

CONTENTS—目次

世界的な水産物需要の増大と日本の「買い負け」—水産物奪いあいの時代へ— 水産庁企画課課長補佐 平野 智巳	1・2
OCEANS'08 MTS/IEEE KOBE-TECHNO-OCEAN'08開催のお知らせ	3
OCEANS'07 Aberdeen参加報告 大阪大学大学院工学研究科 准教授 高水 健	4

世界的な水産物需要の増大と日本の「買い負け」

—水産物奪いあいの時代へ—

水産庁企画課課長補佐 平野智巳

1. 水産物輸入大国ニッポンの「買い負け」

巨大な水産物消費市場である我が国は国際市場に大きな影響力を持っています。しかし、近年、世界的に水産物に対する需要が高まっており、かつてなかったような水産物輸入競争が発生しています。その結果、国際価格が上昇し、我が国の輸入業者が価格競争についていけず他国にとられてしまういわゆる「買い負け」が起きています。

タラ類の需要は白身魚を好む欧米を中心に大きく伸びており、最近ではロシアでも需要が拡大しています。我が国のマダラ輸入量の約90%を占める米国の輸出の内訳をみると2003年から日本向けが急減し、代わって中国、ポルトガル向けが急増しています(図1)。

中国は、輸入したマダラを加工してEU(欧州連合)向けに再輸出しており、欧州各国のマダラの輸入シェアにおいて、中国の存在感が増しています。

マダラ(冷凍)輸入価格は、1999年からは300円/kg前後で推移していましたが、このような需要の増大を背景として、2005年後半から急騰し、2006年11月は533円/kgの高値となっています(図2)。

マダラの資源状況の悪化を背景に、米国北太平洋漁業管理委員会は2007年のアラスカ沖のマダラ漁獲枠を約1万7千トン(対前年比9.3%)削減しました。また、EU農業・漁業委員会も2007年のバルト海のマダラ漁獲枠を約1万トン(対前年比15%)削減しました。このため、マダラの供給は今後



図1 米国マダラ(冷凍・冷蔵・生鮮)の輸出量と輸出先



図2 我が国のマダラ(冷凍)輸入単価

さらに減少すると見込まれ、限られた資源をめぐって各国の輸入競争が一層激化することが懸念されます。

サケ類でも同様のことが起きています。ノルウェーのサケの輸出量は年々増大しているにもかかわらず、日本向けのシェアは、2001年の11.6%から5年後の2006年には4.7%に低下しています。日本の輸入単価は、2005年は690円/kg前後で推移していましたが、2006年3月から急騰し7月には960円/kgとなりました。

米国産ベニザケは、2003年は輸出量の90%が日本向けでしたが、その後中国、ドイツ向けが急増し、2006年の日本向けシェアは50%に低下しています。この背景には、中国が輸入したサケをフィレやポーションに加工した上で欧米諸国や日本に再輸出する加工貿易を増やしているために、生産国から日本に直接輸出される数量が減少しているという貿易構造の変化もあります。

2. 背景には世界的な水産物需要の増大

我が国では1980年代半ばから水産物消費の伸びが止まっており、近年は「魚離れ」の傾向が顕著になっていますが、世界的には水産物の消費は伸び続けています(図3)。

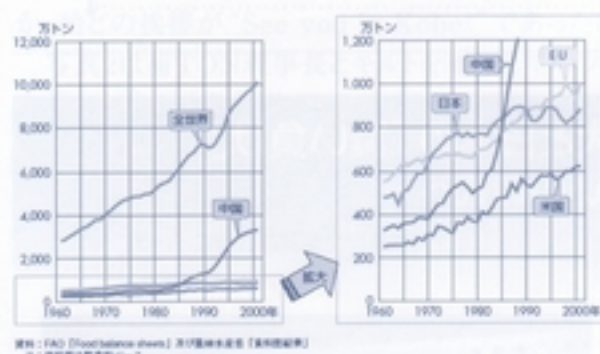


図3 食用魚介類供給量の推移

国民1人当たりの魚介類消費量で見ると、我が国ではこの30年間(1973→2003年)ほぼ横ばいで推移していますが、米国では1.4倍、EU15か国では1.3倍に増えています。特に近年は、BSEや鳥インフルエンザによる食肉不安と健康志向の高まりによって、健康食のイメージがある水産物に需要がシフトしているといわれています。

中国では、国民1人当たりの魚介類消費量は、この30年間(1973→2003年)で5倍も増えています。中国では海産物は高級食品に位置づけられており、経済発展に伴い沿海都市部を中心に需要が急増しています。また、農村部でも伝統的に食しているコイ、ソウギョといった淡水魚の養殖、消費が伸びています。

こうした世界情勢を反映して、欧州、北米、中国等では水産物輸入量が増大していますが、1979年以来世界一だった日本の水産物輸入量は2002年以降減少に転じ、2005年には中国に抜かれて世界第2位となっています。

本稿は、平成18年度水産白書(平成19年5月22日公表)の特集「我が国の魚食文化を守るために」の一部を要約したものです。平成18年度水産白書の全文は、水産庁(農林水産省)ホームページ[<http://www.jfa.maff.go.jp/hakusyo/index.htm>]に掲載されています。

3. 水産物奪いあいの時代が来るおそれ

我が国の人口は減少に転じましたが、世界人口は急激に増加しており、2050年には現在の約1.5倍の91億人に達すると見込まれています。世界的な水産物需要の増大に加えて人口増加により、水産物需要はさらに高まると考えられています。しかし、国連食糧農業機関(FAO)の「世界漁業・養殖業白書(2006年)」によれば、海洋水産資源(系群)のうち半分は持続的利用が可能な上限まで漁獲している満限利用の状態であり、四分の一は過剰漁獲または枯渇状態となっており、漁獲量が適度または低・未利用のものは四分の一にとどまっています。それを裏付けるように、海面漁業の漁獲量は1990年代以降頭打ちの状態となっています。こうした状況の中で、1990年以降、養殖業が生産量の増大を支えてきました(図4)。

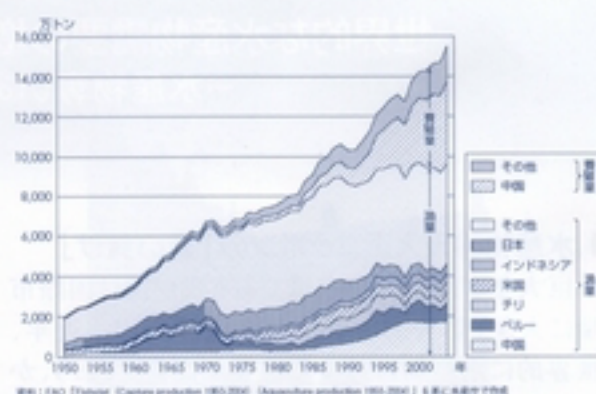


図4 世界の漁業・養殖業生産量の推移

FAOから2004年に出された予測によると、需要に関しては、1人1年当たり食用魚介類消費量は、16.1kg(1999/2001年)から19.1kg(2015年)に増加すると見込まれています。世界全体の需要量に換算すると4,000万トンの増加になります。また、非食用を含めた総需要量は1億3,300万トンから、1億8,300万トンと4割程度増加する見込みです。

しかし、世界の総生産量は需要ほどには伸びず、2015年は1億7,200万トンと見込まれています。その結果、需給ギャップ、すなわち供給不足量は2015年には1,100万トンまで拡大すると予測されています。

このように、世界の水産物需給は、将来的にさらに逼迫し、価格が上昇することが考えられます。水産物奪いあいの時代が来るおそれもあるわけです。

OCEANS'08 MTS/IEEE KOBE-TECHNO-OCEAN'08

テーマ: Voyage toward the Future

2008年 4月8日(火)～11日(金) 神戸国際展示場 他

OTO'08実行委員長
高木 健

ビッグスケールな海洋国際コンベンション「OCEANS'08 MTS/IEEE KOBE TECHNO-OCEAN'08」(略称:OTO'08)が2008年4月に再び神戸にやってきます。「Bridges across the OCEANS」というテーマのもとに、2004年に初めてOCEANSとテクノオーシャンが合同開催され、強固な国際的ネットワークづくりを行いました。4年を経た今回はこのネットワークを利用した未来への新しい挑戦が幾つも生まれてくる場になることへの期待をこめて「Voyage toward the Future」というテーマを選びました。国際的な交流のみならず、専門的知識を備えた幅広い分野の科学者、工学者の交流や産学官の交流も大きな目的としており、シンポジウムと併せて展示会も実施します。春4月、桜の咲き誇る「神戸」でのカンファレンスは素晴らしい環境で実り多いものとなるでしょう。多くのご参加をお待ちしております。

Plenary Sessions

オープニングの挨拶及び3件の基調講演

Technical Sessions

論文発表、ポスターセッション、ビデオセッション

- アブストラクト締切 2007年11月10日(土)
- 採択通知 2007年12月20日(木)
- 最終論文・ポスター投稿締切 2008年 2月 2日(土)

Tutorials

各分野の第一人者による講義(別料金)

▽講師募集中

- アブストラクト締切 2007年10月15日(月)
- 採択通知 2007年11月15日(木)

Student Poster Competition

国内外の学生によるポスター発表大会(旅費補助あり)

バンケットで優秀ポスターの表彰

- アブストラクト締切 2007年11月10日(土)
- 採択通知 2007年12月20日(木)

Exhibition

国内外の企業、研究機関、大学などの展示会(出展受付中)

Aqua Robot Contest

自律型潜水機及び生物型潜水機のコンテスト

Conference Events

レセプション、バンケット、テクニカルビジットなど

- Ice Breaker Reception 2008年 4月 8日(火) エントランスホール
- Exhibitors Reception 2008年 4月 9日(水) 展示会場
- Banquet 2008年 4月10日(木) 神戸花鳥園
- Half Day Technical Visit 2008年 4月10日(木) 人と防災未来センターと神戸空港人工海浜
- One Day Technical Visit 2008年 4月11日(金) 大型放射光施設「Spring8」

Optional Tours

姫路、京都、奈良、淡路島 ほか

概要スケジュール

内 容	4/8(火)		4/9(水)		4/10(木)		4/11(金)	
	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後
Tutorials								
Plenary Sessions								
Technical Sessions								
Exhibition								
Student Poster Competition								
Aqua Robot Contest								

詳しくは OTO'08公式Websiteへどうぞ!

URL <http://www.oceans08mtsieeeekobe-technoocean08.org/>
 (short-cut) <http://oto08.org/>

OCEANS'07 Aberdeen参加報告

大阪大学大学院工学研究科 准教授 高木 健

OCEANS'07 Aberdeenは6月18日(月)～21日(木)にスコットランド第3の都市アバディーンで開催されました。OCEANSシリーズは2005年から春にはヨーロッパあるいはアジア、秋には北米の年2回体制となり、今回は2005年のプレストに続く2回目のヨーロッパ開催でした。会議終了直後に行われる反省会での速報値によれば、テクニカルセッションの登録者が474名、展示会への登録者が511名の計985名と多くの登録者を集めた会議となりました。

アバディーンは「ヨーロッパの石油の首都」と呼ばれるとおり、北海油田の関連企業が林立しており、このOCEANSでもそれら関連企業の展示ブースや参加者が多く集まったようです。また、ヨーロッパで盛んに行われている海洋エネルギーについても幾つかのセッションが設けられており、スコットランド開催の特色が十分に発揮された会議であったと感じました。

個人的には来年のOCEANS(OTO'08)の実行委員長を仰せつかっているため、宣伝活動に励んでまいりました。写真1はOTO'08の展示ブースで日本酒を振舞っている場面です。日本酒を振舞ったためか、殆どの挨拶が「See you in Kobe!」であったことは大変心強く感じました。

写真2は浦TON理事長とキルトを着用してのツーショットです。後方の古城はバンケットが開催された会場で、バンケットのドレスコードがスーツまたはキルトと指定されていたため、多くの人がキルトをレンタル着用して楽しみました。味を占めた参加者からは「神戸では着物」との声も挙がり、私の悩みの種を増やされましたが、バンケットの最後に出された本場のスコッチは全てを忘れさせる美味で、大変思い出深い会議の一つとなりました。



写真1 OTO'08の展示ブース



写真2 /バンケット会場

OCEANS'07 Vancouver (9月29日～10月4日) に奮って参加を!

テーマ: On the Edge of Tomorrow

(<http://www.oceans07mtsieevancouver.org/> 参照)

編集室から

「魚の買い負け」いかがでしたか?中国人にとって海鮮レストランは富裕層のイメージ。欧米人にとって魚介類は、健康食のイメージがありますね。日本人にとっては、ただのおかずでしょうか? 国によって魚介類の価値観も異なって価格が決まるようですね。年4回、季節の魚介類を産地から取り寄せ、調理と試食をする「海里クラブ 産直試食会」という魚食普及市民活動?をやっています。おいしいですよ。皆様も旬の魚をぜひ御賞味ください。今後も皆様に、タイムリーな情報を発信できるよう、努力して行きます。よろしくお願いたします。(巻)

Techno-Ocean News No.26 2007年7月発行(年4回)

発行: テクノオーシャン・ネットワーク

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目11-1

(財)神戸国際観光コンベンション協会内

☎078-303-7516 ☎078-302-1870

URL: <http://www.techno-ocean.com>

e-mail: techno-ocean@kcva.or.jp