

京都府産サワラの流通実態（資料）

望月政志

An actual situation of distribution on Spanish mackerel from Kyoto

Masashi Mochizuki

キーワード：サワラ 流通 京都府産 漁協 市場

日本海ではサワラ *Scomberomorus niphonius* の漁獲量が1999年以降から急増し、2007年には約1万トンに達した（木所，2012）。京都府においても同様にサワラの漁獲量は急増し、2007年には2,000トンにまで達した（戸嶋ら，2011）。近年の京都府のサワラ漁獲量は、全国的にも上位に位置し、2006～2008年、2012年には日本一となり（農林水産省大臣官房統計部，2003-2014）、京都府はサワラの一産地を形成している。また、サワラは京都府の基幹漁業である定置網漁業で主に漁獲され、漁獲量に占める割合も大きいことから、本漁業の主要漁獲魚種にもなっている（望月，2014）。このように近年では、サワラは京都府を代表する魚の一つとなっており、京都府の水産業を支える重要魚種として注目されている。

一方、京都府で漁獲されたサワラの流通実態に関する研究は皆無である。流通実態を把握することは、販売マーケティング戦略を構築するためには必要不可欠な基礎情報であり、今後の京都府の定置網漁業経営や水産施策等を考えるうえで重要である。そこで、本研究では、急増した京都府産サワラを対象に、取扱量、流通ルートおよび流通形態などについて有用な結果が得られたので報告する。

材料および方法

京都府沿岸で漁獲されたサワラは、京都府漁業協同組合（以下、府漁協と呼ぶ）が開設する舞鶴、宮津、間人、および網野の4産地市場に出荷される。産地市場で取り扱われるサワラは、体重約1kg以上の「さわら」とそれ未満の「さごし」の2銘柄に区分され、尾叉長と体重の関係から算出した計算尾叉長では概ね520mmで区分される（戸嶋ら，2011；井上ら，2007）。京都府産サワラの流通実態を明らかにするため、2011年9月に府漁協（当時は京都府漁業協同組合連合会で2013年7月に府漁協に包括継承）、舞鶴市場の産地仲買業者2社および舞鶴水産流通協同組合を対象に聞き取り調査を実施した。聞き取り調査の対象とした年は、府漁協では2009年、産地仲買業者、舞鶴水産流通協同組合では2010年であった。府漁協には産地市場に出荷され

た後のサワラの流通先、流通量（割合もしくは数量）および流通形態を聞き取りした。産地仲買業者への調査では、サワラの年間売上金額、2銘柄の売上金額の構成比、主要取引先の業種別売上金額の構成比、卸売市場別の売上金額構成比、流通形態などを聞き取りした。舞鶴水産流通協同組合への調査では、舞鶴市場のサワラ取扱量に占める産地仲買業者2社の割合やサワラを取扱う産地仲買業者の特徴などを聞き取りした。

府内4市場の銘柄別水揚量を調べるために、1990年1月から2010年12月までの府漁協の統計資料を用いた。ただし、間人市場については2005年1月以降の資料であった。

結果と考察

市場別水揚量の推移 1999～2010年の産地市場別銘柄別の年間水揚量の推移をFig.1に示した。「さわら」

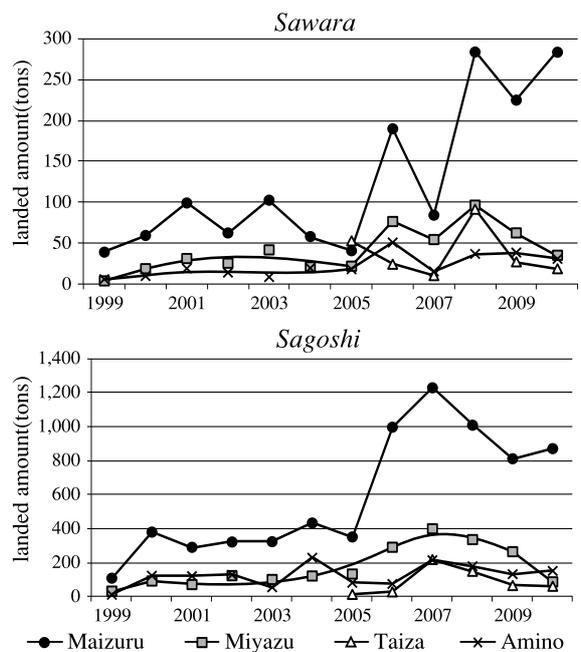
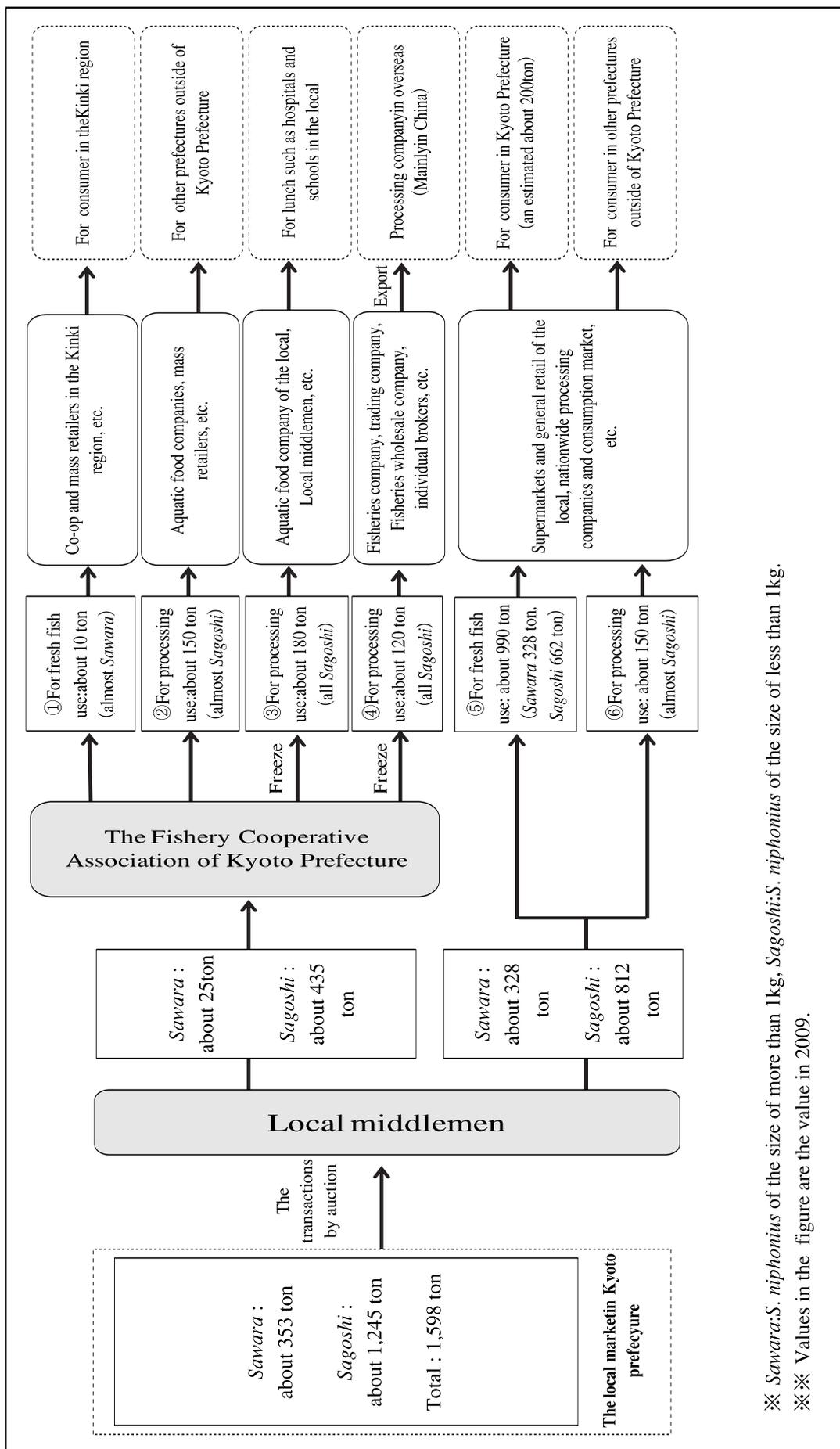


Fig. 1 Annual change in the landed amount of Spanish mackerel classified into size categories of each market in Kyoto Prefecture from 1999 to 2010. *Sawara*: *S. niphonius* of the size of more than 1kg, *Sagoshi*: *S. niphonius* of the size of less than 1kg.



※ *Sawara*: *S. niphonius* of the size of more than 1kg, *Sagoshi*: *S. niphonius* of the size of less than 1kg.

※※ Values in the figure are the value in 2009.

Fig. 2 Distribution channels of Kyoto-producing Spanish mackerel in the local Kyoto market.

Table 1 Composition ratio of Spanish mackerel annual total sales by the type of main customers

	Company A	Company B
Local wholesale market	In Kyoto Prefecture	-
	In other Prefectures	20%
Central wholesale market	60%	75%
Mass merchandise outlet (supermarket, department store etc.)	-	11%
General retail store	-	-
Restaurant	-	-
Hotel/Inn	-	-
Food processing company	20%	14%
Total	100%	100%

の水揚量は、舞鶴市場が2005年までは約40～100トンの間で推移し、2006年以降からは約85～284トンで推移した。宮津、間人および網野市場の水揚量は、舞鶴市場に比べると少なく、2006年の宮津市場の約77トン、2008年の宮津市場の約96トン、間人市場の約92トンを除くと、各市場とも約63トン未満で推移した。「さごし」の水揚量は、宮津が約37～400トン、間人が約15～200トン、網野市場が約12～230トンで推移し、舞鶴市場の水揚量は2005年までが約110～439トン、2006年以降は約812～1,229トンの間で推移した。

府漁協への聞き取り調査の対象であった2009年の水揚量は、「さわら」が355トン、「さごし」が1,277トンで計1,632トンであった。なお、2009年の水揚量のうち、舞鶴市場が占める割合は、「さわら」で約63.4%、「さごし」で約63.6%と大半を占めた。

京都府産サワラの流通経路 産地市場に出荷された後のサワラの流通経路ごとの取扱量と流通先をFig.2に示した。府漁協への聞き取り調査から試算した2009年の京都府全体での総取扱量は、「さわら」が約353トン、「さごし」が約1,245トンの計1,598トンであった。この試算値は、前述した同年の統計資料の数値と大き

な誤差はなかった。

府漁協の一元集荷によって産地市場に水揚げされたサワラは、産地仲買業者によって競り入札された後、産地仲買業者から府漁協に販売され流通する場合と府漁協に販売されずに流通する場合に大別された。産地仲買業者から府漁協に販売される量は、「さわら」が約25トン、「さごし」が約435トン、産地仲買業者が府漁協以外に販売する量は、「さわら」が約328トン、「さごし」が約812トンであった。府漁協を通じた流通では、約10トンの「さわら」が鮮魚用として近畿圏内の生協や量販店への販売であった (Fig.2の①)。「さごし」を主体とした約150トンは、水産食品会社および量販店に主に他府県の消費者を対象に加工用としての販売であった (Fig.2の②)。府漁協の取扱いで最も多かったのが府漁協で凍結した「さごし」(以下、凍結さごしと呼ぶ)の約300トンで、そのうちの約180トンが府内の病院や学校などへの給食向けの加工原魚として販売され (Fig.2の③)、残りの約120トンが水産会社、商社、水産卸売会社および個人ブローカーなどを通じて海外の加工会社に輸出された (Fig.2の④)。輸出先は主に中国が中心で、その他には韓国やペナ

Table 2 Composition ratio of Spanish mackerel annual total sales of the central wholesale market by the central wholesale market

	Company A	Company B
Kyoto central wholesale market	-	-
Tokyo metropolitan central wholesale market	-	15%
Central wholesale market around Tokyo	8%	-
Nagoya central wholesale market	6%	-
Fukui central wholesale market	20%	-
Osaka central wholesale market	40%	30%
Okayama city central wholesale market	8%	10%
Hiroshima central wholesale market	-	-
Kochi city central wholesale market	-	-
Tokushima central wholesale market	-	-
Other central wholesale markets	12%	45%
Total	100%	100%

ム、インドネシアなどであった。

産地仲買業者による府漁協以外の販路先の流通では、「さわら」約328トン、「さごし」約662トンの計約990トンが鮮魚用（Fig.2の⑤）、約150トンの「さごし」が加工用（Fig.2の⑥）として、府内の一般小売店やスーパーマーケット、全国の加工会社および消費地市場などに販売された。このうち約200トンが京都府内消費、約940トンが京都府外消費であった。

産地仲買業者の主な出荷先 舞鶴水産流通協同組合への聞き取りでは、京都府産サワラの多くを大口の産地仲買業者が取扱っていること、府内の大口の産地仲買業者の数は10社にも満たず、その多くが舞鶴市場の産地仲買業者で占めていることがわかった。調査した産地仲買業者2社の合計取扱量は、舞鶴市場全体のサワラの約25%を占めており、当2社と他の大口の産地仲買業者の流通経路に大きな違いはないとのことであった。また、京都府産サワラの約10～15%相当の量が、産地仲買業者を通じて京都市中央卸売市場に出荷されていることが明らかとなった。

調査した産地仲買業者2社のサワラ年間売上金額は、いずれも約2億円ではほぼ同じであった。銘柄別売上金額構成比は、2社とも「さわら」が約30%、「さごし」が約70%であった。2社が取り扱っているサワラの主要取引先業種別構成比をTable 1に示した。2社とも卸売市場への構成比が高く、A社は北陸地方を主とする他府県の地方卸売市場が20%、中央卸売市場が60%、B社は中央卸売市場が75%であった。スーパーマーケットやデパートなどの量販店に対しては、A社は取引がなく、B社は11%を占めた。B社の量販店との取引先は、京都府北部が55%、京都市内が15%および大阪府が30%であり、京都府内への取扱金額構成比が最も多かった。食品加工会社との取引は、A社が20%、B社が14%であり、これらはすべて凍結「さごし」であった。出荷先の食品加工会社を地域別にみると、A社では京都府内が15%、中国地方が80%、九州地方が5%、B社ではほぼ100%が九州地方であった。一般小売店や飲食店、ホテル・旅館との取引は2社ともなかった。

2社が出荷した中央卸売市場別の売上金額構成比をTable 2に示した。2社とも大阪市中央卸売市場が最も高く、A社で40%、B社で30%であった。東京都中央卸売市場（A社は東京都周辺の中央卸売市場も含む）、名古屋市中央卸売市場、大阪市中央卸売市場の合計値は、A社が54%、B社が45%となり、2社の取引はいずれも大都市消費地市場に集中していた。一方、大都市以外の地方都市では、福井市中央卸売市場を除くとA社では岡山市・広島市中央卸売市場が8%、B社では岡山市中央卸売市場が10%と比較的高く、特定の地方都市との取引が認められた。岡山市が主な出荷先市場の一つになっている理由は、岡山地域はサワラ消費

文化の中心である（有路ら、2014）ことからサワラの需要が大きいためだと考えられる。A社の福井市中央卸売市場の構成比が40%と大きく占めているが、出荷先は市場の卸売業者ではなく、仲卸業者との直接取引が主体であった。その他の中央卸売市場の構成比については、A社が12%、B社が45%であり、それらの取引市場数は、A社が15市場、B社が31市場であり、各市場の構成比はそれぞれ1%未満であった。京都市中央卸売市場への出荷は、2社ともなかった。なお、2社の調査対象年は2010年であったが、2009年の取引内容もほぼ同様で大きな変化はないとのことであった。

まとめ

今回の分析結果により、京都府産サワラの流通が明らかとなったが、今後は定置網漁業の重要魚種であるサワラの付加価値化を高めることが重要であるといえる。そのためには、水産物市場において市場価格が他市場等から影響を受けているといった事例が有路ら（2004、2006）の研究によって報告されていることから、京都府産サワラの産地市場価格においても他の市場からの影響を受けている可能性があると考えられる。今回明らかとなった流通実態を基に、今後は京都府産サワラの産地市場価格における出荷先市場等の影響について分析することを検討していきたい。また、京都府産サワラの価格向上のためには、消費地市場におけるニーズを捉えることも重要と考えられるため、その点についても今後検討する必要がある。

謝辞

本資料をまとめるにあたり、京都府漁業協同組合および舞鶴水産流通協同組合の担当者の方々や産地仲買業者の方々から、調査への協力や情報提供などのご協力を頂いた。ここに記して、深甚なる感謝の意を表する。

文献

- 有路昌彦・上野陽一郎・山崎淳. 2014. 京都府産サワラの岡山市場における評価に関する価格分析—個別効果の検証による評価差異に関する定量評価—. 日本水産学会誌, **80(5)**: 792-797.
- 有路昌彦, 倉田亨, 佐々木保幸, 宗清正廣. 2004. 京都府産アマダイの市場流通と価格決定要因—実態調査に基づく定性分析とデータの計量分析による検証—. 地域漁業研究, **45(1)**: 85-100.
- 有路昌彦・高原淳志・千田良仁. 2006. 瀬戸内海サワラ資源回復計画の経済分析. 地域漁業研究, **46(3)**: 9-27.
- 井上太郎, 和田洋藏, 戸嶋 孝, 竹野功璽. 2007. 京都府沿岸で漁獲されるサワラの年齢および移動について. 京都海洋セ研報, **29**: 1-6.

- 木所英昭. 2012. 日本海におけるサワラの漁業の実態・資源変動. FRANEWS. **31** : 8-9.
- 望月政志. 2014. 第4章 海洋環境変化に伴う定置網漁業の漁獲組成の変動と経営問題—京都府大型定置網漁業の事例から—. 「変わりゆく日本漁業—その可能性と持続性を求めて—」(多田稔等[編]). 69-80. 北斗書房, 東京.
- 農林水産省大臣官房統計部, 2003-2014. 漁業・養殖業生産統計年報. 農林統計協会, 東京.
- 岡山市中央卸売市場. 2010-2011. 岡山市中央卸売市場年報. 岡山.
- 戸嶋 孝・熊木 豊・井上太郎. 2011. 京都府沿岸における近年のサワラ漁獲動向. 京都府海洋セ研報, **33** : 1-6.

