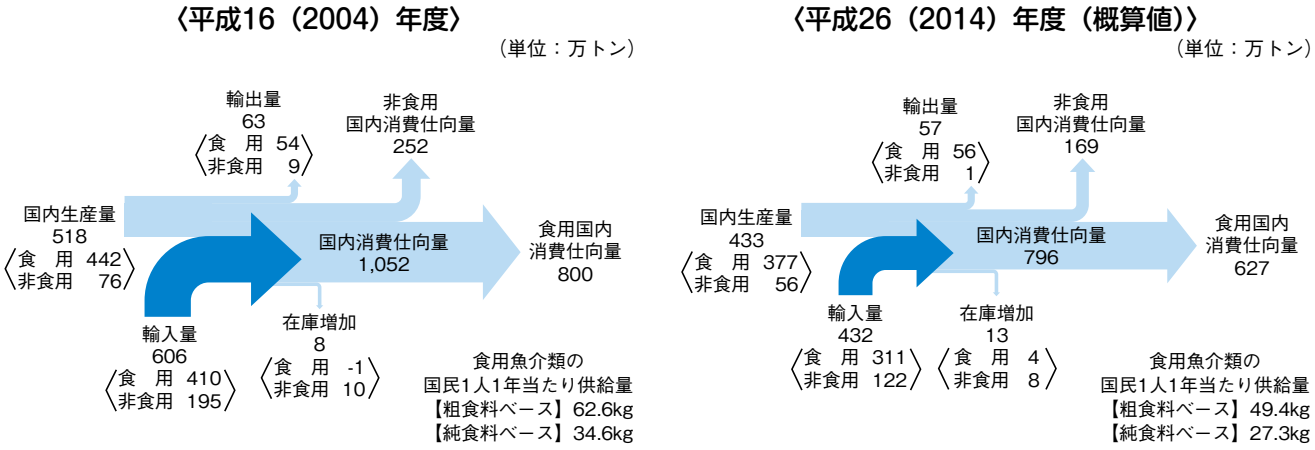
第３節　水産物の消費・需給をめぐる動き

（１）水産物需給の動向

平成26（2014）年度における我が国の魚介類の国内消費仕向量は796万トン（原魚換算ベース、概算値）となり、このうち79％（627万トン）が食用消費仕向け、21％（169万トン）が非食用（飼肥料用）消費仕向けとなっています（図Ⅱ－３－１）。国内消費仕向量を平成16（2004）年度と比べると、国内生産量が16％（85万トン）、輸入量が29％（174万トン）減少したこと等から、24％（256万トン）減少しています。

図Ⅱ－３－１　我が国の魚介類の生産・消費構造の変化



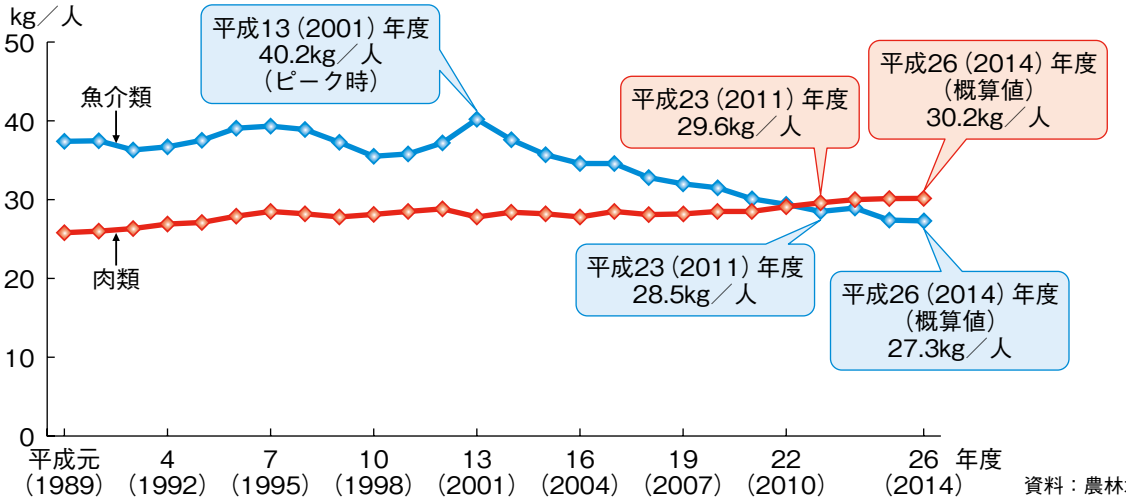
資料：農林水産省「食料需給表」
注：1）　数値（純食料ベースの供給量を除く。）は原魚換算したものであり、鯨類及び海藻を含まない。
　　2）　純食料ベースの国民１人１年当たり供給量については、消費に直接利用可能な形態（頭部、内臓、骨、ひれ等を除いた形態）に換算。

（２）水産物の消費動向

（水産物消費の傾向）

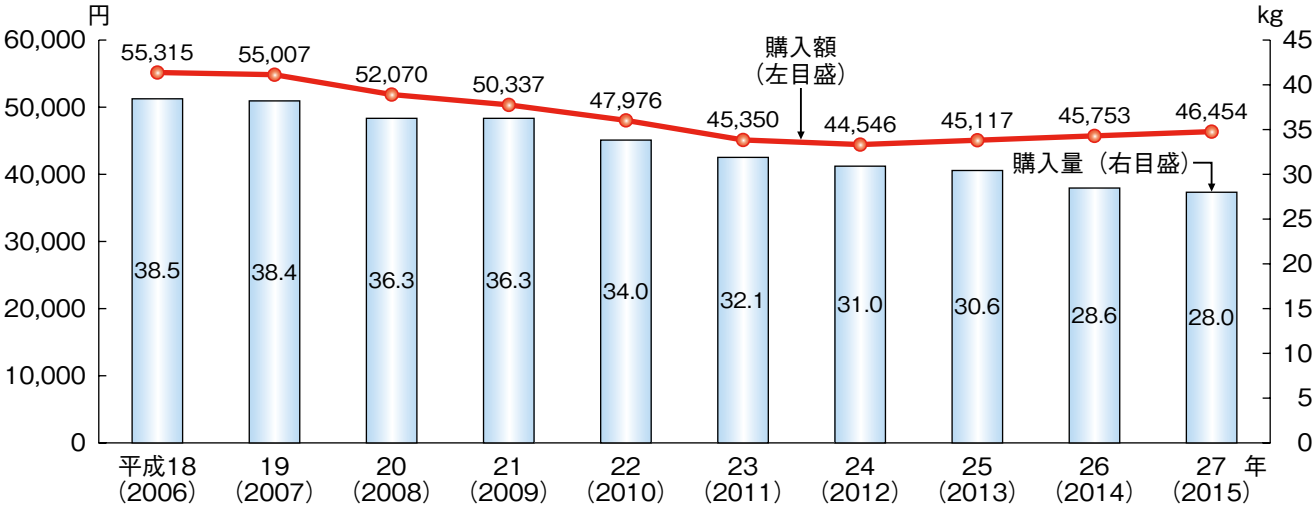
我が国の食用魚介類の１人当たり年間消費量は、平成13（2001）年度をピークに減少傾向で推移しており、平成26（2014）年度は前年度比0.1kg減の27.3kgとなりました（図Ⅱ－３－２）。生鮮魚介類に対する世帯当たりの年間支出額及び購入量をみると、近年では支出額は４万５千円～４万６千円前後で横ばいから漸増となっていることから、水産物価格が上昇傾向にある中で購入量は減少しているものの、消費者の購買意欲自体が低下しているわけではないとも考えられます（図Ⅱ－３－３）。

図Ⅱ－３－２　食用魚介類及び肉類の１人当たり年間消費量（純食料）の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

図Ⅱ－３－３　生鮮魚介類の１世帯当たり年間支出額・購入量の推移



資料：総務省「家計調査」
　注：二人以上の世帯。

（水産物と健康）

魚は、肉類と並んで、私たちが生きていく上で必要な９種類の必須アミノ酸をバランス良く含む良質なたんぱく源です。また、魚には健康を支える様々な成分が含まれています。特に、ドコサヘキサエン酸（DHA）、エイコサペンタエン酸（EPA）といったn-3系多価不飽和脂肪酸に関しては、私たちの健康に与える効果について多くの知見が蓄積されており、肝臓がんや男性の糖尿病の予防、肥満の抑制等に対して効果があることが最近の研究結果で示されています（図Ⅱ－３－４、図Ⅱ－３－５）。さらに、DHAやEPAは、アレルギー症状の改善、うつ病の緩和、認知症の予防に効果があるとの報告もあります。

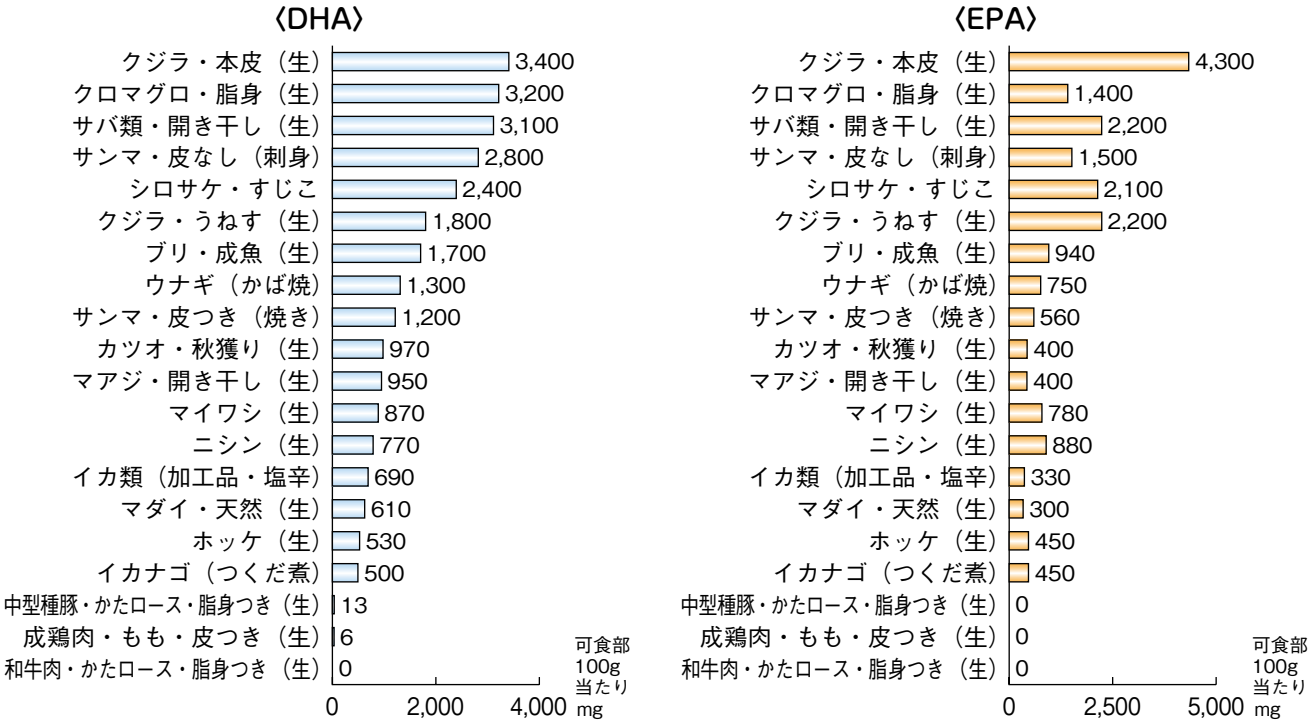
加えて、平成24（2012）年に消費者庁が公表した食品の機能性に関する既存の科学論文に基づく評価では、①心臓や血管疾患のリスクの低減、②血中の中性脂肪の低下、③関節リウマチの症状の緩和の３点について、DHAやEPAの機能性に関する明確で十分な根拠があるとし、その健康に対する効果が高く評価されました。また、この評価の中では、DHAと私たちの脳の関係についても、DHAは脳を構成する脂肪酸の40％を占めており、新生児の脳

の正常な神経細胞の発達のために一定量以上のDHAが必要であると推察されるとしています。

DHAやEPAのほかにも、イカやカキに多く含まれ肝機能の強化や視力の回復等に効果が期待されるタウリン、鯨肉に含まれ疲労の回復に効果があるバレニンなど、水産物は多くの機能性成分を含有しています。また、小魚を丸ごと食べることで、不足しがちなカルシウムを摂取することができますし、海藻類はビタミンやミネラルに加え食物繊維にも富んでいます（表Ⅱ－３－１）。水産物は私たちの健康を支える様々な機能を備えているのです。

このように、水産物は、おいしさだけでなく優れた栄養特性を持つ食品です。一人一人が様々な魚介類をバランスよく食べることにより、健康を維持・増進していくことが期待されます。

図Ⅱ－３－４　DHA、EPAを多く含む食品



資料：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）脂肪酸成分表編」

図Ⅱ－３－５　水産物摂取による健康面の効能に関する研究例

○血栓の形成抑制効果（(研)水産総合研究センター）
→魚食には、①魚油の血液凝固抑制作用に加え、②魚肉タンパク質の血栓溶解作用がある。
（平成16（2004）年10月、欧州の栄養学雑誌「Annals of Nutrition and Metabolism」に掲載）

○脳卒中や心臓病の予防（厚生労働省研究班）
→食事から摂取した魚介類由来の脂肪酸が多いほど、その後の循環器疾患死亡リスクが低い。
（平成26（2014）年２月、欧州の動脈硬化学会誌「Atherosclerosis」に掲載）

○心筋梗塞の予防（厚生労働省研究班）
→日本人で魚を週に８回食べる人は１回しか食べない人に比べ、心筋梗塞の発症リスクが６割低い。
（平成18（2006）年１月、米国の医学雑誌「Circulation」に掲載）

○肥満防止（(研)水産総合研究センター）
→ワカメと魚油には、それぞれメカニズムの異なる血中中性脂質濃度の低下作用があり、両者は足し算的に作用。
（平成14（2002）年４月、米国の栄養学雑誌「The Journal of Nutrition」に掲載）

○男性の糖尿病予防効果（(研)国立がん研究センター）
→小・中型魚や脂の多い魚の摂取により、日本人男性の糖尿病発症リスクが低下。
（平成23（2011）年８月、米国の栄養学雑誌「American Journal of Clinical Nutrition」に掲載）

○肝臓がんの予防（(研)国立がん研究センター）
→肝臓がんの発生リスクは、n-3系多価不飽和脂肪酸を多く含む魚を多く摂っているグループで低い。
（平成24（2012）年６月、米国の消化器病学雑誌「Gastroenterology」に掲載）

○体脂肪の蓄積や血糖の上昇を抑制（愛媛大学）
→スケトウダラのたんぱく質の摂取により筋肉量が増加し、体脂肪の蓄積や血糖の上昇を抑制。
（平成22（2010）年12月、日本の医学雑誌「Biomedical Research」に掲載）

資料：各種資料に基づき水産庁で作成

表Ⅱ－３－１　水産物に含まれる主な機能性成分

機能性成分	多く含む魚介類	成分の概要・期待される効果
DHA	クロマグロ脂身、スジコ、ブリ、サバ	• 魚油に多く含まれる高度不飽和脂肪酸 • 脳の発達促進、認知症予防、視力低下予防、動脈硬化の予防改善、抗がん作用等
EPA	マイワシ、クロマグロ脂身、サバ、ブリ	• 魚油に多く含まれる高度不飽和脂肪酸 • 血栓予防、抗炎症作用、高血圧予防等
アスタキサンチン	サケ、オキアミ、サクラエビ、マダイ	• カロテノイドの一種 • 生体内抗酸化作用、免疫機能向上作用
タウリン	サザエ、カキ、コウイカ、マグロ血合肉	• アミノ酸の一種 • 動脈硬化予防、心疾患予防、胆石予防、貧血予防、肝臓の解毒作用の強化、視力の回復等
アルギン酸	褐藻類（モズク・ヒジキ・ワカメ・昆布等）	• 高分子多糖類の一種で、褐藻類の粘質物に含まれる食物繊維 • コレステロール低下作用、血糖値の上昇抑制作用、便秘予防作用等
フコイダン	褐藻類（モズク・ヒジキ・ワカメ・昆布等）	• 高分子多糖類の一種で、褐藻類の粘質物に含まれる食物繊維 • 抗がん作用、抗凝血活性、免疫向上作用等
アンセリン	マグロ、カツオ、サケ、サメ	• ２つのアミノ酸が結合したジペプチド • 抗酸化作用、尿酸値降下作用、pH緩衝作用等
バレニン	クジラ	• ２つのアミノ酸が結合したジペプチド • 抗酸化作用による抗疲労効果

資料：(研)水産総合研究センター等の資料に基づき水産庁で作成

（学校給食等での食育の重要性）

第Ⅰ章で述べたとおり、近年では、40代以下の世代で魚介類の摂取量が特に少なくなっています。40代以下の世代は子育て世代とも重なっており、多くの子ども達が、日常的に魚介類を口にする食習慣を持たずに成長していくことが憂慮されます。食に対する簡便化・外部化志向が若い世代を中心に強まっており、家庭において食育の機会を十分に確保することが難しくなる中、子ども達にとって身近な学校給食等を通じ、我が国の食文化である和食、魚食に親しむ機会を提供し、食に関する知識と食を選択する力を育んでいくことが重要です。

国では、関係府省が一丸となって、米飯給食や地場産物を用いた学校給食を推進しています。また、近年では、漁業者や加工・流通業者等が中心となり、食材を学校給食に提供する

だけでなく、魚介類を用いた給食用の献立の開発や、漁業者自らが出前授業を行って魚食普及を図る活動が活発になってきています。

一方、学校給食には、特に地元産の魚介類を供給しようとする場合に克服すべき課題がいくつかあります。例えば、栄養計算の上で事前に献立が決まっており、一定規格を満たした食材を一定量供給することが求められること、予算額に制約があること、学校によっては調理設備が魚介類の調理に不十分であること等は、水揚げが不安定で調理に比較的手間のかかる生鮮の丸魚を給食に使用する際に解決すべき課題となります。学校や調理師など需要者側との緊密な連携により、提供する魚介類の規格等についてあらかじめ一定の柔軟性を確保しておくことや、学校の事情に合わせて供給側で一定程度の加工調理を済ませた上で納入すること等により、このような課題を克服していくことが重要です。学校給食は、子ども達が命を支える食について学ぶ絶好の機会です。こうした機会を十分に活用し、我が国の魚食文化の伝統を次世代に伝えていくことが期待されます。

事例

美味しい旬の魚を給食で～築地のプロによる出前授業～（東京魚市場卸協同組合、東京魚商業協同組合）

日本中から魚の集まる築地市場も、教育現場における魚食普及に向けて活動を開始しています。築地市場の仲卸業者の組合である東京魚市場卸協同組合は、鮮魚店の組合である東京魚商業協同組合と連携し、「美味しい旬のお魚給食事業」として、東京都内の小・中学校、幼稚園、保育園にプロの選んだ魚を提供するとともに、出前授業を行っています。平成27（2015）年10月、第１回目の授業が都内の保育園で行われました。子ども達が見つめる前で北海道産の旬の秋サケが手際よくさばかれ、柚子風味の美味しい焼鮭の給食になりました。また、ホウボウ、トビウオ、活タコなど、都会の子ども達がなかなか目にする機会のない丸魚に触れる機会も用意され、子ども達は目を輝かせていたとのことです。東京魚市場卸協同組合では、幼いうちから魚のおいしさに触れることで、我が国の魚食文化を次世代につなげるきっかけを作りたいとしています。

魚ふれあい時間の園児の様子
（写真提供：東京魚市場卸協同組合）

（魚食普及に向けた活動の展開）

消費者に魚食の魅力を訴え水産物消費を拡大していくため、全国で様々な関係者が魚食普及活動に尽力しています。その中で、「魚の国のしあわせ」プロジェクトは、漁業者、水産関係団体、流通業者、各種メーカー、教育関係者、行政等の水産に関わるあらゆる関係者が一体となって進めている官民協働の取組です。

平成24（2012）年８月にスタートしたこのプロジェクトの下では、「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業に登録し、創意工夫を凝らして水産物の消費拡大に取り組んでいる企業や団体の取組を公表・表彰し、その横展開を図っています。これらの取組の中では、地域の水産物を中心とした販売イベントの開催、地域の人々や子どもを対象とした料理教室の開催、魚介類を使ったメニューの開発・提案など、地域の特色を活かしながら、水産物の消費

拡大に向けた様々な活動が行われています。

また、各地で魚食文化の普及・伝承に努めている方々を「お魚かたりべ」として任命し、その取組を後押ししています。平成28（2016）年３月末までに127名の「お魚かたりべ」が任命されており、こうした方々により、全国各地で魚に関する出前授業や料理教室、体験漁業、ワークショップ、セミナーの開催等の地域の伝統的な食文化等の継承に向けた取組が行われています。

手軽・気軽においしく水産物を食べられる商品等を選定する「ファストフィッシュ」の取組も「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環として行われています。平成28（2016）年３月末現在で、延べ581企業による3,154商品がファストフィッシュとして選定されており、スーパーマーケットやコンビニエンスストアの売り場に定着してきています。この中には、これまであまり利用されていなかった魚や食用の規格に合わず餌料にされていた魚など、低利用・未利用だった魚を原材料とする商品もあり、付加価値の向上に結びついた事例もみられています。また、メディアに取り上げられる商品も生まれており、調理にあまり時間をかけることができない人々にとっては、手軽に水産物を食べられる良い機会となっています。

魚食普及には、様々な関係者による息の長い取組が必要です。まずは、「魚の国のしあわせ」プロジェクト等の様々な魚食普及の取組を魚介類のおいしさに触れるきっかけとして、我が国の魚介類や漁業に対する理解が深まり、これをベースとして水産物の消費拡大につながっていくことが期待されます。

ファストフィッシュのロゴマーク

「魚の国のしあわせ」プロジェクトのロゴマーク

事例　**第３回 Fish-1 グランプリ**

我が国のまだ知られていない水産物に光を当てる年に１度の魚の祭典「Fish-1グランプリ」が、平成28（2016）年３月６日、全国漁業協同組合連合会の主催により東京都内で開催され、会場はたくさんの人々で賑わいました。

第３回目となる今回のFish-1グランプリでは、各地の漁師自慢の旬の魚を使った「プライドフィッシュ料理コンテスト」と、国産魚を使って手軽・気軽に食べられる「国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト」の二つのコンテストが行われ、来場者による投票の結果、プライドフィッシュ料理コンテストでは、素材本来の味を活かした豪快な漁師料理「勝浦風カツオ漬け丼」が、国産魚ファストフィッシュ商品コンテストでは、解凍してさっと炒めれば食べられる「CAS凍結剣先イカオイル漬ネギ塩風味」が、それぞれグランプリを獲得しました。

こうしたイベントを通じて多くの人が水産物の新たな魅力を見い出し、水産物の消費拡大につながっていくことが期待されます。

勝浦風カツオ漬け丼

プライドフィッシュ料理コンテストの受賞者
（写真提供（全て）：全国漁業協同組合連合会）

CAS 凍結剣先イカオイル漬ネギ塩風味

事例　10年目を迎えた唐戸（からと）魚食塾（山口県下関市（しものせきし）　唐戸魚市場仲卸協同組合など）

山口県下関市の唐戸市場では、「地元の人々にもっと市場を知ってもらい、地元で水揚げされる新鮮な四季折々の魚を選び家庭で料理する楽しみを味わってほしい」との思いから、水産流通・加工業の関係者、料理人、大学関係者、県や市の職員など多彩な企画員により、「唐戸魚食塾」の活動が行われています。平成17（2005）年に発足した塾の活動は平成27（2015）年で10年を迎え、これまでの参加者は、定例教室で延べ2,500人、出張塾で延べ700人以上を数えます。

唐戸魚食塾では、「酒席の献立」、「魚でヘルシーメニュー」、「秋の味覚」といったいろいろなテーマで魚食塾を定期的に開催しており、塾の対象者も、親子、女性、男性、カップル等、テーマごとに様々です。唐戸魚食塾では、魚や魚食文化、健康など、テーマに沿ってその道のプロである企画員が講義を行った後、地元産の新鮮な魚を使った調理実習と会食が行われます。調理実習では、慣れない参加者には企画員が包丁の使い方から個別に指導するなど、魚の扱い方、調理の仕方を丁寧に教えます。美味しく、美しく、楽しい食事を通じて、「作って笑顔、食べて笑顔」の魚食普及を目指しています。

魚のさばき方を教わる唐戸魚食塾の参加者

唐戸魚食塾はこうした活動を10年にわたって続けており、平成27（2015）年６月に開催された「魚の国のしあわせ」推進会議において、平成26（2014）年度「魚の国のしあわせ大賞」最優秀賞を受賞しました。

コラム　かまぼこ900年

魚のおいしさと良質なたんぱく質をそのまま凝縮し、食べやすく加工したかまぼこ製品。そのままで食べられる日本独特の元祖ファスト・フードです。「かまぼこ」が初めて文献に登場したのは、平安時代の永久３（1115）年とされています。当時の古文書に、貴族の引越祝いの膳の一品として「蒲鉾」の絵と文字が記されています。かまぼこの最初の形は、棒に魚肉のすり身を塗りつけて焼いていたため、今

のちくわ型でした。この形が植物の「蒲の穂」に似ていて、蒲の穂は鉾（ほこ）のような形であることから「がまのほこ」が変化し、「かまぼこ」と呼ばれるようになったそうです。

それから900年目に当たる平成27（2015）年は、これを記念したイベントが各地で開催されました。全国の水産練り製品の製造業者で作る全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会では、900年前の文献に基づいて再現したかまぼこを味わうイベントも開催しました。さらに、900年記念のウェブサイトを立ち上げ、今後の100年を見据えて「KAMABOKO ROAD TO 1000」と銘打ち、かまぼこの魅力やかまぼこ職人の技などを積極的にPRしたり、全国の小学生から100年後の夢のかまぼこを募集して、選定作品の試作品や完成予想図を作成するなど、かまぼこの消費拡大に向けた取組を行っています。

平安時代の再現かまぼこ（写真中央）
（写真提供：全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会）

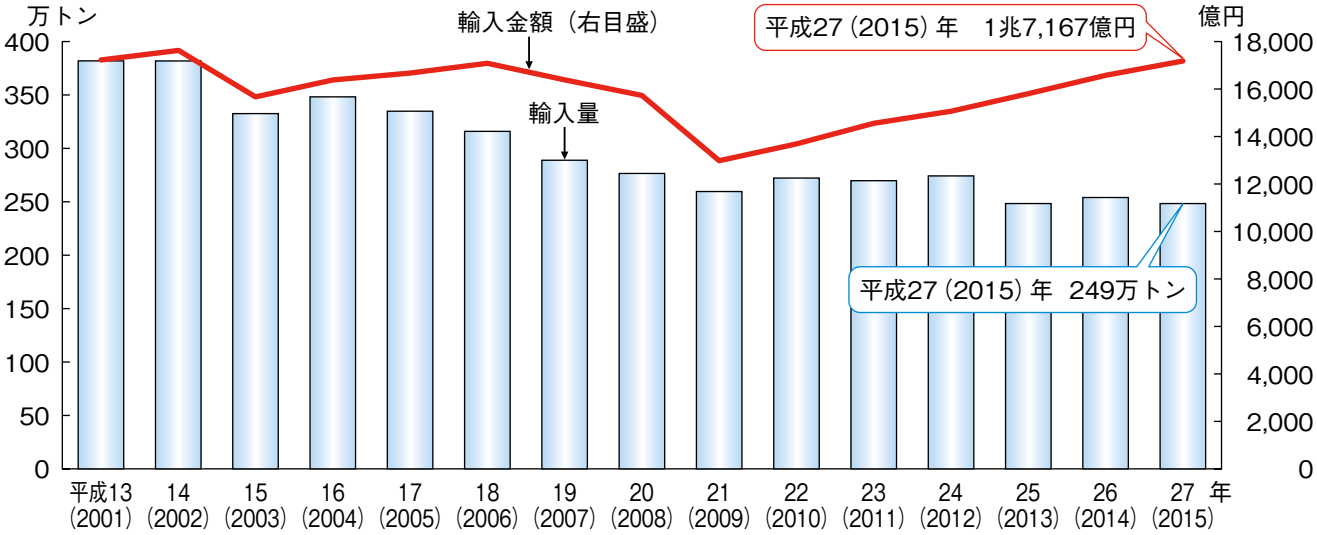
（3）水産物の輸出入の動向

（我が国の水産物輸入の動向）

我が国の水産物輸入量（製品重量ベース）は、平成13（2001）年に382万トンでピークとなった後、国際的な水産物需要の高まりや国内消費の減少等に伴って減少傾向で推移しています（図Ⅱ－３－６）。平成27（2015）年の水産物輸入量は、前年と比べ、２％減の249万トン、輸入金額は４％増の１兆7,167億円となりました。

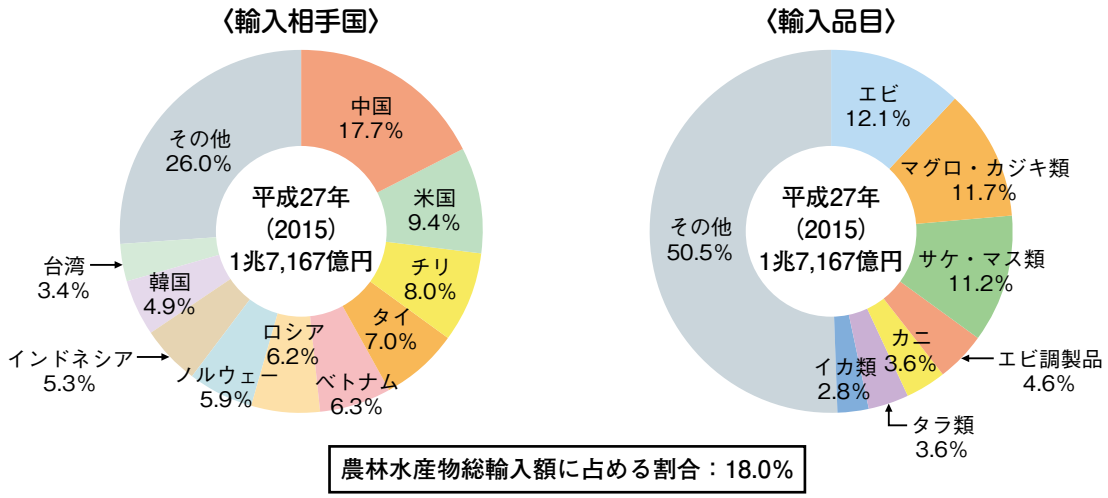
水産物は、品目に応じて様々な国や地域から輸入されており、平成27（2015）年における輸入相手国は、130以上の国と地域に及んでいますが、中国、米国、チリ、タイ等が輸入金額の上位を占めています（図Ⅱ－３－７、図Ⅱ－３－８）。品目別では、エビ、マグロ・カジキ類、サケ・マス類等が輸入金額の上位を占めています。

図Ⅱ－３－６　我が国の水産物輸入量・輸入金額の推移



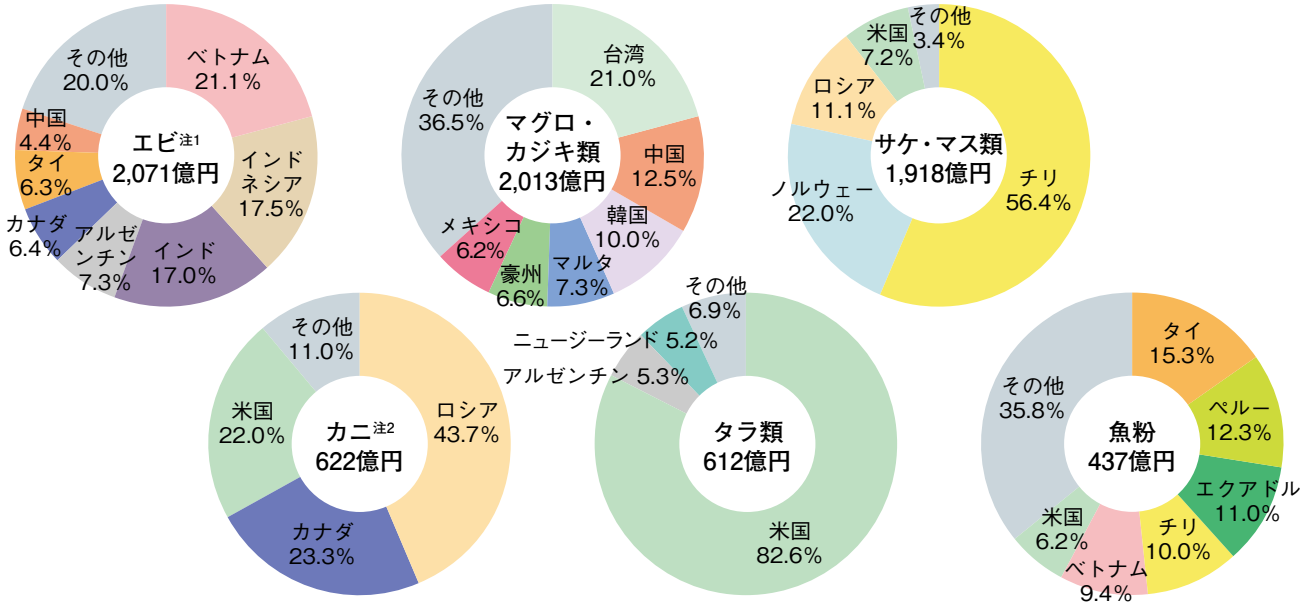
資料：財務省「貿易統計」

図Ⅱ－3－7　我が国の水産物輸入相手国及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成27（2015）年）

図Ⅱ－3－8　我が国の主な輸入水産物の国・地域別内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成27（2015）年）
注：1）　エビについては、このほかエビ調製品（785億円）が輸入されている。
　　2）　カニについては、このほかカニ調製品（165億円）が輸入されている。

（輸入水産物の安全性等に関する監視体制）

輸入水産物については、他の食品と同様に、港や空港等の水際において検査が行われ、我が国の食品衛生基準を満たさないものは輸入を認めない措置をとっています。諸外国の衛生基準は必ずしも我が国と同じではないことや、輸送中の温度管理の不備等により、基準値以上の添加物や抗生物質、細菌類等が検出される事例がみられています（表Ⅱ－３－２）。

表Ⅱ－３－２　平成26（2014）年度輸入食品監視実績

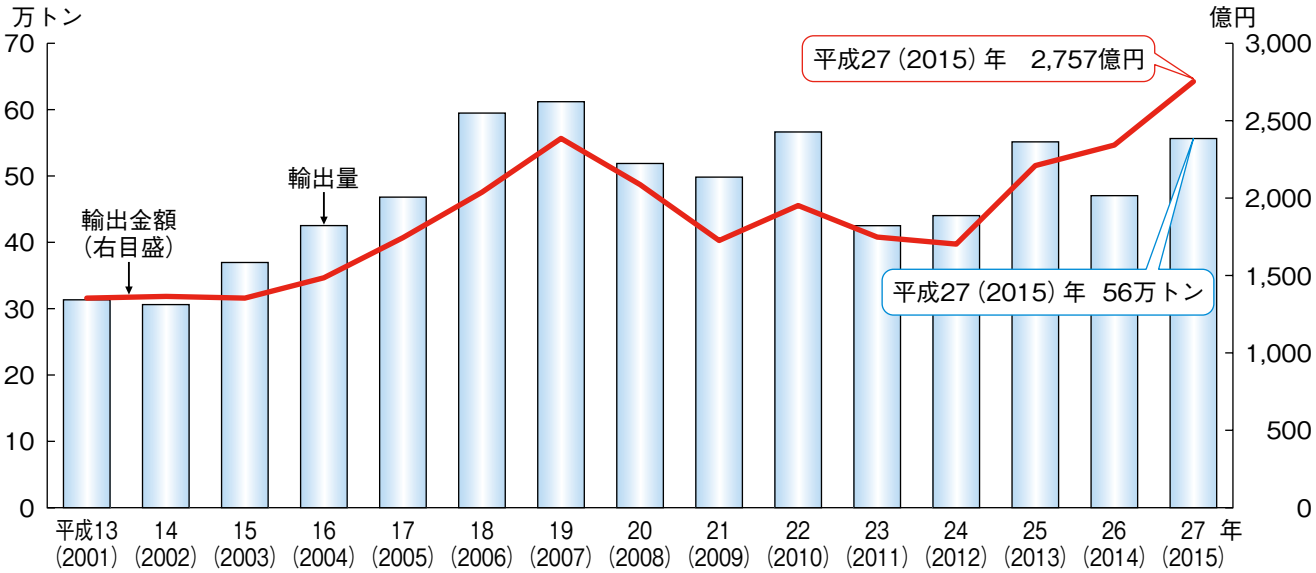
	食品衛生法の違反件数	
		うち　水産食品・加工品
微生物規格	207件	112件
残留農薬	195件	13件
有毒・有害物質及び病原微生物等	163件	5件
添加物	119件	16件
腐敗、変敗、異臭及びカビの発生	82件	0件
器具、容器包装規格	70件	0件
残留動物用医薬品	42件	41件

資料：厚生労働省「平成26（2014）年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」に基づき水産庁で作成

（我が国の水産物輸出の動向）

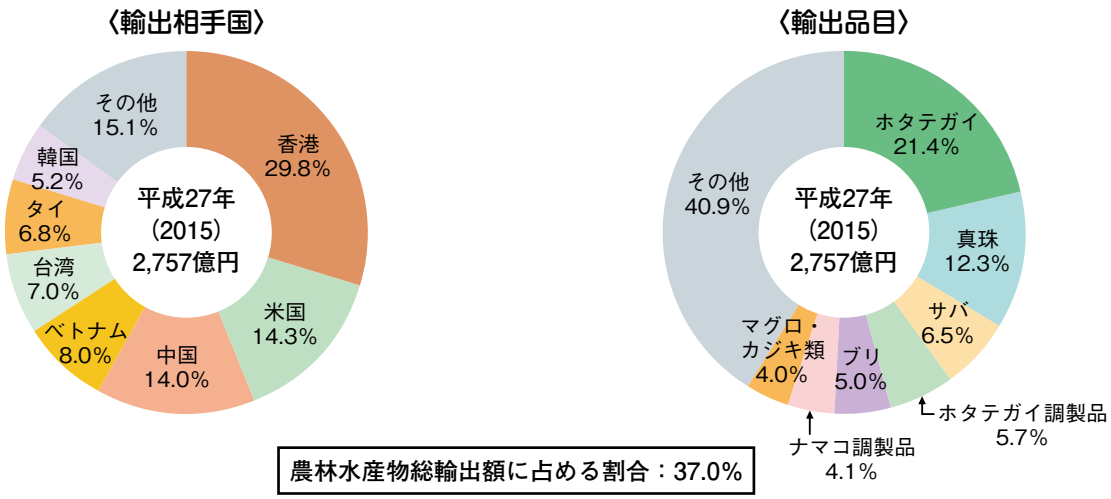
我が国の水産物輸出は、平成23（2011）年に東京電力株式会社福島第一原子力発電所（以下「東電福島第一原発」といいます。）の事故による各国の輸入規制の影響等により落ち込んだ後、増加傾向で推移しています。平成27（2015）年の我が国の水産物輸出量（製品重量ベース）は、前年と比べて18％増の56万トン、輸出金額は18％増の2,757億円となりました（図Ⅱ－３－９）。主な輸出相手国・地域は香港、米国、中国等で、これら３か国・地域で輸出金額の約６割を占めています。品目別にみると、ホタテガイ、真珠等が輸出金額の上位を占めています（図Ⅱ－３－10、図Ⅱ－３－11）。

図Ⅱ－３－９　我が国の水産物輸出量・輸出金額の推移



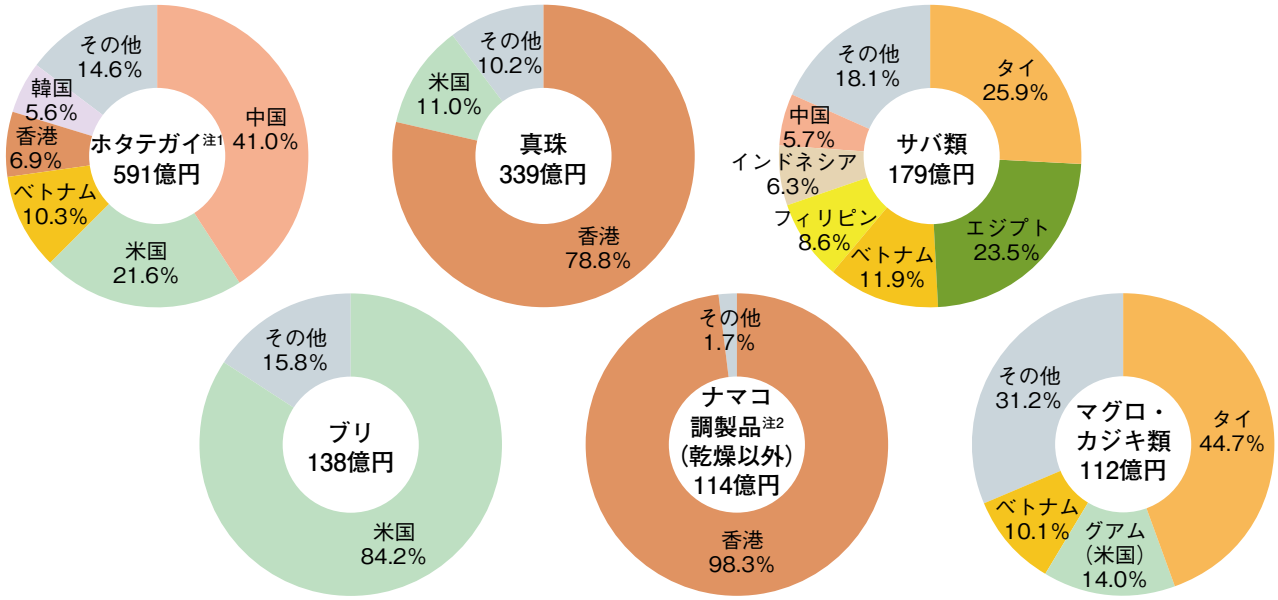
資料：財務省「貿易統計」

図Ⅱ－3－10　我が国の水産物輸出相手国及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成27（2015）年）

図Ⅱ－3－11　我が国の主な輸出水産物の国・地域別内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成27（2015）年）
注：1）　ホタテガイについては、このほかホタテガイ調製品（158億円）等が輸出されている。
　　2）　ナマコについては、このほかナマコ調整品（乾燥）（103億円）、ナマコ（調製品以外）（21億円）が輸出されている。

コラム　真珠の輸出

真珠は、貝の体内に入り込んだ異物（核）の周りに真珠層が形成されてできる美しい宝飾品です。真珠の中心となる核とともに、アコヤガイから切り出した真珠層を作る組織を別のアコヤガイに移植して真珠を人工的に作らせる養殖技術は、100年以上前に我が国で開発されました。生産国が中国や東南アジア等に広がった現在でも、愛媛県、長崎県、三重県等を中心に真珠の養殖が行わ

真珠に穴を開け糸を通した半製品
（通糸連）

れています。

真珠は、水産物輸出額で第２位と、我が国の水産物輸出戦略における重点品目です。近年、リーマンショック後の世界的な景気低迷の影響により真珠の輸出額は減少したものの、平成25（2013）年からは上昇に転じ、平成27（2015）年には339億円とリーマンショック前の水準まで回復しています。今後とも、高い技術に裏打ちされた品質を武器に、真珠の輸出の増加が期待されます。

（水産物輸出拡大のための取組）

国は、平成25（2013）年８月に公表した「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」において、水産物については、平成24（2012）年に1,700億円であった輸出額を、平成32（2020）年までに、3,500億円とすることを目標とし、これに向けた取組を実施しています。また、政府は、平成27（2015）年11月にTPP総合対策本部において決定した「総合的なTPP関連政策大綱」において、平成32（2020）年の農林水産物・食品の輸出額１兆円の目標の前倒し達成を目指すこととしています。平成27（2015）年には農林水産物・食品の輸出額は過去最高の7,452億円（うち水産物は2,757億円）となり、平成28（2016）年の達成を目指していた中間目標７千億円を、前倒しで達成しました。

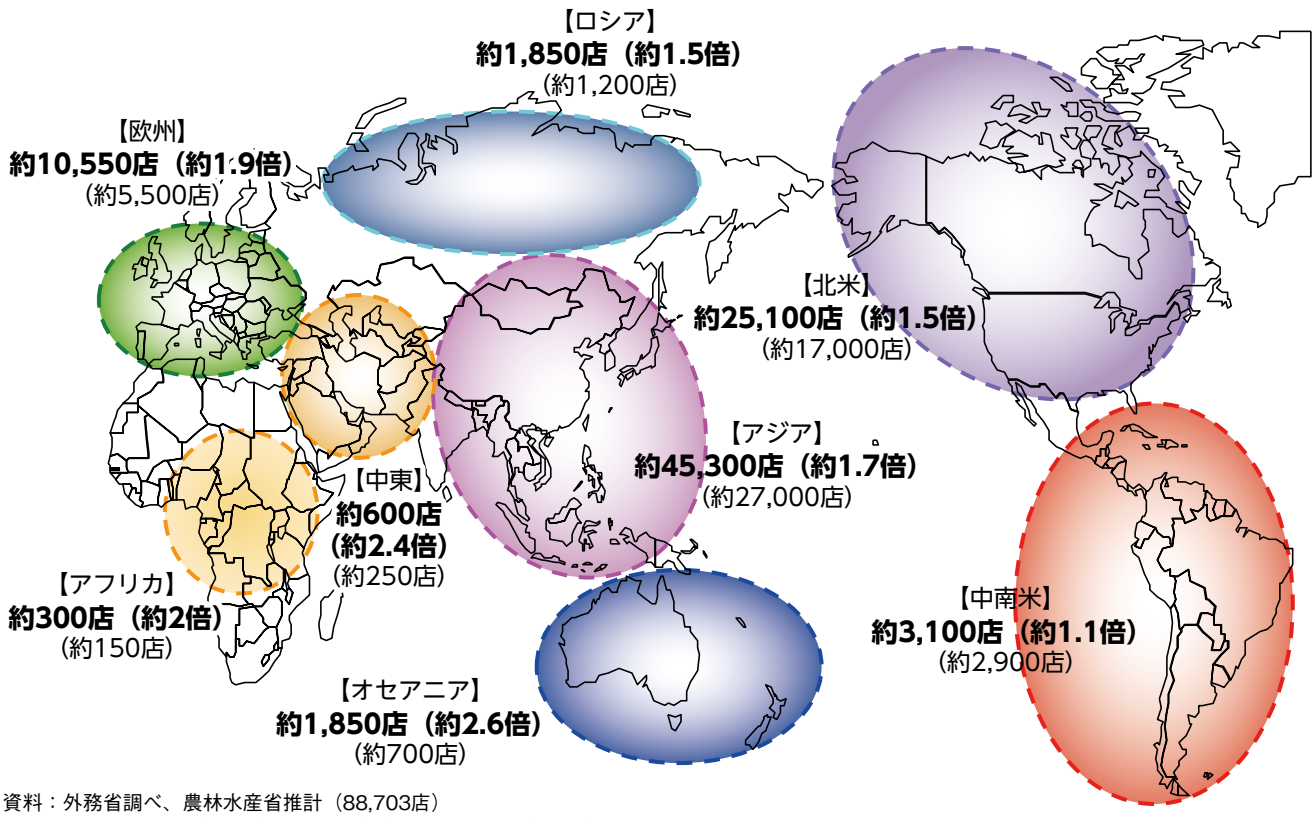
こうした中、水産物のオールジャパンでの輸出促進を一層強化するため、水産物に係る品目別輸出団体として、平成27（2015）年２月に（一社）大日本水産会等の輸出に関係する水産団体等から成る「水産物・水産加工品輸出拡大協議会」が発足しました。本協議会は、国や（独）日本貿易振興機構（JETRO）等の支援・協力を受けつつ、ジャパン・ブランドの確立や、産地間の連携による周年供給体制の実現に取り組んでいます。

また、水産物輸出の拡大のためには、輸出先国の衛生基準への適合が不可欠です。このため、国では、欧米への水産物輸出時に求められるHACCP認定取得の促進や、輸出証明書発行の迅速化等の取組を行っています。

平成27（2015）年５月から10月までイタリアのミラノ市で開催された2015年ミラノ国際博覧会においては、我が国の和食や和食文化の多様性を世界にアピールする様々なイベントが行われました。和食の主要な食材である水産物に関しても、山口県がベテラン調理人によるフグの調理と試食イベントを行うなど、様々な情報発信が行われました。

近年では、海外において和食の人気が高まっており、海外の日本食レストランの数は、平成25（2013）年１月～27（2015）年７月の間に約1.6倍に拡大しました（図Ⅱ－３－12）。しかしながら、海外で供される「和食」は、必ずしも我が国の食材を使用したものではなく、また、我が国の食文化を正しく反映したものではない場合もあります。和食人気を我が国の水産物の輸出拡大につなげるためには、日本産食材の魅力を海外の関係者に発信し続けていくことや、海外の調理師の我が国への受入れを促進すること等により、我が国の食文化に対する正しい理解を深めていくことが重要です。

図Ⅱ－3－12　海外における和食レストランの増加



資料：外務省調べ、農林水産省推計（88,703店）
注：数字は平成27（2015）年時点、（　）内は平成25（2013）年時点。

コラム　日本産キャビアの輸出が解禁

チョウザメ目の種は、その資源を保護するため、ワシントン条約（CITES：絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約）により国際取引が規制されており、チョウザメの卵の加工品であるキャビアについては、野生のチョウザメ由来のキャビアが、養殖されたチョウザメ由来のキャビアと偽られて販売されること等を防ぐため、加工工場等の施設の登録制度と、再使用が不可能なラベルを容器に貼付するといった国際統一ラベリング制度を実行することが求められています。

我が国でも、近年、宮崎県等においてチョウザメの養殖事業が増加しつつあり、国産キャビアの生産が本格化してきています。そのため、国産キャビアの輸出を視野に、平成27（2015）年９月、水産庁は、「キャビア輸出・再輸出のための施設（養殖場、加工工場、再包装工場）の登録等取扱要領」を定め、チョウザメやキャビアの管理体制、再使用不可ラベルの貼付体制等を審査の上、施設を登録する制度を導入しました。また、同時に、経済産業省でも、登録された施設でラベルが貼付されたか否か等を確認した上で、CITESに基づく輸出許可書を発行する制度を導入しました。

以上の取組により、我が国産のキャビアの輸出が解禁となりました。今後、国産キャビアの輸出拡大が期待されます。

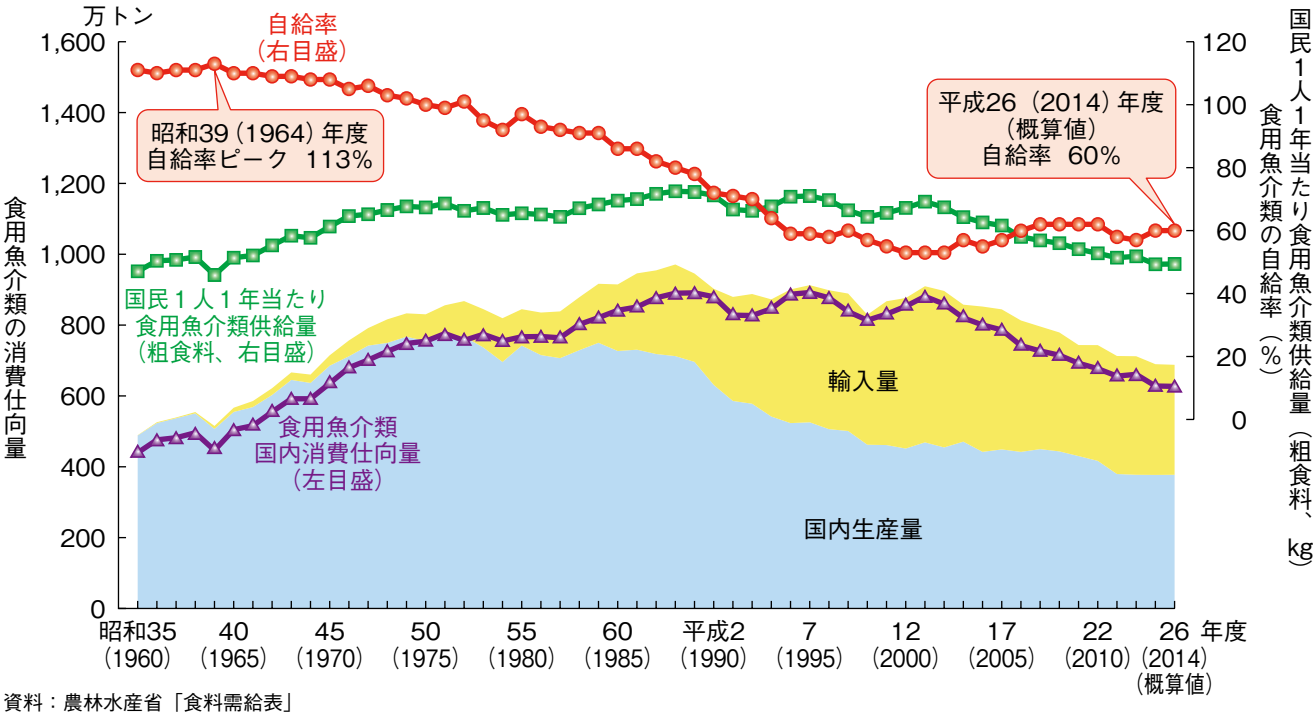
再使用不可ラベルを貼付したキャビア瓶
（写真提供：宮崎キャビア事業協同組合）

（４）食用魚介類の自給率

平成26（2014）年度における我が国の食用魚介類の自給率は、前年度と同じく60％となりました（図Ⅱ－３－13）。これは、国内生産量が前年度と同水準となったこと、輸入量の減少を上回って輸出量が減少したものの、在庫量の増加により国内消費仕向量もほぼ前年度並みとなったことによります。

自給率は、国内消費仕向量に占める国内生産量の割合であるため、国内生産量が減少しても、国内消費仕向量がそれ以上に減少すれば上昇します。このため、自給率を考える場合には、その数値だけでなく、算定の根拠となっている国内生産量や国内消費仕向量にも目を向けることが重要です。我が国周辺水域の水産資源の持続的な利用の中からどれくらいの生産量を得ているのか、また、水産物消費をめぐる様々な環境の変化の中で我が国の水産物消費量はどうなっているのかといった点をよく認識した上で、望ましい生産と消費の在り方を考えることが重要です。

図Ⅱ－３－13　食用魚介類の自給率等の推移



資料：農林水産省「食料需給表」
　注：1）　自給率（％）＝（国内生産量÷国内消費仕向量）×100
　　2）　国内消費仕向量＝国内生産量＋輸入量－輸出量±在庫増減量