

東京都中央卸売市場における アサリの取扱いの推移について

中川 義彦

はじめに

アサリ増殖場の資源管理や漁業管理は、資源調査結果をもとに漁獲量を決定し、また、資源量に応じた移殖量、操業日、一日の漁獲制限、操業人数などをアサリの販売単価など市況をも考慮して決定して、実施されていると思います。また、長期的な増殖場の資源管理や販売の計画を立てる上で販売単価の経年変化や月ごとの変化の情報を得ることは重要です。

インターネットを利用すると、ホームページに公開されている各種の情報を容易に入手することができます。水産物に関する豊富な情報の発信を通じて、社会に開かれた市場作りを目指す築地市場協会が情報公開実験の場として開設したホームページ「ザ・築地市場」(<http://www.tsukiji-market.or.jp/>)にアクセスして、最新の市況情報コーナーを開くと「今日の市況」とともに「水産物価格月報(水産物入荷構成表、以後月報)」の画面が飛び出でます。月報の情報提供は東京都中央卸売市場

経営管理部企画財務課広報係で、統計項目は水産物では鮮魚、活魚類、貝類、冷凍魚、淡水魚、海藻類、加工品の七項目で、その統計年は一九九六年から二〇〇〇年(五月現在、三月までのデータ公開)まで、また、統計月は一月から十二月までです。データの入手は水産物の種類、統計年、統計月を選んで、出力方法(画面表示またはCSVファイル)を選択して確認ボタンを押すと、水産物価格月報の表が画面に現れます。

ここでは本来道東や札幌など道内の市場のデータをもとに販売単価の経年変化や月ごとの変化の情報を紹介できれば良かったのですが、このような情報を公開しているホームページを見つけることができなかったため、「ザ・築地市場」で入手した東京都中央卸売市場におけるアサリの取扱いの推移について紹介します。

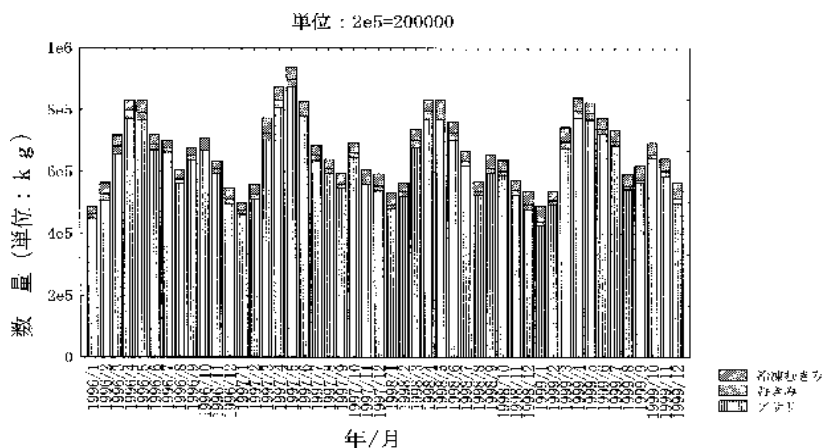
なお、ここで利用するデータは、月報のデータ(東京都中央卸売市場月報水産物編)から転載したもので、貝類の一九九六年一

月から一九九九年十二月(以後一九九九年と二〇〇〇年の一九と二〇を省略して**年とします)までの生鮮貝類のアサリとむきみアサリ、冷凍貝類の冷凍むきみアサリ(以後アサリ、むきみ、冷凍むきみと省略します)の入荷数量とその平均価格です。各月報のデータは、築地・足立・大田市場の合計したもので、平均価格は金額を入荷数量で割って算出したものです。

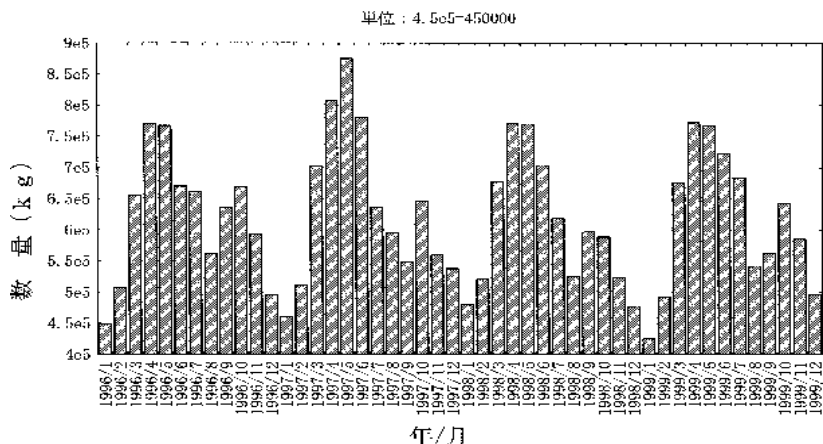
一、入荷数量

九六年一月から九九年十二月の入荷数量を図一に示しました。アサリ、むきみおよび冷凍むきみの合計した入荷数量(以後合計入荷数量)の最も少なかったのは、九六年一月の四十八万五千七百九十九kgで、逆に最も多かったのは九七年五月の九十三万七千四百六十二kgでした。また、この間の平均合計入荷数量は六十七万七千七百十五kgでした。合計入荷数量の変化をみますと各年同じパターンで変化していることにまず気がつけられることと思います。それは、合計入荷数量が一月に最小の値を示していて、その後増加し四ないし五月に年最多値となり、八ないし九月まで減少に転じ、再度増加し、九ないし十月に再度ピークを迎え、一月の年最小値へと減少するパターンです。そして、このパターンが数量的に大きな割合を占める

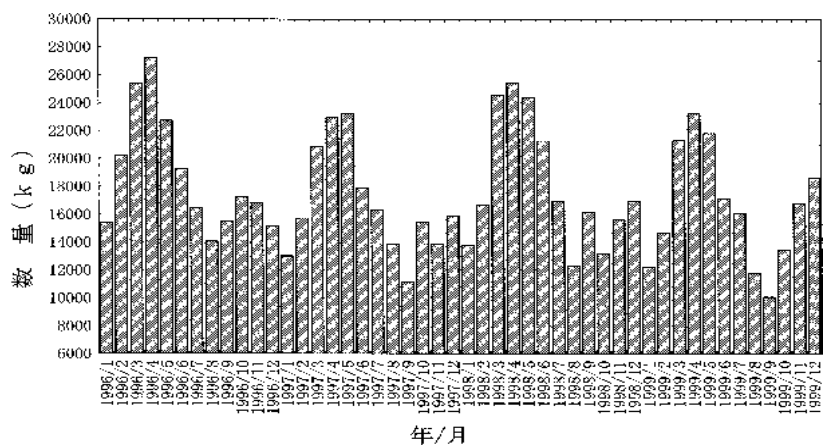
図一 東京都中央卸売市場のアサリ入荷数量の推移



図二 東京都中央卸売市場の生鮮アサリ入荷数量の推移



図三 東京都中央卸売市場のむきみアサリ入荷数量の推移

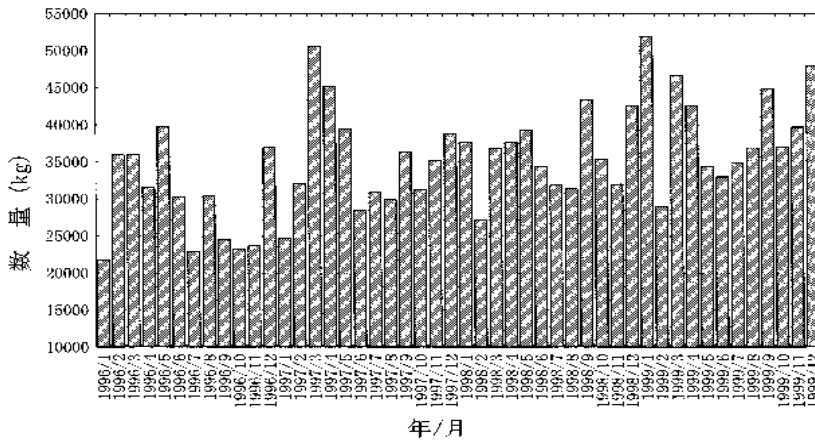


生鮮貝類のアサリの増減とおなじことに気がつかれたことと思います。なお、九六年から九九年の四ヶ年のアサリ、むきみおよび冷凍むきみの平均入荷数量（平均入荷数量の割合）はそれぞれ六十一万九千三十九

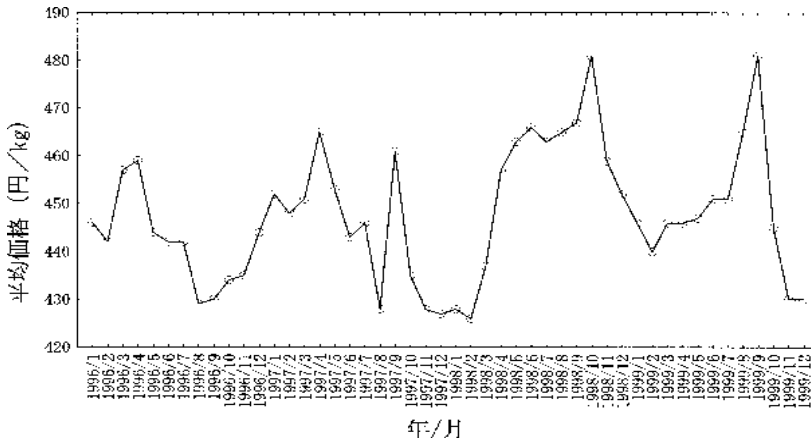
（九二・二％）、一万七千四百九十八kg（二・六％）、三万五千百七十七kg（五・二％）です。また、アサリの入荷数量（図二）は九九年一月（四十二万五千二百三十八kg）に最も少なく、九七年五月（八十七万四千七百八十六kg）

に最も多かったです。図一ではむきみと冷凍むきみの入荷数量の変化がわかりづらいので、それぞれ図三と図四に示しました。むきみの入荷数量は九九年九月（一万六十九kg）に最も少なく、九六年

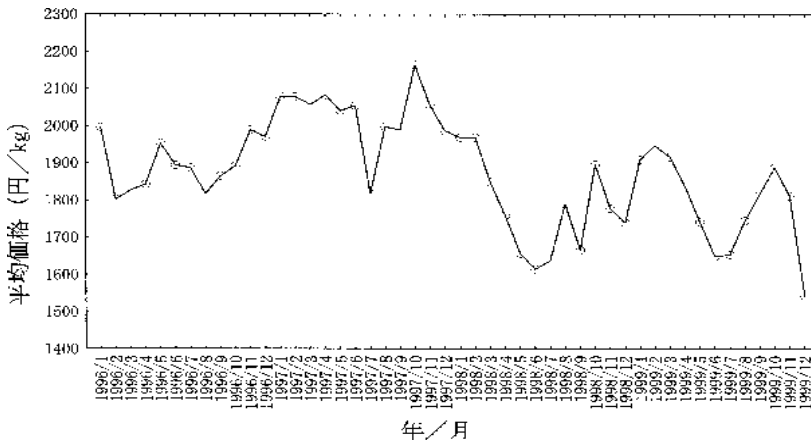
図四 東京都中央卸売市場の冷凍むきミアサリの入荷数量の推移



図五 東京都中央卸売市場の生鮮アサリの平均価格の推移



図六 東京都中央卸売市場のむきミアサリの平均価格の推移

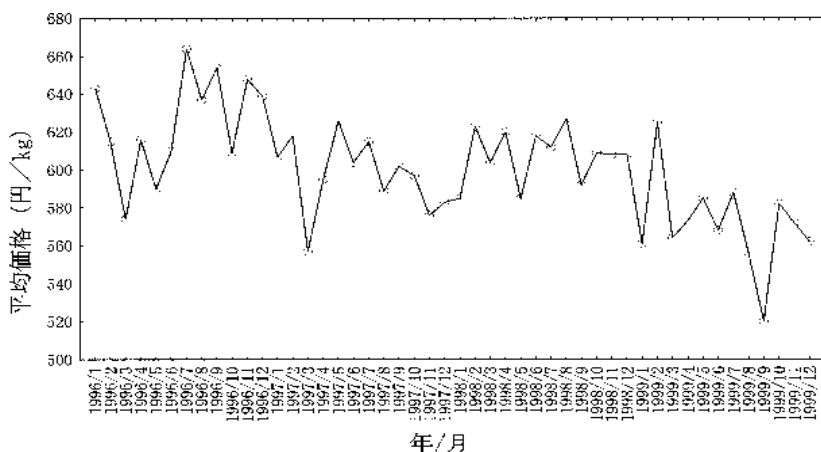


四月(二万七千二百三十九kg)が最も多い月でした。一方、冷凍むきみの入荷数量は九六年一月(二万六千九百九十六kg)に最も少なく、九九年一月(五万九千九百七十九kg)に最も多かったです。

むきみはアサリの増減とほぼ同様なパターンを示しています。また、むきみとアサリの入荷量に正の高い相関関係($r=0.717$)が認められます。ただし、むきみがアサリと明らかに異なるのは、

年最小の値がアサリが一月であるのにむきみが八月ないし九月である点です。一方、冷凍むきみはアサリやむきみのような増減パターンを示していません。

図七 東京都中央卸売市場の冷凍むきみアサリの平均価格の推移



二、平均価格

九六年一月から九九年十二月のアサリ、むきみおよび冷凍むきみの平均価格をそれぞれ図五、六、七に示しました。

アサリの平均価格は四百二十六〜四百八十一

円/kgの範囲で変動し、その平均は四百四十八円/kgです。また、平均価格の増減パターンはアサリの入荷数量のそれとは同じではないようです。ただ、一年の中で比較の入荷量の少ない十二月から二月と八ないし九月に平均価格が低く、逆に、入荷量の多い月の平均単価が高い傾向を示しています。また、九九年の千葉県産(中サイズ)の産地価格は三百五十円/kgで、年間を通して三月〜五月がもっとも消費が活発で、購入価格は八百二十円/kgとなっていることから、一年のなかで三月〜五月に入荷量も多く、平均価格も高いものと考えられます。また、この時期は、本州ではアサリの旬でしかも潮干狩りのできる春の大潮のころで、アサリは産卵前の一番身入りが良くおいしい頃といえます。

また、むきみの平均価格は千五百四十二円〜二千六百三十三円/kgの範囲で変動し、その平均値は千八百七十三円/kgです。また、年によるその増減パターンが異なり、一定の傾向が見られません。

さらに、冷凍むきみの平均価格は五百二十〜六百六十四円/kgの範囲で変動し、その平均値は六百円/kgでした。また、年による平均価格の増減パターンはむきみ同様に一定の傾向が見られません。ただ、冷凍むきみの入荷数量と平均価格にはやや高い負の相関関係

($r = -0.7087$, $n = 48$, 有意水準一%)が認められ、入荷数量の多い月は平均価格が低くなる傾向を示しています。アサリやむきみには統計的に入荷数量と平均価格に有意な相関関係はありませんでした。

三、アサリの国内漁獲量、価格形成および輸入量

九八年の漁獲量は三万六千八百七トんで、都道府県別に見ますと愛知県(二万一千八百五ト)、千葉県(八千二百九ト)、三重県(三千四百五十五ト)、福岡県(三千六百一ト)、静岡県(二千三百八ト)、熊本県(千八百七十四ト)の順に多く、北海道の漁獲量は千二百七十九トで国内漁獲量に占める割合は三・五%です。国内の漁獲量は八七年に十万吨を切ったのを契機として減少し、九七年には四万吨を割りました。この国内漁獲量の減少原因については本誌第八十号の「風運湖におけるアサリ増殖場の資源形成と漁場環境について」に紹介しましたので参照してください。なお、農林水産省統計情報部が〇〇年四月二十五日に公表した平成十一年度漁業・養殖業生産量(概数：単位は千トンで公表)によりますと、アサリは対前年差四千トン増(対前年比一一%)の四万トンとのことで、漁獲量の減少傾向に歯止めがかかったのかどうかは今後の推移を注目しなければならぬといえます。公表された概数を

都道府県別に見ますと愛知県(二万トン)、三重県(七千トン)、千葉県(六千トン)、福岡県(五千トン)、熊本県(三千トン)、静岡県(二千トン)の順に多く、北海道は千トンです。概数は百トンの位で四捨五入していますので、北海道は千五百トンを割っているものと思われます。主産地も健闘する中で特に三重県、福岡県および熊本県の増加が著しく、このことが漁獲量を四千トン増加させた要因といえそうです。

九〇年から九四年では、産地価格(全国平均)で三百四十三百四十二円/kg、十大都市消費地市場価格で三百九十七四百五十円/kg、消費価格で七百三十二八百四十六円/kgであると報告されています。また、輸入物の価格は、国内産全国平均の二分の一程度で、国内漁獲量が減少傾向にあるなか、輸入量が総供給量(需要)を埋める形になっています。さらに、輸入量は八八年以前は不明ですが、輸入量(五万九千三百七十三トン)が九三年に国内漁獲量(五万七千三百五十六トン)をはじめて上回っています。輸入量の増大を要因として産地価格が低下する状況にはならなかったようです。

一方、産地価格は、需給関係とともにサイズ、品質や出荷先等を主要因として形成されるといわれています。また、加工材や種苗として利用される小型貝に比べ、主に食材に利

用される大型貝で価格が高く、資源管理や漁獲の経済性の両面から小型貝を保護し、大型貝を選択的に漁獲することが重要であるといえます。さらに、同サイズでも砂抜きの良い貝の洗浄状況、貝割れの状況などの品質も価格に影響するといわれています。したがって、高品質大型貝の生産を図るなど、一層の品質管理に留意する必要があるでしょう。さらに、漁協系統が流通に関与している地域では、価格が高くなる傾向にあり、漁協の集出荷体制を確立することが重要であると指摘されています。

一方、〇〇年四月二十四日付け日刊水産経済新聞は、九八年では総供給量の七割弱(輸入量が七万四千四百四十四トン)を輸入物が占めていて、その九九%を朝鮮民主主義人民共和国(二万七千九百五十四トン、以後北朝鮮)、中華人民共和国(三万九千九百九十六トン、以後中国)、大韓民国(一万四千九百五十三トン、以後韓国)が占めていること、また、輸入物の価格は韓国産が二百六十円/kgで、中国・北朝鮮産が百六十百七十円/kgであること、さらに今後の対日供給の鍵は価格と輸入量から見て中国と北朝鮮にあることを報じています。

九九年に漁獲量が対前年差四千トンの増加が報告され、漁獲量の減少傾向に歯止めがかかったのかどうかは今後の推移を見ないと

りませんが、依然として漁獲量は総供給量(需要)を下回っており、しかも、アサリの総供給量はこの十年間ほぼ十萬十一万トン台で推移してきていることから、輸入量が総供給量を埋める形になっていることは今後も続くものと推測されます。したがって、生鮮アサリの価格は基本的には当分国内漁獲量と輸入量の推移のなかで形成されていくものと考えられます。

おわりに

アサリの消費の拡大を図ることは、アサリの増産と高単価につながるものと考えます。一方、資源量調査は、単に漁獲量を決めるだけではなく、アサリ増殖の前提となるいろいろな情報、さらに、天然漁場や増殖場の管理と生産漁獲計画を立てるうえで、重要な調査です。そして、資源量調査結果や漁場環境調査結果などをもとに漁場の類型化・区画化(いわば倉庫化)を図り、資源量の状況、稚貝発生状況、各区画での季節的な成長・身入り状況さらに操業日誌をもとにして適切な資源診断が実施できると、どの倉庫に、どのようなアサリが、どれだけ在庫しているかなどの情報が得られ、適切な在庫管理が可能となり、アサリの増産と高単価へつながるものといえます。

農林水産省のホームページ <http://>

www.maff.go.jp/www/policy/policy.html) に「農
林物質の規格化及び品質表示の適正化に関す
る法律 (JAS 法) の一部を改正する法律につい
て (九九年七月改正)」が九九年九月付けで公
表されています。このなかでは改正の趣旨と
その概要を示していて、概要の (一) 食品の

わって来るのか関心のあるところです。
なお、ここで引用しましたデータは、すべ
て〇〇年四月二十五日以前のもので、本文は
〇〇年五月一日に脱稿したものです。
(なかがわよしひこ 釧路水産試験場資源増殖
部)

表示の充実強化に「一般消費者向けのすべて
の飲食物品を品質表示基準の対象にすると
もに、その中で、すべての生鮮食料品につい
て原産地表示を行うよう措置する」とありま
す。そして、〇〇年七月一日から生鮮食品に
品質表示基準による原産地表示が製造者また
は販売者に義務付けられました。水産物の品
質に関し、販売業者が表示すべき項目は「名
称」、「原産地」、「解凍ものの表示」、「養殖も
の表示」です。輸入物は「原産地」として
原産国名 (輸出国名) を記載することになっ
ています。これに、水域名も併記出来ること
になっています。なお、「養殖」とは「幼魚等
を重量の増加または品質の向上を図ることを
目的として、出荷するまでの間、給餌するこ
とにより育成すること」と定義されています。
水産業界での「養殖」とは異なっており、た
とえば、のりは養殖ものがほとんどですが、
JAS 法上は養殖ものとの表示はしないことにな
っています (日本水産物輸入協会・[http://
www.suisanyunyuu.or.jp/index.html](http://www.suisanyunyuu.or.jp/index.html))。原産地表示
が今後の生鮮アサリの流通にどのように関