

水産業の現状

(注) 水産業は、一次産業である「漁業」と二次産業である「水産加工業」を総称しています。統計上、「漁業」には、海面漁業、海面養殖業、内水面漁業、内水面養殖業及び漁家自家加工が含まれます。同じく「水産加工業」は水産食料品製造業のことであり、水産缶詰・瓶詰製造業、海藻加工業、水産練製品製造業、塩干・塩蔵品製造業、冷凍水産物製造業、冷凍水産食品製造業及びその他の水産食料品製造業が含まれます。

なお、本報告では原則として公開されている最新の統計資料を使用していますが、その多くは平成16年版となっています。

2 水産業の現状

< 本県の地勢 >

本県は、東に太平洋を臨み、西部一帯は奥羽山脈、北東部には北上山地、南部には阿武隈山地が連なっており、北上川、鳴瀬川、名取川、阿武隈川等の大河川が大崎平野や仙台北平野を貫き、仙台湾や追波湾に注いでいます。

県土面積は7,284 km²で国土面積の1.9%を占め、海岸線は総延長約842 kmに及び、ほぼ中央部に突出した牡鹿半島を境に南北で異なる様相を呈しています。北は複雑な屈曲を有するリアス式海岸、南は一部松島湾を除いて平坦な砂浜海岸が仙台湾を形成しています。こうした山地、河川、海岸線が織りなす複雑な地形は、各地に景勝地を作り出すとともに、水産業においては、小湾を利用した養殖業や漁船漁業などが発達する基盤となりました。

一方、本県沖合は、黒潮分派、親潮分枝、津軽暖流などの寒暖流が交錯する生産性の高い海域であり、金華山・三陸沖漁場は世界四大漁場のひとつとして知られています。

また、本県には全国的にも名高い塩釜、石巻及び気仙沼の特定第3種漁港をはじめ142の漁港と10か所の水産物産地卸売市場があり、世界有数の金華山・三陸沖漁場やリアス式海岸と砂浜海岸によって形成された沿岸の好漁場からの恵みとして多種多様な魚介藻類が水揚げされています。

(1) 本県水産業の特徴

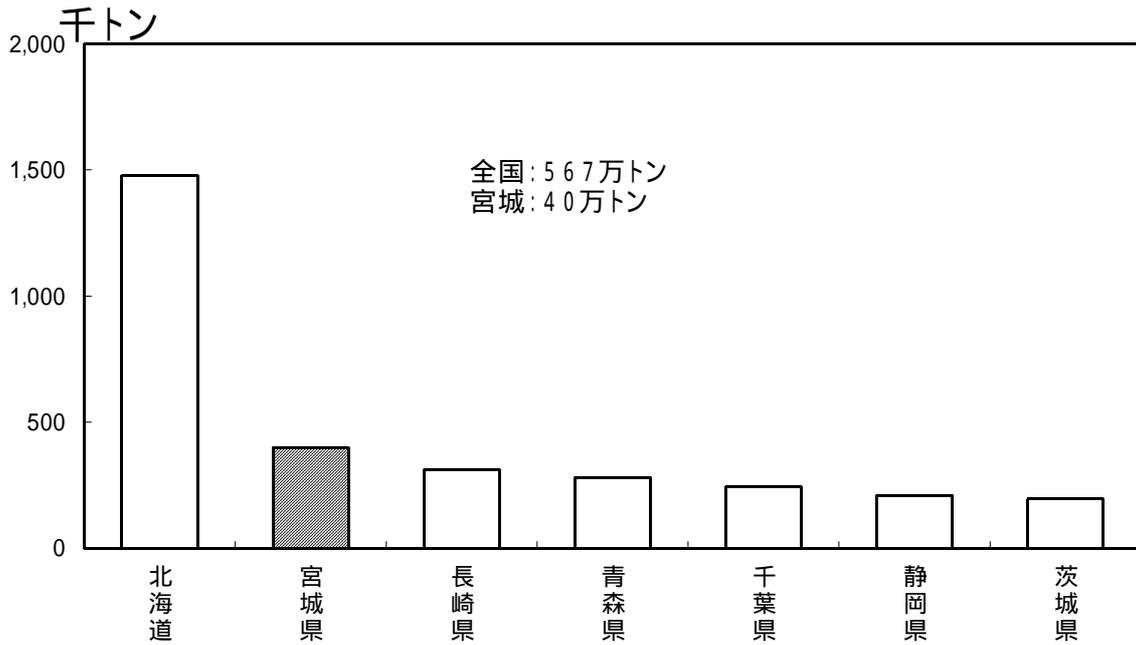
イ 漁業・養殖業

本県は、前面に広がる豊かな漁場及び遠洋漁場から集積される多種多様な水産物を活用して全国屈指の水産県として発展してきました。

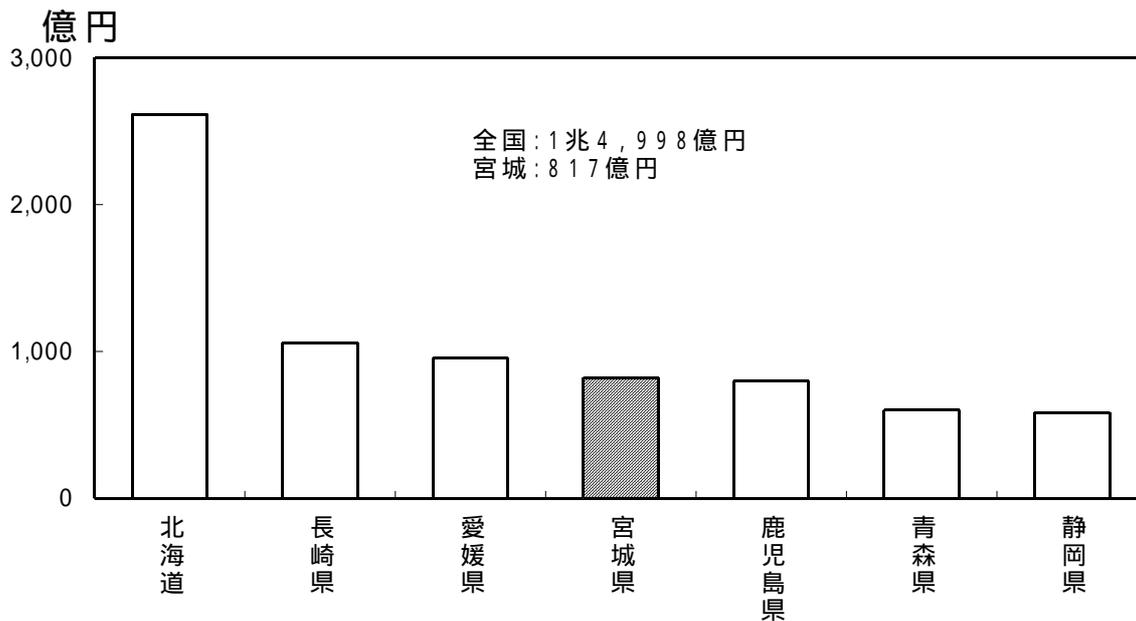
牡鹿半島以北では、採介藻漁業や漁船漁業とともに、リアス式海岸特有の急深な小湾を利用して、かきやわかめなどの養殖業が盛んに行われています。一方、牡鹿半島以南の広大な仙台湾においては、小型底びき網漁業や刺網漁業などの漁船漁業、遠浅の沿岸部を利用したのり養殖業などが盛んです。

また、牡鹿半島沖合の金華山・三陸沖漁場では沖合漁業が、さらに、遠く海外の漁場においても本県漁船による遠洋まぐろはえ縄漁業などの遠洋漁業が盛んであり、本県の遠洋漁船の船籍数は全国屈指です。

平成16年の海面漁業・養殖業生産量は約40万トン(全国567万トン,構成比7.1%)で北海道に次ぐ全国第2位,同様に海面漁業・養殖業生産額は,807億7千万円(全国1兆4,998億万円,構成比5.4%)で全国第4位に位置しています。



資料：農林水産省統計部「ポケット水産統計」
 図1 都道府県別の海面漁業・養殖業生産量（平成16年）



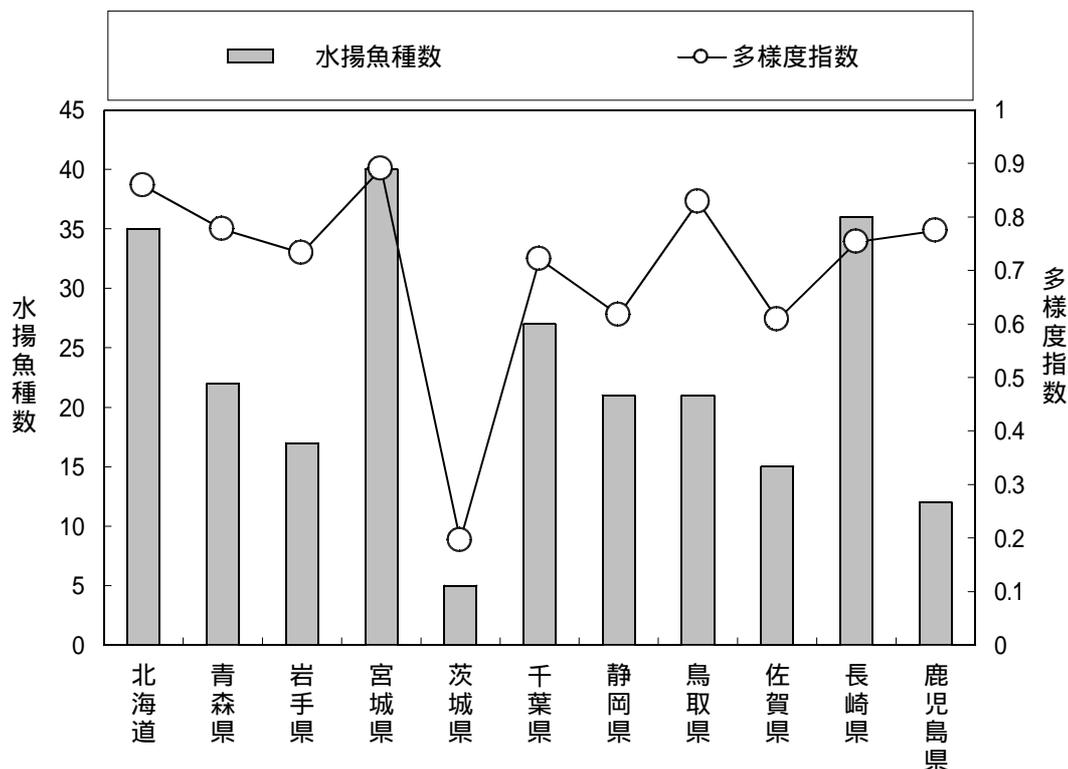
資料：農林水産省統計部「ポケット水産統計」
 図2 都道府県別の海面漁業・養殖業生産額（平成16年）

（注） 漁業に関する数量及び金額を表す統計には「属人統計」と「属地統計」があります。
 「属人統計」は生産者の所在する都道府県（場所）ごとの集計であり、「属地統計」は水揚港の所在する各都道府県（場所）ごとの集計です。
 なお、この動向では断りのない場合には、「属人統計」を使用しています。

(イ) 水揚げされる魚種の多様性

全国水揚上位22港を都道府県別に集計し、水揚魚種数と多様度指数を比較すると、本県の水揚魚種数及び多様度指数はともに全国第1位であることがわかります。(平成15年統計)

このことは、本県には特定の魚種に限られることなく、多種多様な魚介類が数多く水揚げされていることを示しています。



資料：農林水産省「水産物流通統計」(属地統計)から作成

図3 都道府県別の水揚魚種数と多様度指数(平成15年)

(注1) 水揚魚種数及び多様度指数は、水揚数量が100トン以上の魚種を対象として算出した。

(注2) 多様度指数には、シンプソンの多様度指数を用いた。

本指数は、水揚魚種が多くかつ魚種毎の水揚量に偏りが少ない(特定魚種に偏らない)ほど値は高くなり、1.0に近づく。

(ロ) 主な水産物の全国順位

本県には全国有数の生産量を誇る魚種が数多くあります。平成16年の海面漁業生産量は、まぐろ類、かじき類、さめ類、めぬけ類、おきあみ類及びあなご類が全国第1位、さんま、きちじ及びあわび類は全国第2位です。また、海面養殖業においても、ぎんざけ及びほや類が全国第1位、かき及びわかめは全国第2位です。

区 分	魚種名	生産量(トン)	全国順位
海面漁業	まぐろ類	36,740	1位
	かじき類	5,192	1位
	かつお	37,617	3位
	さめ類	13,925	1位
	さけ類	5,255	3位
	さんま	26,538	2位
	めぬけ類	278	1位
	きちじ	246	2位
	おきあみ類	20,557	1位
	かれい類	3,040	3位
	たら類	15,426	3位
	あなご類	953	1位
	あわび類	230	2位
海面養殖業	かき(殻付換算)	60,147	2位
	ほたてがい	14,384	3位
	わかめ	19,414	2位
	ぎんざけ	9,586	1位
	ほや類	11,486	1位
	こんぶ	2,431	3位

資料：農林水産省統計部「ポケット水産統計」

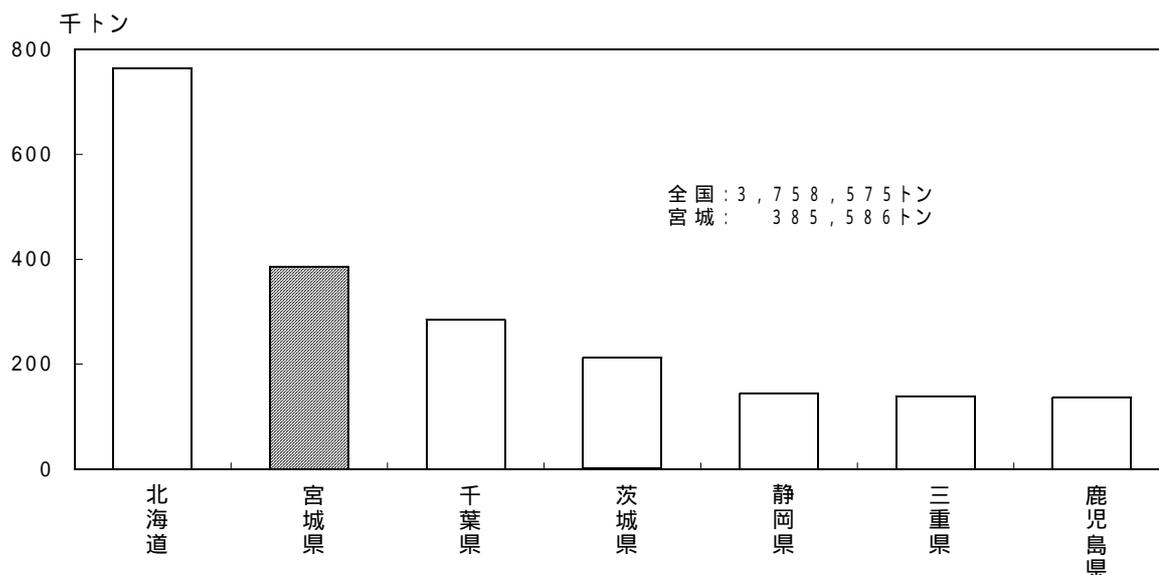
表1 本県における主な水産物の生産量と全国順位(平成16年 海面漁業・海面養殖業)

ロ 水産加工業

本県水産加工業は、特定第3種漁港である塩釜、石巻及び気仙沼港における豊富な水揚げと高い技術に支えられ、全国でもトップクラスの地位を築き上げてきました。本県漁業が200海里規制により北洋漁場から撤退した後は、加工原魚の多くを海外からの輸入に頼らざるを得ない状況ですが、現在でも全国屈指の生産量を維持しています。

平成16年の水産加工品生産量は約39万トンで、全国第2位（全国376万トン、構成比10.3%）です。

図4 都道府県別の水産加工生産量（平成16年）



資料：農林水産省統計部「水産物流通統計年報」

(イ) 主な水産加工品と全国順位

本県には全国有数の生産量を誇る特徴ある水産加工品が数多くあります。平成16年の生産量は、ささかまぼこで有名なねり製品をはじめ、あげかまぼこ、水産物調理食品及びたら・すけとうだら塩蔵品は全国第1位、調理食品以外の魚貝類冷凍食品、さけ・ます塩蔵品、たらこ・すけとうだらこ塩蔵品、いか塩辛、水産物漬物及び生鮮冷凍水産物（全魚種合計）などが全国第2位です。

表2 本県における主な水産加工品の生産量と全国順位

品目		生産量（トン）	全国順位
ねり製品	かまぼこ	13,188	1位
	あげかまぼこ	36,970	1位
冷凍食品	魚介類	20,513	2位
	水産物調理食品	25,726	1位
塩蔵品	さけ・ます	10,196	3位
	たら・すけとうだら	9,456	1位
	たらこ・すけとうだらこ	4,314	2位
その他の食用加工品	いか塩辛	6,679	2位
	水産物漬物	20,478	2位
生鮮冷凍水産物	全魚種合計	185,621	2位

資料：農林水産省「水産物流通統計年報」

我が国の水産物食料需給の動向

1 国民1人・1日当たりの供給栄養量

国民1人・1日当たりの供給栄養量は、たんぱく質については、魚介類や肉類の消費減少に伴う動物性たんぱく質の減少等により対前年比0.8%減(0.8g減)の83.7gとなり、脂質については、肉類、魚介類、油脂類などの消費減少により同2.4%減(2.0g減)の81.6gとなりました。これにより、PFC熱量比率は、たんぱく質(P)が13.1%、脂質(F)が28.7%、糖質(C)が58.2%となっています。

単位：%

	S40	S50	S60	H2	H7	H12	H13	H14	H15	H16
たんぱく質(P)	12.2	12.7	12.7	13.0	13.3	13.1	13.4	13.2	13.1	13.1
脂質(F)	16.2	22.8	26.1	27.2	28.1	28.7	28.9	28.9	29.1	28.7
糖質(炭水化物)(C)	71.6	64.4	61.2	58.9	58.6	58.2	57.7	57.9	57.8	58.2

表1 1人1年当たりのたんぱく質、脂質、糖質(炭水化物)の供給熱量割合(PFC熱量比率)
(農林水産省総合食料局：「食料需給表」より。酒類は含まない。H16は概算値。以下同じ)

(単位：kg/人・日)

		平成12年		平成13年		平成14年		平成15年		平成16年	
			%		%		%		%		%
動物性たんぱく質	魚貝類	19.4	22.4%	21.3	24.3%	19.6	22.8%	18.5	21.9%	18.0	21.5%
	肉類	14.4	16.6%	13.9	15.8%	14.3	16.6%	14.1	16.7%	13.9	16.6%
	鶏卵	5.7	6.6%	5.7	6.5%	5.7	6.6%	5.6	6.6%	5.6	6.7%
	乳製品	8.3	9.6%	8.2	9.3%	8.1	9.4%	8.1	9.6%	8.2	9.8%
植物性たんぱく質		39.0	44.9%	38.7	44.1%	38.4	44.6%	38.2	45.2%	38.0	45.4%
計		86.8	100.0%	87.8	100.0%	86.1	100.0%	84.5	100.0%	83.7	100.0%

資料：農林水産省総合食料/食糧需給表

表2 たんぱく質供給量の推移

2 我が国の水産物の需給構造と自給率

平成16年の魚介類の国内消費への仕向量(原魚換算ベース)は、輸入量と併せて1,048万トンです。うち食用仕向量は約8割の801万トンで、国民1人1年当たり62.7kg(粗食料)になります。これを不可食部分を除いた純食料ベースで見ると34.5kgになり、粗食料、純食料ともに平成の時代に入り減少を続けています。また、食用魚介類の自給率も昭和39年の113%をピークに減少し、平成16年は55%となっています。

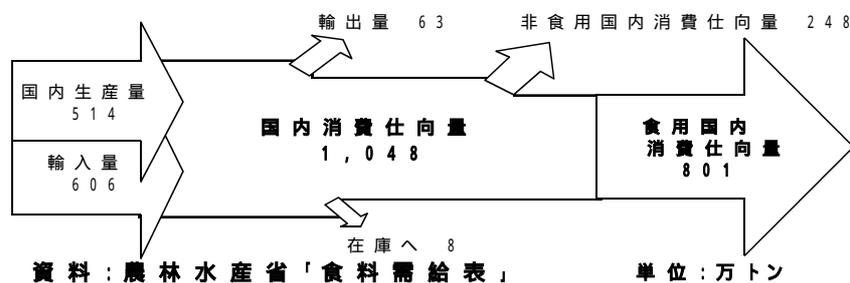


図1 我が国の魚介類需給の現状(H16概算値)

	S40	S50	S60	H2	H7	H12	H13	H14	H15	H16
粗食料(年・人/kg)	51.4	67.4	69.5	71.2	71.0	67.2	69.2	67.4	64.3	62.7
純食料(年・人/kg)	28.1	34.9	35.3	37.5	39.3	37.2	40.2	37.6	35.7	34.5
魚介類自給率(%)	110	100	86	72	59	53	53	53	57	55

表3 1人1年当たりの粗食料・純食料及び食用魚介類の自給率(H16は概算値)

水産物の輸出入

1 我が国の水産物輸入

平成16年の我が国の水産物輸入量は、数量（通関時の形態による重量）では前年比16万トン（5%）増の348万5千トン、金額ベースでは679億円（4%）増の1兆6,371億円となっており、依然として世界最大の水産物輸入国となっています。

世界の貿易は、WTO（世界貿易機関）を中心とした共通ルールに基づいて行われていますが、最近では、それを補うものとして特定の2国間などで、関税撤廃等を内容とするFTA（自由貿易協定）を柱とした、EPA（経済連携協定）の交渉が活発化しています。我が国は既にシンガポール、メキシコとの間で協定が発効しており、さらにアジア諸国などとの交渉が行なわれています。

2 本県の特徴

本県では、輸入水産物の増加により、ギンザケやノリ、カキなどが厳しい競争を強いられている一方、原料の多くを輸入に依存している水産加工業においては、近年、世界的な水産物の需要拡大により原魚の安定的な確保が難しくなっている状況にあります。

このように宮城の水産業は、水産物の輸入に関して「一定のルールの中で限定された輸入が望ましい」と、「需要に沿って安定した輸入が望ましい」という、二つの相反する側面を有しています。個別の経営にあっても、WTOにおける包括的な交渉状況や個別のFTA交渉など国際的な動向を注視しながら、将来の経営展望を描かなければならないという難しい状況にあるといえます。

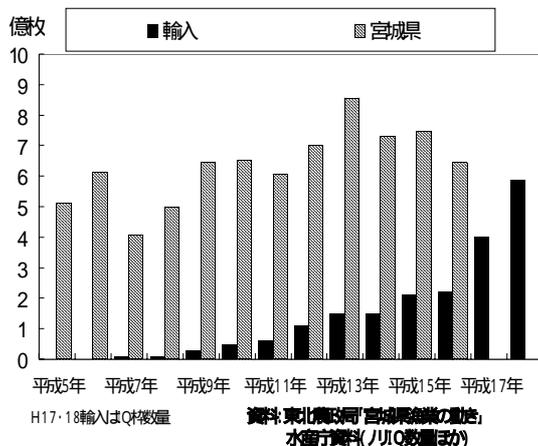


図1 本県のり生産量と輸入量の比較

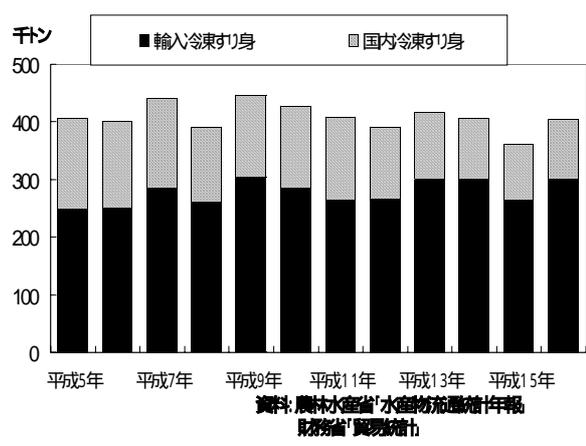


図2 国内すり身生産量と輸入量

3 水産物の輸出

一方輸出に関しては、世界的な日本食ブームの広がりやアジア諸国での経済発展に伴う高所得層の増加等により、高品質でかつ安全性に対する信頼が高い我が国農林水産物・食品の輸出拡大の可能性が増大しています。

このことから平成17年4月に、生産・流通・観光など幅広い分野の経済団体や自治体等をメンバーとして“農林水産物等の輸出額を5年で倍増”（2,954億円6,000億円）を目標とした農林水産物等輸出促進全国協議会が設立されるとともに、同9月には東北地域農林水産物等輸出促進協議会も設立され、セミナーやシンポジウムの開催などを通じて各種の情報提供や研究など、輸出促進に向けた取組が行われています。（本県も両協議会に参加）

本県においても、中国・大連での商談会の開催、同じく上海での食材フェアの開催などに取り組んでいます（第2部 P58「主な取組」参照）。

第 期北西太平洋鯨類捕獲調査（JARPN ）について

国際捕鯨委員会（IWC：International Whaling Commission）の第34回年次総会において、商業捕鯨の一時停止（モラトリアム）が採択されたことから、日本の商業捕鯨は、昭和62年以降中断されています。このような決議の見直しを図るため、我が国はミンク鯨等の生物学的及び資源学的データの収集を目的に、昭和62年から南氷洋鯨類捕獲調査（JARPA：Japan's Whale Research Program in the Anterctic）を、また、平成6年からは北西太平洋鯨類捕獲調査（JARPN：Japan's Whale Research Program under Special Permit in the Western North Pacific）を実施しています。

平成6年から平成11年にかけて行われた第 期北西太平洋鯨類捕獲調査（JARPN ）では、ミンク鯨の捕獲枠を算定するのに必要な捕獲調査を実施したところ、鯨類がサンマやカタクチイワシ等、大量の水産資源を捕食していることが明らかとなりました。この調査結果などを基に試算すると、世界的には海面漁業生産量の3～5倍に相当する海洋生物資源が、鯨類に捕食されているものと推定されます。これらの事例は、水産資源を包括的に管理するため、食物連鎖の上位に位置する鯨類等の資源調査の必要性が強く認識される契機となり、平成12年からは第 期北西太平洋鯨類捕獲調査（JARPN ）が始まりました。

2年間の予備的調査の後、平成14年秋季から実施されている JARPN の本格調査では、鯨類の回遊に合わせて9月から10月に釧路沖、4月から5月に三陸沖で鯨類の捕獲調査が行われています。平成17年の三陸沖鯨類捕獲調査では、捕獲したミンク鯨の胃内容物として、メロウド（イカナゴ）が卓越しており、その他、カタクチイワシやツノナシオキアミも確認されました。このことは、鯨類の食性が多種多様であることを示唆すると同時に、鯨類が漁業者と水産資源を競合している実態を示すものです。

本県も上記調査に参画し、拓洋丸によるイカナゴ資源調査などを行っていますが、今後とも、沿岸漁業の安定と地域の活性化、鯨文化と伝統の次代への継承を実現するため、国と歩調を合わせながら、我が国沿岸捕鯨の早期再開に努めていくこととしています。



三陸沖鯨類捕獲調査



ミンク鯨の胃内容物（カタクチイワシ）

〔(財)日本鯨類研究所提供〕