平成21年度
水産の動向

平成22年度
水産施策

第174回国会（常会）提出

目　次

第1部　平成21年度　水産の動向

はじめに 1

トピックス　～水産この１年～
1　未利用魚の活用　～ MOTTAINAI ～ 4
2　ファストシーフード（ファストフード＋シーフード）で自給率アップ 6
3　大型クラゲの出現 7
4　マグロ類の保存管理をめぐる世界の動き 8
5　鯨類資源の持続的な利用に向けて 10
6　天然資源に依存しないウナギの生産　～完全養殖を目指して～ 11

第Ⅰ章　特集　これからの漁業・漁村に求められるもの
第１節　漁業・漁村の置かれている現状 14
第２節　我が国の魚食文化を支えてきた漁業・漁村 17
（１）自然環境によって形成されてきた漁業・漁村と食文化 17
（２）日本の漁業・漁村の歴史を振り返って 22
（３）我が国の漁業管理のルーツ 26
第３節　漁業・漁村に求められるもの 28
第４節　漁業・漁村の６次産業化に向けて（まとめ） 35
むすび　～子どもたちに何を伝えていくか～ 41

第Ⅱ章　平成20年度以降の我が国水産の動向
第１節　水産物の消費・需給をめぐる動き 44
（１）水産物の消費動向 44
（２）水産物の需給動向 50
第２節　我が国水産業をめぐる動き 54
（１）世界の中の我が国の水産業 54
（２）我が国の漁業・養殖業をめぐる動き 61
ア　漁協組織体制の強化 61
イ　漁業経営の状況 62
ウ　漁船の安全操業 65
（３）水産物流通・加工をめぐる動き 66

第３節　水産資源・海洋環境等をめぐる動き 70
（１）世界の漁業・養殖業・水産資源の動向 70
ア　漁業・養殖業生産量の動向 70
イ　世界の漁業 70
ウ　世界の養殖業 72
（２）諸外国の漁業政策の動向 73
ア　EU 73
イ　米国 74
ウ　ノルウェー 74
（３）我が国周辺水域の水産資源管理 75
ア　資源回復計画等の実施 75
イ　漁業者による自主的な資源管理の取組状況 77
ウ　密漁等の違反防止策 78
（４）我が国の国際漁業関係 79
ア　世界貿易機関（WTO） 79
イ　近隣諸国や太平洋島しょ国等との関係 79
（５）海洋環境等をめぐる状況 80
ア　地球温暖化と水産業 80
イ　チリ中部沿岸を震源とする地震による津波被害 80
ウ　外来魚やカワウによる漁業被害 81
エ　遊漁の状況 81
オ　藻場・干潟の保全 82
カ　生物多様性条約第10回締約国会議の開催 82

参考図表 83

第2部　平成21年度　水産施策

平成21年度に講じた施策

Ⅰ　概説

1　施策 の重点 105
2　財政上の措置 105
3　金融・税制上の措置 105

Ⅱ　低位水準にとどまっている水産資源の回復・管理の推進

1　水産資源に関する調査及び研究の推進 106
（1）資源評価・予測の精度の向上 106
（2）地球環境変動の水産資源への影響の解明 106
（3）資源情報の積極的な提供 106
2　我が国の排他的経済水域等における資源管理 106
（1）漁業管理制度の的確な運用と資源の合理的利用の促進 106
（2）資源回復計画の一層の推進 107
（3）密漁等の違反防止対策の強化と漁業調整の円滑な推進 107
3　公海域を含む国際的な資源管理の推進 107
（1）周辺国・地域との連携・協力の強化と適切な漁業関係の構築 107
（2）地域漁業管理機関を活用した資源管理の推進 108
（3）責任ある漁業国としての適正な操業の実践 108
4　海外漁場の維持・開発と国際協力の推進 108
（1）新漁場開発調査の実施と二国間・多国間協定に基づく操業の確保 108
（2）資源管理の取組に重点を置いた海外漁業協力の展開 109
5　海面・内水面を通じた水産動植物の生育環境の改善と増養殖の推進 109
（1）森・川・海を通じた環境保全の推進 109
（2）野生生物による漁業被害防止対策の推進 110
（3）環境・生態系と調和した増殖の推進 110
（4）持続的な養殖生産の推進 111

Ⅲ　国際競争力のある経営体の育成・確保と活力ある漁業就業構造の確立

1　国際競争力のある経営体の育成・確保に向けた施策の集中 112
（1）漁業構造改革対策等による漁業経営の体質強化 112
（2）経営安定対策の推進 112
（3）融資・信用保証等の経営支援施策の充実 113
2　漁業生産資材の生産・流通・利用の合理化の促進 113

3　漁業保険制度の適切な運用 113
4　活力ある漁業就業構造の確立 114
（1）新規就業・新規参入による雇用創出 114
（2）漁業の技術及び経営管理能力の向上 114
（3）漁業の労働環境の改善 114
（4）水産に関する教育の充実 115
（5）女性の参画や高齢者の活動の促進 115

Ⅳ　水産物の安定供給を図るための加工・流通・消費施策の展開
1　産地の販売力強化と流通の効率化・高度化 116
（1）市場を核とした流通拠点の整備 116
（2）多様な流通経路の構築 116
（3）水産物流通の効率化・高度化 116
（4）水産物調整保管の適切な実施 116
2　水産加工による付加価値の向上 117
3　小売部門の強化 117
4　水産物の輸入の確保と輸出戦略の積極的な展開 117
（1）水産物の輸入の確保 117
（2）水産物の輸出戦略の積極的な展開 117
5　消費者との信頼のネットワークの構築を通じた水産物消費の拡大と食育の推進 118
（1）水産物の安全及び消費者の信頼の確保 118
（2）消費者への情報提供の充実 119
（3）食育の推進 119

Ⅴ　水産業の未来を切り拓く新技術の開発及び普及
1　現場のニーズに対応する新技術の開発及び普及 120
2　バイオマス資源の利活用の促進 120
3　知的財産の創造・保護・活用 120

Ⅵ　漁港・漁場・漁村の総合的整備と水産業・漁村の多面的機能の発揮
1　力強い産地づくりのための漁港・漁場の一体的な整備 121
（1）我が国周辺水域の資源生産力の向上 121
（2）国際競争力強化と力強い産地づくりを図るための水産物供給基盤の整備 121
2　安全で活力のある漁村づくり 121
（1）防災力の強化 121
（2）生活環境の向上 122
（3）地域資源を活かした漁村づくり及び都市と漁村の共生・対流の促進 122
3　漁業と海洋性レクリエーションとの調和がとれた海面利用の促進 122

4　水産業・漁村の有する多面的機能の発揮　123
（1）離島漁業の再生を通じた多面的機能の発揮　123
（2）環境・生態系保全活動の促進　123

Ⅶ　水産関係団体の再編整備
1　漁業協同組合系統の経営・事業の改革　123
2　その他の水産関係団体の再編整備　123

Ⅷ　その他重要施策
1　生物多様性保全施策の推進　124
2　WTO交渉への取組　124
3　EPA/FTAを含む経済連携への取組　124
4　政策ニーズに対応した統計の作成と利用の推進　124

Ⅸ　水産に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための取組
1　メリハリの効いた分かりやすい政策体系の構築と透明性の確保　125
2　消費者・国民の視点を踏まえた公益的な観点からの施策の展開　125
3　事業者や産地の主体性と創意工夫の発揮の促進　125
4　財政措置の効率的かつ重点的な運用　125
5　改革の工程管理・施策の改善と効果的・効率的な施策の推進体制の構築　125

はじめに

青く豊かな海、清く澄んだ川、美しい浜、その恵みを受けている多様な生物、これらは地球に住む人類にとって貴重な財産です。地球の表面積の７割を占める海は、生命の源であり、生態系や地球環境に大きな役割を果たしています。そして、この貴重な財産である海の環境を慈しみ、守り、後世に引き継いでいくことは、我々に課せられた大きな使命です。

特に四方を海に囲まれた我が国においては、古来より海の恵みを享受してきました。我が国周辺で獲れる魚は多種多様な食文化や地域の伝統文化の形成に深く関わってきました。水産業は日本人の生活にとって身近な産業として発展してきたのです。

しかしながら、我が国の水産業をめぐる状況は大きく変わろうとしています。国内においては、資源の減少、漁獲量の減少、魚価の低迷に加え、消費者の魚離れが進んでいます。国外に目を向けると、水産物需要の増加、マグロ類をはじめとする海洋生物資源の保存管理や国際規制の強化等、水産業に対する関心は世界的に高まっています。

このように深刻化する国内外の水産業を取り巻く状況にあって、それを乗り越え、将来に向けた明るい展望を持った水産業の環境を整備することが急務となっています。なぜならば、水産物は日本人が摂取する動物性タンパク質の４割近くを占める重要な食物であり、この日本人の食生活を支えているのが漁業・漁村だからです。

新たな政権の下、海洋国家・日本に相応しい豊かな国民生活を実現することが求められています。漁業に従事する人々、漁村に暮らす人々が、誇りを持ち、笑顔が絶えないような漁業・漁村をつくること、それは、日本人のよりよい食生活を実現することでもあるのです。

将来の漁業・漁村の姿を思い描く材料として、今回の白書の「特集」では、我が国の漁業・漁村の歴史的な役割などに焦点を当てました。歴史は未来を知る手がかりです。「トピックス」においては、消費者の魚離れが進む中での魚食普及や大西洋クロマグロのワシントン条約附属書掲載をめぐる動きや資源管理の実行に向けた我が国の方針等を取り上げています。また、「平成20年度以降の我が国水産の動向」においては、新たな時代を迎えるにあたっての課題について、様々な観点から分析、整理を行いました。

本報告を通じ、水産業に関する国民の理解と関心が一層深まることを期待します。

トピックス

～水産この１年～

１　未利用魚の活用　～MOTTAINAI～

２　ファストシーフード（ファストフード＋シーフード）で自給率アップ

３　大型クラゲの出現

４　マグロ類の保存管理をめぐる世界の動き

５　鯨類資源の持続的な利用に向けて

６　天然資源に依存しないウナギの生産

～完全養殖を目指して～

1　未利用魚の活用　～MOTTAINAI～

水産物の流通過程においては、魚体のサイズが不揃いであったり、漁獲量が少なくロットがまとまらないなどの理由から、非食用に回されたり、低い価格でしか評価されない、いわゆる「未利用魚」が発生しています。しかしながら、近年、この未利用魚を有効活用しようとする動きが広がっています。

未利用魚の活用は、食べ物を粗末にしない、資源を無駄なく利用していこうという点で、「MOTTAINAI」※1の精神につながるものです。また、これまでは採算が合わないということで有効利用されていなかった未利用魚を、関係者の創意工夫や加工技術により商品化することで新たなビジネスチャンスにつなげている事例もみられます。産地の手取りの向上、魚介類の消費拡大を通じた食料自給率の向上のためにも、水産物の生産から流通、消費に至る各段階の関係者の積極的な取組が重要です。

（卸売市場が未利用魚を活用）

五島列島などの好漁場に恵まれた長崎県佐世保市では、多種多様な魚種が水揚げされますが、規格外品も多く発生します。そこで、佐世保の魚市場では、未利用魚を有効活用するため、「魚市場もったいない食堂」を開設し、利用者から好評を得ています。さらに、「もったいないセット」としてインターネット販売も行っています。調理しやすいように下処理を施し、真空パックで包装するとともに、消費者に届くまでの温度管理を徹底し鮮度を保つことで、普段なじみのない魚でもおいしく、手間をかけずに食べられるように工夫されています。

規格外の魚を集めたセット

（未利用魚で手取り向上）

静岡県のいとう漁業協同組合は、自営の定置網漁業の漁獲物の一部を県内で店舗を展開するスーパーマーケットＳ社に買い取ってもらい、手取りを向上させています。これまで一般に食用として販売されない小型のサバも、水揚げ当日の早い時間に店頭に並び、消費者からも「鮮度が抜群の食べきりサイズの地魚を購入できる」と好評を得ています。

スーパーマーケットに並ぶ港から直送された漁獲物

※1　「MOTTAINAI」とは、2004年にノーベル平和賞を受賞したケニアのワンガリ・マータイ氏が、環境を守る世界共通語として広めることを提唱した日本語。

（加工技術で未利用魚を活用）

茨城県波崎地区は、イワシ、サバを主体とするまき網漁業の拠点ですが、燃油価格の高騰や魚価安により厳しい経営環境に置かれ、漁獲物の付加価値の向上が課題となっていました。そこで、同地区の水産加工会社Ｔでは、まき網漁業者と連携し、これまで養殖用飼料向けに低価格で取引されていた小型のイワシ・サバを原料として、飽和蒸気調理器を使用して骨まで食べられる加工品を開発し、学校給食や大手外食チェーン等への販売を開始しました。

この取組により、小型サイズのサバの平均単価は２倍、イワシは1.5倍となり手取りの向上につながるとともに、水産加工会社でも新たな雇用が生まれました。

飽和蒸気調理器

飽和蒸気調理器により骨まで柔らかくしたサバ

（未利用部位で商品開発）

ブリ・カンパチの養殖が盛んな鹿児島県では、これらを活用したフィレー[※1]製品等の加工品の製造も行われていますが、加工の過程で生じる中骨等の端材は廃棄物として処理されたり、肥料原料として低価格で取引されていました。

鹿児島県漁連等では、端材の有効活用を検討した結果、中落ち肉を集めれば加工原料として有効活用できると考え、株式会社Ｋを設立し、県内の加工場からチルドで端材を回収するルートを構築し、ハンバーグ、そぼろ、つみれ等の商品を開発しました。これらの商品はコンビニエンスストアの弁当の原料のほか、学校給食や病院食等としても提供され、鹿児島県の養殖ブリ・カンパチの知名度の向上にも貢献しています。

中落ち肉をとるための中骨

中落ち肉から商品化されたブリそぼろ

■ ブリ・カンパチの端材を活かした商品化の仕組み

※１　フィレー：内臓、頭、尾、中骨等を除いて「三枚おろし」にした魚体。

2 ファストシーフード（ファストフード＋シーフード）で自給率アップ

（回転寿司の人気と経営努力）

回転寿司は、子どもからお年寄りまで楽しめる日本生まれのファストフードとして人気を博しています。一方で、回転寿司店の間の競争も激化しています。大手チェーンでは、海外からの輸入を含めたネタの大量仕入れによる低価格での提供や、子どもが喜ぶ演出、地域に応じた店舗展開等により、集客を図っています。これに対し、地方や中小の回転寿司店では、地場産品の積極的な利用等により大手チェーン店との差別化を図るなど、様々な経営努力が行われています。

演出にもこだわる回転寿司店

千葉県のC社では、魚種、漁獲量にかかわらず漁獲物を丸ごと「一艘（そう）買い」した魚を仕入れることで、新鮮さをPRするとともに、入荷量の多かった魚や消費者のなじみのうすい魚を「本日のおすすめ」として提供することで、需給調整や未利用魚の有効活用を図っています。また、あら汁や魚の皮を使った唐揚げの提供等により、廃棄率の削減を図っている回転寿司店も多くなっています。

（国産魚介類を使ったハンバーガー）

ハンバーガーチェーンの中にも、消費者の健康志向や安全・安心志向に対応し、食材に国産魚介類を使った「フィッシュバーガー」に力を入れる例がみられるようになっています。大手ハンバーガーチェーンでは、期間限定でマグロを使ったハンバーガーを提供しました。また、北海道のハンバーガーチェーンでは、地元のとれたてのイカを使ったハンバーガー等多彩なシーフードバーガーを提供しています。

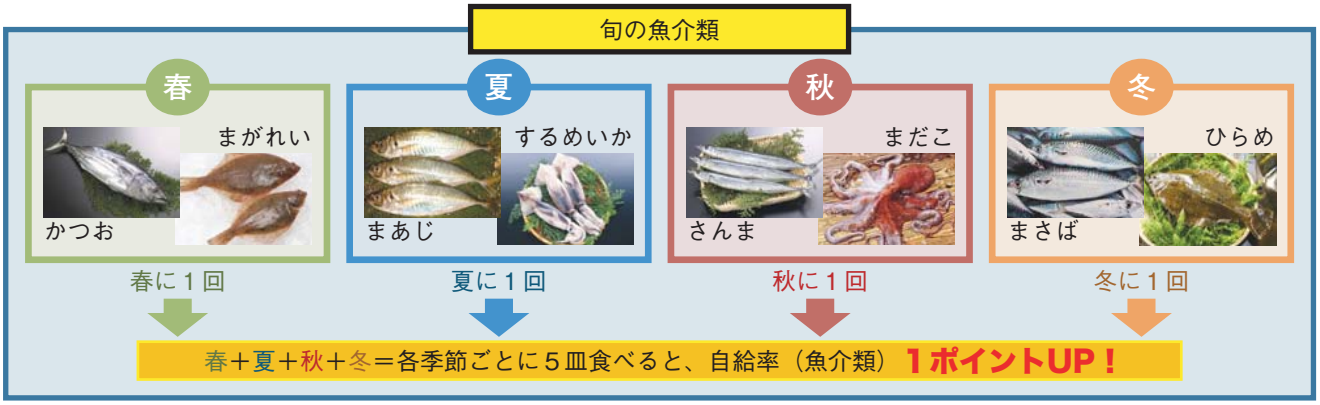
イカを使ったハンバーガー

（水産物の消費の喚起で、魚介類の自給率を向上させよう）

このような回転寿司店やハンバーガーチェーンの取組は、特に魚食離れが進む若い世代の魚介類消費の拡大に貢献しています。

水産庁の試算では、年４回、春夏秋冬にそれぞれ、今までよりも１回多く寿司店へ行き、国産水産物を５皿ずつ消費すると、食用魚介類の自給率を１ポイントアップさせることができます。寿司店を訪れた際には、ぜひ自給率のことを思い出して下さい。

食用魚介類自給率の１ポイント向上に必要な、寿司で国産魚を食べるメニュー例



資料：農林水産省「食料需給表」に基づき水産庁で作成

3　大型クラゲの出現

（大規模な出現となった平成21年）

我が国周辺における大型クラゲの出現は、数十年に一度といわれていましたが、平成14年以降、ほぼ毎年確認されるようになり、平成21年は大規模な出現となりました。また出現時期が早く、広範囲にわたったことも特徴です。

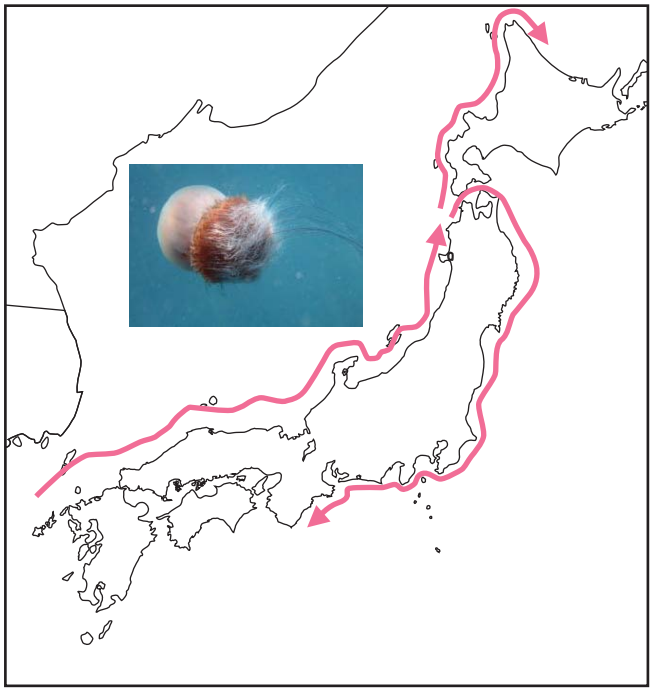
定置網に入網した大型クラゲ

平成17年に紀伊半島沖で確認された大型クラゲは太平洋を北上して運ばれたものでしたが、平成21年には、日本海を北上し、津軽海峡を経て太平洋を南下し流れ着いたものが確認されています。この理由として、夏の日本海を北上する海流の動きが速かったこと、太平洋を南へ流れる親潮が房総沖まで流れたこと、例年大型クラゲの南下を止めていた黒潮が沿岸から離れたため東に流されず日本近海にとどまったことなどが指摘されています。

大型クラゲが網に入ることにより、定置網等の網の破損、漁獲物の価値の低下、長時間の除去作業による漁業者への負担増、操業の中断、水揚げ量の減少等の被害が出ています。

（大量発生の原因は何か？）

大型クラゲは春に黄海及び東シナ海で発生するといわれ、成長しながら海流に乗って日本海を北上し、例年11月をピークとして次第に減少していきます。大量発生の理由としては、黄海や東シナ海での環境変化により、クラゲの発生に有利な条件が揃ったことなどが指摘されています。



平成21年の大型クラゲの漂流経路

資料：水産庁・(社)漁業情報サービスセンター

（今後の対策）

このような状況を受け、水産庁では、出現状況の把握及び情報提供、改良漁具等の導入促進、クラゲカッターや大型クラゲ洋上駆除用水中ポンプ等を用いた駆除に要する経費の助成、陸上処理及び有効利用に要する経費の助成等の措置を講じています。また、大型クラゲは他国周辺の海域で大量発生することから、日中韓共同のモニタリング調査により出現予測技術の高度化を図るなど、周辺国との連携を強化しています。

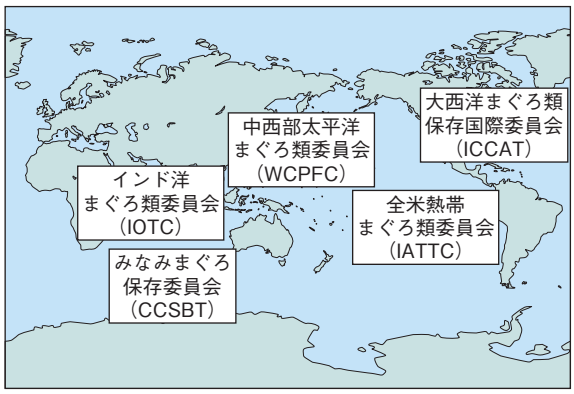
4　マグロ類の保存管理をめぐる世界の動き

（マグロ類の地域漁業管理機関について）

2007年（平成19年）の我が国のマグロ類の漁獲量は、世界の14%（24.8万トン）を占め、世界第１位となっています。また、我が国へのマグロ類の供給量（我が国の漁獲量と輸入量の合計）は47.3万トンとなっており、世界最大のマグロの消費国といわれています。

マグロ類は広い大洋を回遊する高度回遊性魚類です。このため、マグロ漁業の関係国は、マグロ類の種類及び回遊海域ごとに地域漁業管理機関（RFMO[※1]）を設立し、資源の状況等に応じた資源管理措置を実施しています。我が国は世界に５つあるすべてのマグロ類RFMO[※2]に加盟し、責任ある資源の管理と持続的な利用に努めています。

マグロ類の地域漁業管理機関



マグロ類の資源状況

魚種＼地域漁業管理機関	ICCAT	IOTC	IATTC	WCPFC	CCSBT
クロマグロ	東大西洋： 低位／減少 西大西洋： 低位／横ばい	—	—	中位／横ばい	—
ミナミマグロ	—	—	—	—	低位／横ばい
メバチ	低位／横ばい	中位／横ばい	低位／横ばい	中位／減少	—
キハダ	中位／横ばい	中位／減少	中位／横ばい	中位／横ばい	—
ビンナガ	北大西洋： 低位／増加 南大西洋： 中位／減少	中位／横ばい	—	北太平洋： 高位／横ばい 南太平洋： 高位／減少	—

資料：水産庁「平成21年度　国際資源の現況」
注：「資源水準／資源動向」の順に表示
資源水準：最近20年の資源状況と比較し、高位、中位、低位の３段階で評価
資源動向：最近５年の資源動向から、増加、横ばい、減少の３段階で評価

※１　RFMO：Regional Fisheries Management Organization

※２　５つあるRFMOは次のとおり。
ICCAT：大西洋まぐろ類保存国際委員会（International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas）
IOTC：インド洋まぐろ類委員会（Indian Ocean Tuna Commission）
IATTC：全米熱帯まぐろ類委員会（Inter-American Tropical Tuna Commission）
WCPFC：中西部太平洋まぐろ類委員会（Western and Central Pacific Fisheries Commission）
CCSBT：みなみまぐろ保存委員会（Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna）

（クロマグロの資源管理の状況について）

クロマグロ※1については、世界の漁獲・養殖生産量の約８割に当たる4.3万トン（2008年）が我が国に供給されています。2009年（平成21年）11月に開催された大西洋まぐろ類保存国際委員会（ICCAT）年次会合では、東大西洋のクロマグロ資源の保存管理措置として、総漁獲可能量（TAC※2）を2009年の22,000トンから2010年は13,500トンへと削減し、資源の回復が困難な状況にあると科学委員会が認めた場合には2011年は漁獲を全面停止すること等が合意されました。

2009年12月に開催された中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）においても、太平洋クロマグロについて、各国が漁獲努力量を2002年～2004年水準より増加させない措置をとること等を骨子とする保存管理措置が採択されています。

このように、クロマグロ資源を将来にわたって利用するため、クロマグロの保存管理は強化されてきています。

（クロマグロのワシントン条約附属書掲載をめぐる動き）

2010年（平成22年）３月にドーハで開催されたワシントン条約※3締約国会議では、提案されていた大西洋クロマグロの附属書Ⅰ※4への掲載は見送られることとなりました。

今回の結果は、持続的利用を図るべき漁業資源については、RFMOが、科学的資源評価に基づき的確に資源管理を行っていくことが最も適切であるとの我が国の主張が理解されたものと考えられます。

しかしながら、相当数の国が附属書Ⅰへの掲載を支持したのも事実であり、その背景には、これまでのRFMOの資源管理が十分な効果をあげていないのではないかという問題意識があるものと考えられます。

このため、我が国としては、ICCATをはじめ各地のRFMOにおいて科学的資源評価を踏まえた的確な資源管理措置を決定し、各国がこれを確実に遵守する体制の確立に向けて、従来にも増して積極的なリーダーシップを発揮し、開発途上国との連携・協力も強化しつつ、乱獲防止の先頭に立つことが重要です。

（資源管理に向けた責任ある対応）

我が国は世界一のマグロ消費国として、マグロ輸入の管理を適切に実施することが重要です。そのため、RFMOのルールを遵守しないマグロの輸入は一切認めない方針です。

大西洋クロマグロの附属書Ⅰへの掲載をめぐる今回の動きは、単にマグロの保存管理だけの問題にとどまらず、水産資源の持続的利用と保存管理に対する我が国の取組方針が問われているものと考えられ、水産資源を持続的に利用していくため、資源管理が十分な効果のあるものとなるよう努めていくこととしています。

※１　ここでいうクロマグロには大西洋クロマグロ（地中海を含む）、太平洋クロマグロ（我が国での養殖を除く）が含まれる。

※２　TAC：Total Allowable Catch. 特定の魚種ごとに捕獲できる総量。

※３　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。CITES（Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora）

※４　附属書Ⅰ：絶滅のおそれのある種で国際取引の影響を受けている又は受けるおそれがあるとして指定されたもので、すべての商業的国際取引が禁止される。学術的研究を目的とした取引は可能だが、輸出国及び輸入国双方の許可が必要となる。

5　鯨類資源の持続的な利用に向けて

（国際捕鯨委員会の正常化に向けて）

国際捕鯨委員会（IWC）は、鯨類資源の利用をめぐる立場から持続的利用推進国と反捕鯨国とに二極化し、機能不全の状況に陥っています。正常化に向け、IWCの将来に関する包括的合意を目指す「IWCの将来に関する検討」が2008年（平成20年）に開始されました。

2009年（平成21年）６月、ポルトガルのマデイラにおいて開催された第61回IWC年次会合では、本件に関する合意には至りませんでした。このため、検討を１年間延長して、遅くとも2010年（平成22年）６月の第62回IWC年次会合（アガディール（モロッコ））までに包括的合意を最終化できるよう努力を継続することとなりました。

この決定に基づき、2009年10月以降、我が国を含む12か国で構成されるサポート・グループによる包括的合意枠組に関する議論・作業が行われ、2010年２月にはその成果が、IWC議長の報告書として公表されました。この報告書においては、今後10年間を対象として、商業捕鯨、調査捕鯨といった分類を取り払った上で、現状より削減された捕獲頭数の下での捕鯨活動を認める等の暫定措置を導入する合意枠組の案が示されています。

第62回IWC年次会合においては、この議長報告書をベースにIWCの将来に関する議論が行われ、これが決着することが期待されています。我が国としては、科学的な意義を維持した鯨類捕獲調査（調査捕鯨）の継続を前提としつつ、沿岸小型捕鯨におけるミンク鯨の捕獲枠が獲得できるよう引き続き努力していきます。

（鯨類捕獲調査の妨害活動）

近年、南極海で鯨類捕獲調査に従事している我が国の調査船団に対し、反捕鯨団体によって行われる妨害活動が問題となっています。

調査船（左側）に対して妨害行為を行うシーシェパード（右側）

平成21年/22年の調査時においては、反捕鯨団体シーシェパードによって、酪酸入りのビンの投込み、調査船のスクリューを狙ったロープの海中への投入等に加え、失明のおそれもあるレーザーの照射を執拗に繰り返すなどの危険な妨害活動が行われました。さらに、シーシェパードが今期新たに導入した妨害船が調査船団の調査船に衝突するといった事案が発生した上、シーシェパードの活動家１名が調査船に乗り込むといった事案が発生しています。

我が国が実施している国際捕鯨取締条約に基づく正当な調査活動に対するシーシェパードによる一連の妨害行為については、調査捕鯨に従事する我が国の船舶及び乗組員の生命・財産を脅かす極めて危険な行為であり、断じて許されるものではありません。このような認識の下、かかる事態を再発させないようにこれまでも数次にわたりシーシェパード所属の妨害船の船籍国や寄港国等の関係国に対し、外交ルートを通じて申入れを行ってきましたが、今後も引き続き、責任ある対応を求めていくこととしています。

6　天然資源に依存しないウナギの生産　～完全養殖※1を目指して～

「土用の丑（うし）の日」といえばウナギを思い浮かべるように、ウナギは日本人になじみのある魚です。私たちが食べているウナギの大部分は天然のウナギの稚魚（シラスウナギ）を育てた養殖ウナギですが、資源の減少が危惧されており、天然資源に依存しないウナギの種苗生産技術の確立が課題となっています。

（ウナギの生態と回遊）

日本のウナギ養殖は130年の歴史があり、ウナギを人工的に増やそうとする研究は昭和30年代から始められていますが、自然環境下での産卵生態が不明なため、成熟や産卵に必要な環境条件や、ふ化後の仔魚の餌等について知見がなく、種苗生産技術の開発を困難なものとしていました。

ウナギの産卵回遊

出典：(独)水産総合研究センター

これまでの研究成果により、産卵場として西部太平洋の西マリアナ海嶺南部の海山周辺海域が想定されること、産卵場に回遊するまでに成熟すること等の知見が得られてきています。

ウナギはふ化後、親魚とは形態の異なるプレレプトセファルス、レプトセファルスへと成長し、日本や台湾等の沿岸に近づく間に親魚と同じ形態をしたシラスウナギへと変態します。

（ライフサイクルの完結に初めて成功）

（独）水産総合研究センターでは、人工的に成熟させた親魚から採卵し、ふ化後の仔魚の餌料としてサメの卵を使用した餌を開発することで、シラスウナギまで育てることに、平成14年に世界で初めて成功しました。さらに、その技術で得られたシラスウナギを親に育て、平成22年には再び採卵、ふ化させ、ライフサイクルを完結させることに成功しました。

人工飼育下でライフサイクルを完結させることができたこの技術の開発により、天然資源に依存しないウナギ養殖の確立へ向け一歩前進しました。

完全養殖サイクル

出典：(独)水産総合研究センター

※1　対象となる生物の生活史を人工飼育下で完結させる養殖。魚類の場合、親魚から卵をとり、稚魚を育て、その稚魚を親まで育て、さらにもう一度卵をとることで完全養殖となる。

第Ⅰ章　特集

これからの漁業・漁村に求められるもの

我が国の漁業・漁村は、長い歴史の中で水産物の安定供給や地域経済を支える基盤として重要な役割を果たしてきましたが、現在では、資源の減少や魚価の低迷、担い手不足など様々な問題に直面しています。

こうした状況を踏まえ、本特集では、これからの漁業・漁村の在り方についての回答を試みました。

第１節では、漁業・漁村の現状を分析し、第２節では、漁業・漁村の成り立ちを地理的・歴史的な観点から考察しました。第３節では、漁業・漁村の歴史的な位置づけと関連させながら、今後の漁業・漁村の在り方を模索しました。第４節は、全体の取りまとめを行いました。

写真上：伊保田、中・下：沖家室島（いずれも山口県周防大島町）

第1節 漁業・漁村の置かれている現状

国民への水産物の安定供給や地域経済を支えてきた我が国の漁業・漁村は、資源の減少や魚価の低迷など、様々な問題に直面しています。将来にわたる国民への水産物の安定供給や地域経済における漁業・漁村の在り方を模索する手がかりとして、本節では、漁業・漁村の現状を分析します。

三方五湖（福井県美浜町）

萩漁港（山口県萩市）

（我が国の沿岸地域を支える漁業・漁村）

四方が海に面する我が国は、三陸海岸に代表されるリアス式海岸や瀬戸内海のような多島海など複雑な海岸線が天然の良港となり、津々浦々に漁村が形成されてきました。現在、総数2,914港の漁港※1があり、平均すると海岸線の12.1km※2ごとに漁港が立地することになります。こうした漁港を中心に漁業集落が形成され、その総数は6,298集落※3に及び、平均すると海岸線の5.6kmごとに立地することになります。

天然の良港　リアス式海岸（三重県志摩市）

漁村は、漁業者をはじめとする住民の生活の場であると同時に、海からもたらされる水産資源を国民に供給するための漁業生産活動の基地としての役割を担ってきました。

※1　水産庁調べ（平成22年３月１日現在）
※2　海岸線延長：35,340km。国土交通省「海岸統計」（平成20年）による。
※3　農林水産省「漁業センサス」（2008年）。漁業集落：漁港及び港湾背後の漁家４戸以上の集落

（漁村の多くは条件不利地域に立地）

我が国の漁村の立地をみると、漁港背後集落※１の２割が離島地域、３割が半島地域、６割が過疎地域に位置しているなど、多くが条件不利地域に立地しています。また、漁村の高齢化率※２は全国平均に比べ高くなっており、高齢化率が50％以上の漁港背後集落は、離島地域では３割に及んでいます。

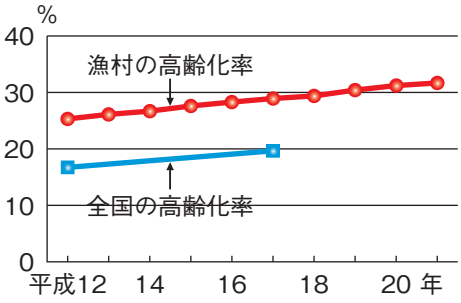
表Ⅰ－１－１　漁港背後集落の地域指定

	離島地域	半島地域	過疎地域	計
漁港背後集落数	790 （17.0％）	1,468 （31.5％）	2,645 （56.8％）	4,653 （100％）
65歳以上の高齢者が50％以上を占める集落数	210 ［26.6％］	192 ［13.1％］	399 ［15.1％］	494 ［10.6％］

資料：水産庁調べ（平成21年）
注：重複して地域指定されている場合があるため、各地域の集落数の合計は「計」に一致しない。

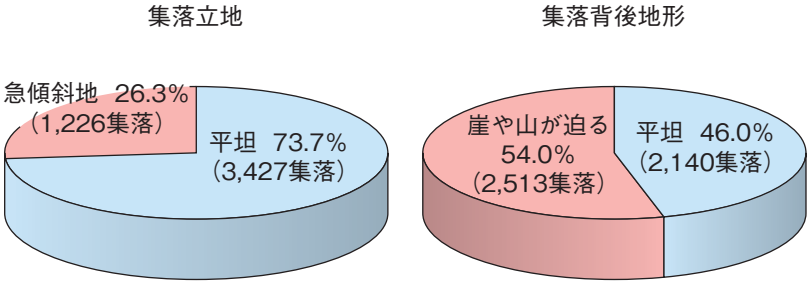
さらに、漁港背後集落の３割が急傾斜地※３に位置し、集落背後地形についても５割が崖や山が迫る狭隘な地形となっており、大規模地震や津波等の災害に対し脆弱な立地にあります。生活基盤整備も、小都市と比較しても立ち遅れています。

図Ⅰ－１－１　漁村及び全国の高齢化率の比較



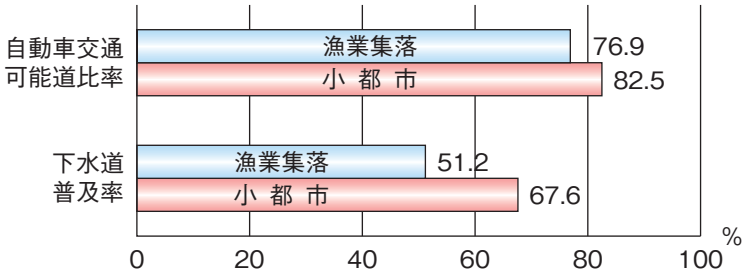
資料：総務省「国勢調査」及び水産庁調べ

図Ⅰ－１－２　漁港背後集落の立地特性



資料：水産庁調べ（平成21年）

図Ⅰ－１－３　漁業集落と小都市の生活基盤整備状況の比較



資料：総務省「平成17年度公共施設状況調」及び水産庁資料に基づき水産庁で作成
注：1）　小都市とは、人口10万人未満の都市をいう。
2）　自動車交通可能道比率とは、対象地域内の自動車道の総延長に対して最大積載量４トンの普通貨物自動車が出入りできる自動車道の割合
3）　下水道とは、漁業集落排水、公共下水、農業集落排水、その他集合処理、個別処理の計

※１　漁港背後集落：ここでは、漁港背後の漁家２戸以上、人口5,000人以下の集落について記述
※２　高齢化率：65歳以上の高齢者の割合
※３　急傾斜地：傾斜度が30度以上かつ斜面の高さが５メートル以上の崖地

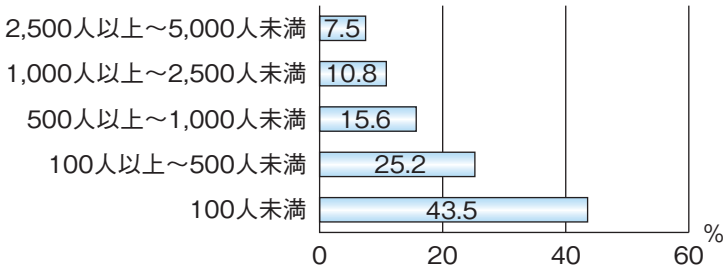
背後に崖が迫る狭隘な土地に立地する漁村

山と海の間に位置し、町と隔絶された立地の漁村

（地域を支える漁業・漁村）

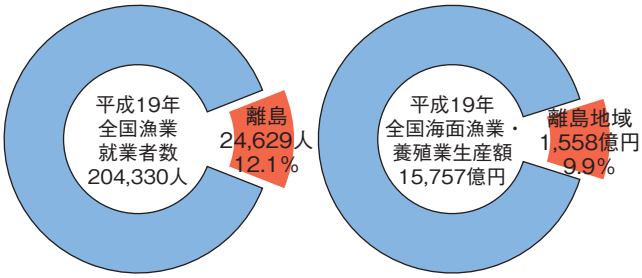
漁業集落を規模別にみると、集落の規模が小さいほど漁家率が高く、漁業が重要な産業となっていることがわかります。特に、離島地域は、我が国の海面漁業・養殖業生産額の10%を占めており、漁業が地域の基幹産業となっています。

図Ⅰ－1－4　漁業集落規模別の漁家率

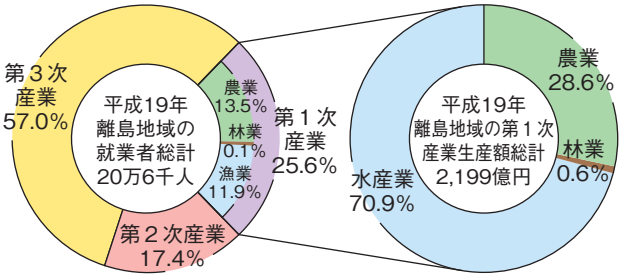


資料：水産庁調べ（平成21年）

図Ⅰ－1－5　漁業における離島地域の地位



図Ⅰ－1－6　離島地域における漁業の地位



資料：(財)日本離島センター「離島統計年報」（平成19年）、農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」（平成19年）に基づき水産庁で作成
注：「離島振興法」に基づいて地域指定されている離島261島について調べたもの

このように、我が国の漁業・漁村は厳しい現状に直面しており、漁業の衰退が地域社会の衰退に直結しかねない状況になっています。このため、地域の振興も視野に入れた漁業振興が急務となっています。

第2節 我が国の魚食文化を支えてきた漁業・漁村

漁業は自然の再生産力を利用する生業（なりわい）であり、良好な自然環境がなければ成り立ちません。そこで、本節では、どのような自然環境の下で我が国の漁業・漁村が形成、展開されてきたのか、地理的・歴史的な観点から考察します。

（１）自然環境によって形成されてきた漁業・漁村と食文化

（自然環境と生業）

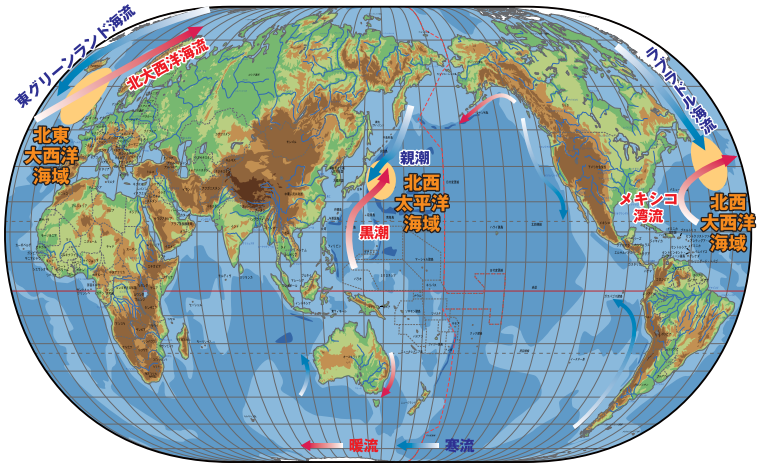
自然環境は、地形や気候、大気の循環のほかに、植生、土壌等の多くの要素が密接に結び付いて構成されています。例えば、気温についてみると、高緯度になるほど低くなり、大陸の内陸部に行くほど気温の年較差は大きく、海に近い地域ほど気温の年較差は小さくなります。

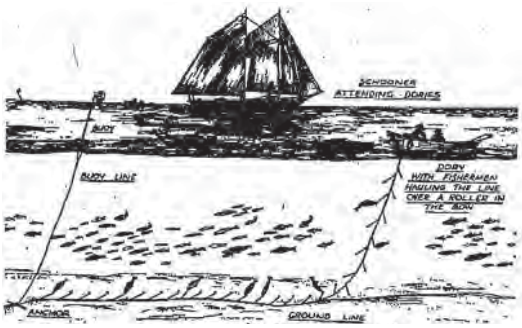
自然環境は、その地域の産業の形成に大きな影響を与えています。世界三大漁場に数えられる北東大西洋海域・北西大西洋海域・北西太平洋海域で漁業が盛んになったのも、海流がもたらす自然環境によるものです。

北東大西洋海域は高緯度に位置していますが、暖流が流れているため、豊富な水産資源に恵まれています。沿岸のノルウェーは、フィヨルド地形により平地がほとんどないものの、海岸線が長く、波の穏やかな港湾が数多く形成されているため、世界的に漁業・養殖業が盛んな国となっています。

北西大西洋海域も、温暖なメキシコ湾流が流れ、潮目や大陸棚を有しています。沿岸のニューイングランド地方は、米国漁業の発祥の地と呼ばれ、米国漁業管理の基本法である「マグナソン漁業資源保存管理法」（1976年）のモデルケースにもなりました。

図Ⅰ－２－１　世界三大漁場





18世紀後半のニューイングランド沖での漁業の様子

出典：M.Kurlansky「Cod」

（豊かな漁場を有する日本）

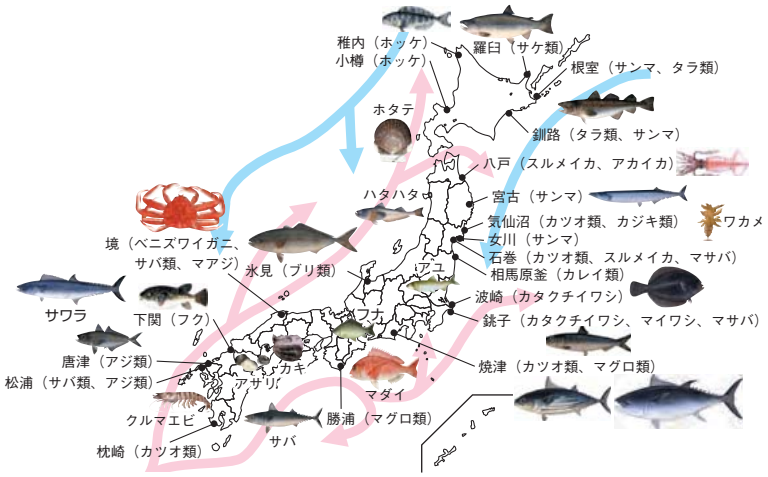
我が国周辺の北西太平洋海域も、いくつもの海流が交差して豊かな漁場を形成しています。三陸沖や常磐沖では、栄養素を豊富に含んだ寒流の親潮が、南から流れてくる暖流の黒潮にぶつかり、潮目を形成するため、プランクトンが大量に発生し、それを食べる小魚、さらにその小魚を餌とするサンマ、カツオ、サバ等の多種多様な魚が集まります。

また、日本列島は、四方が海に面し、山がちで複雑な地形を有し、亜寒帯から亜熱帯気候まで広域にまたがるなど、自然環境を構成する多くの要素が複雑に影響し合っています。このため、我が国の沿岸には、地域ごとの独自の伝統文化や集落景観を有する個性豊かな漁村が津々浦々に形成されました。

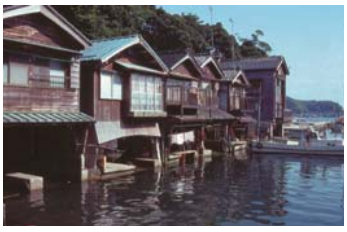
図Ⅰ－2－2　我が国周辺で獲れる多種多様な水産物

【漁獲量の多い魚種（平成20年）】

1．サバ類	52万トン	2．サンマ	35万トン
3．カタクチイワシ	34万トン	4．ホタテガイ	31万トン
5．カツオ	31万トン	（総生産量	559万トン）



資料：農林水産省「水産物流通統計年報」及び「漁業・養殖業生産統計年報」に基づき水産庁で作成



京都府伊根町「舟屋群」
船の格納庫と住居を兼ねた「舟屋」が連なり、平成18年７月には、全国の漁村で初めて伝統的建造物保存地区に選定されました。

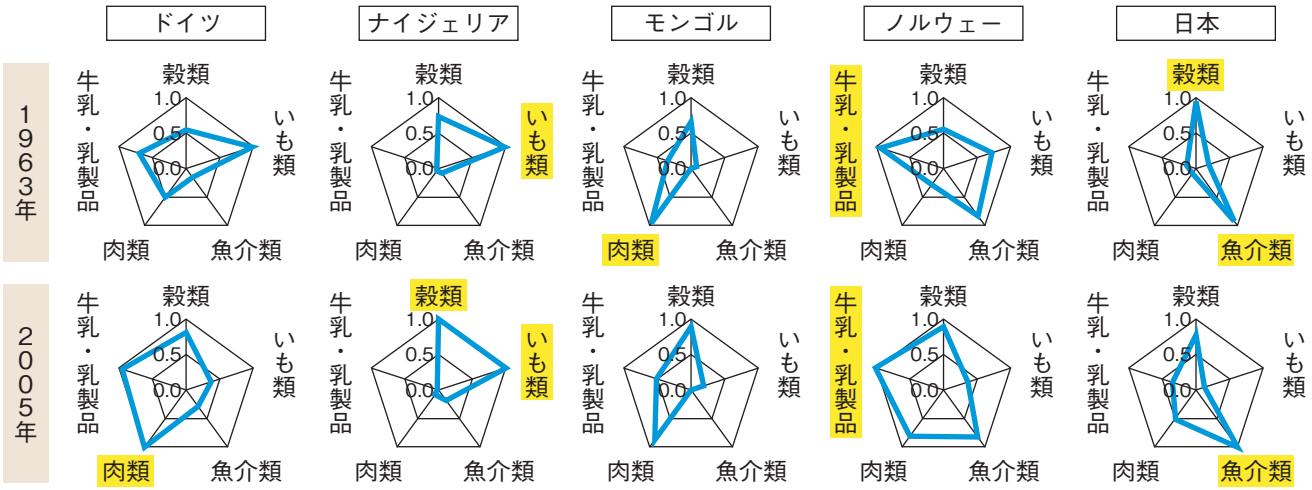
神奈川県真鶴町「魚つき保安林」
大火が続いた江戸時代に材木資材の確保のために植林が行われ、「魚の集まる森」として、現代まで大切に受け継がれてきました。

（自然環境によって形成される食文化）

自然環境は、その地域に暮らす人々の食生活にも大きな影響を与えています。図Ⅰ－２－３は、各国の主食の構成要素を比較したものです。ドイツやナイジェリアではいも類の摂取が多くなっていますが、熱帯気候のナイジェリアではキャッサバやタロイモが摂取されるのに対し、寒冷地のドイツでは冷涼性のジャガイモが多く摂取されています。大陸内陸部の乾燥地帯に位置するモンゴルでは、草地を利用した羊等の粗放的牧畜業が盛んで、羊を中心とした肉類が多く摂取されています。漁業が盛んなノルウェーでは魚介類が多く摂取されています。

生活水準が向上し、モノや情報の交流が盛んになると、世界各地の食に関する情報や食材が容易に得られるようになり、食のグローバル化が進みます。しかし、現在でも、地域ごとの食生活の特徴は、色濃く残っているのです。

図Ⅰ－２－３　各国の主食の比較（１人当たりの年間供給量）



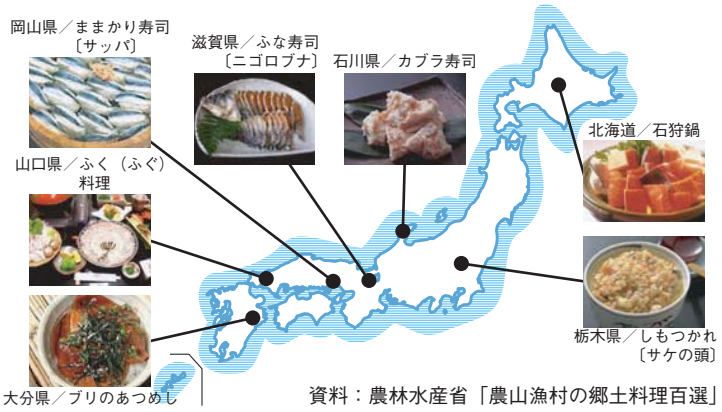
資料：FAO「Food Balance Sheets」（1963、2005）及び農林水産省「食料需給表」（昭和38年度、平成17年度）に基づき水産庁で作成
注：「牛乳・乳製品」は「バター・チーズ」を除く。各品目ごとに最も供給量の多い国の供給量を１（黄色塗りつぶし箇所）として各国の供給量を指数化した。

（日本の魚食文化）

我が国は、国土の多くが温暖湿潤気候に含まれ、また、豊かな漁場を有しているため、米と魚を中心とする食生活となっています。我が国周辺水域の豊かな海は、地域ごとに特色のある「魚食文化」を生み出しました。魚食文化とは、単に魚を沢山食べることや食卓に魚が並ぶことを指すのではありません。調理方法や調理道具、品質を評価する目利き、魚を獲る技術や処理・保存技術など多様な分野に及び、魚を中心とした食生活の中で知識・知恵として受け継がれ、蓄積されてきたもの全体が魚食文化となっているのです。

今日、牛乳・乳製品や肉類の消費が増え、米・魚を中心とした日本型の食生活が変化しつつありますが、現在でもなお、動物性タンパク質の中では魚介類を最も多く消費しており[※1]、世界有数の魚食大国となっています。

図Ⅰ－２－４　水産物を使った農山漁村の郷土料理の例



資料：農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」

表Ⅰ－２－１　１人当たり年間食用魚介類供給量（人口100万人以上の国について比較）

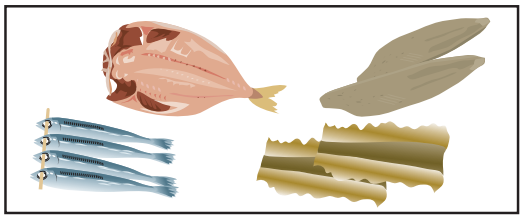
国　　名	供給量（kg）
１．日本	61.5
２．ポルトガル	55.4
３．韓国	52.8
４．ノルウェー	52.3
５．マレーシア	51.8

資料：FAO「Food balance sheets」（2005）及び農林水産省「食料需給表」（平成17年）に基づき水産庁で作成

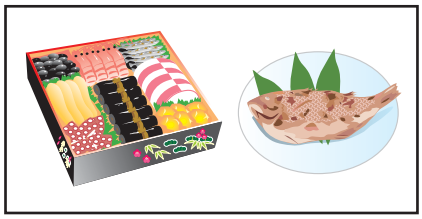
※１　品目別の１人当たり年間消費量は、魚介類56.0kg、牛肉9.0kg、豚肉18.6kg、鶏肉15.2kg。農林水産省「食料需給表」（平成20年概算値）による。

図Ⅰ－2－5　私たちの生活に根ざす魚食文化

商売繁盛の神として知られ七福神の一つに数えられる恵比寿（えびす）神は、海の幸をもたらす漁業の神として漁民の信仰を集めてきました。



開きや目刺しのように水産物の保存性を高めながら、おいしく食べる方法、鰹節（かつおぶし）や昆布のように出汁（だし）をとるものなど、水産物の様々な利用方法を生み出してきました。



お正月に食べるお節（せち）料理には、子孫繁栄を願う数の子や豊作を願うイワシの飴煮（あめに）、ブリ、エビ、昆布など水産物が欠かせません。

和辻哲郎は、『風土』（昭和10年）の中で次のように述べています。

「食物の生産に最も関係の深いのは風土である。人間は獣肉と魚肉のいずれを欲するかに従って牧畜か漁業かのいずれかを選んだというわけではない。風土的に牧畜か漁業かが決定されているゆえに、獣肉か魚肉かが欲せられるに至ったのである。」

我が国の国土は、森林が70％以上を占めており、少ない平野は温暖で雨の多い気象条件ゆえに牧畜よりも米生産に適していました。四方が海に面した我が国で漁業が古くから発達したのも、風土によって定まったといえるかもしれません。

コラム　漁労や魚を詠んだ歌

変化に富んだ自然や四季に恵まれた日本では、花鳥風月など自然を題材とした歌が詠まれてきましたが、「海」や「魚」を題材とする歌も少なくありません。万葉集で歌われている海や浜での漁労活動には活気が感じられます。次の歌は、過酷な漁労活動にもかかわらず、どこか働くことの明るさが感じられます。

- 大宮の　内まで聞こゆ　網引（あびき）すと　網子（あご）ととのふる　海人の呼び声
- あり通（がよ）ふ　難波（なには）の宮は　海近み　漁童女（あまおとめ）らが　乗れる船見ゆ

紫式部も魚にまつわる歌を残しています。

- 日の本に　はやらせたまふ　石清水（イワシみず）　まゐらぬ人は　あらじとぞ思ふ　紫式部

この歌は、「イワシは上流社会の人が食べるものではない」と夫に言われた紫式部が、「誰もが石清水八幡宮に詣でるのと同様に、イワシは誰もが食べるおいしい魚です」と反論したものだと伝えられています。

出典：「紫式部図」（石山寺蔵）

- 岩の根に　かたおもむきに　なみ浮きて　あはびを潜（かづ）く　海人（あま）のむらぎみ　西行

アサリのような二枚貝とは異なり、一枚の貝殻しか持たないアワビは「片思い」の象徴とされてきました。

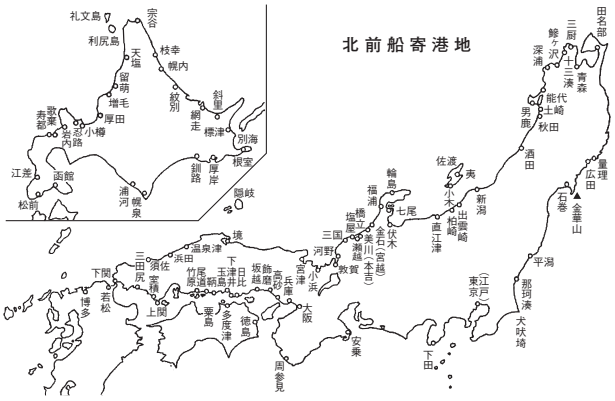
これらの歌は、古来、日本人が魚を通じて感性豊かな生活を送ってきたことを私たちに伝えてくれます。

（漁業の上では合理的な漁村の立地）

第１節で紹介したように、我が国の漁村の多くは、離島地域や半島地域など交通アクセスが不便な場所に位置しています。しかし、漁場へのアクセスが最優先の条件になるという漁業の特性からすれば、天然の良港に恵まれ、漁場への距離が近い離島地域や半島地域に漁村が多く立地しているのは、合理的であったといえます。漁業にとっては、本来、離島地域や半島地域は有利な条件を有していたのです。

陸上交通のインフラが十分でなかった時代には、漁村は海上交通の要として他の地域との活発な交流が行われてきた歴史を持っており、各地には独特の文化が残されています。

江戸時代から明治時代にかけて活躍した北前船は、北海道からニシン、昆布等を大阪まで運び、逆に北海道へは木綿、米、酒、塩等を運び、食生活の向上や文化の発展を各地にもたらしました。このような北前船が寄港した港をみると、離島地域や半島地域が多く含まれることがわかります。



出典：牧野隆信『北前船の時代－近世以後の日本海海運史』（教育社）

コラム

海を通じた交流で栄えた半島と離島の町

山口県上関町（かみのせき）は、瀬戸内海に突き出した室津（むろつ）半島といくつかの離島から形成される歴史のある町です。小さな海峡を挟んで向かい合う室津集落と上関集落は、平安時代には既に風待港として港町が形成され、江戸時代には、北前船や参勤交代の大名船、朝鮮通信使の船など、様々な人々が行き交う経済・文化交流の拠点として発展を遂げました。現在でも、両集落には、番所、大名や朝鮮通信使の宿泊所等の史跡や当時の繁栄を偲ぶ歴史的な町並みが残されています。

室津・上関から定期船で30分ほどの場所にある八島（やしま）は、江戸時代、長崎県の五島列島や山口県仙崎（せんざき）で行われた沿岸捕鯨の鯨組（くじらくみ）に労働力を供給していました。また、同じく瀬戸内海に浮かぶ祝島（いわいしま）は、古代より都から九州に至る最短航路の中継地として知られ、航行安全を守る神霊の静まる島として崇められてきました。現在でも、４年に一度、大分県国東（くにさき）半島から神職が船で島を訪れ、神楽（かぐら）を奉納する神事が行われています。

漁船による勇壮な海上神事が行われる祝島

（2）日本の漁業・漁村の歴史を振り返って

ここでは、歴史学や民俗学などの研究成果※1によって、我が国の漁業・漁村の歴史を振り返りつつ、漁業・漁村がどのように形成されてきたのかについて考察します。

図Ⅰ－2－6　漁業・漁村の歴史（古代から近世、近代まで）

古　代

中世後期
- 勅令「山川藪沢之利（さんせんそうたくのり）、公私之（こうしこれ）を共（とも）にす。」
- 海民の役割：漁業・通商・水軍
- 寺院等による貢租の強化と漁場の独占権による定住型漁業の浸透

近　世
- 各地域の武士による漁民の一部の支配
- 網元・船主の出現
- 移動型漁業及び家船の定住化

「磯猟（いそりょう）は地付（じつき）根付（ねつき）次第なり、沖は入会（いりあい）」
磯付村（半農半漁の村）、浦方（漁業専門の村）

近　代
- 産業資本の形成
- 欧米の技術導入による漁業の近代化

明治
大正
昭和
- 沿岸から沖合、沖合から遠洋への展開

水産大国ニッポンの時代

〜
- 沿岸国の200海里設定など国際規制の強化による産業規模の縮小

資料：羽原又吉「日本古代漁業経済史」（改造社）ほかに基づき水産庁で編集

（海を自由に行き来した海人（あま）・海民（かいみん））

漁業・漁村の役割や名称は、時代により、また統治機構や制度により変化しました。古代には、海に暮らす人たちは、「海人」や「海部（あまべ）」と呼ばれ、漁業のみならず、海運や交易に携わり、広く近隣諸国との交流の担い手でもあったといわれています。海人を通じ、新しい情報・知識・技術・モノが絶えず我が国にもたらされ、海人が拠点とした海村（かいそん）は、交通の要（ハブ）となっていたものと考えられます。

国内海運・国際貿易が盛んになった室町時代には、海民による交易・海運・漁労活動が活発化し、港町や漁村が多く形成され始めたといわれています。また、戦国時代に入ると、瀬戸内海等の海民の中には、大名・領主の求めにより、水軍や海上の領海警護役となる者も現れました。

出典：「厳島合戦絵図」（廿日市市宮島歴史民俗資料館蔵）

※1　羽原又吉「日本古代漁業経済史」（改造社）、「漂海民」（岩波新書）、小沼勇「漁業政策百年」（(社）農山漁村文化協会）、二野瓶徳夫「漁業構造の史的展開」（御茶の水書房）、後藤雅和「近世漁業社会構造の研究」（山川出版社）等を参考にして記述した。

コラム

周防大島沖家室（すおうおきかむろ）　～海は世界へ通じるみち～

橋で周防大島とつながる周囲５キロの小さな島、山口県周防大島町沖家室島は、一本釣りで栄えた漁師の島です。沖家室島の漁師は漁場を求め、九州、対馬や台湾、そしてハワイ諸島までと果敢な出漁を展開し、海を通じて各地とつながり、移住地を形成しました。

また、沖家室島は多くの島民が移民としてハワイへ渡ったことでも知られ、移住先で漁法を伝えハワイの漁業振興に寄与し、ハワイの漁場は沖家室島出身者が開拓したといわれるほどです。ハワイ移住者が島の小学校へピアノを寄贈する等、海を越えても島民のつながりは強固なものでした。

漁場を追い求め広い海を渡った漁師の島、沖家室島。島民の多くは島を後にし、現在、高齢化率は66％（平成22年３月末現在）にまで達しています。しかし、今日でも盆や正月には島を出た元島民が集い、“盆に沈む島”と呼ばれます。

現在の沖家室

コラム

離島の温泉は、各地の漁業者の交流の場

我が国には、土地に定着せず、「家船（えぶね）」と呼ばれる船に居住し、漁獲物を販売しながら移動しつつ漁労に従事する漁民がいました。家船での居住というスタイルは昭和40年代までには消滅したといわれますが、現在でも、海を自由に行き来した彼らの伝統は息づいています。

例えば、いか釣り漁業や近海かつお・まぐろ漁業などでは、日本近海を回遊する漁獲物を追って、各地に水揚げをしつつ操業を行う「旅船（たびぶね）」と呼ばれる漁船や、そうした漁船が入港した際の漁獲物の販売のあっせんや漁船への食料供給を担う「宿」と呼ばれる仕組みがみられます。

漁港に係留中の家船（写真中央）

また、離島の漁港は、地元漁民が利用するのみならず、漁業の中継基地・避難港としても活用されており、漁港の利用者の５割は、地元外の漁船であるといわれています。長崎県五島（ごとう）市の荒川港は、五島沖の漁場への拠点として、また、悪天時の避難港として知られており、各地の漁船が集まります。港の近くには、荒川温泉が湯気を上げ、各地から集まった漁民たちが共同浴場の番台にタオルや石けんの入った風呂桶をリザーブし、漁模様について情報交換を行う姿がみられます。

（海民の定住化と漁村形成の進行）

現在の漁村の基礎がつくられたと考えられる江戸時代に入ると、江戸幕府の政策などにより、漁労活動が原則として領国内に限定され、使用する船にも制限が加えられるようになり、海民の定住化と漁業への専業化が進み、現在のような形の漁村が形成されていったといわれています。また、離島等には、魚を求めて他地域から出漁した漁民が定着して成立した漁村集落が現れました。

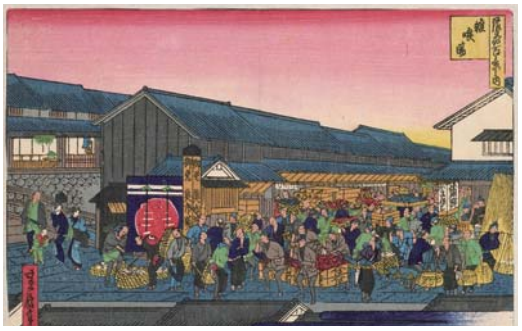
鎖国政策の下で海外との交易が幕府に一元化されると、俵物（たわらもの）と呼ばれるナマコ、アワビ、フカヒレ等の海産物の乾物が盛んに輸出されるようになりました。

俵物の一つ、フカヒレ

（都市を支えた漁業・漁村）

江戸時代には、多くの商業都市も発達しましたが、大阪湾という天然の良港にも恵まれた大阪（大坂）は、全国の流通の中心となりました。大阪湾沿岸域の都市周辺には既に多くの漁村が形成されていましたが、これらの漁村から供給される魚介類により「雑魚場（ざこば）魚市場」と呼ばれる水産物市場が形成されました。

雑魚場魚市場は、大阪商人や職人の生活を支えるのみならず、廻船（かいせん）によって、最大の消費地である江戸をはじめ、瀬戸内海を経由して日本海沿岸の各地まで水産物を供給していました。まさに、大阪は「天下の台所」でした。



大阪雑魚場魚市場
出典：「雑喉場」（大阪府立中之島図書館蔵）

江戸においても、水産物の消費が拡大するにつれて流通業が発達していきました。当初は、幕府に魚を納めた残りを漁師たちが日本橋で売っていましたが、鮮度を魚の目の色で判断するなど独特の技術（目利（めき）きの技）を持つ「仲買人（なかがいにん）」という職業が発達し、水産業の中での分業化が進みました。

コラム　佃島（つくだしま）　～食を支える築地市場がつむぐ歴史～

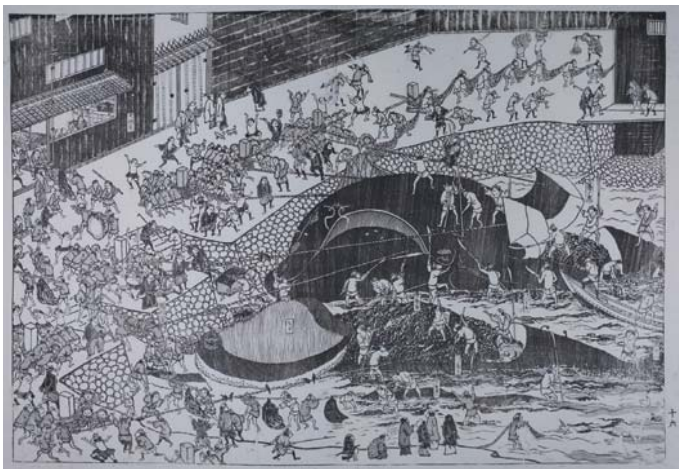
徳川家康が摂津（せっつ）国（大阪）の佃村から江戸に呼んだ漁業者が隅田（すみだ）川河口の干潟を埋め立てて造成したのが、「佃島」の始まりとされています。河海（かかい）での操業許可を受けた佃島の漁業者が、幕府に漁獲物を献上した後、余った魚を売買した場所が「日本橋魚市場」です。また、佃島の漁業者が、船上での保存食として小魚を塩辛く煮付けていたものが、後の佃煮です。

出典：「東都名所日本橋魚市」（江戸東京博物館蔵）

その後、魚市場は発展を遂げ、近代を迎えますが、大正12年の関東大震災で大きな被害を受けたことをきっかけに、かねて移転が論議されていたこともあり、現在の築地の地へと移転します。江戸時代から多くの人の食を支えてきた魚市場は、現在では、マグロのセリの様子を海外の観光客が見学に来るなど、海外にも知られる市場となっています。

（日本の近代化を支えた海民）

江戸時代には、紀伊半島や九州北西部などで沿岸捕鯨が盛んに行われるようになりました。鯨の赤身は食用、「白手物（しろてもの）」と呼ばれる皮等は主として鯨油、骨は肥料や漁具の原材料等として余すところなく活用され、当時、「鯨一頭獲ると、七浦うるおう」といわれ、多数の雇用と富をもたらし、漁村の一大産業になりました。



鯨の解体の様子
出典：「生月御崎納屋場背美鯨切解図」（長崎県立対馬歴史民俗資料館蔵）

江戸時代の沿岸捕鯨を支えた九州の漁民の子孫は、明治時代以降、南極海での近代捕鯨の担い手となるなど、地元沿岸中心の小規模な操業から沖合、遠洋へと展開し、世界に冠たる水産大国の源泉ともなりました。また、戦国時代の塩飽（しわく）水軍で知られた塩飽諸島の粟島（香川県）では、明治30年に村立の海員学校（後の国立粟島海員学校）が設立され、海運業界へ多くの人材を供給しました。

（産業資本の形成から200海里時代へ）

明治時代になると、欧米各国を視察した人々は、海外の漁業知識や技術を導入し、我が国漁業の質的な転換をもたらしました。捕鯨、トロール、さけ・ます漁業等においては大資本が形成され、漁具や漁船建造などの関連産業も拡大しました。また、漁村においても、地元資本による漁業会社の成長や大手漁業会社での雇用が進むなど、大きな変化が生じました。

第二次世界大戦後の食糧難の時代には、我が国漁業は国民への動物性タンパクの供給や外貨獲得の役割を担う一方、漁村の多くは企業的漁業に労働力を供給してきました。しかしながら、昭和50年代以降は、沿岸国が200海里漁業水域を設定し、国際的規制が強まる中で、我が国漁業は、我が国周辺水域における漁業を中心とした体制に移行していきました。

魚を図柄に取り入れた商店の引札
（今でいう広告。明治～大正期）
出典：「引札　寿美禮屋」（印刷博物館蔵）

コラム

欧米から見た日本人と魚とのかかわり

昭和23年に連合国軍総司令部（GHQ）天然資源局が発行した報告書には、日本人と魚介類の深いかかわりについて興味深い記述があります。

例えば、「日本は世界に冠たる漁業国であり、漁業者にとって世界の７つの海※1のうち６つの海を航海するなど朝飯前」、「日本の漁業者にとって興味のわかない海洋生物などなく、魚であれ海藻であれ、余すところなく無駄なく利用している」などです。また、日本においてこれほどまで漁業が発達した最大の理由として、高い生産性を有する好漁場が日本周辺にあることをあげ、特にアジ、サバ、イワシといった変動の激しい浮魚（うきうお）を上手に利用していると分析しています。

このほか、魚屋で楽しげに魚介類を買い求める主婦の様子、漁にいそしむ活気ある漁業者、山奥の農村においても５月になると鯉（こい）のぼりを掲げているなど、日本人の日常生活や行事の中にいかに魚が溶け込んでいるかを紹介しています。

（３）我が国の漁業管理のルーツ

（奈良時代に生まれていた漁業管理の思想）

水産資源は、石油、鉱物等の非再生資源と異なり、資源の再生に悪影響のないように適切に漁獲していけば資源は枯渇することなく、持続的な利用が可能になる自律再生資源です。一方で、水産資源は一般に特定の個人や企業によって私有されるのではなく、誰でも漁獲に参加できる無主物先占※2の利用形態であるため、自由な競争に委ねると、漁獲競争の激化を免れないという性質を持っています。

このため、水産資源の保全と持続的利用を図ることが必要であり、現在、我が国でも漁業法に基づく免許・許可をベースとしつつ、漁獲可能量（TAC）制度や、漁業者が主体となった資源回復計画等を適切に組み合わせた資源管理を推進しています。

このような考えは、奈良時代にさかのぼることができるといわれています。当時、漁業生産力の増大や私的所有の拡大により、水産資源の私的独占や、池を乾かしたり、毒を河川に流して魚を根こそぎ獲る「酷漁（こくぎょ）」が問題になり、現代の漁業法のルーツといわれる「山川藪沢之利（さんせんそうたくのり）、公私之を共（こうしこれともに）にす」の勅令が出されたとされています。これは、山や川で獲れるものを個人が独占してはならないということを意味しています。

江戸時代になると、「磯猟（いそりょう）は地付根付（じつきねつき）次第なり、沖は入会（いりあい）」という原則が示されました。これは、海浜の地付漁場については、周辺漁村が管理する「総有」※3とする一方、外海については原則自由な漁場の利用を認めるもので、現在の漁業権制度の基礎となる考えが確立し

※１　７つの海：時代によって指す場所は変化するが、現在では、北極海・南極海・インド洋・北大西洋・北太平洋・南大西洋・南太平洋を指す。

※２　無主物先占：所有者が存在しない動産を所有の意思を持って占有した者が所有権を取得できること。

※３　総有：共有の一形態。物の管理・処分などの権限は団体自体に属し、各団体員はその物を使用・収益する権限を有するにとどまる。

ました。こうした中、漁村住民の間では、組合を結成し、漁船、漁具、漁期、漁区、魚つき林の保護などに関する規則を定める例も生まれたといわれています。

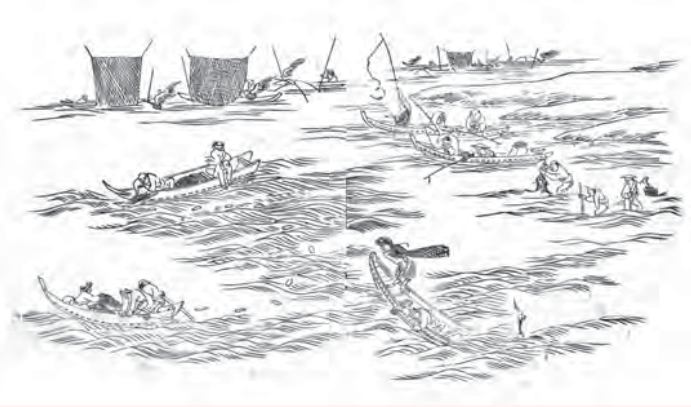
コラム　江戸時代の浦・磯付村 ～江戸前の漁業政策～

現在の東京湾は、江戸時代には幕府の天領でした。当時、江戸前には84の浦と、18の磯付村があったといわれています。

江戸前の漁業政策に関し、幕府は、農民が専業的な漁民になることを制限し、従来からの漁業従事者のみに専業的な漁業を許しました。このような専業的な漁業従事者が暮らす集落は浦と呼ばれ、排他的な漁業権や税の軽減措置などの特権が与えられる代わりに、幕府や旗本等に対して水産物などを一定量献上することが求められました。

一方で、浦のような専業の漁村ではなく、船を使用しない自家消費用の採捕だけが認められる、いわゆる半農半漁の世帯が中心の集落もありました。このような集落は磯付村と呼ばれていました。

このように、漁業者や漁村の数を限定したり、磯付村での漁獲物の売買を禁止したりするなど、江戸時代にも漁場管理の始まりがみられます。

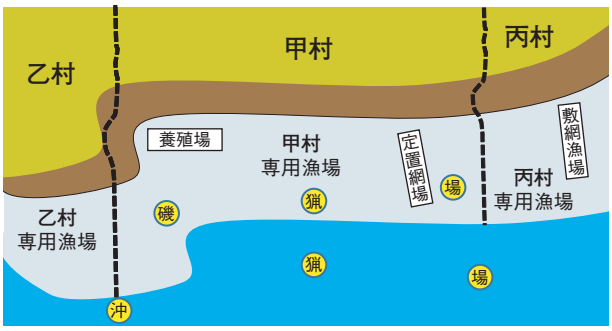


出典：「江戸湾の漁業」（神奈川大学非文字資料研究センター蔵）

（漁村の共同体原理と漁業管理の思想）

「磯猟は地付根付次第なり、沖は入会」という現代の漁業制度につながる思想は、農村とは異なる漁村特有の共同体原理が影響しているものと考えられます。農業生産の基本となる土地は、技術の進展によって生産力が向上すると、私有や分割が進みます。一方、漁業生産の基本となる水産資源は、自然環境に左右され、移動、変動するという性格を有し、また、私有や分割が困難であるため、共同で管理せざるを得ないという性質を有しています。

図Ⅰ－2－7　江戸時代の漁場管理の概念図



資料：金田禎之「漁業法のここが知りたい」（成山堂書店）に基づき水産庁で編集

このため、土地所有権が個人に帰属することが明確な農業と異なり、漁場や水産資源については、個人が分割所有するのではなく、地域として総有するという考えが生まれました。

例えば、江戸時代の漁村では、村落又は村落の有力者である長百姓が漁場、入漁者、漁具や漁法、漁労日数の限定、漁場の輪番使用などについてルールを定め、共同体で漁場を管理・使用することが行われていたといわれています。

現在の漁業法でも、地先の共同漁業権の管理を地元の漁業協同組合に委ね、漁業協同組合が漁業権行使規則を定め、漁業を営む権利を有する者の資格を定めたり、漁具・漁法、操業期間の制限を設けるなどの方法により漁場の管理を行っています。

第3節
漁業・漁村に求められるもの

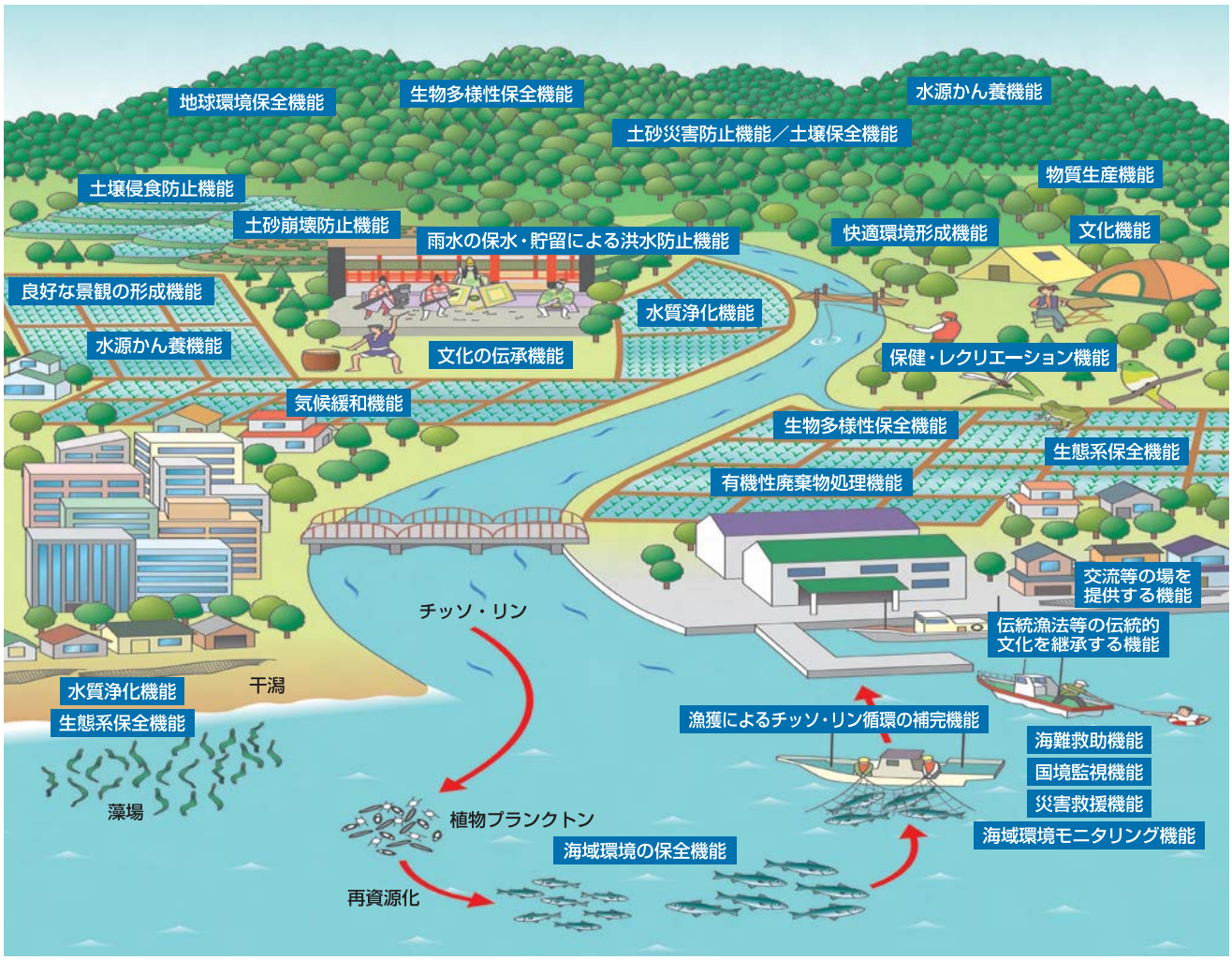
前節では、漁業・漁村の役割が時代に応じて変化していったことを紹介しましたが、これからの時代、漁業・漁村にはどのような役割が求められるのでしょうか。将来の漁業・漁村の在り方について、それらの歴史的な位置付けにも触れながら模索してみます。

（国民は漁業・漁村に多様な役割を求めている）

漁業の第一義的な役割は、国民に水産物を安定的に供給することであり、地域の基幹産業として人々の生活を支えることです。

また、漁業生産活動の基地となる漁村は、住民の生活の場であるとともに、そこに人が暮らし漁業を営むことで発揮される、いわゆる「多面的機能」を有しています。例えば、漁村では、漁業者を中心とした地域住民により海岸清掃や藻食動物の駆除による藻場の保全、海底耕うんによる干潟の保全などの活動が行われ、水産資源や沿岸域の環境の保全に貢献してきました。

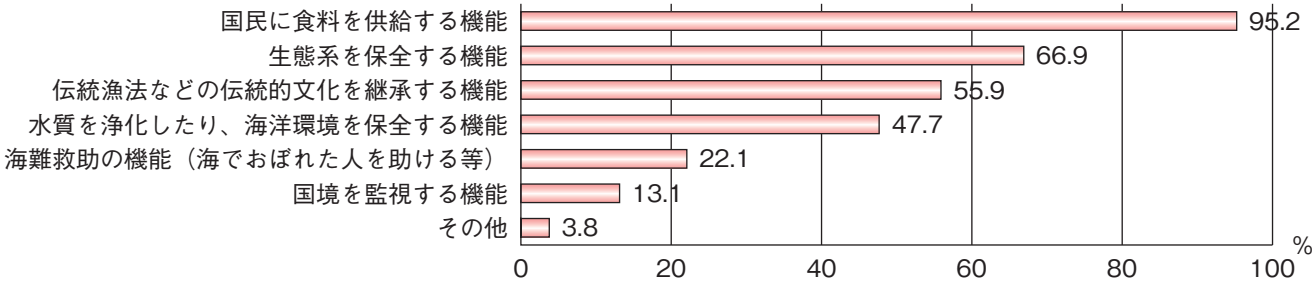
図Ⅰ－3－1　農業・森林・水産業の有する多面的機能



資料：日本学術会議答申を踏まえ農林水産省で作成

消費者を対象とした意識調査でも、漁業が担う役割として、「国民に食料を供給する機能」とあわせて、「生態系を保全する機能」や「伝統的文化を継承する機能」等が評価を受けています。

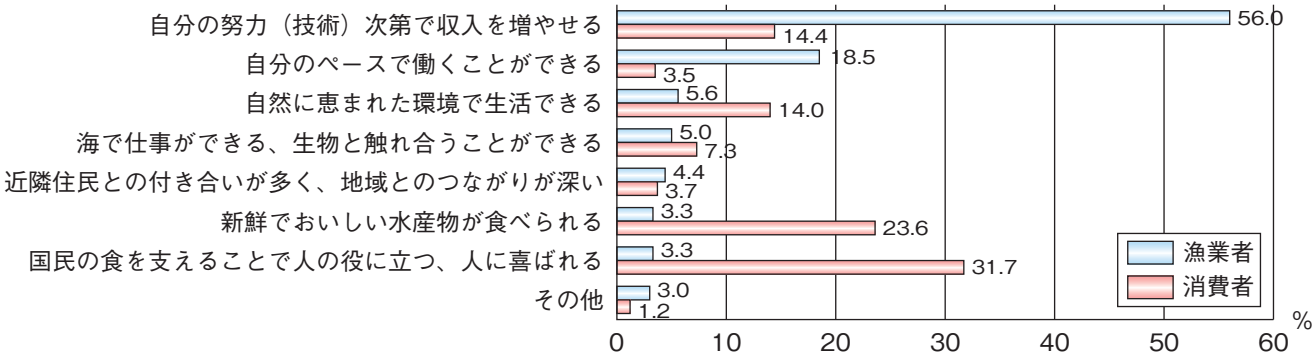
図Ⅰ－３－２　漁業が担う役割のうち、重要な機能（複数回答）



資料：農林水産省「漁業の担い手の確保・育成に関する意識・意向調査結果」（平成21年）
注：情報交流モニターのうち、消費者モニター1,500名を対象。回収率は87.8％（1,317名）。

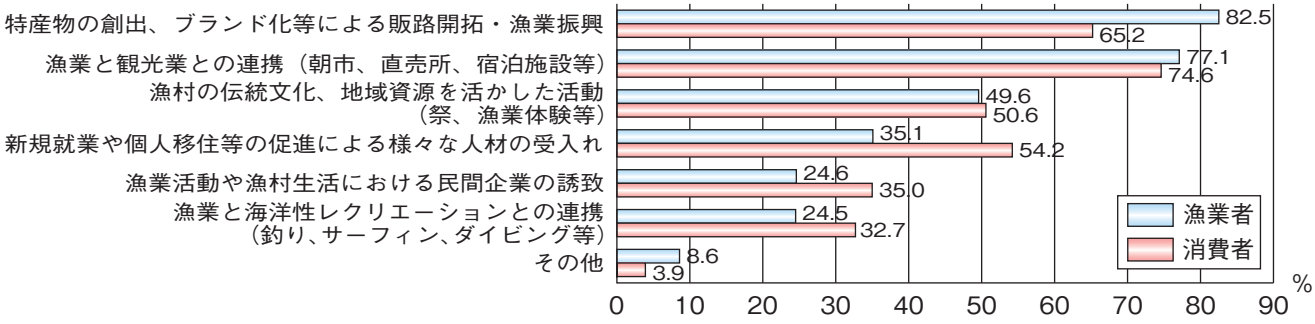
また、消費者に対し、漁業の魅力を聞いたところ、国民の食を支えることで人の役に立つことや新鮮な魚介類・恵まれた自然環境を享受できることが評価されています。さらに、今後、漁業・漁村の活性化のために必要な取組として、漁業と観光業の連携やブランド化、人材の受入れ、地域資源を活かした活動等、海と魚を核とした新たな取組に対する期待が高まっています。

図Ⅰ－３－３　漁業の魅力・やりがい



資料：農林水産省「漁業の担い手の確保・育成に関する意識・意向調査結果」（平成21年）
注：情報交流モニターのうち、漁業者モニター1,000名、消費者モニター1,500名を対象。回収率はそれぞれ75.6％（756名）、87.8％（1,317名）。

図Ⅰ－３－４　今後、漁業や漁村を活性化させるために推進すべき取組（複数回答）



資料：農林水産省「漁業の担い手の確保・育成に関する意識・意向調査結果」（平成21年）
注：情報交流モニターのうち、漁業者モニター1,000名、消費者モニター1,500名を対象。回収率はそれぞれ75.6％（756名）、87.8％（1,317名）。

このように、消費者は、漁業・漁村に対し、水産物の供給という基本的な役割を超えた幅広い取組に期待を持っているといえます。一方で、漁業の魅力や漁業・漁村の活性化のために必要な取組についての漁業者の意識をみると、消費者の意識との間に大きなギャップがあることがうかがえます。地域の内発的な発展のためには、地域資源の発掘とその活用が重要であり、意識のギャップの存在は住民の気付いていない魅力が地域に潜在していることを意味しています。このため、都市住民等との交流の中で、漁村の魅力を再発見し、それを活用し、付加価値の向上を図っていくことが重要であると考えられます。

（資源の持続的利用が求められている）

漁業・漁村が有する多面的な機能が発揮され、漁業・漁村に対する国民の期待に応えていくためには、漁業・漁村の存立の源である水産資源が適切に管理され、持続的な利用が図られることが不可欠です。

第２節で紹介したように、我が国の漁業・漁村は、地域の実態に応じたルールにより地先の水産資源を共同管理することによって、地域の存立を図ってきた歴史を持っています。

こうした我が国独自の手法は、現代においても引き継がれており、各地には漁業法に基づく公的規制とあわせ、地元漁業者らが自主的な協定を締結し、資源管理を行いつつ、地域の存立を図っている事例がみられます。（第Ⅱ章第３節（３）参照）

事例

地域資源とともに生きる漁業地域

「えび打瀬網漁」で知られる北海道野付半島・野付湾では、漁業協同組合が主体となって資源管理の徹底を図ることで、持続的な漁業を実現しています。

えび打瀬網漁では、ホッカイシマエビ※の生育に重要なアマモ場を傷つけないために、動力船を用いず帆船で操業するとともに、漁期前の資源調査の実施、禁漁区の設定、体長制限、操業時間・操業人数の制限等の資源管理が実施されています。

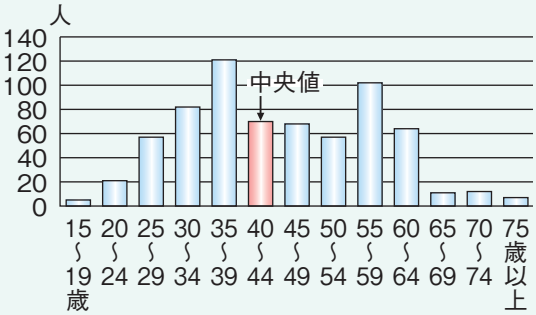
野付半島と野付湾
湾内にはアマモ場が広がる

このような取組は、ラムサール条約に登録されている野付湾湿地の賢明な利用（ワイズユース）としても評価されています。利用者による資源の培養・保全管理といったいわゆる日本型の漁業管理が発揮されていると評価することもできます。

また、漁業収入の規模に応じて操業を認める漁業種類を限定すること等により、漁業者間の収入の均衡化と安定化を図っています。こうした取組により、本地域の漁業者の平均年齢は40歳代前半で、高齢化率は4.4％となっており、全国の34.2％と比較し大幅に低くなっています。

※　ホッカイエビの地方名

野付漁業地区における漁業者の年齢別構成



資料：農林水産省「漁業センサス」（2008年）

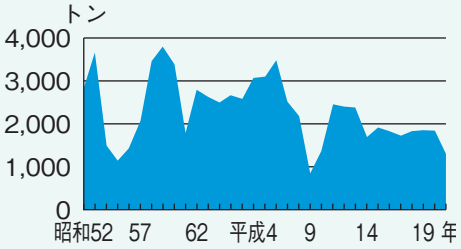
事例

積極的挑戦と意思の疎通が地域を結ぶ

駿河湾のサクラエビ漁には、100年以上の歴史があります。サクラエビの漁獲量は変動が大きく、幾度となく好不漁の波に飲まれてきました。また、漁労技術の進歩によって過当競争がおき、サクラエビ漁自体が危機に瀕（ひん）した時期もありました。

地域の漁業者団体では、価格安定や資源管理型漁業の実現のため、共同で資源を利活用し、水揚げ金額を均等に配分する「プール制」を導入しています。この制度は、当初は小規模なグループ内で導入されましたが、その後、３区に統合され、さらに現在は駿河湾全体での総プール制となっています。その結果、資源状況に応じた実効性ある資源管理が可能となっています。

駿河湾におけるサクラエビの漁獲量の推移



資料：静岡県調べ

プール制の導入によって、資源管理の面以外にもメリットが生まれました。漁業者同士の話合いを契機として、団結心が育まれ、フィッシュポンプの一斉導入や衛生管理の徹底など、漁労活動の省力化やブランド化の取組の強化につながりました。

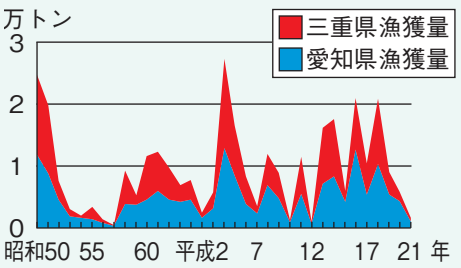
さらに、実効性ある資源管理がされていること等が認められ、関係漁業協同組合はマリン・エコラベル・ジャパン（Marine Eco-Label Japan：MEL Japan）を取得したほか、サクラエビのかき揚げの販売等にも取り組むなど活動が広がっています。

事例

困難な調整を乗り越えて合意形成を図る ～漁業を続けるために～

伊勢湾・三河湾で漁獲されるイカナゴは、幼魚のシラスの段階ではチリメン、佃煮等として、成長すると飼料等として利用される地元の水産加工業にとって重要な漁業資源です。しかしながら、当該海域では、三重県と愛知県の800隻もの漁船が操業しており、シラスを獲る漁業者と成魚を獲る漁業者が混在しています。また、小さいものほど単価が高いため、成長が進むまでの間に大量に漁獲されてしまうことが多いという問題を抱えています。漁労機器や漁法の発達により漁獲量が飛躍的に増大した結果、昭和53年から57年までの間、大きな不漁に陥ったことがあります。

伊勢・三河湾におけるイカナゴの漁獲量の推移



資料：三重県、愛知県調べ

こうした状況に危機感を抱いた漁業関係者は、お互いの立場を超えて合意形成を図り、親魚漁は産卵の確認後に行う、翌年の親魚を残すため毎年20億匹を残存尾数として終漁するなどの取決めを行いました。

資源管理の実践後も、環境要因による漁獲量の大きな変動がありますが、不漁の年には４日間の出漁のみで終漁するなど、資源管理のルールを厳守しているため、資源が枯渇することなく水揚げが持続しています。

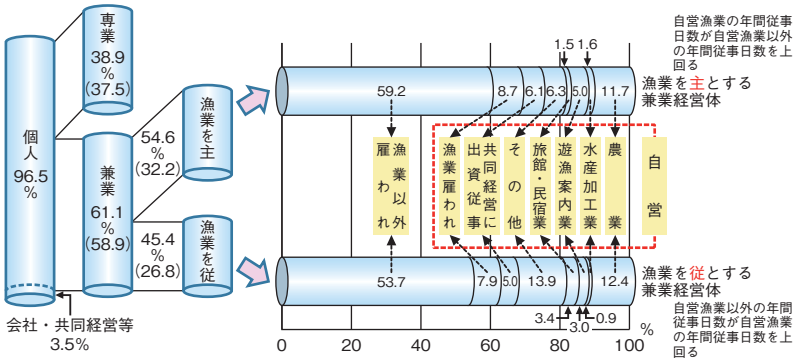
立場の異なる漁業者が合意形成を達成することは困難を伴うものですが、決められたルールは遵守され、実効性の高い資源管理を実現しています。

（海運・貿易・水軍から遊漁案内業、旅館・民宿業へ）

第２節で紹介したように、中世から近世にかけての漁業・漁村は、漁業以外の経済活動として、海運、貿易、水軍などの様々な役割を担ってきました。

漁業センサス（2003年）によれば、沿岸漁家においては、農業のほか、遊漁案内業、旅館・民宿業、水産加工業など、漁業以外の経済活動が複合的に営まれていることがわかります。

図Ⅰ－３－５　沿岸漁家の経営組織別経営体（平成15年）



資料：農林水産省「漁業センサス」（2003年）に基づき水産庁で作成
注：養殖業を含む。

多様な役割を担っていた中世から近世の漁業・漁村と同じように、現代の漁業・漁村においても役割が多様化しているととらえることができます。

（女性など多様な人材の活用が求められている）

農業においては、女性農業者は農業就業人口の54％を占め（平成20年）、農産物を利用した食品加工、農産物直売所等の販売・流通分野での女性の起業活動が年々増加しています。女性の起業活動は、売上金額が300万円未満の活動が６割を占めるなど、小規模な取組が多くなっていますが、経済的な効果を超え、生産意欲の向上や都市と農村の信頼関係の構築、消費者ニーズの把握など多様な効果を生み、地域活性化の原動力になっています。

表Ⅰ－３－１　農業における女性の起業活動の内容（平成19年度）

（複数回答）

活動内容	農業生産	食品加工	食品以外の加工	販売・流通	都市との交流事業	サービス事業	その他	不明
起業件数（構成比）	1,554（16.3）	7,091（74.4）	314（3.3）	4,103（43.0）	1,216（12.8）	94（1.0）	76（0.8）	16（0.2）

資料：農林水産省調べ

一方、漁業においては、漁業就業者の85％を男性が占めており、漁業協同組合の役員に占める女性の割合も、農業より大幅に低くなっています。漁業センサス（2008年）によれば、漁業協同組合が開設する水産物直売所は298施設、年間利用者数は1,250万人となっていますが、漁家の手取り向上や漁村の活力の向上のため、女性の力を活用した水産物直売所や加工販売の取組の一層の促進が求められています。

表Ⅰ－３－２　就業者に占める女性の数と割合（平成20年）

	総　数	うち女性（総数に占める割合）
漁　業	222,000人	34,000人　（15.4％）
農　業	2,986,000人	1,597,000人　（53.5％）

資料：漁業センサス（2008年）、農業構造動態調査（2008年）

表Ⅰ－３－３　協同組合の役員に占める女性の数と割合（平成19年）

	総　　数	うち女性（総数に占める割合）
漁業協同組合	12,029人	45人（0.4%）
農業協同組合	21,331人	525人（2.5%）

資料：農林水産省調べ

平成21年度農林水産祭　日本農林漁業振興会会長賞（水産部門）

経営（流通・消費拡大）

漁村女性起業化グループ「めばる」（代表：桑原　政子 氏）　大分県佐伯市

魚価の低迷、消費者の魚離れが進む中、「漁師と消費者の食卓をつなげたい」との思いから、漁村の女性達が活魚トラックによる直接販売、新鮮な魚を使用した郷土料理「ごまだし」の製造・販売等を行い、流通形態の確立、収益性のある起業を実現しました。この取組は、水産物の流通・消費の拡大とともに、魚食文化の継承や地域の活性化につながっています。

（交流をキーワードとした漁村の活性化が求められている）

各地には、地域外からの移住者やＵターン者の力を活かして、漁業・漁村を含む地域資源を活用した地域活性化に取り組む地域や、こうした移住者の就労環境を整備することにより、漁業の担い手の育成・確保につなげている地域も現われています。これらは地域の定住人口の増大に寄与するのみならず、地域外との情報の交流により地域資源の掘り起こしにつながるなど、地域活性化の上で大きな意義を有しているといえます。

事例

島全体が“自然学校”

五島列島の一つ小値賀島（おぢかじま）では、平成19年にながさき島の自然学校と観光協会が母体となって、NPO法人「おぢかアイランドツーリズム協会」を設立しました。島内外の若者10名以上をスタッフとして常時雇用し、農林漁家での民泊・島暮らし体験、シーカヤック、シュノーケリング等の自然体験メニューを充実させています。

同協会の滞在プログラムは、島を訪れた海外の交流団体からも高い評価を得ています。

事例

“浜で生きる” 漁とサーフィン

房総半島の東海岸に位置する鴨川市漁業協同組合では、全国でも珍しい女性組合長が活躍しています。周囲に押されて組合長に就任した松本ぬい子さんは、自ら水揚げ作業などに携わり、「朝仕事が終わったあとに、自分の時間が持てることも漁業の魅力」と語っています。

太平洋に面した当地は、波が高く、全国大会が開かれるほどサーフィンに適した立地で、サーフィンを楽しみに通う若者の中から漁船に乗る者も出てきました。海が時化て漁が休みになる時は、サーフィンにとってよい波になるため、仕事とサーフィンが両立できるということで、これまでに10名以上が地域に移り住んで漁業に就業し、定置網漁業に携わっています。

漁業協同組合では、新規就業者の定着を図るため、船上には揚網力のあるVローラや簡易選別機を設置し、漁港には自動選別機を導入するなど、作業の安全性の向上と省力化を図ると同時に、鮮度の低下を防止し魚価の向上を図っています。さらに、70歳定年制を導入することで、円滑な世代交代を進めています。

第２節でみてきたように、漁業・漁村は他地域との活発な交流により、新たな知恵や技術を取り入れ、発展してきた歴史を持っています。特に、漁村の半数が立地している離島地域・半島地域は、海上交通が流通の主流であった時代には、地域間交流の要であり、開放的かつ、多様性、柔軟性に富んだ社会であったと考えられます。近年、各地の漁村で現れつつある交流の動きは、こうした漁村本来の特徴が発揮されているとも考えることができます。

漁業・漁村の活性化には、交流の積み重ねの上に成り立ってきた漁業・漁村の歴史を再認識することが必要なのではないでしょうか。

第4節 漁業・漁村の６次産業化に向けて（まとめ）

（漁業・漁村の歴史に学べ）

経済や技術が高度に発達した現代においては、社会のあらゆる面において分業化や専門化が進んでいます。分業化・専門化は、社会全体にとっては効率的であり、社会構造が複雑化した現代では不可欠であるといえます。しかし、一方で、分業の一部分を担う個々の人間は、社会全体を眺めることができず、自らの置かれた立場を客観化・相対化してとらえることが困難になるという側面も有しています。

平成20年版国民生活白書では、社会問題や環境問題が深刻化する中で、「個人の利益よりも社会の利益を大切にすべき」と考える人や「自分の消費行動で社会が変わる」と考える人の割合が増加する一方で、世相に対しては「無責任である」「自分本位である」等と感じる人が多いとして、自分の意識と社会全体の風潮とのねじれが生じていると指摘しています。これは、分業化・専門化が一層進む社会にあって、人と人、人と社会の有機的なつながりが見えにくくなっていることも一因であると考えられます。

漁業の分野においても、関係者間の顔が見えにくくなっています。水産物は、生産現場から消費者の手元に届くまでの間に、多段階の流通構造が構築されています。このシステムは、公開・公平・公正という基本理念の下で、各地から集められた多種多様な水産物を迅速かつ効率的に国民へ安定供給する役割を果たしてきています。一方、水産物流通を取りまく情勢は変化しており、漁業者は燃油等の生産コストの上昇が魚価に反映されないために魚価が安いと感じ、消費者は肉に比べ魚は割高であると感じています。生産者と消費者の間の遠すぎる距離は、情報や意識のギャップを生んでいるのです。

このような中で、漁業者は何ができるのでしょうか。

水産資源の低迷、漁業者の高齢化・漁村人口の減少、漁業所得の伸び悩みなど、漁業・漁村は様々な課題に直面しています。一方で、各地には、漁業とは魚を獲ることであるという従来の認識を超え、沿岸域や漁村を新たな産業創出の場、漁村ならではのライフスタイルの実現の場ととらえ、多角的な視点から活用しようとする動きがみられるようになっています。また、消費者の側でも、漁業・漁村に対して、水産物の供給という既存の枠組みを超えた、多様な役割に期待を持つようになっています。漁業・漁村を舞台として、人と人、人と社会の有機的なつながりを取り戻そうという動きが、漁村と消費者の双方から芽生えようとしているのです。

こうした漁業・漁村で現れつつある新たな動きは、漁業・漁村の６次産業化[※1]という形で具体化されています。漁業・漁村の６次産業化の取組は、水産加工、水産物直売、漁家レストラン、漁家民宿、体験・観光漁業、遊漁、ダイビング等、様々な活動として現れていますが、こうした活動が盛んになってきた背景には、人々の価値観の大きな転換があると考えることもできるでしょう。

実は、こうした動きは、漁業・漁村にとっては決して新しい動きではなかったのかもしれ

※１　ここでは、６次産業化（農林水産業・農山漁村と２次産業・３次産業を融合・連携させることにより、農林水産物をはじめとする「資源」を利活用し、新たな付加価値を生み出す地域ビジネスや新産業を創出すること）のうち、主に漁業・漁村に係るものについて用いている。

ません。第２節でみてきたとおり、漁業・漁村の歴史を振り返ると、漁業者は漁業生産だけでなく、加工、販売や海運、交易にも従事し、時には水軍に加わるなど、多様な生業を複合的に営んできました。漁村は漁業の生産基地にとどまらず、海上交通の要として機能し、新しい知識や技術などの交流の場になっていました。江戸前の漁師は、自ら魚を日本橋で売っていました。生きていくために、魚や海に関するあらゆることに携わってきたといえるでしょう。魚を獲ることだけが漁業者の仕事ではなかったのです。

漁業・漁村の６次産業化の動きは、こうした漁業・漁村の本来の姿が、時代の変化の中で、再び現れてきたとみることもできるでしょう。その意味で、漁業・漁村の６次産業化の方向を考える上で、漁業・漁村の歴史を振り返ることは大きな意義があるものと考えられます。

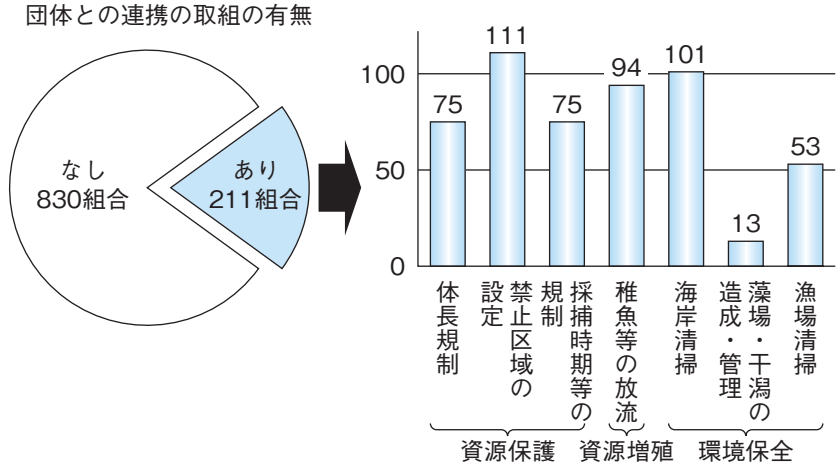
以下では、各地で生まれている漁業・漁村の６次産業化の取組事例を紹介します。これらの取組に込められた人々の思いや知恵から、「これからの漁業・漁村に求められるもの」を考えるきっかけにしていただけたらと考えています。

（来訪者との意思疎通を通じた６次産業化の取組が増加している）

マリンレジャーを通じて、漁業者と来訪者の意思の疎通を図り、漁業や海洋環境への理解を高めてもらおうという取組も盛んになっています。

漁業者と遊漁関係団体の間の話合いにより、遊漁禁止区域の設定や体長規制、採捕時期の規制等の海面利用のルールづくりに加え、海岸や漁場の清掃を共同で行うなど漁業者と遊漁関係団体の連携により海洋環境の保全に取り組む事例も増加しています。

図Ⅰ－４－１　漁業協同組合と遊漁関係団体との連携



資料：農林水産省「漁業センサス」（2008年）

事例
遊　漁

責任ある海の利用を促進

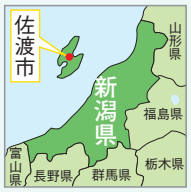
京都府では、漁業団体、遊漁船業団体及びプレジャーボート団体が、お互いの立場を尊重しながら、トラブルの防止、資源の保護や環境の保全を実現するため、「京都府漁場利用協定」が締結されています。この協定では、漁場ごとに遊漁が可能な時間等の制限事項を定めるとともに、小型魚の再放流やまき餌の大量使用の禁止等のルールについても規定されています。

遊漁者に協定書のパンフレットを配布

また、ダイビングやホエールウォッチングへの取組など、地域の優れた海洋環境を保全しつつ、地域資源として活用する取組も増加しています。

事例
ダイビング

マリンレジャーとの共生
ダイビング事業



新潟県佐渡では、漁村の過疎化、磯根資源の減少等による漁業所得の低下が進む中、ダイビングスポット案内に取り組み、所得の向上とともに地域の活性化を図っています。当初、ダイビングへの取組は、漁場への影響が心配されるといった反対意見もありましたが、漁獲収入を増加させるだけでは資源への過剰圧力につながるとの判断から、事業化を決断しました。事業化に当たっては、ダイビング業者と漁業協同組合とで「佐渡スキューバダイビング協会」を作ることにより、トラブルが発生しないようルールづくりを進め、用船にはできるだけ漁船を使用するといった配慮も行いました。

ダイビング事業により漁業外収入が得られるとともに、「気苦労がある反面、都会の人との交流で視野が広がることに喜びを感じる」などの反響が寄せられ、ダイビング事業を通じた都市との交流が進んでいます。

事例
体験・観光漁業

広い海原の観光業
ホエールウォッチング

漁場周辺の海域に鯨が出現することを経験的に知っている漁業者がいます。和歌山県那智勝浦町の漁業協同組合では、カツオ・マグロを対象としたひき縄釣り漁業（ケンケン釣り漁業）や定置網漁業を営むとともに、漁家経営の多角化を目指し、組合員が任意団体を立ち上げ、ホエールウォッチング事業を実施しています。メンバーの漁業者が予約状況に従って順番に対応するシステムとなっており、温泉地である地元の観光・マリンレジャーのメニューを増やすことに貢献しています。

また、地域の依頼に応じ、中学校の体験学習として、ケンケン釣り漁業や棒受け網漁業の実習を行うことで、地域に貢献するとともに、地元漁業に対する地域住民の理解を深めています。

（時代の変化に対応した民宿経営の取組が現れている）

各地の漁村では、昭和40年代以降、釣りや海水浴客を顧客とする民宿の営業が活発に行われ、兼業機会の創出や手取りの向上に寄与してきました。しかしながら、レジャーの多様化や経営者の高齢化等により、近年、休廃業する民宿も多くなっています。

こうした中、漁村をレジャーの場としてだけでなく、漁業者の暮らしや海洋環境を学ぶ場としてとらえ、体験漁業等と組み合わせた民宿経営に地域全体で取り組む事例もみられるようになっています。

事例
漁家民宿

漁業を核とした観光業に取り組む地域

若狭湾に突き出した福井県の常神（つねがみ）半島は、地形が急峻なため農業はほとんど行われず、漁業についても１経営体当たりの水揚げ金額は300万円未満にとどまっています。一方で、当地域では漁業経営体の７割が旅館・民宿を営んでおり、土産物店、喫茶店等を営んでいる経営体もみられます。

この地域では、来訪客のニーズの変化に対応し、海水浴観光から、地魚料理、体験学習へと新たな取組の展開を図っており、観光部門がもたらす収入が定置網漁業を中心とする地域の漁業を支えています。

体験学習中の児童

（水産加工や直売活動の取組が高度化している）

水産加工品の製造や水産物の直接販売は、生産物の付加価値の向上による手取りの確保に寄与してきました。さらに、最近では、農林漁家が連携して、地域の海・山・里の幸を提供する農林漁家レストラン、販売と飲食を組み合わせた直売所、地元の消費者をターゲットとした加工品の製造など、漁業者以外と連携した取組、新たな需要を創出しようとする取組等がみられるようになっています。これらは、漁業の活性化にとどまらず、漁業を含む地域全体の活性化につながる取組と評価することができます。

事例
農林漁家レストラン

半島地域の海・山・里の幸を活かした農林漁家レストラン

三重県尾鷲市は、山が海に迫る半島地域特有の地形を持ち、カツオ、尾鷲檜や柑橘類など、海・山・里の資源に恵まれています。

熊野古道の世界遺産指定により観光客の増加が期待される中、平成19年、「ここだけ・これだけ・いまだけ」をキャッチフレーズに、農林漁家の３グループが１週間交代で出品するバイキング形式のレストランが誕生しました。海と山が同居する同市では、地区により食文化に大きな違いがあります。来客は３グループが提供する料理を食べ比べては地域の食の多様性を味わい、また、農林漁家は技を競いあいつつ、月平均2,500人の来客を迎えています。

事例
水産物直売

冬の風物詩となった新スタイルの直売所

福岡県の糸島漁業協同組合の管内では、大都市に隣接しているという地の利を生かし、カキをはじめとする海産物をイートインできる「牡蠣小屋」が数多く開設され、多くの人で賑わっています。季節になると海岸沿いに並ぶ牡蠣小屋は、地元の人にとっても冬の風物詩になっています。また、同漁協が経営する地域物産直売所では、地元で水揚げされた漁獲物を組合員自らが包装、値付け、陳列し、出荷した商品の販売状況は組合員にメール配信され、付加価値向上に一役買っています。

事例
水産加工

地域とともに歩む漁業

鹿児島県奄美大島でかつお一本釣り漁業を営むＨ漁業生産組合は、カツオ・キハダ等の刺身の販売や鰹節の製造に取り組む一方で、近年では、漁船の小型化によるコスト削減と操業の効率化に取り組み、経営の改善を図っています。

水揚げされると開店する直売店は、“鰹のぼり”を掲げ営業中であることを知らせ、地域へ新鮮な魚を提供しています。また、奄美市エコマネー※の利用にも協力するなど、地元に根ざした生産・販売を確立しています。

※奄美市エコマネー：家庭で出るアルミ缶及び一升びんを分別して、公共施設など指定の場所に持っていくことで受け取れる地域通貨。

（２次産業・３次産業との連携による６次産業化の展開方向）

漁業・漁村の６次産業化の展開は、以上のような漁業の生産サイドからの取組に加え、２次産業・３次産業との連携による取組も重要です。

各地の水産物水揚港周辺には、水産加工業、冷凍・冷蔵倉庫業、肥料製造業など、関連産業が集積し、漁業はこれらの地域資源活用型産業の要として機能しています。これらの地域においては、漁業の盛衰が地域の盛衰に直結しているため、漁業者は圏域内の加工・流通業者等との連携を深め、実需者の望む水産物の供給や新規商品の開発、販路開拓等に取り組むことにより、地域経済の浮揚を図っていくことが重要になっています。

事例
関連産業との連携

刺身用の大型サンマを使った高級缶詰の開発

宮城県気仙沼市は、カツオ、マグロ、サンマ等の水揚港として知られますが、近年はまぐろはえ縄漁船の減船等により水揚げ量の減少が続き、地域経済全体に大きな影響を与えています。こうした中、缶詰製造業のM社では、「漁業の衰退は、我々関連産業にとっても死活問題」として、地元の水産物を活用した新商品の開発を漁業者や関連産業の事業者に呼びかけ、脂の乗った刺身用の大型の生サンマとY社が製造したこだわりの醤油や味噌を使ったサンマの缶詰を開発しました。開発当初は、「100円を超えるサンマの缶詰は売れない」との懸念があったものの、これまでにない味わいのサンマの缶詰は350円という価格にもかかわらず、ヒット商品になっています。

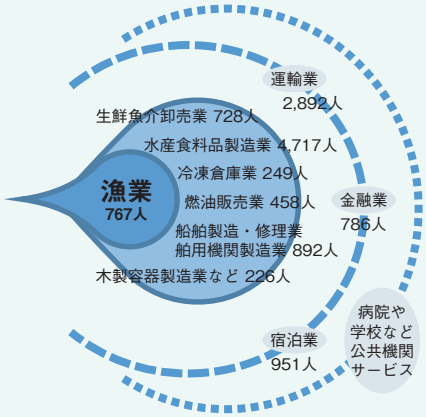
事例
産業クラスター

産業基盤としての水産業

大規模な水産物水揚港のある地域にとって、水産業は重要な基盤産業といえます。例えば、静岡県焼津市では海面漁業就業者数は767人と、全産業の従業者数65,135人に占める割合（1.2%）は大きくありません。しかし、生鮮魚介卸売業、水産食料品製造業、冷凍倉庫業、船舶製造・修理業及び舶用機関製造業、木製容器製造業、燃油販売業など直接関連する産業や、運輸業、金融業、宿泊業など間接的なものまで多くの関連産業を支えています。これら漁業に関連する産業の従業者は、焼津市の全産業の２割を占めるに至り、漁業を核とした産業クラスターが展開されています。

さらに、これら産業に従事する世帯に関連する学校や病院などの公共機関やサービスを考慮すると、その波及効果の大きさがうかがえます。

焼津市における漁業を取り巻く産業



資料：農林水産省「漁業センサス」（2008年）
平成18年事業所・企業統計調査（焼津市）

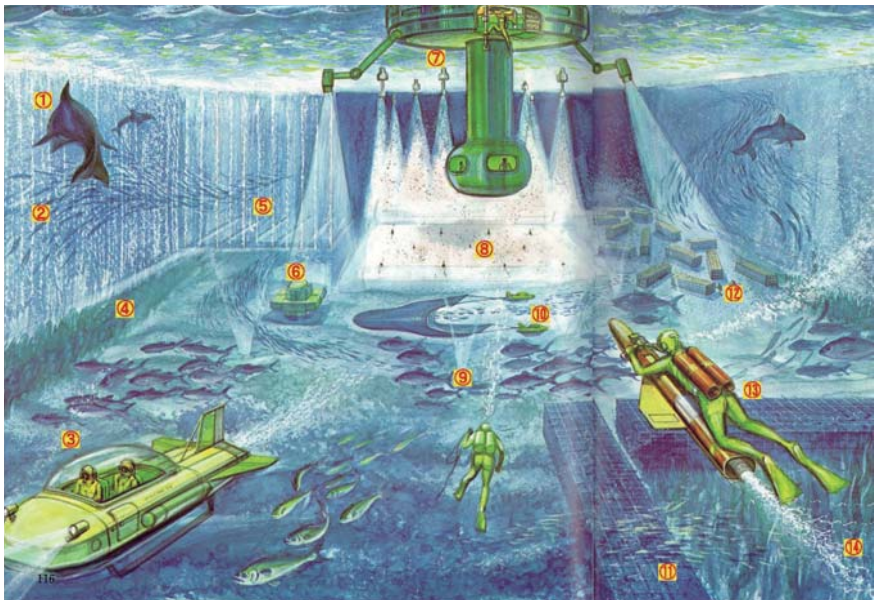
むすび
～　子どもたちに何を伝えていくか　～

下のイラストは、今から約40年前の昭和48年に発行された小学生向けの学習図鑑に描かれた将来の海中牧場の姿です。この年は、石油ショックを契機に、日本経済が高度成長の時代から安定成長の時代へと移行していく大きな転換期に当たります。また、前年にストックホルムで開催された国連人間環境会議では、「かけがえのない地球（ONLY ONE EARTH）」という言葉が提唱され、環境問題に対する関心が世界的に高まっていくきっかけとなりました。人々の社会認識や価値観が大きく変化する時期だったのです。

この時代は、水産業にとっても大きな転換期でした。世界の沿岸国が200海里の排他的経済水域の設定に向けて動き出し、我が国の漁業が「沿岸から沖合へ、沖合から遠洋へ」という外延的な発展を遂げてきた時代が終わり、獲る漁業から作り育てる漁業への転換が叫ばれるようになりました。イラストに描かれた魚の家や海藻育成施設からは、水産資源の大切さと夢ある未来を子どもたちに伝えようとした大人たちのメッセージが伝わってきます。

現代の漁業・漁村もまた、大きな転換期にあります。このイラストが描かれた当時とは、漁業・漁村をめぐる状況や人々の価値観は大きく変わっています。ただ、海が子どもたちの憧れの対象であることは今も昔も変わりないでしょう。そして、我が国周辺の恵まれた水産資源を国民の財産として大切に管理しながら持続的に活用しなければならないという人々の思いは、一層高まっています。

本特集では、漁業・漁村の歴史を振り返りながら、日本人と海、日本人と魚の関わり合いについて述べてきました。皆さんが思い描く漁業・漁村の将来像はどのようなものでしょうか。40年前の大人たちが子どもたちに伝えようとしたことに思いを馳せながら、私たちがこれからの時代を担う子どもたちに何を残し、何を伝えていけばよいのか、考えてみてはいかがでしょうか。



①海中牧場内のさかなを見はるイルカ。
②さかながにげないようにする水中エアカーテンや音のカーテン。
③海中牧場内を走る潜水船。
④ワカメなどの海ソウを育てる所。
⑤水中エアカーテンや音のカーテンで仕切られている養殖場。
⑥海底見はり所。
⑦海上見はり所。
⑧プランクトンを育てる所。
⑨集魚燈。
⑩集魚燈で集められたさかなをとる海中漁船。
⑪さかなの子を育てるさかなの家。
⑫大きなさかなを育てるさかなの家。
⑬海中スクーターで海中を見まわる人。
⑭海ソウを育てる所。

出典：（株）学習研究社「学研の図鑑　海」