

## 水産物産地市場における品質・衛生管理高度化による経済波及効果

### ● 水産物流通を取り巻く環境は変化しています！

#### (1) 流通の環境はどのように変わりつつあるのでしょうか？

- ① 消費形態が多様化し、輸入水産物が著しく増加
- ② 市場外流通が増加
- ③ 大手量販店による寡占化の進行
- ④ 食品流通のグローバル化の進展
- ⑤ 高齢化社会の到来
- ⑥ 食品の安全性に対する関心の高まり
- ⑦ 環境問題等に対する社会的要請の高まり

#### (2) 生産者は何を望んでいるのでしょうか？

- ① 魚価の向上
- ② 価格差の解消（生産者手取りと販売価格）
- ③ 魚食普及の推進
- ④ 低価格魚・規格外の魚・未利用魚の活用
- ⑤ 地産地消の推進
- ⑥ 輸入の規制
- ⑦ 産地加工の推進
- ⑧ 流通システムへの参入

#### (3) 消費者は何を望んでいるのでしょうか？

- ① 価格の安さ
- ② 美味しさ
- ③ 健康・安全・安心
- ④ 利便性
- ⑤ 高い品質
- ⑥ 「顔・履歴の見える」商品
- ⑦ 個性化商品



## ● 産地市場での品質・衛生管理高度化への取り組みのねらい

- 消費者の要望は「十人十色」 ⇒  
産地直送、地産地消、食育、スロー・フード、ブランド化・・・
- 食品の安全は消費者の最低限の要求事項です。
- 生産から消費者に至る水産食品のフードチェーンの加工段階、流通段階、販売段階において、品質・衛生管理高度化は、積極的に取り組まれています。
- 産地市場での品質・衛生管理高度化への取り組みが、ますます重要となっています。

### 市場にとって

- 関係者の衛生品質管理への意識向上
  - 安全・安心な水産物の提供
  - 先進的な取り組みのPR
  - 物流の合理化、作業時間の短縮
  - 市場の美化
- などが期待されます。



安全・安心な水産物を消費者に



市場への需要が増加

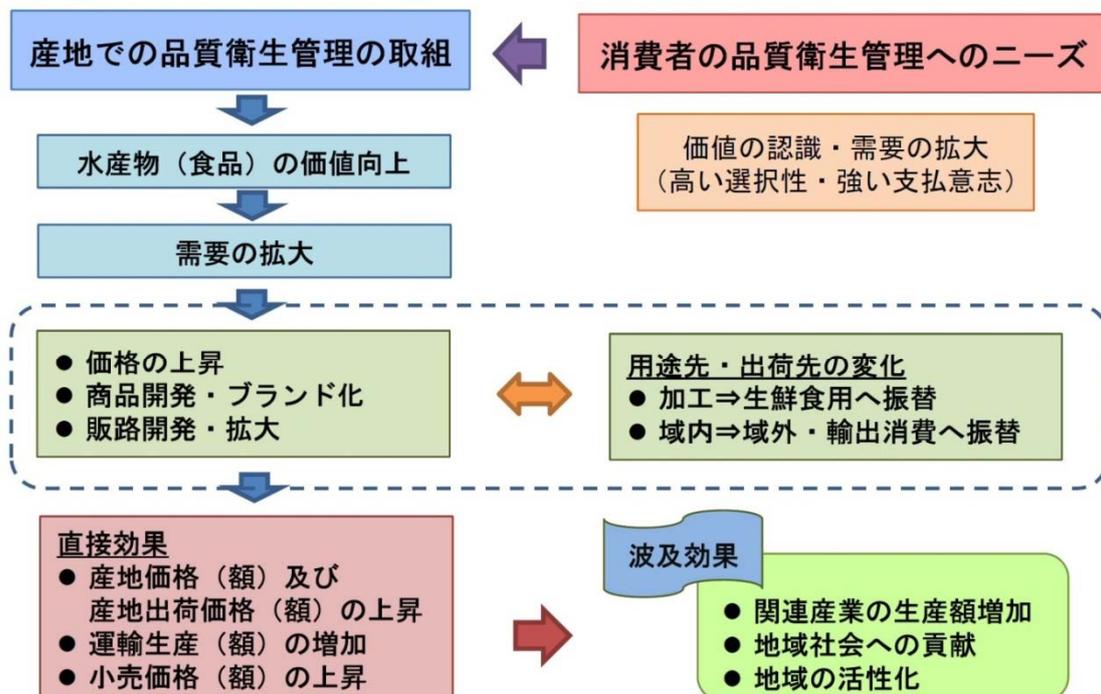
### 消費者にとって

- 安全・安心な水産物の購入
  - 産地における取り組みに関する情報の入手
  - 地域産業の活性化による地域経済の向上
- などが期待されます。



## 品質衛生管理の取組みは何をもたらすのでしょうか？！

- 消費者の品質衛生管理に対するニーズの高まりに対して、産地での持続的な取り組みが求められています。
- 産地市場は水産物流通の起点です。品質・衛生管理を高度化することで、「消費者への義務」を超えた様々な効果（メリット）が生まれます。
- 取り組みの効果として、産地水産物の価格向上、付加価値化、ブランド化及び販路拡大等があります。



消費者ニーズに合わせた産地での取り組み

「品質衛生管理による産地及び消費地への経済波及効果に関する研究」より  
（中泉等，水産工学 Vol.45 No.1, pp.1～10, 2008）

## 品質・衛生管理の高度化に取り組んでいる産地市場の声

### 品質・衛生管理高度化による経済波及効果について



#### 【価格の上昇】

- ① 水産物の価格が低迷する中で、衛生面への配慮が価格の下落に歯止め。
- ② 近隣市場も含め全体的に魚価が低迷する中で、他市場よりは評価が高い。

#### 【取引量の増大】

- ① 魚の評価が高まることで集客力の向上につながり、結果として取扱量が増える。
- ② 個々の業者（仲買人）は、販促に活用することで、取引増加の兆しがある。

#### 【ブランド価値の向上】

- ① 買受人の中には、当該認定を営業に活用している人もいる。
- ② 「品質衛生に取り組んだ\*\*もの」として販売し、産地ブランドものとして好評。
- ③ 消費者から評価。「きれいな市場からの出荷」という声を聞くようになった。

#### 【販路の拡大】

- ① 流通小売業者との取引を新たに獲得できた。
- ② 鮮度が良いということで、他地域からも買付けが来るようになった。

#### 【地域振興への寄与】

- ① 地産地消の増加等に効果がある。
- ② 観光も含めて、地域全体に対して相乗効果が期待できる。

## (1) 鹿児島県笠沙町漁業協同組合水産物小規模卸売市場

- ① 優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得により、衛生的取り扱いに価値を見出す買い手が増えている。
- ② 経済的効果は目に見える形ではないが、全国的な魚価安傾向の中で、生協と一次加工品の商品開発などの企画や生協会員の視察が多くあり、漁協も説明等に対応し、将来に向けた取引拡大の下地が出来てきた。
- ③ 優良衛生品質管理市場・漁港認定により、一般的な魚種の相場が上がっている。
- ④ 魚価への反映は期待するほどではなかったが、トータルとして評価はされており、仲買からは品薄の時に、「県内で一番高い市場」と言われることもある。
- ⑤ 優良衛生品質管理市場・漁港認定が評価され、地元大手販売業者と業務提携を結んだ。相互の交流、地元産の食材の有効利用や魚食普及という観点からも、取引先の有力な選択肢となることができた。
- ⑥ 仲買間や、仲買から取引先へ品質衛生管理の評判が拡がり、最近では地元大手販売業者に入札で一番札を入れてもらえるようになった。



### 市場の紹介

笠沙町漁業協同組合は、薩摩半島南西部吹上浜突端の風光明媚な野間半島にあります。当市場は、少量多品種生産が特長で、魚種の多さは、日本でも有数の市場です。漁協では、消費者の皆様へ安心安全な魚を供給する観点から、高度衛生管理型の市場の建設をしました。

<http://www4.synapse.ne.jp/kq-kansui/qyokyo/kasasa/index.htm>

## (2) 鹿児島県北さつま漁業協同組合地方卸売市場

- ① 優良衛生品質管理認定市場からの出荷という認知が徐々に浸透し、出荷先の担当者や消費者から、「北さつま漁協のきれいな市場から出荷された魚」という声を聞くようになってきていることから、客観的評価を得られていることを実感している。
- ② 魚価上昇の実感は少ないが、需要（取扱量）は増えている。キビナゴは全体の漁獲量が限られているので、競争原理が働き、相場も幾分アップしている。
- ③ キビナゴに代表される魚価が県内で高いというプライドが、阿久根（北さつま漁協の所在地）で獲れる魚のブランドになろうとしている。認定市場がその後ろ盾になりつつある。
- ④ 相場を期待して、北さつま市場（阿久根港）に陸揚げする船が増加している。
- ⑤ 取引増加の兆しは、個々の業者（仲買）に起きています。



### 市場の紹介

平成18年に、魚介類の安全を求めた衛生管理対応型施設「北さつま鮮魚市場」を開設し、19年には市場食堂「ぶえんかん」をオープンしています。  
出荷先については、定置物は福岡、大阪、東京へ、サワラは岡山、京都へ、太刀魚は福岡が多く、ブリは全国へ出荷されています。

### (3) 三重県鳥羽磯部漁業協同組合答志集約地方卸売市場

- ① 品質衛生管理への取り組みが効果的に機能し、入札の改善にも取り組んだ結果、県外から新規の仲買人を参入させたことで、アジ、タイ、タコなど、まとめて漁獲される魚種において旧施設の販売価格より、全体的に見て5~10%程度魚価が向上している。
- ② 仲買業者の理解と信頼の向上によるところもあり、仲買業者が商談で「認定市場の魚」をアピールしている。
- ③ 日本で一番魚が良いと言う仲買人もいる。ここ1~2年は、近隣も含め全体的に魚価が悪くなっている中で、答志は他より良い方である。
- ④ 答志島を訪れる観光客に、生産地の衛生的な現場環境を自信をもって紹介できるようになった。今後、衛生品質管理の取り組みの情報発信、PR活動を継続し、取扱い水産物の「ブランド化」を進め、都市部の消費地に出荷する水産物の魚価の向上、地産地消のための協力体制の確立を図る基盤ができた。



#### 市場の紹介

小規模型荷捌き施設ですが、活魚の取り扱いが多く、鮮魚の評価も高いので、地域で注目されている市場です。

「歴史を秘めたロマンの島」として、縄文、弥生、古墳、奈良時代等の遺跡が多く、観光でも注目されています。

<http://osakanaikiiki.com/>

#### (4) 岩手県種市南漁業協同組合 地方卸売市場洋野町営八木魚市場

- ① 買受人の中には、優良衛生品質管理市場・漁港認定を営業に活用している人もいる。
- ② 漁業者が、鮮度のいい魚を持ってくるような意識に変わった。
- ③ 認定取得の効果は、未だ十分には見えていない。ただ世間全体よりも相場等の落ち込みは少ない。



##### 市場の紹介

種市南漁業協同組合は、東北有数の閉鎖型市場であり、迅速な陸揚げと水産物の低温管理の徹底に加え、低コストを実現した簡易選別台の利用等により、高品質で衛生的な水産物を提供しています。ウニは岩手県内でも有数の生産量を誇っています。東日本大震災の大津波により大きな被害を受けましたが、新しい建屋とともに水産業を守るために頑張っています。

#### (5) 岩手県宮古漁業協同組合 地方卸売市場宮古魚市場

- ① 鮮度管理によって、着荷状態が良いという評価が、仲買業者や買付業者からでてきた。



##### 市場の紹介

親潮と黒潮がぶつかりあう三陸沖は、世界有数の好漁場です。水産資源の保護や流通体制の整備、高付加価値化やブランド化、ハセップの推進など、工夫と発想で漁業の振興に取り組んでいます。東日本大震災の大津波により甚大な被害を受け、未だ完全復旧には至っておりませんが、地元の漁業者とともに水産業の再起に取り組んでいます。

## (6) 和歌山県太地町漁業協同組合 地方卸売市場

- ① 鮮度が良いということで、他地域からも買付けが来るようになった。
- ② 隣接する「太地町漁協直営スーパー」の衛生管理に対する意識も高まり、施設をリニューアルした結果、売り上げが増え、相乗効果が出ている。
- ③ 世間一般的に水産物の価格が低迷する中で、衛生面への配慮が価格の下落に歯止めをかけていると思われる。
- ④ 近隣地域では、「太地もの」ブランドとして好評である。取引のあるスーパーでは、太地のネームを優先的に表示してくれている。
- ⑤ 販売価格の効果についてはわからないが、他市場に比べて評価は高い。
- ⑥ 漁業者、仲買業者の衛生品質管理に対する意識もよい方向に変わり、優良衛生品質管理市場・漁港の認定後、HACCP 対応型の加工場を新たに建てた仲買業者もいる。
- ⑦ 地域の観光に対する相乗効果が期待できる。



### 市場の紹介

400年前捕鯨の町として栄えた太地町は今もクジラの町として歴史と文化を守りながら新しいクジラの町として歩んでいます。その中心となるのは今も昔も太地漁港で、太地町のほぼ真ん中に位置し、太地町漁業協同組合も港にあります。  
市場は、和歌山県で最初の衛生管理型荷捌施設として、太地町が建設し平成20年12月に運用が開始されました。

<http://www.cypress.ne.jp/ifu-taiji/>

## (7) 高知県地方卸売市場すくも湾中央市場（宿毛市小筑紫町田ノ浦）

- ① 仲買人から、衛生管理された当地の水産物は、他の市場と比べると評判がよく、幾らか高値で取引されると評価された。
- ② 衛生管理に取り組んでから、従来高知市に水揚げされていた水産物が、距離的に近いこともあり、本市場に水揚げされるようになった。
- ③ 衛生管理の向上とロットの安定により、県外への販路が拡大した。  
(出荷割合： 県内 57%→13% 県外 43%→87%)



### 市場の紹介

四国西南に位置する本地域は、豊後水道に大きく開口した恵まれた漁場と豊かな水産資源を背景に、宿毛湾で水揚げされた、新鮮で「安全・安心」な水産物を、安定的に全国へ供給できるよう組合員と共に取組んで参ります。

古くから多種多様な漁業が営まれており、中でも豊富に来遊するイワシ、アジ、サバなどを対象とする網漁業と、宿毛湾の平穏な海域を利用した養殖業を中心として展開しています。

<http://www.sukumobay.com/>

## おわり



## [参考]

### 産地市場における品質・衛生管理への取り組みが生み出す経済波及効果について

#### 1. 北海道標津町 地域 HACCP の取り組みによる地域経済への波及効果の評価

(石井等, 北海道標津町地域 HACCP の取り組みによる地域経済への波及効果の評価. 日本水産学会誌 2010;76:646-651)

- 北海道標津町地域では、2011 年から取り組んでいる地域 HACCP による効果を定量化するため、生産から流通に携わる関係者（漁協、水産加工会社 6 社、仲買業者、および標津町役場）に対して、
  - ①標津町産サケおよび加工品の優位性、
  - ②地域 HACCP の効果などについて、ヒアリング調査を行いました。
- 地域 HACCP による標津町産サケの付加価値の増加額
  - ✓ 2001 年から 2007 年の各年において、標津町産サケと近隣地区産のサケの産地価格を比較しました。
  - ✓ この結果、価格差 13 円/kg が地域 HACCP による付加価値向上効果と考えられました。
  - ✓ 平成 19 年度のサケ生産量 3,960 トン（生産額 2,351 百万円）に、付加価値額 13 円/kg を乗じた値の 51 百万円が、1 年間の付加価値額（直接効果）と推定されました。
- 加工業者、仲買業者は、水産物の歩留まり向上、標津の知名度向上とブランド化など、サケ価格への反映などが想定される効果と考えています。

## 2. 産地漁港における品質衛生管理の調査分析

(中泉等, 水産工学 Vol.45 No.1, pp.11~24, 2008)  
北海道開発局水産課が行った意識調査 (2005 年度漁港事業評価指標策定検討業務)

- 消費者の意識調査
  - ✓ 道内都市部（札幌市，旭川市）にアンケートし、497 通の回答を得ました。
  - ✓ 消費者の品質衛生管理（鮮度保持・衛生管理）に対する支払い意志額は、価格の概ね 3~10%です。
- 買受人の値決めにおける意識調査
  - ✓ 6つの価格構成要素（外観・形状，肉質や卵質，鮮度保持，衛生管理，市場での状態，入荷量等）について、道内各産地の買受人に調査しました。
  - ✓ 入荷量を除けば，生鮮食用向けあるいは食用加工向けにかかわらず，産地買受人の品質衛生管理（鮮度保持・衛生管理）に対する意識は，概ね 10~50%と非常に高くなっています。
  - ✓ 従来の「入荷量」に依存していた価格構成の要素から，「鮮度」や「衛生」を重視した価格構成にシフトしています。
- 品質衛生管理等による価格の向上（産地の先導的な取組み事例の分析結果）

産地と魚種	平均価格上昇率
檜山地域のスケソウ（規格別仕分け，品質衛生管理）	12%
南かやべ地域のスケソウ（市場統合，品質衛生管理）	15%
函館漁港のスルメイカ（品質衛生管理）	15%
浜中地域のサンマ（品質衛生管理）	25%
大黒，舞サンマ（品質衛生管理，ブランド化）	6%
標津漁港の秋サケ（品質衛生管理）	6%

