

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、丹下大輔

目次

1. 北海道函館市の概要
2. 函館市 漁業の現状
3. 函館市 漁業の課題
4. 魚種変更！ブリが獲れるように
5. ブリの単価はイカの半分以下
6. ブリは日本各地で獲れる
7. 提案
8. まとめ

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する
- ・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」として知られる
人気の観光地であり、函館山からの夜景が有名



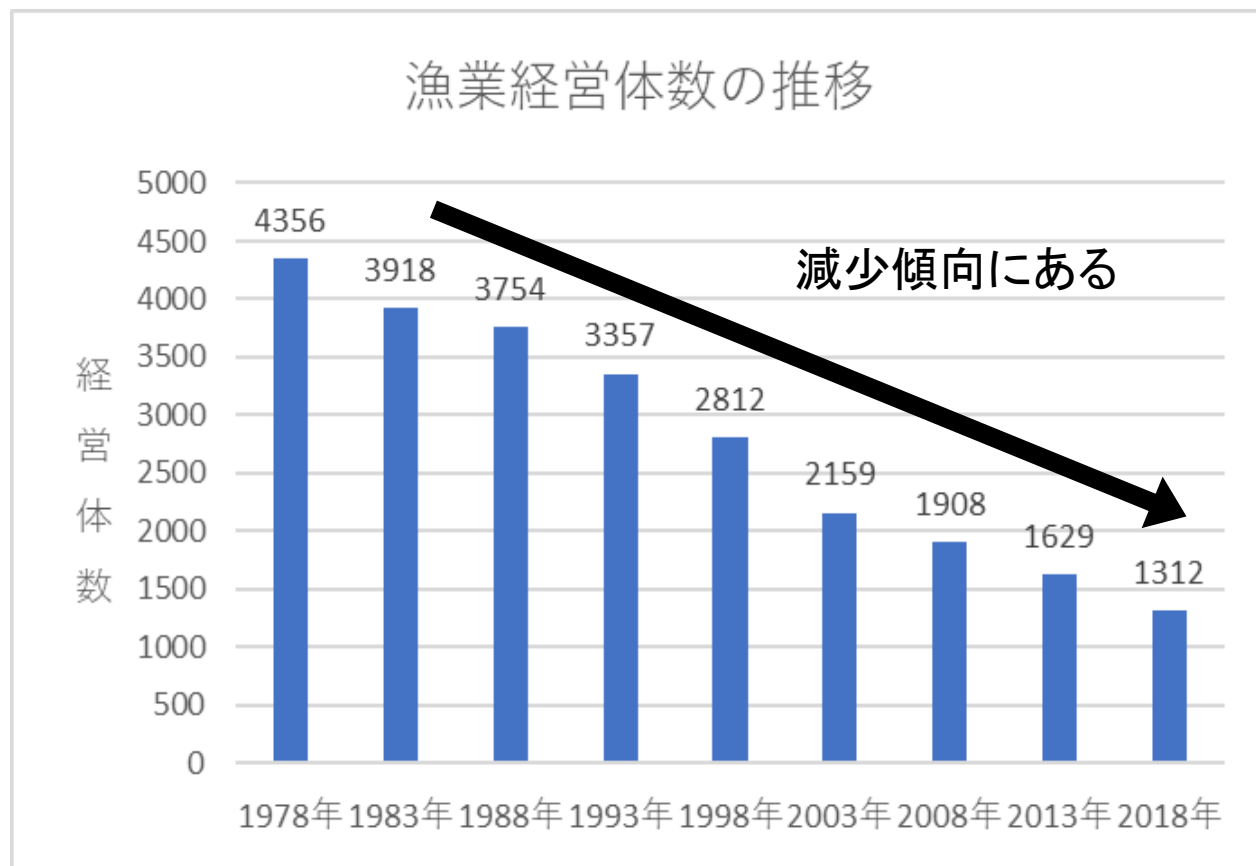
* 函館市HPより



* 函館市公式観光情報より

函館市 漁業の現状：経営環境の悪化

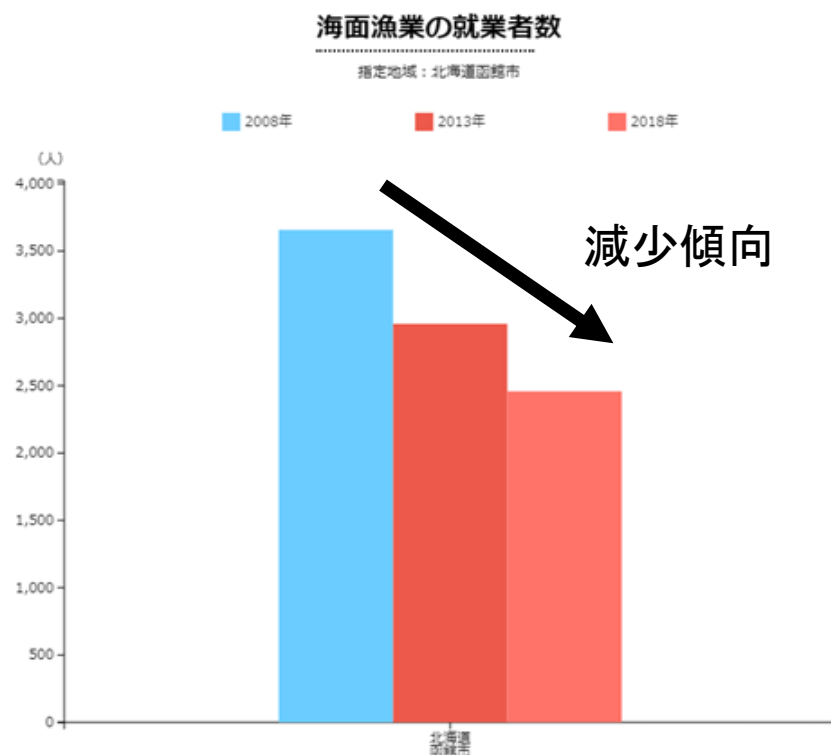
・函館市の漁業経営体数について



- ・函館市の漁業経営体数は年々減少している。
- ・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1929経営体と比べて、317経営体(19.5%)減少している。
- ・今後も減少していくと考えられる。

函館市 漁業の現状：就業者の高齢化

・漁業就業者数について

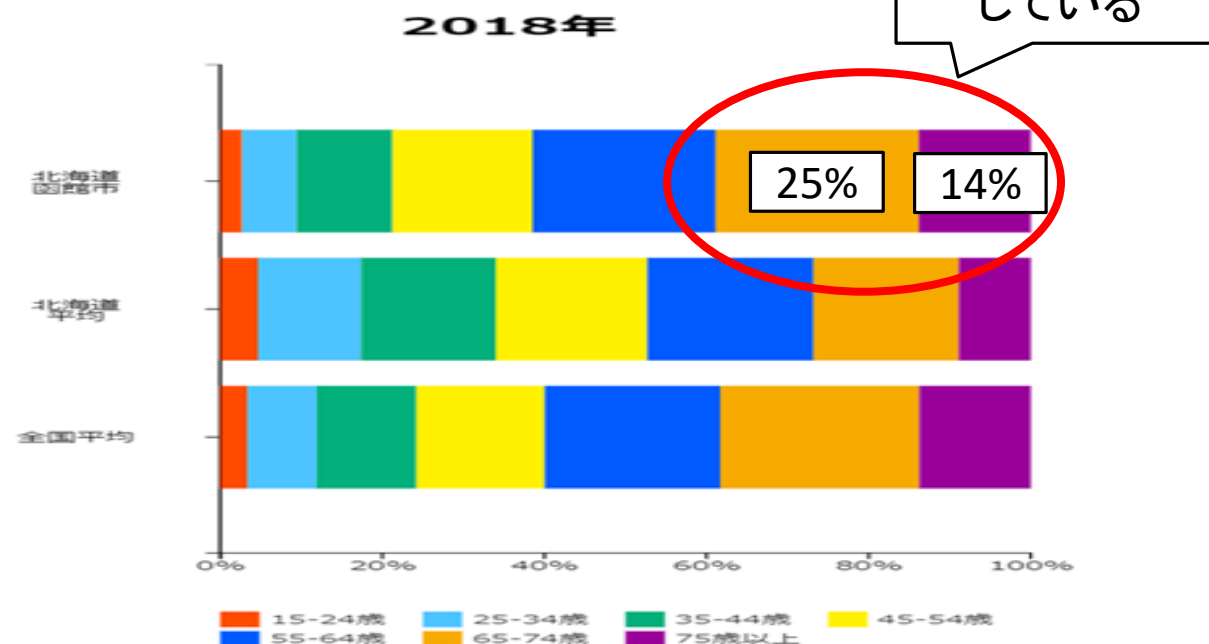


【出典】
農林水産省「漁業センサス」再編加工

【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15日以上従事した人をいう。

【出典】 RESAS 地域経済分析システム

海面漁業就業者の年齢構成



【出典】 RESAS 地域経済分析システム

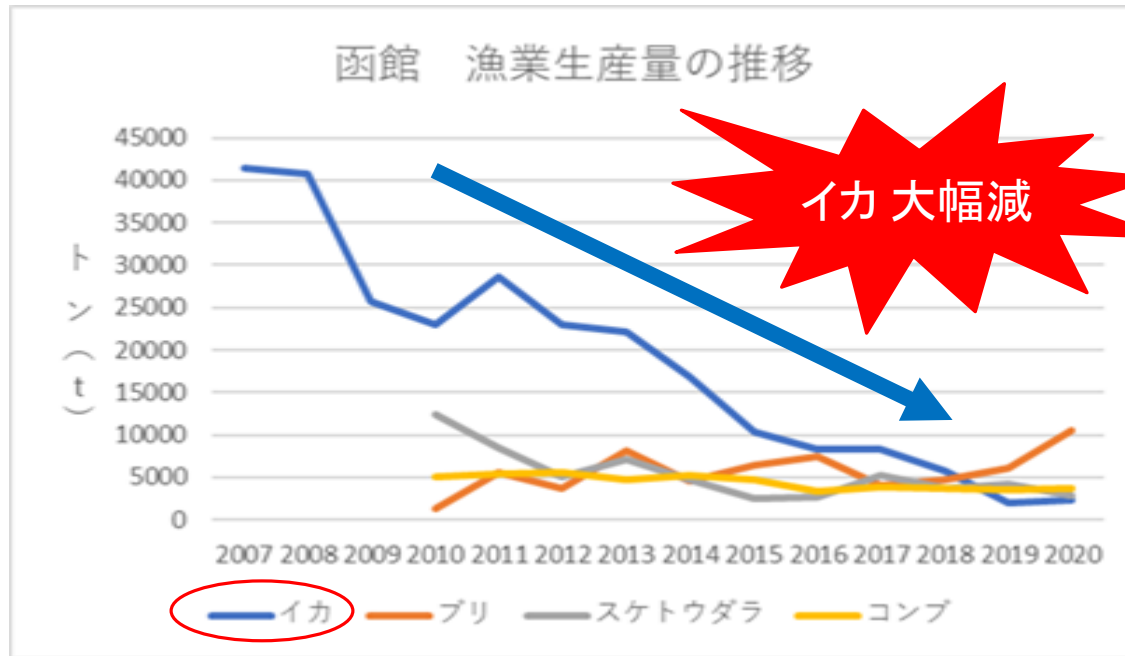
- ・漁業経営体数、漁業就業者数減少傾向
- ・漁業就業者の高齢化



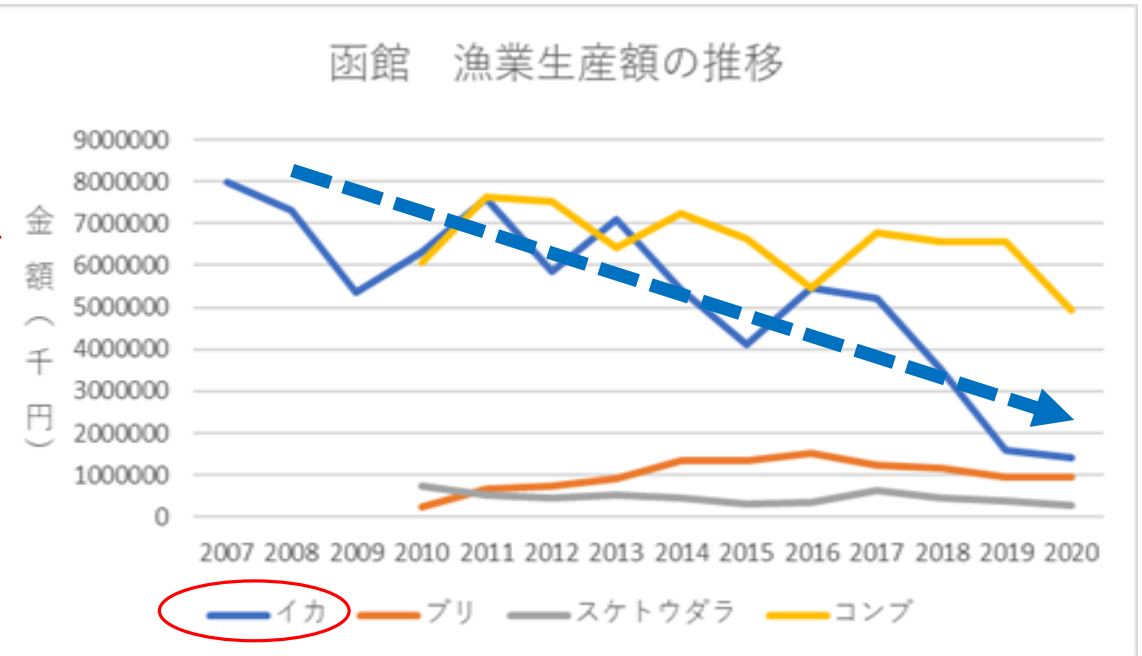
漁業が衰退している

函館市 漁業の現状：イカの急減

・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

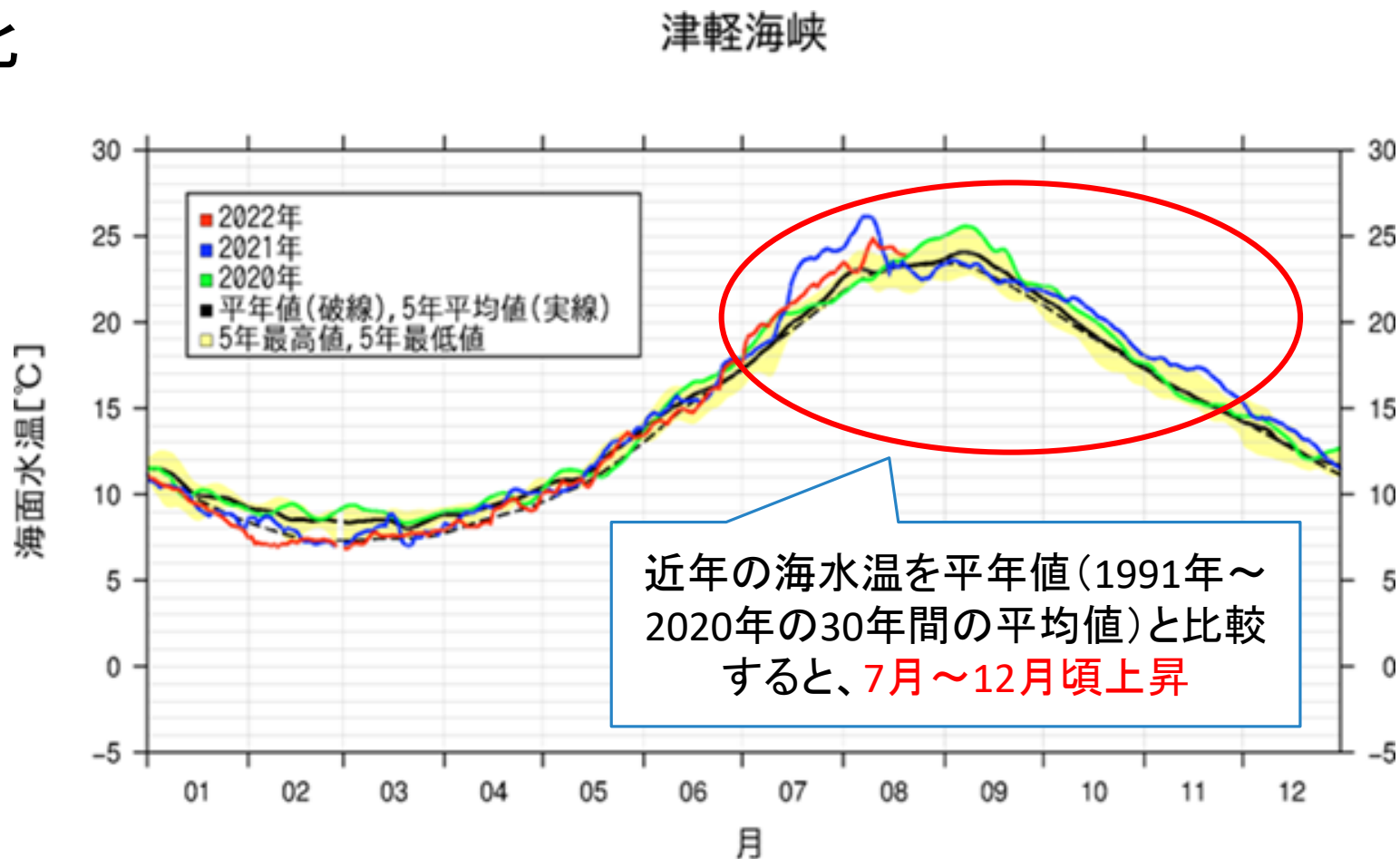


* 「2017年度 函館市農林水産概要」
「2021年度 函館市農林水産概要」を基に作成

- ・イカのまち函館で、漁業生産量・生産額ともにイカの減少が大きい。
- ・この要因には様々なものがあるが、そのうちの 하나가温暖化による海水温の上昇である。

函館市 漁業の現状：漁場の温暖化①

津軽海峡 海水温変化

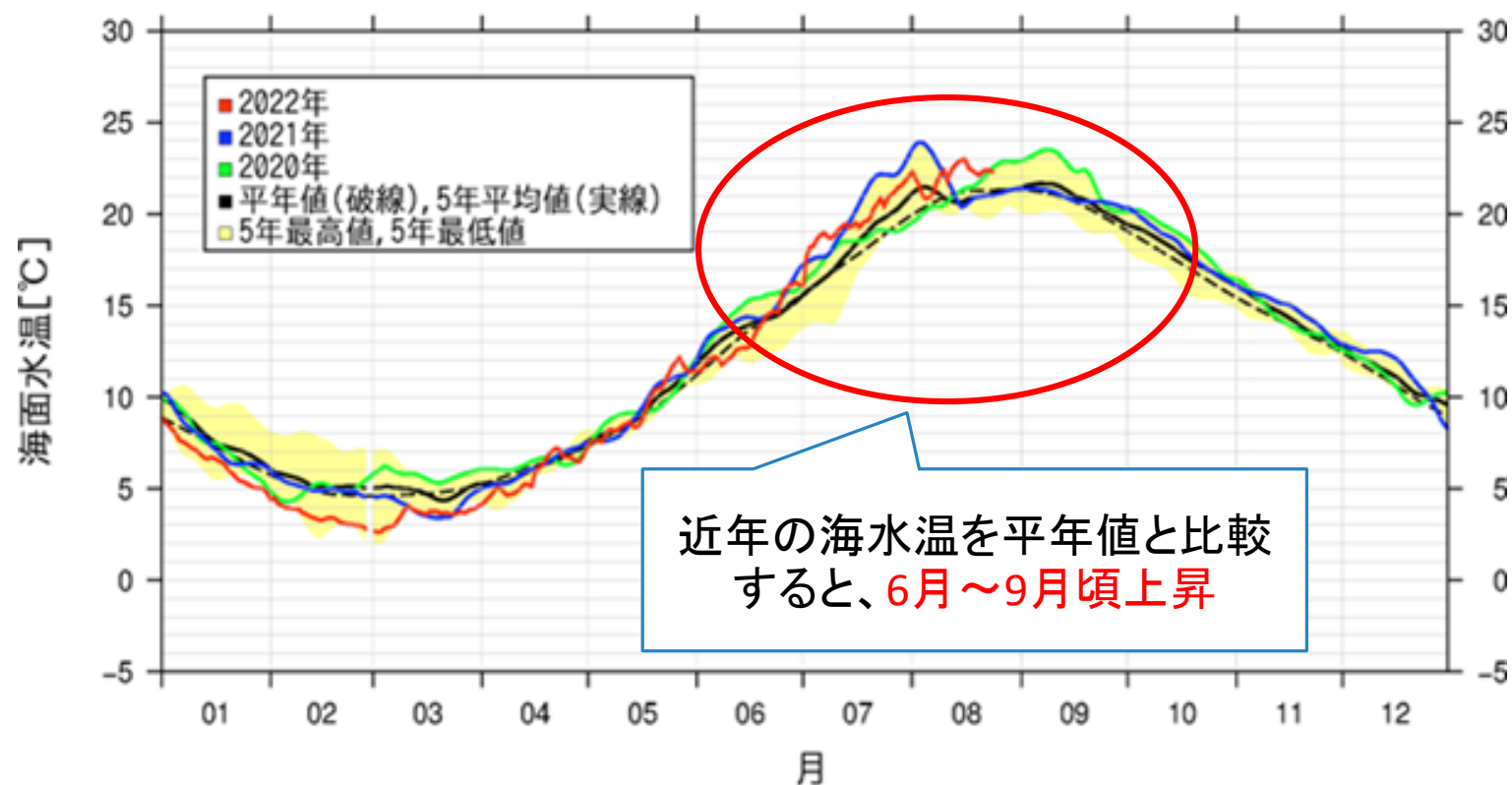


[出典] 気象庁 | 海面水温に関する診断表、データ 沿岸域の海面水温情報 津軽海峡
<https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/db/kaikyo/series/engan/engan115.html>

函館市 漁業の現状：漁場の温暖化②

津軽海峡の東側 海水温変化

津軽海峡の東側



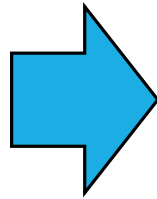
[出典] 気象庁 | 海面水温に関する診断表、データ 沿岸域の海面水温情報 津軽海峡の東側
<https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/db/kaikyo/series/engan/engan116.html>

函館市 漁業の課題

近年の函館市付近の海水温は
6月～12月頃にかけて上昇

これらは重なる！

函館市のスルメイカの漁期は
6月～1月である
(2021年度 函館市農林水産概要より)

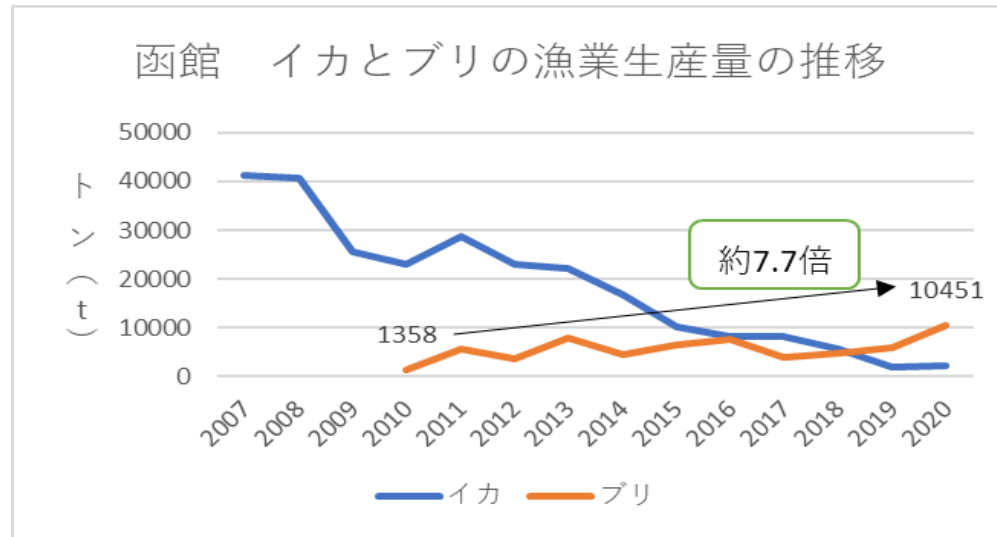


課題

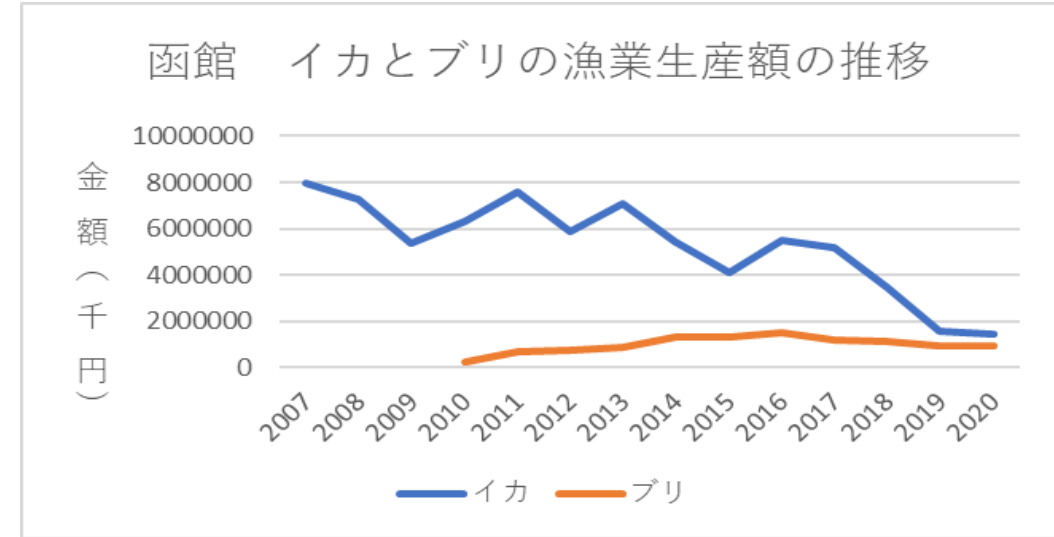
- ・温暖化などによる海水温の上昇
- ・それによるイカの大幅な減少などをはじめとした函館市の漁業への影響

魚種変更！ブリが獲れるように

海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

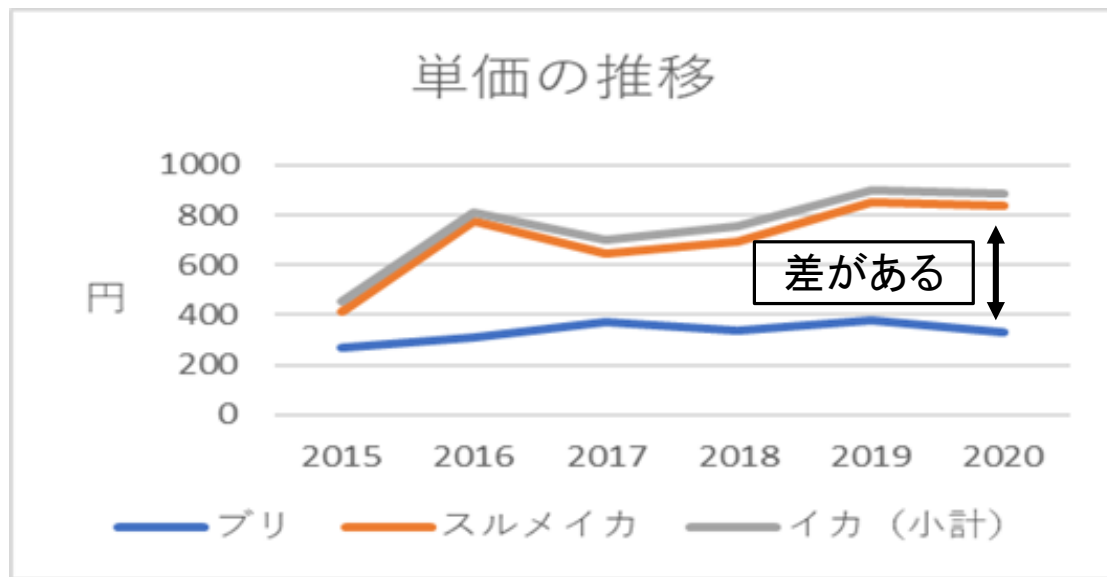
ブリの単価はイカの半分以下

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おり、差がある。

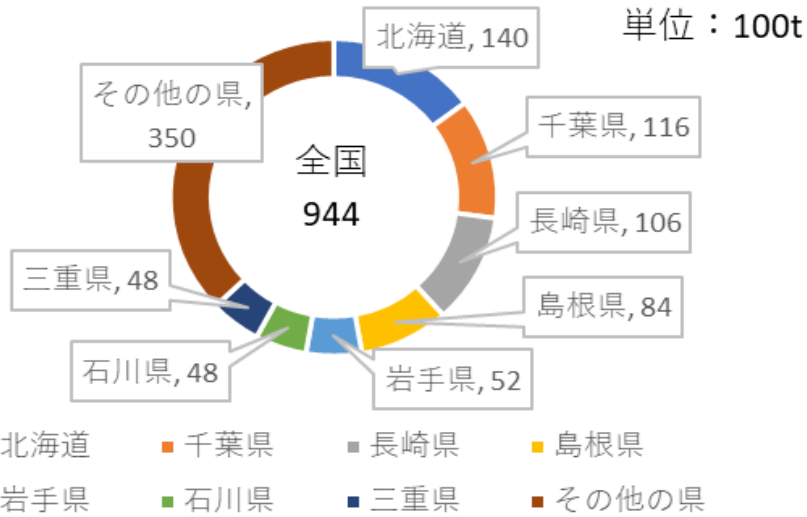


ブリの価値を高める必要がある

*「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

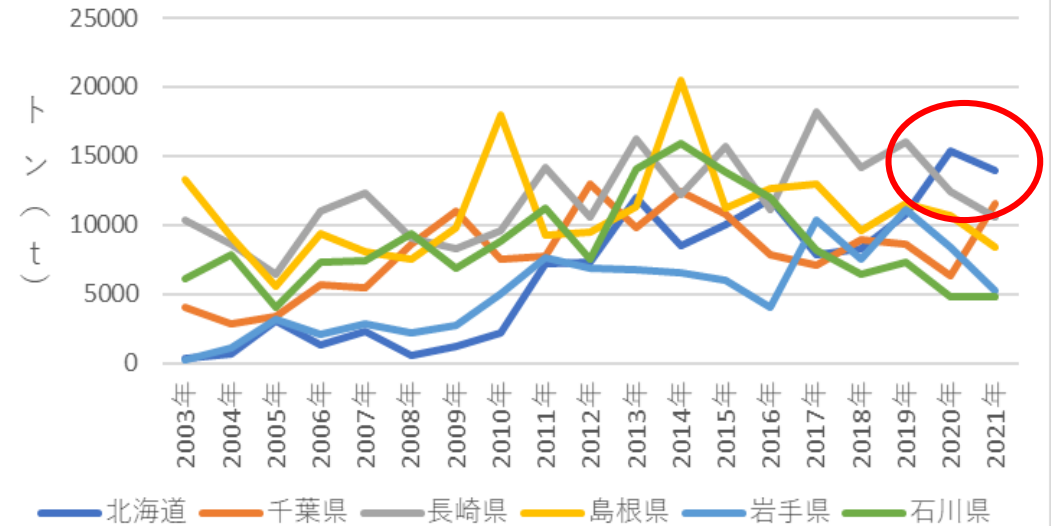
ブリは日本各地で獲れる

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

2021年の都道府県別ブリ類の漁獲量では北海道は1位である。しかし、北海道が1位になったのは2020年と近年のことであり、ブリは北海道以外にも日本各地で獲れる。

函館で獲れるブリを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、ブリに付加価値が必要だと考えられる。

提案 ブリの付加価値を高める

現状	函館市では、温暖化などによる海水温の上昇で <u>ブリ</u> が多く獲れるようになった。しかし、函館で獲れるブリとイカの単価を比較すると <u>倍以上の差</u> がある。また、北海道の他にも <u>日本各地でブリは獲れる</u> 。
目的	これらのことから、函館のブリの <u>価値を高める必要がある</u> と考える。



そこで、2つの提案をする

- ①函館のブリをブランド化するにあたっての行政の役割
- ②函館で獲れるブリの缶詰

提案① ブランド化戦略

ブランド化に成功した魚の事例

・関アジ、関サバについて

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。

ブランド化の背景

強みを最も知る漁協自らが広告塔となり、

- 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、認知度が広まっていた。

成功してからの取り組み

- ・類似品への対策として公認マークの取り付け
- ・品質維持も目的とした4つの条件の設定
 - ①一本釣り漁、②一日泳がせる
 - ③面買い、④活けじめ



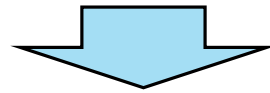
[出典] <https://chiikihyaku.jp/goods/965.html>

ブランド化の成功には、工夫や苦労、厳格な基準の設定などがあり、
ブランド化を行うことは簡単ではない。

提案① 行政と一体した行動でブランド化へ

① 函館のブリのブランド化における行政の役割

ブランド化成功の背景には工夫や苦勞、厳格な基準による品質維持があり、漁業関連者のみで行うとなると負担が大きいなどという課題があり困難。



地域全体で取り組むことが必要になる

そのため、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

行政の役割

①販売先の確保、販売チャネルの選定

漁業関連者のみで取り組むよりも規模の大きい販路拡大が行える。

②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

支援体制が整うことでブランド化へ向けて取り組みやすくなる。

提案② 品質を安定させた商品開発が必要

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。「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] 函館ブリリアントアクション
<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。函館市内/近郊の飲食店38店舗、スーパー22店舗と連携し函館ブリたれカツを販売。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] 函館ブリリアントアクション これまでの取り組み
<https://brilliant-action.jp/about/>



しかし、ブリカツは家庭では同じ味を再現困難。誰もがどこでも函館のブリを美味しく食べられる「品質一定」を目指す必要がある。

提案② ブリのシーチキンをつくる

② ブリの缶詰(ブリのシーチキン化)

函館ブリたれカツには、自宅で同じ品質のものを作れるのかという課題があると考えられる。

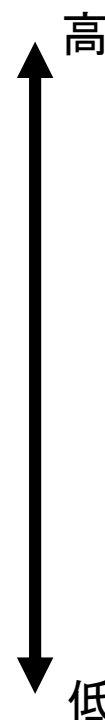
そこで、函館のブリを缶詰にすることを提案する。

缶詰として販売すれば、全国で品質が保持された函館のブリを提供できると考える。

- ・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)
- ・ツナ缶の原料の魚種はビンナガマグロ、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。

産地水産物流通調査(2018) * 価格: 1kg当り円

品目	卸売価格
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
ビンナガマグロ(生鮮)	425円
ビンナガマグロ(冷凍)	368円
函館 ブリ	334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

提案② 既存技術で対応可能では

実現できるのか

- ・ブリのシーチキン化はネット上でレシピが公開されている。
- ・実際にブリの缶詰なども販売されている。



[出典] クックパッド



[出典] 缶詰通販の専門店mr.kanso

ブリを缶詰に
することは
可能

どこで加工するのか

函館市は全国有数のイカの産地であり、イカ加工業の歴史も長い。
そのため、全国的にみても水産加工場数が多い地域となっている。

函館に多くある水産加工場の技術などもブリの缶詰の加工に活用できると考える。

水産加工場数(市区町村別)

順位	都道府県(市区町村別)	工場数
1	静岡県焼津市	141
2	静岡県静岡市	130
3	長崎県長崎市	96
4	静岡県沼津市	83
5	北海道函館市	78

* 2018年漁業センサス第8巻流通加工業に関する統計(市区町村編)
2 水産加工場に関する統計 (1) 工場数 を基に作成

提案② 函館から離れた沖縄で売る

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

どこで売るのが

- ・ 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。
- ・ また、沖縄県はもともと北海道の昆布の消費量が多い地域なので、昆布とのコラボも含めて、販売が可能だと考える。

* 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

ブリの付加価値を高めて、
函館の活性化につなげる

ご清聴ありがとうございました