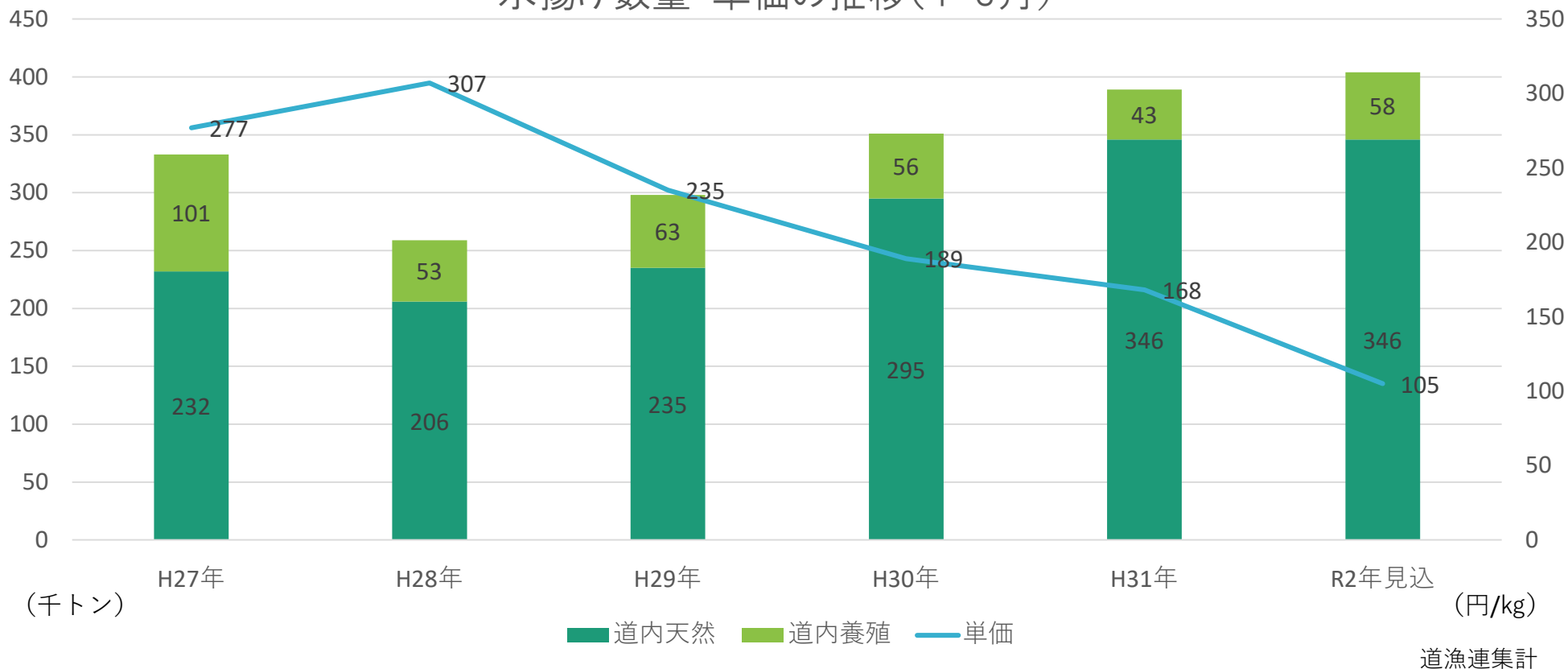


北海道産ほたての輸出拡大に係る 取組について

2020年11月13日
北海道漁業協同組合連合会

1. 北海道産ほたての水揚げ数量及び単価の推移

水揚げ数量・単価の推移(4-3月)



- 水揚量の多いオホーツク地区の水揚げはほぼ終了。
- 単価は160円/kgから92円/kgへ暴落し、水揚金額は昨年228億円減
- 全道的にも水揚金額は、前年度を250億円以上下回る400億円以下となる可能性があり、平成以降最低となった平成15年(SARS発生による混乱)の379億円に次ぐ低水準。

2. 製品別生産数量と主要仕向け国について

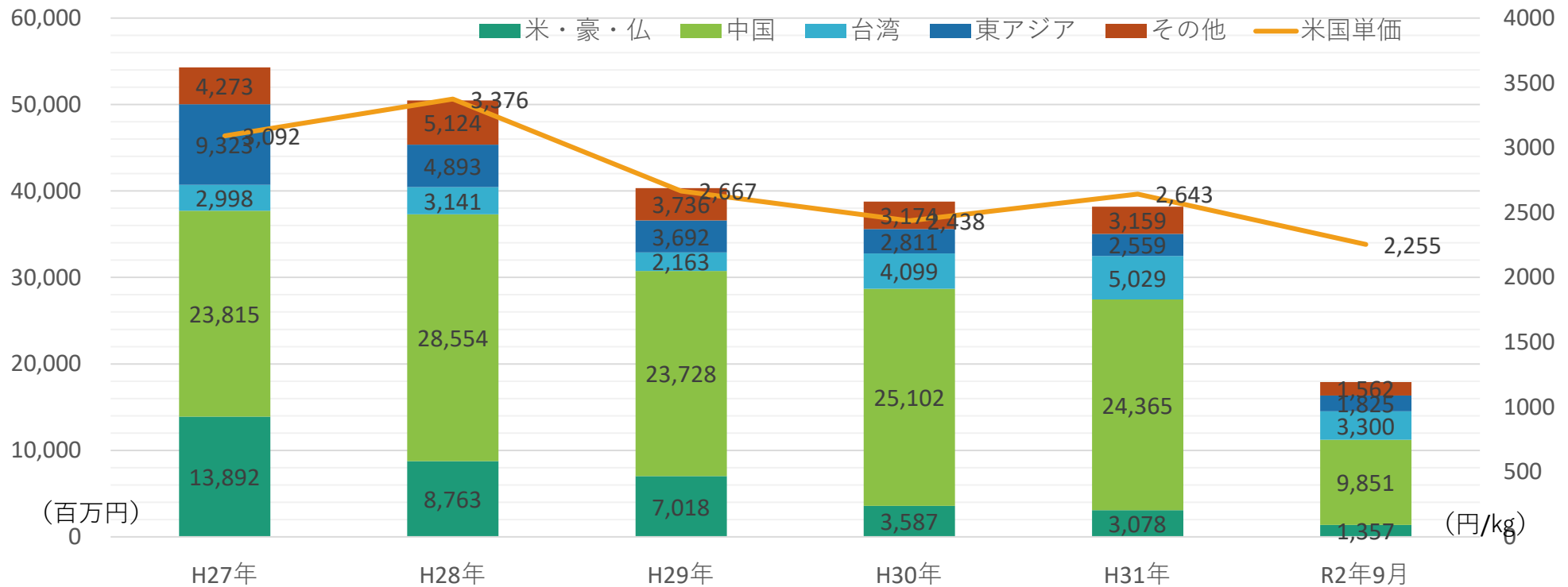
H31年度の各製品出来高と主要仕向け国（道漁連推定）

製品別内容	乾貝柱	玉冷	ボイル	生鮮・活	両貝他	合計
原貝数量	54,000トン	191,000トン	13,000トン	59,200トン	70,600トン	387,800トン
処理し向け比率	14%	49%	3%	15%	18%	
製品出来高	1,500トン	21,000トン	4,000トン	59,200トン	70,600トン	
製品歩留まり	2.8%	11.0%	30.8%	100.0%	100.0%	
H31年 製品平均単価	k@10,000	k@2,300	k@1,200	k@500	k@200	
生産金額	150億円	483億円	48億円	296億円	141億円	1,118億円
輸出比率	80%	40%	5%	20%	95%	
輸出向け金額（概算）	120億円	184億円	3億円	65億円	134億円	506億円
主要輸出国	香港 40% 中国 20% 台湾 20% 米国他 20%	中国 40% 台湾 20% 香港 10% 米国 10% EU他 20%	台湾、香港 若干量	韓国 44% 中国 40% 香港 16%	中国 100%	

- 各品目の主要仕向け国は、中国の他、香港、台湾などアジア圏が主体となっている。
- 品目別の平均単価から算出した生産金額は総額で1,118億円、輸出向け対象は506億円と見込まれる。

3. 冷はたての輸出金額の推移

冷はたての国別輸出金額の推移(全国・1-12月)



- ・ 冷凍はたて貝柱(玉冷)以外の冷凍製品も含む。
- ・ 米国は自国生産量の回復で、平成27年の127億円を境に輸出は低迷。
- ・ 中国は金額でも最大の輸出国でほぼ250億円前後で推移しているが、近年単価は下落傾向。
- ・ 台湾への輸出は数量金額とも年々増加傾向で、コロナ過にも拘らず、昨年並みの見込み。
- ・ 一方で、香港は昨年から減少しており、本年は半減。

4. 道産冷ほたて貝柱製品の品質の優位性

1. 漁業形態の違い

- ・道内のほたて貝漁場は、陸から近く、日帰り操業であり、1日の水揚げ量は最大で約2,500トン
- ・最短で漁獲当日に加工施設で冷凍処理可能
(保管施設での冷蔵保管後、遅くとも翌日には処理)

米国の加工処理

航海日数は10～14日間程。船内で剥き加工後、麻袋で冷蔵保管し帰港。
その後加工施設で冷凍処理。

2. 加工処理能力

- ・道産冷ほたて貝柱の強み
 - ⇒高性能な冷凍施設(トンネルフリーザー)による高鮮度流通の確立
 - ⇒2L～7Sまでの厳密な粒数選別による消費形態に適応したサイズ構成
 - ⇒世界的に希少な生食可能な冷凍食品基準での冷ほたて貝柱

3. 衛生管理

- ・衛生管理基準に即した厳格なHACCP管理
- ・欧米への輸出を見越したHACCP取得
 - ⇒対EU-HACCP認定施設(15ヶ施設)、対米-HACCP認定施設(37ヶ施設)

5. 弊会のほたて輸出促進に向けた取り組み

1. 魚価対策の一環としての輸出

- ・再生産可能な生産者所得の安定を図るため、輸出先国や国内の生産量、流通状況、為替等を勘案し、一定量の輸出国を実施
- ・玉冷一極生産による供給過剰への対応のための一定量の干し貝柱生産

2. MSC 漁業認証取得

- ・平成25年5月に持続可能な漁業の国際認証であるMSC漁業認証を取得
- ・日本では魚種として3番目、ほたて漁業としては世界で5番目

3. 貝毒・衛生対策

- ・安全期はもとより貝毒発生期でも円滑な流通を確保
- ・行政とも連携し、貝毒管理システム運用による道産ほたて貝の安全・安心性の担保
- ・貝毒検査の証として生産海域・時期を明記した安全証紙を発行

3. 安全証紙の商標登録

平成26年に安全証紙の商標登録を国際出願し、現在14ヶ国で登録完了

- ・中国加工による偽造品の流通が増加傾向
- ・精巧に偽造された安全証紙の流用を確認

⇒道産ほたて製品の安全・安心・品質優位性の阻害への対応

＊中国への加工原料輸出(冷ほたて貝柱・冷凍原料貝) → 中国での保税加工
→ 第3国(香港・台湾・米国)への偽装品・模倣品の輸出

6. 道産ほたて製品の輸出促進に向けた要望事項①

1. 原発事故等による諸外国の輸入規制の緩和・撤廃

- ・放射能検査の早期免除（茨城からの台湾輸出は現状不可）
- ・輸出規制区域の早期解除（関東営業冷蔵庫からの中国輸出は現状不可）
- ・中国輸出のための施設登録の受付停止
- ・アルプス水の放出により韓国向け活貝輸出の停止が懸念

2. EU向け生産海域モニタリング費用の国負担

- ・現状は一部受益者負担、国として輸出促進の為には国・自治体負担を要請

3. 道産ほたて製品の偽装品・模倣品の取締強化

- ・安全証紙の14ヶ国での商標登録完了
- ・日本国として、諸外国への取締強化を要請

4. コロナが収束するまでの輸出用ほたて製品の保管庫の確保と調整保管

- ・欧米ではコロナ感染の再拡大により当面輸出は停滞
- ・中国向け輸出冷凍原料貝等の輸出滞貨により倉庫がひっ迫
- ・保管料負担増による製品価格上昇による輸出低迷

7. 冷ほたて貝柱の製品輸出促進に向けた要望事項②

【産地における加工処理能力の低下】

過疎化に起因した人手不足や加工従事者の高齢化が顕著

⇒安易な冷凍原料貝、冷ほたて貝柱の半製品での加工原料輸出に直結



1. 短期的対応

⇒鮭・鱒・サンマ・イカ等の水揚げ激減による加工施設の活用

・上記魚種の激減に伴う遊休施設のホタテ加工施設としての活用

①産地から工場までの鮮度保持輸送手段の確保

②トンネルフリーザー、選別機、充填機等のほたて加工関連設備の導入
一時保管経費や横持ち運賃等諸掛経費や施設整備に対する製品輸出仕向に特化した経費補填の要請

2. 中長期的対応

⇒加工ライン機械化推進

①自動原貝剥き機の低コスト化・コンパクト化の開発（既存品1億）

②最終製品までのオートメーション化

デジタルトランスフォーメーションの推進 による日本産水産物の輸出拡大について



魚力

株式会社 魚力と海外事業について

1930年 魚力商店 創業

事業内容：鮮魚および寿司の小売事業
飲食事業（寿司飲食他）
鮮魚等水産品の卸売事業

店舗数：84店舗（小売73店舗、飲食11店舗）

売上高：307億900万円（2020年3月期）

創業：昭和5年4月
祖父 山田 力蔵が創業（創業90年）

設立：昭和59年4月

資本金：15億6362万円（令和2年3月末現在）

従業員数：474名（令和2年3月末現在）
その他パートタイマー687名（8時間換算）

東証一部上場（証券コード7596）

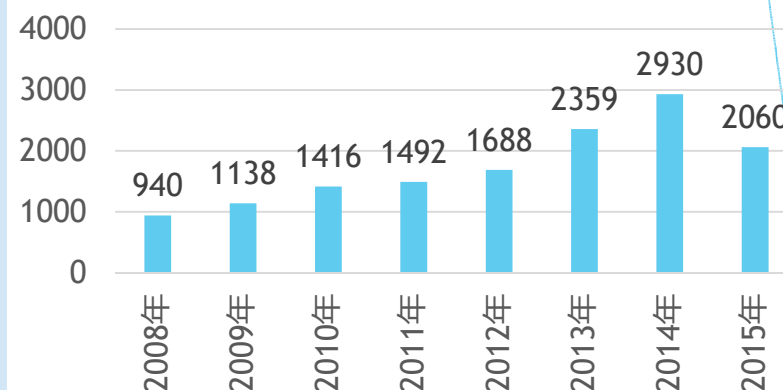
関係会社：魚力商事株式会社（立川市）
日本フィッシャリーサポート株式会社
（青森県深浦町）
株式会社最上鮮魚（福岡県北九州市）
Uoriki Seafoods, LLC（米国ニューヨーク州）

2008年 Uoriki Fresh, Inc. 設立

株主構成：魚力90%、三菱商事10%

主な販売先：Wegmans

売上高



※2016年度より伊藤忠商事の連結子会社となる



米国事業で感じたこと、海外への思い

マーケットは充分にある

駐在日本人やアジア系スーパーではない米国現地系ビッグマーケットへの日本産水産物の供給はまだわずかである。

①サステナビリティとトレーサビリティの重要性を痛感

サステナブルでトレーサビリティがしっかりしていないと仕入れ業者の調達基準を満たさず、選択肢から外されてしまう

②温度管理の重要性

コールドチェーンがしっかりしていないとクレームが多発
最新の冷凍技術を使って、刺身グレードの魚を輸出しても流通段階で解けてしまうと品質が落ちる
どこでそうなったのか追跡ができず、輸入者の責任となる



養殖生産と流通の現場の意欲のある方に、
必要な知識と技術を正しく実装させれば
ビッグマーケットを獲得可能



養殖場へのAI技術の導入事例①

サステナブルシーフードのニーズへの対応

数千の魚、1匹単位で監視

- ・世界各地の養殖業者と協力
- ・塩水や高圧への耐久性が高い水中カメラの開発
- ・画像認識と機械学習の技術の導入



数千匹の魚群を追跡して1匹単位で監視



集めたデータと情報の組み合わせにより
餌の量を最適化し、コストと環境負荷を減らす

養殖場へのAI技術の導入事例②

AI導入がもたらす効果

AIが、24時間365日観察することにより、気づきが早くなる

- ・ 投薬量の減少
- ・ 効率の向上
- ・ 海洋汚染の減少
- ・ 魚の動きが悪いと投薬や餌止めを行う
- ・ 予防投薬ができる事により薬の量は劇的に少なくなる
- ・ 生存率が上がり歩留まりUPにつながる
- ・ 無駄なエサの減少により飼料効率が向上し海洋汚染の抑制に
- ・ 変形、規格外の魚の見分けがつく
→早めの選別が可能
- ・ 赤潮や低酸素への早期対応
- ・ 大規模養殖が可能
- ・ 原価の低減
- ・ 規格外の価値のない魚に餌をやり続けることがなくなる
- ・ 海水の状況が把握できる
→赤潮や低酸素への対応が早く明確になる
- ・ 将来的には、大型生簀による大規模養殖が可能となる
- ・ 多くの利点生まれる
→原価がかなりの割合で下がることは確実

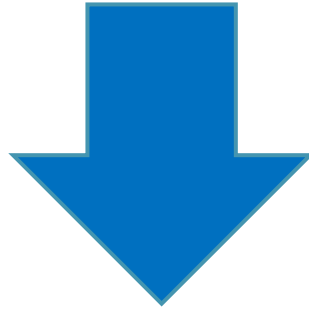
トレースが出来て環境に優しく安心安全が担保された魚を低コストで計画的に生産
世界中のマーケットニーズに合う魚が供給可能に！（サーモン同様）

サステイナブルな養殖生産は輸出拡大の必須条件

対米輸出拡大のために

本物の米国マーケットへ販路の拡大をしていかなければ大きな輸出拡大にはつながらない

そのためには米国のマーケットが求める商品を提供する必要がある



日本の本物の寿司レベルの品質の魚を
それを求める米国人の技術を利用して
米国人の基準に適合させて輸出拡大

国に期待すること

養殖漁業の発展への取り組み

- ・ 輸出に向けた養殖業のDXの推進
- ・ 輸出品を増産するための新規漁場の確保、養殖業の大規模化

調達基準を満たす生産に取り組む水産業者の組織化

- ・ 調達基準に合う養殖魚を組織的に生産、加工、流通させるグループの明確化と支援の集中
（上記の取組みに参加する漁業者等への後押し）

加工・流通施設の整備に関する取り組み

- ・ 現地のニーズに合わせた加工度の高い商品（西京漬等）を製造するための施設整備
- ・ 調達先の基準に合致した施設整備（HACCP、GFSI基準等）

海外での販路拡大に向けた取り組み

- ・ 海外マーケットにおいて現地ディストリビューターや現地量販店が使える販売支援策の構築
例 米国主要スーパーでブリのプロモーションを大々的に行う