

釧路市の水産業における産業構造分析 と高付加価値化に関する研究



釧路公立大学

地域経済研究センター

KUSHIRO PUBLIC UNIVERSITY RESEARCH CENTER FOR REGIONAL ECONOMICS

目次

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. 全国の水産業と釧路市の位置づけ | P 3 ~ |
| 2. 北海道内地域別水産加工業者の状況 | P38 ~ |
| 3. 釧路市の水産業・水産加工業の現状と課題 | P63 ~ |
| 4. 北海道外水産都市との比較 | P74 ~ |
| 5. 提言 | P80 ~ |

1.全国の水産業と釧路市の位置づけ

【1】用途別出荷量・構成比

① 漁港別用途別出荷量(順位)

(図表1) 2022年(令和4年)の漁港別用途別出荷量順位(31漁港)〈漁港別〉

漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	銚子(千葉)	228,343	22.9%
2	釧路(北海道)	141,609	14.2%
3	焼津(静岡)	112,405	11.3%
4	石巻(宮城)	83,819	8.4%
5	境(鳥取)	76,958	7.7%
6	枕崎(鹿児島)	66,294	6.6%
7	松浦(長崎)	55,493	5.6%
8	長崎(長崎)	40,253	4.0%
9	女川(宮城)	24,465	2.4%
10	唐津(佐賀)	19,130	1.9%
11	八戸(青森)	18,620	1.9%
12	気仙沼(宮城)	17,581	1.8%
13	羅臼(北海道)	10,581	1.1%
14	宮古(岩手)	10,298	1.0%
15	沼津(静岡)	9,945	1.0%
16	根室(北海道)	9,941	1.0%
17	網走(北海道)	9,545	1.0%
18	阿久根(鹿児島)	7,810	0.8%
19	舞鶴(京都)	7,389	0.7%
20	三崎(神奈川)	7,386	0.7%
21	浜田(鳥根)	7,263	0.7%
22	小名浜(福島)	6,571	0.7%
23	小樽(北海道)	6,043	0.6%
24	福岡(福岡)	5,982	0.6%
25	塩釜(宮城)	4,975	0.5%
26	稚内(北海道)	3,639	0.4%
27	勝浦(和歌山)	2,413	0.2%
28	新潟(新潟)	2,079	0.2%
29	下関(山口)	965	0.1%
30	函館(北海道)	714	0.1%
31	香住(兵庫)	408	0.0%
計		998,917	100.0%

ポイント

漁港別・用途別出荷量順位をみると、全体では、①銚子、②釧路、③焼津、④石巻、⑤境の順位である。生鮮食向けでは、首都圏に近い①銚子、②焼津がそれぞれ20%超のシェアを持つ。練り製品は、①長崎、②銚子、缶詰は、①銚子、②境、その他食用加工品は①枕崎、②焼津、③境、④釧路、⑤長崎、魚油・飼肥料は①釧路、②銚子、養殖用・漁業用餌料は①銚子、②石巻、③境、となっている。

このように、銚子は出荷量だけでなく、生鮮食、練り製品、缶詰、その他加工品、魚油・飼肥料の各分野で上位となっており、水産物加工の基盤があることがわかる。

釧路港

釧路港の出荷量は、全体で2位、生鮮食用9位(2.0%)、練り製品0、缶詰12位(0.4%)、その他食用加工品4位(7.8%→サケ加工品、タラすり身等)、魚油・肥料1位(75.1%→フィッシュミール)、養殖用・漁業用餌料(0 イワシ冷凍しないので)となっている。

(図表2) 2022年(令和4年)の漁港別用途別出荷量順位(31漁港) <生鮮食用向け、練り製品・すり身向け、缶詰向け>

(1) 生鮮食用向け

漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	銚子(千葉)	67,578	25.4%
2	焼津(静岡)	63,096	23.7%
3	気仙沼(宮城)	16,945	6.4%
4	松浦(長崎)	14,890	5.6%
5	長崎(長崎)	12,759	4.8%
6	枕崎(鹿児島)	11,850	4.4%
7	網走(北海道)	9,545	3.6%
8	三崎(神奈川)	6,340	2.4%
9	釧路(北海道)	5,558	2.1%
10	境(鳥取)	5,535	2.1%
11	女川(宮城)	5,451	2.0%
12	八戸(青森)	4,951	1.9%
13	宮古(岩手)	3,944	1.5%
14	根室(北海道)	3,936	1.5%
15	石巻(宮城)	3,455	1.3%
16	福岡(福岡)	3,422	1.3%
17	唐津(佐賀)	3,287	1.2%
18	舞鶴(京都)	3,041	1.1%
19	塩釜(宮城)	2,811	1.1%
20	勝浦(和歌山)	2,413	0.9%
21	小樽(北海道)	2,385	0.9%
22	羅臼(北海道)	2,267	0.9%
23	浜田(島根)	2,262	0.8%
24	沼津(静岡)	2,194	0.8%
25	新潟(新潟)	2,079	0.8%
26	阿久根(鹿児島)	1,630	0.6%
27	稚内(北海道)	917	0.3%
28	小名浜(福島)	776	0.3%
29	函館(北海道)	714	0.3%
30	下関(山口)	317	0.1%
31	香住(兵庫)	141	0.1%
計		266,489	100.0%

(2) 練り製品・すり身向け

漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	長崎(長崎)	4,253	45.9%
2	銚子(千葉)	2,445	26.4%
3	焼津(静岡)	1,080	11.7%
4	唐津(佐賀)	953	10.3%
5	石巻(宮城)	303	3.3%
6	根室(北海道)	194	2.1%
7	下関(山口)	42	0.5%
8	釧路(北海道)	-	-
9	稚内(北海道)	-	-
10	網走(北海道)	-	-
11	羅臼(北海道)	-	-
12	函館(北海道)	-	-
13	小樽(北海道)	-	-
14	八戸(青森)	-	-
15	宮古(岩手)	-	-
16	気仙沼(宮城)	-	-
17	女川(宮城)	-	-
18	塩釜(宮城)	-	-
19	小名浜(福島)	-	-
20	三崎(神奈川)	-	-
21	沼津(静岡)	-	-
22	勝浦(和歌山)	-	-
23	新潟(新潟)	-	-
24	舞鶴(京都)	-	-
25	香住(兵庫)	-	-
26	境(鳥取)	-	-
27	浜田(島根)	-	-
28	福岡(福岡)	-	-
29	松浦(長崎)	-	-
30	阿久根(鹿児島)	-	-
31	枕崎(鹿児島)	-	-
計		9,270	100.0%

(3) 缶詰向け

漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	銚子(千葉)	24,722	36.8%
2	境(鳥取)	11,450	17.1%
3	女川(宮城)	7,854	11.7%
4	石巻(宮城)	7,244	10.8%
5	唐津(佐賀)	3,956	5.9%
6	枕崎(鹿児島)	2,985	4.4%
7	焼津(静岡)	2,210	3.3%
8	八戸(青森)	1,775	2.6%
9	釧路(北海道)	1,668	2.5%
10	長崎(長崎)	1,634	2.4%
11	根室(北海道)	673	1.0%
12	気仙沼(宮城)	577	0.9%
13	舞鶴(京都)	217	0.3%
14	下関(山口)	134	0.2%
15	宮古(岩手)	-	-
16	稚内(北海道)	-	-
17	網走(北海道)	-	-
18	羅臼(北海道)	-	-
19	函館(北海道)	-	-
20	小樽(北海道)	-	-
21	塩釜(宮城)	-	-
22	小名浜(福島)	-	-
23	三崎(神奈川)	-	-
24	沼津(静岡)	-	-
25	勝浦(和歌山)	-	-
26	新潟(新潟)	-	-
27	香住(兵庫)	-	-
28	浜田(島根)	-	-
29	福岡(福岡)	-	-
30	松浦(長崎)	-	-
31	阿久根(鹿児島)	-	-
計		67,099	100.0%

(図表3) 2022年(令和4年)の漁港別用途別出荷量順位(31漁港)

<その他の食用加工品向け、魚油・飼肥料向け、養殖用又は漁業用飼肥料向け>

(4) その他の食用加工品向け

漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	枕崎(鹿児島)	48,032	23.8%
2	焼津(静岡)	43,262	21.5%
3	境(鳥取)	16,734	8.3%
4	釧路(北海道)	16,051	8.0%
5	長崎(長崎)	10,934	5.4%
6	松浦(長崎)	8,474	4.2%
7	羅臼(北海道)	8,314	4.1%
8	唐津(佐賀)	7,529	3.7%
9	女川(宮城)	5,212	2.6%
10	沼津(静岡)	4,092	2.0%
11	石巻(宮城)	3,797	1.9%
12	小樽(北海道)	3,658	1.8%
13	根室(北海道)	3,535	1.8%
14	八戸(青森)	3,286	1.6%
15	阿久根(鹿児島)	3,087	1.5%
16	稚内(北海道)	2,722	1.4%
17	銚子(千葉)	2,424	1.2%
18	塩釜(宮城)	2,164	1.1%
19	小名浜(福島)	1,852	0.9%
20	舞鶴(京都)	1,693	0.8%
21	宮古(岩手)	1,498	0.7%
22	三崎(神奈川)	1,046	0.5%
23	福岡(福岡)	873	0.4%
24	浜田(島根)	658	0.3%
25	下関(山口)	248	0.1%
26	香住(兵庫)	194	0.1%
27	気仙沼(宮城)	58	0.0%
28	網走(北海道)	-	-
29	函館(北海道)	-	-
30	勝浦(和歌山)	-	-
31	新潟(新潟)	-	-
計		201,427	100.0%

(5) 魚油・飼肥料向け

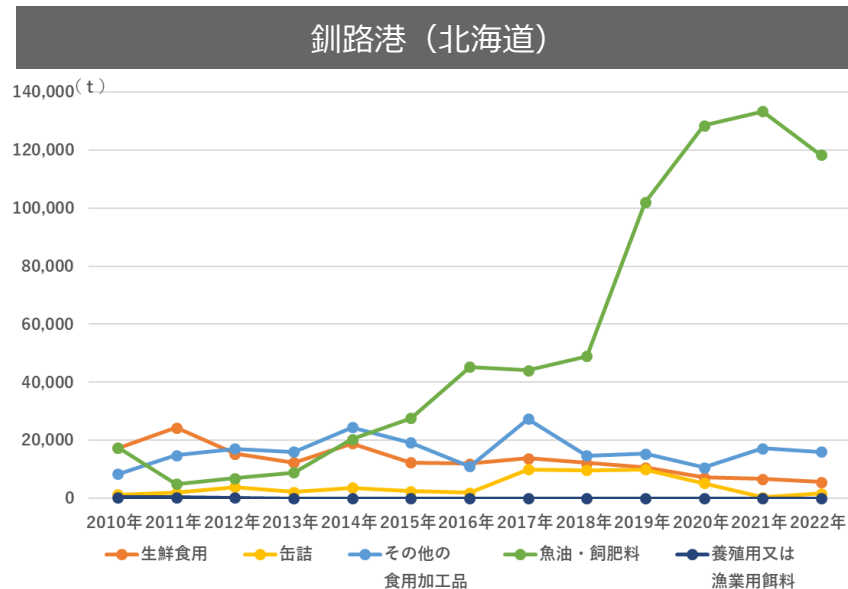
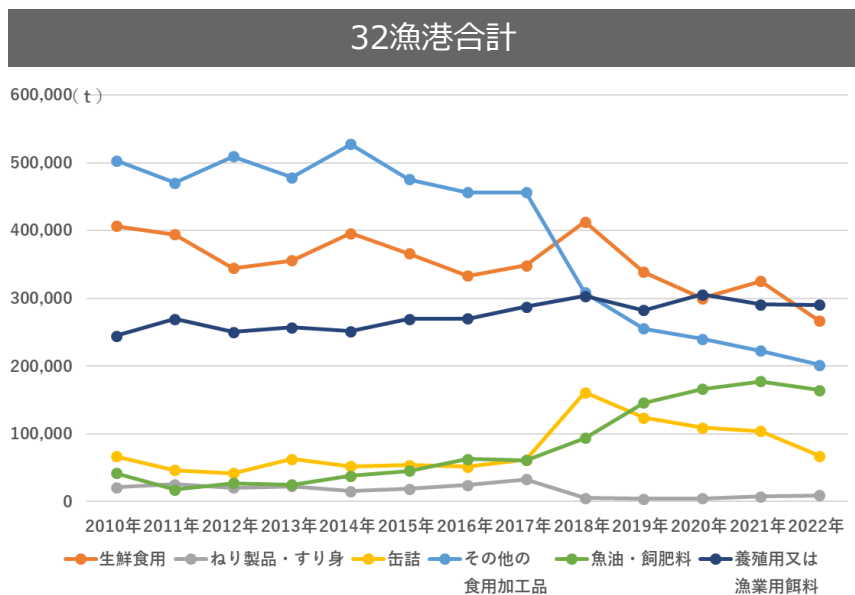
漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	釧路(北海道)	118,332	72.0%
2	銚子(千葉)	30,211	18.4%
3	石巻(宮城)	8,145	5.0%
4	女川(宮城)	2,518	1.5%
5	舞鶴(京都)	2,438	1.5%
6	八戸(青森)	1,510	0.9%
7	根室(北海道)	1,069	0.7%
8	香住(兵庫)	73	0.0%
9	下関(山口)	23	0.0%
10	気仙沼(宮城)	1	0.0%
11	唐津(佐賀)	-	-
12	稚内(北海道)	-	-
13	網走(北海道)	-	-
14	羅臼(北海道)	-	-
15	函館(北海道)	-	-
16	小樽(北海道)	-	-
17	宮古(岩手)	-	-
18	塩釜(宮城)	-	-
19	小名浜(福島)	-	-
20	三崎(神奈川)	-	-
21	沼津(静岡)	-	-
22	焼津(静岡)	-	-
23	勝浦(和歌山)	-	-
24	新潟(新潟)	-	-
25	境(鳥取)	-	-
26	浜田(島根)	-	-
27	福岡(福岡)	-	-
28	松浦(長崎)	-	-
29	長崎(長崎)	-	-
30	阿久根(鹿児島)	-	-
31	枕崎(鹿児島)	-	-
計		164,320	100.0%

(6) 養殖用又は漁業用飼肥料向け

漁港名		2022年 (単位：t)	構成比
1	銚子(千葉)	100,963	34.8%
2	石巻(宮城)	60,875	21.0%
3	境(鳥取)	43,239	14.9%
4	松浦(長崎)	32,129	11.1%
5	長崎(長崎)	10,673	3.7%
6	八戸(青森)	7,098	2.4%
7	宮古(岩手)	4,856	1.7%
8	浜田(島根)	4,343	1.5%
9	小名浜(福島)	3,943	1.4%
10	沼津(静岡)	3,659	1.3%
11	女川(宮城)	3,430	1.2%
12	枕崎(鹿児島)	3,427	1.2%
13	唐津(佐賀)	3,405	1.2%
14	阿久根(鹿児島)	3,093	1.1%
15	焼津(静岡)	2,757	0.9%
16	福岡(福岡)	1,687	0.6%
17	根室(北海道)	534	0.2%
18	下関(山口)	201	0.1%
19	釧路(北海道)	-	-
20	稚内(北海道)	-	-
21	網走(北海道)	-	-
22	羅臼(北海道)	-	-
23	函館(北海道)	-	-
24	小樽(北海道)	-	-
25	気仙沼(宮城)	-	-
26	塩釜(宮城)	-	-
27	三崎(神奈川)	-	-
28	勝浦(和歌山)	-	-
29	新潟(新潟)	-	-
30	舞鶴(京都)	-	-
31	香住(兵庫)	-	-
計		290,312	100.0%

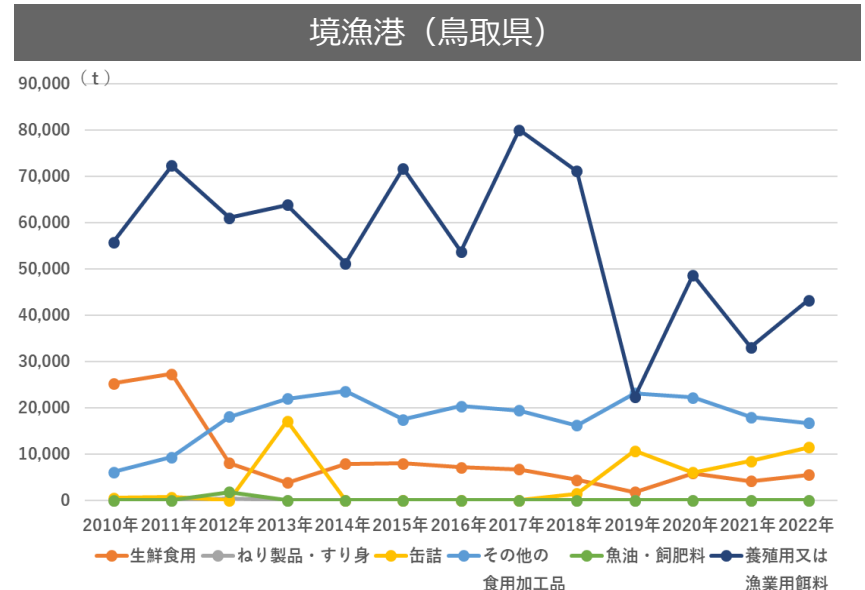
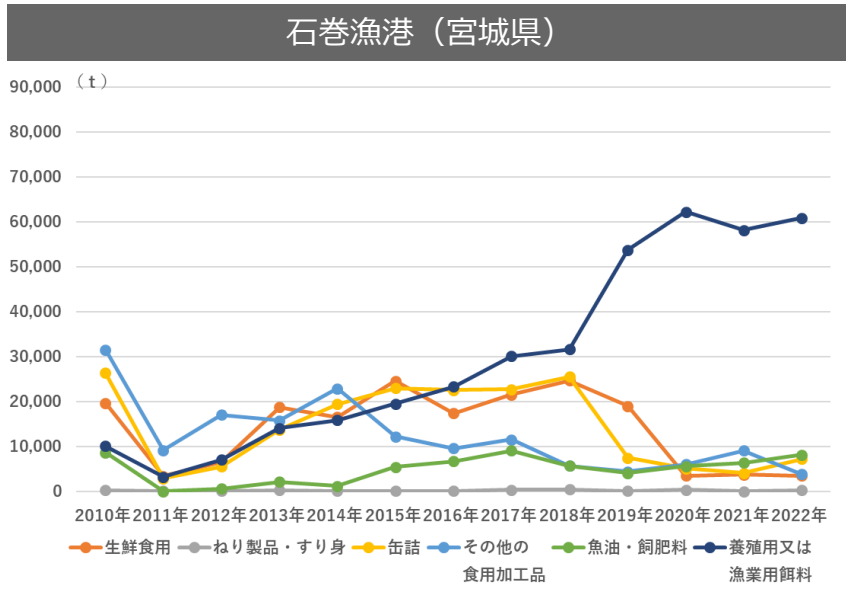
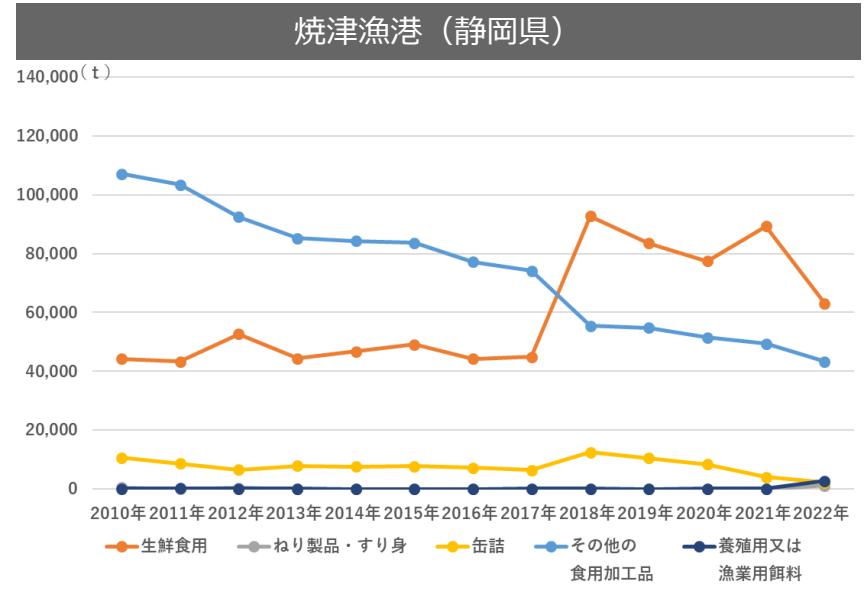
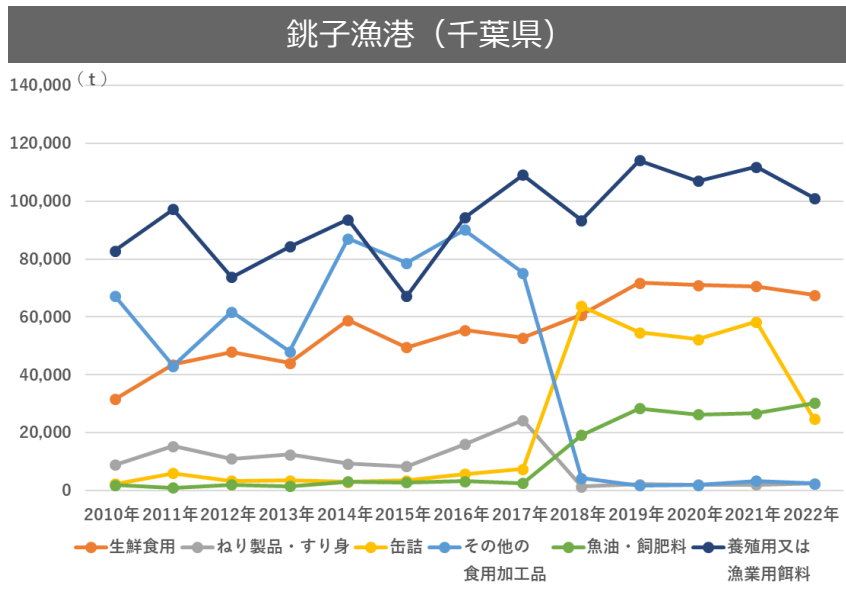
2 漁港別用途別出荷量の推移

(図表4) 漁港別用途別出荷量の推移 (32漁港合計、釧路市) <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>



ポイント	出荷量推移をみると、32漁港全体では、その他食品加工が大幅減、生鮮食向けは2018年以降低下傾向、養殖用・漁業用餌料は横ばいだが近年用途別の3割、缶詰は2018以降減少傾向、魚油・飼肥料向けが右肩上がりで増加、出荷量の2割、練り製品は横ばいである。
釧路港	釧路港の出荷量推移は、主力の魚油・飼肥料（フィッシュミール）が2018年以降急増し用途の8割強、その他食用加工品は横ばい、生鮮食用、缶詰は減少した。同じイワシを中心とする銚子では、養殖餌用にイワシを冷凍するため養殖用が伸び、さば、ぶりもあることから首都圏に近いと対照的である。

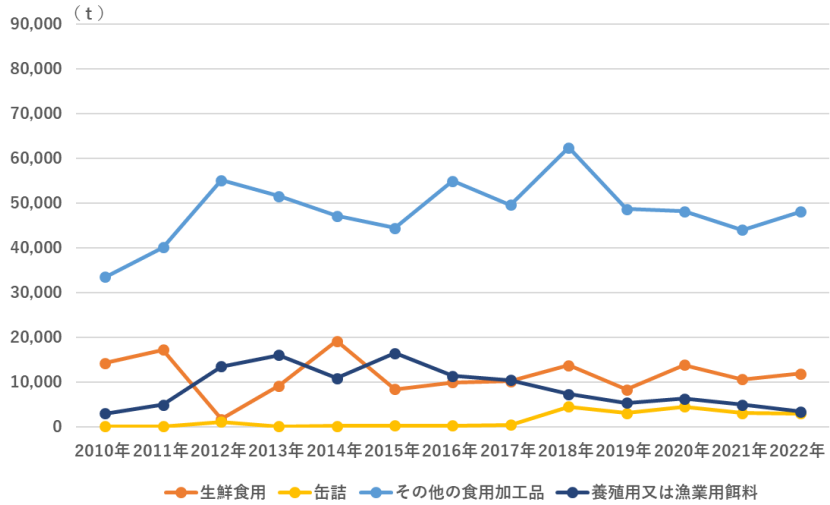
(図表5) 漁港別用途別出荷量の推移 (銚子漁港、焼津漁港、石巻漁港、境漁港)
 <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>



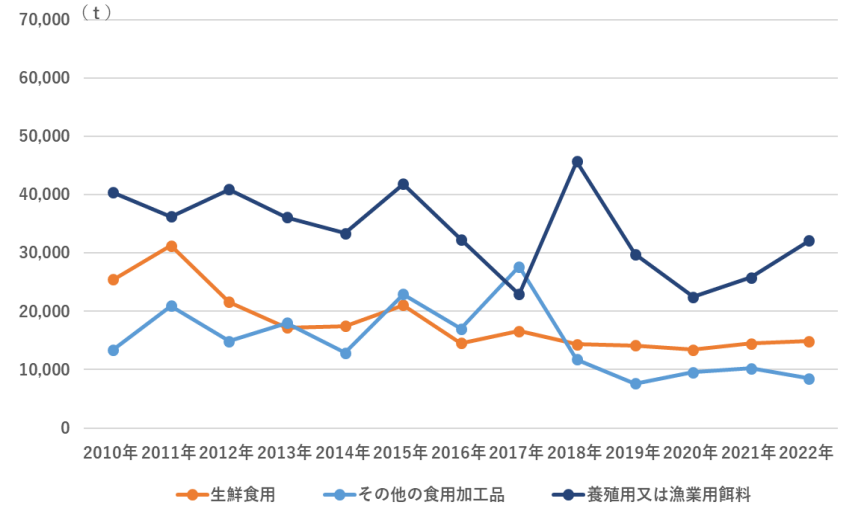
出典) 農林水産省『水産物流通調査-産地水産物用途別出荷量調査』を加工して作成

(図表6) 漁港別用途別出荷量の推移 (枕崎港、松浦港、長崎漁港、女川港)
 <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>

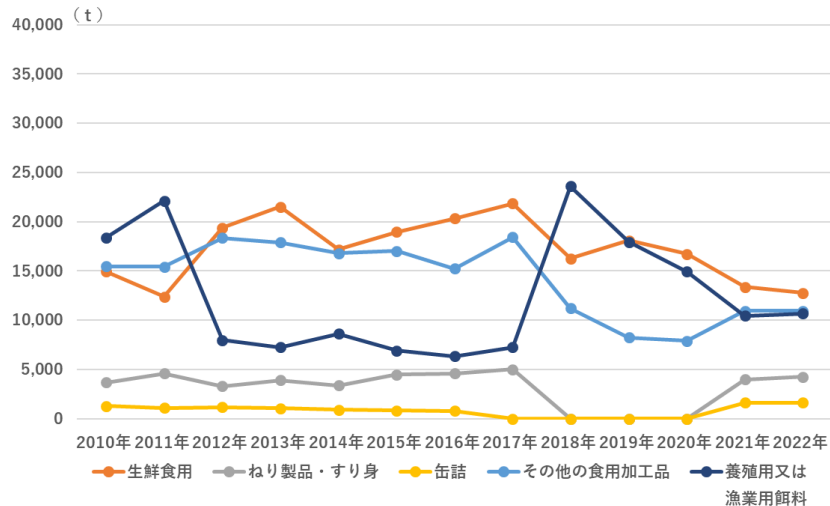
枕崎漁港 (鹿児島県)



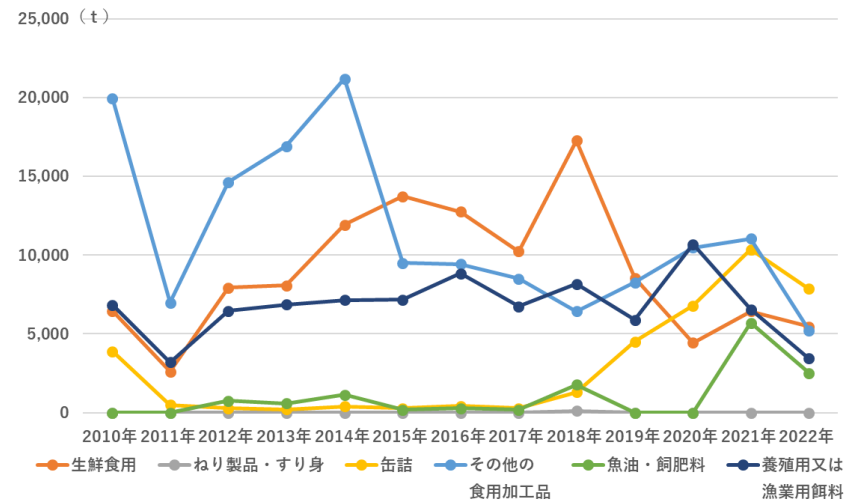
松浦港 (長崎県)



長崎漁港 (長崎県)

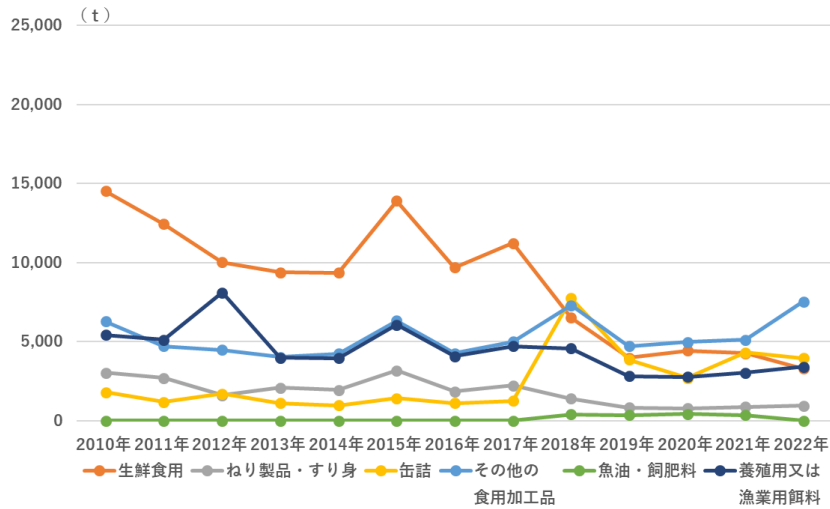


女川港 (宮城県)

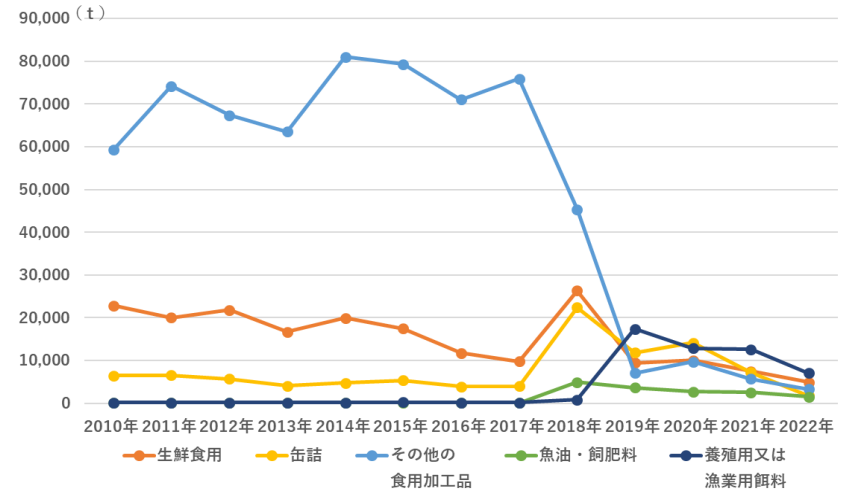


(図表7) 漁港別用途別出荷量の推移 (唐津港、八戸漁港、気仙沼漁港、羅臼漁港)
 <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>

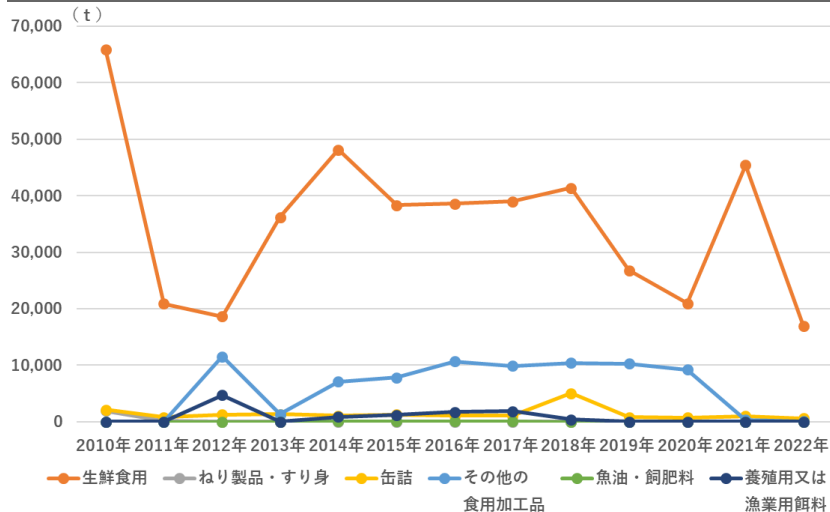
唐津港 (佐賀県)



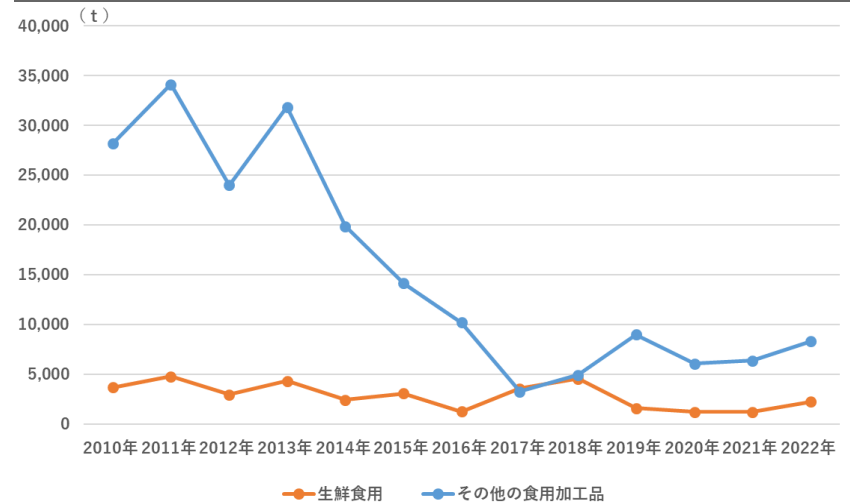
八戸漁港 (青森県)



気仙沼漁港 (宮城県)



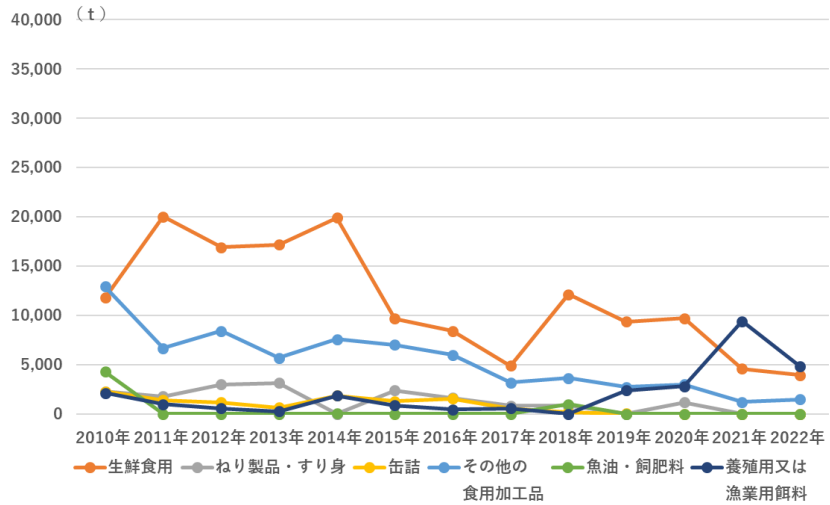
羅臼漁港 (北海道)



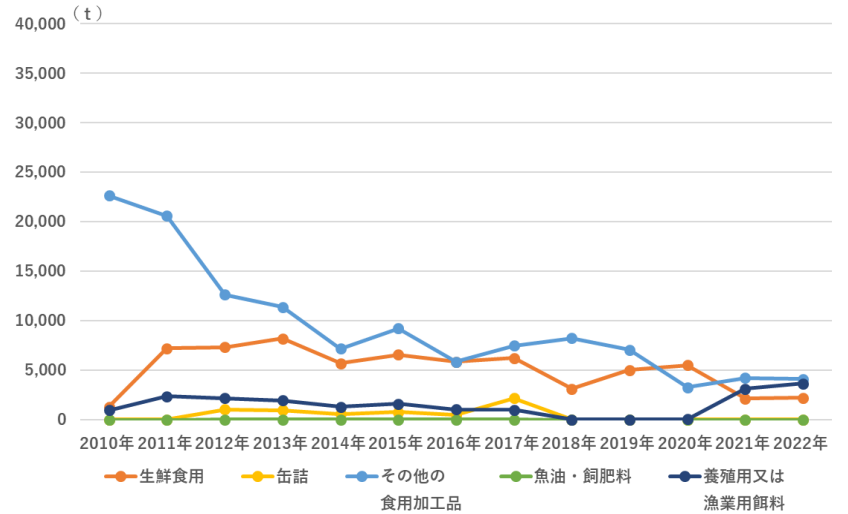
(図表8) 漁港別用途別出荷量の推移 (宮古港、沼津港、根室港)

<2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>

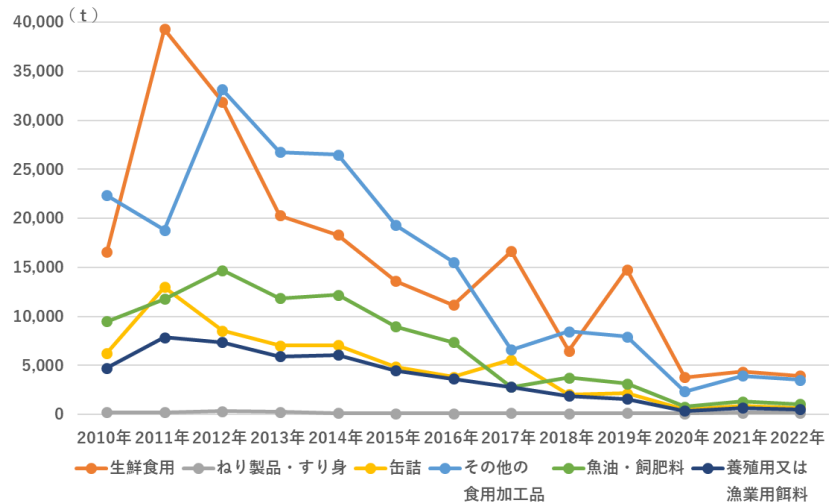
宮古港 (宮城県)



沼津港 (静岡県)



根室港 (北海道)



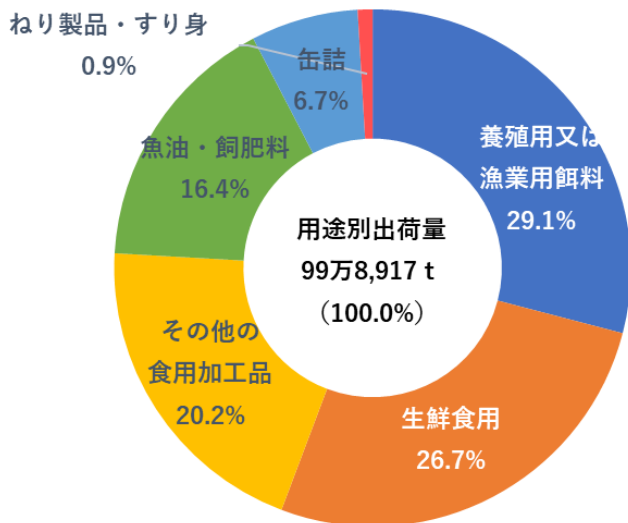
漁港別

- 銚子港は養殖用飼料が最多で増加基調で推移、生鮮食も増加基調、魚油・飼肥料は横ばいとなっている。
- 焼津港は、生鮮食用が中心、その他食用加工品（鯉節）が減少傾向、石巻は、養殖用・漁業用飼肥料は1割から7割強へと大幅増加したが生鮮、缶詰とも大きく減少している。
- 境港は、養殖用・漁業用餌料が構成比が大きいが変動、その他加工品減少、缶詰増加、生鮮食横這いとなっている。
- 枕崎は、その他食用加工品（鯉節）中心が7割程度で横ばい、生鮮食用が横ばいである。
- 松浦は、養殖用中心で他横這いとなっている。
- 長崎は、生鮮食用が最大だが減少傾向、養殖用減少、その他食用加工が横ばいである。
- 女川は、生鮮食用大幅減、缶詰増加、その他食用加工品減少である。
- 唐津は、生鮮食用近年減少、その他食用品用増加である。
- 八戸は、その他食用加工品急減少、養殖用、生鮮食用も減少傾向である。
- 気仙沼は、生鮮用中心だが2022年に急減、その他食用加工品も急減している。
- 羅臼はその他食用加工品急減している。
- 宮古は生鮮食用が急減し、養殖用が中心である。
- 沼津は、その他食用加工品（干物）が急減、生鮮食用も減少、養殖用が増加である。
- 根室は、13年間で出荷量8割減、生鮮用、その他食用加工品とも急減している。

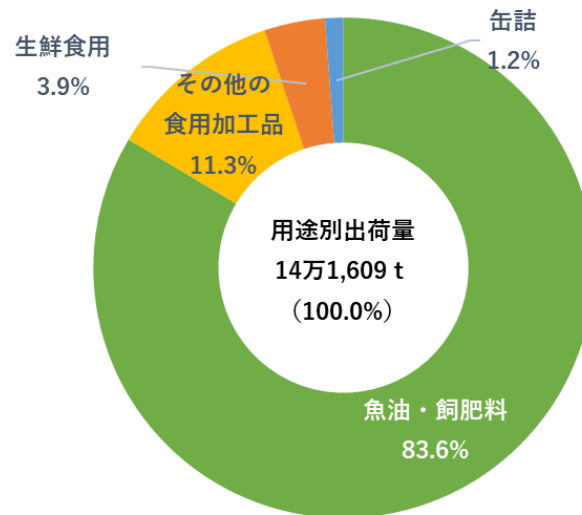
③ 漁港別用途別出荷量(構成比)

(図表9) 2022年(令和4年)漁港別用途別出荷量(31漁港・19品目合計、釧路港) <構成比>

31漁港・19品目合計



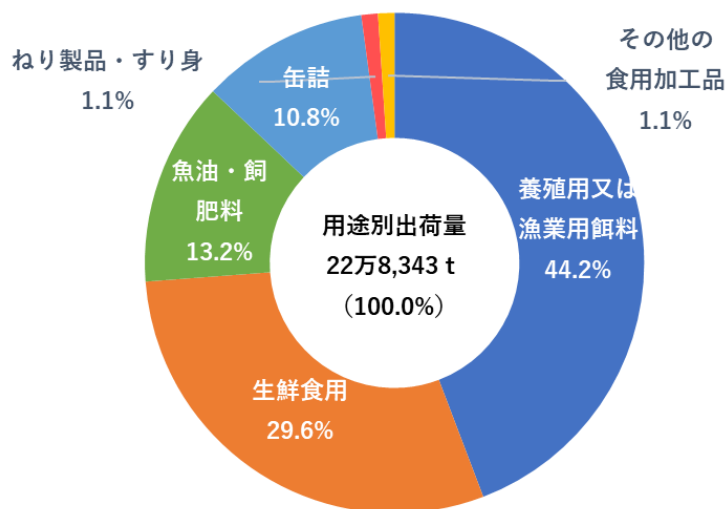
釧路港(北海道)



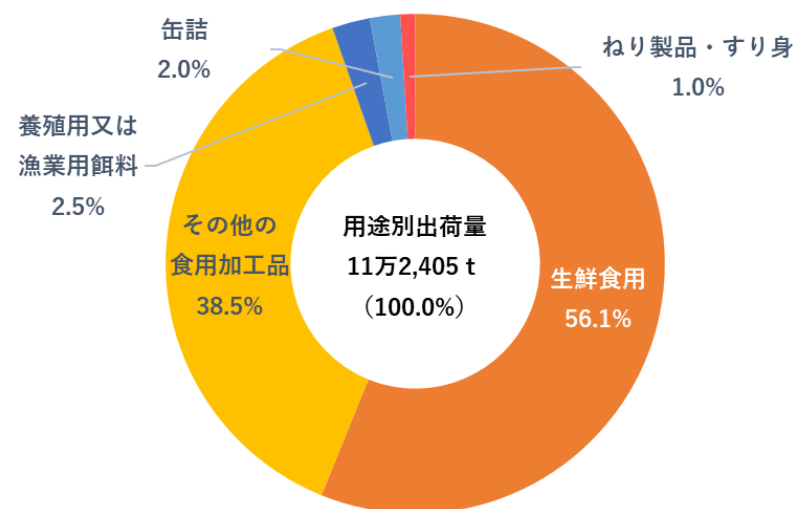
ポイント	31漁港全体では、養殖用3割、生鮮用3割弱、その他食用加工品2割、魚油・飼肥料2割弱、缶詰1割未満であるが、地域によって特徴が異なる。
釧路港	出荷量構成比も全国平均、他漁港と比べ釧路だけ状況が異なり、魚油・飼肥料向け(フィッシュミール)が8割強で、その他食用加工品11.3%、生鮮食3.9%、缶詰1.2%である。フィッシュミール中心で養殖餌用にイワシを冷凍しないため他地域で伸びている養殖・漁業用餌料向けがないのが特徴である。

(図表10) 2022年(令和4年)漁港別用途別出荷量（銚子漁港、焼津漁港、石巻漁港、境漁港）＜構成比＞

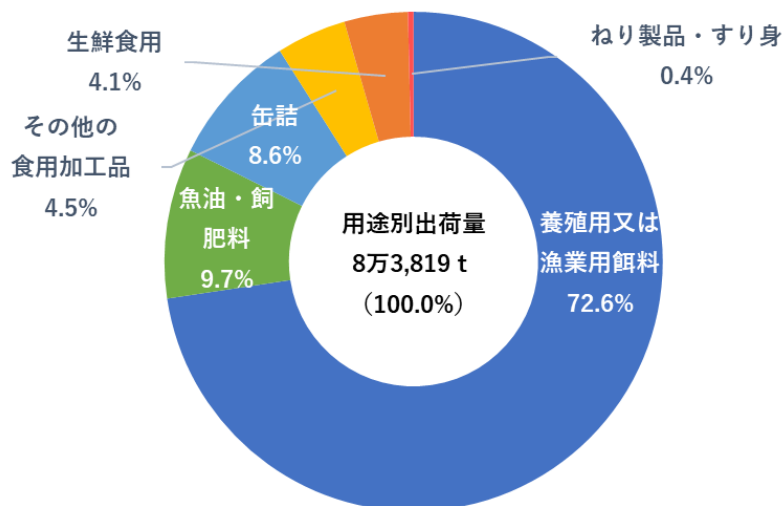
銚子漁港（千葉県）



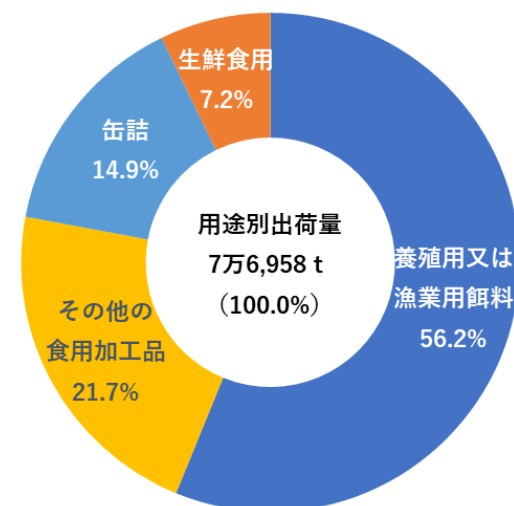
焼津漁港（静岡県）



石巻漁港（宮城県）

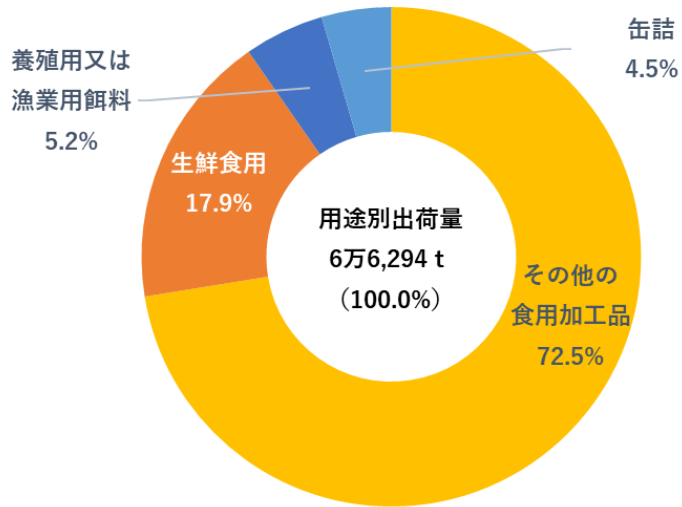


境漁港（鳥取県）

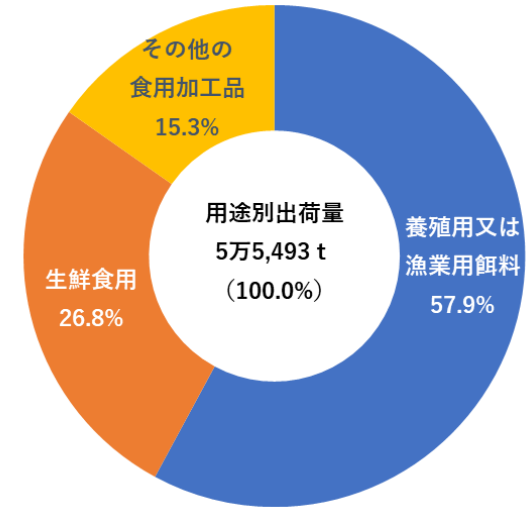


(図表11) 2022年(令和4年)漁港別用途別出荷量（枕崎漁港、松浦港、長崎漁港、女川港）＜構成比＞

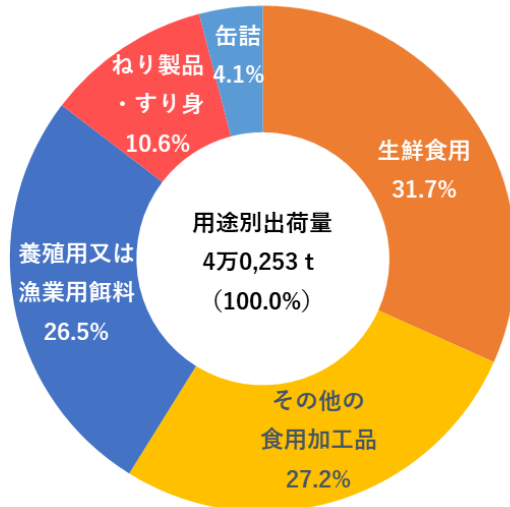
枕崎漁港（鹿児島県）



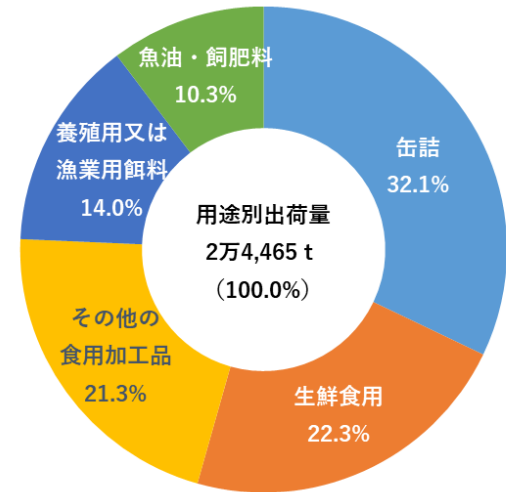
松浦港（長崎県）



長崎漁港（長崎県）

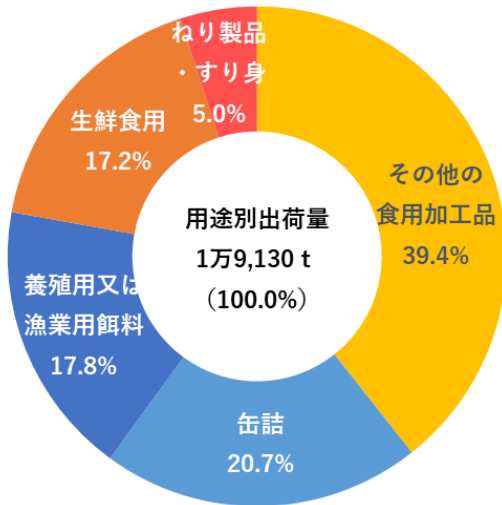


女川港（宮城県）

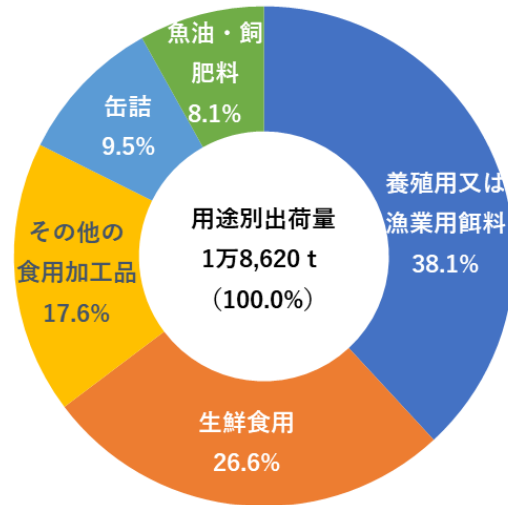


(図表12) 2022年(令和4年)漁港別用途別出荷量（唐津港、八戸漁港、気仙沼漁港、羅臼漁港）＜構成比＞

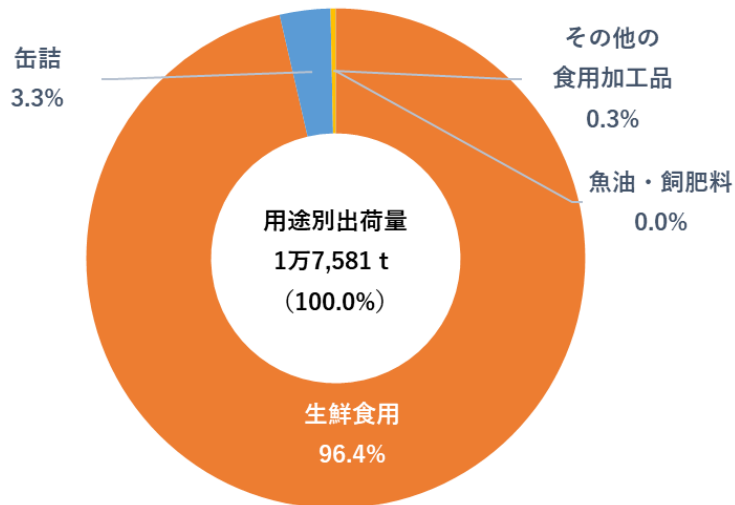
唐津港（佐賀県）



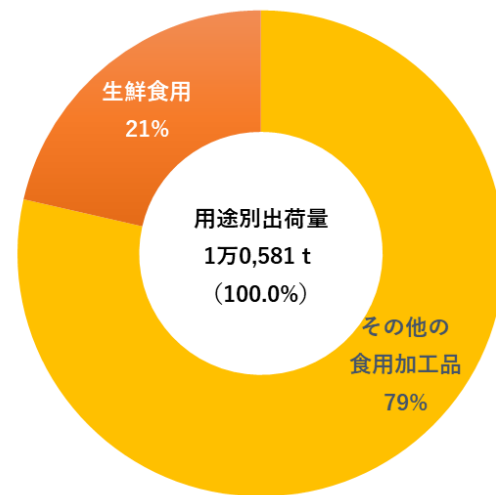
八戸漁港（青森県）



気仙沼漁港（宮城県）

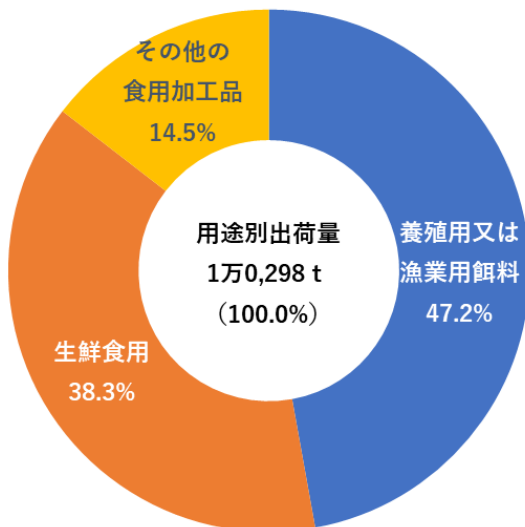


羅臼漁港（北海道）

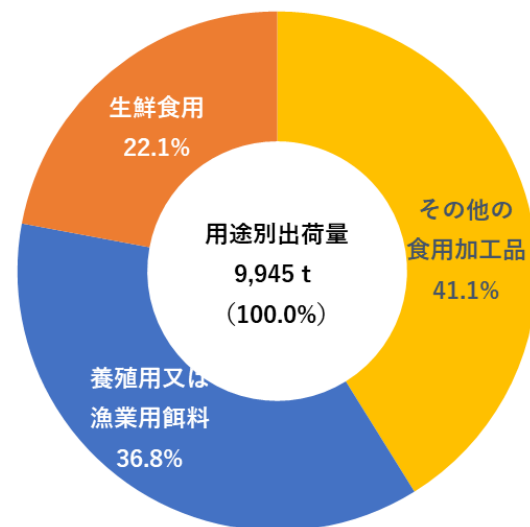


(図表13) 2022年(令和4年)漁港別用途別出荷量（宮古港、沼津港、根室港）＜構成比＞

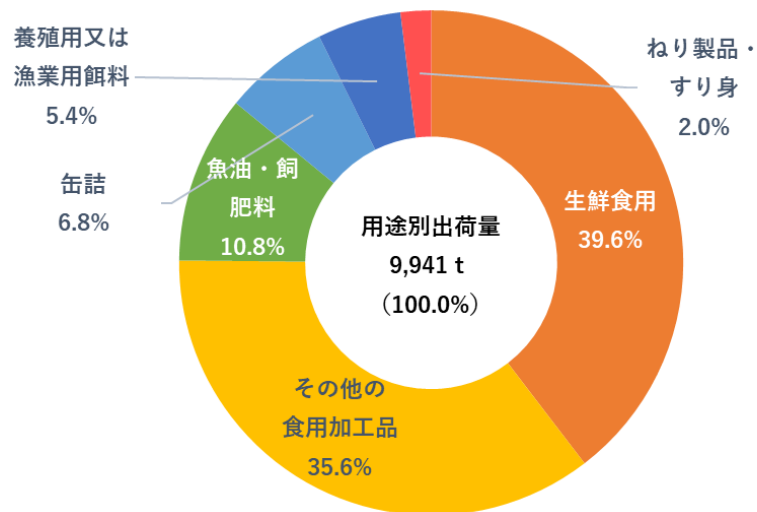
宮古港（宮城県）



沼津港（静岡県）



根室港（北海道）



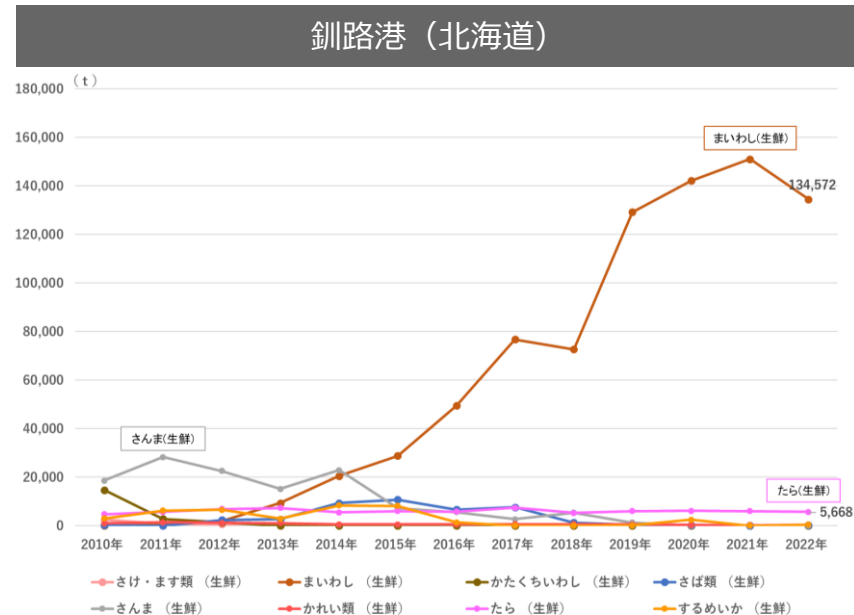
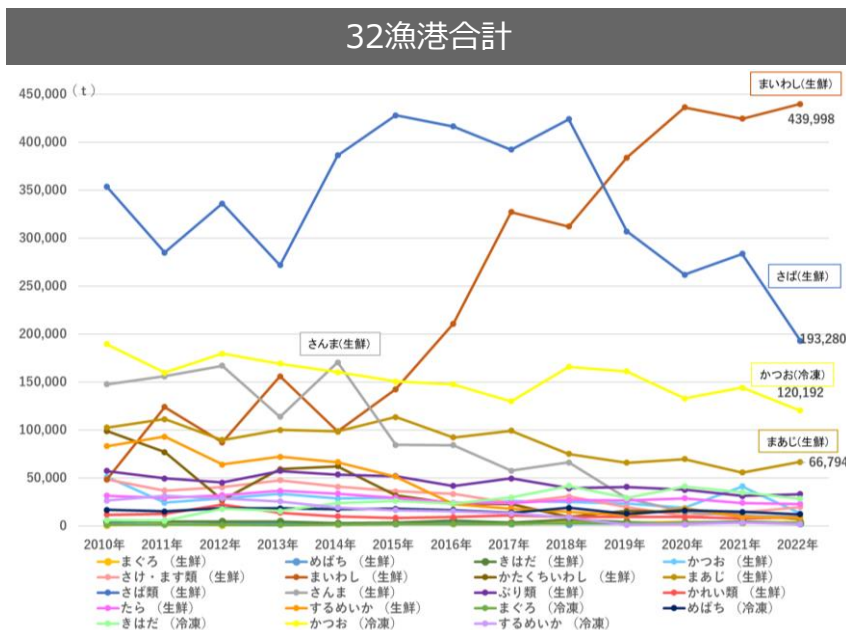
漁港別

銚子は、養殖4割強、生鮮3割、魚油1割強、缶詰1割とバランスの良い構造である。
 養殖用飼料中心（構成比第一位）は、銚子、石巻、境港、松浦、八戸、宮古である。
 生鮮食中心は、焼津、長崎、気仙沼、その他食用加工品中心は、枕崎、唐津、沼津、羅臼、根室である。

【2】品目別出荷量・構成比

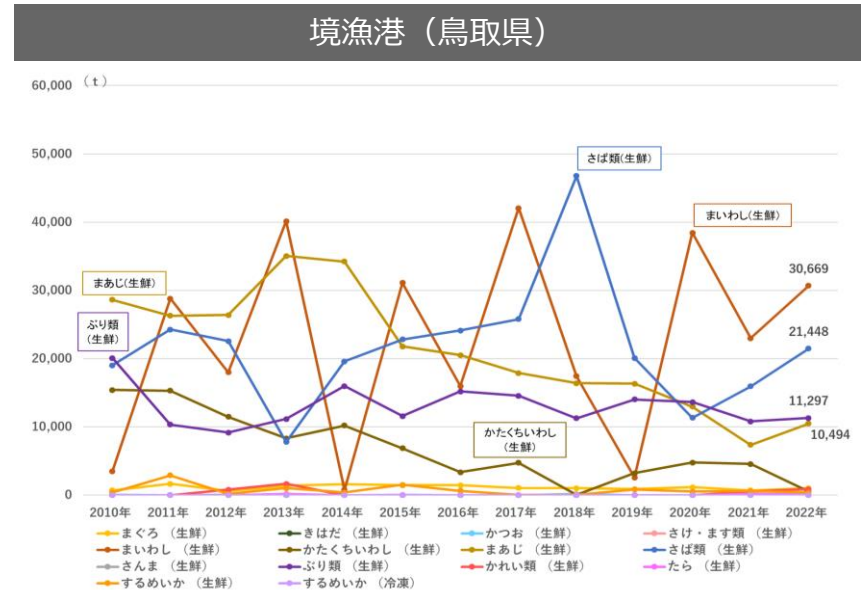
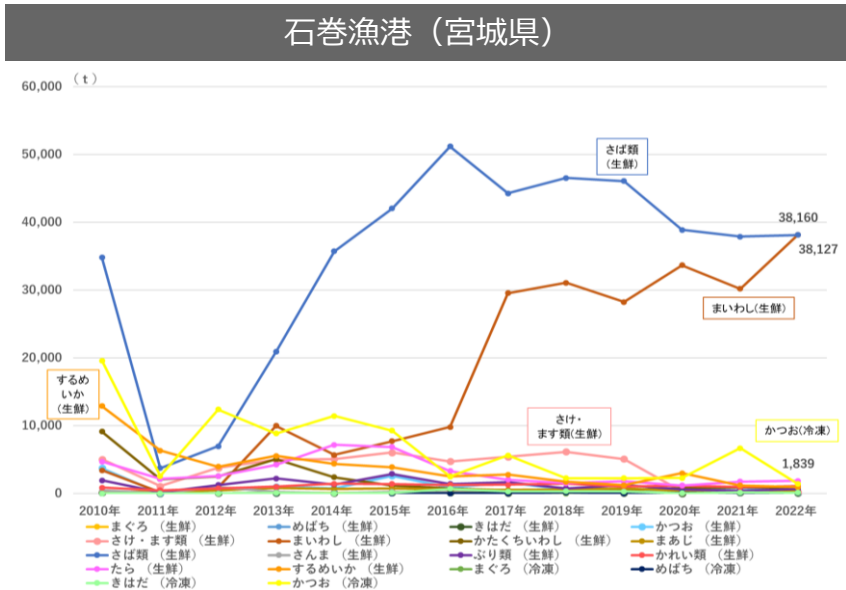
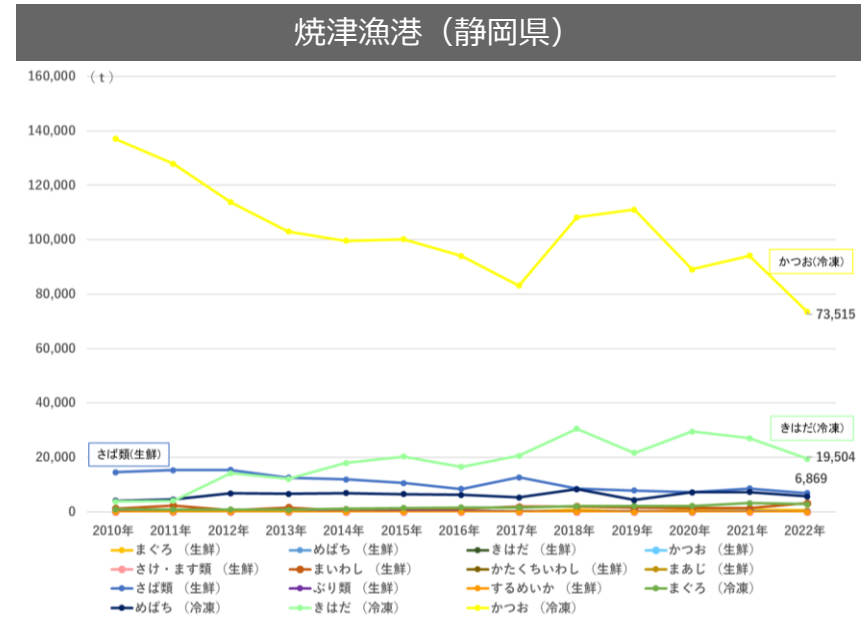
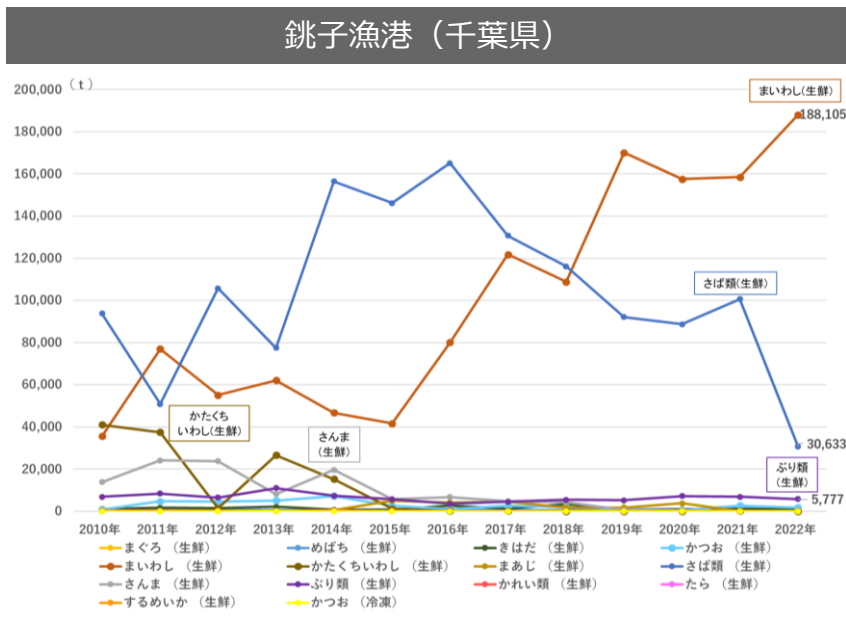
① 漁港別品目別出荷量の推移

(図表14) 漁港別品目別出荷量の推移 (32漁港合計、釧路港) <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>



ポイント	まいわし(生鮮)は、2015年以降大幅に増加し全体出荷量の4割強を占める。さば(生鮮)は2018年以降急減し全体の2割である。かつお(冷凍)は緩やかな減少傾向で全体の1割である。まあじ(生鮮)は13年間で3割強の減少、さんま(生鮮)は2014年以降大幅に減少し、13年間で9割強の減少である。
釧路港	2015年以降まいわし(生鮮)が激増し、さんま(生鮮)は2014年以降激減し、さば(生鮮)も2015年以降減少した。たら(生鮮)は安定的に推移している。

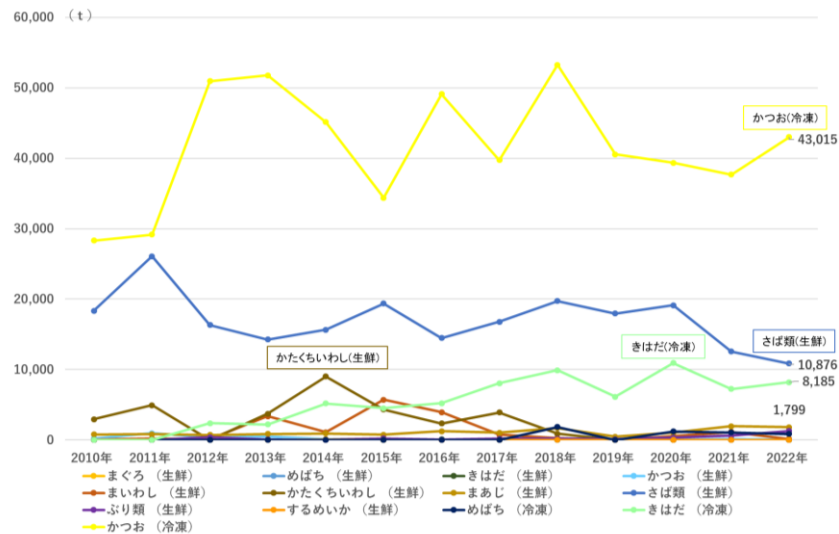
(図表15) 漁港別品目別出荷量の推移 (銚子漁港、焼津漁港、石巻漁港、境漁港)
 <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>



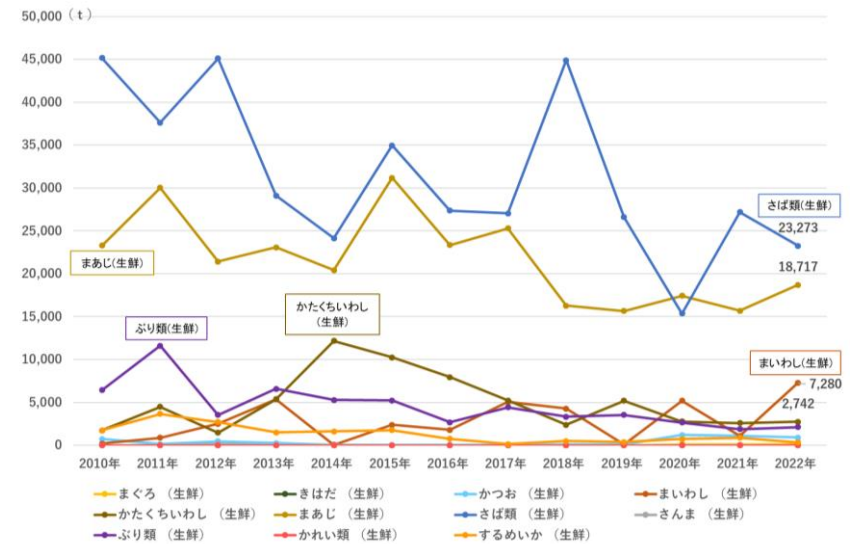
出典) 農林水産省『水産物流通調査-産地水産物用途別出荷量調査』を加工して作成

(図表16) 漁港別品目別出荷量の推移 (枕崎漁港、松浦港、長崎漁港、女川港)
 <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>

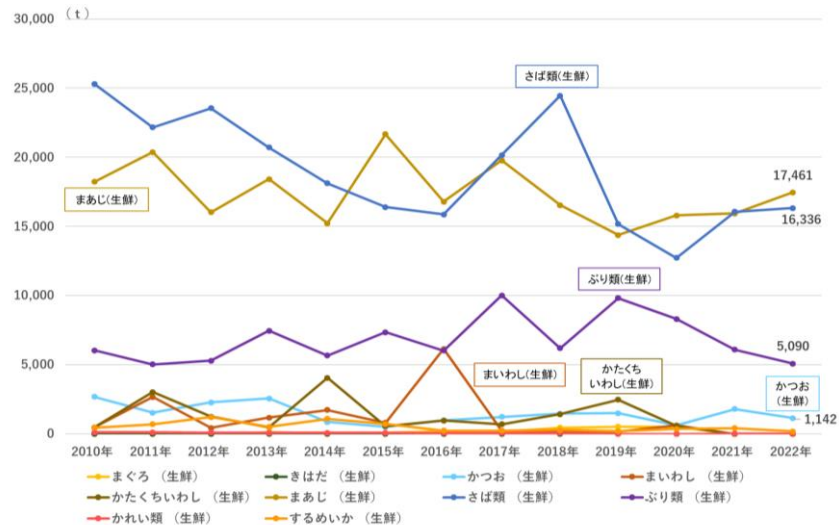
枕崎漁港 (鹿児島県)



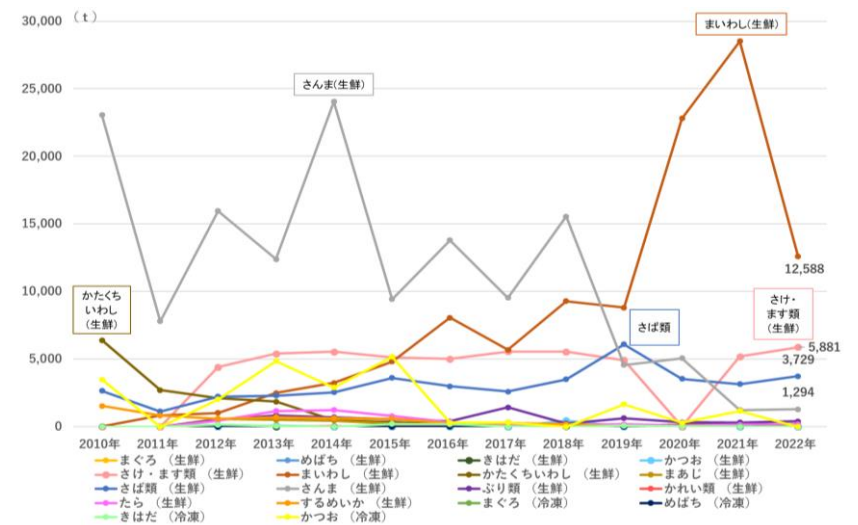
松浦港 (長崎県)



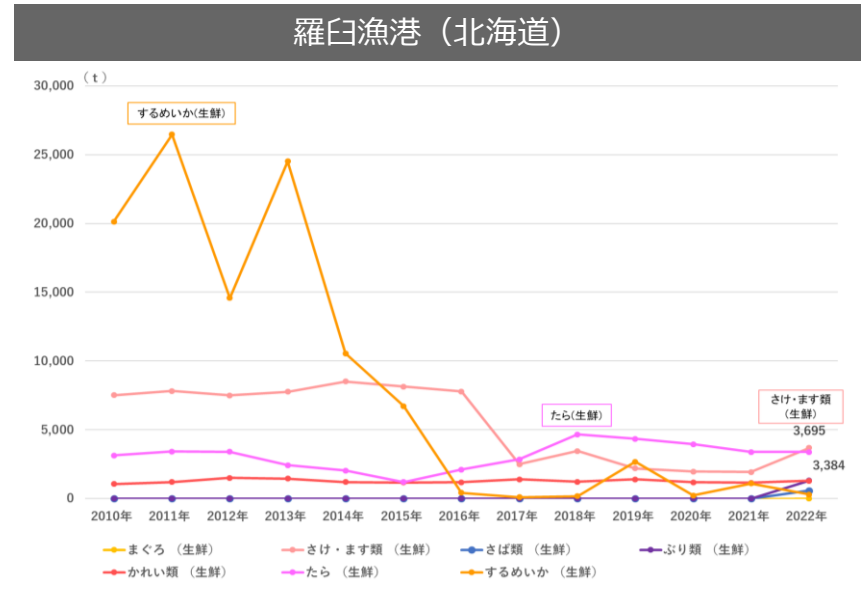
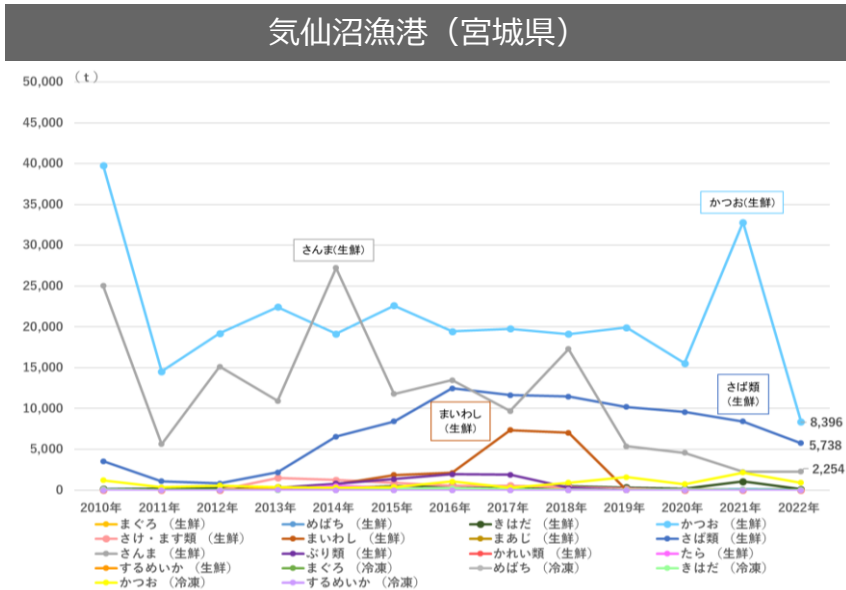
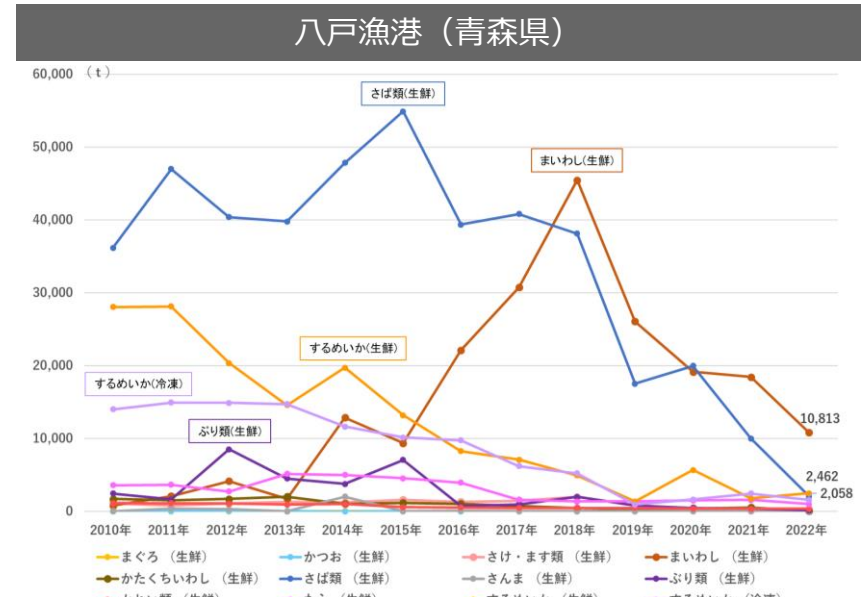
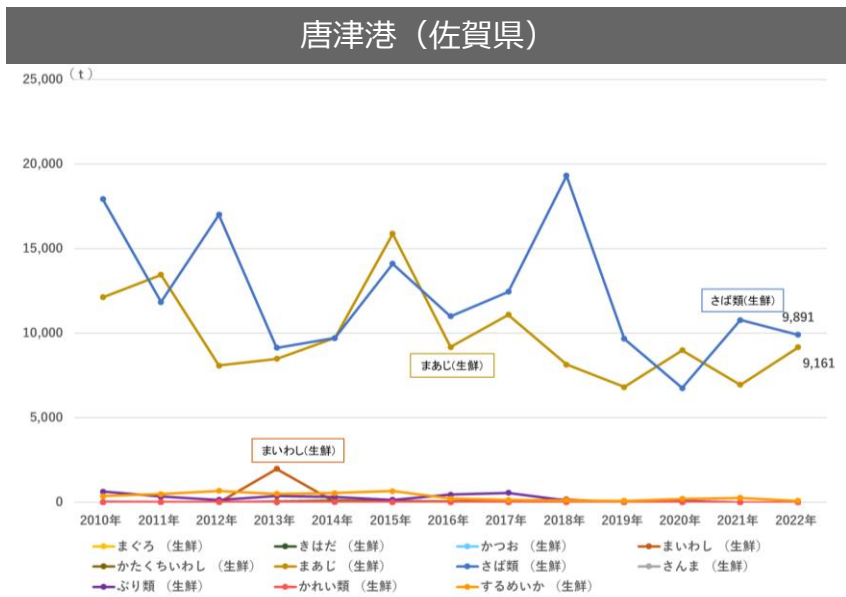
長崎漁港 (長崎県)



女川港 (宮城県)



(図表17) 漁港別品目別出荷量の推移 (唐津港、八戸漁港、気仙沼漁港、羅臼漁港)
 <2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>

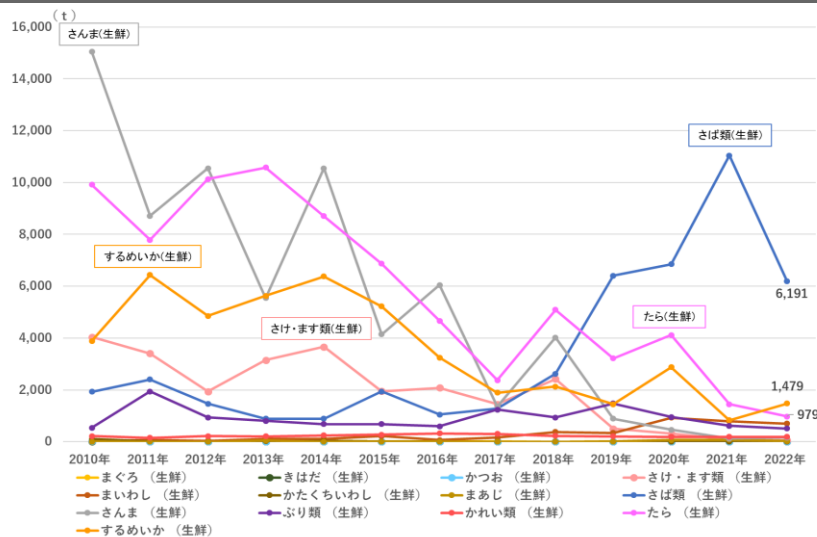


出典) 農林水産省『水産物流通調査-産地水産物用途別出荷量調査』を加工して作成

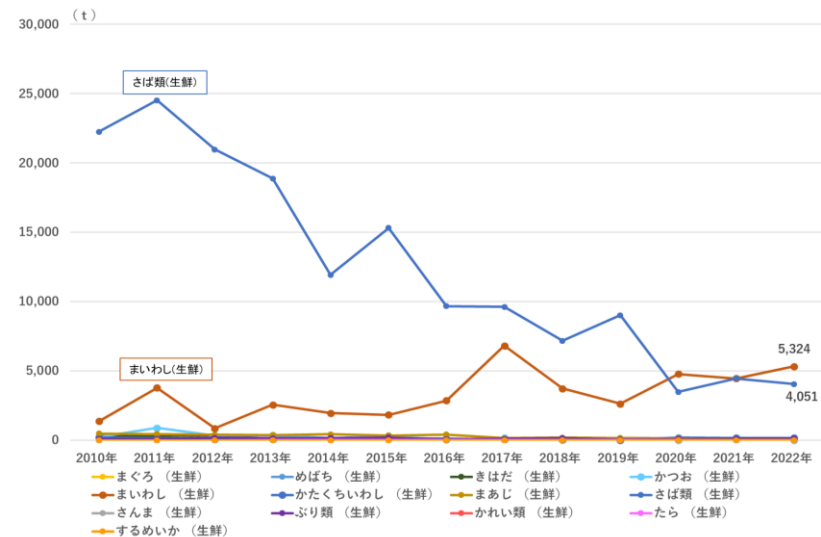
(図表18) 漁港別品目別出荷量の推移 (宮古港、沼津港、根室港)

<2010年(平成22年)~2022年(令和4年)>

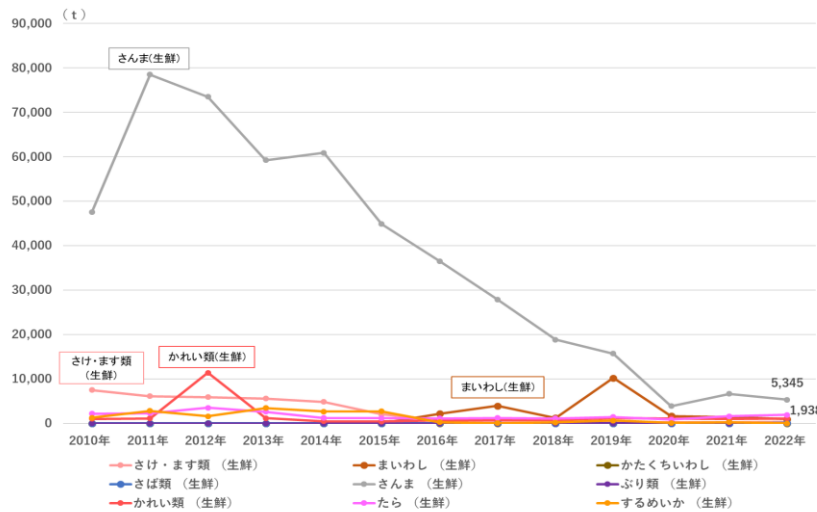
宮古港 (宮城県)



沼津港 (静岡県)



根室港 (北海道)



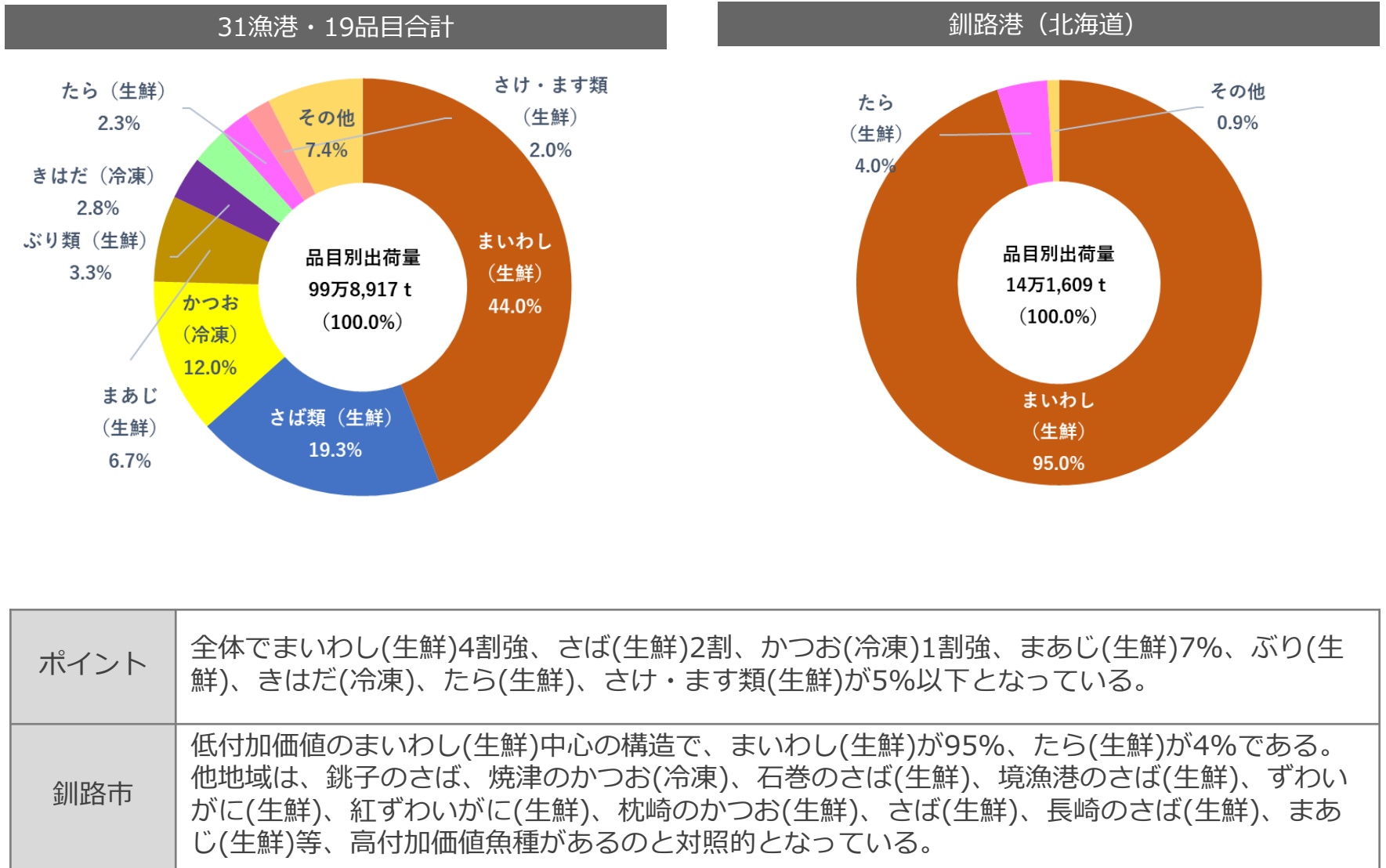
出典) 農林水産省『水産物流通調査-産地水産物用途別出荷量調査』を加工して作成

漁港別

- 銚子はまいわし(生鮮)の急増とさば(生鮮)が急減している。
- 焼津は冷凍もの中心でかつお(冷凍)が減少傾向、きはだ(冷凍)は安定的推移している。
- 石巻はさば(生鮮)が減少傾向、まいわし(生鮮)が急増している。
- 境港はまいわし(生鮮)増加、さば(生鮮)増加、ぶり(生鮮)安定、まあじ(生鮮)低下傾向である。
- 枕崎は遠洋のかつお(冷凍)は安定的推移、きはだ(冷凍)の増加とさば(生鮮)が減少している。
- 松浦はさば(生鮮)が減少し、まあじ(生鮮)が安定的推移している。
- 長崎はさば(生鮮)の減少傾向とまあじ(生鮮)が安定的推移している。
- 女川はさんま(生鮮)が急減、まいわし(生鮮)も増加から急減、さけ・ます類(生鮮)が回復している。
- 唐津はさば(生鮮)の減少とまあじ(生鮮)は安定的推移している。
- 八戸はさば(生鮮)、まいわし(生鮮)とも急減、するめいか(生鮮、冷凍)が減少している。
- 気仙沼はかつお(生鮮)の増加から急減、さんま(生鮮)も急減している。まいわし(生鮮)は減少傾向である。
- 羅臼はするめいか(生鮮)の急減、さけ・ます類(生鮮)の減少とやや回復、たら(生鮮)安定傾向である。
- 宮古はさば(生鮮)の増加からの減少、たら(生鮮)減少傾向である。するめいか(生鮮)が減少傾向であり、さけ・ます類(生鮮)が激減している。
- 沼津はさば(生鮮)の激減、まいわし(生鮮)がやや増加、根室はさんま(生鮮)激減となっている。

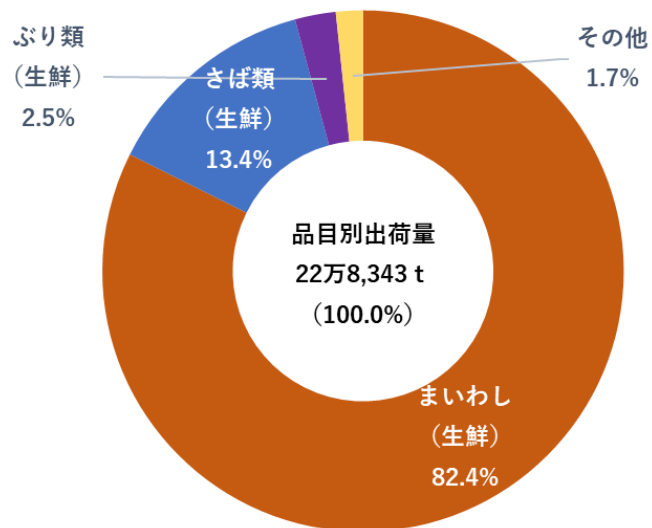
② 漁港別品目別出荷量(構成比)

(図表19) 2022年(令和4年)漁港別品目別出荷量(31漁港・19品目合計、釧路港) <構成比>

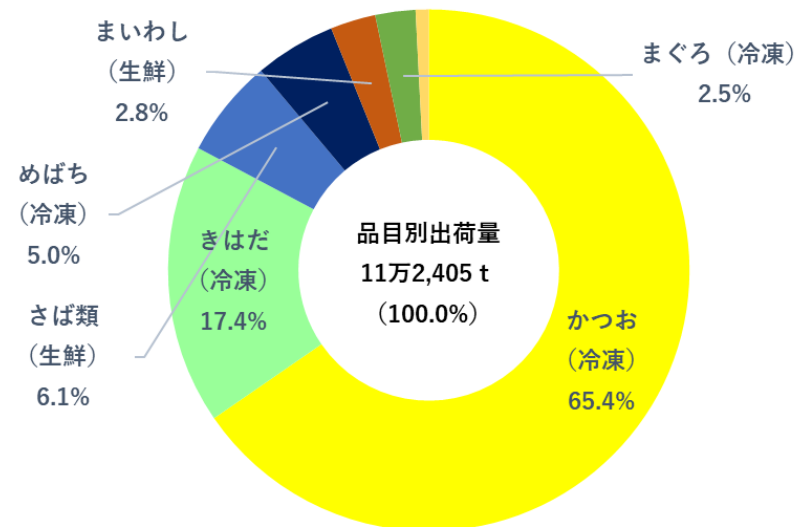


(図表20) 2022年(令和4年)漁港別品目別出荷量(銚子漁港、焼津漁港、石巻漁港、境漁港) <構成比>

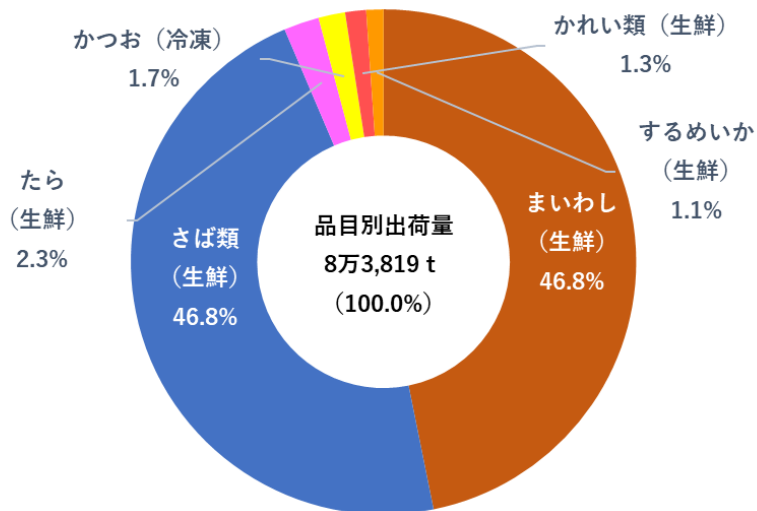
銚子漁港(千葉県)



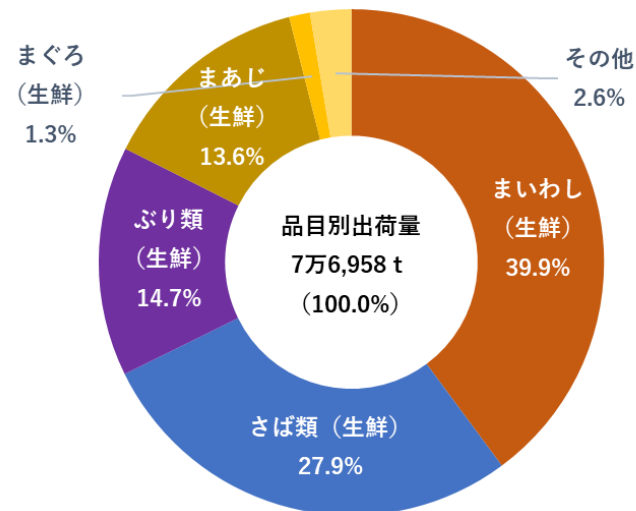
焼津漁港(静岡県)



石巻漁港(宮城県)

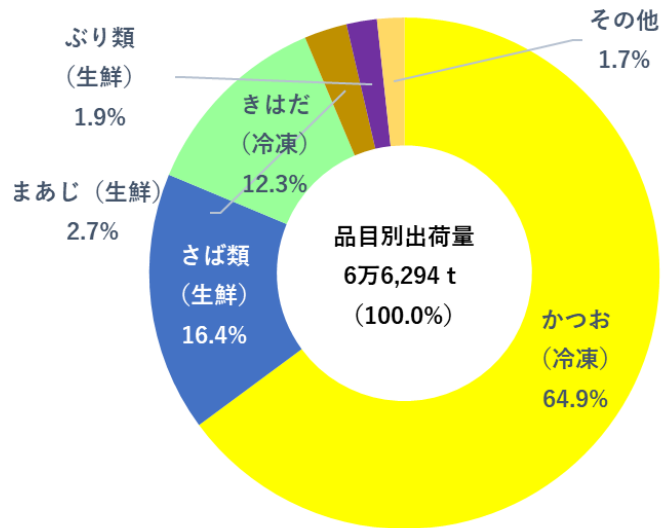


境漁港(鳥取県)

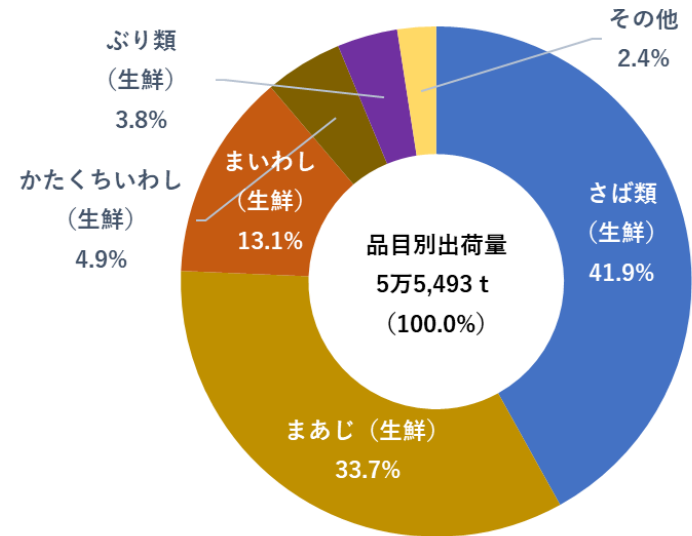


(図表21) 2022年(令和4年)漁港別品目別出荷量（枕崎漁港、松浦港、長崎漁港、女川港）＜構成比＞

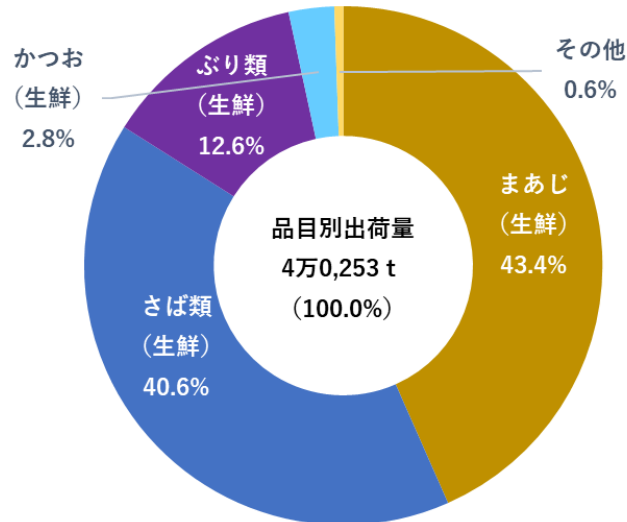
枕崎漁港（鹿児島県）



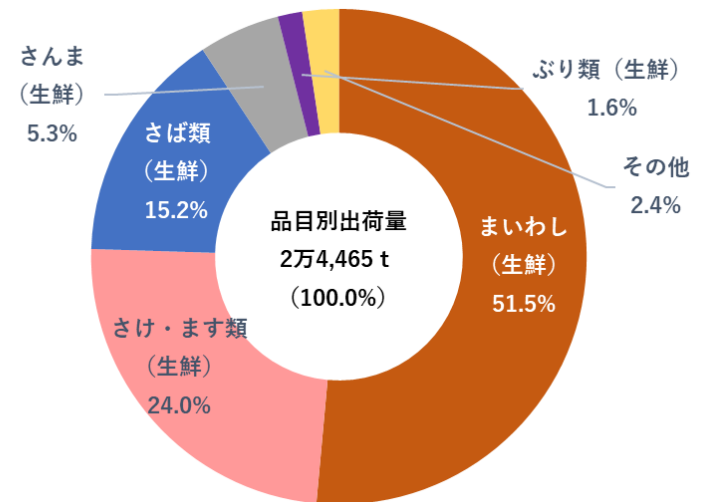
松浦港（長崎県）



長崎漁港（長崎県）

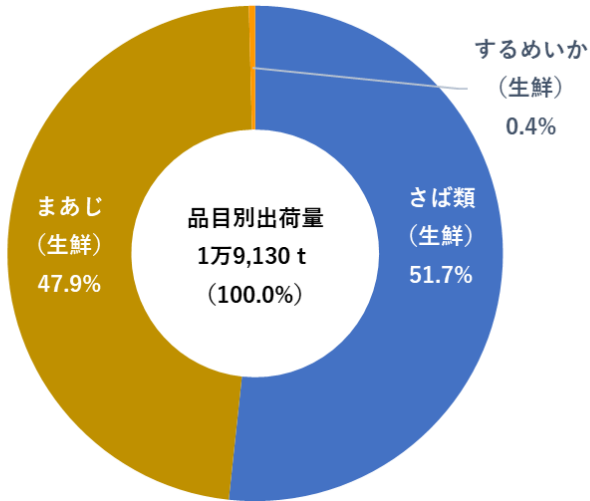


女川港（宮城県）

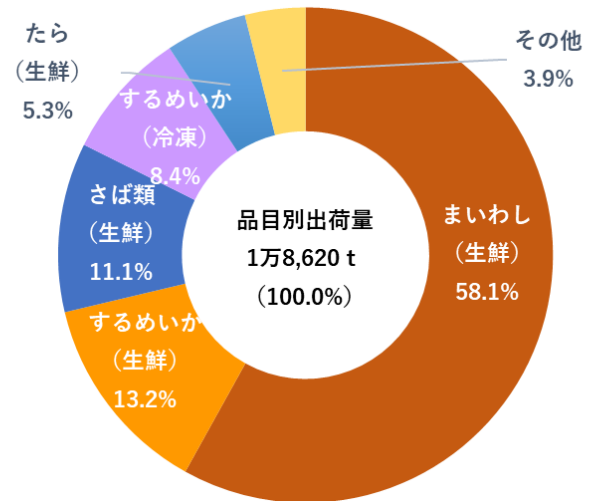


(図表22) 2022年(令和4年)漁港別品目別出荷量(唐津港、八戸漁港、気仙沼漁港、羅臼漁港) <構成比>

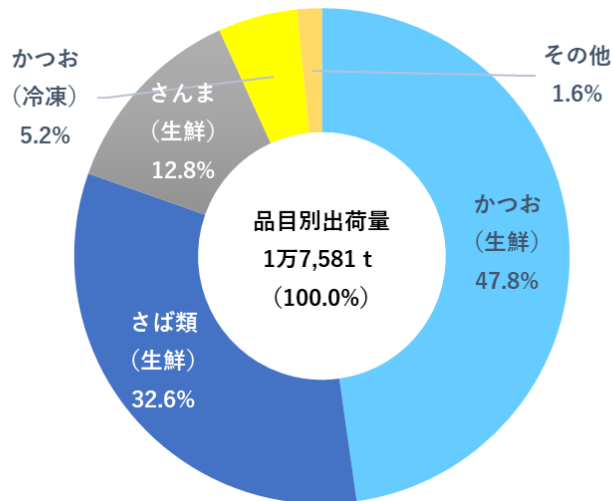
唐津港(佐賀県)



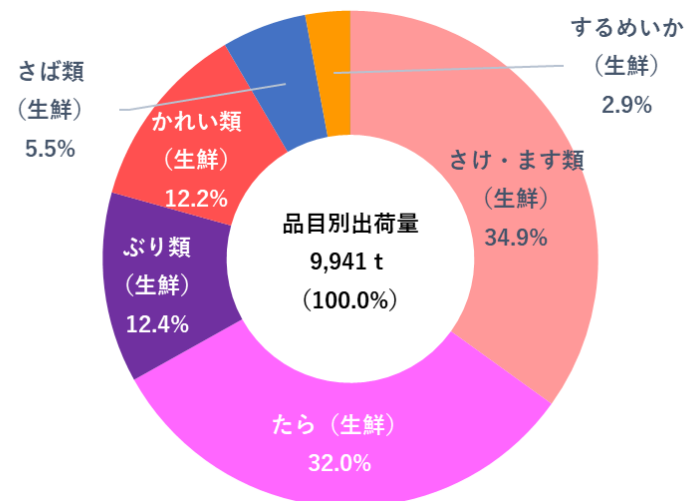
八戸漁港(青森県)



気仙沼漁港(宮城県)



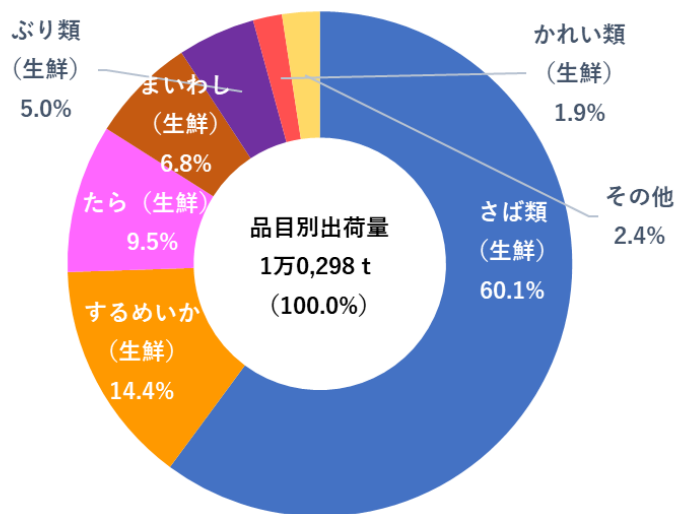
羅臼漁港(北海道)



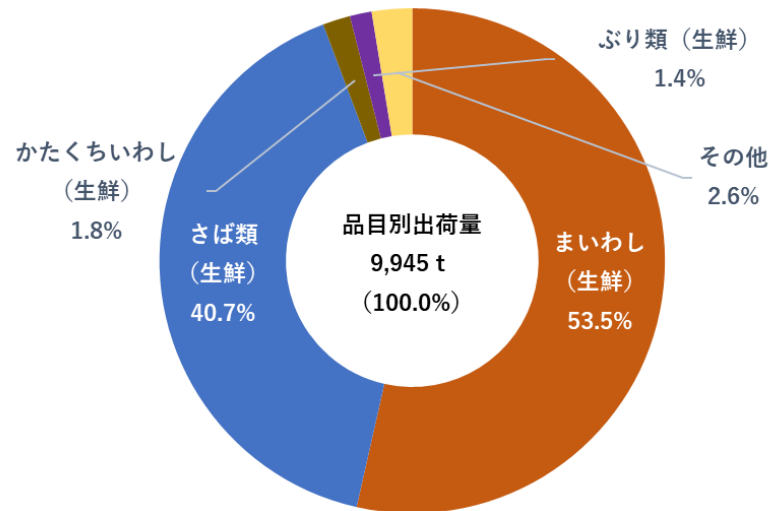
出典) 農林水産省『水産物流通調査-産地水産物用途別出荷量調査』を加工して作成

(図表23) 2022年(令和4年)漁港別品目別出荷量(宮古港、沼津港、根室港) <構成比>

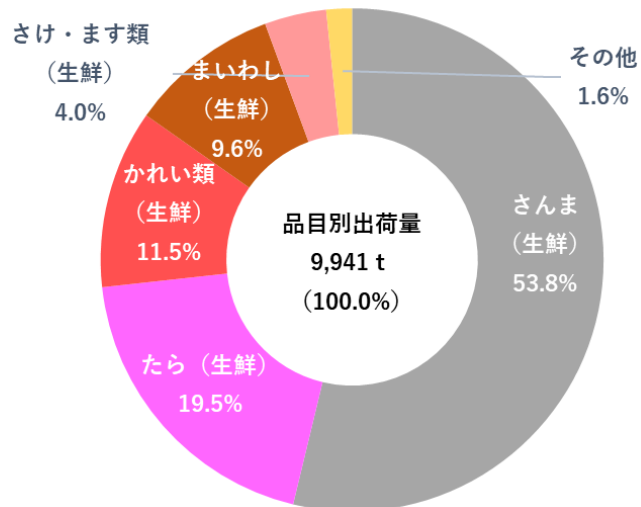
宮古港(宮城県)



沼津港(静岡県)



根室港(北海道)



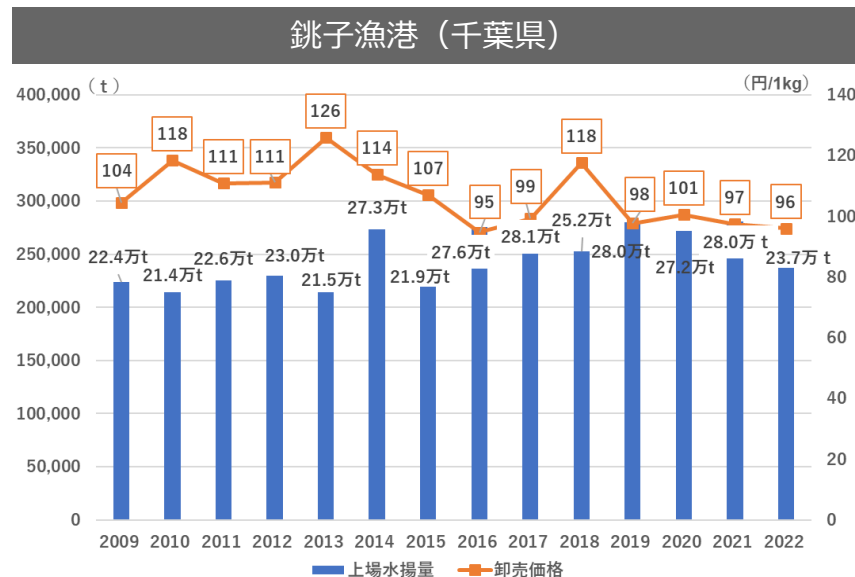
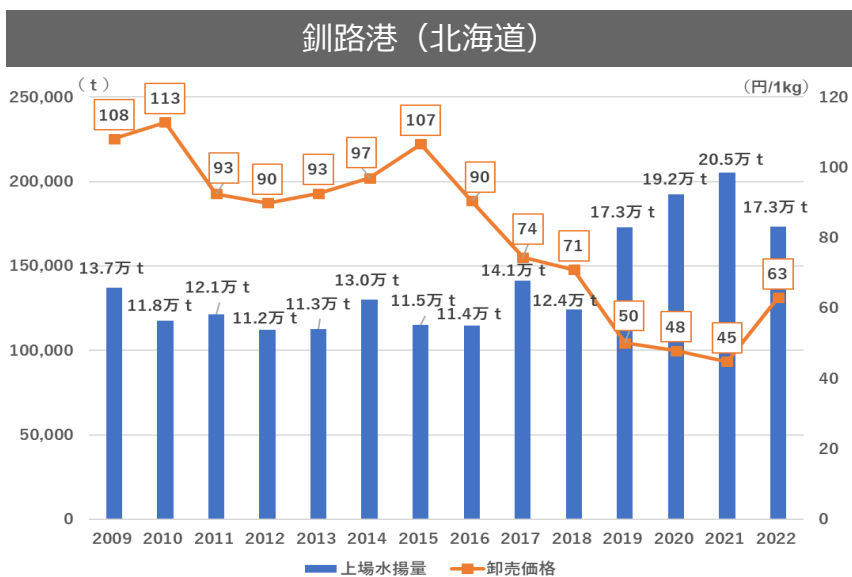
漁港別

- 銚子はまいわし(生鮮)、さば(生鮮)が中心となっている。
- 焼津は遠洋漁業のかつお(冷凍)、きはだ(冷凍)が中心となっている。
- 石巻はまいわし(生鮮)、さば(生鮮)が中心となっている。
- 境港はまいわし(生鮮)、さば(生鮮)のほか、ぶり(生鮮)、まあじ(生鮮)、まぐろ(生鮮)が中心となっている。
- 枕崎は遠洋漁業のかつお(冷凍)、さば(生鮮)、きはだ(冷凍)が中心となっている。
- 松浦はさば(生鮮)、まあじ(生鮮)、まいわし(生鮮)が中心となっている。
- 長崎はまあじ(生鮮)、さば(生鮮)、ぶり(生鮮)が中心となっている。
- 女川はまいわし(生鮮)、さけ・ます類(生鮮)、さば(生鮮)、さんま(生鮮)が中心となっている。
- 唐津はさば(生鮮)、まあじ(生鮮)が中心となっている。
- 八戸はまいわし(生鮮)、するめいか(生鮮)、さば(生鮮)が中心となっている。
- 気仙沼はかつお(生鮮)、さば(生鮮)、さんま(生鮮)、かつお(冷凍)が中心となっている。
- 羅臼はさけ・ます類(生鮮)、たら(生鮮)、ぶり(生鮮)、かれい(生鮮)、さば(生鮮)が中心となっている。
- 宮古はさば(生鮮)をはじめ、するめいか(生鮮)、たら(生鮮)、まいわし(生鮮)、ぶり(生鮮)が中心となっている。
- 沼津はまいわし(生鮮)、さば(生鮮)が中心となっている。
- 根室はさんま(生鮮)、たら(生鮮)、かれい(生鮮)、まいわし(生鮮)が中心となっている。

【3】 上位漁港水揚量・卸売単価の推移

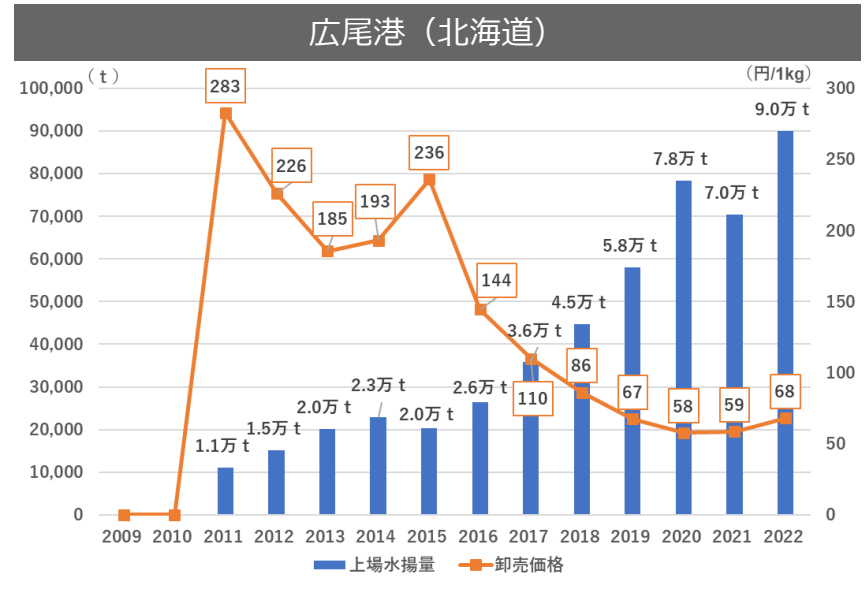
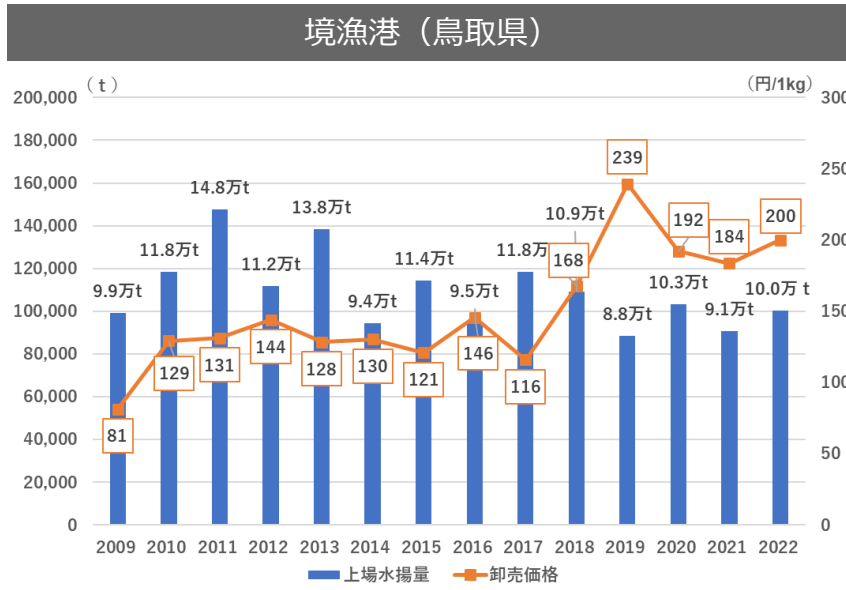
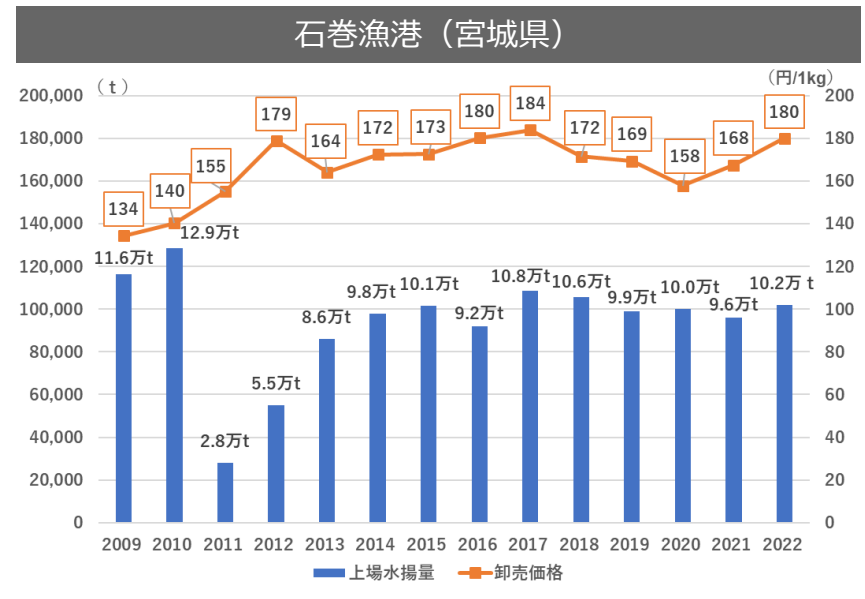
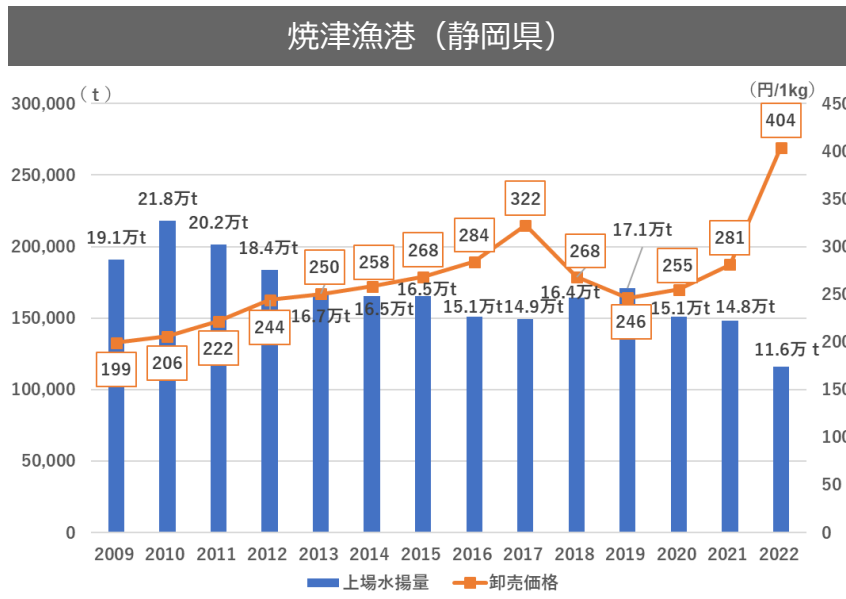
① 漁港別上場水揚量・卸売価格の推移

(図表24) 上場水揚量上位の漁港別上場水揚量・卸売価格の推移（釧路港、銚子漁港）
 <2009年(平成21年)～2022年(令和4年)>

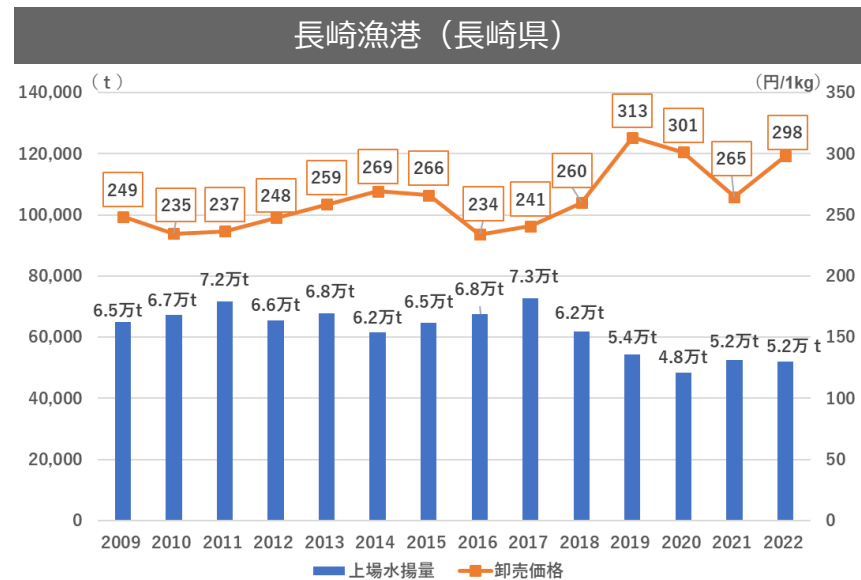
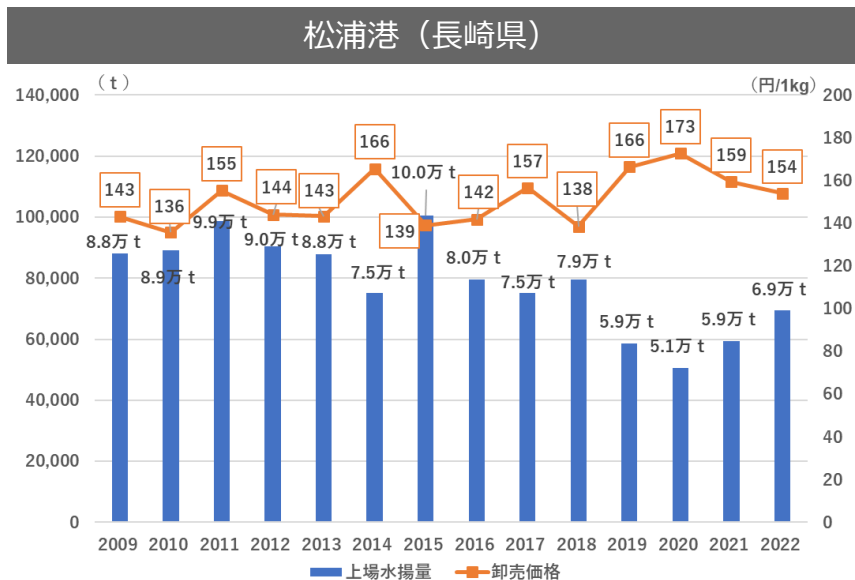
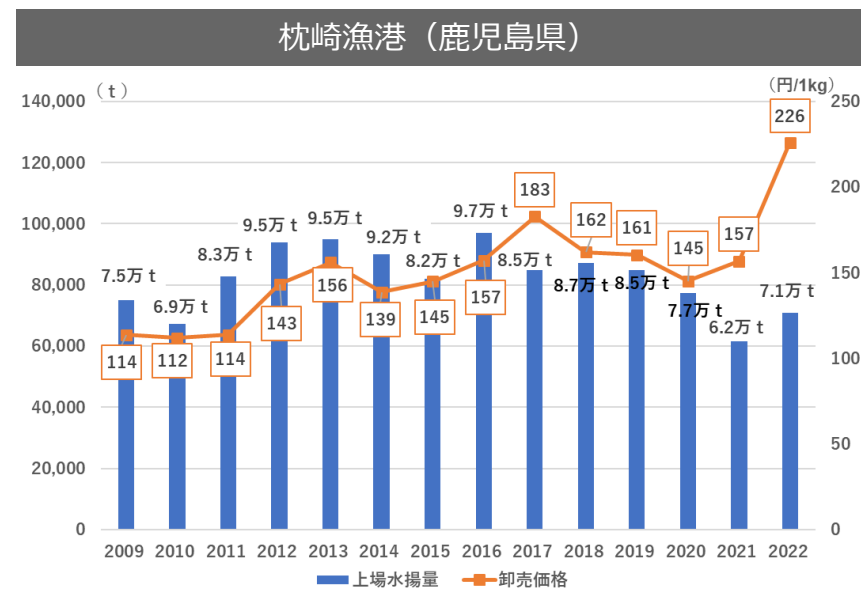
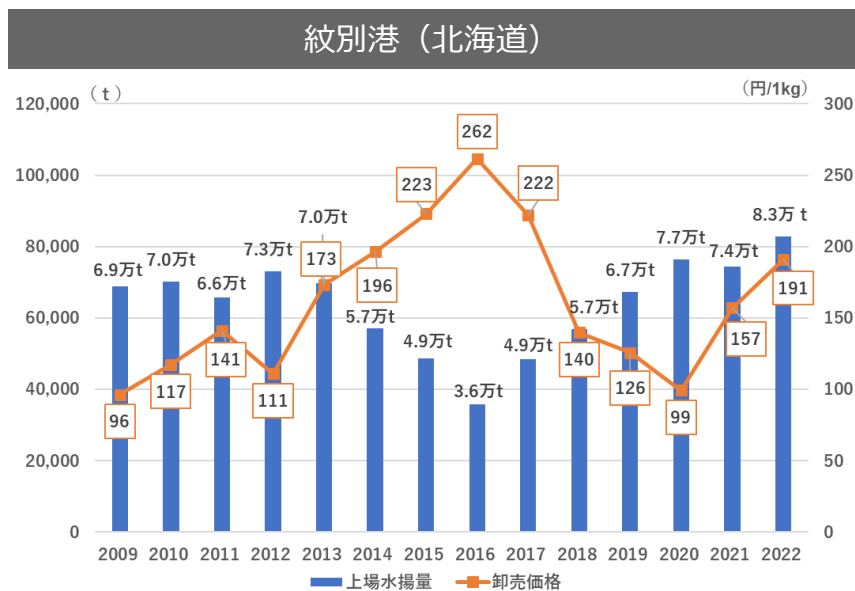


漁港別	卸売価格低下傾向は釧路で4割減、横這いからやや低下が銚子、卸売価格上昇が焼津、石巻、境、松浦である。港別では、14年間で銚子は水揚量微増、価格8%減、焼津は水揚量4割減、価格2倍、石巻は水揚1割強減、価格3割強増、境は水揚同水準、価格2.5倍、紋別は水揚2割増、価格2倍、気仙沼は水揚1割強減、価格2割強増、広尾は水揚8.1倍、価格8割減、枕崎は水揚微減、価格3割弱増、松浦は水揚2割減、価格1割弱増、長崎は水揚2割減、価格2割増である。
釧路港	2009～2022年の14年間で水揚げ量は2倍、単価が4割減となった。高付加価値のサンマ、サバがなくなり低付加価値のイワシ中心の構造が背景にある。他地域では、焼津、石巻、境、枕崎、松浦等、単価上昇が一般的なのと対照的である。

(図表25) 上場水揚量上位の漁港別上場水揚量・卸売価格の推移 (焼津漁港、石巻漁港、境漁港、広尾港)
 <2009年(平成21年)~2022年(令和4年)>



(図表26) 上場水揚量上位の漁港別上場水揚量・卸売価格の推移 (紋別港、枕崎漁港、松浦港、長崎漁港)
 <2009年(平成21年)~2022年(令和4年)>

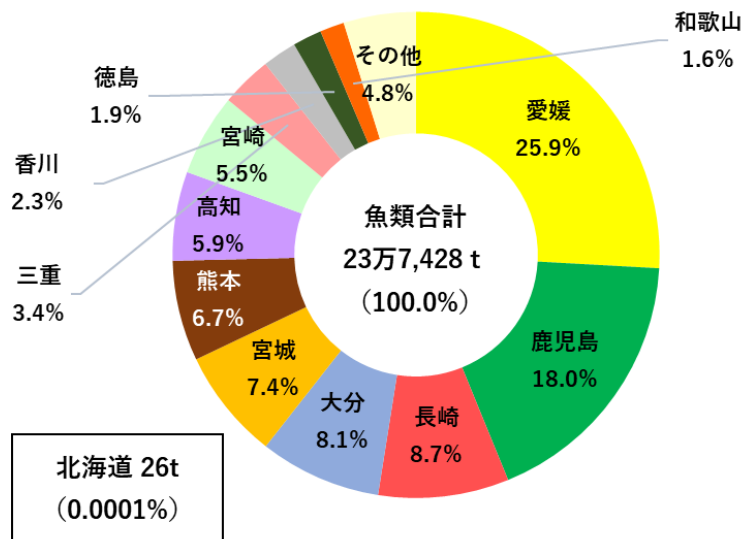


【4】海面養殖収穫量

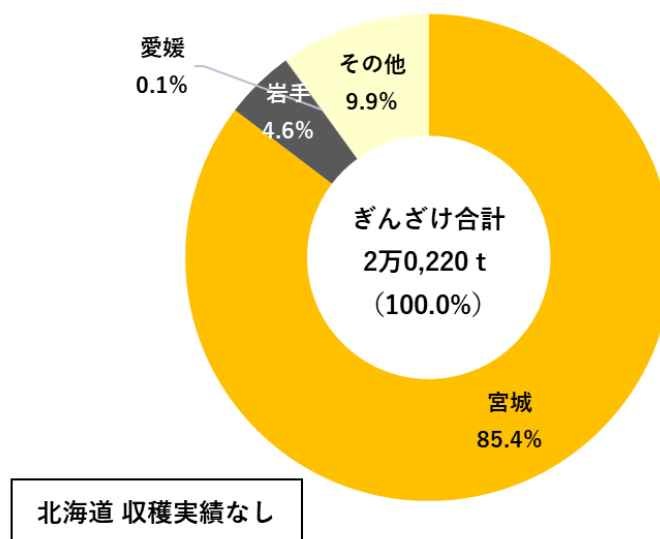
① 都道府県別養殖収穫量(魚類)

(図表27) 海面養殖業の魚種別収穫量(魚類計、ぎんざけ) <2022年(令和4年)>

海面養殖業魚種別収穫量(魚類計)



海面養殖魚種別収穫量(ぎんざけ)

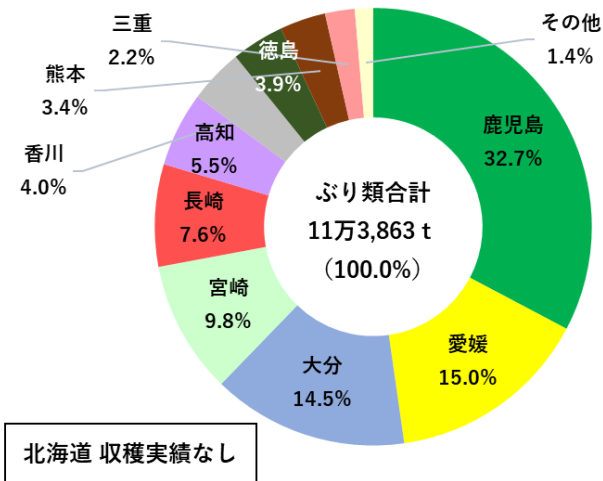


ポイント

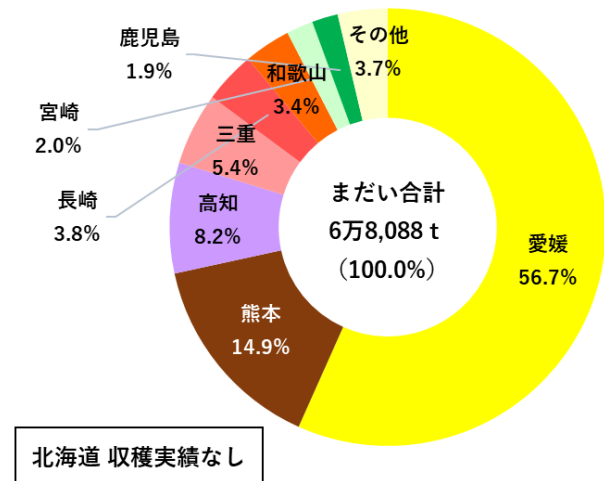
都道府県別養殖量をみると、魚類計で①愛媛、②鹿児島、③長崎、④大分となっている。うち、ぎんざけは、2.0万トンで①宮城1.7万トン、②岩手0.1万トン、ぶりは、①鹿児島、②愛媛、③大分、まだいは、①愛媛、②熊本、③高知、くろまぐろは、①長崎、②鹿児島となり、北海道の魚類養殖は遅れている。

(図表28) 海面養殖業の魚種別収穫量（ぶり、まだい、くろまぐろ）＜2022年(令和4年)＞

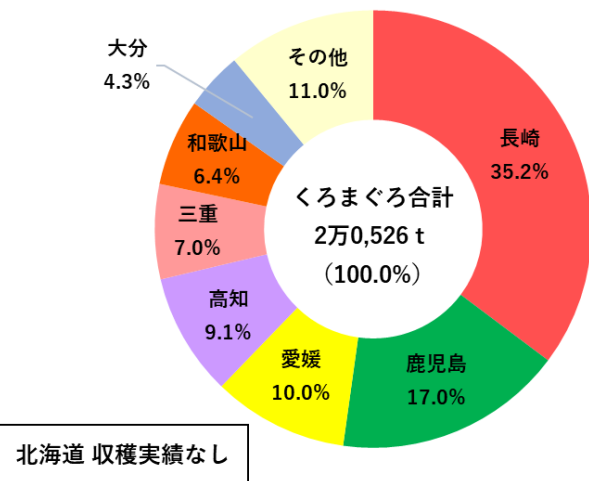
養殖魚種別収穫量（ぶり）



養殖魚種別収穫量（まだい）



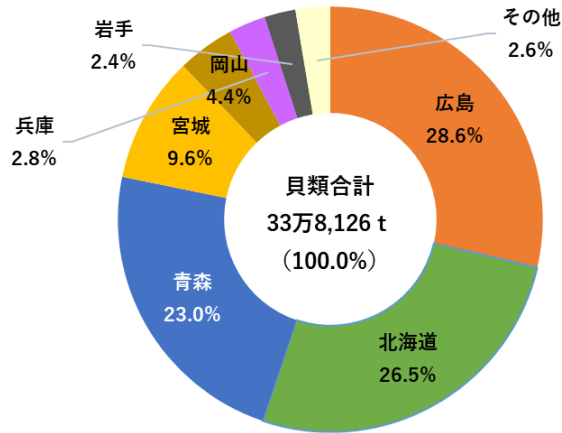
養殖魚種別収穫量（くろまぐろ）



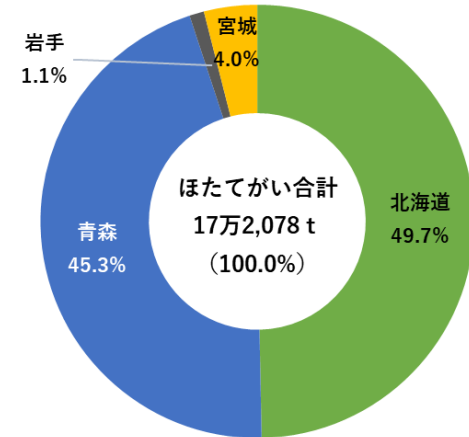
2 都道府県別養殖収穫量(貝類)

(図表29) 海面養殖業の魚種別収穫量(貝類計、ほたてがい、かき) <2022年(令和4年)>

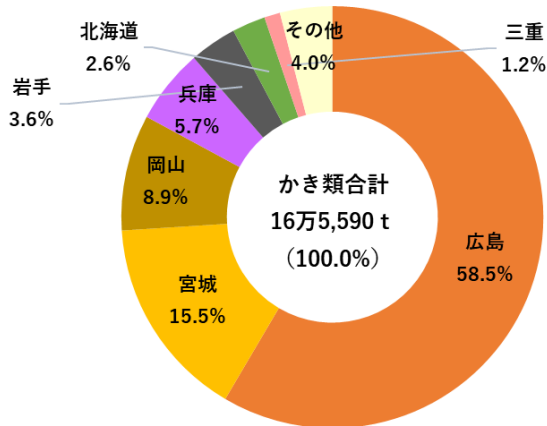
海面養殖業魚種別収穫量(貝類計)



海面養殖業魚種別収穫量(ほたてがい)



海面養殖業魚種別収穫量(かき)



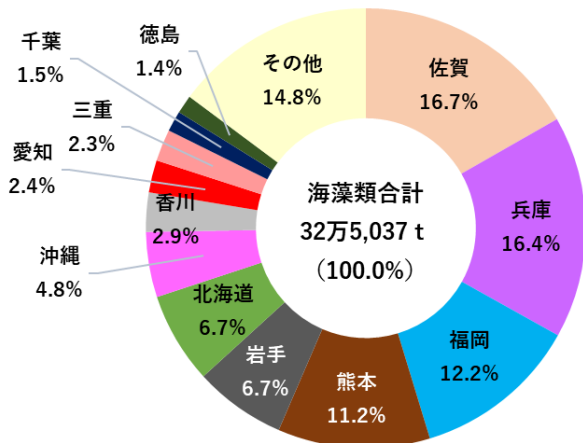
ポイント

貝類計では、①広島、②北海道、③青森、④宮城で、うち、ほたては、①北海道、②青森、カキは、①広島、②宮城、③岡山、④兵庫、⑤岩手、⑥北海道となり、ほたて、カキでシェアが大きい。

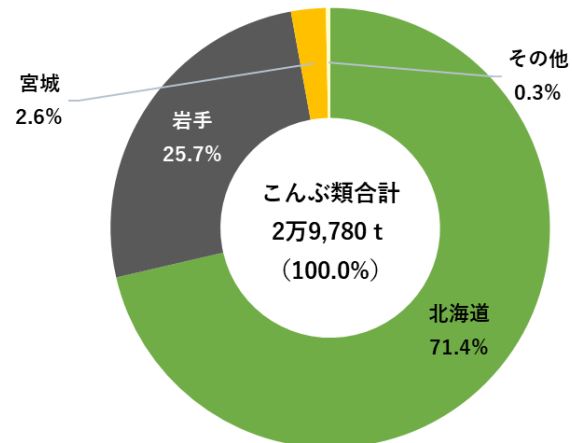
3 都道府県別養殖収穫量(海藻類)

(図表30) 海面養殖業の魚種別収穫量(海藻類計、こんぶ類) <2022年(令和4年)>

海面養殖業魚種別収穫量(海藻類計)



海面養殖業魚種別収穫量(こんぶ類)

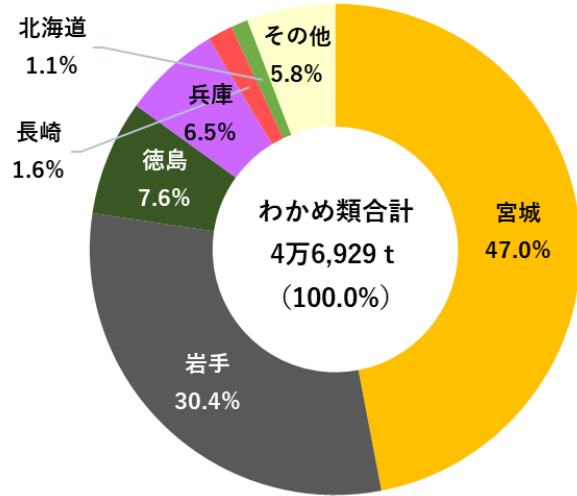


ポイント

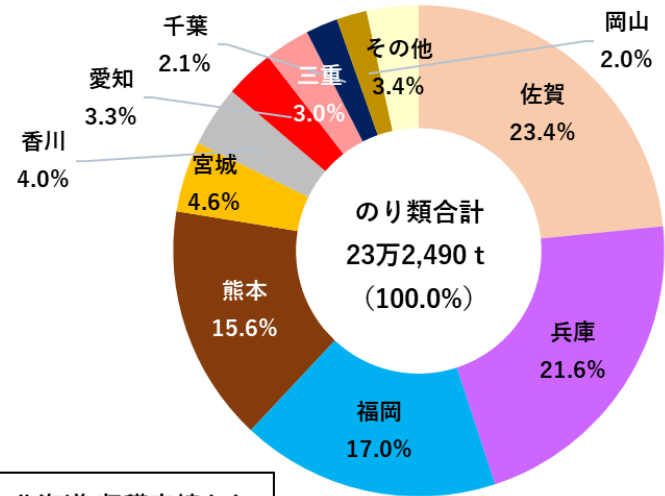
海藻類は、①佐賀、②兵庫、③福岡、④熊本で、うち、昆布は、①北海道、②岩手、うちわかめは、①宮城、②岩手、うちのりは、①佐賀、②兵庫となっており、昆布でシェアが大きい。

(図表31) 海面養殖業の魚種別収穫量（わかめ類、のり類）＜2022年(令和4年)＞

海面養殖業魚種別収穫量（わかめ類）



海面養殖業魚種別収穫量（のり類）



北海道 収穫実績なし

2.北海道内地域別水産加工業者の状況

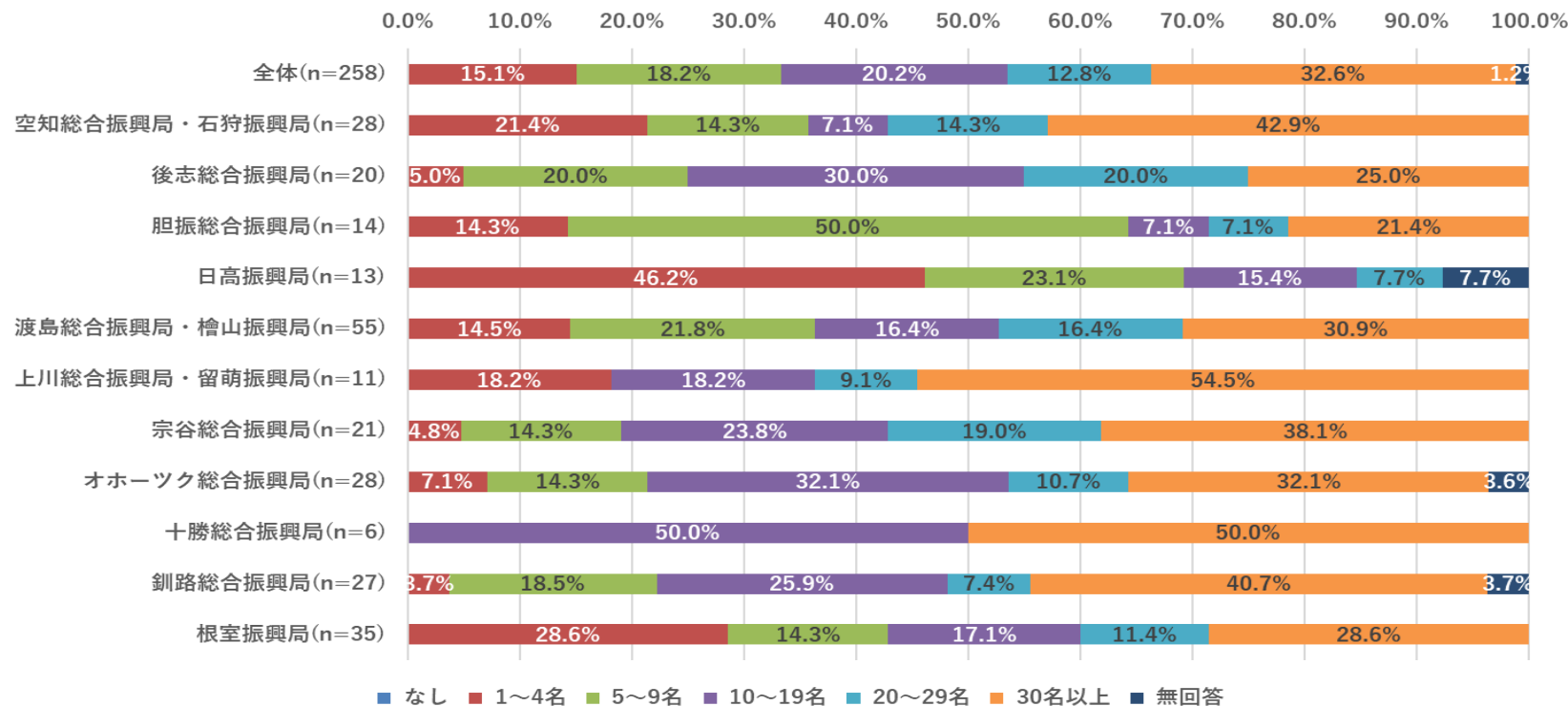
【1】 アンケート調査の概要

調査対象	北海道内の水産食料品製造事業者(809社)※を調査対象とした。 ※ヒアリング実施事業者を含む
調査期間	2023年(令和5年)7月10日から2023年(令和5年)8月31日
有効回答	258件※ (回収率:31.9%) ※ヒアリング実施事業者を含む
調査項目	A.事業者の概要（従業員の数・性別・年齢・雇用形態について） B.加工内容 （加工内容別売上割合、他社との差別化を図る取り組みについて） C.仕入の状況 （仕入先割合、仕入れる原材料、近年の価格変動、原材料確保の見通し等について） D.販売の状況 （販売先割合、商品の販売先割合、販売価格への価格転嫁等について） E.経営内容、現状の問題と今後の展望 （経営状況、抱えている課題、今後の展望、新商品開発の状況等について）

【2】 地域別従業員の特徴

① 総合振興局・振興局別の全従業員数

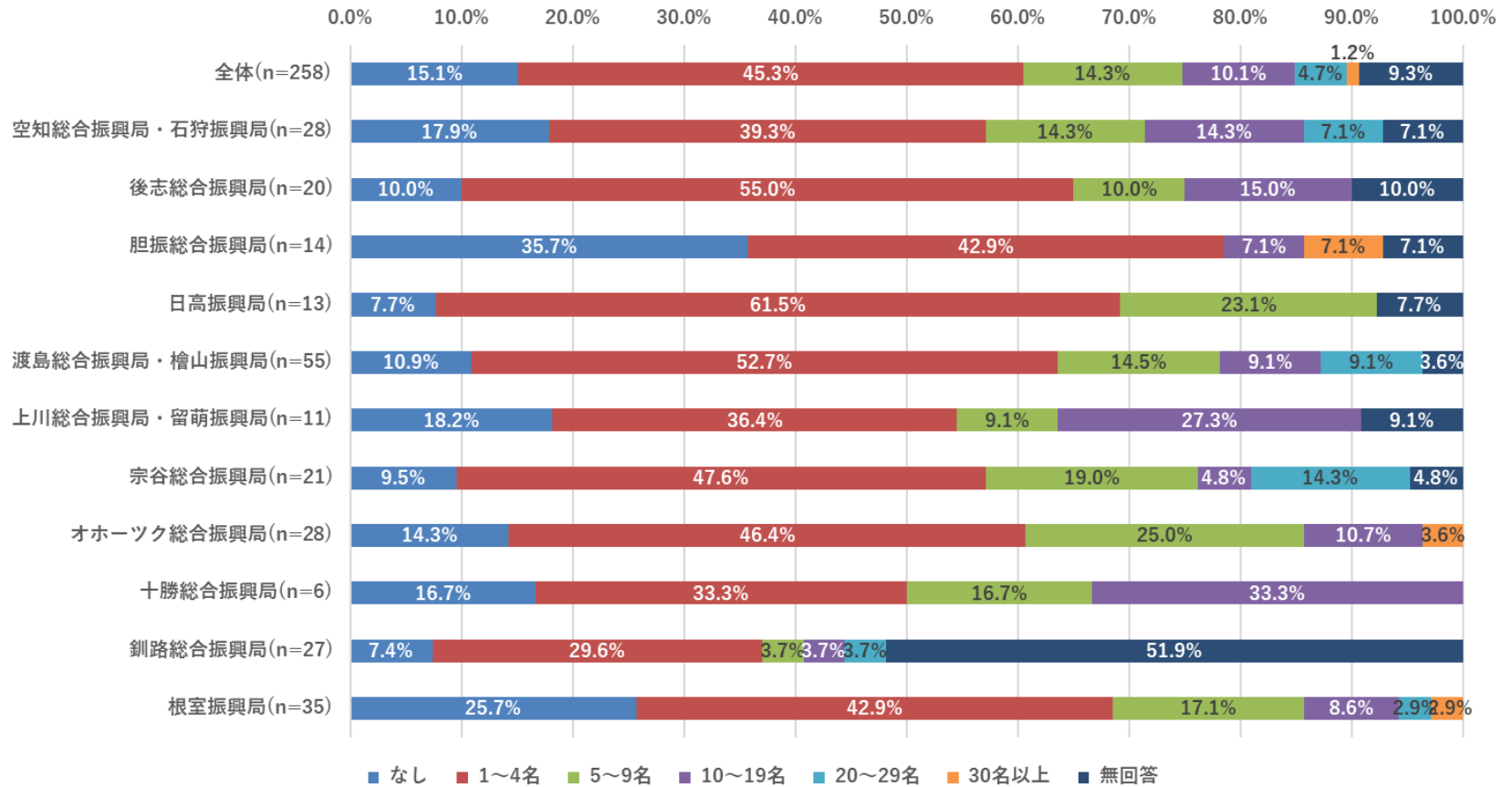
(図表32) 総合振興局・振興局別の全従業員数



ポイント	全体では従業員規模は30名以上が32%で中心だが地域別に差があり、上川留萌、十勝は50%越えて大手中心、釧路、空知・石狩も40%超えてやや大手中心、胆振、日高、根室は9名以下の中小零細が中心となっている。
釧路地域	釧路地域は、全従業員数が30名以上の中堅～大手企業が中心

② 総合振興局・振興局別の60代の従業員数

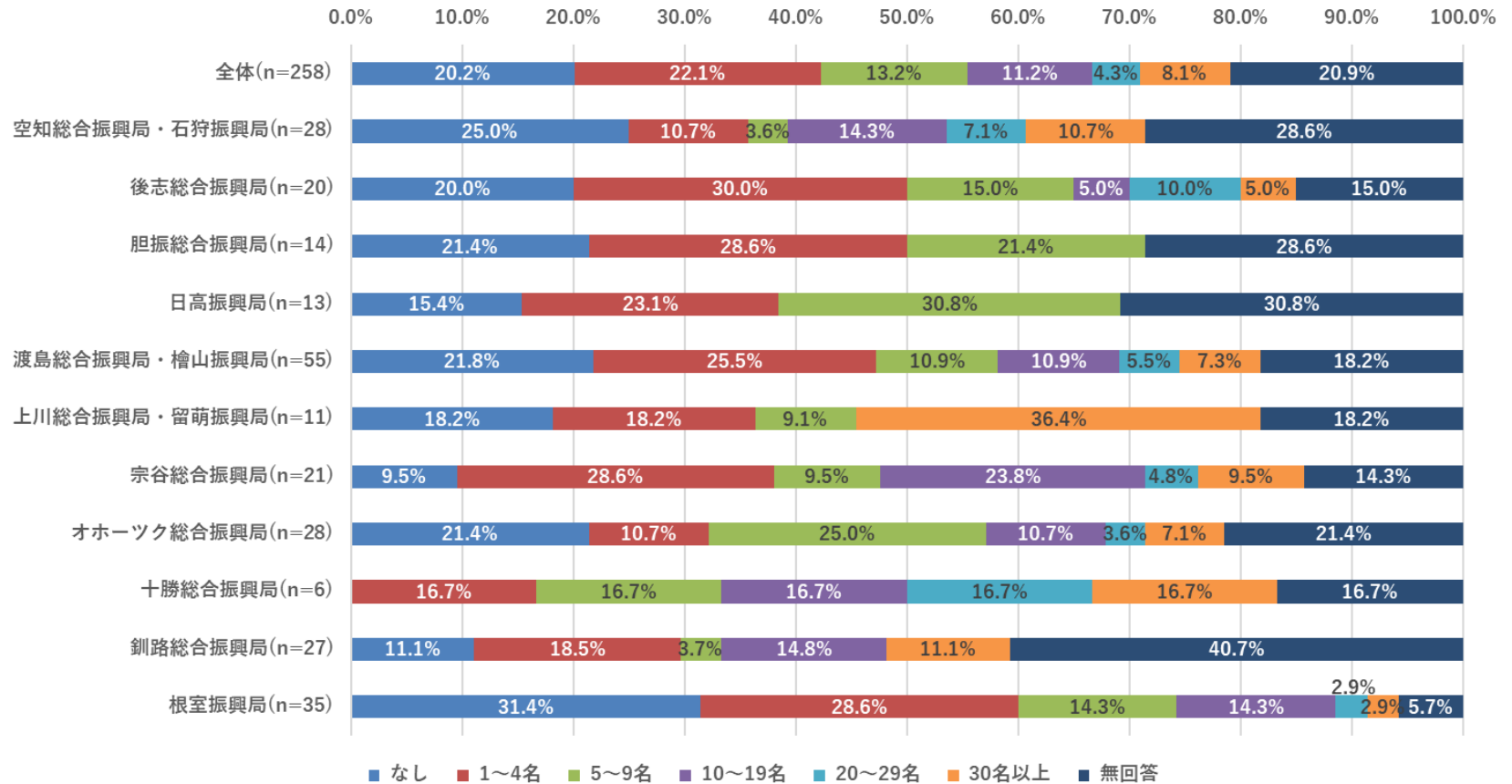
(図表33) 総合振興局・振興局別の60代の従業員数



ポイント	年齢は高齢化が進み、全体でも地域別でも60代の従業員がいないのは2割以下で渡島・檜山、宗谷等、60代を20名以上雇っている事業所も多く高齢化が進んでいる。
釧路地域	釧路地域は、60代以上の従業員が多い。

③ 総合振興局・振興局別の非正規職員の従業員数

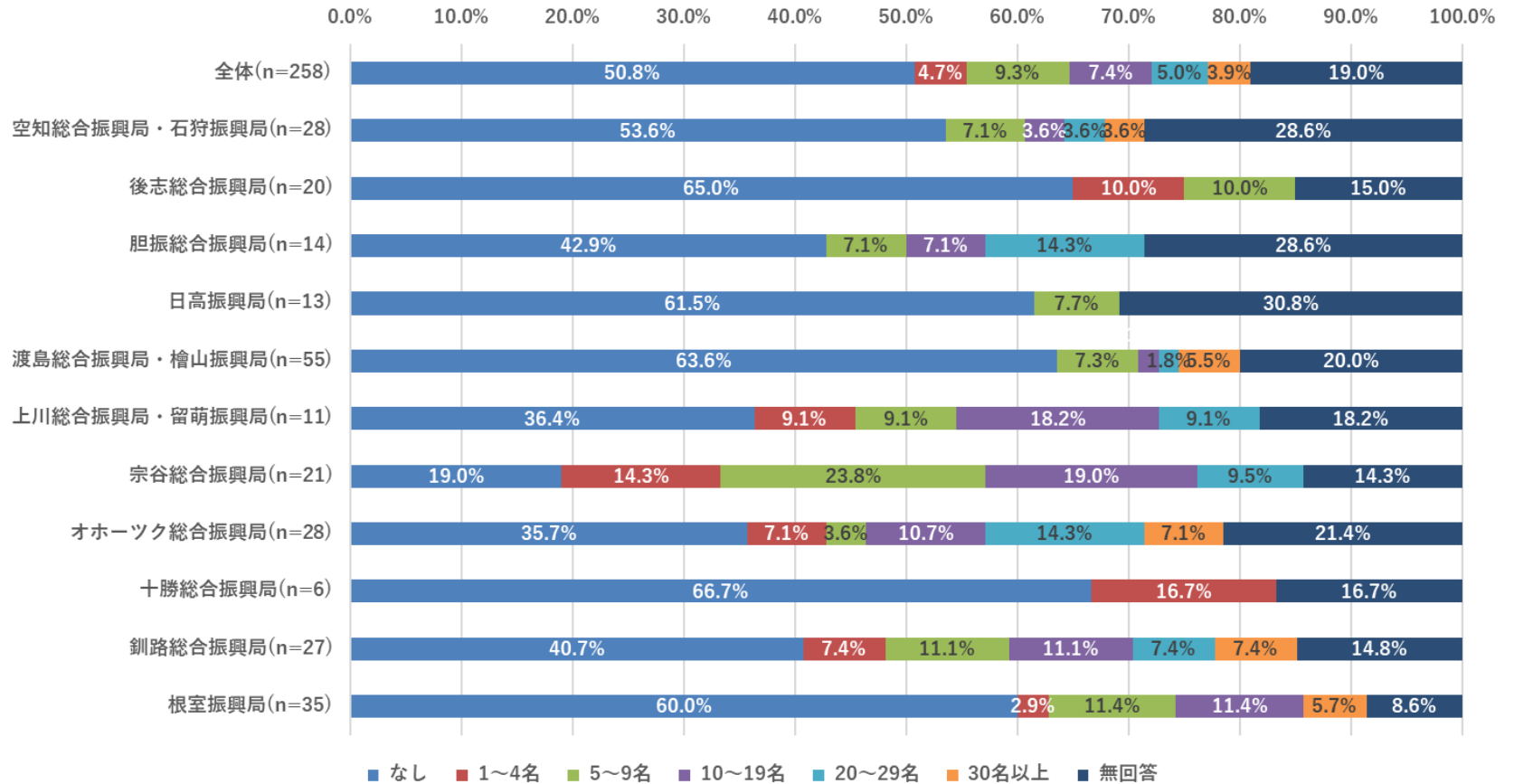
(図表34) 総合振興局・振興局別の非正規職員の従業員数



ポイント	非正規職員はなしが20%前後で、1~4名が中心であるが、30名以上に非正規職員がいるが全体で8.1%、振興局別では上川・留萌、十勝が30名以上の非正規職員がいる企業が多い。
釧路地域	釧路地域は、非正規職員が多い。

4 総合振興局・振興局別の技能実習生(特定含む)の従業員数

(図表35) 総合振興局・振興局別の技能実習生(特定含む)の従業員数

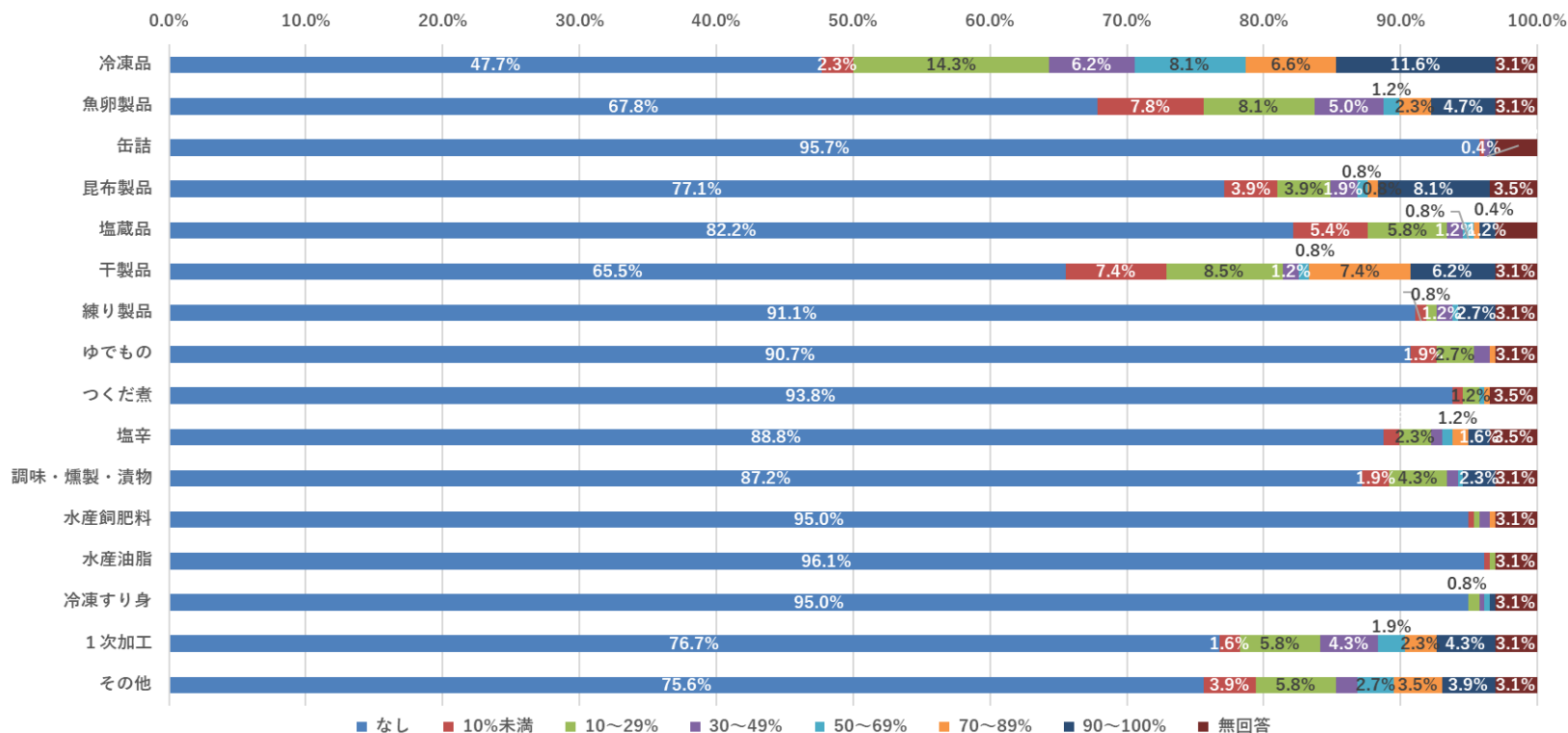


ポイント	技能実習生は、全体で3割の企業が技能実習生がいるが、特に宗谷、オホーツク、釧路で技能実習生のいる企業の比率が高く、オホーツク、釧路では30名以上いる企業が7%を超えている。
釧路地域	釧路地域は、技能実習生が多い

【3】 地域別加工内容の特徴

① 北海道内水産加工事業所の加工内容別売上割合

(図表36) 北海道内水産加工事業所の加工内容別売上割合

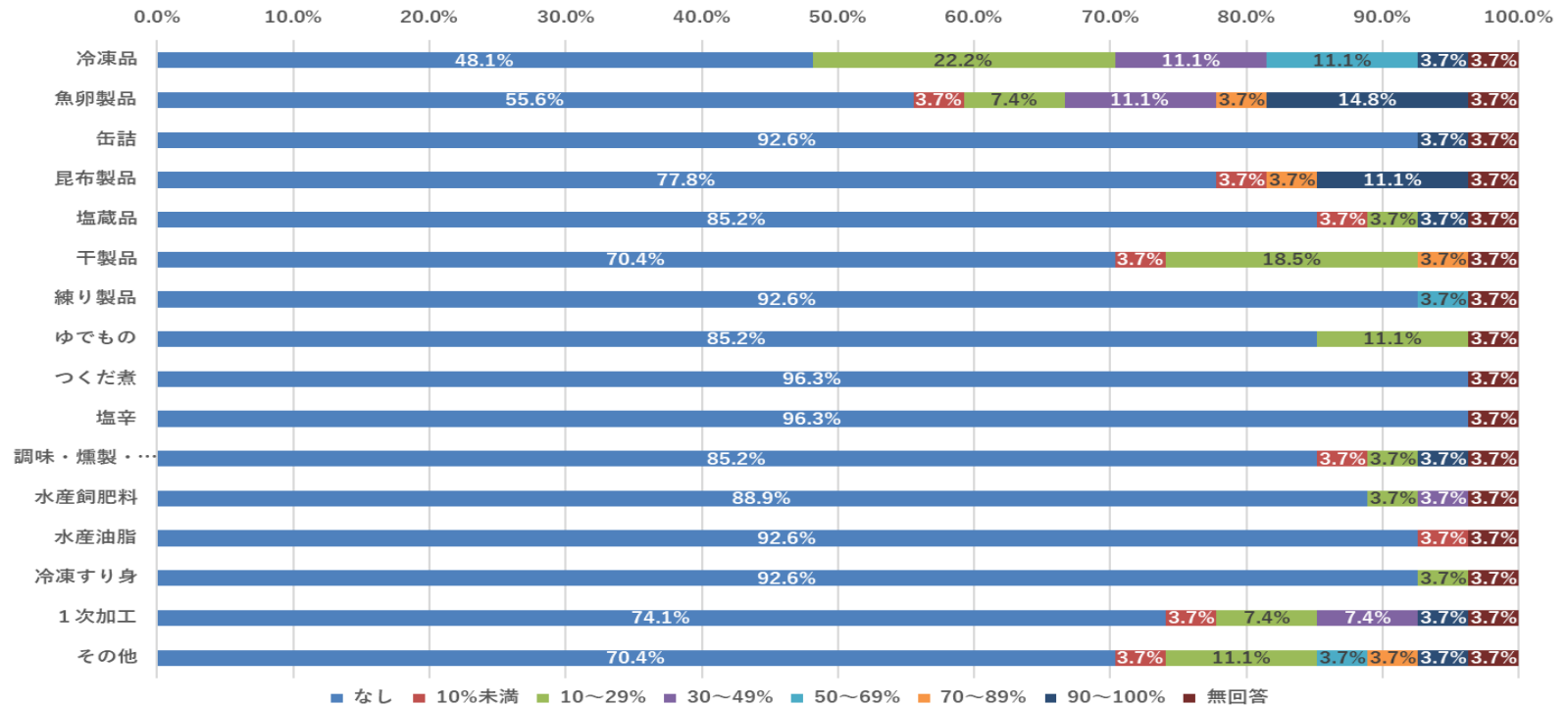


ポイント

全道平均では、水産事業者の取り扱いのある事業者割合上位は、①冷凍品49.2%、②干製品31.4%、③魚卵製品29.1%、④1次加工20.2%、⑤昆布製品19.4%、⑥塩蔵品14.7%、⑦調味・燻製9.7%、⑧塩辛7.8%、⑨ゆでもの6.2%、⑩練り製品5.8%、⑪佃煮2.7%、⑫水産飼肥料1.9%、⑬冷凍すり身1.9%である。

② 釧路総合振興局内水産加工事業所の加工内容別売上割合

(図表37) 釧路総合振興局内水産加工事業所の加工内容別売上割合



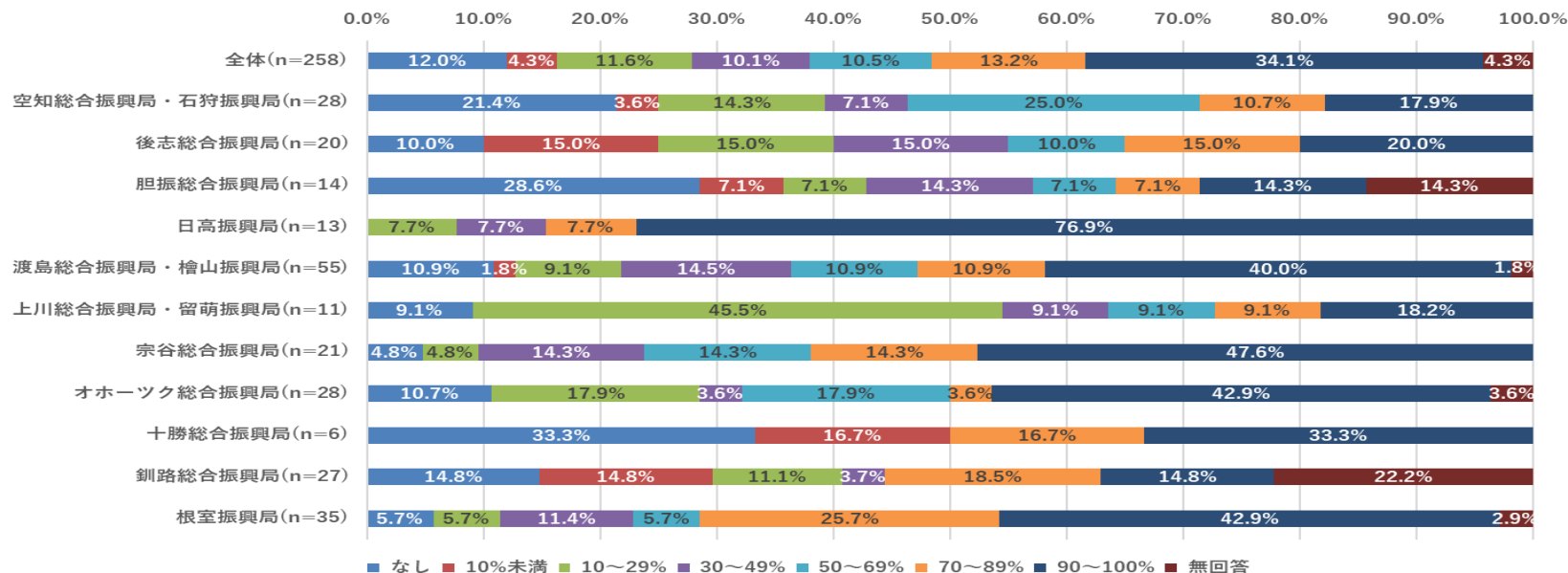
釧路地域

釧路地域では、①冷凍品48.1%、②魚卵製品40.7%、③干製品25.9%、④1次加工22.2%、⑤昆布製品18.5%、⑥塩蔵品11.1%、⑦ゆでもの11.1%、⑧調味・燻製11.1%、⑨水産飼肥料7.4%、⑩水産油脂3.7%、⑪冷凍すり身3.7%、⑫缶詰3.7%、⑬水産油脂3.7%である。全道と比べ大きいのは、魚卵製品の扱いが大きいこと、水産飼肥料、冷凍すり身、水産油脂、ゆでものが大きいこと、1次加工がやや大きいこと、小さいのは干し製品が低いこと、塩蔵品が低い、佃煮、塩からが低いことである。特に、魚卵製品事業者が多く売上の9割以上が魚卵製品の専業業者が14.8%と多い。

【4】地域別仕入状況(仕入先)の特徴

① 総合振興局・振興局別の地元市場等からの仕入割合

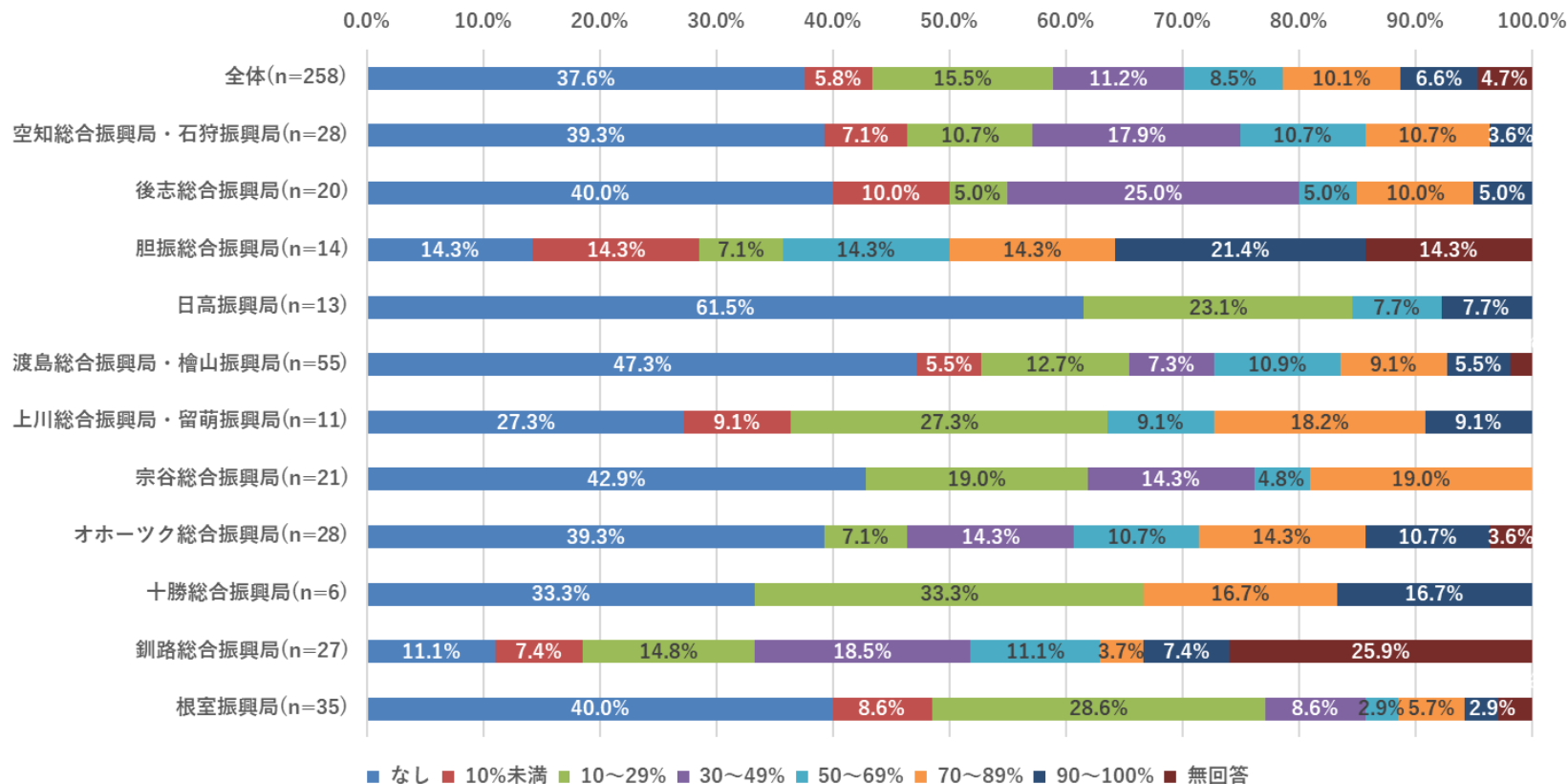
(図表38) 総合振興局・振興局別の地元市場等からの仕入割合



ポイント	仕入先取引先は、地域により差があり、地元からの仕入れが大きいのが、日高、渡島・檜山、宗谷、オホーツク、根室でいずれも地元産90%以上の事業所が4割以上ある。地元産を使わない事業所が多いのは、十勝、胆振、空知・石狩となり、いずれも20%超の事業所が地元産の原料を使用していない。
釧路地域	地元からの仕入れが少ない。

② 総合振興局・振興局別の地元外の道内市場等からの仕入割合

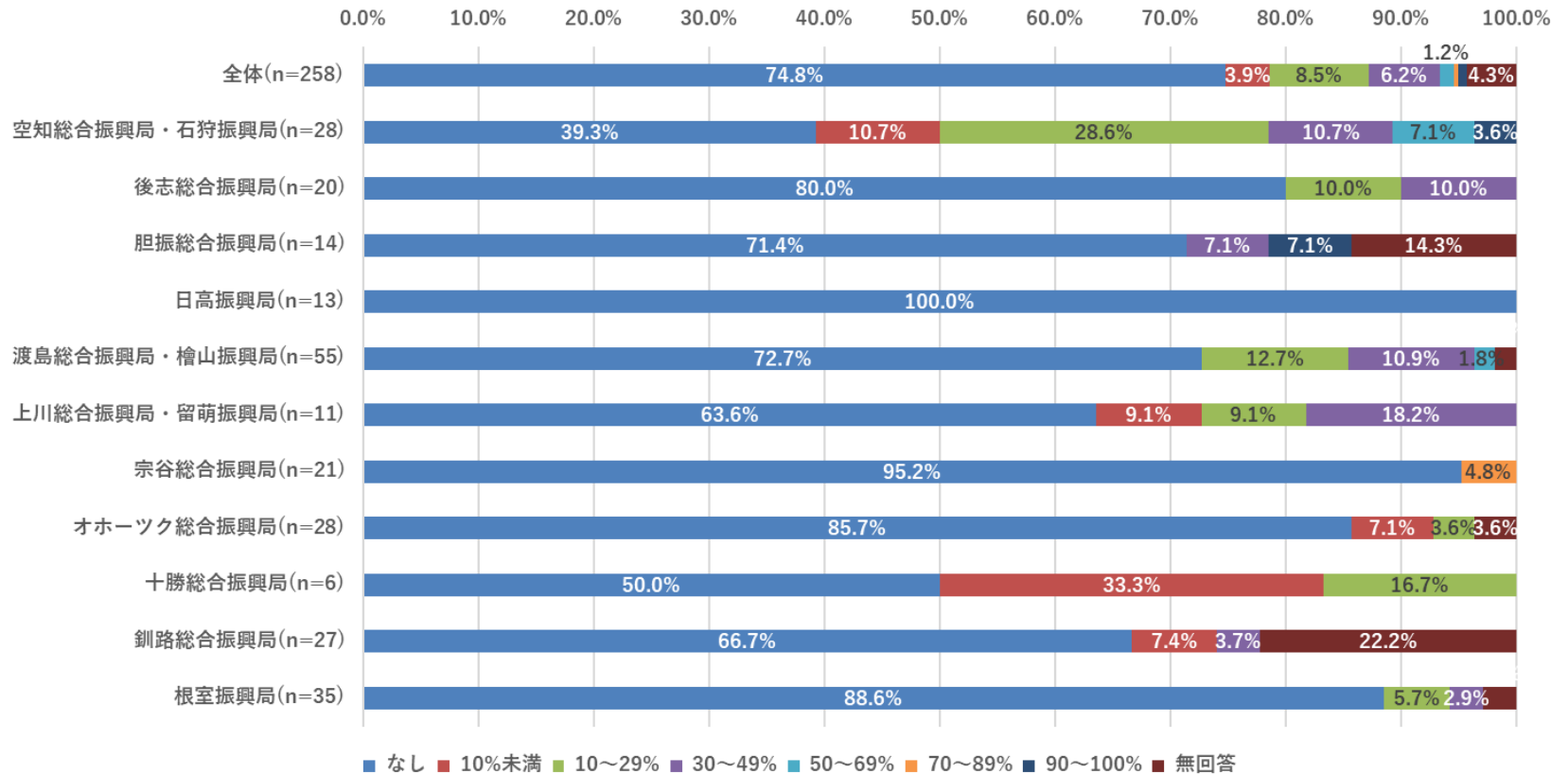
(図表39) 総合振興局・振興局別の地元外の道内市場等からの仕入割合



ポイント	地元産以外の道内原料利用が多いのは、釧路、胆振、上川・留萌である。
釧路地域	地元以外の道内市場調達50%超の事業所は、全道25.2%、釧路22.2%で同水準である。

③ 総合振興局・振興局別の道外市場等からの仕入割合

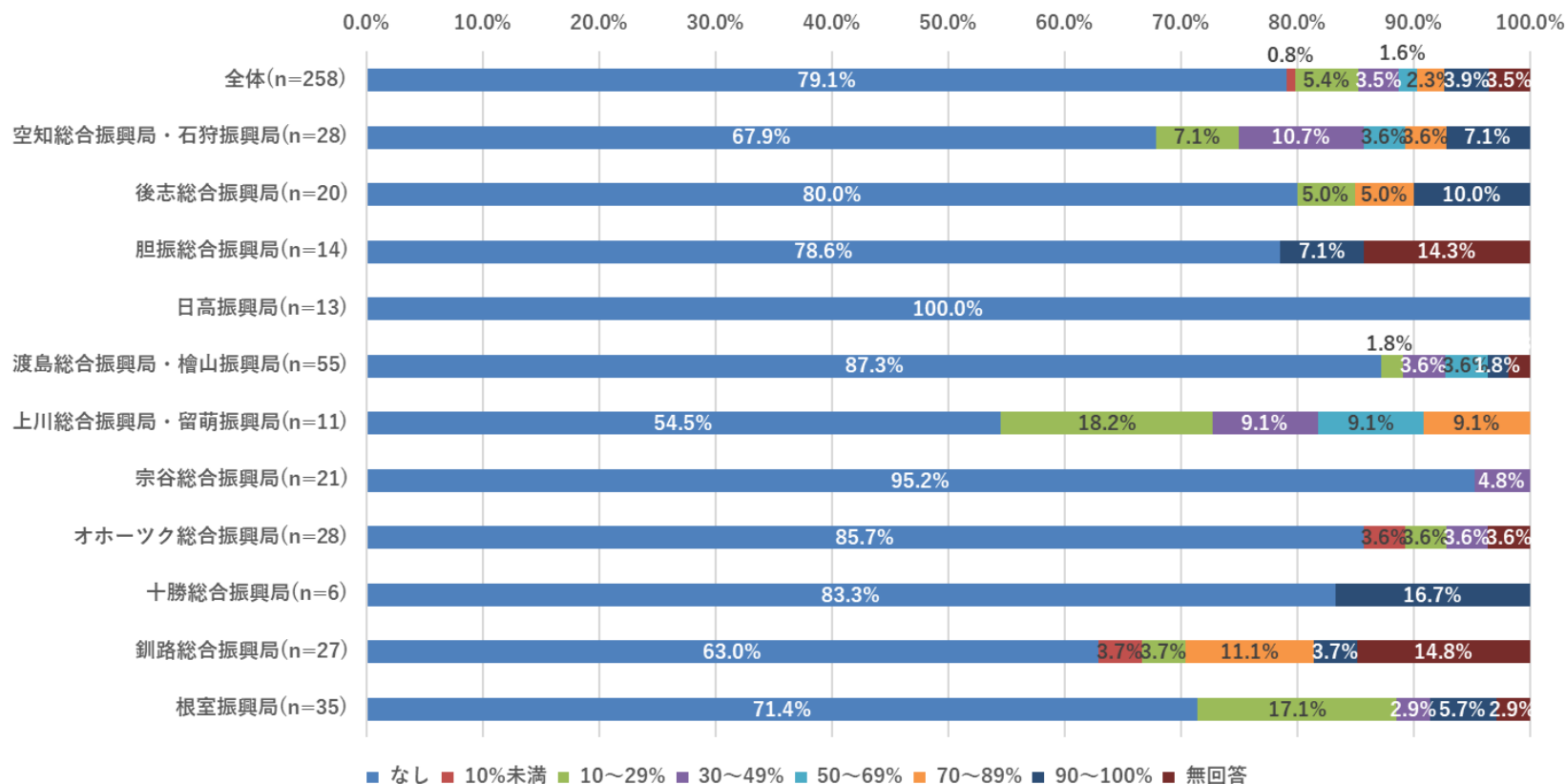
(図表40) 総合振興局・振興局別の道外市場等からの仕入割合



ポイント	道外市場からの調達が多いのは、空知・石狩、十勝である。
釧路地域	道外市場調達は少ない。

4 総合振興局・振興局別の海外輸入(商社等経由)の割合

(図表41) 総合振興局・振興局別の海外輸入(商社等経由)の割合



ポイント	海外産原料の使用が多いのは、空知・石狩、上川・留萌、釧路である。
釧路地域	輸入品を扱う事業所は全道平均17.4%だが釧路は22.2%と多く、特に輸入原料が70~100%の事業所が14.8%あり海外仕入中心の事業者が多い。

5 総合振興局・振興局別の仕入れ1位(原材料名)

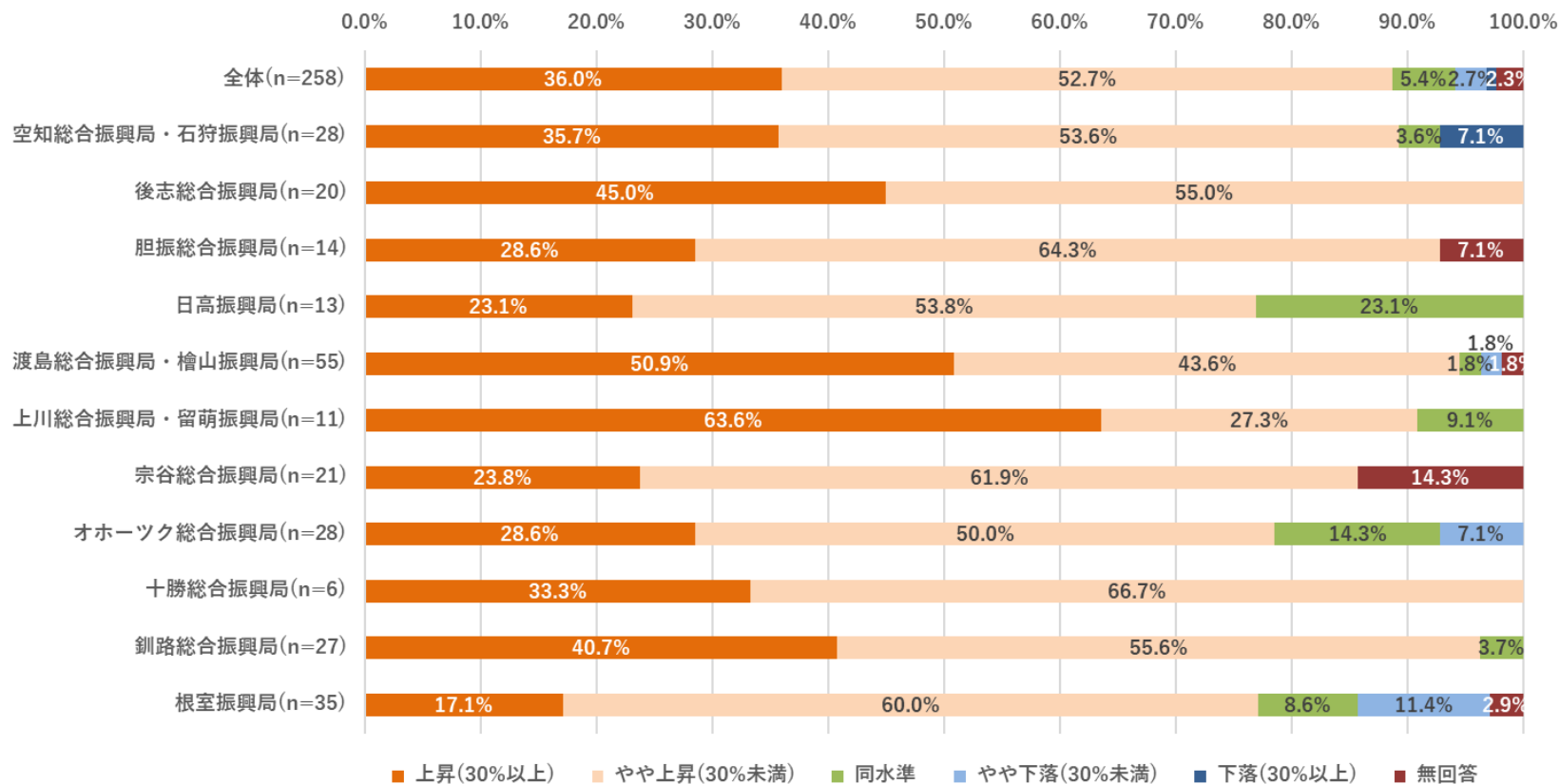
(図表42) 総合振興局・振興局別の仕入れ1位(原材料名)



ポイント	仕入原材料は、道内計では、①ホタテ、②サケ・マス類、③いか、④昆布、⑤タラとなっている。加工商品の専門化が進んでおり単一原料の比率高い。地域により差があり、後志がホッケ中心、日高は昆布、サケマス中心、渡島・檜山がイカ中心、宗谷がタラ、ホタテ中心、オホーツクがホタテ中心、十勝がサケマス、ホッケ中心、根室は種類豊富でカニ、サケマス、タラの構成比が高い。
釧路地域	仕入原料1位は、①イクラ・筋子、①昆布、③たこ、④いわし、④タラとなっている。(サケマス、ホタテ加工が少ない)。魚種が他地域と比べ分散している。

⑥ 近年における仕入価格の変動

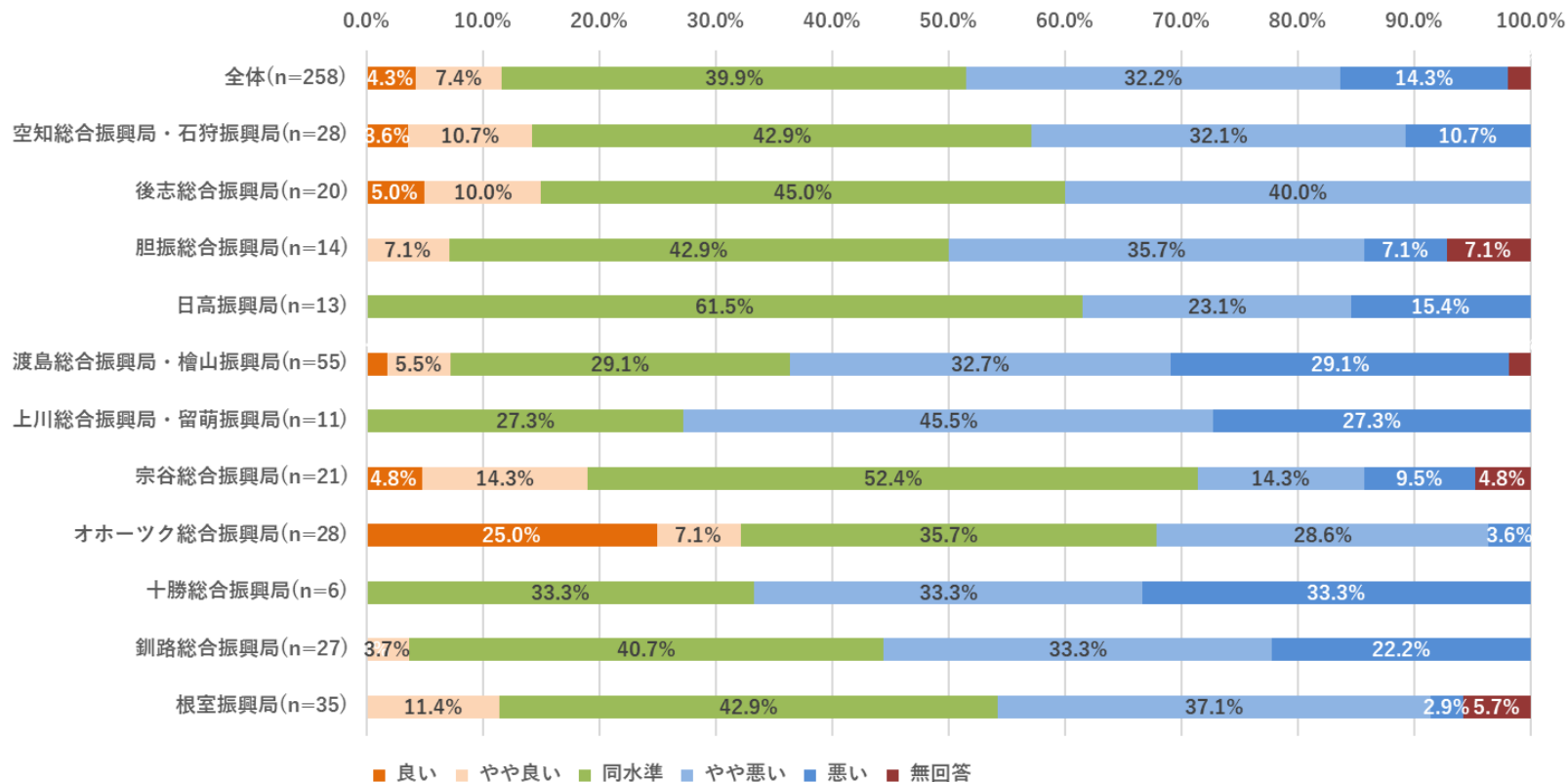
(図表43) 近年における仕入価格の変動



ポイント	仕入れ価格上昇は、全体で影響あるが、日高、オホーツク、根室は他地域に比べ影響小さい。
釧路地域	仕入れ価格変動は、上昇が40.7%、やや上昇55.6%で道内全体より仕入れ価格上昇の影響を受けている。

7 今後の原材料確保の見通し

(図表44) 今後の原材料確保の見通し

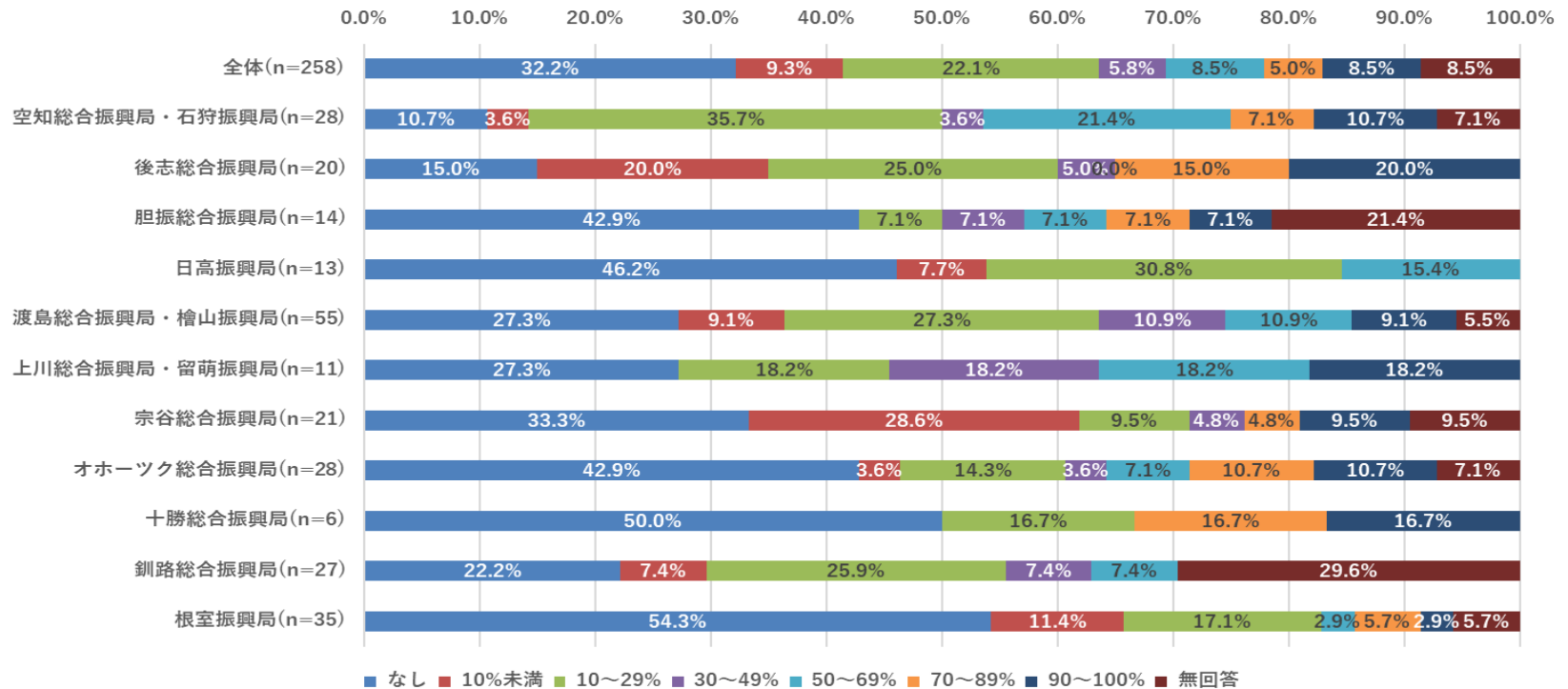


ポイント	地域により差があり、渡島檜山、上川留萌、十勝、釧路は「悪い」、「やや悪い」の構成比が高く、宗谷、オホーツクは「良い」～「同水準」の構成比が高い。
釧路地域	道内全体に比べ「やや悪い」、「悪い」の構成比が高い。

【5】地域別販売状況(販売先)の特徴

① 総合振興局・振興局別の地元市場等への販売割合

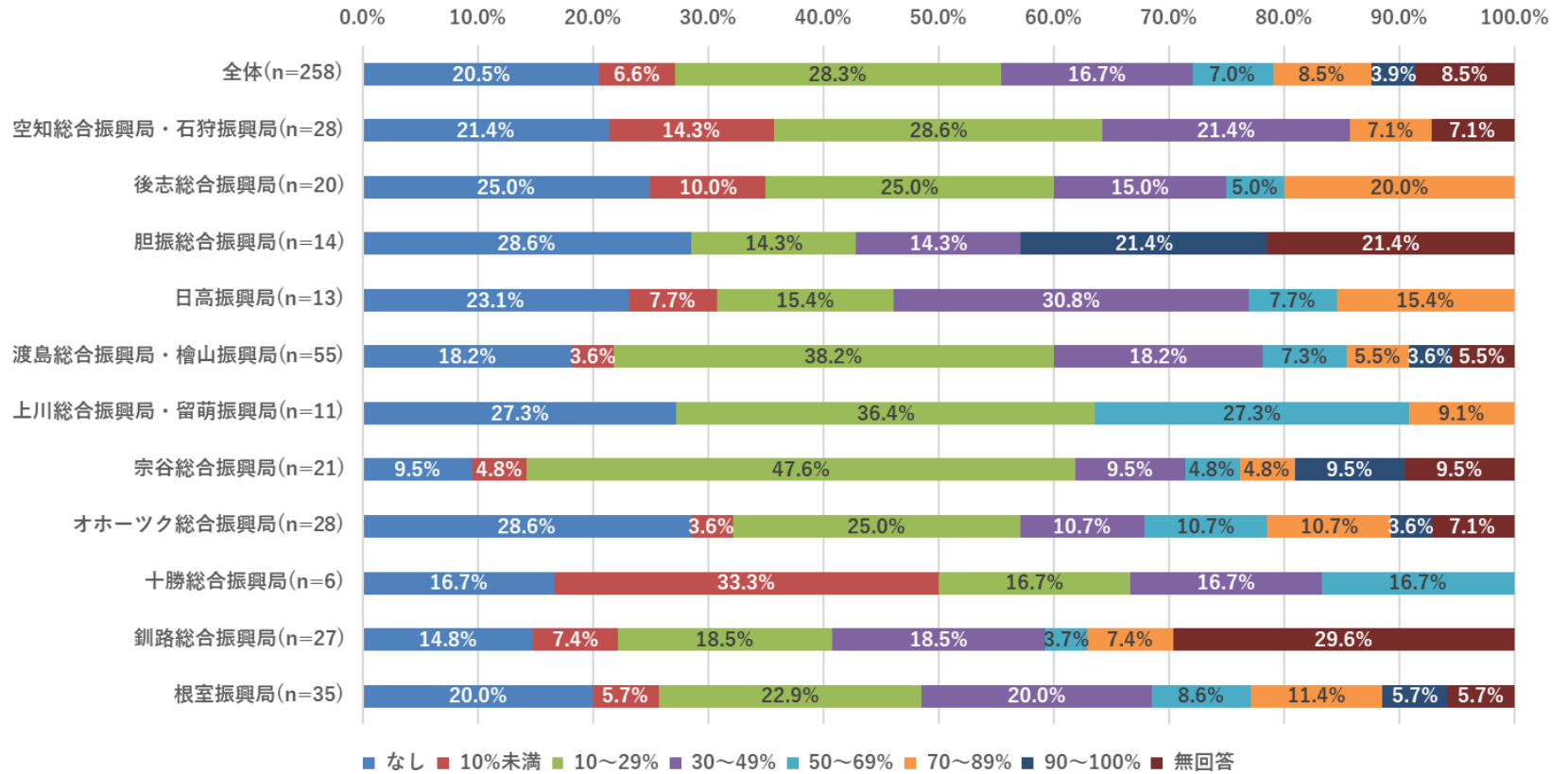
(図表45) 総合振興局・振興局別の地元市場等への販売割合



ポイント	北海道全体の地元市場販売割合は、空知・石狩、上川・留萌、釧路は都市を背景としており、道内全体より地元比率が高い。
釧路地域	道内全体より地元比率高い。

② 総合振興局・振興局別の地元外の道内市場等への販売割合

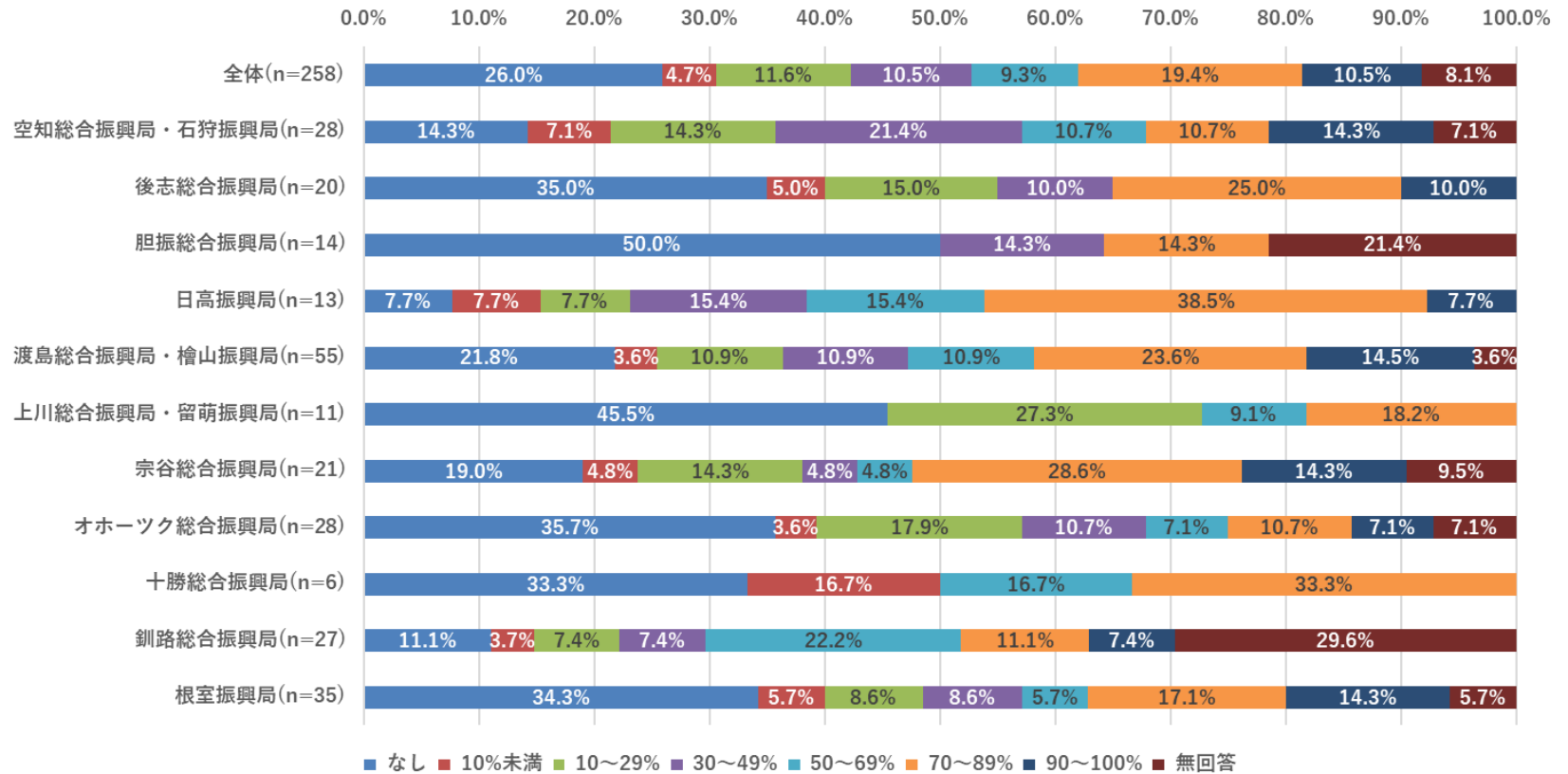
(図表46) 総合振興局・振興局別の地元外の道内市場等への販売割合



釧路地域	地元外の道内市場比率も道内平均より高い。
------	----------------------

③ 総合振興局・振興局別の道外市場等への販売割合

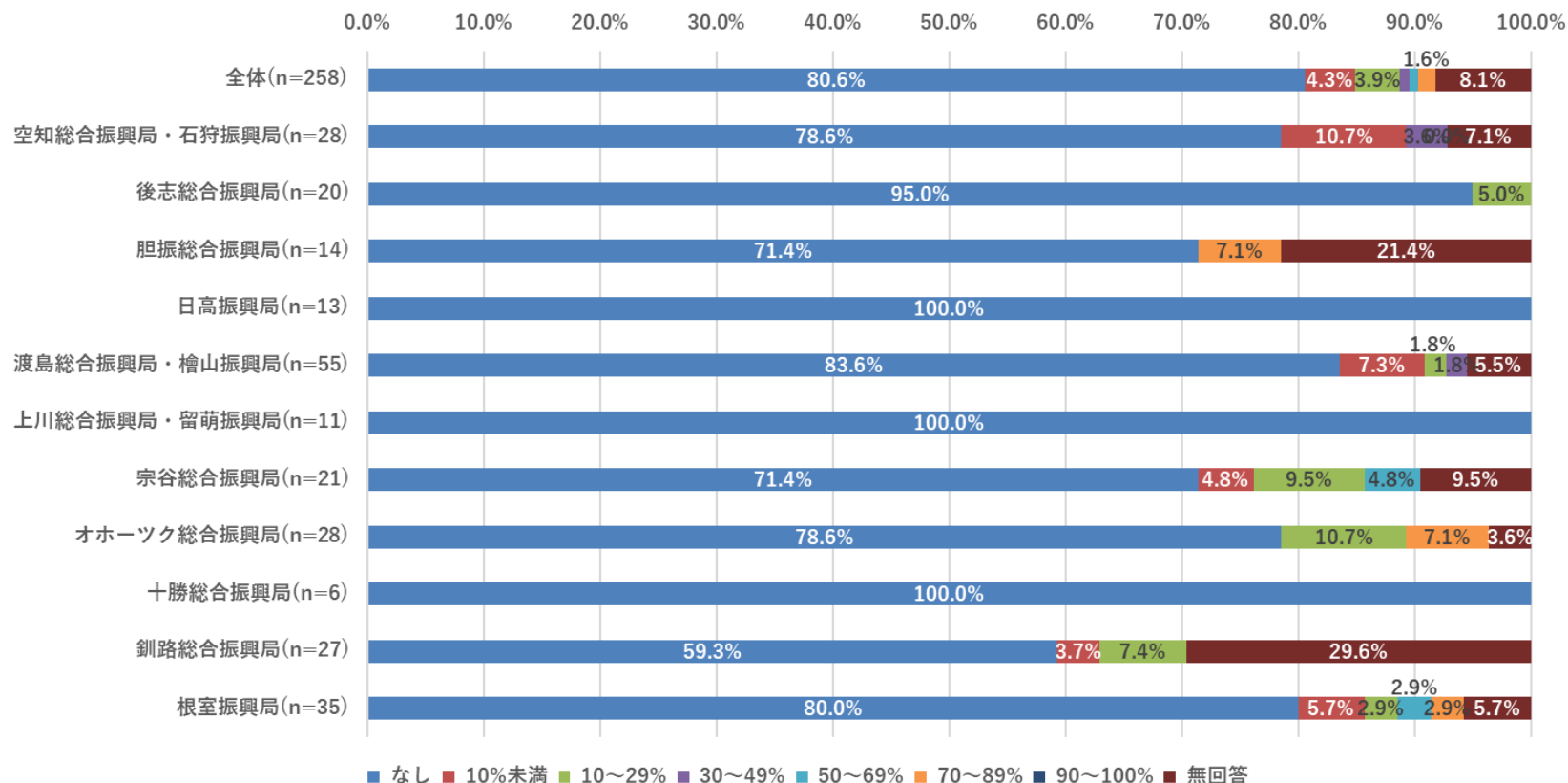
(図表47) 総合振興局・振興局別の道外市場等への販売割合



釧路地域	地元以外の道内、道外が多い。道外に50%以上販売が4割以上で道外向け多い。
------	---------------------------------------

4 総合振興局・振興局別の海外輸出(商社等経由)の割合

(図表48) 総合振興局・振興局別の海外輸出(商社等経由)の割合



ポイント	海外輸出は地域差があり、宗谷、オホーツクが高い比率となっている。
釧路地域	海外輸出比率は他地域より高い。

5 総合振興局・振興局別の売上げ1位(原材料名)

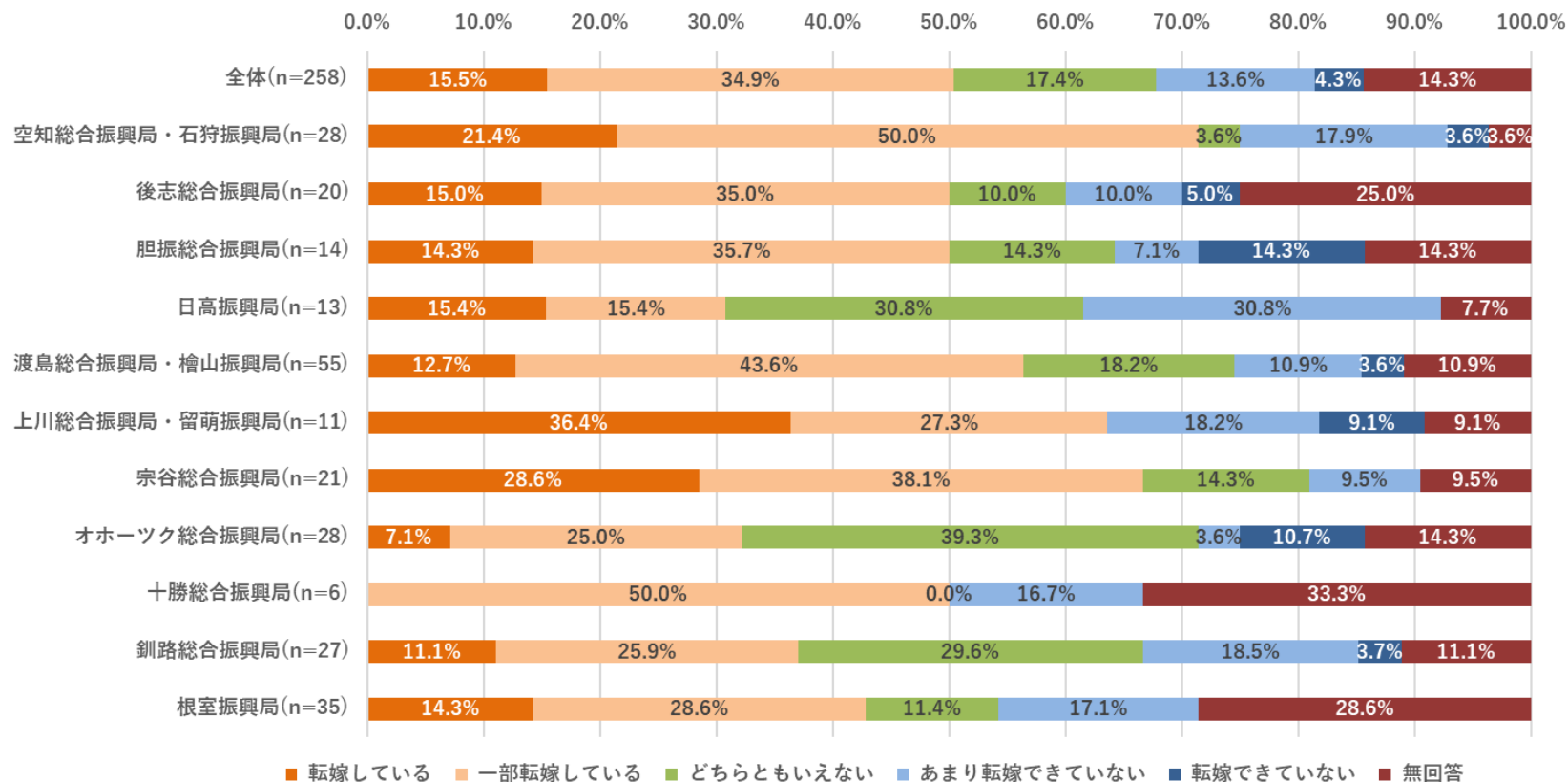
(図表49) 総合振興局・振興局別の売上げ1位(原材料名)



ポイント	売上げの道内計は、①ホタテ、②昆布、③サケ・マス、④イカ、⑤タラとなっているが地域差がある。後志がホッケ、胆振がタラコ・助子、日高は昆布、渡島・檜山はイカ、宗谷はホタテ、タラ、オホーツクはホタテ（50%以上）、十勝はホッケ、サケマス、根室がカニ、サケマス、タラとなっている。
釧路地域	売上上位は、①イクラ・筋子、②昆布、③タコ、④イワシとなっている。

⑥ コスト高による販売価格への転嫁状況

(図表50) コスト高による販売価格への転嫁状況

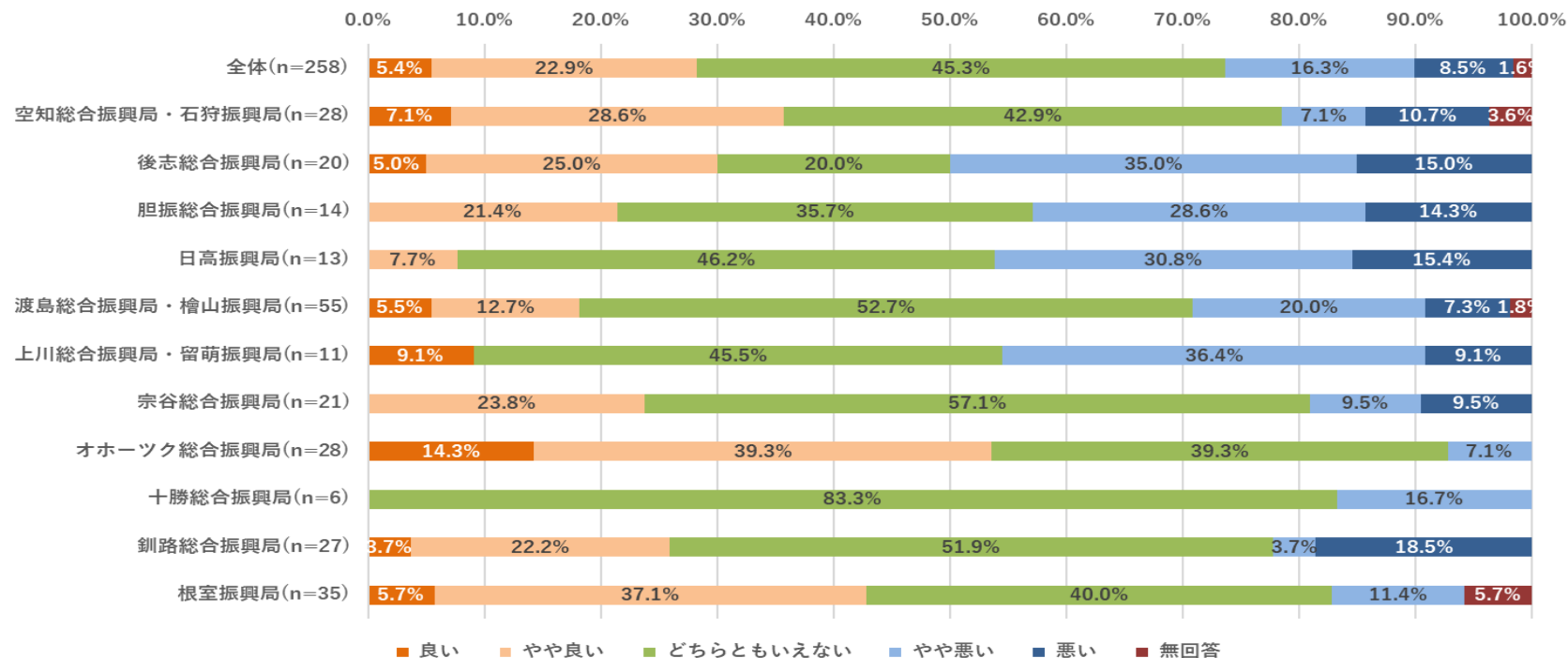


ポイント	道内全体では半数以上が転嫁・一部転嫁としているが地域差があり、日高、上川・留萌はあまり転嫁できていない・転嫁できていないの比率が高い。
釧路地域	道内全体より転嫁・一部転嫁の比率が小さい。

【6】 経営内容・現状の課題・今後の展望

① 今期の経営状況

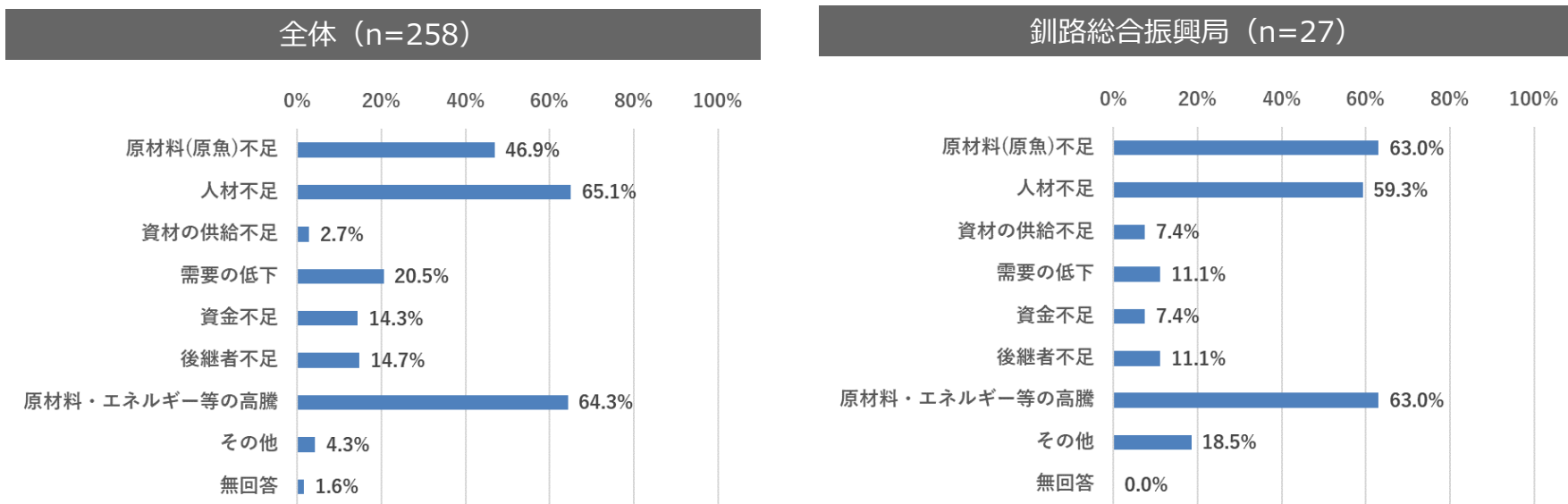
(図表51) 今期の経営状況



ポイント	今期の経営状況が良い～やや良いの比率が高いのは、オホーツク、根室である。やや悪い～悪いの比率が高いのは、後志、日高、上川・留萌であり、業況判断に地域差がある。
釧路地域	今期の経営状況は、良い～やや良いの比率は25.9%で道内全体並み、やや悪い～悪いの比率は22.2%で道内全体より小さいが、悪いの比率は18.5%で地域別で最も高くなっており、良い事業者が存在するとともに、悪い事業者も多数あり事業者間の経営格差が存在する。

② 現在抱えている課題

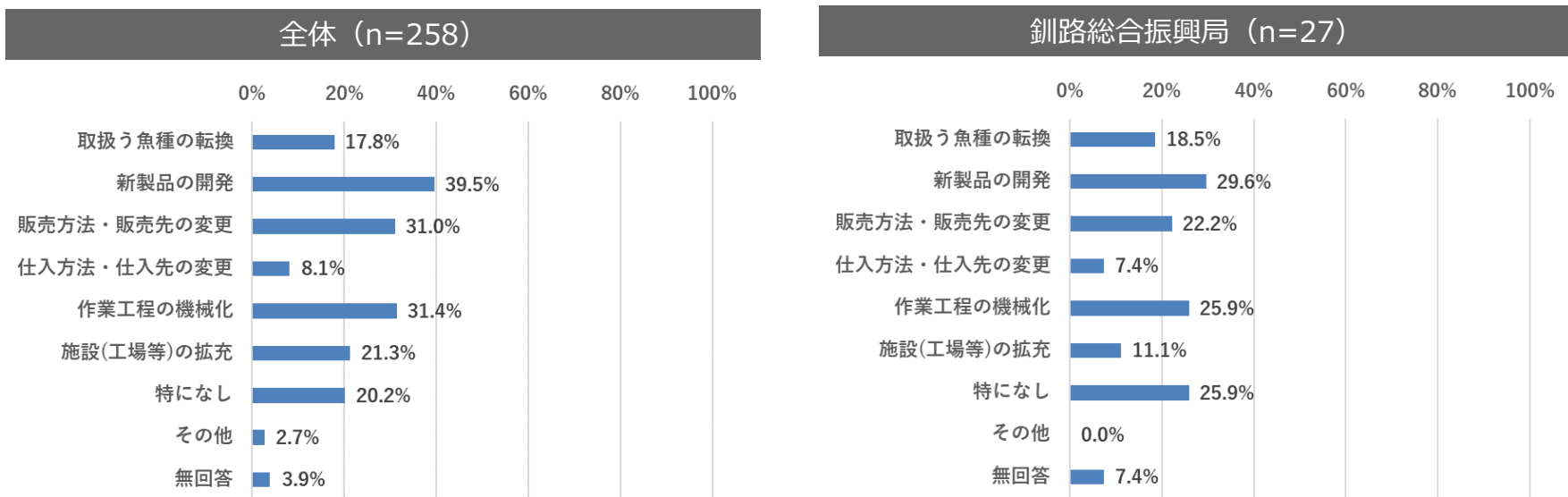
(図表52) 現在抱えている課題(全体、釧路総合振興局)



ポイント	課題は人材不足、エネルギー原材料価格高騰、原魚不足をあげる事業者が多い。
釧路地域	①原材料・エネルギー価格高騰、②原材料(原魚)不足、③人材不足で道内全体とほぼ同様であるが、原魚不足の比率が63.0%で道内全体より高い。

③ 今後の経営方針及び展望

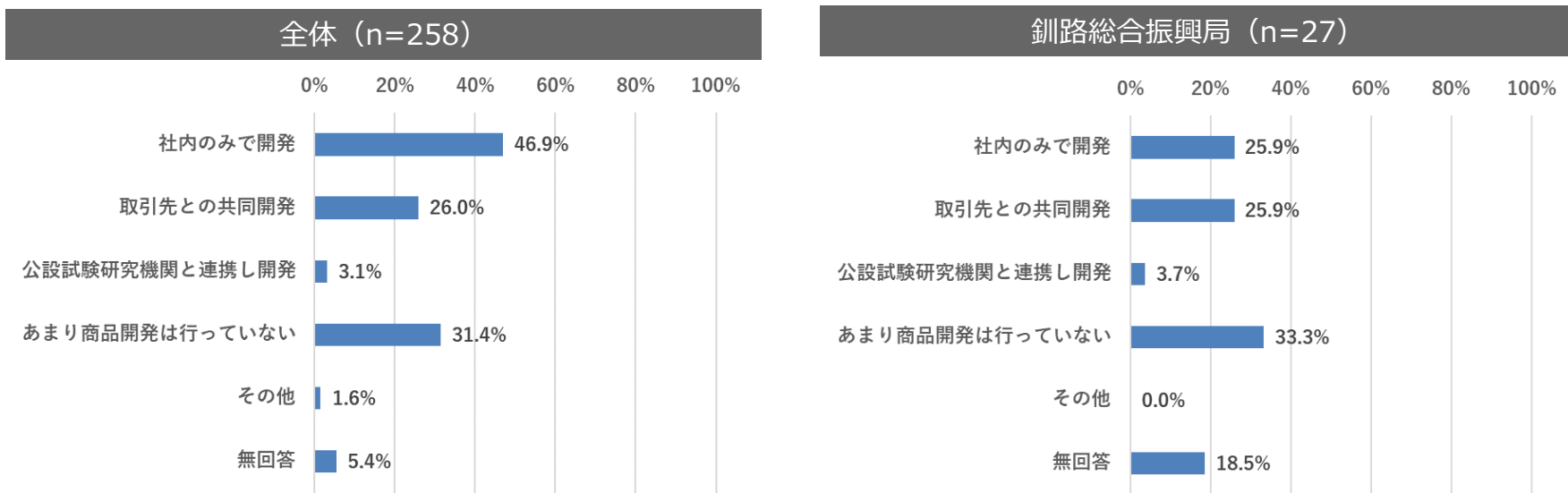
(図表53) 今後の経営方針及び展望(全体、釧路総合振興局)



ポイント	新商品開発、販売方法・販売先変更、機械化をあげる事業者が多い。
釧路地域	道内全体と同様だが、新製品開発、作業工程の機械化、施設の拡充の比率が道内全体より低い。

4 新商品開発

(図表54) 各企業で行っている新商品開発(全体、釧路総合振興局)



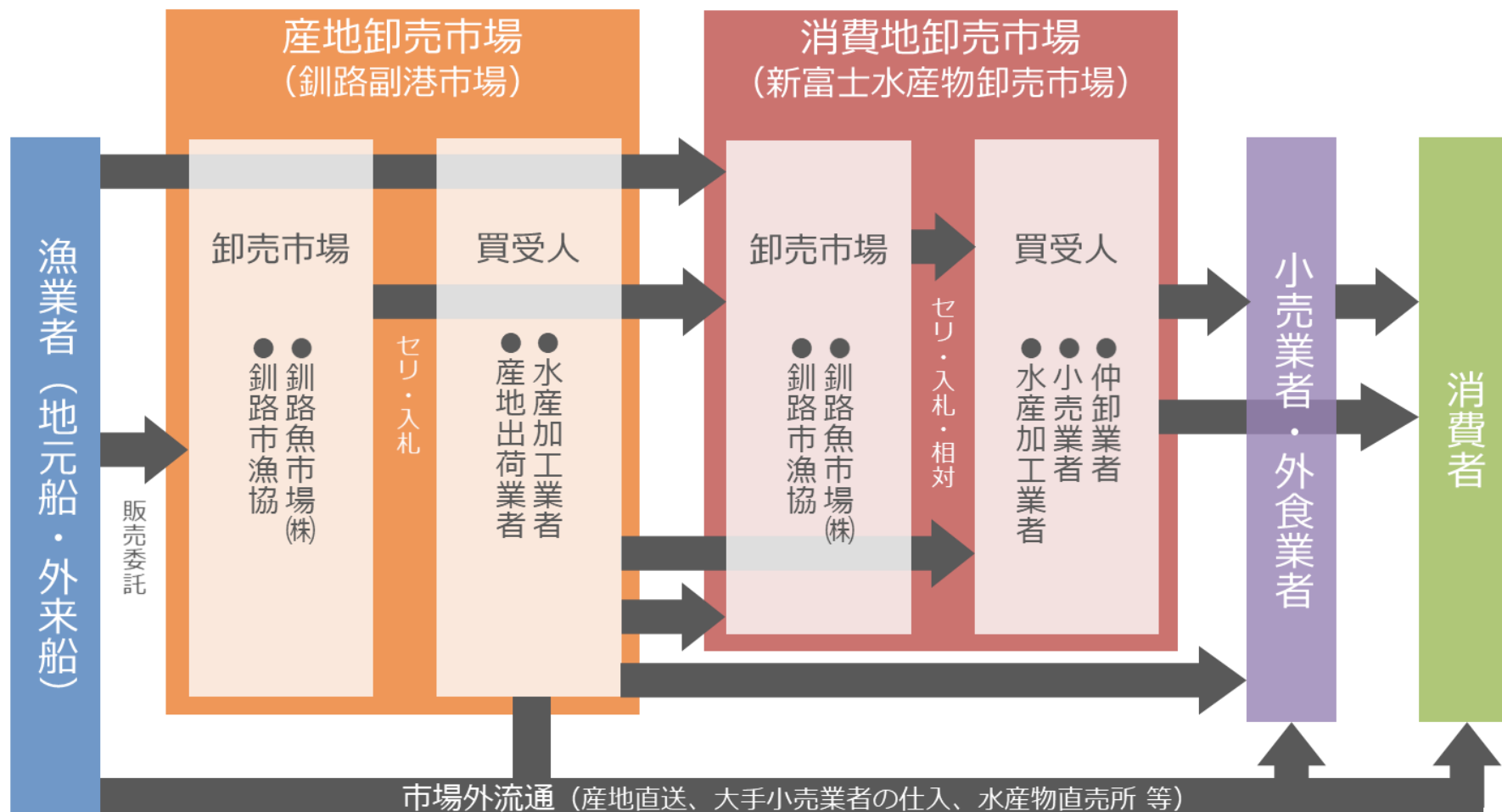
ポイント	自社のみが5割弱であるとともに、商品開発行わない事業者が3割となっている。
釧路地域	道内全体と同様だが「あまり商品開発を行っていない」の比率が高い。

3. 釧路市の水産業・水産加工業の現状と課題

【1】水産物の流れ

① 卸売市場を通す流通構造

(図表55) 釧路市における水産物の流通構造



出典) 釧路市水産港湾空港部水産課提供資料を加工し作成

ポイント

釧路市における水産物の通常の流れは(図表55)のとおりで、産地市場で水揚げを市場開設者が仲卸業者(水産加工業者、産地出荷業者)にせり、入札で委託販売し、釧路市市内流通は仲卸業者が消費地市場でせり、入札で仲卸業者、小売業者に販売し、それが小売・外食をへて消費者に届く構造になっている。ただし、釧路では道外市場への出荷が中心のため、生産物市場で産地出荷業者が買い受けたものや水産加工業者が加工したものを、札幌市場、東京の豊洲市場等大消費地の消費地卸売市場に委託販売し、豊洲等の消費地市場で、元受け業者が仲卸・小売業者にせり、入札等で販売する構造になっている。ただし、地域の消費地市場では、通常のせりや入札ではなく、市場の特例(大口買付人を優遇する構造・例:福岡市)や、地域によっては、卸売業者(漁協等)から大手小売業者への直接販売を行う市場もある。

なお、近年養殖が盛んになっているホタテ等の養殖物については、現地生産物市場を通さず、漁業協同組合等との相対取引による直接買付の流通も行われている。

近年は、前浜の水揚げ量減少で、道内・道外他地域市場からの調達、海外からの調達が多くなり、流通構造が変化している。水産加工業者の道内域外市場からの調達は、買参権をもつ他地域市場では、現地の卸売市場のせり、入札に参加して買い付けるが、現地市場の買参権を持たない市場では、買参権を持つ現地の加工業者等に委託して買い付ける。大手加工業者どおしでは、現地で買参権をもつ加工業者が買い付け、他地域事業者にお互い出荷する等の連携が行われている。

また、原材料輸入が大半を占めるいくら、たらこ等魚卵の水産加工業者が商社経由で輸入原材料を買い付け、加工した水産物加工品が豊洲等大消費地市場に委託販売する構造となっている。

このように、前浜市場からの調達では事業が難しい環境のため、他地域市場や輸入で原材料を調達できる加工業者以外は生き残りが難しくなっている。

そこで、原材料の調達や販売を大手企業に任せるため、大手企業と提携した水産加工業者は、輸入・他地域市場調達等原材料購入を提携企業にまかせ、送付される原材料で水産物を加工し、提携企業に水産加工品を販売する構造になっている。ただし、提携事業者も、相手先ブランド販売以外の自社ブランド製品については、自社で豊洲等大消費地市場に委託販売を行っている。

【2】水産業・水産加工業の環境変化

① 水揚げ激減による原魚不足

(1) 高付加価値魚種の水揚げ減少による原魚不足

- 全国的には、いわしのみ大きく増加し、さば、さんまが大きく減少し、他魚種も減少傾向である。
- 一方、高付加価値魚種については養殖が盛んになっている。
- このため、イワシを中心に養殖用・漁業用餌料、魚油・飼肥料の出荷が伸び、前浜でとれる高付加価値魚種減少に伴い水産加工品の原魚不足となっている。

(2) 単価低下

- 全国的には、高付加価値魚種の水揚げ原魚不足により、単価は上昇傾向にある。
- しかし、イワシ水揚げのウエイトの高い釧路は、高付加価値魚種激減とイワシの増加により長期的な単価低下傾向にある。

② 流通構造の変化

(1) 原料仕入構造の変化と地域市場の衰退

- 長期的な水揚げ減少により地域市場取扱額が減少している。これに加え、養殖物中心に相対販売で市場を通さない比率が増えてきている。
- また、原魚不足による加工業者が道内他地域調達が増加し、これも釧路市場を通さない比率増加につながっている。
- 商社経由の輸入原料増加、親会社による原料供給も釧路市場を通さない比率増加につながっている。

(2) 販売方法の変化

- 東京、札幌等大消費地市場への委託販売が中心である。小売の寡占化により新製品受けてくれる中小スーパーが衰退し、大手小売力強化により大口ロット、低価格への対応が必要となっている。
- また、消費者の嗜好変化により食べやすい少量・最終商品要請の対応のため、マーケティング、商品開発能力のある事業者以外は苦しい状況になっている。

(3) 流通の国際化

- 高付加価値の生鮮魚種がある地域以外は、消費市場で、商社経由の輸入水産物との競合が激化した。
- また、原魚不足で輸入水産物を原料とするビジネス（魚卵製造会社 ロシア産魚卵を韓国釜山経由で輸入等）、サプライチェーンの国際化（いわしの前処理を地元で行い、冷凍・輸出し、海外での酢で占める等加工しすしネタとする等）が進んでいる。

③ 環境変化・流通構造変化による企業数減少と大手による系列化

- 前浜の水揚げ減少による原魚不足と流通構造変化により、社長が一人で仕入・生産・販売を行うビジネスは成り立たなくなった。
- このため、地元の手大企業化と、中小企業が大手系列化に入り、仕入、販売を委託し加工会社に特化する方向もみられ、零細業者は大手の下請けで水産物の骨とり等前処理を行う形となっている。

【3】 釧路水産業の特徴

① 強み

(1) 加工会社の集積と高い処理能力

- 全国主要漁港と比較すると、長崎のように水揚げはあるものの加工業集積が薄く、域外に搬送される地域と違い、釧路は加工会社が集積し、規模の大きい事業者が多い。
- このため、大規模なフィッシュミール工場を背景とした水産物受入能力、各加工会社のもつ凍結・冷蔵能力が強みとなっている。

(2) いわしの好調と養殖中心の周辺地域の好調

- 高付加価値魚種は不漁なものの、フィッシュミールの原料となるいわしが好調である。
- また、養殖ほたて等の養殖業が盛んなオホーツク地域等、好調な地域を周辺に抱え、高付加価値魚種を前浜でなく周辺から持ってきて加工することが可能である。

(3) 一定の人口規模と都市機能の集積

- 周辺他地域は人口減少が進み、水産業は好調なものの、水産加工業の運営では人手不足が問題となり、有効求人倍率が著しく高くなっている。
- この点で、釧路は一定の人口規模を持ち、パート、アルバイト募集の上で他地域より有利であり、また大型ショッピングセンター集積等、技能実習生等外国人の居住環境が他地域と比較して良好であるという強みをもっている。

2 弱み

(1) 短い漁期と高付加価値の原魚不足

- 1年中、異なる魚種の水揚げがある銚子等本州の漁港と違い、釧路港は秋季の盛漁期に魚種が集中する。このため水産加工業者はピーク時に水産原料を仕入れ冷凍し、春期や冬期間に冷凍原料を加工する形で生産の平準化を行っている。
- 過去の全盛期に設置した凍結施設、冷凍施設の老朽化が進み、企業によっては凍結能力不足、冷蔵能力不足があるが、オフシーズンがあり年間稼働できないため、全盛期にくらべ減少した水揚げでは新規の凍結施設建設は困難になっている。
- 近年の高付加価値魚種激減により、原魚不足となり道内他地域からの調達、輸入調達、大手と提携による全国仕入れが必要であるが、これは地域零細企業には難しい。

(2) 大消費地との距離

- 銚子等の大消費地近隣の産地や、高速道路ネットワークにより輸送可能な産地と異なり、釧路は消費地市場からの遠さが問題であり、一部の高付加価値魚種以外生鮮の対応が難しい。
- 特に主力のいわしは、大規模市場に近く、高速道路ネットワークのある銚子、境港では、仲買人が大きさ選別してサイズ別に冷凍し、生鮮用、養殖えさ用等の対応が可能であるが、釧路は遠隔輸送の問題等からフィッシュミールに特化した構造となっている。

(3) 養殖に不向きな地形

- 水揚げ減少に対応し、全国では高付加価値魚種の養殖が盛んであるが、北海道ではホタテ等貝類の養殖以外存在しない。
- 特に、釧路は通常の養殖が地形的に困難であり、陸上養殖、海上養殖等従来の養殖地域と違う対応必要となっている。

(4) 連携の難しさ

大規模企業が多く、大手の系列化で水産物一次加工をする業態から、大手の系列を超えた域内連携が困難になっている(例：老朽化施設閉鎖により一部企業で凍結能力、冷蔵倉庫不足があるが、系列を超えた融通ができない等)。

(5) 水産加工品の高付加価値化、地域ブランドの弱さ

- 釧路はイワシのフィッシュミール、たらこのすり身加工（かまぼこの原料）、魚卵（たらこ、いくら）等が中心で、かに、ホタテ等地域ブランドを担える高級魚種が少なく、前浜の水産物を利用した高付加価値商品開発、地域ブランド化が困難である。
- また、大手中心の系列での対応のため地域の横連携が難しく、水産加工品の地域企業協働によるブランド化が困難となっている。

③ 主要な水産加工業者のビジネスモデル

(1) いわし

大量の前浜のいわしを利用しフィッシュミールを製造し価格は好調で推移している。大量にさばく受入能力が釧路の強みである。なお、いわしは全国各地で好調で差別化できないため、選別・冷凍される物は少なく、生鮮用、養殖餌等が少ない形となっている。

(2) たら

地元産、及び道内他地域からの調達によりかまぼこ等原料となるすり身加工する。大手水産メーカーへの販売が中心となる。

(3) サケ・魚卵

- サケは国内産は秋サケ中心であったが、地元水揚げが少なく、道内他地域から調達し加工する。秋サケ以外は、商社経由、大手提携企業経由で輸入したサケを加工している。サケは従来新巻きサケ中心であったが、現在は、切り身中心で、大手企業への相手先ブランドや大手小売への販売が中心である。なお、近年、ふるさと納税の流通ルートを利用し、自社ブランドで高付加価値商品を展開する事業者も存在する。
- 魚卵メーカーは、歴史的には地元産の魚卵を、サケ、タラ加工メーカーから購入し、いくら、たらこ等製造していたが、原料不足により、商社経由で北欧産、カナダ産、ロシア産等輸入魚卵を利用する形態にシフトした。販売は、豊洲等の消費地市場での委託販売、大手小売等である。なお、ロシア産魚卵は、韓国の釜山に運ばれ、釜山がロシア産魚卵取引の中心となっている。なお、魚卵メーカーはいくら加工技術技術（養殖卵への対応）、たらこ加工技術等の強みを持っている事業者も存在する。
- この結果、従来の秋サケでの中小企業中心で域内連携がある構造から、輸入中心で地域とかわり薄くなり、域内分業・連携の脆弱化している。

(4) 生鮮業者

かれい、たら等の地魚を生鮮で扱う。高付加価値魚種減少、消費地市場の遠さ、遠距離輸送の必要性によりビジネスが難しくなっている。

(5) 生き残り企業の特徴

- 生き残り企業の特徴は、遠隔地で不利な生鮮でなく加工品、原料品中心の構造で、前浜であがる水産物にこだわらず、エリア外の道内からの調達構造、輸入による調達構造を整えている企業、大手との連携により生産に特化し、仕入・販売を大手と分業する等の企業が多い。
- なお、他に特別技術による差別化での生き残り企業（乾燥昆布加工品、ゆでだこ技術、ういの衛生管理、ほたての輸出向け体制確立等(衛生管理、輸出ノウハウ) 等もある。

4.北海道外水産都市との比較

【1】千葉県銚子市

概要

- 銚子漁港(特定第三種漁港)の2023年(令和5年)の漁業水揚げ量は全国2位である(水揚げ額は全国4位)。
- 四季を通じて旬の魚が豊富に水揚げされるため、後背地に大規模な流通・加工機能備えている。
- 主な魚種：マイワシ、サバ、キンメダイ

現状

漁業

- サバ、マイワシといった多獲性魚のほかに、カツオ、マグロなどの回遊魚、キンメダイやヒラメ、カレイなどの底魚など200種類に及ぶ近海の魚介類が一年を通し水揚げされる。

加工

- マイワシの水揚げ数量の36%が生鮮、加工食品として、残り64%が養殖・漁業用のえさに加工されている。
- 大手の系列ではない地元加工業者が多くを占めている。

特徴

- 広大な後背地には、水産会社、水産加工場、冷凍冷蔵施設、関連運送業者・鉄工所・造船所等が集積している。
- 国内最大規模の冷凍・冷蔵能力を有しており、豊洲市場に近く全国の消費地と直結可能な地理的優位性もある。
- キンメダイは「銚子つりきんめ」としてブランド化。
- マイワシは銚子で飼料に加工するのではなく、選別されたのちに冷凍加工され冷凍品として移出し、域外で魚のエサなどに加工されている。



写真：第1卸売市場



写真：銚子のイワシ



写真：銚子つりきんめ

【2】 静岡県焼津市

概要

- 焼津漁港(特定第三種漁港)は、全国有数の水揚げを誇っており、2023年(令和5年)の漁業水揚げ額は全国1位である（水揚げ量は全国4位）。
- カツオ節の生産が盛んで、全国有数の生産地となっている。
- 主な魚種：カツオ、ミナミマグロ

現状

漁業

加工

- 凍結施設を完備した遠洋漁業が多く、焼津漁港の水揚げ量の68.4%、水揚げ額の43.4%がカツオで占めている。
- カツオの多くがカツオ節に加工されるため、市内の全ての業者が協同組合に加入し焼津水産加工センターを協同で運営。
- 組合員企業の生産性向上、コスト低減、製品の販路拡大や、物流効率化、ブランド化(焼津鰹節)を図っている。

特徴

- 十分な冷蔵施設を保有しているものの、枕崎港(枕崎市)で冷蔵施設を新設するなどの設備投資が行われ、同漁港の受け入れ能力が大幅に向上するなど、産地間競争が激化している。
- ツナ缶の原料になるキハダマグロは、輸入品とし清水港(静岡市)経由で輸入するため水揚げ高にカウントされていない。
- 静岡全域で原魚不足のため長崎から原料を移入している。
- 焼津で水揚げされた「ミナミマグロ」であることを証するタグシールを仲買人へ配付している。



写真：焼津鰹節



写真：冷凍マグロ水揚げの様子



画像：ロゴマーク

【3】長崎県長崎市

概要

- 長崎県は、長崎漁港(特定第三種漁港)・松浦漁港・佐世保漁港などの日本有数の漁港を擁しており、海面・養殖漁業算出額は、都道府県別では北海道に次いで全国で2位を誇る。
- 漁獲できる魚種は全国で1位(300種以上)
- 主な魚種：アジ、ブリ、タイ、イサキ、サザエ、マグロ



写真：ゆうこうシマアジ

現状

漁業

- 海底環境の悪化や磯焼けなど、漁業環境が変化しており、漁獲量が年々減少している。

加工

- 年齢別の漁業就業者数は60歳以上の割合が多い(70%以上)。
- アジ・イワシ蒲鉾の生産にあたり、長崎市内を中心とした蒲鉾製造業者による協同組合が組織されており、蒲鉾の原料となるすり身の共同生産・販売を行っている。(中小企業が多い)



特徴

- 柑橘類の「ゆうこう」を餌に混ぜて養殖した「ゆうこうシマアジ」を開発するなど、付加価値向上を図っている。
- 長崎港では年中旬の魚が食べられるため「刺身」に着目し、長崎市は刺身が美味しい「さしみシティ！」のキャッチコピーで長崎の魚の消費拡大に取り組んでいる。(令和2年度～)
- 地元企業では処理しきれない原魚は静岡等へ移出している。
- 県が設けた厳格な基準をクリアした商品を「長崎俵物」と認定し国内外へ発信し認知度向上を図っている。



画像：キャッチコピーロゴ

【4】福岡県福岡市

概要

- 福岡市は、博多漁港(特定第三種漁港)に隣接し博多長浜鮮魚市場(消費地市場)があり、**直接消費者へ届けることが可能**。
- 大消費地である福岡市が近いことも起因し、2023年(令和5年)の**漁業水揚げ額は全国2位**となっている。
- 取扱魚種：ブリ、サバ、イワシ、アジ等



写真：魚が水揚げされる様子

現状

漁業

- 博多港からの水揚げは少なく、**多くは他港からトラック・コンテナで陸送される「搬入物」**で占めている。対馬(長崎)からの搬入が最も多い。

加工

- 明太子を取り扱う大手魚卵メーカーが中心であり、その他原料の加工品は少ない。市外に干物を扱う業者が数社あるが、**明太子を取り扱う事業者以外の経営状況は下降**している。



写真：市場内の様子

特徴

- 唐泊地区では、福岡市漁業協同組合と漁業者が一体となりブランドかき「唐泊恵比須かき」の養殖を行っている。
- 博多湾は国際便を多く抱える福岡空港から近いため、朝獲れたかきを夕方にはシンガポールへ運ぶことも可能であり、**鮮度を保ったまま輸出することで付加価値向上**を図っている。
- 量販店等ロットの大きい取引を行う事業者に対しては、定刻よりも早く優先交渉権を得ることのできる「**産地型取引制度**」を要綱に定め運用している。



写真：唐泊恵比須かき

【5】鳥取県境港市

概要

- 境漁港(特定第三種漁港)の2023年(令和5年)の漁業水揚げ量は全国3位(水揚げ額は全国5位)、日本海随一の漁港。
- 高付加価値魚種であるカニやマグロの水揚げがあるため、順位(水揚げ量・水揚げ額)の乖離が小さい。
- 主な魚種：ベニズワイガニ、クロマグロ、マイワシ、サバ等



写真：境港で水揚げされるカニ

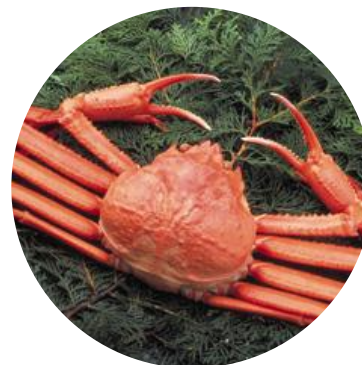
現状

漁業

- ベニズワイガニの漁獲水揚げ量は年間約5千トン、境漁港に水揚げ揚されるベニズワイガニは全国の約6割のシェアを誇る。
- クロマグロの水揚げは全国2位(全国1位は塩釜港)。

加工

- 冷凍水産物やベニズワイガニ・サバ・アジの冷凍食品が主力。
- ベニズワイガニは水揚げ量がほかのカニに比べて多いが、水揚げしてから鮮度落ちが早いため、約9割が地元で加工される。
- 大手の系列ではない地元加工業者が多くを占めている。



写真：ベニズワイガニ

特徴

- 近年はサバが豊漁であり、処理能力が追いついておらず、不漁が続く八戸など太平洋側の加工会社へ陸送で移出している。
- 漁場が暖流と寒流の境目であり恵まれた環境なため、極端な不漁に見舞われることはなく水揚げは安定している。
- 流通網の発展により首都圏・関西圏へ速く輸送できる。
- 境港天然本マグロPR推進協議会が、魚体貼付用ステッカーを作成、仲卸業者や小売業者へ配付し知名度向上を図っている。



画像：ロゴマーク

5. 提言

提言

① 強みを生かして道東広域の水産物調達・保管・加工・販売の拠点を目指す

- 釧路は、以上検討した通り、①加工会社集積と高い処理能力、②オホーツク等周辺で養殖漁業等が盛んな地域があること、③周辺地域は、人手不足等で水産加工業に課題があるが、釧路市は一定の人口集積があり、周辺地域より有効求人倍率が低く、都市機能があることからパート、アルバイト、労働者、外国人技能実習生を集めやすいこと等の強みをもつ。
- 地域の高速交通体系も整備されつつあり、道東広域の水産物調達・保管・加工・販売の拠点を目指すべきである。

② 地域内の横連携強化による水産都市釧路～釧路ブランドの強化

- 地元企業は、前浜水産物にこだわらず、エリア外の道内からの調達構造、輸入による調達構造の整備、大手との連携等により生き残りを図っている。しかし、この結果、地域内分業体制の脆弱化、地域横連携が難しくなっている。
- そこで、原材料の仕入れ・調達、凍結・保管、生産、雇用、販売、新商品開発等で大手の系列を超えた横連携で釧路市水産業・水産加工業全体の競争力強化を目指すべきである。ふるさと納税の販売ルートを使った自社ブランド、釧路ブランドの商品開発等大手・系列の枠組みを超えた商品開発や、水産都市釧路の受入能力、物流・保管施設、事業者集積、他産地と差別化された加工技術、食文化等、水産都市釧路の釧路ブランドの情報発信強化が必要である。

③ 原魚不足対応としての養殖事業へ対応できる地域の体制づくり

- 高付加価値魚種の水揚減により、日本各地で養殖業が盛んであるが、釧路は、従来地形の問題により難しかったが、現在、海上養殖、陸上養殖の実証実験が行われている。コスト低減と商品力向上により、流通にのる商品開発が必要である。
- 今後、ビジネス化を進めるためには、資金力、製造技術・能力、販売力のある民間の担い手が必要となる。そこで、製造・保管・流通・販売体制の地域内の連携体制構築により担い手育成と役割分担が必要である。採算ベースの技術開発の後、小ロットでの地域飲食店での試験販売、ふるさと納税による地域独自の販売ルート等さまざまな試みを重ね、地域全体でビジネス化を進める努力が必要となる。