

うな工夫はできないものだろうか。アメリカの業界では、国内消費を、これで400万tから800万tに倍増させている。また、京都の果物商100店舗の若手が考え出した商品券方式で先に金を受取るような販売方法は可能か、など幾つかの新たな需要の開発があるはずである。

3. 研究者から見た最近のマグロの流通

私は流通、経済の専門家でないので、詳しいことは判らないが、マグロ類の資源、生態に関する研究をしている中で、マグロの流通について、しばしば、考えさせられることがあるので、述べてみたい。

漁業養殖業生産統計年報（農林水産省、統計情報部）から、昭和52年のマグロ、カジキ類の生産量を調べてみると、全業種こみの生産量は37.9万トンである。そのうちの28.6万トン（75%）はまぐろはえなわの生産量である。この年の輸入量をみると、マグロ、カジキ類は12.5万トンである。つまり、国内消費量は単純に計算して50万トンあったということである。国内生産量に対する輸入量の割合は、全体に対しては33%、まぐろはえなわに対しては44%になっており、著しく高い、勿論、カツオは除いてある。刺身の消費量は、生産量のうちの10%が加工向けなので、在庫の問題があるにしても、大よそ生産量の80~90%に達するものとみられる。

消費者には、マグロは大衆化されたとはいえ高級品だというイメージがある。何にか、良いことがあった時に食べる御馳走なのである。見方はそれぞれあると思うが、このことは今も、昔も、基本的には変わっていないとみるべきであろう。成沢先生のいわれるように、消費者の嗜好は多様化する一方で、ますます、肉嗜好に向っており、マグロは中、下級品から消費が落ち込んで、高級品に消費が集中していくように思われる。もし、そうなるとすれば、マグロの消費量は全体としては落ち込むであろうし、新しい製品の開発といっても、今すぐには間に合わないであろうから、ここ暫くの短期でものをみれば、刺身まぐろの消費量はおそらく40~50万トンで横這いか、あるいは多少、じり貧の傾向になると考えて置いた方がよいように思われる。

マグロには同じマグロといっても、ピンからキリまである。高級品でなければ刺身にしてもうまくないであろうし、高級品になれば価格が著しく高いであろう。した

水産物はこの点の努力を怠った。あまりにも素朴すぎ、必需的な要素に頼りきっていたきらいがある。セールスポイントの研究は、水産界にとって最も大切な要件といえよう。

塩 浜 利 夫（遠洋水産研究所）

がって、マグロには当然、景気の風当たりが強くなる筈である。つまり、不景気になれば、一番先に消費が減り、好景気の風は最も遅く受けることである。そういうマグロの宿命を生産者、流通業者、消費者の皆んなが、まず肝に命じて置く必要があるのではないか。ましてや、最近のように、景気の回復がないままにオイルショックの第2弾がはじまり、インフレが懸念される情勢ではマグロの消費の伸びは期待できないように思われる。

ここまでで、私のいいかかったことは、まぐろ漁業が如何に不安定な消費基盤の上に成り立っているかということであり、マグロの生産から流通、消費の問題を考える場合、マグロのあるがままの姿をまず認識して、そこを出発点に、どうすべきかを論議しなければならないのではないかということである。

ところで、私は仕事の性質上、漁業者との接触が強いので、生産者の立場に立ってマグロの流通について考えてみた。まぐろはえなわ漁業者は過去において機械化による合理化の努力を最大限に実行してきた。もし、後、残された合理化といえは船の隻数を減すこと以外にないであろう。仮に、それが実現したとしても、いまの流通機構の中では、おそらくその利益は消費者へ行くまでの流通段階で殆んどが吸収されてしまうように思われる。これは昨年のまぐろ漁業研究協議会（遠洋水研、1978）での秋谷教授（埼玉大学）の話してであるが、『マグロは小売業者が刺身に作ったり、ツマをつけたり、いらっしゃい、いらっしゃいといって、手間と暇をかけて売るからこそ、あれだけの値が立つのだ。漁業者がいまの流通機構では頼りにならないといって、新しい流通機構を作るといふのなら、それも結構である。しかし、その場合には漁業者自身がそれをやり、その全リスク（売買の危険）を漁業者自身が背負わなければならないであろう』ということであった。それは確かにそうであろう。しかし、それではいまの流通機構をそのまま認めざるを得な

いのかというと、私は漁業者、消費者ともに、やっぱり問題だといいたいであろうと思う。何故なら、これはいい過ぎになるのかも知れないが、マグロの流通機構は合理化もあまりせず中間マージンの上に安閑としているように見えるからである。私は、漁業者がいまの流通機構に挑戦できるとすれば、冷凍マグロが武器になって、突

破口が開かれるような気がしている。冷凍マグロは長期保存が効くし、2次産業の製品に匹敵するところまではいかないまでも、商品としてかなりのところまで規格化できるとみられるからである。このような見方に対して、成沢先生の御意見があれば伺いたい。

4. 遠洋カツオ一本釣漁業の危機の克服について

小 網 汪 世 (海洋圏研究所)

1. 危機の検討と反省

(1) 魚価は向上して来たが危機は本質的に去ってはいない

冷凍カツオの魚価は、昨年5月、1kg 当り200円を割って以来、長期間150円台という6年前(昭和48年)の価格で低迷を続けて来たが、本年の3月上旬、漸くその一部が170円台に回復し、更に下旬には190円台の価格のものも見られるようになった。

そして4月10日、即ち昨日は焼津魚市場において、エア・プラスト凍結品で「2.5kg 上」のものが一挙に385円という異常な高価格で取引されるに到った。ブライン凍結品をも含めて他のサイズのものも「1.5kg 下」を除く以外のすべてが1kg 当り200円を越え、「1.5kg 下」のものも190円となった。

このような魚価形成は遠洋カツオの漁業関係者のすべてが永らく待ち望んでいたことではあるが、エア・プラスト製品「2.5kg 上」のサイズが、異常高価を示したことについては手離して喜んではいられない。それは昭和52年の先例と同様に反動的な魚価の大暴落の危険を憂慮する故に外ならない。

魚価向上の要因については下記の4点を挙げる事が出来る。

- ① 遠洋カツオ一本釣漁船280隻中の約50隻が経営不振のため繋船中で、これによる生産減が4.5万トン(150t×6航海×50隻)が予測されること。
- ② 近海カツオの不漁年傾向。(4/11 現在)
- ③ 南方カツオ漁場の不漁傾向。
- ④ 円安～ドル高の傾向と輸出交渉の成立(小規模で極く僅かだが)

しかし、遠洋カツオ一本釣漁業を取まく内外の諸条件は少しも改善されてはおらず遠洋カツオ漁業の危機は本質的に見て未だ去ってはいない故、心を引締めて積極的

対策を進めてゆくことが必要である。

(2) 昭和54年1月～4月における危機構造の分析

昨年に引続く本年3月上旬までの冷凍カツオの魚価の低迷は、遠洋カツオ一本釣漁業経営に深刻な打撃を与えて来たが、多くの漁業者が表面の危機に目を奪われている時、今一つの知られざる危機、……危機を意識しない故に起る危機が裏面で進行していた。

① 生産者は「魚価が安くて大変だ、何とかしてくれ」と騒ぐだけで中央の生産者団体に代表を送って置けば、何とかしてくれるだろう、「国からの助成を」と他に救いを求めるだけで、唯一の対応策は、多くの遠洋カツオ船で船上加工が実施されたことのみだったが、これも加工さえして来れば高く売れるという考え方が強く、船上の作業管理、品質管理、衛生管理、並に操業管理の重要さを理解している者は極めて少なかった。

② その生産者がたのみとする中央の生産者団体では、買支えの失敗をより深刻化するような、ずさんな計画で捲網への転換が検討されていたが、1月末の関係取引先の経営破綻によって大打撃を受けた結果、その收拾策に追われて、日本の遠洋カツオ漁業の盛衰を分ける重大な時期に何の対策も実施することが出来なかった。

③ カツオの加工業関係者の一部には、今年も大漁ではないかとの思わくと共にカツオの魚価の低迷が、生産者団体の流通の原則を無視した一方的な買支えにあったことに対する反感から、魚価向上に協力しないだけでなく、更に魚価安を招いて生産者に打撃を与えるようなカツオの海外からの大量輸入さえ実施した。

④ 冷蔵庫業者、大手流通関係者の中には、早くから船上加工カツオ製品の優秀性に着目して、その育成に協力していた者もあったが、何分にも前年からの在庫が思うようにはけなればかりか、この時期に至って船上加工