

# 窮地に立つ漁業、再生への打開策

かつて世界一の漁業大国だった日本は今、岐路に立たされている。旬の魚が極端な不漁に見舞われ、水揚げ量は減る一方だ。漁獲の主体はマイワシ、さば類だが小型が多く、かつ減少傾向にある。海洋環境が大きく変化するなか、持続可能な漁業の実現へ、どのような方向転換が必要なのか。

## 海水温上昇による異変

日本の漁業は、1980年代の半ばに年間1300万トに迫る漁業生産量を誇り、堂々世界一の座にあったものの、遠洋・沖合漁業の衰退、さらには近年のサンマやスルメイカ、秋サケの歴史的な不漁に伴って、じり貧状態にある。

2024年の漁業・養殖業生産量は363万4800トで、史上最低を更新し続けている。世界ランキングでは、中国やインドネシア、インド、ベトナムなどに抜かれ、今やベスト10入りも逃している。

日本の漁業生産量のなかでも、比重の高い海面漁業における24年の生産量は、合計278万7100トで、04年の20年前と比較し、4割以上も減っている。主な要因は、決して過剰

漁獲だけではない。地球温暖化による海水温の上昇など、海洋環境の変化であると指摘されている。近年の海の異変は、資源研究者の想像を超えるものとされ、水産資源の管理を一層難しくしている。

地球規模の温暖化により、近年、各地で観測史上最高の気温を更新。25年も日本列島では、8月5日に群馬県伊勢崎市で41・8℃の日本歴代最高気温を観測した他、各地で40℃超えの酷暑が続き、主要ダムでは貯水率0%といった状況が伝えられるなど、列島が危機感に包まれた。

地球規模での気温上昇は当然、海にも多大な影響を与え続けている。例えば北極海では18年までの40年間に海水面積が4割ほど小さくなったとの報告もあり、氷に閉ざされていた海域に変化が生じる恐れがあるため、新たな漁業をめ



時事通信社 水産部長

**川本 大吾** KAWAMOTO Daigo

かわもと だいご  
1967年生まれ、東京都出身。専修大学卒業後、時事通信社に入社。水産部で豊洲市場や漁業関連の取材を担当。2010～11年、水産庁の漁業の多角化検討会委員。14年に水産部長に就任。著書に『ルボ ザ・築地』（時事通信出版局）、『美味しいサンマはなぜ消えたのか？』（文藝春秋）など。

ぐる国際管理ルール策定への準備が進められている。

## 歴史的な不漁が続く3魚種

サンマやスルメイカの分布域の変化や、秋サケの回帰率の低下による3魚種の歴史的な不漁が懸念されている。いまだに、それぞれ不漁期を脱する兆しは見えていない。不漁3魚種の漁獲データを2004年と24年で比較すると、サンマの生産量は20万4000トから3万9000トと5分の1に。スルメイカは23万5000トから2万トと1割以下に。さけ類は24万5000トから4万7000トと5分の1に、それぞれ減少している。

サンマこそ24年は23年よりも若干増えたものの、豊漁への兆しは見えず、スルメイカとさけ



遠洋マグロはえ縄漁で漁獲されたマグロ (濱幸水産提供)

類は、過去最低を更新中で、底がみえない状況だ。この他、主要魚種ではホタテガイやさば類、カタクチイワシ、ぶり類などが、いずれも全国的にみると、直近の生産量は減少傾向にある（農林水産省24年「漁業・養殖業生産統計」より）。

その一方で、ぶり類やサワラ、タチウオ、フゲといった魚が、北日本沿岸で多く水揚げされるなど、従来の魚の水揚げ状況が大きく変化しており、漁業のみならず、水産加工業や流通業などにも影響を及ぼしている。

ぶり類については、全国ベースでは減少傾向にあるものの、北海道をはじめ太平洋北部などで漁獲は増えている。この要因について、24年度「水産白書」では、「海水温の上昇が一因として考えられており、北海道などでの漁獲量の増加にみられる分布域の変化も、海洋熱波により海水

温が上昇したことが影響しているとの報告がある」と指摘する。

この他、西日本中心だったサワラは、00年ごろから佐渡市など新潟県や山形県、秋田県など日本海側、三陸の太平洋側でも漁獲量がまとまっており、海水温の上昇が要因とみられている。

同様にタチウオも「仙台湾を中心に太平洋北區では増加傾向で推移しており、産卵親魚の来遊、幼魚の加入が仙台湾で確認されるなど、再生産海域が北方へ拡大する傾向にある」（水産白書）という。

### マルチ操業、他業種への事業拡大も

さまざま変化する海洋環境と魚の生産について、当事者はどう捉えているのか。

日本最大の遠洋マグロ延縄漁船11隻を保有するほか、さんま棒受け網漁業や底びき網漁業も手掛ける濱幸水産株式会社（岩手県釜石市）取材した。代表取締役社長の濱川幸三さんは、世界の海洋を漁場とするため、魚の変化をつぶさに捉えている。

濱川さんは、「マグロは広く回遊するため、さほど水温の影響は受けないが、大西洋のアイランド沖で操業するクロマグロの漁場は、北緯が55度から60度くらいに北上している。1隻60から70トの枠を獲り切るのに、以前は早いと2週間ほどだったが、今は1カ月くらいかかるなど、操業効率が低下している」と話す。

秋の味覚・サンマについては、「以前は8月からロシア海域で操業していたが、今は公海の経度160度付近まで行かなければならず、漁場

が大きく変化している。2025年8月半ばの水揚げは24年より若干多いくらいだが、130から140<sup>ダ</sup>主体で24年より30<sup>ダ</sup>ほど大きく、魚価が上がっている」と濱川さん。

底びき網漁業にも、海洋環境の変化が大きな影響を及ぼしている。「9月から2カ統4隻で操業をおこなっているが、スルメイカは不漁続き。年明けからのマダラ、スケソウダラも漁獲が振るわず、半面、かつてはあまり獲れなかったタチウオやカニなどが入ることがある」と変化を実感している。

海洋環境の変化に伴う操業への影響に対し、濱川さんは「不振のサンマ漁が年内で終わり、年明け4月までの期間、乗組員の希望により自社の延縄漁船に乗ってもらっている。さんま棒受け網漁船でイカ釣りとの兼業ができないか検討中」としており、複数魚種に対応できる「マルチパーパス漁船」への転換を模索している。

今後の漁業展開に関しては「前浜での養殖や定置網、小回りの利く小型船による操業なども視野に入れている。さらに、海洋変化や自然災害などを踏まえ、魚を獲るだけでなく、加工や販売、飲食業の展開なども手掛けていきたい」と、事業拡大への意欲をにじませる。

### 漁獲枠や加工処理能力も影響

一方で、沖合でアジ、サバ、イワシといった多獲性魚やクロマグロなどを漁獲する近海まき網漁船団、赤道付近でかつお、まぐろ類を対象とした海外まき網漁船団による操業を展開する共和水産株式会社（鳥取県境港市）。代表取締役・会

長執行役員の高橋誠治さんは、「近年、われわれの生産状況は漁獲枠の他、ミール工場の減少など陸揚げ後の処理能力に影響されることが多い。従って、必ずしも海洋の変化に伴う魚資源の減少が、大きな痛手となっているわけではない」と話す。

そのうえで高橋さんは、「長いスペインで特定の魚が爆発的に増える一方、別の魚種が減ってしまいう魚種交代の現象『レジームシフト』にも左右されるなど、実際にはいろいろな状況が重なって全体の漁業生産量が減っているのではない」との見方を示す。

ただ、同社執行役員で海外まき網事業部長の内藤善直さんは、「獲れる魚種が変わってきているのは確か」だという。プリは近年、北海道でたくさん獲れるようになっていたが、「山陰沖合では減っている一方、沿岸では大量に獲れることがよくある。さらに、サバやイワシはサイズが小さくなっているのも近年の傾向である」とも指摘する。

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の代名詞・魚食だが、日本では十数年前から食肉の消費に水をあけられている。特に近年は鳥肉の消費が旺盛だが、肉と魚の消費について高橋さんは、「安価な鳥肉との競合は考えず、牛・豚肉と共存することをめざすべき。潜在的に魚は健康にいい、食べたいと思っている人が多いのだから、コアな魚好きは別として、これから魚食は、主に外食で楽しむような時代になるのかもしれない」といった見方も示す。

低調な魚消費が課題となる一方、持続可能な

漁業の実現に向け、高橋さんは「漁業は高タンパク・低カロリーの食料を供給していることは確か。魚離れは顕著で、国内消費は伸びる傾向にはないが、生産者として食育などの努力は続ける一方、海外への輸出やインバウンド需要をより満たしていく方向にシフトさせていくことも重要」と強調する。

### 獲れる魚に合わせた魚食文化を再構築

海水温の上昇により魚たちが北上し、これまで獲れなかった海域で獲れるようになって、その土地の食文化として定着するには時間がかかる。北海道の漁業関係者によると、急増しているプリについては「漁港では本来、関係業者が定置網でサケが漁獲されるのを期待し、買いつけて都市部へ出荷したり、新巻きや筋子、イクラなどに加工する業者に販売したりしていたが、馴染みのなかったプリが多く水揚げされても、わかには扱う業者が定着しない」といった事情があるという。

プリの場合、10<sup>キ</sup>以上の大型から、以下ワラサやイナダ、ワカシなどといったように魚体の大きさの差があり、それぞれに適したきめ細かい扱いが求められる。最適な仕向けが定着・確立するまでには時間を要することが「プリの食文化がない」とされるゆえんである。

ただ、獲れる魚が変化しても、揚がった魚を最大限に利用することは、産地に求められる課題でもある。そこで北海道では近年、函館市などでプリの料理コンテストや料理教室の開催、新商品開発などが盛んにおこなわれおり、人気商品

も誕生している。

一方、サワラについては、山形県で漁業者によるブランド化をめざす組織が立ち上げられ、「庄内おぼサワラ」とネーミングして取引され、地域漁業の経営改善に寄与しているという。

### ブランド化で販路開拓

海洋環境の変化に伴って資源量が減少し、不漁になっている魚が目立つなか、順調に漁獲されている魚の有効活用への必要性も高まっている。その筆頭が全国生産量1位のマイワシだ。食用品率が低いマイワシは、北海道広尾町の水産加工業者が、大型魚を真空保存し「大トロいわし」としてブランド化。道内だけでなく、東京など各地へ出荷されている。

北海道のほか「寒プリ」で知られる富山県の水見市でも、冬の終わりから春にかけて水揚げされるマイワシを「氷見イワシ」としてブランド化しようという動きが活発化。町を上げ、積極的なPR策が展開されている。

一方、北海道でサケとは対照的に漁獲が増えているプリの有効活用を図ろうと、白糠町では、漁協や自治体が連携し、大型のプリを「極寒ぶり」とネーミングしてブランド化を図っている。商品化されているプリしゃぶや漬けなどは、ふるさと納税の返礼品として人気という。

ブランド化は、メジャー魚ばかりではない。いわゆる「未利用魚」とされ、流通に乗らずに時は廃棄されることもあるマイナーな魚も、漁業関係者などが認知度を高めつつ、消費を促す努力を続けている。





近海で獲ったブリを水揚げする様子(共和産水提供)

例えば、底びき網などで漁獲される深海魚のメヒカリは、鮮度落ちが速く消費される機会が少なかった魚だが、近年、主産地である愛知県や福島県のいわき市などで、ブランド化が進められている。

それぞれ品質管理を徹底しながら、さまざまな調理でおいしい食べ方を都市部などで紹介。マスコットキャラクターを作って広くPRしており、地域ブランドとして確立させることで販路を着々と拡大している。

この他、江戸前の寿司ネタとしても知られる出世魚、シンコ・コハダは魚市場などでも高値で取引される高級魚だが、成長してコノシロと呼ばれるような大きさになると小骨が多く食べにくいいため、需要が落ちてしまう。

食用に向かないと判断され、飼料や肥料に回

されることもあるため、主産地である千葉県の船橋では、市と漁協がタッグを組んで煮魚など加工品の開発などを進め、付加価値の向上に取り組んでいる。

日本の漁業生産量が減り続ける一方で、若者を中心に魚離れが進む近年、今、獲れている魚のポテンシャルを最大限発揮させ、食用比率を高めていく努力が必要なのは言うまでもない。生産から消費に至るまで、漁業者だけでなく、加工・流通、地元自治体も含めた総力戦で、国産魚の有効活用への道を探ることが、持続的な漁業・水産業の発展にとって不可欠となるだろう。

### 海洋環境変化を可視化、漁業者と研究者が連携

海の異変などに伴う魚資源の減少について、日本最大の生産者組織である全国漁業協同組合連合会(以下、JF全漁連)が2022年8月から9月に青年漁業者を対象におこなった調査(複数回答)によると、「海洋環境の変化を感じるか」の質問に対し、96・4%が感じると回答。この他、「漁業が継続できなくなるのではないか」「資源管理だけでは元に戻らないのではないか」「魚が減ったままになるのではないか」といった不安を半数以上が感じている。

こうした海の異変と漁業生産の落ち込みに関し、JF全漁連は「直近十数年の漁獲量の減少は大きな脅威」「海洋環境の激変は漁業者および国民共通の課題」であり、「水産加工業や流通・小売りも含めた地域社会全体の崩壊にもつながりかねない課題」とし、以下の対応策を推進していく方針だ。

① 周辺の水産資源・漁場環境の回復に向け、② 環境変化をいち早く知る漁業者の声を聴きながら、資源管理を推進、③ 外国漁船による違法漁獲対策・国際的な資源管理の枠組みを推進、④ 藻場・干潟などの保全・回復、⑤ 栽培漁業による種苗放流、⑥ 漁礁設置などの漁場環境整備、⑦ 海底耕耘や植樹など(海の)栄養源の供給、といった取り組み強化策を打ち出している。

さらに、資源と漁場環境の両方の同時回復が必要とみて、新たに「海洋環境変化対応プロジェクト」をスタートさせた。これは日本沿岸の海洋環境変化を探る目的で、「漁業者と研究者がタッグを組み、海の変化を明らかにする史上初の取り組み」として注目されている。

プロジェクトの実施にあたっては、JF全漁連が日本財団と東京大学大気海洋研究所と連携する。漁業者らによるモニタリングを基に、東京大学が調査データを分析・解析し、研究課題やテーマを設定して対応策を検討。日本財団がプロジェクト全体をコーディネートし、調査結果を広く発信していくという。

既存の研究機関の調査・分析だけでなく、「海洋環境の激変に、漁業者自身が立ち向かっていく取り組みを推進していく」と、攻めの姿勢を強調している。

温暖化に伴う海洋環境の変化は、漁業生産の視点でネガティブな傾向として捉えられてきたが、今後は流通・消費も含めた水産業全体として、ドラステックな対応で好機に転換させていくことが、漁業再生の近道につながるのではないだろうか。