

第2章

長崎市の水産業の概要

- 1 長崎市の漁業地域の概況
- 2 海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状
- 3 長崎市の漁業生産量及び生産額
- 4 市内8漁協の現状
- 5 水産加工業の現状
- 6 水産物流通の現状
- 7 水産物の消費の現状

第2章 長崎市の水産業の概要

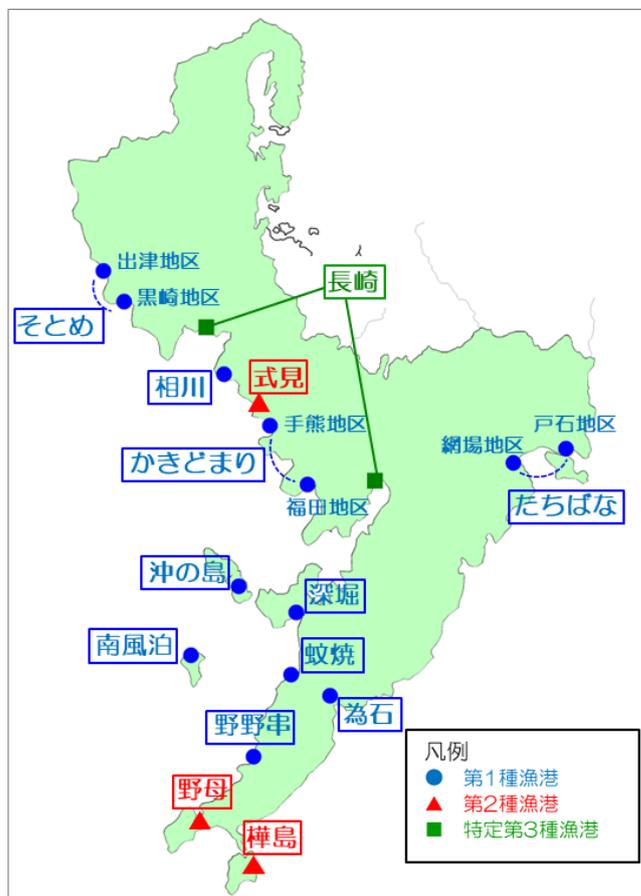
1 長崎市の漁業地域の概況

長崎市には8つの沿海の漁業協同組合※があり、また、業態別の漁業組織として、長崎県旋網漁業協同組合と一般社団法人長崎県以西底曳網漁業協会、水産加工組織として、長崎蒲鉾水産加工業協同組合と長崎漁港水産加工団地協同組合があります。

また、市内には、大小14の漁港※（うち、第1種漁港10、第2種漁港3、特定第3種漁港1）が存在します。



水産関係組織位置図



漁港位置図

※漁業協同組合（漁協）

水産業協同組合法に基づく法人で、漁業者の協同組織として、販売事業、購買事業などの経済事業及び共済事業などの実施を通じた水産業の振興及び組合員の福祉の向上、漁業権の管理を中心とした資源や漁場の管理、水産業を核とした漁業地域の活性化等の広範な役割を果たしています。

令和3年3月末現在、長崎市内には、8漁協（新三重、福田、みなと、茂木、たちばな、西彼南部、野母崎三和、大村湾）があります。

※漁港

漁業に携わる人々が、漁獲した魚介類の陸揚げや燃油の補給、船の停泊などのために使用する場所で、様々な施設が整備されており、利用状況により次のように区別されています。

- ・第1種漁港…利用範囲が地元の漁業を主とする漁港。市町村が管理。
- ・第2種漁港…利用範囲が第1種漁港よりも広く、第3種漁港に属しない漁港。都道府県が管理。
- ・第3種漁港…利用範囲が全国的な漁港。そのうち、国が指定する特に重要な役割を担う漁港を特定第3種漁港と呼びます。都道府県が管理。
- ・第4種漁港…離島その他辺地にあつて漁場の開発又は漁船の避難上特に必要な漁港。都道府県が管理。

2 海域ごとの漁業経営と漁場環境の現状

現状

- 海水温上昇による磯焼け[※]や赤潮[※]の多発など、漁場（または海洋）環境が変化してきており、漁獲量に影響を与えています。
- 藻場[※]の保全や堆積物の除去など、漁場環境を改善させる取組が、市内各地に広まっています。

- 長崎市は、橘湾海域、西彼海域、大村湾海域の3つに分けられ、それぞれ特性の異なる海域を有していますが、環境悪化による漁業への悪影響が生じています。

橘湾海域

西に長崎半島、東は島原半島に囲まれ、湾口は南西に大きく開いた橘湾に面しています。橘湾海域では養殖業が盛んに営まれ、他にも小型底びき網漁業やはえ縄漁業などの漁業種類が営まれています。

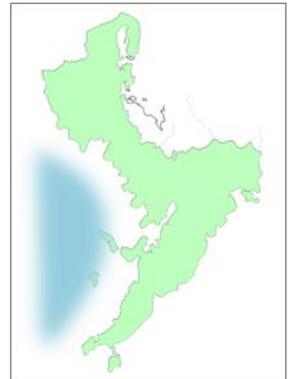
近年、漁場機能の低下が懸念されるほか、磯焼けの範囲が徐々に広がりつつあります。また、夏場になると赤潮が発生し養殖業などに影響を与えています。



西彼海域

対馬暖流が流れる五島灘に面しており、沿岸流との境界に多くの潮目が形成され、変化に富んだ海洋環境となっています。西彼海域ではまき網漁業や養殖業が盛んに営まれ、他にも小型定置網漁業や刺網漁業、採介藻漁業など多様な漁業種類が営まれています。

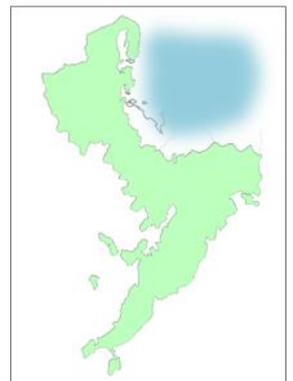
長崎市内でも磯焼けの範囲が広く、刺網の主要魚種となるイセエビの漁獲量などにも影響しています。



大村湾海域

針尾瀬戸と早岐瀬戸の2ヶ所のみで外海と接している閉鎖性が強い大村湾に面しています。大村湾海域では、小型底びき網漁業や小型定置網漁業が盛んに営まれ、他にもカキや真珠の養殖業などの漁業種類が営まれています。

大村湾の水質は陸地の都市化の影響を強く受けるほか、湾内の水温は気温の影響も大きいため、夏季は30℃を超え、冬季は10℃を下回るなど季節変動が極めて大きく、毎年、夏の終わりから秋にかけて貧酸素水塊[※]が発生しています。



- 水生生物の生息場所となる藻場を保全・再生させる活動や、堆積物を除去し環境改善を図る活動など、漁場環境を改善する取組が市内各地で行われており、活動する組織数も増加しています。
- 一部の地域においては、活動の成果により海藻が回復している箇所もありますが、過去にウニ除去を実施した箇所においても、浮遊してきたウニ類幼生の着底及び成長が確認される等、今後も海藻が減少する可能性があります。

漁場環境再生の取組を行う組織数

【単位：組織】

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
活動組織数	4	4	5	7	9	10	11	12	12	12

(資料：長崎市)

※磯焼け

外洋に面した岩礁や転石地帯で、今まで繁っていたコンブ、カジメなどの大型海藻類の群落が消え失せ、これまでは大型海藻の下草として生えていたサンゴモなどの石灰藻類だけが岩礁を白く覆ってしまい、大型海藻（クロメ、カジメ、ホンダワラ類、ワカメ等の海藻）が消えたままの状態が長い間続いてしまう現象。海藻がなくなり、焼けた後のように海底が白く見えることから磯焼けと呼ばれています。

※赤潮

植物プランクトンなどが異常に増えて、海が赤色や茶色などに染まったように見える現象。雨による山から海への栄養の流れこみや、水温や光などプランクトンが増殖しやすい条件が整った場合に発生します。

赤潮が発生すると、プランクトンが魚のえらに触れ、えらに障害を起こして呼吸ができなくなったり、プランクトンが大量に酸素を消費するため海水中の酸素が不足して大量の魚が死んでしまうことがあります。

※藻場（もば）

海藻（草）が繁茂している場所のこと。海藻（草）類を食べる生き物にとって重要な餌場になるだけでなく、魚介類のすみ場、産卵場、保育場になるため、「海のゆりかご」とも呼ばれています。また、水中の窒素やリンなどの栄養分を分解し、栄養塩類や炭酸ガスを吸収して、酸素を供給するなど海水の浄化に大きな役割を果たしています。

※貧酸素水塊

魚介類が生息できないほど、海水中に溶けている酸素の量（溶存酸素量）が少ない海水の塊。水中・泥中の有機物を餌として増殖するバクテリアの酸素消費が、酸素供給を上回ると貧酸素水塊が発生します。

この貧酸素水塊が、強い風や潮の流れなどで岸辺や海面付近に上昇してくると、養殖魚など移動範囲が狭い生物の大量死につながる場合があります。

3 長崎市の漁業生産量及び生産額

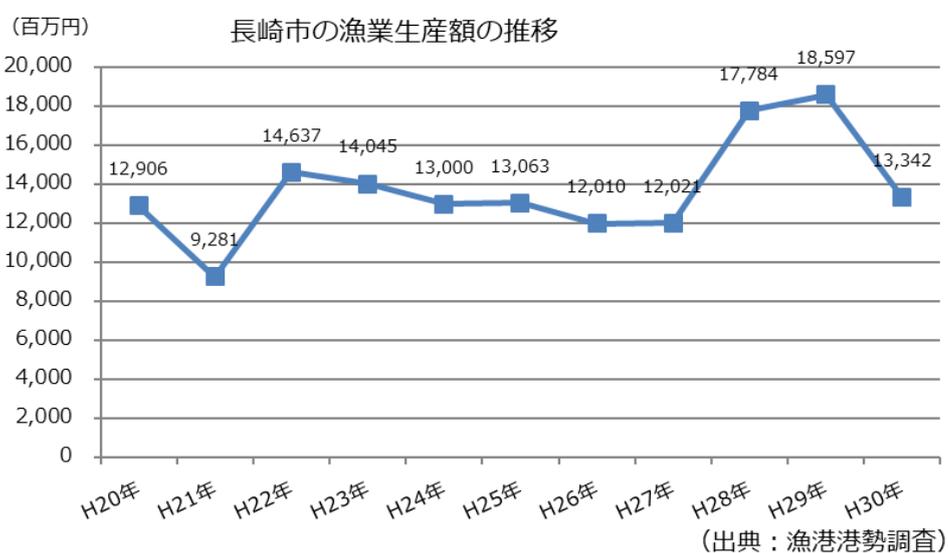
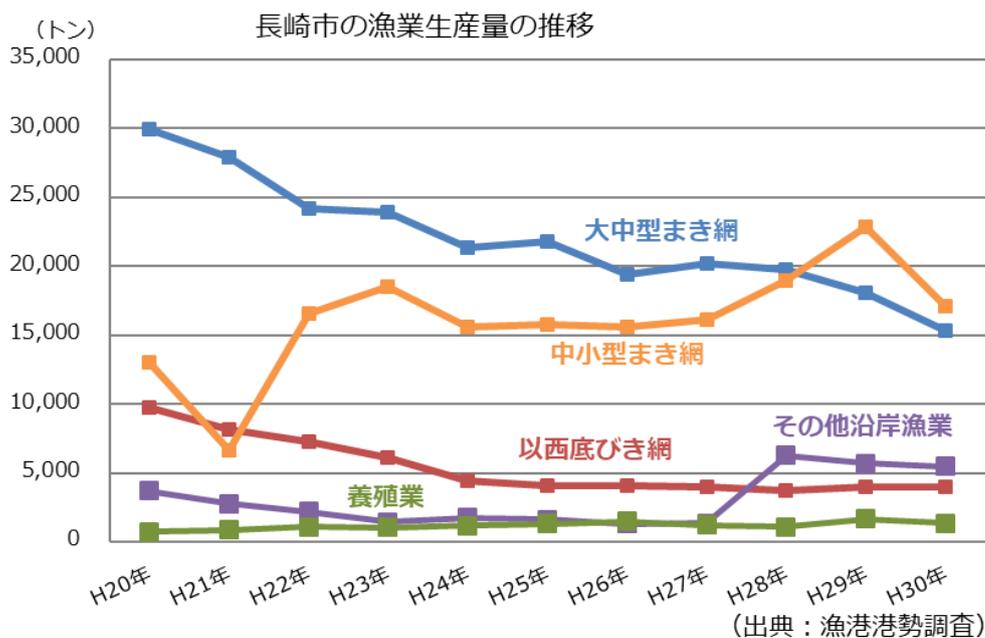
現状 ■漁業生産量については、水産資源や漁場環境の変化などの影響により増減があります。以西底びき網漁業及び大中型まき網漁業は減少傾向にあり、中小型まき網漁業及び養殖業は増加傾向にあります。
 ■生産金額についても生産量と同様に増減がありますが、近年は増加傾向にあります。

漁業種類ごとの漁業生産量の推移

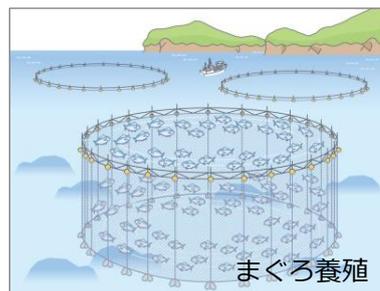
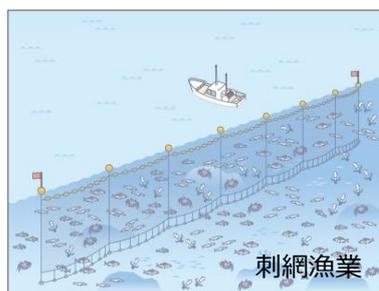
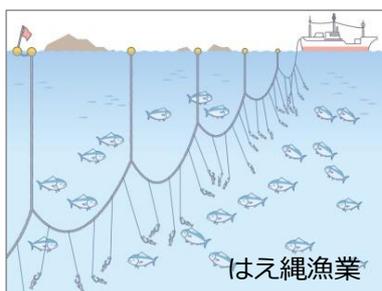
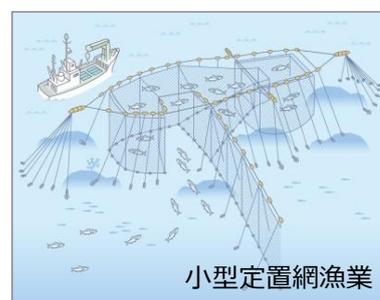
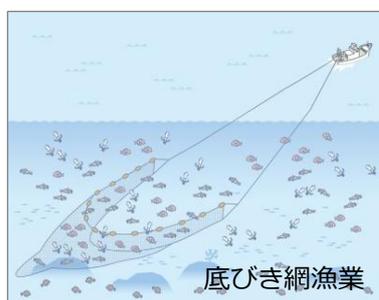
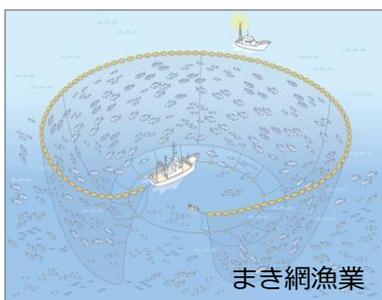
【単位：トン】

漁業種類		年										
		平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年
全	国※	5,519,687	5,349,447	5,233,440	4,692,819	4,786,267	4,712,564	4,700,879	4,561,453	4,269,105	4,244,076	4,364,327
長	崎 県	330,832	290,954	282,433	321,172	273,348	271,020	275,620	333,367	329,724	330,164	316,830
長	崎 市	57,129	46,301	51,227	51,088	44,254	44,520	41,909	42,872	49,757	52,164	43,218
海面漁業	以西底びき網	9,746	8,129	7,258	6,113	4,429	4,098	4,092	4,002	3,726	3,955	3,957
	大中型まき網	29,948	27,920	24,154	23,949	21,315	21,741	19,415	20,192	19,731	18,062	15,325
	小型底びき網	194	173	281	171	185	212	237	198	147	181	207
	中小型まき網	12,981	6,636	16,541	18,542	15,593	15,742	15,602	16,140	18,963	22,824	17,123
	敷 網	-	-	-	-	-	0	0	0	0	14	-
	刺 網	261	218	296	225	229	231	148	124	265	244	315
	小型定置網	261	131	278	217	288	181	146	233	416	353	342
	かご漁業	-	0	4	7	29	44	31	38	39	36	40
	はえ縄	1,919	1,171	420	93	77	83	79	75	1,242	1,150	1,048
	いか釣	377	352	12	1	1	1	1	1	35	42	31
	一本釣	462	480	466	359	337	368	320	300	3,348	3,135	3,019
	採貝	17	16	15	11	12	14	11	20	44	15	23
	採藻	14	9	31	6	17	16	10	9	1	3	4
その他の漁業	205	203	374	356	560	480	343	336	718	498	438	
小	計	56,385	45,438	50,130	50,050	43,072	43,212	40,435	41,668	48,675	50,513	41,872
養殖業	海面養殖：魚類	713	813	1,065	1,034	1,180	1,305	1,474	1,170	1,049	1,615	1,309
	海面養殖：貝類	31	50	32	4	2	3	0	34	33	36	37
	小	計	744	863	1,097	1,038	1,182	1,308	1,474	1,204	1,082	1,652
漁獲金額（百万円）		12,906	9,281	14,637	14,045	13,000	13,063	12,010	12,021	17,784	18,597	13,342

（出典：漁港港勢調査、（※のみ）海面漁業生産統計調査）



参考 主な漁業種類



4 市内 8 漁協の現状

現状	<ul style="list-style-type: none"> ■平成 23 年度以降の漁協取扱の漁獲金額は約 60 億円で、令和元年度は前年度と比較して約 2.4 億円減少しました。 ■組合員数は減少しており、高齢化も進んでいます。
-----------	--

漁協取扱漁獲金額の推移

【単位：千円】

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
漁獲金額	6,281,753	5,765,957	5,632,341	5,444,451	6,144,750	5,923,613	5,915,362	6,074,094	5,830,139

(出典：漁協業務報告書)

- 令和元年度の長崎市内の組合員数は 8 漁協合わせて 1,778 人で、平成 23 年度と比較して、8 年間で 338 人減少しました。平成 30 年度からの 1 年間で見ると、90 人増加しています。(漁協合併で 125 人増分含む。)

組合員数

	平成23年度	令和元年度	増減	増減率(%)
正組合員数	1,074	749	▲ 325	▲ 30.3
准組合員数	1,042	1,029	▲ 13	▲ 1.2
合計	2,116	1,778	▲ 338	▲ 16.0

※長崎市外に本所、支所を有する大村湾漁協の漁業者を含む。

(出典：漁協業務報告書)

- 漁獲金額は減少(平成 23 年度：6,281,753 千円→令和元年度：5,830,139 千円)していますが、正組合員数が減少(平成 23 年度：1,074 人→令和元年度：749 人)していることから、平成 23 年度と比較して漁業者 1 人当たりの漁業生産額は約 190 万円増加しています。

漁業者(正組合員) 1 人あたりの漁業生産額

【単位：千円/人、%】

	平成23年度	令和元年度	増減	増減率(%)
漁獲金額/正組合員数	5,849	7,784	1,935	33.1

(出典：漁協業務報告書)

- 年齢別の漁業就業者数は、依然として 60 歳以上の割合が多く、全体の 70%以上を占めています。

年齢別漁業就業者数

【単位：人、%】

	平成23年度		令和元年度		増減	増減率(%)
	人数	割合(%)	人数	割合(%)		
20歳未満	0	0.0	0	0.0	0	0.0
20~29歳	16	0.8	8	0.4	▲8	▲50.0
30~39歳	50	2.4	49	2.8	▲1	▲2.0
40~49歳	167	7.9	117	6.5	▲50	▲29.9
50~59歳	411	19.4	252	14.2	▲159	▲38.7
60歳以上	1,437	67.9	1,318	74.1	▲119	▲8.3
法人等	35	1.7	34	1.9	▲1	▲2.9
合計	2,116	100	1,778	100	▲338	▲16.0

※長崎市外に本所、支所を有する大村湾漁協の漁業者を含む。

※大村湾漁協は平成 31 年 4 月に川棚漁協、多良見町漁協と合併したことに伴い、令和元年度は 125 人増となっている。

(出典：漁協業務報告書)

5 水産加工業の現状

現状

- 水産加工業は、小規模な加工業者が多く、生産量は減少傾向にあります。
- 加工品の種類は、冷凍水産物がほとんどを占めており、高次加工品の生産は少ない状況です。

- 長崎県では、1事業所あたりの従業員数が5人未満の工場が全体の約37%を占めており、全国平均と比べ、小規模な事業者の割合が高くなっています。
- 長崎市内の平成30年時点の水産加工場の数は96で、焼津市、静岡市に次ぎ全国三位の多さです。

従業者規模別工場数（平成30年）

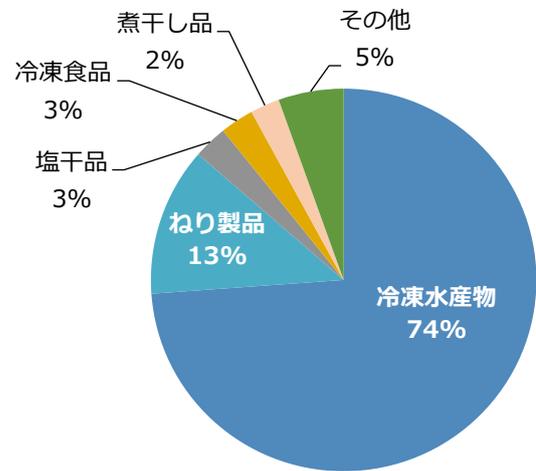
【単位：工場】

	1人	2人	3人	4人	5～9人	10～29人	30～49人	50～99人	100～299人	300人以上	計
全国	254	627	519	453	1,713	2,268	647	506	261	41	7,289
長崎県	32	67	31	30	120	104	23	12	7	-	426

（出典：2018年漁業センサス）

- 水産加工業における生産量の割合は、冷凍水産物が74%を占めており、高次加工品は少ない状況にあります。
- 冷凍水産物を除いた水産加工品の生産量は、珍味等のその他加工品を除き、ほぼ横ばいから減少傾向となっています。

長崎市内の水産加工品別年次生産量(令和元年)



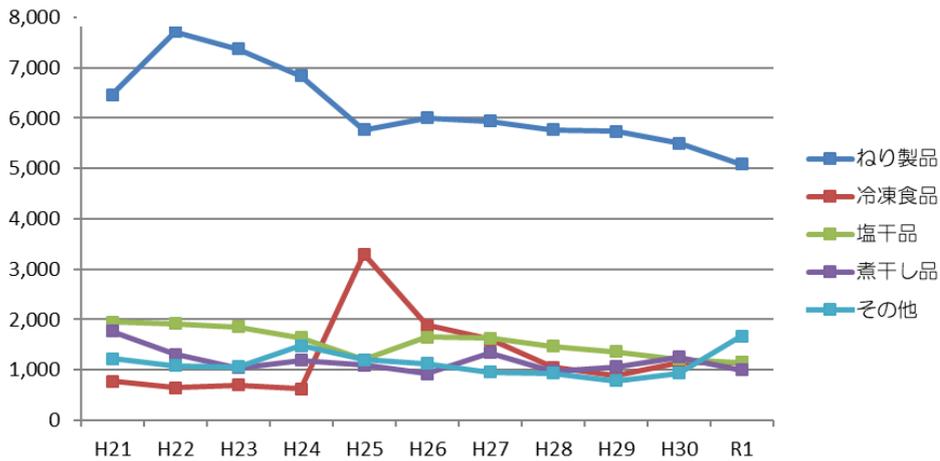
長崎市内の水産加工品別年次生産量

【単位：トン】

品目	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年
ねり製品	6,461	7,717	7,371	6,838	5,768	6,055	5,936	5,766	5,737	5,505	5,085
冷凍食品	777	644	693	621	3,299	1,889	1,609	1,052	895	1,151	1,143
素干し品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
塩干品	1,948	1,919	1,853	1,642	1,205	1,653	1,631	1,465	1,366	1,212	1,151
煮干し品	1,765	1,308	1,037	1,191	1,091	922	1,337	971	1,064	1,249	996
塩蔵品	528	464	385	395	170	205	226	279	262	241	231
くん製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
節製品	126	174	168	203	109	108	104	137	331	196	316
その他加工品(珍味等)	1,222	1,084	1,058	1,483	1,201	1,121	950	931	783	1,408	1,672
小計	12,827	13,310	12,565	12,373	12,843	11,952	11,795	10,601	10,437	10,961	10,594
冷凍水産物	48,652	48,063	48,624	48,863	47,328	43,011	48,125	45,800	49,230	49,666	29,923
合計	61,479	61,373	61,189	61,236	60,171	54,963	59,920	56,402	59,667	60,628	40,517

（資料：漁業センサス、水産加工統計調査水産加工（陸上）調査票をもとに長崎市が推計）

長崎市内の水産加工品別年次生産量（冷凍水産物を除く）



（資料：漁業センサス、水産加工統計調査水産加工（陸上）調査票をもとに長崎市が推計）

●水産加工組織について

長崎市内では、県内で水揚げされるアジやイワシなどを原料とした、かんぼこ（かまぼこ）の生産が盛んに行われており、その消費額は全国トップクラスです。

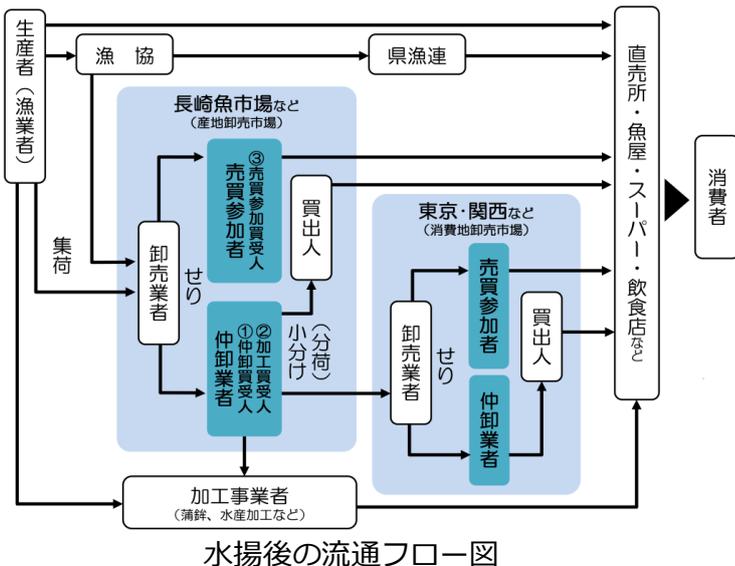
かんぼこの生産にあたり、長崎市内を中心とした蒲鉾製造業者による長崎蒲鉾水産加工業協同組合が組織されています。組合では、かんぼこの原料となるすり身の共同生産を行い、組合員へ安定的にすり身を供給しています。特にイワシのすり身は日本一の生産高を誇っており、組合の所有する加工場は、西日本でも屈指のすり身専門加工場として事業を展開しています。

また、長崎漁港水産加工団地における水産加工業の振興を図ることを目的として、長崎漁港水産加工団地協同組合が設置され、加工残さいの処理、加工用水・海水の供給、加工品の販売事業、加工団地内のゴミの肥料化によるリサイクル等の取組が行われています。

6 水産物流通の現状

●水揚げ後の流通について

長崎市で水揚げされた水産物は、漁協の共販事業[※]として長崎県地方卸売市場長崎魚市場（長崎魚市場）等の産地卸売市場へ出荷されるほか、長崎県漁業協同組合連合会の系統販売[※]や、加工業者・地元飲食店との直接取引が行われるなど、生産者や漁協独自による取組が行われています。



参考

卸売市場における買受人は、次のような分野に分かれています。なお、買受人の許可を受けるためには、開設者（長崎魚市場の場合は、長崎県）の承認が必要となります。

- ①仲卸買受人
卸売を受けた魚を魚市場内の卸売市場で販売する者及び他の消費地に仕分・出荷して販売する者
- ②加工買受人
卸売を受けた魚を原料として加工業を営む者
- ③売買参加買受人
卸売を受けた魚を自家消費するか、または魚市場外にある自己の店舗において販売する者

※共販事業

漁協等が組合員の漁獲物や加工品を一括集荷して共同販売する事業のこと。

※系統販売

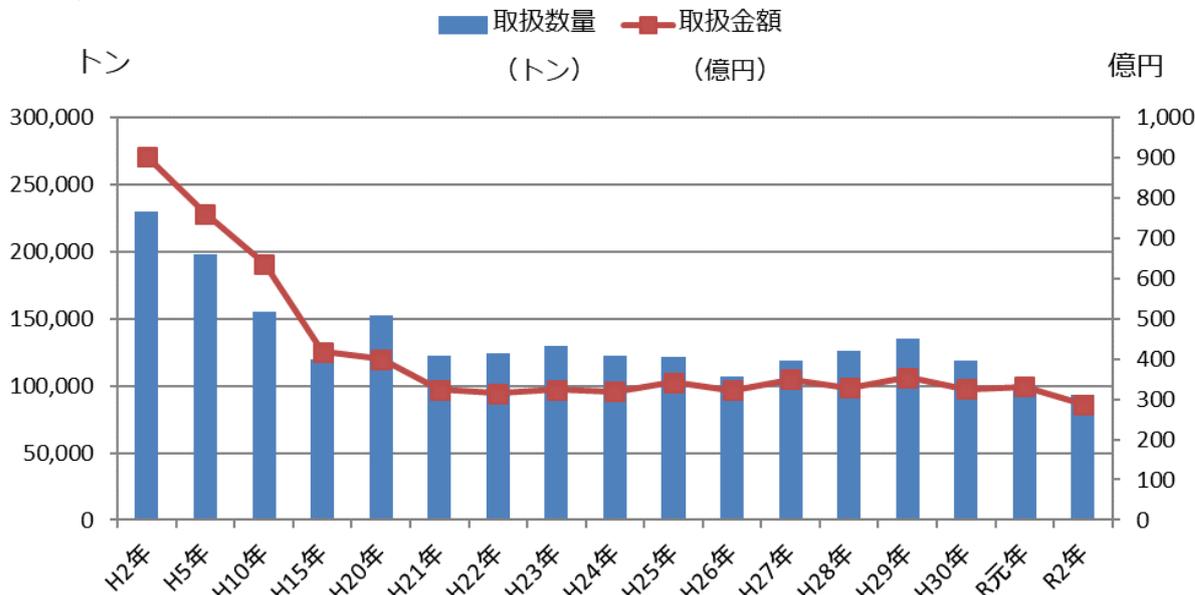
漁協等が上部系統団体（県漁連等）に出荷し、上部団体が一括販売すること。

●長崎魚市場の概要

長崎魚市場における令和2年の取扱数量は92,983トン、取扱金額287億円で、近年は横ばいで推移しています。

なお、長崎魚市場は全国に314（平成30年度末現在）ある産地卸売市場の中で数量、金額ともに上位に入っており、多くの魚が水揚げされる重要な市場です。

長崎魚市場の取扱推移



(出典：長崎魚市場の概要)

参考 長崎魚市株式会社における取扱魚種ランキング（令和2年）

長崎魚市株式会社で取り扱われている魚種のトップ10をランキングとしてまとめました。

トップ3の取扱数量は、マアジ、サバ類、ブリで、数量の7割、取扱金額は、マアジ、ブリ、サバ類で、金額の5割を占めています。上位の魚種は長年にわたり上位を独占しており、小売店で見かけない日はなく、長崎の食卓には欠かすことのできない代表的かつ日常的な魚といえます。

他にもこのランキングでは、色々な魚種が取り扱われていることが確認でき、長崎は周辺の豊かな漁場や様々な漁業により、水産物に恵まれていることがうかがえます。

	取 扱 数 量			取 扱 金 額		
	魚 種	数量	全体比	魚 種	金額	全体比
1	マアジ	15,797 トン	32.0 %	マアジ	4,094 百万円	27.5 %
2	サバ類	12,787	25.8	ブリ	1,650	11.1
3	ブリ	7,456	15.1	サバ類	1,559	10.5
4	カツオ類	1,602	3.2	マグロ	1,240	8.3
5	ウルメイワシ	1,083	2.2	ムツ類	595	4.0
6	マダイ	995	2.0	マダイ	536	3.6
7	キダイ	835	1.7	カツオ類	475	3.2
8	マグロ	728	1.5	ハタ類	473	3.2
9	カタクチイワシ	602	1.2	イカ類	422	2.8
10	タチウオ	592	1.2	タチウオ	416	2.8

(出典：長崎魚市場の概要)

7 水産物の消費の現状

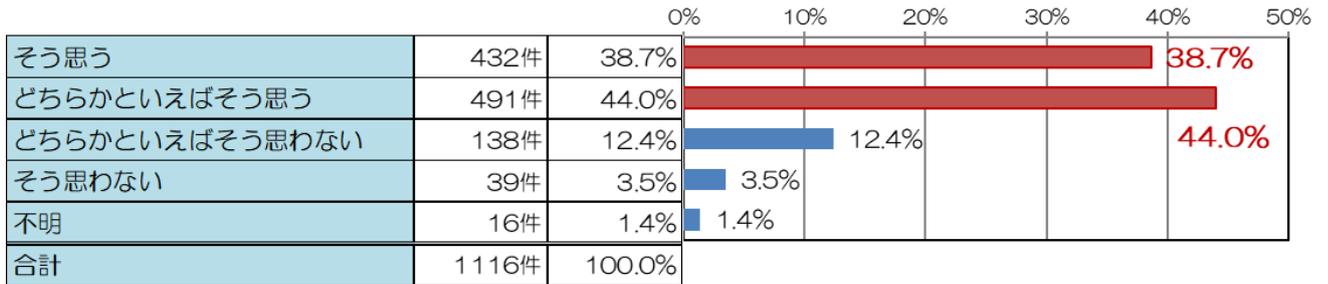
現状

- 長崎市民の水産物に対する満足度や長崎の魚に対する認知度は高いものの、消費量は肉より少なくなっています。
- 観光客が長崎市で水産物を消費する割合はあまり高くなく、長崎の魚の魅力を十分に伝えできていません。

- 市内で売られている水産物が新鮮で品数も多く適正な価格だと思う割合及びどちらかといえばそう思う割合は、8割以上の高い割合となっています。

市内で売られている水産物は新鮮で品数も多く適正な価格だと思いますか

【単位：件、％】



(出典：令和2年度市民意識調査)

- ながさきの「食」市民意識調査によると、長崎市内で水揚げ・製造されている水産物及び加工品の認知度は8割以上であり、市民の長崎の魚に対する認知度が高いことがうかがえます。

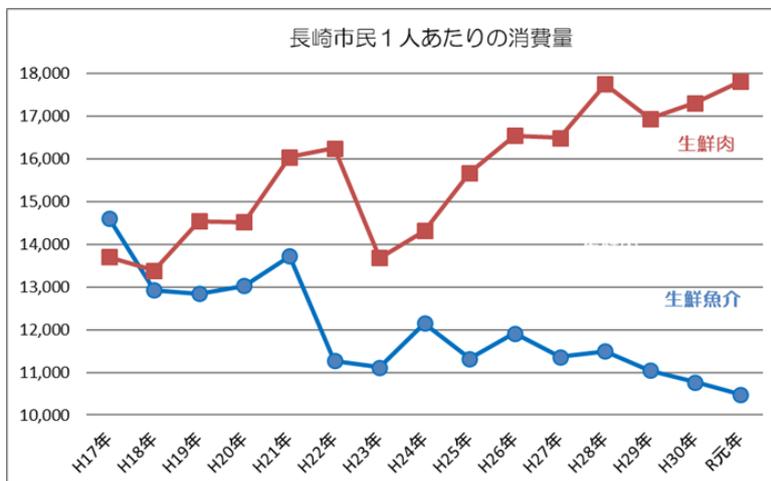
長崎市内産水産物・加工品についての認知度（市民対象）

【単位：％】

	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	R1年度	R2年度
認知度	87.4	83.6	87.7	87.4	85.7	85.5	86.4	88.2

(出典：ながさきの「食」市民意識調査)

- 長崎市内での水産物に対する満足度及び認知度は高いものの、平成18年以降、生鮮魚介類の消費量は生鮮肉よりも少なくなっています。
- 1世帯あたりの魚介類消費額は、全国52都市のうち長崎市は18位であり、豊富な漁獲量と魚種に恵まれた環境にあるものの、消費額はあまり高くありません。



都道府県庁所在市別 1世帯あたりの年間支出 (魚介類、平成30～令和2年平均) 【単位：円】

順位	都市名	支出額
1	青森市	91,038
2	仙台市	89,873
3	富山市	85,325
4	秋田市	84,524
5	札幌市	84,409
...		

18	長崎市	77,021
----	-----	--------

(出典：「家計調査結果」(総務省統計局))

- 市内農水産物直売所の販売実績は、平成 24 年度の 21.2 億円から、令和元年度は 36.1%増の 28.9 億円に増加していますが、大規模の直売所の販売実績が伸びたことによるもので、小規模の直売所の販売実績は横ばい、又は減少傾向にあります。
- 直売所の数も平成 23 年度は 30 ヶ所あったものが令和元年度は 21 ヶ所に減少しており、地域に密着した小規模直売所の存続が課題であることがうかがえます。

市内農水産物直売所の販売実績

【単位：億円】

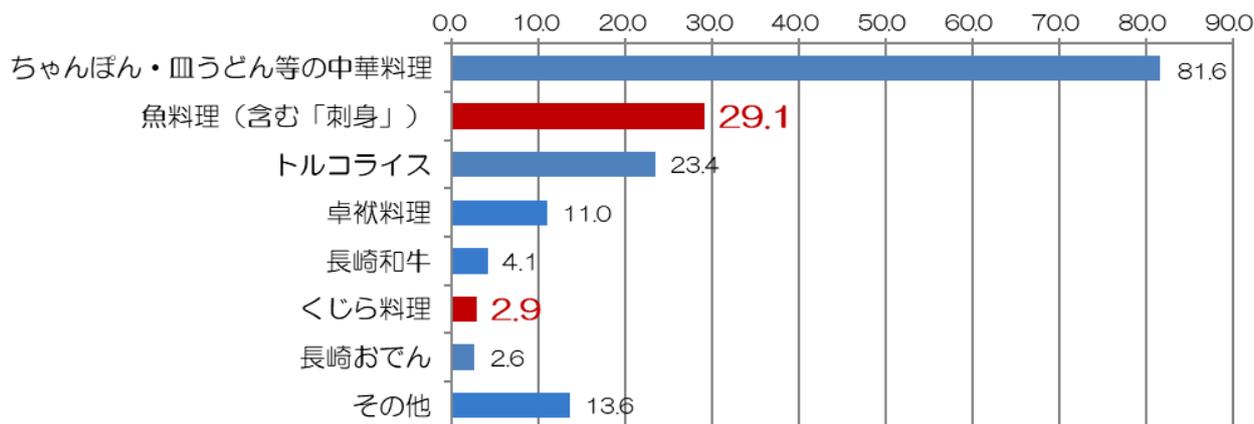
	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	R元年度
販売額	21.2	25.1	30.7	31.0	29.4	29.0	28.8	28.9

(出典：令和元年度 市内農水産物直売所の販売実績)

- 長崎市を訪れた観光客へのアンケートによると、観光客が長崎市で食べた（食べる）魚料理（「刺身」を含む）の割合は 29.1%、くじら料理の 2.9%を加えると 3 割を超えており、観光客に対して、「長崎の魚の魅力」が徐々に浸透してきていることがうかがえます。
- ちゃんぽん・皿うどんには、揚げかんぼこやエビ、アサリなど、卓袱料理には刺身や鯨などが含まれていることから、ご当地グルメに水産物は欠かせないものとなっています。

長崎市で食べた（食べる）料理（観光客対象、複数回答）

【単位：%】



(出典：令和2年度 ながさきの「食」に関するアンケート調査)