

トラフグ伊勢・三河湾 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: 2025-03-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 玉置, 泰司, 半沢, 祐大, 宮田, 勉, 神山, 龍太郎, 三木, 奈都子, 竹村, 紫苑, 棧敷, 孝浩, 鈴木, 重則, 渡邊, りよ メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2013907

4. 地域の持続性

概要

漁業生産の状況(4.1)

トラフグ伊勢・三河湾系群は、愛知県の小型底びき網漁業(以下、小底)及び愛知県・三重県・静岡県のみぐはえ縄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、全国平均値の個人経営体のデータを用いた結果、4.1.1.2は5点と高く、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。漁業者団体の財政状況は5点と高かった。操業の安全性は5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3.5%であるが、各種の優遇措置を設けている(4.2.1.3 3点)。卸売市場整備計画等により衛生管理が徹底されている(4.2.2.1 5点)。仕向けは多くが高級食材である(4.2.2.2 5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低い(4.3.2.2 2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

鈴木ほか(2021)によると、本系群の2019年漁期(4月～翌年3月まで)の漁業種類別漁獲量は下表のとおりである。ここでみぐはえ縄、小底の県別漁獲量は、本系群全体の漁獲量をそれぞれ県別漁獲尾数、県別0歳魚漁獲量で按分した。下表より、評価対象漁業は、みぐはえ縄(72.9%)、小底(27.1%)とする。

② 評価対象都道府県の特定

下表より評価対象県は、ふぐはえ縄は三重県(42.5%)、愛知県(41.8%)、小底は愛知県(91.0%)となる。静岡県のみふぐはえ縄漁獲量は愛知県、三重県と比べると少ないが経済的には静岡県も重要な魚種となっていることから、ふぐはえ縄には静岡県も加えた。

	合計	ふぐはえ縄	小底			まき網
			渥美外海	内湾	小底計	
静岡	7.5	7.5	0.0	-		
愛知	52.4	20.0	10.5	5.7	16.2	-
三重	23.5	20.3		1.6	1.6	0.0
合計	65.6	47.8	10.5	7.3	17.8	0.0
率(%)		72.9	16.0	11.1	27.1	0.0

③ 評価対象都道府県に関する情報の集約と記述

評価対象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) 過去 36 ヶ月分の月別水揚げ量と水揚げ額
- 4) 過去 3 年分の同漁業種 5 地域以上の年別平均水揚げ価格
- 5) 漁業関係資産
- 5) 資本収益率
- 6) 水産業関係者の地域平均と比較した年収
- 7) 「住みよさランキング」(東洋経済新報社 2020) による各県沿海市の住みよさ偏差値

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 で算出した本系群の漁獲金額のデータを利用した。関係県の各漁業による漁獲金額を参照し、過去 10 年のうち上位 3 年間の平均と参照期間の最新年(2015 年)の漁獲金額の比率を算出したところ、その他のはえ縄(静岡県): 約 0.80(3 点)、小底(愛知県): 約 0.46(1 点)、その他のはえ縄(愛知県): 約 0.58(2 点)、その他のはえ縄(三重県): 約 0.51(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県別の得点を算出すると、静岡県: 3 点、愛知県: 1 点、三重県: 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を行い全体の得点を算出すると、2 点となった。

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。漁業経営調査のうち個人経営体統計の主とする漁業種類別統計を用いて 2014~2018 年の(漁労利益/漁業投下資本合計)の平均値で評価する。小底は 3~5 トン、5~10 トン、10~20 トンの各漁船トン数階層のデータ 160%、84%、100%を使用し 5 点を配す。その他のはえ縄は 3~5 トン、10~20 トンの各漁船トン数階層のデータ 85%、349%を使用し、5 点を配する。両者ともに 5 点なので 5 点とする。

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。漁業経営調査個人経営体統計の小底(3~5 トン、5~10 トン、10~20 トンの各漁船トン数階層)及びその他のはえ縄(3~5 トン、10~20 トンの各漁船トン数階層)を用いて過去 10 年のうち最も高い漁業投下固定資本額の 3 年間の平均値と直近年で比較して評価する。小底は 34%で 1 点、61%で 2 点、55%で 2 点となり、平均値 2 点を配す。その他のはえ縄は 29%で 1 点、70%で 3 点となり平均値は 2 点となる。両者ともに 2 点なので 2 点とする。

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

4.1.2 経営の安定性

4.1.2.1 収入の安定性

漁業種類ごとのトラフグの漁獲金額が公表されていないことから、資源評価報告書の県別漁法別トラフグ漁獲量を参照し(鈴木ほか 2021)、関係県のトラフグ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、これに農林水産省漁業産出額の関係県における「ふぐ類」の漁獲金額を乗じ、本系群の漁獲金額として用いることで、過去 10 年間(2006～2015 年)の漁獲金額の安定性を評価した。同漁業における 10 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、その他のはえ縄(静岡県): 約 0.80(3 点)、小底(愛知県): 約 0.46(1 点)、その他のはえ縄(愛知県): 約 0.58(2 点)、その他のはえ縄(三重県): 約 0.51(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県別の得点を算出すると、静岡県: 3 点、愛知県: 1 点、三重県: 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を行い全体の得点を算出し、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、資源評価報告書の県別漁法別トラフグ漁獲量を用いて(鈴木ほか 2021)、本系群の漁獲量の安定性を評価した。各漁業について 10 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、その他のはえ縄(静岡県): 約 0.80(3 点)、小底(愛知県): 約 0.46(1 点)、その他のはえ縄(愛知県): 約 0.58(2 点)、その他のはえ縄(三重県): 約 0.51(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県別の得点を算出すると、静岡県: 3 点、愛知県: 1 点、三重県: 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を行い全体の得点を算出し、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

愛知県の小底漁業者、愛知県・三重県・静岡県のふぐはえ縄漁業者は、沿海漁業協同組合に所属している。各県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 2020a)。このことから 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、静岡県 0 人、愛知県 0 人、三重県 0 人であった(厚生労働省 2021b, 厚生労働省 静岡労働局 2021, 厚生労働省 三重労働局 2021, 運輸安全委員会 2021)。したがって、1,000 人当たり年間死亡者数は、静岡県 0 人(5 点)、愛知県 0 人(5 点)、三重県 0 人(5 点)となり、総合評価は 5 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

水産業協同組合は主たる事務所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 6 条)、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。以上のことから対象漁業の就業者はすべて当該地区内に居住しているとして 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 12 月 15 日現在で公表されている送検事案の件数は、静岡県において 9 件、愛知県において 18 件、三重県において 12 件であったが、すべて他産業であった(セルフキャリアデザイン協会 2020)。他産業では賃金の不払いや最低賃金以上の賃金を払っていなかった事例、違法な時間外労働を行わせた事例等があったものの、評価対象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进行评估する。

4.2.1.1 買受人の数

愛知県には 21 か所の魚市場がある。このうち年間取扱量が 100 トン未満の市場が 4 市場、100～500 トン未満の市場が 4 市場あり、全体の約 8 割が年間取扱量 3,000 トン未満の市場となっている。買受人数に着目すると、50 人以上登録されている市場は 7 市場、20～50 人未満の登録が 8 市場、10～20 人未満の登録が 3 市場、買受人が 5～10 人未満の市場が 3 市場存在している(農林水産省 2020b)。

三重県には 45 か所の魚市場がある。このうち年間取扱量が 100 トン未満の市場が 15 市場、100～500 トン未満の市場が 9 市場あり、全体の約 8 割が年間取扱量 3,000 トン未満の市場となっている。買受人数に着目すると、50 人以上登録されている市場は 4 市場、20～50 人未満の登録が 11 市場、10～20 人未満の登録が 16 市場、5～10 人未満の市場が 7 市場、5 人未満の市場が 7 市場存在している(農林水産省 2020b)。

静岡県には 26 か所の魚市場がある。このうち年間取扱量が 100 トン未満の市場が 3 市場、100～500 トン未満の市場が 8 市場あり、全体の約 8 割が年間取扱量 3,000 トン未満の市場となっている。買受人数に着目すると、50 人以上登録されている市場は 9 市場、20～50 人未満の登録が 13 市場、10～20 人未満の登録が 3 市場、5 人未満の市場が 1 市場存在している(農林水産省 2020b)。

愛知県では、産地市場に多くの買受人が登録されており、市場の競争の原理が働いて公正な価格形成が行われていると考えられる。一方で三重県・静岡県には小規模市場があり、水揚げ量が少なく、自ずと買受人も少ない。このような小規模市場では漁獲物の特性によって買受人がセリ・入札に参加しない可能性があり、セリ取引、入札取引による競争原理が働かない場合も生じる。愛知県 5 点、三重県 4.5 点、静岡県 4.5 点により求められた漁獲量に基づく加重平均により、総合評価を 5 点とする。

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の売買取引の条件を公表することとされ、また、卸売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「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。各県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。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(愛知県 2016, 三重県 2016, 静岡県 2016)。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 6 月 27 日時点でのトラフグの実効輸入関税率は基本 3.5%であるが、経済連携協定を結んでいる国は無税もしくは 0.3～1.9%の関税率となっている(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

ここでは加工流通業により、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

愛知県では、「愛知県卸売市場整備計画(第 10 次)」(2016 年 8 月)に則り、県内の産地卸売市場及び小規模市場の衛生状態は、県及び市町村が定める衛生基準に照らして管理されてきた(愛知県 2016)。また、「愛知県食品衛生監視指導計画」を制定し、衛生管理の徹底を図ってきた(愛知県 2020)。

静岡県では、「第 10 次静岡県卸売市場整備計画」(2016 年 5 月)に則り、県内の産地卸売市場及び小規模市場の衛生状態は、県及び市町村が定める衛生基準に照らして管理されてきた(静岡県 2016)。また、「静岡県食品衛生監視指導計画」を制定し、衛生管理の徹底を図っている(静岡県 2020)。

三重県では、「三重県卸売市場整備計画(第 10 次)」(2016 年 8 月)に則り、県内の産地卸売市

場及び小規模市場の衛生状態は、県及び市町村が定める衛生基準に照らして管理されてきた(三重県 2016)。また、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を制定し、衛生管理の徹底を図ってきた(三重県 2019)。このほか三重県内では、水産庁の「水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業」により、先進的な品質・衛生管理を行っている産地市場として、鳥羽磯部漁業協同組合の答志集約地方卸売市場が認定されている(海洋水産システム協会 2021)。

各県とも、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、県及び市町村が定める衛生基準に照らして管理されてきた。ただし、2020年6月21日に改正された卸売市場法が施行され、従来規定されていた「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。また、各県とも、食品の安全性を確保するための自主的管理認定制度を制定しており、県・市町村の衛生基準に基づく衛生管理が徹底されている。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、自主的管理認定制度についての取り扱いが変更される場合もあると思われる。以上より5点を配点する。

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

養殖トラフグの増加によって、高級水産物市場のなかでは天然トラフグの地位はやや低下しているが(宮田ほか 2013)、高級水産物に変わりはなく、また主に活魚で流通し、その後加工(みがき)・冷凍されるトラフグもあるが、高級食材として利用されている。これらのことから、大半が活魚、高級加工品(高級消費品)と判断されるため、5点を配点する。

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

2019年の水産食品製造業における労働災害による死傷者数は、静岡県133人、愛知県20人、三重県22人であった(厚生労働省 2021a)。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(2019年)では、静岡県9,556人、愛知県3,639人、三重県3,579人であった(経済産業省 2020)。したがって、1,000人当たり年間死傷者数は、静岡県13.92人、愛知県5.50

人、三重県 6.15 人となる。評価対象の点数は、静岡県 1 点、愛知県 3 点、三重県 2 点となる。以上より、漁獲量で重みづけした点数は 2.52 点なので、3 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、各県沿海市町村における水産加工会社数を全都道府県の加工会社数の平均 155 と比較すると、愛知県 198 で 4 点、静岡県 557 で 5 点、三重県 212 で 4 点となり(農林水産省 2020c)、各県漁獲量による加重平均で 4 点となる。

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 12 月 15 日現在で公表されている送検事案の件数は、静岡県において 9 件、愛知県において 18 件、三重県において 12 件であったが、すべて他産業であった(セルフキャリアデザイン協会 2020)。他産業では賃金の不払いや最低賃金以上の賃金を払っていなかった事例、違法な時間外労働を行わせた事例等があったものの、トラフグに関わる加工・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

4.3 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

愛知県内の冷凍・冷蔵倉庫数は 198 工場あり、冷蔵能力は 545,155 トン(冷蔵能力を有する 1 工場当たり 2,900 トン)、1 日当たり凍結能力 2,664 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 22.6 トンである(農林水産省 2020c)。

三重県内の冷凍・冷蔵倉庫数は 174 工場あり、冷蔵能力は 108,174 トン(冷蔵能力を有する 1 工場当たり 162 トン)、1 日当たり凍結能力 3,860 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 29 トンである(農林水産省 2020c)。

静岡県内の冷凍・冷蔵倉庫数は 347 工場あり、冷蔵能力は 608,185 トン(冷蔵能力を有する 1 工場当たり 1,810 トン)、1 日当たり凍結能力 19,620 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 90.4 トンである(農林水産省 2020c)。

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に供給する	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

当該海域では、2011 年に太平洋中海域トラフグ研究会が設立され、関係県の漁業関係者(漁業者、漁協、試験研究機関等)がトラフグの基礎研究、栽培漁業技術研究、資源管理研究、経営経済研究等を包含した総合的な研究を推進するための情報交換、そして、連携体制の強化を図ってきている(水産研究・教育機構 2021)。2020 年 2 月には、静岡県、愛知県、三重県の漁業関係者によって「浜の道具箱」を用いたふぐはえ縄漁業の自己評価が実施されるなど、普及指導活動がおこなわれている(竹村ほか 2021)。小底では愛知県は小型魚が漁獲され投棄される問題を回避するため、再放流時の生残率を高める目的で船上におけるシャワー設備設置を提案し、301 隻の小底漁船が 2003 年度にシャワー散布装置を導入するなど(富山・岩崎 2005)、対象資源の管理を支援するための先進技術の導入、普及が図られている。以上より、静岡県、愛知県、三重県におけるその他のはえ縄漁業、愛知県における小底ともに 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 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 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 2020)による住みよさ偏差値の各県沿海市の平均値を用いて評価した。住みよさ偏差値の値は、愛知県 51.390(4 点)、三重県 48.987(2 点)、静岡県 50.292(3 点)であり、漁獲量による加重平均は 3 点となる。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

本系群を漁獲する漁業の所得水準は、2019 年漁業経営調査の個人経営体調査の全国平均値から、漁労所得をもとに 1 ヶ月当たりの給与に換算すると、小底 3～5 トン 293,167 円、5～10 トン 173,833 円、10～20 トン 530,750 円、その他のはえ縄 3～5 トン 160,000 円、10～20 トン 439,667 円となる(農林水産省 2021)。これに対して、企業規模 10～99 人の男性平均値月給、愛知県 393,233 円、三重県 374,617 円、静岡県 377,842 円と比較すると(厚生労働省 2019)、愛知県の小底 3～5 トン 2 点、5～10 トン 1 点、10～20 トン 4 点となり平均により 2.3 点、愛知県・三重県・静岡県のその他のはえ縄 3～5 トン 1 点、10～20 トン 4 点となり平均は 2.5 点となる。各県・漁業種類別漁獲量により加重平均すると、2 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

底びき網の原型である「打瀬網」は、宝永年間(1704～1711 年)に泉州岸和田地方で創業され、近世後期以降、打瀬網が各地に伝えられた(二野瓶 1999)。江戸文久年間(1861～1864 年)亀崎に打瀬網が導入される(玉越 2000)。愛知県幡豆郡宮崎町の打瀬網漁は寛政(1789～1801 年)のころ上総方面から伝わったとされ、知多郡美浜村では、明治 3～4 年(1870～1871 年)ごろ、同郡亀崎村にならってこの漁を開始したという(日本学士院 1959)。明治 25～26 年(1892～1893 年)にかけて行われた愛知県の打瀬網漁に関する調査によれば、同県において打瀬網を最も早く使用したのは知多郡亀崎地方であり、同所ではそれを 100 年以前から使用していたという。明治 24 年(1891 年)12 月の愛知県庁の調べによれば、打瀬網漁船は 1,875 隻、漁業者は専業者 3,590 人、兼業者を加えると 5,772 人であった(二野瓶 1999)。伊勢湾におけるまめ板網は 1964 年 11 月の農林省告示で制度化された(井野川 2016)。

三重県のふぐはえ縄は、1988 年まで伊勢湾口に面した志摩市安乗の漁船が操業するに過ぎなかった。しかし、1989 年の大豊漁を契機に、漁場が伊勢湾口から熊野灘にまで拡大し着業隻数が約 10 倍に増えた。安乗のふぐはえ縄は、昭和の初めごろ、8～10 トン船に 5～6 人が乗り、10 月には伊勢湾、冬季には大山(渥美外海)から東の海域で操業した。1960 年当時は鳥羽や舞阪に水揚げしていた(松浦 2017)。

愛知県のふぐはえ縄は、1988 年までは日間賀島のふぐはえ縄漁船が約 20 隻操業しているに過ぎなかったが、1989 年の大豊漁により、新たに篠島、師崎等も出漁するようになり、出漁隻数が 100 隻を超えた(松浦 2017)。

静岡県県のふぐはえ縄は、1960 年代前半、浜名漁協の漁業者が日間賀島の底はえ縄を導入して始まった(松浦 2017)。1965 年以前には遠州灘を漁場として浜名漁協所属船 3～4 隻が操業していた。その後操業船は次第に増え、1988 年では同所属船を主体に 50 隻ほどで操業していた。1989 年漁期には 382 隻、1990 年は 644 隻、1991 年は 866 隻までに急増した。1990 年 12 月に稲取から浜名に至る 22 漁協を会員とする静岡県ふぐ漁組合連合会が発足した(森 2003)。

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

ふぐ食文化の起源は約1万年前にもさかのぼるとされるが(石丸 2021)、海外から見れば、有毒魚を食すること自体が驚異であり、日本独自の食文化ともいえる。ふぐ類の中でも、トラフグは最も美味とされ、最も高値で取引される。刺身(ふぐ刺、関西では“てっさ”)、鍋(ふぐちり、関西では“てっちり”)、唐揚げ、焼ふぐ等さまざまに調理、賞味されている。白子(精巢)は珍重され、焼き物、蒸し物等のほか、鍋にも入れる。皮は刺身に添えるほか、煮こごり等にする。ひれは干して、弱火で炙り、熱燗を注いで“ひれ酒”にする。卵巣・肝臓は強毒、腸は弱毒、筋肉・精巢・皮膚は無毒である(井田ほか 2004)。フグの肉質の旨みを最も引き出すよう考えられた巧みな包丁捌きによる薄造りと、そこに透ける陶器の大皿の美しい色模様は芸術的でもある。

記録に残るものとして、16世紀の末に豊臣秀吉が朝鮮出兵の際に佐賀県の名古屋城に全国から将兵を動員したところ、フグを食べて中毒死する者が多数出たことから「河豚食用禁止の令」が出された(鷲尾 2021)。禁令は江戸時代にも引き継がれたが、一方で「あら何ともなや 昨日はすぎて ふくの汁」(芭蕉)、「フグ食えば 仏も我も なかりけり」のように江戸時代の俳句や川柳にフグが頻繁に登場することから、フグを食することが庶民の間ではかなり普及していたことがうかがわれる(日本水産資源保護協会 2002)。明治維新後はフグの食用について規制がなく再び中毒死する者が増加したため、1882年に「違警罪即決例」によりフグの食用が全国的に禁止された(松浦 1997)。1888(明治 21)年、ときの総理大臣・伊藤博文が下関市に滞在した際、料亭・春帆楼でフグの刺身を賞味したが、フグ食が禁じられていることを知ると、その美味なることを惜しみ、フグ食禁止項目の削除を山口県令に働きかけ、解禁になったといわれている(酒井 2021)。以来、昭和期の高度経済成長の波に乗り、料亭や高級食材のイメージとともに、山口県からフグ料理は全国に広まっていった。

東海地方(静岡県、愛知県、三重県)で漁獲されるトラフグは、当該地域にフグの食文化が広く根付いていなかったこともあり、1990年代までは下関等へ送られる割合が高かった。しかし2000年代に入ると、静岡県の舘山寺温泉(野方 2005)、愛知県南知多町の離島である日間賀島や篠島(愛知県水産課 2019)、三重県のあのみふぐ(田原ほか 2008)等で、地域特産品としてのブランド化の推進と地産地消への転換が進められた。舘山寺温泉は浜松観光の中心となっており、地産地消の動きが高まる中、2003年11月に地元のホテルや旅館の出資で「遠州灘ふぐ料理用加工協同組合」が設立されたことによって、地元でのフグ料理提供が可能となった(浜松市立中央図書館 2020)。日間賀島では「てっさ盛り付けコンテスト」が2020年で第16回目を数え、島内有資格者の技術維持向上や観光PRに役立っている(日本経済新聞 2016)。篠島では地元産のトラフグを知って郷土への誇りにつなげようと、篠島小学校児童6年生を対象にした食育活動が続けられている(朝日新聞 2018)。また、三重県安乗地区は、2003年に「あのみふぐ協議会」を設立させることにより、天然トラフグの菌切りや活魚輸送等で徹底

した品質管理を行うとともに、歴史ある伊勢神宮への奉納と安全・大漁祈願の励行、1980年に国の重要文化財に指定された人形浄瑠璃「安楽文楽」とのタイアップなど、地域文化を大切にしながら地産地消型の食事・宿泊プランの企画と提供で成功している好例である(あおりふぐ協議会 2020)。

このように当該地域では主要な宿泊業、飲食サービス業、観光業、旅客業と一体となり、観光資源としての利活用が積極的に進められている。以上より、評価対象地域における利用の歴史は比較的新しいが、新たな伝統を作るべく地域の振興に資する利用がなされ継続されているため5点とする。

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

愛知県 (2016) 愛知県卸売市場整備計画(第10次)(2016年8月)
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/306312.pdf>

愛知県 (2020) 令和2年度愛知県食品衛生監視指導計画
<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/r2kanshi-keikaku.html>

愛知県水産課 (2019) トラフグ～あいちの四季の魚・冬～,
<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/suisan/0000057555.html>(2021年1月閲覧)

あおりふぐ協議会 (2020) あおりふぐ協議会ホームページ, <https://anorifugu.info/>, (2020年12月閲覧)

朝日新聞 (2018) 郷土の味フグ刺しに小学生挑戦 南知多町・篠島(豊平森 2018年11月14日付), 愛知 <https://www.asahi.com/articles/ASLCF4TGZLCFOBJB00B.html> (2021年1月閲覧)

浜松市立中央図書館 (2020) 遠州灘のとらふぐ漁, 浜松市史 5, 浜松市文化遺産デジタルアーカイブ, 1061-1062. <https://trc-adeac.trc.co.jp/WJ11E0/WJJS06U/2213005100/2213005100100050/ht007040>

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－漁船漁業職種及び養殖業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, 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) 河豚, 「旬の食材 冬の魚」講談社編, 講談社, 東京, P.63-68

井野川仲男 (2016) 愛知の水産史－打瀬網漁業(底びき網漁業)の沿革－, 愛知水試研報, 21, 7-

21 <https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/208461.pdf>

石丸恵理子 (2021) BOX8 縄文人とフグ, 「フグ食の科学」 酒井治己編著, 生物研究社, 東京, 125-128

海洋水産システム協会 (2021) 鳥羽磯部漁業協同組合 答志集約地方卸売市場 優良衛生品質管理市場・漁港認定市場の紹介, <https://www.ichiba-qc.jp/member/2-2-4.html>

経済産業省 (2020) 2019 年工業統計表 地域別統計表
<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2/r01/kakuho/chiiki/index.html>, 令和 3 年 3 月 11 日閲覧

厚生労働省 (2019) 2018 年度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&tclass4val=0>

厚生労働省 (2021a) 「労働者死傷病報告」による死傷災害発生状況(令和元年確定値)
https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/anst00_r01.htm, 令和 3 年 3 月 11 日閲覧

厚生労働省 (2021b) 「死亡災害報告」による死亡災害発生状況(令和元年確定値)
https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/anst00_r01.htm 令和 3 年 3 月 10 日閲覧

厚生労働省三重労働局 (2021) 令和元年労働災害発生状況(確定値)死亡災害発生状況一覧
<https://jsite.mhlw.go.jp/mie-roudoukyoku/content/contents/000855575.pdf> 令和 3 年 3 月 10 日閲覧

厚生労働省静岡労働局 (2021) 静岡県内の労働災害発生状況(平成 31 年)死亡災害発生状況
<https://jsite.mhlw.go.jp/shizuoka-roudoukyoku/content/contents/000634944.pdf> 令和 3 年 3 月 10 日閲覧

松浦 勉 (1997) ふぐの食文化, 「漁村の文化」, 漁村文化懇談会, 東京, pp.98-99

松浦 勉 (2017) 太平洋中海域におけるフグ延縄漁業の生産構造の変化, トラフグ物語, pp.36-39

三重県 (2016) 三重県卸売市場整備計画(第 10 次)(2016 年 8 月)

三重県 (2019) 三重県食品の自主衛生管理認定制度.
<https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/70485044681.htm>

宮田 勉・松浦 勉・鈴木重則 (2013) 高級水産物トラフグの市場ポジションの解明, 研究のうごき, 水産総合研究センター中央水産研究所 11 号
http://nrifs.fra.affrc.go.jp/ugoki/pdf/ugoki_011_006.pdf

森 訓由 (2003) 遠州灘トラフグ大漁から資源管理まで, 静岡県水産試験研究百年のあゆみ, p.153

日本学士院 (1959) 明治前日本漁業技術史, p.468

日本経済新聞 (2016) 日間賀島のフグ「名古屋めし」とは別の愛知グルメ, トラベルクローズアップ 日経電子版夕刊 2016 年 12 月 6 日付,
<https://style.nikkei.com/article/DGXXZO10328090W6A201C1NZ1P01/>(2021 年 1 月閲覧)

日本水産資源保護協会 (2002) 小冊子「わが国の水産業 ふぐ(河豚)」, 東京, p.15

<http://www.fish-jfrca.jp/02/pdf/pamphlet/074.pdf>

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 6 月 27 日版)https://www.customs.go.jp/tariff/2020_6/data/j_03.htm、2020 年 6 月 27 日

二野瓶徳夫 (1999) 日本漁業近代史、p.22、p.72～73

野方 宏 (2005) 浜松・舘山寺温泉観光ヒアリング調査報告, 静岡大学経済研究 10(1), 41-48.
https://shizuoka.repo.nii.ac.jp/?action=pages_view_main&active_action=repository_view_main_item_detail&item_id=690&item_no=1&page_id=13&block_id=21

農林水産省「漁業産出額」https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/gyogyo_seigaku/

農林水産省 (2010～2019)「2009 年～2018 年漁業経営調査」
<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/gyokei/>

農林水産省 (2020a) 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)
http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan_kumiai_toukei/index.html

農林水産省 (2020b) 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 (2020c) 2018 年漁業センサス第 8 巻 冷凍・冷蔵、水産加工場の部(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 (2021)「2019 年漁業経営調査」<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/gyokei/>

酒井 一 (2021) BOX3 ふぐ食解禁,「フグ食の科学」酒井治己編, 生物研究社, 著, 東京, 42-44

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 12 月 15 日確認)

静岡県 (2016) 静岡県卸売市場整備計画(第 10 次) (2016 年 5 月)

静岡県 (2020) 令和 2 年度静岡県食品衛生監視指導計画 <http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokuhin/kansikeikaku/documents/r2kansisidoukeikaku.pdf>

水産研究・教育機構 (2021) 太平洋中海域トラフグ研究会
http://nrifs.fra.affrc.go.jp/event/event_torafugu.html 2021 年 1 月 9 日閲覧

鈴木重則・山本敏博・澤山周平・西嶋翔太 (2021) 令和 2(2020)年度トラフグ伊勢・三河湾系群の資源評価, 水産庁・水産機構 <http://www.abchan.fra.go.jp/digests2020/details/202074.pdf>

田原潤一・後藤春彦・佐久間康富 (2008) 特産物の地域ブランド化の現状と地域への影響に関する研究, 日本建築学会計画系論文集, 73(625), 565-572.
https://www.jstage.jst.go.jp/article/aija/73/625/73_625_565/_pdf/-char/ja

竹村紫苑・鷲山裕史・黒田伸郎・福田 遼・鈴木重則 (2021) 浜の道具箱を活用した漁業関係者との問題同定:東海 3 県トラフグはえ縄漁業における予備的分析, 黒潮の資源海洋研究,

22, 105-116.

玉越紘一 (2000) 愛知県の底びき網漁業のあゆみ、愛知水試研報、第 7 号、p.18
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/200722.pdf>

富山 実・岩崎員郎 (2005) シャコの生残率向上をめざした伊勢・三河湾の小型底びき網漁船
へのシャワー散布装置の導入、愛知水試研報、11
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/6712.pdf>

東洋経済新報社 (2020) DataBank Series 2020, 都市データパック. 東京 1,731pp

運輸安全委員会 (2021) 事故報告書検索 <https://jtsb.mlit.go.jp/jtsb/ship/index.php>, 令和 3 年 3 月
10 日アクセス

鷲尾圭司 (2021) 第 12 章ふく食文化礼賛ーおわりにかえてー, 「フグ食の科学」酒井治己
編, 生物研究社, 東京, p.172