

# 日本の漁業の現状とその課題

## 獲る漁業から育てる漁業へ

魚食文化の復活を目指して



育てる漁業学習グループ

小野利貞・黒澤慶章・萩原靖忠

福永隆昭・山本靖正 (アイウエオ順)

## 目次

1. はじめに	1
2. 日本の漁業の現状と問題点	2
(1) 漁獲量の減少	2
(2) 消費者の魚離れ	7
(3) 漁業従事者の減少、高齢化	9
(4) 魚介類の輸入増加、自給率の低下	10
3. 日本の漁業の復活・振興策	13
(1) 漁業資源の増加策	13
(2) 栽培漁業、養殖漁業の推進	17
(3) 漁業者の増加、育成策の推進	22
(4) 魚食の拡大、食育の推進	24
4. まとめ	31
5. おわりに	34
6. 学習状況	35
7. 参考文献	37

## 1. はじめに

我が国は、古くから四方を取り巻く海、そして河川や湖に棲息する様々な魚介類を貴重な食料として利用してきた。その歴史は古く、縄文時代の貝塚からアサリやマダイ、アジなどの骨が出土していることから明らかである。

それは、お正月のおせちに小魚の田作り、昆布巻きなどの水産物を使ったり、結婚式などお祝い事には尾頭付きの鯛が供される習慣に見られるように、日本人の生活に深く根付いた魚食文化を形づくってきた。

魚食文化は、単に魚を食べることだけでなく、調理、その道具、そして食材の処理、保存の技術など多様な分野に及んでいる。そして、近年では、何よりも日本人の食生活の中で、魚は動物性タンパク質摂取の多くを支えてきた。しかし、今、米食と共に、日本の食を支えてきた魚食、そして、それを取り巻く魚食文化が危機に瀕している。

一方、海外に目を転じると、近年、寿司、刺身など和食に対する関心が高まっている。そして、こう言った傾向があと押ししたのか、一昨年(2010)の12月には、「和食」がユネスコの無形世界文化遺産に登録された。登録対象は、正確には「自然を尊ぶという日本人の気質に基づいた食に関する習わし」とされており、その推薦理由は、下記の通りである。

- ①もてなしの心：見た目の美しさ、季節に合わせた器、部屋のしつらえ
- ②食材の良さ：魚、野菜など日本列島は自然の変化に富み、四季折々の新鮮な食材をもたらしている。又、この食材の良さを引き出すために、出汁(煮干し、カツオ、昆布など)や、醤油、味噌などで調理すること
- ③栄養バランス：良質なタンパク質を含む魚などをおかずの中心に、イモ類や野菜の料理なども食べることで、栄養のバランスを整えることができること。
- ④年中行事などの密接な関わり：正月行事など四季折々の期分け行事

### 「和食」が無形文化遺産に登録(25. 12)





このように和食が世界遺産に登録される一方、残念なことに、我々の家庭の食卓は、この世界遺産の推薦理由に言われるような、「和食」とは縁遠くなっているのが現実である。

今、日本の食卓では、ご飯や魚離れが起きているといわれる。食の欧米化やライフスタイルの変化は、ご飯からパン、魚から肉へと食習慣を変え、それが結果として、日本の農業、漁業の危機を招いているのである。

そこで、私達、漁業学習グループは、このようにあまり実態の知られていない、漁業、魚食の危機的状況について、その現状と課題、そして解決策についてを学習することとした。

## 2. 日本の漁業の現状と問題点

先ず、日本漁業の危機を招いている理由といわれる下記の4点について、その内容を詳しく学習することとした。

- (1) 漁獲量の減少
- (2) 消費者の魚離れ
- (3) 漁業従事者の減少
- (4) 魚介類の輸入量増加、自給率の低下

以下、各項目について、詳しく検証する。

### (1) 漁獲量の減少

世界全体の漁獲量は、人口や消費量の急増と共に、急速に伸びているが、その一方、日本の漁獲量は年々減り続けており、遠洋、沖合、沿岸それぞれの漁業生産量は昭和59年(1984年)の1282万トンピークに、平成24年(2012年)には486万トンにまで落ち込んでいる。

遠洋漁業；	自国の排他的経済水域(200海里水域—370.4 <sup>キロ</sup> )の内外における大型漁船による漁業を言う
沖合漁業；	遠洋漁業と沿岸漁業の中間規模のもので、沖合で行われる漁業を言う
沿岸漁業；	自国の陸から比較的近い、日帰りできる程度の沿岸部で行われる小規模漁業を言う

の家庭  
は縁遠  
炊米化  
変え、  
いてい  
解決策

日本は世界3大漁場の1つを持ち、排他的経済水域(EEZ)の面積では世界第6位に位置しており、FAO(国連食糧農業機関)によれば、世界で最も生産性の高い地域の1つとされている。

排他的経済水域(略称 EEZ)； 国連海洋法条約に基づいて設定される経済的な主権がおよぶ水域のこと。沿岸国は国連海洋法条約に基づいた国内法を制定することで自国の基線から 200 海里の範囲内の水産資源及び鉱物資源などの非生物資源の探査と開発に関する権利を得られる。その代わりに、資源の管理や海洋汚染防止の義務を負う

いて、



るが、  
れぞ  
成 24

このように恵まれた条件を有する我が国において、なぜ、急速に漁獲量が減少しているのかは、いろいろ言われているが、主に次の3つのことが原因と思われる。



その原因とは

①地球温暖化による環境変化が魚の総量減少を招いていること

世界全体を見ると漁獲量が増えており、日本近海でも魚の種類によっては漁獲量が増えているものがあることから、一概に温暖化が原因であると言えない意見もあり、現段階では因果関係ははっきりと証明されていない。しかし、温暖化による水温変化により、今まで獲れていた魚が取れなくなるということが起こっているのは確かなことである。

一般的には、人間の活動により二酸化炭素が排出され、気温は上昇する。海中では二酸化炭素は炭酸カルシウムに姿を変え、珊瑚などに蓄えられているものが温暖化により海中に溶けだし、それが又、温暖化を促進し、海洋生態系にも悪影響を及ぼすといわれている。海流は、冷たい水が下の方に沈むことによって、湧昇流という海中を上下する流れが生まれる。そして、このことによって、海の下にあった陸上の腐敗した葉、土の栄養、そして、海中の植物、動物プランクトンが海の表面に上がってきて、魚類の栄養となる。しかし、海の温暖化により、この循環が壊れると、十分な魚への栄養分が損なわれることになる。このように、温暖化による海の循環不足が魚の栄養分供給を妨げ、結果的に魚類の総量を減らしていることも考えられる。

②埋め立て等による藻場、干潟の減少が魚類の生育場所を奪い、結果的に魚の総量を減らしていること

藻場、干潟は重要な漁場であるばかりでなく、水産生物の産卵、稚仔魚の生育等の資源生産の場としての機能や、有機物の分解、窒素、リン等栄養塩の取り込みによる水質の浄化等の様々な機能を有している。

その藻場、干潟が大規模な開発等による土砂流入や埋め立てにより大きく減少している。その結果、磯焼けと言われる現象が起き、ひいては生育魚類の減少を招いているといわれる。今後は、漁場保全のための森づくり、栄養塩の河川からの適切な補給、水質浄化設備(下水処理場)からの季節的栄養塩の放出が必要と思われる。

磯焼け；浅海の岩礁、転石域において、海藻の群落(藻場)が季節的消長や減少の経年変化を経て、著しく衰退、又は消失して貧植生となる現象

磯焼けの写真は次ページ



海底における磯焼け(藻や海藻が生育していない)現象

### ③乱獲、大量捕獲が漁業資源を減少させていること

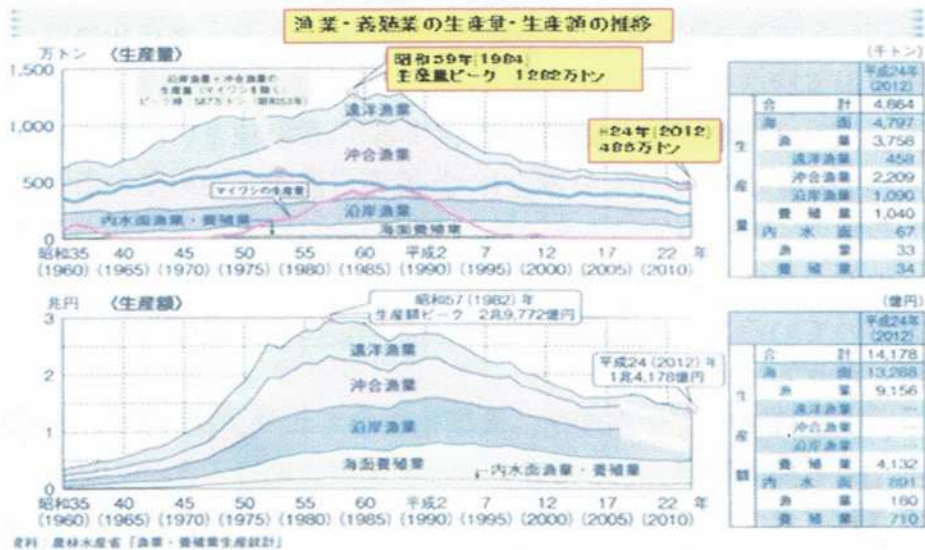
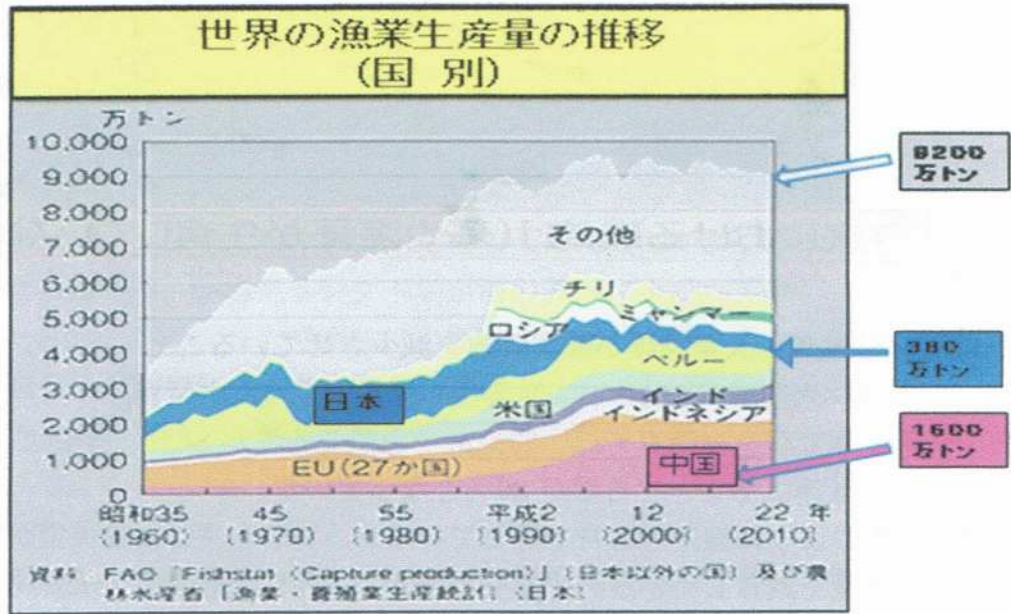
農林水産省が2010年に漁業者に対して行った水産資源の持続的利用に関する意識意向調査では、資源減少を感じる者が88%、そして、その原因が乱獲にあるとする者が30%となっている。

このように漁業者自身も感じているように、乱獲、大量捕獲が結果的に漁獲量を減らしているとするものである。特に、成魚も未成魚も、その資源量の多少に拘わらず、一網打尽にしてしまう現在の漁獲方法に大きな原因があると考えられる。又、このことを招いている原因の多くは、日本では、ほとんどの魚種に事実上、漁獲可能量の上限が定められていないために、オリンピック方式といわれるように、ヨーイドンで一斉に出漁し、少しでも収益を上げようとするだけ取りつくしてしまうことにあるといわれる。事実、日本では漁業規制は確かに存在するが、350種といわれる魚種の内、わずか7魚種のみ、それも日本全体で、漁獲可能量を定めているだけの為、どの地域で、どの漁協が、どの漁船が、いくら獲ってよいかを示されていないのが、早獲り競争を招いているとするものである。又、乱獲、大量捕獲を招いている2つめの原因として、漁船、漁法の近代化による大量捕獲が挙げられる。

近年、漁船はますます高度化、大型化をしており、高性能な魚群探知機、自動化する採捕装置、そしてGPSなど漁獲を助けるための様々な機器が装備されてきている。又、冷凍船の帯同による1回の出漁期間の長期化なども大量捕獲につながっているといわれている。



そして、3番目の原因には、主に日本海、東シナ海等で重なり合う EEZ 内で、競合する中国、韓国、台湾などの漁船が、圧倒的な船数で、底曳き、巻き網、特に中国船は虎網など、違法すれすれの操業をしていることが乱獲につながっているとされている。





合う EEZ  
で、底曳  
ているこ

## (2) 消費者の魚離れ

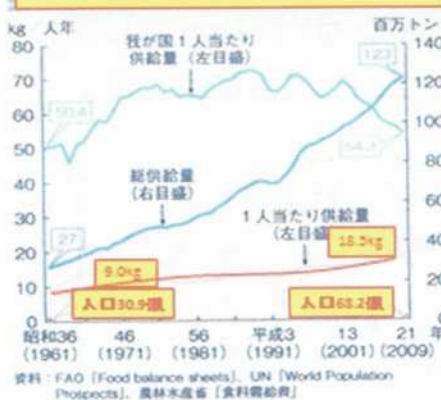
次に今、漁業、魚食をめぐって専ら言われているのは、漁業者側の問題だけではなく、消費者側の問題として、魚離れが加速していることである。世界全体の比較でみると、日本は依然として、魚を多く消費する国には属しているが、その消費量が年々、減少していることが大きな問題となっている。事実、日本の近年の年間1人当たりの魚介類消費量は平成13年度の40.2kgから平成24年度には28.4kgと3割も落ち込んでいる。この理由は色々、あると思われるが、大きくは以下の2点にその原因があるのではないかと考えられる。

その1つは、パン食、肉食といった、いわゆる食の欧米化が各年代を通じ、浸透してきていることである。戦後、アメリカからもたらされたパンを食べる食習慣は、高度成長期を経て、親から子へ、孫へと確実に受け継がれてきた。

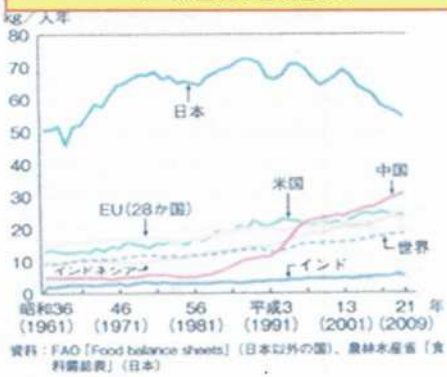
そして肉を多く食べる食習慣も、洋食文化の普及と共に日本の食習慣に深く根ざすことになった。この傾向は平成18年に至り、肉類の摂取量が魚介類の摂取量を上回ることとなり、最近ではその差が年々大きくなってきている。

特に驚かされるのは、幼児から高齢者まで、全ての年代で肉食が魚食を上回っていることで、この傾向は今後益々、強くなっていくのが確実で、将来が危惧されている。

世界の食用魚介類供給量と人口の変化



世界の食用魚介類の年間国内供給量の推移 (一人当たり主要国別)

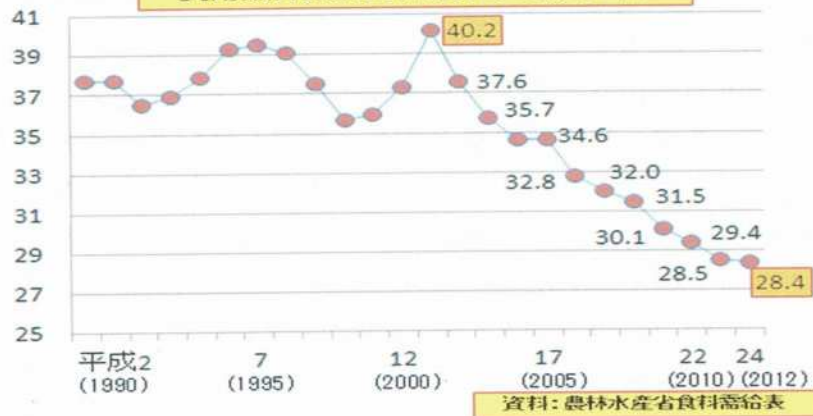


8200  
万トン

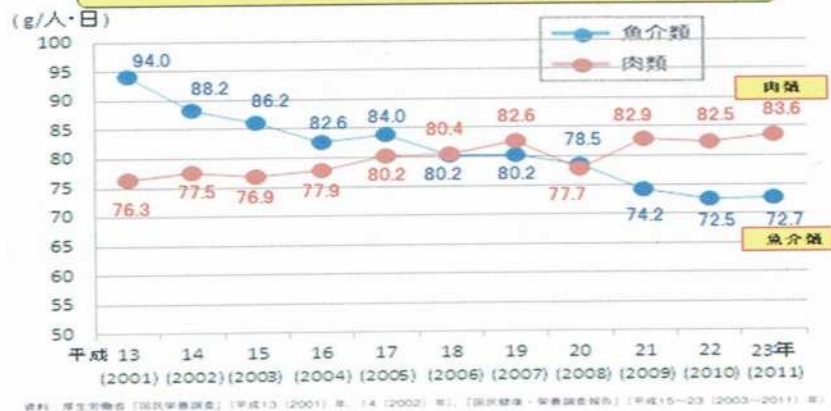
380  
万トン

1500  
万トン

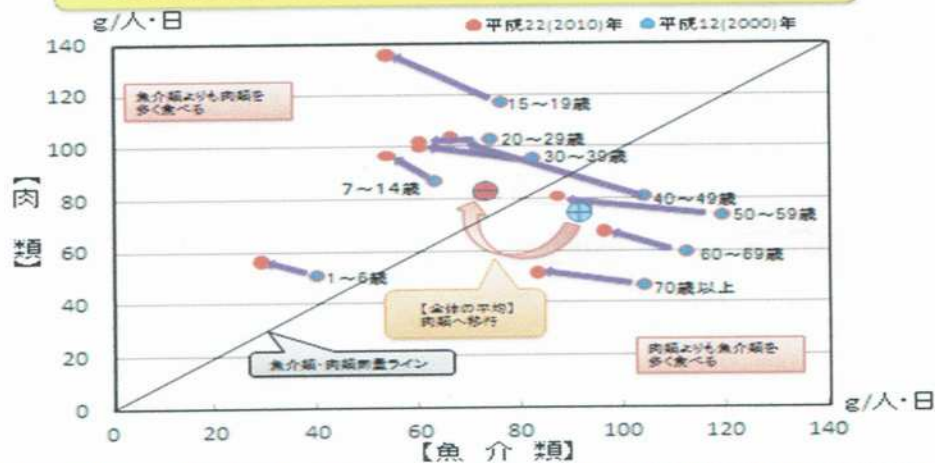
食用魚介類消費(純食料、kg/人・年)



国民1人当たり魚介類と肉類の摂取量の推移



魚介類及び肉類の年齢階層別摂取量の変化



資料: 厚生労働省「国民栄養調査」(平成12(2000)年)、「国民健康・栄養調査報告」(平成22(2010)年)



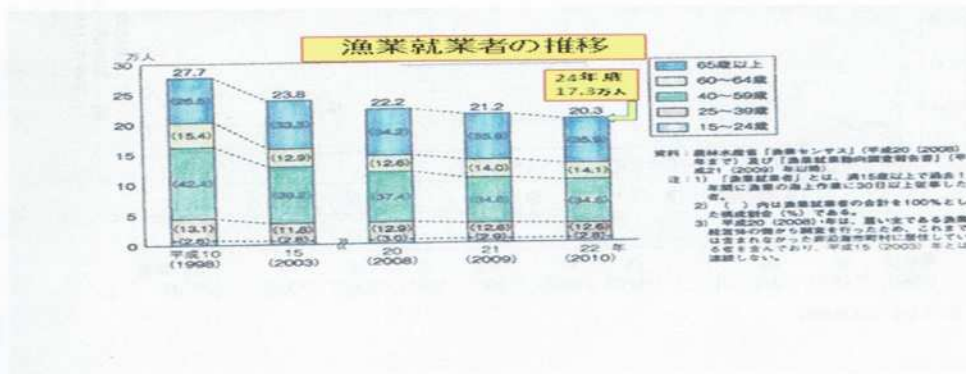
消費者の魚離れのもう1つの原因とされるのは、最近の人々の中に調理の簡便さや食べやすさを求める傾向が強まって、結果的に魚離れを引き起こしているといわれることである。

2009年度に実施した食料品消費モニター調査では、生サケの購入量が調理が簡単という理由で増える一方、同じく調理が面倒という理由で、イカの購入量が減少したという結果が出ている。又、子供が好む料理は刺身、子供が好まない魚介料理は煮魚で、骨を取るのが面倒というのが理由になっている。

このように、バブル崩壊後の低価格指向の高まり、共働き家庭の増大やライフスタイルの変化により、家庭での調理時間の減少や簡便化を求める傾向が強まった結果、切り身や加工品といった調理しやすいものやマグロ、サケといった輸入品を中心に扱うスーパーなど大型量販店での魚介類購入が増えることとなった。そして、このような消費者ニーズの変化は、輸入品の増加や国内水産物の価格低下を招き、これが結果的に資源の回復力を上回る漁獲競争を招き、ひいては、生産力の低下を招いているのである。

### (3) 漁業従事者の減少、高齢化

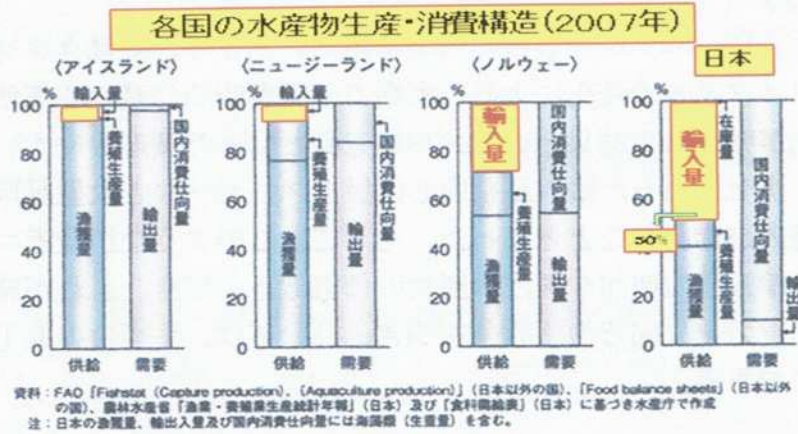
漁業従事者数は、終戦直後の昭和24年(1949年)の109万人が、昭和48年(1973年)には50万人に減り、平成15年(2003年)以降は毎年1万人の減少が続いた結果、平成24年(2012年)には17万人まで減少している。そして、年齢構成についても、60歳以上が50%を占めるなど、高齢化も急速に進んでいる。この原因として考えられるのは、魚類の消費減少、乱獲などが魚価の低下を招き、ひいては、このことが漁業従事者の低収入につながり、結果として、廃業、転職が進んだこと、そして、若者自身のライフスタイルや職業意識の変化に伴うサラリーマン化、高収入指向、3K職場といわれる漁業の過酷な労働環境を避ける傾向が漁業離れにつながっていると考えられる。



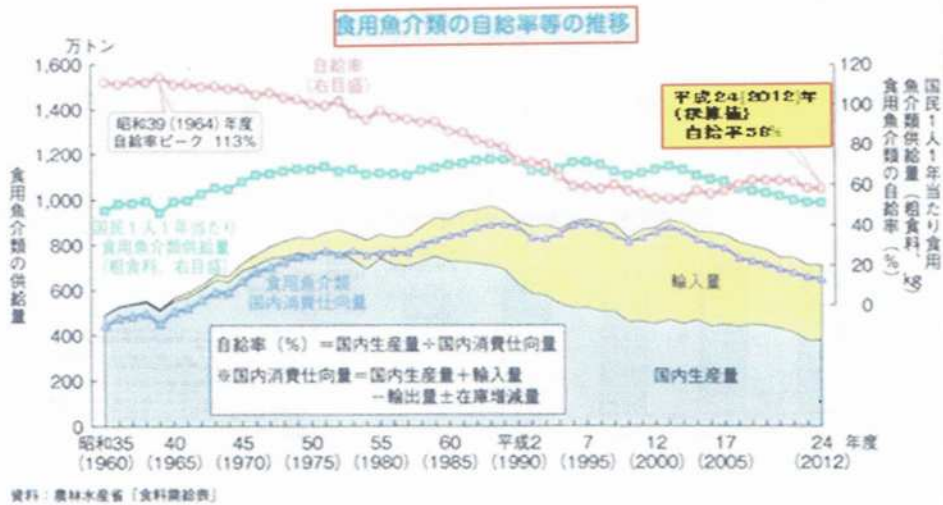
#### (4) 漁獲類の輸入量増加、自給率の低下

その要因として

- 1) 手軽さ求める消費者心理とそれに呼応する流通業界
- 2) 低価格で調理が簡単を求める消費者
- 3) 人件費の安い海外で加工品を求める流通業者



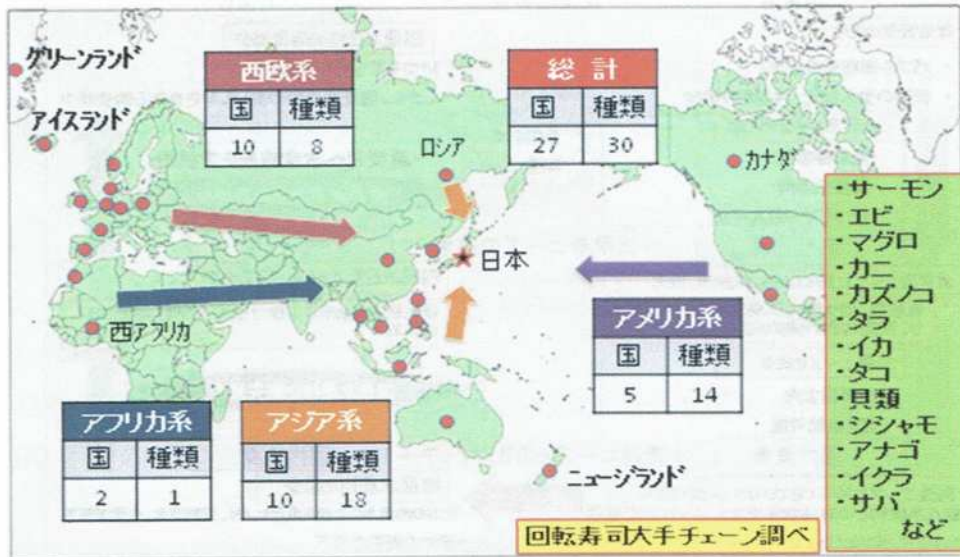
水産物・食用魚介類の日本の自給率は58%と低く,輸入は50%と突出している。



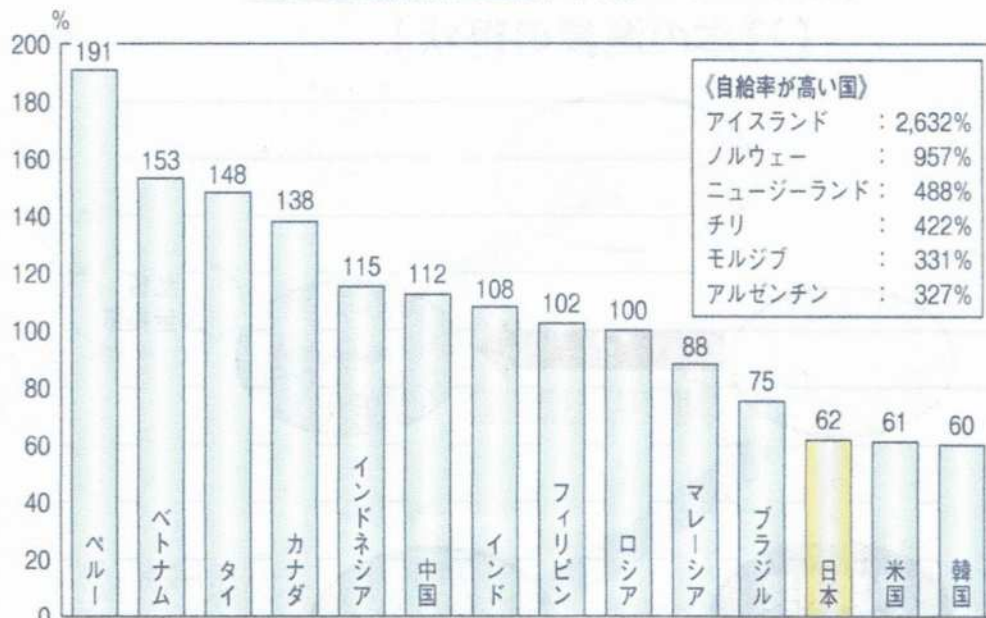


回転すしのネタは80%、海外(27ヶ国)から日本に輸入されている。

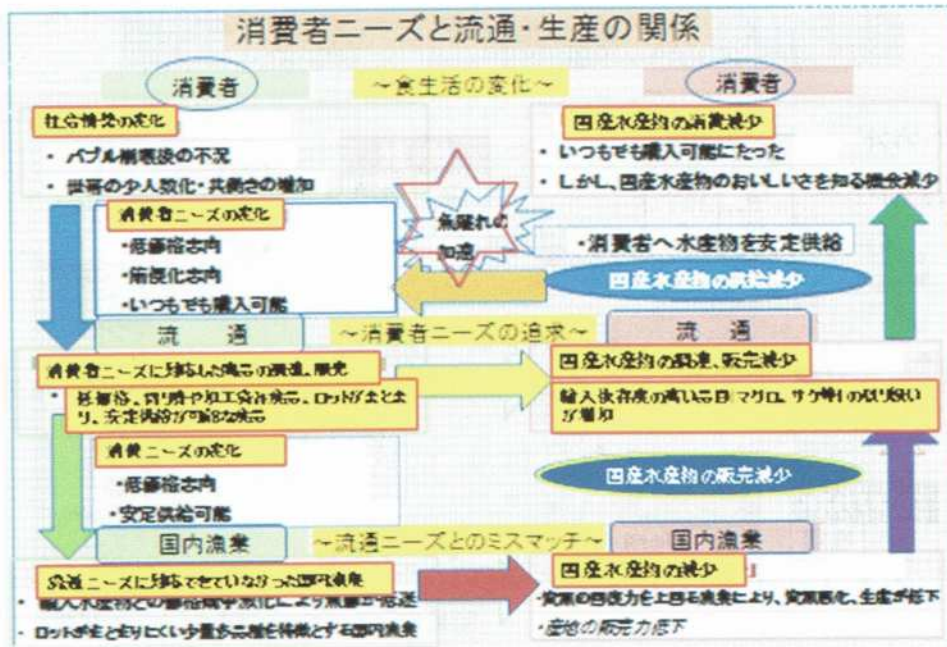
日本に輸入される主な寿司ネタと国別



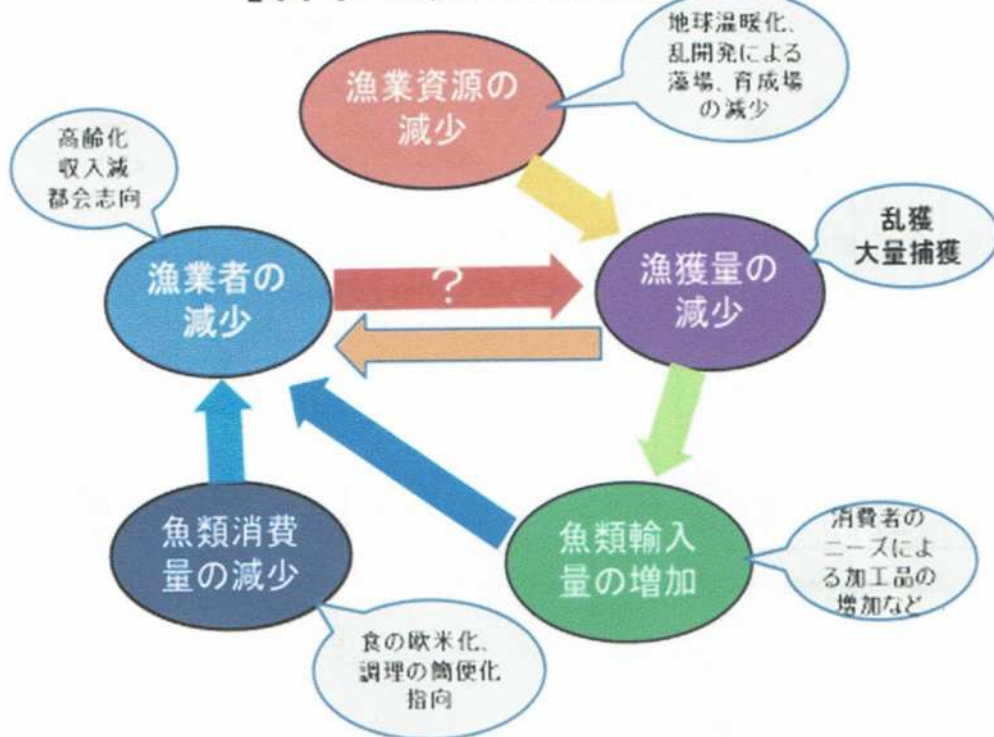
各国の食用魚介類の自給率 (平成19 (2007) 年)



資料：FAO「Food balance sheets」(日本以外の国)及び農林水産省「食料需給表」(日本)に基づき水産庁で作成



## 【日本の漁業の現状】





### 3. 日本の漁業の復活・振興策

#### (1)漁業資源の増加策

##### ①産卵場、育成場の増加

水質保全：工場排水、下水処理の浄化は相当改善されてきている。

森林再生：森が栄養源供給元として、植林により栄養豊かな海を支える活動が地域に浸透されてきている。

藻場の再生：藻場は魚介類の産卵場、生育の場、隠れ場所、餌場であり、富栄養源の原因ともなるチッソ、リンのなどの栄養塩を吸収、水質を浄化する場となっている。

日生町漁業組合では、「日生かき」を育むアマモ場再生活動を行い、昭和60年頃のアマモ場12haが平成24年には約200haまで回復させている。



アマモの群生 (岡山県・日生)  
S60年12ha → H24年200ha

### ②適正漁獲量の厳守

現在日本近海から魚がいなくなったと言われている。

その原因として

- ・地球温暖化、
- ・中国船、韓国船の乱獲、密漁
- ・日本漁船によるオリンピック方式と呼ばれる早獲り競争を続ける乱獲

### ③未成魚捕獲規制

今までの日本の漁業は存続性を無視した過剰な漁獲によって、海の魚をほぼ獲り尽して、早獲り競争にて乱獲している。

今後は、資源調査に基づいて漁業枠を決め、資源を守りながら、漁業を続ける長期的な政策が必要である。

事実、海外の主要な国はTACの設定により、安定的な収益につながっている。

### 主要国における漁業管理制度の概要

	TAC 設定	TAC管理手法		
		IQ方式	ITQ方式	オリンピック方式
アイスランド	●		●	
ノルウェー	●		●	
イギリス	●	●		
スペイン	●	●		
ニュージーランド	●		●	
オーストラリア	●		●	
アメリカ	●		●	
日本	●			●



**TAC (total allowable catch:総漁獲可能量)**

魚種ごとに漁獲できる総量を定めることにより資源の維持または回復を図ろうとするもの。この総量は、その年の資源量により毎年変更される。

**1Q方式 (Individual quota:個別割当方式)**

TAC漁業者、漁業団体又は漁船ごとに配分し、分与する方式

**ITQ方式 (individual transferable quota:譲渡可能個別割当方式)**

IQ方式のうち、分与された該当量を他の漁業者にも譲渡できるように措置する方式。

**オリンピック方式**

自由競争の中で関係業者の漁獲を認め、漁獲量がTACに達した時点で採捕を停止させる方式

\*ノルウェーではIVQ方式 (individual vessel quota:漁船別漁獲割当方式)

例えばアイスランド、ノルウェーの漁業者はITQ方式により、制度に基づき漁をして漁業者は儲かり、漁獲高が収入に反映されるため、漁業者の目は量から質へと移ることにより、結果収入が増加していると報告されている。日本も今年から水産庁が太平洋クロマグロの幼魚の漁獲枠を過去の実績の半分とし、マサバ、スケソウダラを対象に漁船や漁協ごとに漁獲上限を割り当てる方針を示している。



④外国船による大量捕獲、密漁の現状

1970年代、世界各国が沿岸200海里(約370km)の排他的経済水域(EEZ)を設定したことにより沿岸国の資源囲い込みで構造的な行き詰りを招いている。又、日本近海域に於いては、中国、韓国、台湾の国民の所得向上等により水産物の消費量が増え、大量捕獲、密漁が頻発している状況である。





2014. 3雑誌「WEDGE」から抜粋

## 東京五輪で国産まぐろの「おもてなし」は可能？

〈日本の漁業は崖っぷち〉

～資源管理されていない水産物は市場から排斥されていく～

2016年のブラジル・リオ五輪では、持続性があると認められた水産エコラベル(MSC海洋管理協議会)のついた水産物の食材のみが供給されることになっている。

オリンピック、パラリンピックの競技期間中に約1400万食が提供される。

世界では、持続性のない、きちんと資源管理されていない水産物は市場から排斥される傾向が年々、強まっている。

2020年に開催される東京オリンピックでは、その傾向が一層、強まっていることは確実であるが、さて、？。

### (2)栽培漁業、養殖漁業の推進

#### ①栽培漁業の定義

魚介類の小さい時期を人の手で保護・飼育して大量に放流し、その後は自然の海の力で成長させてから漁獲しようとするもの。

さらに放流した魚介類のを漁獲対象とするだけでなく、それが海の中で成熟し子孫を再生産することも目標にしている。

#### ②栽培漁業の歴史

2001年に水産基本法が制定され、「水産資源の増殖・種苗放流による資源造成の推進・水産動植物の増殖及び養殖推進」を達成するための水産基本計画を定めている。

それ以前に昭和38年、瀬戸内海地域のマダイ、クルマエビの種苗育成、放流が日本で最初である。

#### ③現況

栽培は国営栽培漁業センター16か所、都道府県センター64か所等で85種類以上の魚について行われている。

栽培業種はブリ、マダイ、ヒラメをはじめ、現在は高級魚のシマアジ、

オニオコゼ、トラフグ、クロマグロ、ニシン、クロダイ、アワビ、サザエ、アサリ、マダコ、ウニ等が栽培されている。

#### ④栽培漁業の利点・問題点

##### 利点

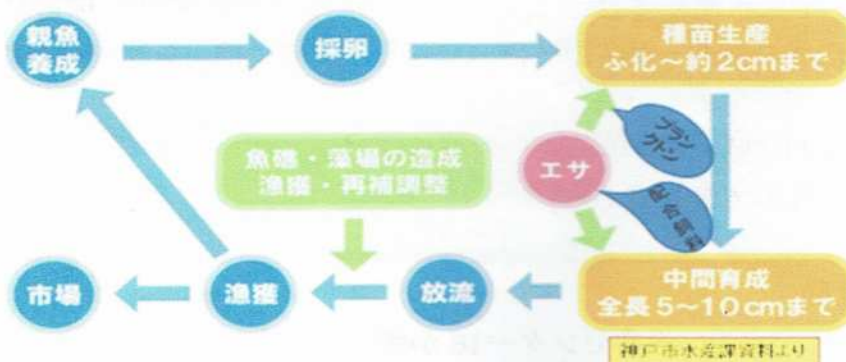
- ・遠洋、沖合漁業の著しい減少に比べ、安定的に推進し、多様な魚介類を国民に供給することができる。
- ・種苗放流による疾病の伝播を阻止し、遺伝的多様性、対象海域の生態系等に配慮した効率的な栽培漁業が出来る。
- ・漁業資源の増加、漁業者の利潤向上が出来る。
- ・自然に近い姿で放流でき、自然界で再生産の促進が出来る

##### 問題点

- ・コストがかかる
- ・漁業者の協力が不可欠である
- ・飼料生産コストが高い
- ・自治体の財政に左右される
- ・広域放流種などの効果の検証が難しい
- ・種苗生産施設の老朽化
- ・魚価格低迷による漁業者負担能力の低下
- ・都道府県の栽培漁業センターの職員の高齢化が進行

## 栽培漁業とは

栽培漁業は、魚介類の小さい時期を人の手で保護・飼育して大量に放流し、その後は自然の海の力で成長させてから漁獲しようとするものです。さらに、放流した魚介類を漁獲対象とするだけでなく、それが海の中で成熟し子孫を再生産することも目標にしています。







### ⑤養殖漁業の定義

対象魚種を占有された区画で、最終生産まで、育成する生産方式

- \* 人工種苗に基づく完全養殖
- \* 天然種苗に基づく不完全養殖
- \* 無給餌養殖 天然プラントや栄養塩を餌として養殖（貝類、藻類）
- \* 給餌養殖 生餌（サバ、アジ、イワシ）魚粉・魚粉を加えた配合肥料（MP・EP）を餌として養殖（マダイ、ブリ、ハマチ、カンパチ）

### ⑥養殖の方法

小割式・築堤式・網仕切り式・陸上水槽式

### ⑦養殖の歴史

昭和2年、香川県引田町でハマチ、アジ、サバ、タイ、の取り組みが行われたのが最初である。

本格的に養殖生産が可能になったのは、平成3年からである。

日本の平成24年の漁業養殖業の総生産に占める養殖の割合は22%である。水産物の世界的な需要が増大する中、漁船漁業による生産量の増加は限界がある為、今後益々、養殖漁業が安定供給に寄与すると思われる。



近大マグロ (近大水産研究所)

● **漁業生産量に占める養殖生産量の割合(平成24年)**

○世界の漁業生産量18,300万トン **うち養殖生産量9,043万トン**  
(全体の49.4%)

○我が国の漁業総生産量486万トン **うち養殖生産量 107万トン**  
(全体の22%)

● **我が国の主な魚種の養殖生産量の割合**

- |             |            |              |            |
|-------------|------------|--------------|------------|
| ①ウナギ 1.8万トン | <b>99%</b> | ②マダイ 7.2万トン  | <b>79%</b> |
| ③ブリ26.3万トン  | <b>61%</b> | ④クロマグロ1.8万トン | <b>53%</b> |
| ⑤ホタテガイ50万トン | <b>37%</b> | ⑥コンブ類10.7万トン | <b>32%</b> |

● **養殖業の課題**

ブリ、ハマチ、タイなど給餌養殖では種苗代、餌代が費用の7割近くを占め、経営を圧迫している。餌の自給率は**27%**になっているが、特に昨今は、餌の輸入代金も海外との価格競争で、高騰している。又、養殖場の確保、撒き餌による海水汚染対策、過大養殖による価格下落対策など課題も多い。



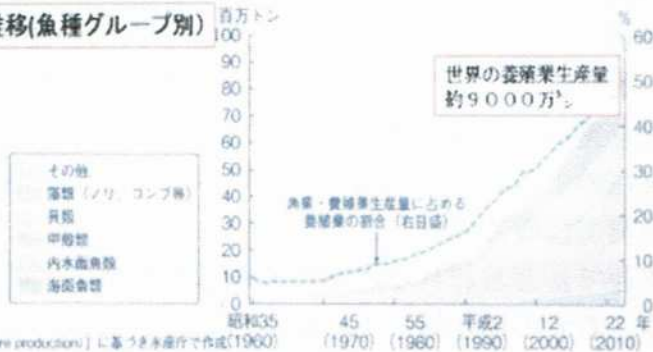
### 養殖業生産量と漁業・養殖業生産量に占める割合



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」に基づき水産庁で作成  
注：平成23(2011)年調査は若干郡、宮城県、福島県の一部を除く結果である。

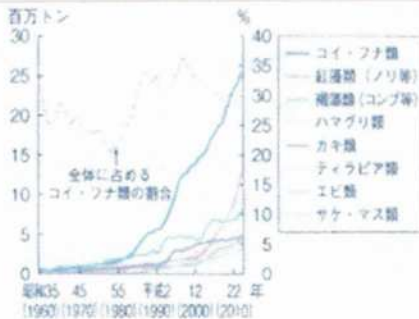
水産庁で作成

### 世界の養殖業生産量の推移(魚種グループ別)



資料：FAO「Fishstat (Aquaculture production)」に基づき水産庁で作成(1960)

### 世界の養殖業生産量の推移(魚種別)



### 世界の養殖業生産量の分類(平成24年12月)



水産庁で作成



養殖生簀からの収穫風景

### (3) 漁業者の増加、育成策の推進

① 漁業に意欲ある若者が新規参入し、継続して漁業に携わるための環境を整備し、漁業の高付加価値化を担う人材を確保・育成することである。漁業者が減少した原因は漁業で生活していくことが困難である、つまり魚を獲って生計を建てていくことが現状だと難しいことが原因である。現在のように、場当たりの獲ってきた魚を市場に並べて買い叩かれる漁業ではなくて、「こういうものをここに売りたいから、これだけ獲ってきて」と言われる漁業に変わる事が漁業者の増加・育成策に必要であり、若者の増加策にもつながる事である。

#### ② 増加策と若者の呼び戻しに必要な事項

◆ 現在の漁業協同組合は若い人の声が全く無視されている。漁協の中心である 60 歳を過ぎた人たちには、今までやってきたことを変えることに抵抗感がある。後継ぎがない人は先のことは真剣に考えない。後継ぎがいる場合も、親にしか漁協の正組合員の資格が無い。ということは、未来の漁業を背負っていく若手漁業者には発言権も選挙権もない。少ない後継ぎの若者の声が無視される。若手の呼び戻しには漁協制度の改革や解決策が必要となる。



- ◆漁業協同組合の問題点の解決：これから先の未来の漁業を背負っていく人たちの声が反映されないことで、今すぐにでも変えないといけない。これから先の漁業を担っていく数少ない金の卵である彼らが、色んなことにチャレンジしていけるような土壌を作っていかなければならない。
  
- ◆そのための施策として  
 漁業の経営体質の改善が必要であり、漁業収入の改善が急務である。中長期的に安定した収入が期待できれば、後継者は必ず戻ってくる。北海道のホタテの養殖や、駿河湾の桜エビ漁業のように、安定して高い利益を上げている地域では地元の若者が漁業を継いで、豊かな生活を送っている。地域経済を支えられるような、自立した水産業を育てなければならない。そのための各種政策の実行や地元発信の改善策が望まれる。
  
- ◆労働環境の改善：労働時間等の労働条件の適正化、労務管理体制、安全衛生管理体制の整備等の政策遂行が望まれる。
  
- ◆労働条件（給与・待遇等）の向上は当然図るべきことであるが、日本の漁業はすでに産業としては成り立っておらず、一般の企業であれば、倒産している状態を補助金で維持している状況である。収入の安定化対策が望まれるところである。
  
- ◆収入安定対策：地域資源を活かした6次産業化の取り組みの推進
  
- ◆意欲ある若者が漁業に新規参入し、継続して漁業に携わるための環境を整えるとともに、漁業の高付加価値化を担う人材を確保・育成する。
  
- ◆就業準備、就業・定着促進のための給付金等の制度化：就業に向け、漁業学校で必要な知識の習得等を行う若者に対して、他産業に就職した場合に比較して最低限の資金を給付。（150万円／年、最長2年）
  
- ◆情報提供：漁業就業促進情報の提供、HPやパンフでの修業情報の提供・就業相談窓口設置・就業のための坐学や体験漁業の実施・都市部や地方において漁業就業相談会の実施
  
- ◆長期研修や技術習得支援：就業・定着促進の支援（雇用型1年間・幹部養成型2年間・独立型3年間）

◆技術習得支援：漁業活動に必要な技術や経理・税務、流通・加工、安全操業等の習得支援

◆女性の労働力の活用：漁獲労働以外に水産加工、水産品販売などに女性の特性を活かした職場提供することを通じて6次産業化の道を探る。起業的な経済活動や地域の活性化のための取り組みに女性の労働力活用を図る。

#### 21世紀のわが国漁船漁業の再生に向けて

(日本トロール底魚協会・吉田光徳氏)

日本の漁船漁業において、人間の経験や勘に頼るのではなく、欧米のように最先端の科学技術を如何に駆使するかである。目で見える漁業、即ち、コンピューター制御による漁業が主流となる。

日本の21世紀の漁業も汚い・危険・きついの3Kのイメージのない、プレステーション感覚で漁業をする時代、即ち、若者で無ければ出来ない漁業になるであろう。そのためには、コンピューターに精通した電子技術者の育成が不可欠であり、21世紀の漁船漁業を発展させるためには、船長と乗組員の能力の多様化と高度化が必要不可欠となる。他産業と同じように漁業が若い人にとって魅力のある産業になる日が訪れる事を期待する。

#### (4) 魚食の拡大、食育の推進

◆「和食・日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録された(2013・12・05)。今、和食の見直し気運が起こっている。日本料理とは、日本でなじみの深い食材を用い、日本の国土、風土の中で独自に発達した料理をいう。又、この日本風の食事を「和食」と呼ぶ。米(穀類)・野菜・魚が多くの場合料理の基本素材とされており、寿司および刺身、天ぷら、蕎麦などは日本国内外でもよく知られると共に料理店はミシュランにおける評価も高い。このような観点から、魚食の拡大は今後、大いに期待されると思われる。

#### 「魚食文化」

魚を中心とした食生活の中で受け継がれ、蓄積されてきた知恵や知識、漁獲技術、処理、品質評価の目利き、加工・保存方法、調理道具・方法などを総称する概念



### ①「魚食文化」を支えている「魚食」の現状

進む「魚離れ」：古来我が国では多彩な魚食文化が発展してきたが、近年、若年層を中心に急速に「魚離れ」が進行している。

「家計調査年報」（農林漁家世帯を除く二人世帯）の昭和40年と平成18年の1人1年当たりの購入量を比較すると、生鮮魚介類の購入量が約3割減少している。これを魚種別に比較すると、サケ、マグロ、カツオ、サンマの購入量は1.4倍以上に増加している半面、サバ、アジ、イカといった魚の購入量が半分以下に減少している。

#### ◆「調理し易さ」「食べ易さ」が我が国の魚食形態を変えた。

調理のし易さが水産物の購入に大きく影響している。また、回転寿司が子供や高齢者に人気があるにも拘わらず、魚介料理が嫌われるのは、食べづらさが大きく影響していると考えられる。

### ②消費者の「低価格志向」「簡便化志向」に対する変化への対応

バブル経済崩壊後の所得の減少による消費者の「低価格志向」、単身世帯や共働き世帯の増加等社会情勢の変化によって、家庭での調理時間が減少し、「簡便化志向」が顕著になってきた。

このような背景に対応したのが大型量販店である。切り身や加工品など調理がし易いマグロやサケ等の流通量が多くロットがまとまった輸入品を中心に取り扱うようになってきたために、当然国内の水産業は大きな打撃を受けた。輸入品の増加は国内産の価格低下を招き、漁獲競争により国内水産業の生産力を低下させた。

少量多品種を特徴とする日本の漁業形態と消費者のニーズが合わず、国内水産物の供給量は減少した。

結果、消費者はいつでも水産物を購入することができ、調理の手間を省くことが出来るようになったが、日本周辺で獲れる多種多様な水産物の美味しさを味わう機会を失ったと考えられる。







### ③水産物は栄養素の宝庫

水産物はカルシウム等のミネラルのほか、DHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)等栄養素の宝庫といわれる。魚を食べるほど心筋梗塞になりにくいといった研究報告も多く、魚離れは、国民の

健全な食生活への悪影響が懸念されている。国産水産物の魚離れは、長期的には日本の「魚食文化」を衰退させそれらの産業を縮小することにもなる。

ロンドンの脳栄養化学研究所のM・クロフォード所長は「日本人は魚を中心とした日本食の良さをもっと認識し、積極的に食べるべきだ」と来日の際に強調したそうである。

DHA や EPA は海藻などを食べた魚類が体内で作り蓄積する。人体では合成されない必須脂肪酸である。合計で1日当たり1g以上の摂取を推奨している。

サンマやブリ、サバ、カツオ、イワシ等の青みの魚に多く含まれる。

#### ④消費者ニーズの変化

◆健康、品質、地場産への変化を促す取り組みが生産者、流通業者に必要となる。最近、食品に対する消費者ニーズは「低価格」「簡便志向」だけではなく、極めて多様化してきている。特に、魚介類の産地や品質に対する関心が非常に高まってきている。

◆国内の生産者・流通業者による消費者の購買意欲を促す食べ易い商品の生産、加工、販売システムの開発強化が必要となる。最近の国産食物に対する「安全」であるというイメージは非常に高くなってきている。

◆消費者への地場産に関する情報の提供、商品開発などについて生産・流通業界が連携を強化することが重要となり、国民の健康・安全志向に応えるべき状況になってきている。

今後、国内の健全な食生活と我が国が育んできた豊かな魚食文化を守る為には、消費者の安全で安心感があって、かつ国産の魚の消費を増やしたいというニーズにこたえる必要がある。

#### ◆水産物を使った伝統料理の例

地場で獲れた水産物を使用した郷土料理は各地に残され、現在に受け継がれている。



水産物を使った「農山漁村の郷土料理百選」(一部)

都道府県	郷土料理		説明
北海道	石狩鍋		漁師達が鮭を鍋にして食べた事から広まったと言われる。主要な漁場が石狩川であったことが由来。鮭一匹を余すことなく使う料理。
青森県	いちご煮		ウニとアワビ(ツブ貝等で代用されることもある)の吸物。赤みが強いウニの卵巣の塊が、野イチゴの果実のように見えることからこの名が付いた。
滋賀県	ふな寿司		琵琶湖に生息するニゴロブナを、御飯の自然発酵によって保存性を高めた馴れずしと呼ばれるもの。寿司の原点。独特の強烈な発酵臭と酸味は、食べ慣れると病みつきになる。
大分県	ブリのあつめし		元来は、漁船の上で食べる漁師の嗜い料理。薄く刺身をひいて醤油ダレにつけ込んだブリを丼飯にのせ、薬味を添え、好みでお茶かだし汁をかける。

資料：農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」

◆魚食文化を伝える取り組みの例

- ・産地や品質を重視した店づくりで店舗の個性化を図り創意工夫を実行
- ・大型量販店でも対面販売を強化し、消費者ニーズに応える取り組みを実行している。
- ・語り部となって消費者の水産物に対する知識を増やすとともに魚食文化の継承に大きく寄与している。
- ・品質や安全性、産地を重視して水産物の優れた魅力を消費者に伝えることが、健康志向の強いこれからの高齢化社会に必要である。今後は水産物に関する豊富な知識と情報を生かし新たな需要の開拓を行うことが必要となる。

⑤学校給食を通じての食育推進

子供の頃の食習慣は大人になってからも大きな影響を与えることを考えると、子供の成長にあわせて食育を推進することが重要である。子供たちが魚食の魅力を知り、食べ物を大切にする心を育むことも期待される。





◆日本周辺の水産物を利用し、消費することは、①物質循環の「和」をつなぐこと、②我が国の漁業、流通等の経済活動を活性化させることに貢献している

◇地元で獲れる水産物を消費することは、①物質循環の「環」をつなぐこと、②我が国の漁業、流通といった経済活動を活性化させることに貢献。

漁業・流通・魚食の連携で加速させる物質循環の「環」



#### 4. まとめ

今まで述べてきたように、古代から時代は変わっても脈々と引き継がれてきた日本の魚食習慣、そして、このことを出発点とする数々の魚食文化が今、崩壊の危機に瀕している。そのことは、年々、減少する漁獲量、そして日本人の魚離れにより、減少の一途をたどる魚の消費量、漁業従事者の減少などに表れている。

世界に目を転じると、様相は一変する。

中国、東南アジア、アフリカなどでは、所得向上や健康志向の高まり、人口の増加と共に、漁業生産品への需要は年々伸び続けている。又、それに呼応して、漁獲量も急増を続け、1961年(昭和36年)から2009年の約50年間に2倍に達している。

##### (1)資源管理型漁業の徹底を

このように、世界の潮流が漁獲量、消費量共に増加を続けている中で、日本はその流れに逆行するように、いずれの数量も減少を続けている。その

理由としては、様々な自然環境悪化による漁業資源の減少など色々言われているが、何よりも欧米をはじめ多くの国で行われている、再生産を前提とする資源管理型漁業ではなく、日本ではオリンピック方式といわれる早獲り競争が行われ、未成魚も含め獲り尽してしまう漁業が行なわれていることにあると考えられる。そして、このことが長い目で見た漁獲量の減少、魚価の低下を招いているのである。

事実、世界銀行が2030年の世界全体の水揚げ数量を予想したものでは、世界全体で水揚げ量増加、特に中国、インドなどで増加が著しいとなっている。反面、日本のみが資源管理問題がある為、水揚げ量が減少すると予想していることに表れている。

適正な資源管理ができる漁業を行うためには、日本で行われている全国を1つとする漁獲可能量(枠)(TAC)の設定を漁協毎、地域毎、漁船毎に設定するといったことが必要である。又、現在7魚種しか行われていない設定をもっと多くすることも必要である。

ただ、現実にはこれらのことを行うためには、漁業権に関わる漁業者の理解、協力は勿論、漁獲量の迅速、正確な把握の必要性など課題は多い。しかし、日本の漁業に残された時間は余り残されていない。国、自治体、漁業者、その他関係団体がそれぞれの立場を超えて、日本漁業復活のために力を結集することが求められている。

## (2)栽培漁業、養殖漁業の推進を

そして次に必要なものは、栽培漁業、養殖漁業の推進である。食糧供給源として世界的に需要が増大する一方の水産物もその資源量には限りがあり、又、漁船漁業による生産量の大幅な増加も困難である。そこで、適切な資源管理を前提とした漁業の遵守と並んで、栽培、養殖漁業の持続的発展を目指すことが一層重要となってくる。ただ、栽培漁業については、国や地方公共団体が中心となって行っている現在の体制では、種苗育成や放流が国や地方公共団体の財政状況に左右され安定しないことや、放流作業、費用負担の面などで漁業者の協力が不可欠なこと、そして、何よりもコストがかかることなど課題は多い。

又、養殖漁業は、既に世界の漁業生産量の内、約50%を占めるまでに至っているが、日本では未だ20パーセント余りということで、今後の発展の余地は大きい。日本における養殖の歴史は古く、その技術は世界でもトップクラスに位置している。最近では近大マグロで有名になった完全養殖技術も進んでおり、魚種の拡大と共に、その期待度は高い。ただ、日本における課題として、養殖漁業も区画漁業権が必要なことから、新



しい養殖場の確保が困難なことや、輸入に大きく依存する餌のコストが海外との競合で高止まりし、経営を圧迫していることなど解決すべき問題も多い。

**漁業権**：1910年の明治漁業法の制定により法制化されたが、沿岸域の漁民は地先で漁業を営む権利を有していた。江戸時代には「磯漁は地附根附次第也、沖は入会」とされ、前浜の漁場は地先の漁民の排他的利用を認め、沖合は漁村に住む漁民の入会とする利用関係が一般化した。

### (3)魚離れの対策を

健康志向も加わり、世界的に食用資源を魚介類に求める動きが加速する中で、唯一、日本においては共働き家庭の増加やライフスタイルの変化に伴い、食事の簡便化を求める風潮が高まった結果、魚離れが加速している。消費者意識調査では、魚料理を増やしたいとの意見は根強いものの、生ごみの処理、子供が好まない、匂いが残る、骨があるなどの理由で、魚を避け、魚を食べるにしても調理済みのものや切り身など、いわゆる加工品を求めることにつながっている。そして、このことが海外からの輸入品増加、ひいては国内自給率の低下を招いているのである。

魚はDHA、EPA等を多く含み、栄養価が高いことから、消費者の潜在意識としては魚回帰の傾向が強く感じられる。この為、消費者の魚離れを食い止めるには、先ず、国民に日本が世界有数の水産資源に恵まれていることを再認識してもらい、その恵みを利用し、安全で栄養価の高い、良質な魚の活用を訴えていくことである。又、この為の販売戦略、食べやすい商品、食べてもらえる商品の開発なども必要である。そして、魚離れを食い止めるために、漁業関係者、食品関連事業者、流通業界、公共団体など幅広い関係者の連携が必要であることは言うまでもない。

### (4)食育の推進を

子供のころに身についた食習慣は、大人になってからも影響を与えることを考えると、子供の成長と共に、段階的に食育を推進することが必要である。魚が海に囲まれた日本の大切な食糧資源であることや魚食文化への理解、そして水産物を使った食事への関心を持たせることなど、将来、合理的な選択ができる賢い消費者を育てることは、結果的に日本の漁業と魚食文化を守ることにつながることを認識すべきである。

## 5. おわりに

今まで述べてきたように漁業、魚食は危機的状況にある。その復活に向けては、漁業関係者のみならず、消費者である国民が英知を結集して、一刻も早くその解決策を見出して行かなければならない。そして、漁業、魚食の復活を図ることにより、有史以来、農業と共に日本の生活、文化を支えてきた魚食文化が真の世界遺産として内外ともに誇れるものとして、今後、守り続けられることを願ってやまない。

育てる学習グループ

小野利貞・黒澤慶章・萩原靖忠

福永隆昭・山本靖正（アイウエオ順）



日本の漁業の現状と課題・学習状況 (その1)

日時	区別	訪問先、学習別等	内 容
2013.4.17	訪問	神戸市農水産課	神戸市栽培漁業の現状
2013.5.13	見学	神戸市栽培漁業センター	センター見学と説明
2013.5.22	授業	漁業学習の現状の説明	P・Pによる内容説明
2013.6.10	訪問	兵庫県水産課	兵庫県の漁業と栽培漁業の現状
2013.6.24	訪問	兵庫県水産技術センター 栽培漁業センター(明石市二見)	兵庫県の漁業と栽培漁業の現状 と課題の説明、現場見学、質疑
2013.9.18.	授業	漁業学習の現状説明	P・Pによる学習進捗状況
2013.10.2.	勉強会	自主学習(クリスタルビル)	
2013.10.16	授業	内部発表会	P・Pによる漁業学習状況説明
2013.11.12	勉強会	自主学習(クリスタルビル)	
2013.12.10.	訪問	但馬水産技術センター・栽培 漁業センター(香美町)	日本海の漁業と栽培漁業の現状 説明と見学、質疑
2013.12.11	訪問	兵庫県内水面漁業センター (朝来市)	兵庫県の内水面漁業の現状と課 題の説明と見学
2014.12.9	勉強会	自主学習(クリスタルビル)	
2014.2.26.	勉強会	自主学習(クリスタルビル)	
2014.3.11	勉強会	自主学習(クリスタルビル)	
2014.4.25.	勉強会	自主学習(クリスタルビル)	
2014.5.20.	勉強会	県水産技術センター・反田参与 による栽培漁業レクチャー及 び自主学習(クリスタルビル)	兵庫県の栽培漁業の現状と国の 栽培漁業にかかる政策等
2014.5.21.	授業	漁業学習の現状説明	P・Pによる学習進捗状況説明
2014.6.10.	勉強会	自主学習 (コミスタ神戸)	レクチャー、見学の総括等
2014.6.24.	勉強会	自主学習 (コミスタ神戸)	
2014.7.4	見学	明石浦漁協 (明石市)	セリと漁協施設等の見学、説明
2014.7.18	見学	ひがし香川市・引田漁協 (香川県・引田)	養殖業の給餌現場(沖合)見学と養 殖漁業等の現状と課題の説明
2014.7.19.	見学	市民ふれあい施設(ソルトレイ ク引田・安戸池)	日本の養殖漁業発祥の地、養殖漁 業の生い立ち説明、養殖池見学
2014.7.30.	勉強会	自主学習 (コミスタ神戸)	見学の総括等

日本の漁業の現状と課題・学習状況（その2）

日 時	区別	訪問先、学習別等	内 容
2014.8.27	勉強会	自主学習（コムスタ神戸）	
2014.9.8.	勉強会	自主学習（コムスタ神戸）	
2014.10.1	勉強会	自主学習（コムスタ神戸）	
2014.10.15	発表会	内部発表会(福祉センター)	
2014.10.31	勉強会	自主学習（コムスタ神戸）	
2014.11.17.	勉強会	自主学習（コムスタ神戸）	
2014.12.3.	発表会	リハーサル(県民会館)	
2014.12.17	発表会	外部発表会(県民会館)	
2015.2.23	勉強会	自主学習(コムスタ神戸)	



## 日本の漁業の現状と課題・参考文献

1	漁業という日本の問題 (著者 勝川俊雄)
2	日本の魚は大丈夫か? (著者 勝川俊雄)
3	魚はどこに消えた? (著者 片野歩)
4	日本の水産業は復活できる～水産資源争奪戦をどう戦うか?(著者 片野歩)
5	日本の水産養殖～人の手で育つ魚たち～ (著者 中田誠)
6	200 カイリ時代の漁業共同経営～日本漁業再生の視角～(著者 田中史朗)
7	日本の食卓から魚が消える日 (著者 小松正之)
8	水産業をめぐる制度改革の課題と展望 (著者 小松正之)
9	水産白書 (23 年度)
10	水産白書 (24 年度)
11	水産白書 (25 年度)
12	水産白書 (26 年度)
13	(公・社)全国豊かな海推進協会「栽培漁業のあゆみ 50 年」
14	水産庁発行雑誌「a f」
15	雑誌「WEDGE」8月号
16	現代ビジネス《食の研究所》日本と世界の食事情