

日銀神戸

支店長の視点

別所昌樹氏



大学時代を京都で過ごしました。この季節、京都の味覚といえば鰻うなぎです。学生の身で鰻料理を楽しむ機会はなかったですが、その知識はありました。ただ、淡路島近海が全国有数の鰻の漁場であることは、恥ずかしながら神戸に来てから知りました。

北は日本海、南は瀬戸内海に面する兵庫県は、鰻以外にも多様な水産資源に恵まれています。実際、四季折々の県産水産物が近所のスーパーに並んでいることに驚かされました。日本海はカニ、イカ、ハタハタ。瀬戸内海はタイ、タコ、イカナゴ、シラス、サワラなどです。福良の3年とらふぐ、由良の赤ウニも有名です。カキの養殖も盛んで、ノリ生産は近年、全国一だそ

淡路の鰻とイノベーション

うです。

ところで、オーストリアの経済学者シュンペーターはイノベーションの概念を「新結合」という言葉で表しました。それによれば、イノベーションとは技術革新だけでなく新しい組み合わせ（「新結合」）を作り出すことだそうです。

具体的には、新しい財の創造や生産手法の導入、新しい市場や資源の開拓、そして新しい組織の実現です。シュンペーターの言葉を借りれば京都の鰻料理も、淡路島から運んでも鮮度が落ちにくい鰻の生命力と、骨切りという調理技術との「新結合」のたまものだったように思います。

水産業の歴史をたどると、他にもさまざまな「新結合」がありそうです。例えば魚群探知機は、超音波という技術を漁業に生かす新しい市場の開拓だったといえそうです。海洋環境の変化、就業者の減少など水産業は課題にも直面していますが、今後さまざまな「新結合」が生まれ、兵庫県の水産物を堪能し続けられることを願っています。