

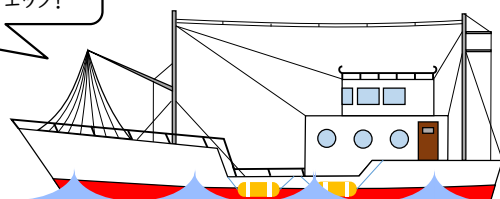
図で見る 日本の水産



水産庁
令和5年12月

1. 日本周辺の水産資源	1
日本人と水産物、豊かな水産資源に恵まれた環境について	
2. 水産物の需要と供給	3
水産物の需要と供給、消費の状況、水産エコラベル等について	
3. 漁業・養殖業	5
世界と日本の漁業・養殖業の状況、日本の漁業・養殖業経営等について	
4. 水産資源の管理	10
資源管理の推進、漁業取締り等について	
5. 漁場環境	15
藻場・干潟の保全、気候変動による影響等について	
6. 水産物の流通・加工・貿易	17
水産物の流通・加工・輸出入の状況等について	
7. 活力ある漁村づくり	21
漁村の状況、海業の推進、 水産業・漁村の多面的機能について	
8. 東日本大震災からの復興	24
東京電力福島第一原子力発電所事故の 影響への対応等について	
9. 水産基本計画	26
水産基本計画の概要について	

本資料は、主に令和4年度水産白書を基に作成しています。
該当する箇所のURLをQRコードで載せているのでチェック!



1

日本周辺の水産資源

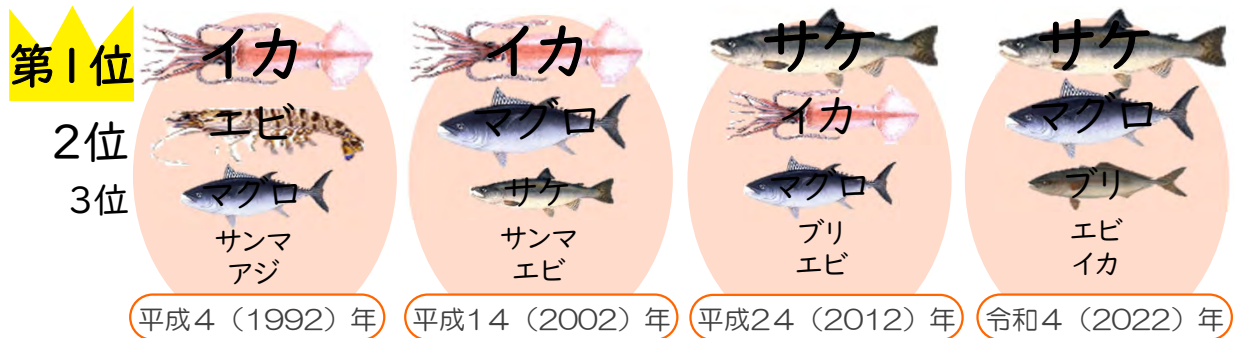
日本人と水産物

日本は国土の四方を海に囲まれた島国であり、日本人は昔から魚料理に親しんできました。
日本食に魚介類は欠かせない食材となっており、魚介類を使ったいろいろな料理があります。

魚介類を使った主な料理



日本人が良く食べる生鮮魚介類の変化



資料：総務省「家計調査」に基づき水産庁で作成

水産資源に恵まれた日本

日本の領海と排他的経済水域 (EEZ)



日本の領海とEEZを合わせた面積は、国土面積の約12倍であり、世界でも有数の海洋国家となっています。

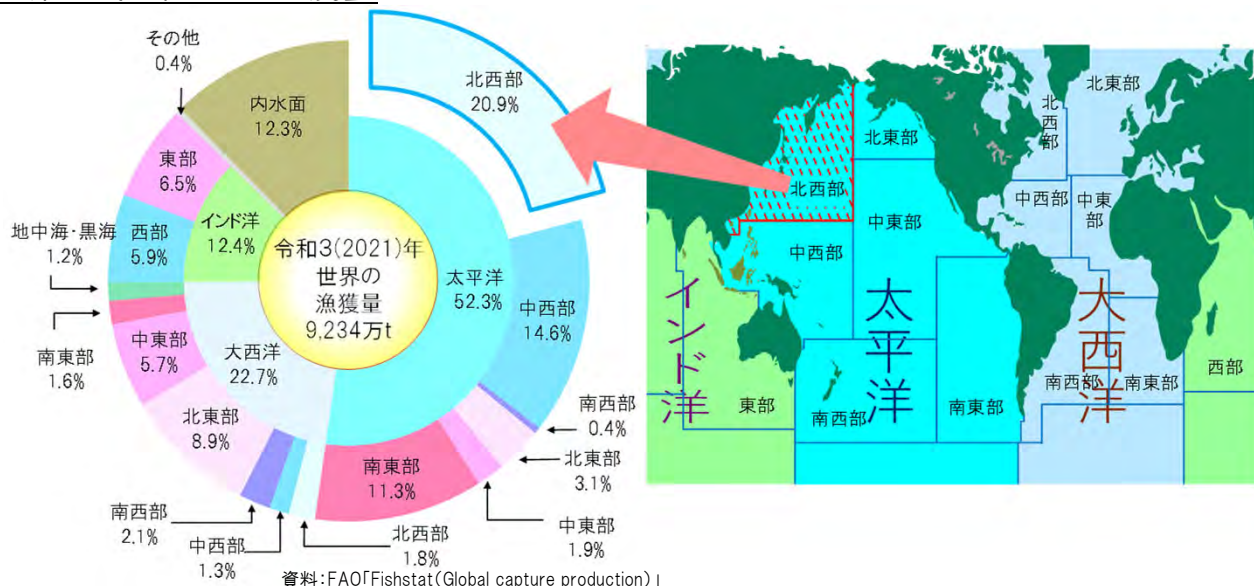
領海+EEZ面積
約447万km²

国土面積
約38万km²

資料：海上保安庁Webサイト
注：延長大陸棚とは排他的経済水域及び大陸棚に関する法律第2条第2号が規定する海域。

日本のEEZが含まれる太平洋北西部海域は、世界全体の漁獲量の約21%を占め、世界で最も漁獲量の多い水域となっています。

世界の海域ごとの漁獲量



日本周辺水域は、栄養塩や魚を運んでくる寒流の親潮や暖流の黒潮などの海流がぶつかり合っていることから、冷水性の魚と暖水性の魚の両方が回遊・生息する、多様な水産資源に恵まれた海となっています。

様々な水産物に恵まれた日本周辺の水域





水産物の需要と供給

令和4(2022)年度の魚介類の国内消費仕向量(注1)は、643万t(原魚換算ベース、概算値)となり、そのうち79%が食用国内消費仕向量、21%が非食用国内消費仕向量となっています。

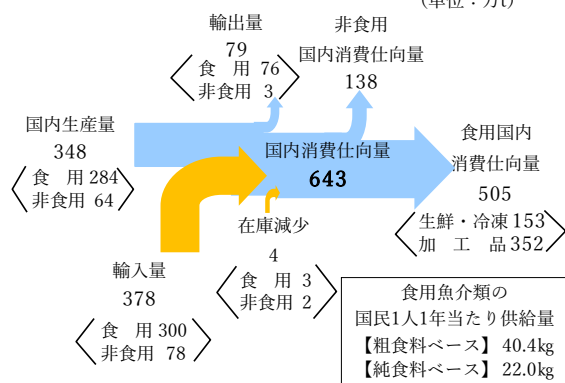
日本の食用魚介類の自給率(注2)は、昭和39(1964)年度の113%をピークに低下、平成14(2002)年度以降微増から横ばいで推移しています。令和4(2022)年度は、輸出量の増加及び国内消費仕向量の減少により、前年から3ポイント低下して56%(概算値)となりました。

注:1) 国内消費仕向量=国内生産量+輸入量-輸出量±在庫の増減量

2) 自給率(%)=(国内生産量÷国内消費仕向量)×100

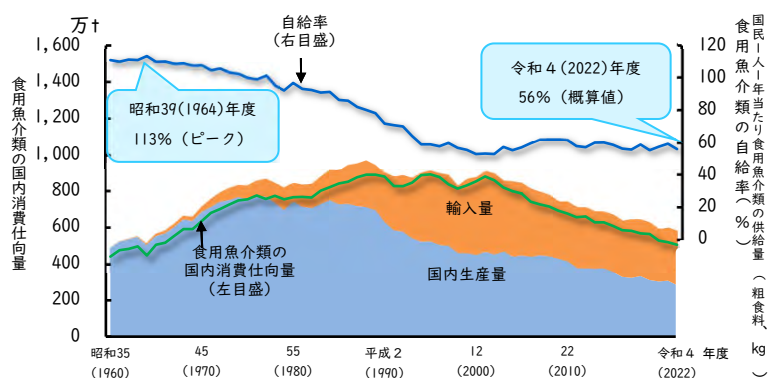
魚介類の生産・消費の構造

(単位: 万t)



資料: 農林水産省「食料需給表」

食用魚介類の自給率の推移



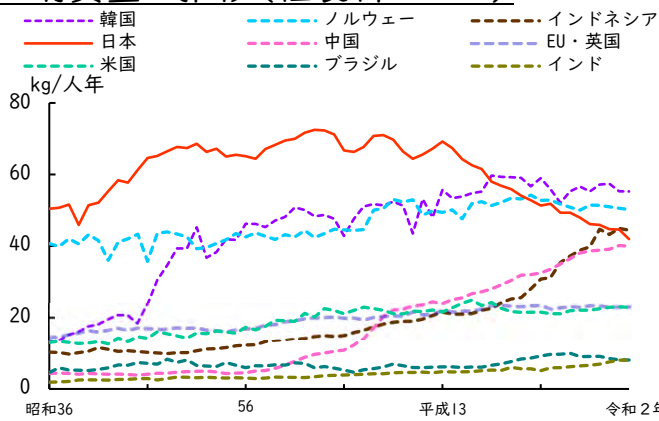
資料: 農林水産省「食料需給表」

水産物の消費

かつては人口100万人以上の国の中で第1位であった日本の1人当たり食用魚介類消費量は、増加傾向を示す世界とは対照的に減少傾向を示しています。

食用魚介類の1人1年当たりの消費量は、平成13(2001)年度の40.2kgをピークに減少傾向にあり、平成23(2011)年度に肉類と逆転し、令和4(2022)年度には22.0kg(概算値)となりました。

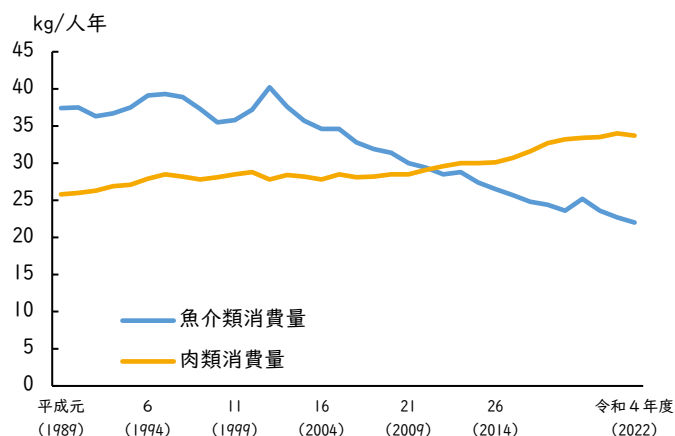
主要国・地域の1人1年当たり食用魚介類の消費量の推移(粗食料ベース)



資料: FAO/FAOSTAT(Food Balance sheets)(日本以外)、農林水産省「食料需給表」(日本)

注: 粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。

食用魚介類及び肉類の1人1年当たり消費量の推移

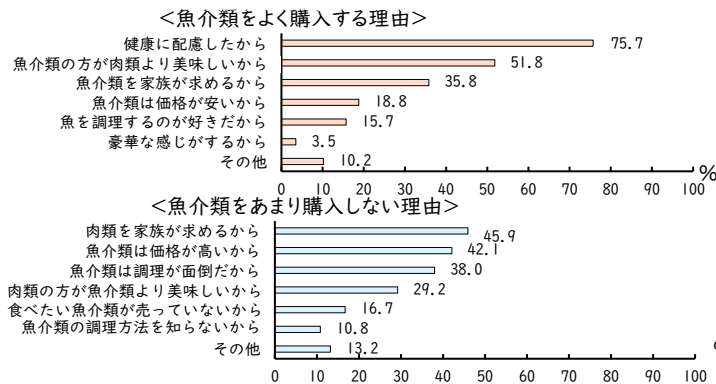


資料: 農林水産省「食料需給表」



水産物に関する消費者の意識

魚介類をよく購入する理由及びあまり購入しない理由



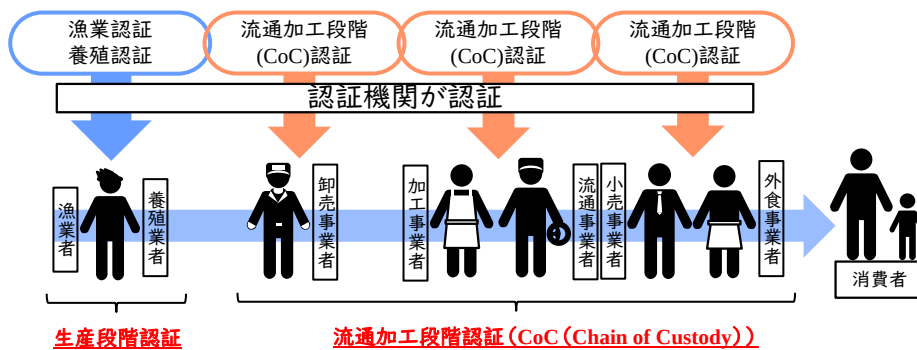
水産物消費量は減少し続けており、その一因として、消費者の食の志向の変化が考えられます。肉類と比較して魚介類を消費する理由及びしない理由について見てみると、魚介類は健康効果やおいしさを理由に購入されている一方、肉類のほうが好まれること、魚介類の価格が高いことや調理が面倒であることを理由に購入されにくくなっています。

資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(令和元(2019)年12月～2(2020)年1月実施、消費者モニター987人が対象(回収率90.7%))

水産エコラベルの普及推進

水産エコラベルは、資源の持続性や環境に配慮した方式で生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを表示する仕組みです。

水産エコラベル認証のイメージ図



この認証には、生産段階認証(漁業/養殖別)と流通加工段階認証の2種類があり、前者は、持続可能で環境に配慮した漁業・養殖業から生産された水産物であること、後者は、認証された水産物が非認証水産物と混ざることなく、流通・加工・小売等の事業者により消費者の下に確実に届くことを担保します。

毎月3日から7日は魚を食べよう「さかなの日」

我が国の水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、水産庁は、毎月3日～7日を「さかなの日」とし、さらに11月3日～7日を「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付けました。

水産資源は元来持続可能な資源であり、我が国における適切な水産資源の管理の取組等から、魚を選択して食べることは、持続可能な開発目標(SDGs)における持続可能な消費行動であるため、「さかな×サステナ」を「さかなの日」のコンセプトとしています。



目標12【生産・消費】
持続可能な生産消費形態を確保する。

目標14【海洋資源】
持続可能な開発のために、海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する。



令和5(2023)年3月末時点で、「さかなの日」の賛同メンバー数は726にのぼり、その業態は、小売、コンビニエンスストア、百貨店、食品メーカー、外食、水産関係(漁業者・卸・仲卸・鮮魚店等)、料理教室、メディア、地方公共団体、民間団体、個人等多岐にわたっています。各賛同メンバーは、例えば大手量販店による低・未利用魚や認証取得水産物の販売、コンビニエンスストアによる魚の総菜の販売の拡大、調味料メーカーによる魚を中心としたメニューの飲食店の開店、ECサイトによる価値がないとされてきた魚や加工段階で捨てられてきた部位の商品化等、水産物消費拡大に向けて、様々な取組を実施しています。



「さかなの日」のロゴ