気仙沼漁港の鮮魚出荷圏について

山下 克彦

漁港の発展にとっては大市場との結合が必要であるとされるが、両者の関係は輸送手段の変化、鮮魚取引の投機性などのために十分に解明されていない。そこで気仙沼を例にサンマの出荷圏について 1965・66 年の両年に涉って調査した。

気仙沼は全国 1 のサンマ水揚げ港で全国水揚量の約 15 % を占める。水揚量の大部分は冷凍魚として処理されているが、65 年は 3.2 万 t の水揚量のうち生鮮出荷量は 5,500 t、それに対して 66 年は 3.0 万 t で 8,200 t の出荷となって

Fig. 1 鮮魚出荷先別数量

いる。これらの出荷量のうち仕向地の判明したものは 65 年 2,040 t、66 年 1,200 t である。

これらの仕向地を図示すると、集散地市場としての性格をも有するといわれている東京への出荷が両年とも過半を占めており、冷凍原料・マグロ漁業用の餌として需要が大きい焼津への出荷がこれについている。西への出荷では岡山にまで及んでおり、名古屋をはじめとして東海地方への出荷が大阪方面のそれよりも多くなっている。内陸への出荷は宇都宮を中心とする北関東や長野方面にもみられ、東北地方への出荷よりも多い。県内への出荷は特に少なく、以前の傾向と同様になっている（水産庁 1960）。しかし、65 年には近隣の仙台や盛岡への出荷もみられるが、仕向地は 66 年に比べ分散している。

輸送手段は 58 年にはトラックによる出荷が 20% 前後であったが、現在では 60% 近くになっており、仕向地不明の出荷はトラックによるものが大部分なので実際にはこの割合は 90% にも達するであろう。しかし、冷凍魚は依然として鉄道による輸送が多く商品としての耐久性も高められる結果、生鮮魚とは異なったより広範な流通のパターンを示している。

なお、資料の整理にあたった東北学院大学学生及川和喜子君の協力に感謝します。

(1968.1.20 受理)

水産庁 (1960)：水産調査月報 51 1～67

The Shipment of Fish from the Kesennuma

Port, Miyagi Prefecture

Katsuhiko YAMASHITA

Ordinarily, the development of a port has a close connection with a large market. But the nature of this connection has not been fully explained. The author investigated this connection for 1965 and '66 concerning Kesennuma port, which is the largest landing port of saury pikes in Japan. As to the shipment of saury pikes from this port, more than half of the shipment is destined to Tokyo and its neighbouring regions. The proportion of Tohoku region, on the contrary, is only 10%. The fishes shipped to other ports such as Yaizu and Choshi are mainly for refrigeration rather than as foodstuff in fresh. The change of the means of transportation namely the change from railway to trucks, had little to do with changes in distinctions.