

漁港・市場における輸出実態の把握手法の検討

Examination of investigation methods of export items and volume for fishing port and market

浪川珠乃*・宮本博文**・謝花喜登***

Tamano NAMIKAWA, Hirofumi MIYAMOTO and Yoshitaka JAHANA

* (一財)漁港漁場漁村技術研究所 第1調査研究部 主任研究員

** 水産庁 漁港漁場整備部 計画課 課長補佐

*** 沖縄県 農林水産部 漁港漁場課 主任

Considering the increased world demand for fishery products, Japan's fisheries products exports are on an upward trend. In order to further promote exports, it is important to promote the development of fishing ports and markets, which are the basis for the production and distribution of a wide variety of fishery products. However, since the export process of fishery products is diversified and very complicated, it is not easy for fishing port / market stakeholders to accurately grasp necessary developmental contents. Moreover, it is difficult to keep their motivation.

In this paper, we examined a method for easily grasping export fisheries, quantity, etc for each fishing port / market so that stakeholders of each fishing port / market can obtain basic data for implementing efforts to promote exports.

Key Words : export of fishery products, fishing port, fishing market

1. はじめに

世界の水産物需要の増大を背景に日本の水産物輸出は増加傾向にある。今後、さらに輸出を促進していくには、多種多様な水産物の生産・流通の基盤である漁港・市場における対策が重要である。しかし、漁港・市場から輸出にいたる水産物の流通過程は多岐にわたり非常に複雑であることから、漁港や市場関係者にとって、必要な対策を的確に把握していくことは容易ではなく、また、対策に向けた意識が醸成しにくい状況にある。

このため、本稿では、各漁港・市場の関係者が輸出促進に向けた取組を行うための基礎データが得られるよう、漁港・市場における輸出の実態を簡易に把握する手法を検討する。

まず、現状の漁港・市場ごとの輸出品目・量等を把握する際の問題点を洗い出し、次に、日本の水産物の一般的な輸出の傾向を把握した。これらより、漁港・市場ごとの輸出品目・量等を簡易に把握するための調査方法を立案し、その手法をもって、漁港・市場の輸出品目・量等を把握した。

2. 漁港・市場ごとの輸出量を把握する際の課題

2.1 日本の水産物輸出にかかる統計

まず、既存の統計の状況を確認したい。日本の水産物輸出量が分かる統計資料としては、以下のものがある。

①農林水産物輸出入統計

農林水産物輸出入統計は、日本の農林水産物貿易状況を把握することによって、我が国の国際関係諸施策の企画・立案に必要な基礎資料を整備することを目的として作成されている。財務省「貿易統計」を基に、農林水産物に該当する品目を抽出し、組み替えて集計を行っているもので、月毎に輸出品目名、数量と金額、輸出金額上位3か国の輸出量と輸出金額が整理されている。

貿易統計は、税関を通過する際に提出された各種申請書に基づいて作成されており、輸出金額はFOB価格(運賃、保険料を含まない価格)である。

日本の水産物の輸出の概要はわかるものの、その水産物がどこの漁港で漁獲されたかは、不明である。

②財務省貿易統計

貿易統計の作成は、外国貿易等に関する統計基本通達に基づいて実施され、目的は、貿易の実態を正確に把握し各国の外国貿易との比較を容易にすることにより、国及び公共機関の経済政策並びに私企業の経済活動の資料に資すること(第1章総則「2 外国貿易等に関する統計の目的」)とされている。

貿易の全データを取り扱っていることから、前述の農林水産物輸出入統計よりも詳細に分析できるが、HSコード(国際貿易商品の名称及び分類を世界的に統一するために作られたコード)で整理されているため、品目の抽出が必要で、簡便に使用できるとは言い難い。

③FAO FISHSTAT

世界の漁業生産、貿易に関する FAO(国連食糧農業機関)のデータベースで、約 240 カ国のデータが 1950 年から英語・仏語・西語で納められており、専用ソフトウェア(FishStat J)をダウンロードすることで、だれでも自由に利用できる。データセットのうち、「Global commodities production and trade(世界の水産物の生産・貿易)」で、漁種・国別に貿易量と貿易金額が抽出できる。ただし、金額の単位は 1000USD であること、水産物の分類が日本と異なる場合があること(例えばブリ)など、単純に日本の統計と比較できない。

以上のように、既存の統計だけでは、漁港・市場ごとの輸出品目・量等は把握できない。

2. 漁港・市場ごとの輸出量を把握する際の課題

漁港・市場ごとの水産物の輸出先・輸出量の把握にあたっては、以下のような課題がある。

①複数の多様な経済主体を経由する。

漁港で陸揚げされ産地市場で取引された水産物は、仲買人や水産加工場、商社等、多様な経済主体を複数経由しながら流通するため、輸出先が特定できなくなることが多い。例えば、買参権を持つ仲買人が産地市場で購入して冷凍加工場に売り、冷凍加工場が商社を通じて輸出する等の場合には、どの漁場で陸揚げされた水産物がどの国にどれだけ輸出されたか、特定は難しい。

②産地側では輸出先が不明な場合がある。

加工業者や商社等が多数の漁港から水産物を集荷して輸出するケースもあり、産地側では輸出先や輸出量が不明な場合もある。

③輸出地の税関の統計資料では産地が分からない。

輸出港(あるいは空港)は、加工場の立地や商社の都合、定期航路の存在や国内流通網により左右されるため、輸出地の税関の統計資料では、産地が分からない。例えば、北海道で漁獲されたスケソウダラが下関からフェリーで韓国に輸出されていること等からも税関では産地の推測ができないことがわかる。

④養殖魚の取引は市場では把握できないことが多い。

養殖魚は、市場を通らないことが多く、生産実態も、輸出先・輸出量も把握できないことが多い。ただし、鹿児島県東町漁協のブリや、北海道の漁協のホタテ等のように、漁協が養殖主体である場合には、市場統計等に計上されていることが多いため、把握できる。

このような日本の水産物流通の現状から、漁港・市場ごとの輸出品や量、金額を把握するためには、各漁港・市場で実際に水産物を購入し、輸出につなげている関係者に対してその取引の内容を直接尋ねる必要がある。

企業間の取引情報としては、帝国データバンクのデータベースがあるが、これは企業間の取引関係を示すもので、取引内容・量・金額といった情報は入手できない。企業経営の根幹にかかわるデータでもあるため、容易に聞き出せるものでもないと考えられることから、ここでは、漁港・市場の関係者を通して、各漁港・市場にアンケート等の調査を行うこととした。

3. 日本の水産物輸出経路の概況

アンケート等の調査の構成を検討するため、日本の水産物輸出の概況を把握した。

水産物輸出には様々な輸出経路がありえるが、魚種等によってマーケットが異なり、分類できると考えられたため、魚種毎に輸出経路等の概略の把握を試みた。

魚種としては、輸出量・金額の多い以下の 7 魚種とした。

表-1 魚種毎の輸出経路の把握

魚種	生産・輸出概況	主な輸出経路
ホタテ	<ul style="list-style-type: none"> H28 生産量：42.8 万 t 輸出量：6.2 万 t 北海道で 7 割、青森等東北で 3 割が生産。 輸出は増加傾向で、約 12%が活・生鮮・冷蔵で韓国へ、残りが冷凍で主に中国へ輸出。 	<ul style="list-style-type: none"> 活・生鮮・冷蔵は、陸路で博多、下関から韓国へ、千歳空港から香港へ 冷凍は苫小牧、八戸から中国へ 苫小牧からの輸出量が多い
サケ・マス	<ul style="list-style-type: none"> H28 生産量：11.2 万 t 輸出量：1.8 万 t 北海道で 9 割、東北で 1 割が生産。 輸出は減少傾向で、殆どは冷凍で中国、ベトナム、タイへ輸出。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍加工後、苫小牧、小樽、釧路、仙台塩釜から、中国・ベトナムへ輸出
スケトウダラ	<ul style="list-style-type: none"> H28 生産量：13.4 万 t 輸出量：1.5 万 t 釧路、網走、紋別で約 77%を占める。 輸出は減少傾向で、約 72%が冷凍、25%が生鮮での輸出で、すり身の輸出はわずか。 	<ul style="list-style-type: none"> 生鮮・冷蔵は、北海道で陸揚げ後、下関港から韓国へ。東北で陸揚げされたものは冷凍加工され、八戸、秋田船川港から中国へ。
サンマ	<ul style="list-style-type: none"> H28 生産量：11.4 万 t 輸出量：0.4 万 t 北海道、東北で約 75%を生産。 輸出は平成 23 年以降激減。 冷凍でロシア、ベトナム、中国等へ輸出。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍加工後、苫小牧、小樽、釧路、仙台塩釜から、中国・ベトナムへ輸出

サバ	<ul style="list-style-type: none"> ・H28生産量：55.7万t 輸出量：21.1万t ・全国で水揚げされるが、関東、東海、九州の陸揚げが多い。 ・輸出は増加傾向で、冷凍でタイ、エジプト、ガーナ等に輸出。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各産地で冷凍加工され、東京、仙台塩釜から東南アジア、中東へ。
イワシ	<ul style="list-style-type: none"> ・H28生産量：70.7万t 輸出量：3.9万t ・全国で水揚げされるが、関東、東海、九州の陸揚げが多い。 ・輸出は増加傾向で、冷凍でタイ、エジプト、ガーナ等に送られている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各産地で冷凍加工され、東京、仙台塩釜から東南アジア、中東へ。
ブリ	<ul style="list-style-type: none"> ・H28生産量：24.6万t 輸出量：8t ・全国で漁獲されている。九州、四国を中心に養殖もされている。 ・輸出は増加傾向で、単価も高水準。冷凍で米国への輸出が主。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中国、九州からの輸出が主。

4. 漁港・市場における輸出実態の把握

4.1 調査の実施

魚種別の輸出概要を踏まえた結果、水産物の輸出は

冷凍が多く、産地の近傍で冷凍加工やパッキングをされていると考えられるため、産地の加工業者やそこへ加工原料を販売する仲卸業者といった産地市場の買受業者への調査を中心にアンケートを行い、輸出実態を把握する方法を試みた。

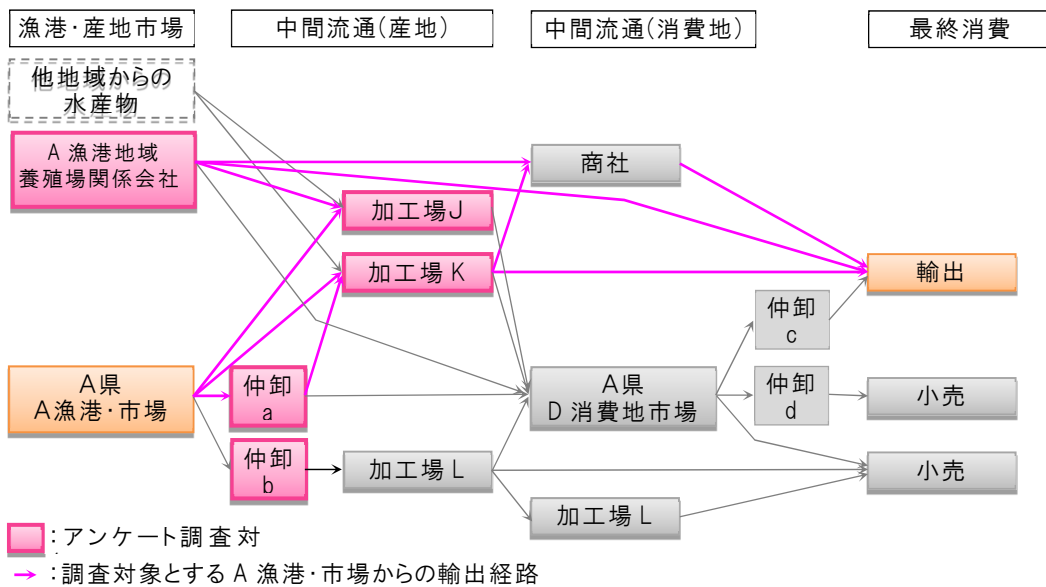


図-4 輸出に向かう水産物の流通過程のイメージ図

調査の手順は次のようにした。

A. 漁港管理者(市場管理者)の調査実施手順

当該漁港で取扱われている魚種、取扱量、販売先等を整理して、調査対象魚種と調査対象買受業者を選定し、その調査対象買受業者に調査票を配布し、回収したうえで、それらの調査票を提出してもらった。

手順① 主な買受業者の調査

市場統計等を用いて、主な取扱魚種、その搬入経路、各魚種別の主な買受業者等を調査、整理。

手順② 魚種毎の調査対象買受業者の選定

記入した「漁港管理者/市場管理者用調査票」から魚種毎の調査対象買受業者を選定(図4参照)。選定した買受業者に対して、「買受業者用調査票」を配布し、記入を依頼。

手順③ 調査票の回収・確認

買受業者へ配布した調査票を回収、記入内容を確認。

手順④ 調査票の提出

記入した調査票及び回収した調査票を提出。

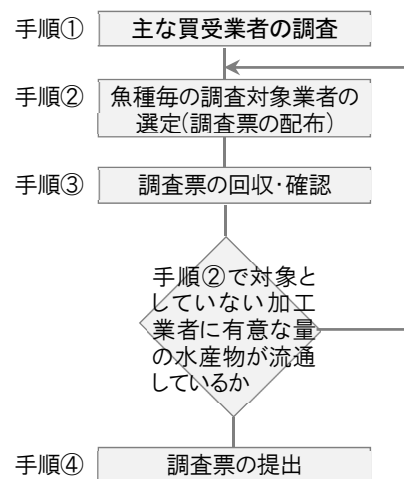


図-5 漁港管理者(市場管理者)の調査実施手順

ただし、仲卸業者等が地域内の加工業者へ水産物を販売している場合は、仲卸では輸出量等が把握できない可能性があるため、仲卸の販売先である加工業者も調査対象とした。

B. 買受業者の調査実施手順

取扱っている魚種毎に、調達漁港や主な仕向先、輸出されていると考えられる割合を、調査票に記入してもらい、提出してもらった。

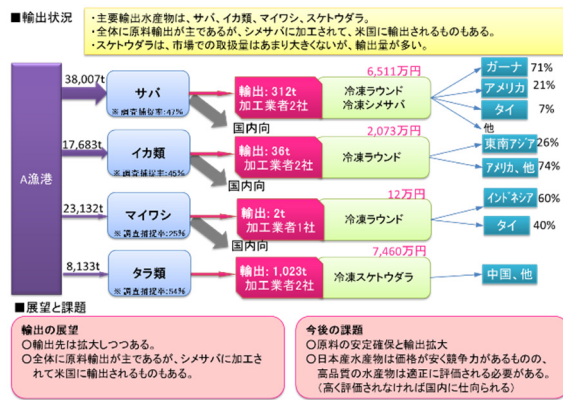
4.2 漁港・市場ごとの輸出実態の把握

これらの調査を実施した結果、一定量の輸出がある漁港、回答数が多い漁港については、輸出概況を把握することができた例として2漁港について示す。

■A 漁港

A 漁港の調査結果を以下に示す。

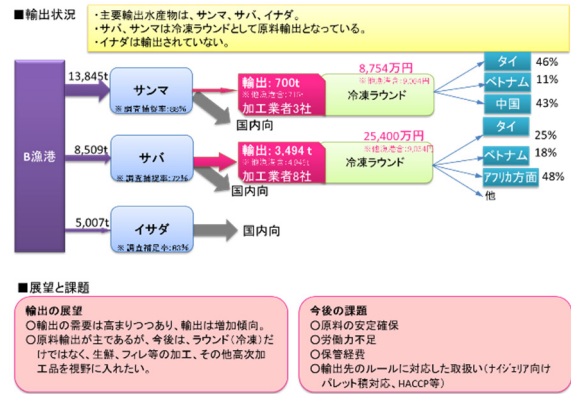
A 漁港については、買受業者用調査票の回答が約5割程度と少なかったが、回答の合計を見ると、主な輸出水産物はサバで340t、イカ類で38t、マイワシで2t、タラ類(スケトウダラ)で1023tとなった。冷凍水産物が輸出の主流であるが、一部シメサバに加工され、アメリカへ輸出されている。



■B 漁港

B 漁港の調査結果を以下に示す。

B 漁港については、買受業者用調査票の回答が約8~9割であり、輸出量の全体像がわかる。B 漁港で水揚げされた水産物のうち、輸出されているものは、サンマ700t、サバ3500t程度である。サンマの水揚げの約5%、サバの水揚げの約30%が輸出されている状況である。冷凍ラウンドが主流であり、原料として、アジア、アフリカへ輸出されている。



ここで、調査捕捉率としているのは、事前に統計で確認した取扱量に対して、買受業者が回答した取扱量の割合を示している。例えば、1000tのサバを取り扱っている市場に対し、サバを取り扱う3社から回答があり、3業者合計のサバの取扱量が600tであれば、調査捕捉率は6割としているものである。この調査捕捉率が高ければ、漁港・市場の輸出概況が把握できると考えられる。

5. 漁港・市場における輸出実態の把握の課題

今回の調査方法により、買受業者の協力が得られた漁港・市場については、漁港・市場からの輸出魚種、形態、概ねの輸出規模(量あるいは金額)、輸出先が把握できた。一方で、輸出品目や輸出先等は買受業者の企業戦略に係る機密事項であるため、提供できない、という理由で協力を得られないところもあった。

水産物輸出で大きな役割を果たしている買受業者、特に加工業者に対し、どのように協力を得ていくかが今後の課題となろう。ヒアリングという形であれば、協力いただける加工場もあるため、時間と労力が許す範囲で、アンケートだけではなくヒアリングを行うことも有効であると考えられる。

ただし、今回の調査で、大まかであれば、各漁港・市場からの輸出品目・量を簡易な方法で把握することができたことは大きな意味がある。輸出に向けて取り組む漁港・市場においては、同様の調査を行うことで、大まかな輸出量の把握ができ、輸出促進等への課題の抽出や輸出促進対策の検討に役立てることができると考える。

謝辞

本調査は「平成29年度 水産基盤整備調査委託 流通拠点漁港における輸出実態及び整備効果の検討」のうち、輸出実態の把握手法に関する部分を取りまとめたものです。調査にご協力いただいた各漁港・市場関係者の皆様に心より感謝いたします。