

学位論文審査結果の要旨

学位申請者 氏 名	サロメ ヴィシタシオ タポウ タウファ
審査委員	主査 鹿児島大学 教授 佐野 雅 昭
	副査 鹿児島大学 准教授 鳥居 享 司
	副査 鹿児島大学 教授 岩元 泉
	副査 鹿児島大学 教授 秋山 邦 裕
	副査 鹿児島大学 教授 佐久間 美 明
審査協力者	
題 目	The Distribution Structure of Fresh Tuna from Pacific Island Countries to Japan 〔 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 〕
<p>太平洋島嶼国における経済発展の有力な道筋の1つが水産業の振興によるものである。なぜなら太平洋島嶼国はその小さい土地面積と比較して、広大な200海里排他的経済水域と潤沢なマグロ類資源を有しているからである。そこで本研究は、当該諸国に経済発展をもたらす有力な方策として、生鮮マグロ対日輸出促進の道筋やその条件を明らかにすることを目的とした。またそのために必要となる知見として、これまで本格的に調査されてこなかった日本国内における生鮮マグロ流通の実態、及び太平洋島嶼国における対日生鮮マグロ輸出の実態を明らかにした。</p> <p>本研究の特徴は以下の3点である。まず、本研究は太平洋島嶼国という日本の国際関係にとって重要な地域に焦点を当て、その経済発展の方策を生鮮マグロ対日輸出の拡大という水産業振興の観点から考察している。水産資源を保有する多くの発展途上国において、経済発展のエンジンとしての水産物輸出への期待は大きい。そうした状況を踏まえると、本研究は太平洋島嶼国のみならず多くの沿海発展途上国の期待に応えるものであり、世界的な意義を有するものである。また、有効な水産物輸出拡大方策を検討するためには、輸出国である太平洋島嶼国の状況だけでなく、輸入国である日本の国内市場における当該品目の流通状況を明らかにしておく必要がある。こうした輸出サイドと輸入サイド両方の実態分析を行い、国籍を跨いだフードシステムの起点と終点を踏まえた上でそれらを繋ぐ適正な流通チャネルのあり方を考察するという研究の進め方はユニークであり、かつグローバルビジネスを考察する上で実践的でもある。これが2番目の特徴である。最後に、いずれの地域においても綿密な実態調査を行い、現実の理解に努めていることが第3の特徴である。複数の国を対象とした国際的研究は実態調査が難しく観念的になりやすいが、本研究では日本の3地域及び太平洋島嶼国3ヶ国</p>	

において、いずれも丁寧な実態調査が行われている。その結果、非常にローカルで具体的な事実に基づきながら、グローバルな視点で思考を進めることが可能となっている。その点でも本研究は画期的な内容となっており、独自性が強いものとなっている。

このような独自の視角による分析により、本研究はまず以下の2点を明らかにした。第1に、日本における生鮮マグロ流通の実態とその現代的特徴である。本研究では最も重要な輸出品目であるキハダに焦点を当てていくが、鹿児島、日南（油津）、紀伊勝浦という日本を代表する生鮮キハダ水揚げ港を起点とする生鮮マグロ流通の実態から、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を明らかにした。このような高機能生鮮マグロ流通チャンネルの成長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強化の結果である。量販店を主軸とする現代的な日本の生鮮マグロ市場に輸出国が対応するためには、国内産地と同様に流通チャンネルのどこかにこうした加工機能を取り込むことが必要であろう。第2に、太平洋島嶼国における生鮮マグロ輸出の実態とその課題である。フィジー共和国、トンガ王国、ソロモン諸島という主要な輸出国における生鮮マグロ取扱実態の分析から、いかに品質管理を徹底するかが共通の課題となっていることを明らかにした。また、貨物スペースが狭く運航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、全行程において保冷剤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にした。

以上の実態調査とその分析結果から導かれる本研究の最終的な結果は次の2点である。まず、対日輸出を拡大しようとする場合、輸入生鮮マグロの需要者である量販店が要求する高次加工機能を包含した現代的な高機能流通チャンネルの構築が必要であること。またその場合には、鮮度維持の観点から太平洋島嶼国における産地加工化を進めるのではなく、日本国内の消費地近傍に加工機能を立地させ統合化することが望ましいこと。これが最初の結論である。輸入生鮮マグロの需要者である量販店のニーズを重視した現実的で具体的な結論となっている。次に、太平洋島嶼国側では、刺身用生鮮マグロの供給者として求められる品質管理のための技術革新や流通構造の改善が強く求められること。特に保冷に関わる技術やインフラ、及び物流速度向上に関わる航空便や漁港施設などの機能向上という2点が重要であること。これが2番目の結論である。生鮮マグロは刺身用商材であり、日本市場は高い衛生水準や鮮度感を強く求めるが、そうしたニーズへの対応が現時点では十分な水準にはない。これらは輸出企業の責任だけではなく社会インフラが未整備であることにも起因する課題であり、現在の太平洋島嶼国に共通する喫緊の政策課題であろう。早急な対応が求められる。

このように、本研究では、経済発展を求める太平洋島嶼国が輸出による外貨獲得を目指して日本市場への刺身用生鮮マグロ輸出を推進する場合、高い水準の鮮度管理実現と流通チャンネルにおける加工機能の取り込みが必要であることを明らかにした。日本における国際的な水産物流通の研究は、これまでその多くが水産物輸入の実態やその国内市場への影響を問題視した国内漁業保護の論理に立脚したものであった。しかし本研究は、水産物対日輸出国の立場に立脚しつつ、輸出国と輸入国双方の状況を俯瞰的に捉えたグローバルかつダイナミックな内容となっており、水産物流通研究に全く新しい知見と分析視角をもたらすものである。また太平洋島嶼国というこれまでその実態が明らかにされてこなかった水産物輸出地域の現状を詳細に明らかにし、日本市場との関係を軸に現状の評価と課題の指摘を行ったことは独創的であり、その意義は非常に大きい。さらに、本研究の結論は水産資源を生かした経済発展を試みる全ての沿海発展途上国にとって普遍的な価値を有するものであり、国際的に評価されるものである。

こうした理由から、本論文の学術的内容は高く評価されるものであり、同時に幅広い社会性、国際性を有しているものと判断する。よって博士（水産学）学位論文としての価値を十分に満たしていると考えられる。