質問67

こんにちは、夏休みこども相談室にある質問28の答えのついての質問です。
「日本で水揚げされるマグロ全体の平均単価は１キログラム約600円、最高級クロマグロで約1700円ですが、北海道のクロマグロは約2700円」とあります。
なぜ、こんなに安いのですか？一般の値段の十分の一なので、ゼロが一つ間違って書いてあるのではと思いました。水揚げの値段なのでこんなに安いのですか？漁師さんがかわいそうです。（？）

答え

マグロの値段の格差については、

漁師→産地市場（漁協、出荷業者）→消費地市場（札幌・築地等）→仲卸→小売店

という、流通過程で値段が上がっていくのも要因の一つだと思いますが、それ以上に水揚げ金額と、小売店での価格との大きな違いの要因に、次の流通の特徴があります。

〔 マグロは水揚げされてから仲卸まで、１本のままセリが行われ、仲卸でマグロを解体し、大トロ、中トロ、赤身など、６種類の部位に分けて小売りします。
大トロなどの部位は、人気があって値段も高く、赤身などの部位は安く流通します。 〕

ですから、１本まんまの水揚げ金額と、店頭での種類ごとの値段には、格差が出てしまうのです。

また、クロマグロだからと言って、全てが美味しく、値段も高く取り引きされる訳ではなく、漁師さん達の取り扱い方によって、卸値に大きな差が出るのです。
そこは、目利きのプロである仲卸の人達が、相応に値段を決めているのです。

参考に、平成17年の水揚げ金額と、仲卸までのクロマグロの値段（卸値）を見てみます。
水揚げ金額は、全国平均で１Kg当たり約1,377円で、北海道で獲れたものは1,917円でした。消費地市場である、札幌中央市場での卸値は１Kg当たり2,208円。東京（築地市場）での卸値は１Kg当たり3,743円となっています。
やはり、水揚げ金額よりも卸値の方が高くなっていますが、ここでは10倍までの差はないようです。

もうひとつ、水揚げ金額と卸値の、統計上の整理の仕方についてご説明します。
水揚げ金額は、統計上、クロマグロは大きさに関係なく“まぐろ”として掲載されていますが、産地市場では、大きさにより、“まぐろ（又は、本まぐろ）”と“めじ”に分けて掲載しています。
クロマグロの中でも40Kg以下のものはメジと呼ばれ、統計上も分けているのです。
ちなみに、消費地市場でのメジの卸値は、札幌中央市場は１Kg当たり885円。東京（築地市場）では、１Kg当たり1,568円となっており、同じクロマグロでも非常に安く流通しているのです。
水揚げ金額は、このメジと呼ばれるクロマグロも、まとめて“まぐろ”として分類しており、格差の要因の一つとも考えられます。

数年前に、築地市場の初セリで、マグロ1本に２千万円という値段が付いたことや、最近では、“大間のマグロ”や“戸井のマグロ”など、クロマグロは高価なイメージがありますが、それは一部のブランドであり、クロマグロを平均した統計上の水揚げ金額と、店頭価格では格差が見られているのではないかと思います。

→質問9、質問16、質問18、質問28