

学 位 論 文 題 名

台湾東港サクラエビ漁業における漁業管理と市場対応に
関する研究

学位論文内容の要旨

漁業管理は「漁業生産過程を改善することにより、水産資源を保全しつつ漁業経営の改善を図ろうとする種々の組織的取組」である。またその中の「魚価維持型」の漁業管理は、生産量・生産時期の調整や生産物の品質管理により魚価の維持・向上を図る取組であるが、これに関する従来の研究においては漁業生産過程の改善が主要な検討課題とされたため、多くの場合生産物の販売条件や市場対応に関する検討は不十分であった。そこで本研究では、台湾東港地区のサクラエビ漁業を対象として、魚価維持を目的とした漁業管理のあり方とサクラエビの市場条件、及びそれを踏まえた市場対応のあり方について実証的検討を試みた。

サクラエビはもともと日本の駿河湾のみで漁獲されていたが、30年ほど前に台湾南部の東港沖でも同種のサクラエビが発見され、その後その一部は日本へ輸出されてきた。つまり台湾東港地区のサクラエビ漁業は、台湾国内市場のみならず日本市場の動向によって種々の影響を受けつつ今日まで存続してきたといえる。またこの東港地区におけるサクラエビ漁業においては、「産銷班」と呼ばれる独自の漁業者組織による自主的な漁業管理が行われてきた。この「産銷班」による漁業管理は、船毎の操業1日当たり漁獲量上限設定や漁獲物の品質・鮮度保持方式の確立・徹底等を内容とするものであり、これによって当該地域におけるサクラエビの資源管理と魚価維持が追求されてきた。

しかしながらこの漁業管理の取組は、サクラエビ資源の保全という面で一定の成果を収めたとされるが(この点については研究成果も数多い)、もう1つの目標である魚価維持という面ではほとんど見るべき成果をあげ得なかった(この問題に関する既存研究は皆無)。それどころか、むしろ東港地区におけるサクラエビ産地価格は、2003年以後、日本でサクラエビ産地価格が高騰を続けているにもかかわらず下落し続けている。そしてこうした魚価低下に伴い、近年サクラエビ漁業経営は採算性が悪化し、極めて不安定な状況に立ち至っている。

いうまでもなく魚価低下は、「魚価維持」を目的とした漁業管理に何らかの問題があったことを意味するが、それだけでなくサクラエビの市場条件を構成する諸要素(流通・加工・消費・需給等)にも何らかの要因があったと考えられる。そこで本研究では台湾東港サクラエビ漁業における漁業管理の実態を、日本の魚価維持型漁業管理に関する既往研究や駿河湾のサクラエビ漁業における先進的漁業管理実践等と対照しつつ吟味するとともに、台湾国内及び日本市場の動向を現地実態調査に基づいて具体的に検証し、これらにより台湾東港サクラエビ漁業の漁業管理及び市場対応の改善方向を解明することとした。なお、現地調査は2009年から11年にかけて合計5回実施し(台湾東港3回、日本駿河湾2回)、漁協や行政機関等での資料収集、生産者組織・流通・加工業者を対象としたヒアリング調査、乗船観察調査、消費者アンケート調査等を実施した。その具体的な検討課題と各課題に関する研究成果は概略下記の通りである。

まず第1に、台湾産サクラエビの輸出市場である日本市場の動向と駿河湾サクラエビ漁業の

漁業管理及び漁獲物の仕向け状況等を把握し、生産・市場両面から近年におけるサクラエビ産地価格上昇の要因を検討した。その結果、近年の駿河湾地域におけるサクラエビ産地価格上昇は、①漁業生産過程の技術改善によって漁獲物の鮮度・品質が向上したこと、②それに伴い加工品の仕向けが素干し品から釜揚げ・生鮮品中心に大きく変化したこと、また③釜揚げや生鮮品に対する需要も顕著に拡大したこと、等によることが明らかにされた。

第2に、台湾東港地区におけるサクラエビ漁業の変遷、漁業管理組織及び管理方法の実態、生産動向及び漁業経営の現状等について検討した。その結果、漁業管理については以下のような不十分点があることが明らかになった。具体的には、①1日1隻当たり漁獲量制限だけでは日々の漁獲量が不安定化し、産地加工処理能力とのバランスを欠く不合理な事態がしばしば生じていること、②昼間・長時間操業が常態化していることにより漁獲物の鮮度低下を招いていること、③フィッシュポンプの利用や産地市場の温度管理施設整備が全くなされず、鮮度・品質管理のレベルが低水準にあること等があげられる。またこのような漁業管理の不十分性により、品質を重視する日本市場に向けた輸出が2000年代に入って大きく縮小し、これらのことが近年における価格下落と密接に関係していることが明らかにされた。

第3に、台湾東港地区におけるサクラエビの加工方式、製品形態、流通経路、輸出量、製品販売価格等を加工業者に対する聞き取りによって把握することとした。また台湾国内市場のサクラエビ消費特性を消費者アンケート等によって把握するとともに、加工業者が購入する東港サクラエビの原料価格と製品販売価格の関係についても国内向けと輸出向けに分けて検討した。そしてこれらによって国内向けの販売条件と対日輸出条件を対比しつつ、今後取られるべき東港サクラエビ漁業の市場対応方向を考察した。

その結果、①東港地区のサクラエビ加工は冷風乾燥機の温度管理や滅菌処理に問題があり、製品の品質低下を招いていたこと（天日乾燥を基本に滅菌処理加工を徹底している日本の加工場と比べると品質レベルがかなり劣る）、それ故、②漁業管理の不備と相俟って対日輸出量が縮小し、輸出価格も低く抑制されていたこと、③その結果国内販売主体となったが、国内市場はキャパシティーが小さく低価格志向であったこと、④したがって台湾国内市場における供給過剰化傾向が顕在化し、サクラエビ産地価格が低下したこと、以上のような点が明らかにされた。さらに最近の加工原料価格と製品販売価格の関係をみると、①輸出向けの製品販売価格は今もなお低く抑えられているが、国内向けのそれよりは高くなっていること、②その結果対日輸出を手がける加工業者の利幅が拡大しつつあること、③台湾産サクラエビ製品を輸入・販売する日本の加工業者は台湾の加工業者よりもさらに大きな利幅を獲得していること等が判明した。

以上のような近年新たに生じている状況をみるなら、台湾東港サクラエビ漁業における漁業管理と市場対応について、以下のような改善の必要性が明らかになったといえる。

すなわちその1つは、鮮度保持強化を中心に、漁業管理体制を高度化していくことである。具体的には操業時間の短縮、加工処理能力に合わせた日々の漁獲量調整、日よけや漁獲物冷却用シャワーの設置、産地市場における低温保管設備の整備等が必要であることを指摘した。

もう1つは、市場対応のあり方を国内市場仕向け中心となっている現在の状況から、対日輸出割合を高める方向へ転換していくことである。そのためには、何よりも対日輸出関係の正確な情報を把握することが求められる。本研究では、県政府や東港区漁会等が中心となり、加工業者や貿易関連業者に輸出量、輸出価格、商品形態等に関する正確な情報提供を求めるべきであること、生産者団体の自営加工・自力輸出等が新たな打開策になること等を提言し、当該漁業経営の改善に関する実践的方途を種々提示した。

学位論文審査の要旨

主 査 准教授 宮 澤 晴 彦
副 査 教 授 飯 澤 理一郎
副 査 教 授 坂 下 明 彦

学 位 論 文 題 名

台湾東港サクラエビ漁業における漁業管理と市場対応に 関する研究

本論文は5章からなり、図40、表54、参考文献82点を含む頁数143の和文論文であり、別に参考論文2編が付されている。

漁業管理は「漁業生産過程を改善することにより、水産資源を保全しつつ漁業経営の改善を図る種々の組織的取組」である。とりわけ魚価低迷が問題視される今日のデフレ下においては「魚価維持型の漁業管理」に関する研究が重視されているが、従来の研究では専ら漁業生産過程の改善に焦点が当てられ、生産物の販売条件や市場対応のあり方を漁業管理方策と関連づけて検討する視点が希薄であった。

本論文はこのような研究状況を踏まえ、台湾東港地区のサクラエビ漁業を対象としてその漁業管理と市場対応の問題点及びそれらの具体的改善方策を明らかにすることを課題としている。

サクラエビは希少かつ特殊な水産物であり、その大半が日本の駿河湾と台湾の東港沖で漁獲され、消費もほぼ日台双方に限定されている。またこの両地域では魚価維持を目的とした漁業管理が行われていたが、日本では近年サクラエビ産地価格が大きく上昇したのに対して台湾東港地区では逆に魚価の低下傾向が続いており、台湾ではこのような状況に至った要因の究明と漁業管理及び市場対応の改善方策の解明が求められる状況にあった。

本論文は日台両地域における数度の現地ヒアリング調査と現地漁協や行政機関での各種資料の収集等に基づき、以下のような分析を行っている。すなわち第一に、駿河湾サクラエビ漁業の漁業管理及び市場対応の現状を把握し、生産・市場両面から近年におけるサクラエビ産地価格上昇の要因を解明すること。第二に、台湾東港地区のサクラエビ漁業における漁業管理方法や生産動向等について検討し、魚価低下の要因となった漁業管理の不十分点を駿河湾地域のそれと対比しつつ究明すること。第三に、台湾東港地区におけるサクラエビの加工・流通実態を把握するとともに、台湾国内市場のサクラエビ消費特性を消費者アンケート等によって分析し、価格低下の要因を検証すること。さらに、当地区の加工業者が購入するサクラエビの原料価格と製品販売価格の関係について国内向けと輸出向けに分けて比較検討し、相対的に優位な市場対応の方向を析出するこ

と、以上である。

このような調査・分析により明らかにされたのは以下のような点である。

第一に、近年の駿河湾地域におけるサクラエビ産地価格上昇は、①漁業生産過程の技術革新により漁獲物の鮮度・品質が向上したこと、②それに伴い加工品の仕向け(市場対応)が素干し品から釜揚げ・生鮮品中心に大きく変化したこと、また③釜揚げや生鮮品に対する需要も顕著に拡大したこと、等によることが明らかにされた。

第二に、台湾東港地区の漁業管理については、①現行の管理方式である「1日1隻当たり漁獲量制限」だけでは日々の漁獲量が不安定化し、産地加工処理能力とのバランスを欠く不合理な事態がしばしば生じていること、②昼間・長時間操業により漁獲物の鮮度低下を招いていること、③フィッシュポンプの利用や産地市場の温度管理施設整備が全くなされず、鮮度・品質管理のレベルが低水準にあること等が明らかにされた。

第三に、台湾におけるサクラエビの加工・流通・消費に関しては、①加工行程において冷風乾燥機の温度管理や滅菌処理に問題があり、製品の品質低下を招いていたこと、②それ故漁業管理の不備と相俟って対日輸出量が縮小し、輸出価格も低く抑制されたこと、③その結果国内販売主体となったが国内市場は狭隘かつ低価格志向であったこと、④したがって国内市場で供給過剰傾向が顕在化し、サクラエビ産地価格が低下したこと、以上のような点が明らかにされた。さらに最近の加工原料価格と製品販売価格の関係を分析した結果、①輸出向けの製品販売価格は今もなお低水準だが国内向けのそれよりは高く、②その結果対日輸出に対応する加工業者の利幅が拡大しつつあること、③一方で、台湾産サクラエビ製品を輸入・販売する日本の加工業者は台湾の加工業者よりもさらに大きな利幅を獲得していること等が明らかにされた。

以上の分析結果に基づき本論文は、台湾東港地区のサクラエビ漁業に関して、鮮度保持強化を中心とした漁業管理の改善方策を種々具体的に提示するとともに、加工及び市場対応の改善方策とその効果等を具体的に示している。このような本研究の成果は、学術上の意義にとどまらず、当該漁業の経営改善に関する具体的方途を指し示すものとして、実践的意義を有するものと評価される。よって、審査員一同は、黄騰正が博士(農学)の学位を受けるのに十分な資格を有するものと認めた。