

国内における小売販売鯨肉の地域別傾向～品目・部位・鯨種・販売価格という観点から～

著者	永池 克海
学位名	修士(海洋科学)
学位授与機関	東京海洋大学
学位授与年度	2019
URL	http://id.nii.ac.jp/1342/00001887/

修士学位論文内容要旨 Abstract

専攻 Major	海洋管理政策学専攻	氏名 Name	永池 克海
論文題目 Title	国内における小売販売鯨肉の地域別傾向 ～販売価格・鯨種・部位・品目という観点から～		

日本のIWC脱退に伴い、鯨肉の流通・販売において、国内捕鯨業者が鯨肉の主要な1次供給者として鯨製品販売を担うことで、民間企業の活動がこれまで以上に鯨肉消費の動向に影響を与える可能性が生まれた。国内小型捕鯨業の経営状況の分析を行なった過去研究（永池、2018）では、小型捕鯨業者の経営状況が悪化し続けていることを受け、小型捕鯨業における主要な収益源であるツチクジラ鯨肉の生産額を分析するとともに、経営改善に有効と思われる事業多角化について調査、分析を行った。その結果、小型捕鯨業者が行う鯨肉の販売活動において、具体的な対策案を講じる上では、食利用や加工形態に地域的な特性が見られる鯨製品についての基礎的な調査を進める必要があった。

そこで本研究では、日本鯨類研究所が委託し、水産経済新聞社が2001-2007年に札幌、仙台、東京、大阪、福岡の5都市で実施した鯨製品価格調査、及び筆者が2019年に同5都市で実施した鯨製品価格調査から得られたデータを使用し、各都市における、店舗での鯨製品の販売に見られる特有の、あるいは他の地域と比較して見られる偏りを鯨製品販売における「傾向」と位置付け、その上で、各都市における鯨製品販売の傾向の有無、及び時間の経過に伴う変化、あるいは継続の存在を確認することにした。本研究の目的は、第1に鯨製品価格調査の分析から札幌、仙台、東京、大阪、福岡の各都市で、それぞれどのような鯨製品販売の傾向が存在していたかを明らかにし、地域の違いによって鯨製品流通に違いがあることを立証することである。そして第2に、両調査の分析結果から、各都市において鯨製品販売の傾向に変化が生じているかを確認することである。

分析の第1段階では、2001-2007年調査から得られたデータセットを探索的に分析するとともに、どのような情報が抽出可能かを探る。第2段階では、分析の指標を絞り込み、2001-2007年調査と2019年調査のデータセットそれぞれから、各都市における鯨製品販売の傾向を分析する。第3段階では、2つの時期の調査結果を比較し、第4段階として、比較した結果の考察を行う。

2001-2007年と2019年に共通して確認された鯨肉販売の傾向は、札幌、及び仙台においては、少数特定品目に限った鯨製品販売がなされていたこと、東京においては、中心となる鯨製品品目がありつつも比較的様々な種類の鯨製品が販売されていること、大阪においては、他の都市と同様にベーコンが最も多く販売されつつも、おでんや煮物(用)製品に使用される製品の販売が顕著なこと、福岡においては、鯨類の内臓を比較的多く消費する都市であったこと、そして関東近辺で刺身の利用の棲み分けが起きていること、などが挙げられた。一方、両調査の比較からは、5都市全域にわたってナガスクジラ鯨肉の広まりと鯨製品小売価格の低下が確認された。

分析結果・考察からは全国的に鯨製品に対する需要の規模は縮小していることが推測され、その理由によって鯨製品販売業者による販売価格の値上げ等は、現状を打開する手段として有効的とは言えず、今後は鯨製品の需要創出が率先して行われるべきだと見解を示した。さらなる調査やモニターの方法については、調査地域を拡大した鯨肉価格調査を実施すること、及び、鯨肉流通における物理的距離が価格形成にどのような影響を与えているかを調査することを提言した。前者について、小型捕鯨業の拠点である地域では商業捕鯨が再開に伴って今まで以上に鯨肉を取り巻く市場が活性化すると考えられ、鯨製品の販売動向を観察する上で、該当地域での価格調査は流通の川上を観察するという点からも重要と考えられる。後者については、鯨肉流通構造と他の水産物における流通構造を比較しながら、双方の問題点を抽出・整理しつつ検討が進められるべきだと提言している。