

4. 結 び

現在の消費者価格には生産者価格の低落が反映されていない。これが消費の減退に拍車をかけている。

生産者が自らとって来た魚を自らの企業が成立つ価格で売る、いわゆる再生産につながるコストに適正な利潤を上のせした浜値を保ちたい。これが生産者の謙虚にしていつわらざる声であろう。生産者サイドの運営による調整保管と直販の両機能をかね備えた販売体制の確立が望まれる次第で、大型冷蔵庫の設置を中心とした新しい流通のシステム化に取組もうとしている。

9. 低温流通と魚価対策について

松 村 錠 一 (網いちまる)

1. ま え が き

我々の漁獲したカツオ・マグロの凍魚は、その鮮度・品質を落さないように、あらゆる努力と設備投資を施して良好な状態で水揚げをしているが、現在の漁業状態では、漁獲物の生産コストは上昇するばかりである。

しかし、今の経済状態下では、魚価は他の物価と同じく需給の大原則によって決定されるわけで、これは人為的な操作によって一時的には上下されることがあっても、結局実勢価格に落ちつくものと考えられる。従って生産者はその時の市況により生産コストに見合う価格で売捌くことが出来ない場合が往々にして起る。

最近、日経連が政府に働きかけ、又、自らも努力して取組んでいる魚価対策は、生産コストを基に生産者による適正な魚価の実現と、その安定を図ることを目標としているが、これは大変困難な仕事であり簡単に成功に持ってゆけるとは考えられない。また、生産地大型冷蔵庫その他の施設で漁獲物を調整保管、直販等、市場の開拓がおこなわれることになっているが、他の一次産品又は一般経済状態に影響されながら、相当な時間と迂余曲折の後、所期の目標に到達すれば大成功であろう。

マグロの需給関係は現状の生産コストがらおして供給過剰が万年化の傾向にあり、諸物価に見合った高値の見通しは当分の間無理であろう。一時的のアンバランスで年に何回かは予想外の高値も現われるだろうが、冷蔵庫が整備され在庫の調整が行われたらだけで、原価販売が可能になることを望むことは困難を予想される。

2. 流 通 対 策

長い年月必要に応じて生じた現在の流通経路はマグロの場合

生産者⇒生産地市場⇒生産地仲買人⇒消費地市場⇒消費地市場仲卸人⇒小売業者⇒消費者
という方式で流通される。これは生鮮魚としての経路だが、凍結品の今日においてもそのまま適応されている。流通短縮には、そのどの部分かを切捨てねばならない。しかし切捨ることが得策かどうかを考えると迷わざるを得ない。ベストな方法としては生産者⇒消費者だがマグロの特殊性、流通経費

量販等を考えた時、計算通りには進まない。少くとも末端消費者に接する小売店だけは、どのような形態(大型店が好ましい)にしろ存続すべきであると思う。

消費市場の仲卸業者を切捨てることはどうだろうか。

マグロは高級食料品であり、その肉質、脂の乗り具合、肉色等によって千差万別の商品であり、従来仲卸人の中でも「上物師」、「大物師」等と呼ばれる人達が、その専門的な知識で選別して価格の決定をするものである。大まかなマグロ類の商品価値判断の方法としては、今の処、魚体の大きさ、肥満度、漁場と漁獲時期による方法が普通であるが、将来日鰹連が大量に扱う場合、凍結されたものを簡単に価値づける全国的な標準が設定されるべきものと思われるが、その分類、小売店への橋渡しが仲卸の存在価値である。

精神訓話で無理な注文だが、小売、仲卸業者が生産漁業者の苦境に協力し、将来自己の営業をも長続きさせるためにも薄利多売主義をしばらく続けて頂くならば、何にも増した良策だと思ふ。焼津市場の仲買人は総数300名で全国的な販売網に於て全国一であることを自他共に許しており、これを効果的に互に利用してマグロの共販制度を敷き、それぞれの魚種に応じて全国に流すことも一案である。

水産物価格安定事業団が早期に確立され、それに伴う実験事業の実施、大規模集配センター、大型冷蔵庫の建設への助成等が実現し、水産物価格安定対策として漁業所得を保証する根本的な水産価格安定に関する基本制度を確立することが最上とするのは論をまたない。

3. 魚 価 対 策

需給のバランスによって魚価が決定される原則から、魚価を高値に維持してゆくことは需要を伸ばすか供給を減ずるかである。需要を伸ばす点についてであるが、生食という最高の形で消費されている現在、チルド食品等、新しい加工食品という考え方は至って難しい。マグロのように栄養食品というより嗜好食品的に消費されているものは、これに見合ったイメージ宣伝による消費拡大しか道はない。その点、各地で行われている産地直販方式は好ましいものである。

供給を減らすという点で先ず考えられることは輸入制限であるが、業界の利益だけを考えた制限は現在の情勢から許される行為ではなく、既に世の中は国際分業の時代に入っている。経済原則を無視した過度の漁獲努力をし、その努力に見合う報酬というのは虫のいい話である。

国民のコンセンサスを得て日本国民の蛋白質資源確保という経済原則をはずしての努力を国策的に必要上行わなければならない時代に入ったならともかく、経済原則のなかで代替食品と競争しつつ資源の有限性から誰が見ても解るような過度の漁獲努力の現在、資本主義経済の原則に従って強者のみが残り、生産コストに見合う需給バランスがとれるまで生産コストに見合う魚価安定はあり得ないであろう。もしくは人為的に漁獲努力を経済原則にバランスするまで削減することである。

低温流通は現段階で相当のところまで確立し、マグロの消費も生食という高級な形で殆んど消費されている現在、物流システムを先に述べたような型で統合的に行うことによって物流コストの低減を計り、その分だけ生産価格をかさ上げすることによって、経済的漁獲努力の範囲を拡げて出来る限り供給量を確保すべきであるという結論に達する。