

# フカヒレをめぐる日中貿易と気仙沼

～ニッチ産業と海外市場との関係からの検証～

姚 国 利

はじめに

## 1. 中国人とフカヒレ

- 1) 中華料理とフカヒレ
- 2) フカヒレ料理の起源とその理由
- 3) 中国におけるフカヒレ市場の現状

## 2. フカヒレの対中国輸出の歴史と現状

- 1) 「長崎貿易」とフカヒレの輸出
- 2) 「攻めの農政」とフカヒレの輸出

## 3. フカヒレの対中国輸出における気仙沼の位置

- 1) 漁港としての気仙沼
- 2) サメ漁業の歴史と現状
- 3) ニッチ産業としてのフカヒレの生産と流通

終わりに

はじめに

周知のように、鱈鱈（フカヒレ）は、中華料理の高級食材である。日本国内においては、フカヒレの消費は中華街や大都市にある高級中華料理店に限られている。また、国内でのフカヒレの生産は、宮城県気仙沼市に一極集中している。日本国内におけるフカヒレ産業は典型的なニッチ産業<sup>1</sup>である。

しかし、このニッチ産業は日本の外国貿易において長い歴史がある。フカヒレをめぐる日中貿易の歴史は古く、江戸時代にまで遡ることができる。江戸時代にフカヒレを含めた海産物は、日本の中国向けの重要な輸出品であった。それらの海産物は、倭に詰められて輸出されたことから「倭物」と称されていた。その中で、特に煎海鼠（イリコ）・干鮑（ホシアワビ）・鱈鱈（フカヒレ）は

<sup>1</sup> ニッチ産業とは、専門的で小さな市場のことを言う。市場規模が小さく、大手企業が参入していない事業領域である。その特徴としては限りある資源を有効に活用できること、高い収益性を期待できること、大手に負けない存在感を確立できることなどが挙げられる。他方、規模の拡大が難しい、市場環境の変化に弱いなどの特徴もある。

主な品目であり、「俵物三品」と呼ばれていた。俵物の輸出は、不足した銅の代替物輸出品として幕府の財政難の克服に大きな役割を果たしていた。

幕末に至って国内外の事情の変化によって俵物貿易は終焉した。しかし、近年、「攻めの農政」<sup>2</sup>が推進される結果、日本産の農林水産物の輸出が急速に拡大してきた。その中においてフカヒレの輸出は、再び注目される話題の一つとなっている。また、宮城県の気仙沼市は幕府時代からフカヒレの重要な生産地となり、「サメの町」だとも言われている。

俵物三品についてはナマコの対中国輸出に関する先行研究も若干存在している。アワビの生産と輸出に関する研究も少し見られる。それらの先行研究は日本経済史、文化人類学、農業経済学などの分野から行われている<sup>3</sup>。他方、フカヒレの生産と輸出に関する研究はまだ展開されていないようである。

本研究では、気仙沼の事例を中心として、ニッチ産業と海外市場との関係から日本産フカヒレの対中国輸出の歴史と現状を考察していく。さらに、この考察を通して気仙沼を中心とする日本のフカヒレ産業の行方を見通してみる。

## 1. 中国人とフカヒレ

### 1) 中華料理とフカヒレ

日本においては、江戸時代に入ってから郷土料理やお正月料理として各地でサメ料理がみられるようになった<sup>4</sup>。サメの体内にはアンモニアがあるために腐敗が遅いので、長時間に及ぶ商人による運搬にも耐えられる。冷蔵技術が未発達時代に内陸部の住民にとって貴重な海の魚であった。戦前にも東北地方と中国地方の内陸部でサメ食の習慣もあった<sup>5</sup>。しかし、今の日本では料理の食材としてサメの肉を利用することが殆どなくなった。はんぺい以外には蒲鉾などの加工食品でもサメの肉の利用は少なくなった。もちろん、殆どの日本人はフカヒレを食べる習慣がない。

他方、中国ではフカヒレは珍香佳味の一つとして珍重され、ツバメの巣、クマの手などと並んで絶品の一つだと言われる。日本人にとってはサメのヒレであればどれでも「フカのヒレ」だと思われるが、中国人はそう考えない。中国においてはサメの種類とそのヒレの部位によって値段が大きく異なる。その理由はフカヒレが魚種、部位、大きさなどによって見た目も食感も大きく異なるか

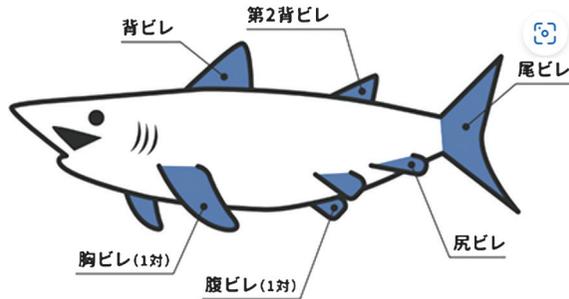
<sup>2</sup> 「攻めの農政」の具体的な計画及びその成果などについて第2節の紹介を参照されたい。

<sup>3</sup> 「俵物」の輸出に関する先行研究において、日本経済史からの研究としては荒居英次『近世海産物貿易史の研究』（吉川弘文館、昭和50年）をはじめ、数冊の著書が出版された。フカヒレの生産と輸出の歴史に関しては、上述した荒居『近世海産物貿易史の研究』の中に詳細な統計資料がある。小川国治『江戸幕府輸出海産物の研究～俵物の生産と集荷機構』（吉川弘文館、昭和48年）の中にはフカヒレ輸出の記録がある。また、文化人類学からの研究としては鶴見良行『ナマコの眼』（株式会社筑摩書房、1990年）の中でナマコの生産と輸出について紹介されている。矢野憲一『鮫』（「ものと人間の文化史・35」法政大学出版局、1979年）の中には幕府時代および戦後のフカヒレの生産と流通を紹介してあるが、資料と情報が多いと言えない。また、近年におけるナマコの対中国輸出に関して、農業経済学からの調査研究は若干存在している。

<sup>4</sup> 矢野『鮫』、130～134頁。

<sup>5</sup> 畦五月「東方地方における近現代のサメの食習慣に関する要因について～中国地方と対比して」『就実論叢』（就実大学・就実短期大学）、第45号、2016年2月、306～307頁。

図1 サメのヒレの名称



出所：株式会社中華・高橋水産 HP

らである。

まず、フカのヒレは、色によって「白いフカヒレ」と「黒いフカヒレ」に大別されるが、「白いフカヒレ」の方が珍重される。魚種から見れば、白いフカヒレは、メジロザメ、ツマグロ、ヒラガシラ、シュモクザメ、オナガザメなどのヒレが原料となる。他方、黒いフカヒレはネズミザメ、アオザメ、ヨシキリザメ、ネコザメなどのヒレが主な原料となる。最も高価なメジロザメのフカヒレは、ヨシキリザメの何倍もの価格で普通取引される。

サメのヒレは背ビレ、第2背ビレ、胸ビレ（1対）、腹ビレ（1対）、尻ビレと尾ビレ、計6種類8枚となる。そのすべてがフカヒレとして活用されるが、価格が異なる。一般的に尾ビレは最も珍重される。その次は腹ビレ、胸ビレ、最後に背ビレとなる。

また、フカヒレは形状と大きさにより価格が大きく異なる。形状により味が異なるわけではないが、一般的には元のヒレの形を保ったフカヒレが高級品とされている。

ヒレを調理するには、一般的に微温湯に乾燥させたヒレを数日に浸して、柔らかくなるのを見はからい、外皮を去って筋のみにしてスープなり煮付けにする。フカヒレを材料とするレシピとして、フカヒレスープの他にはフカヒレ姿煮、フカヒレ茶わん蒸し、フカヒレあんかけご飯、フカヒレ入り餃子、フカヒレ入り春巻きなどが列挙できる。

## 2) フカヒレ料理の起源とその理由

中国においては、フカヒレが料理の材料としていつ登場したのか、明白な記録がない。明の時代（1368～1644年）の中期、すなわち15世紀頃に書かれた漢詩の中には美味としてフカヒレのことは現れている。また、同じ時代の官僚の日記や手紙の中にもフカヒレが高級食材として記されている<sup>6</sup>。もちろん、これらの記述や詩句は散発的なものであった。また、それらの漢詩の作者や日記を書いた官僚は福建省などの東南沿海地域の出身者が多い。

フカヒレが高級食材として正式な文献中に記述されたのは16世紀末期に出版された『本草綱目』<sup>7</sup>であった。同書の中でサメの特徴などが説明され、フカヒレは珍しい味として中国東南沿海

<sup>6</sup> 馮立軍「清代中国与東南亞的鱼翅貿易」『厦門大学学报』（哲学社会科学版）第2卷、2017年、85頁。

<sup>7</sup> 『本草綱目』は明代の本草学者の李時珍が1578年までに原稿を完成させ、その後推敲を重ねて最終的には

地域で大切にされることが記述されている。以上のことをまとめてみれば、15世紀ごろからフカヒレは中国の東南沿海地域で高級食材として利用されるようになったことがわかる。

清の時代（1644～1912年）に入ってからフカヒレ料理は東南沿海地域に限らず、全国の上流階層に広がっていた。清の初期にはフカヒレをアヒルやニワトリのスープで煮込む調理法が既に確立されてきた。また、清時代以降、フカヒレが生から乾燥ものになってきた。その主な理由としては貯蔵や運搬が容易だったことである。

フカヒレは中国では福建省や広東省などの東南沿海地域でも産されるが、昔から量が極めて少ない。国内の生産が稀少であるので、清の中期（18世紀末期～19世紀初頭）から中国は海外からフカヒレを輸入し始めた。輸入先は東南アジア地域からアラビア半島まで及んでいた。清時代の税関統計によれば、輸入数量は1861年には既に約250トンになった。清が崩壊する直前の1904年に至って680トンに達した。また、対中国のフカヒレ輸出貿易にはイギリス系資本も参加した。イギリス系資本の対中国フカヒレ輸出はアヘン戦争以前に遡ることができる。イギリス系資本により中国へ輸出されたフカヒレは主にインドを中心とする植民地で調達されたものである<sup>8</sup>。国内市場の拡大による輸入の増加に鑑みて、フカヒレを食べる習慣は清の中期以降、中国で定着したと考えられる。

なぜ、フカヒレは中華料理の高級食材となったのか。その主な理由は以下の2点である。一つは、「薬食同源」という中国医学の考え方の影響である。中国医学では「食べるものと、薬になるものの源は同じ」だと考えられている。中国医学は病気を治す手段として基本的に漢方薬の投与と針灸の利用である。漢方薬は自然界の植物、動物と鉱物からなる。漢方薬の種類は多く、場合によって薬と食べものとの区分は明白ではない。さらに、その中で、自然科学で理解できず、迷信に近い処方も存在している。猛獣異魚も漢方薬としてよく利用されている。虎の骨やサイの角は高価な漢方薬材料となっている。サメに関しては、清の時代の中期に出版された『本草綱目拾遺』<sup>9</sup>の中では臓器の働きを活性化して、食欲の促進にも効果があると書かれている。近年、フカヒレにはコンドロイチンやコラーゲンが豊富に含まれており、美肌、腰痛やリウマチの緩和などにも効果があると、坊間で言われている。

フカヒレが中華料理の高級食材になるもう一つの理由は皇室や上流階級の華やかな食生活との関係がある。前述したようにフカヒレ料理が現れたのは明の時代であったが、清の時代以降に皇室と上流階級に定着した。清は人口の少ない満州族が中国を支配した征服王朝である。19世紀初頭、清王朝は世界最大の経済大国となり、そのGDPは世界の約3割を占めていた<sup>10</sup>。政権の安定と共

---

1593年に刊行された。薬草を分類集成した薬学百科全書である。薬草以外の動植物百科としても貴重な情報を伝えている。同書は2011年にユネスコで「世界の記憶」に登録された。

<sup>8</sup> 馮、「清代中国与东南亚的鱼翅贸易」、90頁。

<sup>9</sup> 『本草綱目拾遺』は、『本草綱目』が出版された200年後の1765年に清時代の漢方医者である趙學敏が書いた漢方医学の名著である。同書は『本草綱目』の誤りを正し、それに漏れた薬品を追加するために著した書である。

<sup>10</sup> Angus Maddison, *Monitoring the World Economy, 1820–1992*, Development Centre of the Organisation for Economic Co-operation and Development, 1995, p.40.

に皇室から官僚までの食生活もますます贅沢になって、普通の食事ではその欲望が満たされず、珍味を食うのが一種の風潮となった。それらの珍味はツバメの巣からクマの手まで数十種類に達した。皇室、官僚と豪商たちにとって珍味を食べるのは自身の地位の象徴となる。清の中期以降、珍味の愛好者は皇室や官僚から、富裕商人、大地主まで広がっていた。「満漢全席」はその時期に生まれた。「満漢全席」とは満州族の料理と漢民族の料理のうち、すぐったメニューを取りそろえて宴席に出す宴会様式である。満漢全席の中には山や海から48種類の珍味を集めて、フカヒレはツバメの巣やクマの手などと並んで、珍味の中の珍味だと位置づけられている。

### 3) 中国におけるフカヒレ市場の現状

中華人民共和国が成立してからフカヒレを消費する旧上流階層は消滅し、フカヒレに対する需要は少なくなった。しかし、1980年代以降、改革開放によって中国経済は急速に成長してきた。経済成長の結果、富裕層の生成だけでなく、一般国民も豊かになった。その背景の下で、伝統的な珍味を食べる風潮が再び現れ、フカヒレ料理が復活した。近年、フカヒレに対する需要は大きく拡大してきた。

前述したように、フカヒレは中国では福建省や広東省などの東南沿海地域でも産するが、量が極めて少ない。国内でのサメ漁獲は旺盛な国内市場を満たさない。そのため、清の時代と類似して、近年、海外からの輸入も増えてきた。

中国で年間どれほどのフカヒレが消費されているか、正確な統計はない。北京オリンピック(2008年)のころ、役人の公費飲食を中心として中国人の爆食は史上最高の時期となった。例えば、2012年当時、北京では一日でフカヒレをおよそ1億元消費していた<sup>11</sup>。当時の円相場は超円高<sup>12</sup>であったが、計算すると、北京市の一日のフカヒレの消費量は約13億円になる。広東、香港などの南部沿海都市ではフカヒレを食べる習慣は、内陸部の北京より広まっている。それらのことを考えてみれば、中国全土のフカヒレの消費量は相当な規模であろう。多くの高級料理店にとって、フカヒレ、特に上等なフカヒレがあるかどうかは、店の実力の指標になる。普通、最上なフカヒレは店の入り口の位置にあるガラス張りの箱の中で、赤いリボンが付けられスポットライトを浴び、店の実力を示している。

他方、フカヒレ市場の急成長と共に、人工のフカヒレも中国で大量に生産されている。人工のフカヒレは一般的に安価な魚のヒレやゼラチンなどを使用して作られる。多くの人工のフカヒレは外観、食感、風味において本物に酷似して、素人は見分けがつかない。中国市場でどれほどの人工のフカヒレが流通しているか、その実態は掴みにくい。政府系のメディアを含めて、人工のフカヒレに関して頻繁に報道されていることに鑑みれば、中国市場で流通している人工のフカヒレは相当な量であろう。人工のフカヒレは一般的に偽フカヒレと呼ばれ、批判の対象となっている。ただ、フ

<sup>11</sup> 『中国経済週刊』(人民日報社)2012年09月04日。

<sup>12</sup> 2011年3月に発生した東日本大震災の約半年後の10月31日に、円相場は1ドル=75.32円まで急騰した。その翌年の年間平均円相場は1ドル=79.79円であったと記録された。

カヒレ料理は栄養や健康維持よりも文化や社会的理由で生まれたものである。健康に害がなければ、人工のフカヒレ生産と販売は、近年世界的に注目されている人工肉と同様に、新しいビジネスモデルとなるかもしれない。

また、近年、中国においてフカヒレの消費は拡大していると同時に、フカヒレの食用を批判する声も現れた。批判者は、サメなどの動物を保護する立場からフカヒレの薬用効果を疑問視し、フカヒレを食べる伝統的な食文化を廃棄すべきだと主張している。ただ、根強い伝統的な食文化の前に、その声はまだ弱い。

## 2. フカヒレの対中国輸出の歴史と現状

### 1) 「長崎貿易」とフカヒレの対中国輸出

日本では一般的に、1639年（寛永16年）の南蛮船入港禁止から、1854年（嘉永7年）の日米和親条約締結までにわたる215年間は「鎖国」と呼ばれる。鎖国体制のもとで長崎港は外国貿易の唯一の場であるが、通商の相手はオランダと中国に限られていた。通常、長崎貿易とは、この鎖国体制下に長崎で行われた中国船・オランダ船との貿易を指す。中国商人が長崎に赴く最大の目的は、中国で必須とする銅銭鑄造用のための銅を求めることであった。また、江戸時代の初期において日本は金銀を輸出して中国から生糸、絹織物を買っていた。もっとも対中国貿易の拡大にともなって、金銀が不足し、銅にとって替わった。しかし、幕府の対中国貿易の拡大に従って銅の中国への流失が加速し、日本国内には銅も不足した。当時、金銀銅は輸出商品であると同時に通貨でもあった。不足する銅の身代わりとして新しく開発されたバーター商品は海産物であった。既述のように俵に詰められて輸出されたことから、「俵物」と呼称される。特に煎海鼠（イリコ）、乾鮑（ホシアワビ）、鱧鱠（フカヒレ）の三品目は重要なものであり、「俵物三品」と呼ばれた。それ以外の海産物は「諸色」という。諸色にはコンブ、スルメ、ホシエビなどがある。俵物の輸出は順調に進められ、不足した銅の代替物輸出品として幕府の財政難の克服に大きな役割を果たしていた。

フカヒレの輸出の始まりは貞享（1684～88年）年間とある。もとは煎海鼠（イリコ）、乾鮑（ホシアワビ）の二品だけだったが、鱧鱠（フカヒレ）が編入されたので俵物は三品とった。

俵物の輸出を管理するため、1699年（元禄12年）、幕府は長崎町年寄久松善兵衛を俵物諸色支配に任じ、その下に俵物総問屋、俵物大問屋、俵物小問屋を置き、俵物諸色の集荷機構を整えた。こうして俵物諸色は、長崎貿易において銅を上回る輸出品となった。1744年（延享元年）、幕府は長崎町人8名に俵物一手請方を命じ、俵物独占集荷体制を成立させた。幕府の独占集荷体制の下の海産物の対中国輸出は長崎俵物商人請方時代（1745～84年）、幕府直轄集荷時代（1785～1866年）、幕末開国以降などの時期にまたがる。表1は幕府直轄集荷時代の代表的な一時期（1806～24年）におけるフカヒレの中国向けの輸出量と輸出額である。

俵物独占集荷体制の下で、俵物の密売買の取締りのために、俵物巡検使を頻繁に各藩に派遣し、もし違反すれば、時によっては死罪になる恐れもあった。また、俵物三品の中のナマコとアワビを一般人が食べることは禁止された。もっとも、フカヒレに関して日本人は食べる習慣がなかったの

表1 幕府直轄集荷時代のフカヒレの中国向けの輸出量と輸出額

年代	西暦	輸出量 カテー	輸出額（銀） 貫 匁
文化3	1806	8,200	16.400
4	1807	7,430	14.860
5	1808	10,580	21.160
6	1809	28,070	56.140
7	1810	59,232	118.460
8	1811	34,520	69.040
9	1812	43,089	86.178
10	1813	22,678	45.356
11	1814	12,143	24.286
12	1815	21,628	43.256
13	1816	10,364	20.728
14	1817	10,045	20.090
文政1	1818	7,774	15.548
2	1819	24,240	48.480
3	1820	8,492	16.984
4	1821	1,711	3.422
5	1822	21,700	43.400
6	1823	6,300	12.600
7	1824	7,400	14.800

注：1カテー=1斤、約600g。

出所：荒居英次著『近世海産物貿易史の研究』（株）吉川弘文館、昭和50年、347頁第95表と373頁第99表より作成。

で、禁止するまでもなかった<sup>13</sup>。

また、フカヒレの輸出価格には長崎に集荷されるまでの下請問屋の口銭や蔵敷料、荷造料、廻送代や藩にもたらされる役口銭（運上銀）など莫大な中間経費が含まれていたから、現地での末端価格はあきれるほど安かった。幕府が権力による強制買入を実施しても、漁民は積極的にならなかった。また、サメ漁は危険な仕事であるし、ヒレのみを取り他の部分はそれほど利用しなかったから、漁民は無茶な買入価格に立腹してたびたび値上げの交渉をした。しかし、役人側は、輸出品の性格上、買入価格を安く一定に抑えようとしたので、交渉はらちがあかず、その妥協策として請負高を増加した分には褒美が出る制度となった。だが、この褒美銀さえも、実際の生産に従事した漁民の手には全額が渡されなかったのである<sup>14</sup>。また、江戸幕府の中期までフカヒレの主産地は現在の山口県であり、次いで大分、宮崎、鹿児島、島根、千葉などであった。気仙沼が登場したのは江戸幕府の末期であった。

近世において、中国市場に流入したフカヒレは必ずしも日本産のものばかりではなかった。フカ

<sup>13</sup> 矢野、『鮫』、140頁。

<sup>14</sup> 同上、141頁。

表2 中国における日本産フカヒレの位置（単位：斤）

年	日本産	諸外国産	総輸入高	日本産のシェア
明治 25 年	226,288	644,156	870,444	26.0%
26 年	282,914	608,706	891,620	31.7%
27 年	297,672	593,559	891,231	33.4%
28 年	309,313	524,149	833,462	37.1%
29 年	323,384	388,216	711,600	45.4%
30 年	347,182	405,318	752,500	46.1%
31 年	358,020	335,380	693,400	51.6%
32 年	390,633	337,767	728,400	54.0%
33 年	360,356	364,144	724,500	49.7%

出所：小川国治著『江戸幕府輸出海産物の研究～俵物の生産と集荷機構』（株）吉川弘文館、昭和48年、397頁。

ヒレを含める日本産の俵物が近世の清代中国市場において外国輸入品中どの程度の比率を占めていたか不明である。表2は日清戦争前後の統計である。それによれば、中国市場における日本産フカヒレは3～5割を占めていたから、近世においてはかなりの市場占有率をもっていたものと思われる<sup>15</sup>。

19世紀に入ってから諸藩の内部事情に変化が現れた。西南諸藩は幕府の俵物独占集荷体制を解体させる動きを示した。1807年（文化4年）、長州藩は俵物からの利益の獲得を目指し、独自の領内統制を行って藩の役場引請制を実施した。また、幕末開港後は自由貿易を求める欧米の圧力で、長崎会所の俵物独占集荷体制は次第に後退して、慶應元年（1865年）にはついに廃止された。

## 2) 「攻めの農政」とフカヒレの輸出

幕末に至って生糸と茶の輸出は急速に拡大して、日本の輸出貿易全体における中心となった。さらに明治維新以降、社会経済構造の変化によって、海産物の輸出は幕府時代と異なり、国の財政の死活にかかわるような役割もなくなった。しかし、近年、乾燥ナマコ、干シアワビ、フカヒレなどの特殊海産物の対中国輸出は復活<sup>16</sup>し、再び注目されるようになった。その背景には以下のことが挙げられる。

1990年代以降、日本の食品産業は、人口減少、少子・高齢化の進展に伴う国内市場の量的飽和・成熟化に直面している<sup>17</sup>。一方、近隣東アジア諸国は急速な経済発展によって魅力的な食品市場と

<sup>15</sup> 小川『江戸幕府輸出海産物の研究～俵物の生産と集荷機構』、昭和48年、397頁。

<sup>16</sup> 幕末に俵物独占集荷体制は廃止されたが、それ以降、特殊海産物の輸出は完全に消えたわけではない。戦前に上海を中心とする長江下流地域への輸出は継続されていた。さらに、戦後の冷戦期にも東西貿易の一環として日本産の昆布やフカヒレなどは中国へ輸出されていた。ただ、輸出金額はわずかであった。この意味で近年の特殊海産物の対中国輸出は復活だと考えられる。

<sup>17</sup> 人口減少、少子・高齢化の進展に伴う国内食料市場の量的飽和・成熟化に直面しているという見解は農林水産省をはじめ、多くの研究者に強調されているが、疑問の意見もある。経済産業省の『商業動態統計』を見

表3 フカヒレの輸出状況

年次	数量 (KG)	金額 (千円)
2014	128,837	236,809
2015	118,060	217,501
2016	74,112	195,238
2017	78,208	154,514
2018	62,262	160,901
2019	64,340	242,590
2020	23,722	136,624
2021	41,241	201,457
2022	34,029	234,271
2023	21,548	121,186

注：フカヒレの HS コードは 0305.71 となる。

出所：財務省貿易統計。

して成長している。このような背景の下で、2005年、第2次小泉内閣は「21世紀新農政の推進について～攻めの農政への転換～」を決定した。この新しい農政の柱の一つが日本の農林水産物の輸出促進である。2006年、第1次安倍内閣では2013年までに日本の農林水産物・食品の輸出額を2009年には6,000億円、2013年には1兆円規模とする目標が新たに提示された。以降、政権の交代が頻繁に行われてきたが、農林水産物・食品の輸出政策は一貫して推進されてきた。2020年3月、日本政府は農林水産物・食品の輸出額を、2025年までに2兆円、2030年までに5兆円とすることを目標として設定した。

政府の輸出拡大戦略に同調して、地方自治体も積極的な輸出振興措置を取り込んできた。宮城県も2010年2月に県内産の農林水産物及び加工品の海外への輸出の促進を目的に、県内の生産者・加工業者・流通業者及び関係機関が参集して、「宮城県食品輸出促進協議会」を設立した。そして、2017年に宮城県は「宮城県農林水産物等輸出戦略」を策定した。また、国内の関連企業も自社の製品の海外市場への販路開拓を活発化させている。このような官民一体の努力の結果、日本産食料品の対外輸出はここ20年近く、大きく伸びてきて、2021年には年間の輸出額が1兆円を超え、2023年に至って、その輸出金額は14,541億円になった。また、輸出品目の内訳を見れば、加工食品が一番多いが、その次は水産物となる。水産物の中、特殊海産物としてフカヒレの輸出は話題の一つとなっている。フカヒレの輸出状況は表3の通りである。ホタテ貝や乾燥ナマコなどと比べて、フカヒレの輸出金額は大きくないが、後述するようにフカヒレの生産地である気仙沼にとっては、その輸出金額は決して少なくないと言えよう。

表3によれば、輸出数量はここ10年間低下している傾向があるが、輸出金額は2023年を除い

---

れば、少なくとも2000年～2015年の間、国内の飲食料点小売業全体の販売額は増加していた。また、人口減少に関しては異なる見方が存在している。つまり、日本の人口のピークは、2008年とされているが、労働力人口は2023年現在でもほぼ増加中である。

表4 2023年フカヒレの輸出相手国のシェア

国・地域名	数量 (kg)	金額 (千円)	シェア
香港	3,853	55,211	45.6%
シンガポール	2,489	36,840	30.4%
南アフリカ	12,360	17,837	14.7%
中国	2,760	9,384	7.7%
世界全体	21,548	121,186	100.0%

出所：財務省貿易統計より作成。

て、それほど変わらないと言える。フカヒレには高価のものと普通のものの価格の差が大きいので、数量と金額は決して比例関係ではない。また、2023年に大幅に減少した背景としては、日中関係の悪化の影響がある。東京電力福島第1原子力発電所の処理水の海洋放出をめぐる日中間の対立が現れ、同年8月から中国は日本からの水産物の輸入を禁止した。また、近年、越境ECの発達と中国人の旅行者の持ち帰りの分が大きくなっている。単価が高く、持参しやすいフカヒレは個人ルートで中国へ運ばれることもある。それらは税関の統計に反映されにくい。

輸出先としては、香港が戦後相変わらず日本産フカヒレの最大の輸出市場となっている。表4は2023年日本産フカヒレの主な輸出先を示しているが、輸出額のうち、香港向けが45.6%を占めて最も大きく、次いでシンガポール30.4%、南アフリカ14.7%の順となる。南アフリカが上位に入る理由は判然としないが、フカヒレ貿易の世界は一般的な商品の貿易と異なって、ごく一部の専門商社やバイヤーに支配されるのは昔からの実情である。また、同表によると、南アフリカへの輸出数量は香港の3倍強であるが、輸出金額は逆に香港の約3割しかない。フカヒレは単価の格差が大きいので、南アフリカへ輸出されたものは香港へ輸出されたものより単価の低いものだと考えられる。言い換えれば、フカヒレの高級品は香港市場へ、末端の商品は南アフリカへ、輸出されているということになる。

香港はフカヒレの一大消費地であると同時に、世界最大のフカヒレの集散地でもある。香港へ輸出されたフカヒレは、乾燥ナマコや干シアワビなどと同じく中国本土へ転売されることもある。1980年代以降、特に1997年香港返還後、香港と中国本土とのリンケージは一層緊密化してきた。また、香港と中国本土の間に毎年延べ数千万人の人的移動があり、香港と中国本土との間に市場の一体化も進んでいる。香港へ輸出される日本の農林水産物の最終市場は香港に止まらなく、広東省を中心とする中国本土まで広がっている。中国本土へ運ばれる方法は密輸を含めて多岐に亘る<sup>18</sup>。

<sup>18</sup> 拙論「日本の農林水産物・食品の輸出と香港—香港が最大の輸出先となってきた背景」『政経研究』（財団法人政治経済研究所）第119号、2022年12月、29頁。

### 3. フカヒレの対中国貿易における気仙沼の位置

#### 1) 漁港としての気仙沼

気仙沼市は宮城県の北東端、三陸海岸南部に位置する港町である。同市は北上山系の支脈に囲まれ、そこから流れ出る大川や津谷川などが西から東に向かって流れ、太平洋に注いでいる。太平洋に面した沿岸域は半島や複雑な入り江など、変化に富んだリアス海岸を形成し、気仙沼湾は湾口に大島を抱き、四季静穏な天然の良港となっている。日本には幾つかの漁場があるが、宮城県・岩手県は近くに三陸漁場を控え、日本でも漁業の盛んな県であり、それを漁場とする宮城県の主要漁港としては石巻・塩釜・女川とともに気仙沼の地位が高い。

豊かな漁場の条件としては、そこに大陸棚が広がっていることと、異なる海流が衝突し混合、湧昇する環境（いわゆる潮目）であることが必要である。気仙沼沖の大陸棚の幅は約38キロメートル（大島恵比須を基準として）であるから大陸棚は千分の五程度のやや緩やかな勾配をなし大陸斜面は34キロメートルまで広がっている。このように幅広い大陸棚が見られることはそこが多量の魚群の生息に適した場所となり、漁場の一つの条件を備えていることになる。

気仙沼市魚市場に水揚げされる魚の種類は、漁場別に見れば、沿岸漁場の魚種と沖合漁場の魚種および遠洋漁場の魚種に大別され、さらに定住性、移動性、或いは回遊性か、また寒流性か暖流性かでも分けられる。ネズミサメは気仙沼の沖合漁場で漁獲できるが、ヨシキリザメは遠洋漁場で生息している<sup>19</sup>。

2023年4月現在、日本国内には2,777の漁港があるが、漁港漁場整備法に基づき4種類に分類される。そのうち「特定第3種漁港」<sup>20</sup>は13港と最も少ないが、気仙沼港はそのうちの一つである<sup>21</sup>。気仙沼は漁獲だけでなく、水産養殖と水産加工、造船まで幅広い水産関連業が立地している。このような背景から漁業・水産関係者の往来も多い。カツオを追って北上してくる千葉県・高知県・宮崎県などの漁船、サンマを追って南下してくる北海道などの漁船に乗った日本各地の漁民が行き交い、遠洋漁業の外国人乗組員や水産加工に従事する外国人研修生や技能実習生が働き、さらに特産のフカヒレを買い求める中国人バイヤーなどが訪れている。気仙沼は宮城県内有数のビジネス交流拠点の一つである。

#### 2) 気仙沼のサメ業の歴史と現状

気仙沼は「サメの町」だと言われ、戦後、気仙沼のサメの水揚げ量は日本一となっている。日本で唯一のサメの博物館は同市にある。気仙沼のサメの漁業の歴史は長く、長崎貿易時代までに遡る

<sup>19</sup> 気仙沼市史編纂委員会編『気仙沼市史』笹気出版印刷、平成9年、4頁。

<sup>20</sup> 「特定第3種漁港」とは、全国の漁港は「漁港漁場整備法」に基づき、5種類に分類される。地元漁業の水揚げを主とする漁港は第1種。県外船が盛んに入港するなど利用範囲が広がるに伴い、第2、第3と位置付けは上がる。利用範囲が全国規模の水準を示す第3種のうち、特に重要性が高いと水産庁が判断した漁港が「特定第3種漁港」に当たる。同庁によると、特3は国が支給する漁港整備に関する補助金が増えるなどのメリットがあるという。

<sup>21</sup> 公益社団法人「全国漁港漁場協会」HP、2024年10月9日最終閲覧。

ことができる。長崎貿易体制のもとで、気仙沼は俵物の集荷基地の一つであった。明和時代（1764～72年）から気仙沼でフカヒレを集荷したと推定される<sup>22</sup>。

ただ、前述したように江戸幕府の中期までフカヒレの主産地は現在の山口県をはじめ、大分、宮崎、鹿児島、島根、千葉などであった。気仙沼でフカヒレの本格的な生産が始まったのは江戸末期である。当時、市内で商売を営んでいた店の主人は毛皮を取引して横浜に行った際に、フカヒレが商売になることに気付き、製造販売を始めたと言われている。取引の主力は、神戸で清国（中国）との貿易を仲介していたバイヤーであった<sup>23</sup>。

明治18年（1885年）、明治政府の富国政策として遠洋漁業奨励法で、鱻漁（サメ漁）を奨励して以来、この漁業が急速に発展した。それと同時に気仙沼のフカヒレ生産も伸びてきた。その後、気仙沼のフカヒレの中国への輸出は飛躍的に伸びていった。

明治末期に至って、気仙沼では底刺し網にアフラツノサメが大量に漁獲されるため、これを水産加工品の原料として生かそうと、サメ肉を利用した「ちくわ」や「かまぼこ」を中心とした練り物製品の製造が盛んになった。特に「ちくわ」は、生産の機械化を推し進めながら気仙沼の名産品として全国に販売されていた。明治末期の記録では150ものかまぼこ店が東京などに出荷していたほどであった<sup>24</sup>。

戦後、気仙沼はサメの全国総水揚げにおいて圧倒的なシェアを占めてきた。気仙沼には、フカヒレ業者はもちろんのこと、練製品会社や、気仙沼独特のサメのむき身を扱う冷凍加工会社、それに魚粕魚油を扱うサメ関連会社が集中するようになった。気仙沼に水揚げされるサメは、ヨシキリザメ、モウカザメが主体である。気仙沼に多くのサメが水揚げされる理由として、気仙沼では近海マグロやメカジキの延縄漁業が盛んであり、同様にサメも漁獲してきたためである。さらに、気仙沼にはフカヒレを始め、歴史的にサメを原料とする水産加工業が盛んなため、漁獲したサメの積極的な受け皿漁港として発展してきた。そのため、他の地方と比べ、サメの魚価はよく、釧路をはじめ道南や東北各地の漁船もサメをここで水揚げしている。また、銚子からは陸送してまで、気仙沼にサメを持ち込むありさまである。

2011年3月11日に発生した東日本大震災により、気仙沼は大きな被害を受けた。翌年2月、政府は行政機関の一つとして復興庁を設立した。2013年7月、復興庁が「東日本大震災生活復興プロジェクト」を実施した。多くのプロジェクトの中で、「サメの街気仙沼構想推進協議会」が発足した。同協議会は、気仙沼市の主要漁業種である、近海まぐろはえ縄漁業の維持存続、フカヒレの安定供給、サメ肉などの高付加価値化等の課題に取り組んできた。協議会の会長、役員は地元サメ業やフカヒレの生産と販売関連の会社の経営者より構成されている。

気仙沼はこのように古くからサメとの関わりが深い。フカヒレの天日干しの風景は、気仙沼を代表する冬の風物詩となる。その他、地元の学校給食のメニューとしてサメ肉を揚げた「シャークナ

---

<sup>22</sup> 前掲、『気仙沼市史』、232～233頁。

<sup>23</sup> 「サメの街気仙沼構想推進協議会」HP、2024年10月12日最終閲覧。同協議会は2013年に復興庁の「東日本大震災生活復興プロジェクト」の一環として設立された。

<sup>24</sup> 同上。

表5 日本のサメの漁獲量の推移（単位：トン、％）

年次	全国	気仙沼	％
2001	24,605	20,797	84.5
2003	25,810	19,498	75.5
2005	36,037	17,557	48.7
2007	34,628	14,271	41.2
2009	37,818	13,998	37.0
2011	28,339	2,182	7.7
2013	29,716	9,485	31.9
2015	33,349	9,641	28.9
2017	32,374	11,662	36.0
2019	23,524	9,773	41.5
2021	20,993	8,974	42.7
2022	22,863	10,244	44.8

注：表中 2011 年の漁獲量の激減は同年に発生した東日本大震災の影響である。津波とその後の福島第一原子力発電所事故で気仙沼は大きな被害を受けた。

出所：全国の漁獲量は農林水産省の「海面漁業生産統計調査」、気仙沼の漁獲量は気仙沼市役所の「統計書」により作成した。

ゲット」が登場するなど、サメとのかかわり地域に根付いた文化としても気仙沼とともに発展してきた。

表5はここ20年間全国および気仙沼のサメの漁獲量の推移である。2000年頃まで気仙沼のサメの漁獲量は全国の約8割を占めていた。2005年頃以降、宮城県内の他の漁港のサメの漁獲量は増えてきている他、北海道、青森、岩手、宮崎、鹿児島島の漁獲量も増えてきたため、それで気仙沼の割合は相対的に低下している。最近、フカヒレの生産の拡大とともに気仙沼のサメ漁獲量は回復している傾向がある。

### 3) ニッチ産業としてのフカヒレの生産と流通

気仙沼港を基地とする近海マグロ延縄漁船が獲ったマグロやサメは水漬けにして持ち帰られるが、サメは高級マグロが傷まないように船倉の下方にクッションとして用いられてくる。サメの入札はサメ肉加工業者が行い、フカヒレ業者はサメ肉業者からヒレを買い取って加工する。大雑把に言えば、サメの全価格の60%以上がヒレの値段で残りが本体という割合だという<sup>25</sup>。

1970年代では気仙沼市内にはフカヒレ業者の数は15軒ほどであり、今でも基本的に変わっていない。それらの業者の製品は横浜、神戸の中華街および東京や大阪などの大都市にある高級中華料

<sup>25</sup> 『仙台経済界』（仙台経済界）1995年12月号、80～81頁。

理店に供給される。限定されているフカヒレ生産者と特定な国内市場を考えると、気仙沼のフカヒレ産業は典型的なニッチ産業である。

普通、ニッチ産業の市場は国内や地域に限定されているが、気仙沼のフカヒレ産業の主な市場は海外を含めて地域外にある。しかも、気仙沼のフカヒレ産業は最初から海外市場とつながりがあった。気仙沼はフカヒレの一大産地として幕府の末期に登場して、その製品は横浜や神戸を経由して中国へ輸出された。戦後にもその輸出は継続されてきた。気仙沼産のフカヒレは国内市場に供給するほか、横浜と神戸から総合商社を通じて香港を中心とする海外市場へ輸出されている。第2節で述べたように香港は日本産フカヒレの最大の輸出先である。香港自身はフカヒレの一大消費地あると同時に、世界最大のフカヒレの集散地である。1990年代以降、中国市場の拡大によって香港経由して中国へ転売されることもある。また、香港はフカヒレの加工水準が高い。そこで日本産のフカヒレは香港へ輸出され、香港で再加工の後、再び日本の高級中華料理店向けに逆輸入されてくる場合もある<sup>26</sup>。ただ、フカヒレは特殊な商品であり、消費市場も絞られているので、その流通の実態をつかむことは難しい。特に国境を超える取引はその実態を把握ににくい。

以下、二つの会社の具体例を用いて、気仙沼のフカヒレの生産と中国市場との関係はを確認しておく。

#### ● T社の事例：

T社は東京で設立された中華料理食材の加工と販売を行う会社である。同社は営業拠点として東京都内と仙台に事業所を構え、気仙沼でフカヒレの生産・加工を行っている。T社は気仙沼で敷地の広いフカヒレ乾燥場とフカヒレ加工工場を持って、ヨシキリザメやモウカザメを中心とするフカヒレの加工を行い、乾燥品、冷凍品、レトルト品などを生産している。また、T社は1990年代に中国に進出して以来、取引のある中国企業は2024年現在150社余りに達している。T社は従業員を約60名有して、気仙沼でフカヒレの生産と販売において屈指の存在となる。T社の沿革は下記の通りである。

1953年、中華料理食材の卸売商店として、東京で設立。

1957年、フカヒレ加工開始。

1989年、香港へ進出。

1991年、中国へ進出して、北京の郊外でフカヒレ加工工場を設立。現地でヒレを輸入、加工して、北京、天津などで販売の開始。

1992年、遼寧省でフカヒレ加工工場を設立し、海外からヒレを輸入して、現地生産を開始した。

1995年、北京の繁華街でフカヒレを揚げた高級料理店を開設。

1996年、上海で会社を設立して、上海を中心にフカヒレの販売を開始。

---

<sup>26</sup> 矢野憲一著『サメの世界』新潮社、1976年、143頁。

## ● I社

I社は気仙沼でフカヒレの生産と販売において、T社と並んで有力な会社である。I社の経営者は2代目である。I社の創業者は元々、神奈川でフカヒレの販売を扱う業者であった。創業者は昭和30年代初めごろ、フカヒレの買い出しのために気仙沼に来て、それ以降、気仙沼に定住してきた。I社が開発・生産したフカヒレは、日中国交回復を実現させた田中角栄元首相の時代に、中国からの貴賓を迎えた皇室晩餐会のメニューにも使われていた。I社は国内の市場に供給するだけでなく、香港などへの輸出にも力を入れて、昭和末期に輸出貢献企業として表彰されたこともある。I社は50名ぐらいの従業員を有し、気仙沼に敷地の広いフカヒレ加工工場を持っている。以下はI社の沿革である。

1957年、気仙沼市でフカヒレ業者として創設。乾燥フカヒレを香港等へ輸出開始。

1963年、輸出貢献企業として表彰される。

1978年、フカヒレ加工工場の増設、業務用缶詰の生産を開始。

1982年、一般家庭向け商品を開発し販売。

1986年、東京出張所を開設。

2015年、仙台駅内でフカヒレ製品の販売店を開設。

2021年、経済産業省中小企業庁より「はばたく中小企業・小規模事業者300社」に選定される。

上記した2社以外には、気仙沼に昔から代々フカヒレの生産を行う業者もあるが、経営規模は上記2社ほどではない。上記した2社の共通点は両社とも初めは首都圏で事業を始めて、業務上の関係のため気仙沼で事業を展開してきたことにある。前述したように、フカヒレの国内での消費地は横浜・神戸中華街および東京を中心とする大都市にある高級中華料理店となる。かつて長崎貿易の時代には幕府の集荷体制の下で生産を専念すれば十分であったが、幕府の集荷体制が崩壊した後は、それは困難になる。フカヒレ関連業者は市場の情報と流通のコネクションがなければ、生存できなくなる。それはとりわけ小規模の地域産業の共通の弱点であろう。

## 終わりに

以上、フカヒレをめぐる日中貿易および気仙沼の位置づけを考察してきた。以下、この考察で明らかになった点を簡潔にまとめたうえで、フカヒレ産業の見通しを試みる。

まず、フカヒレの中国向けの輸出が長い歴史を有することを確認した。第2節で述べたように、長崎貿易が発足して以来、対中国貿易によってまず金銀が足りなくなり、その後には銅も中国へ大量に流失した。金銀銅は、輸出商品である同時に通貨でもあった。貨幣の原料である金銀銅の流出は幕府の財政を逼迫するだけでなく、貨幣の鑄造の原料が足りなくなると、悪貨の流通は深刻な問題となった。財政と金融の危機を回避するために不足した銅の身代わりとして新しく開発されたバーター商品が海産物であった。フカヒレは乾燥ナマコと干しアワビと並んで、「俵物三品」と呼ばれ、重要な輸出品であった。

次に、ニッチ産業と海外市場との関係を明らかにした。日本国内におけるフカヒレの消費地は国内の中華街および大都市の高級中華料理店に集中している。また、国内ではフカヒレの生産は気仙沼に一極集中している。フカヒレ産業は代表的なニッチ産業であり、一般的なニッチ産業の活動範囲は地域や国内に限定されている。しかし、中国本土および中国系住民が暮らしている国や地域には、フカヒレの大きな市場が昔から存在している。幕府はその市場を正しく把握して、フカヒレの対中国輸出を行った。戦後、地方にある小さな港町として気仙沼は伝統産業の継承性を持って、フカヒレの生産と輸出を担っている。ニッチ産業と海外市場とのつながりを見れば、気仙沼のフカヒレ産業は、ユニークな事例となる。

最後に、中国におけるフカヒレ市場の拡大に基づいて、日本のフカヒレ産業を見通してみる。第1節で食文化の角度から中国におけるフカヒレ料理の生成とその理由を紹介した。中国におけるフカヒレ料理は15世紀に生まれたが、長い間皇室や上流階級しか消費できなかった。1980年代以降、「改革開放」政策の結果、中国経済は急速に成長してきて、富裕層の出現だけでなく、一般民衆の所得も高くなってきた。このような背景のもとで、伝統的な食文化が復活して、フカヒレなどの珍味を食べる風潮は再び起こっている。一般民衆も消費者となっているので、中国におけるフカヒレ市場は拡大し、海外からの輸入は増えてきた。もちろん、中国のフカヒレ輸入先は日本のみではない。しかし、フカヒレにおける中国市場の巨大化とフカヒレをめぐる日中貿易の歴史に鑑みて、気仙沼を中心とする日本のフカヒレ産業はこれからも伸びるだろう。また、近年、日本のインバウンドは急速に発展してきた。2024年訪日外国人旅行者数は3,600万人を突破した。国別から見れば、中国、台湾、香港、シンガポールなどが約6割を占めている。また、マレーシア、タイ、インドネシアからの訪日客の中に中国系も多い。日本のインバウンド産業は中国語話者、中国の食文化を持つ人々に支えられていると言っても過言ではない。中国系訪日者の到来は気仙沼のフカヒレ産業に新たな市場を開いている。ただ、近年、欧米を中心として、サメを含めて動物保護の声がますます高く、一部の国はサメの輸出入は禁止されるようになった。これらはサメ漁業とフカヒレ産業にとっては大きな課題となっている。

# Japan-China Trade in Shark Fins and the Position of Kesennuma City: An Analysis of the Relationship Between Niche Industries and Overseas Markets

Yao Guoli

Abstract:

Shark fin is a luxury ingredient in Chinese cuisine. In recent years, demand for shark fin in China has grown substantially in line with rising income levels. However, China's coastal regions yield only a limited shark catch, leading the country to rely on imports for many years. During the Edo period, shark fin from Japan, along with sea cucumber and abalone, was a major export to China.

In Japan, shark fin production is concentrated in Kesennuma City, Miyagi Prefecture. In addition, the domestic market for shark fins is limited to Chinatown and high-end Chinese restaurants. Therefore, the shark fin industry in Kesennuma is a typical niche industry. However, shark fin produced in Kesennuma is highly regarded in mainland China and Hong Kong for its quality. Since the Edo period, Kesennuma has been responsible for the production and export of Japanese shark fin. Examining the connection between niche industries and foreign markets, Kesennuma's shark fin industry stands out as a unique case. Additionally, the recent surge in Chinese tourists visiting Japan has opened up new markets for Kesennuma's shark fin industry.

This paper focuses on the case of Kesennuma City to explore the history and current state of Japan's shark fin exports to China from the perspective of the relationship between niche industries and overseas markets.

