

輸出事業計画

※申請者名：尾鷲物産株式会社、品目：ぶり

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- 海外においては寿司、刺身等日本食の人気、日本産品への評価はともに高く、脂乗りの良い魚が好まれている。
- 当社の養殖ブリ取扱尾数は年間120万尾程度であり、国内で養殖されているブリの内、7%程度のシェアを持つが、そのうち輸出割合は7%程度。
- ノルウェーサーモンの普及から魚の生食が受け入れられつつあり、主に現地飲食店での寿司、刺身向けアイテムとして生鮮ブリ製品（フィレ、ロイン）を中心に直接輸出の割合を増やしている。

【課題】

- 生鮮品の販路は、飲食店向けが中心で販売チャンネルが限られており、冷凍品は加熱調理用のブリカマが輸出の中心アイテムとなっていることから、船便で比較的安価に輸出できる生食用冷凍ブリ製品の開発が必要となる。
- 中国でもブリ養殖が始まった等競争も多いため、日本産養殖ブリとしてのブランドを確立すべきである。
- 衛生証明書等の準備や検疫時の検査などにより、生鮮品の輸出が難しいことに加え、中東情勢により包材資材や燃料が高騰しており、輸出コストが増加している。

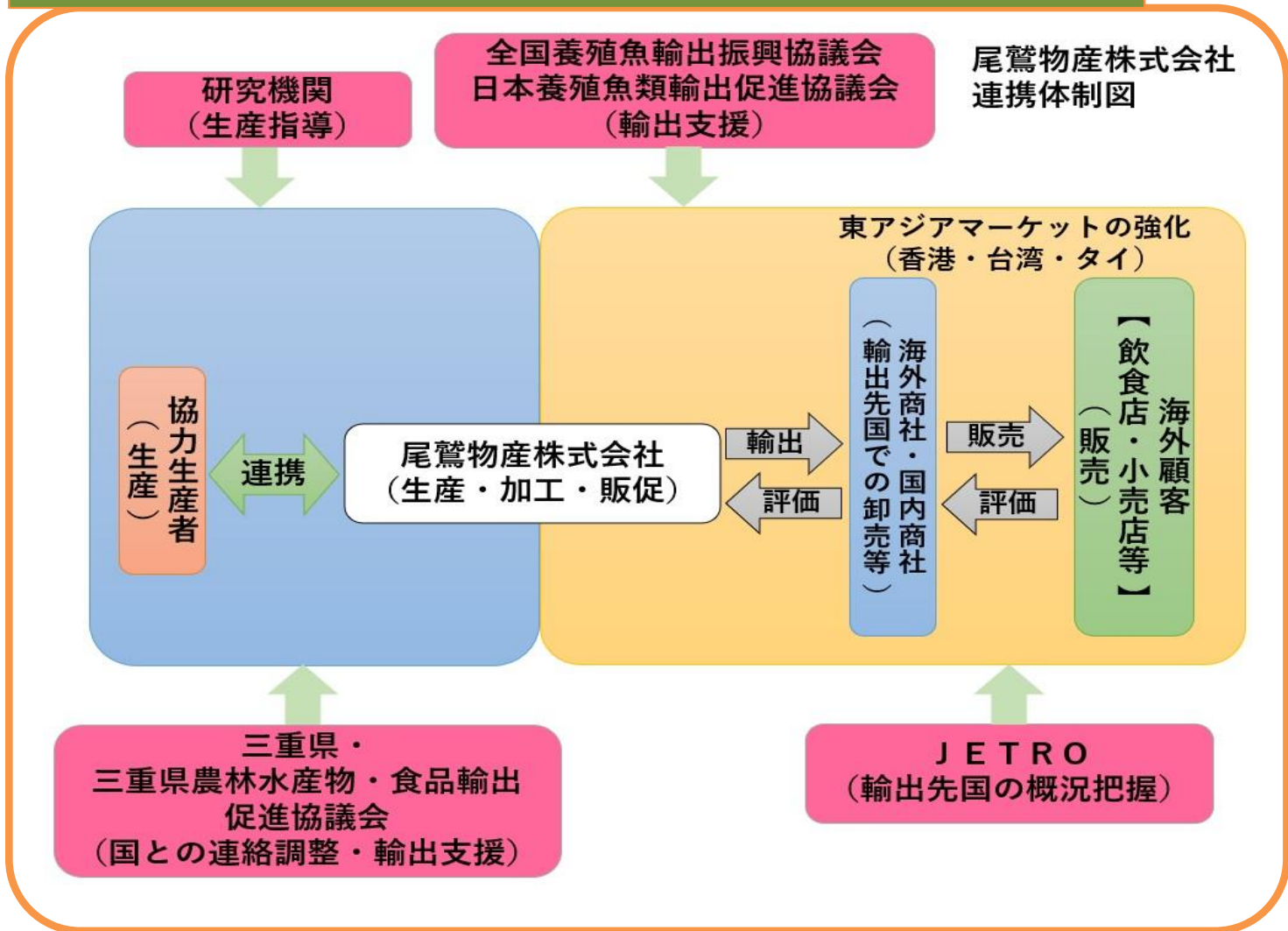
2. 輸出事業計画の取組内容

- 1年を通じて高品質な養殖ブリを安定供給するため、自営養殖を始め全国に跨る協力生産者による原料供給体制の構築を目指す。また、人工種苗の導入の実用化及び導入尾数の拡大や養殖効率の向上、寄生虫対策に取り組み、より安定的な供給を図る。
- ブランド確立の一環として、鮮魚加工分野では国内で初取得となる国際認証規格「SQF（Safe Quality Food）認証」や得意とする部位別加工について積極的にアピールする。
- 血合いの褐変抑制技術の開発、実用化を踏まえた、比較的安価に輸出できる船便で生食用途に堪えうる冷凍品を新規開発する。また、高騰する物流コストを軽減するため、より効率の良い包材、冷媒を検討する。
- 生食用冷凍品の製造に向け、高性能冷凍設備導入を検討する。

輸出事業計画

※申請者名：尾鷲物産株式会社、品目：ぶり

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

		現状 (令和6年度)	目標年 (令和11年度)	備考
尾鷲市・ 紀北町地区	輸出額(千円)	954,000	1,400,000	
	輸出量(kg)	357,000	500,000	
	輸出先国	香港、台湾、タイ	香港、台湾、タイ	
	取扱量(kg)	4,800,000	6,400,000	