境港を中心とした水産加工業の資源供給構造の変化と企業の対応

建 井 順 子*, 光 多 長 温**

Changes in the Supply Structure of Marine Resources and the Response of Local Companies Focused on the Seafood Processing Industry in Sakai-minato

Junko TATEI* and Nagaharu MITSUTA**

Abstract

This paper analyzes the progress of delocalization of resource procurement and the response of companies to change in the seafood processing industry at Sakai-minato, Tottori Prefecture, based on available statistics and interviews with some of the local seafood processing companies.

The analysis revealed two structural factors that have caused consecutive decline in the value-added of the seafood processing industry since the end of the 1990s. First, delocalization of resource procurement has progressed and volume of imported resources, especially the red snow crab processing, has increased due to a shortage in the local resources since the mid-1990s. However, the marine food processing industry must stop importing from foreign exporters and is forced to rely on only local resources for political reasons. This structural change in the resource supply has made the industry unstable with a fluctuation in raw material prices. Second, the industry itself has a structural problem. Most companies at Sakai-minato are only in charge of some parts of the production process such as the production of intermediate goods and most of them are in charge of low value-added products only.

JEL Classification: L22, L66

Keywords: Supply Structure, Seafood Processing Industry, Fishery Industry, Delocalization of Resource Procurement

1. は じ め に

鳥取県の漁業は、県内総生産の0.5%、雇用の0.5%を占める。また、水産加工業は、鳥取県製造業全体の9%を占める食品加工業において、付加価値ベースで21.9%を占めている。全国における同比率が12.8%であることを考えると、鳥取県における水産加工業のウェイトの大きさが推測できる¹。特に、鳥取県西部地域の西北端に位置する境港は、日本における重要な漁港の一つで

* (財) とっとり政策総合研究センター

** 鳥取大学地域学部

¹ 平成16年工業統計表にもとづく。

2007年2月28日受付 2007年8月5日受理

© 日本地域学会 (JSRSAI) 2007

あり、その周辺は日本有数のベニズワイガニ加工基地となっている。

しかし、水産加工業は現在、水産資源の枯渇、水産業界の構造問題等の内部・外部要因によって、様々な問題に直面している。水産加工業に関しては、先行研究において、1977年の排他的経済水域の設定による国内水揚量の減少と、1980年代後半以降の水産物輸入の増加にともない、地元原料を主としながらも、他地域で余剰となった資源や輸入原料を確保することによって、多様な加工品を製造する「脱資源型」の全国各地における進展が指摘されてきた([1], [4], [10]等)。水産加工基地における脱資源型の進展についての実証研究は数多くあるが、それらは、下関、石巻、霞ヶ浦、八戸、函館等を事例とした研究であり([4], [10], [13])、山陰地域について実証的に検証したものはない。但し、これに近いものとしては、境港の水産加工業の現状と課題を報告したものがあるが([9])、具体的な資源供給構造の分析にまでは踏み込んでおらず、また、当地を代表する大型企業の債権放棄、対北朝鮮輸入停止措置の実施など、当地の水産加工業を取り巻く厳しい環境変化まで含めたものではない。

以上を踏まえ、本稿では、山陰地域の代表的漁港である境港を事例として取り上げ、境港における水産加工業の脱資源型の進展状況と進展過程における変化、各個別企業の具体的な対応状況を統計分析と水産企業各社への聞き取り調査によって明らかにする。さらに、それらの分析を踏まえ、境港の水産加工業の存立条件を検討する。

2. 全国と鳥取県の水産加工業の動向

2.1 全国の水産加工業の動向

本節では、全国の水産食料品製造業（水産加工業）の構造変化を、統計により把握することとする。特に、産業の競争力の源泉である生産性の動向を把握することとしたい。ここでは付加価値労働生産性によって生産性を見ることとする。また、付加価値労働生産性は、従業者一人当たりの生産額（製造品出荷額÷従業者数）と付加価値率（付加価値額÷製造品出荷額）に要因分解できることから、そのように要因分解をし、各指数から水産加工業の特性を見てみたい。

図1は、全国の水産加工業の付加価値労働生産性、一人当たり生産額、付加価値率それぞれの推移を示したものである。これによると、1985年から2004年までの付加価値労働生産性と一人当たりの生産額は、それぞれそれほど大きな変化を示していないが、他方で、付加価値率のみが緩やかに増加傾向にある。すなわち、水産加工業で生産される製品が高付加価値化の傾向にあることを示している。特に、全国の水産加工業の付加価値率の業種別推移を見ると（表1）、全ての業種にわたり付加価値率が上昇しており、特定の業種によってのみ牽引されているわけではないことが見て取れる。1990年から2004年の期間には、水産加工業全体の付加価値率は、29.9%から34.4%に上昇している。他方で、同期間中、水産加工業の事業所数と従業者数は、それぞれ10,438社から7,730社（1990年の74%）、208,570人から179,195人（1990年の86%）に減少している。以上を勘案すると、全国の水産加工業は、事業所を廃業、閉鎖し、それにともない従業員を削減する一方で、産業全体としての付加価値率向上、つまり製品の高付加価値化によって利益向上を

図1 全国の水産食料品製造業の生産性，一人当たり生産額，付加価値率の推移（単位：百万円，％）
出所：経済産業省「工業統計表」より作成。

表1 全国の水産加工業（従業員4人以上）の付加価値率の推移（単位：％）

	水産食料品	水産缶詰・瓶詰	海藻加工	寒天	魚肉ハム・ソーセージ	水産練製品	冷凍水産物	冷凍水産食品	その他の水産食料品
1990	29.9%	25.6%	35.2%	44.5%	39.0%	43.6%	22.3%	24.6%	29.4%
1995	33.1%	34.8%	40.9%	42.4%	47.5%	45.6%	22.2%	27.9%	32.9%
2000	32.8%	35.6%	35.7%	42.5%	41.9%	47.2%	23.0%	27.2%	32.8%
2004	34.4%	36.2%	37.3%	N/A	N/A	48.6%	25.0%	27.7%	34.4%

出所：経済産業省「工業統計表」より作成。

図2 全国の水産食料品製造業（従業員4人以上）の付加価値額の推移（1990年＝100）

出所：経済産業省「工業統計表」より作成

（注）2002年からの工業統計表の変更により、「寒天」、「魚肉ハム・ソーセージ」は2001年までの数字。また、「その他の水産食料品」は2002年から「塩干・塩蔵品」と「その他の水産食料品」とに分離されているが、ここでは2002年以降も旧分類（両者の合計値）を使用。

図っているといえる。

次に、図2は全国の水産食料品製造業の業種ごとの付加価値額の推移を示したものである。ここでは1990年を基準年(100)として指数化し、現時点でデータの取得が可能な2004年までの推移を見た。これによると、水産加工業全体は1992年と1995年をピークとして(それぞれ115)、1995年以降は緩やかに減少を続け、2004年には93にまで減少している。水産加工業の中で2004年に100を超えた数値を示しているのは、「水産缶詰・瓶詰(123)」、「海藻加工(101)」、「冷凍水産食品(122)」であり、それ以外の業種は減少傾向にある。中でも、「冷凍水産物(61)」の落ち込みは際立っている。「冷凍水産物」は水産物をそのまま、あるいは簡易加工し、冷凍したものである。したがって、この業種の落ち込みは、日本各地の漁獲高の減少を直接反映したものとも考えることができる。以上をまとめると、全国の水産加工業において、「水産缶詰・瓶詰」、「海藻加工」、「冷凍水産食品」は増加傾向を示しているが、その他の業種が大きく減少傾向を示しているため、水産加工業全体では減少傾向にあるといえる。

2.2 鳥取県と全国の水産加工業の比較

では、鳥取県の水産加工業の傾向と全国の水産加工業のそれには違いがあるだろうか。図3は先の全国の水産加工業の場合と同様に、鳥取県における水産加工業の付加価値労働生産性、一人当たりの製造品出荷額、付加価値率を示したものである。ただし、鳥取県の水産加工業は事業所数が少なく、統計を公表することにより特定企業の業績が推測できるため、秘匿とされている項目が多いという統計上の制約がある。したがって、その中でも、比較的連続して数値を取ることのできる1998年から2004年のみに限定して推移を見ることとする。

これによると、鳥取県の水産加工業の付加価値率は、1999年に急激に落ち込み、翌年いったん持ち直したものの、再度低下傾向にあることが分かる。先の全国の水産加工業の検討から、水産

図3 鳥取県の水産食料品製造業の生産性、一人当たり生産額、付加価値率の推移(単位:万円,%)

出所: 経済産業省「工業統計表」より作成。

(注) 付加価値生産性、一人当たり生産額(単位:万円)は左軸、付加価値率(単位:%)は右軸参照。

加工業の付加価値額は、1990 年を基準に緩やかに減少傾向にあり、その傾向は継続している一方で、付加価値率はむしろ増加していることが示された。これに対し、境港を中心とした鳥取県の水産加工業は 1997 年までは順調に付加価値率を増加させていたが、1997 年を境に付加価値率を維持、あるいは向上させることが困難な状況となっていることを示している。換言すれば、付加価値率の維持、あるいは向上を可能とする構造への転換を妨げる要因が存在し、少なくとも統計から見る限り、旧来構造から脱却する方向に向かっていないといえる。これは、全国の水産加工業が付加価値率を向上させ、製造品の高付加価値化を図っているのとは対照的ともいえる動きである。

3. 境港における水産加工産業衰退の要因分析

第 2 章の統計分析から、鳥取県の水産加工業は、経営状態を示す各数値が、全国に比べ悪化していることが示された。そこで、ここでは境港を中心とした鳥取県の水産物の供給構造の変化を統計により検討し、その上で境港の水産加工業の衰退要因について示唆を得る。

3.1 資源供給構造の変化と境港の水産加工業への影響

まず、鳥取県の水産加工企業の規模を把握することとしたい。図 4 は、従業者規模別工場数の構成比を全国と比較したものである。全国の水産加工業の総数は 11,465 工場、鳥取県の水産加工業の総数は 149 工場である。これによると、鳥取県の水産加工業に属する各社の規模は、全国に比べ圧倒的に小規模中心であることが分かる。具体的には、鳥取県には 300 人以上の規模の企業が存在せず、10～29 人規模の事業所の構成比が最も高い。中でも、全国に比べ 5～9 人規模の構成比が低い一方で、鳥取県の従業者 1 人の工場数の構成比の高さは、全国の 2.8% に比べて 21.5% と際立っている。鳥取県の従業者 1 人の工場数の多さ (31 工場) は、単純な数の比較では全国の中でも上位に位置し、長崎県の 41 工場に次いで多いものとなっている。これは、鳥取県の水産加工業の小規模零細構造を示すものといえる。また、これは鳥取県全体の統計にもとづいた分析では

図 4 全国と鳥取県の水産加工業の従業者規模別工場数構成比 (単位: %)
出所: 農林水産省「第 11 次漁業センサス」より作成。

あるが、境港に立地する水産加工企業は、境港の水揚げ高の割合をもとに考えると²、鳥取県の水産加工産業全体の8割ないしはそれ以上を占めることから、この結果が境港における動向をかなりの程度反映したのと考えすることは十分可能である。

境港の漁獲高を1994年頃まで牽引してきたものは、圧倒的に「いわし（まいわし）」であった。しかし、平成7年から急激にいわしが獲れなくなったため、水産関連業の中心は、ベニズワイガニ、あじ、さばに移行していった。図5によると、いわしは1988年から1994年にかけて40～50万トン台の漁獲量を記録したが、1995年以降急激な減少傾向を示し、明らかにいわしの動向が漁獲量総数を左右しているといえる。他方で、いわしとは別に、1970年代初頭からベニズワイガニが大漁に獲れ、ベニズワイガニ加工企業が当地に多く設立されたため、境港は日本有数のベニズワイガニ加工基地となった。以上を踏まえ、境港の水産加工業者は、いわし加工中心の企業と、ベニズワイガニ加工中心の企業と、それ以外の資源を使用する加工企業に分類することができる。業種別内訳については、加工魚種別の統計が入手困難であるため、2002年3月に発行された「ハローワーク境港」に掲載されている水産加工業を参考とする。これには水産加工企業50社が掲載されているが、2003年時点の加工体総数46社と差が生じていることから、参考のためにハローワーク掲載企業の業種別割合のみを示す。これによると、ベニズワイガニ加工が最も多く全体の44%を占め、その次がいわし加工で16%を占める。但し、ベニズワイガニ加工は専業が多いのに対して、いわしを含めたその他の加工は、様々な魚種を取り扱っている。

図5はまた、代表的な魚種であるいわし、ベニズワイガニだけでなく、さば、するめいかなど、

図5 境港における主要魚種の漁獲高の推移（1990年-2003年）（単位：百トン、但し「いわし」のみ千トン）

出所：境港市「境港の水産」より作成。原資料は（社）漁業情報サービスセンター。

（注）総数、「いわし」、「あじ」、「さば」は左軸、「するめいか」、「べにずわいがに」、「その他」は右軸参照。

² 例えば、農林水産省（[14]）によれば、属人ベース（鳥取県内の漁船所有者）の鳥取県全体の漁獲量60,409トンに対して、境港（内浜+境外浜）は49,107トンであり、境港が占める割合は8割である。

境港で比較的水揚げの多い他の魚種も減少傾向にあることを示している。このような資源の減少に対し、各地の水産加工基地では、産地の資源のみに依存することなく、移入、輸入原料を積極的に活用して、水産加工基地として存立している事例が散見されている（[4]，[10] 等）。これと同様の動きが境港においても見られるのであれば、産地の資源がいかに枯渇しようとも、水産加工基地として存立できるはずである。そこで、現在水産加工の中心となっているベニズワイガニの鳥取県営境港水産物地方卸売市場における取扱高を数量（トン）ベースで見たものが、図6である。これによると、ベニズワイガニは、境港で水揚げされるとともに、それと同量に近いベニズワイガニが海外（主に北朝鮮）から2005年10月頃まで輸入されていた。ベニズワイガニはいわしなどは異なり、生鮮として出回るよりもその多くは加工用となる。同図中には移入量の推移も示しているが、これが必ずしもベニズワイガニの移入だけでなく、他の魚介類の移入をも含んだ数字であることを勘案すると、移入による原料確保はかなり少ないと考えてよいと思われる。ベニズワイガニの産地水揚げと輸入量の総計の推移は、1,538トン（2002年）、1,296トン（2004年）、935トン（2006年）と徐々に減少してきている。これは、2005年3月1日からの改正油濁法の実施、及び2006年10月14日からの対北朝鮮輸入禁止措置の実施によって、北朝鮮からのベニズワイガニ輸入が停止したことが原因である。図6からは、北朝鮮との関係が難しくなった2005年10月頃から産地の水揚げを増加させることによって、輸入の不足分を補う動きが見て取れるが、この動きは総数の増加には反映されていない。また、海洋資源の有限性を勘案すると、産地の水揚げが今後急激に増加していくことはまずありえないと考えてよいであろう。

図7は鳥取県の水産加工業における原材料額と付加価値額の推移を示したものであるが、これより、原材料額が境港の漁獲高と必ずしも比例しておらず毎年不安定である一方で、付加価値額

図6 鳥取県営境港水産物地方卸売市場の水産取扱高（ベニズワイガニ，輸入魚（ベニズワイガニ），移入魚）（単位：トン）

出所：境港水産事務所「鳥取県営境港水産物地方卸売市場水産物取扱高報告書」より作成

（注）7月，8月は休漁期間。

図7 鳥取県水産加工品の原材料使用額と付加価値額の推移（単位：億円）

出所：経済産業省「工業統計表」より作成。

（注）但し，秘匿項目の多い「水産缶詰・瓶詰」，「海藻加工」，「寒天製造業」を除く数値にもとづく。

表2 輸入品の仕入れ割合別工場数（構成比）

	全国産	3割未満	3～5	5～7	7割以上	全て輸入品
全 国	61.7%	10.6%	6.0%	6.0%	12.0%	3.7%
北海道	61.8%	12.7%	6.4%	5.1%	12.3%	1.7%
静岡県	58.9%	19.1%	8.4%	4.5%	7.2%	1.9%
鳥取県	63.8%	12.8%	2.0%	8.1%	8.1%	5.4%

出所：農林水産省「第11次漁業センサス」より作成。

が年々低下していることが分かる。つまり，原料・流通コストの上昇と，原料・流通コスト上昇分を出荷する製品の価格に転嫁できない状況により，製品出荷額から原材料費を引いた付加価値額が年々減少しているものと考えられる。

さらに，加工工場における輸入品の仕入れの割合を示したものが表2である。ここでは，全国，鳥取県の数値とともに，道内に多くの漁港を抱える北海道と，脱資源型流通・加工が広範に進展していると指摘されている静岡県も抽出した。これによると，全国及び他県に比べ，鳥取県は比較的「全国産」を使用する工場の構成比が高い。特に3割未満までも含むと76.6%となり，全国（72.3%），北海道（74.5%）よりも高い比率である。他方，「全て輸入品」を使用している工場の構成比も，全国及び他道県に比べ高いことは興味深い。全国，他道県に比べて鳥取県は工場の絶対数が少ない点には留意する必要があるが，以上より，鳥取県においては，基本的には国産品を仕入れる工場が多いが，他方で，製品の原料を全て輸入品に依存する企業も一定数存在することが明らかとなった。また，これまでの議論から，原料を全て輸入品に依存する企業はおそらくベニズワイガニ加工業者である可能性が高いといえる。

3.2 境港の水産加工業の産業構造問題

次に，境港の水産加工産業の業種ごとの推移を検討してみたい。図8は境港における水産加工

の中でも最も生産量の多い5業種（冷凍水産品、冷凍食品、魚油、飼・肥料、その他の水産品）を抽出したものである。これより、水産加工全体と冷凍水産品の推移は全く同じ傾向を示しており、水産加工全体の生産量は冷凍水産品のそれに大きく影響を受けているといえる。この冷凍水産品は、具体的には「主として水産物を原料として凍結設備を使用して冷凍品を製造³」したもので、鮮魚を簡単に処理して冷凍する一次加工である。このような加工は、鮮度の保持が難しい魚の保存を目的としたものであり、生産量も鮮魚の捕獲量に大きく左右されるのも当然といえる。そのため、単価も安く、大量に捌くことによって利益を上げる形態の加工である。水産加工業にとって、このような大量処理型の利益確保は、原料となるまいわしが大量に捕獲できていた時には有効なものであったが、漁獲高が減少し原料調達コストが上昇すると困難に直面する。このように、境港において主流であった一次加工のための原料が激減し、加工数も減少し、収益が大きく低下したことが、境港の水産加工業の不振の大きな要因といえる。また、統計から見る限り、このような構造から脱却し、製品の高付加価値化を図る方策を見つけないでいる企業が多いことが、全国に比べて鳥取県の水産加工業が大幅な付加価値率の低下傾向を示している理由といえる。しかも、この付加価値率の低下傾向は、2004年においても下げ止まっていないように思われる。

以上より、境港の抱える問題は次の2点に集約することができよう。すなわち、(1) 境港の脱資源型加工の進展は、加工の主流であるベニズワイガニ加工を中心に進んでいたが、政治的な理由により産地資源型に引き戻されたこと、(2) 製品における冷凍水産物の割合が高く、しかも高

図8 境港の主要水産加工の生産量（単位：千トン）

出所：境港市「境港の水産」をもとに作成。原資料は、「鳥取農林水産統計年報」

³ 総務省日本産業分類の分類説明を参照。

付加価値化への転換が図れないこと、以上の2点である。特に(1)は、日本各地で脱資源型加工が主流となり、輸入資源の依存度も高まっている中で、より深刻な問題であるといえる。ベニズワイガニ加工が再び産地資源型加工になったこと、他の加工のための輸入、移入が、水産市場の統計上はゼロであり、他の可能性も大きくないと考えられることから、境港においては前浜の資源に依存する加工企業の割合が他地域よりも大きくなっていると予想される。国内各地で資源減少が見られる中でこのような構造を有することは、安定的価格で原料を仕入れることが困難なことを意味する。

4. 水産加工各社への聞き取りからみた境港水産加工業の現状

境港の水産加工業の老舗は、煮干し加工、缶詰加工から開始した企業が多い。その後、漁獲高の拡大に伴い、いわし加工を中心とする企業、いわし加工と年代的には重複しながら、ベニズワイガニ加工を中心とする企業というように境港の水産加工企業は増加してきた。ここでは第2章の統計分析の補足を目的として、境港周辺に46社ある水産加工企業から規模別にランダムに抽出し、その内10社の現状と課題について聞き取り調査を行った。さらに、その中から5社を事例として取り上げ、統計からは把握することのできない各企業の環境変化への対応状況と、境港の水産加工企業の特徴の一部を把握することとする。

4.1 水産加工各社の概要

表3は境港に立地する水産加工企業5社の概要を示している。まず、A社は父親と兄弟が経営する地元老舗水産加工企業に勤務していた現社長が、新しい事業を求めて独立した企業である。A社は、境港で水揚げされたものの、全国の市場に卸すことのできない規格外の魚を利用して加工品を製造してきた。商品は主に駅前、物産展などに置かれていたが、それ以外の新たな販路を開拓することができず、2005年に経営状況が厳しくなり廃業した。次に、B社は煮干しやからスタートし、現在の社長で3代目となる。まいわしが大量に捕れるようになった時期にいわし加工に専念した。B社の特筆すべき点は、まいわしが捕れなくなった時点でまいわしの加工用機械を廃棄し、それ以外の加工に転換したことである。それとともに、水産原料のみに依存しない多様な加工品を製造し、多品種少量生産に活路を見出してきた。ただし、水産物に関してはあくまでも前浜の原料にこだわり、境港のじゃこ北海道のじゃがいもを使用した「じゃこコロッケ」のように、前浜の原料と国内産の農作物を組み合わせることによって、多種多様な加工品を製造している。C社は現社長の祖父が缶詰加工を目的として創業した企業である。しかし、海外との競争の激化により、2005年に缶詰加工から撤退することを決定した。これにより、新技術を投入した付加価値の高い餌料、大手食品企業のOEM製品の製造に資源を集中することになった。D社は山陰各地にガスを供給する企業のグループ会社であり、生協、地元の学校給食向けに水産冷凍加工食品を製造・販売している、山陰を代表する中堅水産加工企業である。その一部門として製造部門があり、ここでベニズワイガニの加工製品が製造されている。D社の特徴は、独自の海外ネットワー

表3 境港に立地する水産加工企業5社の概要

企業	A 社	B 社	C 社	D 社	E 社
資本金	500 万円	800 万円	1,000 万円	9,000 万円	18,800 万円
従業員	6 名	20 名	60 名（但し、パート、アルバイトを含めると170～180 名）	196 名	64 名（但し、ほぼ同数のパート、アルバイトがいる。）
加工形態	魚の一次加工、まぐろ、あじを使った水産加工	惣菜を中心とした食品加工	餌料、レトルト、乾燥麺	ベニズワイガニを主とした冷凍調理品、水産加工品の開発・販売	いわし加工
対応策	境港の規格外の魚を活用した多品種少量生産を目指す。（2005 年に廃業）	野菜、飯などとの組み合わせによる多品種少量製品、総菜などの調理品を強化。	当面はOEM 生産に専念し、機が熟したところで、自社ブランド製造を目指す。	原料と人材を求めてグローバルな展開。但し、味の良さにもこだわり。	養殖など不振業種を圧縮し、業務を大幅に縮小。
原料調達先	境港のみ	水産原料は境港のみ、農産物は県内と県外からの移入	現在は食品における水産原料の使用はない	輸入原料を積極的に活用	不足分を国内の他地域、海外から移・輸入

出所：ヒアリング（2005 年）より作成。

クを利用し、グローバルな視点から人件費と原材料コストに見合う場所での製品の製造を行うというものである。E 社は、地元の大手いわし加工企業である。いわしが前浜で調達できなくなったことから輸入原料に依存せざるを得なくなり、それがコスト高要因となっている。いわし加工品と他の農産物を加えた鍋物セットは E 社の冬の代表商品であり、売り上げは好調であるが、現在は不採算部門を切り捨てて業務を縮小してきており、経営戦略上の岐路に立たされている。

4.2 水産加工各社の課題と各企業の対応

まず、全社に共通する課題として原料不足が指摘される。1994 年頃を境とした水揚げの激減を受けて、境港の前浜で原料が調達できなくなった。これにより、各社は他地域からの移入或いは海外からの輸入により原料調達を行う必要性に迫られた。これに対して、比較的余裕のある D 社のような中堅企業の場合、資源を求めて、原料調達拠点となる場所をグローバルに探すことができた。しかし、このような活動が可能でない他の企業は、県外、或いは商社を通じて海外から原料を調達することとなる。この場合、原料を境港で調達する場合に比べ、流通コスト、原料コストが割高となる。さらに、以上のいずれにも対応できない企業は廃業せざるを得なくなる。このように原料不足をいかに解決するかが各企業の重要な課題であるといえる。表3 は、規模の小さい A 社や B 社のような企業は前浜の原料に依存せざるを得ないが、D 社や E 社のように比較的企業規模が大きく資金面で余裕のある企業は、他地域や海外から直接原料を調達することが可能であることを示している。

また、中小企業一般に共通する問題ではあるが、全ての企業が人材確保の困難を指摘している。

さらに、原料不足は企業側に従来製品からの脱却、それにとまなう新製品の開発を強いることとなる。このような場合、新製品を開発したとしても、新たな販売経路を自力で見つけることに苦労する企業も多い。A社はまさにこのような例であるといえる。

以上のような変化に対して、各企業は次のような具体的な対応を図っている。A社は、多品種少量生産を目指し様々な商品を開発してきたが、小規模企業であるがために、製品を製造しても、その製品を営業する手法、及び消費者に認知してもらうためのマーケティング力を持たず、結果として製品の売り上げにつなげることができなかった。これは、A社のような小規模企業が水産業界で生き残っていくことの難しさを示す例ともいえる。また、B社は、従来は生協向けの製品を多く製造していたが、現在は、味と価格に厳しい主婦を中心としたモニター制度を持つ「良品工房」に商品を出すことによって、自社製品のブランド名を都市部に広めることに専念している。さらに、水産加工品だけでなく、水産原料と他の農産原料を組み合わせ、多種多様な高付加価値製品の製造強化を図っている。C社は、缶詰加工業から撤退して間もないことから、しばらくは現在の主要製品である OEM 製品の生産を中心に事業を進め、時期を見て自社製品の開発を進めていく予定である。D社は、味の良さにこだわりながら、材料と人材を求めてグローバルな展開を進めていく。但し、海外については、タイ、中国に続く生産拠点としてベトナムに注目をしており、ベトナムにおける拠点設置に力を入れる。企業規模から大手企業には太刀打ちできないため、大手企業の着手できない手作りの良さを出すなど、ニッチ市場の開拓が課題である。E社は現在不採算部門を切り捨てて業務を縮小しており、今後いかに業務の効率化を図り、新製品を開発して利益を上げていくかが問われている。

以上の5つの事例からは、境港に立地する水産加工企業の生き残り策は、B社とD社の事例に代表されるように思われる。すなわち、B社のように水産原料以外の原料の比率を高めることによって、水産原料不足から生じるリスクを軽減する方法と、D社のように原料コストと人材コストをグローバルな視点から判断し、企業が製造する各製品に最も相応しい場所で製品を製造することによってリスクを軽減する方法である。5つの事例の中では、缶詰の加工から脱却し、まったく水産加工とは関係のない大手食品の OEM 製品の製造を行っているC社も、水産原料への依存からの脱却という点でB社に近いといえよう。

5. 総 括

本論文は次のような点を明らかにした。第一に、全国の水産加工業が、事業所数、従業員数、付加価値額を減少させる一方で、製品の高付加価値化によって利益確保を図ろうとしていることが明らかとなった。これに対し、境港を中心とする鳥取県の水産加工業は、事業所数、従業員数、付加価値額の減少という点では同様の傾向にあるが、製品の高付加価値化に遅れをとっているばかりか、水産加工業全体の付加価値率が減少傾向にあることが示された。従来の経営方法では付加価値を生み出せない構造に産業が変化する中で、鳥取県の水産加工産業全体の構造的な問題が、鳥取県の水産製品の高付加価値化を妨げる要因となっている。この構造的な問題は、境港の水産加

工業の資源獲得方法と関係があると思われる。すなわち、主流のベニズワイガニ加工を中心に境港においては「脱資源型」加工がある程度進展していたが、政治的な理由により産地資源に依存せざるを得なくなった。他方で、ベニズワイガニ加工といわし加工以外の加工企業の多くは小規模企業であり、前浜の資源を使い、それを商品の特徴としたいという意欲が強い。いわし加工企業は、前浜の原料が減少し、輸入・移入に依存すること自体が経営を厳しいものとしている。結果として、境港において前浜の資源に依存する割合が他地域よりも大きくなる。このように、前浜の資源のみに依存し、漁獲量の不足を他地域からの資源によって補完できにくい構造が、境港の水産加工業が抱える構造的問題といえるであろう。

第二に、統計分析の補足を目的とした聞き取り調査より、すべての企業が進展度に差こそあれ、新たな原料の確保、新製品の開発、新たな販路拡大を目指して努力をしていることが示された。この中でも経営資源に余裕のある企業は、原料と人件費のコスト削減を求めてグローバルに事業を展開することによるリスク分散、或いは原料の不足分を補うための他地域、海外からの原料の移・輸入を図っている。また、水産原料比率を低下させ、水産物原料のみへの依存から脱し、多様な高付加価値商品の開発に努める企業もあった。但し、生産から販売までの全ての機能を持つ企業の絶対数が少ないだけでなく、多くの企業は、製品についても自社名を明記せず、生協、居酒屋などに納入されるため、社名や商品名がブランドとして認知されることが少ない。また、最終製品を製造しても、営業力、マーケティング力といった、製品生産後の機能が不足しているために、製品の売上げ上昇につなげることができないでいる。

以上を踏まえて境港における水産加工企業の存立条件を考えると、次の3点に要約できるのではないだろうか。(1) 生産から販売までの全てを自社で行い、自社名、或いはブランド名の消費者への認知に努めていること。(2) 前浜、国内他地域、海外を問わず、原料を適切な価格で安定的に確保することができていること。(3) 消費者の声との距離が比較的近く、その声を製品に反映することができていること。以上3点である。政治的な問題による輸入資源の停止は、企業・自治体の力のみではどうすることもできない問題である。しかし、最終製品の製造、ブランド化、営業・マーケティング力の強化は企業の努力次第で解決できる問題といえる。産業全体としての付加価値を向上させるために、各企業が3つの存立条件を満たすとともに、さらなる高付加価値化のための自助努力に軸足を置き、大学、研究所、企業間の協力体制づくりを地域産業政策によって強化し、行政は企業努力を側面から支援して、産業全体の構造的な強さを作っていく必要があるだろう。

参 考 文 献

- [1] 秋谷重男, “水産物の需給構造, 脱資源型加工産地と中継流通基地の展開,” 『漁業経済研究』第35巻2・3合併号, 1991年2月, pp. 1-22.
- [2] 稲本志良・河合明宣『アグリビジネス』放送大学出版会, 2002年.
- [3] 小野征一郎〔編〕『水産物のフードシステム』農林統計協会, 1999年.
- [4] 工藤貴史, “霞ヶ浦における水産加工業の展開と構造変動,” 『漁業経済研究』第46巻2号, 2001年10月,

pp. 77-100.

- [5] 経済産業省『工業統計表』各年.
- [6] 境港魚市場株式会社『境港魚市場株式会社五十年史』2001 年.
- [7] 境港水産業活性化方策検討会『境港お魚まいもんプラン（境港水産加工再生強化の方向）』2004 年.
- [8] 境港市産業環境部水産農業課『境港の水産（平成 16 年度版）』2005 年.
- [9] 水産経営技術研究所『平成 15 年度水産業経済構想総合調査委託事業報告書』2004 年 3 月.
- [10] 張 瑛秀, “産地加工経営の構造再編の動向と特徴—石巻を事例として—,”『漁業経済研究』第 39 巻 1 号, 1994 年 6 月, pp. 1-19.
- [11] 境港水産事務所『鳥取県営境港水産物地方卸売市場水産物取扱高報告書』, 2003 年から各年.
- [12] 土井時久・斎藤 修（編）『フードシステム学全集第 6 巻フードシステムの構造変化と農漁業, 農林統計協会, 2001 年.
- [13] 中居 裕『水産物市場と産地の機能展開』成山堂, 1996 年.
- [14] 農林水産省『第 53 次鳥取農林水産統計年報』中国四国農政局鳥取統計・情報センター, 2006 年 1 月.
- [15] 農林水産省『第 11 次漁業センサス第 2 巻』2003 年.
- [16] 廣田将仁, “青森県大畑地区における水産加工業衰退の構図—構造的課題の定着—,”『漁業経済研究』第 49 巻 1 号, 2004 年 6 月, pp. 155-174.

Changes in the Supply Structure of Marine Resources and the Response of Local Companies Focused on the Seafood Processing Industry in Sakai-minato

Junko TATEI* and Nagaharu MITSUTA**

This paper analyzes the progress of delocalization of resource procurement and the response of companies to change in the seafood processing industry at Sakai-minato, Tottori Prefecture, based on available statistics and interviews with some of the local seafood processing companies.

The analysis revealed two structural factors that have caused consecutive decline in the value-added of the seafood processing industry since the end of the 1990s. First, delocalization of resource procurement has progressed and volume of imported resources, especially the red snow crab processing, has increased due to a shortage in the local resources since the mid-1990s. However, the marine food processing industry must stop importing from foreign exporters and is forced to rely on only local resources for political reasons. This structural change in the resource supply has made the industry unstable with a fluctuation in raw material prices. Second, the industry itself has a structural problem. Most companies at Sakai-minato are only in charge of some parts of the production process such as the production of intermediate goods and most of them are in charge of low value-added products only.

JEL Classification: L22, L66

Keywords: Supply Structure, Seafood Processing Industry, Fishery Industry, Delocalization of Resource Procurement

* Tottori Research Center

** Faculty of Regional Sciences, Tottori University