

# 羅臼町水産加工業の現状と今後の課題

加工部 中村 全良

## はじめに

水産加工業は漁獲物に保藏性を与え、付加価値を高め、消費者に動物性たん白質である水産物を安定的に供給する担い手として、漁業者と消費者を結ぶ中間的役割を果たしている。特に、かつて「陸の孤島」といわれた羅臼では漁業と水産加工業はまさに運命共同体であった。すなわち、漁獲物の大部分が塩蔵あるいは魚粕や魚油に処理され、はじめて商品価値をもった。現在の二次産業としての水産加工業には属さない形態であった。水産加工業としては明治の末には缶詰製造がサケ、マスを原料として行われたり、肝油製造も行われた。昭和十年代には、大正はじめに中断していた缶詰業がケガニ、ハナサキガニを原料に再開された。その後、コンブの加工も行われた。これら製品はいずれも保藏性に問題のないものばかりである。昭和三十年代には、魚類加工場が急増し、大漁貧乏の克服と魚価の安定を図るねらいから、するめや抄き身たら、

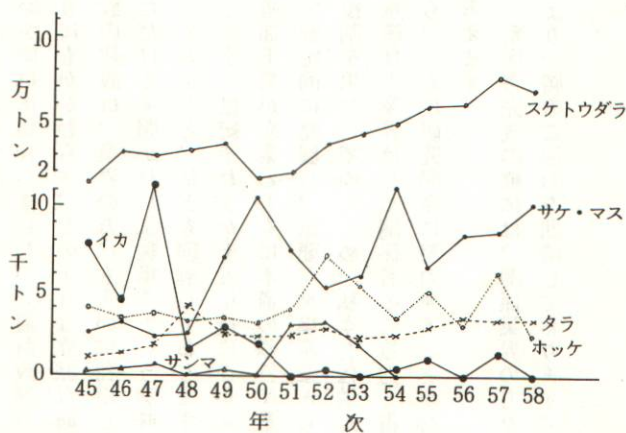
抄き身すけその加工が盛んに行われた。また冷凍工場もこの年代に相次いで設立された。

現在、羅臼町は国道標津―羅臼線の整備と五十五年の知床横断道路の開通で「陸の孤島」の面影はなく、多少道路巾は狭いが、いわゆる「スケソ御殿」が立ち並ぶ豊かな漁業の町との印象が強い。それにともない、羅臼町の水産加工業はどう変わったのであろうか。

## 羅臼町の漁業

門外漢ながら、まず、羅臼町の漁業に触れておきたい。五十八年総水揚量は第一表に示すように、八万九千九百二十六トンで、その内訳はスケソが七十六%、サケが十一%で、二魚種だけで八十七%を占めている。金額では一九〇億五十一万円で、スケソが四十四・六%、サケが三十・一%、コンブ五・四%、メヌケ五・一%、ホッケ三・六%となっている。

魚種別に漁獲量の推移をみると、第一図のように、全漁獲量の3/4以上を占めるスケソは五十年以降、順調に増加している。この海



第1図 魚種別漁獲量の推移 (資源科鈴木内科長提供)

域はスケソにとって好適な産卵場であり、今のところ流水や時化による操業日数の低下以外、漁獲量の減少要因は考えられない。サケ、マスについても、環境保全、ふ化事業の促進によって、漁獲量の増大はあっても減少することはないであろう。ホッケ、メヌケ、カレイ、タラ、タコなどの資源も、図をみる限り心配なさそうであるが、これらの魚種も日本の領海内では資源的に少なくなっているのは確かという漁業者の話も聞かれる。かつて、オヒョウ、タラ、あるいはサメ、イカなどで

賑わった羅臼町が、それらを獲りつくし、スケソに代った過去の歴史に謙虚に学び、十分な資源管理を行うことにより、安定した漁業を営むに足るものと思われる。資源的に問題なのは、イカ、サンマなど洄游性浮魚が全国的資源状態と関連して、急激に落ち込んでいることである。また、羅臼コンブはだしコンブとして根強い需要に支えられ、今年はナガコンブなどが大量在庫をかかえ、製品価格が低迷している中で、安定した価格を保っている。養殖技術の進歩で、養殖羅臼コンブも出廻っているが、養殖ものの役割が羅臼コンブの生産を安定させることにあることを第一義的に考え、需要を無視した大量生産は天然ものの価格をも低落させることになりかねないことを肝に銘ずべきである。

北海道の水産業は二百海里時代に入り、国際規制がますます厳しさを増す中で、スケソ、サケ、マスなどの漁獲量の減少を量的にはイワシの漁獲で補ってきている。しかし、衆知のように、道東イワシはミール以外には加工原料となり難く、各地とも二百海里規制の重圧に喘いでいる中で、羅臼はこの影響を受けず、むしろこれが有利に働き、恵まれた漁業を展開している。

第1表 羅臼町魚種別生産高

(単位:トン、千円)

魚種名	羅 白		魚種名	羅 白	
	数 量	金 額		数 量	金 額
にしん	0	15	たこ	176	64,855
いわし	69	3,291	なまこ	1	33
さけ	10,154	5,739,642	たらばがに	6	4,295
ます	128	93,337	毛がに	66	21,005
たら	3,359	622,873	花咲がに	-	-
すけとうだら	68,477	8,500,400	その他かに	13	3,894
ほっけ	2,277	687,249	うに	24	337,288
さば	9	1,211	えび	2	7,611
さんま	22	640	その他水産動物	-	-
かれい	1,705	617,665	水産動物計	497	465,492
めぬけ	963	966,087	ほたて貝	41	14,043
まぐろ	0	375	ほっき貝	-	-
ぶり	-	-	その他貝類	316	40,323
さめ	13	210	貝類計	357	54,366
こまい	100	10,226	こんぶ	551	1,033,685
ちか	6	2,698	のり	-	-
おひょう	22	41,762	その他海藻	-	-
その他魚類	1,217	213,890	海藻計	551	1,033,685
魚類計	88,521	17,501,571	合計	89,926	19,055,114
いか	209	26,511			

羅臼町の水産加工業

このように安定した漁業に対し、水産加工業の現状をみると、第二表の水産加工製品生産高が示すように、五十四年から、年々生産

数量、金額とも減少している。これはサンマやイカの漁獲減によって冷凍品が減少したり、飼肥料工場の閉鎖によるもので、その他の加工の内容はほとんど変わっていない。

漁業と加工業との関連を示す指標として、

第2表 市町別加工製品生産高推移

数量:トン 金額:千円

市町村名	年次	54	55	56	57	58
根室市	数量	109,563	97,826	100,022	96,062	104,262
	金額	63,587,504	61,888,968	69,649,685	72,103,569	77,320,933
別海町	数量	4,866	3,344	4,507	3,461	3,741
	金額	3,877,110	2,457,680	3,327,848	2,528,253	2,286,239
標津町	数量	9,400	5,387	5,334	4,759	3,757
	金額	7,552,689	5,887,522	4,231,572	4,961,041	3,769,777
羅臼町	数量	8,901	7,967	6,131	5,873	5,573
	金額	5,689,105	5,066,913	4,229,366	4,772,112	4,538,737
合計	数量	132,730	114,524	115,994	110,155	117,333
	金額	80,706,408	75,301,083	81,438,471	84,367,975	87,915,686

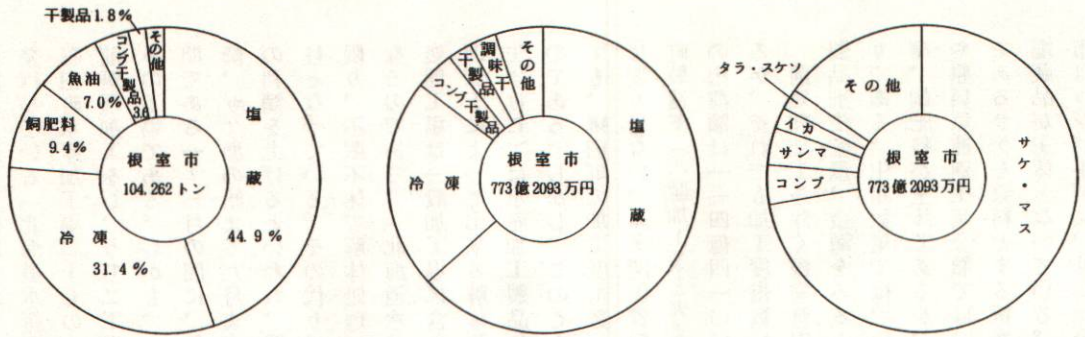
(道統計)

第3表 地域別、加工度指数(58年)

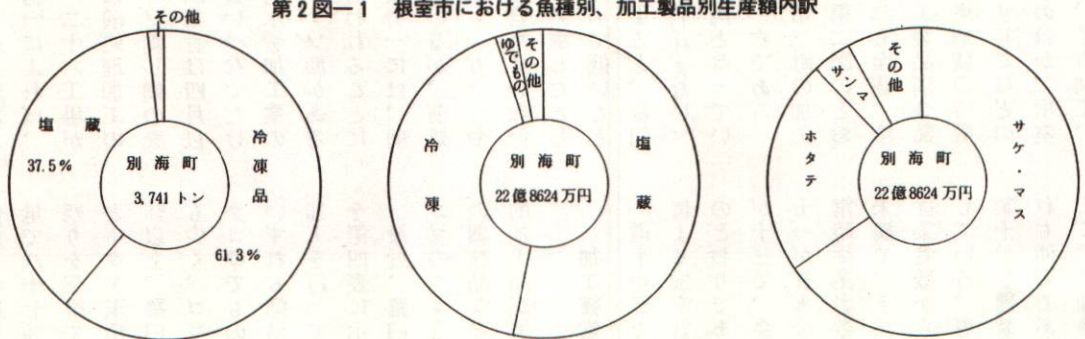
	漁業生産額	加工生産額	加工度指数
	億 万円	億 万円	
北海道	3712 5214	6420 1867	1.73
石狩	14 5477	7 9222	0.54
後志	250 6042	663 4884	2.65
檜山	77 0578	103 2568	1.34
渡島	529 3411	1264 3054	2.39
胆振	94 7410	82 1567	0.87
日高	189 0670	139 8007	0.74
十勝	113 6845	89 7349	0.79
釧路	833 6412	1336 2107	1.60
根室	613 3319	879 1569	1.43
網走	427 6558	761 3410	1.78
宗谷	464 1608	597 1324	1.29
留萌	104 6885	495 6805	4.73
根室市	336 2503	773 2093	2.30
別海町	51 9072	22 8624	0.44
標津町	34 9040	37 6978	1.08
羅臼町	190 2703	45 3874	0.24

漁業生産額に対する加工生産額の比をみると第三表のとおりである。全道的には加工度指数は一・七三であるが、日本一の魚卵加工地帯である留萌は漁獲量は少なく、その代り、輸入かすのこや移入生すけこの加工で、四・七という値になっている。次いで、加工の盛んな道南を含む日本海側が高い値となっている。根室支庁は一・四三と全道平均を下廻っているが、根室市は二・三で、後志、渡島に迫り、漁業が不振なだけ、加工に力が入れら

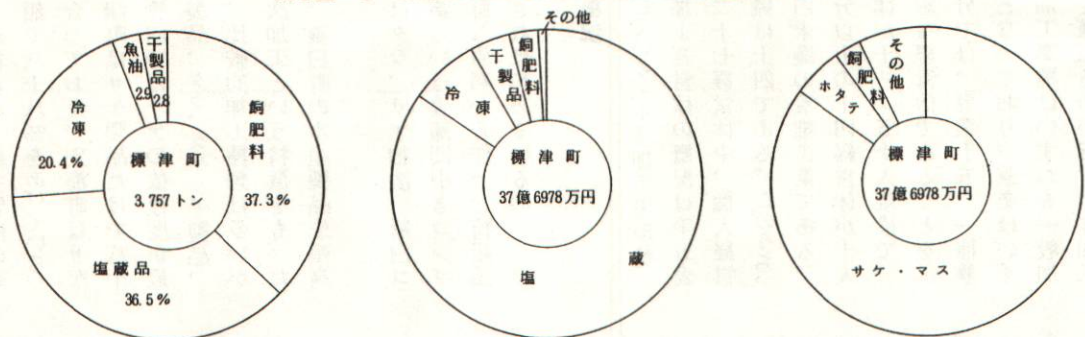
れているのが推察される。羅臼町は別海町、標津町より低い〇・二四という値である。桁違いに低いのである。羅臼町の水産加工の主体はスケソ前処理加工である。前処理加工はラウンド状(丸のままの魚体)のスケソから頭部と内臓を除去しドレス状のいわゆる「ガラ」と生すけこを取出す処理法で、「ガラ」は紋別、網走など冷凍すりみ業者を主とする加工業者へ、生すけこは留萌、岩内などに紅葉子加工用として、



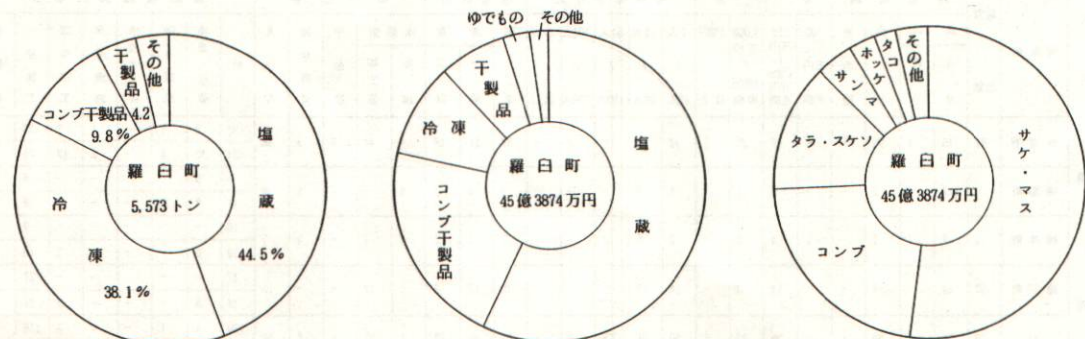
第2図-1 根室市における魚種別、加工製品別生産額内訳



第2図-2 別海町における魚種別、加工製品別生産額内訳



第2図-3 標津町における魚種別、加工製品別生産額内訳



第2図-4 羅臼町における魚種別、加工製品別生産額内訳

仲卸人を通して供給されている。道水産部で発行している「北海道水産現勢」によれば、羅臼町水産加工工場二十七の中、二十六工場が前処理加工をし、うち二工場は前処理加工のみの工場である。しかも、スケソ刺し網の漁期である一ノ三月の間に、加工業者は四月以降、サケ漁の始まる九月まで食いつなぐだけの利潤を上げるといわれ、羅臼水産加工業の柱となっている。その代り、スケソ漁がある限り、不眠不休で解体処理に追われることになるのである。「北海道水産現勢」には、前処理工場は一般加工場に含めているが、前処理加工によって出来る解体製品（「ガラ」や生すけこ）は水産加工製品には含めていないのである。しかし、このことを考慮したとしても、羅臼町の加工度指数が極めて低いことに変わりはない。商業関係資料によると、羅臼町製造業（水産加工業と考えて差し仕えない）の出荷額は一一四億四一〇〇万円となっているが、それでも加工度指数は〇・六である。

前処理加工を除く根室管内一市三町の加工製品別生産量、金額をみると、第二図のとおりである。生産数量では、いずれも塩蔵、冷凍、飼肥料が主体であるが、加工製品別金額や原料魚種別生産金額では、道東地域の特徴であるサケを原料とする新巻やすじこなどの塩蔵品が主体となっている。このほか、根室市はコンブ干製品、サンマ冷凍、イカ加工、

缶詰、各種調味加工が行われ、根室管内の数量で八十七%、金額で八十八%をあげている。残りを三町で分け合っており、別海町はサケとホタテ玉冷。標津町はサケ製品だけで八十%以上。羅臼町は管内ではサケの依存度が最も少く、コンブ干製品、タラ、スケソ干製品、タコゆでものなど、比較的加工種類は多いがいずれも簡易な一次加工という特徴をもった加工を行っている。羅臼町の水産製品生産高を第四表に示す。

最近、羅臼町ではタラ、サケ粕漬、羅臼コンブのウニ合え、あるいは養殖間引きコンブの調味品など、新鮮な原料から作った特産品の加工品が製品化されはじめている。

#### 加工経営体の概況

道水産部で発行している「水産加工場現勢」による根室管内の加工経営体の概況は第五表のとおりである。二十七経営体中、個人経営が十三で、会社組織は十四である。このうち、十一が資本金一千円未満の零細企業である。常時従業者数も半分以上の十四経営体が十人未満で、十三経営体が十一ノ五十人規模で、従業者数からも零細な経営体であることを示している。専業区分では、専業十五、一種兼業十、二種兼業二となっており、兼業はいずれも仲卸である。加工業種はいずれも一般加工で、冷凍冷蔵業を兼ねるのが五、調味加工

第5表 加工経営体の概況

支 庁	市町村	経営組織		資本金				常時従業者数					専業区分		加入団体				加工業種別工場数											
		法人 会社	個人 組合	100 万円	100 万円 1,000 万円未満	1,000 万円 1億円未満	1億円 以上	1人	11人	51人	101人	301人	専業	兼業	水産協	協加工	中 企 法	組 合 自 営	未 加 入	計	冷凍・ 冷蔵	練り 製品	冷凍 すり身	水産 缶詰	調味 加工	一般 加工	飼 肥 料			
				100 万円	1,000 万円未満	1,000 万円 1億円未満	1億円 以上	10人	50人	100人	300人	以上	業	種	種	種	種	種	種		種	種	種	種	種	種	種	種		
根 室	根室市	81	45	4	32	-	17	27	1	32	36	11	2	-	32	31	18	-	44	5	4	28	85	2	1	-	1	3	76	2
	別海町	8	5	1	2	-	4	1	-	1	7	-	-	-	3	4	1	1	-	-	1	6	8	2	-	-	-	-	6	-
	標津町	10	7	1	2	-	1	4	2	-	3	5	2	-	7	1	2	1	1	-	1	7	10	-	-	-	-	-	9	1
室	羅臼町	27	14	-	13	-	11	3	-	14	13	-	-	-	15	10	2	-	12	-	-	15	27	-	-	-	-	-	27	-
	計	126	71	6	49	-	1	36	33	1	50	61	13	2	-	57	46	23	2	57	5	6	56	130	4	1	-	1	3	118
																							194	49	2	-	2	19	119	3

第4表 59年水産製品生産高（羅臼町）

品名	数量	金額	備考	
	トン	千円		
冷凍品	さけ	596	236,305	
	さけ	26	17,269	フィレー
	たら	8	3,328	フィレー
	すけとうだら	3,441	312,598	
	すけとうだら	25	4,093	フィレー
	ほっけ	828	250,272	
	さんま	1,248	235,016	
	かれい	300	240,000	
	いか	79	6,794	
	その他魚類	200	33,440	
	(小計)	6,751	(1,339,115)	
塩蔵品	さけ	1,717	1,314,585	
	ます	2	800	
	ほっけ	15	4,500	
	さんま	46	10,826	
	すきみたら	109	25,642	
	すきみすけそ	157	23,855	
	すじこ	49	282,374	
	いくら	49	288,448	
	すけこ	22	49,400	
	(小計)	2,166	(2,000,430)	
干製品	開たら	119	172,075	
	すきみたら	18	23,040	
	すきみすけそ	24	17,600	
	さけとば	4	5,650	
	その他	1	340	
	(小計)	166	(218,705)	
調味干くん製品	味淋干たら	2	2,400	
	さけ	7	28,000	
ゆで物	(小計)	9	(30,400)	
	たこ	130	86,500	
調味漬	(小計)	130	(86,500)	
	さけ飯寿し	1	2,300	
こんぶ干製品	辛子明太子	150	228,000	
	たら粕漬	15	10,817	
	(小計)	166	(241,117)	
	元揃こんぶ	292	734,672	天然
	りしりこんぶ	1	1,652	養殖
	元揃こんぶ	195	484,185	
	雑こんぶ	192	99,456	
	(小計)	680	(1,319,965)	
合計	10,068	5,236,232		

業を兼ねるのが三工場ある。  
加工業種も、経営規模もあまり変わらない三十位の経営体にも拘らず、協同、協力意識が薄く、加工組合はあっても休業状態という残念な状態である。

今後の課題

羅臼町は新鮮な加工原料に恵まれた水産加工発展の可能性を秘めた町と考えられるが、加工原魚の漁獲が秋から冬期に集中している。したがって、猫の手も借りたいスケソ前処理の繁忙期に、紅葉子加工やスケソ加工をせざるを得ず、下級品の生産に甘んじざるを得ない。また、四ノ九月に漁獲されるホッケ、カレイ、タラ、キチジなどの新鮮さをもり込んだ加工法の開発（例えば、調味半乾品、フィレーブロックなど）さらに、羅臼コンブとウニや魚肉を組合せた労働集約型手作り特産品の開発などの課題が考えられる。しかし、何

るを得ず、下級品の生産に甘んじざるを得ない。また、四ノ九月に漁獲されるホッケ、カレイ、タラ、キチジなどの新鮮さをもり込んだ加工法の開発（例えば、調味半乾品、フィレーブロックなど）さらに、羅臼コンブとウニや魚肉を組合せた労働集約型手作り特産品の開発などの課題が考えられる。しかし、何

よりも先ず、交通網は整備されたとはいえ、消費地から遠いという不利は、単に、輸送中の品質劣化だけでなく、情報の不足、消費動向への対応の遅れなど、商品寿命の短かい現代社会では、個々の零細企業の努力では克服できないものと思われる。スケソ漁業の発展で、若者たちのUターンが続き、加工経営者の多くに後継ぎが育ってきている。願わくば、個々の企業がお互いの殻に閉じ籠らず、加工組合に結集し、原魚の共同購入、製品の共販、自主的加工研究会を通じて、加工技術の向上、新しい加工技術の習得、羅臼特産品開発の努力を期待したいものである。

