

グリーンイシモチ



北海道の漁業

農林水産省
北海道農政事務所



はじめに

北海道は、日本の海岸総延長の13%にあたる4,446kmを有し、日本の海面漁業・養殖業生産量の約4分の1を占めるなど、非常に豊かな水産資源に恵まれており、水産業が人々の生活にとって身近な産業として発展してきました。

しかしながら、資源状況の悪化や漁業者の高齢化、水産物消費の減少、漁村の活力の低下など、近年の水産業を取り巻く情勢は大きく変化しています。

このため、農林水産省では、新たな水産基本計画のもとで、水産資源の管理・回復の推進、漁業経営の安定、産地の収益向上、消費拡大、漁業・漁村の多面的機能の発揮などの政策を積極的に展開しています。

本書は、2008年漁業センサスを中心とした各種データを基に、日本の中で重要な役割を果たしている北海道の漁業について、漁業生産構造、国内需給、漁業管理や活性化の取組などを取り上げ、グラフにより明らかにしたものです。

本書が、北海道の漁業についての理解を深め、今後の取組を進める一助となれば幸いです。

平成22年11月

農林水産省

北海道農政事務所長 大杉 武博



北海道漁業の占める位置(2008年)

I 海面漁業の生産と水産物流通	1
1 漁業生産量と生産額	2
2 魚種別価格	8
3 水産物流通	10
II 海面漁業の生産構造	15
1 漁業経営体	16
2 漁業就業者	24
3 個人経営体	26
4 漁業管理組織	30
5 漁業経営の収支	32
III 水産物の需給	37
1 魚介類の需給と自給率	38
2 北海道の水産物輸出入	40

トピック ▶ トピック	
北海道の漁業と農業の比較	23
資源管理・漁業所得補償対策	34
北海道の食料自給率	36

コラム ▶ コラム	
“とる漁業”から“育てる漁業”へ	6
地域資源とともに生きる漁業地域	7
受け継がれる漁業の言葉	19
受け継がれる伝統	29
生産者と消費者をつなぐ資源管理の目印	33
北海道の「黒いダイヤ」	43
豊かな漁場は流氷のおかげ	44

自給率UP! ▶ 道内の取組事例	
別海ジャンボ牛乳・別海ジャンボホタテバーガーの販売	13
「苫小牧産ほっき貝」を使った給食メニューによる地産地消の推進	14

インタビュー ▶ 全国の消費者と漁業者の皆様にお聞きしました!	
(1) 漁業の担い手や漁業への就業に関心がありますか?	46
(2) 漁業に携わろうと思った一番の理由ってどんなことですか?	47
(3) 漁業や漁業者に対する魅力ややりがいて何だと思いますか?	48
(4) 今後、漁業や漁村を活性化させるために推進すべき取組として どんなものがありますか?	49

本書では北海道を以下の4つの地域に分けて説明しています。

日本海地域

留 萌

石 狩

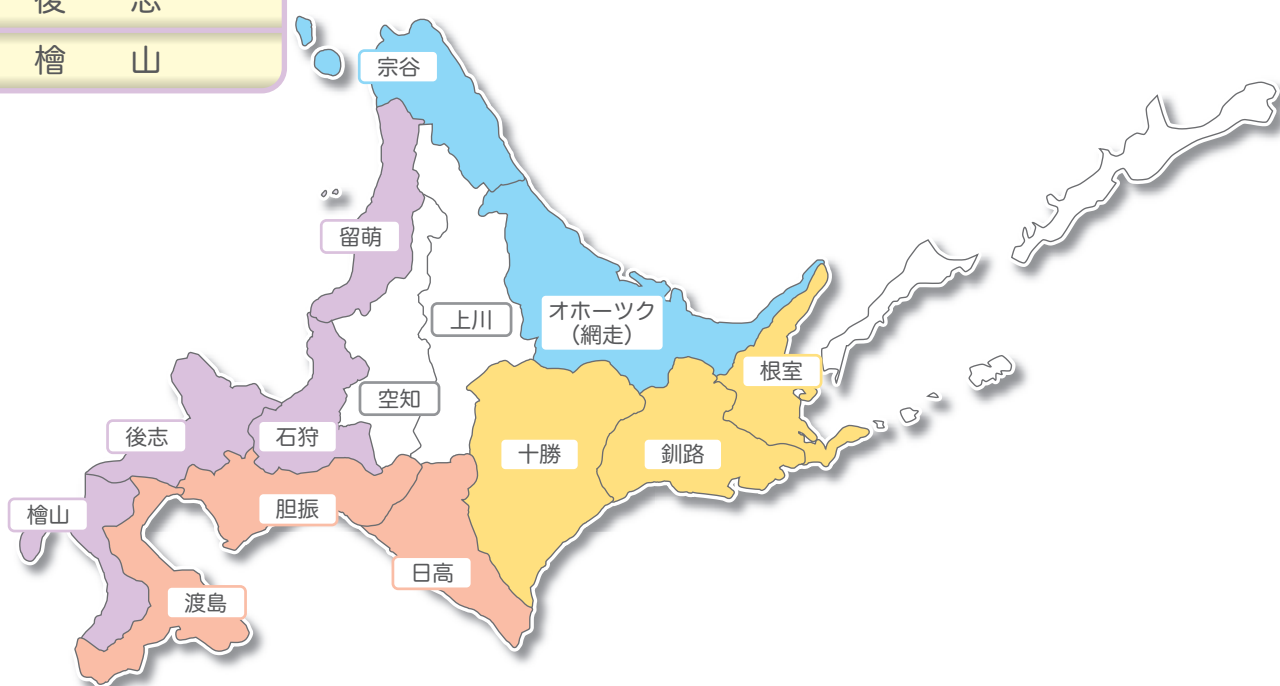
後 志

檜 山

オホーツク地域

宗 谷

オホーツク(網走)



太平洋西部地域

日 高

胆 振

渡 島

太平洋東部地域

根 室

釧 路

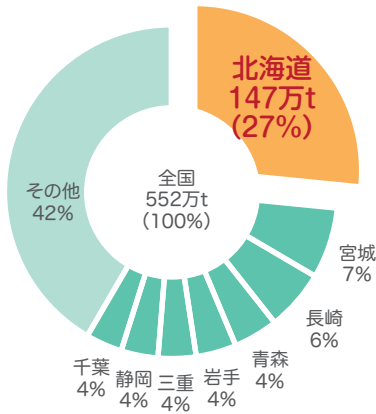
十 勝

留意事項

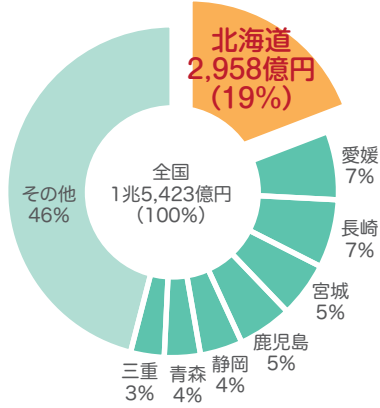
- 1 本書のグラフや表に断り書きのないものは、漁業センサスのデータを基に作成しています。
- 2 本書でいう「地域」は、2008年漁業センサス結果を中心に作成しているため、道内における旧支庁別の範囲が基となっています。なお、2008年10月1日に八雲町と合併した旧熊石町については、檜山支庁に含んでいます。
- 3 1993年漁業センサス結果においては、北海道南西沖地震の発生に伴う災害のため、奥尻郡奥尻町を除外しています。
- 4 掲載しているグラフや表については、四捨五入のため合計が100%にならない場合があります。

北海道漁業の占める位置 (2008年)

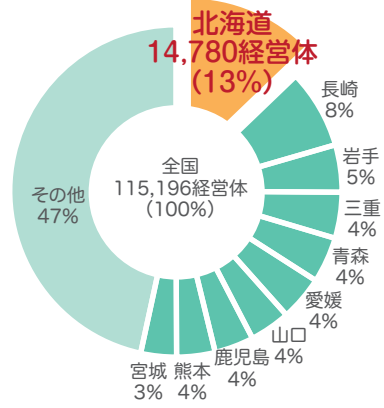
海面漁業・養殖業生産量



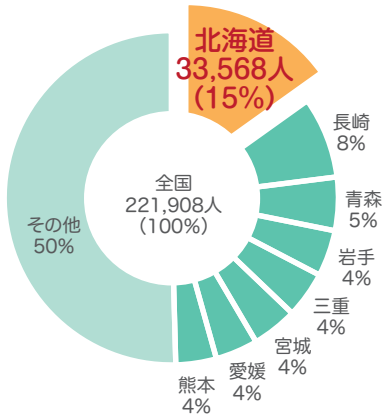
海面漁業・養殖業生産額



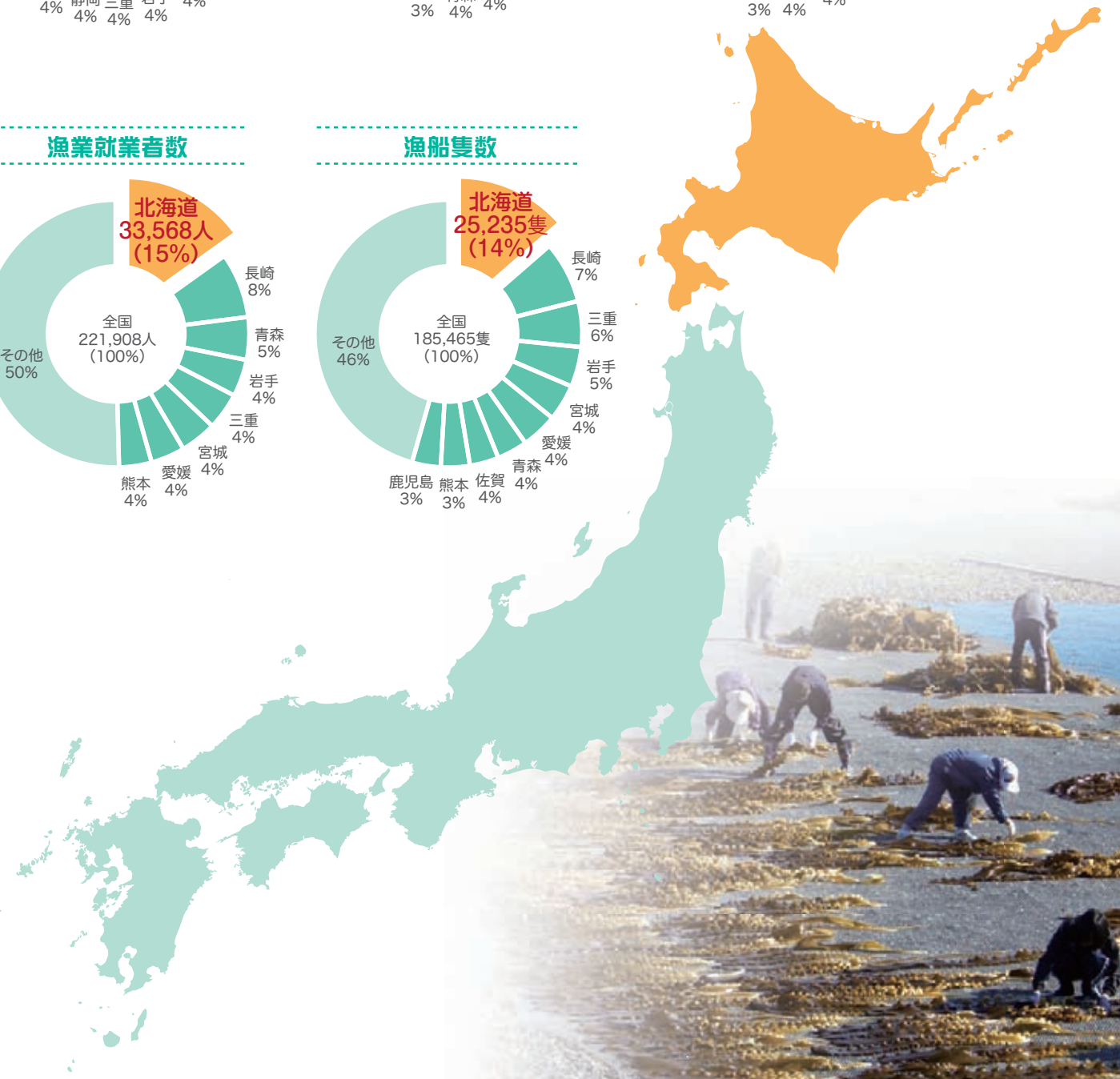
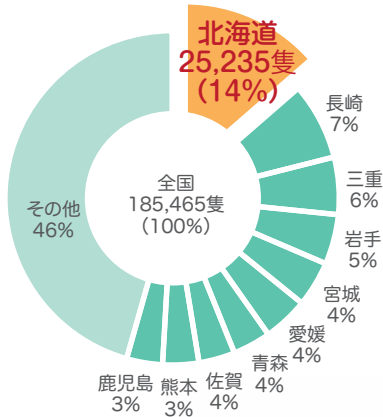
漁業経営体数



漁業就業者数



漁船隻数





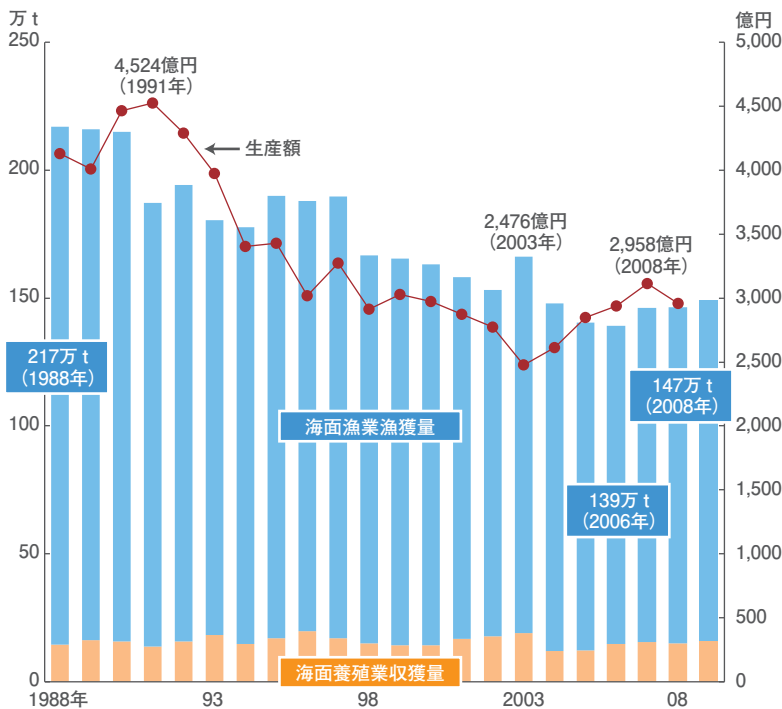
海面漁業の生産と 水産物流通

- ① 漁業生産量と生産額
- ② 魚種別価格
- ③ 水産物流通

I 海面漁業の生産と水産物流通

1 漁業生産量と生産額

(1) 漁業生産量と生産額の推移(北海道)



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」、「漁業生産額」
注：2009年生産量は概数値。以下同様。

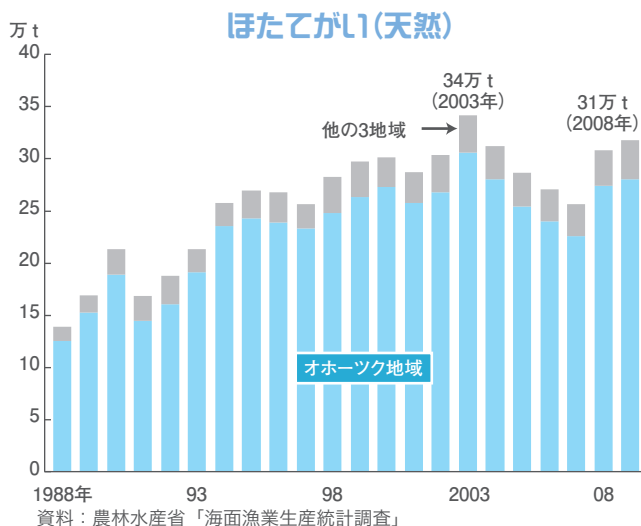
生産量は近年140万 t 前後で推移
生産額は3,000億円弱で推移

北海道における海面漁業生産量(海面漁業漁獲量と海面養殖業収穫量の合計)は、近年で最も少なかった2006年と1988年を比較すると36%(78万 t)の減少となっています。

近年は、140万 t 前後で推移しています。

生産額は、2003年以降増加傾向にありましたが、2008年はやや減少し2,958億円となっています。

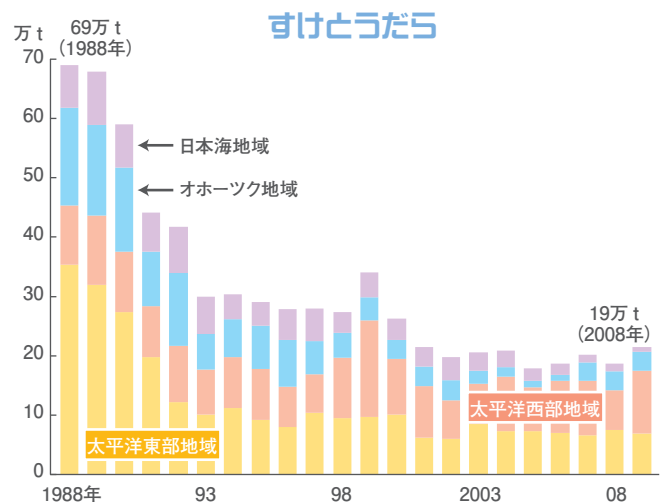
(3) 主要魚種別生産



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」

ほたてがい(天然)の生産量の約9割を、オホーツク地域が占めています。

オホーツク海における地まき放流の拡大により、2003年には過去最高の生産量(34万 t)を記録しました。

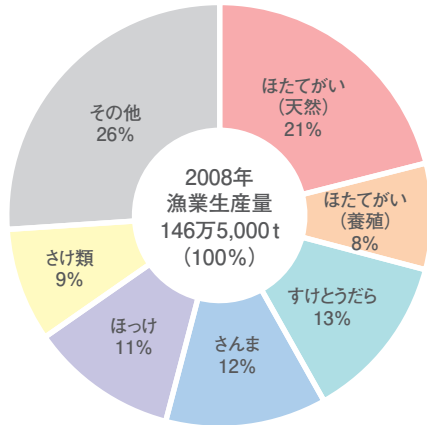


すけとうだらの生産量は減少傾向にあり、2008年の生産量は1988年に比べて72%の減少となっています。

地域別にみると、太平洋西部地域の生産量は比較的稳定していますが、他の3地域については、大きく減少しています。

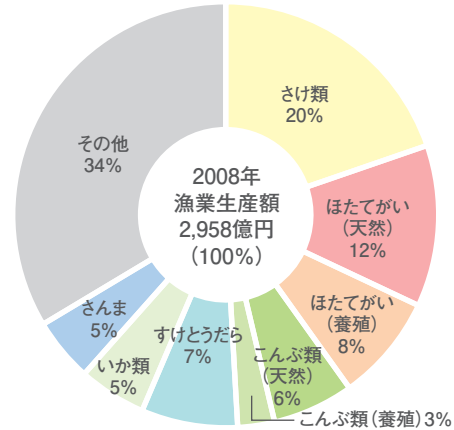
(2) 魚種別生産量・生産額の構成割合(北海道)

魚種別生産量



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」

魚種別生産額



資料：農林水産省「漁業生産額」

「ほたてがい」の生産量が約3割

2008年の魚種別生産量割合をみると、ほたてがい(天然)が21%で、ほたてがい(養殖)とあわせると29%を占めています。

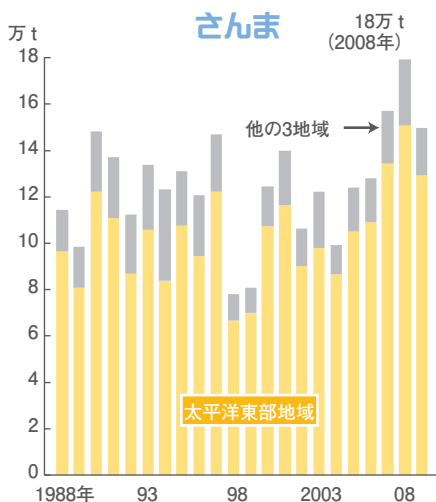
次いで、すけとうだら、さんまで、この3魚種で過半を占めています。

「さけ類」の生産額が20%

2008年の魚種別生産額割合をみると、さけ類が20%、ほたてがい(天然と養殖をあわせて)20%となっています。

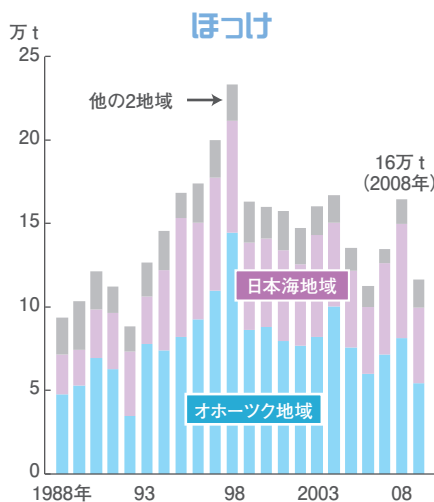
次いで、こんぶ類(天然、養殖)、すけとうだら、いか類、さんまの順となっています。

量の推移(北海道)



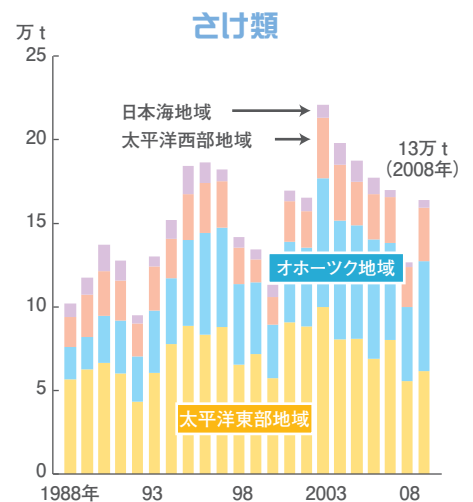
さんまの生産量は、太平洋東部地域が道内の8割を超えています。

2008年は近年で最も多い18万tの生産量となっています。



ほっけの生産量は、オホーツク地域と日本海地域での生産量が道内の9割を超えています。

1998年以降は、やや減少傾向にありましたが、2008年には16万tの生産量となっています。



さけ類の生産量は、太平洋東部地域とオホーツク地域で道内の約8割を占めています。

太平洋東部地域の生産量は、年により変動はあるものの、近年は5万～10万t前後で推移しています。

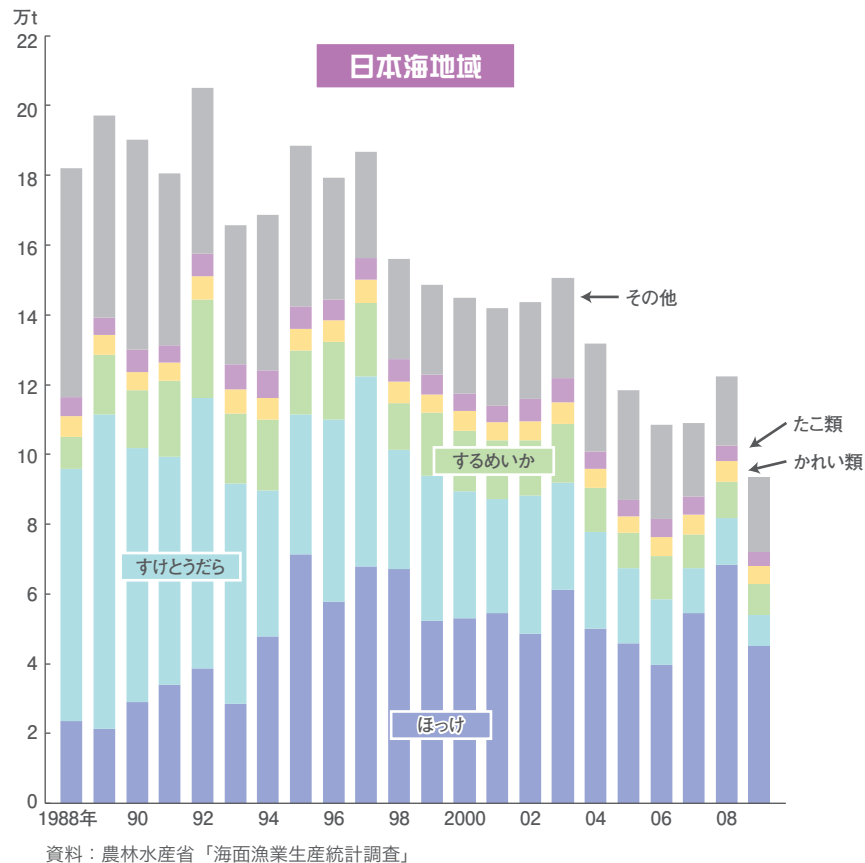
I 海面漁業の生産と水産物流通

(3) 主要魚種別生産

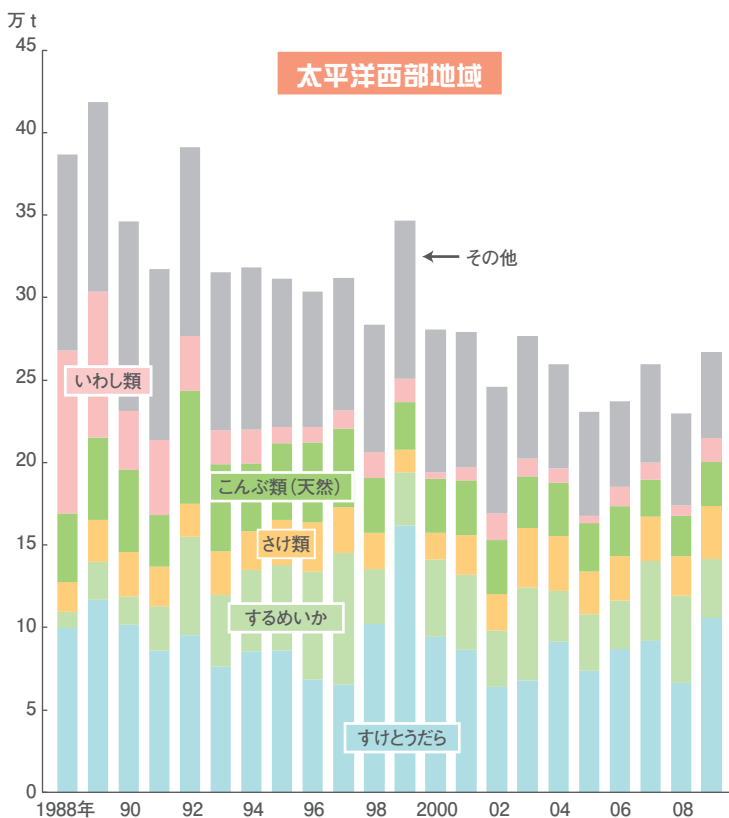
ほっけは、5万t前後で推移

日本海地域における主な魚種は、ほっけ、すけとうだら、するめいか、かれい類、たこ類で、2008年生産量では、この上位5魚種で全体の84%を占めています。

ほっけは、近年、5万t前後の生産量で推移していますが、すけとうだらは年々減少しており、ここ数年は、1989年(9万t)の1割程度に落ち込んでいます。



太平洋西部地域



すけとうだらは、他の地域に比べ安定

太平洋西部地域における主な魚種は、すけとうだら、するめいか、さけ類、こんぶ類(天然)で、2008年生産量では、この上位4魚種で全体の73%を占めています。

すけとうだらの生産量は、他の地域では減少傾向にありますが、2000年以降は6~10万tで推移しています。

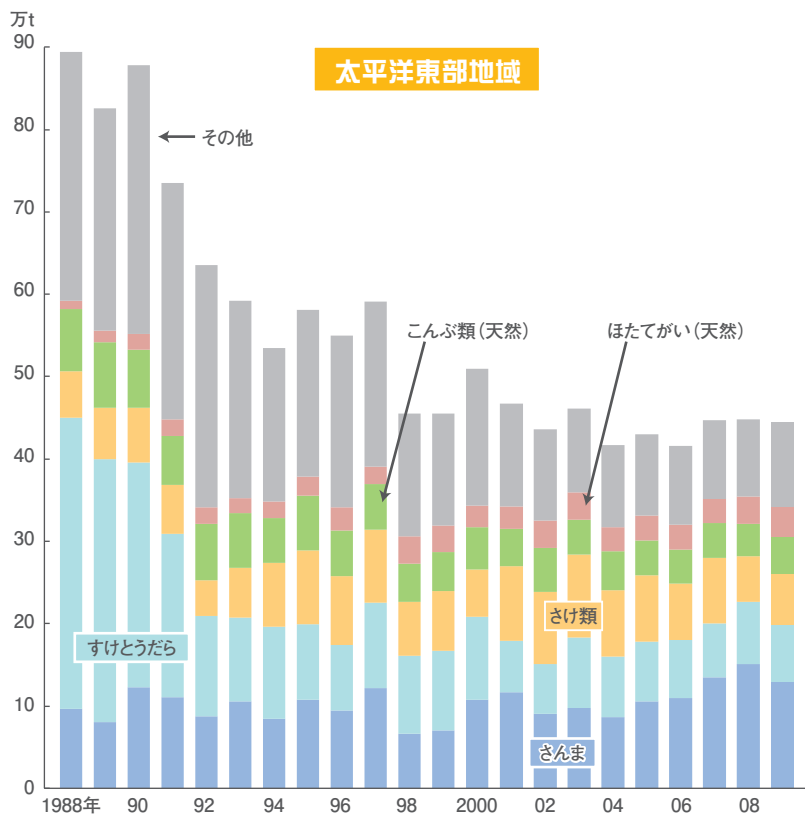
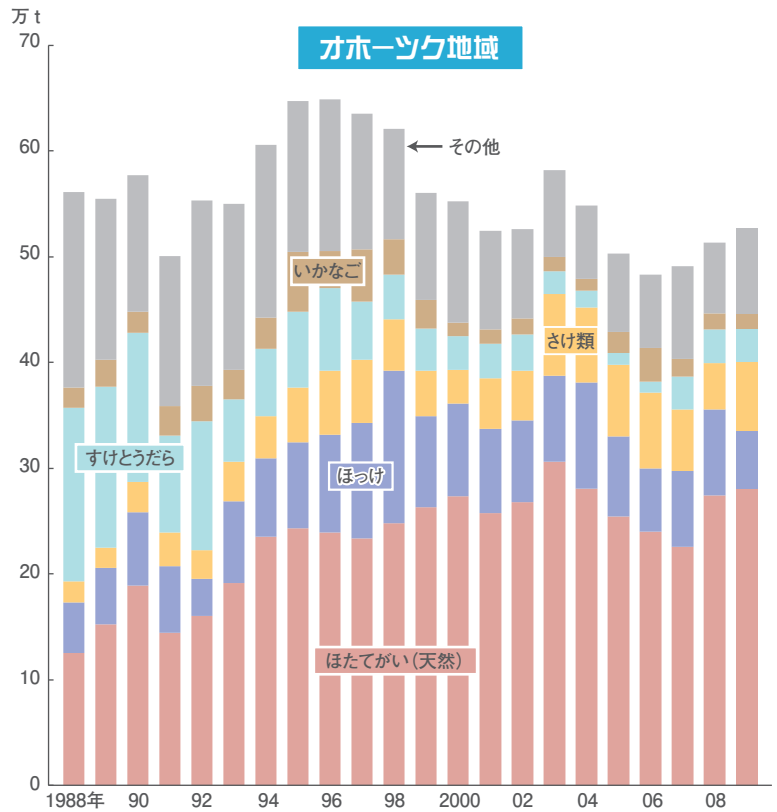
するめいかは、年により変動はありますが、4万t前後で推移しています。

ほたてがい(天然)が中心

オホーツク地域における主な魚種は、ほたてがい(天然)、ほっけ、さけ類、すけとうだら、いかなごで、2008年生産量では、この上位5魚種で全体の87%を占めています。

ほたてがい(天然)の生産量は、2003年以降減少傾向にありましたが、2008年は27万tの生産量となっています。

ほっけは、年により変動はありますが、近年は7~8万tで推移しています。



さんまは、10万t前後で推移

太平洋東部地域における主な魚種は、さんま、すけとうだら、さけ類、こんぶ類(天然)、ほたてがい(天然)で、2008年生産量では、この上位5魚種で全体の79%を占めています。

さんまの生産量は、2008年は近年で最も多い15万tでした。

すけとうだらの生産量は、1988年(35万t)の2割程度に落ち込んでいますが、近年は7万t前後で推移しています。

“とる漁業”から“育てる漁業”へ



ほたてがいの地まき(猿払村漁業協同組合)

北海道の2009年漁業生産量の約3割を占めるほたてがい。

自然に生息するほたてがいを獲るのではなく、稚貝を放流して数年経過した後に獲る「地まき」が行われている地域があります。「地まき」は罫を使用するものではありません。魚に比べて移動距離が短いからこそできる方法です。

ここでは「地まき」に村の存続をかけた取組をご紹介します。

1940年代まで北海道で有数のほたてがい産地であった猿払村では、漁業技術の進歩により一度に大量の水揚げが可能になりましたが、その結果、資源の減少につながり、1960年代前半には、急激に漁獲量を落としていきました。



ほたてがいの荷揚げ風景(猿払村漁協提供)

猿払村漁業協同組合(以下、漁業協同組合を漁協と記載)では、試験研究機関や普及所の指導・助言のもと、1971年に1千400万粒の稚貝放流に踏み切りました。

このとき猿払村は、財政収入の約1年分に当たる金額を越冬稚貝購入資金として助成することを村議会で可決。村を挙げたの大事業を行ったのです。

放流と輪採制[※]、ヒトデの駆除に取り組むこと3年、1974年の初漁では17隻の漁船が出漁し、1隻1tの目標をわずか2時間で達成しました。

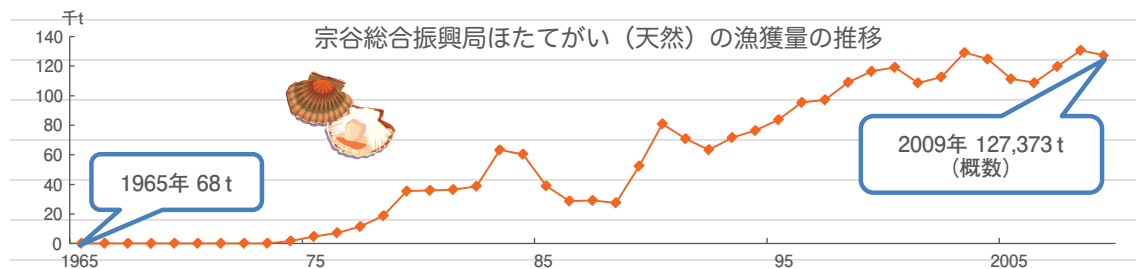
この年の宗谷支庁ほたてがい漁獲量は1,674tとなり、9年前に比べて約25倍に増加しています。

[※]輪採制とは、いくつかの区画に分けて、その漁場を順々に使用する方法です(右図参照)。

現在、猿払村漁協では5区画に分けて、3~5cmの稚貝を放流し、4年間経過した、5年貝を水揚げしています。



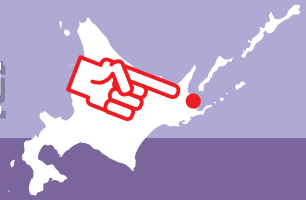
現在の宗谷総合振興局管内では、猿払村漁協、宗谷漁協、枝幸漁協、利尻漁協鬼脇支所において「地まき」が行われており、オホーツク地域のほたてがい一大生産地として存在するとともに、資源管理の取組としても注目されています。



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」

参考資料：水産北海道協会「日本におけるホタテガイ増養殖」

地域資源とともに生きる漁業地域



えび うた せ あみりょう

えび打瀬網漁(野付半島・野付湾)

「えび打瀬網漁」で知られる野付半島・野付湾では、漁業協同組合が主体となつて資源管理の徹底を図ることで、持続的な漁業を実現しています。



野付半島と野付湾湾内にはアマモ場が広がる



帆を張り風力でホッカイエビの生息場であるアマモ場で網を曳く様子
(写真提供:北海道水産業改良普及職員協議会「北海道の漁業図鑑」)

えび打瀬網漁では、ホッカイシマエビ※の生育に重要なアマモ場を傷つけないために、動力船を用いず帆船で操業するとともに、漁期前の資源調査の実施、禁漁区の設定、体長制限、操業時間・操業人数の制限等の資源管理が実施されています。

※ホッカイエビの地方名

このような取組は、ラムサール条約に登録されている野付湾湿地の賢明な利用(ワイズユース)としても評価されています。利用者による資源の培養・保全管理といったいわゆる日本型の漁業管理が発揮されていると評価することもできます。



ホッカイシマエビ

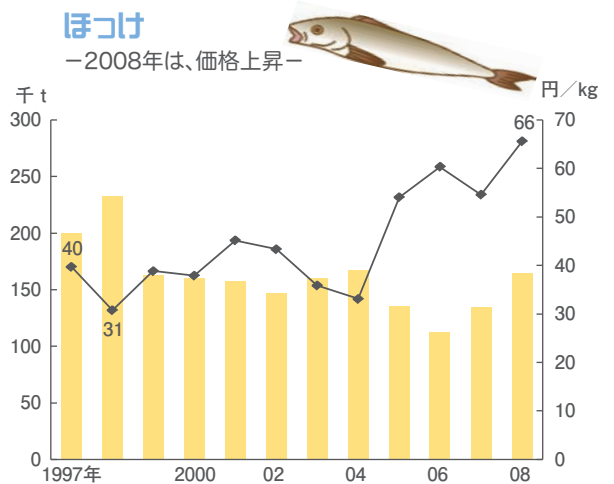
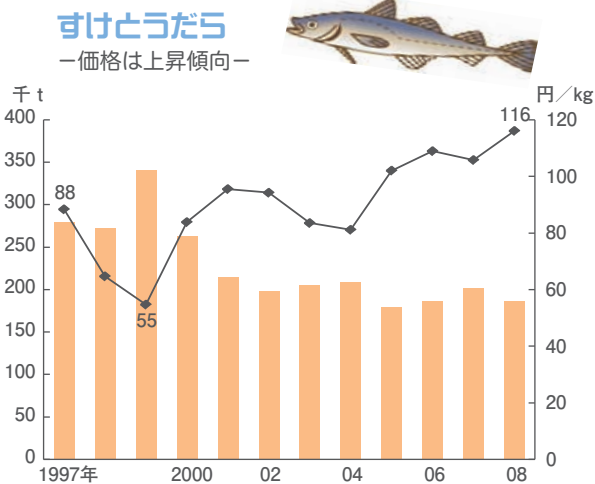
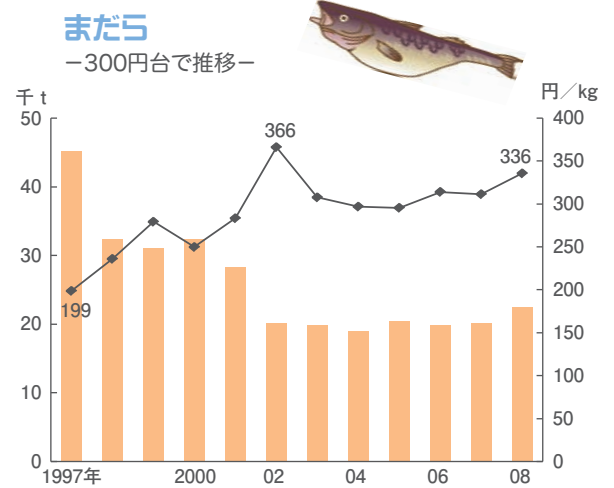
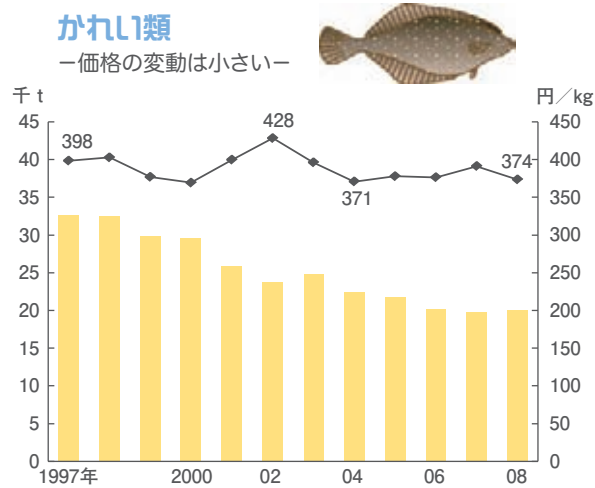
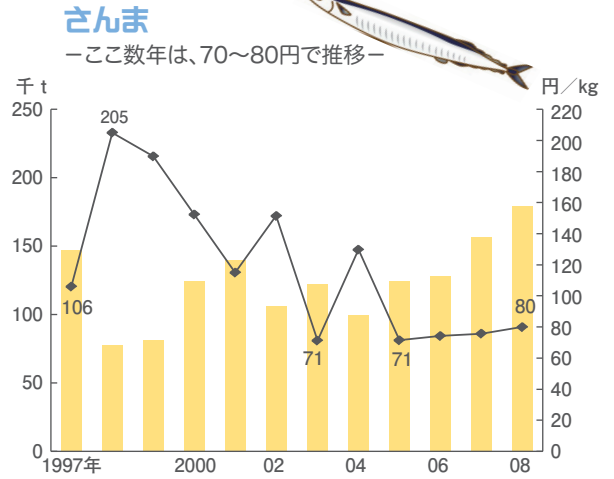
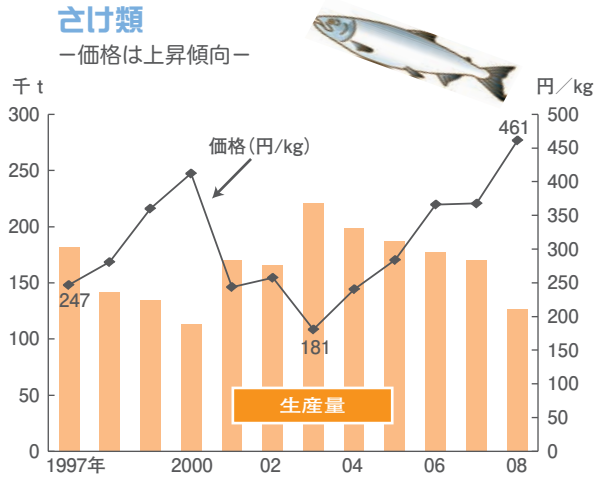
(写真提供:北海道水産業改良普及職員協議会「北海道の漁業図鑑」)

参考資料:水産庁「水産白書平成21年版」

I 海面漁業の生産と水産物流通

2 魚種別価格

主要魚種別の価格と

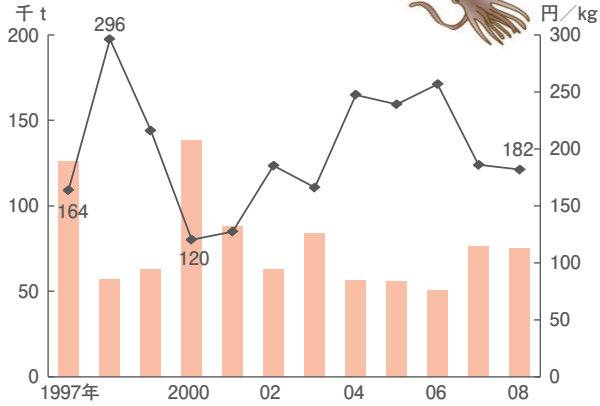


資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」、「漁業生産額」
(価格は、各年の各魚種の生産額を生産量で除して算出)

生産量の推移(北海道)

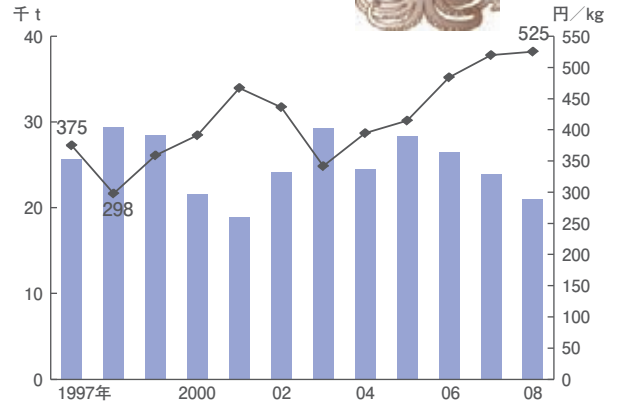
するめいか

—生産量の増減により価格が変動—



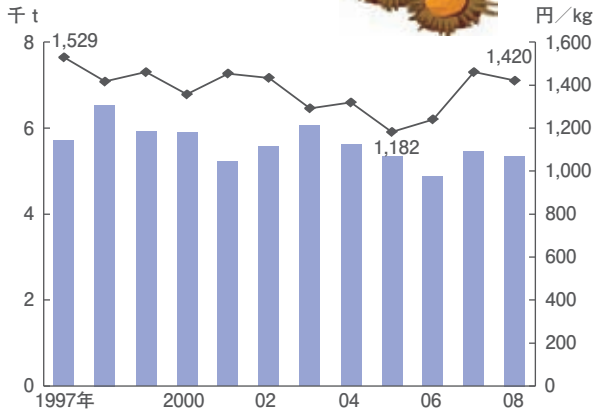
たこ類

—価格は上昇傾向—



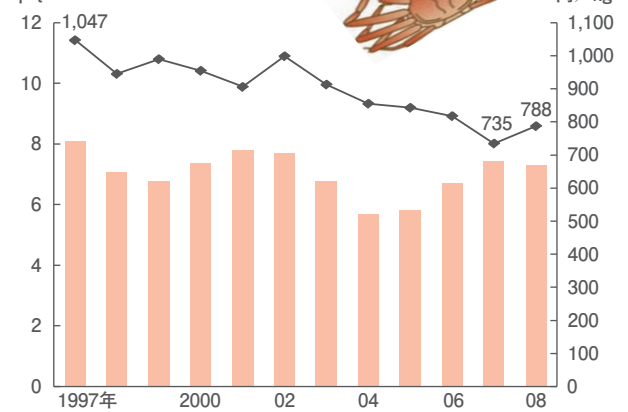
うに類

—価格の変動は小さい—



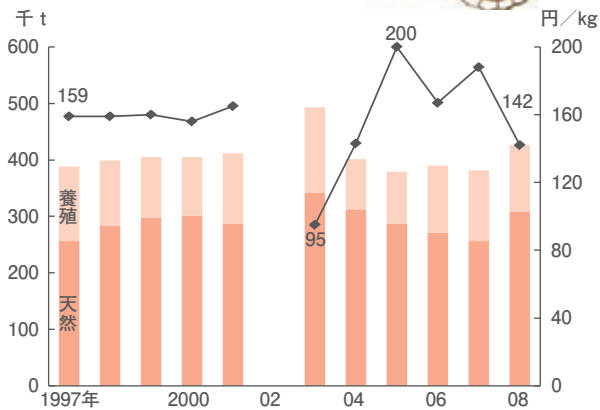
かに類

—価格は低下傾向—



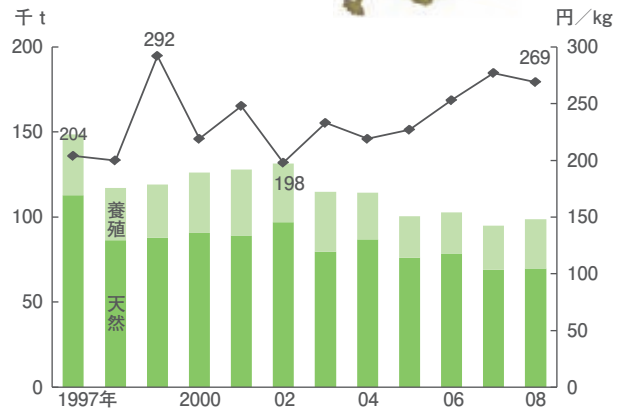
ほたてがい

—近年は、価格の変動が大きい—



こんぶ類

—価格は上昇傾向—

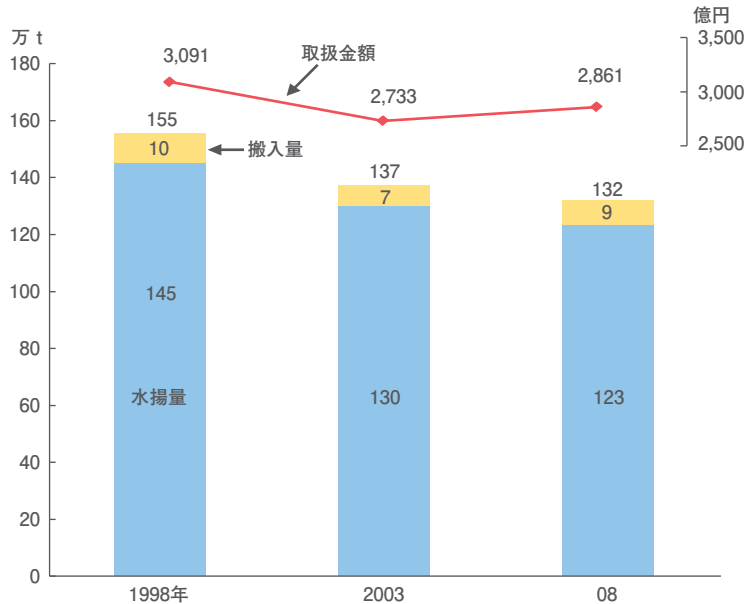


注: 2002年は秘匿措置を講じたため、公表していない。

I 海面漁業の生産と水産物流通

3 水産物流通

(1) 魚市場の年間取扱数量及び金額の推移(北海道)



取扱数量は減少

北海道の魚市場における、水産物の取扱数量は132万tで、2003年に比べ4%減少、取扱金額は2,861億円で5%増加しました。

単位：市場

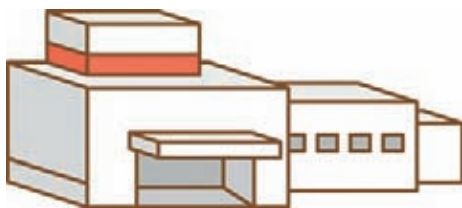
魚市場数	1998年	2003	08
	94	92	91

注：水揚量等については、非沿海市町村に所在する魚市場を含んでいない。また、1998年及び2003年については、中央卸売市場を含んでいない。

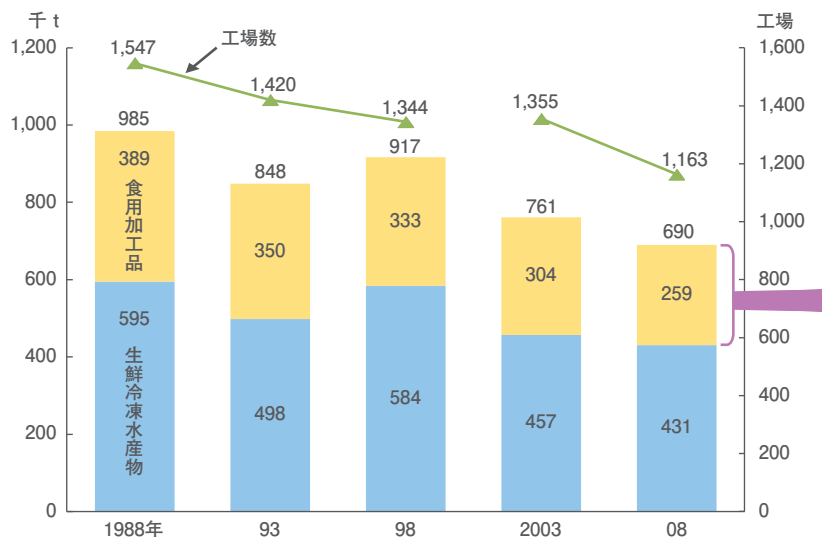
(3) 水産加工

加工品生産量は69万t

北海道の水産加工品生産量(陸上加工)は69万tで、そのうち生鮮冷凍水産物が62%を占めています。



水産加工品生産量(陸上加工)及び工場数の推移



資料：農林水産省「水産加工統計調査」

注1：水産加工場について、1988年、1993年及び1998年は、沿海市区町村に所在する水産加工場を調査対象としているため、非沿海市区町村に所在する水産加工場を含んでいない。

注2：1988年、1993年及び1998年の生鮮冷凍水産物には、冷凍塩蔵品、冷凍その他の加工品及び冷凍海産ほ乳類を含む。

用語の解説

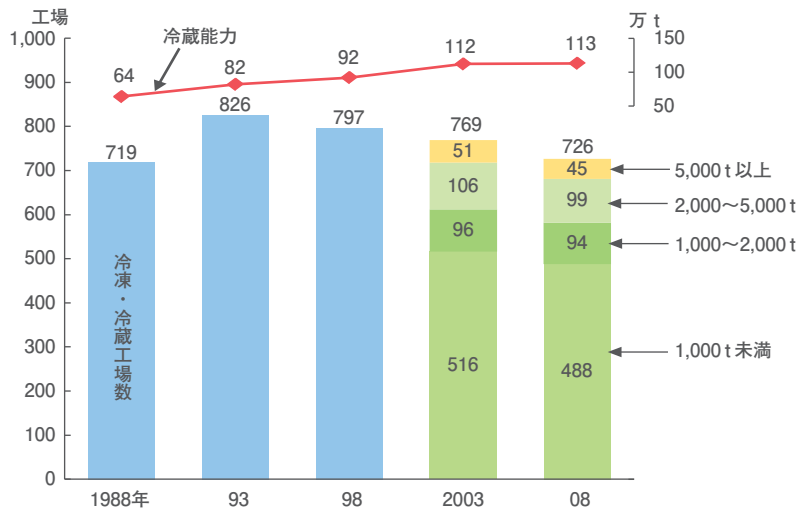
魚市場…過去1年間に漁船により直接水揚げがあった市場及び直接水揚げがなくても陸送により生産地から搬入を受けて、第2段階の取引を行った市場をいう。

水産加工場…販売を目的として過去1年間に水産動植物を原料として加工製造を行った事業所をいう。

(2) 冷凍・冷蔵工場の冷蔵能力規模別工場数及び冷蔵能力の推移(北海道)

冷蔵能力は横ばい

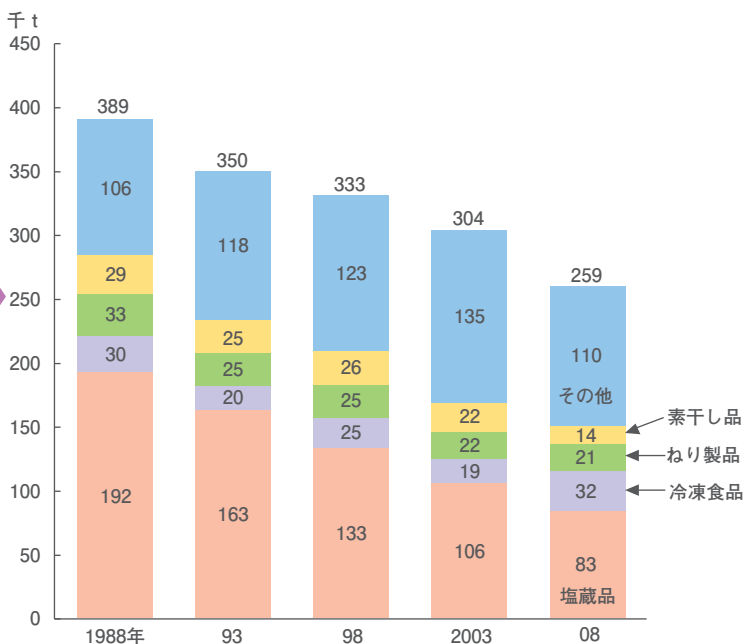
北海道の冷凍・冷蔵工場数は726工場で、2003年に比べ6%減少していますが、冷蔵能力はやや増加し113万tとなっています。



- 注1： 1988年、1993年及び1998年は、沿海市区町村に所在する冷凍・冷蔵工場を調査対象としているため、非沿海市区町村に所在する冷凍・冷蔵工場を含んでいない。
 注2： 1988年及び1993年は主機5馬力以上、1998年以降は主機10馬力以上の製氷・冷蔵・冷凍施設を有している工場を調査対象としている。
 注3： 2003年及び2008年は、冷蔵能力を有する工場のみの実数。

場(北海道)

食用加工品の加工種類別生産量の推移



冷凍食品が増加

食用加工品を加工種類別にみると、塩蔵品が減少している中で、冷凍食品が前回に比べ増加しています。



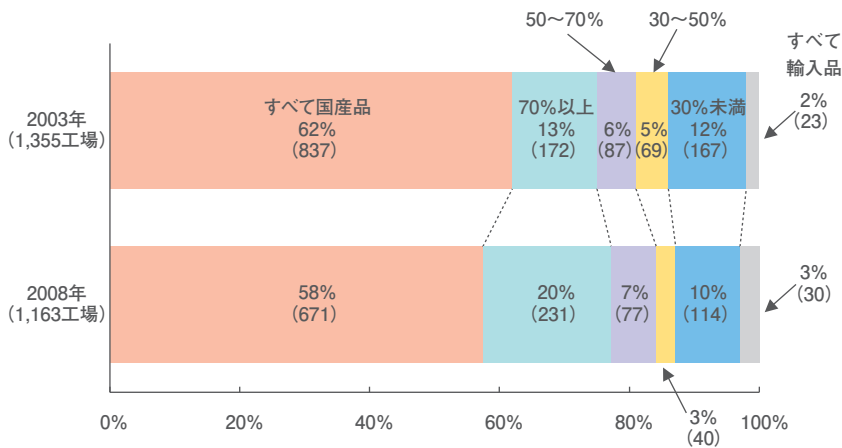
用語の解説

冷凍・冷蔵工場…陸上において主機10馬力(7.5kw)以上の製氷・冷蔵・冷凍施設を有し、過去1年間に水産物(のり冷凍網を除く。)を冷凍し、又は低温で貯蔵した事業所をいう。

I 海面漁業の生産と水産物流通

(3) 水産加工場(北海道)つづき

原材料に占める国産品の割合(重量ベース)別工場数割合

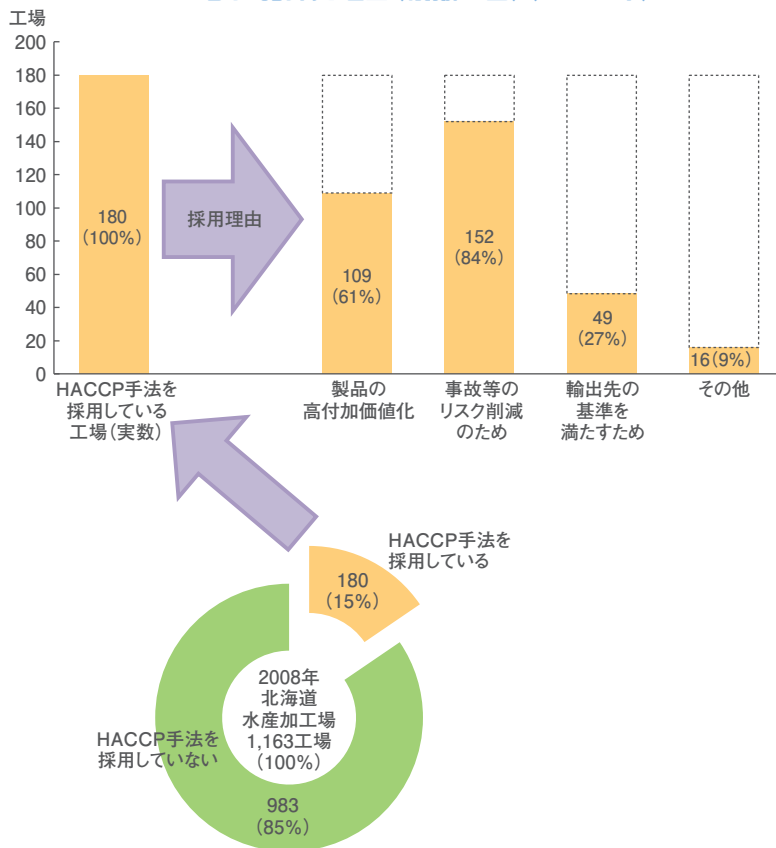


原材料が「すべて国産品」の工場は58%

原材料に占める国産品の割合(重量ベース)の仕入れ状況は、「すべて国産品」である工場が58%であり、2003年に比べ4ポイント減少しています。

一方、「国産品が70%以上」が20%となり7ポイント増加しています。

HACCP手法の採用理由(複数回答)(2008年)



15%の加工場が HACCPを採用

HACCP手法を採用している水産加工場は180工場(全加工場の15%)あります。

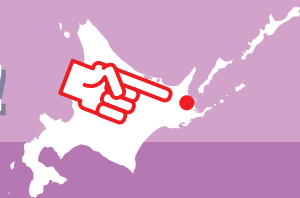
採用した理由としては「事故等のリスク削減のため」が最も多く、HACCP手法を採用する全加工場の84%を占めています。



用語の解説

HACCP(ハッシュ)手法… 食品製造における原材料から加工、出荷に至るまでの各段階で「安全性に害を与える要因を分析」し「危害発生の防止の上で重要な管理を行うべきポイント」を監視・記録することで、食品の安全性を確保する衛生管理手法のことをいう。

道内の取組事例をご紹介します!



別海ジャンボ牛乳・別海ジャンボホタテバーガーの販売

[取組主体:別海町ジャンボグルメ推進協議会(別海町)]

2008年、北海道の食と観光を扱う情報誌の編集長から、生乳生産日本一ならではの「ジョッキ牛乳」と牛乳にあうパンメニュー開発の提案を受け、別海町の農協・漁協青年部、女性部の有志が、地域活性化につなげようと「別海町の新・ご当地グルメを千人でつくろう会」(加藤祐介実行委員長)を発足させました。

「別海町の新・ご当地グルメを千人でつくろう会」は、特産の牛乳とチーズ、ほたてを利用した料理の試食会を行い、ハンバーガーにほたてを挟む調理法を決定し、町内飲食店にメニュー開発の働きかけを行いました。

この活動に共感した6店舗が「別海町ジャンボグルメ推進協議会」(日下秀明会長)を立ち上げ、同協議会が開発したメニューは「別海ジャンボ牛乳+別海ジャンボホタテバーガーセット」と名付けられ、町内の6店舗(2010年10月末現在)で提供されています。

同メニューは、べつかい乳業興社の牛乳を500mlのジョッキで提供し、バーガーは、パンと食材を自ら重ねて作り上げる方法で、地場産品を意識してもらえるようになっています。

パンは地元のパン屋さん「カフェ・オーク」の製造で水を一切使わずジョッキ牛乳と同じ牛乳を使用、ほたては同町野付産の2Lサイズを丸ごと使用した春巻きにし、モツツアレチーズは森永乳業別海工場で製造したのとなっています。

そのほかに、レタス、たまねぎのマリネとともに、各店オリジナルの3種類のソースで味付けしており、北海道産じゃがいもを原料としたポテトフライと各店ごとに違うサイドメニューが付いて提供されています。



「別海ジャンボ牛乳+別海ジャンボホタテバーガーセット」注文したものを自分で重ねてバーガーを作ります。
(写真提供:別海町観光協会)



お皿に完成したバーガーを置きます。
(写真提供:別海町観光協会)

道内の取組事例をご紹介します!



「苫小牧産ほっき貝」を使った給食メニューによる地産地消の推進
 [取組主体: 苫小牧市教育委員会(苫小牧市)]

苫小牧市は「ほっき貝」の水揚量が全国で第1位であり「市の貝」にも制定されています。地産地消の観点からも、郷土食として子供達に親しんでもらうため、学校給食において「ほっき貝」を使ったメニューを1992年1月から提供し始めました。

2009年度には、小学校および中学校の給食メニューとして「ホッキカレー」と「ホッキのスープカレー」という形でそれぞれ1回ずつ提供されました。過去には「ホッキご飯」「ホッキシチュー」などのいろいろな形で「ほっき貝」を使用したメニューが登場しています。



苫小牧産ほっき貝
 (写真提供: 北海道ぎょれん)



苫小牧産ほっき貝を使ったホッキカレー
 (写真提供: 苫小牧市第1学校給食共同調理場)

苫小牧市には2つの学校給食共同調理場があり、小中学校合わせて39校に15,557食(2009年5月1日現在)を提供しています。2009年度の「ホッキカレー」と「ホッキのスープカレー」には「ほっき貝」が約8.6t(殻付き)使用され、子供達にも好評であり、ほとんど残さず食べられています。

今後も継続して年1回は「苫小牧産ほっき貝」を使ったメニューを学校給食として提供していきたいとのことです。



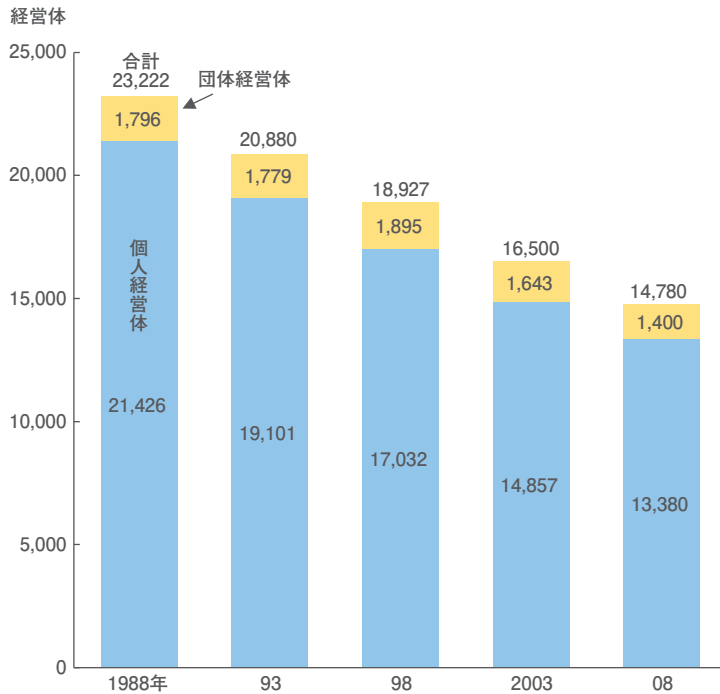
海面漁業の 生産構造

- ① 漁業経営体
- ② 漁業就業者
- ③ 個人経営体
- ④ 漁業管理組織
- ⑤ 漁業経営の収支

II 海面漁業の生産構造

1 漁業経営体

(1) 漁業経営体数の推移(北海道)

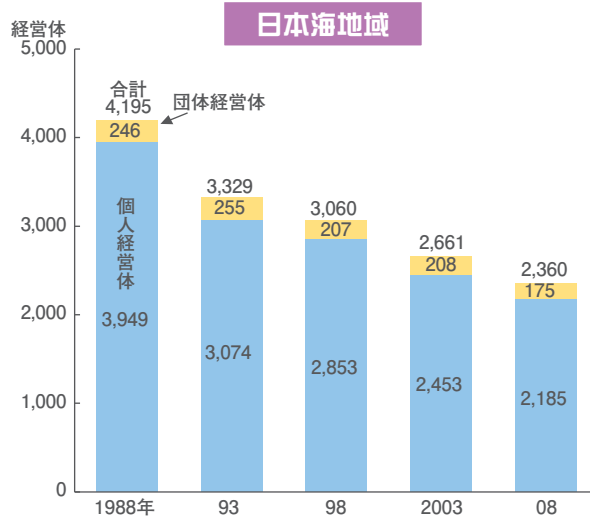


20年間で36%減少

漁業経営体数は、1988年から2008年までの20年間で36%減少しており、特に、漁業経営体の9割を占める個人経営体の減少率が高くなっています。

増減率(%)	1988年→93	93→98	98→2003	03→08
	△ 10.1	△ 9.4	△ 12.8	△ 10.4

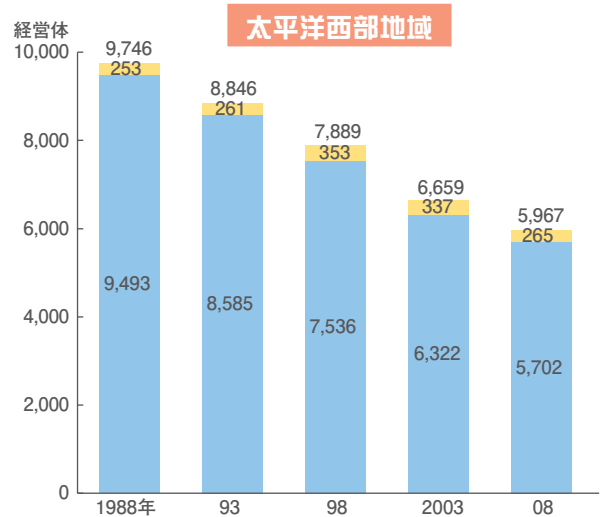
(3) 漁業経営体数



個人経営体の減少が大きい

漁業経営体数は、1988年から2008年までの20年間で44%減少しています。

特に、個人経営体は45% (1,764経営体) の減少となっています。



個人経営体の割合が高く、減少も大きい

漁業経営体数は、1988年から2008年までの20年間で39%減少しています。

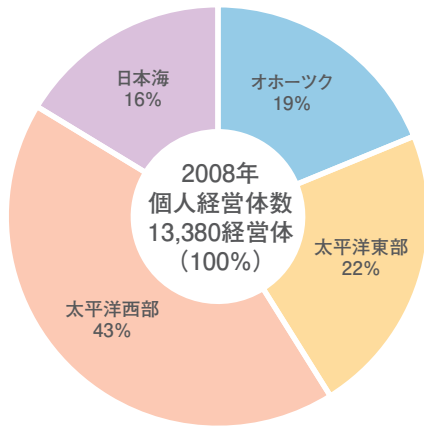
特に、太宗を占める個人経営体が40% (3,791経営体) 減少しています。

用語の解説

漁業経営体…過去1年間に利潤又は生活の資を得るために、生産物を販売することを目的として、海面において水産動植物の採捕又は養殖の事業を行った世帯又は事業所をいう。ただし、過去1年間における漁業の海上作業従事日数が30日未満の個人経営体は除く。

(2) 経営組織別経営体数割合(北海道)

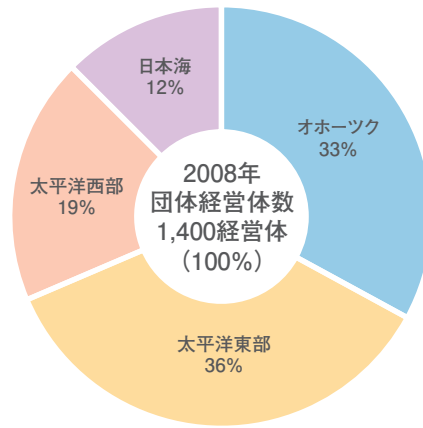
個人経営体



太平洋西部地域で43%

個人経営体数を地域別にみると、太平洋西部地域、太平洋東部地域の割合が高く、この両地域で北海道の65%を占めています。

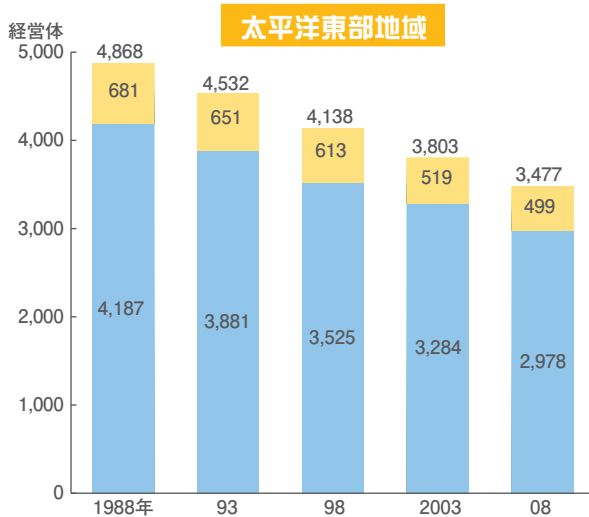
団体経営体



太平洋東部・オホーツク地域で69%

団体経営体数を地域別にみると、太平洋東部地域、オホーツク地域が、共同経営が多いことから、占める割合は高くなっています。

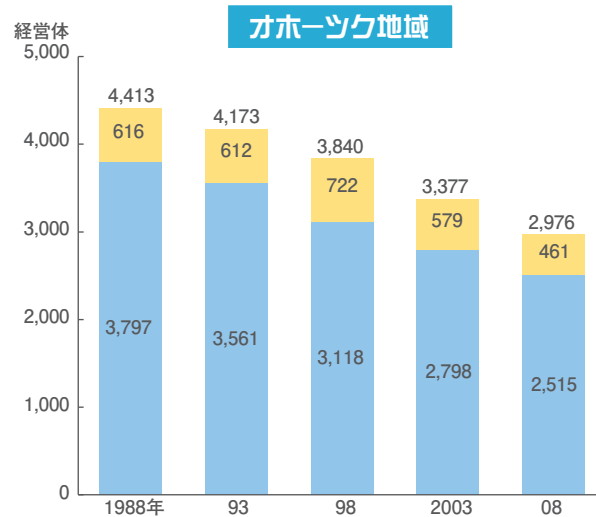
の推移(地域別)



減少率は、他地域に比べ低い

漁業経営体数は、1988年から2008年までの20年間で29%減少しています。

個人経営体は29%(1,209経営体)の減少、団体経営体は27%(182経営体)の減少となっています。



個人経営体の減少が大きい

漁業経営体数は、1988年から2008年までの20年間で33%減少しています。

個人経営体は34%(1,282経営体)の減少、団体経営体は25%(155経営体)の減少となっています。

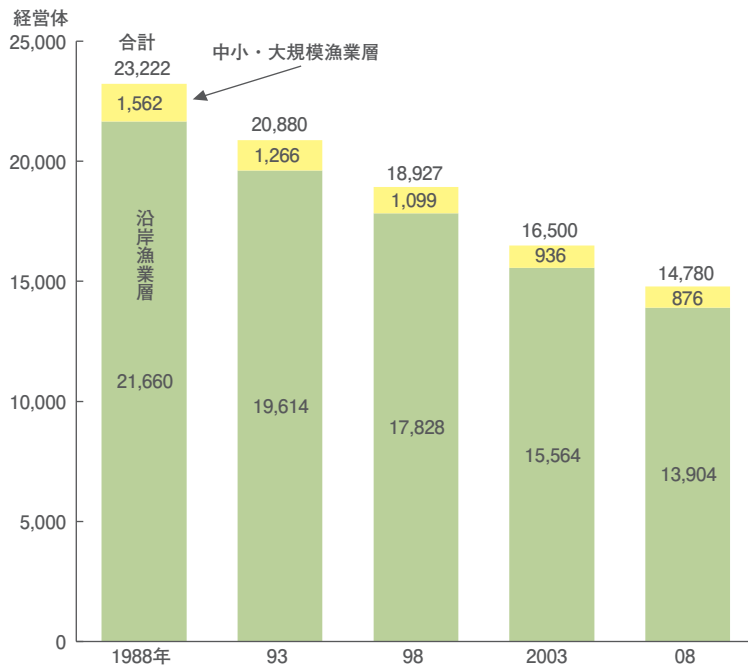
用語の解説

個人経営体…個人で漁業を自営する経営体をいう。

団体経営体…個人経営体以外の漁業経営体をいい、会社、漁業協同組合、漁業生産組合、共同経営、その他に区分している。

II 海面漁業の生産構造

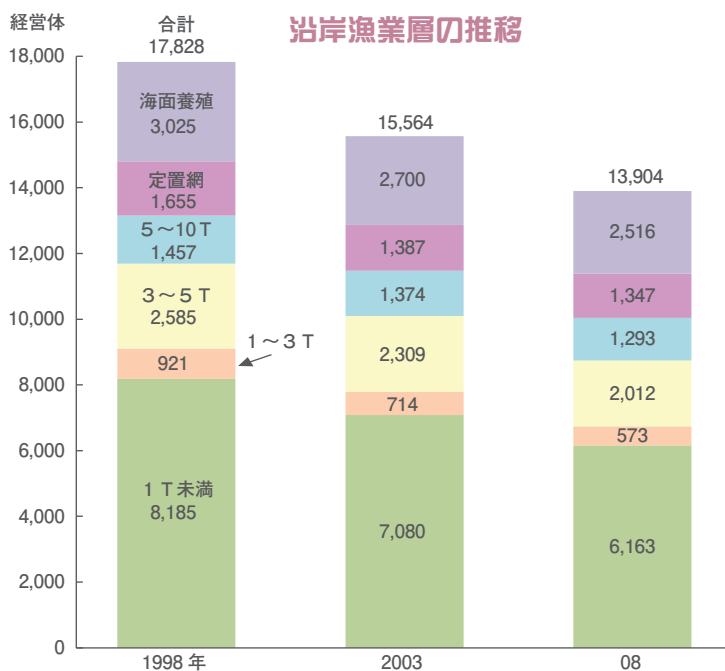
(4) 漁業層別経営体数の推移(北海道)



中小・大規模漁業層が大幅に減少

北海道漁業の太宗を占める沿岸漁業層は、1988年から2008年までの20年間で、36%(7,756経営体)減少しています。

中小漁業層と大規模漁業層の減少率も高く、両階層あわせて44%(686経営体)減少しています。



各階層とも減少

北海道の沿岸漁業層は、各階層とも減少しており、特に、沿岸漁業層の5割近くを占める1T未満の階層においては、この5年間で917経営体が減少しました。

用語の解説

沿岸漁業層……漁船非使用、無動力船、動力船10T未満、定置網、地びき網及び海面養殖の各階層を総称したものの。
 中小漁業層……動力船10T以上1,000T未満の各階層を総称したものの。
 大規模漁業層……動力船1,000T以上の各階層を総称したものの。

受け継がれる漁業の言葉

北海道弁に限らず方言っていいですね。あったかくて、味があって。
そんな北海道の方言をひとつ選んでみました。



あごわかれ【網子別】

広辞苑では「漁期明けによる、網漁師仲間の解散」とあります。網子は同じ漁場で働く漁夫仲間をいい、漁期が終わって、漁夫達が漁場を引き上げる際、その年の漁と漁夫への感謝の意をもってあご(網子)別れの酒宴が催されました。

また、その日には「九一金(くいちきん)」と呼ばれる手当金が支払われたそうです。この言葉も広辞苑に掲載されており、「古くは、松前藩運上制度下の漁業主と漁夫との漁獲配分を九一(くいち)といったが、これが北海道鯵漁業の生鯵配分制に引きつがれ(漁業主九、漁夫一)、さらに後には鯵漁場・北洋漁業などで一定の労賃以外の賞与金を九一金と称した。」とあります。

九一金をもって家族の待つ郷里に帰る漁夫の笑顔が目浮かびます。

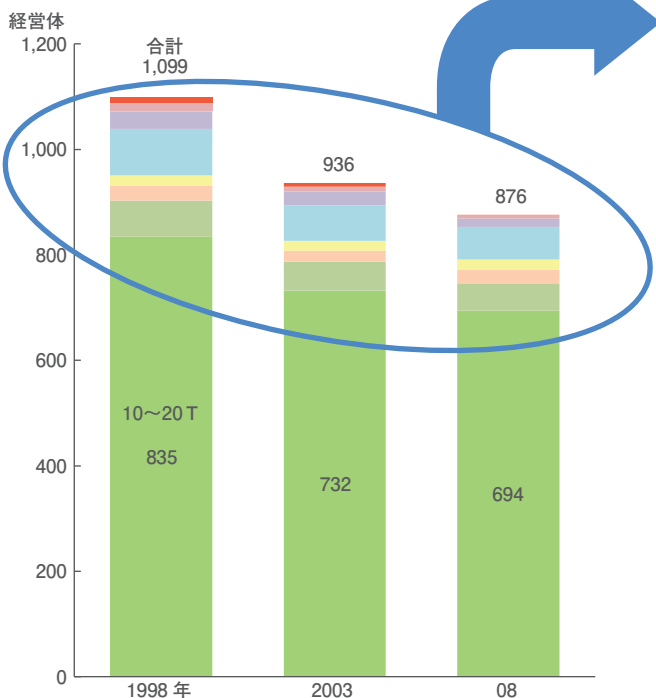


「あごわかれ」は現在でも北海道において送別会の意で使う職場もあると思います。

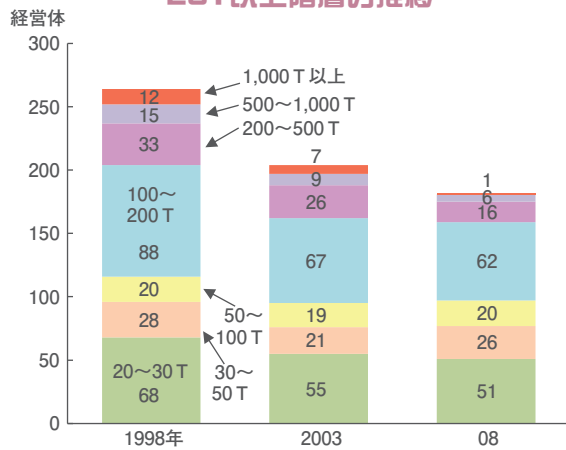
味わいがあって、これからも受け継いでいきたい方言です。

参考資料：広辞苑

中小漁業層、大規模漁業層の推移



20T以上階層の推移



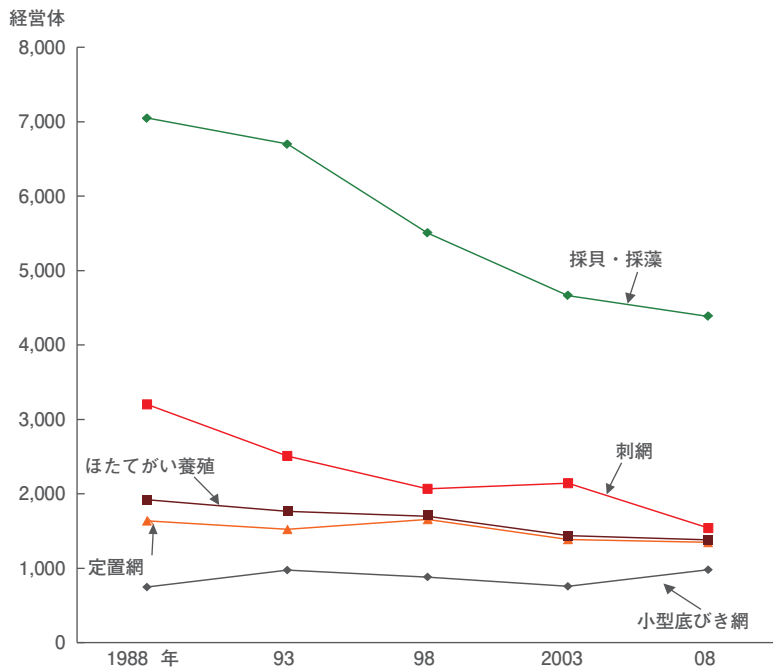
この5年間では減少率が低下

中小・大規模漁業層全体では、この10年間で20%の減少となっていますが、この5年間をみると6%の減少となっています。

20T以上の階層については、100T以上の大規模階層の減少が大きくなっています。

II 海面漁業の生産構造

(5) 主とする漁業種類別経営体数の推移(北海道)



「採貝・採藻」漁業が大幅に減少

「採貝・採藻」を主とする経営体が、この20年間で大幅に減少しており、次いで「刺網」も半減しています。

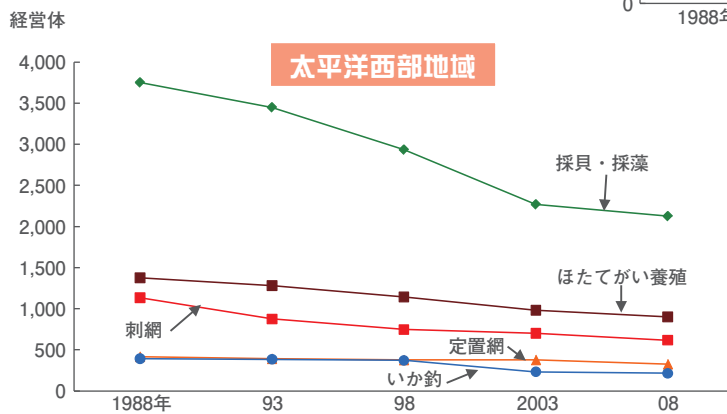
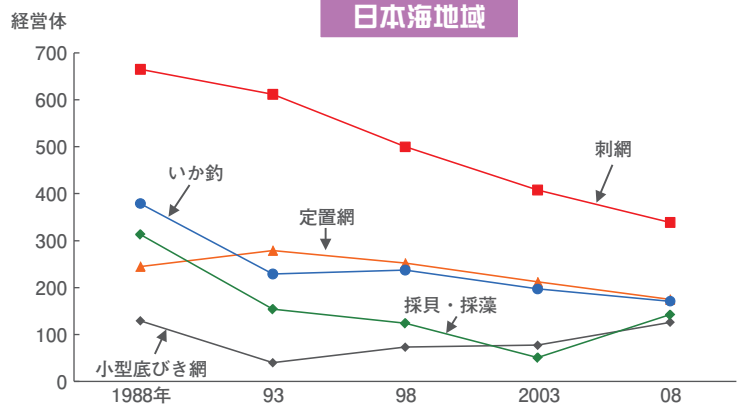
「ほたてがい養殖」、「定置網」についても減少傾向にあります。ほたてがい、ほっきがい等の漁獲を主とする「小型底びき網」は、800~1,000経営体の間で推移しています。

(7) 主とする漁業種類別

「刺網」減少、「小型底びき網」増加

日本海地域においては、この20年間で「刺網」を主とする経営体が半減しています。

「小型底びき網」については、1993年以降増加傾向にあります。



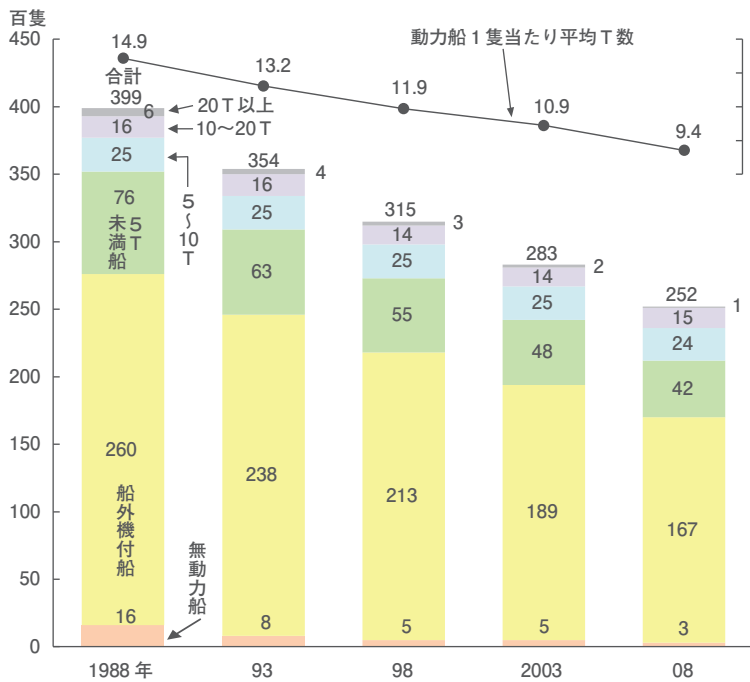
「採貝・採藻」減少

太平洋西部地域においては、この20年間で「採貝・採藻」を主とする経営体が大幅に減少しています。

用語の解説

主とする漁業種類…漁業経営体が過去1年間に営んだ漁業種類のうち主たる漁業種類をいい、漁業種類を2種類以上営んだ場合、販売金額1位の漁業種類をいう。

(6) 漁船隻数の推移(北海道)



20年間で37%減少

漁船隻数は、経営体数の減少等から、20年間で37%減少しています。動力船の1隻当たりの平均T数をみると、2008年には10Tを下回り、9.4Tとなっています。

増減率(%)	1988年→93	93→98	98→2003	03→08
	△ 11.3	△ 11.0	△ 10.2	△ 11.0

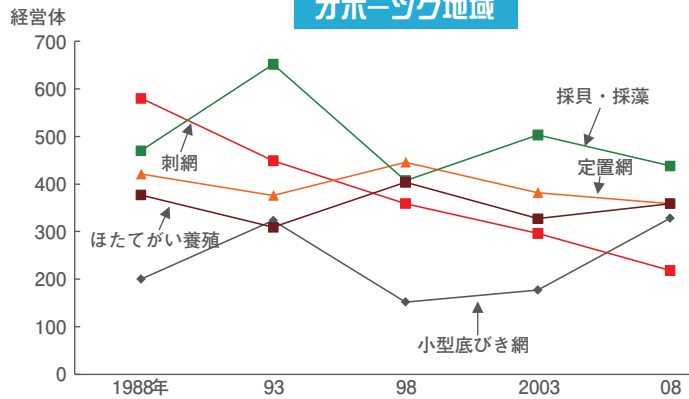
経営体数の推移(地域別)

「刺網」減少、「小型底びき網」増加

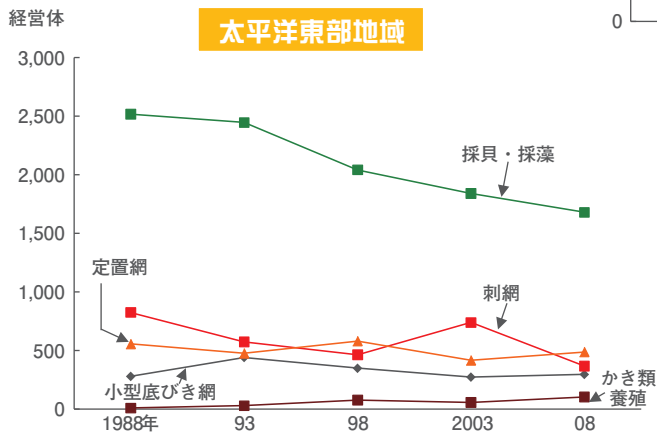
オホーツク地域においては、この20年間で「刺網」を主とする経営体が約6割の減少となっています。

「小型底びき網」を主とする経営体は、1998年以降増加傾向にあります。

オホーツク地域



太平洋東部地域

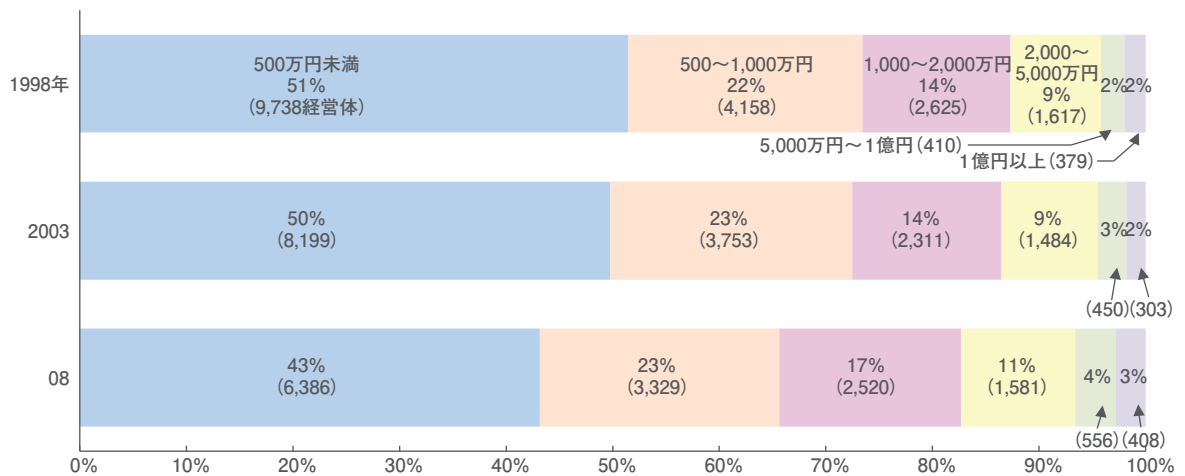


「採貝・採藻」減少

太平洋東部地域においては、この20年間で「採貝・採藻」を主とする経営体が大幅に減少しています。

II 海面漁業の生産構造

(8) 販売金額階層別経営体数割合の推移(北海道)

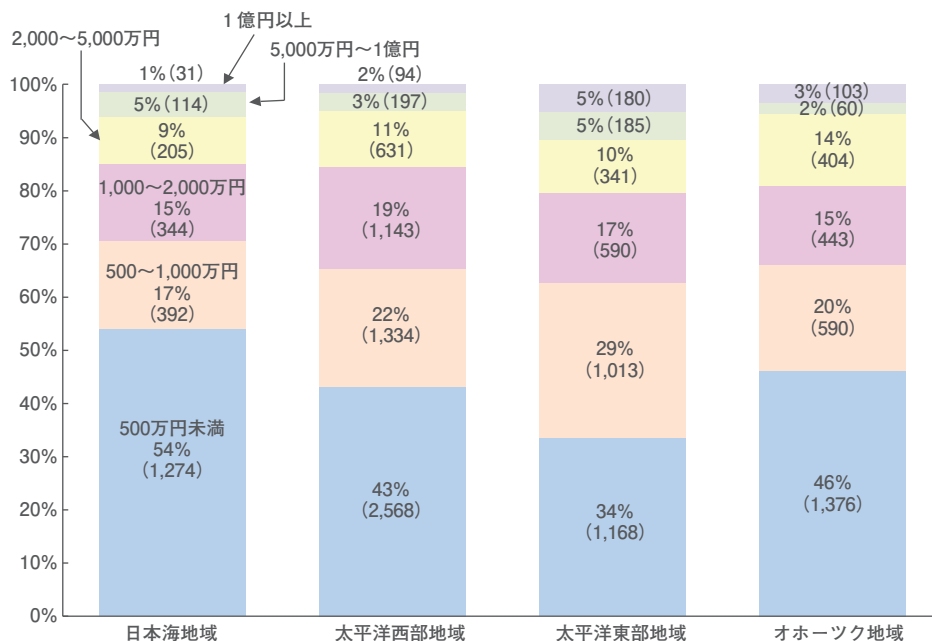


1,000万円以上階層の割合が増加

販売金額が500万円未満階層の全体に占める割合は高いですが、その割合は減少しています。

一方で、1,000万円以上の階層は増加傾向にあります。

(9) 販売金額階層別経営体数割合(地域別)



500万円未満階層の割合には地域差

販売金額が500万円未満階層の割合には地域差があり、日本海地域と太平洋東部地域では20ポイントの差があります。同様に、500~1,000万円階層においても12ポイントの差があります。

北海道の漁業と農業の比較(2008年)

漁業

農業

生産額は?

(海面漁業・養殖業生産額)
2,958億円
全国の約1/5(19.2%)

資料:農林水産省「平成20年漁業生産額」

農業産出額の約3割
でも、全国に占める
割合は高い!

(農業産出額)
1兆251億円
全国の約1/8(11.8%)

資料:農林水産省「平成20年農業産出額」

経営体数は?

(漁業経営体数)
1万4,780経営体
全国の約1/8(12.8%)

農業経営体数の約3割
でも、全国に占める
割合は高い!

(農業経営体数)
4万8,000経営体
全国の約1/37(2.7%)

資料:農林水産省「平成20年農業構造動態調査」

1経営体当たりの生産額(産出額)は?

(漁業)
2,001万円

※海面漁業・養殖業生産額÷漁業経営体数で算出

農業と同じくらい!

(農業)
2,136万円

※農業産出額÷農業経営体数で算出

北海道からの輸出額は?

(水産物)
(魚介類(生鮮))
185億円

資料:北海道経済部調べ

農業の15倍!

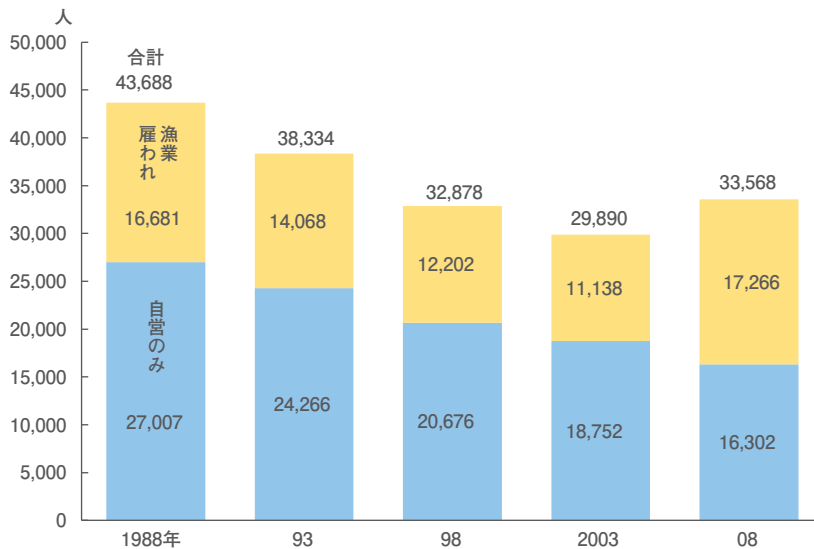
(農畜産物)
12億円

資料:北海道経済部調べ

II 海面漁業の生産構造

2 漁業就業者

(1) 漁業就業者数の推移(北海道)



漁業就業者数は3万3,568人

北海道の2008年漁業就業者数は3万3,568人で、2003年に比べ3,678人増加しています。

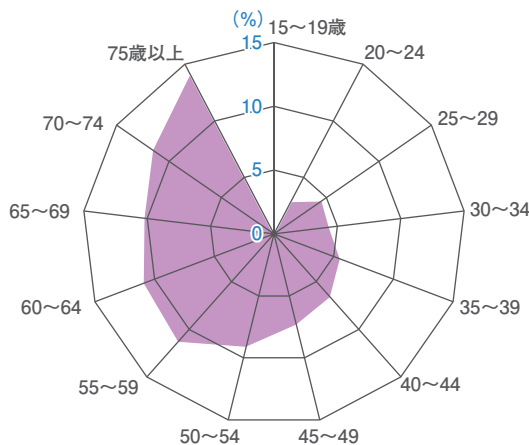
自営漁業のみの就業者は減少しており、2008年は1万6,302人で、2003年に比べ2,450人減少しています。

注意事項

- ・ 漁業就業者について、「自営のみ」は時系列で比較できるが、「漁業雇われ」は、調査体系の見直しにより、その調査対象範囲が2003年以前調査と2008年調査に相違があることから、単純に比較はできない。
- ・ 「漁業雇われ」は、非沿海市町村に居住する漁業雇われ者についても、2008年調査から調査対象となっている。

(3) 年齢階層別漁業就

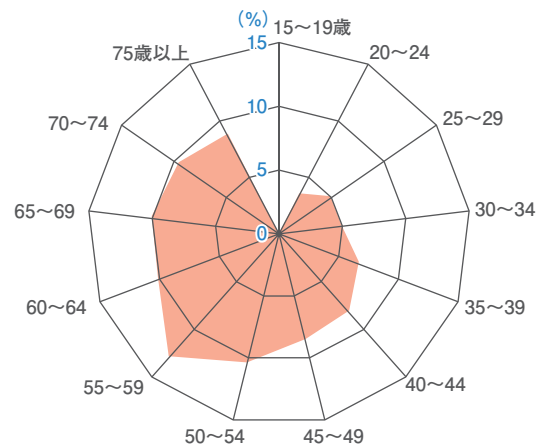
日本海地域



高齢階層の割合が高い

日本海地域においては、他の地域に比べ高齢階層の割合が高くなっており、「75歳以上」の階層が14%を超えています。

太平洋西部地域



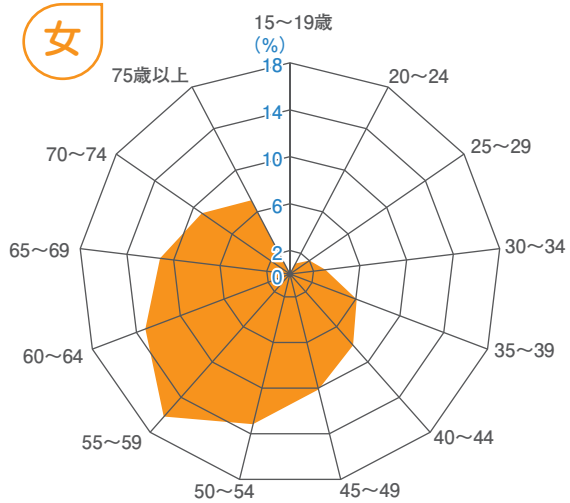
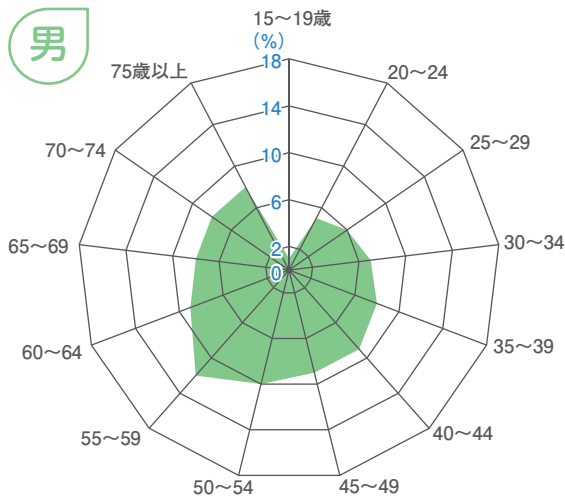
50~60歳台が中心

太平洋西部地域においては、「55~59歳」の階層が13%と高く、50~60歳台の就業者割合が高くなっています。

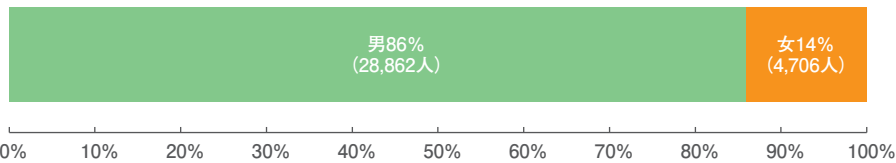
用語の解説

漁業就業者…満15歳以上で過去1年間に漁業の海上作業に年間30日以上従事した者をいう。

(2) 男女別年齢階層別漁業就業者数割合(北海道)

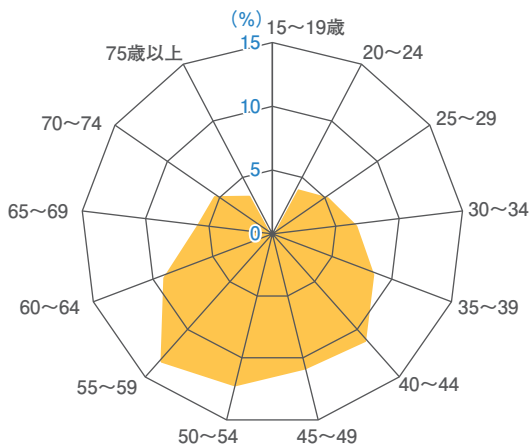


漁業就業者数男女割合 (2008年)



業者数割合(地域別)

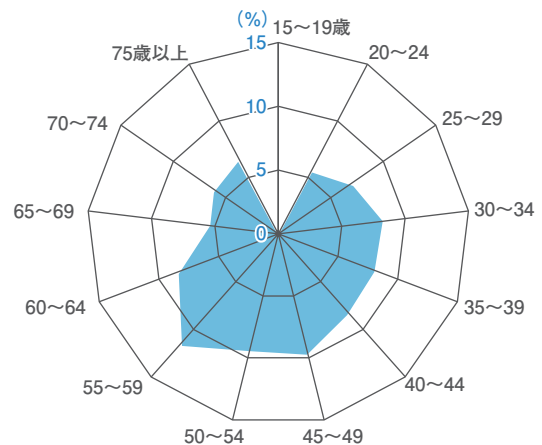
太平洋東部地域



40~50歳台が中心

太平洋東部地域においては、「55~59歳」の階層が13%を超えており、他の地域と比較すると、40~50歳台の割合が高くなっています。

オホーツク地域



30歳台の割合が高い

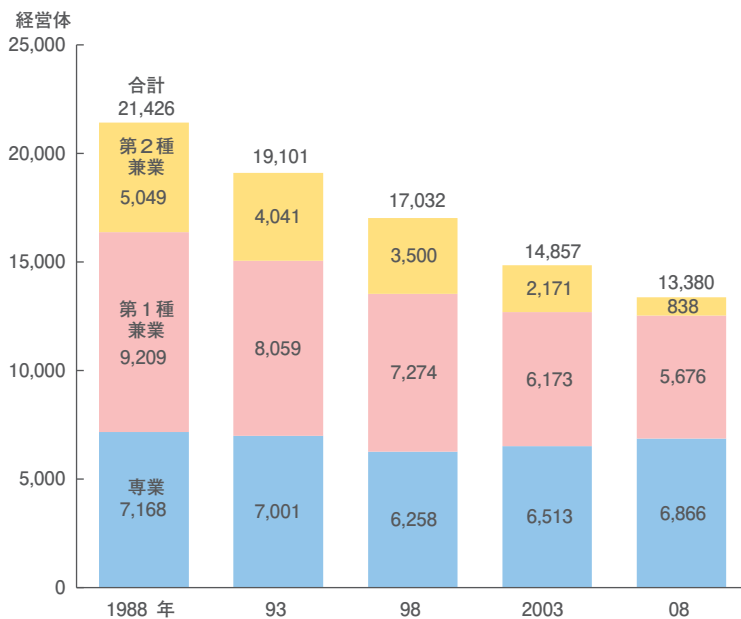
オホーツク地域においては、「55~59歳」の階層が12%となっています。

なお、他の地域に比べ、30歳台の割合が高くなっています。

II 海面漁業の生産構造

3 個人経営体

(1) 専兼業別経営体数の推移(北海道)

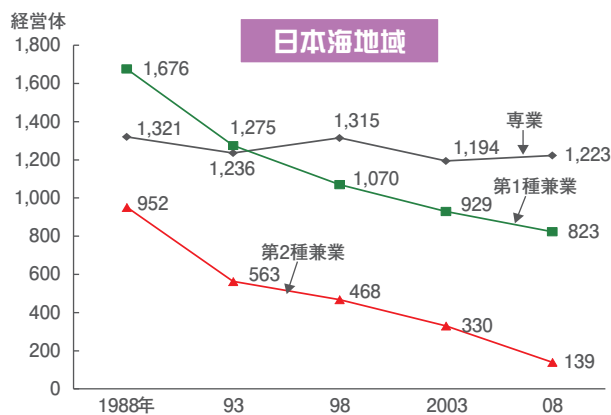


兼業経営体が減少

個人経営体数を専兼業別にみると、この20年間で、第1種兼業が38%、第2種兼業が83%減少しています。

専業経営体は4%の減少にとどまっており、変動率は小さくなっています。

(3) 専兼業別経営体



専業経営体数は横ばい

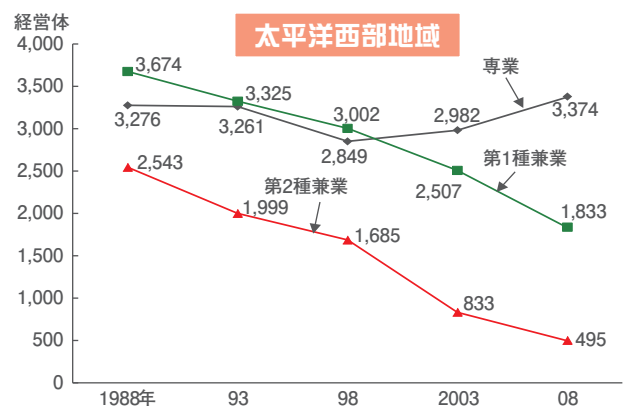
日本海地域の専業経営体は、この20年間で、わずかな減少にとどまっています。

一方、第1種兼業は51%、第2種兼業は85%と、大きく減少しています。

専業経営体は増加傾向

太平洋西部地域の専業経営体は、1998年までは減少傾向にありましたが、その後増加傾向にあり、この10年間で18%の増加となっています。

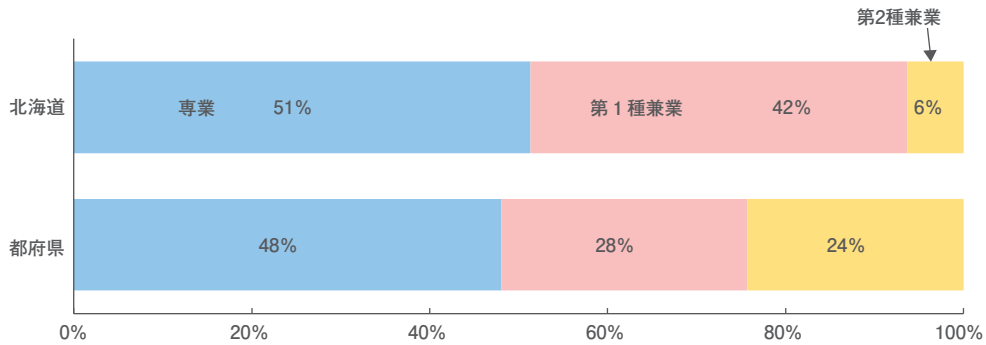
一方、20年間で第1種兼業は50%、第2種兼業は81%と、大きく減少しています。



用語の解説

- 専業 … 個人経営体(世帯)として、過去1年間の収入が自営漁業からのみであった場合をいう。
- 第1種兼業 … 個人経営体(世帯)として、過去1年間の収入が自営漁業以外の仕事からもあり、かつ、自営漁業からの収入がそれ以外の仕事からの収入の合計よりも大きかった場合をいう。
- 第2種兼業 … 個人経営体(世帯)として、過去1年間の収入が自営漁業以外の仕事からもあり、かつ、自営漁業以外の仕事からの収入の合計が自営漁業からの収入よりも大きかった場合をいう。

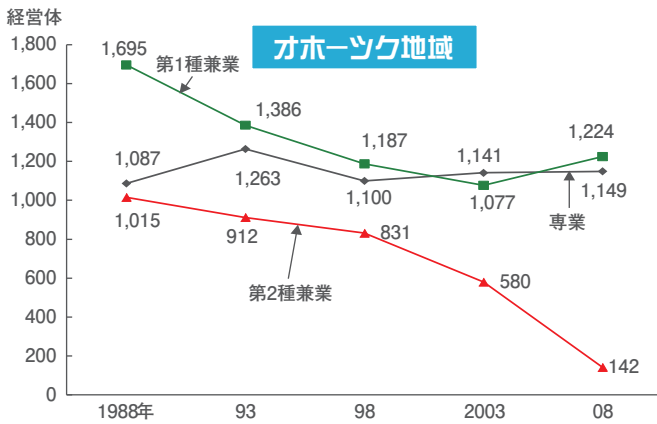
(2) 専兼業別経営体数割合(北海道)



漁業を主とする経営体割合が高い

専業と第1種兼業を合わせた割合が全体の93%となっており、都府県に比べて漁業を主とする経営体の割合が高くなっています。

数の推移(地域別)



第2種兼業が大幅に減少

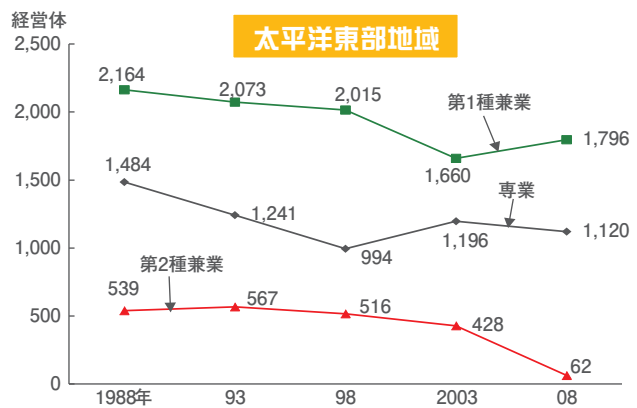
オホーツク地域の専業経営体は、この20年間で6%増加しています。

一方、第1種兼業は28%、第2種兼業は86%減少しています。

第1種兼業の割合が高い

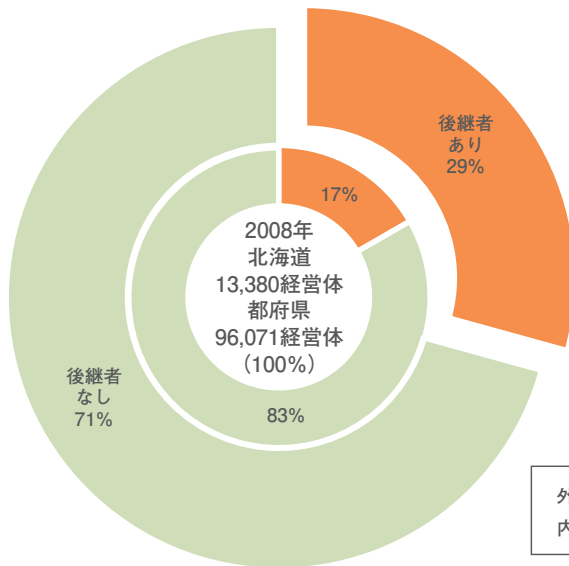
太平洋東部地域の専業経営体は、この20年間で25%の減少となっています。

また、第1種兼業は17%、第2種兼業は88%減少しています。



II 海面漁業の生産構造

(4) 後継者の有無別経営体数割合



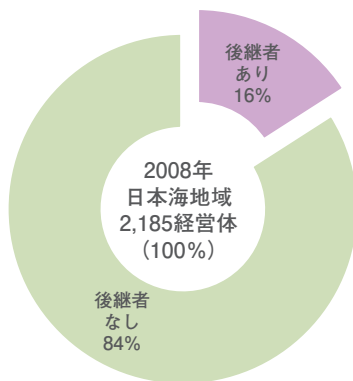
後継者がいる割合は29%

個人経営体のうち、後継者のいる経営体は、都府県の17%に対して、北海道は29%と高くなっています。

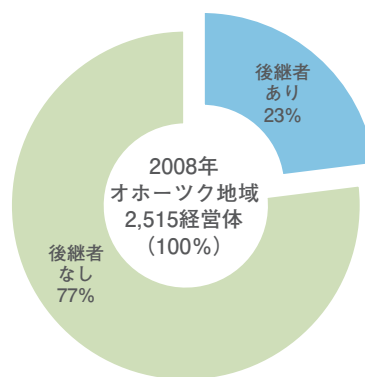
地域別にみると、太平洋東部地域が43%と高く、次いで太平洋西部地域が30%となっています。

地域別の後継者の有無別経営体数割合

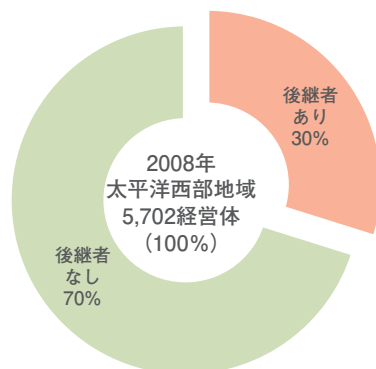
日本海地域



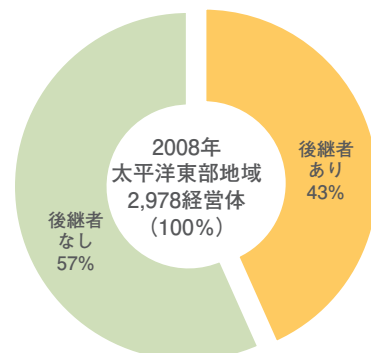
オホーツク地域



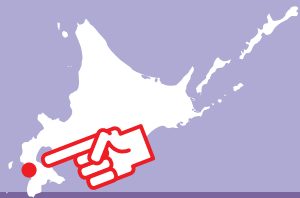
太平洋西部地域



太平洋東部地域



受け継がれる伝統 ～漁業にまつわるお祭り～



えさし うばがみだいじんぐう とぎよさい
江差姥神大神宮渡御祭(江差町)

当時のニシン景気を現代に伝える夏の大祭

その起源はおよそ360有余年前にもさかのぼる、蝦夷地最古の祭りといわれる姥神大神宮渡御祭。武者人形、能楽人形などを配した豪華な13台のヤマ(御輿に供奉(ぐぶ)する曳き山)が、吹き流しや錦の御旗をひるがえし、祇園囃子の調べにのって町内を練り歩きます。

姥神大神宮には昔から伝わる一つの伝説があります。

昔、蝦夷地は冷涼で作物もあまりとれず、餓死する者も出る状況でした。どこからともなく江差に住み着いた一人の姥(うば)は、天変地異を事前に知らせることで人々から神様のように敬われておりました。ある日、姥が白髪の翁(おきな)から小瓶を与えられ、その小瓶の水を海中に注ぐと、海水が白色に変わりニシンが群来(くき)して人々を飢えと寒さから救うことができました。人々は姥にちなみ「姥が神」として祠(ほくら)を建てて祀りました。



毎年8月9日～11日に開催される
江差姥神大神宮渡御祭の様子
(写真提供:江差町役場)



江差姥神大神宮渡御祭の様子
(写真提供:江差町役場)

蝦夷地きってのニシン景気にわきかえる夏の江差で、その豊漁に感謝を込めてにぎにぎしく行われていたお祭りは、当時の様子を現代に伝える夏の大祭として、現在も江差の人々に受け継がれています。

II 海面漁業の生産構造

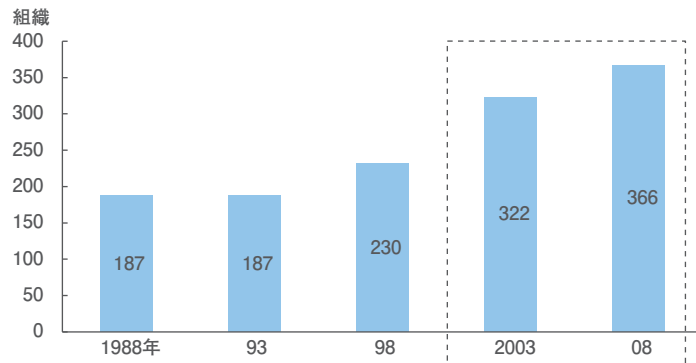
4 漁業管理組織

(1) 漁業管理組織数の推移(北海道)

広がる自主的な漁業管理

2008年漁業管理組織数は366組織で、2003年に比べ14%増加しています。

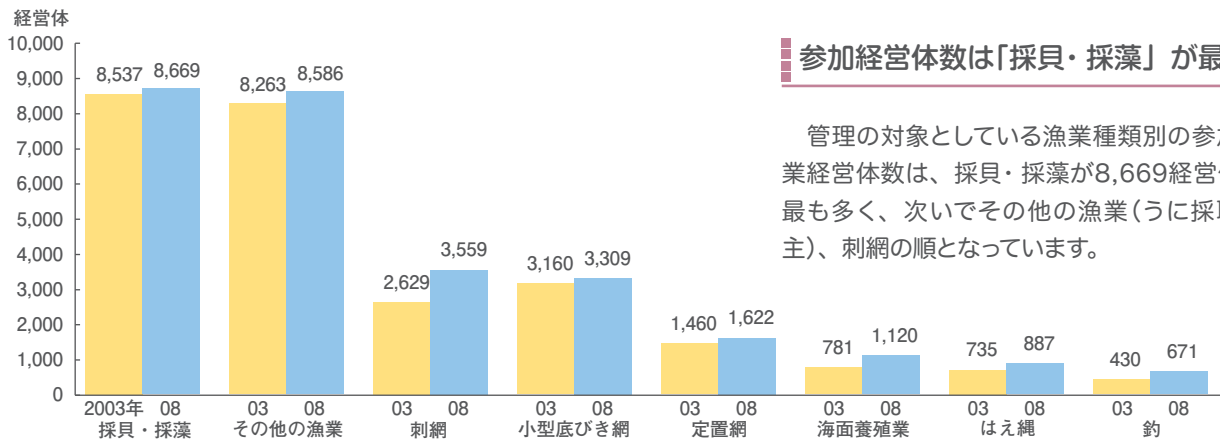
水産資源の回復・管理を推進するため、漁業者による自主的な管理の取組は着実に広がっています。



漁業管理の内容

注：2003年以降は「文書による取決めのある組織」に限定して調査を行っており、同じ条件で比較するため、1988年～1998年は口頭による取決めを除いた「文書による取決めのある組織」の実数。
また、2008年は漁業協同組合または漁業協同組合連合会が関与していない「運営主体がその他の組織」については調査を行っていない。

(2) 主な管理対象漁業種類別の参加漁業経営体数(北海道)

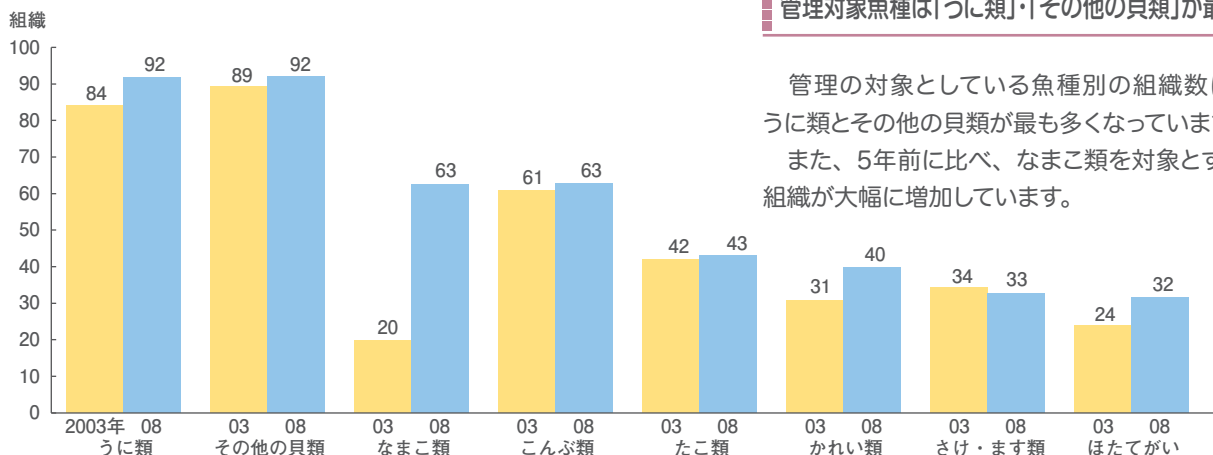


参加経営体数は「採貝・採藻」が最多

管理の対象としている漁業種類別の参加漁業経営体数は、採貝・採藻が8,669経営体で最も多く、次いでその他の漁業(うに採取が主)、刺網の順となっています。

注：漁業経営体によっては、複数の漁業種類の管理に参加している場合もある。

(3) 主な管理対象魚種別の漁業管理組織数(北海道)



管理対象魚種は「うに類」・「その他の貝類」が最多

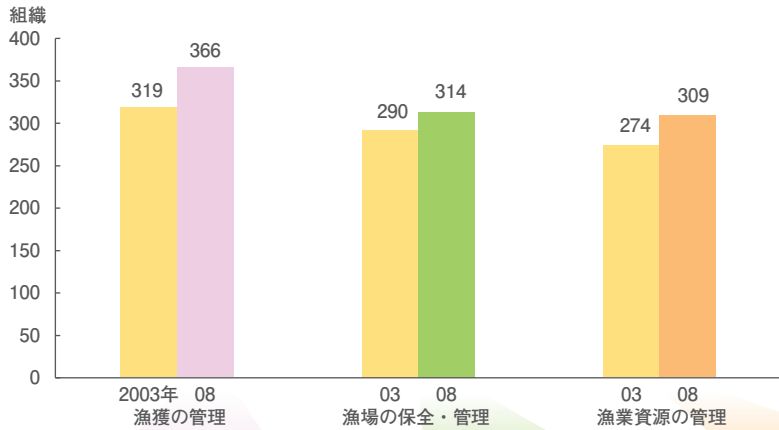
管理の対象としている魚種別の組織数は、うに類とその他の貝類が最も多くなっています。
また、5年前に比べ、なまこ類を対象とする組織が大幅に増加しています。

注1：「その他の貝類」は、あわび類、ほたてがい、あさり類を除く貝類をいう。
2：漁業管理組織によっては、複数の魚種を管理している場合もある。

用語の解説

漁業管理組織…以下の①～④の次項をすべて満たしている組織をいう。①漁場または漁業種類を同じくする複数の漁業経営体が集まっている組織。②自主的な漁業資源の管理、漁場の管理または漁獲の管理を行う組織。③漁業管理について、文書による取決めのある組織。④漁業協同組合または漁業協同組合連合会が関与している組織。

(4) 漁業管理内容別の漁業管理組織数(北海道)

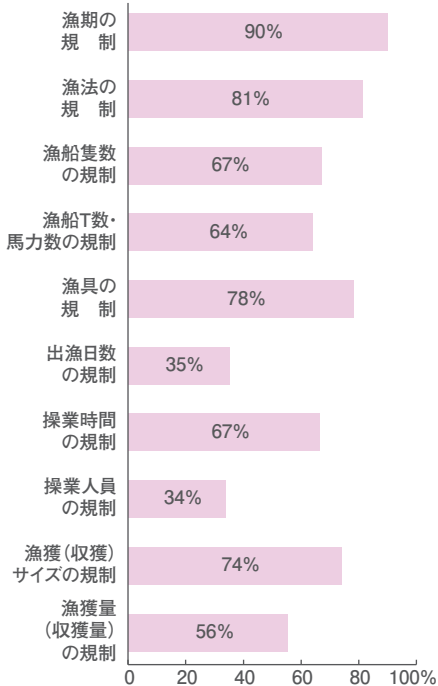


すべての組織が「漁獲管理」の取組

漁業管理の内容をみると、漁獲の管理は、すべての漁業管理組織(366組織)において行われています。

また、5年前に比べ、すべての管理内容が増加しています。

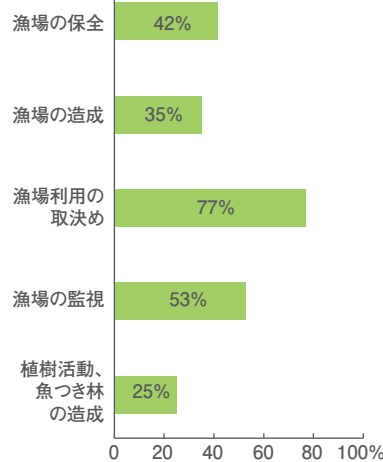
漁獲管理の具体的な内容 (複数回答)



8割以上の組織が「漁期・漁法」を規制

漁獲の管理を行った366組織の管理内容をみると、漁期の規制が90%と最も高く、次いで、漁法の規制、漁具の規制、漁獲(収穫)サイズの規制の順となっています。

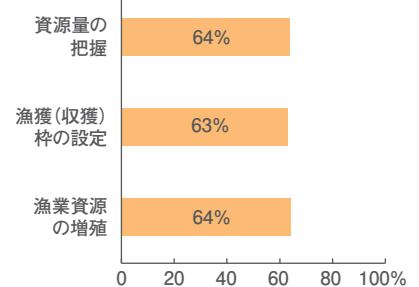
漁場の保全・管理の具体的な内容 (複数回答)



「漁場利用の取決め」を行った組織が多い

漁場の管理を行った314組織の管理内容をみると、漁場利用の取決めが77%と最も高く、次いで、漁場の監視、漁場の保全の順となっています。

漁業資源の管理の具体的な内容 (複数回答)



漁業資源の管理が6割以上の組織で行われている

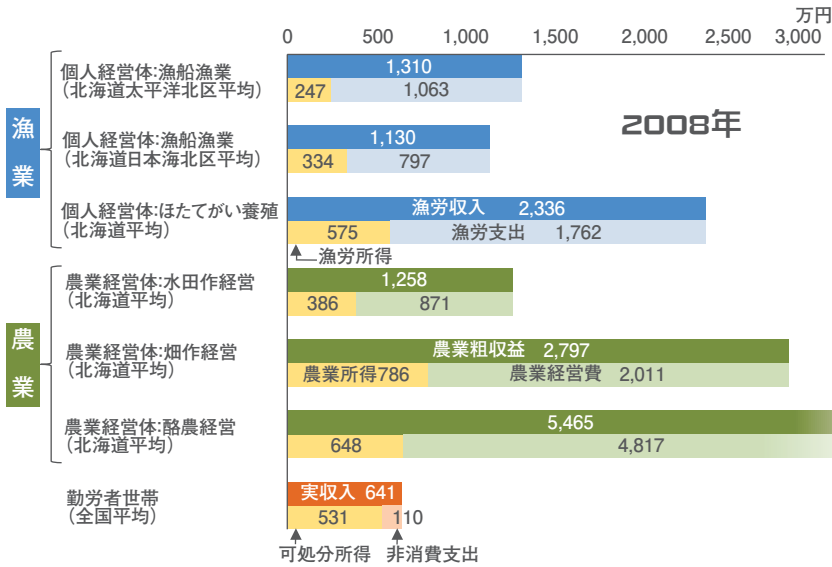
漁業資源の管理を行った309組織の管理内容をみると、資源量の把握、漁獲(収穫)枠の設定、漁業資源の増殖の各取組が6割以上の組織で行われています。



II 海面漁業の生産構造

5 漁業経営の収支

(1) 漁業収支(北海道)



漁労所得率は、
太平洋は19%、日本海は30%

主として漁船漁業を営む個人経営体の漁労所得は、北海道太平洋北区では247万円、北海道日本海北区では334万円となり、漁労所得率(漁労所得÷漁労収入×100)は、それぞれ19%、30%となっています。

資料：①農林水産省「漁業経営調査」

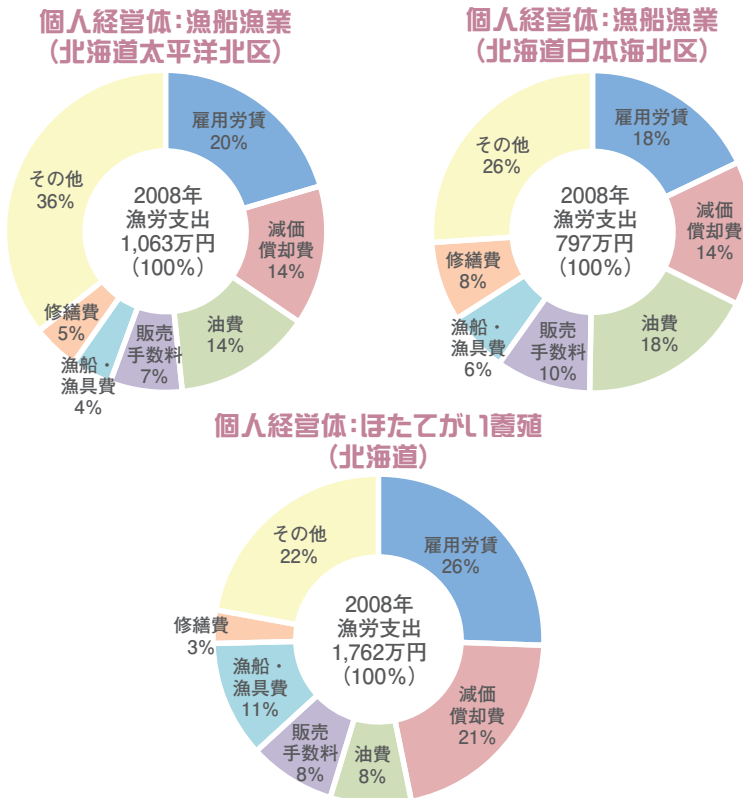
注：個人経営体(漁船漁業)については大海区別に取りまとめを行っており、北海道は北海道太平洋北区(福島町～羅臼町)と北海道日本海北区(松前町～斜里町)の2海区に区分している。

②農林水産省「農業経営統計調査」

③総務省「家計調査」(二人以上の世帯のうち勤労者世帯)に基づき北海道農政事務所で作成

注：「実収入」とは、世帯員全員の現金収入(税込み)を合計したもので、主として勤労や事業の対価として新たに家計に入る収入であり、損害保険金、退職一時金などの不規則で経常的でない高額の受取りは除いている。「可処分所得」とは、「実収入」から税金、社会保険料などの「非消費支出」を差し引いた額で、いわゆる手取り収入のことである。

(2) 漁労支出の構成割合(北海道)



雇用労賃、油費、
減価償却費の割合が高い

主として漁船漁業を営む個人経営体の漁労支出の構成割合をみると、両海区共に、雇用労賃、減価償却費及び油費で漁労支出の約5割を占めています。

また、ほたてがいを養殖を主として営む個人経営体においては、漁船漁業と漁労支出の構成割合を比べると、雇用労賃及び減価償却費が高く、油費が低くなっています。

生産者と消費者をつなぐ資源管理の因印

水産物のエコラベル

生産現場において、どのような資源管理が行われているか、消費者が身近に接する機会は多くありません。

そのような中、生産者の間では水産資源の持続的利用が可能な漁法で漁獲された水産物であることを示すエコラベル認証を取得する動きがみられます。

2009年11月には、世界レベルでエコラベルの普及に取り組んでいる海洋管理協議会(MSC: Marine Stewardship Council)から、我が国の伝統的漁法である「カツオ一本釣り漁業」について認証を受けました。

カツオを1匹ずつ釣り上げるこの漁法は、他の漁法に比べ混獲が少なく、かつ商業的価値の低い漁獲物はその場でリリースされること等から、海洋生態系へ与える影響が小さいとして、カツオ漁業の中では世界で初めて持続的漁業であると認められました。認証を受けた高知県の水産会社社長は、「消費者に価格以外の価値観を提示



カツオ一本釣り漁業の様子

し、選択の幅を広げてもらうのが一番の目的」としており、消費者の選択を通じ、責任ある資源管理の動きが広がることが今後期待されます。



マリン・エコラベル・ジャパンのエコラベルマーク



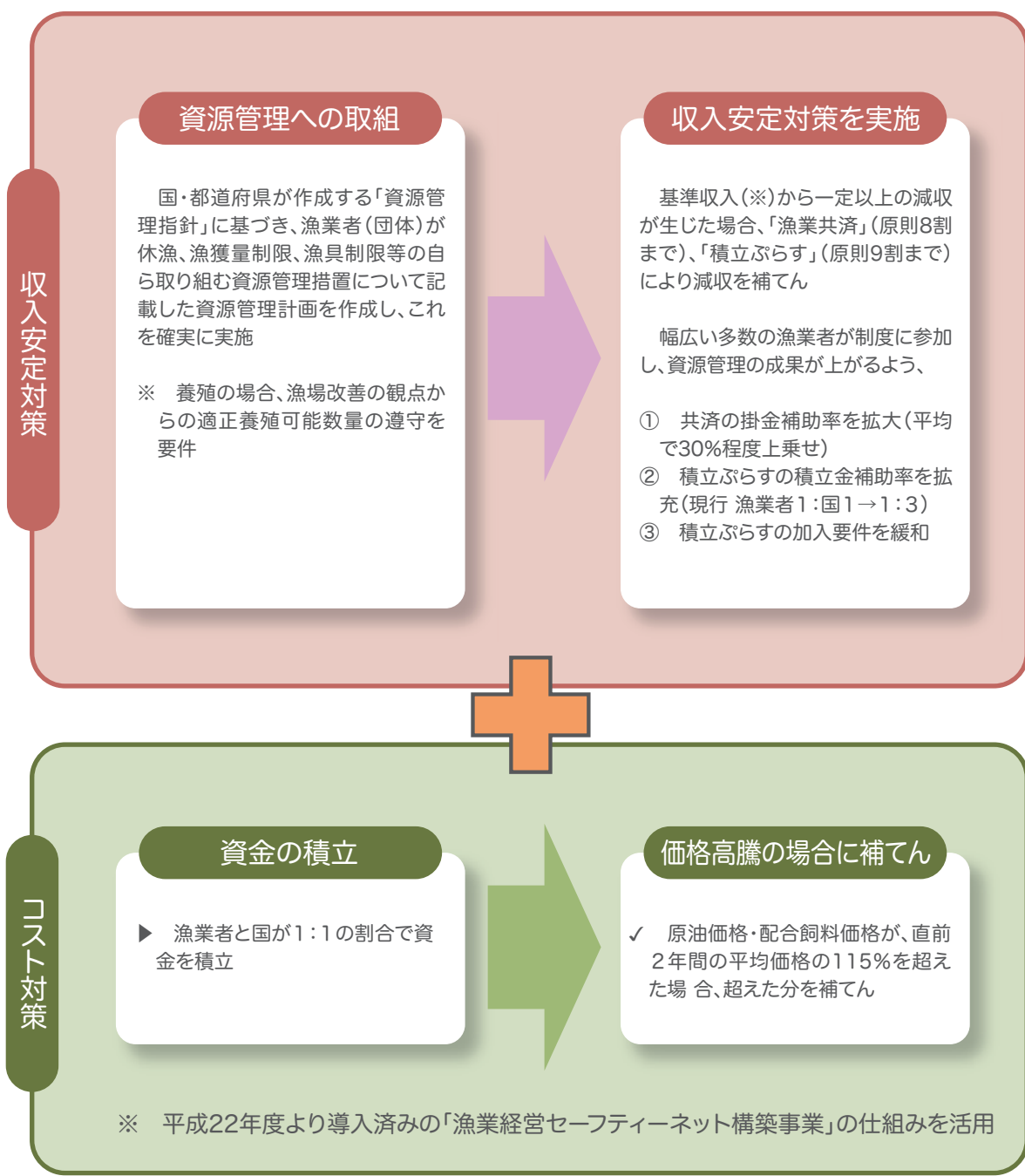
MSCのエコラベルマーク

水産物のエコラベルについては、各国でも様々な取組がなされており、日本でも、水産関係団体によりマリン・エコラベル・ジャパンが行われています。最近では、2010年3月に愛知県のいかなご船びき網漁業が生産段階と流通加工段階の両方で認証されました。

資源管理・漁業所得補償対策

ポイント

- 国民への水産物の安定供給を図るため、計画的に資源管理に取り組む漁業者を対象に漁業共済の仕組みを活用した収入安定対策を講じ、コスト対策を組み合わせ、総合的な所得補償制度を構築。
- 漁業共済の対象となっている漁業種類(沿岸・沖合・遠洋漁業・養殖業)を対象。

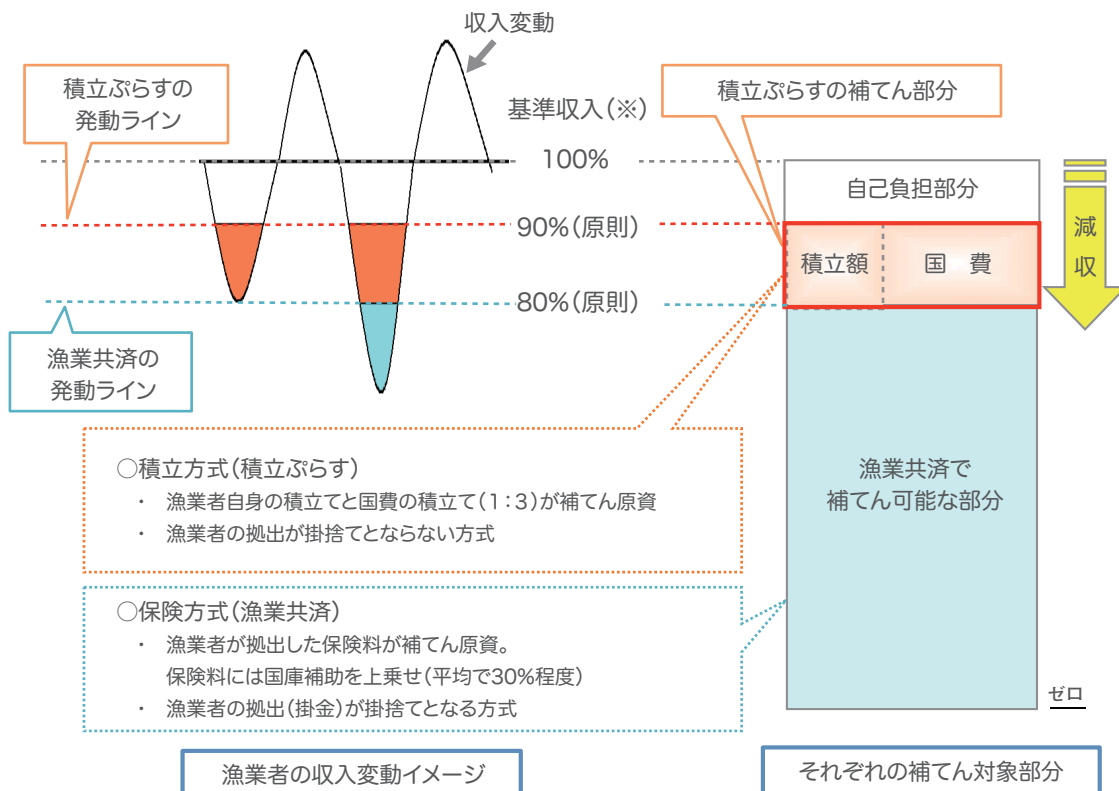


収入安定対策

コスト対策

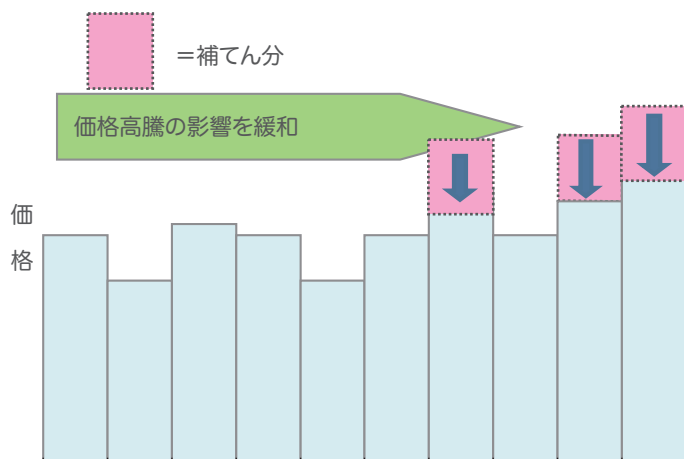
～平成23年度水産予算概算要求事項より～

漁業収入安定対策事業(漁業共済、積立ぶらす)



※ 基準収入:個々の漁業者の直近5年の収入のうち、最大値と最小値を除いた中庸3カ年の平均値

漁業経営セーフティーネット構築事業 (漁業用燃油・養殖用配合飼料の価格の変動に備えた経営安定対策)

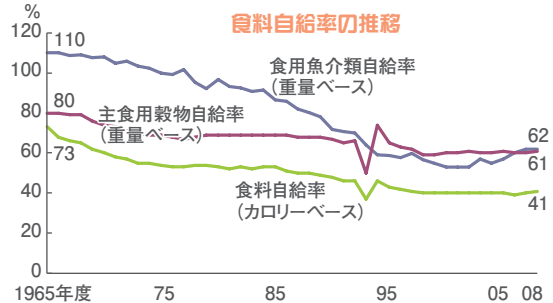
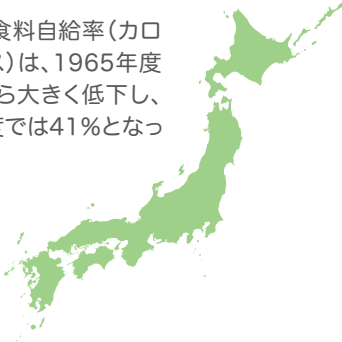




北海道の食料自給率

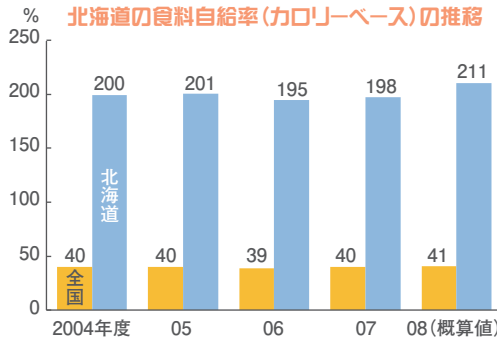
日本の食料自給率は？

日本の食料自給率(カロリーベース)は、1965年度の73%から大きく低下し、2008年度では41%となっています。

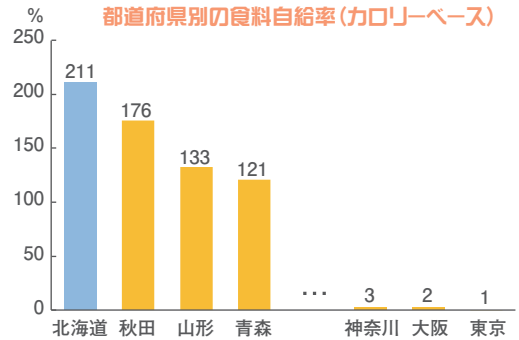


資料：農林水産省「食料需給表」

北海道の食料自給率は？



資料：農林水産省「平成20年都道府県別食料自給率の推移」



資料：農林水産省「平成20年都道府県別食料自給率の推移」

北海道の食料自給率(カロリーベース)は、2008年度で211%です。前年度に比べて13ポイント増加していますが、これは、2008年度は米が豊作であったことと、砂糖の原料となるてん菜(ビート)の出来が良かったためです。食料基地である北海道の食料自給率(カロリーベース)は、全国一を誇ります。

北海道の品目別自給率は？

北海道の各品目ごとの自給率をみると、魚介類、牛乳・乳製品、野菜は200%を大きく超えています。一方、豚肉、鶏肉、果実の自給率は10%を切っています。豚肉と鶏肉の自給率が低いのは、飼料のほとんどを輸入に頼っていることが大きな要因です。

2008年度(概算値)品目別自給率(カロリーベース)

	食料自給率	米	小麦	大豆(食用)	野菜	果実	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	牛乳・乳製品	魚介類
北海道	211	163	194	143	266	6	55	8	9	11	342	424
全国	41	96	14	29	79	37	12	6	8	11	30	62

単位：%

資料：農林水産省「食料需給表 20年度概算値」を基に北海道農政事務所試算

注：都道府県別食料自給率については、
 1. データの制約から、各都道府県の生産・消費の実態を十分把握できていない部分があること、
 2. 各地域の自然・社会・経済的な諸条件が異なっていることから、その水準を各都道府県間で単純に比較できるものではないことに留意願います。



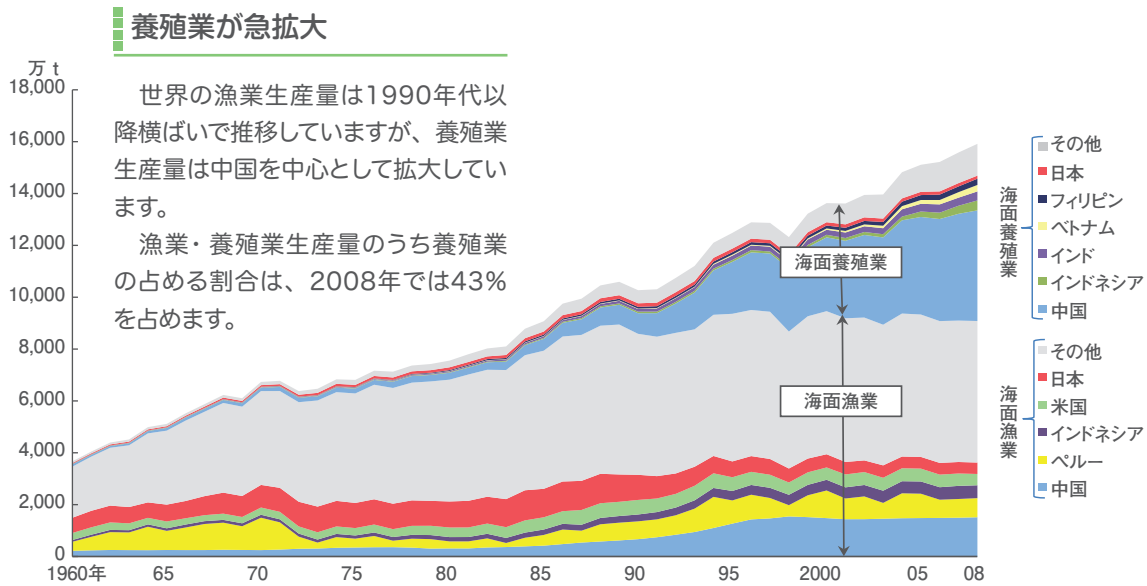
水産物の需給

- ① 魚介類の需給と自給率
- ② 北海道の水産物輸出入

III 水産物の需給

1 魚介類の需給と自給率

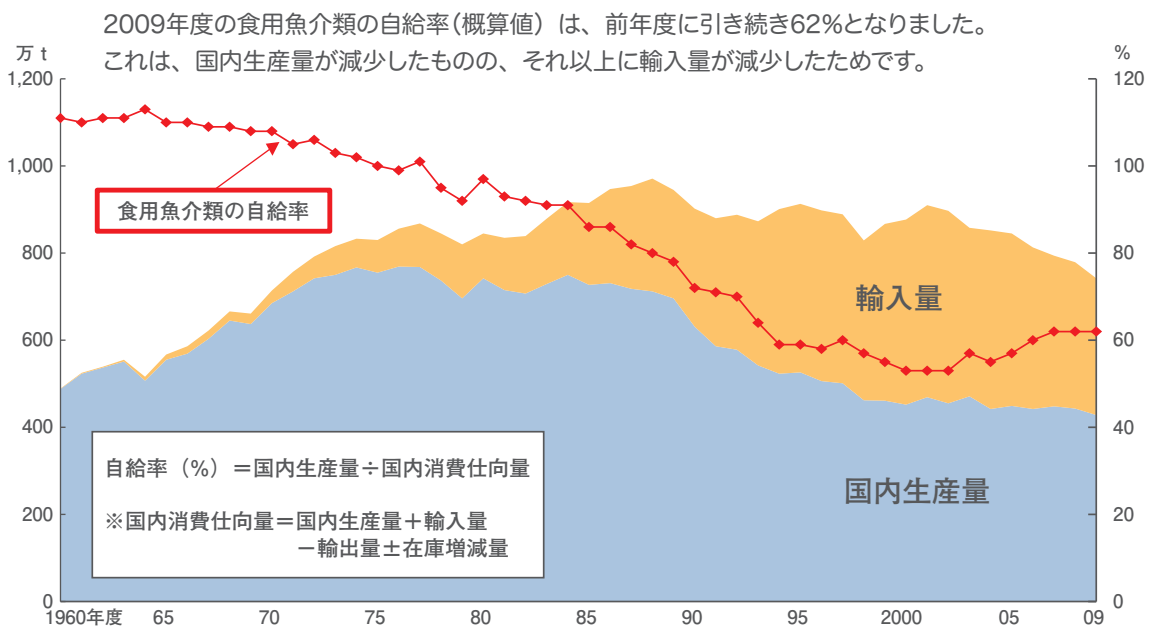
(1) 世界の漁業・養殖業生産量の推移



資料:水産庁「水産白書平成21年版」(Fishstat(Capture production 1960-2008)(Aquaculture production 1960-2008)(日本以外の国)及び農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」に基づき水産庁で作成)

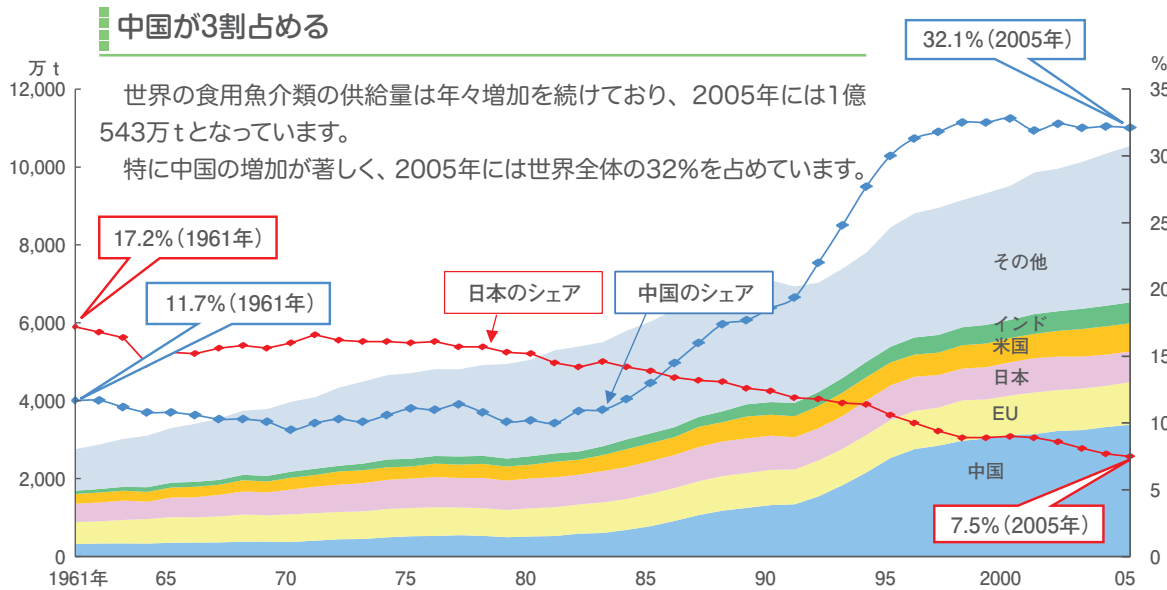
(3) 日本の食用魚介類の自給率等の推移

食用魚介類の自給率は62%

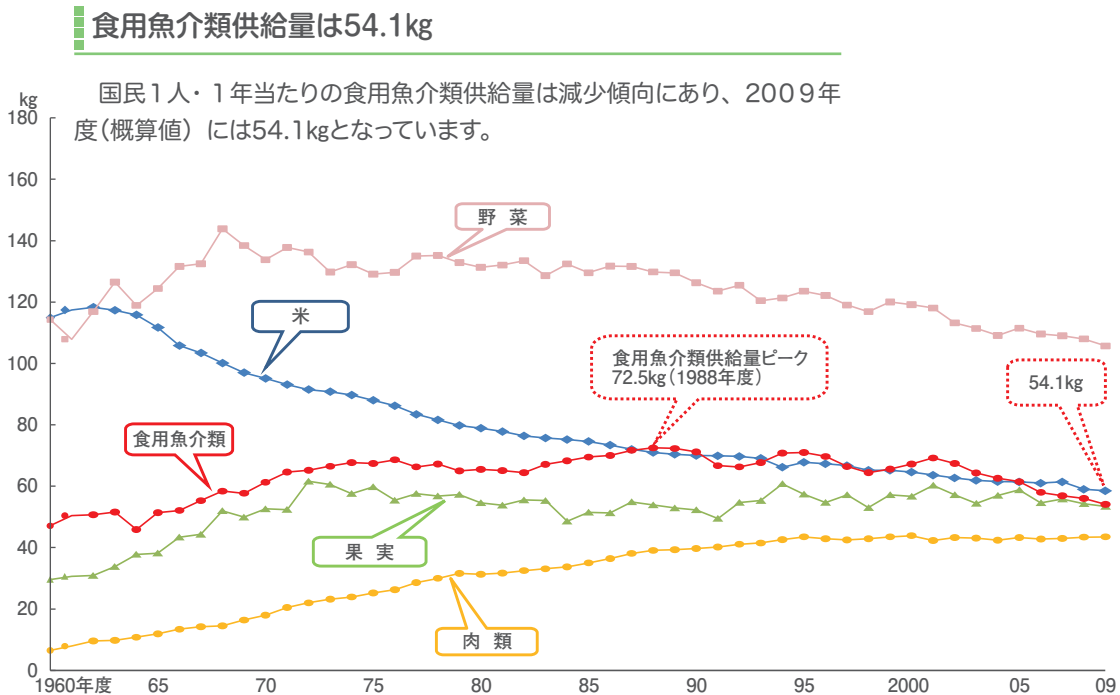


資料:農林水産省「食料需給表」

(2) 世界の食用魚介類の国別供給量



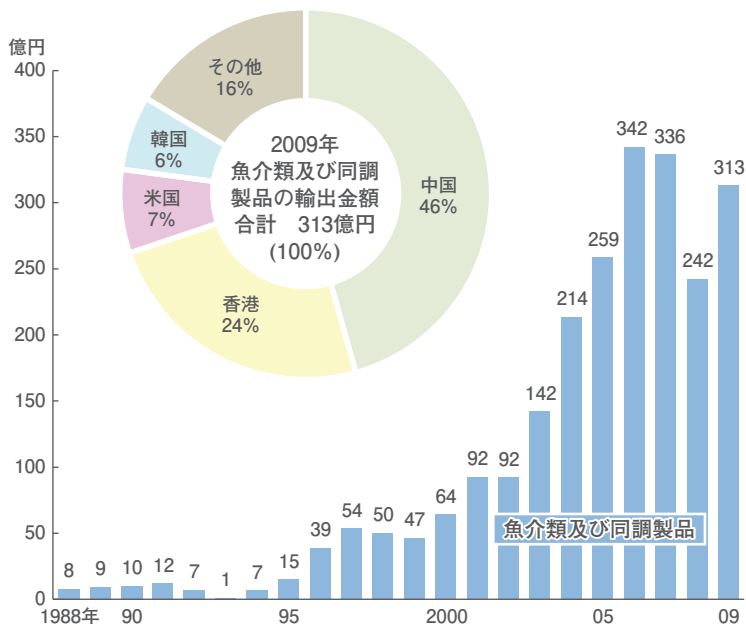
(4) 日本の1人当たり食用魚介類供給量の推移



III 水産物の需給

2 北海道の水産物輸出入

(1) 水産物の輸出金額の推移(北海道)



輸出金額が大幅に増加

北海道における水産物(魚介類及び同調製品)の輸出金額は、2009年には313億円となっており、2000年と比べて約5倍に増加しています。これは、さけ類、すけとうだら、ほたてがい、なまこ類の輸出が増加したためです。

主な輸出先は、中国、香港、米国、韓国で、特に中国は、2009年には全体の46%を占めています。



資料：財務省「貿易統計」
注：道内の税関（函館、室蘭、苫小牧、小樽、留萌、札幌、釧路、根室、稚内、網走、紋別、千歳、石狩、十勝、旭川空港）における取扱の合計を北海道計とした。(以下、同じ。)

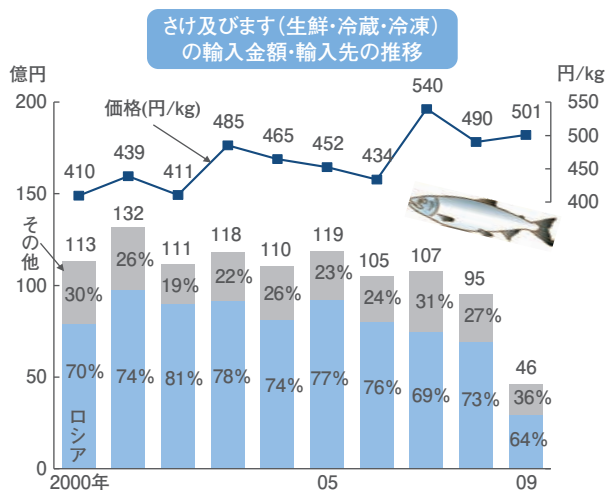
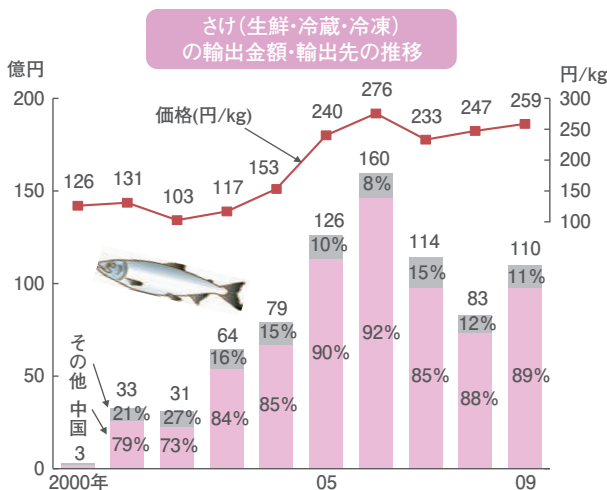
(3) 主な水産物の輸

さけ類

輸出先は中国、輸入先はロシアが中心

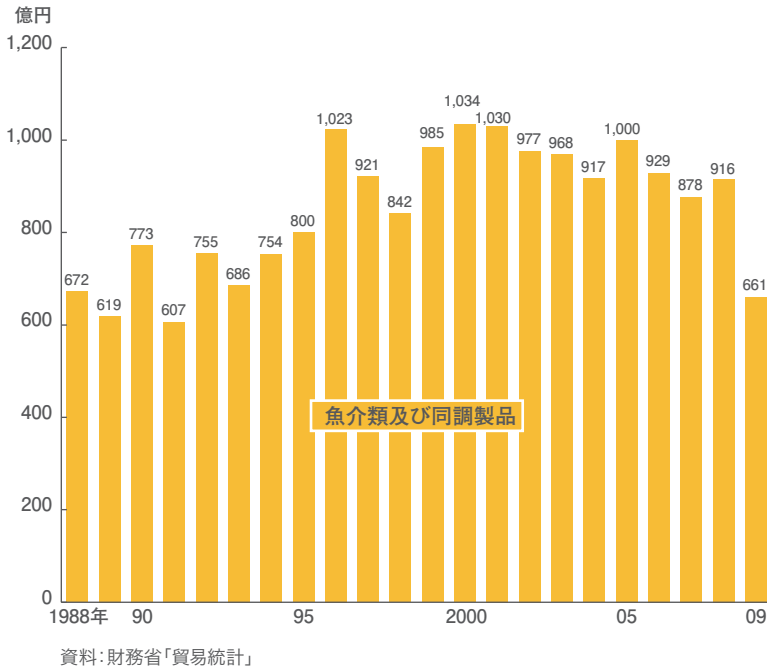
さけ(生鮮・冷蔵・冷凍)の輸出は、2009年に輸出金額が110億円となっています。主な輸出先は中国で、2009年には全体の89%を占めており、中国国内でフィレやフレーク等に加工された後、欧米各国や日本に再輸出されています。

さけ及びます(生鮮・冷蔵・冷凍)の輸入は、2009年には減少したものの、それまでは輸入金額100億円前後で推移していました。主な輸入先はロシアで、2009年には全体の64%を占めています。



資料：財務省「貿易統計」

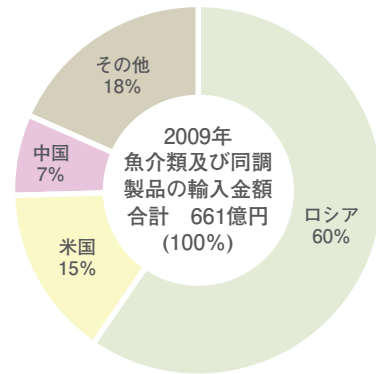
(2) 水産物の輸入金額の推移(北海道)



輸入金額の6割はロシア

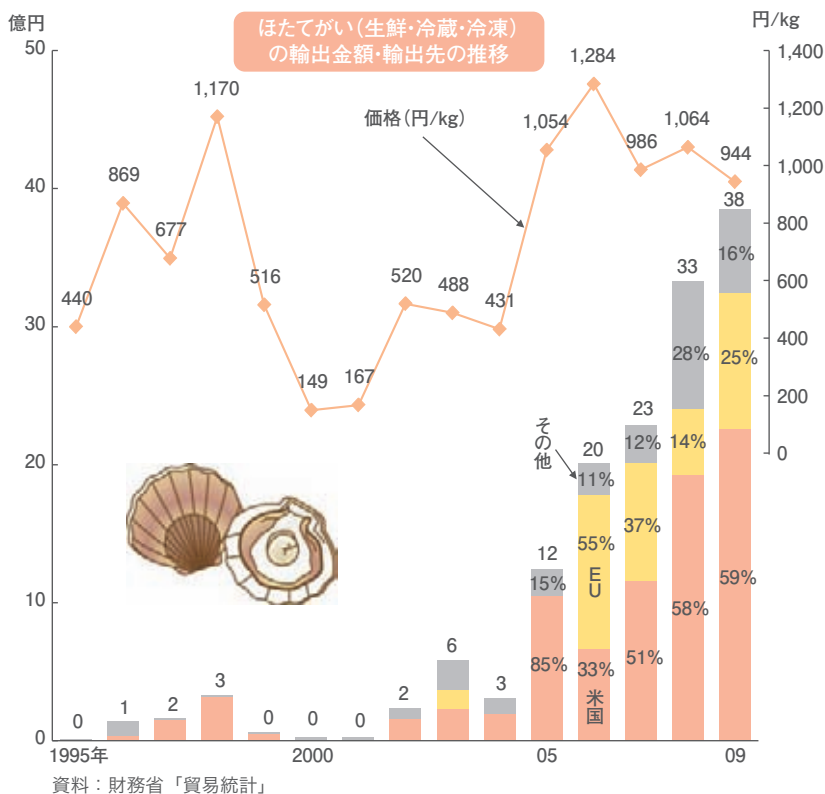
北海道における水産物(魚介類及び同調製品)の輸入金額は、2000年の1,034億円をピークに減少傾向となっています。

主な輸入先は、ロシア、米国、中国で、特にロシアは、2009年には全体の60%を占めています。



出入動向(北海道)

ほたてがい



輸出金額が年々増加 輸出先は米国、EUが中心

ほたてがい(生鮮・冷蔵・冷凍)の輸出金額は、道産ほたてがいの国際的な高い評価を背景に増加しており、2009年には38億円となっています。

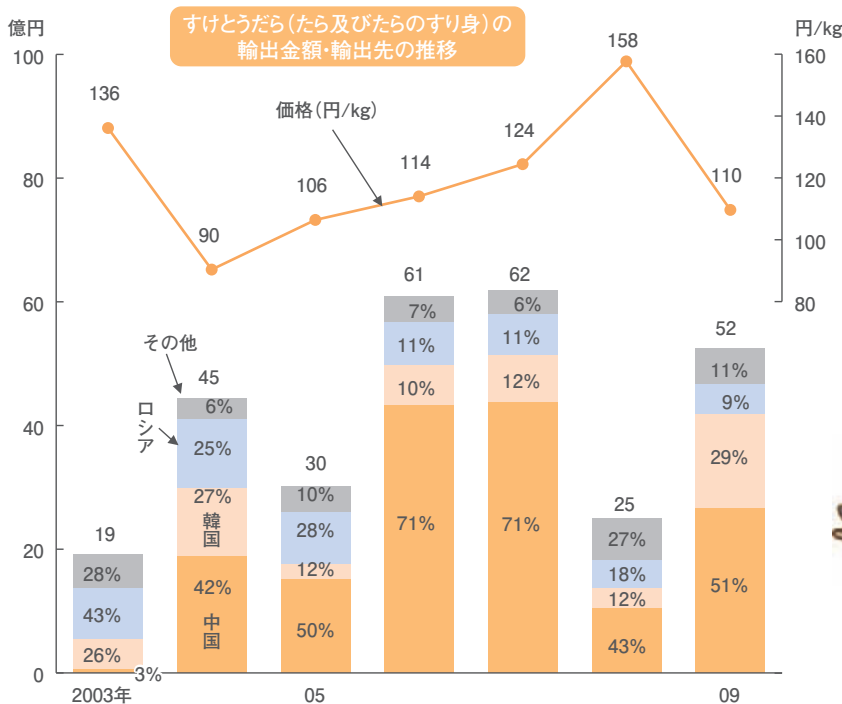
主な輸出先は米国、EUで、特に米国は、2009年には全体の59%を占めています。



III 水産物の需給

(3) 主な水産物の輸出入動向(北海道) コブキ

すけとうだら

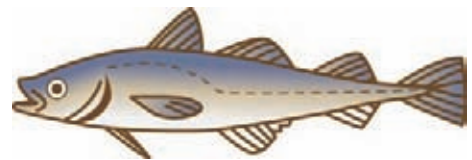


資料：財務省「貿易統計」

輸出先は中国、韓国、ロシアで9割

すけとうだら(たら及びたらのみ)の輸出は、2009年に輸出金額が52億円となっています。

主な輸出先は中国、韓国、ロシアで、韓国では大半がチゲ鍋の材料等となり、中国ではフィレやブロック等に加工されています。

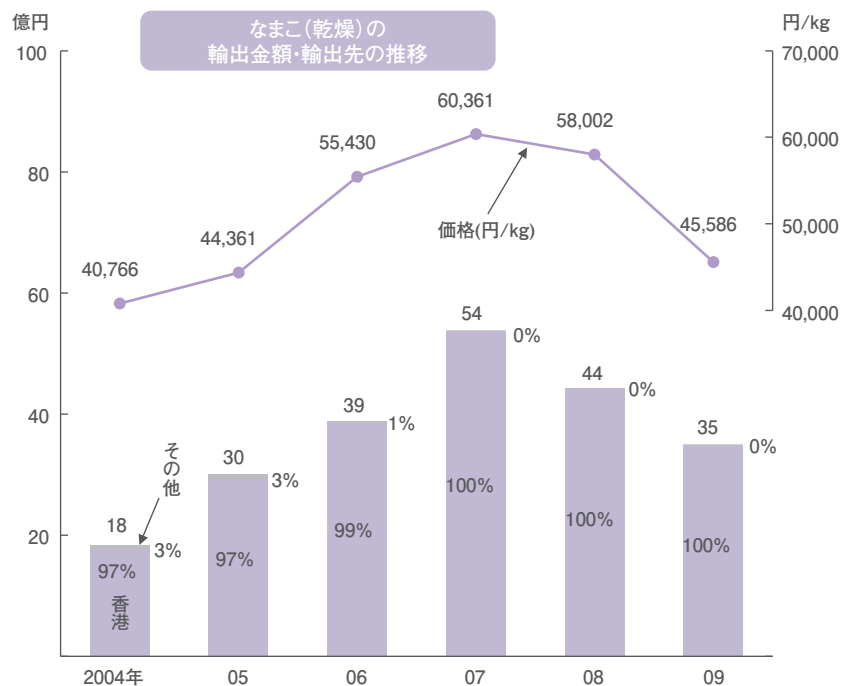


なまこ類

輸出のほぼ100%が香港へ

なまこ(乾燥)の輸出は、2007年の輸出金額54億円をピークに減少しており、2009年には35億円となっています。

主な輸出先は香港で、輸出のほぼ100%を占めており、高級食材として需要があります。



資料：財務省「貿易統計」

北海道の「黒いダイヤ」 昔は石炭、今は…

近年、乾燥ナマコの輸出が注目を浴びています。経済成長が続く中国において、中華料理の高級食材である乾燥ナマコの需要が高まっており、日本から中国（香港）への輸出が増加しているのです。

特に北海道産は最高級品とされ、中国では他産地の製品よりも高値で取引されていることから、北海道産ナマコの浜値が高騰、その見た目から「黒いダイヤ」と呼ばれています。



黒いダイヤと呼ばれる乾燥ナマコ

ナマコと日本人との関わりは古く、日本最古の歴史書『古事記』に「コ」という呼び名で登場します。「ナマコ」とは本来は調理をしていない（ナマの）「コ」を指す言葉です。旬は初冬とされ、日本では生のままあるいは酢の物として食べられています。

一方、中国では、乾燥させた「いりこ」として食材に利用するのが一般的で、古くから漢方薬として用いられ、中国の言葉でナマコを指す「海參（ハイシェン）」は、その強壯作用から「海の人参（朝鮮人参）」を意味します。

北海道では全域に分布し、生息場所は、主に海岸線から水深40mまでの砂れき底や岩礁上ですが、水深100m～300mから獲れることもあります。

ナマコの成体が活発に活動する水温は10℃以下で、25℃以上になると運動や摂餌活動を停止し夏眠（かみん：生物が夏季の暑さや乾燥を避けて、休眠して過ごすこと。）しますが、北海道ではそれほど高水温にならないため、通常、夏眠はみられません。

また、砂泥などの中に含まれる海藻の破片や微小生物などの有機物から栄養を摂取し、きれいになった砂泥を排泄することから「海の掃除屋さん」とも呼ばれています。



イボが発達している北海道のナマコ
(写真提供：北海道水産業改良普及職員協議会「北海道の漁業図鑑」)

夏目漱石の小説『吾輩は猫である』の中に、「始めて海鼠（なまこ）を食い出（いだ）せる人は其胆力に於て敬すべく…（中略）…海鼠を食（くら）えるものは親鸞（しんらん）の再来にして…」という一節があります。

今では普通に食べられているナマコですが、愛くるしくも生々しい？姿をしているナマコを初めて食べようとした人に敬服したくなる気持ちは理解できる気がします。

豊かな漁場は流氷のおかげ



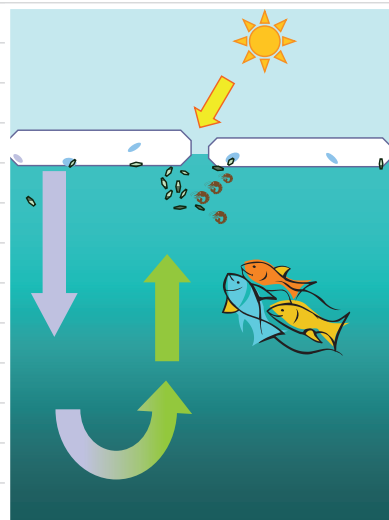
北海道の冬の風物詩、流氷。

この時期、漁業者は出漁できませんが、実は、この流水、オホーツク地域の漁業者にとって、恩恵をもたらすものでもあります。

オホーツク海は隣り合う太平洋や日本海との海水の交換が少ない、比較的閉じた海です。アムール川からの淡水の流入により、オホーツク海では表層の低塩分層と中・深層の高塩分層の二層構造となり、この低塩分層で流氷が生成されます。



そして、シベリアからの季節風、樺太の東を流れる南向きの海流が、流氷を北海道沿岸に運んでくれます。



オホーツク海で生成される流氷は、海水の水分だけが徐々に凍っていくので、氷の中に残った海水は塩分が高くなります。

氷の中に残った濃度の高い海水は比重が大きいので、移動途中で氷からすり抜け、海底に沈んでいきます。その結果、栄養塩を多く含んだ中・深層部の海水を上へ押し上げ、オホーツク海全体をゆっくりとかき回す効果をもたらします。

また、海水が染み出した氷の隙間には、植物プランクトンが入り込み、「アイスアルジー」という形で生息します。この隙間には、海水により栄養塩がもたらされ、アイスアルジーの栄養となります。

流氷がオホーツク沿岸にたどり着くと、安定した光合成環境の下で、流氷内のアイスアルジーが増殖します。

春に氷が融けると、アイスアルジーが海中に放たれ、植物プランクトンの種がまかれたような状態になります。冬に利用されなかった栄養塩を一気に消費し、植物プランクトンは爆発的に繁殖します。次に、それをエサにするオキアミなどの動物プランクトンが増え、更に魚が集まるという連鎖が起こります。

流氷は栄養などを直接運んで来るのではなく、流氷の構造が食物連鎖の1次生産者である植物プランクトンを育み、様々な魚が集まる豊かな漁場を作り出す大きな要因となっているのです。

※ プランクトンとは水の中の浮遊生物のことをいいます。アイスアルジーとは、もともとは植物プランクトンで、海中に浮遊している状態ではなく、氷の中や表面に付着している珪藻類等のことをいい、海中に浮遊している場合は、プランクトンと呼ばれます。

参考資料：網走市水産科学センター「網走市市制施行60年記念「農業」・「漁業」・「観光業」連携フォーラム報告書」2008年3月発行

全国の消費者と漁業者の 皆様にお聞きしました!

農林水産省「漁業の担い手の確保・育成に関する意識・意向調査結果」より



この調査は、平成21年6月上旬から6月下旬にかけて、農林水産情報交流ネットワーク事業の漁業者モニター1,000名及び消費者モニター1,500名の方を対象に実施し、漁業者モニター756名及び消費者モニター1,317名から回答を得た結果となっています。以下、漁業者モニターは「漁業者」、消費者モニターは「消費者」といいます。

なお、本調査でいう「担い手」とは、漁業(養殖業を含む。)を自営する又は漁業に雇われて従事する者であって、地域漁業を担う人材または将来を担うことが期待される者を指します。(養殖用の餌づくり等のアルバイトや経理等の事務作業を行う者は除きます。)

～全国の消費者の皆様にお聞きしました!～

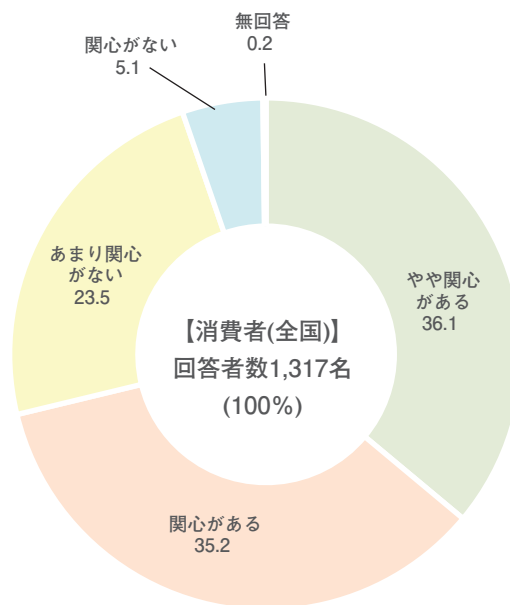


(1) 漁業の担い手や漁業への就業に関心がありますか?

Answer

消費者の7割が「関心がある」又は「やや関心がある」

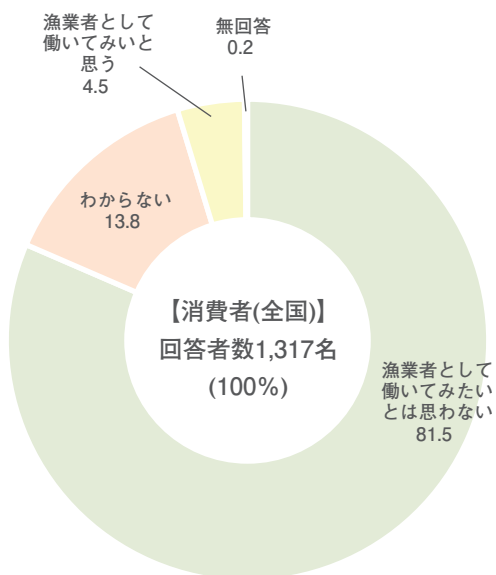
漁業の担い手について関心があるのかについて消費者にたずねたところ、「やや関心がある」と回答した者の割合が最も高く(36.1%)、次いで、「関心がある」(35.2%)であり、「関心がある」及び「やや関心がある」を合わせると7割でした。



Answer

消費者の中には「漁業者として働いてみたいと思う」者も見られた

現在、もしくは将来、漁業者として働いてみたいと思うかについて消費者にたずねたところ、「漁業者として働いてみたいとは思わない」と回答した者の割合(81.5%)が高くなる一方で、「漁業者として働いてみたいと思う」と回答した者(4.5%)も見られました。



～全国の漁業者の皆様にお聞きしました!～

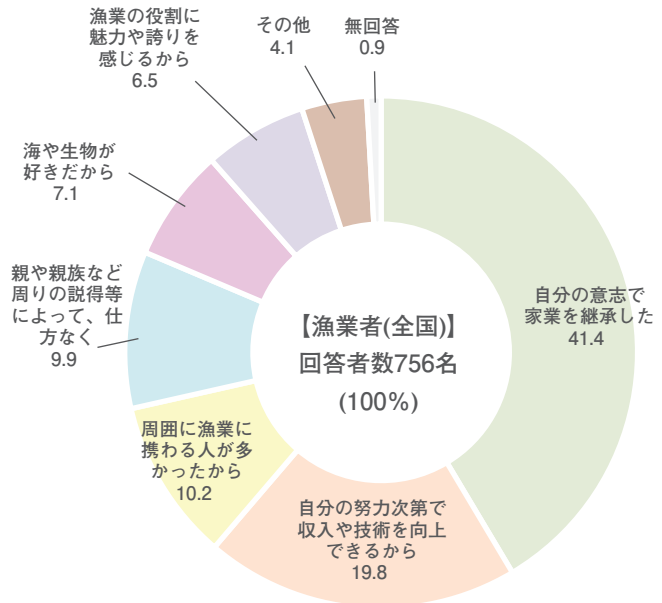


(2) 漁業に携わろうと思った一番の理由ってどんなことですか?

Answer

「自分の意志で家業を継承した」が最も高い割合

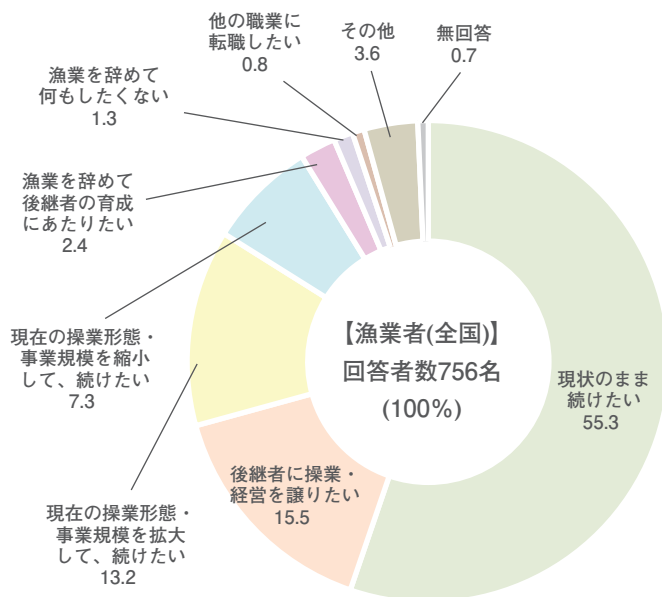
漁業に携わろうと思った一番の理由について漁業者にたずねたところ、「自分の意志で家業を継承した」と回答した者の割合が最も高く(41.4%)、次いで、「自分の努力次第で収入や技術を向上できるから」(19.8%)、「周囲に漁業に携わる人が多かったから」(10.2%)でした。



Answer

「現状のまま、続けたい」が半分以上

今後(おおむね5年間)の漁業経営の方針について漁業者にたずねたところ、「現状のまま、続けたい」と回答した者の割合が最も高く(55.3%)、次いで「後継者に操業・経営を譲りたい」(15.5%)、「現在の操業形態・事業規模を拡大して、続けたい」(13.2%)でした。



～全国の漁業者と消費者の皆様にお聞きしました!～



(3) 漁業や漁業者に対する魅力ややりがいて何だと思えますか?

Answer

漁業者は「自分の努力(技術)次第で収入を増やすことができる」、消費者は「国民の食を支えることで人の役に立つ、人に喜ばれる」が最も高い割合

●漁業者

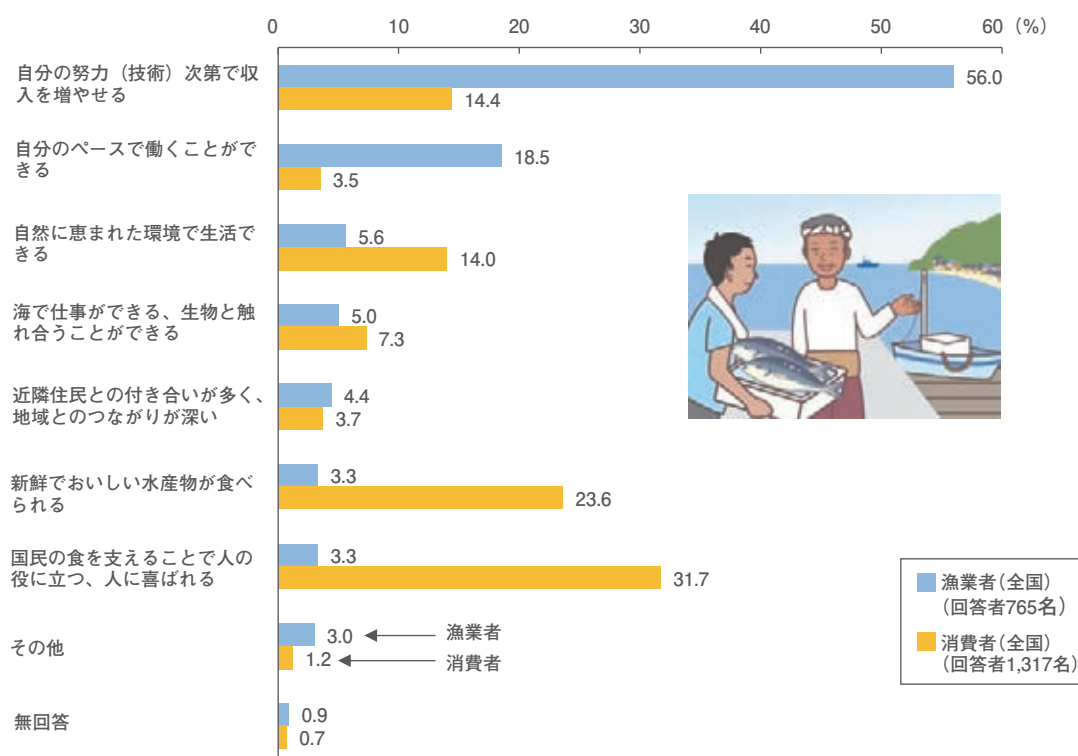
漁業に携わる上で、どのような時、どのようなところに最も魅力ややりがいを感じるのかについて漁業者にたずねたところ、「自分の努力(技術)次第で収入を増やせる」と回答した者の割合が最も高く(56.0%)、次いで、「自分のペースで働くことができる」(18.5%)でした。

●消費者

現在の漁業及び漁業者について、どのような点で最も魅力を感じるのかについて消費者にたずねたところ、「国民の食を支えることで人の役に立つ、人に喜ばれる」と回答した者の割合が最も高く(31.7%)、次いで、「新鮮でおいしい水産物が食べられる」(23.6%)でした。

●漁業者及び消費者の意識

漁業者及び消費者の意識において大きな差が見られたのは、「自分の努力(技術)次第で収入を増やせる」(漁業者:56.0%、消費者:14.4%)、国民の食を支えることで人の役に立つ、人に喜ばれる」(漁業者:3.3%、消費者:31.7%)、「新鮮でおいしい水産物が食べられる」(漁業者:3.3%、消費者:23.6%)でした。



～全国の漁業者と消費者の皆様にお聞きしました!～



(4) 今後、漁業や漁村を活性化させるために推進すべき取組として
 どんなものがありますか? (複数回答)

Answer

「特産品の創出、ブランド化等による販路開拓・漁業振興」及び
 「漁業と観光業との連携(朝市、直売所、宿泊施設等)」が、漁業者
 及び消費者ともに高い割合

●漁業者

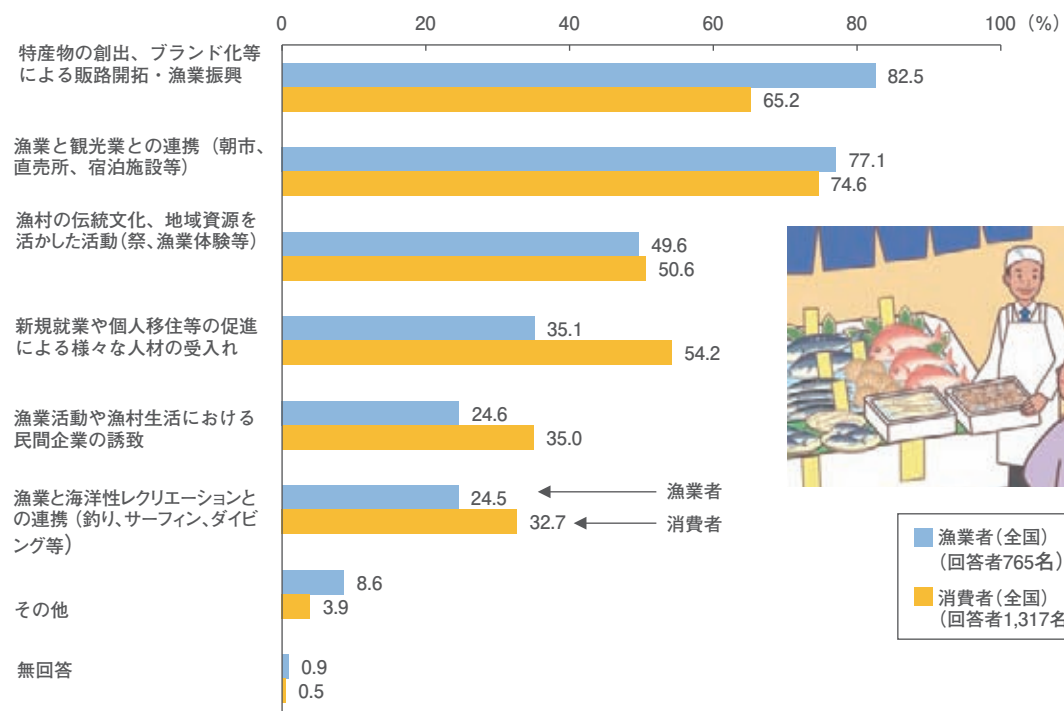
今後、漁業や漁村を活性化させるために推進すべき取組について漁業者にたずねたところ、「特産物の創出、ブランド化等による販路開拓・漁業振興」と回答した者の割合が最も高く(82.5%)、次いで、「漁業と観光業との連携(朝市、直売所、宿泊施設等)」(77.1%)、「漁村の伝統文化、地域資源を活かした活動(祭、漁業体験等)」(49.6%)でした。

●消費者

今後、漁業や漁村を活性化させるために推進すべき取組について消費者にたずねたところ、「漁業と観光業との連携(朝市、直売所、宿泊施設等)」と回答した者の割合が最も高く(74.6%)、次いで、「特産物の創出、ブランド化等による販路開拓・漁業振興」(65.2%)、「新規就業や個人移住等の促進による様々な人材の受入れ」(54.2%)でした。

●漁業者及び消費者の意識

漁業者及び消費者の意識においては、両者ともに「特産物の創出、ブランド化等による販路開拓・漁業振興」、「漁業と観光業との連携(朝市、直売所、宿泊施設等)」が高い割合でした。一方で、「新規就業や個人移住等の促進による様々な人材の受入れ」において、大きな差(漁業者: 35.1%、消費者: 54.2%)が見られました。



■ 漁業者(全国) (回答者765名)
 ■ 消費者(全国) (回答者1,317名)



グラフでみる北海道の漁業

平成22年11月発行
編集・発行 農林水産省北海道農政事務所 統計部

〒060-0004 札幌市中央区北4条西17丁目19-6
電話(011)642-5609 / FAX(011)642-5944

北海道農政事務所ホームページアドレス
<http://www.maff.go.jp/hokkaido/>

