

## 青森県産サクラマスの流通段階別市場評価に関する考察

### The consideration on the market evaluation according to the distribution stage for masu salmon in Aomori prefecture.

廣田 将仁・油野 晃

#### 1. はじめに

青森県のサクラマスの漁獲量は北海道について全国第二位であり、東京都中央卸売市場をはじめ東北各都市の卸売市場に流通するサクラマス銘柄の大きな部分を占めている。しかし、この市場流通といわれる流通形態の過程では、産地から卸売業者（消費地市場）に渡る過程と、仲卸業者から末端ユーザに販売される場面とでは、鮮度評価にかかる基準が異なることがこれまでの調査・研究の範囲で推測<sup>注1</sup>された。

本稿では、卸売業者と仲卸業者のサクラマスの鮮度判定にかかる基準を比較することによりその違いを明らかにし、その要因について社会科学的に考察を試みる。

この考察は平成16年度さくらますブランド形成事業における研究成果の一部である。

#### 2. 鮮度保持評価基準判定の方法

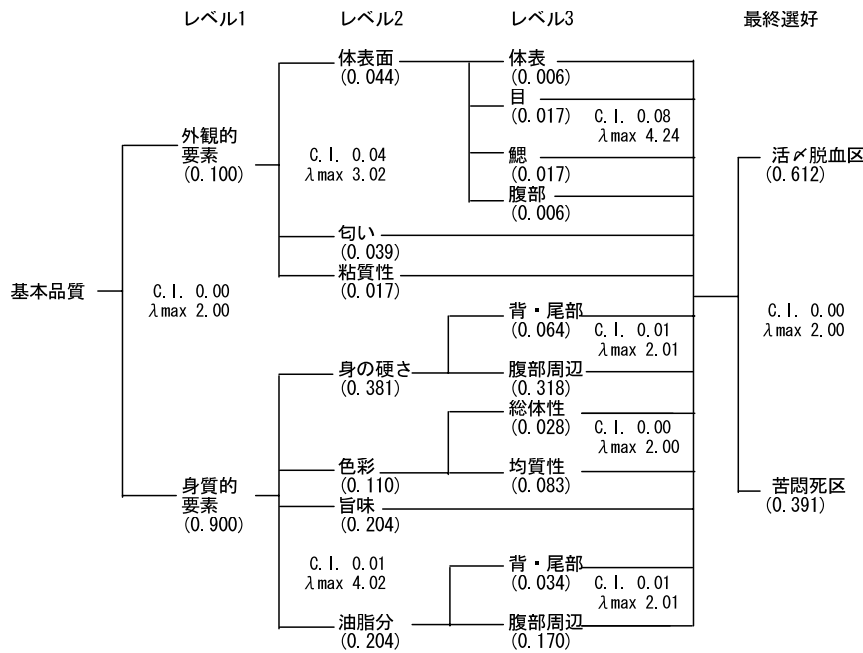
サクラマスの評価基準に関する考察結果については、平成15年度サクラマスブランド形成事業において東京都中央卸売市場の仲卸業者（仕入担当）に対し、サクラマスの高鮮度指標についての（Analytic Hierarchy Process）を行い、その結果<sup>注1</sup>を得た。今回は、同様の指標による評価シートを用い、消費地市場機能を持つ卸売市場に入居する卸売業者の中でサクラマス荷受を担当する職員におけるAHP分析を行った。

ただし、平成16年度に実施した仲卸業者に対するAHP分析は、出荷試験の過程において対面形式でデータを得たが、今回はヒアリング調査を予備調査とし、非対面形式データ採取を行い調整した<sup>注2</sup>。

#### 3. AHP分析の結果

AHP分析は、図記載のHierarchy treeに配されたCategoryに基づいて行い、分析結果を下記Hierarchy treeに記した。Hierarchyの各階層に配された重要度はより高い値ほど重視されていることを示す（要素合計1.0）。回答の整合性についてはこれが有効とされる整合度指数（consistency index, C.I.）0.1以下を示しており、すべての階層に整合性はあると判断される。

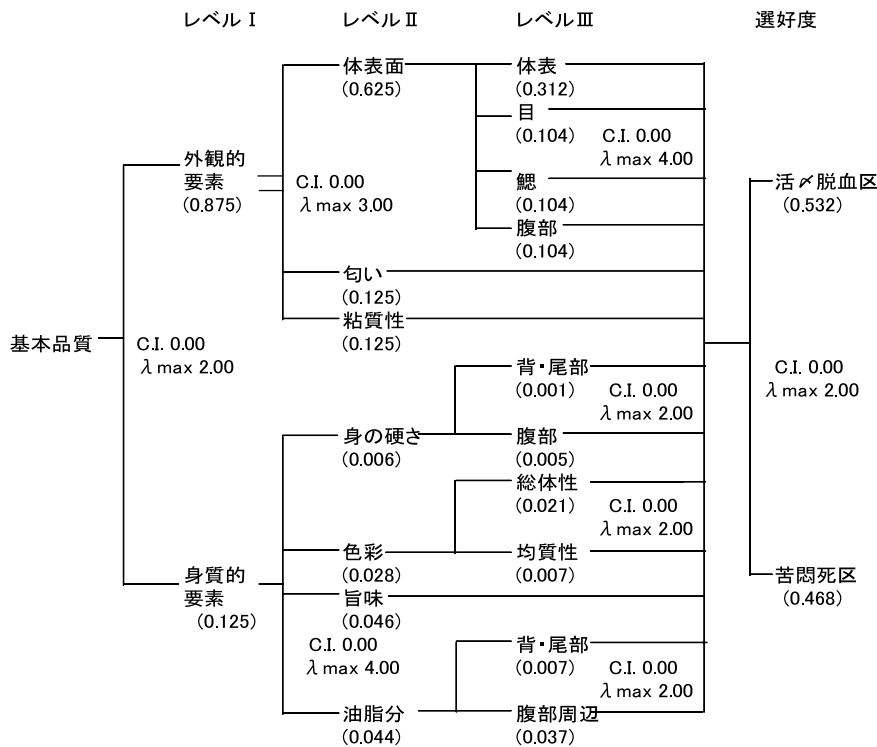
図1は平成16年度に実施したAHP分析結果であり、仲卸業者の県産サクラマスに対する品質評価要素と処理にかかる重要度を明らかにしたものである。階層レベル1では身質的要素のウェイトが0.900と大きく、外観的要素はわずか0.100である。これはサクラマスの評価では実際は脱鱗などの外傷などに左右されず身質が重視されている傾向を示す。階層レベル2の結果から分かるように、身質評価の中でも、身の硬さが特に評価の基準に採用されることがうかがえ、中でも“身の硬さー腹部周辺”の評価項目は階層レベル3の細分項目にもかかわらず0.318と配され上位階層レベル2の準評価項目にあたる旨み0.204や油脂分0.204の各ウェイトを上回る。



注：1) ( )内は重要度であり、仲卸業者によるAHP分析により計測した。  
 注：2) C.I.は整合度、 $\lambda_{max}$ は最大固有値である。

図1 仲卸業者の県産サクラマスに対する品質評価要素と処理にかかる重要度

図2は消費地市場機能を持つ卸売市場に入居する卸売業者におけるサクラマス荷受を担当する職員に実施したAHP分析結果であり、卸売業者の県産サクラマスに対する品質評価要素と処理にかかる重要度を明らかにしたものである。



注：1) ( )内は重要度であり、卸売業者によるAHP分析により計測した。  
 注：2) C.I.は整合度、 $\lambda_{max}$ は最大固有値である。

図2 卸売業者の県産サクラマスに対する品質評価要素と処理にかかる重要度

これによると、レベル1では外観的要素のウェイトが0.875と大きく、内面的要素は0.125となっ

た。仲卸業者のレベル1でのウェイトが内面的要素は0.900を示したことに對するとまったく逆の判定基準を示していることになる。

レベル2、レベル3を通して外観に関する点に注意が行っており、1) 保湿的な光沢、2) 鱗の脱落度 (category参照) など“体表面—体表”の評価項目はレベル3の細分項目にもかかわらず0.312と配され上位階層レベル2の準評価項目にあたる匂い0.125や粘質性0.125の各ウェイトを大きく上回る。

重要度配分の結果を反映させた最終判断項目でも、活けしめ脱血区が0.531のウェイトを持ち苦悶死区0.465を上回るものの、身質的要素を意識しにくい大卸のあり方が伺える結果となった。

#### 4. AHP分析の範囲での考察と結論

以上の分析結果の比較において、卸売業者と仲卸業者の高鮮度の判定基準が大きく異なることが明らかになった。これは冒頭で触れた、昨年度実施済みのヒアリング調査から推測された流通過程での評価判定基準の相違を裏付けるものである。このような結果は、消費地市場における卸売業者と仲卸業者の業務性格の違いから来るものと考えられる。

すなわち、大卸業者は市場内での委託再販業務を行う者であるから、入札等の再販売の場面で高評価を得たいため高鮮度判断基準は第一に外観が重視され、体表面の状態、つまり脱鱗や傷、各個所の色を注意することになり、身質の評価は鰓・目等で判断するも仲卸判断に属するものであるため意識は薄い。

一方、仲卸業者は業務需要者等の最終ユーザへの販売を行う者<sup>注3</sup>であることから、最終ユーザへ渡って以降の使用期限が長いのか短いかの判断基準として身質の硬さに意識を注意し、またフレールないしはスキンレス、ブロック等の形態に加工処理し納入するためラウンド外観への意識は薄い。

目を転じて、漁業者の生産物を評価し第一次価格形成を司る産地仲買の高評価判定基準を考えると、産地仲買が高評価基準として漁業者に要求するのは脱鱗や傷などの外面評価とされるのが一般的であり、産地仲買の再販売チャンネルとして直接的に對面する消費地の卸売業者の評価基準に依ることになる。これに加えて、消費地の卸売業者を飛ばして産地仲買から直接に仲卸業者に接触するチャンネルはないこと、さらには1回の産地仲買—大卸の取引は一両日で完結することから、その後の流通過程で重視されてくる身質評価への意識は、少なくとも産地から卸売業者に渡る過程では大きくなると見られる。

しかし、仲卸業者が業務需要者等の最終ユーザに販売する過程においては、上記の仲卸業者へのAHP分析結果に得られたように、あるいはスキンレス、ブロック等の形態で流通する事実からも、脱鱗や傷など体表面への関心は大きくはない。

いふならば現在の県産サクラマス<sup>3</sup>の主要な流通形態である卸売市場流通というチャンネル形態においては、このような評価のギャップを生み出す構造があり、漁業者など生産サイドの高付加価値化努力がスムーズに結実しない背景がある。すなわち活けしめ脱血処理など高鮮度保持の技術は、直接的には最終ユーザへ渡って以降の使用期限が長いのか短いかという部分に関わり、サクラマスという財の本質的な価値向上を意味するが、漁業者の努力量がこの部分に割かれても、卸売市場流通で販売する中では産地仲買や卸売業者が外観に配慮するため価値は付加されにくい。そのため漁業

者は脱鱗や傷など外観保持に努力を要求されるが、最終ユーザはここに価値を見出さないため利益は流通サイドに転化されない。当然、産地魚価にも転化されない。そのことから産地から卸売業者（消費地市場）に渡る過程 産地仲買や消費地の卸売業者を対象にした産地の鮮度保持への取り組みは成果を得にくいのである。

## 注

注1：廣田将仁・鈴木究真「青森県産サクラマスを対象にしたマーケティング・チャンネル構築に関する考察」下北ブランド研究開発センター研究報告 第3号（平成15年度）p.51-65, 2004.

注2：大阪市中央卸売市場、新潟市地方卸売市場の各担当者を対象にした

注3：仲卸業者の評価は、品質評価のほか、上場数量、代替商品、競合産地の動向など、外部要因にも左右される。

## 参考資料

- 1) 木下栄蔵「AHPの理論と実際」（日科技連）、同「入門AHP－決断と合意形成のテクニック－」（日科技連）をそれぞれ参考とした。
- 2) 羽田野六男：魚の死後変化の化学からみた鮮度保持対策「鮮度保持の手引き」青森県さけ流振・青森県漁連、昭和63年11月、を参考にした。