

第3節

水産物の需給・消費

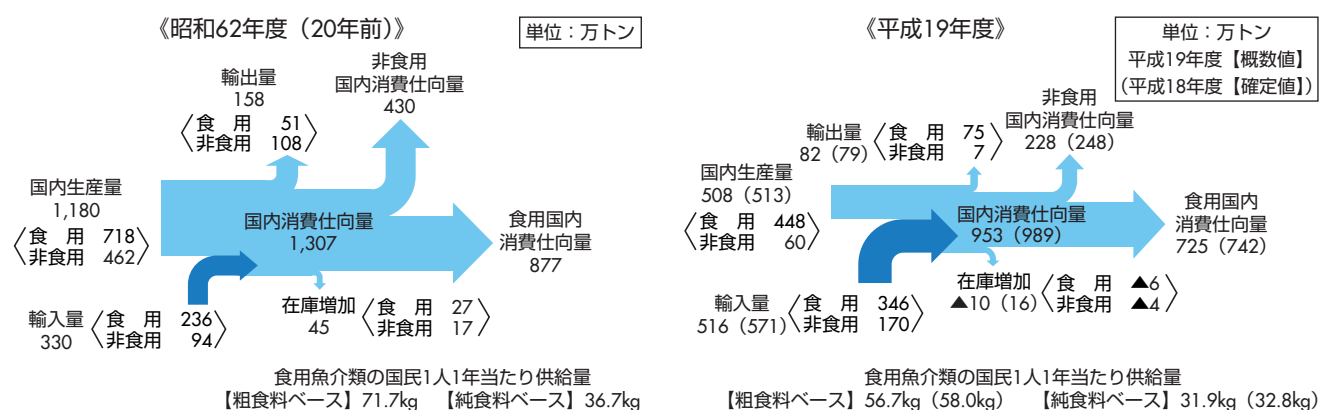
(1) 我が国の水産物需給

(減少傾向にある水産物消費)



食用魚介類の国内消費仕向量は、平成元年度の891万トン进行ピークに減少し、平成19年度には725万トン（前年度より17万トン減）となりました。国民1人1年当たりの仕向量（粗食量ベース）も、昭和63年度の72.5kgをピークに平成19年度には56.7kg（前年度より1.3kg減）まで減少しました。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31.9kg（前年度より0.9kg減）となります。

図Ⅱ-3-1 魚介類の需給における変化



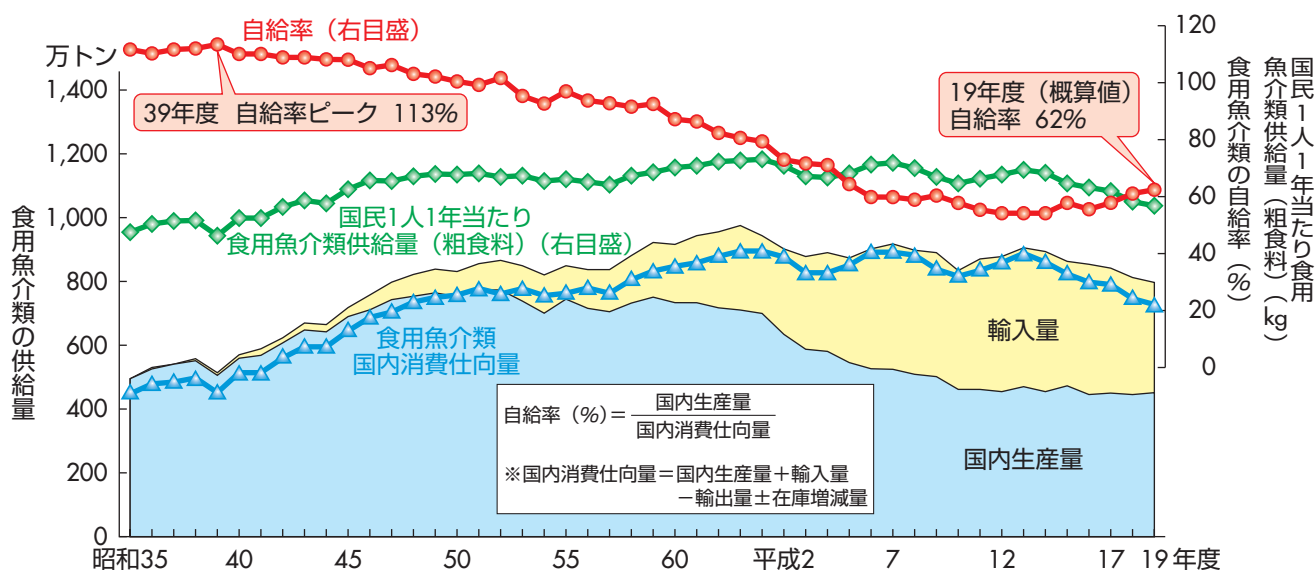
資料：農林水産省「食料需給表」

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）、鯨類及び海藻類を含まない。

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。

食用魚介類の自給率は、国内生産量の減少に歯止めがかかり、輸入量が減少傾向にあることから、平成12～14年度の53%から微増傾向にあります。19年度には62%と前年に比べ2%増加しました。海藻の自給率も輸入量が減少したことから、前年度より4%増加し71%となりました。

図Ⅱ-3-2 食用魚介類の自給率等の推移



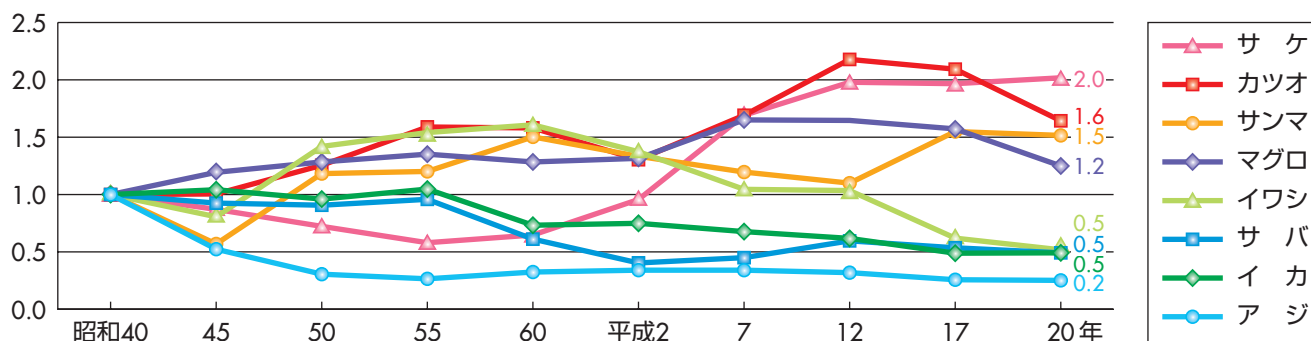
資料：農林水産省「食料需給表」



(購入量が減少するイカ、増加するサケ)

我が国においては魚離れが進行していますが、品目によってその動向は異なります。平成20年の家計による1人1年当たりの購入数量を昭和40年と比較した場合、サケ、カツオ、サンマは1.5倍以上増加していますが、イワシ、イカ、サバ及びアジは半分以下に減少しています。

図Ⅱ-3-3 世帯員1人当たり年間購入数量の変化（昭和40年を1とした場合）



資料：総務省「家計調査年報」を基に水産庁で作成

(国産農水産物の消費拡大)



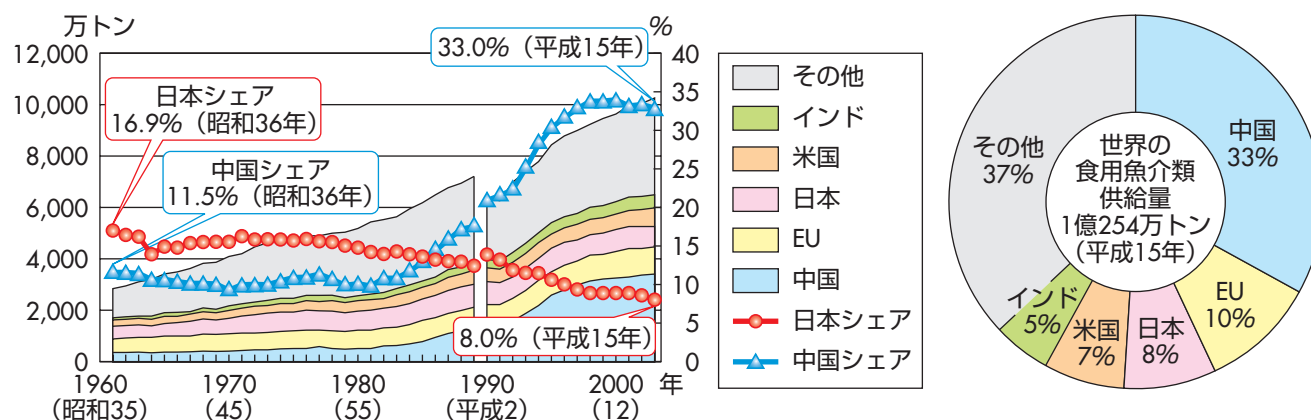
食料自給率の向上に向けては、消費者、生産者、企業、行政等が一体となって国産農水産物の消費拡大等に取り組むことが重要です。こうした中、食料自給率向上に向けた国民運動「FOOD ACTION NIPPON」が20年10月にスタートしました。この国民運動では、個人、企業、団体等の自主的な参画により、国産食材にポイントを付与する取組や、ホームページにおける旬の食材の栄養特性やレシピの紹介等、国産農水産物の消費拡大等に向けた様々な取組が展開されています。

(2) 世界の水産物需給と水産物貿易

ア 世界の水産物需給

世界の食用魚介類の供給量は、昭和38（1963）年から平成15（2003）年の40年間に約3倍に増加しました。特に中国の供給量は約10倍となり、平成15年には世界の供給量の約3分の1を占めています。こうした中、世界の供給量に占める我が国のシェアは、15年には8%に減少しました。

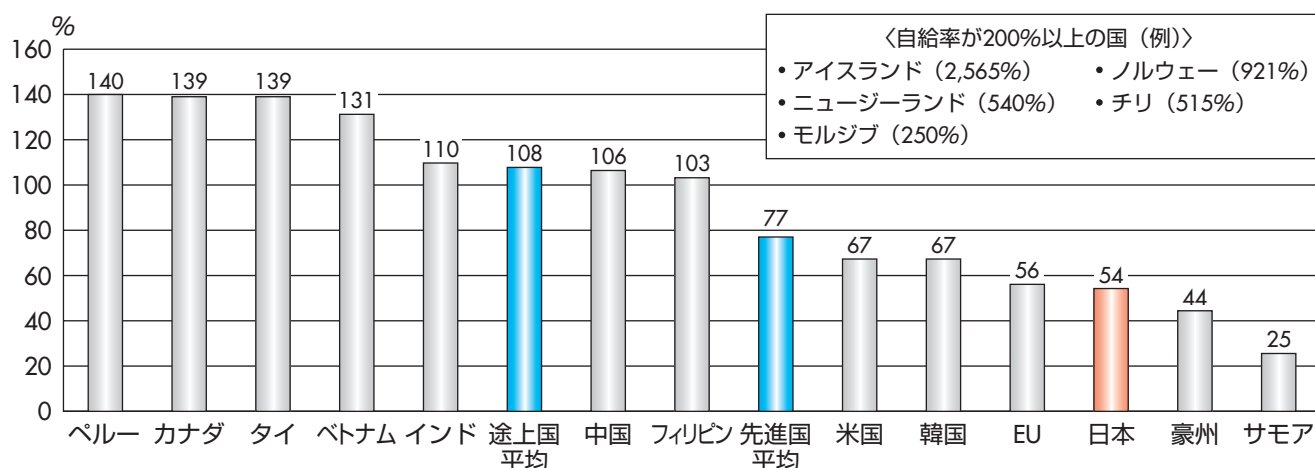
図Ⅱ-3-4 世界の食用魚介類の国別供給量



資料：農林水産省「食料需給表」（日本）、FAO「FAOSTAT」（日本以外）に基づき水産庁で作成
注：1990（平成2）年以降集計方法が変更となったため、1989（平成元）年以前とそれ以降とは連続しない。

諸外国における食用魚介類の自給率（13年から15年の平均）は、先進国平均で77%であるのに対し、我が国は54%（19年度は62%）と低い水準となっています。今後は、我が国の水産物の供給力を高めていくことが重要です。

図Ⅱ－３－５ 諸外国における食用魚介類の自給率（13年～15年平均）



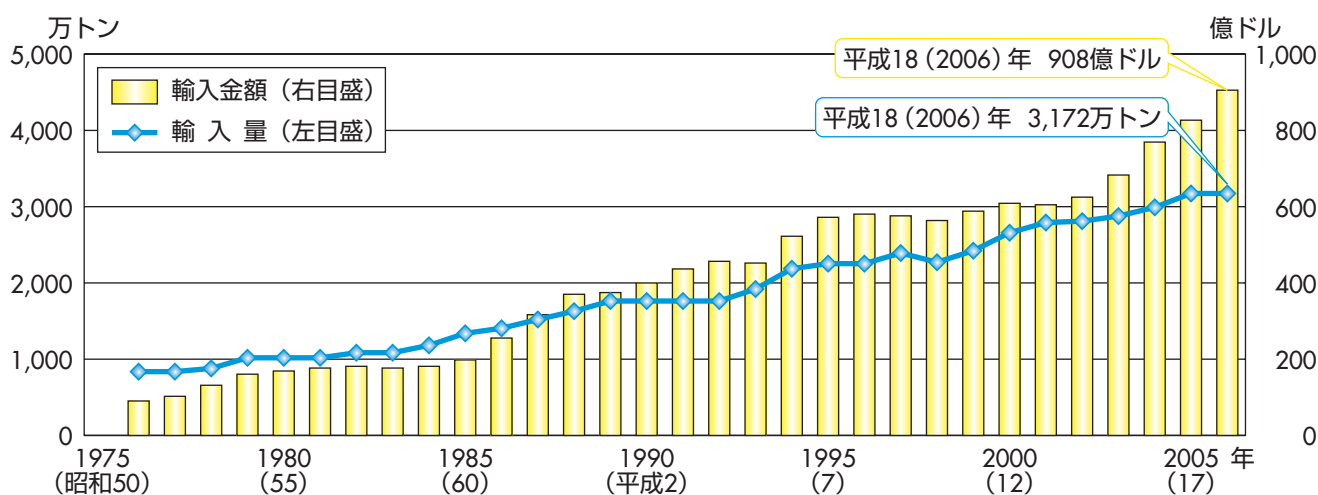
資料：農林水産省「食料需給表」（日本）、FAO「Yearbook of Fishery Statistics - Commodities」（日本以外）を基に水産庁で作成

イ 世界の水産物貿易

（増加する世界の水産物貿易量）

世界の水産物貿易は、数量・金額ともにその規模が拡大しています。昭和51（1976）年から平成18（2006）年の30年間で、水産物の輸入金額、数量はそれぞれ約10倍、4倍に増加しました。

図Ⅱ－３－６ 世界の水産物貿易金額・数量の推移



資料：FAO「Fishstat (Commodities production and trade 1976-2006)」
注：輸入数量については、製品重量ベースの数値である。

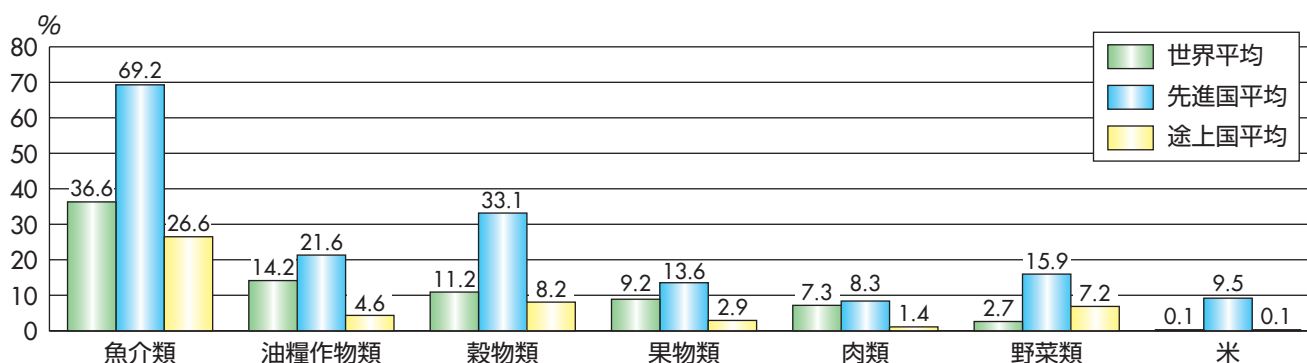
また、水産物は、穀物など他の一次産品と比べて生産量のうち輸出に向けられる割合が高い品目です。国別にその内訳をみると、輸出は比較的多くの国によって担われている一方、輸入についてはEU、日本、米国、中国の4か国で世界の輸入金額の約8割を占めています。こうした国の水産物貿易が世界経済や世界の水産資源にも影響を与えているといえます。な



お、中国については、水産物輸入金額、輸出金額のうちそれぞれ39%、36%^{*1}が加工貿易^{*2}に起因するものであり、世界の水産加工基地としての地位を確立しています。

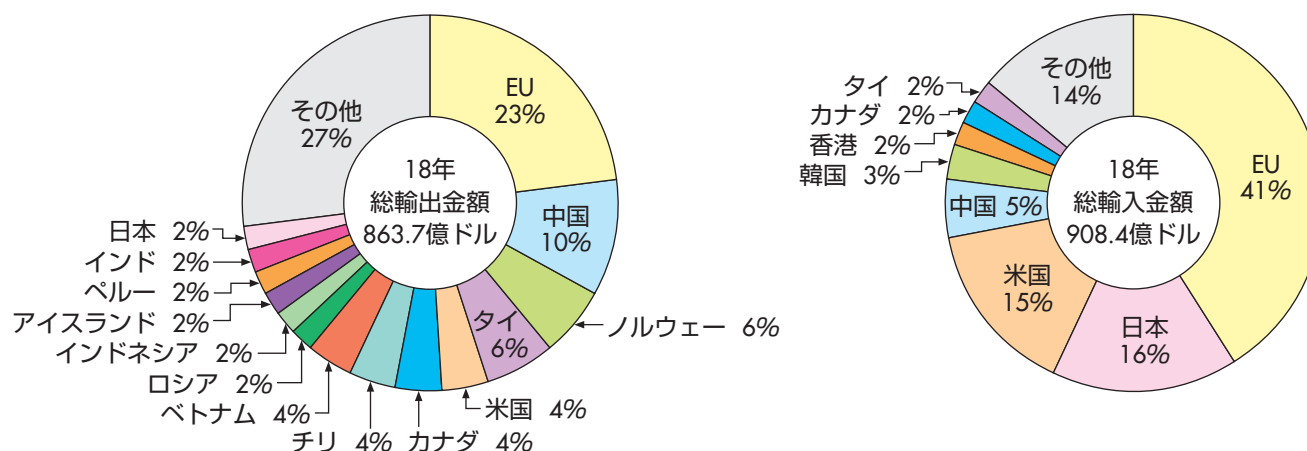
我が国は単一国としては輸入金額で世界第1位、輸入数量で中国に次ぐ世界第2位の水産物輸入大国です。一方、輸出においては金額ベースで20位、数量ベースで21位となっています。

図Ⅱ-3-7 生産量のうち輸出に向けられる量の品目別割合（15年）



資料：FAO「FAOSTAT」に基づき水産庁で作成
注：輸出数量については、原重量ベースにより計算。

図Ⅱ-3-8 世界の水産物貿易の内訳（18年）



資料：FAO「Fishstat (Commodities production and trade 1976-2006)」

ウ 我が国の水産物貿易

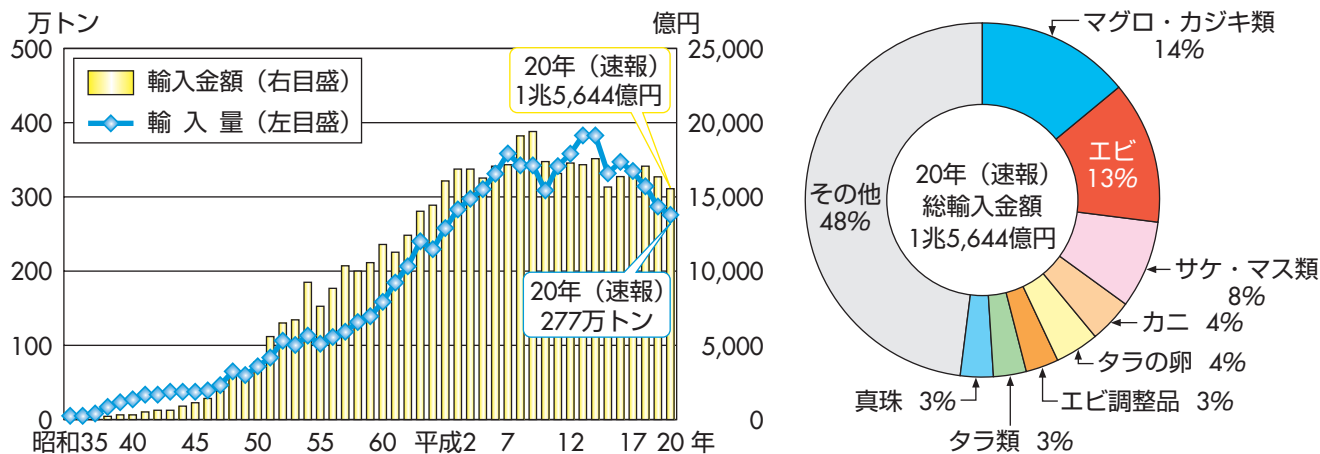
（水産物輸入の動向）

我が国の水産物輸入数量は、13年をピークとして消費の低迷等を背景に減少しており、20年には数量ベースで277万トン（対前年12万トン（4%）減）、金額ベースで1兆5,644億円（対前年728億円（4%）減）となりました。品目別にみると、輸入金額が多いマグロ・カジキ類、エビの輸入数量及び金額が減少しています。主な輸入相手国は、数量、金額ともに中国が最大であり、次いで米国、ロシアの順となっています。

*1 17年における値。出典は「中国農業年鑑」。

*2 加工貿易：製品加工に必要な原材料を海外から輸入して加工・製品化した後、その完成品を海外に再輸出する貿易形態。中国においては、原材料として冷凍魚等を輸入し、フィレ、魚肉などを製品として輸出している。

図Ⅱ-3-9 我が国の水産物輸入の推移と金額内訳（20年速報）



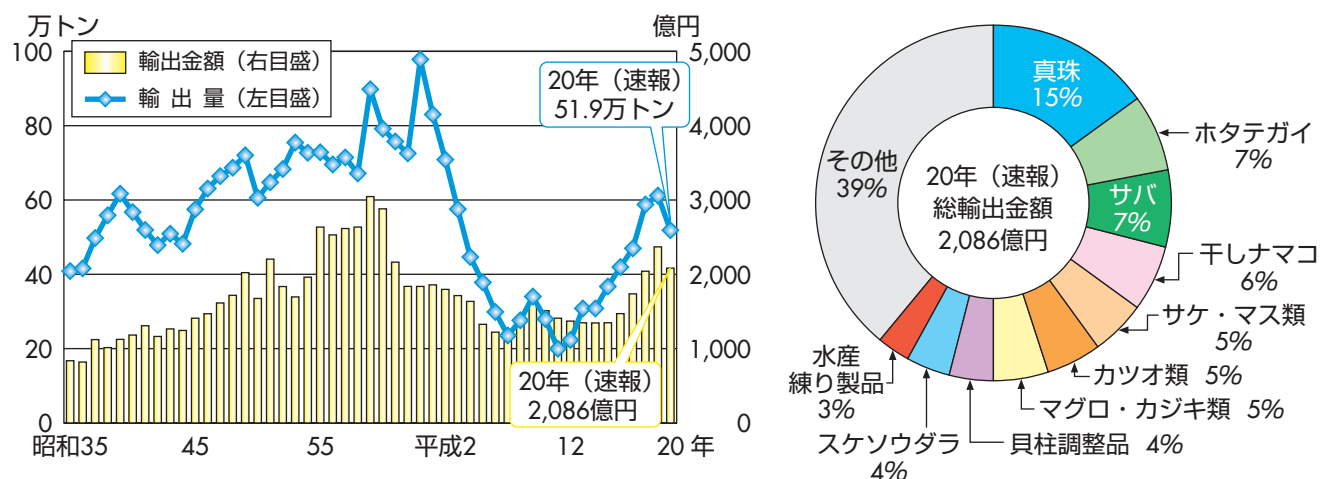
資料：財務省「貿易統計」

注：輸入数量については、製品重量ベースの数値である。

（水産物輸出の動向）

我が国は、昭和50年代までは魚粉や缶詰等の輸出を行っていましたが、マイワシ資源の低迷等により輸出が減少しました。近年は、世界の水産物需要の増加等を背景に、我が国水産物の輸出が増加していましたが、20年にはサケ等の国内生産量の減少や世界的経済の低迷、円高の影響を受けて6年ぶりに減少に転じました（数量で52万トン（対前年15%減）、金額で2,086億円（対前年12%減））。主な輸出相手国としては、数量ではタイ、中国、韓国、金額では香港、米国、韓国の順となっています。

図Ⅱ-3-10 我が国の水産物輸出の推移と金額内訳（20年速報）



資料：財務省「貿易統計」

注：輸出数量については、製品重量ベースの数値である。

25年までに農林水産物等の輸出額を1兆円規模とすることを国の目標として、EU-HACCPの導入など衛生管理体制の強化や輸出証明書発行の体制整備に努めています。



コラム

世界同時金融危機に揺れた我が国水産業

1990年代後半から欧米の健康志向の高まりや中国等の経済発展に伴い、世界的に水産物に対する需要が高まってきました。しかし20年9月頃から、米国の金融危機が深刻化し、それまで投機の対象と



なっていた原油価格が急速に低下しました。また、米国の金利引き下げによって円高・ドル安が進行するとともに、世界経済の後退によって、欧米をはじめとする世界各国の購買力が低下しました。

こうした変化は、我が国の水産物貿易にも影響を与えました。マダラや大西洋サケといった水産物は世界的な需要増加を背景に輸入単価が高値で推移していましたが、20年9月頃から低下し、我が国が占める輸入シェアは増加しました。ただし、日本経済の冷え込みが影響し、エビやマグロといった高級魚の国内需要が低下したため、これらの輸入単価は低下したものの、輸入量の増加は認められませんでした。冷凍カツオも、欧米の需要低下を受けて国際価格が下落し、我が国の産地価格にも影響を及ぼしています。さらに円高傾向が強まった11月以降は、サケ、サバ、カツオ・マグロ類等の輸出量が大幅に減少しました。

このように、国際情勢が不安定な要素を抱える中、我が国水産物においては、水産資源の持続的利用を行うために国内供給力を強化するとともに、国産水産物の需要を高めることが一層重要となっています。

(3) 水産物の安全確保と消費者の信頼確保に向けて

(生産・流通・消費各段階における水産物の安全確保)

養殖業においては、水産用医薬品の適正な使用を確保するとともに、生産行程を管理してリスク軽減を図る適正養殖規範(GAP^{*1})の策定を行い、養殖生産物の危害の未然防止に努めています。なお、近年、魚病対策については、従来の抗生物質等を用いた治療から、魚体や環境中への残留の心配がない水産用ワクチンの使用による予防対策に変わりつつあります。

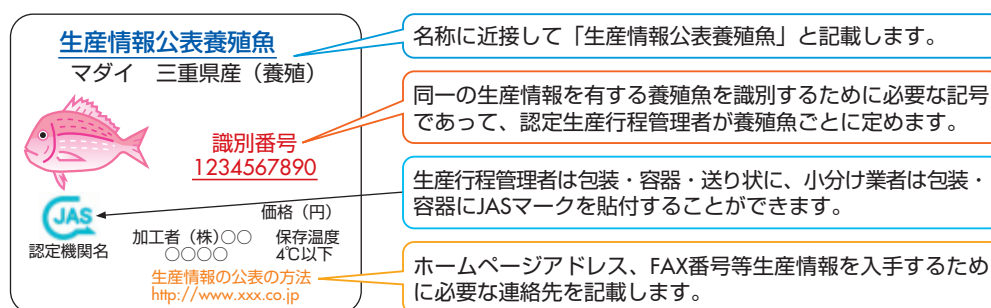
食品の製造段階においては、危害防止につながるポイントをリアルタイムで監視するHACCP手法等の活用・普及に努めています。また、食品の入出荷の記録等を活用して食品を追跡・遡及できるトレーサビリティの普及を行うとともに、水産物の安全確保と消費者の信頼確保に努めています。

(消費者への情報提供)

水産物を含む一般消費者向けのすべての飲食料品については、JAS法に基づく表示が義務づけられています。

20年3月には「生産情報公表JAS規格」が養殖魚に導入されました。事業者が自主的に水産物の生産情報を消費者に正確に伝えていることを、第三者機関である登録認定機関が認定した場合、商品に「生産情報公表JASマーク」を貼付できます。このマークがある製品は、養殖業者名や給餌した餌料及び動物用医薬品の種類といった生産情報を入手することができます。

図Ⅱ-3-11 生産情報公表養殖魚の表示の方法



*1 GAP: Good Aquacultural Practice (適正養殖規範)。養殖水産物の生産段階においてどのようなリスクが存在するかを把握し、リスクを最小限に抑える手順を決めて、その手順に従って生産作業を行うこと。

図Ⅱ－3－12 水産物の食品表示の方法とその具体例

生 鮮 食 品	加 工 食 品	輸 入 品
名称と原産地を表示 国産品 名称：サンマ（解凍） 原産地：〇〇県沖 解凍品、養殖水産物については、「解凍」、「養殖」と記載 生産した水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を表示。水域名の記載が困難な場合は、水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を記載（水域名に水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を併記することができる） 輸入品 名称：キハダマグロ（刺身用） 原産地：韓国産（北太平洋） 原産国名を記載（原産国名に水域名を併記することができる） ※バック詰めされている商品については、食品衛生法に基づき、消費期限、保存方法、製造業者等の名称及び住所等の表示が必要。 ※業務用生鮮食品にも表示が必要。	名称、原材料名、内容量、消費期限または賞味期限、保存方法、製造業者等の氏名または名称及び住所の表示 国産品 水産加工品6食品群、うなぎ加工品、かつお削りぶしについては、上記に加え、原料原産地表示（原材料名欄に括弧書きで表記または原料原産地名欄に表記） 名称：塩タラコ 原材料名：スケトウダラの卵巣（アメリカ、ロシア）、食塩 内容量：100g 消費期限：平成〇年〇月〇日 保存方法：10℃以下で保存。 製造業者：△株式会社 東京都〇区× （原料原産地が外国の場合） 原産国を記載。水域名を併記することができる。 （原材料が国産の場合） 「国産」である旨記載。国産の記載に代え、生産した水域名、水揚港名、水揚港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名を記載できる。 ※原料原産地が2つ以上ある場合、原材料に占める割合が多い順に記載。原料原産地が3つ以上ある場合は、重量割合が3位以下のものを「その他」と記載できる。 ※業務間取引においては、加工品となる業務用加工食品及び生鮮食品の原料原産地表示が必要。	左記に加え、製造した国を原産国名として表示



事例

養殖魚のJAS規格 認定第一号【和歌山県 串本町】

～生産者の顔が見える養殖魚を消費者へ～

和歌山県でマダイ、クエなどの養殖業を営む水産会社Oは、20年6月に生産情報公表養殖魚のJAS規格の認定第一号になりました。同社は、養殖魚の生産情報公表JAS規格が導入される以前から、生産者の顔が見える商品づくりを目指し、給餌した餌料や投与した動物用医薬品といった情報を詳細に蓄積していました。このような取組について登録認定機関の審査を受け、第一号の認定を取得しました。

経営者は、「認定の取得後は多くの取材を受け、食の安全性に対する関心、JAS規格の信頼性の高さを実感しています。養殖魚の安全性に対する消費者の認知度を高めていくために、この制度は大きな力になると思います。」と消費者の理解促進に期待を寄せています。



生産情報の記録

また、消費者の養殖漁場視察や生産者との意見交換会等を通じて、生産者と消費者の交流を図る取組も行われています。



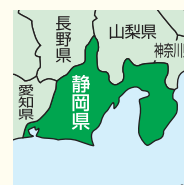
事例

養殖魚についての意見交換会と養殖場視察

【静岡県】

養殖魚に対する消費者の理解を深めることを目的として、各地で養殖現場を公開したり勉強会が行われています。20年には静岡県かん水養魚協会及び内浦漁協が東京都の消費者団体会員と一般消費者45名を招き、マダイ養殖場視察と意見交換を行いました。漁業者から養殖方法について説明を聞いた参加者は、エサやりの体験も行いました。養殖魚の試食を兼ねた昼食や意見交換会では、養殖魚の安全性等についての質疑が行われました。

参加者からは、「海面養殖魚は安全で美味しいということが分かった。もっと消費者にアピールしてほしい。」といった意見が聞かれました。こうした取組が拡大することで、生産者と消費者の相互理解が一層進むことが期待されます。



いけす 養殖生簀における見学と説明