



海の恵みを上手に利用して、国民の豊かで栄養バランスの良い食生活を実現していくために

CONTENTS

平成20年度水産白書 ～海の恵みを上手に利用して、国民の豊かで栄養バランスの良い食生活を実現していくために～	2
	漁政部企画課
回遊魚	7
	漁政部加工流通課長 竹田 秀一
平成21年5月分のプレスリリース	8

平成20年度水産白書

～海の恵みを上手に利用して、国民の豊かで栄養バランスの良い食生活を実現していくために～

漁政部企画課

○はじめに

現在、我が国の水産業は、燃油価格や資材価格の変動、世界的な経済の停滞等により大きな影響を受けていることから、我が国水産業の体質強化を図り、こうした情勢変化に耐え得る水産物の安定供給体制の確立が求められる状況にあります。

一方で、消費者の魚離れが進行しており、特に将来の魚食を担う子どもの魚離れは、長期的には持続的な発展を目指す水産業への影響も懸念される状況です。

このため、今回の水産白書では、将来の水産物の安定供給につながる各地の具体的な事例を紹介しながら今後の水産業が目指すべき方向について、また、水産物の栄養特性や魚を食べる効用について解説しながら、子どもに魚を食べてもらうために必要な課題について整理しました。

○特集1 新たな取組で守る水産物の安定供給

(1) 国産水産物の安定供給に影響を与えた要因と構造 ～我が国水産業の現状と課題～

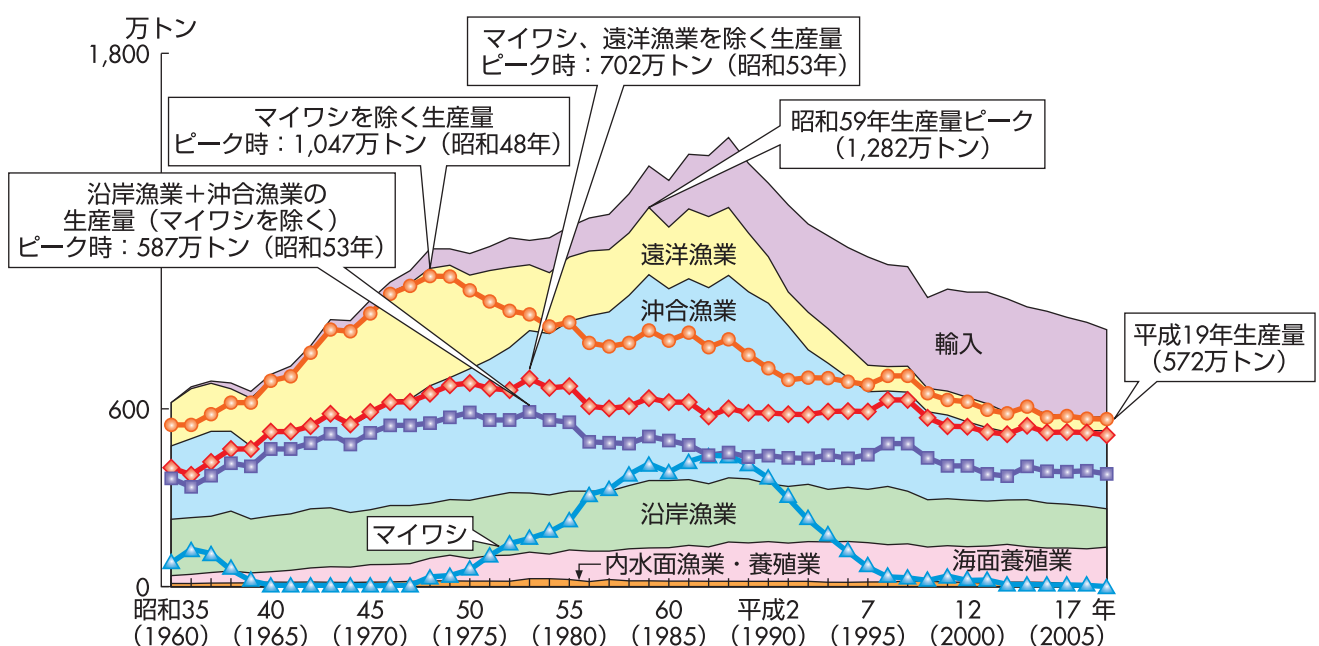
(資源水準の低迷、生産構造のぜい弱化)

我が国の漁業生産量は、マイワシ資源の減少や海外漁場の縮小等を背景として、ピーク時に比べ約半分に減少しました。また、我が国周辺水域において資源評価を実施している水産資源の半分が低位水準にあります。

これは、海水温等海洋環境の変化、沿岸域の開発等による産卵・育成の場となる藻場・干潟の減少、一部の資源で回復力を上回る漁獲が行われた等、さまざまな要因が影響しています。こうした状況の中、資源管理、藻場・干潟の保全、水産資源の合理的利用を図ることが重要となっています。

また、漁業者の高齢化、燃油価格や資材価格の変動といった問題も発生しています。こうした変動にも耐えうるような経営体の育成・確保を図り、効率的で収益性の高い漁業を実現することにより、水産業の体質強化を図っていくことが必要となっています。

我が国の生産量及び輸入量の推移

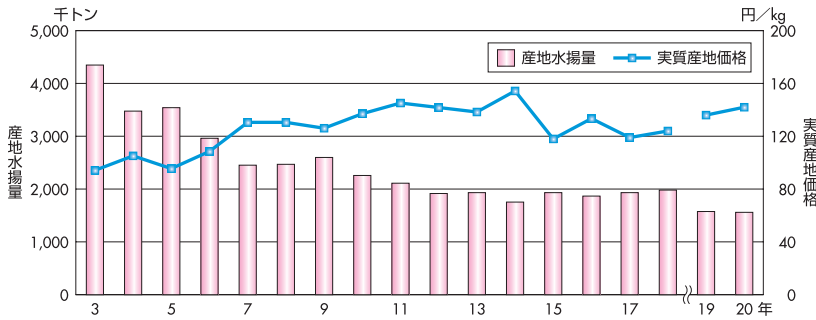


資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」、財務省「貿易統計」

(水産物の価格形成、流通取引等における変化)

魚価は通常、水揚量が増加した場合には下落し、水揚量が減少すると上昇するのが基本的な傾向です。総じてみた場合には、3年から18年までは水揚量が減少傾向で推移したにもかかわらず魚価の大きな上昇は見られていませんが、個々の魚種によって差があります。これは、低価格の輸入水産物が増加したこと、需要と生産とのミスマッチが生じていること、一定の価格で供給することを求める量販店が小売業の中心となり価格に影響を及ぼしていること等が複雑に関与しています。

産地水揚量と実質産地価格の推移

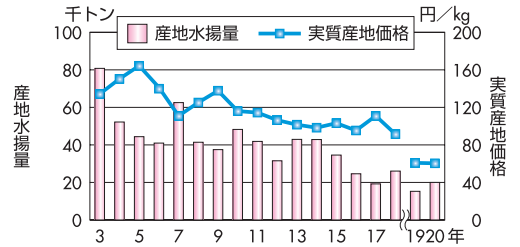


資料：農林水産省「水産物流通統計」を基に水産庁で作成

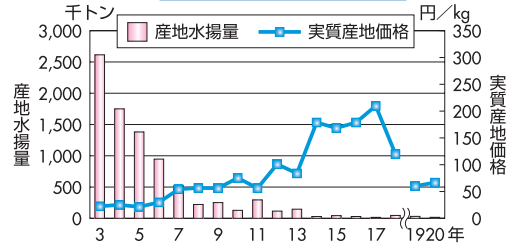
注：1) 3～10年は206港、11年及び12年は205港、13～17年は203港、18年は197港、19年及び20年は42港

2) 実質産地価格とは、マグロ、ビンナガ、メバチ、キハダ及びカツオについては生鮮・冷凍、マイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシ、マアジ、ムロアジ、サバ類、サンマ、ホッケ及びスルメイカ(生鮮・冷凍・遠洋)を加算平均し、3年の消費者物価指数を100として産地価格をデフレートしたものである。

ムロアジ



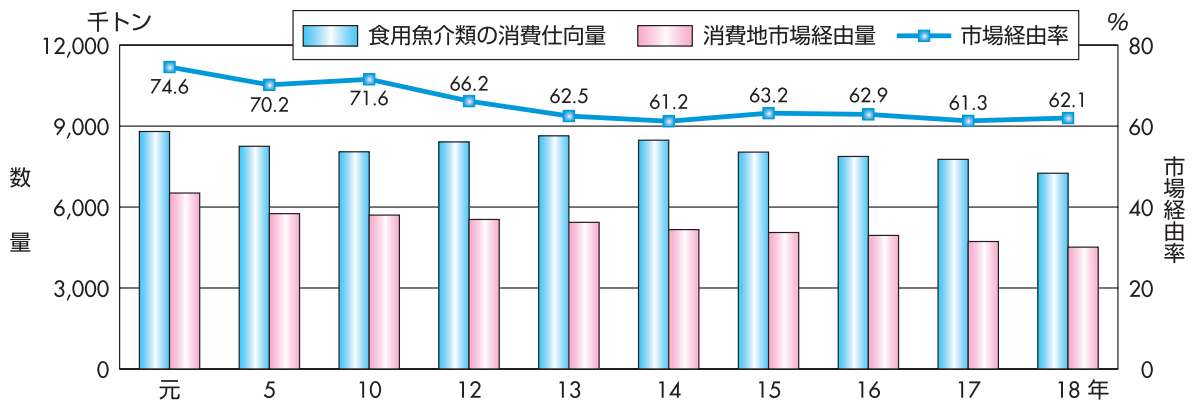
マイワシ



水産物の流通においては、産地市場と消費地市場という二段階の市場を介した流通制度が形成されています。卸売市場は、「公開・公平・公正」という基本理念の下、各地から集められた多種多様な水産物を、せり等による適正な価格付けをして消費者へ迅速かつ効率的に安定供給する役割を担っています。ただし、冷凍・加工技術の普及や養殖生産物の増加、物流技術やIT技術の高まりといった情勢変化の中、国産水産物を中心に取扱ってきた卸売市場の取扱量及び市場経由率は徐々に低下しています。

また、消費者の消費形態は、「低価格志向」や「簡便化志向」の高まりも影響し、「少量多品種・季節性・生鮮・一尾のもの」での消費から、マグロやサケといった「少品目・通年・冷凍・切り身」の消費に変化しました。このことが、水産物流通の変化とあまって、我が国周辺で漁獲される多種多様な水産物の消費量が減少している要因の一つになっていると考えられます。

市場経由量と経由率の経年変化



資料：農林水産省「卸売市場データ集(平成20年版)」

(社会構造、消費構造への柔軟な対応)

産地においては、付加価値を高めたり、川下の需要者や外部の専門家の助言を取り入れるなどして利用率が低かった資源を活用した商品開発を行うといった創意工夫による販売力の強化が必要となっています。我が国の水産物の生産・加工・流通構造は、社会構造、消費構造の変化に柔軟に対応することが必要です。

(2) 水産業の体質強化に向けて

水産業が様々な困難な問題に直面する中、そこに好機を見出していこうとの取組が各地に芽生えつつあります。

(国内生産力の向上に向けて ～生産者における取組～)

漁業者による資源管理の取組、エコラベル制度の導入という資源を持続的に利用するための取組が進展しています。また、収益性の向上を目的とした漁船漁業の構造改革が各地で展開されているほか、担い手の育成のための取組も行われています。

宍道湖のシジミを次の世代へ〔島根県〕

一日のシジミの採捕量、操業時間や操業場所の制限、週休三日制の導入等による資源管理。宍道湖全域での湖底耕うんや植林活動も実施。



資源の持続的利用が期待されるエコラベル

日本海のズワイガニは、漁業者の自主的な管理によって資源が増加傾向。20年9月、京都府機船底曳網漁業連合会が行なっているズワイガニとアカガレイ漁は海外のエコラベル制度で認証。同年12月には、日本海のベニズワイガニ漁業が、我が国のエコラベル制度第1号の認証を獲得。

生産・流通の改革による地域水産業の活性化〔青森県八戸市〕

20年4月に、探索機能付き運搬船1隻、運搬機能付き網船1隻の2隻体制で操業を行うミニ船団へ転換。乗組員や燃油費の削減が実現。

漁業体験を通じて実感する漁業の現状と膨らむ漁師への夢〔茨城県〕

海洋高校と会瀬漁業協同組合、茨城県、水産試験場、教育委員会が連携し、現場実習や実践的な指導等を通じて担い手を育成。



(国産魚を食卓に ～生産者、流通業、小売業の経営の多角化や連携～)

生産者自らその価値を伝えようと販売を行ったり、流通業者や小売業者が生産者と手を組み、国産水産物の販売強化に向けて取り組む事例が増加しています。

生産者が作る旬の味を消費者に〔大分県佐伯市〕

定置網、ブリ・カンパチ養殖業、ヒラメ養殖業を営む10名が共同出資して会社を組織。共同の加工場を整備、地元の漁師料理の商品を開発・製造。



身近な魚のおいしさを無駄なく消費者に伝える〔愛知県蒲郡市〕

企業Pは産地市場の買参権を取得し、商品をセリで仕入れ、漁業者と協力して市場での価格向上に努める。未利用魚の調理方法の研究、自社の小売店で試食提案を実施。漁業者も鮮度管理に努め、魚価が向上。



多様化する食の変化に応じた多面的な流通を目指して〔宮城県仙台市〕

市場外に配送センターを設置し、電子商取引結果に基づき、出荷者から小売業者等への直接発送を実現。音声入力システム等を導入。人件費及び作業時間の削減を実現。

直接取引による小売業者と生産者の連携〔島根県〕

漁業協同組合JFしまねと食品小売業Iの間で、直接取引が開始。食品小売業Iは、毎月1度、島根県内の指定された定置網でとれた漁獲物をすべて直接買い取り。多様な流通経路が構築され、生産者と消費者の距離が縮まることが期待。



外部の力を投入し、経営力・魚の価値を高める〔静岡県熱海市〕

漁業会社Aは、民間会社Nと協力して経営改善を実施。設定した最低価格に達しない場合は、すべてAが買取。漁獲物は、漁業者自ら規格を揃えて箱詰。民間会社Nが開拓した販路で販売。魚価が向上し、収益が改善



国民が資源を有効に利用していくためには、新しい技術・発想を取り入れながら、水産資源の供給力を向上させるとともに、国産の水産資源を利用して消費者ニーズに合った安全で信頼できる商品として提供していくことが重要です。

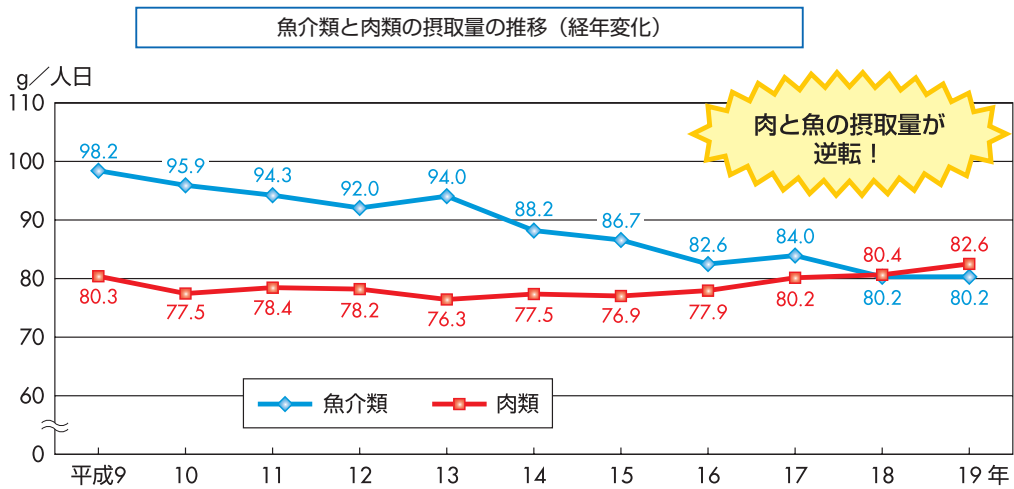
そのため、資源管理を推進するとともに、省エネ・省人型の操業や漁船の更新等による経営転換等を図りながら経営体を育成・確保し、収益性の高い漁業を確立していくことが重要です。そして、これらを通じて活力のある就業構造を築くとともに、水産物の高付加価値化や流通の効率化を進めることも重要です。

変革の波の一つ一つを、大きなうねりとして日本全体に広げていくことが重要です。我が国の水産業は今、明るい未来を作り出せるかどうかの大きな転換期を迎えています。

○特集2 子どもを通じて見える日本の食卓 ～子どもを育む魚食の未来～

(1) 魚離れの進行と子どもの魚離れがもたらす影響

近年、調理時間の減少や子どもの孤食の増加といった環境の変化を背景に、魚離れは進行しています。



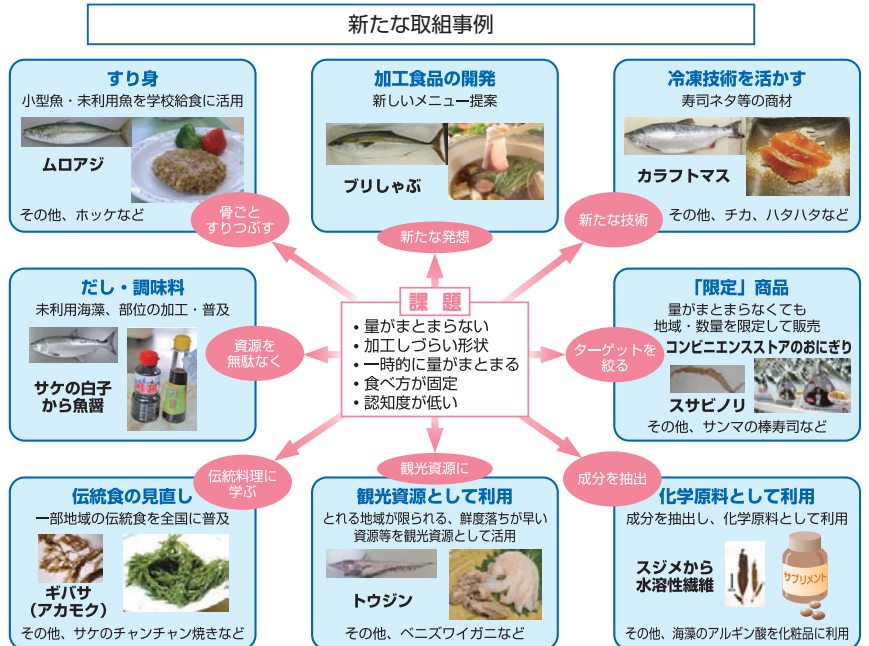
資料：厚生労働省「国民栄養調査」(平成9～14年)、「国民健康・栄養調査報告」(平成15～19年)

子どもの魚離れは健全な発育や日本の食文化に影響を及ぼす可能性があるだけでなく、適切に管理すれば国民に安定供給できる水産資源の低利用を招き、長期的には持続的な発展を目指す水産業への影響も懸念される事態です。

ただし、子どもに魚を食べさせたいというニーズは存在しています。子どもの頃に身に付いた食習慣は、大人になってからの食習慣に影響を与えることを考えると、子どもの頃から魚に親しむことが重要です。

(2) 家族、企業、地域、学校の工夫と努力で築く健全な食生活 ～子どもに魚を～

子どもに魚を食べてもらうためには、まず、家庭内調理の機会を増やしていくための工夫が大切です。魚が持つ栄養特性や調理方法といった情報の提供、加工・流通段階の企業による家庭内調理の負担軽減、産地からの付加価値の提供といったことが求められます。例えば、資源が豊富な魚を活用したり、利用度が少ない水産資源の課題を克服する商品開発は、資源の有効活用につながります。ライフスタイルや価値観の変化に伴う消費者や小売業者のニーズの移り変わりに産地もいち早く対応する柔軟性が求められています。



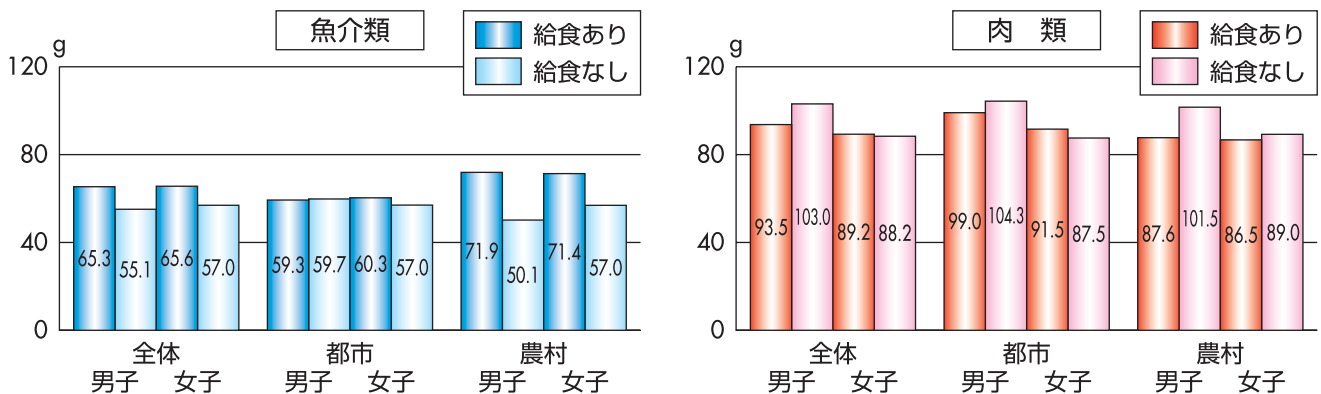
家庭においては、^{きょうじゅく}「共食」を進めるための工夫を行うことが望めます。日本人にとって水産物は、長きにわたり生命の糧であった食料であり、旬の水産物のおいしさを活かした多彩な料理が各地・各家庭に伝えられています。また、水産物を利用する中で、一尾の魚を余すことなく利用する技術や工夫を重ね、魚食文化を築き上げてきました。生活様式は変わりましたが、現代に即した形でこうした料理を「共食」することを通じ、食事のマナーを学んだり、食に対する好奇心を向上させていくことが期待されます。



さらに、魚を食べることを通じて、海からの恵みに感謝し、自然を大切にする心をはぐくみ、海や魚と触れ合うことを通じて、自分と海やそこに住む人や生物とのつながりを理解していくことが期待されます。このように、魚は、単に栄養を摂取する食材だけなのではなく、子どもの感性をはぐくみ、社会を学ぶ上での大事な教材ともいえます。

子どもの魚食を進めていくのは家庭だけではありません。学校や地域社会も子どもの成長にとって重要な役割を担っています。学校給食は、これまで家庭で行われていた役割を補ったり、生産者とのむすびつきを学ぶ場ともなっており、「食育」の場としての重要性が増しています。また、下図において小学生の魚介類及び肉類の摂取量を比較すると、学校給食のある日の魚介類の摂取量が多くなっていることから、学校給食が魚介類の摂取にとっても重要な役割を果たしていることが分かります。今後より一層、地産地消を推進し、生産者のつながりを深めるためには、地域がその連携・むすびつきを強め、地元で獲れる水産物を提供する工夫を行っていくことが求められています。

魚介類と肉類の1日当たりの摂取量（小学生）



資料：(独)日本スポーツ振興センター「平成19年度児童生徒の食事状況調査報告書」

八丈島の海の恵みを多くの子どもたちに 〔東京都〕

八丈島漁業協同組合連合女性部が中心となり、利用度の低かった規格外のトビウオやムロアジを使って学校給食用のすり身を製造。都内の小学校にも納品。島の写真や食材となった魚のサンプルを送付し、理解醸成にも工夫。



「御食国(みけつくに)」で育む子どもたちの 食への理解〔福井県 小浜市〕

小浜市では、「食のまちづくり条例」を制定し、食育を重要な施策として位置付け。地元の食材を使った料理体験教室「キッズ・キッチン」を開設。幼児だけで地元で獲れるアジ等をさばき、調理も実施。



子どもたちの健全な食生活の実現に加え、我が国においてはぐくまれてきた豊かな「魚食文化」を理解し、次の世代を担う子どもたちに伝えていくことも、現在の私たちに課せられた役割です。

海の恵みを巧みに^{いのち}利用して、魚を取り入れた豊かで栄養バランスの良い食生活を将来にわたって実現することによって、未来の子どもたちの生命を支える「食」と安心して暮らせる社会が実現されていくのです。

水産庁としても、水産資源の適切な維持・管理による漁場生産力の向上、新規就業者の確保・育成や、収益力の向上と経営安定を通じた水産業の体質強化、消費者ニーズに即した新商品の開発や、多様な流通ルート^のの構築等を通じた産地販売力の強化等を進めてまいります。

また、子どもの時期に魚食の習慣をつけていくため、水産物の栄養特性や調理方法等についての情報提供や地元の水産物を学校給食に供給する取組に対する支援等を行い、魚食の普及も進めてまいります。

水産白書においては、今回ご紹介した特集以外にもこの1年ほどの大きな話題を取り上げた「トピックス」、平成21年度施策等についても記述しています。

下記水産庁ホームページに全文を掲載しておりますので、是非ご覧ください。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/index.html>

回遊魚

子どもの頃に魚を食べると

高校卒業までを北海道の道東（北見市周辺）で過ごしたこともあり、食卓に出てくる魚は、鮭、サンマ、ホッケ、カレイなど北の海で獲れる魚がほとんどでした。当時、魚屋の店頭でどんな魚が並んでいたのかは覚えていませんが、現在のようには商流・物流が発達していなかったので、品揃えは北の海の魚がほとんどだったのだらうと思います。

中でも鮭は、初冬になると、父が浜からまとめて買ってきて切り身にし、家の外の物置（天然の冷凍冷蔵庫です）で保存していました。当然、暖くなる翌年の春までは、鮭の登場回数が増え、とにかくよく食べていました。

大学に入って親元を離れ、自炊していた時期は、学食の日替わり定食で出てくる魚を食べる以外は「魚離れ」していました。部屋のガスコンロが1口でグリルがなかったせいか、食費の制約からだったのか、単に嗜好の問題だったのか、よく覚えていないのですが。

そんな生活を経て農林水産省に入省し、外食中心の食事になると、職員食堂でも休日に行く定食屋でも、好んで、とはいかないまでも普通に魚を食べるようになりました。ただ、北海道で過ごしたときにたくさん食べた鮭とサンマは、積極的に食べたいという気持ちにはどうしてもならず。

魚食普及の旗振り役の今のポストに就いて、これまでよりも「魚食」を意識するようになり、自分の「魚食」がどんなものだったのかを思い起こしてみると、こんな魚食生活をしてきています。

食べ物の好みは年を経て移ろうものですが、「子どもの頃に魚を食べると大人になっても魚を食べる」というのは総論で、誰も異論のないところだと思います。これに対して各論は人によって色々なパターンがあるんじゃないかと、自分の経験を振り返ってそう思います。今、子どもの頃に食べたことがなかったアジやサバは、美味しい魚だと思います。

子どもの頃に食べた故郷の魚がずっと大好きでみなに自慢できる、という方も当然いらっしゃると思います。かく言う私も、時々実家から送られてくる鮭を、「美味しい、スーパーで買う鮭とは全然違う」と家内や子どもたちが食べるのを横で見て、「そりゃそうだ、当然だろう」と心の中で呟きながら、少し気分よくビールを飲んでいますから。



漁政部加工流通課長
竹田 秀一

発表年月日	発表事項名	担当課
H21.5.8	第二期北西太平洋鯨類捕獲調査船団の出港について（沿岸調査）	遠洋課
H21.5.11	韓国はえ縄漁船の拿捕について	管理課
H21.5.15	平成20年度水産白書の公表について	企画課
H21.5.15	水産政策審議会第42回資源管理分科会の開催について	漁政課
H21.5.15	ニホンウナギの産卵場生態調査の実施について	漁場資源課
H21.5.15	漁村活性化のあり方検討委員会（第1回）の開催について	防災漁村課
H21.5.19	第1回離島漁業再生支援交付金制度検討会の開催及び一般傍聴について	企画課
H21.5.20	台湾はえ縄漁船の拿捕について	管理課
H21.5.21	水産政策審議会第42回資源管理分科会の結果について	漁政課
H21.5.22	海洋・沿岸域における水産環境整備のあり方検討会（第1回）の開催について	計画課
H21.5.25	平成21年度日本海マアジ長期漁況予報	漁場資源課
H21.5.26	2009年度第二期北西太平洋鯨類捕獲調査（JARPNI）沿岸域調査（三陸沖鯨類捕獲調査）の終了について	遠洋課
H21.5.26	日・ペルー漁業協議	国際課
H21.5.28	水産庁漁業調査船照洋丸によるズワイガニ幼生分布調査の実施について	漁場資源課

※詳細は水産庁ホームページを御参照下さい。

水産庁施策情報誌 漁政の窓

編集・発行 水産庁漁政部漁政課広報班
〒100-8907 東京都千代田区霞が関1-2-1 合同庁舎1号館8階
代表 03-3502-8111（内線6505）
URL <http://www.jfa.maff.go.jp/>

[ご意見](#) [ご質問はこちらへ](#)

URL <http://www.maff.go.jp/j/apply/recp/index.html>