

水産物の流通段階における価格形成について

齋藤 貴美子

はじめに

最近、利潤追求が目的ではない集団給食においても、バブル経済崩壊の影響を受け、さらに他の外食産業との競合も加わり、経営の合理化と食事内容を中心にしたサービスの向上が強く求められている。

外食産業全体の経営戦略としては、利用者の多様化・個別化に対応して、コスト削減の徹底と他社との差別化を図ることが基本と言われている¹⁾。さらに経営戦略の中心となる商品戦略としては、低価格戦略と高品質戦略に二分化されるが、集団給食は前者である。利用者に対して安価でより品質の高い品を提供できなければ生き残れない現状は集団給食でも同様であり、経営形態の流れとして委託化進行の状況がそれを表しているといえることができる。

集団給食の場合、コスト削減と食事内容を左右する要因として食材料の購入方法がある。予算を有効に生かし、どれだけの内容の食事をだせるかは、限られた金額でどれだけの食材料を入手できるにかかっているとと言える。集団給食において、適切な食材料購入方法の選択が、コスト削減と品質向上の有効手段になり得る理由が二つある。原価中、食材料占有率が一般飲食業よりも高く、また家庭用と異なり購入量が大量ゆえ、生産者、卸売業者、仲卸業者、食材卸問屋、小売業者と多様な購入先が利用できるからである。

外食産業需要構造調査²⁾によると、売上額に占める食材料費率は、一般の飲食業が30%前後に対して、集団給食は病院が38.4%、事業所が48.1%と高い。一方、水産物の購入先は、病院47.6%、事業所85.7%がスーパーや小売店以外の業者を利用しているのが現状である。また、同調査によると、売上規模別では、売上げが多くなるほど卸売市場からの仕入割合が高まり、スーパー、小売店からの仕入割合が低下する傾向が顕著であることから、集団給食こそ多様な購入先が利用できることを示している。

集団給食で合理的な食材料購入方法選択の資料とするため、流通段階における価格形成の成り立ちを、今回は水産物を対象に考察する。具体的には、各施設が施設側の条件（立地条件、保管設備の規模、運搬能力、人手、時間、輸送費等）を考慮して、流通段階のどこで購入するのが合理的かの判断材料とする。

複雑な鮮魚の流通経路に対し以前から多くの課題が指摘されてきた³⁾⁴⁾。冷凍食品の取扱い増加にともなって単純化した経路もできたが、さらなる課題も生み出している⁵⁾⁶⁾。流通経路及び価格形成の段階において、水産物は、他の食品類と異なる次のような条件がある。

1) 鮮魚については、

- ① 魚の種類、時期、漁場により種類が多岐にわたり、規格性に乏しい。
- ② 鮮度が変わりやすく、品質が多様である。
- ③ 腐敗しやすく、保蔵方法、運搬手段にコ

ストがかかる。

- ④ 価格形成に鮮度を重要視するため、生産者に近い産地市場が消費地市場の前に加わり、流通経路が複雑である。
- 2) 冷凍水産物においては、比較的規格性があり大量購入に有利であるが、
 - ① 大量確保の必要性から、水産会社、場外市場から直接購入の別ルートが加わり、経路はより複雑化している。
 - ② 投機的な動きも加わり、必ずしも合理的な価格形成ではない。

以上のように、水産物は形態で鮮魚と冷凍食品に二分され、さらに天然と養殖⁷⁾の生産方法の違い、国産か輸入品⁸⁾の産地による違いが流通経路や価格形成に係っている。

方法

農林水産省が実施した「食品流通段階別価格形成追跡調査」のデータを中心に、水産物における流通段階における価格形成を種々の角度から考察を行った。

この調査は、東京都区部にあつては東京都中央卸売市場（築地市場）、大阪市にあつては大阪市中央卸売市場（本場）から仕入れを行って販売する小売店舗・食材卸問屋を対象に、取扱い品目の流通経路を産地段階又は輸入段階まで遡及して、流通段階別価格を事例的に調査したものである。調査対象品は、平成10年度9月12、同年度2月5、平成11年度9月12、同年度2月5品目であった。

なお、次の条件別に付記の資料を分析し、考察した結果を報告する。

- 1) 流通経路の種類と利用数—資料：平成10・11年度調査結果⁹⁻¹²⁾
- 2) 食品別流通段階別価格形成—資料：平成10・11年度調査結果
- 3) 流通経路別価格形成—資料：平成10・11年度調査結果

- 4) 過去と近年における価格形成—資料：平成1・2年度と平成11・12年度調査結果
- 5) 東京と大阪市場における価格形成—資料：平成10・11年度調査結果
- 6) 国産と輸入品による価格形成—資料：平成10・11年度調査結果

結果及び考察

1. 利用流通経路の種類

最近の水産物の流通経路を把握するため、1998・1999年2年間の調査で利用された経路をまとめたものが図1である。国産品15、輸入品5、合計20経路と多様であった。

流通段階数別に見ると、最大は生産者→産地市場卸売業者→産地出荷業者1→産地出荷業者2→消費地市場卸売業者→消費地市場仲卸業者→小売業者の7段階から、最小は生産者又は輸入業者→産地出荷業者又は場外問屋→小売業者の3段階まで段階数格差も大きい。

各段階別経路の種類は、国産品で7段階が⁷A2・⁷B3の2種、6段階が⁶A1・⁶B1・⁶A2・⁶B2・⁶D1の5種、5段階が⁵A1・⁵B1・⁵a1・⁵b1・⁵C2の5種、4段階が⁴b1・⁴C2の2種、3段階が³C1の1種、計15種である。一方の輸入品は、6段階が⁶A2の1種、5段階が⁵B1の1種、4段階が⁴A0・⁴B0の2種、3段階が³C1の1種、計5種である。

各段階別利用数は、国産品において7段階が2、6段階が22、5段階が16、4段階が2、3段階が1であった。さらに輸入品は、6段階が1、5段階が1、4段階が2、3段階が2であった。国産品では、6と5段階が集中して利用されていることが把握できた。

わが国の水産物における流通機構は流通段階の数が多く複雑なことは、以前から指摘されていたが、今回の結果でも同様であり、改革が進行していないことが確認できた。さらに、利用経路の種類が多様であることが、より複雑さを増していることも把握できた。

1. 国産品

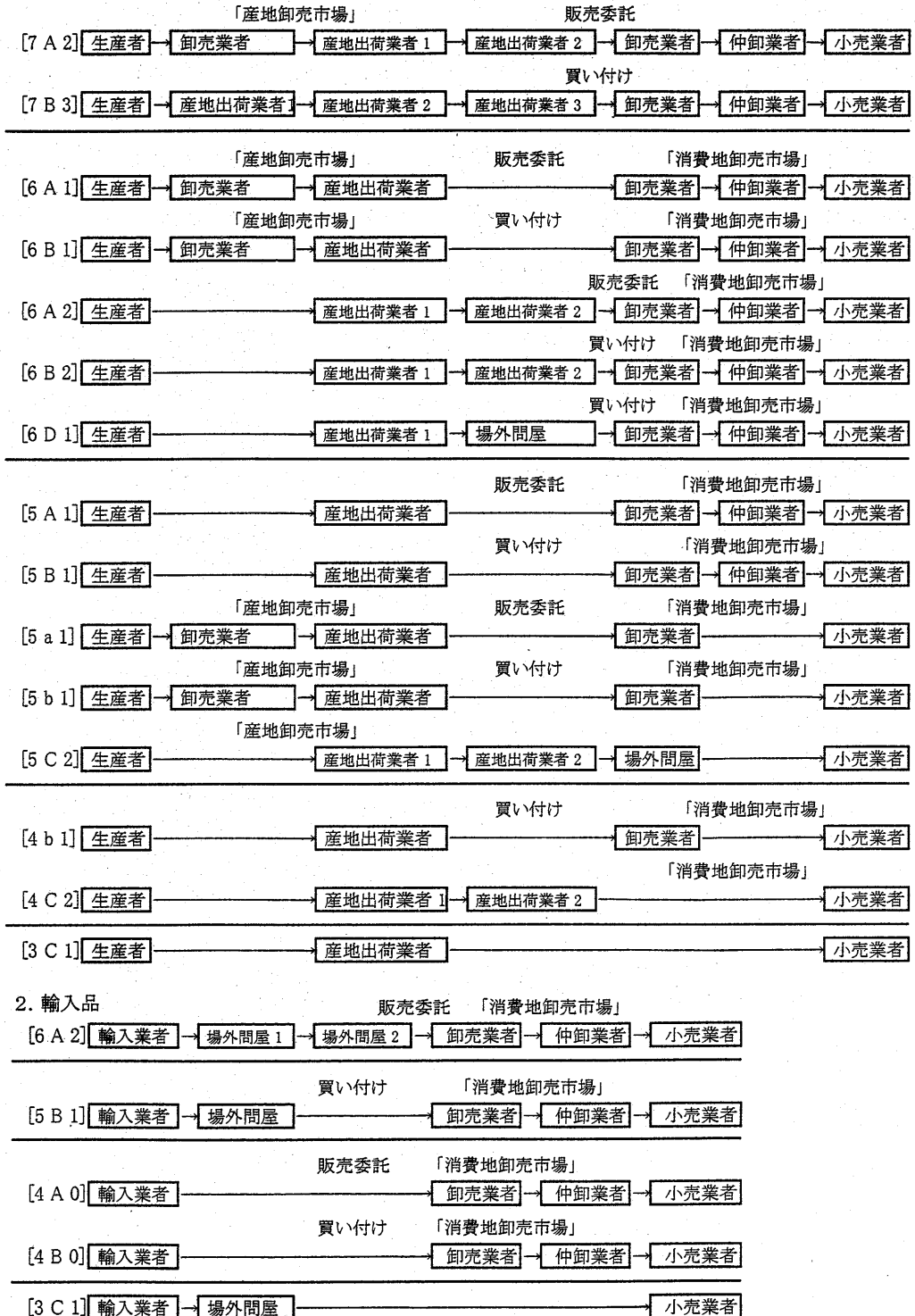


図1 水産物の利用流通経路

2. 食品別流通段階別価格形成

生鮮食品の天然物7・養殖物4品目の平成10・11年度流通段階価格を平均し、次に小売価格を100として流通経費の構成比を表1に示した。同条件で比較検討するため、東京都中央卸売市場扱い品のうち、流通経路を天然物は6A1、養殖物は5B1のものに統一した。

流通経路については図1に示したが、6A1は生産者(漁業者)、産地卸売業者、産地出荷業者、消費地卸売業者、消費地仲卸業者、小売業者の6段階を経由し、水産物の流通経路としては最も利用され一般的である。5B1は生産者(養殖業者)から産地出荷業者の手を経て消費地卸売市場へ直接出され、産地卸売市場は経由せずに流れる5段階の経路である。

小売価格から生産者受取価格を減じたものを流通経費とみると、41.1~78.4%と食品による違いがあり、その格差は37.3%と大きい。しかし、その流通経費を多い順に表してみると、一品を除いて天然物が上位、養殖物が下位に並び65%で二分されている。いわゆる全体においては、養殖より天然物の方が流通経費の高いことが確認できた。

流通経路を他の食品のものと比較すると、

消費地市場の他に産地市場が開設されているのは、水産物特有である。水産物は、品質を左右する鮮度が時間とともに落ちやすく、また価格決定上最重視されるために、陸揚げ段階に近い所での早期売買が望まれ、漁港に産地卸売市場が形成されてきた。水産物の流通経路は最も複雑であるといわれる原因であると思われる。5段階より6段階の方が流通経費の高い結果は、より多くの手を経ることによって価格が高くなることを顕著に示していると思われる。価格形成において、流通段階の数が多くなるほど流通経費が多くなる。また、生産者から利用者のところへ届く時間的にも同様のことが言える。利用者が安く品質のよいものを購入するには、流通機構の整理が是非とも必要である。

長年のこの課題に対して、遠洋漁場でとれる高級魚は、超低温冷凍で運ばれ場外市場を通して小売業者へ流れる簡略化の経路もできたが、倉庫料が上乘せられて必ずしも安価ではなく⁵⁾、問題解決の策となっていない。

集団給食の場合、各施設が諸条件を考慮の上、流通のどこの段階で購すべきか判断する必要がある。今回の結果を各流通段階別に

表1 流通段階別価格構成比(水産物生鮮品)

単位:%

品 目	生産者段階		産地卸売段階		消費地卸売段階		仲卸段階		小売段階		流通経費 ⑩=②+④ ⑥+⑧
	生産者 受取価格 ①	卸売 経費 ②	卸売 価格 ③=①+②	卸売経費 ④	卸売価格 ⑤=③+④	仲卸経費 ⑥	仲卸価格 ⑦=⑤+⑥	小売経費 ⑧	小売価格 ⑨=⑦+⑧		
さんま(天然)	[21.6]	1.0	[22.6]	27.4	[50.0]	10.8	[60.8]	39.2	[100.0]	78.4	
かつお(天然)	[22.0]	1.2	[23.2]	13.3	[36.5]	10.4	[46.9]	53.1	[100.0]	78.0	
ほたてがい(天然)	[24.3]	1.5	[25.8]	14.5	[40.3]	20.0	[60.3]	39.7	[100.0]	75.7	
さば(天然)	[25.4]	1.1	[26.5]	22.0	[48.5]	12.0	[60.5]	39.5	[100.0]	74.7	
まいわし(天然)	[25.5]	1.4	[26.9]	15.4	[42.3]	15.3	[57.6]	42.4	[100.0]	74.5	
まあじ(天然)	[32.5]	2.4	[34.9]	16.0	[50.9]	10.0	[60.9]	39.1	[100.0]	67.5	
するめいか(天然)	[46.0]	2.9	[48.9]	11.2	[60.2]	14.0	[74.2]	25.8	[100.0]	54.0	
まだい(養殖)	[35.7]	2.4	[43.5]	6.4	[49.8]	8.6	[58.4]	41.6	[100.0]	64.3	
かき(養殖)	[47.4]	6.0	[53.4]	1.6	[55.0]	19.5	[74.5]	25.5	[100.0]	52.6	
はまち(養殖)	[55.1]	3.9	[59.0]	2.4	[61.4]	7.2	[68.6]	31.4	[100.0]	44.9	
ぶり(養殖)	[58.9]	3.6	[62.5]	2.8	[65.3]	6.1	[71.4]	28.6	[100.0]	41.1	

養殖品における産地卸売段階の卸売価格は出荷業者販売価格、卸売経費は出荷経費である。

資料: 農林水産省統計情報部「平成10年度前・後期水産物価格追跡レポート」(1999)「平成11年度前・後期水産物価格追跡レポート」(2000)より作成

見ると、以下のことが確認できた。

小売業者の一段階前である仲卸業者から購入すると小売経費の約25～55%が削減され、約45～75%の価格で購入できる。さらにさかのぼって、消費地卸売段階では37～65%、産地卸売段階では23～63%、生産者からは22～59%で購入できることが判明した。

天然と養殖による各段階経費を比較すると、小売経費については格差がみられなかった。かつおの小売経費が53.1%と例外的に高率であるが、この品は、包丁が入り空気にふれると鮮度が急激に低下していくため、小売段階での値引き・売れ残り等のロスが見込まれているためではないかと推察する。したがって、かつおは、仲卸人から直接購入して利用すると、小売業者からの購入価格の半値で買えることになる。卸売経費・仲卸経費共に養殖より天然の方が高率で、両方合わせた消費地市場の経費は、養殖が8.9～21.1%に対して天然は23.7～38.2%である。

さらに生産者の受取額をみると、天然物とするめいかを除いて約20～30%であるのに対して、養殖物は約35～60%と高い。これは養殖用経費が上乘せされていると見ることができる。

以上の点から、流通段階での価格形成にお

いては、流通経路の早い段階で購入するほど流通経費が大きく節減できてかなり安価で購入できることが確認できたが、さらに養殖より天然物の方がその点はより顕著であることが判明した。

3. 流通経路別価格形成

同一の食品が何種類かの流通経路を利用している場合、経路による価格形成の違いがあるか考察するため、3種類以上の経路を持つ品目について、主な3経路の状況をまとめたものが表2である。

流通経路は、さばが7・6・5段階、かきが6・5・4段階、まだいが6・5・3段階を利用し、食品によって異なっている。段回数最多の7A2は、生産者→産地卸売業者→産地出荷業者1→産地出荷業者2→消費地卸売業者→消費地仲卸業者→小売業者と流れるが、最小の3C1は生産者→産地出荷業者→小売業者と簡略化した経路である。

両経路における流通経費を比較すると、7A2は92.1%、3C1は56.4%であり、35.7%の大差がある。通過する流通段階が少ない方が各段階での経費が削減でき、流通経費が節約できることを表していると受け取れる。流通段階が少ない場合、価格形成だけではなく、

表2 流通経路別価格構成比(水産物生鮮品)

単位:%

品目	流通経路	生産者段階		産地卸売段階			消費地卸売段階		仲卸段階		小売段階		流通経費
		生産者受取価格 ①	卸売経費 ②	卸売価格 ③=①+②	産地出荷業者販売価格 ④ ⑤	卸売経費 ⑥	卸売価格 ⑦=③+④⑤	仲卸経費 ⑧	仲卸価格 ⑨=⑦+⑧	小売経費 ⑩	小売価格 ⑪=⑩+⑩	⑬-⑫-①	
さば(天然)	7A2	[7.9]	0.5	[8.4]	*	0.2	43.5	[52.1]	16.7	[68.8]	31.2	[100.0]	92.1
	6A1	[23.6]	1.1	[24.7]	*		22.5	[47.2]	11	[58.2]	41.8	[100.0]	76.4
	5A1	[45.5]			*		13.2	[58.7]	12.5	[71.2]	28.8	[100.0]	54.5
かき(天然)	6A2	[47.9]			3.6	*	4.4	[55.9]	18.4	[74.3]	25.7	[100.0]	52.1
	5A1	[40.8]			*		10.9	[51.7]	10.6	[62.3]	37.7	[100.0]	59.2
	4C2	[44.6]			5.5	16.5					33.3	[100.0]	55.4
まだい(養殖)	6D1	[20.9]			0.6	5.6	2.3	[29.4]	9.8	[39.2]	60.8	[100.0]	79.1
	5A1	[23.2]			*		11.1	[34.3]	5.8	[40.1]	59.8	[100.0]	76.8
	3C1	[43.6]			6.6						49.8	[100.0]	56.4

*消費地卸売市場における集荷方法が産地出荷業者による販売委託で、産地出荷業者販売価格が存在しない。

資料:農林水産省統計情報部「平成10年度前・後期水産物価格追跡レポート」(1999)「平成11年度前・後期水産物価格追跡レポート」(2000)より作成

生産者から消費者へ流れる時間的な短縮につながり、品質の良いものが安価で流せるという好条件につながる意義は大きいと考える。

各食品別流通経路別流通経費を比較すると、7・6・5段階によって、さばは92.1,76.4,54.5, まだいは79.1,76.8,56.4と段階数と流通経費の多少の順が一致している。かきにおいても、6段階の1例を除いて同様である。この点においても、流通経路が単純な方が流通経費は低くおさえられることを証明していると見ることができる。

4. 過去と近年における価格形成

水産物の流通機構が特に複雑であることは過去からの課題であったが、価格形成上改善が成されたか調べるため、現在と10年前の流通経費の構成率を出したものが表3である。まいわし・さば・さんま・まあじ・するめいか・はまちの東京都中央卸売市場へ入荷した生鮮品5品目について、1989・1990年と1999・

2000年の各平均値を表した。

流通経費全体を10年前と比較すると、平均では66.8%と65.7%でその差は1.1%であり、変化していないことが確認できた。過去と近年の品目別で流通経費率が変化した状況は、まいわし・するめいかが約11%減少し、さば・まあじ・はまちが約5%上昇している。

一方、品目別の格差をみると、近年が44.9~78.4%,過去が39.3~86.2%であり、最大と最小の差は33.3と46.9%で、近年の方が14%小さくなっている。流通経費の品目別格差が小さくなったことは、生産者の受取額の格差是正につながったと見ることができる。

各段階での経費を比較すると、小売経費がするめいか以外は全て近年の方が上昇している。小売業者以前の段階で購入すると、価格面でより安価になったとみることができ、大量購入には有利である。各流通段階別の品目による経費格差をみると、過去から近年に向けて、産地卸売段階で+1.9,消費地卸売段階

表3 流通経費10年前との比較(水産物生鮮品)

単位:%

品目	年度	生産者段階	産地卸売段階	消費地卸売段階	仲卸段階	小売段階	合計	流通経費
まいわし(天然)	1990 ①	13.8	0.6	36.6	12.8	36.2	100.0	86.2
	2000 ②	25.5	1.4	15.4	15.3	42.4	100.0	74.5
	②-①	+11.7	+0.8	-11.2	+2.5	+7.2		-11.7
さば(天然)	1990 ①	31.5	1.1	21.9	12.8	32.7	100.0	68.5
	2000 ②	25.4	1.1	22.0	12.0	39.5	100.0	74.7
	②-①	-6.1	0.0	+0.1	-0.8	+6.8		+6.2
さんま(天然)	1990 ①	20.8	0.8	28.8	11.7	37.9	100.0	79.2
	2000 ②	21.6	1.0	27.4	10.8	39.2	100.0	78.4
	②-①	+0.8	+0.3	-1.4	-0.4	+1.3		-0.8
まあじ(天然)	1990 ①	37.4	1.7	13.3	13.3	34.3	100.0	62.6
	2000 ②	32.5	2.4	16.0	10.0	39.1	100.0	67.5
	②-①	-4.9	+0.7	+2.7	-3.3	+5.0		+4.9
するめいか(天然)	1990 ①	35.3	1.7	8.6	8.6	45.8	100.0	64.7
	2000 ②	46.0	2.9	11.3	14.0	25.8	100.0	54.0
	②-①	+10.7	+1.2	+3.8	+5.4	-20.0		-10.7
はまち(養殖)	1990 ①	60.7	-	5.6	4.6	29.1	100.0	39.3
	2000 ②	55.1	3.9	2.4	7.2	31.4	100.0	44.9
	②-①	-5.6	+3.9	-3.3	+2.6	+2.3		+5.6

1990年度経費は1989・1990年度経費の平均値、2000年度経費は1999・2000年度経費の平均値である。

資料:農林水産省統計情報部「平成1、2、11、12年度水産物価格追跡レポート」(1989、1990、1999、2000)

で+4.9,消費地仲卸段階で-0.6,小売段階で-0.1%であり、消費地卸売段階で大きくなっているが、他段階では格差の変化はなかった。

5. 東京と大阪市場における価格形成

東京と大阪の市場によって価格形成の違いがあるか検討するため、7品目について1998・1999年の両市場の各段階別経費率を出したものが表4である。対象は、かつお・まあじ・さば・さんま・するめいか・ほたてがいの天然物6品目に養殖のまだい1品目とした。天然物については6段階、養殖については5段階

の流通経路のものに統一した。

両市場の流通経費率合計を比較すると、かつお・まだいの2品目以外は、高低の市場が両年度とも一致している。まあじのみは東京の方が低率であるが、他のさば・さんま・するめいか・ほたてがいは、いずれも東京の方が高率である。まあじは産地と入荷量の関係で例外的であり、一般的に東京市場の方が高率のものが多い。さらに両市場の品目による流通経費率を比較すると、全体で2~21%の差があり、同品目でも年度による差があり統一の見解はできない。

表4 東京と大阪市場の流通経費(水産物生鮮品)

単位:%

品目	年度	市場	生産者段階	産地卸売段階	消費地卸売段階	仲卸段階	小売段階	合計	流通経費	流通経路
かつお(天然)	1999	東京	20.9	1.1	13.4	12.1	52.5	100.0	79.1	6A1
		大阪	17.6	0.9	25.5	14.4	41.6	100.0	82.4	6A1
	1998	東京	23.3	1.2	13.4	8.4	53.7	100.0	76.7	6A1
		大阪	29.1	2.7	29.5	6.1	32.6	100.0	70.9	6A1
まあじ(天然)	1999	東京	30.0	2.5	15.3	9.6	42.6	100.0	70.0	6A1
		大阪	25.9	1.6	11.2	10.2	51.1	100.0	74.1	6A1
	1998	東京	35.0	2.4	16.7	10.5	35.4	100.0	65.0	6A1
		大阪	35.0	3.4	53.3	-4.2	12.5	100.0	65.0	6B1
さば(天然)	1999	東京	27.5	1.2	21.4	13.1	36.8	100.0	72.5	6A1
		大阪	29.0	1.2	19.6	14.8	35.4	100.0	71.0	6A1
	1998	東京	23.6	1.1	22.5	11.1	41.7	100.0	76.4	6A1
		大阪	41.8	1.4	26.7	4.3	25.8	100.0	58.2	6A1
さんま(天然)	1999	東京	21.4	0.7	27.7	13.4	36.8	100.0	78.6	6A1
		大阪	23.9	0.7	31.9	14.0	29.5	100.0	76.1	6B1
	1998	東京	22.0	1.3	25.9	8.3	42.5	100.0	78.0	6A1
		大阪	34.6	2.0	15.2	15.3	32.9	100.0	65.4	6B1
するめいか(天然)	1999	東京	40.7	2.4	9.0	10.7	37.2	100.0	59.3	6B1
		大阪	46.4	5.1	15.5	13.0	20.0	100.0	53.6	6A1
	1998	東京	46.0	2.9	11.3	14.0	25.8	100.0	54.0	6A1
		大阪	48.7	4.7	5.4	12.2	29.0	100.0	51.3	6A1
ほたてがい(天然)	1999	東京	24.0	1.4	18.2	14.5	41.9	100.0	76.0	6A1
		大阪	35.5	1.9	9.8	11.1	41.7	100.0	64.5	6A1
	1998	東京	24.7	1.6	10.4	26.1	37.2	100.0	75.3	6A1
		大阪	32.3	2.5	14.1	10.8	40.3	100.0	67.7	6A1
まだい(養殖)	1999	東京	26.9	5.5	4.3	4.6	58.7	100.0	73.1	5B1
		大阪	35.7	5.1	6.0	9.1	44.1	100.0	64.3	5B1
	1998	東京	53.7	12.5	10.2	17.0	6.6	100.0	46.3	5B1
		大阪	32.8	9.5	3.9	7.6	46.2	100.0	67.2	5B1

資料:農林水産省統計情報部「平成10年度前期水産物価格追跡レポート」(1999)「平成11年度前期水産物価格追跡レポート」(2000)より作成

各段階経費を高い方から並べた順位を両市場で比較すると、大阪の方が、かつおにおいて消費地卸売経費が生産者より高く、するめいにおいて消費地卸売経費が仲卸経費より高く、ほたてがい・まだいにおいて消費地仲卸経費が消費地卸売経費より高いという4例を除き、両市場の差はなく、経費の割合の順位については同様であると見ることができる。

6. 国産と輸入品による価格形成

同一品目で国産と輸入品による価格形成の違いがあるか状況をつかむため、1998・1999年の調査結果から、まぐろ・さけの2品目の各段階別経費率をまとめたのが表5である。輸入品・国産の冷凍品については、前述のように国産の生鮮品と流通経路が異なるだけでなく、消費地市場までの経路の遡及が難しく、今回の調査では経費を明らかに出来なかったものも含まれていた。このような条件から、品目数が少ない中での考察とならざるを得なかった。

流通段階数で比較すると、国産の水産物は6段階又は5段階の経路が多く利用されているが、輸入魚については、輸入業者、消費地卸売業者、仲卸業者、小売業者の4段階である。

流通経費の合計を見ると、輸入品ではまぐろの1例を除いて約20~40%であり、国産の生鮮品約55~80%よりかなり低率である。輸入品は、国産の生鮮品と比べて流通経路が単純で流通段階での経費が低価格におさえられることもあるが、それ以上に輸入業者の受取

り段階での価格が約60~80%占めていることの方が要因として大きい。水産物の輸入品は冷凍する加工費・輸送費が多くかかり、輸入業者が買入れる価格にそれが含まれているからと推察する。

要 約

最近、集団給食においても、経営の合理化と品質の向上が強く求められている。

それを左右する要因として、食材料購入の手段が与える影響は大きい。さらに、大量がゆえ流通経路のどの段階からの購入も可能であるため、流通段階での価格形成の現状をまとめ、課題解決に役立てたい。

平成10・11年度の水産物価格追跡レポートを種々の角度からまとめ考察した結果、次の点が明らかになった。

- 1) 利用流通経路は、国産品15、輸入品5で、合計20種あって、同品目でも1~7経路を利用し、他の食品に例がないほど多様である。流通段階も3~7段階まであり、複雑である。
- 2) 食品別の流通経費率は、41.1~78.4%で、品目による格差が37.3%と大きい。
- 3) 流通段階別の価格比率では、仲卸段階で購入すると小売価格の約45~75%、消費地卸売段階で約40~65%、産地卸売段階で約25~60%、生産者段階では約20~60%で購入できる。
- 4) 養殖より天然品の方が流通経費は高く、

表5 国産と輸入品の流通経費(水産物)

単位:%

品目	産地	生産者段階	産地卸売段階	消費地卸売段階	仲卸段階	小売段階	流通経費
まぐろ	国産(冷凍)	21.8	39.9	...
	輸入品	20.9	—	5.0	6.2	67.8	79.1
さけ	国産(塩蔵)	46.9	2.6	7.8	19.3	23.4	53.1
	輸入品	64.6	19.6	—	—	11.1	35.4

輸入品の場合は、生産者段階が輸入業者段階となる。…事実不明を示す。

資料:農林水産省統計情報部「平成10年度、11年度前期水産物価格追跡レポート」(1998)、(1999)

約65%で二分化される。

- 5) 流通経路別の価格形成を7と3段階の流通経費で比較すると、92.1と56.4%で35.7%の大差がある。
- 6) 同一品目の経路別流通経費は、段階数と流通経費の多少の順位が一致する。
- 7) 流通機構は、10年前と比較して経路内容に変化がなく、流通経費もその差1.1%と変化していない。しかし、流通経費率と生産者受取率の品目別の格差は小さくなった。
- 8) 東京と大阪市場による価格形成の地域差は、流通経費率において東京市場の方が高率のものが多い。
- 9) 輸入品の流通段階数は4段階で、国産と比べて簡略化されたものを利用している。そのために流通経費は約20~40%で生鮮品の55~80%より低率であるが、輸入業者の受取額が60~80%と高率なのが特徴である。

の対応、九州経済調査月報, 41, 31~41 (1987)

- 8) 金哲鴻：輸入水産物の日本国内流通経路について, 商経論集, 51, 47~57 (1986)
- 9) 農林水産省統計情報部：平成10年度前期水産物価格追跡レポート, 2 (1998)
- 10) 農林水産省統計情報部：平成10年度後期水産物価格追跡レポート, 4 (1998)
- 11) 農林水産省統計情報部：平成11年度前期水産物価格追跡レポート, 2 (1999)
- 12) 農林水産省統計情報部：平成11年度後期水産物価格追跡レポート, 4 (1999)

文 献

- 1) 中山雅章：外食産業における原材料の需要構造について, 日本食生活学会誌, 7, 4 (1996)
- 2) 農林水産省統計情報部：外食産業原材料需要構造調査, 8 (1996)
- 3) 山下健作：水産物流通の現状と今後の課題, 農林金融, 38, 21~28 (1985)
- 4) 中居裕：水産物市場の現状と課題—生鮮市場を中心として, 公庫月報, 443, 16~20 (1988)
- 5) 太陽神戸銀行調査部：定着しつつある水産物の新流通経路, 調査月報, 91, 14~15 (1981)
- 6) 多屋勝雄：国際化時代の水産物市場—水産物需要と価格形成, 漁業経済研究, 37, 145~150 (1991)
- 7) 浜田英嗣：魚流通の高鮮度化と養殖産地

