

日本の水産加工業の現状と成長戦略に係る一考察 —グローバル展開するために求められる戦略対応を考える—

加藤 孝治 砂川 雄一*

日本大学大学院総合社会情報研究科 日本大学大学院総合社会情報研究科

A Study on the Current Situation and Growth Strategy of Japan's Fisheries Processing Industry -Think about the strategic response required for global expansion-

Koji KATO

Nihon University, Graduate School of Social and Cultural Studies, Professor

Yuichi SUNAGAWA

Nihon University, Graduate School of Social and Cultural Studies

The Japanese government aims to expand exports of agricultural, forestry, and fishery foods. The fishery processing industry of Japan has been a leading industry in the past because of its geographical advantage, but since the 1990s the trend has been downward. Losing the competition to overseas companies caused the slump; because of import quota regulations, the industry is forced to procure raw materials at high prices. To restore the international competitiveness of fishery processors and expand export products, it is desirable to establish a system allowing strategic efforts.

Keywords: import quota regulation, fishery processing industry, international competitiveness

キーワード：輸入割当、水産加工業、国際競争力

I はじめに

日本は、四方を海に囲まれるという地理的特性を活かして戦前及び戦後に水産物生産量世界1位となった水産大国である。戦後復興期にあたる1958年には水産物が日本の輸出総額の7.7%を記録するなど、水産業¹⁾は外貨獲得にも大きく貢献してきた。しかしながら、近年の日本の水産物の生産減少、輸出競争力低下は明らかである。過去50年の間に世界の水産物消費は人口1人当たりで約2倍に増え、水産物生産量(漁業・養殖業)は1990年から2016年の間に2倍近くに増加しているが、同時期の日本の生産量は6割以上減少し、国・地域別の順位で2位から8位にまで転落している。また、2016年の水産物の輸出額ランキングでは英国に次ぐ18位であり、2005年から2016年にかけて輸出シェアを0.28%減少させている²⁾。水産加工業も漁業同様に生産数量は大きく減少している。世界では日本食を食べる機会が増え、海苔やカニカマ(かに風味蒲鉾)、さきいかなどの水産加工品が消費されるようになってきているが、それらの商品を作っているのは海外企業であり、日本の水産加工企業は日本食のグローバル化の恩恵を享受していない。

* E-mail：加藤孝治 kato.koji115@nihon-u.ac.jp 日本大学大学院総合社会情報研究科 教授

砂川雄一 y.sunagawa@goshoku.co.jp 日本大学大学院総合社会情報研究科 修士(国際情報)

一方で、日本政府は日本再興戦略のなかで、農林水産物・食品輸出額の拡大を目標としている。2020年に輸出額1兆円を目指していたが、2019年に9000億円を超えたところで輸出額目標を見直し、2025年までに年間2兆円、2030年までには5兆円とする新たな目標が決定された。このうち水産物輸出をみると、2012年の1700億円を2020年に3500億円に拡大させる計画をたて2018年に3031億円にまで拡大したが、2030年に1.2兆円を輸出するように目標が見直された。この目標を達成するためには、水産物の輸出拡大に向けて抜本的な戦略の見直しが必要であり、日本の水産業の競争力強化は不可欠である。

冒頭述べたように日本漁業の外部環境(自然条件)は恵まれている。世界第8位に数えられる広大な排他的経済水域(Exclusive Economic Zone、EEZ)を持ち、近くには世界三大漁場³の一つがある。水産加工業については、水産物消費文化で培われた高度な加工技術と多様な商品群があり、水産加工機械や冷蔵倉庫などの事業基盤(インフラ)も揃っている。また、国内消費市場に加え、海外でも水産物需要は拡大している。いずれの要素から見ても、輸出を拡大させるための環境は整っている。農水産物に関しては政策的な対応の影響が大きい。フランスは国土の5割程度が農用地である強みを活かして、小麦や生乳のような農産品とワインやチーズのような加工食品の両面で強い輸出競争力を維持している。日本でも水産物分野は恵まれた環境を活かしてフランス同様に強い輸出競争力を獲得できるはずである。このような問題意識から、本稿では日本の水産業の実態を把握し、特に水産加工業の再興に繋がる成長戦略を提言したい。

なお、本稿は、2020年6月27・28日に開催予定であった日本貿易学会全国大会での報告予定原稿に基づくものである。また、2019年度の日本貿易学会助成(テーマ：アセアン域内のグローバル・ロジスティクス)、及び2020年度の一般財団法人ゆうちょ財団助成(テーマ：日本の食品輸出拡大に対する宅配便を活用した「サプライチェーンイノベーション」の効果について)に基づく研究成果の一つである。

II 水産物の食品輸出に係る先行研究

1 水産業のグローバル化に係る先行研究

水産業のグローバル化(貿易拡大、現地生産)に係る研究は、1980年代の国際的な資源囲い込みと、円高進行による水産物輸入が増加した頃から取り組まれるようになった。小野(1989)⁴や多屋(1991)⁵は、輸入水産物の日本漁業・日本市場への影響に分析の焦点を当て、その後は婁(2001)⁶、婁ら(2004)⁷、江南ら(2011)⁸によって、昆布・海苔などの個別商品に展開され、更に小野ら(2008)⁹、山下(2006)¹⁰、山尾(2014)¹¹によって、産地国・地域別に分析されている。これらの一連の研究を通じて、水産物輸入の展開が明らかにされた。一方、1995年にFAOが「責任ある漁業に向けた行動綱領」¹²を発表したことを受け、国際的な資源の持続的な利用・保全の動きと日本漁業の関係も研究が進んだ。Swartz(2004)は、日本で消費される魚の漁獲地域の変遷をマッピングし、日本の水産物消費と産地との関係を示している¹³。そして、発展途上国経済や世界の水産資源への影響、資源の持続的利用への配慮の必要性などを指摘した。また、山尾(2004)は持続的漁業への要請である「責任ある漁業」の実現にあたって、競争的な漁業生産構造を規定してきた日本の漁業制度の改革を進める必要性を論じた¹⁴。世界各国で漁業の拡大と水産資源の枯渇リスクの関係を考える動きは高まっている。さらに、近年には国連のSDG'sにみられるように、「環境の持続性」に着目する動きはさらに顕著になっている。水産資源に影響を与えるプラスチックゴミの問題を例に挙げるまでもなく、自然環境をいかに将来に残していくかは世界的な重要課題である。

国際競争力の観点では、2010年代には政府の農林水産物輸出力強化戦略に基づき水産加工物の輸出強化が

テーマとなり、販売先としての海外の国別・地域別のマーケティング調査や輸出振興策のために様々なアプローチで取り上げられた。中小企業基盤整備機構(2012)は、中小企業の経営支援という観点から水産練り

図表1 グローバルな水産物消費市場拡大の要因

要因		概要
人口要因	水産物を消費する人口の増加	自然増、道路、冷蔵冷凍車の普及などインフラ整備による市場創出
経済要因	アジア新興国の所得の増加	個人消費水準の向上、接待消費の増加
学習要因	嗜好の変化	食の多様化、日本食に対する需要の増加
心理要因	健康・安全志向・環境問題への意識の高まり	BSE、SARSの脅威、ヘルシー食・和食ブーム・畜産業の地球環境への影響

(出所) 婁小波「中国の魚の爆食は本当か」『週刊エコノミスト』3930号、毎日新聞社、2007年11月27日、p.47より作成

製品業界に焦点を当てた先進企業の事例を示している¹⁵。小松(2016)が世界で行われている漁業管理との比較によって日本漁業の課題を指摘し、日本政府の漁業政策や制度改革の必要性について論じた¹⁶。海外では、Williams (2017)がポーターのダイヤモンドモデル分析によってグローバル市場におけるノルウェーの水産物の強さを説明し、社会的操業許可(Social License to Operate)をより強めるという観点で提言をまとめている¹⁷。これらの先行研究に関しては、漁業を中心に日本の水産業の問題点が指摘されている。本稿では、これらの議論を踏まえつつ、水産加工業における問題点を明らかにする。

2 水産物消費の市場動向に係る先行研究

水産物消費市場についても研究は進められている。有路(2014)は、日本の水産物消費市場が縮小した要因について動物性タンパク質源の需要という観点から、水産物、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵の5種類の商品の体系分析を行っている¹⁸。その結果、「魚食離れ」の主要原因として、他の動物性タンパク資源価格の低下とともに水産物価格が相対的に上がったことを指摘している。折しも1997年以降の日本人1人当たりの実所得は減少しており、所得回復の可能性が低いならば、国内水産業は国内消費の回復よりも輸出に活路を見出すべきであり、政府が輸出支援策に重点を置く必要があると提言している。また、多田(2014)は、日本の養殖クロマグロは養殖コストが高く、それをカバーできるような価格設定が必要であるとしている¹⁹。日本のクロマグロのグローバル市場の拡大のためには、海外の富裕層市場をターゲットに他のマグロや他地域で養殖されたクロマグロとの品質の違いを認知させ、高価格帯の商品を受け入れる顧客に絞り込んだ差別化集中戦略でのアプローチが必要であることを示した。このように日本の水産物市場の縮小を踏まえつつ、水産加工業として輸出をテーマにした研究は進んでいる。そこでは、商品競争力を強化することが必要であり、そのために政策的アプローチが必要であること、およびターゲットを絞り込んだマーケティング戦略を構築することの重要性を取り上げている。

婁(2019)は、世界的な水産物消費拡大には、「人口要因、経済要因、学習要因、心理要因」の4つがあり、それぞれの評価を通じて水産物消費は長期的に拡大が継続することを示している²⁰。すなわち、世界人口が2019年の77億人から2050年には97億人に達すると推定され、さらに一人当たり消費量が拡大傾向にあることから2016年に2.2億トンであった世界の漁業・養殖業生産量の将来数値を試算する。推定の前提として、水産物消費は世界人口の増加に加え一人当たり消費量の拡大により年率1.5%増のペースで伸び続けるものとする。その結果、試算上は2050年の国内水産物消費量は3.3億トンに拡大すると推計され、その需要を満たすように生産量を拡大させることができなければ1億トン以上の供給不足が発生することとなる。さらに先進国の消費者が健康に留意し環境面への配慮などサステナビリティの意識が高まると水産物消費に意識が向く傾向がある²¹。このように人口要因などのほかに、心理要因なども勘案すると水産物の消費拡大は継続することとなるだろう。

Ⅲ 食品輸出に係る海外の国別研究

1 海外における水産業の取組状況

日本の水産業・水産加工業を見る前に、本章では水産業で強い国際競争力を発揮している国を選び、それらの国の水産業の概要と産業を取り巻く環境、国の政策、競争力の源泉などを整理する。対象国は2016年に水産物輸出量の多い国(中国、ノルウェー、ロシア、アメリカ)と、同じく2016年に1989年比水産物輸出量を拡大させた国(ベトナム、中国、ノルウェー、タイ)という観点に着目した。そして、輸出量で日本を上回る国(地域を除く)のうち、①製造現場の賃金水準が日本と同等以上の国、②水産物輸出量の増加率が最も高い国(国際競争力を強めている国)という条件でノルウェー、アメリカ、中国、ベトナムの4か国を抽出した。因みに日本は上位10か国・地域のうち、最も輸出量を減少させた国である。

2 ノルウェーの水産業

ノルウェーの水産業の競争力の源泉は、水産資源の保全と漁業の近代化を両立させる優れた国家戦略にある。1970年代から1980年代にかけての過剰な数の漁船による漁獲競争の結果、ニシンやマダラ資源が崩壊し、それに伴って大量の失業者を生むという経験をしている。この反省から、政府は「資源を枯渇させない持続的な漁業の実現」と「漁業従事者の他産業に劣らない賃金や生活水準の実現」という目標を立て、漁獲量を追わずに価値の高い魚を漁獲して漁獲金額を引き上げるべく、1990年に24魚種を対象に船ごとに漁獲枠を割り当てるIVQを導入した²²。IVQでは、資源量に余裕を持ったTACの枠内で漁船ごとに漁獲枠を割り当てるため、他の漁業者と早取り競争をする必要が無く、未成魚の漁獲は避け、最も価値が高くなる時期を狙って漁獲される²³。流通面でも近代化が取り込まれ、水産物のサイズ・品質などの規格を統一し、インターネットで情報公開し洋上で競りが行われる²⁴。買主が決まった魚は漁船ごと指定する港へ運搬されるため、鮮

図表2 対象国主要経済指標比較

	ノルウェー	アメリカ	中国	ベトナム	日本
人口(億人)	0.05	3.3	13.9	0.9	1.3
GDP(百万ドル) (順位)	434,751 (第28位)	20,494,100 (第1位)	13,608,152 (第2位)	244,948 (第46位)	4,970,916 (第3位)
EEZ 面積(km ²)	2,385,178	11,351,000	2,236,430	1,395,096	4,479,388
水産クラスター 輸出額(百万ドル)	10,566 (第2位)	5,088 (第6位)	20,056 (第1位)	7,037 (第3位)	2,027 (第18位)
同シェア増減率	1.14%	-1.68%	4.43%	1.45%	-0.28%
漁業・養殖業 生産量(万トン)	353 (第12位)	538 (第6位)	8,153 (第1位)	642 (第5位)	436 (第8位)
最低賃金	制度なし	7.4ドル/時	281ドル/月	132~190ドル/月	8.1ドル/時

(出所) World Bank. Gross Domestic Product 2018, (<https://databank.worldbank.org/data/download/GDP.pdf>) (2019/8/28)、Harvard Business School. Institute for Strategy and Competitiveness. International Cluster Competitiveness Profile, Fishing and Fishing Products Cluster 2016, (<https://www.isc.hbs.edu/competitiveness-economic-development/research-and-applications/Pages/iccp.aspx>) (2019/8/28)、OECD Data. Average Wages, (<https://data.oecd.org/earnwage/average-wages.htm>) (2019/12/8)などに基づき、筆者作成。

度維持と納期短縮化を実現している。また、トレーサビリティが確立し、商品価値・ブランド力の強化に繋がっている²⁵。水産加工業については、塩蔵・乾燥・燻製、缶詰加工などがあったが縮小傾向にあり、現在は加工残渣などを利用した魚油やフィッシュミール製造が大半である。

3 アメリカの水産業

アメリカの水産業の競争力の源泉は、広大な EEZ と優れた資源管理制度、その厳格な運用にある。アメリカもノルウェーと同様に漁獲競争が招いた資源崩壊と地域の困窮対策として、水産資源の保全と漁業経営の安定を目指して 1990 年から ITQ²⁶が導入された。漁獲枠は操業日誌や漁獲日誌提出の義務、VMS²⁷と行政のオブザーバー乗船による陸揚げ量や洋上投棄量の監視によって厳格に管理されている。この制度によって漁業者間の過当競争を回避して資源の枯渇を防ぎ、また漁業者数の集約、生産規模の拡大によって漁業経営の安定化が図られている。資源評価は、政治や行政から独立した大学の研究者や水産科学センター、州の研究機関などが連携して科学調査に基づいて行われ、その結果に基づき 8 つの地域の地域漁業管理委員会が約 290 系群の年間漁獲水準を検討し、その範囲内で TAC が設定される。TAC は、実際に漁獲できる数量より常に低く設定され、毎年ほぼ 100%消化される。漁業者は厳格な TAC 設定によって漁獲数量は抑えられるが、魚価が上がるため収益が増加し、安定した漁業経営につながっている。

4 中国の水産業

中国の水産業の競争力の源泉は、安価で豊富な国産原料、新しく洗練された水産加工場の集積、保税措置による有利な原料調達と賃金水準の差を活用した国際的な受託生産システムにある。1978 年に始まる改革開放政策と 1980 年代に導入された請負生産責任制によって、漁業・養殖業生産は国営企業から民間事業者にシフトしているが、水産資源管理はインプット・コントロールが中心で、東シナ海、渤海、黄海、南シナ海での夏期 3 か月の禁漁や、網目規制などの漁具や漁法の規制が行われている。水産物流通も、販売の自由化と価格の自由化が進んでいる。国内消費は内水面養殖で生産された淡水魚が中心であるが、可処分所得の向上や核家族化、食の多様化などに伴い、水産物需要は大きく伸びている。輸出については、メーカー、商社など様々な企業が行い、2016 年の数量・金額共に世界 1 位であり、2 位のノルウェーを大きく上回る²⁸。ノルウェーより水産加工品の輸出が多く、加熱・調味・包装なども含めた高付加価値加工品が多く含まれる。水産加工業は、1990 年代頃から本格的に始まった日本向けの加工貿易によって急速に発展した。かつては老朽化した国営工場で生産されていたが、今は近代的で衛生的な大規模民営工場に変わっている。

5 ベトナムの水産業

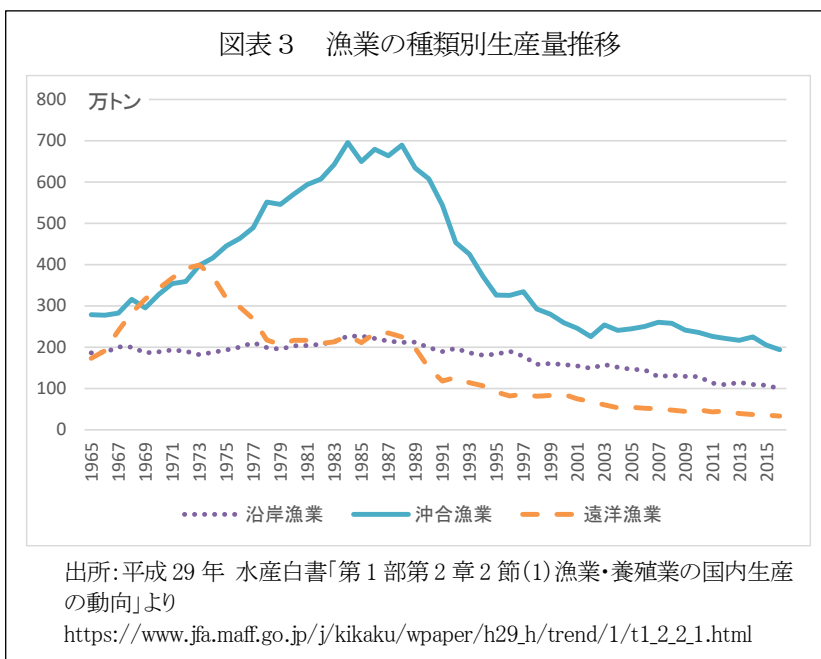
ベトナムの高い輸出競争力の源泉は、メコンデルタの淡水域・汽水域に広がる養殖業の高い生産力、保税措置による有利な原料調達と中国の半分程度の賃金水準を活用した国際的な受託生産システムにある。水産業は国の GDP の 3.4% を占める基幹産業である。輸出額は食品加工・製造業が全産業のなかで 4 位、水産業が 8 位を占める。南部のメコンデルタを中心に広大な内水面と汽水域を有しているという地理的条件から養殖業が大きく発展し、養殖業生産量が漁業生産量を上回っている。漁業は木造船による沿岸漁業が大半で、資源管理は漁船の登録やライセンス制度、漁具の規制などによるインプット・コントロールが中心であった。しかし、漁業法改正により 2020 年から漁船の数と新たな漁船の建造を管理し、個別の魚種ごとに漁獲枠を設定することで持続可能な責任ある産業へと転換が図られている。輸出は、数量でアメリカに次ぐ世界 5 位、金額で中国・ノルウェーに次ぐ世界第 3 位で、2005 年から 2016 年にかけての輸出シェア増加率は 1.45% と世界 1 位である。水産加工品の輸出については、中国での人件費の上昇や、米中貿易摩擦に伴うアメリカの中国産品への輸入関税引き上げによって、国際的に中国からベトナムへとシフトしている。

IV 水産加工食品輸出に向けた日本の状況

1 日本の漁業・養殖業の現状

本章では、日本の水産市場、水産加工食品市場をみる。日本の1人当たり水産物消費量は世界平均の2.4倍で輸入額はEU、アメリカに次ぐ世界第3位となっている。ただし、その消費量は減少傾向にあり、2001年の40.2kgをピークに減少し、2011年には肉類と逆転し、2017年には24.4kgとなっている。また、漁業・養殖業の生産量は海面漁業²⁹を中心に、1984年の1,282万トンにピークに2016年には436万トンにまで縮小している。漁獲量激減の原因には、長期的な海洋環境の変化であるレジームシフト³⁰や近隣諸国の海洋進出、気候変動、鯨の食害などの説があるが、①漁獲量は1984年から減少を続けていること、②特に沖合漁業の生産量は1988年から1995年の7年間に大きく減少していること³¹、③気候変動や鯨の食害による影響による漁獲量減少は日本以外には見当たらないことから、上記要因によるものとは考えにくい。

次に、遠洋漁業が締め出されたのではないかという説については、確かに、1980年代に沿岸諸国の200海里内漁業規制が始まり、日本の遠洋漁業船は従来の漁場から締め出されてはいるが、遠洋漁業は漁業生産量のピーク時(1984年)でも海面漁業の20%程度であり、遠洋漁業締め出しが日本の漁業生産量を激減させた主因とは言い難く、むしろ沖合漁業の減少の影響の方が大きい。沖合漁業の生産量が急落した時期は遠洋漁業の締め出し直後の時期と近いことから、遠洋漁業から締め出された漁船が沖合漁業での漁獲競争に加わったという要因も考えられる。水産資源



の減少は海況変化の影響もあるかもしれない。しかし、この時期に疲弊した水産資源に対し、有効な資源回復策に取り組むことなく過剰漁獲を継続したために、中長期的に資源を減少させたという要因の方が大きいと考えられよう。日本漁業が過剰漁獲に陥った背景として漁業規制への取り組みの遅れがあると考えられる。日本もTACを設定しているが、魚種は7種のみで、ノルウェー(19種)、アメリカ(約290系群)に対して少ない。一方で事業者には補助金が大量に給付されている。その結果、いわゆるオリンピック方式³²と呼ばれる漁業者間の早獲り競争から水産資源は枯渇し、漁業の生産性は向上しなかった³³。また、担い手不足も漁業・養殖業生産量減少の一つの要因と考えられる。農林水産省(2009)³⁴の報告書によると、「後継者がいる」と答えた漁業者は平均31%に留まる。担い手不足の原因については「もうからない(91.1%)」との回答が圧倒的に多い。生産性の低さによって生じた漁業従事者の低所得が漁業の担い手不足や高齢化を招き、生産量減少の大きな原因になるという悪循環を招いているといえる。

日本の養殖業は世界に先駆けて産業化が進んだが、1994年の134万トンをピークに減少に転じ2018年には100万トンとなっている。日本政策投資銀行(2014)がまとめた養殖業の国際比較レポートでは、ノルウェーの大手鮭養殖業者 Marine Harvest 社と日本の鮭養殖5団体を比較している³⁵。そこでは日本は単位生産量当たりの固定費は低い、最終的には原価は5割以上高く、その原因に Marine Harvest 社が垂直統合(川上産

業の種苗や餌となる魚の生産、川下産業の一次加工)によるコストダウンを図っているのに対し、日本の養殖企業は経営規模が小さく、鮭の生産・水揚げをしているだけである。効率的な企業経営に至っていないと言わざるを得ないだろう。

これらの日本の漁業・養殖業における問題の背景について、小松(2016)は1949年に制定された「漁業法」に原因があると指摘している³⁶。同法により漁業権が細分化され漁業従事者の1人当たりの収入が小さくなり自立を妨げている。水産庁遠洋課長であった今井(2011)は、「水産行政の軸が、現状の漁業の維持存続に偏りすぎ、許可行政以外の要因を斟酌することがたりなかった」と振り返っている³⁷。日本は漁業・養殖業経営の近代化に対して欧米の漁業先進国から30年以上後れたと言わざるを得ない。

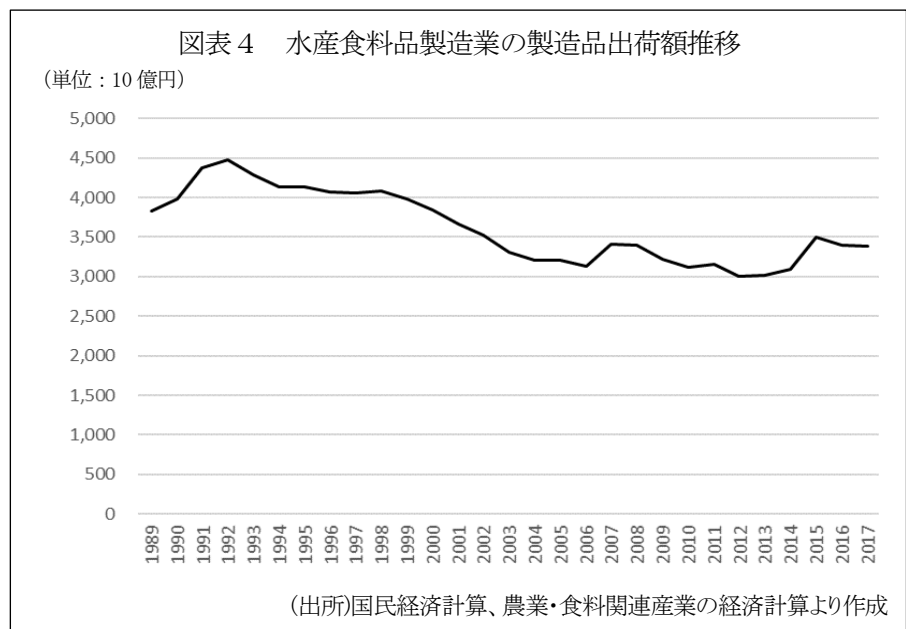
こうした状態を打破すべく、2018年12月に漁業法が改正され2年以内に施行されることとなった。この改正により、船舶の譲渡などと共に移転可能なIQ制度の段階的導入とIQ制度導入漁船へのトン数制限の撤廃が行われる³⁸。養殖業についても区画漁業権の規制が撤廃され、企業の参入が認められることとなった。これを契機に産官が協働し、水産資源の回復、経営規模の拡大及び生産性向上に取り組むことで漁業従事者にとって魅力ある成長産業へと転換させるよう、漁業先進国のベスト・プラクティスを取り入れることが求められるよう。

2 水産加工業の動向

① 水産加工業衰退の実態把握

「農業・食料関連産業の経済計算(概算)」によれば、2017年の日本の水産食料品(水産加工品)の国内生産額は3.0兆円であり、漁業の1兆5,939億円の2倍程度の規模となる³⁹。さらに、この水産食料品に原料割合で水産物が50%以上の冷凍調理食品や惣菜、素材菓子、フィッシュミールなどは含まれないため、広義の水産加工業の国内生産額は更に大きいものとなる。これはアメリカの水産加工業の生産額(1.2兆円程度)と比べても十分に大きなものであることがわかる。日本で水産加工業が発達した背景として、a)四方を海に囲まれた島国であること、b)長く仏教などの影響により水産物が主要なたんぱく源とされてきたことに加えて、c)漁期に集中して水揚げされる魚を長期間利用する必要があったため、塩蔵、乾燥、燻製、加熱調味、発酵など様々な加工技術が発達した。また、魚介類・海藻の種類ごと、あるいはその部位ごとに細分化して、干物、節製品、海苔、佃煮、練り製品、味噌漬け、粕漬け、塩辛、さきいか、明太子などの日本独自の多種多様な水産加工品も生まれている。

これらの日本起源の水産加工物は、決して「時代遅れの製品」ではなく、今日では海外でも消費・生産されている。海苔は韓国のほかイギリスでも生産されており、カニカマの生産はリトアニアが世界一で消費もフランス、スペインの方が日本よりも多い状況にある。こうした世界での水産加工品消費拡大とは反対に日本の水産加工業の生産数量は大きく縮小している。「工業統計調査」⁴⁰をもとに1989年以降



の水産食料品製造業の製造品出荷額の推移を見ると、1992年の4.4兆円をピークにして、2017年は3.4兆円となっている。なお、2000年以降は、水産加工業は、漁業・養殖業ともにGDPを減少させているが、水産加工業の方が漁業以上に減少幅が大きい状況となり、特に2015年以降その差が拡大している。

② 水産加工業衰退の要因

日本の水産加工業の減少の要因として、水産資源の減少が漁業以上に水産加工業の経営に深刻な影響を与えていると考えられる。海外からの原料輸入が可能であれば、国内の原料生産（漁業・養殖業生産額）が減少しても、必ずしも製品生産量（水産加工業生産額）が減少するとは限らない。先にみたように実際に中国やベトナムは輸入水産物を使った加工貿易で輸出を伸ばしている。また、国内消費市場は縮小傾向にあるとはいえ、海外輸出を強化することで成長している産業もある。このような状況を勘案し、日本の水産加工業の衰退の原因として、a)国内生産の激減による原料相場の高騰、b)輸入水産物の価格決定権の喪失、c)メインポートから遠い工場立地、d)輸入割当制度⁴¹や高い関税率⁴²などの輸入規制の存在の4つを挙げたい。

a) 国内生産の激減による原料相場の高騰

日本の水産物は鮮魚の方が加工用に使用される魚より高値で取引される。大量に魚が水揚げされていた頃は、鮮魚として高値で流通する一方、鮮魚チャンネルで消化しきれない魚が加工用原料として安値で取引されていた。安値で仕入れられる原料が水産加工品となり市場に流通することで、鮮魚と加工用で2段階の相場が形成されるとともに大量の魚が消化されてきた。ところが漁業・養殖業生産量がピークの3分の1に減少したことで、大半の魚が鮮魚の流通チャンネルで消化され、国内市場では安値で「加工用原料」の調達が困難となった。原料費が上昇した分を製品価格への引き上げを考えたいが、先に有路(2014)で見たように、水産加工品が、畜産加工品、農産加工品、一般加工食品等の商品との競合に晒されていることから、原料価格の上昇分を製品価格に転嫁できず、水産加工業者の経営を圧迫することとなっている。

b) 輸入水産物の価格決定権の喪失

かつては、日本の水産物消費が多かったこともあり、国内相場で世界の水産物を買うことができたが、今日では海外消費が増え水産物は国内相場より高い国際相場で取引されている。その結果、日本企業が「買い負け」する事態が増えている。これには価格だけではなく、日本の国内市場の製品に対するこだわりも理由にあげられる。日本よりも海外の方が、原料のサイズ・色合い・鮮度などの許容範囲が広いと、同じ価格であれば、売り手に求める取引条件が厳しい日本企業は敬遠される。中国やベトナムのように日本市場に水産物輸出をしていた国々も今や欧米向けの輸出が増加している。

c) メインポートから遠い工場立地

水産加工業の多くは、歴史的に豊富な国産原料の使用を前提に成立していたことから、地方の産地漁港の周辺に立地している。そのため、輸入原料を使用する場合は、陸揚げ・通関される東京・横浜・名古屋・大阪・神戸といった都市圏のメインポートからの高い国内輸送費が発生する。

d) 輸入割当制度や高い関税率などの輸入規制

日本は、1963年にGATT 11条国に移行し、1964年に全面的な輸入規制である外貨資金割当制度を撤廃したが、例外措置として一部の商品に対する輸入割当制度を残している。その経緯から水産物については遠洋漁業が漁獲していたサケ・マス・カニ・マグロ・鯨などの品目は自由化され、沿岸・沖合漁業者が関わるその他の品目は規制対象となった⁴³。その結果、沿岸・沖合漁業で漁獲する品目に依存する日本の伝統的な水産加工品の原料の多くは輸入割当ての対象となった。輸入割当制度があることで、中国、ベトナムが低価格の

原料調達に基づく水産加工製品の輸出競争力強化が進んだことに対し、日本の水産加工業の輸出競争力が弱まることとなった。

③ 輸入割当制度存続によって生ずる問題

輸入割当制度の存続は国内水産業に大きな影響を与えることとなった。輸入割当制度は国内産業保護の度合いが強く、直接的に自由貿易を歪曲する措置であるため、ウランなどの一部の規制物質を除いたほとんどの商品で撤廃されているにもかかわらず、水産物については引き続き維持されている。その結果、グローバル市場での海外水産加工業者との競争において、国内の水産加工業は原料調達の時点で競争力を失い、輸出ができないだけでなく国内市場でも海外で製造された水産加工品に加え畜産加工品・農産加工品などとの競争でも優位性を失っている。輸入割当制度を導入した頃は、大量漁獲による魚価安に苦しんでいたため、一部水産物を輸入割当品目にするに妥当性があったが、現在は漁業生産量が激減し、生産制限措置どころか供給不足に陥っており、もはやこの条項に該当しない。また、様々な国・地域と関税撤廃・削減などを目指す EPA・FTA を推進する一方で、水産物の輸入割当制度を残すのは矛盾していると言わざるを得ない。さらには、公平性が逸脱しているケースがみられる。輸入割当てにはいくつかの制度があるが、前年の輸入実績に応じて発給される方式が多いため、受給者はほとんど変わらない。なかには割り当てられた枠を他の企業へ融通し、手数料を得ているケースもある。輸入割当てを発給されていない商社・団体は、先着順割当てを申請できるが、その割合は極めて小さい。例えば 2019 年度のすけそうだらの輸入発表によると、先着順割当て僅か 0.3% に過ぎない。

さらには、公平性が逸脱しているケースがみられる。輸入割当てにはいくつかの制度があるが、前年の輸入実績に応じて発給される方式が多いため、受給者はほとんど変わらない。なかには割り当てられた枠を他の企業へ融通し、手数料を得ているケースもある。輸入割当てを発給されていない商社・団体は、先着順割当てを申請できるが、その割合は極めて小さい。例えば平成 31 年度のすけそうだらの輸入発表によると、先着順割当て僅か 0.3% に過ぎない。

最大の問題がこの制度の存続が水産加工業の衰退の原因となっていることである。水産物の輸入割当制度は、1960 年代に水産物輸入の急増に対する魚価安定対策として設定され、当時は漁獲量の減少やそれに伴う魚価の上昇にも機敏に対応し需給のバランスをとっていた。ところが、現在のように国内生産量がピークの 3 分の 1 へ減少すると、魚価安定ではなく漁業保護に目的はかわり魚価高騰の要因となっている。国内での漁業生産量減少に対し、水産加工業者は、原料を海外に依存したいが、輸入割当制度によって高い国際相場に加え関税や輸入割当てを持つ企業・団体への手料金を加算して原料を調達せざるを得ず、さらに調達できる水産原料の数量が制限されている。国内の水産加工品の消費が減少する中で、海外輸出を強化したいが、輸入原料に依存する結果、グローバル市場で価格競争力が確保できなくなっている。一方で、海外からの水産加工製品輸入は自由にできるため、輸入割当制度が日本の水産加工業者の海外輸出だけでなく国内販売に対しても価格競争力を失わせることとなる一方で、海外の水産加工業の日本市場進出を支援するという事態も招いている。これらの実態は、農林水産物の輸出を伸ばすという政府方針と矛盾するものであると言わざるを得ないだろう。

4 日本の水産加工業を巡る環境変化への対応の遅れ

ここまで見てきたように日本の水産加工業は、この半世紀の間に漁業生産量の激減や水産物のグローバル市場の台頭という環境変化に直面しながら、時代の枠組みに合わなくなった輸入規制の枠組みが残ったことで衰退を余儀なくされた。グローバル市場における水産消費の拡大に日本企業が対応できなかった理由としては、輸入規制などによって水産加工業が海外から競争力のある価格で加工用原料を調達することができな

かったことのほかにも、資源管理の遅れや経営の近代化の遅れなどで、国内の漁業・養殖業の生産量が減少していたことに加え、国内に大きな消費市場を抱えていたため、グローバル市場の拡大を見逃してしまったことがあげられる。現時点では、政府のバックアップもあり、水産加工品を含めた日本の水産物輸出は増加傾向にあるとはいえ、2018年の輸出実績は3,031億円に留まっている。この水準を水産物輸出額の総輸出額に占めるシェアとして見ると1958年には7.7%であったものが2018年には0.4%にまで縮小している。この期間において、日本の水産関連産業（養殖業、水産加工業）は、他の食品製造業と同様に1980年代後半から海外の安い賃金を求めて、国内消費向けの製造工程を商社主導で海外移転させている。1990年代からは中国での加工が飛躍的に拡大させたが、2010年代に入り中国における人件費高騰・人手不足によりベトナムなどの東南アジアの国々へ広がっている。この動きは、円高による輸出競争力の低下に直面したこと、あわせて円高による海外生産コストの低下メリットを享受するという意味では理解しうる企業行動ではあるが、その後、この日本の水産関連産業の海外進出が、新しい競合先を生み出すこととなった。かつて日本企業が日本市場向けに海外企業へ生産委託した製品が、今や委託先の企業や技術者が独自に生産を始め、自国での販売や第三国への輸出を伸ばしている⁴⁴。中国、ベトナムの水産加工品の輸出増加が、この時の日本企業のアジアへの製造シフトが貢献し、日本の水産加工業と輸出競合先となっている。

V グローバル市場における日本の水産加工業の成長戦略

1 日本の水産加工業復活のために必要な戦略の検討

本章では、これまで見てきた日本の漁業・養殖業・水産加工業の実態を踏まえて、経営戦略論の枠組みに沿って日本の水産加工業が国際競争力の回復、輸出拡大を図るために有効と考えられるアプローチとして、①差別化戦略、②新たな需要の創出、③集中戦略、④規制撤廃、の4つについて検討する。

2 差別化戦略

第1の戦略は「差別化戦略」である。日本の製造現場の賃金はアジア最高水準の高さであり、また、主原料の調達においては、国内の漁業生産の激減と輸入規制などによって、諸外国と比較すると価格面・数量面共に不利である。水産物の加工は、原料の個体差からオートメーション化が難しく、規模の経済性が働きにくい。その一方で、海外市場における日本製の食品の安全性や美味しさの評価は高い。水産加工業が多く集積する北海道は、東アジア・東南アジアでの好感度が高く、北海道産の水産加工品として地域ブランドをアピールできる。フランスやイタリアも日本同様高賃金水準の国でありながら、それぞれの国の加工食品は、そのブランドを評価され強い輸出競争力を維持している。その背景には、法律によって定められた産地や品質を保証する厳しい認証制度がある。フランスのAOCやイタリアのDOC、EUのDOP・IGPがこれにあたる。国を挙げてブランド戦略を構築し、他の国で作られる商品と差別化を図ることに取り組んできた結果、自国のワインや食材のブランド価値が維持され、世界で広く認知されるようになった⁴⁵。

日本にもGI制度(地理的表示保護制度、Geographical Indication)はあるが、国内市場がターゲットでありブランド化する対象地域が小さい。海外市場をターゲットにするためには、類似ブランドの乱立は逆効果となる。欧州のように国が主体的にブランド化する地域をある程度広域化した上で、高付加価値ブランドとしてのイメージを維持できるよう、規格を統一し、厳しい品質基準を守ることが必要とされよう日本がグローバル市場へ本格進出するためには、国としてグローバルスタンダードを確立することを目指し、産官学が一体となって日本独自の厳格な基準を持った産地・品質の認証制度を構築し、プレミアムブランドを育てることが求められる。

3. 集中戦略

日本は大陸国と違って陸上輸送が使えず販売開始時に必要な小口出荷に不向きであることや、英語圏やスペイン語圏の国と違って営業活動におけるコミュニケーションのハンディキャップがあることから、海外での市場拡大を図るにあたっては、広く顧客を狙うのではなく、ターゲットを絞り込んだ「集中戦略」が有効な戦略のひとつと考えられる。中国をはじめとする東アジア・東南アジアの国々とは食文化も近く、アメリカ西海岸はアメリカ全州のなかで最もアジア系人口が多く水産物の消費量が大きい地域である。近隣国の多くが参加する RCEP の発効も日本の水産加工業のグローバル市場進出の追い風となる。ノルウェーやフランスの水産加工品輸出を見ると、近接する欧州各地へ無税で製品を輸出し、効率よく自国産業の競争優位を發揮させている。輸出総額に占める欧州向け輸出額の割合は、ノルウェーで 80%、フランスで 64% となっており⁴⁶、更に水産物に限ってみると、ノルウェーの輸出先上位 10 か国のうち 9 か国が欧州の国である⁴⁷。これらの国の採る集中戦略は、日本の水産業が目指すべき姿といえるだろう。

4. 新たな需要の創出

第三の戦略は、海外の国・地域の食文化に応じて、日本の水産物の新しい食べ方、商品提案による「新たな需要創出」の可能性を探る戦略である。従来は国内需要を中心に考えていた水産加工業が、グローバル市場へ本格的に進出するためには、国や地域ごとの消費者のライフスタイル・環境に応じた食べ方を提案し、それに応じた調味・商品形態・包装形態のカスタマイズを行わなくてはならない。参入する国・地域の食文化にあわせて新しい食べ方を提案することはプロダクト・アウトからマーケット・インへの転換である。かつて醤油を活かして照り焼きソースを定着させた例がある。また、カニカマが韓国のキムパブや欧米のサラダ具材・サンドイッチ具材として普及し、味付け海苔はアメリカ・アジアではスナック菓子として利用されている。いったん、海外に展開すると、食の西洋化進行で国内市場への逆輸入も期待できる。

5. 規制撤廃

最後に、第四の戦略として、日本の劣位性の原因となっている海外産の加工用水産原料の「輸入規制を撤廃」し、輸入原料を自由に活用できる体制を整えることをあげる。問題の多い水産物の輸入割当制度を撤廃して関税制度に一元化を図る必要がある。その上で、自国で有利に生産できない水産物については関税を撤廃し、グローバル市場で日本の水産加工業が海外の同業者と対等に競争できる環境を整える。本年、改正漁業法が施行され、過剰漁獲で疲弊した日本周辺の水産資源回復の取り組みが始まったが、その効果が現れるまでに相当の時間を要する。早急に水産加工業の衰退を止め、グローバル市場において海外企業と対等に競争できる体制をとる必要がある。将来、鮮魚ルートで消化しきれなくなるほど国内資源が回復すれば、魚種ごとに関税について再度検討できるだろう。

先にみたように、日本の水産加工業界は、輸入規制の影響で国際競争力を失っている。長い「魚食」の歴史によって生まれ、多様な水産加工品を作り出す技術が、企業の倒産・廃業してしまうと共に失われれば、取り戻すことはできない。日本の水産加工業の衰退は、世界の Ready Meal 需要の拡大への対応力を弱めることとなり、日本で獲れた魚はノルウェーや米国のように素材のまま輸出される。国内の漁業・養殖業者にとっても、自国の水産加工業を通じて、バリューアップされることはメリットであり、その衰退は将来の漁業・養殖業者の衰退にも繋がりがねない。この戦略は民間が進めるものではなく、政府の大きな方針の見直しを迫るものであるが、現在の水産工業の置かれる状況を見ると、全ての戦略の基盤となる最も重要な戦略であると考えられる。日本は中国やベトナムのように賃金水準の差を活かした国際的な委託加工システムで輸出を伸ばす戦略を採ることはできないが、フランスの戦略にはヒントがある。農産物で強い輸出競争力を持つフランスも、国内食料資源産業に対する保護政策を見ると、EU のメリットを活かして自国で有利に生産できな

い原材料は近隣国から無税で調達しつつ、自国に競争力のある農産加工品においては強い輸出競争力を発揮するように保護している⁴⁸。日本の状況に置き換えれば、水産物に対し国際競争力を強化する戦略を採用する意義は認められよう。

もう少し具体的な方策として考えてみる。日本は水産物輸出货量上位の中国、ロシア、アメリカ、ベトナムに近接している。日本の水産加工業への原料供給可能性を考えると、中国、ベトナムは養殖魚の生産力に強みがあり、ロシア、アメリカは天然魚の資源管理と生産力に強みがある。日本の輸入規制が撤廃されれば、それぞれと選択的に低価格の原料輸入を検討する余地が考えられるだろう。例えば、日本の水産加工業がロシア産の水産原料を積極的に活用し、極東地域での水産分野の振興を支援することは、相互にメリットが大きい⁴⁹。ロシアが極東海域で漁獲した水産物やその一次加工品を無税で輸入し、函館や釧路など水産加工業が集積する港に直接陸揚げできるようになれば、慢性的な原料不足と価格高騰で疲弊する北海道の水産加工業再興への大きな推進力となるだろう。輸入対象の水産物を加工用に使われる冷凍水産物に絞れば、鮮魚流通を中心とする日本の漁業との競合は回避できる。このアイデアは、極東地域の発展は最優先課題としているロシアにとっても受け入れ可能なものと考えられる。ロシアとの経済関係の強化は、北方領土交渉の進展や日本の安全保障の確保にも役立つものと評価できよう。

VI まとめ

世界の漁業・養殖業生産量が拡大するなか、日本が生産量を6割以上減少させた原因は、主に漁業資源管理と漁業・養殖業経営の近代化への取り組みの遅れにあり、日本漁業・養殖業と共に水産加工業まで衰退している原因は、主に輸入割当制度や高い関税率などの輸入規制の枠組みの維持にあったと言わざるを得ない。水産業の国際競争力が強い国を見ると、ノルウェー・アメリカのように厳格な漁業規制と経営規模拡大の取り組みによって資源管理と経営の近代化に成功した資源管理強化・近代化推進型と、中国・ベトナムのように無税で輸入した水産物の加工・再輸出と内水面養殖業の拡大で成功した加工貿易・養殖強化型の二種類である。日本はいずれの型にも属さず、反対に漁業規制には消極的な姿勢をとり、補助金による利益補填や新規参入の抑止によって漁業・養殖業経営の近代化を遅らせた一方、水産物の輸入は厳しく規制し、漁業・養殖業、水産加工業ともに国際競争力を失わせ、国内市場をも縮小させてきた。

ポーター(1999)は、政府による産業支援について、「長期的に見れば企業を傷つける政策であり、結果として更なる支援を必要とする状況を招くだけである。政府の立場として正しいのは、触媒であり挑戦者である。国の競争力を向上させるためには、『変革の支援』『国内での競合関係の促進』『イノベーションの刺激』の三つの原則を守らなければならない」と述べている⁵⁰。現在の水産物の輸入規制の枠組みは、凶作のたびに飢饉を引き起こした江戸時代の鎖国政策と似たものとなっており、先のポーターの指摘に基づけば、まさに「企業を傷つける政策」となっていると説くことができる。日本の水産業の恵まれた環境、グローバル市場における水産消費拡大という外部環境と、日本の漁業・養殖業、水産加工業は十分に成長が期待できる産業である。これまで、日本国内の水産物消費は減少を続けてきたが、水産物の貿易自由化による原価低減が進めば、国内消費の回復も期待できる。そのうえで、法律によって定められた厳格な産地・品質保証制度による差別化戦略、食文化の近い東アジア・東南アジア・米国西海岸市場への集中戦略、国や地域ごとの消費者のライフスタイル・環境に応じた新しい食べ方、新しい商品の提案という3つの戦略を実行すれば、海外への輸出機会も拡大しよう。

本稿は、日本の水産加工業の国際競争力をテーマにまとめたが、その視点は政府施策のサイドに立ち、資源管理の遅れが漁業・養殖業の衰退に繋がり、硬直的な輸入規制が日本の水産加工業の競争力を低下させた

という考察を得たが、地域再生と水産加工業の国際競争力の関係についてみるときに必要地域ごとに存在する事情に関しては十分に検討できていない。今後の課題として取り組むこととしたい。

引用・参考文献

- 有路昌彦(2014)「第10章 国内市場の縮小と国際戦略」多田稔、婁小波、有路昌彦、松井隆宏、原田幸子編著「変わりゆく日本漁業 その可能性と持続性を求めて」北斗書房
- 今井忠 (2011)「増補水産加工外史“痛快”今忠一代記」北斗書房
- 小野征一郎(1989)「日本漁業の国際化—問題提起—」漁業経済研究、34(1・2)
- 小野征一郎・婁小波ら(2008)「世界の水産物需給動向が及ぼす我が国水産業への影響」(上巻)、東京水産振興会
- 江南・李博・婁小波(2011)「昆布の国際貿易と日中製品の競争力分析」国際漁業研究、第9巻
- 小松正之(2016)「世界と日本の漁業管理 政策・経営と改革」成山堂書店
- 多田稔(2014)「第15章 我が国のクロマグロ需給動向と国際競争力」多田稔、婁小波、有路昌彦、松井隆宏、原田幸子編著「変わりゆく日本漁業 その可能性と持続性を求めて」北斗書房
- 多屋勝雄(1991)「国際化時代の水産物市場—水産物需給と価格形成」成山堂
- マイケル E.ポーター、竹内弘高(訳)(1999)「競争戦略論II」ダイヤモンド社
- 松下重雄(2016)「持続可能なツーリズムを通じた集落再生の取り組み—イタリアのアルベルゴ・ディフーズの取り組みを事例として—」日本都市計画学会 都市計画報告集、No.14
- 山尾政博(2004)「グローバル化のなかの漁村振興：『責任ある漁業』の実現と多面的機能の発揮をめざして」地域漁業学会地域漁業研究 第44巻 第2号別冊
- 山尾政博編著(2014)「東南アジア、水産物貿易のダイナミズムと新しい潮流」北斗書房
- 山下東子(2006)「東アジア水産物貿易の構造変化と展望—グローバル化する流通」漁業経済研究、51(2)
- 婁小波・宮田勉・竹ノ内徳人・李銀姫(2004)「昆布の市場・貿易と輸入調製品の諸インパクト」北日本漁業
- 中小企業基盤整備機構(2012)「水産加工業の復興に向けた課題と展望に関する調査研究～水産練製品製造業の先進経営事例調査結果から見る成功のポイント～」
- 日本貿易振興機構(2011)「平成22年度 フランスにおける農林水産物等に関する知的財産保護の取り組み—地理的名称の適用を中心に—」
- 日本貿易振興機構(2016)「EU における地理的表示(GI)～生産者・支援団体の取組事例～」
- 農林水産省(2009)「平成21年度農林水産情報交流ネットワーク事業 全国アンケート調査 漁業の担い手の確保・育成に関する意識・意向調査結果」
- 婁小波(2001)「大森本場乾海苔問屋協同組合 海苔業界活性化調査—新たなる価値の創造—」
- 婁小波(2007)「中国の魚の爆食は本当か」週刊エコノミスト 3930号、毎日新聞社
- wartz, Wilfram Ken (2004),“Global maps of the growth of Japanese marine fisheries and fish consumption”, University of British Columbia
- Williams, Jonathan (2017), “Norway’s Fish and Fish Products Cluster”, Harvard Kennedy School of Government
- FAO. 「責任ある漁業に向けた行動綱領(仮訳)」<http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/005/v9878j/v9878jp01.pdf> 2020/8/19 閲覧
- 工業統計調査「平成30年(確報) 産業別統計表産業別統計表.(1)従業者4人以上の事業所に関する統計表(産業細分類別)」
<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2.html> 2019/10/22 閲覧
- 税関.貿易統計「輸入統計品目表(実行関税率表).輸入統計品目表(実行関税率表).実行関税率表(2019年4月1日版)」
https://www.customs.go.jp/tariff/2019_4/data/j_03.htm 2019/12/26 閲覧

日本食品海外プロモーションセンター<https://www.jetro.go.jp/jfoodo/> 2019/12/26 閲覧

日本政策投資銀行「グローバル化する養殖産業と日本の状況～ノルウェー・チリにみるサーモン養殖の産業化と三陸ギンザケ養殖業復興への道筋～」https://www.dbj.jp/ja/topics/report/2014/files/0000016843_file3.pdf 2020/9/13 閲覧

農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算.食品製造業の経済計算」<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500001&tstat=000001015854&cycle=7&year=20170&month=0&tclass1=000001098075&tclass2=000001127359> 2019/9/20 閲覧

農林水産省「国際.グローバル・フードバリューチェーン(GFVC)推進官民協議会.ロシア極東等農林水産業プラットフォーム.ロシア極東9地域の農林水産概況・国家プログラム」https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/attach/pdf/russia-20.pdf 2019/12/30 閲覧

農林水産省「国際.グローバル・フードバリューチェーン(GFVC)推進官民協議会.ロシア極東等農林水産業プラットフォーム.現況調査報告」https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/attach/pdf/russia-28.pdf 2019/12/30 閲覧

Laurent J. Journé (2019). USDA, Foreign Agricultural Service. GAIN Report, “France Food Processing Ingredients 2019”
https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20Processing%20Ingredients_Paris_France_2-14-2019.pdf
2019/9/11 閲覧

The Observatory of Economic Complexity. Visualization, https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/nor/show/all/2017/
2019/9/15 閲覧

-
- ¹ 本稿では、水産業を漁業、養殖業、水産加工業の総称として使用し、水産物は鮮魚などの魚食と水産加工食品を合わせたものとして使用する。
 - ² 国際競争力はハーバード大学の輸出シェアとその推移で国ごとの産業の国際競争力を捉える研究より作成。Harvard Business School. Institute for Strategy & Competitiveness. International Cluster Competitiveness Profile, Exports by Cluster 2016. Country View, <https://www.isc.hbs.edu/competitiveness-economic-development/research-and-applications/Pages/iccp.aspx> (2019/5/27)。
 - ³ 三大漁場は、日本の水産庁の定義では、①北東大西洋海域(アイスランド・イギリス・ノルウェー近海)、②北西大西洋海域(アメリカ・カナダ東海岸)、③北西太平洋海域(三陸沖、常磐沖、オホーツク海)。
 - ⁴ 小野征一郎(1989)、「日本漁業の国際化—問題提起—」、『漁業経済研究』34 (1・2)。
 - ⁵ 多屋勝雄(1991)、「国際化時代の水産物市場—水産物需給と価格形成」、成山堂。
 - ⁶ 婁小波 (2001)、「大森本場乾海苔問屋協同組合 海苔業界活性化調査—新たなる価値の創造—」3—142 頁。
 - ⁷ 婁小波・宮田勉・竹ノ内徳人・李銀姫(2004)、「昆布の市場・貿易と輸入調製品の諸インパクト」、『北日本漁業』。
 - ⁸ 江南・李博・婁小波(2011)、「昆布の国際貿易と日中製品の競争力分析」、『国際漁業研究』第9巻。
 - ⁹ 小野征一郎・婁小波ら(2008)、『世界の水産物需給動向が及ぼす我が国水産業への影響』(上巻)、東京水産振興会。
 - ¹⁰ 山下東子(2006)、「東アジア水産物貿易の構造変化と展望—グローバル化する流通」、『漁業経済研究』51 (2)。
 - ¹¹ 山尾政博編著(2014)、『東南アジア、水産物貿易のダイナミズムと新しい潮流』、北斗書房。
 - ¹² FAO「責任ある漁業に向けた行動綱領(仮訳)」
<http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/005/v9878j/v9878jp01.pdf> 2020年8月19日閲覧
 - ¹³ Swartz, Wilfram Ken (2004), “Global maps of the growth of Japanese marine fisheries and fish consumption”, The University of British Columbia, pp1-56.
 - ¹⁴ 山尾政博(2004)、「グローバル化のなかの漁村振興：「責任ある漁業」の実現と多面的機能の発揮をめざして」『地域漁業研究 第44巻 第2号別冊』、地域漁業学会。
 - ¹⁵ 中小企業基盤整備機構(2012)、『水産加工業の復興に向けた課題と展望に関する調査研究—水産練製品製造業の先進経営事例調査結果から見る成功のポイント—』、2-46 頁。アメリカ製造へ進出した石川県の練り物メーカーの事例や長崎県による地域ブランドの育成強化による取り組みの事例が報告されている

- ¹⁶ 小松正之 (2016), 『世界と日本の漁業管理 政策・経営と改革』, 成山堂書店。
- ¹⁷ Williams, Jonathan (2017), “Norway’s Fish and Fish Products Cluster”, Harvard Kennedy School of Government, pp.1-30.
- ¹⁸ 有路昌彦(2014)「第10章 国内市場の縮小と国際戦略」多田稔、婁小波、有路昌彦、松井隆宏、原田幸子編著「変わりゆく日本漁業 その可能性と持続性を求めて」北斗書房、158-160頁。なお、有路氏は、近畿大学教授であり、近大支援の株式会社食縁の代表取締役社長である。
- ¹⁹ 多田稔(2014)「第15章 我が国のクロマグロ需給動向と国際競争力」多田稔、婁小波、有路昌彦、松井隆宏、原田幸子編著「変わりゆく日本漁業 その可能性と持続性を求めて」北斗書房、219-221頁。
- ²⁰ 婁小波, 「中国の魚の爆食は本当か」週刊エコノミスト 3930号、毎日新聞社、2007年11月27日、47頁。
- ²¹ アメリカでは健康への関心が高い消費者をターゲットとする食品スーパー(例えば、Whole Foods)ほど、水産物の品ぞろえが豊富になっている。
- ²² Individual Vessel Quota (個別漁船割当方式) の略称
- ²³ Total allowable catch (漁獲可能量) の略称
- ²⁴ 公開される情報は魚種・漁獲量・漁獲地・魚の大きさ・重量、デリバリーの範囲、水揚げの予定時間など。
- ²⁵ 梱包資材一つ一つにバーコードで品名、生産日、規格などを表記し、トレーサビリティを行う
- ²⁶ Individual Transferable Quota (譲渡性個別割当方式) の略称。IVQが船ごとに漁獲枠を割り当てるものであるのに対して、ITQは漁業者ごとに漁獲枠を割り当てるものである。ITQ制度の導入はノルウェーと同じ年の1990年からスタートしたが、小規模漁業者の反対でその対象魚種や地域の拡大に時間を要し、2006年のアメリカにおける漁業管理の基本法であるマグナソン・スティーブンス漁業資源保存管理法の改正により、ITQ方式を主とする資源管理に移行した。更に地域の20人程度の漁業者グループに対しての漁獲枠割り当てや共同操業方式までも容認して、ITQ制度の普及を図った。
- ²⁷ Vessel Monitoring System (衛星漁船管理システム) の略称。衛星によって位置情報がモニターされ規制が守られているかを監視される
- ²⁸ 2016年のデータでは、数量ではノルウェーの1.5倍、金額では1.9倍、2005年から2016年の輸出シェア増加率では世界を圧倒する4.43%と極めて強い競争力を持つ。
- ²⁹ 海で行われる漁業。沿岸漁業・沖合漁業・遠洋漁業・海面養殖など。これに対して、河川や湖沼など淡水で行われる漁業を内水面漁業という。
- ³⁰ 気候が短期間に地球規模である状態から別の状態へと遷移すること。また、その影響を受けて、環境や生態系が大きく変化する現象をいう。気候のジャンプ。
- ³¹ この期間で1984年の遠洋漁業の総生産量228万トンを上回る326万トンもの生産量を失っている。
- ³² 漁獲可能量を個々の漁業者等に割り当てることなく自由競争の中で漁業者の漁獲を認め、漁獲量の合計が上限に達した時点で操業を停止させることによって漁獲可能量の管理を行うもの(農林水産省資料より。 https://www.jfa.maff.go.jp/j/suisin/s_yuusiki/pdf/siryo_12.pdf 2020年9月7日閲覧)
- ³³ 漁船1隻あたりの生産量ではノルウェーの1/20、漁業従事者の所得では1/3程度に留まる。
- ³⁴ 農林水産省(2009)「平成21年度 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国アンケート調査 漁業の担い手の確保・育成に関する意識・意向調査結果」16頁。
- ³⁵ 日本政策投資銀行.グローバル化する養殖産業と日本の状況～ノルウェー・チリにみるサーモン養殖の産業化と三陸ギンザケ養殖業復興への道筋～, https://www.dbj.jp/ja/topics/report/2014/files/0000016843_file3.pdf (2019/10/22)。
- ³⁶ 同掲書(16)、129-176項。
- ³⁷ 今井忠 (2011), 『増補水産加工外史 “痛快” 今忠一代記』 北斗書房、230頁。
- ³⁸ Individual Quota (個別割当) の略、ITQの概念と同じもの
- ³⁹ 農林水産省.農業・食料関連産業の経済計算.食品製造業の経済計算, <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500001&tsstat=000001015854&cycle=7&year=20170&month=0&tclass1=000001098075&tclass2=000001127359> (2019/9/20)。
- ⁴⁰ 工業統計調査. 「平成30年確報 産業別統計表産業別統計表.(1)従業者4人以上の事業所に関する統計表(産業細分類別)」, <https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2.html> (2019/10/22)。
- ⁴¹ 国際的には Import Quota と言われ、その対象はIQ品目と呼ばれる。経済産業省. 水産物の輸入割当て, https://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/03_import/04_suisan/index.html#himmoku (2019/9/11)。水産物では、あじ、いわし、さば、すけそうだら、たらこ、いか、干しするめ、昆布調製品、海苔、ぶり、さんま、ほたて貝について、輸入者と輸入数量又は金額が規制される。

- ⁴² 魚種、輸入形態、産地によって異なるが、加工用原料として使用される水産物にも高い関税率の品目が残っている。税関貿易統計輸入統計品目表（実行関税率表）、輸入統計品目表（実行関税率表）、実行関税率表（2019年4月1日版）、第1部 動物（生きているものに限る。）及び動物性生産品 第3類 魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物、https://www.customs.go.jp/tariff/2019_4/data/j_03.htm（2019/12/26）。
- ⁴³ 規制対象となった根拠は、GATT11条第2項(c)で定めた例外措置「国内農漁業の生産制限措置の実施のために必要な農漁業産品の輸入制限」への該当である。
- ⁴⁴ 海苔・エビ・ウナギの養殖、味付け海苔、カニカマ、ウナギのかば焼き、さきいか、各種寿司種スライスなど
- ⁴⁵ 各国は原産地呼称として独自に制度を定めている。フランスはAOC(Appellation d'Origine Controllee)、イタリアはDOC(Denominazione di Origine Controllata)、EUはDOP(Denominazione di Origine Protetta)・IGP(Indicazione Geografica Protetta)である。日本貿易振興機構(2011)「平成22年度 フランスにおける農林水産物等に関する知的財産保護の取り組み—地理的名称の適用を中心に—」、日本貿易振興機構(2016)「EUにおける地理的表示(GI)～生産者・支援団体の取組事例～」。
- ⁴⁶ OECが公表する金額ベースでの順位 The Observatory of Economic Complexity. Visualization, https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/nor/show/all/2017/_2019/9/15。
- ⁴⁷ Williams (2017), op. cit.p.2.
- ⁴⁸ Laurent J. Journo (2019). USDA, Foreign Agricultural Service. GAIN Report, “France Food Processing Ingredients 2019”, https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20Processing%20Ingredients_Paris_France_2-14-2019.pdf 2019/9/11。
- ⁴⁹ 農林水産省. 国際グローバル・フードバリューチェーン (GFVC) 推進官民協議会. ロシア極東等農林水産業プラットフォーム. ロシア極東9地域の農林水産概況・国家プログラム, https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/attach/pdf/russia-20.pdf (2019/12/30)。及び、農林水産省. 国際グローバル・フードバリューチェーン (GFVC) 推進官民協議会. ロシア極東等農林水産業プラットフォーム. 現況調査報告 https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/attach/pdf/russia-28.pdf (2019/12/30)。
- ⁵⁰ マイケル E. ポーター(著), 竹内弘高(訳) (1999), 『競争戦略論Ⅱ』、ダイヤモンド社、32-35頁。

【受領日 2020年9月27日 受理日 2020年10月31日】