

学 位 論 文 題 名

TRENDS IN JAPAN - USA SEAFOOD TRADE, WITH AN EMPHASIS
ON ALASKA POLLOCK SURIMI, AND THE EFFECTS ON JAPANESE
HOUSEHOLD CONSUMPTION OF SURIMI - BASED FOODS

（スケトウダラすり身を中心とした日米水産物貿易の動向と日本に
おけるすり身製品の家計消費に対する影響に関する研究）

学位論文内容の要旨

本論文は、日本が水産物の自給国から輸入国に転化した過去20年間についてその背景を検討し、特に日米間における北太平洋漁場の利用と貿易関係の動向と日本の家計における水産物消費に対するその影響を分析したものである。

第1章では、日本が水産物の自給国から輸入国に転化した背景を1976年に始まる200海里体制に求め、特に日本の漁業のなかでも大量の漁獲をあげていた北太平洋漁場を巡る日米間の利用関係の変化、とりわけスケトウダラが北太平洋における主要魚種であり、世界のすり身の主たる原料魚で、国際的な水産物貿易において増加している重要な商品になっていること明らかにしている。

第2章では、過去20年間における国際的な水産物貿易の趨勢と日米間における貿易関係の歴史的意義について述べている。水産物貿易は世界的に拡大しているが、日本の食品工業においては生産物の輸出志向から消費財の輸入志向に転換している。また、1977年以降日本は水産物輸入国に転化し、水産加工業も再編成を余儀なくされている。それは、日本の輸出品が生鮮・冷凍品の様な高価格水産物からミール、魚油、油脂の様な低価格水産物にとって代わられていることにも基づいている。これらのことは、一方で消費者に利益をもたらしているが、他方で生産から消費にわたる諸部門に従事している人々に対しても大きな影響を与えていることを指摘している。

第3章では、すり身の世界における生産動向、日本における需要と供給そしてすり身価格の趨勢について分析している。1960年以降、日本の練り製品加工業は、工場数、生産能力ともに増大してきた。また、練り製品が日本の伝統的食品であるため、国内市場は整備され、需要も根強い。

しかし、北太平洋における漁業管理が米ソによって強化されたことに伴い、日本のすり身を原料とする加工業では輸入すり身への依存を深めた。この輸入依存は生産量が変わらず、蒲鉾の国際的需要拡大の下で進んだため、すり身価格は上昇した。蒲鉾の国際的需要拡大には、世界的な、特にアメリカにおける低カロリー・高蛋白質食品に対する志向の増大を背景とする1980年代初めのカニ風味蒲鉾への需要増加が大きく寄与している。そして、アメリカにおけるスケトウダラ漁業の発展とすり身製品の国内生産の増加によって、日本すり身製品を駆逐し、日本の対米輸出は縮小を余儀なくされている。

第4章は、すり身加工品である練り製品の各種類について生産と価格の動向を分析している。ここでは、日本における練り製品の生産とスケトウダラの水揚げとの直接的な相互依存関係について、1) 練り製品の総生産量と価格との間に肉類との競合があるにもかかわらず練り製品価格が上昇するという予想とは逆の結果が見られること、2) しかし、最近日本において練り製品に対する肉類の価格競争力は増大していること、が明らかにされた。

第5章は、本論文の中心である。ここでは、すり身製品の家計消費について検討し、日本の今世紀におけるすり身製品の家計消費量を予測している。日本における消費者行動の重要な変化は、家庭内におけるカロリー摂取量を減少させ、外食に対する支出を著しく増加させていることである。この外食の増加は肉類消費を増やし、国民1人当たり肉類消費の増加率は、カロリーおよび重量の両方で水産物のそれより高くなっている。この傾向は、1980年代後半における日米貿易交渉による肉類輸入規制の緩和と消費者に比較的好まれる肉類を上回る幾つかの水産物価格の上昇によって促進された。

個人所得の増加は、肉類を上回る水産物の1人・1日当たり蛋白質供給間のギャップを埋めるのに寄与した。日本の家計消費に関する需要分析は、肉類が水産物の代替財であり、肉類への支出が家計所得の増加と共に水産物への支出以上に増加することを示している。一般的には水産物の、特殊的には練り製品の消費を所得水準の変化との関係を分析し（エンゲルカーブ＝所得－消費曲線）、また競合財である肉類についても同様に分析した。その結果、全体としてこれら財の家計における消費は減少しているが、牛肉は家計所得の増加と共に消費が増加する唯一の財である。

所得－消費曲線から導かれた特定の練り製品の家計消費に関する分析は、2001年に至る将来の年間所得水準の全域で家計1人当たり練り製品消費量の最低量を示し、1990年の練り製品の所得－消費曲線は最大量を示す。それによれば、日本における平均的所得の家計の2001年の1人当たり家計消費の範囲は、練り製品で年間2,200～2,900gと見積もられる。フライ練り製品は、年間

1人当たり840～990 g、高品質の蒲鉾と竹輪は、630～950 gと590～830 gを消費すると予想される。魚肉ハム・ソーセージは、120～130 gに消費が落ち込むであろう。

この見積りは、特別に高付加価値化している蒲鉾製品に用いられている1級すり身の高価格が続いており、フライ練り製品に主として用いられている2級すり身に対する需要が大きいことを示唆している。家庭における蒲鉾消費が将来日本で減少することが予想されるにもかかわらず、最低の購買水準は非弾力的であると考えられ、生産者は最大の消費者余剰を引き出す可能性のある財を生産するであろう。それは、エビ、ベニザケ、アワビ、ホタテガイ等の高価格水産物を用いた蒲鉾の新しい商品形態であり、それは贅沢品として需要されるであろう。

学位論文審査の要旨

主査	教授	増田	洋
副査	教授	新井	健一
副査	教授	梨本	勝昭
副査	教授	天下井	清
副査	講師	古林	英一

本論文は、日本が水産物の自給国から輸入国に転化した過去20年間についてその背景を検討し、特に日米間における北太平洋漁場の利用と貿易関係の動向と日本の家計における水産物消費に対するその影響を分析したものである。

第1章では、日本は米200海里漁場から締め出され、スケトウダラの生産縮小によりすり身輸入を増加させ、国際的な水産物貿易の重要な商品になったこと、第2章では、1977年以降日本は水産物輸入国に転化し、水産加工業も再編成を余儀なくされている。それは、日本の輸出品が生鮮・冷凍品の様な高価格水産物からミール、魚油、油脂の様な低価格水産物にとって代わられていることにも基づいている。これらのことは、一方で消費者に利益をもたらしているが、他方で生産から消費にわたる諸部門に従事している人々に対しても大きな影響を与えていることを指摘している。

第3章では、北太平洋における漁業管理が米ソによって強化されたことに伴い、日本のすり身を原料とする加工業では輸入すり身への依存を深めたことに伴う国際市場に対する影響を明らか

にしている。この輸入依存は生産量が変わらず、蒲鉾の国際的需要拡大の下で進んだため、すり身価格は上昇した。蒲鉾の国際的需要拡大には、世界的な、特にアメリカにおける低カロリー・高蛋白質食品に対する志向の増大を背景とする1980年代初めのカニ風味蒲鉾への需要増加が大きく寄与している。そして、アメリカにおけるスケトウダラ漁業の発展とすり身製品の国内生産の増加によって、日本のすり身製品を駆逐し、日本の対米輸出は縮小を余儀なくされている。

第4章では、各種練り製品の生産と価格の動向を分析し、1)練り製品は生産量と価格において肉類との競合関係があるにもかかわらず練り製品価格が上昇するという一般とは逆の結果が見られること、2)しかし、最近日本では練り製品に対する肉類の価格競争力は増大していること、が明らかにされた。

第5章では、すり身製品の家計消費について検討し、日本の今世紀におけるすり身製品の家計消費量を予測している。日本における消費者行動の重要な変化は、家庭内におけるカロリー摂取量を減少させ、外食に対する支出を著しく増加させていることである。この外食の増加は肉類消費を増やし、国民1人当たり肉類消費の増加率は、カロリーおよび重量の両方で水産物のそれより高くなっている。

個人所得の増加は、肉類を上回る水産物の1人・1日当たり蛋白質供給間のギャップを埋めるのに寄与した。日本の家計消費に関する需要分析は、肉類が水産物の代替財であり、肉類への支出が家計所得の増加と共に水産物への支出以上に増加することを示している。一般的には水産物の、特殊的には練り製品の消費を所得水準の変化との関係および競合財である肉類について分析した。その結果、全体としてこれら財の家計における消費は減少しているが、牛肉は家計所得の増加と共に消費が増加する唯一の財である。

エンゲル曲線に基づいた特定の練り製品の家計消費に関する分析は、2001年に至る将来の年間所得水準の全域で家計1人当たり練り製品消費量の最低量を示し、1990年の練り製品のエンゲル曲線は最大量を示す。それによれば、日本における平均的所得の家計の2001年の1人当たり家計消費の範囲は、練り製品で年間2,200～2,900gと見積もられる。揚げ蒲鉾は、年間1人当たり840～990g、高品質の蒲鉾と竹輪は、630～950gと590～830gを消費すると予想される。魚肉ハム・ソーセージは、120～130gに消費が落ち込むであろう。

この見積りは、特別に高付加価値化している蒲鉾製品に使用される1級すり身は高価格が続いており、揚げ蒲鉾に主として使用される2級すり身に対する需要が大きいことを示唆している。家庭における蒲鉾消費が将来日本で減少することが予想されるにもかかわらず、最低の購買水準は非弾力的であると考えられ、生産者は最大の消費者余剰を引き出す可能性のある財を生産する

であろう。それは、エビ、ベニザケ、アワビ、ホタテガイ等の高価格水産物を用いた蒲鉾の新しい商品形態であり、それは贅沢品として需要されるであろう、とされている。

以上、本論文は、日本におけるスケトウダラすり身製品の将来の消費量を推計するという目的を達し、すり身製品の需要動向と練り製品加工業の相互関係および食料の需要と供給を規定する要素間の分析に途を拓いたものとして、審査員一同は本研究が博士（水産学）の学位に充分相当するものと認定した。