

■北海道のアキサケを輸出する

アキサケの魚価

北海道のアキサケは、漁獲量ではスケソウダラと1、2位を競っている魚種ですが、漁獲金額では断然第1位です。

このアキサケの価格が平成6年から8年にかけて暴落しました。そこで、価格を上げるため付加価値を付けて、消費の拡大をしたいとして定置漁業者や北海道漁連などで出資して札幌近郊に加工処理センターを建設し、生フィレー（3枚おろし）を製造販売するなどの努力をしました。

中国への輸出

また、中国ではアムール川沿いで遡上したサケを獲って食べていることを知り、黒龍江省やロシアに焦点を定めて平成7年頃から輸出を開始しました。その後3年程、1~2万トン輸出しましたが北海道の漁獲量が減少したため輸出は中断しました。

しかし、平成13年から15年にかけて再びアキサケ価格が大暴落し、定置漁業者の経営は危機的状況に陥りました。この原因にはアキサケの漁獲量が急増したことに加え、デフレ景気による消費低迷や史上最大となった養殖サケマスなどの輸入量、産地の価格形成機能の低下など、負の要因が重なって生じた結果でした。

そこで、漁業者の上部組織である北海道漁連では、このアキサケを経済成長著しい中国に再び輸出することを計画しました。近年、中国は世界の水産物加工基地となり、更には欧米へ再輸出する拠点になりつつあり、順調に伸びました。平成16年には4万9千トン、17年には5万5千トンとなり中国以外への輸出も合わせると6万5千トンにも達しました。これはフィレーなどの加工品ですから、原魚に換算すると実に8万5千トンから9万トンにもなり北海道全体の約半分にもなる量でした。

その結果、北海道の魚価も上昇し、漁業経営の改善に大きく寄与しました。

輸出拡大の裏には、北海道のアキサケはブナ（婚姻色の見えるサケ）が多いのでフレークや燻製向けとして開発し、品質が評価されていた経緯がありました。勿論、中国での見本市なども盛んに行ない、直接、バイヤーの目で確認されたためでもありました。今では内臓と頭部を除いたドレスの冷凍魚が中国でフィレーやブロックに加工され、欧米のマーケットに再輸出されるようになりました。

国内の消費拡大

このようにして、北海道のアキサケを輸出し、国内価格の暴落を防いできましたが、輸出には相手国の政策や為替相場、衛生・品質規格など不安定な要因が付きまといまいます。何といても最良、最大のマーケットは日本国内です。北海道漁連では消費者の食べ方の変化や安全性への意識の高まりに合った商品を造っていかうと、今、定置業者や漁協、漁連

が一丸になって必死に努力しています。「秋鮭輸出の取り組みについて（北海道漁業協同組合連合会 宮村正夫）」（「ていち」第 111 号から作成