

生産・流通・加工機能の拠点化やインフラの確保等について （漁港機能の再編・強化、流通、加工、消費・輸出拡大）

**令和 8 年 8 月
水産庁**

目次

背景とこれまでの議論	P2	2-1-5 課題（物流）	P30
1.漁港機能の再編・強化（防災・減災含む）		2-1-6 今後の対応（物流）	P31
1-1 現行基本計画の検証 （漁村の活性化 （1） 輸出の拡大と水産業の成長産業化を支える漁港・漁場整備 ①）	P4	2-1-7 現状①（資材：発泡スチロール）	P32
1-1. 現行基本計画の検証 （漁村の活性化 （1） 輸出の拡大と水産業の成長産業化を支える漁港・漁場整備 ②）	P5	2-1-7 現状②（資材：氷）	P33
1-2 現状（水産業の拠点の形成）	P6～7	2-1-8 現状（資材）、	P34
1-3 課題	P8	2-1-10 2-1-9 課題、今後の対応（資材）	P35
1-4 今後の方向性	P9	2-2 水産加工	
1-5 現状（養殖生産拠点の生産力強化）	P10	2-2-1 現行基本計画の検証 （漁村の活性化 （2） 加工・流通・消費）	P37～38
1-6 課題・今後の方向性	P11	2-2-2 現状（水産加工）	P39～43
1-7 現状（防災・減災、インフラマネジメント）	P12	2-2-3 課題（水産加工）	P44
1-8 課題・今後の方向性	P13	2-2-4 今後の方向性（水産加工）	P45
2. 流通、加工、消費・輸出拡大		2-3 水産物消費	
2-1 流通		2-3-1 現行基本計画の検証 （漁村の活性化 （3） 消費拡大・水産エコラベル）	P47～48
2-1-1 現状①（市場流通水産物の流通構造・市場規模）	P15	2-3-2 現状①（水産物消費）	P49～56
2-1-1 現状②、③（市場流通：水産物市場の状況）	P16～17	2-3-3 課題①（水産物消費）	P57～58
2-1-1 現状④（市場流通：産地市場の人手不足）	P18	2-3-4 今後の方向性（水産物消費）	P59
2-1-1 現状⑤（市場流通：産地市場のデジタル化）	P19～20	2-4 輸出拡大	
2-1-1 現状⑥（市場流通：産地市場の買受人の減少）	P21	2-4-1 現行基本計画の検証 （輸出拡大）	P61～62
2-1-1 現状⑦（市場流通：産地仲卸業者等のコスト実態）	P22	2-4-2 現状（輸出拡大）	P63～64
2-1-1 現状⑧（市場流通：水産物の取引実態と価格形成について）	P23	2-4-3 課題（輸出拡大）	P65
2-1-1 現状⑨（市場流通：価格形成における情報の流れと行動決定（漁船漁業））	P24	2-4-4 今後の方向性（輸出拡大）	P66～67
2-1-2 課題（市場流通）	P25	（参考）加工流通の効率化に向けた技術展望	P68
2-1-3 今後の方向性（市場流通）	P26		
2-1-4 現状①（物流）	P27～29		

外部環境の変化

- ・我が国の労働人口の減少
- ・働き方改革の進展

- ・国内消費者の減少、高齢化
- ・外国人観光客の日本食嗜好

- ・海洋環境の急激な変動による不漁の継続

- ・加工流通業者の雇用力の低下
- ・運送能力の低下
- ・漁業者、漁船数の減少

- ・健康志向の高まり
- ・インバウンド向けの需要の増加

- ・加工原料の不足
- ・原料調達と漁獲地域のアンマッチ

- ・活用されず、機能維持が困難となる漁港が増加するおそれ
- ・加工・流通の先細りがバリューチェーン上のボトルネックとなるおそれ
- ・消費者ニーズとのミスマッチが生じ、機会損失を招くおそれ

これまでの議論（生産部分）

沿岸漁業

- ・漁獲物を単に市場等に出荷して収入を得るのではなく、**売り先のニーズを踏まえた漁獲や処理の工夫等**を含め、漁獲・収穫した**水産物を高く売ることで漁業経営の強靱化**を図ろうとする取組を促進

※資料：R8.6.25 『『第118回企画部会資料』 P43 今後の方向性』から抜粋

沖合・遠洋漁業

- ・水産物の生産・流通に一体性を有する地域における漁港機能の役割分担等の方向性を定めた「圏域計画」に基づく冷凍・冷蔵施設の再編とも連携し、**生鮮製品だけでなく冷凍製品を製造することで、操業の効率化と水産物の安定供給を追求**

※資料：R8.6.25 『『第118回企画部会資料』 P51 今後の方向性』から抜粋

養殖業

- ・**近年の海洋環境の変動に対応した深場での養殖や水中給餌など養殖手法の開発・普及**
- ・輸出産品として強みを有する**ブリ、ホタテ等6品目を輸出重点品目に選定し、輸出を支援**

※資料：R8.7.14 『『第119回企画部会資料』 P12 今後の方向性』及びR8.4.20「水産政策審議会第29回総会及び第115回企画部会合同会議資料」から抜粋（一部修正）

以上を踏まえつつ、生産部分と繋がる受け入れ態勢（漁港、加工流通）を検討

1. 漁港機能の再編・強化 (防災・減災含む)

1-1 漁村の活性化 (1) 輸出の拡大と水産業の成長産業化を支える漁港・漁場整備 ①

水産基本計画（要約）

- 水産業の成長産業化に向け、拠点漁港等の生産・流通機能の強化のため、漁協の経済事業の強化の取組とも連携し、産地市場等の漁港機能の再編・集約を推進するとともに、拠点漁港等における施設整備を推進。
- HACCP対応の市場及び加工場の整備、認定取得の支援等、ハード・ソフト面からの対策を推進。

（取組、達成状況等）

- 拠点漁港等の生産流通機能強化については、水産物の生産又は流通に一体性を有する「圏域」において、その漁港機能の役割分担等を踏まえた水産基盤整備の方向性を定める「圏域計画」に基づき、漁港機能再編・集約等を進めることとしており、R8年度までに概ね20圏域で再編・集約等を実施するという目標に対し、R6年実績は6圏域に留まるが、後年度にかけて進捗が図られる見込み。
- 高度衛生管理型荷さばき所の整備等により、「水産物の流通拠点となる漁港において、総合的な衛生管理体制の下で取り扱われる水産物の取扱量の割合をR3年度：45%→R8年度：70%まで増加させる」こととしており、R6年度実績は55%と一定の進捗。
- 輸出に資するハード・ソフト両面からの対策により「水産物の輸出拠点となる漁港において、総合的な衛生管理体制の下で取り扱われる輸出対象水産物の取扱量の割合をR3：31%→R8：60%まで増加させる」こととしており、R6年度実績は49%と概ね順調に進捗。

（現状の分析）

- 「R8年度までに90地区で水産物の流通機能の強化を図る」こととしており、R6年度実績は75地区と概ね順調に進捗している状況。このような状況も踏まえ、水産物の流通拠点となる漁港及び輸出拠点となる漁港において衛生管理体制の構築が図られた要因は、荷さばき所の整備等のハード対策が概ね順調に進捗していることに加え、記録保持等のソフト対策への理解も進んでいるためと認識。

（検討の方向性）

- 地域漁業の協業化・法人化、漁船の大型化や海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化に合わせた陸側での受入れ体制の変化等への対応に向け、地域漁業の協業化・法人化、漁船の大型化を踏まえた「圏域計画」に基づく漁港の生産・流通・加工機能の再編・強化、海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化、魚種・漁法の複合化に対応した基盤整備の推進等が必要ではないか。
- 衛生管理体制が構築されつつある中で、衛生管理の更なる促進やその水準の維持等に向け、輸出促進等に向けた持続可能な衛生管理体制の構築等が必要ではないか。

1-1. 漁村の活性化 (1) 輸出の拡大と水産業の成長産業化を支える漁港・漁場整備 ②

水産基本計画（要約）

- マーケットイン型養殖業に対応し、需要に応じた安定的な供給体制を構築するため、養殖生産のための種苗の確保から養殖水産物の加工・流通に至る一体性を有する地域を「養殖生産拠点地域」として圏域計画に新たに位置付け、養殖適地拡大のための静穏水域の確保、漁港周辺水域の活用、種苗生産施設から加工・流通施設等に至る一体的な整備を推進。
- 漁港の利用状況等に応じた用地の再編・整序による利用適正化や有効活用により、漁港での陸上養殖を展開。

（取組、達成状況等）

- 養殖生産拠点の形成については、R4年度から、養殖生産拠点地域を圏域計画に位置付けて取組を後押ししていることもあり、種苗の確保から養殖水産物の加工・流通に至る必要な機能が確保された地域の割合は、R8年度までの目標85%に対し、R6年度実績は75%と概ね順調に進捗。

（現状の分析）

- 毎年のフォローアップを通じて、事業実施主体に対し事業の必要性等について働きかけを行うとともに、個別の事業計画の策定に際しては、水産庁から適切な助言等を行ってきた。その結果、「令和8年度までに50地区を養殖場や漁港等の養殖生産機能の強化を図る地区として整備する」という目標に対し、R6年度実績は24地区と概ね順調に進捗している状況。このような状況も踏まえ、種苗の確保から養殖水産物の加工・流通に至る必要な機能が確保された地域の割合がおおむね順調に進捗した要因として、養殖生産の維持・増産に係る施設の整備・利用等が計画通り進んでいるためと認識。

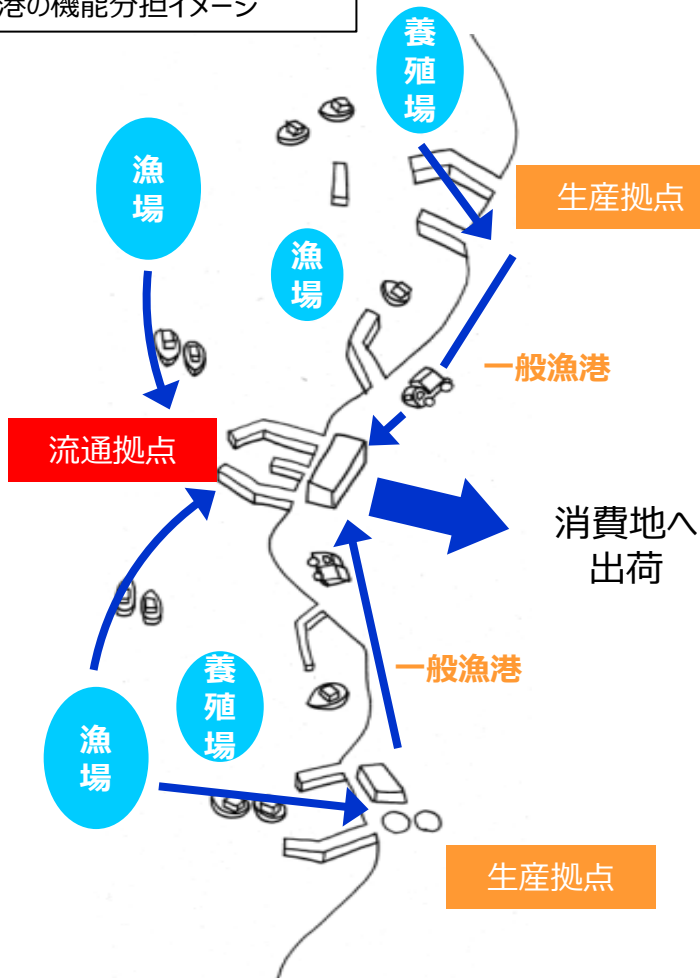
（検討の方向性）

- 水産資源の漁獲が不安定な中で、国内外からの期待・関心に応えることの可能な生産力の強化等に向け、沖合・大規模養殖を下支えする養殖適地の拡大・確保や、養殖生産拠点地域における生産、流通・加工等の一体的な機能強化が必要ではないか。
- 近年の漁獲魚種の不漁や漁業者の減少・高齢化に伴い、大規模でなくとも低コストかつ短期間に取り組に着手できる養殖が求められるといった観点から、養殖生産における漁港の活用促進や陸上養殖の展開に資する漁港の環境整備が必要ではないか。

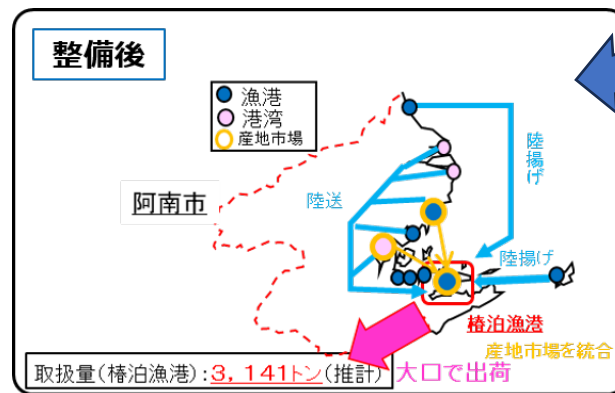
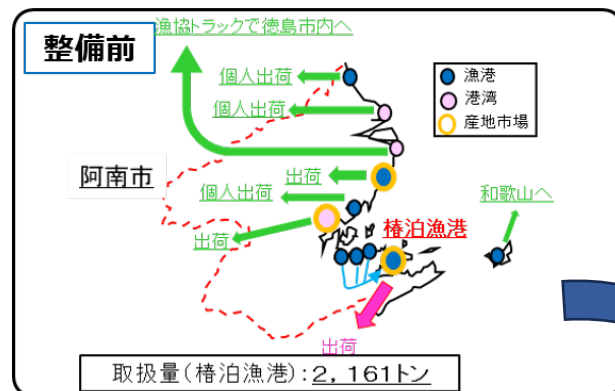
1-2 現状①（水産業の拠点の形成）

- 水産物の生産・流通に一体性を有する範囲である圏域における漁港の役割分担等を踏まえた水産基盤整備の方向性を定める計画である「圏域計画」に基づき、漁港機能の再編・強化を推進。
- 現計画期間（R4年度～）においても、圏域計画に基づき、流通機能の再編・強化等を実施し、水産物の価格形成能力の向上や生産・流通コストの縮減が図られた圏域が一定程度確認。

漁港の機能分担イメージ



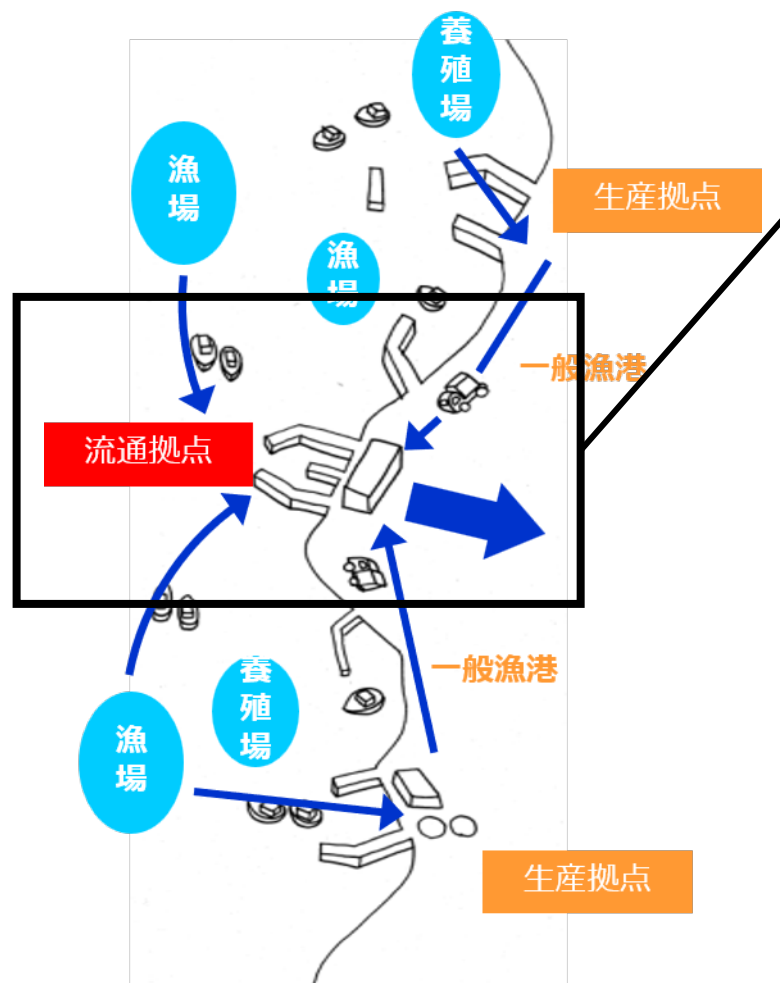
取組事例：徳島県椿泊地区



完成した荷さばき施設

1-2 現状②（水産業の拠点の形成）

- 拠点漁港への機能の再編・強化を進めつつ、それら拠点漁港においては、高度衛生管理型の市場や冷凍・冷蔵施設等の整備を推進。
- 水産物の流通拠点となる漁港において取り扱われる水産物のうち、総合的な衛生管理体制の下で取り扱われる水産物の取扱量の割合が45%（R3年時点）から58%（R7年度末時点）に増加。



整備イメージ



EU向け輸出が可能な産地市場



超低温冷蔵施設の整備



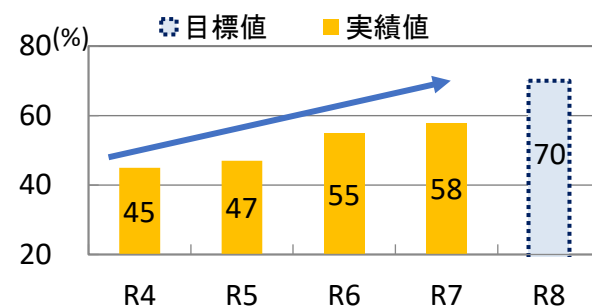
岸壁屋根の整備

〔目標〕

水産物の流通拠点となる漁港において取り扱われる水産物のうち、総合的な衛生管理体制の下で取り扱われる水産物の取扱量の割合

〔進捗状況〕

流通拠点漁港（136港）において、R8年度の目標値70%に対して、R7年度実績値58%となり、概ね進捗。



1-3 課題

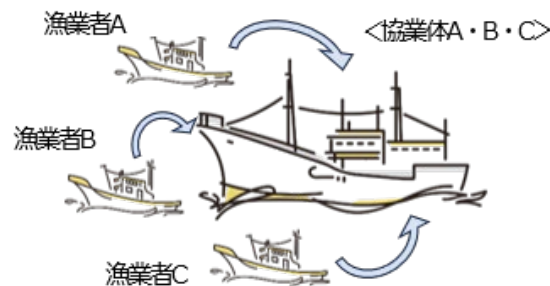
- 漁船の大型化や将来にわたって地域を支えていく漁業者の積極的な経営展開に向けた地域漁業の協業化の動向も踏まえつつ、生産・流通に係る効率化やコスト縮減に向け、更なる漁港機能の再編・強化やデジタル技術の導入が必要。
- 輸出促進も見据えて、更なる衛生管理体制の強化を図るとともに、過去に整備した衛生管理型施設の老朽化や機能の低下等への対策が必要。
- 漁獲魚種の変化に伴い、背後の加工・流通も含めた陸側の受入体制が追い付かないといった課題を抱える地域への対応が必要。

漁船の大型化、協業化・法人化

○大型化への対応（例）



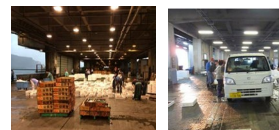
○協業化・法人化イメージ（例）



衛生管理型施設の更なる推進、老朽化対策



高度衛生化



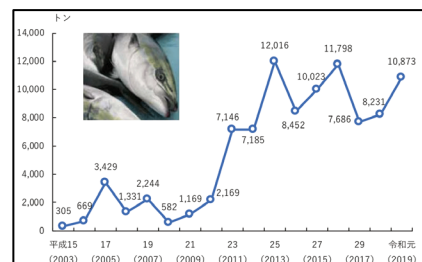
輸出促進に向け、衛生管理を更に推進



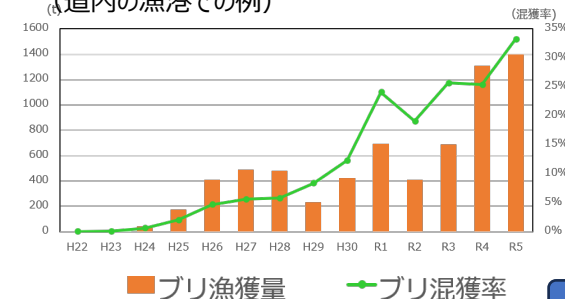
老朽化対策も推進

個別地域の魚種変化

○北海道におけるブリの漁獲の増加

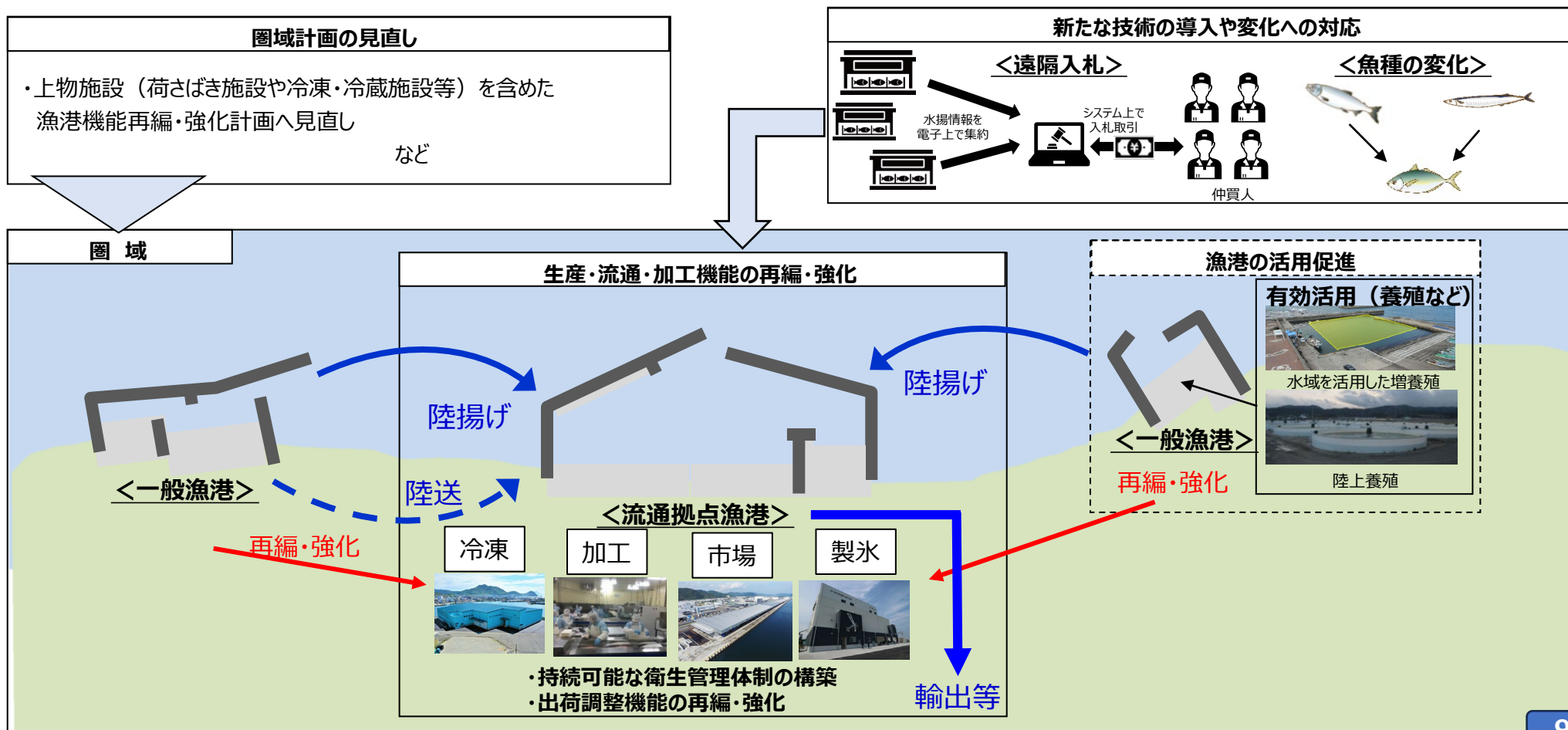


○サケ定置網漁業のブリ漁獲量とブリ混獲率 (道内の漁港での例)



1-4 今後の方向性

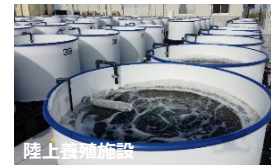
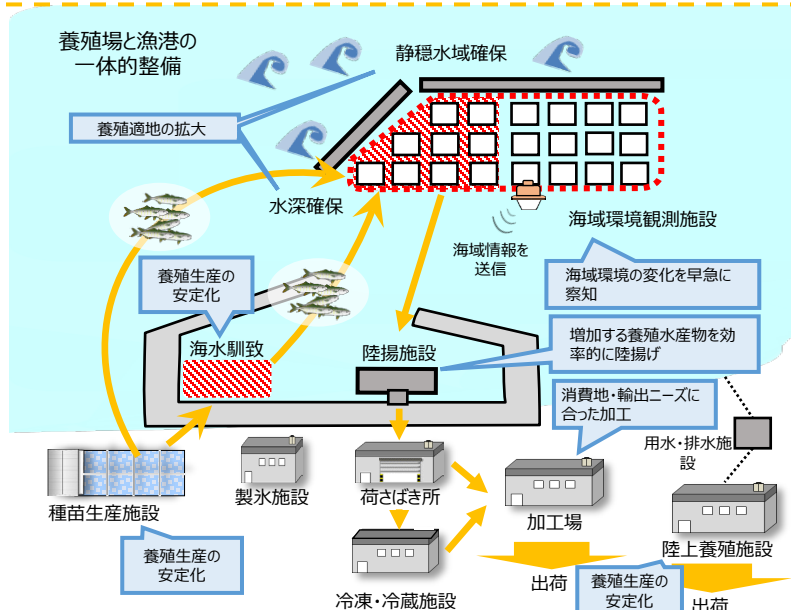
- 更なる再編・強化を図るため圏域計画の見直しを図るとともに、それを踏まえた生産・流通・加工機能の再編・強化と漁港の活用を促進。
- 輸出促進等に向けたハード・ソフト一体となった持続可能な衛生管理体制の構築や、水産物の安定供給に資する冷凍・冷蔵施設等による出荷調整機能の再編・強化を推進。
- 海洋環境の変化に伴う漁獲魚種の変化、魚種・漁法の複合化に対応した陸揚げから加工・流通までの一貫した対応や遠隔入札等による新たな水産物流通モデルの構築等を推進。



1-5 現状（養殖生産拠点の生産力強化）

- R4年度より圏域計画において漁港・漁場の整備や漁港の活用促進を図る養殖生産拠点地域を設定し、種苗生産から生産、加工・流通までの共同利用施設等の整備を推進。
- 当該地域のうち、種苗の確保から養殖水産物の加工・流通に至る必要な機能が確保された地域の割合が64%（R3年度時点）から78%（R7年度時点）に増加。

養殖生産拠点



これらの施設の一体的な整備により、養殖産地の生産から流通に至る基盤を強化し、養殖生産を確保

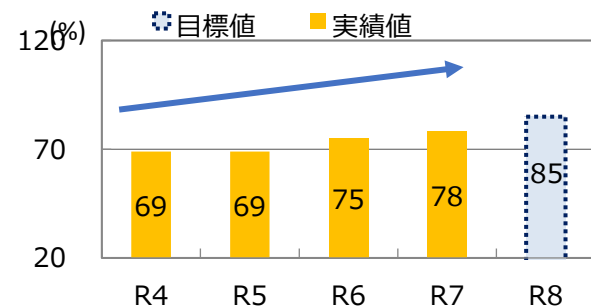
種苗生産、養殖、加工・流通の機能確保と強化を一体的に行い、国内外の需要に応じた安定的な養殖生産を行う拠点を形成

【目標】

養殖生産拠点地域において、各地域の生産目標を達成するため、種苗の確保から養殖水産物の加工・流通に至る必要な機能が確保された地域の割合

【進捗状況】

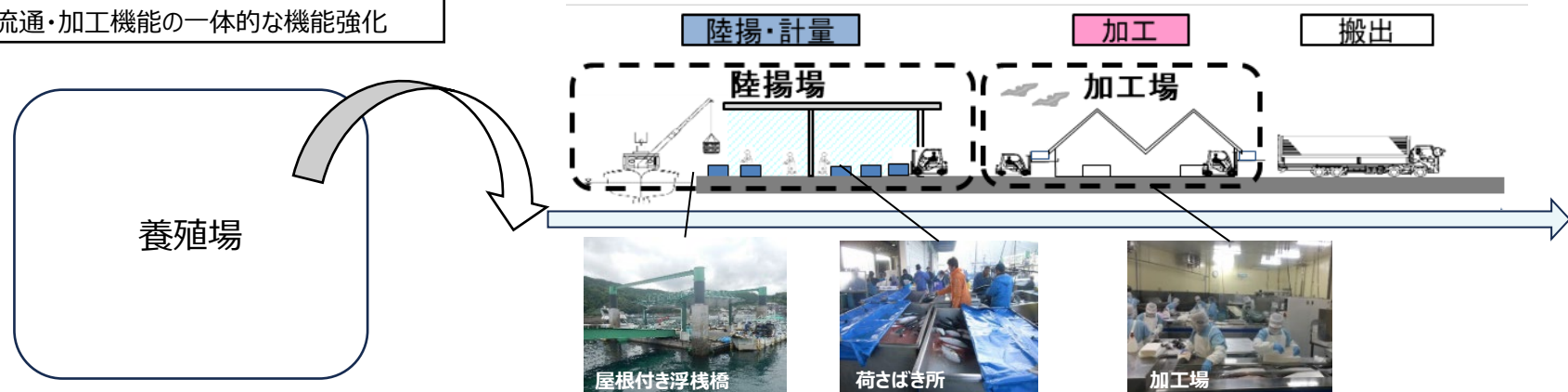
R8年度の目標値85%に対して、R7年度実績値78%となり、概ね進捗。



1-6 課題・今後の方向性

- 世界的なたんぱく質需要の拡大を受け、計画的かつ安定的に生産可能な養殖業の重要性はますます高まる中で、それらのニーズへの対応が必要であり、生産・流通・加工機能の一体的な機能強化を推進するとともに、種苗生産体制の構築、沖合・大規模養殖の展開に向けた養殖適地の拡大・確保等を図る。
- 漁業就業者の減少・高齢化を踏まえ、低コストかつ短期間に着手できる漁港を活用した養殖による、漁村の稼ぐ力の向上への期待に応えることが必要であり、陸上養殖等養殖生産における漁港の水域・陸域の活用を促進。

生産・流通・加工機能の一体的な機能強化



養殖場から陸揚げ（荷さばき）、加工までの一貫した施設整備により、単価の高水準化、輸出量の増大に寄与。

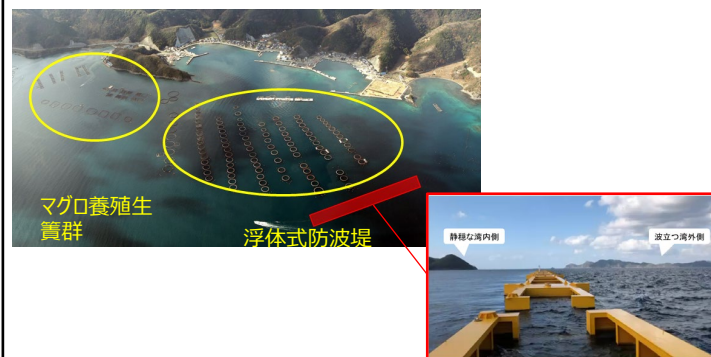
種苗生産体制の構築



種苗の生産

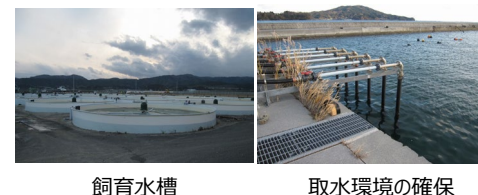
生産拡大に向けた
種苗の確保

沖合・大規模養殖の展開に向けた養殖適地の拡大・確保



漁港の水域・陸域の活用促進

○漁港における陸上養殖（スジアオリの例）



○漁港水域を活用した養殖

海水交換施設の整備
ナマコ流出防止フェンス
の設置



1-7 現状（防災・減災、インフラマネジメント）

【防災・減災】

- 水産物の生産・流通拠点となる漁港を中心に、地震・津波に備え、岸壁、防波堤の耐震・耐津波対策といったハード対策と事業継続計画（BCP）の策定といったソフト対策を一体的に推進。
- この結果、水産物の流通拠点となる漁港において、地震・津波災害発生時における水産業の早期回復体制が構築された漁港の割合は27%（R3年度）から46%（R7年度）に増加。

【インフラマネジメント】

- 予防保全型の老朽化対策に転換し、機能の保全及び安全な利用が確保された漁港の割合は46%（R3年度）から60%（R7年度）に増加。

防災・減災対策

■ ハード対策



岸壁の耐震対策



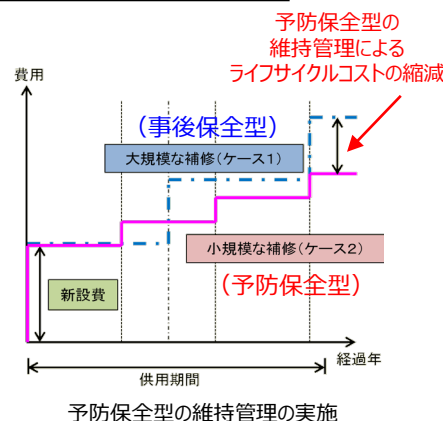
防波堤の耐津波対策

■ ソフト対策



BCPの策定と定期的な訓練の実施

インフラマネジメント

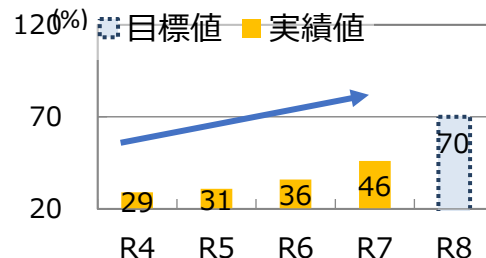


【目標】

水産物の流通拠点となる漁港において、地震・津波災害発生時における水産業の早期回復体制が構築された漁港の割合

【進捗状況】

流通拠点漁港（136港）において、R8年度の目標値70%に対して、R7年度の実績値は46%となり、概ね進捗。

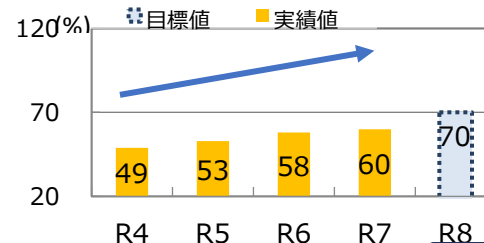


【目標】

予防保全型の老朽化対策に転換し、機能の保全及び安全な利用が確保された漁港の割合

【進捗状況】

R8年度の目標値70%に対して、R7年度の実績値は60%となり、概ね進捗。



1-8 課題・今後の方向性

【防災・減災】

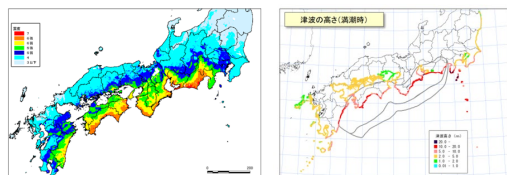
- 発生が切迫する南海トラフ地震や日本海溝・千島海溝周辺海溝型地震といった大規模災害、気候変動の影響により激甚化・頻発化する台風・低気圧・豪雨、海面上昇等による被害への対応に向け、水産業の早期再開等に向けた大規模災害への対応力強化、台風・豪雨等への対策の加速化等を推進。
- R6年能登半島地震等により顕在化した条件不利地域の災害脆弱性リスクを踏まえた物資輸送の拠点としての機能強化、孤立対策の強化等を推進。

【インフラマネジメント】

- 整備後50年を経過する施設が急激に増加することを踏まえ、維持管理に係るコスト縮減や効率化に向け、予防保全型の老朽化対策の加速化、地域の将来を見据えた再編・集約に伴う施設・機能の規模適正化、インフラマネジメントの広域連携・多分野連携、AI・ドローン等の新技術の活用等を推進。

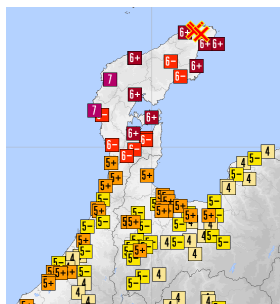
防災・減災対策

○南海トラフ地震の震度、津波高さ想定



資料：南海トラフ巨大地震対策検討ワーキンググループ
報告書説明資料

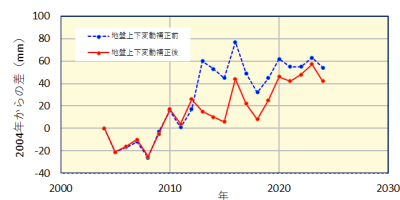
○R6年能登半島地震



・半島という地理的条件の不利性が要因の一つとなり、複数の孤立地区が発生
・物資輸送等に海路（漁港）を活用

資料：気象庁震度データベース

○海水面上昇



資料：気象庁「日本の気候変動」

○豪雨災害時における対応

・豪雨災害により落橋が発生し、一部集落が孤立



資料：国土交通省 東北地方整備局

インフラマネジメント

○老朽化による供用停止

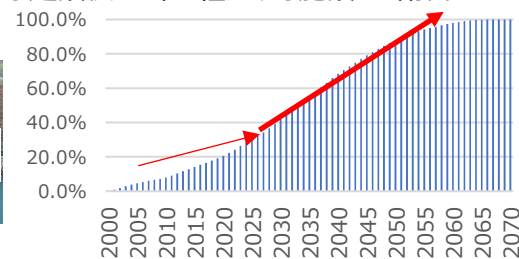


護岸エプロンが陥没



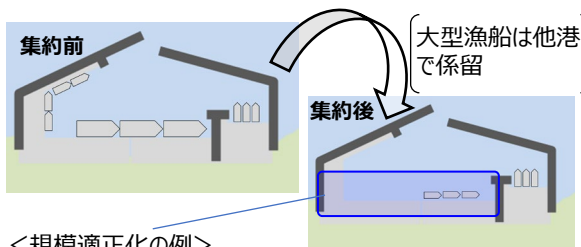
防波堤の倒壊

○建設後50年を経過する施設※の割合



※「施設」は外郭及び係留施設に限る

○規模適正化



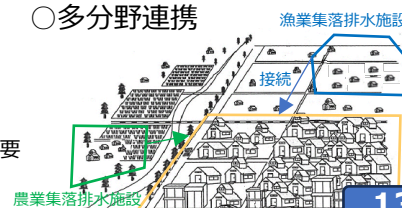
<規模適正化の例>

・漁港機能を集約することで、小型漁船のみが在籍することとなり、必要とされる水深が浅くなる。（その結果、浅瀬の頻度を低減できる。）

○広域連携



○多分野連携

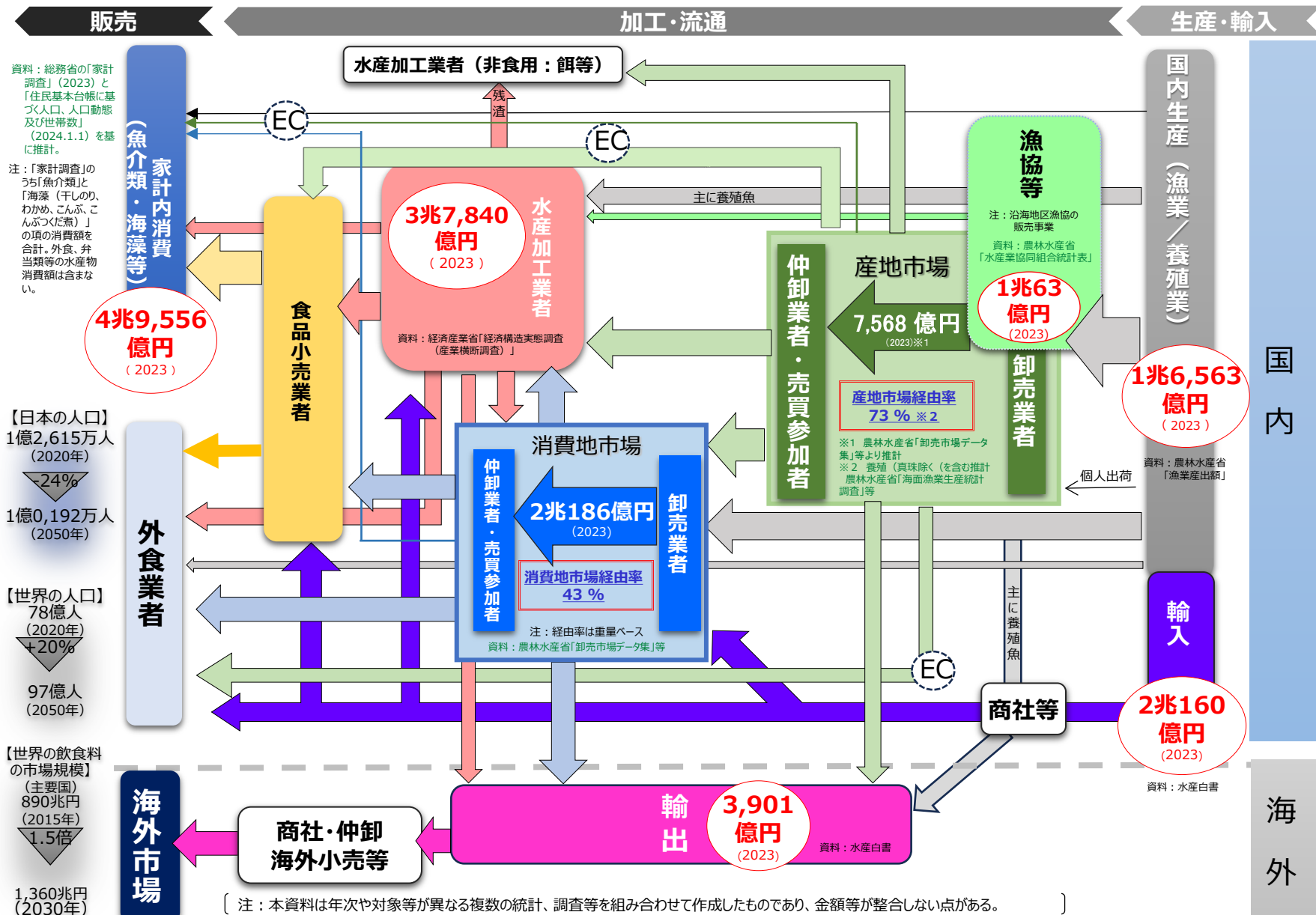


2. 流通、加工、消費輸出拡大

2-1 流通

2-1-1 現状①（市場流通：水産物の流通構造・市場規模）

- 水産物は、産地市場と消費地市場の二つの市場を経由する多段階流通が特徴である。



2-1-1 現状②（市場流通：水産物市場の状況）

- 水産物の小売価格に占める生産者受取価格は45.8%、産地卸売経費は2.5%、産地出荷業者経費は12.2%、消費地卸売経費は3.6%、消費地仲卸業者は9.3%、小売経費は26.6%となっている。
- 漁業者の出荷先の大半は産地卸売市場であり、産地卸売業者の出荷先は産地出荷業者が42.3%、加工業者が30.2%を占める。
- 産地卸売業者の経費の94.8%が生産者への支払金であり、残り4.2%のうち約5割が人件費に充てられる。
- 産地出荷業者の経費の75.3%が仕入金額であり、残りの出荷経費のうち人件費、運賃、資材費で占める割合が43.9%である。

図1 小売価格に占める各流通経費等の割合（水産物全体）（試算値）

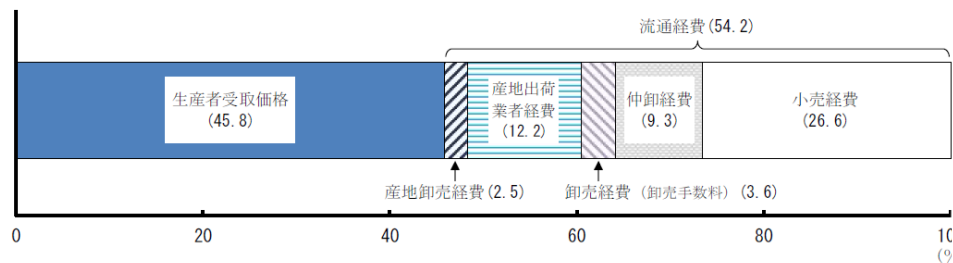


図2 漁業者の出荷先別販売金額割合（水産物全体）

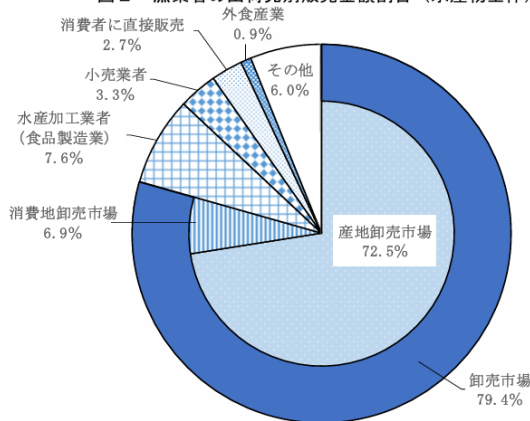
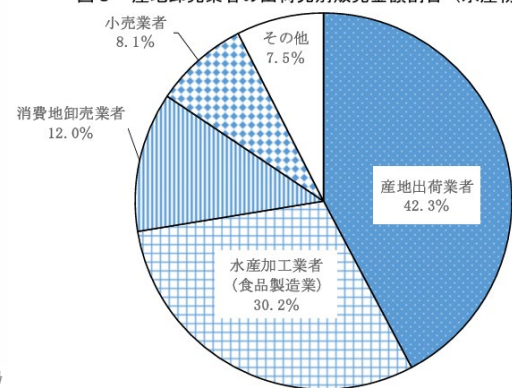
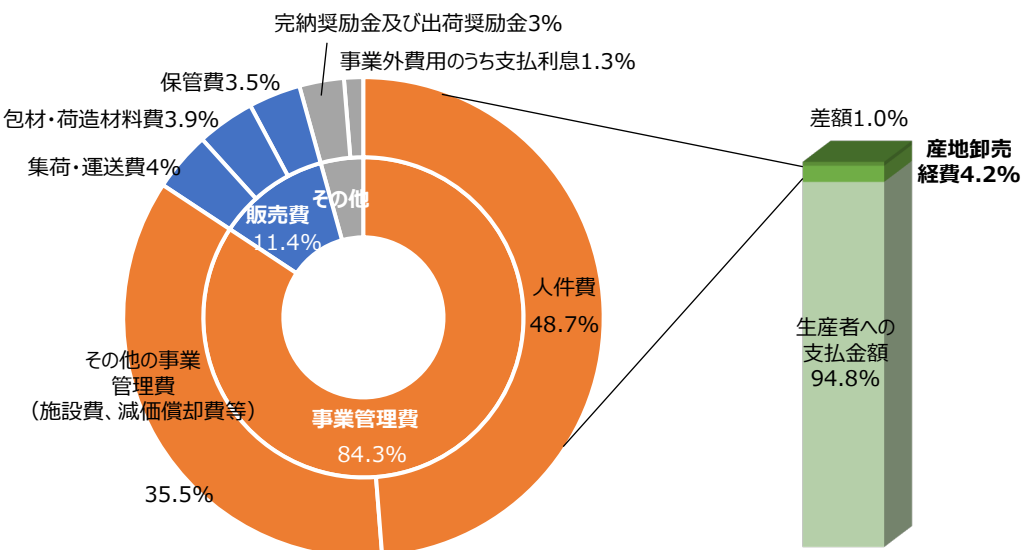


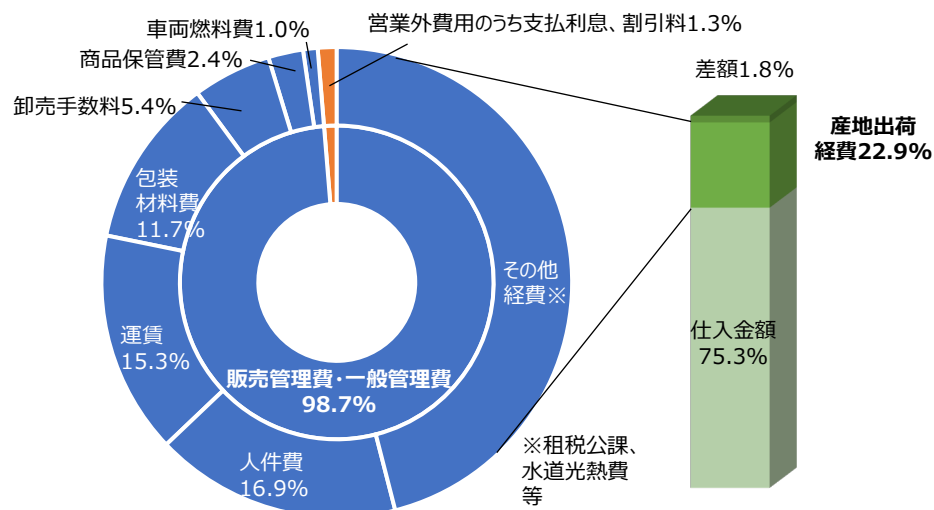
図3 産地卸売業者の出荷先別販売金額割合（水産物全体）



産地卸売業者の流通経費等の割合



産地出荷業者の流通経費等の割合



資料：R7年度段階別価格形成調査

2-1-1 現状③（市場流通：水産物市場の状況）

- 水産物の産地市場数はこの20年間で約2割減少しているが、漁業生産量の約4割弱の減少と比べると、その減少幅は緩やかである。
- 水産物は鮮度落ちが早いことから、水揚げ後、速やかに魚種別・サイズ別に選別し出荷を行う必要があるため、多くの水産物が産地市場を経由して流通する。このため、産地市場の経由率は15年間ほぼ横ばいとなっている。

【市場の機能】

①集荷・分荷機能、②価格形成機能、③決済機能、④情報受発信機能

産地市場

・漁船により水産物の直接水揚げがあった魚市場及び漁船の直接水揚げがなくても、陸送により生産地から水産物の搬入を受けて、第一次段階の取引を行った市場

消費地市場

・産地卸売市場等から出荷された多様な水産物を集荷し、用途別に仕分け、買受人（仲卸業者、小売業者等）に販売する市場

中央卸売市場

認定（※）：農林水産大臣

地方卸売市場

認定（※）：都道府県知事

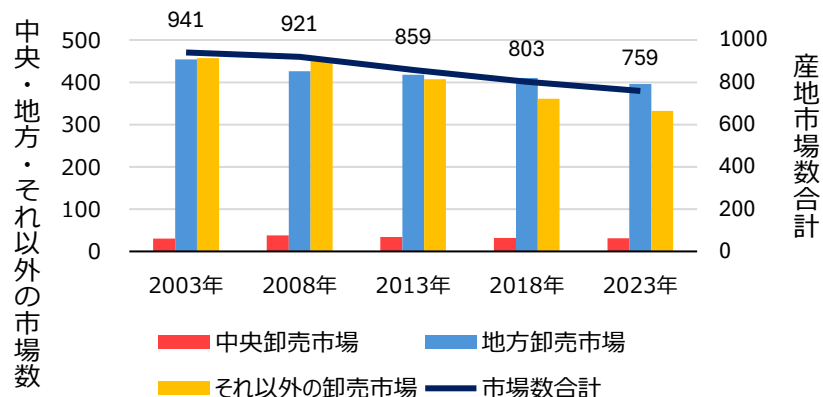
それ以外の卸売市場

認定（※）：なし

〔 〕：卸売市場 生鮮食料品等の卸売のために開設される市場であって、卸売場、自動車駐車場その他の生鮮食料品等の取引及び荷さばきに必要な施設を設けて継続して開場されるもの（卸売市場法第2条第2項）

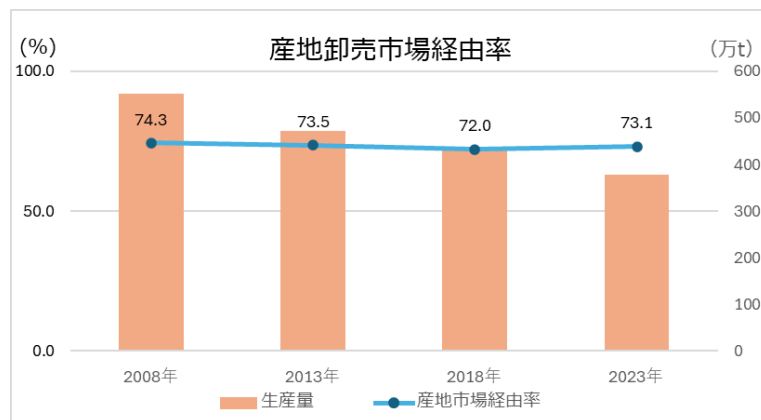
※認定：卸売市場法に基づく中央卸売市場（第4条）又は地方卸売市場（第13条）の認定

産地市場数の推移



※資料：漁業センサス

産地卸売市場経由率



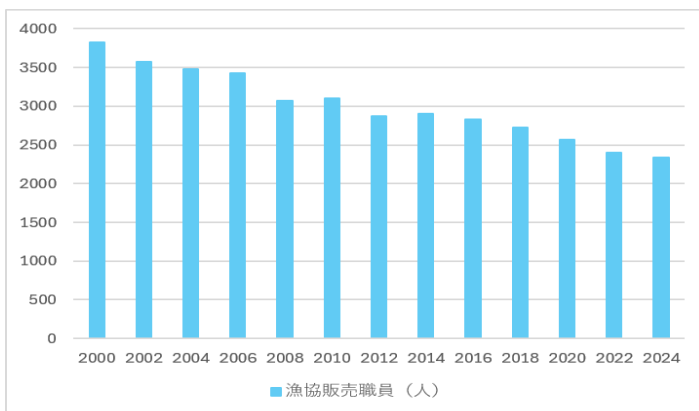
※産地卸売市場経由率：

漁業センサス（魚市場調査）の年間取扱高／海面漁業生産統計（海面漁業＋海面養殖（真珠除く））より算出。
生産量：海面漁業生産統計より作成（海面漁業＋海面養殖（真珠除く））。

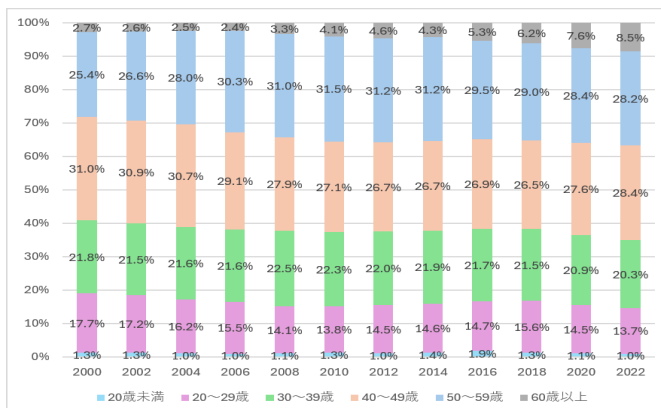
2-1-1 現状④（市場流通：産地市場の人手不足）

- 産地市場では、市場職員や荷役従事者数が減少するとともに、これら職員等の高齢化が進んでいる。
- 2000年と比較し、2024年は販売職員数が約4割減少した。
- 年齢構成は、2000年と比較し、2024年は20歳未満の割合が約4割減、20～39歳が約2割減、40～59歳が横ばい、60歳以上が3倍強となった。
- 産地市場では、早朝・深夜勤務や休日数の制約から職員の採用に苦勞する実態がある一方、週休二日制の導入やスポットワークの活用を進める市場も増えている。

○産地市場職員数の推移

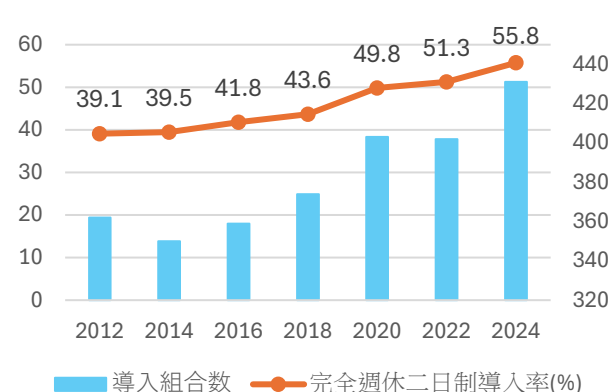


○産地市場職員の年齢構成推移



資料：水産業協同組合統計表（農林水産省）を元に水産庁作成

○週休二日制の導入組合数



○荷役従事者の減少

- **長崎県、佐賀県の市場（まき網の水揚げ市場）（R8.7月ヒアリング実施）**
 - 複数台ある選別機のうち、人手不足のため全てを稼働できない状況。
 - 本来1台当たりに必要な人員を減らして対応。
 - 選別で働く人は70代以上が多く、何十年も長期で働いている人が多い。高齢化が深刻。
 - 1隻を1日で処理できず、2日に分けて水揚げすることもある。
 - 求人サイトやポスティングも行っているが、効果はない。



○スポットワーク（スキマバイトサービス「タイミー」）の事例

- **愛南町漁協（R7.12月ヒアリング実施）**
 - スポットワークの活用により、人手が集めやすくなった。
 - 愛媛県愛南町とタイミーで包括連携協定を締結している。
- **タイミー（R8.5月ヒアリング実施）**
 - 魚市場においても申し込み者が増えている。
 - 魚市場は早朝業務もあり、本業の空き時間で従事できるため人気が高まっているものと思料。
 - 業務の切り出しを行うことで魚市場で働くことへの心理的ハードルを下げていることも思料。
 - 全国平均87%の稼働率 ※2026年2-4月

2-1-1 現状⑤-1（市場流通：産地市場のデジタル化）

- 市場においてもデジタル化は進展しているものの、その取組事例は限定的である。
- 漁獲情報については、R6年度末時点で644市場において電子収集体制を構築し※、産地市場における水揚げ情報のデジタル化を推進した。

<デジタル化の種類>

- 水揚げ
- 計量選別
- 販売
- ① 入船予定情報の取得
…船名、漁業種類、魚種、規格、漁獲推定量、陸揚げ港、入船予定日時等を入船前に取得
 - ② 自動選別・AI導入
…魚種選別の自動化やAIを用いた魚種判別
 - ③ 水揚げ情報の電子化
…自動計量機器やフォークリフトスケールの計量情報を自動取得、計量結果の電子端末への入力及び管理、販売原票の電子化
 - ④ 取引のデジタル化
…電子入札・せりの導入
 - ⑤ 販売関係情報の電子化
…市場取引情報を電子端末に入力・管理、伝票等の自動作成、取引結果の記録・自動転送等
 - ⑥ 情報提供システム
…入船・入荷情報、入札予定・結果、お知らせ等をシステム等により提供

<大船渡魚市場におけるデジタル化の効果>

【削減業務】

・OCRを使って販売結果をPCに入力・保存

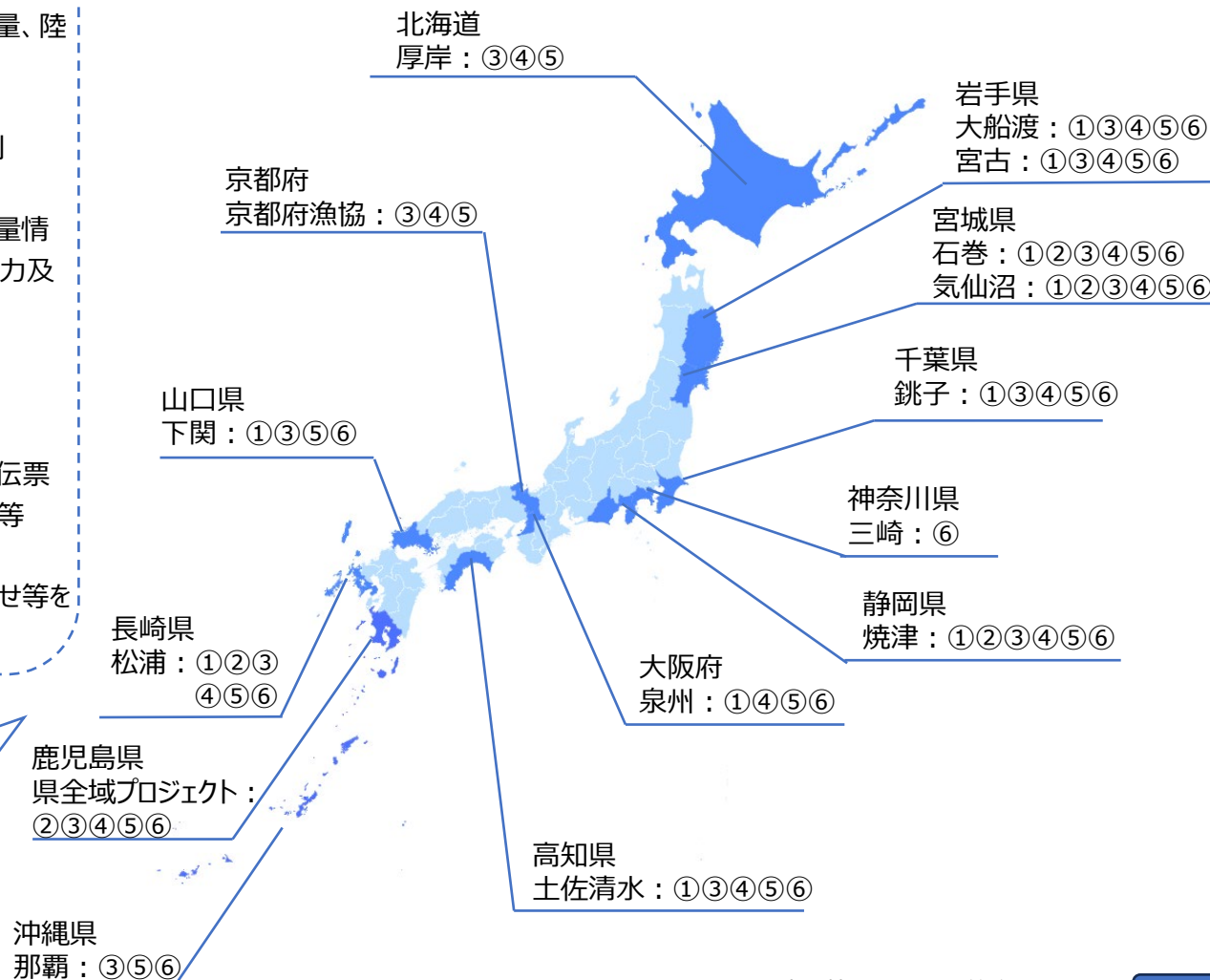
【削減効果】せり時間の短縮等

・職員配置人数：22人→20人（9%減）

・総勤務時間：213時間→188時間（12%減）

・総従事時間：213時間→158時間（26%減）

導入又は実証・検討地区の一例

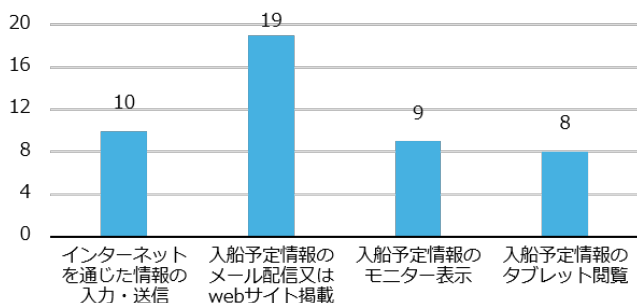


2-1-1 現状⑤ -2（市場流通:産地市場のデジタル化）

- 流通拠点漁港※におけるICT化の導入状況は、販売原票や仕切書等の電子化、入船予定のメール配信等で約2割となった。
- 衛生管理・設備管理システムの一環として、部外者の侵入防止及び施設管理等の強化を目的に、監視カメラの設置が進んでいる。
- ICTを導入することで、「作業の簡易化」、「職員配置の削減」、「省力化・時間短縮」、「記録や読取の誤りの回避」等の効果が見込まれる。

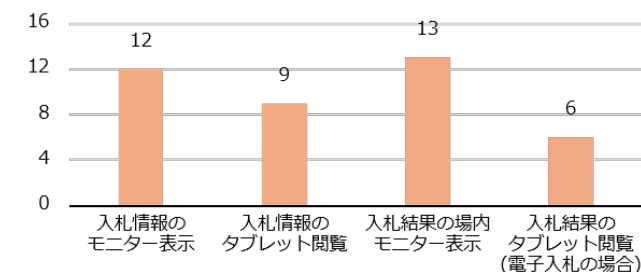
※大型漁船の受入れ能力を有するとともに地域の水産物の集荷と消費地への出荷を担う漁港（136漁港のうち99漁港より回答）

○入船予定・漁獲情報システム

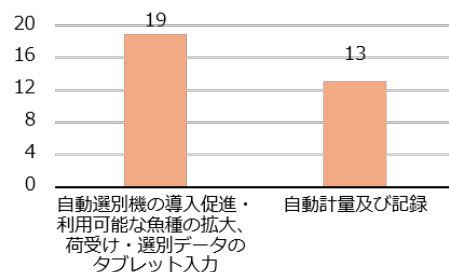


○販売業務システム

<販売情報提供の電子化>

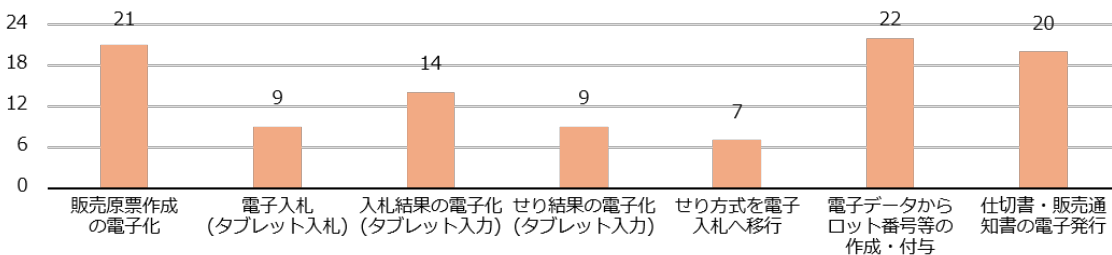


<選別・計量>

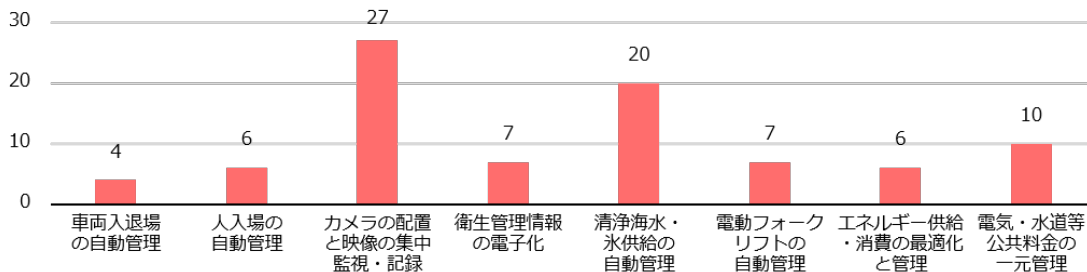


※各項目で複数回答可

<取引のデジタル化・販売関係情報の電子化>



○衛生管理・設備管理システム

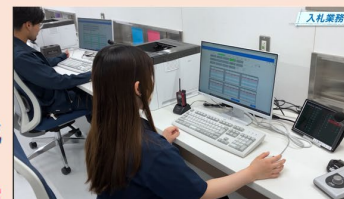


市場の例

電子入札

○導入の効果

- ▶ 配置職員数の削減
- ▶ 仲買人の紙札投函場所への移動時間の削減（現物を確認し、その場で応札が可能）
- ▶ 入札結果発表までの時間が半分以上に短縮
- ▶ 職員による紙札仕分け・集計技術の習得不要



△電子入札中



△ 仲買人はスマホ上で応札が可能 △



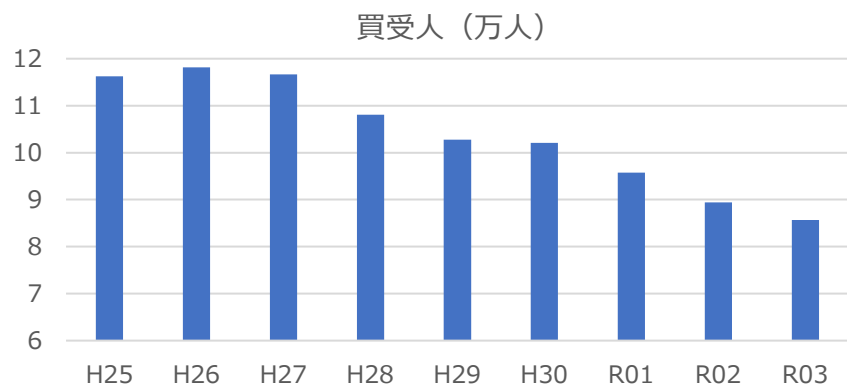
△入札結果は従来の半分以上の時間で発表

※ 資料：R5年度水産基盤整備調査委託事業「漁港の衛生管理及びICT導入に関する促進方策検討調査」を基に作成。各導入状況において、「導入している」、「一部導入している」、「導入の予定が決まっている」と回答した漁港を集計。

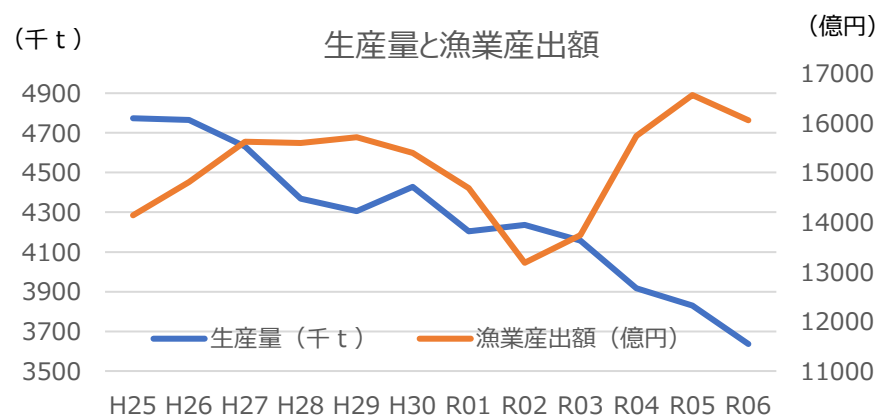
2-1-1 現状⑦（市場流通:産地市場の買受人の減少）

- 漁獲量の減少に伴い産地買受人の減少が続き、市場における買受人の数が5人以下の市場が増加傾向にある。
- 産地仲卸業者は水産物流通において重要な役割を果たすが、前浜の買参権に基づいた事業であることから、前浜の水揚げ量減少の影響を直接受ける。
- 水揚げ量が減少する一方で生産金額は増加しているものの、その背景には供給量減少に伴う魚価上昇がある。仲卸業者等は取扱量の減少に加え、仕入負担の増大にも直面しており、経営環境は厳しさを増している。

○地方卸売市場における買受人数の推移および生産量と漁業産出額

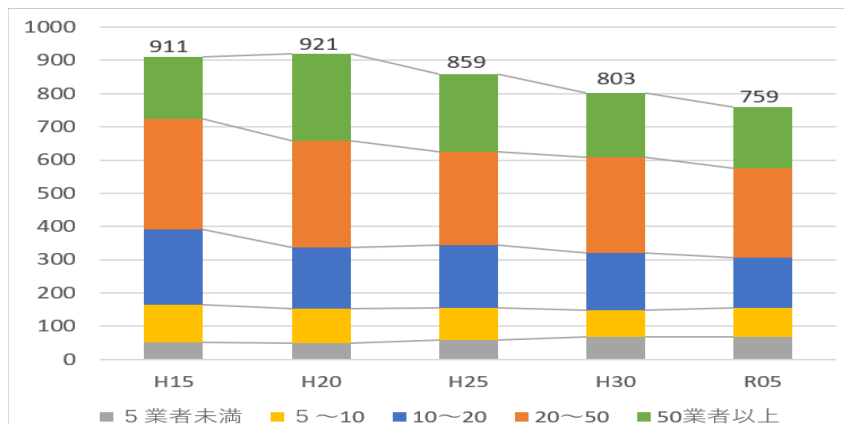


出典：産地卸売市場関係資料



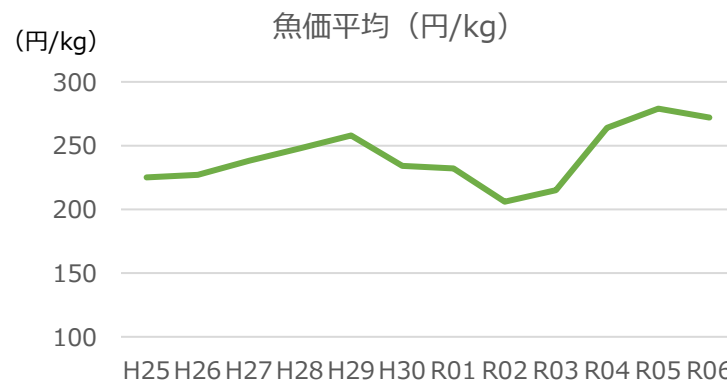
出典：漁業生産統計調査、漁業産出額

○買受業者数別産地市場数の推移



出典：漁業センサス（農林水産省）

○魚価平均

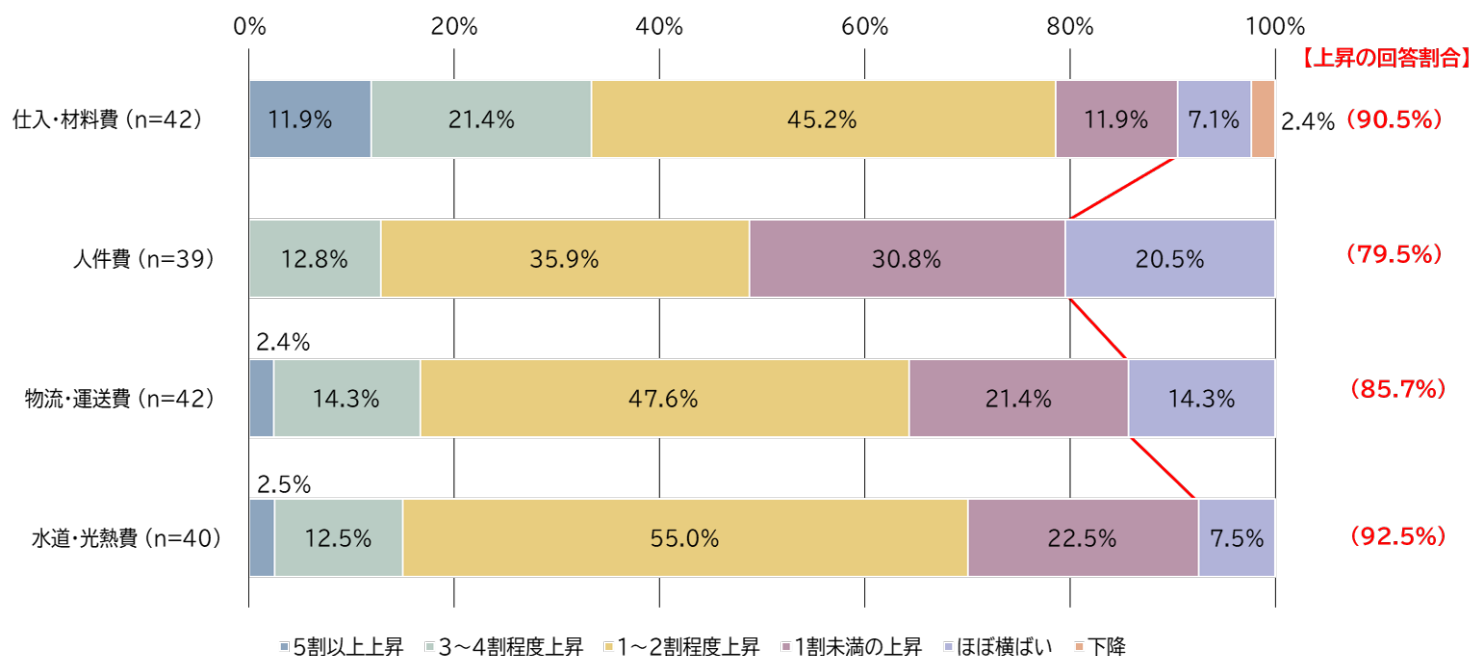


出典：水産物流通調査

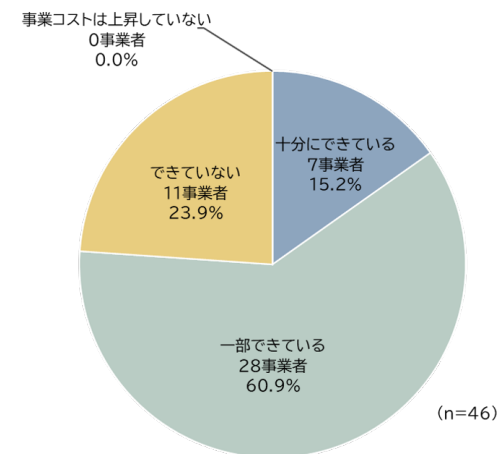
2-1-1 現状⑧（市場流通：産地仲卸業者等のコスト実態）

- 産地仲卸業者・水産加工業者を対象とした調査において、直近3年間で、全てのコスト項目について8割以上が「価格が上昇した」と回答した。
- 仕入・材料費において、「3～4割程度上昇」、もしくは「5割以上上昇」と回答した割合は約33%であり、他のコストと比較して、大きくコストが上昇した事業者の割合が高い。
- 事業コストの上昇分を販売価格に十分に転嫁できている事業者は15%にとどまり、一部できていると回答した事業者は60%、転嫁できていない事業者は24%だった。

【各コストの上昇割合】



【販売価格への転嫁状況】



2-1-1 現状⑨（市場流通：水産物の取引実態と価格形成について）

（水産物の価格形成・卸売業者の観点）

- 漁船漁業の9割は産地市場に水揚げをする。漁船漁業においては、様々な魚種が季節に応じて漁獲され、漁場（使用燃油量）や漁獲量も変動するため、魚種毎の単位当たり生産費を算出することは困難である。このため、生産費に一定の利幅を上乗せした再生産価格を提示するのではなく、セリや入札によって価格が形成されている（セリ・入札による取引は食料システム法の適用除外）。
- このため、産地卸売業者は漁船の誘致に加え、需要に応じて求められる規格に水揚げ物を選別することで、市場の価格競争力の向上を図っている。
- 産地市場の価格形成は、他産地市場の相場情報、前日の相場、仲買人の需要に加え、消費地市場が決定する「指値」※の影響を強く受ける。

※消費地の卸が産地の仲卸へ買付指示を行う際の買付価格

- 中央市場では原価があるため相対取引が多い。一方で、中央市場は「受託拒否の禁止」規定があるため全ての荷を受け入れなければならない、市場の需給バランスを予め予測できないことから、価格保証は困難である。最近では、セリや入札では仲卸のコスト増に見合った価格が付かない可能性があり、産地からの出荷量が減少するのを防ぐため、入荷量が少なく需要が高い品目を除いて相対取引が増加している。

（漁業者の観点）

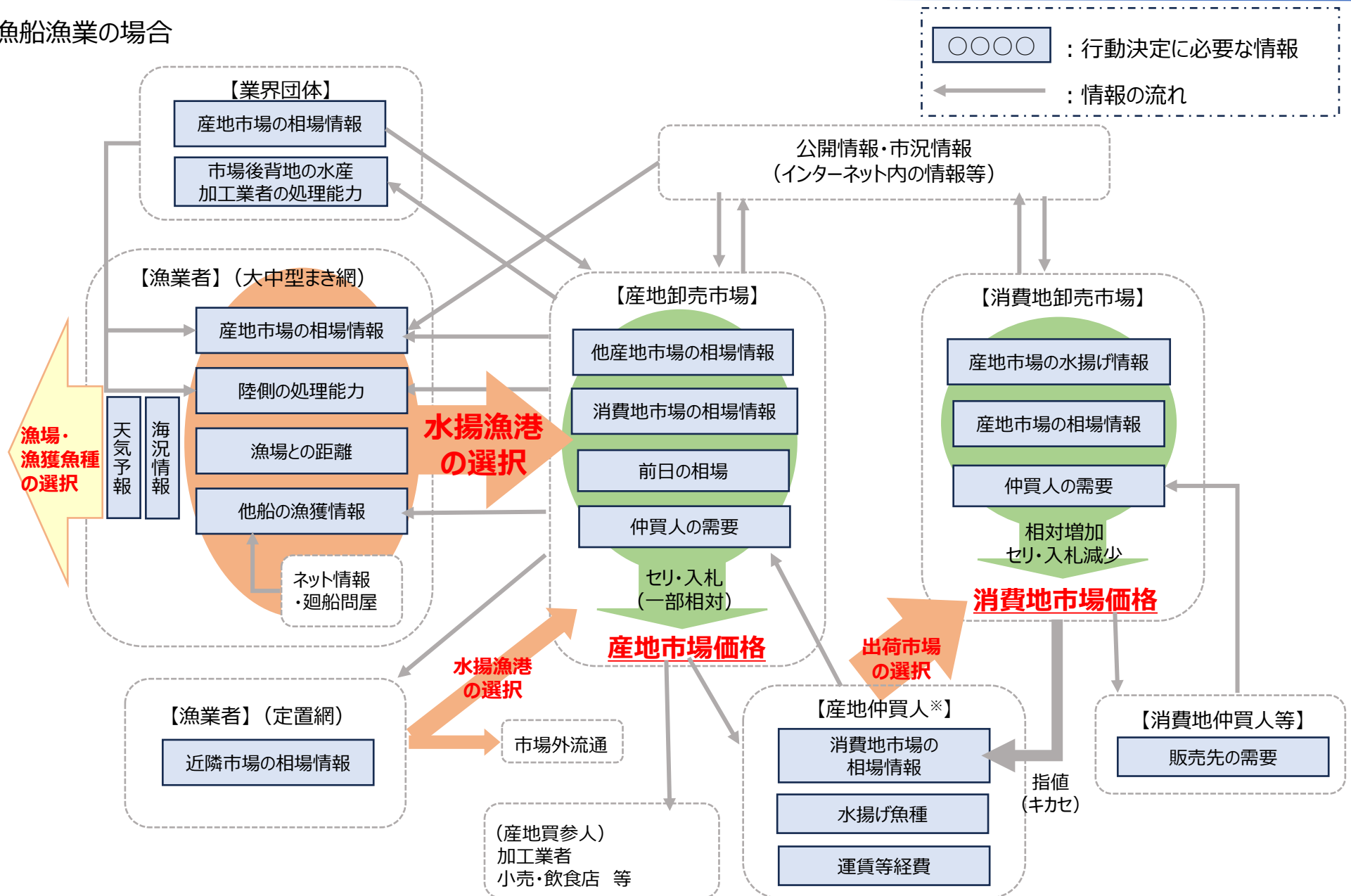
- 産地市場段階においてはコストを考慮した価格形成が困難であるものの、漁業者のうち沖合漁業者は、狙う魚種に加え各市場の魚価や漁場からの距離等を考慮し、水揚げする市場について一定の選択の余地がある。一方で、沿岸漁業は所属漁協（漁連）の市場に水揚げすることが多く、出荷先市場について選択の余地が限られている。

（仲卸業者の観点）

- 産地の出荷仲卸業者は、一般的には前浜の魚価に物流費や発泡スチロール代、氷代を加えて利益が最も残る消費地市場に出荷する。

2-1-1 現状⑩（市場流通：価格形成における情報の流れと行動決定（漁船漁業））

○漁船漁業の場合



2-1-2 課題（市場流通）

【産地市場の人手不足】

- 水揚げ量が減少する中、従来の市場数についても見直しを検討する余地があり、市場の機能統合が求められる。
- 市場職員や荷役従事者数が減少するとともに、これら職員等の高齢化が進み、市場の機能低下が起きている。一部では、市場の処理能力が追い付かず、洋上で船が待機し漁獲物の品質が低下する事態が生じており、市場機能の維持・向上が必要。
- 水揚げ情報やセリの記帳は未だ手書きが多く、手書き文書の入力の手間や、ヒューマンエラーによる転記ミス等が発生し、労働生産性の向上を阻害しており、生産性向上の取組が必要。
- 一方で、ICTを導入・運用するにあたり、ICTの導入前、導入時、運用時のいずれの段階においても「費用面」、「ICT人材育成」や「市場関係者の意識・理解醸成」が課題として挙げられる。

【水産物の価格形成】

- 生産・流通コストが上昇する中で、コストに基づく価格形成が困難な市場において、漁業者の再生産を可能とする魚価形成を推進するとともに、産地流通機能を維持する観点から、仲卸業者の経営基盤の強化や資金調達環境の改善等、生産者と流通業者の双方が持続可能となる流通体制の構築が重要である。

生産者・卸売業者：船上での活〆など高品質な水産物の供給に努めるとともに、市場における水産物の評価を高めることで価格形成力の向上を図り、魚価を上げる必要。

仲卸業者等：高付加価値化や事業の多角化を行う必要。

【仲卸業者の経営力の向上】

- 水産物流通において重要な役割を果たす仲卸業者の経営基盤の強化のため、更なる高付加価値化や事業の多角化を促進する必要。

2-1-3 今後の方向性（市場流通）

【産地の市場の人手不足】

- 漁協や市場施設といったハード的な統合に限らず、異なる場所にある水産物の販売事業を共通の入札システムで実施する取組や、魚種別に取扱い市場を定めるといったソフト面での機能的統合を推進。
- デジタル化、ICT化及び機械化（省力・省人化）を強力に推進し、また、AIを活用した魚種選別等の技術開発を進めることで、労働生産性の向上を図るとともに、休市日の見直しやスポットワークの活用など市場の働き方の改善を推進。
- 上記を行ってもなお足らざる部分について、育成就労・特定技能制度を活用した外国人材の確保を推進。

【水産物の価格形成力】

（産地市場の競争力の向上）

- 買参人資格の地域共通化や入札システムの共通化によって、遠方からの買参人の参加、買参人の増加に資する取組を推進。
- 魚種別に取扱市場を定めることで、量と買受人を集約し競争を促す取組を推進。

【仲卸業者の経営力の向上】

- 仲卸業者が経営基盤を強化するため、自社の技術、人材、顧客基盤、ブランドなどの事業基盤力を活かした事業展開、計画的な原料・資材購入及び管理等の基礎的な経営ノウハウを体得してもらう。このため、既存の制度（よろず支援拠点※、産業支援機関（産業振興財団等）など）の活用を推進。

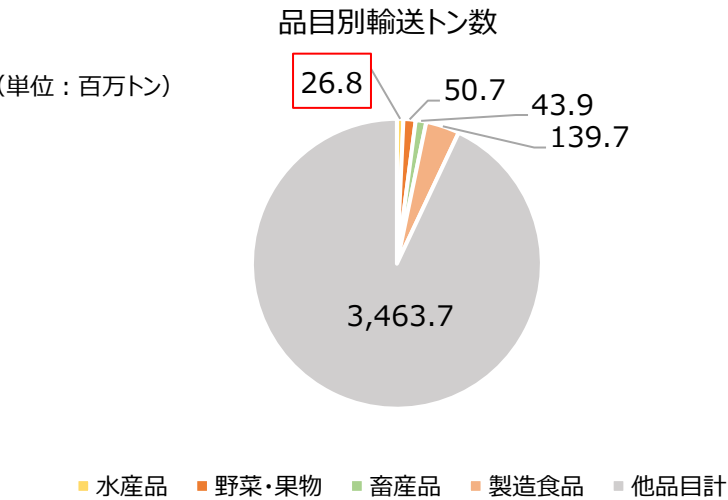
※「よろず支援拠点」（中小企業庁の事業）：各種専門家（コーディネーター）が在籍し、売上拡大や経営改善等の経営課題の解決に向けて、専門的な提案を実施。また、課題解決に向けて相談内容に応じた適切な支援機関の紹介や課題に対応した支援機関の相互連携をコーディネートする。

2-1-4 現状①（物流）

- 水産物の輸送トン数は全品目の約0.7%である。
- 輸送トンキロ※の場合は全品目の約1.5%となり、水産品重量単位当たりの輸送距離は126.0kmと統計上の42分野中2番目に長いことが特徴である。
全品目平均：62.2km、野菜・果物：113.1km、畜産品：110.8km
- 生鮮水産物は鮮度劣化が早いことから輸送における時間的制約が強く、また、事前の輸送計画を立てにくいことや荷役作業の負担が大きい等、生鮮水産物固有の課題がある。

※輸送した貨物の重量（トン）×輸送距離（キロメートル）

■ 水産品の輸送トン数（2024年度）



資料：国交省「自動車輸送統計年報」より作成
※水産品：魚介類（生鮮・冷凍・塩蔵・乾燥のもの）、
その他の水産品（海藻類、鑑賞魚、淡水魚、真珠等）

■ 輸送トンキロベースの上位品目

	2020		2021		2022		2023		2024	
	品目名	重量当たりの輸送距離 (km)	品目名	重量当たりの輸送距離 (km)	品目名	重量当たりの輸送距離 (km)	品目名	重量当たりの輸送距離 (km)	品目名	重量当たりの輸送距離 (km)
1	水産品	110.8	日用品	108.7	水産品	113.9	野菜・果物	119.1	薪炭	131.1
2	金属、非鉄金属	110.1	取合せ品	104.3	日用品	113.1	日用品	115.8	水産品	126.0
3	日用品	105.0	化学薬品	101.7	畜産品	108.6	水産品	114.6	化学薬品	115.5
4	野菜・果物	99.5	野菜・果物	101.6	染料・塗料・その他の化学工業品	108.5	染料・塗料・その他の化学工業品	107.7	野菜・果物	113.2
5	染料・塗料・その他の化学工業品	95.6	水産品	100.7	取合せ品	107.5	取合せ品	106.5	日用品	113.1

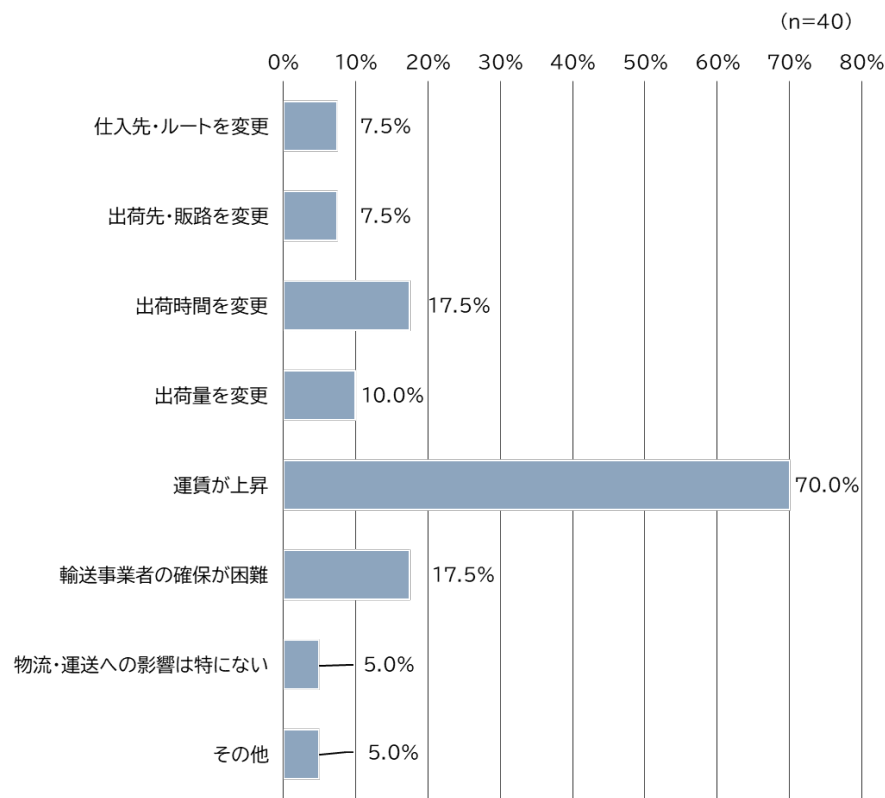
■ 関係団体ヒアリング（R8.3月ヒアリング実施）

- 他産業と比べ、水産物は鮮度劣化が早いことから輸送における時間的制約が強く、アイドルタイム（水揚げ～運送・荷役まで作業が発生していない時間）が非常に短いという特徴がある。
- 水産物輸送は①事前の計画を立てられない、②運送費、③手詰み・手下ろしが多い、④運送する際に品質維持の観点から注意が必要等の理由により敬遠されやすい。
- 事業者が徐々に水産物輸送を縮小し、最終的には水産分野から撤退するという負のスパイラルが起きている。

2-1-4 現状②（物流）

- 産地仲卸業者等における物流・運送への影響は、「運賃が上昇」の割合が最も高く約70%である。次に、「出荷時間を変更」と「輸送事業者の確保が困難」が約18%である。
- 「物流・運送への影響は特にない」と回答した事業者の割合は、約5%に留まる。
- 影響を軽減するための工夫として、取引先の変更、出荷回数の削減、配送便の工夫などが挙げられる。

【2024年問題を受けて、事業に係る物流・運送への影響】



【2024年問題を受けて、事業に係る物流・運送への影響（その他）】

- 中継輸送を余儀なくされた。
- 出荷形態や荷姿等の変更を余儀なくされた。

【影響を軽減するための工夫】

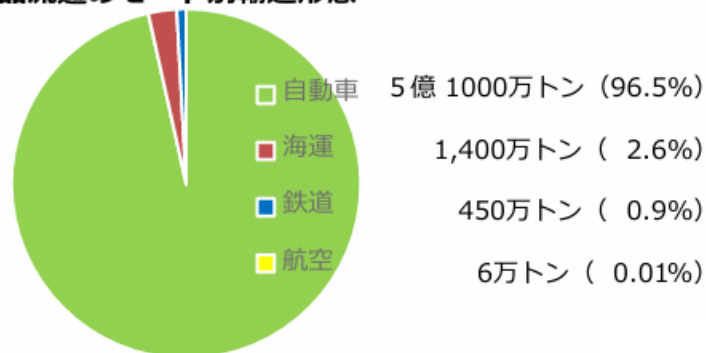
- 取引先の変更
 - 運賃が安い近距離の取引先への販売を増やす。
- 出荷回数の削減
 - 商品荷姿のサイズ・重量等を工夫する。
 - 顧客と協力して集荷・配送を行い、減便に努めている。
 - 少量取引、少量配送の削減。
 - 可能な限りロットをまとめて出荷する。
 - 荷を降ろす冷蔵庫の営業時間に合わせるため、待ち時間が必要になる場合は、中継所に預けて待ち時間をなくす。
 - 前倒しで商品を仕入れてロットをまとめ、出荷回数を削減している。
- 配送便の工夫
 - チャーター便を増やす。
 - 自社便にて配送をしている。
- その他
 - 運送会社と運賃・ルートを協議し、運送費の削減。
 - 運賃の相見積もりによる、運送費の削減。

出典：R6年度漁業・水産流通業関連資材活用安定化緊急対策調査委託事業

2-1-4 現状③（物流）

- 食品流通のモード別輸送形態において、自動車の割合が96.5%を占め、海運は2.6%、鉄道や航空は1%未満にとどまる。
- 水産物の物流においては、鮮魚をトラックに積み込む際にどこまで運ぶかその時点で決まっていなかったことがあり、発着地や時刻が明確に決まっている鉄道輸送や飛行機等の輸送手段は現時点では限定的であるものの、これらを活用した事例も出てきており、今後の広がりが期待される。

○ 食品流通のモード別輸送形態



出典：国土交通省「貨物地域流動調査・旅客地域流動調査（2023年度）」
「航空貨物動態調査（2022年度）」
「航空輸送統計調査（2023年度）」
JR貨物「2023年度 輸送実績（速報）」

※各種統計における農水産品及び食料工業品の合値を基に農林水産省にて推計したものであり、実数とは異なる場合がある。

モーダルシフトの事例

（株）ニッスイ RORO船※（R7年度モーダルシフト及び共同輸配送実態調査業務）

- ・八戸ー川崎間の冷凍食品を含む往復船舶モーダルシフト
- ・八戸ー川崎間の定期RORO船を活用した「無人航送」を週1便で開始。
- ・自社で往復の荷を確保しラウンド輸送を実現。

（成果）

1便あたりのCO2排出量を約85%削減。
ドライバーの拘束時間を大幅に削減し運べなくなるリスクへの対策を確立。など

日本石油輸送（株） JR貨物の保冷コンテナ（R8.7月ヒアリング実施）

- ・全体取扱量に占める水産物の割合は0.2%程度。
- ・魚活BOXによる活魚輸送、ドライアイスを用いた保冷による鮮魚輸送の実証を行っている。
- ・冷凍コンテナ（-30℃まで）で静岡～北海道間で冷凍マグロの定期輸送を実施。
- ・レンタルコンテナの場合、返却時に臭いや汚れが残らない状態での返却をお願いされるため、この点が鮮魚輸送のハードルとなっている。



※RORO船（Roll-on roll-off ship）： 貨物を積んだトラックやトレーラーが自走で乗降でき、そのまま運べる船。

2-1-5 課題（物流）

【仲卸業者等の荷主】

- 物流2024年問題への対応等により、各産地における鮮魚流通では配送日数の延長や運行便数の減少等の影響が生じている。これにより、相対的に近距離の取引先への出荷に切り替えたり、配送日数の延長により評価が落ち、価格が下落する等の影響が生じている地域（長崎県など）があり、配送日数が延長されても価格を維持する新たな鮮度維持技術の導入等が必要。
- ドライバー不足による輸送の逼迫と運賃上昇は中長期的な構造的変化であり、特に遠距離輸送は更なる影響の拡大が懸念される。また、物流改正法※に基づき、すべての発荷主・着荷主に対して、トラック輸送の持続可能性確保に向けて「積載効率の向上等」「荷待ち時間の短縮」「荷役等時間の短縮」の3つの努力義務が課せられており、適切な対応が必要。

【運送業者】

- 水産物は、水揚げやセリ・入札結果によって配送量や出荷先が決まるため、事前に運送計画を立てにくい。また、鮮度落ちが早いことから時間的制約が強く、輸送距離も長いことから運送業者の負担が大きい。このため、一部では、水産関係貨物の取扱いを縮小する物流事業者もみられる。

【実需者・消費者】

- 将来的に水産物サプライチェーンの断絶により、産地から離れた地域では鮮魚の購入が困難となる可能性も考えられる。
- また、ファーストワンマイルの物流の維持が困難となり、沿岸域においても鮮魚流通が困難となる可能性がある。

※「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律」（R6年法律第23号）

2-1-6 今後の方向性（物流）

【新しい物流体制の構築】

- 配送日数が延長されても鮮度の低下を防ぐ鮮度維持技術の導入（ドリップや冷凍焼けを抑制し冷凍品質を向上する、生鮮品を凍らせずに長期保存を可能とする、等）を推進する。
- 物流網が脆弱な地域における共同集荷・出荷の体制づくりを推進する。
- 物流会社が「運びやすい」の産地の体制の構築を推進する（事前に運送計画が立てられるよう水揚げ物に関する陸側への迅速な情報伝達・情報公開等）。

【荷役の効率化や近隣荷主との連携】

- 物流においては、一貫パレチゼーション※の推進や水産物流通関係資材の規格統一や新開発（水濡れ・臭いを防ぐ）等による荷役の効率化、帰り荷の確保による積載効率の向上といった取組を推進する。
- これらの推進にあたっては、物流を競争領域でなく協調領域と捉え、物流規格の標準化等が必要となることから、垂直統合（一連のサプライチェーンの構成者の連携）、水平連携（同業他社間の連携）を推進する。

※貨物をパレットに積み付け、生産・流通・保管・輸送などの各過程において、荷姿を変えることなく一貫して取り扱うこと。

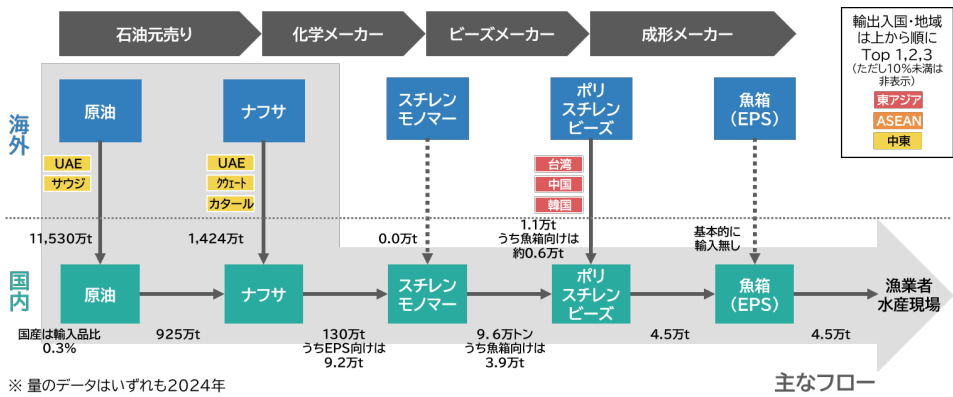
【モーダルシフトの推進】

- トラック輸送への依存度を低減するモーダルシフトの取組を促進。

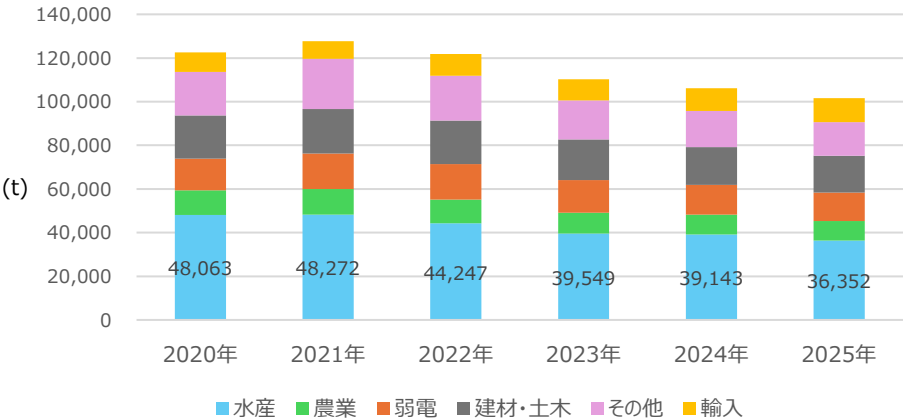
2-1-7 現状①（資材：発泡スチロール）

- 発泡スチロール製品において、水産向け魚箱は全体の4割強を占める。
- 水産向け魚箱に使われる原料ビーズの生産量は、2020年と比較し2025年は25%減少。
- 漁業種類や魚種等によって、漁業者が箱を用意する場合と卸や仲卸業者が箱を用意する場合に分けられる。魚箱は、産地内の問屋、メーカー（営業所）、漁協から仕入れられる。販売業者等が扱う魚箱の規格は数十～百種以上に及ぶ。

1. 原材料等の流通構造



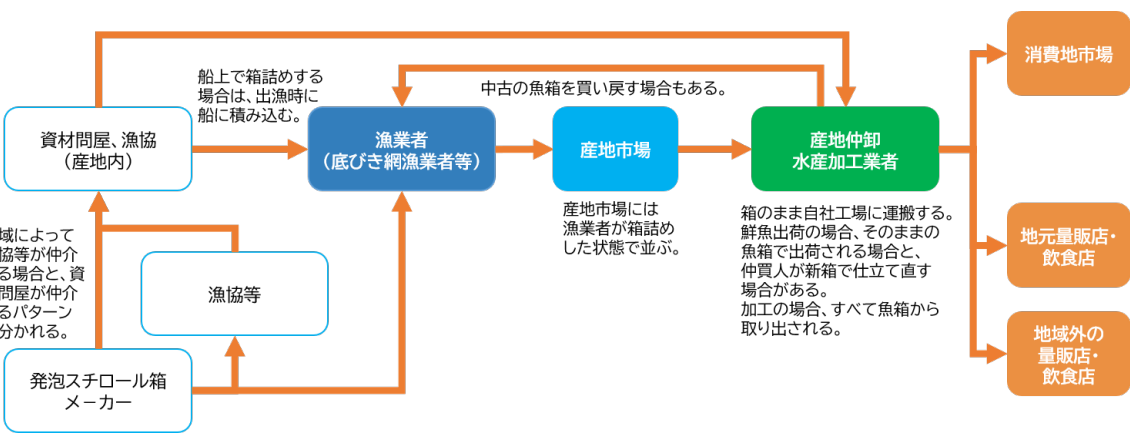
2. 原料ビーズの生産量及び輸入量



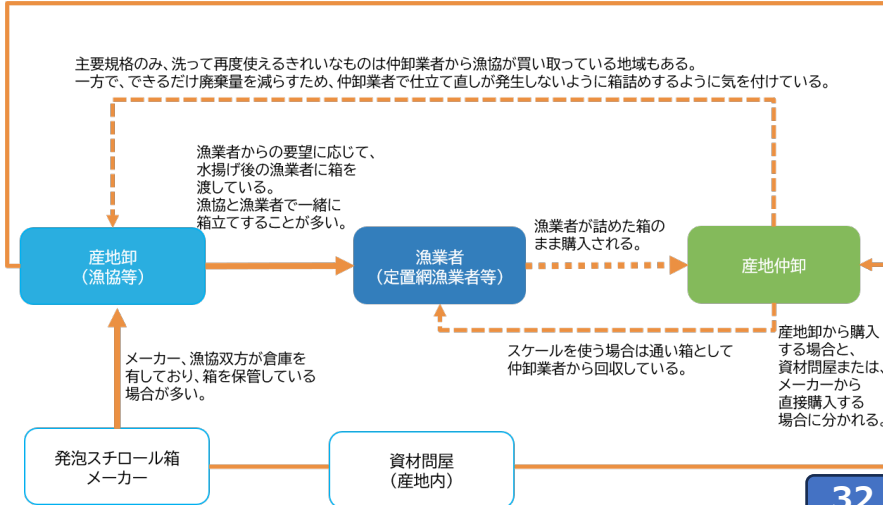
出典：発泡スチロール協会資料を基に水産庁で作成

3. 主な流通構造

底びき網



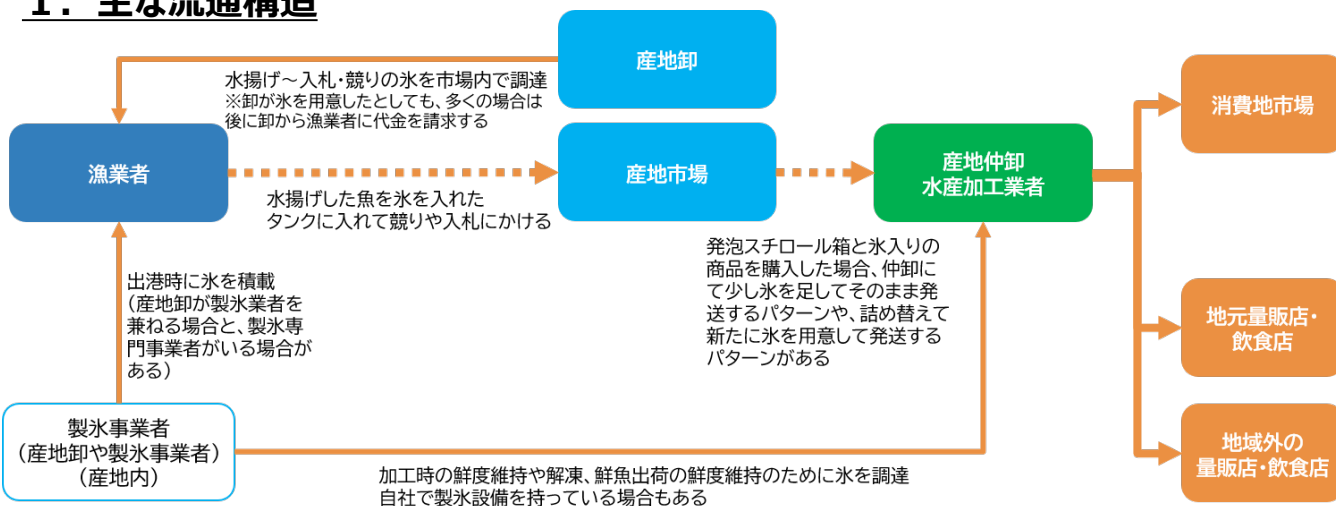
定置網 (大型)



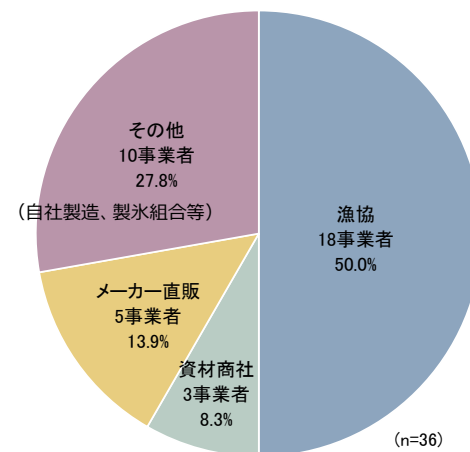
2-1-7 現状②（資材：氷）

- 氷は漁業者が出港時に積載する分、産地卸が水揚げ～入札・セリまでの間に鮮度維持のため使用する分、仲卸業者が出荷用の魚箱に使用する分などがある。
- 温暖化により夏場の氷の使用量は増加傾向にある一方、水揚げ量の減少等により、収益性の問題から民間事業者が撤退した事例が散見される。製氷施設は整備費用が高く、販売利益による投資資金の回収が難しい構造にある。
- 氷の単価は地域及び製造主体による変動が大いだが、一定程度の上昇があったものと考えられる。
- 氷の供給事業者は漁協が5割を占めている。

1. 主な流通構造



2. 主な購入先



出典：R6年度漁業・水産流通業関連資材活用安定化緊急対策調査委託事業

3. 地域の事例

□ 九州A市場（R7.7月ヒアリング実施）

- ・ 民間業者2社と漁協系統1社が氷を供給。
- ・ 民間業者2社は、製氷事業の採算性の悪化や人繰りの問題などから今後の事業の在り方について検討が行われている状態。

□ 東北B市場（R7.8月ヒアリング実施）

- ・ 漁業者は、地域の製氷業者から購入している。製氷設備は震災後に新調したものであり、複数の業者がいることから氷の調達の難しさはない。
- ・ 仲卸業者は、地域の製氷会社の他、加工業者で構成する組合（製氷事業を実施）から購入をしている。

2-1-8 現状（資材）

【資材供給サプライチェーンの維持、人材確保】

- 各資材は漁業・水産流通に必要不可欠なものである一方、事業者の廃業等が進む地域がある中で、地域内のサプライチェーンを事業者間で協力しながら何とか維持している状況がある。
- 氷においては、地域内の複数の氷製造事業者が、互いに氷在庫量の確認・調整を行い、漁業者や仲卸業者への供給を切らさないようにしている地域がある。他方で、地域の民間事業者が全て撤退し、漁協が唯一の供給を行う地域も多く存在する。
- 水産物の特性上、特に氷や発泡スチロール箱は、漁獲量に応じて「すぐに」「必要量」を準備する必要がある。これらは、漁業者とメーカーや代理店、卸売事業者が高度に連携しながら阿吽の呼吸で行われているが、それを支える人材確保が課題として顕在化している。例えば、定置網漁業の場合、未明から水揚げに行き、その時間に浜で待機している漁協職員やメーカー、代理店等に船上から連絡し、水揚げに必要な資材を準備している地域もある。

【資材の発注・在庫管理、価格転嫁の状況】

- 資材の調達に関して、「足りなくなったら見込みで発注する」「水揚げが好調であれば発注する」といった方針をとっている事業者が多くを占める。
- 産地市場の仲卸業者において、水産物の浜値上昇分や、資材価格、物流価格上昇分が販売価格に転嫁されていない状況がある。

規格統一の事例

□ 石川県漁協（R7.5月ヒアリング実施）

- ・ H10年頃から漁業者用の魚箱の規格統一を進め、現在の統一規格の使用率は85%。
- ・ 規格数は漁業種類・魚種に合わせて13種類。
- ・ 規格統一化により全国平均価格よりも廉価で販売できている。

□ 兵庫県沖合底びき漁業者（R7.9月ヒアリング実施）

- ・ 山陰の沖底では1つの同じ規格の魚箱を利用している。
- ・ 製造メーカーが異なっている場合でもサイズは同じ。

2-1-9 課題（資材）

【資材供給サプライチェーンの維持、人材不足】

- 漁網を含む漁具に関しては、原料価格の上昇やメーカー側の人手不足等が影響し、欠品や納品期間の長期化等の課題が生じている。
- 産地側で、発泡スチロール箱や氷の事業者が減少しており、資材供給サプライチェーンの維持が課題になると想定される。特に、関連する事業に携わる人にとって労働条件としては厳しく、これを担う人材不足が課題。
- 例えば、資材業者が水揚げ前におおよその魚種や量を把握できるようになると、氷や発泡スチロール箱の準備時間に余裕が生まれるが、現状、水揚げ情報等が事前に関係者にデータ送信される事例は限定的。

2-1-10 今後の方向性（資材）

【地域単位での持続可能な資材サプライチェーン実現に向けた取組】

- 漁業・水産現場では、各地域でそれぞれ独自に資材購入・管理しているが、メーカー側から見るとそれが必ずしも適正かつ効率的な方法であるとは限らないケースがある。また、流通段階において、必ずしも必要ではない資材が使われているケースもある。これらは、「産地市場」「消費地市場」「メーカー」の3者の知見を持ち寄ることで解消されるケースが想定される。そのため、漁網や発泡スチロール箱等の使用量の多い資材で、サプライチェーンの構成主体同士が情報交換できる体制、サプライチェーンのマネジメントに向けた取組（共同化や集約等）を行う連携体制の構築を推進する。
- また、これらの体制によって、在庫リスクの軽減・配送頻度の低減・製造管理や鋳型保存の負担軽減等に資する各種規格の統一を推進する。

【資材供給や管理の効率化】

- 漁業・水産現場において、デジタル技術を活用し、資材の準備を効率化・省力化するような市場全体としての生産性の向上に資する取組を推進する。

2. 流通、加工、消費・輸出拡大

2－2 水産物加工

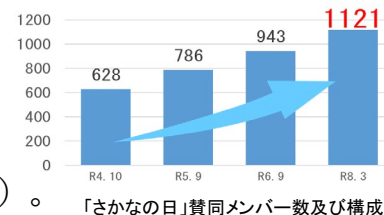
2-2-1 漁村の活性化 (2) 加工・流通・消費

水産基本計画（要約）

- 漁業経営の安定に資するため、水産物の価格の著しい変動を緩和し、水産加工業への加工原料を安定的に供給する等、水産物供給の平準化の取組を推進。
- 沿岸漁業で漁獲される多種多様な魚については、消費地に近い地域では直接届け、消費地から遠い地域では一旦ストックして加工等、地域の特徴を踏まえ加工・流通のバリューチェーンの強化を図る。
- 加工流通システムの中で健全なバリューチェーンの構築を図るため、マーケットインの発想に基づく「売れるものづくり」を促進し、生産・加工・流通が連携した ICT 等の活用による低コスト化、高付加価値化等の生産性向上の取組を全国の主要産地等に展開。
- 水産物の消費機運を向上させるため、民間企業の創意工夫によって行われる消費拡大の取組等と連携し、「さかなの日（仮称）」の制定など官民が協働して一体的かつ効果的な情報発信を推進。

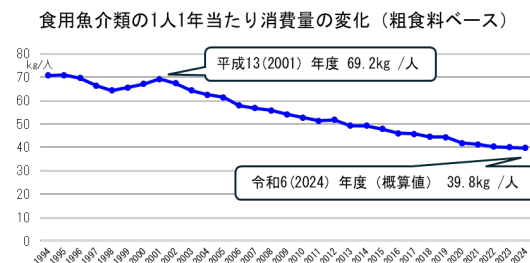
（取組、達成状況等）

- 特定水産物供給平準化事業により、国産加工原材料の調整保管（R5年度：当初12,864 t・補正20,880 t、R6年度：当初：18,093 t・補正：21,647 t）を実施。
- 水産バリューチェーン事業等により、加工流通業者の課題解決・生産性向上に資する支援を実施。
- 水産物の消費拡大に向け、2022年10月、水産庁が毎月3日から7日を「さかなの日」に制定。官民連携による水産物消費拡大の取組を展開。賛同メンバー数は大きく増加（R4.10月：628⇒R8.3月：1,119）。
- 産地側と小売・飲食等が連携した商品の販売、取組も実現。
- 産地と消費者を直接繋ぐオンラインECサイト及び新幹線を利用した高速輸送インフラを構築し、朝どれの鮮魚を当日中にお届けするバリューチェーンを実現。



（現状分析）

- 海洋環境の激変により、産地で漁獲される魚種・時期が変化し、水揚げから加工・流通に至るサプライチェーン全体に影響が及んでいる。漁獲動向の変化に対応した売り場づくりが十分に進んでいないことに加え、水産物に関する消費者の理解及び消費行動の変容も進んでいない。
- 物流コストや資材費等の増加分を価格転嫁できていない場合が多い。
- 国産水産物の約7割が経由する産地市場における人手不足への対応や価格形成力の維持・向上に向けた取組が必要。
- ICT化は省人化を可能にするもののシステム導入による新たなコスト負担等が生じるため取組事例は少ない。
- 食用魚介類の消費量は、水産物の価格の高さ、消費者の食に対する「簡便化志向」の高まり等からH13（2001）年以降減少。健康志向の高まり、調理・食べやすさに配慮した加工・総菜商品の充実等により、近年、下げ止まりの傾向にあるが、水産物の割高感を上回る価値が十分に訴求できていない。
- 「さかなの日」賛同メンバーには、取組意欲の高い主体が多数参画。賛同メンバーが有する資源、ニーズを把握し、仲介・調整を行うコーディネーター機能が不足していることから、具体的な取組や相互連携に十分結び付いていない面がある。



2-2-1 漁村の活性化 (2) 加工・流通・消費

(検討の方向性)

- 加工原材料の安定的な確保に向け、地元の水揚げ状況に応じた原材料の柔軟な変更、付加価値向上、地域を越えた広域調達の実現が必要ではないか。
 - 海洋環境の変化に即応し、水揚げから水産加工・流通までをつなぐ強靱なサプライチェーンの構築、持続可能な消費行動を構築することが必要ではないか。
 - 産地市場における人手不足や価格形成力の強化に対応すべく、外国人材の活用や市場の機能的統廃合、電子化、水産物の共通商品コードの採用等により、産地市場の機能強化が必要ではないか。
 - 環境負荷にも配慮しつつ、原料の特性に応じた輸送手段を組み合わせた効率的な水産物の物流の推進が必要ではないか。
 - AI、ICT、ロボット等の新技術導入に係る経費の低コスト化の検討が必要ではないか。
 - 「さかなの日」賛同メンバー間の情報共有や交流を促進させるコーディネーター組織の参画を呼び掛けるとともに、複数のメンバーが連携した取組を強化していくことが重要ではないか。
- 併せて、海洋環境の変化を踏まえ、資源管理や水産業への理解を促進する学びの機会の提供、漁獲の変化を踏まえた「今、獲れているさかな」の売り場づくりや食べやすい形態での提供、おいしさや健康効果の情報発信等を通じた、日常的な魚食習慣の形成や「サステナ消費」の推進が必要ではないか。



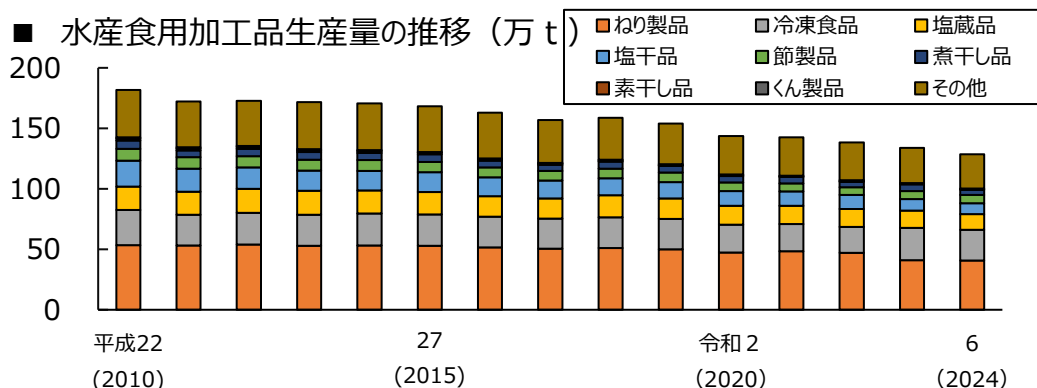
「さかなの日」賛同メンバー交流会



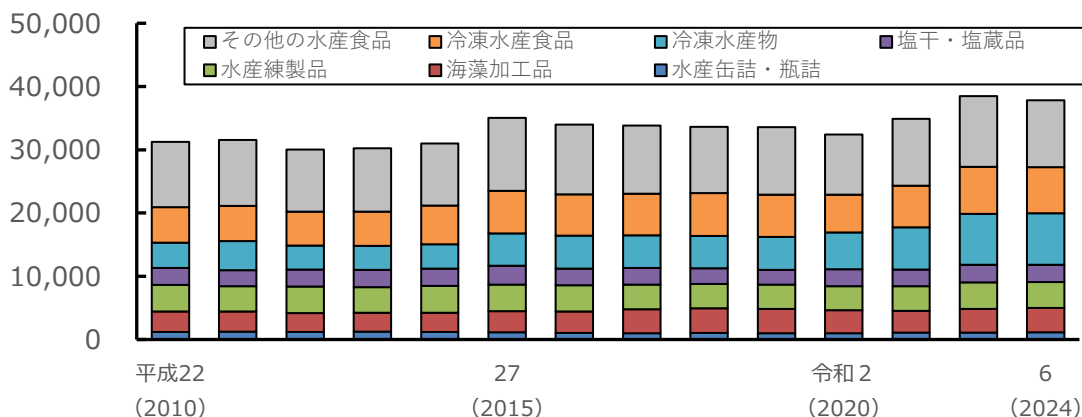
漁業者と食品メーカーが共同開発した商品

2-2-2 現状①（水産加工）

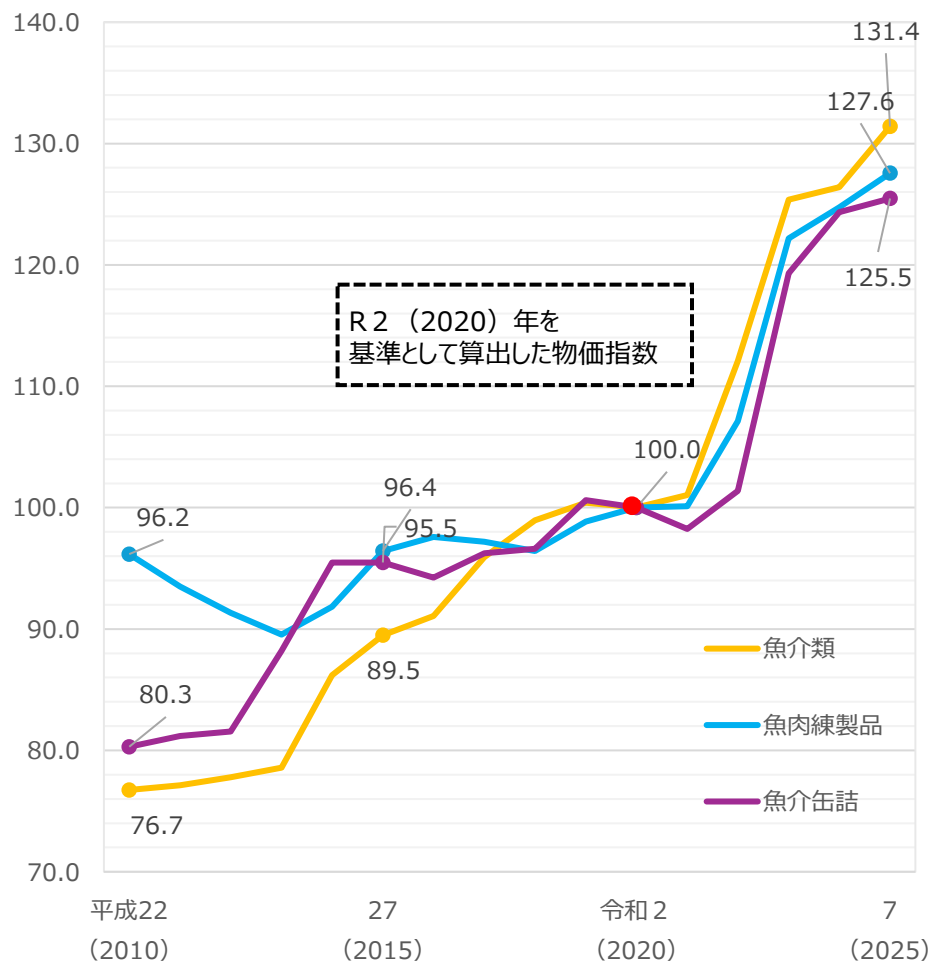
- 水産食用加工品の生産量は総じて減少傾向。水産加工業の出荷額は約4兆円前後で推移しており、近年、増加が見られる。
- 水産加工品は、魚介類の消費者物価指数の上昇率と比較して、近年低い状況で推移。



■ 水産加工業の出荷額の推移（億円）



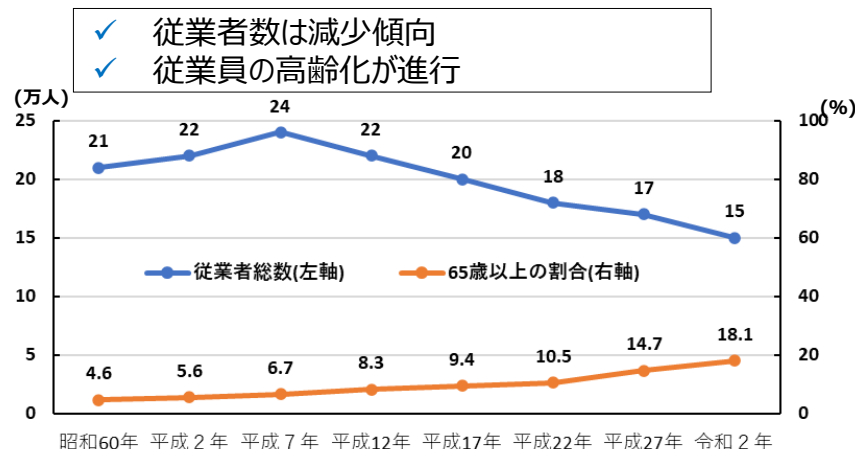
■ 魚介類等の消費者物価指数の推移



2-2-2 現状②（水産加工）

- 水産加工業は従業員が減少するとともに、高齢化が進行。
- 従業者数減少の背景として、求人を「募集しても集まらない」、賃金や環境をはじめとする「労働条件の改善」が要因である可能性。
- 技能実習生など外国人の占める割合が増加。

■ 水産食料品製造業の従業者数及び高齢化率の推移

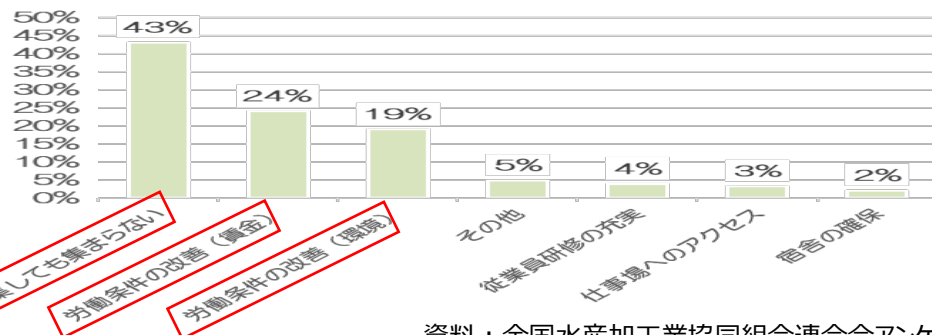


* 水産食料品製造業の就業者数

資料：総務省「国勢調査」をもとに水産庁で作成

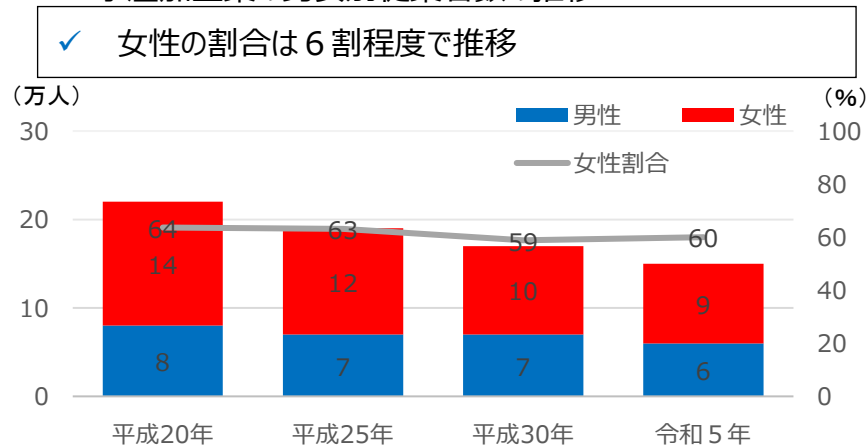
■ 従業員確保にかかる問題点

- ✓ 「募集しても集まらない」が最も多い



資料：全国水産加工業協同組合連合会アンケート

■ 水産加工業の男女別従業者数の推移

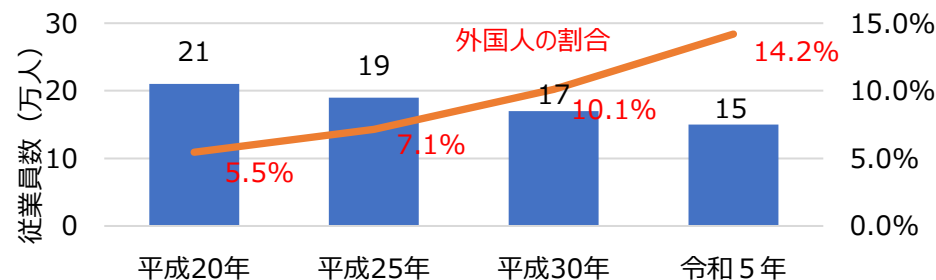


* 水産加工場の製造活動に専従の従事者数（臨時雇用を除く）

資料：農林水産省「漁業センサス」

■ 従業員数に占める外国人の割合

- ✓ 外国人の占める割合は15年間で2.5倍以上

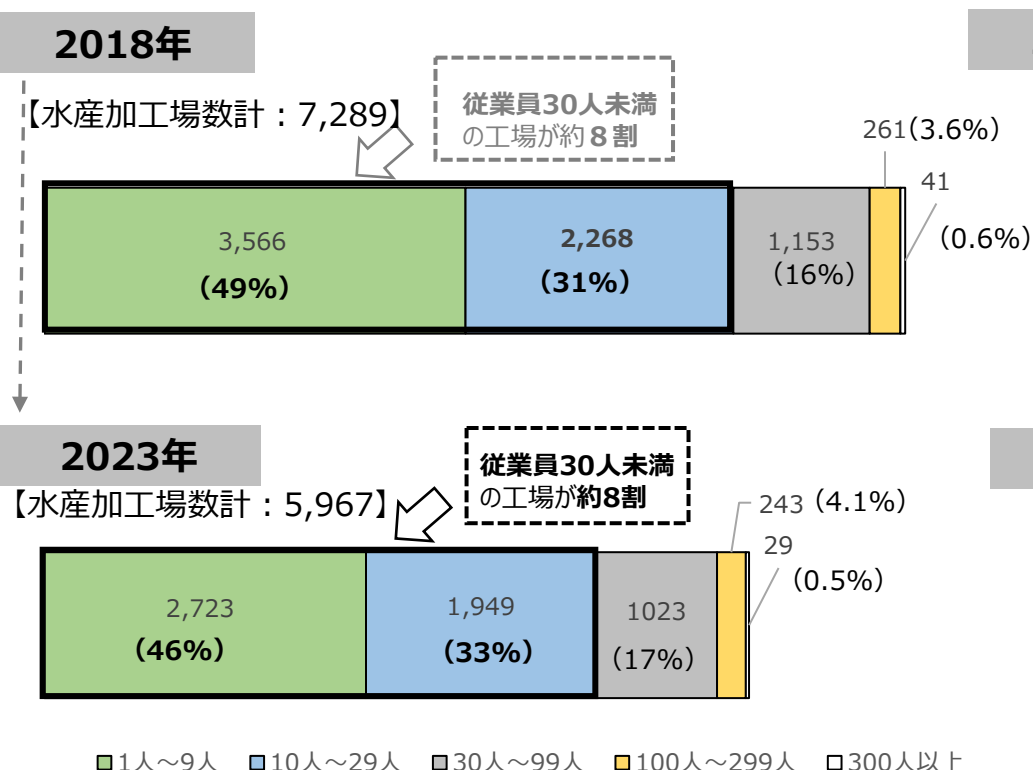


資料：農林水産省「漁業センサス」

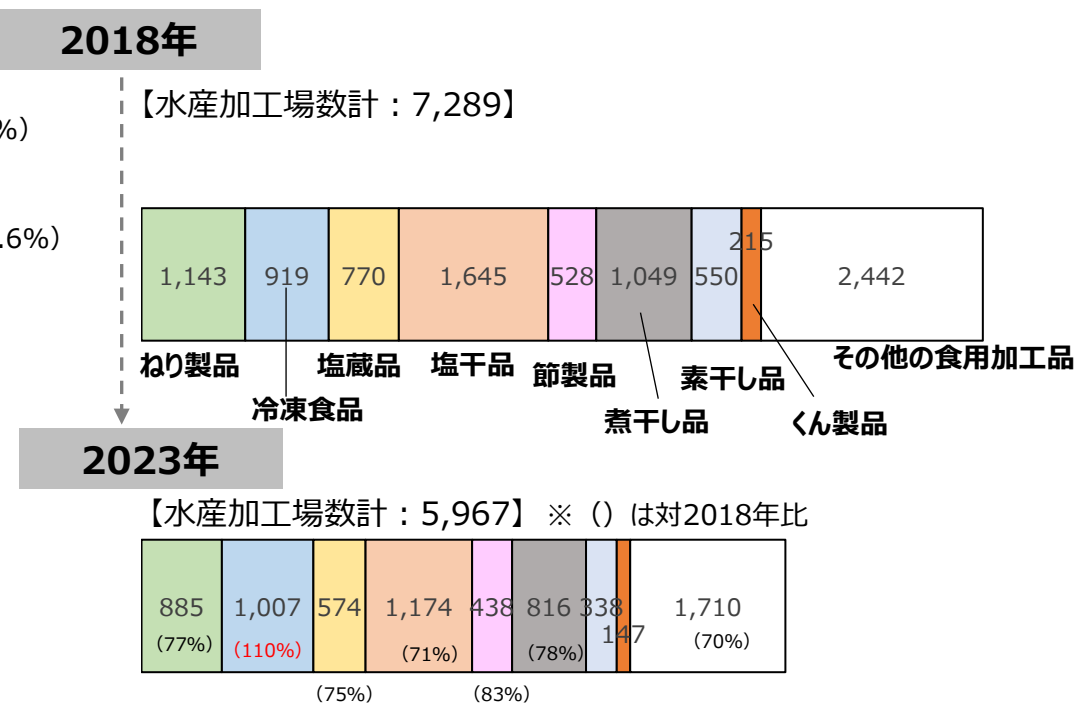
2-2-2 現状③（水産加工）

- 全国の水産加工場数は2023年で5,967工場で、2018年と比べて約2割減少。
- 水産加工業の従業員の規模は、従業員10人未満が2,723工場（約5割）と最も多く、従業員30人未満が全体の約8割を占めており、中小零細規模の工場が多い。
- 主な水産加工種別に2018年と2023年を比較すると、冷凍食品のみ1割増で、他の加工種は2～3割減。

○ 水産加工業の従業員規模別割合



■ 主な水産加工種類別内訳（工場数）

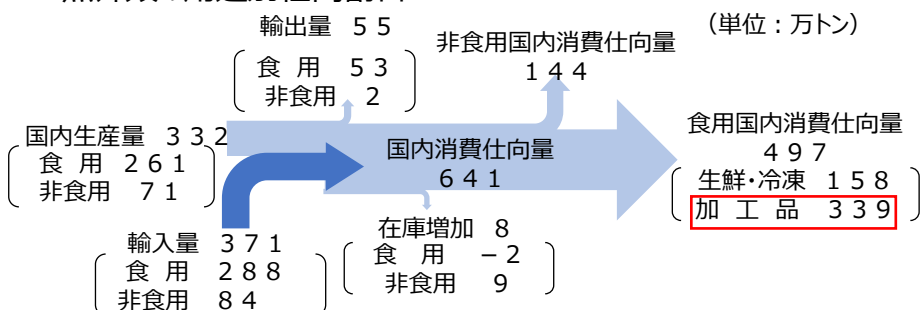


※営んだ水産加工種類は複数回答可のため、加工場数実数合計と水産加工種類別内訳の合計は一致しない。

2-2-2 現状④（水産加工）

- 食用魚介類の国内消費仕向け量（国産・輸入）7割程度が水産加工向け。
- 加工原料については国産を志向する傾向にあるが、海洋環境の変化や資源状況の悪化により、日本の各地でこれまで獲れていた魚が獲れなくなったり、漁獲地域と加工地域とのアンマッチが顕在化し、加工原材料の確保が困難。
- 水揚げされる魚種（養殖魚も含め）に応じて、地域の水産加工業も原材料の調達先や製造する商品、製造工程の変更、新たな製造ラインの設置、販売先を変えるなど、環境変化に柔軟に対応できる加工体制の構築に迫られている。

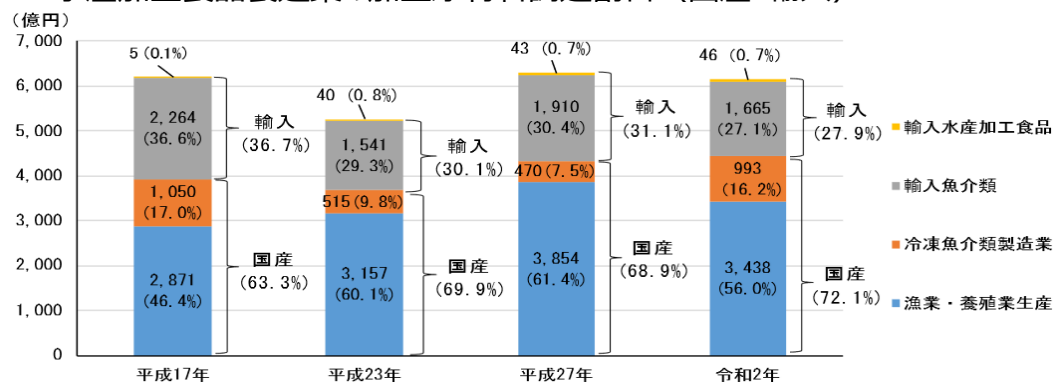
■ 魚介類の用途別仕向割合



資料：農林水産省「R6年度食料需給表」（概算値）

注：「冷凍」は、加工又は調理をした後、凍結し、その状態のまま包装した冷凍食品以外のもの。
内訳量は千トン単位で四捨五入しているため、合計が一致しないことがある。

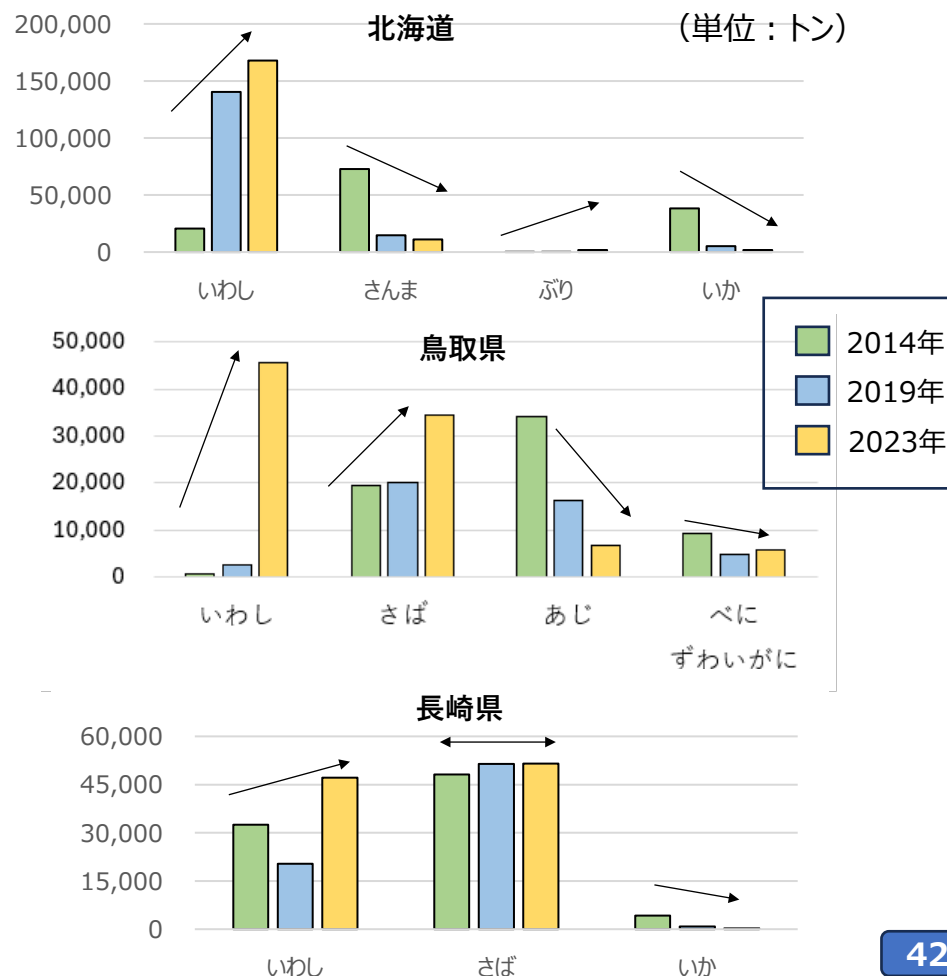
■ 水産加工食品製造業の加工原材料調達割合（国産・輸入）



資料：農林水産省「農林漁業及び関連産業を中心とした産業連関表」に基づき水産庁で作成

- 注 1) 「水産加工食品」は、塩・干・くん製品、水産びん・かん詰、ねり製品及びその他の水産食品。
 2) 「輸入水産加工食品」は、輸入表のうち「水産加工食品」に当たるものの数値。
 3) 「輸入魚介類」は、輸入表のうち「漁業・養殖業生産」、「冷凍魚介類」に当たるものの数値の合計値。
 4) 「冷凍魚介類」は、水産物を原料として凍結されたもの及び水産物を原料として前処理を施し急速凍結を行って包装された冷凍食品の値から輸入表のうち「漁業・養殖業生産」の数値を除いたもの。
 5) 「漁業・養殖業生産」は、「漁業・養殖業生産」（全体）の値から輸入表の「漁業・養殖業生産」の分を除いたもの。

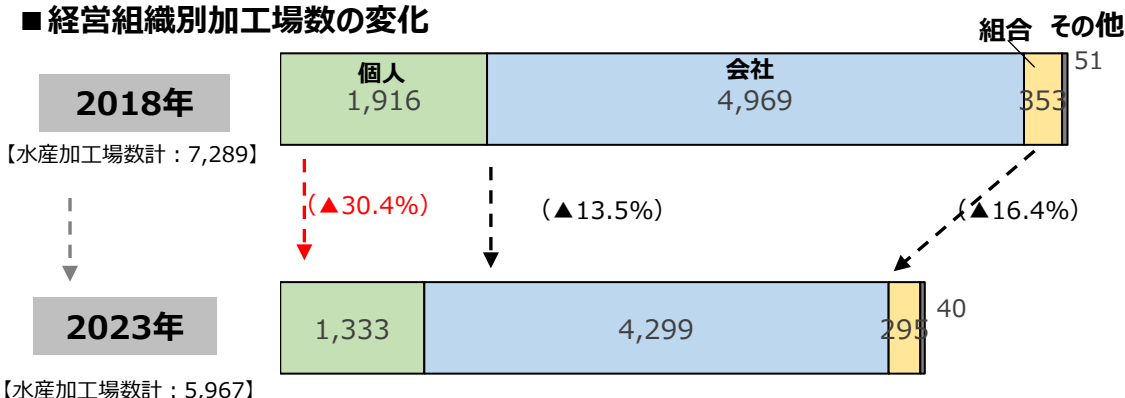
■ 漁獲される魚種の変化（属地集計）



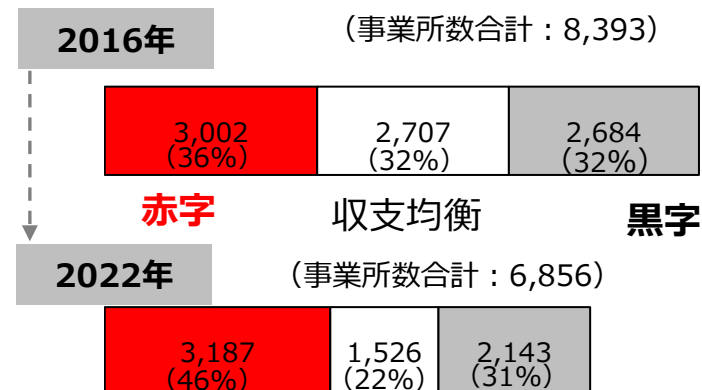
2-2-2 現状⑤（水産加工）

- 水産加工業の経営組織別は会社経営が最多で、次いで個人。2018年と23年を比べると個人の減少率（▲30.4%）が大きい。
- 売上高別では5千万円未満が最多で、次いで1億円以上5億円未満。2018年と23年を比べると売上高規模の比率に大きな変化はなく維持されている。
- 水産加工業の収支状況は赤字が最多で、2016年と22年を比べると赤字は増加。
- 2022年の業況は、10年前（2012年）と比べて業績が悪化した／やや悪化した事業者が多い。

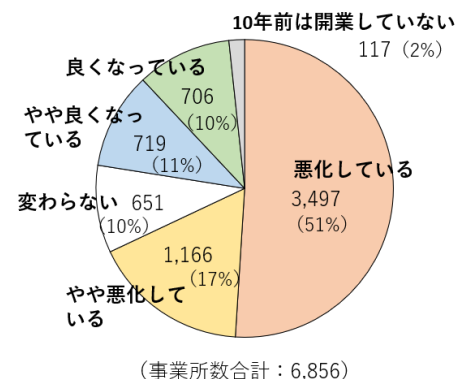
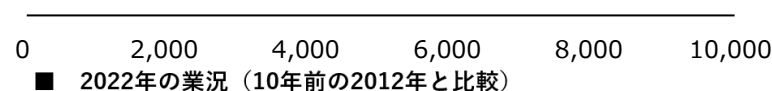
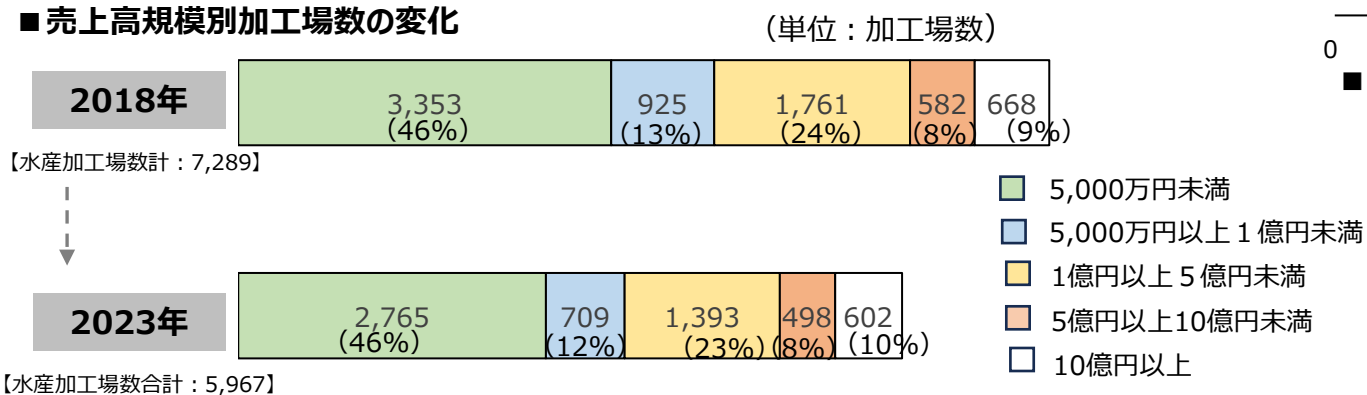
■ 経営組織別加工場数の変化



■ 収支状況の変化



■ 売上高規模別加工場数の変化



2-2-3 課題①（水産加工）

【原材料確保の困難化】

- 地域を越えた加工原材料の安定的な確保が必要。
- 原材料の魚種の変化に応じた製造工程の変更や新たな製造ラインの設置が必要。
- 養殖魚の有効活用等、浜ごと・事業者ごとの特色ある取組の高度化が必要。
- 事業継承や加工場の統合等による拠点化・集約化が必要。

【人材不足・高齢化】

- 生産性や省人・省力化を大きく向上させる施設・整備、DX技術等に投資できる事業体の創出が必要。
- 人材確保、人材育成等、技能実習生等の外国人材の確保を含めて労働力不足の対応が必要。

【収益力・経営力の低下】

- 魚介類の消費者物価指数の上昇率を下回っており、原材料やエネルギーコストの上昇に対する十分な価格転嫁が進んでおらず、経営改善に向けた取組を加速化する必要。
- 消費者・実需者のニーズを踏まえた経営戦略・販売戦略を構築し、実行できる経営者の確保・養成が必要。
- 人口減少、少子高齢化、健康志向の高まり等の状況を踏まえ、消費者嗜好やニーズの変化に対応した商品開発が必要。



①原材料調達体制の強化、②人材確保・育成、③省人省力化・自動化の推進、④収益力向上
を総合的に進めることが必要。

2-2-4 今後の方向性（水産加工）

【原材料の安定確保と環境変化への対応】

- 特定水産物供給平準化事業による原材料の広域調達の推進。
- 漁獲量の多寡に応じた柔軟な原料供給が可能となるよう、水産加工業の冷凍加工能力や保管能力の強化。
- 意欲と能力ある経営者への事業承継や加工場の統合を含む水産加工業の拠点化・集約を重点的に進め、先進的なモデル地域づくりを推進。
- 国による水産物流通調査を通じた、産地市場における水揚げ量及び価格に関する情報の収集や提供等の推進。
- 水産物サプライチェーンの強靱化に向け、養殖業と水産加工業の連携を推進。

【人手不足・高齢化への対応】

- AI・ICT・ロボット技術等先進技術を駆使した水産加工工程の高度化による生産性向上の推進。
- 若年層や女性、高齢者、障がい者など多様な人材の活用を図るとともに、外国人材の受入れ環境を整備し、魅力ある労働環境の整備を推進。
- 新技術の導入による効率的な製造・供給体制の構築や、特色ある水産加工品の製造やきめ細やかな品質・衛生管理に対応できる高いスキルを持った、経営者を含め意欲ある人材の確保と養成を推進。

【収益力・付加価値の向上】

- 簡便・即食・個食・健康商品等の開発や需要が拡大する冷凍食品市場への対応等、消費者ニーズに対応した高付加価値商品の開発やPRを推進。

2. 流通、加工、消費・輸出拡大

2－3 水産物消費

2-3-1 漁村の活性化 (3) 消費拡大・水産エコラベル

水産基本計画（要約）

- 天然魚、養殖魚を問わず国産水産物の活用を促進するための地産地消の取組及び低・未利用魚の有効活用の取組などに併せ、学校給食向け商品の開発や販路開拓、若年層・学校栄養士等に対する魚食普及活動等を推進。
- 水産エコラベルの活用に向けて、水産加工事業者や小売事業者の団体への働きかけを通じて、傘下の水産加工・流通業者による水産エコラベル認証の活用を含めた調達方針等の策定を促進。
- 国際的なイベント等において、我が国水産物の水産エコラベル認証製品を積極的に紹介し、海外での認知度向上を図るとともに、マスメディアやSNSなどの媒体等を通じ、国内消費者に対し取組への理解を促進。

（取組、達成状況等）

- 水産加工連携プラン支援事業等の水産庁事業や官民連携した「さかなの日」を活用し、低・未利用魚を含む国産水産物を利用した簡単調理・掃除に対応した新商品の開発を支援。民間企業が低・未利用魚の活用に取り組む事例が増加。
- 学校給食関係者を対象とした講習会の開催、ぎょしょく教育に必要な教材の作成、出前・課外授業の開催等を支援（R7年度実績：セミナー開催12回、栄養士等約404名が参加）。また、「さかなの日」の取組として、子どもや親子を対象に、海洋環境の変動による影響や資源管理についての学びの機会を提供（R7年度の15イベントでワークショップを実施）。
- 「さかなの日」の取組等を通じ、エコラベル認証の意義及び支援制度について水産加工・小売事業者等に周知。水産エコラベルの認証を取得した者による生産段階認証対象水産物の水揚げ量は増加傾向。（R7年度までに132万tが目標。R6年度時点で91万t（達成率85.8%））
- 日本発のエコラベル認証MELの国内外での認知度向上を図る取組を支援（バルセロナ、ボストン、北京、シンガポール等で開催される海外の商談会において、バイヤーに対してMELのPR）。



出前授業への支援



学生と水産庁が連携したワークショップ



クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト



SNSを活用した簡単調理の情報発信

2-3-1 漁村の活性化 (3) 消費拡大・水産エコラベル

(現状分析)

- 低・未利用魚を含む、今獲れる水産物を活用した商品開発や販路開拓など、新たな需要創出の動きがみられる。
- 各地で課外授業等を活用した魚食普及活動は活発に行われているが、学校給食における地場水産物の活用は6割にとどまる（R5年度大日本水産会調査）。
- 水産エコラベル認証の取得費用や事務負担、規格の厳格化等が課題となり、認証取得数の増加率は鈍化傾向。
- 国内の消費者が水産物を選択する際、価格や鮮度を優先する傾向にあるため、水産エコラベル認証の国内での認知・選択は限定的。国際市場においては欧米発の認証が大手小売業と連携した強力な広報活動により広く普及していることから、日本発のエコラベル認証の海外での認知度も限定的。

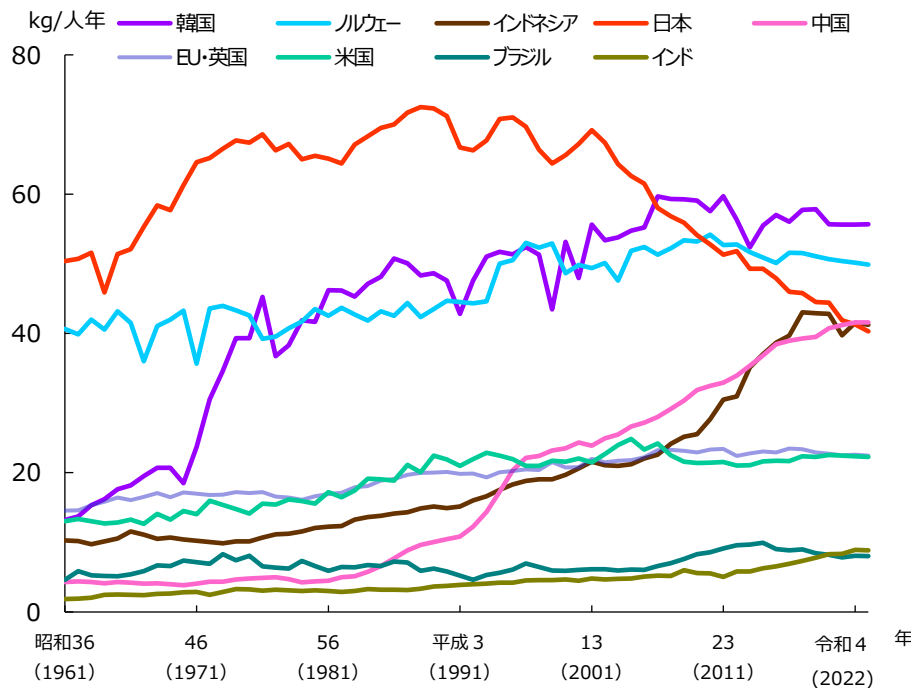
(検討の方向性)

- 調理しやすくおいしい水産加工品の開発・製造・販促の促進、新たな需要創出の先進事例の横展開を図るため、「さかなの日」賛同メンバーの枠組みも活用した取組の推進が必要ではないか。
- 水産物の消費拡大に向けた幼少期からのぎょしょく教育の推進が必要ではないか。また、学校給食における地場水産物の活用を一層促進していくことが必要ではないか。
- 漁業者や流通・加工業者に対する水産エコラベルの意義や必要性の理解の醸成が必要ではないか。
- 米国認証であるRFM（CSI）と連携し、海外でのMELの認知度、海外市場へのアクセス向上を推進することが必要ではないか。

2-3-2 現状①（水産物消費）

- 食用魚介類の1人1年当たり消費量は世界では増加している一方、我が国では減少傾向。
- 我が国の食用魚介類の1人1年当たりの消費量は、H13（2001）年度の40.2kgをピークに減少傾向にあり、R7（2025）年度は19.4kg（概算値）。
- 一方、肉類の1人1年当たりの消費量は増加傾向にあり、H23（2011）年度以降は、食用魚介類の消費量は肉類の消費量を下回っている。

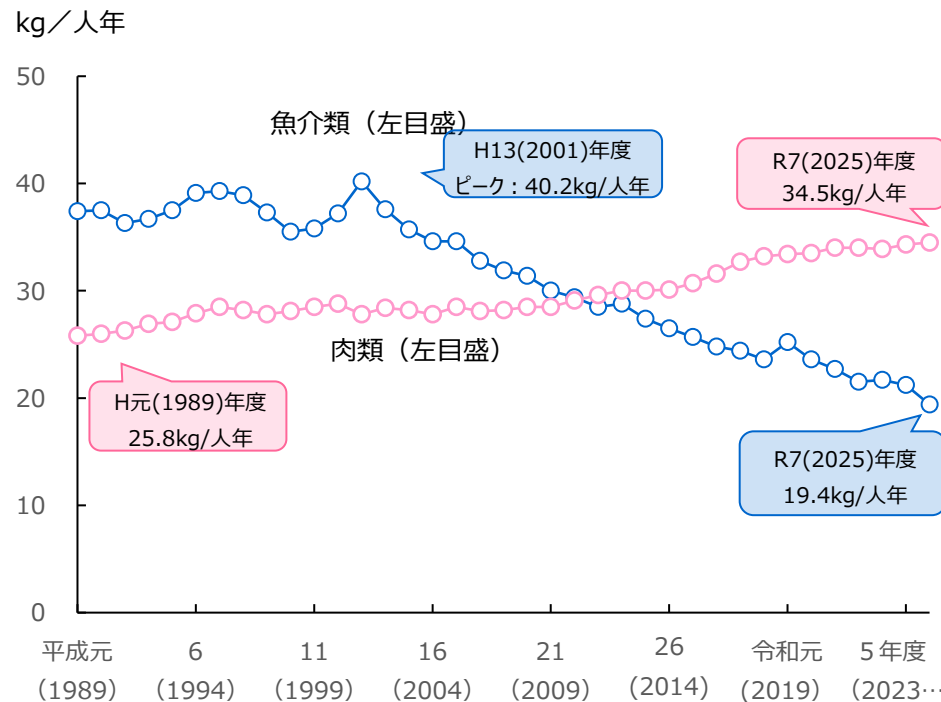
主要国・地域の1人1年当たり食用魚介類消費量の推移（粗食料ベース）



資料：FAO「Food balance sheets」（日本以外）及び農林水産省「食料需給表」（日本）に基づき水産庁で作成

注：粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。

食用魚介類の国内消費仕向量及び1人1年当たりの消費量の変化

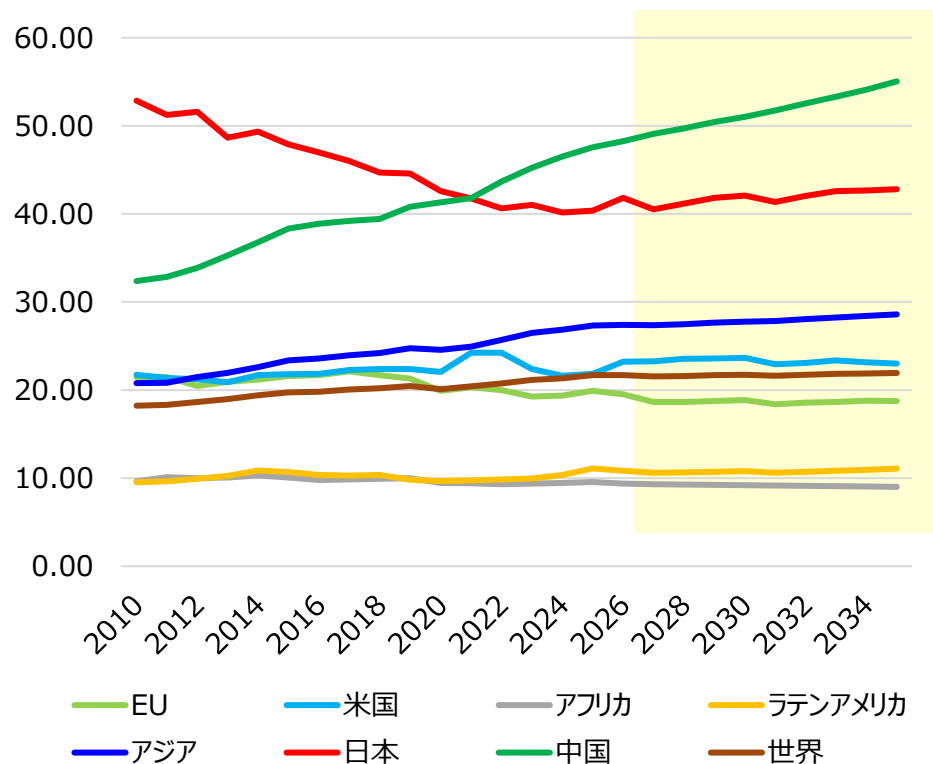


資料：農林水産省「食料需給表」

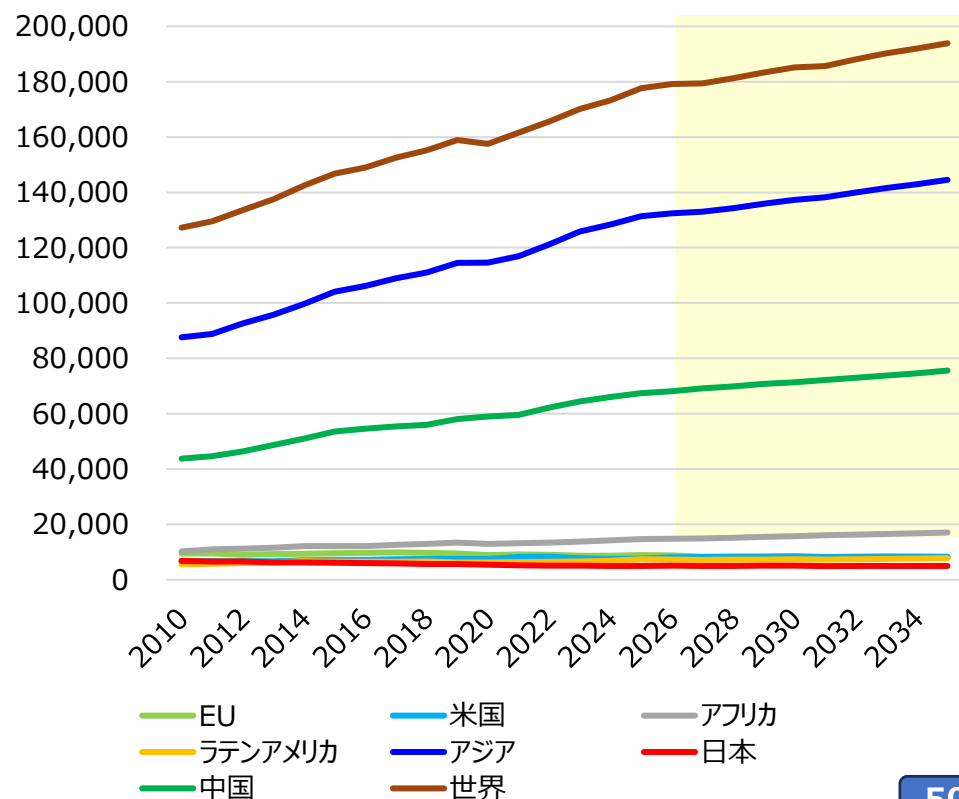
2-3-2 現状①（世界の水産物消費）

- OECD-FAOの分析によると、世界の食用水産物の消費量は、供給量の増加、所得向上、技術進歩、消費者の嗜好変化等を背景に増加。今後も人口増加に伴い増加する見込みであり、2023～25年平均値の1億7364万トンから、2035年までに1億9400万トンに達する見込み。
- ただし、1人当たり年間消費量は、2023-2025年の21.4kgから2035年までに21.9kgと増加率は鈍化。欧州やアフリカでは減少が見込まれるなど、地域によって消費動向は異なる。消費を支える漁業や養殖業は、環境条件の変化、政策や規制の変化、消費者需要の変化など、多くの不確実性に直面。

主要国・地域の1人当たり年間消費量の推移と予測

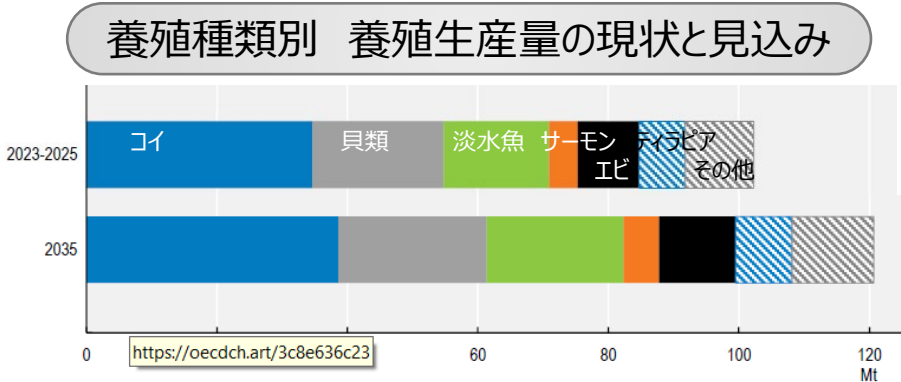


主要国・地域の年間消費量の推移と予測



2-3-2 現状①（世界の水産物消費）

- OECD-FAOの分析では、世界の養殖生産は今後アフリカと南北アメリカで急拡大し、2035年までに水産物総生産の56%を占めると予測。特にシェアが拡大するのは淡水魚（ナマズ、パンガシウス）、エビ類、ティラピア。一方、最大の養殖生産地域であるアジアは、環境規制の強化や良好な養殖適地の不足により、成長率は鈍化。
- 2035年までの世界の水産物需要増加の中心はアジアで、世界の見かけ消費量の75%を占め、中国は最大の漁業・養殖生産国、消費国。中国だけで39%を占める見通し。
- 一方、アフリカは人口増加が供給量の増加を上回るため、一人当たりの消費量は減少する見通し。
- EUにおいては、水産物価格の上昇等を背景に、家庭における水産物消費量が減少。また消費者向けのアンケート調査によって、価格が水産物購入時の最も重要な判断要因となっているほか、価格上昇に伴い、より安価な動物性タンパク質（鶏肉）への代替や購入量・頻度の減少が生じた可能性が指摘。



EU 水産物を購入する際の重要な要素

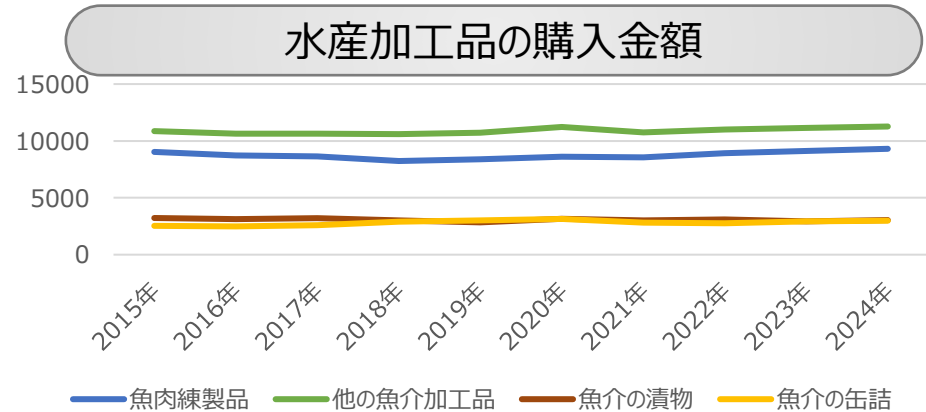
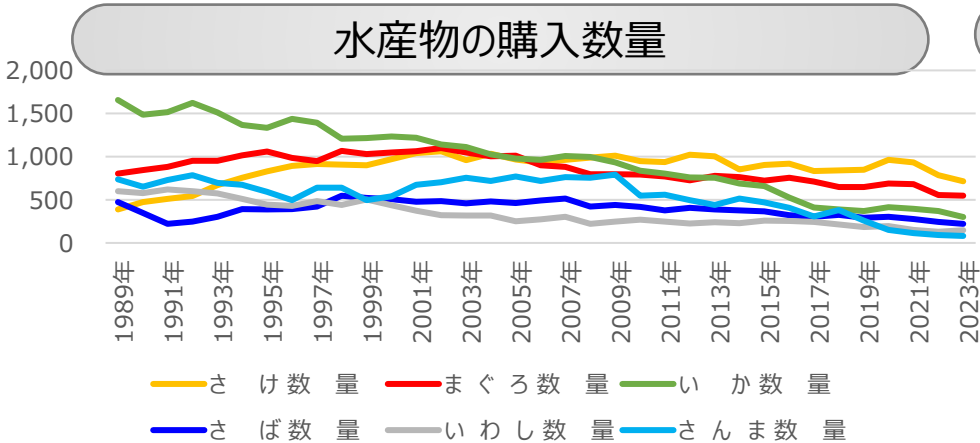


地域別養殖生産拡大率の予測

地域	2023～25年平均 → 2035年
世界	+18%
アフリカ	+37%
南北アメリカ	+24%
アジア	+17%
欧州	+14%

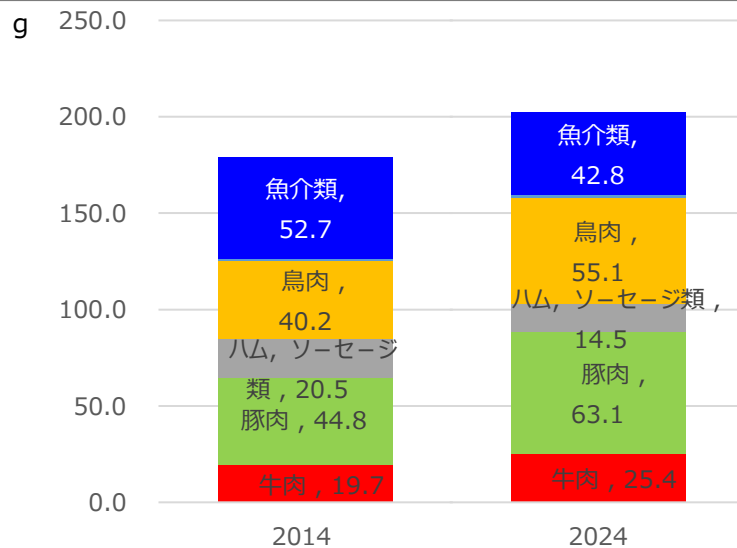
2-3-2 現状①-1（水産物消費）

- いかやさんまについては、漁獲量の減少及び価格の上昇を背景として家庭での購入量が減少。一方、さけやさばについては、輸入品が国内の漁獲量の減少を補完する形で供給されており、比較的堅調に推移。
- 世帯構成や働き方の変化等を背景に、調理時間を確保しづらく、消費者の簡便化志向が向上。練り製品や缶詰等の水産加工品の購入金額は比較的堅調に推移。
- 水産物は食肉と比較して価格が高いとの印象や、骨があることによる食べにくさなどが消費の制約要因として指摘。たんぱく源として比較的安価で調理しやすい鶏肉の消費は増加傾向。



資料：総務省「家計調査年報」

15～19歳の肉類の1人1日当たりの消費量（純食料）



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

○小売店における年平均価格（100g当たり）

	さけ	いか	さんま	牛肉（輸入）	豚肉（輸入）	鶏肉	
2025年	529	233	195	382	176	153	
2005年	211	100	81	331	-	123	

資料：総務省「小売物価統計調査」東京都23区

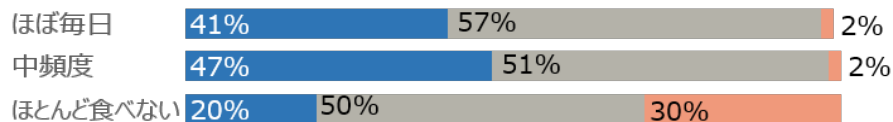
2-3-2 現状②（水産物消費）

- R7年度に実施した意識・意向調査では、日頃水産物を食べている層の4割以上が「もっと食べたい」と回答しており、特に50代でその割合が高い。
- 水産物を増やしたい理由は、全年代で「好きだから」、「おいしいから」が最も多く、「健康によいイメージ」は年齢が高い層ほど回答割合が高い傾向にある。
- 水産物には、DHAやEPAといった脂肪酸をはじめ、たんぱく質、ミネラル、食物繊維等の栄養成分が含まれており、これらが健康の維持に寄与するとされているほか、最近でも新たに回遊魚の血合筋に多く含まれ、高い抗酸化作用が認められている「セレノネイン」といった成分も注目されてきている。

水産物消費を増やしたいか

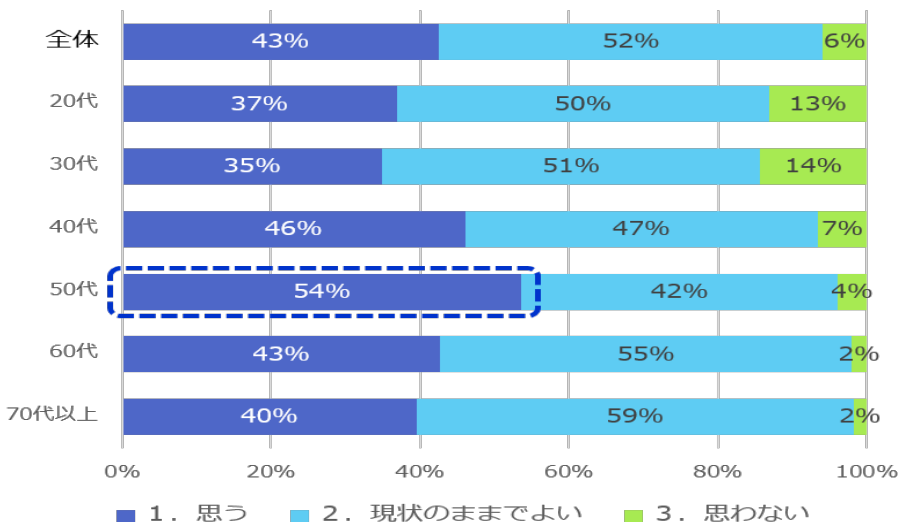
■ 水産物消費を「増やしたい」か（喫食頻度別）

問6・単一回答／n=1,000 | S10

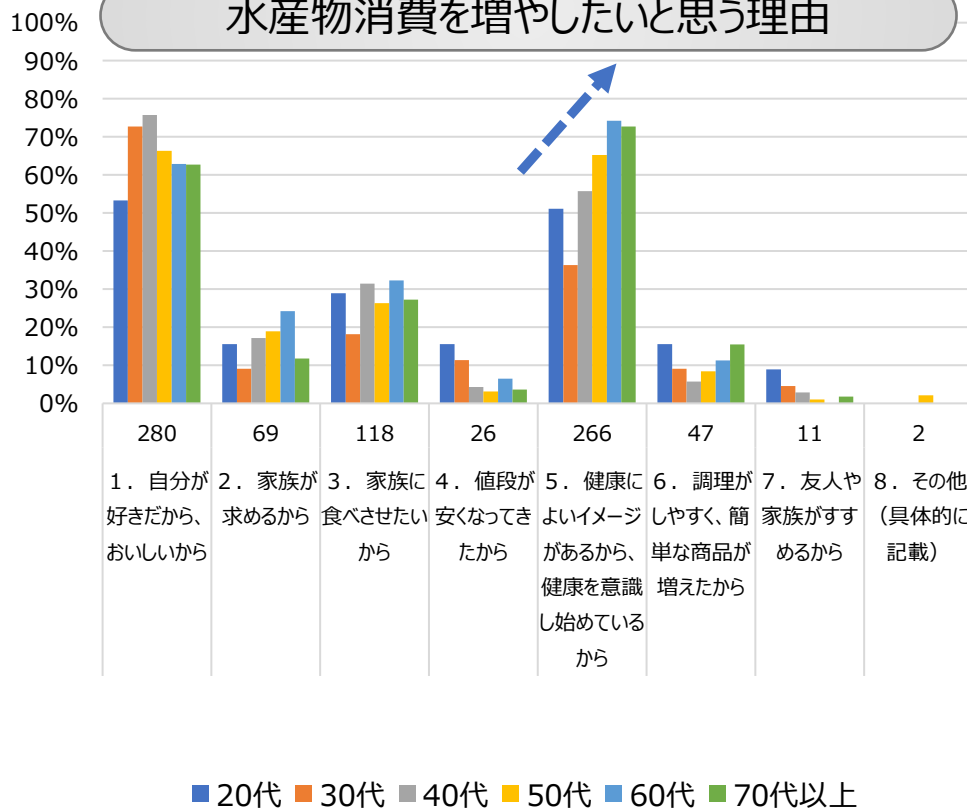


■ 増やしたい ■ 現状維持 ■ 思わない

問6 今よりも、水産物を食べる機会・量を増やしたいか。（n=1,000）



水産物消費を増やしたいと思う理由



■ 20代 ■ 30代 ■ 40代 ■ 50代 ■ 60代 ■ 70代以上

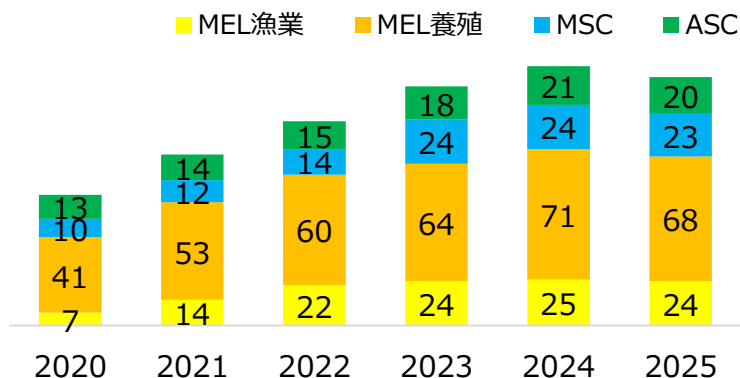
資料：農林水産省「R7年度食料・農林水産業・農山漁村に関する意識・意向調査」

2-3-2 現状③（水産物消費）

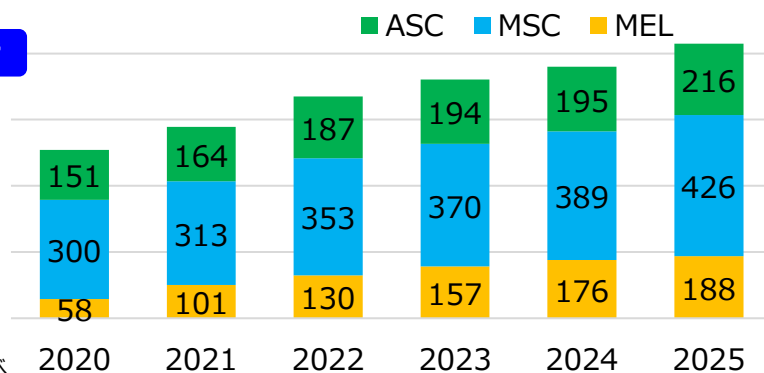
- 水産物の持続的利用に向けたエコラベル認証については、中期的には認証取得数は増加傾向であり、調達方針に位置付ける大手小売業も増加。
- ただし、生産段階の取得数の増加率は近年鈍化し、2025年度は減少に転じた。背景には、日本の漁業・養殖業の実態に合わない規格の改訂、取得・維持コストの高さ、複雑で膨大な資料作成が必要であること等が指摘。
- 消費者及び事業者における水産エコラベル認証の認知は、若年層は比較的高いが十分ではない。

水産エコラベル認証の取得数

生産段階



流通・加工段階



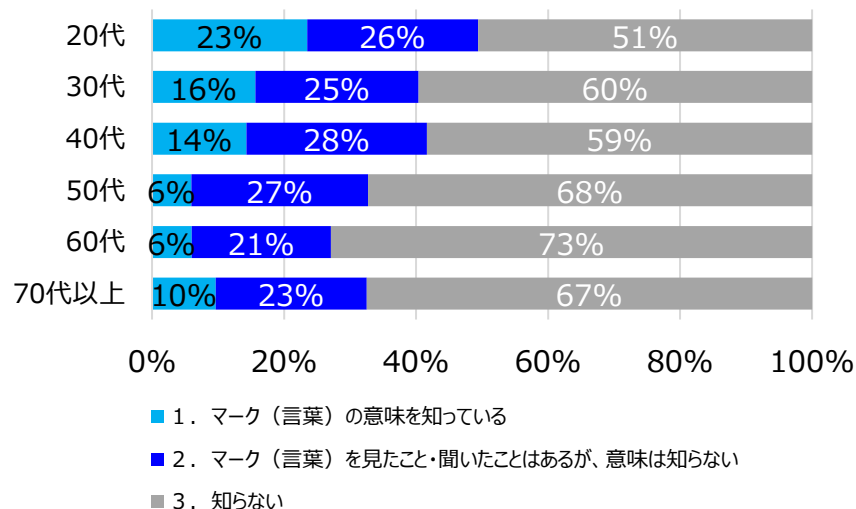
資料：水産庁調べ

水産エコラベル認証の認知度

■ 認知度（「意味を知っている」+「見たことはあるが意味は知らない」の合計）

単一回答（消費者 問12・事業者 認知設問）

消費者 n=1,000/生産者 n=1,161/流通加工 n=911/小売 n=807 | P38



資料：農林水産省「R7年度食料・農林水産業・農山漁村に関する意識・意向調査」

2-3-2 現状④（水産物消費）

- 消費者は水産物の購入に当たり価格を重視する傾向がある一方、水産業や水産資源の持続的利用に対する関心は必ずしも高くはない。
- 生産者、流通加工業者、小売の各段階においては、生産・調達や販売に当たっての課題の上位3位内に価格に関する課題が記載されており、特に販売に当たっては売値が安い・上げられないといった課題が挙げられている。
- 生産・流通加工・販売の各段階において、価格のみを訴求した消費者への需要喚起には限界があり、水産物の価値や魅力を適切に伝える取組が必要。

水産物消費を増やすために必要だと思うこと

	全体	20～30代	40～50代	60代以上
価格を下げる	59%	52%	64%	61%
提供方法の工夫	37%	31%	43%	38%
食育・経験	21%	17%	20%	24%
店員からの説明	16%	15%	14%	19%

もっと知りたいと思う情報

安全性（薬の使用の有無等）	38.9
特でない	29.6
生産者の漁獲・養殖の方法、鮮度保持の方法等	28.8
産地の伝統料理や漁師飯、食文化、産地の環境・風土	21.9
産地における環境変化・課題（温暖化による影響、漁獲量の減少等）	21.7
生産者による資源管理や漁場保全の取組	21.4
生産～流通・加工～販売までの流れ（トレーサビリティ）	19.2

生産者、流通加工業者、小売業者の課題

生産・調達に当たっての課題(上位3位)

	生産者	流通加工業者	小売業者
1	海洋環境の変化に伴う漁獲の変化・減少 75.2%	仕入れ価格が高い 72.8%	仕入単価が高い 67.3%
2	資材・燃料等の高騰 71.2%	供給量・種類・価格が不安定 63.2%	漁獲の変化に伴う商材の入手困難 60.2%
3	生産量・種類・価格が不安定 43.8%	漁獲の変化に伴う商材の入手困難 68.3%	供給量・種類・価格が不安定 46.3%

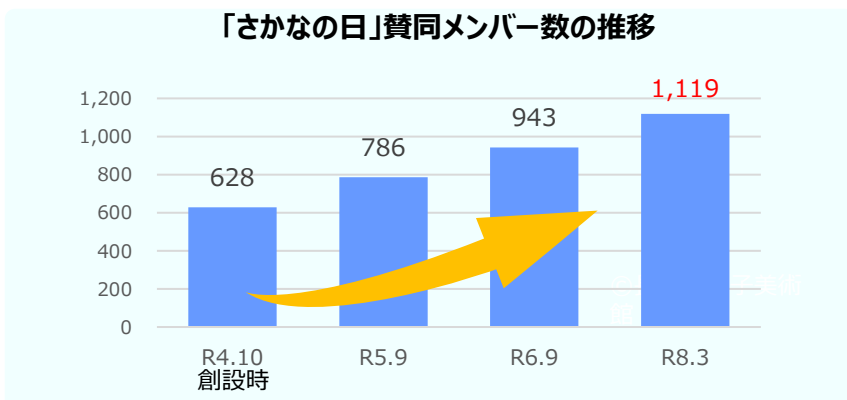
販売に当たっての課題(上位3位)

	生産者	流通加工業者	小売業者
1	自分で売値を決められない 56.6%	販売価格が上げられない 66.4%	売値を上げられない 55.9%
2	販売価格が安い 42.9%	利益が出づらい 59.5%	利益が少ない・出ない 46.1%
3	売り先が限定 25.7%	販売先が限定・減少 46.3%	供給量・種類・価格が不安定 44.4%

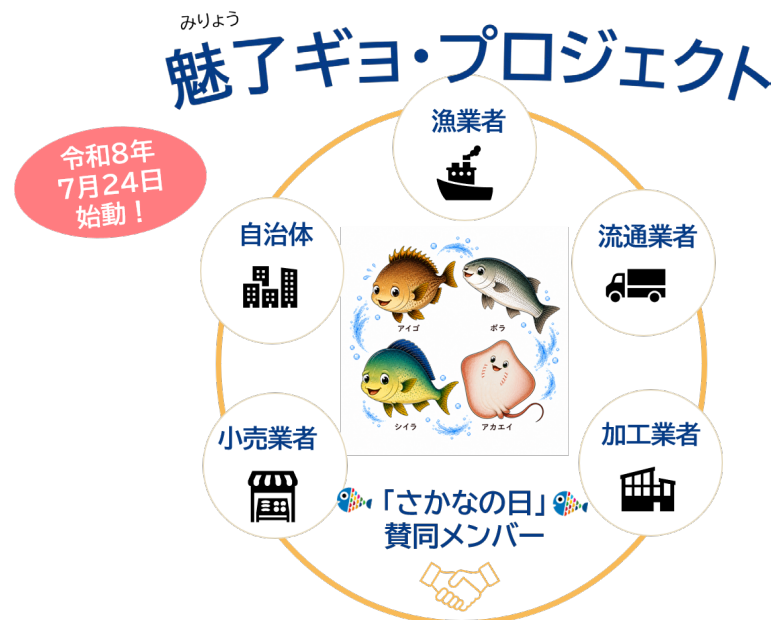
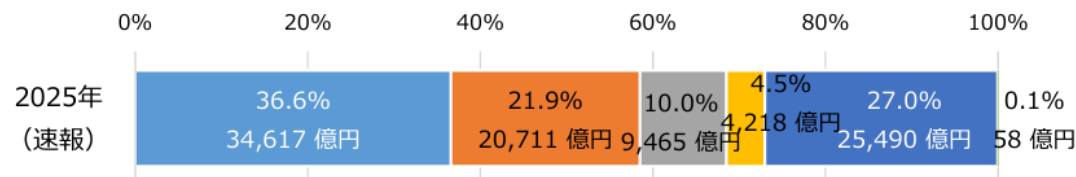
資料：農林水産省「R7年度食料・農林水産業・農山漁村に関する意識・意向調査」

2-3-2 現状⑤（水産物消費）

- R4年10月、毎月3～7日を「さかなの日」と制定し、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進。漁業者、流通業者、小売業者、学生グループ、水族館など、1,100を超える組織が「さかなの日」賛同メンバーに登録。
- 海洋環境の変化に伴い、イカやサンマなど従来から需要の高い水産物の安定供給が困難となっている一方、クロダイやシイラなど新たに漁獲が増加している魚種も存在する。
- 「さかなの日」賛同メンバー間の情報共有や交流強化を通じ、水産物の販売イベント、官民連携による低・未利用魚のおいしさの認知向上の取組、新商品の販売、調理や掃除の簡便性に着目した取組等、R7年度には150件以上の取組を実施した。R8年度には、「低・未利用魚（てい・みりようぎょ）」と呼ばれる魚を含め、資源の持続的利用を基本として、利用拡大や付加価値の向上が期待される魚の魅力を発信する「魅了（みりよう）ギョ・プロジェクト」を始動。
- 訪日外国人旅行消費額（2025年）は、9兆4,559億円と過去最高。一方で、日本の地域の多様な水産物や旬、産地、漁法、魚食文化等の価値が十分に伝わらず、インバウンド需要を地域の水産業の所得向上や輸出拡大につなげ切れていない。



【図表2】訪日外国人旅行消費額の費目別構成比

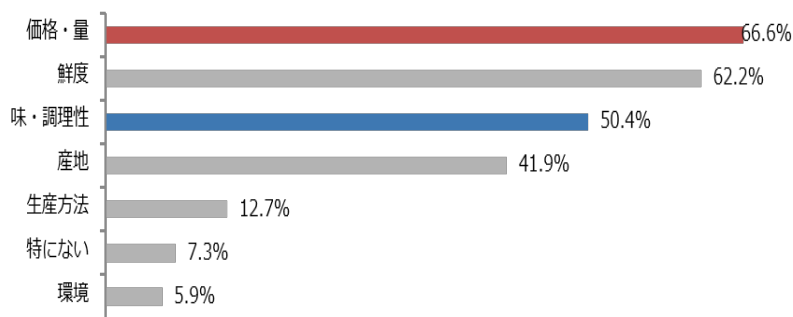


2-3-3 課題①（水産物消費）

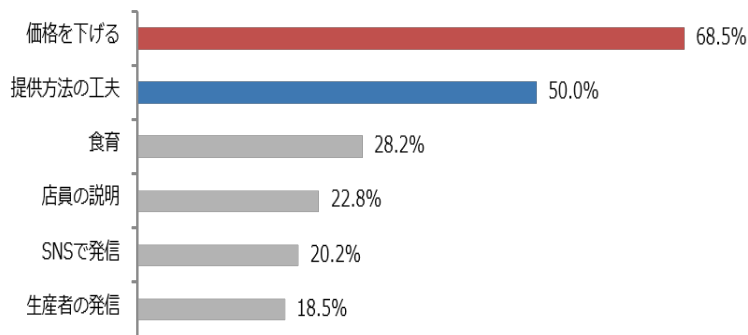
- 海洋環境の変化に伴う、漁場・漁獲時期等の変化に対応した流通・販売体制や適切な価格形成が必要。
- 消費者は「価格の安さ」を求める傾向が強いことから、生産性の向上や流通の合理化による安定供給の確保等を通じて、消費者が購入しやすい価格で提供できるよう努めることも重要。
- しかしながら、生産・流通加工・販売の各段階において、資材・燃油価格等の上昇によりコスト負担が増加しており、価格のみを訴求した需要喚起には限界があることから、水産物が有する多様な価値や魅力を適切に伝える取組、購入しやすい量や加工度合いで提供する取組が必要。

需要側

問4 購入時に重視する点（全消費者 n=1,000）

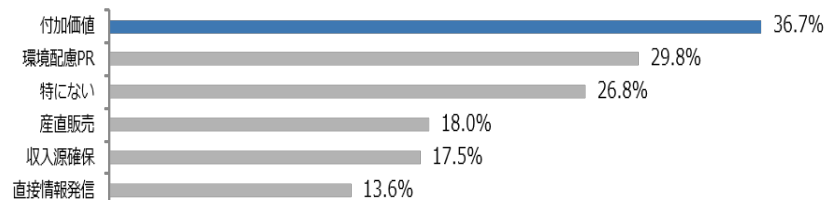


問9 増やすきっかけ（増やしたい層 n=426）

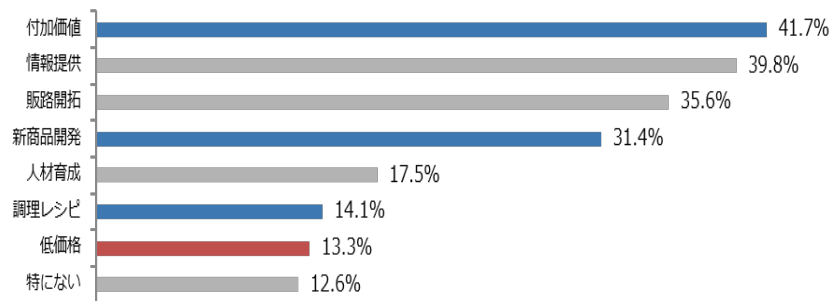


供給側（取組）

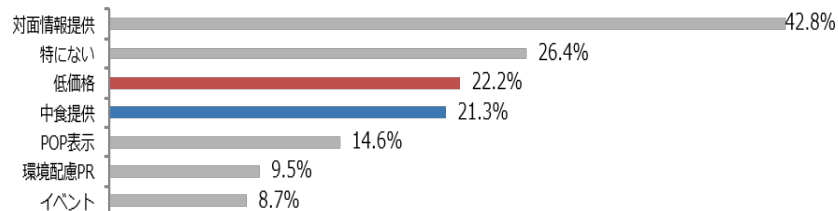
生産者（問6） n=1,161



加工流通（問5） n=911



小売（問8） n=807

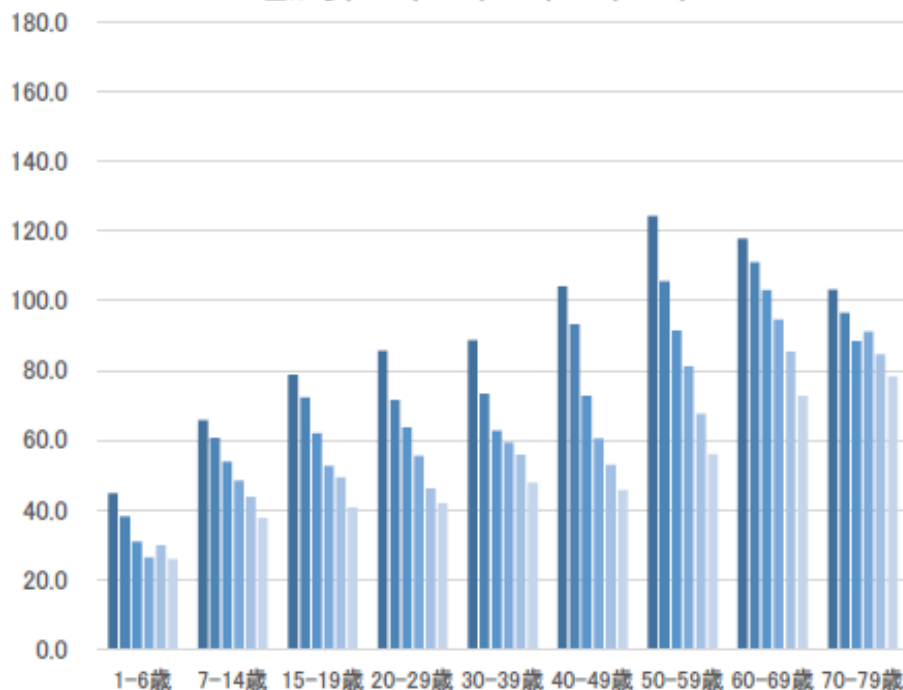


2-3-3 課題②（水産物消費）

- 年齢階層別にみると、魚介類の摂取量はほぼ全ての年代で減少する一方、肉類の摂取量は増加している。また、同一世代を追跡しても、加齢に伴って魚介類の摂取量が増加する傾向はみられず、若年層における魚に触れる機会や魚食経験の減少が、その後の食習慣にも影響を及ぼしている可能性がある。
- このため、子どもの頃から魚に触れ、食べる機会を確保するとともに、学校給食や食育、体験活動等を通じて魚食文化への理解と親しみを育む取組を推進することが必要。
- 訪日外国人旅行者数の増加に伴い、水産物を含む日本食への需要がさらに高まっており、国産水産物の消費拡大や地域経済の活性化に繋げていくことが必要。

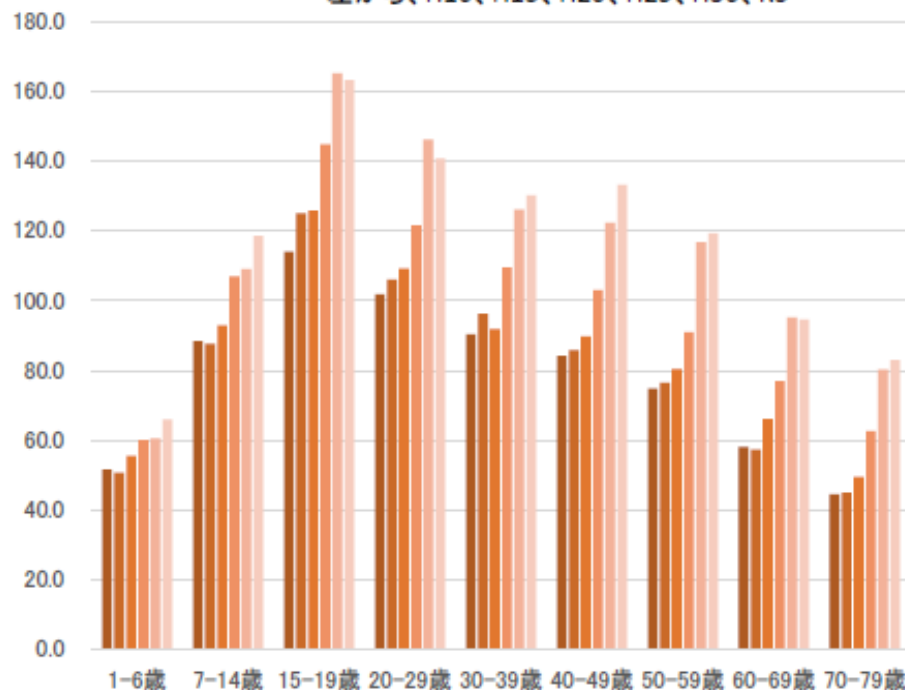
魚介類の摂取量(g/日・人)

左から、H10、H15、H20、H25、H30、R5



肉類の摂取量(g/日・人)

左から、H10、H15、H20、H25、H30、R5



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

注：H9、H14、H19、H24の70～79歳は、70歳以上であることに留意

2-3-4 今後の方向性（水産物消費）

- 水産業・水産加工業における生産性の向上や安定供給の確保等を推進し、消費者が購入しやすい価格で水産物を安定的に供給できる体制の構築を進める。
- 「さかなの日」の官民連携プラットフォーム等を活用し、
 - ✓従来から需要の高い魚種については、安定供給や生産性向上を通じて消費拡大を図るとともに、海洋環境及び漁獲の変化により利用拡大が期待される魚種については、水産流通業、水産加工業や外食・小売等との連携により、販売機会の増加や商品開発等による新たな需要の創出及び高付加価値化を推進し、適正価格での販売を推進する。
 - ✓消費者ニーズを踏まえ、水産加工業及び小売業を中心に簡便性・即食性・個食化に対応した商品の開発・普及を推進するとともに、良質なたんぱく質や速筋タンパクなど水産物の栄養・健康価値を生かした商品開発・販売を促進する。
 - ✓小売業等と連携し、消費者が魚を選び、食べる楽しさを実感できる機会を確保する。
 - ✓海洋環境の変化、水産資源管理の取組、日本の鮮度管理技術（活締め（IKEJIME）や冷凍技術）、品質向上や高付加価値化など産地の取組、水産物の持続的利用や価格形成の背景等について、消費者の理解を促し、水産業を応援する消費や持続可能な消費行動につながる情報発信を推進する。
 - ✓学校給食や魚に触れる機会の提供、生産者や大学等研究機関等と連携した体験学習や料理教室など多様な食育活動を通じて、子どもの頃から魚に親しみ、魚を好きになる機会を確保する。
- 増加するインバウンド需要を取り込み、地域の水産物を、その背景にある漁業、自然、文化、調理法等と一体となった「食体験」として提供することで、国内における需要・所得の創出につなげるとともに、訪日客による認知・評価を帰国後の日本産水産物の需要につなげるなど、インバウンドと輸出の好循環を構築する。
- 水産エコラベル認証については、消費者及び事業者双方の認知度向上に加え、制度の意義や取得・利用によるメリットについて理解促進を図る。
- 近年、FAOや国連総会において、多くのエコラベル認証に対し、小規模漁業への配慮が必要との指摘。欧州発の認証制度が我が国を含む小規模漁業国の実態を適切に反映したものとなるよう、国際的な議論に積極的に参画するとともに、小規模漁業の実態を反映した日本発のMEL認証の普及を推進する。

2. 流通、加工、消費・輸出拡大

2－4 輸出拡大

2-4-1 輸出拡大

水産基本計画(要約)

- 輸出重点品目や戦略的養殖品目を中心に、マーケティングに必要な商流構築・プロモーションの実施や輸出産地・事業者の育成（日本ブランドの確立による市場の獲得等）を推進。
- 我が国の水産物輸出は、特定の輸出先や用途に依存していることによるリスクを抱えていることから、既存の輸出先や取引相手に加え、新たな輸出先や取引相手の開拓。
- 輸出戦略の目標達成（2030年までに水産物の輸出額1.1兆円）のため、以下の取組を展開。
 - ①大規模沖合養殖の本格的な導入を推進。
 - ②生産者、加工業者、輸出業者が一体となった輸出拡大の取組を促進。特に、主要な輸出先国・地域において、輸出支援プラットフォームを形成し、現地消費者向けプロモーション等を実施。
 - ③輸出先のニーズに対応した商品開発、設備投資、現地小売業者等とのマッチング等の機会創出。
 - ④新たな輸出先の規則等への対応は、国が中心となって計画的に撤廃協議等を実施。

(取組、達成状況等)

- 耐波浪性大型養殖施設、省力・省人給餌施設、漁場環境・生産情報モニタリングシステム等の大規模沖合養殖システムの導入・技術開発と地域の養殖業の収益性の向上を図る実証の取組を支援（R7.8現在 2件）
- 輸出産品として強みを有するブリ、ホタテ等5品目（※）を輸出重点品目に選定、それぞれの輸出促進団体（品目団体）を設立し、輸出を支援。（※ R7年に1品目追加）
- 継続して輸出に取り組み、輸出取組の手本となる産地を「フラッグシップ輸出産地」として認定し、各種支援措置を優先的に受けられるようにする制度を創設。
- 中国等の輸入規制強化を受け、国内加工体制の強化や輸出先の転換を支援。
- フグの台湾向け輸出解禁やサケ科魚類（アユを含む）の豪州向け輸出解禁等に向け、先方政府への働きかけや調査等を実施。
- 2025年の水産物輸出額は4,231億円（2020年比186%）と過去最高となったが、2030年目標である1.1兆円の達成ペースとは開きがある。

2-4-1 輸出拡大

（現状分析）

- これまでの実証により、従来の小型生簀を同規模に展開した場合と比べ、大型生簀に集約化することで、作業の効率化・省人化等が図られ、収益性が向上することを確認。他方、コスト面や生産性について、改良の余地がみられる。
- 安定供給が可能な養殖産品である輸出重点品目は、概ね堅調に伸びている。一方で、天然魚を中心とする輸出重点品目以外の品目の輸出額の伸びは鈍重であり、漁獲量の変動が大きく、まとまったロットの提供が困難なことが大きな要因。
- プロモーションのターゲットが、JETRO等で構成される輸出支援プラットフォームや品目団体がリーチしやすい日系商流に偏っており、拡大に限界がある。

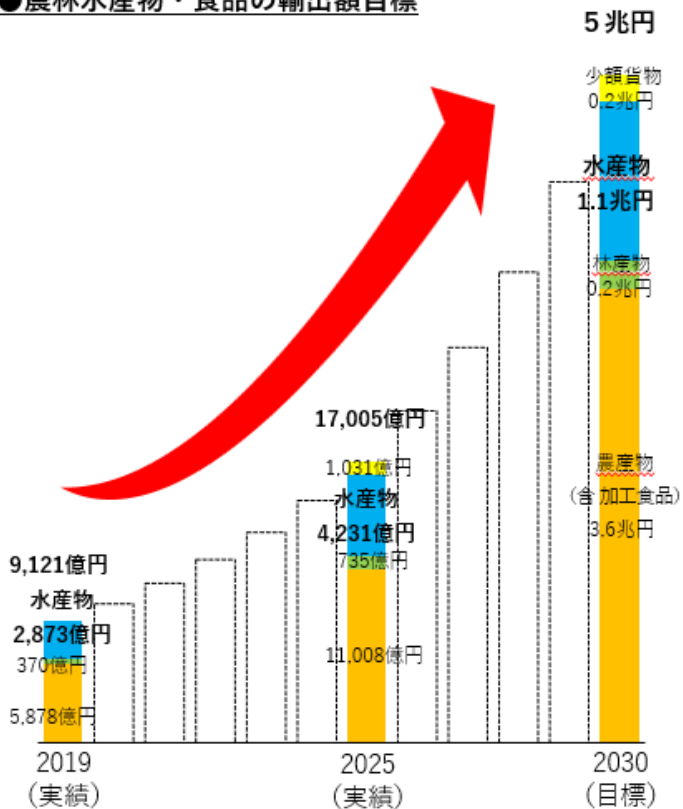
（検討の方向性）

- 大規模沖合養殖における給餌の効率化・最適化や出荷前に小型の生簀に移し替える作業の省力化等の技術開発を進め、さらなる生産性向上を推進。
- 現行の輸出重点品目以外の品目についても輸出を視野に入れて生産を安定化・増大を図るとともに、輸出のための集荷・加工・流通システムを整備。
- 輸出拡大余地の大きい現地系商流の開拓に向け、輸出先国・地域におけるマーケットの嗜好やサプライチェーンの状況、規制等の調査等に係る取組を強化。

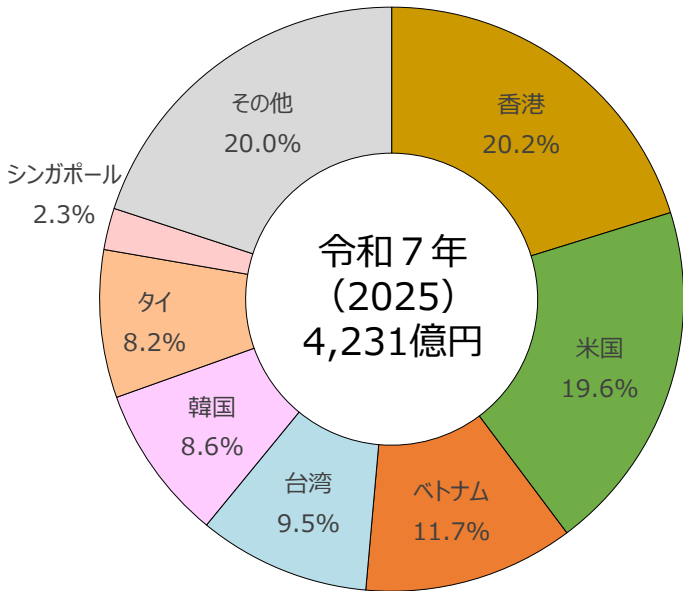
2-4-2 現状①（輸出拡大）

- R7（2025）年の水産物輸出実績は4,231億円。国・地域別では、香港、米国、ベトナムが約半分を占め、品目別では、輸出重点品目であるホタテガイ、ブリ、真珠等が上位を占めた。
- 水産物の輸出額は順調に伸長しているものの、主な要因は円安と輸出重点品目を中心とした高単価な魚種・品目の単価上昇。
- R7（2025）年の輸出実績額のうち、養殖水産物を中心とする輸出重点品目の輸出額が約半分を占める。2030年の水産物輸出額目標1.1兆円の達成に向けては天然水産物の輸出拡大も含め、抜本的なペースアップが不可欠。
- 衛生要件や漁獲証明書の添付等を輸入条件とする国・地域が増加するとともに、その内容も複雑化。

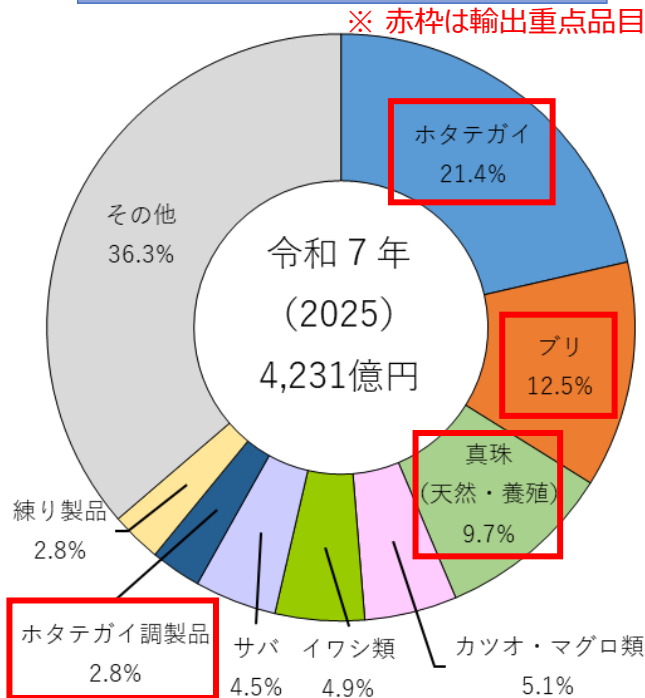
●農林水産物・食品の輸出額目標



国・地域別輸出実績（2025）



品目別輸出実績（2025）

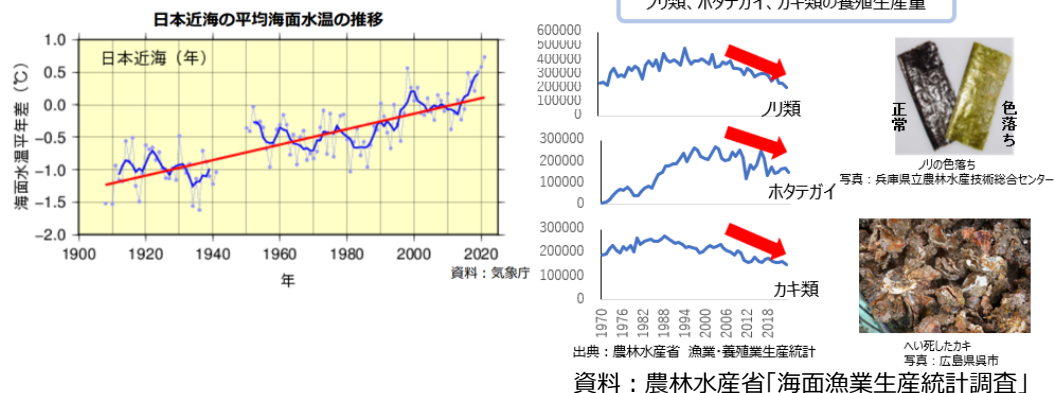
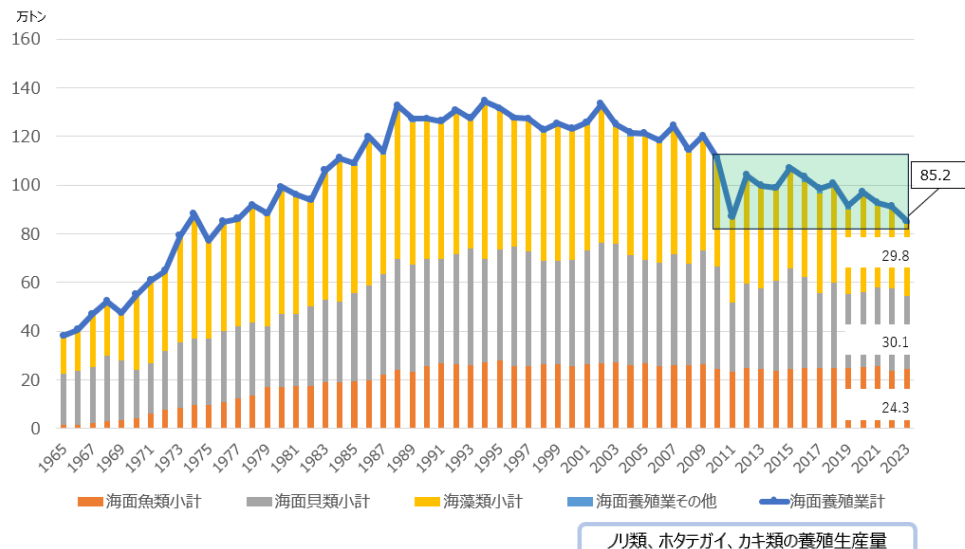


資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

2-4-2 現状②（輸出拡大）

- 従来、養殖水産物は、天然水産物と比べて安定供給が可能であることから、輸出拡大において中心的な役割を果たしてきたが、近年、海洋環境変動等に伴い、国内生産量が減少傾向。価格が高騰するなど、4定条件(定時・定量・定価・定質)を十分に満たすことが困難な状況。
- 原発事故やALPS海洋放出に伴う諸外国・地域による科学的根拠のない輸入規制等の措置が継続。

海面養殖業における生産量の推移（万トン）



原発事故・ALPS処理水の放出に伴い措置された輸入規制

中国	10都県（宮城、福島、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、新潟※、長野）の全ての食品等を輸入停止 ※ 米を除く。 10都県以外の水産物については、ALPS処理水放出後に輸入停止になったが、現在は輸出関連施設の登録手続等が完了され次第、輸出可能
韓国	8県（青森、岩手、宮城、福島、茨城、栃木、群馬、千葉）の水産物等の輸入停止等
香港	ALPS処理水放出後、10都県の水産物等を輸入停止
マカオ	ALPS処理水放出後、10都県の生鮮食品等を輸入停止
ロシア	ALPS処理水放出後、全都道府県の水産物を輸入停止

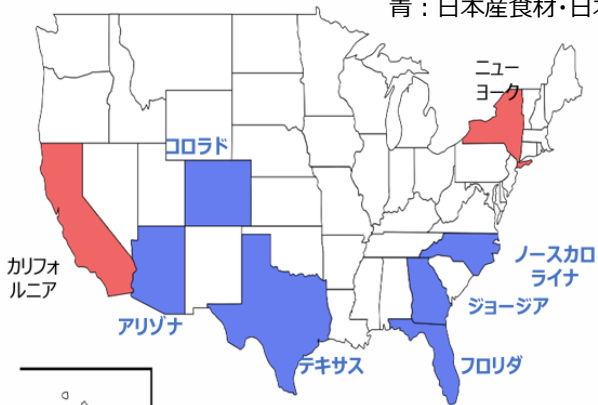
第23回 農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議（R8年1月13日開催）資料から、水産物に関する輸入規制を抜粋

2-4-3 課題①（輸出拡大）

- カントリーリスクも踏まえ、特定の輸出先国・地域に依存することなく、東南アジアやイスラム圏等の新たな市場も含め、輸出の多角化が必要。
- これまでの流通経路やプロモーション対象は日系商流に偏重。現地系商流の開拓など、さらなる販路拡大が必要。
- 欧州発の認証制度で我が国の水産業の実態と異なる基準改訂により、生産段階の認証取得数が伸び悩み。
- 養殖水産物の安定供給に向けて、高水温や赤潮等の海洋環境変動への対応が必要。また国際的に重要課題となっている薬剤耐性対策の観点から、抗菌剤に頼らない養殖生産体制の構築が急務。
- また、天然水産物については漁獲量の変動が大きく安定的な輸出が困難であるため、加工・流通体制の強化により安定性を確保するとともに、付加価値の付与が必要。
- 輸出先国・地域政府が求める衛生要件（HACCPや衛生証明書添付等）や漁獲証明書の添付等に適切に対応し、円滑な輸出を確保するため、証明書発給体制や衛生管理体制のさらなる強化が必要。
- 輸出先国・地域政府による科学的根拠のない輸入規制の緩和・撤廃を実現し、輸出機会の回復・拡大を図ることが必要。

主要輸出先国内の未開拓エリアの例
（米国）

赤：日本産食材・日本食が比較的浸透しているエリア
青：日本産食材・日本食が浸透していないエリア



資料：第24回 農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議（R8年6月16日開催）資料から抜粋

水産物の輸出額増加率が高い主要な国

国名	輸出額（億円）		GDP 成長率	人口 （万人）	中位年齢 （歳）
		前年比			
ナイジェリア	19.3	378.3%	4.1%	24,258	19.3
スペイン	21.5	236.1%	2.1%	5,031	45.6
インドネシア	77.2	226.2%	5.0%	28,720	31.9
ベルギー	30.6	201.2%	0.7%	1,193	42.5
カナダ	70.1	161.8%	1.1%	4,158	42.7
マレーシア	83.4	159.4%	4.7%	3,423	31.8

（資料）
輸出額：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成。
GDP成長率（予測値）・人口：IMF “World Economic Outlook（July 2026）”
中位年齢：国際連合 “World Population Prospects 2024”

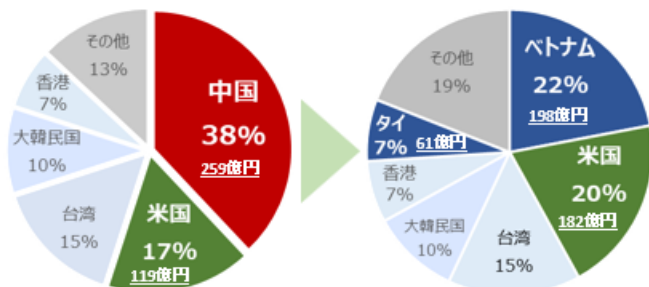
2-4-4 今後の方向性①（輸出拡大）

- 輸出先国・地域の多角化と現地系商流の開拓等による販路拡大
 - ✓ ジェトロ、JFOODO、在外公館が連携した「輸出支援プラットフォーム」による現地起点の取組を進め、新たな輸出先や現地系商流への売込みを強化。
- 輸出先国・地域のニーズへの対応
 - ✓ 水産商社等との連携を強化し、輸出先国・地域ごとに異なるサプライチェーンや消費者ニーズ（水産エコラベルやハラール等の認証ニーズを含む）を把握・分析することで、市場・品目ごとの特性を踏まえた輸出体制を強化。特に天然水産物について、ニーズを踏まえた付加価値の高い加工品の開発、製造等により単価向上を促進。
 - ✓ 約20億人のムスリム市場（マレーシア、インドネシア、中東等）への輸出拡大に向け、ハラール認証取得に向けた取組等を支援。
 - ✓ eコマースによる海外向け販売の可能性を含め、新たな販路拡大を模索。
 - ✓ インバウンドによる日本産水産物への関心の高まりを輸出拡大につなげるため、地域が実施するインバウンド向けの取組の実証等を支援。
- 水産エコラベル認証の推進
 - ✓ 我が国の漁業実態を反映したMEL認証の普及を推進。
 - ✓ 欧州発の認証制度が我が国の水産業の実態をより適切に反映したものとなるよう、国際的な議論に積極的に参画。

輸出先多角化・販路拡大の事例（ホタテ貝）

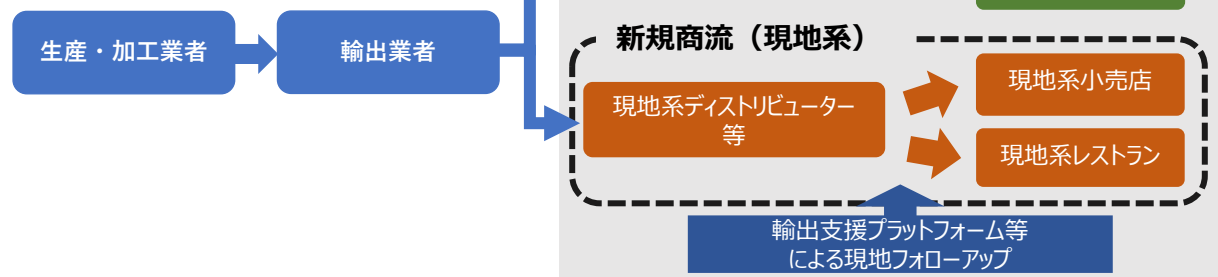
2023年：689億円

2025年：906億円
(対前年比+211億円、+30.4%)



資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

現地系商流への販路拡大（イメージ）



2-4-4 今後の方向性②（輸出拡大）

- 安定生産・供給体制の強化
 - ✓養殖水産物について、高水温等に強い種苗の育種開発・普及、近年の海洋環境の変動に対応した深場での養殖や水中給餌など養殖手法の開発・普及等、多角的な施策により安定した生産を推進。
 - ✓衛生管理の徹底を継続するとともに、ワクチン開発や普及、薬剤耐性に関する普及啓発・教育、動向調査等を実施。
 - ✓天然水産物については、原材料の広域調達や漁港の共同利用施設の拡大により、供給の安定化を推進。
- 輸出先国・地域の輸入条件への対応
 - ✓新たな輸出証明書発給システム（2027年実装予定）において、適切な証明書発給体制を整備。
 - ✓HACCP等への対応を推進し、衛生管理体制を確保。
- 科学的根拠のない輸入規制への対応
 - ✓輸入規制の緩和・撤廃に向け、関係省庁、関係部局と連携して政府一体で対応。

(参考) 鮮度保持技術の展望

※ 水産業の成長産業への変革を後押しする技術について幅広く情報収集を行っているところ。現時点で考えられる技術をご紹介します。

①冷凍ブリ類血合筋の褐変防止技術

【概要】

日本の養殖ブリ類の輸出は北米、アジアを中心に伸長、農林水産物輸出の主力品目。多くが冷凍ブリフィレの形で輸出されるが、冷凍・解凍後に発生する血合筋の褐変が問題。血合筋褐変防止技術の開発は水産業界から強い要望があり、輸出拡大による新たな市場展開において重要な要素。



養殖ブリの褐変防止処理およびその魚肉
(特願2024-071065)

⇒ 尾部から高濃度酸素ガスを魚体に注入、冷解凍後の色調を24時間保持、-20℃における凍結貯蔵性を向上。EUやアジア等へのブリ輸出の販路拡大を通じて、2030年までにブリ類の輸出額目標1,600億円の達成に貢献。

フェーズ：2. 製品開発

②灌流式脱血処理による色調保持および魚臭低減

【概要】

養殖ブリの水揚げでは、延髄破壊と鰓膜切断を同時に行う「活け締め」が広く普及。しかし、従来の処理では血液が魚体内に多く残存、血合筋の褐変や魚臭の原因。「脱血器」で脱血効率を向上させることで、鮮魚や冷凍魚の色調保持や魚臭低減が可能。



⇒脱血器は2025年3月に市販化。陸上養殖（サーモン）業者からの引き合いが強い。仲買業社が漁獲物を脱血器で処理し、冷凍したのち、アジアへ輸出。高値で取引。

フェーズ：3. 事業化