

TSSS2024 パネルセッション  
「日本の水産業はどこに向かうのか」

TSSS 2024 Panel Session  
Where is Japan's seafood industry heading?

# 激変する海洋環境の中で日本の 漁業のポテンシャルを活かす道

～ 海洋環境の回復と水産物の付加価値向上に向けて ～

Harnessing the Potential of Japan's Fisheries  
in a Rapidly Changing Ocean Environment

～ Towards the Restoration of the Marine Environment and the Enhancement of the Added Value of Seafood ～



JF全漁連

2024年10月9日

全国漁業協同組合連合会  
代表理事長 坂本雅信

October 9th, 2024

National Federation of Fisheries Co-operative Associations  
President  
Masanobu Sakamoto

# 1 国内漁業・養殖業の生産量の推移

Trends in Production Volume of Domestic Fisheries and Aquaculture

○我が国の漁獲量は1,278万トン(1988年)→372万トン(2023年):3分の1以下に減少。

しかしその実態を見ると、

①遠洋漁業:海外漁場からの撤退⇒ピーク399万t(1973年)→20万t(2023年)

②マイワシ漁獲量:レジームシフト⇒ピーク449万t(1988年)→2.8万t(2005年※)

(※最も落ち込んだ年。なお、2023年は68万t)

○上記2つの要因で、漁獲量はこれまでに約800万tが減少。

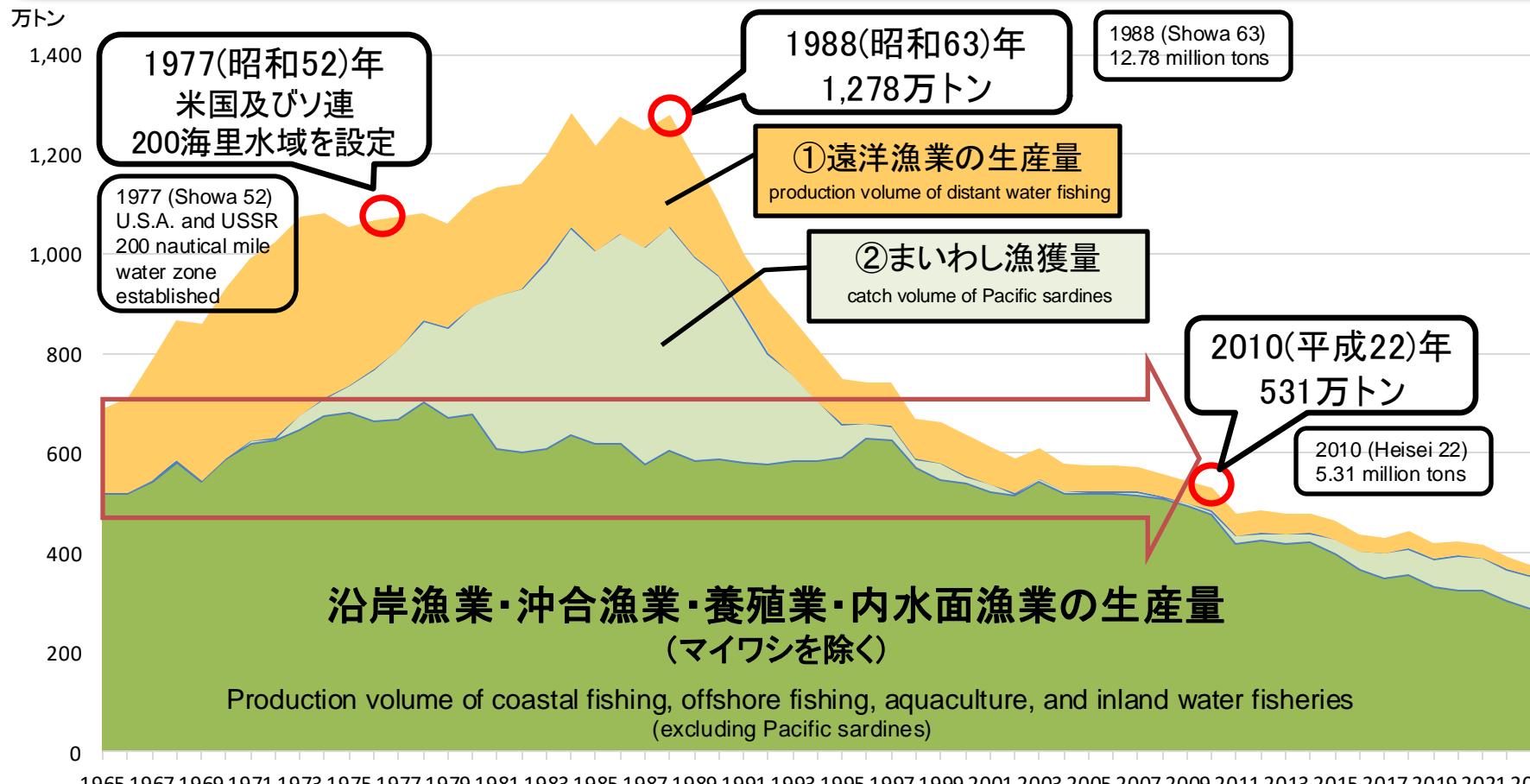
○ Japan's fish catch has decreased from 12.78 million tons (1988) to 3.72 million tons (2023), which is less than one-third of its peak.

However, looking more closely at the details:

① Distant-water fisheries: Withdrawal from overseas fishing grounds led to a drop from a peak of 3.99 million tons (1973) to 200,000 tons (2023).

② Japanese sardine catch: A regime shift caused a sharp decline from a peak of 4.49 million tons (1988) to 28,000 tons (2005※) ※The lowest point). In 2023, the catch recovered to 680,000 tons.

○These two factors alone have resulted in a decrease of approximately 8 million tons in fish catch over the years.



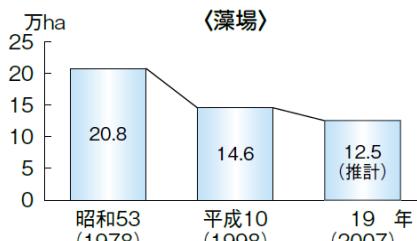
出典:漁業養殖業生産統計年報により全漁連作成

Source: Compiled by the National Federation of Fisheries Co-operative Associations (Zengyoren) based on the Annual Report of Fisheries and Aquaculture Production Statistics.

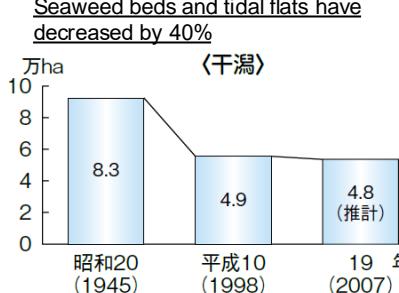
## 2 漁獲量の減少は複合的な要因

### (1) 沿岸域の開発による影響

藻場・干潟は4割も減少



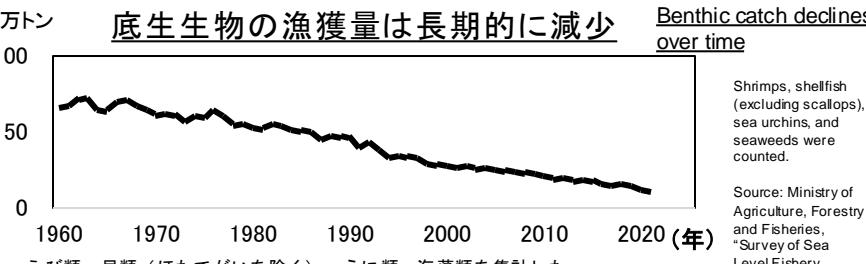
Impact of Coastal Development  
Seaweed beds and tidal flats have decreased by 40%



Seaweed beds and tidal flats have decreased by 40%

藻場・干潟は4割も減少

底生生物の漁獲量は長期的に減少

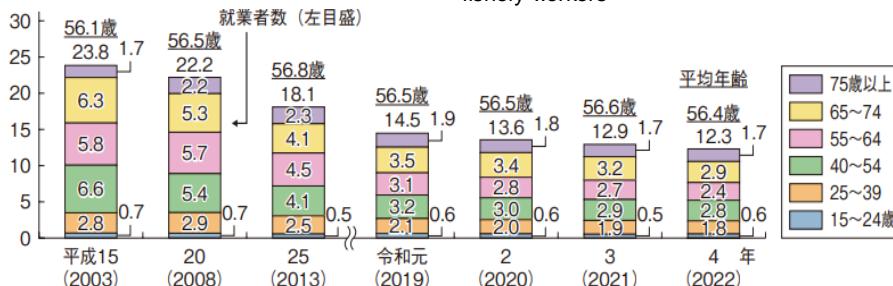


### (3) 漁業就業者数の減少による影響

Decreasing Number of Fishery Workers

#### 図 漁業就業者数の推移

Chart: Trends in the number of fishery workers



資料: 農林水産省「漁業センサス」(平成15(2003)、20(2008)及び25(2013)年)及び「漁業構造動態調査」(令和元(2019)年以降)

出典: 令和5年度水産白書

Source: 2023 Fisheries White Paper

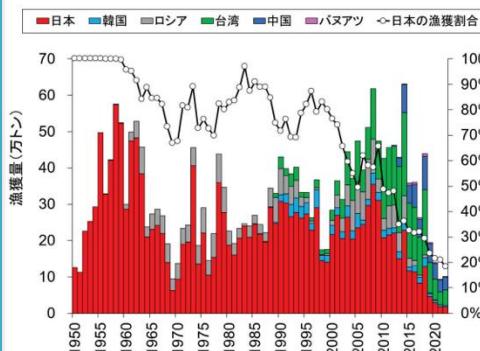
Multiple Factors Influencing the Decrease in Fish Catch

### (2) 外国漁船やIUU漁業の影響

Foreign Fishing Vessels and IUU Fishing

#### 図 各国のサンマ漁獲量

Chart: Catch volumes of Pacific saury by various countries



#### 図 中国漁船を我が国水域から退去させる水産庁漁業取締船

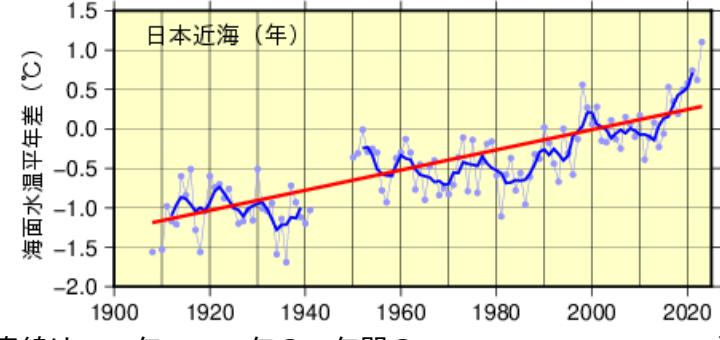
Chart: Fisheries Agency patrol vessels expelling Chinese fishing boats from Japanese waters



出典: 水産庁資料  
Source: Fisheries Agency materials

### (4) 海水温の上昇など海洋環境の劇的な変化

Dramatic Changes in Marine Environment, Including Rising Sea Temperatures

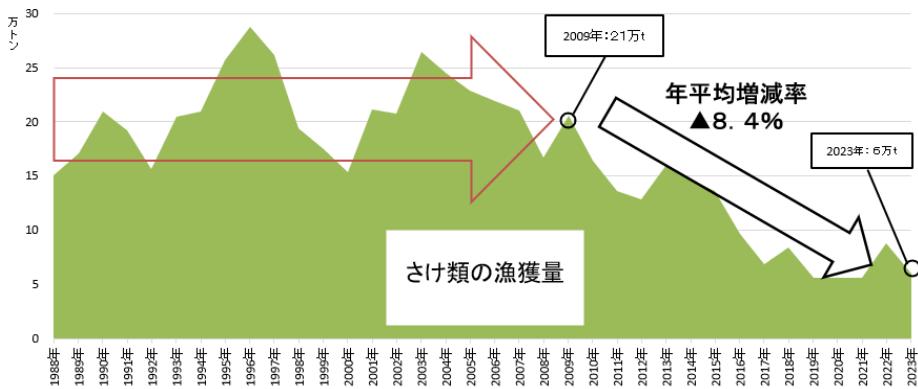


注: 青線は1991年～2020年の30年間の平均水温を $0^{\circ}\text{C}$ とした5年移動平均値。

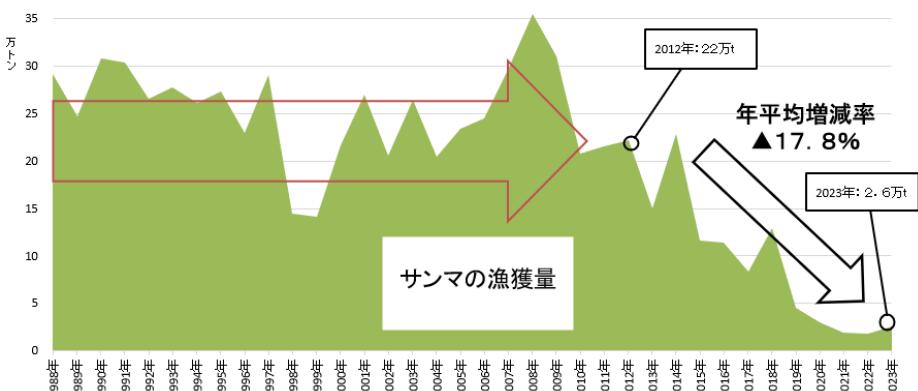
The blue line represents the 5-year moving average, with  $0^{\circ}\text{C}$  set as the average sea temperature from 1991 to 2020.

### 3 主要魚種の漁獲動向 Trends in the Catch of Major Fish Species

#### (1) さけ類 Salmon Spcies



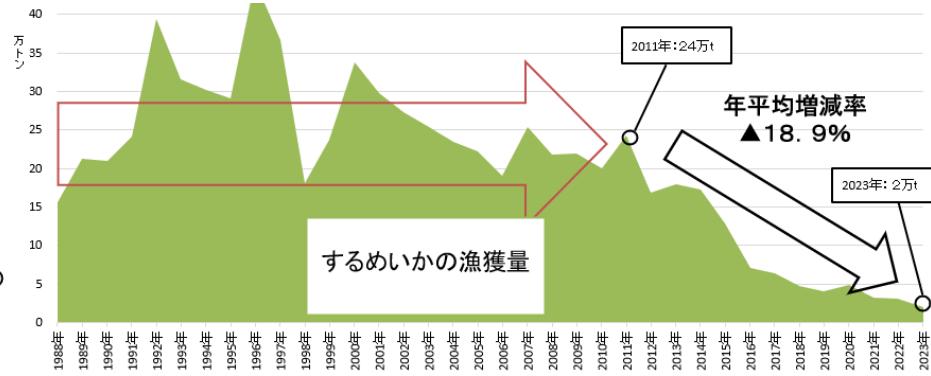
#### (2) サンマ Pacific Saury



グラフはいずれも農林水産省「海面漁業魚種別漁獲量累計(全国)」より、全漁連作成

All graphs were created by the National Federation of Fisheries Co-operative Associations (Zengyoren) based on data from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries: "Total Catch by Fish Species in Coastal Fisheries (Nationwide)."

#### (3) するめいか Japanese Flying Squid



○2010年頃までは、さけ類、サンマ、するめいかのいずれも20~25万トン前後で比較的安定して推移していた。

○しかし2010年頃を境に、状況が一変。漁獲量が急激な傾きで減少。

さけ類 21万t(2009年)→6万t(2023年)

サンマ 22万t(2012年)→2.6万t( 同 )

するめいか 24万t(2011年)→2万t( 同 )

○Until around 2010, the catch volumes of salmon, Pacific saury, and Japanese flying squid remained relatively stable, at around 200,000 to 250,000 tons.

○However, since around 2010, the situation changed dramatically, with a sharp decline in catch volumes:

Salmon: 210,000 tons (2009) → 60,000 tons (2023)

Pacific Saury: 220,000 tons (2012) → 26,000 tons (2023)

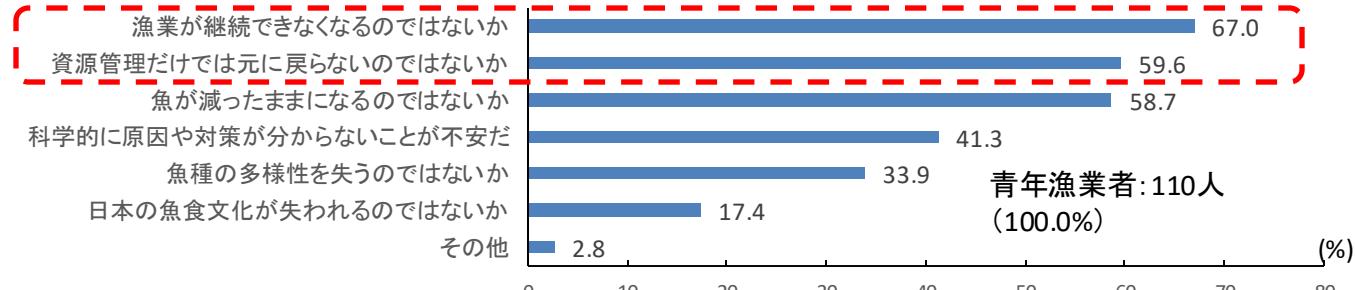
Japanese Flying Squid: 240,000 tons (2011) → 20,000 tons (2023)

# 4 青年漁業者の声

## (1) 海洋環境の変化を感じるか



## (2) 海洋環境の変化について、どのような懸念を抱いているか（複数回答）

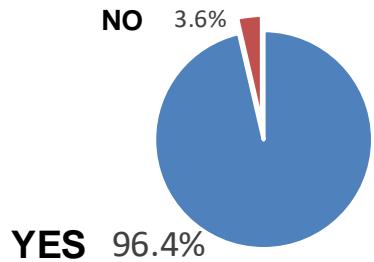


## (3) 環境の激変に対する実感

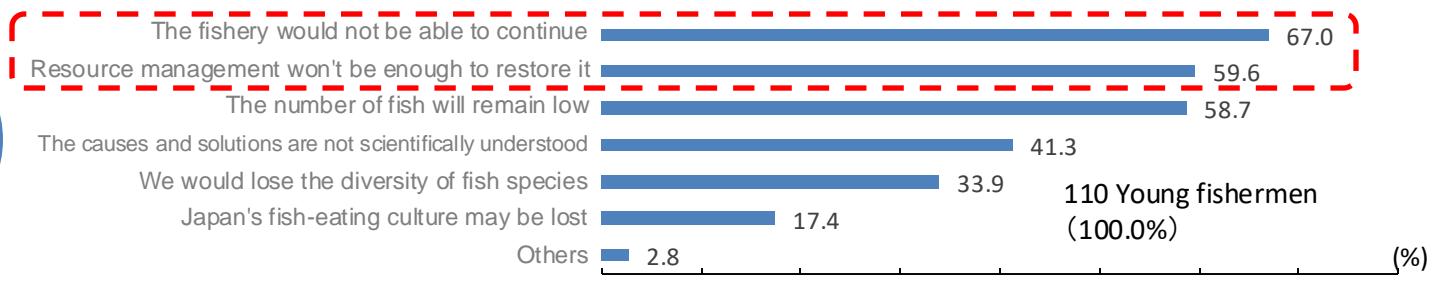


# 4 Voices of Young Fishermen

(1) Do you sense a change in the marine environment?



(2) What concerns do you have about changes in the marine environment (multiple responses)?



(3) Perception of Drastic Environmental Changes



# 5 現状の課題と「豊かな海」づくりに向けて

## 現状 Status-quo

- 直近約10年間の漁獲量の減少は、大きな脅威
- 海洋環境の激変は、漁業者及び国民共通の課題  
(水産加工業や流通・小売も含めた、地域社会全体の崩壊にも繋がりかねない課題)

○ The significant decline in catch volumes over the past decade is a major threat.

○ The drastic changes in the marine environment are a common challenge for both fishers and the public, including the risk of collapse for the entire regional society, affecting fisheries processing, distribution, and retail.

## 「豊かな海」づくりに向けて



Toward Development of "Abundantly Productive Sea"

- 藻場・干潟等の保全・回復: 全国約500組織(2023年度)が活動中

これに留まらず、漁業者は以下の取組を実践。

- 栽培漁業による種苗放流
- 資源保護のための禁漁区設定
- 栄養塩の供給(海底耕耘や植樹)
- 漁場環境整備(魚礁設置等) 等

- 燃油使用量削減・燃油コスト削減に向けた減速航行や船底清掃、  
省エネ機器・スマート水産業の導入 等

⇒「漁船漁業では省エネ漁船・機器への転換が見込み通り進んでおり、2030年度のCO<sub>2</sub>排出量を  
2013年度比で▲19.4万トンとする目標を達成できる見込」



(2024年5月16日 水政審地球環境小委員会)

- 資源と環境の両方を同時回復させていく「環境回復型の漁業・養殖業」の実践

⇒真に「豊かな海」づくりの実現が重要

○Conservation of Habitats: Approximately 500 organizations are active nationwide (as of 2023) in preserving and restoring habitats such as seaweed beds and tidal flats.  
In addition, fishers are implementing the following practices:

○ Release of hatchery-produced seed stocks through aquaculture.

○ Establishment of no-fishing zones for resource protection.

○ Supply of nutrients (through seabed cultivation and planting).

○ Environmental improvement of fishing grounds (e.g., installation of fish reefs). Etc

○Reducing fuel usage and costs including slow steaming, hull cleaning, and the introduction of energy-efficient devices and smart fisheries technologies etc.

It is anticipated that the transition to energy-saving fishing vessels and equipment will proceed as expected, enabling the achievement of a target reduction of CO<sub>2</sub> emissions by 194,000 tons by 2030 compared to 2013 levels. (Source: May 16, 2024, Water Policy Committee, Earth Environment Subcommittee).

○Practicing "environmentally restorative fisheries and aquaculture" to recover both the resources and the environment: it is crucial to achieve a genuinely "abundantly productive sea".

Current Challenges and  
Toward Development of  
"Abundantly Productive Sea"

# 6 日本の漁業産出額の推移

Trends in Japan's Fisheries Output

## ○ 日本の漁業産出額の推移

- ・2020年:1.3兆円まで減少(漁獲量の減少、コロナ禍……)  
↓
- ・2022年:1.6兆円まで回復(浜プラン等による付加価値向上取組の効果)

2015年～2017年当時の水準まで回復

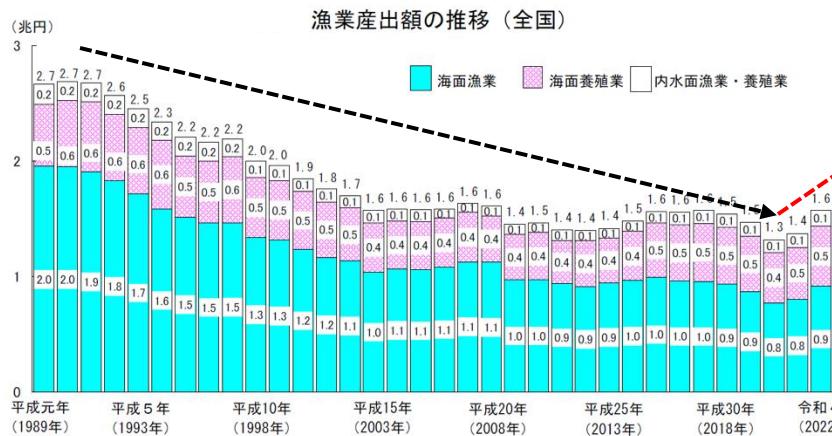
⇒漁業者1人あたり漁業産出額:2020年 約10百万円→2022年 約13百万円

同 漁業所得:2020年 約4.7百万円→2022年 約6百万円  
↓

○ 漁獲量が大幅に減少している中においても、「浜プラン」による鮮度保持の取組や付加価値向上に向けた取組によって、漁業者が再生産できる魚価を実現し、漁業産出額や漁業者所得を上昇させることが重要。

### ○ Trends in Japan's Fisheries Output

- ・**2020:** Output decreased to 1.3 trillion yen (due to declining catch volumes and the COVID-19 pandemic).  
↓
- ・**2022:** Output recovered to 1.6 trillion yen (benefiting from initiatives like the "Hama Plan" aimed at increasing added value). Recovery to levels seen in 2015-2017.  
⇒ **Per Fisher Output:** Approximately 10 million yen in 2020 → Approximately 13 million yen in 2022.  
**Per Fisher Income:** Approximately 4.7 million yen in 2020 → Approximately 6 million yen in 2022.  
↓
- Despite a significant reduction in catch volumes, it is crucial to achieve fish prices that allow fishers to sustain reproduction through efforts to maintain freshness and increase added value, thereby boosting fisheries output and fisher income.



出典:農林水産省「農林水産統計」(一部JF全漁連にて加筆)

浜プランにおける漁業者の所得向上に向けた具体的な取組例  
Specific Initiatives for Improving Fishers' Income in the "Ham a Plan"



船上での活け締めによる鮮度向上  
Enhancing freshness by processing onboard.



低・未利用資源活用による価値創出  
Creating value by utilizing underused/not used resources.



Improving quality through branding  
(e.g., measuring fat content).

ブランド化による品質向上  
(脂肪含量測定)



積極的な加工品開発へのチャレンジ  
Actively developing new processed products.  
出典:浜の活力再生プラン優良事例表彰受賞事例集

# 7 日本の漁業の持つ2つのポテンシャル Two Potentials of Japan's Fisheries

## (1) 多種多様な魚食文化

我が国は四方を海に囲まれていて、その周辺海域は、世界の三大漁場にも数えられ、多種多様な水産物が様々な漁法で漁獲され、そこで魚食を中心発展してきた和食文化は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されたように、世界に認められた日本の大きな財産であり、魅力である。

## (2) 高鮮度流通システム

日本では、各浜で水揚げされた水産物が、翌日前後には全国各地に運ばれて、刺身で食べることができる。この产地市場と消費地市場を中心とした鮮魚流通システムは、世界に類を見ない、世界でまねのできない、日本の大きな宝であり、輸出において大きな強みとなっている。

### (1) Diversity in Fish-Cuisine

Japan is surrounded by the sea, and its surrounding waters are considered one of the world's three major fishing grounds. A wide variety of marine products are caught using various fishing methods, and the fish-centered Japanese cuisine has developed around this. In 2013, this cuisine was recognized globally when it was registered as a UNESCO Intangible Cultural Heritage. It is a significant asset and an attractive feature of Japan.

### (2) Distribution System that Supports the Freshness of Seafood

In Japan, seafood landed at each fishing port can be transported across the country and consumed as sashimi the following day. This fresh fish distribution system, centered on local and urban markets, is unparalleled globally and is a unique treasure of Japan. It serves as a major strength in seafood exports.

## 日本の漁業と諸外国との違い

- ・魚種 多種多様な魚を漁獲
- ・漁法 多種多様な漁法(釣り、巻網、曳網、定置、刺網、延縄、かご、潜水器漁業……等)  
→同じ魚でも、漁法・鮮度・処理の仕方で価値や価格が大きく異なる。

## Difference between Japanese Fisheries and Other Countries

Fish Species: Japan catches a wide variety of fish species.

Fishing Methods: Japan uses a diverse range of fishing methods, including angling, purse seining, trawling, set nets, gillnets, longlines, basket fishing, and diving fisheries.

→ Even the same fish can have significantly different value and price depending on the fishing method, freshness, and processing techniques.

○外国人観光客が「訪日前に期待していたこと」: 不動の1位は「日本食(=魚食)を食べること」(観光庁調査「訪日外国人の消費動向」)

○日本の漁業は外国人観光客を惹きつけるポテンシャルを持っている。

○様々な魚種・漁法による魚食文化を食べに、外国人観光客が日本に集まっている。

○ Foreign tourists' top anticipation before visiting Japan is consistently to "eat Japanese cuisine (specifically seafood)."

(Survey by the Japan Tourism Agency: "Consumption Trends of Foreign Visitors to Japan")

○ Japan's fisheries have the potential to attract foreign tourists.

○ Foreign visitors are drawn to Japan to experience the diverse fish cuisine, stemming from various fish species and fishing methods.

## 8 インバウンド需要をきっかけに国内消費拡大や輸出拡大へ

### Expanding Domestic Consumption and Exports by Leveraging Inbound Demand

- インバウンド来訪客は、コロナ禍前の27百万人(2019年度)を超え、2023年度には28百万人に達した。
- 外国人観光客による国産水産物の価値の発見が、国内需要と輸出拡大の好循環に。

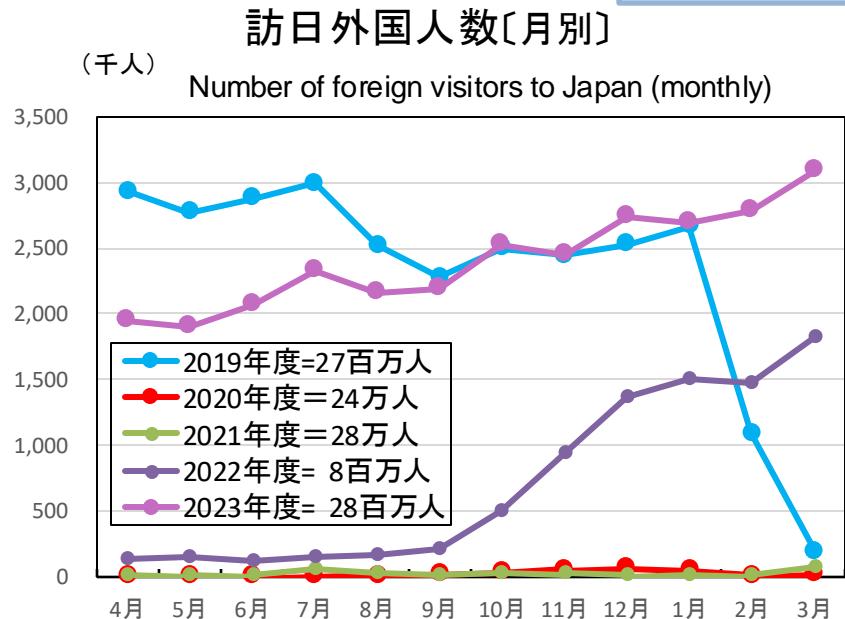
- Inbound visitors have surpassed the pre-COVID-19 figure of 27 million (in 2019), reaching 28 million in 2023.
- Foreign tourists' discovery of the value of domestic seafood creates a positive cycle, boosting both domestic demand and export growth.

美味しそうに国産水産物を食べる  
外国人観光客  
Foreign tourists enjoying  
domestic seafood

国内消費者による魚食の価値再発見  
Domestic consumers rediscover the value of seafood

帰国した外国人観光客による自国での需要と口コミ  
Foreign tourists spreading word-of mouth and  
generating demand

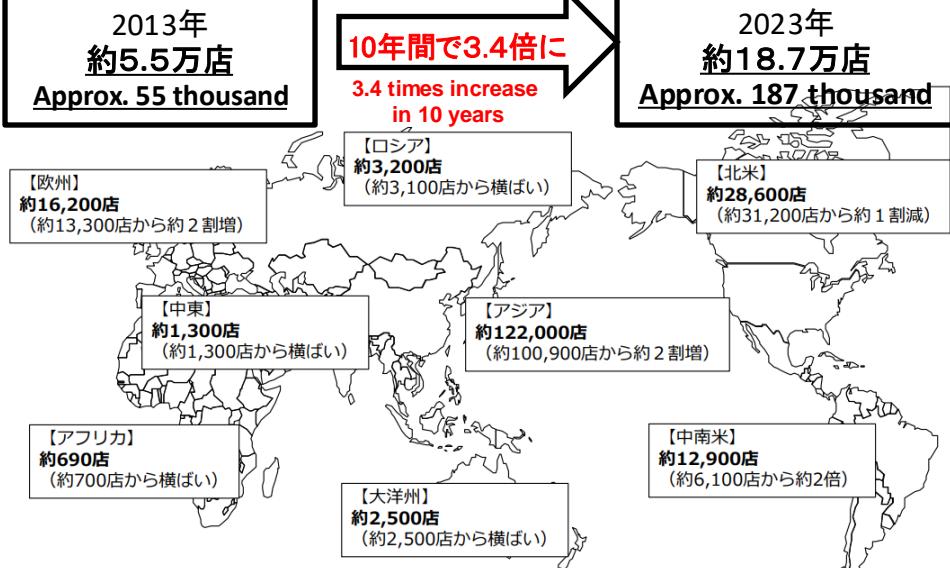
国内需要の拡大と  
輸出拡大へ  
Expansion of both  
domestic & export demand



・観光庁「訪日外国人消費動向調査」より作成

Based on the "Survey on Consumption Trends of Foreign Tourists Visiting Japan" by the Japan Tourism Agency.

拡大する海外における日本食レストラン数(2023年)  
Increasing Numbers of Japanese Restaurants Overseas (2023)



(出所) 外務省調べに基づき、農林水産省において集計。 ( ) 内は2021年調査結果との比較。なお、本調査は隔年で実施。  
農林水産省 輸出・国際局 / Export and International Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

出典: 農林水産省HP(一部、JF全漁連にて加筆)

Source: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries website (with some edits by JF Zengyoren)

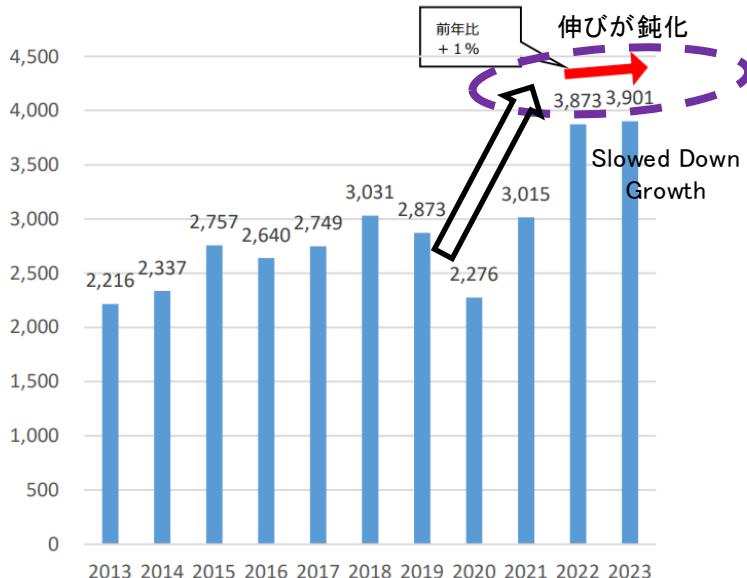
## 9 ALPS処理水海洋放出の影響

## Impact of the Discharge of ALPS Treated Water into the Ocean

- このような中、ALPS処理水の海洋放出開始から1年が経過。中国等による日本産水産物の輸入全面禁止措置の影響を受け、2023年8月以降、中国向け主要輸出品目であるホタテやナマコ、アワビをはじめ、一般鮮魚輸出にも大きな影響が生じ、急伸していた水産物輸出額の伸びは前年比+1%に鈍化。
- これらの主要輸出品目が中国等に輸出されることなく国内に全て還流した場合には、日本の水産物消費が拡大していかなければ、他の水産物の需要を圧迫し、魚価全体に広く影響が及ぶこととなり、漁業の成長産業化にとって大きな懸念材料となっている。

- One year has passed since the start of the discharge of ALPS-treated water into the ocean. In the wake of this, Japan has faced significant impacts due to the complete ban on imports of Japanese seafood by China and other countries. Since August 2023, this has severely affected the export of major products to China, including scallops, sea cucumbers, abalone, and other general fresh fish, resulting in a sharp slowdown in the growth of seafood export value to just +1% year-on-year.
- If these major export products are fully redirected back into the domestic market without being exported to China and other countries, Japan must expand its seafood consumption to prevent these products from suppressing the demand for other seafood. This widespread impact on overall fish prices poses a significant concern for the transformation of fisheries into a growth industry.

水産物輸出額の推移(億円)



輸入禁止措置に係る国・地域への2022年輸出額  
Export Value to Countries and Regions with Import Bans in 2022

出典: 水産庁説明会資料

Source: Fisheries Agency Briefing Materials

中国向け水産物 China		香港向け水産物 Hong Kong		マカオ向け水産物 Macao	
Main Species	輸出額 Value	Main Species	輸出額 Value	Main Species	輸出額 Value
ほたてがい Scallops	489	ほたてがい Scallops	142	なまこ Sea Cucumbers	1.3
なまこ Sea Cucumbers	98	なまこ Sea Cucumbers	94	まぐろ Tuna	1.1
まぐろ Tuna	40	うに Sea Urchin	24	うに Sea Urchin	0.7
すけそうだら Pollock	20	まぐろ Tuna	24	ほたてがい Scallops	0.4
さけ・ます Salmon/TROUT	18	ぶり Yellowtail	21	えび Shrimp	0.2
合計 TOTAL	836	合計 TOTAL	498	合計 TOTAL	8

(億円)  
(100 million yen)

(1) 海洋環境が激変する中で、資源と環境を同時回復させる「環境回復型の漁業・養殖業」の実践による「豊かな海」づくりを推進すること

(2) 漁獲量が大幅に減少している中にはあっても、消費者の皆様の理解の下、日本の漁業が持っているポテンシャルを活かして、水産物の付加価値を高め、漁業産出額を向上させていくこと  
が日本の漁業の進むべき道なのではないかと考えている。

(1) In the midst of drastic changes in the marine environment, it is crucial to promote the developing of "abundantly productive sea" by implementing "environmental recovery-oriented fisheries and aquaculture" that simultaneously restore resources and the environment.

(2) Even in the face of significant declines in catch volumes, leveraging the potential of Japan's fisheries to enhance the added value of seafood products and increase fisheries output—supported by consumer understanding—represents the path forward for Japan's fisheries.

ご清聴ありがとうございました。

Thank you for your attention.