

# 道内すり身メーカーの存在形態・存立条件に関する研究

片岡 幸治

(共生農業資源経済学講座・水産資源経営学)

## (背景と目的)

一般に、水産物練製品の原魚となる魚介類は処理後冷凍すり身にされることで、保存と輸送可能な原料としてどこにでも流通し得る。この冷凍すり身は1960年代において、スケトウダラの処理技術開発として試行錯誤の研究と事業化試験を重ね、北海道で開発されたものである。これは、同時に冷凍すり身産業を誕生させる要因となった。現在では、この技術は洋上（工船）を含め世界へと展開しSURIMIという独自の品目カテゴリーさえ定着させている。

冷凍すり身産業は道内を中心に1976年に最盛期を迎える、生産量約42万トンとなり、原魚の魚価維持・練製品産業の近代化等に大きく貢献した。しかしその後はすり身原魚であるスケトウダラ漁獲の急減や輸入冷凍すり身の台頭等によって国内における冷凍すり身産業は縮小し、現在では生産量約8万トンとなっている（勿論、SURIMI技術は技術移転しており世界的に当該産業が衰退している訳ではない）。著しく衰退しつつある国内冷凍すり身産業のなかでもなお生き残って継続していこうとする道内企業があるが、本論文はそうした企業の存在形態及び動向の特徴について明らかにすることが目的である。

## (方法)

今日の道内主要14企業・15工場という形に至る。本研究は、道内すり身メーカー14社全てに対し聞き取り調査を行うとともに、練製品関連企業、商社、卸売市場、漁協等に対する事例的調査を踏まえ、冷凍すり身事業の展開史の整理を実施した。

## (結果と考察)

道内すり身メーカーは小樽・稚内・紋別・網走・釧路の5地域に分布しておりいずれの地域もかつての冷凍すり身主産地である。原料のメインはスケトウダラとホッケであるが、近年は全体として後者の依存に収斂している。事業規模により使用する原魚の調達範囲と原魚の構成に隔たりがある。しかし、冷凍すり身産業は技術的に確立したいわゆる装置産業であるため事業規模により製品に大きな違いがあるとは思われない。が、各企業の生き残り方において、様々な形態・特色を見出すことが出来た。すなわち、①大手水産会社やディーラーとの提携関係を強め比較的規模性を発揮しようとする形態、②原料生産（漁業）との一体性や多角化を志向する形態、③地元原魚との結びつきをむしろ有利性として強調しようとする形態、④加工工程の相違や手作りの工程の良さを押し出そうとする形態、⑤ユーザーとの結びつきを強め販路・製品の差別化を図りつつ付加価値確保を狙いとする形態など、それぞれに特色のある企業が残存していることが分かった。

現在とも国内すり身産業は、安価な海外すり身との競合、世界的な魚食ブームによって巻き込まれる原魚獲得競争、労働力を多用する前処理工程における従業員高齢化、すり身工場設備の老朽化、食品の安心・安全志向の高まりによる衛生環境一新の投資増大など事業形態を維持するための諸困難があり、存立のための対応が一層重要となる。