

(2018年4月27日講演)

20. 「水産物流通と資源管理について」

東京都水産物卸売業者協会 専務理事 浦和栄助専門委員

東京都水産物卸売業者協会の専務をやっている浦和と申します。

築地の入荷と数量、あと資源、漁獲量がどのような関係になるのかを、この30年ぐらい、1989年ぐらいから見たものを作ってみました。

まず、築地の現状の入荷はどのようになっているのかということである。資料P1は下から入荷数量の単位はトンである。1989年の時点で80万トンぐらいの数量があった。そこからずっと下降して、現在は40万トンを切ってきているのが2017年の現状である。では、何がこのように減ってきたのかであるが、一番下が生鮮魚介類、2番目がマグロ、3番目が冷凍魚、そして加工品となる。右上に比率が書いてあるが、それは後ほど説明するが、鮮魚は減り方でいうとそれほど減っていない。冷凍魚や加工品が減っているという状況がある。

金額的に言っても資料P2のように当然同じような形になるわけであるが、手短になぜかという、まず一つは、数量と金額が書いてあるが、1989年に統計を取ったところから2017年、全体数量が49%で約半分、取り扱いが大体7,400億ぐらいから4,200億ぐらいと60%ぐらいになっていると。単価が少し上がっているということである。

それに対して、先ほどの生鮮魚介類については80%、マグロが大体55%。そして、この2つが極端に下がっているが、これ制度的な問題もある。特に冷凍品については今、市場外の物流を本業扱いで上げなくなってきている。だから、いわゆる兼業扱いという、場外冷蔵庫から場外冷蔵庫へ出してしまうと、東京都の統計には載らなくなってきているということもある。もう一つは流通形態の部分である。築地市場は温度管理等ができないと、この2つの理由になる。加工品については、特にデイリーの物が多いので、築地の中で流通している物は極端に減っている。今度豊洲へ行くとこれがどうなるのかというところがまた一つあるが、この辺を呼び戻さなければいけないというところがある(資料P3)。

今日は別に築地の部分ではないので、では、基本的に全体の築地の入荷数量の部分と、資源というか漁獲量との関係はどうなっているのか。資料P5のメバチマグロ、冷凍のメバチについて。図表下は国内の漁獲量であるので必ずしも一致するものではないが、数量的にはずっと、特に資源的な要素というのか、同じようにパラレルに減っている。緑色の棒が金額で、赤いのが数量ということである。1989年は築地の入荷が大体4万トンぐらいだったのが半減している。漁獲的にも同じような状況になっている。マグロは比較的資源量と築地の入荷量の関連性が明確である。

しかしながら、単価については、資源が減ったら単価がどんどん上がっていくのかとい

うと、やはり末端の影響のほうが大きいのか、資料 P6 の表を見ると、1989 年ぐらいのところは 1,400 円/kg ぐらいの平均単価であったが、一時ずっと下がって 800 円/kg ぐらいにまで落ち込んでいるのが 2000 年前後であった。現在は 1,200 円/kg というところで落ち着いているような状況である。

このような形で見てみると、特に冷凍クロマグロ、資料 P7 は国内の漁獲であるが、築地の入荷量とピークが全然合わないが、これは多分、輸入量がこの中にかなり入っているので、統計の取り方の問題でこのような形になってきているということである。

資料 P8 が単価になる。このような形で一つ一つ出ているわけであるが、基本的にはマグロについては比較的資源と入荷が合ってきているという部分である。単価についてもやはり上がってきていると。

では、大衆魚関係についてはどうなのかだが、マグロについては天然物が減って養殖物が多くなり、場外流通が増えてきている部分もあるが、天然魚関係でまずスルメイカが特徴的である。1979 年ぐらいから、資料 P13 は水産庁の資源評価の部分で、冬季発生系群と秋季発生系群を足した資源量と漁獲量の関係である。やはり 1998 年のところで同じように下がっている。しかしながら、全体のところで見ると、最近の漁獲の減少、これが築地の入荷量であるので、2017 年には非常に下がっている。同じように資源も下がっているが、以前の状況で言うと、築地入荷量はこれほどの下がりは見せなかったというところで、これはなぜかという、多分、世界的にスルメイカ類の漁獲が少ないこともあって、加工原料としての不足もあり、ここのところ深刻にスルメイカの入荷がなくなってきたというようなことで、資源と合ってきている。今までは築地の入荷は比較的少ないときでもある程度あったということになるが、それは、加工原料が海外産などでまかなえていたというところで、築地の入荷が減らなかったということであった。

単価についても資料 P14 では同じように現在上がっているが、以前資源量の少ないとき、先ほどの入荷が少ないときでもそこそこ値段が安定していたというのが現状だった。

大衆魚関係は、サバについても、資源的にも内容は右肩下がりであるが、築地の入荷はそれほど減っていない。やはり周辺市場の部分を食べることが、逆に言うと築地に集まって来てしまって、ほかのところ非常に減っている可能性もある。しかし、単価のほうは、資料 P16 でみると魚離れといったものがあるのか、あるいは先ほどの坪内講師の話にもあったが、超高級なところは築地に入ってくる物もあるが、大衆的なところはスーパーの部分が多くなって、その部分の値段が下がってしまっていることもあり、資源が少なくなっても値段はほとんどこの枠の 500~600 円のところ収まっているということである。

大衆魚は皆全体にその傾向がある。アジについても同じような形で、500 円~600 円ぐらいのところですっと推移しているような形である（資料 P18）。

スケソウダラは比較的資源と同じような形で落ちている（資料 P20）。

築地の入荷と単価、あと全体の資源というものの関係を検証して見てみたものが資料 P21

である。

あともう一つ、資源の問題とは少し違うが、卸売市場法が改正になるので、今国会の審議が止まっているが、まさに市場流通がこれから変わる情勢になっていて、その中で受託拒否という問題がある。これを資源管理とどのような関係として入るのかというところがあるわけであるが、現行法の中ではどうなっているのかと。資料 P22 の今の法律であるが、差別的取り扱いの禁止の中に、卸売業者は中央卸売市場における卸売りの業務に関し、出荷者又は仲卸業者若しくは売買参加者に対して不当な差別的な扱いをしてはならないことになっており、2番、卸売業者は第15条第1項の許可に係る取扱品目の部類に属する生鮮食料品等について中央卸売市場における卸売りのための販売の委託の申し込みがあった場合には、正当な理由がなければ、その引き受けを拒んではならないということで、これが入荷した商品については全部荷受けしなければいけないといつも言われる、その法律根拠である。この正当な理由というのは、幾つかあるわけであるが、密漁物ではないといったような内容のことが別に規定されている。

では、今回どうなるのかということ、これ法改正案であり、まだ通ったものではないが、今回は明確にこう書いてある。卸売業者は、その取扱品目に属する生鮮食料品等について当該卸売市場における卸売りのための販売の委託の申し込みがあった場合には、農林水産省令で定める正当な理由がある場合を除き、その引き受けを拒んではならないことと。この農林水産省令がまだ明らかになっていない。この中に何が入ってくるのか、多分資源の問題は入らないと思うが、何を扱ってよいのか、我々のほうでそういった規制をどのようにしていけるのかは、こういうところで規定していくしかないのかということで、今日最後に紹介した。私のほうからは以上である。