

| 学 位 論 文 要 旨 | |
|---|--|
| 氏 名 | サロメ ヴィシタシオ タポウ タウファ |
| 題 目 | 太平洋島嶼国における対日生鮮マグロ流通に関する研究 (The Distribution Structure of Fresh Tuna from Pacific Island Countries to Japan) |
| <p>太平洋島嶼国における経済発展の道筋のひとつが水産業の発展である。なぜなら太平洋島嶼国はマグロ類資源に恵まれた広大な漁場を有しているからだ。しかし国内消費は弱いため、漁獲されたマグロ類は輸出されることで初めて、当該諸国に収入をもたらすことができる。そこで本研究では当該諸国の経済発展のために、生鮮マグロ類の輸出産業を促進する方策を明らかにする。</p> <p>太平洋島嶼国の生鮮マグロ輸出を発展させるためには、主要な輸出先である日本市場における生鮮マグロ流通の実態を理解する必要がある。そこで本研究の第1の課題を日本の生鮮マグロ流通の現状を明らかにすることとし、和歌山県勝浦など有力な産地卸売市場3箇所を対象に実態調査を行った。調査と分析の結果、産地でマグロをブロック等に加工し、それらを消費地の量販店に販売するという加工機能を内包した新しい流通チャンネルが主流化しつつあることが明らかとなった。このような高機能生鮮流通チャンネルの出現は、日本の鮮魚小売で支配的となりつつある量販店の効率化ニーズへの対応である。従って量販店を主軸とする現代的な日本の生鮮マグロ市場に対応するためには、加工機能を取り込んだ輸出チャンネルを構築することが必要であろう。</p> <p>第2の課題は、太平洋島嶼国から日本への生鮮マグロ輸出の現状と課題を明らかにすることである。ソロモン諸島等マグロ類の対日輸出における主要3カ国を対象とし、実態調査を行った。調査と分析の結果、これら3カ国における生鮮マグロ輸出を取り巻く条件は異なるものの、いずれの事例においてもいかに品質管理を徹底するかという点が共通の課題となっていることが明らかとなった。また、貨物スペースが狭く運行スケジュールが限られた定期旅客機によって輸出されており物量的な限界が低いこと、全行程において氷のみで品温管理がなされており、鮮度劣化のリスクが高いことなども明らかとなった。</p> <p>以上の分析結果から、以下の2点が結論づけられた。まず、加工機能を伴った現代的な高機能流通チャンネルの構築が、太平洋島嶼国に日本への生鮮マグロ輸出促進の機会を与える可能性があることである。この場合、加工後の品質劣化リスクを考慮すると太平洋島嶼国での加工は合理的ではなく、ラウンドで輸出した後日本の加工企業と連携し消費地に近い場所で加工処理することが現実的であろう。次に、品質管理のための技術革新や流通革新が強く求められることである。太平洋島嶼国は日本市場から遠く離れており、時間距離が大きく鮮度劣化は免れない。従って、衛生的に安全な生鮮マグロを提供するためには、より長時間マグロの鮮度を維持・管理する保蔵技術及びより迅速な物流インフラの整備が急務であろう。以上の課題を克服することで、日本に対する太平洋島嶼国からの生鮮マグロ輸出が今後拡大する可能性が出てくるのではないかと。</p> | |