

第1節

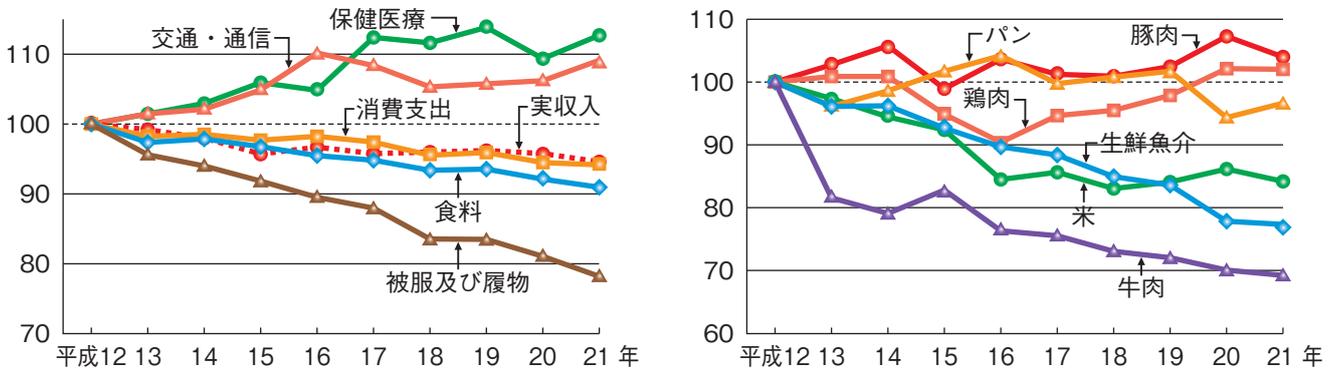
水産物の消費・需給をめぐる動き

(1) 水産物の消費動向

(厳しい家計状況が魚離れをもたらしている)

近年、厳しい経済情勢を反映して、家計の収入及び消費支出は一貫して減少傾向にあります。支出の内訳をみると、保健医療費、交通・通信費等は増加傾向にある一方で、被服及び履物費等と並んで、食料費は減少が続いています。食料費について品目別にみると、米、牛肉等と並んで生鮮魚介は減少傾向になっています。

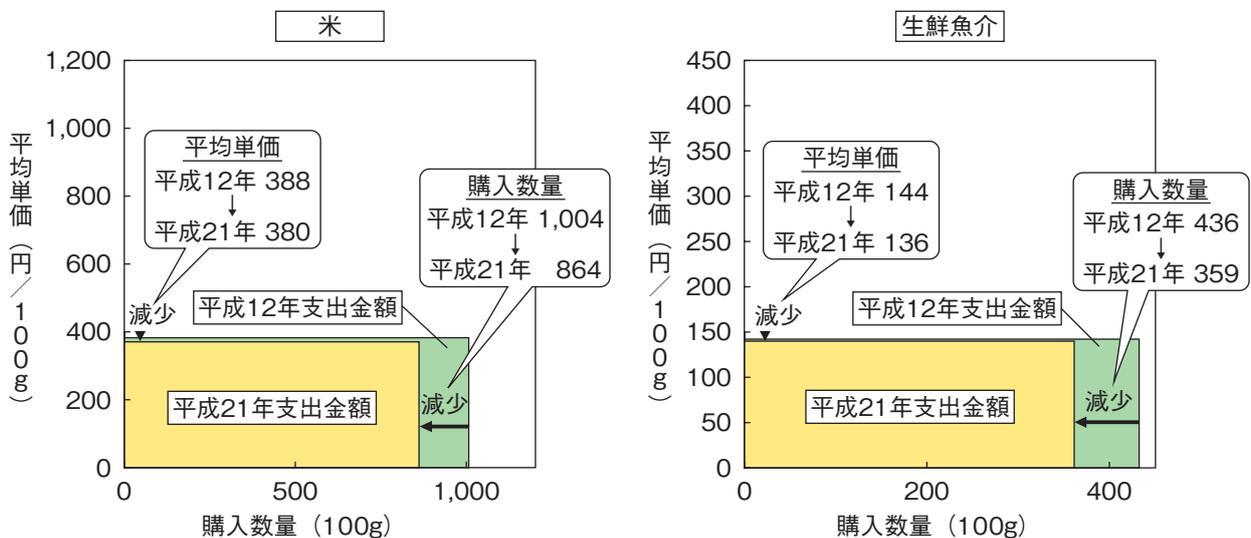
図Ⅱ-1-1 1世帯当たり食料支出額の推移 (平成12年=100)



資料：総務省「家計調査」（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））及び総務省「消費者物価指数」に基づき水産庁で作成
 注：消費者物価指数（平成17年=100）に基づき補正を行った。
 実収入とは、勤労や事業の対価としての現金収入（税込み）を合計したものと当該世帯外より移転された収入。なお、実収入については、二人以上の世帯のうち勤労者世帯の結果を用いている。

生鮮魚介について支出額の減少の要因をみると、単価の下落以上に購入数量の減少が大きくなっており、厳しい家計状況の中で、魚離れが進んでいることがうかがえます。

図Ⅱ-1-2 品目別支出額減少の要因（1世帯1年当たり平均単価及び購入数量の比較）



資料：総務省「家計調査」（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））及び総務省「消費者物価指数」に基づき水産庁で作成
 注：消費者物価指数（平成17年=100）に基づき補正を行った。

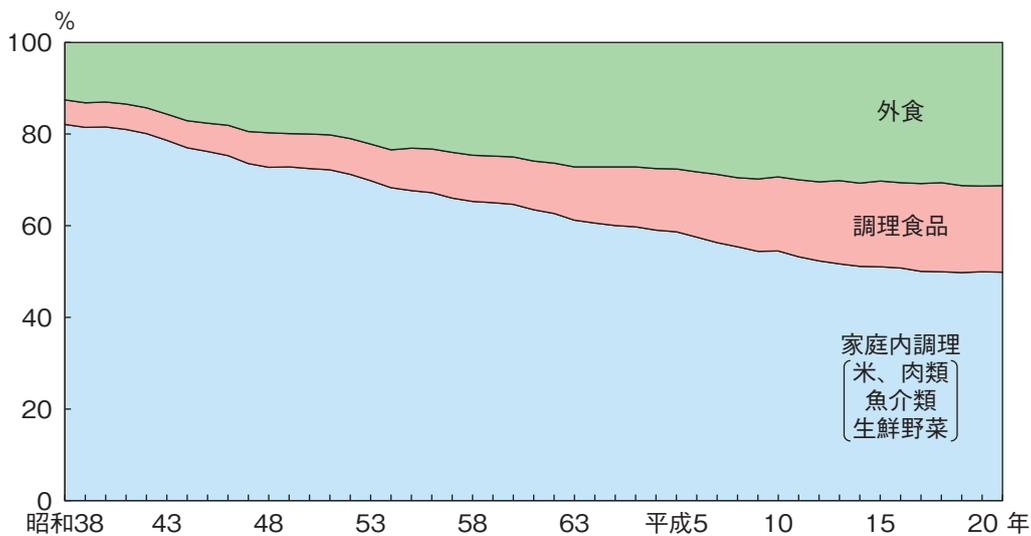


(食の外部化が進んでいる)

食料支出額について形態別にみると、家庭内調理^{※1}への支出の割合が減少する一方、外食及び調理食品への支出の割合が増えています。

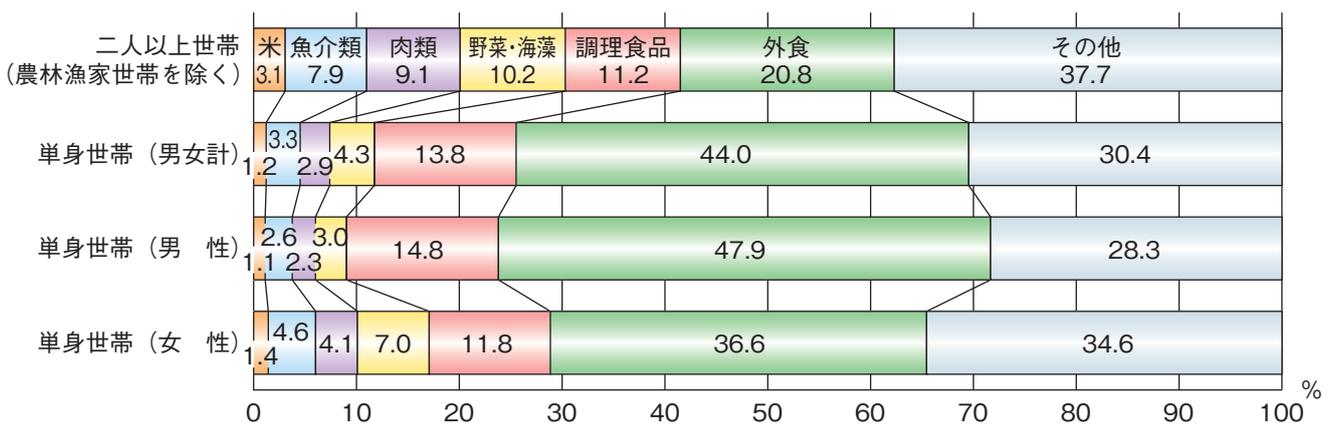
特に、二人以上の世帯と単身世帯とを比較すると、単身世帯において外食及び調理食品への支出割合が高くなっており、特に男性の単身世帯では、魚介類への支出割合が低くなっています。単身世帯数の割合は平成7年の25.6%から平成17年には29.5%へと増加している^{※2}ことから、世帯構成の変化による魚介類への支出額の減少は、今後とも進行していく可能性があります。

図Ⅱ-1-3 食料支出額の形態別の推移



資料：総務省「家計調査」(昭和38年～平成11年は全世帯(農林漁家世帯を除く)、平成12年以降は二人以上の世帯(農林漁家世帯を除く))

図Ⅱ-1-4 世帯構成別の年間1人当たり食料支出の内訳(勤労者世帯)



資料：総務省「家計調査」(平成21年)

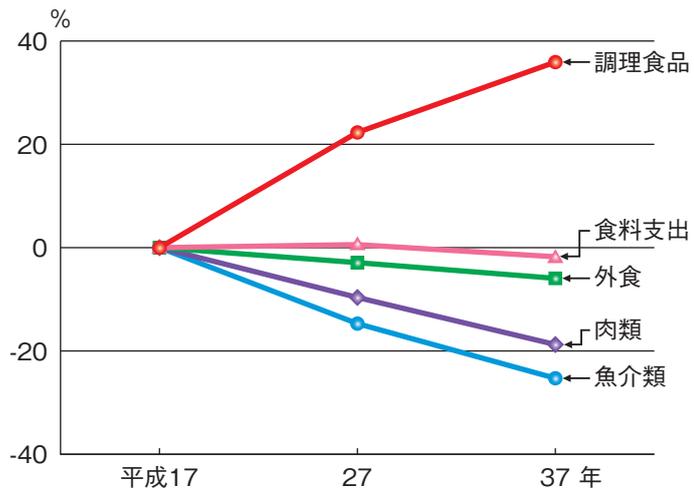
※1 家庭内調理：ここでは、食料支出額のうち、米、肉類、魚介類及び生鮮野菜の合計をいう。

※2 総務省「国勢調査」

(人口減により水産物消費が一層減少する可能性がある)

我が国の人口は平成19年の1億2,777万人をピークに減少しており、平成37年には1億1,927万人と、平成19年比で7%減となることが予想されています^{*1}。農林水産政策研究所が人口減、世代交代、高齢化等の要素を勘案して将来の食料支出額を予測したところ、我が国の全世帯の年間食料支出額は、平成17年の36兆8,340億円から、平成37年には36兆1,360億円へと、2%減少するとの結果になりました。中でも魚介類については3兆5,000億円から2兆6,000億円へと25%減少するとされています^{*2}。

図Ⅱ-1-5 品目別年間支出額の変化（全世帯）



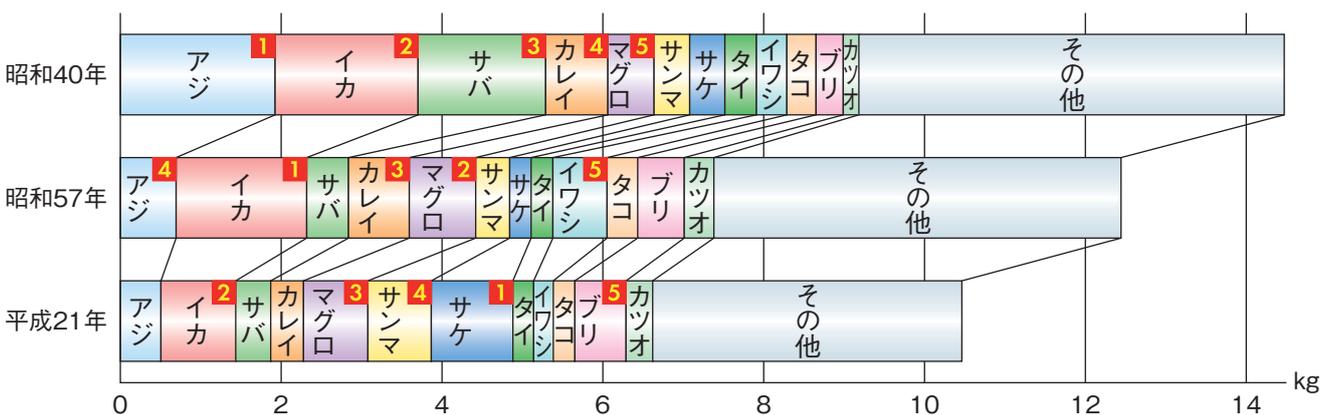
資料：農林水産政策研究所「少子・高齢化の進展等を踏まえた我が国の食料消費構造の展望」に基づき水産庁で作成

- 注：1) 魚介類とは、生鮮魚介、塩干魚介、魚肉練製品及び他の魚介加工品をいう。
 2) 調理食品とは、主食的調理食品及び他の調理食品をいう。
 3) 肉類とは、生鮮肉及び加工肉をいう。
 4) 外食とは、飲食店における飲食をいう。

(家庭で消費される魚は変化している)

家庭で購入される鮮魚について、魚種別に1人当たり購入数量の変化をみると、昭和40年にはアジ・イカ・サバが上位3種を占めていましたが、平成21年にはサケ・イカ・マグロへと変化しています。

図Ⅱ-1-6 鮮魚の1人当たり購入数量の品目別割合



資料：総務省「家計調査」（昭和40年、昭和57年は全世帯（農林漁家世帯を除く）、平成21年は二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））に基づき水産庁で作成

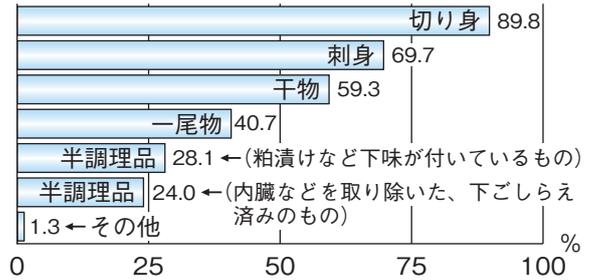
*1 資料：国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口」

*2 資料：農林水産政策研究所「少子・高齢化の進展等を踏まえた我が国の食料消費構造の展望」。食料支出額は、「家計調査」及び「全国消費実態調査」に基づき、出生年の違いによる「コーホート効果」、加齢に伴う「加齢効果」、時代の変化による「時代効果」、「消費支出額」、「価格」の影響を計測し推計を行っている。



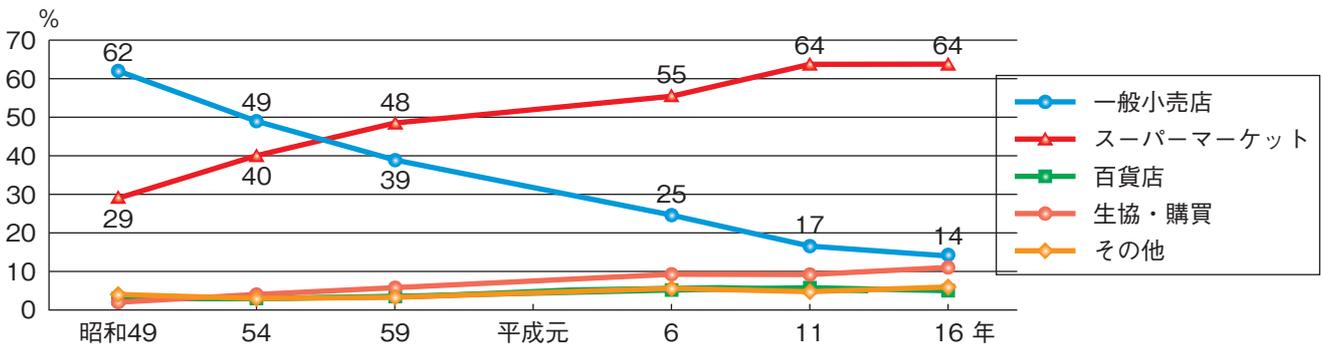
家庭での魚介類の購入形態をみると、切り身、刺身、干物など、家庭での下ごしらえが不要な形態での購入が多くなっています。また、消費者の魚介類の購入先をみると、一般小売店からの購入が減り、スーパーマーケットからの購入が増えています。サケやマグロの1人当たり購入数量が大きく伸びた背景には、こうした魚介類の購入形態や購入先の変化が反映しているものと考えられます。

図Ⅱ-1-7 魚の購入形態（複数回答）



資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査（平成21年3月）」

図Ⅱ-1-8 魚介類購入先の変化

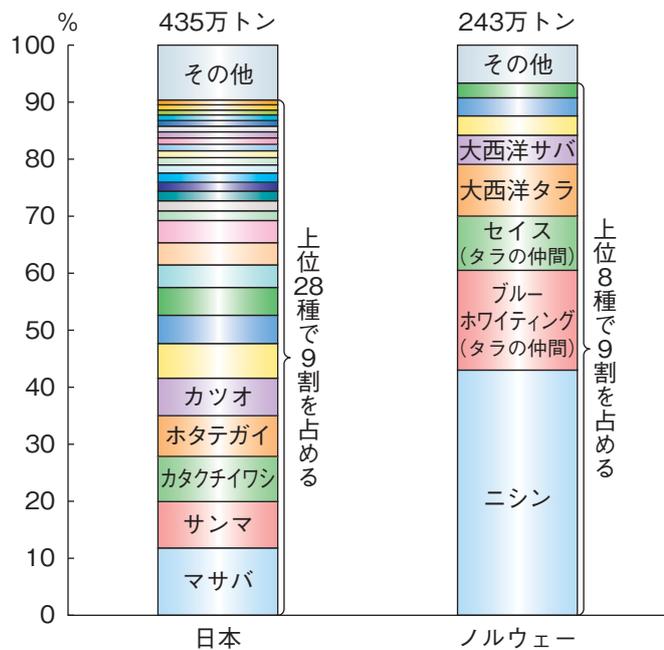


資料：総務省「全国消費実態調査」（二人以上の世帯、全国、金額の割合）
注：平成元年は、データが存在しない。

（多種多様な我が国の魚介類）

暖流と寒流が混じり合う我が国周辺の海域は多様な魚種に恵まれ、日本に生息する魚種は3,300種^{*1}に及ぶといわれ、地域性豊かな魚食文化がはぐくまれてきました。我が国と同じく漁業大国であるノルウェーは、漁獲の上位8魚種で総漁獲量の9割を占めます。他方、我が国の場合、総漁獲量の9割を占めるのに28魚種が必要であり、我が国で獲れる魚介類がいかに多種多様であるかがわかります。

図Ⅱ-1-9 日本とノルウェーの漁獲物の構成の比較



資料：FAO「Fishstat (Capture production 2008)」

*1 出典：東海大学出版会「日本産魚類大図鑑」

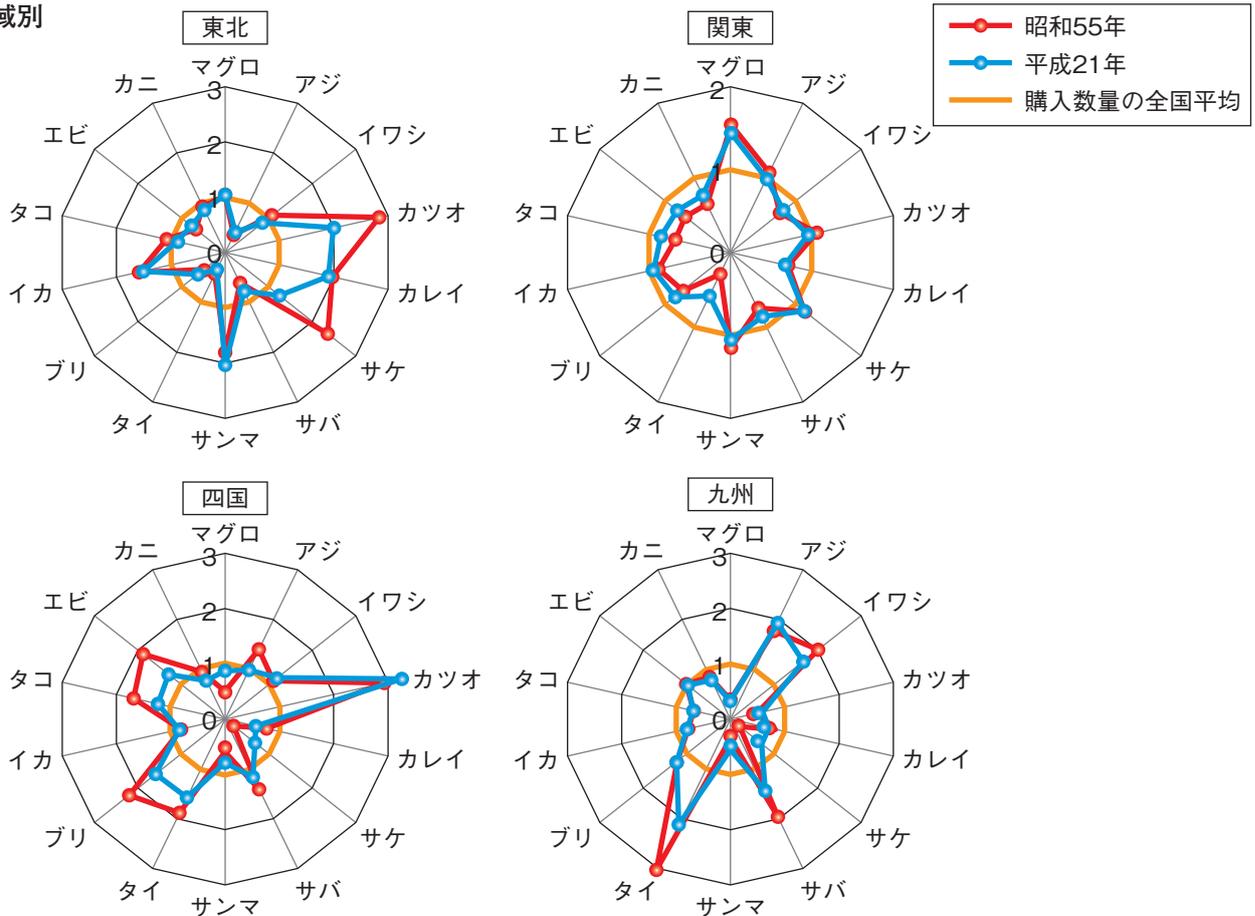
(魚食の地域性が薄れている)

このような魚介類の多様性は、地域の消費にも反映されています。例えば、地域ごとの魚種別の購入数量を全国平均と比較すると、東北地方ではカツオ、カレイ、サンマ等の購入が多く、九州ではタイ、アジ、イワシ等の購入が多くなっています。

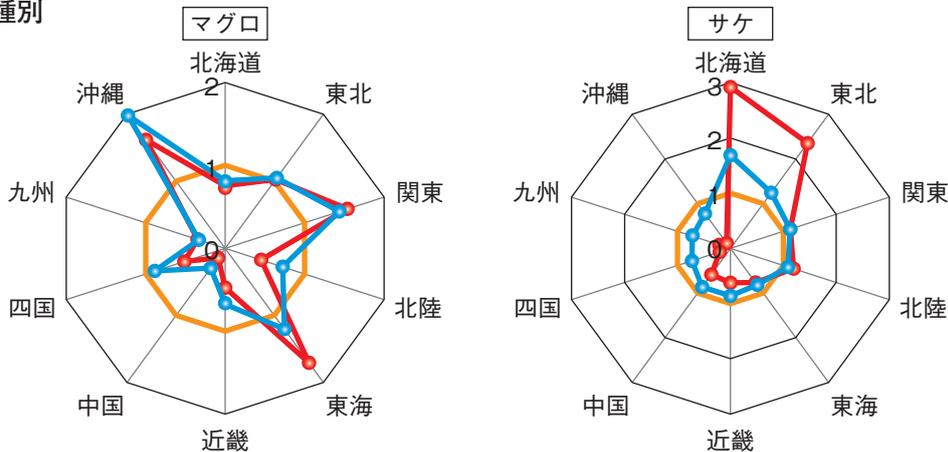
しかしながら、近年、冷凍技術の発達や流通経路の多様化、輸入の増加、家庭での食生活の変化等により、こうした地域性が薄れるようになってきています。特に、海外からの輸入が多いサケや冷凍技術の発達したマグロは、周年供給が行われるようになったため、消費の平準化が進んでいます。

図Ⅱ-1-10 魚介類購入数量の地域別の比較と経年的な変化（全国平均＝1）

○地域別



○魚種別



資料：総務省「家計調査」



(魚食の普及を通じた水産物消費の拡大が重要)

以上のように、今後とも魚介類の消費は減少することが懸念されますが、国民の間には、地産地消や食の安全性に対する関心が高まっており、国産水産物に対しては潜在的な需要が存在しています。

このため、家庭、地域、企業、学校等の生活の様々な場において、バランスの良い食卓づくりに向けた工夫や努力をしていくこと等を通じ、魚食の意義について国民の理解を得ながら、魚食の普及を図っていくことが重要です。



さあ、さかなをたべよう！ 子供を通じた魚食普及の取組 (愛媛県松山市)

愛媛県松山市の中央卸売市場水産市場では、水産物の取扱量が平成7年をピークとして、減少傾向で推移してきました。そのため、取扱量を増やすために、まず魚を食べてもらうことが重要であるとの認識のもと、魚食普及に力を入れています。特に、子供の魚離れをくい止めることを重点課題の一つとし、魚食を題材とした紙芝居の作成・配布や出前教室、クイズ大会の開催、地元産タコの干しもの作りの親子体験、「魚(ぎょ)ぎょっとバーガー」の開発など、多彩な取組を行ってきました。



出前教室の風景

平成21年度からは、地元で水揚げされた魚介類を地元水産業を知るための「教材」として位置付け、栄養士等と相談しながら、「魚を美味しく楽しく食べてもらえる学校給食」の実現に向けた取組を開始しています。

学校給食は、日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養ったり、栄養バランスのとれた食事によって健康増進を図る役割がありますが、地元水産物の学校給食への活用は、地域の食文化や水産業への理解の促進という面からも大きな意義があります。

輸入魚と比較してコストが高い、骨付きの魚には抵抗があるなど、水産市場の取組にはまだまだ課題はありますが、将来を担う子ども達に安全・安心な地元の魚を届けようと活動は活発化しています。



「ととけん」で魚食普及

平成22年5月から(社)日本さかな検定協会による「日本さかな検定(愛称「ととけん」)」が始まりました。「とと」とは、魚を意味する日本古来の幼児語です。日本では、古来より多種多様な魚を食し、また多彩な魚食文化を形成してきましたが、「ととけん」はこうした日本の魚食文化を見つめ直すものです。

「ととけん」では、知れば知るほど奥深い日本人と魚の関わり、魚の旬や鮮度、文化、歴史、うんちく等幅広い知識が問われます。検定を機会に、魚や魚食文化への知識を深めることで、より豊かな魚食生活につながることを期待されます。

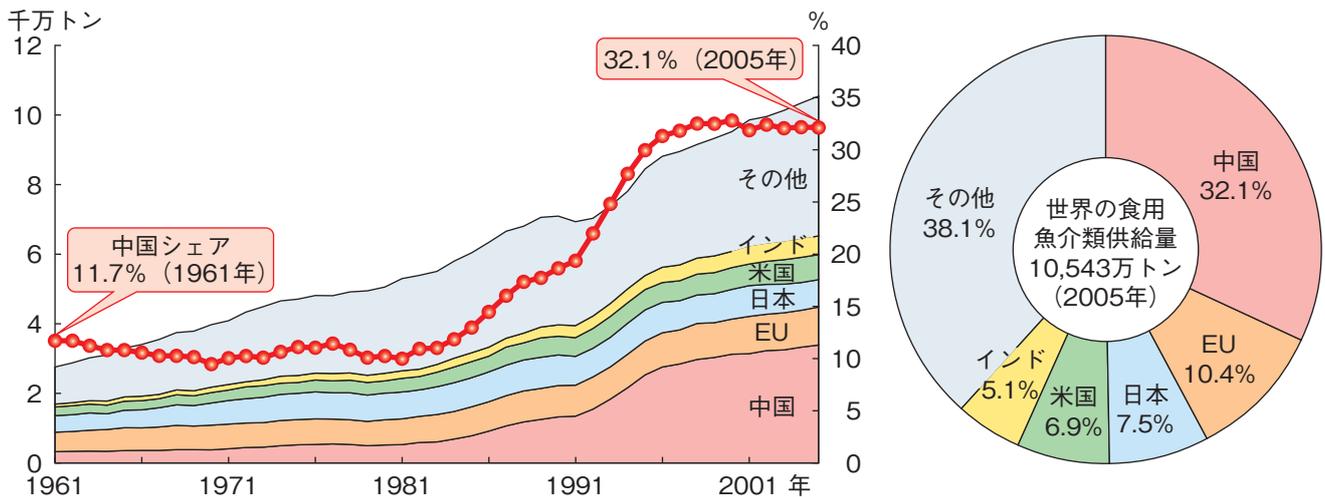


(2) 水産物の需給動向

(世界の水産物需要の動向)

欧米での健康志向の高まりや、中国、インド等の経済発展により、世界の食用水産物供給量は年々増加を続けており、2005年（平成17年）には1億543万トンとなりました。特に中国の増加が著しく、1993年（平成5年）頃から急速に増加し、2005年には世界全体の3分の1のシェアを占めるに至りました。

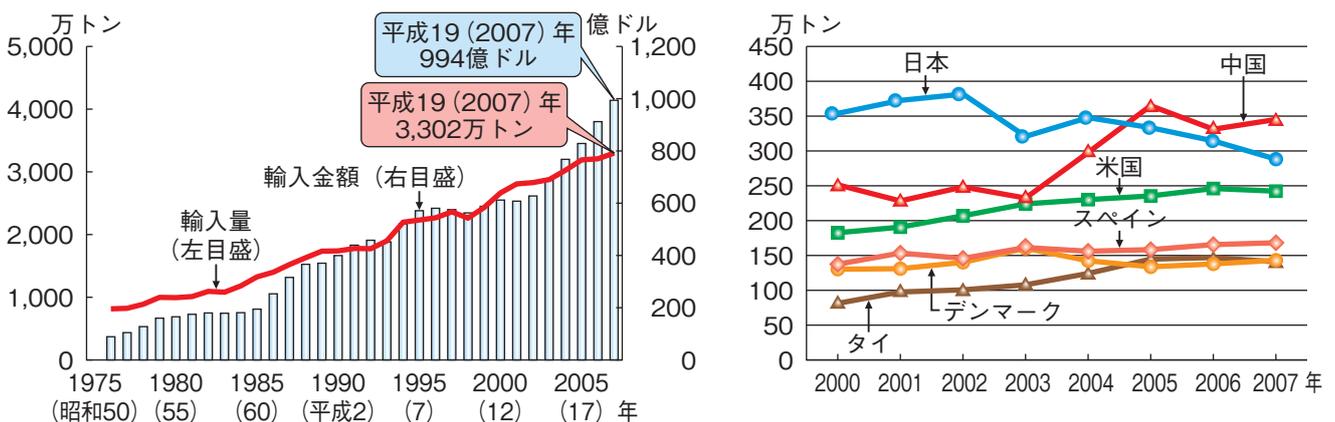
図Ⅱ-1-11 世界の食用魚介類の国別供給量の推移



資料：FAO「Food balance sheets (1961-2005)」、農林水産省「食料需給表」に基づき水産庁で作成

水産物の貿易は、世界的な需要の高まりにより年々増加傾向にあり、2007年（平成19年）の総輸入量・総輸入金額は過去最高となりました。我が国の輸入量が減少している中で、2005年（平成17年）以降、中国の輸入量が我が国を抜いて第1位となっています。

図Ⅱ-1-12 世界の水産物貿易金額・数量の推移（左）及び国別輸入量の推移（右）



資料：FAO「Fishstat (commodities production and trade (1976-2007))」

水産物は、国際的な需給関係や為替の変動により輸出入量が大きく変化します。近年では、欧州の需要の高まりからマダラや大西洋サケ等の価格が高騰し我が国の食用魚介類の輸入量が減少する、いわゆる「買い負け」が生じています。このような状況の中、我が国の自給率の在り方の検証や、水産資源を最大限活用するための輸出戦略を構築することが求められています。



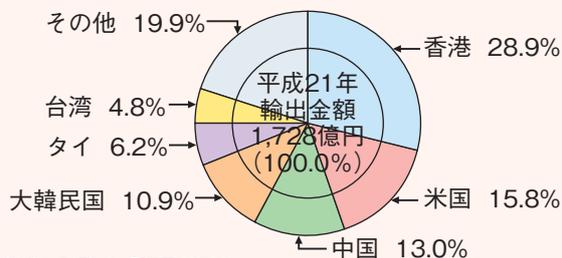
中国人は脂の多い魚が好き

農林水産省が中国人の食生活、嗜好、流通などについて調査^{※1}を行ったところ、中国では魚は日常的に食べられているものの、そのほとんどが淡水魚で、沿岸地域においても同様です。また、魚の調理方法は、蒸す、煮込むことが一般的です。

海産物は外食での消費が中心となっており、例えば寿司ではノルウェー産のサバやサーモンが好まれている反面、白身魚のタイ、ヒラメは好まれておらず、中国人は脂の多い魚を好んでいるようです。

平成21年の我が国の水産物輸出金額1,728億円のうち、中国は231億円（13.0%）となっていますが、今後、水産物の巨大なマーケットとなることが期待されます。販路を開拓するためにも中国人の食生活を把握し、日本の調理方法を含めた水産物の情報を提示しつつ、販売促進につなげていくことが重要となっています。

平成21年の我が国の水産物輸出額の国別割合

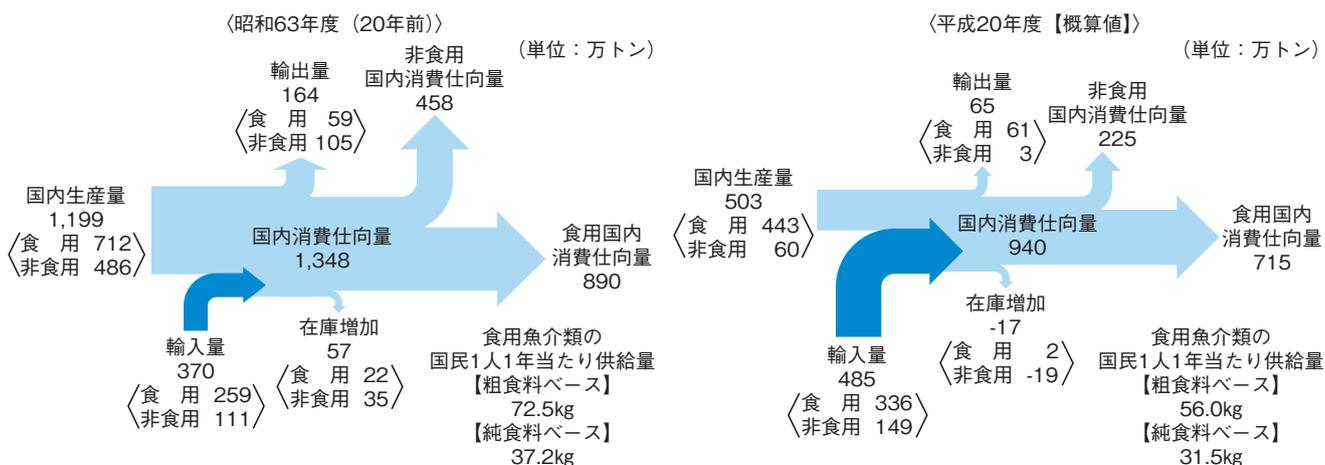


資料：財務省「貿易統計」

(我が国の水産物需給動向)

食用魚介類の国内消費仕向量は、平成元年度の891万トン（前年度より12万トン減）をピークに減少し、平成20年度には715万トン（前年度より12万トン減）となりました。国民1人1年当たりの供給量（粗食料ベース）も、昭和63年度の72.5kgをピークに平成20年度には56.0kg（前年度より0.9kg減）へと減少しました。不可食部分を除いた純食料ベースでみると、1人1年当たり31.5kg（前年度より0.5kg減）となっています。

図Ⅱ-1-13 魚介類の生産消費構造の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

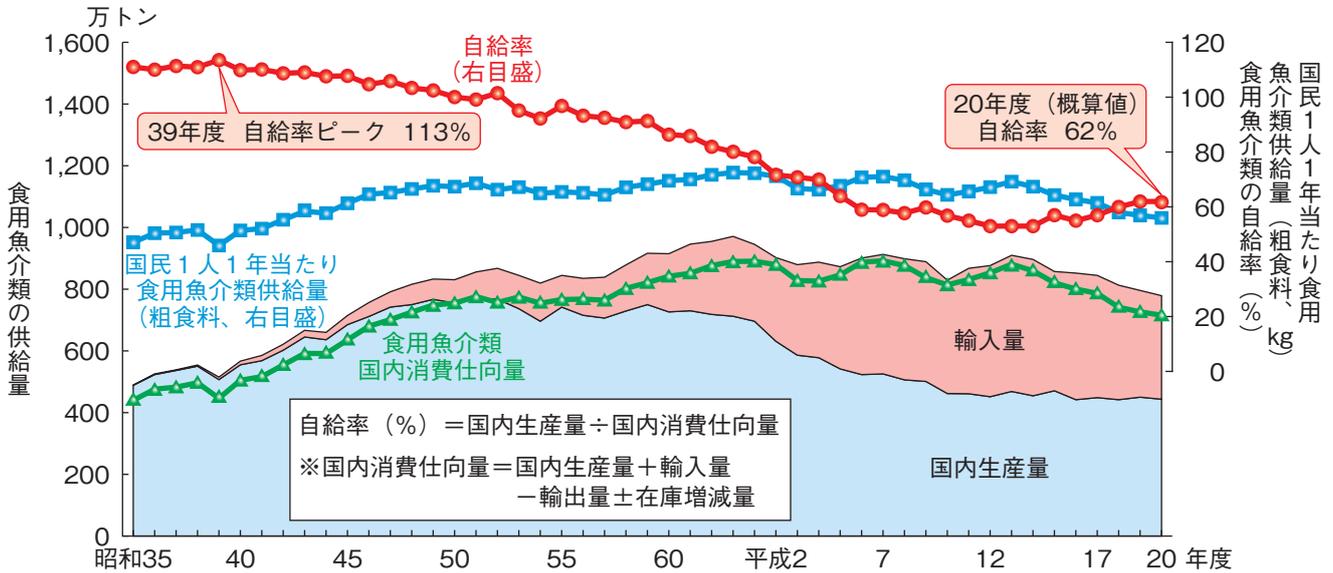
注：1) 数値は原魚換算したものであり（純食料ベースの供給量を除く）、鯨類及び海藻を含まない。

2) 純食料ベースの国民1人1年当たり供給量については、消費に直接利用可能な形態（例：カツオであれば頭部、骨、ひれ等を除いた形態）に換算。

※1 資料：「中国における品目別市場実態調査報告書」（農林水産省）

我が国の食用魚介類の自給率は、国内生産量の下げ止まりや、水産物の輸入量の減少から、微増傾向にあり、平成20年度には前年度に引き続き62%となりました。これは、国内生産量が減少したものの、それ以上に輸入量が減少したためです。

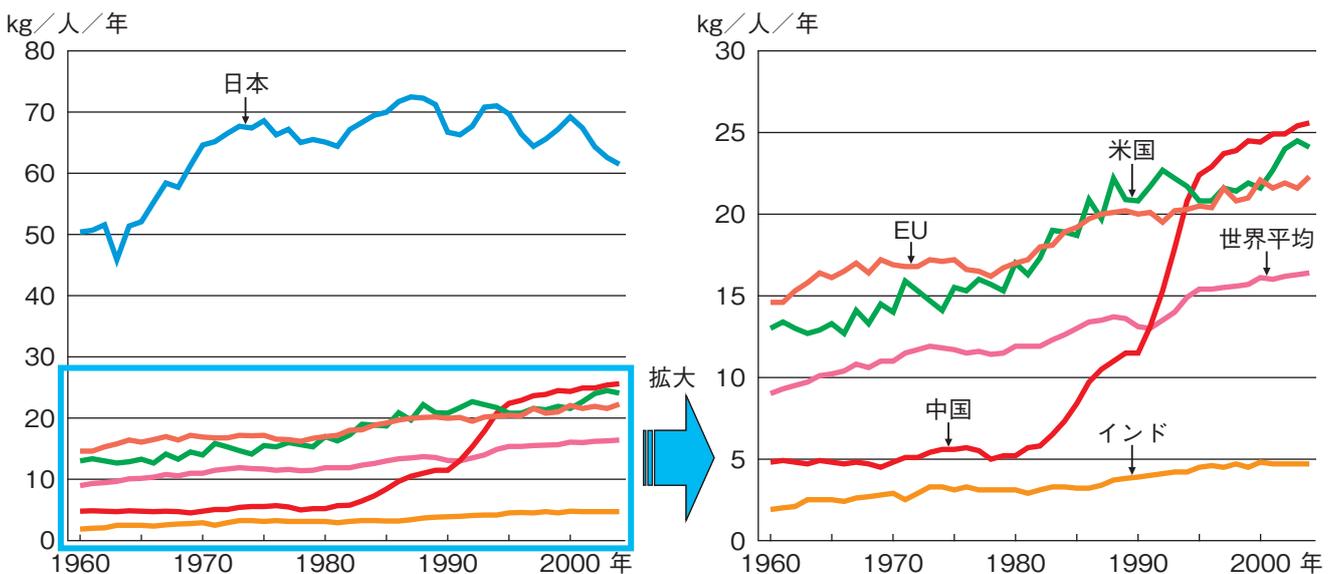
図Ⅱ-1-14 食用魚介類の自給率等の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

我が国の国民1人当たりの魚介類消費量は近年減少傾向にあるものの、主要国と比較すると依然高い水準となっています。一方、1人当たりの魚介類消費量の世界平均は、中国、米国、EU、インド等での消費量の増加を反映して、増加しています。

図Ⅱ-1-15 1人当たり魚介類消費量の主要国別推移

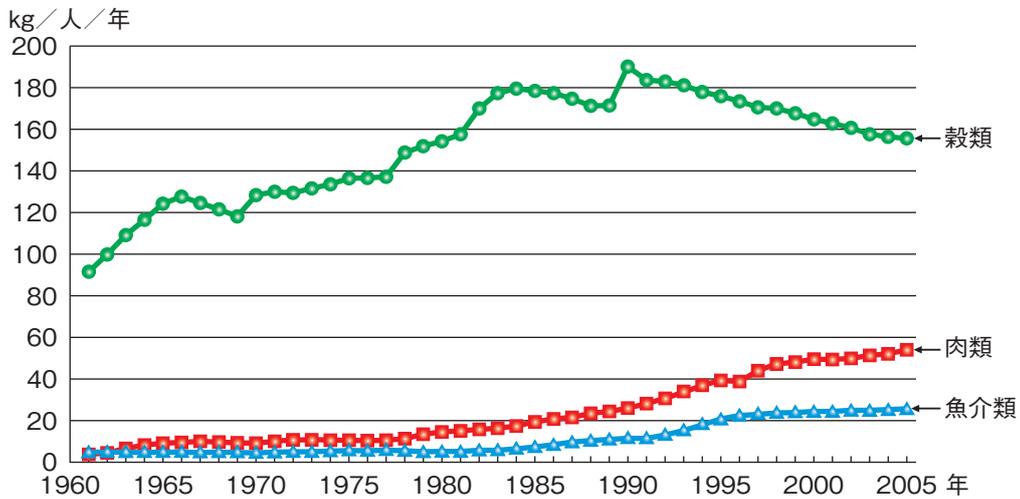


資料：FAO「Food balance sheets (1961-2005)」(日本以外) 及び農林水産省「食料需給表」(日本のみ)



特に中国の1人当たりの魚介類の消費量は、この30年間で5倍に増加しています。これは、経済成長による所得の向上に伴い、食生活において動物性タンパクの消費が増大しているためであると考えられます。

図Ⅱ-1-16 中国における品目別消費量の推移



資料：FAO [Food balance sheets (1961-2005)]