

函館の活性化 ～ブリの活用～

大阪経済大学経済学部 小巻ゼミ

Bチーム 遠藤誠也、杉山紘登、丹下大輔、深田海斗

目次

1. 北海道函館市の概要
2. 函館市の漁業の現状
3. 函館市付近の海水温の変化
4. 函館市の漁業の課題
5. 解決策
6. 函館市水産物地方卸売市場
7. ブリの産地について
8. ブランド化した魚の事例
9. 函館でのブリの取り扱い事例
10. 提案

北海道函館市の概要



・地理

函館市は、渡島半島の南東部に位置し、東・南・北の三方を太平洋・津軽海峡に囲まれている

・人口 245,775人(2022年7月末現在)

・面積 677.87平方km(2022年4月1日現在)

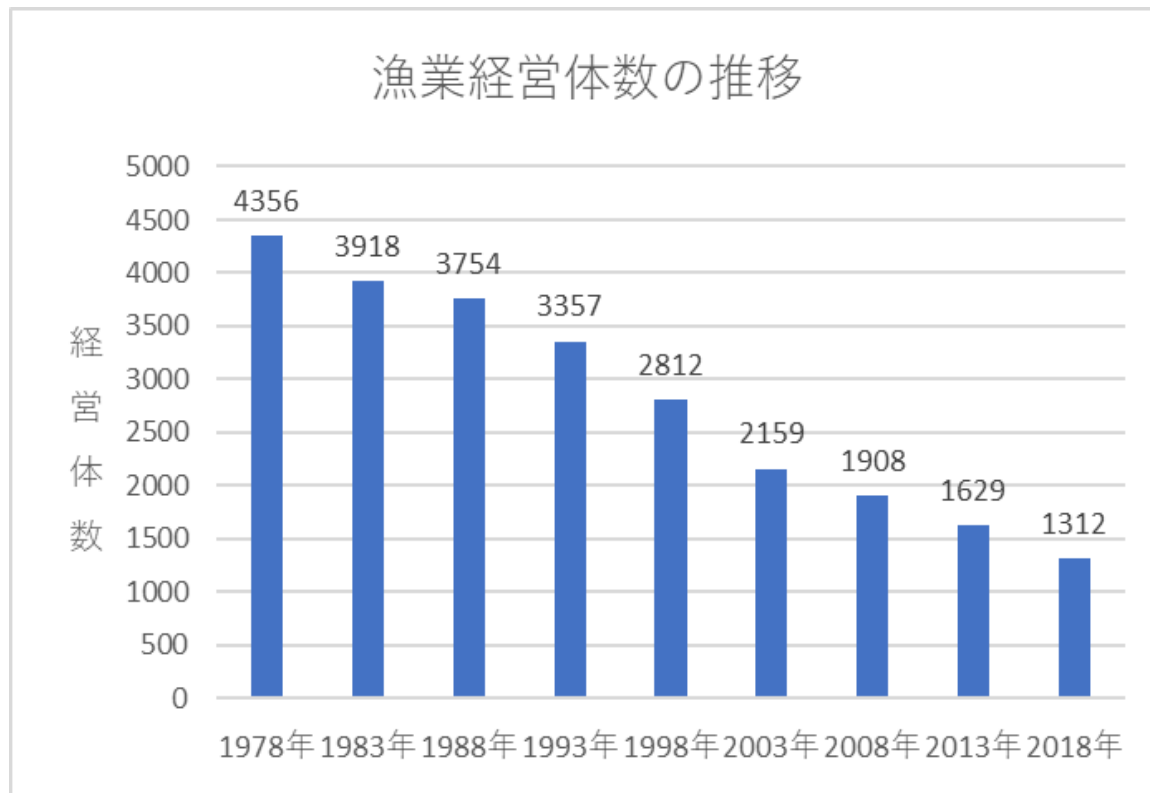
・特徴

「イカのまち」として有名

日本三大夜景の一つである函館山からの夜景が人気の観光スポットとして知られる

函館市の漁業の現状

・函館市の漁業経営体数について

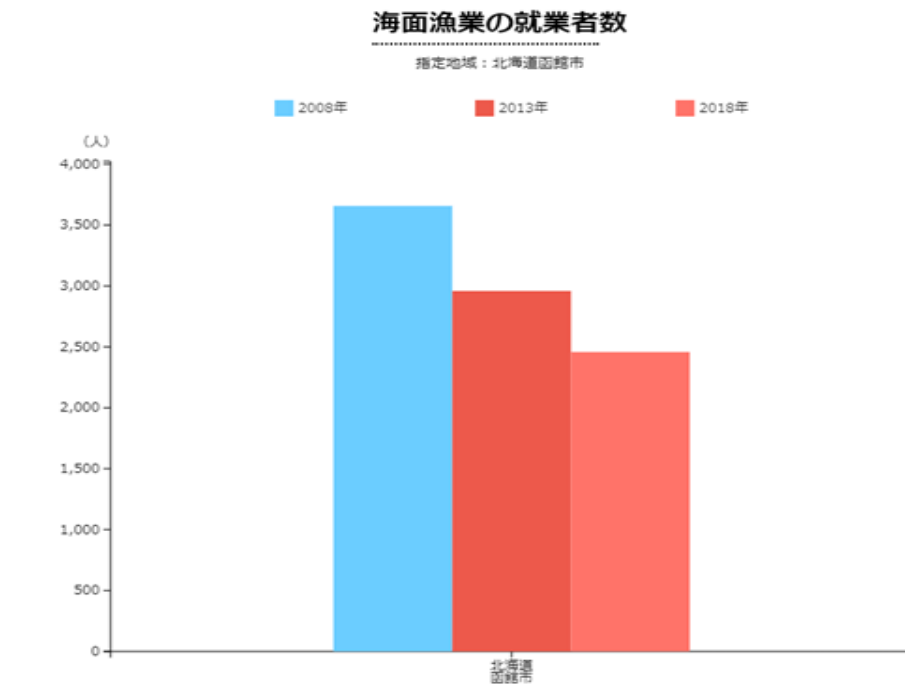


* 「函館市の漁業－2018年漁業センサス 結果報告書－」を基に作成

- ・函館市の漁業経営体数は減少傾向にある。
- ・2018年の函館市における漁業経営体数は1312経営体であり、5年前の1629経営体と比べて、317経営体(19.5%)減少している。

函館市の漁業の現状

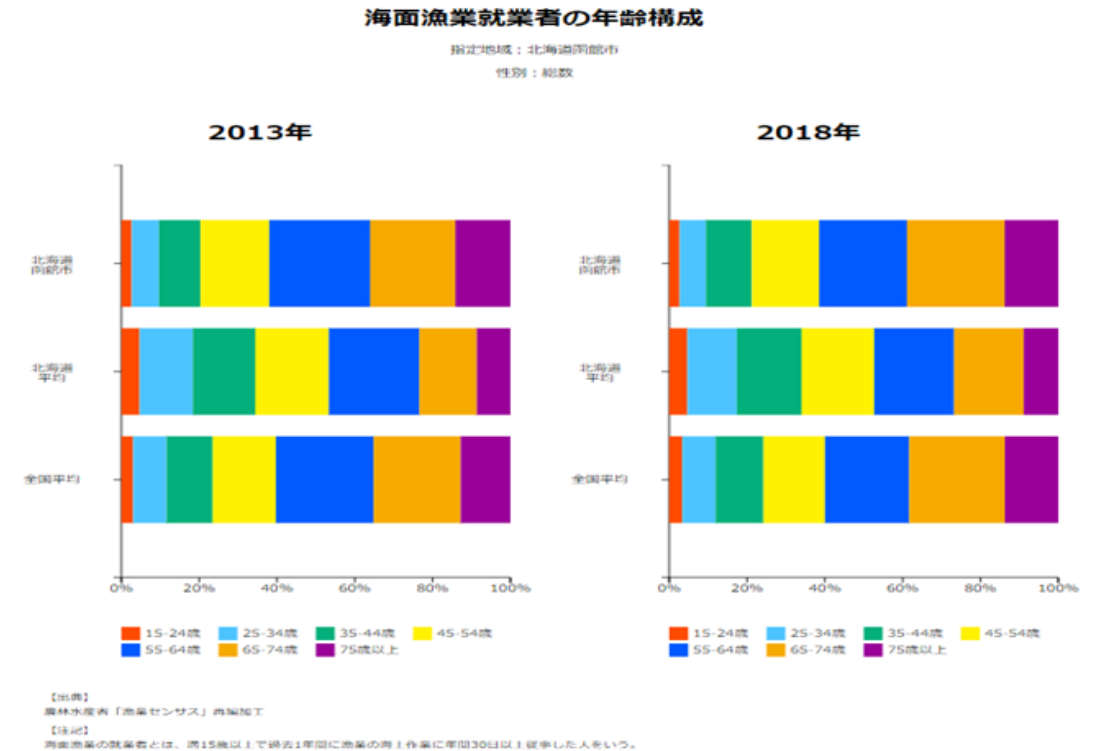
・漁業就業者数について



【出典】
農林水産省「漁業センサス」再編加工

【注記】
海面漁業の就業者とは、満15歳以上で過去1年間に漁業の海上作業に年間30日以上従事した人をいう。

[出典] RESAS 地域経済分析システム

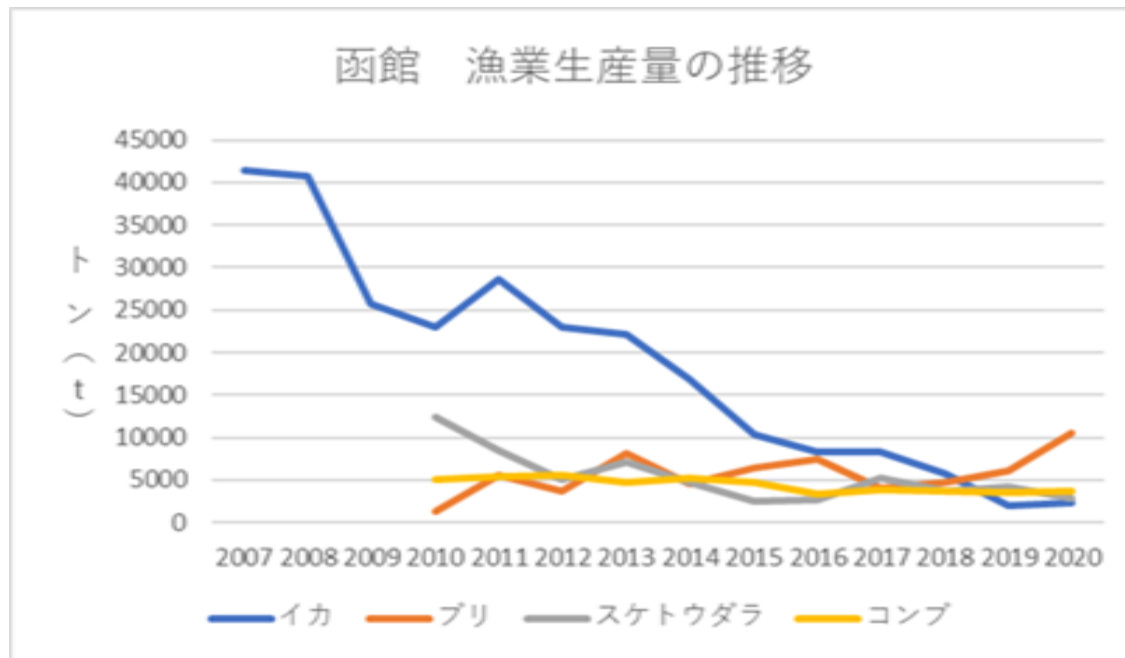


[出典] RESAS 地域経済分析システム

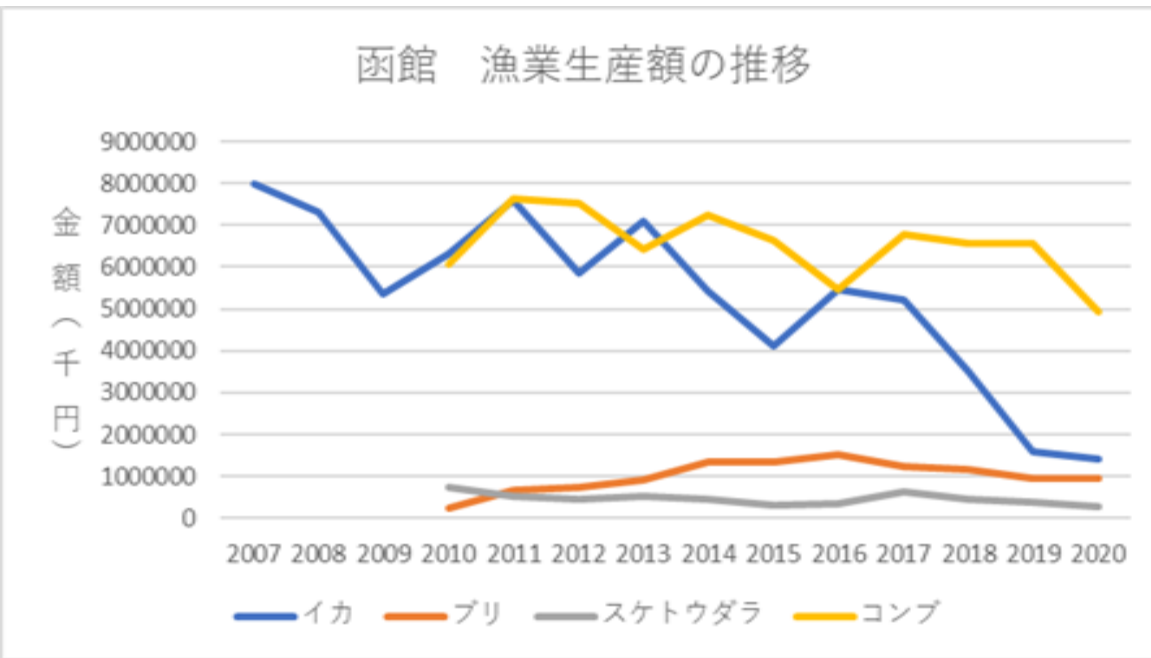
函館市の海面漁業の就業者数も年々減少している。
また、漁業就業者は高齢化している。

函館市の漁業の現状

・漁業生産量、漁業生産額について



* 「2017年度 函館市農林水産概要」
「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成

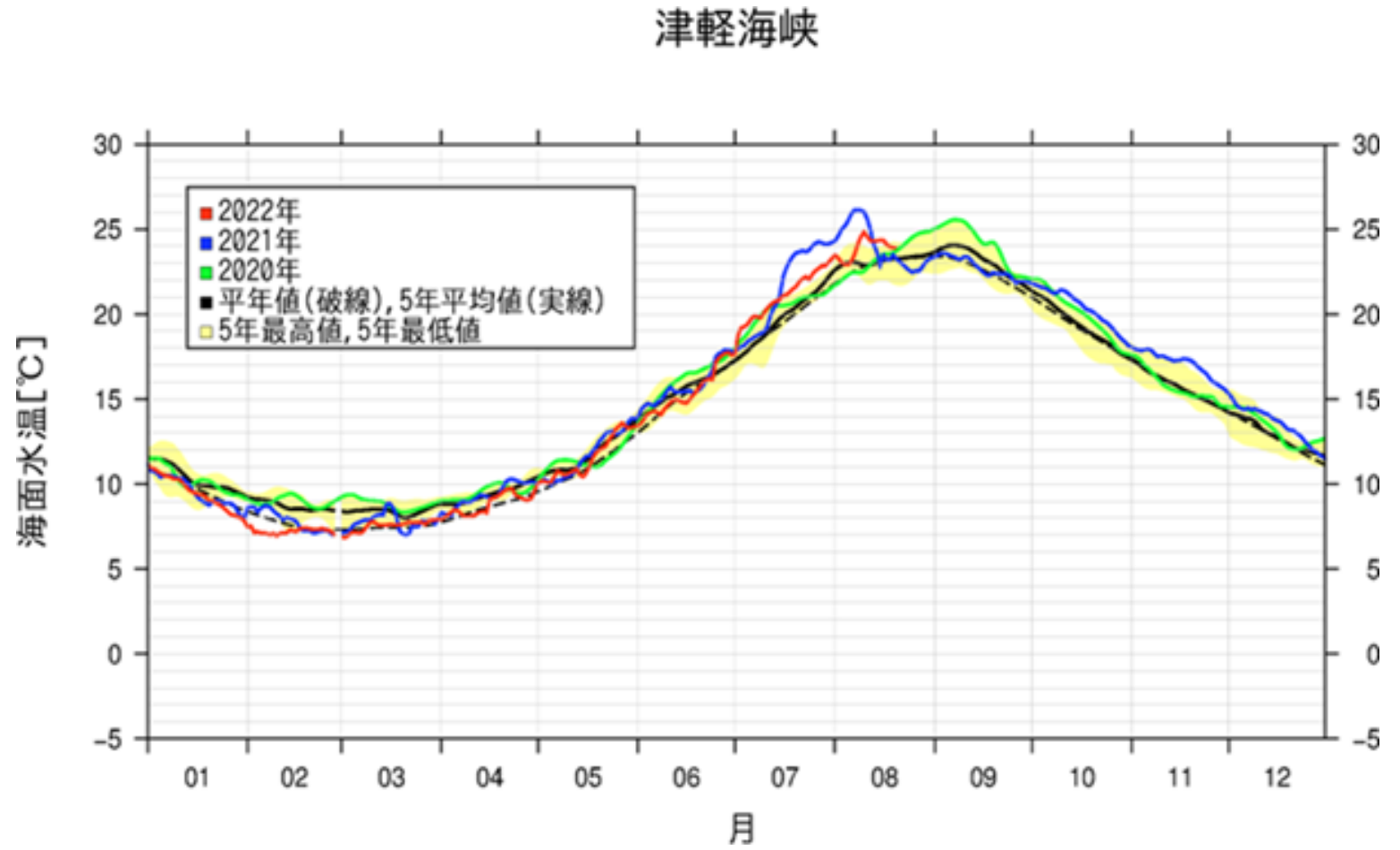
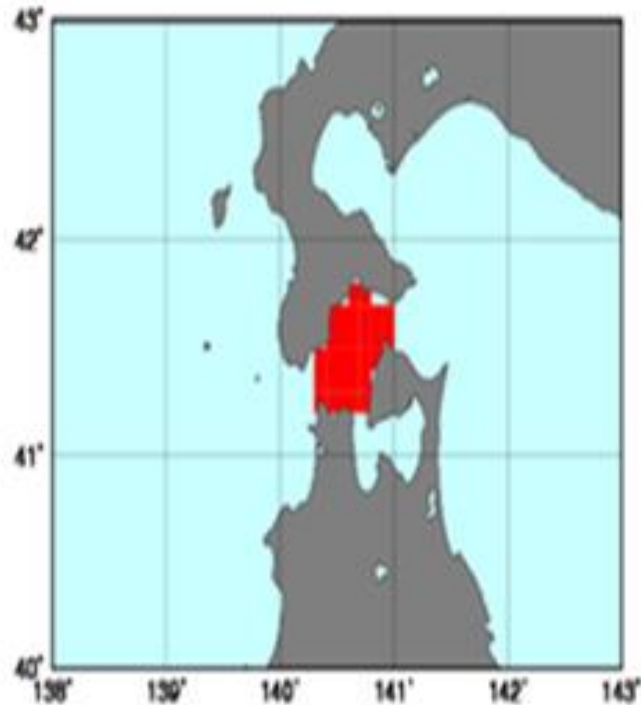


* 「2017年度 函館市農林水産概要」
「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成

- ・「イカのまち」として知られる函館市において、漁業生産量・生産額ともにイカの減少が大きい。
- ・イカが減少している要因には様々なものがあるが、そのうちのひとつが温暖化による海水温の上昇である。

函館市付近の海水温の変化

津軽海峡



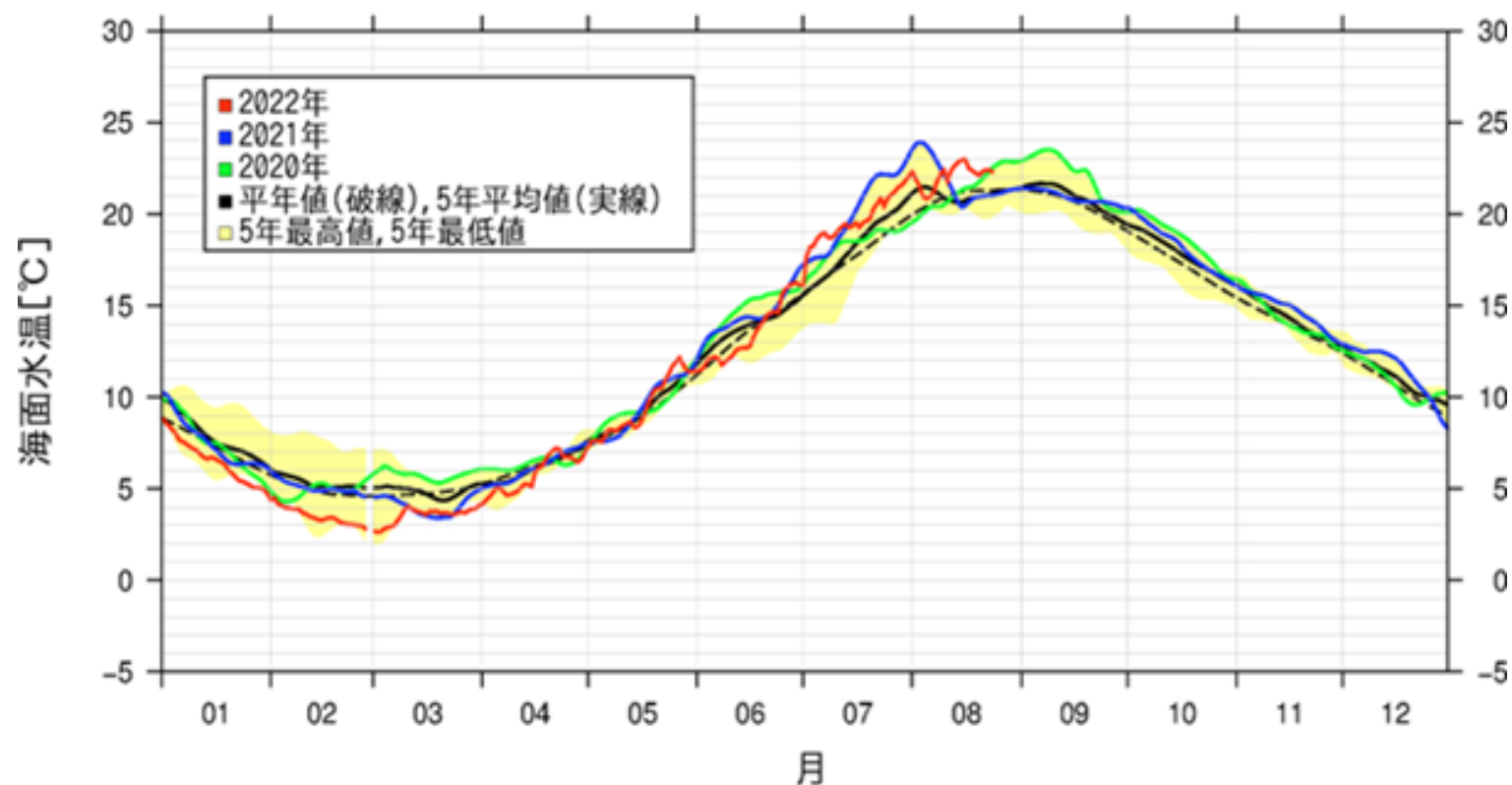
[出典] 気象庁 | 海面水温に関する診断表、データ 沿岸域の海面水温情報 津軽海峡
<https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/db/kaikyo/series/engan/engan115.html>

函館市付近の海水温の変化

津軽海峡の東側



津軽海峡の東側



[出典] 気象庁 | 海面水温に関する診断表、データ 沿岸域の海面水温情報 津軽海峡の東側
<https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/db/kaikyo/series/engan/engan116.html>

函館市の漁業の課題

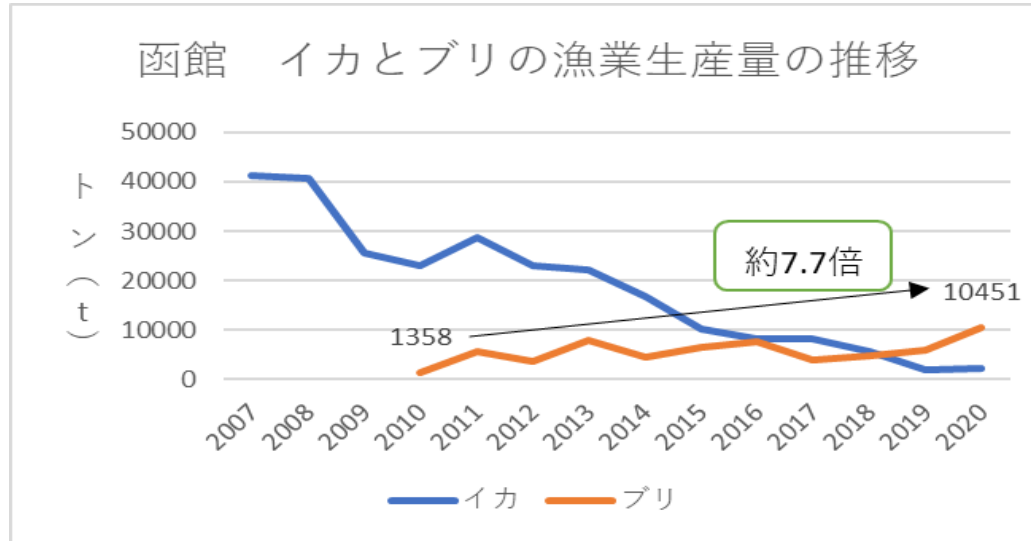
- ・津軽海峡、津軽海峡の東側の近年の海面水温は、平年値(1991～2020年の30年間の平均値)と比較すると、6月～12月頃にかけて上昇傾向にある。
- ・そして、函館市のスルメイカイカの漁期は6月～1月(2021年度 函館市農林水産概要より)であり、海面水温の上昇と函館市のスルメイカの漁期は重なる。



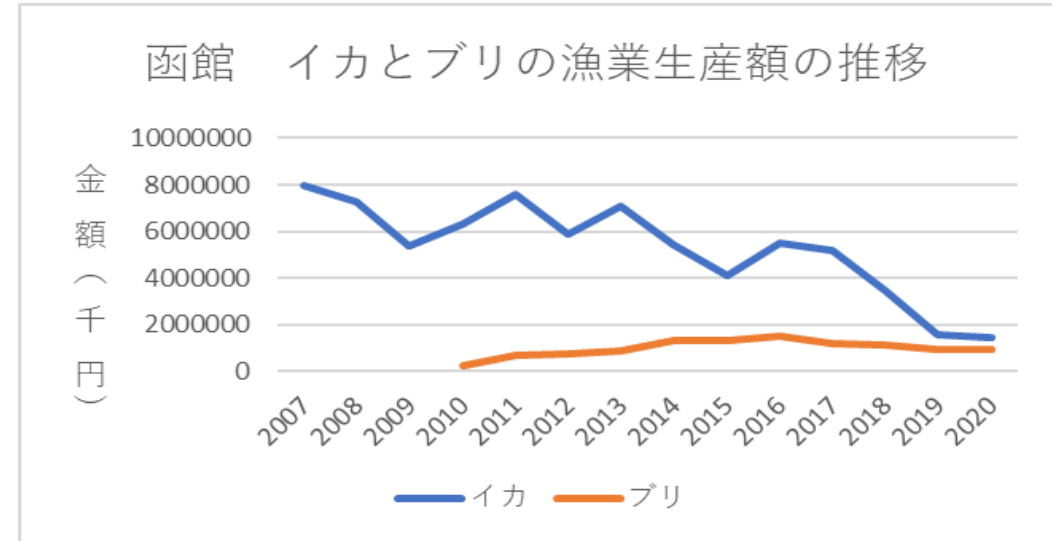
このことから、函館市の漁業の課題は、温暖化などによる海面水温の変化とそれによる函館市の漁業への影響(イカの漁業生産量・生産額の大幅な減少など)の2点であるといえる。

解決策

海面水温の変化は函館に悪影響を与えているだけではない



* 「2017年度 函館市農林水産概要」
「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成



* 「2017年度 函館市農林水産概要」
「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成

函館では海水温の上昇などによりブリが獲れるようになり、現在ではブリの漁業生産量がイカの漁業生産量を上回っている。そして、イカとブリの漁業生産額の差も小さくなってきている。

また、2010年のブリの漁業生産量は1358t、2020年のブリの漁業生産は10451tであり、函館のブリの漁業生産量は10年間で約7.7倍になっている。

このブリを活用して函館市を活性化させることはできないか

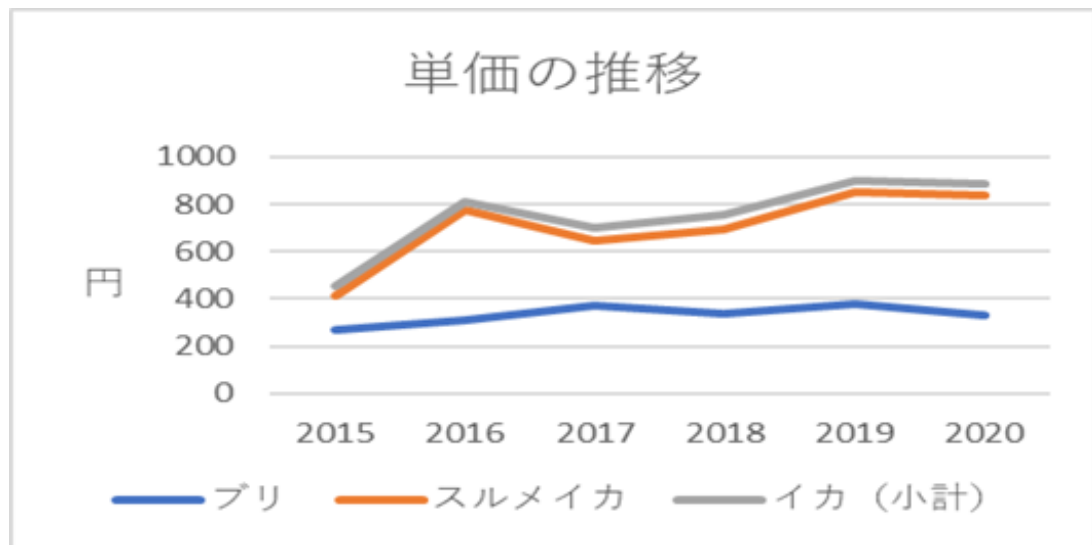
函館市水産物地方卸売市場

・2019・2020年度取扱実績

*「単価」＝1 kg当りの金額

区分 品目	数量（t）		金額（千円）		単価（円）	
	2019 年	2020 年	2019 年	2020 年	2019 年	2020 年
ブリ	2109	1696	799234	559549	379	330
スルメイカ	750	436	638463	364640	851	836
イカ(小計)	841	503	757548	444913	901	883

*「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成



函館市水産物地方卸売市場の2019・2020年度取扱実績では、数量と金額はスルメイカよりもブリの方が大きい。

しかし、単価(1kg当りの金額)は、スルメイカがブリの倍以上になっている。

*「2017年度 函館市農林水産概要」
「2019年度 函館市農林水産概要」
「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成

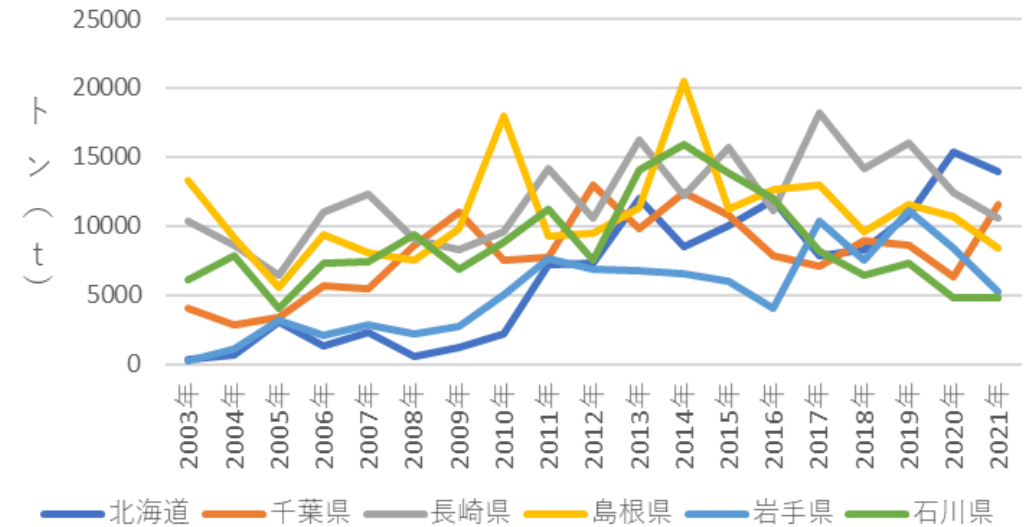
ブリの産地について

2021年 都道府県別ブリ類の漁獲量



* 農林水産省 2021年漁業・養殖業生産統計を基に作成

都道府県別ブリ類漁獲量の推移



* 海面漁業生産統計調査：農林水産省 を基に作成

都道府県別ブリ類の漁獲量の推移では、北海道の漁獲量が近年伸びてきている。これは、函館市も同様である。

しかし、函館で獲れるブリには、他のブリの産地と比べた時に競争力はあるのか？

そのため、次にブランド化に成功した魚の事例について調べる。

ブランド化した魚の事例

関あじ、関さばについて

大分県佐賀関沖の豊予海峡で大分県漁協佐賀関支店の組合員が一本釣りで釣ったあじとさばだけが、「関あじ」・「関さば」の名を冠することができる。

ブランド化への歴史について

関あじと関さばが全国に広くその名を知られるようになったのは1988年ごろであった。もともと佐賀関の漁師は、広く沿岸瀬魚釣りを行っていたため、佐賀関で釣れるアジやサバが特有な外観を持っていることを知っていたものの、魚価は上がりず街の漁師も漁協も厳しい状況を迎えていた。

そこで佐賀関で釣れる別格の味を誇るアジとサバをどうにかしてブランド化することはできないかと考えぬいた結果、漁協で全て買い取る決断をする。これまで漁協によって漁獲された魚は、専門の仲買業者を通して市場に出回っていましたが、その仲買業までも漁協が担うという当時としては異例の方法を行った。

ほかとは異なり一級の質がある佐賀関のアジやサバ、それを最も知る漁協自らが広告塔となり販売に着手し、①高級料亭への売り込み、②活発なプロモーションを繰り返した結果、認知度は次第に広まっていった。

ブランド化した魚の事例

地域ブランド保全のための取り組みについて

関あじ・関さばの認知度が上がってくると市場に類似品が出回るようになる。そこで、大分県の漁協では関アジと関サバを商標登録し、魚体一つひとつに公認マークを付けるなどの対策を行い、大分県の唯一無二のブランド商標として成長していった。

また、品質の維持を目的として、関アジと関サバの商標を名乗るための4つの条件を設定している。

4つの条件

①一本釣り漁

関あじと関さばは回遊せず、一所の瀬に居付く「瀬付き」というほかのアジやサバにはない習性がある。そのため網で一網打尽とはいかず、一本釣りによって漁獲されている。また、曳き網（ひきあみ）で漁を行うと、魚同士がぶつかって傷付いてしまう恐れがあるため、劣化を防ぐという意味でも一本釣りが選ばれている。

②一日泳がせる

釣ってすぐの魚は異常な興奮状態に陥っているため、そのまま出荷してしまうと狭い水槽の中で暴れて自らを傷付けてしまう恐れがある。そのため、一日いけすの中で泳がせることで魚を落ち着かせている。

③面買い

面買いとは、いけすの中で泳いでいる状態のまま、目測で魚の重量を判断して買い取りの金額を決める方法。これは、計量器へ魚を移す際に魚が暴れて無理な負担がかかり、身割れを起こしてしまうリスクを排除するために行われている。

④活けじめ

一日自由に泳がせ、ストレスのなくなった状態となるべく早くしめることで、新鮮でおいしい味を封じ込めている。

[出典]<https://chiikihyaku.jp/goods/965.html>

このように、関あじ・関さばのブランド化には、佐賀関漁協の工夫や苦勞、厳格な条件による品質の維持などがある。

函館でのブリの取り扱い事例

・函館ブリたれカツ

函館市民にはなじみのない魚、ブリ。しかし近年、地球温暖化により、函館近海で「ブリ」の漁獲量が急増している。「函館ブリたれカツ」は、ブリを活かした新しい食文化を創造することを目指して、2020年10月に誕生したご当地グルメである。

[出典] <https://brilliant-action.jp/buritarekatsu/>



・函館ブリフェス

2020年、2021年の10月に開催。「函館ブリフェス2021」は前年よりも規模を拡大し実施された。函館市内/近郊合わせて38店舗の飲食店がオリジナリティあふれるタレを開発し、1ヶ月間に渡って函館ブリたれカツを販売した。また、スーパー22店舗の惣菜コーナーでも函館ブリたれカツが販売され、豪華景品が当たるSNSキャンペーンの実施など、取り組みも広がった。ブリフェス期間だけでの函館ブリたれカツ総販売食数は、なんと「12,550食」。

[出典] <https://brilliant-action.jp/about/>

提案

現在の函館では、「函館ブリたれカツ」などのご当地グルメの考案や「函館ブリフェス」といったイベントの開催の他にも、ブリのロゴマークの作成やブリの料理教室などをはじめとした様々なブリを活用した取り組みが行われている。

しかし、函館市で獲れるブリの認知度は高くない。

また、ブランド化の成功事例には地域の工夫や苦労、厳格な基準の設定などの背景があり、ブランド化を行うことは簡単なことではない。



そこで、2つの提案をする

①函館で獲れるブリを缶詰にして売る

②函館のブリをブランド化するにあたっての行政の役割を考える

提案

ブリの缶詰

- ・函館市水産物地方卸売市場での2018年のブリの単価は1kg当り334円である。(2019年度函館市農林水産概要より)
- ・ツナ缶の原料の種類はビンナガマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、カツオ。(ツナ缶の基礎知識 | いなば株式会社より)
- ・これを比較すると、函館のブリの卸売価格はカツオより高いものの、マグロ類よりは安い。

2019年魚介類缶詰消費額ランキング * 都道府県民1人当たりの消費額

順位	都道府県		金額
1位	沖縄県	那覇市	2076円
2位	新潟県	新潟市	1708円
3位	長野県	長野市	1603円
4位	秋田県	秋田市	1559円
5位	青森県	青森市	1504円

* 魚介類の缶詰の消費額の都道府県ランキング (2019年) <https://region-case.com/rank-r1-canned-fish/> を基に作成

産地水産物流通調査(2018)

* 価格: 1kg当り円

品目	卸売価格
ビンナガマグロ(生鮮)	425円
ビンナガマグロ(冷凍)	368円
メバチマグロ(生鮮)	1423円
メバチマグロ(冷凍)	1065円
キハダマグロ(生鮮)	877円
キハダマグロ(冷凍)	474円
カツオ(生鮮)	316円
カツオ(冷凍)	192円

* 産地水産物流通調査 (2018年)

(1) 品目別上場水揚量・上場水揚価額・卸売価格

http://www.market.jafic.or.jp/file/sanchi/2018/04_santihinmoku_2018.pdf を基に作成

函館のブリの缶詰の販売先としては、これらの都道府県民1人当たりの魚介類缶詰の消費額が多い地域を提案する。

提案

ブリのブランド化における行政の役割

- ・大分県「かぼすブリ」の事例での行政の役割

この大分県「かぼすブリ」のブランド化の事例では、行政や漁協の役割として、集中的な販売支援などがあった。具体的な販売支援としては、販売先の確保、販売チャンネルの選定などがあり、大都市圏では百貨店などで販売され、大分県内では漁協の直営店などで販売された。また、行政や漁協による販売費用の負担などがあった。

参考文献 https://www.jstage.jst.go.jp/article/jis/19/1/19_15/_pdf/-char/ja

この事例を参考に函館のブリをブランド化するにあたっての行政の役割を考える

函館のブリのブランド化における行政の役割

- ・販売先の確保、販売チャンネルの選定
- ・ブランド化を進めるにあたって、補助金などの支援をはじめとしたサポート体制を整える

まとめ

①函館で獲れるブリの缶詰

- ・函館のブリの卸売価格は、ツナ缶の原料になるマグロ類よりも安い
- ・沖縄県などの魚介類の缶詰の消費額が多い地域に販売する

②函館のブリのブランド化における行政の役割

- ・販売先の確保、販売チャンネルの選定を行う
- ・ブランド化を進めるにあたって、補助金などの支援をはじめとしたサポート体制を整える