

ニギス太平洋 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, 大関, 芳沖, 岸田, 達, 山下, 夕帆, 渡邊, りよ メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2013978

4. 地域の持続性

概要

漁業生産の状況(4.1)

ニギス太平洋系群は、愛知県・高知県の沖合底びき網漁業1 そうびき(かけまわし)(以下、沖底)及び愛知県の小型機船底びき網漁業(以下、小底)で大部分が獲られている。漁業収入のトレンドは中程度であった(4.1.1.1 3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3点と中程度であった。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 4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)。仕向けは多くが生鮮及び加工食材である(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4点であった(4.3.2.1)。水産業関係者の所得水準は中程度であった(4.3.2.2 3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

2019年の農林水産統計によれば、県別の本系群漁法別漁獲量は下表のとおりである(農林水産省 2021a)。ただし、高知県の沖底は2019年の農林水産統計では秘匿されているため、山下ほか(2021)の土佐沖の漁獲量を用いた。

	漁獲量(トン)			率(%)
	沖底	小底	県合計	沖底
愛知県	200	151	351	54.8

高知県	141	0	141	38.6
漁法別総計	365	151	516	
率(%)	70.7	29.3		

これによれば、評価対象漁業は、沖底(愛知県、高知県)、小底(愛知県)となる。愛知県の沖底は 1 そうびき(かけまわし)、高知県の沖底の 98.6%は 1 そうびき(かけまわし)である。また愛知県の小底は渥美外海における板びき網漁業等が対象となる(山下ほか 2021)。

② 評価対象都道府県の特定

愛知県・高知県

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)による各都道府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

ニギス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、県ごとのニギス類の漁業産出額(農林水産省ホームページ)に、ニギス類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で求めた。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。ただし高知県は情報が秘匿されている年があったため情報が得られる年のみを用いた。結果は、沖底(愛知県)：85%(4 点)、沖底(高知県)：49%(1 点)、小底(愛知県)：78%(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漁業種類別では沖底(愛知県、高知県)2.9、小底(愛知県)3 となり、全体では 3.0 となった。このため、全体の得点は 3 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。高知県の沖底の漁船トン数は 18～37 トン、愛知県の沖底は 19～44 トンであるが、会社経営体統計及び個人経営体統計の沖底は 50～100 トン未満よりも小型のトン数階層のデータがないため、評価できなかった。一方、小底では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。高知県の沖底の漁船トン数は 18～37 トン、愛知県の沖底は 19～44 トンであるが、会社経営体統計及び個人経営体統計の沖底は 50～100 トン未満よりも小型の階層のデータがないため、評価できなかった。

一方小底は、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)を用いて過去 10 年間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。以上より 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

ニギスの県別漁業種類別漁獲金額は 4.1.1.1 同様、ニギス類の漁業産出額×対象漁業でのニギス類漁獲量／ニギス類総漁獲量で求め、最近 10 年間(2010～2019 年)の漁獲金額の安定性を評価した。ただし高知県は情報が秘匿されている年があったため情報が得られる年のみを用いた。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、沖底(愛知県)：0.24(3 点)、沖底(高知県)：0.64(2 点)、小底(愛知県)：0.15(4 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漁業種類別では沖底(愛知県、高知県)2.6、小底(愛知県)4 であり全体では 3.1 となった。このため、全体の得点は 3 点とする。

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、県別漁法別ニギス類漁獲量を用いて、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、沖底(愛知県)：0.40(2 点)、沖底(高知県)：0.29(3 点)、小底(愛知県)：0.147(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漁業種類別では沖底(愛知県、高知県)2.4、小底 4 であり全体では 3.2 となった。このため、全体の得点は 3 点とする。

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、愛知県沖合底びき網漁業協会に所属しており、また当協会は全国底曳網漁業連合会に所属している。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ホームページ)。高知県の沖底の経営体及び愛知県の小底の経営体は、主に沿海漁協に所属している。両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 2020)。このことから 5 点を配する。

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、愛知県と高知県で0人であった(厚生労働省 2021a, 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、両県とも0人となり、5点を配点する。

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4節第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、愛知県において15件、高知県において1件であった(すべて他産業)(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、二ギス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

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、5～10 人未満の市場が 3 市場存在している(農林水産省 2020)。

高知県には 35 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 12 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 5 市場、20～50 人未満の登録が 7 市場、10～20 人未満の登録が 12 市場、5～10 人未満の市場が 6 市場、5 人未満の市場が 5 市場存在している(農林水産省 2020)。

小規模市場では、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。以上より 4 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, 高知県 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 日時点でのニギス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进行评估する。

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いる。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いる(愛知県 2020)。

高知県では、「高知県卸売市場整備計画(第 9 次計画)」(2016 年 7 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いる。また、「高知県食品総合衛生管理認証制度」を制定し、衛生管理の徹底を図っている(高知県ホームページ)。

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

かまぼこ等の加工品の材料や、身が水っぽいので干物にすることが多いが、塩焼きやフライ、ニギスの団子汁等の鮮魚での利用もある(愛知県 2021)。高知県では丸干しが一般的だが、地元では煮付けで食べる人もいる(高知県漁業協同組合 2021)。以上のように、両県とも生鮮での利用及び加工品としての利用が行われているため、4 点を配す。

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、愛知県 14 人、高知県 9 人であった(厚生労働省 2021b)。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、愛知県 2,776 人、高知県 1,626 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、愛知県 5.0 人(3 点)、高知県 5.5 人(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
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、全都道府県の加工会社数の平均 155 と比較すると、各県沿海市町村における水産加工会社数は愛知県 198 で 4 点、高知県 171 で 4 点となる。以上より 4 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 2021 年 4 月 27 日現在で公表されている送検事案の件数は、愛知県において 15 件、高知県において 1 件であった(すべて他産業)(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、二ギスに関わる加工・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

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 2020)。

高知県内の冷凍・冷蔵倉庫数は 99 工場あり、冷蔵能力は 39,070 トン(冷蔵能力を有する 1 工場当たり 411 トン)、1 日当たり凍結能力 3,026 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 48.8 トンである(農林水産省 2020)。

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。総合評価は 5 点である。

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

愛知県の沖底は、収益性改善のため安全性の向上、省エネ・省コスト化、漁獲物の新鮮度化等のための新技術導入に取り組んでおり、高知県御豊瀬地域の沖底についても、漁船の小型化、省人化、省エネ化、漁獲物の鮮度管理等のための新技術導入に取り組ん

でいる。また、資源管理については、沖底は国の資源管理指針により愛知県地区、高知県地区とも自主的措置として重点的に休漁を行うとされており(水産庁 2018)、その計画・遂行等には県等の指導が行われている。これらの新技術、資源管理施策の導入に関して県等の普及指導活動が行われているため沖底は両県とも5点とする。愛知県の小底のうち渥美外海での漁獲が多い蒲郡漁協では省エネ化等に取り組んでいる(蒲郡地区地域水産業再生委員会 2015)。資源管理に関して渥美外海における板びき網漁業については自主的な資源管理措置として重点的に休漁を行うとされている(愛知県 2011)。これらの新技術、資源管理施策の導入に関して県等の普及指導が行われているため5点とする。すべての漁業が5点のため全体でも5点とする。

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 により各県で主にニギスの水揚げを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、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」(東洋経済新報社 2021)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(51.3点)、高知県(50.0点)であり、漁獲量による加重平均は3.7となることから4点となる。

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、沖底は以下のとおりである。2019年の持代(歩)数1.0の部員1人あたり月給が、愛知県沖底で123,258円、高知県は統計がないため全国の数値を用いると549,097円となる(国土交通省 2020)。ここで愛知県の数値は他県の沖底と比較して極端に低いため、前年(2018年)の数値400,857円を用いることとした。企業規模10～99人の男性平均値月給；愛知県387,908円、高知県318,092円(厚生労働省 2020)と比較すると、愛知県103%(3点)、高知県173%(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(国土交通省 2020)ため月給は愛知県537,148円、高知県735,754円となる。国税庁(2020)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愛知県111%(4点)、高知県152%(5点)となる。愛知県は部員(3点)と船長・職員(4点)で点数が異なるが、部員のほうが多数と考えられるため全体は3点とする。沖底は愛知県3点、高知県5点となり、漁獲量による加重平均は3.7となり沖底は4点となる。小底については、2019年漁業経営統計調査の個人経営体調査から、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、上記3階級の平均は332,583円となる。これを愛知県の企業規模10～99人の男性平均値月給387,908円(厚生労働省 2020)と比較すると、小底3階級の平均値は86%で2点となる。小底、沖底を込みにした県別漁業種別漁獲量による全体の加重平均は3.1となるため全体の点数は3点とする。

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(1704～1710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)。江戸時代の文久年間(1861～1864年)には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(日本学士院編 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年以上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)。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

ニギスは通年水揚げされる深海魚だが、その名はキス類に似た姿に由来し、漢字では「似鱈」と表記される。愛知県の知多では「オオギス」(愛知県 2018)、高知県では「沖ウルメ」(高知県漁業協同組合 2021)、静岡県沼津では日本海側の北陸地方と同じように「メギス」と呼んだり、「沖ギス」「沖イワシ」など(戸田漁協直売所 2021)、各地にさまざまな呼び名がある。白身で淡泊だが脂に特有の風味があり、味の評価は高い。鮮度がよければ刺身にもされる。小骨はあるものの柔らかいので食べるときに気にならず、内臓も美味しく食べることができる(ちそう 2021)。ただ、水分が多く傷みやすいため、一般的に多くは干物や練り物に加工されて流通している。

太平洋地域で最も漁獲量の多い愛知県での主な産地は蒲郡市、西尾市、南知多町である(愛知県 2018)。特に蒲郡市ではニギスをすり身にして作る「ニギスの団子汁」が郷土料理としてよく食べられており、「市場まつり」等のイベントでも振るまわれることが多い。唐揚げ、一夜干しでも食される(愛知県 2021)。地元の飲食店でもニギスのつみれ汁(団子汁)、ニギス団子鍋定食、深海鮮丼が、大手チェーン店ではご当地食材を売りにしたニギスフライカレー等が提供されている。また、スーパーでは鮮魚、すり身、つみれは定番商品で、総菜コーナーにはニギスの天ぷらが並ぶ(中京テレビ 2021)。蒲郡海鮮市場では、推奨土産品として冷凍加工した「にぎすフライ」(蒲郡市観光協会 2021)や郷土料理からヒントを得て開発された「ニギスせんべい団子汁風味」等も販売されている(東海日日新聞社 2020)。また、同市形原町では船に乗ることができなくなってしまった船員に新たな働き口を提供したいとの思いから、地域住民が水産加工品事業を立ち上げ、試行錯誤の中からニギスを使った「深海ギョのふりかけ」等のヒット商品を生み出している。本来ならば廃棄されてしまう小型の深海魚に付加価値をつけて有効活用しようとの取り組みで、現在販売ルートは竹島水族館のみと限られているが、反響は上々だという(山田 2019)。また、愛知県では安全で良質な物資の低廉な価格での安定供給を確保しつつ学校給食の充実をはかるため、学校給食用物資の共同購入を実施しており、愛知県産のニギスを使用した「にぎすフライ」が令和3年度の共同購入物資として選定されている(愛知県学校給食会 2021)。

愛知県に次いで漁獲量が多い高知県の主な産地である御豊瀬で旬は冬。丸干しにしたものを焼いてレモンや柚子の酢をかけて食べるのが一般的だが、地元では煮付けで食べ

る人もいる(高知県漁業協同組合 2021)。丸干しは焼くと、勢いよく燃え上がるほど脂がのっていて人気も高く、高知県を代表する干物のひとつとなっている。

日本で最も深い湾として知られる駿河湾では、昔から深海魚漁が行われてきた。そうした伝統もあり、静岡県沼津市では深海魚を大きな観光・地域資源と捉え、「深海魚のまち」として地域活性化に取り組んできた(沼津市 2021)。ニギス漁と同じトロール船で漁獲されるタカアシガニやノドグロが地元を素通りして大消費地に運ばれ高値で取引されるのに対し、傷みやすく安価だが味のよいニギス(メギス)やメヒカリ(トロボッチ)は各家庭ですり身にし、エビや好みの野菜を練り込んで揚げはんぺんにする等して親しまれてきた。西伊豆の戸田漁港周辺では「へだトロはんぺん」として知られ、今も受け継がれている(沼津市商工会 2021)。また、観光客に向けて「深海丼」を提供している店も多い。ほかにも、バンズにニギスフライ、千切りキャベツ、スライスチーズ、特製オーロラソースを挟んだ「深海魚バーガー」はメディアでたびたび取り上げられ、沼津名物となっている(農林水産省 2021b)。特筆すべき事象として、2020年には多くの人々が新型コロナウイルスの影響を受けたことが挙げられる。沼津市においても観光客の減少により飲食店が次々と閉店し、漁業者も漁に出られない日が増えたところ、沼津市の「地域おこし協力隊」に就任した女性の発案で「深海魚直送便」がスタートした。船が漁から戻ってすぐに漁獲物を箱詰めし、その日のうちに発送する。1日に発送できる量は限られるが、直送便には予想以上の反響があり、産業が限られている漁村に新たな事業が生み出されたことで全国から注目を集めている(ココロマチ 2020)。直送便には、食べて楽しむ「深海魚直送便」と食べられない「ヘンテコ深海魚便」の2種類が用意されている。ニギスが同梱されるのはもちろん前者で、購入はホームページからのみ可能となっている(戸田漁港直送！深海魚直送便ホームページ 2021)。

三重県尾鷲の海はリアス式海岸で、熊野灘沖に行くとすぐに水深 300～400m になるため、深海魚もたくさん獲れている。ニギスは尾鷲を代表する魚のひとつで、さまざまに調理して食べられるが、干物素材として特に人気が高い(高田 2018)。また、冷凍加工のノウハウを活用し、三重県産のニギスを使用した全国でも珍しい「魚の餃子」を製造販売する企業が、中小企業地域資源活用促進法のもと、平成 27 年に地域産業資源活用事業計画の認定を受けている。

このように中部地方を中心に漁獲のある産地ではニギスは身近な魚であり、加工流通技術における地域文化の継続性が十分あると判断できることから 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

- 愛知県 (2011) 愛知県資源管理指針
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/373579.pdf>
- 愛知県 (2016) 愛知県卸売市場整備計画(第10次)
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/306312.pdf>
- 愛知県 (2018) ニギス, 『あいちのおさかなBook 2018』, 監修: 中部水産株式会社 神谷友成, 愛知県農林水産部水産課, p.32
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/257995.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/uploaded/attachment/324014.pdf>
- 愛知県 (2021) ニギス, あいちのおさかなコンシェルジュ, 愛知県農林水産部水産課
<https://www.pref.aichi.jp/suisan/osakana/info/024.html> (2021年12月閲覧)
- 愛知県学校給食会 (2021) 給食用物資の照会 一般物資(副食) 愛知県学校給食センター連絡協議会共同購入物資
http://aigaku.org/kyouk_yuu/ippann/2-center.html
- ちそう (2021) 深海魚「ニギス」とは? 旬の時期や栄養は? 美味しい食べ方・レシピ7選を紹介!, 運営会社: 株式会社KOMAINU <https://chisou-media.jp/posts/7165> (2021年11月閲覧)
- 中京テレビ (2021) キャッチ! ココダケ ニギスの団子汁〜愛知・蒲州市〜
<https://www.ctv.co.jp/catch/article/4s4rvn1fx10xwrr.html> (2021年12月閲覧)
- 蒲郡地区地域水産業再生委員会 (2015) 浜の活力再生プラン
https://www.jfa.maff.go.jp/j/bousai/hamaplan/honcho_area/attach/pdf/20211004163550/211004-114.pdf
- 蒲州市観光協会 (2021) にぎすフライ, 推奨お土産品, 「がまごおり、ナビ」
<https://www.gamagori.jp/spot/2603> (2021年12月閲覧)
- 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
- 井野川仲男 (2016) 愛知の水産史ー打瀬網漁業(底びき網漁業)の沿革ー、愛知水試研
<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/208461.pdf>
- 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
- 高知県ホームページ「高知県食品総合衛生管理認証制度」
<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/2021040200265.html>
- 高知県 (2016) 「高知県卸売市場整備計画(第9次)」

https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/160701/files/2015032600119/file_2017317510113_1.pdf

高知県漁業協同組合 (2021) 沖ウルメ <http://www.jfkochi.com/custom140.html> (2021年12月閲覧)

ココロマチ (2020) 伊豆半島の小さな漁村・戸田に「深海魚直送便」がつくる漁業の新しい道, ココロココ地方と都市をつなぐ・つたえる2020年12月27日
<https://cocolococo.jp/31098> (2021年12月閲覧)

国土交通省 (2020) 船員労働統計調査 <https://www.e-stat.go.jp/statistics/00600320>

国税庁 (2020) 令和元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>

厚生労働省 (2020) 令和元年度賃金構造基本統計調査 <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00450091&tstat=000001011429&year=20190>

厚生労働省 (2021a) 「死亡災害報告」による死亡災害発生状況(令和2年確定値)
[https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/R2_sibou\(kakutei\).xls](https://anzeninfo.mhlw.go.jp/user/anzen/tok/R2_sibou(kakutei).xls)

厚生労働省 (2021b) 「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)

二野瓶徳夫 (1999) 日本漁業近代史、p.22、p.72～73

日本学士院編 (1959) 明治前日本漁業技術史、p.468

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日閲覧)

農林水産省ホームページ 2012～2021年 漁業産出額
https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/gyogyou_seigaku/index.html

農林水産省 (2020) 2018年漁業センサス第8巻 <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
https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/index.html

農林水産省 (2021b) 実は身近な地球最後のフロンティア“深海”
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2008/pdf/aff2008_02.pdf (2021年12月閲覧)

沼津市 (2021) 深海魚も活用！高校生による「沼津の地産地消メニューコンテスト」レシピを公開，動画「深海魚の謎につつまれたまち」，沼津市産業振興部観光戦略課<https://numazukanko.jp/news/414> (2021年12月閲覧)

沼津市商工会 (2021) 戸田のB級グルメ「へだトロはんぺん」<http://www.numazu-s.or.jp/topics/hedatoro.html> (2021年12月閲覧)

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

水産庁 (2018) 我が国の海洋生物資源の資源管理指針
https://www.jfa.maff.go.jp/j/suisin/s_keikaku2/attach/pdf/s_keikaku2-2.pdf?msclid=5011dbc1cf5611ecbde0853ecb0a2a88

高田 強 (2018) 尾鷲港で発見！めったに食べられない三重の希少な魚介，つづきは三
重で，2018年12月4日，<https://www.mie30.pref.mie.lg.jp/eat/7314> (2021年12月閲覧)

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>

戸田漁港直送!深海魚直送便ホームページ (2021) <https://shinkaigyo.myshopify.com/> (2021
年12月閲覧)

戸田漁協直売所 (2021) メギス(ニギス) <http://hedagyokyo.net/nigisu01.html> (2021年12月
閲覧)

東海日日新聞社 (2020) 「ニギスせんべい団子汁風味」発売，東日新聞ニュース2020
年11月11日付 <https://www.tonichi.net/news/index.php?id=84518> (2021年12月閲覧)

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 (2021) 事故報告書 <https://jtsb.mlit.go.jp/jtsb/ship/index.php> (2021年11月
29日閲覧)

山田泰三 (2019) 漁師の思いをカタチに。廃棄される深海魚で新たな商品を！，東海ム
ーブメント仕掛け人，ウェブマガジンHIROBA!2019年2月28日掲載記事
https://hiroba-magazine.com/2019/02/28/shikakenin_190228/ (2021年12月閲覧)

山下夕帆・真鍋明弘・安田十也 (2021) 令和2(2020)年度ニギス太平洋系群の資源評
価、水産庁・水産機構 <http://www.abchan.fra.go.jp/digests2020/details/202028.pdf>

全国底曳網漁業連合会ホームページ 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日閲覧)