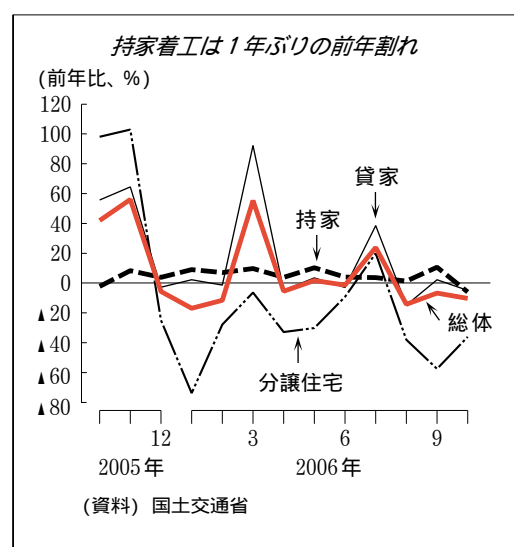
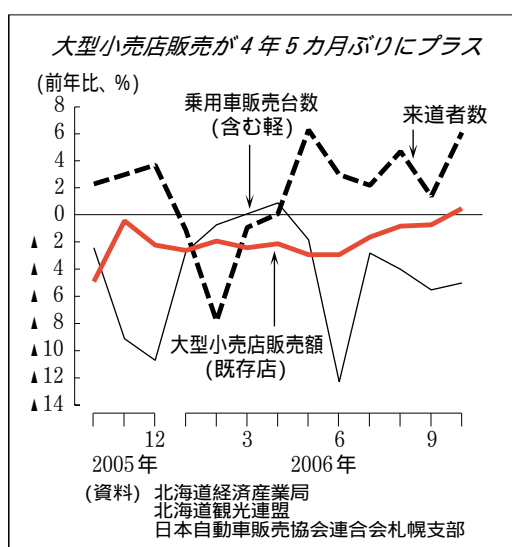


2007
1
NO.274

調査ニュース

グラフでみる道内経済



最近の道内産業経済動向	1
グラフで見る2006年道内経済の回顧	2
トピックス	
● 関心高まる食の国際規格「ISO22000」、道内でも認証取得の動き	3
● 輸出堅調な秋サケ、国内流通充実に向けた動きも	5
どうぎんだより	7

最近の道内産業経済動向

公共工事の落込みが続いているほか、住宅着工などに弱い動きがみられる。しかし、設備投資の底堅さ、道外からの観光客増加、道外需要関連の生産増等を背景に、総体では緩慢ながら持ち直し基調。先行きは、公的需要の減少持続や所得環境の改善遅れ等から、横這い圏内で推移するとみられる。

- 個人消費は全体では低調も一部に明るい動き

10月の大型小売店販売（既存店）は、札幌市内店舗を中心とした「日ハム優勝セール」効果が全体を押し上げ、4年5カ月ぶりに前年を上回った（前年比0.5%増）。乗用車販売（10月）は、軽自動車が強調に推移（同5.9%増）したが、普通車（同▲2.7%）・小型車（同▲12.6%）のマイナスが続き、全体では6カ月連続で前年割れ（同▲5.0%）。なお、11月は、気温の高め推移（初雪遅れ）により、冬物用品（衣料、除雪用具等）の動きが総じて鈍かった模様。

- 道内投資は住宅着工が弱含み、設備投資は底堅い動き

住宅着工戸数（10月）は、持家が1年ぶりに前年を下回ったことに加え、分譲住宅で前年（大型マンション着工）の反動減が続き、全体では前年比▲10.3%と3カ月連続でマイナス（4 - 10月累計：同▲2.5%）。民間設備投資は、道外需要向け製造業（能力増強）のほか、一部非製造業（競争力強化）でも前向きな動きがみられる。10月の民間建築物着工床面積（非居住用）は、同31.1%増と5カ月連続で増加（4 - 10月累計：同22.5%増）。公共工事請負額（10月）は6カ月連続前年割れ（4 - 10月累計：同▲11.8%）。

- 製造業生産は緩やかな上昇基調

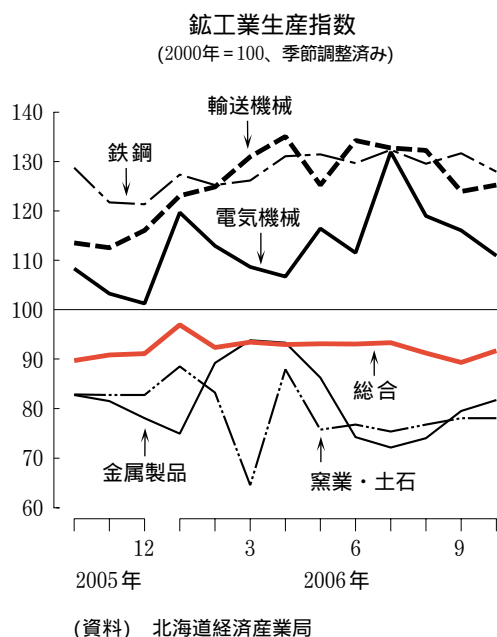
鉱工業生産指数（10月）は、前年比で2カ月ぶりに上昇（3.2%）。窯業・土石、石油製品、プラスチック製品などが低下したものの、輸送機械（自動車部品）、電気機械（電子部品）、一般機械等が道外需要増を背景に全体をけん引した。なお、前月比では3カ月ぶりに上昇。

- 観光は来道者数が増勢持続

10月の来道者数（除く海外からの直行便）は前年比6.1%増（7カ月連続でプラス。4 - 10月累計：同3.5%増）。東アジアを中心とする海外客（入国者ベース）も堅調（4 - 10月累計：同約14%増）。

- 雇用情勢は概ね横這い

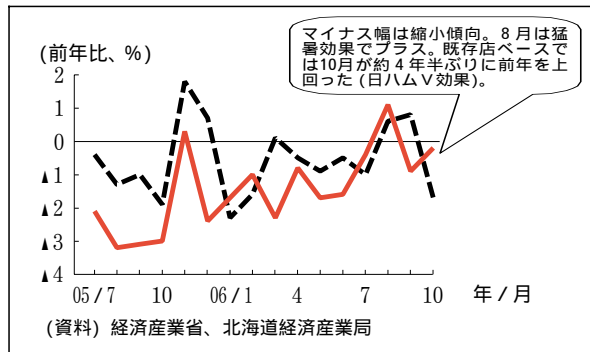
10月の有効求人倍率（常用）は0.57倍（前年比+0.02ポイント）と、横這いの域ながら4カ月連続で前年を上回った。一方、新規求人数は3カ月連続で前年割れとやや弱含んで推移。有効求人倍率（全数）は0.61倍と前月から横ばい。



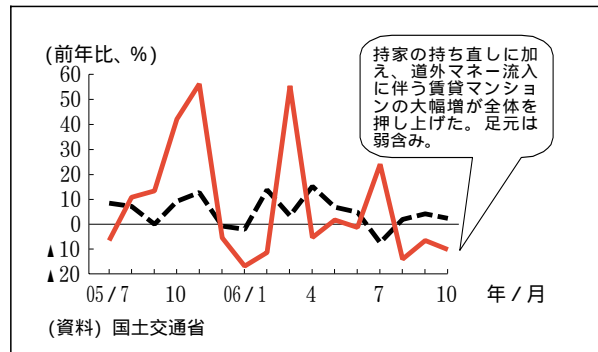
グラフで見る2006年道内経済の回顧

-- 全国
— 北海道

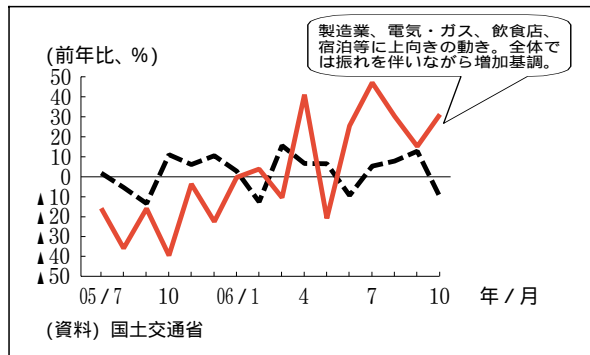
大型小売店販売額 (全店)



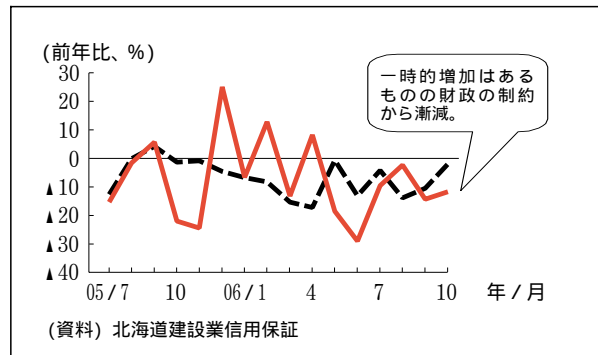
新設住宅着工戸数



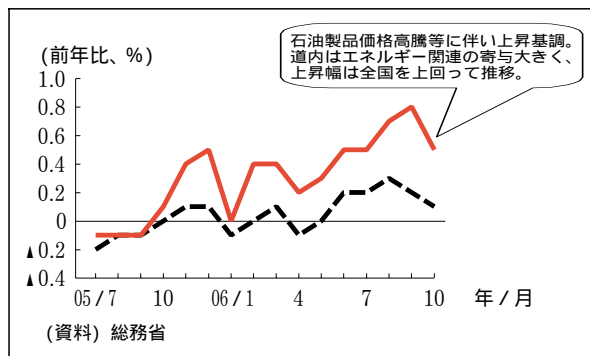
民間建築物着工床面積 (非居住用)



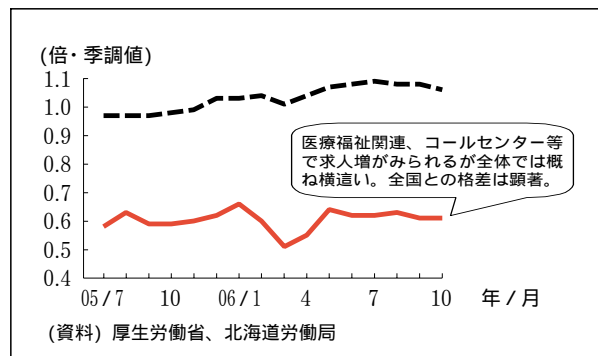
前払保証工事請負金額



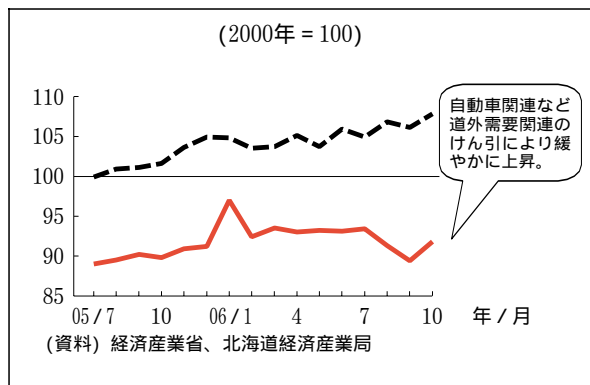
消費者物価指数 (除く生鮮)



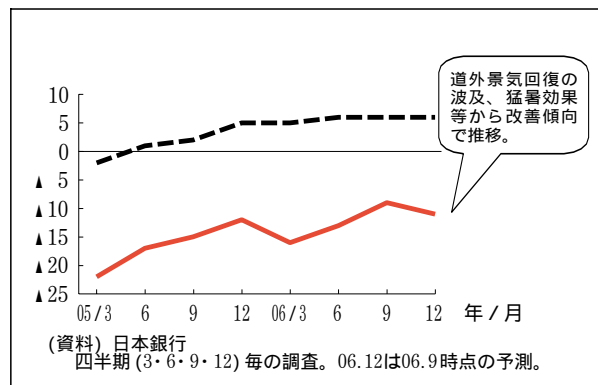
有効求人倍率 (全数)



鉱工業生産指数 (季節調整済)



日銀短観・業況判断D I (全産業)



関心高まる食の国際規格「ISO22000」、道内でも認証取得の動き

昨年9月に、国際標準化機構（ISO、本部：ジュネーブ）から、食品の安全・安心に関わる新たな国際標準規格として発行（制定）された「ISO22000」への関心が高まっている。現段階で認証取得済みの企業は大手食品メーカーなど少数にとどまっているが、ISO22000に関する審査登録機関の認定制度が確立される来年以降、取得企業が増加していくとみられる。こうした中、道内でもいち早く準備を進め、認証を取得した企業が現われている。

食品衛生管理手法であるHACCPに品質管理手法を組み合わせたISO22000

新たに発行された「ISO22000」は、食品安全に関する国際標準規格となる管理システム。食品製造での原料受入れから製造・出荷に至る全工程において製品の安全を確保しようというHACCPの手法に、ISO9001での品質管理手法を組み合わせ、食品製造に関わる広範な業種に適用できる規格となった。ISO22000のポイントは、互いにコミュニケーションをとりながら進める、一部署だけでなく組織全体の仕組みとして食品危害の発生を抑える、手洗い、うがいなど安全衛生のための基本的な前提条件をしっかりと実施する、HACCP（7原則12手順）に基づき食品危害を制御するために何を管理すべきか明確にする、の4点。HACCPが主に食品製造現場での衛生管理を対象としているのに対し、ISO22000は「フードチェーン」（原料生産から消費者までの食品の流れ）に直接的（農業、食品メーカー、流通など）、間接的（農薬、機械、パッケージ等のメーカーなど）に関わる業者の全てを対象にした管理手法である点が特徴だ。

安全な食品を提供する企業としての信頼感を得る

ISO22000の取得には、体制を整備していく過程で、マニュアルなど膨大な文書や記録を作成し管理する必要があるほか、コンサルタント導入などの経費もある程度必要となる。このため、企業の負担は決して小さくない。しかし、国際標準規格である認証取得により、食品の安全・品質管理体制が万全であることを国際的にアピールでき、高い信頼性を得ることが可能な点で取得メリットは大きい。また、今後取得企業が増加し、ISO22000による食品安全管理手法が普及していけば、フードチェーンに関わる企業間での安全確認が簡単になり、取引がより効率的かつ安心に行われる効果も期待できる。

2年強の準備期間を経て認証を取得した(株)活里、社員の意識向上効果も

道内では、(株)活里が06年9月にISO22000の認証を取得した。道内企業としては初めての取得になる。同社は、機能性健康食品、化粧品等の開発・製造企業。安全性に関する消費者からの信頼が極めて重要な健康食品メーカーのため、正式に発行される前からISO22000に注目。2004年に食品安全チームを社内で結成し、コンサルタントを導入して認証取得準備を進めてきた。施設や設備等が適切だったことや、衛生管理・検査手法なども従来から実施してきたことが中心だったため、ISO22000の構築はハード・ソフトの両面とも比較的スムー

ズに進んだ。取得後は、安全性・品質に関する高度な管理体制という“お墨付き”を背景に、自社製品の安全性を取引先に効率良く説明できる効果が現れている。また、取得する過程で、多数の文書作成などに社員が積極的に取り組み、食品安全への意識を大幅に向上させたことも、企業経営上大きなメリットとなった。

ISO22000に関する審査登録機関の認定制度成立が遅れていることなどから、今のところ国内で取得済みの企業は、大手食品メーカーなどを中心に比較的少数にとどまっている。しかし、多数の納入業者について、それぞれ独自の安全管理体制を個別にチェックしなければならない大手流通業で関心が高いなど、食品に関連する幅広い業種からの注目が高まりつつある。認定制度が成立する来春以降は、認証取得に向けた動きがより活発化しそうだ。

【ISO（アイエスオー）、HACCP（ハサップ）に関する基礎知識】

国際標準化機構（ISO）は、1947年に発足した国際的に通用させる規格や標準等を制定するための国際機関。ISO9001（品質マネジメントシステム）と14001（環境マネジメントシステム）が代表的規格。

ISO9001は、1987年に発行され、94年、2000年に改訂された。製品の品質そのものを保証するのではなく、企業の品質マネジメントシステムを評価するための規格。

HACCPは、製造、加工、調理、出荷など全ての工程で食品の安全性を確保していこうというシステム。1960年代に、米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された。従来の最終製品抜き取り手法と異なり、各工程において、あらかじめハザード（危害要因）を明確にした上で、重要管理点を特定して継続的に監視・記録することによって、不良品の出荷を未然に防ぐ（または許容できる範囲に低減する）手法。「チーム編成」から「記録、文書化し、それを保管するシステム確立」までの12手順と「危害要因分析」から「記録の維持管理方法」までの7原則で構成される。国際標準規格ではなく、各国で独自規格をつくるためのガイドラインという位置づけ。日本ではHACCPをガイドラインとして、「総合衛生管理製造過程」（通称マルソウ）という任意の「承認制度」（厚生労働省）が1996年5月に創設された（食品衛生法による）。対象製造業種は乳・乳製品、食肉製品、容器包装加圧加熱滅菌食品（レトルト）、魚肉練り製品、清涼飲料水の5つ。なお、各地方自治体でもHACCP手法の普及を目的とした独自事業が行われており、道では、道産食品の信頼性と付加価値向上を図るために「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」を2002年6月から実施している。

【補足説明～認証と認定に関する制度について】

ISOは、システム認証制度という仕組みが特徴。「ISO22000の認証取得」とは、（認証取得を希望する）組織のシステムが、ISOの規格に適合しているかどうかを審査登録機関が審査し、合格（登録）することを指す。なお、審査登録機関は、ISOが一国一機関と定めた機関（日本では財団法人・日本適合性認定協会～JAB）から、「職務を果たす能力がある第三者機関」として「認定」を受ける（公式に活動を認められ、登録される）。

ISO22000については、審査登録機関による審査登録活動が既にスタートしている。しかし、「認定」に関する制度の成立が遅れており、審査登録機関は（ISOの他の規格で既に「認定」されていたとしても）ISO22000に関して、まだJABから「認定」されていない。つまり、現段階では、企業が認証を取得すること自体は有効だが、審査登録した機関の「職務を果たす能力」については、まだ公式に認められていない（登録証にJABの認定マークが入らない）。

ISO22000の認定制度は今取りまとめの段階で、成立するのは2007年春以降。既に取得した企業は、この段階で（問題がなければ）、改めてJABの認定マークが入った登録証を手になることになる。

（松本 則栄）

輸出堅調な秋サケ、国内流通充実に向けた動きも

総延長距離3,050km（全国の9％）の海岸線に囲まれ、漁場に恵まれる北海道。生産（漁獲）量、生産（漁獲）額ともに全国第一位を誇る「水産業」は主要産業の一つだ。中でもサケは取扱い金額がホタテに次いで大きい主力魚種。一部地域を除き、11月いっぱいではほぼ漁期を終えた本道の秋サケ漁について、最近の需給動向を中心にまとめてみた。

今年は気象要因で漁獲量減、単価上昇から漁獲金額増

今年の道内秋サケ漁（10月末現在）は、漁獲量が前年比▲8％、漁獲金額は同23％増で推移（表1）しており、前年比増減では概ねこの水準で漁期を終えるものとみられる。本道では8月下旬よりスタートした秋サケ漁だが、沿岸の海水温度が高温だったことから、例年に比べて来遊が遅れ、当初より漁獲は低調に推移した。また、10月上旬にやっと水温が低下し、漁が好転しかかったものの、同時期に暴風雨が本道を直撃。道内965カ統ある定置網のうち約400カ統で甚大な被害が発生（魚網被害額は約100億円）するなど、今年は、気象要因が大きく影響し漁獲量を下押ししたようである。一方、金額面では、漁獲量減少に伴うイクラ加工用雌サケの品薄感の強まり（昨年以降イクラ需要が好調）等から、浜値（キロ当たり単価）は3割強も上昇した。

（表1）北海道秋サケ漁の状況（各年とも10月末時点）

項目 \ 年度	平15	平16	平17	平18	前年比（％）
漁獲量（トン）	204,977	182,021	174,068	160,194	▲ 8.0
漁獲金額（百万円）	32,338	39,925	44,871	55,152	22.9
単価（円/キロ）	158	219	258	344	33.3

資料：（独）水産総合研究センターHPより
単価は 1キログラムの計数を基に当研究所が算出（ / ）

中国向け輸出需要急増を背景に単価は上昇基調で推移

単価の推移を見ると、今年は特殊要因もあって急激な高騰（前年比33.3％上昇）を示したが、単価上昇はここ数年の基調であり、その大きな要因は海外向け輸出の増加とみられている。今から10年ほど前、秋サケは国内での豊漁と輸入サーモン増加によって供給過大となり値崩れを起こしていた。そこで、国内の需給バランスを修正し、適正価格に引き上げようと、輸出増強の取組みが開始された。これに伴い、近年における全国の秋サケ輸出量は増加基調で推移しており、平成17年は6万5,600トンと、平成13年に比べ2.3倍に大幅増加。道内からの輸出（函館税関管内通関実績）は全体の8割強を占め、そのほとんど（9割弱）が中国向けである（表2）。中国では、一部の地域を除いてサケを食用とする習慣はないが、低コストを背景に加工基地としての大きな役割を担い、そこで加工された切り身・フライ材料等は、その大部分が消費地となる欧州等へ再度輸出されている。欧州等では、BSE・鳥インフルエ

ンザによる食肉離れもあって魚の需要が増加する中、天然物の北海道産サケが欧米人の安全・ヘルシー志向にうまく合致したという点も大きい要因である。現在、農水省では平成16年から21年の5年間で農水産物輸出額を倍増させようと取組み中だが、この目的は農水産物の国内市場価格が低迷している中で収益性を確保し一次産業を活性化させるため。秋サケの輸出増強は、こうした取組みを先取りしたものと言える。

(表2) 道内秋サケ輸出実績の推移

(輸出量：トン)

相手国名	年	平13	平14	平15	平16	平17	平17 / 平13
中 国		20,328	21,412	46,232	43,258	45,686	2.2 倍
タ イ		1,161	2,574	4,082	4,665	4,700	4.0 倍
韓 国		447	789	1,347	2,012	1,513	3.4 倍
台 湾		1,002	3,205	3,050	1,718	838	0.8 倍
そ の 他		2,693	1,938	811	345	306	0.1 倍
輸 出 量 合 計 (全国シェア：%)		25,631 (91.3)	29,919 (91.6)	55,522 (88.8)	51,998 (86.6)	53,044 (80.9)	2.1 倍
輸出金額(百万円)		3,342	3,079	6,514	7,928	12,737	3.8 倍
輸出単価 (円/キロ)		130	103	117	152	240	1.8 倍

(資料) 函館税関

魚価回復は達成したものの、国内加工業者には逆風

輸出増加に伴う単価上昇で魚価回復の目的は達成したものの、各流通段階では明暗がみられる。生産者にはプラス効果(収益増)となる一方で、ここ数年、国内加工業者にとっては仕入価格上昇(コスト増)や原魚不足などが悩みの種となっている。近時の加工工場設備は、大規模化、機械化等により加工処理能力が高まっており、その設備を継続的かつ効率的に稼働させるためには、相応量の原料(原魚)確保が必要。また、秋サケは漁期が限られるため、原料確保が冬場にかけての一時期に集中する。このため、一部では仕入れ単価の上昇が在庫コスト面での大きな負担増につながっているようである。

流通安定化に向けた地道な取組みが重要に

また、国内小売価格上昇による消費需要のさらなる低下も懸念される。国内需要の減少分は海外需要でカバーすべき、という意見もあるだろうが、長期的視点に立てば、欧米人の嗜好変化やサケよりも安価で魅力のある加工用代替魚の登場等、海外における需要変動リスクも考えられよう。道内では、鮮度やトレーサビリティ、希少性等にこだわった「ブランドサケ」の取扱いや、皮から抽出したコラーゲン等の活用による、医薬品や健康食品、化粧品など食用以外向けの研究・開発など、サケの付加価値を高め、国内流通の充実に重点を置く動きも活発化している。秋サケは、自然の恵みだけに、「安定供給の維持」という点では不安定要素は払拭できないが、孵化技術の向上・稚魚放流等により、ひと昔に比べ回帰率が向上しているのも事実。秋サケ流通の安定化に向け、生産・加工・販売の各セクターが一体となった地道な取組みが、今後一層重要になるとと思われる。

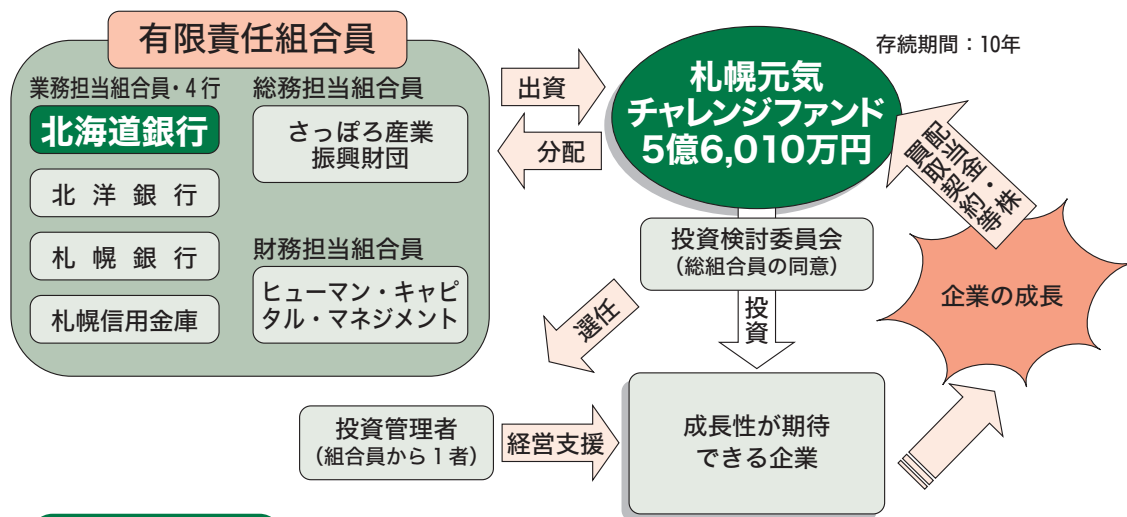
(佐藤 光泰)

■

飛躍を目指す企業を応援します

北海道銀行は、『札幌元気チャレンジファンド』の受付窓口機関です!!

平成18年8月4日、有限責任事業組合(略称:LLP)による新たな地域密着型投資ファンドが、官民連携で設立されました。



投資対象企業

1. ソフトランディング事業支援～建設業などが、新たな事業を始めた場合。
2. 次世代支援～次世代の後継者へのバトンタッチをスムーズに!
3. 成長企業～新技術等を有しており、成長が見込める企業。

※ IPOを目指さない企業でも対象となります。

受付スキーム

- ①札幌市内上記4金融機関、または、ヒューマン・キャピタル・マネジメント、札幌市振興財団で受付。
- ②組合員で投資案件を協議し、投資決定された場合は、投資管理者(金融機関)が選定され、投資を行う。
- ③投資に対する対価として、将来にわたって経営支援を行う。

ご相談・お問い合わせは、北海道銀行法人営業部あてご連絡ください。

TEL:011-233-1066 LLPファンド担当(池田、中島)

調査ニュース

編集・発行

北海道銀行

道銀地域企業経営研究所 経済調査室

〒060-8676 札幌市中央区大通西4丁目

☎(直通) 011-233-1032 内容照会先 黒瀧
北海道銀行ホームページ <http://www.hokkaidobank.co.jp/>

印刷 有限会社 北光社