



# JFSTA NEWS

No. 32

2015. 3. 15

目 次	
情 報 . . . . .	1
会員通信 . . . . .	7
寄 稿 . . . . .	9
会務報告 . . . . .	11
事務局からのお知らせ . . . . .	11

## 情 報

### 世界漁業・養殖業白書（2014年報告の要点）

世界漁業・養殖業白書 2014 年 (the State of World Fisheries and Aquaculture 2014、以下 SOFIA2014 と記す) は、2014 年 5 月 19 日に FAO 水産養殖局が編集・発行し、同年 6 月に開催された第 31 回水産委員会において報告と議論が行われた。委員会の議題 4「世界漁業・養殖業白書と責任ある漁業の行動規範及び関連する手段の進捗状況について」において報告と意見交換が行われ、議事録には「委員会は世界漁業・養殖業白書 2014 年の出版について称賛と支持を表明した。とりわけ委員会の開催に向けて、白書のレビューのために十分な時間を提供するように刊行されたことを高く評価した。」と記録されている。

FAO 水産養殖局によって隔年に刊行される SOFIA は、「世界食糧・農業白書」、「世界森林白書」などと並ぶ FAO の旗艦的刊行物である。SOFIA2014 の英文原本は全体で A4 判 223 ページの大部なものであり、最近の 6 年間で毎号 10 ページ程度増えてきている。FAO のホームページに掲載されている SOFIA2014 の紹介記事には半ページほどの要約と共に以下の 6 項目の Key Messages (主要なメッセージ) が掲載されているので引用しておこう。

- ・世界の養殖生産量は成長を続けており、食用向け魚介類のほぼ半量を供給している。
- ・漁業・養殖業は世界の 10-12% の人々の生計を支え幅広い経済機会を提供している。
- ・動物たんぱく質、必須脂肪酸と微量栄養素の濃縮した源として、魚介類は多様で健康的な食材として重要である。
- ・小規模漁業は世界の成長のために必

須の存在であるが、同時に気候変動から保有権論争までの様々な問題に関連した影響に対して脆弱である、との認知を得つつある。

- ・ 投棄の減少—とりわけ小規模漁業における収穫後の—は、食品や副産物としての魚介類の利用の促進を促すことになるだろう。
- ・ 「責任ある漁業のための行動規範」は採択後およそ 20 年を経たが、水産資源の持続的利用のための国際的に合意された基準と枠組みとして有用である。

SOFIA2014 は例年と同様の 4 部構成となっており、Part 1 (94 ページ) 世界の漁業・養殖業のレビュー、Part 2 (50 ページ) 漁業・養殖業における主要な問題点、Part 3 (45 ページ) 特別研究のハイライト、Part 4 (25 ページ) 展望 (将来の魚介類需要：展望とアプローチ) となっている。Part 2 の「IUU 漁業」の主要な執筆者に対する謝辞の中に辻 祥子博士の名前が掲げられている。辻さんは遠洋水産研究所に勤務していたマグロ漁業の専門家で、現在は FAO 統計部門上席専門官として活躍されている。

FAO 水産養殖局が上記の Part 1 「世界の漁業・養殖業のレビュー」から抜粋して編集した版を翻訳したものが日本語要約版 (52 ページ) であり、昨年末に JAICAF (国際農林業協働協会) より刊行された。全国水産技術者協会にこの翻訳の依頼があり、筆者が前 2 回に続いて担当したので、本稿で概要を紹介したい (漁船の状況、魚介類の利用と加工、水産物貿易と産品、水産物の消費の項目については割愛)。ただし、本稿での表現は日本語要約版と必ずしも同一ではなく、筆者なりの要約や補強が含まれていることをお断りしてお

く。なお、末尾に掲載した FAO 水産養殖局 ( Fisheries and Aquaculture Department) のサイトからは英文原本が、JAICAF のサイトからは日本語要約版の全文が参照できる。また、全国水産技術者協会のホームページには筆者による SOFIA2010、SOFIA2012 の紹介記事が掲載されているので、必要に応じてこれらを参照いただければ幸いである。

SOFIA2014 では主として 2012 年の FAO 統計数値をベースとしており、必要に応じて 2013 年の数値 (暫定値) が参照されている。各国から FAO に提出された統計数値は、国内の統計数値の集計の進展につれて随時改訂されるので、漁獲統計では過去には 10 年も遡及して補強や改訂報告が行われた事例もある。中国の漁業・養殖業に関する統計数値の改訂については SOFIA2010 において報告された。以下に引用されている数値は SOFIA2014 執筆時点で FAO が把握している最新の数値が用いられている。

### 1. 食用魚介類の供給と消費

漁業・養殖業が生産する食用魚介類による動物性たんぱく質の供給と消費は世界の人々に対する重要な貢献を続けてきており、将来に向けての役割に対する期待も高まっている。食糧安全保障の達成を使命とする FAO にとって重要な事項であるから、SOFIA の冒頭ではこのレビューを行っている。

世界の人口 1 人当たりの“見かけの”食用魚介類供給量は 2010 年の 18.5kg から 2012 年には 19.2kg に伸張を続けている。この数値は 1960 年代には 9.9kg であったが、世界の魚介類生産量が過去 50 年にわたって年平均 3.2% の着実な成長を遂げて、この間の人口増加率 1.6% を上回ってきたため、一貫して上昇を続けてきた。

2010 年の年間 1 人当たりの“見かけの”

魚介類消費量について経済グループ別に見ると、先進国では 23.3kg、開発途上地域で 17.8kg、低所得食糧不足国で 10.9kg である。しかし、経済グループ間での格差は次第に縮小しつつある。

150g の魚介類で成人の 1 日当たりたんぱく質必要量のおよそ 50-60% を供給することができる。2010 年には魚介類は世界の人口の動物性たんぱく質摂取量の 16.7%、全たんぱく質の 6.5% を占めた。さらに、魚介類は世界の 29 億人に対して動物性たんぱく質の 20% を、43 億人に対しては 15% を供給したことになる。

こうした数値は FAO の手引きに準拠して各国が毎月データを取り、年間の需給表として FAO と OECD に報告した統計を取りまとめたものであり、各食品品目の生産量、輸入量、輸出量、在庫量、飼料や加工向け量などが記載され、これらの統計に基づいて消費向けの「純食料」供給量が把握されている。ただし、SOFIA で“見かけ”の供給量と表現されるのは、国内生産量に輸入量を加えた数値から輸出量を差し引いたおおづかみな数値を用いているためである。

## 2. 漁業・養殖業の生産量

2011 年の世界の漁獲量は 9,370 万トン（海面 8,260 万トン、内水面 1,110 万トン）であり、1966 年の 9,380 万トンに次ぐ史上第 2 位を記録した。2012 年には若干減少して 9,130 万トンであったが（表 1）、経年変動の大きなペルーカタクチイワシ（469 万トン）を除いた数値としては、新記録の 8,660 万トンとなった。

1950 年から 2012 年までの漁業・養殖業による生産量を図示したものが図 1 である。

2012 年の漁業と養殖業の生産量の比率は 58% 対 42% である。この図に明らかなように、漁業生産量は最近の 25 年間程

表 1 世界の漁業・養殖業による生産量2012年  
のまとめ（数値は万トン）

漁業生産量—魚介類	計 9,130
	(海面漁業 7,970 内水面漁業 1,160)
	[海藻類 110]
養殖生産量—魚介類	計 6,660
	(海面養殖 2,470、内水面養殖 4,190)
	[海藻類 2,380]
漁業・養殖業生産量	合計 15,800
	[海藻類 2,490]

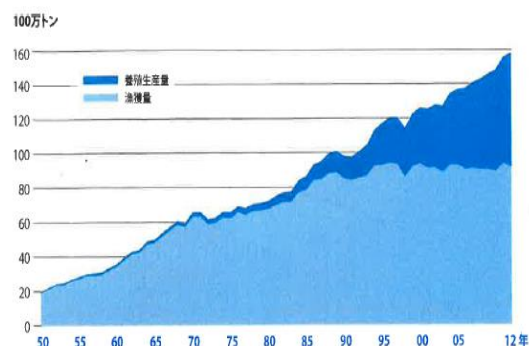


図 1 世界の漁業総生産量

度は足踏み状態にあるのに対して、養殖魚介類の生産量はこの期間に 1,022 万トンから 6,660 万トンへと 6.5 倍に増加（平均年率 5.5%）してきている。1980 年から 2012 年の期間に世界の養殖魚介類の生産量は平均年率 8.6% で増加してきたが、この数値はおおよそ 8 年ごとに 2 倍となる速度である。

## 3. 漁獲量の特長点

海面漁業・内水面漁業の漁獲量については、どこで（FAO 海区分別）、誰が（国別）、どのような種類を（魚種別）漁獲したかが集計されており、それらの特長点を点検すると概ね以下のようにまとめられる。漁獲量について世界的な規模で集約すると、様々な漁業の補完的発展によって緩衝されることになり、1990 年から 2012 年の期間の最高値と最低値は、この期間

の平均値 (9,110 万トン) に対してそれぞれプラス、マイナス 3%の偏差に過ぎない。

**海面漁業**では、2012年に最も漁獲量の多い海区は我が国周辺・沖合を含む北西太平洋(東経 180°以西、北緯 20°以北)で、2011年とほぼ同じ 2,146 万トンである。次いで中西太平洋(北緯 0°~30°、北米・中米~西経 40°以西)の 1,208 万トン、南東太平洋の 829 万トン、北東大西洋の 810 万トン、東インド洋の 740 万トンが 500 万トンを越えている。南東太平洋はペルーカタクチイワシの好不漁によって大きな年変動を繰り返しており、2011年には 1,229 万トンであった。

国別では、中国(1,387 万トン)、インドネシア(542 万トン)、米国(511 万トン)、ペルー(481 万トン)、ロシア(407 万トン)、日本(361 万トン)、インド(340 万トン)が 300 万トンを越えている。上位 18 カ国で世界計の 76.2%を占めているが、うち 11 カ国がアジア(大西洋を上回る漁獲量を太平洋で揚げているロシアを含む)である。

魚種別では、ペルーカタクチイワシ(469 万トン)を筆頭にスケトウダラ(327 万トン)、カツオ(280 万トン)、大西洋ニシンを除くニシン科魚類(234 万トン)が 200 万トンを越えており、他に 9 魚種が 100 万トンを越えている。

100 万トンを越えるこれら 13 魚種のうち、スケトウダラ、タチウオ、タイセイヨウダラ以外は海洋の表・中層に生息する浮魚(うきうお)である。FAOの世界漁獲量データベースには現在ほぼ 1,600 種の海産魚類についての魚種別漁獲量が収録されているが、2012年の漁獲量の 40%を占めた 23 魚種のほぼ 3分の2は小型の浮魚であり、環境の変化によって大きな漁獲量変動を示す魚種である。

参考までに FAO の漁獲統計によってペルーカタクチイワシの経年的漁獲量を

チェックすると、1960年以降の 53 年間で 1,000 万トンを越える漁獲量が記録されたのは 1967、1968、1970、1971(1,306 万トン)、1994、2000、2004、2005 年の 8 年である。

マグロ類の主要魚種・属別漁獲量の動向(2000~2012年)は、2012年の漁獲量が 718 万トンで、うちカツオが 280 万トン、キハダマグロが 135 万トン、その他のマグロ類は 100 万トン以下である。カツオの漁獲量はこの期間に年率 2.8%程度で増加している。

**内水面漁獲量**は信頼できる漁獲量を得ることが困難な状況である。2012年に過去最高の 1,160 万トンが記録されるなど増加傾向が続いている。しかしながら、世界の漁獲量全体の 13%以下に過ぎない。内水面漁業はアフリカにおいては重要であり、漁獲量全体の 3分の1(270 万トン)を占めている。国別に見ると、中国(230 万トン)、インド(146 万トン)、ミャンマー(125 万トン)が 100 万トンを越えており、主要 15 カ国で全体の 79.5%を占めている。

#### 4. 養殖業の特長点

養殖生産量の経緯を見ると、内水面養殖業における伸張が著しい。

養殖業による生産量の成長は、ほとんどの生産国における食用魚介類の需要の増加に起因して、比較的強いままである。しかし、米国、スペイン、フランス、イタリア、日本、韓国等の先進工業地域の国々では生産量は近年減少している。そのような減少の理由は、生産コストが比較的低い他の生産国からの輸入が得られるためであるとみられる。

世界の食用魚介類の養殖生産量は 2000-2012 年には年率 6.2%で増加したが、この数値は 1980-1990 年(10.8%)あるいは 1990-2000 年(9.5%)よりも低くなってきている。内水面養殖と海面

養殖の生産量は 1980 年にはほぼ同等の 235 万トンであったが、以降は内水面の成長率が海面を上回り、2012 年には内水面養殖の生産量比率は 63%に達している。

2012 年の国別養殖生産量では中国が 4,111 万トンと世界全体の 61.7%を占め、以下インド 421 万トン、ベトナム 308 万トン、インドネシア 307 万トンである。アジアは世界全体の養殖生産量のおよそ 88%を占めている。

**海藻類の養殖** SOFIA における 1 人当たり魚介類供給量等の数値は、動物性たんぱく質への貢献に力点を置いているため海藻類は除外されているが、2012 年には 33 か国・地域で 2,380 万トン（生体重量）の海藻が養殖されており、生産額は 64 億 US ドルに達している。一方、天然物の採取は 110 万トンであった。海藻の養殖はアジアの数か国での生産が支配的であり、中国とインドネシアで世界全体の 81.4%を占めている。

FAO の養殖統計をチェックすると、37 種・種群別に生産量が記載されており、これらについて分類学的な基準と用途とを加味して 7 グループに区分されている。最も生産量が多いグループは 829 万トンで、熱帯性の紅藻類オオキリンサイ属の一種（*Kappaphycus alvarezii*, 英名 Elkhorn sea moss, 和名なし）213 万トン、キリンサイ属（*Eucheuma*, 英名 spiny eucheuma）29 万トン、種不詳のキリンサイ属 587 万トンが含まれている。このグループの海藻は増粘剤や安定剤として食品添加物などに用いられるカラギーナンの原料となる。国別では、インドネ

シアが 574 万トン、フィリピンが 175 万トンである。次いでコンブ類（568 万トン）、ワカメ（214 万トン）、英名 Laver (Nori)\* の区分の 69 万トンであり、中国（112 万トン）については「アマノリ属のその他のノリ（*Porphyra nei*）」として掲出されている。

## 5. 漁業・養殖業従事者数

2012 年に 5,830 万人が漁業・養殖業の一次部門に従事しており、これらの就業者の 84%がアジアで、アフリカ（10%以上）がこれに次ぎ、ラテンアメリカ・カリブ海（3.9%）の順となっている。1990-2012 年の漁業・養殖業セクターの雇用者数は世界の人口増加速度あるいは伝統的な農業セクターでの値を上回って増加してきている。しかしながら、漁業セクターでの従事者数の相対比率は 1990 年の 83%から 2012 年には 68%に減少し、これに対して養殖業セクターでは 17%から 32%に増加した。従事者 1 人当たり生産量を大陸別に見ると、漁業ではヨーロッパ（24.2 トン/年）が最も高く、北米（19.7）、オセアニア（10.2）に対してその他の大陸では 10 トン/年未満である。養殖業でも同様であり、北米（59.3）、オセアニア（32.7）、ヨーロッパ（27.8）に対して、その他の大陸では 10 トン/年未満である。ただし、これらの数値には海藻類を含めていない。

漁業・養殖業は二次部門（魚介類の加工、貿易、マーケティング等）においても無数の仕事を提供しているだけでなく、その他の多くの付帯サービスにおいても同様である。それゆえ漁業・養殖業は全体として世界の人口の 10-12%の人々の生計を保証していると FAO は推定している。

---

（脚注）

\*日本のノリ養殖では現在はナラワスサビノリ（*Porphyra yezoensis* f. *narawaensis*, スサビノリの品種）が主体となっているが、FAO の統計では 1960 年代ころまで主体となっていたアサクサノリの学名（*Porphyra tenera*）が充てられている。

## 6. 漁業資源の状況

世界の海面漁業は1960年の最高値8,640万トンまで持続的に生産を拡大してきたが、以降は概して減少傾向にある。世界の海面漁業資源についての評価の結果、生物学的に持続可能な範囲内で漁獲が行われている

資源\*の割合は、1974年の90%から2011年には71.2%へと減少傾向を示している。残りの28.8%の資源は生物学的に持続できないほど強度な漁獲が行われていて、乱獲状態にある。こうした状態にある資源については、生物学的に持続可能な最大の生産量(MSY)が達成できるような資源量にまで復元するための厳格な管理計画が必要である。上記の数値は単一魚種資源ごとの評価に基づいたものであり、全ての魚種について同時にMSYを達成することは生態学的に不可能である。しかし、乱獲状態にある資源の復元によって漁獲量1,650万トン、320億USドルを増加させる可能性があることと推定されていることから、復元への努力は食料安全保障、経済、沿岸コミュニティの福祉に貢献するものとなるだろう。

## 7. 漁業管理と政策

この章では責任ある漁業の行動規範の履行、ブルー・グロースー未来への構想、小規模漁業、水産物貿易とトレーサビリティ、地域漁業機関、違法・無報告・無規制(IUU)漁業、混獲と投棄—世界と地域におけるイニシアティブ、養殖業の管理、国家の管轄権を超える海域(ABNJ)の9項目について記載されている。これらのうちSOFIA2014で新たに記載され

た5項目について以下に簡単にまとめた。ブルー・グロースー未来への構想 2012年6月にリオデジャネイロで開催されたRio+20における成果報告書および2015年以降の開発アジェンダにおいて同定された課題を踏まえ、食料安全保障と貧困の撲滅に対する漁業・養殖業の貢献を推進するため、2014年の水産委員会でブルー・グロースーイニシアチブが提案された。FAOは加盟国と地域機関に対し、ブルー・エコノミー・アジェンダの展開、育成と実施を支援することとしている。

ブルー・グロースーについては、SOFIA2014冒頭のジョゼ・グラジアーノ・ダ・シルバFAO事務局長の序文でもほぼ3分の1のスペースを用いて説明が行われているように、FAOとしての今後の重要な活動方針である。(本項目の記載に関して渡辺浩幹氏(FAO水産養殖局上席水産専門官)のご教示に感謝します。)

責任ある漁業のための行動規範の履行 1991年の水産委員会において策定が勧告され、1995年のFAO総会において採択された「責任ある漁業のための行動規範」は、持続的な漁業・養殖業を達成する上での政策理念であり、漁業者、産業および政府がこの理念に沿った実際的なステップを取るための手順について詳細な技術的ガイドラインが作成されている。加盟国の漁業政策や法律が規範と一致することが重要であることから、FAOは規範の実行に向けた支援を継続してきた。これに対する独立評価が2012年に行われて高い評価を受けたが、規範の実行に向けた支援と援助などに対する一層の配慮

---

(脚注)

FAOは以前、この状態のグループを「十分には開発されていない、および十分に開発されている」と分類していた。前者は漁業による開発初期の状態、後者は資源量がMSYを与える水準の近傍にある良好な状態を示す。



が求められている。

水産物貿易とトレーサビリティ 水産物の生産、加工、流通段階を介して特定の食品の移動をたどる能力であり、原料となった魚介類が持続的に管理された漁業から合法的に漁獲された、あるいは承認された養殖施設で生産されたものであることを実証するためにも必要である。違法・無報告・無規制 (IUU) 漁業に対抗するツールともなる可能性があることから、トレーサビリティは民間エコラベルスキームにおける重要な要素として進化してきた。また、ワシントン条約 (CITES) に記載された絶滅の恐れのある野生動植物が取引されていないことを確認するためにも使われている。

混獲と投棄—世界と地域におけるイニシアティブ 2009 年の水産委員会において表記の課題に対する国際ガイドラインの開発が要求され、2011 年の同委員会において承認された。2013 年の同委員会においてもこの問題に対する注意の継続が示唆された。

国家の管轄権を超える海域 (ABNJ) ABNJ (areas beyond national Jurisdiction) は管理に関して責任を持つ単独の国家が存在しない海域であり、地球の海洋表面積の 64%、容積では 95%を含む。この海域における漁業資源の適切な管理と生物多様性の保存は困難で挑戦的な課題である。2011 年 11 月に地球環境ファシリティ (GEF) 評議会は、この海域について「全球的持続可能な漁業の管理と生物多様性の保全」(ABNJ 計画) を承認し、UNEP および世銀との緊密な協力によりマグロ漁業や深海漁業を中心として持続可能な管理の推進を目指して作業を進めている。

(文末注)

- 1) SOFIA2014 の原文 (英文) は、以下のサイトを参照。  
<http://www.fao.org/3/ai3720e/index.html>
- 2) SOFIA2014 日本語要約版 (2014 年 12 月) は、以下のサイトを参照。  
<http://www.jaicaf.or.jp/reference-room/publications/detail/article/603.html>
- 3) SOFIA2014 日本語要約版の「概要」部分の紹介は、JAICAF「世界の農林水産」No.836(2014 年秋号) に掲載されています。以下のサイトを参照。  
<http://jaicaf.or.jp/referenceroom/publications/detail/article/539.html>
- 4) 日本語要約版冊子のご希望・問合せは JAICAF に連絡してください。

(嶋津靖彦)

## 会員通信

### 海のサボテン “今が旬”

平成 27 年 1 月 24 日、24 節気の大寒、国道の気温計は - 3℃。道路は凍みて、夕



写真 1 日出特産マナマコ

イヤが滑る。午前 6 時前に日出魚市場に到着、あたりは暗く、セリ場の明かりだけが輝いている。

そのセリ場も小間が広々と空き、魚の量は少ない。魚を狙って、セリ場に出没する鳥たちの姿もない。昨年末の 12 月に多かったコウイカ類もやや寂しい。

小いかと呼ばれているジンドウイカと一尾ずつ並んだ大型のヒラメ（50 cm 超）やブリ（70 cm 超）が目を惹く程度。他にタカノハダイ（ひだりまき）、コブダイの雌、マトウダイにキントキダイは珍客だ。

魚類以外では、天然カキ、サザエ、小型の巻貝クボガイもあり、磯の香りが新鮮だ。

水揚げ魚の構成を見てみると、魚類 29 種、軟体類 9 種、棘皮類 1 種で、全部で 39 種が揚がったが、前月より種類数で 14 種少ない。また、種類別の水揚げ魚の出荷数はナマコ、マルアジが首位で、次いでヒラメ、コウイカ、ジンドウイカ、マエソ、スズキ、マダコ、ウマヅラハギ、ブリの順となった。ナマコとマルアジが同点首位となったが、ナマコのベスト 10 入りは初の快挙である。

このナマコ、日出藩家老日誌（日出町誌）には江戸時代から日出の特産物として、俵詰めにした干物を日本の玄関口長崎へ運んでいたことが記されている。海草のアマモ破片が好物で、筋肉にはホロトキシシン（サポニン的一种）を含むので、驚くほどの起泡性を持っている。普通は、大根おろしを塗した二杯酢で食べるが、やや厚めに切ったものを 10 秒ほど熱湯茶に通して、一気に氷水に浸して、ポン酢で食べると、柔らかくて、さらに美味しい。

海のサボテンと呼ばれるナマコは冬の今が旬。朝市では 5 尾入りの小袋が 300 円～350 円で買える。

ベスト 10 以外では、コブダイ（ベラ科）

が珍しい。雄は、前頭部に巨大なコブがある。寒のコブダイ（♀）は刺身がしっかりと実に旨い。

タカノハダイ（別名ひだりまき）は、9 条の黒褐色横縞が特徴。雑食性なので身は磯臭いが、干物にすれば結構美味しい。



写真 2 コブダイ（ベラ科）♀

♂には巨大なコブが前頭部にある。

寒のコブダイ（♀）は刺身が旨い



写真 3 タカノハダイ（タカノハダイ科）  
（別名：ひだりまき、おけさ）

この日も、セリは通常通り午前 7 時 30 分に始まり、1 時間後の 8 時 30 分に終了した。太陽はセリの始まる頃に顔を出し、魚好きの大勢の客が押し寄せる。そしてセリ場の周りは、いつもの熱気がみなぎり、魚は瞬く間に売り切れてしまった。

こうして、産地市場は、漁業者、漁協職員、仲買人そして消費者などの日々の並々ならぬ努力によって伝統食文化を守り続けている。

世界農業遺産があるのなら、江戸時代から守り続けられている漁村食文化遺産



があっても不思議ではない。多くの人々の日々努力の末に伝統が継承されているのを実感する。

(上城義信)

## 『こんな活動もあります』

「海洋と生物」という雑誌をご存知でしょうか。会員の皆さんの中には「そうそう、派手な表紙で、英文要旨付きの原稿を書かされたことがある」とご記憶の方も多いことでしょう。陸水域から沿岸、深海域に至る広範な水圏の万象を網羅しつつ、その時どきのトピックも取り上げ、これまで37年間、200号を超えて堅実に出版されている隔月刊の専門誌です。

その近刊216、217号に、特集「有用水産生物の種苗(たね)を作る」をタイトルとして、海産魚介類の種苗生産技術開発の経過、現状と問題点、将来展望が解説されています。



写真1 海洋と生物 216号(表紙)

現在の養殖産業の下支えとなっていることは明らかです。一方、養殖生産の中心となっているハマチ、カンパチ等でも、必要な種苗の大部分を天然種苗に頼らざるを得ない状況もあり、さらなる技術開発が望まれている種もたくさんあります。

そこで本特集では、人工種苗を用いてすでに実用化が進んでいるものを除き、技術開発が進められているもののなかから、(1)人工種苗生産技術は開発されたが、実用化に向けてさらに研究が必要な種、(2)人工種苗生産技術が実用段階にあり、すでにこれを利用した事業計画が進められている種を取り上げました。

216号(2015年2月発刊)では、実用化に向けてさらに研究が必要な種としてアカアマダイ、アカムツ、ニホンウナギ、マダコ、イセエビ、タイラギ、マナマコ、タイマイの8種、217号(2015年4月発刊)では、実用化段階にあるカンパチ、キジハタ、クエ、スジアラ、夏ブリ、クロマグロ、ヤイトハタ、スケトウダラ、ガザミ、クルマエビの10種について、現在第一線で技術開発に取り組んでおられる研究者に執筆していただいております。

本特集を企画するに当たり、当協会の原理事長、井上専務理事と本西が数度の打合せを行い、井上専務理事を中心に魚種の選定、執筆者への依頼を行いました。今回は研究開発途上の種ということから、水産総合研究センターや水産試験場等の公的機関の技術者に執筆をお願いしましたが、技術開発の状況を広く知っていただくとともに、発表の場を提供することも水産産業を発展させるための会員活動の一環であると考えています。

(本西 晃)

1960年代に始まった栽培漁業の推進とともに、種苗生産技術は飛躍的に進み、

## 寄稿

### 古希斬鬼 (3)

本欄の(1)、(2)の後、1号飛んだので(1)、(2)の内容をお忘れの方も多と思いますので簡単にご紹介します。(1)では、わが国の水産業の発展の原動力である強い需要が平成13年以降弱まり、12年連続で水産物、特に魚介類の消費が減少し、その間、粗食料換算で約300万トン余の供給減となっている。その300万トン余の中身は、国産120万トン、輸入210万トンで、国内総生産の25%もの減産となる。なぜ、このような激しい需要の減退が起こるのかは色々考えられるが、水産物の最大の消費者である就業人口層の減少が起因となっていることは否定できないであろう。その他、全年齢層にみられる、いわゆる魚離れも影響しているのではないか、などを記述した。

(2)では、わが国の水産物に対する需要は、有史前にまでさかのぼることも可能で、古代の集落の移動も、外敵からの避難もあろうが、食料として重要な漁獲の減少も関係している可能性などを述べた。平成13年以降の需要減退は、わが国では、有史以来初めての事態かも知れない。最近、良く聞く「漁獲量の低下」と同時に「魚価の低下」は旺盛な需要の下では起き得ないことであり、問題の深刻さをものがたっている。深刻な問題のついでに、もう少し視野を広げ、現在のわが国が遭遇している大きな経済、社会問題を考えてみたい。

(1)での藻谷氏も触れているが、わが国の人口問題は深刻で、このまま推移すると水産物の消費どころか、「国体」すら維持できなくなる可能性がある。

増田寛也編著の「地方消滅 東京一極集

中が招く人口急減」(中公新書)を読むと、このまま放置すると近い将来地方都市の多くが消滅してしまうことが述べられているが、地方都市の消滅以上に、現在でも労働人口の急速な減少は、地方と都会、企業間、業種間の激しい労働力争奪戦を現出させている。まず、最大の休眠人的資源とされる女子労働力の動員、地方からの動員、さらには海外からの労働力の確保など厳しさを増している。本音を言えば、農林水産業などの一次産業から、できるだけ労働力を割り、経済効率の高い職種に振り分け、農林水産業に関しては、効率化によって生産性を高め、国際競争力と生産量を確保すべき、と考える人達も多いのではないか。地方の水産業を振興しようとする立場から、このような流れにどのような理論と戦略をもって立ち向かうのか。水産に係わる全てのものが真剣に考えざるを得まい。それにしても、デフレの解析ではあれほど鋭かった藻谷氏の「里山資本主義 ー日本経済は「安心の原理」で動く」(角川 ONE テーマ21)のなんと弱弱しいことか。

(つづく)

(松里壽彦)

## 会 務 報 告

### 水産記者懇談会を開催しました。

平成 27 年 1 月 23 日に、以下に示す会社所属の水産記者 10 名の方々にお集まりいただき、懇談会を開催しました。年頭における記者懇談会の開催は協会設立以来初めてです。

#### 【参加会社】

(一社)大日本水産会、(株)みなと山口合同新聞社、(株)水産経済新聞社、  
(株)水産タイムズ社、(株)水産通信社、(株)水産新潮社、(株)日刊食料新聞社、  
(有)新水産新聞社、(株)水産社、



写真 1 懇談会の様子(協会メンバー揃い踏み)

懇談会では、川口会長から協会の沿革を説明し、「国・県の水産技術者が定年後にもそれまでの知識、経験を活かす」という協会の創立理念について解説しました。また、原理事長からは今年度の事業等について説明し、昨年、新たに発足した「沿岸域の豊かな漁業生産の維持に関する研究会」の第 1 回研究会の概要について報告しました。

## 事 務 局 からの お 知 ら せ

### 沿岸域の豊かな漁業生産の維持に関する研究会（第 2 回）の開催

開催日時：平成 27 年 3 月 24 日（火）PM13:30～17:00

開催場所：株式会社共同通信会館 5 階 A 会議室

東京都港区虎ノ門 2-2-5

## 平成 27 年度総会の開催

開催日時：平成 27 年 6 月 19 日（金）15:00～（閉会后懇親会を予定）

開催場所：三会堂ビル 2 階 S 会議室

### NEWS 原稿を募集します。

今回は、会員通信としてこれまでも HP に連載しておりました上城会員の日出町魚市場便りの他、本西理事からの「こんな活動もあります」、前嶋津理事からの情報「世界漁業・養殖業白書（2014 年報告の要点）」、松里顧問からの寄稿「古希斬鬼（3）」をお届けします。なお、前嶋津理事の記事については担当（井上）で若干の編集を行い、原文については HP の「地域の水産業今・昔」に掲載しました。

今後、当該 NEWS を会員同士のコミュニケーションツールとして活用することに力を入れたいと考えています。会員各位におかれましては、地域の身の回りの水産関連情報や近況等、自由形式でお寄せください。なお、平成 27 年から投稿いただいた方々には記念品をお送り出来るようになりました。会員各位のご寄稿お待ちしております。

一般社団法人 **全国水産技術者協会**

〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目9番13号三会堂ビル 9F

TEL 03-6459-1911 FAX 03-6459-1912

E-mail zensuigikyo@jfsta.or.jp

URL <http://www.jfsta.or.jp>