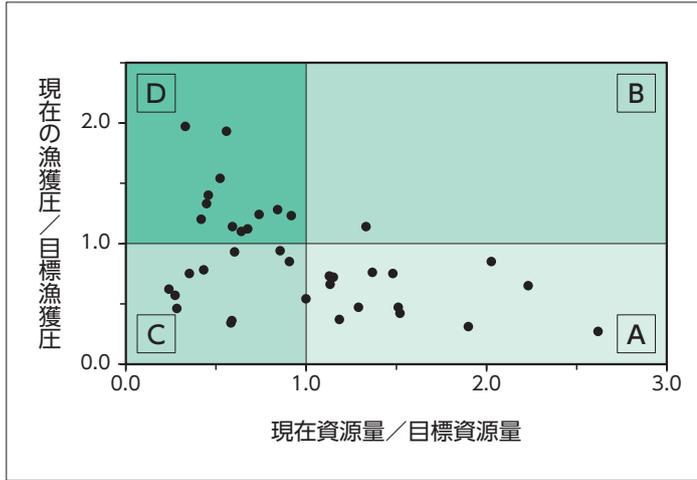
図2のうち、TACが設定されている九つの資源について、TACの消化率(漁獲実績をTACで割ったもの)を見てみると、22年で27%99%で、平均は63%である。最大はさば類対馬暖流系群で、最小はさば類太平洋系群である。平均に近いマイワシ太平洋系群のTACは71.9万トン(≒ABC)で、その消化率は74%である。資源水準が高いので大きなABCが算出され、この値がTACになっているが、そこまでの需要がないのでTACに比べ漁獲実績が低い。

### 長期的自然変動には兼業化も有効

現在のTAC制度の課題として、①自然変動への対応、②流通網の整備、③年間漁獲量の集計の迅速化、④漁獲管理ルールの多様化、⑤資源評価の高度化――などがある。

まず①の自然変動については、短期的変動とレジームシフト(生態系の急激な変化)のような長期的気候変動に分けて考える。特に操業範囲が狭い沿岸漁業では、短期的に資源量や漁場位置などが変動することによって、予定どおりに漁獲できない事態が起こる。TACを無駄にせず消化率を上げるためには、共同管理の推進や、繰越制度を推進する必要がある。TACは漁獲実績に基づいて配分されるので、漁獲枠の保有者は漁期の途中まで不漁が続いても枠を手放しませんが、結局無駄にすることがある。このよ

図2 水産資源37系群の神戸プロット



資料: 著者作成

うな協調関係がない体制下では、不利なTACの配分にもつながる。

漁獲枠があると、豊漁になりそうな環境のときは漁獲枠のために操業が途中で打ち切られ、不漁のときは枠に達しない。従って漁獲枠があると漁獲実績の平均値は必ず枠を下回り、漁獲の縮小が続くと、TACの配分率の縮小が続き、いずれは廃業になる。こうした事態を避けるためには豊漁不漁をカバーする広域組織の連携体制が必要となる。都道府県を超えた地域管理量のような考えも必要となるであろう。また繰越制度は取り残し量を翌年に繰越せる制度で、TACを無駄にしない制度の一つである。また、レジームシフトのような長期的気候変

動には、漁獲管理ルールの改訂と複数漁業の経営という二つの課題がある。マイワシやマサバはレジームシフトによって資源量が数十年周期で数百倍も変化し、いったん低水準のレジームになると、TACをゼロにしても高水準期の資源量には回復しない。マイワシではレジームシフトの影響を考慮した漁獲管理ルールになっているが、マサバでは考慮されておらず、親子関係を示す再生産曲線の推定も含めて改善が望まれる。レジームシフトが底魚類にも影響を及ぼしている可能性がある点にも注意が必要であろう。

またレジームシフトに限らず、環境変動の影響を強く受ける浮魚だけを対象とする専業的漁業経営は危険である。これに対応するためには、底魚漁業なども同時におこなう兼業経営体に移行する方法が考えられる。操業範囲が限定されている沿岸漁業では、平常年は浮魚漁業を中心に、それが不漁の年は底魚漁業の比重を上げるような資源変動対応型漁業をする漁家が数多く存在する。

### 現状に即した資源管理・評価めざす

②の流通網の整備については、TACの導入により地域の流通量が激減し、販路が大幅に縮小してしまい、資源が回復しても販売できない事態が懸念されている。温暖化で他県では売れるが地元では売れない魚が問題となっているが、資源管理でも流通網の整備は課題であろう。

③は年間漁獲量の集計の迅速化の課題である。TACの消化率が低いので大きな問題にはならないが、現在は公式統計が確定するのに2年か

かっている。これでは漁獲実績がTACを超過することを防止できないので、ICTなどによる集計の迅速化をさらに進める必要がある。

④の漁獲管理ルールの多様化については、世界に資源や漁業の特性に配慮した多様な漁獲管理ルールがあるにもかかわらず、水産庁の漁獲管理ルールは一つのタイプしかない。例えば需要に限界があり漁業者からTACが過剰であるとの指摘を受けているにもかかわらず、過剰なTACを算出する計算式を用いている。過剰なTACを100%消化するという前提で資源量の将来予測をするため、将来の親魚量は少なめに、資源変動は大きめに予測される。このため不必要に保護的な漁獲管理ルールとなっている可能性がある。

また、現行の管理方式は魚種別MSYに基づく管理に固執しており、底びき網漁業のように魚種を選択的に獲り分けることが難しい漁業に対応できていない。魚種別管理に固執すると、最も資源状態の悪い資源に合わせた規制となり、あまりに非効率な漁業になる可能性がある。世界では指標となる種を用いた管理方式なども利用されている。

⑤は資源評価の高度化の課題である。クロマグロやカツオなどで用いられている資源評価手法は、資源統合モデルと呼ばれる国際標準のツールである。しかし現在日本で実施される資源評価の手法は時代遅れであり、その最大の欠点はTACの計算に必要な最近年の資源量の信頼度が著しく低いことである。資源統合モデルの導入などの改善が望まれる。



# 科学的根拠に基づく迅速な資源管理

水産資源は気候変動や乱獲、漁獲量を規制するTAC制度などに左右される。漁獲枠が適切で環境条件がよければ資源量は増え、漁獲枠が資源の再生力を上回れば乱獲に陥りやすい。科学的データに基づき、状況に迅速に対応できるTAC制度の在り方と、資源管理と採算の両立を模索する漁業者を追った。

## 漁獲量管理の意義

日本の沖合・沿岸の漁獲量は2023年、262万ト(※1)と過去最低を更新。最盛期1984年から約7割減った。政府の研究機関による資源評価(※2)では漁獲努力量当たり漁獲量(CPUE)の下がった魚種が目立ち、漁業者や漁船よりも資源が減ったというケースが多いとみられる。

資源が減った一因に気候変動や乱獲など環境要因が挙がる一方、乱獲の影響も否定できない。政府の資源評価では、小さな個体の漁獲割合が高い、つまり産卵していない未成魚や脂のりの少ない小型魚を獲って資源を無駄遣いする「成長乱獲」が散見。2018年の試算では、資源状態を詳細に分析できた近海資源32群のうち、38%が今後の管理と資源回復によって漁獲を2倍以上に増やせる見立てだった。

政府は同年、漁業法を改正し、漁獲可能量(TAC)の制限を強める方針を掲げた。より多くの魚種に対しTACの制限を拡大。また、従来のTACでは、資源が減りすぎるのを避けるため、最低目標さえ超えていればよいという低めの目標を基に、漁獲量の上限を定めていたが、見直した。以後は原則、長期的に最大の漁獲(MSY)を得るとの目標の下、海で産卵させるべき親魚の量を分析し、その親魚量を達成できるレベルに漁獲を抑えるなどとしている。

TACは①国の科学研究に基づき、持続的な水準に漁獲を抑えられる、②国全体で足並みをそろえた管理ができる——など、地域単位の自主管理にはない利点を持つ。ただし、魚種ごと



日刊みなと新聞 記者

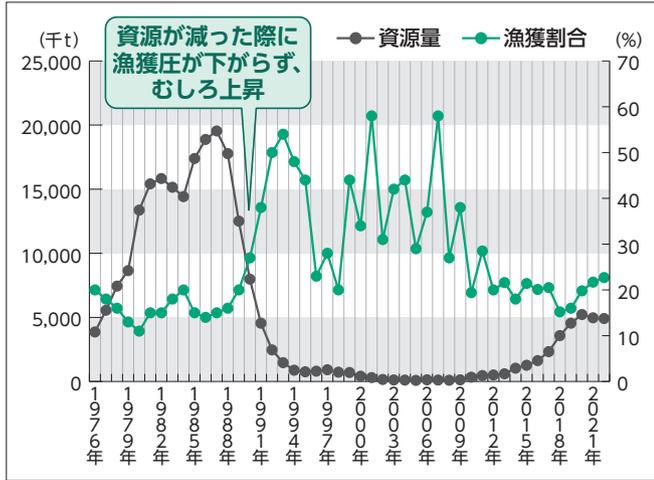
太田 毅人 *OTA Taketo*

おた たけと  
2014年にみなと山口合同新聞社に入社し、水産庁行政を中心に報じる。個人的なテーマは「海と向き合う国づくり」。利害関係者間の食い違いや感情のもつれが生じやすい海洋環境などの問題の論点を極力多面的な視野で整理し、「感情論より客観的根拠による議論」「議論の前に進められる報道」をめざす。

に何ト獲ってよいと定めるため、その魚種を狙っていないでも混獲してしまう漁法では順守しづらい。今後は政府がブリやマダラ、カタクチイワシ、マダイに段階的にTACの制度を本格化する方針で、混獲の多い漁法がTAC管理の対象となるケースも増える。漁業関係者からは「混獲でTACを消化して操業自体を止められるのでは」など懸念が根強く、混獲への対処方法の具体化が大きな課題となる。

混獲を比較的防ぎやすく漁獲量も多いまき網や一部の底びき網などの対象魚種には、1997年からTAC管理が入ってきたが、成果の上があった魚種とそうでない魚種は分かれる。特に、日本の法制度で拘束できない他国が漁獲を伸ばしているサンマやスルメイカの資質については、国同士の漁獲競争と気候などの要因が重なって

図1 マイワシ太平洋系群資源量と漁獲割合推移



資料：水産庁データを基に「みなと新聞」が作成したものを編集部が更新

資源が激減、最近数年の漁獲が過去最低水準まで落ち込んでいる。

また、開始当初のTACには機能不全の面もあった。過剰漁獲を避けるべく科学者が勧告する「生物学的許容漁獲量(ABC)」より大きなTACが設定される場面が目立ち、太平洋系のマサバやマイワシ、日本海北部系のスケトウダラなどの減少に歯止めが利かなかったとみられる。それらの資源はTACがABC以下に抑えるようになって以降、明らかな回復を見せた。

一方、日本海側でマイワシやサバなど浮魚類を獲得する株式会社(鳥根県隠岐郡)は「乱獲も漁獲が減る要因ではあるが、それより自然界の環境変化に左右される」とみる。この指摘も正しい。マサバやマイワシなどは、年ごとの環

境条件次第で、生まれたばかりの卵や仔稚魚が生き残る確率が乱高下するため、急減や急増をしやすい。

重要なのは、環境要因に左右されるからこそ、それに合わせて漁獲するという発想。好例はマイワシ太平洋系群だ。推定資源量は80年代に1000万トを超え、うち10%台が毎年漁獲されていた。ただ90年前後に環境要因から卵や仔稚魚が育たない時期があり、92年に247万トまで減少。資源のパイが縮小したが漁獲は充分に抑えられず、漁獲死亡率はコンスタントに4割前後に到達。環境条件はある程度改善したが過剰漁獲が起きていたとの論文が2007年に、東京大学の渡邊良朗教授(当時)から発表され、08年に資源は10万トを割った。後にTACがABC以下に抑えられるようになり、14〜18年には環境条件がよくなったため、資源は回復。20年に522万トまで増えたとみられる。環境要因がきっかけだとしても、減った資源は獲り控えないと回復が遅れるといえる(図1)。

太平洋系のマサバについては、推定資源量が1977〜78年に400万ト台だったものが87〜2010年に100万ト未満と低迷。1996年に環境条件がよく卵・仔稚魚が多く生き残ったものの、97〜98年の漁期に1歳魚全体の57%を獲ってしまい、産卵できる2歳以上まで育てられなかったとみられる。ただ、まき網船団の漁獲が2005〜06年にTACを超過し、その反省などから漁獲圧を低減。後にTACがABC以下に絞り込まれ、09年や12年以降は卵や仔稚魚も多く生き残り、これらが親魚に成長

して資源が回復。11〜14年にかけて105万トから521万トまで増えている。稚魚が発生した環境で上手く獲り控えたことで、親魚が育ってコンスタントに産卵できるようになった。TACは使い方次第で資源の維持回復に役立つといえる。

### 管理と採算の両立

ただし、同マサバ資源は近年、再度悪化した模様。2022年時点の資源量は385万トと少なくない推定だが、「過大では」との指摘が漁業者から続出。資源評価を手掛ける水産研究・教育機構も過大評価を修正する方針を24年に発表した。実際、国内で15〜18年に30万トを超えた漁獲は22年に10万トを下回った。

今後、漁獲を絞らざるを得ないとすれば、そのなかで漁業者が経営を続けられる工夫が重要。一つ目に考えられるのが、コスト削減だ。

近年、複数の漁船で魚群探査や漁獲、魚の輸送などを分業する船団方式のまき網などにおいて、使う船を減らし、労働を機械化することで、必要な労力・費用を削減する「ミニ船団化」が行く。この流れは、水産庁が漁船の更新を支援する漁業構造改革総合対策事業(もうかる漁業)と、がんばる漁業復興支援事業から後押しを受けている。実際に、がんばる漁業や日本政策金融公庫からの資金を活用し、ミニ船団のまき網を展開する株式会社酢屋商店(福島県いわき市)は、コスト削減に加え「少子化で漁業の担い手も減っているなか、この流れは続く」とみる。

ICT(情報通信技術)などを活用する「スマ



自主的な水揚量制限に取り組む隠岐のまき網漁船(祐生水産提供)

「ト水産業」もコスト削減に役立ち、近年流行している。祐生水産、酢屋商店とも、タブレット端末を用い、漁船同士でリアルタイムの魚群探知機やソナー、航跡などのデータを共有できる、株式会社ライトハウス(福岡県福岡市)のサービスを活用。効率的に好漁場を選び、無駄な燃油を使わず向かえるよう工夫している。

次に考えられるのが魚価の向上。祐生水産はじめ隠岐のまき網船団8カ統は、魚に付加価値を持たせるため、TACのみならず自主的な水揚量規制もおこなう。隠岐など対馬暖流域では20年代に入ってマイワシ資源が増加。だが主な水揚地となる鳥取県境港周辺では、現在、冷凍・冷蔵や水産加工の設備が不足し、マイワシ

の水揚が1200トを超えた際はさばき切れなくなるため、魚価が落ちてしまう。これを防ぐため、各船団、1日の水揚を100トずつまでに抑制。「水揚金額が安定し、規制を守った方が得という空気が生まれている」(祐生水産)。

隠岐のまき網関係者は、TACについて「元々、(漁獲できる)枠を減らされる、という認識しかなかった」(同)。ただ、漁業法改正後、TAC対象魚種を共有する各県の漁業者、自治体などで意見交換の機会が増加。県行政とその時々々のTACの残枠を確認し、漁獲のペースを再考する機会も増え、自主規制が実現していった。これによる魚価向上に加え、隠岐周辺に魚群が多く来遊した年に、国から留保分のTACの融通を受けられたことなどもあり「TACへの嫌なイメージがなくなっていた」(同)。

一方、先のとおり、山陰地方では冷凍・冷蔵や加工の設備面の不足が指摘される。「TACで『獲るな、獲るな』ではやっていけない。資源量を増やしても、(買い手側が相応の価格を出せるような)購買力がないと何しているかわからなくなる」(同)。設備面・購買力の増強を、現地の生産者や仲買が県や国に要望している。マイワシは環境次第で資源量が乱高下し、増加期の漁獲は年100万ト単位と他魚種の追隨を許さないが、減って獲れない時期には設備が遊休化する。故に加工流通サイドは「何十億円という設備投資に踏み切れない」(同)。だが現状、国産マイワシは豊富で、他魚種の資源は悪い。そしてマイワシの多くが養殖エサなどに回り、人間の食用にならない。マイワシを食用に活用し、その間

に減った魚種を守るといふ発想は理に適う。今後のマイワシの衰退・遊休化も見込んだうえで、どの程度まで食用化に投資すべきかが、一つの論点となる。

サバの不漁に悩む酢屋商店も、サバを船上で高鮮度のまま冷凍するなど付加価値化を構想。冷凍でアニサキスが駆除でき生食しやすくなるなど、高単価への期待がある。一方で同社は「まき網の仕事は、安価な大衆魚を安定して供給すること。多くの人に届けるには、やはり数量を獲ることも大事」と、苦しい胸中を吐露する。

### 科学と対話で未来を守れ

酢屋商店が訴えるとおり、国民への魚の安定供給を考えれば、水揚金額のみならず量を高める発想が必要。特に、元来供給量が多いイワシやサバには、大衆魚としての役割が求められる。近年、大衆魚の脅威とされるのが気候変動と近隣国。気候が変われば、卵や仔稚魚の生き残りが不安定化するため、先のように、その時々で増えた資源を獲りつつ減っている資源を守る発想が重要となる。

そして、近隣国がサンマやスルメイカに加え、マイワシ、マサバにまで食指を伸ばす現状、過剰漁獲が再度深刻化する恐れも強い。太平洋系のマサバやマイワシは長年日本のみで漁獲の大部分を占めてきたが、2010年代後半から中国やロシアなどの漁獲が伸長。22年には両群とも漁獲の過半数を日本以外が揚げ、特にマイワシは持続可能な水準の2倍の漁獲圧がかかったとみられる。さらに、欧州連合(EU)も北太平



タブレット端末を使い、スマート技術で操業データを集める(酢屋商店提供)

洋でサバなどを狙う。すでに漁獲実績の多い日本は、他国が漁獲実績を積み前に漁獲を規制し、実績に応じた多めの国別漁獲枠を得て、漁獲シエアを守りたいという立場にある。

日本の大きな課題は科学研究。海中の魚の量や増減、その理由を分析する際、ある程度の不確実性が避けられない。不確実性に付け込むかたちで、漁獲規制を避けたい国が、過剰漁獲でないとの結論に都合のよいデータを組み立て「厳しい規制は不要」「より多くの漁船に参入させる」と論じ得る。抗うには、相応のデータを集め、規制の必要性を示す必要がある。

だが、資源の研究に対しては、国内漁業者から「実態とのズレが大きすぎる」などの不満が絶えない。さらに24年度まで、水産庁は3年連続で研究に使える予算を削減。研究や漁業者との対話に割ける時間、集められるデータの量が減っているとの声が研究現場から続く。研究予

算の確保を、農林水産省OBなどが組織する「チャタムフィッシュ」、有名料理人の団体「Chef for the Blue」が訴える。

研究予算が減るなか、漁業者の減収補てんや漁船・漁具更新などの予算は手厚い傾向。しかし、資源減の原因を究明しなければ、効果的な資源管理や生息場保全は不可能。また海洋環境が激変する今、「どの魚が増えるか読めない」と、漁網選びなど設備投資もしづらい(酢屋商店)。先に魚を研究し、育み、どのような漁船にすれば魚が獲れ、漁業者が減収しないで済むか、と先を見据える議論も求められよう。

限られた予算で研究を進める工夫も重要となる。チャタムフィッシュが提言するのが、研究機関による漁船の用船。漁業者と科学者が共に働くため、漁業者の知恵を生かした研究の改善や、研究結果への漁業者の信頼にもつながる。米国西海岸などで実績がある方法だ。現状、日本の漁業現場からも「今は(研究者に)データを提供している漁船の)操業場所や時期が変わっている。定期的な同じ航路でデータを取らないと整合性がないのでは」(酢屋商店)など、データの改善を望む声がある。米国では用船調査に合宿形式の勉強会(MREP)を組み合わせて漁業者・科学者・行政が対話し信頼関係を醸成。MREPは24年に日本でも試行された。今後の対話や調査協力が期待がかかる。

他国に資源管理が必要だと説得するだけでなく、国内の漁業者が資源管理に納得し協力できるようにするためにも、科学の改善は大切。酢屋商店と祐生水産、両社共通の要請に資源評

価のスピードアップがある。現状、国の資源評価は前年までのデータを基におこない、翌年のTACなどを決める、つまり2年前のデータを基に資源管理している。このため「資源が(資源評価当時の量よりも)上振れたときのTAC増枠など、スピーディにやってほしい」(祐生水産)との要望が生まれる。

資源評価のスピードアップに、切り札となり得るのがスマート化。先のように、漁船から魚探などのデータをリアルタイムで集める技術が発展している。これを研究機関に転送すれば「魚群が大きかったが、それをあえて残り残した、などと証明できるのでは」(酢屋商店)。資源が多く発生した年の増枠などに活用し得る。

漁業者としては、漁場や魚価のデータがリアルタイムで競合業者に漏れることは避けたいが、データの項目ごとに、公開の可否や公開相手、タイミングを分ける対処は可能。「何もかもオープンにはならないが、国へのデータ提供には協力する、という意見が隠岐のまき網でも主」(祐生水産)。データ共有が進む可能性は高い。

環境や社会が急変する今、水産資源を守るには、従来と違う対応が求められる。酢屋商店は「若手の漁業者が台頭し、船主同士のコミュニケーションが改善され、ただ現状維持をとという気風もなくなってきた」と前を向く。関係者の対話が進み、誰もが魚を食べ続けられる未来が来ることを祈りたい。

※1…震災のあった石川県を除く速報値

※2…ソースのない資源データは水産庁と水産研

究・教育機構発表の資源評価



# 藪田 洋平さん

静岡県御前崎市  
日光水産株式会社 代表取締役社長

## 非効率のカット一本釣りにこだわる 伝統漁法で高い品質と持続性を実現

次々と人工知能（AI）やロボットに仕事置き換わるなかで、テレビに登場するカットの一本釣りは対極にあるように見える。船腹にずらりと並ぶ漁師が竿を上下させて次々に釣り上げる姿は爽快でもある。江戸時代から続くこの漁法にこだわる静岡県の会社を訪ねた。

### 日本の魚食文化を支える漁法

——会社はカットの一本釣り専業ですね。なぜこだわるのでしょうか。  
藪田 国内のカット漁業は近海と遠洋のそれぞれに一本釣り漁とまき網漁がありますが、当社は4隻の船「日光丸」で遠洋の一本釣りに特化しています。会社が設立された70年前には近海カットや遠洋のマグロやイカを獲っていましたが、だんだんと今

のスタイルに絞り込んできました。

一本釣りは、文字どおり漁師が竿一本でカットを一匹ずつ釣り上げる伝統的な漁法です。極めてシンプルで、船の上からなぶら（カットの群れ）を探し、生きたイワシを投げ、食いついてきたカットを釣る。江戸時代から続いてきたといわれています。

一匹ずつ釣り上げ冷凍するため、品質がとてよいのが特徴です。一方のまき網漁は大きな網で群れごと捕獲する漁法で、一度に大量の魚が獲れますが、網の中で魚同士がこすれたり、船に上げたときに重さで傷ついたりすることがあります。

単純に魚を獲る効率だけを考えると、まき網のほうが優れています。しかし、私たちはあえて非効率の一本釣り専業を貫いています。

鮮度と価値をおく日本の食文化に

あって、私たちが遠洋一本釣りカットの高い品質にこだわっていること、資源の持続的な利用においても一本釣り漁法が優れていることなど、さまざまな理由があります。単純に、漁師が一本釣りで魚を釣ることが楽しいということも大きな理由です。竿一本で自然と対峙する感覚は、他の漁法ではなかなか味わえないのかなと思っています。

——遠洋漁業の場合、どちらも船上で冷凍しますね。

藪田 はい。高濃度の塩水の温度を約マイナス20℃まで下げた「ブライン液」を準備して、船に上げた魚を次々に放り込みます。魚の体温でブライン液の温度は上がりますが、冷凍機をフル稼働させて低温を保つよ

うにするのはどちらも同じです。

ただ一本釣りの場合、効率が悪い分、魚を一気に投入できません。そのためブライン液の温度が上がりにくい。結果的にまき網漁と比べ、高鮮度の冷凍カットを製造できます。

まき網でも一部のカットを丁寧に低温のまま冷凍し、刺身用として売っています。生食向けは単価が高いので、各社とも冷凍の品質を上げるための努力をされています。ただ、外国のまき網船を含めて、国際的なカット需要はほとんどが缶詰向けです。その場合、コストが安いほうが有利ですから、鮮度にこだわらず一度に大量処理するのが主流です。

### 資源に優しい漁法を続ける

——漁業資源の枯渇が問題となり、





日光水産株式会社代表の藪田洋平さん=静岡県御前崎市の本社で

資源管理が課題になっています。藪田 カツオ漁業においても資源管理は重要な課題と認識しています。外国のまき網船の急増と効率的な漁獲方法の開発によって、カツオの漁獲は急増しているためです。

一方、私たちの一本釣り漁法では、海中のカツオのごくごく一部しか釣り上げることができません。乱獲はありえませんが、釣る対象を選択できませんので混獲もほぼありません。非効率な分、資源に優しい漁法です。日本の一本釣りが、実は江戸時代か

らずと資源にやさしい漁業を続けてきていて、それがこれまでと違う視点で改めて評価されているというのは、感慨深いものがあります。ベテランの船員いわく、カツオは最近どんどん見つけづらくなってきました。最新の漁労機器を整備しても、なぶらを探すことが難しい。私たち一本釣りの漁師からすれば、カツオの資源は減っている、釣りづらくなっているという実感があります。

——一方で資源が枯渇していると断言しにくい状況もあるようですね。今年近海東沖漁場の戻りカツオが豊漁です。もしかしたら、魚の動きが変化して、私たちがうまく探せていないだけという可能性も無いわけではないと思います。

水産庁や水産研究・教育機構などは、カツオの資源調査を続けてくれています。捕まえたカツオに観測装置のタグを付けて放流し、回収した際にその情報を分析する。私たちも今後もこの調査に協力をしていきたいと考えています。カツオの漁法ごと、あるいは国や会社ごとに立

### 人材の確保は重要な課題

——農林水産業では高齢化や人手不足が課題です。

**Profile**  
やぶた ようへい  
1980年、静岡県御前崎市出身。静岡大学大学院で、人の認知過程を再現性のあるかたちで検証する認知科学を研究。その後、福島県内にあるカーナビ・カーオーディオメーカーで音声認識技術などの開発に携わった。日光水産には2006年に入社、20年に代表取締役社長。日本かつお・まぐろ漁業協同組合の役員を務める。

**Data**  
日光水産株式会社  
1946年に藪田国平氏が木造船を購入して操業を開始。59年に日光水産株式会社を設立。47年に第1日光丸を建造し、その後事業を拡大して現在は4隻の船で遠洋カツオ一本釣り漁業を営む。近年は飲食・直販・加工事業に進出している。代表取締役会長の藪田晃彰氏は従兄弟。資本金は3000万円、売上高は29億1700万円（2024年7月期）。

場が異なり、意見をまとめるのは大変だと思えます。それでも「今だけ釣ればよい」ではなく、持続可能な漁業を続けたい。カツオは海の恵みです。将来の世代がおいしいカツオを食べ続けられるよう、科学的な知見も利用し、お互いが立場の違いを超えて資源を保護する方向を探ることが必要と考えます。

——最近若い人たちが漁師の職に興味を持っているようです。

藪田 会社としてもいろいろな就業フェアに出展したり、水産高校を訪ねたりと手を尽くしています。当社も所属する日本かつお・まぐろ漁業協同組合が運営する動画サイトなどの効果もあり、幅広い若い人たちの関心が高まっていることは感じます。

これからも情報発信を続けて採用を増やしたいと思っています。また、漁業会社同士で乗組員が乗船中に感じる悩みを共有する取り組みも始めており、若手漁師の定着に向けての取り組みも進めています。

—— 藪田さんも船に乗ったことはあるのですか。

藪田 はい。一度、研修で航海に出て、みんなと一緒に作業しました。

一本釣りの針には返しと呼ばれる引っかかる部分がなくて、釣り上げたカツオを頭上で簡単に針から外せるようになっていきます。ただ、あまり早いタイミングで釣り上げようとすると船に載せる前に外れるし、タイミングが遅れるとしっかりと奥まで針が入っていて、うまく外れない。

私は当時体力には自信があったのですが、7キログラムぐらいのカツオがなかなか上げられない。隣で自分より高齢の漁師がばんばん釣っているんです。聞くと「腕だけの力任せではなく全身で釣れ。竿のしなりと、波で揺れる船のローリングもうまく使え」と教わりました。が、当然すぐにはできるものでもありません。やはり習得するには経験が必要ですね。

## 川下進出で難しさ知る

—— 直販やレストラン事業など、川

下に進出してきました。

藪田 私たちは釣ったカツオをすべて競り売りにしてきました。それが小売店などでどのように売られているかわかりませんでした。漁業者からすると「あんなに安く売ったカツオが、なぜこんなに高いのか」みたいな感覚があったわけです。消費者販売に進出すれば、収益を安定化できるのではと考えました。

また、これは野菜を作っている農家の皆さんも同じだと思うのですが、自分たちの商品が消費者にどのように評価されているかを知りたかったというのがあります。

20年ほど前から試行錯誤して、2008年に茨城県内の商業施設でフードコートに、日光水産として初めて、海鮮和食の店を出しました。

しかし「カツオを売る」ことは、想像以上に大変でした。まず、注文の段階でカツオはマグロやサーモンと比べると、なかなか選んでもらえない。そして、カツオはめちゃくちゃ扱いづらい商材であるということを実感しました。時間経過ですぐに退色する。一方、鮮度がよすぎて流水解凍できず、解凍に時間がかかる。すぐには用意できず、売れ行きを予想して事前に解凍しなくてはならない。ロスがでるか、欠品するかの繰

り返しでした。

結局、お客さまのニーズに沿った商品ラインにするため、カツオを常時扱えなくなり、「何のために出店したのか」みたいな話にまで一度立ち戻りました。

転機は13年に本社のある御前崎市でレストランを始めたことです。私たち以上に、遠洋一本釣りの冷凍カツオにこだわることでできる人はいない。その思いから、今度は海鮮和食ではなくカツオに特化しました。最高の状態でカツオを提供するため、仕込んだ分だけ売り切ったおしまい、無理に量を追わない方式とすることで、多くのお客さまから「こんなにおいしいカツオは初めて食べた」と言っていただけのお店になりました。日光丸の漁師もおいしいと言って、入港時によく利用してくれています。

—— 川下進出の効果はありましたか。

藪田 鮮度維持にこだわって提供すれば冷凍カツオでも最高の評価が得られるとわかり、自信になりました。お客さまの生の声を漁師にも伝え、モチベーションとさらなる品質の向上に役立てたい。また、漁師は長く家を空けるので、ご家族と過ごす時間が少なくなってしまう。お客さまの評価をご家族にしつかり

と伝えて、「お父さんの仕事って人に喜ばれるんだ」などと実感していただきたいと思っています。

—— 量販店にも販売されていますね。  
藪田 私たちの漁獲量は年間に6000〜8000トありま。まだまだ一部ですが、「日光丸のカツオ」として販売してくださる量販店も増えてきました。

定期的な日光丸フェアの実施や船の視察など、量販店との交流も深化しています。これも自社が飲食や直販の事業を持ち、販売を量販店や仲卸と「共に取り組む」体制になりつつあることが要因であると考えます。

今後より多くの方に、遠洋一本釣り冷凍カツオの良さを知っていただく活動に力を入れていきます。百貨店などでの催事、スポーツクラブと共催する食育イベントなどを通じて、みずから消費者にPRしていく。また、新商品「シーステーキ」のような、より簡単でおいしい、鮮度の良い冷凍カツオの新しい食べ方を提案していきたい。

遠洋一本釣りの最高鮮度のカツオ。その価値やおいしさを届ける努力を重ね、伝統の遠洋一本釣り漁法の発展に寄与できればと考えています。

(ジャーナリスト 山田優)

最寄りの駅ビルの地下食品売り場には魚屋が2軒あり、全国の新鮮な魚介が毎日店頭に並ぶ。「さあ今日のオススメ! 旬でうまいよ」と店先で山積みのかき揚げを眺めていたら声をかけられた。そう言われるといつもホイホイ買ってしまう。

魚介料理の思い出は、津軽の祖母の食卓風景が多い。湯通しすると鮮やかな緑に変わる生ワカメは、初夏のころ。夏の山菜「ミズ」と合わせたアワビの水物は、お盆で親戚が集まるときの定番冷菜。冬ごもり前には秋採れ山菜と餅米と紅サケで飯寿司をたるに仕込み、年越し目前には、魚屋さんが運び込んだ新巻鮭やマダラを次々と捌きながら刺身や昆布締め、じゃっば汁などの正月料理に仕立てていた。

水産研究者や全国各地の漁協の皆さんにお話を伺うとき、最近特に増えた話題は、海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化だ。今年の夏は大げさでなく人生で一番暑かった。気象庁によればここ100年当たりの年平均気温は1.35度の割合で上昇というのだから、魚の産地はもちろん、漁獲時期や量が変わるのは当然だろう。今、北海道ではブリがよく獲れるが、サケやサンマが不漁だと聞き、かつての大衆魚の高騰はニュースにもなっていた。季節とひも付く私の魚料理の記憶も、近い将来、現実離れた昔話になるかもしれない。

果たして「旬」とは何だろう。辞書には、「魚介類や果物などの味が最もよくなる出盛りの時期」とある。毎日変わる自然環境のなかで育った(育てた)食材が食べごろを迎え、収穫され、出荷されて初めて旬に触れることができる。それを私たち消費者が先回りして時期や品物を指定して求めるのは、傲慢な気がしている。いつ何を食べるかより、限りある食資源を得られるほうがずっと尊い。そこに食の楽しみという付加価値をもたらすのが旬だ。その豊かさに感謝し、私は今日も旬との出会いを探しに魚屋に出かけていく。 **F**



料理家・弁当コンサルタント  
**野上 優佳子**

のがみ ゆかこ  
「食・健康・地域」をキーワードにメディア出演や講演、商品開発アドバイザーなどで活躍。働く母目線の実用的レシピやアイデアが好評で『学童弁当 月～金の5日間×6週間、30日分のマラソンレシピ』(小学館クリエイティブ)他著書多数。株式会社ホオバル代表。

## 旬は寝て待つ

# 物価上昇続き 「経済性志向」 3半期連続で 40%超え

—消費者動向調査(2024年7月調査)—

今回調査では、食に関する志向、国産かどうかを気にかけるか、食料品の値上げに伴う消費行動の変化などについて調査しました。

## 「経済性志向」が調査開始以来最高

### 食に関する志向

食に関する志向は「経済性志向」「健康志向」「簡便化志向」が3大志向となりました。「経済性志向」は上昇し、調査開始以来最高となりました。「健康志向」「簡便化志向」は前回から低下しました。食料品の購入について、96・9%

の消費者がここ1年ほどの間に値上げを実感したと回答しており、このうちのおよそ3分の2は消費行動が変化したと回答しています。変化した内容では、「安い価格帯の商品に変えたものがある」とした割合が最も高くなりました。

を超えました。「経済性志向」を選んだ理由は「物価が上昇しているためお金をかけられないから」がすべての年代で最多となりました。物価高の影響から「経済性志向」は3半期連続で40%を超えており、ここ1年ほどの間、消費者の節約志向は以前よりも高い水準にあることがうかがえます。

前回最も高かった「健康志向」は43・2%と、2・5ポイント低下しました。年代別では、20歳代は上昇しましたが、その他の年代では低下しました。「健康志向」は、おおむね年代が高くなるほど回答割合が高い傾向となっています。「健康志向」を選んだ理由は「自身や家族の健康状態に改善すべきところがあるから」が最も高くなりました。

「簡便化志向」は35・5%と、前回から2・7ポイント低下しました。年代別では、30歳代は上昇しましたが、その他の年代では低下しました。「簡便化志向」を選んだ理由は「調理・片付けなどが面倒に感じるため楽に済ませたいから」が最も高くなりました。

3大志向以外では、「美食志向」が15・4%と、4半期連続で上昇しました。食料品を購入するときに原材料が国産品かどうかを「気にかける」

割合は66・3%と、0・2ポイント低下しました。年代別にみると、おおむね年代が高くなるほど「気にかける」割合が高くなりました。

国産食品に対するイメージについて、価格が「高い」とする割合は57・8%と、3・7ポイント低下しました。一方で、輸入食品については、価格が「安い」とする割合は42・8%と、9・3ポイント低下し、過去最低となりました(図2)。

品目別の価格に対するイメージでは、国産品を「高いと感じる」と回答した割合は、「牛肉」が71・0%と最も高く、次いで「果物」が62・7%、「魚介類」が52・1%となりました。輸入品を「安いと感じる」と回答した割合は、「鶏肉」が45・3%と最も高く、次いで「豚肉」が40・0%、「牛肉」が37・9%となりました。「牛肉」は、国産品と輸入品でイメージが大きく分かれました(図3)。

国産食品の輸入食品に対する価格許容度では「割高でも国産品を選ぶ」割合は全体では1・4ポイント上昇し、53・6%となりました。一方で、「3割高を超える価格でも国産品を選ぶ」割合は2・1ポイント低下し11・7%となりました。また、「国産品へのこだわりはない」割合は0・4ポイント低下し15・4%となりました。

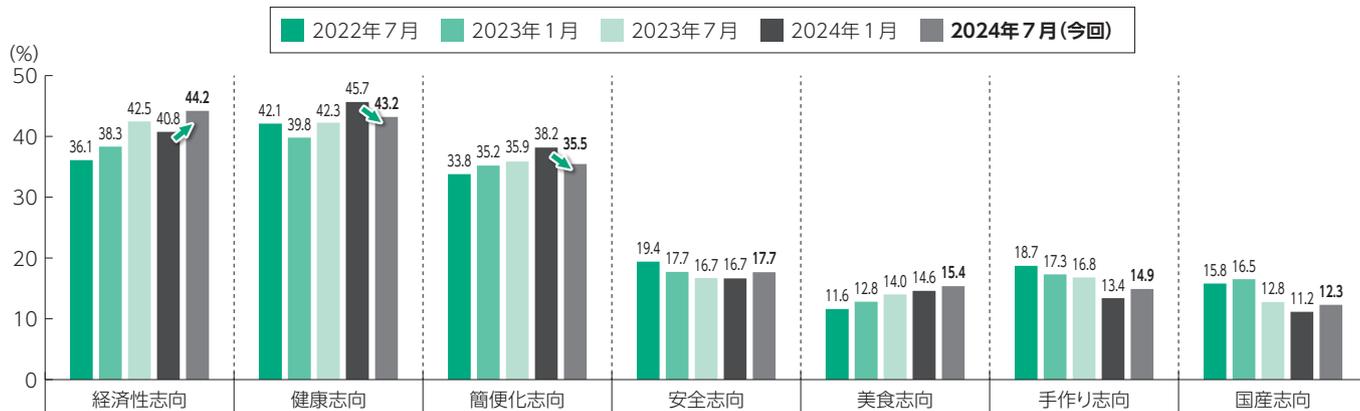
現在の食の志向は、前回に引き続き「経済性志向」「健康志向」「簡便化志向」が3大志向となりました(図1)。

「経済性志向」は44・2%と前回

の2024年1月調査から3・4ポイント上昇し、2008年の調査開始以来最高となりました。年代別ではすべての年代で前回から上昇し、20歳代と30歳代では半数

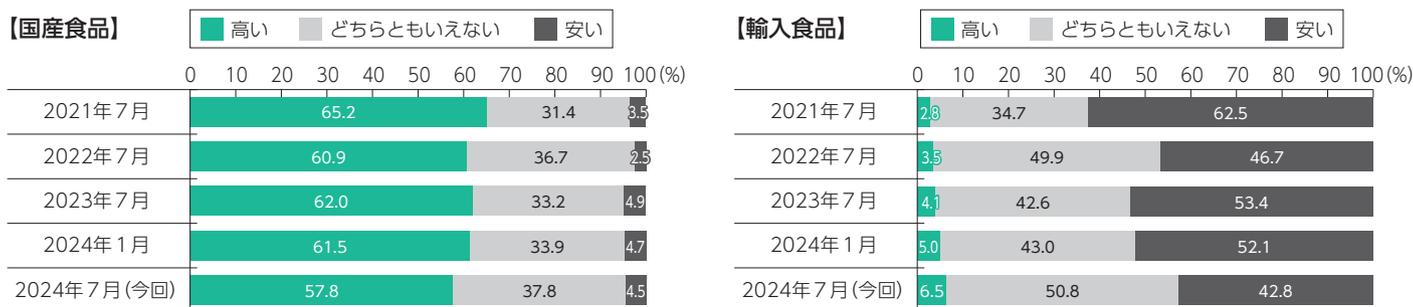
### ◆ 経済性志向が過去最高

図1 現在の食の志向(上位)の推移/2つ回答



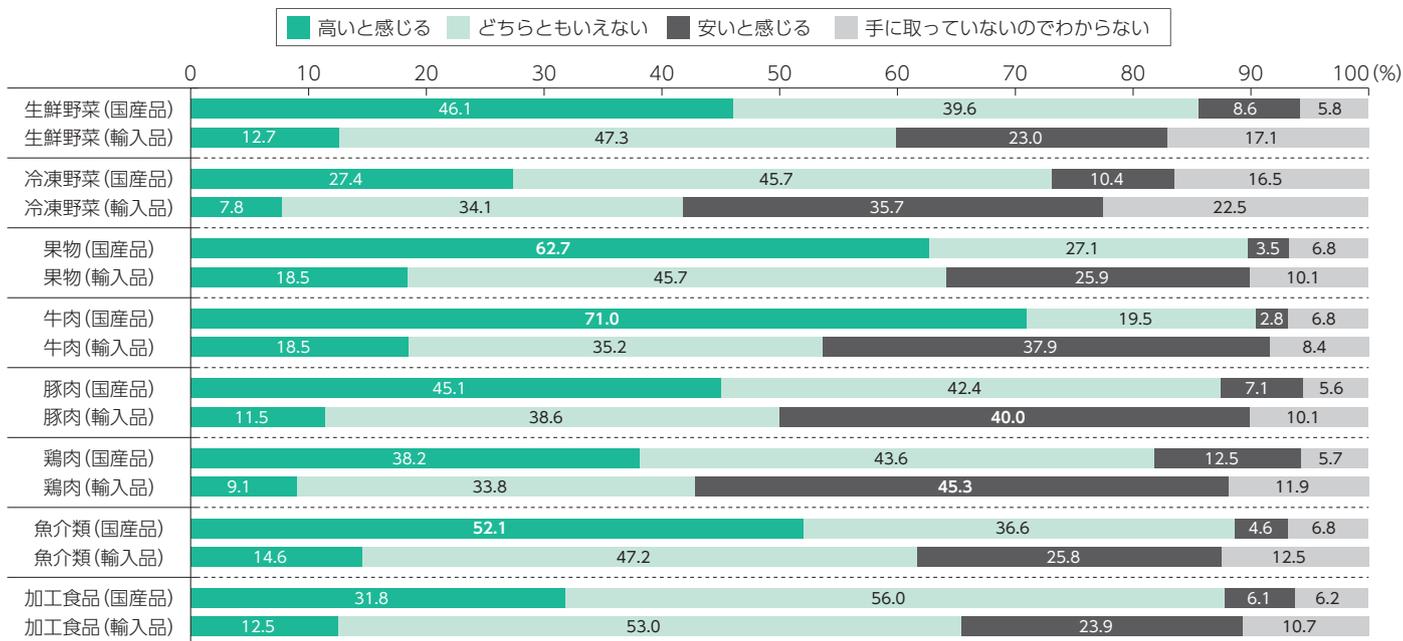
### ◆ 国産食品は「高い」、輸入食品は「安い」が低下

図2 国産食品・輸入食品に対するイメージ



### ◆ 国産品を「高いと感じる」と回答した割合は、「牛肉」が最多

図3 国産品・輸入品の品目別の価格イメージ



# 食料品の値上げに伴う消費行動の変化

## 6割超が「消費行動は変化」と回答

普段購入している生鮮食品や加工食品などについて、ここ1年ほどの間に「値上げを実感している」と回答した割合は96.9%となりました。「値上げを実感している」と回答した方に、値上げを受けて消費行動が変化したかどうかを尋ねたところ、「変化した」と回答した割合が65.9%となりました。

消費行動が「変化した」と回答した方に、変化した行動を尋ねたところ、「安い価格帯の商品に変えたものがある」と回答した割合が64.9%と最も高く、次いで「購入量を減らしたものがあ」が56.3%、「まとめ買いなど、割安になる分量で購入することにしたものがある」が42.7%となりました。図4。「安い価格帯の商品に変えたものがある」と回答した方に、安い価格に変更した品目を尋ねたところ、「パン」が37.2%と最も高く、次いで「豚肉」が34.0%、「牛肉」が31.5%となりました。年代別では、30、60、70歳代は「パン」、20、40、50歳代は「豚肉」と回答した割合が最も

高くなりました。図5。

「購入量を減らしたものがあ」と回答した方に、購入量を減らした品目を尋ねたところ、「牛肉」が53.3%とすべての年代で最も高く、次いで「果物」が43.5%、「総菜」が34.1%となりました。「購入量を減らしたものがあ」と回答した方に、反対に購入量を増やした品目があるか尋ねたところ、「特にない」が55.9%と最も高くなりました。図6。「増やした」と回答があった品目の中では、「鶏肉」が9.2%と最も高く、次いで「卵」が7.9%、「大豆加工品」が7.8%となりました。「大豆加工品」は、選択肢とした19品目の中で唯一、「増やした」と回答した割合が、「減らした」と回答した割合を上回りました。「まとめ買いなど、割安になる分量で購入することにしたものがある」と回答した方に、割安になる分量で購入することにした品目を尋ねたところ、「豚肉」が47.3%とすべての年代で最も高く、次いで「鶏肉」が42.1%、「牛肉」が29.5%と、

肉類が上位を占めました。図7。

消費行動の変化を品目別にみると、肉類の購入に関する変化が目立つ結果となりました。食料品価格の上昇に伴い、肉類の購入に関する消費者の行動に変化が生じていることがうかがえます。「値上げを実感している」と回答した方のうち、値上げを受けて消費行動が「変化していない」と回答した割合は34.1%となりました。変化していない理由を尋ねたところ、「消費行動を変えたとしても、値上げの影響を回避できるわけではないから」が57.4%と最も高く、次いで「収入は増加していないが、十分な水準を確保できているから」が25.2%、「食品の購入は今ままでおりで、食品の購入以外の消費行動を変えたから」が10.0%となりました。図8。

結果の詳細は日本公庫ホームページで掲載されています。

消費者調査  
費用調査  
QRコード

（情報企画部 黒川知洋）

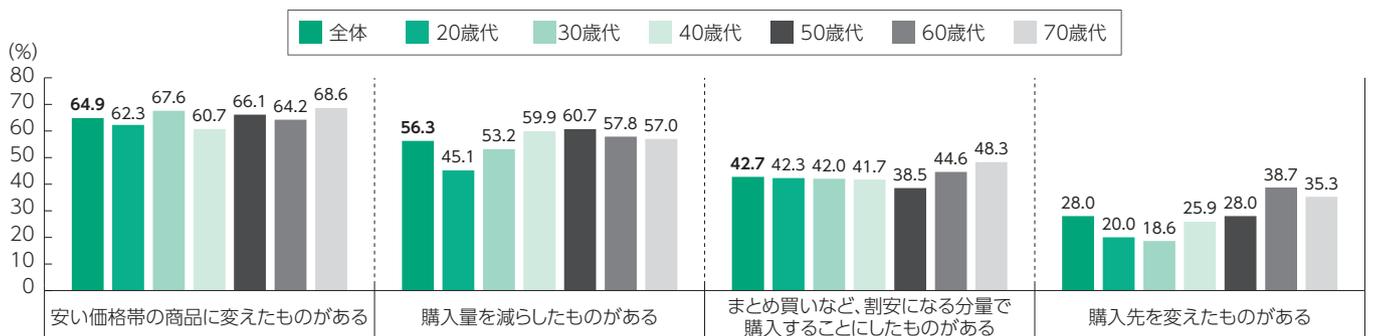
### 【調査概要】

- 調査対象 全国の20歳代～70歳代の男女各1000人
- 調査時期 2024年7月
- 調査方法 インターネットによるアンケート

注：図は四捨五入の関係上、合計が100%にならない場合があります。

## ◆ 値上げによる消費行動の変化は「安い価格帯の商品に変えた」が最多

図4 食料品の値上げに伴い変化した行動



◆ 「安い価格帯の商品に変えた」品目は「パン」が最多

図5 安い価格帯の商品に変えた品目

(%)

	パン	豚肉	牛肉	野菜	米	鶏肉	牛乳	冷凍食品	めん類	卵	果物	(酒類を除く)飲料	食肉加工品	魚介類	酒類	(牛乳を除く)乳製品	総菜	水産加工品	大豆加工品	その他
全体	37.2	34.0	31.5	29.8	28.6	28.5	26.5	26.2	24.8	23.6	22.3	21.0	20.5	18.7	17.0	16.2	16.2	14.6	14.0	1.9
20歳代	26.6	36.7	29.4	29.4	31.2	32.1	26.6	20.2	19.3	32.1	12.8	20.2	16.5	15.6	10.1	15.6	13.8	5.5	11.0	1.8
30歳代	44.9	37.8	28.3	37.0	29.9	31.5	36.2	28.3	26.8	31.5	21.3	23.6	22.8	18.1	15.0	15.7	13.4	12.6	12.6	2.4
40歳代	32.0	36.7	32.7	29.3	27.3	30.0	22.0	31.3	21.3	20.7	16.7	22.7	21.3	21.3	12.7	15.3	16.7	16.0	18.7	2.7
50歳代	31.8	33.5	27.6	26.5	29.4	25.3	22.4	30.0	26.5	15.9	16.5	16.5	20.6	15.9	18.8	10.6	16.5	14.1	10.0	0.6
60歳代	41.2	29.8	32.1	33.6	29.8	26.0	25.2	24.4	25.2	24.4	28.2	23.7	21.4	20.6	22.9	19.8	22.9	16.0	16.8	3.1
70歳代	46.5	30.3	38.7	24.6	24.6	27.5	28.9	20.4	28.9	21.8	38.0	20.4	19.7	20.4	21.1	21.1	13.4	21.1	14.8	1.4

◆ 「購入量を減らした」品目は「牛肉」、「増やした」品目は「鶏肉」が最多

図6 購入量を減らした／増やした品目

(%)

	牛肉	果物	総菜	パン	魚介類	食肉加工品	酒類	野菜	(酒類を除く)飲料	冷凍食品	水産加工品	めん類	豚肉	卵	(牛乳を除く)乳製品	牛乳	鶏肉	米	大豆加工品	その他	特にない
減らした	53.3	43.5	34.1	33.4	29.9	29.1	27.7	26.3	26.1	23.5	21.3	21.1	21.1	18.9	18.8	16.6	13.1	12.9	6.7	3.5	—
増やした	1.0	1.5	1.5	4.2	2.1	1.8	1.4	5.7	1.1	7.2	1.8	7.4	3.8	7.9	2.2	2.9	9.2	6.1	7.8	3.2	55.9

◆ 「割安になる分量で購入することにした品目」は「豚肉」が最多

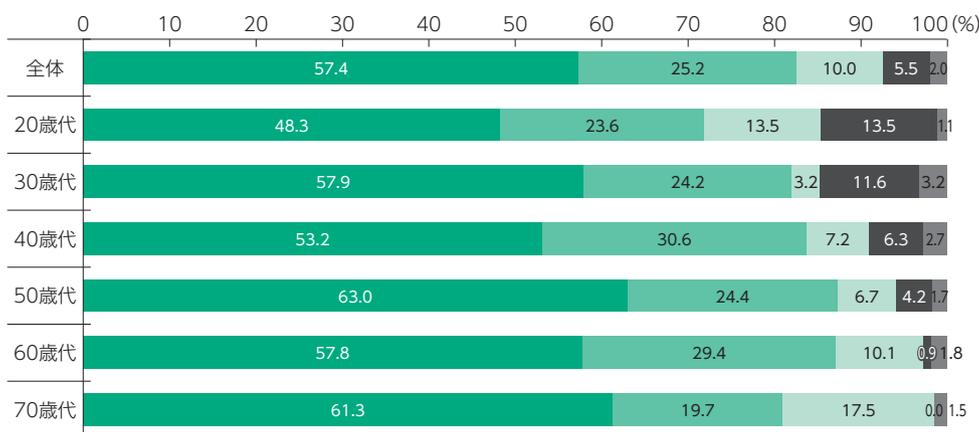
図7 割安になる分量で購入することにした品目

(%)

	豚肉	鶏肉	牛肉	野菜	冷凍食品	米	(酒類を除く)飲料	めん類	食肉加工品	魚介類	パン	果物	卵	酒類	水産加工品	(牛乳を除く)乳製品	牛乳	大豆加工品	総菜	その他
	47.3	42.1	29.5	24.7	24.7	22.2	19.2	19.0	15.0	14.3	13.0	11.5	11.5	10.8	10.4	9.5	7.5	7.5	7.1	1.1

◆ 「値上げの影響を回避できるわけではないから」が最多

図8 消費行動が変化していない理由



大きな目を持つ深海魚  
太陽の光に照らされ輝く  
メヒカリの味とともに  
海の文化の町北浦の  
魅力を広く発信します

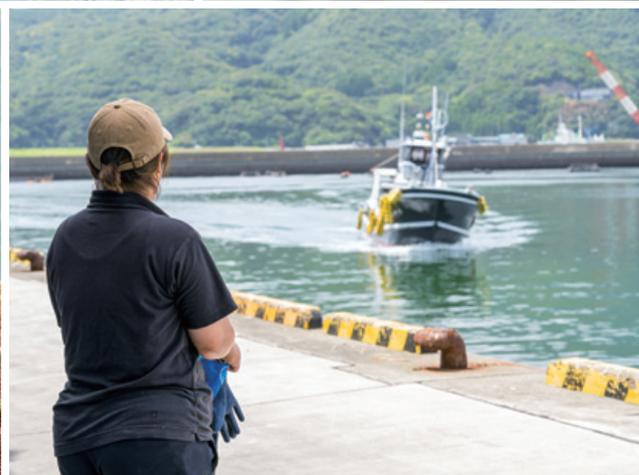
農と食  
の邂逅

吉田しのぶさん

宮崎県延岡市

夫の船に乗り、底びき網漁で深海魚「メヒカリ」を獲っていました。その様子を多くの人に知ってもらいたくてYouTubeで配信しました。今は、漁だけではなく、個性豊かな深海魚や北浦の土地の伝統も伝えたいと奮闘しています。





P19:底びき網でメヒカリを漁獲、北浦港に帰港した船の前で、獲れたばかりのメヒカリを手にする吉田しのぶさん  
 P20:エメラルドグリーンの大きな目をしているメヒカリと、赤い色をした深海魚のモドリフサアンコウ(右上・下) 夫の兄・健司さんの船で獲れた魚の分別を手伝うしのぶさん。船から次々、ぎゅっしり魚が入った漁網があがって、分別台にはメヒカリの山(左上) 夫の船、大和丸が港へ入るのを見つめるしのぶさん(右下) 大和丸船上で、夫の優作さんと。この船で1年底びき網漁をした(左下)

## 漁師として過ごした1年

「メヒカリ」という深海魚にかかわる水産女子がいる。宮崎県延岡市から車でおよそ30分。入り組んだ美しい海岸線の北浦港には、漁船が何艘も停泊<sup>とまど</sup>していて、魚介類が豊富に水揚げされる土地であることを語っている。

女性の名は、吉田しのぶさん(41歳)。底びき網漁で魚を獲る夫の優作さん(42歳)の「大和丸」の水揚げ作業を手伝っている。網にかかるメヒカリやさまざまな魚の仕分けをするのだ。2年ほど前には、優作さんの船に乗って、メヒカリ漁に携わっていたという。

深海底びき網は、水深300以上の海底へ袋状の網を入れて、船を移動させながら引きまわして漁獲する方法だ。基本的には2人がかりの漁だ。夫の相棒がやめることになって、「ちょっとやってみるか」と優作さんから声をかけられた。「でけへん」と言うのも嫌で乗ることになった。船の前の持ち主も夫婦で出漁していたので「しのぶさん」。

季節によって異なるが、だいたい深夜2時ごろに出航し、夜明けに網を出して漁獲。何回かに分けて網を船に引き上げる。港へ戻るのお昼前後だ。北浦の真沖へ出たり宮崎の方まで行ったりすることもあり、出航すると4〜5時間かけて漁をして帰港する。ところが、漁は案に相違<sup>ちが</sup>うことばかりだった。

船が日向灘の沖合へ出ると、運転中の優作さんが「はい落とせ」と指示。しのぶさんが



北浦の尻浦展望台から日向灘を一望。絶景のパノラマだ。遠くに見える島は、島野浦島で人口800人の県内唯一の有人島で景観が美しい(上) 潮の香が満ちる漁港で、右は夫の兄・健司さん、中は兄の息子の直仁さん。直仁さんは、底びき網漁を継ぐという(下)

底びき網を海へ落とす。ものすごいスピードで曳き網がどンドン繰り出されていく。漁網を落とす力仕事が生のおさんの役目だ。うっかり長靴が曳き網にはまったり足を引っ張られたりしては一大事。「一回、引きずり込まれそうになったこともありました。船底に寝そべってがんばったけど」

船に乗ってみて、初めて底びき網の実態を知った。知らないことばかりなので、しのおさんは舳先へらにスマートフォンを設置して、漁の模様を撮影した。「そんなことしている暇あるか」という優作さんの怒鳴り声もなんのその。初めての体験だもの。知りたい撮りたい。

「誰もこんな底びき漁を撮る人はおらんから、見せたいし、わかってもらいたい」と、YouTubeに上げた。

底びき網漁の様子だけでなく、船に乗って出た沖の夜明けの美しさにも感動した。

「きれいすぎる夜明けなんです。毎日違う。イルカの群れにも遭遇して感激しました」としのおさん。

しかし、ある日、夜半の10時ごろに地震がきた。それまでも何言わず留守番をしていた子どもたちが「怖い怖い」と言い出した。当時、中学生から小学生までの子ども4人は、津波を恐れたのだ。その後も船に乗り続けたものの、次第に子どもたちを置いていくことに不安が増す一方。「ごめん。もう無理やわ」と、新しい助手を探してもらった。

ちょうど1年間、大和丸に乗ったが「本当に濃い1年で、わずか1年の体験とは思えない

「時間だった」と振り返る。「自分ががんばっているんだという気持ちを支えた」と。

## 謎多き魚「メヒカリ」

メヒカリとは、どんな魚なのだろうか？

体長は、5〜20<sup>センチ</sup>弱ほどの小魚で、和名では「アオメエソ」と呼ばれる。茨城県から福島県にかけての常磐沖や静岡県沖、鹿児島県沖でも漁獲されるのとか。



底びき網に入っていた深海魚を見せてくれるしのぶさん。非常に変わった生態に魅せられているコレクターもいるのだとか

「雌雄同体といわれるけど卵を見たことがない。謎の魚なんです」としのぶさん。食べ方は、唐揚げが多いという。ふんわりして、やや脂の乗った白身で、大きめは塩焼きにしたりと、刺身でも食べたり、酢で締めて寿司にするという。

延岡市では、学校給食にも出されるので子どもたちも食べる機会が多い。ところが販売店では、頭部を切り落として扱うので、メ

ヒカリの生の姿を子どもたちは知らない。

「だから、給食の時間に持つていって見せてあげました。獲れたてのメヒカリは、太陽に当たると目がキラキラ輝く。その姿を見せたいと思って。子どもたちは、『ペロがある』とか『触ってもいいの?』とかにぎやかでした」

「メヒカリって、エビと一緒に獲れて、もともとは捨てておった。そのうち養殖ハマチのエサにしたらしいんです」という。いつから人間が食すようになったのだろう。北浦漁港の事務所で見ると、昭和の終わりごろ、1980年代からのようだと言明。延岡市の日本料理店が料理を開発して提供。グルメ誌などで脚光を浴びるようになったという。

## 個性的な深海魚

早朝出航した優作さんの船よりひと足早く帰ってきたのは、優作さんの兄、健司さんの「健勝丸」だ。やはり底びき網で魚を獲っている。帰港するや否や、健勝丸の水揚げが始まった。しのぶさんも慣れた手つきで魚を仕分けする。網に入る魚は多種多様。不思議な魚、奇妙な魚も多い。

「これ、ミドリフサアンコウ。こっちはユメカサゴ、これキホウボウ」サメもエビもいろいろ。見たこともない魚を持つてきては、次々と見せてくれる。深海は水圧が高く太陽が届かない。独特な容姿や色をした個性的な魚ばかりだ。網が次々と水揚げされて、選別作業はおおわらわだ。山のようなメヒカリの量だ。こんなにたくさんメヒカリたちが、深

い海の底でじつと生息しているのだ。

驚いていると「いや、今日はいつもの半分」と健司さん。

「6月は、禁漁期間なので、資源を守るために漁には出ない。解禁した夏が一番最盛期なんだけども」と、しのぶさん。

漁獲量は減っているのだろうか。異常気象の影響は、深海にも及んでいるのだろうか、と少々心配になった。

## 町の魅力を発信する

実は、しのぶさんは大阪の生まれだ。両親が北浦出身で、高校卒業後、体調が芳しくない祖父のサポートをするために北浦へ来た。その後、水産の卸業をしている叔父の手伝いを始めた。

「大阪では、スーパーの魚しか見なかったから、北浦で、毎日海から獲れる魚に興味津々だった」と言う。その漁師町、北浦にべたばれた。「ここで生まれ育ったような気分です。住みやすくて、いい所なんです」と。

ここでは、市振神楽との出会いもあった。北浦町の海岸部に伝わる古い伝統神楽で、「海神楽」ともいわれる天岩戸隠れの神楽だ。コロナ後に、未来に残さねばとDVDを作成。以来、しのぶさんも神楽保存会のSNSでの情報発信を担う。底びき網漁のYouTube発信以後、北浦という海につながる土地の伝統と魅力をさらに伝える手立てとなることだろう。

(片柳草生／文 衛藤克樹／撮影)

水産庁資源管理部管理調整課  
資源管理推進室 室長

## 赤塚 祐史朗



●あかつかゆうしろう●  
岐阜県出身。東京大学大学院卒業後、2002年水産庁入庁。国際課課長補佐（企画班）、管理課課長補佐（TAC班）、アメリカ合衆国日本国大使館一等書記官、栽培養殖課課長補佐（総括班）などを経て、24年7月から現職。

## 水

産庁は、水産資源の適切な管理と水産業の成長産業化を両立させ、漁業者の所得向上と年齢バランスの取れた漁業就業構造を確立することをめざして水産政策の改革に取り組んでいます。日本の漁業生産量は長期的な減少傾向にあり、国民に対して水産物を安定的に供給していくために歯止めをかける必要があります。

このため、漁業法の下、MSY（最大持続生産量）を達成する水準に水産資源を維持または回復させることを目標とし、目標達成のための手法はTAC（総許容漁獲量）管理を基本とする制度が創設されました。また、漁業法に基づき定められた資源管理基本方針の下、2030年度までに漁業生産量を444万<sup>トン</sup>まで回復させることが目標とされました。

目標と達成までの工程を図解化したものがロードマップです。水産庁は、23年度までの目標と工程を示した「新たな資源管理の推進に向けたロードマップ」を20年9月に公表し、取り組みを進めました。

その結果、資源評価対象種の拡大、新たなTAC資源の指定を含むTAC管理の推進、IQ（漁獲割当）管理の展開、資源管理協定への移行の完了などの成果を得ました。一方で、関係者との意見交換などを通じて資源管理を進めていくうえでの課題が浮かび上がりました。これらを踏まえ、24年度以降を、課題解決しながら資源管理の高度化・安定化を図る段階と位置付け、30年度までの目標と工程を示した「資源管理の推進のための新たなロードマップ（新ロードマップ）」を24年3月に公表しました。内容は次のとおりです。

①資源調査・評価では、評価の高度化と精度向上に資する調査の強化を図ること、MSYベースの評価をおこなう資源数を30年度に45程度とするなどを示しました。

②TAC管理では、MSYベースの評価がされている水産資源の6割以上で資源量をMSY水準以上をすることをめざし、25年度までに海面漁業生

産量の8割がTAC管理されている状態とすること、TAC資源について管理を円滑に進めるうえでの課題解決を図ること、TAC導入は資源評価の進捗状況、漁業経営や地域経済上の重要性、資源の動向などを踏まえ優先度に応じて推進し、関係漁業者との丁寧な意見交換を踏まえ、管理の段階的導入により課題解決を図りながら進めていくことなどを示しました。

③IQ管理では、実施状況を検証し運用面の課題解決を図ること、関係者との調整の下でIQの効果的な活用を推進すること、大臣許可漁業におけるIQ管理を拡大することなどを示しました。

④漁業者による自主的な資源管理では、資源管理協定の効果検証と取り組み内容の改良などに関するガイドラインを25年度に作成し、検証で「効果あり」と判断された協定の割合を28年度に8割とすることなどを示しました。

⑤遊漁管理では、クロマグロは管理措置の強化・高度化を推進したのち、管理の運用状況や定着の程度を踏まえTAC管理への移行を推進すること、クロマグロ以外で優先度が高いものは採捕量な

どの情報収集と推計を推進し、管理手法の検討と試行を推進することを示しました。

⑥DXでは、デジタル化推進と水産庁データ収集・管理システムの高度化を示しました。以上を進めることで30年度に漁業生産量を444万トまで回復させることをめざします。

**水** 産資源に対する気候変動の影響が話題になっています。ある環境下における資源量の最

大値(環境収容力)は環境に応じて変わることから、現在のような気候の変動が大きいときこそ、その資源を持続的に利用していくうえで漁業活動(採捕の数量)を調整し、必要な資源量の水準を確保しながら資源の利用を図る取り組みである資源管理が果たす役割は、取り組み内容を決める材料を提供する資源調査・評価も含めて重要になっていきます。

漁業者が幸せになるための水産政策の改革であり、資源管理はその大きな柱です。クロマグロやスケトウダラのように適切な管理によって回復した資源も出てきました。水産庁の一員として資源管理に対する理解と協力を得る努力を続け、明るい水産業の未来につなげていきたいと考えます。

F

## 資源管理の新たなロードマップを策定 明るい未来に向け持続的利用を推進

※1：養殖および藻類の生産量を除く(以下同じ)。

※2：遠洋漁業で漁獲される魚類、国際的な枠組みで管理される魚類、さけ・ます類、貝類、藻類、うに類および海産ほ乳類を除く。

# ぶらり 食探訪

地球の街から

# ドバイ

ヒト・モノ・カネ・情報・貿易のハブとなる中東の中心地アラブ首長国連邦(UAE)、ドバイ。富裕層が多い印象があるが、UAE人は人口の約10%に過ぎず、実はその他労働者などの外国人で成り立っている国である。多くの外国人が在住、レストランは各国料理の種類も豊富である。「ミシユランガイド」も2年前から始まり、特に欧州からのトップシェフが集結している。イスラム圏であるが、ホテル内などのレストランでの飲酒や酒類の購入をすることができる。寛容な国でもある。

当地では寿司、ラーメン、抹茶といった日本食ブームが拡大して



Gulfood開催中の様子。ジャパンパビリオンには、牛肉、水産物、茶、調味料、菓子など、多種多様な日本産食品が展示された



総領事公邸での日本産青果物のプロモーションの様子

## さらなる日本食品進出のカギとは

おり、特にさまざまな食材を融合したフュージョン日本食レストランの増加が顕著だ。例えば、スパイシーな料理を好む傾向があり、ローカライズされた巻きロールや香辛料を使用した料理が多いが、にぎり寿司も増えているため日本産鮮魚(ハマチ、ホタテなど)も人気だ。また、香辛料に七味、ラー油、ゆずこしょうといった調味料も使われ、しょうゆ・ソースを含む調味料の日本からUAEへの輸出額は第3位となっている。

当地はカフェ文化であり、どこのカフェにも抹茶ラテは存在し、抹茶を専門としたカフェを日本から持ち込むなど空前の抹茶ブー

ムでもある。ムスリム(イスラム教徒)はお酒を飲まない反面、甘いものを好むので、日本の洋菓子YATSUDOKI(株式会社シャトレーゼ)やYOKUMOKU(株式会社ヨックモック)は人気だ。

しかし、外食価格は高く、コーヒー1杯でも約20AED(約800円)かかることから、比較的簡単に食することができるのはデリバリーである。街には至る所にデリバリーのバイクが走っており、アプリで食べ物以外にも日用品も注文ができるので非常に便利だ。UAE人は自分たちで料理することはまれで、大家族でもあるため使用人が料理をする他、デリバリーを頼むことや外食をすることが多い。

2月には、中東最大の食品見本

市Gulfoodが開催される。毎年約150万人の集客で、世界各地のブースが設けられ、各国のバイヤーでにぎわう。日本も日本貿易振興機構(ジェトロ)ドバイがジャパンパビリオンを出す他、独自で出展している企業もあり、中東に輸出を考える際の市場調査の一つの場所として勧めたい。その他、当館では地方公共団体や品目団体が当地で開催した日本産青果物、原木シイタケ、コメ、鮮魚などのプロモーションを支援した。日本産品を輸出するにあたり、一番大切なことはムスリムが食することができるハラル食品で、いかにローカライズできるかである。特にトップシェフは常に新しい食材を探しており、その需要に合った食品提供ができるかがカギとなる。

最近では、サステナブルな食材や地産地消の食材が注目されており、欧州に倣うことが多く、世界一、最先端好きなドバイではトレンドを押さえることが重要だ。



## 都甲 茉弥

ドバイ日本国総領事館  
副領事

とこうまや  
1992年神奈川県生まれ。2015年林野庁入庁。17年より農林水産省、22年より在ドバイ日本国総領事館の初代農水省ポストを務め、UAE政府との農業水産協力、日本産農林水産物・食品の輸出促進、現地の農業情勢調査などを担当。

## 画像解析技術の資源研究への活用

国立研究開発法人水産研究・教育機構

本部研究戦略部 主幹

山崎 いづみ

## 資

源量を推定するプロセスは「資源評価」と呼ばれる一種の統計解析です。使用する漁業や生物のデータは偏りなく多ければ多いほど解析結果の確からしさが増すと考えられますが、そもそも水産資源の正体は野生生物です。漁業は常に生物と海の状況に大きく影響されるため、資源評価に関係する作業のなかでも必要なデータの収集・整備には特に労力が費やされています。

近年、資源評価におけるデータ収集の課題をテクノロジーの力で解決しようとする動きが急速に広まってきました。特に進展が目覚ましいのは、AIを用いた画像解析です。

例えば、資源評価では「どんな大きさの魚がどこでどれだけ獲れているか」という情報がとても重要ですが、この情報を得るには全国の主要な水揚げ市場に人を配置して魚の大きさを測る必要があります。多大な人的・時間的コストがかかります。また、測定作業は荷捌きなど市場の作業の妨げになる、測定者の身体的負担が大きい、といった複数の理由からデータ数をなかなか増やせないという課題がありました。これらの課題の解決へ向け、市場のベルトコンベヤーの上に設置した画像撮影装置で得た画像から、AIが魚の大きさを高速で測定するシステムが開発され、近年稼働し始めました。また、手軽な測定ツールとしてスマートフォンアプリケーションを開発し無償で公開しているほか、動画データからも測定をおこなう研究が進行中です。

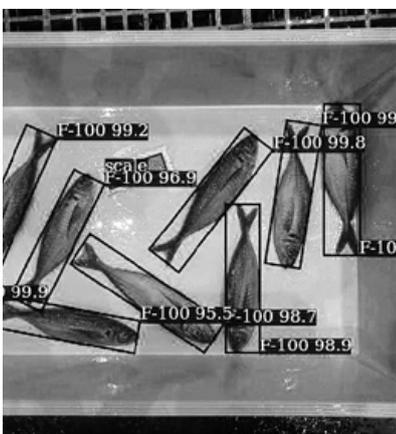
さらに直近では、魚が重なり合っている場

合でも、重なっていない魚だけをAIが選定し、測定することができるようになりました。こうした取り組みによってデータ収集効率を向上することで資源評価の確からしさを強化することが期待されています。

## ま

た資源評価の精度を向上させるためには、対象とする資源の生態的なデータも不可欠です。魚類では成長や繁殖の特性を調べるために身体組織を薄く切り、顕微鏡で観察する手法が用いられますが、顕微鏡画像の判定における観察者間の判断基準のばらつきは、資源評価の結果にも大きな影響を及ぼすため、常に大きな問題となってきました。この問題にもAIによる判定を取り入れることで解決できると見込まれます。AIが学習した判断基準は共有できるため、複数の国の研究機関が同じ基準で研究を進められるようになるなど、資源評価の精度の向上が期待でき、ひいては国際的な資源の管理の進展にも貢献することができると考えられます。

F



AIがアジの画像を解析し、魚の大きさを測定する

## Profile

やまさき いづみ

1976年兵庫県生まれ。東京水産大学（現 東京海洋大学）大学院水産学研究科博士後期課程修了。博士（水産学）。2013年より水産総合研究センター。17年から20年6月まで水産庁に出向。20年7月より水産研究・教育機構水産資源研究所。24年4月より現職。

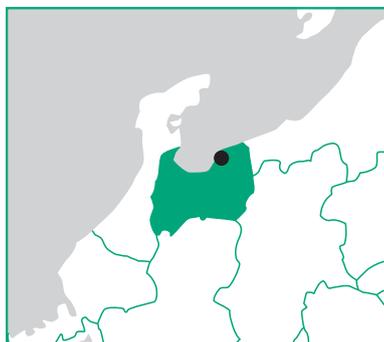
シリーズ

# 新・漁業人

「獲りすぎない漁業」で海と共存  
特定魚種に依存しない経営を確立

池田水産株式会社 専務取締役

# 池田 博人 さん



池田水産株式会社  
 所在地 ● 富山県入善町  
 就業年 ● 1999年  
 経営規模 ● 4隻 (マグロ1,200t、サンマ220t)  
 従業員 ● 100人

5カ月間の航海を終えた第78豊進丸からクレーンでマグロが吊り上げられる(右) 自分たちのトラックへマグロを手際よく運んでいく(左上) 冷凍トラックにはマグロが所狭しと積まれる(左下)

## 漁船の帰港を出迎え

静岡県焼津港。漁船から運び出された冷凍マグロの束が、クレーンで吊り上げられて夏空に舞う。魚のセリは事前に済んでいる。板敷の荷台に降ろされたマグロを卸売業者などが、エラに手鉤をかけて自分たちのトラックに引きずっていく。この日、水揚げされたマグロは1万5000本、330tに及んだ。

漁船を所有する池田水産株式会社専務の池田博人さん(49歳)は、自社の漁船が帰港するときは必ず出迎えに行く。「仕事の拠点は船が入出港する現場」が信条。帰港前に事務処理を済ませて船員の負担を軽減するのが池田さんの役割だ。新型コロナウイルスの流行以前はパプアニューギニアやオーストラリアなどの寄港地にも飛んだ。

池田水産の創業者は池田さんの祖父、春松さん。戦後、小さなサケ・マス漁船を買い取って船主・船頭になり、北方領土周辺でサケ・マス漁に乗り出した。1968年に株式会社に転換し、跡を継いだ父で現社長の博さん(75歳)が現在の基盤を築いた。池田さんは「いずれ父の跡を継ぐかもしれないが、一度は就職したい」と考えていたものの、大

学卒業当時は就職氷河期でなかなか仕事が決まらない。

そんなとき、父から「漁業をやるともりなら英語ぐらいできないと通用しない」と言われ、97年から2年間、オーストラリアに留学した。

現地では英語のほか、マグロ船に乗って遠洋航海も経験した。帰国後池田水産に入社している。

しかし当時、乗船経験はあるものの魚の目利きができず、焼津港などのマグロ業者に品質を見極めるコツを聞いて回った。

難しかったのはマグロの値決めで、在庫にしても売却するタイミングが読めない。相場予測は諦め、船員の士気を高め沖での漁獲に集中する環境づくりをめざした。

## 漁場を失ってきた歴史

池田水産には国際情勢の変化で、有望な漁場を失ってきた歴史がある。祖父のサケ・マス漁も、国際情勢に振り回された。1960年代の旧ソ連による第一次減船から始まり、77年の200カイリ設定、翌78年の日ソ漁業協定でソ連の200カイリ内でのサケ・マス漁は禁漁になり、公海や日本の200カイリ内の操業は継続したものの厳しく規制された。

日本がソ連の第一次減船要求を呑む際、池田水産は運航していた2隻のサケ・マス船のうち1隻の減船を迫られ、代わりに遠洋マグロの許可を取得してマグロはえ縄漁に参入した。祖父の時代は4〜6月にサケ・マス漁、8〜11月は副業でサンマを、12月からは近海マグロを獲っていた。そのうち、「裏作」でイカも獲るようになった。

漁業の拠点を富山県から宮城県の気仙沼に移し、サンマ漁や大目流し網漁などさまざまな漁業を手掛けた。池田水産のマグロ漁が伸びたのは、株式会社で転換した当時、次世代船と言われた冷凍マグロ専業船「第22豊進丸」を建造してからだ。ニュージラランドなどの新漁場を開拓していった。

漁場を失い続けた経験が、マグロ漁とサンマ漁の両方に使える「兼業漁船」の建造につながった。2011年の東日本大震災で池田水産の船も津波に流された。新たな船の建造を計画した際、社長の博さんは周年操業ができる兼業船を強く主張した。

「10年、20年と獲り続けられる漁業資源などない。サンマが減ってもマグロでカバーでき、周年操業が可能な船を造れ」。

今こそサンマ、マグロの兼業船は珍しいが、昔はサンマ漁がサケ・マス漁の「裏作」で、サケ・マス漁船がマグロ・サンマ・イカ漁などを兼業していた。しかし、サンマ漁の絶好調期が続いたことや、16年にロシアの国内法が施行され流し網漁が禁止されたことで、多くがサンマ専業船に転換していった。

兼業漁船はマグロ漁が終わると装備を外し、サンマ棒受け網漁用に集魚灯などを犠装して出漁する。だが、新船が就航したころからサンマ資源は減り始め、社長の予想どおりサンマの絶好調期は長くは続かなかった。

池田さんは「日本の近海は豊かな海。特定の魚種が減っても別の魚種が増えてくる。特定魚種に固執する『一本足漁業』は、経営を危うくする」と気を引き締める。

兼業漁船のもう一つの狙いは漁船員の周年雇用を可能にし、定着率を向上することだ。サンマ資源が減少すると、歩合給が減った漁船員は転職に追い込まれる。

「年間を通じて働き、安定した所得を得られるようにしよう」。池田さんらの呼びかけに、入社する若いサンマ漁船の乗組員も増えた。マグロ漁は道具の扱い方など、サ



現場を何よりも大切にし、これまで多くのことを教わってきたという（写真右は焼津漁業協同組合の柳原寿樹さん）

ンマとは勝手が違う。若手船員に尋ねると「難しいが、漁師がやることは同じだから」という答えが返ってきた。やり続ければ、「いつか自分の技術にできる」という自信のようなものを感じた。

### 漁業資源の保護に敏感

漁業の盛衰を見てきただけに、水産資源の保護には敏感だ。留学当時、オーストラリアは既に魚種ごとに漁獲の上限を定めたTAC制度や漁業者間で漁獲枠の移転を認めるITQ制度を導入しており、池田さんは合理的な制度と感じていた。むしろ帰国後、目にした日本の漁業に違和感を覚えた。

早い者勝ちで魚を獲る日本の「オリンピック方式」は、魚価が安くなると、未成熟の小さな魚まで獲って収入不足を量でカバーする。こうした漁業を続けられ、いずれ水産資源を失うだろう。

日本はTAC制度を導入しているが、運用面ではまだうまくいっていない部分も多い。漁業者にとって漁業資源は経営の基盤だ。再生可能な資源を維持し、基礎資源を残す仕組みに変えないと、すべてを失う。「漁業者が過度に競い合う、ゼロサムゲームは時代に合わなくなった」（池田さん）。

中でもITQ制度の導入可能性が重要だと考える。漁業者間で漁



今季で引退する漁労長の佐藤昇さんには全幅の信頼を寄せてきた

獲枠を譲渡し合えるようになれば、経営の選択肢が広がる。漁船や漁具を共同利用すれば、より少ない隻数で供給量や水揚高を維持することもできる。漁業の最適化を進め成長産業に転換するには、何より漁業者の連携を深めることが重要だ。

ただ、600種類もの魚が市場で取引される日本では欧米型のITQ導入は難しい面がある。特に多種多様な魚を獲る沿岸漁業では、魚種の分別が複雑すぎて現実的ではない。まずは魚種が絞られた遠洋マグロ漁業から日本型ITQ制度を実現できないかとも考えて

いる。

日本やオーストラリアをはじめとした各国で構成される国際的な資源管理機関「CCSBT（みなみまぐろ保存委員会）」が中心となつて20年ほど前から漁獲量を規制してきたミナミマグロは、資源量が回復してきた。CCSBTも2023年10月、日本に割り当てる24〜26年のミナミマグロの年間漁獲枠を16.8%増やした。

太平洋クロマグロも資源量の回復が報告されている。18年からTAC制度へ移行し、日本近海のマグロも回復が期待される。そのときに早い者勝ちの競争を再開すれば元の木阿弥だ。今が正念場と思う。

池田さんは自社の漁労長に資源管理の大切さを説明し、海鳥やウミガメ、サメなどの混獲も避けるよう、国際ルールの重要性を伝えている。

### 船乗りを選ばれる会社へ

省エネ船にも挑戦する。2021年に就航した遠洋マグロはえ縄漁船、第81豊進丸は年間の燃油使用料を7.5%削減した。船内の居住環境も格段に改善している。

しかし、池田さんは「燃費は海の

状況で大きく変わる。それよりも無駄な滞留時間を減らし、一日の漁獲量を上げて漁期を短くするほうがずっと燃料コストの削減になる」という。

マグロの漁船の航海は通常、10カ月程度だが、資源が豊富で8カ月で漁を終えれば、燃料費は大幅に削減される。海外の港に補給のため寄港する際も、書類の不備で沖合の滞留が長引けば、操業期間が延びる。海外の補給地まで飛んで自社の船を支援するのは、こうしたトラブルを避けたいからだ。

効率のいい漁業には情報も欠かせない。最近漁船にVMS（衛星船位測定送信機）の設置が義務付けられ、船名や位置、航路などが人工衛星を通じてリアルタイムで把握されている。人工衛星で船舶を識別するAIS（船舶自動識別装置）も普及し、AISで得た世界中の船舶の位置情報を公開するインターネットサイトもある。

昔は自分が発見した漁場は黙っていたら独占できた。だが、今はパソコンの画面から「あの漁船が長くとどまっている。あの海域はよい漁場に違いない」とわかってしまう。漁獲効率を上げるには、情報戦に強い人材が必要だ。

池田水産の最も大きな経営課題は「人」。長年培ってきた技術を継承できる人材の獲得だ。特に漁労長を任せられる人材を育てたい。

プロ野球に例えれば、漁業会社の経営者はオーナー、漁労長は監督兼エースピッチャーだ。経営者はチームがいい仕事ができるよう、事務手続きなどを受け持つ。漁労長は漁労の専門家で乗組員を管理し、どの漁場に行くかを判断する。漁獲は漁労長の腕ひとつにかかっている。乗組員は乗る船を自由に選べるから、腕のいい漁労長の下には乗組員が集まってくる。漁労長が若手に変われば、若い乗組員が集まり、船全体が若返る。

「船乗りは自由たれ」が池田さんのモットーだ。船乗りは自分の目や耳を頼りに、乗り込む船や会社を自由に選んで技量を磨くべきだ。漁業の本質は自然との知恵比べだ。魚の行動パターンを予測するには多くの経験を積み、進化し続けたほうがいい。

「池田水産はそうした船乗りたちを選ばれる会社になりたい」。池田さんにはめざす会社の姿が見えてきた。

（ジャーナリスト金子弘道／文



藤井 大介／撮影



# アジフライで地域創生めざす 知名度向上で市民の誇り醸成

長崎県松浦市  
市長 友田 吉泰



## マニフェストに「アジフライの聖地」

松浦市は長崎県の北部、玄界灘と伊万里湾に面した、人口2万人余りの町です。水産資源に恵まれ、マアジの水揚げ量は日本一です。このアジを活用して地域創生をめざすのが「アジフライの聖地」活動です。

私は市長に就く前の7年間、長崎県議会議員を務めました。当時、地域創生のヒントを得ようと、さまざまなセミナーを受講しました。あるセミナーで講師の大学教授から「地域には必ず宝物になる資源がある。それを磨いて世界に発信することが、地方創生の原点だ」と言われました。松浦市の宝物はなんだろう、日本一のアジは宝物になるだろうかと考えました。

知り合いの地元の神社の宮司さんに尋ねたところ「都会の人はアジやサバなど青魚の刺し身はあまり食べない。加工したものはどうか」と、アジフライのヒントをいただきました。早速、市

内のお店でアジフライを食べてみましたが、私にとっては普通の味でした。ところが、県外でアジフライを食べたところ、身が薄く独特の臭みを感じました。恐らく、冷凍アジを解凍した際に出るドリップが臭みの原因だったのでしょう。獲れたてのアジをフライにして食べていた松浦市民はこれに気づいていなかったのです。

松浦市長に立候補した際、私は「ともだビジョン」として46項目のマニフェストを掲げました。その一つに「アジフライの聖地をめざします」という項目を入れ、記者会見に臨みました。政治家のマニフェストはとかく内容が固いので、息抜きの項目のつもりでしたが、記者さんたちの質問はアジフライに集中しました。マスコミの関心がこれほど高いのなら、いけるかもしれないと手ごたえを感じました。

「刺し身でもおいしいアジをわざわざフライに加工しなくても」という声も聞きます。全国どここの漁港で食べても、新鮮なアジの刺し身は

おいしい。他地域と差別化するには、フライにして提供しなければと考えました。それには絶えず新鮮なアジが獲れ、供給力のある松浦でしかできないと思います。しかも、松浦市には水産加工業者の加工場があります。アジフライの聖地になる条件は整っていました。

## 松浦アジフライ憲章を制定

2018年2月、松浦市長に当選した私は、アジフライの聖地をめざして活動を開始しました。しかし、市内の飲食店の反応はいまひとつでした。「アジフライで客は来ない」という評価です。市の職員が100店以上の飲食店を訪問し、やっと20店の協力を得、市内の飲食店を紹介するアジフライマップ第1号が発行できました。

知名度アップをめざし、18年8月には福岡市天神にある人気の食堂で3日間、メニューはアジフライだけというイベントを開きました。価格はワンコイン(500円)です。これを福岡の

テレビ局が情報番組で報じました。アジフライの聖地が初めてメディアに取り上げられ、松浦市の取り組みが知られるきっかけになりました。その他、毎月第3金曜日を「アジフライデー」に定め、長崎県庁や県警、報道機関の食堂、あるいは学校給食にアジフライを提供いただきました。市の職員は各地のイベントを飛び回り、知名度アップに努めました。

19年4月27日には、アジフライのコンセプトを明確化した8カ条の「松浦アジフライ憲章」を制定し、アジフライの聖地を正式に宣言しました。憲章では、アジフライは松浦市周辺海域で獲れたアジを使用し、ノンフローズン、あるいはワンフローズンで提供すると定めています。ノンフローズンは無凍結のアジ、ワンフローズンは水揚げされたアジを、その日のうちにさばき、パン粉をまぶして一度だけ冷凍したものです。冷凍回数を減らして鮮度の低下を抑える狙いです。

実は聖地宣言をした日は、平成最後の大型連休の初日でした。連休には松浦にアジフライを食べに来てほしいとの願いを込めました。松浦市では見ることがない、ランチの時間帯に飲食店にお客が行列をつくる光景が出現しました。

### コロナ禍にアジフライ列車運行

順調にスタートしたアジフライの聖地活動に冷水を浴びせたのは新型コロナウィルスです。松浦市への観光客数は、2019年に比べ20年に24%減、21年は13%減りました。観光客がやってくる環境をつくろうと、市では21年3月、松

浦鉄道株式会社との協力の下「アジフライの聖地松浦号」を運行しました。列車のヘッドマークにアジフライの聖地を掲げ、つり革には食品サンプルのアジフライを付けました。

これに着目したのが株式会社 Mizkan(ミツカン)です。味覚センサーAIによる相性テストで、アジフライとの相性が最高点になった「味ぽん」をPRする列車を運行したいというお話でした。24年6月から1年間、「アジフライの聖地松浦号」に「サッパリ! うまかあ〜」といったラッピングを施し、松浦鉄道を走っています。

松浦産アジフライの自動販売機も登場しました。22年3月に地元の水産加工会社が松浦魚市場に設置したのをはじめ、福岡市の博多駅や天神南駅などにも設置されました。生パン粉が付

いた冷凍アジフライを購入し、自宅で揚げるだけです。店員などに接触せずに購入できることがうけ、非常に話題となりました。

東京にも進出しました。聖地宣言がネットニュースで流れた際、高田馬場の和食屋「酒肴新屋敷」の池田隼人社長が「うちも松浦のアジを使っています」とSNSに書き込んでくれました。早速社長にお会いし、今では松浦アジフライ大使として市のPRに協力いただいています。都内で松浦産アジのアジフライ提供店は数店舗に増え、松浦でアジフライを製造する水産加工会社も東京・八重洲に食堂をオープンしています。

### めざすは「シビック・プライド」の醸成

新しい事業にも乗り出しました。一つは市内



調川港(松浦)で、のぼり旗「アジフライの聖地 長崎松浦」を掲げる友田市長(上) 地元の豊かさに気づききっかけになったというアジフライ。鮮度にこだわったアジは肉厚で臭みがなく、フワフワ、サクサクと評判だ(下)

の飲食店から出るアジフライなどの廃油を回収し、バイオ燃料に精製する事業です。隣接する平戸市の廃油回収業社の協力を得て、純度99.95%のバイオ燃料に精製し、公用車の燃料に利用しています。回収先はアジフライ連携店を含めて市内の60店舗、回収量は年10トンのほりまです。松浦市は「ゼロカーボンシティ」を宣言してお



ミツカンの味ぽんと松浦アジフライがコラボした松浦鉄道のラッピング車両。「アジフライに味ぽん?」の理由は車内の中吊り広告で解き明かされる(左) つり革にはアジフライの食品サンプル。市担当課職員の発案だ(右)

り、バイオ燃料の他、蓄電池や営農型太陽光発電、森林吸収などによって、2030年のCO<sub>2</sub>排出量を13年比46%減らし、50年にカーボンニュートラルを達成する計画です。

もう一つはアジなど水産物の輸出です。市内にある松浦魚市場は日本遠洋旋網漁業協同組合の冷凍庫と連結し、陸揚げから選別、荷捌き、冷

凍、出荷まで一連の作業を施設内でおこなう、日本初の「高度衛生化閉鎖型荷捌き施設」です。22年には世界で最も厳しい衛生管理手法のEUI-HACCPの施設認定を受けました。私もモンゴルで開催されたジャパンフェスティバルを訪れた際、販売されている松浦のアジフライがあとという間に品切れになるのを見て、今後、輸出は期待できると実感しました。

気になるのはアジの水揚げが、少しずつ減少していることです。23年の水揚げは約1万5000トと10年前に比べ3割程度減りました。海洋環境の変化などが影響しているのでしょうか、漁業法に基づく資源管理の推進のための取り組みを見守っています。

アジフライの聖地は地域に幾つもの効果をもたらしました。まず市役所内の雰囲気が変わりました。活動は、市の職員たちがアイデアを出し合い、担当課を中心に各係員が一致団結してがんばっています。ある職員が聖地活動を「役所に入って初めての成功体験です」と言っており、職員たちもやりがいを感じているようです。活動を通じて、各部署間のコミュニケーションも深まり、風通しのいい組織になってきたと感じます。

地域も徐々に活気づいてきました。観光客数は23年に115万人と、コロナ前の19年を23.7%上回り、市内の連携店も37店に増えました。当初、アジフライを生産しているのは水産加工業者1社でしたが、自前のアジフライを生産する店や、ふるさと納税の返礼品にしようと努力する事業者も出始めました。アジフライ型の菓

子や保冷バッグなど関連グッズの販売も増えました。アジフライが民間の意欲をかき立てていることは間違いありません。

私がめざすのは、松浦市に誇りを持つ「シビック・プライド」の醸成です。特に松浦市の将来を担う子どもたちには、自分の町に誇りを持ってほしい。松浦市といえばアジフライを連想するようにしたい。そのためには、インバウンド客も増やしたいと思っています。市も英語、韓国語、中国語のパンフレットを作成するなど多言語化を進めています。アジフライを愛好するイタリヤ人女性を松浦アジフライ大使に委嘱するなど、取り組みを広げています。市内にインバウンド客の外国語が飛び交うようになれば、子どもたちには相当な刺激になると思います。

## profile

友田 吉泰 ともだよやす

1964年生まれ。九州共立大学工学部卒業。民間企業勤務後、99年より松浦市議会議員(4期)。2011年より長崎県議会議員(2期)を経て、18年2月に松浦市長初当選、現在2期目。選挙時からの公約「ともだビジョン」では、人口減少問題への解決策など46項目を提案。「『住み続けたい!』を実感できるまち松浦」を掲げ、地元の豊かさ、暮らしやすさを内外に積極的に発信する。趣味はフォークギター。

長崎県松浦市

長崎県北部に位置し、海に面する地域と島々からなる。調川港(松浦)ではアジ、サバなど日本有数の水揚げ量を誇る。マグロやクルマエビの養殖業の他、野菜生産、畜産など自然豊かな土地を生かした農水産業が盛ん。中世の海の民の集団「松浦党」が、源平合戦や蒙古襲来で活躍した歴史がある。蒙古襲来の水中文化遺産「長崎神崎遺跡」は近年注目され、町ぐるみの元寇船の引き上げプロジェクトが進行中だ。

## 『新さかなの経済学 漁業のアポリア』

山下東子 著 日本評論社



2024年5月発行・2,750円

## 厚い壁と深い闇

石井勇人（共同通信アグリラボ編集長・

宮城大学 特任教授）

副題にあるアポリアとは「難題」という意味だ。単に解決が難しいだけでなく、行き詰まり、途方に暮れてしまうという意味合いが含まれている。漁業には経済学の常識が通用しない課題が幾つもある。著者は、本書の後書きで次のように吐露する。

「水産業を研究するうち、…この産業の特殊性がことさらに目につくようになり、…産業従事者と政策担当者の論理が（中略）産業としての自立性という本来あるべき資質をどんどん奪っているように見えた。…水産業は他産業と同じような自立した産業として成立しえないのか」

この部分だけを引用すると、著者は保護行政を批判する単なる規制緩和論者と誤解されるかもしれないが、そうではない。2011年の東日

本大震災の直後の時期に、水産政策審議会の会長として、行政とともに漁業・水産業の発展に尽くした。その経験のなかで筆者は「厚い壁」にぶち当たり「深い闇」に当惑してきた。

全12章のうち1〜3章は、改正漁業法を批判的に解説し、「（法律を）読む人の立ち位置によって全く違った景色に見える。巧みな二重構造になっている」と総括している。「漁業者の所得向上を政策目標にすることに大義はあるのか」と問いかけ、「水産物の輸出促進は国民への食料供給の義務という政策目標に反する」「外国人労働者に依存すれば効率化に向けた投資が進まなくなる」など、さまざま「アポリア」を列挙する。それらは、逆の表現をするならば「経済学の限界」を示す具体例でもある。

内容は手厳しいが、文章はユーモアにあふれ、エッセイとして読めるほど面白い。例えば1章「規制改革 サバのIQ」では、「サバってそんなに賢いの？」という書き出しで、知能指数ではなく、サバの漁獲可能量を管理する個別割当制度を解説する。

前半のアポリアに打ちのめされた暗い論調とは一転、後半は明るいルポルタージュ仕立てになっている。著者は内外各地の現場に足を運び、先端技術を応用した養殖業に漁業の光明を見る。特にサーモン、マグロ、ウナギの最新事情は興味深い。読めば読むほど、著者の指摘のほとんどは、水産業だけでなく農業全般に通じると感じた。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊（2024年8月1日～8月31日）

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 週刊ダイヤモンド2024年7月27日号(特集:公務員の逆襲)	ダイヤモンド社/編	ダイヤモンド社	950円
2 逐条解説 植物防疫法	植物防疫法研究会/編著	大成出版社	3,630円
3 新さかなの経済学 漁業のアポリア	山下 東子/著	日本評論社	2,750円
4 強い農業づくり総合支援 令和6年度	創造書房	創造書房	9,900円
5 食料・農業・農村白書 令和6年版	農林水産省/編	日経印刷	3,245円
6 森林・林業白書 令和6年版	林野庁/編	全国林業改良普及協会	2,530円
7 誰も農業を知らない2	有坪 民雄/著	原書房	1,980円
8 図解でよくわかる 菌ちゃん農法 微生物の力だけで奇跡の野菜づくり	吉田 俊道/著	家の光協会	1,870円
9 週刊東洋経済2024年6月1日号(特集:全解剖 日本の魚ビジネス いつまで魚を食べるのか)	週刊東洋経済編集部/著	東洋経済新報社	880円
10 季刊農業と経済2024年春号(特集:海を越えてくる食べ物の裏側—食料調達におけるSDGsとは)	辻村 英之、久野 秀二、坂梨 健太/編	英明企画編集	1,870円

## 第17回「アグリフードEXPO東京」 全国各地の出展者が活発に商談

「アグリフードEXPO」は、全国の農林水産・食品事業者と国産農林水産物・食品の調達に意欲のある国内外のバイヤーをつなぎ、ビジネスマッチングの機会を提供する展示商談会です。今回は、全国から588先の農林水産・食品事業者が出展し、来場したバイヤーへ魅力ある農林水産物や地元産品を活用したこだわりの加工食品を積極的にPRしました。なお、出展者数は前回に比べて123先増加、2日間で約1万2000名が来場し、4万件以上の商談が実施されました。

前回に引き続き、海外販路の拡大を後押しするため、農林水産省、国税庁、日本貿易振興機構（JETRO）の協力のもと、海外バイヤー30社、国内貿易商社10社を招へいし、輸出への意欲を持つ出展者との輸出商談会を実施しました。この結果、1862件の輸出に関する商談がおこなわれました。

また、輸出や物流などの専門機関が経営上の課題に対するアドバイスや支援メニューを紹介する相

談コーナーを設置し、出展者や来場者から235件の相談が寄せられました。

開催初日には農林水産大臣政務官の舞立昇治氏が来場し、開会式に登壇するとともに、多くの出展ブースを視察、出展者を激励されました。

さらに、特別企画として国産原材料の利用促進や輸出促進に関するセミナーを実施しました。概要は、下表をご覧ください。

（情報企画部）



開会式のテープカットの様子



試食提供もあり、活発な商談がおこなわれていました



会場は都道府県ごとに8つのブロックに分かれ、来場者が行き交いました

### セミナー実施概要

#### ◆ 8月21日(水)

##### 相談コーナー参加機関によるリレー講演

登壇者	相談コーナー対応機関から1人ずつ
内容	各機関の取り組み内容、提供サービスなどについて（1機関当たり10～15分程度）

#### ◆ 8月22日(木)

##### 食品産業における国産原材料の利用促進と産地連携の取り組みについての講演

登壇者	農林水産省新事業・食品産業部食品製造課および農産局園芸作物課、全国農業協同組合連合会、株式会社セブン-イレブン・ジャパン、味の素食品北海道株式会社、味の素株式会社
内容	国産原材料の安定調達に係る食品産業と農業との連携強化事例の紹介など

##### 輸出支援プラットフォームによる講演

登壇者	農林水産省輸出・国際局国際地域課、台湾・香港・シンガポール・ベトナムのプラットフォーム担当者
内容	各国・地域における輸出支援プラットフォームの取り組みや日本食市場について

高知支店  
「第2回こうち新規就農者  
交流会」を開催

本交流会は、新規就農者のネットワークづくりを主な目的に、高知県農業振興部などと連携して昨年度初めて開催したものです。

今回は新規就農者34人、農業経営サポート機関39人が参加。農業経営アドバイザーの資格を持つ公庫職員から「資金繰り・資金管理のポイント」を説明し、先輩農業者が「SNSを活用したネットワークづくり」をテーマに講演した後、座談会を実施しました。

参加者からは「農業者同士で横のつながりが新しくできた」などの声が寄せられ盛会となりました。  
(6月28日)



HOT高知farmers (SNS上で交流のある県内農業者のコミュニティ) から2人が登壇しました

長崎支店  
人材をテーマに先進事例を学ぶ  
「長崎県公庫水産友の会」を開催

公庫お取引先の漁業者をはじめ、水産加工業者や造船所などの水産業関連業者で組織する「長崎県日本政策金融公庫水産友の会」を長崎市で開催。行政や民間金融機関を含む76人が参加しました。

今年度は「人材」に関する講演会を2部構成で開催。第1部は「第一次産業の新たな経営モデルについて考える〜これからの人材育成、活用のヒント〜」をテーマに、大学の研究者を経て漁業に従事した経歴を持ち、研究者の調査を助けるコーディネーター事業など、地域の水産業振興に取り組む合同会社フットアワー代表社員の銭本慧氏



農業の最先端をいく事例紹介に、参加者は熱心に聞き入っていました

(対馬市/漁業)と、ミニトマトの生産を中心に、異業種との連携を強化した次世代型農業のモデル構築に挑戦している株式会社浅井農園代表取締役の浅井雄一郎氏(三重県/施設野菜)が登壇。

銭本氏は自身の経験や事例を紹介し、魅力ある事業づくりやAPIー方法をオンラインで講演。浅井氏は「経営陣だけでなく、従業員全員が対等な立場で議論し、また、各自が研究者として企業の発展を考えることが重要」と力説しました。

第2部では「高校生の進路選択について」をテーマに、県立長崎鶴洋高等学校校長の岡野祥士氏が登壇。水産科の現状や高校生の気質の変化などについて説明し、「水産人材の育成には、県内の水産業界全体で密に連携し、対策することが必要」と締めくくりました。

参加者からは、「従業員との関係性がよく、先進的な考え・経営であり非常に勉強になった」「県内の水産人材を育成するため、当事者意識を持つことが大切と再認識した」など多数の感想が寄せられました。(7月10日)

高松支店  
香川県東讃地域で  
地域農業と異業種をつなぐ交流会

香川県東讃農業改良普及センターと「東讃地域の農業と異業種の交流会」を共催。農業者の取引拡大や異業種とのコラボレーションにつなげるべく、農業者とホテル、食品スーパーや卸売業者などを招き、当日は64人が参加しました。

会場には自慢の農産物や加工品が展示され、参加者は意欲的に商談を進めていました。

農業者からは「県外のバイヤーとも商談ができてよかった」「普段は異業種の方と交流する機会がないので刺激になった」などの前向きなコメントが寄せられました。  
(7月16日)



販路獲得のため積極的に交流する農業者たち

◆春2号「国産調達へ動く食品企業」を拝読しました。各記事とも、専門家の皆さまからの提言、現地報告など素晴らしい、具体的でわかりやすい内容でした。

食品加工業者が国産農産物の使用量を増やしていくためには、生産者と情報共有を図ることが必要だと思いました。

しかし、こうした取り組みは、個々の農家だけでは限界があります。日ごろ付き合いのある県やJAなどの担当者が音頭をとって、産地としての取り組みになり、国産シェアの拡大へつながることを期待したいです。

(福岡県筑後市 角繁男)

◆夏1号特集「異業種が見出す農の価値」の実践例を思い出した。世界自然遺産登録のはるか前の屋久

## 次号予告 秋2号(11月発行)

### 「農業支援サービスを生かした労働力確保(仮)」

農業の現場での人手不足が強まるなか、民間の農業支援サービスが動き出している。労働力を必要とする現場に人材派遣などをおこなう農業支援サービスに着目し、サービスの現状と課題、そしてさらなる成長や発展の可能性を考える。

## ご意見募集

今号はいかがでしたでしょうか。感想やご意見をお寄せください。FAX・eメールなどで受け付けています。掲載させていただいた方には薄謝を進呈いたします。

FAX: 03-3270-2350

eメール: anjoho@jfc.go.jp

島で農林業経営にかかわったとき、産物輸送のハンディをカバーするために小さなホテルを開業。そこで提供する佃煮の販売を始めたところ好評だった。さらに大手健保組合との協業で、休業中の社員のためにホテルを宿舎として提供した。

彼らには、簡単な農作業を半日、残り半日は天日塩や陶器作りなどをしてもらった。いずれも農林業経営の安定化につながった。

こうした取り組みは、今までなかった効果を生んでくれた。ホテル客に果樹苗を買って植えてもらい管理費をいただく仕組みが生まれた。塩作りや焼き物作りは誘客イベントとしても定着した。農林水産分野には人を引き付ける魅力がたくさん隠されている。

(鹿児島市 吉見満雄)

## 編集後記

④資源評価と資源状況にはミスマッチがあるのか。資源の状況をタイムリーにTACに反映させることができれば、このミスマッチは解消するの。漁業者は漁場の状況などのデータ提供には前向き姿勢を示している(7~11ページ)。漁業者と科学者との相互理解と協力体制が広がることで「アポリア」の解決につながることを期待したい。(細谷)

⑤今回の取材を通し、日々何気なく食べている水産物は、漁業者と関係機関との対話や日々弛まぬ努力があつてこそだと痛感した。一方で、水産基本法改正から約3年が経過しても、資源評価と枠設定におけるギャップが生じているのも事実。これを埋めるためには、今後も粘り強く対話が続けることが重要であると感じた。(宮崎)

⑥「新・漁業人」池田博人専務の案内で、焼津港へマグロの水揚げに伺いました。飛び込んだのはクレインで吊り上げられた大量のマグロ。あまりにダイナミックで目が点になりました。それを「海の男」たちが談笑しながら運び運んでいく姿はカッコイイの一言。漁業には3Kのイメージがあるともいわれますが、一瞬で鮮やかに覆りました。(大谷)

⑦日本中、どの地域にも必ず宝物になる資源がある——地域再生への助言を真摯にとらえ、他に誇る地域の宝物を見つけた長崎県松浦市の「地域再生への助走」では、松浦市が目の前に広がる海の恩恵を再認識し、「アジフライの聖地」となったユニークな取り組みを紹介しています。友田市長の熱弁と笑顔もあわせ、ご一読ください。(水谷)

## AFCフォーラム 2024.10 秋1号

### ■編集

前川 紘輝 細谷 哲郎 宮崎 善幸  
大谷 香織 澤田 真理 岩本 悠里  
水谷 徳子

### ■編集協力

金子 弘道

### ■発行

株式会社日本政策金融公庫  
農林水産事業本部

〒100-0004

東京都千代田区大手町1-9-4

大手町フィナンシャルシティ ノースタワー

Tel. 03(3270)2268

Fax. 03(3270)2350

E-mail anjoho@jfc.go.jp

### ■印刷

株式会社佐伯コミュニケーションズ

\*本誌に掲載している記事、写真、図表、データなどをご利用になりたい場合は、事前に当社までご連絡ください。

# 成功のカギは「やめない限り失敗ではない」



**佐藤 正之**

SATO Masayuki

株式会社野村総合研究所  
コンサルティング事業開発部  
事業推進グループマネージャー  
(東京都千代田区)

**新**型コロナの大流行は、農林水産業にも大きな影響を及ぼしました。これからの農業の在り方を示すようなビジネスモデルを展開していた農業法人が倒産する事態も発生しました。この農業法人は、外食産業のニーズに応じた野菜生産と一次加工をおこなっていましたが、コロナ禍において外食産業への依存があだとなりました。「余った野菜を買い取るよ」といった支援のお話もありましたが、事業の継続を断念しました。同様のことは、東日本大震災の際にも見られました。当時としては珍しい持続可能な漁業で獲られた天然水産物の証しであるMSC認証を取得し、水産物加工品の輸出に向けて大規模な加工場を建設した水産業者が、本格的に輸出を開始するタイミン

## さとう まさゆき

1992年野村総合研究所入社。2010年から10年半にわたり野村アグリプランニング&アドバイザー株式会社に出向しアグリ分野の調査・コンサルティングに従事。

グで発災し、原発事故によって輸出ができなくなりました。この水産業者のところにも資金援助のお話などがありましたが、結局、会社をたたむことになりました。

このような劇的な事業環境の変

業者からお話を伺う機会がありました。そのなかで一番印象に残っているのは、優良事例として取り上げられる人々は「失敗と感じていることがない」ということでした。

「これまでの取り組みで失敗し



©いだよ

化は頻繁に起こるものではありませんが、事業環境の変化に備えたBCPの策定や余裕資金の確保といった対策も必要です。しかしながら、事業を成功に導くうえで、もっと大切なことがあると感じています。

**私**は、野村アグリプランニング&アドバイザー株式会社(現 野村証券株式会社)が設立された2010年からアグリ分野の調査・コンサルティングに携わってきました。ちょうど六次産業化・地産地消法が施行されたところで、6次産業化に取り組む多くの農林漁

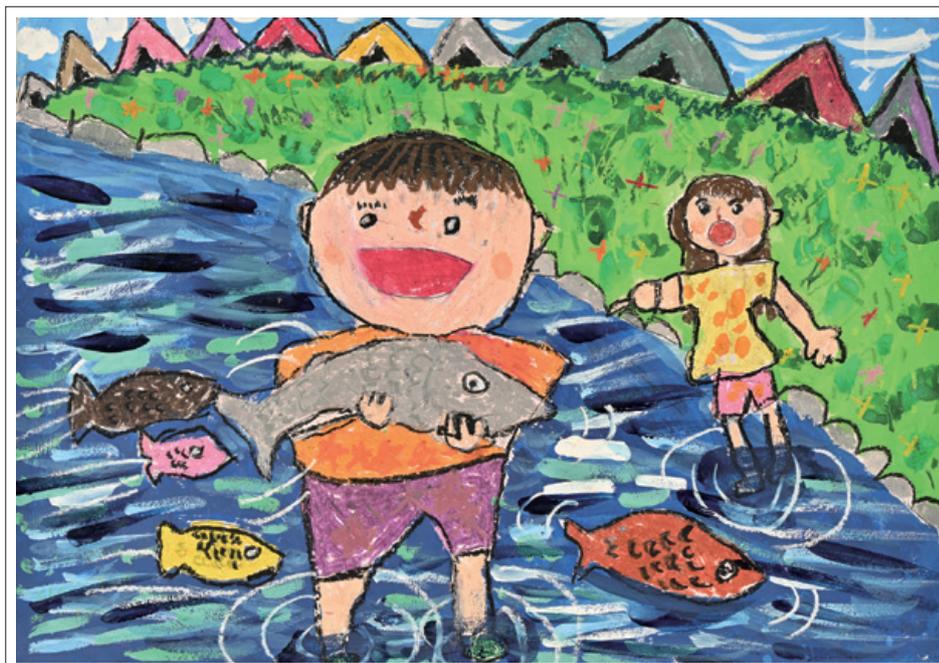
たことと、それをどのように乗り越えたかを教えてください」と質問すると、しばらく考えた後「失敗したことはない」と答えるのです。こういった回答は1人や2人ではありません。つまり、事業をやめない限り失敗した取り組みではなく、必ず事業の成長に役立っているのでしょう。「事業を成功に導こう」という強い思いはまわりの人々にも伝わり、誰かが支援の手を差し伸べてくれます。これこそが、事業を成功に導くカギなのではないでしょうか。

**F**



農業経営アドバイザーは農業経営者のニーズに対応し、経営への総合的・的確なアドバイスを実践する専門家です。2005年、農業経営の発展に寄与することを目的に日本公庫が資格制度を創設しました。本コーナーは、上級資格である上級農業経営アドバイザーが執筆しています。

## 水産資源管理の成果問う



「大きな魚つかまえた!」 深田 樹生 愛知県名古屋市立大高南小学校  
(全国土地改良事業団体連合会主催 「未来へつなごう!ふるさとの水土里」 子ども絵画展2023より)