

(2018年9月28日講演)

29. 「水産加工業の現状と課題」

全国水産加工業協同組合連合会 常務理事 提坂猛氏

全水加工連の提坂と言う。よろしく願います。

それでは、資料に基づきご説明したいと思う。

資料 P1 の目次にあるように、I 番と II 番で水産加工業の現状をまずはご説明し、III 番以降で課題をそれぞれ説明しようと思っている。

まず、資料 P2 の水産加工業の現状として、加工業がこれまで果たしてきた役割について。ともすれば見落とされがちなどころではあるが、水揚げされる水産物は、言うまでもなく食料資源ではあるが、極論すればそのままでは消費者が購入可能な食料ではないということも言えるかと思う。

いま少し丁寧に申し上げれば、産地に水揚げされる水産物、イワシ、サンマ、スルメイカなどの一部の魚種を除けば、そのままの形で消費者の食卓に提供されるわけではないということである。いわゆる加工品ではないような生食用であったとしても、カツオ・マグロといった大型魚は当然のことながら、ほとんどの水産物は、頭や骨、内臓といった一般的に食用としないような部分を除いて、消費者が消費しやすいように、購入しやすいような大きさに切り分けて、はじめて食料、食品ということになってくるかと思う。

資料 P14 に参考で図を載せてある。ポンチ絵なのだが、これは農業と水産業の違いを略式化したものである。例えば農業の場合の、畑で収穫され、そのまま箱詰め、袋詰めなりされて店頭で並ぶ、キャベツ、トマトといったような農産物と、この点では大きく異なっている。漁業と水産加工業は下の図にあるように重なっている部分がある。もともと、水産物自体は局地的・局時的に水揚げが集中するという一方で鮮度落ちが非常に早いことから、加熱、塩蔵、乾燥といった保存性が加えられ、国土面積が狭隘（きょうあい）な日本においては、畜肉に代わるようなタンパク源となってきた。漁業技術が未発達で漁獲量も限られていたような時代には、こういった加工の工程のみではなく、右側の流通の部分も含めて漁業に含まれていたのが実情ではないかと思っている。漁業の規模が拡大する中で、それぞれが分業化されていったということになるかと思う。

こういう水産業と漁業の規模を比較したものが、資料 P2 の左側で、経営体の数自体は漁業の 1 割にも及んでいない。しかしながら、生産額については漁業の倍以上になっている。従事者はほぼ同程度、むしろやや少なめとなっている。さらに下の図にあるように、水産加工業は国内の魚介類需給の中で約半分を占めている。特に水揚げが集中する場合には、その需要先となって魚価の値崩れを防ぐといった、漁業経営の安定にも寄与しているところである。このため、水産加工業は漁業とともに車の両輪といわれていた。

さらに右側の図表は、水産加工業の従事者数、製品出荷額であるが、機械、金属、化学といった全ての製造業をひっくるめたものに比べると、全体の1~2%にすぎない。ただ、食品製造業の中では1~2割を占めるということで、沿海地区の漁村において雇用と収入の機会を提供する基幹産業となり、地域経済を支える柱としても機能している。

水産加工業の産業構造だが、資料P3の左側にあるとおり、経営体自体は10人、20人未満の零細規模のものが大半ということで、そういった階層を中心にして、下のグラフにあるように、全般的に経営体数は減少傾向となっている。ただ、最近、小規模なところが若干増えているのは、上の階層からのダウンサイジングではないかと思われる。

右側の表は食料品製造業と水産加工業の比較を示したものである。食料品製造業は全ての製造業の平均に比べて、製品出荷額に占める原材料比率が相対的に低めとなっている。真ん中が食料品製造業で、全製造業に比べて若干低めなのだが、水産加工業はその中で非常に高くなっている。全体平均よりも高めということで、ただでさえ不安定な水産物価格の影響を直接受けやすい体質にもある。

加えて、下の表にあるように、売上高の経常利益比率が全ての製造業の半分にも満たない食品製造業の、そのまたさらに半分近くとなっている。水産加工業の収益性の低さが表れているかと思う。こういったことが水産加工業の現状となっている。

資料P4以降が水産加工業の課題に関する説明になる。あらかじめ水産加工業が抱えている主要な課題を一言で言えば、原料と労働力と販路の3つということになると思う。

1つ目として、まずは水産加工原料についての説明となるが、わが国の水産加工業は、産地に水揚げされる豊富な水産物を原料としてもともと発展してきたということがある。中でも入手が容易な多獲性魚が主要な原料となっているが、こういった多獲性魚は好不漁の波が非常に激しくなっていて、先に説明したとおり、製品の出荷額に占める原料比率が非常に高いことから、漁獲量の増減は水産加工業の経営に極めて大きな影響を及ぼすことにもなっている。

資料P4の左側のグラフは、代表例として主要な原料となっているサンマとスルメイカの漁獲量・単価を示している。両魚種とも漁獲量の減少と価格の高騰が非常に顕著になっている。サンマについては今年、漁獲が回復しているようではあるが、スルメイカは相変わらず低調ということで、国産原料にこだわる塩辛やすりめ、さきいかといった加工業者の方々は、極めて苦しい経営を余儀なくされている。

一方で、かつて水産加工業が規模拡大する際に、もともと不安定な国産原料を補うべくということで輸入水産物の利用もやってきた。90年代まではそのせいもあって輸入量が増えていったが、近年、水産物の消費が減退するわが国とは反対に、海外では水産物の消費が非常に拡大しているという話を伺っている。資料の右側のグラフのとおりだが、輸入量がどんどん減少している反面、輸入額自体はさほど下がらず、最近は若干上昇傾向にあり、単価も上がっているかと思う。

国際市場全般的に水産物価格が上昇傾向にあるということで、以前のように水産物を気

ままに輸入できる状況にはなっていない。水産加工業者も、国産・輸入とも原料の不足と価格の高騰に苦しめられているという状況である。特にイカ類については、世界的にも漁獲が減少して、かなり需給が逼迫（ひっぱく）しているという話を伺ったことがある。

資料 P5、6 に業界紙の切り抜きを載せた。スルメイカに代表されるように、国内漁業生産量が減少しており、消費も同時にかなり減退している。そういったことで魚介自給率も低下し、水産物全般にじり貧の状況ということが、よく最近ニュースで取り上げられているかと思う。

こうした中で、主要な産地では対応の検討も行われている。P6 では大船渡での実例を取り上げているが、比較的漁が好調であるイワシやサバの活用や、仲間内での新製品の共同開発、製造の分業化などの必要性が提言されてきている。

資料 7～9 は、2 つ目の労働力に関する点である。まずは、水産加工業の就業構造から説明したいと思う。中段左側の表にあるように、水産加工業に就業する者の平均年齢は、全ての製造業に比べてやや高め程度であるが、65 歳以上の構成を見ると、かなり高齢化が進んでいることがうかがえるかと思う。実は私の感覚からすると、もっと高齢者が多いかと思ったのだが、さほどでもないというのは、結構地域に住まわれている若めの主婦の方、子どもさんが生まれる前の方がお手伝いに来てくれるということで、平均年齢を下げていることもあるという話も伺った。

それから、水産加工業の雇用者であるが、資料 P7 の下の表にあるように、パート・アルバイトといった臨時雇いの比率が高くなっている状況である。

こういった統計数値はイメージと比べてここも違って、私の感覚ではパート・アルバイトがもっと多いかと思ったのだが、考えてみると、冒頭説明したようにパート・アルバイトを雇い入れるような割と規模の大きい経営体は絶対数が少ないので、それで少しイメージとギャップが出たのかもしれない。

一方で、最初に説明したとおり、水産加工業者で従業員 20 人未満の経営体がおおよそ 4 分の 3 を占めているが、右側のグラフのように、製品出荷額のほとんどは 20 人以上の経営体が占めている。経営体数の主勢力である零細経営体の割合は、全体の 6 分の 1 にすぎないという実情である。

資料 P8 は、就業者の推移についての説明である。原料調達の利便性ということから、水産加工業は産地の沿海市町村に立地してきたということは言うまでもないのだが、こういった地域では国内経済の発展に伴い、人口の都市部集中が進む中で若齢層の流出や高齢化が非常に進行しているので、労働力不足がかなり深刻化している。

一方で、1993 年から導入された外国人の技能実習制度がある。技術移転による国際貢献を目的とするものだが、他の産業と同様かもしれないが、水産加工業においても働き手の不足を補う形で、実習生の数は年々増加している。

資料 P9 が、外国人技能実習制度に関する説明になる。外国人の技能実習生は水産加工分野では、当初、日本人を対象とする技能検定制度が缶詰の巻締や水産練り製品の 2 業種で

設けられていたので、それを流用する形で、まずは受け入れが始まった。2000年以降、その他の水産加工食品製造業についても、加熱製品と非加熱製品に大きく分けて、受け入れが開始されたところである。

水産加工業に従事する実習生は、現在おおむね1万8,000人で、全体の就業者の1割近くになると推測される。この外国人技能実習制度の仕組みを簡単に説明すると、入国してから1年目の最後に、2年目以降の実習を行う意思があれば、在留期間延長のための試験を受けることになる。資料P9の左側の表はこの試験を受験する申請者の推移を示したものの、15年から16年にかけては横ばいのように見えるが、2017年における合格者数をまとめた右側の表にあるように、2017年には缶詰と練り製品を除いた試験の合格者が6,000人を超えており、外国人実習生は増加傾向にある。

本会は技能実習制度の中で試験実施機関を務めているが、受験生の数は恐らく今年で1万人を超えるのではないかと考えている。

右側の表で実習生の国籍を見てみると、ベトナムと中国で大体8割強を占めている。その他、フィリピン、インドネシア、ミャンマー、タイもあるが、ここを大きく引き離してこの2カ国が大半を占めている状況である。実は、昨年初めてベトナム国籍の実習生が中国籍の者を上回ったところである。

3つ目の課題として販路の話をしたが、資料P10は水産加工品の需要についてまとめている。加工品に限らずということで、わが国においては国民の水産物の摂取量が年々減少していることが問題になっているが、資料の左側に記載しているように、国民1人当たりの年間の摂取量は、2014年で26.6キロ、2016年のデータは記載されていないが24.6キロであった。ピーク時の2001年の40.2キロに比べ、4割近く減少したことになる。

ひとこと、元来魚食民族である日本人は、年を取れば魚食に帰ってくるといった加齢効果に期待する向きもあったが、このグラフで見るとかなり分かってくるが、40代以上の人間の魚離れがかなり進んでいる。先ほど言った加齢効果は全然期待外れだということになっている。肉類と真逆の構造になっているのが、皮肉なところかと思う。

原因はいろいろあるということなのだろうが、そもそも残滓が出やすい魚介類を敬遠する傾向に加えて、国民の生活スタイルが変わることで、例えば家庭内における調理時間の短縮化や個食化の傾向などさまざまわれているが、2つ、3つで説明するのは難しいのだろうと思う。

右側のグラフは食料支出額の形態別支出割合を示したものだが、家庭内で調理食品がどんどん伸びているのに比べ、生鮮魚介類と同様に水産加工食品が、減り方は若干なだらかかもしれないが、同じように落ちてきている。右肩下がりになっている状況である。

それから資料P11で、国内の人口が減少しているから、食べる口が減ることということで、製品の販売数量も減少して当然ではあるが、加えて国内では魚離れが構造的に進んでいるということも、先ほどの資料からもうかがえるところである。加工業者も販路の確保に非常に苦慮している状況である。

さらに、原料事情が悪化しているので、需要が減退していることも相まって、店頭販売価格が据え置かれ、加工業者の粗利額がどんどん落ち込むという結果になっている。

右側の図は、一昨年、水産庁が実施したアンケート調査の結果である。原料の不足や価格高騰、労働力不足と並んで、赤字で記した販売に関する課題が上位を占めている。また、これらは全て冒頭申し上げた 3 つの課題に関連している課題になっている。一方、下の図にあるように、国に求める支援の種類としても、販路対策が 3 番目に入っているというのが実情である。

「時短・簡便・個食」といったことがよくキーワードでいわれるが、そういった消費者の食に対するニーズに、少なくとも水産加工食品は対応をし得ると思う。それにもかかわらずここまで需要が減退してきた要因は一樣ではないと思うが、これまで長期にわたって繰り返されてきた、小売り現場における価格競争が最大の要因の 1 つではないかと思う。小売りサイドからは、低価格製品でなければ店頭には並べられないと言われて、これに応えるために事業者は無理なコストカットをせざるを得ない。結果として当然製品の質にも影響が及ぶ。出来上がった製品を食べた消費者にしてみれば、「こんなものか」という結論を出してしまうということで、需要が減退する。店頭では売れ残る。価格は一層抑え込まれるといった悪循環が繰り返されているのではないかと思う。

概して消費者は、高価格の食品はおいしくて当たり前だ、安いのにおいしい食品を求めるといことで、製品に掛けられた手間やコストを想定できなくなっているところもあるのではないかと、生産者側に立つとそのようなことを感じる。

こういった価格競争から抜け出すためには、確実においしい製品を相応の価格で提供するという事業者の腕が大前提になるが、国内ではかなり原料価格が高騰している反面、恐らく先進国の中では食品としての水産物価格が日本は最も低いのではないかと思う。そうした取り組みを続けるのはかなり容易ではない環境にあるのではないかと思われる。

以上、3 つの課題について簡単に説明したが、まとめると資料 P13 のようになる。

まず、加工原料の供給は、水産加工業という産業にとってはもちろん生命線である。水産加工業の成長産業化を目指すということはもとよりだが、経営の維持・継続のためにも、安定供給は絶対条件になってくると思う。

それから、2 点目は労働力の課題だが、試験実施機関である本会は、昨年 11 月の法改正に伴う外国人技能実習制度の拡充に対応して、試験の種類を増やし、現在、実習対象の作業になっていない作業、具体的には水産生食用食品と水産調理食品の 2 つ、この作業を増やすための準備を今行っている。

ただ外国人労働力の活用は、あくまでも一時しのぎ的なところは否めないかと思う。それと併せて、省力省人化対応機器の導入や、「カイゼン」といったソフトの取り組みも、今後促進していかなければならないのではないかと考えている。

それから、3 点目の販路の課題だが、こちらについては、加工業が単独でできることにはそろそろ限界が見えてきたのではないかと考えている。特に商品を販売することが最近は

難しくなっていると思う。やはり規模を拡大するのならば、外部の力を借りていくということも含めて、他の産業との連携は積極的に考えていく必要があるのではないかと考えている。

さらに、こういった 3 点の課題に加えて、現在の施策や支援事業が、かなり漁業者のほうに傾いているという懸念がある。漁業者中心の施策支援事業については、やはり運用を改善するべきではないかと考えている。

漁業者の所得が確保されて、漁業者がたくさん生き残ったとしても、後背の加工、流通も含めてだが、それがなくなった場合には水産業の存続そのものができなくなるはずである。漁業も水産業の一部であり、併せて加工も流通業も同じく水産業の一部なわけである。具体的にはということで、簡単に書いてあるが、漁業者中心の「浜プラン」施策があるが、そこに加工業者、流通業者を形式上ではなく、実質的に加えるシステムが必要なのではないかと考えている。

また、漁業地域の加工業者は好んで輸入原料を使っているわけではない。そういったものは不安定な国産原料の代替原料ということで考えている方が大半かと思う。

今後、資源管理の強化もなされるということで、前浜に揚がる国産原料が一層不安定になると思われるところ、原料が国産である、国内需要に対応するといった要件を気にする限りは、不安定な状況は改善されないのではないかと考えている。

最後に予算の話も少し出たが、関係予算の推移を示したのが資料 P13 のグラフになっている。注書きに書いてあるように、いろいろ断り書きがある。水産加工業者のみに対象を絞った予算は定義が非常に難しく、資料の作成に実はかなり苦労した。というのは、水産加工業が、水揚げされた水産物を消費者に届けるためのプロセスに含まれるということで、流通関係予算と一体となっていることが多いためである。加工業者だけの予算はなかなかない。加えて、農水省が 6 次産業化を推奨している関係で、生産者が加工・流通に関与する傾向を強めるということから、支援対象が一層生産者側にも広まっているということがある。

とはいえ、こういった複合目的の事業に関しても、加工業に対する効果は当然あるので、それらを拾って集計したものになっている。ただ、注書きにあるように、「浜プラン」関連の施設整備事業予算、震災関連の復旧・復興予算、補正予算は含んでいない。施設整備予算については、かなり以前、加工向けのものはあった。加工組合が冷凍冷蔵庫などを整備する場合、それを対象にする専用の事業もあったのだが、そういったハードの支援自体は大きくくり化の流れの中で、それと併せて「浜プラン」の支援要件化に伴い一括され、現在は漁協等を主体として策定・実行される「浜プラン」がなければ、施設の整備の支援を受けられない仕組みとなっており、加工向けの予算とは言い難くなっているため、集計からは除かせてもらっている。

蛇足ながら、それでは現在、加工関連施設の整備はできないのかと言えば、理屈から言ってもできないことはない。ただ、当該地区の「浜プラン」への位置付けが当然大前提とな

っており、「浜プラン」自体、策定の主体が漁業者団体であるということから、漁業関連の施設が優先されるということは否定できない。加工関連施設が取り上げられる事例はこのためごくわずかというのが実態である。

このグラフの説明に戻るが、2011年、2012年を除いても、10年間の傾向として見ればやや右肩下がりという状況になっている。

11年、12年の予算額が大きく減少しているが、これは資源管理に加えて燃油対策と漁業共済の拡充などによる漁業所得対策に施策の力点に移る一方で、事業仕分けが進められた中、生産者、消費者双方に利益が見込まれるような施策に対して、国の支援は要らないのではないかといった議論がなされ、さまざまな事業が見直し・縮小されたことにより、大幅に減少している。

他方、ちょうど2010年代に入ったばかりのころから、国内の魚介類消費の減少が非常に顕著となっていったということもあり、水産加工業については、原料、労働力、販路といった3つの課題の解決を強く働き掛けた結果、13年にはある程度の予算が回復、復帰したが、以前どおりにはならなかったという状況である。

さらに、14年に1度減るのだが、15、16年と少し増えている。14年から水産加工業者の経営改善を促すための支援事業ができた。これは久々の加工業者向け予算ということだったが、これもまた3年間で終わってしまったということで、そこから以降は引き続き減少傾向になっている。

加工業を取り巻く環境自体がどんどん厳しさを増している中でこういった状況なので、非常に危機感を抱いているところである。

なお、今年の6月に、皆さんご存じのとおり、水産庁では「水産政策の改革の方向性」をまとめたところであるが、その中でも水産加工業という単語は表向きには出てこない。水産庁の説明によると、今回の改革は、資源管理と流通構造改革、許可・海面利用などの漁業制度見直しの3つが柱ということらしいが、水産加工業は2番目の流通構造改革に含まれているということであった。

しかしながら、流通構造改革についても、今日はペーパーを特に持ってきてないが、ご覧になっていただければ分かるのとおり、「漁業所得の向上に資する」というただし書き、前置きが付いている。さらに、この方向性の中で、加工・流通の位置付けに関する記述は皆無であり、危機感が高まる状況になっている。

同じ1次産業である農業には存在しない加工や流通に対する施策を、なぜ水産で講じなければならぬのかということで、農水省の中でも相当の抵抗があるということは聞いている。ただ、冒頭申し上げたとおり、参考資料のように野菜や果物など収穫された段階で商品となり得るような農業と、水揚げされた後は一定の工程を経なければ商品にならない、食料にならない水産物と同列で扱うのは不適切ではないかと考えている。ぜひ独自の政策が必要ではないかと考えているところである。

私からの説明は以上である。どうもありがとうございました。