

ハタハタ日本海西部 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: 2025-03-25 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 玉置, 泰司, 三木, 奈都子, 岸田, 達, 大関, 芳沖, 藤原, 邦浩, 渡邊, りよ メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2013954

4. 地域の持続性

概要

漁業生産の状況(4.1)

ハタハタ日本海西部系群は、兵庫県及び鳥取県の沖合底びき網漁業(以下、沖底)で大部分が獲られている。漁業収入のトレンドは高めを示した(4.1.1.1 4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3点と中程度で、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、漁獲量の安定性は5点、3点と高いし中水準であった。漁業者組織の財政状況は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)。取り引き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)。仕向けは多くが中・高級食材である(4.2.2.2 4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高い(4.3.2.2 5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, 4.3.3.2 5点)。

評価範囲

① 評価対象漁業の特定

2019年の農林水産統計によれば、本系群の県別・漁法別漁獲量は下表のとおりである(農林水産省 2021a)。

	漁獲量(トン)			率(%)
	沖底	小底	合計	沖底県別
石川県	47	517	565	1.8
福井県	32	53	85	1.3
京都府	4	3	8	0.2
兵庫県	1,206		1,206	47.3
鳥取県	1,259		1,259	49.3
島根県	4	66	71	0.2
西部計	2,552	639	3,194	
率(%)	79.9	20.0		

これによれば、評価対象漁業は、沖底(兵庫県、鳥取県)となる。兵庫県、鳥取県の沖底は1そうびき(かけまわし)である。

② 評価対象都道府県の特定

①で示したように、兵庫県、鳥取県となる。

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) 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
- 6) 資本収益率
- 7) 水産業関係者の地域平均と比較した年収
- 8) 「住みよさランキング」(東洋経済新報社 2021)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

ハタハタの漁業種類ごとの漁獲金額は公表されていないことから、県ごとのハタハタの漁業産出額に(農林水産省 2012～2021)、総漁獲量に占める評価対象漁業の漁獲量の比率を乗じることによって求めた。漁業収入のトレンドは最近10年間(2010～2019年)の漁獲金額のうち上位3年間の平均値と直近年(2019年)の比率で評価した。結果は、兵庫県:74%(3点)、鳥取県:90%(4点)となった。これらから2019年対象漁業漁獲量で重み付けした平均点を求めると3.5となるため、全体の得点は4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

4.1.1.2 収益率のトレンド

漁業経営調査報告(農林水産省 2010～2019)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。兵庫県と鳥取県の沖底では主に50～100トンの漁船を使用しており、漁業経営調査のうち会社経営体統計と個人経営体統計の主とする漁業種類別統計の沖底50～100トンの漁船トン数階層のデータを使用する。会社経営体では同カテゴリの平成29年までの直近5年間のうち4年間の漁労利益はマイナスであり、収益のトレンドは0.1未満なので1点で、一方、個人経営体では0.97で5点である。以上より3点を配点する。

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(農林水産省 2010～2019)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。兵庫県と鳥取県の沖底では50～100トンの漁船を使用しており、会社経営体統計及び個人経営体統計の沖底50～100トンの漁船トン数階層のデータを使用する。直近の漁業投下固定資本額の、平成29年までの過去10年間の上位3年間(平成21～23年)の額に対する割合を基準として現在の漁業投下固定資本額を評価すると、会社経営体では31%(1点)、個人経営体では64%(2点)になる。以上より平均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

4.1.2 経営の安定性

4.1.2.1 収入の安定性

ハタハタの県別漁業種類別漁獲金額は4.1.1.1同様、ハタハタの漁業産出額×対象漁業のハタハタ漁獲量/ハタハタ総漁獲量で求め、最近10年間(2010～2019年)の漁獲金額の安定性を評価した。対象漁業の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、兵庫県:0.22(4点)、鳥取県:0.14(5点)となった。これらから2019年漁獲量で重み付けした平均点を

求めると 4.5 となるため、全体の得点として 5 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、県別漁法別ハタハタ漁獲量を用いて、本系群の漁獲量の安定性を評価した。対象漁業の最近 10 年間(2010～2019 年)の平均漁獲量とその標準偏差の比率を求めたところ、兵庫県:0.44(2 点)、鳥取県:0.31(3 点)となった。これらから 2019 年漁獲量で重み付けした平均点を求めると 2.5 となるため、3 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

兵庫県及び鳥取県の沖底の経営体は、各地・各種の漁業協同組合に所属したうえで、兵庫県機船底曳網漁業協会または鳥取県沖合底曳網漁業協会に所属しており、また両協会は全国底曳網漁業連合会に所属している。各県協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 2021)。また、兵庫県、鳥取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)。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

令和 2 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、0 人であった(厚生労働省労働局 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も 0 人となり、5 点を配点する。なお、令和 2 年 2 月には鳥取県沖合で沖底漁船同士が操業中に衝突する事故も起きており、労働災害には留意していく必要がある(運輸安全委員会 2020)。

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2021年4月27日現在で公表されている送検事案の件数は、兵庫県において19件、鳥取県において5件であったが、すべて他産業となっていた(セルフキャリアデザイン協会 2021)。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い事例のほか、外国人技能実習生に対する違法な時間外労働を行わせた事例等があったものの、ハタハタ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

兵庫県には41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6市場、100～500トン未満の市場が15市場あり、全体の約9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3市場、20～50人未満の登録が19市場、10～20人未満の登録が12市場、5～10人未満の市場が4市場、5人未満の市場が3市場存在している。ただし、これらには瀬戸内海側の小規模市場のデータも含まれている(農林水産省 2020b)。

鳥取県には8か所の魚市場がある。このうち年間取扱量が100～500トン未満の市場が1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2市場、20～50人未満の登録が3市場、10～20人未満の登録が3市場存在している(農林水産省 2020b)。以上より、兵庫県の瀬戸内海側の一部の市場を除いて、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。各県が作成していた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、取り引きの公平性・競争性の確保が記載されていた(兵庫県 2016, 鳥取県 2002)。これにより、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おり、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たと考えられる。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 10 月 1 日時点でのハタハタ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 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

兵庫県では、「兵庫県卸売市場整備計画(第 11 次)」(2016 年 4 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(兵庫県 2016)。また兵庫県では、「兵庫県食品衛生管理プログラム」を制定し、衛生管理の徹底を図ってきている(兵庫県 2022)。

鳥取県では、「鳥取県卸売市場整備計画(第 7 次)」(2002 年 3 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(鳥取県 2002)。また鳥取県では、「鳥取県 HACCP 適合施設認定制度」を制定し、衛生管理の徹底を図っている(鳥取県 2021a)。

以上のように各県とも、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、平成 30 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

変更されている。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

鳥取県で水揚げされるハタハタは鮮魚または加工用干物原料として利用されている(石原 2013)。鳥取県で漁獲されるハタハタは 1979 年から価格が急騰した(倉長 1992)。以上より 4 点を配点する。

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

令和 2 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兵庫県 32 人、鳥取県 20 人であった(厚生労働省 2021)。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(令和 2 年)では兵庫県 4,670 人、鳥取県 1,716 人であった(経済産業省 2021)。したがって、1,000 人当たり年間死傷者数は兵庫県 6.9 人、鳥取県 11.7 人となる。評価対象の点数は兵庫県 2 点、鳥取県 1 点となる。以上より、漁獲量で重みづけした点数は 1.4 点となり、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、各県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、兵庫県は 158% で 4 点、鳥取県は 52% で 3 点となり、各県の漁獲量による加重平均値は 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 2021 年 4 月 27 日現在で公表されている送検事案の件数は、兵庫県において 19 件、鳥取県において 5 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 2021)。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い事例のほか、外国人技能実習生に対する違法な時間外労働を行わせた事例等があったものの、ハタハタに関わる加工・流通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

兵庫県内の冷凍・冷蔵倉庫数は113工場あり、冷蔵能力は620,600トン(冷蔵能力を有する1工場当たり5,642トン)、1日当たり凍結能力4,149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64トンである(農林水産省 2020c)。

鳥取県内の冷凍・冷蔵倉庫数は70工場あり、冷蔵能力は89,873トン(冷蔵能力を有する1工場当たり1,383トン)、1日当たり凍結能力4,283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68トンである(農林水産省 2020c)。

各県とも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

兵庫県における沖底では、新規冷凍技術の活用が検討されている(兵庫県地域水産業再生委員会但馬沖合底びき網漁業部会 2019)。鳥取県における沖底では、ハードオーニング、温度調整機能、循環機能を有する活魚水槽、保冷機能を有する万能水槽、そして、滅菌海水装置を備えた120トン改革型漁船が導入されている(鳥取県漁業協同組合網代港支所地域プロジェクト 2015)。よって、兵庫県、鳥取県それぞれにおける沖底を5点とし、総合して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ている

4.3.1.3 物流システム

Google Mapにより本系群を主に水揚げしている漁港から地方、中央卸売市場、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、アクセスの良さが評価出来る。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	.	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	.	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」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(東洋経済新報社 2021)。住みよさ偏差値の各県平均値は、兵庫県(49.3点)、鳥取県(52.8点)であり、漁獲量による加重平均は3.4となることから、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

本系群を漁獲する沖底の2019年の所得水準は、持代(歩)数1.0の部員1人あたり月給が兵庫県688,554円、鳥取県604,714円であった(国土交通省2020)。これを2019年賃金構造基本統計調査の企業規模10~99人の男性平均値月給(兵庫県388,042円、鳥取県318,025円)と比較すると(厚生労働省2020)、兵庫県177%(5点)、鳥取県190%(5点)となる。また沖底の船長・職員については持代(歩)数が1.34となっているため(国土交通省2020)、平均月給は兵庫県922,662円、鳥取県810,317円となる。2019年民間給与実態統計調査結果の第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(国税庁2020)、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485,333円となっており、沖底の「船長・職員」の月給と比較すると兵庫県190%(5点)、鳥取167%(5点)となる。以上により沖底は両県とも5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

本系群を主に漁獲しているのは底びき網漁業(かけまわし1そうびき)である。日本海西部海域の底びき網漁業の歴史は古く、動力を用いずに手で網を引き寄せていた時代までさかのぼるのならば、1600年代に若狭湾でズワイガニを漁獲していた沖手繰り網漁等が知られる。1700年代には風力を利用して網を引き寄せる打瀬網が始まっていたとされる。鳥取県では、藩政時代から手繰り網として営まれ、明治36(1903)年に制定された漁業取締規則にて許可漁業のひとつとして掲げられている。その当時は、帆船手繰りと呼ばれる無動力船による操業であったが、島根県で大正2(1913)年に動力化に成功し、さらに大正6(1917)年に動力巻揚機が開発されて、名実ともに機船底びき網漁業が誕生した(鳥取水試2006)。動力化によって能率が上がり、他種漁業との競合等の問題が大きくなり、国は大正10(1921)年に機船底曳網漁業取

締規則を制定し、すべての底びき網を統一的に規制した。戦時中に漁船が軍によって徴用・沈没等され隻数が激減したものの、戦後、食糧増産の国策に対応して許可隻数が激増し、資源枯渇、他種漁業との競合等の問題が発生したため、昭和 22(1947)年に農林大臣の許可制となり、さらに昭和 27(1952)年に漁業法が改正されて 15 トン未満の動力船による底びき網は小型機船底びき網漁業となり、昭和 37(1962)年に再び漁業法が改正され、沖合底びき網漁業と小型底びき網漁業と呼ばれることとなった(鳥取水試 2006)。現在、ハタハタを漁獲している兵庫県と鳥取県ではすべて沖底であり、石川県、福井県、京都府及び島根県では小底が多い(藤原ほか 2021)。底びき網漁業は、日本海西部海域において、ズワイガニ、ハタハタ、アカガレイ等を漁獲する代表的な漁業であり、とりわけ加工・流通・観光産業への貢献度も高い。たとえば、ハタハタの水揚げが全国トップクラスの兵庫県の但馬地域はハタハタの一夜干しで全国屈指の巨大産地であり(但馬水産事務所 2013)、この地域にある香美町香住は、カレイ・ハタハタ等の塩干物、カニの身抜き、すり身を使ったちくわ等の練り製品、ニギス等の焼き製品、カニ・イカ等の茹で製品など、材料が豊富で加工の種類が多く、古くは 100 年以上前からその技術が生まれ、さらに進化しながら現在まで受け継がれている(香住水産加工業協同組合 2021)。日本海西部における底びき網漁業では隻数やトン数の規制だけでなく、操業禁止区域や禁漁期の設定など、多くの措置がなされている。さらに、ハタハタに関しては水揚げ量の制限や網目拡大等の自主的な取り組みが実施されている(藤原ほか 2021)。漁業者自らの資源管理への取り組みもこの漁業が長い間続いている理由のひとつと考えられる。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

ハタハタは、山陰地方では広くカタハと呼ばれ、鳥取県ではシロハタ、島根県ではシラハタと呼ばれている(能登カルチャークラブ F のさかな事業部 2016)。評価対象地域では、沖底での漁獲が主流のため、子持ちハタハタはほぼ流通しない。むしろ産卵前で脂が乗って強い旨味が特長であることがこの海域で獲れるハタハタの価値を高めている。近年、日本海沿岸や北海道沿岸でも盛んに漁が行われるようになり、徐々に全国的な魚となってきている(藤原 2011)。石川県金沢市生まれの詩人・室生犀星は「はたはたのうた」という詩の中で、「はたはたやいてたべるのは 北国のこどものごちそうなり。はたはたみれば 母をおもふも 冬のならひなり。」と詠んでいる(能登カルチャークラブ F のさかな事業部 2016)。ハタハタには鱗がなく、肉は白身で淡泊、骨離れがよく、きわめて美味。塩焼き、煮つけ、干物、粕漬け、鍋物、揚げ物など、さまざまな料理法に向く。産卵前の魚は脂が乗り、よいだしも出るので、鍋物や味噌汁、粕汁等の具として冬の料理に合うとされている(河野ほか 2000)。

漁獲量が全国で最も多い兵庫県では、日本海側の城崎郡香住町(現:美方郡香美町)が産地・加工地として早くから発達した。1911 年 10 月に鉄道が開通してからは、おもに京阪神方面へ鮮魚、加工品が出荷されるようになった(橋本 1992)。当時はまだ交通機関の発達が十分でなかったため、一度に大量に水揚げされるハタハタのような魚種は、地元の魚市場でせりかけられた後、産地加工が施され、行商人の手によって内陸部の遠隔地に運ばれた(大前 1992)。

現在もハタハタ一夜干し(塩干物)で但馬は全国屈指の巨大産地となっている(全漁連 2021a)。これまで瀬戸内海側へは主に一夜干しで流通されていたが、近年では鮮魚としても県内に流通されている。小型のハタハタは兵庫県では「ジンタン」と呼ばれ、頭を落として唐揚げにし、骨までまるごと食べられている(全漁連 2021a)。神戸市の学校給食でもジンタンを使った唐揚げを提供している(神戸市学校給食会 2021aa)。新型コロナウイルスの影響で外食を始めとする鮮魚の販路が閉ざされたが、国の緊急経済対策を受けた兵庫県の「県水産物学校給食提供事業」を活用し、神戸市が無償提供を受けることで実現した(神戸市学校給食会 2021a)。

鳥取県でのハタハタは主に大型底びき網で漁獲され、船によってはシャーベット氷を使用して鮮度を保持している。船上凍結装置を保有する船は、水揚げ後すぐに凍結させることにより、品質向上を図り、高鮮度なハタハタを提供している(全漁連 2021b)。一般人が「美味しい」と感じる脂質含有量 10%以上の基準を満たし、サイズが 20 cm 以上のものを「とろはた」(2013 年に商標登録)として選定し、ブランド化している。脂の乗った大きいものは、お造りや炙りの刺身で賞味することが推奨され、小型のものは煮付けや唐揚げ、南蛮漬け等にされる(鳥取県 2021b)。また、伝統的な食べ方として因幡海岸には郷土料理「はたはたのうの花ずし」がある。ハタハタの水揚げ港のある賀露地区には、日本海が一望できる丘陵に賀露神社があり、2 年に一度、4 月末に県の無形民俗文化財であるホーエンヤ祭が行われる。「ハタハタ寿司」は地元では「しろはた寿司」と呼ばれ、祭のごちそうとして振る舞われてきた。寿司といっても、米を使わずにおからを詰めたもので、炒った麻の実も混ぜ込み、2・3 日味を馴染ませてから一口大に切って醤油をつけて食す。現在は鳥取港海鮮市場等でも購入できる。各家庭でつくられる「ハタハタ寿司」は、麻の実に代えて白ごまを使ったり、彩りに紅しょうが、わさびを加える等さまざまにアレンジされている(農林水産省 2021b)。

日本海西部では兵庫県と鳥取県以外にも伝統的な加工調理法が伝わっている。福井県に伝わる聞き書きによれば、平野部の集落では昔から祝儀には必ずハタハタのでんがくを作ったとの記述や(五十嵐 1987)、越前海岸の新保では煮つけに酢を加えたり、味噌汁にして食べたり、秋祭りや船祭りには、必ずでんがくを作って、大きな皿いっぱい並べて客にごちそうしたとの記述があり、ハタハタがこの地方では重要な魚であったことがわかる(高岡 1987)。若狭等では加工品の干物として醤油干しをつくる(藤原 2011)。醤油干しは醤油漬けとも呼ばれ、魚を丸ごと、あるいは、その切り身を、醤油にさっと浸けた後で軽く乾かした半生の塩干し品で、若狭や小浜市近辺で知られている。遅くとも昭和 30 年代(1955~1964 年)には、製造業者によって地域の魚と醤油を用いて作成されて流通しており、江戸時代にまで遡るとの説もある、福井県の伝統食品のひとつである(横山 2015)。

島根県では 4~5 月を中心に底びき網により多数漁獲される。脂乗りは年間を通じてほぼ一定しており、100g 前後の大型のものでは脂質含有量 10~15%以上、小型のものでも平均 10% 近くあり、良好である。一般に一夜干し、開き干しとして流通するが、地元では鮮魚流通も多く、大きいものは煮付け、小さいものは唐揚げにされる。骨が柔らかく、身離れがよいので子どもにも人気がある(島根県 2021)。京都府の丹後では、底びき網漁業が解禁になる 9 月 1 日~翌年 5 月 31 日にかけて多く漁獲され、解禁直後である秋を代表する魚として、「丹後・旬のさかな」にも選定されている(京都府漁業協同組合 2013)。

以上のように、通年脂が乗っているハタハタが漁獲される特質を活かした伝統的な食べ方や加工法が発達し、継承されていることから 5 点を配する。

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

- 藤原邦浩・八木佑太・吉川 茜・佐久間 啓・飯田真也・白川北斗・山本岳男 (2021) 令和 2(2020)年度ハタハタ日本海西部系群の資源評価、水産庁・水産機構
<http://abchan.fra.go.jp/digests2020/details/202052.pdf>
- 藤原昌高 (2011) ハタハタ, 『地域食材大百科 第5巻』, 農山漁村文化協会, 東京都, p.118
- 橋本初子 (1992) (2)香住町の漁業, 但馬海岸の食, 『日本の食生活全集⑧ 聞き書 兵庫の食事』, 農山漁村文化協会, 東京都, p.239
- 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
- 兵庫県 (2016) 兵庫県卸売市場整備計画(第11次)(2016年4月)
- 兵庫県 (2022) 兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度(兵庫県版 HACCP)
<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/documents/documents/haccp.html#siryou>
- 兵庫県地域水産業再生委員会但馬沖合底びき網漁業部会 (2019) 浜の活力再生プラン.
http://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/attach/pdf/22.hyogo/ID1122019_hyogo_tanba_okisoko.pdf
- 五十嵐智子 (1987) 福井平野の食, 『日本の食生活全集⑧ 聞き書 福井の食事』, 農山漁村文化協会, 東京都, p.14-77
- 石原幸雄 (2013) ハタハタ, 鳥取県で水揚げされる魚介類の食品・栄養学的特性の解明(鳥取大学学位論文), 鳥取県水産試験場報告, 39, p.5
<https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/1019387/ishihara.pdf>
- 香住水産加工業協同組合 (2021) 組合について. <https://www.kasumikakoukyo.com/about/>, 2021年12月10日
- 経済産業省 (2021) 工業統計調査 2020年確報 地域別統計表
<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2/r02/kakuho/chiiki/xls/2020-k4-data.xls>, 令和3年11月29日閲覧
- 神戸市学校給食会 (2021a) はたはた, 給食のイチおいしい <https://kobe-gk.jp/report/%E3%81%AF%E3%81%9F%E3%81%AF%E3%81%9F/>
- 神戸市学校給食会 (2021b) “県産”マダイ、マダコ、ハタハタ, 給食のイチおいしい
<https://kobe-gk.jp/report/%E3%83%9E%E3%83%80%E3%82%A4%E3%80%81%E3%83%9E%E3%83%80%E3%82%B3%E3%80%81%E3%83%8F%E3%82%BF%E3%83%8F%E3%82%BF/>
- 国土交通省 (2020) 2019年度船員労働統計調査.国土交通省 https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00600320&kikan=00600&tstat=000001021050&cycle=7&year=20190&month=0&tclass1=000001021080&result_back=1&result_page=1&tclass2val

=0

国税庁 (2020) 2019 年度「民間給与実態統計調査結果」

<https://www.nta.go.jp/publication/statistics/kokuzeicho/minkan2019/pdf/000.pdf>

河野 博・渋皮浩一・田中次郎・土井 敦・プラチャー・ムシカシントーン (2000) ハタハタの仲間, 『食材魚貝大百科第 4 巻』, 平凡社, 東京都, p.42-43

厚生労働省 (2020) 2019 年度賃金構造基本統計調査 [https://www.e-stat.go.jp/stat-](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450091&tstat=000001011429&cycle=0&tclass1=000001138086&tclass2=000001138089&tclass3=000001138093&cycle_facet=tclass1&tclass4val=0)

[search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450091&tstat=000001011429&cycle=0&tclass1=000001138086&tclass2=000001138089&tclass3=000001138093&cycle_facet=tclass1&tclass4val=0](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450091&tstat=000001011429&cycle=0&tclass1=000001138086&tclass2=000001138089&tclass3=000001138093&cycle_facet=tclass1&tclass4val=0)

厚生労働省 (2021) 「労働者死傷病報告」による死傷災害発生状況(令和 2 年確定値)

[https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/R2_sisyou\(kakutei\).xls](https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/R2_sisyou(kakutei).xls) 令和 3 年 11 月 29 日閲覧

厚生労働省労働局 (2021) 「死亡災害報告」による死亡災害発生状況(令和 2 年確定値), 厚生労働省 [https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/R2_sibou\(kakutei\).xls](https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/R2_sibou(kakutei).xls), 2021 年 11 月 29 日アクセス

倉長亮二 (1992) 鳥取県で漁獲されるハタハタの漁況予測の試み, 鳥取水試報告, 33, p.1-8

<https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/334122/20080512170639685.pdf>

京都府漁業協同組合 (2013) 京都府丹後・旬のさかな [http://www.ktgyokyo.jf-](http://www.ktgyokyo.jf-net.ne.jp/tangosyunnosakana.html)

[net.ne.jp/tangosyunnosakana.html](http://www.ktgyokyo.jf-net.ne.jp/tangosyunnosakana.html)(2021 年 10 月閲覧)

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 10 月 1 日

版)https://www.customs.go.jp/tariff/2020_10/data/j_03.htm, 2020 年 12 月 28 日

能登カルチャークラブ F のさかな事業部 (2016) はたはたのうた, 刻々旬々ハタハタ, 特別な F のさかなシリーズ 別冊 F のさかなおもしろ図鑑 Vol.1, 56-61.

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 (2012~2021) 漁業産出額

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/gyogyou_seigaku/index.html

農林水産省 (2020a) 平成 30 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.e-stat.go.jp/stat-](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00502000&tstat=000001021819&cycle=8&year=20181&month=0&tclass1=000001034118&tclass2=000001139126)

[search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00502000&tstat=000001021819&cycle=8&year=20181&month=0&tclass1=000001034118&tclass2=000001139126](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00502000&tstat=000001021819&cycle=8&year=20181&month=0&tclass1=000001034118&tclass2=000001139126)

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-](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)

[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](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-](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)
[search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500210&tstat=000001033844&cycle=0&year=20180&month=0&tclass1=000001132724&tclass2=000001136323&tclass3=000001138286](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(2021a) 海面漁業生産統計調査 令和元年漁業・養殖業生産統計 [https://www.e-](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500216&tstat=000001015174&cycle=7&tclass1=000001015175&tclass2=000001148733&cycle_facet=tclass1%3Atclass2&tclass3val=0)

[stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500216&tstat=000001015174&cycle=7&tclass1=000001015175&tclass2=000001148733&cycle_facet=tclass1%3Atclass2&tclass3val=0](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500216&tstat=000001015174&cycle=7&tclass1=000001015175&tclass2=000001148733&cycle_facet=tclass1%3Atclass2&tclass3val=0)

農林水産省 (2021b) 鳥取県ハタハタ寿司・しろはた寿司, うちの郷土料理
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/hatahata_zushi_tottori.html, 2021年10月閲覧

大前穰夫 (1992) 瀬戸内海の幸と日本海の幸, 兵庫の食とその背景, 『日本の食生活全集⑧ 聞き書 兵庫の食事』, 農山漁村文化協会, 東京都, p.347

セルフキャリアデザイン協会 (2021) 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>, 2021年4月27日確認

島根県 (2021) ハタハタ, 島根の旬の魚
https://www.pref.shimane.lg.jp/industry/suisan/shinkou/umi_sakana/syun/4-5.html(2021年10月閲覧)

但馬水産事務所 (2013) 但馬の美味しいお魚図鑑 <https://www.town.mikata-kami.lg.jp/www/contents/1393221059603/files/osakanazukan.pdf>

高岡喜代子 (1987) 越前海岸の食, 『日本の食生活全集⑧ 聞き書 福井の食事』, 農山漁村文化協会, 東京都, p.142-209

鳥取県 (2002) 鳥取県卸売市場整備計画(第7次)(2002年3月)
<https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/83943/7389.pdf>

鳥取県水産試験場 (2006) 沖合底びき網漁業 (賀露、網代、田後)
<https://www.pref.tottori.lg.jp/73623.htm>

鳥取県 (2021a) 鳥取県 HACCP 適合施設認定制度 <https://www.pref.tottori.lg.jp/42073.htm>

鳥取県 (2021b) ハタハタ, 食のみやこ鳥取県, <https://www.pref.tottori.lg.jp/178132.htm> 2021年1月12日

鳥取県漁業協同組合網代港支所地域プロジェクト (2015) 網代港地域プロジェクト改革計画書(沖合底びき網②). http://www.fpo-jf-net.ne.jp/gyoumu/hojyojigyo/01kozo/nintei_file/H270810_ajirokou_okisoko_2.pdf

東洋経済新報社 (2021) DataBank Series 2021, 都市データパック. 東京 1,771pp

運輸安全委員会 (2020) MA2020-7, <https://jtsb.mlit.go.jp/jtsb/ship/detail.php?id=12732>

運輸安全委員会 (2021) 事故報告書検索 <https://jtsb.mlit.go.jp/jtsb/ship/index.php>, 2021年4月27日確認

横山芳博(2015)完了報告, 新規な性状を付与した魚類醤油干しの開発と試食会・試験販売に基づく製品の改善, 平成27年度県立大学地域貢献研究の研究成果について,
https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/daishi/kendai-chiikikouken/h27seika_d/fil/26-13.pdf

全漁連 (2021a) 兵庫のハタハタ, 全国のプライドフィッシュ <http://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1470120070> (2021年1月12日アクセス)

全漁連 (2021b) 鳥取のハタハタ, 全国のプライドフィッシュ <https://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1417480326> (2021年10月閲覧)

全国底曳網漁業連合会 (2021) 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