



Title	ホタテ貝流通の構造変化と経営問題
Author(s)	長谷川, 健二; HASEGAWA, Kenji
Citation	北海道大学農経論叢, 40, 135-150
Issue Date	1984-02
Doc URL	<a href="https://hdl.handle.net/2115/10985">https://hdl.handle.net/2115/10985</a>
Type	departmental bulletin paper
File Information	40_p135-150.pdf



# ホタテ貝流通の構造変化と経営問題

長谷川 健 二

## 目 次

I. 対象と課題	135
II. ホタテ貝の流通	136
III. ホタテ貝の供給	145
IV. 小 括	149

## I. 対象と課題

一般に沿岸漁獲物は次のような商品特性を有するものと考えられてきた<sup>(1)</sup>。その第一は生産主体の零細性に規定され、供給が少量また不安定かつ季節的であり、品揃えがきわめて困難であること。第二は自然的属性に起因する形状・品質の不揃い。したがって規格・選別の厳密性に欠けること。第三として、さらに生鮮品が主体をなしているために貯蔵・保管が困難であること。第四に以上の結果、一部の高級魚貝類を除き市場圏が地方的・地域的なものが多い、などである。

他方、近年の水産物流通をめぐる状況は、大手水産会社、総合商社等のいわば独占的大資本による市場外流通の急増、市場内取引における「セリ」の後退などきわめて大きな変化をこうむってきた。

このような変化の中で45年以降、東北、北海道を主要な産地として急激な展開を示し、かつての沿岸漁獲物の流通に画期的な変革を与えたといわれるものに増・養殖業によるホタテ貝商品がある。ホタテ貝商品はまず第一に生産の計画化、大量化により市場への品揃えが安定的に行われるようになったこと。第二は生産の計画化により4年貝中心の出荷ということに示されているような形状・品質の規格化・統一化が一定可能となったこと。第三は冷凍

---

(1) 拙稿「漁協の商品化機能と産地形成」湯沢誠編著『北海道農業論』（日本経済評論社、昭和59年1月刊行予定）を参照。

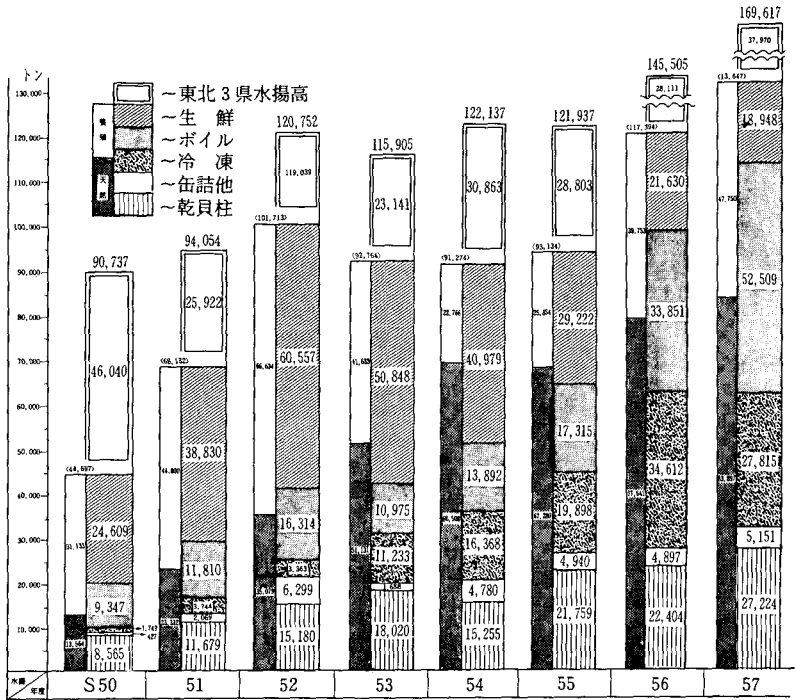
化，加工化の技術が進み，貯蔵・保管の面で従来のもので天然ものの貝柱だけでなく長期間の保存が可能となったこと。そして第四に，その商品特性の変化により従来型の一般沿岸漁獲物がもっていた市場の狭隘性を「克服」し，東京を中心とし従来食習慣がなかった関西市場に至る全国的市場へ，さらに最近では冷凍品のアメリカ，フランス等への輸出品にもなるに及んでいる。

本稿ではこのように一般商材の性格をうけとった沿岸漁獲物たるホタテ貝商品の流通が水産物市場のドラスティックな変化の中でどのような構造的問題を生起させつつあるか，またそのような市場問題とともに供給主体の側(＝沿岸小生産的漁家)にどのような経営問題としてはね返ってくるのかを実証的に分析するところにそのねらいがある。

## Ⅱ. ホタテ貝の流通

元来，ホタテ貝は，天然物が貝柱にされ，中国方面へと輸出された特産品の性格を強くもった水産物商品であった。そのような商品的性格を大きく変え，一般消費生活のレベルまで「大衆の商品」として入ってくるような契機を与えたものは，ホタテ貝養殖業の開始である。40年代の前半から東北地方のむつ湾，北海道の噴火湾などの各地帯でぼつぼつ始められ，40年代後半に本格化し，さらに北海道の猿払，サロマ湖側での増殖ホタテの生産開始によって市場に大量に出回るようになった。こうしてホタテ貝の大量供給時代を迎えることとなったのである。

このようなホタテ貝流通の主流をなしていた製品はいったいどのようなものであろうか。第1図はホタテ貝の水揚げと処理内訳である。この図によって明らかなように53年まで一貫して生鮮物の占める比重が高く，しかも絶対数量としても増加する傾向を示していた。しかし，53年の養殖ホタテの貝毒問題発生を転機に生鮮物がしだいに減少する中でボイルなどの加工品，および冷凍品がきわめて大きな比重をもつようになった。57年度におけるボイル，冷凍ホタテ貝の道内産量(131,647トン)に占める比率は61%となっていることによってもうかがい知れよう。すなわち53年までは生鮮が中心であり，それ以降は冷凍，加工品が主流をなしているのである。このようなホタテ貝の処理配分の変化に伴ってその流通構造がいかなる変容を受けたか次に問題となろう。



出所：道漁連調べ

第1図 ホタテ水揚高と処理内訳

その問題に入る前に53年以前の生鮮ホタテ貝が中心だった時期における流通構造について確認しておくならば次のようにまとめることができる。53年以前においては、生鮮物（むき身、殻付）のほとんどが札幌市中央卸売市場に出荷され、札幌市およびその周辺都市の人口増による需要増加に伴って流通増加が見られたことである（第1表参照）。要するにこの段階では、場内流通を中心として、他の沿岸漁獲物と同様、委託—セリによる取引形態をとっていたのである。しかし53年以降の変化はこのようないわば原基的な市場構造を一変させた。各製品ごとの道内産のホタテ貝の現状について述べる。

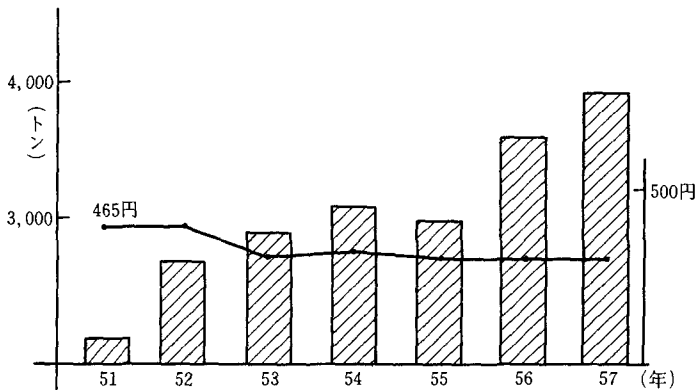
(1) 従来の生鮮物たるむき身、殻付ホタテ貝

これらの生鮮物のうち、とくにむき身については今日においても鮮度保持がむずかしく1日間経過すれば肉質が硬くなり、鮮度が急激に落ちる。した

第1表 札幌市中央卸売市場におけるホタテ貝入荷量

年	品 目	
	む き 身	殻付ホタテ
	kg	kg
46	629,548 (100.0)	131,570 (100.0)
47	712,711 (113.0)	292,328 (221.2)
48	998,494 (158.6)	731,289 (555.8)
49	2,020,598 (321.0)	764,529 (581.1)
50	2,286,203 (363.1)	469,665 (357.0)
51	1,933,327 (307.1)	618,119 (469.8)
52	2,385,201 (378.9)	716,413 (544.5)
53	2,110,171 (335.2)	803,309 (610.6)
54	1,325,550 (210.6)	1,242,234 (944.2)
55	1,315,619 (209.0)	1,546,736 (1,175.6)
56	1,644,665 (261.2)	1,163,071 (884.0)
57	2,206,040 (350.4)	968,151 (735.8)

出所 札幌市『札幌市中央卸売市場年報（水産編）』より作成



第2図 東京都中央卸売市場殻付ホタテ貝取引量

出所 東京都『東京都中央卸売市場年報』

がって長時間の輸送に耐えることが困難であるため、輸送距離の短い札幌市場が中心である。また殻付ホタテ貝も従来、札幌市場が中心であったが第2図にも見られるように近年、東京市場にも道産ホタテ貝の出荷が行われるようになり、全体の取引量も増加する傾向にある。これは近年、発泡スチロー

ル容器に海水を入れ、0℃くらいに冷蔵し、さらにその上に氷を入れて氷蔵するという鮮度保持技術によって長時間輸送が可能となったためである。

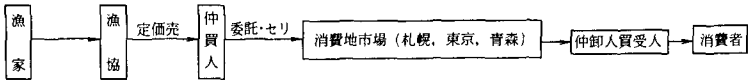
札幌市場に限って言えば、第1表に示されているように貝毒問題の影響による養殖物のむき身が大幅に減少した54年から56年の3年間の数字を除けばむき身のこの間の一貫した増加傾向が読みとれるであろう。殻付ホタテ貝については、55年まで著しい増加を示すが56年以降の東京市場の出荷増の中でしだいに減少傾向を辿るようになった。以上で見られるようにむき身、殻付ホタテ貝は、ほとんどが市場内流通である。この点では確かに従来型の市場構造を基本的に維持してきたと言えよう(第3図参照)。しかし市場圏は道内からしだいに東京方面へ重点が移りつつあり、全国市場へと広域化が進展してきている。価格面においては第4図にむき身、殻付ホタテ貝の産地総合、札幌市場の両価格の推移を示しておいた。このグラフによっても明らかなようにむき身の52年、53年、54年の3年間にわたって「産地高の消費地安」の状態が見られる。このようなむき身の価格形成は、この間の運送費の高騰、包装、資材費の値上り、そして加工費の促進などを考慮に入れた場合、産地のホタテ貝むき身の加工業者に必ずしも有利なものとは言えない状況があるように思われる。むき身に対し、殻付の方は近年の根強い需要要因に支えられて消費地価格が上昇傾向を辿っており、札幌市場においては有利な価格形成力を保っていると言えよう。東京市場においても今後の消費拡大が進んでいけば市場価格の上昇が見込まれる。

## (2) ボイルホタテ貝(生鮮)

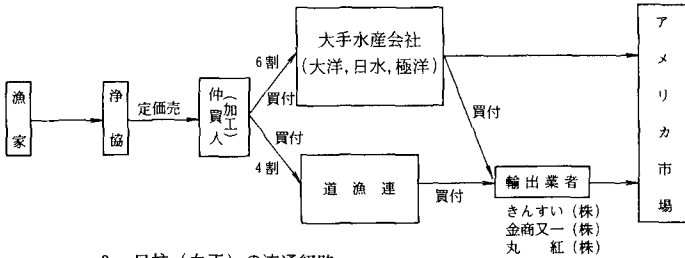
ボイルホタテ貝のうち生鮮と冷凍の両方があるがここでは生鮮物にふり向けられる商品について述べてみよう。

ボイルについては従来から東京市場に大部分仕向けられてきた。道内産のボイルホタテ貝(生鮮)が東京都中央卸売市場において占める比重を見ると55年、17.8%、56年19.0%、57年29.0%と近年上昇傾向にある。とくに57年においてはこれまでの最大の供給地域であった青森を7、9、11、12月の期間追い抜き、はじめて首位に立った。北海道産の養殖もののボイルは従来、東北諸県の原貝、1次製品として移出されることが多かったが、近年では地元で加工され、東京市場へ直接出荷されることが多くなった。すなわち従来の原料供給の地位から脱却するような産地の側からの独自の市場出荷力が強

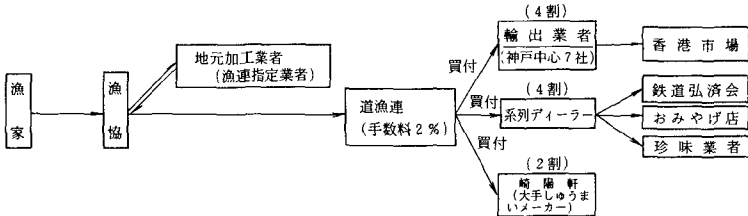
1. 生鮮ホタテ貝（むき身、殻付、生ボイル）の流通経路



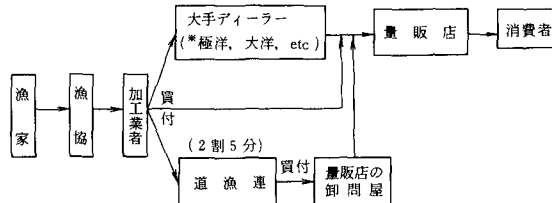
2. 玉冷の流通経路



3. 貝柱（白干）の流通経路



4. 冷凍ボイルの流通経路

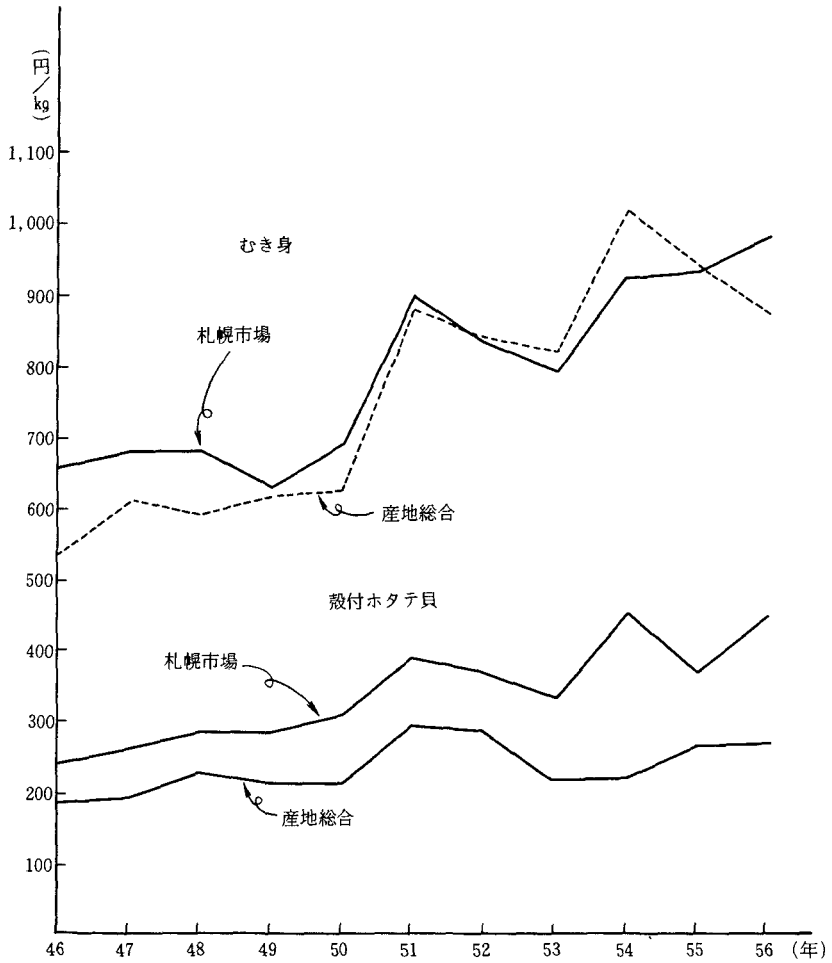


※極洋の取扱高は2割

出所 聴き取り調査より作成

第3図 流通経路

ホタテ貝流通の構造変化と経営問題

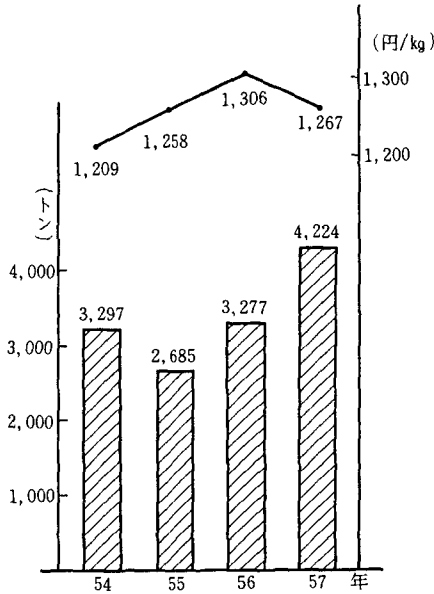


出所：札幌市【札幌市中央卸売市場年報（水産編）】  
農水省【水産物流通統計年報】

第4図 むき身・殻付ホタテ貝平均単価

まったと言える。東京市場での価格は月々に変動があるが、この間1,200円/kg～1,300円/kgにありほぼ安定している（第5図）。

しかし問題がない訳ではない。冷凍品を含めたポイルホタテ生産量のうち、その最大の取扱い量を占める東京都中央卸売市場への入荷量の比重を見ると



出所：東京都【東京都中央卸売市場年報】より作成

第5図 東京都中央卸売市場におけるボイルホタテ入荷量価格

54年が23.7%，55年が15.5%，56年9.7%，57年8.0%となり減少傾向にある。つまりこの数値で見ると、ボイルホタテ貝の分野においても冷凍品を中心に従来の市場内ルートから市場外ルートへと重心が移りつつあるのが実情である。

### (3) 玉冷

玉冷とは増殖、天然ホタテ貝柱を冷凍したものであるが、最近のホタテ貝商品の流通の変化の中でとくに注目すべきものである。玉冷の中には、フランス向けの卵付玉冷とアメリカ向けの玉冷の2つの種類がある。第2表はその輸出高を示した表である。この表によっても見られるように従来、卵付玉冷のフランス向けが主体となっていたが、56年のアメリカ向けの284.1トンに示されるように急激にアメリカ向けが増加しつつある。ちなみに数字をあ

第2表 冷凍ホタテの輸出高 (単位: トン)

国別 年度	フランス (卵付玉冷)	米 国	そ の 他	計
49年 (1~12月)	26 <sup>ト</sup>	31.5	4.2	61.7
50年	278	0.9	28.3	307.2
51年	371.3	0	38.3	413.6
52年	591.4	0	38.9	530.3
53年	1,547.9	0	13.5	1,561.4
54年	610.7	0	27.5	638.2
55年	1,694	8	78.5	1,780.5
56年	904.3	284.1	46.2	1,234.6
57年1月	161.5	3.5	7.9	172.9
◇ 2月	426.3	0	55.9	482.2
◇ 3月	372.8	0	35.5	408.3
◇ 4月	101.9	0.6	18.3	120.8
◇ 5月	150.0	0.6	9.0	159.6
◇ 6月	233.9	0	13.6	247.5
◇ 7月	112.4	76.2	15.5	204.1
◇ 8月	272.6	46.8	8.8	338.2
◇ 9月	243.6	78.5	18.2	340.3

出所: 日本冷凍食品輸出協会資料

げておこなれば、57年が約350トンアメリカへ輸出された。これはアメリカ側のホタテ資源保護のため国内での規制・禁漁処置をとったためである。今年にはさらに聴き取り調査によれば8月末の通関実績で北海道1,360トン、青森400トン、合計1,760トンに達し驚くべき上昇ぶりを示している。最近のホタテ貝価格はこのアメリカ向け玉冷の価格に大きく左右されるようになった。

従来、玉冷の流通経路は大洋、日水、極洋などの大手水産会社、道漁連から大型量販店、外食企業という内販ルートが主であったが、今日の流通ルートは第3図2に示されているように海外市場の増加とともに輸出業者(きんすい、金商又一、丸紅など)と大手水産会社の輸出業務のウエイトがきわめて高くなった。そして取扱量が道漁連4割程度に対して大手水産会社等のそれは6割と多くを占めている。今後、輸出の増加が予想されるが、為替レートの変動に伴いカズノコ価格のように投機性の強い商品となり市況の一層の

不安定化はさけられないようになった。このようなリスクの増大に対応していけるものは、巨大な資本力を有し、多角的な経営展開によってリスクの分散を行える大手水産会社、総合商社以外にない。したがってこの商品分野において大手資本による市場の寡占化が一層進行していくであろう。

#### (4) 貝柱

貝柱の輸出の歴史はきわめて古く、戦前から中国へ向けられていた。増殖ものが大部分を占める今日においても4割程度が香港市場へと輸出される。貝柱生産は第1図に見られるように近年増加の傾向を辿りつつあるが(50年8,565トンから57年27,224トンへ)、とくに注目に値するのは内販向けが増加傾向を示していることである。流通経路は第3図3に示してある。特徴的な点をいくつかあげると第一は、道漁連のきわめて強い統制下にあることである。例えば貝柱生産については道漁連の指定する加工業者への委託加工で行われ、貝柱製品は全部道漁連に出荷され、その後ぎょれん販売、北光などの系列ディーラーに販売されるということによってもそれは明らかであろう。現在、この道漁連一系ディーラー取扱量が全体の4割を占めており、この面でもかなり強いプライス・リーダーシップが存在する。第二は内販におけるユーザーが鉄道弘済会、おみやげ店、珍味業者、大手しゅうまいメーカーたる崎陽軒などの外食産業、量販店の近年の著しい進出の中で市場拡大が進展した点である。第三は生鮮以外のホタテ貝製品がそうであるようにこの貝柱も場外流通である。

#### (5) 冷凍ボイル

冷凍ボイルに関しては、最初の生鮮ボイルでも述べたように近年のボイルの増加の実体はこの冷凍ものにその中心があること。さらに特徴的な点は大手ディーラー、その中でも極洋の取扱量が2割程度に達しているなど大手水産資本による市場支配も強まりつつあること。この冷凍ボイルにおいても市場外流通のトレーダーとしての大型量販店が大きな役割を果たしていること、などが近年の特徴である。

いずれにしてもホタテ貝流通をめぐる今日的構造は、水産物一般のもつ冷凍品、加工品の増大→定価販売・買付取引→市場外流通量の増大という傾向に沿って漁獲物もますます深く取り込まれつつあることを示している。市場内流通においては生鮮ボイル、殻付、むき身などの生鮮品に限定されているこ

と。戦後の一時期を除いてほとんど見られることのなかった大手水産会社、および総合商社等による市場掌握が進みつつあること。さらに近年の大型量販店、外食産業への供給が増加しつつあること。そして全体としての流通の広域化、輸出市場化が進展しつつあること。これらの諸特徴が今日のホタテ貝流通の変化としてとらえられよう。そしてこのようなホタテ貝流通の構造変化をもたらした要因としてホタテ貝自身の生鮮的性格からの「脱皮」と冷凍・加工品への処理配分の傾斜であることはいうまでもない。他方供給サイドの側の要因としては、従来の零細、不安定な生産からホタテ貝の増、養殖業の発展による大量供給体制の確立が大きく作用したことが重要である。次にホタテ貝流通の拡大に大きく連動していった供給の側の変化について述べておこう。

### Ⅲ. ホタテ貝の供給

ホタテ貝の生産は増殖と養殖物が中心であり、従来の天然ものはしだいに減少しつつある。

増殖ホタテ貝については第3表に示されているように（ただしこの表では天然貝も含む）50年までは青森県が圧倒的であり、48、49年の2年間連続7割程度を占め、51年の大量斃死問題が発生して以降は、北海道、とりわけオホーツク海の宗谷、網走支庁が全国生産量の7～8割を占めるに至った。こうして増殖ホタテ貝についてはほぼこの2地域の独壇場であり、これらの2地域に存在する産地間の激しい出荷競争が展開されている。

養殖ホタテ貝については、青森県のむつ湾でホタテ貝養殖が本格化しはじめる47年を起点として49年まで同県が首位にあったが、大量斃死問題の発生を転機として北海道が首位の座を奪った。そして青森県の生産が回復しはじめる54年以降、今度は北海道で貝毒問題が発生し、生産は減産化の傾向を示すようになり、再び青森県の優位性が顕著となる。

こうして北海道のホタテ貝生産は、東北諸県、とくに青森県との産地間競争の中で増殖ホタテ貝の近年の増産傾向と養殖ホタテ貝の横這いが特徴となっている。

生産主体の問題についてのべておこう。

増殖漁家については統計資料がなく把握出来ないので養殖漁家について述

第3表 ホタテ貝生産量

(ただし養殖ホタテ貝を除く)

単位：トン

	昭和45年	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
北海道	7,187 (43.6)	8,231 (57.0)	8,491 (36.2)	6,469 (29.1)	8,116 (32.2)	11,036 (36.5)	21,300 (70.4)	31,602 (72.6)	47,426 (79.5)	68,248 (85.6)	68,771 (82.7)
宗谷	51 (0.3)	—	78 (0.3)	122 (0.5)	1,674 (6.6)	4,680 (15.5)	7,169 (23.7)	11,429 (26.3)	18,746 (31.4)	35,387 (44.4)	35,955 (43.2)
網走	3,067 (18.6)	3,457 (23.9)	3,899 (16.6)	3,191 (14.4)	2,294 (9.1)	3,577 (11.8)	10,789 (35.6)	15,294 (35.2)	23,626 (39.6)	26,873 (33.7)	28,421 (34.2)
根室	3,174 (19.3)	2,867 (19.9)	2,658 (11.3)	1,714 (7.7)	1,204 (4.8)	868 (2.9)	800 (2.6)	1,425 (3.3)	1,457 (2.4)	1,563 (2.0)	2,284 (2.7)
胆振	400 (2.4)	617 (2.2)	1,058 (4.5)	766 (3.4)	2,392 (9.5)	1,476 (4.9)	1,765 (5.6)	1,970 (4.5)	2,309 (3.9)	2,593 (3.3)	784 (0.9)
渡島	489 (3.0)	1,290 (8.9)	798 (3.4)	675 (3.0)	443 (1.8)	299 (1.0)	536 (1.8)	787 (1.8)	1,010 (1.7)	1,351 (1.7)	515 (0.6)
青森	9,048 (54.4)	6,200 (42.9)	14,874 (63.4)	15,340 (69.1)	16,925 (67.1)	19,063 (63.0)	8,662 (28.6)	11,699 (26.9)	12,131 (20.3)	11,448 (14.4)	14,290 (17.2)
全 国	16,477 (100.0)	14,439 (100.0)	23,454 (100.0)	22,206 (100.0)	25,207 (100.0)	30,274 (100.0)	30,270 (100.0)	43,502 (100.0)	59,664 (100.0)	79,734 (100.0)	83,134 (100.0)

出所：農水省『漁業養殖業生産統計年報』より作成

第4表 養殖ホタテ貝生産量

単位：トン

	昭和45年	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
北海道	3,159 (55.6)	5,060 (48.8)	6,792 (29.4)	13,645 (34.5)	23,925 (38.2)	33,866 (48.2)	40,587 (62.5)	69,532 (83.6)	51,512 (76.0)	25,538 (58.5)	19,658 (48.7)
網走	2,398 (42.2)	2,802 (27.0)	3,486 (15.1)	4,666 (11.8)	5,100 (8.1)	6,618 (9.4)	6,579 (10.1)	9,027 (10.8)	7,610 (11.2)	9,309 (21.3)	6,771 (16.8)
胆振	647 (11.4)	1,656 (16.0)	2,244 (9.7)	5,200 (13.2)	7,729 (12.3)	8,898 (12.7)	7,780 (12.0)	11,821 (14.2)	2,653 (3.9)	1,213 (2.8)	2,683 (6.6)
渡島	113 (2.0)	598 (5.8)	1,201 (4.4)	3,752 (9.5)	10,936 (17.5)	17,969 (25.6)	25,449 (39.2)	48,053 (57.7)	40,245 (59.4)	13,956 (32.0)	8,822 (21.8)
青森	1,366 (24.1)	2,419 (23.3)	8,930 (38.7)	18,395 (46.6)	29,848 (47.6)	27,475 (39.1)	18,212 (28.0)	10,186 (12.2)	13,437 (19.8)	15,420 (35.3)	17,259 (42.7)
岩手	1,006 (17.7)	2,383 (23.0)	6,459 (28.0)	6,928 (17.5)	7,501 (12.0)	7,902 (11.2)	5,474 (8.4)	3,016 (3.6)	2,577 (3.8)	2,429 (5.6)	3,303 (8.2)
宮城	141 (2.5)	486 (4.7)	870 (3.8)	458 (1.2)	1,270 (2.0)	967 (1.4)	640 (0.9)	432 (0.5)	210 (0.3)	202 (0.5)	154 (0.4)
全 国	5,678 (100.0)	10,366 (100.0)	23,085 (100.0)	39,516 (100.0)	62,651 (100.0)	70,313 (100.0)	64,946 (100.0)	83,213 (100.0)	67,750 (100.0)	43,622 (100.0)	40,403 (100.0)

出所：農水省『漁業養殖業生産統計年報』より作成

べておこう。

第5表はホタテ貝養殖漁家の経営体数を示したものである。この表に見られるように全国的には50年をピークとしてその後減少の一途を辿っている。これはむつ湾等の大量斃死による影響だと思われるが北海道の場合、53年の貝毒問題発生まで増加がきわめて著しい。そしてそれ以降は大幅に減少することもなくほぼ横這いとなる。こうした北海道のホタテ貝養殖漁家の経営構造はいったいどのようなものであろうか。第6図、第6表によってその特徴的な点についてふれておくならば、まず第一に第6図の養殖漁家1経営体あたりのホタテ貝生産量の伸びが52年まで全国と比較して格段と高いこと。これは第6表のいくつかの経営指標と照らし合わせてみると漁場生産性（kg/m<sup>2</sup>）が52年ピークに減少していることに見られるように、もっぱらこの時期まで潜在的な漁場生産力に大きく依存した形で生産性の上昇がもたらされてきたと言えよう。第二に52年以降の1経営体あたりのおち込みが北海道の場合、全国と比べてきわめて顕著となっている（第6図）。これは前述の漁場の生産力が貝毒問題等に見られるようにきわめて劣悪化し、それが1経営体あたりの生産量を減少させたものと考えられる。しかし第三に、このような漁場生産力の劣悪化にもかかわらず北海道養殖漁家の投下資本額は、依然として高い水準で推移しており（第6図）、それが一定、1人1時間あたりの労働生産性を高めている（すなわち52年では0.0095kg/1人1hであった水準から54年0.015kg/1人1hへ）ことである。

かくして北海道のホタテ貝養殖漁家は、貝毒問題を転機としてそれまでの漁場生産力の潜在力に依存した形での増産化指向から資本の投入による労働生産性上昇指向へ、その経営展開が向っている。ちなみに投入資本額に対する漁業所得を示した資本生産性指標でみると48年の1.02をピークにその後減少傾向にあることがわかる（ただし53年の0.20の落ち込み以来、0.24、

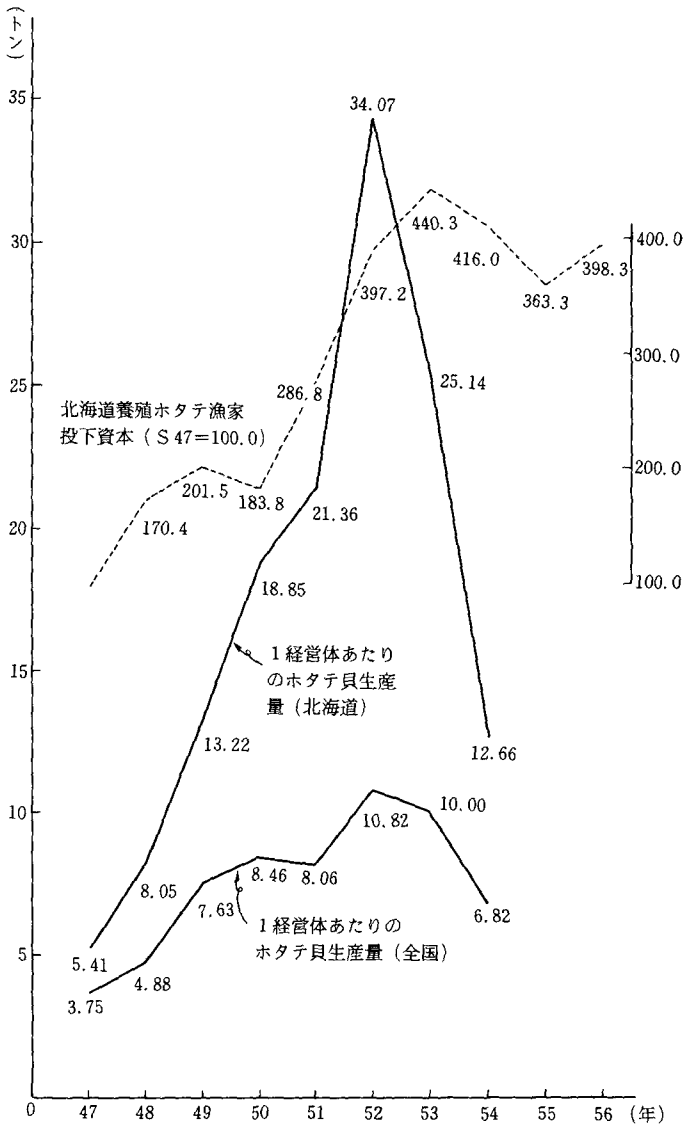
第5表 ホタテ養殖業経営体数

単位：経営体

年 地域	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
全 国	3,538	5,672	6,154	8,090	8,206	8,309	8,058	7,689	6,775	6,399	5,800
北海道	—	—	1,256	1,694	1,810	1,797	1,900	2,041	2,049	2,012	x

注 xは未公開

出所：農水省「漁業養殖業生産統計年報」



出所 農水省『漁業養殖業生産統計年報』  
農水省北海道統計情報事務所『北海道農林水産統計年報(水産編)』より作成

第6図 ホタテ貝養殖漁家の生産性指標

第6表 北海道ホタテ貝養殖漁家の経営指標

年	指標 労働生産性		漁場生産性		※資本生産性	投資 下 本	企業利潤
	kg/ 1人1h	円/ 1人1h	kg/m <sup>2</sup>	円/m <sup>2</sup>	円/円	千円	千円
46	0.0063	2.6	1.9	768	0.97	1,691	802
47	0.0077	1.7	3.8	844	0.68	3,295	1,148
48	0.0058	1.9	5.8	1,928	1.02	5,616	3,751
49	0.0057	1.9	4.4	1,452	0.59	6,639	1,011
50	0.0063	2.9	3.0	1,395	0.78	6,056	1,956
51	0.0082	2.5	5.4	1,663	0.68	9,449	2,715
52	0.0095	2.2	6.8	1,562	0.47	13,087	1,828
53	0.0100	2.3	3.8	893	0.20	14,509	- 919
54	0.0150	4.5	3.3	992	0.24	13,707	21
55	0.0140	4.9	3.4	1,184	0.42	11,970	1,658
56	0.0130	3.8	4.2	1,212	0.36	13,124	597

出所：農水省北海道統計情報事務所【北海道農林水産統計年報（水産編）】より作成

※資本生産性とはホタテ貝養殖漁業取得/投下資本額

0.42とその後やや回復するがそれでも以前の水準からはかなり低位である)。こうした資本の有機的構成の高度化による労働生産性増大化は、漁場の潜在的生産力の限度を超えて進む傾向にあり、それは早晩、限界に達することは明らかであろう。そして投入した資本は、回収されることのない過剰投資として顕在化する。

#### Ⅳ. 小 括

以上で考察したように今日、ホタテ貝流通—供給をめぐる状況は、かつての鮮魚貝類一般が持っていたような性格を大きく変えてきた。その大きな要因は、一つに大手水産会社、総合商社等の大手資本の沿岸漁獲物商品市場への介入であり、二つめは末端分散段階における大型量販店、外食企業の進出であり、三つめは道漁連のマーケティングによる積極的な市場介入である。今日、ホタテ貝そのものの生産が基本的に小生産者によって担われており、その点で増殖物の原貝の価格決定において漁連のイニシヤによる生産者価格が一定保障されるなど比較的、系統の力が現実の価格形成に反映されている。

しかし前述した様に大手資本による市場掌握も進んでおり、今後ホタテ貝商品の流通の広域化、輸出増加の中で市場外流通を基軸にして一層彼らの側へのとり込みも進展するであろう。その最大の問題としてホタテ貝の「イメージチェンジ化」がある。

元来、ホタテ貝商品は貝柱に象徴されるような「高級品のイメージ」がきわめて強かった。しかし近年、ホタテ貝消費の日常化とともに「大衆商品財」化したと言われている。そのような「イメージチェンジ」は、大量生産体制下における需要拡大を指向する大手水産会社、総合商社等によるマーケティング戦略に負うところが大きい。その商品イメージの転換の底流には、彼らの低価格＝量産化指向が貫抜いている。そうしたイメージの定着化は結局のところ生産から消費に至るホタテ貝商品の低価格の構造化となつてはねかえてくることは必至であろう。このような低価格時代の到来は、現在の供給構造に次のような変化を招来させるであろう。

その第一は大量供給体制に即応できる産地の優位性が一層顕著となり、漁場利用の単作化傾向が進展し、量産化をめぐる産地間競争が激烈に展開される素地をつくり出すこと。そのような地域としては、さしあたり北海道であろう。北海道の場合、①複雑な漁場利用関係がないこと。②労賃も低位であり、生産原価の中にそれが占める割合はきわめて低いこと、などの条件に支えられ近年、急激な産地展開を見てきた。最近ではオホーツク海側のサロマにおいて外海ホタテ貝増殖が成功し、それが引き金となって急激な生産増加が進展している。第二に供給の箇所ですべたように今日のホタテ貝養殖漁家の経営は、すでに労働生産性が漁場の生産性を超える点まで進展しており、資本の生産性も減少傾向にあり、過剰投資傾向が見られるが、もし一層の量産化が進むならば過剰投資が顕在化することは明白である。

要するに供給主体が小生産者であり、基本的に少量生産にまわり着く様々な原基的性格を根幹に持ったままのギリギリの量産指向は、容易に漁場生産力の壁にぶちあたらざるを得ない。今日のホタテ貝の流通構造のドラスティックな変化は、ホタテ貝養殖漁家の商品生産者的性格を著しく強めさせたが、他面では流通主体たる大手水産会社、総合商社等のインパクトも強く、その面からの需要要因に規定された脆弱な経営体質もビルトインした、と言えるのである。