中国水産物調査を通して見えた秋サケ輸出と日本の課題

清水（しみず） 幾太郎（いくたろう）　（さけますセンター さけます研究部）

はじめに

農林水産省は昨年，5 年後（2009 年）の輸出額を 6,000 億円に引き上げるため農林水産物の輸出倍増計画を打ち出した．これは世界的な日本食ブームやアジア諸国の経済発展に伴い，国産農林水産物にとって輸出拡大の可能性が出てきたことに起因する．日本産サケの輸出量は 1996 年では約 30,000 トンであったが，2005 年では水揚げ 213,757 トンのうち約 85,000 トンが輸出された．輸出額は 1996 年の 25.8 億円から，2005 年の 145.9 億円と 10 年で 5 倍以上に増加した．

輸出開始前の日本産サケは，供給量増大とそれに伴う在庫量の増加が主要因で価格低下に陥った．日本のサケ市場から低価格グレードの日本産サケを移動させ，供給量を減らして価格低下を抑制する．その手段として 1994 年から輸出が始まった．一方，近年 BSE や鳥インフルエンザ問題で水産物の国際的需要が高まり，欧米で天然サケ需要が増加した．日本産秋サケと中国の安い労働力を用いた製品を，欧米に輸出するビジネスが始まった．日本産サケの中国輸出が急増し，輸出価格も上昇傾向にある（図 1）．輸出開始前後における水揚げ量と産地価格との関係をみると，輸出開始後では産地価格の低下が緩やかになり，輸出によって価格低下に抑制がかかったといえる（図 2）．かつて価格低迷で増やしすぎだと言われた日本産サケが，今や産地価格も上昇し復活したかのように見える．

日本産サケにとって，輸出は産地価格を下支えする原動力となったが，主要輸出相手国である中国におけるサケの利用加工や水産物の実態はいかなるものなのか．今回，水産庁加工流通課委託事業（平成 18 年度水産物流通グローバル化対策委託事業）によって，輸出水産物の中国における利用加工動向について，現地調査の機会が得られた．そこで本報告では，その概要と今後の課題について述べる．

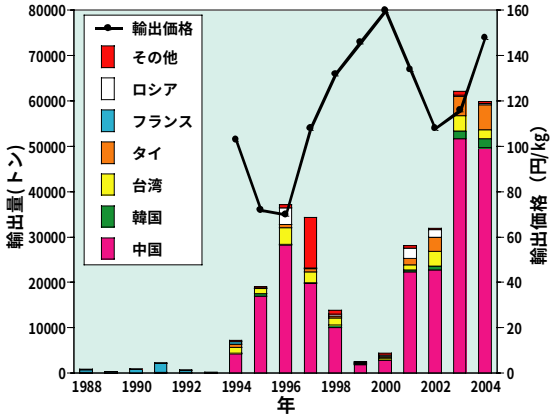

図1. 日本産サケの国別輸出量と輸出価格の推移．

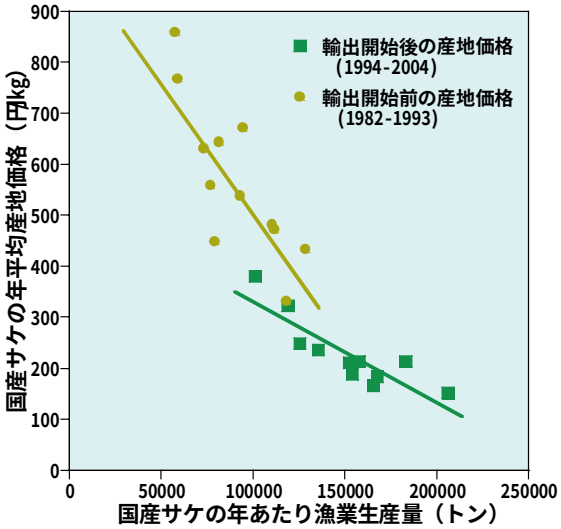

図2. 日本産（国産）サケの輸出開始前と輸出開始後における漁業生産量と産地価格との関係．

中国調査の概要

調査は，中央水産研究所水産経済部の松浦勉国際漁業政策研究員を団長とし，玉置泰司動向分析研究室長，三木克弘流通システム研究室長と清水の 4 名で，2006 年 10 月 15-18 日を山東省の青島市と日照市，18-21 日を上海市，21-24 日を浙江省舟山市で行った（図 3）．

山東省では山東山孚日水の日照工場・城島工場，三木水産で，日本産サケの欧米向け輸出加工現場

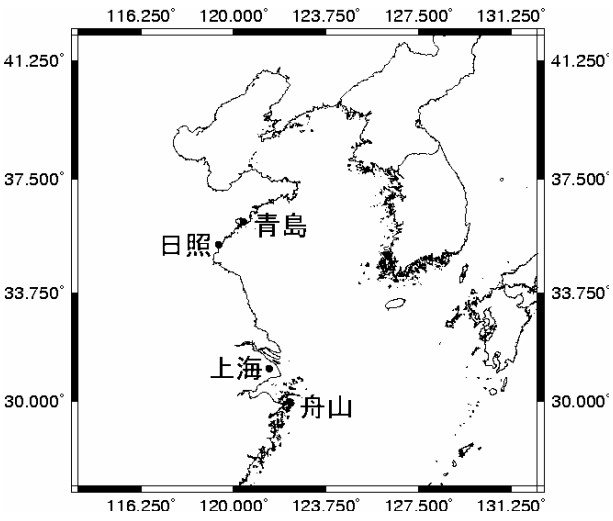

図3. 中国の水産物調査を行った都市の位置．

を視察した（図 4）．日照工場の処理能力は年平均 8,000 トン，従業員は 300 人．原料のサケは日本産 8 割，アラスカ産 2 割で，日本産サケは冷凍ドレスで苫小牧港から韓国経由で青島に入る．工場では産地別に製造ラインが分かれ，身色によって 3 種類にランク分けされ製品化される．欧米向けフィレは「Wild Salmon」と印刷された段ボール箱に梱包された．サケ以外にはスケトウダラ，ホキ，アジ等が加工されていた．

日本産サケの産地価格は現在上昇傾向にあり，加工製品の価格帯によってはヨーロッパ市場で敬遠され，中国への輸出の不安定化が懸念される．従って中国への輸出価格の抑制と安定につながる産地価格の安定化が課題である．

図4. 中国の秋サケ加工現場（山東山孚日水城島工場）．

上海市では口西水産市場，上海水産大学，石橋水産，百貨店「久光」の鮮魚売場「しんせん館」（図 5），長崎県上海事務所を訪問した．最近の中国では刺身と寿司が人気食材である．日本でのマグロの地位を，中国ではノルウェー産アトランティックサーモン（アトラン）が占め，20-30 才代に人気がある．刺身や寿司の詰合せには必ずアトランが入る．にぎり 3 貫の価格は，アトラン 21 元（1 元=約 15 円），マグロ 18 元，ウナギ 15 元，アマエビ 15 元で，アトランが最も高価であった．北海道産秋サケでは，上海の石狩水産による味噌漬け（17 元/pac），焼きサケ（ペッパー風味）（10 元/100g），スモークサーモン（24 元/100g）などの加工品が並べられ，アトランは生鮮用，秋サケは加工用とすみ分けられていた．バター焼き用アトラン（18 元/100g）の隣にサケの切り身（25 元/pac、約 400g）が並び，安価で売られていた（図 6）．他の食料品価格をみると，ホタテ貝柱（40 元/100g），米（70 元/5kg），リンゴ「ふじ」（12 元/500g）などであった．

図5. 上海市内の百貨店地下1階の鮮魚売場（上）に並ぶアトランティックサーモンが入った刺身詰合せ（下）．

今後購買層が広がればアトランより低価格な秋サケ製品の需要が見込まれる．また，上海市内で働く女性にとっては弁当や自分で選べる総菜などの中食がブームになっており，秋サケを活かせる分野になるのではと期待される．

舟山群島最大の舟山島に位置する中国最大の漁業都市舟山市では，中国舟山国際水産市場，舟山興業有限公司，舟山震洋発展有限公司，舟山海洋漁業公司（国営）を視察した．大規模な漁港に市場と水産会社が並び，漁船から直接加工場に水揚げされるシステムになっており，中国国内向けと日本向け製品の加工場が分かれていた．

近年中国では経済発展により都市での職種が増え，船員や工員の担い手確保が地元では難しくなり，内陸地方から労働力を集める必要になってきた．また，中国の沿岸漁民は組織化されておらず販売力が弱いことから，漁業組合化が課題となってきており，その実現に向けて舟山をモデルに上海水産大学の研究が始まることになった．

図6. 鮮魚売場に並ぶバター焼き用アトラン（左）とサケの切り身（右）.

青島，上海，舟山いずれの街では，大小様々な飲食店，レストランに海産魚の活魚水槽が並び，干物屋には魚，ナマコ，エビ，イカ，海苔などが山ほど積み上げられていた. 中国では潜在的に水産物需要（淡水の活魚や塩干物）が旺盛であり，従来から淡水養殖は盛んだったが，海面養殖にも力を入れている. 沿海域を中心に海産魚の需要が拡大し，生鮮（冷凍）物の消費が伸びつつある. しかし，内陸への生鮮物の消費流通にはコールドチェーンの整備が不可欠である.

かつて日本が高度成長時代に経験したのと同様，中国でも北京オリンピック（2008 年）と上海万博（2010 年）を迎え，まさに絶頂期にあるように思えた. 人々の動きや街造りに想像した以上にダイナミックな躍動が感じられた. しかし，当時日本では反映の陰で環境問題が深刻化した. 上海水産大学の先生は超近代的ビル群が立つ上海市の社会資本整備の遅れを指摘しており，日本の教訓が活かされる方向を見守りたい. 風光明媚で温暖な舟山は，水産業や港湾業から観光業への展開を計りつつあり，開発によって島の素朴さが失われないようにと祈らずにはいられなかった.

おわりに

日本産サケが中国で加工され，欧米の人々の口に入ることは決して悪いことではない. グローバルな視野でみれば，北太平洋の生産力がサケというサカナを通して国際的に利用されるからである. 一方，日本国内においては秋サケに対する潜在的需要の発掘が十分なされてきたとは言い難く，日本産サケの輸出増加を手放しでは喜べない. 日本のサケ市場は需要と供給の不均衡にある. 日本産サケを活かした食材を提供し，生産者側が流通の主導権をとれるようにするためにはマーケティング研究を発展させる必要がある. さらに国際間の水産物需給のミスマッチを明らかにし，現在の資源を有効に利用できれば資源水準を増大させたのと同じ効果が期待されることから，水産資源の需給バランスに関する国際研究が必要である. 日本経済は中国に大きく依存し，相互に影響し合っている. 水産経済においても多くの共有する課題に対し，共に取り組んでいかなければならないと思う.

調査に際して友好的かつ親愛的に対応していただいた中国の方々，海外調査の準備段階からご配慮いただいた水産庁加工流通課の田原康一課長補佐，三輪剛志係長始め，関係機関の方々に厚く感謝申し上げます.