

輸出事業計画

※申請者名：稚内東部株式会社、品目：ホタテ貝

1. 輸出における現状と課題

【背景】

- ① 北海道のホタテ貝は「水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証であるMSC認証」を取得。
- ② ここオホーツク海のホタテ貝は、4輪採制の地撒き増殖であり、天然として扱われている。
- ③ 特に、北部海域のホタテ貝は、流れの速い、砂礫の海底で育つ為、繊維質のしっかりした歯ごたえで旨味豊富な身質であり、国内外からの評価は高い。
- ④ H26年末、爆弾的圧に被害を受けて、翌年から漁獲量は減ったが、平成31年（令和元年）に回復している。
- ⑤ 輸出金額において水産物のトップはホタテ貝である。

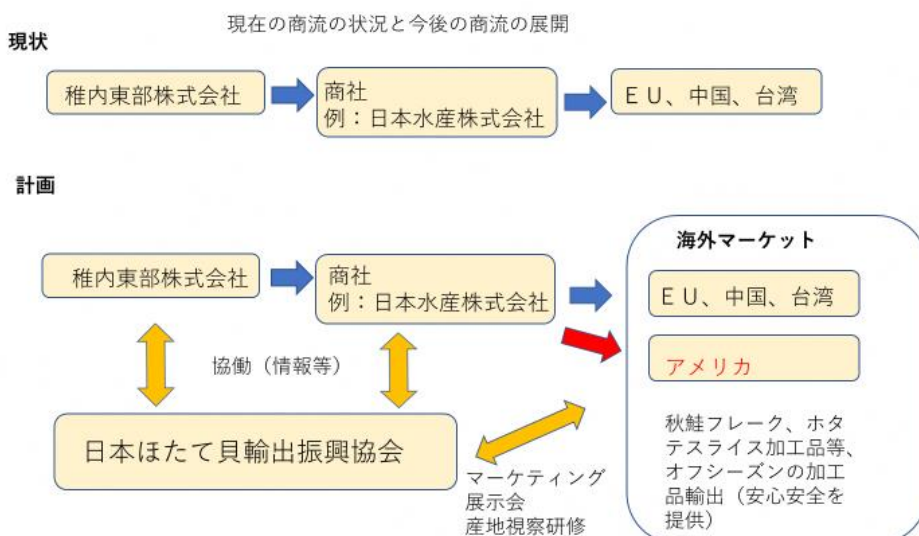
【課題】

- ① ホタテ貝類は日本以外でも漁獲されている。又市況も変わる。よって、輸出は安定しているものではなく、需給バランスによっては、輸出の数量金額又向け地も変わる。
- ② ホタテ貝の剥き作業においては自動化が進まず、人に頼っている。人手・人材不足又コロナ禍において外国人技能実習生の入国が止っており、処理量が制限される。
- ③ 生食が主なマーケットであり、衛生管理は勿論の事、夾雑物の除去、内臓の付着物等のトリミング作業にも多くの人手がかかる。
- ④ エリアの人口減少に歯止めが掛からず、設備等のインフラを支える人材も高齢化が進む
- ⑤ 世界の経済又情勢により、コンテナ不足による物流混乱、原油高等による不測の事態が起こる。

2. 輸出事業計画の取組内容

【課題解決】

- ① ホタテラインの省人化を検討。
 - IE（インダストリアル・エンジニアリング（生産工学））を取り入れ、既存ラインでの省人化を検討
 - 省人化機器を導入する為、機器メーカーと研究開発。又機器設置においては、工場新設をする必要があり、その計画を織り込む。
- ② 輸出の安定と相場リスクの回避
 - 相場変動のリスク回避又需要創造に向け、玉冷以外の加工品を検討する。その為冷凍両貝、ボイル又刺身用スライス設備の設置を検討する。
- ③ 流通
 - あらゆる温度帯での流通量を増やす為、各温度帯で形態、流通コストの改善を行う。
- ④ 働き方改善による人材確保
 - 職場環境又働き方改善に取り組む為、「キツイ、汚い、臭い」を払拭する為、工場の新設とDX化を進める。
 - 年間での安定した雇用を実現する為、オフシーズンには、冷凍の秋鮭を原料としたフレーク加工を行っているが、別の加工も検討しておく。
- ⑤ 輸出先国の規制
 - HACCPの取得に向けた施設整備（増築又新築等での再取得）
 - 人権デューデリジェンス対応として技能実習生に頼らない生産体制作りを模索
 - SDGsへの取組み強化に当たり、冷凍設備の自然冷媒への切替え、包装資材の見直しによるライン変更、排水設備の整備等
 - サステナブルな資源の活用そのトレース管理に必要なシステム化

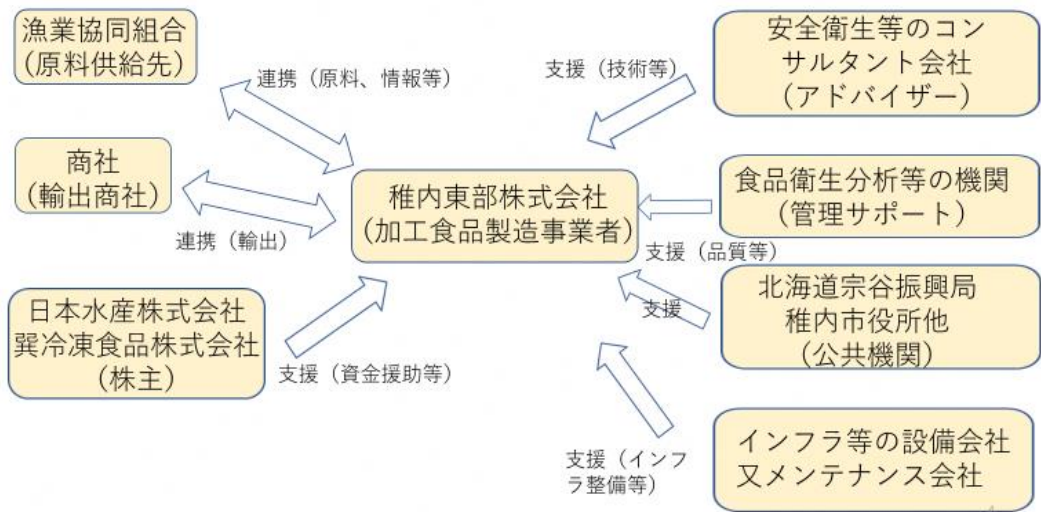


様式2

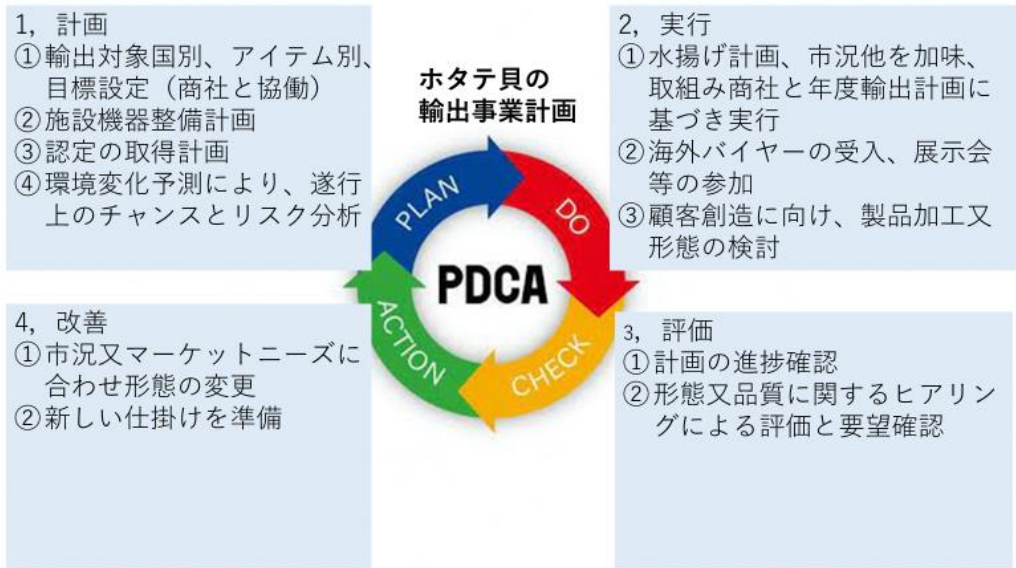
輸出事業計画

※申請者名：稚内東部株式会社、品目：ホタテ貝

計画を実現する為の体制



3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



4. 輸出目標額

ホタテ貝	現状	目標年
	(令和2年度)	(令和9年度)
輸出額(百万円)	218	400
輸出量 (t)	361	650
輸出先国	EU、中国、台湾、香港	EU、中国、台湾、香港、アメリカ

- 輸出金額は、市況によって単価が変わる。
- 輸出先については、市況、需要等により変化する為、国別の目標は設けない。
- ポテンシャルの有る国へは、販売を仕掛けて行く。