

# 水産物流通の現状と将来

## 経営トップ講義 @県立大 「ビジネス経済の実践」要旨

①



「沿岸漁業に携わる人の生活の安定は、日本人の食文化を守ることに  
つながる」と語る金子会長 県立大佐世保校（山口隆行撮影）

佐世保魚市場取締役会長

かねこ たくや  
金子 卓也氏

私は佐世保で生まれ、東京の大学を卒業し地元の銀行に勤めた。1985年に西日本魚市（松浦市）の役員になり水産業に初めて携わった。厳しい現場だが、水産物を直接動かす活気ある市場に魅力を感じ、その後縁があつて佐世保魚市場の社長、会長になつた。

九州の西海岸は世界でも有数の恵まれた漁場だ。佐世保市の海面漁業生産量（2015年）は8万7千トンで全国4位だ。海上自衛隊や米海軍など「基地の町」というイメージが強いが、目の前に豊かな海が広がっていることを知ってほしい。

会社は1920（大正9）年に創業した。23年に成立した中央卸売市場法に基づき、36年に全国で8番目、九州で2番目に許可を得た。佐世保市と周辺の40万人に供給するとともに関東・関西の消費者に届けている。

町の鮮魚店が消えつつある。スーパーマーケットでは同じ魚種、大きさの魚しか販売できない。1匹ずつ量りながら売る鮮魚店の姿が水産物流通の現場から消え、数が増えない魚は「雑魚」と呼ばれ評価されない。佐世保魚市場で水揚げされる魚は300種を超えるが、皆さんの目に触れるのは20種ほどしかない。こうして漁師の生産効率は悪くなり、収入が下がり後継者不足につながっている。

佐世保魚市場は規格外の鮮魚を流通に乗せるため試行錯誤をしている。内臓を取るなど1次処理する加工場を造った。販売ルートの確立や啓蒙（けいもう）活動も積極的に行っている。沿岸漁業に携わる人の生活の安定は地域の活性化、日本人の食文化を守ることにつながる。古来より育まれた「もったいない」の精神を振り返り、天然の恵みを有効に生かす手段を探りたい。毎年秋には市場を開放して「お魚まつり」を開き、約4万人が訪れる。五島や北松平戸の業者と連携し養殖アジを「花美鱈（はなみあじ）」のブランド名で米国ロサンゼルスやハワイに週に5便輸出している。米国では天然魚より養殖魚のほうが安心される。佐世保の魚が世界中に回る時代になる。

# 日本の食文化守りたい

2050年には地球の人口は100億人を超えるとされ、食糧争奪戦が始まる。現在日本で消費される魚介類の半分は輸入に頼っている。自給率の低下、輸入水産物の高騰、魚食離れなど漁業は大きな岐路に立っている。魚市場の社会的使命は魚を売るだけではなく、食糧保全や漁師の確保、魚食普及、海外展開に挑戦しなくてはならない。寒さがきつさなど職場環境は人気がないかもしれないが、水産業に使命感を持ち一緒に働く人を待っている。

（西村伸明）

次回1月16日に掲載します