平成24年11月1日発行（毎月1回発行）　　ISSN　1343－6074

イカ釣漁業生産の現状と展望
－需給動向の考察を中心として－

北　海　道　大　学
名誉教授　廣　吉　勝　治

第539号
（第46巻　第11号）

編　集
発　行　一般財団法人　東京水産振興会

「水産振興」発刊の趣旨

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的分析の徹底につとめるとともにその総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかってわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処以、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和四十二年七月

財団法人　東京水産振興会

（題字は井野碩哉元会長）

目　次

イカ釣漁業生産の現状と展望
―需給動向の考察を中心として―
第五三九号

一・課題
―中大型イカ釣漁業のレビューと今後を考える―……1
二・イカ類の供給構造……6
三・イカの国内市場・需要構造……22
四・まとめと展望……37

時事余聞　編集後記

廣吉勝治（ひろよしかつじ）

略歴

▽一九六九年北海道大学水産学部卒業。一九七五年東京大学大学院農学系研究科博士課程満期退学（一九八二年同大学より農学博士号取得）。財団法人日本総合研究所、水産大学校、東京水産大学（当時）などを経て、一九九五年より北海道大学水産学部教授に着任。二〇一〇年定年退職、現在に至る。財団法人魚価安定基金評議員、NPO法人・水漁機構漁業構造改革総合対策事業中央委員。漁業経済分野などに関する論文・著書多数。

イカ釣漁業生産の現状と展望
―需給動向の考察を中心として―

北海道大学
名誉教授　廣吉勝治

一．課題
―中大型イカ釣漁業のレビューと今後を考える―

筆者はかつて、イカ釣り漁業が自動化・機械化、専業化、大型化、漁場外延化等を特徴とし、また国内需要が鮮魚、加工需要共に増大傾向を示す一九八〇年代の初期までの状況を背景として一大産業に発展しつつあった時期に総合的な経済調査を実施する機会に遭遇した（詳しくは、巻末参考文献一）。

一九七〇年代から八〇年代にかけて、イカ釣漁業は、沖合、遠洋漁業を代表する中小漁業に急速に発展した

また、一九九〇年代、減速経済の下で消費動向の変化・多様化傾向と中大型イカ釣漁業の地位の確立、及び海外操業・外洋操業の変化を背景としたイカ漁業の構造再編を問題意識として、イカ類需給動向の実態調査分析を共同研究する機会をもった（参考文献二）。

一九七〇年代から八〇年代にかけて、スルメイカ系（アカイカ科の総称としておく）を中心としてイカ類の国内市場は（元来消費の規模が大きかった食材であるが）さらに大きく成長した。資源分布と着業の全国的な拡がりに支えられたイカ釣漁業は、この時期中型（当時三〇～一〇〇トン層）、大型（同一〇〇トン層以上）の企業形態の成長・育成によってわが国の沖合、遠洋漁業を代表する中小漁業に急速に発展した。図1を見て頂きたい。イカは変動性の高い水揚げ模様を示すものであるが、一九八〇年頃から九〇年代前半、年間六〇～七〇万トンに及ぶ国内生産量を実現する年があり、釣り漁業も凹みの大きい年はあるが概ね高い漁獲水準を支えてきた。とくに注目されるのは、この時期、生産量の上向傾向にもかかわらず産地価格がむしろ上昇或いは高止まりとなり、生産額の著しい上昇がもたらされたことである。農水省「生産統計」によればイカ類の生産額は、一九六〇年代の中頃までは二〇〇～三〇〇億円台であったが、六〇年代後半になると五〇〇～六〇〇億円、そして七一年に一〇〇〇億円の大台、七六年からは二〇〇〇億円の大台に乗ってこの水準を九一年まで続けたのである（八二年にピークに達した：二七〇〇億円）。わが国の漁業生産額が七一年に一兆円に

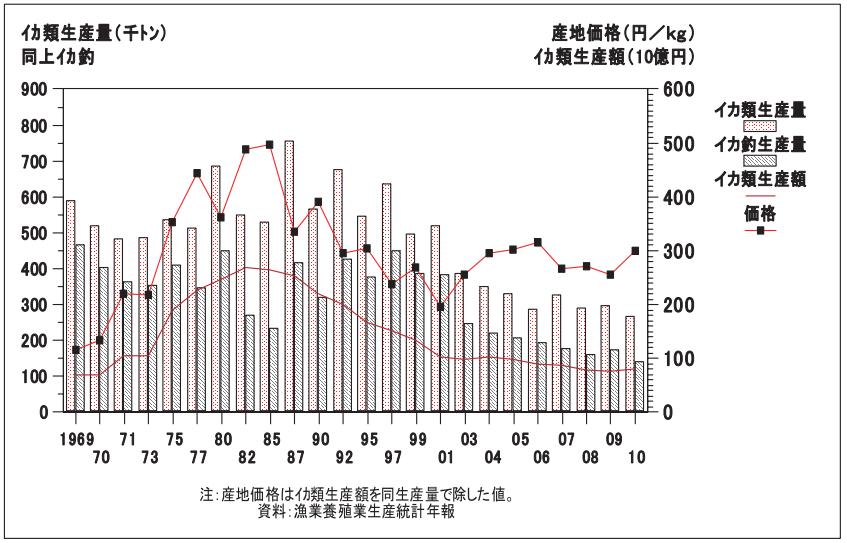


図１　イカ類・イカ釣漁業の生産高、及び産地価格の推移

達し七六年に二兆円、八二年に約三兆円を計上したことと平仄が合うので、イカ漁業はまさにわが国漁業の好景気・高度成長を支える役割を果たしたといえる。その内、イカ釣漁業の生産額も七八年に一七〇〇億円を示し、当時の遠洋マグロ延縄よりも高い地位に立っていた。この背景にインフレ的な消費経済やいわゆる「バブル経済」があったが、この時期に獲得された実体的、産業的成果が大きかったことは明記しておかなければならない。イカ資源において、日本海漁場のみならずＮＺ（ニュージーランド水域）やＳＷＡ（南西大西洋水域、ＳＡとも）等の海外漁場、並びに北太平洋の公海漁場等が新規開拓されると共に、値頃なイカ消費が全国的に確実に増加し、八戸、函館等の有力産地にイカ関連加工企業群が族生し、珍味・調味品・惣菜品等の技術開発が進展してイカ釣漁業とイカ市場の成長を支えたのである。

九〇年代に入り、低成長経済への移行の中で新たに大きな生産変動要因が加わった。右肩上がりのイカ類の年間生産額は一転して下降線を示し一〇〇〇億円台に引き戻されている。イカ市場は、釣り漁業生産力の増強のみならず、円高政策も手伝って当時補完的な位置にあった輸入原料イカの増加傾向も加わり、八〇年代後半から九〇年代前半国内イカ供給の値崩れ、過剰在庫問題が取りざたされる状況が現れ、イカ漁業主力層となった中大型イカ釣は減船や漁業転換を余儀なくされる。しかし、背景条件としてのイカ類の消費市場はスルメイカ系供給品目の拡がりを伴う形で用途市場の差別化・多様化が進行し、概ね八〇年代に続く持続的成長を保持し得たのである(1)。

九〇年代に入り、右肩上がりのイカ類の年間生産額は一転して下降線を示す

背景条件と問題状況が大きく変化しており、イカ漁業はあらたな存続条件の究明が必要となった

前置きが長くなったが、イカ漁業は七〇年代に企業的業種として生成された中大型イカ釣を中心業態として独自の成長の道を辿り、上記のような経営条件の激変や漁場利用・操業秩序の紆余曲折、及び減船と階層構造の再編等に見舞われながらも概ね九〇年代までは生産力的展開を遂げてきたといえる。

しかしながら、その後は、長期のデフレ経済の浸透と国内水産物消費全般の低迷、グローバル経済の進展、スルメイカのＴＡＣ（漁獲可能量一九九八年から）行政の浸透、中大型イカ釣の数次にわたる減船整理と許認可行政の見直し（二〇〇二年中大型が統合して「指定漁業」移行）、海外イカ釣漁業条件の事実上の崩壊、遠洋・沖合イカ釣業界の統合（二〇〇八年）等々、背景条件と問題状況が大きく変化しており、イカ漁業はあらたな存続条件の究明が必要となったと思われる。

筆者は、これまでイカ漁業に関する展開の検証に係わってきたものの一人として、今日の（二〇〇〇年前後あたりからの）局面変化と状況において、グローバリゼーションの進展を意識しつつ漁業生産やイカ類の供給構造の変化の方向、並びに加工品市場や国内需要の縮小再編を伴ったイカ漁業・イカ釣漁業の大幅再編の有り様をあらためて検討しなければならないと考える。

先ごろ業界（全国遠洋沖合いかつり漁業協会）は「今後のいかつり漁業のあり方」という報告書を取りまとめ、自らの業種の経営改革提案を行っている（参考文献三）。筆者としては、業界の提案を前向きに捉え、著しい変化に見舞われながら今日に至っ

た当該業種の産業化の歩みをレビューしつつ現状と課題を確認し、今後の展望についての若干の意見を述べたいと思う。

二．イカ類の供給構造

ここでは、まず世界のイカ漁業生産、国内のイカ生産構造、及び輸入と輸出に関してそれぞれ経過をレビューしつつ近年の動向、変化、特徴等について述べる。

（一）世界のイカ生産　―安定化要因としてのアジア三国の位置―

日本のイカ漁業生産量は二〇〇〇年に入って右下がりの推移を示すのであるが、ＦＡＯ統計によれば、世界のイカ類生産は二〇〇万トン台の後半から三五〇万トン水準を変動しているようである。変動はあるが、減少傾向にあるとの断定は出来ない。イカ類は英名の squid（ツツイカ類）と cuttlefish（コウイカ類）の総称としただけでも四五〇種くらいあるようだ（奥谷喬司・藤井建夫「イカ学Ｑ＆Ａ」二〇一一、全国イカ加工業協同組合、二ページ）。ＦＡＯ統計は種目別地域別にしっかりとした把握とは言えない（分類分けが難しい）部分を含んでいるのではあるが、この一〇年の生産量の推移（二〇〇一→二〇一〇）を表１のように再集計してまとめてみた。

表１には省略をしたが、この一〇年のＦＡＯ統計に見る種別・域別（species,

日本のイカ漁業生産量は二〇〇〇年に入って右下がりの推移を示すのであるが、世界のイカ類生産は二〇〇万トン台の後半から三五〇万トン水準を変動

表１　世界のイカ類漁業生産の推移と動向（千トン）

	イカ類生産量	内.中国	韓国	日本	ペルー	中国・韓国・日本のシェア%
2001	2,773	480	398	497	72	49.6
2002	2,708	493	378	418	146	47.6
2003	2,861	695	363	364	154	49.7
2004	3,069	868	291	339	270	48.8
2005	3,117	785	322	375	291	47.5
2006	3,451	725	379	323	434	41.4
2007	3,599	885	412	315	428	44.8
2008	3,550	864	386	278	533	43.0
2009	2,742	651	363	287	412	47.4
2010	2,872	733	241	259	370	42.9

資料：FAO,Yearbook,Fishery and Aquaculture Statistics,2010による。Squids関係とcuttlefish関係の種目の合計。
中国は香港を含む。種目別集計でcephalopods nei（その他の頭足類）は除いている。

種別・域別変動においていくつかの注目すべき動向が見られた

areas）変動においていくつかの注目すべき動向が見られた。まず、①全体として日本の生産が減少傾向であるが、世界ではかなり以前から日本と韓国が主要生産国として推移してきた。近年は中国がメジャーな生産国として加わり、日中韓三国が主要生産国となっている。②日本周辺海域（ＦＡＯ統計で№六一の漁場）のコウイカ関係ではメインの中国をはじめに（日本も韓国も）生産量は二分の一以下に激減している（二八→一二万トン）。同じく日本周辺海域のスルメイカも韓国と日本が共に生産を落としており、減少気味である（五三→三六万トン）。③北太平洋のアカイカを含む（と思われる）その他イカ類の日本周辺海域における生産量については、日本と韓国の生産量が横バイ・低迷（両国合わせて五万トン強）であるが、中国の著しい伸びにより生産量が躍進した（一九→五〇万トン）。④アルゼンチン・マツイカ（ＡＲ）については激減である（七五→一九万トン）。かつての生産国であった日本・韓国は共に大幅に低下（合わせて二一→二万トン強）、代わって一時台頭した中国・台湾も急減している（合わせて二四→七万トン弱）。地元アルゼンチンも生産を落としている（二三→九万トン弱）。⑤日本でも北太平洋アカイカやＡＲ操業に代わる資源として開拓してきたペルー水域のアメリカオオアカイカの生産は変動がありながらも激増した（一七→七七万トン）。が、日本そして中国は主生産国の座から降ろされており、地元ペルー及びチリの生産が急増している（合わせて七→五七万トン）[2]。

以上、イカ需要の世界的な分布と拡がりを反映して世界のイカ生産は（マグロ類や

極めて短期間に生成、発展、縮減といった激変を経験した業種は、中大型イカ釣漁業以外の中小漁業において見あたらない

エビ類のごとく）概ね高位安定した推移を見せている。しかし、漁獲分布が世界的に広がっているなかで種別、域別に見た生産の消長は激しい。世界全体のイカ類供給としては、漁海況変動や資源問題がありながらも変動が相殺され相対的安定が持続しているように見えるのは、日中韓のアジア三国の世界生産シェアが高い状態で推移してきたからであろうと思われる。

（二）国内の生産構造の変化

［一］翻弄され続けた中大型イカ釣漁業の展開

ひとつの産業として、極めて短期間に生成、発展、縮減といった激変を経験した業種は、中大型イカ釣漁業以外の中小漁業において見あたらないと思う。

スルメイカ類は釣り漁法を主体として多くの沿岸地区で来遊資源として漁獲され、歴史的にもわが国で主要な海面漁業の地位を保持してきた。しかし、その生産力と生産関係は伝統的にウラ作・手釣り・生分け・相乗り・自家加工等を特徴とする低位かつ非近代的な状態を反復するものであった。イカの主要産地としての地位を早くから確立してきた八戸地区においても、六〇年代中頃には三〇トン以上の比較的大規模イカ専業的経営が輩出したが（大半は底曳・鰹鮪・鮭鱒の中古船）、それは多数の過剰人口（釣子）の存在を背景とした前期的な生産関係を引き継ぐものであった（参考文献四）。

イカ釣漁業において、自動イカ釣機械の体系的導入を契機として近代的な企業経営が出現するのは六〇年代後半以降である。が、技術革新の試行段階から普及・展開に至るスピードは非常に速かった。漁船規模の大型化のみならず兼業船からイカ釣専業船へ、生船から凍結船へと展開するのも速かった。政府の漁場開発や「省力化研究会」（六七～七〇年）のあと押し、許可行政や制度資金による誘導など行政の支援も手伝って八戸、大畑、小木・姫（能登）等において有力なイカ漁業根拠地が形成された。水産庁は六九年に大型イカ釣、七二年に中型イカ釣をそれぞれ大臣承認制とする一方、漁場開発と試験操業の成果を受けてニュージーランド（ＮＺ）水域（七三年）ほか海外イカ操業の出漁許可を出している。結果、六〇年代末から七〇年代はじめにイカ漁業ブームで隻数が急増した（七二年に中型三〇四九隻、大型三三〇隻の大臣承認を出していた）。この時点が着業隻数のピークであり、前掲図1に示したように概ね高い成長を続ける時期もあったのであるが、同時に一方で石油危機後のコスト問題、二〇〇カイリ漁場問題、魚価の低落問題等の顕在化への対応を余儀なくされ、他方で日本近海のスルメイカ資源に対する漁獲影響の高まり（ＣＰＵＥの低落傾向）を抑止する手だても必要とされた（前掲参考文献一、三五三～三九〇ページ）。

イカ釣漁業の生産力拡大の中で生じた問題に対し三方からの対策が取られた。第一に、漁業転換や減船対策。当時人気業種となった東経一七〇度以東の北太平洋イカ流網（アカイカ）を八一年に大臣承認制とする一方、イカ釣漁業等の当該業種への間

六〇年代末から七〇年代はじめにイカ漁業ブームで隻数が急増した。この時点が着業隻数のピーク

イカ釣漁業の生産力拡大の中で生じた問題に対し三方からの対策が取られた。漁業転換や減船対策、海外漁場の新規開発と拡大、市場対策

引き施策を実施（八一～八三年）、計約一千隻廃業見合いの転換が実施された。減船については第一次：八三～八五年、第二次：九〇～九二年の実施で計二七四隻。また九九年から二〇〇〇年代の前半にはいわゆる日韓・日中減船が実施されている（約六〇隻）。第二に、海外漁場の新規開発と拡大。八〇年代半ば、フォークランド・アルゼンチン（ＡＲ）操業を開始、水産庁は八七年より南西大西洋（ＳＷＡ）操業の承認を出している。この時期、内地操業船廃業見合いの承認もあり一〇〇隻前後が入漁した。また、ペルー沖アメリカオオアカイカは技術・商品開発を背景に九一年から注目され操業が断続的になされていたが、二〇〇〇年から本格入漁が開始されている（コスタ・リカ水域操業も）。第三に、市場対策。加工業者の原魚輸入拡大要求とも相まって、イカの供給拡大は当然の事ながら魚価の低下傾向をもたらした。市場のニーズに対応した船凍品・ＩＱＦイカ等の開発普及も推進されるのであるが[3]、八〇年代の半ば過ぎから九〇年代前半において船凍イカが一ケース千円にもならない等の過剰在庫問題を引き起こし、沿岸イカ漁業を巻き込んだイカ全般の供給過剰問題に発展した。業界では九〇年をイカの「生産調整元年」と位置づけ自主禁漁・出漁遅延・早期切り上げ等の生産抑制策が取り組まれると共に、官民をあげての需給調整対策が検討される状況であった（参考文献二・一二九～一三一ページ、及び多屋勝雄「イカの需給と過剰在庫」魚価安定基金『主要水産物の需給と在庫の動向—価格形成に及ぼす影響—』平成二年三月・二一～五五ページ参照）。

二〇〇カイリ時代に入っていたが、イカ釣漁業においては、成長の過程で生じた困難を開発の既得権維持やさらに高い成長で乗り越えたいとする衝動がなお政策志向として支配していた。とくに、業界も行政も需給の安定化対策と並んで腐心した対策に海外漁場の開拓・確保があったが、いずれも高まるイカ釣漁業の生産力維持に長期に対応し得るものとはならなかった。漁業の自国化政策が強化される中でNZイカ漁場は九〇年以降は操業が難しくなった。南方トロール操業もほぼ同時期にイカの漁獲実績が僅かなものとなった。フォークランドを含むいわゆるSWA操業によるアルゼンチン・マツイカは国内スルメイカ漁獲に代わるものとして有望視され一〇万トン以上の成績をあげる年もあったが（八七～八九年）、地元アルゼンチンをはじめ各国の操業が混在するところとなって九〇年代はギリギリ前年の実績を確保する状態で、操業隻数は九七年・五〇隻、〇二年・三五隻、〇五年・五隻とジリ貧を続け、〇八年からの入漁はなくなった。不安定化するSWA操業に代わるものとして早くから開発を見たペルー沖操業はSWA操業との抱き合わせで当初は数十隻あり、〇四年も一六隻の大型船操業があったが、今日では四隻を残すのみである。先にイカ流網漁業転換した多くの僚船も、九三年からの大型流網の国際的禁漁によって行き場を失ってしまった。

かくして、中大型イカ釣漁業は、スクラップ・アンド・ビルド政策（漁業転換、減船整理）と相まって、経営破綻を含む激しい競争的分解と隻数減少がその後の重要な構造的特徴となった。イカ釣漁業の使用動力漁船階層別隻数の変化を見た「漁業セン

中大型イカ釣漁業は、スクラップ・アンド・ビルド政策と相まって、経営破綻を含む競争的分解と隻数減少が出現する

表２　イカ釣りを主とする使用動力漁船隻数

トン階層	1978	1983	1988	1998	2008
1トン未満	781	514	422	291	93
1～3	4,441	3,760	2,854	1,440	570
3～5	4,443	5,028	4,761	3,518	2,061
5～10	1,937	2,113	1,918	1,559	1,098
10～30	1,534	1,360	1,141	803	577
30～50	221	120	40	1	0
50～80	189	144	98	4	
80～100	677	417	194	35	10
100～150	4	7	110	177	36
150～200	40	25	6	4	60
200トン以上	141	112	114	59	3
計	14,408	13,600	11,658	7,891	4,508
〔イカ釣を主とする経営体数〕	〔14,104〕	〔13,088〕	〔11,311〕	〔7,812〕	〔4,505〕

資料：漁業センサス

表３　沖合・遠洋イカ釣り漁業許可船隻数の地域別・階層別概要

	計	80～100トン	100～200トン	200～300トン	300～500トン
北海道	28	3	24		1
青森県	52	5	39		8
青森以外の東北各県	9		6	1	2
石川県	25		25		
石川以外の北陸各県	4	2	2		
山陰・九州	12	6	5		1
計	130	16	101	1	12

資料：水産庁・指定漁業「いか釣り漁業」許可船名簿（HP）等より作成（平成24年１月１日現在）

サス」からもこの足跡は確認できる（表2）。八〇年代には中型（旧）イカ釣における中間層は激しく分解し、また二〇〇八年では二〇〇トン以上の大型階層の分解も著しい実態が読みとれる(4)。

二〇一二年八月一日付の指定漁業の一斉更新によればイカ釣漁業の許認可隻数は一三一隻となり、五年前の前回よりも更に五一隻減となった。ちなみに表3は、二〇一二年一月一日時点の許可船名簿より中大型船の地域別階層別隻数の概要を俯瞰したものである。

[二] 近年のイカ釣漁業をめぐる構造変化

今日の国内のイカ漁業の生産構造変化について、二つの特徴を付け加えておきたい。

第一に、底曳網、まき網、定置網、流網等の網漁業によるスルメイカ漁獲が全体として毎年一定以上の割合を確保するようになり、イカの供給元として無視し得ないものとなったことである（表4）。「スルメイカ」漁獲の業種の大宗はかつてはイカ釣であった。沿岸の定置網や沖合底曳網による漁獲はあるにはあったが、実績として問題になるものではなかった。しかし、近年の生産統計によればイカ釣によるスルメイカ漁獲量割合は五〇％台である。「無視し得ないもの」という意味は、イカ資源の過剰漁獲、或いは先取り・後取りの競合問題という相互調整（紛争防止）の秩序確保が重要となったという意味合いも勿論あるが、ここではイカ市場への対応と係わる用途配

網漁業によるスルメイカ漁獲量割合は四〇％台であり、無視し得ない状況

分のあり方として無視し得なくなったということである。表4からも分かるように、資源や漁獲内容の変動の問題もあるが、イカ釣漁業の漁獲割合が低下し網漁業関係の配分が次第に高まってきたことは、一過的状況ではなく市場の評価と一体となった需給関係を反映したものと言える。九八年からスルメイカにおいて始まったTAC制度による漁種別割り当てが、こうした棲み分け的な資源配分を追認していると言える(5)。

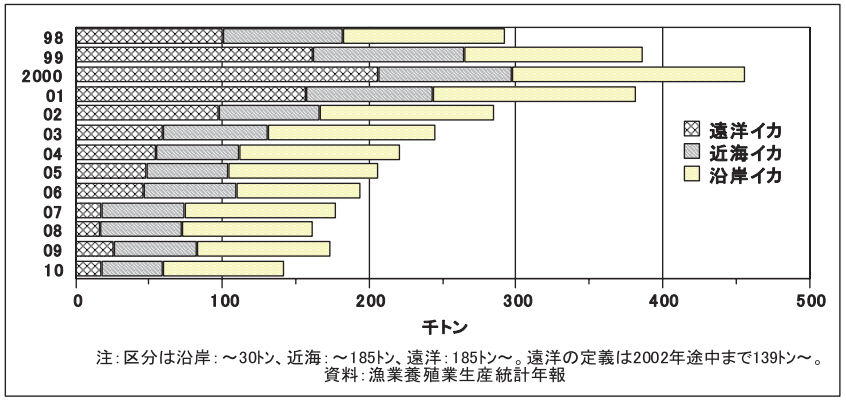
第二に、イカ釣漁業における階層別構成の状況変化である。図2は生産統計からイカ釣漁業の生産量に占める遠洋、近海、沿岸各釣部門の割合の変化を示したものである。二〇〇〇年頃までは、生産量シェアにおいて沿岸イカ釣の縮小と遠洋及び近海の上昇傾向が顕著であった。この図ではピークの二〇〇〇年では遠洋・四五％、近海・二〇％、沿岸・三五％であった。これは中大型イカ釣漁業の量産型生産力発展と呼応した動向である。しかし、その後は釣漁業全体の生産量の低下傾向と共に遠洋、近海イカ釣のウエイトが相対的に

表4 「スルメイカ」漁獲の漁業種類別構成の変化（トン、％）

	1975		1990		2003		2008		2010	
計	385,255	100.0	209,390	100.0	253,840	100.0	217,472	100.0	199,832	100.0
底曳網	16,829	4.4	8,512	4.1	36,000	14.2	32,763	15.1	38,147	19.1
まき網・敷網	1,196	0.3	276	0.1	15,245	6.0	5,202	2.4	13,156	6.6
刺網・流網	58	0.0	319	0.2	5,788	2.3	3,046	1.4	2,008	1.0
定置網	5,809	1.5	12,705	6.1	42,622	16.8	51,704	23.8	40,511	20.3
イカ釣り	361,338	93.8	187,523	89.6	154,143	60.7	124,702	57.3	105,918	53.0
その他	25	0.0	55	0.0	42	0.0	55	0.0	91	0.0

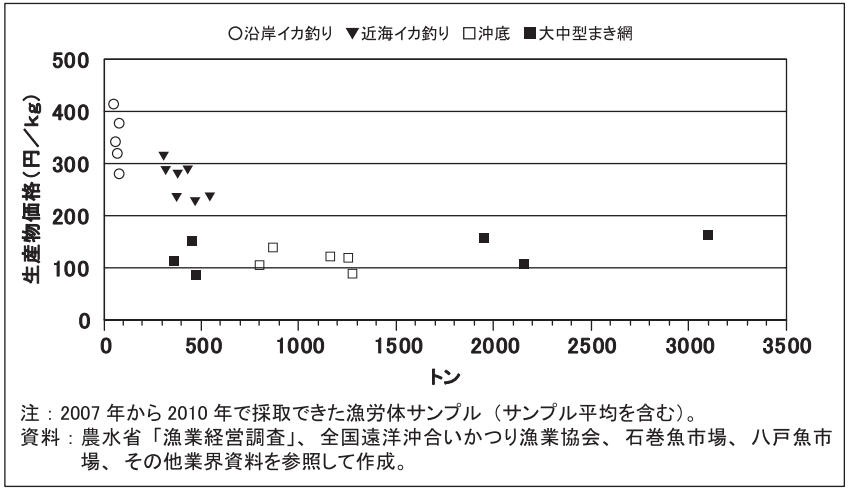
資料：農水省「漁業養殖業生産統計年報」

釣漁業全体の生産量の低下傾向と共に遠洋、近海イカ釣のウエイトが相対的に縮減しつつあり、逆に沿岸釣部門への傾斜を確認することができる



注：区分は沿岸：～30トン、近海：～185トン、遠洋：185トン～。遠洋の定義は2002年途中まで139トン～。
資料：漁業養殖業生産統計年報

図２　イカ釣生産量の漁業部門別構成の変化



注：2007 年から 2010 年で採取できた漁労体サンプル（サンプル平均を含む）。
資料：農水省「漁業経営調査」、全国遠洋沖合いかつり漁業協会、石巻魚市場、八戸魚市場、その他業界資料を参照して作成。

図３　主要いか漁業漁労体の年間漁獲量と価格の関係

縮減しつつあり、逆に沿岸釣部門への傾斜を確認することができる。二〇一〇年におけるイカ釣部門別の漁獲構成では遠洋・一三％、近海・二九％に対し沿岸は五八％であった。前述した漁場環境等の変化の中でも見たように、今後の中大型イカ釣漁業が海外・外洋の漁場を確保していく見通しは薄く、こうした釣り部門別構成の傾向を変えることは難しい。今後は資源配分に見合った生産力の縮小再編で経営を維持するか、既存船の中で差別化を図りつつ生産力再編の方向を模索するか、の選択の中で経営の存在条件を見出して行かざるを得ないと思われる。恐らく、表４でいちべつしたようなイカ生産の業種別の棲み分けの関係を、沿岸イカ釣との関係でも構築することが重要な経営戦略となるのではなかろうか。

［三］　進展するイカ漁業経営の層化の実情

そうしたイカ漁業生産の構造変化は、九〇年代に入って様々な形を見せて顕在化したと思われる。（後述するところであるが）イカの国内市場が全体として飽和・成熟化を示したこと、イカの加工品市場が著しい展開を見せたこと等を背景として、イカの各生産主体は自らの存続のために市場に適応した生産を追求したと思われる。

まず、図3を見て頂きたい。沿岸イカ釣（一五～二〇トン層）、近海イカ釣（凍結船：一三五～一八五トン層）、沖底（七〇～八〇トン層）、大中型まき網（八〇～二〇〇トン層）等の一漁労体においてイカの年間漁獲量と漁獲物の平均販売価格が分かってい

イカ漁業生産の構造変化は、九〇年代に入って様々な形を見せて顕在化した

る近年のサンプル・データ（或いは、複数サンプルの平均データ）を採取し、漁獲量と価格の関係を図のようにドットを打って見たものである。サンプルは農水省「漁業経営調査」（二〇〇九、二〇一〇）ほか、震災前ここ二、三年の業種・階層等が特定できる産地（石巻、八戸）や業界から得られたものである（全部で二二サンプル）。近年（〇七～一〇年）、産地における年平均価格の変動はあまり大きくはないので、年を跨いでも同じサンプルデータとして利用できると判断した。

この図に見られるように、沿岸イカ釣は年間漁獲量六〇～七〇トンと少ないが産地価格は最も高くおよそキロ三〇〇～四〇〇円、近海イカ釣は年間漁獲量は三〇〇～五〇〇トンで単価は二〇〇～三〇〇円、年間漁獲の多い沖底とまき網は水揚げに関係なく価格はほぼ一〇〇円前後から一六〇円止まりか（まき網にはイカの水揚げが多いタイプと少ないタイプがある）。こうした業種によって単価水準の階層がはっきりしているのは、イカの用途別仕向け市場において折り合いのつく単価水準と対応しているからである。例えば、一般に乾燥珍味加工原魚としてはキロ一〇〇円台前半までの原魚を必要としていることから網漁業のイカ水揚げ供給が対応する。刺身・生鮮需要には鮮度と品質において評価の高い沿岸イカ釣の水揚げが対応し、惣菜一般の用途は、ブロック、ＩＱＦ、ヌキ、ロール・ベタ、耳、足等の冷凍イカの一次製品（半製品）を水揚げする近海イカ・大型イカ釣りが対応している。各々の業種は生産性・操業コストが異なり、図3に示したような産地価格水準に対応した生産力を維持し、この価

沿岸イカ釣の産地価格は最も高くおよそキロ三〇〇～四〇〇円、近海イカ釣は単価は二〇〇～三〇〇円、沖底とまき網は水揚げに関係なく価格はほぼ一〇〇円前後から一六〇円止まり

格形成を介して特定の用途別市場と構造的に結びついている。勿論、産地価格形成は水揚量のみならずサイズ、品質（肉質）、鮮度等を織り込んだ市場の評価と判断の結果である。近年、イカの各生産主体においては、そうした用途別仕向け市場の維持・開拓等を重視した対応が見られる。

例えば、沿岸小型イカ釣においては、日々の操業において刺身イカの価格維持を目的とした「生簀イカ」、「発泡イカ」の出荷調整がかなり以前から取り組まれてきたし（北海道渡島地区、青森県・岩手県太平洋沿岸）、八〇年代後半から九〇年代前半に青森・岩手の北部沿海地区において開発・試行された「昼イカ」の電探操業は、今日ではイカ釣漁業地区で広範な取組が見られる(6)。

また、（旧）中型イカ釣における船凍イカの開発、普及のなかでいわゆるブロック凍結が長く主流であったが、品質の高い惣菜需要（用途品仕向市場）に対応したＩＱＦ（一本凍結）開発普及の結果、現在では船凍イカが生鮮イカとは差別化した、むしろ相対的に高価格の商材としての（生よりも三〇％程度は高いか）市場評価を得るに至った。ＩＱＦ商材の開発過程と照らし合わせ、そうした経緯を図4からも確認できる(7)。

ＩＱＦ開発普及の結果、船凍イカが生鮮イカとは差別化し、相対的に高価格の商材としての市場評価を得るに至った

（三）変化する輸入の動向、及び輸出

イカ類の輸入は、基本的に旺盛な国内加工原魚需要に対応するものとして六〇年代

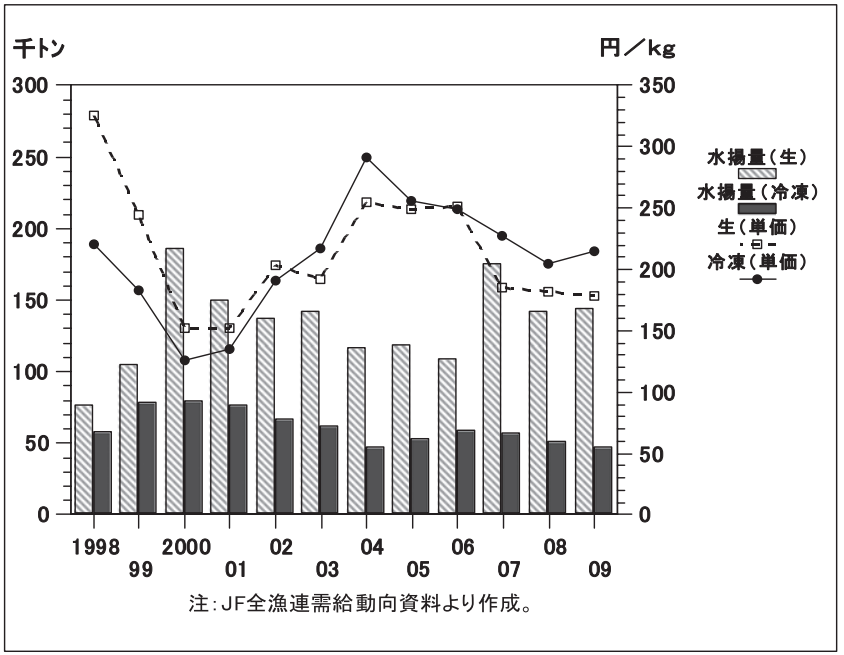


図４　マイカ水揚げにおける生と冷凍の取扱比較

表５　イカ類の輸入量、及び輸出量の推移（トン）

	輸入合計 ①②③	モンゴウイカ①	内、タイ	その他イカ②	内、中国	イカ調整品③	内、中国	輸出合計	内、中国
1998	105,594	44,770	21,863	51,299	12,469	9,525	5,719	12,331	5,777
99	122,526	43,378	23,056	66,201	22,985	12,947	7,465	2,752	409
2000	125,803	42,439	20,826	59,644	26,988	23,720	15,504	8,656	4,678
1	113,484	38,983	20,716	48,328	20,866	26,173	17,404	43,343	32,094
2	136,204	36,094	20,103	64,759	20,441	35,351	22,302	24,478	15,279
3	122,594	32,621	17,299	55,075	22,735	34,898	23,922	16,323	8,699
4	139,703	32,319	16,548	65,161	28,310	42,223	29,091	20,795	10,995
5	144,926	32,038	14,814	68,797	32,755	44,091	36,329	14,406	5,035
6	145,497	28,085	12,556	70,027	32,570	47,385	38,352	10,762	2,919
7	157,313	26,029	11,528	81,437	33,775	49,847	40,390	14,348	3,968
8	134,364	19,706	8,242	71,397	29,231	43,261	36,281	31,596	10,847
9	126,209	19,015	7,519	62,656	26,835	44,538	36,637	27,844	9,829
10	124,922	18,922	6,851	61,824	28,500	44,176	38,970	31,354	13,375
11	140,580	16,030	5,997	76,270	35,557	48,280	40,100	39,906	15,971

注：「モンゴウイカ」「その他イカ」にはそれぞれ活・鮮・冷蔵・冷凍、及び粉・ミール・ペレット状を含む。また「その他イカ」には若干の乾燥・塩蔵も含む。「中国」には香港を含める。
資料：財務省「日本貿易統計」

後半から七〇年代前半において拡大の端緒が開かれた（参考文献九）。イカ関連加工業界はサキイカ加工機械の開発、「刻みスルメ」、「ソフトサキイカ」、「函館こがね」、「ソフトダルマ」等の技術と製品の開発を伴って旺盛な発展期に入っており、上述したイカ釣漁業生産の飛躍の背景となったばかりでなく海外の原魚輸入拡大を促した。スルメイカは漁業者保護の立場から早くから輸入制限品目となっているが（調整品を除く）、この時期加工業者は需要者割当を確保し、また大手加工業者はサキイカ用「ダルマ」（調整品）の韓国外注を開始している。

近年のイカ類の輸入、輸出の推移を表５に作成した。モンゴウイカ輸入は寿司ネタや惣菜需要として歴史があり根強い商材であるが、二〇一一年の輸入量（一万六千トン）は一〇年前の四〇％程度に縮減しており近年かげりが見える。生鮮・冷凍の輸入についてはモンゴウイカを除く「その他イカ」が輸入割当措置を取られているが、中国からの輸入の伸びに支えられ概ね増加傾向を維持している（二〇一一年は七万六千トンで一〇年前の一・六倍となった）。一方、半加工・一次加工品であるイカ調整品の輸入は堅調に増加し近年は五万トンに近い水準である。かつては韓国が中心であったが、二〇〇〇年頃からは製造コストの圧倒的安さや製品の安定度によって直接投資やＯＥＭ（委託加工）生産国は主に中国（次いでベトナム）に移動した。中国の水産加工基地は山東省・遼寧省・浙江省等に特化して展開し当該産地が原魚として輸入された冷凍イカの調製と再輸出基地となっている。中国のイカの輸出量は漁獲量の三倍に

モンゴウイカ輸入は寿司ネタや惣菜需要として歴史があり根強い商材であるが、二〇一一年の輸入量は一〇年前の四〇％程度に縮減しており近年かげりが見える。生鮮・冷凍の輸入についてはモンゴウイカを除く「その他イカ」が輸入割当措置を取られているが、中国からの輸入の伸びに支えられ概ね増加傾向

上る（ＪＥＴＲＯ『アグロトレードハンドブック（二〇一一）』三七五―三七八ページ）。

なお、イカの輸出については、ペルーのように入漁関係によって船上加工の陸揚品が「輸出」と計上されるものも含むが、近年中国やベトナム等アジア諸国への輸出が伸びていることは新しい動向として注目される。

ところで、二〇一一年の貿易統計にみるイカ類の輸入（製品ベース）はトータルで一四万トンであるが、これが原魚ベースではどれほどに相当するのか（調整品などは歩留まりは平均しても二〇％以下）輸入実態が多様で正確には分からないが、筆者が腰だめで推定したところでは近年四〇万トンは下らないであろうと思われる。そうだとすれば輸入は国内生産の少なくとも一・五倍程度はあると思われる（即ち、国内総需要は原魚ベースでは六五万トン程度）。近年のイカ類輸入は安定的であり、年変動の大きい国内生産の動向に左右されていないと思われ、国内需要に強くコミットしている面が伺われる。

三．イカの国内市場・需要構造

イカの需要、消費、流通についてレビューする。国内市場の全体を把握するデータとしては農水省「産地水産物流通調査」・「冷蔵水産物流通調査」・「水産加工統計調査」、総務省「家計調査」、及びＪＦ全漁連「魚種別需給動向資料」（部内業務資料）等がある。各種の輸入品を含め、上記で述べた大量のイカ供給が末端市場に向けていかに配分されているかの把握に直接資する資料は少ないが、ここではこれらを参考にしつつ国内イカ市場の動向と特徴を整理する。

（一）イカ用途品市場の形成と展開

用途品市場とは、原魚と製品・調製品との需給対応において固有の選択的取引関係が成立している状況を意味する、としよう。用途別仕向けのすそ野が広く、かつ市場規模の大きい魚介類に共通する特徴として、品目（属・種）、品質、サイズ、部位等によって仕向が異なってくるし、またそれぞれの供給される価格水準（値頃）や量目が変化をすればそれまでの用途や仕向も異なってくる。特に、多くの属・種を抱えるスルメイカ系（アカイカ科）は、その豊富な製品・調製品アイテムを背景とした用途品市場の形成において、この状況がきわめて複雑、多様、かつ多段階（一次加工、二次加工といった）な仕向けがあるので、非常に奥が深い。

まず、イカ類食品市場が何故以上のような特徴を有するかの要因について確認しておきたい。第一に、イカの供給キャパがそもそも大きいことを挙げておきたい。先述の通り、輸入を含め原魚使用ベースで年間六〇万トン以上もあると推測し得るような水産物は希有である。様々な用途、調製品、加工品を生む基本的要素はここにある。またスルメイカ系として供給が大きいので、加工技術の発達による後押しもあるが、

大量のイカ供給が末端市場に向けていかに配分されているか

多くの属・種を抱えるスルメイカ系（アカイカ科）は、豊富な製品・調製品アイテムを背景とした用途品市場の形成において、きわめて複雑、多様、かつ多段階な仕向けがある

仮に特定種の漁獲変動は大きくても海外のイカ等代替えが効く。第二に、イカの「魚体」と肉質の特性に基づくものであるが、いわゆる「骨ナシ」・臭いナシ・癖ナシで扱いと調製が容易であるので様々な調味料や副材料と馴染んで多種多様な加工品を生み出す。近年のように、加工食品の高次化、惣菜化等が推進される風潮のなかで益々この傾向は強まるようである。第三に、イカのわが国の水揚げ分布が広域的、全国的であることを反映して、地域的、伝統的食材として様々な乾物・塩蔵（醗酵）・漬物等の保存食品・特産品を生んできたことである。今日のイカ加工品の多様性は基本的にはこうした地域性、歴史性の上に立っているといっても過言ではない。第四に、イカ類の末端市場は家庭用消費以上に業務用消費と係わって大きく展開している。イカは外食産業が利用する「筆頭格に位置づけられる」といわれる[8]。このことはスルメイカ類の供給量の多さ、安価であること、魚体や肉質の使い勝手の良さ等に由来するもので、高級な寿司・日本料理・割烹店等から値頃で大衆的業態まで、また和洋中華を問わず外食・中食・給食等いずれの業務筋にも登場できるという利用のすそ野の広さをもたらし、この点でイカは他の水産物の比ではないと言える。

ちなみに、本稿ではイカの用途品・加工品分類にあまり関心がないのであるが、後述する加工生産の動向評価の問題があるので、用途品市場の展開の大きさを示す意味で述べておく。これまでの農水省統計や業界の分類を参考にしつつ、イカ用途品・加工品の基本的種類分けを以下の通りとした。

イカ用途品・加工品の基本的種類分け

①生食・鮮冷品（単体での惣菜仕向）…刺身・寿司ネタ、ロール、開き、ＩＱＦ、ツボ抜き、耳、足等の冷凍加工処理品
②一次加工品…干スルメ、ダルマ等
③素干品・塩干品…一夜干し、いか徳利、塩イカ等
④煮・焼・焙燻・揚げ加工品…各種加工品
⑤塩辛・塩蔵品…塩辛類、いしる（いしり）等
⑥漬物…味噌漬け、粕漬け、酢漬け、松前漬け、沖漬け等
⑦缶詰…水煮・味付け・燻油漬け等
⑧練製品…すり身、蒲鉾類
⑨調味加工品…サキイカ、のしイカ、アタリメ、函館こがね、各種珍味類
⑩和え物…各種和え物・惣菜

この中で、「生食・鮮冷品」は刺身パック、イカソーメン、短冊、フライ用パック、シーフードミックス等業務用を主体とした調製品が少なくない。干スルメやダルマは珍味加工業者や業務筋へ原料として供給される半製品である（二次原料として利用の意味が大きい）。また、煮熟、焙焼、焙燻、揚げ加工、漬物、和え物・惣菜などの製品アイテムは区分けがしづらい状況で多様化、差別化しつつあるのが実態である。こうした用途のすそ野の広さ、大きさが特徴であることは、他の水産物利用への影響も大きく珍味、調味、佃煮、調理食品等の加工関連業界を含めると「イカ産業」の規模

は膨大である。

さて、原魚とそのユーザーとの取引関係における多様な用途品市場の成立ということであるが、求められる製品グレード（鮮度・品質）、サイズ、使い勝手（ハンドリング）、値頃等により、例えば九〇年代中頃までは刺身・生鮮利用であれば近海スルメイカかＮＺ物が利用され、惣菜やＩＱＦ利用であれば中大型船の釣物かＡＲマツイカ、同じ惣菜でもロール・開きは北太平洋アカイカ、調味加工・ダルマや塩辛は製品によりアカイカ、マツイカ、スルメイカ、輸入物の使い分け、干スルメはＮＺ物等がそれぞれ対応したものであった。ＮＺ物やＡＲマツイカが失われている現段階では、刺身・生食利用が国内沿岸小型船の釣物・スルメイカＩＱＦ、各種惣菜・ロール利用ではアカイカ・網物スルメイカ・輸入物、調味加工・ダルマ利用はペルーアカイカ、網物スルメイカ、輸入物（調整品含む）等が原料対応している。勿論、品質やサイズ選択のみならず加工業者の工賃確保の関係で供給量や市場価格が変動すれば、上記の用途品市場における原魚の代替関係は変化し得る。それぞれの用途品市場は、一定の原魚仕入価格において成立しているので、結果として、先に図3に示したような国内生産においてもイカ水揚げにおける漁業種類別の価格序列（棲み分け）が形成される訳である。

求められる製品グレード、サイズ、使い勝手、値頃等による多様な用途に各種のイカ原魚が対応

品質やサイズ選択のみならず加工業者の工賃確保の関係で原魚の代替関係は変化する

（二）イカ加工生産に関するデータを読む

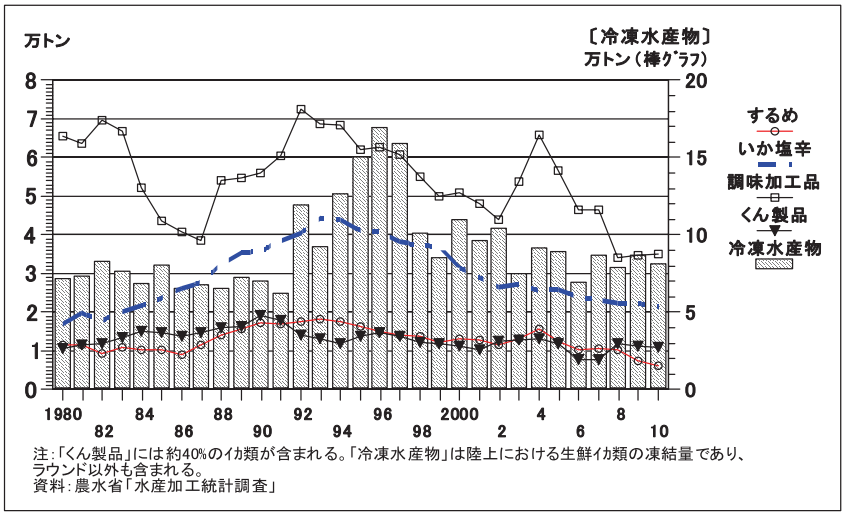
周知のように、既存のデータで末端市場におけるイカの動向を把握・検討するのに有益な資料として、農水省「水産加工統計調査」がある。これは全国年間加工生産の八五％以上をカバーするように仕組まれている

図5は、イカ類の年間加工生産量を長期にフォローしたものである。現在、調査の表章対象として品目区分しているものが干スルメ、イカ塩辛、調味加工品、くん製品、及びイカ類の冷凍水産物である。言うまでもないが、これはイカ類加工品の全てではなくいわば一部であり例示である。但し、くん製品についてはイカのみの区分は二〇〇〇年までで、その後はサケやその他のくん製と合算している。また、イカ塩蔵品・スルメ佃煮は一九八六年で区分を止め、調味加工品の中で特にサキイカは区分けしてきたが二〇〇七年で終了している。

干スルメ、及びくん製生産量はそれぞれピークが九三年、九〇年でその後はなだらかに低下

干スルメ、及びくん製生産量はそれぞれピークが九三年、九〇年でその後はなだらかに低下している。二〇一〇年の干スルメ生産は一九九三年の三五％となった。イカ塩辛や調味加工生産は八〇年代後半から九〇年代の前半まで伸張しその後は低下を辿っている。イカ塩辛の二〇一〇年の生産はピーク時（一九九三年）の四八％である。調味加工品は生産変動のうねりが大きいが、同様に減少の方向である。この図5において、いずれの加工品も概ね九〇年代の前半に生産のピークがあるのは、この時期、釣漁業の生産力展開と輸入の増加も手伝ってイカ供給の過剰問題・魚価低落問題が起こったことと関連がある。

ところで、図5に単体で示されたイカ加工品目の生産は、いずれも九〇年代前半を



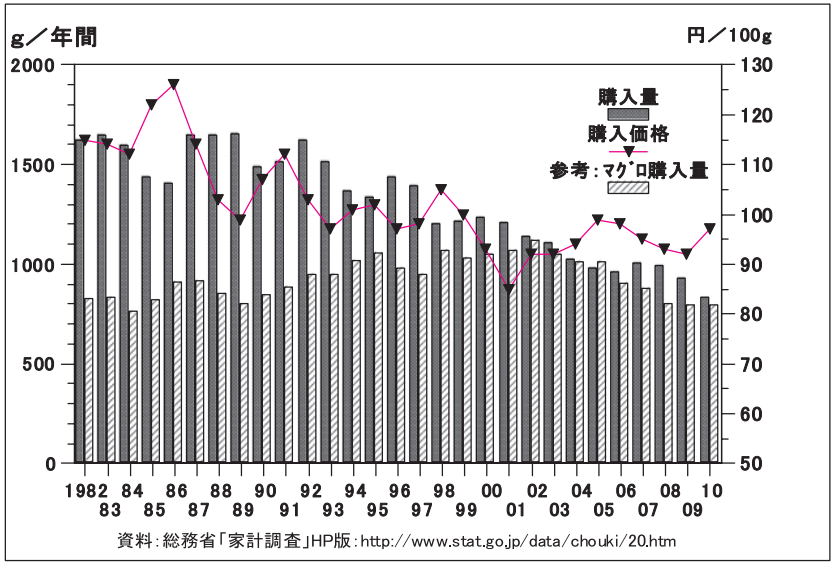
注：「くん製品」には約40%のイカ類が含まれる。「冷凍水産物」は陸上における生鮮イカ類の凍結量であり、ラウンド以外も含まれる。
資料：農水省「水産加工統計調査」

図５　主なイカ加工品の生産量の推移

山として低落傾向にあるが、これを見てイカを使用した加工品市場の全体を評価できないと思われる。先述したように、原魚供給を左右している輸入動向は調整品を含め再編しつつ堅調な推移を見せていること、また図５に示したイカ類の冷凍水産物生産（棒グラフ：簡単な加工品を含む生鮮イカの凍結量を示す。大半は加工用途）も九〇年代中頃の突出した過剰在庫時代を例外として比較的堅調な推移であることから、イカ関連加工市場を総体として評価する場合は需要の再編や差別化の動向を踏まえた慎重な検証と判断が必要であろう。筆者としては、用途品市場の項で垣間見たところであるが、現代のイカ加工品については消費市場の「おつまみ化（簡便化）」、「惣菜化」、「機能食品化」等を獲得する方向で、新たな加工の展開（消費確保）に注視をしなければならないと考えている(9)。

（三）家計における消費動向の詳細検証を

消費動向を占う傍証データとして、総務省統計局「家計調査」がある。全国で単身世帯を含め約九千世帯をサンプルとして月別年別に集計され、時系列、世帯主年齢階層別、地域別、収入階層別等に食材の購入動向が把握できる。これから年間一人当たりのイカ（生鮮）購入量・購入価格（名目）の推移を長期に観察した（図６）。比較の意味で、マグロ（生鮮）の購入量の推移も把握した。一九八〇年代において生イカは概ね一人年間一・五kg以上も購入、鮮魚の中でダントツの一位であった一九八〇年代において生イカは概ね一人年間一・五kg以上も購入していた。単体で調査対象となっている鮮魚（一六



資料：総務省「家計調査」HP版：http://www.stat.go.jp/data/chouki/20.htm

図６　家計におけるイカ（鮮魚）の年間購入動向の推移
〔年間１人当たり・非農林漁家・二人以上世帯〕

表６　全世帯における世帯主年齢階層別購入量比較（年間１人当たりｇ）

	世帯員数	マグロ	サケ	ブリ	サンマ	イカ	エビ
29歳以下	3.19	261	557	335	176	184	308
30～39	3.61	346	592	355	279	309	345
40～49	3.77	529	720	457	332	454	497
50～59	3.31	770	992	622	522	790	708
60～69	2.69	1,076	810	962	810	1,261	829
70歳以上	2.44	1,137	1,187	1,110	869	1,211	735
平均	3.08	769	937	697	558	802	623
年齢差係数＝標準偏差／平均値		0.5385	0.2999	0.5098	0.5783	0.6575	0.3825
〔参考〕勤労者世帯における年間収入五分位階級別購入量比較（年間1人当たりg）							
収入階層		マグロ	サケ	ブリ	サンマ	イカ	エビ
低い	Ⅰ	520	812	408	430	636	511
	Ⅱ	540	777	457	401	576	496
↓	Ⅲ	579	795	499	448	655	523
	Ⅳ	644	865	577	456	599	616
高い	Ⅴ	760	848	581	426	709	635
収入差係数＝標準偏差／平均値		0.159	0.0443	0.1486	0.0496	0.0814	0.1155
参考：平均購入単価（円／100g）		221	133	147	68	95	161

資料：総務省統計局「家計調査（二人世帯）」2011年。収入五分位階級：調査世帯の収入を高いものから順に並べ5等分した値。

種類）の中でダントツの一位である。ちなみに二位がマグロで約九〇〇ｇ程度であった。

図６から分かるように、イカの年間購入は九〇年代・バブル経済破綻に対応するように低下しており、これが二〇〇〇年代に入っても続いている。年間購入量は二〇一〇年の数値では約八四〇ｇとなった。一方、マグロ単体はバブル破綻の中でもむしろ購入はやや伸張したように見える。が、二〇〇〇年代初頭をピークに下降気味となり、マグロはイカの購入量とほぼ並んだ形に見える。近年まで、マグロの購入量はイカの場合と比べれば安定的に推移してきたと言える。なお、イカの名目購入価格は概ね低下傾向を示してきたことから（二〇〇〇年に入ってからは平均一〇〇円以下／一〇〇ｇを続けてきた）、価格要因がイカ購入の低下をもたらしてきたとは言い難い。やはり、消費における構造的な問題を検証しなければならないと考えるものである。このことに関説して、今後の検討のために二点ほど確認をしておきたい。

家計支出における単体としての生イカの消費量は今後も確実に減少すると思われる

〔一〕年齢別・世代別消費の動向

第一に、家計支出における単体としての生イカの消費量は今後も確実に減少すると思われる。なぜならば、表６に見るように、イカはマグロ、ブリ、サンマと同じく世帯主年齢による消費の格差がすこぶる大きい。四〇～四九歳、及び三〇～三九歳における生イカの購入量は、団塊の世代を含む六〇～六九歳における購入量のそれぞれ

表７　主要鮮魚、一人当たりの年間購入量のコーホート的推移（ｇ）

1991年時点の年齢層		1991	2001	2011
29歳以下	①生鮮魚介	5,836	6,498	6,269
	②マグロ	357	524	529
	③サケ	285	678	720
	④サンマ	363	377	332
	⑤ブリ	262	278	457
	⑥イカ	597	539	454
	⑦エビ	574	455	497
30～39	①生鮮魚介	8,972	9,919	9,963
	②マグロ	525	851	770
	③サケ	353	888	992
	④サンマ	568	519	522
	⑤ブリ	352	449	622
	⑥イカ	1,090	946	790
	⑦エビ	764	653	708
40～49	①生鮮魚介	12,417	15,630	15,409
	②マグロ	842	1,258	1,076
	③サケ	481	1,176	1,258
	④サンマ	719	783	810
	⑤ブリ	535	707	962
	⑥イカ	1,561	1,529	1,261
	⑦エビ	889	876	829
50～59	①生鮮魚介	16,391	19,178	16,001
	②マグロ	1,163	1,495	1,137
	③サケ	622	1,418	1,187
	④サンマ	859	939	869
	⑤ブリ	768	951	1,110
	⑥イカ	1,836	1,787	1,211
	⑦エビ	1,080	886	735

注：年齢階層は世帯主年齢で区分
資料：家計調査(二人以上世帯)

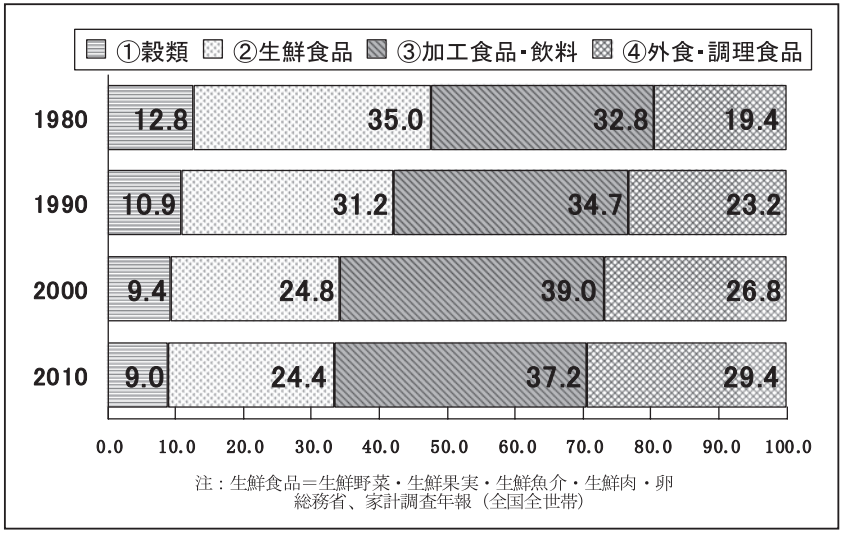
三六％、及び二四％である。

さらにコーホート的分析で各年代（世帯主年齢層）毎の購入量を吟味する（表７）。一九九一年当時四〇～四九歳（団塊世代が含まれる）のイカ購入量（一人当たり）は一五六一ｇであったが、二〇年後の二〇一一年には一二六一ｇとなり一九％の購入量減となった。同様に一九九一当時三〇～三九歳では一〇九〇ｇ→七九〇ｇ（二八％減）、二九歳以下では五九七ｇ→四五四ｇ（二四％減）であり、消費の先行きが懸念されて然るべきである。

ちなみに、イカのように、他の魚種においても全ての年齢コーホートで減少ぶりが示されているのではない。サケ、ブリ（カンパチ、ヒラマサ等が含まれる）は全ての年齢層で購入量の増加が見られ、マグロ、エビ、サンマ等は年齢層・世代により動向にやや変化があるものの健闘している。なお、他の多くの魚種単体と同様に、イカ単体の収入階層差による購入の隔たりは大きくないし（表６参照）、購入単価の世代的な隔たりも殆ど見られなかった。

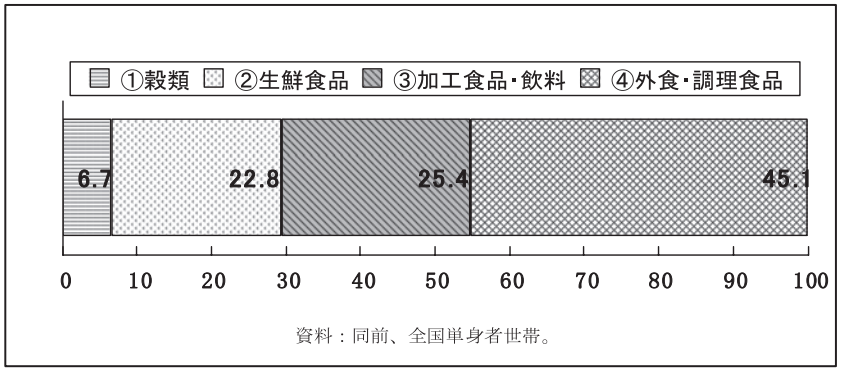
鮮魚の世帯購入は、年代・世代差による隔たりが強調される向きもあるが、イカのように全ての年齢層で減少に転じて久しいものもあり、またサケ、ブリのように全ての年齢層で逆の動向を見せるものも含まれる。食生活様式の変化、商材・商品としての提供の形態変化を含めさらに詳細な検証が必要であると思われる[10]。

イカのように、他の魚種においても全ての年齢コーホートで減少ぶりが示されているのではない。サケ、ブリは全ての年齢層で購入量の増加が見られる



注：生鮮食品＝生鮮野菜・生鮮果実・生鮮魚介・生鮮肉・卵
総務省、家計調査年報（全国全世帯）

図７　年間食料費支出構成比（％）の変化
－全国・二人以上世帯－



資料：同前、全国単身者世帯。

図８　年間食料費支出構成比（単身世帯：2010、％）

［二］拡大する「外食」・「中食」消費について

第二に、「家計調査」は「外食」と「調理食品」の支出を家計の食料支出の内訳として捉えている。図７は平均的食料費支出を、①穀類、②生鮮食品、③加工食品・飲料、④外食・調理食品の四つの支出項目に大区分した構成比の推移で観察したものである。一目で分かるように、支出項目の内、後二者（③＋④）の割合が傾向的に伸び続けてきた。この三〇年間に一四・四ポイント伸びた。一方、穀類と生鮮食品の構成比は傾向的な縮減を示した。生鮮食品はこの三〇年間に一〇・六ポイント後退した。ここでは示さなかったが、わが国においても全世帯における消費支出に対する食料支出の割合（エンゲル係数）は一貫して縮小してきたので（この三〇年で二九％→二三％）、生鮮食品支出の縮減はいっそう厳しく現れている。

ここで指摘をした③＋④の支出は、家計消費・家計活動のいわば「外部化」並びに「サービス化」の現象の現れという今日的特徴を有しており、今後とも伸張していく傾向であると推察される[11]。なぜならば、先に述べたところの外食や調理食品支出（給食を含む）がさらに増大して行かざるを得ないと思われる、世帯構造の変化が背景にあるからである。図８は単身者世帯の場合の食料費支出構造を示したが（二〇一〇年）、③＋④の構成比は七〇％を越える。④だけでも四五％強である。このような家計消費の「外部化」「サービス化」傾向は、単身者世帯でより強く現れるのであるが、少子・高齢化・核家族化の進行の中で、わが国の食の重要な特徴となる可能性が大きいと思

加工食品や外食等への支出は、家計消費・家計活動のいわば「外部化」並びに「サービス化」の現象の現れであり、今後とも伸張していく傾向であると推察される

われる。

ところで、先ごろ明らかとなった「二〇一〇年・国勢調査」の結果によれば、わが国の一般世帯五一八〇万世帯の内、「単身者世帯＋二人世帯」は約六〇％を占めることが明らかとなった（東京都の場合は約七〇％）。二〇〇〇年は約五三％であったから一三ポイントも高まったのである。しかも単身世帯の約三〇％は六五歳以上世帯、二人世帯の世帯主年齢が六五歳以上である世帯数は約四八％を占め、これら単身・二人世帯における高齢世帯の割合は極めて高く、また更に上昇すると予測される。

人口の少子・高齢化に伴う以上のような世帯の構造変化が進行するならば、「家計調査」が捉える「生鮮食品」の購入割合はより押し下げられ、「食」におけるいわば〝加工化・外食化・個食化〟傾向が推し進められ、上記で指摘したような食の「外部化」「サービス化」傾向はいっそう助長されていくとものと推察される。

しかしながら、先に述べたように「イカ類が外食産業が利用する筆頭格に位置づけられる」（田坂、一九九四）としても、いわゆる外食・中食拡大の傾向の中で、どのようにイカの食材消費が展開して行くかについては今後の検証課題である。消費者の嗜好や「個食」への対応力、値頃な水産物という特性、定番としての質のよさ、手間の掛からない簡便性や健康志向等、今日的な食材としての良さを末端、消費者にどう訴えられるか注目したい。

「イカ類が外食産業が利用する筆頭格に位置づけられる」としても、外食・中食拡大の傾向の中で、どのようにイカの食材消費が展開して行くか今後の検証課題

四．まとめと展望

本稿は、本誌編集の求めに応じ、イカ漁業の存在と展開の全体像を俯瞰してきたが、小括としてイカ需給の現状を確認し、課題と展望に関するまとめを行いつつ若干の意見を述べたい。

［一］大型のイカ類供給と需給関係の規模性・グローバル化を支えるもの

イカ（スルメイカ系）類の世界の漁獲量は近年二八〇～三五〇万トンで非常に大きなものである。それは、天然漁獲ゆえに地域的、種別的変動は小さくないのであるが、資源分布と需要の広範な展開、並びにイカ需給関係（交易）のグローバル化に支えられてきた側面が大きい。その中でも日本、韓国、中国三カ国の漁獲割合が一貫して高く（五〇％内外）、主要三カ国によるイカ生産の大きいことが交易（世界市場）の一定水準を維持せしめ、わが国における安定的原魚確保を可能にしてきたと言える。

その背景には、機械化・自動化と資源の新規開拓、及び付加価値の高い生産技術を求めてきた漁業者や業界の存在、また商品開発に係るベンチャーな取り組みで継起的に成果を上げ、海外の原魚開発や交易を促してきたわが国イカ加工業者・業界の活動があったと思う。今後もそうしたグローバルな影響を及ぼすような進取の取組を推進

日本、韓国、中国三カ国の漁獲割合が一貫して高く、主要三カ国によるイカ生産の大きいことが交易の一定水準を維持せしめ、わが国における安定的原魚確保を可能にしてきた

できるか、イカ漁業・イカ産業の動向に注目したい。例えば、イカ釣漁業に関して付言すれば国の「漁業構造改革総合対策事業」等を活用した実証事業の方向がどう提起されるか期待したい。

[二] 希有な商材としての特性と広範な用途品仕向市場の展開

イカ類に関するわが国の国内市場形成は歴史性、広域性に富み、食材として極めて広範で、かつ底が深いと思われる。その特徴と要因は以下の通り。

第一に、筆者はわが国のイカの利用は輸入を含め原魚段階で六〇万トンと腰だめの供給量を推定したが、その根底にあるのはイカ類供給の広域性、イカ類の肉質特性と多種多様な調製と加工の存在、各地の多様な食文化の歴史等に支えられたということ。

第二に、用途のすそ野や大きさの形成という点を強調したい。刺身・生食・惣菜利用、家庭用のみならず食品産業や業務用での利用、大衆・高級を問わず、和洋中華、伝統的調製や近代的調理、いずれにも対応可能な希有な水産物と言えること。

第三に、加工原魚としての位置を見た場合、直接製品加工の原魚という立場よりも、「干スルメ」「ダルマ」といった半製品（二次原料）市場への対応が大きいことである。勿論、加工技術レベルの革新・展開が背景にあってのことである。惣菜加工においても「ＩＱＦ」「抜き」「耳」「足」「ロール」といった船上加工冷凍品が二次原料として広く利用されるし、イカの原料市場は多段階に存在して他の水産物加工の展開にも影響を及ぼしている実態がある。

国内市場形成の特徴と要因

家計における生鮮イカの消費が後退を続けている。世代交代の中で「地滑り的な」後退を示すことが予想される

産地流通に関しひとつだけ取り上げる

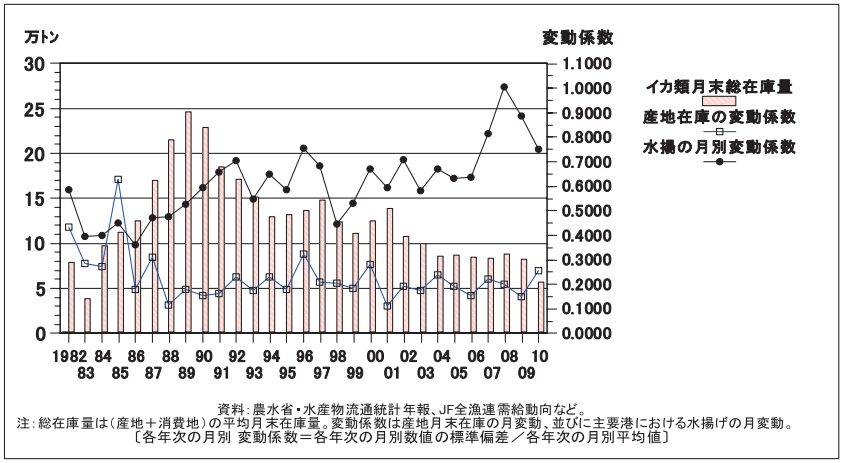
[三] 「食」をめぐる構造変化と外食・調理食品消費拡大の意味

長期のデフレ経済が続き消費が疲弊している背景において、家計における生鮮イカ（単体）の消費が後退を続けている。世代交代の中でまさに「地滑り的な」（秋谷―二〇〇六年）後退を示すことが予想される。筆者としては、イカはそれでもまだマグロ並みの購入量を有していることに注目をしたいのであるが、一方で魚種品目によって、また世帯主年齢によって色々な変化のある問題を含め消費の後退要因を追究したいところである。同時に、単身者世帯・二人世帯・高齢者世帯の増加という構造的変化の中で、外食・調理食品消費の増大傾向が展開している動向において、生鮮イカ単体の消費後退傾向を相殺するような需要実態を把握・検証すべきであろうと考える。

今日、「外食化」や食材購入における「惣菜化」「個食化」、或いは食の健康志向や安全・安心志向、産地志向等のなかにイカ消費の真理があるとすれば、イカの消費市場はまさに成熟化した動向と形態を示しているのだと思われる。

[四] 産地変動をいかにヘッジするか

本稿では流通構造の問題を扱わなかったが、産地流通に関しひとつだけ取り上げたい。図９は、イカ類の総在庫量（月末平均）、総在庫量の中心である産地月末在庫



資料：農水省・水産物流通統計年報、JF全漁連需給動向など。
注：総在庫量は（産地＋消費地）の平均月末在庫量。変動係数は産地月末在庫の月変動、並びに主要港における水揚げの月変動。
〔各年次の月別 変動係数＝各年次の月別数値の標準偏差／各年次の月別平均値〕

図９　イカ類の総在庫量、産地在庫変動（月末）及び水揚月別変動の推移

量の変動係数、及び主要漁港の月別水揚量の変動係数を、それぞれ一九八二年から二〇一〇年までの長期観察で示したものである。月末総在庫（産地＋消費地）については八万トン前後であり、八〇年代の中頃の水準に戻された感じであるが、産地在庫の変動幅は小さくなって安定していることが分かる。これは国内水揚げの縮減傾向もあるが、輸入原魚の存在も手伝って加工業者の原魚「当用買い」の定着化と、消費の「定番化」に対応した加工生産の通年安定化等の構造的要因に対応した動向と思われる。一方、産地水揚げの月別変動は多獲魚の特性を反映し概して大きく（むしろ変動の振幅は増している）、これが産地在庫の推移とのギャップをもたらし、産地価格に跳ね返るという関係が懸念される。国内イカ水揚げについては短期的需給調整や産地水揚げの調整等、魚価の底割れをヘッジする工夫と施策が必要である。

［五］中大型イカ釣漁業の経営展望について考える

わが国のイカ類生産は、かつて国内水域漁場のみならず公海や海外漁場の開発・展開を背景として、中大型イカ釣漁業の生産力形成を中軸として発展してきた。しかし、イカ釣漁業の成長において漁場の外延的拡大政策・転換政策が意味を持った時代は短いものであった。漁場問題、石油危機、過当操業等により七〇年代前半に三千隻以上存在した当該漁船はほぼ一〇年余で三分の一以下の勢力に後退し、その後も数次の減船や経営破綻で縮減を余儀なくされ今日に至る。

七〇年代前半に三千隻以上存在した中大型イカ釣漁船はほぼ一〇年余で三分の一以下の勢力に後退した

近年の中大型イカ釣漁業生産は、漁場条件や経営環境の変動に翻弄されつつも、輸入原魚や網漁業生産、及び小型沿岸イカ釣漁業生産との均衡関係の中で膨大な用途品市場（需給関係）を分け合う業種として存続してきたと言える。それは、ＴＡＣ制の実施の定着化という要素もあるが、すでに述べたように（前出図４）、ＩＱＦ生産等近年洋上で産出される冷凍製品が高い産地評価を得るような生産技術を獲得したということもある。

従って、当該業種の今後のあり方を考えた場合、①加工生産・用途品市場との一体化（商工業連携と市場差別化）を強めるような漁業経営展望、②イカ用途仕向の中で固有の市場性・市場評価を獲得するための食材・商材の開発活動、③イカのグローバル市場の中で、優位な生産技術を提示しつつグローバルな役割を果たしていく活動（さし当たりアジア輸出市場の開拓）、などを含めた検討をすることが必要ではないか。

注：

（1）後述するが、イカ産地価格の低下低迷が続いたことにより、惣菜利用を含め、スルメイカ（マイカ）を原魚として広く利用する加工の方向が出てきた。太平洋アカイカ（ムラサキイカ）、ＡＲマツイカ、ペルー・オオアカイカ等の水揚げと使い勝手に応じ、イカ加工においても大衆的な各種惣菜、塩辛（生珍味）、珍調味加工品に見られるように九〇年代は増産基調であった。前掲・参考文献二「平成五年度競合水産物実態調査事業報告書」（一三一―一五一）は、こうした九〇年代初期の需要構造の動向を産地の用途別仕向市場の変化に着目していた。

（2）ペルーにおける自国水揚げはアルテサナルと呼ばれる地元零細漁民のものが中心で安定化しないといわれる。なお、入漁条件確保により日本船のペルー沖操業は一旦ペルーに陸揚げし（輸出）、各種冷凍加工後コンテナ輸送で搬入されるものである。ジェトロ「アグロトレードハンドブック」（二〇一〇、二〇一一）、三木克弘・酒井光夫「アメリカオオアカイカの流通：ペルーを中心として」（水研センター・平成一九年イカ類資源研究会議報告）等を参照されたい。

（3）イカのＩＱＦ生産（一本凍結：船凍品）の開発は七〇年代後半といわれるが、本格的な普及は八〇年代後半になってからである。この経緯、市場展開について三木克弘は小木地区（石川県）の動向等を中心に詳細に述べている。三木克弘「中型イカ釣り漁業におけるスルメイカ船上急速一本凍結（ＩＱＦ）の経済評価」北日本漁業、第四〇号、二〇一二年三月、五二―六八。

（4）この動向は、（旧）中型を中心とする日本周辺水域操業におけるイカ釣漁業船の許可のトン数の上限を八七年に一三九トンへ、〇二年に一八五トンへと引き上げたことも大いに係わっている（更に二〇一二年の一斉切り替えで二〇〇トン未満までとした）。

（5）例えば、〇九年、並びに一〇年はスルメイカ漁獲可能量は三三万三千トンとされ、

内訳は沖底五二千トン（一五・六％）、大中型まき網一六千トン（四・八％）、中型イカ釣六七千トン（二〇・一％）、小型スルメイカ釣九三千トン（二七・九％）、その他一〇五千トン（三一・五％）という割当であった。

（6）同時に、沿岸イカ釣においても高鮮度・刺身イカの生産に特化した生産力展開が盛行し、前掲表2からも見られるように、イカ釣を主業とする沿岸階層の激しい分解が進行した。増田洋・板倉信明「青森・北海道における小型イカ釣り漁業の操業範囲拡大と経営状況」漁業経済研究、第三七巻第四号、一九九三年三月、一一―三五。各地の「昼イカ」の取組については、三木克弘「東北地方北部太平洋岸における「昼イカ」流通の展開」北日本漁業、第三三号、二〇〇五年三月、一五四―一六八。

（7）小木地区（石川）においてＩＱＦ製品の開発は早かったが、これがメジャーな地位を確保するのは二〇〇〇年頃以降である。前掲注（3）で紹介した三木克弘「中型イカ釣り漁業におけるスルメイカ船上急速一本凍結（ＩＱＦ）の経済評価」を参照されたい。

（8）イカ類を含め主要水産物が外食産業においてどこからどの程度仕入れるものかを示すサンプル調査結果は、二〇〇四年から周期的に実施されるようになった農水省「食品流通構造調査（水産物調査）」の中で把握し得るのであるが、品目別数量が統計表章されていないので不明である。田坂行男によれば「イカ類は

エビ類と並んで外食産業がよく使う魚介類の筆頭格に位置づけられる」と述べられる（前掲、参考文献二『サケ類・イカ類（平成五年度競合水産物実態調査事業報告書）』平成六年三月、一七六―一七七）。

（9）近年の水産白書においても、こうした水産物消費の変化を検証しようとの姿勢が示される。さし当たり、「平成二一年度水産の動向」四四―四七参照。但し、今日の加工品統計ではイカ類を含め多岐多様、多段階に展開している加工品をとうてい捉え切れていない。

（10）中高年層（世帯）の魚食消費量は若年層（世帯）のそれよりも多い。そのため若年層の将来の「魚ばなれ」現象をあまり憂う必要はないとの見方があるが、近年の『水産白書』は若者の「魚ばなれ」傾向を執拗に指摘し消費拡大の重要性を強調している。秋谷重男『日本人は魚を食べているか』漁協経営センター（二〇〇六年八月）によれば、「家計調査」における世帯の購入実態を一九七九年基点での年齢コーホート等で分析した検討結果から、今後、魚食の地滑り的な後退現象が起り得ると予見している（昭和一ケタ世代を除いては）。同書の中で、生鮮イカの消費は生鮮マグロの動向とは異なり、ほぼ全ての世帯主年齢層で購入量が後退していること見出し、生鮮イカを魚食の「問題児」と指摘している（同書、二五ページ）。筆者としては、家計消費の外部化の進展の中で成長した「外食・調理食品」産業の、食材調達におけるイカ利用実態の把握、並び

にその需要動向分析が重要になったと考えている。

(11) 家計における消費の外部化、家事の外部化、及びサービス経済化の動向に関しては、早くからその傾向が指摘されていた。例えば、「第一一次国民生活審議会・消費者政策部会サービス化委員会報告（旧経企庁、一九八六～八八年）」の中で、国民の文化・レジャー・健康志向、家事代行サービス・シルバーサービス需要の増加、家計のサービス支出の増大等消費生活においてサービス化の進行が長期の流れになると予測されていた。しかし、家計における「食」の外部化やサービス経済化の傾向が、少子・高齢化、女性の社会進出や国民のライフスタイル変化、環境問題の深刻化、情報化の進展等の構造的要因を背景としつつ、サービス産業や外食・中食産業の成長と関わらせて強く認識されるようになるのは九〇年代に入ってからだと思われる。参考資料として、鴻巣　正「『食』の外部化の進展と食品企業の成長―『川下』の変化と国産農産物の課題―」農中総研・調査と情報（二〇〇四・一、一四―二一）を挙げておく。

参考文献：

一・『昭和五六年度水産業総合研究事業報告書Ⅰ・イカ釣漁業の経済構造』大日本水産会、昭和五七年三月、一―二九〇。共同調査参加者：長谷川彰、増田洋、小野征一郎、中居裕、大浦徹、宮澤晴彦、服部昭、ウィリアム・G・コート、廣吉勝治。

二・漁業情報サービスセンター・水産庁水産流通課『サケ類・イカ類（平成五年度競合水産物実態調査事業報告書）』、平成六年三月、一―一八八。イカ類共同調査参加者：三木克弘・馬場治・田坂行男・廣吉勝治。

三・（社）全国遠洋沖合いかつり漁業協会『今後のいかつり漁業のあり方（報告書）』平成二二年一一月、一―五六。

四・手島弘平『いか釣漁業における労働問題について―青森県八戸市の事例―』（水産経済研究、№一三）、昭和四四年一一月、一―一二五。

五・水産庁及び大日本水産会・中小漁業経営調査報告書：「浜田市における沖合底びき・いか釣漁業の兼業経営タイプ」昭和四七年三月、「香住町におけるいか釣・沖合底曳網漁業経営」昭和四九年三月、「福岡市におけるいか釣漁業経営」昭和五〇年三月、「大畑町におけるいか釣漁業経営」昭和五一年三月、「境港市におけるいか釣漁業経営」昭和五一年三月、「八戸市における中型いかつり漁業経営」昭和五二年三月、「新潟市における中型いか釣漁業経営」昭和五三年三月、「三崎町における大型いかつり漁業経営」昭和五三年三月、「福井県越前町における中型いか漁業経営」昭和五四年三月、「山形県酒田地区における中型いか釣漁業経営」昭和五五年二月、「北海道岩内地区における中型いかつり漁業経営」昭和五六年二月、「長崎県対馬地区における中型いかつり漁業経営」昭和五七年三月、「青森県大畑地区における大型いかつり漁業経営」昭和五八年三月、「鳥取県境港地区における中型いかつり漁

業経営」昭和五八年三月、「中型いかつり漁業」平成一一年三月。
六．三輪千年「戦後イカ釣漁業技術の変遷過程―自動イカ釣機の導入を始めとする漁労装置とイカ釣労働の技術的変化―」漁業経済研究、四三―一、一九九八．六（一―三四）。同『現代漁業労働論』成山堂書店、二〇〇〇．一二（一―一四四）。
七．中居裕「八戸市における水産加工業の展開と特質」、中央大学経済研究所・研究叢書№二〇号『地方中核都市の産業活性化―八戸』一九八六．一二、八一―一二三。函館特産食品工業協同組合『地場産業総合振興事業調査報告書』平成六年三月。
八．三木克弘「函館地区におけるイカ乾燥珍味製造業の動向と特徴―一九九六年から二〇〇二年を中心に―」北日本漁業、第三二号、二〇〇四．三（一三七―一四九）。同「北海道函館市・青森県八戸市周辺におけるダルマ加工業の現状と課題」東京水産振興会『構造再編下の水産加工業の現状と課題―平成二二年度事業報告』平成二三年七月（六九―七七）、同「北海道函館地区におけるイカ乾燥珍味加工業の現状と課題」東京水産振興会『同―平成二三年度事業報告』平成二四年七月（七七―八八）。（社）全国水産技術者協会『平成二二年度船上凍結いか品質評価事業報告書』平成二三年三月（一―一四四）。
九．なとり五十年史編集委員会『なとり五十年の歩み』創立五〇周年記念事業推進本部、昭和六三年五月（一―二二六）、全国いか加工業協同組合『四〇年のあゆみ』平成一七年五月（一―七四）、同『海外イカ市場調査報告書』平成四年八月、『兵庫県珍味商工協同組合創立五〇周年記念誌』同組合、二〇一一年六月（一―九一）。
一〇．東京水産振興会：「主要水産物の需給と流通」（水産庁監修）平成一六年一〇月、「同・改訂版」平成二三年一一月。ＪＦ全漁連業務資料「魚種別需給動向資料」（一九九三～二〇一〇）。
一一．独立行政法人水産総合研究センター「平成二三年度国際漁業資源の現況」web版より、アカイカ（北太平洋）、アルゼンチンマツイカ（南西大西洋）、アメリカオオアカイカ（東部太平洋）、ニュージーランドスルメイカ・オーストラリアスルメイカ（ニュージーランド海域）に関するもの：http://kokushi.job.affrc.go.jp/index-2.html
同・第五回成果発表会講演要旨（高山剛：開発センター・底魚・頭足類開発調査グループ）「南太平洋にイカを求めて―ニュージーランド漁場調査―」平成一九年一〇月三日、一三―一六：http://www.fra.affrc.go.jp/kseika/191003/program4.pdf
一二．日本アセアンセンター（ASEAN-JAPAN CENTRE）、市場調査報告書（食品）「いか」二〇〇七年三月（一一二―一二四）。
：http://www.asean.or.jp/ja/trade/lookfor/top/market/200703.html
一三．日本貿易振興機構（ジェトロ）『アグロトレードハンドブック二〇一一』二〇一一．一〇（一―五一八）。同・上海センター「平成二二年度・中国の食品輸出の現状」（海外ビジネス情報）調査レポート、二〇〇一一．三（一―六五）、同農

林水産部「わが国農林水産物・食品の輸出拡大に向けての阻害要因調査（中国マーケット事情）報告書」同、二〇一一・二（一―六三）。
：http://www.jetro.go.jp/world/asia/cn/reports/

〔謝意〕本稿の作成に当たり、全国いか加工業協同組合・野々山浩氏、中央水産研究所・三木克弘氏、東京水産振興会・渥美雅也氏、水産庁漁業調整課・鹿田敏嗣氏、全国遠洋沖合いかつり漁業協会・武下太郎氏、及び漁業情報サービスセンター・緑川聡氏の各位に関連情報や資料等でお世話になりました。

時事余聞

◇…尖閣諸島を巡り東シナ海は緊迫の度を強めている。日本が同島を国有化してから中国の軍事艦艇が連日接続水域に立入り、しかも数隻が航行、挑発的ともとれる行動に出ている。日本側も当然、警戒監視活動を怠ってはいない。「尖閣諸島はもともと日本固有の領土であり、日本が実効支配しており、領土問題は存在していない」。これまで日本の一貫した主張である。にも拘らず二〇〇四年三月、七名の中国人が尖閣諸島魚釣島に不法に押し入った。当然、沖縄県警は七名全員を不法入国の疑いで現行犯逮捕した。

◇…「日中両国は東シナ海を平和と友好協力の海にする」ことで合意している。この不法入国とは別に二〇一〇年四月、中国の連合艦隊の艦載ヘリが、警戒監視中の海上自衛隊護衛艦に水平距離にして約九〇メートルまで異常接近する事件が相次いで起こった。続いて駆逐艦や潜水艦からなる数十隻の艦隊が沖縄本島と宮古島の間を抜け、日本の排他的経済水域である沖ノ鳥島周辺で訓練を行った。あからさまな挑発行為である。

◇…中国は国防力の増強と最新鋭化を猛スピードで遂行している。特に海軍力の拡充は目に余るほどだ。南シナ海で西沙諸島さらに南二百数十キロメートルある南沙諸島も中国、台湾、ベトナム、フィリピン、マレーシア、ブルネイなど領有権を主張、紛争が続発している。特に中国はすべての領有権を主張している。またフィリピンが統治、同国の小舟艇が寄港していたミスチーフという環礁を海軍を動員、占領した。中国軍は直ぐに軍事基地を建設。実はフィリピンはアメリカの同盟国。だがアメリカの相互防衛条約ではアメリカの軍事支援はフィリピンの都市部や居住区に限られ、遠方の島とか環礁は対象外だった。

◇…日米防衛協定では尖閣諸島は協定に含まれているのでいかに中国でも勝手なことはできない。連日、中国が尖閣諸島の接続水域を数隻の船艇が航行している狙いは、尖閣の主権を奪おうとする領土戦略の一部だとみて差支えない。日本の対応はどうか。（K）

編集後記

スルメイカ系のイカ類の国内市場は一九七〇年代から八〇年代にかけて大きく成長した。わが国漁業の高度成長と共に発展、イカ釣漁業の生産額も七八年には一七〇〇億円を示し、当時の遠洋マグロ延縄漁業より高い地位にあった。しかし低成長経済とともに九〇年代にはいり一転して下降線を描いた。本稿ではイカ釣漁業の歩みと課題を確認し今後の展望について述べられている。筆者に心から感謝申し上げます。

「水産振興」第五三九号
平成二十四年十一月一日発行
（非売品）
編集兼発行人 井上恒夫
発行所 〒104-0055 東京都中央区豊海町五番一号 豊海センタービル七階
一般財団法人 東京水産振興会
電話 (03)三五三三―八一一一
FAX (03)三五三三―八一一六
印刷所 ㈱連合印刷センター

（本稿記事の無断転載を禁じます）

ご意見・ご感想をホームページよりお寄せ下さい。
URL http://www.suisan-shinkou.or.jp/

平成二十四年十一月一日発行（毎月一回一日発行）五三九号（第四十六巻十一号）