

国産イカの減少がイカ加工業に与える影響



【研究課題名】

国産原料（スルメイカ）の水揚げ減少がイカ加工業に及ぼす影響の解明

【実施年度】平成29年度

経営経済研究センター 主幹研究員 **三木奈都子**

水産振興グループ 主幹研究員 **三木克弘(故人)**

■目的

サキイカやアタリメを主製品とするイカ乾燥珍味加工業においては、多段階の製造工程や多様な製品があり、これまで経営規模が異なる大手・中小・零細加工業者が階層間に分業関係を成立させて共存してきました。

この研究では、イカ加工業の構造変化に関する研究を踏まえつつ、近年のスルメイカをはじめとする国産イカの漁獲量減少という重要な経営条件の変化がイカ乾燥珍味加工業をはじめとするイカ加工業に対して与える影響の実態と構造再編の動きを把握することを目的としました。

■方法

調査対象地区は、戦前からのイカ加工集積地である函館地区（函館市及び周辺市町村）です。水産加工に関わる統計データを分析するとともに、平成29年5月に函館地区のイカ加工業者にヒアリング調査を実施しました。

■結果

国産イカ原料の不足に対するイカ加工業者の共通的な対応は、輸入原料への切り替えと原料在庫での対応、生産規模の縮小でした。乾燥珍味加工の大手業者では、二次加工品を輸入して小袋包装等の最終加工作業のみ行う問屋業への回帰や、製品をイカ以外のチーズ類や畜肉類に広げていく脱イカの方向性を示しました。一方の中小業者、特に国産イカを原料としたスルメ加工に特化してきたイカ加工業者の場合、休業や廃業に追い込まれつつあります。野菜や魚を対象とした加工分野に

活路を見出すイカ惣菜会社の異業種展開の試行は、機械投資を可能とする会社の財務状況によります。零細加工業者のなかには、関係業者と築いてきた緊密な関係を活かし、高級・こだわり・伝統路線で生き残りを図る業者もいます（図1）。

■波及効果

イカ加工業の実態把握により、漁業生産と水産加工業の連携や水産物輸入に関する政策を検討するうえで重要な情報を提供することができます。同時に地域経済やグローバルな水産加工の国際分業について考えることのできる資料を提供してまいります。

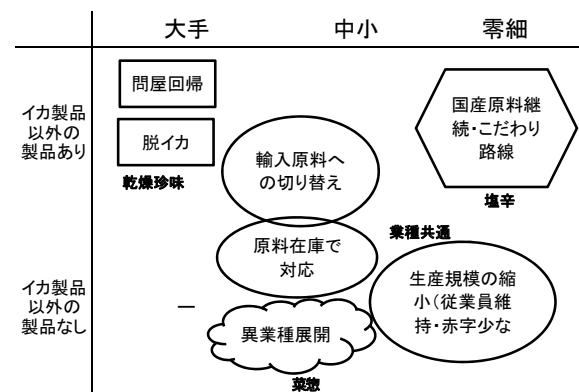


図1 スルメイカの漁獲量減少に対する規模別の加工業者の対応
聞き取り調査結果より作成