

下関の水産加工業の現状と課題

吉 津 直 樹

1. はじめに

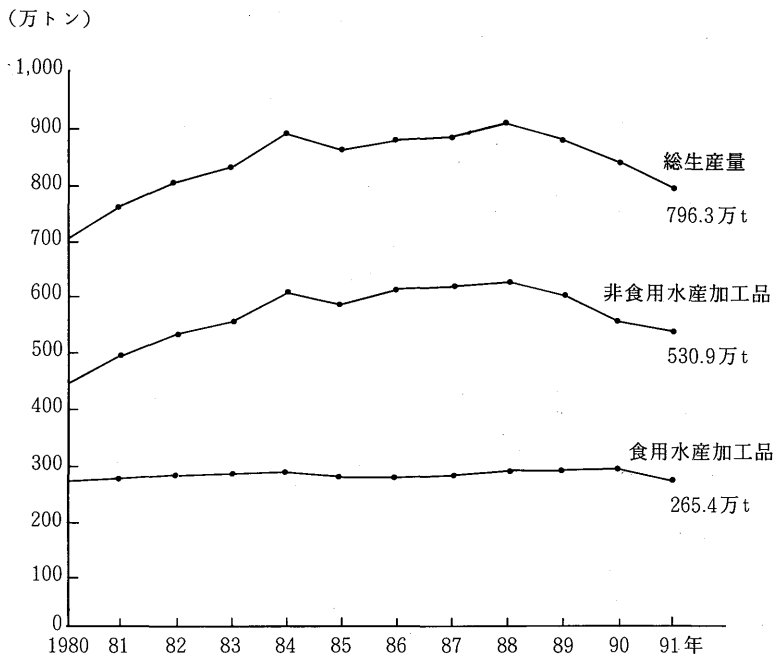
水産加工業は、漁獲物を原料とし、これに一定の物理化学的処理を加えて新しい水産商品を製造する産業である。水産加工生産の初期段階では、商業的水産加工が可能のための重要な条件の1つは、原料の確保である。原料輸送技術の未発達な段階では、原料輸送には一定の限界があるため、原料の得易い漁港に立地する。条件の第2は、労働力である。生産の過程で手作業をはじめとする多量の労働力を必要とし、生産過程に占める労働費の割合が高いため、賃金の安い労働力が調達可能な場所でなければならない。したがって、水産加工業は伝統的に資源立地型産業であるといえ、漁港のあるところに必ずといってよいほど水産加工業が成立していた。しかし、原料基盤＝漁業生産力、生産・輸送・保存技術、水産加工品需要構造、労働市場など水産加工業を取り巻く諸条件の変化によって、産地の再編成が進行している。全国的な変化のなかで、下関の水産加工業がどのような地位にあって、どのように変化しつつあるのかを明らかにしよう。

2. 下関市の水産加工業の現状と動向および特質

1. 生産動向

<全国の生産量>

1 図 全国の水産加工品生産量の推移



(注) ①生産量には、船上加工分も含む。

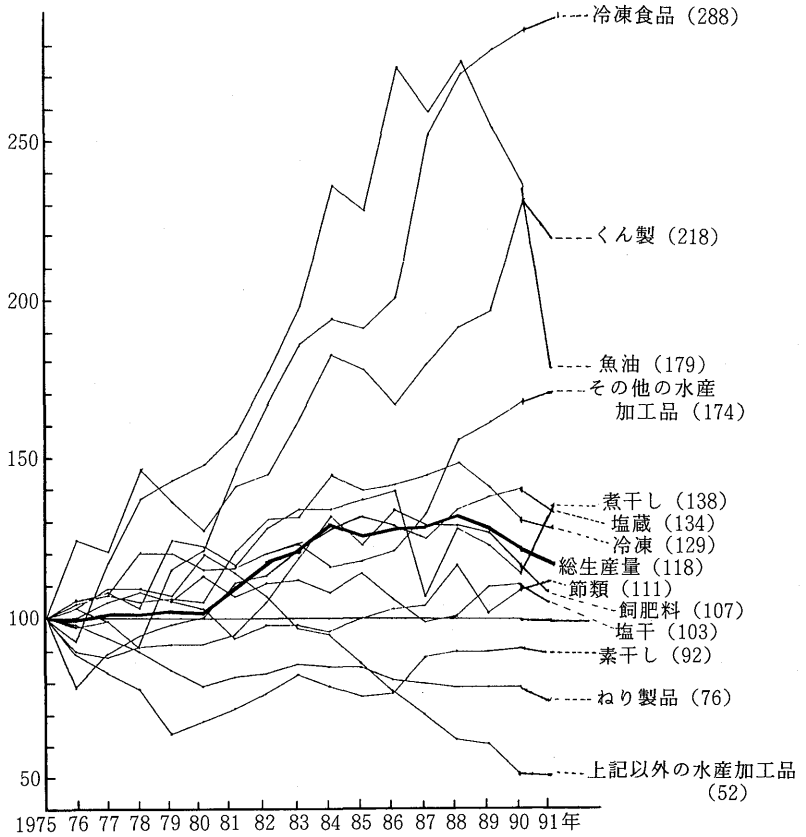
②非食用加工品は、魚油、飼肥料、冷凍の合計である。

(資料) 農林省水産経済局統計情報部編『水産物流通統計年報』。

全国における水産加工品生産量の推移をみたものが1図である。船上加工分を含む水産加工品の全国生産量は1991年では796.3万トンである。非食用水産加工品（ここでは中間的な保存形態とみなせる冷凍水産物を含ませていることに注意）と食用水産加工品の生産量とその構成比率は、非食用が530.9万トンで66.7%，食用が265.4万トンで33.3%となっており、非食用が大きな割合を占めている。長期的にみると、1980年以降、1988

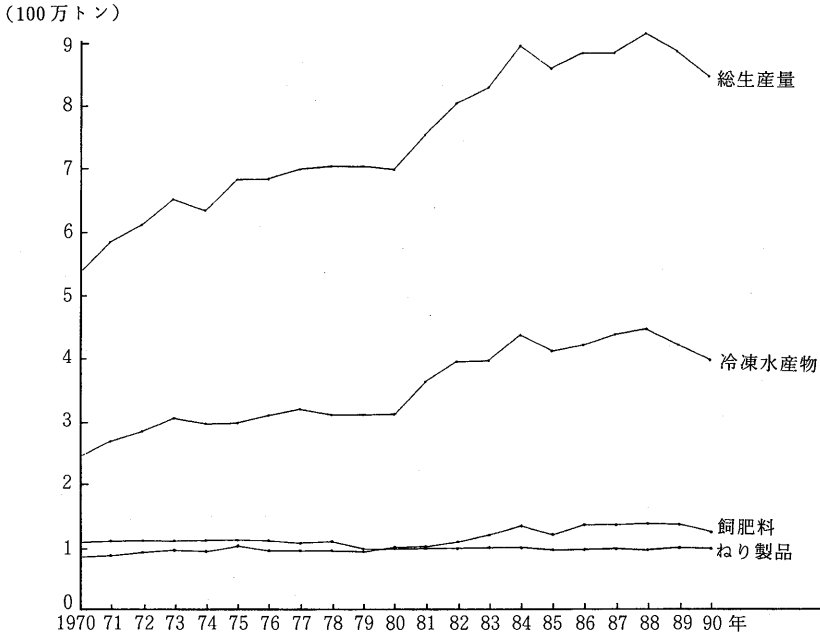
2 図 全国の水産加工品生産量指数の推移

(1975年=100)



(資料) 1 図に同じ。

3 図 全国の水産加工品生産量の推移（1）

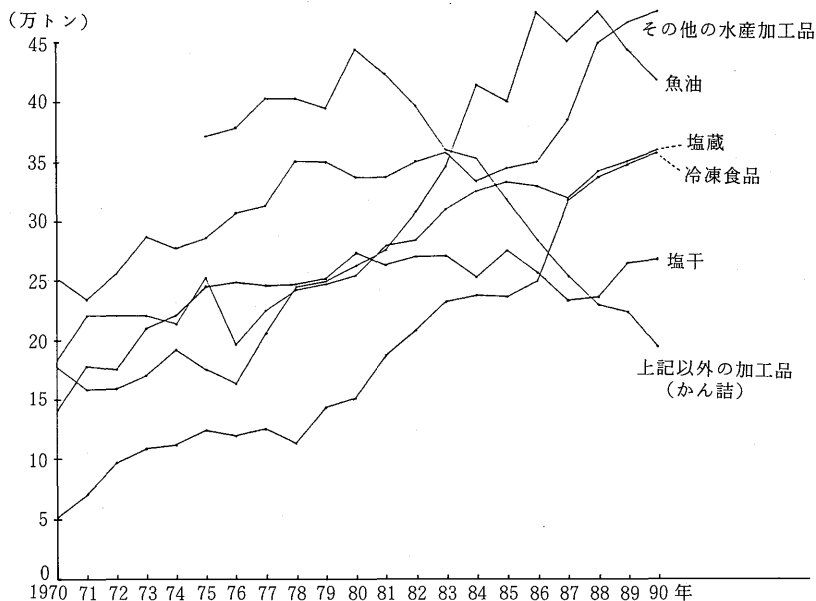


（資料）1 図に同じ。

年までは総生産量は漸増傾向にあったが、1988年以降やや減少傾向にある。食用水産加工品が270万トン前後で殆ど変化していないことから、総生産量の動きは非食用水産加工品の生産の動向を反映していることになる。

食用水産加工品は全体的には生産量の変化は小さいが、種類別にみるとかなりの変動がみられる。2 図をみればわかるように、冷凍食品は1975年の生産量を100とすると1991年は288、くん製は218、その他水産加工品は174と伸びが大きく、ついで塩蔵134、煮干し138、塩干103、節類111となっている。1975年より生産量が減少したものは、上記以外の水産加

4 図 全国の水産加工品生産量の推移（2）

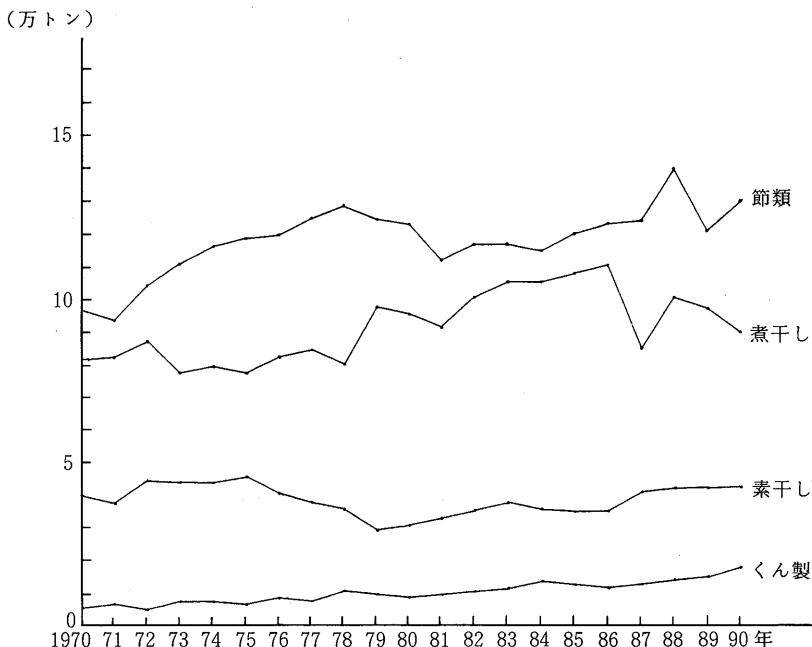


（資料）1図に同じ。

工品（主として缶詰）52，ねり製品76，素干し92である。

冷凍食品は著しい伸びを示しているが、その内容を見ると切身などの単純な加工を施したのみの冷凍食品は88年以降減少傾向にあり、フライ類、天ぷらなどの調理食品が増加を支えている。その他の水産加工品は調味加工品を中心に堅調な伸びをみせており、塩辛類、水産物漬物も増加傾向にある。上記以外の加工品は缶詰を主とするものであるが、輸出減退により81年以降著しく減少してきている。ちなみに、輸出割合は80年には7割であったが、90年には2割であり、円高の進行により輸出の減少は一層加速されている（『図説 漁業白書（平成3年版）』1992年）。参考までに、

5 図 全国の水産加工品生産量の推移（3）



(資料) 1 図に同じ。

1970年以降の各種水産加工品の生産量の推移を掲げておく（3，4，5 図）。

<下関の生産量>

次に下関市の水産加工品の生産量をみてみよう。1981年以降の品目別水産加工品生産量を示したものが1表である。1991年の総生産量は62,940トン、そのうち非食用水産加工品が15,786トン、食用水産加工品が47,154トンとなっており、その構成比は、それぞれ25.1%、74.9%である。同年の全国の構成比がそれぞれ62.6%、37.4%であることから、下関市の水産加工業がいかに食用水産加工に卓越しているかが明白であろう。その

うち食用水産加工品についてみると、下関市は素材型が4.4%（全国は15.6%）、素材加工型が1.3%（同18.5%）、加工型が83.4%（同52.1%）、冷凍型（冷凍食品）が10.9%（同13.8%）となっており、食用水産加工の中でも加工型食品が卓越していることがわかる（ただし、91年の下関市の冷凍食品生産量は前年度より39.9%も落ち込んでおり、90年度では16.4%、全国13.4%である）。

このように、下関市は他産地と比べて、加工度の高い加工型食品生産に卓越しつつ多様な水産加工を行っているということが出来る。

〈下関の生産量の推移〉

では、下関市の生産量の推移についてみてみよう。下関市の主要水産加工品生産量の推移を指数で示したものが2表である。1981年と1991年と比較すると、総生産量は1981年の100に対して1991年は153であり、その間ほぼ順調に伸びていることがわかる。非食用加工品の伸びに比べて食品加工品のそれがかかなり上回っているのが目立つ。主要業種について伸びの大きい順にかかげると、塩干（1981年を100とする）501、その他の水産加工品456、冷凍水産物146、飼肥料117、ねり製品115であり、減少しているものは、塩蔵88、油脂99である。

これらの生産動向を山口県および全国的な動向のなかでみてみよう。山口県および下関市の主要品目の生産量の対全国比の推移を示したものが3表である。1991年では、下関市の総生産量の対全国比は0.89%、山口県に占めるそれは54.23%である。対全国比の大きいものは、ねり製品3.01%、その他の水産加工品2.57%、冷凍食品1.42%である。細かく品目をみると、ふぐ調味加工、うに塩辛、魚肉ハム・ソーセージ類は相当な比重を占めている。ふぐ調味加工については、1987年以降の『山口農林水産統計年報』には全国生産量が記載されていないが、1986年では62.42%をこえており、しかもそれまで年々増加傾向を示していたことから、現在でも恐らく少なくとも全国の6割以上と独占的な生産状況にあるものと思

1表 下関市の水産加工品生産量の推移と構成比

	1981	1982	1983	1984	1985	1986
食用加工品計	29,131	27,393	34,219	38,203	38,742	37,630
素材型	413	607	1,571	2,077	2,502	427
素干し	6	5	4	3	—	0
塩干	407	602	1,563	2,070	2,026	396
煮干し	—	—	4	4	5	31
素材加工型	687	476	474	466	459	584
くん製	2	2	2	2	2	2
塩蔵	633	422	425	425	417	542
節類	52	52	47	40	40	40
加工型	25,735	24,471	28,774	28,411	29,444	32,143
ねり製品	22,881	22,266	24,324	23,969	23,593	24,826
(やきちくわ)	(2,219)	(2,188)	(2,177)	(2,363)	(2,364)	(2,343)
(かまぼこ類)	(9,041)	(8,273)	(9,458)	(10,187)	(10,281)	(10,052)
(魚肉・ハム・ソーセージ類)	(11,621)	(11,805)	(12,233)	(10,811)	(10,950)	(11,251)
その他の水産加工品 (調味加工品)	2,854	2,205	4,450	4,442	5,851	7,317
冷凍型 (冷凍食品)	2,296	1,839	3,400	7,248	6,807	4,476
非食用加工品計	12,124	10,245	11,536	11,399	12,080	12,262
油脂	1,113	1,092	994	259	385	867
飼肥料	4,878	4,415	5,466	5,430	5,826	4,863
冷凍水産物	6,133	4,738	5,076	5,710	5,869	6,532
総生産量	41,255	37,638	45,755	49,602	50,822	49,892

(注) ①生産量、構成比ともに四捨五入してあるので、積み上げ値が小計、合
 ②寒天は総生産量には入れてあるが、品目別のなかには入っていない。
 ③—は生産量なし。

(資料) 中国四国農政局山口統計情報事務所編『山口農林水産統計年報』。

(単位：トン，%)

1987	1988	1989	1990	1991	1991年構成比		同年うち加工分構成比	
					下関市	全国	下関市	全国
40,856	48,457	49,900	52,196	47,154	74.9	37.4	100.0	100.0
788	463	497	1,639	2,071	3.3	5.8	4.4	15.6
3	3	3	13	—	—	0.6	0.0	1.6
781	456	490	1,622	2,069	3.3	3.7	4.4	9.8
4	4	4	4	2	0.0	1.6	0.0	4.2
126	467	452	579	597	0.9	6.9	1.3	18.5
3	11	3	4	1	0.0	0.3	0.0	0.7
78	406	397	536	554	0.9	4.8	1.2	12.9
45	50	52	39	42	0.1	1.9	0.1	5.0
35,218	39,509	40,723	41,404	39,335	62.5	19.5	83.4	52.1
24,441	27,444	29,212	28,591	26,325	41.8	12.3	55.8	33.0
(2,613)	(5,461)	(5,550)	(5,474)	(4,357)	(6.9)	(2.5)	(9.2)	(6.6)
(11,120)	(11,382)	(12,629)	(11,546)	(11,353)	(18.0)	(8.8)	(24.1)	(23.4)
(10,708)	(10,601)	(11,033)	(11,571)	(10,615)	(16.9)	(1.1)	(22.5)	(3.0)
10,777	12,065	11,511	12,813	13,010	20.7	7.2	27.6	19.1
(9,787)	(11,143)	(10,718)	(12,108)	(11,471)	(18.2)	(4.8)	(24.3)	(12.7)
4,710	8,006	8,226	8,574	5,151	8.2	5.1	10.9	13.8
12,999	16,159	14,770	14,622	15,786	25.1	62.6		
1,300	2,457	1,176	1,069	1,100	1.7	4.5		
5,567	6,982	5,879	5,701	5,710	9.1	13.9		
6,132	6,720	7,715	7,852	8,976	14.3	44.2		
53,855	64,616	64,670	66,818	62,940	100.0	100.0		

計に一致しない場合がある。

2表 下関市の水産加工品生産量指数の推移

	1981	1982	1983	1984
食用加工品計	100	94	117	131
素材型	100	147	380	501
塩干	100	148	384	509
素材加工型	100	69	69	68
塩蔵	100	67	67	67
加工型	100	95	112	110
ねり製品	100	97	106	105
(やきちくわ)	100	99	98	106
(かまぼこ類)	100	92	105	113
(魚肉・ハム・ソーセージ類)	100	102	105	93
その他の水産加工品	100	77	156	156
冷凍型(冷凍食品)	100	80	148	316
非食用加工品計	100	85	95	94
油脂	100	98	89	23
飼肥料	100	91	112	111
冷凍水産物	100	77	83	93
総生産量	100	91	108	117

(資料) 1表に同じ。

われる。また、うに塩辛も1991年に25.31%と極めて高く、これら両者は特産品といえる製品である。魚肉ハム・ソーセージ類は13.55%と高いが、下関市では殆ど大部分が大手企業1社の生産であり、標準化された製品の大量生産であり、特産品としての性格はない。

主要製品の対全国比の推移をみると、ねり製品が1981年の2.41%から1991年の3.01%へ、その他水産加工品が同じく0.84%から2.57%へ、冷凍食品が同じく1.23%から1.42%（1990年は2.38%）へといずれも対全国比を徐々に高めつつある。ねり製品のうち、やきちくわ（1981年1.23%→1991年2.49%）の方がかまぼこ類（同1.39%→1.83%）の伸びより

1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991
133	129	140	166	171	162	162
490	97	191	112	120	397	501
498	97	192	112	120	399	508
67	85	18	68	66	84	87
66	86	12	64	63	85	88
114	119	137	154	158	161	153
103	109	107	120	128	125	115
107	106	118	246	250	247	196
114	111	123	126	140	128	126
94	97	92	91	95	100	91
205	204	378	423	403	449	456
296	319	205	349	358	373	224
100	101	107	133	122	121	130
35	78	117	221	106	96	99
119	100	114	143	121	117	117
96	107	100	110	126	128	146
119	121	131	157	157	162	153

も大きい。その他の水産加工品のうち、うに塩辛（27.84%→25.31%）は年毎の変化が大きいが伸びているとはいえない。うにあえものも同様であるが、ふぐ調味加工については1981年から1985年の変化を見る限り急激に対全国比を伸ばしている。資料がやや古いが、参考までに下関市の小分類別の水産加工品生産量の対全国比（1975年と1986年）を掲げておこう（『水産物流通統計年報』で産地別に比較できるのは1986年までである）（4表）。

さて以上は、生産量の検討であったが、次に生産額についてみてみよう。

3表 山口県、下関市の主要水産加工品生産量の対全国比の推移

		ねり製品				冷凍食品	冷凍水産物
		総数	やきちくわ	かまぼこ類	ソーセージ類		
1981	山口県	4.45	3.45	3.74	12.65	3.09	0.66
	下関市	2.41	1.23	1.39	12.65	1.23	0.25
1982	山口県	4.65	3.58	4.06	12.41	2.00	0.68
	下関市	2.32	1.17	1.29	12.41	0.87	0.18
1983	山口県	4.60	3.97	3.93	12.47	2.11	0.66
	下関市	2.44	1.12	1.47	12.47	1.44	0.18
1984	山口県	4.52	3.94	4.06	11.42	4.10	0.71
	下関市	2.42	1.20	1.62	11.42	2.95	0.20
1985	山口県	4.79	4.00	4.06	11.87	3.93	0.73
	下関市	2.40	1.18	1.49	11.87	2.81	0.20
1986	山口県	5.27	4.19	4.99	12.40	2.72	0.69
	下関市	2.63	1.20	2.05	12.40	1.76	0.21
1987	山口県	4.92	4.05	4.85	12.01	2.20	0.63
	下関市	2.64	1.38	1.98	12.01	1.48	0.19
1988	山口県	5.31	5.35	4.35	12.58	3.51	0.63
	下関市	2.98	2.87	1.76	12.57	2.34	0.20
1989	山口県	5.51	5.45	4.55	12.93	3.36	0.77
	下関市	3.19	3.00	1.96	12.93	2.33	0.25
1990	山口県	5.50	5.50	4.44	13.51	3.38	0.83
	下関市	3.13	3.01	1.76	13.51	2.38	0.26
1991	山口県	5.39	4.87	4.50	13.56	2.44	0.80
	下関市	3.01	2.49	1.83	13.55	1.42	0.29

(注) 1987年以降、「うにあえもの」と「ふぐ製品」ないし「ふぐ調味加工」

(資料) 『山口農林水産統計年報』より作成。

(%)

その他の水産加工品				魚油 (油脂)	飼肥料	総 計	
総数	うに塩辛	うにあえもの	ふぐ調味加工			対全国比	対県比
1.02	34.40	1.33	51.30	0.46	0.58	1.50	
0.84	27.84	0.76	47.10	0.44	0.55	0.71	47.45
0.72	39.27	2.00	27.99	0.38	0.45	1.39	
0.63	31.10	1.15	24.19	0.38	0.44	0.60	43.4
1.34	41.48	2.28	50.40	0.30	0.48	1.41	
1.23	32.76	1.40	47.52	0.30	0.48	0.69	48.80
1.42	38.71	1.34	61.17	0.07	0.43	1.44	
1.31	30.00	0.88	58.89	0.07	0.42	0.71	49.39
1.80	36.81	1.45	63.57	0.10	0.49	1.50	
1.70	31.52	0.91	61.46	0.10	0.48	0.73	48.42
2.21	36.28	1.97	62.65	0.18	0.36	1.42	
2.05	29.45	0.87	62.02	0.18	0.36	0.69	47.99
2.90	37.51			0.29	0.43	1.37	
2.77	24.28			0.29	0.43	0.73	52.89
2.84	26.24			0.51	0.53	1.48	
2.64	19.85			0.51	0.53	0.83	55.92
2.73	30.80			0.26	0.46	1.57	
2.43	23.63			0.26	0.46	0.86	54.85
2.90	37.35			0.26	0.49	1.67	
2.62	28.75			0.26	0.48	0.92	55.06
2.87	37.58			0.35	0.59	1.64	
2.57	25.31			0.35	0.58	0.89	54.23

の全国生産量が記載されていない。

4表 下関市の水産加工品生産量の対全国比の比較

(%)

	1975年		1986年	
ねり製品	①	2.46	①	2.63
油脂	②	1.24	⑤	0.18
その他水産加工品	③	1.20	②	2.06
冷凍食品	④	0.96	③	1.76
飼肥料	⑤	0.93	④	0.35
塩蔵	⑥	0.45	⑥	0.17
塩干	⑦	0.24	⑧	0.15
冷凍水産物	⑧	0.17	⑦	0.15
節類	⑨	0.04	⑨	0.03
素干し	⑩	0.03	⑩	0.00
煮干	⑪	0.03	⑩	0.03
くん製	—		⑩	0.00
特種ソーセージ(ねり)		29.88	ふぐ製品(その他)	62.02
魚肉ハム(〃)		24.59	特種ソーセージ(ねり)	38.78
普通ソーセージ(〃)		8.16	魚肉ハム(〃)	36.97
塩辛類(その他)		4.09	さくら・みりん干し(その他)	7.08
包装蒲鉾(ねり)		2.82	その他(その他)	6.27
たらこ(塩蔵)		2.52	普通ソーセージ(ねり)	5.43
水産物調理(冷凍食品)		1.33	水産物調理(冷凍食品)	3.13
蒲鉾(ねり)		1.31	塩辛(その他)	2.54
魚粉(飼肥料)		1.14	包装蒲鉾(ねり)	2.51
揚げ蒲鉾(ねり)		1.02	蒲鉾(〃)	2.34
			揚げ蒲鉾(〃)	1.35
			焼きちくわ(〃)	1.20
			その他の蒲鉾(〃)	1.12

(注) ①上段は中分類、数値の前の数字は下関市の水産加工品種類別生産量における順位。

②下段は小分類。

(資料) 1図に同じ。

〈下関市の生産額〉

5表は下関市水産課が3年毎に行っているアンケート調査によるものである。これによれば、1989年の各生産品生産額の構成比は次のようになる。①その他の水産加工品42.8%（『山口農林水産統計年報』による同年の生産量の構成比は17.8%）、②ねり製品24.8%（同45.2%）、③冷凍食品15.1%（同12.7%）、④冷凍水産物12.5%（同11.9%）、⑤塩干3.9%（同0.8%）と続き他は1%未満である。魚油と飼肥料は回答がないので不明である。その他の水産加工品、ねり製品、冷凍食品の上位3つで全生産額の82.7%にもなる。その他の水産加工品は生産量では17.8%にすぎないが、生産額では42.8%にもなり、価格の高さがうかがわれる。その他の水産加工品の中で大きいのは調味加工品の18.3%、その他の15.2%、塩辛類の5.2%である。

生産額の1980年から1989年までの推移をみると、1980年が319億9,400万円、1983年が328億2,500万円、1986年が351億5,100万円、1989年が578億6,600万円となっており、1980年を100とすると、1983年は103、1986年は110、1989年は181である。とくに1986年から1989年にかけて、227億1,500万円増と64.6%も急増していることが注目される。その増加の内容は、その他の水産加工品96億8,100万円増、冷凍食品55億6,800万円増、冷凍水産物43億8,800万円増、ねり製品28億1,600万円増、塩干18億4,500万円増などである。同期間の各生産品の生産額をみても増加し、対全国比もそれぞれかなりの伸びを示していることから（1～3表参照）、下関の水産加工業は、マクロ的には順調な成長を示しているといえる。ただし、各企業が一樣に伸びているわけではなく、企業の階層分化を伴いながら推移していることは、後述する企業アンケート結果から推察しうるところである。

〈全国の産地の動向と下関の全国的地位〉

5表 下関市の水産加工品目別生産額の推移

品目 / 年次	生産額(100万円)			
	1980	1983	1986	1989
総計	31,994	32,825	35,151	57,866
1. 素干	10	66	0	—
2. 塩干	92	253	401	2,246
3. 煮干	0	0	0	—
4. くん製	64	13	189	25
5. 塩蔵	4,400	1,245	1,565	465
6. 節類	41	48	53	55
7. 練製品	13,015	11,441	11,555	14,371
焼ちくわ	1,180	1,102	1,013	3,282
かまぼこ類	3,047	3,676	4,270	3,701
あげかまぼこ	1,620	1,868	1,478	2,432
ソーセージ類	7,157	4,795	4,794	4,956
その他	11	0	0	0
8. その他の水産加工品	8,722	13,955	15,104	24,785
水産物づくだに類	730	0	100	0
さくら干・みりん干	301	257	730	1,344
寒天	64	0	0	344
塩辛類	2,780	2,541	2,670	2,995
うにあえもの	149	212	99	64
水産物漬物	124	0	90	196
食料魚粉	813	253	262	7
調味加工品	3,278	9,484	7,927	10,566
その他	73	808	1,814	8,769
焼・味付のり	410	400	1,412	500
9. 冷凍食品	2,462	3,418	3,145	8,713
10. 魚油	16	27	32	—
11. 飼肥料	334	289	289	—
12. 冷凍水産物	2,838	2,070	2,818	7,206
魚貝類	1,933	1,414	2,173	7,148
冷凍すり身	905	656	645	58

(注) ーは回答を得られなかったもの。

(資料) 下関市水産課資料。

指 数 (1980年=100)				構 成 比 (%)			
1980	1983	1986	1989	1980	1983	1986	1989
100	103	110	181	100	100	100	100
100	660	0	—	0.0	0.2	0.0	—
100	275	436	2,441	0.3	0.8	1.1	3.9
—	—	—	—	0.0	0.0	0.0	—
100	20	295	39	0.2	0.0	0.5	0.0
100	28	36	11	13.8	3.8	4.5	0.8
100	117	129	134	0.1	0.1	0.2	0.1
100	88	89	110	40.7	34.9	32.9	24.8
100	93	86	278	3.7	3.4	2.9	5.7
100	121	140	121	9.5	11.2	12.1	6.4
100	115	91	150	5.1	5.7	4.2	4.2
100	67	67	69	22.4	14.6	13.6	8.6
100	—	—	—	0.0	0	0	0
100	160	173	284	27.3	42.5	43.0	42.8
100	—	14	—	2.3	0	0.3	0
100	85	243	447	0.9	0.8	2.1	2.3
100	—	—	538	0.2	0	0	0.6
100	91	96	108	8.7	7.7	7.6	5.2
100	142	66	43	0.5	0.6	0.3	0.1
100	—	73	158	0.4	0	0.3	0.3
100	31	32	1	2.5	0.8	0.7	0.0
100	289	242	322	10.2	28.9	22.6	18.3
100	1,106	2,485	12,012	0.2	2.5	5.2	15.2
100	98	344	122	1.3	1.2	4.0	0.9
100	139	128	354	7.7	10.4	8.9	15.1
100	169	200	—	0.1	0.1	0.1	—
100	87	87	—	1.0	0.9	0.8	—
100	73	99	254	8.9	6.3	8.0	12.5
100	73	112	370	6.0	4.3	6.2	12.4
100	72	71	6	2.8	2.0	1.8	0.1

下関の水産加工業の現状と課題

6表 工業地区別水産加工品の年間出荷額・総出荷額に占める比率・業種 1980年と1990年
 — 100億円以上の地区 —

都道府県	地区	出荷額(100万円)		総出荷額に占める比率(%)		水産食料品加工業業種	
		1980年	1990年	1980年	1990年	1980年	1990年
北海道	留萌	50,392	51,615	67.9	74.7	965	965
	北見・網走	18,271(19,671)	32,822(33,604)	11.0(11.8)	16.5(16.9)	6975	7965
	釧路・白糠	112,301(123,486)	146,395(158,279)	23.4(32.3)	33.4(41.4)	9617452	967125
	函館・上磯	54,680(55,302)	65,548(66,512)	20.5(20.7)	19.0(19.3)	9642	925
	札幌・小樽	56,890	82,654	6.1	6.6	9576	9576
	紋別	32,995(34,632)	58,216(59,494)	35.1(36.9)	53.3(54.4)	69715	7691
	天北	47,384(50,675)	52,167(54,347)	58.2(62.3)	57.7(60.1)	69715	97615
	青森	21,139	36,546	18.4	26.2	91576	97156
	八戸	132,362(147,546)	133,243(142,579)	28.9(32.3)	21.3(22.7)	69175	69715
	岩手	大船渡・高田	17,165(17,291)	32,342(32,660)	16.1(16.2)	24.1(24.3)	61297
宮古		22,591(22,711)	28,864(29,061)	22.5(22.6)	26.5(26.7)	697125	796215
釜石		19,247	22,195	13.2	20.5	61792	67291
宮城		79,471	131,428(138,566)	6.6	7.0(7.4)	5961	59762
福島	仙塩	94,861(103,238)	144,810(152,763)	27.7(30.3)	29.4(31.0)	695172	697512
	気仙沼	54,321(54,904)	82,076(82,468)	54.0(54.5)	57.3(57.6)	691257	691275
茨城	常磐	32,791(34,649)	32,763	6.1(6.5)	4.6	5691	596
	水戸	43,427	47,714	5.1	3.3	9671	967
千葉	鹿島	13,955	22,232	0.8	1.2	619	691
	九十九里	73,770(82,616)	80,848(84,200)	22.8(25.5)	14.9(15.6)	61795	76915
新潟	新潟・新潟田・中条	27,213	59,307	2.2	4.0	59	591
	富山	14,278	14,975	0.7	0.5	9	9
石川	七尾湾	10,199	10,105	9.6	7.0	5962	596
	敦賀・小浜	8,527	18,048	4.1	6.6	2951	9215
静岡	東駿河	51,891	53,351	1.7	1.0	92	9
	静岡・大井川	153,993	170,666	5.7	4.2	1925	91725
愛知	東三河	30,822	25,812	1.8	0.7	529	59
	知多・衣浦	2,827	31,680	1.1	0.6	7	7

三重	桑名・四日市	21,143	20,595	0.9	0.7	529	95
	松阪	12,965	11,965	4.8	2.5	4259	2756
	伊勢	12,447	17,208	4.0	2.9	29657	2976
	津	13,128	25,056	3.8	3.7	679	697
和歌山	東紀州	4,559	11,236(11,471)	2.3	7.1(7.3)	9576	9675
兵庫	阪神(兵庫)	—	48,161	—	0.7	—	9
	但馬	25,477	35,679	11.1	10.3	92657	97625
	中播	7,612	13,392	0.4	0.6	5	5
	淡路	9,262	12,164	5.9	4.1	29	92
鳥取	米子	32,790	38,077(42,305)	15.5	9.7(10.8)	17965	79162
島根	石東	22,062(22,555)	16,047(17,491)	19.8(20.3)	10.3(11.2)	91572	951762
岡山	東南	10,346	16,044	0.2	0.3	9	9
広島	広島湾	26,936	35,328	0.9	0.7	29	92
	備後	16,931	23,500	0.9	0.9	95	96
山口	下関	39,265(40,799)	60,046	8.9(9.3)	10.9	4951726	945162
	長門	11,234(11,407)	18,337(18,545)	37.7(38.2)	44.0(44.5)	591	5912
徳島	徳島東部	6,826	12,739(15,818)	1.1	1.3(1.6)	257	72
福岡	福岡	16,992	65,005	1.5	3.1	95	975
	筑後	20,849	19,504	2.1	1.7	259	25
佐賀	唐津	10,633(12,043)	21,343(22,744)	14.5(16.4)	17.8(19.0)	9675	7965
長崎	長崎	11,615(11,944)	19,884(20,333)	4.4(4.6)	4.8(4.9)	9567	7956
熊本	有明	11,590	14,740	4.8	4.0	29	29
	熊本	13,264	18,479	2.6	1.8	25619	297
鹿児島	南薩	16,689(17,006)	19,054(19,351)	21.8(22.2)	18.7(19.0)	957	9765
	鹿児島	9,360	16,652	2.1	2.9	957	957

(注) ① 地区は、工業統計表の工業地区(全国を254地区にわけたもの)である。

② 出荷額は各地区の出荷額上位60位業種のうち、水産食料品加工業の合計である。

③ 60位内の業種のうち、秘匿されている業種の出荷額は前年の業種の出荷額から推定したものである。

④ ()内は、水産食料品加工業に動物油脂製造業、単体飼料製造業、有機質肥料製造業を加えたものである。

⑤ 水産食料品加工業の業種番号は次の通りである。

1: 水産缶詰・瓶詰製造業 2: 海産加工業 3: 寒天製造業 4: 魚肉ハム・ソーセージ製造業 5: 水産練製品製造業

6: 冷凍水産食品製造業 7: 冷凍水産食品製造業 9: その他の水産食料品製造業

(資料)『工業統計表』

7表 ねり製品主要産地の変化

	生産量(トン)		対全国比(%)		1986年の指数(1975=100)	
	1975	1986	1975	1986	生産量	対全国比
塩釜	④58,029	①50,271	5.02	5.32	87	106
新潟	⑪23,165	②46,584	2.01	4.93	201	245
東京都区部	②80,012	③46,301	6.93	4.90	58	71
いわき	⑤56,687	④45,639	4.91	4.83	81	98
名古屋	⑥47,368	⑤42,684	4.10	4.52	90	90
大阪	③71,618	⑥35,887	6.20	3.80	50	61
焼津	⑩25,461	⑦34,169	2.20	3.61	134	164
下関	⑧28,400	⑧24,826	2.46	2.63	87	107
石巻	⑨25,898	⑨17,420	2.24	1.84	67	82
福岡	⑭11,920	⑩16,317	1.03	1.73	137	168

(注) 生産量の前の数字は全国順位である。

(資料) 1図に同じ。

このような下関の水産加工業の生産額は他地域と比較した場合、どのように評価されるのか。生産額を比較できるデータは、工業統計調査の工業地区集計である。ただし、工業地区集計では、4人以上の事業所が対象であること、対象地区が中核市とその周辺地域を含んだものであること(全国253地区)、各地区の製造品出荷額のうち順位が60位までの業種しか示されていないことに留意する必要がある。下関地区の場合は、下関市と豊浦郡4町を合わせたものであり、下関市が大部分であるとはいえ、豊浦郡4町にも水産加工業は少なからずあり、それらが含まれていることになる。ただ、全国的なレベルでみる場合はその点を考慮しても比較に耐え得るであろう。6表は1990年において、全国の各地区で、水産加工品出荷額が100億円以上の地区(以下主要産地と呼ぶ)をあげたものであるが、全国で52地区ある。

この統計からいえることは、第1に、東日本、とりわけ北海道、東北に大産地が集中し、西日本では福岡地区と下関地区が抜き出ていることである。全国的にみると、出荷額1位が静岡市、清水市および焼津市を中心

8表 その他の水産加工品主要産地の変化

	生産量(トン)		対全国比(%)		1986年の指数(1975=100)	
	1975	1986	1975	1986	生産量	対全国比
函 館	③16,384	①20,565	5.61	5.79	126	103
八 戸	⑥13,493	②15,677	4.62	4.41	116	95
広 島	⑤13,922	③15,239	4.77	4.29	109	90
気 仙 沼	2,487	④14,836	0.85	4.17	597	491
名 古 屋	⑦ 7,433	⑤13,119	2.54	3.69	176	145
東京都区部	③16,380	⑥12,177	5.61	3.43	74	61
大 阪	①18,686	⑦10,227	6.40	2.88	55	45
石 巻	1,964	⑧ 9,815	0.67	2.76	500	412
下 関	⑭ 3,501	⑨ 7,317	1.20	2.06	209	172
塩 釜	④13,515	⑩ 6,183	4.63	1.74	46	38

(注) 生産量の前の数字は全国順位である。

(資料) 1図に同じ。

とする静清・大井川地区の1,707億，2位が釧路・白糖地区の1,464億円，3位が石巻地区の1,448億円，4位が八戸地区の1,332億円，5位が仙台市と塩釜市を中心とする仙塩地区の1,314億円，6位が札幌・小樽地区の827億円，7位が気仙沼地区の821億円，8位が九十九里地区の808億円，9位が福岡地区の650億円と続き，下関地区は10位で600億円である。このように主要産地のうち大産地は明らかに東日本に集中しており，名古屋より西の西日本では福岡地区と下関地区が抜き出ている。いかに下関地区が全国有数の水産加工産地であるかがわかる。なお，前述した通り，下関市水産課の調査では1989年時点で578億6,600万円となっている。工業統計調査分は豊浦郡を含んでいること，しかし，その出荷額は60位までに入っている水産加工業種6業種のみであることから，単純に比較できないが，下関市の水産加工品出荷額は600億円弱とみてよいであろう。

第2に，東日本の主要産地は工業構成が水産加工業に特化している地区が多く，西日本ではそのような地区が少ないが，下関地区は比較的高い構成比となっていることが指摘される。その地区の工業製品出荷額に占める

9表 冷凍食品主要産地の変化

	生産量(トン)		対全国比(%)		1986年の指数(1975=100)	
	1975	1986	1975	1986	生産量	対全国比
八戸	⑧ 1,670	① 10,942	1.32	4.30	655	326
釜石	⑮ 1,118	② 10,575	0.88	4.16	946	473
焼津	52	③ 6,449	0.04	2.54	1,240	6,350
北九州	⑱ 915	④ 6,318	0.72	2.48	690	344
塩釜	⑫ 1,348	⑤ 5,523	1.07	2.17	410	203
境港	166	⑥ 5,081	0.13	2.00	3,061	1,538
船橋	-	⑦ 4,640	-	1.82	-	-
浜田	⑳ 811	⑧ 4,546	0.64	1.79	561	280
下関	⑭ 1,209	⑨ 4,476	0.96	1.76	370	183
石巻	⑪ 1,350	⑩ 4,185	1.07	1.65	310	154

(注) 生産量の前の数字は全国順位である。

(資料) 1図に同じ。

水産加工品出荷額が5%を越える地区は全国で26地区ある。そのうち20%を越える地区は全国で12地区であるが、西日本では山口県の長門地区のみにすぎない。東日本では留萌地区の74.7%をはじめとして、天北地区の57.7%、気仙沼地区の57.3%など全般に高い。西日本では、下関地区の10.9%は、長門地区44.0%、南薩地区18.7%、唐津地区17.8%につぐ高い構成比である。

第3に、下関地区は多種類の業種を持つ水産加工品生産地であることが指摘できる。下関地区で上位60位内に入っている水産加工業種(水産加工全業種数は8業種)は1980年では7業種、90年では6業種であるが、全国でそれに匹敵する産地(6業種以上)は、釧路・白糖地区、宮古地区、石巻地区、気仙沼地区、島根県の石東地区にすぎない。

では次に、下関の主要生産業種である「ねり製品」、「その他水産加工品」および「冷凍食品」について、全国の主要産地の動向と下関の地位についてみてみよう。『水産物流通統計年報』には全国の主要な水産加工産地が65市町村掲げてあり、業種別の生産量がかかっている。1986年まで

10表 水産物調理食品主要産地の変化

	生産量(トン)		対全国比(%)		1986年の指数(1975=100)	
	1975	1986	1975	1986	生産量	対全国比
八 戸	⑮ 370	① 8,779	0.45	6.54	2,373	1,453
北 九 州	⑨ 890	② 5,124	1.09	3.81	576	350
下 関	⑧ 1,089	③ 4,210	1.33	3.13	387	235
女 川	② 1,586	④ 3,613	1.94	2.69	228	139
石 巻	⑥ 1,310	⑤ 3,409	1.60	2.54	260	159
名 古 屋	⑦ 1,240	⑥ 2,376	1.51	1.77	192	117
広 島	④ 1,365	⑦ 1,720	1.67	1.28	126	77
塩 釜	143	⑧ 1,695	0.17	1.26	1,185	741
気 仙 沼	⑱ 310	⑨ 1,513	0.38	1.13	488	297
福 岡	⑰ 325	⑩ 1,423	0.40	1.06	438	265

(注) 生産量の前の数字は全国順位である。
 (資料) 1図に同じ。

しかこの統計はないので1975年と1986年を比較することとする。

「ねり製品」の産地については(7表),産地の交替がみられるとともに分散化傾向がよみとれる。「ねり製品」は,全体的に需要の後退を反映して生産量を低下させた産地が多いが,その中で,1975年時点の上位3産地である西宮(1975年全国1位,119,738トンから1986年の5,792トンへ),東京都区部,大阪が軒並み大幅に生産額を低下させている。いずれも大都市圏内の産地であり,大手企業の立地移動があったことを示唆している。他方,新潟,焼津,福岡などが伸びているが,とりわけ新潟の伸びが目立つ。下関は1975年,1986年とも8位であり,生産額は減少しているが,対全国比は高くなっている。

「その他の水産加工品」については(8表),需要の増大を反映して生産量を伸ばしている産地が多いが,東京都区部,大阪,塩釜が減少し,気仙沼,石巻などが飛躍的に増加させている。下関は1975年の14位から1986年には9位と躍進し,シェアも順調に伸びている。

「冷凍食品」は(9表),近年,急速に需要が伸びた製品であり,産地

11表 全国の加工種別経営体数の推移（延べ経営体数）

	1975	1980	1985	1987	1988	1989	1990	1991
食用加工品計	30,715	27,326	24,458	23,821	24,579	23,963	23,253	22,288
素材型	14,815	12,051	10,015	9,236	9,161	8,821	8,497	8,323
素干し	5,450	3,563	2,810	2,430	2,466	2,334	2,111	2,075
塩干	4,814	4,449	4,062	3,918	3,901	3,771	3,722	3,605
煮干し	4,551	4,039	3,143	2,888	2,794	2,716	2,664	2,643
素材加工型	4,372	3,847	3,498	3,348	3,473	3,365	3,295	3,255
くん製	251	230	275	286	325	293	286	279
塩蔵	1,927	1,822	1,650	1,543	1,617	1,583	1,539	1,554
節類	2,194	1,795	1,573	1,519	1,531	1,489	1,470	1,422
加工型	11,528	10,947	10,322	10,508	11,052	10,903	10,639	9,903
ねり製品	3,813	3,478	3,229	3,209	3,216	3,152	3,095	3,002
その他の水産加工品	7,715	7,469	7,093	7,299	7,836	7,751	7,544	6,901
冷凍型	378	481	623	729	893	874	822	807
冷凍食品	378	481	623	729	893	874	822	807
非食用加工品計	3,319	3,051	2,988	2,996	3,150	3,070	3,068	3,116
魚油・飼肥料	1,976	1,280	941	859	742	692	715	702
冷凍水産物	1,776	1,771	2,047	2,137	2,408	2,378	2,353	2,414
延べ経営体数	34,034	30,377	27,446	26,817	27,729	27,033	26,321	25,404
実経営体数	24,879	21,473	19,294	17,827	18,156	17,816	17,183	16,858

（資料）1図に同じ。

の交替が著しく、産地形成が進行中であることをうかがわせる。下関は1975年の14位から1986年の9位と躍進し、シェアも0.96%から1.76%へと順調に伸びている。「冷凍食品」のうち、水産物調理食品をとりだしてみると（10表）、八戸、北九州、塩釜、気仙沼、福岡など、かつて小生産地であったところが急速に主要産地の仲間入りをしている。下関は1975年の8位から1986年には3位へ躍進しており、シェアも大きく拡大している。

以上、下関の主要水産加工品について、全国の産地の動向をみると、産地変動が極めて大きいことがわかる。このことは、原料の調達構造や労働

12表 下関市の加工種別経営体数の推移（延べ経営体数）

	1975	1980	1985	1987	1988	1989	1990	1991	同構成比(%)
食用加工品計	107	88	106	128	133	110	110	118	78.8
素材型	13	12	12	12	11	9	10	10	7.3
素干し	1	1	0	1	1	1	2	0	0
塩干	11	9	11	10	9	7	7	9	6.6
煮干し	1	2	1	1	1	1	1	1	0.7
素材加工型	7	8	6	10	12	9	9	10	7.3
くん製	3	2	1	2	3	2	2	2	1.5
塩蔵	1	3	2	6	6	6	6	7	5.1
節類	3	3	3	2	3	1	1	1	0.7
加工型	83	66	82	99	102	84	80	89	65.0
ねり製品	42	32	28	27	28	28	26	25	18.2
その他の水産加工品	41	34	54	72	74	56	54	64	46.7
冷凍型	4	2	6	7	8	8	11	9	6.6
冷凍食品	4	2	6	7	8	8	11	9	6.6
非食用加工品計	11	14	13	13	17	15	20	29	21.2
魚油・飼肥料	6	7	3	3	3	2	4	4	2.9
冷凍水産物	5	7	10	10	14	13	16	15	10.9
延べ経営体数	118	102	119	141	150	125	130	137	100.0
実経営体数	101	90	96	95	91	85	83	82	

（資料）中国四国農政局山口統計情報事務所下関出張所資料。

力の需給構造等の変化によって、新たな大産地が勃興するなど、産地の再編成が急速に進行しつつあることを示唆していよう。

生産量および出荷額から下関を全国的なレベルで見た場合、全国有数の水産加工産地かつ多業種加工産地であり、その成長性も高いと言えるが、産地の交替など産地の再編成も急速に進みつつあり、新たな環境に対応した産地形成が必要とされよう。

2. 経営体数の動向

全国の水産加工業の経営体数の動向をみると（11表）、実経営体数、延

13表 5年前と比較した売上高の増減

(実数, %)

		非常に増加	やや増加	横ばい	やや減少	大幅に減少	合計	増加	減少
売上高 10億円未満	事業所数	4	13	2	7	3	29	17	10
	構成比	13.8	44.8	6.9	24.1	10.3	100.0	58.6	34.5
売上高 10億円以上	事業所数	5	4	6	1	0	16	9	1
	構成比	31.3	25.0	37.5	6.3	0	100.0	56.3	6.3
合計	事業所数	9	17	8	8	3	45	26	11
	構成比	20.0	37.8	17.8	17.8	6.7	100.0	57.8	24.4

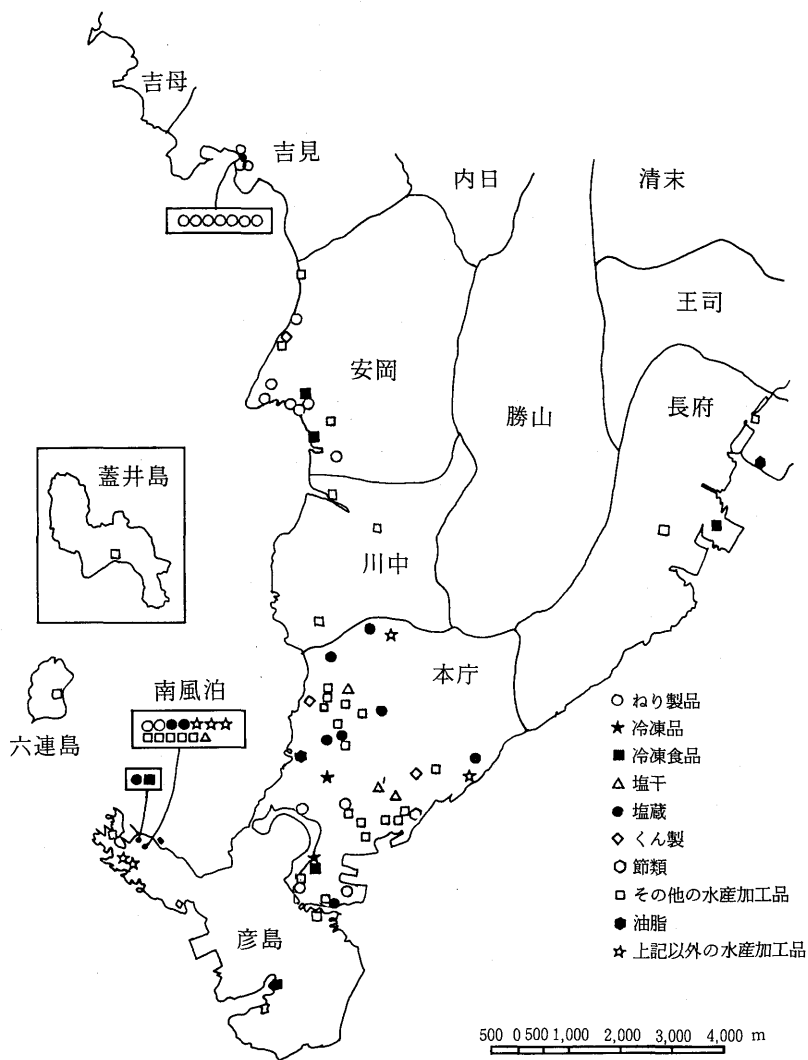
(資料) 山口経済研究所アンケート調査。

べ経営体数ともに緩やかな減少に向かっている。実経営体数は1975年の24,879から1991年の16,858へと16年間で32.2%も減少し、延べ経営体数も同じく34,034から25,404へと25.4%の減少である。種類別にみると、冷凍型（冷凍食品）と冷凍水産物が1975年から1988年まで急増したが、その後横ばいなし減少気味、加工型は横ばい、素材型、素材加工型はほぼ減少傾向にあるとよい。

下関市の経営体数を種類別にみると(12表)、「その他の水産加工品」が64(構成比46.7%)、「ねり製品」が25(同18.2%)、ついで「冷凍水産物」の15(同10.9%)、「冷凍食品」、「塩干」の各9(同6.6%)が続く。加工型、冷凍型（冷凍食品）といった加工度の高い業種が75.8%を占めているが、全国のその比率が43.5%であることから下関市の加工産地の特性がうかがわれる。

さて、1975年から1991年の下関市の経営体数の推移はどうなっているであろうか。下関市の実経営体数は1975年の101から1991年の82と緩やかに減少にむかっているが、延べ経営体数は全国の傾向と異なって、期間中に多少の変動はあるが、118から137へとむしろ増加している。このことは、個々の経営による多角化が進行していることを反映しているものと考えられる。冷凍型（冷凍食品）と冷凍水産物が増加し、加工型が横ばい

6 図 下関市の水産加工場の分布 (1989年現在)



(資料) 下関市水産課資料より作成。

となっているのは全国の傾向と同様である。ただ、数の上では全国の傾向に比べて、下関市は健闘しているといえよう。やや詳しくみると、「ねり製品」は一時期80社前後の多きを数えたが、スケソウスリ身の普及が原料立地の制約性を解いたことから次第に淘汰が進み、現在は吉見地区の10社、安岡地区の9社を中心とする25社程度の勢力となっている。塩干加工も1971年には28社あったが、その後減少し、現在は「生干し」需要に依りて、珍味・調味加工を主体とする業者が多角化の一環として「生干し」スタイルの塩干品を製造するケースもあり、9社程度となっている。ウニ塩辛加工は現在18社であるが、古くからの経営が多く経営体数の変動は少ない。

また、売上高が5年前と比較して増加した企業は、13表にみるごとく、57.8%、横這いが17.8%、減少が24.5%となっている。売上高10億円以上の規模の大きい企業においては非常に増加した企業が31.3%、減少した企業はわずか6.3%にすぎない。これに対し、10億円未満の企業では非常に増加したのは13.8%、減少した企業が34.4%もあり際立った違いをみせている。このように、階層間の生産格差が明らかであり、今後の階層分化の進行が予想される。

以上、下関市の水産加工経営体数は次第に淘汰が進んで減少しつつある。幾つかの企業のヒヤリングにおいて、中堅企業層の中には経営に対する前向きの意欲を持って広い視野で考えているものがかかなりみられたが、小零細企業層はおしなべて消極的な姿勢であり、今後も階層分化が進みつつ実経営体数は減少するものと思われる。

3. 水産加工場の分布と加工団地

下関の製造品別水産加工場の分布を示したものが6図である。本庁(旧市街地)地区には数も多く比較的満遍なく分布しているが、その他の地区では、彦島(南風泊)地区、安岡地区、吉見地区に集中している。安岡地区と吉見地区はねり製品加工に特化しており、彦島(南風泊)地区はねり

製品加工は少なく、その他水産加工が多いのが特徴である。

なお、吉見地区と彦島（南風泊）地区は、水産加工団地が建設された所である。すなわち、吉見水産加工団地（総面積11,600m²）は、下関市が事業主体となって総事業費5億5,000万円を投入して、吉見漁港内の水面を埋め立て作ったものである。1986年に土地造成が完了し分譲を開始しているが、汚水処理施設を含めてすべての事業が完了したのは1988年3月である。この団地には7社が進出しているが、いずれも吉見地区で操業していたかあるいは隣接地区の加工業者が移転したものである。また、南風泊加工団地（総面積120,000m²）は、山口県が10億円、下関市が4億5,000万円を投入して作ったもので、1970年に完成している。なお、同団地に立地している企業は13社あるが、うち5社は、長門町、武久町、向洋町、上田中町、岬之町など本庁（旧市街地）地区から移転したものであり、他の8社は彦島地区で操業していたものが移転してきたものである。

また、現南風泊加工団地に隣接して、第二南風泊水産加工団地形成事業（水産加工団地面積71,000m²）が進行しつつあり、1994年度中には完成する予定である。

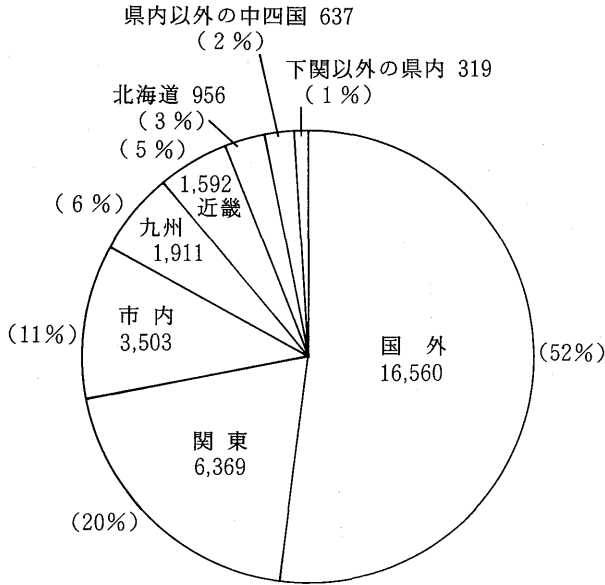
4. 経営組織・規模・性格と組合組織

1989年の下関市水産課によるアンケート調査（83社回答）によれば、下関市の水産加工業者の経営組織としては、株式会社が55.4%、ついで有限会社が28.9%、個人13.3%、その他2.4%となっており、これまでの淘汰によって個人経営は着実に減少している。

法人組織経営の70社について資本金規模をみると、5,000万円以上の会社は全体のわずか7.2%（5社）にすぎず、小規模法人経営が大部分である。

企業規模の階層性を従業員規模でみると、50人以下の企業が77.1%と全体の3分の2を越えている。また、生産額でみると、1億円未満の企業が37.3%、1～10億円未満が45.8%、10億円以上が16.9%となっている。

7 図 地方別主要原料の仕入状況 (金額ベース : 100万円)

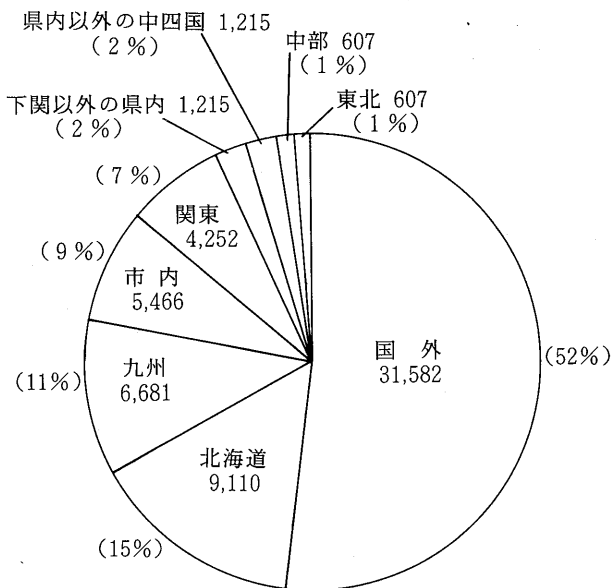


(資料) 下関市水産課資料。

が、この10億円以上の企業の生産総額は419億8,400万円で全体の72.5%を占めている。そして、この10億円以上の企業数は1986年と比較して倍増している。

一方、下関市内の水産加工業者の協同組合には、「山口県西部水産加工業協同組合」(各種加工, 1991年3月現在組合員数20人), 「下関水産加工協同組合」(各種加工, 同15人, 現在休止中), 「山口県うに製造工業協同組合」(うに加工, 同10人), 「下関南風泊水産団地協同組合」(各種加工, 同22人), 「下関ふく加工出荷協同組合」(ふく一次加工, 同5人), 「下関加工開発協同組合」(各種加工, 同7人), 「下関水産練製品研究協議会」(ねり製品, 同5人), 「吉見蒲鉾協同組合」(ねり製品, 同11人)のほか、

8 図 地方別主要原料の産地状況（重量ベース：トン）



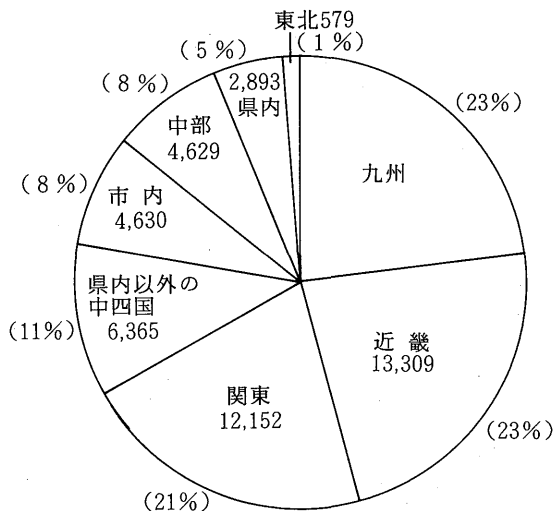
(資料) 7 図に同じ。

任意団体の「安岡蒲鉾協同組合」(ねり製品, 同 8 人), 「山口県水産加工業連合会」(各種加工, 同 15 人) などがある。うにと蒲鉾の組合は 1 つの業態が 1 つの業界を形成しているが, その他の組合は構成が複雑であり, 業種・業態の枠を越えて複数の団体に加入している業者も少なくない。また, 各組合とも当初は共通の目的から設立されているが, 排水の共同処理など一定の目的を達すると求心性を失うものも多く, 企業規模の相違, 経営意欲の違い, 生産形態の相違などからその活動は沈滞し, 協同組合の機能が発揮されていない場合が多い。

5. 原料の調達

主要原料の仕入れ状況（金額ベース）については, 業種によって, また

9 図 地方別製品出荷状況（金額ベース：100万円）



(資料) 7 図に同じ。

企業規模によって差異があるが、全体としてみれば、7 図のように、国外が52%と半分以上を占め、ついで関東の20%であり、両者で72%の多きに達する。市内はわずか11%、市内を加えた山口県でも12%に過ぎない。また、主要原料を産地別でみても（重量ベース）、8 図のように、国外が52%、北海道が15%、九州が11%と続き、市内はわずか9%、市内を加えた山口県でも11%にすぎない。アンケート調査（下関市水産課）では仕入れ先と原料産地を分けて問うているが、ここで国内各地からの仕入れといっても、仕入れ先の企業が輸入しているものも国内に計上されている場合があると考えられること、原料産地を必ずしも識別していないケースも多いと考えられ、国外物の比率はここで示されている以上に大きな割合を占めているものと考えられる。そして、輸入物は近年の円高も加わって年毎に増加し、原料産地も多様化しつつある。たとえば、ねり製品の原料

14表 販売面での問題点

(%)

	需要の 減退	同業者 と競合	他地域 と競合	営業力 の弱さ	P. R 不足	生産力 の弱さ	その他
売上高10億円 未満の事業所	44.8	17.2	31.0	48.3	6.9	13.8	17.2
売上高10億円 以上の事業所	26.7	13.3	40.0	33.0	20.0	13.3	26.7
全事業所	38.6	15.9	34.1	43.2	11.4	13.6	20.5

(注) 複数回答(2つまで)。

(資料) 13表に同じ。

であるすり身も、北洋スケソウから、現在では世界各国の様々な魚種を使うようになっている。具体的には、北米産のパシフィック・ホワイティング、東南アジアのイトヨリ、キンメダイ、グチ、ニュージーランドのミナミダラなどであり、90年代に入っておきたスケソウの原料価格の高騰がその背景となっている。ウニについても同様に原料調達のグローバル化が進行している。大半は韓国からのものであるが、最近では中国、北米(西海岸)、さらにはメキシコから南米にまで及んでいる。かつて、以西のものや近海の豊富な原料を基盤に成立した下関の水産加工業も、かくも広域的な原料の調達状況を見る限り、原料面での優位性は著しく低下しているといつてよい。したがって、現在では原料立地的競争条件、すなわち場所的な条件よりも、むしろ海外あるいは全国各地からいかに安く優れた原料を安定的に確保できるかという収集能力が問われている。下関に立地している水産加工業は、長年にわたって培われたきたノウハウを有しており、すぐに他産地にとってかわられるということは考えられないが、原料供給条件の変化は産地間競争を激化させる要因の一つとなっている。

6. 製品の出荷・販売

製品の出荷状況についても、原料と同様、業種、企業規模によって差異

があるが、全体としてみれば9図のようになる。出荷先比率は、九州、近畿がそれぞれ23.0%、関東が21.0%、中四国が11.0%と続いている。市内は8.0%、市内を合わせた山口県でも9.0%にすぎない。なお、輸出は皆無である。

では、販売面における問題点はどこにあるであろうか。1993年に行った山口経済研究所のアンケート調査によれば(14表)、問題点として「営業力の弱さ」をあげたものが43.2%、その他「需要の減退」が38.6%、「他地域との競合」34.1%などが多くあがっている。問題点も企業規模による相違がみられ、売上高10億円以上の事業所では、「他地域との競合」をあげるものが40.0%と最も多く、「需要の減退」は26.7%と比較的少ないが、売上高10億円未満の事業所では「営業力の弱さ」をあげるものが48.3%と半分近く、「需要の減退」も44.8%と高い。

また、最近、流通構造が変化しつつあり、とくに中小企業においてそれへの対応に頭を悩ましていることも注意しておく必要がある。すなわち、近年、量販店など大規模小売業者が台頭し、流通面での主導権を握るに至っていることである。さらに、最近の傾向としては、物流を担当する卸売業においても主要業務の1つであるピッキング・システム(商品を仕分けし、それを取り出す一連の仕組み)に時間を要するうえ、自社従業員による深夜労働を回避しようとするため、納入時間をより早めようとする動きが出てきつつある。そのため、メーカーサイドでは、指定された商品を指定された時間までに納入するためには、受注から出荷までの時間が極端に短縮されることとなる。中規模クラスになると見込み生産も一部みられるが、原則的には注文を受けて製造にとりかかるので、零細水産加工業の場合、大規模小売店との取引には基本的に不向きな面があり、販売活動を強化するだけでは不十分で、全体としての生産体制そのものを整備しなければ、十分な対応ができなくなっている。さらに、量販店サイド等では365日納入体制を志向しており、メーカーは現状では正社員による時間外・休日出勤で対応しているが、今後労働条件改善を進めながら、このよ

15表 従業員不足対策

(%)

	新規採用	中途採用	パート採用	省力化推進	残業	下利請用	その他
売上高10億円未満の事業所	24.0	32.0	80.0	12.0	24.0	8.0	4.0
売上高10億円以上の事業所	18.8	43.8	56.3	6.3	25.0	31.3	6.3
全事業所	22.0	36.6	70.7	9.8	24.4	17.1	4.9

(注) 複数回答(2つまで)。

(資料) 13表に同じ。

うな生産に対応するには、余剰労働力を抱えることにもなるという状況である。このように量販店を中心とする大規模小売店などが流通面での支配力を強めており、中小メーカーはより弱い立場に置かれているとってよい。

7. 労働力

水産加工業の中には、油脂、飼肥料、冷凍水産物、魚肉ハム・ソーセージなど標準化された製品を量産する部門ではかなり機械化も進み省力化も進行しているが、大部分は労働集約的な産業であり、いかに安価な労働力を柔軟に調達できるかが重要な存立条件となっている。山口経済研究所のアンケート結果をみると、現状では、4社に1社は「常時」従業員が不足し、過半数の事業所が「繁忙時」には不足する(53.1%)と回答しており、「現場要員」を中心に従業員不足が慢性化していることを示している。従業員不足対策としては(15表)、「パート採用」が70.7%と圧倒的に多く、「中途採用」でカバーしている事業所も36.6%を占めている他、4社に1社が「残業」で対応している。一方、従業員の採用状況をみると、「質・量とも確保できていない」事業所がほぼ半数を占めており、「質・量とも確保できている」と答えた事業所は1割強にとどまっている。しか

16表 地域別売上高別労働力問題

(実数)

	従業員不足			従業員の高齢化			回答企業		
	売上高 10億円 以 上	売上高 10億円 未 満	合 計	売上高 10億円 以 上	売上高 10億円 未 満	合 計	売上高 10億円 以 上	売上高 10億円 未 満	合 計
本 庁	1	3	4	2	4	6	4	8	12
彦 島 (団地)	6	3	9	4		4	7	6	13
そ の 他 彦 島	1	1	2		1	1	1	2	3
長 府							2		2
安 岡		2	2		2	2		6	6
吉 見	1	6	7		3	3	1	9	10
そ の 他				1		1	1	1	2
労働力問題を あげた企業数	9	15	24	7	10	17			
回答企業数	16	32	48	16	32	48	16	32	48

(注) 表中の企業は、「生産高の拡大や生産効率アップの障害となっていると思われる点は何ですか」という問い(2つまで選択)に対して、労働力問題をあげた企業である。

(資料) 13表におなじ。

も、「従業員不足」(54.5%)に加えて、「従業員の高齢化」(38.6%)も進行しており、先行きは明るいとはいえない。

現状では、現場部門の主たる労働力は、主として加工場周辺の婦人パートによって賄われている。しかし、水産加工業の多くが、水仕事、立ち仕事、冬季の低温下での作業といったかなりの重労働であり、しかも労働の割りに低賃金であること、さらに他産業の婦人パート労働市場が拡大し、それに伴ってパート賃金が上昇するなど、地域におけるパート労働力供給源は縮小しつつある。さらに、パート労働力は月間120時間、年収100万円の枠の中で働こうとするため、安定的な確保は一層困難になりつつある。このような条件にありながら、一定の労働力が確保されているのは、職場が自宅に近接しており、通勤が容易であることや昼食時でも自宅に帰れること、知り合いが多く職場での付き合いが1つのコミュニケーションの場になっていること等の経済外的要因が大きい。

しかし、かつて存在した労働力調達の地域的すみわけもしだいに崩壊しつつある。16表をみればわかるように、地域によってはかなり困難な状況になりつつあることがわかる。すなわち、アンケート調査（山口経済研究所）において労働力不足を問題点として高くかかっている地区をみると、吉見70.0%（7社/10社）、彦島（南風泊）69.2%（9社/13社）、その他彦島66.7%（2社/3社）であり、本庁（旧市街地）33.3%（4社/12社）と安岡33.3%（2社/6社）とはかなりの違いをみせている。とりわけ彦島（南風泊）地区では売上高10億円以上の大規模事業所7社のうち6社が労働力不足を問題点として掲げているほか、従業員の高齢化も7社のうち4社が指摘しており、今後一層深刻化する可能性がある。彦島地区の人口は1970年（国調による）の45,802人を頂点にして以後急速に減少をみせており、1990年では1970年の約2割減の8,969人も人口減少をみているだけに問題を孕んでいる。このため、最近では、マイクロバスによって遠隔地からパート労働力を調達したり、さらには、新下関、椋野、豊浦など主婦パートの調達し易い郊外に工場進出を行う企業もでてきている。こうした状況下で南風泊に新たな加工団地が建設され、1994年春に団地入居者募集が開始される予定であるが、労働力の調達には新たな対応をせまられよう。

8. 経営戦略等

生産高の拡大ないしは生産効率向上の障害要因は何であろうか。山口経済研究所のアンケートによれば、「従業員の不足」をあげるものが54.5%と最も多く、続いて「従業員の高齢化」38.6%、「需要の不安定」25.0%、「その他」20.5%、「設備の老朽化」15.9%、「原材料の入手難」13.6%、「技術力の不足」9.1%となっており、労働力要因が最大のネックになっていることがわかる。

次に、これまで企業各社はどのような経営戦略を重視してきたのであろうか、そして今後、どのような経営戦略をとろうとしているのかをみてみ

17表 経営戦略

			新製品の開発	技術力の強化	省力化・合理化	生産能力強化	人材育成強化
過去の経営戦略	売上高 10億円未満	事業所数	17	4	6	6	8
		構成比	63.0	14.8	22.2	22.2	29.6
	売上高 10億円以上	事業所数	8	2	6	5	7
		構成比	50.0	12.5	37.5	31.3	43.8
	合計	事業所数	25	6	12	11	15
		構成比	58.1	14.0	27.9	25.6	34.9
今後の経営戦略	売上高 10億円未満	事業所数	12	1	4	2	7
		構成比	44.4	3.7	14.8	7.4	25.9
	売上高 10億円以上	事業所数	9	1	5	3	7
		構成比	56.3	6.3	31.3	18.8	43.8
	合計	事業所数	21	2	9	5	14
		構成比	48.8	4.7	20.9	11.6	32.6

(注) 複数回答(3つまで)。

(資料) 13表に同じ。

よう(17表)。これまで重視してきた経営戦略は、「新製品の開発」が58.1%でもっとも多く、ついで「人材育成の強化」(34.9%)、「省力化・合理化」(27.9%)、「生産能力の強化」(25.6%)、「販売力の強化」(20.9%)などが続く。また、今後重視する経営戦略は、「新製品の開発」(48.8%)が最も多く、ついで「人材育成の強化」(32.6%)、「販売力の強化」(27.9%)、「取引先の拡大」(25.6%)、「高付加価値化」(23.3%)、「省力化・合理化」(20.9%)などが続く。消費者ニーズの変化が多様化し、その変化に対応すべく、いかに新製品を開発し、売上を伸ばしていくかということが最大の関心であることは当然であろう。「新製品の開発」につづいて、過去においても、また将来も重視されている戦略は「人材育成の強化」であり、特に売上高が小さい企業において顕著である。今後も経営戦略とし

(実数, %)

新分野 進出	財務基 盤強化	情報力 の強化	研究部 門強化	高付加 価値化	販売力 の強化	デザイン力 の強化	取引先 の拡大	協業化 共同化
1	3	0	0	6	6	1	5	0
3.7	11.1	0	0	22.2	22.2	3.7	18.5	0
0	0	0	0	2	3	0	3	0
0	0	0	0	12.5	18.8	0	18.8	0
1	3	0	0	8	9	1	8	0
2.3	7.0	0	0	18.6	20.9	2.3	18.6	0
5	3	2	1	6	10	1	8	5
18.5	11.1	7.4	3.7	22.2	37.0	3.7	29.6	18.5
0	2	1	1	4	2	0	3	0
0	12.5	6.3	6.3	25.0	12.5	0	18.8	0
5	5	3	2	10	12	1	11	5
11.6	11.6	7.0	4.7	23.3	27.9	2.3	25.6	11.6

18表 新製品・新技術開発への対応

(実数, %)

		経営者 自ら	社員 要	公的機 関利用	他社と の協同	外部業 者発注	特 に し	その他
売上高 10億円未満	事業者数	23	6	0	6	3	2	0
	構成比	82.1	21.4	0	21.4	10.7	7.1	0
売上高 10億円以上	事業者数	9	9	0	2	2	0	1
	構成比	56.3	56.3	0	12.5	12.5	0	6.3
合 計	事業者数	32	15	0	8	5	2	1
	構成比	72.7	34.1	0	18.2	11.4	4.5	2.3

(注) 複数回答(該当するものすべて)。

(資料) 13表に同じ。

て「新製品の開発」と「人材育成の強化」が重視されていることは変わらないが、注目されるのは、中小規模企業が「販売力の強化」と「取引先の拡大」といったマーケティングをより重視していこうとしていることである。この点については、売上高の大きい企業は一定の営業力をもっているためか、それほど重視しておらず、規模による格差が明らかにでている。

では、新製品への開発体制は整備されているのであろうか。新製品・新技術への対応をみたものが18表であるが、「経営者自らが行っている」のが72.7%と圧倒的に多く、「自社に研究開発要員がいる」のは34.1%、「他社との共同」が18.2%、「外部業者発注」が11.4%である。この結果は、新製品開発だけでなく技術要員も含まれているので、この点を考慮すると経営者以外の新製品開発要員はさらに低い値になると思われる。新製品開発の基礎となるのは、専門要員の確保、既存社員の人材育成および外部専門機関の利用であろう。しかし、「公的機関利用」がまったくなく、さらに人材の確保に困難性をきたしている企業が多い現実からその対応は容易ででない。したがって、新製品開発の重要性が認識されていても、事がうまく運ぶかは別問題であろう。

後継者については、「決まっていない」と答えた事業所が50.0%と「決まっている」と答えた事業所の41.7%をわずかながら上回っている。また、代表者の年齢が60歳以上の事業所のうち、現時点でまだ後継者が「決まっていない」と答えた事業所が約1/3を占めているほか、70歳以上で「決まっていない」事業所も散見されるなど、後継者の育成が若干遅れていることがうかがわれる。

以上、下関水産加工業の現状をみてきたが、課題は何であろうか。

3. 下関の水産加工業の課題と振興策

まず第1に、原料調達構造の変化に伴う加工産地の対応の問題である。すなわち、全国的にみて、かつての地場原料から広域的な原料調達へ、特

に輸入原料の急増に伴って、水産加工業の立地自由度が急激に高まってきており、水揚げ地立地の優位性は低下しつつある。それだけに、新たな加工産地の伸長もあって産地間競争が激化し、旧態依然の方向では将来が危うくなることも予想される。優れた原料調達をいかに確立するかが個別企業レベルに限らず、産地レベルでも重要となるであろう。

第2に、過去の蓄積をもった下関の水産加工業の特質がどこにあり、どこに比較優位性があるのかを認識し、一方では生き残りをかけて守り、他方では攻めの戦略をとることによって、全体としての成長をはかる必要がある。下関の水産加工業は長い歴史を経て現在の地位を確立してきた。すなわち、生産技術、情報入手、流通面での一定のルートの確立、ブランドの確立など、一定の集積の利益が発揮されてきたといえる。しかし、反面、古い産地だけに、新技術への対応、新しい流通形態への対応、変わりつつける消費者ニーズの把握などの構造的変化への対応が遅れがちとなる側面も否定できない。カンに頼るのではなく、客観的な、かつ冷静な現状認識に立って、戦略を練る必要がある。その場合、水産加工業単独でものをみるのでは限界がある。水産加工業経営体は多いといっても100社足らずである。しかし、下関の特質はかつて栄えた漁港の歴史、輸入物の集散地、多様な魚種の水揚げ、全国的なブランドを確立しているフグ・ウニ、造船や関連機械産業、研究機能の立地などの多彩な集積にある。このような「水産都市下関」の特質を総合的にいかに活かしていくかが重要であろう。過去および現状を見る限り、個々の企業レベルでの対応が結果的に下関の名を知らしめてきたといえるが、今後は産地レベルとしての総合的な対応がより必要となつてこよう。

第3に、機械化・省力化である。確かに水産加工業の多くは機械化が困難な部分が多いが、これまで低廉な労働力が比較的容易に調達できていたために機械化への努力が欠けていたことも否めない。今後、労賃の上昇と労働力の確保難が高まってくることは間違いないとすれば、機械化や作業効率の改善による省力化はおのずから重要な課題となつてこよう。

しかし、第4に、将来的には機械化を視野にいれながらも、当面は安定的な労働力の確保をいかに図っていくかが重要な課題である。既に指摘したとおり下関の水産加工業は様々な問題点を抱えているが、中でも労働力確保の問題が最も重要である。現状分析によれば、これまで下関の水産加工業では労働力調達に地域的すみわけが存在していたが、他産業の雇用機会の拡大によって次第に労働力市場が狭まり逼迫化してきつつある。このような状況下で打開をはかるには、将来的には勤務形態の柔軟化、3K職場といわれるような労働環境の改善、生産のための工場から人間のための工場への転換等も検討の俎上に上がってくるであろう。勤務形態の柔軟化については、たとえば、日本一のいわし丸干し産地として健闘している大分県の米水津村では、労働力の調達に窮し、それを打開するために、勤務形態のフレックス化（出退時間、労働時間の自由化）、勤務先のフレックス化（同業者間を自由に毎日でも移動できるようにし、労働の有効利用をはかる）を導入し成果をあげている（楠本勝英「九州における水産加工業の現状と課題」、『九州経済調査月報』1987年4月号、21～28頁）。また、最近では、従来の工場の発想を転換した工場のファクトリーパーク化なども芽生えつつある。下関の水産加工業の中でも、新しく建設されたものの中にはその点を考慮したものもみられる。とりわけ、加工団地等については、団地全体としてファクトリーパーク化を積極的に推し進める必要がある。その際、公的な支援もその方面を積極的に検討する必要がある。

第5に、下関の加工業者が今後の経営戦略として最も重視している新製品の開発をどのようにして行っていくかという問題である。現状では、大部分、経営者自らが開発にあたっているという状況からして開発能力は高いとはいえない。大規模事業所はともかく、特に中小規模事業所に対して言えることであるが、開発意欲を側面から援助するような組織的な対応が検討される必要がある。

第6に、若者を中心に「魚ばなれ」が進む中で、多角化や新分野進出も当然検討されるべき課題である。ところが、アンケート調査（山口経済研究

所)によれば、新分野進出・多角化への取り組みは、「実施している」と答えた事業所は、大規模事業所で18.8%、中小規模事業所では僅か5.0%、これら「実施している」事業所と「検討中」の事業所を合わせても約4割にすぎない。残りの約6割の事業所は新分野・多角化に対して消極的な姿勢を示しており、「取り組む分野がない」(29.5%)、「必要がない」(13.6%)、「検討したがやめた」(11.4%)と答えている。企業の生き残りには絶えざる革新が必要である。何も「食品」とは無関係の分野に進出する必要はない。現在行っている事業を核としてその技術、ノウハウの蓄積を生かせる隣接分野への進出を図っていくことである。そのためには、産・学・官による将来プランの作成に取り組むとともに、新製品の開発や新分野への進出を支援する機関としてのセンター的なものの設立が必要ではなからうか。

第7に、水産加工業の集積の利益をいかに発揮するかということである。すでに指摘したように、下関は西日本で最大の水産加工の集積地である。しかも全国的にみても下関ほど多種多様な製品を生産している産地はない。確かに、このような集積によって、意識するしないにかかわらず、個々の企業はなにがしかの恩恵を受けていることは間違いはない。しかし、現状を見る限り、意識的に集積の利益を発揮させようとしているとはいいがたい。個々の企業が所有している技術、ノウハウを産地としていかに活かしていくか、集積しているからこそできる事業もある。組織的に検討する必要があるのではないだろうか。

第8に、行政と業界、さらには専門家との情報の相互交流をいかに図っていくかという問題である。中でもヒヤリングでたえず業界が指摘していたことは、行政への不満であった。それは、行政サイドが何を行っているかという情報が業界に知らされていないことへの不満、さらには行政サイドに下関の水産加工業の実態がわかっていないという不満である。これは手厳しい批判である。水産加工業が水産と工業にまたがっているためでもあるが、それにしても、相互の意志疎通を欠いている現実を早急に改善し

ていかなければならないであろう。

4. おわりに

今や経済のグローバル化によって、一地方の地場産業ですら国際的動向に密接に関係してきている。各方面の情報をいかに収集し、適確な判断をなしていくかが問われる時代となっている。「調査なくして提言なし」と言われる。行政上の必要から、調査がよく行われているが、活用されるほどの掘り下げた調査は必ずしも多くない。また、あってもその結果が有効に活用されているとも思えない。西日本において生産額では福岡に次ぎ、業種の多様性においては日本有数の水産加工産地である下関水産加工業の継続的な掘り下げた調査が必要とされよう。

(注)

1. 筆者のヒヤリングは、1992年9～10月に行ったものである。
2. 本文中の山口経済研究所のアンケート調査は1993年11月に行われたものである。「92年下関商工名鑑」の水産加工および海産物の項より抽出した100社に発送し、48社の回答を得ている。
3. 参考までに、下関の水産加工業に関係する文献をかかげておく。
 - ① 中橋興編著『水産加工品（練製品）生産調査報告書——福岡市および全国主要産地——』、1966年度
 - ② 中込暢彦『下関水産加工業に関する経営診断報告書——ねり製品加工業を中心として——』、1969年3月
 - ③ 同上『下関水産加工業に関する経営診断報告書——塩干・煮干し製品加工業を中心として——』、1969年
 - ④ 同上『下関水産加工業に関する経営診断報告書——うに製品加工業を中心として——』、1970年
 - ⑤ 山口県『下関漁港水産物産地流通加工業者等意識調査報告書（意識診断調査）』、1970年？

- ⑥ 広吉勝治『水産加工業の振興の方策に関する調査報告書』, 下関市, 1986年2月
- ⑦ 下関水産物卸協同組合『下関市の水産加工業振興の指針』(昭和56年度中小企業と地域との交流促進事業実施報告書), 1982年3月
- ⑧ 伊達陽「県内企業の多角的経営分析——水産加工業その1～その6——」『やまぐち経済月報』No.163～168, 山口経済研究所, 1988年～1989年
- ⑨ 山口県西部水産加工業協同組合・下関水産加工業協同組合『下関水産加工品市場調査報告書』(昭和62年度特定地域中小企業新分野進出等事業), 1988年3月
- ⑩ 同上『新商品開発に関する調査・策定に関する調査・策定報告書』(同上), 1989年2月
- ⑪ 『下関市における中小企業集積発展可能性調査』(平成4年度 地域産業活性化支援事業), (財)中小企業総合研究機構, 1993年3月, 1～68ページ

(付記)

本調査報告を作成するにあたっては、(財)山口経済研究所調査研究課長の中倉和穂氏、下関市立大学経済学部講師の佐藤隆氏とともに行った実態調査に負うところが大きい。また、両氏からは有益な意見をいただいたし、(財)山口経済研究所からはアンケート調査を快く利用させていただいた。ここに感謝の意を表したい。