

氷見市水産加工業の発展過程とその背景

新 谷 文 枝

氷見市は、古米より水産業で発達してきた。しかし漁業一般や、氷見市が発祥の地といわれる定置網漁業についての研究はなされているが、一大産業となった水産加工業についての研究はまだまだなされていない。

そこで、水産加工業がこの地でどのように発生し、どのような経過をたどりながら形成され今にいたったかを、戦後30年以降の各資料に基づきながら、水産加工業者への聴き取り調査を行なうことによってあきらかにすることが、本論文の目的である。

統計資料等の入手できない戦前の事については市史や、魚仲買三十年史等の文献、当時の状況を知る方から聴き取りを行なうなどして調査し、30年以降については統計資料などに参考をしながら調査を進めた。資料としては、漁業センサスや、各種統計類を使用した。水産加工品生産量の推移を見た統計を別とすると、出来るだけ数字よりもその背景にあるものに重点をおきながら分析をした。

加工品生産量の変化の理由として、漁獲量と水産加工品に関わる出来事（諸施設の導入を含む）、

戦後の消費者の嗜好の変化に着目し、これらを総合的に捉えることに努めた。

氷見市水産加工業に影響を及ぼしたものは以下の事柄である。水産加工業に関わる設備が充実されるまでは、漁獲量と天候に大きく左右された。加工設備が充実してからは安定生産期に入るが、当時は高度経済成長期にあったため、水産加工業もその波によって順風満帆であった。しかし、それ以降、戦後徐々に変化をとげた食生活のスタイルが水産加工品の需要にもくらしい影を落とすようになった。特に氷見市の水産加工品は塩乾類といった純和風食品が主体であり、練製品や最近全国的に需要を高めている冷凍食品の生産量は少ない。特産品の煮干しは需要の減少によって大打撃を受けている。

現在は数年前からブームの健康志向によって、日本食、特に魚介を使った食品が見直されており、水産加工業にとっても明るいニュースとなっている。しかし、一方で新製品の開発・製品の多用化・販売強化などによって、消費者の心理をつかみ、かつ生産体制を強化していくといった変革を迫られている。