

銚子における水産物の集出荷空間

篠原 秀一

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| I はじめに | III-2 主要な水産加工品の出荷先 |
| II 銚子における水産物の集出荷経路 | III-3 主要な水産加工品の原料魚集荷先 |
| III 銚子における水産物の出荷先と集荷先 | IV 銚子における水産物の集出荷空間の性格 |
| III-1 主要な鮮魚の出荷先 | —むすびにかえて— |

I はじめに

日本における近代的漁業は、商品経済を前提とし、工業と類似する点が多い。漁業の発展段階は工業に準ずるとする見解もある¹⁾。近代的漁業の主要な生産手段は漁港と漁船・漁具である。漁港と漁船・漁具には、技術的改良がたえず加えられ、省力化を主とする生産性の向上がはかられる。この生産手段の技術革新が、日本における近代的漁業と工業との最大の共通点である。日本の工業は1960年代の高度経済成長を支えた基幹産業であるのに対して、日本の近代的漁業は世界一の漁獲量を誇るものの、その従事者人口は工業より少なく、日本全体の基幹産業とは言いがたい。しかし、日本における近代的漁業は、今も地域によっては基幹産業であるという点で地域性にかかわる産業であり、技術指向型産業という点で工業と共通して日本の産業一般の傾向を反映する。日本における近代的漁業は、以上の点で重要な研究対象といえる。

近代的漁業は、漁港を中心として空間的に組織されている²⁾。すなわち、生産の場である漁場と水産物の消費地は、漁港を結節地として漁業関連の空間を一体的に構成している。この漁業関連空間の一体性は、漁場から消費地にいたる空間全体を貫く水産物の流通に由来する。近代的漁業を地理学的に統合的に分析するには、水産物の流通に注目する必要がある。

水産物の流通は、地域と密接にむすびついた社会経済的現象で、明らかに地理的現象である³⁾。だが、従来、水産物流通に関する地理学的研究は数少なかった。ことに、漁港と消費地との間の水産物流通に関する地理学的研究はわずかであった。このために、水産物流通に関する地理学的研究は、帰納的検討の域にとどまり、理論を構築する域に達していない。この研究分野においては、さらに事例研究を蓄積することが必要である。従来の諸研究が少ないのは、現実の水産物流通がとても複雑で論理的把握が困難であること、それに関連して有意味な資料が得にくいことによる⁴⁾。

研究対象の複雑さと資料上の制約という困難に対して、青野と田中は聞きとりをもととし、山下、楠原、田坂、池松・草川は「水産物流通統計年報」あるいは漁港魚市場の統計資料をもととして、漁港から消費地への水産物の流通経路を示した⁵⁾。ただし、これらの諸研究の中で地域別流通量を具体的に示したのは、統計資料による研究に限られる⁶⁾。陸上における水産物の流通経路には、漁港魚市

場を経由する「市場流通」の経路と、漁港魚市場を経由しない「市場外流通」の経路がある。前者の経路における水産物の流通量は、「水産物流通統計年報」や漁港魚市場の統計資料によって把握できる。後者の経路における水産物の流通量は、企業秘密の場合もあるため、主として聞きとりによって把握するほかない。

本研究は、銚子を事例地域とし、漁港から消費地にいたる陸上の水産物流通を空間的に明らかにすることを目的とする。本研究では、銚子を中心とする陸上の水産物流通空間を、銚子における水産物の集出荷空間と呼ぶこととする。これは、銚子を中心とする陸上の水産物流通が、銚子を起点あるいは中継地、終点とする水産物の集出荷に置き換えられると考えるからである。本研究は、銚子における水産物の集出荷空間を明らかにするため、1986年における銚子漁港魚市場等の統計資料と聞きとり調査による資料をもととし、主要な水産物の集出荷先と流通量を地域的に明示し、その地域的差異と地域的な範囲を検討する。

銚子は、日本有数の漁業地であり、大漁港である銚子漁港が所在する地域である。銚子漁港は、日本屈指の大量水揚げ漁港で、その年間水揚量は1986年の時点では釧路港、八戸漁港について全国第3位であった。銚子漁港の水揚量は、1972年まで年間20万トン以下であったが、1973年以後にマイワシとマサバとサンマを主要魚種として急増した。1984年には、銚子漁港における年間水揚量は過去最高の81.9万トンを記録した。1985年以後は、隣接の波崎漁港の影響と資源量の減少により、銚子漁港の水揚量は減少している。

II 銚子における水産物の集出荷経路

銚子における水産物の集出荷は、銚子漁港魚市場を起点とすると、魚種により2種類の経路に分かれる。その第1の経路は、マイワシとマサバとサンマがたどる経路である。マイワシとマサバとサンマは、漁船から鮮魚運搬専用トラックに積まれる。見本の鮮魚トラックによって入札がおこなわれたのち、トラック積みの魚はトラックスケールを経て、買付業者のもとへ運ばれる。この第1の経路では、魚の大部分が銚子市内で選別され、冷凍冷蔵あるいは加工されるか、鮮魚出荷される。第2の経路は、マイワシとマサバとサンマ以外の他の魚種がたどる経路である。この経路の魚は、第1の経路の魚より高価である。第2の経路の魚は、漁船から魚市場へ一本ずつ、あるいは箱ごとに並べられ、入札後、買付業者のもとへトラックで運ばれる。マイワシとマサバとサンマ以外の他の魚種は、買付業者によって鮮魚として出荷されるのが普通である。

銚子漁港魚市場においては、他の水産物産地からの魚の移入はほとんどない。他地からの水産物移入は、水産物出荷・加工業者の集荷による。銚子漁港における水揚量が十分であれば、水産加工業者が他地から余分な水産物を移入する必要はない。すなわち、銚子漁港における水揚量が水産物出荷・加工業者の需要に見合うだけ十分であれば、銚子における水産物出荷量は銚子漁港魚市場の水揚量に比例する。銚子では、鮮魚出荷業者はほぼ銚子漁港魚市場からのみ魚を仕入れるが、水産物加工業者は原則として銚子漁港魚市場から魚を仕入れ、値さえあれば他地からも魚を移入する。水産物加工業者は銚子漁港魚市場以外の移入先をもつことで原料魚の安定確保をはかろうとする。鮮魚出荷業者は

銚子漁港魚市場の水揚量に依存するが、水産物加工業者は銚子漁港魚市場の水揚量のみには依存しない。

1986年の銚子漁港においては、マイワシ、マサバ、サンマの合計水揚量が総水揚量の96%を占めた⁷⁾。銚子において他の産地から移入される主な水産物は、マイワシ、マサバ、サンマである。銚子におけるマイワシ、マサバ、サンマの集出荷経路は、大量の水産物の集出荷経路であるが、銚子を中継集荷地とする他地からの水産物移入を含み、複雑である。銚子におけるマイワシ、マサバ、サンマ以外の魚種はほとんどが鮮魚として出荷されるため、その集出荷経路は銚子漁港魚市場から水産物消費地まで直線的で単純な経路となる。銚子における水産物の集出荷経路は以上の2種類の経路が相互補完的に機能している。

Ⅲ 銚子における水産物の出荷先と集荷先

Ⅲ-1 主要な鮮魚の出荷先

第1図は、銚子漁港を起点とする主要な鮮魚の出荷先を、1986年について示している。

マイワシの鮮魚は、関東・東山地方に全体の99%が出荷された。東海地方へ1%が出荷されるが、その他の地方への出荷量は全体の1%にも満たない。鮮魚マイワシの出荷先は、関東・東山地方にほぼ限られる。

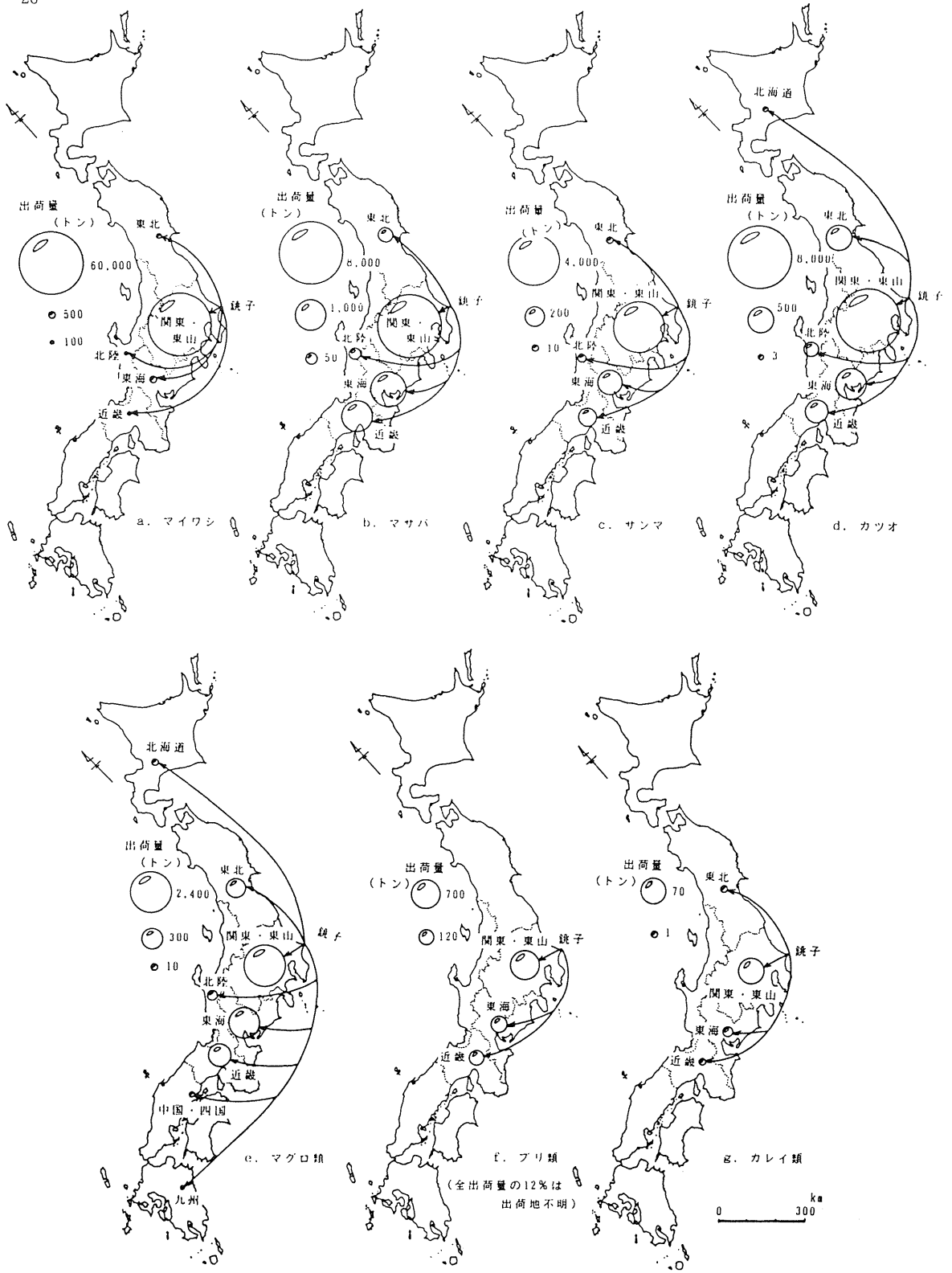
マサバの鮮魚は、関東・東山地方に全体の78%が出荷された。東海地方へは13%、近畿地方へは7%の鮮魚マサバが出荷された。鮮魚マサバの出荷先は、鮮魚マイワシの出荷先より広範囲で、関東・東山地方、東海地方、近畿地方を主とする。

サンマの鮮魚は、関東・東山地方に全体の86%が出荷された。特に、千葉県内への出荷量は全体の48%に及んだ。東海地方、近畿地方へは、それぞれ全体の10%、3%の鮮魚サンマが出荷された。鮮魚サンマの出荷先は関東・東山地方と東海地方を主とする。サンマの場合、63%が冷凍魚に仕向けられたが、そのうちの一部も解凍サンマとして鮮魚サンマと同様に出荷される。

マイワシ、マサバ、サンマはそれぞれ水揚量の16%、5%、13%が鮮魚として出荷された。これに対して、カツオ、マグロ類、ブリ類、カレイ類は、それぞれ水揚量の88%、83%、100%、99%が鮮魚として出荷された。1986年の銚子漁港魚市場における1キログラムあたりの平均魚価は、マイワシが12円、マサバが47円、サンマが119円、カツオが171円、マグロ類が749円、ブリ類が350円、カレイ類が1,757円であった。一般に、高単価の魚種は、鮮魚出荷率が高いかあるいは鮮魚出荷量が多くなっている。

カツオの鮮魚は、関東・東山地方、東海地方にそれぞれ全体の83%、8%が出荷された。東北地方、近畿地方への出荷量は、それぞれ総出荷量の5%、3%であった。鮮魚カツオの出荷先は、関東・東山地方と東海地方を主とし、東北地方と近畿地方を含む範囲の地域に及ぶ。

マグロ類の鮮魚は、関東・東山地方へ65%、東海地方へ22%、近畿地方へ8%、東北地方へ5%が出荷された。鮮魚マグロ類の出荷先は、鮮魚カツオの出荷先と範囲が共通するが、東海地方、近畿地方、東北地方への比重がより高い。



第1図 銚子における主要な鮮魚の地方別出荷量 (1986年)

(「銚子市漁業協同組合地方卸売市場水揚統計表」および「水産物流通統計年報」から作成)

ブリ類の鮮魚は、関東・東山地方へ62%が出荷された。資料上、正確な数値は分からないが、東海地方、近畿地方へはそれぞれ総出荷量の15%以上、11%以上が出荷された。鮮魚ブリ類の出荷先は、関東・東山地方、東海地方、近畿地方を主とする。

カレイ類の鮮魚は、関東・東山地方に93%、東海地方に4%が出荷された。近畿地方と東北地方には若干が出荷されたにすぎない。鮮魚カレイ類の出荷先は、関東・東山地方と東海地方を主とする。

Ⅲ-2 主要な水産加工品の出荷先

銚子においては、マイワシ、マサバ、サンマの加工品が主要な水産物加工品である。特に、冷凍マイワシ、塩サバ、サンマ開干については、銚子は日本随一の生産地である。

1) 冷凍マイワシの出荷先

銚子の冷凍マイワシは、1986年には31万6,955トン生産された。この生産量は日本全体の23%を占め、全市町村中、第1位の生産量である。銚子に次いで冷凍マイワシを大量に生産する地域は、波崎(15万5,830トン)、女川(13万1,831トン)、境港(12万7,307トン)であった⁸⁾。

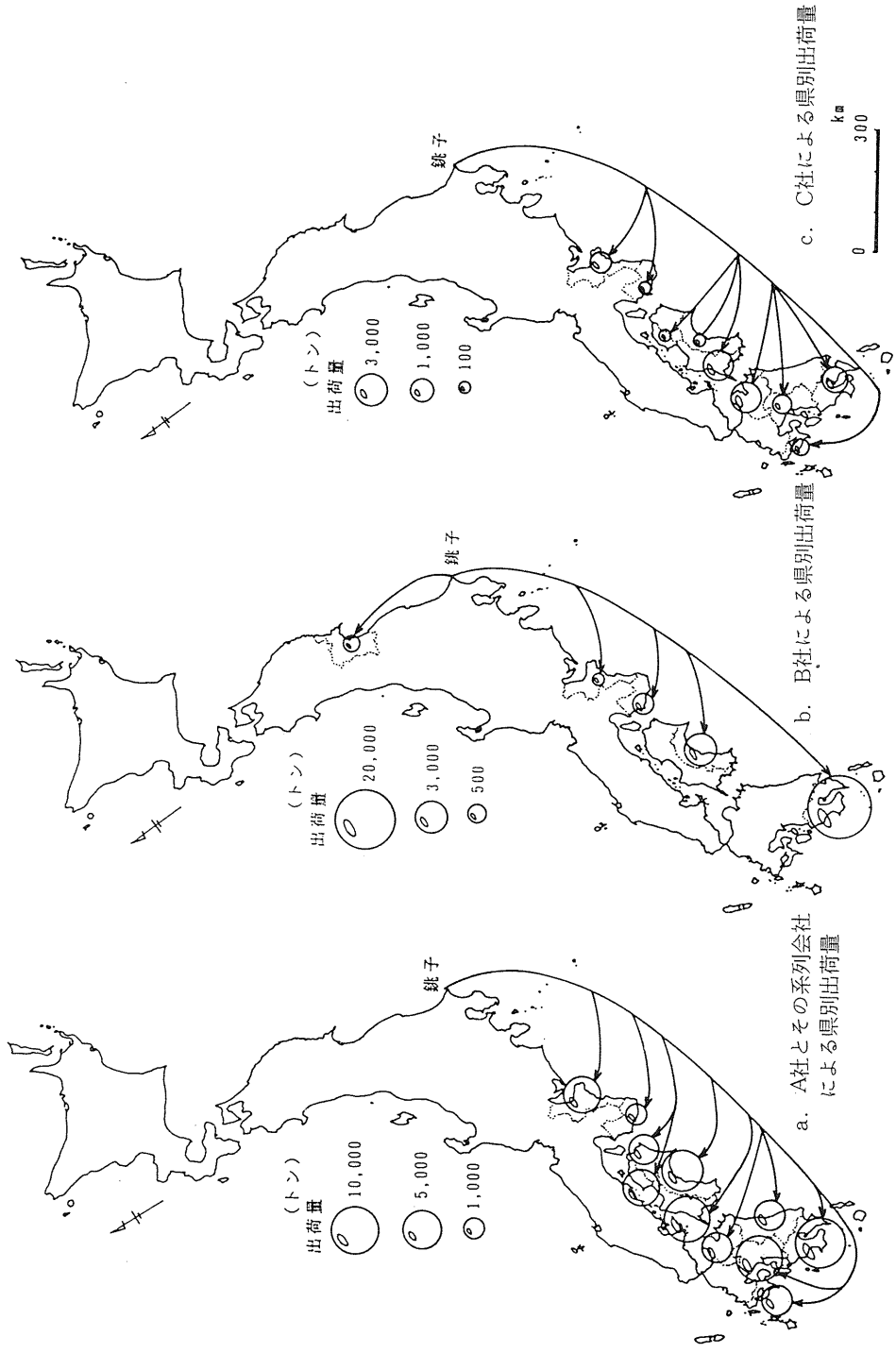
銚子の冷凍マイワシは、その90%以上が養殖魚餌料として出荷される。冷凍マイワシの出荷先として重要なのは、養殖魚餌料用の冷凍マイワシの出荷先である。養殖魚餌料用冷凍マイワシの出荷先は、他の養殖魚餌料用冷凍魚(マサバ、サンマ)の出荷先と一致する。銚子の養殖魚餌料用冷凍魚は、1960年頃に冷凍サンマが静岡県の養鰻地域に出荷されたのをはじめとする。その後、養鰻餌料は全て工場製の配合餌料に切替わり、1965年頃から銚子の冷凍大衆魚は西日本のハマチ養殖地域に餌料として出荷されるようになった。銚子漁港にマイワシが大量に水揚げされ始めた1973年頃には、養殖魚餌料用マイワシは、ほとんどがハマチ養殖地域へ出荷されていた。

銚子の養殖魚餌料用冷凍魚を出荷するのは、水産物冷凍冷蔵業者である。第2図は、養殖魚餌料用冷凍マイワシの出荷地を、銚子の代表的な水産物冷凍冷蔵業者3社について示している。この出荷先の傾向は、少なくとも1985年頃から変化していない。

A社は、銚子市内で最大の水産物冷凍冷蔵能力を持つ。A社と同系列の子会社が出荷する大衆魚は、銚子と波崎における大衆魚出荷量の1割を占める。A社とその子会社の合計出荷量を地域的にみると、九州地方に5割、四国地方に4割、紀伊地方に1割の冷凍マイワシが出荷された。A社とその子会社による出荷量の多い県は、鹿児島県(20%)、愛媛県(16%)、熊本県(15%)、高知県(12%)であった。

B社は、銚子に本社を置く水産商社である。B社は、年間約2万4,500トンの冷凍マイワシを養殖魚餌料として出荷する。2万4,500トンのうち2万4,000トンがハマチ養殖餌料、500トンが宮城県へ銀鮭養殖餌料として出荷された。ハマチ養殖餌料用の冷凍マイワシは、鹿児島県(83%)に最も多く出荷され、高知県への出荷量がこれに次いだ。九州地方と四国地方への出荷量は、総出荷量の96%を占めている。

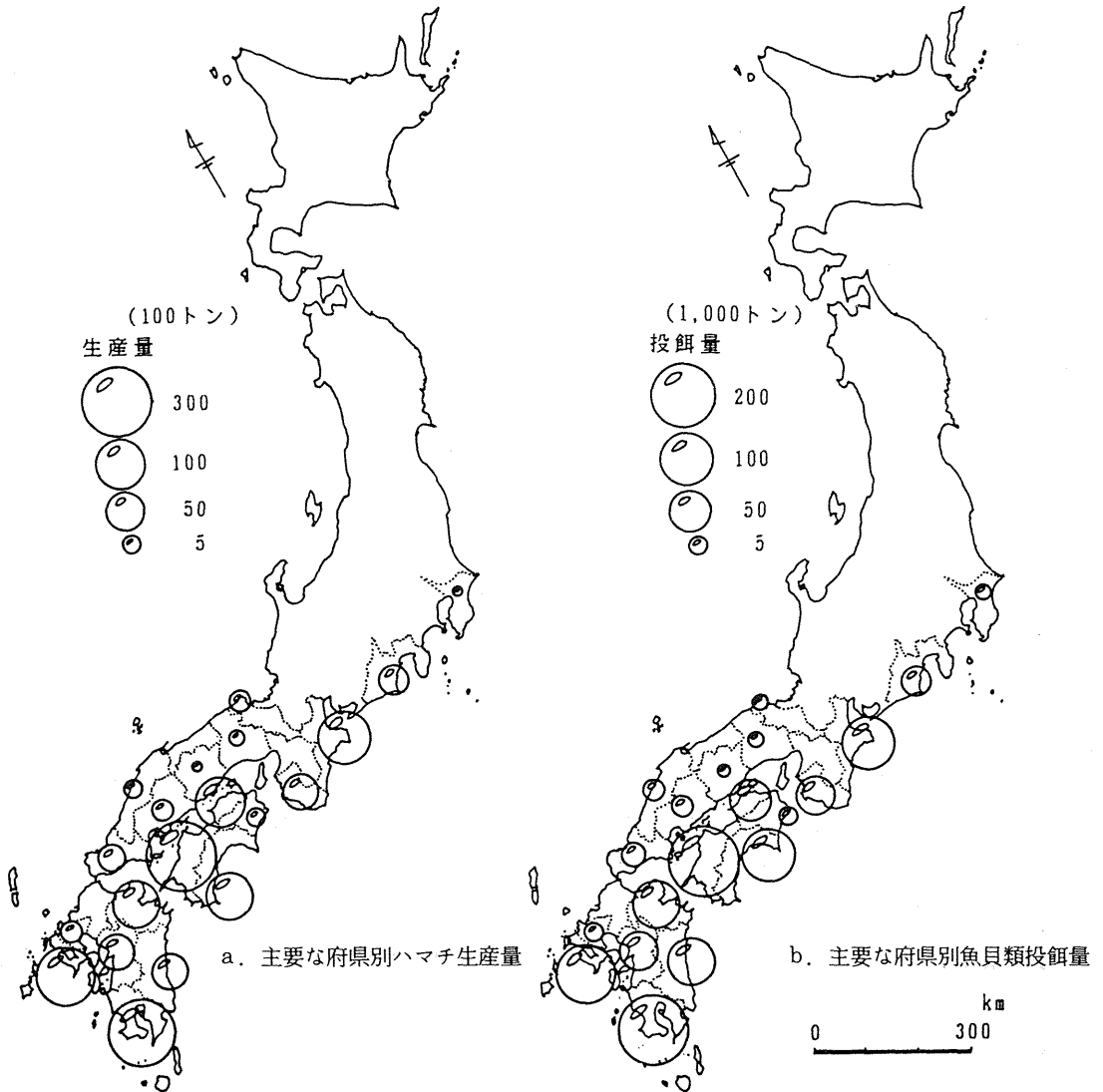
C社は、約1マントンのマイワシを出荷する水産物冷凍冷蔵業者である。出荷するマイワシの90%がハマチ養殖餌料用の冷凍マイワシである。出荷量の多い県は、愛媛県(30%)、大分県(28%)、鹿児島県(17%)である。九州地方と四国地方への出荷量は、ハマチ養殖魚餌料用冷凍マイワシの総出荷量の89%を占める。



第2図 銲子における冷凍マイワシの主要出荷先（1986年）（聞きとりから作成）

ハマチ養殖業者には小規模業者が多く、餌料の入手は養殖漁業協同組合か仲買人を通じてなされる。銚子で餌料用冷凍魚を出荷する業者とハマチ養殖業者との間に、他者が入るため、餌料用冷凍魚の実際の流通経路は把握し難い。

A社、B社、C社の出荷先を比較すると、出荷量の県別比率に差異はあるが、九州地方と四国地方が出荷量の大部分を占める出荷先である点は共通する。九州地方と四国地方は、日本におけるハマチ養殖業の集中地域であり、魚介類の餌料を大量に必要とする地域である（第3図）。1986年の統計に



第3図 日本における主要なハマチ養殖業地域（1986年）
（「漁業・養殖業生産統計年報」から作成）

よると、九州地方と四国地方におけるハマチ養殖業者は、日本のハマチ養殖業全体が必要とする魚介類餌料の83.5%を消費している。銚子の冷凍マイワシの最も必要な出荷先は、ハマチ養殖業の中心地域である九州地方と四国地方である。

2) 塩サバの出荷先

銚子における塩サバ生産量は、1986年においては4万1,015トンであった。この生産量は、日本全体の65%を占め、全市町村中、第1位の生産量であった。銚子に次ぐ生産量は、八戸の7,526トン、焼津の3,090トンであった。

銚子におけるサバ加工品の生産は、1960年頃に本格的に開始された。1960年は、マサバが銚子漁港へ大量に水揚げされ始めた年である。銚子における塩サバ生産は、1967年頃から本格的に始まった。

日本における塩サバの需要地は関西地方と九州地方が中心である。1985年頃から、関西および九州地方の消費卸売市場では、塩サバは入札ではなく相対で売買されるようになった。これにともなって、塩サバ製造業者が製品を出荷する前日に、消費卸売市場での塩サバの売り先が決まるようになった。これは、生産者のブランドがその製品の品質に応じて確立したためである。

第4図は、D社とE社における塩サバの出荷先を示している。D社とE社は、ともに銚子における代表的な塩サバ製造業者である。D社は、日本最大の塩サバ製造業者で、年間約1万トンの原料魚を加工して塩サバを生産している。D社の塩サバは、9割が全国各地の公設卸売市場へ出荷され、1割が全国の卸売問屋あるいは量販店へ直送される。D社による塩サバの出荷量は、九州地方が40%、山陽地方が10%、近畿地方が25%、東海地方が10%、関東・東山地方が5%、北海道が10%を占める。この塩サバの出荷先は全国的だが、関西以西の地方への出荷量が総出荷量の75%を占め、関東・東山地方への出荷量は少ない。D社の塩サバは、生産量が日本最大であると同時に、消費市場において最高の評価を与えられている。D社が大阪の消費市場へ塩サバの20%を出荷するのは、塩サバ消費の伝統的本場である関西において、最高の評価を常に維持するためである。

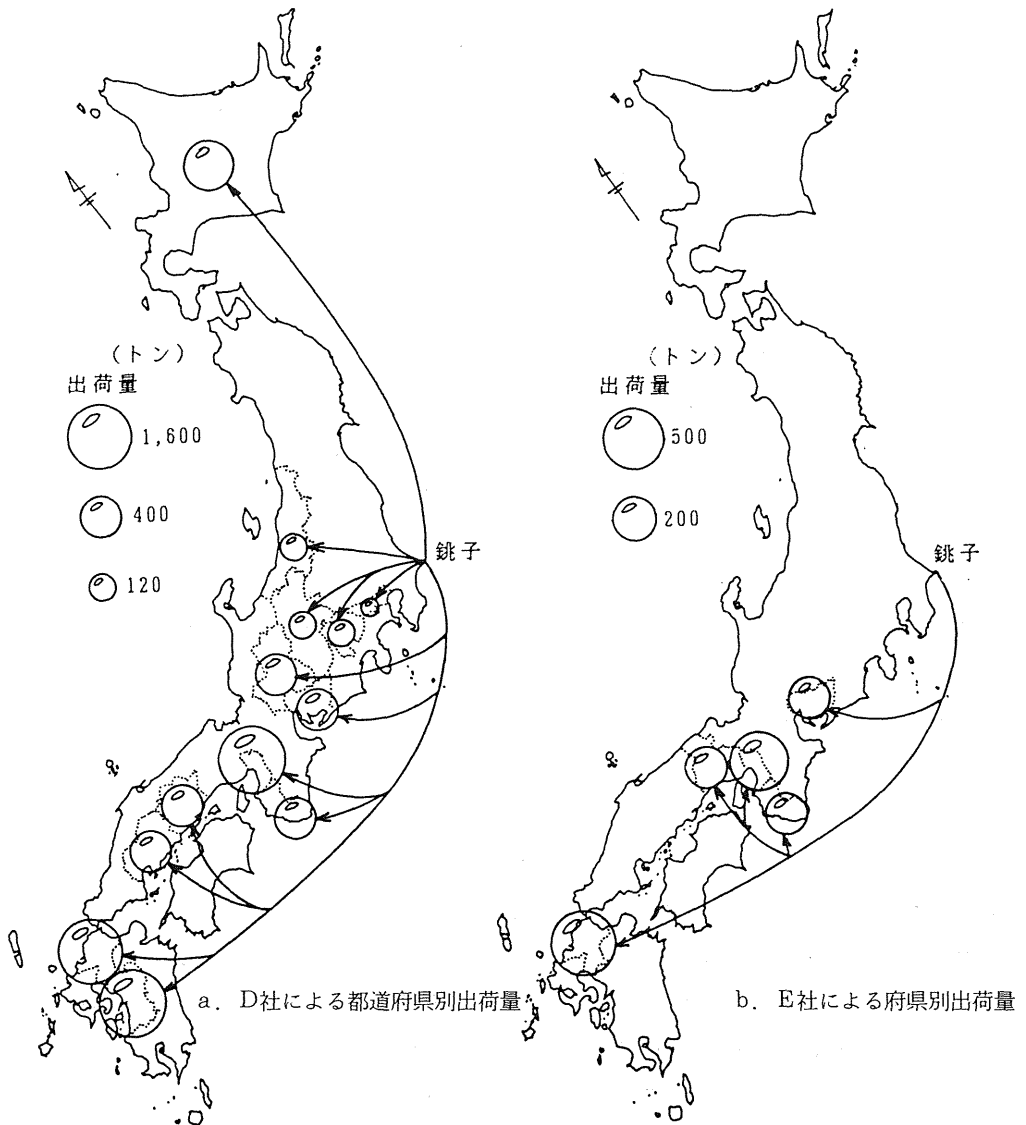
E社は、D社に準ずるが銚子で有数の塩サバ製造業者である。E社による塩サバは、九州地方へ4割、名阪神地方へ6割が出荷される。近畿地方以西への出荷量は、総出荷量の9割に及ぶ。E社はD社と同様、九州地方への出荷率が高い。D社とE社を除く銚子の他の塩サバ製造業者は、その生産量の70%を名阪神地方に出荷する。銚子の塩サバ出荷地は、日本における塩サバの主要な消費地に一致し、名古屋以西、特に近畿地方と九州地方を中心とする。

3) サンマ開干の出荷先

銚子におけるサンマ開干の生産量は、1986年においては2万3,333トンであった。この生産量は、日本の総生産量の55%を占め、全市町村中、第1位の生産量であった¹¹⁾。

銚子のサンマ開干は、出荷量の約6割が公設卸売市場へ仕向けられ、残りが卸問屋や量販店へ直送される。銚子のサンマ開干の出荷先は、一般に、関東・東山地方が出荷量の9割を占め、鮮魚サンマの出荷先にはほぼ一致するといわれる。

F社は、銚子では大手のサンマ開干製造業者である。F社のサンマ開干は、関東・東山地方へ7割が出荷される。残りは、東海地方と近畿地方へ出荷される。この出荷先の傾向は、一般の出荷先比率



第4図 銚子における塩サバの主要出荷先（1986年）（聞きとりから作成）

と少し異なるが、関東・東山地方が最大の消費市場である点は共通する。

G組合は、組合員32名による水産加工品の共同出荷と加工・出荷用資材の共同購入を行なっている。G組合による水産加工品の共同出荷量は、組合員による総出荷量の5割に相当する。G組合で共同出荷する水産加工品の7割はサンマ開干である。G組合による水産加工品の出荷金額は、東京都中央卸売市場の築地・足立・大森（大田）市場が69%を占め、横浜市中央卸売市場（本場と南部市場）と川崎市中央卸売市場（本場と南部市場）がそれぞれ11%と7%を占めた。公設卸売市場への出荷金

額は、全部でG組合の共同総出荷金額の86%にあたる。G組合の水産加工品の出荷先は、出荷金額からみると、関東地方が97%、東山地方が3%を占め、関東・東山地方に限られている。G組合の共同出荷によるサンマ干は、すなわち、関東・東山地方にのみ出荷される。関東・東山以外の地方へは、各業者が製品を個々に出荷している。

III-3 主要な水産加工品の原料魚集荷先

銚子から出荷される鮮魚は、すべてが銚子漁港に水揚げされた鮮魚である。しかし、銚子から出荷される水産加工品の原料魚は、必ずしも銚子漁港に水揚げされた魚ではない。

1) 原料魚集荷先

(1) 冷凍マイワシの原料魚

銚子における冷凍マイワシの原料魚は、原則として銚子漁港か隣接の波崎漁港から仕入れる。銚子漁港と波崎漁港におけるマイワシの水揚量が最近15年間程度に十分であれば、銚子の冷凍マイワシの原料魚供給は、実質的には地元調達率が100%に近い。銚子漁港と波崎漁港におけるマイワシの水揚げは季節的だが、冷凍冷蔵庫による保蔵が冷凍マイワシの周年出荷を可能にしている。銚子漁港と波崎漁港にマイワシが水揚げされず、冷凍冷蔵庫の冷凍マイワシの在庫がなくなった時、やむをえず、他漁港から銚子へマイワシを移入するか、他漁港からそのマイワシを銚子産として出荷先へ発送する。この場合のマイワシ供給地は、大津漁港、小名浜港、石巻漁港、女川漁港、久慈漁港、八戸漁港、沼津港が主である。

(2) 塩サバの原料魚

塩サバの原料魚は、1尾500グラム以上のサバである。銚子漁港に水揚げされたマサバで、塩サバの原料魚をすべて供給できたのは、塩サバが本格的に製造され始めた1967年頃だけであった。塩サバ製造業者は、需要の増大にあわせて増産するため、水産物冷凍冷蔵業者を通じて、銚子漁港以外の他漁港からもマサバを移入するようになった。他漁港とは、勝浦漁港（千葉県）、小名浜港、石巻漁港、女川漁港、気仙沼漁港、久慈漁港、八戸漁港、新潟港、境漁港、博多漁港、唐津漁港、松浦港（調川港）、長崎漁港、阿久根漁港、枕崎漁港などである。銚子における塩サバ原料魚の地元調達率は、銚子漁港におけるマサバの水揚量と組成によって変動する。

塩サバの原料魚としては、北部太平洋海区で秋から冬にかけて漁獲されるマサバが最適とされる。このマサバは、「寒サバ」と呼ばれ、魚肉に脂肪分が多くて美味と評価されている。同じ銚子漁港でも、初夏に水揚げされるマサバは、索餌回遊を始めた直後で、脂肪分が少なくて魚体がやせている。このマサバを塩サバにすると、「寒サバ」の塩サバより品質が劣る上に、製品の腹がへこんで見かけも良くない。「寒サバ」に次ぐ原料魚と評価されるのは、山陰沖で漁獲され、境漁港に水揚げされるマサバである。高品質の塩サバ生産を重視する製造業者は、国内産の原料魚には「寒サバ」のみを用いる。

銚子における塩サバ原料魚の一部は、国内での原料魚不足により、1987年頃から本格的に輸入されている。この輸入サバは、ノルウェー、スウェーデン、オランダ等の漁船が、8月中旬すぎから10月

にかけて北海で漁獲したサバである。このサバは、ノルウェーが主な輸出国であることから、「ノルウェーサバ」と呼ばれる。「ノルウェーサバ」は、魚肉に含まれる脂肪分が多く、惣菜用塩サバの原料魚として適している。ただし、「ノルウェーサバ」の脂肪分は「寒サバ」より多く、酢でその脂をしめきれないため、しめさば用の塩サバには不適とされる。現在では、「ノルウェーサバ」を原料魚とする塩サバは、大衆向け惣菜用塩サバとして消費市場で認められ、「寒サバ」を原料魚とする塩サバとは別の独自のブランドを獲得した。1989年現在、「ノルウェーサバ」は、銚子における塩サバ原料魚の少なくとも20～30%を占めると推定される。

本章第2節で事例に挙げたD社は、銚子漁港に水揚げされた「寒サバ」を自社工場で冷凍冷蔵し、これによって1989年においては塩サバ原料魚の3割を確保した。D社は、塩サバの原料魚の55%に「ノルウェーサバ」を使用し、残りの原料魚を銚子および三陸地方の冷凍冷蔵業者から購入する「寒サバ」でまかなった。E社は、1989年においては、原料魚の5割を国内産マサバに、5割を「ノルウェーサバ」に依存した。D社とE社の「ノルウェーサバ」への依存率の高さは、D社とE社が国内産マサバのうち、良質なマサバのみを塩サバの原料魚とするためである。

(3) サンマ開干の原料魚集荷先

銚子漁港は、サンマの大量水揚地としては最南端にある。サンマは8月から12月にかけて魚群を成し、千島列島東沖から銚子沖まで南下する。漁港に水揚げされるサンマは、魚群の南下とともに魚肉に含まれる脂肪分が少なくなり、大型魚が少なくなる。このため、銚子漁港に水揚げされるサンマは、銚子以北の漁港に水揚げされるサンマより脂肪分に富んだ大型魚が少ない。サンマ開干に適した原料魚は、脂肪分の多い大型魚である。銚子は日本最大のサンマ開干生産地であり、銚子漁港だけではサンマ開干の原料魚を十分に供給するのは無理である。1986年における銚子のサンマ開干原料魚は、地元銚子漁港から約3割が供給された、と推定される。

銚子におけるサンマ開干の原料魚供給地は、8月末から9月末にかけてサンマが水揚げされる漁港である。この条件を満たす漁港は、北海道東部から三陸地方、常磐地方、銚子にいたる地域に散在する。その主な漁港は、根室（花咲）港、厚岸漁港、釧路港、宮古漁港、釜石漁港、大船渡漁港、気仙沼漁港、女川漁港、石巻漁港、小名浜港、那珂湊漁港、銚子漁港である。銚子漁港以外から銚子へ移入されるサンマは、冷凍魚である。このように、銚子におけるサンマ開干生産が、銚子漁港を含む多くの漁港に原料魚を依存する状況は、生産の増大とともに恒常化し、1968～1972年の銚子漁港におけるサンマ水揚げの激減時には、韓国と台湾からの輸入も含め、生産に不可欠の体制となった。

2) 原料魚供給地と水産物加工地の分離

銚子における水産加工業は、元来、銚子漁港に水揚げされる大量の大衆魚を原料魚として主に発達してきた。銚子漁港に水揚げされる大衆魚は、季節的に集中して大量に水揚げされる。銚子の水産加工業者は水産物冷凍冷蔵工場を増設して、銚子漁港に水揚げされる大量の魚を無駄なく利用できるようにした。銚子の水産加工業者の生産量は、銚子漁港の水揚量増加とともに増大した。

銚子漁港における大衆魚の水揚げは、季節的であると同時に、年変動があって一定してはいない。これに対して、銚子の水産加工業者は、加工原料を周年確保し、生産量に応じて設備した工場と雇用

した労働力を周年稼働させ、製品をできるだけ周年出荷しようとする。銚子漁港が銚子の水産加工業者の原料魚需要をまかないきれなくなると、水産加工業者の需要に応じて、必要量の加工原料魚を鮮魚あるいは冷凍魚として銚子へ移入せざるをえない。この点において、銚子における水産加工地と原料魚供給地との分離が始まる。遠隔地からの魚の移入は、銚子における水産物冷凍冷蔵庫の集積と水産物冷蔵輸送技術の発達が可能にした。

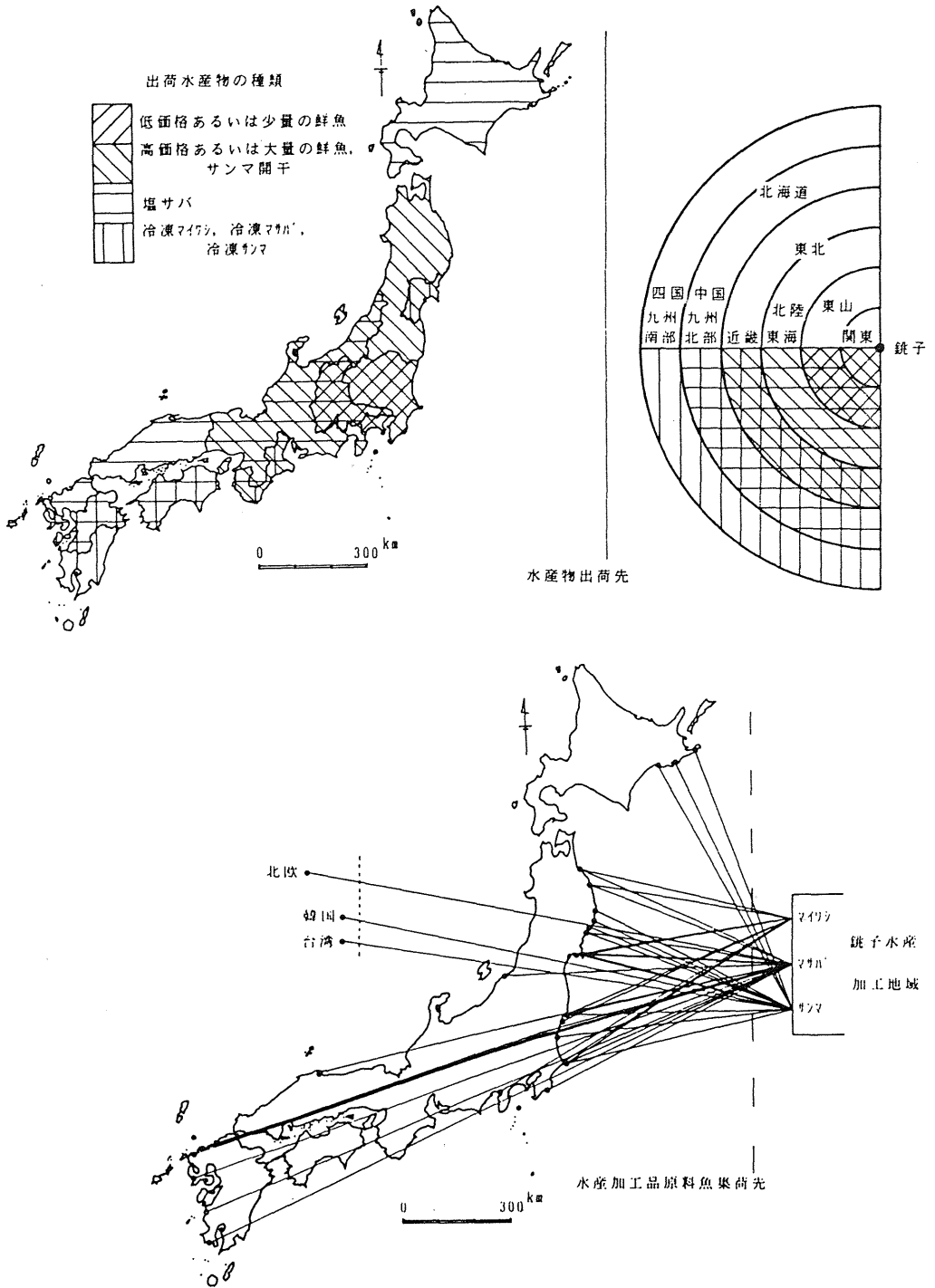
銚子における水産加工地域は、銚子漁港を原料魚の集荷先として、大量水揚げを基礎に発展してきた。現在の銚子における水産加工地域は、銚子漁港を含む複数の漁港における大衆魚の水揚げを存立基盤とし、銚子漁港における水揚げのみの影響を受けない。銚子においては、漁港水揚量の減少と水産物冷凍冷蔵工場を中心とする水産加工施設の集積により、原料魚供給地である漁港と水産加工地域の一体性が必然的に失われつつある。

IV 銚子における水産物の集出荷空間の性格－むすびにかえて－

銚子における水産物の集出荷空間は、銚子の水産物出荷空間と水産物集荷空間からなる。銚子の水産物出荷空間は、銚子とその鮮魚出荷先、水産加工品の出荷先からなる。銚子の水産物集荷空間は、銚子とその水産加工品の原料魚の供給地から構成される。

第5図は、銚子における水産物の集出荷空間を示している。銚子の水産物出荷先の範囲は、水産物の種類によって異なる。鮮魚マイワシあるいはカレイ類のように、低価格あるいは少量の鮮魚は、関東・東山地方に出荷先が限られる。カツオおよびマグロ類、あるいは鮮魚マサバおよび鮮魚サンマのように、高価格あるいは大量の鮮魚は、出荷先が銚子から近畿・東北地方にまで及ぶ。サンマ開干の出荷先の領域は、高価格あるいは大量の鮮魚の出荷先と同じである。塩蔵サバの出荷先は、関東を除き、銚子から北海道・中国・九州北部地方におよぶ。冷凍マイワシ、冷凍マサバ、冷凍サンマの出荷先は、近畿・東北地方の一部と四国・九州地方を主とする。以上から、銚子からの水産物の出荷領域は、銚子からの距離に対応して大量の水産物の出荷領域ほど遠隔地にあり、階層をなしていることがわかる。

銚子における水産加工品の原料魚供給地は、銚子漁港が第1である。銚子漁港だけで水産加工品の原料魚を供給できなくなると、他漁港からの水産物移入が必要になる。銚子におけるマイワシの供給地は、銚子以北の東日本太平洋側の漁港と東海地方の漁港である。マサバについては、千葉県勝浦および銚子以北の東日本太平洋側の漁港と日本海・東シナ海に面した漁港が銚子への供給地となる。マサバとならぶ塩サバの原料魚として、ノルウェーサバは国外の北ヨーロッパから銚子へ輸入される。サンマは、銚子以北の東日本および北海道の太平洋に面した漁港が銚子への主な供給地である。日本でサンマがほとんど漁獲されない時には、サンマが台湾や韓国から銚子へ輸入されることがあった。以上のように、銚子におけるマイワシ、マサバ、サンマの移入は、いずれも銚子以北の漁港を主な供給地に含んでいる。これは、銚子漁港と銚子以北の漁港に水揚げされる水産物の性質が類似し、銚子漁港に水揚げされる水産物の加工に慣れた銚子の水産加工業者が、銚子以北の漁港に水揚げされる水産物を原料魚として受け入れやすいためである。



第5図 銚子における水産物集出荷空間の構成

銚子における水産物の集出荷は、銚子漁港魚市場を起点とする集出荷経路を基本とする。銚子における水産物の集出荷空間は、銚子漁港に水揚げされる大量のマイワシ、マサバ、サンマの集出荷経路を中心に1つの閉じた系として発展してきた。しかし、銚子漁港が銚子における水産加工品の原料魚を十分に供給できなくなると、銚子における水産加工とその原料魚供給の地域的な一体性は崩れ、銚子における水産物の集出荷空間はより広域の系に発達した。すなわち、銚子における水産加工品の原料魚供給は他の漁港からの水産物移入にも依存し、銚子における水産物集出荷空間を銚子漁港と他の多漁港に基礎をおく重層的な空間とした。銚子における水産物の集出荷空間は、近代的漁業の関連空間が基本的に複数の漁港によって相互補完的に構成される空間であることを示唆している。

原稿を作成するにあたり、筑波大学地球科学系の山本正三教授をはじめとする先生がたには、終始御指導と御助言をいただきました。また、現地調査に際しては、銚子の数多くの方々には御世話になりました。ここに、感謝の意を表します。なお、本稿をまとめるにあたっては、平成2年度筑波大学学内プロジェクト特別助成研究(c)「日本における大量水揚漁港の基本類型と分布パターン」の研究費を使用しました。

注・参考文献

- 1) 藪内芳彦 (1960) : 漁港集積の経済空間秩序. 大阪市立大学人文研究, 11, 114-133.
- 2) Coull, J. R. (1972) : *The Fisheries of Europe*. G. Bell & Sons, Ltd., London, 153.
- 3) 田中豊治 (1982) : 『水産物流通の地理学的研究』大明堂, 241.
- 4) 前掲3), 5-6.
- 5) 青野壽郎 (1932・33) : 九十九里濱に於ける水産業の地理學的研究. 地学雑誌, 44-11の35-44および45-1の37-48.
田中啓爾 (1957) : 『塩および魚の移入路-鉄道開通以前の内陸交通-』古今書院, 317p.
山下豊治 (1957) : 以西トロール・機船底曳網漁業根拠地の比較考察. 広島大学史学研究, 67, 48-60.
楠原直樹 (1971) : 中小漁港の階層と流通機構五島列島福江島付近の例で. 東北地理, 23, 1-9.
田坂行男 (1979) : 焼津魚市場からみたマグロ流通構造の変化. 経済地理学年報, 25, 165-180.
池松正人・草川恒紀 (1988) : 静岡県の産地における水産物流通に関する研究Ⅱ-焼津市小川魚市場におけるサバ類の水揚げと出荷に関する一考察-. 東海大学海洋学部紀要, 26, 183-195.
- 6) 以下の報告は、消費卸売市場を中心とする水産物流通ではあるが、聞きとりをもとに、複数の漁港から一消費地への水産物の流入量を部分的に明らかにした。
篠原秀一 (1989) : 郡山市地方卸売市場における水産物流通と移入先. 筑波大学地球科学系地域調査報告, 11, 125-133.
- 7) 『銚子市漁業協同組合地方卸売市場水揚統計表』による。
- 8) 農林水産省統計情報部 (1987) : 『昭和61年水産物流通統計年報』農林統計協会, p315. による。
- 9) 農林水産省統計情報部 (1987) : 『昭和61年漁業・養殖業生産統計年報』農林統計協会, p171. による。
- 10) 農林水産省統計情報部 (1987) : 『昭和61年水産物流通統計年報』農林統計協会, p317. による。
- 11) 農林水産省統計情報部 (1987) : 『昭和61年水産物流通統計年報』農林統計協会, p316. による。

The Fish Distribution Space of Choshi

Shuichi SHINOHARA

The fish distribution space of Choshi consists of places to which marine products are shipped from Choshi and places at which marine products are gathered for shipment to Choshi. Places to which marine products are shipped from Choshi are shipment places of fresh fishes or processed marine products from Choshi. Places at which marine products are gathered for shipment to Choshi are places providing material fishes for processing at Choshi.

The shipment places of marine products from Choshi are different by kinds of fish. Cheap or little quantity of fresh fishes, which include fresh spotlined sardine and flat-fishes, are limitedly shipped to the Kanto-Tosan district. Expensive or a large quantity of fresh fishes, which include fresh skipjack, fresh tuna, fresh chub mackerel and fresh saury, are shipped to the area extended from the Kanto district to the Kinki and Tohoku districts. Salted split saury is shipped to the same area to which expensive or a large quantity of fresh fishes are shipped. Salted mackerel is shipped to the area extended over Hokkaido, Chugoku and the eastern Kyushu districts. Frozen spolined sardine, frozen chub mackerel and frozen saury are shipped to part of the Kinki district, part of the Tohoku district, the Shikoku and Kyushu districts. The shipment places of marine products from Choshi are located in the areas far from Choshi according to the shipment quantity of those.

The most important place providing material fishes for processing at Choshi is Choshi Fishing Port. When Choshi Fishing Port cannot provide enough material fishes for processing, fishes from places except for Choshi are also wanted. The places providing spotlined sardine to Choshi are Choshi Fishing Port, fishing ports on the Pacific coast of the eastern Japan situated in north of Choshi, and fishing ports of the Tokai district. The places providing chub mackerel to Choshi are Katsuura Fishing Port (Chiba Prefecture), Choshi Fishing Port, fishing ports on the Pacific coast of the eastern Japan situated in north of Choshi, and fishing ports faced to Japan Sea or East China Sea. In addition, 'Norway mackerel' is imported as material fish for salted mackerel from the northern Europe to Choshi. The main places providing saury to Choshi are fishing ports on the Pacific coast of the eastern Japan and Hokkaido, which are situated in north of Choshi. When saury in Japan was not enough for processing at Choshi, saury was imported from Korea or Taiwan to Choshi. As mentioned above, places providing spotlined sardine, chub mackerel and saury to Choshi always include fishing ports situated in north of Choshi as main places providing fishes to Choshi. This is because these fishes have similar features to fishes landed at Choshi Fishing Port and are familiar to fish processers in Choshi as well as fishes landed at Choshi.

The shipment areas of marine products from Choshi are different by kinds of fish. The supply of material fishes for processing at Choshi depends on not only Choshi Fishing Port but also the other fishing ports. Because of this, the fish distribution space of Choshi are complicated space based on many fishing ports including Choshi Fishing Port.