

水産物加工の高次化に向けて

川 嶋 孝 省

はじめに

本道の水産加工工業は主要漁業基地の背面加工として、それぞれの地域の漁業および漁業生産物と密接な関連をもって発展してきました。すなわち、道東から道北にかけては大量一次処理の加工形態を特徴とし、道央から道南にかけては移輸入魚なども利用した高次的多彩な加工形態を特徴としています。しかし、二百海里時代に入って、従来の主要加工原料魚の不足と不安定といった問題や大消費地から遠いため、短期間に変化する消費動向への対応の遅れなどは加工経営を一層厳しいものとしています。これらの問題を克服してゆくには地場漁業生産物を主軸とした高付加価値製品の研究開発や高次加工体制への移行を目指す必要があります。特に道東地域においては今までの一次処理加工形態から高次加工形態への転換が急がれています。

一、道東地域の水産加工の現況
道東地域の水産加工製品の製造状況を比較するため、昭和六十二年の北海道水産現勢から支庁別の水産製品生産高を表1に示しました。

本道で生産される水産加工品は冷凍品、魚肉調理品、缶詰、塩蔵品、乾製品、調味乾・くん製品、ねり製品、ゆで物、調味漬物、しおから、つくだに、こんぶ乾製品、こんぶ加工品、海そう製品、魚油類、飼肥料の十六種とこれに入らないものをその他の製品とし統計的に整理されています。この中で一般に高次加工品と見なされるもの八種（魚肉調理品、缶詰、調味乾・くん製品、ねり製品、調味漬物、しおから、つくだに、昆布加工品）を合わせて高次加工品としました。

進んでいる渡島支庁が五三、九六一トン、二一・七％（七百五十二億二千万円、四十六・一％）であり、本道全体では一一六、三八八トン、七％（一、四二四億八千万円、二十一・三％）となっています。支庁別の全水産製品に占める高次加工品の割合を見ると渡島支庁に比べ釧路支庁が一／七、根室支庁が一／十三となっており、本道全体と比べても釧路支庁が一／二、根室支庁が一／四であります。両地区とも水産加工品は冷凍品、塩蔵品、飼肥料を主体とした一次加工が中心となっています。もっと高次加工品の生産割合を高め生産性をあげる必要があります。また、多獲性魚や未利用の漁業生産物の付加価値を高めるには高次加工品を生産する高次加工体制への転換をはかる必要があると考えます。

先にも述べましたが、二百海里漁業規制以前の道東地域のように漁業生産物の多い、いわゆる漁業基地は漁獲物処理を主体とした一次加工形態と成らざるをえなかったのは水産物の持つ特質からきています。

水産物は農畜産物に比べ、色、味、香り、食感などの面で非常に多様であり、さらに栄養的にも極めて優れているものがたくさんあります。しかしその反面、漁獲物の種類、曇り時期などすべて自然要因に左右されます。さらに、鮮度低下が極めて早く、商品価値を失いやすい欠点をもっています。このため、水

表1 支庁別の水産加工製品生産高

(数量：トン、金額：百万円)

	釧路支庁		根室支庁		渡島支庁		北海道	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
冷凍品	111,715 (16.1)	21,808 (17.5)	37,830 (31.4)	14,966 (17.8)	122,058 (49.2)	31,943 (19.6)	535,621 (32.4)	155,630 (23.3)
塩蔵品	60,903 (8.8)	58,664 (47.1)	53,229 (44.2)	56,249 (67.0)	10,377 (4.2)	15,234 (9.4)	176,396 (10.7)	228,512 (34.2)
乾製品	930 (0.1)	881 (0.7)	1,439 (1.2)	1,984 (2.4)	21,217 (8.6)	24,633 (15.1)	45,652 (2.8)	55,514 (8.3)
昆布乾製品	7,109 (1.0)	6,614 (5.3)	5,158 (4.3)	4,643 (5.5)	7,948 (3.2)	10,115 (6.2)	25,998 (1.6)	26,438 (4.0)
魚油類	196,643 (28.4)	3,353 (2.7)	6,403 (5.3)	159 (0.2)	7,033 (2.8)	126 (0.1)	253,676 (15.4)	4,251 (0.6)
飼肥料	294,483 (42.5)	17,152 (13.8)	12,929 (10.7)	724 (0.9)	19,760 (8.0)	1,222 (0.8)	446,416 (27.0)	26,039 (3.9)
高次加工品	16,961 (2.4)	12,769 (10.2)	2,015 (1.7)	2,681 (3.2)	53,961 (21.7)	75,220 (46.2)	116,388 (7.0)	142,488 (21.3)
その他	3,849 (0.6)	3,424 (2.8)	1,350 (1.1)	2,551 (3.0)	5,923 (2.4)	4,456 (2.7)	53,178 (3.2)	28,730 (4.3)
計	692,594	124,669	120,353	83,958	248,277	162,950	1,653,319	667,601

注：高次加工品（魚肉調理品、缶詰、調味乾・くん製品、ねり製品、調味漬物、しおから、つくだに、昆布加工品）

()内の数値は比率%

揚げ後直ちに処理し、保存性を高め、流通の長期化、広汎化をはかる必要があります。同時にこの処理によって嗜好に合った特質をつけなければならぬわけです。

水揚げ量の多い漁業基地では大量処理を第一とした比較的容易な加工（冷凍、塩蔵、乾燥など）、すなわち一次加工が主体とならざるをえなかったのは当然のことであり、漁業生産物を大量に処理する加工で経営を維持してきました。

この経営方式が二百海里漁業規制により、水揚げ量が大幅に減少したにもかかわらず、多くの加工業者は厳しい厳しいといひながら、今日に至っているのが現状だと思ひます。

しかし、最近の原料事情を見ると一層水揚げ減少の傾向にあり、本道で水揚げされる漁業生産物は限られた量しかなく、この限られた漁業生産物で地域的に生産性を高めるには付加価値の向上しかないといえます。このため、道東地域の水産加工業の高次加工体制への転換が叫ばれ、行政的にもいろいろな施策が行われていますが、なかなか進んでいない状況にあります。

もちろん、少数ながら地元原料さらには輸入原料を用い、高次加工への転換をはかっている加工業者は釧路・根室地域にもおられそれぞれに実績を上げています。これらの加工業者の方々は二百海里以前あるいは二百海里

以後、高次加工に取り組み新しい商品を開発し、全道さらには全国まで販路をのばしています。この中には、ブランド商品として全国に名の知られているものもあります。それぞれ試行錯誤をしながら、また大変なリスクと努力を払いながらお互いに得意の分野を著実にのばしています。

二、高次加工が進まない理由と問題点

二百海里規制以後の原料事情が大きく変わりつつある中で、加工業者は漁業生産物に付加価値をつけるため、高次加工体制への転換を意識しながらも転換出来ない理由と問題点として、次のことが上げられます。

① 苦しい、厳しいといひながら、従来の原料処理を中心とした一次加工で経営が維持できてきた現実があること。

② 高次加工品を生産するには現状の設備、機械だけでは不十分であり、新たな設備、機械の導入には資金を必要とすること。

③ 高次加工品の製造には人手を必要とし、大量処理が出来にくく、手間をかけた割には大きな利益が得られないとの考えが強いこと。

④ 加工業者の多くは原料処理程度の全くの一次加工しか経験がなく、高次加工を行うための知識や技術が乏しいことと、さらに技術者が少ないこと。

⑤ 新しい製品を開発しても販路や販売に不

安があること。

これらの問題点に対しては行政、試験研究機関などの施策や技術指導による支援も必要となりますが、加工業者自らの努力によっても解決してゆかなければならないものと思ひます。

三、高次加工への取り組み

高次加工品の開発、製造には生産者が新たな発想を持つことが大切です。ただ、今までと全く異なることをやるのではなく、今まで進めてきた加工の中で得意の分野をのばすことが早道と考えます。

例えば、スケトウダラのフィーレーなど処理技術や乾燥技術が得意の分野であれば、その技術を生かした一夜干しや調味乾製品を開発するとか、また、塩蔵技術の分野が得意であれば調味漬物の開発から始めるなど、今まで経験してきた得意の加工分野をのばしてゆくのも一方法です。

一次加工の生産から高次加工の生産に急速に変わること、困難なので手近なところから取り組むべきと考えます。

① 一次加工品の小口（小分）包装による付加価値の向上

現在生産している乾製品、塩蔵品、冷凍品などの中から、消費者の手に直接わたるような小口包装化による付加価値をはかる。

例えば、新巻サケは一部十kg箱も出てきま

したが、二十Kg箱（流通に都合が良いように）

が主体です。これをもっと小箱入れにするとやさらにフイレー、切り身にし、直接消費者の手にわたる様にするとか、筋子、いくら、たらこなども一Kg、五百gばかりでなく、もっと小口にして出荷するなどの工夫をすべきです。乾製品についても同じことがいえます。また、小口包装したものを数種類詰め合わせたセット製品の開発なども必要でないかと思えます。

② 一次加工品の改良による新しい製品の開発

水産食品の場合は全くの新製品開発は非常に難しいので、すでにあるものの改良などによる新たな製品開発を進める。

塩蔵品、乾製品という以前は食品に貯蔵性をもたせるためのイメージの強い加工品でありましたが、最近ではこれらの製品は質的に大きく変わってきています。消費者の嗜好のニーズを反映し、低塩多水分なソフト製品が主体となりつつあります。

例えば、イワシ丸干し、カレイ塩干し、アジ開き干しなどは薄く施塩し、さっと短時間低温乾燥して仕上げ、必要に応じて発泡スチロール容器で出荷する生産方式のものも増えています。また、紅サケを原料とした定塩紅サケのフイレー（この場合どの部分もほぼ同じ塩分）や塩分をおさえた低塩のたらこ、

筋子なども出ています。

道東地域でもカレイ類、ホッケ、サンマなどの低塩ソフトの一夜干し製品や、秋サケについても一定塩分の定塩サケなど、いままでの一次加工品に改良を加えた新しい製品開発に取り組むべきです。

③ 現在の原料による高次加工品の開発

現在、扱っている原料による、他の地区での優れた高次加工品の試作などを進める。単なる素材として出すのではなく、さらに手を加えた製品を製造することが大切です。

例えば、ツブを生またはボイルのみで出荷しているところであれば、さらに調味するとか漬物にするとか簡単な加工を工夫すべきです。

④ 未利用魚貝類および副産物の活用による製品開発

比較的漁獲量が少なく利用されていなかった魚貝類や現在の原料から出る副産物などの活用を進める。

例えば、サケの白子や胃袋、ホタテガイの生殖腺、キンコなど未利用のものが多くあります。最近ではものあまりのため、少ないもの、珍しいものが見直され望まれています。特にその地域でなければ、入手出来ないものほど価値があります。このような原料を見つけたし、製品化して売り出すことも大切です。⑤ おとし身、冷凍すり身など中間素材から

の新たな製品開発

釧路はスケトウダラ、イワシなど多獲性魚の処理加工が主に進められ、冷凍すり身が大きなウェイトを占めています。単に素材供給にとどまらず、さらに一歩進めておとし身やすり身などを原料とした新たな食品の開発を進める必要があります。また、農畜産物とのドッキングによる複合食品の開発も積極的に取り組むべきです。

四、高次加工品の生産と販売には多くの知識が必要

高次加工品は小口包装のものが多く、生産者の製造したものがそのままの状態、直接消費者の手に渡ります。今までの一次加工品の多くは流通や貯蔵に都合の良いように大きな形態で梱包され、市場、仲買、小売りと流通過程の中で小さな形態にされ消費者の手に渡っていました。消費者は個々の生産者が誰かわからない状態で購入し食べていますが、高次加工品になると比較的小口包装となるので、生産者が形態をきめ表示したものが、そのまま消費者に渡ることになります。このことは、生産者は商品を通して消費者と対座していることとなります。

生産者は消費者に商品として安全かつ、望まれるものを提供しなければなりません。このため消費者のニーズを常に知る必要があります。すなわち、生産者は製造技術の知識に

合わせ営業（販売）の知識をも持つ必要があら
ります。

新しいものを生産するには、原料の加工適
性や料理・調理の知識、食品添加物の使い方
や食品の保存技術の知識も持たなければなり
ません。

安全な食品を生産するには食品や工場の衛
生管理の知識も必要です。また、加工機械や
包装資材・包装技術の知識も必要です。製品
の品質ばかりでなく、商品として外見的にも
見栄えする意匠や包装形態にするためのデザ
イン感覚、さらには流通や販売など多方面に
わたる知識や情報を持つことが大切です。

これらの知識や情報を得るためには、消費
地の視察や各種研修会に積極的に参加したり、
指導機関などの利用をはかるべきです。

最近では、現場責任者ばかりでなく女工さ
んにも研修ということ、デパートやスパー
ーの食品売り場を見学させ、自分達の製造し
た商品が売り場の中でどのような状況にある
か勉強させているところもあります。高次加
工の取り組みには生産者自らの知識の修得も
さることながら技術者の育成も重要なこと
です。

五、地域ブランド製品の制定

地域の水産加工品を全道、全国に売り出す
にはPRが必要です。良い製品は売りやすい
し、売れると聞きます。このためには製品の

品質の向上により、他の地域のものとの差別化
をはかることが大切です。

地域ごとに「〇〇ブランド」などの推奨制
度を設け、商品として優れた製品はブランド
製品として推奨し、地域が一体となってPR
すべきと考えます。しかしながら、道東太平
洋、オホーツク海域の漁業生産物はスケトウ
ダラ、タラ、サケ、ホッケ、カレイ類、サン
マ、カニ、エビ、ホタテガイ、ウニ、コンブ
が主なもので、漁獲量の多い少ないがあつて
も、種類の地域差は非常に少ないといえます。
これらの原料から生産される加工製品も類似
のものとならざるをえないのは当然のこと
です。製品の地域差を出すのは非常に難しい
で、むしろ同一の製品であれば、釧路圏とか
オホーツク圏製品として地域が互いに協力し
てPRすることも大切です。そして、その中
でそれぞれの製品の品質を競い合い、個別の
ブランド製品を創造するとともに、全体的に
レベルアップをはかることも大切です。

六、公設試験研究施設の整備と活用

食品加工の技術指導や情報提供は水産試験
場などにおいても実施していますが、各地域
市町村全域にわたるきめこまかく行うには限
界があります。

数年来、市町村あるいは水産加工協同組合
などが地域振興や特産品開発を目指して「〇
〇振興・開発センター」などが開設されつつ

あります。これらの施設を高次加工体制へ向
けての地域センターとして充分機能するよう
にさらに一層の整備充実をすべきと思います。

これらは特産品開発と技術面の指導、研修
などに重点がおかれています。さらに製品
の販売についても市場調査や情報収集・市場
開拓なども出来る機能を持たせるべきと思
います。内容としては、

- ① 消費地や消費者のニーズを集め生産者に
提供
 - ② 流通面や加工技術を中心とした研修会を
実施
 - ③ 地元加工製品の品質向上のため技術指導
や品質検査を実施
 - ④ 消費地に対し地域ブランド製品の積極的
なPR
 - ⑤ 高次加工体制に向けて地域が一体となる
よう協調性の支援
 - ⑥ 新しい試作品の開発とその製品の市場性
調査の実施
- など広い範囲にわたる活動が出来るように予
算付けと人材の確保をはかるべきです。水産
関係の公設試験研究施設は全道で十数箇所あ
りますが、良い成果を上げているところは良
いスタッフを配置しているところです。

施設をつくるだけでなく、これを運営して
ゆくのはスタッフですので、良い人材を確保
することが大切です。多少お金をかけても良

い人材を確保するとともに、指導者を育成すべきと思います。また、行政側のみに頼るのではなく、加工業界も強力に支援していくことが大切なことです。

釧路、根室の両市には現在、水産加工振興センターがあり勢力的に活動しており、業界の方々も多く利用しています。釧路市ではさらに発展させるべく、釧路市水産加工リーダーリングビュローの構想が進められています。すなわち、製品開発から流通・販路の拡大に力を入れていこうとしています。この施設が早期に実現し、他地域のモデルとなるように大いに期待しているところです。

水産物加工の高次化に向けては国・道・一部市町村においても水産加工業振興対策として各種の支援制度を設け実施しております。これらの制度を調べ転換資金の融資や補助を受けたり、また技術面での指導を受けるなど大いに活用すべきと思います。

水産加工業者の方々は現状に甘んずるのではなく、自から高次加工に向けて発想を転換し、取り組んで前進していただきたいと思えます。大変厳しい状況ですが共に頑張ってくださいと考えております。