

機関番号：34419

研究種目：基盤研究(C)

研究期間：2008～2010

課題番号：20580254

研究課題名(和文) 食文化とそれを支える経済システムの現状と課題

—国内外のハモ生産・流通・消費事例—

研究課題名(英文) A Study on the Relation between Food Culture and Distribution

—A Case of the Pike Conger used for "Hamo Ryouri"—

研究代表者

津國 実 (TSUNOKUNI MINORU)

近畿大学・農学部・准教授

研究者番号：40269783

研究成果の概要(和文)：

京都のハモ料理は、わが国の歴史的な食文化の一つである。しかし、水産物流通の国際化は、国外へハモの生産地域を拡大し、日本への大量供給を可能にした。その結果、国内のハモの需給バランスが崩れ、国産ハモの生産が減退し、食材自給による食文化維持が困難になっている。したがって、必要十分な国産ハモ生産を維持するために、産地において輸入品に対抗する高品質なハモ生産と新たな需要拡大が急務となっている。

研究成果の概要(英文)：

"Hamo Ryouri" of Kyoto is one of the historical food cultures in Japan. However, the internationalization of marine product distribution expanded the production area of pike conger used for "Hamo Ryouri" to overseas. It enabled to supply high-quality pike conger from South Korea to Japan, and also a lot of cheap one from China. As a result, the balance of supply and demand of pike conger collapsed and the production declined in domestic area. Now in Japan, it is important to maintain the production of pike conger, to produce high-quality one and to make new domestic demand of them.

交付決定額

(金額単位：円)

	直接経費	間接経費	合計
2008年度	700,000	210,000	910,000
2009年度	400,000	120,000	520,000
2010年度	400,000	120,000	520,000
年度			
年度			
総計	1,500,000	450,000	1,950,000

研究分野：農学・流通

科研費の分科・細目：農業経済学

キーワード：(魚) 食文化、水産物の生産・流通・消費、日中韓比較、ハモの需給条件

1. 研究開始当初の背景

食料自給率低下や「食」の安全・安心を脅かす事件・事故の問題解決が重要な課題であることは言うまでもない。しかし、『食料・

農業・農村白書(平成14年度)』が「国民一人ひとりが(中略)、地域固有の食材や食文化の維持等について理解を深めていくことも重要である」と問題提起したように、今

日では食糧が単に人々の生命や肉体保持にかかわる面だけでなく、国民の「食」の満足という面から「食文化」を捉える必要がある。

「食文化」が持つ大きな特性は、それぞれの国や地域の自然条件と社会条件の下で長い年月をかけて醸成され結実した無形の財産であること。したがって、地域に住む人々が、地域固有の「食文化」の意義を再認識し、次世代へ引き継ぐことが望ましい。

そのため、ハモを食材とする地域固有の伝統的「食文化」を維持するために、国内外のハモの生産・流通・消費の状況を把握し検証する必要がある。

2. 研究の目的

研究対象は、京都市・大阪市地域の「ハモ料理」と、商材ハモの生産・流通・消費のシステムである。この「ハモ料理」は、歴史的な重みと特徴を持ち、かつ今日も隆盛する代表的地域「食文化」の一つである。

そして、日本、韓国、中国におけるハモの生産・流通・消費の状況を把握・分析することにより、国際的な影響下に置かれるようになってきた地域固有の伝統的「食文化」の維持・発展条件を示すものである。

3. 研究の方法

国内外の生産・流通・消費に関する過去の調査結果を踏まえ再調査と新地域調査を実施した。調査方法は、いずれも現地での関係者への聴き取りと資料入手、情報交換、撮影記録である。

今日の日本で商材ハモは、「ハモ料理」の食材となる場合と、練り製品のすり身原料となる場合があるが、両者は別財で、本研究テーマでとり上げる商材ハモは、そのうちの「ハモ料理」用食材となるハモである。

本研究では「ハモ料理」とハモの料理を区別しており、「ハモ料理」はハモを食材とし

て使った「食文化」となっている京都・大阪の特定の料理を指す。それに対し、ハモの料理は、単にハモを食材として使う料理全般をいう。

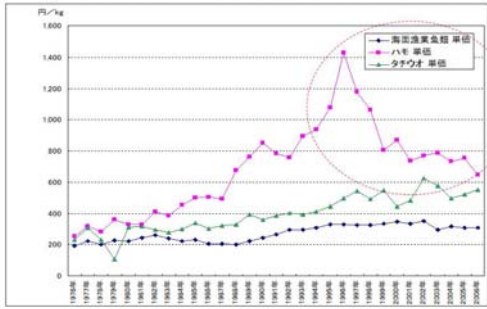
4. 研究成果

(1) 本研究の結論

① 国内のハモ生産・流通・消費の現状

日本のハモ需要には、京都の「ハモ料理」に代表される少量の高級なものと、大阪的な「ハモ料理」用の大量の大衆的なものがある。そのため、国内外のハモ生産・出荷者にとって、京都的高级需要向けの供給はハイリスク・ハイリターン取引であり、大阪的大衆需要への対応はローリスク・ローリターンである。国内のハモ産地では、地元での消費や調理・加工の工夫は見られず、漁獲したほとんど全てのハモを京都・大阪へ出荷しており、売り先を伝統的な「ハモ料理」の需要に依存している。しかし、図1、図2の通り全国的にも京都でもバブル経済崩壊後の長引く不況による高級需要減と供給過剰によるハモの価格低迷が続いている。その中で、韓国産のハモは図3、図4の通り高値安定しており、また中国産は低価格を強みに量的な支配力を持っている。そのため、国内のハモ生産者は厳しい状況下にある。ただ、表1の通りハモの消費地中央卸売市場における取引状況をみると、東京や名古屋では高価格の韓国産の取扱量が少ないにもかかわらず、平均単価が京都と同程度に高く、国産ハモが健闘していることが分かる。また、京都では評価の低いハモが高価格で取引されるなど、名古屋や東京の中央卸売市場では、同じ「ハモ料理」用のハモであっても京都・大阪とは異なる産地や経路で入荷されたものが、関西とは別の基準で取り扱われており、京都では評価されない国産や中国産のハモも高価格で取引されている。

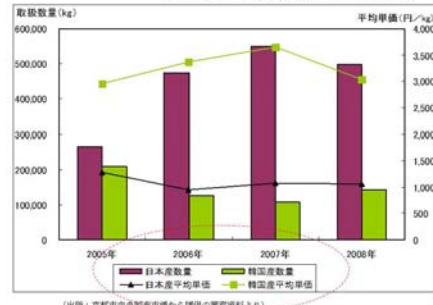
図1 日本におけるハモと海面漁業魚類の平均単価の推移



(出所:「水産物流通統計年報」「漁業・養殖業生産統計年報」より)

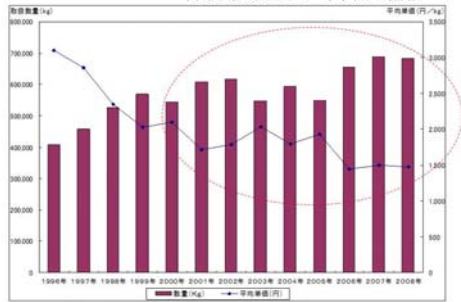
1

図4 京都市中央卸売市場での近海物ハモ取扱状況の過年度比較



(出所:京都市中央卸売市場から提供の業者資料より)

図2 京都市中央卸売市場での近海物ハモの年間取扱数量と平均単価の推移



(出所:「京都市中央卸売市場年報」及び「京都市中央卸売市場ウェブサイト」(http://www.city.kyoto.lg.jp/makan/sohiki/7-17-0-0.html)より)

2

表2 ハモの諸要素の日中韓比較

	日本	中国	韓国
生産			
網罟り	日本産を基準	太い	細い
枝骨	日本産を基準	枝骨太く硬い	枝骨細く軟らかい
産地と産法	沿岸・延縄的	沿岸・延縄的	沿岸・延縄的
	近海・底曳網	近海・底曳網	沖合・底曳網
	---	沿岸・底曳網	---
生産時期	---	---	---
産地高値(旬)	夏季	冬季	夏季
日本の品質	---	軽い	高い
流通			
自国内出荷形態	京都・活け、大阪・氷	---	---
日本向け出荷形態	---	活け・氷・加工	活け
活け出荷リスク	歩留まり90%以上?	歩留まり50%以下?	歩留まり80~90%

(出所:2001年から2010年までの各国の産地や市場での調査結果及びFAO統計データより)

4

表3 ハモの料理に関わる要素の日中韓比較

	日本	中国	韓国
料理直前の食材状態	活け(活けず)	乾物(干・塩)	活け
食材ハモの最適サイズ	300g~1kg/尾	2kg/尾	~300g/尾
料理方法	皮有、枝骨骨切り	皮有、枝骨付き	皮無、枝骨付き
料理種類	多様	数種	単一(刺身)
枝(小骨)処理	骨切りした枝骨も食べる	食べる際に枝骨を取る	枝骨も食べる
食事の目的	ハレの日の食事(夏季)	ハレの日の食事(冬季)	健康ブーム(夏季)
食事の場所	外食・家庭	(主に)家庭	(主に)外食
産地地域	産地外	産地周辺	産地周辺

(出所:2001年から2010年までの各国の産地や市場での調査結果より)

5

表1 ハモの消費地と産地市場における取引状況

(1) 大消費地卸売市場でのハモ取引状況の比較

	京都市中央卸売市場	大阪市中央卸売市場	名古屋中央卸売市場	東京都中央卸売市場
取扱数量(kg)	636,869	669,922	71,528	105,294
取扱金額(円)	891,870,411	620,531,406	97,537,115	178,020,211
平均単価(円/kg)	1,400	926	1,364	1,639

(出所:各市場の2008年市場年報データより)

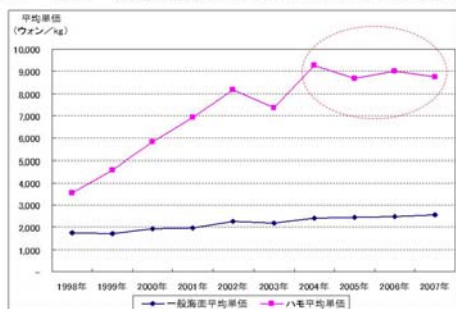
(2) 産地卸売市場におけるハモ取引状況の事例

	中津地方卸売市場	天乃地方卸売市場	八幡濱地方卸売市場
	2007年合計	2007年合計	2008年度合計
取扱数量(kg)	211,000	39,777	409,990
取扱金額(円)	184,600,000	18,698,894	193,143,000
平均単価(円/kg)	875	470	471

(出所:各市場の2007年・2008年における市場取引資料より)

3

図3 韓国一般海面漁業全体とハモの平均単価の推移



(出所:韓国海産水産物ウェブサイト (http://fs.fips.go.kr) 及び韓国水産物総合ウェブサイト (http://trade.mfwp.go.kr) より)

② 国外のハモ生産・流通・消費の現状

表2、表3の通り日本、韓国、中国のハモの生産・流通・消費はそれぞれ異なるが、日本の「ハモ料理」は流通を通じ、韓国、中国に日本向けハモ生産を促した。そして、韓国、中国におけるハモ生産と日本向け輸出は、日本のハモ生産に打撃を与えた。他方で日本の「ハモ料理」はハモの食材条件が非常に限定的で厳しいため、韓国や中国では日本向け輸出に合わないハモが大量に発生した。そのため、韓国や中国の産地では、「ハモ料理」の条件に合わないハモの有効活用として、ハモ

の料理を工夫し、新たな需要を生み出す努力をしている。

③「ハモ料理」を支える生産・流通・消費の課題（今後の展望）

ハモ産地周辺の卸売市場では、地元消費があれば取扱数量も多く平均単価も高いが、地元消費がなければ取扱数量が少なく平均単価も低い。ハモは需要の大部分が京都と大阪に限定され、輸入ものの増大も重なり、供給過剰による国産の価格低迷が続いている。日本では「ハモ料理」という「食文化」に依存し、新たなハモの料理を工夫することや新たな需要を生み出す努力を怠ってきたため、ハモの消費の地域的階層的拡大が果たせていない。

巨大消費地である東京や名古屋は、まだハモ需要の白地に近く、京都・大阪のように「ハモ料理」用ハモへのこだわりがない。そのため、京都・大阪であまり評価されていない産地のハモが、東京市場に的を絞った生産・出荷戦略で成功している例もある。韓国や中国のように日本のハモ産地も、資源の有効活用と需要の増大のために、加工・調理を含めた商品開発と販売戦略でハモ消費の地域的階層的拡大に取り組む必要がある。

ハモの需要の増大と価格安定のためには、各ハモ産地が地域をあげて、まず地元消費を形成し、京都・大阪での評価を向上させ、未開拓の巨大消費市場である東京や名古屋へ直接進出するというような、市場開拓に取り組むことが、ハモ全体の需要増大につながるといえる。

日中韓の3国の間でハモに要求される条件が異なるため、各国本来のハモ需要に関して互いに競合的な関係はない。しかし、食品産業や流通業者による国際的なハモ資源調達の結果、韓国や中国にハモの供給を依存するようになり、それが「ハモ料理」の継続を

危うくする可能性を生み出している。他方で中国産ハモの輸入増加は、ハモの低価格化と「ハモ料理」の大衆化を進め、需要の地域的階層的拡大を果たす可能性もある。

以上のように、今日の国境を越えた「経済システム」は、短期的には「食文化」を支えるが、長期的には「食文化」の基盤を不安定にし、「食文化」を変化させる。

(2)ハモの生産・流通・消費の具体的状況

①国内産地の生産・出荷状況

1) 京都府M漁協K支所では、2002年頃には夏季のみ延縄釣でハモ漁に参入していたが、その後ハモ価格の低下によりハモ生産への季節参入から撤退した。

2) 兵庫県N漁協では、生産量の7割が小型底曳網漁のため、全体的に出荷時の平均単価は年々低下している。

3) 徳島県T漁協では、2009年には約60%を京都中央卸売市場へ出荷している。京都への出荷は、上質のハモに厳選しているが、過去に比べ価格は全体的に低下している。

4) 徳島県K漁協では、ハモの価格低迷打開策として2009年から地域一体となり新商品開発と京都・大阪以外の新規市場開拓により、需要増大に向けた戦略的取組を実施している。

5) 大分県漁協N支店では、漁業者が直接地元卸売市場へ「活け」でハモを100%出荷し地元で消費しており、平均単価は非常に高い。

6) 愛媛県Y漁協では、他漁協に比べハモ生産量が多いが、全て底曳網漁である。水揚げしたハモの行き先は全て県外で、地元消費がなく消費地も遠いため出荷価格は非常に安い。

7) 山口県漁協H支店では、過去に市場調査に基づいた販売戦略により成果をあげていた。

しかし、今日では生産者の高齢化とハモの価格低下で産地全体が厳しい状況にある。

②国内消費地卸売市場の需給状況

1)京都市中央卸売市場では、2000年以後の約10年間に取扱数量が約1.3倍に増えており、不況の長期化と供給過剰が重なり平均単価は0.75倍と低下している。しかし、韓国産ハモは供給減もあり、2005年以降も平均単価が国産の約3倍と高値安定している。

2)大阪市中央卸売市場では、1990年と2007年との間で最盛期夏季のハモの取扱数量と平均単価を比較した場合、取扱数量は同じ程度であるが、2007年の平均単価が1990年の半値以下となっている。これは、低価格の中国産ハモの影響と考えられる。

3)名古屋市中央卸売市場では、ハモは全て「活け」で入荷しているが、大きさや漁獲方法の違いによる価格差がないなど、ハモの評価基準が京都・大阪とは異なる。ハモの平均単価は国産の価格が大阪の2~3倍で、韓国産はさらにその約2倍と非常に高い。中国産は2000年頃から入荷し、次第に取扱量が増大してきたが、韓国産は2005年頃から入荷するも高単価のため取扱数量はハモ全体の中の1~2%と非常に少ない。

4)東京都中央卸売市場では、ハモの需要が少なく、価格は国産、韓国産、中国産の順で高いが、加工・半加工品の入荷はなく、「活け」が60%で、「活け」「活けメ」の価格差はない。熊本県が10年前からブランド化に取り組んだ天草漁協産の評価が高く、平均単価が他の国産の2倍以上する。中国産は1995年頃、韓国産は2007年頃に入荷し始めている。しかし、関東では1尾600~700gのハモの単価が高く、韓国産は単価が高すぎることで、サイズが小さすぎて売れないという。ハモの入荷先、取扱状態、商品形態と国産・中国産・韓国産の評価が京都・大阪とは全く異なっ

おり、特に京都で最も評価の高い韓国産は、その評価がまだ認められていないといえる。

③韓国でのハモの商品特性と需給状況

朝鮮半島南端部沿岸地域がハモの好漁場であったことから、1910年頃に日本の漁業者が導入した延縄釣漁によるハモの生産が始められた。今日では、半島南端部の2大ハモ産地である全羅南道と慶尚南道の地域では、京都の「ハモ料理」の需要に合わせ、夏季に1尾500g前後の「活け」ハモを航空便で日本へ輸出しており、ハモは重要商材である。

韓国ではかつてハモはほとんど食べなかったが、日本への輸出に向かなかったハモが地元消費に回され、ハモ産地周辺の都市地域において、韓国独自のハモの料理による新たなハモ需要が形成されてきた。韓国の各ハモ産地では1995年頃から、地域が中心となって「ハモ祭」を開催し、観光と特産物の組み合わせで地域興しを図り、産地周辺都市でのハモ需要を増大させてきている。

韓国で生産されるハモは全体的に小ぶりで、輸出に適さない300g前後以下の小さなサイズのもは小骨がほとんど咀嚼のじゃまにならず、「骨切り」処理を必要としない。その「骨切り」不要のハモは刺身料理や「ハモしゃぶ」に、少し大きめのハモは独自の「骨切り」で「湯引き」料理にするなど、韓国風ハモの料理が形成されてきている。そのため、韓国でハモは、延縄釣で漁獲され「活け」の状態を取引され、1尾300g前後のサイズの商品価値が高く、消費が夏季に偏っている。

韓国ではもともと市民の健康食志向が強い上に経済発展による健康食ブームもあり、ハモは滋養強壯の面で評価が高まってきた。高興郡では食品エキス加工業者が、売れ残りのハモを加工したエキスを販売している。

京都の高級需要向けハモ輸出は日本到着時に「活け」であることが条件のため、元々

輸出業者にとってはハイリスク・ハイリターンの取引である。2003年～2009年の間に、ハモの輸出利益が薄くなったため取扱量が大きく低下し、釜山ではハモ専門の輸出業者が10社から5社に半減した。そして、慶尚南道固城郡では、2003年頃は国内販売が40%であったが、2009年では国内で100%販売が可能になっている。また、麗水市では、韓国国内でハモが日本向け価格よりも高く売れるようになったため、ハモの輸出量が減少し国内出荷量が増大しているという。

日本向け輸出が不調にも関わらず、ハモの平均単価が上昇し高値安定しているのは、韓国の産地で生産者や流通業者がハモの商品化を工夫し需要を創出しているからである。他方、韓国沿岸部での乱獲などにより、ハモ資源の減少が進んでいる。このように、韓国国内でのハモ需要の増大や高価格化にハモ資源減少の危惧も加わり、今後ハモの日本への輸出が難しくなる可能性がある。

④中国でのハモの商品特性と需給状況

中国の沿海部の一部では古くからハモの料理がある。中国でのハモの料理は、冬季に塩漬け状態のハモを食材として使うもので、1尾2kg前後以上の大きなサイズのハモが高い価値を持っている。

中国での「ハモ料理」用ハモの生産と日本への「活け」出荷は、1985年頃から沿岸部において日本企業の指導で延縄釣漁が取り組まれるようになり始まった。延縄釣漁で漁獲された1尾1kg前後のハモは、「活け」で日本へ航空便により輸出されるが、品質的に京都や大阪の「ハモ料理」の食材としては不向きなものが多い。そこで、近年では日本の食品商社が「ハモの骨切り」機械を中国国内へ持ち込み、「骨切り」したハモを照り焼き商品などに加工し、スーパーなどの低価格商品として日本へ供給するようになった。加工・

半加工も含め中国産ハモは、大抵的な「ハモ料理」の需要に合わせ、通年にわたって日本へ供給されている。

中国では、日本で「活け」ハモの高値がつく夏季にハモの禁漁期間が設けられている。そのため、日本へ「活け」ハモを輸出する場合は、夏季以外に漁獲したハモを次の夏季まで養殖（蓄養）し、出荷している（日本では、2010年5月に中国産ハモから食品禁止薬物が検出され、輸入が禁止された）。

中国の産地では歴史的にハモの地元消費があったが、近年その需要が増大してきており、十数年間に産地でのハモの生産量も単価も大きく上昇しているという。そして現在、産地ではハモをサイズや品質別に加工・調理方法を変え様々な商品化の工夫をしている。

5. 主な発表論文等

（研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線）

〔雑誌論文〕（計0件）

〔学会発表〕（計4件）

①津國実、わが国におけるハモの需給変化と今後の可能性、地域漁業学会第52回大会、2010年11月6日、愛媛大学

②津國実、京都の「ハモ料理」を支える韓国産ハモの需給変化と今後の可能性、地域漁業学会第51回大会、2009年11月28日、水産大学校（山口県）

③津國実、北東アジアにおけるハモ需給の現状と課題－ハモの料理の日中韓比較を基点として－、漁業経済学会第56回大会、2009年5月30日、東京海洋大学

④津國実、水産物ハモの食文化と生産・流通の日中韓比較、日本流通学会第22回全国大会、2008年10月26日、立命館大学（滋賀県）

〔図書〕（計0件）

〔産業財産権〕

○出願状況（計0件）

○取得状況（計0件）

〔その他〕 無し

6. 研究組織

(1) 研究代表者

津國 実 (TSUNOKUNI MINORU)

近畿大学・農学部・准教授

研究者番号：40269783

(2) 研究分担者 無し