

令和元年度以降の我が国水産動向



第1章

我が国の水産物の需給・消費をめぐる動き



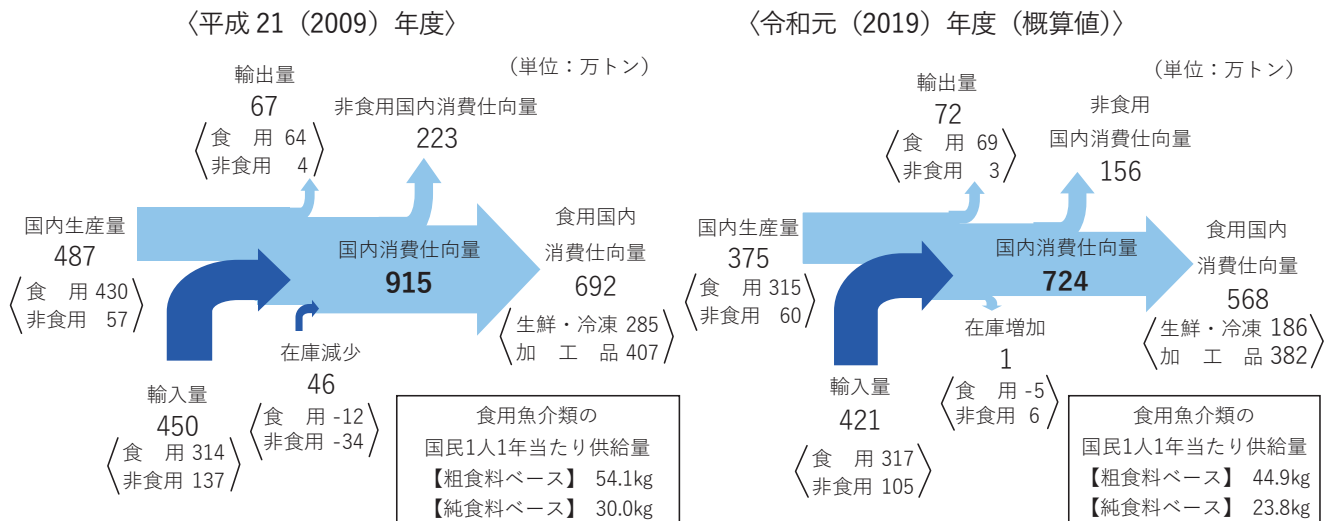
(1) 水産物需給の動向

ア 我が国の魚介類の需給構造

〈国内消費仕向量は 724 万トン〉

令和元（2019）年度の我が国における魚介類の国内消費仕向量は、724 万トン（原魚換算ベース、概算値）となり、そのうち 568 万トン（78%）が食用消費仕向け、156 万トン（22%）が非食用（飼肥料用）消費仕向けとなっています（図表 1-1）。国内消費仕向量を平成 21（2009）年度と比べると、国内生産量が 112 万トン（23%）、輸入量が 29 万トン（6%）減少したことから、需給の規模は 192 万トン（21%）縮小しています。

図表 1-1 我が国の魚介類の生産・消費構造の変化



資料：農林水産省「食料需給表」

- 注：1) 数値は原魚換算したものであり（純食料ベースの供給量を除く）、海藻類、捕鯨業により捕獲されたもの及び鯨類科学調査の副産物を含まない。
 2) 粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量であり、純食料とは、粗食料から通常の食習慣において廃棄される部分（魚の頭、内臓、骨等）を除いた可食部分のみの数量。
 3) 表示単位未満の端数は四捨五入しているため、内訳の合計値は必ずしも一致しない。

イ 食用魚介類自給率の動向

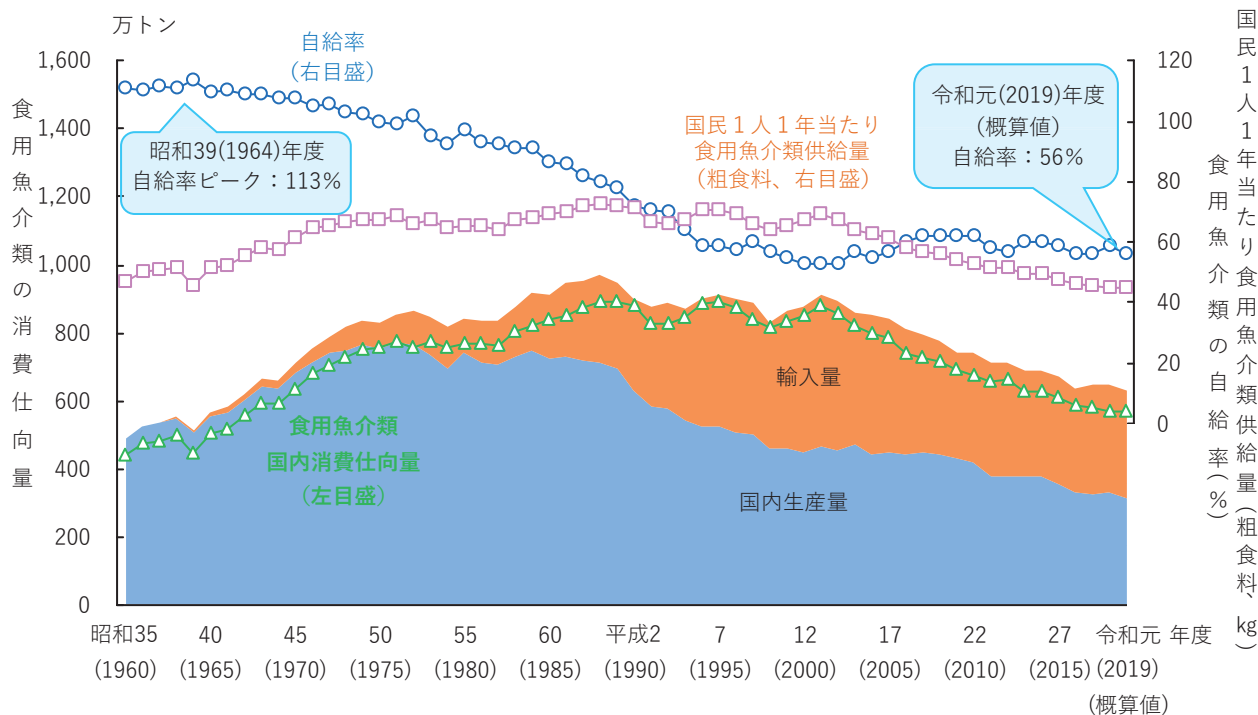
〈食用魚介類の自給率は 56%〉

平成 29（2017）年 4 月に策定された水産基本計画における我が国の食用魚介類の自給率目標は 70%に設定されています。我が国の食用魚介類の自給率は、昭和 39（1964）年度の 113%をピークに減少傾向で推移し、平成 12（2000）～14（2002）年度の 3 年連続で最も低い 53%となりました。その後は、微増から横ばい傾向で推移し、令和元（2019）年度における我が国の食用魚介類の自給率（概算値）は、前年度から 3 ポイント減少して 56%となりました（図表 1-2）。これは、主に国内生産量が減少する一方で、輸入量が増加し、輸出量が減少したことによるものです。

食用魚介類自給率は、近年横ばい傾向にあります。自給率は国内消費仕向量に占める国内生産量の割合であるため、国内生産量が減少しても、国内消費仕向量がそれ以上に減少すれば上昇します。このため、自給率の増減を考える場合には、その数値だけでなく、算定の根拠となっている国内生産量や国内消費仕向量にも目を向けることが重要です。



図表 1-2 食用魚介類の自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

注：自給率（%）＝（国内生産量÷国内消費仕向量）×100

国内消費仕向量＝国内生産量＋輸入量－輸出量±在庫増減量

（2）水産物消費の状況

ア 水産物消費の動向

〈食用魚介類の1人1年当たりの消費量は23.8kg〉

我が国における魚介類の1人当たりの消費量は減少し続けています。「食料需給表」によれば、食用魚介類の1人1年当たりの消費量¹（純食料ベース）は、平成13（2001）年度の40.2kgをピークに減少傾向にあります。令和元（2019）年度には、前年度より0.1kg多い23.8kgとなりました。

〈よく消費される生鮮魚介類は、イカ・エビからサケ・マグロ・ブリへ変化〉

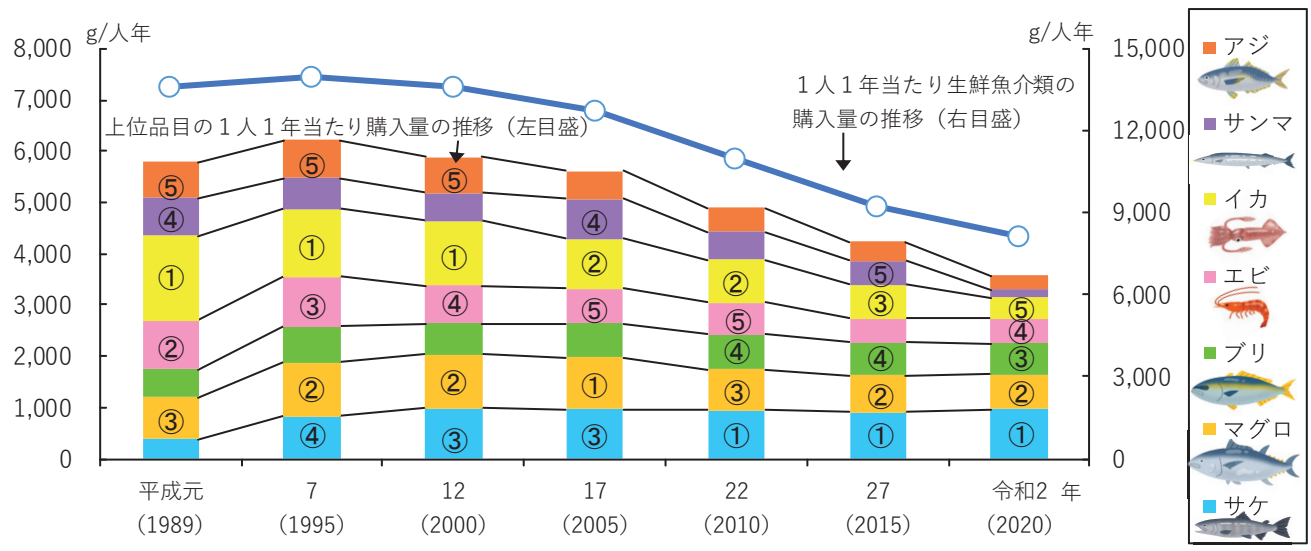
我が国の1人当たり生鮮魚介類の購入量は減少し続けていますが、よく消費される生鮮魚介類の種類は変化しています。平成元（1989）年にはイカやエビが上位を占めていましたが、近年は、切り身の状態で売られることの多い、サケ、マグロ及びブリが上位を占めるようになりました（図表1-3）。

消費の上位を占めているサケ、マグロ及びブリの3魚種について、1世帯1年当たりの地域ごとの購入量を平成元（1989）年と令和2（2020）年で比較すると、地域による購入量の差が縮まっています（図表1-4）。かつては、地域ごとの生鮮魚介類の消費の中心は、その地域で獲れるものでしたが、流通や冷蔵技術の発達により、以前はサケ、マグロ及びブリがあ

¹ 農林水産省では、国内生産量、輸出入量、在庫の増減、人口等から「食用魚介類の1人1年当たり供給純食料」を算出している。この数字は、「食用魚介類の1人1年当たり消費量」とほぼ同等と考えられるため、ここでは「供給純食料」に代えて「消費量」を用いている。

まり流通していなかった地域でも購入しやすくなったことや、調理しやすい形態で購入できる魚種の需要が高まったこと等により、全国的に消費されるようになったと考えられます。特にサケは、平成期にノルウェーやチリの海面養殖による生食用のサーモンの国内流通量が大幅に増加したこともあり、地域による大きな差が見られなくなっています。

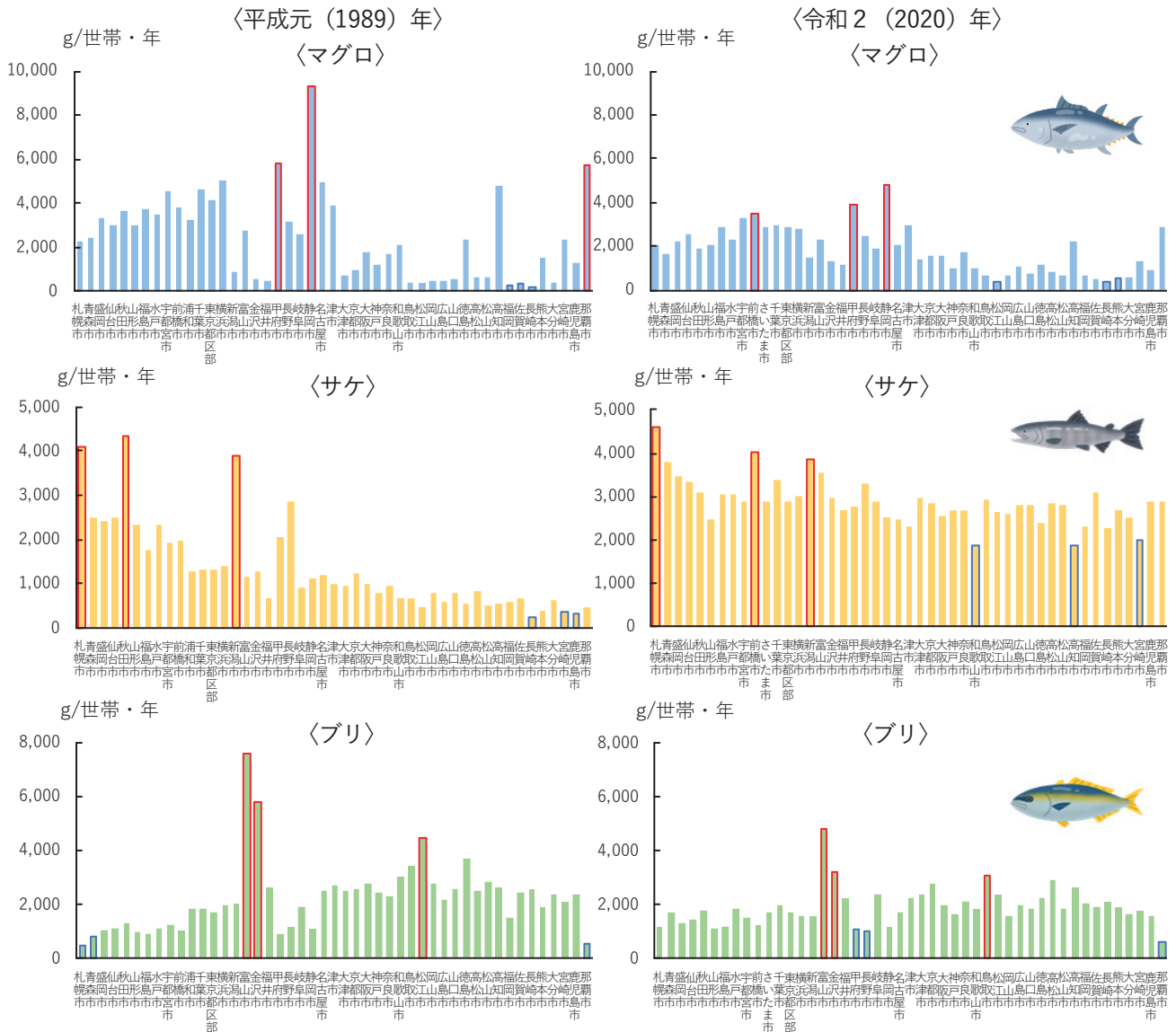
図表 1-3 生鮮魚介類の1人1年当たり購入量及びその上位品目の購入量の変化



資料：総務省「家計調査」に基づき水産庁で作成
 注：1) 対象は二人以上の世帯（平成 11（1999）年以前は、農林漁家世帯を除く。）。
 2) グラフ内の数字は各年における購入量の上位5位までを示している。



図表 1-4 都道府県庁所在都市別のサケ、マグロ及びブリの1世帯1年当たり鮮魚購入量



資料：総務省「家計調査」に基づき水産庁で作成

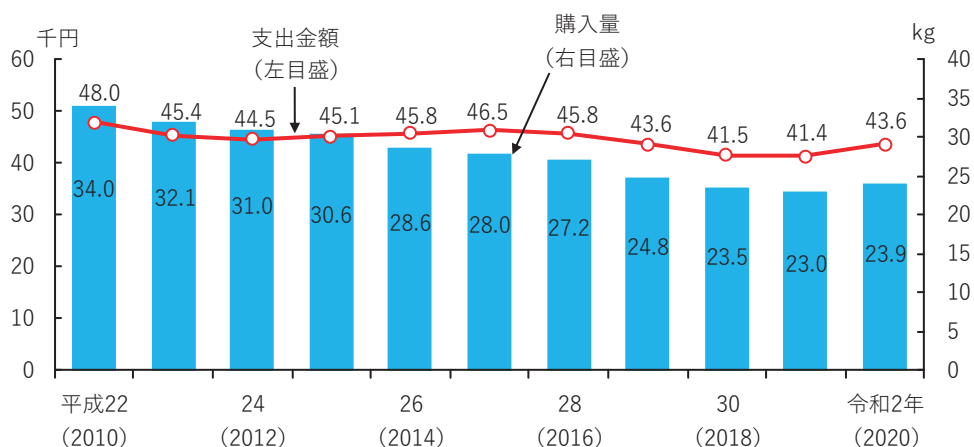
- 注：1) 対象は二人以上の世帯（平成元（1989）年は、農林漁家世帯を除く。）。
- 2) 赤枠は上位3位、青枠は下位3位の都道府県庁所在都市。

〈新型コロナウイルス感染症拡大の影響により外食支出が減少し、魚介類購入が増加〉

生鮮魚介類の1世帯当たりの年間購入量は令和元（2019）年まで一貫して減少してきました。しかし、令和2（2020）年には、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、3月以降に外食の利用が大きく減少する一方、家での食事（内食）の機会が増加したことにより、外食を代替するものとしてスーパーマーケット等での購入が増えた結果、年間購入量は前年より4%増の23.9kgとなりました。一方、近年の年間支出金額は概ね横ばい傾向となっていました。令和2（2020）年には前年より5%増の4.36万円となりました（図表1-5）。

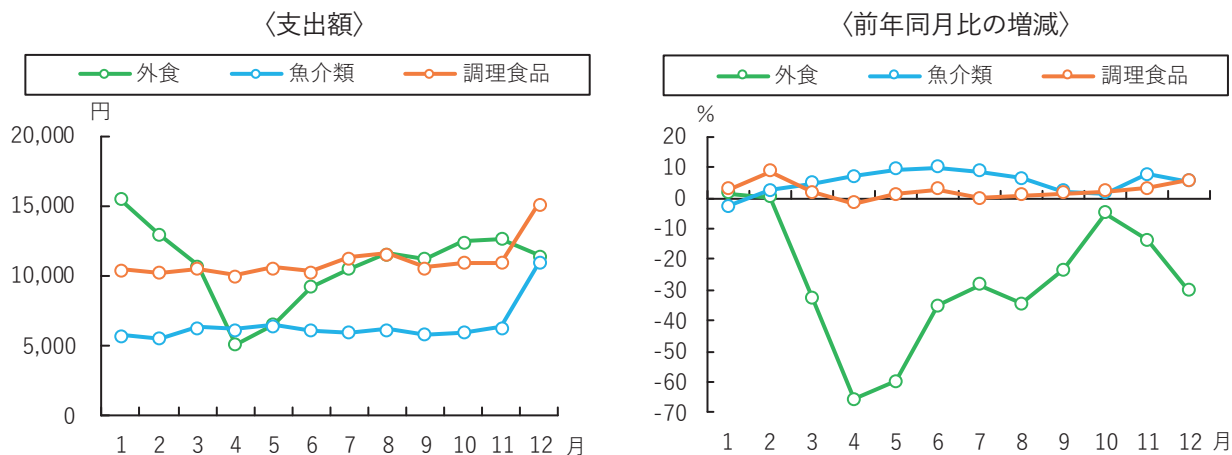
令和2（2020）年における1世帯当たりの月別の家計支出金額について見てみると、外食支出額の前年同月比は、営業時間の短縮、外出の自粛要請等により利用者が大きく減少したため、4月に最大の減少となる66%減となり、3～12月にかけて平均で33%減となりました（図表1-6）。一方で、家計の魚介類購入額の前年同月比は、内食の機会が増加したことにより、6月に最大の増加となる10%増となり、3～12月にかけて平均で6%増となりました。

図表 1-5 生鮮魚介類の1世帯当たり年間支出金額・購入量の推移



資料：総務省「家計調査」
注：対象は二人以上の世帯。

図表 1-6 外食、魚介類、調理食品の1世帯当たり月別支出金額の推移（令和2（2020）年）

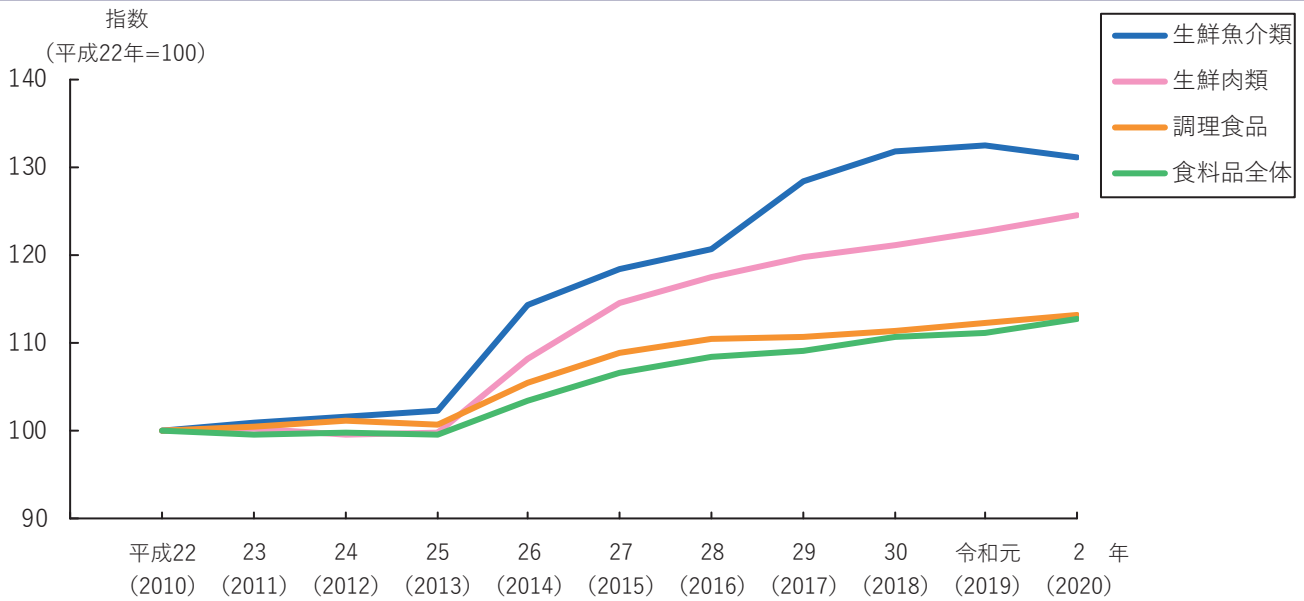


資料：総務省「家計調査」
注：対象は二人以上の世帯。

平成 25 (2013) 年以降、食料品全体の価格が上昇していますが、特に生鮮魚介類及び生鮮肉類の価格は大きく上昇しています (図表 1-7)。また、生鮮魚介類の購入量は、価格の上昇とともに減少していますが、サケについては、価格が上昇しても購入量は大きく減少していません。これは、切り身で売られることが多く調理がしやすい魚種は、水産物の消費が減少する中でも比較的安定的に消費されていることを示していると考えられます (図表 1-8)。

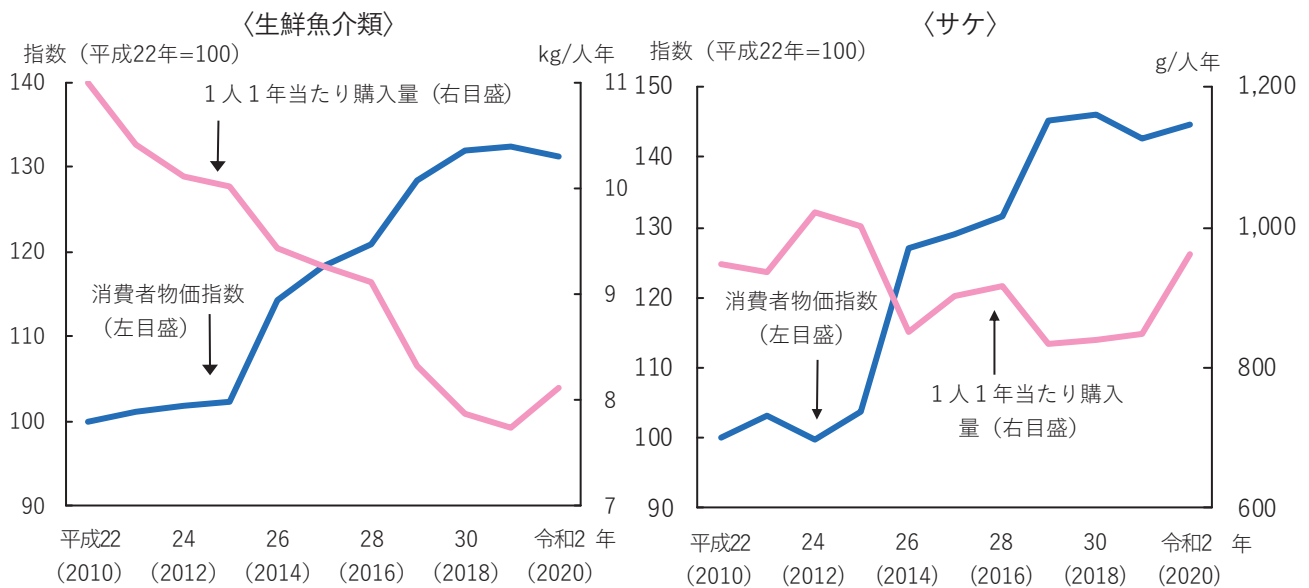


図表 1-7 食料品の消費者物価指数の推移



資料：総務省「消費者物価指数」に基づき水産庁で作成

図表 1-8 生鮮魚介類とサケの消費者物価指数と1人1年当たり購入量の推移



資料：総務省「消費者物価指数」及び「家計調査」(二人以上の世帯)に基づき水産庁で作成

イ 水産物の健康効果

〈オメガ3脂肪酸や魚肉たんぱく質等、水産物の摂取は健康に良い効果〉

水産物の摂取が健康に良い効果を与えることが、様々な研究から明らかになっています(図表 1-9、図表 1-10)。

魚の脂質に多く含まれているドコサヘキサエン酸(DHA)、エイコサペンタエン酸(EPA)といったn-3(オメガ3)系多価不飽和脂肪酸は(図表 1-11)、脳の発達促進や認知症の予防等に効果が期待されることが分かっています。

他にも、すい臓がん、肝臓がんや男性の糖尿病の予防、肥満の抑制、心臓や大動脈疾患リ

スクの低減等、様々な効果があることが明らかにされています。

魚肉たんぱく質は、畜肉類のたんぱく質と並び、人間が生きていく上で必要な9種類の必須アミノ酸をバランス良く含む良質のたんぱく質であるだけでなく、大豆たんぱく質や乳たんぱく質と比べて消化されやすく、体内に取り込まれやすいという特徴もあり、離乳食で最初に摂取することが勧められている動物性たんぱく質は白身魚とされています。また、魚肉たんぱく質は、健康維持の機能を有している可能性も示唆されています。例えば、魚肉たんぱく質を主成分とするかまぼこをラットに与える実験では、血圧や血糖値の上昇の抑制等の効果が確認されています。さらに、鯨肉に多く含まれるアミノ酸であるバレニン疲労の回復等に、貝類（カキ、アサリ等）やイカ・タコ等に多く含まれるタウリンは肝機能の強化や視力の回復に効果があること等が示されています。

カルシウムを摂取する際、カルシウムの吸収を促進するビタミンDを多く含むサケ・マス類やイワシ類等を併せて摂取することで骨を丈夫にする効果が高まります。また、ビタミンDは筋力を高める効果もあります。小魚を丸ごと食べ、その他の水産物も摂取することにより、カルシウムとビタミンDの両方が摂取され、骨密度の低下や筋肉量の減少等の老化防止に効果があると考えられます。

海藻類は、ビタミンやミネラルに加え食物繊維にも富んでいます。その1つのフコイダンは、抗がん作用や免疫機能向上作用、アレルギー予防の効果が期待されており、モズクやヒジキ、ワカメ、コンブ等の褐藻類に多く含まれます。

水産物は、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、様々な魚介類や海藻類をバランス良く摂取することにより、健康の維持・増進が期待されます。

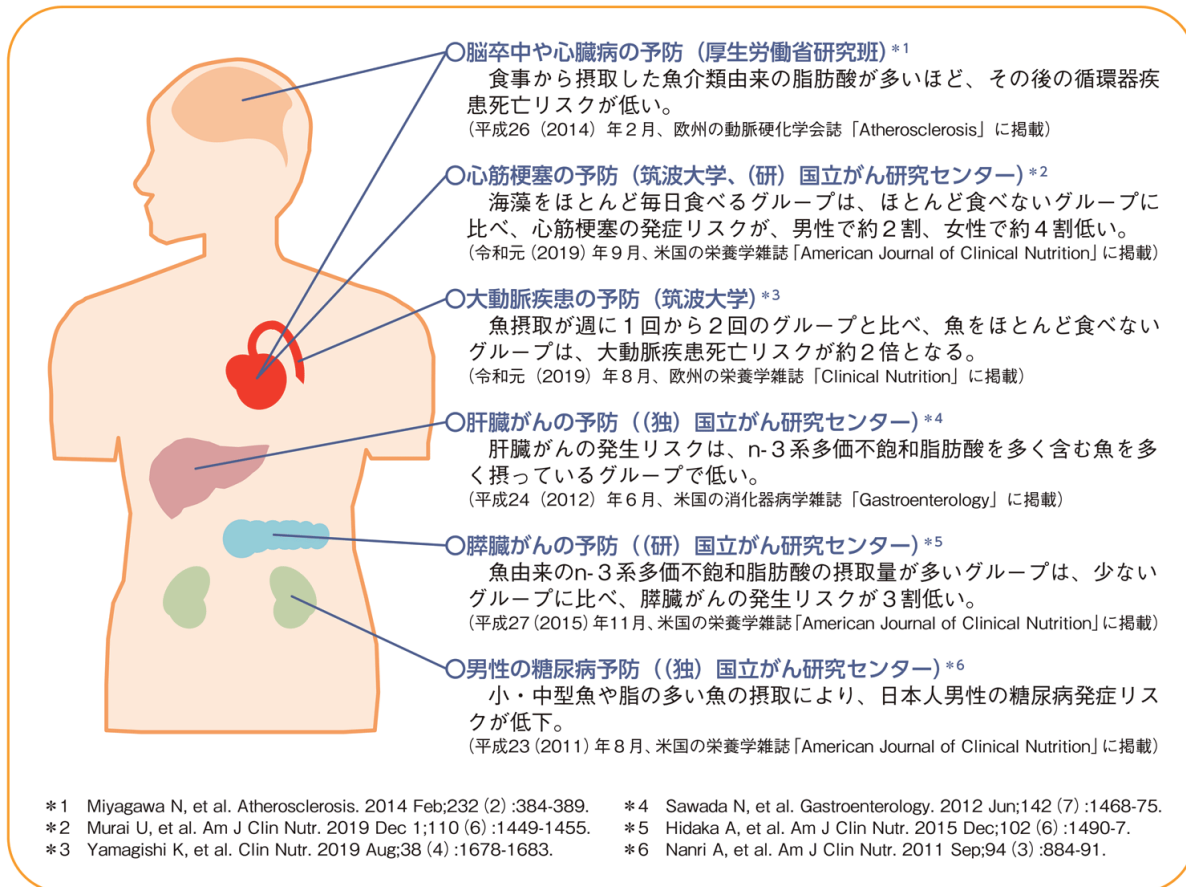
図表 1-9 水産物に含まれる主な機能性成分

機能性成分		多く含む魚介類	成分の概要・期待される効果
n-3 (オメガ3)系 多価不飽和 脂肪酸	DHA	クロマグロ脂身、スジコ、ブリ、サバ	・魚油に多く含まれる多価不飽和脂肪酸 ・脳の発達促進、認知症予防、視力低下予防、動脈硬化の予防改善、抗がん作用等
	EPA	マイワシ、クロマグロ脂身、サバ、ブリ	・魚油に多く含まれる多価不飽和脂肪酸 ・血栓予防、抗炎症作用、高血圧予防等
アスタキサンチン		サケ、オキアミ、サクラエビ、マダイ	・カロテノイドの一種 ・生体内抗酸化作用、免疫機能向上作用
バレニン		クジラ	・2つのアミノ酸が結合したジペプチド ・抗酸化作用による抗疲労効果
タウリン		アサリ、カキ、コウイカ、タコ、マグロ血合肉	・アミノ酸の一種 ・動脈硬化予防、心疾患予防、胆石予防、貧血予防、肝臓の解毒作用の強化、視力の回復等
アルギン酸		褐藻類（モズク、ヒジキ、ワカメ、コンブ等）	・高分子多糖類の一種で、褐藻類の粘質物に含まれる食物繊維 ・コレステロール低下作用、血糖値の上昇抑制作用、便秘予防作用等
フコイダン		褐藻類（モズク、ヒジキ、ワカメ、コンブ等）	・高分子多糖類の一種で、褐藻類の粘質物に含まれる食物繊維 ・抗がん作用、抗凝血活性、免疫向上作用等

資料：各種資料に基づき水産庁で作成

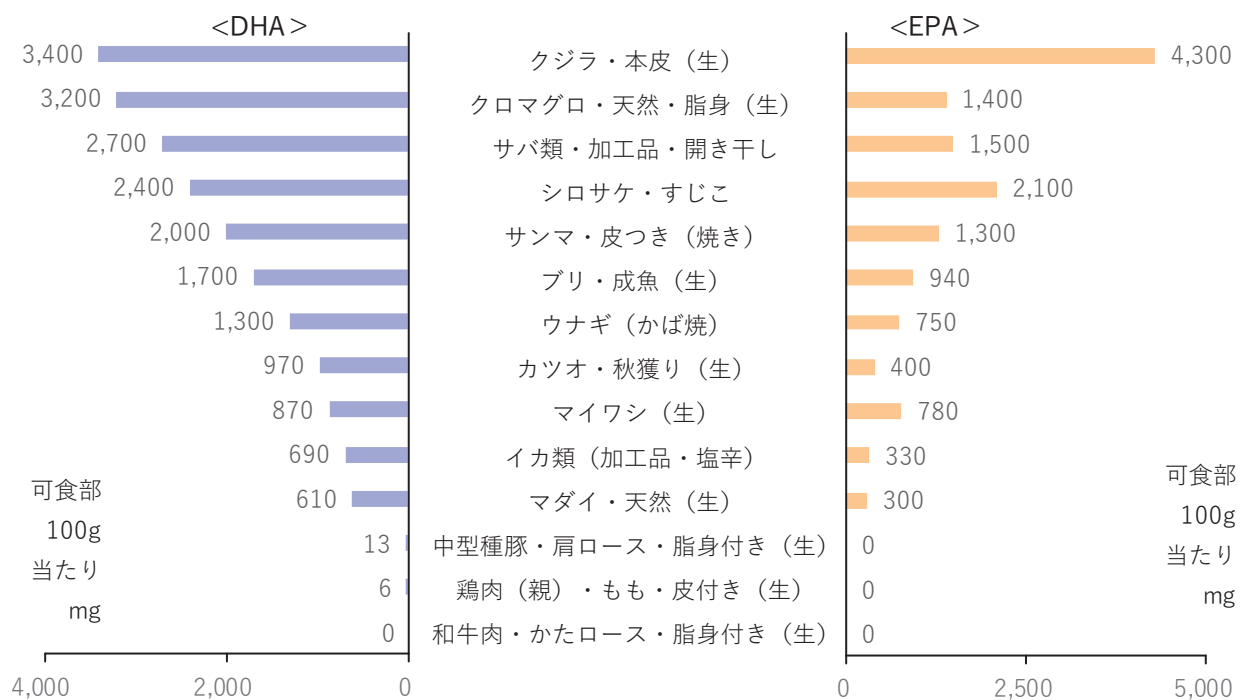


図表 1-10 水産物の摂取による健康効果に関する研究例



資料：各種資料に基づき水産庁で作成

図表 1-11 オメガ3脂肪酸（DHA・EPA）を多く含む食品の例

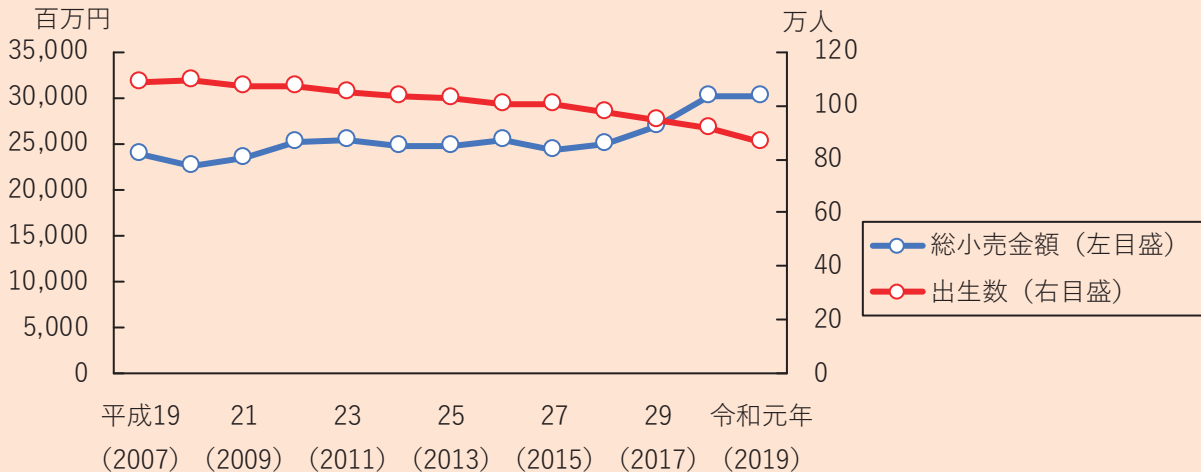


資料：文部科学省「日本食品標準成分表 2020年版（八訂）脂肪酸成分表編」に基づき水産庁で作成

【コラム】ベビーフードに水産物はいかが？

近年、我が国の出生数は減少を続けていますが、赤ちゃんの離乳*1を手助けするベビーフード*2の売上は伸びています（図）。平成27（2015）年に厚生労働省が実施した「乳幼児栄養調査」によると、離乳食*3について、何かしらの困ったことがあると回答した保護者919人のうち、困ったことがある項目のうち「作るのが負担、大変」と回答した保護者が最も多く、416人（33.5%）でした。このように離乳食を作るのが大変と感じる保護者が多い中、加工済みで簡単に作ることができるベビーフードは保護者のニーズに良くマッチした商品と言えます。

図：我が国の出生数とベビーフード小売金額の推移



資料：厚生労働省「人口動態統計」（出生数）及び日本ベビーフード協議会「ベビーフード生産量の推移」（総小売金額）

魚肉タンパク質は必須アミノ酸をバランス良く含み、体内に取り込まれやすいという特徴があります。厚生労働省の「授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版）」においては、離乳を進める際の食事の目安として、離乳の開始では白身魚、離乳が進んだ段階では赤身魚、青皮魚が挙げられています。市販のベビーフード商品でも白身魚、シラス、サケといった水産物を用いたものもあります。

また、水産物には健康に良い効果を与える機能性成分が多数含まれており、中でもDHAやEPAといったn-3（オメガ3）系多価不飽和脂肪酸は胎児や子供の脳の発育に重要な役割を果たすことが分かっています。水産物を離乳時のタンパク質摂取の手段として使うだけでなく、子ども達の健やかな成長のためにも、日頃から水産物を用いた食事を検討してみてもはいかがでしょうか。



魚を用いたベビーフードの例
（写真提供：アサヒグループ食品株式会社）

- * 1 成長に伴い、母乳又は育児用ミルク等の乳汁だけでは不足してくるエネルギーや栄養素を補完するために、乳汁から幼児食に移行する過程
- * 2 赤ちゃんの離乳を手助けする目的で市販されている加工食品（出典：ベビーフード協議会）
- * 3 離乳時に与えられる食事



ウ 魚食普及に向けた取組

〈学校給食等での食育の重要性〉

食に対する簡便化・外部化志向が強まり、家庭において魚食に関する知識の習得や体験等の食育の機会を十分に確保することが難しくなっていることは、若年層の魚介類の摂取量減少の一因になっていると思われまます。

若いうちから魚食習慣を身につけるためには、学校給食等を通じ、子供のうちから水産物に親しむ機会をつくることが重要ですが、水産物の利用には、一定の予算の範囲内での安定的な提供や、あらかじめ献立を決めておく必要性、水揚げが不安定な中で規格の定まった一定の材料を決められた日に確実に提供できるのかという供給の問題、加工度の低い魚介類は調理に一定の設備や技術が必要となるという問題があります。

これらの問題を解決し、おいしい国産の魚介類を給食で提供するためには、地域の水産関係者と学校給食関係者が連携していくことが必要です。そこで、近年では、漁業者や加工・流通業者等が中心となり、食材を学校給食に提供するだけでなく、魚介類を用いた給食用の献立の開発や、漁業者自らが出前授業を行って魚食普及を図る活動が活発に行われています。

また、「第3次食育推進基本計画」においては、令和2（2020）年度までに学校給食における地場産物の使用割合を30%以上にする目標値が定められるなど、地産地消の取組が推進されています。令和元（2019）年度の現状値では、学校給食における地場産物の使用割合は26.0%でした。令和3（2021）年3月決定の「第4次食育推進基本計画」においては、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映されるよう、食材数ベースから金額ベースに目標が見直され、その割合を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目標値としています。学校給食における地場産物等を使用する割合を増やすという目標の下、地元産の魚介類の使用に積極的に取り組む地方公共団体も現れ、学校の栄養教諭、調理員等から漁業者や加工・流通業者に対し、地元の魚介類の提供を働きかける例も出てきています。

加えて、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により在庫の滞留や価格の低下等が生じている水産物の販売促進を支援する「水産物販売促進緊急対策事業」を活用して、都道府県により、単価が高いため学校給食では普段食べる機会の少ない水産物を提供する取組が実施されており、子供たちが水産物に親しむ機会が増加しました。

【事例】「食」を育むたからじま～平戸～で、総合的・計画的に「食育」を推進 (平戸市食育推進会議)

長崎県の北西部に位置する平戸市は、豊かな自然に恵まれ、古くから海外貿易が盛んに行われたことから、独自の食文化を育んでいます。

平成 21 (2009) 年には、市内の生産者や消費者、学校関係者等、食に関わる団体で構成される「平戸市食育推進会議」を立ち上げ、特色ある食文化や豊かな味覚を継承する活動を展開しています。

例えば、「ありがとう～感謝の絵・てがみ届けます～」プロジェクトでは、「食」への感謝する気持ちを育むため、小中高校生を対象に絵てがみを募集し、生産者や家族、給食センターのみなさんなどへ届けています。

「しっかり食べよう！朝ごはん！」プロジェクトでは、みそ汁作りを通して朝ごはんの大切さを伝え、食べる力、生きる力、選ぶ力を身につけ実践できるような取組を実施しています。平戸産の食材を使ってだしを取り、みそ汁の具材として使用することで、地産地消や郷土の食文化について考えるきっかけにもなっています。

平戸市では、「元気に育った平戸産まれの食材を生かそう」と、幅広い世代に食育活動を展開しながら、生産者と消費者の交流を促進し、地場産物使用促進と地産地消を推進しています。



平戸名物「焼きあご」作り体験
(写真提供：館浦漁業協同組合)

〈「魚の国のしあわせ」プロジェクトの推進〉

平成 24 (2012) 年 8 月に開始された「魚の国のしあわせ」プロジェクトは、消費者に広く魚食の魅力を伝え水産物消費を拡大していくため、漁業者、水産関係団体、流通業者、各種メーカー、学校・教育機関、行政等の水産に関わるあらゆる関係者による官民協働の取組です。

このプロジェクトの下で行われている「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業では、個々の活動の更なる拡大を図る観点から、水産物の消費拡大に資する様々な取組を行っている企業・団体を登録・公表しており、令和 3 (2021) 年 3 月末までに 115 の企業・団体が登録されています。

また、全国各地には、1) 学校での出前授業や親子料理教室の開催等を通じて、子供やその家族に魚のおいしさを伝える、2) 魚料理に関する書籍の出版やテレビ番組の企画、出演等、メディアを活用した消費者への日常的な魚食の推進を図るなど、様々な活動を展開している方がいます。このような方々を後押しするため、水産庁長官による「お魚かたりべ」の認定を行っており、令和 3 (2021) 年 3 月末までに 148 名の方が任命されています。

一般に調理が面倒だと敬遠されがちな水産物を、手軽・気軽においしく食べられるようにすることも魚食普及の 1 つです。電子レンジで温めるだけだったり、フライパンで炒めるだけだったり、ひと手間加えるだけで手軽においしく食べられるような商品及びその食べ方を選定する「ファストフィッシュ」の取組も、「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環として行われています。「ファストフィッシュ」には、国産魚、地方独特の魚を利用した商品等も



選定されており、全国の魚の加工品が各地のスーパーマーケット等で販売されています。

さらに、市場のニーズが多様化してきている中で、単に手軽・気軽というだけでなく、ライフスタイルや嗜好に合う形の商品を提案することにより、魚の消費の裾野を更に広げていくことが期待されます。このため、子供が好み、家族の食卓に並ぶ商品や食べ方を対象とする「キッズファストフィッシュ」、国産魚や地方独特の魚を利用した商品や食べ方を対象とする「ふるさとファストフィッシュ」というカテゴリーを平成28(2016)年度から新たに設け、従来の「ファストフィッシュ」と合わせて3つのカテゴリーで選定を行っています。令和3(2021)年3月末現在で、延べ3,342商品が「ファストフィッシュ」、28商品が「キッズファストフィッシュ」、98商品が「ふるさとファストフィッシュ」に登録されています。

国では、このような取組を消費者にとって身近なものにするため、実証事業を行っている企業・団体の活動の様子や、「お魚かたりべ」の名簿、「ファストフィッシュ」の選定商品等を利用者のニーズに合わせて、見やすく・検索しやすいような形で、Webページ等によりPRしています。



「魚の国のしあわせ」プロジェクトのロゴマーク



「ファストフィッシュ」のロゴマーク

【コラム】ポストコロナ時代に向けた魚食のあり方を語るシンポジウム

令和2(2020)年9月、「魚の国のしあわせ」プロジェクトの取組の1つとして、「おさかな進歩2020」が開催されました。「おさかな進歩」は平成27(2015)年以降、約2年に1度の頻度で開催されているシンポジウムです。ここでは、魚の魅力、有用性等を幅広い世代に理解してもらいながら、昨今見られる魚介類の消費量の減少に歯止めをかけるために何をすべきかについて、各方面の有識者を招いて議論が行われています。今回は、「ポストコロナ時代に、魚食文化をどうつなぐか」をテーマにパネルディスカッションを行い、消費者の行動に「変革」をもたらすためにはどうすべきかについて、メディア関係者や流通業者、学識経験者といった様々な分野の有識者を招き、幅広い視点で議論が行われました。

パネルディスカッションでは、魚食文化をつなぐ意義に関して、魚食文化は各地域の歴史や文化、環境、食文化と密接な関わりがあるといった意見が出されました。また、新型コロナウイルス感染症拡大の影響によりインターネット販売の規模が拡大したことに関して、Webサイトだからこそ魚の情報を多く載せられるといった普及に係る取組や、地域貢献・応援の意味を持たせたインターネット販売により大きな反響を得ることができたといった魚食普及の成功事例が紹介されるなど、活発な意見交換が行われました。

さらに、ポストコロナを想定した魚食普及のあり方に関しては、家庭内で子供たちに魚の調理を学ぶ機会を提供するなど、魚食を単なる食事の一環としてだけでなく教育、食育、経験の要素に注目した普及活動や、インターネット上で情報を発信すること等が提案されました。

本シンポジウムの議論は、参加者の総意として提言書にまとめられ、当日の資料や動画とともに水産庁のWebサイトで公開されています。

(<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/osakanashinpo.html>)



シンポジウム「おさかな進歩2020」

- 1 魚を「味わう」～三つ子の魂百まで～
幼少期、若年期から魚のおいしさを「体感」することが「魚食文化」をつなぐ第一歩となる。
- 2 魚の「魅力を知る」
～エンタメを入口とした総合教材としての魚育～
魚の魅力を発信する際に「学ぶ」こと、「楽しむ」ことを要素として取り入れることが重要である。
- 3 魚に携わる人を「結びつける」
～魅力を最大限引き出す販売戦略～
魚の魅力を最大限発揮できる売り方を関係者が真剣に考える必要がある。

提言書の概要



【コラム】おうちで Fish-1 グランプリ-ONLINE-

今般の新型コロナウイルス感染症拡大の影響による内食機会の増加や EC サイトの利用が広がる中、新たな国産水産物の消費拡大を喚起すべく、国産水産物流通促進センター（構成員：JF 全漁連）は、令和3（2021）年1月22日～2月26日の約1か月間、Fish-1 グランプリ*のスピノフとして「おうちで Fish-1 グランプリ-ONLINE-」を、Fish-1 グランプリと産直通販サイト「JF おさかなマルシェ ギョギョいち」（以下「ギョギョいち」といいます。）の Web サイト上で開催しました。

本イベントは、ギョギョいちにおけるプライドフィッシュや地魚を使った丼ぶり製品の販売や、産地生産者や著名人による PR 動画配信等、オンラインならではの「どこにいても参加できる」強みを生かしたイベントとなりました。また、丼ぶり製品の販売と同時に人気投票も行われ、第7回 Fish-1 グランプリ（令和元（2019）年度開催）におけるプライドフィッシュ料理コンテストでグランプリに輝いた「庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬け丼」を再現した製品が1位となりました。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により各種イベントの開催が難しい中においても、こうしたイベントを通して、多くの人々に水産物の魅力が伝わり、消費拡大につながることを期待されます。

* 令和2（2020）年度の「Fish-1 グランプリ」は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により中止となった。



JF やまがた
庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬け丼
（写真提供：JF 全漁連）

（3）消費者への情報提供や知的財産保護のための取組



ア 水産物に関する食品表示

〈輸入品以外の全加工食品について、上位1位の原材料の原産地が表示義務の対象〉

消費者が店頭で食品を選択する際、安全・安心、品質等の判断材料の1つとなるのが、食品の名称、原産地、原材料、消費期限等の情報を提供する食品表示で、食品の選択を確保する上で重要な役割を担っています。水産物を含む食品の表示は、平成27（2015）年より「食品表示法¹」の下で包括的・一元的に行われています。

食品表示のうち、加工食品の原料原産地表示については、平成29（2017）年9月に同法に基づく「食品表示基準」が改正され、輸入品以外の全ての加工食品について、製品に占める重量割合上位1位の原材料が原料原産地表示の対象となっています。さらに、国民食であるおにぎりののりについては、重量割合としては低いものの、のりの生産者の意向が強かったこと、消費者が商品を選ぶ上で重要な情報と考えられること、表示の実行可能性が認められたこと等から、表示義務の対象とされています。なお、消費者への啓発及び事業者の表示切替えの準備のため、令和4（2022）年3月31日までを経過措置期間としています。

¹ 平成25（2013）年法律第70号

イ 機能性表示食品制度の動き

〈機能性表示食品制度について、生鮮食品の水産物として5件が届出〉

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていましたが、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の方々がそうした商品の正しい情報を得て選択できるよう、平成27（2015）年4月に、「機能性表示食品制度」が始まりました。

食品が含有する成分の機能性について、安全性と機能性に関する科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任で表示することができる機能性表示食品制度では、「生鮮食品を含め全ての食品¹」が対象となっており、令和3（2021）年3月末現在、生鮮食品の水産物としては、DHA・EPAの機能が表示されたカンパチ2件（「よかると 薩摩カンパチどん」及び「生鮮プレミアム 活ベかんぱち」）、ブリ1件（「活ベ黒瀬ぶりロイン200g」）、イワシ1件（「大トロいわしフィレ」）及びマダイ1件（「伊勢黒潮まだい」）の5件が届出されています。

ウ 水産エコラベルの動き

〈令和2（2020）年度は新たに33件が国際基準の水産エコラベルを取得〉

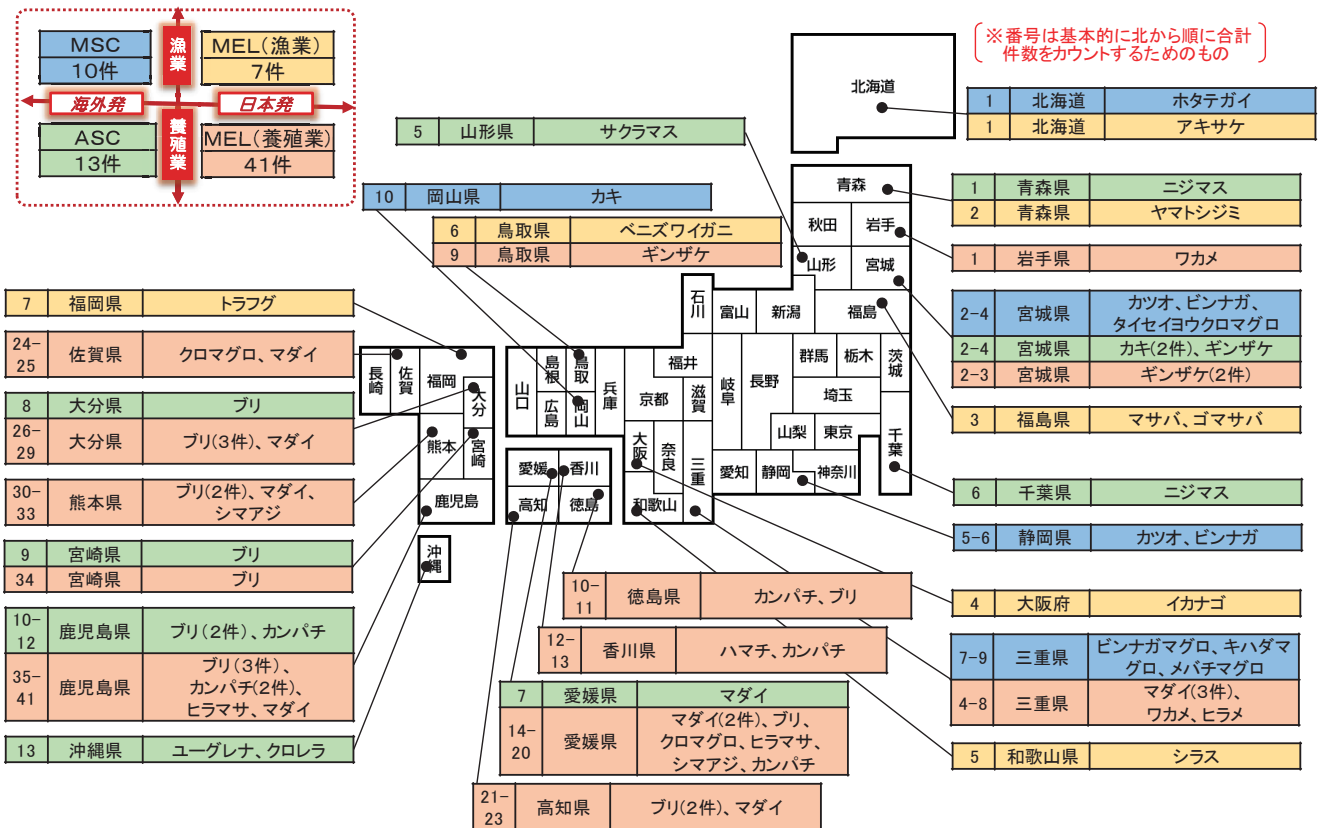
世界には様々な水産エコラベルが存在し、それぞれの水産エコラベルごとに運営主体が存在します。日本国内では、主に、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会による漁業と養殖業を対象とした「MEL²」（Marine Eco - Label Japan）、英国に本部を置く海洋管理協議会による漁業を対象とした「MSC」（Marine Stewardship Council）、オランダに本部を置く水産養殖管理協議会による養殖業を対象とした「ASC」（Aquaculture Stewardship Council）等の水産エコラベル認証が主に活用されており、それぞれによる漁業と養殖業の認証実績があります（図表1-12）。

¹ 特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、並びに脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）及びナトリウムの過剰な摂取につながるものを除く。

² 一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会はMELのスキームオーナーとして設立され、日本国内の多様な漁法・魚種に対応した規格を構築。



図表 1-12 国内の水産エコラベルの認証状況



※本図で示す都道府県は申請者の所在地を示すものであり、生産地と異なる場合がある。

令和3年3月31日時点

水産エコラベルは、国際連合食糧農業機関（FAO）水産委員会が採択した水産エコラベルガイドラインに沿った取組に対する認証を指すものとされています。しかし、世界には様々な水産エコラベルがあることから、水産エコラベルの信頼性確保と普及改善を図るため、「世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI:Global Sustainable Seafood Initiative）」が平成25（2013）年に設立され、GSSI から承認を受けることが、国際的な水産エコラベル認証スキームとして通用するための潮流となっています。MSCは平成29（2017）年に、ASCは平成30（2018）年にGSSIからの承認を受けており、MELについても令和元（2019）年12月に世界で9番目、アジアでは初めてGSSIからの承認を受けました¹。なお、日本国内において、令和2（2020）年度には新たに国際基準の水産エコラベル33件（MSC4件、ASC4件、MEL25件）が認証されました。水産庁としては、引き続き水産エコラベルの認証取得の促進や水産エコラベルの認知度向上のための周知活動を推進していくこととしています。

また、日本の水産物が持続可能で環境に配慮されたものであることを消費者に情報提供し、消費者が水産物を購入する際の判断の参考とするための取組として、国立研究開発法人水産研究・教育機構が「SH"U"N（Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood）プロジェクト」を始動・拡大させており、令和3（2021）年3月現在、30種46海域の水産物について、魚種ごとに資源や漁獲の情報、健康と安全・安心といった食べ物としての価値に関する情報を、Webサイトに公表しています。

¹ ASCは、令和2（2020）年2月、従来のサーモンに加えて、エビが承認の対象に追加された。MELの承認の対象は、漁業Ver2.0、養殖Ver1.0、流通加工Ver2.0。

エ 地理的表示保護制度

〈令和2（2020）年度は新たに1産品が地理的表示に登録〉

地理的表示（GI）保護制度は、品質や社会的評価等の特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度です。我が国では、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）¹」に基づいて平成27（2015）年から開始されました。この制度により、生産者にとっては、その名称の不正使用からの保護が図られるほか、副次的効果として地域ブランド産品としての付加価値の向上等が見込まれます。消費者にとっても、GI保護制度により保護された名称の下で流通する一定の品質が維持された産品を選択できるという利点があります。また、GIと併せて「GIマーク²」を付すことで、当該名称を知らない者に対する真正な特産品であることの証明になります。

我が国のGI産品等の保護のため、引き続き、国際協定による諸外国とのGIの相互保護に向けた取組を進めるほか、海外における我が国のGI等の名称の使用状況を調査し、都道府県等の関係機関と共有するとともにGIに対する侵害対策等の支援を行い、海外における知的財産侵害対策の強化を図ることで、農林水産物・食品等の輸出促進が期待されます。

GI登録状況は、令和2（2020）年度に農林水産物全体で新たに12産品が登録され、同年度末現在で106産品となりました。このうち、水産物に関しては、令和2（2020）年度に新たに「網走産しじみ貝」の1産品が登録され、これまでに登録された産品は、同年度末現在で13産品となりました（図表1-13）。

¹ 平成26（2014）年法律第84号

² 登録された産品の地理的表示と併せて付すことができるもので、産品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることを証するもの。



図表 1-13 登録されている水産物の地理的表示（令和3（2021）年3月末現在）

登録産品一覧(水産関係)

登録番号	名称	写真	特定農林水産物等の生産地	特定農林水産物の特性
19	下関ふく		山口県下関市及び福岡県北九州市門司区	活かし込みにより身質が引き締まり、高い技術により高い鮮度を保ったみがき処理(除毒等)が行われているみがきふぐ(トラフグ)。全国各地からの集荷と仲卸業者の確かな目利きにより、全国の需要者のニーズに応じた出荷が可能となっている。
23	十三湖産大和しじみ		青森県五所川原市(十三湖を含む。)、つがる市、北津軽郡中泊町	汽水湖であり、生息環境に優れた「十三湖」で漁獲されたヤマトシジミ。シジミの出汁、旨味が良く出ることが特徴。その品質の高さと年間を通しての安定した出荷は市場からも高く評価されている。
31	みやぎサーモン		宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市	おいしさを保つため活け締め処理を施した高鮮度な養殖ギンザケ。身にツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。生鮮で刺身で食べられるほか、生臭くなく、他の食材や様々な調理法にも合わせやすい。
36	田子の浦しらす		静岡県田子の浦沖(富士市沖、沼津市沖)	鮮度が良く、形の良い状態で水揚げされるため、透明でぷりぷりした食感が特徴。冷凍したものを解凍しても水揚げ時と区別がつかない。新鮮で身に傷が少ないため、釜揚げにすると「し」の字の形となり、ふっくらとした旨味の濃いものができる。
45	若狭小浜小鯛ささ漬		福井県小浜市	日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い飴色又は透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。
47	岩手野田村荒海ホタテ		岩手県野田村野田湾	プランクトンが豊富で自由に泳ぎ回れる環境下で養殖されたホタテガイ。身は肉厚で旨味が濃く、貝柱は繊維がしっかりと弾力がある。貝殻は表面に付着した生物が丁寧に除去されているため美しい。
52	小川原湖産大和しじみ		青森県上北郡東北町(小川原湖を含む。)、上北郡六ヶ所村、三沢市	大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、身もしっかり味わえることが特徴のヤマトシジミ。外見も良く、出荷後にも鮮度の良い状態が保持できる。また、シジミ専用の市場で品質がチェックされるため、品質にばらつきがなく安定した品質を維持。

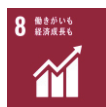
第1部

第1章

69	越前がに		福井県	漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く、鮮度低下の早いカニミソや内子(卵巣)も濃厚な旨味を持ち、品質が高いズワイガニ。福井県により90年以上にわたり皇室に特産品として献上され、同県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、重量当たりの単価は全国平均を上回っている。
84	豊島タチウオ		広島県呉市豊浜町豊島沖周辺海域	豊島の漁師に受け継がれてきた一本釣り漁法、鮮度保持技術により、傷のない美しい外観、高い鮮度を有しているタチウオ。その見た目の美しさ、鮮度の良さが市場から高く評価されている。
88	田浦銀太刀		熊本県葦北郡芦北町田浦沖及びその周辺海域(八代海)	芦北町田浦漁港に水揚げされる釣りタチウオ。肉付きが良く、脂がほどよく乗る割に白身魚の旨みも良好に備わり、身の締まった身質で魚体は光沢のある鮮やかな銀白色の美しい外観が保たれている。品質の良さは市場関係者に高く評価され、熊本市内の地方卸売市場で他のタチウオと比べ約5割高値で取引されている。
89	大野あさり		広島県廿日市市	ほとんどが殻長35mm以上で45mmを超えるサイズも珍しくない大型のアサリ。身質は肉厚でふっくらとし、アサリのうま味が強く、出汁も濃厚な味わいとなる。また、砂かみが少なく品質が安定している。どのような料理でも見栄えが良く、味が引き立つと需要者に高く評価され、高値で取引されている。
92	檜山海参		北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、檜山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町	生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。疣足(いぼあし)の突起に覆われたような形態で姿が良い。水戻し後は、姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有し食感が良い。塩抜きの手間が省け調理しやすい。中国料理で価値の高い「刺参」に相当し、需要者から高く評価。
101	網走産しじみ貝		北海道網走市及び網走郡大空町	網走の冷涼な気候で、約7年以上かけて育った大粒なヤマトシジミで、北海道内のしじみ生産のバイオニアとして知られる。色・艶が良く食べごたえがある人気食材のため、全国平均の約1.5倍の高値で取引されている。

詳しくは下記のアドレスを御覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/



(4) 水産物貿易の動向

ア 水産物輸入の動向

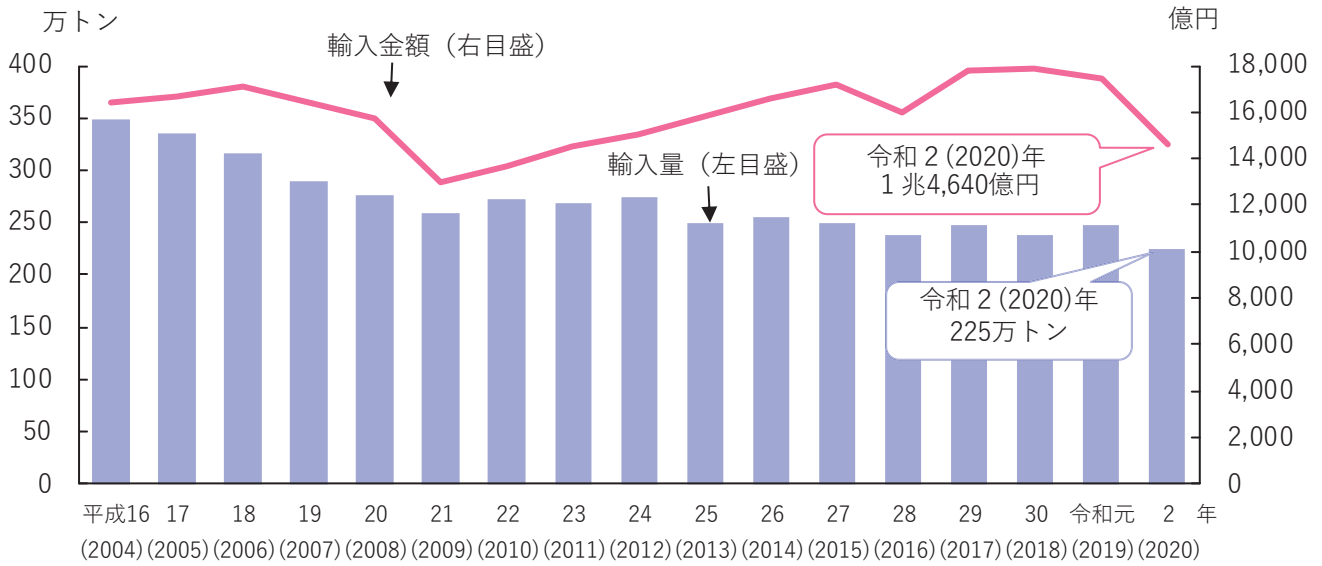
〈水産物輸入金額は1兆4,640億円〉

我が国の水産物輸入量(製品重量ベース)は、国際的な水産物需要の高まりや国内消費の減少等に伴っておおむね減少傾向で推移しており、令和2(2020)年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり、前年から8.7%減の225万トンとなりました(図表1-14)。また、令和2(2020)年の水産物輸入金額は、前年から15.9%減の1兆4,640億円となりました。



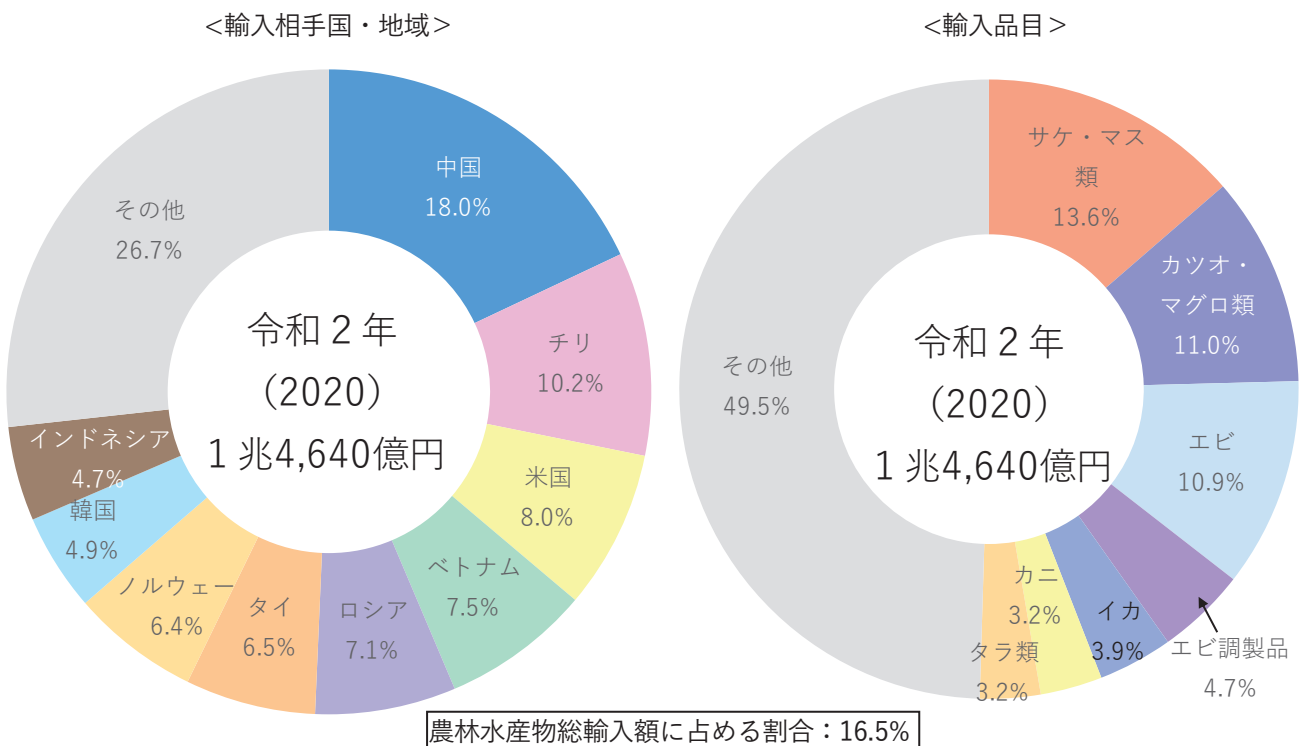
輸入金額の上位を占める品目は、サケ・マス類、カツオ・マグロ類、エビ等です(図表 1-15)。輸入相手国・地域は品目に応じて様々ですが、サケ・マス類はチリ、ノルウェー等、カツオ・マグロ類は台湾、中国、韓国等、エビはベトナム、インド、インドネシア等から多く輸入されています(図表 1-16)。

図表 1-14 我が国の水産物輸入量・輸入金額の推移



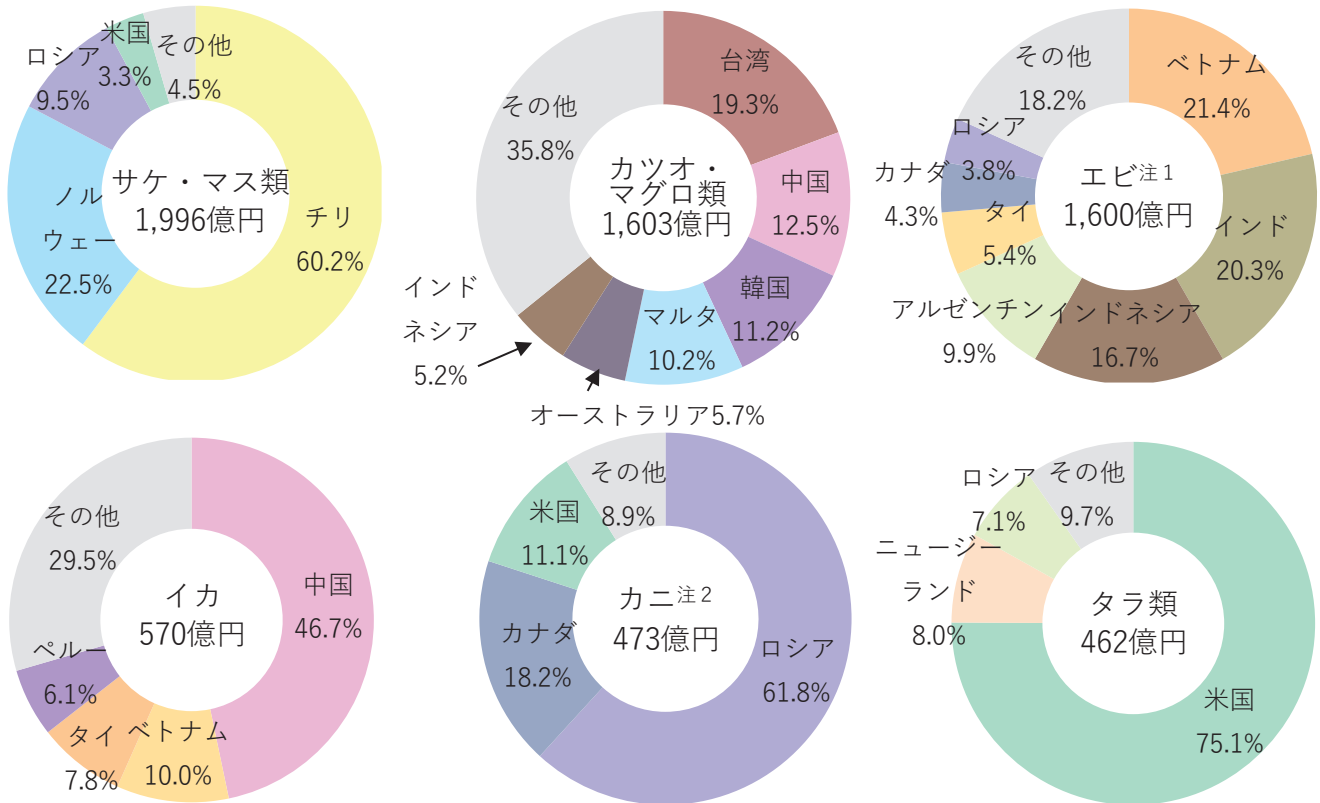
資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

図表 1-15 我が国の水産物輸入相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」(令和2(2020)年)に基づき水産庁で作成

図表 1-16 我が国の水産物輸入相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（令和2（2020）年）に基づき水産庁で作成

注：1）エビについては、このほかエビ調製品（684億円）が輸入されている。

2）カニについては、このほかカニ調製品（48億円）が輸入されている。

3）表示単位未満の端数は四捨五入しているため、内訳の合計値は必ずしも100%とはならない。

イ 水産物輸出の動向

〈新型コロナウイルス感染症拡大の影響により水産物輸出金額が大きく減少〉

我が国の水産物輸出金額は、平成20（2008）年のリーマンショックや平成23（2011）年の東京電力福島第一原子力発電所の事故による諸外国の輸入規制の影響等により落ち込んだ後、平成24（2012）年以降はおおむね増加傾向で推移してきました。

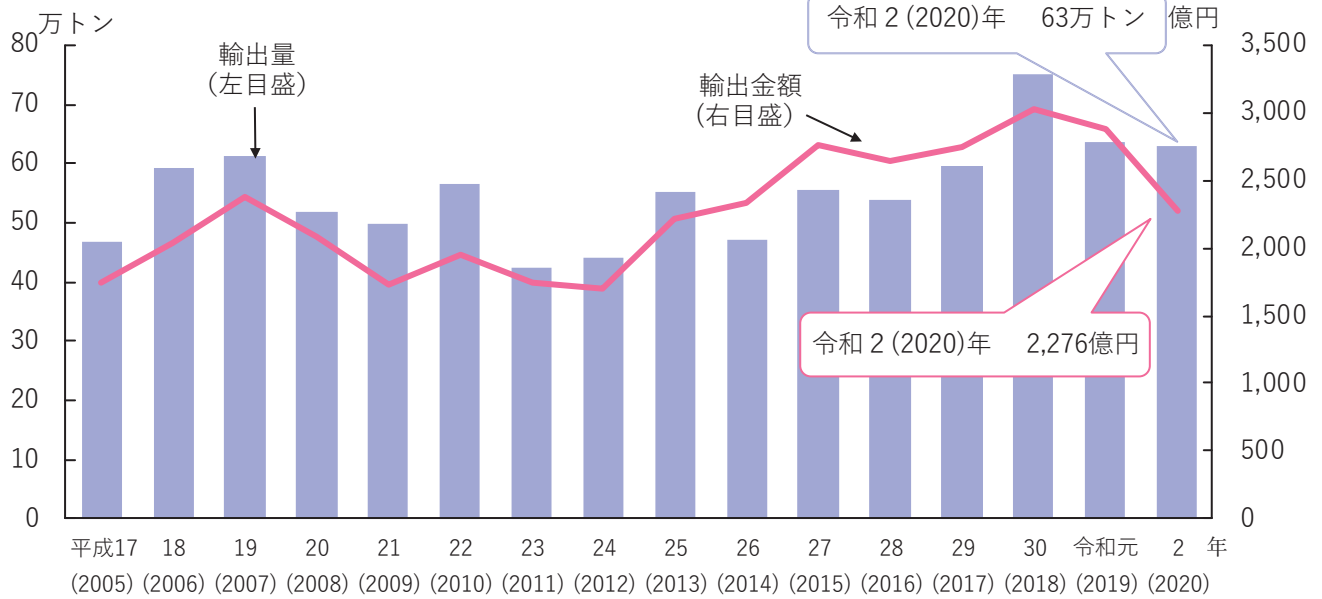
令和2（2020）年は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、主要品目である真珠が、主な輸出先である香港における宝飾展が中止・延期されたことで、輸出金額が令和元（2019）年の329億円（輸出金額全体の11.5%）から令和2（2020）年の76億円（輸出金額全体の3.3%）に大幅に減少しました。また、ブリは、近年、主に米国の外食市場向けに輸出が拡大していましたが、現地の外食需要が落ち込んだことにより輸出金額が減少しました。これらの結果、輸出量（製品重量ベース）は前年から0.9%減の63万トンでしたが、輸出金額は前年から21%減の2,276億円となりました（図表1-17）。

主な輸出相手国・地域は香港、中国、米国で、これら3か国・地域で輸出金額の約5割を占めています（図表1-18）。品目別では、中国等向けに輸出されるホタテガイや主に東南アジアやアフリカ向けに輸出されるサバが上位となっています（図表1-19）。

我が国の水産物の輸出は、これまで主に海外の外食需要等に支えられて増加してきましたが、外出制限による需要減退等新型コロナウイルス感染症拡大の影響を直接受けており、今後は海外の内食向け等への対応が求められることが明らかになりました。

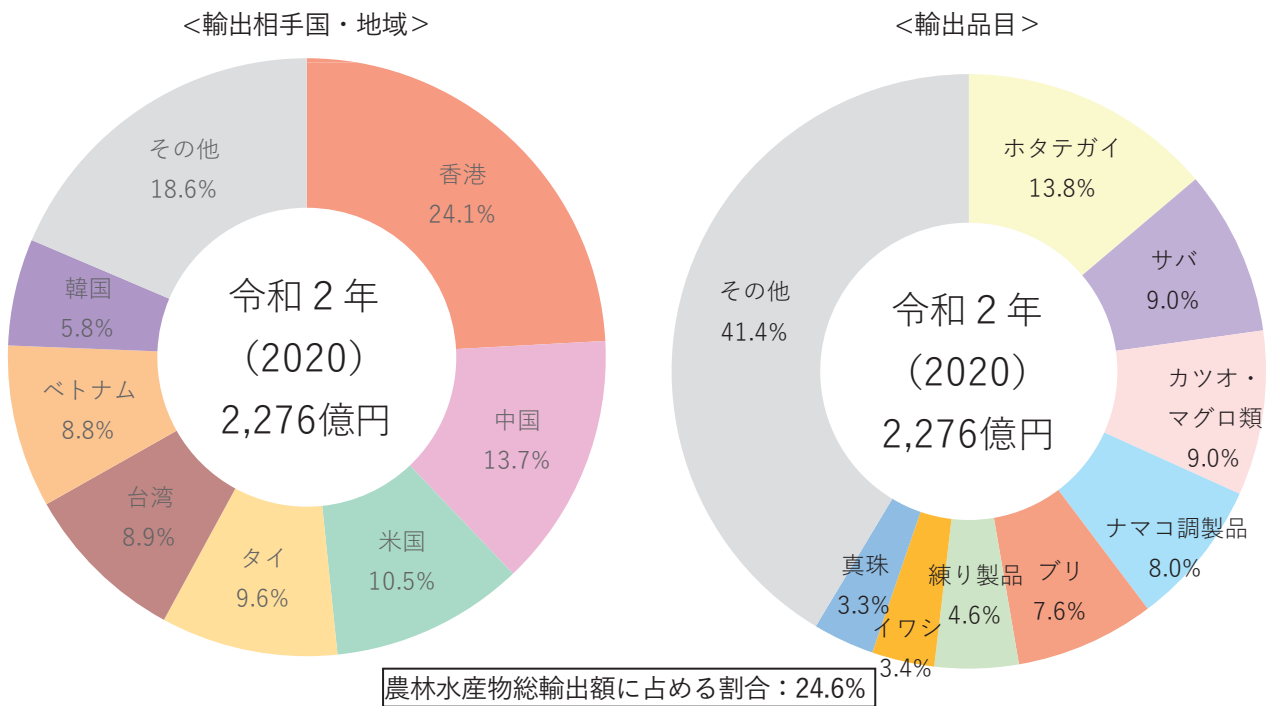


図表 1-17 我が国の水産物輸出量・輸出金額の推移



資料：財務省「貿易統計」に基づき水産庁で作成

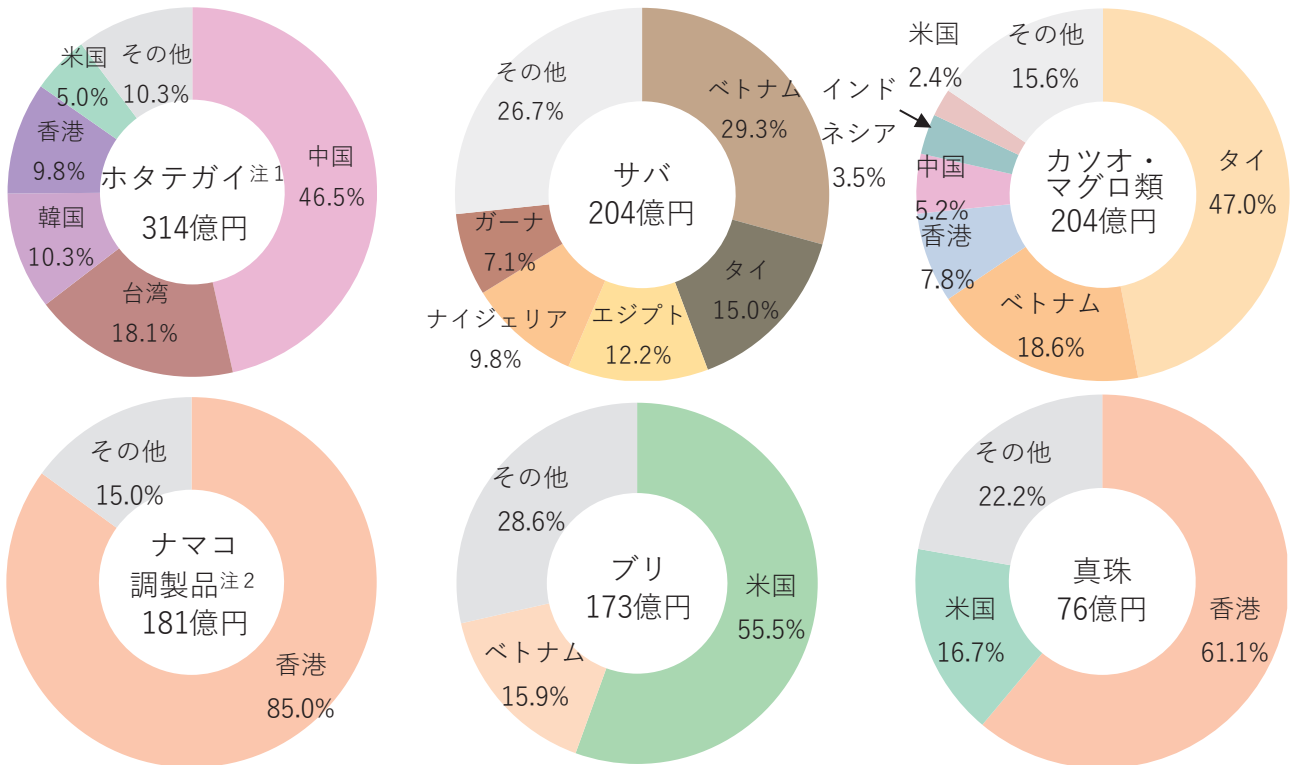
図表 1-18 我が国の水産物輸出相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（令和2（2020）年）に基づき水産庁で作成

注：表示単位未満の端数は四捨五入しているため、内訳の合計値は必ずしも100%とはならない。

図表 1-19 我が国の主な輸出水産物の輸出相手国・地域



資料：財務省「貿易統計」（令和2（2020）年）に基づき水産庁で作成

注：1）ホタテガイについては、このほかホタテガイ調製品（46億円）が輸出されている。

2）ナマコについては、このほかナマコ（調製品以外）（23億円）が輸出されている。

3）表示単位未満の端数は四捨五入しているため、内訳の合計値は必ずしも100%とはならない。

ウ 水産物輸出の拡大に向けた取組

〈水産物輸出目標は、令和12（2030）年までに1.2兆円〉

国内の水産物市場が縮小する一方で、世界の水産物市場はアジアを中心に拡大しています。このため、我が国の漁業者等の所得向上を図り、水産業が持続的に発展していくためには、水産物の輸出の大幅な拡大を図り、世界の食市場を獲得していくことが不可欠です。

このような中で、海外市場の拡大を図るため、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）による輸出総合サポート、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）による戦略的プロモーションや民間団体・民間事業者等によるPR・販売促進活動等が行われています。加えて、輸出先国・地域の衛生基準等に適合した輸出環境を整備するため、国では、欧米への輸出時に必要とされる水産加工施設等のHACCP¹対応や、輸出増大が見込まれる漁港における高度な衛生管理体制の構築、海外の規制・ニーズに対応したグローバル産地形成の取組等を進めています。

令和2（2020）年4月に施行された「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律²」は、我が国で生産された農林水産物・食品の輸出の促進を図り、農林水産業・食品産業の持続的な発展に寄与することを目的としており、本法に基づき、同年4月に「農林水産物・食品輸出本部」を農林水産省に創設しました。この本部においては、輸出を戦略的かつ効率的に促進するための基本方針や実行計画（工程表）を策定し、進捗管理を行うとともに、関係大臣

¹ Hazard Analysis and Critical Control Point：原材料の受入れから最終製品に至るまでの工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入等の食品の製造工程で発生するおそれのある危害要因をあらかじめ分析（HA）し、危害の防止につながる特に重要な工程を重要管理点（CCP）として継続的に監視・記録する工程管理システム。FAOと世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会がガイドラインを策定して各国にその採用を推奨している。

² 令和元（2019）年法律第57号



等が一丸となって、輸出先国に対する輸入規制等の緩和・撤廃に向けた協議、輸出証明書発行や施設認定等の輸出を円滑化するための環境整備、輸出に取り組む事業者の支援等を実施しています。

また、令和2（2020）年3月6日に開催された「農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議」において、令和12（2030）年までに農林水産物・食品の輸出額を5兆円とする新たな目標が示され、同月31日に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において位置付けられました。この目標の中で、水産物の輸出額は1.2兆円とされています。さらに、令和2（2020）年12月に「農林水産業・地域の活力創造本部」において、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を決定し、令和12（2030）年までに農林水産物・食品の輸出額を5兆円とする目標と、その中間年にあたる令和7（2025）年の2兆円の間目標を実現するため、速やかに実行する施策、令和3（2021）年夏までに実行する施策を実行戦略としてとりまとめています。同戦略では、海外で評価される日本の強みがあり、輸出拡大の余地が大きい品目として、27品目¹の重点品目（水産物では、ぶり、たい、ホタテ貝及び真珠の4品目）を選定して、これらの品目について、主として輸出向けの生産を行う輸出産地を令和2（2020）年度中にリスト化することとしており、水産物については、12産地が掲載されています。

¹ 牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳・乳製品、果樹（りんご）、果樹（ぶどう）、果樹（もも）、果樹（かんきつ）、野菜（いちご）、野菜（かんしょ等）、切り花、茶、コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品、製材、合板、ぶり、たい、ホタテ貝、真珠、清涼飲料水、菓子、ソース混合調味料、味噌・醤油、清酒（日本酒）、ウイスキー、本格焼酎・泡盛。

【コラム】食品製造業で輸出・海外進出の取組が進む

食品製造業において輸出の取組が拡大しています。株式会社日本政策金融公庫が実施した、食品関係企業を対象とした「食品産業動向調査（令和2年1月調査）」によると、令和2（2020）年1月時点で食品製造業者の41.1%が輸出又は海外進出*に取り組んでおり、平成25（2013）年7月時点の24.5%に比べて16.6ポイント増加しました（図1）。

また、「輸出のみ」又は「輸出・海外進出ともに有り」と回答した企業の割合の合計は、水産食品の製造業者では45.1%であり、食品製造業者の全体平均の38.5%を6.6ポイント上回りました（図2）。

さらに、「今後、輸出に取り組む予定あり」又は「今後、輸出・海外進出ともに取り組む予定あり」と回答した企業の割合の合計は、水産食品の製造業者では17.0%であり、食品製造業者の全体平均の12.1%を4.9ポイント上回りました（図3）。

このように、輸出の取組が進められている食品製造業の中でも、水産食品の製造業者の動きは比較的先行しており、今後も食品の輸出拡大の流れを牽引していく可能性があります。

*本調査における海外進出とは、海外法人への出資や業務提携、もしくは海外での法人・店舗等の設立をいう。

図1 輸出・海外進出に取り組んでいる割合

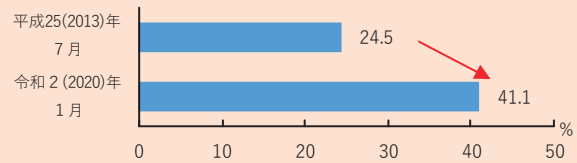


図2 取扱品目別 現在の輸出・海外進出の取組状況

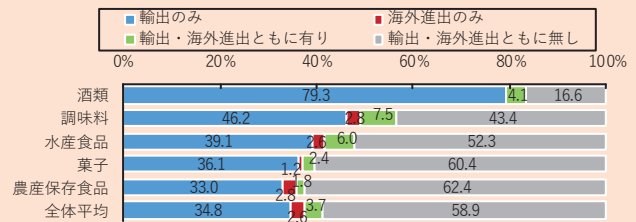
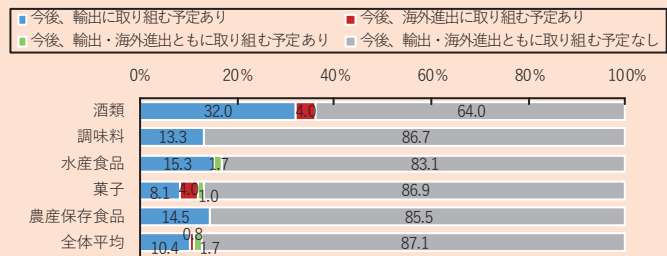


図3 取扱品目別 今後の輸出・海外進出の取組予定



資料：(株)日本政策金融公庫「食品産業動向調査（令和2年1月調査）」