

【論文・研究ノート】

海苔産業の展開過程

山根 勝次

はしがき

海苔生産は昭和30年代に入り、生産技術の開発、機械化が進み、大量生産時代に突入し、その結果として、設備投資→増産→供給過剰→価格低落→収益圧迫の悪循環を繰り返し現在に至っている。特に昭和45年以降、海苔生産は産業として確立たる地位を確立したものの産業構造としては「構造不況」の中で苦悩しているのが実態である。

この小論では、海苔産業が産業として確立した背景を素描することに焦点を当てながら海苔産業の課題について概観してみたい。

1. 生産技術の展開過程

(1) 海上部門（養殖生産）の技術展開過程

海苔養殖の生産技術の展開は

- ①人口採苗¹⁾……昭和35年頃から実用化した
- ②浮き流し法²⁾……昭和37年頃から現れた
- ③冷蔵網³⁾……昭和40年に定着した

の3つの技術の上に組み立てられ、これらの技術が定着した結果、養殖技術が向上し、生産量の増大へと連動することになる。

生産技術の開発普及によって海上部門（養殖生産）は量産体制が整備された。これと平行して陸上部門（製造）での機械化が導入されることによって海苔生産工程の様相は一変し、生産量は飛躍的に増大すると共に産業としての地位を確立したが、構造不況に見舞われる結果になるのである。

(2) 陸上部門（製造工程）の技術展開過程

昭和20年代までは、陸上部門（製造工程）はすべてが手作業で、乾燥は太陽熱と風による自然乾燥であった。昭和30年代に入って火力による乾燥が導入される。次いで海苔摘機、海苔抄機も普及し機械化への道を歩み始める。昭和52年大型自動機械（全自動乾海苔製造装置）が開発販売されるに至って機械化が普及することになる。この機械化は省力化が基本であり、導入することにより陸上部門（製造）の労力は節約され、その余剰労力を海上

部門（養殖）に投入することが可能となり、漁場管理、病害対策など万全を期することができたので生産性を高める結果となる。

大型機械導入のメリットは次の3点に要約できる。

- ①均質な製品を大量に生産することが可能となる。
- ②製造面での省力化による人件費の節減ができる。
- ③計画的な作業が可能となる。

反面デメリットとして次の2点に要約できる。

- ①超高額機械のため過剰投資となる。
- ②コスト・アップとなり生産費が割高となる。

陸上部門、海上部門の海苔生産技術は昭和30年代以降、かつての伝統的生産技術から一変して革新的な技術体系が普及定着し、大量生産体制が確立してゆくのである。

（3）統計資料による生産技術の展開の確認

具体的に統計資料によって海苔生産の技術的展開過程について確認してみよう。生産技術の導入普及の結果として確認できるものは生産量と、その生産を支えている経営体数である。

生産量の急激な増大と経営体数の漸減傾向をみたのが表1、図1である。

図1では昭和35年を100として、その推移をみたものであるが、生産量では昭和40年以降漸増を示し、昭和55年では昭和35年の約2倍強の生産量となり、その後も漸増を示し、平成3年では約2.5倍強の生産量を示すまでに至っている。それに対して、経営体数では昭和45年までは変化はみられなかったものが、昭和50年に至ると急減を示し約45%の経営体が海苔生産から離脱している。昭和50年以降も、その傾向はとまらず遂には平成2年では昭和35年の20%をようやく維持するまでに激減している。

生産量の急激な増大を示すなかで、経営体の8割減という大激減傾向をどう理解すべきかは、種々なる要因が考えられるが、その主要なものは海上部門での養殖技術の向上（人工採苗、浮き流し法、冷蔵網）と陸上部門での大型自動機械の導入によって生産性は飛躍的に増加することにより、海苔生産漁家（経営体）1戸当りの経営規模が拡大し、設備投資のできない零細漁家は転廃業を余儀なくされたのである。また、漁場の埋立、汚染その他の事情による漁場条件の悪化喪失などによる経営体数の激減もみられた。

なお、注意すべきことは海苔生産漁業の内部構造の変化である。すなわち、従来までの労働集約家族的な経営形態から資本集約的経営形態に転化していることである。資本集約的経営形態への転化は一漁家当りの量的な生産性を飛躍的に向上させ、海上部門、陸上部門の技術革新に伴う過剰投資という結果を招くことになる。

表1 海苔の生産量と経営体の推移および年次別特徴

年次	生産量 (百万枚)	平均単価 (円/1枚)	経営体数	年次別特徴
昭25	561			水産業協同組合法施行 (25) 共販開始 (26) 消費地共販から産地共販へと展開
30	1,690		51,425	
35	3,837	5.20	68,677	人口採苗普及 (35) 浮き流し養殖普及 (37) 調整・保管事業開始 (38)
40	2,963	12.13	62,360	火力による乾燥導入、海苔摘機、海苔抄機普及 (30年代) 冷凍網技術の普及 (40) 手形取引限度枠設定 (43)
45	6,040	11.58	63,162	需給調整販売事業開始 (45) 多収性品種導入 (40年代半以降) 計画生産開始 (49)
50	7,150	11.27	37,507	全自動海苔製造装置導入 (52) 大型機械の普及
55	8,300	14.22	28,325	構造不況
60	9,400	11.41	20,405	協業促進
61	8,900	11.36	18,889	
62	9,600	13.59	17,304	
63	10,800	10.53	16,289	
平1	10,500	11.30	15,262	
2	9,100	10.21	14,215	
3	9,800	11.18	13,409	

資料：1) 生産量は昭和25～35年は農水省統計、36以降は全海苔資料による。

2) 平均単価は30年まで不明、それ以降の年次別は全海苔連資料による。

3) 経営体数は農水省統計による25年の数は不明。

注：1) 農水省統計は暦年、全海苔資料は海苔年度 (11～10月)。

2) 海苔の数量は枚数で表示している。

3) 海苔の取引単位は10枚を1帖とし、10帖を1把として帯封をして、通常36把を1箱としている。

図1 海苔の生産量と経営体数の推移

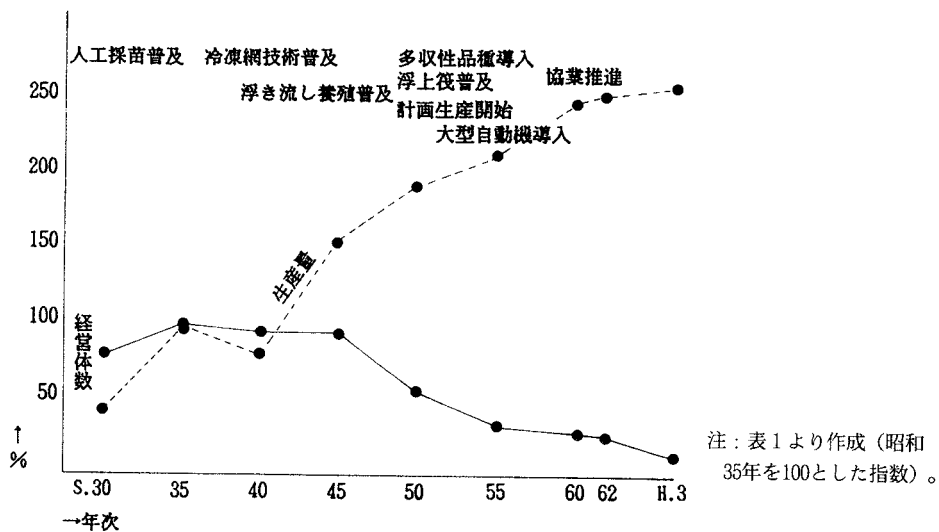
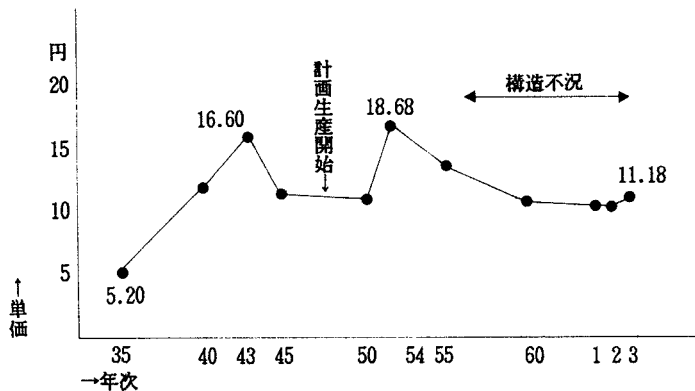


図2 海苔の平均単価の年次別変遷



注：表1より作成。

しかしながら、技術革新に伴う過剰投資の回収は低迷し困難をきたしている。図2でみると、昭和55年以降の海苔の平均単価（1枚当り）は11円から13円位で低迷している関係から過剰投資の回収は困難をきわめ海苔生産漁家（経営体）は苦境に追い込まれている。

2. 生産過剰と計画生産の展開

どんな海苔でも、つくりさえすれば高値で売れた時代（昭和30年から昭和40年代後半まで）が続き、生産者の生産意欲は盛り上り、養殖技術の導入、向上に官民挙げて取り組んできた。その結果、昭和48年には共販数量87億枚を記録し、量産体制が確立したが、一方需要は生産量に対応できず生産過剰の現象を呈するに至るのである。共販価格（1枚当りの平均単価）も表2で示すとおり低迷を続け養殖漁家にとっては重大な局面を迎えることになった。そこで全漁連、全海苔漁連は生産過剰と共販価格を勘案し、この窮状打開のため計画生産を実施したのである。

計画生産の趣旨は

- ①需要と見合った生産量の適正化をはかる
- ②消費者に歓迎されない下級品をカットし製品の品質向上をはかる
- ③漁家経営の合理化を推進する

等であった。その具体的方法としては

- ①次年度の全国生産の目標量の設定
- ②漁場の制限
- ③下物下限価格の設定

表2 「計画生産」の推移

年 度	目標生産量	生 産 量 (実績)	達成率 (%)	生産金額	平均単価	1経営体当り 生産金額・指数	
昭和49	百万枚 7,000	百万枚 6,940	99	億円 836	円/枚 1204	万円 197	100
50	6,500	7,150	110	806	11.27	215	109
51	6,800	7,146	105	1,012	14.16	301	153
52	7,100	7,050	99	1,298	18.41	409	208
53	7,300	9,000	123	1,521	16.90	503	255
54	8,000	8,800	110	1,634	18.68	553	281
55	7,500	8,300	111	1,180	14.22	417	212
56	7,500	7,900	105	1,004	12.71	379	192
57	7,500	7,500	100	1,320	17.60	540	274
58	7,500	10,800	144	1,319	12.21	598	304
59	8,000	9,000	113	1,159	12.88	544	276
60	8,000	9,400	118	1,073	11.41	526	267
61	8,000	8,900	111	1,011	11.36	535	272
62	8,000	9,600	120	1,305	13.59	754	383
63	8,000	10,800	135	1,137	10.53	698	354
平成元年	9,000	10,500	116	1,159	11.30	759	385
平成2年	9,000	9,100	101	929	10.21	654	332
平成3年	8,500	9,800	115	1,096	11.18		

注: 1) 全海苔資料。

2) 年度はノリ年度。

の3つの対策からなっている。

特に製品の品質向上対策では不良品を排除しつつ生産に取り組み製品の品質向上を図ることにしており、不良品対策としては1枚3円未満の製品は焼却処分するなど苦慮している。

計画生産の推移をみると表2のとおりである。目標生産量に対し生産量(実績)はオーバーしており、その達成率は芳しくない。結果的には需給状況のアンバランスが起り、過剰生産、過剰在庫をかかえ、価格低迷、収益圧迫となり海苔産業として苦悩しているのが現実である。

表3、図3で需給状況の推移をみると、生産量と推定消費量は年によって多少の増減があるものの昭和60年以降はほぼ見合っているが、在庫量をみると昭和58年以降増加している。このことは市場に在庫がだぶついているので過剰であると受け止めざるを得ない。また、全国のある家庭にある在庫量を加えると相当な量となる。

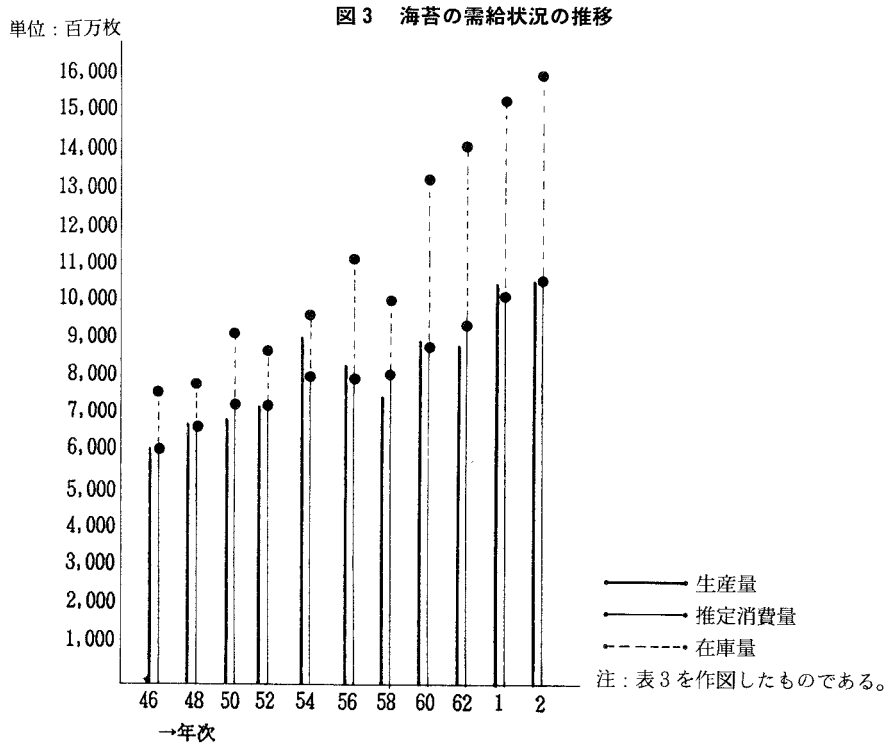
表3 海苔の需給状況の推移（単位百万枚）

年度 項目	昭 46	48	50	52	54	56	58	60	62	平 1	2
生産量	6,040	6,750	6,940	7,146	9,000	8,300	7,500	9,000	8,900	10,800	10,500
前年在庫量	1,200	800	2,200	1,550	772	2,900	3,000	4,800	5,200	4,600	5,300
総供給量	7,681	7,821	9,222	8,722	9,772	112,000	10,500	13,800	14,100	15,400	15,800
推定消費量	6,100	6,800	7,300	7,200	8,000	7,900	8,000	8,800	9,400	10,100	10,500
翌年在庫量	1,600	1,000	1,900	1,522	1,772	3,300	2,500	5,000	4,700	5,300	5,300

注：1）全海苔調査による。

2）52年度まで韓国海苔の輸入が含まれている。53年以降輸入はない。

3）年度は海苔年度（11月から翌年10月まで）。



総供給量に対して在庫量は約30%程度であるが、年々増大する傾向を示している。その背景には消費量の低迷と生産量増大という矛盾をかかえ、総体的には供給過剰ということになる。

3. 海苔に関する価格対策の展開

海苔は長い間、投機商品あるいは相場商品という性格と産地や時期によって等級（格付規格）が著しく異なり、海苔の価格決定には特殊な技能が必要であるという理由から、独

表4 九州地区乾ノリ格付規格

品 種	名 称							
黒	優 上特	特	上1	1 4	上2 2 等外	上3	3	上4
重	重特上	重特	重上1	重1 重3	重上2 重上4	重2 重4	重上3	
軽	軽上特	軽特	軽上1	軽1	軽上2	軽2	軽3	軽4
○(穴)	○上特	○特	○上1	○1	○上2	○2	○3	○4
A(赤芽)	A上特	A特	A上1	A1	A上2	A2	A3	A4
B	B上特	B特	B上1	B1	B上2	B2	B3	B4
C(鳩)		C特	C上1	C1	C上2	C2	C3	C4
飛		飛特	飛上1	飛1	飛上2	飛2	飛3	飛4
混		混特	混上1	混1	混上2	混2	混3	混4
破		破特	破上1	破1	破上2	破2	破3	破4
縮		縮特	縮上1	縮1	縮上2	縮2	縮3	縮4
別		別特	別上特	別1	別上2	別2	別3	別4
青				青1		青2	青3	

規格外 寸法不足(原則として縦21、横19に満たないもの)

重(じゅう) 1束(100枚)の重量が290g以上のもので、すき方、乾燥、製造技術、結束のいいもの。(例=重特上、重上1、重1)。

軽(けい) 1束の重量が270g未満のもので、これはすき方がうすすぎたものである。(例=軽特、軽1) はりつけやすいので米菓業者が好んで使う。

○(まる) 1束の重量が270g未満で穴あきのもの、および片すきのものがまじっているもの。その原因は、①原草の切り方の大きすぎ、②すき機の回転速度の出しすぎ、③すき機のスエ付けの不良などが考えられる。(例=特○、○1、○2)。

縮(しゅく) 1束のなかに、ちぢみのはなはだしいものがまじっているもの(赤色の結束紙を使用している)これは、①剥げすぎる簀(す)の使用、②原草の切り方の大きすぎ、③脱水

のしすぎによる。(例は以下略)

破(は) 1束のなかに、破れや乾燥割れのはなはだしいものがまじっているもの(青色の結束紙を使用している)。これは、①すき方がうすすぎた場合、②ノリすが不良ではげにくかった場合などにできる。普通には“やぶれ”とよばれる。

飛(とび) 青ノリ類がアマノリの量の7%未満まじっているもの。まじりのていどにもよるが、この種類のノリを好む消費者が案外多い。

混(こん) 青ノリ類がアマノリの量の7%以上まじっているもの。“まぜ”ともいう。

A(赤芽) 赤芽のノリで黒ノリと同一の格付けが困難なものの。これは、①新ノリや、②高づりにして養殖したもの、③日照時間の多すぎたものに多い。

B 結束がよくないもの。選別がよくないもの。乾燥割れや

“くもり”のていどの少ないものがまじっているもの。これは、①選別の仕方や結束の仕方が不良な場合、②乾燥室の温度の出しすぎなどが原因である。

C(鳩=はと) 珪藻がまじっているもの。それは、①洗いが不十分であったり、②低吊りにして養殖した場合にもできる。

上 同じ等級を2等級に細分する場合、上位のものにつける。

別 くされや乾燥による“くもり”が、はなはだしいもの(将来悪臭を出すことの可能性が認められるもの)。これは、①病害にあったノリ、②すぐ前の原草の保存状態が悪かったもの、③すき水が不良だった場合、④乾燥室の換気が不良だった場合のノリなどである。

青 青ノリ類が85%以上を占めているもの。

自の価格決定方式を形成してきた。それが格付規格に基づく入札方式による価格決定方法である。たとえば九州地区乾海苔格付規格および千葉県漁連の種別、規格をみると表4、表5、表6の如く、複雑なものである。

生産された板海苔は、地区漁協に集荷され、地区漁協では一定数量にまとめて県漁連等の共販へ出荷する。県漁連は、共販の事業主体となり流通業者の取引参加を求め入札取引が行なわれる。この時点で、上場される板海苔は専門の検査員により商品検査が行なわれ、品質等級が格付される。

商品検査は、生産者が厳正に選別した海苔を各県漁連の検査規定に基づいて、検査員が格付を行なう。この検査規定は従来まで各県統一されたものでなかった。しかし、昭和49

表5 種別等級

千葉県漁連

順位	(種別)	定 義	上印
1	(基本種別) 基本等級	100枚当りの重量が年内は270g以上320g未満。年明けは280g以上330g未満。	有
2	新	冷蔵網の一番摘みのもの。重量は基本等級に準ずる。	有
	(補助種別)		
3	重	100枚当りの重量が年内は320g以上。年明けは330g以上。	有
4	軽	100枚当りの重量が年内は250g以上270g未満。年明けは250g以上280g未満。	有
5	軽々	100枚当りの重量が250g未満。	無
6	A	赤芽の混入しているもの	無
7	D	穴あきの度合いが軽微なもの	有
8	○	” 甚だしいもの	有
9	チ	縮みの度合いが軽微なもの	有
10	縮	” 甚だしいもの	有
11	ヤワ	乾燥不充分等のため柔らかく含水分量が11%を超えるもの	無
12	ヤ	破れのあるもの	無
13	B	くもりの度合いが軽微なもの	有
14	別	” 甚だしいもの	無
15	C	珪藻の混入しているもの	有
16	等外	五等級に及ばないもの	無
17	少エビ	エビの混入度合いの少ないもの	無
18	エビ	多エビ、少エビ以外のもの	無
19	多エビ	エビの混入度合いの多いもの	無

注：エビ等級の3分類は「本等級」、「D印」、「チ印」のみとする。
その他の種別については、「エビ」のみとする。

表6 種別規格

黒および飛

千葉県漁連

	品 質	色 沢	香 味	形 態	資 質	乾燥度	夾雑物
優等	原そうおよびすき方優秀なもの	黒味強く光沢優秀なもの	優秀なもの	縦 21 センチメートル横 19 センチメートル以上	10月～12月までにあつては100枚につき270グラム以上320グラム未満。 1月から4月までにあつては100枚につき、280グラム以上330グラム未満	水分量 11 %以下	土砂および夾雑物の混入しないもの
特等	原そうおよびすき方優良なもの	黒味強く光沢優良なもの	優良なもの				
一等	原そうおよびすき方良好なもの	黒味やや弱く光沢良好なもの	良好なもの				
二等	原そうおよびすき方普通なもの	黒味うすく光沢普通なもの	一等品におよばないもの				
三等	二等品におよばないもの						
四等	三等品におよばないもの						
五等	四等品におよばないもの						
等外	優等から五等までに該当しないもの						

注：1) 黒、飛、混、青の4種に分類

2) 上記4種は、優等～等外に分類（基本種別）

3) さらに重～多エビが該当すると分類（補助種別）

年、規格基準の全国統一を目ざして呼称を統一した。その理由は

①複雑な流通過程を簡素化することになり、消費者と流通業界の両方の要望にこたえることができる。

②製品の全国規格統一への道をひらき、品質、規格に対する信用を向上させる。

③検査員の養成等、検査制度改善の前提となる。

④大量流通に対応した取引の簡素化につながる。

等である。しかし、目標を掲げ実施されているかに見えた海苔の等級規格も古い海苔産業

の体質から、どの程度実施されているか疑問であるところである。たとえばJAS規格が見送られたことなどをみれば、海苔の商品としての規格、格付の複雑さを示している。だからといって現状を容認すべきではない。海苔の価格決定の前提としての商品検査に対し、どう対処すべきか検討する必要がある。海苔が特殊な商品だから、格付規格が複雑になるのは当然であるというのが如き対応は海苔産業の閉鎖性の中で安住したいと願うからであろう。

消費者には規格、格付がどうなっているかわからない。高品質の海苔をより安く買いたいことが消費者の要望であることを考えれば、消費者にも理解できる程度に簡単に規格、格付をすべきである。また検査員の老令化が進み後継者難にも悩まされている現状からも、商品検査の効率的方法が開発される必要性がある。

商品検査の行なわれた板海苔は、一定期日（生産期間中1週1回）に流通業者を一定の場所（海苔流通センターなど県漁連の施設）に集めて入札を行ない落札され価格決定となる。入札は「入札手板」によって、現物（見本）を下見して、その後入札し落札され価格決定となる。入札は、従来までは、紙片による記名入札であったが、現在では電子表示で、短時間で決定している。入札によって決まる価格は需給関係を正しく反映した結果であるとはいえ、流通業者によって決定されるので、そこには海苔生産者の意思はまったく反映されていない。果して海苔生産者の生産と生活を守る漁協の事業として、この入札方式が正しいあり方であるかどうか疑問が生ずるところである。海苔生産者の意思が多少でも反映される価格決定方法を再考してみる必要がある。なお、その海苔入札が、とかく問題となっている入札制度の閉鎖性、癒着、談合などの温床となっていないか、改めて検討し、入札制度の透明性、競争性を高めるための入札方式を導入するなど検討に値するものである。

海苔価格は格付規格に基づく入札方式であるが、これは「海苔共同販売」によって行なわれている。海苔の生産期間は12月から3月で、販売もこの期間に集中する。このため、流通業者（海苔問屋）の資金繰りも苦しくなり無理をして買って倒産したり、海苔価格が低落したりするので、生産者、漁協、漁連にも大きな影響を及ぼしていた。そこで昭和38年から、全漁連、県漁連、流通業者（海苔問屋）の3者契約のもとに、漁連段階の共販において流通業者の落札した海苔を全漁連段階で調整保管し、逐次流通業者がこれを引き取り、海苔流通の円滑化を図るという「調整保管事業」⁴⁾が全漁連によって開始された。これが海苔価格対策の始まりである。

その後、昭和43年から「手形取引限度枠設定」⁵⁾を設け、共販買付額5千万円以上の流通業者に対し、1社毎にその限度額を設けて、代金決済の安全性を思考した価格政策を開

始した。昭和45年からは「需給調整販売事業」⁹⁾を導入した。この事業は生産期間中に入札にかけずに別枠として保管しておいた海苔を消費期間に販売しようとするものである。昭和50年から政府の水産品価格対策の一環として事業経費の2分の1が補助されることになり、その推進を図っている価格政策のひとつである。

昭和48年から計画生産が実施されている。海苔はその特質上、季節的、地域的な需給の不均衡と価格の不安定を起しやすい。そこで需給不均衡を少なくして価格を安定させるために計画生産（計画販売）が要請される。昭和48年は未曾有の大豊作で価格の暴落を招いた。海苔生産の過剰である市場環境において、当然、生産過程に立ち入った需給調整対策が必要となった。需要予測に基づいた計画生産が不可欠となり昭和48年から実施されている。この計画生産は大豊作に伴う価格暴落に対する価格政策のひとつである。

海苔の価格政策は、全漁連、県漁連の共販事業展開のためのものであり、結果的には流通業者の育成強化を図って展開されたとも解することができる。流通業者の育成強化は需要（消費）拡大に通ずるものであるという認識が生産者、生産者団体に潜在的にある。何れにしる生産者、流通業者が共存できる価格対策が望まれる。

4. 海苔の流通構造

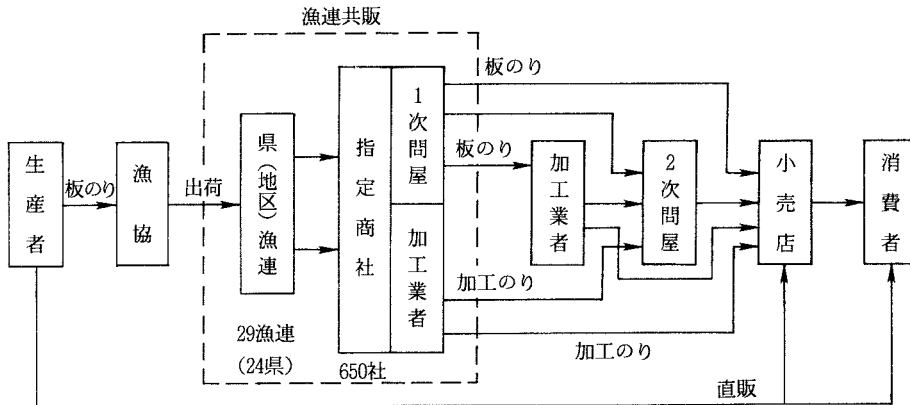
海苔の流通構造は特殊なものであり、大別して産地流通と消費地流通とに区分してとらえなければ、その本質を理解することができない。

産地の流通経路はつぎのとおりである。

- ①海苔養殖漁家によって生産された板海苔は、まず地区漁協によって集荷される。
- ②地区漁協は、一定数量にまとめ県漁連等の共販へ出荷する。
- ③県漁連等は、共販の事業主体となり指定流通業者（第1次問屋、加工業者）の取引参加を求め入札により取引を行なう。
- ④上場に当り専門の検査員により商品検査が行なわれ、板のりの品質、等級が格付けされる。
- ⑤共販の手数料は内口銭（生産者）として1%、共販に参加する指定業者から外口銭として2%を徴収している。
- ⑥現物の引渡しは入札し落札後直ちに行なわれている。
- ⑦代金決済方法は仕切り後、生産者には3～4日後現金で支払われるが、指定業者の場合は現金か手形で行なわれるが、その大半は手形で行なわれている。

次に消費地流通は、海苔流通では特殊な体系を形成している。すなわち、共販取引以後、板海苔を原料として加工製品化して流通する方法である。

図4 海苔の流通経路



注：直販（生産者から消費者）は宅配便、ロコミによるものが多い。
実態は不明であるが市価の30%安が一般的である（H5.2現在）。

資料：水産庁水産流通課資料。

消費地の流通経路はつぎのようになっている。

①指定流通業者が共販を通じて買取った板海苔を加工原料に仕向ける。指定業者が加工工場を持っている場合は自家仕向であるが、買取った板海苔を他の加工業者に販売する。

②加工業者は板海苔を焼海苔、味付海苔に加工製造し、製品の密封包装を行い、製品として完成させる。

③第2次問屋を経て小売店、スーパー等に向け販売する。

④板海苔流通は第1次問屋、第2次問屋の経路で流通している。

なお、最近では生産者か消費者へ宅配便による直接販売がみられる。その実態は不明であるが、消費者のロコミによって、その数量は漸増傾向を示し、市価の30%安が一般的であるといわれている。

図4は海苔の流通経路を示したものである。

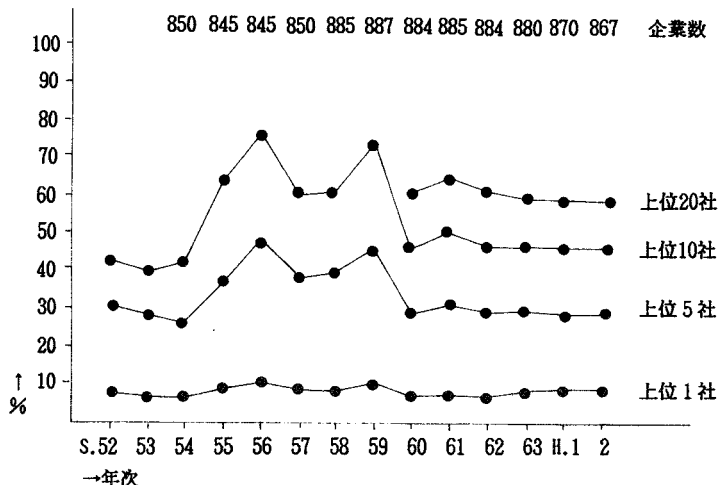
5. 加工海苔部門（製造卸、小売）の産業構造

指定流通業者が共販を通じて買取った板海苔を加工原料として焼海苔あるいは味付け海苔を加工製造し、製品を密封、包装を行って第2次問屋を経て小売店、スーパー等に向けて販売している。この部門が、加工海苔部門である。

海苔産業としては特殊な産業構造を形成している。

加工海苔部門も、製造設備を近代化し、その処理能力も大型化し、大量生産へと連動している。業者数は平成4年3月現在で870社であるといわれているが、その90%強は家内工業的零細企業であり、自己の銘柄を持つ企業は約50社で、デパートやスーパーなど加え

図5 加工海苔銘柄別販売集中度の変遷



資料：酒類食品産業の生産、販売シェア（各年度版）日刊経済通信社。

ると約70社程度であるといわれている。加工海苔部門の全国的な組織として全国加工海苔協同組合連合会を組織している。

加工海苔の銘柄別販売集中度の変遷をみると図5の如く、上位1社の集中度は7.9%程度で、昭和52年以降平成2年まで変化することなく堅実性を示している。しかし上位5社と上位10社の集中度は昭和54年から昭和60年まではその集中度には大幅な増減がみられたが、昭和61年以降は上位5社で30%程度、上位10社でも約45%程度の集中度を示しており上位集中傾向はやや鈍化傾向にあり、むしろ下位分散傾向を示している。

集中度の1位は昭和58年以降、白子であり、2位浦島、3位山本海苔店、4位山本山、5位ニコニコのりとその順位は変わらないが、6位以下は多少上下があるものの6位大森屋、7位山形屋、8位浜乙女、9位高岡屋、10位サン海苔の順位となっている。

東京での小売御三家と称せられる山本海苔店、山本山、山形屋はデパートや直営小売店を中心にギフト志向が強く、山本海苔店では90%、山本山70%、山形屋95%がギフト製品で占めるなど圧倒的高さでギフト市場を把握している。小売御三家以外では白子が53%のギフト用製品で占めている。ギフト用製品は他の海苔加工業者も約30から60%位の割合で取扱っている。地方大手加工メーカーはギフトより総菜のウェートが高く、食系間屋ルートによるスーパー、酒飯店などの小売傾向が強い。

地域的にみると東日本では小売御三家と、白子、高岡屋、丸善、東京ナガイ、中部では浜乙女、永井海苔、マルアイ、関西では大森屋、ニコニコのり、大島屋、松屋海苔、中国ではやま磯、九州では浦島、サン海苔が圧倒的シェアで市場を占有している。

むすび

構造不況のなかで苦悩する海苔産業を生産、加工、流通、消費の各部門でどのような課題に取り組み、どう打開する道を探し求めるかということは海苔産業の発展のため必要不可欠なことである。

生産の合理化のひとつとして協業化の促進を図り効率的な生産体制を確立すると共に品質向上をはかる対策を構ずることが必要である。

加工では共販によって指定流通業者に販売された板海苔を、指定流通業者が焼海苔、味付け海苔に加工するのがほとんどであるが、生産者団体である全漁連、全海苔連、漁連が積極的に加工段階に参入し、付価値を高め、販路を開拓し、消費拡大を図るべきである。

流通の合理化は緊急に取り組むべき課題である。特に等級規格の簡素化、検査員の老令化に伴う検査制度の開発、指定流通業者による入札制度の見直し、生産者による海苔の直販、農協、生協との産直、生産者、生産者団体による加工海苔の生産、販売などが挙げられる。

消費の拡大こそ構造不況を脱出する道である。特にギフト化の積極的展開、家庭用消費の拡大のためのPR、業務用の開発などが考えられる。また輸出拡大（台湾、韓国、中国、アメリカなど）を計り、海外での消費拡大も一策である。

注

- 1) イギリスのドウルー女史の糸状体の発見によって、海苔の果胞子を貝殻に穿孔させ、この胞子囊から胞子が放出され発芽するものを発見し、糸状体を培養した貝殻を利用して割竹に胞子を付着させ、海苔葉体を生長させることに成功し、人工採苗技術は昭和35年には全国的に普及し、海苔の安定生産に寄与している。
 - 2) 浮き流し式とは浮きをつけた網を張り、これに海苔を付着させる。これは水深の深い場所でもできるので養殖海域が広がり、生産枚数の増加となった。従来までは支柱式という方式で、浅い海中に支柱を立て、これに網ヒビを張り、これに海苔を付着させたのである。
 - 3) 冷凍網という方法は、海苔芽が網糸に付着して、3～5センチに達したとき葉体の含水率20～40％に乾燥させ、これを摂氏マイナス20度位に急速冷却し、冷凍庫にマイナス16～25度の範囲で冷凍保管するものである。目的は、生育途上の過密になりがちな漁場から網を間引いて冷凍し、海苔の健全育成をはかると共に、常にタネ網を持ち、漁場の海苔網が老化したり、海況が悪くなったときに網上げして、海況の回復を待つて冷凍タネ網を漁場に張り込むことによって計画的生産を行なうことができる。
- 秋口に張った網を秋芽網、冷凍によるものを冷凍網といい、地域差があるが、概ね11月下旬～12月上、中旬に張り替えが行なわれる。

4) 調整保管事業

この事業は共販の入札会に参加する流通業者のうちから、全漁連が選定した業者が、自社の購入計画に基づいて仕入れを行う場合、農林中金の信用限度を超えた分につき、全漁連が支払いを代行して海苔を引き取り、その業者と結んだ契約により、必要な時期に計画的に、金利、倉敷料、保険料、諸掛り、販売手数料等を加えて、その業者に売渡すというものである。この事業は昭和38年から実施されている。

5) 手形取引限度枠の設定

海苔の販売代金は、入札した流通業者が30日サイドの手形で決済し、その手形を受取った漁連が、農林中金や信漁連でこれを割引き生産者に共販後1週間を目途に現金支払をしている。しかし、流通業者が信用力以上に手形で買いとられると危険が伴うので、全国手形取引限度枠設定委員会で、共販買付額5,000万円以上の業者に対し、1社ごとに全国規模で限度額を設けている。全国規模になったのは昭和43年からである。

6) 需給調整販売事業

この事業は生産期間中に入札にかけずに別枠として保管しておいた海苔を消費時期に販売するというものである。

この事業は基本的には調整保管事業と重複する側面があるが、①流通業者の在庫を軽減する、②保管に伴うリスクを生産者サイドで負担する、という機能を果しているが、反面、流通業者が海苔の消費時期に行う囲市入札（消費時期の入札）と競合することにもなる。

この事業は昭和45年から試験的に実施されたが、当初は生産者の無条件委託方式のため、価格保証がないこと、代金精算時までの仮払額が満足できないこと、消費時期の海苔相場が低迷したこと等から芳しい実績が上らなかった。昭和50年、政府予算で水産物の価格対策の一環として事業経費の2分の1を補助することになったため、全漁連の「買取販売」という方式で推進している。

引用参考文献

- 1) 『現代食品産業事典』日本食糧新聞社、1972年。pp. 243～253。
- 2) 『昭和の食品産業史』日本食糧新聞社、1990年。pp. 284～288。
- 3) 『酒類食品産業の生産販売シェア』経済通信社、各年度版。
- 4) 高橋大著『ノリの計画生産』水産振興会刊、1976年。pp. 23～24。
- 5) 青柳輝男著『海苔』水産振興会刊、1985年。pp. 11～14。
- 6) 野田、岩田共著『海苔製品向上の手引』全国海苔連刊、1983年、p. 269、p. 272。