

**科学研究費助成事業 研究成果報告書**

平成 29 年 6 月 9 日現在

機関番号：82708

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2014～2016

課題番号：26450274

研究課題名(和文) 定置網漁業を核とした六次産業化による地域活性化条件の解明

研究課題名(英文) Resolve conditions of fishing village activation by sixth industrialization of set net fishery

研究代表者

玉置 泰司 (Tamaki, Yasuji)

国立研究開発法人水産研究・教育機構・中央水産研究所・主幹研究員

研究者番号：80371863

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 4,000,000円

研究成果の概要(和文)：定置網漁業による漁獲物を活用した漁村活性化の事例には、水産加工・直売、レストラン経営などの六次産業化を実施して地域に新たな雇用の場を作り、都市住民や観光客などの新たな人の流れを創設する取組みがなされている。これら六次産業化を持続可能なものにするための条件について、現地調査によって解明した。また、定置網で水揚げされた魚の購入先として消費者が求めている店を、インターネットリサーチで分析したところ、普段利用する食料品店とする回答が最も多かった。このことから漁業者は食料品店への直接販売やインショップ併設などで販売することが有益であることが明らかになった。

研究成果の概要(英文)：Seafood-processing, fishermen's market and fishermen's restaurant are main examples of sixth industrialization with set net fisheries. These facilities were operated in fishing villages in the suburbs of metropolis or near sightseeing spots attracted many guests. We resolved the sustainable conditions of fishing village activation by sixth industrialization with set net fisheries by field surveys. We analyzed where consumers wanted to purchase fishes caught with set net fisheries by the internet survey with Tokyo and Osaka. As consumers want to buy fishes at usual stores, set net fishermen have possibility to get the benefit by selling fishes directly to stores or a store within a store.

研究分野：水産経済

キーワード：定置網漁業 六次産業化 水産加工 レストラン 付加価値増大 低・未利用魚 販売戦略 消費者評価

## 1. 研究開始当初の背景

近年、漁業就業者の減少や高齢化、漁業資源や沿岸環境の悪化による漁獲量の減少、消費の低迷や輸入水産物の増大による価格の低迷、燃油や資材費の高騰などにより、漁業経営はますます悪化している。それに伴い、これまで漁業によって支えられてきた漁村地域の活力は低下の一途をたどっている。

このような中、2010年に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(六次産業化・地産地消費)が公布され、各地で六次産業化の取組の新たな萌芽がみられつつある。特に、定置網漁業の六次産業化は、地域の他産業への波及効果と新たな雇用の創出を通じて、地域を活性化させることが期待される。

定置網漁業は、我が国の沿岸漁業生産量の41%(2015年)を占める重要な漁業である。このため、我が国の水産物の供給に果たす役割は大きく、定置網漁業の漁獲量の増減は、我が国の水産物自給率を左右する。

定置網漁業は水揚量が多く、漁協の販売手数料収入の大半を占める場合もあり、漁協経営を支える重要な漁業である。大きな水揚量は地域の卸小売業、運送業、容器業等の水産物流通関連業、水産加工業等多くの関連産業を支えている。また、定置網漁業では、大規模な網やそれを支えるワイヤーやロープ、錨等の大量の資材を始め、漁船やトラック等、水揚げ・保守管理に関わる関連産業が多い。

さらに、定置網漁業は、Iターン労働者の定着率が高く、若い新規就業者が漁業に着業する際の入口的な役割を果たすと同時に、労働負荷が小さく共同作業であることから高齢者にとっても就業可能な漁業であり、幅広い年齢階層の就業者を抱えることが可能である。

六次産業化に関して、定置網漁業は、水産資源が自ら入網するのを待つ受動的な漁法であり、沿岸域に回遊してくる多種多様な魚介類を漁獲することが可能である。そのため、1回の揚網で数尾しか入らないような魚種は、通常の市場流通ルートでは価値形成が行われないものの、地域特有の希少価値をアピールする上で役立つケースもある。逆に、同一の魚種が短期間に大量に水揚げされた場合は、地元の市場だけでは捌ききれず、価格の大暴落を引き起こすことがある。このため、自営の水産加工場を設けて新たな水産加工品の製造や水産物直売を始め出荷先の拡大などの取組活動を行っているところも見られる。また、漁家レストランを開業する場合、多種多様な魚種は多彩なメニューの提供にもつながる。

定置網は沿岸近くに設置され、漁港からの距離も短いため、高鮮度の漁獲物を水揚げすることができる。網の構造上、活魚としても水揚げすることができる。このため、漁獲物の処理方法や販売方法によっては、付加価値

を高めることが可能である。また、高鮮度の漁獲物の提供は消費者のニーズに合致している。また、高鮮度の魚介類の提供はレストランにとって最もアピールできるポイントとなる。さらに、定置網漁業は他の沿岸漁業に比べると、出漁日数が多いことから、水産物直売の取組活動に寄与している。

以上に述べた定置網漁業の特質を生かし、水産加工、水産物直売、漁家レストラン等、定置網漁業の六次産業化によって地域を活性化させるために必要な諸条件を明らかにするための研究は、これまで行われていない。

## 2. 研究の目的

(1)定置網漁業を核とした六次産業化の取組が持続可能な条件を明らかにし、今後の六次産業化のための指針とする。

(2)定置網漁獲物の販売方法改善に資するため、消費者へのインターネットリサーチおよび食料品店への聞き取り調査により、定置網漁獲物に対する消費者ニーズ等を解明する。

(3)漁村地域の民宿では、景気の低迷や民宿ブームの陰りなどにより一般客の宿泊が減少しているため、一般客以外の利用客の増加を図る必要がある。このような中、一部の定置漁村では、中学生の修学旅行による民宿を利用した漁村宿泊が行われているため、中学生が定置漁村に宿泊するための地域活性化条件について解明を行う。

(4)北海道のサケ定置網漁業は単一魚種で操業期間が限定されることから、漁獲されたサケの付加価値を高めるために六次産業化が極めて重要となる。サケ定置網漁業は来遊資源量や漁場条件によって水揚量に地域格差が生じることから、特に水揚量の少ない漁場においては付加価値向上が極めて重要な取り組みとなっている。したがってサケ定置網漁業による六次産業化に至った背景、六次産業化による原料の付加価値向上、地域との連携、水揚げ量の地域差による六次産業化に対する取組み方の違い、漁協の役割、地域活性化条件等について解明する。加えてマグロ定置網についても六次産業化による地域活性化条件を明らかにする。

## 3. 研究の方法

(1)定置網漁業を核とした六次産業化を実施している事例について、六次産業化が定置網漁業経営に及ぼす影響、六次産業化の経営状況について現地調査を行った。

(2)普段食材の買い物をする東京都区部および大阪市内に在住の消費者1,000人を対象(20歳以上で性別・年齢別の人口分布を考慮)として、インターネットリサーチを実施し、得られたデータから評点法(Scoring Methods)により、消費者の求める鮮魚の購入先を明らかにした。さらに、市場を経由せずに消費者へ販売する場合の定置網漁獲物の販売方法改善について、食料品店への聞き取り調査を実施した

(3) 中学生による漁村宿泊が行われている定置漁村を対象に、定置漁村の特性や観光定置体験の実施状況等について、定置網経営体や民宿等から聞き取り調査を行った。

(4) 北海道及び東北地方各県におけるサケ定置網漁業による六次産業化の事例を収集し、どのような内容で行われているか、成功例と失敗例を含めて各事例の比較分析を行うため、定置網漁業によって水揚げされたサケを用いて利用加工および販売を行っている現場において聞き取り調査を行った。

#### 4. 研究成果

(1) 千葉県内房地域の漁協自営定置網を核としたレストラン経営については、高速道路の延伸により首都圏からのアクセスが格段に改善されたため、内房地域の定置漁村が、レストラン経営に適した地域となった。また、漁協直営という利点により、漁港関連用地等が確保され、レストラン来客用の広い駐車スペースを用意することができた。施設の建設や定置網漁船・漁網への補助金を活用したところが多いが、これは民間企業ではなく漁協による取り組みであることから活用できた。「漁協直営」という看板は、客に信頼感を与え、魅力的なイメージとなる。さらに定置網の特徴を生かした、「朝どれ」という言葉も、高鮮度を求める客にアピールするものである。「数量限定」あるいは「本日は売り切れました」などの表示は、マイナスではなくプラスのイメージを客に与え、低・未利用魚の付加価値をアップする。六次産業化によるレストランでは、主要な食材となる魚の原価が安いと、都会よりも安価に高鮮度の魚を提供できる。東京湾内湾という長期的に見ると漁協経営が不安定化する要素が強い海域において、漁協の定置網自営がレストラン経営への進出を可能とした。すなわち、レストランとしてのメリットは、定置網で漁獲される多種多様な漁獲物、高鮮度の漁獲物、大量の漁獲物が食材として確保できることである。組合員による小規模な沿岸漁業だけでレストランの需要を満たすだけの魚介類を確保するのは困難である。また道路網の発達、半島部の漁村を「都市近郊漁村」として、多くの都市住民を呼び寄せることに貢献した。一方、漁協による定置網自営におけるレストラン経営のメリットは、市場で価格の付きにくい、あるいは販売が困難な少量漁獲種の活用、価格の下支え、高付加価値化などである。少量漁獲種は数量限定メニューとして付加価値を高めることに成功している。目のスレ傷などで活魚としての販売価格が下がる魚も、活〆して刺身食材に用いることで付加価値を高めている。さらに、漁協組合員の漁獲物もレストランの食材として利用されることで地元需要が生まれ、付加価値がつく。加えて、一部のレストランでは組合員の妻の新たな就業の場として、漁家所得を向上させ、漁家世帯存続にも寄与している。漁協経営に

とつても、レストランによる利益は、漁協収入を増やし経営改善に寄与している。魚介類以外の米や野菜などの食材・酒・飲料の地元での購入増大や、来客による土産物購入・観光施設利用等による地域経済波及効果も生じている。内房地域の4か所のレストランの事例の中には、大規模に経営を拡大したケースもあれば、小規模経営を持続するケースもある。これら4か所のレストランが今後とも引き続き持続的な経営を行っていくためには、それぞれの地域に適したスタイルを模索して計画を立案すべきである。また、開始に当たっては、農林水産省の総合化事業計画の認定により、補助事業や低利融資を活用することが可能となり、負担を軽減できる。初期投資を抑えることに役立つため、それらの活用も積極的に図っていくべきであろう(玉置・松浦(2016))。

沖縄県の漁協自営定置網を核としたレストラン経営の事例では、レストランを開始する以前から魚料理を提供する経験を有していたため、スムーズな開業につながった。開店当時、漁港周辺には競合するレストランがなかったことも、集客に結びついた。また地元客だけでなく、近年増加してきた観光客の外出需要をつかめたことも、安定した集客に貢献している。沖縄県の事例では、観光客の増大が外出需要を増加させ、食堂の来客増に結びついた。

沖縄県の定置網では本土以上に漁獲される魚種が多様であるため、2つの漁協のレストランが提供する料理には魚種を明記しないメニューが見られる。これらの魚種の中で日頃食べたことがない低利用魚は、客にとっても魅力的な魚種であることから、これら低利用魚が利益率の高い魚種として供されている。

定置網の場合、おおむね毎日まとまった量の水揚げがあること、港から漁場が近いこと、活魚や鮮度の良い魚介類が水揚げされること、表層の回遊魚から底魚まで、多種多様な魚種が水揚げされること、これらは集客のためのキャッチフレーズとしても有効であり、差別化できることが特徴としてあり、そのことは六次産業化にとって大きな利点となる。また、国頭漁協では定置網漁業従事者がレストランでも従事するなど、比較的短時間の漁労活動は六次産業への従事も可能とする。千葉県の都市近郊タイプと沖縄県の観光地立地タイプは双方とも、増加した外出需要によって存続を支えられていた。

観光定置を実施するためには、救命胴衣などを設置しておくことが必要であり、2つの漁協では安全面の体制を十分整えている。また、読谷村漁協では観光定置の年間利用客数が約1,000名であり、この人数は全国的な平均数(玉置(2003)による231人)と比較しても多い。これは出港時刻が午前7時と比較的遅い時間帯に設定され、観光客が気軽に乗船できることによる。松浦(2001)は、観光定置

を実施する上で時化による中止が観光定置を推進する上での障害になっている旨を指摘している。これについて、国頭では時化が多い10月～翌2月には観光定置の実施をとりやめている。一方の読谷村でも2015年には台風によるキャンセルが約400名にのぼったとのことである。国頭では観光定置の外国人客はほとんどおらず、読谷村では観光定置における外国人客の乗船比率が1割程度であり、レストラン利用客の外国人客比率に比較して極めて低い。原因としては先述した宣伝不足によるものと思われるが、そもそも定置網の漁具は日本人が開発し、その技術がアジア各地に伝播したが、海外における定置網の着業統数は日本に比較して少なく、外国人観光客にはなじみがないことも一因と思われる。なじみがないことは、逆に新鮮な感動を与える素地を残しているということでもあり、このため前述したように宣伝に工夫を行うことで新たな需要を創出する可能性もある。

両漁協とも定置網で捕れた活魚を觀賞魚として高い付加価値をつけて販売している。読谷村では定置網で捕れたジンベエザメを、販売だけにとどまらず、自ら飼育して観光客集客の目玉としており、地域資源の活用成功した(玉置(2017))。

(2) 評点法(Scoring Methods)による分析の結果、消費者の求める定置網で水揚げされた鮮魚の購入先は、普段利用する食料品店等、直売所・朝市、宅配の順となった。今後、定置網漁業を核とした六次産業化に向けて、漁業者や漁業協同組合などは、食料品店への直接販売や食料品店内にインショップ併設すること等が有益と考えられる。さらに、北海道の定置網で獲れた秋サケの販売店Aへ聞き取り調査した。販売店Aは、市場を経由せずに漁業者団体を通して、ラウンドとフィレを約50%ずつ仕入れている。販売方法改善として、消費者ニーズに応えた販売をする場合、価格面の安さよりも、品質の安定性を心がけ、食べ方レシピやポップなどで差別化・付加価値をつけた販売が重要であることが明らかとなった。

(3) 中学生による漁村宿泊は、全国的にみると、静岡県南伊豆町の定置漁村が最初で、次いで福井県若狭町の定置漁村で行われた。中学生は漁村宿泊中に、観光定置の体験を行っている。

中学生による漁村宿泊が行われる定置漁村は、全村全部落的に地元住民が世帯ごとに1株ずつ出資して定置網経営が行われる「村張り組織」に限られることが明らかになった。なお、定置網の経営組織は、村張り組織のほかに、漁協自営、私的会社組織、個人経営、またこれらの共同経営などがある。

村張り組織の定置漁村は、地元住民(民宿)の利益を優先して地域の活性化に貢献する機能を有しているため、中学生を対象とした漁村宿泊を受け入れやすい。また、これらの

定置漁村は、全世帯数が少なく漁村規模が相対的に小さいため安全性が確保されやすく、修学旅行を受け入れやすい環境にある。

景気の低迷等により一般客の宿泊が減少している現在では、民宿側は、景気の影響を受けない中学生による漁村宿泊の受入を大いに歓迎している。一般客は冬期や夏期における週末利用が多いのに対し、中学生による漁村宿泊は4月～7月の平日利用が多いので、営業的にもメリットが大きい。

中学生による漁村宿泊を受け入れていた静岡県南伊豆町では、経営組織が村張り組織から個人経営に移行したことにより、漁業経営を優先することから、その後、中学生による漁村宿泊が行われなくなった。このことが、村張り組織が中学生による漁村宿泊の必須条件であることを証明している。

(4) サケ定置網に関する研究成果総括と今後の展望については、以下のようにまとめられる。

#### 六次産業化に至った背景

道東地域では秋サケ大量水揚げ時代に一般の水産加工場では買い手がつかなかった雄ブナザケを秋サケ価格下支えのために漁協の六次産業化事業で加工するようになった。その後、一村一品運動や地産地消、地方創生など地域の特徴ある街づくりの考え方と連動し、水揚げされたサケの特徴を活かした地域ごとの製品づくりを目指して六次産業化事業が進んだものと考えられる。道南地域でサケの水揚げ量がそれほど多くない漁協ではブランドサケ製造に加え、六次産業化事業で鮭節生産を開始することによって周年雇用を図ることができた。また東北地方の鮭漁業生産組合では構成員は春から秋に農業(稲作)を営み、冬の農閑期に出稼ぎに行っていたが、河川捕獲したサケを加工販売することによって得られた利益をふ化場の運営に充てられるようになった。六次産業化事業によって農閑期の出稼ぎを防いだ事例といえる。

#### 六次産業化による付加価値向上

道東地域の漁協では秋サケの生物的地域特性を活かしたブランドサケづくり(山漬けサケ、熟成サケなど)を通して付加価値向上に貢献している。すなわち、羅臼「羅王」、標津「番屋鮭」、別海「西別鮭」、野付「浜風干し」など特徴あるネーミングでブランド力を高め販売している。従来低未利用であった河川捕獲サケを鮭節に加工し、付加価値を高めた製品を販売した(八雲、羅臼、標津など)。東北地方では河川捕獲サケを捕獲数に応じて加工流通方法を変えており、サケトバにして道の駅等での販売や、加工原料として水産会社やミール会社に売却し付加価値を高めている。

#### 六次産業化による地域との連携

道東地域では秋サケ大量水揚げ時代に一般の水産加工場では買い手がつかなかったブナザケを漁協自営加工場が優先して仕入

れるなどして地域の秋サケ価格の下支えを担った。羅臼ののりとも朝倉商店で製造される鮭節は主に標津川水系で捕獲されたブナザケが原料に用いられ、鮭節自体で販売されるが羅臼のケミクルでは鮭節を原料にした「ノンオイルドレッシング」を製造販売するなど、より付加価値を高めた製品づくりを地域が連携して行っている。これにともない地元雇用を増やすなどして地域に貢献している。同様に八雲漁協でも山漬けサケに加えて鮭節製造の事業化によって周年雇用が可能になり地元貢献した。

#### 水揚げ量の地域差の影響

道東地域ではサケ定置網漁業による水揚げ数量によって各漁協の秋サケ購入量は異なり、自営加工場の規模に影響を与えた。ブランドサケづくりは各漁協独自の製造方法を活かした製品づくりを進めているが、大量に製造するフィレーやフレークの生産量は地域毎の水揚げ量の影響を受けた。また青森県内のさけますふ化場では河川捕獲サケの捕獲数の違いによって加工流通方法に地域差が見られた。

#### 六次産業化における漁協の役割

サケ定置網漁業の六次産業化において、地域ごとのブランドサケづくりに果たしてきた役割が極めて大きい(Shimizu, 2016)。他の事例として北海道十勝地区の大樹漁協が果たした役割があげられる。大樹漁協では自営加工場がなかった時代には定置網漁業で水揚げしたサケを釧路市の市場に輸送していた。釧路市には近郊の漁協から水揚げされたサケが運ばれるが、大樹から釧路までの長距離輸送で時間を要したことが価格を下げる要因となっていた。そのため大樹漁協は自営加工場を設立し、六次産業化によりサケ加工とイクラ製造を地元で行うことによって価格を安定化させることに成功した。

サケ定置網漁業による六次産業化を進めるうえで必要なサケ資源は人工ふ化放流事業によって維持されてきた。北海道では放流事業の主体は各地域(各管内)の主要河川にあるさけますふ化場が担っているが、放流事業のための付加金は水揚げ金額に応じて拠出されるため漁協が行ってきた。また再生産用のサケ親魚を河川に遡上させるために定置網漁業の操業期間の調整や垣網の規制を自主的に実施してきた点でもサケの資源管理に果たしてきた漁協の役割は大きい。

#### 六次産業化による地域活性化条件

漁協による六次産業化の事例調査を通じて、地域に存在する既存の産業バランスを崩さない取組みが重要であることが明らかになった。一般の水産加工場が原料としなかった雄ブナザケを製品化した事例が該当する。その上で従来取り組まれて来なかった地域の隙間(ニッチ)市場のニーズを探し出して、例えば鮭節生産のように、ターゲットにできるかどうか六次産業化による地域貢献のための鍵を握っていると考えられる。この点

については漁協の役割とともに行政の支援は極めて重要である。一方でサケ定置網漁業による六次産業化はサケの資源づくりと密接に連動する。いわゆる「待ちの定置網漁業」とは異なり一定水準のサケの水揚げが維持されないと定置網漁業そのものが持続できなくなり地域の基幹産業が危機に陥る。このためサケ資源の安定化が地域活性化の大前提となる。

#### サケ定置網漁業による六次産業化の展望

六次産業化の事業には加工、輸出、直売、漁家レストラン、民宿(漁村宿泊)、観光・体験漁業、サケ祭などがある。サケ定置網漁業は操業期間が限定されることから、北海道における立地条件を考慮すると民宿(漁村宿泊)、観光・体験漁業、サケ祭は期間の影響を受けやすい。サケそのものの素材を活かした製品加工と販売を基本とするやり方であれば季節の制限を受けることなく六次産業化事業を継続させやすいと考えられる。

北海道の各漁協ではすでに山漬けサケや熟成サケといったブランドサケを製造販売してきており、最近では低未利用だったブナザケを原料とする鮭節生産が目立っている(Shimizu, 2017)。漁協自営加工場で生産されるブランドサケは毎年販売開始から間もない期間で完売するほど人気があり根強いリピーター需要がある。定塩で熟成させる製法は試行錯誤による開発の成果であり、漁協ごとに製法に違いが生じ製品にその特徴が反映している。脂質含量の高い養殖サケではなく、国産の天然サケだからこそ塩蔵熟成で引き出せる旨味が評価されている。一般の水産加工場とは異なり各地の漁協がつくった製品ということで、消費者は特定の浜や海を思い浮かべ郷愁をさそうイメージをもちやすいことも購入の動機になっているものと考えられる。かつてのように塩蔵サケが大量に出回った時代ではなくなり、一本一本丁寧に製造される漁協のブランドサケは、サケの地域特性と独自の製法がマッチしていけばサケ定置網漁業による六次産業化の一つの方向を今後も示していけると考えられる。

東北地方の北部日本海側地域ではマグロ定置網漁業が盛んであることから、定置網漁業で水揚げされたマグロについて六次産業化事例を調査した。青森県新深浦漁協のマグロ定置網漁業ホリエイと居酒屋チェーン APカンパニーは六次化ファンド(みちのく銀行)を活用してマグロ加工会社あもり海山を設立した(平成27年4月)。深浦マグロの漁獲時期は5~8月に限定されるため、ホリエイでは水揚げしたマグロを冷凍保管し端境期に出荷することによって価格を安定化させたい意向があった。一方、APカンパニーは宮崎県の農畜産物を提供してきたが、メニューとして水産物のマグロ需要に注目していたことから、両者の意向が合致し六次化事業が推進された。ホリエイはマグロを外食産業に提供することでマグロ処理技術(活〆と

神経抜き)の社会的評価が得られ、さらなる技術向上につながるメリットがあった。また深浦町の深浦マグステ協議会では新深浦漁協のマグロ定置網漁業西崎水産で加工したマグロを買取り、協議会に加盟する町内の飲食店で「マグロステーキ丼」を提供するという深浦町ぐるみの取り組みを進めていた。

#### <引用文献>

玉置泰司・松浦勉、「定置網漁業を核とした六次産業化への取組 - 千葉県内房地域における漁協のレストラン」地域漁業研究、査読有、56(3)、2016、pp.153-174

玉置泰司、「漁場整備と都市交流による漁村活性化効果に関する研究」、『水研センター研報』、8号、2003、p.83

松浦勉、「観光定置の実態と特性」、『水産技術と経営』47(3)、2001、pp.15-23

玉置泰司、「定置網漁業を核とした六次産業化 - 沖縄県国頭漁協・読谷村漁協の事例 - 」地域漁業研究、査読有、57(1)、2017、16pp (印刷中)

Ikutarou Shimizu 「Sustainability of diversification by salmon producing countries in global markets and Japanese original commodities」第31回北方圏国際シンポジウム、プロシーディング、2016、pp.219-222

Ikutarou Shimizu 「History of salted salmon and smoked salmon」第32回北方圏国際シンポジウム、プロシーディング、2017、pp.147-148

#### 5. 主な発表論文等

##### [雑誌論文](計 2件)

玉置泰司・松浦勉、「定置網漁業を核とした六次産業化への取組 - 千葉県内房地域における漁協のレストラン」地域漁業研究、査読有、56(3)、2016、pp.153-174

玉置泰司、「定置網漁業を核とした六次産業化 - 沖縄県国頭漁協・読谷村漁協の事例 - 」地域漁業研究、査読有、57(1)、2017、16pp (印刷中)

##### [学会発表](計 6件)

玉置泰司・松浦勉、「定置網漁業を核とした六次産業化への取組 - 千葉県内房地域における漁協のレストラン」地域漁業学会第57回大会報告要旨集 p.13、2015年  
清水幾太郎、「Sustainability of diversification by salmon producing

countries in global markets and Japanese original commodities」第31回北方圏国際シンポジウム、プロシーディング、2016、pp.219-222

松浦勉・玉置泰司、「大型定置漁業における経営組織の動向」漁業経済学会第63回大会、講演要旨集、p.14、2016年

清水幾太郎・玉置泰司・棧敷孝浩・松浦勉、「寡占化する国際サケ市場と多様化する日本の地域サケ市場」北日本漁業経済学会第45回大会、要旨集 p.36、2016年  
玉置泰司、「定置網漁業を核とした六次産業化 - 沖縄県国頭漁協・読谷村漁協の事例 - 」地域漁業学会第58回大会報告要旨集 p.26、2016年

清水幾太郎、「History of salted salmon and smoked salmon」第32回北方圏国際シンポジウム、プロシーディング、2017、pp.147-148

[図書](計 0件)

[産業財産権]

出願状況(計 0件)

取得状況(計 0件)

[その他]

ホームページ等 なし

#### 6. 研究組織

##### (1)研究代表者

玉置 泰司 (TAMAKI, Yasuji)

国立研究開発法人 水産研究・教育機構  
中央水産研究所 経営経済研究センター  
主幹研究員

研究者番号：80371863

##### (2)研究分担者

棧敷 孝浩 (SAJIKI, Takahiro)

国立研究開発法人 水産研究・教育機構  
中央水産研究所 経営経済研究センター  
需給・経営グループ長

研究者番号：10453250

##### (3)連携研究者

松浦 勉 (MATSUURA, Tsutomu)

国立研究開発法人 水産研究・教育機構  
中央水産研究所 経営経済研究センター  
再雇用専門員

研究者番号：00371857

清水 幾太郎 (SHIMIZU, Ikutarou)

国立研究開発法人 水産研究・教育機構  
北海道区水産研究所 さけます資源研究部  
再雇用専門員

研究者番号：20425466