

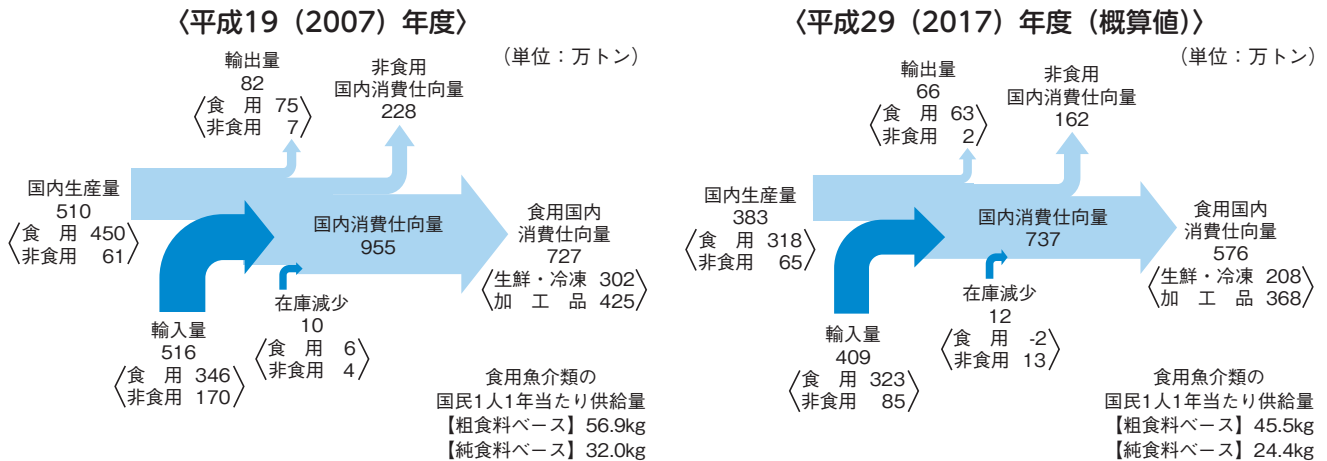
第4節 我が国の水産物の需給・消費をめぐる動き

(1) 水産物需給の動向

ア 我が国の魚介類の需給構造

平成29（2017）年度の我が国における魚介類の国内消費仕向量は、737万トン（原魚換算ベース、概算値）となり、そのうち576万トン（78%）が食用消費仕向け、162万トン（22%）が非食用（飼肥料用）消費仕向けとなっています（図3-4-1）。国内消費仕向量を平成19（2007）年度と比べると、国内生産量が127万トン（25%）、輸入量が107万トン（21%）減少したことから、需給の規模は218万トン（23%）縮小しています。

図3-4-1 我が国の魚介類の生産・消費構造の変化



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) 粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量であり、純食料とは、粗食料から通常の食習慣において廃棄される部分（魚の頭、内臓、骨等）を除いた可食部分のみの数量。

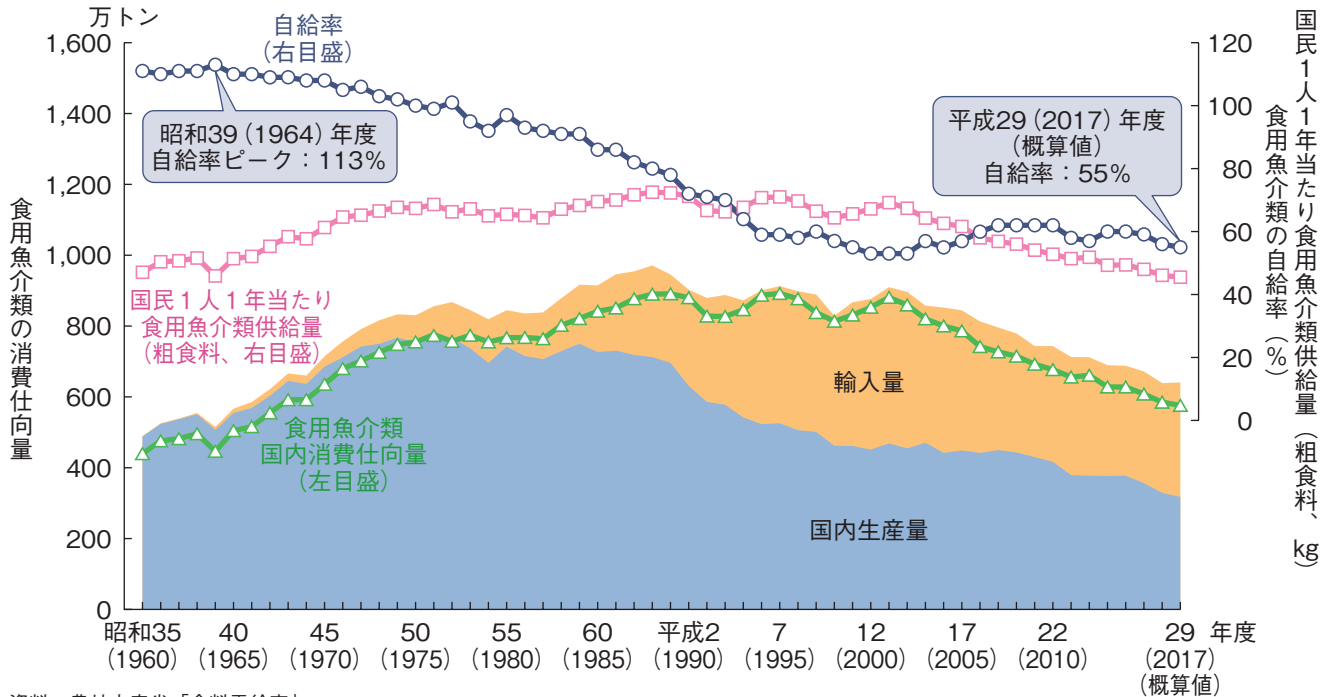
イ 食用魚介類自給率の動向

平成29（2017）年度における我が国の食用魚介類の自給率（概算値）は、前年度から1ポイント減少して55%となりました（図3-4-2）。これは、主に国内生産量が減少し、輸入量が増加したことによるものです。

食用魚介類自給率は、近年横ばい傾向にありますが、自給率は国内消費仕向量に占める国内生産量の割合であるため、国内生産量が減少しても、国内消費仕向量がそれ以上に減少すれば上昇します。このため、自給率の増減を考える場合には、その数値だけでなく、算定の根拠となっている国内生産量や国内消費仕向量にも目を向けることが重要です。



図3-4-2 食用魚介類の自給率の推移



（2）水産物消費の状況

ア 水産物消費の動向

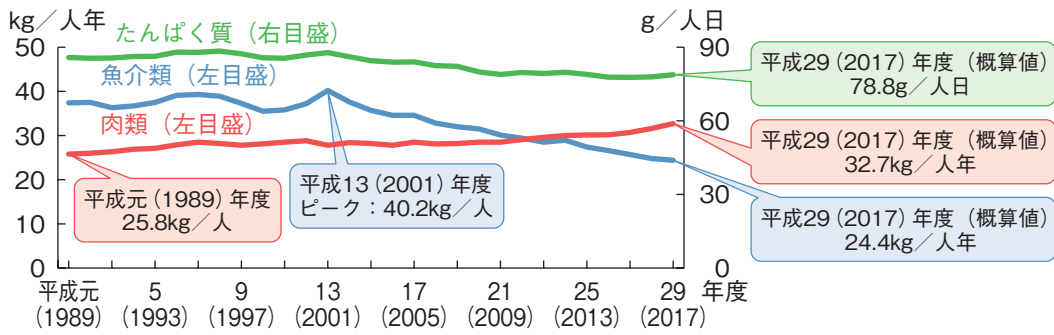
（水産物消費量の変化）

我が国における魚介類の1人当たりの消費量は減少し続けています。「食料需給表」によれば、食用魚介類の1人1年当たりの消費量^{*1}は、平成13（2001）年度の40.2kgをピークに減少傾向にあり、平成29（2017）年度には、前年より0.4kg少ない24.4kgとなりました（純食料ベース、図3-4-3）。これは、昭和30年代後半とほぼ同じ水準です。我が国では、近年、1人当たりのたんぱく質の消費量自体も横ばいとなっている一方で、肉類の消費量は増加傾向にあります。

また、「国民健康・栄養調査」に基づいて年齢階層別の魚介類摂取量をみると、若い層ほど摂取量が少なく、特に40代以下の世代の摂取量は50代以上の世代と比べて顕著に少なくなっています（図3-4-4）。さらに、近年では、50～60代の摂取量も減少傾向にあります。一方で、20歳未満では摂取量が横ばい傾向にあります。

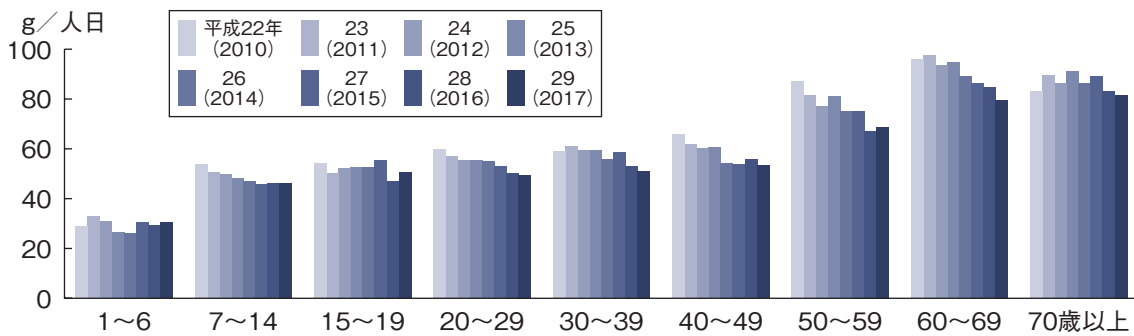
*1 農林水産省では、国内生産量、輸出入量、在庫の増減、人口等から「食用魚介類の1人1年当たり供給純食料」を算出している。この数字は、「食用魚介類の1人1年当たり消費量」とほぼ同等と考えられるため、ここでは「供給純食料」に代えて「消費量」を用いる。

図3-4-3 食用魚介類及び肉類の1人1年当たり消費量（純食料）とたんぱく質の1人1日当たり消費量の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

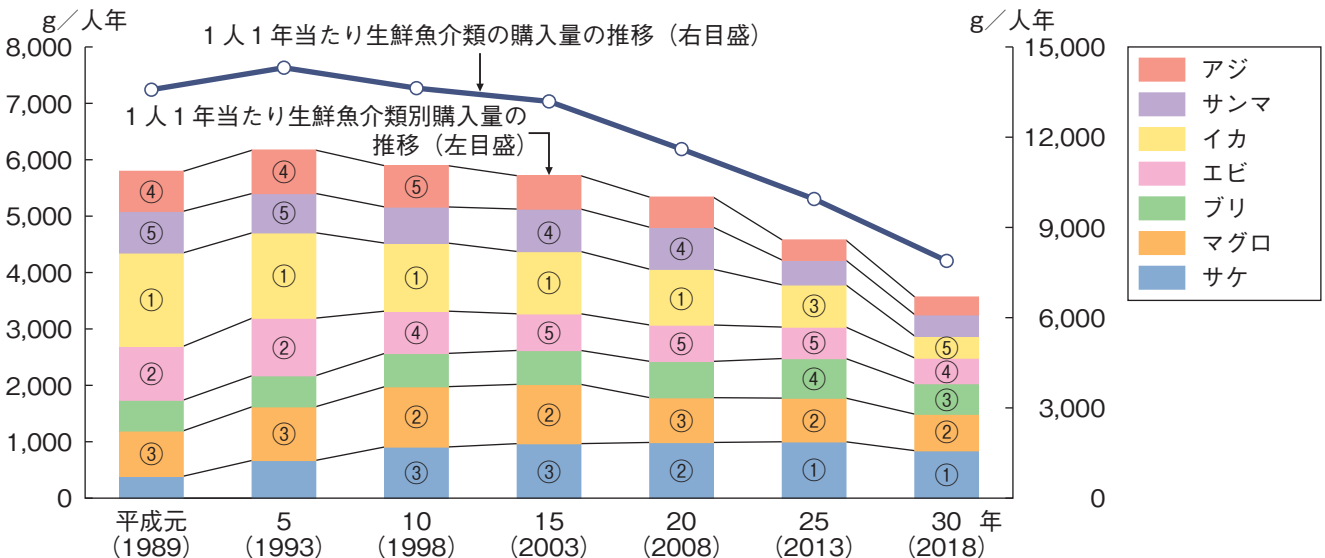
図3-4-4 年齢階層別の魚介類の1人1日当たり摂取量



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」に基づき水産庁で作成

近年、我が国の1人当たり生鮮魚介類の購入量は減少し続けていますが、消費される生鮮魚介類の種類は変化しています。平成元（1989）年にはイカやエビが上位を占めていましたが、近年はサケ、マグロ及びブリが上位を占めるようになりました（図3-4-5）。切り身の状態で売られることの多い生鮮魚介類の購入量が上位になっています。

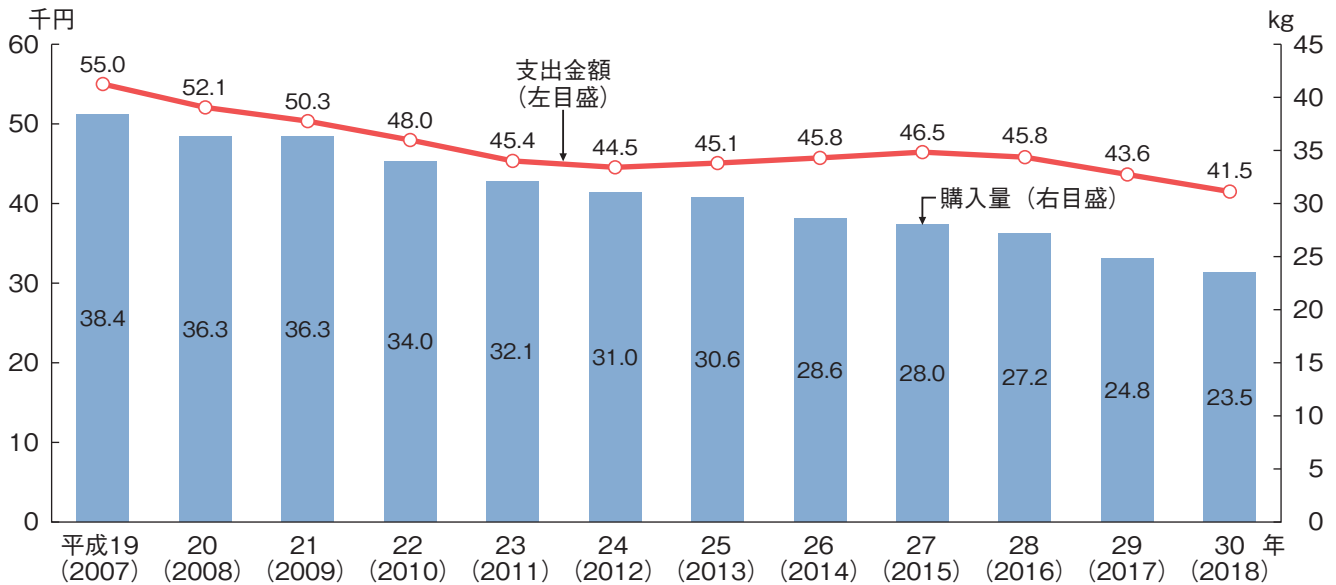
図3-4-5 生鮮魚介類の1人1年当たり購入量及びその上位品目の購入量の変化



資料：総務省「家計調査」に基づき水産庁で作成

- 注：1) 二人以上の世帯（平成10（1998）年以前は、農林漁家世帯を除く）。
- 2) グラフ内の数字は各年における購入量の上位5位までを示している。

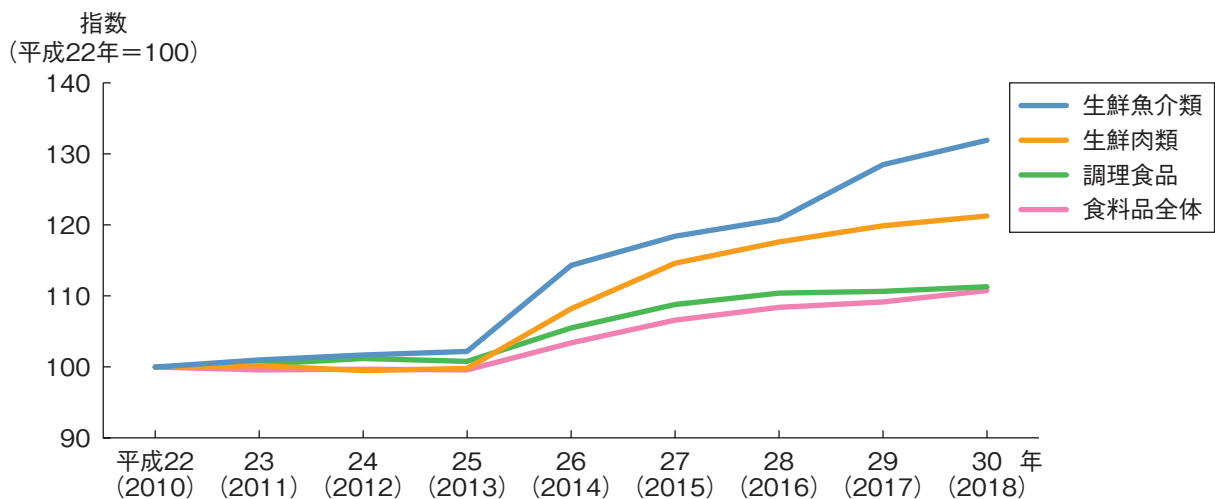
図3-4-7 生鮮魚介類の1世帯当たり年間支出金額・購入量の推移



資料：総務省「家計調査」
注：二人以上の世帯。

平成25（2013）年以降、食料品全体の価格が上昇していますが、特に生鮮魚介類及び生鮮肉類の価格は大きく上昇しています（図3-4-8）。また、生鮮魚介類の購入量は、価格の上昇と相反して減少していますが、サケについては、価格が上昇しても購入量は大きく減少していません。これは、切り身で売られることが多く調理がしやすい魚種は、水産物の消費が減少する中でも比較的安定的に消費されていると考えられます（図3-4-9）。

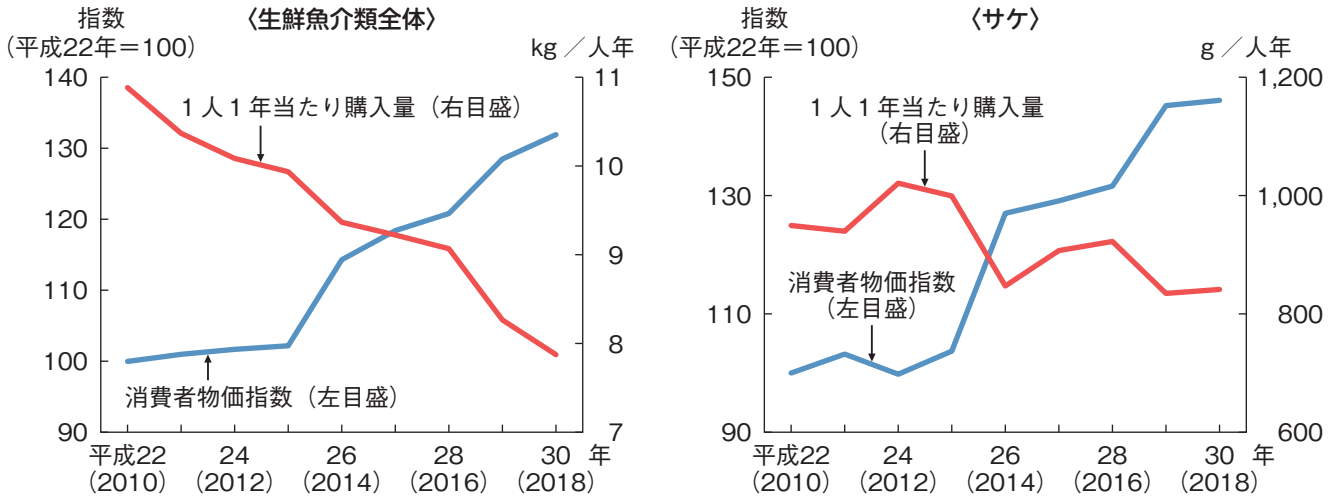
図3-4-8 食料品の消費者物価指数の推移



資料：総務省「消費者物価指数」に基づき水産庁で作成



図3-4-9 生鮮魚介類全体とサケの消費者物価指数と1人1年当たり購入量の推移



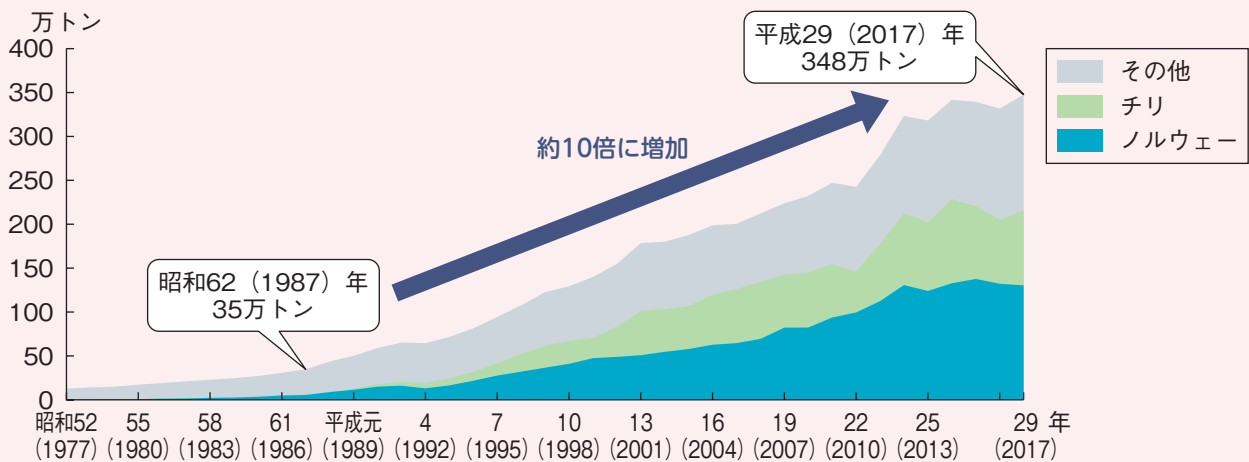
資料：総務省「消費者物価指数」及び「家計調査」（二人以上の世帯）に基づき水産庁で作成

コラム みんなが好む「サケ・マス類」

現在、「サケ・マス類」は主に刺身などで食する生食用とムニエルや焼き鮭などで食する加熱用に分類され流通しています。

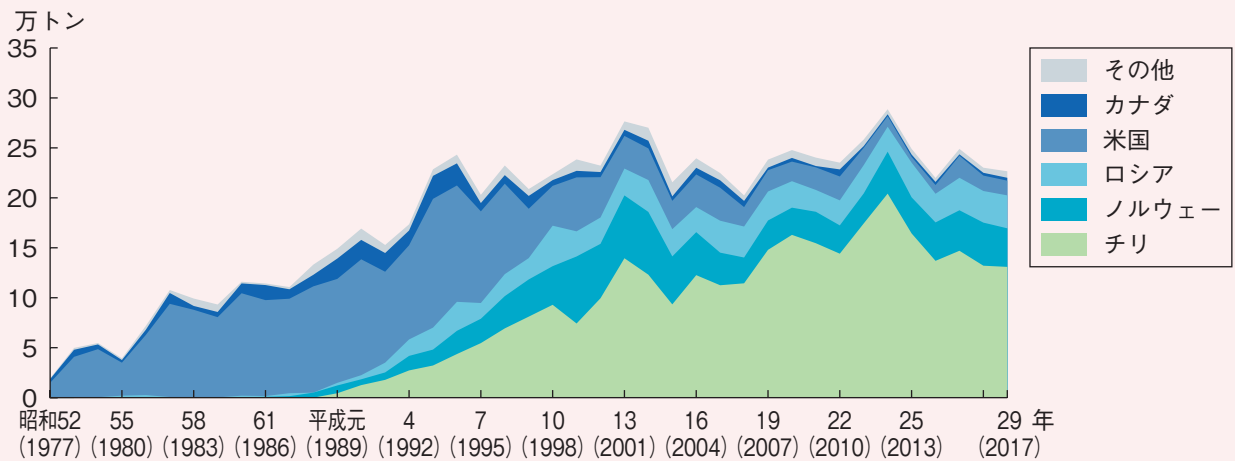
元々日本では、サケを生で食べる習慣はほとんどありませんでした（北海道ではサケを凍らせたものを食べるアイヌ料理（ル・イベ）がありました。）。1980年代まで国内で流通しているものは国産シロサケ（秋サケ）や北米から輸入されるベニザケがほとんどであり、これらは主に加熱料理向けでした。1990年代以降、ノルウェーやチリの海面養殖による生食用のアトランティックサーモンやトラウトサーモンが国内に流通するようになって、「サーモン」という言葉と生食が徐々に定着してきたと考えられます。また、日本国内に生食用のサーモンの流通が増えたことに伴い、塩蔵物（塩サケ）よりも生鮮物（生鮮サケ）の購入量の占める割合が増え、サケ・マス類に対する嗜好も変化してきたと考えられます。

図1：世界のサケ・マス類養殖生産量



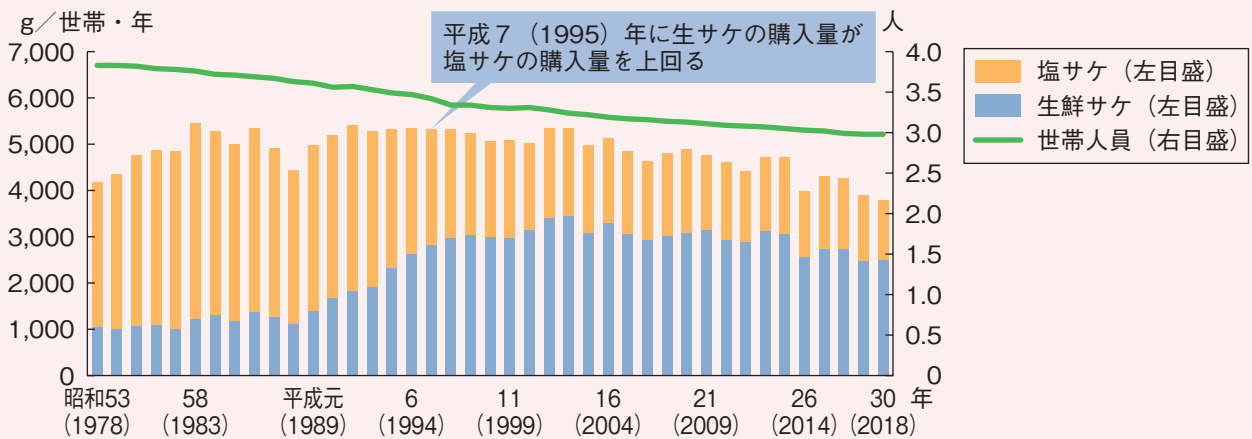
資料：FAO「Fishstat (Aquaculture Production)」に基づき水産庁で作成

図2：日本のサケ・マス類国別輸入量



資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

図3：1世帯当たりのサケ購入量の変化



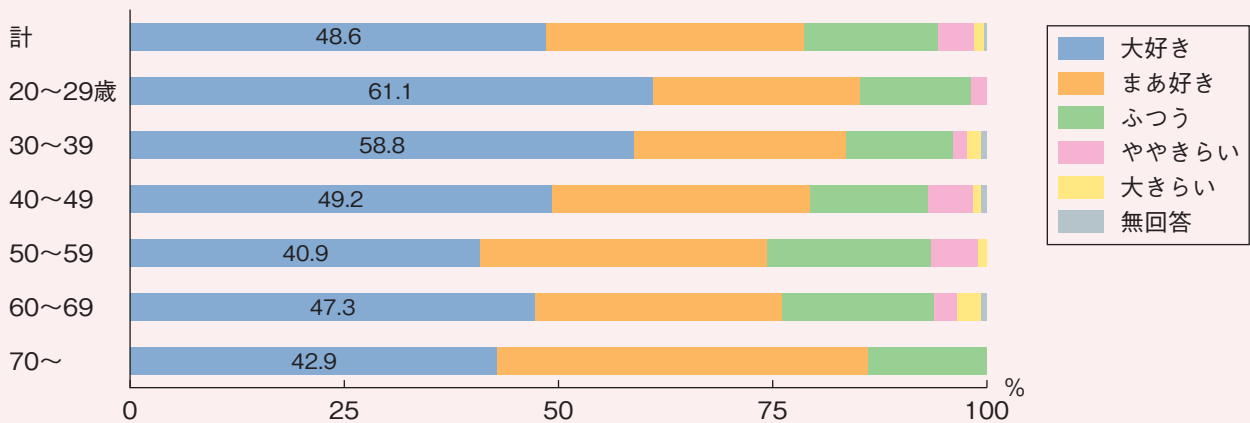
資料：総務省「家計調査」(二人以上の世帯)に基づき水産庁で作成
注：平成11(1999)年以前は、農林漁家世帯を除く結果である。

日本国内でのサーモン人気は年々高まっています。家計調査によると、近年、生鮮魚介類別の1人当たり購入量で第1位はサケ類となっています。また、株式会社マルハニチロによる「回転寿司に関する消費者実態調査」では、よく食べているネタの第1位は7年連続で「サーモン」となっています。なぜ、これほどサーモンの人気があるのでしょうか。

株式会社オレンジページが実施したアンケート調査によると、「サーモンが好きかどうか」のアンケートでは特に20代から30代の層で「大好き」と答える人が多くなっています。また、「子供が好きな刺身・生食の魚介類」のアンケートでもサーモンが第1位となっており、子供の頃からサーモンを生で食べる習慣があった若い世代を中心にサーモンが人気であることがわかります。



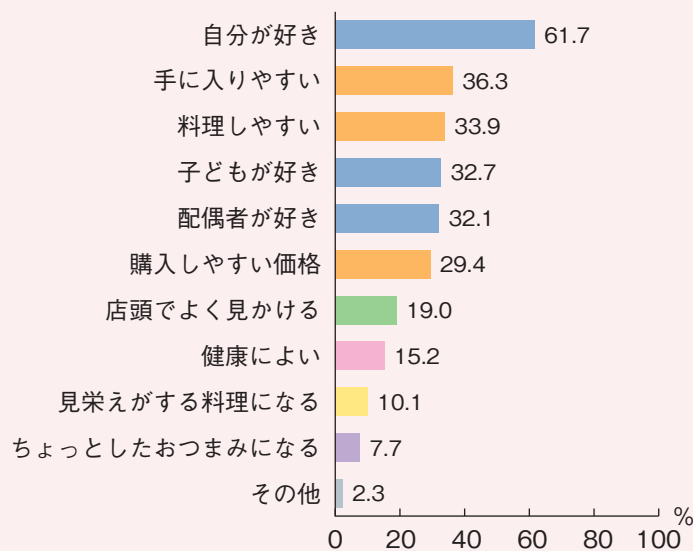
図4：「サーモンが大好き」と答えた人の割合



資料：(株)オレンジページ「次のくらしデザイン部」調べ（平成30（2018）年12月実施、男女1,130人を対象）

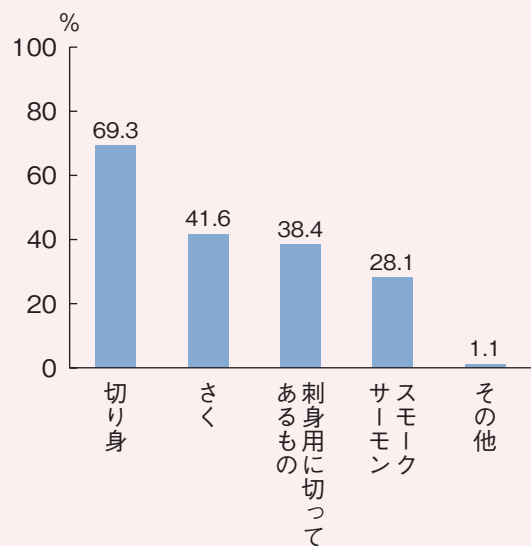
近年、女性の社会進出が進み、共働きの家庭が増える中で、家事や料理にかかる時間が短くなっており、調理に手間や時間がかからない料理や素材が求められています。主に切り身や刺身の形で販売されているサーモンはこのようなニーズに合っており、人気が定着したと考えられます。サーモンを購入する理由としては、「自分が好き」に次いで、「手に入りやすい」と「料理しやすい」が多く、サーモンの便利さが購入につながっていることがうかがえます。

図5：サーモンを購入する理由



資料：(株)オレンジページ「次のくらしデザイン部」調べ（平成30（2018）年12月実施、サーモンを購入する人（1,026人）を対象）

図6：購入するサーモンのタイプ



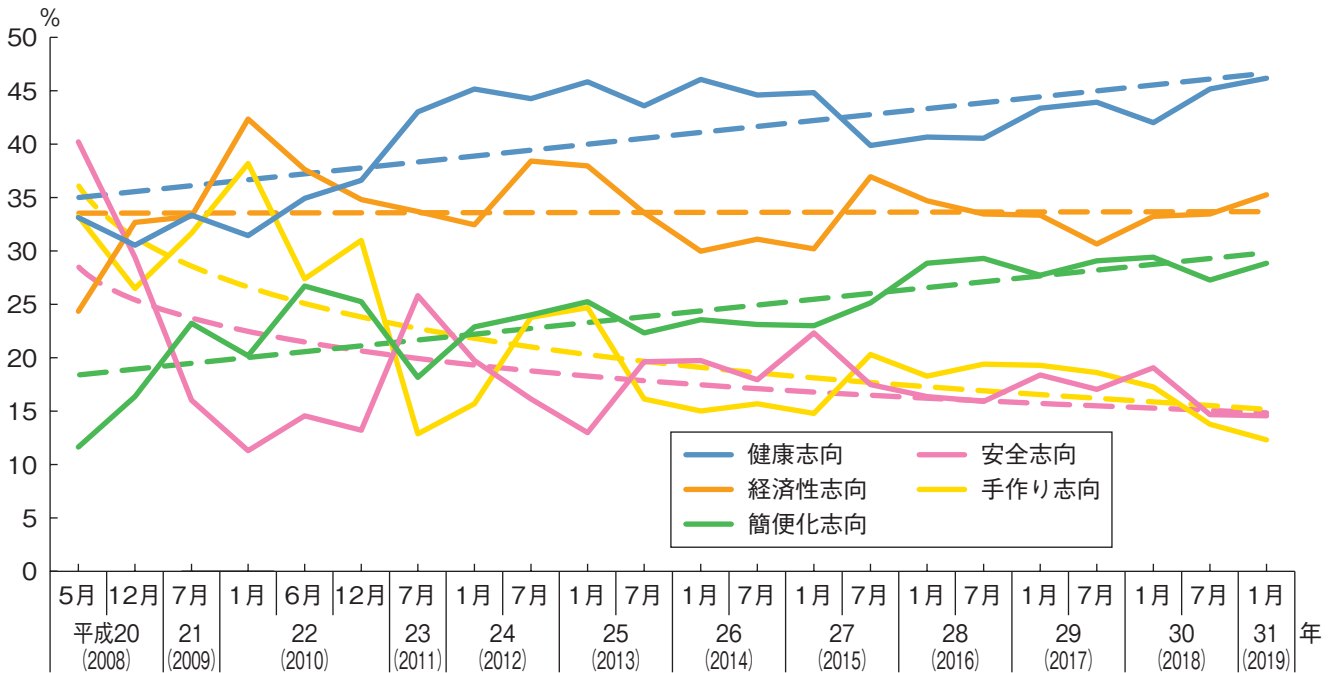
資料：(株)オレンジページ「次のくらしデザイン部」調べ（平成30（2018）年12月実施、サーモンを購入する人（1,026人）を対象）

日本では、これまでギンザケ以外のサケ・マス類の海面養殖はほとんど行われてきませんでした。サーモンの人気を受け、日本各地で「ご当地サーモン」という形でサケ・マス類が養殖され、これまで外国産で占められてきた生食用市場に参入しようとする動きが盛んになっています。

イ 水産物に対する消費者の意識

水産物消費量は減少し続けています。その一因として、消費者の食の志向の変化が考えられます。株式会社日本政策金融公庫による平成31（2019）年1月の調査では健康志向、経済性志向、簡便化志向が上位を占めています。これまでの推移を見てみると、健康志向、簡便化志向の人が増加している一方、安全志向、手作り志向は減少しています（図3-4-10）。

図3-4-10 消費者の現在の食の志向（上位）の推移



資料：(株)日本政策金融公庫「食の志向調査」(インターネットによるアンケート調査、全国の20~60歳代の男女2,000人(男女各1,000人)、食の志向を2つまで回答)に基づき水産庁で作成
注：破線は近似曲線または近似直線。

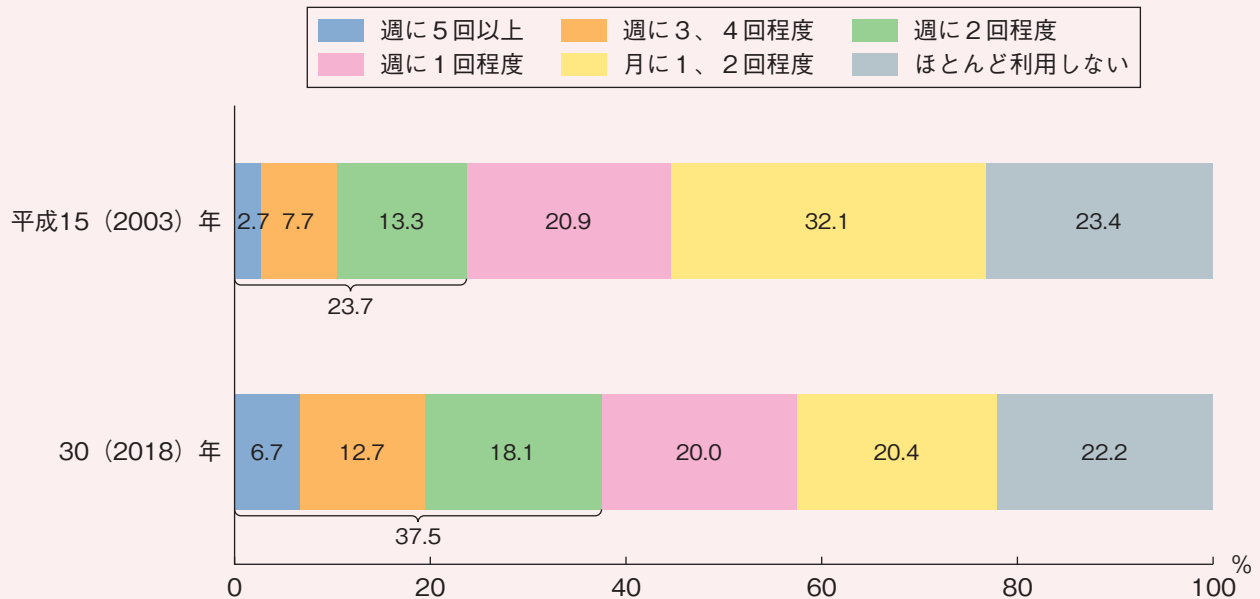


コラム

需要が増す中食、支持を広げる魚惣菜

近年、食の簡便化志向が高まる中で中食^{なかしょく*1}の需要が高まっています。
平成30（2018）年7月に（株）日本政策金融公庫が実施した調査によると、中食を「週に2回程度」以上食べると回答した人の割合は4割近くあり、平成15（2003）年の調査と比べて約1.6倍に増えています。

図1：中食の利用頻度



資料：（株）日本政策金融公庫「中食と外食に関する消費者動向調査結果」（平成30（2018）年7月実施、インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人（男女各1,000人）、平成15（2003）年の調査は調査票郵送による調査、全国の男女800人（男性212人、女性588人）が対象）

「1年前と比べて中食と外食の利用頻度」については、中食は「増えたと思う」と「少し増えたと思う」の合計（22.6%）が、「減ったと思う」と「少し減ったと思う」の合計（13.4%）を大きく上回ったのに対し、外食については「増えたと思う」と「少し増えたと思う」の合計（17.5%）と「減ったと思う」と「少し減ったと思う」の合計（18.4%）はほぼ同じでした。また、「今後の利用頻度」について、外食が「今後は増えると思う」が「今後は減ると思う」を下回ったのに対し、中食は「今後は増えると思う」が「今後は減ると思う」の約2倍となりました。このことから、中食の需要は増加しており、今後も増え続けると考えられます。

中食が増えた理由としては「料理や後片付けの手間が省けるから」という回答が最も多く、中食に簡便性が求められていることが分かります。

*1 レストラン等へ出かけて食事をする外食と、家庭内で手作り料理を食べる内食の中間にあつて、市販の弁当や惣菜等家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等でそのまま食ふこと、又はこれら食品（日持ちしない食品）の総称。

図2：中食と外食の利用頻度の変化

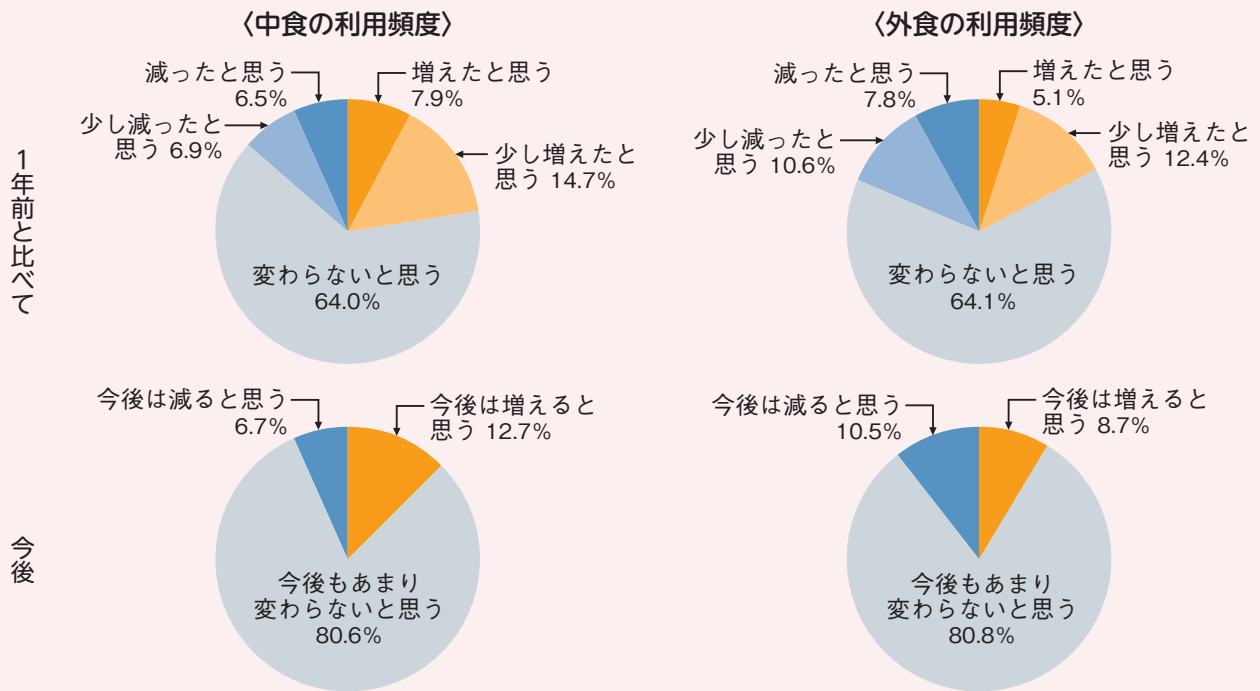
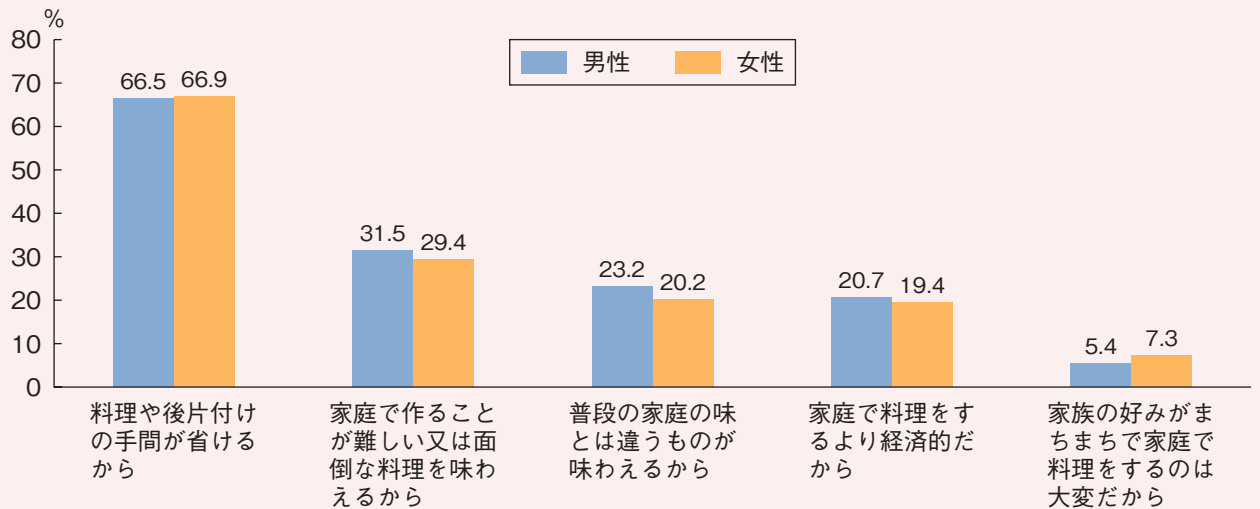


図3：中食が増えた理由



資料：(株)日本政策金融公庫「中食と外食に関する消費者動向調査結果」(平成30(2018)年7月実施、インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人))
注：2つまで回答。

鮮魚の売上げが伸び悩む中、中食需要の増加に伴い、買ってすぐ食べられる調理済みの魚惣菜や、レンジや湯煎で温めるだけで食べられる魚惣菜の人気の高まっています。大手コンビニエンスストアチェーンによると、魚惣菜の売上げが前年より1～2割増えており、今後、おつまみや洋風メニューなどを新たに展開することも検討しているとのこと。「手間をかけずに簡単においしい魚料理を食べたい」という消費者のニーズに対応した商品を販売することで、今後、魚介類の需要の増加が期待できます。



コラム

正月と魚 ～地域によって異なる魚料理～

日常、魚をあまり食べない人でも正月には魚を使った料理を食べることが多いと思います。

正月に使われる魚は「ブリ」「タイ」「サケ」などが多いですが、これらは縁起物として使われており、例えば「ブリ」は成長とともに名前を変えることから「出世魚」と呼ばれ、また、「サケ」も「栄える」に通じることで縁起が良いとされています。

表：正月によく食べられている魚介類と普段よく食べられている魚介類（喫食件数）

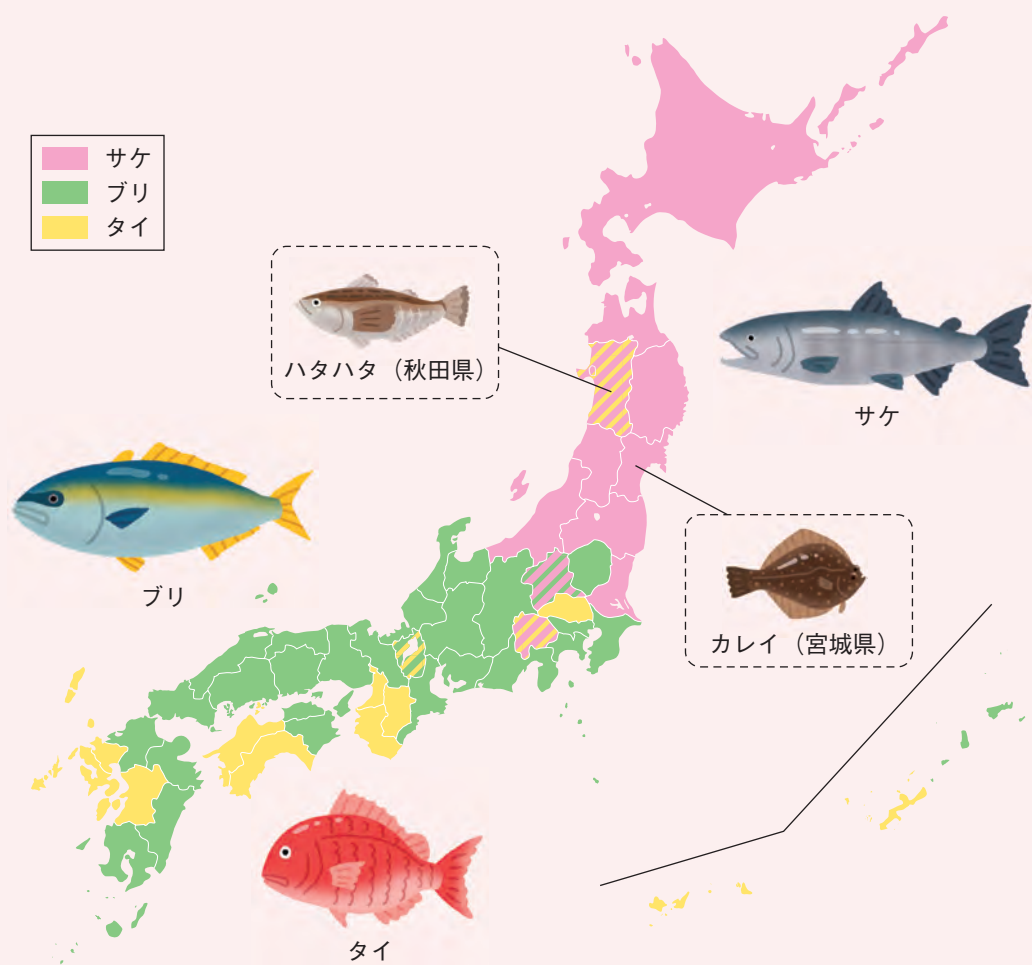
正月の魚		普段の魚	
魚介類名	件数	魚介類名	件数
ブリ	918	サケ	1,504
タイ	689	サバ	1,289
カズノコ	459	アジ	835
エビ	416	カレイ	616
サケ	396	イカ	582

資料：(株)紀文食品webサイト「お正月に関するデータベース」（「家庭の魚料理調査」平成23（2011）年実施、既婚女性4,931人を対象）に基づき水産庁で作成

正月によく食べられているブリ、タイ及びサケの喫食件数について都道府県別にみると、総じて、東日本は「サケ」、西日本は「ブリ」が多いようです。また秋田県の「ハタハタ」や宮城県の「カレイ」のようにその地域独自の魚料理もあります。まだ冷蔵・冷凍技術が発達していない高度経済成長期以前、東ではサケが、西ではブリが冬によく獲れていたことが、このような分布になっていると考えられます。これらの魚は塩漬^{あらまきざけ}して保存性の高い新巻鮭^{しおぶり}や塩鰯にして、海から遠く離れた山間部を含めて各地へ届けられました。

日常生活においては流通の発達等による生活の標準化や「魚離れ」が進んでいますが、正月は伝統的に各地で魚中心の料理が受け継がれています。

図：正月によく食べられている魚（ブリ・タイ・サケ）の分布（都道府県別）

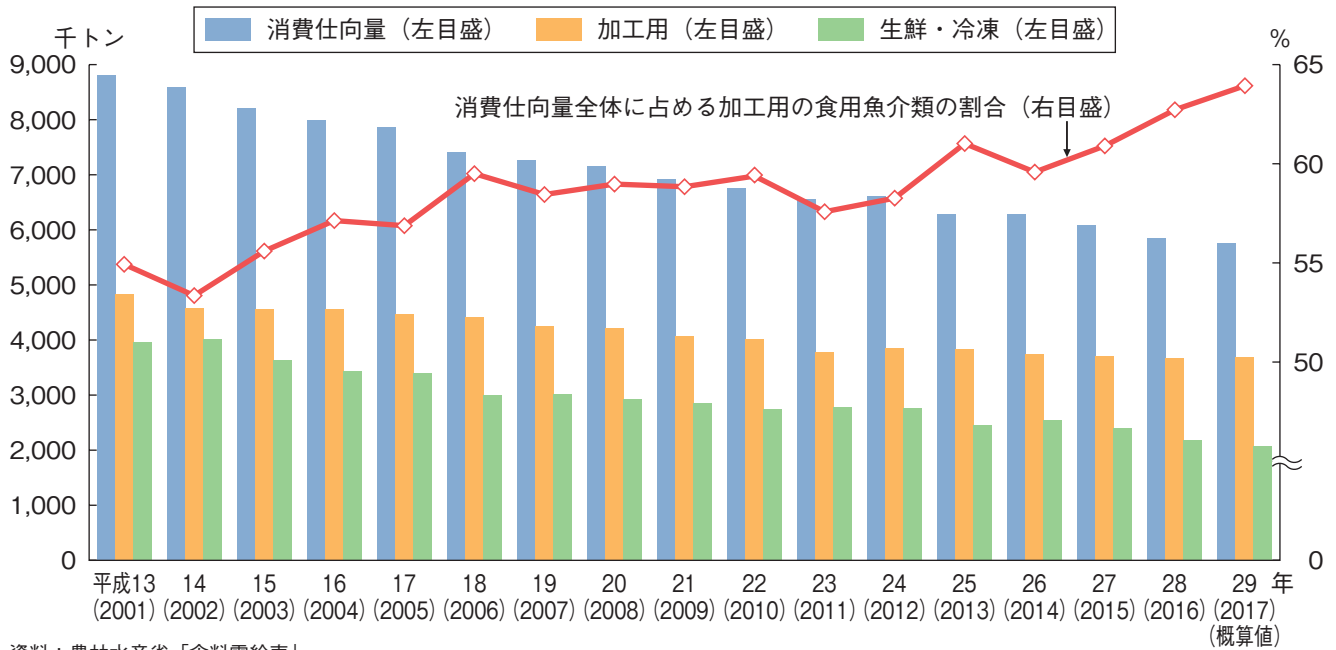


資料：(株)紀文食品webサイト「お正月に関するデータベース」（「家庭の魚料理調査」平成23（2011）年実施、既婚女性4,931人を対象）に基づき水産庁で作成
注：都道府県ごとに「正月によく食べられている魚」のうちのブリ、タイ及びサケの3種について比較し、喫食件数の最も多い魚種を色別に示した。

近年、生鮮・冷凍の食用魚介類の消費仕向量が減少傾向にある中で、加工用の食用魚介類の消費仕向量は下げ止まりの兆しがみられます。結果として、消費仕向量全体に占める加工用の食用魚介類の割合が上昇しています（図3-4-11）。調理に対する簡便化志向が強まる中、生鮮・冷凍の食用魚介類に比べて、加工用の食用魚介類のニーズが高まっていると考えられます。



図3-4-11 生鮮・冷凍及び加工用の食用魚介類の消費仕向量等の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

注：「塩干、くん製、その他」及び「かん詰」を合わせて加工用とした。

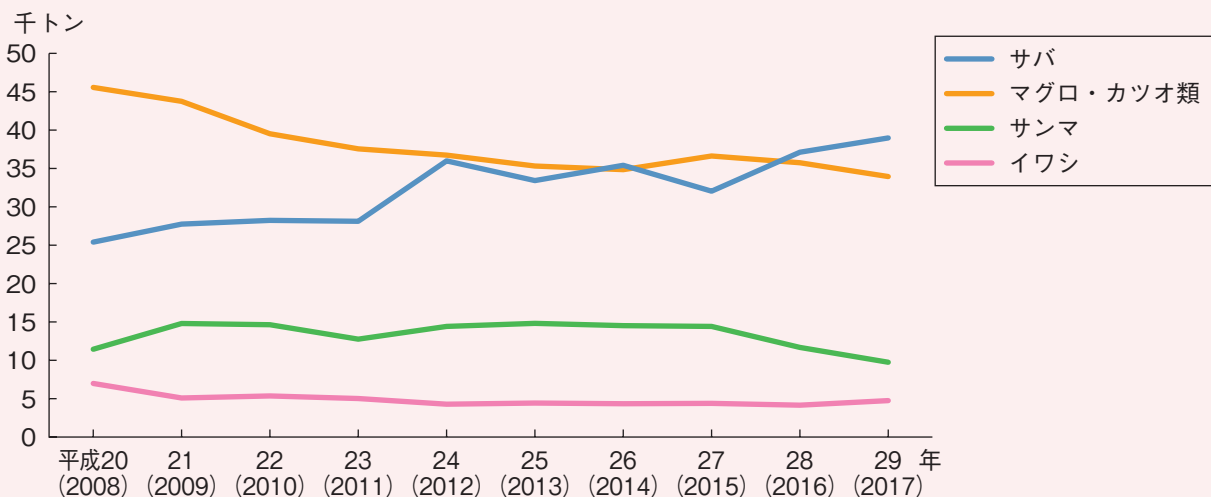
第1部

第3章

コラム 今、注目を集めるサバ缶

平成30 (2018) 年、サバ缶が大きな話題となりました。多くのメディアで取り上げられ、その世相を反映する「今年の一品^{*1}」にも選ばれています。サバ缶は今や水産缶詰の中で最も多く生産されています。なぜ、サバ缶はこんなにも注目されるようになったのでしょうか。

図1：主な水産缶詰の生産量



資料：(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会のデータに基づき水産庁で作成

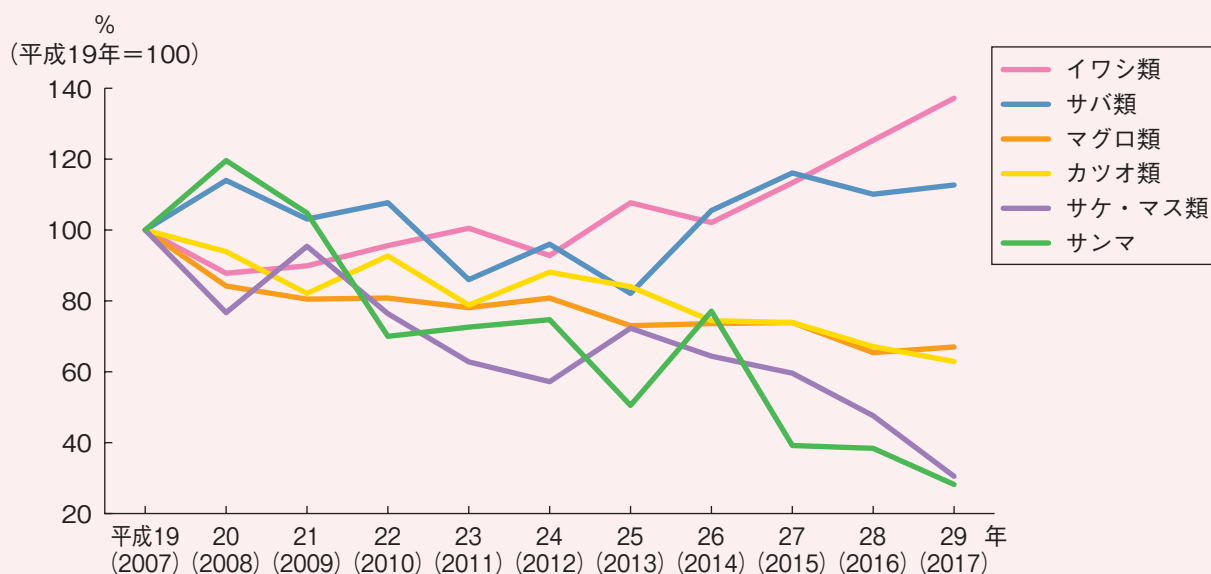
*1 食に関する調査研究を行う株式会社ぐるなび総研が選定・発表する、その年の日本の世相を最も反映・象徴する料理。

平成23（2011）年の東日本大震災を受け、日本全体で非常食の備蓄を心がけるようになり、備蓄食の1つである缶詰に大きな注目が集まりました。その際、手ごろな価格で手に入る「サバ缶」が多く購入され、平成24（2012）年のサバ缶生産量が増えたと考えられます。

その後もサバ缶の生産量は緩やかな上昇傾向にあります。サバ缶人気が続いた理由の1つは、サバが栄養豊富な青魚であるということです。サバにはDHAやEPAが豊富に含まれています。これらの健康面への効果がメディアで大きく取り上げられ、サバ人気に火をつけました。そして、魚、特にサバのデメリットである「傷みやすいため日持ちしない」点や「調理が面倒である」点を克服し、料理をするときに下ごしらえをする必要がなく、様々な料理に応用できる「サバ缶」が特に注目を集めたのです。

また、「サバ缶ブーム」が続いているのは、サバの漁獲量の安定も大きな理由です。サバの漁獲量は大きく減少していた時期がありましたが、漁業者によるサバの資源管理の取組により、資源量が回復してきました。サバの需要が高まる中、それを支える供給量があったためと考えられます。

図2：缶詰原料に使われる主な魚種の漁獲量の推移



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」に基づき水産庁で作成

「サバ缶ブーム」により、洋風の味付けやおしゃれなデザインのサバ缶など様々なサバ缶が発売されるだけでなく、サバそのものの人気にも波及しており、最近では、サバ料理専門店やサバ料理専用の日本酒などが出現しています。一方で、このようなサバの需要の高まりにより、価格が高騰したり、地域によってはサバ缶が手に入りにくくなっていたりしていることもあり、同じくDHAやEPAが豊富なイワシ缶など他の水産缶詰にも注目が集まっています。日本では「魚離れ」が続いていますが、このようなブームをきっかけに再び日本で魚が多く食べられるようになることが期待されます。



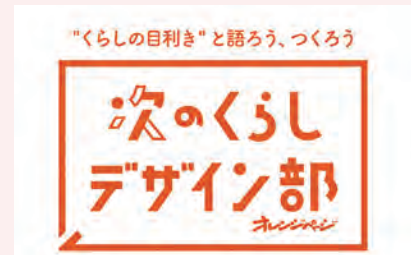
コラム

ニーズをつかんで魚食の復権を！

商品がよく売れるには消費者のニーズを的確につかむことが重要です。平成30（2018）年にサバ缶が大ブームとなったのは、消費者の「健康に良いものを食べたい」や「調理に手間をかけずに手軽に食べたい」といったニーズに合致していたからだと考えられます。生鮮魚介類は家に帰ってから調理することもあり、購入量が減少傾向にある一方で、魚惣菜は手軽に食べられることから人気が高まっています。

生活情報誌『オレンジページ』は例えば、掲載する料理であれば、全て事前に社内で実際に調理してから掲載し、また、事前に読者に詳細なアンケートをとって「読者の暮らし」を把握するというリサーチ力の下、30年以上の間、「読者の暮らし」を分析してきました。「次の暮らしデザイン部」では、これらの蓄積されたデータやノウハウを用いて、消費者の実態やニーズ、「次の暮らしのヒント」を企業等に提供しています。

このようなツールやデータを活用して消費者のニーズをつかむことができれば、新たな魚商品のブームが生まれるかもしれません。



「次の暮らしデザイン部」のロゴマーク

（資料提供：（株）オレンジページ）

ウ 水産物の健康効果

水産物の摂取が健康に良い効果を与えることが、様々な研究から明らかになっています（表3-4-1、図3-4-12）。魚の脂質に多く含まれているドコサヘキサエン酸（DHA）、エイコサペンタエン酸（EPA）といったn-3系多価不飽和脂肪酸は、胎児や子供の脳の発育に重要な役割を果たすことが分かっています（図3-4-13）。妊娠中にDHAやEPA等のn-3系多価不飽和脂肪酸を摂取した妊婦から生まれた子供の知能指数は、摂取しなかった子供に比べ高くなるといわれています。また、DHAを添加した人工乳を生後まもない乳児に摂取させることで、網膜や視神経の発達が促され、発達指数や知能指数を上昇させるといわれています。他にも、すい臓がん、肝臓がんや男性の糖尿病の予防、肥満の抑制、心臓や大動脈疾患リスクの低減等、様々な効果があることが明らかにされています。

魚肉たんぱく質は、畜肉類のたんぱく質と並び、私たちが生きていく上で必要な9種類の必須アミノ酸をバランス良く含む良質のたんぱく質であるだけでなく、大豆たんぱく質や乳たんぱく質と比べて消化されやすく、体内に取り込まれやすいという特徴もあり、離乳食で最初に摂取することが勧められている動物性たんぱく質は白身魚とされています。また、魚肉のたんぱく質は、健康上の機能も有している可能性が示唆されています。例えば、魚肉たんぱく質を主成分とするかまぼこをラットに与える実験では、血圧や血糖値の上昇の抑制等の効果が確認されています。さらに、鯨肉に多く含まれるアミノ酸物質であるバレニン^{*1}は疲労の回復等に、イカやカキに多く含まれるタウリンは肝機能の強化や視力の回復に効果があることなどが示されています。

カルシウムを摂取する際、カルシウムの吸収を促進するビタミンDを多く含むサケ・マス類やイワシ類などを合わせて摂取することで骨を丈夫にする効果が高まります。また、ビタ

*1 詳細は144ページ。

ミンDは筋力を高める効果もあります。小魚を丸ごと食べ、水産物も摂取することにより、カルシウムとビタミンDの双方が摂取され、骨密度の低下や筋肉量の減少等の老化防止にも効果があると考えられます。

海藻類は、ビタミンやミネラルに加え食物繊維にも富んでいます。その1つのフコイダンは抗がん作用や免疫機能向上作用、アレルギー予防の効果が期待されており、モズクやヒジキ、ワカメ、昆布等の褐藻類に多く含まれます。

水産物は、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、様々な魚介類や海藻類をバランス良く摂取することにより、健康の維持・増進が期待されます。

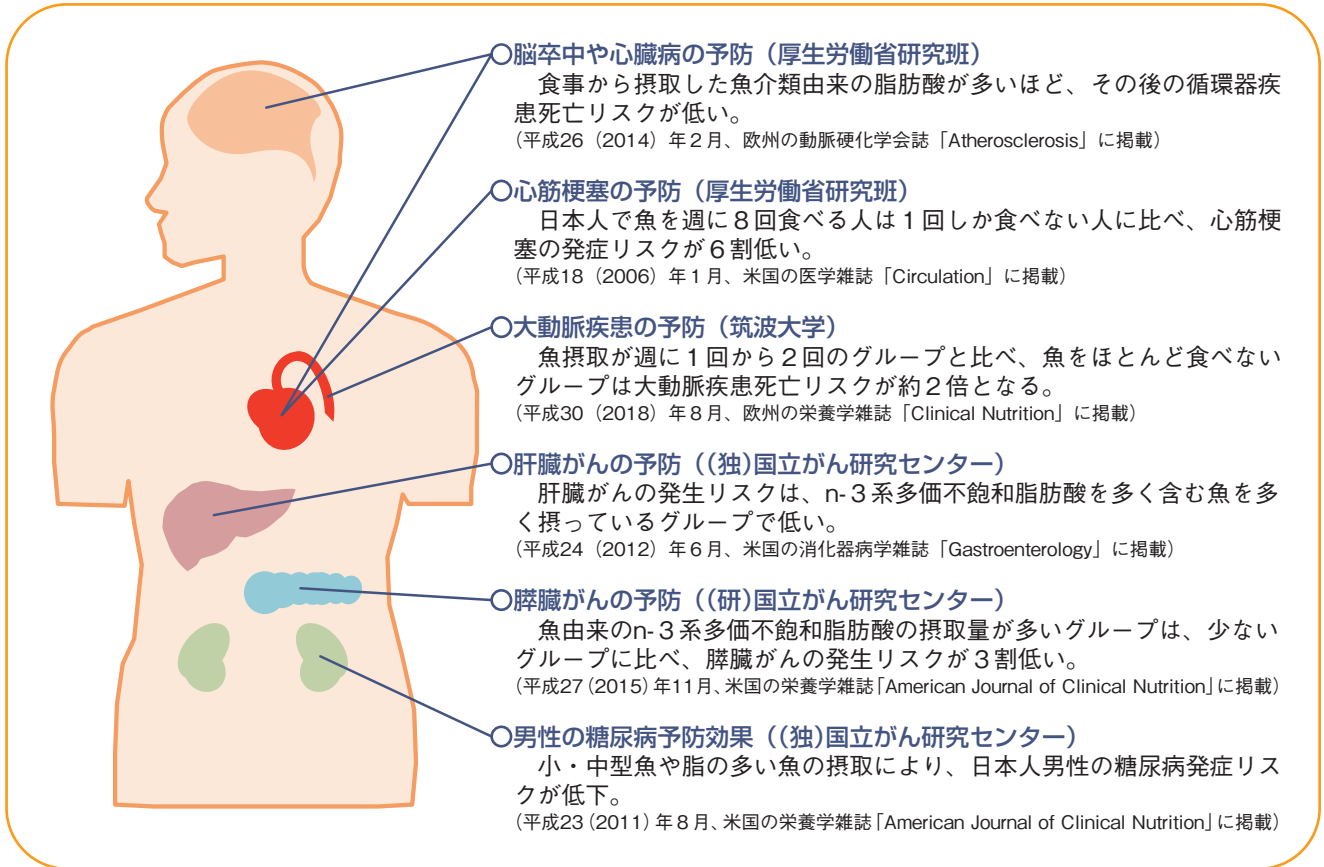
表3-4-1 水産物に含まれる主な機能性成分

機能性成分	多く含む魚介類	成分の概要・期待される効果
DHA	クロマグロ脂身、スジコ、ブリ、サバ	<ul style="list-style-type: none"> 魚油に多く含まれる多価不飽和脂肪酸 脳の発達（胎児・子供）、認知症予防、視力低下予防、動脈硬化の予防改善、抗がん作用等
EPA	マイワシ、クロマグロ脂身、サバ、ブリ	<ul style="list-style-type: none"> 魚油に多く含まれる多価不飽和脂肪酸 血栓予防、抗炎症作用、高血圧予防等
アスタキサンチン	サケ、オキアミ、サクラエビ、マダイ	<ul style="list-style-type: none"> カロテノイドの一種 生体内抗酸化作用、免疫機能向上作用
バレニン	クジラ	<ul style="list-style-type: none"> 2つのアミノ酸が結合したジペプチド 抗酸化作用による抗疲労効果
タウリン	サザエ、カキ、コウイカ、マグロ血合肉	<ul style="list-style-type: none"> アミノ酸の一種 動脈硬化予防、心疾患予防、胆石予防、貧血予防、肝臓の解毒作用の強化、視力の回復等
アルギン酸	褐藻類（モズク、ヒジキ、ワカメ、昆布等）	<ul style="list-style-type: none"> 高分子多糖類の一種で、褐藻類の粘質物に含まれる食物繊維 コレステロール低下作用、血糖値の上昇抑制作用、便秘予防作用等
フコイダン	褐藻類（モズク、ヒジキ、ワカメ、昆布等）	<ul style="list-style-type: none"> 高分子多糖類の一種で、褐藻類の粘質物に含まれる食物繊維 抗がん作用、抗凝血活性、免疫向上作用等

資料：各種資料に基づき水産庁で作成

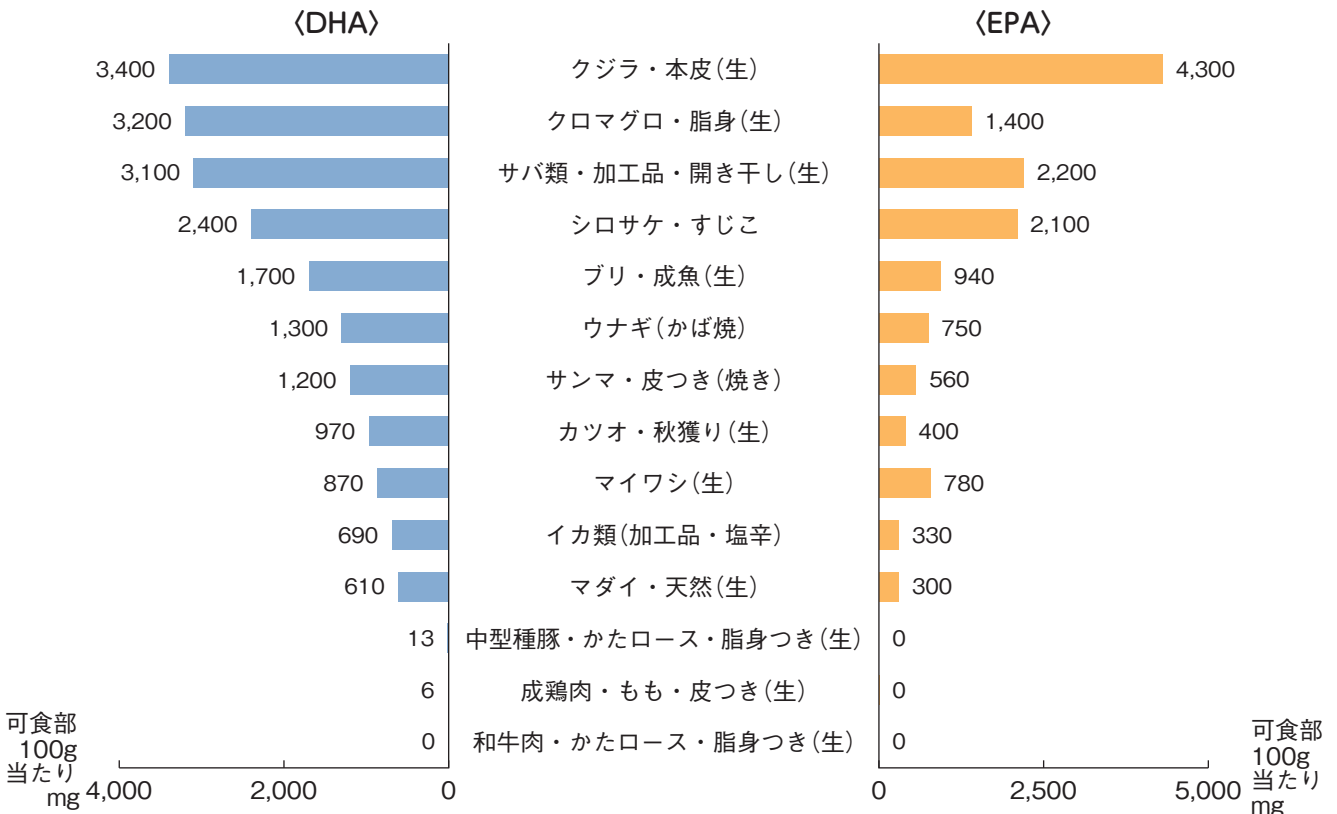


図3-4-12 水産物の摂取による健康効果に関する研究例



資料：各種資料に基づき水産庁で作成

図3-4-13 DHA・EPAを多く含む食品の例



資料：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）脂肪酸成分表編」に基づき水産庁で作成

工 魚食普及に向けた取組

(学校給食等での食育の重要性)

食に対する簡便化・外部化志向が強まり、家庭において魚食に関する知識の習得や体験などの食育の機会を十分に確保することが難しくなっていることも、若年層の魚介類の摂取量減少の一因になっていると思われます。

若いうちから魚食習慣を身に付けるためには、学校給食等を通じ、子供のうちから水産物に親しむ機会をつくることが重要ですが、水産物の利用には、一定の予算範囲内での提供や、あらかじめ献立を決めておく必要性、水揚げが不安定な中で一定の材料を決められた日に確実に提供できるのかという供給の問題、加工度の低い魚介類は調理に一定の設備や技術が必要となること等の問題があることから、安価で安定供給が期待でき、規格の定まった食材として、輸入水産物も使われているのが現状です。

これらの問題を解決し、おいしい国産の魚介類を給食で提供するためには、地域の水産関係者と学校給食関係者が連携していくことが必要です。そこで、近年では、漁業者や加工・流通業者等が中心となり、食材を学校給食に提供するだけでなく、魚介類を用いた給食用の献立の開発や、漁業者自らが出前授業を行って魚食普及を図る活動が活発に行われています。

また、「第3次食育推進基本計画」においては、学校給食における地場産物の使用割合を30%以上にする目標値が定められるなど、地産地消の取組が推進されています。この方針の下、地元産の魚介類の使用に積極的に取り組む自治体も現れ、学校給食の栄養士、調理師等から漁業者や加工・流通業者へ地元の魚介類の提供を働きかける例も出てきています。

事例

未利用魚を有効に活用する学校給食（横浜市神奈川区）

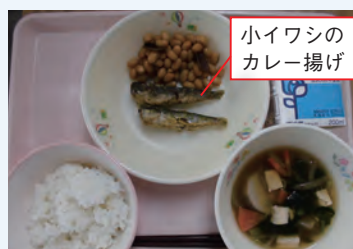
横浜市中心卸売市場の卸売業者・仲卸業者等で構成する魚食普及推進協議会は、横浜市神奈川区内の小学校と連携し、魚体の小ささや不揃い、漁獲量の不足で流通ルートに乗らない「未利用魚」を活用した学校給食を実施しました。平成30（2018）年11月には9校で「小イワシのカレー揚げ」が、同年12月には3校で小サバを使用した「サバのあんかけ」が給食に出され、いずれも児童から大好評でした。

また、未利用魚への理解を深めてもらうため、漁港での水揚げの様子を映像で見せたり、水産業の概要を説明したりする出前授業も併せて行いました。流通に乗る通常サイズのサバと利用されない小さいサイズのサバも実際に見せ、「未利用魚も、そのおいしさに変わりはない。どうすれば未利用魚を食べることができるかを考え、もったいないをなくそう」と呼びかけました。

未利用魚を活用した学校給食の取組は「水産資源の有効活用」、「魚食普及」、「水産に関する教育」、「地産地消」など様々な側面を持っており、今後も継続した取組を検討しているとのことでした。



横浜市立西寺尾第二小学校での出前授業



イワシを活用した学校給食



横浜市立幸ヶ谷小学校での出前授業

(写真提供：横浜市)



〔「魚の国のしあわせ」プロジェクト〕

「魚の国のしあわせ」プロジェクトは、消費者に広く魚食の魅力を伝え水産物消費を拡大していくため、漁業者、水産関係団体、流通業者、各種メーカー、学校・教育機関、行政等の水産に関わるあらゆる関係者による官民協働の取組として、平成24（2012）年8月に開始されました。

このプロジェクトの下、水産物の消費拡大に資する様々な取組を行っている企業・団体を登録・公表し、魚食普及を目的に個々の活動の更なる拡大を図る「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業を行っています。平成31（2019）年3月末までに取組を行っている115の企業・団体が登録され、優良な取組は「魚の国のしあわせ」推進会議によって魚の国のしあわせ大賞として表彰されています。

また、全国各地には、1）学校での出前授業や親子料理教室の開催等を通じて、子供やその家族に魚のおいしさを伝える、2）魚料理に関する書籍の出版やテレビ番組の企画、出演等、メディアを活用した消費者への日常的な魚食の推進を図るなど、様々な活動を展開している方がいます。このような方々を後押しするため、水産庁長官による「お魚かたりべ」の認定を行っており、平成31（2019）年3月末までに142名の方が任命されています。

一般に調理が面倒だと敬遠されがちな水産物を、手軽・気軽においしく食べられるようにすることも魚食普及の1つです。電子レンジで温めるだけだったり、フライパンで炒めるだけだったり、ひと手間加えるだけで手軽においしく食べられるような商品及びその食べ方を選定する「ファストフィッシュ」の取組も「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環として行われています。これまでに3千を超える商品が「ファストフィッシュ」として選定され、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで販売されています。

さらに、市場のニーズが多様化してきている中で、単に手軽・気軽というだけでなく、ライフスタイルや嗜好に合う形の商品を提案することにより、魚の消費の裾野を更に広げていくことが期待されます。このため、子供が好み、家族の食卓に並ぶ商品や食べ方を対象とする「キッズファストフィッシュ」、国産魚や地方独特の魚を利用した商品や食べ方を対象とする「ふるさとファストフィッシュ」というカテゴリーを平成28（2016）年度から新たに設け、従来の「ファストフィッシュ」と合わせて3つのカテゴリーで選定を行っています。平成31（2019）年3月末現在で、延べ3,288商品が「ファストフィッシュ」、26商品が「キッズファストフィッシュ」、78商品が「ふるさとファストフィッシュ」に登録されています。

国では、このような取組を、消費者にとって身近なものにするため、日頃の活動の様子や、「お魚かたりべ」の名簿、「ファストフィッシュ」の選定商品等を利用者のニーズに合わせ、見やすく・検索しやすいような形で、webページ等によりPRしています。

〔「プライドフィッシュ」の取組〕

新鮮な旬の魚を日常的に食べる機会を持たない消費者もいる中で、魚介類の本当のおいしさを消費者に伝えることは、魚食普及に不可欠です。全国漁業協同組合連合会では、平成26（2014）年度より、地域ごと、季節ごとに漁師自らが自信を持って勧める水産物を「プライドフィッシュ」として選定・紹介する取組を始めました。全国各地のスーパーマーケットや百貨店でのフェアやコンテスト等を開催するとともに、「プライドフィッシュ」を味わえるご当地の飲食店や購入できる店舗をはじめ、魚食普及に関する様々な情報をインターネットにより紹介する取組も行っています。

コラム 第6回 Fish - 1 グランプリ

年に1度の魚の祭典「Fish-1 グランプリ」が、平成30(2018)年11月25日、国産水産物流通促進センター（構成員JF全漁連等）の主催により東京都内で開催され、全国各地の漁師自慢の旬の魚を使った「プライドフィッシュ料理コンテスト」と、国産魚を使った手軽・気軽に食べられる「国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト」の2つのコンテストやステージイベント等が行われました。来場者による投票の結果、プライドフィッシュ料理コンテストでは、1尾ずつ丁寧に釣り上げられたキンメダイを特製のタレで甘辛く煮た後、香ばしく炙った「銚子つりきんめ煮炙り丼」が、国産魚ファストフィッシュ商品コンテストでは、レンジで温めてすぐに食べられる「呼子剣先いか三色しゅうまい」が、それぞれグランプリに輝きました。

こうしたイベントを通して、多くの人々に水産物の魅力が伝わり、消費拡大につながることを期待されます。



プライドフィッシュ料理コンテストのグランプリ賞を授与する高野農林水産大臣政務官



JF銚子（JF千葉漁連）
銚子つりきんめ煮炙り丼



プライドフィッシュ料理
コンテストの受賞者
(写真提供（全て）：JF全漁連)



JF佐賀げんかい
呼子剣先いか三色しゅうまい

(3) 消費者への情報提供や知的財産保護のための取組

ア 水産物に関する食品表示

消費者が店頭で食品を選択する際、安全・安心、品質等の判断材料の1つとなるのが、食品の名称、原産地、原材料、消費期限等の情報を提供する食品表示で、食品の選択を確保する上で重要な役割を担っています。水産物を含む食品の表示は、平成27(2015)年より「食品表示法^{*1}」の下で包括的・一元的に行われています。

食品表示のうち、加工食品の原料原産地表示については、平成29(2017)年9月1日に「食品表示法」に基づく「食品表示基準」の一部を改正する内閣府令が公布・施行され、国内で作られる全ての加工食品について、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示義務の対象とすることとなりました。さらに、国民食であるおにぎりののりについては、重

*1 平成25(2013)年法律第70号



量割合としては低いものの、消費者が商品を選ぶ上で重要な情報と考えられること、表示義務付けの実行可能性があると見込まれることなどから、表示義務の対象とされています。

イ 機能性表示食品制度の動き

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていましたが、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の方々がそうした商品の正しい情報を得て選択できるよう、平成27（2015）年4月に、新しく「機能性表示食品制度」が始まりました。

食品に含有する成分の機能性について、安全性と機能性に関する科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任で表示することができる機能性表示食品制度では、「生鮮食品を含め全ての食品^{*1}」が対象となっており、平成31（2019）年3月現在、生鮮食品の水産物としては、DHA・EPAの機能が表示されたカンパチ「よかとと 薩摩カンパチどん」及びブリ「活メ黒瀬ぶりロイン200g」の2件が届出されています。

ウ 水産エコラベルの動き

エコラベルとは資源の持続的利用や環境に配慮して生産されたものであることを消費者に情報提供するためのラベルの総称です。水産業界においても、資源の持続性や生態系に配慮して生産された水産物を認証することで、商品に「水産エコラベル」を貼付し、活用する動きが、欧米を中心として、世界的に広がりつつあります。

世界には様々な水産エコラベルが存在し、それぞれの水産エコラベルごとに民間団体が運営しています。日本国内では主に、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会による漁業と養殖業を対象とした「MEL^{*2}」（Marine Eco-Label Japan）、一般社団法人日本食育者協会による養殖業を対象とした「AEL^{*2}」（Aquaculture Eco-Label）、英国に本部を置く海洋管理協議会による漁業を対象とした「MSC」（Marine Stewardship Council）、オランダに本部を置く水産養殖管理協議会の養殖業を対象とした「ASC」（Aquaculture Stewardship Council）の4つの水産エコラベルが活用されており、それぞれによる漁業と養殖業の認証実績があります（図3-4-14、図3-4-15）。

*1 特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料及び脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）及びナトリウムの過剰な摂取につながるものを除く。

*2 （一社）日本食育者協会のAELと（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会のMELは、平成30（2018）年3月、双方が運営する養殖業の認証スキームをMELに統合することで基本合意した。



水産エコラベルは、FAO水産委員会が採択した水産エコラベルガイドラインに沿った取組を指すことが基本です。しかし、世界には様々な水産エコラベルがあることから、水産エコラベルの信頼性確保と普及改善を図るため、「世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI:Global Sustainable Seafood Initiative）」が平成25（2013）年に設立され、GSSIから承認を受けることが国際的な水産エコラベル認証スキームとして通用するための潮流となっています。MSCは平成29（2017）年に、ASCは平成30（2018）年にGSSIからの承認を受けており、MELについても平成30（2018）年9月にGSSIに承認の申請がされました。

水産エコラベルの取組が欧米を中心に世界的に広がりつつある中、多様性に富んだ我が国の漁業や養殖業が、水産エコラベルの認証を受けることで、持続可能な漁業・養殖業であることを国内外の消費者に向け発信していくことが容易になります。また、国産水産物の輸出を含めた販路拡大や消費の増加に向けた取組にも役立ちます。この実現のためには、まずは日本国内の水産エコラベルの認知度向上が必要であり、水産エコラベルが貼付された水産物が店頭に置かれ、消費者の目に触れる機会が増えることにより、水産エコラベルそのものが定着することが期待されます。

また、認証の取得を促進するための取組として、(研)水産研究・教育機構を代表とする共同機関が認証審査に必要な資料の収集・整理・登録を容易にし、認証取得に要する費用や時間の縮減を支援するシステム「水産エコラベル認証審査支援システム（MuSESC）」を開発し、運用に向けた準備を進めています。

一方で、日本の水産物が持続可能で環境に配慮されたものであることを消費者に情報提供し、消費者が水産物を購入する際の判断の参考とするための取組として、(研)水産研究・教育機構が「SH"U"N（Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood）プロジェクト」を始動・拡大させており、魚種ごとに資源や漁獲の情報、健康と安全・安心といった食べ物としての価値に関する情報を、順次webサイトに公表しています。

エ 地理的表示保護制度

地理的表示保護（GI）制度は、品質や社会的評価等の特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度です。我が国では、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）^{*1}」に基づいて平成27（2015）年からスタートしました。この制度により、生産者にとっては地域ブランド産品としての付加価値の向上やその名称の不正使用からの保護が図られるほか、消費者にとっても、地理的表示保護制度により保護された名称の下で流通する一定の品質が維持された産品を選択できるという利点があります。また、地理的表示と併せて「GIマーク^{*2}」を付すことで我が国の真正な特産品であることが明示され、海外展開にも寄与することが期待されます。

地理的表示法は、平成28（2016）年には、諸外国と地理的表示を相互に保護することを可能にする改正が行われ、また、平成30（2018）年7月17日に署名した日EU・EPAの適確な実施を確保するため、先使用期間の制限、広告等における特定農林水産物等の名称の表示の規制等の規定を整備する改正が行われ、協定発効の日（平成31（2019）年2月1日）から施

*1 平成26（2014）年法律第84号

*2 登録された産品の地理的表示と併せて付すもので、産品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることを証するもの。

行されました。このように、海外でも我が国の地理的表示産品が保護されることで、農林水産物・食品の輸出促進が期待されます。

水産物に関しては、平成31（2019）年3月末までに、「^{しものせき}下関ふく」、「^{じゅうざんこ やまと}十三湖産大和しじみ」、「^{たごうら}みやぎサーモン」、「^{わかさ おばまこだい}田子の浦しらす」、「^{つけ}若狭小浜小鯛ささ漬」、「^{の だむらあらうみ}岩手野田村荒海ホタテ」、「^{おがわらこ やまと}小川原湖産大和しじみ」及び「^{えちぜん}越前がに」の8件が地理的表示に登録されています（表3-4-2）。

表3-4-2 登録されている水産物の地理的表示（平成31（2019）年3月末現在）

〈登録産品一覧（水産関係）〉

登録番号	名称	写真	特定農林水産物等の生産地	特定農林水産物の特性
19	下関ふく		山口県下関市及び福岡県北九州市門司区	活かし込みにより身質が引き締まり、高い技術により高い鮮度を保ったみがき処理（除毒等）が行われているみがきふぐ（とらふぐ）。全国各地からの集荷と仲卸業者の確かな目利きにより、全国の需要者のニーズに応じた出荷が可能となっている。
23	十三湖産大和しじみ		青森県五所川原市（十三湖を含む）、つがる市、北津軽郡中泊町	汽水湖であり、生息環境に優れた「十三湖」で漁獲されたヤマトシジミ。しじみの出汁、旨味が良く出ることが特徴。その品質の高さと年間を通しての安定した出荷は市場からも高く評価されている。
31	みやぎサーモン		宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市	おいしさを保つため活け締め処理を施した高鮮度な養殖ギンザケ。身にツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。生鮮で刺身で食べられるほか、生臭くなく、他の食材や様々な調理法にも合わせやすい。



36	田子の浦しらす		静岡県田子の浦沖（富士市沖、沼津市沖）	鮮度が良く、形の良い状態で水揚げされるため、透明でぷりぷりした食感が特徴。冷凍したものを解凍しても水揚げ時と区別がつかない。新鮮で身に傷が少ないため、釜揚げにすると「し」の字の形となり、ふっくらとした旨味の濃いものができる。
45	若狭小浜小鯛ささ漬		福井県小浜市	日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い飴色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。
47	岩手野田村荒海ホタテ		岩手県野田村野田湾	プランクトンが豊富で自由に泳ぎ回る環境下で養殖されたホタテガイ。身は肉厚で旨味が濃く、貝柱は繊維がしっかりと弾力がある。貝殻は表面に付着した生物が丁寧に除去されているため美しい。
52	小川原湖産大和しじみ		青森県上北郡東北町（小川原湖を含む）、上北郡六ヶ所村、三沢市	大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、身もしっかり味わえることが特徴のヤマトシジミ。外見も良く、出荷後にも鮮度の良い状態が保持できる。また、しじみ専用の市場で品質がチェックされるため、品質にばらつきがなく安定した品質を維持。
69	越前がに		福井県	漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く、鮮度低下の早いカニミソや内子（卵巣）も濃厚な旨味を持ち、品質が高いずわいがに。福井県により90年以上にわたり皇室に特産品として献上され、同県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、重量当たりの単価は全国平均を上回っている。

詳しくは下記のアドレスを御覧ください。
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/

（４）水産物貿易の動向

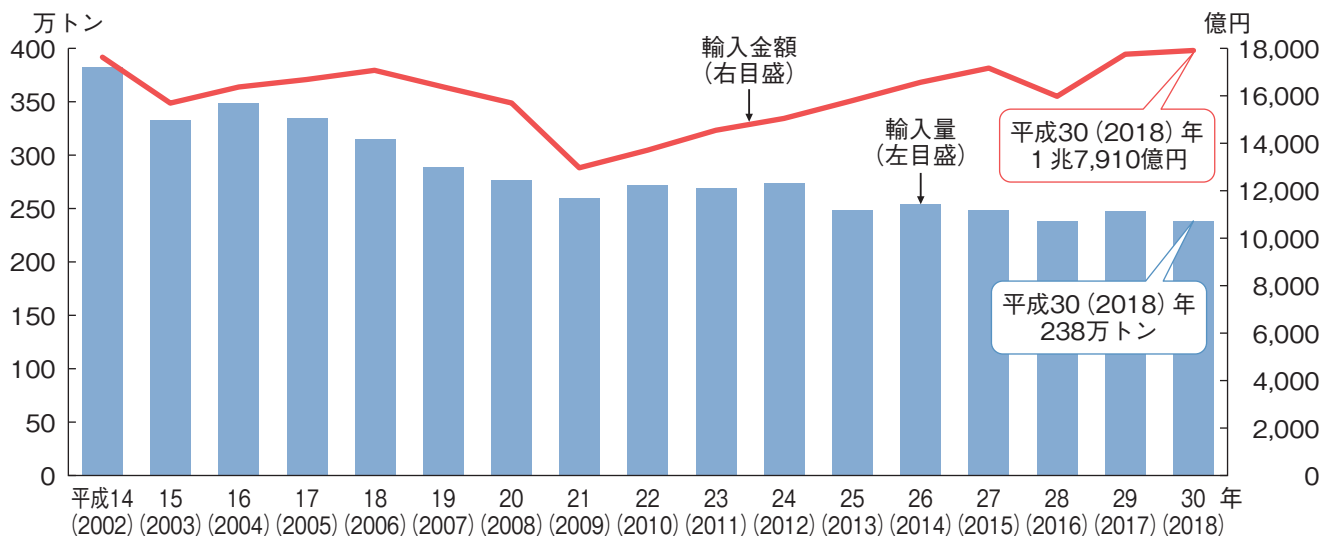
ア 水産物輸入の動向

我が国の水産物輸入量（製品重量ベース）は、国際的な水産物需要の高まりや国内消費の減少等に伴っておおむね減少傾向で推移しており、平成30（2018）年は前年から4%減の238万トンとなりました（図3-4-16）。また、平成30（2018）年の水産物輸入金額は、前年から1%増の1兆7,910億円となりました。

輸入金額の上位を占める品目は、サケ・マス類、マグロ・カジキ類、エビ等です（図3-4-17）。輸入相手国・地域は品目に応じて様々ですが、サケ・マス類はチリ、ノルウェー等、マグロ・カジキ類は台湾、中国、韓国等、エビはベトナム、インド、インドネシア等から多

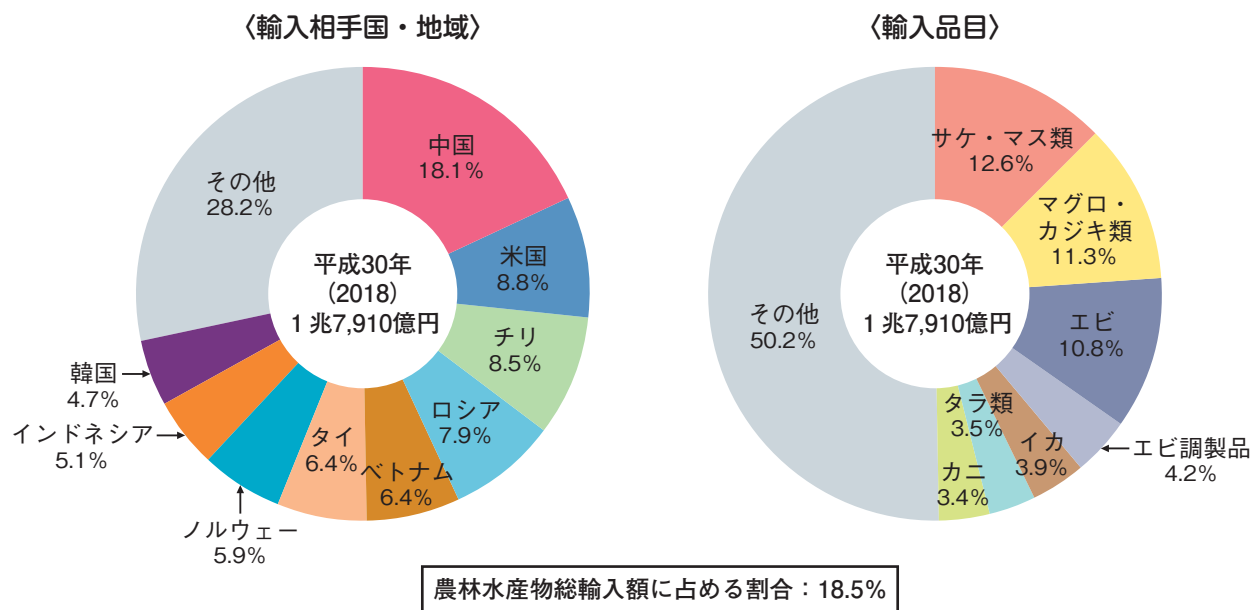
く輸入されています（図3-4-18）。

図3-4-16 我が国の水産物輸入量・輸入金額の推移



資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

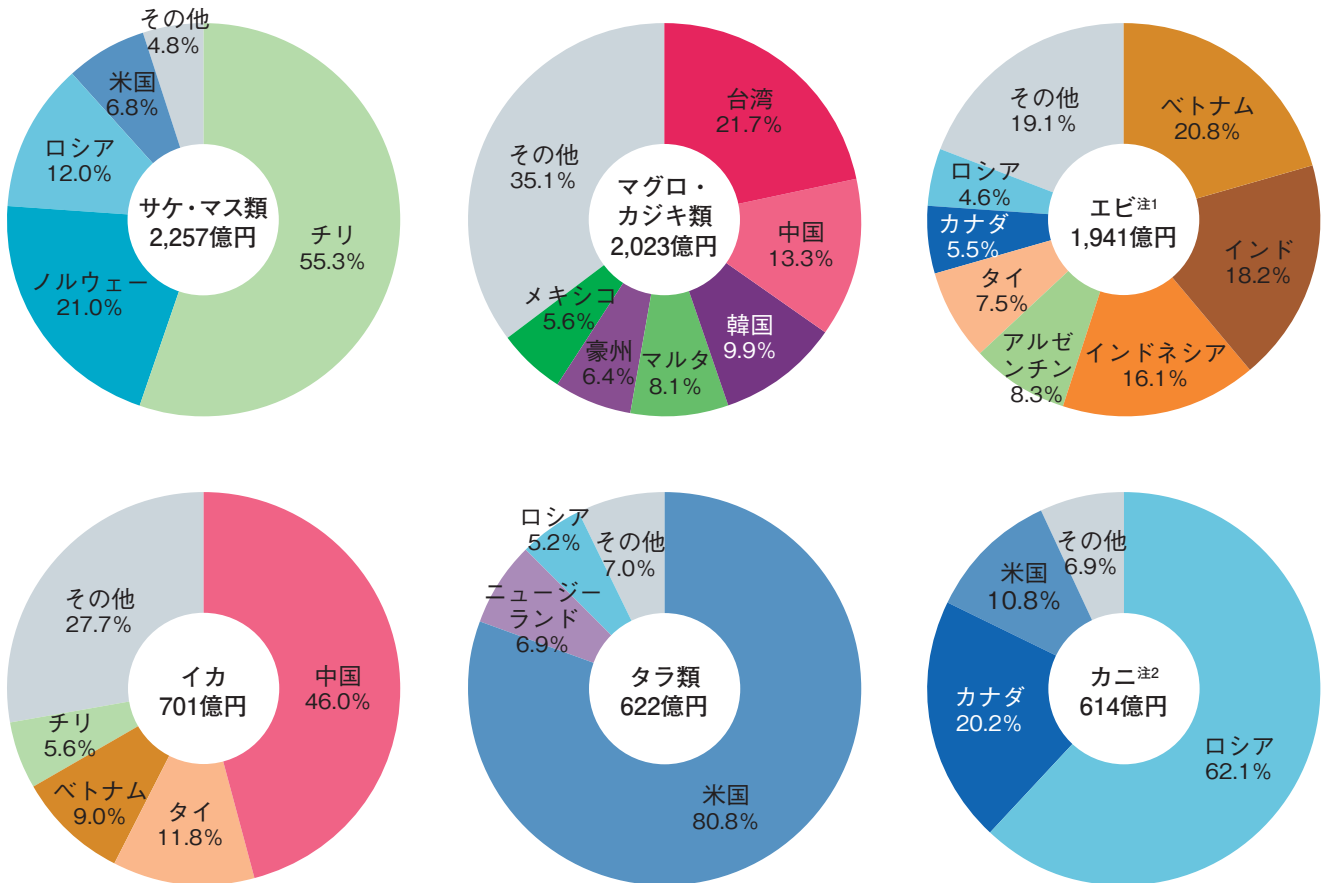
図3-4-17 我が国の水産物輸入相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成30（2018）年）に基づき水産庁で作成



図3-4-18 我が国の主な輸入水産物の輸入相手国・地域



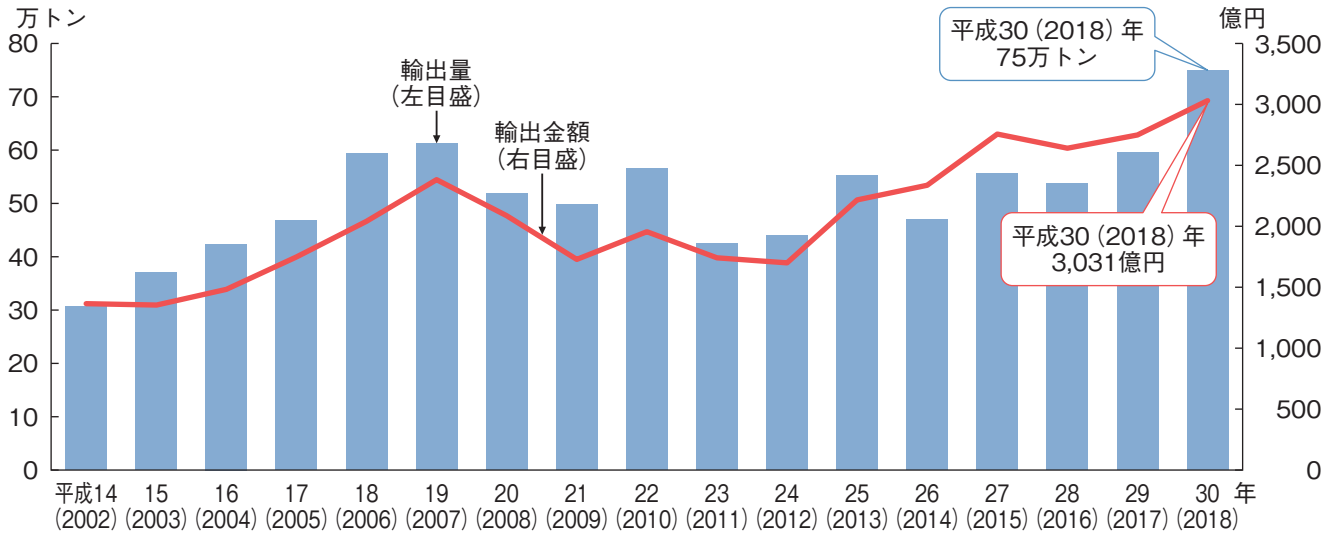
資料：財務省「貿易統計」（平成30（2018）年）に基づき水産庁で作成
 注：1）エビについては、このほかエビ調製品（760億円）が輸入されている。
 2）カニについては、このほかカニ調製品（90億円）が輸入されている。

イ 水産物輸出の動向

我が国の水産物輸出金額は、平成20（2008）年のリーマンショックや平成23（2011）年の東京電力株式会社福島第一原子力発電所（以下「東電福島第一原発」といいます。）の事故による諸外国の輸入規制の影響等により落ち込んだ後、平成24（2012）年以降はおおむね増加傾向となっており、平成30（2018）年の輸出量（製品重量ベース）は前年から26%増の75万トン、輸出金額は前年から10%増の3,031億円となりました（図3-4-19）。

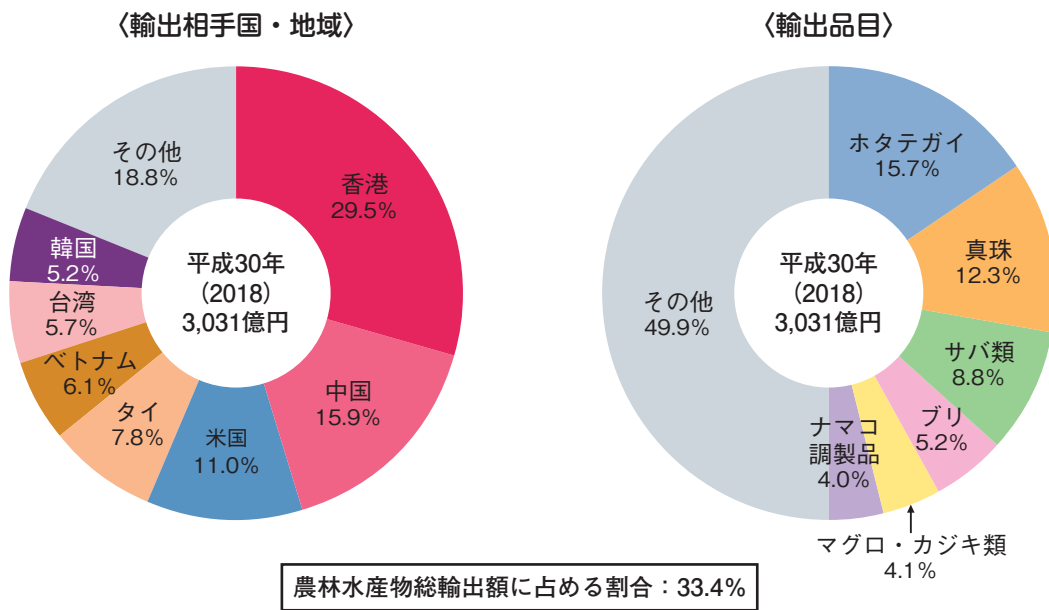
主な輸出相手国・地域は香港、中国、米国で、これら3か国・地域で輸出金額の約6割を占めています（図3-4-20）。品目別には、中国等向けに輸出されるホタテガイ、主に香港向けに輸出される真珠等が上位となっています（図3-4-21）。

図3-4-19 我が国の水産物輸出货量・輸出金額の推移



資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

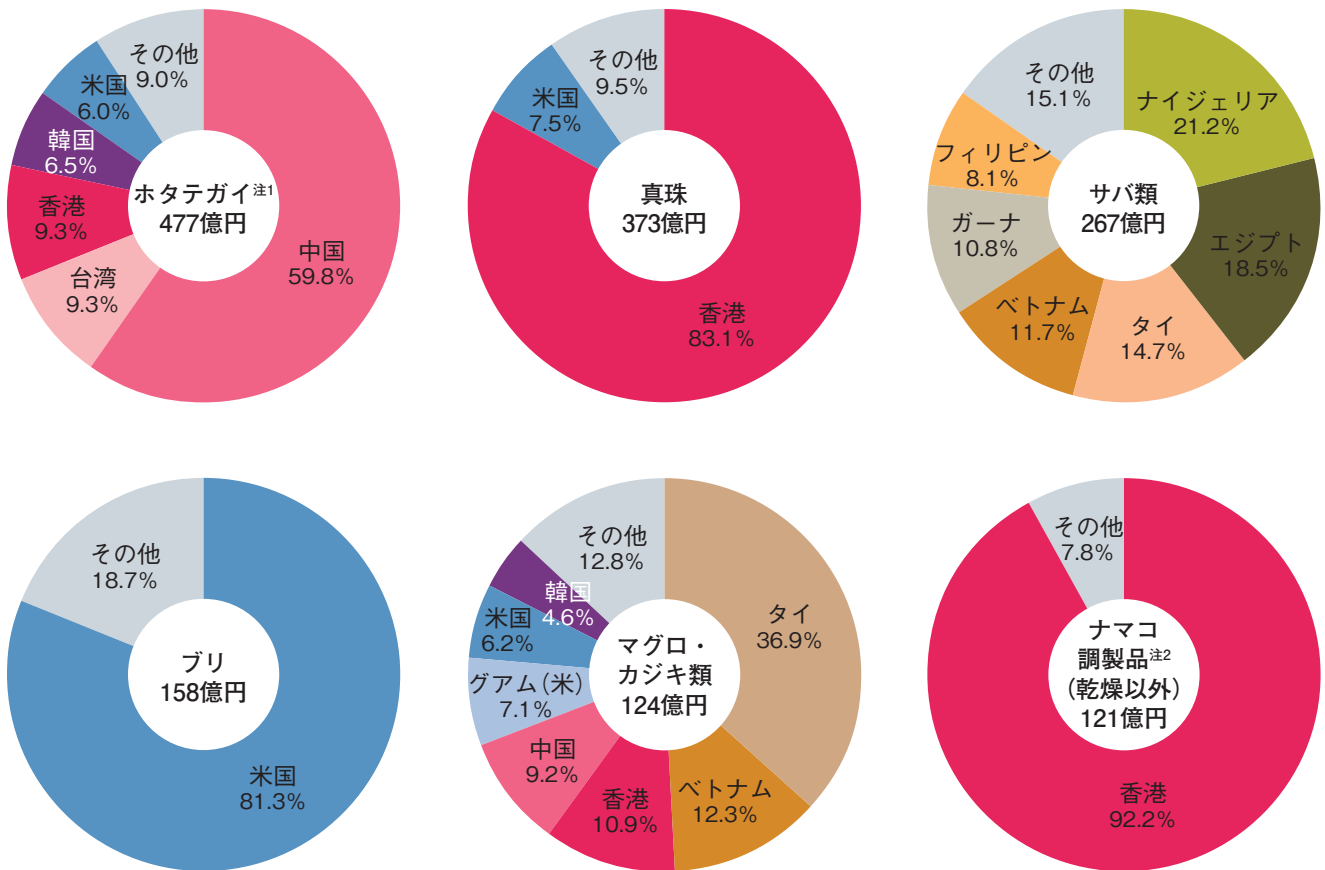
図3-4-20 我が国の水産物輸出相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」(平成30 (2018) 年)に基づき水産庁で作成



図3-4-21 我が国の主な輸出水産物の輸出相手国・地域



資料：財務省「貿易統計」（平成30（2018）年）」に基づき水産庁で作成
 注：1）ホタテガイについては、このほかホタテガイ調製品（96億円）が輸出されている。
 2）ナマコについては、このほかナマコ調製品（乾燥）（90億円）及びナマコ（調製品以外）（30億円）が輸出されている。

ウ 水産物輸出の拡大に向けた取組

国内の水産物市場が縮小する一方で、世界の水産物市場はアジアを中心に拡大しており、世界市場に向けて我が国の高品質で安全な水産物を輸出していくことは、販路拡大や漁業者等の所得向上にもつながる重要な手段であり、我が国の水産物の体質強化を図る上で欠かせない視点です。

国では、平成28（2016）年5月に「農林水産物の輸出力強化戦略」を取りまとめ、輸出の取組の主役である農林漁業者等のチャレンジや創意工夫が一層引き出され、意欲的な取組が行われるよう側面から支援していくとともに、外国の規制等に対しては政府として全力で対応することとしています。

平成28（2016）年8月に閣議決定された「未来への投資を実現する経済対策」では、令和元（2019）年に農林水産物・食品輸出額1兆円を達成することを目指すこととされており、その中で水産物については、輸出額を3,500億円とすることを目指しています。

このような中で、水産物の輸出力強化に関しては、適切な資源管理により資源を増大しつつ、高品質な冷凍水産物の生産のための新技術の導入等を支援することや、自然災害等があっても養殖品の輸出が落ち込むことのないよう、養殖生産の一層の拡大と安定した生産体制の構築を図り、輸出の拡大に向けた国内の生産体制を整備していくことが重要です。

また、海外市場の拡大を図るため、平成27（2015）年に発足した「水産物・水産加工品輸出拡大協議会」によるオールジャパンでのプロモーション活動や商談会の開催等の輸出促進

の取組が行われています。平成29（2017）年度からは、日本産農林水産物・食品のブランディングのためのプロモーション等を行う組織として新たに創立された「日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）」とも連携した取組を行っています。

さらに、輸出先国・地域の衛生基準等に適合した輸出環境を整備することも重要です。このため、国では、欧米への輸出時に必要とされる水産加工施設等のHACCP対応や、輸出拠点となる漁港における高度な品質・衛生管理体制の構築等を支援しています。また、東電福島第一原発の事故に伴う輸入規制を維持している国・地域に対しては、規制の撤廃・緩和を粘り強く働きかけるとともに、輸出先国・地域によって必要とされる衛生証明書や漁獲証明書等の輸出に関する証明書類の発行手続の簡素化・迅速化にも取り組んでいます。