



第4節 我が国の水産物の需給・消費をめぐる動き

第1部

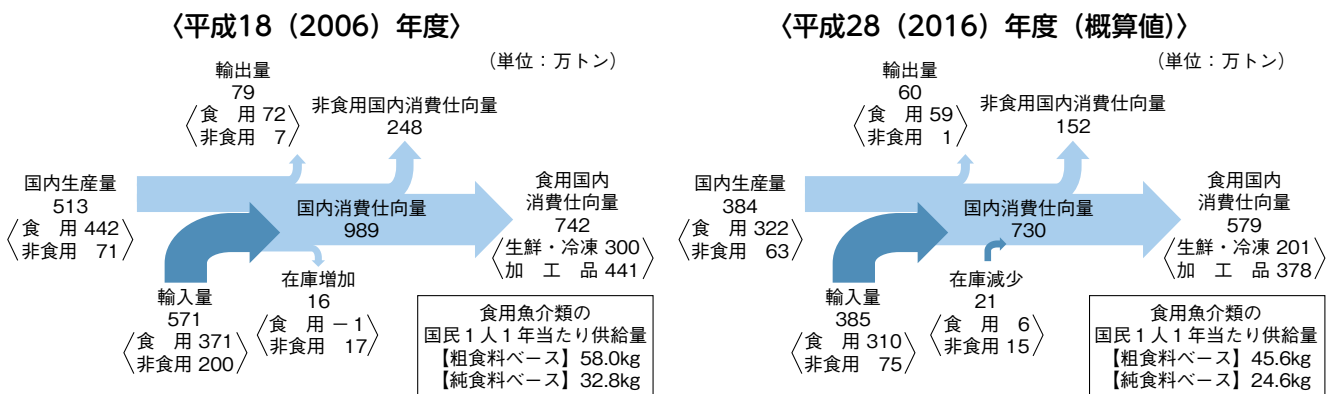
第II章

(1) 水産物需給の動向

(我が国の魚介類の需給構造)

平成28(2016)年度の我が国における魚介類の国内消費仕向量は、730万トン(原魚換算ベース、概算値)となり、そのうち579万トン(79%)が食用消費仕向け、152万トン(21%)が非食用(飼肥料用)消費仕向けでした(図Ⅱ-4-1)。国内消費仕向量を平成18(2006)年度と比べると、国内生産量が129万トン(25%)、輸入量が186万トン(33%)減少したことから、需給の規模は259万トン(26%)縮小しています。

図Ⅱ-4-1 我が国の魚介類の生産・消費構造の変化



資料：農林水産省「食料需給表」

注：1) 数値は原魚換算したものであり(純食料ベースの供給量を除く)、鯨類及び海藻類を含まない。

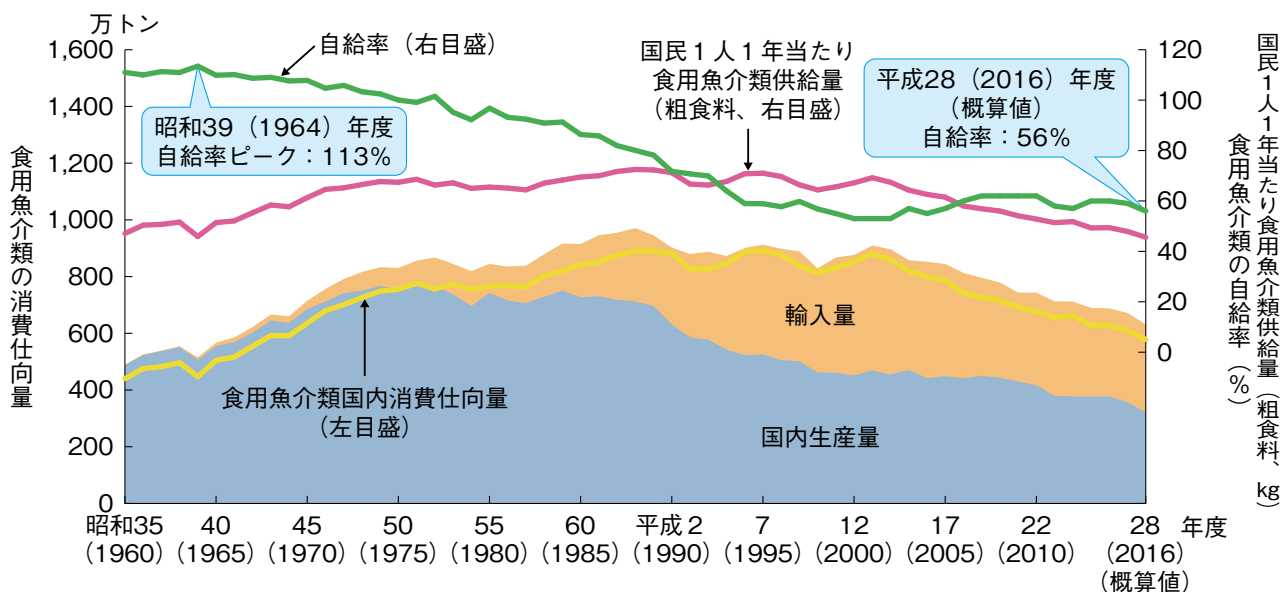
2) 粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量であり、純食料とは、粗食料から通常の食習慣において廃棄される部分(魚の頭、内臓、骨等)を除いた可食部分のみの数量。

(食用魚介類自給率の動向)

平成28(2016)年度における我が国の食用魚介類の自給率(概算値)は、前年度から3ポイント減少して56%となりました(図Ⅱ-4-2)。これは、主に国内生産量が減少したことによるものです。

食用魚介類自給率は、近年横ばい傾向にありますが、自給率は国内消費仕向量に占める国内生産量の割合であるため、国内生産量が減少しても、国内消費仕向量がそれ以上に減少すれば上昇します。このため、自給率の増減を考える場合には、その数値だけでなく、算定の根拠となっている国内生産量や国内消費仕向量にも目を向けることが重要です。

図Ⅱ-4-2 食用魚介類の自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

注：自給率（%）＝（国内生産量÷国内消費仕向量）×100

国内消費仕向量＝国内生産量＋輸入量－輸出量±在庫増減量

（2）水産物消費の状況

（水産物消費の動向）

○水産物消費量の変化

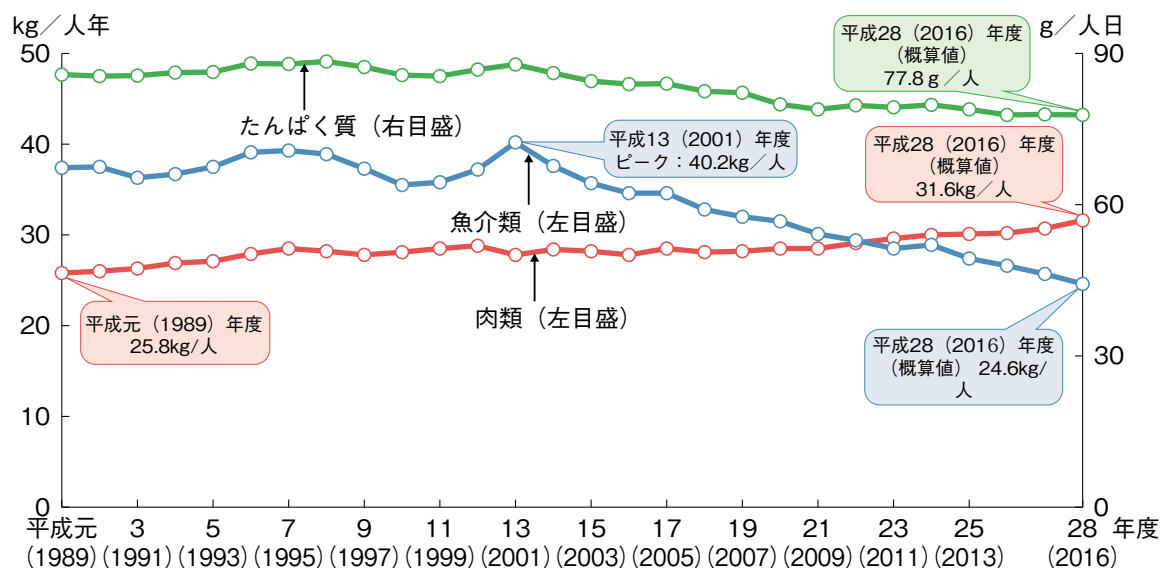
我が国における魚介類の1人当たりの消費量は減少を続けています。「食料需給表」によれば、食用魚介類の1人1年当たりの消費量^{*1}は、平成13（2001）年の40.2kgをピークに減少しており、平成28（2016）年度には、前年より1.1kg少ない24.6kgとなりました（純食料ベース、図Ⅱ-4-3）。これは、昭和30年代後半とほぼ同じ水準です。我が国では、近年、1人当たりのたんぱく質の消費量自体も減少傾向にあり、この背景には、高齢化の進行やダイエット志向等もあるものと考えられます。

また、「国民健康・栄養調査」に基づいて年齢階層別の魚介類摂取量をみると、若い層ほど摂取量が少なく、特に40代以下の世代の摂取量は50代以上の世代と比べて顕著に少なくなっています（図Ⅱ-4-4）。ただし、近年では、50～60代の摂取量も減少傾向にあります。

^{*1} 農林水産省では、国内生産量、輸出入量、在庫の増減、人口等から「食用魚介類の1人1年当たり供給純食料」を算出している。この数字は、「食用魚介類の1人1年当たり消費量」とほぼ同等と考えられるため、ここでは「供給純食料」に代えて「消費量」を用いる。

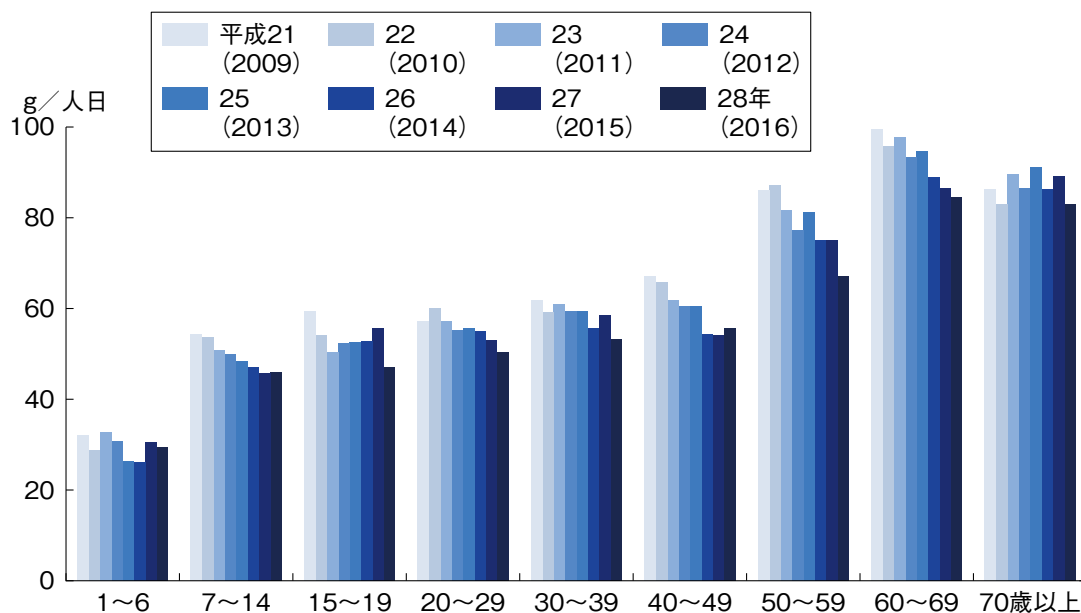


図Ⅱ-4-3 食用魚介類及び肉類の1人1年当たり消費量（純食料）とたんぱく質の1人1日当たり消費量の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

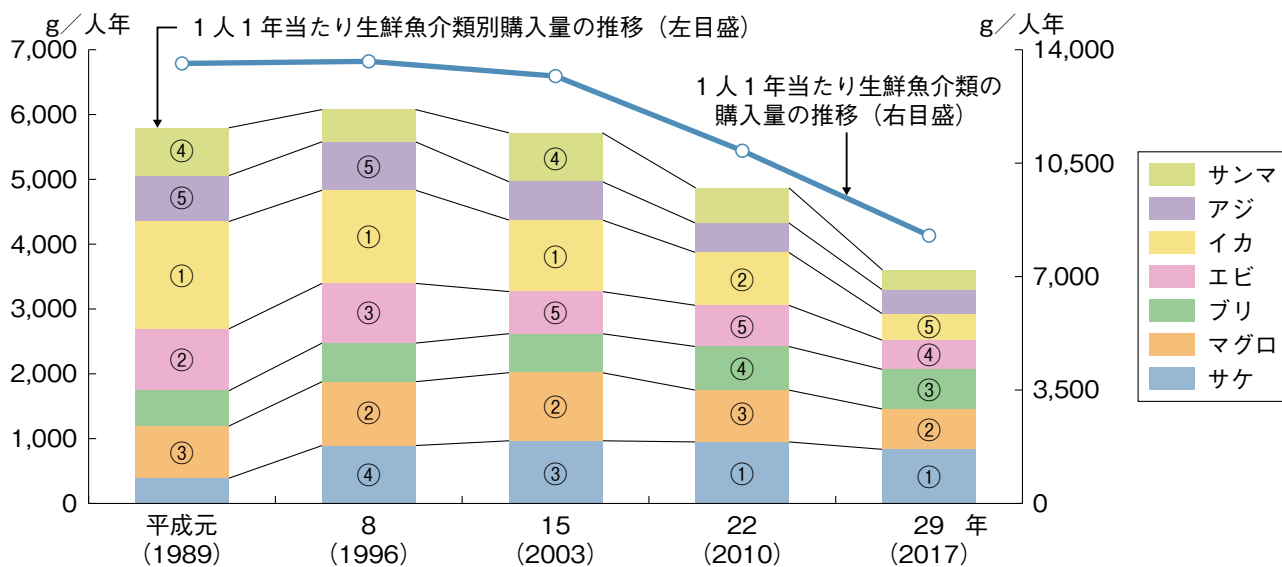
図Ⅱ-4-4 年齢階層別の魚介類の1人1日当たり摂取量



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」に基づき水産庁で作成

近年、日本人の1人当たり生鮮魚介類の消費量は減少し続けていますが、消費される生鮮魚介類の種類も変化しています。平成元（1989）年にはイカやエビが上位を占めていましたが、近年はサケ、マグロ及びブリが上位を占めるようになりました（図Ⅱ-4-5）。切り身の状態で売られることの多い生鮮魚介類の購入量が上位になっています。

図Ⅱ-4-5 生鮮魚介類の1人1年当たり購入数量及びその品目別割合の変化



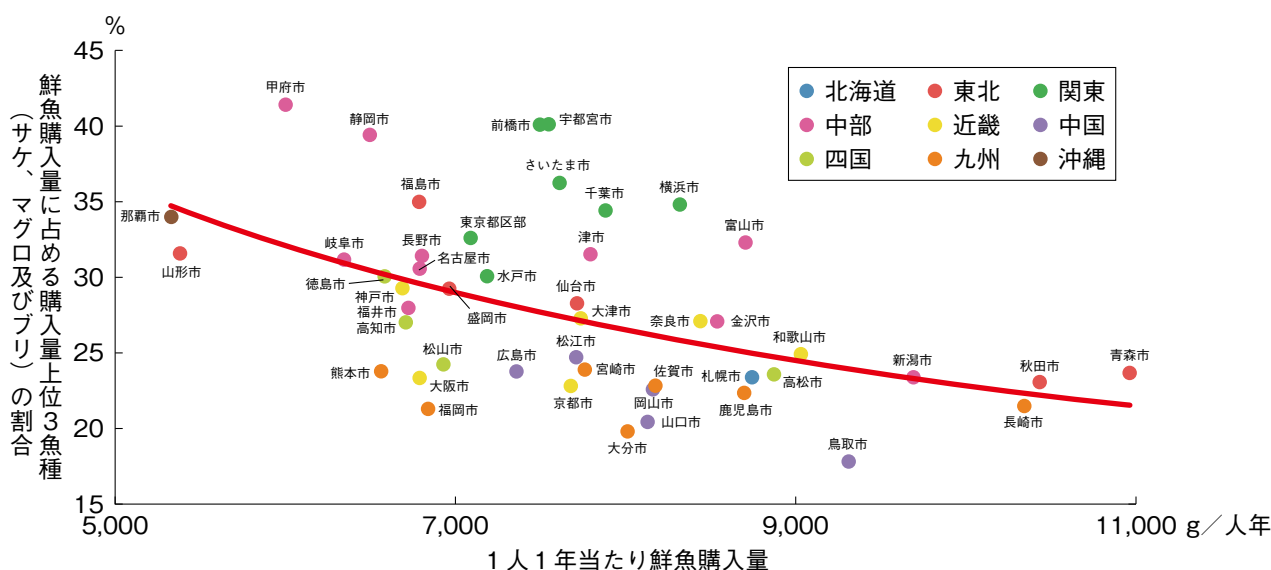
資料：総務省「家計調査」（平成29（2017）年）に基づき水産庁で作成

注：1）二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く）。

2）グラフ内の数字は各年における購入量の上位5位までを示している。

これを地域別にみると、生鮮魚の購入量が少ない都市では、サケ、マグロ及びブリの3魚種の購入割合が高くなっている一方、生鮮魚の購入量が多い都市では、他の色々な生鮮魚も購入しており、これら3魚種の割合が低くなっている傾向にあります（図Ⅱ-4-6）。サケ、マグロ、ブリ等のような人気が定着している魚種以外にも目を向けてもらうことが、消費者に魚をより買ってもらうことにつながると期待されます。

図Ⅱ-4-6 平成29（2017）年における都道府県庁所在都市別の1人1年当たり鮮魚購入量と、それに占めるサケ、マグロ及びブリの3魚種の割合



資料：総務省「家計調査」（平成29（2017）年）に基づき水産庁で作成

注：二人以上の世帯。

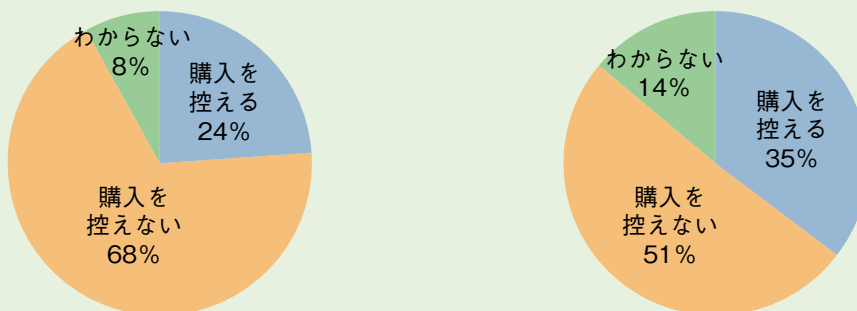


【事例】 アニサキスに冷静な対応を！～正しい知識を身に付けよう～

以前よりアニサキス幼虫による感染症は知られていましたが、平成29（2017）年に、アニサキス幼虫による感染症が報道で多く取り上げられました。日本チェーンストア協会が発表した「2017年チェーンストア10大ニュース」においても1位に「アニサキス、0-157報道（ポテトサラダ食中毒）の影響で売上げに大きな影響」が選ばれるなど、流通関係者からも魚の売上げが減少したとの声が多く聞かれました。農林水産省が平成29（2017）年12月～30（2018）年1月に実施した「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」によると、「2017年になってからアニサキスを知った」人は、「2016年以前から知っていた」人よりも、アニサキス等の魚介類に関する食中毒の問題をマスコミ等で見たり聞いたりした際に購入を控える傾向が強いようです（図）。

魚介類は日本人にとって重要なたんぱく源・エネルギー源であり、有用成分も多く含まれているため積極的な消費が望まれます。一方で、アニサキス幼虫は広く魚介類に寄生する寄生虫であるため、アニサキス幼虫感染症を防ぐためには寄生が知られている魚介類を生食する場合は注意することが重要です。このため、生鮮魚介類を取り扱う事業者に対して、アニサキス幼虫感染症を防ぐための注意喚起が行われています。具体的には、①新鮮な魚を選び、内蔵を取り除くこと（アニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られています）、②魚の内臓を生で提供しないこと、③目視で確認して、アニサキス幼虫（2～3cm）を除去すること、④冷凍・加熱を十分に行うこと（アニサキスは60℃で1分、70℃以上で瞬時に死滅し、マイナス20℃以下で24時間冷凍すると感染性を失う^{*1}）です。家庭でも同様の対策を取ることで感染の確率を下げるすることができます。購入又は釣った丸の魚介類を生で食べる場合には、魚が新鮮なうちにできるだけ速やかに内臓を除去し、十分に洗浄すること、魚の内臓を生で食べないこと、アニサキス幼虫がいないことを目視で確認することが重要です。また、十分な加熱・冷凍によりアニサキス幼虫は感染性を失うので、焼き魚や煮魚として食べる場合は、そもそもアニサキス幼虫に感染する心配はありません。

〈2016年以前からアニサキスを知っていた人〉 〈2017年になってからアニサキスを知った人〉



資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」（平成29（2017）年12月～30（2018）年1月実施、農林水産省消費者モニター987人が対象（回収率90.1％）

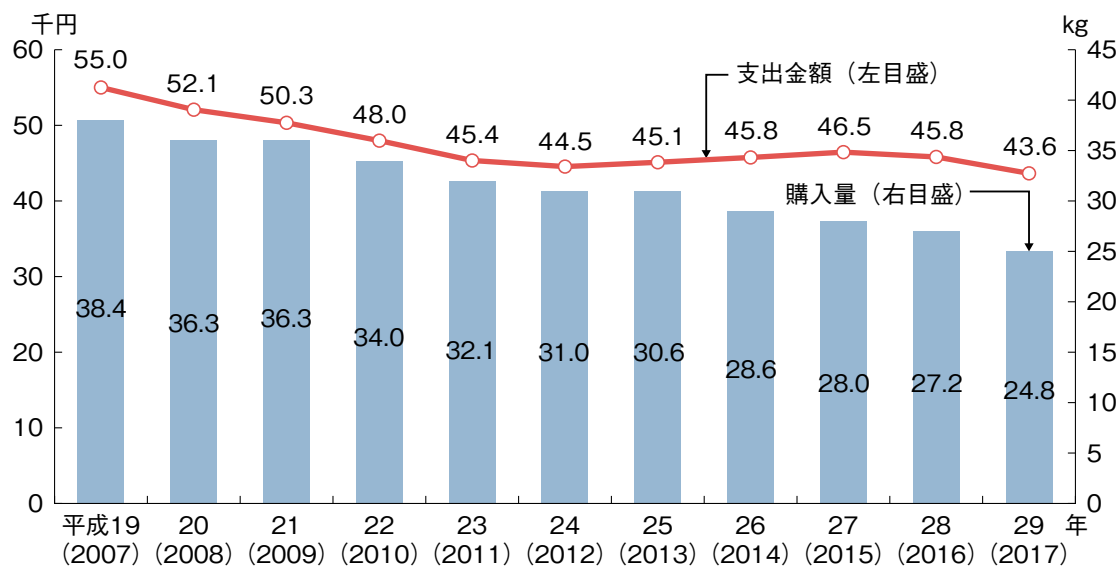
注：「2016年以前からアニサキスを知っていた」と回答した人は460人、「2017年になってからアニサキスを知った」と回答をした人は301人、その他に、「アニサキス知らない」と回答をした人は119人、無回答は9人。

○水産物の価格と消費の動向

生鮮魚介類の1世帯当たりの年間支出金額と購入量では、購入量が一貫して減少する一方、近年の支出金額はおおむね横ばい傾向となっています。水産物の価格が上昇傾向にある中で、購入量は減少しているものの、消費者の購買意欲自体が衰退しているわけではないとも考え

*1 内閣府食品安全委員会「ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）」による。

図Ⅱ-4-7 生鮮魚介類の1世帯当たり年間支出金額・購入量の推移

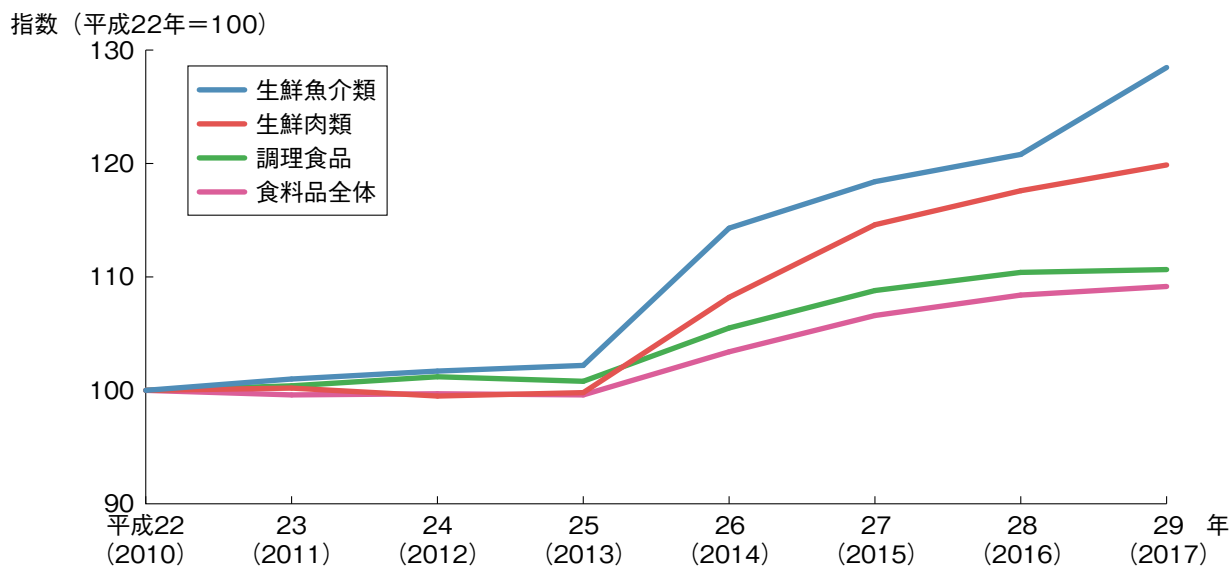


資料：総務省「家計調査」
注：二人以上の世帯。

られます（図Ⅱ-4-7）。

平成25（2013）年以降、食料品全体の価格が上昇していますが、特に生鮮魚介類及び生鮮肉類の価格は大きく上昇しています（図Ⅱ-4-8）。また、生鮮魚介類の購入量は、価格の上昇と相反して減少しています（図Ⅱ-4-9）。

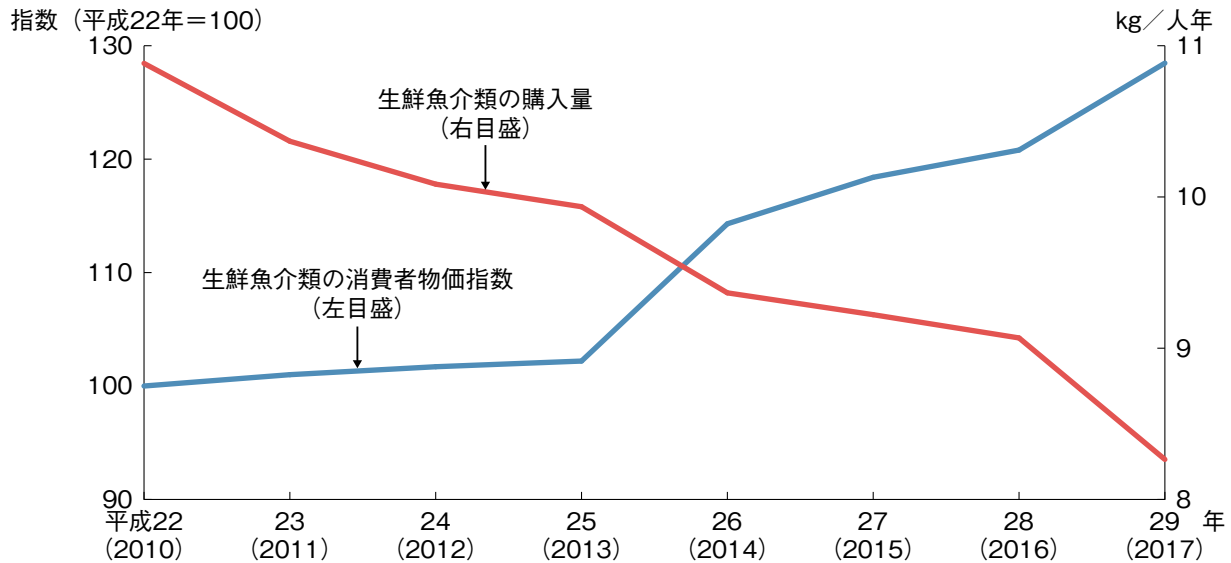
図Ⅱ-4-8 食料品の消費者物価指数の推移



資料：総務省「消費者物価指数」及び「家計調査」（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））に基づき水産庁で作成



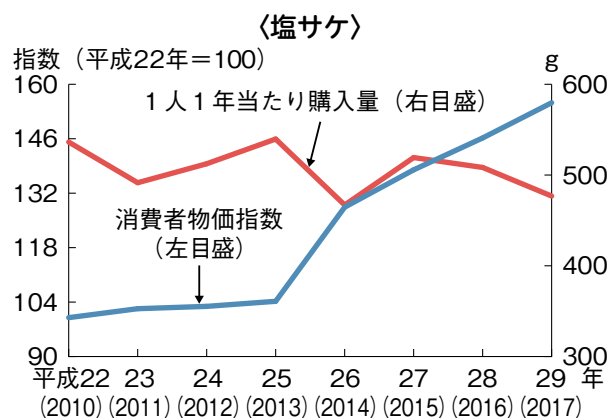
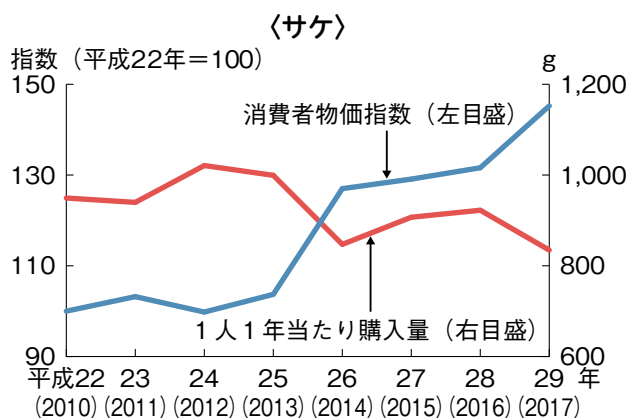
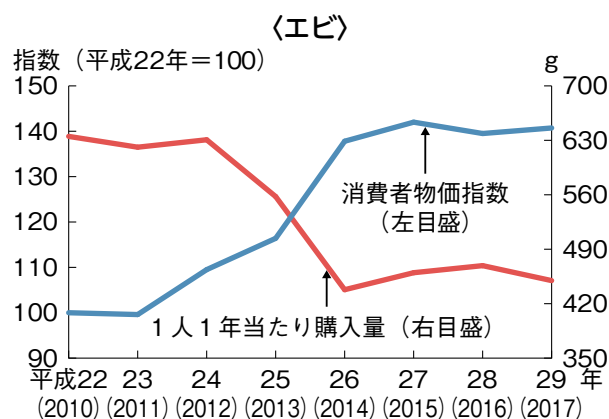
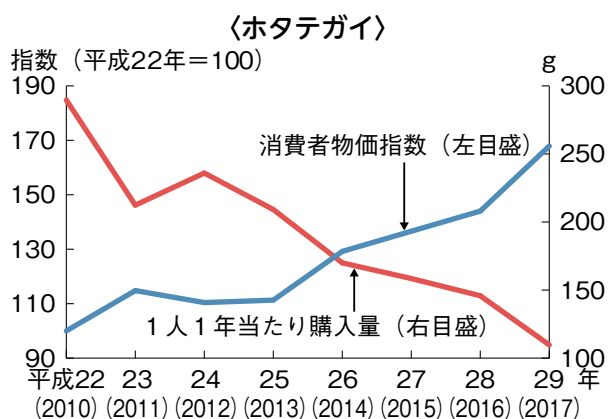
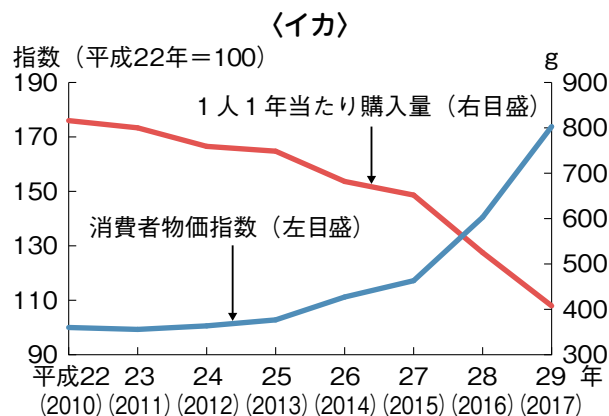
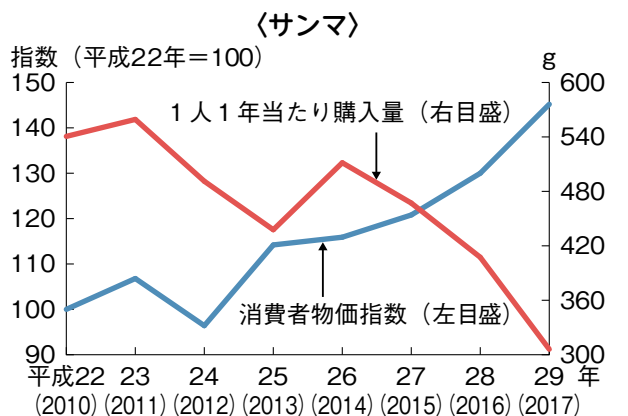
図Ⅱ-4-9 生鮮魚介類の消費者物価指数及び1人1年当たり購入量の推移



資料：総務省「消費者物価指数」及び「家計調査」(二人以上の世帯(農林漁家世帯を除く))に基づき水産庁で作成

そこで、消費者物価指数と購入量の関係を主な魚介類別で見ると、多くの魚介類で購入量が減少していますが、サケ及び塩サケについては、他の魚種に比べ、購入量はさほど減少せず高い水準を維持しています(図Ⅱ-4-10)。これは、サケのように、切り身で売られることが多く調理がしやすい魚種は、水産物の消費が減少する中でも比較的安定的に消費され、価格が上昇しても購入量が大きく減少しないと考えられます。

図Ⅱ-4-10 主な魚介類の消費者物価指数と1人1年当たり購入量の推移



資料：総務省「消費者物価指数」及び「家計調査」（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））に基づき水産庁で作成

【コラム】 日本各地で広がるサケ・マス類の養殖

総務省の「家計調査」によると、日本人の1人当たり魚種別購入量の1位はサケであり、また、マルハニチロ株式会社の調査でも、好きな魚種の1位がサケになるなど、今や日本人にとってサケ・マス類は欠かせない水産物となっています。国内の生食用サケ・マス類市場は約10万トンと言われるほど、大きな市場になっています。

しかしながら、国内で消費されるサケ・マス類の多くがノルウェーやチリ等から輸入される外国産によって占められており、特に生食用のサケ・マス類については、ほとんどが外国産で占められていると考えられます。



主に養殖されたものが生食用として提供されますが、日本の海面でサケ・マス類を養殖しようとする、夏の高温に耐えられないため、晩秋から初夏にかけての短期間での養殖となり、サケ・マス類のサイズを外国産ほど大きくできないなどの課題があります。その課題を克服するため、ある程度の高温にも耐性のある種苗や効率良く育つ飼料の開発など、日本の海洋環境に適応した養殖手法の開発が求められています。

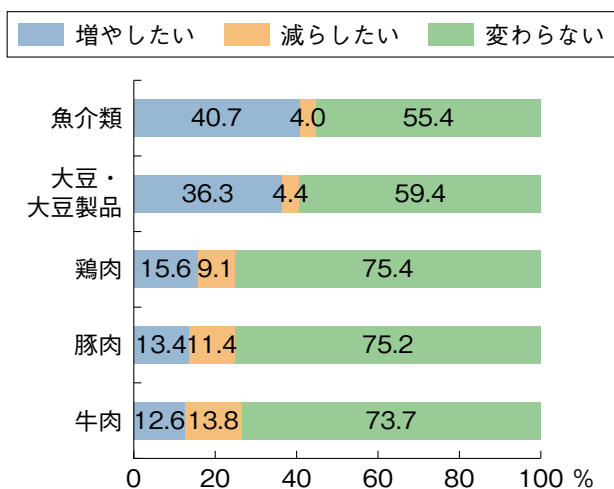
日本の生食用サケ・マス類市場の多くがこれまで外国産で占められてきましたが、日本各地で「ご当地サーモン」という形でサケ・マス類が養殖され、生食用市場に参入しようとする動きが盛んになってきています。

(水産物に対する消費者の意識)

水産物消費量は減少し続けていますが、消費者の間にはもっと魚を食べたいという意識も根強くあります。主菜となる各食材について、今後の摂取量に関する意向を尋ねた株式会社日本政策金融公庫による調査では、魚介類の摂取量を増やしたいとの回答が肉類を大きく上回りました（図Ⅱ-4-11）。

その反面で、調理することについての考え方では、「できるだけ簡単にしたい」との回答が「おいしいものを作りたい」等を上回って最も多くなり、簡便化志向が強いことがうかがわれます（図Ⅱ-4-12）。

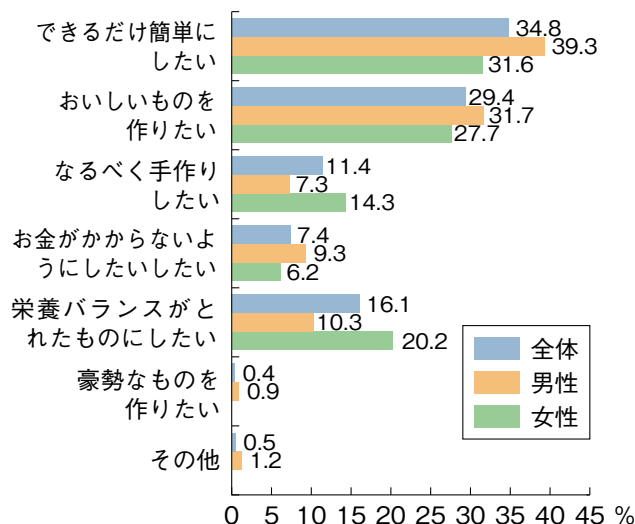
図Ⅱ-4-11 主菜となる食材の今後の摂取量に関する消費者の意向



資料：(株)日本政策金融公庫「平成28年度上半期消費者動向調査」(平成28(2016)年7月1日～7月12日実施、インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人))

注：四捨五入の関係上、合計が一致しない場合がある。

図Ⅱ-4-12 消費者の「調理すること」に関する考え方

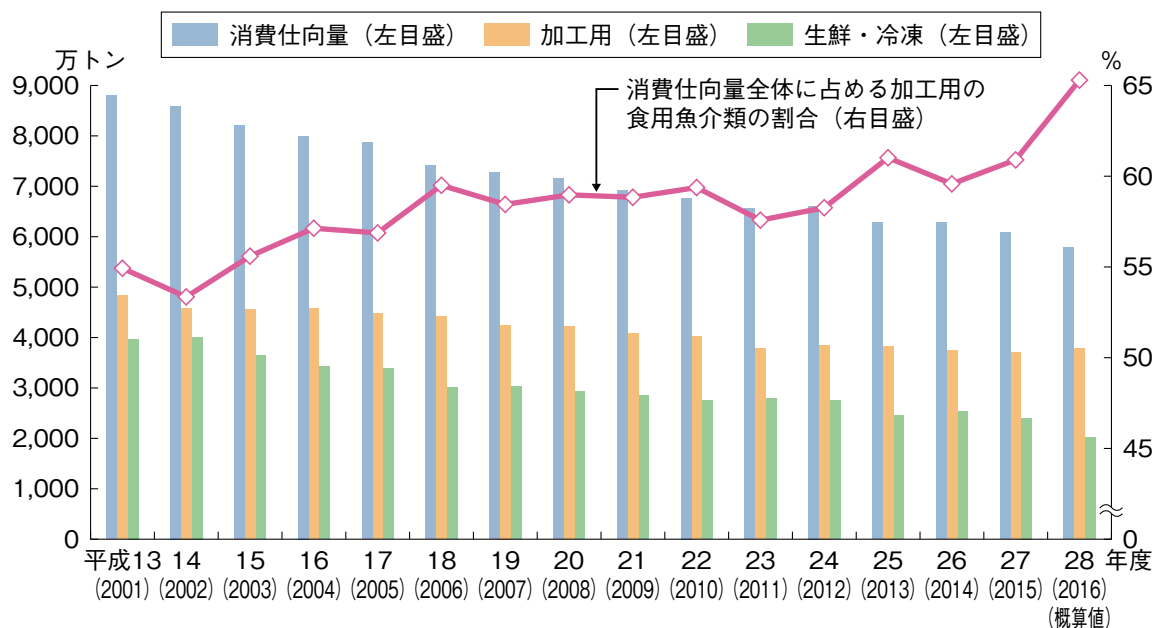


資料：(株)日本政策金融公庫「平成28年度上半期消費者動向調査」(平成28(2016)年7月1日～7月12日実施、インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人))

注：四捨五入の関係上、合計が一致しない場合がある。

近年、生鮮・冷凍の食用魚介類の消費仕向量が減少傾向にある中で、加工用の食用魚介類の消費仕向量は下げ止まりの兆しがみられます。結果として、消費仕向量全体に占める加工用の食用魚介類の割合が上昇しています（図Ⅱ-4-13）。

図Ⅱ-4-13 生鮮・冷凍及び加工用の食用魚介類と、消費仕向量全体に占める加工用の食用魚介類の割合の推移



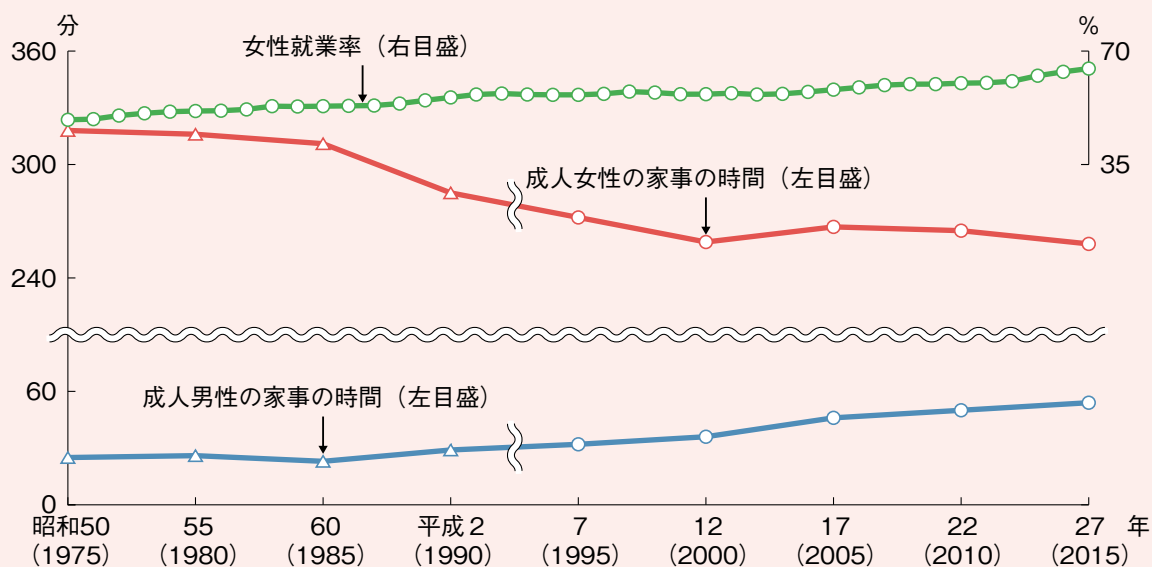
資料：農林水産省「食料需給表」

注：「塩干、くん製、その他」及び「かん詰」を合わせて加工用とした。

【コラム】 魚食生活が運ぶ幸せな家庭生活

調理にあまり時間をかけたくないと答える人が多かったり、加工品向けの水産物の割合が増えたりしていますが、この背景には、女性の就業率の増加や、それに伴う家庭での女性の家事の時間の減少も影響していると思われます。その一方で、男性の家事の時間は増加しています（図1）。

図1：女性就業率と平日の男女別家事の時間の推移



資料：総務省「労働力調査」（女性就業率）及びNHK放送文化研究所「2015年国民生活時間調査報告書」を基に水産庁で作成（家事の時間）

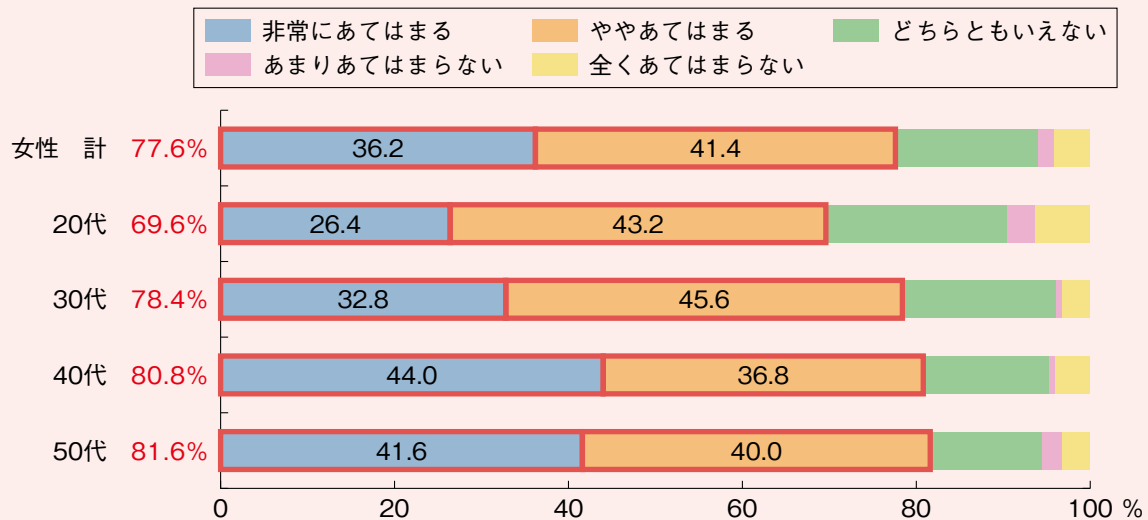
注：1）女性就業率は15～64歳の女性の就業者を15～64歳の女性の人口で除して求めた。

2）家事の時間は、平成7（1995）年に調査方式を変更したため、連続しない。



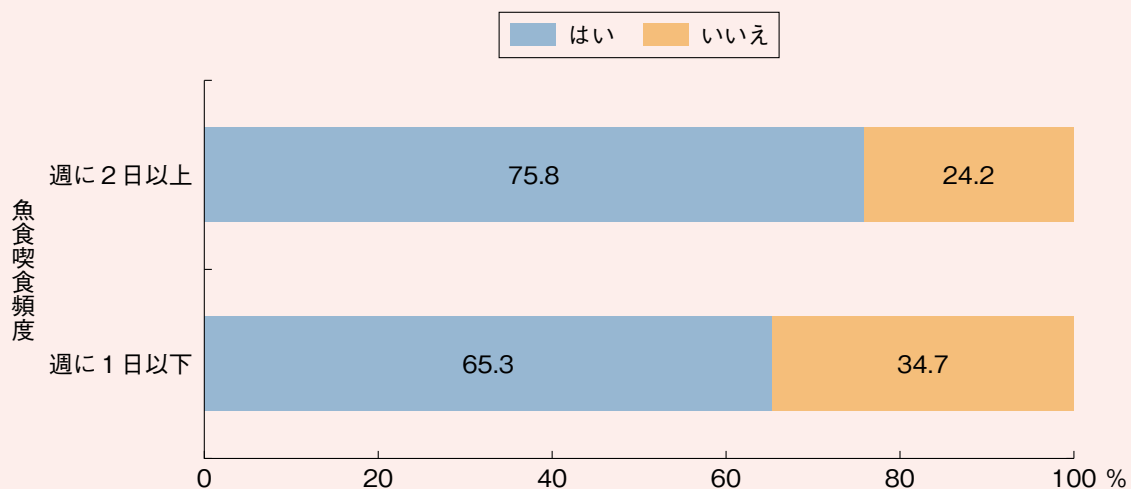
マルハニチロ（株）の調査では、「恋愛において、魚を自分でさばける人はカッコイイ」と回答した女性の割合が約8割となっています（図2）。また、魚を週に2日以上食べる人は週に1日以下しか食べない人よりも、「夫婦仲がいいと思う」と回答する割合が高くなっています（図3）。女性の職業生活における活躍を国が推進している中、男性の家事の時間が増えていることに着目し、男性に対して魚食の意義を訴えることも魚食普及につながるかもしれません。

図2：「恋愛において、魚を自分でさばける人はカッコイイ」と答えた女性の割合



資料：マルハニチロ（株）調べ（平成29（2017）年9月9日～9月11日実施、インターネットによるアンケート調査、女性500人が対象）

図3：「自分たち夫婦は仲がいいと思う」と答えた人の割合



資料：マルハニチロ（株）調べ（平成29（2017）年9月9日～9月11日実施、インターネットによるアンケート調査、配偶者がいる人（410人）が対象）

（水産物の健康効果）

水産物の摂取が健康に良い効果を与えることが、様々な研究から明らかになっています（図Ⅱ-4-14）。魚の脂質に多く含まれているドコサヘキサエン酸（DHA）、エイコサペンタエン酸（EPA）といったn-3系多価不飽和脂肪酸は、胎児や子どもの脳の発育に重要な役割を果たすことが分かっています。妊娠中にDHAやEPA等のn-3系多価不飽和脂肪酸を摂取

した妊婦から生まれた子どもの知能指数は、摂取しなかった子どもに比べ高くなるといわれています。また、DHAを添加した人工乳を生後まもない乳児に摂取させることで、網膜や視神経の発達が促され、発達指数や知能指数を上昇させることが明らかになっています。他にも、すい臓がん、肝臓がんや男性の糖尿病の予防、肥満の抑制、心臓や血管疾患リスクの低減等、様々な効果があることが明らかにされています。

魚肉たんぱく質は、畜肉類のたんぱく質と並び、私たちが生きていく上で必要な9種類の必須アミノ酸をバランス良く含む良質のたんぱく質であるだけでなく、大豆たんぱく質や乳たんぱく質と比べて消化されやすく、体内に取り込まれやすいという特徴もあり、離乳食で最初に摂取することが奨められている動物性たんぱく質は白身魚とされています。また、魚肉のたんぱく質は、健康上の機能も有している可能性が示唆されています。例えば、魚肉たんぱく質を主成分とするかまぼこをラットに与える実験では、血圧や血糖値の上昇の抑制等の効果が確認されています。さらに、鯨肉に多く含まれるアミノ酸物質であるバレニン疲労の回復に、イカやカキに多く含まれるタウリンは肝機能の強化や視力の回復に効果があることなどが示されています。

カルシウムを摂取する際、カルシウムの吸収を促進するビタミンDを多く含むサケ・マス類やイワシ類などを合わせて摂取することで骨を丈夫にする効果が高まります。また、ビタミンDは筋力を高める効果もあります。

小魚を丸ごと食べ、水産物も摂取することにより、カルシウムとビタミンDの双方が摂取され、骨密度の低下や筋肉量の減少等の老化防止にも効果があると考えられます。

水産物は、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、様々な魚介類をバランス良く摂取することにより、健康の維持・増進が期待されます。



図Ⅱ-4-14 水産物の摂取による健康効果に関する研究例

たんぱく質に関するもの

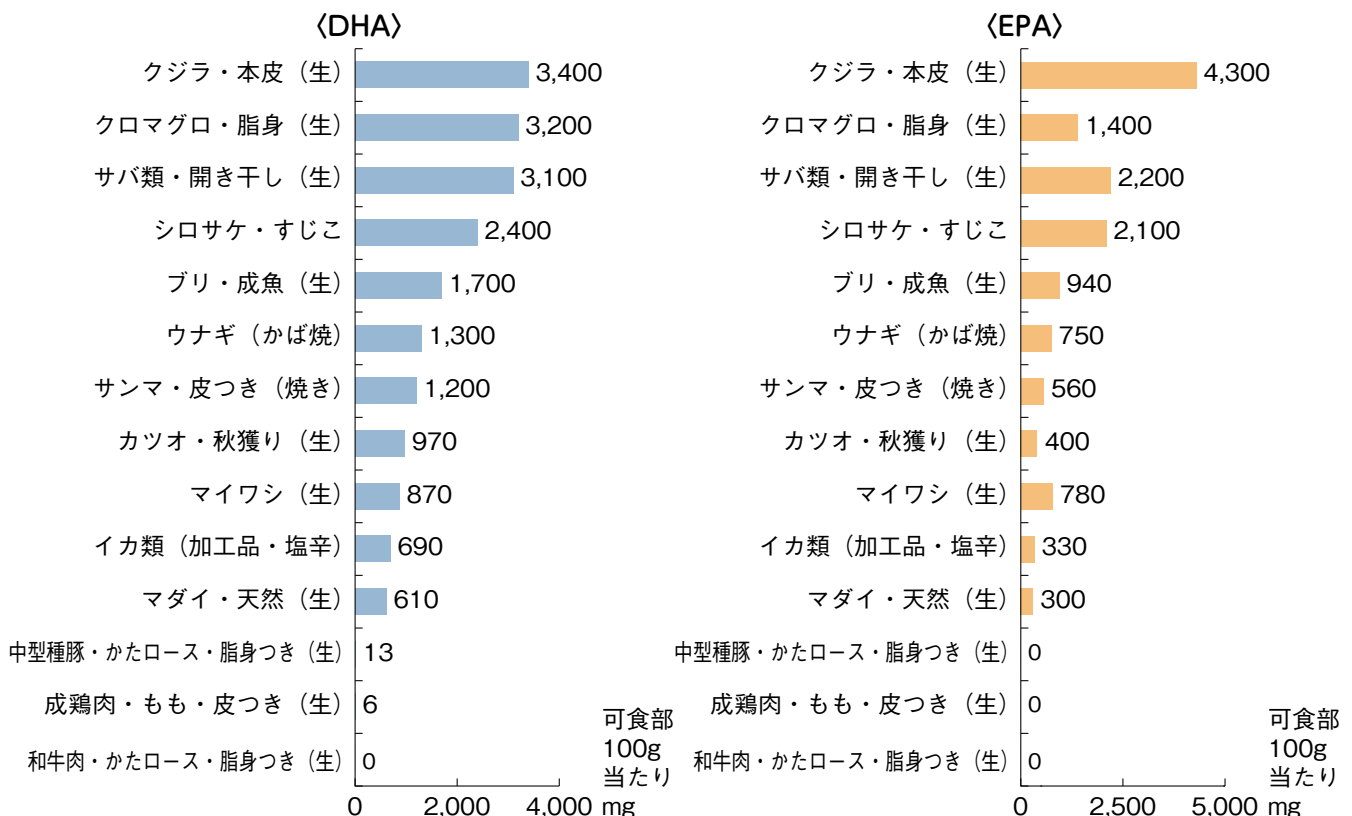
- 血栓の形成抑制効果（（独）水産総合研究センター）
魚食には、魚油の血液凝固抑制作用に加え、魚肉タンパク質の血栓溶解作用がある。
（平成16（2004）年10月、欧州の栄養学雑誌「Annals of Nutrition and Metabolism」に掲載）
- 体脂肪の蓄積や血糖の上昇を抑制（愛媛大学）
スケトウダラのたんぱく質の摂取により筋肉量が増加し、体脂肪の蓄積や血糖の上昇を抑制。
（平成22（2010）年12月、日本の医学雑誌「Biomedical Research」に掲載）

不飽和脂肪酸に関するもの

- 心筋梗塞の予防（厚生労働省研究班）
日本人で魚を週に8回食べる人は1回しか食べない人に比べ、心筋梗塞の発症リスクが6割低い。
（平成18（2006）年1月、米国の医学雑誌「Circulation」に掲載）
- 男性の糖尿病予防効果（（独）国立がん研究センター）
小・中型魚や脂の多い魚の摂取により、日本人男性の糖尿病発症リスクが低下。
（平成23（2011）年8月、米国の栄養学雑誌「American Journal of Clinical Nutrition」に掲載）
- 肝臓がんの予防（（独）国立がん研究センター）
肝臓がんの発生リスクは、n-3系多価不飽和脂肪酸を多く含む魚を多く摂っているグループで低い。
（平成24（2012）年6月、米国の消化器病学雑誌「Gastroenterology」に掲載）
- 脳卒中や心臓病の予防（厚生労働省研究班）
食事から摂取した魚介類由来の脂肪酸が多いほど、その後の循環器疾患死亡リスクが低い。
（平成26（2014）年2月、欧州の動脈硬化学会誌「Atherosclerosis」に掲載）
- 膵臓がんの予防（（研）国立がん研究センター）
魚由来のn-3系多価不飽和脂肪酸の摂取量が多いグループは、少ないグループに比べ、膵臓がんの発生リスクが3割低い。
（平成27（2015）年11月、米国の栄養学雑誌「American Journal of Clinical Nutrition」に掲載）

資料：各種資料に基づき水産庁で作成

図Ⅱ-4-15 DHA・EPAを多く含む食品の例



資料：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）脂肪酸成分表編」

【コラム】 魚を食べると「抑うつ状態」になりにくい？（エコチル調査^{*1}）

富山大学では、平成28（2016）年に、環境省が実施しているエコチル調査の追加調査から、血中のEPA濃度が高い人ほど抑うつ状態になりにくい可能性があることを報告しました。

そこで、平成29（2017）年に、エコチル調査に参加している妊娠中のお母さん約7.5万人と、お父さん約4万人について、魚食の状況と「抑うつ状態」との関連を調べました。

その結果、妊娠中に魚をあまり摂取しない群よりも多く摂取している群の方が「抑うつ状態」にある人が少ないこと、また、魚から摂取されるDHA・EPA類との関連も同様の傾向があることが明らかになりました。

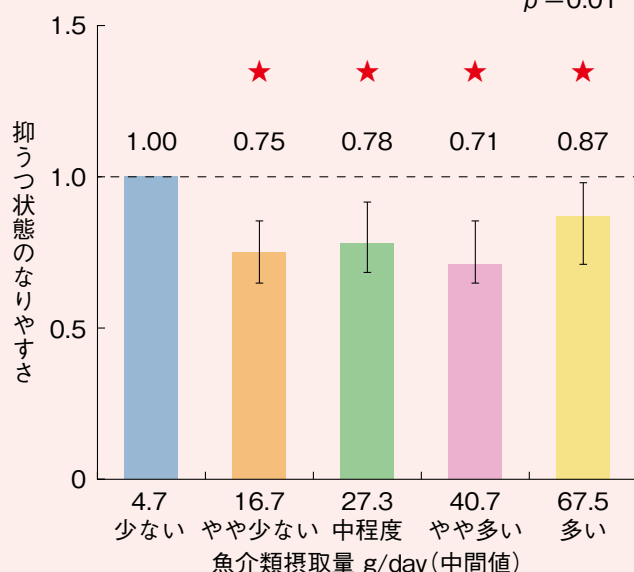
しかしながら、妊娠中や妊娠を考えている人は、水銀濃度が高い魚ばかりを摂取することは控え、水銀濃度が低い魚も摂取することが推奨されている研究報告もあり、魚そのものの摂取量を減らさずにバランス良く摂取することが良いとされています。

魚に含まれる水銀量や摂取頻度については、下記の厚生労働省ホームページを御覧ください。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin>)

妊娠中後期での魚食と抑うつとの関連

n=79,346
p=0.01



★少ない群と比べて統計学的に差があった。

下記の14個の因子で補正

年齢、カロリー、出産歴、出産前BMI、教育歴、世帯収入、婚姻状況、アルコール摂取状況、喫煙状況、つわりの有無、身体活動強度、不安障害の既往、うつ病の既往、就労の有無

資料：国立大学法人富山大学

(詳細は、https://www.u-toyama.ac.jp/outline/publicity/pdf/2017/1212_3.pdf)

【コラム】 食機能に配慮した新しい介護食品「スマイルケア食」

我が国の高齢化が進む中、健康寿命を延ばすことが大切ですが、介護の現場でも高齢者にあった食の提供が求められています。高齢化に伴い、健康な体を維持し活動するために栄養補給を必要とする人や噛むこと飲み込むことに問題がある人の増加が見込まれています。農林水産省では、このような人の需要に対応した介護食品をスマイルケア食として、健康栄養上、たんぱく質等の栄養補給が必要な人向けの食品に「青」マーク、噛むことに問題がある人向けの食品に「黄」マーク、飲み込むことに問題がある人向けの食品に「赤」マークを表示する制度の運用を、平成28（2016）年に開始しました（図）。

若い時と比べて食べる量が減少する高齢者は、摂取するたんぱく質量も減少しますが、実は、高齢者には、若いときと同程度のたんぱく質量が必要とされています。水産物は良質なたんぱく質として注目されており、水産物を使用したスマイルケア食も登録されています。

^{*1} 子どもの健康と環境に関する調査：環境省が、平成23（2011）年より実施している、全国10万組の子どもたちとその両親が参加している大規模な調査。



図：スマイルケア食のロゴマーク



表：水産物が使用されているスマイルケア食の例

分類	企業名	商品名
「青」マーク	松岡水産株式会社	骨とりさば味噌煮 等
	海商株式会社	まぐろ照焼き
	株式会社YSフーズ	さんまのトマト煮 等
	株式会社スグル食品	鯛入り磯焼き蒲 等
	秋田県立男鹿海洋高等学校	サバ水煮缶詰 等
「黄」マーク	キューピー株式会社	紅鮭雑炊 等

（魚食普及に向けた取組）

○学校給食等での食育の重要性

近年、若年層の魚介類の摂取量が減少しています。食に対する簡便化・外部化志向が強まり、家庭において魚食に関する知識の習得や体験などの食育の機会を十分に確保することが難しくなる中で、若いうちから魚食習慣を身に付けるためには、学校給食等を通じ、子どものうちから水産物に親しむ機会をつくることが重要です。

しかし、水産物の利用には、一定の予算内で提供しなければならず、事前に献立を決めておく必要があります。また、大量の材料を利用するために水揚げが不安定な魚介類をその日に確実に提供できるのかという供給の問題や、加工度の低い魚介類は調理に一定の設備や技術が必要となること等の問題があることから、安価で安定供給が期待でき、規格の定まった食材として、輸入水産物も使われているのが現状です。

これらの問題を解決し、おいしい国産の魚介類を給食で提供するためには、地域の水産関係者と学校給食関係者が連携していくことが必要です。そこで、近年では、漁業者や加工・流通業者等が中心となり、食材を学校給食に提供するだけでなく、魚介類を用いた給食用の献立の開発や、漁業者自らが出前授業を行って魚食普及を図る活動が活発に行われています。

また、「第3次食育推進基本計画」においては、学校給食における地場産物の使用割合を30%以上にする目標値が定められるなど、地産地消の取組が推進されています。この方針の下、地元産の魚介類の使用に積極的に取り組む自治体も現れ、学校給食の栄養士、調理師等

から漁業者や加工・流通業者へ地元の魚介類の提供を働き掛ける例も出てきています。

【事例】 1人当たりの魚介類の消費量が日本一少ない沖縄県の生徒たちが取り組む魚食普及活動「石垣島モデル」

総務省の「家計調査」によると、沖縄県は意外なことに、四方を海に囲まれているにもかかわらず、日本で1人当たりの魚介類の消費量が最も少ない都道府県となっています。その中でも特に魚介類の消費量が少ないと懸念している石垣市では、若者の魚食離れに着目し、若者を対象にした魚食普及が重要であると考えています。そのため、石垣市が導入した石垣市地域おこし協力隊では、島の若者と一緒に2つの取組を行っています。

1つ目は、地元の伊原間中学校の生徒と共同で、若者が地元の水産物に目を向けるよう、同世代向けのPOP広告を作成して、地元スーパーマーケットの鮮魚コーナーに貼り出しました。

2つ目は、地元で多く水揚げされているマグロやシイラを天ぷらにした「沖縄天ぷら」を地元で紹介するため、地元の八重山商工高等学校の生徒と共同で、この商品の販売に協力してくれる「さしみ屋（天ぷら屋）」マップ作りに取り組んでいます。

これらの取組は、若者に向けた消費促進・情報発信を若者自身に担ってもらう仕掛けとなっており、その新しい試みが評価され、全国漁業協同組合連合会の専門誌に「石垣島モデル」として、全国の手本になるような事例として紹介されています*1。



伊原間中学校のワークショップで作られたPOP広告



八重山商工高等学校のワークショップ風景

(写真提供：石垣市)

○「魚の国のしあわせ」プロジェクト

「魚の国のしあわせ」プロジェクトは、消費者に広く魚食の魅力を伝え水産物消費を拡大していくため、漁業者、水産関係団体、流通業者、各種メーカー、学校・教育機関、行政等の水産に関わるあらゆる関係者による官民協働の取組として、平成24（2012）年8月に開始されました。

このプロジェクトの下、水産物の消費拡大に資する様々な取組を行っている企業・団体を登録・公表し、魚食普及を目的に個々の活動の更なる拡大を図る「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業を行っています。平成30（2018）年3月



「魚の国のしあわせ」プロジェクトのロゴマーク

* 1 全国漁業協同組合連合会（JF）「漁協（くみあい）」163号pp. 22-25 2017



末までに取組を行っている114の企業・団体が登録され、優良な取組は「魚の国のしあわせ」推進会議によって魚の国のしあわせ大賞として表彰されています。

また、全国各地には、①学校での出前授業や親子料理教室の開催等を通じて、子どもやその家族に魚のおいしさを伝える、②魚料理に関する書籍の出版やテレビ番組の企画、出演等、メディアを活用した消費者への日常的な魚食の推進をするなど、様々な活動を展開している方がいます。このような方々を後押しするため水産庁長官による「お魚かたりべ」の認定を行っており、平成30（2018）年3月末までに140名の方が任命されています。さらに、平成30（2018）年2月15日には、長期間魚食普及のために活躍されている「お魚かたりべ」の方々に感謝の意を込めて、水産庁長官より感謝状が授与されました。

一般に調理が面倒だと敬遠されがちな水産物を、手軽・気軽においしく食べられるようにすることも魚食普及の1つです。電子レンジで温めるだけだったり、フライパンで炒めるだけだったり、ひと手間加えるだけで手軽においしく食べられるような商品及びその食べ方を選定する「ファストフィッシュ」の取組も「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環として行われています。これまでに3千



「ファストフィッシュ」のロゴマーク

を超える商品が「ファストフィッシュ」として選定され、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで販売されています。さらに、市場のニーズが多様化してきている中で、単に手軽・気軽というだけでなく、ライフスタイルや嗜好に合う形の商品を提案することにより、魚の消費の裾野を更に広げていくことが期待されます。このため、子どもが好み、家族の食卓に並ぶ商品や食べ方を対象とする「キッズファストフィッシュ」、国産魚や地方独特の魚を利用した商品や食べ方を対象とする「ふるさとファストフィッシュ」というカテゴリを平成28（2016）年度から新たに設け、従来の「ファストフィッシュ」と合わせて3つのカテゴリで選定を行っています。平成30（2018）年3月末現在で、延べ3,322商品が「ファストフィッシュ」、19商品が「キッズファストフィッシュ」、54商品が「ふるさとファストフィッシュ」に登録されています。

国では、このような取組を、消費者にとって身近なものにするため、日頃の活動の様子や、「お魚かたりべ」の名簿、「ファストフィッシュ」の選定商品等を利用者のニーズに合わせ、見やすく・検索しやすいような形で、ホームページ等によりPRしています。

○「プライドフィッシュ」の取組

新鮮な旬の魚を日常的に食べる機会を持たない消費者もいる中で、魚介類の本当のおいしさを消費者に伝えることは、魚食普及に不可欠です。全国漁業協同組合連合会では、平成26（2014）年度より、地域ごと、季節ごとに漁師自らが自信を持って勧める水産物を「プライドフィッシュ」として選定・紹介する取組を始めました。全国各地のスーパーマーケットや百貨店でのフェアやコンテスト等を開催するとともに、「プライドフィッシュ」を味わえるご当地の飲食店や購入できる店舗をはじめ、魚食普及に関する様々な情報をインターネットにより紹介する取組も行っています。

【コラム】 第5回Fish-1グランプリ

年に1度の魚の祭典「Fish-1グランプリ」が、平成29（2017）年11月19日、国産水産物流通促進センター（構成員JF全漁連）の主催により東京都内で開催され、全国各地の漁師自慢の旬の魚を使った「プライドフィッシュ料理コンテスト」と、国産魚を使った手軽・気軽に食べられる「国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト」やステージイベント等が行われました。来場者による投票の結果、プライドフィッシュ料理コンテストでは、旨味濃厚なイカの「刺身」と「秘伝のたれ漬け」をダブルで堪能できる「いか様丼」が、国産魚ファストフィッシュ商品コンテストでは、解凍してさっと炒めれば食べられるCAS凍結の「剣先イカレモンオイル漬」が、それぞれグランプリを獲得しました。

こうしたイベントを通して、多くの人々に水産物の魅力が伝わり、消費拡大につながることを期待されます。



プライドフィッシュ料理コンテストのグランプリ賞を授与する磯崎農林水産副大臣



JF静岡漁連（JF伊豆仁科支所）
いか様丼



プライドフィッシュ料理コンテストの
受賞者
(写真提供（全て）：全国漁業協同組合連合会)



JF佐賀げんかい
剣先イカレモンオイル漬

○小売現場での取組

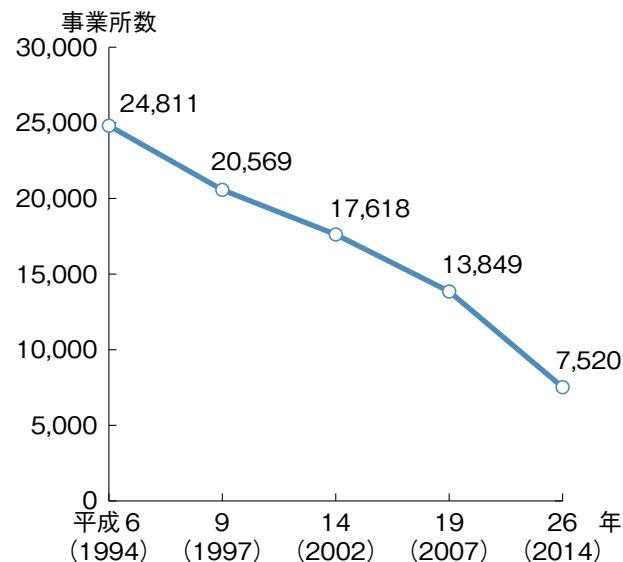
かつては、いわゆる街の魚屋さんが魚介類の旬や産地、おいしい食べ方等を消費者に教え、調理方法に合わせた下処理のサービス等も提供して人々の食生活を支えていましたが、鮮魚専門の小売店の数は減少し、消費者の多くはスーパーマーケット等の量販店で魚介類を買うことが多くなっています（図Ⅱ-4-16）（図Ⅱ-4-17）。大手量販店を中心とする流通では、定量・定時・定規格・定価格での供給が重要とされますが、我が国の国産水産物は、沿岸漁業を中心として、魚種構成やサイズが多様である上、生産量も日により変化します。こうしたことも背景として、量販店の店頭には安定供給が可能な冷凍輸入品が多く並ぶ状況になっています。

しかしながら、南北に長い海岸線を有し、世界でも有数の好漁場に恵まれた我が国では、多種多様な魚介類が水揚げされます。また、四季がはっきりしており、魚種ごとに旬もあります。安定供給や規格の面では不利に働きますが、旬の魚を食べることで季節を感じ、同じ魚でも調理の仕方で食感や風味も変わるなど、食の楽しみにつながる側面もあります。そこで、近年では、特色ある売場づくりを目指す地域の食品スーパー等において、国産魚介類の販売拡大を目指した取組が成果を上げる例が出てきています。また、消費者は食べ方が想像できないとなかなか商品を買ってくれないことから、魚介類の調理に詳しい人が店頭に立つ



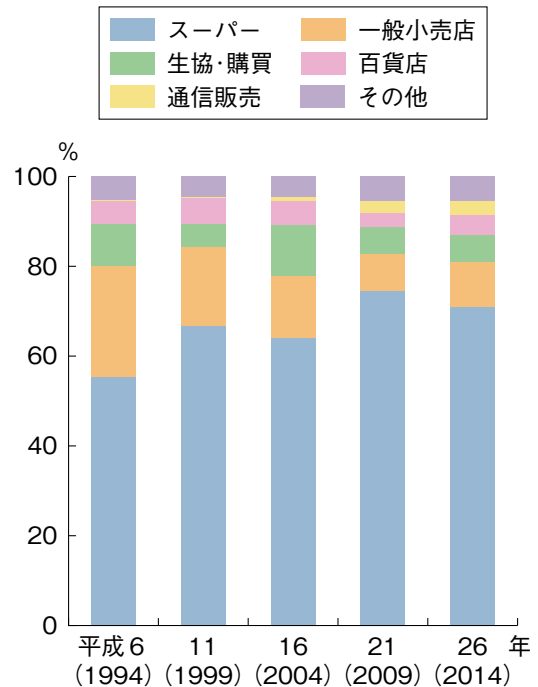
て、消費者との対面販売を試みたり、地産地消をスローガンに、地域の新鮮な魚介類を提供する曜日を設けたりしているところもあります。こういった様々な関係者による魚食普及の取組が、私たちが健康で豊かな食生活を送る一助となることが期待されます。

図Ⅱ-4-16 全国の鮮魚小売業の食料品専門店の数の推移



資料：経済産業省「商業統計表」

図Ⅱ-4-17 消費者の魚介類購入先の変化



資料：総務省「全国消費実態調査」

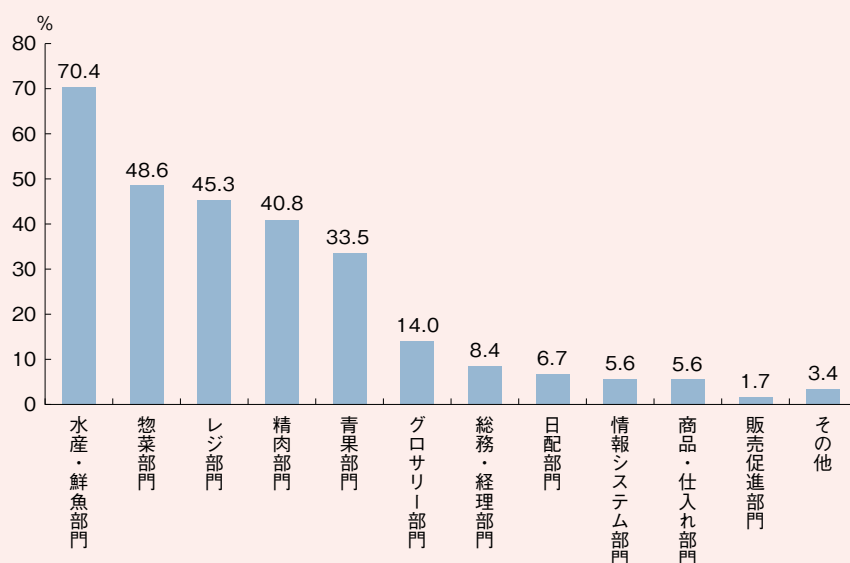
【コラム】水産・鮮魚部門の人手不足を解決するために

近年、日本人の水産物消費量の減少が問題となっていますが、売る側にも特有の課題があります。平成29（2017）年6～8月に、全国の小売団体3協会が発表した「スーパーマーケット年次統計調査報告書」によると、正社員が不足している部門として、水産・鮮魚売場部門が最も多い回答でした（図）。水産物は、そのまま売る野菜等と違い、店頭に並べる際に内臓を除去したり3枚におろしたりすることが多くなります。また、魚種が多くしかもいろいろなサイズを扱うため、魚に対する幅広い知識と魚をさばく技術が求められますが、そのような知識と技術を有する人は少なく、また技術を有する人の業務が固定化され、休みが取りづらくなってしまうといった課題もあるようです。

株式会社フーディソンは、魚を加工する技術を有する人と、魚を加工する技術を有する人材を求める企業のニーズをマッチさせるため、平成29（2017）年から、魚の加工技術に特化した人材紹介・派遣サービスを行う「さかな人材バンク」の取組を始めました。同社が転職希望者の技術を客観的に評価し、企業側は、求める人材に合った技術を持つ人材を選べるというわけです。

このような人材を確保する取組が、水産・鮮魚部門の労働力不足の問題を解決する一助となることが期待されます。

図：スーパーマーケットの部門別の正社員人手不足の割合



資料：（一社）日本スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会及び（一社）新日本スーパーマーケット協会「スーパーマーケット年次統計調査報告書」（平成29（2017）年6月～29（2017）年8月実施、国内スーパーマーケット保有企業258社のうち、確保できている正社員人数が想定に対して足りていないと回答した企業179社が対象）

「さかな人材バンク」のロゴマーク
資料提供：（株）フーディソン

（3）消費者への情報提供や知的財産保護のための取組

（水産物に関する食品表示）

消費者が店頭で食品を選択する際、安全・安心、品質等の判断材料の1つとなるのが、食品の名称、原産地、原材料、消費期限等の情報を提供する食品表示です。食品表示は、食品を摂取する際の安全性の確認や自主的かつ合理的な食品の選択を確保する上で重要な役割を担っています。水産物を含む食品の表示は、平成27（2015）年より「食品表示法^{*1}」の下で包括的・一元的に行われています。

（原料原産地表示に関する動き）

食品表示のうち、加工食品の原料原産地表示については、平成28（2016）年1月に設置された「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」において検討が行われ、同年11月、国内で製造されている全ての加工食品について、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示義務の対象とすることなどを内容とする中間取りまとめが公表されました。

その中で、国民食であるおにぎりののりについて、重量割合としては低いものの、消費者が商品を選ぶ上で重要な情報と考えられること、表示義務付けの実行可能性があると見込まれることなどから、表示義務の対象とすることが盛り込まれました。

この取りまとめを踏まえ、平成29（2017）年9月1日に「食品表示法」に基づく「食品表示基準」の一部を改正する内閣府令が公布・施行され、原料原産地表示の充実化が図られて

* 1 平成25（2013）年法律第70号



います。

(機能性表示食品制度の動き)

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていましたが、機能を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の方々がそうした商品の正しい情報を得て選択できるよう、平成27（2015）年4月に、新しく「機能性表示食品」制度が始まりました。

機能性表示食品制度では、「生鮮食品を含め全ての食品」^{*1}が対象となり、平成29（2017）年11月に、生鮮食品の水産物としては初めて、DHA・EPAの機能が表示されたカンパチが届出されました。

【事 例】 「よかとと 薩摩カンパチどん」(マルハニチロ株式会社)

マルハニチロ（株）がブランド展開している養殖カンパチが、「機能性表示食品」のうち生鮮食品区分の水産物として初めて、小売店などで売り出すときに、食品が持つ機能性を表示できるようになりました。「機能性表示食品」とは、国の定めるルールに基づき、事業者が自らの責任において科学的根拠を説明し、食品が有する機能性について表示するというものです。

このカンパチには、中性脂肪を低下させる機能が報告されている成分として、DHAとEPAがそれぞれ100gあたり620mg、240mgの合計860mgが含まれていると表示されます。このカンパチは、養殖生産管理工程手法（GAP）という、より適切に衛生管理を実施する管理手法を取り入れている養魚場で生産されたもので、出荷に当たっては脂質測定器を用いた脂質含量測定による選別を経て、基準を満たすものにDHAとEPAの機能が表示されて店頭で販売されることになります。

この機能性を表示するためには、消費者庁に届出を行うことが必要です。届出において、マルハニチロ（株）は、DHA・EPAを食べたときに中性脂肪の値が低下するののかについて国内外から研究成果を集めた資料をまとめ、DHA・EPAを1日当たり133mg以上摂取すると中性脂肪が低下する効果が期待できる、ということを説明しました。このような、魚などに含まれる機能を消費者にわかりやすく伝える水産物関連の商品が増えることで、水産物の魅力が消費者に伝わり、消費拡大にもつながることが期待されます。



薩摩カンパチどん
(写真提供：マルハニチロ（株）)

(水産エコラベルの動き)

エコラベルとは環境に配慮した商品であることを示すラベルの総称です。水産物についても、生態系や資源の持続性に配慮して生産されたものであることを示す「水産エコラベル認証」を取得・活用する動きが、欧米を中心として、世界的に広がりつつあります。

^{*1} 特別用途食品（特定保健用食品を含む。）、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料や脂質、コレステロール、糖質（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）、ナトリウムの過剰な摂取につながるものを除く。

世界には民間の運営団体による様々な水産エコラベル認証が存在します。英国に本部を置く海洋管理協議会（MSC：Marine Stewardship Council）による「MSC漁業認証」では、世界30か国以上の338漁業が認証を受けており、2016年度のMSCの報告書によれば、「平成28（2016）年の世界の天然漁獲量の12%がMSC認証漁業による」とされています。我が国では、これまで、北海道におけるホタテガイの垂下式養殖及びけた網漁業、京都府におけるアカガレイの底びき網漁業並びに宮城県におけるカツオ及びビンナガを対象とした一本釣り漁業の4件が認証を取得しています。また、流通加工段階で非認証水産物の混入がないことを認証する「CoC（Chain of Custody）認証」は、147件が認証を受けています。

一方、MSCの認証取得には、費用が高額であり小規模漁業者による取得が難しい、多魚種を漁獲対象とする漁業を想定していないといった問題が指摘されてきました。そこで、我が国においては、水産業界、流通加工業界、環境保護団体及び消費者団体の代表が参画する一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会（MEL協議会）によるマリン・エコラベル・ジャパン（MEL）が運営されています。MEL協議会による漁業認証は、多様性に富んだ我が国の漁業実態を十分に考慮しつつ、科学的根拠に基づく生態系の保全や資源管理を重視していることが特徴となっており、国際機関であるGSSI（Global Sustainable Seafood Initiative）からの承認を受け国際的な認証とすることを目指しています。平成30（2018）年3月末現在でMELの「漁業認証」は44件、「CoC認証」は62件が認証を受けています。

また、養殖を対象とする水産エコラベルとして、オランダに本部を置く水産養殖管理協議会（ASC：Aquaculture Stewardship Council）による「ASC養殖認証」、我が国においては、一般社団法人日本食育者協会による「養殖エコラベル（AEL）」等が存在しています。平成30（2018）年3月末現在、ASC養殖認証は、世界30か国以上の600養殖場が認証されており、日本では、3養殖業（9養殖場）が認証されています。また、AELは3養殖業が認証されています。MEL協議会は、漁業認証規格、CoC認証規格に加え、養殖認証規格を策定し、前述のGSSIから承認を受け国際的な認証とすることを目指しています。

このほか、消費者が水産物を購入する際の判断の参考となる情報を提供するため、（研）水産研究・教育機構が「SH“U”N（Sustainable, Healthy and “Umai” Nippon seafood）プロジェクト」を始動させており、魚種ごとに資源や漁獲の情報や健康と安全・安心といった食べ物としての価値に関する情報を、順次ウェブサイト公表しています。

【コラム】 養殖種苗の認証制度

海外市場に水産物を輸出しようとする場合は、その水産物が持続可能であるかどうかがよく問われますが、我が国の水産物の多くは持続可能であることを示すエコラベル等の認証を取得していません。しかしながら、水産物の輸出を拡大するためには、そのような現地のニーズに応えていく必要があります。そこで、新たな認証制度の1つとして、近畿大学等の水産研究者が設立したNPO法人「持続可能な水産養殖のための種苗認証協議会（SCSA）」が、世界で初めて人工種苗に対する認証制度を確立しました。平成30（2018）年3月末現在、「種苗生産・養殖業に対する認証」を1社、「CoCに対する認証」を2社が取得しています。



養殖の種苗は、自然界で漁獲した稚魚を利用する天然種苗と飼育下でふ化した人工種苗に分けられますが、人工種苗には選抜育種^{*1}ができることによる餌の節減や薬の低減といった効果が期待されます。また、天然資源量が低位な高級魚等であっても、人の手で種苗を生み出す人工種苗であれば、ほぼ天然資源に頼らない持続可能な水産物となります。したがって、この人工種苗の認証制度により、海外のニーズに応え、我が国の水産物の輸出の拡大につながることを期待されます。



SCSAマーク
(資料提供：SCSA)

(地理的表示保護制度)

地理的表示保護制度は、品質や社会的評価等の特性が産地と結びついている製品について、その名称を知的財産として保護する制度です。我が国では、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）^{*2}」に基づいて平成27（2015）年からスタートしました。この制度により、生産者にとっては地域ブランド製品としての付加価値の向上やその名称の不正使用からの保護が図られるほか、消費者にとっても、地理的表示保護制度により保護された名称の下で流通する一定の品質が維持された製品を選択できるという利点があります。また、地理的表示と併せて「GIマーク」^{*3}を付すことで我が国の真正な特産品であることが明示され、海外展開にも寄与することが期待されます。

さらに、諸外国と地理的表示を相互に保護することを可能にする地理的表示法の改正が行われ、平成28（2016）年12月26日に施行されました。平成29（2017）年12月8日に交渉妥結した日EU・EPAにおいても日本の48のGI産品が協定発効後、EUで保護される見込みです。このように、海外でも我が国の地理的表示産品が保護されることで、農林水産物・食品の輸出促進が期待されます。

水産物に関しては、平成30（2018）年3月末までに、「下関^{しもぎ}ふく」、「十三湖^{じゅうさんこ}産大和^{やまと}しじみ」、「みやぎ^{たご}サーモン」、「田子^{たご}の浦^{うら}しらす」、「若狭^{わかさ}小浜^{おばま}小鯛^{こだい}ささ漬^{づけ}」、「岩手^{いわて}野田村^{のだむら}荒海^{あらうみ}ホタテ」及び「小川原^{おがわら}湖^こ産大和^{やまと}しじみ」の7件が地理的表示に登録されています（表Ⅱ-4-1）。

*1 自然に獲得されているものの自然状態では偶然によってしか発現しない優良形質について、その形質が発現しているもの同士を交配させるなどによって、その形質が常に発現するような系統を作出するもの。

*2 平成26（2014）年法律第84号

*3 登録された産品の地理的表示と併せて付すもので、産品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることを証するもの。

表Ⅱ-4-1 登録されている水産物の地理的表示（平成30（2018）年3月末現在）

登録産品一覧（水産関係）

登録番号	名 称	写 真	特定農林水産物等の生産地	特定農林水産物の特性
19	下関ふく		山口県下関市及び福岡県北九州市門司区	活かし込みにより身質が引き締まり、高い技術により高い鮮度を保ったみがき処理（除毒等）が行われているみがきふぐ（とらふぐ）。全国各地からの集荷と仲卸業者の確かな目利きにより、全国の需要者のニーズに応じた出荷が可能となっている。
23	十三湖産大和しじみ		青森県五所川原市（十三湖を含む）、つがる市、北津軽郡中泊町	汽水湖であり、生息環境に優れた「十三湖」で漁獲されたヤマトシジミ。しじみの出汁、旨味が良く出ることが特徴。その品質の高さと年間を通しての安定した出荷は市場からも高く評価されている。
31	みやぎサーモン		宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市	おいしさを保つため活け締め処理を施した高鮮度な養殖ギンザケ。身にツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。生鮮で刺身で食べられるほか、生臭くなく、他の食材や様々な調理法にも合わせやすい。
36	田子の浦しらす		静岡県田子の浦沖（富士市沖、沼津市沖）	鮮度が良く、形の良い状態で水揚げされるため、透明でぷりぷりした食感が特徴。冷凍したものを解凍しても水揚げ時と区別がつかない。新鮮で身に傷が少ないため、釜揚げにすると「し」の字の形となり、ふっくらとした旨味の濃いものができる。
45	若狭小浜小鯛ささ漬		福井県小浜市	日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い飴色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。
47	岩手野田村荒海ホタテ		岩手県野田村野田湾	プランクトンが豊富で自由に泳ぎ回れる環境下で養殖されたホタテガイ。身は肉厚で旨味が濃く、貝柱は繊維がしっかりと弾力がある。貝殻は表面に付着した生物が丁寧に除去されているため美しい。
52	小川原湖産大和しじみ		青森県上北郡東北町（小川原湖を含む）、上北郡六ヶ所村、三沢市	大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、身もしっかり味わえることが特徴のヤマトシジミ。外見も良く、出荷後にも鮮度の良い状態が保持できる。また、しじみ専用の市場で品質がチェックされるため、品質にばらつきがなく安定した品質を維持。

詳しくは下記のアドレスを御覧下さい。
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/



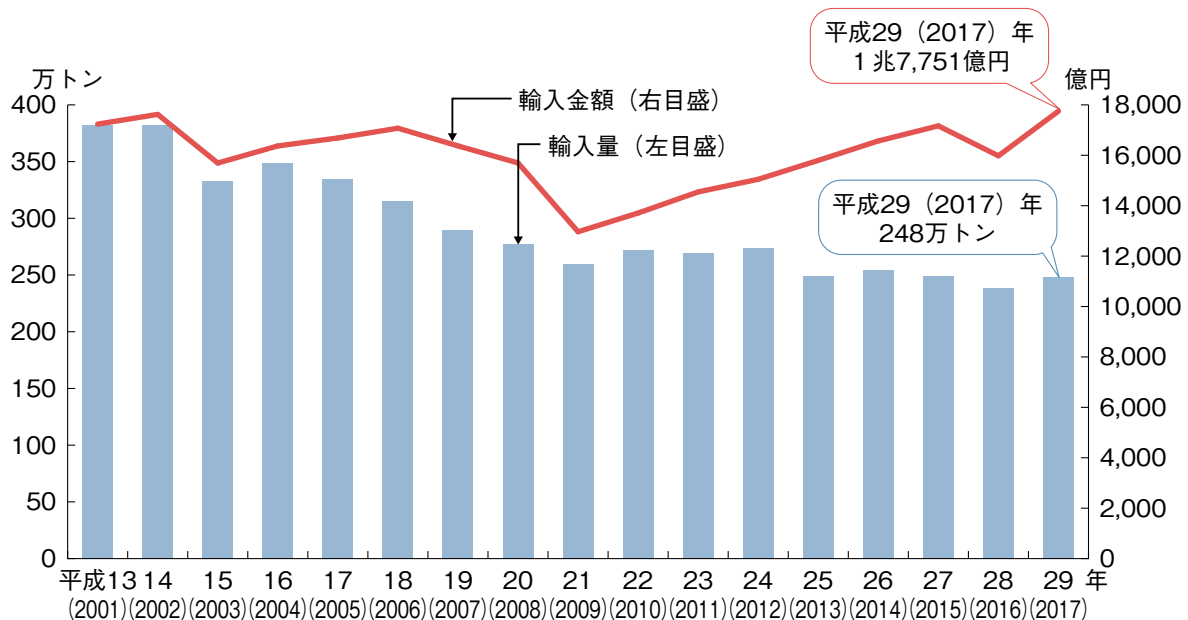
(4) 水産物貿易の動向

(水産物輸入の動向)

我が国の水産物輸入量（製品重量ベース）は、平成13（2001）年に382万トンでピークとなった後、国際的な水産物需要の高まりや国内消費の減少等に伴っておおむね減少傾向で推移していますが、平成29（2017）年は前年から4%増の248万トンとなりました（図Ⅱ-4-18）。また、平成29（2017）年の水産物輸入金額は、前年から11%増の1兆7,751億円となりました。

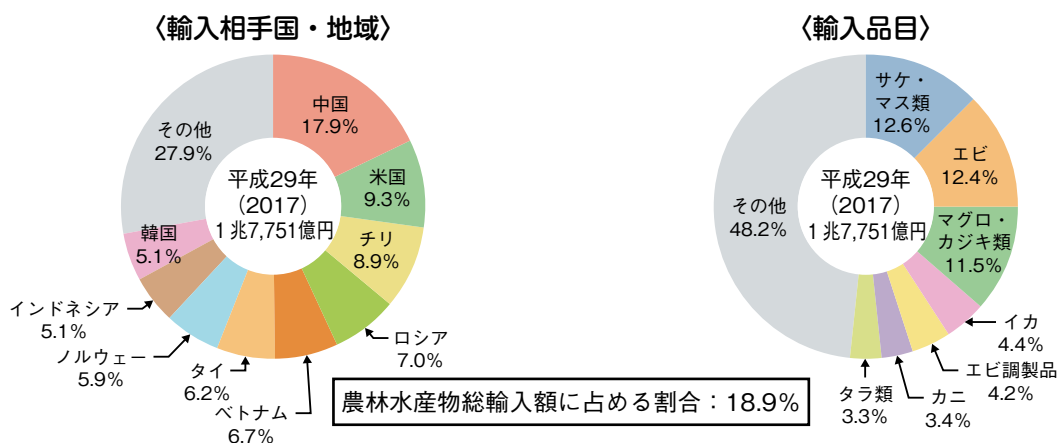
輸入金額の上位を占める品目は、サケ・マス類、エビ、マグロ・カジキ類等です（図Ⅱ-4-19）。輸入相手国・地域は品目に応じて様々ですが、サケ・マス類はチリ、ノルウェー等、エビはベトナム、インド、インドネシア等、マグロ・カジキ類は台湾、中国、韓国等から多く輸入されています（図Ⅱ-4-20）。

図Ⅱ-4-18 我が国の水産物輸入量・金額の推移



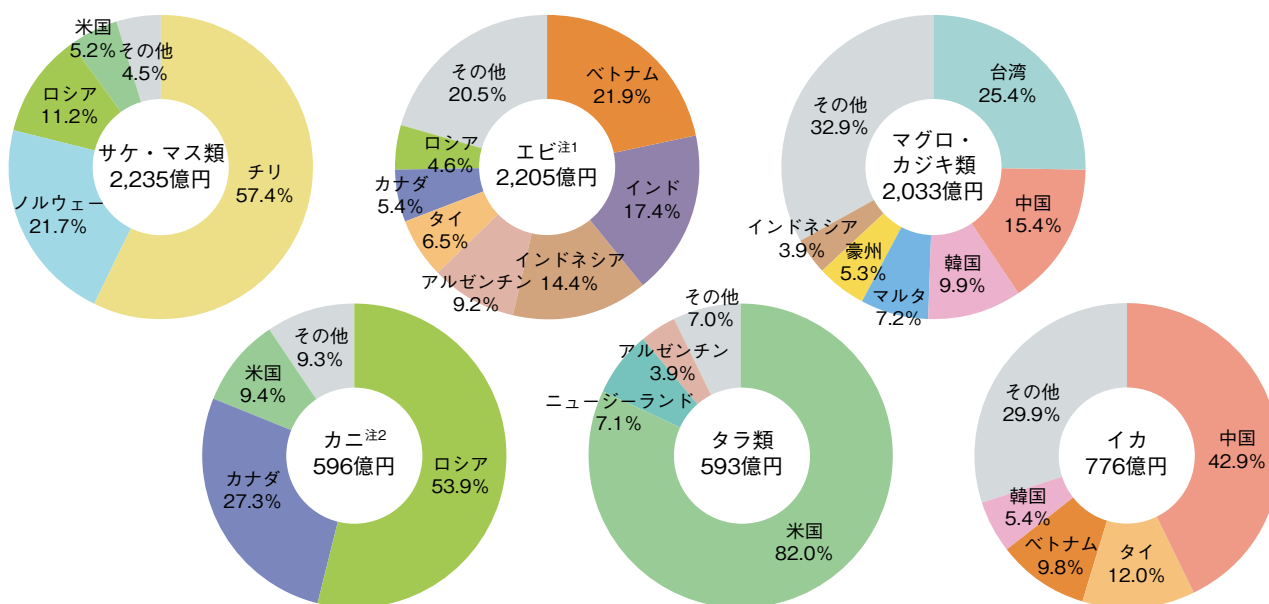
資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

図Ⅱ-4-19 我が国の水産物輸入相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成29（2017）年）に基づき水産庁で作成

図Ⅱ－４－２０ 我が国の主な輸入水産物の輸入相手国・地域



資料：財務省「貿易統計」（平成29（2017）年）

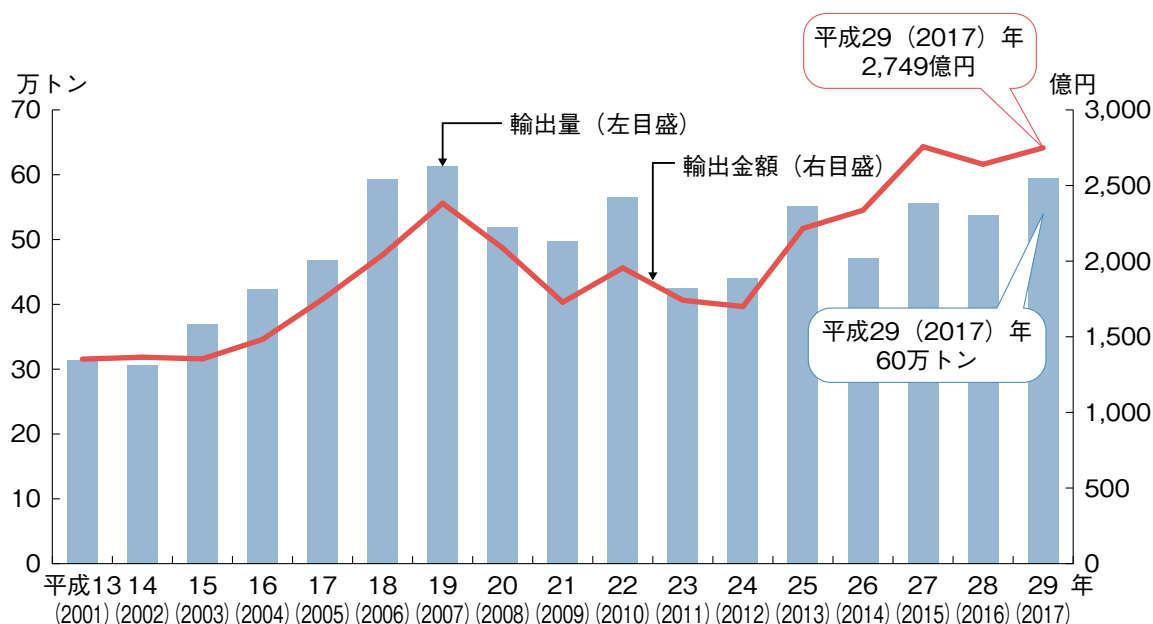
注：1）エビについては、このほかエビ調製品（750億円）が輸入されている。

2）カニについては、このほかカニ調製品（103億円）が輸入されている。

（水産物輸出の動向）

我が国の水産物輸出金額は、平成20（2008）年のリーマンショックや平成23（2011）年の東京電力株式会社福島第一原子力発電所（以下「東電福島第一原発」といいます。）の事故による諸外国の輸入規制の影響等により落ち込んだ後、平成24（2012）年以降はおおむね増加傾向となっており、平成29（2017）年の輸出量（製品重量ベース）は前年から11%増の60万トン、輸出金額は前年から4%増の2,749億円となりました（図Ⅱ－４－21）。

図Ⅱ－４－21 我が国の水産物輸出量・金額の推移

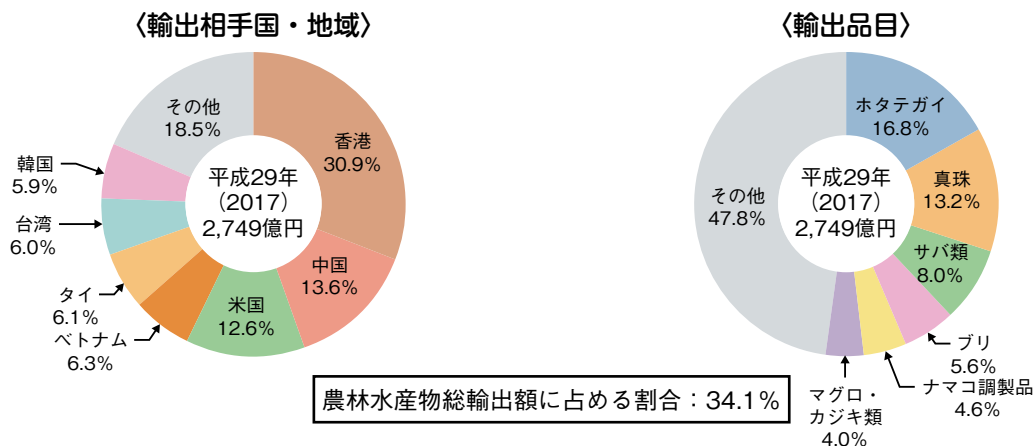


資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成



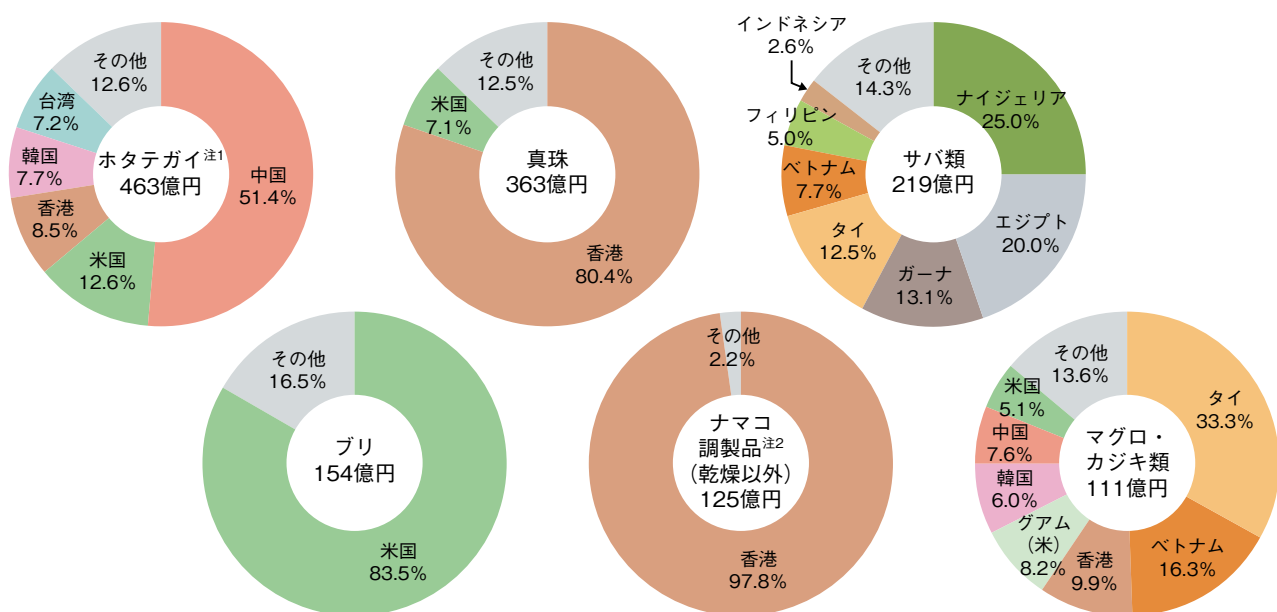
主な輸出相手国・地域は香港、中国、米国で、これら3か国・地域で輸出金額の約6割を占めています（図Ⅱ-4-22）。品目別には、中国等向けに輸出されるホタテガイ、主に香港向けに輸出される真珠等が上位となっています（図Ⅱ-4-23）。

図Ⅱ-4-22 我が国の水産物輸出相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成29（2017）年）に基づき水産庁で作成

図Ⅱ-4-23 我が国の主な輸出水産物の輸出相手国・地域



資料：財務省「貿易統計」（平成29（2017）年）

注：1）ホタテガイについては、このほかホタテガイ調製品（94億円）が輸出されている。

2）ナマコについては、このほかナマコ調製品（乾燥）（82億円）及びナマコ（調製品以外）（22億円）が輸出されている。

（水産物輸出の拡大に向けた取組）

国内の水産物市場が縮小する一方で、世界の水産物市場はアジアを中心に拡大しています。世界市場に向けて我が国の高品質で安全な水産物を輸出していくことは、販路拡大や漁業者等の所得向上にもつながる重要な手段であり、我が国の水産業の体質強化を図る上で欠かせない視点です。国では、平成28（2016）年5月に「農林水産業の輸出力強化戦略」を取りまとめました。輸出の取組の主役である農林漁業者等のチャレンジや創意工夫が一層引き出さ

れ、意欲的な取組が行われるよう側面から支援していくとともに、外国の規制等に対しては政府として全力で対応することとしています。この中で、水産物の輸出力強化に関しては、適切な資源管理により資源を増大しつつ、高品質な冷凍水産物の生産のための新技術の導入等を支援することや、自然災害等があっても養殖品の輸出が落ち込むことのないよう、養殖生産の一層の拡大と安定した生産体制の構築を図り、輸出の拡大に向けた国内の生産体制を整備していくこととしています。

また、海外市場の拡大を図るため、平成27（2015）年に発足した「水産物・水産加工品輸出拡大協議会」によるオールジャパンでのプロモーション活動や商談会の開催等の輸出促進の取組を支援しています。平成29（2017）年度からは、農林水産物・食品のブランド化やプロモーション等を行う組織として新たに創立された「日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）」とも連携した取組を行っています。

さらに、輸出先国・地域の衛生基準等に適合した輸出環境を整備することも重要です。このため、国では、欧米への輸出時に必要とされる水産加工施設等のHACCP対応や、輸出拠点となる漁港における高度な品質・衛生管理体制の構築等を支援しています。また、東電福島第一原発事故に伴う輸入規制を維持している国・地域に対しては、規制の撤廃・緩和を粘り強く働き掛けるとともに、輸出先国・地域によって必要とされる衛生証明書や漁獲証明書等の輸出に関する証明書類の発行手続の簡素化・迅速化にも取り組んでいます。

平成28（2016）年8月に閣議決定された「未来への投資を実現する経済対策」では、平成31（2019）年に農林水産物・食品輸出額1兆円を達成することを目指すこととされており、その中で水産物については、輸出額を3,500億円とすることを目指しています。

【事例】「マーケットイン」の発想で挑む水産物輸出（三重県^{おわせ}尾鷲市 尾鷲物産株式会社）

世界的に「和食」に対する関心が高まり、オールジャパンで農林水産物の輸出拡大に取り組む中、三重県尾鷲市の尾鷲物産（株）は国内で構築した独自のビジネスモデルを海外にも展開することで、中国、シンガポール、ベトナム、タイ等へのブリの輸出を伸ばしています。ここ30年で大幅に輸出を伸ばしているノルウェーサーモンの事例を参考にしようと、アジア各国でサーモン等がどのように食べられているかを調べたところ、生食需要が高いことやブリの需要もあることが分かり、生鮮ブリのシェアを拡大する戦略で臨んでいるとのことでした。

尾鷲物産（株）は、創業以来、買い手側の立場に立つ「マーケットイン」の発想で、ブリを「トロ」「カマ」「中骨カット」といった部位ごとに加工する独自技術によって、買い手のニーズに応じた商品を供給できる体制を確立しています。

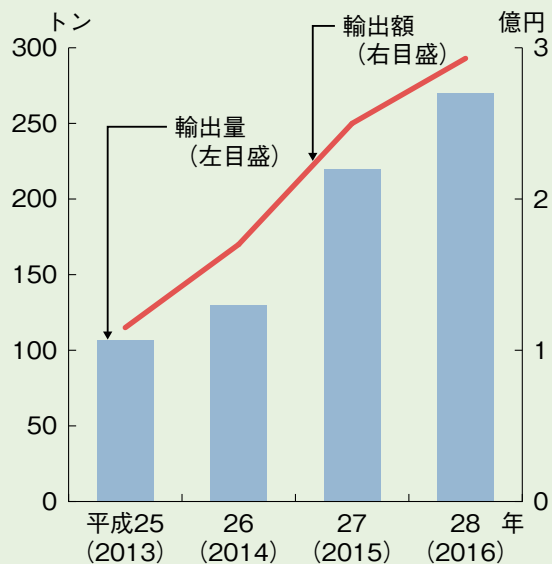
このような日本で確立した仕組みを海外でも実現するため、現地にコールドチェーンを持つ企業と連携することで、品質・規格・輸送にかかる日数等について国内と同一の流通体制を構築しています。また、輸出先国によって異なる規制やニーズに対応するため、HACCP及びHACCPより厳格なSQF（Safe Quality Food）といった国際的な認証の取得、差別化できるオリジナル商品の開発や食べ方の提案に取り組んでいます。

尾鷲物産（株）の取組でもう一つ特筆すべきことは、会社自らが三重県で養殖業に参入してブリを生産していることです。このことによって、新鮮で安全・安心な原料を安定的に調達できるだけでなく、地元漁業者と調和しながら地域経済にも貢献しています。



こうした取組が評価され、「平成28（2016）年度輸出に取り組む優良業者表彰」農林水産大臣賞を受賞し、水産物輸出の先進的な事例として注目されています。

図：尾鷲物産（株）の輸出量及び輸出額の推移



資料：尾鷲物産（株）の資料に基づき水産庁で作成



尾鷲物産（株）の養殖区画（須賀利沖）