

## 6 食材の流通と変化

田中耕造

### はじめに

日本の家庭における日常の食生活は、自分たちが生活している地域にある米などの穀類を中心に、野菜、果物や魚介類等を主な食材として形成されてきた。しかし、社会が発展するにつれ食品をはじめとする財の流通システム等が整備拡大されてくると、食生活も大きく変わってくる。このような中で、それぞれの地方や地域での特色ある「食文化」が生まれ、そして変化しつつ醸成されて今日まで来ているものと言える。

特に、近年においては、経済の発展と高度化、更には品種改良や養殖などの生産技術の向上、食品流通における輸送システムや冷蔵・冷凍技術また加工技術の一層の伸展、また一方では、天然資源の変化や漁場や漁獲の制約などもあり、食生活は大きく変わってきている。そこで、ここ半世紀の間における社会経済状況の変化や流通システムの確立を初めとする産業的、技術的变化が、食材の流通にどんな変化をもたらし、食生活にどのような影響を与えているかを見ることとしたい。

そのため、とりわけ、日本全国各地及び世界各国から集荷した多種大量の生鮮食料品を家庭の食卓に運ぶ、国内食品流通の最大の要である中央卸売市場の食材流通の変化などを中心に見ながら、その特徴に触れてみたい。

### I 食材の流通システム

#### 1 卸売市場の役割と種類

国内の食材流通の中心的役割を持つ卸売市場は、国民の食生活に欠かすことのできない生鮮食料品等（野菜、果実、生鮮水産物、加工水産物、肉類、花き等）を日本国内はもとより諸外国からも集荷して、適正な価格を付け、速やかに分荷し、国民の台所に送る役割を担っている。

卸売市場は「中央卸売市場」と「地方卸売市場」、「その他卸売市場」に分けられる。中央卸売市場は、都道府県、もしくは人口 20 万以上の市が農林水産大臣の認可を受けて開設する卸売市場であり、平成 23 年 9 月現在、44 都市に 72 市場が開設されている。地方卸売市場の場合は、卸売場の面積が一定規模（青果 330 m<sup>2</sup>、水産 200 m<sup>2</sup>、食肉 150 m<sup>2</sup>、花き 200 m<sup>2</sup>）以上のものについて、都道府県知事の許可を受けて開設されるものであり、平成 19 年 4 月現在 1237 市場ある。中央卸売市場の開設は地方公共団体に限られており、都や府または市である。地方卸売市場の場合は地方公共団体のほかに株式会社や農協、漁協等も開設できる。その他卸売市場とは、中央卸売市場及び地方卸売市場以外の卸売市場であり、卸売市場法に規定が無く、条例で必要な規制をすることができる。

#### 2 卸売市場の機能

卸売市場の機能には、5 つの重要な機能がある。

1 つは品揃え機能であり、世界や日本全国各地の産地から多種多様な食材（生鮮食料

品)が豊富に集荷される。また、産地育成をしながら商品開発を行い、消費者ニーズにあわせた商材、求められる食材を集荷するという機能も果たしている。

2 つめは集分荷・物流機能であり、大量に集荷した食材を少量多品目に分荷して、迅速、確実に市場外の小売店、スーパー、料理屋等へ流通させる。

3 つめには、最も重要な機能としての商品の価格形成機能がある。需要と供給を反映した迅速かつ公正な評価による透明性の高い価格形成機能である。これがなければ商品の値段の相場が分かりにくく、価格決定が不安定になる恐れがある。

4 つめには決済機能であり、安定的な生産及び出荷に重要な役割を果たしている。販売代金が数日以内に、確実に卸売業者から産地に支払われるため、産地にとっては大変安心なシステムである。しかし、卸売業者が仲卸業者から代金を受け取るのには一週間程度かかり、仲卸業者が小売業者等の販売先から代金を受け取るには、更に日数が長くかかることが多いのが実情であり、特に、スーパー等大型店の決済は長期となる場合も多く、仲卸業者の経営は資金繰りの悪化で大変苦しい状況にある。

5 つめは情報機能で、需給にかかわる情報の収集と伝達である。これらの機能が働くことにより、消費者に食材を適正な価格で供給し国民生活の安定と向上を図り、生産者には継続的で安定的な販売ルートを確保するという重要な役割を果たしている。

### 3 取引の流れ

#### (1) 卸売市場の取引の流れ (青果物・水産物)

- ① 卸売市場の卸売業者は、産地の出荷者(生産者・出荷団体・集荷業者)から多種多様な生鮮食料品を集荷する。出荷団体は、地域の農協や水産漁業組合で、集荷業者には輸入会社などがある。個々の生産者が、直接卸売市場へ持ち込むことは少ない。

卸売市場は効率的に大量に流通するところであり、食材がどっと卸売市場に入荷してくる。一定期間、定量が必要な品物は買付集荷が多く、委託集荷は、売れ残りが生じたり、単価安で産地の希望価格に添えなかったりする場合もある。

- ② 卸売業者は集荷した品物を、市場内の卸売場で、せり売り・入札又は相対(あいたい)売りにより、仲卸業者・売買参加者へ販売する。売買参加者とは、開設者(都・府・市など)の承認を受けた大型需要者(大手スーパーや給食業者など)、加工業者、小売業者(生活協同組合など)などであり、仲卸業者を経由せずに直接値段をつけて購入できる。

関西の卸売市場ではこの売買参加者が少なく、京都市場では2社である。関東以北では仲卸業者よりも売買参加者の方が多い。売買参加者が品物を購入するには仲卸業者に競り勝つ必要があり、仲卸業者から購入した方がより確実であり、実際には安価な場合もあることから、関西、特に京都では仲卸業者経由で購入するケースが多い。

- ③ 仲卸業者は、市場内に店舗を持ち、買い受けた品物を細かい単位に仕分け、調整し買出人である小売業者、料理店、スーパー(大口需要者)等に販売する。

大手スーパー等との取引については、スーパー等が何日も先に売る商品の販売価格を決めていることから、取引は一種の先物取引であり、仲卸業者にとっては予定

された取引価格で確実に商品が入手出来るか不明確なため、経営上の大きなリスクを負っている。（仲卸業者は、現実的には損失を被っている場合も多い。）

なお、卸売市場は流通市場であり、一般消費者が直接購入する市場ではないが、法令上禁止され罰則があるものでもなく、一般消費者が仲卸店舗や関連事業者店舗で購入していることもある。

一方、買出人である料理店などが、卸売市場内で品物を購入せずに、卸売市場から小売市場へ販売された食材を小売市場で購入することや、産地から直接購入する場合もある。（例：京都の有名な錦市場は小売市場であり、錦市場には主に京都市中央卸売市場の仲卸業者経由で多くの食材が届いている。料理店やレストランなどでは、錦市場で購入したり、自ら希望の食材を品定めするために早朝の卸売市場に来て購入するなどしている。）卸売業者から仲卸業者へ、そして小売業者（買出人）を通じて消費者へという形態等を持つ流通システムは日本独特のものがあると言われている。

注：委託集荷とは、卸売業者が出荷者から物品の販売委託を受けて行なう集荷方法。

買付集荷とは、卸売業者が出荷者から物品を買付けて行なう集荷方法。

相対売りとは、市場でせり、入札で売買せずに、当事者間で売買方法、取引価格、取引量を決定して売買する取引のこと。

京都市中央卸売市場第一市場（青果物・水産物）の事例（平成 23 年 3 月現在）

卸売業者数 4 社 （青果物卸会社 2 社、水産物卸会社 2 社）

仲卸業者数 214 業者 （青果仲卸業者 84 業者、水産関係 130 業者）

関連事業者数 101 業者 （飲食・促成野菜・肉類・卵・豆腐・佃煮・乾物  
・漬物・味噌・醤油・食器・包装資材等の販売等）

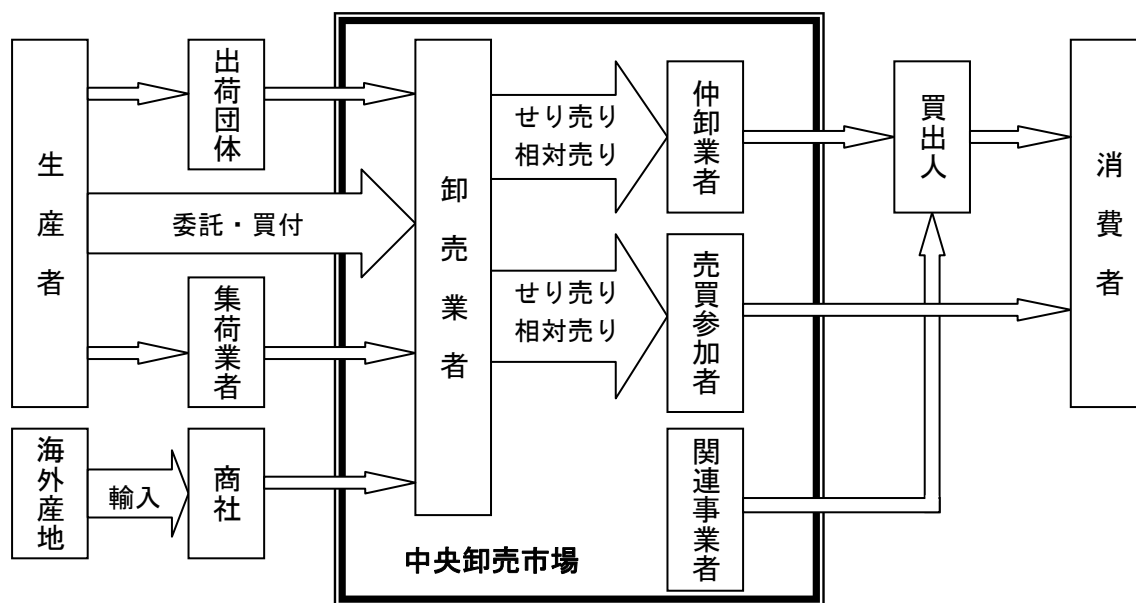


図 1 卸売市場の取引の流れ（青果物・水産物）

## (2) 卸売市場外の流通（青果物・水産物）

青果物や水産物を中心とした食材の流通は、卸売市場の卸売業者が集荷して流通する卸売市場流通の比率は極めて高いものであったが、社会経済的な条件や技術革新等の変化を受けて、近年、流通経路はより複雑多岐にわたっており、市場外流通が大きく伸びてきている。

- ① 市場外流通の最も単純なものは、消費者が生産者から直接生鮮食料品を購入するものであり、産地での朝市、生産者直売所等がある。最近では、道路沿いにある「道の駅」での販売や、インターネット販売をはじめとする産地の業者等からの宅配便による通信販売が大きく伸びている。
- ② 出荷者（生産者・出荷団体・集荷業者）が卸売市場を通さずに大口需要者、加工業者と食材や加工用原料の供給契約するものがあり、例えば、惣菜用、レストラン業務用、漬物加工用食材などである。また、小売業者が産地直送産品として販売用に契約購入するもの、料理店が産地からの食材を直接購入するものなどもある。
- ③ 産地市場での買付業者（仲卸業者、小売業者、加工業者等）から卸売市場を通さずに直接消費地の小売業者、消費者に販売するものもある。
- ④ 輸入品については、卸売市場を経由する物のほか、商社から大口需要者、加工業者、小売業者に直接取引する流れもある。
- ⑤ 青果物については、全国農業協同組合連合会が管理・運営する全農流通センターを経由して小売業者等に流通するものもある。

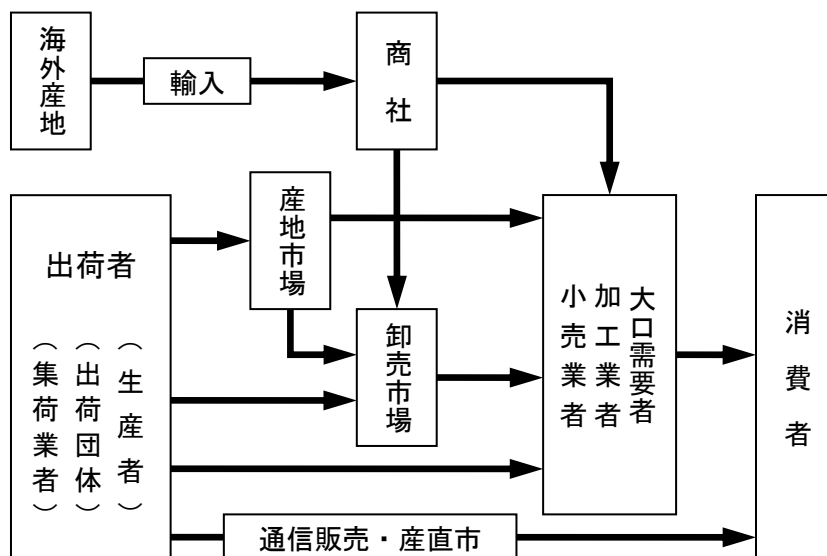


図 2 市場外取引の主な流れ（青果物・水産物）

### (3) 食肉市場の主な流通（食肉）

食肉（牛肉、豚肉）の中央卸売市場への流通経路の基本パターンは、生産者が生体を生産者団体や集出荷団体（家畜商）また家畜市場に売却し、そこを経由して卸売市場に生体として入荷するほか、国の補助を受けて設置された、と畜解体設備を有する流通施設である「食肉センター」や部分肉取扱業者を通じて卸売市場に枝肉や部分肉が入荷する。

また、生産者から食肉センターや、と畜場へ生体で売却された後、食肉加工業者等を経由して大口需要者、量販店、小売店等へ届き、最終的に消費者に販売されるという「場外流通」がある。食肉市場は従前から、この場外流通が主流である関係上、卸売市場の経由量は低くなっている。なお、輸入食肉（冷蔵、冷凍部分肉）は商社を通じて食肉加工業者に売却され、以下は同様に流通する。

#### 中央卸売市場の主な流通経路（食肉）

- ① 中央卸売市場の卸売業者は、生産者（出荷団体等）から集荷した生体を市場内で枝肉、部分肉に食肉処理をする。また、食肉センター及び部分肉取扱業者から枝肉や部分肉を集荷する。卸売業者はこれらの枝肉や部分肉を、せり売りまたは相対売りにより、適正な卸売価格を付けて売買参加者（卸売業者及び小売業者等）に販売する。
- ② 売買参加者は買い付けた枝肉については部分肉に加工処理し、食肉加工メーカーや食肉問屋へ販売するほか、大口需要者や小売業者やレストラン等飲食店に販売する。消費者には精肉に加工処理したものが販売される。
- ③ 内臓・原皮については、関連事業者を通じ、内臓小売業者、原皮加工業者等へ販売され、消費者に届く。

京都市中央卸売市場第二市場（食肉）の事例（平成 23 年 4 月現在）

卸売業者数	1 社（京都食肉市場株式会社）
売買参加者	260 名（卸売及び小売業者等、京都食肉買参事業協同組合）
関連事業者	3 社（京都副生物卸協同組合など）

#### 4 価格形成の仕組み

青果物・水産物である生鮮食料品は、かつては卸売市場の経由率が高かったことから、それらの価格形成には中央卸売市場の「委託集荷」による「せり売り」が中心となっていて決定されてきたと言っても過言ではない。

「委託集荷」は、出荷者が値段を決めずに卸売業者に商品の販売を委託することであり、販売委託の申込みがあれば拒むことが出来ない。集荷方法では、もともと委託集荷が原則であった。また、出荷者と卸売業者が値段を決めて買い取る方式を「買付集荷」と言い、平成 16 年以前は例外的な措置として開設者の許可が要るものであった。

中央卸売市場の主流であった「せり売り」以外の取引方法としては、卸売業者が仲卸業者である買付人と 1 対 1 で価格を交渉して決める「相対売り」がある。

近年においては、市場外流通が増加し、加工品（冷凍物など）や輸入品の増加等により、古くから中央卸売市場の取引の中核をなしていた「委託・せり方式」は減少し、「買付集荷」や「相対売り」が増加している。

せり売り比率は、青果物が平成元年度 87.8%であったものが平成 20 年度では 18.7%まで大きく落ち込んでおり、水産物も 47.5%から 20.8%まで落ちている。水産物は以前から相対売りが多かった。また、委託集荷比率は、青果物が平成元年度 87.6%から同様に 67.4%へ、水産物は 42.7%から 27.0%まで落ちている。水産物は以前から買付集荷が多かった。なお、京都市場の特徴は、従前から他の卸売市場に比べて委託集荷の割合、せり売りの割合が共に高いことである。

なお、委託集荷の場合は、産地には出荷奨励金として売上金の何%かを、地域開発などの名目で卸売業者から支払う。青果関係は昔からの長い付き合いの中で委託が多くなっているようである。買付集荷の場合は、この制度の適用は無い。

食肉については、委託集荷は 93.5%で、せり売り比率が 85.8%であり、せり売りによる価格決定がかなり高いウエイトを占めている。

(単位：％)

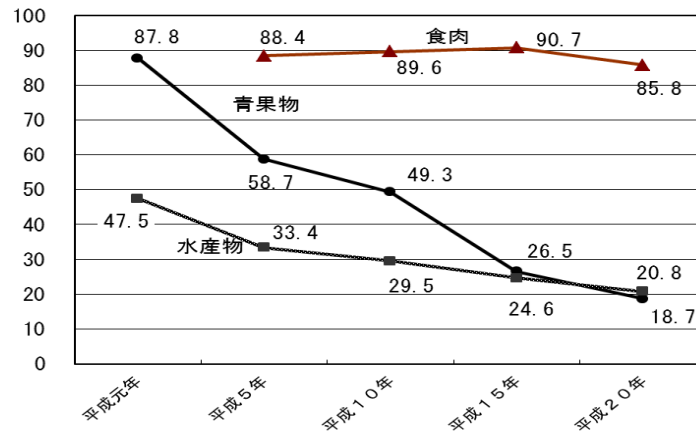


図 3 セリ売り比率の推移

表 1 委託集荷の比率（金額ベース）

(単位：％)

年 度	青 果	水産物	食 肉
平成 元年 (1989)	87.6	42.7	
平成 5 年 (1993)	78.9	39.1	90.5
平成 10 年 (1998)	76.1	36.0	91.0
平成 15 年 (2003)	72.3	32.1	93.7
平成 20 年 (2008)	67.4	27.0	93.5
	京都市場 78.6	京都市場 18.1	

資料：農林水産省「卸売市場データ集」、市場概要（平成 22 年度）

## Ⅱ 食生活と食材の変化

### 1 日本型食生活の変化

我が国の食生活について、ここ半世紀ほどの間に、どのような変化があったのか触れてみたい。昭和 20 年 8 月、日本は終戦を迎えたが、戦後の貧しい食生活も経済の復興とともに徐々に改善され、安定した。昭和 30 年代後半からは、高度経済成長によって所得水準は向上し、日常生活が大変豊かになるなかで、日本型食生活といわれる米、いも類、豆類、野菜、果物、魚介類、味噌、醤油を中心に、四季折々の旬の食材を使用した栄養バランスの良い食生活から、パン、乳製品、肉類、油脂類中心の欧米型の食生活へと急激に大きく変貌した。また、輸入の自由化によって世界各国から多種大量の生鮮食料品等が輸入され流通するようになり、食生活は様変わりした。

近年においては、大量生産、大量消費が経済の美徳とされ、多種多様の美味食材をはじめブランド食品、有名店のお惣菜、冷凍食品、加工食品、インスタント食品等が大量に溢れかえり 1 億総グルメ化する一方で、ファーストフードや簡便食も好んで受

け入れられるようになり、また、サプリメントや健康食品も数多く出回っている状況にある。

現在、バブル経済の破綻から長期にわたる経済不況が続いているにもかかわらず、食は大変華美で贅沢に、そして便利なものになっている。そのような状況のなかで、いま、食のあり方への見直しや安全性、健康への関心が益々高くなり「ほんまものの食」が求められている。

#### (1) 主要食料の国内供給量の変化

国民1人当たりの主要食料年間供給量の推移を見てみると、戦前の昭和10年当時は、主食の米が抜きん出て多く、次いで野菜、いも類で、果物、魚介類となっていた。終戦直後の昭和21年には生産手段や労働力不足もあり、食料品の供給は全般的に減少しているが、米の代用食品であったいも類の供給が大きく伸び、また、戦後のパン食の普及で小麦も増加している。

戦後の復興期を経て、経済の高度成長期に入ると生活も安定し、供給量は全般にのびている。昭和35年には米の供給は戦前程度まで回復し、小麦も大きく増加している。野菜は戦前の3割の増加、魚介類及び肉類は2～3倍にも伸びており、特に、牛乳・乳製品は7倍と大きく伸び、食生活の内容がガラリと変わった。

その後、経済発展が続き、昭和55年頃は生活が大変豊かになる中で、米、いも類の供給が減少する一方で、野菜、果実、魚介類が増加、特に肉類は4倍強に、油脂類、牛乳・乳製品が3倍前後と急激に増加している。国民の食料消費は、主食である「米」以上に野菜を食べ、「米」と同程度の牛乳・乳製品を消費し、魚介類、果物、肉類も多量に摂取するようになるなど、より健康的で豊かな食生活へと画期的に変化しており、食生活の高度化と欧米化が伸展した。

平成2年のバブル経済の崩壊以降は、消費生活の見直しと健康面の配慮（生活習慣病予防）等から、野菜や魚介類の供給量の増加傾向もやがて反転、最近では、野菜、果物、魚介類と同じように、肉類や牛乳・乳製品、油脂類、砂糖類も頭打ちもしくは微減傾向を示している。

しかし、戦前の食生活と比べると、牛乳・乳製品は戦前の30倍、油脂類は20倍、肉類は15倍、鶏卵が8倍と大幅に伸長しているが、その一方で、日本的食生活の主食である米は半減、また日本的調味料の象徴でもある味噌、醤油の供給量は減少を辿っている。

表 2 我が国の主要食料の 1 人当たり年間供給量

(単位 : kg)

	昭和 10 年 (1935)	昭和 21 年 (1946)	昭和 35 年 (1960)	昭和 55 年 (1980)	平成 12 年 (2000)	平成 21 年 (2009)
米	126.3	92.7	115.0	78.9	64.6	58.5
小麦	10.6	14.6	25.8	32.2	32.6	31.8
いも類	28.1	60.6	32.3	17.3	21.1	18.4
野菜	74.8	55.1	99.6	112.2	101.5	91.7
果物	22.3	6.9	22.3	39.2	41.5	39.2
魚介類	13.9	9.3	27.8	34.6	37.2	30.0
肉類	2.0	0.9	5.0	22.5	28.8	28.6
鶏卵	2.3	0.4	4.9	14.7	17.0	16.5
牛乳・乳製品	3.2	1.6	22.3	62.1	94.2	84.8
砂糖類	13.3	0.9	15.1	23.3	20.2	19.3
油脂類	0.8	0.1	4.3	13.8	15.1	13.1
みそ			8.7	6.0	4.3	3.5
しょうゆ			13.6	11.0	8.2	6.6

資料：農林水産省「食料需給表」

## (2) 日常の食生活における主な生鮮食材（素材）の消費の変化

国内における食生活は、比較的貧しい食生活から贅沢で豊かな飽食の時代を経て、いま、食生活の見直しの時代に入っているともいえる。この大きな変化の潮流の中で、既述のとおり、主食である米の消費量が半減する一方で、牛乳・乳製品や肉類、鶏卵の消費量が大きく伸びてきた。野菜や果物、魚介類は緩やかに伸びてきていたが、近年は減少傾向にある。

では、私たちが日常の食生活において、主にどのような品目の生鮮食材（素材）を購入し消費してきたのか、また、その変化はあるのかどうか、家計調査年報にある 1 世帯当たり年間品目別購入数量と金額の推移を見てみることにし、昭和 55 年の景気の良い時代と、少子高齢社会で厳しい経済状況にある平成 21 年現在を比較してみた。

ただ、食材の多くは、天然資源ゆえに天候等の自然環境や品種改良状況、社会状況の変化に伴う嗜好や手軽さ、また、経済状況による消費者の購入動機の動向等にも大きく左右される事を念頭においておく必要がある。特に、近年の消費生活においては外食が増加するほか、加工食品の大量販売、手軽な調理済食品等への購入志向の進行による中食の拡大など、食材である素材を購入して調理したり、手間をかけてつくる機会が減少しており、このことが、生鮮食材の消費に大きな影響を及ぼしていることも事実である。

## ① 生鮮野菜 ～30 年間で在来野菜は減少、西洋野菜は堅調、キノコ類が伸長～

生鮮野菜の国民 1 世帯当たりの年間購入量は、昭和 55 年から平成 21 年にかけて 242.8kg から 181.4kg と減少傾向を辿っており、約 30 年の間で約 3 割の減少 (0.7) となっている。

全体的に見て、家庭で日常的に食べている主な野菜は、キャベツ、ダイコン、タマネギ、パレイショ、キュウリ、ハクサイ、トマトなどであり、続いてニンジン、ナス、

ホウレンソウ、モヤシ、ネギなどが挙げられる。

この中で、消費があまり減少していないものはニンジン（0.9）、レタス（0.9）、モヤシ（0.9）であり、大きく落ち込んでいるのはサトイモ（0.4）、キュウリ（0.5）、ホウレンソウ（0.5）、ハクサイ（0.5）、ナス（0.6）などである。また、量は少ないが、大幅に増加しているのはキノコ類（3.3）で約3倍に増加しており、カボチャ（1.0）はほぼ横ばいとなっている。

近年は西洋野菜であるレタスや西洋ニンジン、西洋カボチャなどが日常の食材として大きく伸びてきている。また、菌茸類は菌床で人工栽培されるようになり、工場並みに生産され通年化しており、消費も順調に伸びている。

全般的な傾向としては、少子高齢化の進展、働く女性の増加などにより、手間のかからない調理加工品の消費が増えるほか、大量購入から多種少量購入へと変わってきている。野菜についても、重量野菜が敬遠され、また、土物野菜から葉菜類へシフトしており、小口購入にもなってきている。しかし、他方では、高くても美味しいものを少量求めたり、旬を大切にする思いも増加している。

（単位：kg）

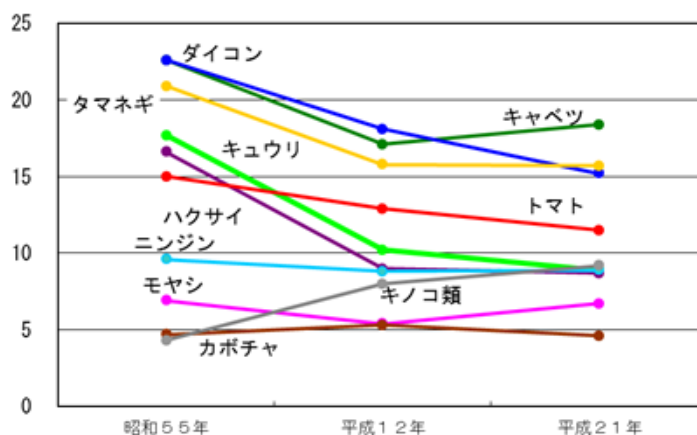


図 4 主な野菜の購入量推移

② 生鮮果物 ～輸入果実や新種で多種に、バナナは増加、ミカン、スイカは低落～  
生鮮果物の年間購入量は、同じく 159kg から 94kg と 4 割強の減少（0.6）傾向を辿り、主食の米（0.5）に近い大きな落ち込みである。

比較的良好に食べられてきたのは、ミカン、リンゴ、バナナ、スイカ、ナシなどで、次いで、メロン、イチゴ、ブドウ、カキ、モモとなっている。

この 30 年の間で消費が大きく落ち込んでいるのはミカン（0.3）、スイカ（0.3）であり、次いで、ブドウ（0.5）、メロン（0.5）、ナシ（0.6）などであり、増加したのはバナナ（1.4）となっている。国内需要ではミカンからバナナが第1位になった。

四季の果物として、春はイチゴ、夏はスイカ、モモ、メロン、秋はカキ、ナシ、ブドウ、リンゴ、冬はミカンであったが、近年は、品種改良により多種になり、ハウスものも増加して季節感が無くなるほか、古典的な馴染み深い果物離れも生じている。

果物も野菜と同様に大型で重量のあるものより小型のものに、すっぱいものより甘いものへ、甘いものはより甘いものへと、糖度追求型に嗜好が変化してきている。また、果物の輸入の自由化により、輸入果実が多種多様に数多く店先に並ぶようになった。

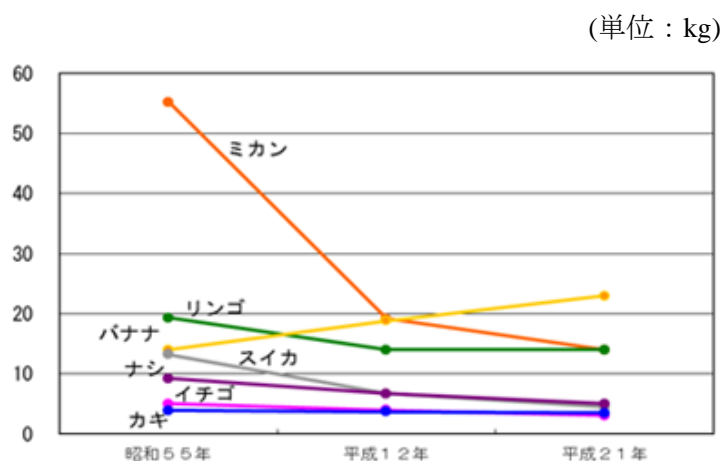


図 5 主な果物の購入量推移

資料：総務省統計局（図 4、図 5 共に、1 世帯当たり年間の品目別購入数量）

- ③ 生鮮魚介 ～資源確保に養殖へ、輸入魚も拡大。サケが増大、サンマ、マグロは堅調～  
生鮮魚介の年間購入量は、同様に 55.9kg から 36.3kg へと 3 割 5 分減少（0.65）している。量は、野菜の 5 分の 1、果物の 3 分の 1 程度の購入量と比較的少ない。

消費の多い生鮮魚介類は、イカ、次いでサケ、日本人が好きと言われるマグロ類、エビ、ブリ、アジ、サバ、カツオ、タイ、イワシなどとなっている。貝類は、まとめるとイカよりも多く購入されている。

この 30 年間で消費が大幅に減少しているのはイワシ（0.3）、イカ（0.4）、サバ（0.4）などで、比較的落ちていないのがアジ（0.8）、マグロ類（0.8）、エビ（0.7）などである。一方、サケの消費量は約 3 倍と大幅に伸びており、イカに次いで購入されているのが特色である。また、サンマ（1.1）も伸びている。

(単位：kg)

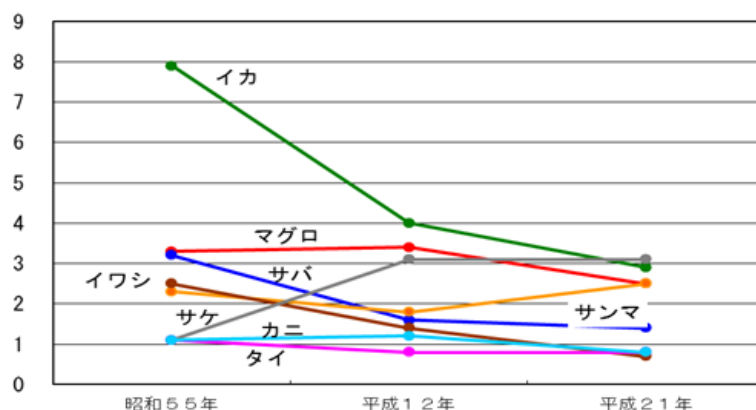


図 6 主な鮮魚魚介類の購入量推移

資料：総務省統計局（1世帯当たり年間の品目別購入数量）

魚介類は、漁場の制約等の規制、底引き網漁業の減少、また、気候や資源の動向、乱獲などで漁獲量が大きく影響され、日本の漁獲量は減少傾向にある。現在、世界各国で魚食が見直され、消費が増加しており、天然魚のみでは不足することも予測されている。

そのため近年は、資源確保も含めて養殖漁業が盛んになってきており、最近では養殖技術の向上もあり、天然魚に負けない味がするといわれている。養殖魚介類としては、タイ、ブリ、カンパチ、ヒラメ、マグロ、フグ、ウナギ、ホタテ貝、カキ貝（日本）のほか、エビ（ブラックタイガー等）、サケ（アトランティックサーモン）（世界）などがあり、中国が漁業、養殖業ともに世界を大きくリードしている。

なお、水産物輸入量については増大してきたが、平成13年をピークに減少傾向にある。また、日本の魚介類消費量をみると世界で4番目であり、米国、英国、豪州などの3倍の量の魚を食べている。

表 3 2005 年 世界の漁業・養殖業の生産量

(単位：百万 t)

国名	漁業	養殖業	合計
世界 計	94.6	63.0	157.5
中国	17.4	43.3	60.6
ペルー	9.4	0.0	9.4
インドネシア	4.4	2.1	6.5
インド	3.5	2.8	6.3
チリ	4.7	0.7	5.5
日本	4.5	1.3	5.8

資料：我が国と世界の水産物需要（平成19年6月 農林水産省水産庁）

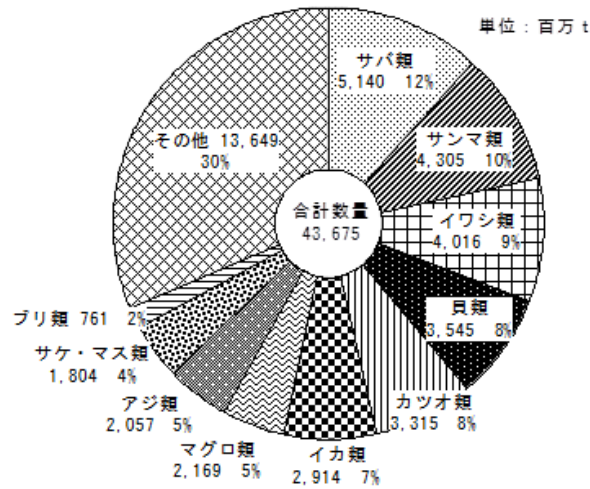


図 7 海面漁業魚種別漁獲量の構成比 (平成 20 年)  
資料：平成 19 年漁業生産額 農林水産省

(単位：kg)

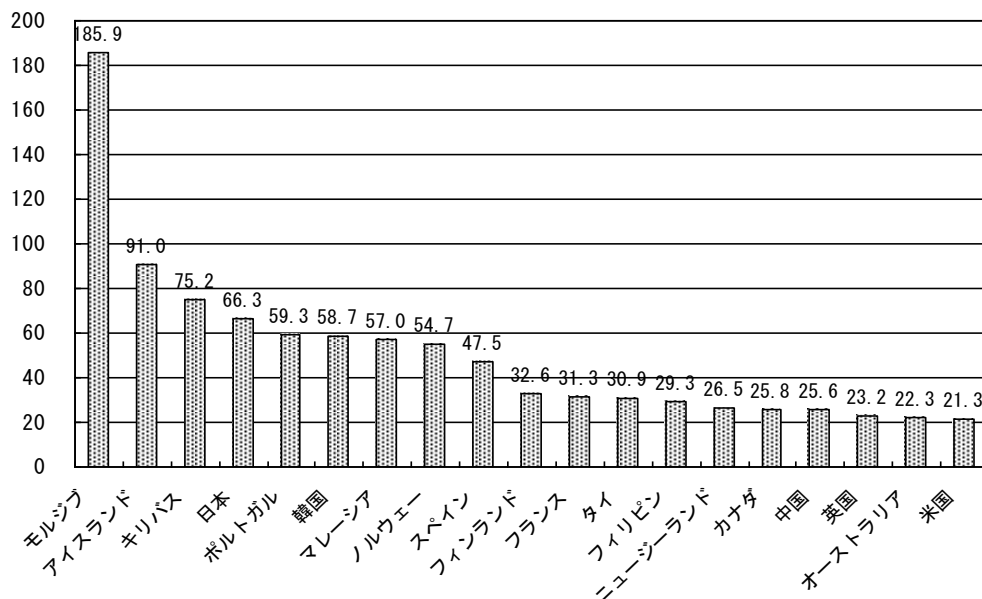


図 8 世界主要国の魚介類の年間消費量  
資料：農林水産省資料 (FAO 統計 (2002) 資料より作成)

- ④ 塩干魚介 ～塩サケの購入量は半減するも依然として第 1 位、塩分は敬遠気味～  
塩干魚介の年間購入量は同様に 14.0kg から 9.4kg と約 3 割の減少 (0.7) であるが、量は鮮魚の 3 分の 1 と少ない。  
購入量が多いのは塩サケ、次いでタラコ、開干アジ、煮干し、開干イワシなどであ

る。減少幅は、塩サケが 6 割 (0.4) と大きく落ち込み、煮干し (0.2)、開干イワシ (0.4) の減も大きい。タラコ (0.9)、開干アジ (0.8) の落ちは比較的少ない。

塩干魚の消費は、最近の活魚輸送や保冷輸送などの技術の発展により、美味しい活魚が好まれるなど「生食の文化」が伸びる一方で、臭いのするものが敬遠される傾向にあり、全体的に減少している。また、健康上の理由から塩辛いものから塩分控えめのものにシフトしている。

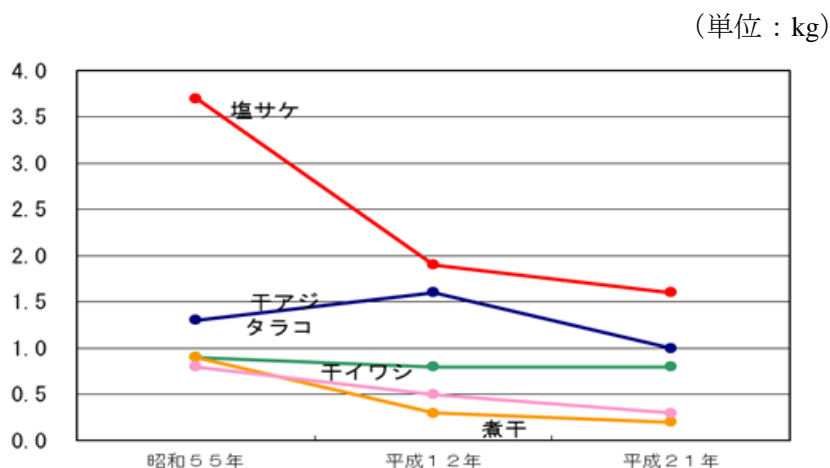


図 9 塩干魚の購入量推移

⑤ 生鮮肉 ～牛肉よりも安価な豚肉・鶏肉志向に～

生鮮肉の年間購入量は 46.7kg から 43.1kg と、青果物、水産物のように落ち込まず、約 1 割の減少 (0.9) と消費者志向となっている。肉類のうち、比較的安価である豚肉や鶏肉は 1 割減 (0.9) であるが、豚肉、鶏肉に比べて単価が高い牛肉の購入額は約 2 割の減少 (0.8) と野菜並みの大きな落ち込みとなっている。

肉類の消費は、豚肉が多く、次いで鶏肉であり、牛肉は豚肉の約 3 分の 1 である。量は、鮮魚よりも少し多いくらいである。肉類の消費量は地域差があり、関西は和牛産地も多く牛肉が、関東は明治以降の養豚の広まりにより豚肉が、中部は古くから養鶏が盛んで鶏肉が、それぞれ好まれているようである。主な食肉ブランドとして挙げられているものは、牛肉は豊後牛、但馬牛、松阪牛、近江牛、飛騨牛、米沢牛など、豚肉は鹿児島黒豚、白金豚、TOKYO-X など、鶏肉は宮崎地鶏、名古屋コーチン、比内地鶏などがある。

(単位：kg)

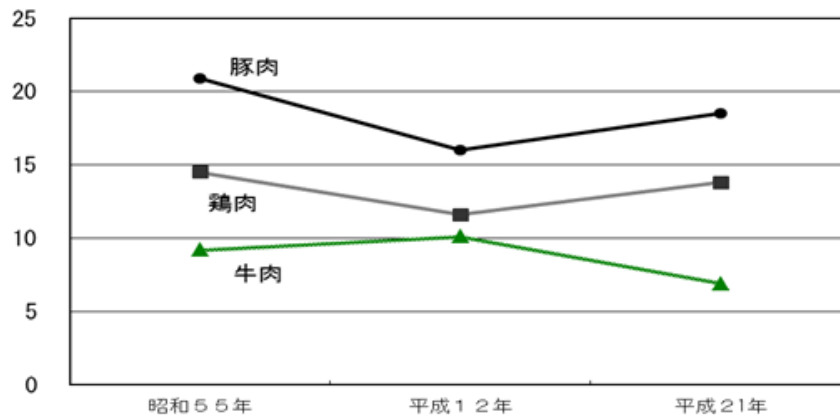


図 10 肉類の購入量推移

資料：総務省統計局（図 9、図 10 共に、1 世帯当たり年間の品目別購入数量）

⑥ 調理食品など ～素材の購入より調理食品へ、また、外食が大幅に増加～

青果物や水産物及び肉類の年間購入量を、現在と約 30 年前を比べてみると 1～4 割減と、種類によって差はあるものの概ね大きく減少しており、世帯の支出金額ベースで見ても 1～3 割減と落ちている。これに比べて、料理の手間が省ける調理食品への世帯の年間支出金額は約 2 倍に増加、外食は 3 割強の増加と大幅に伸びている。

調理食品の中で多く買われているものは、弁当類、天ぷら、フライもの、冷凍調理品、調理パンなどであり、外食の主な内容は主食的な外食（和洋中華他）となっている。同様に増加しているものに菓子類があるが、在来の羊羹、饅頭、カステラなどは減少し、新しい洋菓子、スナック菓子、チョコレートなどが大きく伸びている。

主食の米への支出金額に比べ、調理食品に対する支出金額は約 3 倍、外食への支出は約 5 倍と多く、菓子類への支出も約 2.6 倍となっている。

表 4 1 世帯当たり年間支出金額

(単位：千円)

	昭和 55 年 (1980)	平成 12 年 (2000)		平成 21 年 (2009)	
米	70.0	40.8	58%	30.5	44%
パン	20.8	27.5	132%	29.0	139%
麺類	15.7	18.7	119%	18.4	117%
もち	3.1	2.4	77%	2.0	65%
生鮮野菜	68.3	68.4	100%	63.5	93%
生鮮果物	43.8	42.5	97%	35.2	80%
生鮮魚介類	72.3	67.4	93%	50.3	70%
塩干魚介類	24.2	19.8	82%	15.8	65%
生鮮肉	74.8	62.9	84%	62.0	83%
調理食品	48.3	99.3	206%	98.5	204%
外食	120.0	174.5	145%	161.3	134%
菓子類	63.9	78.1	122%	80.4	126%

\* 平成 12 年・平成 21 年のパーセンテージは、昭和 55 年を基準にしたもの

資料：総務省統計局「家計調査年報」

## 2 京都人の食生活と食材の流通量の変化

千年の都であった京都では、宮中の有職料理をはじめとして、寺の精進料理、茶の湯の懷石料理などが京料理として有名である。しかし、庶民の日常の食事は古くから、親から子へ、子から孫へ伝え守り続けられた「京のおばんざい」であるお惣菜が中心であった。四季折々にそれぞれの家庭の種々多彩な味があり、その食材としては主に塩干魚介類や海産物、また、美味しい京の伝統野菜などが用いられてきた。

今は、これら庶民の和の食文化も薄れてきているが、この半世紀、京都人はどのようなものを主に食べてきたのか、京都市場の流通食材の変化を見ながら、その特徴に触れてみたい。

### (1) 京都市場の食材入荷量の変化

京都市場の食材入荷量は、約半世紀前の昭和 35 年度と豊かな社会になった昭和 55 年度及び、平成 22 年度現在を比較して見ると、野菜は 1.7 倍まで大幅に増加したあと、緩やかではあるが順調に伸びて概ね 2 倍近くまで増加してきている。一方、果物は 2 倍以上急激に増加したが、反転して急激に減少して昭和 35 年当時以下にまで入荷量が減少してきている。魚介類は、やや増加傾向にあったものの、その後大幅に減少し昭和 35 年の半分以上までと大きく落ち込んでいる。肉類は、横ばい状況から同様に半分以上まで減少傾向をたどっている。

京都市場の変化と、国民 1 世帯当りの年間購入量の変化を、昭和 55 年対比で見ると、京都市場では野菜が伸びているのに国民購入量は減少、一方、果物、魚介類、肉類の京都市場入荷量は、国民の購入量の減少傾向よりも大きく落ち込み、特に、魚介類と肉類の落ち込みが大きい。

京都の市場は、野菜に強く、果物や魚介類、肉類に弱い構図となっており、京都人の

食生活は野菜を主とした伝統的な食生活がうかがえる。

ただ、市場への入荷量については、市民の食事志向（食文化）だけでなく、地域の特殊事情、市場間競争や市場外流通量の強弱、加工食品や輸入食料品の増減傾向、お惣菜購入や外食の多寡等による影響も大きい。

表 5 食材別の京都市場入荷量の推移と国民 1 世帯当たりの購入量変化

京都市中央卸売市場年間入荷量（t）					国民 1 世帯当たり年間購入量（kg）		
	昭和 35 年 (1960)	昭和 55 年 (1980)	平成 22 年 (2010)		昭和 55 年 (1980)	平成 21 年 (2009)	
野菜	123,567	208,942	217,811	104%	242.8	181.4	75%
果物	56,072	119,633	51,848	43%	159.0	93.9	59%
魚介類	115,313	138,972	51,982	37%	69.9	45.7	65%
肉類	11,261	11,728	5,316	45%	46.7	43.1	92%

資料：総務省統計局「家計調査年報」及び京都市場年報

注：それぞれの平成 22 年、平成 21 年のパーセンテージは、昭和 55 年対比である。

京都市場において、ここ半世紀間に流通している主な生鮮食料品（京都市民が日常的に食べている食材）の上位品目とその変化は次のとおりである。

① 野菜 ～日常野菜は増加、京野菜は順調、日本カボチャは激減～

主要 5 品目	ジャガイモ・ダイコン・ハクサイ・キャベツ・タマネギ
次の 8 品目	トマト・レタス・ニンジン・キュウリ・ナス・カンショ・カボチャ・ゴボウ

50 年前から今日までを比べると、野菜の入荷総量は 2 倍近くにまで順調に伸びて来ている。中でも、長ダイコン、メークイン、レタス、トマトの増加が大きく、西洋ニンジン、西洋カボチャ、ブロッコリー、生シイタケ、シメジ、ネギ、ハウレンソウ等も伸びている。

また、外国野菜のセルリー、グリーンアスパラ、チンゲンサイなども順調に伸びてきている。

一方、金時ニンジン、日本カボチャ、漬物用ダイコンは大幅減少、白芽イモ、カンショ、ゴボウ、サンドマメ、京タケノコ、フキの減も大きい。

京野菜であるミズナ、ミブナ、九条ネギ、聖護院ダイコン、聖護院カブラ、賀茂ナス、エビイモ、伏見トウガラシ、堀川ゴボウは順調に入荷、京タケノコは大幅減。

京都近郷産地の野菜は農地面積の減少や後継者不足等もあり、入荷量は年々減少してきている。（昭和 35 年の 37,170 t が、平成 22 年には 66% 減で 14,681 t となっている）

② 果物 ～バナナは増加してきたが近年減少、在来果物より新種や輸入果実が堅調～

主要 5 品目	バナナ・スイカ・ミカン・リンゴ、ナシ
次の 6 品目	モモ・カキ・ブドウ・イチゴ・メロン・パインアップル

果物の入荷総量は昭和 55 年頃までに 2 倍以上に急増したが、その後は急速に減少し、

ほぼ 50 年前より若干減少している程度までに落ち込んだ。その主な要因は、バナナとミカンの入荷量が大きく影響している。

バナナは、輸入の拡大に伴い、入荷量は順調に増加してきたが、15 年前から半減し始め、その後はほぼ横ばいの状況にある。また、多くの人に食されてきたミカンなどの柑橘類、スイカ、リンゴ、ナシ等は大量に入荷していたが、現在は大幅に減少している。柑橘類ではオレンジ、ネーブル、グレープフルーツが健闘している。

リンゴは酸味のある国光、紅玉は激減し、サンフジが増加。ナシは二十世紀青梨から、水分が多く甘みの高い赤梨（三水）へシフトしている。スイカは重さが原因で敬遠気味。モモ、カキも近年は大幅に減少している。

ブドウ、メロン、パイナップルは増加してきたが、その後はやや減少傾向にある。ブドウは小粒のデラウェアから、大粒で甘い巨峰やピオーネが増加している。増加傾向にある果物はイチゴである。また、サクランボも順調に伸びている。

京都産の果物（ナシ、カキ、クリ、イチジク等）は入荷量が激減している。（昭和 35 年の 5,026 t が、平成 22 年には 8% の 421 t まで大幅に落ち込んでいる。）

### ③ 鮮 魚 ～マダイ・ブリ・サケが増加。マグロは堅調。ハモ・アマダイは大幅減～

主要 7 品目	マグロ類・ブリ・マダイ・サバ・イカ・サンマ・サケ
次の 9 品目	ハマチ・ハモ・アマダイ・タコ・タラ・サワラ・イワシ・カツオ・ヒラメ

50 年前と比べると入荷総量は約 6 割減と大幅に落ち込んでいる。大きな要因は練り製品に用いられてきたグチ、ニベの入荷がなくなり、アジ、ハモ、イカ、サバ、イワシ、タチウオなどの落ち込みが大きい。クロマグロ、メバチマグロの入荷は半減しているが、キハダマグロは大幅に増加し、マグロ類全体で見ると、ほぼ横ばいである。エビ類は減少傾向にあるが、冷凍エビのブラックタイガーは増加。鯨肉は、調査捕鯨ものが多少入荷する程度で鯨肉文化は崩壊した。

増加しているのはサケである。ほとんど入荷が無かったが海外の養殖サケ（アトランティックサーモン）を含めると近年大幅に増えている。生サンマの入荷も大幅に増加している。タラはフィレ加工されて大幅に増加。カツオも 2 割増加である。

養殖技術の発展により、ブリは 2 倍、タイは 5 割増となっており、また、ズワイガニは輸送技術の向上でロシア、北海道から多く入荷している。

### ④ 冷凍魚～タコ、イカ、すり身大幅減、サバ、カレイ、サンマなど減、サケは横ばい～

主要 5 品目	サケ・タラ・サバ・サワラ・ズワイガニ
次の 5 品目	アカウオ・モンコウイカ・サゴシ・スルメイカ・ムキエビ

冷凍魚の入荷総量は、昭和 55 年前後までには 3 倍以上まで増加したが、現在は 50 年前の 3 割減である。タコ、イカ類、サバ、タラ、エビ類、鯨肉などが大幅に増加した反動が影響しているが、現在は、各種の冷凍魚がともに大きく減少している。漁獲量の減少や原料輸入から製品輸入に変わってきていることなどの影響が大きい。

50 年前は、タコ、イカ類、すり身、鯨肉が大量に入荷していたが、現在はわずかしが入荷していない。タラ、サバ、カニなどの外、殆どの種類の冷凍魚が大きく減少している。

増加傾向を維持し、ほぼ横ばいの状況はサケ、エビ類である。なお、最近では中国から値段の安い「骨なし冷凍魚（サバが主で、他にサワラなど）」が入荷し、病院食や高齢者用に販売されている。

⑤ 塩干魚 ～京の食文化である塩サバの入荷は半減。塩サケ・塩サンマは横ばい～

主要 6 品目	塩サバ・塩サケ・塩サンマ・チリメンジャコ・スケソウコ
次の 9 品目	開干アジ・開干サンマ・身欠ニシン・茹でタコ・茹でイカ・干水カレイ・丸干シシャモ・丸干イワシ・塩カズノコ

50 年前と比べると、京都の食文化である塩サバの入荷は半減している。塩サケは低塩フィレでの入荷が多く、紅サケ、銀サケを含むと横ばい。塩サンマは横ばい。チリメンジャコ、干カレイ、丸干イワシは 2 割の入荷減。身欠ニシン、塩カズノコは横ばいである。

練り製品である、かまぼこ、ちくわ等の入荷は大幅減となっている。

京都の正月のおせち料理に用いられる棒ダラ、干カズノコ、田作り等も大幅な入荷減となっている。

表 6 京都市場の水産物取扱数量（上位 10 位/平成 22 年度）

（単位：t）

鮮 魚		貝 類		冷凍魚		塩干加工品	
① マダイ	2,368	ホタテ貝	539	サケ	1106	ちりめん	864
② ブリ	1,369	アサリ	486	サバ	393	ちくわ	860
① サケ	1,211	カキ	373	タラ	369	切身加工品	837
② ハマチ	1,162	ハマグリ	199	サワラ	363	あげもの	836
③ キハダ	1,001	サザエ	131	あかうお	193	塩銀さけ	823
⑥ タラ	959	アワビ	117	スルメイカ	159	塩さば	741
⑦ サバ	953	赤貝	77	ズワイカニ	124	珍味類	680
⑧ ハモ	945	ナガレコ	22	むきえび	114	塩紅さけ	663
⑨ スルメイカ	906	貝柱	15	もんこういか	80	すけそうこ	575
⑩ ビンチョウ	771			ます	69	かまぼこ	421

(2) 入荷している養殖魚介類

京都市場に入荷している養殖魚は、マダイを筆頭にブリ、サケ、フグ、ヒラメ、ハマチ、マグロ等であり、フグ、マダイ、ブリ、クルマエビは入荷量の 8～9 割近くが養殖ものである。高級魚としてハレの日の魚であったタイは、養殖の増産により、現在は庶民が日常的に食せる食材になった。フグやブリも養殖ものであれば安価に購入出来るようになった。マグロ類は、天然幼魚から大きくする蓄用が主流であったが、平成 14 年に近畿大学水産研究所が、世界初のクロマグロの完全養殖に成功。いまは量産化に向けた研究が進められている。

貝類ではホタテ貝、カキ、淡水魚ではウナギ、アユなどがある。アユは、ほとんどが養殖ものとなっている。

表 7 京都市場の主な入荷養殖魚介類と数量（平成 22 年度）

鮮 魚			貝 類			淡水魚		
品 種	養 殖 数 量 ( t )	養殖魚 比率	品 種	養殖数量 ( t )	養殖魚 比率	品 種	養殖数量 ( t )	養殖魚 比率
マダイ	1,776	75%	カキ	191	52%	ウナギ	154	41%
ブリ	1,137	83%	ホタテ貝	101	32%	アユ	93	99%
サケ	590	49%	アカガイ	18	23%	マス	45	100%
フグ	189	88%	ナガレコ	11	52%	小アユ	12	35%
ヒラメ	190	55%	アワビ	62	53%	その他淡水魚	6	8%
マグロ	259	63%	貝柱	2	14%	アマゴ	2	100%
ハマチ	170	15%						
スズキ	72	31%						
クルマエビ	75	91%						

### 3 外国産の入荷量と主な産地（輸入国）

#### (1) 輸入野菜

残っている資料の中で、一番古いものである昭和 45 年当時の外国産野菜の取扱量は、945t、主な品目は、タマネギ、冷凍野菜、加工野菜であり、全体の入荷量に占める比率は 0.5%とわずかであった。

しかし、平成 22 年度になると、入荷品目も数多く（10 数種から 50 種前後に増加）総取扱量も約 6 倍強の 5,910t と大幅に増加し、入荷量（217,810t）に占める外国産比率は 3%に増加している。主な品目は、西洋カボチャ、白ネギ、西洋ニンジン、タマネギ、ブロッコリー等である。なお、外国産比率の大きいものとしては、マツタケ（97%）、冷凍野菜（90%）、芋スルメ（79%）ニンニク（51%）、西洋カボチャ（51%）などがある。

主な輸入国は、昭和 45 年は台湾が 1 位であったが、平成 22 年には台湾からの入荷量は大きく後退し、かわって中国がトップとなっている。

そのほか、米国・ニュージーランド、メキシコ、トンガ、韓国、タイ、台湾、フィリピンなどである。（最近では、残留農薬問題で中国からの輸入品は大幅に減少）

表 8 京都市場の主な輸入野菜(平成 22 年度)

品 目	入荷量 ( t )	外国産比率	主な輸入国
西洋カボチャ	2,120	51%	ニュージーランド・トンガ・メキシコ
タマネギ	1124	6%	米国・中国・タイ
西洋ニンジン	484	4%	中国・豪州・台湾
白ネギ	335	15%	中国
ピーマン	323	12%	韓国
ブロッコリー	289	13%	米国
まつたけ	191	97%	中国・米国・韓国
にんにく	138	51%	中国
オクラ	119	30%	タイ・フィリピン
土しょうが	93	11%	中国・タイ
白芽いも	82	5%	中国
セルリー	81	15%	米国

## (2) 輸入果物

昭和 45 年当時の外国産の果物入荷量は 17,762t で、野菜の入荷量の約 20 倍と遥かに多くなっている。主な品目は、バナナが 15,417t でその 87%を占めており、レモンの 1,463t とあわせて、2 種類で入荷量の約 9 割を占めていた。他にはパインアップル、ネーブル、干カキなどがあつた。入荷量に占める外国産比率は約 15%である。

平成 22 年の入荷量 (15,173t) は、昭和 45 年対比 85%とやや減少しているが、品目数は 2.5 倍以上に増えている。入荷の多いものはバナナであるが、当時の 5 割減となっている。入荷量 (51,848t) に占める外国産比率は約 30%と、ウエイトは大きくなってきている。

主な輸入国は台湾とエクアドルだったが、平成 22 年にはフィリピンからの入荷が大幅に増加し 1 位に、続いて米国、南アフリカ、ニュージーランド、チリ、メキシコ、中国などであり、今は数多くの国から入荷し種類も豊富になっている。

表 9 京都市場の主な輸入果物 (平成 22 年度)

品 目	入荷量 ( t )	外国産比率	主な輸入国
バナナ	8,230	100%	フィリピン・台湾・エクアドル
グレープフルーツ	2,023	100%	米国・南アフリカ・コスタリカ
パインアップル	929	99%	フィリピン・台湾
ネーブル	854	97%	米国・南アフリカ・オーストラリア
キウイ	805	74%	ニュージーランド・チリ・米国
レモン	699	89%	米国・チリ・メキシコ・南アフリカ
オレンジ	457	99%	米国・南アフリカ・オーストラリア
アボガド	283	100%	メキシコ・米国
ハネジューメロン	193	100%	メキシコ・米国
おうとう	189	61%	米国・チリ
ぶどう	121	47%	米国・チリ

## (3) 輸入水産物

水産物の原産国表示が義務付けられたのは平成 19 年度からである。この年の京都市場の水産物における外国産比率は、鮮魚で 14%、塩干魚は 28%、冷凍魚 86%、水産物全体では 27%を占めていた。最近の平成 22 年度では、鮮魚 (4,307 t) 18%、塩干魚 (5,373 t) 30%、冷凍魚 (5,985 t) 93%、全体 (15,665 t) では 32%と、益々外国産比率が高まってきており、青果物全体の外国産比率 7~8%と比較してはるかに多くなってきている。なお、冷凍魚についてはその 9 割超が輸入魚で占められていることになる。

外国からの入荷が多い主な品目は、鮮魚ではマグロ類、サケ、サワラなどである。鮮魚の主な輸入国は中国、韓国、ノルウェーである。冷凍魚では、冷凍エビ、冷凍サケ、冷凍タラであり、そのほとんどが輸入品で占められており、国産はほとんどないと言っている状況である。冷凍魚の主な輸入国は、チリ、インド、中国などとなっている。

塩干魚では塩サケ、塩サバ、開干アジであり、主な輸入国は米、チリ、ロシアなどがある。

外国からの輸入量が多い魚種は、サケ、エビ、マグロ類、サバ、サワラ、開干アジなどとなっている。輸入量の多い国の上位は、米国、チリ、中国である。

表 10 京都市場の主な輸入水産物 (平成 22 年度)

(単位：t)

区分	品種	総入荷量	輸入量	輸入量割合	主な輸入国	輸入量
鮮魚	マグロ類	1,579	885	56%	インドネシア	456
					タイ	120
					パラオ	33
	サケ	1,212	840	69%	ノルウェー	532
					チリ	240
					オーストラリア	42
	サワラ	422	145	34%	韓国	137
					中国	9
					オーストラリア	0.02
冷凍魚	冷凍エビ	1,555	1,555	100%	インド	966
					タイ	177
					ミャンマー	114
	冷凍サケ	1,202	1,186	99%	チリ	1053
					カナダ	92
					ノルウェー	27
	冷凍タラ	369	369	100%	米国	299
					ニュージーランド	32
					ロシア	22
塩干魚	塩サケ	1,625	1,355	83%	チリ	755
					米国	301
					ロシア	282
	塩サバ	741	97	13%	ノルウェー	96
					韓国	0.05
					中国	0.02
	開干アジ	305	116	38%	オランダ	91
					韓国	14
					アイルランド	8

表 11 輸入量の多い国の主な輸入水産物（上位順）

①米国	塩紅サケ・塩カズノコ・スケソウコ・身欠ニシン・冷凍タラ
②チリ	塩銀サケ・冷凍サケ、冷凍マス
③中国	アマダイ・ウナギ・ハマグリ・ハモ・冷凍サワラ
④ロシア	ズワイガニ・塩紅サケ・冷凍カレイ・冷凍タラ
⑤ノルウェー	サケ、サーモン・塩サバ・冷凍サバ
⑥韓国	サワラ・ハモ・ヒラメ・冷凍サワラ
⑦インド	冷凍エビ・冷凍マナガツオ、クロマグロ
⑧インドネシア	キハダマグロ・メバチ・チリメン・冷凍エビ
⑨カナダ	サーモン・クロマグロ・冷凍カレイ・冷凍ズワイガニ
⑩タイ	キハダマグロ・冷凍エビ・冷凍モンコウイカ
⑪アイスランド	冷凍アカウオ・冷凍カレイ・丸干シシヤモ
⑫ベトナム	冷凍エビ・冷凍ヤリイカ、キハダマグロ
⑬オランダ	干カレイ・開干アジ、冷凍マイワシ
⑭ニュージーランド	冷凍タイ・冷凍アジ、冷凍タラ

表 6～11 の資料：京都市市場年報、京都市中央卸売市場（第一、第二）統計データ