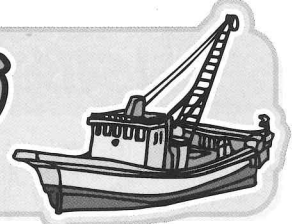




何でも魚^{うお}ツチング

No.78 「スーパーの棚から見た東日本大震災の影響」



昨年3月11日の大震災から、早くも1年半が過ぎようとしております。未だ出口の見えない現地の被災者の皆様には一日も早い復興をお祈りいたします。

特に被災地の水産業は生活、生産基盤のほとんどに大きな被害を受けており、近所のスーパーでもその影響がはつきりと見られました。

震災直後の物流が停滞した時期には、カップ麺やミネラルウォーターなどの保存食品はもちろんのこと、水産物も地場産や冷凍の在庫を除きほとんどの水産加工品が棚から姿を消してしまいました。徐々に物流が復活し始めると、色々な影響が水産物売り場に現れ始めました。



平成23年3月14日の鶴岡市内のスーパーの棚

まず、最盛期を向かえるはずだった三陸産の塩蔵ワカメは、再び棚に並ぶことはなく、産地からの供給自体が止まってしまいました。中国産や韓国産の安価な商品以外では、地元のスーパーでは今まで見たことのない徳島産の塩蔵ワカメが

少量ですが、三陸産の5割高ぐらいの売り値が付いて並んでいましたし、それまで見たことの無かった地物の生ワカメも売られていました。

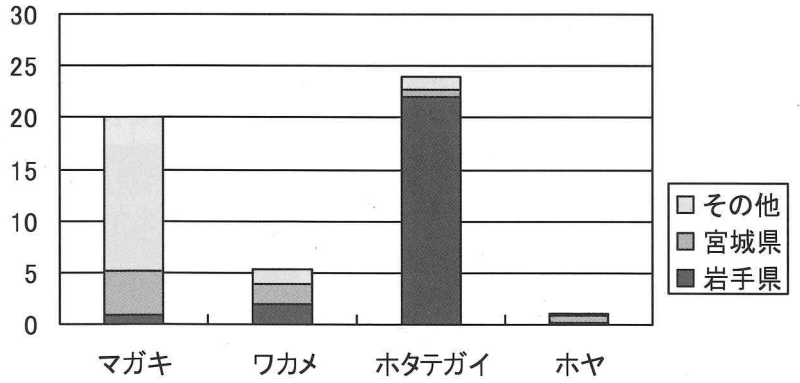
三陸地方のワカメ生産量は、岩手、宮城の2県で全国生産量約6万トンの約8割を生産しており、養殖施設の復旧に懸命な努力が続けられていますが、今後もかなりの長期間は品不足が続くと思えます。

その他にも御飯のお供の「子持ちメカブ」や「イカ明太子」等のパック食品が長期間品切れとなりました。宮城県は石巻市や気仙沼市を中心に全国のイカ塩辛の約3割を生産していて、距離的に近い山形県ではおなじみの商品でしたが、原料の調達どころか加工場のほとんどが被災し、生産の再開の目処が立たない状況だったため、一時的に塩辛類のほとんどが函館産の商品に代わっていて、消費者にとっては慣れない味わいと感じた方も多かったようです。

秋も深まる頃に、やっと宮城県産の加工品がぼつぼつと入荷するようになりましたが、半年程度で生産を再開することができた加工業者は、いわゆる地元でも大手といわれる業者で、多くの中小水産加工業者が再開の目処を立てたのは、12月になって国の補助金の交付が決まってからだったということです。

水産加工業が盛んな地域は、水揚げが多いだけでなく、冷凍・冷蔵業、原料加工、製品加工や残さい処理業など多くの業種が集まって成り立っていますので、一緒に復旧が進まないとは本格的な復興につながらないという実態があります。

冬場のカキ（養殖マガキ）については、生産量は意外なことに西日本の方が多く、宮城県の生産量は全国の3割くらいです



三陸地域の養殖生産量の全国シェア

が、西日本では養殖用の稚貝生産が少なく、宮城県から稚貝を購入しています。このため、カキも全国的に生産が落ち込むと思えます。

このようにいろいろな水産物で大きな影響が出ており、元に戻るには相当長い時間がかかると思いますが、水産離れが続く消費市場の中で、本県の水産振興にも欠かせない水産業全体の発展につながる、被災地の復興に向けて応援したいと思います。

また、地元の水産物について見直す良い機会にもなると考えています。

水産試験場 海洋資源部長 忠鉢 孝明

●年金のお受取りは漁協で！