

最終試験結果の要旨	
学位申請者 氏 名	サロメ ヴィンタシオ 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	
実施年月日	平成26年1月29日
試験方法 (該当のものを○で囲むこと。) (口答)・筆答	
<p>主査及び副査は、平成26年1月29日の公開審査会において学位申請者に対して、学位申請論文の内容について説明を求め、関連事項について試問を行った。具体的には別紙のような質疑応答がなされ、いずれも満足できる回答を得ることができた。</p> <p>以上の結果から、審査委員会は申請者が博士(水産学)の学位を受けるに必要な十分の学力ならびに識見を有すると認めた。</p>	

学位申請者 氏名	サロメ ヴィシタシオ タポウ タウファ
[質問1] 太平洋島嶼国から日本市場に生鮮マグロを輸出すると空輸コストが必要となる。生鮮マグロの対日輸出は利益が確保できる行為なのか？ [回答1] 調査結果によると、日本市場に刺身用として輸出した場合の価格は1キロ当たり1,300円程度である。一方、これを米国市場に販売した場合には1キロ当たり800円程度となってしまふ。さらに島嶼国の国内市場で缶詰原料として販売すると、価格はさらに大きく下がってしまう。現状では航空運賃を勘案しても、対日輸出が最も採算性が高い販売先となっている。 [質問2] 冷凍品としてコンテナ輸送すれば輸送コストが大きく低下できる。インドネシアではそれが主流化している。これら島嶼国でのそうした冷凍品流通チャネル構築の可能性についてはどう考えるか？ [回答2] 数量をまとめれば可能性があるが、太平洋島嶼国は多数の小さな島々から構成されており、大量に集荷すること自体が困難である。現状では空港に近い漁港で水揚げされる漁獲物を、高鮮度のまま航空便で小ロットごとに輸送することが合理的であろう。 [質問3] 調査対象事例の1つである宮崎県油津漁港で水揚げされるマグロ類の漁獲方法は何か？ [回答3] 多くが近海延縄によるものである。一本釣りや曳き縄漁業でも混獲されるがごく少数である。 [質問4] 太平洋島嶼国における加工工場等の輸出関連施設はどのような資本が所有しているのか？ [回答4] ケースバイケースで多様な事例が見られるが、多くは地元資本である。また、海外企業と合弁化しているケースもよく見られる。ソロモン諸島では台湾資本の参入が活発であり、完全な外資が参入しているケースも見られる。 [質問5] 本論文では生鮮マグロに求められる「品質」というものをどのように定義しているのか。品質＝鮮度という捉え方のように思えるが、それは一面的ではないか。 [回答5] 生鮮マグロに求められる「品質」というものは、それを需要するターゲット市場によって異なるものである。高級品市場においては鮮度の良さは当たり前の要素であり、脂の乗りや身色の鮮やかさ等が商品の評価において重要な「品質」の基準となる。しかし太平洋島嶼国から輸出される生鮮マグロのターゲット市場は量販店などの大衆品市場であり、品質よりも価格に敏感な市場である。そこでは刺身用で提供できる鮮度であることが要求される唯一の「品質」である。従って本論文では品質＝鮮度という捉え方をしている。もちろん太平洋島嶼国においては最高品質のマグロなのだが、保冷技術が陳腐で輸送に時間もかかることから、日本市場では大衆品として量販店や回転寿司で扱われているのが現状である。 [質問6] 日本側で島嶼国から生鮮マグロを輸入しているのはどのような業者なのか？ [回答6] 日本の商社である。マグロの専門商社が多い。輸出には既に長い歴史があり、輸出国側の企業とは固定的な取引関係が構築されているようである。	

[質問7] 考察で提案しているような新しい流通チャネル（鮮度管理の向上、頻繁な航空便そして加工処理施設の流通チャネルへの内包化が実現されているチャネル）を今後構築しようとする場合、どの業態がイニシアチブを取るべきだと考えるか？

[回答7] まず、航空便の増大に関しては一企業の裁量で実現できうるものではなく、観光開発を中心とする政策的な支援や投資が必要である。従ってその点では輸出企業の働きかけと同時に行政の役割が重要となるだろう。太平洋島嶼国において海外旅客便を増やすためには観光開発が最も有効だからだ。また加工処理施設の流通チャネルへの内包化に関しては、日本の輸入業者が主体となって進められることが妥当だと考える。加工処理施設は鮮度維持上日本に立地することが望ましく、マグロ加工処理ノウハウは日本企業が保有しているからだ。全体としては日本の輸入業者がイニシアチブを取って進めていくことが期待される。

[質問8] ツバルの立場からコメントする。缶詰産業が国内にないため、マグロ資源を利用した経済発展のためには輸出することがどうしても必要である。しかし日本の輸入企業は鮮度に関する基準が厳しく、思うように輸出できない。従って鮮度管理水準の向上はツバルでも必要だと強く感じた。一方、ソロモン諸島が台湾企業とマグロの貿易で強い結びつきを形成しているように、日本の輸入企業も太平洋島嶼国ともっと深い関係を構築し、輸入するマグロの品質基準を引き下げ、生鮮マグロ輸入を拡大するように行動して欲しい。ツバルは海面上昇による国土の消失という問題にも悩まされている。マグロの輸入を通じて支援して欲しい。こうした考え方についてどう思うか？

なお、航空便の増大を実現する道筋の1つとして観光開発に言及していたが、ツバルには観光資源はないため、こうした方策をとることは難しいだろう。

[回答8] 日本のマグロ市場では長期的に見て供給不足が発生すると考える。国際的な資源管理規制が今後も強化され、公海域で操業する日本や台湾の遠洋マグロ延縄漁業による冷凍マグロ供給量が縮小することが予想されるからである。従って日本市場ではマグロの供給が不足し、価格は上昇するだろう。ツバルの難しい状況は理解するがそれとは別に、こうした供給不足の発生はどの太平洋島嶼国にも生鮮マグロ対日輸出拡大のチャンス自然に拡大していくものとする。