

C 水産物流通の地域構造の変化（昭和48年～62年）

高橋 宏一

はじめに

I 漁港別水揚量の動向

- (1) 漁港別水揚量の推移
- (2) 漁港別品目別水揚量の推移
 - (a) 第1期（昭和48年～53年）
 - (b) 第2期（昭和53年～58年）
 - (c) 第3期（昭和58年～62年）

II 用途からみた各産地市場の機能の変化

- (1) 分析方法
- (2) 産地市場機能の地域的特徴
- (3) 産地市場機能と漁港規模との関連

III 水産物の空間的流通パターンの変化

- (1) 昭和48年の流通パターン
- (2) 第1期（昭和48年～53年）の流通パターンの変化
- (3) 第2期（昭和53年～57年）の流通パターンの変化
- (4) 第3期（昭和58年～62年）の流通パターンの変化
- (5) まとめ

はじめに

日本水産業は、昭和40年代後半から50年代前半にかけてのオイルショックや200カイリの影響により、大きな転換を余儀なくされ、遠洋漁業は衰退し、これにかわって沖合漁業が成長をとげている。このような水産業の供給構造の変化、さらには水産物の需要構造の変化を背景に、当然ながら水産物の流通構造も大きく変化している。こうした需給構造の変化および流通構造の変化については、長谷川・廣吉(1988)にまとめられているのでここでは繰り返さないことにするが、流通構造の変化についてのみ簡単に紹介しておく。

- ① 伝統的に水産物は、産地市場→消費地市場という2段階の卸売市場流通が基本であったが、1970年代に入って市場外流通が台頭した。このため、自然的生鮮品生産の特性を背景とした卸売市場機構基軸流通から、規格・定型・定価品の、耐久的消費財化への商品特性変化を媒介として、広域的、全国的スケールでの市場外流通が急速に進展した。
- ② 消費地卸売市場では、産地市場以外の大手水産・商社・場外問屋からの集荷が多くなり、集荷形態は委託から買付へ、販売形態はセリ・入札から相対取引へと変化した。
- ③ 産地卸売市場では、200カイリ以後主要漁港の水揚量は著しく減少し、かつ産地での魚価も低下したため、6大都市消費地への出荷条件が低下した。このため産地卸売市場では機能類型別編成替えが進行している。

このような水産物の流通構造の変化は通常、地理学が対象とする地域構造の変化を引き起こす。そこで、ここでは日本の水産業が大きく転換し始めたオイルショック(昭和48年)以降の水産物流通の地域構造の変化を明らかにしたい。各産地が日本の流通システムにおいて果たしている役割は一様ではないが、基本的には地域によって異なっているため、オイルショックや200カイリによる影響の受け方もおのずと地域毎に違ってくると思われる。産地の機能変化については、廣吉(1985)や長谷川・廣吉(1988)でも触れられているが、小論ではそれを別の角度からみると同時に、水産

物出荷の地域的展開ならびにその変化も明らかにするつもりである。その際、後述するように全国の44の主要漁港を分析対象とはしているが、その中でも特に漁港が集中立地している北海道、三陸を中心とした本州太平洋岸、山陰から北九州にかけての沿岸の3地域の漁港を中心にみていくことにする。なお、小論では特に岩手県に重点をおいていないが、今後岩手県における水産物流通を考える上で、まず全国的な地域構造およびその変化をとらえる必要があると考えたからである。

用いた資料は、農林水産省統計情報部編の「水産物流通統計年報」で、この統計は日本における水産物出荷の地域的展開を調査した唯一の統計である。むろん出荷以外にも水揚量や用途についても毎年調査をしている重要な資料である。しかし、「水産物流通統計年報」には、次のような注意すべき点や問題点がある。

まず、昭和57年以前と58年以降とは調査対象である漁港や調査品目が大幅に変更されていることである。対象漁港の変化については、57年以前が66港だったのが51港に減らされている。しかも、両期間通じて調査されているのは、さらに少なく45港である。ただし、昭和58年以前の統計では、牛深（熊本県）については、品目合計の用途別数量や出荷先別出荷量の値は掲載されているのに、品目別のそれらの値はなぜか掲載されていない。このため、本論では両期間通じて調査されている45港のうち、牛深を除いた44港を分析の対象とした。また、品目については、57年以前は各漁港ともすべての品目について水揚量、用途別数量、出荷先別出荷量が調査されているが、58年以降は用途別数量と出荷先別出荷量は主要21品目についてしか調査されていない。このため、用途から各漁港の機能を分析したり、出荷の空間的パターンを分析する際、57年と58年の間には統計上不連続が生じ、原則として比較ができないことになる。この問題の処理については該当する章で述べることにする。

次に、資料のもつ制約として、「水産物流通統計年報」では第1次の用途しか把握できず、例えば冷凍向けや冷蔵庫入庫にまわされたものが、最終的にはどのような形になって消費者等に販売されるのかは不明であること、また、このため出荷先別出荷量がわかるのは地元外向けだけで、地元冷凍

向けや地元加工向けの水産物の最終的な出荷先は不明であることがあげられる。さらに、増加し続けている市場外流通について、「水産物流通統計年報」では、水揚げされても市場に上場されない数量が多い場合に可能な範囲で聞き取り計上しているが、必ずしも十分ではないと推測され、流通の全貌の把握ができない。このように問題点もあるが、これ以外に全国的レベルで水産物の流通を扱った資料がないため、これらの点をふまえて統計を利用することにする。

I 漁港別水揚量の動向

(1) 漁港別水揚量の推移

流通の変化をみる前に、まず水揚量の動向について述べる。図 I - 1 は昭和42年～63年の日本全体の漁業生産量の推移を表したものである。生産量が高度成長期には急増していたのが、昭和48年から50年代前半にかけてはオイルショックや200カイリの影響で一時停滞し、50年代後半には再び増加していることがわかる。しかし、それも60年代に入ると再び横ばいになっている。昭和48年以降遠洋漁業が衰退したにもかかわらず、総漁獲量が減少しなかったのは、日本200カイリ水域内でのまいわしの漁獲量が増加したため、まいわしの漁獲量の変動はその後の日本の生産量を大きく左右することになる。

しかし、当然ながらすべての漁港の水揚量がこのように推移したわけではない。そこで、各漁港の水揚量の変動を要約して記述するために、昭和48年～63年の16時点各々を個体とし、各年の44の漁港別の水揚量を変数として、主成分分析を行った。そうすると、48年以降の水揚量の変動パターンが類似している漁港が、同じ主成分で高い主成分負荷量(表 I - 1)をもち、その変動パターンが主成分得点(図 I - 2)として表されることになる。主成分分析の結果、固有値1以上の主成分は8個抽出された。第1主成分の寄与率は52.7%と過半を占め、これ以外は寄与率が低い主成分となったが、その中では第2主成分(寄与率13.1%)と第3主成分(9.4%)

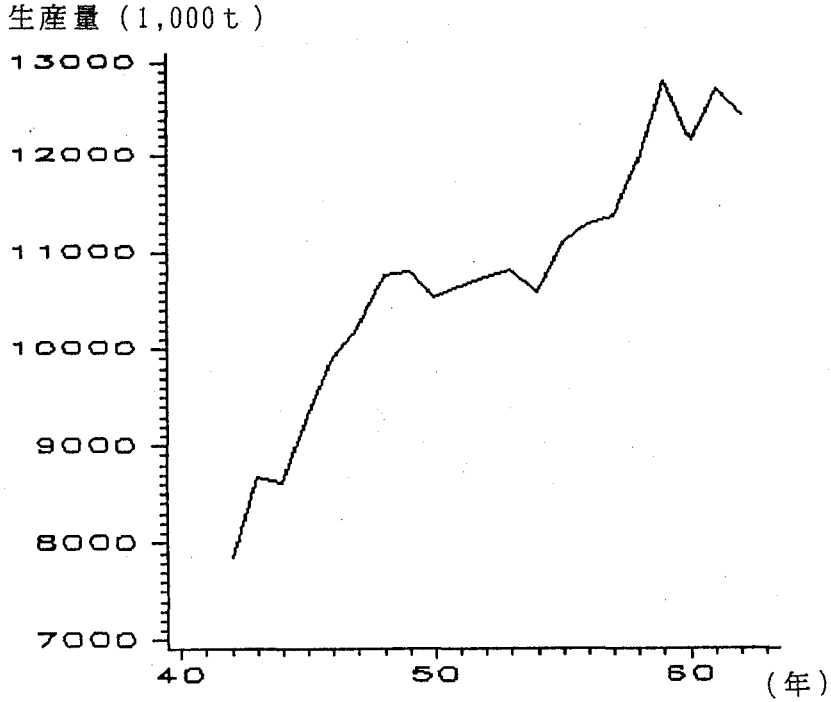


図 I - 1 日本における漁業生産量の推移 (昭和42年～63年)

主成分得点

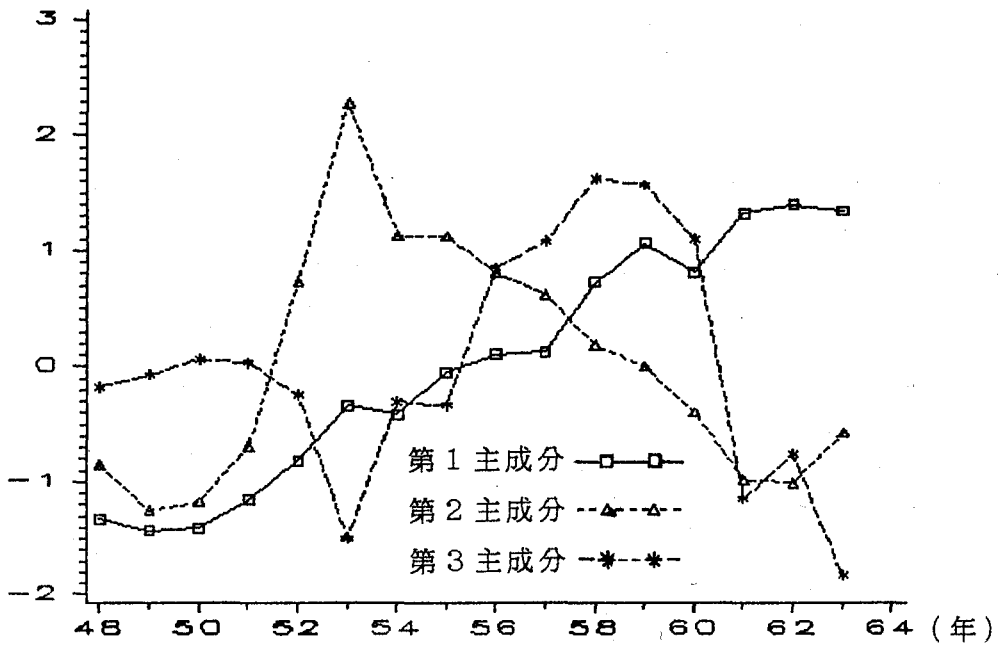


図 I - 2 各年次の主成分得点

表 I - 1 主成分負荷量と寄与率

漁 港	第 1 主成分	第 2 主成分	第 3 主成分
1. 稚内	-0.93		
2. 紋別	-0.76		
3. 網走	-0.78		
4. 根室			0.58
5. 釧路	0.70	-0.60	
6. 広尾	0.96		
7. 函館	0.58	0.55	
8. 留萌	-0.91		
9. 小樽	-0.95		
10. 八戸		0.53	
11. 宮古	0.89		
12. 釜石			
13. 大船渡	0.64		
14. 気仙沼	0.82		
15. 女川	0.90		
16. 石巻	0.74		
17. 塩釜	-0.96		
18. 小名浜	0.73	0.50	
19. 那珂湊		0.68	
20. 銚子	0.80		
21. 三崎			-0.59
22. 沼津	0.74		
23. 清水			
24. 焼津	0.95		
25. 勝浦		0.81	
26. 土佐清水			
27. 八幡浜	0.66		
28. 新潟	-0.90		
29. 新湊	-0.66		0.51
30. 宇出津		0.81	
31. 舞鶴	0.75		
32. 香住	-0.72		
33. 境	0.88		
34. 浜田	0.75		
35. 仙崎	-0.60		
36. 下関	-0.92		
37. 福岡	-0.89		
38. 唐津	-0.88		
39. 佐世保	-0.51	0.68	
40. 長崎	-0.83		
41. 串木野	0.85		
42. 枕崎			-0.63
43. 山川			-0.80
44. 那覇	0.97		
固 有 値	23.21	5.75	4.15
寄 与 率	52.74	13.06	9.42
累 積 寄 与 率	52.74	65.80	75.22

負荷量の絶対値が 0.5以上のみ記載

の寄与率が比較的高い。

第1主成分で高い正の主成分負荷量をもつ、つまり第1主成分と高い正の相関関係にあるのは、釧路、広尾、宮古、気仙沼、女川、石巻、小名浜、銚子、沼津、焼津、舞鶴、境、浜田、串木野、那覇などで、主成分得点をみると、その変動パターンは安定した漸増傾向にあることがわかる。ただし、200カイリ水域設定直後にはそれ以前の増加傾向が一時的にとまり、また昭和60年代に入ると停滞気味になっている。逆に、第1主成分で負の高い主成分負荷量をもつのは、稚内、紋別、網走、留萌、小樽、塩釜、新潟、新湊、香住、仙崎、下関、福岡、唐津、長崎で、オホーツク海および日本海に面した漁港が多い。その変動パターンは、囟中の第1主成分得点の(+)と(-)を逆にすればよく、前者とは逆にほぼ全期を通じて減少傾向にある。つまり、前者は一貫して成長、後者は衰退している漁港で、いずれも結果的には水揚量の点では200カイリの影響をあまり受けていないように見える。しかし、200カイリ体制は1973年の第3次国連海洋法会議開始と共に始まったともいえ、総水揚量では影響を受けていないように見えても、その質的な面(魚種構成)では大きく変化している漁港が、特に前者に多い。

第2主成分で正の高い主成分負荷量をもつのは、那珂湊、勝浦、宇出津、佐世保などで、その変動パターンをみると、昭和53年までは水揚量が順調に増加していたものが、それ以降は一転して減少を示しており、200カイリに対応しきれなかったと思われる。つまり、いずれも、同じような機能を果たしている、より大規模な漁港との競合に敗れたものと考えられる。一方、負の高い主成分負荷量をもち、200カイリ水域設定以後それまでとは逆に増加傾向に転じたところはほとんどないが、第1主成分とも正の高い相関関係をもつ釧路はこれに近い特徴も合わせもっている。つまり、釧路は200カイリ以前はほぼ停滞気味であったのが、200カイリ水域設定で一時的に水揚量を急減させたものの、昭和50年代後半以降は再び増加傾向をみせている。

第3主成分と正の高い相関をもつのは、根室と新湊だけでであり、200カイリ水域設定で一時的に水揚量が減少したもののすぐに増加に転じた。

が、昭和60年代に入って急激に減少するパターンを示している。ただし、これらは第1主成分の主成分負荷量が高い負の値を示すことからわかるように、200カイリ水域設定以後増加したといってもそれ以前の水準にはいたらず、全体的には衰退傾向にある。一方、負の高い主成分負荷量をもつ三崎、枕崎、山川は、昭和53年までは順調に増加していたものの、その後那珂湊や勝浦などと同様に大規模な漁港との競合に敗れて減少に転じ、昭和60年代に入ると冷凍物やあじ類の水揚げ増加で再び増加傾向をみせている。

以上の3主成分で全変動の75.5%が説明されており、特に安定した成長・衰退を示す第1主成分の説明量はずばぬけて高く、200カイリ水域設定の直接的影響で水揚量が増加したことを示す第2・第3主成分は2次的な変動を示していると考えられる。

(2) 漁港別品目別水揚量の推移

次に、漁港別に品目別の水揚量の推移をみることにする。水揚げされる魚種構成の変化は、漁港の機能や出荷先に大きな影響を与えている。ただし、その際各年次毎に品目別水揚量をみることは大変であるため、前述の水揚量の変動パターンからターニングポイントとなる時点を境にいくつかの期間に分け、各期毎にみていくことにする。ここでは、図I-1と図I-2より、昭和53年と58年をターニングポイントとみなして昭和48年と62年を含む4時点について分析し、変化については全期間を①第1期（昭和48年～53年）、②第2期（昭和53年～58年）、③第3期（昭和58年～62年）の3期間に分けてみていくことにする。分析対象期間の期末を最新の調査年である昭和63年ではなく62年としたのは、前に述べたような「水産物流通統計年報」における調査対象漁港と調査品目の大幅な変更が、昭和63年にもなされているためである。調査対象漁港は51港で変わらないのだが、品目別用途別数量と品目別出荷先別出荷量が調査されているのは33港にすぎず、しかも15品目についてしか調査されていない。漁港数や品目数が少ないほど、全体的な流通の地域構造の把握が困難になるため、以下では62年を最新時点として分析している。

表 I - 2 ~ I - 4 には、各期間における各漁港の水揚量ならびに品目別水揚量の増減が 1,000t を越える品目とその増減量を示した。また、参考のために大海区の区分図を図 I - 3 に示した。

(a) 第 1 期 (昭和 48 年 ~ 53 年)

第 1 期に水揚量が減少している漁港の中で、まず目につくのが北日本でのすけとうだらの急減である。これはいうまでもなく、200カイリの影響で北洋での操業が大幅に規制されたことによる。このため、水揚量の多くがすけとうだらによって占められていた稚内 (昭和 48 年の水揚量に占めるすけとうだらの割合は 52.6%)、紋別 (76.4%)、網走 (70.3%)、釧路 (64.3%)、留萌 (58.9%)、小樽 (47.8%)、八戸 (32.7%)、大船渡 (21.8%)、石巻 (59.5%)、塩釜 (27.2%) では、大きな打撃を受けた。しかし、この中でも漁場に比較的近い稚内、紋別、網走、小樽での、第 1 期のすけとうだらの減少率は約 10 ~ 35% であるのに対し、これら以外の漁場から比較的離れている漁港での減少率は約 60 ~ 98% と際だつた対照をみせている。また、すけとうだらの比重が高かった漁港ほど減少率は低く、相対的に比重が低い漁港 (例えば三陸沿岸の漁港) ほど減少率が高いとも言える。つまり、水揚げが特定漁港に集中する傾向をみせている。

さらに、この時期水揚量が減少している漁港の中で目につくのは、西日本におけるさばの減少である。小倉 (1986) によると、日本近海のまさばは 7 つの系群に分けられ、漁獲量で最も多いのが過半を占めている太平洋系群で、九州西部系群がそれに次いでいる。日本のさば類の漁獲量は昭和 53 年に 130 万 t とピークに達したが、それは主に太平洋系群の増加によるものであり、他系群は停滞ないし減少しており、特に昭和 53 年はその落込みが著しい。このため、日本海や東シナ海に面した漁港では、さばの水揚げが減少し、特にさば類の比重が高い新潟 (昭和 48 年の水揚量に占めるさば類の割合は 55.9%)、浜田 (35.8%)、下関 (25.7%) では、さば類がほぼ半減し、これが水揚量の減少に大きく響いている。しかし、同じようにさば類の比重が高い境 (35.8%) や福岡 (34.2%) では、さば類の水揚げは増加しているというように、大規模港への水揚げの集中化がみられ、漁港間の規模格差は拡大している⁽¹⁾。

表 I - 2 漁港別水揚量ならびに品目別水揚量の増減 (昭和48年~53年)

産地	100,000t~ 減少	10,000t~ 99,999t減少	1,000t~ 9,999t減少	1,000t~ 9,999t増加	10,000t~ 99,999t増加	100,000t~ 増加
1.稚内	水揚量	たら	かれい・ほっけ	ほっけ		
2.紋別		水揚量・たら	かれい	水揚量・さんま	いわし・さんま	
3.網走		さば	かれい・たら	水揚量		
4.根室						
5.釧路	水揚量・さば・ たら					いわし
6.広尾			さば	たら	水揚量・いわし	
7.函館			さんま・いか・ いか(冷)		水揚量	
8.留萌		水揚量・たら	いか			
9.小樽		水揚量・たら	いか・ほっけ			
10.八戸	たら					水揚量・いわし ・さば
11.宮古				水揚量・さけ・ さば・たら		
12.釜石			さんま・いか	水揚量・さば		
13.大船渡			さんま・たら	水揚量	さば	
14.気仙沼			さんま		水揚量・いわし ・さば	
15.女川			かつお		水揚量・いわし ・さば	
16.石巻	たら				水揚量・いわし ・さば	
17.塩釜		水揚量・たら	かれい(冷)		さば	
18.小名浜			さんま		水揚量・いわし ・さば	
19.那珂湊				まぐろ(冷)	水揚量・いわし ・さば	
20.銚子		かたくち				水揚量・いわし ・さば
21.三崎			まぐろ(冷)	水揚量・まぐろ	さば	
22.沼津				かつお・いわし ・さば	水揚量	
23.清水		かつお(冷)	水揚量・まぐろ		まぐろ(冷)	
24.焼津				まぐろ(冷)	水揚量・さば・ かつお(冷)	
25.勝浦			さんま	水揚量・まぐろ		
26.土佐清水			水揚量	かつお		
27.八幡浜				水揚量		
28.新潟		水揚量・さば	いか・いか(冷)			
29.新潟			水揚量			
30.宇出津					水揚量・いわし	
31.舞鶴			いか	水揚量・いわし ・かたくち		
32.香住			いか	いわし・さば		
33.境		いか		さば	水揚量・いわし	
34.浜田		水揚量・さば	いか		いわし	
35.仙崎			水揚量・かたく ち	いわし		
36.下関		水揚量・さば	あじ	いわし		
37.福岡				水揚量・さば	あじ	
38.唐津			さば	いわし	水揚量	
39.佐世保			さば・いか	水揚量・いわし		
40.長崎		水揚量・さば	かれい	いわし		
41.串木野			さば	水揚量・いわし		
42.枕崎				あじ・かつお (冷)	水揚量・さば	
43.山川			かつお	水揚量・さば・ かつお(冷)		
44.那覇				水揚量・まぐろ		

(注) まぐろ-まぐろ類 かじき-かじき類 かつお-かつお さけ-さけ・ます類 いわし-まいわし
かたくち-かたくちいわし あじ-あじ類 さば-さば類 さんま-さんま いか-するめいか
かれい-かれい類 たら-すけとうだら ほっけ-ほっけ
(冷)がついているものは冷凍物、ついていないものは生鮮。

いわしの割合は56.7%)で、鮪子以外では1万t前後の水揚げがあった小名浜(14.2%)と境(7.0%)、5千t弱の那珂湊(19.1%)と浜田(5.6%)が目につく程度であった。それが昭和53年には、釧路の約30万t、八戸の約10万tをはじめとして、1万tを上回る漁港が続出し、水揚量に占める割合も釧路(50.1%)、広尾(66.3%)、宇出津(54.2%)のように新たに過半を越える漁港も出現した。

以上、北海道オホーツク海沿岸や日本海側の漁港および釧路では、主力であったすけとうだらの減少分を他の魚種でカバーできずに水揚量は減少、同じように200カイリの影響を受けながらも三陸沿岸の漁港では、すけとうだらへの依存度が低かったこと、まいわしやさばの多獲性魚に恵まれたことにより水揚量は増加した。日本海北区、西区、東シナ海区では、おおむねさばの減少量とまいわしの増加量の大小によって総水揚量の増減が決まった。

(b) 第2期(昭和53年~58年)

第2期になると、全国的にいわしの増加とさばの減少が目立つ。前に述べたように、さばの水揚量は昭和53年をピークにその後は減少しており、その影響がほぼ全国的にでている。これとは逆に、まいわしの水揚量は九州の各漁港では減少しているものの、本州ではほとんどの漁港で増加しており、この期間の各漁港の水揚量は総じてこの2つの魚種の増減によって決まったと言える。まいわしの漁獲量は昭和47年以前の10数年はわずか数万tたらずであったのが、48年には約30万t、53年には約164万t、58年には375万tと飛躍的に増加し、その後も微増している。つまり、第2期はまいわしの記録的な増加時期にあたっていたため、漁獲量の70~80%を占める太平洋系群(小倉 1986)の漁場に近い道東や太平洋北区の漁港、および日本海系群の漁場に近い日本海西区の漁港では水揚量が大きく増加した。

両者の影響をほとんどうけなかったのは、これらの周期的に漁獲量が変動する多獲性魚以外の特定の魚種に特化している漁港、例えばすけとうだらの稚内、紋別、網走、すけとうだらとほっけの留萌、小樽、いか類の函館、冷凍まぐろの清水、まぐろの勝浦、那覇くらいである。

表 I - 3 漁港別水揚量ならびに品目別水揚量の増減 (昭和53年~58年)

産地	100,000t~ 減少	10,000t~ 99,999t減少	1,000t~ 9,999t減少	1,000t~ 9,999t増加	10,000t~ 99,999t増加	100,000t~ 増加
1. 稚内		水揚量・たら・ほっけ		いわし		
2. 紋別			さんま・ほっけ		水揚量・たら	
3. 網走			水揚量・さんま・ほっけ		たら	
4. 根室		さんま		さけ	水揚量・いわし	水揚量・いわし・たら
5. 釧路		さんま				
6. 広尾			たら	いか	水揚量・いわし	
7. 函館				いか		
8. 留萌		水揚量	たら・ほっけ			
9. 小樽		水揚量	たら・ほっけ			
10. 八戸	水揚量・さば		たら			いわし
11. 宮古			さんま	さけ	水揚量・いわし	
12. 釜石			水揚量・さば・さんま	さけ		
13. 大船渡		さば	さんま		いわし	
14. 気仙沼		さば	水揚量・さんま		いわし	
15. 女川		さば			水揚量・いわし	
16. 石巻		さば		たら	水揚量・たら	いわし
17. 塩釜		水揚量・さば・かれい(冷)	たら(冷)			
18. 小名浜		さば		たら	水揚量・いわし	
19. 那珂湊		水揚量・さば	まぐろ(冷)		いわし	
20. 銚子		さば			さんま	水揚量・いわし
21. 三崎		水揚量・さば	まぐろ・まぐろ(冷)			
22. 沼津			水揚量・さば	いわし		
23. 清水				まぐろ(冷)・かじき(冷)・かつお(冷)	水揚量	
24. 焼津		さば	かつお		水揚量・かつお(冷)	
25. 勝浦			水揚量	まぐろ(冷)		
26. 土佐清水			水揚量・かつお	さば		
27. 八幡浜				水揚量・いわし		
28. 新潟		水揚量・さば		ほっけ		
29. 新湊				水揚量		
30. 宇出津		水揚量	いわし		水揚量・いわし	
31. 舞鶴				いか(冷)		
32. 香住			いか			水揚量・いわし
33. 境		さば	かれい	かたくち		
34. 浜田				あじ	水揚量・いわし	
35. 仙崎			水揚量・いわし・さば	あじ		
36. 下関				かれい		
37. 福岡		水揚量・あじ・さば				
38. 唐津		水揚量・あじ・さば	いわし			
39. 佐世保			水揚量・いわし・さば	かつお		
40. 長崎		水揚量	あじ・さば・かれい			
41. 串木野				いわし・あじ・さば	水揚量	
42. 枕崎		水揚量	あじ・さば・かつお(冷)			
43. 山川		水揚量	かつお・さば・かつお(冷)			
44. 那覇				水揚量・まぐろ		

(注) まぐろ-まぐろ類 かじき-かじき類 かつお-かつお さけ-さけ・ます類 いわし-まいわし
 かたくち-かたくちいわし あじ-あじ類 さば-さば類 さんま-さんま いか-するめいか
 かれい-かれい類 たら-すけとうたら ほっけ-ほっけ
 (冷)がついているものは冷凍物、ついていないものは生鮮。

一方、北海道区や太平洋北区では、すけとうだらの水揚げが依然減少している漁港と増加に転じた漁港とが分かれてくる。つまり、昭和53年のすけとうだらの水揚量が上位5港のうち稚内を除く釧路、紋別、網走、石巻が増加に転じたのに対して、それ以下の漁港では依然減少しているというように、日本全体ではすけとうだらの水揚量は減少しているものの、大産地への水揚げの集中化がみられる。

(c) 第3期（昭和58年～62年）

第3期に、水揚量が1,000t以上増加している漁港は44港中11港しかなく、第1期の29港、第2期の18港と年々減ってきていることがわかる。一つには、前期までほぼ全国的に急増してきたまいわしの増加に陰りが見え始めたことがあげられる。しかも、道東、三陸、山陰の3大産地の中では、より大規模でかつまいわしの比重が高い少数の港への水揚げの集中化がみられ、より小規模なところでは減少するという対照をみせている。

道東では、釧路（水揚量に占めるまいわしの割合は、昭和58年の62.0%から64.6%に上昇）と広尾（89.7%→91.8%）、山陰では境（56.0%→81.0%）と浜田（61.5%→71.1%）に集中し、これらよりまいわしの水揚量が少なかった根室や舞鶴では減少している。また、北海道区では、すけとうだらでも特定漁港への集中化がみられ、増加を示したのは釧路のみとなった。

太平洋北区では、昭和58年時点では大産地だった八戸と銚子およびその近隣の漁港の水揚げは減少し⁽²⁾、位置的にはそれらの中間に位置し、規模的にもそれらに次いでいた石巻と女川のみが増加している。これは、三陸・常磐沖のまいわしの漁場が縮小したためと思われるが、漁場近くの漁港の中ではまいわしの水揚げがより多く比重も高かった石巻（昭和58年の水揚量に占めるまいわしの割合は54.3%）と女川（56.0%）に集中する傾向がみられる。

以上述べてきたように、3期間を通じて主要漁港の水揚量は、主にすけとうだら、さば、まいわしの3大魚種の変動に左右されてきた。しかし、近年はいずれの魚種も停滞ないし減少傾向にあり、それに伴い水揚げはより大規模な漁港に集中する傾向にある。

表 I - 4 漁港別水揚量ならびに品目別水揚量の増減 (昭和58年~62年)

	100,000t~ 減少	10,000t~ 99,999t減少	1,000t~ 9,999t減少	1,000t~ 9,999t増加	10,000t~ 99,999t増加	100,000t~ 増加
1. 稚内		水揚量・たら	かれい		ほっけ	
2. 紋別		水揚量・たら	かれい	ほっけ		
3. 網走		水揚量・たら	かれい	ほっけ		
4. 根室		水揚量・いわし	さけ・たら			水揚量・いわし
5. 釧路					たら・たら(冷)	
6. 広尾			いか	水揚量	水揚量・いわし	
7. 函館			いか	ほっけ		
8. 留萌		水揚量	水揚量・たら	いか		
9. 小樽		水揚量・さば	たら・ほっけ			
10. 八戸			いわし		いか(冷)	
11. 宮古			水揚量・いわし	たら		
12. 釜石			・さば			
13. 大船渡		水揚量・いわし	いわし・さば	さけ		
14. 気仙沼			さんま・たら			
15. 女川			水揚量・いわし			水揚量・いわし
16. 石巻			・さば	さんま		・さば
17. 塩釜		水揚量	さんま			水揚量・いわし
18. 小名浜		水揚量・いわし	まぐろ・いわし			・さば
19. 那珂湊		水揚量・いわし	・かれい			水揚量・いわし
20. 銚子	水揚量・いわし		さば・たら			
21. 三崎			さば・かつお			さば
22. 沼津			(冷)	水揚量・まぐろ		
23. 清水		水揚量	さんま	(冷)	水揚量・いわし	
24. 焼津		かつお(冷)	かつお・さば			
25. 勝浦			まぐろ(冷)・か			
26. 土佐清水			じき(冷)・かつ			
27. 八幡浜			お(冷)	まぐろ(冷)	まぐろ(冷)	
28. 新潟			水揚量・さば			
29. 新湊			水揚量・まぐろ	まぐろ(冷)		
30. 宇出津			かつお			
31. 舞鶴		水揚量・いわし	水揚量	ほっけ		
32. 香住			水揚量			
33. 境		さば	水揚量・いわし			水揚量・いわし
34. 浜田			・いか	あじ	あじ	
35. 仙崎			かれい		水揚量・いわし	
36. 下関		水揚量	水揚量・いわし	いか		
37. 福岡		水揚量・さば	あじ・さば	いか		
38. 唐津		水揚量・さば	かれい			
39. 佐世保			あじ			
40. 長崎		水揚量	水揚量・いわし			
41. 串木野			あじ・さば	あじ		
42. 枕崎			さば	水揚量	あじ	
43. 山川			かつお・さば	水揚量		
44. 那覇			かつお	水揚量・あじ		

(注) まぐろ-まぐろ類 かじき-かじき類 かつお-かつお さけ-さけ・ます類 いわし-まいわし
 かたくち-かたくちいわし あじ-あじ類 さば-さば類 さんま-さんま いか-するめいか
 かれい-かれい類 たら-すけとうたら ほっけ-ほっけ
 (冷)がついているものは冷凍物、ついていないものは生鮮。

II 用途からみた各産地市場の機能の変化

(1) 分析方法

ここでは、各漁港に水揚げされ産地市場に上場された水産物がどのような用途に向けられるのか、さらにそれがどう変化してきたのかをみる。前述したように「水産物流通統計年報」では、第1次の用途しかわからない。また、市場に上場されない分については不明な点が多いため、この資料からは原則的には産地市場の1次的機能しか把握できない。さらに、昭和58年以降の「水産物流通統計年報」では、用途と次章で述べる出荷先については主要21品目についてしか調査しておらず、それ以前の年次と連続して資料をみることにはできないことも前に述べた通りである。このため、総水揚量に占める主要21品目の水揚量の割合が50%をわる函館（昭和58年は33.5%、62年は27.3%）、塩釜（56.7%、48.5%）、土佐清水（60.2%、29.2%）、八幡浜（15.9%、18.9%）、新湊（52.4%、39.9%）、香住（49.1%、41.7%）、仙崎（44.7%、47.3%）、下関（23.8%、23.3%）、佐世保（39.9%、31.4%）、長崎（23.8%、23.2%）は、特に注意を要する。ほぼ半数の産地では、主要21品目の総水揚量に占める割合が80%を越えているため、昭和48年以降の量的変化を連続的なものとしてとらえてもあまり差し支えないと考えられるが、上記の漁港などについては無理がある。

そのため、用途と出荷先については、第2期は昭和53年から57年とし、第3期を58年から62年として、期間内の資料の不連続を取り除いて分析することにする。また、水揚量の用途別数量の変化だけでなく、むしろ用途別構成という質的な変化、つまり産地としての機能の特性ならびにその変化に中心をおいてみていくことにする。

廣吉(1985)は、産地市場の機能的総合性をみるために、各産地の地元外生鮮向出荷量、6大都市向生鮮出荷量、地元冷凍向数量、地元加工向数量、搬入量の各々がある一定量以上を越えている場合、その値の大きさに応じて1~2の得点を与え、それらの合計を「総合性指数」と呼び、これと水揚量との関連および昭和48年~57年の変化を調べた。その結果、水揚量の多い産地はおおむね総合度も高いこと、総合性指数値が上昇している産地

と下降させている産地とが分化する傾向にあることなどを指摘している。しかし、水揚量が多い産地では、一般に各用途別数量も多くなるのは当然であり⁽³⁾、また、ほとんどの場合総合性指数の変化は結局は水揚量の変化を反映しているにすぎない⁽⁴⁾。

そこで、ここでは各産地が主として果たしている機能を、その絶対量からではなく、水揚量には左右されない相対量つまり構成比からみることにし、次のような分析を行った。「水産物流通統計年報」では、用途を細かく9区分しているが、ここではそれを5つの機能にまとめた。まず、生鮮向け（昭和57年以前の区分では地元内生鮮向け。以下同様。）をここでは地元機能と呼んで1つの機能とする。また、冷凍向け（地元冷凍向け）と冷蔵庫入庫（地元冷蔵庫直接入庫）をあわせて冷蔵機能とし、缶詰（かん詰）、ねり製品、その他の食用加工品をあわせて食用加工機能、魚油・飼肥料は非食用加工機能、地元外出荷（地元外生鮮向け）と直送・共同出荷をあわせて出荷機能と呼ぶことにする。そして、各産地がこれらの5つの機能のどれに卓越しているかをみるために、修正ウィーバー法⁽⁵⁾を用いて主たる機能を抽出した。

修正ウィーバー法を適用して選ばれた機能の数から、各産地は1つのみの単一型、2つの複合型、3～4つの総合型に分けることができる。そして、各産地で卓越する機能によって、表II-1のようなタイプに分類した。その際、単一型と複合型の場合には、その機能名をそのまま型名に用いた。卓越機能が3つ以上ある総合型については、卓越機能は列挙せず、総合I型（冷蔵・食用加工・非食用加工型）、II型（冷蔵・食用加工・出荷型）、III型（冷蔵・非食用加工・出荷型）、IV型（冷蔵・食用加工・非食用加工・出荷型）と名付けた。

ただし、地元機能が卓越機能とみなされた場合は、次のような理由により別個に取り扱った。修正ウィーバー法適用の結果、地元機能単独および地元機能と冷蔵機能の組合せ、地元機能と食用加工機能の組合せなどは存在せず、地元機能が卓越機能として出現したのはわずか4類型にすぎなかった。地元機能が卓越機能になりにくいのは、地元で生鮮魚として消費される割合が一般にはかなり低く、水産物はどういう形であれ最終的には主

に域外で消費されるためである。つまり、都市機能の観点から言えば、地元機能とはその都市（産地）周辺の地域（ヒンターランド）との関係で成り立つ中心地機能にあたり、その他の機能はおおむね遠方地域との関連で成り立つ特殊機能に該当する。このように、本質的に両機能は異なり、産地（漁港）が偏在している水産物流通においては、当然特殊機能の方がより重要な機能である。このため、地元機能が卓越する産地は、他の産地に比べて流通範囲が狭いことが予想され、階層的には1ランク下に位置するものと考えられる。地元機能に卓越する産地のほとんどが、後述するように小規模港であることがこれを裏付けている。したがって、地元機能が卓越機能として選ばれた場合には、地元型として別個に取り扱い、各々を地元Ⅰ型（地元・出荷型）、地元Ⅱ型（地元・冷蔵・出荷型）、地元Ⅲ型（地元・食用加工・出荷型）、地元Ⅳ型（地元・非食用加工・出荷型）と呼ぶことにした。

（2）産地市場機能の地域的特徴

一般的には、近接した産地は互いに水揚げされる水産物の魚種構成およびその変化が類似しているため、結果として用途別構成やその変化も似てくる。そこで、各産地市場の機能からみた特徴ならびにその変化を、地域（海区）毎にみていく。そのために、表Ⅱ-1の産地市場毎の機能類型を各年次別に地図上に表したのが図Ⅱ-1である。なお、参考までに、各期間毎に各産地市場の9用途別の増減量が5,000tを越える用途を表Ⅱ-2に示した。

まず、北海道をみると、ほとんどの産地で食用加工機能が卓越し、これに日本海沿岸やオホーツク沿岸では冷蔵機能ないし出荷機能が、太平洋側では昭和53年以降は非食用加工機能が付随している。前者の主要品目がすけとうだらやほっけであるのに対し、後者はまいわしの漁場に近く、まいわしのウエイトが高いためである。前者は、200カイリの影響ですけとうだらを中心に水揚量が減少しつつ、特に練り製品向けやその他の食用加工品向けに影響が及んでいるが、他の用途も同じように減少しているため、これに伴う機能の変化はほとんどない。一方、後者は昭和51年以降のまい

わしの急増で、非食用加工機能が最も重要な機能となったが、近年はまいわしの水揚げは頭打ちになっており、今後もこの機能が卓越機能となる保障はない。このように、北海道では昭和48年以降量的にはかなりの変化があったものの、各産地が果たしている機能にはあまり変化はみられなかった。北海道に水揚げされる水産物には低価格魚が多く、また大市場に遠いという基本的条件は変わらないため、食用であれ非食用であれ加工機能が最も重要な機能となっている。しかし、今後はいずれも原料魚確保の困難が予想され、加工産地は一層淘汰されてくる可能性が高い。

次に、太平洋北区の各産地は、基本的には冷蔵機能と出荷機能に卓越している。水揚げが多獲性魚が中心であり、八戸、石巻、塩釜などの一部産地を除いては加工機能が弱体であるため、冷蔵・出荷型が多くなっている。また、すけとうだらのウエイトは高くはなかったものの減少率が大きかったため、次第にねり製品を中心に食用加工機能が減少し、逆に、まいわしの豊漁で非食用加工機能が主たる機能になっているところが増えている。その結果、ほとんどの産地で食用加工向けは絶対量でも構成比でもかなり減少し、食用加工機能に卓越する産地も昭和48年の4から62年には2に減っている。

本州から九州にかけての日本海側の産地市場は、基本的には出荷機能に卓越している。北海道や三陸沿岸とは違って、あじ類、するめいか、かれいなどの中級魚の水揚げが比較的多いことや京阪神などの大市場が近接しているためである。その中で、山陰の産地市場は低級魚のまいわしやさば類のウエイトが高いため、食用加工・出荷型の複合型になっているのに対し、北九州ではさば類なども大半が出荷に回され、出荷機能のみの単一型になっている。ただし、山陰では第3期にまいわしの水揚げが急増したことにより、水揚げが集中した境、浜田のより大規模な産地で非食用加工機能が卓越するようになっている。

以上のように、地域的に産地市場の機能特性には特徴があり、その基本的特性はあまり変化していない。原則的には、水揚げされる水産物の魚種構成によって産地市場機能が異なり、それが明瞭な地域分化を生じさせている。つまり、各漁港の立地位置（自然的基盤との関連で定められる位置）

が類似している。同時に、大市場との位置関係で決まる相対的位置（または関係位置）も類似しており、これらが産地市場の機能を第一次的に決定しているといえる。三陸や山陰のようにまいわしの増加によって機能が変化しているところもあるが、今後予想されるまいわしの水揚量減少を考慮すれば、それは一時的なものであると考えられる。

表II-1 各産地市場の機能類型ならびにその変化（昭和48年～62年）

(a)

機能	48年	53年	57年	58年	62年
冷蔵型	女川 清水	釜石 清水	女川 清水	清水	銚子 那珂湊 清水
食用加工型	紋別 山川	紋別 函館 山川	山川	稚内 小樽 山川	紋別
非食用加工型		広尾	広尾	広尾	広尾
出荷型	三崎 勝浦 新潟 新湊 下関 宇出津 唐津 串木野 長崎	三崎 新湊 下関 宇出津 福岡 唐津 長崎 串木野	留萌 三崎 香住 宇出津 福岡 唐津 長崎 串木野	三崎 宇出津 土佐清水 香住 下関 福岡 唐津	宮古 沼津 土佐清水 新湊 香住 下関 宇出津 福岡
冷蔵・ 食用加工型	稚内 函館 石巻 大船渡	稚内	稚内 函館 銚子 焼津	焼津	稚内 枕崎 山川
冷蔵・ 非食用加工型				女川	女川 石巻 境
冷蔵・ 出荷型	宮古 気仙沼 釜石 小名浜 銚子 那珂湊 福岡	宮古 大船渡 女川 気仙沼 銚子 小名浜 勝浦 那珂湊	宮古 大船渡 釜石 気仙沼 勝浦 那珂湊	函館 気仙沼 銚子 那珂湊 勝浦 小名浜 串木野	函館 気仙沼 三崎 小名浜 唐津 八幡浜 串木野
加工(食用・非 食用加工)型	釧路	釧路	釧路	釧路	釧路

(b)

機能	48年	53年	57年	58年	62年
食用加工・ 出荷型	網走 留萌 小樽 塩釜 沼津 焼津 土佐清水 舞鶴 香住 境 浜田 仙崎 枕崎	網走 留萌 小樽 沼津 土佐清水 香住 境 浜田 仙崎	網走 小樽 沼津 浜田 土佐清水 仙崎 下関	紋別 網走 留萌 沼津 浜田 仙崎	網走 留萌 小樽 焼津 舞鶴 仙崎
非食用加工 ・出荷型				八幡浜 新湊	浜田
総合Ⅰ型 (冷・食・非)			八戸 石巻	八戸	根室
総合Ⅱ型 (冷・食・出)	根室 八戸	石巻 塩釜 焼津 枕崎	紋別 塩釜 境 枕崎	釜石 境 枕崎	釜石 塩釜
総合Ⅲ型 (冷・非・出)	広尾	根室 八戸	小名浜	宮古 大船渡	八戸 大船渡
総合Ⅳ型(冷 ・食・非・出)			根室	根室 石巻 塩釜	
地元Ⅰ型 (地・出)	佐世保 那覇	八幡浜 新潟 佐世保 那覇	八幡浜 新潟 佐世保 那覇	新潟 那覇	勝浦 新潟
地元Ⅱ型 (地・冷・出)				佐世保 長崎	佐世保 長崎 那覇
地元Ⅲ型 (地・食・出)	八幡浜	舞鶴	舞鶴	舞鶴	
地元Ⅳ型 (地・非・出)			新湊		

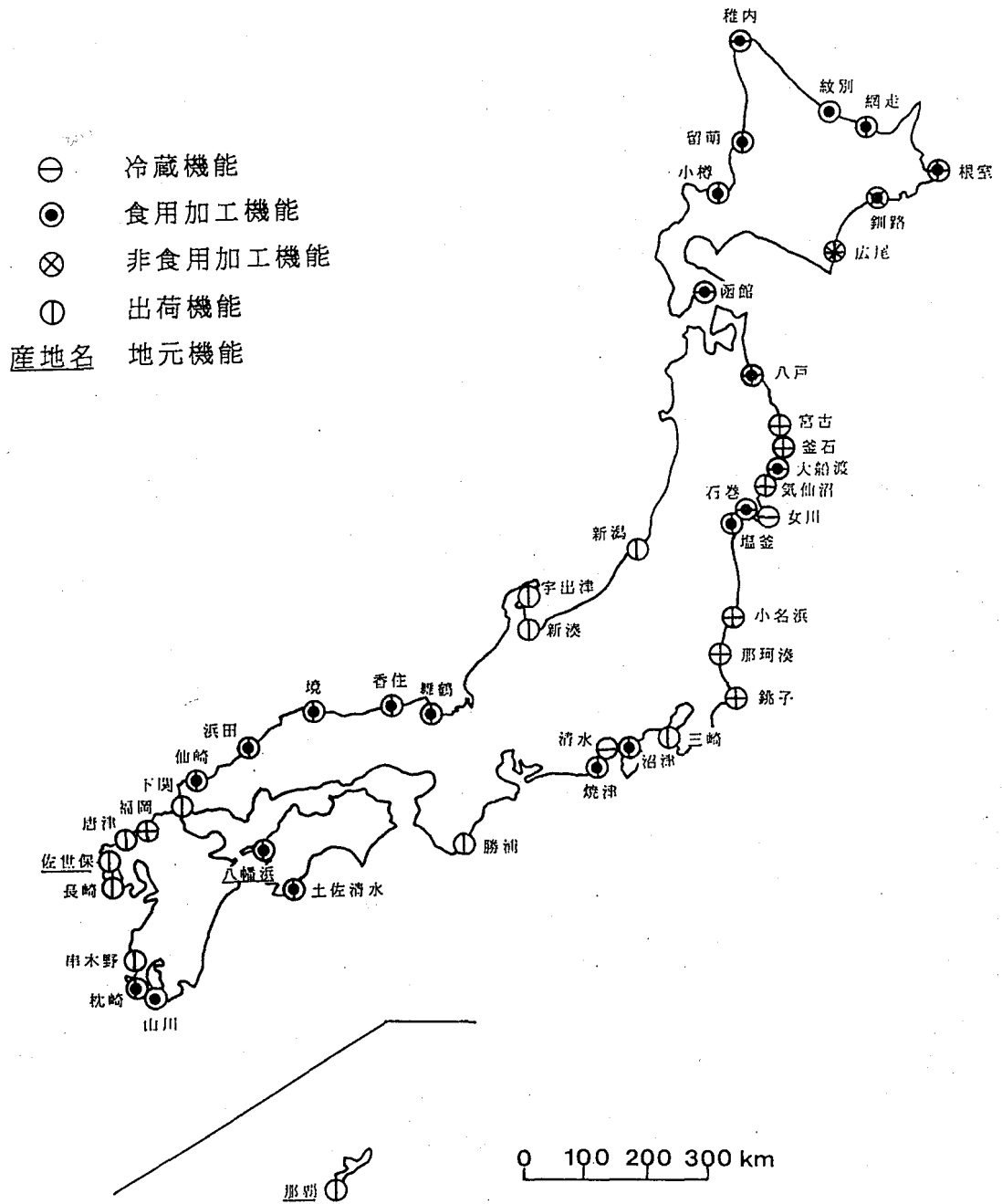


図 II - 1 ① 各産地市場の機能類型 (昭和48年)

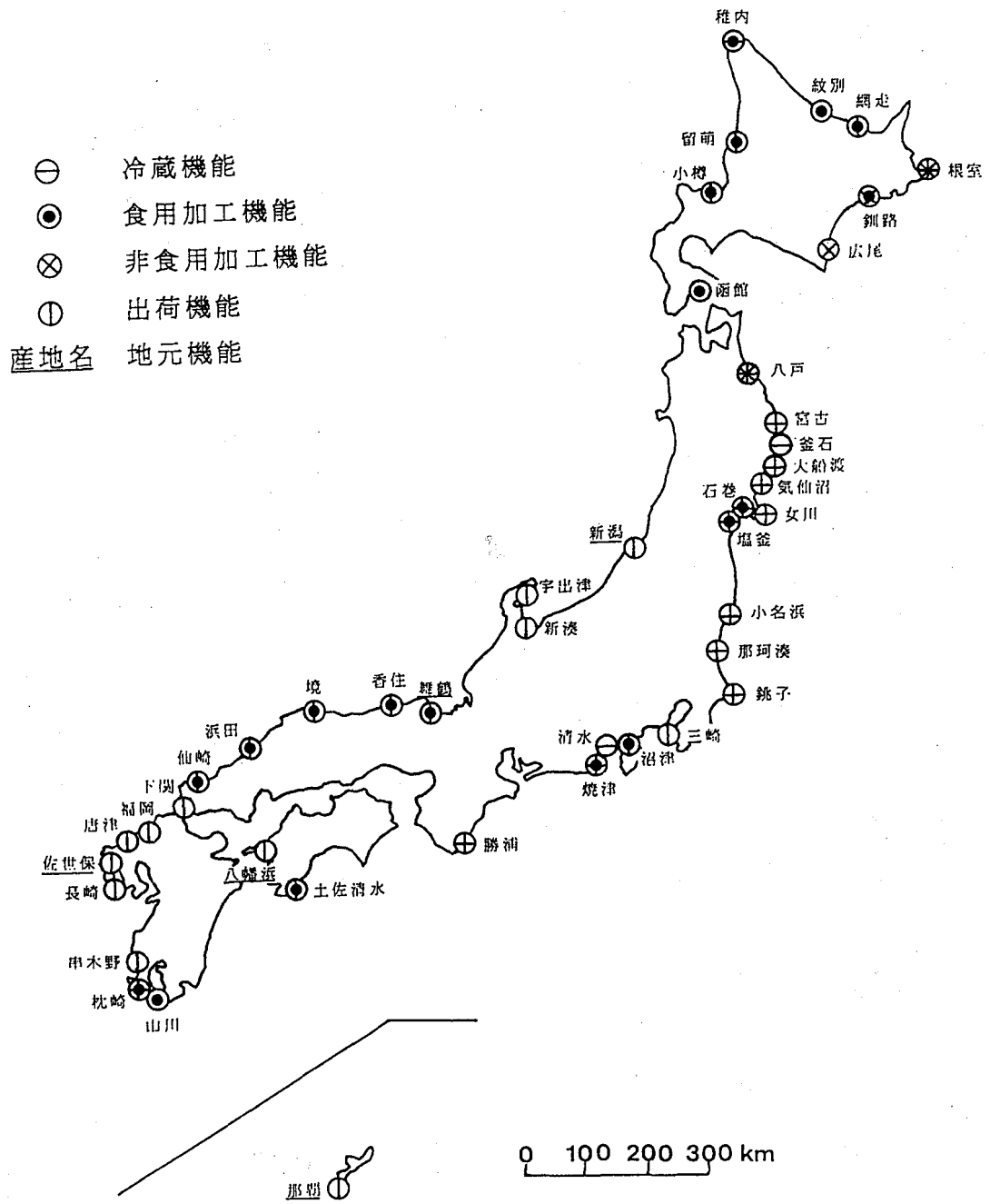


図 II - 1 ② 各産地市場の機能類型 (昭和53年)

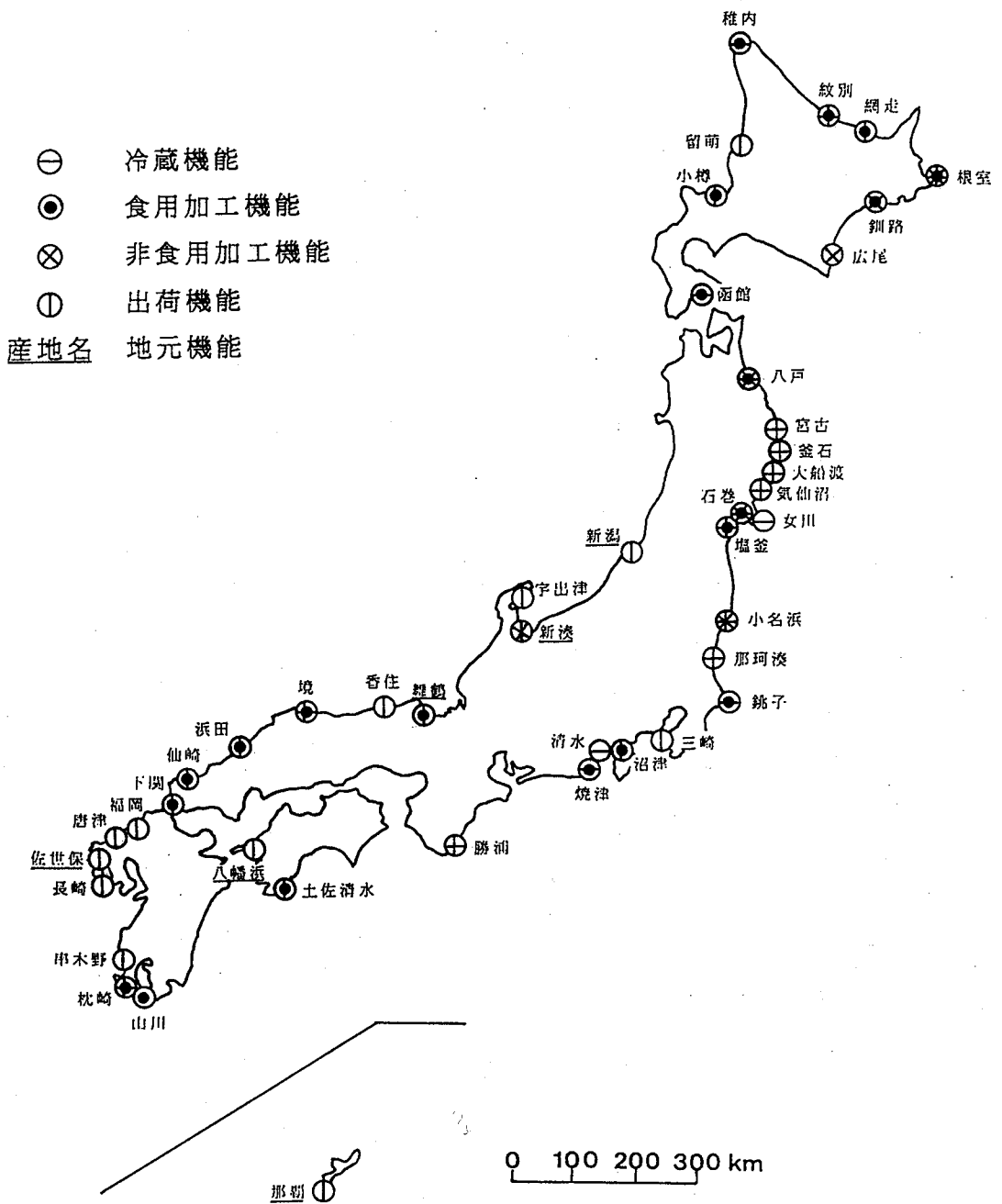
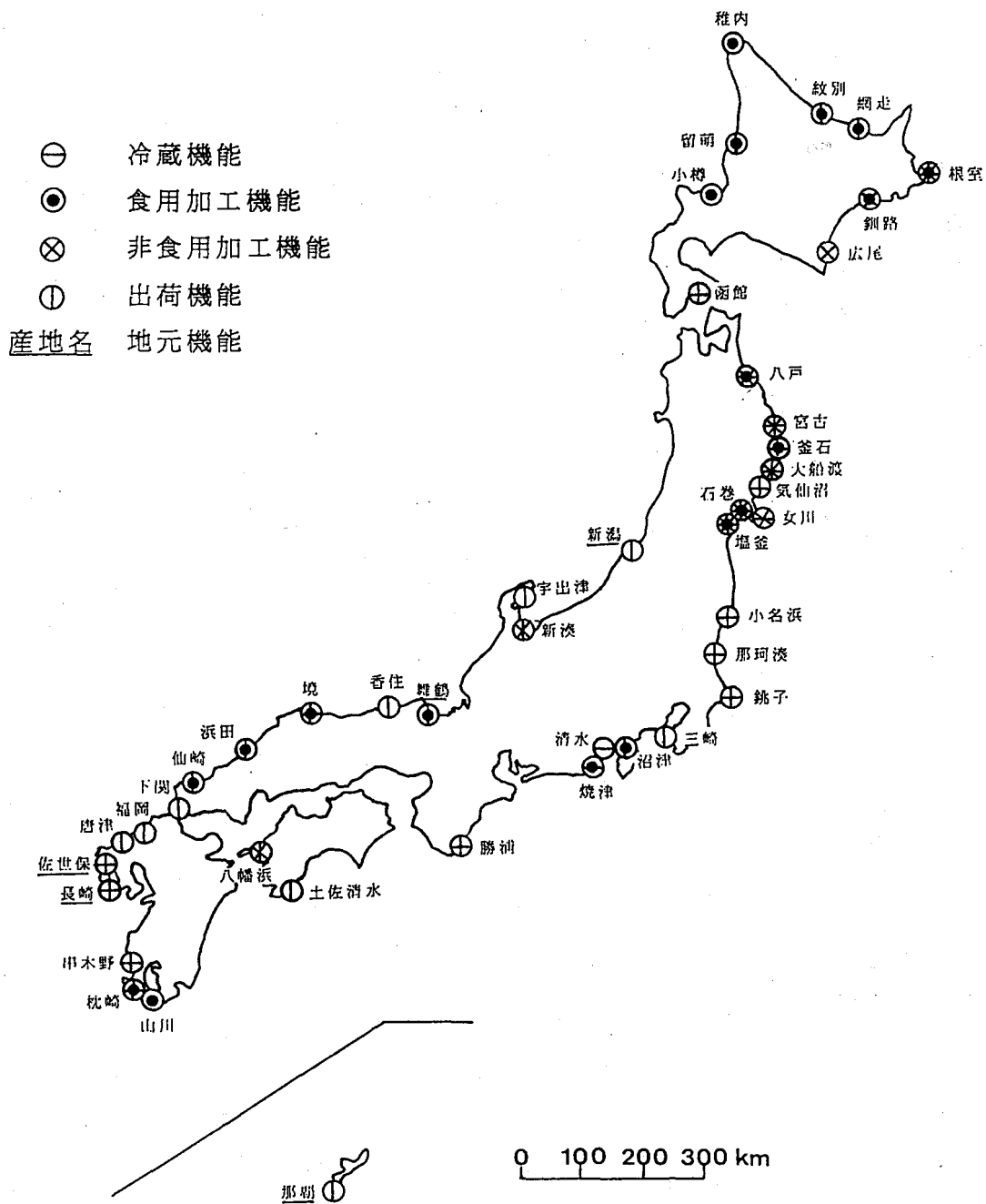


図 II - 1 ③ 各産地市場の機能類型 (昭和57年)



図II-1 ④ 各産地市場の機能類型（昭和58年）

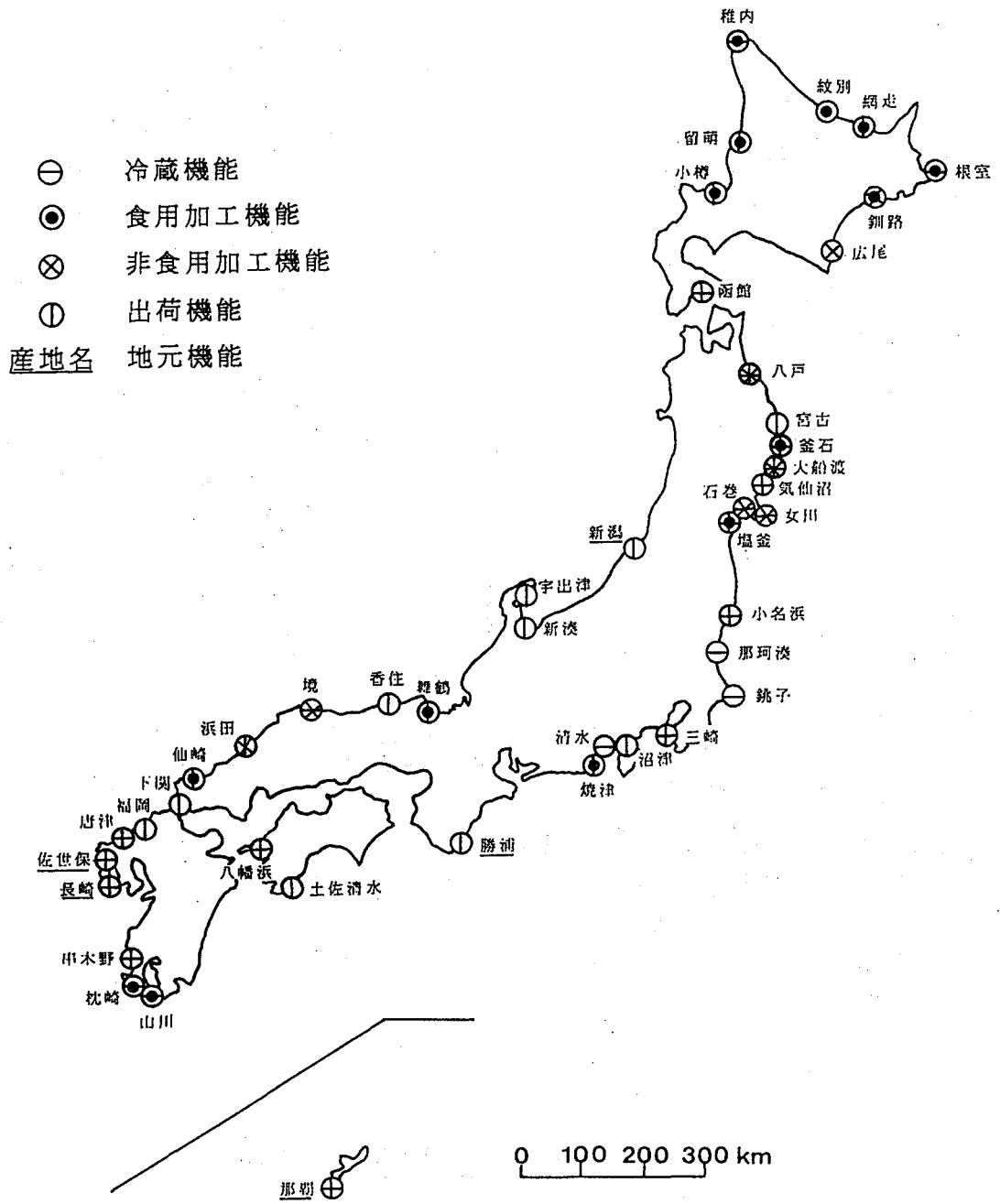


図 II - 1 ⑤ 各産地市場の機能類型（昭和62年）

表 II - 2 ① 産地市場別用途別増減 (昭和48年～53年)

産地	50,000t～ 減少	10,000t～ 49,999t減少	5,000t～ 9,999t減少	5,000t～ 9,999t増加	10,000t～ 49,999t増加	50,000t～ 増加
1. 稚内	水揚量 冷凍 ねり	加工 飼料		域外		
2. 紋別		水揚量 加工	冷凍 域外 ねり 加工		ねり 域外	
3. 網走			冷凍 加工	域外	飼料	
4. 根室						
5. 釧路	水揚量 飼料 域外	冷凍 缶詰 加工				
6. 広尾		冷凍		生鮮	水揚量 飼料 水揚量 加工	
7. 函館		水揚量 ねり				
8. 留萌		水揚量 加工	飼料			
9. 小樽		加工 域外		缶詰		水揚量 冷凍 飼料
10. 八戸	ねり			水揚量 域外 冷凍		
11. 宮古				水揚量 飼料		
12. 釜石			ねり	水揚量 域外 ねり	冷凍 飼料 冷凍 飼料	水揚量 水揚量
13. 大船渡					域外	
14. 気仙沼					水揚量 冷凍 飼料 域外	
15. 女川					冷凍 域外 水揚量 冷凍	
16. 石巻	ねり		加工		水揚量 冷凍 飼料 域外	
17. 塩釜		水揚量 ねり	生鮮 域外	飼料	冷凍 域外 水揚量 冷凍	水揚量
18. 小名浜					冷凍 域外	
19. 那珂湊					水揚量 冷凍 缶詰 飼料	水揚量 冷凍
20. 銚子					域外	
21. 三崎				水揚量 冷蔵 域外	水揚量 加工	
22. 沼津		冷蔵				
23. 清水		加工 域外	缶詰		水揚量	冷凍
24. 焼津				水揚量 冷凍		
25. 勝浦						
26. 土佐清水						
27. 八幡浜		水揚量 域外				
28. 新潟						
29. 新湊					水揚量 域外	
30. 宇出津						
31. 舞鶴						
32. 香住			冷凍 域外		水揚量 缶詰 加工	
33. 境			缶詰			
34. 浜田		水揚量				
35. 仙崎						
36. 下関		水揚量 域外 冷蔵	生鮮 冷蔵	直送	域外 水揚量 域外	
37. 福岡						
38. 唐津						
39. 佐世保						
40. 長崎		水揚量 直送			域外	
41. 串木野						
42. 枕崎				加工 水揚量	水揚量 冷凍	
43. 山川						
44. 那覇						

水揚量-総水揚量 生鮮-地元内生鮮向け 冷凍-地元冷凍向け 冷蔵-地元冷蔵庫直接入庫 缶詰-かん詰
 ねり-ねり製品 加工-その他の食用加工品 飼肥料-魚油・飼肥料 域外-地元外生鮮向け 直送-直送・共同出荷

表 II - 2 ② 産地市場別用途別増減 (昭和53年～57年)

産地	50,000t～ 減少	10,000t～ 49,999t減少	5,000t～ 9,999t減少	5,000t～ 9,999t増加	10,000t～ 49,999t増加	50,000t～ 増加
1. 稚内		水揚量 ねり	飼料			
2. 紋別		ねり 加工			水揚量 冷凍 域外	
3. 網走		水揚量 域外	飼料			
4. 根室			冷凍	域外	水揚量 加工	
5. 釧路		冷凍			ねり 域外	水揚量 飼料 水揚量 飼料
6. 広尾			生鮮	冷蔵 域外		
7. 函館			水揚量 加工			
8. 留萌			水揚量			
9. 小樽			冷凍	加工	缶詰	
10. 八戸	水揚量 飼料	ねり 域外				水揚量 域外
11. 宮古			水揚量 冷凍			
12. 釜石			冷凍			
13. 大船渡		水揚量 域外	冷凍			
14. 気仙沼			冷凍			
15. 女川		ねり	域外		水揚量 冷凍 飼料	
16. 石巻						
17. 塩釜		水揚量	冷凍 域外		水揚量	飼料
18. 小名浜		域外	缶詰			
19. 那珂湊		水揚量 域外	冷凍	飼料		
20. 銚子		域外			缶詰 加工	水揚量 冷凍
21. 三崎		水揚量 域外				
22. 沼津						
23. 清水			冷凍 冷蔵		加工 缶詰	加工
24. 焼津		冷凍 域外				
25. 勝浦						
26. 土佐清水						
27. 八幡浜						
28. 新潟			水揚量			
29. 新湊						
30. 宇出津		水揚量 域外		生鮮 域外	水揚量	
31. 舞鶴						
32. 香住			加工			
33. 境		加工	缶詰		域外 水揚量 缶詰 域外	水揚量 冷凍
34. 浜田			加工			
35. 仙崎						
36. 下関		域外	水揚量	ねり		
37. 福岡		水揚量 冷蔵 域外	直送	冷凍		
38. 唐津		水揚量 域外				
39. 佐世保						
40. 長崎		水揚量 域外 直送		生鮮 ねり	冷凍	
41. 串木野					水揚量 域外	
42. 枕崎		水揚量 加工				
43. 山川		水揚量	加工			
44. 那覇						

水揚量－総水揚量 生鮮－地元内生鮮向け 冷凍－地元冷凍向け 冷蔵－地元冷蔵庫直接入庫 缶詰－かん詰
 ねり－ねり製品 加工－その他の食用加工品 飼肥料－魚油・飼肥料 域外－地元外生鮮向け 直送－直送・共同出荷

表 II - 2 ③ 産地市場別用途別増減 (昭和58年～62年)

産地	50,000 t～ 減少	10,000 t～ 49,999 t 減少	5,000 t～ 9,999 t 減少	5,000 t～ 9,999 t 増加	10,000 t～ 49,999 t 増加	50,000 t～ 増加
1. 稚内	水揚量 ねり	冷凍 ねり	加工	冷凍		
2. 紋別	水揚量	域外	加工			
3. 網走		水揚量 ねり				
4. 根室		域外	加工			
5. 釧路		水揚量 飼料			域外	水揚量 ねり 飼料
6. 広尾		冷凍			水揚量 飼料	
7. 函館			冷凍	冷蔵		
8. 留萌						
9. 小樽		加工	水揚量	域外		
10. 八戸		冷凍 缶詰			冷蔵 飼料	
11. 宮古		冷凍 飼料	水揚量		冷蔵 域外	
12. 釜石					域外	
13. 大船渡		水揚量 冷凍	飼料			
14. 気仙沼		冷凍	水揚量	域外		
15. 女川				冷蔵 域外	冷蔵 飼料	水揚量
16. 石巻		ねり 域外			冷蔵	水揚量 飼料
17. 塩釜		水揚量	冷凍			
18. 小名浜		水揚量 冷凍		生鮮 域外		
19. 那珂湊		加工 飼料				
20. 銚子	水揚量 域外	水揚量 域外				冷凍
21. 三崎		缶詰 加工	域外		冷蔵	
22. 沼津			加工		水揚量 域外	
23. 清水		水揚量	冷蔵 缶詰			
24. 焼津	冷凍	缶詰 加工	加工		冷蔵	域外
25. 勝浦			冷凍	生鮮		
26. 土佐清水						
27. 八幡浜						
28. 新潟						
29. 新湊						
30. 宇出津						
31. 舞鶴		水揚量 生鮮				
32. 香住			域外			
33. 境		加工 域外				水揚量 冷凍 飼料
34. 浜田		缶詰		冷凍	水揚量 飼料	
35. 仙崎						
36. 下関						
37. 福岡		水揚量 域外	直送			
38. 唐津		水揚量 域外			冷蔵	
39. 佐世保						
40. 長崎			水揚量			
41. 串木野						
42. 枕崎			加工		冷蔵	
43. 山川						
44. 那覇						

水揚量 - 主要21品目水揚量 生鮮 - 生鮮向け 冷凍 - 冷凍向け 冷蔵 - 冷蔵庫入庫 缶詰 - 缶詰
 ねり - ねり製品 加工 - その他の食用加工 飼肥料 - 魚油・飼肥料 域外 - 地元外出荷 直送 - 直送・共同出荷

(3) 産地市場機能と漁港規模との関連

産地市場の機能は漁港規模（水揚量）とも関連している。表II-3は昭和48年、53年、57年、58年、62年の5時点について、産地市場の機能と水揚量との関連を示したものである。水揚量と機能の関連をみると、水揚量が5万t未満、5～20万t、20万t以上の3つの規模階層毎に、産地市場機能が明瞭に異なっているため、以下では各規模階層を各々小規模、中規模、大規模と呼ぶことにする。

まず、総合型に属する産地には、5万t未満の小規模港がきわめて少ない。総合型に属する延べ31港中、大規模港は11（35%）、中規模港が16（52%）を占め、5万t未満の小規模港はわずか4（13%）にすぎない。絶対数では大規模港より中規模港の方が多いが、大規模港が延べ34港中1/3の11港が総合型に属しているのに対し、中規模港は延べ91港中総合型に属するのは2割弱にすぎない。このように大規模港ほど総合型が多いのは、多様かつ大量に水揚げされる水産物をさまざまな用途に分散させ、資源の有効活用を図ろうした結果と考えられる。同様の理由で、大規模港には複合型も多いが、単一型は例外的にしか存在しない。

同様に、大規模港ほど多いのは、複合型の中でも冷蔵機能との組合せである。大規模港では、総合型や単一型などを含めても、冷蔵機能に卓越しているのが3/4以上で、中規模港の約5割、小規模港の約3割と比べてかなり高い。ただし、小規模港でも2～5万tクラスの産地では半分近い産地で冷蔵機能が卓越しており、2万t未満の1割弱とは際だつ対照をみせており、冷蔵機能が主要な機能となるには最低でも2万t程度の水揚量が必要なことがわかる。このように規模が大きいところほど冷蔵機能が卓越するのは、「冷蔵向け」とは一時的な利用形態で、最終的には他用途に振り向けられるため、大規模港ほど大量の水産物を貯蔵しておく必要に迫られるからである。このため、冷蔵機能を含む複合型の産地は、冷蔵機能以外の機能にしか卓越しない単一型の産地よりも一般的に規模が大きい。例えば、食用加工型では小規模港が過半を占めているのに対し、冷蔵・食用加工型では逆に大規模港が過半を占めている。同じようなことは、非食用加工機能や出荷機能についても言える。

表II-3 産地市場の機能類型と水揚量との関連

(a)

機能	年次	～2 万t	2～5 万t	5～10 万t	10～20 万t	20～ 万t	合計
冷蔵型	48年			1	1		2
	53年		1		1		2
	57年				2		2
	58年				1		1
	62年		1		1	1	3
食用加工型	48年	1			1		2
	53年		2		1		3
	57年	1					1
	58年	1	1			1	3
	62年			1			1
非食用加工型	48年						
	53年		1				1
	57年				1		1
	58年				1		1
	62年				1		1
出荷型	48年	4		2	2	1	9
	53年	2	1	2	3		8
	57年	2	2	1	3		8
	58年	2	2(1)	2(1)	1		7(2)
	62年	4(3)		2(1)	2		8(4)
冷蔵・ 食用加工型	48年		2			2	4
	53年					1	1
	57年		1			3	4
	58年					1	1
	62年	1		1	1		3
冷蔵・ 非食用加工型	48年						
	53年						
	57年						
	58年				1		1
	62年					3	3
冷蔵・ 出荷型	48年		3	2	1	1	7
	53年		2	2	3	1	8
	57年		4	1	1		6
	58年		3(1)	1	1	2	7(1)
	62年		2(1)	3(1)	2		7(2)

(b)

機能	年次	~2 万t	2~5 万t	5~10 万t	10~20 万t	20~ 万t	合計
加工(食用・ 非食用)型	48年					1	1
	53年					1	1
	57年					1	1
	58年					1	1
	62年					1	1
食用加工・ 出荷型	48年	3	3	4	3		13
	53年	2	3	3	1		9
	57年	2	2	3			7
	58年	2(1)	1	2	1		6(1)
	62年	2(1)	2	1		1	6(1)
非食用・ 出荷型	48年						
	53年						
	57年						
	58年	1	1(1)				2(1)
	62年				1		1
総合I型 (冷・食・非)	48年						
	53年					2	2
	57年					1	1
	58年			1			1
	62年						1
総合II型 (冷・食・出)	48年				1	1	2
	53年			1	1	2	4
	57年			2	1	1	4
	58年		1	1		1	3
	62年		1	1(1)			2(1)
総合III型 (冷・非・出)	48年	1					1
	53年				1	1	2
	57年				1		1
	58年			1	1		2
	62年		1			1	2
総合IV型(冷 ・食・非・出)	48年						
	53年						
	57年				1		1
	58年			1	1	1	3
	62年						

(c)

機能	年次	～2 万t	2～5 万t	5～10 万t	10～20 万t	20～ 万t	合計
地元Ⅰ型 (地・出)	48年	1	1				2
	53年	1	3				4
	57年	1	3				4
	58年	2					2
	62年	2					2
地元Ⅱ型 (地・冷・出)	48年						
	53年						
	57年						
	58年		1(1)		1(1)		2(2)
62年	2(1)			1(1)		3(2)	
地元Ⅲ型 (地・食・出)	48年	1					1
	53年	1					1
	57年		1				1
	58年			1			1
	62年						
地元Ⅳ型 (地・非・出)	48年						
	53年						
	57年	1					1
	58年						
	62年						
合計	48年	11	9	9	9	6	44
	53年	6	13	8	11	6	44
	57年	7	13	7	10	7	44
	58年	8(1)	10(4)	9(1)	9(1)	8	44(7)
	62年	11(5)	7(1)	10(3)	9(1)	7	44(10)
	計	43(6)	52(5)	43(4)	48(2)	34	220(17)

昭和58年と62年については、総水揚量に占める主要21品目の割合が50%を下回る漁港数を()で示した。

また、Iで述べた第一主成分に高い正の主成分負荷量をもつ、つまり200カイリ体制にはいつてからも水揚量が漸増している産地のほとんどが冷蔵機能に卓越している。冷蔵機能に卓越しながらも水揚量が漸減しているのは、北洋漁業が衰退した稚内、根室、紋別などごく少数の産地に限られる。これは、産地の水揚量が増加した結果、冷蔵機能が充実されたとも考えられるが、産地の規模に関係なく冷蔵機能に卓越した産地で水揚量が漸増しているところをみると、やはり需給調整という冷蔵機能が産地において特に重要な役割を果たしていると言えよう。

一方、地元型の大半は小規模港であり、例外的に昭和58年の舞鶴と昭和58年と62年の長崎のみが中規模港である。舞鶴は、たまたま昭和58年と60年に水揚量が5万tを越えているが、これ以外の年次はいずれも5万tを少なくとも1万t以上回っている。また、昭和58年および62年の長崎がそれ以前の出荷型から地元II型へと変化したのは、前述したように総水揚量のわずか20数%しか調べられていないため、総水揚量について調べれば違った結果となることはいうまでもない。したがって、地元機能が卓越機能となるのは小規模港特有と言ってよい。

このように、一般的に各産地市場が果たしている機能は地域的に異なるが、同じ地域に属しても漁港規模によって市場機能は異なっている。

Ⅲ 水産物の空間的流通パターンの変化

本章では、「水産物流通統計年報」を用いて、第1次用途が地元外向け出荷である水産物の空間的流通パターンとその変化を明らかにする。統計では、出荷先として、自県ならびに東京・横浜、名古屋、京都・大阪・神戸の3つの大都市中央卸売市場、北海道、東北、関東・東山、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州の9つのその他の地域の計13の地域毎に出荷量が集計されている。

(1) 昭和48年の流通パターン

図Ⅲ-1は昭和48年の10,000t以上の取引がある産地と出荷先（自県も含む）との結び付きを、図Ⅲ-2は産地毎にその出荷先別出荷量が各産地の総水揚量の10%を越える出荷先との結び付きを示したものである⁽⁶⁾。つまり、前者は流通の絶対量からみた流通パターンを、後者は産地毎の相対量からみた流通パターンを表している。

まず、北海道では、水揚げされる魚種は、主に加工原料に利用されるすけとうだらやほっけなどの低価格魚が主であるため、自県向けの出荷が量的にも構成比からみても多く、他地域への出荷は少ない。ただし、北海道は県とみなすよりは、東北や九州などの地方ブロックとみなす方が適切だと思われ、自県向け出荷とは言っても、他地域のブロック内流通に該当するような比較的広域の流通も多く含まれていると考えられる。

北九州の産地でも自県内流通およびブロック内流通が多い。しかし、北海道と異なるのは、あじやさばの多獲性魚を中心に近隣ブロック相互や6大都市中央卸売市場（特に京都・大阪・神戸と東京・横浜）への出荷が多いことである。つまり、九州と中国地方を一体とした九州・中国ブロックに供給する一方、6大都市中央卸売市場を重要な出荷先としている。中楯・吉木(1978)によれば、以西底曳網漁業は、北洋底曳漁業の発展に伴うスケトウ・すり身生産の拡大によって、練製品原料市場を制圧され、ツブシ物の価格が低迷したため、昭和46～47年に合理化を行い、練製品原料向けのツブシ物生産から、生鮮消費向けの惣菜物生産への方向転換を図った。

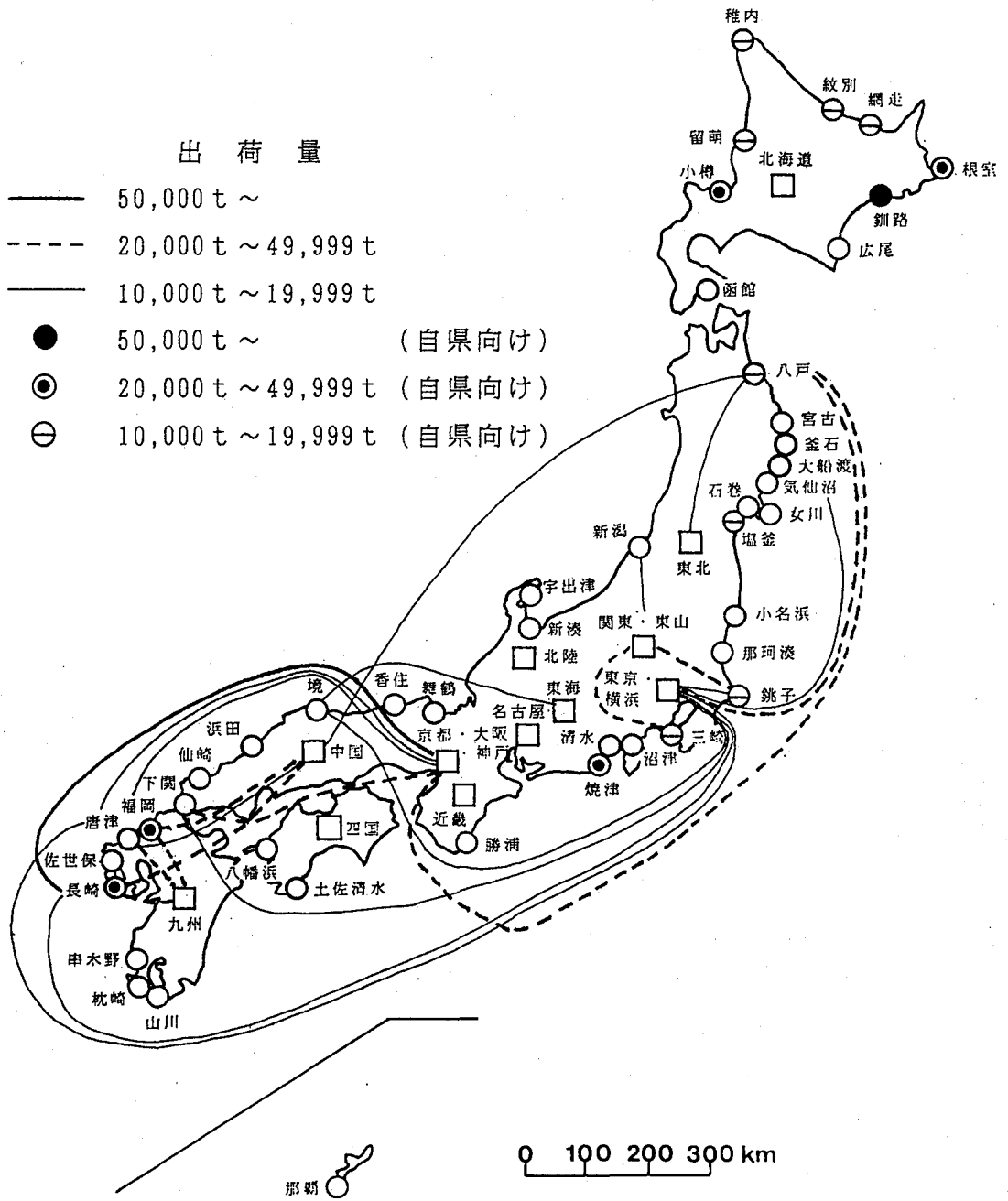


図 III - 1 昭和48年の水産物の空間的流通パターン (絶対量)

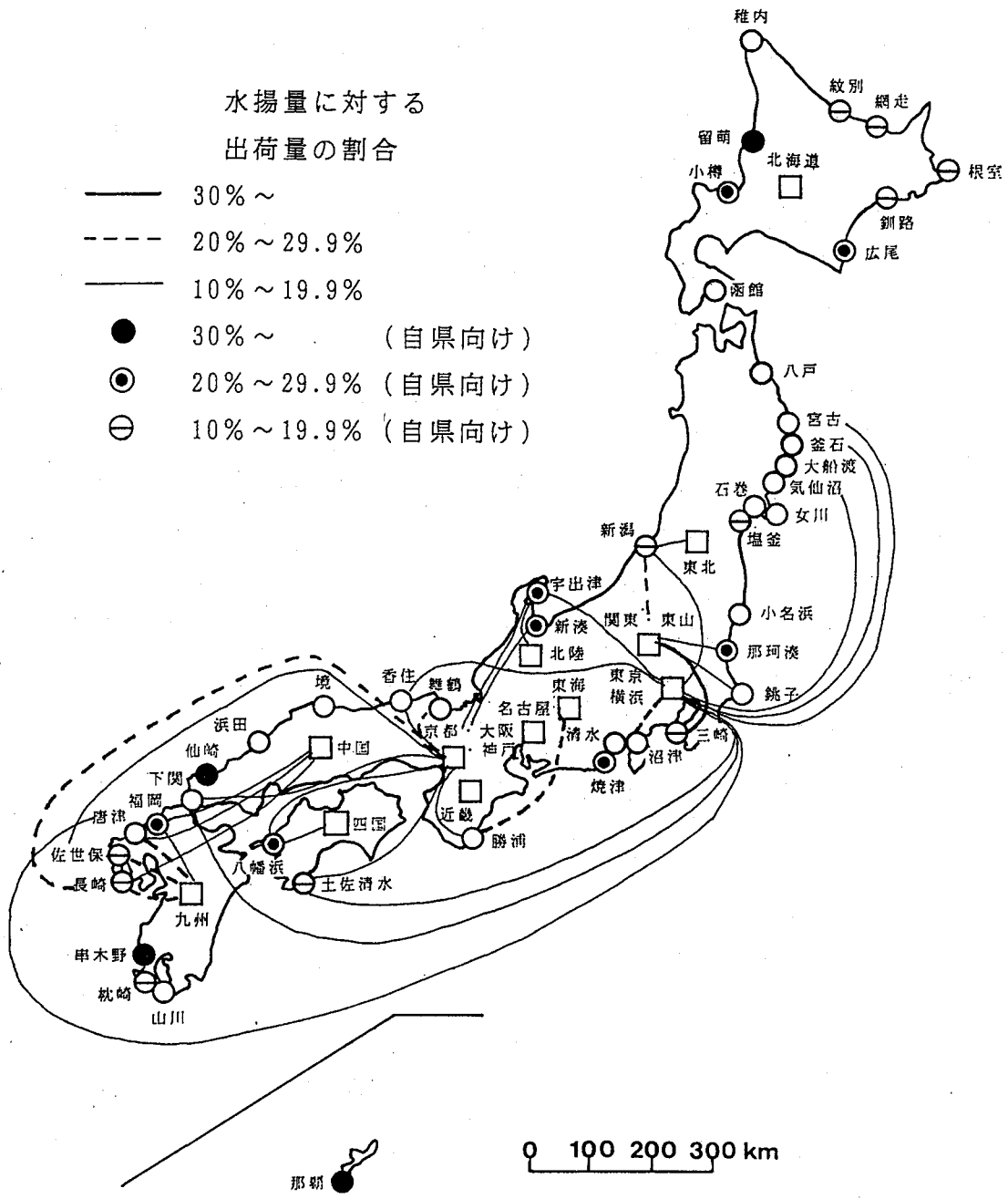


図 III - 2 昭和48年の水産物の空間的流通パターン (相対量)

従来伊勢・三河湾や瀬戸内海などの太平洋ベルト地帯にあたる地域が、戦前から臨海都市市場に新鮮な底魚類を供給してきたのが、高度成長期の臨海工業開発に伴い小型底曳漁業は衰退し、それを代替したのが以西底曳網漁業というわけである。

山陰の産地では特定の出荷先と密接なつながりをもつことは少なく、量は多くはないものの広範囲に出荷を行っている。

一方、三陸沿岸の産地では、自県内およびブロック内流通は一般には少ない。13の出荷先の中では、東京・横浜中央卸売市場向けが最多である産地がかなり多く、多獲性魚のサンマを中心に大市場へ長距離輸送されている。

以上のことを市場の側からみると、東京を中心とした全国的な流通圏と大阪を中心とした西日本の流通圏の2大広域流通圏があり、その下に地方ブロックを中心とする流通圏があることがわかる。出荷される水産物の中でもその比重が大きい鮮魚はその特性として、鮮度を長時間保つことが困難なこと、単位重量当り価格が安いことなどのため長距離輸送に耐えられない。また、それと関連して、漁場によって魚種が異なるため消費の地域性が形成され、魚に対する嗜好・イメージが固定化し、広く流通するようになっても従来の消費構造はあまり変わらない⁽⁷⁾。このため、流通システムや交通網が発達しても、流通の地域的パターンは大きく東日本と西日本とに分かれ、各地域内での流通が基本となっている。ただし、東京・横浜は、日本一の大市場がひかえているだけでなく、流通の階層システムの頂点に位置し、集荷したものをさらに広域に分散させる機能も強いため、東日本だけでなく西日本の産地からもかなり集荷している。

(2) 第1期（昭和48年～53年）の流通パターンの変化

昭和53年の絶対量の流通パターンを表したのが図Ⅲ-3、相対量の流通パターンを表したのが図Ⅲ-4である。また、表Ⅲ-1には第1期の産地市場別出荷先別出荷量の増減を示してある。

北海道では、多くの漁港ですけとうだらの水揚げが減少したものの、稚内や網走のようにすけとうだらの出荷量および総出荷量（特に自県向け）

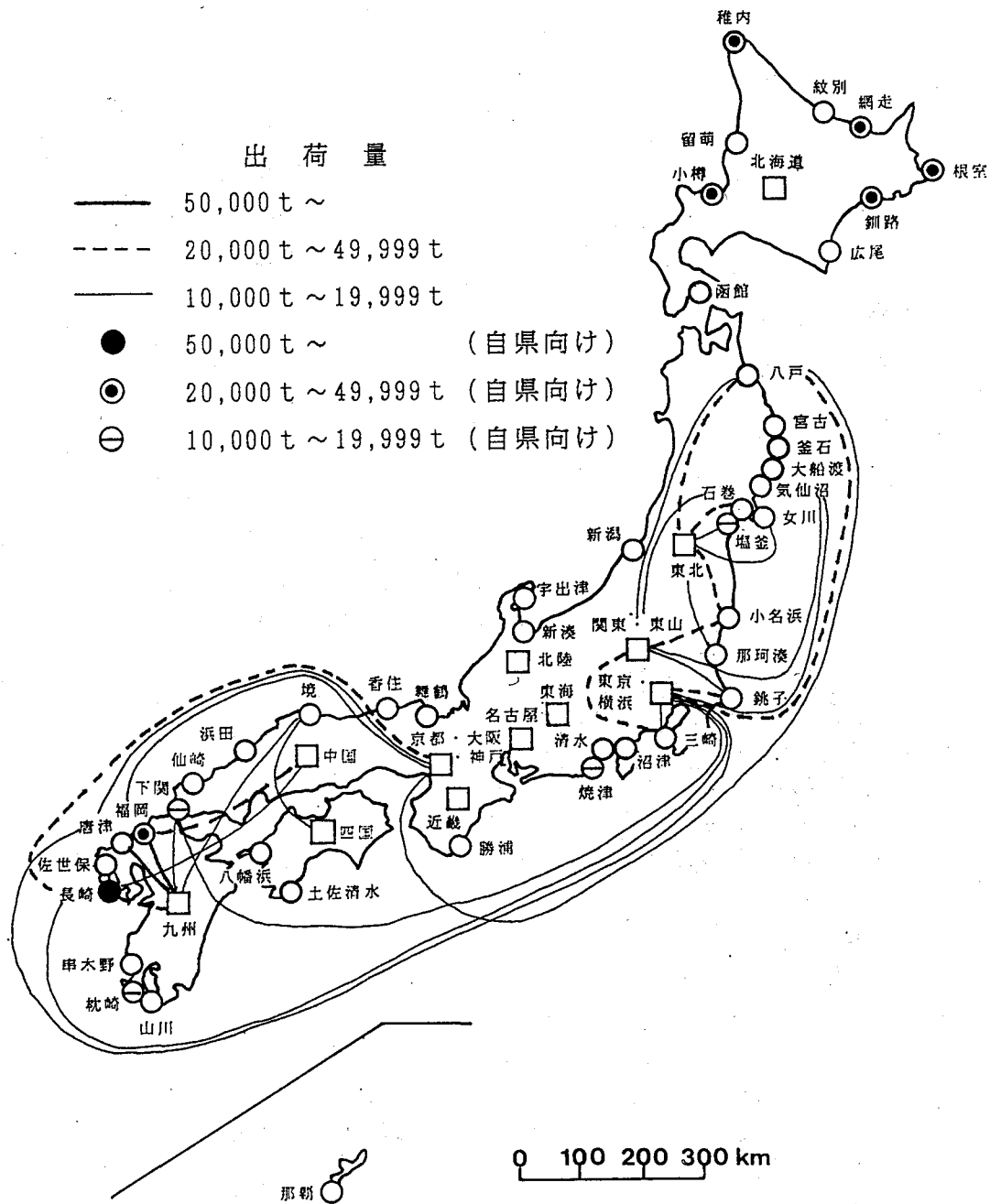


図 III - 3 昭和53年の水産物の空間的流通パターン（絶対量）

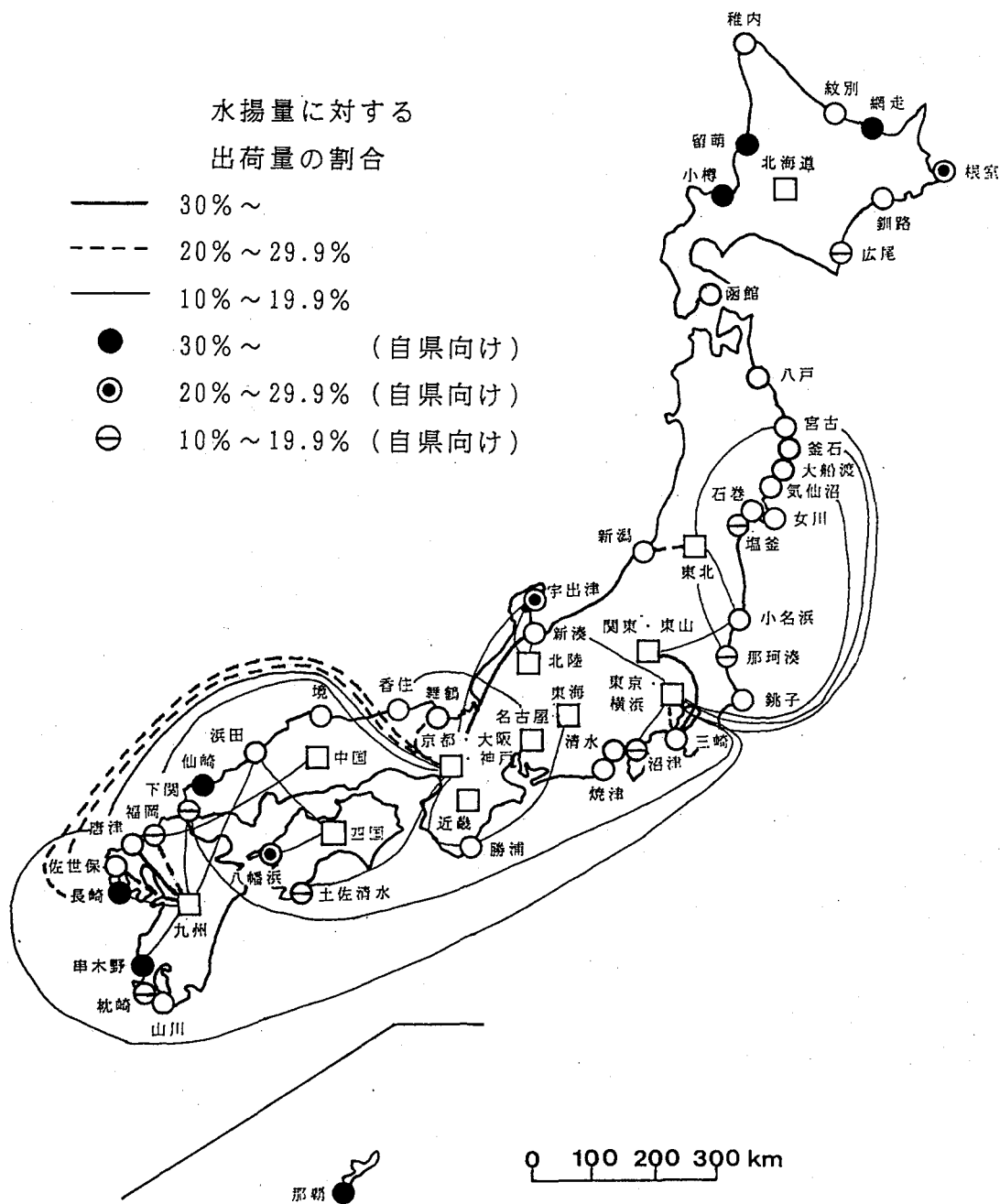


図 III - 4 昭和53年の水産物の空間的流通パターン (相対量)

表 III - 1 産地市場別出荷先別出荷量の増減（昭和48年～53年）

産地	10,000 t～ 減少	5,000 t～ 9,999 t 減少	2,000 t～ 4,999 t 減少	2,000 t～ 4,999 t 増加	5,000 t～ 9,999 t 増加	10,000 t～ 増加
1. 稚内			東北		出荷量	自県
2. 紋別	出荷量	自県		東北		
3. 網走			東京			出荷量 自県
4. 根室					出荷量 自県	
5. 釧路	出荷量 自県				東京	
6. 広尾				出荷量 自県		
7. 函館			出荷量 自県			
8. 留萌			出荷量			
9. 小樽			出荷量			
10. 八戸	出荷量 東京 大阪 中国	自県	北陸	名古屋 東北 北海道		関東
11. 宮古					出荷量 東北	
12. 釜石				出荷量 東北		
13. 大船渡					出荷量 東京	
14. 気仙沼			東海		関東 関東 東京	出荷量 東北 出荷量 東北 関東
15. 女川						
16. 石巻						出荷量 東北 出荷量 東北 関東
17. 塩釜		出荷量	東京			
18. 小名浜				自県		出荷量 東北 関東
19. 那珂湊					東海	出荷量 東北
20. 銚子		自県 関東		名古屋	東北 四国	出荷量 東京
21. 三崎		自県			九州	
22. 沼津		東京		自県	出荷量 東京	
23. 清水						
24. 焼津	出荷量		東京 名古屋 近畿	関東 北陸		
25. 勝浦				出荷量		
26. 土佐清水						
27. 八幡浜				出荷量		
28. 新潟	出荷量	東京 関東	自県 東海	出荷量 東北		
29. 新湊						
30. 宇出津				自県 大阪 北陸		出荷量
31. 舞鶴						
32. 香住			東京			
33. 境		出荷量	自県 東京 東海 中国	名古屋	四国 九州	
34. 浜田			出荷量 自県 中国		四国	
35. 仙崎						
36. 下関	出荷量 大阪	東京		九州 北陸		出荷量 九州
37. 福岡			自県 大阪	関東 北陸	中国	
38. 唐津		中国		九州 四国 大阪		出荷量 九州
39. 佐世保						
40. 長崎	大阪 九州	出荷量 中国	東京 名古屋			自県
41. 串木野						
42. 枕崎						
43. 山川						
44. 那覇						

東京 - 東京・横浜中央卸売市場 名古屋 - 名古屋中央卸売市場 大阪 - 京都・大阪・神戸中央卸売市場

は逆に増えているところもある。これはすけとうだらの大加工産地である釧路で、水揚げの減少量および減少率がきわめて大きかったため、道内でもすけとうだらの水揚げが増加した根室や広尾からだけでなく、水揚げが減った産地からも搬入したためと考えられる⁽⁸⁾。

太平洋北区の産地では、総出荷量の増加に伴い、自ブロックや東京・横浜、関東方面へのお荷量が増加している。この期間に水揚げが急増したさばやまいわしを自県ではさばききれず、上記地域へ出荷したものと考えられる⁽⁹⁾。

一方、北九州・山陰の産地では、一般的に言って遠隔地である6大都市中央卸売市場へのお荷量が減少し、逆に中国・九州ブロック内での流通は一部を除いて増加傾向にあり、さらには四国との結び付きを強めている。この時期、境と福岡を除いた産地ではさばの水揚げが減少し、まいわしの水揚げが増加したが、さばの減少が遠隔地との流通を縮小させ、まいわしの増加が自ブロックおよび近隣ブロックとの流通を増加させている。まいわしは昭和53年頃になると、豊漁のためそれまでとは違って主に魚油・飼肥料用に利用されるようになり、このため近距離流通の方が活発となっている。

(3) 第2期（昭和53年～57年）の流通パターンの変化

昭和57年の絶対量の流通パターンを表したのが図Ⅲ-5、相対量の流通パターンを表したのが図Ⅲ-6である。また、表Ⅲ-2には第2期の産地別出荷先別出荷量の増減を示してある。

第2期になると、太平洋北区のほとんどの産地では、さばやさんまの水揚げ量の減少にともなって出荷量も減少している。特に、東北、東京・横浜、関東方面へのお荷量および割合を減少させているところが多い。一方、まいわしの水揚げが急増した八戸、女川、石巻などでは自県へのお荷量をかなり増やしている。このように水揚げされるの魚種の構成変化により、流通範囲が縮小している。また、宮古や大船渡ではすけとうだらの水揚げが増加したが⁽¹⁰⁾、自県ではもはや加工できず、他県へ移出している。

山陰ではこの期間、境と浜田でまいわしの水揚げ量が増加したが、

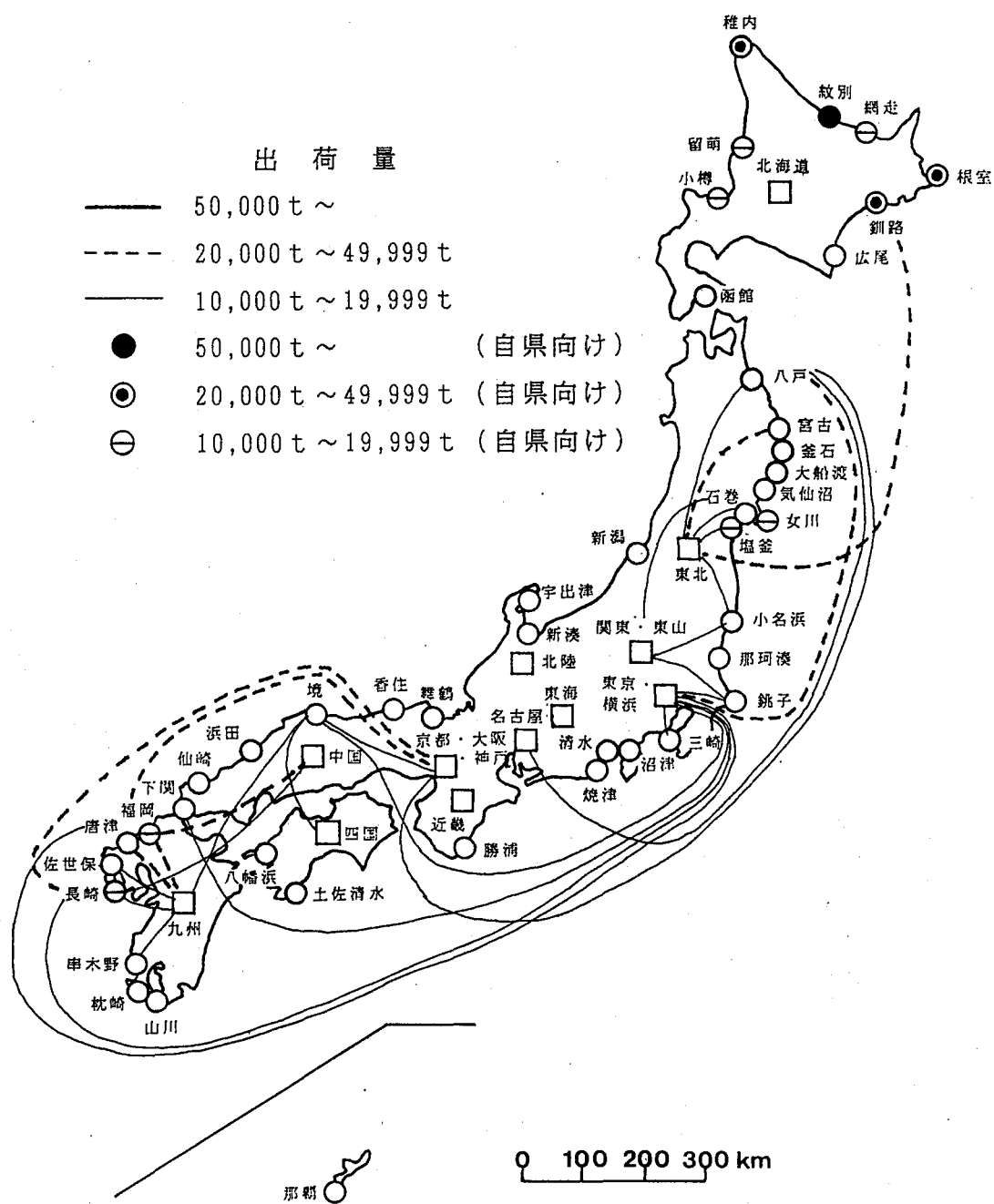


図 III - 5 昭和57年の水産物の空間的流通パターン (絶対量)

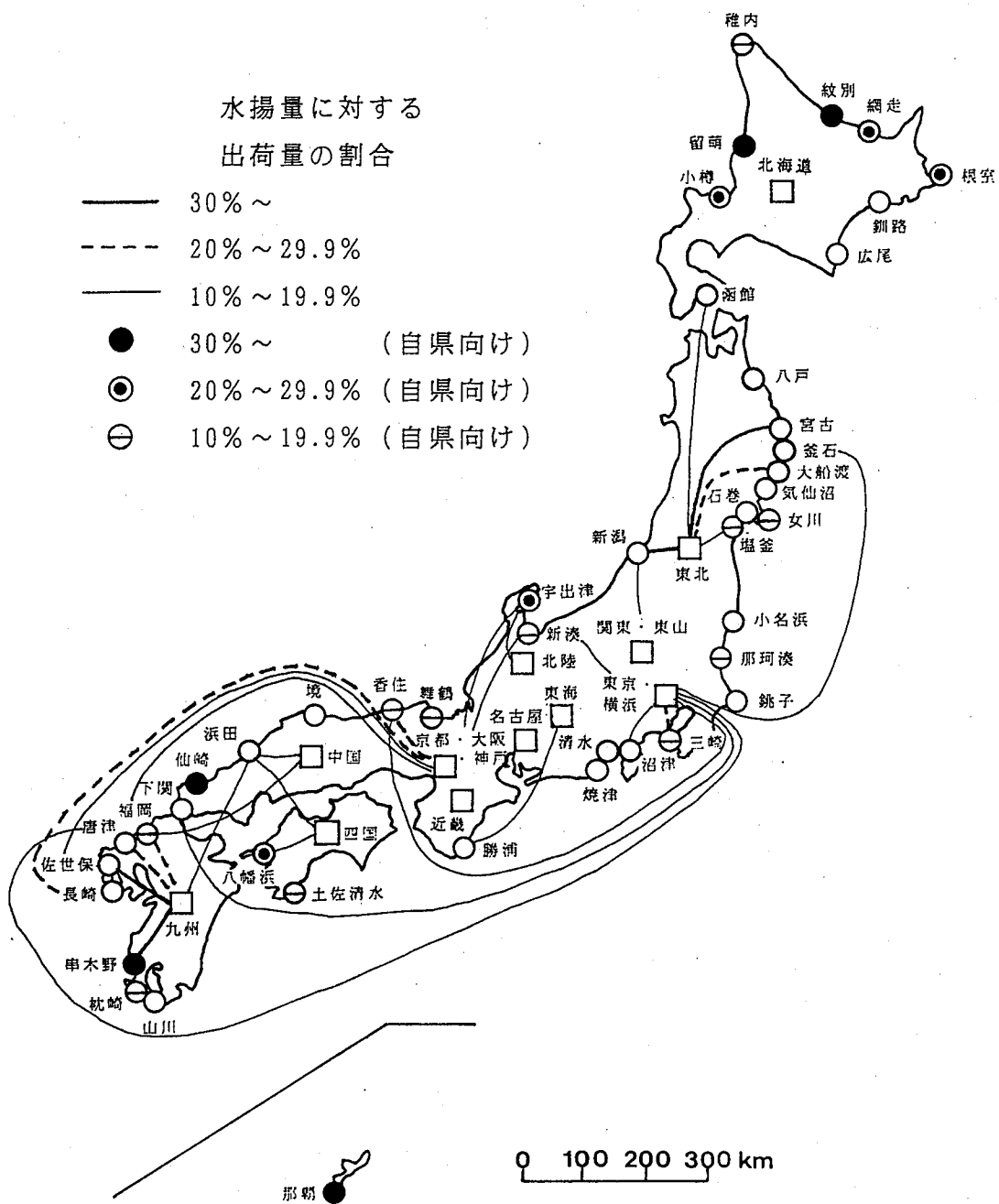


図 III - 6 昭和57年の水産物の空間的流通パターン (相対量)

表Ⅲ-2 産地市場別出荷先別出荷量の増減（昭和53年～57年）

産地	10,000t～ 減少	5,000t～ 9,999t減少	2,000t～ 4,999t減少	2,000t～ 4,999t増加	5,000t～ 9,999t増加	10,000t～ 増加
1. 稚内		東北				出荷量 自県
2. 紋別	出荷量 自県					
3. 網走						
4. 根室				自県 東京	出荷量	
5. 釧路			自県	北陸		出荷量 東北
6. 広尾			出荷量 自県			
7. 函館					出荷量 東北	
8. 留萌						
9. 小樽		自県	出荷量	東北		
10. 八戸	出荷量 東京	東北 関東 中国	大阪 北海道		自県	
11. 宮古			東京			出荷量 東北
12. 釜石						
13. 大船渡				出荷量 東北		
14. 気仙沼	出荷量	東京 関東				
15. 女川	東北	関東		東京		自県
16. 石巻		出荷量 東北	東京 関東		自県	
17. 塩釜		出荷量	東京 自県			
18. 小名浜	出荷量 東北 関東					
19. 那珂湊	出荷量	東北	東海			
20. 銚子	出荷量 東京	東北 四国 九州	名古屋	自県		
21. 三崎	出荷量 関東					
22. 沼津			出荷量 自県			
23. 清水						
24. 焼津	出荷量	自県 関東 東海	北陸 中国 四国	出荷量		
25. 勝浦						
26. 土佐清水				出荷量		
27. 八幡浜						
28. 新潟						
29. 新湊						
30. 宇出津	出荷量		自県 北陸			
31. 舞鶴				出荷量 自県		
32. 香住			名古屋	自県	出荷量 大阪	
33. 境			東海	自県 名古屋	東京 大阪	出荷量
34. 浜田				自県 九州	中国	出荷量
35. 仙崎						
36. 下関	出荷量	九州	自県 中国			
37. 福岡	出荷量 自県		四国 北陸	東京	東海	大阪
38. 唐津	出荷量 九州		関東 四国 大阪	自県 東京		
39. 佐世保			自県 大阪	東海 九州		
40. 長崎	出荷量 自県		中国	大阪	東京 近畿	
41. 串木野				自県		出荷量 九州
42. 枕崎			出荷量 自県			
43. 山川			九州			
44. 那覇						

東京-東京・横浜中央卸売市場 名古屋-名古屋中央卸売市場 大阪-京都・大阪・神戸中央卸売市場

より規模の小さい浜田では増加分の多くを地元外へ出荷しているのに対し、境ではそのような傾向はあまりみられない⁽¹¹⁾。つまり、このことは規模の小さいところでは急増する水揚げに対して、冷蔵・冷凍施設および加工施設の処理能力が追いつかないため、より処理能力の大きなところへ出荷せざるをえないことを示していると考えられる。

これと同じようなことは、この期間すけとうだらの水揚げが急増した北海道の紋別と釧路の間でもいえ⁽¹²⁾、共に加工原料魚は処理能力の大きな大産地への集荷傾向を示している。

北九州の産地では、さばやあじの水揚量の減少に伴い自県向けや九州向けの出荷量や割合が減ったものの、より遠距離の6大都市中央卸売市場へのそれらの出荷量はさほど減少してはならず、むしろ停滞気味である。つまり、このことはさばやあじが水揚量の減少に伴い中級魚に移行しつつあることを示している。また、他市場から搬入された水産物をさらに地元外へ出荷するという高次の中継機能をもつ福岡では、ひらめ・かれいなどの高級魚を中心に東京・横浜、京都・大阪・神戸中央卸売市場の出荷量を増加させている。つまり、高級魚の水揚量の増加は、より遠隔な地域特に6大都市中央卸売市場との流通を増加させたといえることができる。

(4) 第3期（昭和58年～62年）の流通パターンの変化

昭和58年の絶対量の流通パターンを表したのが図Ⅲ-7、相対量の流通パターンを表したのが図Ⅲ-8である。昭和62年については、各々図Ⅲ-9、図Ⅲ-10に示した。また、表Ⅲ-3には第3期の産地別出荷先別出荷量の増減を示してある。

第3期は、前述したように出荷については、全品目ではなく主要21品目のみの資料しかないため、それ以前の流通パターンとの比較は厳密にはできない。主要21品目が総水揚量に占める割合が高い東日本はたいして問題はないが、その割合が低い産地が比較的多い西日本では出荷量からみた流通パターンはそれ以前とはかなり異なり、長距離流通がかなり減少している。つまり、主要21品目以外の水産物は長距離流通で高いウェイトをもっていることがわかる。このように、以前の流通パターンとの比較は厳密に

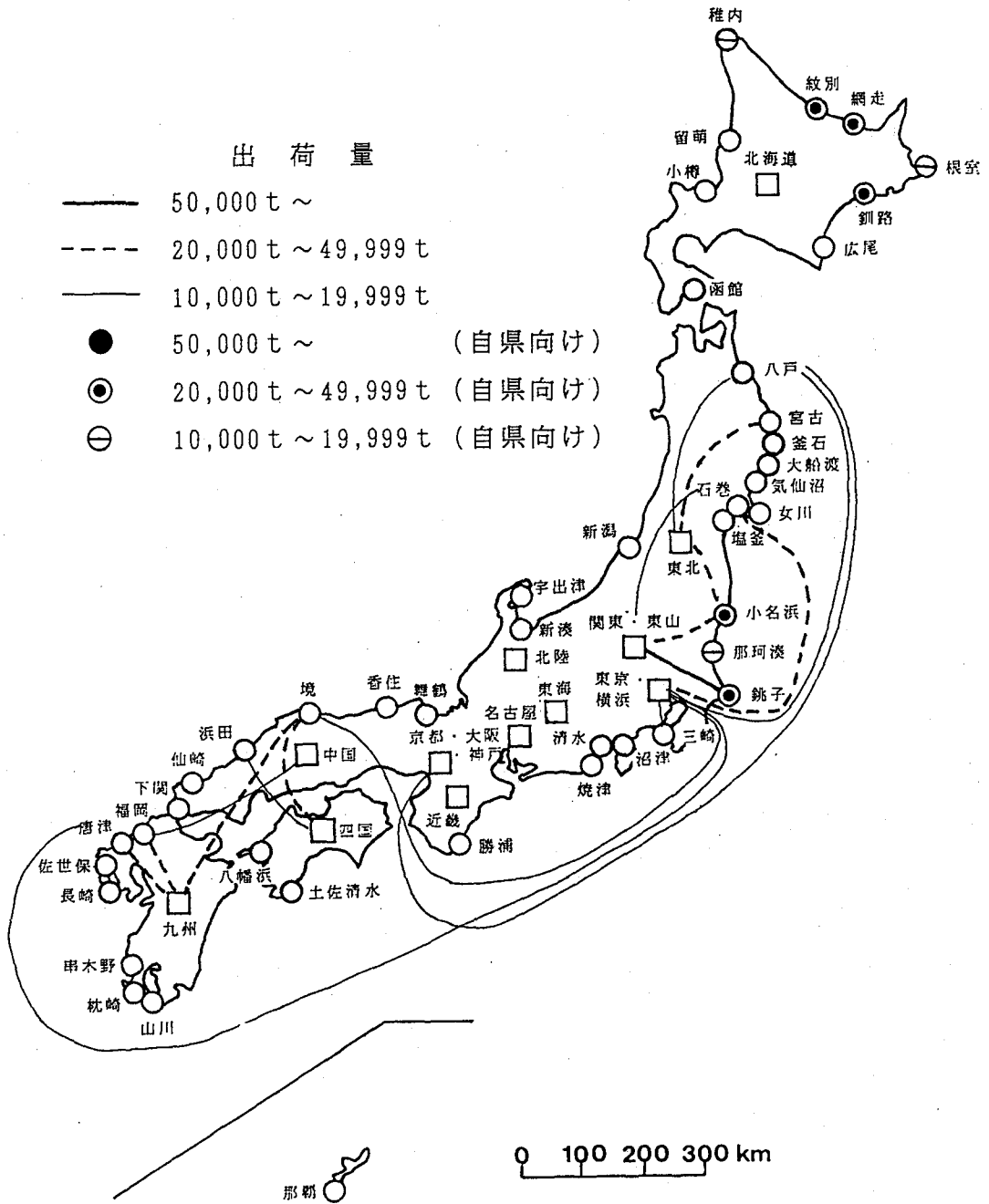


図 III - 7 昭和58年の水産物の空間的流通パターン (絶対量)

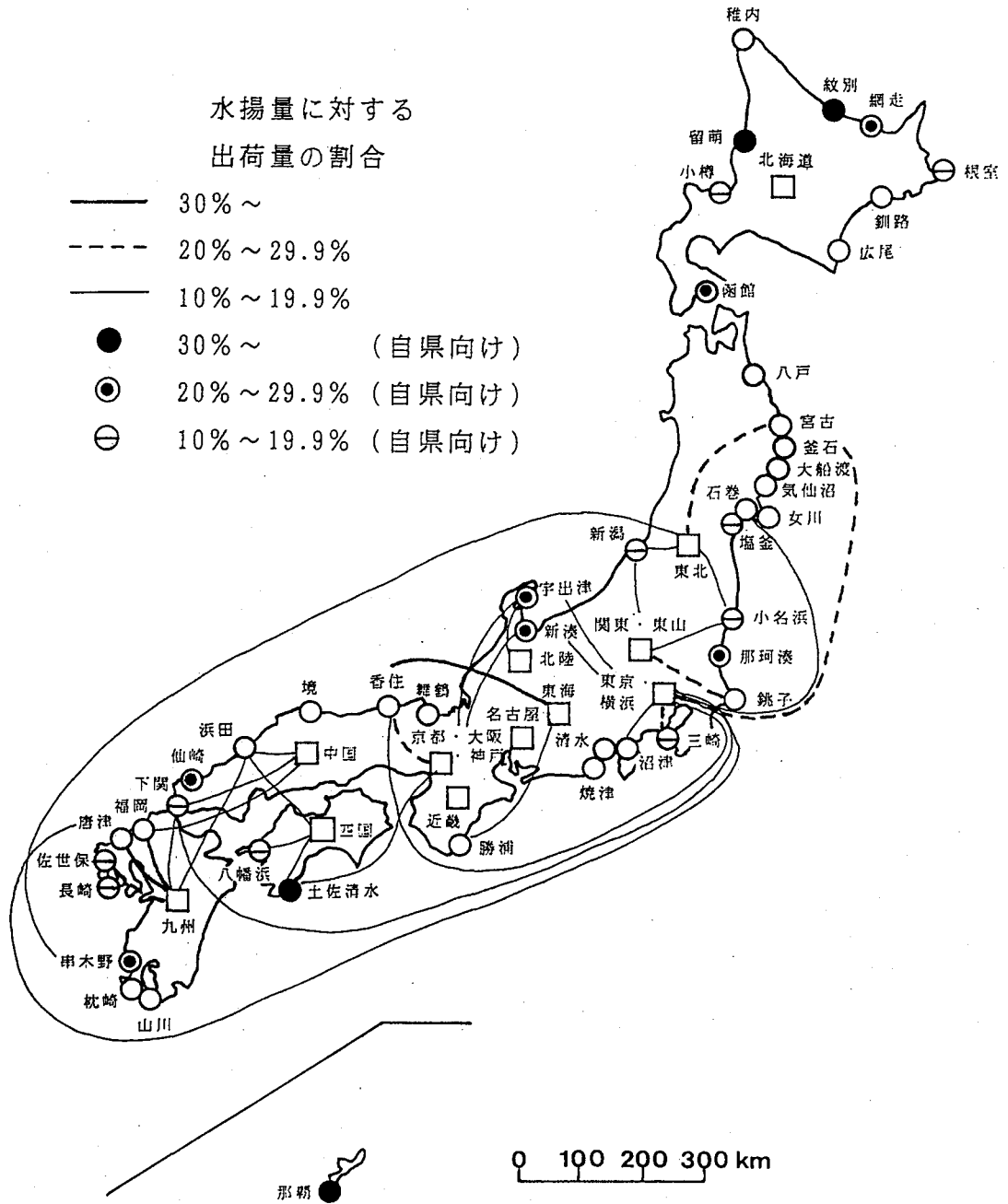
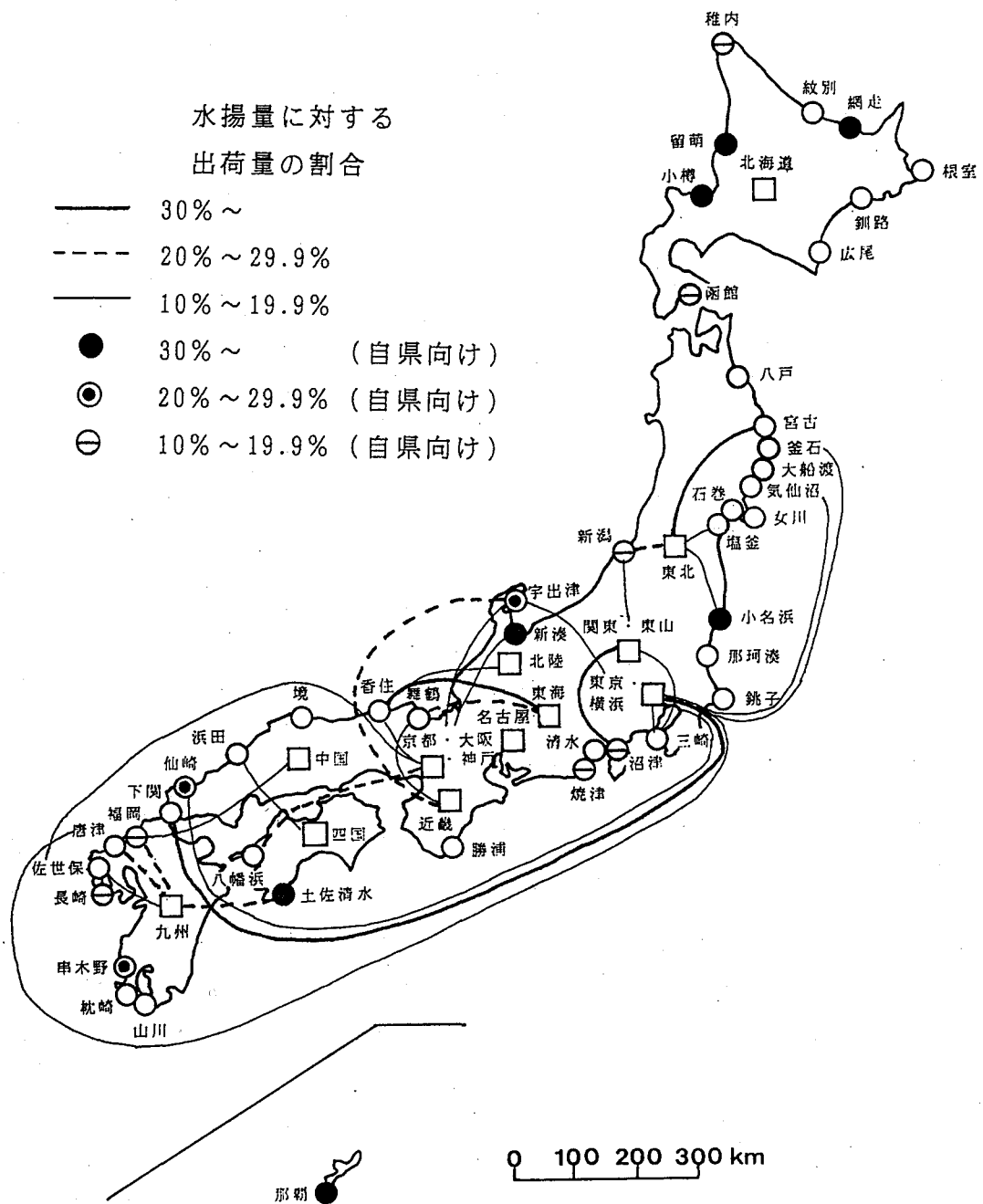


図 III - 8 昭和58年の水産物の空間的流通パターン (相対量)



図III - 10 昭和62年の水産物の空間的流通パターン (相対量)

表Ⅲ-3 産地市場別出荷先別出荷量の増減（昭和58年～62年）

産地	10,000t～ 減少	5,000t～ 9,999t減少	2,000t～ 4,999t減少	2,000t～ 4,999t増加	5,000t～ 9,999t増加	10,000t～ 増加
1.稚内	出荷量 自県		出荷量 自県			
2.紋別	出荷量 自県	自県				
3.網走	出荷量 自県					
4.根室	出荷量 自県					
5.釧路			東京	北陸	東北	出荷量
6.広尾						
7.函館						
8.留萌						
9.小樽					出荷量 自県	出荷量 東京
10.八戸		自県	名古屋 大阪	自県	北海道	出荷量 東京
11.宮古			関東			出荷量 東北
12.釜石			東京			
13.大船渡			出荷量 東北			
14.気仙沼				関東	出荷量 東京	
15.女川				大阪	出荷量 東京	
16.石巻	出荷量 東京	関東	自県 北陸		出荷量 東京	
17.塩釜			出荷量 自県			
18.小名浜	東北 関東		東京		出荷量	自県
19.那珂湊	出荷量 自県	自県	東海			
20.銚子	出荷量 自県	東北		東京 大阪		
21.三崎	関東	出荷量	東京 大阪			
22.沼津			関東			出荷量 関東
23.清水				自県		
24.焼津				出荷量	大阪 東海	名古屋 九州
25.勝浦					近畿	出荷量 東京
26.土佐清水			出荷量			
27.八幡浜						
28.新潟						
29.新湊						
30.宇出津						
31.舞鶴			名古屋 大阪	出荷量 東海	近畿 四国	
32.香住		出荷量	大阪			
33.境	出荷量 四国	東京 大阪	名古屋 近畿	中国	自県	東海
34.浜田	九州					
35.仙崎			中国		四国	
36.下関			出荷量 自県	東京		
37.福岡	出荷量 九州		九州			
38.唐津	出荷量 九州	近畿	大阪 中国			
39.佐世保			自県 東京			
40.長崎			東海			
41.串木野			出荷量			
42.枕崎			出荷量			
43.山川			出荷量			
44.那覇			出荷量			

東京-東京・横浜中央卸売市場 名古屋-名古屋中央卸売市場 大阪-京都・大阪・神戸中央卸売市場

は行えないが、21品目に限ってこの期間における変化の傾向をみることに支障はない。

この期間、全国主要漁港全体のすけとうだらの水揚げが、量で約20万t、割合で約1/4減少したのに伴い、北海道でも釧路を除く産地ですけとうだらの水揚げ量が減り⁽¹³⁾、道内の多くの産地では自県向け出荷量および総出荷量を減少させている。その中で小樽は、地元でのすけとうだらの加工生産を大幅に縮小させ、余剰分を他産地へ回すにいたっている。一方、釧路はすけとうだらの水揚げを増加させる一方で、地元外出荷量を半減させると同時に他産地からも集荷していると思われ⁽¹⁴⁾、前期に引き続いて大産地への集荷傾向は一層強まっていると考えられる。また、釧路は生鮮物だけでなく、すけとうだらの冷凍物の水揚げが大幅に増加しているが、その大半は道内や東北へ出荷され、地元向けにはほとんど用いていない。

三陸地域では、従来のような全体的な傾向はみられず、各産地が個別の動きをみせている。つまり、東京・横浜等の大都市中央卸売市場への出荷量の増加に大きく寄与する魚種が産地によって異なっている。総出荷量が増加した産地では、八戸はするめいか（冷凍）、気仙沼はかつお・かじき、女川はさんまが大都市中央卸売市場への出荷量増加に大きく寄与している。総出荷量が減少している石巻でも、大都市中央卸売市場へのさばの出荷量はかなり増えている。これはそれらの水揚げが増加したためでもあるが、互いに近接した産地間でこのような差が出るということは、各産地が東京・横浜という大市場をひかえて、産地のイメージづくり、ブランド化を目指しているとも考えられる。この点、三陸地域は良港が近接して立地しているため、今後ともそういった方向へ向かう可能性も高いと思われる。ただ、これらがいずれも宮城県の産地や、東京に直通する高速自動車道が一部開通した八戸であり、岩手県の産地が依然として大都市中央卸売市場への出荷量がきわめて少ないことを考えると、高速交通時代における立地条件の差が解消されない限り、岩手県の産地へは近距離流通にしか向かない水産物しか水揚げされないことになる。また、唯一まいわしの水揚げが増加した女川、石巻では第2期のような地元外出荷はみられず、搬入してまで地元での加工生産等を増やそうとしている。しかし、まいわしは低級魚

であり、今後水揚量減少が見込まれるためこの傾向は一時的なものと考えた方がよいだろう。

山陰・北九州の産地では、さば、あじの水揚量の減少にともない、自ブロック向けの出荷量が減少しているのが目立つ。

(5) まとめ

以上の3期間通しての変化をまとめると、北海道では水揚量の減少に伴い、道内での流通が絶対量からみても構成比からみても減ってきている。道内9産地の総出荷量は昭和48年の約26万tから昭和62年には約11万tへ減少したが、道内向け出荷量はさらに減少し、総出荷量に占める割合も以前の8割台から昭和62年には7割をきるにいたっている。つまり、一部の大産地を除いて地域内の流通は不活発になってきており、また6大都市中央卸売市場への出荷も低水準にとどまっている。

三陸沿岸の産地では、昭和48年の東京・横浜へ主に出荷するというパターンから、次第に自県および自ブロック向け出荷も増加し、第2期以降は自県向け・自ブロック向けが6大都市中央卸売市場向けを上回るようになっていく。

中国・九州ブロックでは第1期は相互取引が活発化し、一体化を強めていったが、第2期以降はブロック内流通は弱まる傾向にある。むしろ、少なくとも相対的には流通の広域化および6大都市中央卸売市場への出荷傾向が進んでいると考えられる⁽¹⁵⁾。特に鮮魚の出荷が多い下関、福岡、唐津、佐世保、長崎の北九州の5港合計の出荷先構成の変化をみると、6大都市中央卸売市場向けの構成比は昭和48年36.3%、53年27.5%、57年38.4%、58年21.5%、62年27.6%と第2期以降は増加傾向にあるのに対して、自県向けおよび中国・四国・九州向けの構成比は5時点各々59.3%、67.7%、51.7%、65.5%、61.4%と第2期以降は減少傾向にある⁽¹⁶⁾。つまり、200カイリ体制の定着・進行に伴い、生鮮向け魚種の水揚量の停滞ないし減少を背景に、鮮魚は次第に中級化・高級化への道を歩み、より有利な市場に出荷され、地元や近隣地域への出荷条件が悪化していると考えられる。この点、北海道の産地の場合には、輸送条件が悪いこととともに加工原

料魚に特化していることにより、三陸地域の場合にも水揚げの増加が、低級魚のまいわしや中級魚化しつつあるものの鮮魚の消費地域が離れているさばなどの主に加工向けに回される魚種によるなどの理由のため、広域的な流通は絶対的あるいは相対的に減少している。

注

- (1) 昭和48年の総水揚量は、新潟51,781t、浜田72,137t、下関111,403t、境153,913t、福岡191,558tであり、境は浜田の、福岡は下関のほぼ2倍になっている。これが昭和53年には、新潟33,485t、浜田61,002t、下関84,107t、境165,031t、福岡194,361tと格差は拡大している。
- (2) 第2期における八戸及び近隣の宮古のまいわしの水揚量の減少は数%であるが、銚子、那珂湊、小名浜の減少率は22~34%に及ぶ。
- (3) 数10万tを越えるような大規模港では、どの用途へもかなりの量が回されるため、特定の機能に偏っている産地を除けば総合性指標は高くなり、総合性指標は総合性の1つの尺度となりうるが、より規模の小さい漁港では多くの用途で基準となる一定量を越えにくいため、逆にある機能に特化している方が総合性指数が高いということも起こりうる。特に、地元外生鮮向出荷の多くが6大都市向けである産地（例えば、唐津や三崎）では、他の機能が低調でも総合性指数は高くでやすくなる。また、これには機能間のウェイトづけの問題も関係してくる。
- (4) 廣吉(1985)が昭和57年の水揚量が3万t以上の33港について、昭和48年と57年の2時点の総合性指数を表した図では、全体の1/3近くの漁港の総合性指数値が誤っていると思われるので、廣吉(1985)と同じ方法で筆者が算出した総合性指数値を巻末の付図に掲げておく。この図によれば、2時点間の総合性指数値の増減の方向が水揚量の増減の向きと異なるのは、紋別、三崎、浜田のわずか3港にすぎない。しかも、いずれも大きく異なるわけではなく、注(3)で述べたように、総合性指数値が水揚量の影響をかなり受けることを示している。
- (5) 修正ウィーバー法とは、全体が複数の構成要素から成り立っている場合、構成割合が低い要素は切り捨てて、主たる構成要素を選びだすための1つ客観的基準を与えてくれる方法である。例えば、各分析単位地区内で複数の土地利用が混在している場合、各単位地区毎に主たる土地利用として面積構成比が1位から上位何位までの土地利用を取り上げればよいかについて1つの基準を与えてくれる。詳細は土井(1970)、大友(1982)などを参照のこと。

- (6) 「昭和48年 水産物流通統計年報」では、統計中の「Ⅲ用途・出荷表6. 主要漁港別出荷量・比率」内の宇出津以下の20余りの漁港について、名古屋向けと京都・大阪・神戸向けの出荷量の数字が入れ替わって記載されている。統計中の「表8. 漁港別主要品目別出荷量」と比較すると間違いがわかる。
- (7) 例えば、西日本のあじやさば、東日本のさんまやさけがその代表例である。ただし、さばの水揚げは八戸から銚子にかけての東日本の太平洋側の方が多のに、鮮魚の消費量は圧倒的に西日本で多い。かつて東日本では処理に困るほど大量に取れたため、家畜の餌や肥料にしたのに対し、西では少ないさばを大切に、昔からさまざまに工夫して食べてきたからだと言われている（読売新聞地方部生活課編 1986）。
- (8) 釧路の昭和48年のすけとうだらの搬入量は0tだったのが、53年にはすけとうだらの水揚量の約2割にあたる35,374tを搬入している。
- (9) 昭和53年の「水産物流通統計年報」では、まいわしの用途別ならびに出荷先別数量を示した表において、三陸の産地については、まいわしの水揚げがかなりあるにもかかわらずなぜか掲載されておらず、それが掲載されている那珂湊の動向から判断した。
- (10) 前出の表I-3には、これら2港の第2期（昭和53年～58年）における水揚量の増加品目にすけとうだらはのっていない。昭和57年～58年にかけてすけとうだらの水揚げが東北では減少し、北海道へ一層集中する傾向をみせたため、昭和53～58年の期間ではこれら2港での水揚げ増加量は少ないからである。
- (11) この期間のまいわしの水揚げの増加量は、浜田が約27,000t、境が約46,000tであるのに、地元外への出荷の増加量は浜田の約15,000tに対し、境は約5,300tにすぎない。
- (12) この期間のすけとうだらの水揚げの増加量は、紋別が約22,000t、釧路が約55,000tであるのに、地元外への出荷の増加量は紋別の約42,000tに対し、釧路は約2,000tにすぎない。
- (13) ただし、昭和57年以前の資料がないため今回の分析対象とはしなかった羅臼では、すけとうだらの水揚げは昭和58年の約69,000tから62年には約87,000tへ増加し、釧路に次いで2位の水揚げをあげるにいたって

いる。

(14) 羅臼に水揚げされるすけとうだらの過半は、道内に出荷されている。

(15) 廣吉(1985)は、下関、福岡、唐津、長崎の4漁港の昭和48年と57年の出荷先別出荷量を比較して、6大都市出荷の条件の困難性が增大しているのに対し、中国・四国・九州の近距離出荷が相対的に増加傾向にあると述べている。が、各漁港の昭和48年と57年の6大都市中央卸売市場へのお荷量と中国・四国・九州へのお荷量を比較すると、下関では前者が49.7%の減少に対して、後者は38.0%の減少、福岡は前者が50.7%の増加、後者が23.9%の増加、唐津は前者が3.9%の減少、後者が16.9%の減少、長崎では前者が13.4%の減少、後者が54.8%減少している。つまり、下関を除けば、いずれも前者(6大都市中央卸売市場)の方が増加率がかかり高いあるいは減少率が低く、相対的にはむしろ中国・四国・九州の近隣地域よりも6大都市中央卸売市場へのお荷傾向をみせている。

(16) 昭和57年と58年の間には、資料に不連続があることは前述した通りである。

参考文献

大友篤(1982): 「地域分析入門」、東洋経済新報社

小倉通男(1986): 日本近海に多いさかなの漁況と漁獲法; 東京水産大学
第8回公開講座編集委員会編「暮しとさかな」、成山堂書店 所収

土井喜久一(1970): ウィーバーの組合せ分析方法の再検討と修正、人文
地理、22

中楯興・吉木武一(1978)「明日の日本水産業」、海文堂

長谷川彰・廣吉勝治(1988): 変容する水産物の需給・流通構造; 今村
奈良臣・陣内義人編「新海洋時代の漁業」、農山漁村文化協会 所収

廣吉勝治(1985): 大型産地市場の再編成と水産物流通政策の課題、西日
本漁業経済論集、26

読売新聞地方部生活課編(1986): 「雑学県別なんでもランキング」、
読売新聞社

(付図) 廣吉の方法による大規模漁港の機能的総合性 (昭和48年・57年)

総 合 性 指 数	11						八戸
	10						
	9						
	8					境	石巻 銚子 (銚路)(八戸)
	7				(焼津)	焼津 (銚子)	
	6			(塩釜)(下関)	福岡 (境)(福岡)		(稚内) 釧路
	5		塩釜 (網走)	気仙沼	根室 小名浜 (紋別)		
	4		下関 (気仙沼)	唐津 (根室)(唐津)	紋別 長崎	稚内 (石巻)(長崎)	
	3	沼津	三崎 (浜田)				
	2	函館 (沼津)	網走 (小樽)(女川) (小名浜)(三崎)	女川			
	1	小樽 恵雲 佐世保 (函館)(佐世保)	宮古 浜田 牛深 枕崎 (枕崎)	広尾 清水			
0	大船渡 舞鶴 那珂湊 (広尾)(宮古) (大船渡)(舞鶴) (那珂湊)(恵雲) (牛深)		(清水)				
	~5万t	5~10万t	10~15万t	15~20万t	20~30万t	30~50万t	50万t~
	水 揚 量 階 層						

() が付いていないのは昭和57年、() の付いているのが昭和48年。
 漁港名に下線が引いてあるのは廣吉(1985)の図3と食い違う漁港。