

輸出事業計画（GFPグローバル産地計画）

※申請者名：南気仙沼水産加工事業協同組合、品目：サメ肉

1. 輸出における現状と課題

【背景】

気仙沼湾奥部に位置する気仙沼漁港は、起伏に富んだリアス式海岸の独特な地形が形成する天然の良港であり、国の水産業振興上、特に重要な漁港である特定第三種漁港に指定されている。全国主要漁港水揚げ高では、生鮮カツオの水揚げ24年連続日本一を維持しているほか、**サメの水揚げ量も全国1位**であり、全国水揚げ量（平成30年）の31,828トンのうち15,167トンと約半分を占める。

サメというと「ふかひれ」のイメージが強いが、ひれ以外にも皮は「革製品」、肉は「切り身」「練り製品」、骨は「健康食品（鮫軟骨）」、内臓は「肝油」、頭は「工芸品」、さらに、残渣も飼料や肥料に活用されてきた。しかし、ふかひれが高級食材として高値で取引される一方、サメ肉の取引価格は低調であることが産地としての課題である。

その要因には**冷蔵温度帯では鮮度管理が難しいため流通が限定されること**、**首都圏では食習慣がほとんどないため**、サメ肉をフライにしたフカカツ等の加工品も定着しにくいことが挙げられる。

【輸出先国のニーズ】

サメ肉の国内需要が低調である一方、**EUでは、サメ肉がメジャーな食材として一般消費者向けにスーパーマーケット等で売られており、サメ肉そのものの市場が存在**していることから、気仙沼に水揚げされるサメの大半を占める「モウカサメ」「ヨシキリサメ」の2魚種において輸出を目指す。

<モウカサメ>

モウカサメの肉は、比較的アンモニア臭が少なく、クセのない淡泊な味わいであることから、国内でも一部の地域において切り身として流通しているが、その需要は少ない。そこで、家庭でサメ肉を調理する文化が定着しているスペインを対象国として輸出する。事前調査では、同国のピーゴという都市では**モウカサメと食味が似ているアオザメが、気仙沼市魚市場でのモウカサメ取引価格（130円/kg程度）の約2倍である250円/kg程度の価格で取引**されており、コンテナ運搬費と通関費の60円/kgを加えても十分競合できる取引価格であることが明らかになっている。

また、現地流通事業者にはアヒリングを行い、現地でニーズがあることを確認しているとともに、具体的な取引意向を確認している。

<ヨシキリサメ>

ヨシキリサメの肉は、独特の弾力があることから、国内では主に、はんぺん等の加工原料として流通している。輸出にあたっては、さらに付加価値を高めるため、加工製品として販売することが望ましい。そこで、アメリカ産スケソウダラの代わりにヨシキリサメを使用したフィッシュソーセージの輸出に取り組む。この製品は、一般的な畜肉ソーセージと比較してヘルシーであり、健康志向や簡便性の視点からEUの市場開拓が期待できることから、フランス（パリ）、ドイツ（ベルリン）、イギリス（ロンドン）に輸出し、EUにおける本製品の足がかりとする。**日本国内在住のフランス人を対象にしたサンプル評価でも高評価を得ている。**

<課題①>

EUへの水産物の輸出には、**生産～加工（保管）においてEU・HACCP認定が必要**であり、体制の構築を進める必要がある。

<課題②>

令和2年度は、商談会への出展による営業活動や輸出対象地域バイヤーの産地招聘による商談会の開催を計画していたが、新型コロナウイルスの影響により実施できなかった。**現在は気仙沼からEUへの輸出の実績がないため、EU・HACCPの認定と合わせ、販売先の確保が必要**である。

<課題③>

世界的に、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が求められる中で、サメについても、同様にトレーサビリティを明確化した資源管理が求められている。気仙沼魚市場では、水産物の漁獲・陸揚げ段階の情報（漁船名、漁獲水域、漁具・漁法、漁獲量、陸揚げ日、陸揚げ港など）を、産地市場荷受・漁協から流通先へと提供するトレーサビリティの情報システム（CALDAP）を導入しているが、気仙沼港で陸揚げされるカツオ及びビンチョウマグロでの活用にとどまっている。

輸出事業計画（GFPグローバル産地計画）

※申請者名：南気仙沼水産加工事業協同組合、品目：サメ肉

2. 輸出事業計画の取組内容

<取組①>

輸出にあたっての前提条件をクリアするため、**加工施設と冷凍倉庫で令和3年度のEU・HACCP認定**を目指す。

<取組②>

令和3年度以降も引き続き現地商談会への出展によるプロモーションや、海外バイヤーの産地招聘による商談会を実施し、販路開拓を目指す。また、現地渡航が難しい場合は、サンプル送付とWEB商談による営業活動や、WEBアンケート等の調査を行う。

<取組③>

輸出時の複雑な漁獲証明書作成の手間を削減できることで輸出産地の負担を軽減し、現地流通事業者に対して、安全性を担保でき、取引の円滑化にもつながることができるとともに、現地流通事業者が求めている漁獲情報を提供することができれば付加価値の向上にもつながるため、**CALDAPの活用方法の検討及びシステム構築に取り組む。**

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

P

輸出事業計画の策定とブラッシュアップ

申請者が策定した輸出事業計画を宮城県、連携する支援機関や流通の専門家とともにブラッシュアップする

販路開拓

生産者・加工事業者・流通事業者が新たなバリューチェーンを構築し、販路開拓を行う

D

A

定着に向けた取組

現地流通事業者へのニーズ調査や商品のブラッシュアップ等を事業事業主体、連携する支援機関、流通の専門家、宮城県とともに行う

効果測定・課題の整理

販路開拓の効果測定・課題の整理等を連携する支援機関、流通の専門家、宮城県とともに行う

C

4. 輸出目標額

品目	現状 (令和元年)	目標年 (令和5年)	輸出国
モウカサメ	－	90,000千円	スペイン
ヨシキリサメのフィッシュソーセージ	－	14,000千円	フランス、ドイツ、イギリス