

## スケトウダラ日本海北部 4. 地域の持続性

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2025-03-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 玉置, 泰司, 若松, 宏樹, 宮田, 勉, 神山, 龍太郎, 棧敷, 孝浩, 三木, 奈都子, 三谷, 卓美, 半沢, 祐大, 山下, 夕帆, 渡邊, りよ メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2013853">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2013853</a>

## 4. 地域の持続性

### 概要

#### 漁業生産の状況(4.1)

日本海北部系群のスケトウダラは、稚内市及び後志総合振興局管内の沖合底びき網漁業 1 そうびき(以下、沖底)と、後志総合振興局管内の刺網漁業(以下、刺網)で大部分が獲られている。漁業収入はやや低位で推移していた(4.1.1.1 2点)。収益率と漁業関係資産のトレンドについては、全国平均値の会社経営体のデータを用いた結果、4.1.1.2は4点とやや高く、4.1.1.3は2点とやや低かった。経営の安定性については、収入の安定性、漁獲量の安定性ともに2点とやや低かった。漁業者組織の財政状況は5点であった。操業の安全性は4点と高かった。地域雇用への貢献は高いと判断された(4.1.3.2 5点)。労働条件の公平性については、漁業で特段の問題はなかった(4.1.3.3 3点)。

#### 加工・流通の状況(4.2)

買受人は各市場とも取扱数量の多寡に応じた人数となっており、セリ取引、入札取引による競争原理は概ね働いている(4.2.1.1 5点)。取引の公平性は確保されている(4.2.1.2 5点)。関税は冷凍は基本が10%であるが、各種の優遇措置を設けている(4.2.1.3 3点)。卸売市場整備計画により衛生管理が徹底されている(4.2.2.1 5点)。仕向けは加工用である(4.2.2.2 3点)。労働条件の公平性も特段の問題はなかった(4.2.3.3 3点)。以上より、本地域の加工流通業の持続性は概ね高いと評価できる。

#### 地域の状況(4.3)

先進技術導入と普及指導活動は行われており(4.3.1.2 5点)、物流システムは整っていた(4.3.1.3 5点)。地域の住みやすさは全体平均で3点であった(4.3.2.1)。水産業関係者の所得水準はやや高い(4.3.2.2 4点)。漁具漁法及び加工流通技術における地域文化の継続性は高い(4.3.3.1及び4.3.3.2 5点)。

### 評価範囲

#### ① 評価対象漁業の特定

沖底(稚内市、後志振興局)、その他刺網(後志振興局)

#### ② 評価対象都道府県の特定

北海道(後志振興局、稚内市)

③ 評価対象漁業に関する情報の集約と記述

評価対象都道府県における水産業並びに関連産業について、以下の情報や、その他後述する必要な情報を集約する。

- 1) 漁業種類、制限等に関する基礎情報
- 2) 過去 11 年分の年別水揚げ量、水揚げ額
- 3) 漁業関係資産
- 4) 資本収益率
- 5) 水産業関係者の地域平均と比較した年収
- 6) 地域の住みやすさ

## 4.1 漁業生産の状況

### 4.1.1 漁業関係資産

#### 4.1.1.1 漁業収入のトレンド

漁業収入の傾向として、4.1.2.1 で算出したスケトウダラ漁獲金額データを利用した。過去9年のうち上位3年間の各漁業による漁獲金額の平均と参照期間のうち直近年(2015年)の漁獲金額の比率を算出したところ、沖底(宗谷):0.72(3点)、沖底(後志):0.14(1点)、その他刺網(後志):0.70(2点)となった。これらを2018年漁獲量で重みづけした加重平均を行い漁業種類別の得点を算出すると、沖底:2点、その他刺網:2点となった。さらに、これらを2018年漁獲量で重みづけした加重平均から、2点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
50%未満	50-70%	70-85%	85-95%	95%を超える

#### 4.1.1.2 収益率のトレンド

漁業経営調査報告には漁業種類別かつ都道府県別のデータはないため、漁業種類別のデータを用いて分析を実施する。北海道の沖底漁船は100~200トンなので、漁業経営調査の会社経営体統計の沖底100~200トン階層の収益率のトレンド-14%より1点となる。刺網については、漁業経営調査の個人経営体統計の刺網3~5トン、5~10トン、10~20トンの各漁船トン数階層の収益率のトレンドはそれぞれ63%、135%、121%でいずれも5点となる。2つの漁業の漁獲量で加重平均した結果、総合配点は4点となる。

1点	2点	3点	4点	5点
0.1未満	0.1-0.13	0.13-0.2	0.2-0.4	0.4以上

#### 4.1.1.3 漁業関係資産のトレンド

漁業経営調査報告には漁業種類別かつ都道府県別のデータはないため、漁業種類別のデータを用いて分析を実施する。北海道の沖底漁船は100~200トンなので、漁業経営調査の会社経営体統計の沖底100~200トン階層の漁業関係資産のトレンド58%より2点となる。刺網については、漁業経営調査の個人経営体統計の刺網3~5トン、5~10トン、10~20トンの各漁船トン数階層の漁業関係資産のトレンドはそれぞれ59%で2点、49%で1点、73%で3点なので、平均して2点となる。2つの漁業の漁獲量で加重平均した結果、総合配点は2点となる。

1点	2点	3点	4点	5点
50%未満	50-70%	70-85%	85-95%	95%を超える

## 4.1.2 経営の安定性

### 4.1.2.1 収入の安定性

漁業種類ごとの漁獲金額が公表されていないことから、漁業・養殖業生産統計(農林水産省 2020a)より、各振興局管内のスケトウダラ総漁獲量に占める評価対象漁業種類による漁獲量の割合を年別で算出し、これを北海道水産現勢(北海道水産林務部 2019)に記載されている各振興局の魚種別漁業生産額に乗じることにより、振興局別漁業種類別のスケトウダラ漁獲金額を求めた。最近9年間(2006～2015年、ただし2010年はデータが入手できなかったため除く)の同漁業におけるスケトウダラ漁獲金額の安定性を評価した。同漁業における9年間の平均漁獲金額とその標準偏差の比率を求めたところ、沖底(宗谷):0.55(2点)、沖底(後志):0.72(2点)、その他刺網(後志):0.35(3点)となった。これらを2018年漁獲量で重みづけした加重平均を行い漁業種類別の得点を算出すると、沖底:2点、その他刺網:3点となった。これらから2018年漁獲量で重みづけした加重平均を算出し、2点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
1以上	0.40-1	0.22-0.40	0.15-0.22	0.15未満

### 4.1.2.2 漁獲量の安定性

4.1.2.1と同様、農林水産省の漁業・養殖業生産統計を参照し、最近9年間(2006～2015年、ただし2010年はデータが入手できなかったため除く)の関係県の各漁業のスケトウダラ漁獲量の安定性を評価した。各漁業について9年間の平均漁獲量とその標準偏差の比率を求めたところ、沖底(宗谷):0.53(2点)、沖底(後志):0.62(2点)、その他刺網(後志):0.28(3点)となった。これらを2018年漁獲量で重みづけした加重平均を行い漁業種類別の得点を算出すると、沖底:2点、その他刺網:3点となった。これらから2018年漁獲量で重みづけした加重平均を算出し、2点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
1以上	0.40-1	0.22-0.40	0.15-0.22	0.15未満

### 4.1.2.3 漁業者団体の財政状況

北海道の沖底の経営体は、各地・各種の漁業協同組合に所属したうえで、北海道機船漁業協同組合連合会に所属しており、また当該連合会は全国底曳網漁業連合会に所属している。北海道機船漁業協同組合連合会の収支報告は見当たらなかったが、全国底曳網漁業連合会の経常利益は黒字であった(全国底曳網漁業連合会 2019)。その他刺網の経

営体は、主に沿海漁協に所属している。北海道の沿海漁協の経常利益(都道府県単位)は黒字であった(農林水産省 2020b)。以上より 5 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
経常収支は赤字となっているか、または情報は得られないため判断ができない	.	経常収支はほぼ均衡している	.	経常利益が黒字になっている

### 4.1.3 就労状況

#### 4.1.3.1 操業の安全性

2019 年の北海道の水産業における労働災害及び船舶事故による死亡者数のうち、評価対象漁業における事故であることが特定されたか、もしくは、評価対象漁業である可能性を否定できない死亡者数は、1 人であった(厚生労働省北海道労働局 2020, 運輸安全委員会 2020)。海面漁業従事者数は、利用可能な最新のデータ(2018 年)では、後志及び宗谷の 2 振興局管内で 3,782 人であった(農林水産省 2020c)。したがって、1,000 人当たり年間死亡者数は、0.264 人となる。評価対象の点数は、4 点となる。

1点	2点	3点	4点	5点
1,000人漁期当たりの死亡事故1.0人を超える	0.75-1.0人	0.5-0.75人	0.25-0.5人	1,000人漁期当たりの死亡事故0.25人未満

#### 4.1.3.2 地域雇用への貢献

水産業協同組合は当該漁業の所在地に住所を構えなければならないことを法的に定義づけられており(水産業協同組合法第 1 章第 5 条)、またその組合員も当該地域に居住する必要がある(同法第 2 章第 18 条)。そして漁業生産組合で構成される連合会も当該地区内に住居を構える必要がある(同法第 4 章第 88 条)。法務省ほか(2017)によれば、技能実習制度を活用した外国人労働者についても、船上において漁業を行う場合、その人数は実習生を除く乗組員の人数を超えてはならないと定められている。北海道北部には、稚内や小樽を始めとする全国有数の漁業基地が存在しており、同地区でスケトウダラを漁獲する沖底では、漁業構造改革総合対策事業(もうかる漁業)等を通じた漁業経営改善が試みられている。漁業経営の改善が進むことで、後継者・乗組員の担い手が育成され、稚内地域の基幹産業である水産加工関連産業の持続的発展が期待できる。以上のことから、評価対象漁業は地域雇用に貢献しているものと判断し、5 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
事実上いない	5-35%	35-70%	70-95%	95-100%

#### 4.1.3.3 労働条件の公平性

労働基準関係法令違反により 2020 年 2 月 29 日現在で公表されている北海道の送検事案の件数は 0 件であった(セルフキャリアデザイン協会 2020)。スケトウダラ漁業における労働条件の公平性は比較的高いと考えられる。以上より 3 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
一部被雇用者のみ待遇が極端に悪い、あるいは、問題が報告されている	.	能力給、歩合制を除き、被雇用者によって待遇が極端には変わらず、問題も報告されていない	.	待遇が公平である

## 4.2 加工・流通の状況

### 4.2.1 市場の価格形成

ここでは各水揚げ港(産地市場)での価格形成の状況を評価する。

#### 4.2.1.1 買受人の数

北海道には 90 か所の魚市場がある。このうち、年間取扱量が 1 万トン以上の市場が 42 市場あり、全体の約 47%を占めている。一方、年間取扱量が 1,000 トン未満の市場は 15 市場あり、全体の 17%を占めるにとどまる。買受人数に着目すると、50 人以上登録されている市場が 23 市場、20~50 人未満の登録が 43 市場、10~20 人未満の登録が 17 市場ある(農林水産省 2020d)。一方 10 人未満の小規模市場は 7 市場にとどまる。セリ取引、入札取引において競争の原理は働いており、公正な価格形成が行われていると考えられることから、5 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
利用できる情報はない	.	少数の買受人が存在する	.	多数の買受人が存在する

#### 4.2.1.2 市場情報の入手可能性

2020 年 6 月 21 日に改正された卸売市場法が施行された。この第 4 条第 5 項により、業務規程により定められている遵守事項として、取扱品目その他売買取引の条件を公表することとされ、また、卸売りの数量及び価格その他の売買取引の結果等を定期的に公表することとされた。また、従来規定されていた、「各都道府県卸売市場整備計画」に係る法の委任規定が削除されたことから、これまで各都道府県が作成していた卸売市場整備計画を廃止する動きもあるが、これまで整備計画で定められていた事項は引き続き守られていくと考えられる。北海道が作成している卸売市場整備計画では、施設の整備、

安全性確保、人の確保等と並んで、取引の公平性・競争性の確保が記載されている。水揚げ情報、入荷情報、セリ・入札の開始時間、売り場情報については公の場に掲示されるとともに、買受人の事務所に電話・ファックス等を使って連絡されるなど、市場情報は買受人に公平に伝達されている(北海道 2016)。これによりセリ取引、入札取引において競争の原理が働き、公正な価格形成が行われている。以上より 5 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
利用できる情報はない	.	信頼できる価格と量の情報が、次の市場が開く前に明らかになり利用できる	.	正確な価格と量の情報を随時利用できる

#### 4.2.1.3 貿易の機会

2020 年 4 月 1 日時点でのスケトウダラの実効輸入関税率は基本 10%であるが、WTO 協定を締結しているものに対しては 6%(卵及びすり身)となっており、また TPP11 あるいは経済連携協定を結んでいる国は無税(卵・すり身)もしくは優遇された関税率(4～8.8%)となっている(日本税関 2020)。以上より 3 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
貿易の機会を与えられていない	.	何らかの規制により公正な競争になっていない	.	実質、世界的な競争市場に規制なく参入することが出来る

#### 4.2.2 付加価値の創出

加工流通業により、水揚げされた漁獲物の付加価値が創出される状況を評価する。

##### 4.2.2.1 衛生管理

北海道では、5 年に一度改定される卸売市場整備計画に則り、産地卸売市場及び小規模市場の衛生状態は、北海道及び市町村が定める衛生基準に照らして管理されている(北海道 2016)。また、食品の安全性を確保するための自主的管理認証制度「北海道 HACCP 自主衛生管理認証」や「道産食品独自認証制度(きらりつぶ)」を制定している(北海道 2020a, b)。札幌市では、「札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろ HACCP)」や「札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度」を制定し、衛生管理の徹底を図っている(札幌市 2016, 2020)。北海道・市町村の衛生基準に基づく衛生管理が徹底されていることから、5 点を配点する。なお、2018 年 6 月 13 日に食品衛生法等の一部が改正され、すべての食品等事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理に取り組むこととなったため、今後、自主的管理認証制度についての取扱いが変更される場合もあると思われる。

1点	2点	3点	4点	5点
衛生管理が不十分で問題を頻繁に起こしている	.	日本の衛生管理基準を満たしている	.	高度な衛生管理を行っている

#### 4.2.2.2 利用形態

卵巣は塩漬けにして「タラコ」や「明太子」に利用され、身は主に練りもの製品の原料となるすり身に加工されている(北海道 2018)。また、稚内、枝幸、小樽の漁港(産地市場)に水揚げされた産地平均価格は 55 円/kg であった(農林水産省 2018)。卵巣は中～高級加工原料と位置づけられるが、ラウンド(卵巣も含む全体)の価格は安く、大衆加工原料として位置づけられると考えられることから、3 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
魚粉/動物用餌/餌料	.	中級消費(冷凍、大衆加工品)	.	高級消費(活魚、鮮魚、高級加工品)

#### 4.2.3 就労状況

##### 4.2.3.1 労働の安全性

平成 30(2018)年の北海道の水産食料品製造業における労働災害による死傷者数は 196 人であった(厚生労働省 2019b)。北海道の水産関連の食料品製造業従事者数は、利用可能な最新のデータ(平成 30 年)では 25,588 人であった(経済産業省 2019)。したがって、1,000 人当たり年間死傷数は 7.66 人となる。以上より 1 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
1,000人年当たりの死傷者7人を超える	7人未満6人以上	6人未満4人以上	4人未満3人以上	1,000人年当たりの死傷者3人未満

##### 4.2.3.2 地域雇用への貢献

2018 年漁業センサスによれば、北海道稚内市と後志総合振興局における水産加工会社数 137 は、全国平均 155 の約 88%であった(農林水産省 2020e)。この数字は全都道府県の加工会社数の平均に近く、流通加工業が地域経済の活性化に貢献しているといえる。以上より 3 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
0.3未満	0.3以上0.5未満	0.5以上1未満	1以上2未満	2以上

#### 4.2.3.3 労働条件の公平性

労働基準関係法令違反により 2020 年 2 月 29 日現在で公表されている北海道の送検事案の件数は 0 件であった(セルフキャリアデザイン協会 2020)。スケトウダラに関わる加工・流通業における労働条件の公平性は比較的高いと考えられ、3 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
一部被雇用者のみ待遇が極端に悪い、あるいは、問題が報告されている	.	能力給、歩合制を除き、被雇用者によって待遇が極端には変わらず、問題も報告されていない	.	待遇が公平である

### 4.3 地域の状況

#### 4.3.1 水産インフラストラクチャ

##### 4.3.1.1 製氷施設、冷凍・冷蔵施設の整備状況

スケトウダラ日本海北部系群を漁獲する北海道内の市町村における冷凍・冷蔵倉庫数は 110 工場あり、冷蔵能力は 242.627 トン(冷蔵能力を有する 1 工場当たり 2,206 トン)、1 日当たり凍結能力 3,705 トン、冷凍能力を有する 1 工場当たり 1 日当たり凍結能力 33.7 トンである(農林水産省 2020e)。好不漁によって地域間の需給アンバランスが発生することもあるが、商行為を通じて地域間の調整は取れている。地域内における冷凍・冷蔵能力は水揚げ量に対する必要量を満たしていると考えられることから、5 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
氷の量は非常に制限される	氷は利用できるが、供給量は限られ、しばしば再利用されるか、溶けかけた状態で使用される	氷は限られた形と量で利用でき、最も高価な漁獲物のみ供給する	氷は、いろいろな形で利用でき、氷が必要なすべての魚に対して新鮮な氷で覆う量を供給する能力がある	漁港において氷がいろいろな形で利用でき、冷凍設備も整備されている。

##### 4.3.1.2 先進技術導入と普及指導活動

稚内機船地区地域水産業再生委員会では、沖底において底魚資源管理支援システムを活用し、船速と水揚げとのバランスを取り入れた収益性を図る操業に取り組んでいる(北海道立総合研究機構稚内水産試験場 2018, 稚内機船地区地域水産業再生委員会 2019)。小樽機船地区水産業再生委員会では、沖底において漁業用資材の共有化、荷揚げ作業の共同化、陸上設備の網修理工場 3 箇所を 1 箇所へ集約化、また回収可能なりサイクルボックス導入による箱代の削減等、漁業経費の削減に取り組んでいる(小樽機船地

域水産業再生委員会 2019)。小樽地区地域水産業再生委員会では、省エネ型エンジンや省エネ型船外機等の活用による漁業用燃料経費の削減に取り組んでいる(小樽地区地域水産業再生委員会 2019)。以上のように、積極的な先進技術導入と普及活動が行われており、5点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
普及指導活動が行われていない	.	普及指導活動が部分的にしか行われていない	.	普及指導活動が行われ、最新の技術が採用されている

#### 4.3.1.3 物流システム

Google Map により北海道日本海沿岸でスケトウダラを主に水揚げしている漁港から地方、中央卸売市場、貿易港、空港等の地点までかかる時間を検索すると、幹線道路を使えば複数の主要漁港から中央卸売市場への所要時間は遅くとも2時間半前後であり、ほとんどの漁港から地方卸売市場までは1時間前後で到着できる。また空港、貿易港までも遅くとも2時間以内に到着可能であり、経営戦略として自ら貿易の選択肢を選ぶことも可能である。以上より5点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
主要物流ハブへのアクセスがない	.	貿易港、空港のいずれかが近くにある、もしくはそこへ至る高速道路が近くにある	.	貿易港、空港のいずれもが近くにある、もしくはそこへ至る高速道路が近くにある

### 4.3.2 生活環境

#### 4.3.2.1 地域の住みやすさ

地域の住みやすさの指標となる、「住みよさランキング」(東洋経済新報社 2019)による住みよさ偏差値のスケトウダラ日本海北部系群を漁獲する評価対象沿海市の平均値を用いて評価した。関連する市の平均値は、以上より3点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
「住みよさランキング」総合評価偏差値が47以下	「住みよさランキング」総合評価偏差値が47-49	「住みよさランキング」総合評価偏差値が49-51	「住みよさランキング」総合評価偏差値が51-53	「住みよさランキング」総合評価偏差値が53以上

#### 4.3.2.2 水産業関係者の所得水準

北海道の平均値による所得水準は、持代(歩)数1.0の従業員1人あたり月給が、沖底

で 604,346 円、その他刺網で 427,414 円であった(国土交通省 2019)。これに対して、北海道の企業規模 10～99 人の男性平均値月給 337,500 円(厚生労働省 2019a)と比較すると、沖底、その他刺網とも 4 点となる。また国税庁の 2018 年度「民間給与実態統計調査結果」第 7 表企業規模別及び給与階級別の給与所得者数・給与額(役員)によると、全国の資本金 2,000 万円未満の企業役員の平均月給与額は 504,167 円となっており、船員労働統計では全国平均の沖底役員の持代(歩)数は 1.32 となっているため月給は 797,737 円(5 点)、その他刺網は全国平均(実際には北海道と千葉県の平均)の漁業役員の持ち代数は 1.72 となっているため月給は 735,152 円(4 点)となる(国税庁 2019)。以上により沖底は 5 点、その他刺網 4 点となり、漁業種類ごとの評点を漁業種類ごとの漁獲量で加重平均して、総合配点 4 点となる。

1点	2点	3点	4点	5点
所得が地域平均の半分未満	所得が地域平均の50-90%	所得が地域平均の上下10%以内	所得が地域平均を10-50%超える	所得が地域平均を50%以上超える

### 4.3.3 地域文化の継承

#### 4.3.3.1 漁具漁法における地域文化の継続性

北海道のスケトウダラ漁業は、岩内や檜山海域におけるはえ縄漁業で 1900 年ごろから始まり(辻 1978)、1910 年ごろから利尻・礼文島等でもはえ縄や刺網による漁獲が始まった(志田 2003)。機船底びき網漁業は 1920 年代から 1930 年代にかけてスケトウダラを漁獲対象とするようになり(志田 2003)、1960 年代の冷凍すり身化技術の開発により需要が拡大され漁獲量は急激に増大した(北海道機船漁業協同組合連合会 1971)。

現在も北海道日本海側での漁獲は、沿岸では産卵期のはえ縄や刺網、北部の沖合では索餌期を含めた沖底によるものである(志田 2003)。また資源管理協定やスケトウダラ日本海北部系群資源回復計画漁業者協議会等により関係漁業者間で未成魚保護を目的とする漁場移動等を定めるなど(北海道水産林務部水産局漁業管理課・北海道立総合研究機構水産研究本部 2020)、漁業を継続させるための取り組みが行われている。これらの経緯は、伝統的な漁具漁法を継承しつつ発展してきた地域の漁業を示しており、5 点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
漁具・漁法に地域の特徴はない	.	地域に特徴的な、あるいは伝統的な漁具・漁法は既に消滅したが、復活保存の努力がされている	.	地域に特徴的な、あるいは伝統的な漁具・漁法により漁業がおこなわれている

#### 4.3.3.2 加工流通技術における地域文化の継続性

北海道等の産地では、「甘味が強く、ルイベでも煮つけてもマダラより旨い」の声もあり、評価が高い。ちゃんちゃん焼きや、大根・里芋等と一緒に薄い醤油味で煮つけて食べる(井田ほか 2004)。郷土料理の三平汁にも入れるが、檜山地方には、塩で味付けしたスケトウダラを使う「塩三平」がある(農林水産省 2020h)。一般的には、身と精巢(白子)はマダラよりも味が落ちるといわれ、値段も安い。新鮮なものは刺身でも美味だが、寄生虫がいることがあるのでルイベにする。ルイベは、アイヌ語の“溶ける”を意味する「ル」と“食料”を意味する“イペ”を合わせた「ルイペ」が語源といわれているが(農林水産省 2020f)、萩中(1992)によれば、「アイヌは昭和初期ともなると、まつり等の行事のほかは、ほとんど和人と変わらない食生活を送っていて、アイヌの特色を生かした食文化を記録するのは難しい」とあり、純粋な形での調理加工や文化の継承はほとんど残されていないのではないかと考えられる。

秋田県では、スケトウダラは比較的安く手に入れやすかったので貝焼き(かやき)にしてよく食べられていた(三浦 1986)。貝焼きとは昔ホタテの貝殻を鍋のように使ったことからこのように呼ばれるが、現在では「かやき」という名の方が一般的であり、地元ではこの郷土料理を改めて見直そうという動きもある(高橋 2019)。地域色の強いものとしては、男鹿地方のハタハタの魚醤を使って野菜と一緒に煮る「すけとうだらのしょつつる貝焼き」がある(井田ほか 2004)。

雄の精巢は白子料理として、多くは吸い物や味噌汁、鍋物に入れて食べられている。北海道では、タラの白子のことを「たち」と呼び、マダラの白子を「真だち」、スケトウダラの白子を「すけだち」と呼び区別する。白子を丸ごと入れた味噌汁が「たちの味噌汁」で、北海道では冬の定番料理となっている。スケトウダラの白子である「すけだち」は晩秋ごろからスーパーマーケット等の店頭に並び、手ごろな価格で手に入れることができる(農林水産省 2020g)。青森ではタツ、秋田・山形ではダダミと呼ばれ、長く親しまれている。珍しいものとして、北海道岩内町には冬季限定の特産品としてスケトウダラの精巢から作られた「たちかまぼこ」がある(岩内町 2020)。「たちかまぼこ」は昭和の初め頃までは各家庭で作られていた(畑井 1986, 矢島 1986)。

保存食の素干し品としては、冬季に凍結と解凍を繰り返して乾燥する「凍干丸スケトウダラ」、塩干品として北海道釧路が発祥の地といわれる「すきみスケトウダラ」等がある(志田 2003)。日本では17世紀に乾燥品は食べられていたが、1925年に朝鮮の凍干技術を岩内で導入し、生鮮スケトウダラを冬季間に屋外で凍干したものを明太と称して朝鮮に輸出していた(芳賀 1998)。山形では特にぶつ切りにして干したものを「ぼうだら」と呼び、鮮魚が手に入りにくい時代は貴重なご馳走であった。「ぼうだら」は一晩かけ

て戻し、ゆっくり時間をかけて甘辛く煮ていく手間暇のかかる料理だが、正月や祝い事、祭りの料理として古くから伝わっている(山形市商工観光部山形ブランド推進課 2020)。高垣・四釜(1988)によれば「晴れ食や行事食にいつもごちそうとして膳に上る。多くの人が、必ず使わねばならないものと思っている。」とあり、山形県の代表的な郷土料理の一つであった。

スケトウダラの加工利用法はいくつかあるが、1960年に北海道立水産試験場が開発した冷凍すり身化技術は、鮮度低下が速く冷凍すると肉質が変化する冷凍変成をほぼ完全に解決し、練り製品原料としての利用の道を開いた。この技術により大量処理が可能となり漁獲量も飛躍的に増大した(飯田 1998a, 志田 2003)。現在では、主にすり身に加工されて、カニ風味かまぼこやソーセージ等の練製品の原料として広く利用されており、スケトウダラのすり身は海外でも<surimi>と呼ばれる(河野ほか 1999)。一方で古典的な手法も残っており、1899年に吉田音吉と料理人・川崎弥助が共同して開業した岩内町の蒲鉾店は、その後7、8軒に増え、1919年に古館栄助が動力を使用して生すり身を蒸し焼きにした角焼を大量製造するに至った。1920年には、全業者が動力を据付け、1922年最盛を極めたが、その後不振となり1930年以後、6軒となっている(岩内町 2011b)。

卵巣を塩漬けにした<タラコ>は、マダラが不漁の際にスケトウダラが漁獲された際に、橙黄色をした卵巣の食品化が試みられたことで、大正時代ごろから市場に出回るようになった。しかし、鮮度が落ちてくると色がくすんだ桃色になってしまうため、大正末期に岩内町で赤く着色された食用色素を加えて紅色に着色することが考案され、<紅葉子>または<旭子>の商品名で出荷されるようになり、現在の製品とほぼ同様の形態となったといわれている(飯田 1998b)。博多名産の<辛子明太子>は、トウガラシをベースにした味付け液に漬け込んだもので、スケトウダラを朝鮮語で<ミョンテ=メンタイ>と呼ぶところからこの名がある(河野ほか 1999)。ほかの加工品としては、魚粉にして飼料にしたり(河野ほか 1999)、肝臓は魚油に使われている(志田 2003)。記録をたどれる期間はそれほど長くないものの、以上の経緯は伝統的な加工調理法を継承しつつ発展してきたことを示しており、5点を配点する。

1点	2点	3点	4点	5点
加工流通技術で地域に特徴的な、または伝統的なものはない		地域に特徴的な、あるいは伝統的な加工流通技術は既に消滅したが、復活保存の努力がされている		特徴的な、あるいは伝統的な加工流通がおこなわれている地域が複数ある

## 引用文献

- 芳賀みずえ (1998) おいしさを秘めた干しダラ, おさかなセミナーくしろ' 98 スケトウダラを知ろう <http://hnf.fra.affrc.go.jp/event/osakana/1998suketou/1998suketou-panfu.pdf>, 2020年4月24日閲覧
- 畑井朝子 (1986) 道南松前の食, 「日本の食生活全集① 聞き書 北海道の食事」, 農山漁村文化協会, p.170, 171
- 北海道 (2016) 第10次北海道卸売市場整備計画  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/file.jsp?id=974332> (2016年12月)
- 北海道 (2018) スケトウダラ[介党鱈]  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/osazu/oz01fis/fis026.htm>, 2020年5月13日アクセス
- 北海道 (2020a) 北海道 HACCP 自主衛生管理認証  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/haccp-ninsyou.htm>
- 北海道 (2020b) 道産食品独自認証制度(きらりっぷ)  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/shokuan/ninshou/seido.htm>
- 北海道機船漁業協同組合連合会(1971) 第II部 第1章 スケトウダラ. 北海道沖合底びき網漁業 北海道機船漁業協同組合連合会創立20周年記念出版,パブリックセンター, pp15-26.
- 北海道立総合研究機構稚内水産試験場 (2018) 底魚資源管理支援マニュアル.  
<https://www.hro.or.jp/list/fisheries/research/wakkanai/att/manual2018a.pdf>
- 北海道水産林務部 (2019) 水産現勢, 平成30年度  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/file.jsp?id=1260998>
- 北海道水産林務部水産局漁業管理課・北海道立総合研究機構水産研究本部 (2020) スケトウダラ 日本海海域. 北海道水産資源管理マニュアル2019年度, 5.
- 法務省・厚生労働省・水産庁 (2017) 特定の職種及び作業に係る技能実習制度運用要領ー漁船漁業職種及び養殖職種に属する作業の基準について  
[https://www.otit.go.jp/files/user/docs/abstract\\_159.pdf](https://www.otit.go.jp/files/user/docs/abstract_159.pdf) 2019年8月6日閲覧
- 井田 齊・奥谷喬司・河野 博・嵯峨直恒・坂本一男・佐藤達夫・武田正倫・林 公義・松山恵二・茂木正人・安井 肇 (2004) すけとうだら料理, 「旬の食材 冬の魚」, 講談社, p.26
- 飯田訓之 (1998a) 冷凍すり身ってなあに? おさかなセミナーくしろ' 98 スケトウダラを知ろう, p.5 <http://hnf.fra.affrc.go.jp/event/osakana/1998suketou/1998suketou-panfu.pdf> 2020年4月24日閲覧
- 飯田訓之 (1998b) 冷凍すり身以外のスケトウダラ加工品, おさかなセミナーくしろ' 98 スケトウダラを知ろう, p.6  
<http://hnf.fra.affrc.go.jp/event/osakana/1998suketou/1998suketou-panfu.pdf>, 2020年4月24日閲覧

岩内町 (2011b) 歴史詳細 大正 11 年(1922) <https://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=7109>

岩内町 (2020) 特産品たちかま  
[https://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?page\\_id=6476](https://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?page_id=6476)(2020.6 アクセス)

経済産業省 (2019) 工業統計. 経済産業省  
<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2.html>

国土交通省 (2019) 2018 年度船員労働統計調査.国土交通省 <https://www.mlit.go.jp/k-toukei/senrou.html>

国税庁 (2019) 2018 年度「民間給与実態統計調査結果」  
<https://www.nta.go.jp/information/release/kokuzeicho/2019/minkan/index.htm>

河野 博・渋川浩一・多紀保彦・武田正倫・土井 敦・茂木正人 (1999) タラの仲間スケトウダラ, 「食材魚貝大百科 第 1 巻 エビ・カニ類+魚類」, 平凡社, 164-165

厚生労働省 (2019a) 2018 年賃金構造基本統計調査 <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450091&tstat=000001011429&cycle=0&tclass1=000001113395&tclass2=000001113397&tclass3=000001113405>

厚生労働省 (2019b) 平成 30 年業種別局別労働災害発生状況(12 月末累計), 厚生労働省

厚生労働省北海道労働局 (2020) 死亡労働災害事例(2019 年確定), 厚生労働省  
<https://jsite.mhlw.go.jp/hokkaido-roudoukyoku/content/contents/000630883.pdf>

三浦トシ (1986) 県北米代川流域の食「日本の食生活全集 5 聞き書 秋田の食事, 農山漁村文化協会 229, 230, 264

日本税関 (2020) 輸入統計品目表(実行関税率表)実行関税率表(2020 年 4 月 1 日版)  
[https://www.customs.go.jp/tariff/2020\\_4/data/j\\_03.htm](https://www.customs.go.jp/tariff/2020_4/data/j_03.htm)、2020 年 4 月 1 日

農林水産省 (2018) 2018 年水産物流通調査  
<http://www.market.jafic.or.jp/file/fKoukai2018.html>

農林水産省 (2020a) 漁業・養殖業生産統計  
[http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen\\_gyosei/](http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/)

農林水産省 (2020b) 「2009 年～2018 年漁業経営調査」  
<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/gyokei/>

農林水産省 (2020c) 2018 年度水産業協同組合統計表(都道府県知事認可の水産業協同組合) [https://www.data.go.jp/data/dataset/maff\\_20200813\\_0099](https://www.data.go.jp/data/dataset/maff_20200813_0099)

農林水産省 (2020d) 2018 年漁業センサス第 8 巻 魚市場の部(都道府県編)  
<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500210&tstat=000001033844&cycle=0&year=20180&month=0&tclass1=000001132724&tclass2=000001136323&tclass3=000001138286>

農林水産省 (2020e) 2018 年漁業センサス第 8 巻 冷凍・冷蔵、水産加工場の部(市区町村編) <https://www.e-stat.go.jp/stat->

search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500210&tstat=000001033844&cycle=0&year=20180&month=0&tclass1=000001132724&tclass2=000001136323&tclass3=000001138286

- 農林水産省 (2020f) 「うちの郷土料理」, ルイベ 北海道  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/ruibe\\_hokkaido.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/ruibe_hokkaido.html)
- 農林水産省 (2020g) 「うちの郷土料理」, たちの味噌汁  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/tachinomisoshiru\\_hokkaido.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/tachinomisoshiru_hokkaido.html)
- 農林水産省 (2020h) 「うちの郷土料理」, 三平汁  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/sambeijiru\\_hokkaido.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sambeijiru_hokkaido.html)
- 萩中美枝 (1992) 日本の食生活全集 48 聞き書 アイヌの食事, 農山漁村文化協会, pp319.
- 小樽地区地域水産業再生委員会 (2019) 浜の活力再生プラン(第2期)  
[https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/01.hokkaido/ID1201074\\_otaru.pdf](https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/01.hokkaido/ID1201074_otaru.pdf)
- 小樽機船地域水産業再生委員会 (2019) 浜の活力再生プラン(2期)  
[https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/01.hokkaido/ID1201067\\_otarukisen.pdf](https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/01.hokkaido/ID1201067_otarukisen.pdf) 2020年6月2日閲覧
- 札幌市 (2016) 札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度  
<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/sapporo-haccp/documents/hyoukayoukou.pdf>
- 札幌市 (2020) 札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろ HACCP)  
<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/sapporo-haccp/index.html>
- セルフキャリアデザイン協会 (2020) 労働基準関係法令違反に係る公表事案企業検索サイト <https://self-cd.or.jp/violation>, 2020年4月9日に確認
- 志田 修 (2003) 33.スケトウダラ, 「漁業生物図鑑 新 北のさかなたち」, (監修)水島敏博・鳥澤 雅, (編)上田吉幸・前田圭司・嶋田 宏・鷹見達也, 北海道新聞社, 160-165
- 高垣順子・四釜澄子 (1988) 県南置賜の食, 「日本の食生活全集 6 聞き書 山形の食事」, 農山漁村文化協会, p.183-184
- 高橋杏瑠 (2019) 独自の「かやき」で味比べ 秋田かやき祭り, 朝日新聞デジタル(2019年9月30日付) <https://www.asahi.com/articles/ASM9Y3GMCM9YUBUB001.html>, 2020.6 アクセス
- 東洋経済新報社 (2019) DataBank Series 2019, 都市データパック. 東京 1731pp  
[https://str.toyokeizai.net/databook/dbs\\_toshidata/](https://str.toyokeizai.net/databook/dbs_toshidata/)
- 辻 敏 (1978) 北海道周辺のスケトウダラの系統群について. 北水試月報, 35(9), 1-57.
- 運輸安全委員会 (2020) 事故報告書検索 <https://jtsb.mlit.go.jp/jtsb/ship/index.php>, 2020年5月15日アクセス

- 稚内機船地区地域水産業再生委員会 (2019) 浜の活力再生プラン(2期).  
[https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/01.hokkaido/ID1201068\\_wakkanai\\_kisen.pdf](https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/01.hokkaido/ID1201068_wakkanai_kisen.pdf), 2020年6月2日閲覧
- 矢島 睿 (1986) 西海岸にしん漁場の食, 「日本の食生活全集① 聞き書 北海道の食事」, 農山漁村文化協会, p.244, 245
- 山形市商工観光部山形ブランド推進課 (2020) 山形郷土料理, からかい煮・棒鱈煮  
<https://www.yamagatakara.jp/takara/specialties/karagaini.html>, 2020.6.5 アクセス
- 全国底曳網漁業連合会 (2019) 平成30年度 正味財産増減計算書  
<http://www.zensokoren.or.jp/disclosure/H30kessan.pdf>, 2020年5月13日アクセス