

北海道におけるうにの生産と流通

渡 辺 英 郎*

1987-88年に文部省科学研究費の助成を受けて、流通地理学の総合的研究(代表者:長谷川典夫)の分担として北海道における水産物の流通について研究した。本報告はその一部である。研究方法は渡島・檜山支庁管内の漁業協同組合を単位として水産物の販売先、販売方法について聴取をした。この結果と1955年に実施した調査結果とを比較検討した。

漁村又は漁協単位での漁種ごとの水揚げ量は水産統計や漁業センサスによって把握できる。しかし、水揚げ物をどこの誰がどれだけ購入したかを数量的にとらえた資料はない。まして市場で買い取った仲買人がどこへ、どれだけ出荷したのかは仲買人の企業秘密として教えてはくれない。となると、水産物の流通を地理学的に研究するためには分析に必要な資料を創ることから始めなければならない。それは、かなり難しいことになりそうだが、毎日市場で仲買人と顔を合わせて彼らと会話をしている市場長とか漁協の販売課長となれば、数字では示せなくとも、どの仲買人は、なにを、取扱い量のおよそどれだけを、どこへ出荷しているかはおおよその見当がつくという前提で関係者から聴取をした。

1. うにの全国生産

全国うに生産量は1953年には7211ト(トン)であった。1956年に1万ト(トン)になり、1964年以後2万ト(トン)を推移している。1960年以後は概して年による変動は少ない(図1)。わが国でうに生産が増加したのは1968年である。この年の全国うに総生産量は約2万7千ト(トン)であった。うに漁獲量を海区分けにみると北海道、東シナ海、太平洋北区の三海区で86%を占めている。生産量1000ト(トン)以上の県を生産順にみると六県にすぎず、分布傾向は北と南に偏

在している(表1)。

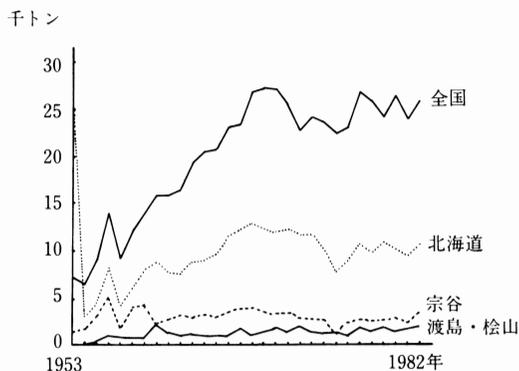


図1 うにの生産推移

表1	うに生産量	%	北海道	7,723 ^ト
全 国	22,482 ^(ト)	100.0	長 崎	2,664
北 海 道	7,723	44.3	沖 縄	2,200
太平洋北区	4,668	22.0	宮 城	2,193
太平洋中区	70	0	岩 手	2,073
太平洋南区	644	2.8	山 口	1,252
日本海西区	1,682	7.4		
日本海北区	4	0		
東シナ海区	6,820	30.3		
瀬戸内海区	571	2.5		

(資料は1975年漁業養殖業生産統計年報を使用)

2. 北海道の生産

北海道の生産傾向もほぼ全国の傾向と似たパターンである。北海道のうに生産の推移は1953年に2621ト(トン)(全国比36.3%)、1954年3030ト(トン)(全国比46.5%)、1955-64年には8000ト(トン)になり、1965-74年には1万1千-1万2千ト(トン)に増えたが、1975年以後は1万ト(トン)程度である。北海道産のうにの全国比率は30-40%と極めて高い。

地域的生産傾向を支庁別で見ると、生産量順に根室、宗谷、釧路、渡島、後志、日高、檜山、網走、留萌、胆振、十勝、石狩の順になる。1982年には宗谷、根室、渡島、後志、釧路、日高、網走、

*函館工業高等専門学校

檜山、留萌、胆振、十勝、石狩の順で1-4位に変動がみられるだけである。1953-81年におけるの支庁別の内訳は次のとおり。

宗谷：1956年に5224トンを生産した。これは全道の63.6%、全国の37.1%にあたっている。1957年に2000トンを割り、58年に4000トンに回復するがその後は2000-3000トン台を推移した。75年には1192トンとこれまでにない減少となったが、翌年からもちなおして82年には3387トン（全道の31.8%）を生産している（図1）。

根室：1953-60年までは100トンに満たない生産量であったが、61年から増加して63年には1000トン台に、66年には2000トン台、68年に4000トンに近づくまでに増加した。75年以後は2000トン程度で推移している。

釧路：根室と同じように60年頃までは少ない生産量であったが、61年以後1000トン台の生産となり80年頃まで続いたが、その後1000トンを割り、82年は700トンまで落ちている。

渡島：1953年から700-800トン生産し、67年には1000トン台に達した。73-76年は1000トン以下になるが、77年以後は安定して1000トン台を続け、82年には前年よりも17%増して1600トン生産した。

後志：渡島と同様に早くから採取され、生産量も少なくはなかった。1959年に1000トン台、60年に2000トン台に達した。その後、72年までは1000トン前後を推移していたが、73年には1000トンを割り、82年には700トンに落ちている。

3. 北海道の生産構造

うにの生産は沿岸の零細な漁民によっておこなわれている（表2、3）。うにに採取漁労体数は11553体、うにに採取出漁日数は268218日である。

道南地域のうにに漁期をみると三つのパターンがある。

1) 夏型 5-9月 福島から西の日本海岸地区（福島、松前、檜山）

2) 冬型 11-3月 函館から東の津軽海峡、噴火湾地区（下海岸、森、八雲）

3) 周年型 1-12月 函館と福島間の津軽海峡地区（木古内、当別）

表2 漁業種類別うに生産量（1982年）

うに全生産量	10,639 ^ト
小型底引き網	1,269
採取	9,238
その他の漁法	130
刺し網	1
えび籠	1

表3 うにに漁労体階層

階層	漁労体数	出漁日数	漁獲量(ト)
漁船非使用			253
無動力船	375	8,450	273
9-3 ^ト	11,074	254,564	6,859
3-5	102	5,074	1,427
5-10		130	34

4. うにに流通の変化

1955年当時、うにの商品価値は低く、売れだしたのは、国鉄退職者が優待パスを使用して函うにを運ぶようになった1950年代後半からである。専業の加工業者が東京へ出荷するようになったのは1975年以後である。東京への出荷によって、高級品としての地位が高まり需要も増加した。

5. 流通形態

うにに生産者が生産地市場で販売するときの流通形態には、殻付（殻のままのうに）と、剥き身（卵巣だけを取り出したもの）と2種ある。剥き身には、卵巣だけを樽に入れて出荷する樽うにと、卵巣を木函に並べて商品としてすぐに販売できるようにして出荷する函うにとがある。道南で殻付は南茅部町、戸井町小安、戸井西部、東戸井、函館市の石崎、砂原、当別、江良、熊石、久遠、瀬棚。剥き身の樽うには、椴法華、尻岸内、恵山、戸井町日浦、吉岡、乙部町。函うには函館市内の銭亀沢、根崎、宇賀である。道南以外では稚内、利尻は剥き身の樽うに。歯舞、余市は殻付である。このような流通形態の地域的な違いは、漁期、種類、品質、生産地から消費地までの距離、漁村の加工労働力の多寡の水準、加工労働者の経験と技術などが関係しているようにおもわれる。加工場が少なく、労賃が安いところの漁民は、剥き身販売を望んでいるのにたいして、加工業者側は、長期間

保管ができて、市況変動に対応しやすい殻付を入手したがる。しかし、種類、品質の差、地域の慣習や漁期の違いがあって、必ずしも加工業者の希望する形態では手に入らない。

6. 価格

うにの殻付生産者価格(浜値)は、1987年1200-4000円/kg、剥き身が13000-15000円/kgである。剥き身の歩留まりは殻付15トから剥き身1ト生産できる割合である。種類はえぞむらさきうに(白うに又はのな)と、ばふんうに(赤うに又はがぜ)の2種類ある。価格は種類・品質の違いもあってかなりの地域差がみられる(図2)。

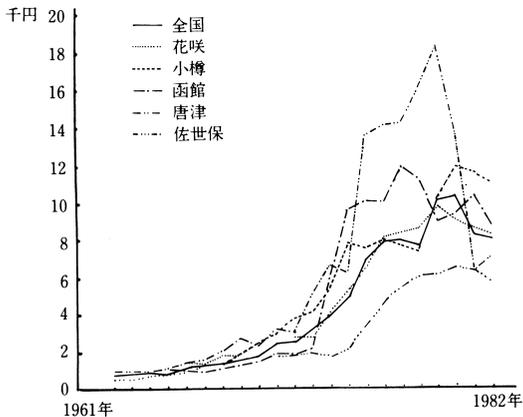


図2 市場における(むきみ)価格の推移
(単位: 円/kg)

7. 販売方式のパターン

生産者の販売方式は漁協ごとに異なり、4つのパターンに分けられる。各パターンとその地域分布は次のようになっている。

1) 漁民が自家製造で卵巣(生うに)を函に並べた函うにを、函館魚市場で卸売りをする。このパターンは消費地である函館市の銭亀沢、根崎、宇賀でみられる。

2) 殻付を購入した加工業者が、函うに製品を製造して東京中央卸売り市場等で卸売りをする。南茅部町、日浦を除く戸井町、函館市の石崎、砂原町、上磯町当別、松前町江良、熊石町、大成町久遠、瀬棚町がこの方式。

3) 剥き身を購入した加工業者が、函うに製品を製造して東京中央卸売り市場等で卸売りをする。

恵山町、戸井町日浦、福島町吉岡、乙部町がこの方式。

4) 剥き身を漁協に出荷し、それを榎法華は函館、尻岸内は砂原の加工業者に委託加工させて函うに製品をつくり、更に加工業者の販売網を使って卸売り市場で委託販売をする。隔絶村であった榎法華村は約25年前からこの方式をとってきた。

8. 函うにの製造と販売

具体例として南茅部町白尻にある蛇田町の小川商店第2工場についてみよう。この工場は1970年代に開設された。ここの従業員数は季節によって幅があるが10-30人の規模である。小川商店で使う原料のうには11-1月は南茅部の周辺物、2-3月は青森、秋田、宮城、紋別から。4-5月は日高、利尻から。6-7月利尻、礼文、江差、乙部から。9-10月は根室、歯舞などの道東物を買う入れる。このほかに韓国、アメリカ産の輸入物が1年中入ってくる。うにの買い付けは道内物は産地の漁協市場から直接に、道外物は県漁連を通じて、輸入物は中央市場を通じて購入する。

製品はうに加工業者が、東京築地をはじめとする中央市場の特定の卸売り業者に出荷して委託販売をする。販売手数料として売り上げの5%を加工業者から卸売り業者に支払う。加工業者からの出荷は、卸売り業者から予想価格の連絡を受けたのち、注文に応じて出荷する。販売代金は7-10日後に現金で回収できる。荷姿は木函1枚に170グラム入れる。木函150枚は二重のダンボール函に入れる。函の間にスポンジを詰め、上にドライアイスのをせる。木函に詰めた製品は15-30日間保存できる。水分が少ないほど長持ちする。販売は東京、名古屋、大阪、広島、福岡の都市をはじめ関西、四国、九州までおよぶ。流通経路は各都市の卸売り市場を経由して、99%は寿司店に引きとられる。木函の大きさは流通地域によって異なり、関東は1函280グラム入り、関西は170グラム入りである。この他にスーパー向けとして70グラム入りがある。出荷は白尻から函館までは、1日に3-4回西武運輸が保冷車で集荷にきて、函館から東京までは空輸する。

9. 各地の流通状況

各地の生産量、価格、流通形態、漁期は表4のように地域差のあることがわかる。

白尻：漁民は殻付のまま市場に運びそれを仲買人に売る。うにを扱う仲買人は6人いる。

尻岸内：漁民が剥き身で漁協に出荷したうにを、砂原の羽立水産で委託加工して木函に並べて製品をつくり、それを委託販売する。委託手数料として販売代金の3%を支払う。羽立水産の販売網は全国に約40カ所を持つ

楳法華：250戸の漁民が剥き身で漁協に出荷し、それを函館の高田水産で木函に並べる委託加工さ

せ、製品は東京市場の大都水産で委託販売する。この方式をとってから約25年になる。

木直：殻付販売、販売先は尾札部漁協と同じ砂原町の羽立、虻田町の小川、函館市の橘、村上の業者。価格は3000円/kg位。230戸の漁家が採取する。採取期間は15-20日/年。資源保護と価格安定のため1日1隻15kg以内に生産制限している。年間うに総漁獲量は42ト(木直27ト、古部15ト)に制限している。稚うには厚岸から求め中間育成している。

尾札部：殻付販売、木直と同じ業者が購入している。11-1月に獲り価格は2300-3000円/kg。

表4 うにの生産・流通形態・漁期

	1986年水揚げ量 トン	販売金額 千円	トン当たり 金額 千円	うに流通 形態	採取漁期	
瀬 棚	149	124,451	835	殻 付	6-9月	
久 遠	78	55,365	709	殻 付	6-9月	
貝 取 間	5	4,042	808	函 入 り	7-8月	
熊 石	39	26,195	671	殻 付	6-9月	
乙 部	39	42,195	1,081	む き み	6-8月	
江 差	30	23,752	791	殻 付	6-8月	
上ノ国	58	38,593	665	殻 付	6-9月	
江 良	96	64,304	669	殻 付	5-9月	
吉 岡	10	77,566	7,756	む き み	4-8月	
福 島	98	121,757	1,242	殻 付	4-8月	
知 内	50	47,681	953	殻 付		
木古内	40	35,921	898	殻 付	1-12月	
当 別	28	29,186	1,042	殻 付	1-12月	
茂 辺 地	-	-	-	殻 付	2-5月	
根 崎	1.3	18,589	14,299	函 入 り	12-2月	
宇 賀	0.3	5,479	18,263	函 入 り	12-2月	
銭 亀 沢	2	25,872	12,936	函 入 り	11-7月	
石 崎	10	15,165	1,546	殻 付	11-7月	
小 安	9	13,237	1,470	殻 付	12-6月	
戸井西部	バフンウニ	51	88,497	1,735	殻 付	1-3月
	ムラサキウニ	39	49,208	1,261	殻 付	1-3月
東戸井	78	133,831	17,152	殻 付	1-3月	
日 浦	3	27,679	9,226	む き み	12-2月	
尻岸内	8	102,394	12,799	む き み	12-2月	
楳法華	11	152,232	13,848	む き み	12-2月	
木 直	42	103,577	2,466	殻 付	11-2月	
尾札部	39	96,407	2,471	殻 付	11-2月	
川 汲	44	96,715	2,198	殻 付	11-2月	
安 浦	12	22,562	1,880	殻 付	12-1月	
白 尻	21	57,304	2,728	殻 付	11-12月	
鹿 部	-	-	-	殻 付		
砂 原	-	-	-	殻 付		
落 部	8	15,345	1,918	殻 付	12-3月	
長 万 部	17	21,922	1,289	殻 付	7-9月	

鹿部：漁期は11-2月、漁法はたも取り、殻付出荷。買い受け人は鹿部町の舟橋、家保、砂原町の羽出の3氏。年間45-50ト、1億5000万円の水揚げがある。平均価格は殻付で3050円/kgと高い。うに漁をする漁家は100戸位だが、うに専業は30戸程度である。船1隻に2人が乗り、1人は船を操作し、1人は採取する。1隻1日30kg以内に生産制限をしている。鹿部のうには良質であるところから生食向けで、ビン詰めには使わない。

砂原：噴火湾ではうには1年に2回産卵する。砂原のうに漁法は、天然はたとと混獲で、桁引き漁法の八尺でとる。販売は殻付販売で、地元の水産商（羽立、吉田）に買い取られる。

落部：市場で買い入れた仲買人は、うに専門の加工屋である函館市の橘水産、砂原町の羽立水産へ転売する。このような仲買人のことを、口銭かせぎと称する。羽立水産の下請けの加工屋が1戸ある。

茂辺地：2-3月は函館市の橘水産へ、5月は虻田町の小川水産へ随契販売する。稚うに放流、中間育成などを行っている。

当別：1982年までは、剥き身販売であったが、その後、剥き身は身がくずれるので、業者の要望で殻付販売に切り替えた。販売はあわびと同じ業者に販売している。うにを羽立水産へ販売するようになってから10年経過した。採取者は、あわびと同じ漁師で、採取法は挟み獲りである。うにの種類は、ばふんうに（がぜ）、むらさきうに（のな）。価格は前者は1400円/kg。後者は1250円/kg。価格は3-4月に高いので、高い時期に多く採取するようにしている。稚うにを奥尻から買ってきて、放流したり、中間育成をして放流している。また、天然うにを、水深の深いところから、浅いところへ移植もしている。

木古内：砂原町の羽立水産、鹿部町の家保水産の随契販売する。

知内：1988年広域うに種苗生産施設が北電火力発電所構内に完成した。飼育棟の80の水槽で5ミリ程度にまで成長させ近隣市町の漁協に販売する。生産目標は年間490万粒。生産された種苗の2分の1は知内漁協に、残りは16漁協に供給する。

吉岡：1967年から剥き身販売をしている。これは

保管がめんどうであるが、価格は殻付価格に、剥き身にする手間賃を加えた価格にはなる。種類はえぞばふんうにで、最高級の品質といわれる。価格は、白は7770円/kg、赤は13000円/kgと高い。販売先は虻田、砂原、白尻のうに加工屋である。販売するのは、採ってから3日目になる。販売方式は、10年程前に2年間随意契約で販売したことがあるが、今は市場で入札販売している。

江良：むらさきうにを5-8月に採取し殻付販売する。えぞばふんうには資源減少で採取は中止している。うには地元市場で入札するが、大部分は砂原町の羽立水産に引き取られる。価格は5月に600-800円/kgと安値であることから、漁協で生うに加工を手懸けようと考えている。周年加工をするためには、うにと何を組合せるかが難しく、現在検討中である。稚うには、1986年は9ト（650万個）を生産し、岩手県種市町へ出荷した。1988年は資源減少のため出荷を停止した。

乙部：むらさきうには1960年代から虻田町の小川水産が買い取っている。小川水産では、殻つきうにを希望しているが、乙部にはうに加工屋がないことと、価格の面から剥き身で出荷している。檜山で剥き身で出荷しているのは乙部だけである。

熊石：殻付を地元の仲買人が入札する。大部分は砂原町の羽立水産にいく。このうには小さく、価格は700-800円/kg。

貝取間：48戸の漁民が採取しそれを自家加工して塩うに製造をする。加工品は漁協に一元集荷し、檜山地域に販売する。

久遠：函館市の村上水産へ殻付きで随契販売する。漁協でも塩うに加工し販売する。

瀬棚：市場では殻付販売、3人の仲買人が扱い、虻田町小川水産、函館市橘水産、砂原町羽立水産へ販売する。むらさきうに（のな）が主で、品質は良い。

10. 結び

1) うにの全国漁獲量は約26000ト（1983年）である。海区別では北海道、太平洋北区、東シナ海で総漁獲量の86%を占める。年間1000ト以上は6県で、分布傾向は北と南に偏在している。

2) 北海道の漁獲量は約10600トで全国うに総

漁獲量の40%を占める。主な産地は宗谷、根室、釧路、渡島、後志の各支庁管内の漁村である。

3) うに漁獲者は沿岸の零細漁民である。近年、魚価が高くなり採取者、採取量は増加傾向にあるが、資源と価格対策から生産制限をする漁村が多い。

4) うにの流通形態には殻付と、剥き身の二つがある。加工場が少ない漁村では剥き身販売を望み、加工業者側は殻付を入手したがる。この違いは、地域による種類や品質の違い、慣習や漁期の違い、生産地から消費地までの距離、漁村の加工労働力の多寡、労賃の水準、加工労働者の経験と技術などが関係しており、産地のおかれた地域的条件を反映している。

5) 生産者の販売方式は4パターンがあり、漁村と市場との地理的条件と関係がある。

6) うには1975年になって専業の加工業者が東京へ空輸出荷するようになった。産地と東京との直結によって、うにの地位は高級品として高まり、需要・供給増加へつながっていった。

7) うには生産性の高い水産商品であることから、市場の動きに敏感な流通対応をしており、この対応と地域的条件とによって地域性をつくっている。将来栽培漁業の対象として注目している漁村が多い。

末尾ながら多忙な市場業務にもかかわらず、調査に協力していただいた渡島・檜山管内の漁協の方々に記して感謝申しあげる次第である。