

生協

運動

NO.356/1981

1981年10月25日発行/第11号

通巻第356号/毎月1回25日発行

1957年11月5日第3種郵便物認可



日本生活協同組合連合会

11

特集 ● 「文化の時代」の生協運動



産地訪問



ニールハオ 你好！国際産直に仲間入りしました。

—中国レポート—

今回の産地訪問は中国です。

アラスカの冷凍抱卵ニシンを中国の遼寧省大連市に持ちこみ、腹出し加工をしてカズノコの無漂白パックをする——日本生協連と日本協同組合貿易が交渉・業務にあたり、中国粮油食品進出口大連分公司との提携が実現し

たのです。

7月16～23日、8月15～25日の2回にわたり、交渉と製造視察に訪れた際の模様をご紹介します。なお詳しくは、本文中のレポート「新たな国際的提携事業を求めて」をお読み下さい。



中国粮油食品進出口公司 大連分公司



春に鯨から出したカズノコを塩水に漬けて保管していたもの。
これを、原卵（ゲンラン）といいます。
いま、フタをあけて作業のはじまり。



飽和塩水で洗って、塩の固まりをなくします。



水切りのため積み上げました。



水でまわりを開き、一昼夜水切りです。
一般には、2～3時間でパックするため水っぽい。
CO-OPカズノコは、水切りの良さで好評です。



問題発生!!緊急協議です。

右から

若狭さん (日生協課長)

馬さん (大連分公司課長)

木村さん (余市郡漁協課長
日生協の技術者)

李さん (冷凍工場主任)

長野さん (宝幸水産担当
丸紅の技術者)

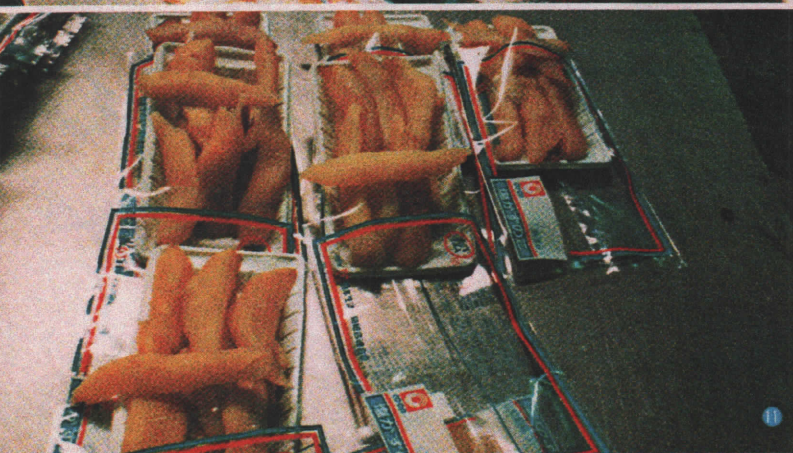
馬さん (大連分公司主任)



重量問題で納得いくまで話し合いです。

中央の女性 万さん 現場の責任者

すごいバイタリティーの女性。



検品でクリームをつけたもの。写真でわかりますか。

シバレコ、モロコ、オレコ、ダルマコ等々……。



パックされたCO-OPカズノコです。

200g

大連港から分公司をみる。真中の赤いカンバンはスローガン。
ただし内容は、「草木を樹えてきれいな街づくりを！」



大連港



新たな国際的提携 事業を求めて

日本生協連事業部
若狭 良治

図1 食費の変化（勤労者世帯1ヵ月） ●単位=千円

	主食	副食品(肉・卵以外)	肉・卵	嗜好食品	外食
1963	3.7	5.0	2.4	2.8	1.1
65	4.1	5.9	3.1	3.4	1.3
75	6.8	17.4	9.3	10.7	5.6
79	8.5	21.2	10.9	12.8	8.7

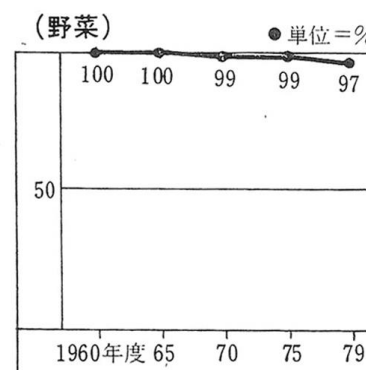
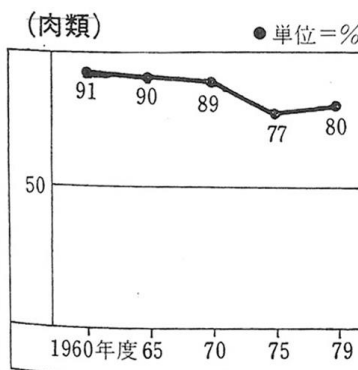
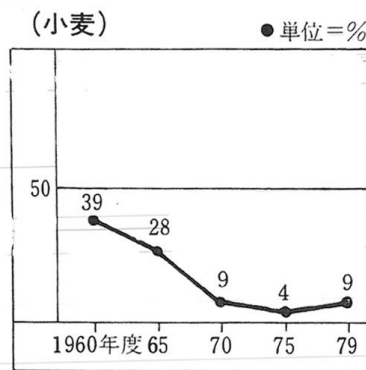
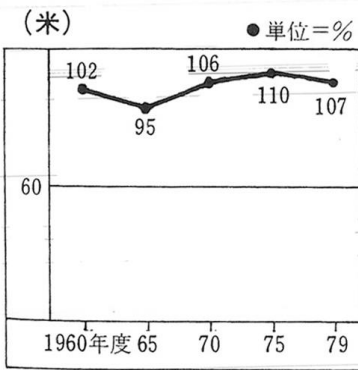
(資料)=総理府「家計調査年報」

生協で、生鮮部門の強化といわれて久しい時を経てきています。この生鮮強化の意味を改めて考えてみました。表1を見て下さい。

はじめに

庶民にとっては高嶺の花のカズノコを高品質で市価より安く供給しようと、単協と日生協、日協貿でこの数年、様々な試みをしてきました。全国生協での供給も順調に伸び続け、担当者は生産量確保に新ルートを求めて努力しています。その一環として先頃、中国で、カズノコパックを行ないました。生鮮品の、生産量、輸入の実態等にふれながら、今回の取り組みを報告してもらいました。

図2 食料自給率



(資料)=農水省「食料需給表」
(注釈)=自給率は穀物自給率と同じ。54年度は概算

戦後三六年の間に、日本人の食生活は著しく変化をしてみました。一九六五年と一九七九年の比較で見ますと、主食(米飯やパン)の摂取量は年々減少し、動物性食品や果実類の摂取量が著しく向上しています。

これを、金額の面でみると一層明らかです(図1)。一九六五年と一九七九年では、主食で二倍、副食で三・六倍、さらに注目すべきは、外食が六・七倍にも増えています。肉類で二・四倍、果実類で二・八倍にもなっています。少しではありますが、魚介類や野菜類の摂取量も増加しています。つまり、食生活における洋風化というか、いわゆる主食・副食の比重が変わってきているのです。

表1 1人1日あたり摂取食品量(全国) (g)

年度	穀類		いも類		砂糖類	油脂類	豆類	動物性食品			野菜類	果実類	海藻類	調味嗜好飲料
	総量	うち米	総量	うち馬鈴薯				総量	うち魚介類	うち肉類				
1965	418.5	349.8	41.9	...	17.9	10.2	69.6	198.3	76.3	29.5	219.4	58.8	6.1	119.4
70	374.1	306.1	37.8	22.3	19.7	15.6	71.2	250.0	87.4	42.5	224.0	106.3	6.9	163.4
74	343.7	252.3	61.7	23.6	15.1	16.2	67.0	291.4	91.0	62.8	256.4	183.6	4.7	114.2
75	340.0	248.3	60.9	22.1	14.6	15.8	70.0	303.3	94.0	64.2	246.7	193.5	4.9	119.7
76	336.3	243.0	63.3	23.9	14.8	17.0	68.5	295.4	90.1	64.4	259.8	170.5	5.5	118.4
77	328.5	234.5	61.9	23.7	14.0	17.7	67.7	304.5	88.5	68.4	270.2	180.5	5.0	116.4
78	328.7	233.7	60.8	23.2	14.3	18.3	67.6	313.5	92.8	69.2	265.9	181.3	5.6	122.4
79	...	222.9	63.9	18.0	69.4	...	88.8	71.7	255.4	166.5	5.3	115.6

資料 厚生省公衆衛生局栄養課「国民栄養の現状」

表2 農林水産業生産指数 [1975年=100]

年次	農林水 総合	農 業													養 蚕
		農 業 総合	耕 種							業					
			総合	米	麦類	雑穀	豆類	いも類	野 菜 総合	果菜類	葉 菜	茎 類	根菜類	果 実	
ウエイト		10,000	7,078	3,890	65	4	84	149	1,517	697	461	359	711	484	168
1965	86.4	84.3	92.2	94.4	481.0	441.4	167.9	168.3	81.3	69.0	80.3	111.0	56.4	109.7	115.3
70	94.2	94.7	95.8	96.6	208.8	154.1	137.9	121.4	96.7	90.9	95.9	110.1	81.4	96.7	122.4
71	91.6	90.6	89.2	83.1	195.4	138.2	112.0	108.3	101.8	96.9	100.0	115.0	80.0	97.2	118.0
72	96.0	96.2	95.6	90.2	126.3	161.0	149.7	114.1	103.7	99.4	102.6	114.3	94.5	99.9	115.3
73	98.0	96.6	96.0	92.2	87.7	155.3	133.0	101.1	101.2	99.6	99.9	106.4	96.7	102.7	118.6
74	97.6	96.8	95.7	93.3	98.5	147.8	126.1	89.7	98.9	93.6	100.6	107.6	96.3	96.6	111.8
76	97.7	96.5	94.4	90.4	91.9	82.7	90.7	108.2	100.2	96.3	102.4	105.0	95.8	103.7	96.4
77	103.1	104.1	101.9	100.0	95.3	127.6	101.5	108.7	105.4	102.6	106.5	109.6	102.8	105.8	87.0
78	104.5	105.3	100.7	95.4	151.6	145.2	108.2	104.5	107.0	105.4	109.3	107.2	97.4	109.6	85.2
79	105.4	105.6	99.3	91.7	209.9	145.2	104.0	105.5	108.4	107.3	108.2	110.9	105.1	103.7	89.3

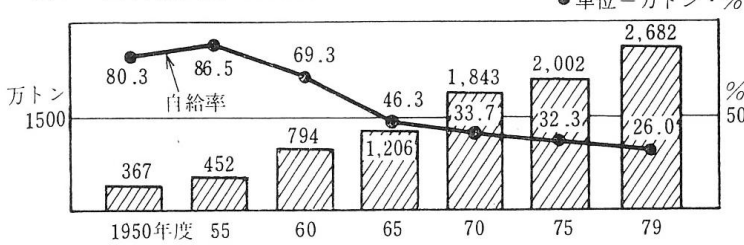
年次	農 業										参 考	
	畜 産										参 考	
	総合	乳用牛	肉用牛	豚	採卵鶏	ブロイラー	鶏 卵	生 乳	その他	食 料 生産指数	非 食 料 生産指数	
ウエイト	2,754	108	415	779	20	291	554	535	52	9,331	669	
1965	60.4	83.8	77.8	52.2	80.8	27.4	65.6	64.8	159.9	83.0	107.6	
70	88.8	118.2	76.0	83.2	110.9	72.0	97.9	95.7	84.6	94.4	97.4	
71	92.6	112.9	76.9	91.4	103.8	75.7	102.0	97.1	88.7	90.1	98.0	
72	96.1	107.3	90.3	93.0	102.8	88.1	101.5	99.5	88.1	95.9	98.6	
73	96.2	101.9	71.0	100.5	102.3	95.9	101.7	98.9	88.0	96.1	101.6	
74	98.4	101.8	76.6	106.3	96.9	99.0	100.8	98.1	94.1	96.2	102.3	
76	101.9	101.9	84.2	103.5	104.0	111.0	103.9	106.1	101.1	96.2	100.0	
77	110.7	105.4	98.0	116.0	106.8	122.1	105.0	115.6	94.2	104.6	97.2	
78	118.5	109.9	107.8	125.9	105.6	130.4	109.6	123.3	92.9	105.8	99.1	
79	122.6	115.5	98.3	137.5	105.3	135.0	110.9	130.2	92.4	106.2	96.7	

年次	水 産 業									
	水産業 総合	海 面 漁 業					海面 養殖業	捕鯨業	内水面 漁 業	内水面 養殖業
		総合	魚 類	その他 水産動物	貝 類	海藻類				
ウエイト	10,000	7,905	5,756	1,700	289	160	1,331	189	210	365
1965	68.4	73.4	68.7	90.7	91.7	110.5	37.5	308.7	73.7	57.2
70	78.3	84.1	80.7	94.4	109.8	91.2	51.8	185.9	79.8	74.8
71	81.8	88.1	87.1	89.3	96.0	106.0	54.8	181.0	83.2	69.8
72	83.8	89.7	86.7	98.9	111.6	100.3	60.7	153.7	80.0	71.1
73	95.6	98.5	100.2	91.0	97.3	94.8	85.5	139.6	88.4	80.0
74	96.2	96.0	95.7	97.1	102.7	84.3	98.7	113.2	86.6	87.3
76	101.1	100.3	101.6	92.2	122.8	97.9	109.4	55.7	96.4	115.4
77	100.5	98.1	98.7	93.7	117.5	89.0	116.3	51.8	98.0	121.6
78	104.0	100.1	99.9	100.5	115.6	70.5	128.6	30.1	102.4	138.0
79	104.4	98.8	98.5	97.1	123.5	80.9	136.1	21.3	106.8	152.3

資料 農林水産省農林経済局統計情報部「農林水産業生産指数」

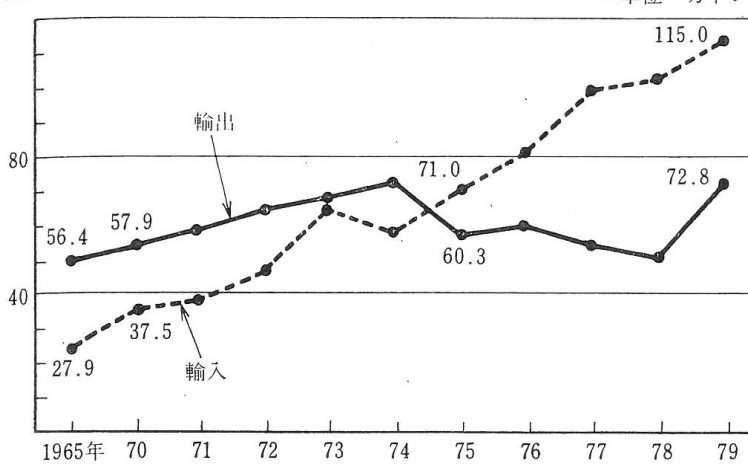
(注) 1. 農林水産総合を10,000とした場合の農業・林業・水産業のウエイトはそれぞれ7634・770・1596である。

図3 飼料消費量と自給率



(資料) = 農水省「濃厚飼料統計年報」 (注釈) = 昭54年度は見込み

図4 水産物輸出入量



(資料) = 大蔵省「日本貿易月表」

表3 主な魚の漁獲高

(単位=千トン)

年	1926	1935	1945	1955	1965	1975	1979
にしん	554	229	318	47	50	7	7
いわし類	528	1,378	260	697	477	862	2,001
さば	71	114	84	244	669	1,318	1,414
さんま	38	17	3	497	231	222	49
まぐろ類	44	68	12	181	430	311	363
さけ・ます類 (海水性)	187	217	11	170	146	159	131
ひらめ類	67	71	50	124	216	348	289
たら類	162	180	61	271	781	2,770	1,643
たい類	61	31	11	40	40	33	29
うなぎ	5	10	0.5	6	19	23	39
たこ	18	23	14	48	79	74	52
えび	2	1	0.2	1	2	1	53
かに	32	34	-	22	26	2	80
あさり	33	64	-	64	121	122	133
こんぶ	218	259	102	146	127	173	157
いか類	116	41	108	434	499	538	529

(資料) = 農水省「漁業養殖業生産統計年報」

なっています。
さらに、副食の中で生鮮品の占める割合は、大幅に増加してきて、四割程度とみられます。量も増えましたが、金額も増え、消費者が食生活の中で、ますます生鮮食品に需要をもとめているのがわかります。
このような食生活の変化は、今後生産の面でみると、
表2にあるように、六五年と七九年の比較でみて、肉類では、ブロイ

ラーや鶏卵は各々、五倍、一・七倍、豚肉は二・六倍です。牛肉では一・三倍です。果実類では一・七倍、野菜類で一・二倍です。水産品では一・三倍です。
おおざっぱにみて、ブロイラーは需要からみて充分ですが、牛肉、果実などは明らかに不足状態がハッキリしてきています。これも、単純に生鮮品として、家庭での購入でみた場合ですから、これに、缶詰・冷食・惣菜などに加工される原料や外食

産業で使用されるものを考えると、全般に品不足が発生し、食料品の輸入が増大してくるわけです。
図2・3でみますと、小麦の自給率が極端に少なく、肉類も、需要の伸びが生産を超えています。更に深刻なのは、飼料自給率が四分の一になっていることです。

水産業界について

水産品では、どうなのでしょう(表3)。

六五年と七九年では、生産量でイワシ類が四倍強、サバが二倍強、タラ類が二倍強になっていますが、マダラやサケ・マス類は、むしろ減少

しています。「あれ？」と思うかも知れませんが、北海道や東北の秋鮭は豊漁でも、北洋母船の減少などが大きく、このようなことになっています。また、イワシ類、サバ、タラ類(主

表4

(単位=億ドル)

年		1970	1975	1979
魚介類	輸入額	2.6	12	30
	1	メキシコ	韓国	アメリカ
	2	中国	台湾	韓国
	3	インドネシア	インドネシア	台湾
	4	タイ	インドネシア	カナダ
牛肉	輸入額	0.2	0.7	4.4
	1	オーストラリア	オーストラリア	オーストラリア
	2	ニュージーランド	アメリカ	アメリカ
	3	アメリカ	ニュージーランド	ニュージーランド
	4	アルゼンチン	マダガスカル	

(資料) = 大蔵省「外国貿易概況」 通産省「通商白書」

表5 主な輸入水産物

(単位=億円)

	1979年		
	品目	輸入額	輸入先
1	冷凍えび	3,012	インドネシア
2	いさか	758	韓国
3	さけ・ます	583	アメリカ
4	数の子	537	カナダ
5	まぐろ	480	韓国
6	かたに	421	アメリカ
7	すじこ	390	ペリ
8	うなぎ	266	アメリカ
9		224	台湾

(資料) = 大蔵省「日本貿易月表」

としてスケトウダラ)は、多獲性沿岸魚種といわれるものですが、イワシ類やサバは、ミール(鶏・豚などの飼料として、粉末化したもの)や、ハマチなどの養殖魚の飼料として使われたり、スケトウダラも、カマボコやチクワの原料となるスリミにします。可食部分は極端に減ってしまいます。これらのことは、水産業の生産指数からだけでは読みとれない部分です。

図4・表5で七九年の数字をみてみましょう。

国内漁獲高 一、一〇〇万ト(内、可食部分約五〇〇万ト)
輸入水産物 一一五万ト(九、三〇〇億円/内、不可食部分ほぼ〇) 合わせてみると、約七〇〇万トが可食水産品とみられます。

全国の中央市場の荷受七九社で、総取扱高、三八〇万ト(80年度) 二兆七、〇〇〇億円 (80年度)

ですから、輸入水産物の一五万トと輸入金額約一兆円は大きな数字です。

ここに、大阪魚市場での数字と分折があります(一九八〇年)。

生 物 六万六、〇〇〇ト
五四〇億円(一五〇トは輸入品)

冷凍物 六万一、〇〇〇ト
六二〇億円(八〇トは輸入品)

塩干品 八万二、〇〇〇ト
五六〇億円(六〇トは輸入品)

この比率はこの荷受会社でも似ているとのことですが、塩干品をくわしくみてみま

すと、アジ、ホシガレイ、シシヤモ、カズノコ、身欠ニシン、紅サケ、南方凍魚や北方凍魚、珍味など、輸入に依存している部分がきわめて多いのです。

大阪魚市場としての分析では、自社の扱い品の原料は、六割が輸入品とみているとのこと。

市場の荷受(卸)会社が、輸入にどのようなたざさわっているかといえますと、

- ・ 輸入商社の持つノウハウ
- ・ 加工業者の持つ技術
- ・ 卸売業者の持つ製品の見きわめ

これらに基づいて製品の販売を卸売りがやっていくのですが、このこととの関わりから、輸入業者の原料を加工業者に売り渡しして、製品を買い戻していくやり方が多いのです。

まさしく、水産業界の問題は、多獲性魚種対策と、輸入対策・加工原料対策・加工技術という柱で存在しているといっても過言でありません。

ここで、水産品の取扱上、輸入制限品目とその輸入割当枠(許可枠)についてのべます。

この輸入割当枠は、水産品のみならず、農産品・畜産品や工業製品など、国内の生産者保護や産業保護の

ために行なわれているもので、一般的にIQ(アイキュー)品目といえます。

水産品のIQは、ニシン、スケトウダラ、イカ、アジ、サバ、イワシなどがあります。ニシンが何故IQかというと、制度を創ったときは、沿岸でとれていたためですが、それが現在も存在している理由については、今日のメインテーマです。

● ニシン・カズノコ を求めて

カズノコは、ニシンの卵です。春告魚の名称があるように、早春、北海道の沿岸の水温が五〜六度の冷い時期に、群来(クキ)といわれる大集団で、沿岸に押しよせてきて、いっせいに放卵し、同時に精子(白子)が放出されます。海は、たちまちのうちに、牛乳をまいたように白くなっています。

この放出される前に沖合いで、建網(あみ)や刺網(さしあみ)で漁獲した抱卵ニシンを、土手に積み、四〜五日たって、手で腹をさき(これをツブスといいますが)カズノコを取り出します。これをムシロの上に敷きつめて、乾燥させた

ものが、干カズノコで、消費地でそのまま販売したものです。この干カズノコは、米のとき汁につけてアクをとり、戻して食べたものですが、もちろん無漂白の大変おいしいものです。

漂白は、北洋で漁獲した鮮度の落ちたカズノコ（鮮度が落ちると胆汁がついて、黒くなる。鮮度の良いときも、血抜きが不十分だと黒っぽい）が、根本的に違います）を漂白したことが始まりとされており、輸入一〇〇割となった今日、漂白が当たり前になってしまいました。それも、見た目の美しさを出すということと同時に、商社が、産地でのシェア争いで、シャニムニ買いこむので、鮮度の落ちた胆汁付きカズノコを漂白することが、どうしても必要だったからです。

このニシンが北海道でとれなくなったとき、困ったのは、漁民と加工業者でした。漁民に対しては、建網や刺網の権利を、国や北海道が買いとる形で保障しました。加工業者にはソ連との貿易で、オホーツク海のニシンを輸入することにしました。この時に活躍したのが、北海道漁連と、日生協の貿易部門である日協貿(株)でした。この当時は、生協

の力量は小さく、ほとんどのものが道漁連の力によって道内や本州の一部の加工者に供給されました（加工業者の人たちは、「配給」と呼んでいます）。

この時、ニシンやカズノコの輸入は、IQだったわけで、その枠運用を認可するにあたって、輸入の事務をする組織として、日協貿が指定され、運用する組織として、北海道水産加工業協同組合連合会（道水加工連）と道漁連が指定されました。

オホーツクのニシン漁も、資源保護のために、一九七一年を最後に終了し、アラスカ、カナダの資源開拓となるわけです。

一九七四年、カズノコの輸入は自由化され、ドツと輸入されはじめ、カズノコ一〇、〇〇〇トン時代がやってきました。しかし、ニシンは、引きつづき、IQ品目で、道漁連・道水加工連の需要者割当枠（需要割）として存在してきました。これは、需要者である道水加工連が、商社に買入れ希望価格を呈示して発注したものを、各々の商社が、カナダ、アラスカ、サンフランシスコなどの索餌ニシン（卵を持つ前のエサをたくさん食べているニシンで、脂がのっていて、食べておいしい）や抱卵

ニシン（カズノコがはいっていて、柄は、身欠ニシンにする）を、ヨーロッパ市場の需要動向、価格動向をみて仕入を行ない、国内で、道漁連・道水加工連・商社によって検品を行ない、国内相場をにらみながら値決めを行なう方法をとってきました。この方法のために、二〇〇カイリ問題に端を発した水産パニックで、輸入魚がのきなみ高騰したときも、ニシンは、冷静な値動きを示しました。一方では、国内で、オホーツク海やベーリング海で、国内漁獲として索餌ニシンがとれていたことも考慮に入れる必要があります。

この需要割の中で、輸入にたずさわった商社に一〇割の扱いがみとめられたことや、道内の漁協で加工を行なうことに伴なう道漁連の枠の運用などで、日生協は、原料としての索餌ニシンや抱卵ニシンを入手して、生身欠ニシン、開きニシン、身欠ニシンやカズノコに加工してきました。

今年から、ニシンの輸入枠は、本州の需要割枠について、全国水産加工業協同組合連合会（全水加工連）に移るとともに、従来、商社が割り戻しをうけていた一〇割程度が、商社割当（商割）として出されまし

た。

現在、ニシンの加工は、消費者の好みが本格的に乾燥したものよりも、生干し身欠きや三五八漬^{みごはち}けなどのより生に近い加工に向かつてきているために、加工産地が、北海道や本州の一部から、より消費地に近くなつてきており、更には、生協やビッグチェーン自身が、加工センターで簡単な加工をほどこして供給することなどが増えています。このために、より実態に合った輸入枠の運用が要求されており、日生協としても通産省や水産庁さらに関係諸団体に要請をしております。

今年、日生協では、カナダで抱卵ニシンから出したカズノコを樽^{べい}詰めたもの（原卵^{げんらん}）と、アラスカから輸入した抱卵ニシンを、北海道余市郡漁協冷凍加工部（郡冷）で委託加工をして、全国に供給しています。

また、生協で、加工センターでパック詰めするために原卵を出荷しています。本誌の今年五、六月号で報告しましたように、カナダのプリンズルパート漁協とも、提携しておりますが、ルパート漁協の販売政策の変更（販売先を複数化する）により、数量の減少などが発生し、あらたに、カナダ・バンクーバーのCA

HA（オーシャン社とマクミラン社の合併事業体）より原卵を輸入開始しました。また、国内におけるサンマやサバの不足からニシンの需要が強く、道漁連からの運用だけでは数量の仕入が困難な事態がおこり、将来の安定ルートを求めて、中国との提携事業を計画したのです。

中国でのカズノコ

パックの追求

ニシンはIQ品目ではあるが、カズノコが自由化であることに目をつけて、従来から、商社はアラスカやカナダの冷凍抱卵ニシンを韓国に持ちこんで腹出し加工をして、原卵にして持ちこんできました。

今回の発想は、アラスカの冷凍抱卵ニシンを、丸紅株式会社が中国粮油食品進出口公司大連分公司と提携して、原卵の製造と柄を身欠きに加工してから昆布を巻き、うすく味付して輸入したものを富山の昆布巻き加工業者に渡す計画があることがわかり、日生協から事業提携を申し入れることから成立しました。今年度は、途中から提携したため、日生協内での組織的積み上げなどに時間を

かけてきました。そのために、抱卵ニシンから原卵パール詰めを行なったのち、八月一日から、日本側から技術者と、日協貿・日生協から交渉や検品のための人員を派遣して作業を行いました。今年は初めてでもあり、二〇〇㉔パック一種類で、一四㉔加工しました。

作業は、中国粮油食品進出口公司遼寧省分公司南関嶺冷凍廠（工場）で、大連分公司の仕事として行ないました。

来年以降の取り組みについては、今年の成果をもって、国際的な関係者を考慮に入れて判断したいと思っております。情報としては、カナダの漁獲量制限のうわさもあり、来年以降のカズノコの数量により、新たな仕組みを考えてゆく必要があります。

また、大連は中国大正エビの漁場として、青島につぐものがあり、中国大正エビのコンシューマーパックをと、かながわ生協をはじめとして要求がよせられ、この南関嶺冷凍廠で九月から二〇㉔の計画で製造しています。

また、ウニも豊富にあります。ムラサキウニです。兵庫県貿易協が、プラント設置から含めて、一手に塩

ウニの製造指導をしており、カズノコの提携やエビの提携で日協貿・日生協が直接、現地と結びついているので、大連分公司のあつせんにより、今年試験的に取り組むことにし、東北支所の管内で展開することにしました。一〇〇㉔パックで、約一㉔です。塩だけのまさしく純正塩ウニです。来年は大きく取り扱うべく組織的に検討を開始しました。

最後に、本事業を成功させるために御協力をいただいた諸団体に厚くお礼を申し上げます。

また、熊本学校生協の高宗部長や日生協学協支所の島岡担当、余市郡漁協の木村課長には、故宮や万里の長城へつれていくとの約束もほごにして、連日ご苦労をかけてしまい、申し訳ありませんでした。来年も頑張りました。



水産物流通、新たな マーチャングデザインの流れ

この二年間に、日本の水産界は、大きな荒波にもまれてきました。三菱商事、北商、道漁連の一連のカズノコ投機やカラ売り事件、それにもなう水産業界の信用不安、倒産、在庫品処分、水産品の相場下落、等々の大混乱がありました。良くいえば、水産界の大掃除でしたが、流通にたずさわっているものにとつて、何が適正なのか判断に困った時期でもありました。

一方、ダイエーとC・G・Cジャパンの提携に代表される小売業界における再編成、寡占化、国内商品仕入ルートの競合化、海外商品直接買付の増加、消費者向け宣伝としての産地直送・直接買付メソッドの誇大広告などが進んでいます。従来の、国内問屋・商社を単に仕入条件

の目先の有利さで選択する段階から一段と進んで、産地や商品の特性に踏みこんだマーチャングデザインが顕著になってきました。

産地や流通業者の一部だけが知っていた知識を、小売段階で差別化の材料とする手法が大幅にとり入れられてきています。

生協としては、真に消費者に喜ばれる商品の開発を行ない、適正な商品説明や仕入ルートの説明などを行なっていくのが任務です。しかし、他流通業界の誇大宣伝に反論しつつも、彼らの持っているマーチャングデザイン能力は、より核心にせまっていって、誇大が誇大でなくなる時点も速からずやってくると判断されます。

私たちは、ビッグとの競合で闘っている大都市の大型生協だけでなく、C・G・Cジャパンの加盟店などの地方のスーパーが、これらの手法を体得していった

ポール プリンズルパート ふたたび

日本生協連事業部
若狭 良治

ときには、多くの生協に運営上の大きな問題がおきてくると考えております。

これらの諸問題の発生の中で、精神的な友好関係だけでの国際協同組合間の提携は、行きつまりがくるという認識から、積極的な商品開発を行なってゆくべきだとの考えをもち、カナダのプリンズルパート漁協や、他の水産パッカーを訪問したわけです。

今回の目的の大きなものとしては、カズノコの実態調査と、カナダ水産界の考え方、及びプリンズルパート漁協の日本の生協への考え方、要望などを、具体的な商品を通じて理解すること、さらに、仕入商品のリストを実際的にすることでした。

誌面の都合で、今回はカナダ水産界の現状とその分折について報告します。

二年ぶりに、カナダのバンクーバーとプリンズルパートを訪問。三月二日出発、九日間のスケージュールでしたが、有意義な調査ができました。今回のメンバーは灘神戸生協の松本水産課長、かながわ生協の坂入水産商務、日生協関西支所の藤井商品担当と私の四名でした。(巻頭口絵参照)

バラ色の夢は終わった？

第二の出発点

ここ二年間の日本の水産界の特徴は、先にもふれましたが、北商・三菱に代表されるような、二〇〇カイリ問題を基点にした、輸入水産物の増大、それにもなう輸入商社の力量過信によるシェア争い、取り扱いメソッドの増大のための高価格化政策が、消費者の魚ばなれ、買い控えなどの手痛い反発を受けて崩れたことにあります。

しかし、このことは、日本の国内問題だけでなく、カナダ、アメリカなどの水産資源国の内部にも深刻な社会問題を引き起こしました。

日本人しか食べないカズノコやスジコについて現地に對しバラ色の夢がバラまかれました。その結果は、漁民は船や資材への過剰投資、パッカーは、設備の大

型化、労働者は、大幅な賃上げ要求という形で現われました。

ところが一転して、日本側の買付価格の見直し状態の中で、倒産におこまれる漁民や、パッカーが増加し、労働者も職を失うという事態になったのです。

これらの社会状態を背景にして、プリンスルパート漁協内部にも、従来の友好と国際協同組合間提携の意義だけでは、経済的には問題点が生じるとの意見が出てきたわけです。もちろん、それらの意見を作り出すうえで、新たな優秀なパッカーを求めて動く日本の商社の働きかけがあったことも無視できません。

その結果、昨年、マルチチャネルと称し販売先の複数化を行なってきましただ。これに対し私たちは、抗議をしつつも、時間をかけて私たちの力量を拡大しながら、真の提携関係を確立してゆくことを決意しました。

私にとっても、二年ぶりの訪問であり

ましたが、この間に、マイケル・フローリアン組合長とは二度、ロバート・シユムカ専務とは、販売部長のとき一度、専務になって一度、いずれも東京で会っています。しかし、あらためて訪問して見て、プリンスルパート漁協は変化して

いました。悪くいえば経済主義、良くいえば積極的な商品開発に対する意欲が出てきていると評価ができます。従来の、自分たちのやってきた方法によってできた産物を、自分たちのコストで出して合えば輸出するという姿勢から、積極的に漁獲物を価値あるものにつくり、育ててゆくという意欲が現われていました。しかし一方で、他の商社と常にテンビンにかけた商売カケヒキも目につき、時間をかけて、本来の信頼関係を確立してゆくことの困難さも感じました。しかし、本来、生産者と消費者は、利害が、一時点

をみれば常に対立するものであり、これは、国内の漁協・農協との提携でも常につきまといっている問題です。この点では、国際的提携という美名で、不明確になつていた問題点がハッキリしたということであり、それだけに、第二の出発点とみるべきと思います。

忌憚ない意見交換で 確固たる提携の道探る

プリンスルパートで、シユムカ専務や生産部長・品質管理課長など幹部と二日間に渡って話し合いを行いました。

シユムカ専務は、開口一番、次のように発言しました。

① B・C州（ブリティッシュ・コロンビア州／カナダの太平洋側の州で、木材や水産品が主な産物）の水産業界の当面している問題は、

・健康的でない。

・日本向けの輸出が、大きな割合を占めているのは事実だ。それだけに、今後、更に発展させるためには、それなりの代価が必要である。

② ヨーロッパに有効なマーケットを見つけている。

・サケ・底魚等のマーケットであり、有望である。

・それに対して、日本側の強い姿勢がみられない。（特に日協貿には……とコメント）

③ 新しい魚種・漁業の開拓に対しては、

・日本に種々の潜在的な可能性があるはずであり、それを積極的に出してほしい。それに対して、日本のCOP（生協のこと）からのアプローチが弱い。

④ B・C州で漁獲されるものは、す

べて出来るポジションにある。

・特に、その点を認識してほしい。

⑤ 新しい商品の開拓に情熱をもって
いる。

・新しい魚種、新しい漁業

この意見に対して、私たちは、次のように反論するとともに、具体的な事例についてひとつひとつ積み上げながら、前向きに解決してゆこうとの確認を行ないました。

① もっともであるが、将来性のある代価である必要がある。消費者にそっぽを向かれたのであればなんにもならない。

② 商社的思惑のみで動くわけにはいかない。

③ 日協貿・日生協はプリンスルパート漁協との一九七一年のスジコ生産以来、継続的に提起してきたし、私自身、一九七五年に訪問して以来、毎年のように代表団を送り、話し合いを行ない、商

品に対する提案を行なってきた。スメルト・赤魚・黒魚・フイレー・くんせい・スケソウダラの卵・スリミなど様々に出

してきたはずだ。それに対して、ルパート漁協は、日本側が、それらの商品について普及開発の途中であることを無視し、コストのみを押しつけてきたり、生産の見通しがサッパリわからなかったりであったことが多かった。ここ二年間に、そのようなことができるポジションになつたのであれば、逆に、提案してく

るべきではないか。

④、⑤ については、そのように理解をする。

としました。その後、ベニサケ・ギンサケ・マスノスケ等の鮭鱒類の情報交換や、オヒョウに対する見直し、シュリンプ（甘赤エビ）子持ちアサバカレイ、赤魚（キンキ）、貝、ダンジネス（カニ）等について、見解をもとめられ、翌日にプラント見学と見本の検討などを行ない、技術交渉なども行ないました。これについては、次号に報告します。

夜は、ルパート漁協の主催で、会食を行ないました。フローリアン組合長以下幹部と、前任のケン・ハーディン専務（現在コンサルタント）の参加で、中華料理を囲んでの一時でしたが、あらためて、外部に対してだけでなく、内部的にも、漁協運営について問題をかかえていることを感じました。

*

*

プリンスルパートでは、灘神戸生協より日協貿に出向して、貿易の勉強をしている西課長が一人で迎えてくれました。

（他の人はニシンの検品でアラスカに立った直後でした。）一緒にルパート漁協と話し合いを行ない、二日目の夜は西課長の炊いてくれたカリフォルニア米のおいしいご飯と見本の子持ちアサバカレイやダンジネスクラブを検品をかねて食べながら、楽しい交流の一時をもちました。

（つづく）

—ル ポ—

プリンスルパート

ふたたび

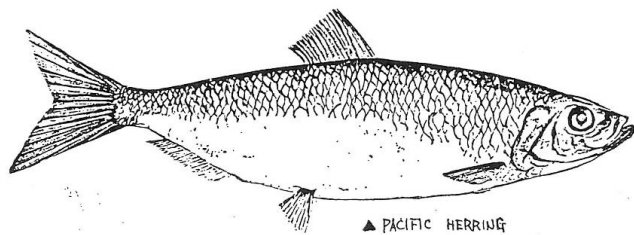
日本生協連事業部
若狭 良治

先号につづき、具体的なカナダの水産物について説明をしたいと思えます。

● 太平洋ニシン・カズノコ

ここで太平洋と断っているのは、カナダの東海岸・大西洋にもニシンがいるからです。カズノコの質が異なり、日本での市場性は太平洋カズノコが主流となっています。しかし大西洋ニシンも（太平洋ニシンにくらべて軟かいカズノコをもっています）、味付カズノコなどでは、太平洋ニシンの若子わかこを使用したものより、高級品として利用されています。

太平洋ニシンの一二月から一月にかけて漁獲が行なわれたものを、フード・ニシンといつて、ヨーロッパなどで、酢ニシン・マリネなどに加工され、日本では、身欠ニシンや開きニシン・三五八漬・山笠やまがさ・糠ぬかニシン・塩ニシンなど種々の使い方をします。直訳すれば、食用ニ



▲ PACIFIC HERRING

シン。日本では、索餌さくじニシンといい、卵（カズノコ）を持つ前の、エサをたくさ

んたべて、脂あぶらののったおいしいニシンです。日協貿でも、今年、七〇〇ト程度輸入しました。主に北海道から中央にかけて供給しています。

さて、カズノコですが、昔は、北海道沿岸でとれたものが、現在は、カナダ・アラスカ沿岸でとれたものを輸入しなければならぬ状態になっています。その中でも、カナダのものは、量も多く、加工場の設備や技術も向上し、一級品のカズノコを多く生産しています。一級品とは、鮮度がよく、折れないシツカリしたものです。

とれたてのニシンの腹をさいても、みなさんの知っているカズノコにはなりません。北海道でとれたところは、土手づみといつて、土手のようにニシンをつみあげて、五〜七日間置くことによつて、腹の中でカズノコが固まってきました。

カナダやアラスカでの製法は、一つはブライン漬けがあります。これは、くさ

その2/カナダ水産物だより



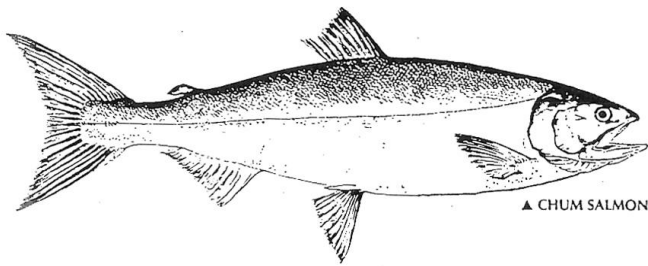
▲ PRAWN

らないように、塩水の中にニシンをつこんで、やはり、四〜五日間置くと、カズノコが固まります。この製法ですと、

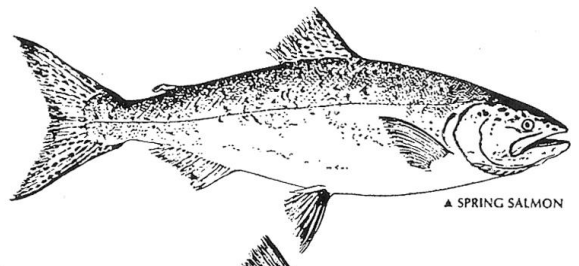
一時に大量の水揚げがあつた場合、処理しきれなくなり、長いものでは、一〇日以上も塩水の中にはいつていて、鮮度を悪くし、胆汁が付着したりすると、色の黒い、臭いのあるカズノコとなり、評価がぐんと落ちます。もちろん無漂白では、とても食べられるものではありません。しかし、この製法での優良品は、味や歯ざわりも良く、一級品となります。

この方式から出てきた柄ニシン（カズノコをとったあと）は塩を含んでいるため、カナダでは、そのあとミール（飼料）に加工しますが、品質が落ちるため、もう一つの製法が主流になってきました。

それは、冷凍ニシンの腹出しです。漁獲されたニシンを一回凍結にかけますと、凍結されたことにより、腹の中でカズノコに固まります。これを解凍して、



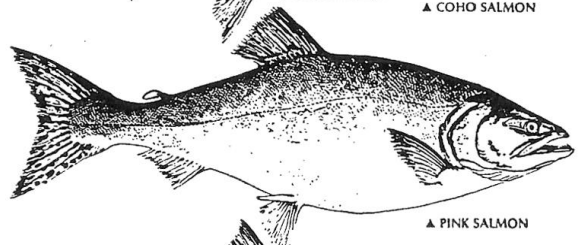
▲ CHUM SALMON



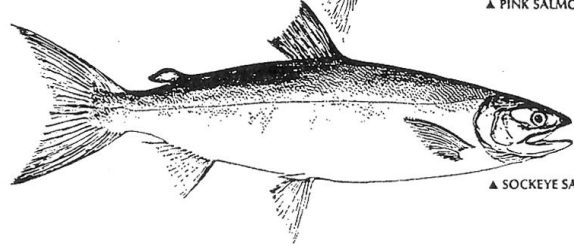
▲ SPRING SALMON



▲ COHO SALMON

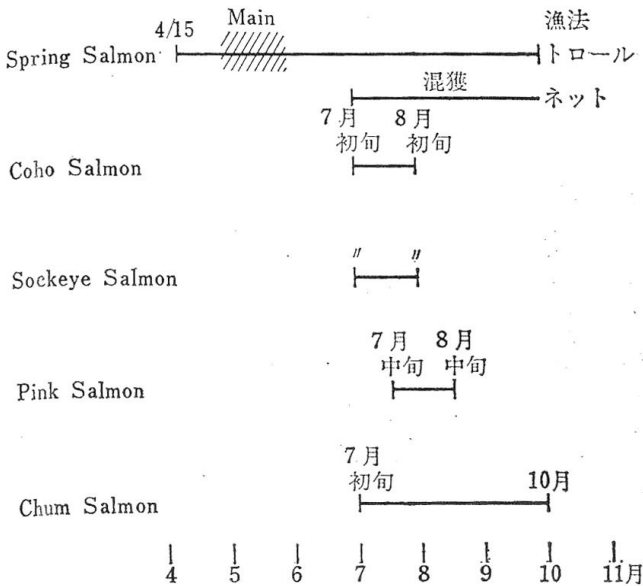


▲ PINK SALMON



▲ SOCKEYE SALMON

鮭・鱒の漁獲時期



カズノコを出しています。

取り出されたカズノコは、塩水で血抜きを行ない、最後、選別し飽和塩水で洗って、ペール(プラスチックのタル)に詰められます。これを原卵(はらたまご)といっています。一ペール当り四〇〜四二ポンド(約一八〜一九キログラム)入っています。この方式ですと、解凍するのは一日の仕事に合わせて行なえますし、出てきた柄ニシンは塩を含んでいないのでミールにも向いています。味の点では、歯ざわりはあまり影響はありませんが、若干、水っぽくなる感じがします。しかし仕上がりは、血抜きがよくされていますので、きれいな黄色をしています。最近では、この製法が一般化し、鮮度の良い一級品が多く製造されるようになりました。さて、値段の予想ですが、昨年よりちよびつと安めで進んでいます。狂乱の七九年の半値、七八年の水準より若干安いようです。日生協では、すでに数量計画をつくり、六〜七月からは、国内で加工を始まります。年末のためにすでに準備は始まりました。

鮭・鱒・筋子

「けいそん」と読みます。サケ・マスです。

この抱卵(はらたまご)ニシンの漁獲時期は、サンフランシスコ沖で二月、カナダで三月、アラスカで四月が盛漁期になります。

まずスプリング・サーモン。これは、

マスノスケです。カナダでは春から漁獲されることから、こう呼びます。北海道でニシンのことと春告魚(はるつげうま)と書いてニシンと呼んだのと似ています。まさしく、サケの王様です。現地では、ステークやスモークサーモンにします。大きいのが好まれます。現地でも高く、輸入した場合は、大きいサイズのもの高い値段になりますので、一部をのぞいて、小さなものが輸入されます。ヘッドレス(頭を取って腹出しした状態)で、四〜六ポンド(一・六〜二・七キログラム)六〜九ポンド(二・七〜四・一キログラム)のもので。レッドとホワイトがあり、身が赤いものと白いものがありますが、赤いものが商品として流通します。この点で、頭付きですと肉の色がわからなくて、白いものがまじっていると大損害をしてしまいます。要注意!

コッホ・サーモン。ギンザケです。身は紅ほどではありませんが、あざやかな色です。ウロコはピカピカの銀色です。価格的には、紅サケやマスノスケとシロザケの中間ぐらいです。

ピンク・サーモン。マスです。カナダのマスは、大きいものが多いようです。三〜五ポンド(一・二〜二・二キログラム)のもものが中心です。五ポンド以上のものになりますと、ウロコは細かいですが、切り口の大きさなど、サケのようです。味については、サケより好む人もいます。

價格的には一番安いのですが、日本でも近海でもとれるため、輸入した場合、合わないことが多いです。

サカイ・サーモン。紅サケです。紅色の身で、味もよく、日本では最高級にランクされます。二〜四ポンド（〇・九〜一・八キログ）四〜六ポンド、六〜九ポンドとありますが、四〜六ポンドが中心に売られています。カナダ・アラスカの水産業界は、もともとこの紅サケの缶詰めパックが中心です。缶詰めの原料価格が、浜の価格の底値になるようです。一時、大量に輸入されましたが、品質の悪いものも多く、国内での価格は乱れに乱れましたが、キロ当り一、〇〇〇円程度のものもあり、一年間、消費者は安い紅サケを食べることができました。七九年のことです。

チャム・サーモン。シロザケです。日本でおなじみの秋サケや、母船でもつてくるトキザケと同じものです。国内でもとれるため、あまり輸入されていません。現在は、国内で鮭が不足しているため、若干輸入されています。日協貿でも、約一二〇トほど輸入し、供給を行っています。

さて、筋子です。筋子は、鮭や鱒の子を塩漬けたものです。マスノスケのスティコは、粒が大きく、また、一腹も大きく、単価が高くなります。ギンザケのスティコは、色があざやかな朱色です。色がさめにく、年が明けてもきれいなため、

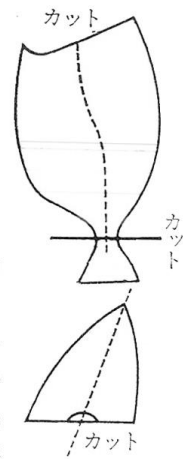
意識して年明けに売る業者もいます。マスのスティコは、粒子が小さく、全体に小さめですので、単価が安く、食べやすいスティコです。味はけっして鮭にまけません。紅サケのスティコは、味にちよつとしたニガミがあり、東北地方で好まれますが、本体ほど需要がありません。シロザケのスティコは、一番の中心となります。味も万人向きでしょう。このように、なかなか親子とも日本人の舌に合うものはむずかしいようです。

●——ハリバット（オヒョウ）

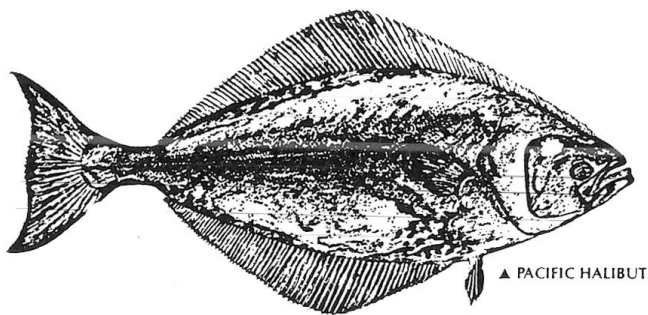
大ひらめです。大きいものは、畳一枚以上のもので、重量も一二三ポンド（五キログ）以上のものがあるとのこと。規格は、ヘッドレスで一〇〜二〇ポンド、二〇〜四〇ポンド、四〇〜六〇ポンド、六〇ポンド以上にわかれています。日本では、一〇〜二〇、二〇〜四〇が輸入されており、前者が好まれますが、量が少なく後者が多くを占めています。それ以上は、アメリカ・ヨーロッパに輸出されています。サケにしても、大きい程、値も高く、喜ばれるのは、日本人としてどうも理解しにくいことです。味の点からみると、日本人の舌には、小さい方が良く感じられるのに……。国民性の違いは大きいようです。

このオヒョウを輸入する商談をしました。在庫は、二〇〜四〇ポンドがほとん

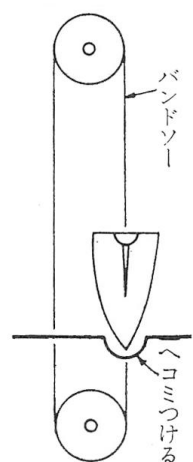
どとのこと、日本では、加工しやすいようにカットする必要がありますので、カナダでなんとかカットをしてほしいと思ひ、実地にバンドソーで研究しました（先月号グラフィカ参照）。



まず、側線にそって切ります。この線は、背骨の中心と一致しています。次にオヒョウの三角の端と骨の真ん中の線を一致させて切るのですが、これがなかなかむずかしい技術です。バンドソーの下台に工夫をした方がよいのではないかなど意見を出しあい、今回は、日本でい



ろいろ工夫し、今後カナダで出来るように情報を提供することにしました。



そのあと、販売担当とバンクーバーで交渉したのですが、おもしろい交渉になりました。FOB（現地積み価格）ポンドあたり一ドル五〇セントの提示に対して五セントの値切りをしたのですが、なかなか折り合いがつかず、そこで尾の部分は食べないのだから、カットしてくれといいますとOKだということで、カットした状態であれば、値段については、こちらとしてもOKということ商談が成立しました。計算してみると、尾の部分だけでも六〜七割の重量があり、一・五×〇・七一一〇・五セントになります。五セントの値切りがとんだことになったもんだと大笑いしました。五コンテナ一発注しました。五月の中旬に入船することになっています。フライやバター焼きなどにむいています。

資源問題で漁獲制限がきびしく、一〇ポンド未満は禁漁になっていますし、アメリカ・カナダの交渉で厳しく漁獲制限が守られており、量的には不足気味です。カナダの漁獲量は、二、七〇〇トン、ルパート漁協では四〇〇〇トン程度のことでした。



プリンスルパート・コープ工場で。

国際
産直

From Clean Sea *Canada!!*

カナダ・水産レポート



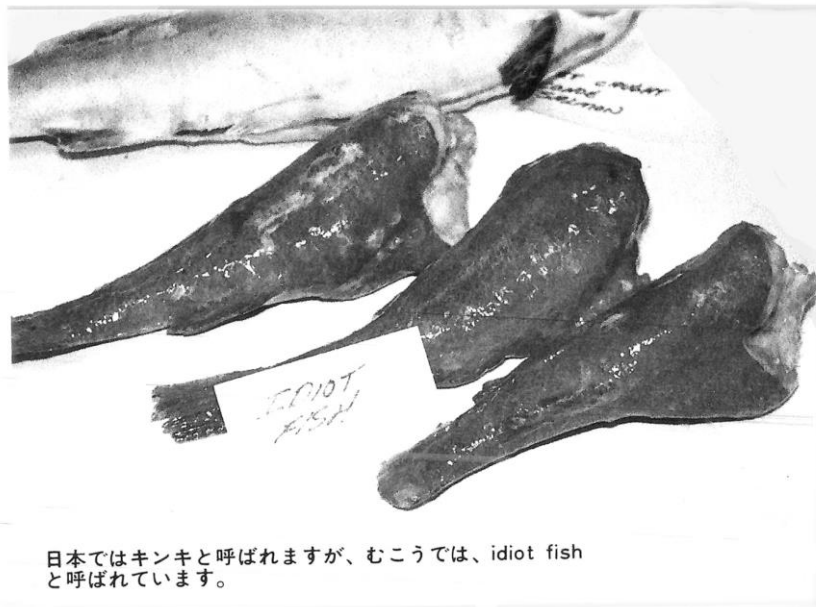
カズノコの生産量は、カナダが世界一です。



もちろん、サケはたくさんとれます。
ベニサケ、シロサケ、キングサーモン、ギンサケ、マス……



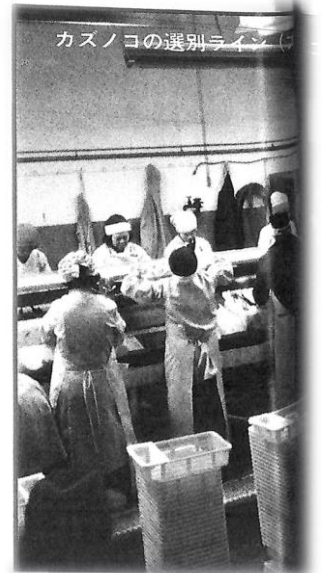
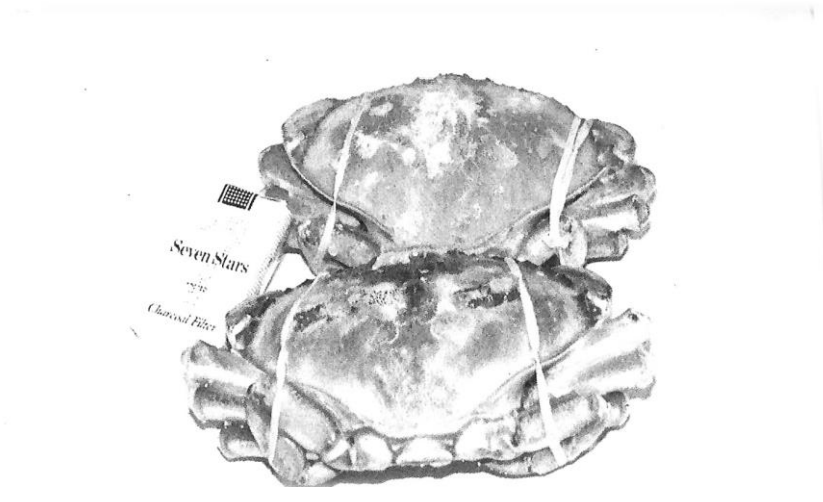
カナダのカズノコは
CO-OP無漂白かす
のことして日本の食
卓のっています。

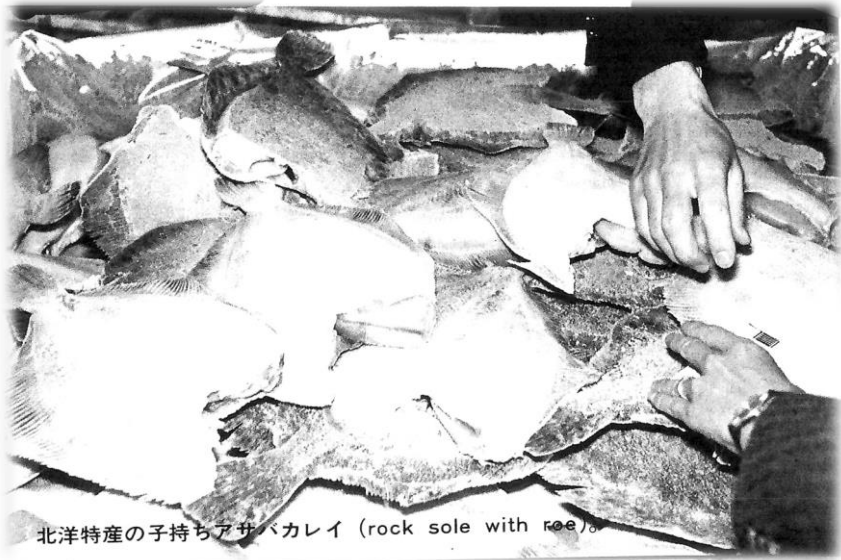


日本ではキンキと呼ばれますが、むこうでは、idiot fish
と呼ばれています。

日本との産直 豊かな

無漂白敷の子などでなじみの深い方
も多いかと思いますが、さらに提携が
広がり、もっと良質で低価格の海の幸
が商品化され、生協組合員の食卓を
にぎわすのも遠く内容です。
詳しくは、別項のルポをご覧ください。





北洋特産の子持ちアサバカレイ (rock sole with roe)。

を待っている 海の幸

プリンスルパートは、カナダのバンクーバーから飛行機で一時間半の太平洋岸の町。この漁業協同組合と日本の生協との国際提携は、ICA (国際協同組合同盟) の場でも高く評価されたものです。三月二日から三〇日まで、生協商品の実態調査のために訪問しました。



おいしそうな赤いアマエビ (prawn) もとれます。



銀ダラ (black cod)。こうみるとグロテスクだが、味はいい。

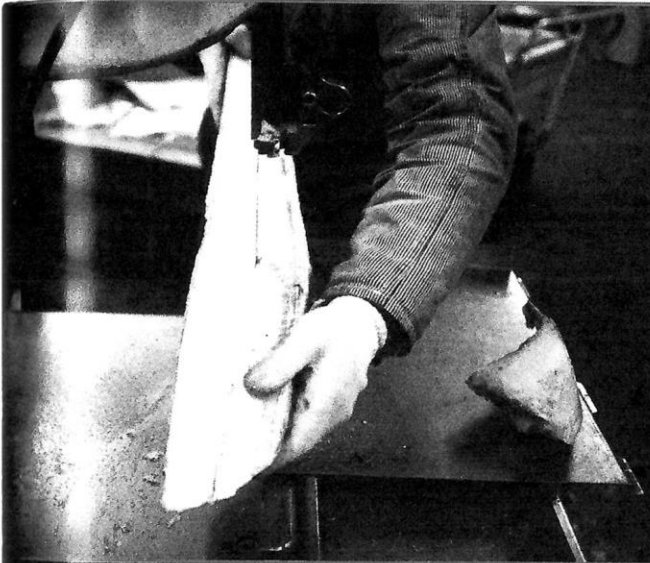


左より坂入商務
(かながわ) / 松
本課長(瀬神戸)
 / 西課長(瀬神
戸生協より日協
貿に出向中) /
藤井担当(日生
協) / 若狭課長
(日生協)



指示にしたがってカットされていくオヒョウ。

オヒョウのカットの仕方について指示する
瀬神戸生協の松本課長



プリンスルパート漁協幹部(左側)との交流も深められました。
左から三人目が全国生協大会に訪れたこともあるフローリアン組

B・Cパッカー社の副社長の案内で工場を見学。

●アメリカ・カナダ
商品買付けの記



●日本生協連
常務理事
勝部欣一

日本商社の買い漁りで カズノコは昨年の倍に!?

派な工場もできたのではないか。値段は原価積上げ—リーズナブルな価格に押えてもらいたい」と日本側。

「今年相場をつりあげたのは日本の商社ではないか、安い価格にしろといっても、漁協の組合員を納得させられない。リアリストイカー現実をふまえた価格でないと出荷できない」とプリンズルパート漁協側。

これが四月二日私たちアメリカ・カナダ商品開発代表団が最初の会合でぶつかった難問題でした。

昨年一月ニューヨークで開かれたICAの協同組合貿易会議（日生協井川専務出席）での決議を実行するため、灘神戸、札幌市民、かながわの三生協と日生協・日協貿とで一〇名の商品開発代表団を構成して三月三一日から四月一六日まで米加両国の協同組合を歴訪したのですが、ICAの場で大へん評価されているここプリンズルパート漁協との提携であっても、国際商品というものはなかなかのものだと強い印象を

受けたのです。

私たちがバンクーバーから夜中の飛行機でプリンズルパートに着いたときも、「あんたたちニシンを買いにきたのかい」と現地の人にニヤリ笑われたことがなるほどと解ったほど、丁度ニシンの漁期が終わったときで、あちこちにニシン成金の漁民が酒場で騒いでいたのですが、これが皆んな日本商社が現金で買いあさりをした結果なのでした。

プリンズルパート漁協ではカズノコ加工の一番忙しいときで日協貿の若い職員や道漁連の技術者も大勢の婦人とともに大変な働きぶりでしたが、施設も七年間の日本側の協力で立派なものであり、「このカズノコは世界一品質がいいんだ」と誇れるものになっているのは事実です。

先方の理事会は総出で暖く迎えてはくれたのですがそのやりとりは全く気まずい思いで平行線のまま結論が出ず、もう少し情勢の落ちつくのを見てからということになりました。会合の中で市民生協の松沢食品本部長が「あまり乱獲すると北海道のようになりますよ」といった言葉が大変にショックを与え、懇談会では漁民の理事からその理由を何回もきかれました。

●カズノコで激論

「七年間もの間、日本の生協、道漁連と一緒に苦勞して積上げて、立

しかし結局値段は昨年の倍近くに
なりそうでその原因をつくった日本
商社の悪徳ぶりには一同何とも腹が
たつてならなかったのです。

●太陽の恵みを

カリフォルニア州には代表団は五
日滞在し、主にサンフランシスコの
パークレー生協が中心となっている
AAC（カリフォルニア生協連）での
取引交渉に時間をとりました。

試験輸入として取りきめた商品
はアメリカンコーヒー、スープ、ナ
ッツ類、ピーナッツバターなどのC
OOP商品と冷凍野菜としてダイ
スキャロット（小さい人参）、コー
ン、グリーンピースなどでしたが、
このうちとくに冷凍野菜は大変安
く、将来とも全国へ提携COOP
商品として展開すべきだというのが
代表団のまとまった意見でした。
また別に灘神戸生協のルートでグ

リーンアスパラガスも試験空輸され
ましたが、これも日本の端境期には
よい商品で、その他セロリ、レタス、
ブロッコリーなどをチルドで輸入す
る可能性もありそうです。

OPP抜きレモンもすでに昨年か
らロサンゼルスのおクスナードから
輸入しており、このときも別働隊が
同じ時期に新しい産地開拓のため日
協貿とともに入っており、灘神戸生
協の薬師神さんや北村さんも途中か
らそれに参加したのですが、この
一、六月の生産は冷害による不作の
上、OPP抜きレモンをつくること
ろは少なく、現物確保にレモン隊は
苦労したようです。

しかしカリフォルニアを中心とし
たアメリカ西海岸の農産物は、灘神
戸生協の井上食品部長がキャッチフ
レーズとして提示したように、まさ
しく「太陽の恵み」を十分に生かし
ているだけでなく、広大な土地で輪
作有機リサイクル農法を基本とし、
残留農薬も州当局が厳重な監視をし
ている農業から生れています。
ロサンゼルスでNHKの加藤特派
員から何としてもきいてほしいとい
われたのは、米加西海岸に多い日系
人が戦時中の苦勞を経て開拓してき
たおいしくて安い農産物をなせもつ

と日本の同胞にたべてもらえない
か、日本では輸入制限が強すぎると
いう声だということでした。

北欧生協の共同輸入機関であるN
AFは三〇年も前からサンフランシ
スコに事務所をもうけ、いまでは西
独、スイスを含めて野菜、果物を大
量に仕入れています。そのゴソ
パーツ所長は「日本の生協がやりた
いなら、同条件で協力する」と約束
してくれたのは心強いことです。

●資源問題で討論

私たちが滞在中すでにカリフォル
ニアでは毎週ガソリンが1%値上げ
となり、配給制限近しの声がきか
れ、カーター大統領が一時間にわた
り、テレビで全米に石油節約を訴え
ていました。

AACとパークレー生協の専務を兼
ねているネプチューンさんや、カナ
ダ事業生協連FCLのベルゲン専務

との懇談の中でも資源問題が話題に
なり、先方からは「米加の食糧を買
付けにこられたが、日本の農業はど
うなっているのか、エネルギーのほ
とんどを輸入している日本は、将来
をどう考えているのか」といった鋭
い質問が出されたのです。

「日本はかつては食糧の大部分を
国内でまかっていたのを、ここ二
〇年間の高成長でコスト高の農業に
なり穀物自給率も三七%に下げてし
まい、米加豪に依存するようになって
しまった。けれどもあと二〇年後
には人口増で世界的な食糧不足にな
ることは明瞭だ。現在は日本の農業
の立て直しへの刺激の意味であと一
〇年位米加の農産物を生協も輸入
し、その間に日本は農産物のコスト
引下げと食糧自給率回復やエネルギ
ー節約の努力を行なう必要がある。
その後は米加に食糧余剰が出てもそ
れは食糧不足の国に優先的に廻すと
いう考えはどうか」と述べたとこ
ろ、協同組人として賛成だとの同
意をえました。

しかし日本と米加を比較して、食
物の値段は三〜五倍、住宅は一〇倍
という日本の現実を変革するのはな
み大抵のことではありません。
石油の値段を釣上げているのはと

くに米国の年々一〇%位にもなるインフレだということも事実ですが、彼らはまだ未開拓の広大な土地をもつてゆうゆうとしており、日本は経済大国の仲間入りしているといっても、せせこまいところで、勤勉さと新しい技術の努力により何とか頑張っているわけで基礎条件で大きなハンディキャップを感じざるを得ませんでした。

●強力なCO-OP商品

CO-OP商品はアメリカ、カナダとも三〇年以上の歴史をもち、品目も多く全国的な規格管理が徹底していることも大きな発見でした。

アメリカはミネアポリス市にあるユニバーサル・コオオペラティブズのグローバル部で全国の協同組合のCO-OP商品は管理され、この専門家による試験を通らないとCO-OPマークをつけられない仕

組みになっています。

カナダはサスカトゥーン市にあるFCL(カナダ事業生協連)の検査センターが同様な権限をもっています。が、とくに西部四州の共同仕入はFCLに相当集中され、驚くほど大きい倉庫配送センターを各地にもって強大な生協チェーンになっていきます。

アメリカのCO-OP商品は上級品を赤ラベル「QUALITY」と別風景。



いう表示にし、農産缶詰ではグリーンラベル「ECONOMY」をつけ

た中下級品もありますが、ノーブランドを一切やらず、「QUALITY」商品で容量の大きいものをつくり、単位価格を安くする方法をとっていました。

いわゆるノーブランド商品は多くのチェーンスストアに置いてありますがあまり力が入っているようには見えませんでした。やはりストアブランド

▲カナダにあるサスカトゥーン生協のコンコース「Welcome to CO-OP」が目を



ンドに最も力を入れています。米加ともビン缶詰はみんな紙巻きラベル

で、日本の印刷缶と異なり、白巻きのノーブランドも宣伝上の一つのやり方だと生協側はしていました。

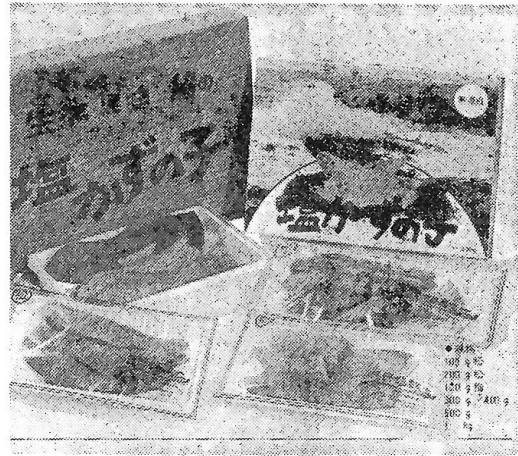
CO-OP商品の決定の仕方や組合員への生活指導を含めての周知の方法は学ぶことが多く、今後また紹介し参考に資したいと思えます。

* * *

この旅行中イースター休暇とユナイテッド航空のストにぶつかり全米の飛行機が混乱した中で、かながわ生協の山岸さんや事務局の高野、森両君の荷物がついに紛失してしまった事故が起り、アメリカ社会の乱れた面もいやというほど見せつけられました。

カナダは落ち着いていい国だし、生協運動もアメリカが苦しんでいるのに比べて、生協が中心となり共済、信用、住宅も各組織が実にすばらしい連携活動をやっており消費者運動も地道に発展しているのに強い感銘を受けたことも収穫です。

ただ旅行中見たカナダの新聞が、「日本人は大人も子供も漫画本で社会的ストレスから逃れようとしている」と数字まじりに批判していたのは辛い思いをしました。



CO-OP商品の知識

無漂白の数の子

そもそも

カズノコとは

無漂白カズノコノ……毎年、年末になると、組合員のみなさんに届けられる生協の無漂白カズノコも、すっかりなじみの商品になりました。しかし、色が黒っぽい、以前にくらべて黒くなったなどの意見が多く出されました。

今回は、無漂白の意味について考えてゆきたいと思います。

数の子は、鯨(にしん)の卵です。この鯨の水揚げされたものを開腹しても、けっして良いカズノコはとれません。軟らかすぎて流れだしたり、変形してまいります。北海道沿岸に鯨が押しよせたころ、この抱卵状態の鯨を野積みをしました。表面の鯨は、どろどろに腐敗しますが、内側の鯨は、無気状態で、しかも低温が保たれ、四〜五日で、卵は固まります。鯨は指で開腹され、卵は採り出されたのち、海水で血抜きし、天日で干し上げました。これが干カズノコで、餡色の保存のきくもの

で、家庭で、米のとき汁につけて、アクを抜き、戻して食べました。これは、もちろん、漂白はしていませんので、風味の豊かなカズノコでした。この干カズノコは、水に戻して、約五倍に増えますが、良い原料から作ったものでないと、仕上りが悪いため、価格は割り高になっています。現在も、全国で製品にして三〇〜四〇程度の市場になっています。用途は、贈答用として、主として東海地方で使われる他に、ブラジルやハワイなどへ輸出されています。

漂白は
いつから

北海道で、鯨が、沿岸に押しよせたのは、昭和四四年の厚岸(あつし)が最後で、それ以後は、幻の魚となってしまうました。その後は、近海で、卵をもっていない、成長途中の索餌(さくじ)鯨がとれていましたが、これも二〇〇カイリ問題で、ソ連との海域調整の結果、少なくなっており、今や、カナダ、アラスカからの輸入や、アメリカ海域から許可をもらって採ってくるものだけになっています。

なぜ

漂白するか

昭和四〇年に、日本水産の試験船が、カムチャツカ半島の東のオリーブトルから船凍鯨を持ってきました。この鯨から出た数の子を留卵(るまひ)や小樽の水産加工業者が、初めて過酸化水素(オキシドール)を使用して漂白したのが始まりとされ、それ以後、輸入が主体となるにしたがい、全てのカズノコが漂白されるようになりました。

凍結された卵は、干カズノコの製法でのべたような固化現象を示しており、血液は、やはり固化しており、解凍して、腹出したものを血抜きしても、干カズノコのようには、きれいに抜けないことと、凍結していたために、卵がパンクするシバレ現象を起こしているものが多くあり、これらは、干しあげると、白いぶつぶつとなり、商品とならないし、食べても、抜けがらのスポンジ状態となっており、価値がなくなっています。このカズノコを、現在みられるような飽和塩水で塩カズノコ

に加工する際に漂白することにより、見かけは良いが、味もない商品になり、ごまかしがきいたわけです。この漂白によって、中国やソ連、カナダなどから輸入されてきたカズノコは、みちがえるように鮮やかな黄色となり、コールドチェーンの発達とあいまって、干カズノコは姿をけし、同時に、塩カズノコの全盛となったわけです。

鮮度の落ちた鯨から出たカズノコは、胆汁がついて、黒くなり、おはぐろとよばれて臭いのある不良品となります。このカズノコは、漂白しなすと、モロくなりませんが、色と臭いは良くなります。このため、カナダやアラスカでカズノコを作り出したころは、漁も少なく、品質のよいものであったが、やがて商社の輸入合戦となり、量を集めるため、また、漂白するのだから、多少品質が悪くてもよいという考えから乱造され、昭和四九年の輸入品は、この臭いカズノコが大量に輸入され、商社は手痛い授業料を払っています。

漂白することによって、キレイになります。同時に、味をだいたしにしています。漂白カズノコを食べべ

ることは、ポリポリした感じを味わっているだけであり、調味料の味で食べているわけです。鮮度の良い無漂白カズノコを、程よく塩抜きして、薄い塩味で食べてみるとカズノコとはうまいものとの意味がわかると思います。

鮮度よくても

黒いのはなぜ

鮮度の悪いカズノコの黒いのは、以上のべた理由によるわけですが、逆に鮮度が良いために黒くなることがあります。

カナダやアラスカで鯨からカズノコを採り出す方法は二つあります。

生腹出し法

漁獲された鯨を、飽和塩水（二・三・九ボーメ）に漬けておいて、早いもので四日から長いもので七日ぐらいたったものは、腹の中でカズノコは固化して、採卵しやすくなっています。このカズノコを、一五ボーメ程度の塩水で締めなおし、ポリダルに四二ポンド（一九・〇五キログラム）四〇ポンド（一八・一四キログラム）の重

量で漬けて、マイナス一〇〜一五度で冷蔵し、日本へ輸出します。この飽和塩水に漬けておいた鯨の腹の中の卵は、血液が高濃度の塩水のため、凝固し、その後の血抜き作業でも十分取りのぞくことができなくなりません。これが、カズノコを黒くするわけですが、胆汁などのついた鮮度落ちのための黒さと違うところは、臭いが無いことと、血液の固りが、カズノコのすき間にはいりこんでいるわけで、家庭で料理する時に、塩抜きをして、薄皮（カズノコ全体をつんでい）をとるときに、一緒にとれてしまいます。そのあとが、しみになっていく場合もありますが、臭いがないため、区別がつかず。

鮮度追求の

ための現象だが

この生腹出しによって採り出されたカズノコは、凍結によって起きるシバレ現象が少なく、また、血液によって黒いものは、ポリダルに入られる前の段階で、低濃度塩水に漬けておいて、鮮度の落ちる機会が

少なかったものであるわけです。カナダやアラスカでの作業は、過去の手痛い経験を生かして、特に、カナダのプリンスルパート漁協での製品は、より鮮度を維持する事を追求しており、昨年来、この黒い現象が多くなっています。鮮度の良いものは、食べてもおいしいため、日生協では、日協質を通じて輸入した多くのカズノコ（約六〇〇トン）の中から、一番鮮度のよい原料を一〇〇トン確保し、北海道漁連と提携して、生協カズノコに加工しています。しかし、そのために、この黒いカズノコの比率も多く、あまりに黒いものは、いくら無漂白といえども、買う気がおこらなくてもこまりますので、はずして漂白カズノコとして処理をしましたが、以前に比べて黒っぽい状態にならざるを得ませんでした。この点で、従来の生協無漂白カズノコに比べて黒っぽいことから、一般的には、黒いのは鮮度がわるく、胆汁がついたものとの知識のため、生協の担当者から強くクレームが出され、さらに、組合員からも意見がよせられることがありました。説明するとみんな理解してくれ



るわけですが、事前の説明が弱かったため、弁解と受けとられることもあり、日生協としての責任を感じました。

商社エゴに (抵抗しながら)

冷凍腹出し法

漁獲された鯨を、一時、凍結して保管し、生腹出しが一段落したあと、解凍して腹出したものです。

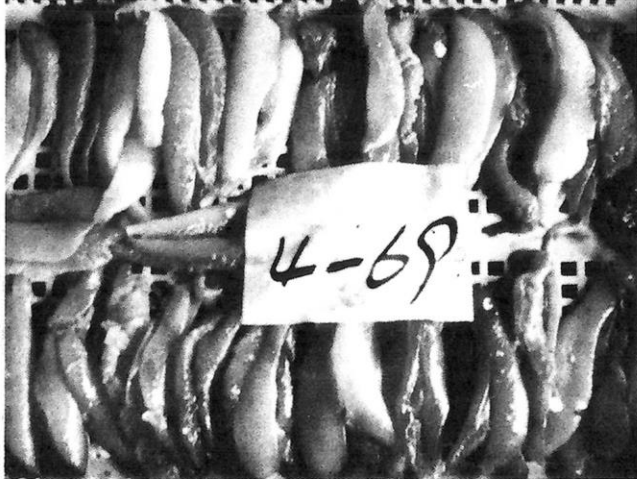
これは、血抜き作業で、キレイに血抜きされるのが多く、輸入されてきたポリダルから出しても、鮮やかな黄色を呈しています。しかし、この方法は、シバレ子が多く、また、解凍時に、水流などの作業のため、水を含んで、膨張しており、製品に仕上げる場合、歩留りが悪く、日生協でも過去二回(四九、五〇年)使用したことがあります。見ばえは良いが、シバレ子の混入をさけられないことなどから、五一、五二年と生腹出し卵を、使用するようにはしてききました。この方法は、カナダの現地。パッカーにとって作業体制をくみやすいことや、塩水漬けた鯨の柄

は使用できないが、冷凍柄は、ミール(魚粕)に利用できること、さらに、日協貿以外の、他商社は、この商品でもよいとの姿勢を持っているため、大勢がこの方向になってきており、プリンスルパート漁協も、日協貿の要求は、それなりに理解できるが、他の日本の商社の意見からみて、今後、この冷凍腹出しをふやしてゆきたいとの見解を示しています。すでに、今年度、約四割の冷凍腹出しになってきています。

以上のことから、無漂白の意義は、日本の商社、消費者を無視した、利益をあげさえすればよい、見ばえは、漂白することによってごまかせばよいという姿勢に対する批判であり、他の商社よりすこしでも自分のシェアをふやし、独占してゆきたいとの商社エゴの結果、カナダ、アラスカで、日本人しか食べない数の子をめぐって日本人同士が価格をつりあげ、外貨の無駄な流失をしていることに対する抗議でもあると思います。

カズノコを利用するときは、無漂白ということを積極的に押しすすめてゆきたいと思えます。

特別
企画



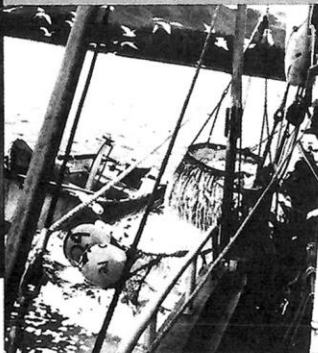
▲鯧の腹から出されたばかりのカズノコ。
(血抜きをしていません)



▲生鯧からのカズノコの色ぐあい。
左から4番目程度までパックしています。

無漂白カズノコ

カナダのプリンス・ルパート漁協と提携した



▲カナダの漁協と提携して実現した生協の「無漂白カズノコ」は商社の買い占めの動きの中で着実に前進している。



▲カナダのプリンス・ルパート漁協



▲冷凍鯧から採り出されたカズノコ。この状態で輸入されてきます。色は全体に鮮やかな黄色になっています。



▲生鯧（ブライン液につけこまれたもの）から採り出されたカズノコ。色は全体に黒っぽい。

漂白用の過酸化水素です。劇物が使われます。▶



漂白されたカズノコ。鮮やかな黄色です。この鮮やかな黄色も、三ヶ月月たちますと、冷蔵庫で保存していても、褐変現象をおこして、ニガミがでてきます。漂白剤によって、痛めつけられているからです。▼

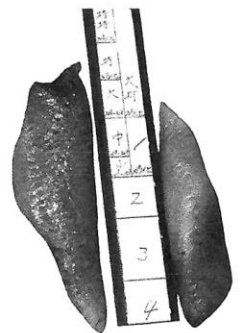
漂白中のカズノコ。過酸化水素の働らきで、皮がうるけています。このあと、水洗いをして、過酸化水素をとりさりますが、このため味を損っています。▼

漂白前の生練からのカズノコ▼



生協カズノコの規格

道漁連にしん製品、製品加工基準”を厳密に適用し、12時間以上の水切りを行って選別しています。この基準の特長は、長さで重さで選別することで、他の加工業者は重さのみで選別しています。



1等	(特々大~小は折れていない1本羽)		
特々大	$l \geq 14cm$	$g \geq 30g$	
特大	$14cm > l \geq 12cm$	$g \geq 30g$	
大	$12cm > l \geq 10cm$	$30g > g \geq 20g$	
中	$10cm > l \geq 8cm$	$20g > g \geq 15g$	
小	$8cm > l \geq 7cm$	$15g > g \geq 10g$	
大折	$l \geq 10cm$	$g \geq 20g$	
1等折	$10cm > l \geq 7cm$	$g \geq 20g$	
2等折	$7cm > l \geq 5cm$		
3等折	$5cm > l \geq 2cm$		
4等折	$2cm > l \geq 1cm$		
5等折	$1cm > l$		

(l は長さ、 g は重さ、 $12cm > l \geq 10cm$ とは10cm以上12cm未満のこと)

▲生協カズノコは、このモノサシで長さの選別をして、重量をはかり等級をきめます。