

(2021年7月16日講演)

### 3. 「魚の価値を上昇させるために」

マルハニチロ株式会社 代表取締役社長 池見賢委員

今回は魚の価値を上げるという観点から、当社がよく扱っているサバを例にとり、わが国日本とノルウェーを比較しながら漁業法の在り方について検討してもらいたいと思う。消費者の皆様においては、ノルウェーのサバは脂が乗ってとてもおいしいサバだと、残念ながら日本のサバはパサパサだというようなイメージがあるかと思う。

資料 P1 は 2020 年の数字を基に、水揚げ単価と輸出単価に焦点を当てた表である。水揚げ量全体、日本が 38 万トンに対してノルウェーが 21 万トンと、サバの水揚げ量では日本のほうが多くなっている。水揚げ単価を見てもらいたい、それぞれキロ単価で 110 円と 170 円となっている。一方、輸出単価を見ると、日本が 120 円、ノルウェーが 220 円となっており、さらによく見ると日本の輸出単価の倍の 220 円でノルウェーから我々日本が輸入していることが分かると思う。日本のサバは水揚げ単価と輸出単価がわずか 10 円の差しかないが、ノルウェーのサバは 50 円の付加価値が付いているというのが全体的な現状である。なぜこういうことが起こっているのかというのが今回の課題である。ちなみに右端にある写真、上は 4 月下旬の日本のマサバである。赤いということはあまり脂がないということだと思うが、下がノルウェーのサバである。これについては後ほど説明させてもらう。

資料 P2 は過去 10 年の日本のサバの養殖の餌を中心とした非食用向けのサバの数量をまとめたものである。非食用向けが 37%、全体の約 4 割弱を占めている現状である。一方でノルウェーの場合は 1,000 トン程度が餌用の枠として確保されているが、実際にはほぼ 100%が食用向けとなっているのが現状である。これは漁獲の約 7 割を占める大中まき網漁船の漁獲枠が、科学的根拠に基づいて厳格に個別割当制度が適用されていることにあると考えている。ノルウェーでは実際に漁獲できる数量よりもかなり少ない枠が配分されているということである。このために価格の安い脂の乗っていない時期あるいは小型のサバの漁獲を自ら回避できる仕組みができているということだと思う。左の写真がノルウェーサバであるが、中央と右、これは国産のマサバであるが、共に小さくて食用にならないようなサバが実質は獲れるということである。

資料 P3 が過去 10 年サバの TAC と実際の漁獲量である。日本の消化率は約 6 割程度であるが、ノルウェーは全体の TAC に対してほぼ 100%の漁獲があることがよく分かると思う。枠が大き過ぎれば、漁船は魚さえいれば旬であるとかサイズの大きさに関わらず漁獲してしまう。これは仕事であるので自然なことではないかと思うが、例えば資源管理を進めているロシアでは、2019 年より 2 年連続で枠の消化が 7 割未満の場合は枠そのものが取り上

げられるという仕組みになっている。そうすることによって漁船にとって過剰な枠はかえってリスクになるようなことになっている。これは日本の漁業においても一つのヒントになるのではないかと考えている。

資料 P4 はノルウェーのサバの脂肪分の推移を表したグラフである。右上の写真は最初のもと同じであるが、下の写真はノルウェーのサバである。脂の乗りの有無は、赤いものは脂がない、白いものは脂があるということで違いが分かると思う。多少の違いがあるにしても、脂が乗っていないノルウェーのサバを皆さん食べたことはないと思うが、実質はこのグラフにあるように産卵期前後の春から夏にかけては 5%~10%前後の脂肪分しかないということで、脂が乗ったサバというのは秋過ぎの 25%~30%のときであるということである。ということは、ノルウェーのサバも年中脂が乗っているわけではないということである。脂の乗っていないときは皆さんサバを獲っていない、逆に輸入されるサバは常に脂が乗っていて、これがノルウェーのサバのブランドになっているということで理解してもらいたいと思う。

最後であるが、資料 P5 の右下の写真は 6 月に漁獲された日本のマサバであるが、さすがに脂がないので身が真っ赤である。これは脂肪分で言うと大体 5%前後である。一方で、左側は 11 月に漁獲されたサバの脂肪分の表であるが 25%の脂肪分があり、ノルウェーのサバの 25%~30%ほどの高い量ではないが、ほぼ十分に脂が乗っていることが分かると思う。当社の手前みそになるが、当社のサバ缶詰で「月花」というブランドがある。これはあえて原料を秋から冬にかけての脂の乗った、かつサイズの大きいサバしか使用していないブランドであるが、現在売価は恐らく 300 円弱、295 円ぐらいで売っていると思うが、比較的よく売れている。皆さんの認識ではサバ缶は 100 円台だと理解していると思うが、こういったことで原料次第ではきちんと商品の差別化ができていくということの一つの事例ではないかと考えている。

全体を取りまとめると、日本のサバの価値は、資源管理のやり方次第では今後大きく上げることがノルウェーのサバのようにできるのではないだろうか。漁業法改正でサバを含めて IQ 化が進むことになったが、これは SDGs14 にある MSY、いわゆる管理も進むことになって良い方向に行っているとは思うのだが、TAC や IQ が実際の漁獲よりも大き過ぎれば、これまで同様にサバに限らず価値が低い小さな魚まで漁獲されることになる。MSY についても欧米などは達成率が 90~95%に対して、我々日本では 50%前後。これでは実効性が残念ながら失われてしまうのではないかと考えている。加え、ずっとこの会での提言事項であるが、魚資源は国民の共有財産という位置付けが必要ではないかと考えている。大体こういう観点からも、魚の価値を上げるためには資源管理を含めた全体的なもう一回大きな動きが必要であると我々事業体も考えているということである。以上である。