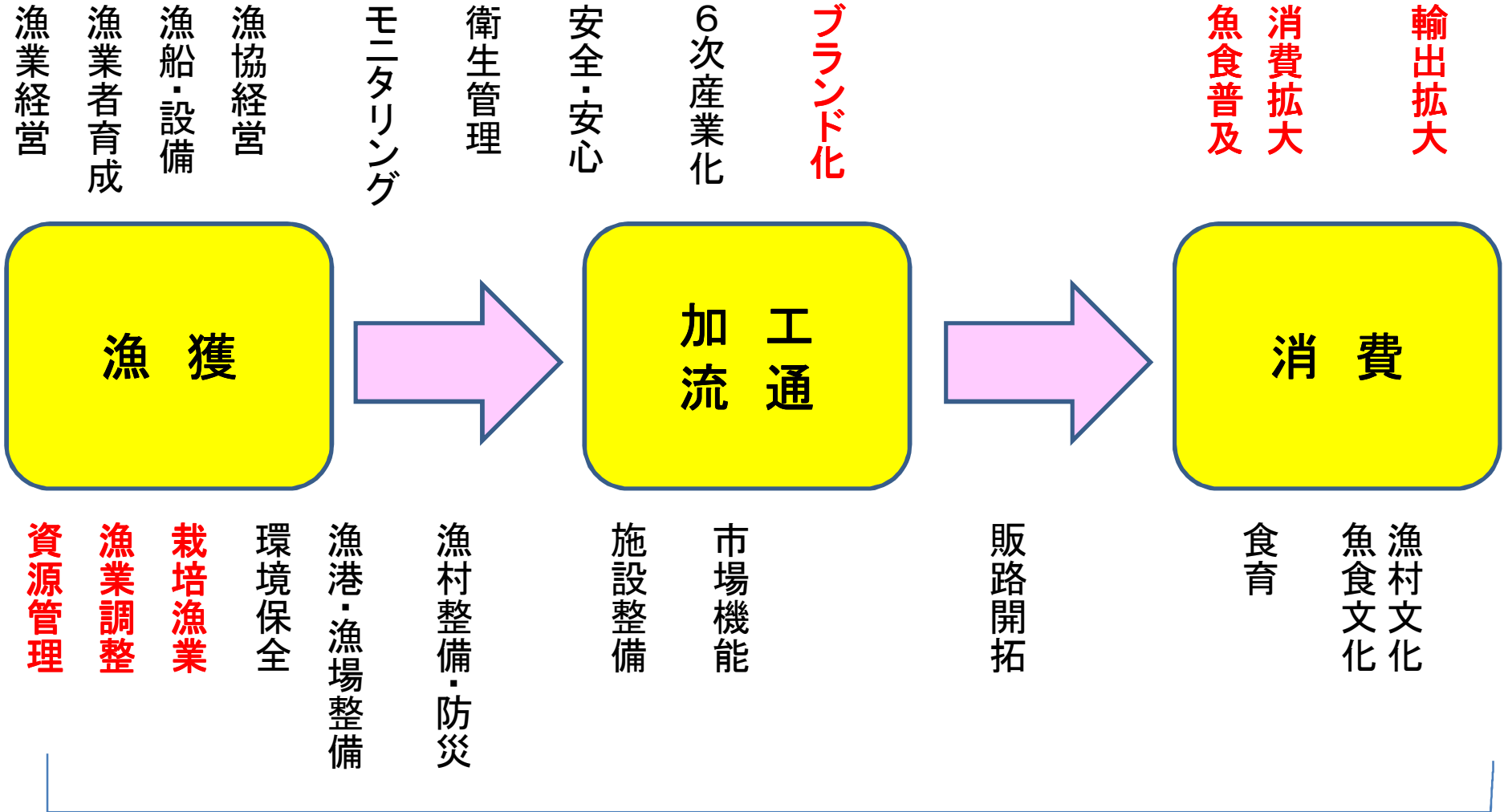


北海道の水産業と漁村

現状と課題

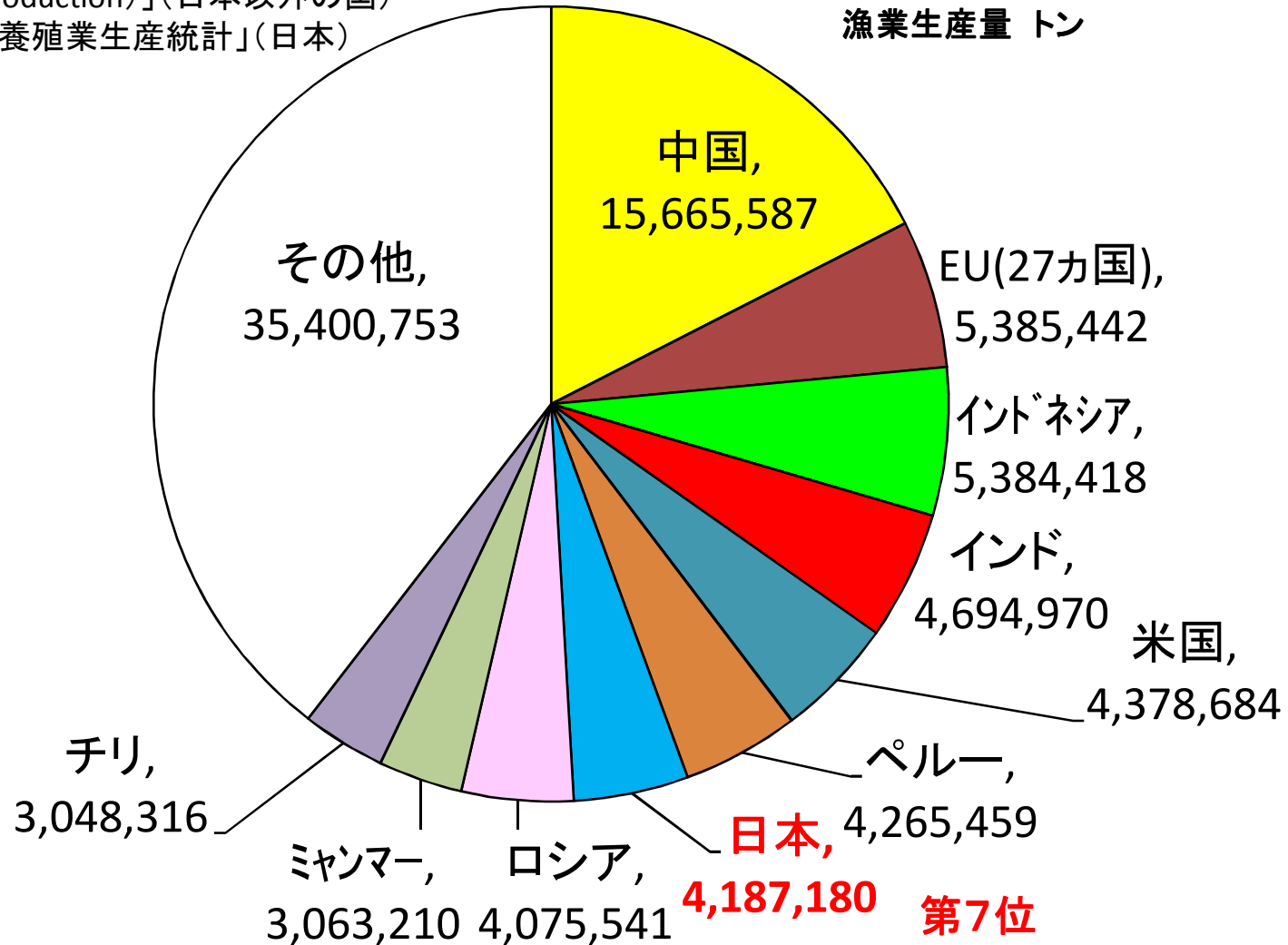
本日の主なテーマ



調査研究、技術開発・普及

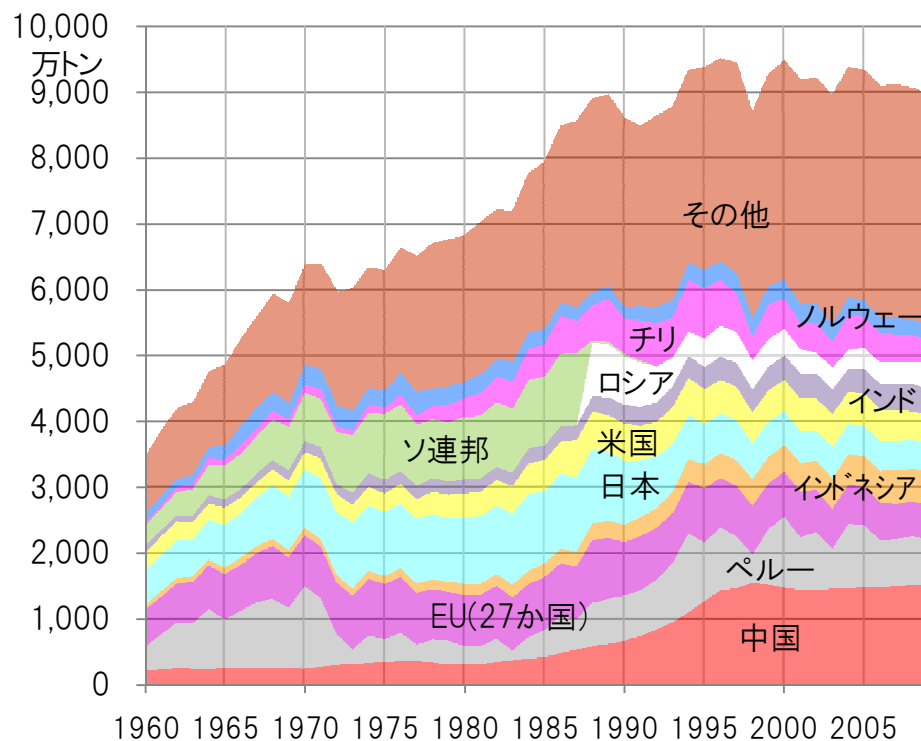
世界の漁業生産量(2010)

FAO「Fishstat (Capture production)」(日本以外の国)
及び農林水産省「漁業・養殖業生産統計」(日本)

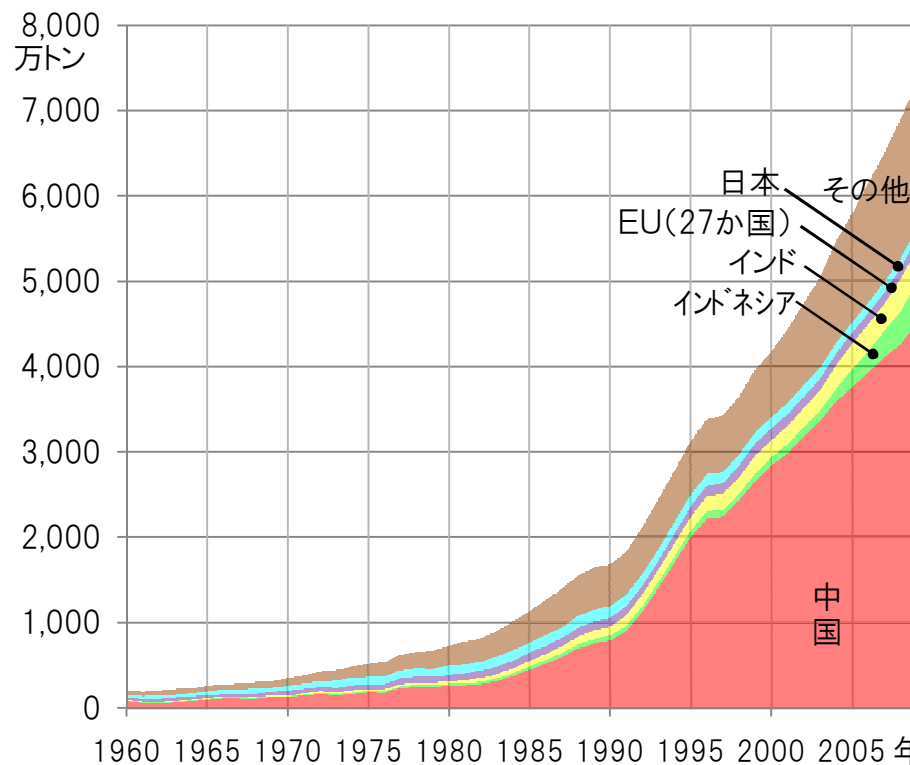


世界の漁業・養殖業の推移

国別世界の漁業生産量の推移



国別世界の養殖業生産量の推移



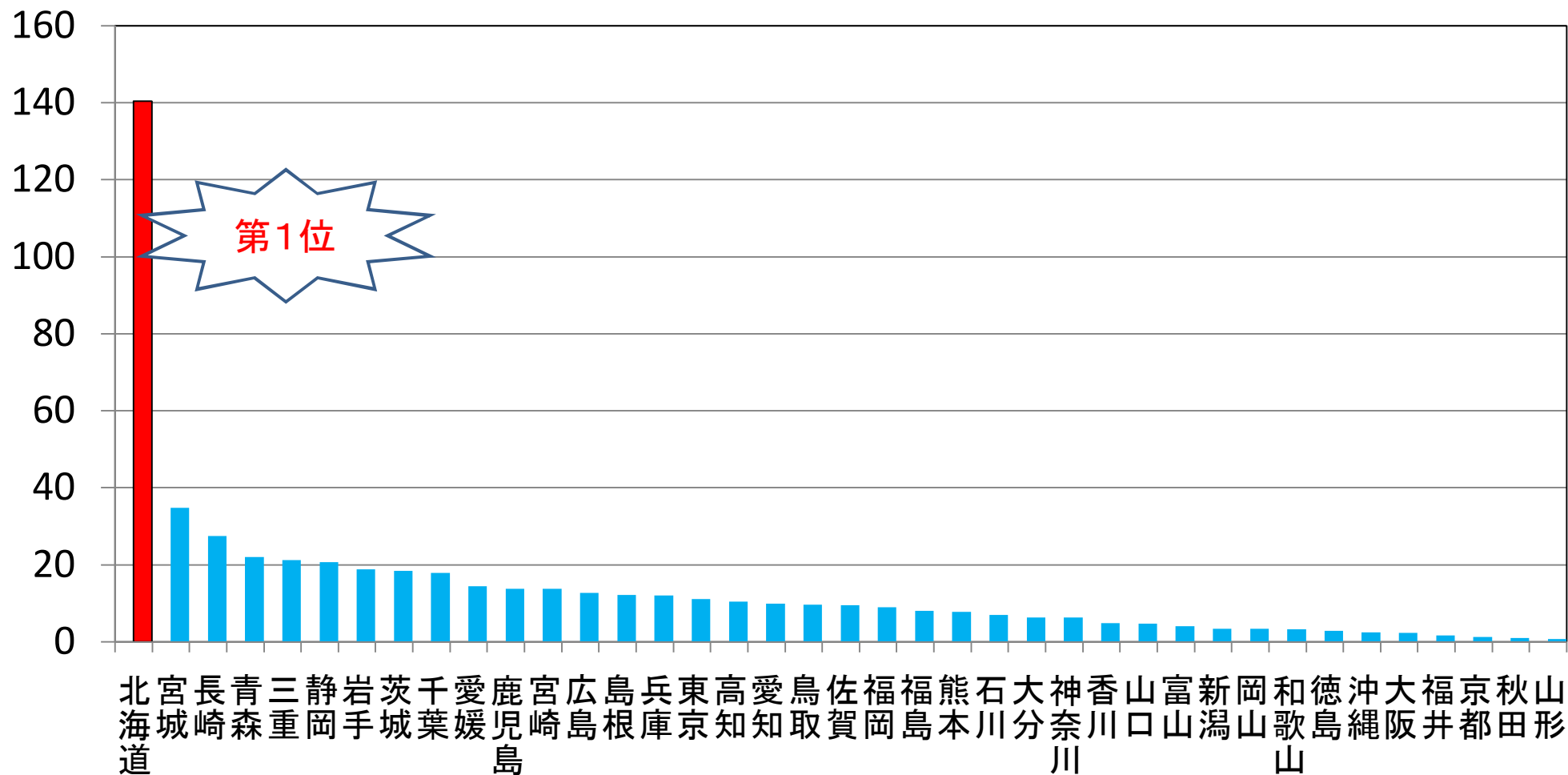
水産庁の漁業白書より(右図も同様)

資料:FAO「Fishstat(Capture production 1950-2009)」及び
農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

資料:FAO「Fishstat(Aquaculture production 1950-2009)」及
び農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

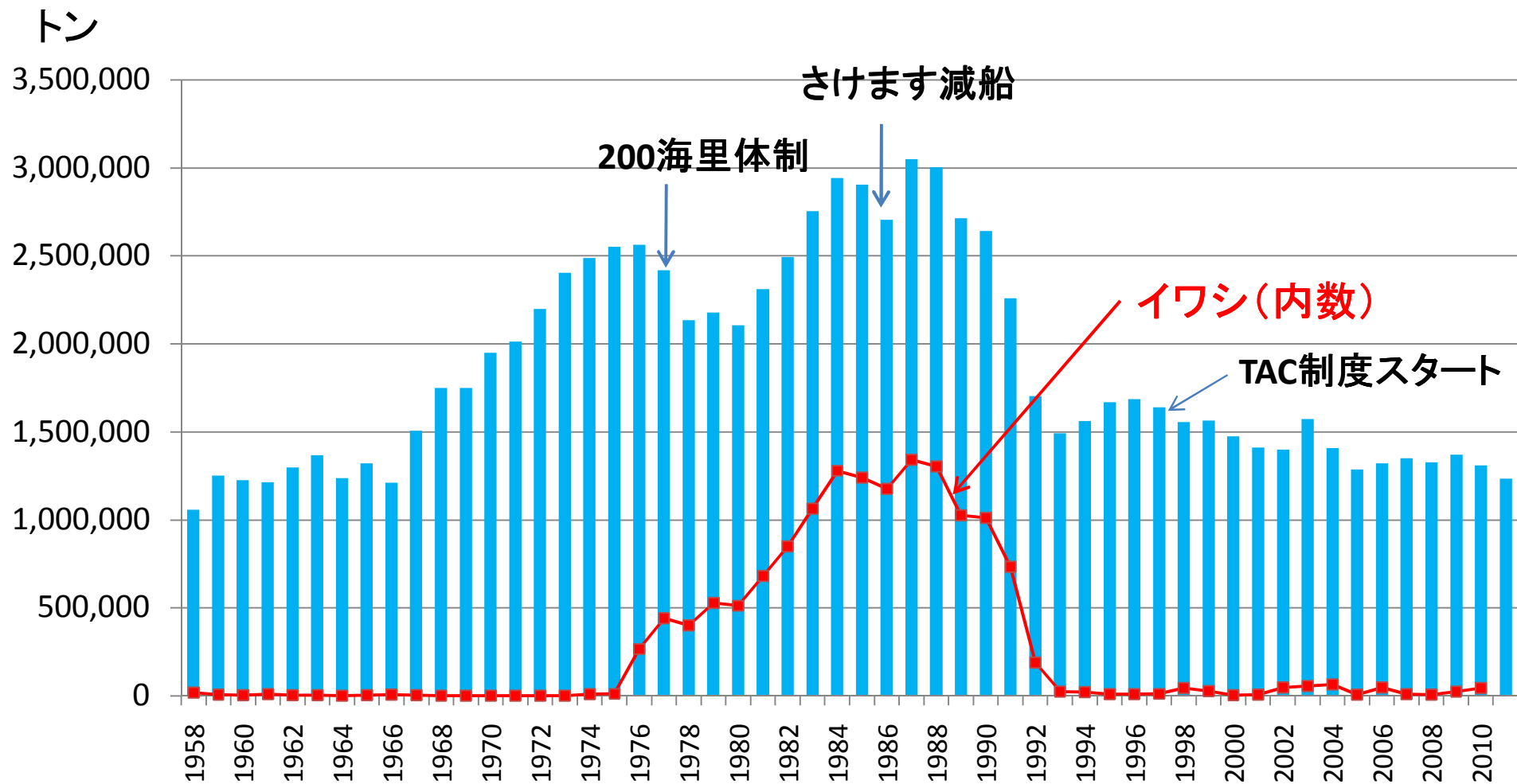
都道府県別の漁業生産量(H22)

万トン

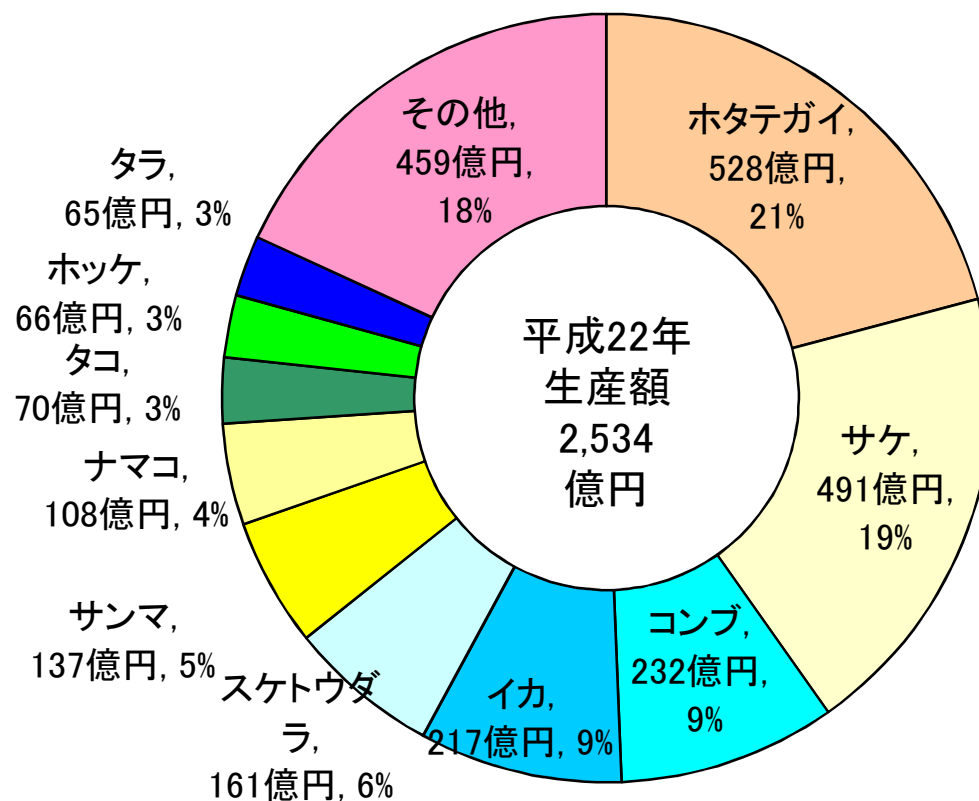
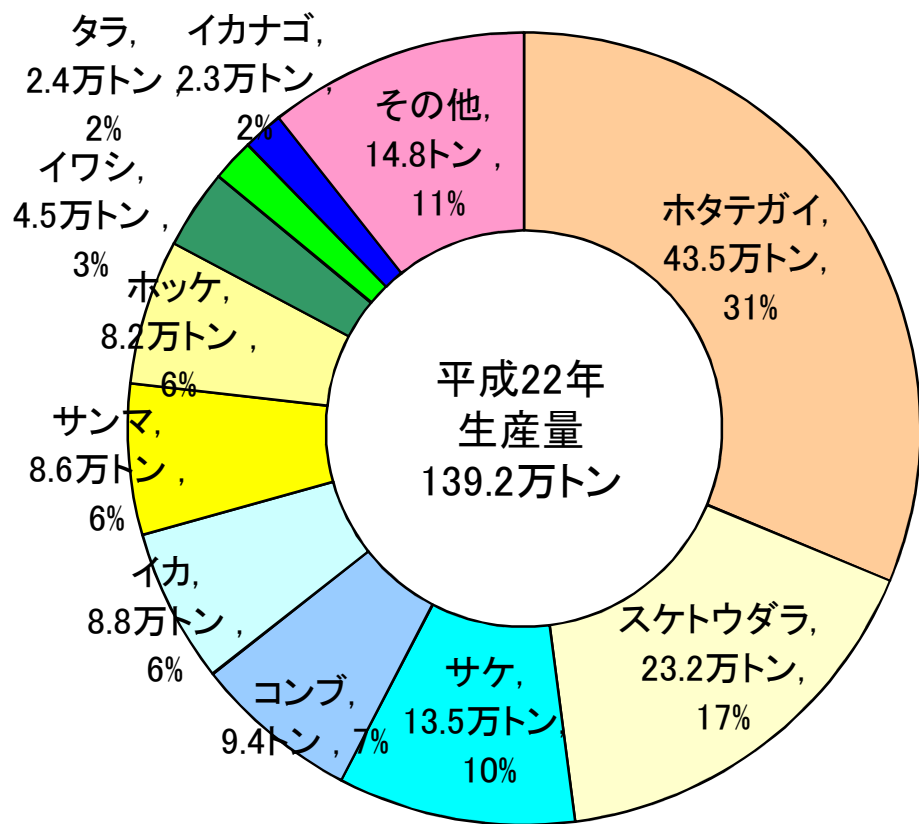


農林水産省統計部「漁業・養殖業生産統計年報」

北海道の漁業生産量の推移



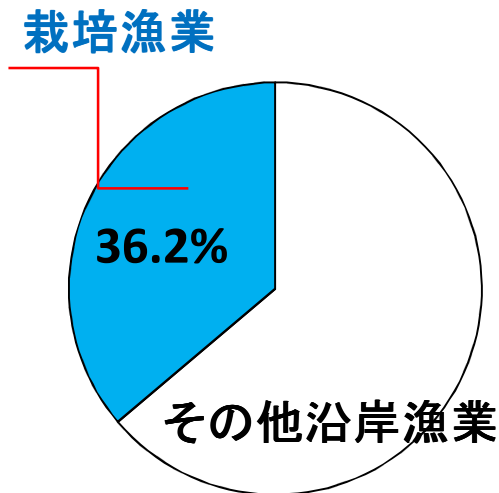
本道における漁業生産動向（H22）



栽培漁業の割合（金額ベース）

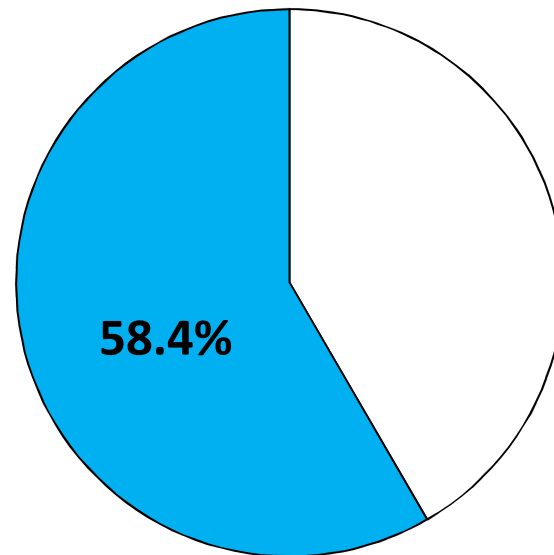
日本海

組合員一人当たり生産額
8,276千円



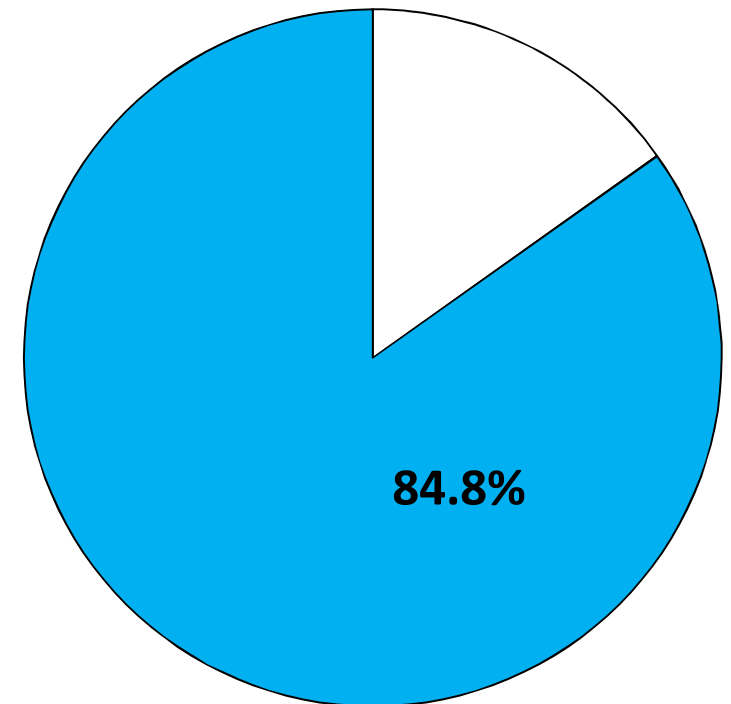
太平洋

14,395千円



オホーツク海

34,161千円



漁業法について

1 漁業権制度

漁業権 「一定の水面において、特定の漁業を一定の期間、排他的に営む権利」
都道府県知事(一部の漁場では農林水産大臣)の免許によって設定

共同漁業権	地元漁民が共同に利用して漁業を営む権利。 漁業権を管理する地元漁協にのみ免許。
区画漁業権	一定の区域において養殖業を営む権利。
定置漁業権	漁具を定置(水深27m以上)して漁業を営む権利。 北海道において、さけを主たる漁獲物とするもの。

2 漁業許可制度

主要な漁業種類を対象とした許可制度。

隻数、操業期間・区域、漁具等の各種規制を実施。

農水大臣、知事が許可。

漁業権について

許可漁業(大臣) 沖合底引き網など

許可漁業(知事) イカ釣り、刺し網、延縄、エビ・カニ籠など

距岸
2万m前後

共有共同漁業権ライン

共同漁業権
刺し網、タコ箱など

区画漁業権(養殖)
ホタテ、カキ、コンブなど

単有共同漁業権ライン

距岸
5千m前後

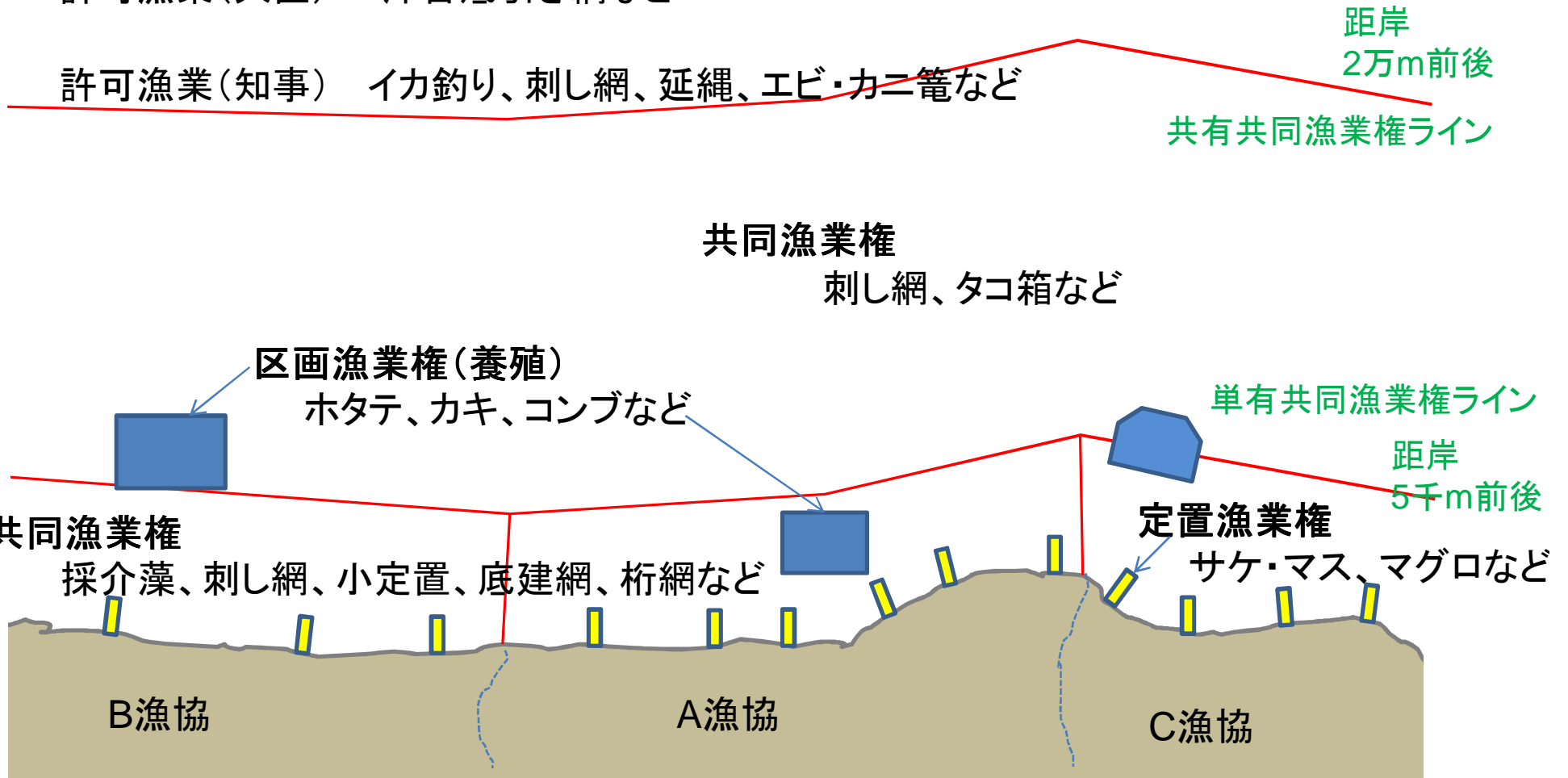
定置漁業権
サケ・マス、マグロなど

共同漁業権
採介藻、刺し網、小定置、底建網、桁網など

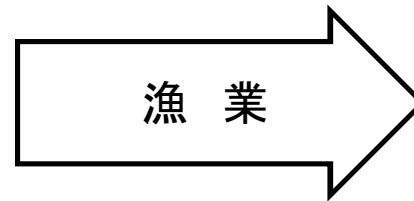
B漁協

A漁協

C漁協



TAC制度



漁船隻数
漁具の数
操業期間
操業区域
サイズ規制
など

サンマ
スケトウダラ
スルメイカ
マイワシ
マサバ・ゴマ
サバ
マアジ
ズワイガニ

年間漁獲量
の上限

ホッケの漁業種類

許可漁業(大臣) 沖合底引き網など

許可漁業(知事) 刺し網、えび桁網

距岸
2万m前後

共有共同漁業権ライン

共同漁業権

刺し網

単有共同漁業権ライン

距岸
5千m前後

共同漁業権

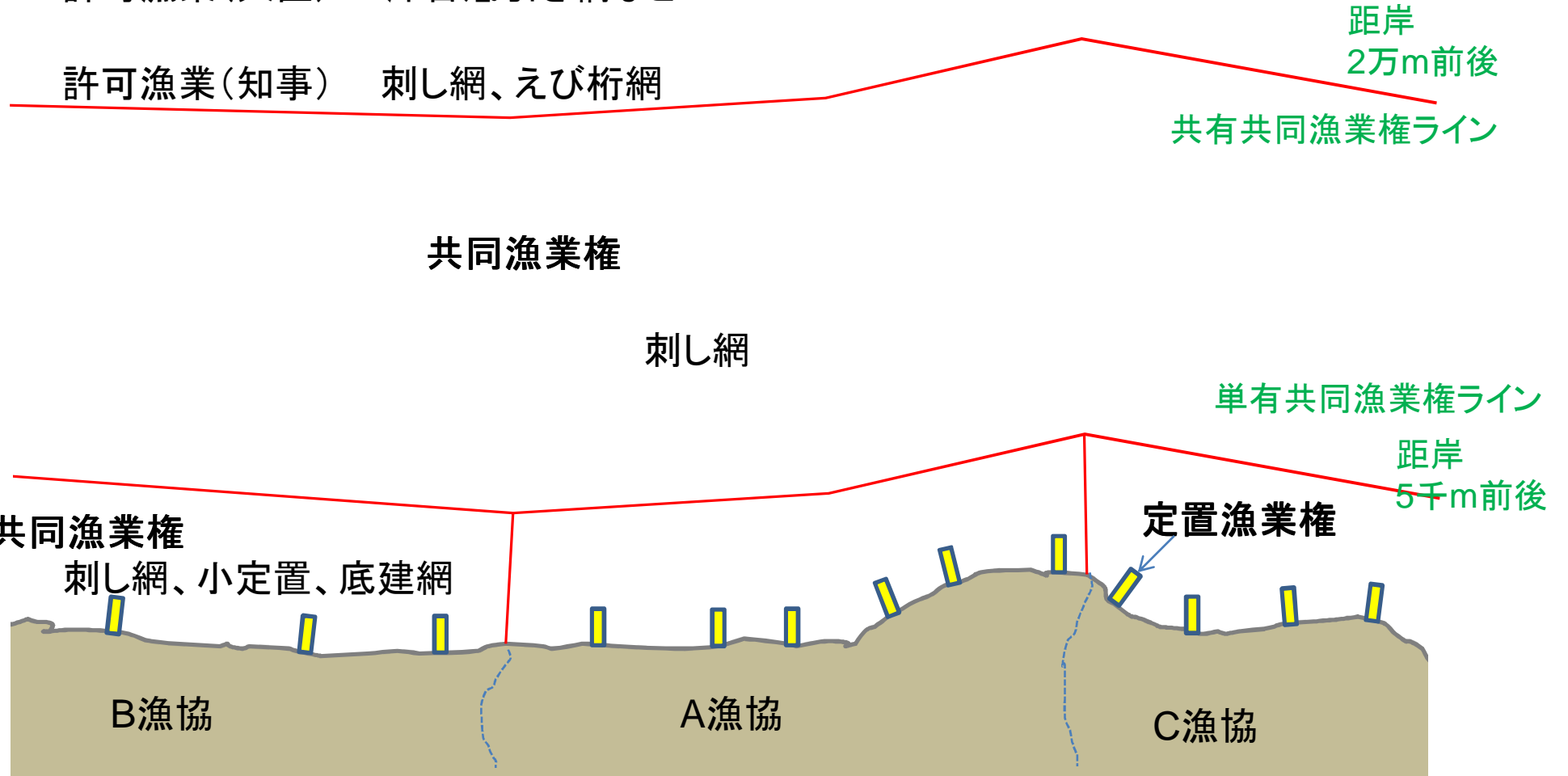
刺し網、小定置、底建網

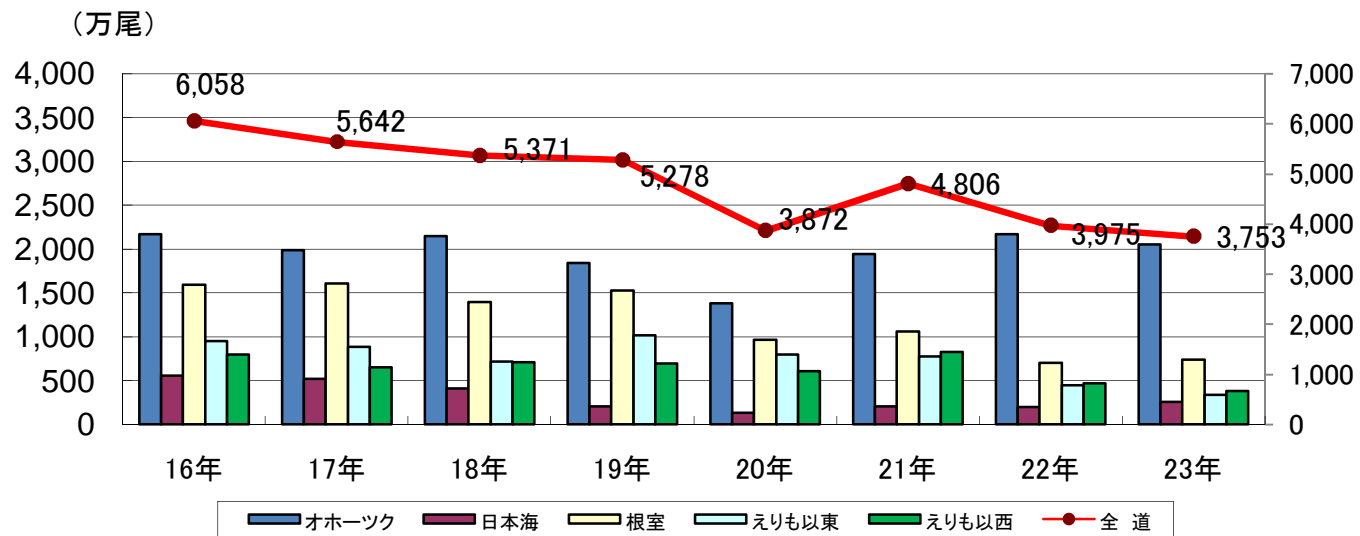
定置漁業権

B漁協

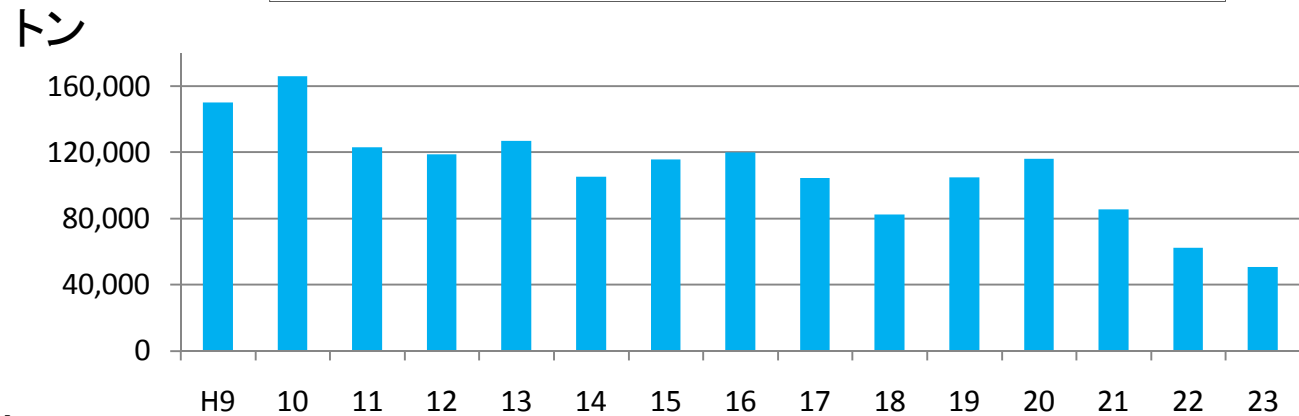
A漁協

C漁協

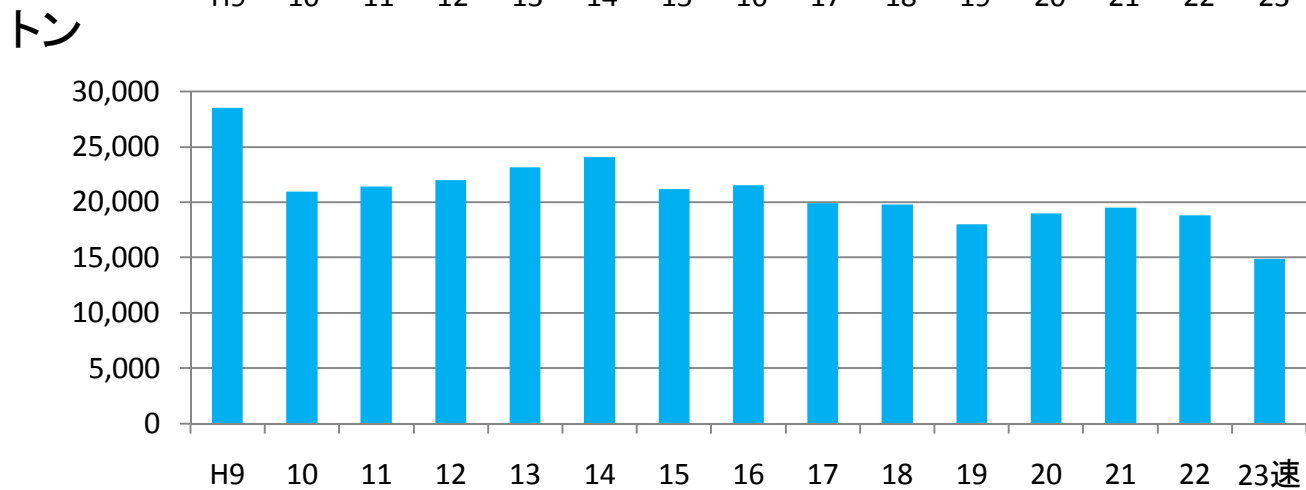




秋サケ

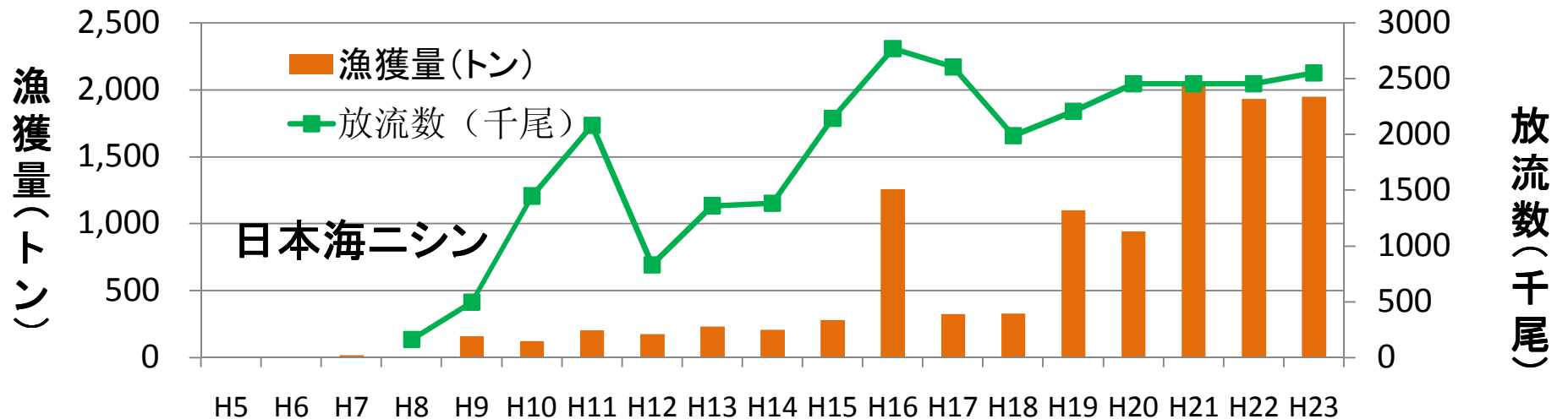
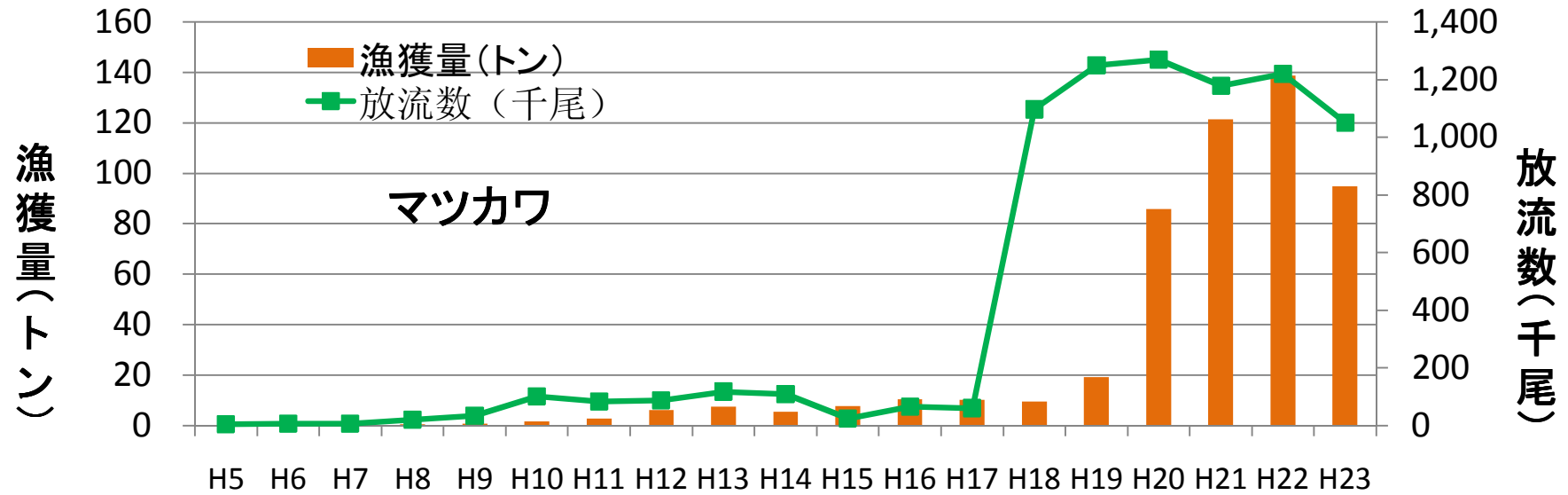


ホッケ

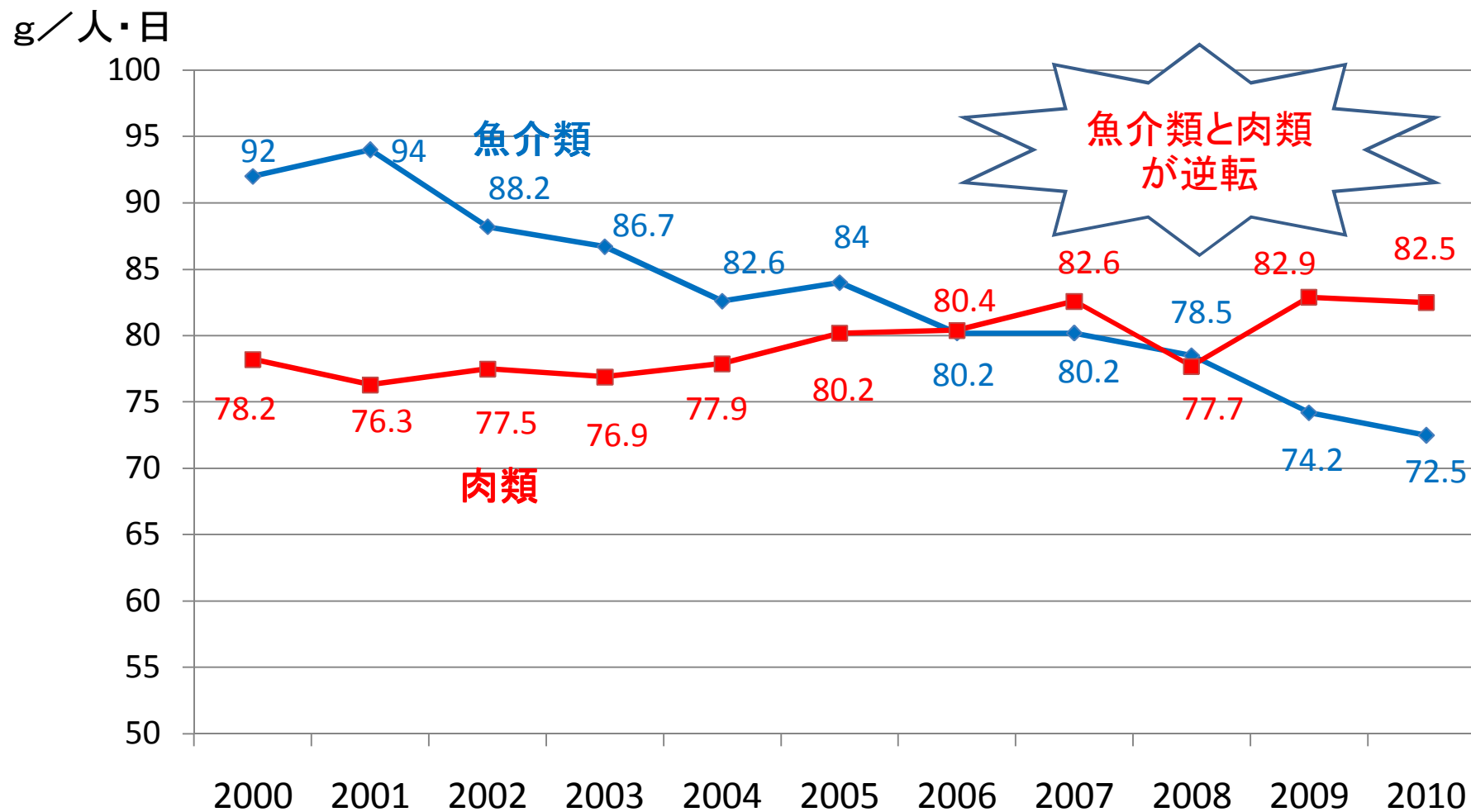


コンブ

新たな栽培漁業の取組

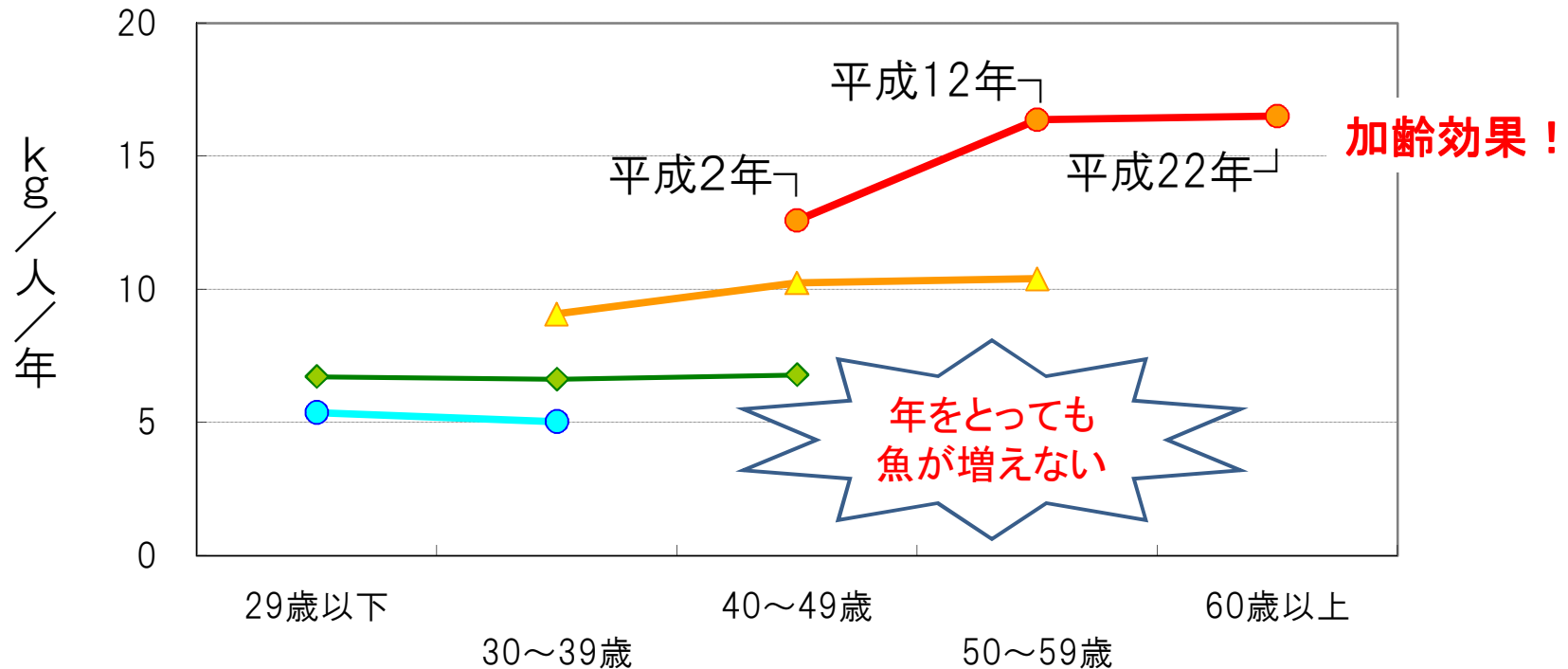


国民1人1日当たりの摂取量の推移



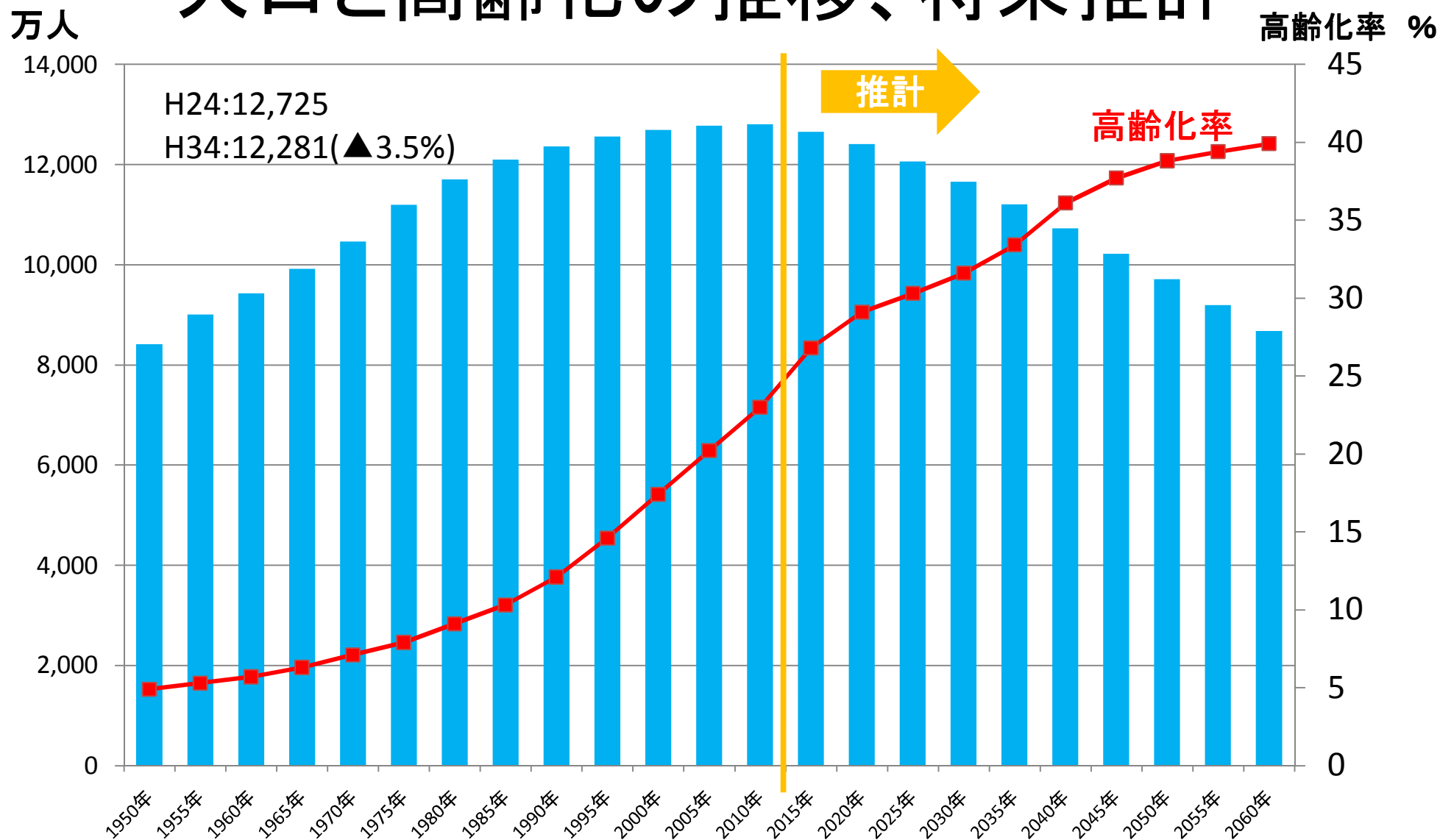
厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」

世帯主の年齢階級別の世帯員1人当たり 生鮮魚介類購入数量の推移



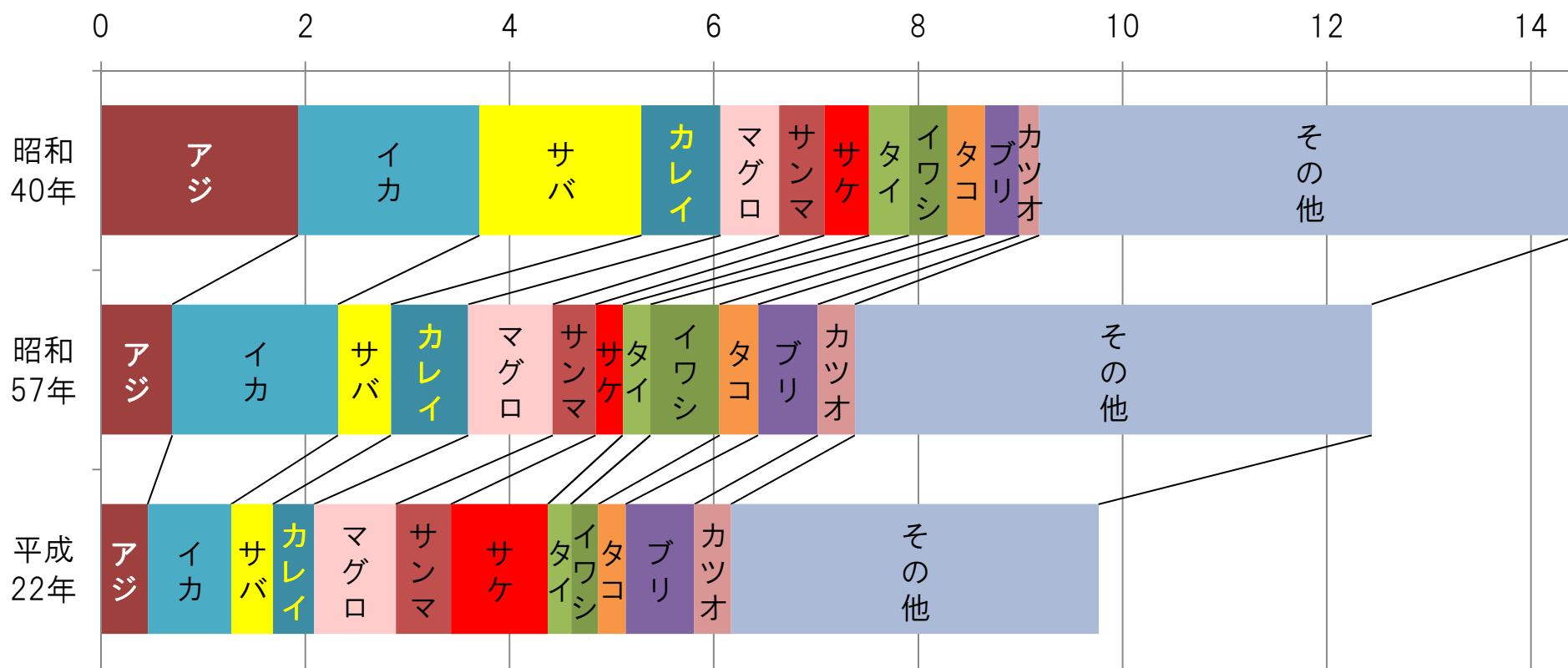
- 昭和25年以前生まれ (現在60歳以上)
- ▲ 昭和26~35年生まれ (現在50~59歳)
- ◆ 昭和36~45年生まれ (現在40~49歳)
- 昭和46~55年生まれ (現在30~39歳)

人口と高齢化の推移、将来推計



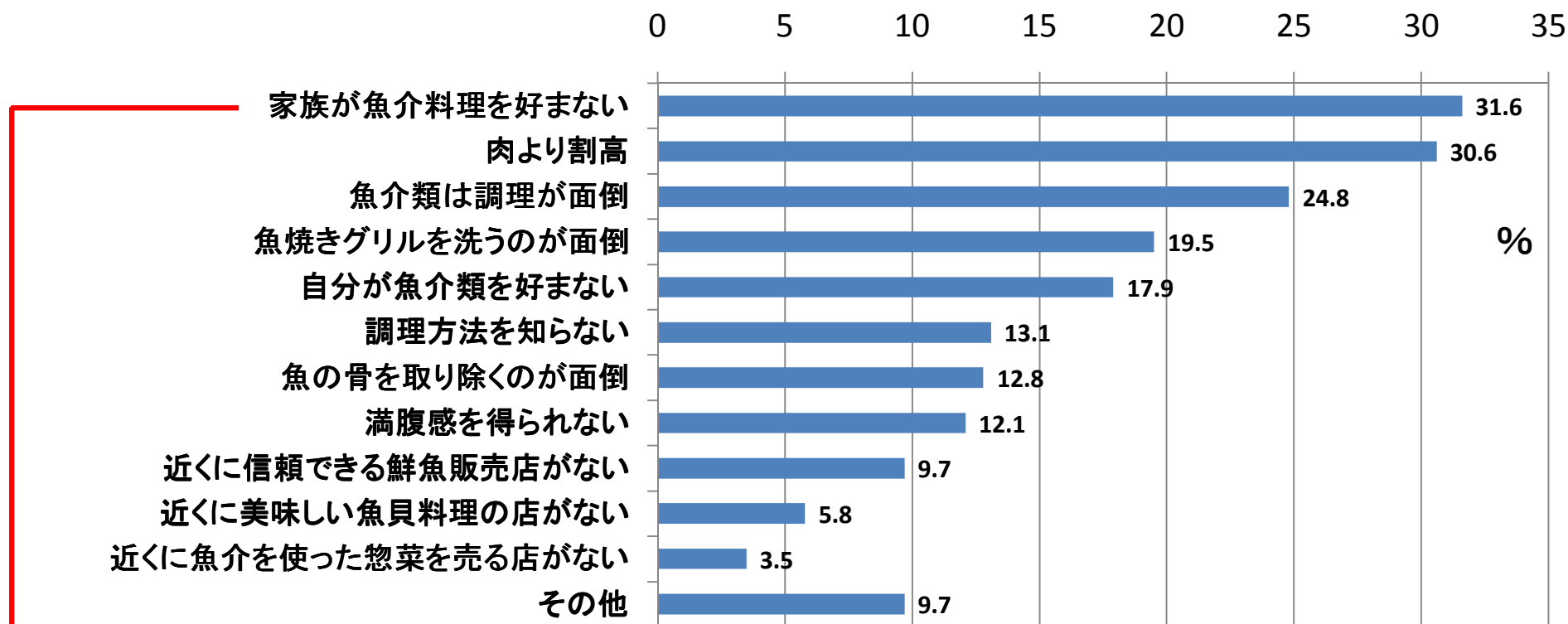
2010年までは総務省「国勢調査」、2015年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計)」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果

主要国の国民1人1年当たりの食用魚介類供給量 kg／年・人(2007年)



資料:総務省「家計調査」(昭和40年、昭和57年は全世帯(農林漁家世帯を除く)、平成22年は二人以上の世帯(農林漁家世帯を除く))に基づき水産庁で作成

魚介料理より肉料理の方が多い理由

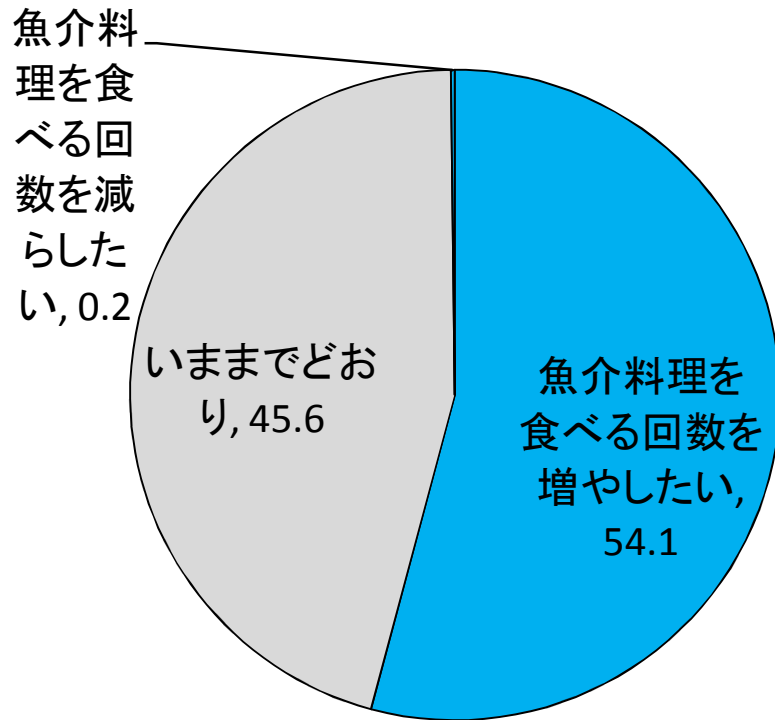


子ども 67.7%

夫又は妻 43.4%

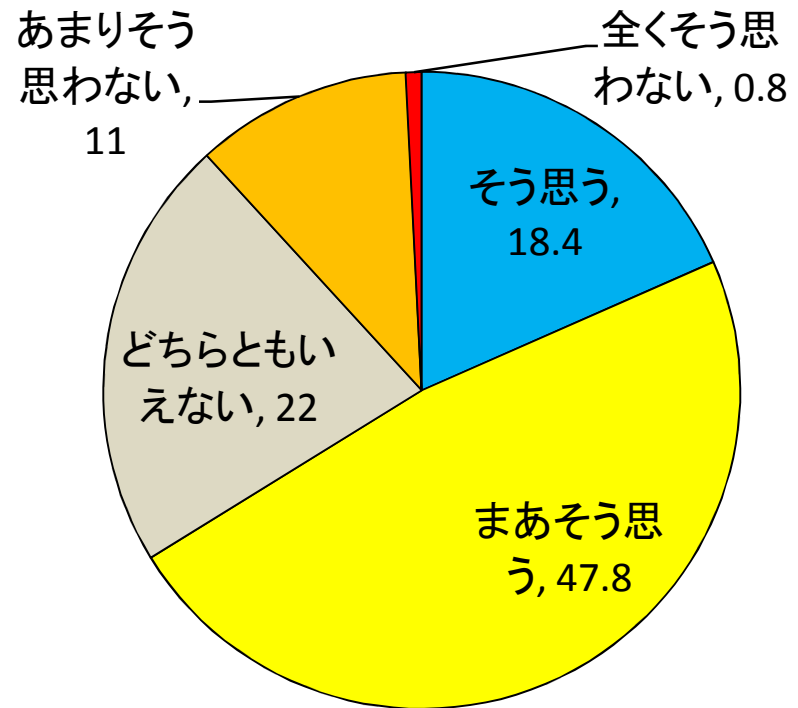
資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成17年度)

魚介料理は増やしたいか



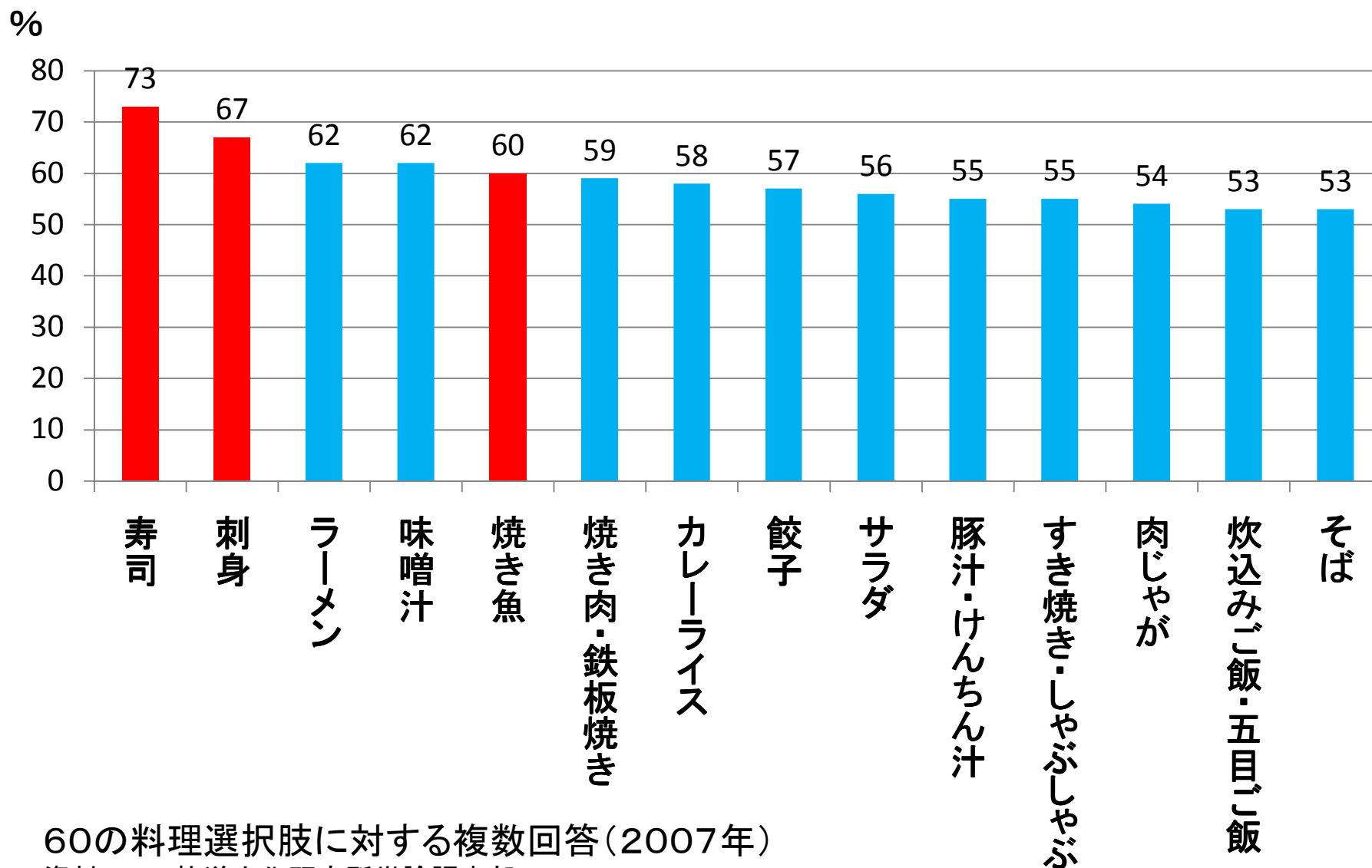
資料: (社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成17年度)

子どもに切り身魚料理をもっと食べさせたいか



資料: (社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成15年度)

日本人の好きな料理ランキング



60の料理選択肢に対する複数回答(2007年)

資料: NHK放送文化研究所世論調査部

水産庁のファストフィッシュ

・ファストフィッシュ選定基準

- 手軽** 料理時間、買物時間の短縮が想定されるもの
- 気軽** 日常の食生活において、反復継続して購入することが可能な価格帯
ターゲットを明確にした量目、パッケージ、保存性を有するもの
- その他** 新規需要の開拓の可能性のあるもの
品質・食味等の面で独自性があるもの
原材料に特色があるもの

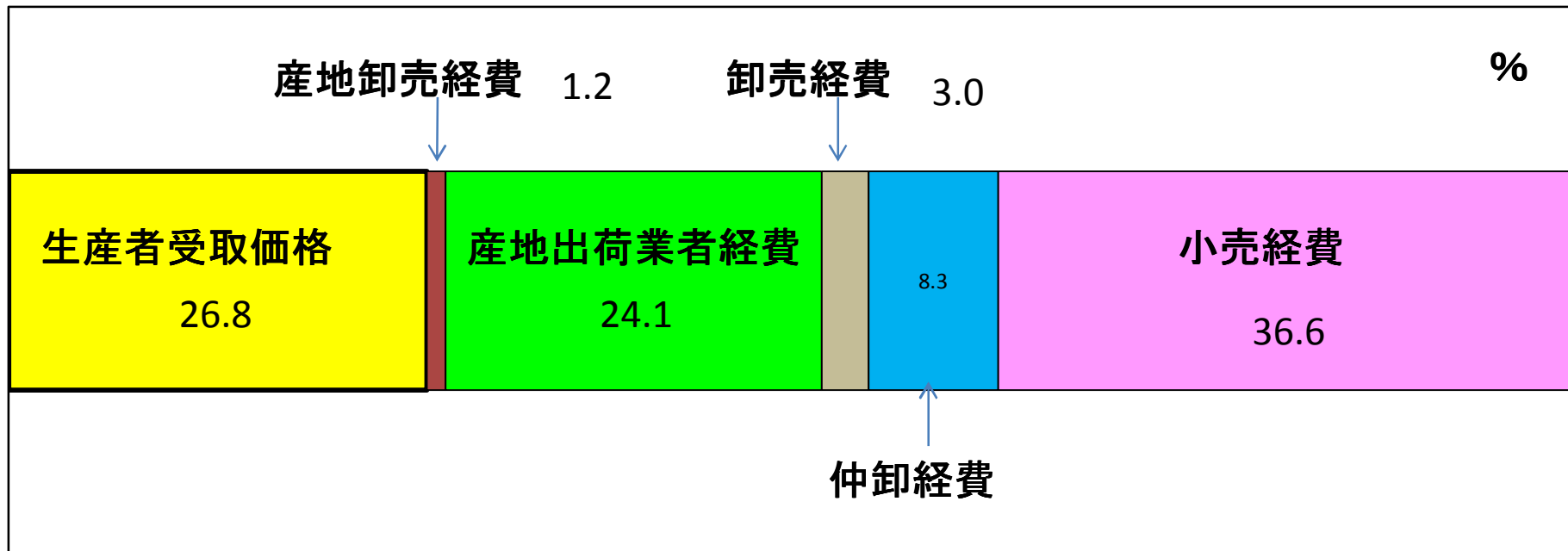
例



(選定された商品の例)

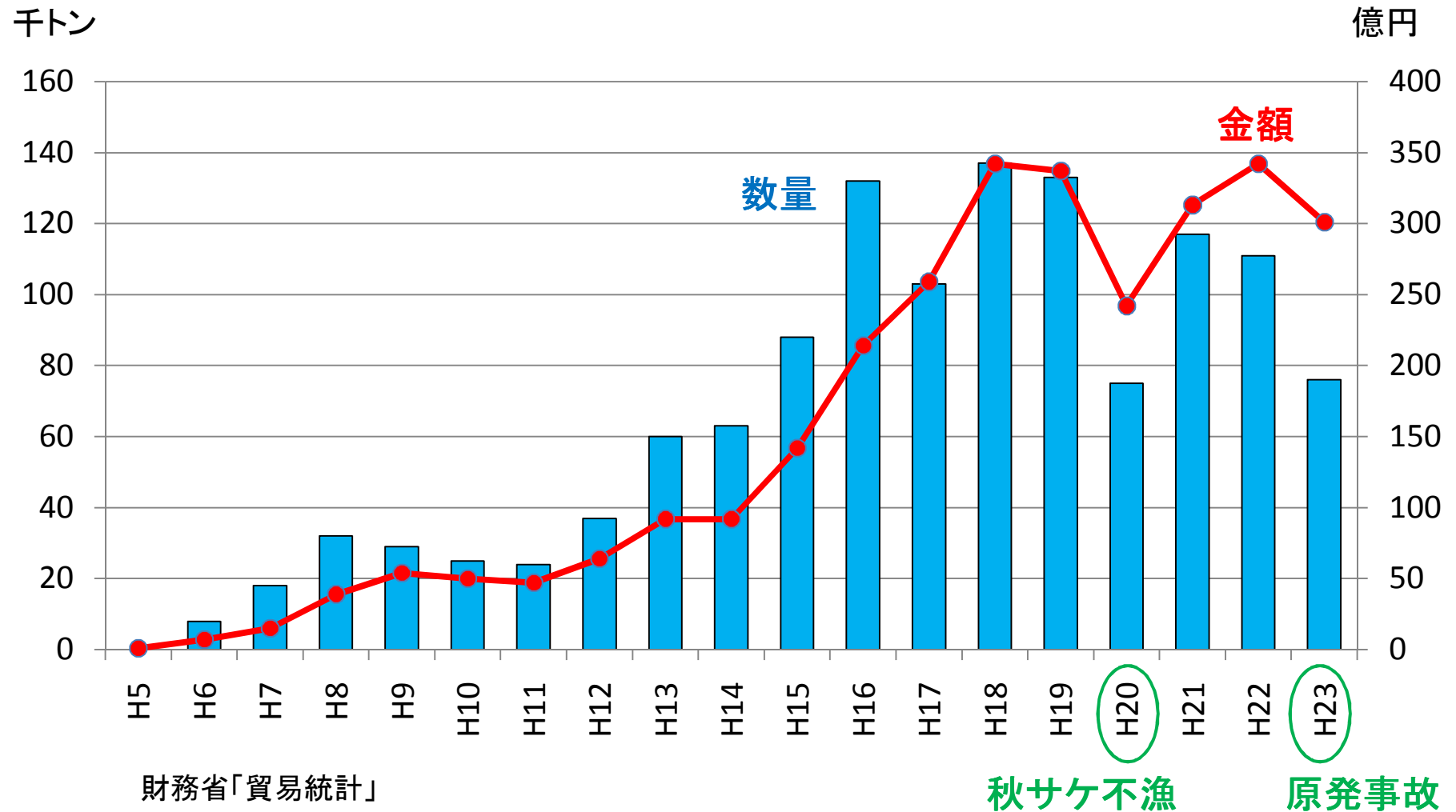
- ① 電子レンジで温めるだけ
- ② グリルを使わないので煙もなく、掃除不要
- ③ 骨まで食べられるのでゴミも出ない
- ④ 常温保存可能

水産物の価格構造

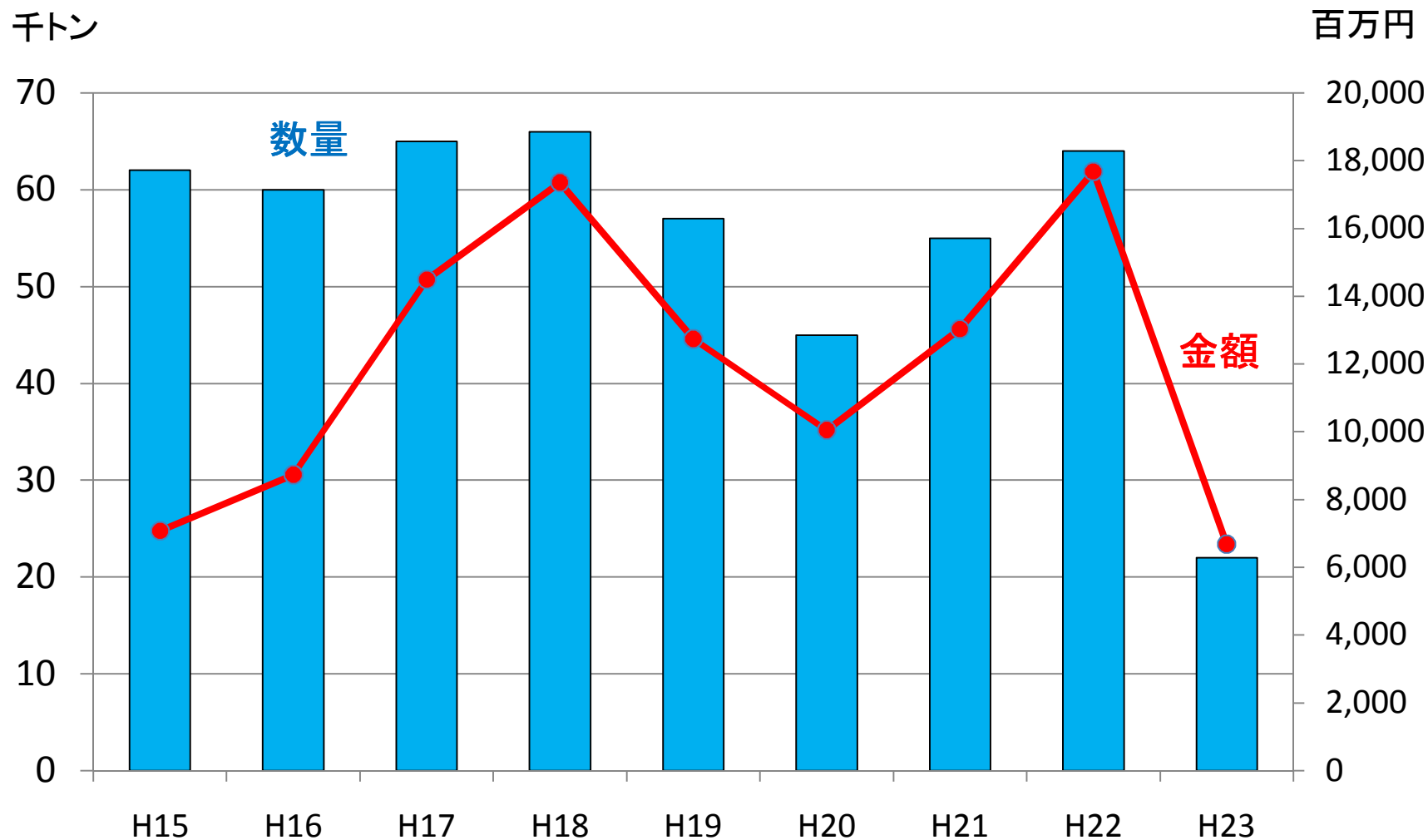


農林水産省「食品流通段階別価格形成調査(2009)」

道内港からの道産水産物の 輸出量・金額の推移

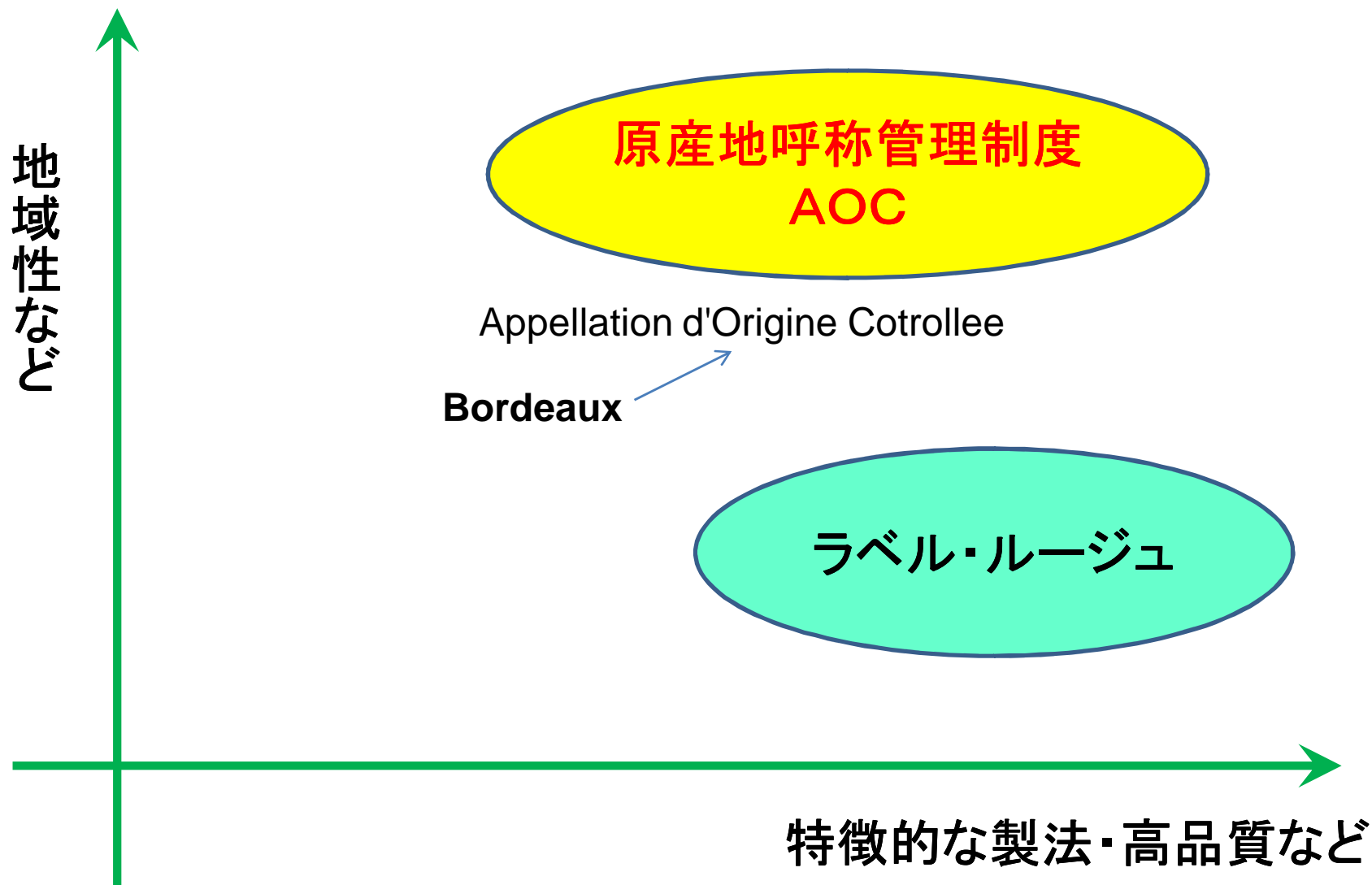


秋サケ輸出量・金額の推移



財務省「貿易統計」

ブランド化について(フランスの例)



ラベルルージュ 丸鶏

AOC ブレス地方の丸鶏



マレンヌ・オレオン地方の緑カキ(ラベル・ルージュ)











Huîtres Marennes Oléron

HUÎTRES CRUES FINES DE CLAIRES VERTES



CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES :

- Huîtres sélectionnées spécialement pour la qualité de leur chair
- Véritablement naturel dans les claires de Marennes Oléron

CERTIPAQ - 9, avenue George V - 75008 PARIS



INDICATION N° 10-86

- À conserver dans son emballage original à l'abri de la lumière
- À conserver à une température comprise entre +2° et +10°C

Service Clientèle - 363 1000000000
17100 MARENNE-OLÉRON

地域団体商標制度

(特許庁)

地域ブランドをより適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援(2006年4月1日施行)



鵜川のししゃも

鵜川漁協HP