



## カツカツ研ニュースレター No.2

発行 = カツオ・かつお節研究会（カツカツ研）

発行日 = 1999年11月1日

連絡先 = 065-0028 北海道札幌市東区北28東3-1-3-52 宮内泰介 tel&fax: 011-706-4150 miyauchi@reg.let.hokudai.ac.jp

ホームページ = <http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>

### Contents

カツオと薪と生態系	海と森を結ぶもの	北村也寸志	2
根岸湾のイワシ漁	カツオの一本釣りを支える	秋本 徹	5
カツオとかつお節の需給量		酒井 純	8

上写真：沖縄県池間島。追い込み漁で獲ったカツオの餌“バカジャグ”（ミナミキビナゴ）を船に揚げる。撮影：宮内泰介

---

## カツオと薪と生態系 海と森を結ぶもの

北村也寸志

---

カツオやかつお節について、知らないこと、調べたいことは山ほどある。そんな中、昨年、大手の削り節メーカーに勉強を兼ねて、見学・取材へ行ったときのことである。メーカー担当者から、「かつお節の焙乾の薪はサクラを使います」という説明を聞いて、「？」。

私は学生時代、かつお節製造の産地、鹿児島にいたが、サクラを薪に利用にしていたなら、九州ローカルのTVニュースで「今年もこの山はサクラが満開で……」といったのがあったはずだが、そんなことは見たことも聞いたこともなかった。いったい薪はどこから？ ましてや林業従事者は高齢化のはず……

そんな疑問から、今年3月と6月に鹿児島県の鹿児島市・枕崎市・山川町へ取材に出かけた

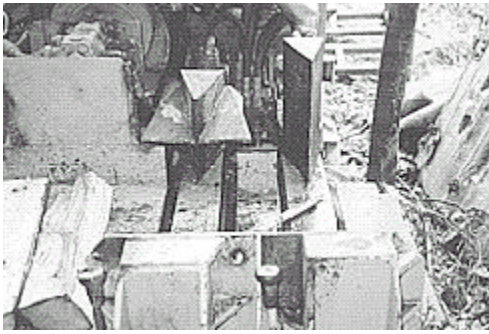
。高度な生産技術によって作り出される削り節や花かつおのパックは、堅調な売れ行きを見せているが、材料となるかつお節の製造に、いまだ燃料として、薪を使っているというのは意外な感じを受ける。

家庭生活での燃料としての薪は、昭和40年前半に、石油・ガスに取って代わり姿を消した。それとほぼ同時期に、かつお節業界では冷凍技術の進歩から、1年を通じてカツオを供給できるようになり、夏から秋にかけての季節的な操業であったかつお節製造は、年間を通じた操業形態となり、薪もまた恒常的な供給が必要となった。

枕崎・山川のかつお節製造業者は、主として



写真：伐採された後の山の斜面。左下は伐採のために、新たに作られた林道。



写真：薪割機。十文字や縦割りができる。

南薩（鹿児島県薩摩半島南部）地区の山林から切り出された薪をかつお節製造工程中の焙乾用の燃料として使用してきた。特に枕崎では、市内の田布川地区の薪生産者である「たきものや」から7~8割を、後の2割ほどは、県内のチップ業者あるいは以前チップを扱っていた業者から仕入れているという。「たきものや」の経営形態は、専業であったり、農業との兼業であったり様々であるが、いずれも一般の農林漁業のような同業組合をつくることを嫌い、家族単位で南薩地区を巡回し、適当な山林を見つけては山林の所有者と交渉・契約して山林を伐採し、かつお節製造業者に直接納品する<sup>1)</sup>。

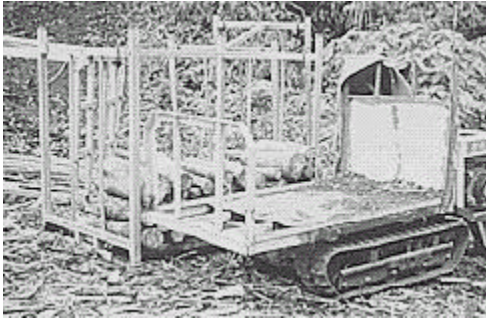
98年の、枕崎の雑節を含むかつお節の原魚使用量は約6万7000トンである<sup>2)</sup>。その焙乾に用いられる薪の量は、焙乾に時間をかける仕上げ節で原魚1トンに対し0.35~1トン、荒節では0.2~0.8トンであるが、節生産者の技法、経験と勘、薪の木質と乾燥度によりその使用量には幅がある。そこで、原魚1トンに対し用いられる薪が0.2トンとすれば、98年の薪の使用量は、 $67,000 \times 0.2 = 13,400$ トンとなる。

枕崎・山川の薪の供給などの現状について、鹿児島市に住む（有）西迫木材の西迫真一さん（36）から話を聞いた。西迫さんの月当たりの取扱量は200トン。うち、枕崎の節生産者へは月20数トン納めている。

「たきものや」は山林の所有者との契約後、木々をチェーンソーで切っていく。薪として使われる樹木は一般に、カシ・サクラ・タブなどとされているが、西迫さんによれば、「『サクラだけを集めてくれ』と頼まれることもあるが、サクラは北薩・南薩両地区を合わせてもトラック一杯にもならない」という。他の関係者に聞いても「サクラそのものが生えていないのに。サクラを嫌がる節の生産者もいる」ということだ。したがって、実際に薪に使われる樹種は、サクラは稀で殆ど使われず、堅木のカシと、タブなどの雑木ということになる。

薪に使う樹木の伐採は、かなりの標高差があっても、林道から林内作業車に入って、コンボヤチェーンソーを使って目分量で適当な長さに切り、作業車に積んで降りてくる。この薪を薪割機にかけ、ペレット（コンテナ）に入れてトラックで搬出する。山川あたりでは薪割機にかけず、そのまま納入するが多い。また、林に入っていくためにできるだけ林床が荒れないように、株のまばらなところを見つけて道をつくる。いずれまた作業をするので、その部分が生えなくても構わないそうだ。伐採後は植林しないといけないようなものだが、南九州の気候と土壌のおかげで、幹の側部から生える萌芽が自然に成長し、20~30年を待って再び伐採することができる。

山川ではカシを重用するため、カシ（堅木）と雑木を別々のペレットに納める。カシの単価は1万4000円/トン、雑木だと1万1000円/トンである。枕崎市内の薪業者はカシと雑木を分別せずに、かつお節生産者に納入している。山川町で、かつお節の製造販売を30年近く手がけてきたカネコメの西岡啓治さん（50）によると、薪に使われる樹種は地域によって違うようで、焼津では日本海側からカシのみを仕入れ、山川ではカシが6割以上だが、西岡さんの工場では、7~8割がカシだそうだ。枕崎ではカシ



写真：林内作業車（前）とペレット（後）。枕崎へは薪は割られて出荷され、山川へは写真のように丸のまま出荷される。

を用いる割合が最も低く 3 割程度ということだ。また、南薩のカシは、本州のカシに比べてあまり木質が密でないらしい。

さて、薪の将来的な供給は心配ないのだろうか。鹿児島県の行政担当者から生産現場までの共通した認識をおおまかに言えば、「鹿児島県内で全ての薪を供給するということについては、資源的にはあまり心配していないが、それを担う薪の生産者の後継者難に頭を痛めている」ということだろう。鹿児島県の林業従事者の平均年齢は、およそ 65 才と極めて高く、10 年後には多くの森林が放棄されるのでは、という深刻な問題に直面しているのだ。西迫さんのような 30 才代の人にもいるにはいるが、高齢の生産者の跡を継ぐ人はおらず、また生産者自身も後を継いでもらおうとも思っていない。県や水産加工組合が、森林組合に働きかけて、薪の生産者の組織化・活性化を図ろうとしても、組織やしがらみが嫌で薪を扱うようになった人達ばかり

だから、思うように行かない。こんな事情から、薪への依存度を低くするために、焙乾用の代替燃料に天然ガスを利用する研究も進められている。

後継者問題や南薩地区の資源の減少から来る、将来の薪の供給不足を睨んで新たな資源確保も始まっている。大隅半島にはもう薪の資源となる広葉樹は伐採しきっているため、枕崎では、今年から種子島産の薪を試験的に導入することが決まっている。一方で、奄美大島からの供給も考えられたが、大島の薪は密度が高く燃えにくく、また船による運搬コストが高いため採算が合わないらしい。

また、県内の森林を構成する樹種の問題としては、戦後の住宅ブームに乗って、山という山にスギを植えたことだろう。本来常緑広葉樹林帯である南薩地区でも、スギなどの針葉樹が 5 割を占める<sup>3)</sup>。スギは樹脂が多く焙乾には適さず、下刈りなどの世話をしなければ倒壊し、山が荒れる。薪に関する問題は、待たなしのところに来ているといえるだろう。

#### 【参考文献・資料】

- 1) 岩野美穂・堺正紘, 1994, 「鯉節ばい乾用薪材をめぐる地域市場」『森林文化研究』5
- 2) 平成 10 年度枕崎水産加工業組合統計資料
- 3) 平成 10 年度鹿児島県林業統計

(きたむら・やすし) (兵庫県立宝塚東高校教諭)

## 根岸湾のイワシ漁 カツオの一本釣りを支える

秋本 徹

東京湾の小さな入江、根岸湾

太平洋を望む三浦半島剣崎と房総半島洲崎を結ぶ北側の海が東京湾である。湾内の面積 1,380 平方キロメートル、平均水深 45 メートルに達する。東京湾は、神奈川県側観音崎と千葉県側富津岬を結ぶ線より北側の面積 960 平方キロメートル、平均水深 15 メートルの部分を内湾と呼ぶ。根岸湾は内湾の神奈川県寄り、横浜港の南に位置する静かな入江の一つだ。

古くはペリーの測量図<sup>1)</sup>の中に「Mississippi Bay」と書かれた根岸湾が記録されている。この頃の根岸湾は本牧岬から南東向きに、きれいな弧を描いた海岸線が広がっていた。丘から見たこの景色を写真に収めたイギリス人写真家、フェリッ

クス・ベアトは根岸の不動坂を撮影地に選び、「丘の上から根岸湾を見下ろす眺めは、特に素晴らしい」と『フェリックス・ベアト幕末日本写真集』に解説が添えられている。また、同じくイギリス人浮世絵版画家、チャールズ・バーレットの 1916 年作品「横浜根岸の雪」にも真冬の根岸湾が描かれ、横浜に居留する外国人たちから、湾を望む風景が愛されていたようだ。

弧を描き遠浅で柔らかな砂浜は、本牧から富岡に向かう海の流れと共に豊かな恵みを人々に与えてくれた。江戸時代初期には、すでに漁が行われ、中国との交易物 = 俵物（たわらもの）であったナマコが採られていた記録も残されている。

1) "Comm.Perry's Expedition To Japan And The China Seas"



東  
京  
湾

図：根岸湾

## 海苔ひびから臨海工業地帯へ

東京湾の海苔養殖は、江戸時代初期に品川で行われたものが始まりと言われている。大正初期になると、根岸湾の屏風浦海岸で海苔の生産がすでに始まっていた記録が残されている。当時の養殖方法は、山から雑木の粗朶を2メートルほどの長さに切り、それを海中に立て並べた物が使われていた。大正末期から粗朶よりも扱いやすい竹を使うようになり、支柱を用いた横架式の竹ひびへと変わって行く。昭和10年頃になると、縄網を使った現在と同じ「海苔ひび」が冬の海岸線を覆い、干潟ではアサリが養殖され、春の潮干狩、夏の海水浴を楽しむことが出来た。そんな長閑な海岸線は昭和30年代に入ると、戦後復興の波が押し寄せ、根岸湾は「埋め立て」の対象となってゆく。

すでに戦前から立案されていた埋め立て計画は、昭和30年代に入り「横浜国際港都建設計画概要説明書」が発行され、急速に具体化して行く。根岸湾を第二の工業港にするため根岸線、桜木町 - 大船間の延伸計画と共に、埋め立て事業は強力に押し進められて行った。

この計画に対し漁民たちは反対し、昭和31年11月「埋め立て反対漁民総決起大会」を開き激しい反対運動を起こすことになる。その後、漁業者との補償交渉がまとまり昭和34年2月埋め立て工事に着手、12年の歳月を経た昭和46年2月185万坪の埋め立て地の造成工事は完了する。

現在、東京方面からJR根岸線大船行きに乗り根岸 - 磯子 - 新杉田を通過すると、車窓左手に工業地帯が広がる。原油タンクの総備蓄量120万キロリットル、一日に38.5万バレルの処理能力を持つ製油所、53万キロワットと115万キロワットの発電能力を備える火力発電所、下水処理場、ガス工場、プラント工場、食用油工場、船舶修理



写真：八角生簀

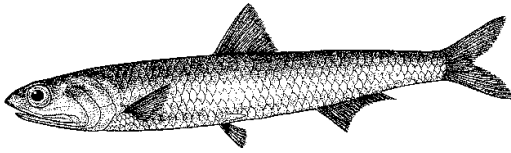
工場ほか沢山の工場が海苔ひびを埋めつくしてしまった。根岸湾は総延長16.7キロメートルのコンクリート護岸で固められ、今となっては海岸線を散歩することも出来ない。

24時間、休みなく稼働する生産設備へ供給される化石燃料など原材料は、世界各地から海を通じて湾岸の工場に運ばれて来る。海面は物を運ぶための航路となってしまった。また、湾内の海水は発電用冷却水やLNGの加温用水として大量に使用され、海水温度が広い範囲に渡ってわずかに上昇するほど使われている。海苔ひびの海岸から重厚長大産業に変わった根岸湾で、今も作業船の合間を縫いイワシ漁が行われている。

### 根岸湾のイワシ漁

初春の午前3時、横須賀の鴨居大室港を二艘式巻網漁船「豊丸(ゆたかまる)」(4.9トン)は、運搬船、魚探船と共に5~6隻の船団を組み、カクチイワシの漁場へと進路をとる。観音崎、第三海砲の灯台の灯を見ながら、東京湾中の瀬西側を北へと進み根岸湾に向かう。湾岸の工場に燈されたオレンジや赤、昼光色の明かりの中に、深夜も休み無く稼働する製油所のランプが連なる。

出航から約1時間半、根岸湾の漁場に入るとソ



図・カタクチイワシ

ナーの電源を入れる。青い画面に赤くカタクチイワシの群れが写し出される。魚群を囲むように2隻の網船から1回目の網を海に入る。その間約1分。網を入れるとすぐに網の下部を引き締め、次第に網を手繰り寄せてゆく。水面には群れをなす魚影が見られ、空には沢山の鷗の仲間が飛び交う。約15分で巻き上げは完了する。網船の後ろに運搬船が横付けされ、カタクチイワシの群れは網の中をさまよう。運搬船に積まれた八角形の生簀が組み立てられる。出来上がった生簀は、2隻の網船の前へ伝馬船によって運ばれる。生簀の木枠の一边を海中に沈め、同時に網を手繰り寄せ、カタクチイワシを網の中から生簀に泳いで移動させる。この日1回目の網で生簀2つ分(約1,600キロ)、2回目は網の一部が切れ、生簀1つ分の漁があった。

漁場のすぐ北側に向け、コンテナ船専用埠頭をつくる作業船が日の出と共に動き出す。早朝、海上の動きが激しくなる頃には漁場を八景島沖へと移動させ、船上での朝食をとる。カタクチイワシの泳ぐ生簀はロープで結ばれ、生簀の木枠に大漁旗を掲げ、鴨居に向け運搬船が曳航する。船の多い東京湾を、約12時間かけての移動には大変な神経を使う。

巻網によって漁獲されたカタクチイワシは、水

温により一週間から二週間、生簀の中で畜養される。網に触れ傷ついた体を癒し、次第に落ち着いた動きを見せるようになる。生簀の中を一定方向に泳ぐようになると「慣れえさ」と呼ばれカツオ船に供給される。

春先から初夏に向け、カツオ一本釣り漁船は、黒潮の流れと共に北上するカツオの群れを追いかけて操業する。洋上でカツオの群れを見つけると、生き餌を撒きカツオを興奮させ釣り上げを開始する。生き餌のイワシはカツオの一本釣りに絶対必要である。船主は餌の手配を専従とする「餌買い」人を餌場に派遣しカツオ船の漁長と連絡を取り、餌の積み込み地を決める。東京湾の餌は丈夫で持ちがよく、カツオ船からの評価も高い。根岸湾で取れた餌は宮崎、高知、三重、静岡など各地から買い付けに来るカツオ船に供給される。

餌を積み込むカツオ船は生簀の前に船を横付けし、生簀の中のイワシを「取り網」で集め、バケツを使い一杯づつ丁寧に汲み取っていく。餌は甲板にある「餌瓶」と呼ばれる水槽に移され、漁場まで大切に飼育される。

長閑だった漁村は時代の変化と共に大きく変わり、一見海の恵みとはなかなか結び付かない。ところが、東京湾の命を育む生産力は衰えを見せず、毎年カタクチイワシが群をなして湾内を泳ぐ。各地で餌が不足した10年程前、根岸湾のカタクチイワシは豊漁だった。何隻ものカツオ船が餌を求め、工場地帯の根岸湾に列をつくった。400年の歴史を持つカツオ一本釣りに必要な生き餌の供給地として、根岸湾は今も多くのカツオ船から頼りにされている海なのである。

(あきもと・とおる)(横須賀学院高校教諭)

統計資料を元に、現在のカツオとかつお節の生産・消費規模とそれらの動向を確認しておきたい。

### カツオの需給 (図 1上)

世界のカツオ漁獲量は 1,480 千トン (1996 年)。このうち日本の漁獲量は 370 千トン (1998 年)。ここで言う「日本の漁獲量」とは、「日本人が漁獲したもの」とか「日本に水揚げされたもの」とかいった意味ではなく、「日本の漁港に属する漁船が漁獲したものの合計」という定義である。

日本はカツオを輸入する一方で、輸出もしている。1998 年 1 年間は輸入量 55 千トン、輸出量 75 千トンで、実は輸出の方が多かった。

日本のカツオの漁獲量に輸入・輸出の量を足し引きすると、カツオの国内供給量は 350 千トンと計算される (在庫の増減は考慮していない)。国民 1 人あたり年間約 3kg 消費する計算である (この値には頭や内蔵・骨など、通常食用にならない部分を含んでいる)。

さて、かつお節製造の関係者によれば、「かつお節 1 を得るには、原魚 5 が必要」とのこと (もちろん、カツオのサイズや製法にもよる)。従って、原料となったカツオは、かつお節の年間生産量 (37.34 トン) に 5 をかけ、187 千トン、と推計することができる。日本のカツオ供給量の半分以上がかつお節原料として用いられていることが分かる。その他の用途 163 千トンには、タタキや刺し身といった生鮮品を始め、缶詰などかつお節以外の加工品用途が含まれる。なまり節も含まれる。

### かつお節の需給 (図 1下)

かつお節の年間国内生産量は 37.3 千トン (1998 年)。このほかインドネシア等からの輸入が 3.3 千トンあり、その一方で 0.2 千トンが輸出されるので、かつお節国内供給量は 40.6 千トンということになる。

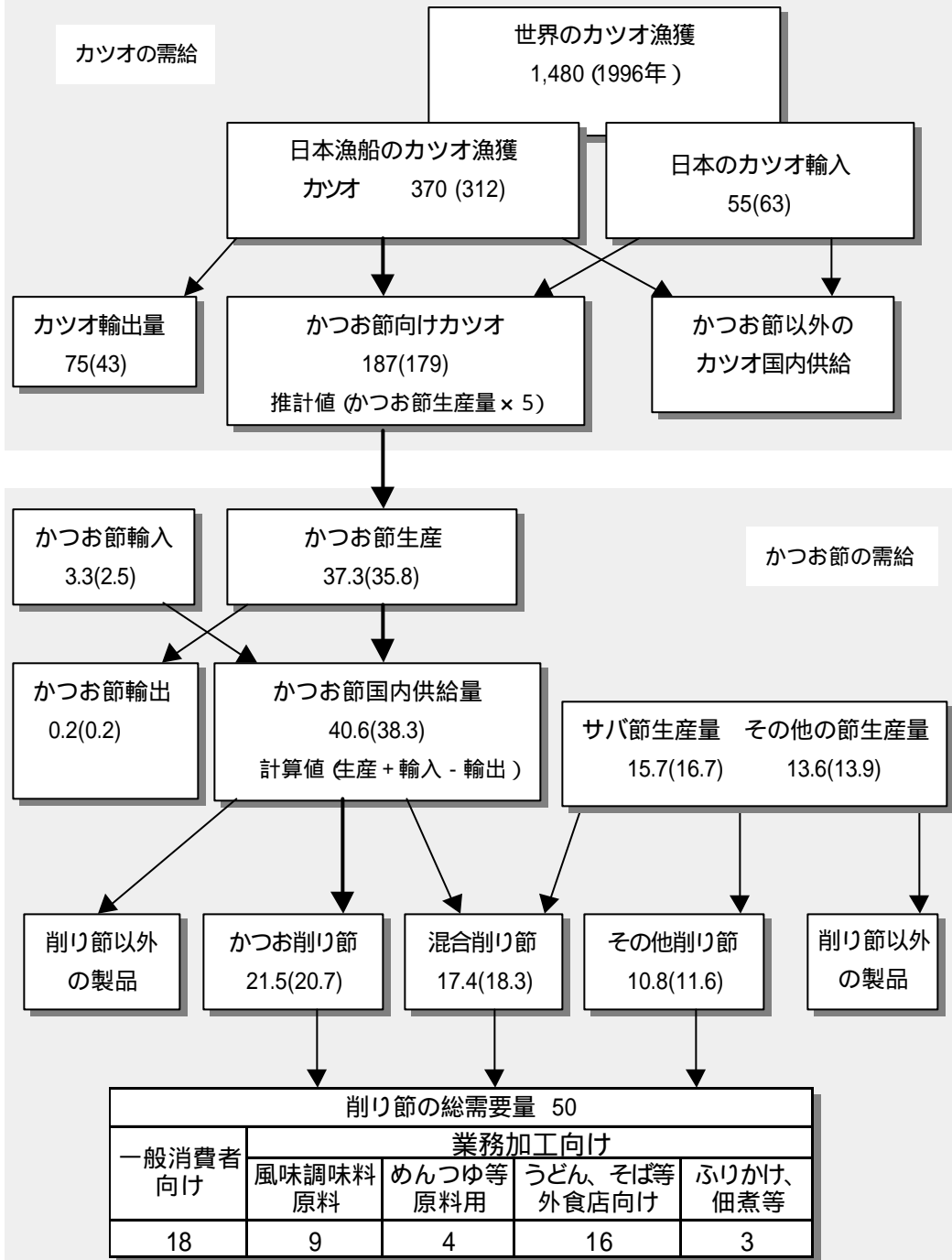
かつお節のほとんどは削り工場にまわり、削り節となる。その生産量は、かつお節 100% の「かつお削り節」21.5 千トン、サバ節などとミックスされる「混合削り節」が 17.4 千トン。削り節以外の製品としては、節の形態で販売されるもの (小売り用・業務用共)、削りの工程で発生する粉、削り工場を経ずに液体調味料原料となるものが考えられる。

かつお節以外の節としては、かつおなまり節 6.4 千トン、サバ節 15.7 千トン、ソウダ節、イワシ節などのその他の節 13.6 千トンがある。なまり節以外はほとんど「混合削り節」「その他削り節」として利用されているものと見られる。

削り節製品の用途については統計がないが、業界団体による推計値がある。削り節の総需要量 50 千トンのうち、一般消費者向け、つまり削り節パックや出汁用削り節パックなどの製品として消費されるのは 18 千トン。業務用が 32 千トン。このうち風味調味料原料に 9 千トン、めんつゆ等の原料になるのが 4 千トン、そば屋を始めとする外食店向け 16 千トン、ふりかけ・佃煮等が 3 千トンとされている。



図1 カツオとかつお節の需給フロー



基本的に 1998 年の値 (カッコ内 1997 年)

単位 : 千トン

## 世界の漁獲量・漁獲海域

### 世界の漁獲量の推移 (図2)

FAO の推計によれば、世界のカツオ("skipjack tuna"という)の漁獲量は 1,480 千トン(1996 年)。日本は最大のカツオ漁獲国であるが、日本の占める割合は 1988 年がピークで、90 年代に入ってから 20% 程度である。

これまでのカツオ漁獲量の最高は 1991 年の 1,668 千トンである。

### 国別・海域別漁獲量 (表 1)

カツオの重要な漁獲海域は、太平洋の西部中央海域である。日本漁船の漁獲海域は太平洋中西域(151 千トン)・北西域(107 千トン)である。太平洋では、日本を筆頭に、中国及び台湾、インドネシア、韓国、アメリカ、フィリピンが漁獲を挙げている。

大西洋ではスペイン、フランス、ガーナなど、インド洋ではモルディブを先頭にスペイン、フランスなど。

図2 世界のカツオ漁獲量の推移

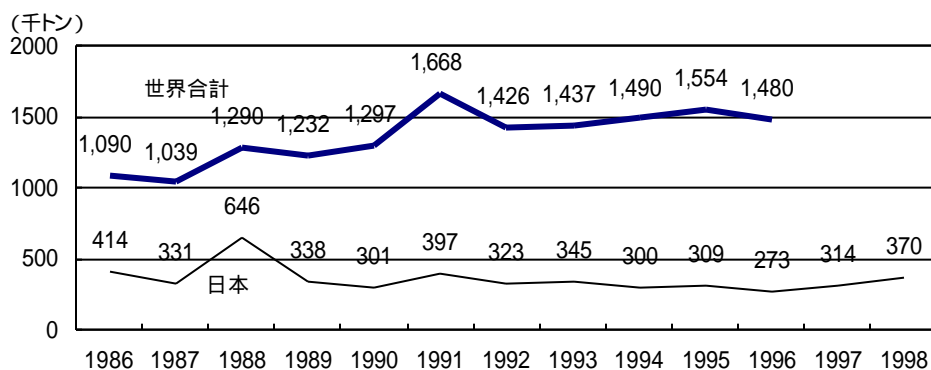


表1 国別 海区別カツオ漁獲量 (1996年)

単位：千トン

国	計	太平洋 中西域	太平洋 北西域	太平洋 その他	インド洋	大西洋
計	1,480	865	110	112	243	151
日本	275	151	107	3	14	0
中国・台湾	173	171	3	0	0	0
インドネシア	171	151	-	0	20	0
韓国	130	128	-	1	0	0
アメリカ	129	112	-	16	0	0
フィリピン	110	110	-	0	0	0
スペイン	92	-	-	0	54	38
モルディブ	67	-	-	0	67	0
フランス	65	-	-	0	42	23
エクアドル	30	-	-	30	0	0
ソロモン	26	26	-	0	0	0
その他	212	15	0	62	47	89

注：FAO YEARBOOKより作成

## 日本のカツオ漁獲

### 漁獲量の推移 (図2)

日本の年間のカツオ漁獲量は370千トン(1998年)。前年の漁獲量は314千トンだったから、大幅に増加したことになる。1996年まで波はあるものの減少気味だったのだが、1998年は1991年以来の回復となっている。

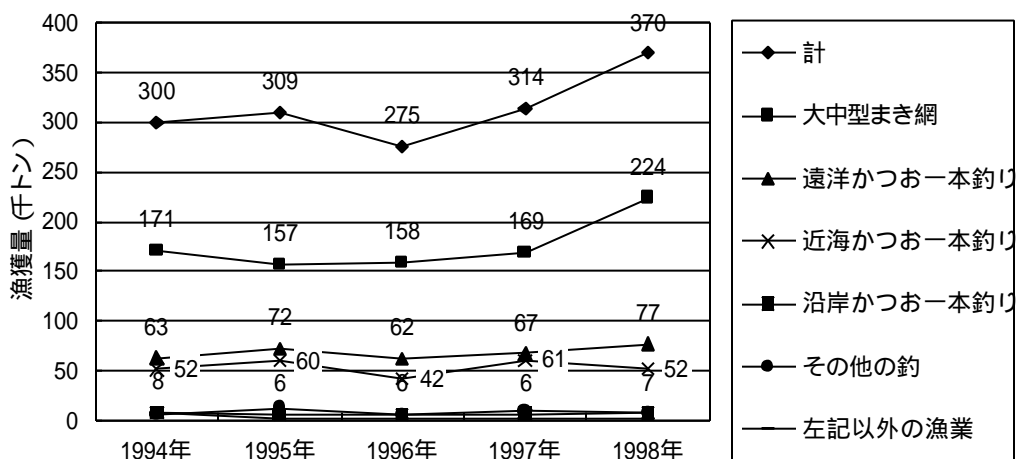
### 漁業種別漁獲量 (図3)

昨年(1998年)の漁獲量を漁業種別に見ると、「大中型まき網」が最も多く224千トン。半分以上は一本釣りではなく、まき網で漁獲されている。

### 都道府県別カツオ類漁獲量 (表2、図4)

漁獲が最も多いのは静岡県で19.9%(92千トン)。三重、宮城、高知と続いている。

図3 漁業種別漁獲量の推移

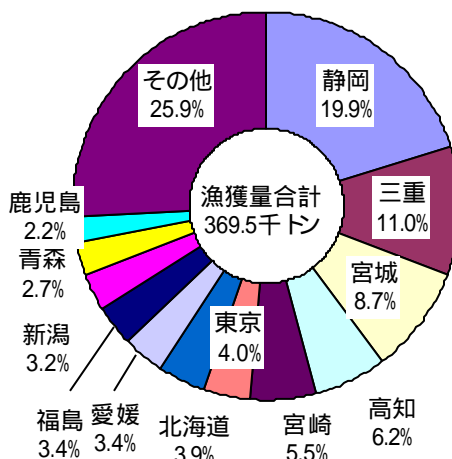


資料：農林水産省『漁業養殖業生産統計年報』(1998年は速報値)

表2 都道府県別かつお類漁獲量 (1998年) (単位:千トン)

都道府県	かつお類計		
	かつお	そうだ	かつお類
合計	391.4	369.5	21.8
静岡県	92.9	91.9	1.0
三重	52.1	51.0	1.1
宮城	40.4	40.0	0.3
高知	38.0	28.6	9.5
宮崎	26.2	25.5	0.7
東京	18.6	18.6	0.0
北海道	17.9	17.9	0.0
愛媛	16.8	15.6	1.2
福島	15.5	15.5	0.0
新潟	14.9	14.8	0.1
青森	12.3	12.3	0.0
鹿児島	12.3	10.4	1.9
その他	126.4	119.5	6.9

図4 都道府県別カツオ漁獲量の構成



資料：農林水産省『漁業・養殖業生産量(速報)』

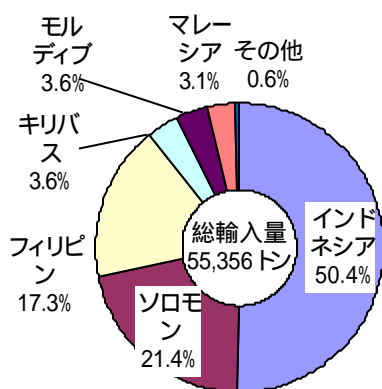
## カツオの輸入と輸出

カツオの輸入量 (図5、図6)

かつお(冷凍)の輸入量を相手国別に見ると、インドネシアが最も大きく 50.4% (27,874トン)。ソロモン、フィリピン、キリバス、モルディブ、マレーシアと続く。

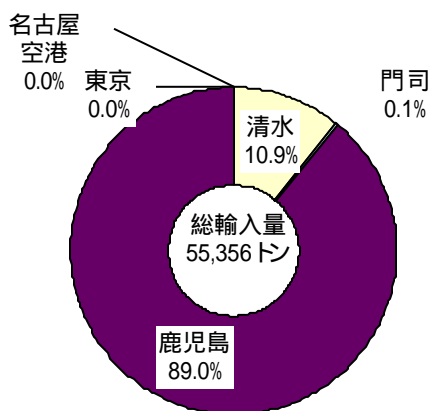
税関別にみると、最大のかつお節製造地に位置する鹿児島税関が 89.0%と圧倒的である。

図5 相手国別カツオ(冷凍)輸入量(1998年)



資料：日本貿易月表

図6 税関別カツオ(冷凍)輸入量(1998年)



資料：大蔵省貿易資料室検索システム

カツオの輸出 (図7、図8)

輸出相手国別に見るとタイが最も多く 53,201トン (70.8%)。缶詰の原料になるものと想像される。税関別に見ると図8の通り。税関を通過すると言っても東京や石巻を経て輸出されるわけではなく、「洋上輸出」と呼ばれる形態であり、漁船ないし運搬船が直接タイ等に水揚げしたものの。「輸出を行った水産会社が、その事務所に最寄りの税関に届け出ることになっている」(東京税関より聴取)。

図7 相手国別カツオ(冷凍)輸出量(1998年)

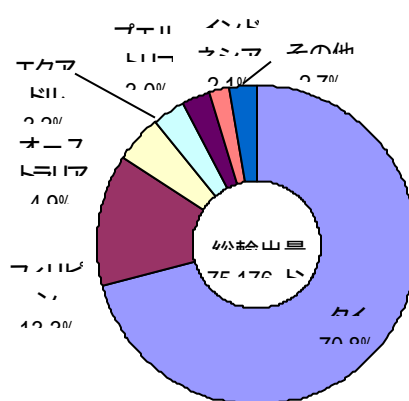
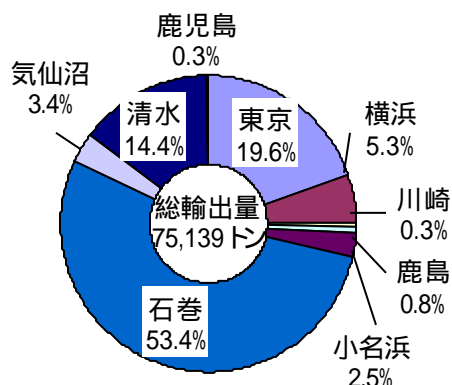


図8 税関別カツオ(冷凍)輸出量(1998年)



## かつお節の輸入量・輸出量

### 相手国別輸入量 (表3)

日本のかつお節輸入量を相手国別に見ると、インドネシアが最も多く、1,890 トン。続いてソロモン 911 トン。

以前は台湾からの輸入が多かったが、90 年代に入ってからインドネシア・ソロモン両国からの輸入が増加してきた。特にインドネシアの伸びが著しい。

表3 かつお節の相手国別輸入量 (1998 年)

相手国	輸入量	構成比
	トン	%
合計	3,292	100.0
インドネシア	1,890	57.4
ソロモン	911	27.7
フィリピン	203	6.2
タイ	180	5.5
モルディブ	46	1.4
台湾	25	0.8
中国	20	0.6
ベトナム	17	0.5

### 輸入量の推移 (図9)

輸入量の推移を見ると、1990 年から毎年増加し、1998 年は少なくとも戦後では最高を記録した。かつお節国内供給量の 8 %にあたる。

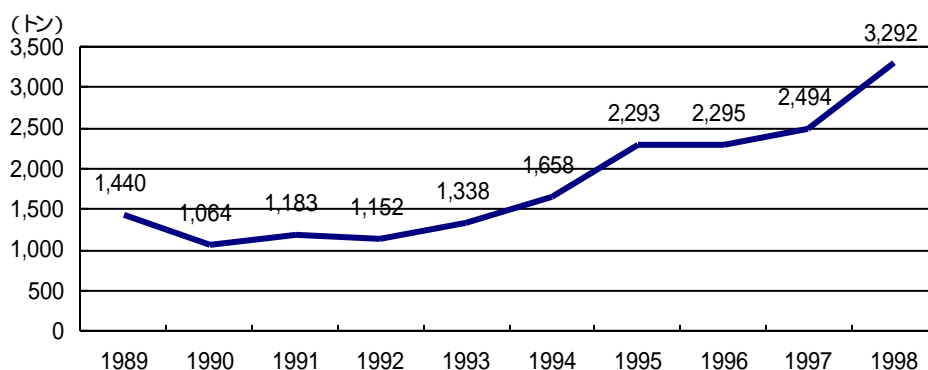
### 相手国別輸出量 (表4)

その一方で、日本からのかつお節の輸出は増加傾向にはあるものの、規模が小さい。その他の節を入れても 231 トン。輸出相手国はアメリカ、台湾、香港、韓国、シンガポールなどで、あるメーカーの方によると「邦人の消費が多いようだ」とのこと。

表4 かつお節及びその他の節の相手国別輸出量

相手国	輸出量	構成比
	トン	%
合計	231	100.0
アメリカ	84	36.5
台湾	74	32.1
香港	19	8.2
韓国	14	6.1
シンガポール	11	4.6
その他	29	12.5

図9 かつお節の輸入量の推移



資料：日本貿易月表

## 節類の生産

かつお節の都道府県別生産量 (表5、図10)

水産加工品の生産量も県別に生産量を見ることが出来る。山川・枕崎のある鹿児島県が最も多く20,848トン。次いで静岡県で12,008トン。この両県で全体の約94%を占めてしまう。

表5 都道府県別かつお節生産量(1997年)

都道府県	生産量	構成比
	トン	%
全国	34,989	100.0
鹿児島	20,848	59.6
静岡	12,008	34.3
熊本	469	1.3
沖縄	402	1.1
和歌山	328	0.9
千葉	161	0.5
北海道	150	0.4
三重	133	0.4
高知	119	0.3
宮城	115	0.3
その他	256	0.7

節類の生産量の推移 (図11)

かつお節の生産量は増加傾向にある。1996、1997年は漁獲量が少なく製造量は停滞していたが、1998年は、史上最高の37.4千トンを記録している。

さば類やその他の節類(そうだ節も含まれる)は浮き沈みがあるが、全体としては横ばいややや減少傾向である。

図10 都道府県別かつお節生産量の構成(1997年)

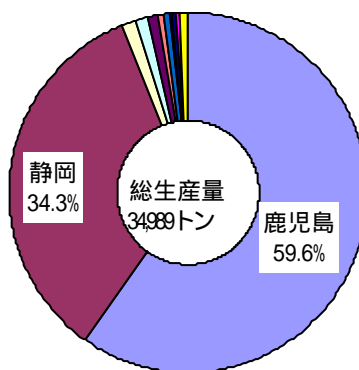
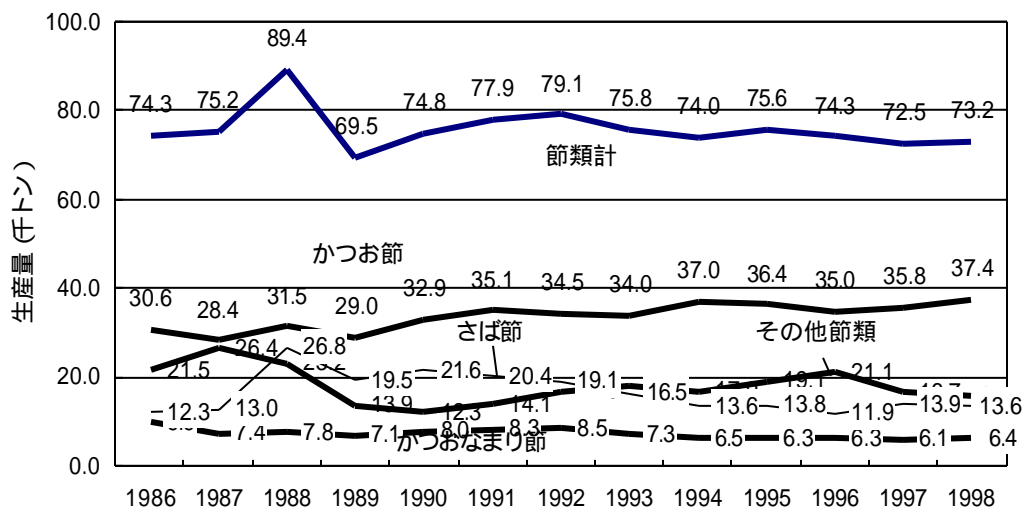


図11 節類の製造量の推移



資料：農林水産省『水産物流通統計年報』（1998年は速報値）

## 削り節の生産

都道府県別削り節生産量 (表6、図12)

節類の生産地が鹿児島・静岡両県に集中するのに対し、削り節はかさばるせいか、消費地に工場が立地する。その生産量は大阪が最も多く、8,401 トン。大手削り節メーカーが存在する愛媛県、節製造工場が立地するメーカーが存在する静岡県・鹿児島県を除くと、大都市を抱える都府県が上位である。

表6 都道府県別削り節生産量 (1997年)

都道府県	生産量 トン	構成比 %
全国	49,813	100.0
大阪	8,401	16.9
静岡	8,035	16.1
愛媛	7,437	14.9
愛知	4,910	9.9
東京	4,519	9.1
岡山	2,801	5.6
兵庫	2,782	5.6
広島	1,721	3.5
鹿児島	1,643	3.3
京都	1,501	3.0
その他	6,063	12.2

削り節の生産量推移 (図13)

削り節の生産量は、1990年～92年ごろをピークとして減少し、ここ5年ほどは年間50千トン前後に停滞している。このうち、かつお削り節は21.5千トンで上向きであるが、前述のかつお節生産量の推移と見比べると、やや伸びが鈍いように見受けられる。「混合削り節」「混合けずり節」「その他の削り節」は減少傾向にある。原料の価格の影響と考えられる。

図12 都道府県別削り節生産量の構成 (1997年)

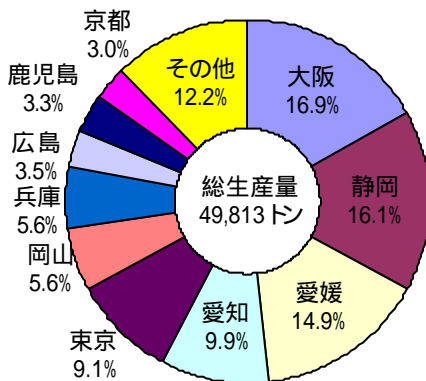
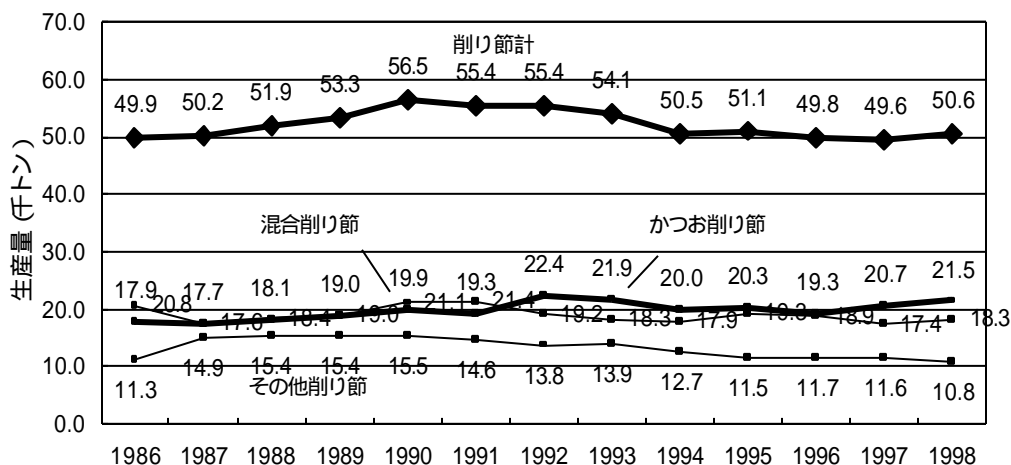


図13 削り節の生産量の推移



資料：農林水産省『水産物流通統計年報』（1998年は速報値）

## まとめ

1. かつお節の国内生産量は昨年、カツオ漁獲量の増加に支えられ、過去最高を記録した。
2. かつお節輸入量も、戦前における南洋節の最盛期の規模に達した。国内供給量に占める割合は約 8% である。
3. その一方でかつお節の輸出量は少ない。海外へ普及しやすい味ではないのではないかと推察される。

4. 今日、風味調味料、エキスなどの用途が伸びていると言われているが、今回利用した資料からはその把握が困難であり、追究の余地がある。

なお、今回ニュースレターで紹介したデータの詳細は、インターネットで見ることができます。

<http://www2s.biglobe.ne.jp/~FMRIC/katsuostat/>

(さかい・じゅん) (食品需給研究センター研究員)

## 編集後記

この夏、私たちは、あちこち歩きました。餌屋を追いかけている秋本徹さんは、三陸海岸、千葉・館山、横須賀、三重の御座・浜島、瀬戸内海の坊勢島、と日本の北から南までかけめぐり、見目佳寿子さんは、台湾、タイへ飛び、負けじと私(宮内)も、家中茂さん、北窓時男さんと一緒に沖縄を回りました。私たちに明確な学問的な手法があるわけではありません。とにかく歩くこと、それを基本にすえたいと思います。

私たちの多くが薫陶を受けた故鶴見良行さんは歩く研究者でした。「歩かない連帯を私はあまり信用しない」(『ココス島奇譚』p.132)と鶴見さんは書きました。その鶴見良行さんの著作集がみすず書房から刊行中です。カツカツ研のホームページができました。アドレスは

<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html> です。研究の進み具合などを、このニュースレターと並行してホームページでも紹介していこうと思います。(宮内泰介)