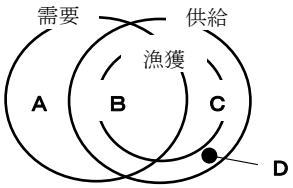
時化と鮮魚介類の需要（２）

前回は、需要面の事実を積み重ね、「時化と鮮魚介類の需要との因果関係は、全く見当たらない。各々独立した事象である。」と結んだ。

では、命題「時化と鮮魚介類の供給との因果関係」については、どうなのであろうか。一般的に考えると、鮮魚介類の生産の多くが「漁」に依存している場合は、その依存度に比例して、その因果関係は、認められる。石川県に限って考えると、風裏となることが多い、県東側の定置網漁と牡蠣の養殖のみが例外で、大半の因果関係は、認められる。

一般論として、「需要」と「供給」が高い次元で一致すれば、その利益（経済面のみならず）は、供給側のみならず、需要側も最大化する。

鮮魚介類の「需要」「供給」「生産（漁獲）」の概念図



Ａ：②「売り損ないタイプ」もしくは③「ないないタイプ」需要はあるが、供給できない集合

Ｂ：「喜んで」か「仕方なく」か「普通に」かは、不明であるが、買ってもらえた集合

Ｃ：①「売れ残りタイプ」売れ残りの集合

Ｄ：「漁」以外に相当する主に養殖や輸入物

上記の①「売れ残りタイプ」、②「売り損ないタイプ」、③「ないないタイプ」についての詳細は「すしセン®ＨＰ」ー「大人の食育書（いしかわ旬の鮨だより®百選譚」ページから「コラム①機会損失について」を参照ください。

鮮魚介類は、生鮮食品の中において、最も「足が早い」分類であり、冷凍しても品質が劣化しない種類もあるが、冷凍おろか冷蔵でさえも２～３日で品質が劣化してしまう種類は、多い。図中「Ｃ」は、食品ロスとして廃棄されるのだが、利益どころか、その生産に関わる原価も失うことになる。特に問題なのは、時化が４～５日以上続いた時である。図中「Ｂ」の漁獲の中に含まれる部分は、ゴッソリと「機会」を失うことになる。

さて、「需要側」「供給側」両者の利益が最大となるためには、どうすればいいのか。「需要側」が「供給側」に近づくのがよいのか。これは、現時点では絶対にあり得ない。前回「人口減をはるかに下回る減である。魚離れは、深刻である」と指摘した。むしろ、上記の需要の円が左に動いている。しかも、鈍化したとはいえ、現在進行形である。

したがって、「供給側」が「需要側」に寄り添い、左にシフトしなければならないが、「供給側」が、アクションを起こしているのか（消費者として）よく見えない。せめて、上記の「Ｂと漁獲の中に含まれる」部分の「ゴッソリ」を埋めるしかないのであろう。

© Toshiya Sakurai