

## a 調査課題名

平成 29 年度 水産基盤整備調査委託事業 拠点漁港における輸出実態及び整備効果の把握調査

## b 実施機関及び担当者名

一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所  
高原裕一、林浩志、浪川珠乃、大村浩之、沖田幸恵、早川淳

## c ねらい

現在、2019 年までに、国産水産物輸出額を 3,500 億円に倍増させる（2012 年：1700 億円）との政府目標の達成に向けて、輸出先国のニーズや衛生管理など輸出条件に合わせた生産・流通体制の整備が急務である。

今後、さらに輸出を促進していくにあたっては、多種多様な水産物の生産・流通の基盤である漁港・市場において対策を講じていく事が重要である。しかし、漁港・市場から輸出にいたる水産物の流通過程は多岐にわたり非常に複雑であることから、漁港や市場関係者にとって、必要な対策を的確に把握していくことは容易ではなく、また、対策に向けた意識が醸成しにくい状況にある。

このため、本事業において、漁港・市場における輸出の実態を把握する手法を検討し、その手法を用いて輸出ポテンシャルの高い拠点漁港において輸出の実態の調査を行う。さらに、調査の結果から、漁港・市場における輸出促進に向けた課題を抽出し、更なる輸出促進に必要な、漁港・市場における、ハード・ソフト両面からの輸出促進対策を検討することを目的とする。

## d 方法

以下の課題について検討を行った。

- (1) 漁港・市場における輸出実態の把握手法の検討
- (2) 輸出拠点漁港における輸出実態の把握
  - 1) 輸出拠点漁港における輸出実態の把握（50 漁港）
  - 2) 輸出拡大に向けた課題及び対策の検討
  - 3) 整備効果の検討

### (1) 漁港・市場における輸出実態の把握手法の検討

漁港・市場から水産物がどのように輸出されているか概要を把握できる手法を検討する。把握する必要のある項目は、輸出品目、輸出先、輸出量、輸出金額、輸出に係る企業である。漁港・市場野担当者がおおよそその輸出状況を把握するときに利用可能な手法とする。

### (2) 輸出拠点漁港における輸出実態の把握

#### 1) 輸出拠点漁港における輸出実態の把握（50 漁港）

輸出ポテンシャルの高い拠点漁港（150 漁港程度想定）それぞれについて、先に検討した手法を用いて輸出の実態を把握する。調査の結果を受け随時調査手法を更新する。150 漁港のうち、特定第 3 種漁港等の大規模な漁港に加え輸出に先進的に取組む漁港（合わせて 20 漁港程度を想定）においてはより詳細な調査を経年で行う。なお、平成 29 年

度については、50 漁港（うち 20 漁港は経年調査対象）実施する。

## **2）輸出拡大に向けた課題及び対策の検討**

上記調査結果から、輸出拡大におむけた課題及びそれらに対するソフト・ハード両面からの対策を示す。特に EU 向け輸出の拡大については重要な課題であることから、特定第 3 種漁港 2 漁港以上で詳細な調査を行い、対策を検討する。

## **3）整備効果の検討**

輸出促進に係る整備が完了している漁港においては、その効果を検証する。

効果としては、輸出量や輸出金額の増大以外にも、輸出品目の拡大、輸出先国の拡大、輸出に取り組む企業の増加等のいくつかの指標について整理するとともに、漁港・市場の取扱量や取扱金額が増大した等、輸出促進に係る整備を行ったことで生じる輸出の前段階における効果についても注視し、総合的な整備効果を検討する。

## e 結果

### (1) 漁港・市場における輸出実態の把握手法の検討

#### 1) 検討方針

漁港毎の水産物の輸出先・輸出量の把握にあたっては、以下の前提を踏まえる必要がある。

#### ・多様かつ複数の経済主体を経由する

漁港で陸揚げされ産地市場で取引された水産物は、仲買人や水産加工場、商社等、多様な経済主体を複数経由しながら流通する。

例：買参権を持つ仲買人が産地市場で購入して冷凍加工場に売り、  
冷凍加工場が商社を通じて輸出する等

#### ・産地側では輸出先が不明な場合もある

加工業者や商社等が多数の漁港から水産物を集荷して輸出するケースもあり、産地側では輸出先が不明な場合もある。

例：銚子の加工業者や八戸の地域商社等が各地から集荷して輸出するケース等

#### ・輸出地の税関の統計資料では、産地が分からない

輸出港（あるいは空港）は、加工場の立地や商社の都合、定期航路の存在や国内流通網により左右されるため、輸出地の税関の統計資料では、産地が分からない。

例：北海道で漁獲されたスケソウダラが下関からフェリーで韓国に輸出される等

#### ・養殖魚については市場では把握できないことが多い

養殖魚については、市場を通らないことが多く、生産実態も、輸出先・輸出量も把握できないことが多い。

例：四国等では養殖が盛んであるが、漁港統計上も市場統計上も把握できない等  
※例外として、漁協が養殖主体である場合（鹿児島のカサゴ、北海道のホタテ等）  
は輸出量および輸出先が把握できる。

以上のことから、漁港毎の水産物の輸出先・輸出量の把握にあたっては次の方針を採用した。

- ・各地の漁港・市場からの輸出先・輸出量を把握するためには、直接の販売先から地道に追っていく。
- ・漁港・市場をとらない養殖魚については、養殖業者に対してヒアリングを実施して、輸出先・輸出量を把握する。

## 2) 検討手順

水産物輸出には様々な輸出経路がありえるが、魚種等によってある程度分類できるため、以下の手順に従って、調査方法の検討を行うものとした。

Step 1 : ヒアリング等から、魚種毎に輸出経路等の概略を把握する。

Step 2 : 魚種毎に調査手法を検討。

Step 3 : 各漁港で取扱っている魚種毎に調査手法を適用し、各漁港毎の輸出実態（輸出先・輸出量等）を把握。

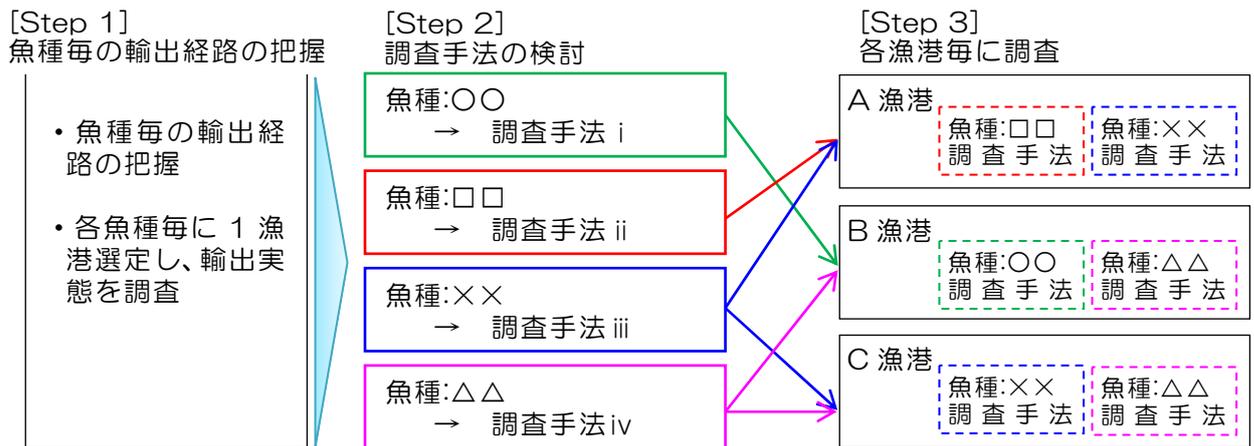


図-1 検討手順

① 魚種毎の輸出経路の把握

輸出されている主な水産物について、荷姿や輸出経路の特徴を踏まえて、以下のよう  
に分類し、ヒアリングを行う対象を抽出し、ヒアリングを実施した。

これらの情報および、貿易統計等を用いて、魚種毎の輸出経路を整理した。

表-1 魚種毎の輸出経路の把握

魚種	既把握内容			本調査での調査事項
	主な輸出先	主な輸出経路	備考	
ホタテ	・玉冷：中国、アメリカ ・両貝冷凍：中国	産地市場を通して加工会社が購入、産地で加工され、北海道エリアから船で輸出	・北海道ぎょれんが輸出先・輸出品の概要を把握（ヒアリング済） ・青森からのホタテ輸出の構造が不明	・青森産ホタテの輸出構造の把握（ヒアリング先） ・ジェトロ青森 ・野辺地漁協 ・加工会社
サケ	・冷凍：中国、ベトナム、タイ	産地市場を通して加工会社が購入、産地で加工され、北海道エリアから船で輸出	・北海道ぎょれんが輸出先・輸出品の概要を把握（文献有） ※生産の9割は北海道で、サケ類の9割が北海道の税関を通じて輸出されている（2016年貿易統計）のため、本州からの輸出は少ないと考えられる。	・既存文献より北海道のサケ輸出を中心に整理する。
スケトウダラ	・生鮮：韓国 ・冷凍：中国	生鮮：北海道から陸路で下関へ、下関からフェリーで韓国へ輸出	・生産の9割は北海道が担い、港湾で陸揚げされている。	・冷凍スケトウダラの輸出状況（ヒアリング先） ・北海道機船漁業協同組合連合会 ・宮古の水産加工業者
サンマ	・冷凍：ロシア ※震災前の状況	主に本州の産地から輸出されており、産地市場を通して加工会社が購入、産地で加工され、船で輸出	・震災前はロシア向けの輸出を実施。 ・北海道地区は漁期の関係もあり、従来輸出にはあまり向けられていなかった。近年道東からベトナムへ輸出するプロジェクトがある。	－ ※近年は生産量が少なく、輸出に関する方向性が出ない状況
サバ、イワシ	・冷凍：アジア圏、中東、アフリカ等	主に本州の産地（境、銚子・波崎、八戸、石巻等）で冷凍加工され、近隣の港湾あるいは京浜地区から輸出。	・過去の調査より以下が把握済境：冷凍後、アジア圏へ 銚子、波崎：冷凍後、アジア圏、中東、アフリカ等へ 八戸：冷凍後、アジア圏、中東、アフリカ等へ	・地域別のサバ、イワシの輸出構造の整理（輸出状況、主要輸出業者等）
ブリ	・養殖ブリ：アメリカ ・天然ブリ：冷凍でアジアへ	主に養殖業者が商社を通じて輸出をしていると考えられる。	・薄井漁港（ブリ）に対しては漁協で輸出品、輸出先を把握。 ※養殖魚の生産が漁港の統計上現れないこともある可能性がある。	[養殖魚] ・養殖ブリの輸出構（ヒアリング先） ・大手養殖会社

(参考)

アジ	・冷凍：アジア、オーストラリア等の日本食店	あまり輸出品が多くなく、一部地域で刺身用フィレ加工等がされて海外の日本食店に輸出。	・過去の調査より以下が把握できている。 境：一部刺身用フィレに加工され、冷凍で輸出	・アジの輸出状況（ヒアリング先） ・(株)三陽（九州）
カツオマグロ	・マグロの輸出品全体の6割強、カツオの9割がタイへ。	海外旋網漁業で漁獲された冷凍カツオ、マグロ等は大手商社、大手水産商社を通じて輸出	・焼津では大手商社、大手水産商社を通じて取引されており、輸出状況が不明という回答が多数	・鯉節の輸出状況（トピックとして）（ヒアリング先） ・焼津の加工会社 ・枕崎の加工会社

② 魚種毎に調査手法を検討

輸出されている主な水産物について、荷姿や輸出経路の特徴を踏まえて、魚種毎の調査手法を検討した。

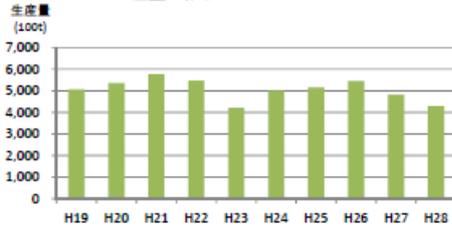
### 3) 魚種毎の輸出経路の整理

## ホタテ

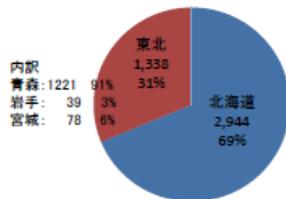
#### 生産状況

平成28年のホタテの生産量は42万83百t。北海道で7割、青森を中心に東北で3割が生産されている。

#### ■ほたてがい生産量の推移



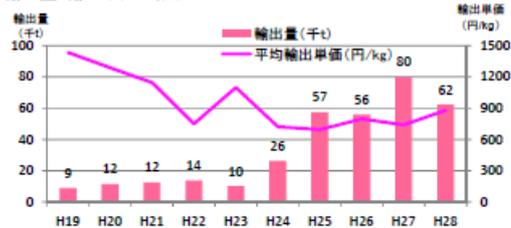
#### ■地域別生産量(平成28年)(単位:100t)



#### 輸出状況

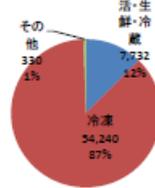
ほたての輸出量は増加傾向にあり、平成28年に約6万2千t。量の12%が活・生鮮・冷蔵で主に韓国に輸出され、量の87%が冷凍で主に中国に輸出されている。

#### ■輸出量・輸出単価の推移



#### ■主な輸出形態(平成28年) ■主な輸出先(平成28年)

##### 形態別輸出量(t)



輸出先	輸出量(t)	輸出金額(千円)
活・生鮮・冷蔵	5,800	3,199,112
韓国	1,820	978,251
香港	81	166,975
台湾	31	14,798
その他	31	14,798
冷凍	45,038	28,400,942
中国	2,107	1,607,343
ベトナム	2,196	7,397,138
アメリカ	4,900	11,845,558
その他	330	1,224,237
合計	62,301	54,834,354

## ホタテ

#### 主な輸出経路

- [活・生鮮・冷蔵]**
  - 北海道(噴火湾、オホーツク沿岸)で陸揚後、陸送により、博多港、下関港から韓国へ輸出。
  - 北海道(噴火湾、オホーツク沿岸)で陸揚後、陸送により、千歳空港から香港へ輸出。
- [冷凍]**
  - 北海道(噴火湾、オホーツク沿岸)で陸揚後、冷凍加工され、苫小牧港から中国へ輸出。
  - 青森で陸揚後、冷凍加工され、八戸港から中国へ輸出。



(参考：青森県のホタテ輸出状況)

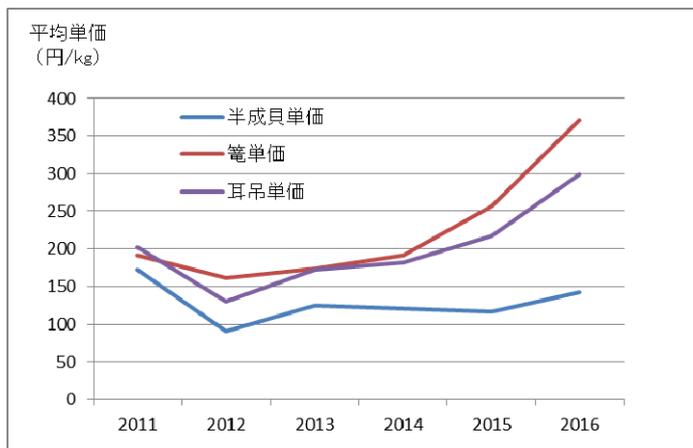
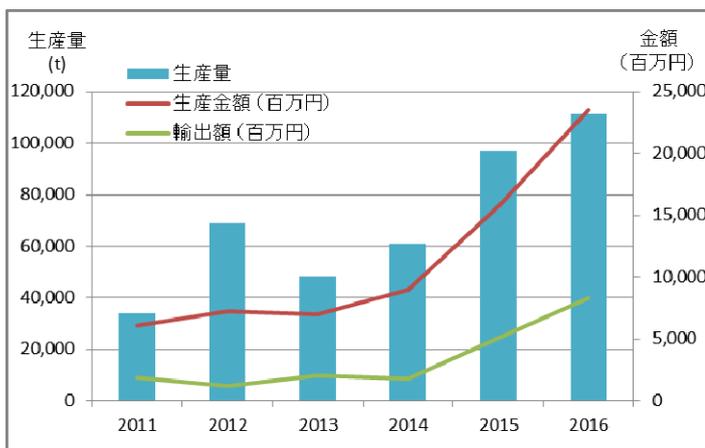
青森県のホタテ生産、輸出状況について、加工会社にヒアリングを実施し、青森県の輸出動向を把握した。

[世界動向]

- ・ホタテは国際商材であり、世界相場は米国が決めているが、近年は中国のマーケットシェアが伸びてきており、中国の生産が不足すれば、原料調達に日本に来る。
- ・ホタテの主な産地は中国、日本、米国、南米であり、南米と EU は関税が無いいため、南米産は EU 向けとして有利である。

[陸奥湾産ホタテの生産・輸出状況]

- ・陸奥湾のホタテ加工会社は約 30 社ほどであり、陸奥湾産ホタテの適正量としては 6~7 万 t と考えられる。
- ・2015 年、2016 年は北海道での生産の悪化もあり、中国からの両貝冷凍ニーズが高まった。輸出額は増大し、浜値も高くなったが、逆に、加工会社が加工用として購入できる単価ではなくなり、加工会社も両貝冷凍として輸出せざるを得なくなった。
- ・従来青森県のホタテ加工は玉冷等を作るため、トンネルフリーザーが多く、自社冷蔵庫による凍結能力が低いいため、両貝冷凍の製造にあたっては、八戸の冷蔵庫を借りる等している加工場も多かった。
- ・陸奥湾での生産は、冬に卵付、5~7 月が貝柱、4 月~ベビーホタテとなっており、冬場に作る卵付貝柱の販売先として EU の存在が重要である。



[輸出促進に向けて]

- ・適正価格で安定して原料が入手でき、玉冷等の加工ができることが望ましい。
- ・強い貝をつくり、安定的に一定量を生産してもらいたい。(密植をしないよう、規制を強化する必要も考えられる)
- ・EU 向けに水揚げできる漁港が増えるとよい。

# さけ・ます

## 生産状況

平成28年のさけ・ますの生産量は11万18百t。北海道で約9割、岩手を中心に東北で約1割が生産されている。

■さけ・ます類の生産量の推移



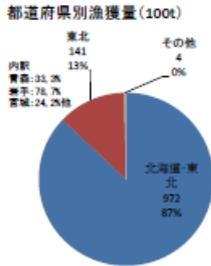
## 輸出状況

さけ・ますの輸出量は、生産量の減少をはんえいしてか、減少傾向にあり、平成28年に約1万8千t。殆どが冷凍で、中国・ベトナム、タイ等に輸出されている。輸出先国で加工し日本に戻る委託加工も一部行われている。

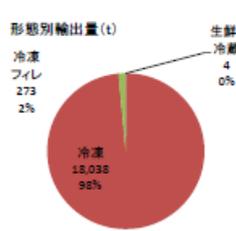
■輸出量・輸出単価の推移



■地域別生産量(平成28年)(単位:100t)



■主な輸出形態(平成28年)



■主な輸出先(平成28年)

輸出先	輸出量(t)	輸出金額(千円)
生鮮・冷蔵	4	4,633
インド	1	629
香港	1	933
台湾	1	933
その他	0	1,145
冷凍	6,804	2,606,268
中国	5,923	2,013,521
ベトナム	3,895	1,273,419
タイ	1,415	491,203
その他	178	71,318
冷凍フィレ	47	24,813
ベトナム	12	12,331
米国	36	38,682
その他	18,314	6,538,695
合計		

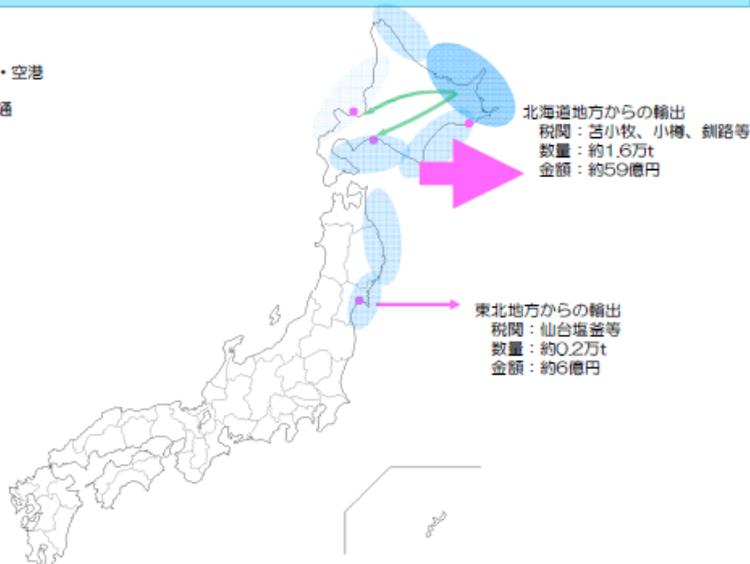
# さけ・ます

## 主な輸出経路

【冷凍】

- 北海道・東北で陸揚後、冷凍加工(冷凍ドレス)され、苫小牧、小樽、釧路、仙台塩釜から中国・ベトナムへ輸出。
- 中国・ベトナム・タイ等への輸出は委託加工(加工のみ輸出先で実施し、その後日本に戻る)がある。

- 主な産地
- 主な輸出港・空港
- 主な国内流通



# スケトウダラ

## 生産状況

2015年の産地水産物流通調査によると、すけとうだら(生)の水揚げは釧路港、網走港、紋別港で全体の77%を占める。

## 輸出状況

すけとうだらの輸出量は減少傾向にあり、平成28年に約15千t。量の72%が冷凍での輸出、量の25%が生鮮での輸出。すり身での輸出はわずかである。

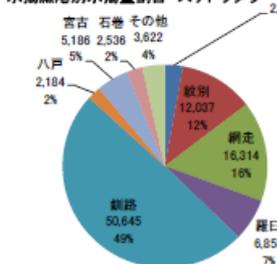
### ■すけとうだら漁獲量の推移



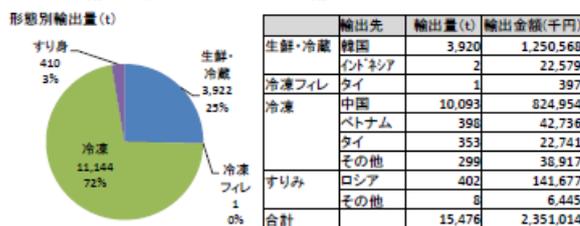
### ■輸出量・輸出単価の推移



### ■水揚げ港別水揚げ割合 スケトウダラ



### ■主な輸出形態(平成28年) ■主な輸出先(平成28年)

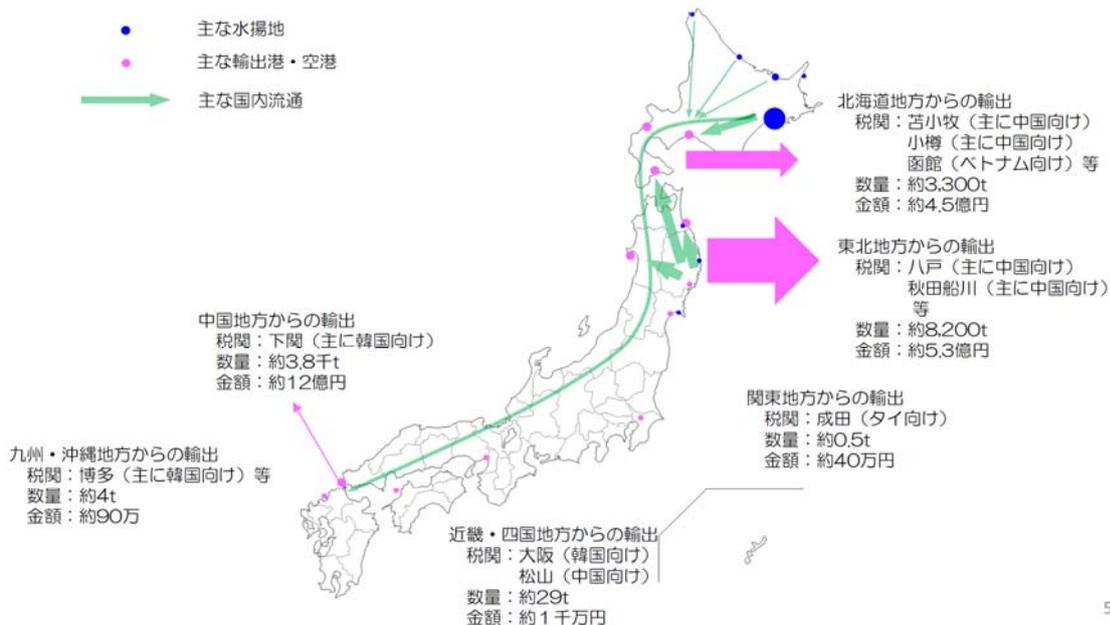


輸出先	輸出量 (t)	輸出金額 (千円)
韓国	3,920	1,250,568
インドネシア	2	22,579
タイ	1	397
中国	10,093	824,954
ベトナム	398	42,736
タイ	353	22,741
その他	299	38,917
ロシア	402	141,677
その他	8	6,445
合計	15,476	2,351,014

# スケトウダラ

## 主な輸出経路

- [生鮮・冷蔵] ・北海道で陸揚後、陸送により、下関港から韓国へ輸出。
- [冷凍] ・東北(宮古、八戸、石巻)で陸揚後、冷凍加工され、八戸港・秋田船川港から中国へ輸出。



# サンマ

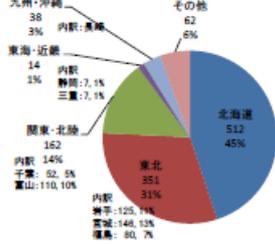
## 生産状況

2016年の海面漁業・養殖業生産量統計によると、さんまの水揚げは北海道、東北に加え東海・近畿の太平洋側で行われている。北海道・東北で全体の3/4を超える水揚げである。

■さんま漁獲量の推移



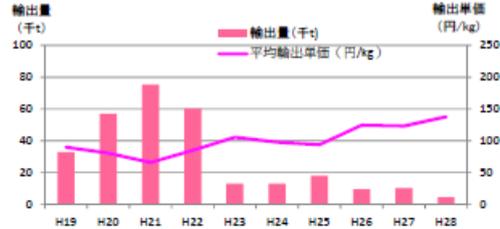
都道府県別漁獲量(100t)



## 輸出状況

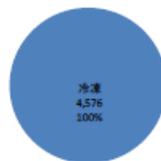
さんまの輸出量は平成23年以降激減し、H28で4500tである。これは、主な輸出地であった東北地方の震災の影響によるものと考えられる。冷凍輸出であり、輸出先はロシア、ベトナム、中国である。輸出金額としてはタイも大きい。

■輸出量・輸出単価の推移



■主な輸出形態(平成28年)

形態別輸出量(t)



■主な輸出先(平成28年)

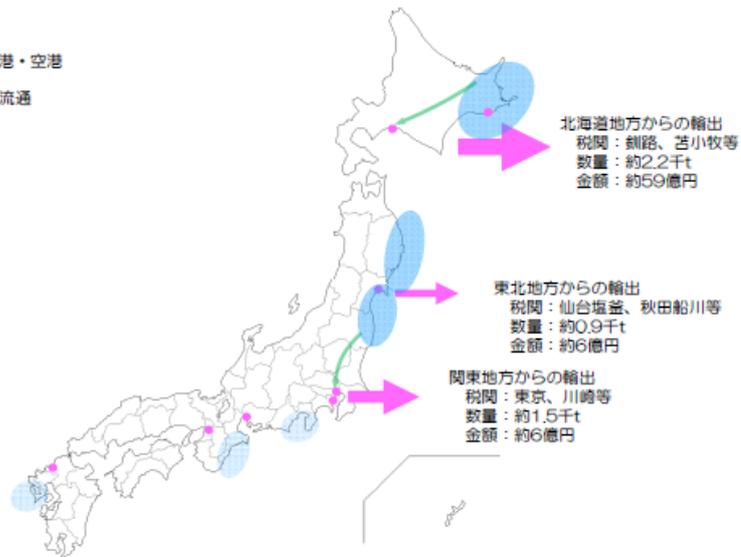
輸出先	輸出量(t)	輸出金額(千円)
ロシア	1,906	191,011
ベトナム	1,053	126,991
中国	549	89,344
タイ	487	138,648
フィリピン	455	47,623
その他	126	36,459
合計	4,576	630,076

# サンマ

## 主な輸出経路

[冷凍]

- 北海道・東北で陸揚後、冷凍加工(冷凍ドレス)され、釧路、東京、川崎、仙台塩釜からロシア・ベトナムへ輸出。
- 中国へは秋田船川、八戸等の税関を通して輸出されるものも多い。



# サバ

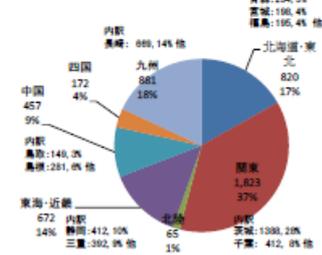
## 生産状況

2016年の海面漁業・養殖業生産量統計によると、さば類の水揚げは全国で行われているが、関東東海、九州の陸揚げが多い。

### ■さば類漁獲量の推移



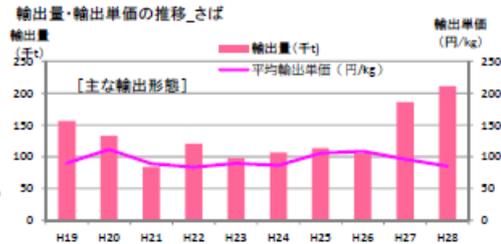
### 都道府県別漁獲量 (100t)



## 輸出状況

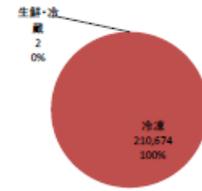
さば類の輸出量は増加傾向にあり、平成28年に約211千t。殆どが冷凍での輸出である。輸出先は多岐にわたるが、2016年で見ると、タイ、エジプト、ガーナ向けの輸出が多い。

### ■輸出量・輸出単価の推移



### ■主な輸出形態 (平成28年) ■主な輸出先 (平成28年)

#### 形態別輸出量 (t)

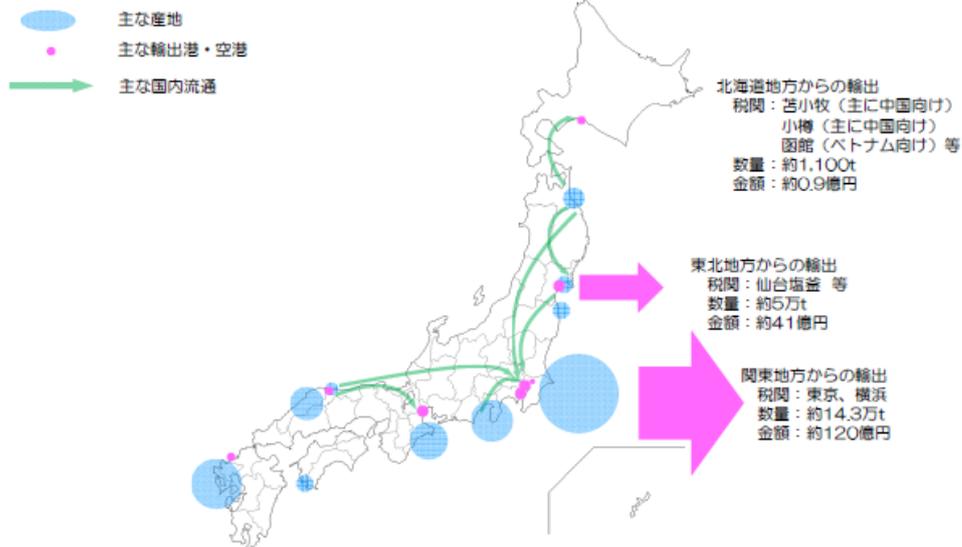


輸出先	輸出量 (t)	輸出金額 (千円)
中国	2	3,992
タイ	43,207	3,330,400
エジプト	35,655	2,939,825
ガーナ	20,655	1,800,626
その他	111,157	9,911,320
合計	210,675	17,986,163

# サバ

## 主な輸出経路

[冷凍]・各産地で陸揚げ後、冷凍加工され、東京港、仙台塩釜港から東南アジア、中東・アフリカ方面へ輸出。



# イワシ

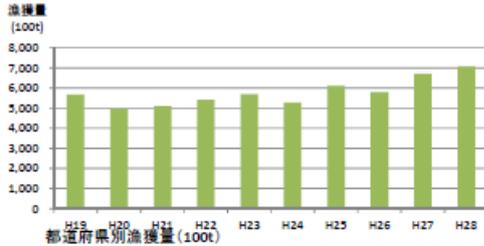
## 生産状況

2016年の海面漁業・養殖業生産量統計によると、いわし類の水揚げは全国で行われているが、関東、東海・近畿、九州の陸揚げが多い。

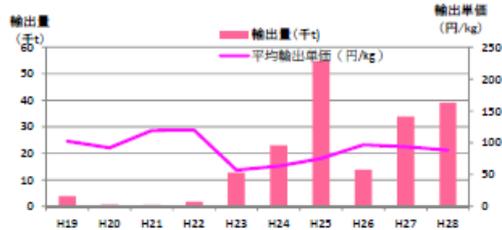
## 輸出状況

いわし類の輸出量は増加傾向にあり、平成28年に約3.9万t。殆どが冷凍での輸出である。輸出先は東アジア、東南アジアである。

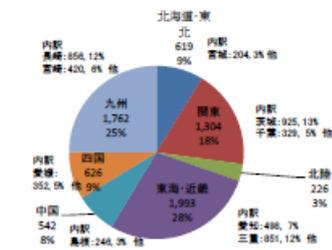
### ■いわし類漁獲量の推移



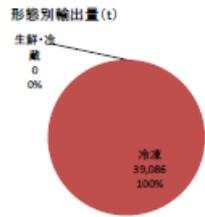
### ■輸出量・輸出単価の推移



### 都道府県別漁獲量 (100t)



### ■主な輸出形態 (平成28年)



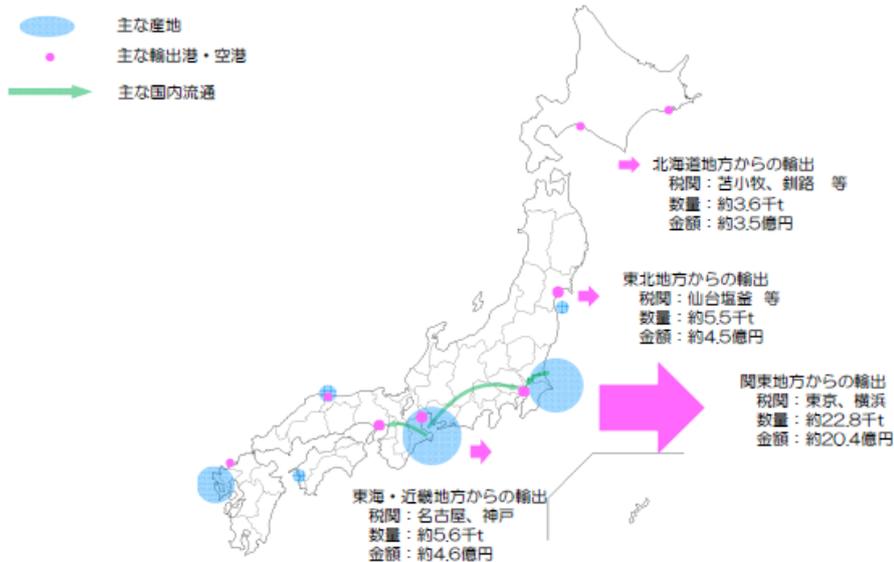
### ■主な輸出先 (平成28年)

輸出先	輸出量 (t)	輸出金額 (千円)
アメリカ	0	378
タイ	15,138	1,083,450
マレーシア	6,112	552,283
韓国	5,083	395,700
ベトナム	3,149	360,418
フィリピン	2,582	230,658
その他	7,023	833,699
塩蔵・塩水漬	0	1,164
シンガポール	0	1,164
合計	39,087	3,456,207

# イワシ

## 主な輸出経路

[冷凍] ・各産地で陸揚げ後、冷凍加工され、東京港、仙台塩釜港、名古屋港等から東アジア、東南アジアへ輸出。



# ブリ

## 生産状況

ブリは全国で漁獲されているが、北海道、石川、鳥取、島根の漁獲が若干高い。九州、四国を中心に養殖もされているため、漁業・養殖合わせると、九州を中心とした生産状況となる。

### ブリ類漁獲量の推移



## 輸出状況

ブリ類の輸出量は拡大しており、単価も高水準で推移している。

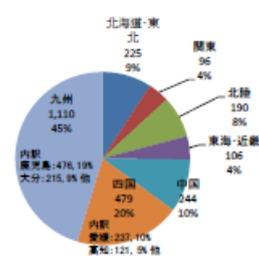
殆どが冷凍での輸出である。輸出先は多岐にわたるが、2016年でみると、タイ、エジプト、ガーナ向けの輸出が多

### 輸出量・輸出単価の推移

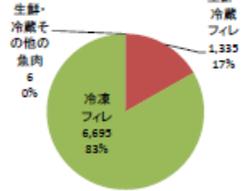


### 主な輸出形態(平成28年) 主な輸出先(平成28年)

都道府県別漁獲量(100t)



形態別輸出量(t)

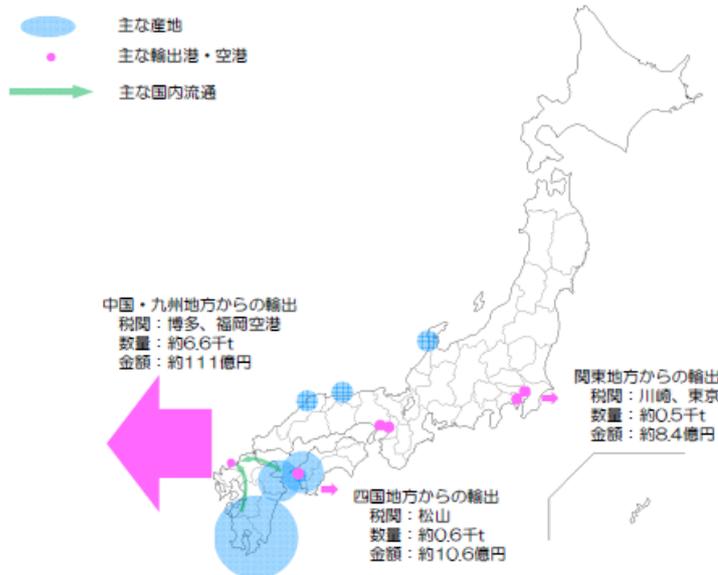


輸出先	輸出量(t)	輸出金額(千円)
生鮮・冷蔵 その他	6	9,179
カタール	0	312
生鮮・冷蔵 フィレ	922	1,509,629
米国	98	191,324
カナダ	95	142,778
台湾	83	131,524
香港	137	233,522
その他		
冷凍フィレ	5,846	9,892,213
米国	233	319,496
中国	117	205,683
香港	116	180,552
タイ	383	656,719
その他		
合計	8,036	13,472,932

# ブリ

## 主な輸出経路

[冷凍]・各産地で陸揚後、冷凍加工され、東京港、仙台塩釜港から東南アジア、中東・アフリカ方面へ輸出。



#### 4) 調査票の作成

魚種別の輸出概要を踏まえると、水産物の輸出は冷凍が多く、産地の近傍で冷凍加工やパッキングをされていると考えられるため、産地の加工業者やそこへ加工原料を販売する仲卸業者といった産地市場の買受業者への調査を中心にアンケート調査票を構築することとした。

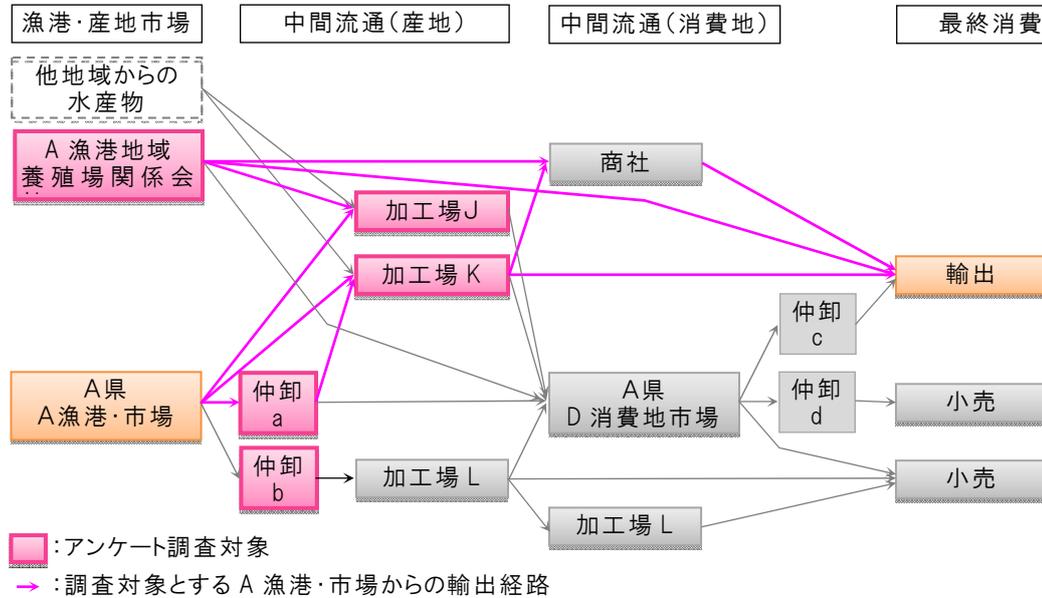


図-4 輸出に向かう水産物の流通過程のイメージ図

水産物が輸出されるまでの流通経路をいくつか想定し、産地を中心に加工され、輸出されるものを調査対象とすることとした。消費地市場を経由した輸出は、産地の把握が困難であることから、今回の調査の対象とはしないものとした。

また、養殖が盛んな地域では、産地市場を経由しないルートで輸出される養殖水産物もあるため、養殖業者に対しても調査を行うものとした。

表-2 本調査で想定している水産物の輸出経路

	流通経路	
輸出経路①	市場 → 加工場 → 輸出	調査対象
輸出経路②	市場 → 仲卸 → 加工場 → 輸出	
輸出経路③	市場 → (仲卸) → 加工場 → 会社 → 輸出	
輸出経路④	市場 → 加工場 → 他地域消費地市場 → 仲卸 → 輸出	
輸出経路⑤	市場 → 仲卸 → 加工場 → 他地域消費地市場 → 仲卸 → 輸出	
養殖物輸出①	地域の養殖業者 → 輸出	調査対象 ※養殖が盛んな地域
養殖物輸出②	地域の養殖業者 → 加工場 → 輸出	
養殖物輸出③	地域の養殖業者 → 会社 → 輸出	

調査の手順は次のようにした。

### A. 漁港管理者（市場管理者）用調査

当該漁港で取扱われている魚種、取扱量、販売先等を整理して、調査対象魚種と調査対象買受業者を選定し、その調査対象買受業者に調査票を配布し、回収したうえで、それらの調査票を提出。

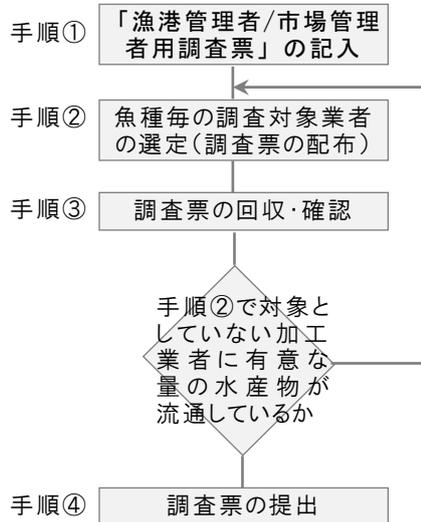


図-5 漁港管理者（市場管理者）の調査実施手順

手順① 「漁港管理者／市場管理者用調査票」の記入  
市場統計等を用いて、主な取扱魚種、その搬入経路、各魚種別の主な買受業者等を調査、整理。  
※取扱量・金額は2016年（1月～12月）の実績値を記入。

手順②-1 魚種毎の調査対象買受業者の選定

記入した「漁港管理者／市場管理者用調査票」から、魚種毎の調査対象買受業者を選定（図4参照）。

選定した買受業者に対して、「買受業者用調査票」を配布し、記入を依頼。

②-2 買受業者用調査票の選定

漁港管理者（市場管理者）は、魚種に合わせて調査票を選定。

- ・基本：調査票 A を配布。
- ・サケ・マス：委託加工が想定されるため、調査票 B を配布。
- ・ブリ、タイなどの養殖魚を取扱っている場合、また、漁港・市場近傍で養殖魚が生産されている場合：調査票 C を養殖業者に配布。
- ・ナマコ：調査票 D を配布。

#### 漁港管理者／市場管理者用調

##### A. 主な取扱魚種

主な魚種	取扱量	漁船搬入		内訳
		量	割合	
サバ	2000 t	1600t	80%	
ナマコ	2 t	2t	100%	
ブリ（天然）	300 t	75t	25%	

##### B. 魚種別取扱量、買受業者

魚種	主な買受業者	買受量 (2)
サバ	〇〇水産	800 t
	□□加工会社	500 t
	XXXXX trading (海外商社)	200 t

魚種	主な買受業者	買受量 (2)
ナマコ	□□加工	0.5 t
	△△水産	1.0 t

図-6 「漁港管理者／市場管理者用調査票」の記入例と業者の選定方法

## ②-3 調査票の配布

選定された買受業者に、魚種に応じた調査票を配布し、記入を依頼。

## 手順③ 調査票の回収・確認

買受業者へ配布した調査票を回収し、記入内容を確認。

※仲卸業者等が地域内の加工業者へ水産物を販売している場合

(産地市場 → 仲卸 → 加工場 の経路)には、仲卸では輸出量等が把握できない可能性があるため、仲卸の販売先である加工業者も調査対象とすべき。仲卸→加工場という流通経路が多い場合に、その加工業者が、手順②で配布していない地域内の加工業者である場合は、その加工業者に対しても、買受業者用調査票を配布。

買受業者用調査票			
■取扱品目についてお聞きます			
品目 (歩留まり※)	年間取扱量※/ 年間取扱金額	該当品目の 買付漁港とその割合	該当品目の 主な出荷先とその割合
サバ 冷凍ラウンド	780t / 7800万円	1. △△ 漁港 ( 80%)	1. □□□社 ( 45%)
		2. ○○○ 漁港 ( 20%)	2. 海外商社B ( 25%)
		3. 漁港 ( %)	3. 国内商社C ( 10%)
		4. 漁港 ( %)	4. その他 ( 20%)
		5. 漁港 ( %)	5. ( %)
サバ 切身冷凍 (50%)	10t / 3300万円	1. △△ 漁港 ( 80%)	1. ○○ホテル ( 10%)
		2. ○○○ 漁港 ( 20%)	2. △△スーパー ( 30%)
		3. 漁港 ( %)	3. 外食チェーンD ( 60%)
		4. 漁港 ( %)	4. ( %)
		5. 漁港 ( %)	5. ( %)
アジ 生鮮	60t / 480万円	1. △△ 漁港 ( %)	1. □□加工 ( 50%)
		2. 漁港 ( %)	2. ××加工 ( 50%)
		3. 漁港 ( %)	3. ( %)

地域内の加工業者に多く販売しているか確認

図-7 「買受業者用調査票」の確認箇

## 手順④ 調査票の提出

記入した調査票及び回収した調査票を提出。

## B. 買受業者用調査

取扱っている魚種毎に、調達漁港や主な仕向先、輸出されていると考えられる割合を、調査票に記入。

### 手順① 買受業者用調査票の記入

自社で取扱っている水産物について、記入例を参照しながら、記入。

なお、記入にあたっての留意点は以下の通り。

※取扱量・金額は2016年(1月～12月)の実績値を記入。

※加工品については、歩留まりを記入。

※調査結果は各漁港・市場からの輸出量を把握するために用いるため、個別具体の業者名が公表されることは無いが、出荷先について具体的な名前を記入することに差し障りが有る場合には、国内商社A、水産商社B、加工会社C、小売りD 外食チェーンE、等のように業種とイニシャルで表してもかまわない。

ただし、地域内の加工業者へ水産物を販売しており、その販売量が多い場合には、地域の全体像の把握にあたってその加工業者も調査対象としたいため、できるだけ個別名称を記入していただけるよう、ご協力いただきたい。

### 手順② 調査票の提出

記入した調査票を、調査票を配布した漁港・市場管理者に提出。

参考：漁港管理者（市場管理者）用調査票

漁港管理者／市場管理者用

漁港・市場名		△△漁港水産物卸売市場	
ご回答者	会社名	縣△△魚市	
	役職 名前	市場部 部長 □□□□	
ご連絡先		電話番号：××××-××-×××××	FAX：××××-××-×××××
		e-mail：×××@×××××××	

A. 主な取扱い魚種

主な魚種	取扱量	内訳				
		漁船搬入		トラック搬入		
		量	割合	量	割合	搬入元(漁港)
サバ	2000 t	1600t	80%	400t	20%	□□漁港
イワシ	3000 t	3000t	100%			
ブリ(天然)	300 t	75t	25%	225t	75%	□□漁港 △△漁港

※ (1月～12月) の実績値をご記入ください。

B. 魚種別取扱量、買受業者

魚種	取扱量(①)	主な買受業者	買受量(②)	魚種別取扱割合(③=②/①)	魚種別取扱割合(累計)④=Σ③
サバ	2000 t	〇〇水産	800 t	40%	40%
		□□加工会社	500 t	25%	65%
		XXXXX trading (海外商社)	200 t	10%	75%

※取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。

魚種	取扱量(①)	主な買受業者	買受量(②)	魚種別取扱割合(③=②/①)	魚種別取扱割合(累計)④=Σ③
イワシ	3000t	□□冷蔵	1000 t	33%	33%
		△△卸料会社	900 t	30%	63%
		XXXXXX feeding	600 t	20%	83%

※取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。

魚種	取扱量(①)	主な買受業者	買受量(②)	魚種別取扱割合(③=②/①)	魚種別取扱割合(累計)④=Σ③
ブリ(天然)	300t	△△商事	200 t	50%	50%
		□□加工	80 t	16%	66%
		〇〇水産	20 t	10%	76%

※取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。

魚種	取扱量(①)	主な買受業者	買受量(②)	魚種別取扱割合(③=②/①)	魚種別取扱割合(累計)④=Σ③

※取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。

※取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。

ここで挙げられたすべての魚種の買受業者に買受業者用のアンケート票を配布し、記載してもらおう。  
※魚種別に使用する調査票が異なるので、注意する。

参考：買受業者用調査票 A（基本の調査票）

企業名		〇〇水産			
ご回答者	所属	第一課		電話番号	XXXX-XX-XXXX
	役職	課長		FAX	XXXX-XX-XXXX
	名前	具体的な名称の提示に支障がある場合は、国内商社A、水産商社B、加工会社C、小売店D、外食チェーンE、等のように業種とイニシャルで表してもよい		e-mail	XXXX@XXXX

■取扱品目についてお聞きます

品目 (歩留まり <sup>※</sup> )	年間取扱量 <sup>※</sup> / 年間取扱金額	該当品目の 買付漁港とその割合		該当品目の 主な出荷先とその割合		輸出量or割合		主な輸出先国とその割合	輸出港・空港
		1.	2.	1.	2.	取引会社	割合		
サバ 冷凍ラウンド	780t / 7800万円	1. △△ 漁港 (80%)	2. ○○○ 漁港 (20%)	1. □□商社 (45%)	2. 海外商社B (25%)	50%		1. タイ (60%)	△△港
		3. 漁港 (9%)	4. 漁港 (9%)	3. 国内商社C (10%)	4. その他 (20%)		国内商社C	2. エジプト (20%)	○○港
		5. 漁港 (9%)		5. 漁港 (9%)				3. その他 (20%)	
サバ 切身冷凍 (50%)	10t / 3300万円	1. △△ 漁港 (80%)	2. ○○○ 漁港 (20%)	1. ○○ホテル (10%)	2. △△スーパー (30%)	0%		4. ( )	輸出港、空港がわかれば記入してください。
	切身加工をしている場合は歩留まりも記載してください	3. 漁港 (9%)	4. 漁港 (9%)	3. 外食チェーンD (60%)	4. ( )			輸出にあたって取引している商社を記入してください。	
		5. 漁港 (9%)		5. 漁港 (9%)				4. ( )	
アジ 生鮮	60t / 480万円	1. △△ 漁港 (9%)	2. 漁港 (9%)	1. □□加工 (50%)	2. ××加工 (50%)	10%		1. 不明 (9%)	不明
		3. 漁港 (9%)	4. 漁港 (9%)	3. ( ) (9%)	4. ( ) (9%)			2. ( ) (9%)	
		5. 漁港 (9%)		5. ( ) (9%)	5. ( ) (9%)			3. ( ) (9%)	
				その他の加工業者に原料として相当量を販売している場合、その加工業者にも輸出同様の調査票を配布したため、地域内の加工業者に対しては具体的な名称を記入してください。				その他の加工業者に原料とし販売しているものの、輸出割合がある程度わかる場合には記入してください。	
		1. 漁港 (9%)	2. 漁港 (9%)	1. ( ) (9%)	2. ( ) (9%)			4. ( ) (9%)	
		3. 漁港 (9%)	4. 漁港 (9%)	3. ( ) (9%)	4. ( ) (9%)			5. ( ) (9%)	
		5. 漁港 (9%)		5. ( ) (9%)					

※取扱量・金額は、2016年（1月～12月）の実績値をご記入ください。

(続き)

品目 (歩留まり <sup>※</sup> )	年間取扱量 <sup>※</sup> / 年間取扱金額	該当品目の 買付漁港とその割合		該当品目の 主な出荷先とその割合		輸出量or割合		主な輸出先国とその割合	内、委託加工の割合	輸出港・空港
		1.	2.	1.	2.	取引会社	割合			
		1. 漁港 (9%)	2. 漁港 (9%)	1. ( ) (9%)	2. ( ) (9%)			1. ( ) (9%)		
		3. 漁港 (9%)	4. 漁港 (9%)	3. ( ) (9%)	4. ( ) (9%)			2. ( ) (9%)		
		5. 漁港 (9%)		5. ( ) (9%)				3. ( ) (9%)		
								4. ( ) (9%)		
								5. ( ) (9%)		

※取扱量・金額は、2016年（1月～12月）の実績値をご記入ください。

御社で加工する場合には、歩留まりについてもご記入ください。

年間取扱量は、製品販売量でご記入ください。(歩留まりを踏まえて事務局側で仕入れ原魚量を推定します)

■御社の今後の輸出に対する展望、輸出促進上の課題があれば、ご記入ください。

輸出の展望	輸出促進上の課題

参考：買受業者用調査票 B（サケ等委託加工向け調査票）

<b>調査票 B</b>		<b>買受業者用</b>			
企業名	□□加工				
ご回答者	所属	○○課		電話番号	XXXX-XX-XXXX
	役職	係長		ご連絡先 FAX	XXXX-XX-XXXX
	名前	◇◇◇◇			XXXXXXXXXX

海外で委託加工して、日本に輸入する場合には、委託加工の割合を記入してください。

具体的な名称の提示に支障がある場合は、国内商社 A、水産商社 B、加工会社 C、小売り D、外食チェーン E、等のように業種とイニシャルで表してもよい

■取扱品目についてお聞きます

品目 (歩留まり*)	年間取扱量* / 年間取扱金額	該当品目の		該当品目の		輸出量or割合 取引商社	主な輸出先国と その割合		内、 委託加工 の割合	輸出港 ・空港
		買付漁港とその割合		主な出荷先とその割合						
サケ 冷凍ドレス (70%)	45t / ○百万円	1. □□ 漁港 ( 30%)	1. 国内商社 A ( 50%)	80%	1. ベトナム ( 70%)	100%	△△港			
		2. □□ 漁港 ( 70%)	2. ベトナム加工会社 B ( 35%)		2. タイ ( 30%)		○○港			
		3. 漁港 ( 9%)	3. タイ加工会社 ( 15%)		3. ( 9%)					
		4. 漁港 ( 9%)	4. ( 9%)		4. ( 9%)					
		5. 漁港 ( 9%)	5. ( 9%)		5. ( 9%)					
		1. 漁港 ( 9%)	1. ( 9%)		1. ( 9%)					
		2. 漁港 ( 9%)	2. ( 9%)		2. ( 9%)					
		3. 漁港 ( 9%)	3. ( 9%)		3. ( 9%)					
		4. 漁港 ( 9%)	4. ( 9%)		4. ( 9%)					
		5. 漁港 ( 9%)	5. ( 9%)		5. ( 9%)					

\*取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。  
 御社で加工する場合には、歩留まりについてもご記入ください。  
 年間取扱量は、製品販売量をご記入ください。(歩留まりを踏まえて事務局側で仕入れ原魚量を推定します)

(続き)

品目 (歩留まり*)	年間取扱量* / 年間取扱金額	該当品目の		該当品目の		輸出量or割合 取引商社	主な輸出先国と その割合		内、 委託加工 の割合	輸出港 ・空港
		買付漁港とその割合		主な出荷先とその割合						
		1. 漁港 ( 9%)	1. ( 9%)		1. ( 9%)					
		2. 漁港 ( 9%)	2. ( 9%)		2. ( 9%)					
		3. 漁港 ( 9%)	3. ( 9%)		3. ( 9%)					
		4. 漁港 ( 9%)	4. ( 9%)		4. ( 9%)					
		5. 漁港 ( 9%)	5. ( 9%)		5. ( 9%)					

\*取扱量・金額は、2016年(1月～12月)の実績値をご記入ください。  
 御社で加工する場合には、歩留まりについてもご記入ください。  
 年間取扱量は、製品販売量をご記入ください。(歩留まりを踏まえて事務局側で仕入れ原魚量を推定します)

■御社の今後の輸出に対する展望、輸出促進上の課題があれば、ご記入ください。

輸出の展望	輸出促進上の課題

参考：買受業者用調査票 C（養殖業者向け調査票）

<b>調査票 C</b>						<b>養殖業者用</b>		
企業名								
ご回答者	所属			電話番号				
	役職			FAX				
	名前			e-mail				
<p style="font-size: small;">■ 取扱品目についてお聞きます</p> <p style="font-size: x-small;">具体的な名称の提示に支障がある場合は、国内商社A、水産商社B、加工会社C、小売りD、外食チェーンE、等のように業種とイニシャルで表してもよい</p> <p style="font-size: x-small;">該当品目の主な輸出先国と輸出量における割合を記入してください。</p>								
品目 (歩留まり <sup>※1</sup> )	年間取扱量 <sup>※1</sup> / 年間取扱金額	買付漁港とその割合		主な出荷先とその割合		輸出量or割合 取引商社	主な輸出先国とその割合	輸出港・空港
ブリ 冷凍ラウンド	18t / 360万円	1. △△ 漁港 ( % )	2. 漁港 ( % )	1. □□商社 ( 30% )	2. 海外問屋A ( 50% )	50%	1. ( % )	
ブリ フィレ冷凍 (60%)	2t / 200万円	1. △△ 漁港 ( % )	2. 漁港 ( % )	1. 海外問屋A ( 30% )	2. ○○ホテル ( 40% )	30%	1. ( % )	
		3. 漁港 ( % )	4. 漁港 ( % )	3. 飲食チェーンB ( 20% )	4. 国内小売C ( 30% )		2. ( % )	
		4. 漁港 ( % )	5. 漁港 ( % )	4. ( % )	5. ( % )	自社輸出 (○○貿易)	3. ( % )	
		5. 漁港 ( % )		5. ( % )			4. ( % )	
							5. ( % )	

※1 取扱量・金額は、2016年（1月～12月）の実績値をご記入ください。御社で加工する場合には、歩留まりについてもご記入ください。  
 年間取扱量は、製品販売量でご記入ください。（歩留まりを踏まえて事務局側で仕入れ原魚量を推定します）  
 ※2 社の養殖場の立地県とそこからの調達割合をご記入ください。また、外部から原材料を購入している場合には、購入漁港名と割合をご記入下さい。

(続き)

品目 (歩留まり <sup>※1</sup> )	年間取扱量 <sup>※1</sup> / 年間取扱金額	該当品目の 買付漁港とその割合		該当品目の 主な出荷先とその割合		輸出量or割合 取引商社	主な輸出先国とその割合	輸出港・空港
		1. 漁港 ( % )	2. 漁港 ( % )	1. ( % )	2. ( % )		1. ( % )	
		3. 漁港 ( % )	4. 漁港 ( % )	3. ( % )	4. ( % )		2. ( % )	
		4. 漁港 ( % )	5. 漁港 ( % )	4. ( % )	5. ( % )		3. ( % )	
		5. 漁港 ( % )		5. ( % )			4. ( % )	
							5. ( % )	

■ 御社の今後の輸出に対する展望、輸出促進上の課題があれば、ご記入ください。

輸出の展望	輸出促進上の課題

参考：買受業者用調査票 D（ナマコ用調査票）

調査票 D				買受業者用（ナマコ）			
企業名							
ご回答者	所属				ご連絡先	電話番号	
	役職				FAX		
	名前				e-mail		

■ナマコの仕入れについてお聞きます。

年間仕入量 <sup>※</sup> ／ 年間仕入金額	ナマコの 買付漁港とその割合	
	1.	漁港（ % ）
	2.	漁港（ % ）
	3.	漁港（ % ）
	4.	漁港（ % ）

■ナマコの出荷についてお聞きます

出荷形態 (乾燥、塩蔵、生鮮、その他)	年間出荷量 <sup>※</sup> ／ 年間出荷金額	主な出荷先とその割合	輸出品割合		主な輸出先国とその割合	輸出港・空港
			取引会社			
歩留まり <sup>※</sup> ： %		1.	( % )		1.	( % )
		2.	( % )		2.	( % )
		3.	( % )		3.	( % )
		4.	( % )		4.	( % )
歩留まり <sup>※</sup> ： %		1.	( % )		1.	( % )
		2.	( % )		2.	( % )
		3.	( % )		3.	( % )
		4.	( % )		4.	( % )
加工をしている 場合は歩留りも 記載してください		1.	( % )		1.	( % )
		2.	( % )		2.	( % )
		3.	( % )		3.	( % )
		4.	( % )		4.	( % )

※取扱量・金額は、2016年（1月～12月）の実績値をご記入ください。  
 御社で加工する場合には、歩留まりについてもご記入ください。  
 年間取扱量は、製品販売量でご記入ください。（歩留まりを踏まえて事務局側で仕入れ原魚量を推定します）

■御社の今後の輸出に対する展望、輸出促進上の課題があれば、ご記入ください。

輸出の展望	輸出促進上の課題

## (2) 輸出拠点漁港における輸出実態の把握

### 1) 輸出拠点漁港における輸出実態の把握 (50 漁港)

#### ① 対象漁港

平成 29 年度は、輸出拠点漁港 (161) のうち、以下の 50 漁港を対象とした。

表-3 調査対象漁港 (50 漁港)

	都道府県	市町村名	所管	漁港名	流通 拠点	生産 拠点	主な魚種	陸揚量 (t) (H26)
1	北海道	猿払村	道	浜鬼志別	○		ホタテ	23,980
2	北海道	稚内市	道	東浦	○		ホタテ	15,202
3	北海道	八雲町	道	落部	○		ホタテ	16,990
4	北海道	豊浦町	道	豊浦	○		ホタテ	4,796
5	北海道	洞爺湖町	道	虻田	○		ホタテ	4,911
6	北海道	室蘭市	国	追直	○		スケトウダラ	18,388
7	北海道	登別市 白老町	国	登別	○		スケトウダラ	13,214
8	北海道	厚岸町	国	厚岸	○		サンマ、コンブ類	28,767
9	北海道	根室市	国	落石	○		コンブ類、スルメイカ、タコ、サケ	8,341
10	北海道	根室市	国	函舞	○		マダラ、スケトウダラ、サケ類、コマイ	11,482
11	北海道	別海町	道	尾袋沼	○		ホタテ	30,516
12	北海道	標津町	道	標津	○		ホタテ、サケ類	10,946
13	北海道	羅臼町	国	羅臼	○		スルメイカ、サケ類、スケトウダラ	30,415
14	北海道	斜里町	国	ウトロ	○		サケ類	9,877
15	北海道	斜里町	道	斜里	○		サケ類	6,517
16	北海道	北見市	道	常呂	○		ホタテ	51,906
17	北海道	湧別町	道	湧別	○		ホタテ	36,170
18	青森県	野辺地町	本土	野辺地		○	ホタテ	3,100
19	青森県	横浜町	本土	横浜		○	ホタテ	1,883
20	青森県	八戸市	本土	八戸	○		サバ類、スルメイカ、マイワシ	119,435
21	岩手県	大船渡市	本土	大船渡	○		サンマ、オキアミ類、サバ類	47,114
22	宮城県	気仙沼市	県	気仙沼	○		サンマ、カツオ、サメ類	78,330
23	宮城県	石巻市	県	石巻	○		サバ類、カツオ、その他の魚類	96,855
24	宮城県	石巻市	市	谷川		○	ホヤ類、ホタテ	1,021
25	茨城県	神栖市	本土	波崎	○		サバ類	7,253
26	千葉県	銚子市	本土	銚子	○		サバ類、イワシ類	274,254
27	神奈川県	三浦市	県	三崎	○		冷凍マグロ	14,627
28	石川県	志賀町	本土	富来		○	ブリ類、マイワシ、マアジ	9,307
29	静岡県	焼津市	県	焼津	○		冷凍マグロ、冷凍カツオ	169,177
30	三重県	南伊勢町	本土	奈屋浦	○		サバ類、イワシ類	48,561
31	鳥取県	境港市	本土	境	○		マアジ、サバ類、ブリ類	115,566
32	島根県	浜田市	県	浜田	○		鮮魚全般 (サバ、ブリ、アジ等)	16,328
33	山口県	下関市	本土	下関	○		トラフグ、鮮魚全般 (ハギ等)	7,829
34	愛媛県	八幡浜市	本土	八幡浜	○		鮮魚全般 (タチウオ、エソ等)	9,216
35	愛媛県	宇和島市	本土	国永		○	マダイ	4,882
36	愛媛県	愛南町	本土	船越		○	マダイ	3,325
37	愛媛県	愛南町	本土	深浦	○		マダイ、イワシ類、サバ類	19,066
38	高知県	宿毛市	本土	田ノ浦	○		イワシ類、サバ類	12,536
39	福岡県	福岡市	市	博多	○		鮮魚全般 (サバ、ブリ、アジ等)	13,319
40	長崎県	長崎	本土	長崎	○		鮮魚全般 (サバ、ブリ、アジ等)	64,626
41	長崎県	松浦	港湾	調川港			※港湾のため漁港港勢に記載無	
42	熊本県	天草市	本土	牛深	○		イワシ類、ブリ類	22,198
43	大分県	佐伯市	市	入津		○	ブリ類	4,360
44	鹿児島県	阿久根市	県	阿久根	○		イワシ類	15,075
45	鹿児島県	長島町	県	薄井	○		ブリ類	10,793
46	鹿児島県	枕崎市	県	枕崎	○		冷凍カツオ、サバ類	102,688
47	鹿児島県	指宿市	県	山川	○		冷凍カツオ	54,214
48	鹿児島県	垂水市	県	牛根麓	○		ブリ類	7,331
49	鹿児島県	垂水市	県	海潟		○	ブリ類	5,022
50	沖縄県	糸満市	県	糸満	○		その他マグロ類、その他イカ類	2,287

※赤字：農林水産物インフラ整備プログラム対象漁港、黄色網掛：経年調査対象漁港

② 調査票の配布・回収・結果整理  
 調査票を回収し、整理した結果を示す。

No.	都道府県	市町村名	所管	漁港名	流通拠点	生産拠点	調査対象				備考		
							魚種	取扱量	捕捉率	輸出量		主な輸出先	
1	北海道	猿払村	道	浜鬼志別	○		ホタテ	16,040	42%	2,231	中国等		
							サケ	422	46%	0			
2	北海道	稚内市	国	東浦	○		ホタテ	8,735	77%	3,434	中国、米国		
							サケ	403	97%	65	中国		
							ナマコ	12	100%	12	中国		
3	北海道	八雲町	道	落部	○		ホタテ	11,778	89%	1,229	中国		
							ホタテ	3,684	87%	500	中国		
4	北海道	豊浦町	道	豊浦	○		サケ	198	99%	0			
							スケトウダラ	195	76%	0			
							ホタテ	3,758	13%	196	中国		
5	北海道	洞爺湖町	道	虻田	○		スケトウダラ	207	20%	0			
							ナマコ	8	100%	0			
							スケトウダラ	9,024		233	韓国	※別資料で捕捉	
6	北海道	室蘭市	国	追直	○		ホタテ	記載無			韓国、香港、シカポール	※別資料で捕捉	
							スケトウダラ	4,856	0%		東アジア	※別資料で捕捉	
7	北海道	登別市・白老町	国	登別	○		サンマ	10,047	0%	0			
							イワシ	1,589	32%	199	中国		
8	北海道	厚岸町	国	厚岸	○		カキ	950	0%	1	アジア圏	※別資料で捕捉	
							タコ	1,481	0%	0			
9	北海道	根室市	国	落石	○		サケ	785	0%	0		※商品特性より輸出0とした	
							スケトウダラ	1,260	0%	0		※商品特性より輸出0とした	
10	北海道	根室市	国	歯舞	○		サケ・マス	445	31%	0		※商品特性より輸出0とした	
							ホタテ	26,320	68%	4,390	中国、米国	※野付という回答を尾岱沼漁港と解釈して分析	
11	北海道	別海町	道	尾袋沼	○		サケ	2,471	77%	256	ベトナム、タイ	※野付という回答を尾岱沼漁港と解釈して分析	
							ホタテ	2,987	51%	256		北海道ぎよれん向けの出荷が多く、北海道ぎよれんからの輸出も考えられる。	
							ホタテ	4,221	63%	114	中国、米国	北海道ぎよれん向けの出荷が多く、北海道ぎよれんからの輸出も考えられる。	
12	北海道	標津町	道	標津	○		マス						
							スケトウダラ			10	韓国	生鮮ラウンドは韓国へ	
							サケ	6,970	65%	85	ベトナム、タイ		
							マス	760	58%				
13	北海道	羅臼町	国	羅臼	○		スケトウダラ	8,130	72%	287	韓国	生鮮ラウンドは韓国へ	
							サケ	5,300	59%	528	ベトナム、タイ、中国		
14	北海道	斜里町	国	ウトロ	○		サケ	5,100	49%	572	ベトナム、タイ、中国		
							マス						
15	北海道	斜里町	道	斜里	○		ホタテ	29,000	72%	1,274	台湾、中国	北海道ぎよれん向けの出荷が多く、北海道ぎよれんからの輸出も考えられる。	
							マス						
							サケ						
16	北海道	北見市	道	常呂	○		ホタテ	16,100	58%	3,912	中国、米国、欧		
							ホタテ	5,122	33%	1,070	中国、オーストラリア		
17	北海道	湧別町	道	湧別	○		ナマコ	89	28%	21	香港、中国		
							ホタテ	8,500	15%	872	中国、オーストラリア		
18	青森県	野辺地町	本土	野辺地	○		ナマコ	93	0%				
							ホタテ	38,007	47%	312	カーナ、米国		
19	青森県	横浜町	本土	横浜	○		イカ類	17,683	49%	36	米国、東南アジア		
							マイワシ	22,132	25%	2	インドネシア、タイ		
							ブリ	702	23%	0			
20	青森県	八戸市	本土	八戸	○		タラ類	8,133	28%	1,023	中国等		
							サンマ	13,845	88%	700	中国、タイ、ベトナム		
							サバ	8,509	72%	3,494	タイ、アフリカ諸国等		
21	岩手県	大船渡市	本土	大船渡	○		イナダ	5,007	83%				
							サンマ	13,471	31%				
							カツオ	20,489	31%	1,483	東南アジア		
22	宮城県	気仙沼市	県	気仙沼	○		サメ類	5,007	0%				
							ピンチョウマグ	2,032		2,000	東南アジア		
							イワシ	1,000		665	東南アジア		
23	宮城県	石巻市	県	石巻	○		サバ	55,118	※市全体	8,301	タイ、アジア、アフリカ	石巻市全体の輸出調査結果より	
							イワシ類	9,430	※市全体	0			
24	宮城県	石巻市	市	谷川↑	○		貝類	12,403	※市全体	543			
							サバ	71,204		36,258	アフリカ、東南アジア、北米	茨城県全体の水産加工品輸出調査より	
25	茨城県	神栖市	本土	波崎	○		イワシ	31,367		5,221	東南アジア(83%)	※取扱量はH27の値	
							サバ	165,105	27%	45,568	アフリカ、東南アジア		
26	千葉県	銚子市	本土	銚子	○		イワシ	80,261	15%	6,560			
							キンダイ(生鮮)	489			量不明	ドバイ	輸出の実態はあるが、量は不明(サバ、イワシと比較して非常にわずかであると考えられる)
							サンマ	6,775			量不明	タイ等	
27	神奈川県	三浦市	県	三崎	○		ビンナガ	3,031			量不明	ベトナム、インドネシア	
							ブリ類	3,577			量不明	ベトナム、インドネシア	
							マグロ	10,068		0.25	タイ	※三崎漁港取扱のハママグロの輸出は1事業者のみ	
28	石川県	志賀町	本土	富来	○		キンメダイ			0.10	タイ		
							ブリ	3,336	16%	509	ベトナム、南アフリカ		
29	静岡県	焼津市	県	焼津	○		サワラ	1,002	5%	48	ベトナム		
							カツオ	94,000	38%	282	タイ	※企業調査の回答で輸出有としたのは極洋のみだが、ヒアリングより福一漁業を記載	
30	三重県	南伊勢町	本土	奈屋浦	○		マグロ	46,000	61%	1,272	米国、欧州、タイ	※企業調査の回答無(協力得られず)	
							イワシ	157		0%	0%	※他資料より奈屋浦からの輸出は0か極めて少ないと考えられる。	
							サバ	138					
31	鳥取県	境港市	本土	境	○		アジ	10					
							カツオ・マグロ	4					
							サバ	24,275	43%	916	東南アジア		
							アジ	20,517	80%	22	ベトナム		
							マイワシ	15,935	22%	72	中国		
							ブリ類	15,123	8%	680	東南アジア、中国、		
							ベニズワイ	8,214	13%	149	台湾		

No.	都道府県	市町村名	所管	漁港名	流通拠点	生産拠点	調査対象				備考	
							魚種	取扱量	捕投率	輸出量		主な輸出先
32	島根県	浜田市	県	浜田	○		アジ	5,013	41%	399	中国	
							サバ	6,958	60%	2,500	エジプト	
							ブリ	764	57%	284	中国	
							イカ	1,418	6%	0		
33	山口県	下関市	本土	下関	○		トラフグ	963	25%	1	米国、シンガポール	※企業調査の回答無 ※過去の調査結果より、レンコダイ、マダイ等の韓国向け輸出が一定量あるが、数量は多くない。
							レンコダイ	855	5%	量は不明		
							マダイ	511	6%	量は不明		
							タチウオ	238	41%	量は不明		
34	愛媛県	八幡浜市	本土	八幡浜	○		タチウオ	617		0		※企業調査の回答無 ※過去の調査結果より、鮮魚及び活魚を全国の中央卸売市場へ送る取引が主であるため、直接輸出はきわめて少ない。
							エソ	784		0		
							ケンサキイカ	475	0%	0		
							マダイ	233		0		
35	愛媛県	宇和島市	本土	国永	○		養殖マダイ		0%	0		※輸出実績無との回答
36	愛媛県	愛南町	本土	船越		○						
37	愛媛県	愛南町	本土	深浦	○		養殖ブリ(活)			15	韓国	※愛南町全体の調査結果
38	高知県	宿毛市	本土	田ノ浦	○		土佐魚(生鮮等)			1	東南アジア	ヒアリングより田ノ浦漁港から輸出しているのは1事業者(与力水産)
							土佐魚(冷凍、フィレ)			5	シンガポール	
							マダイ(活)	74		74	韓国	
							鮭(生鮮)	287		15	中国	
39	福岡県	福岡市	市	博多	○		生鮮	61,508		890	韓国、香港等	※輸出業者9社の実績(福岡市調査結果)
							冷凍	6,372		110	東南アジア、アフリカ	
							塩干	2,503				
							アジ	16,795				
41	長崎県	松浦	本土	長崎	○		サバ	15,863		125	エジプト等	※その他長崎鮮魚の輸出が有ると考えられる。
							ウルメイワシ	10,863				
							マイワシ	6,154				
							ブリ	5,315		76	中国	
40	長崎県	長崎	港湾	調川港			アジ	16,795		1,670	中国、韓国、ベトナム	※輸出業者5社の実績(長崎県調査結果)
							サバ	15,863		2,293	中国、韓国、ベトナム	
							イワシ	17,017		2	韓国	
							スルメイカ			50	中国、タイ	
42	熊本県	天草市	本土	牛深	○		ブリ	2,082		1,421		
							マダイ	1,077		7		
							シマアジ	221		0		
43	大分県	佐伯市	市	入津	○		ブリ類	3,500	0%	0		※企業調査の回答無 ※漁協加工場では近年は輸出していない
							クロマグロ					※管理者調査の回答無 ※新聞記事より、アクアファームからの輸出有(量等不明) ※企業調査の回答無 ※サバ、イワシ等の青物については、枕崎漁港と同傾向と考えられる。
44	鹿児島県	阿久根市	県	阿久根	○		サバ	1,978	0%			
							アジ	1,045	0%			
45	鹿児島県	長島町	県	薄井	○		ブリ	17,032	100%	800	北米、EU、アジア	東町漁協からの輸出
							タイ		100%	32	北米、EU、アジア	
46	鹿児島県	枕崎市	県	枕崎	○		カツオ	55,615				※企業調査の回答無 ※過去の調査結果より類推 ※マグロについては国内で値がつかないものを輸出 ※イワシは輸出の値が低い時にのみ輸出 その他不明(枕崎と同等の構成と考えられる)
							マグロ	17,300		少量	東南アジア	
							サバ	15,205	32%	750	東南アジア	
							アジ	9,728				
47	鹿児島県	指宿市	県	山川	○		カツオ節		0.2%		シンガポール米国台湾	
48	鹿児島県	垂水市	県	牛根籠	○		ブリ	8,300	13%	360		
49	鹿児島県	垂水市	県	海湯	○		カンパチ	6,858		6,858	香港、インドネシア、シンガポール	
50	沖縄県	糸満市	県	糸満	○		マグロ類	509	45%	0.48	シンガポール	
							ソデイカ	534	0%	0		
							カジキ類	32	44%	0		
							シイラ	28	1%	0		

[結果整理の例]

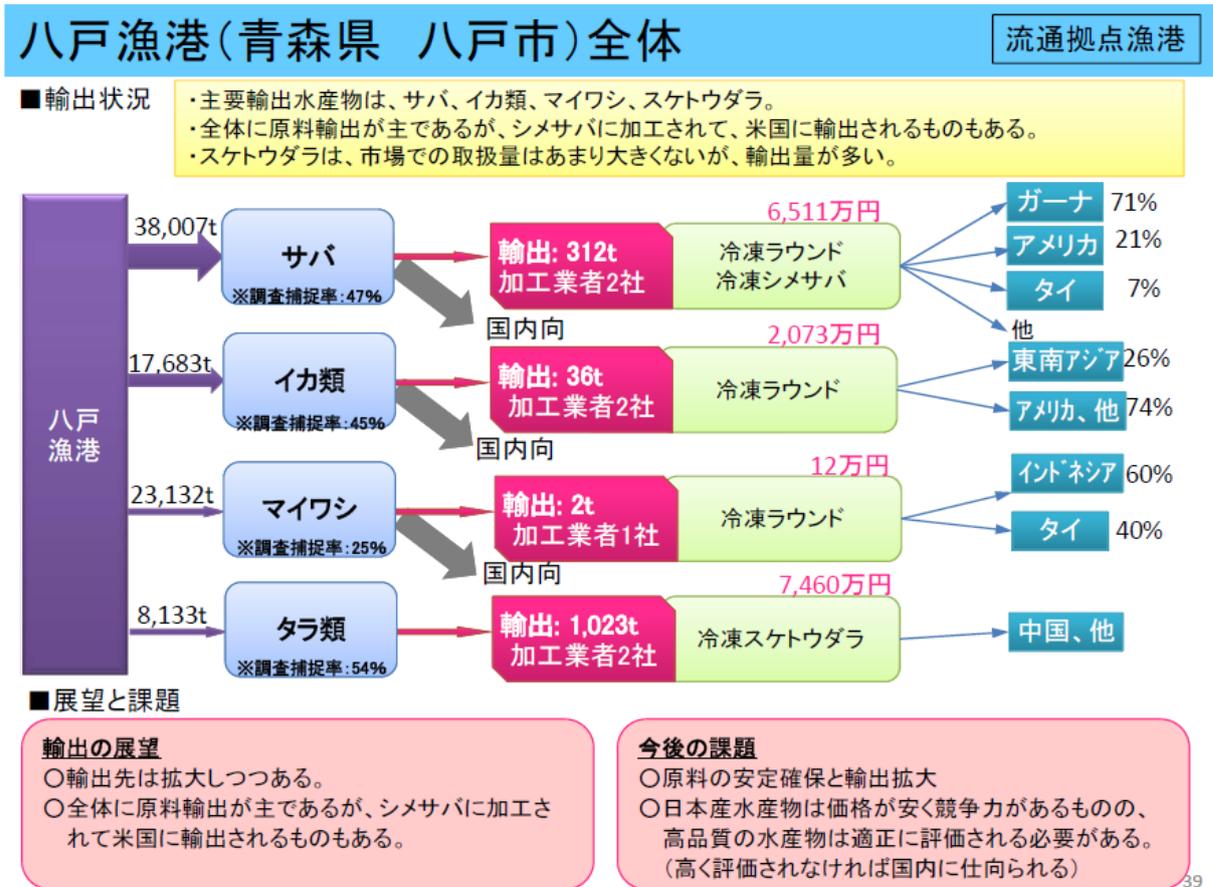
一定量の輸出がある漁港については、調査結果を次に示すような形で整理した。整理結果は巻末に示し、ここでは事例を示す。

■八戸漁港

八戸漁港の調査結果を以下に示す。（次ページ以降に魚種別の整理結果を示す）

八戸漁港については、買受業者用調査票の回答が約5割程度ではあるが、回答の合計を見ると、主な輸出水産物はサバで340t、イカ類で38t、マイワシで2t、タラ類（スケトウダラ）で1023tである。

冷凍水産物が輸出の主流であるが、一部シメサバに加工され、アメリカへ輸出されている。

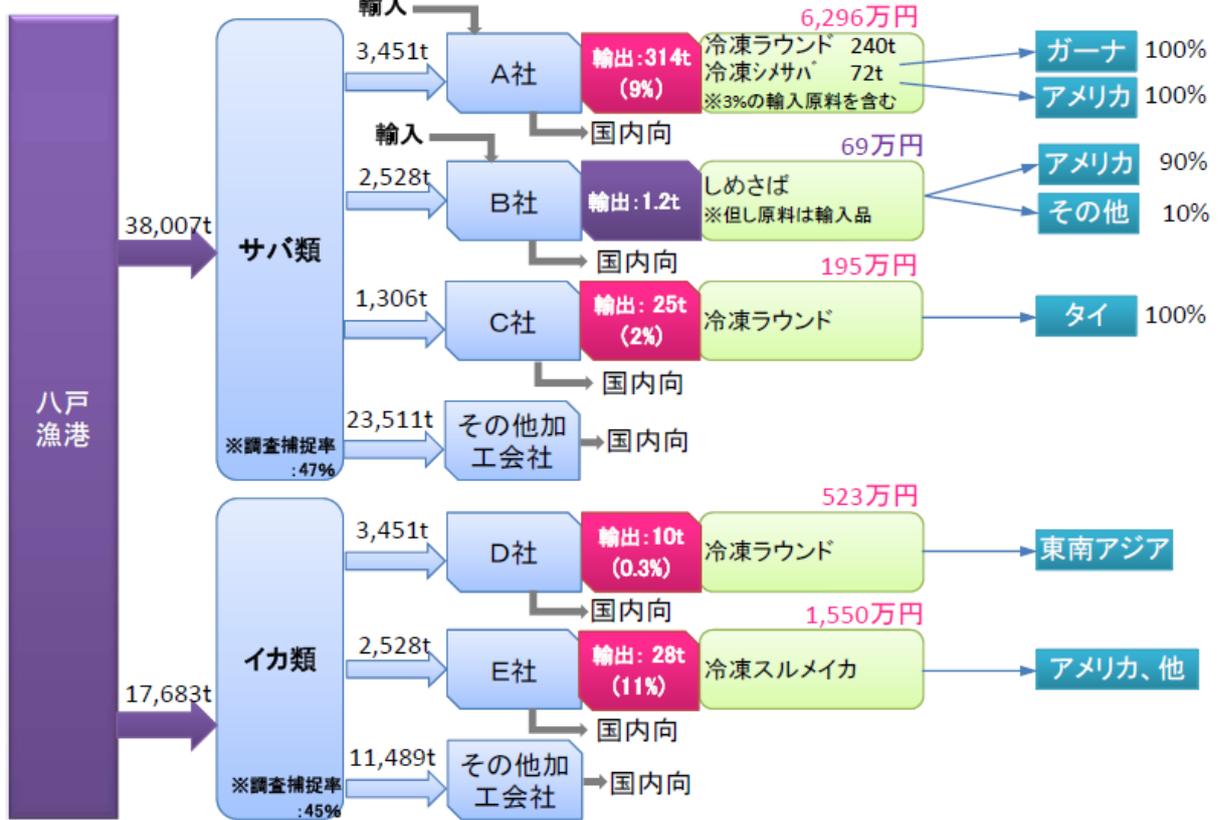


※調査補足率：管理者用調査票で把握した取扱量に対し、買受業者用調査票で回答した業者の取扱量の割合を示している。例えば1000tのサバを取扱っている市場に対し、サバを取扱う3社から回答があり、3業者合計のサバの取扱量が600tであれば、調査補足率は6割としている。

# 八戸漁港(青森県 八戸市)サバ類、イカ類

流通拠点漁港

## ■輸出状況



2

# 八戸漁港(青森県 八戸市)マイワシ、タラ類

流通拠点漁港

## ■輸出状況



## ■大船渡漁港

大船渡漁港の調査結果を以下に示す。（次ページ以降に魚種別の整理結果を示す）

大船渡漁港については、買受業者用調査票の回答が約 8～9 割であり、輸出量の全体像がわかる。大船渡漁港で水揚げされた水産物のうち、輸出されているものは、サンマ 700t、サバ 3500t 程度である。サンマの水揚げの約 5%、サバの水揚げの約 30% が輸出されている状況である。冷凍ラウンドが主流であり、原料として、アジア、アフリカへ輸出されている。

## 大船渡漁港(岩手県 大船渡市)全体

流通拠点漁港

### ■輸出状況

- ・主要輸出水産物は、サンマ、サバ、イナダ。
- ・サバ、サンマは冷凍ラウンドとして原料輸出となっている。
- ・イナダは輸出されていない。



### ■展望と課題

#### 輸出の展望

- 輸出の需要は高まりつつあり、輸出は増加傾向。
- 原料輸出が主であるが、今後は、ラウンド(冷凍)だけではなく、生鮮、フィレ等の加工、その他高次加工品を視野に入れたい。

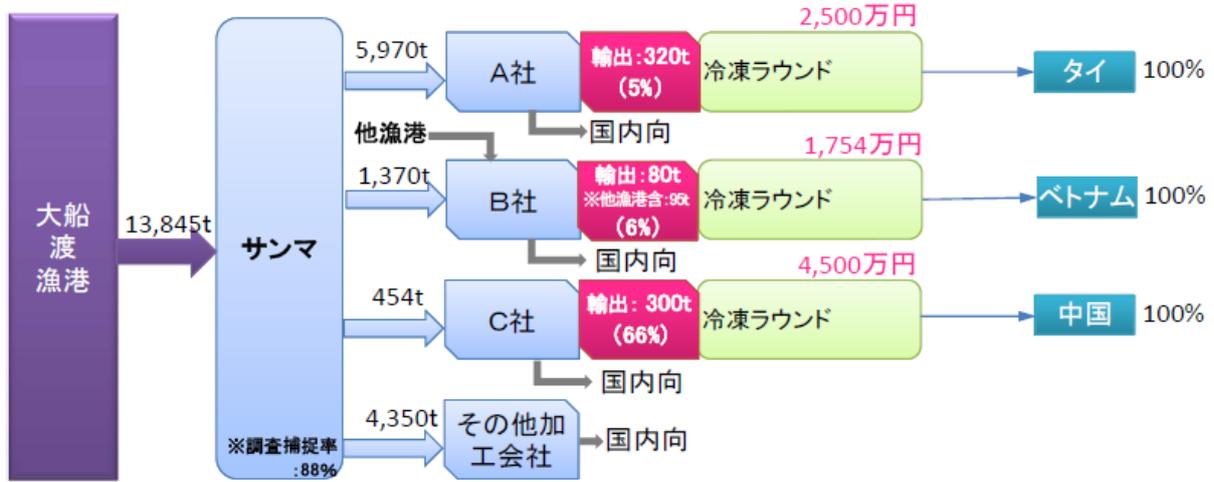
#### 今後の課題

- 原料の安定確保
- 労働力不足
- 保管経費
- 輸出先のルールに対応した取扱い(ナイジェリア向けパレット積対応、HACCP等)

# 大船渡漁港(岩手県 大船渡市)サンマ

流通拠点漁港

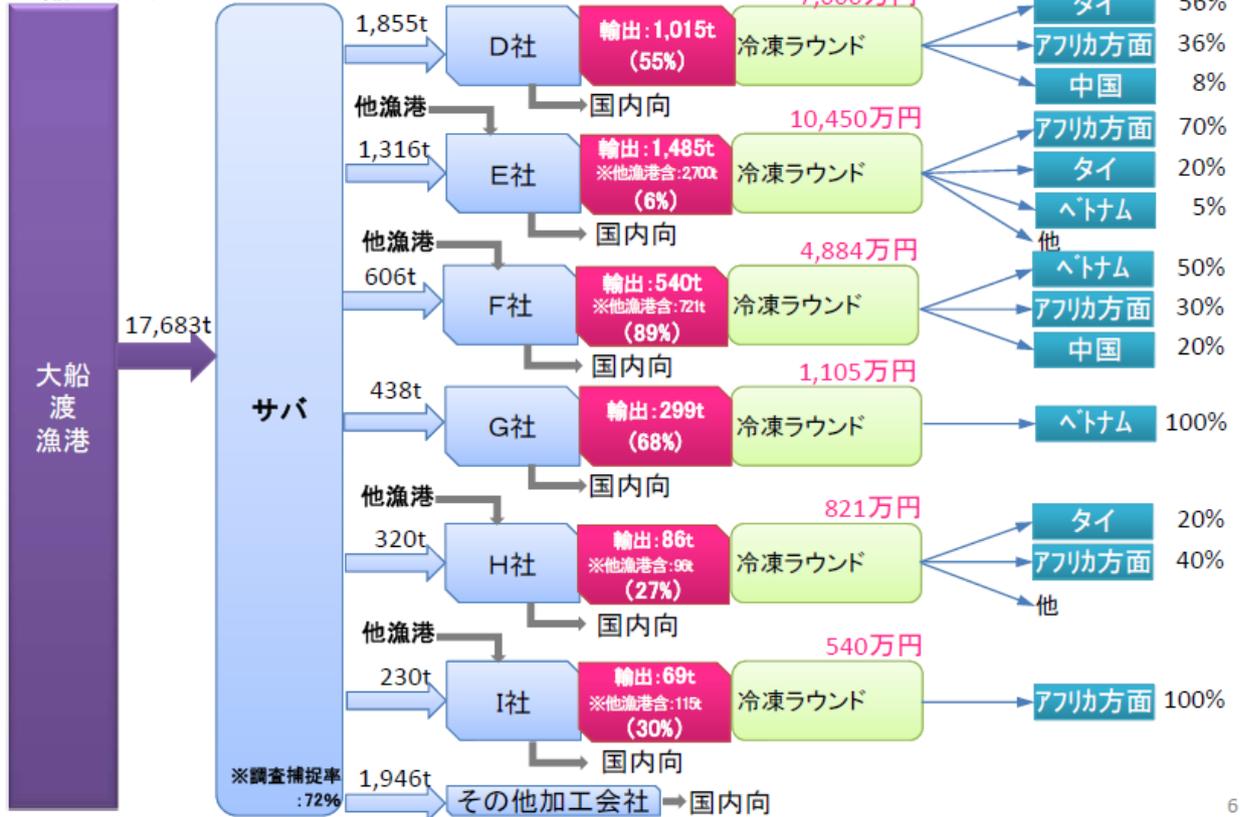
## ■輸出状況



# 大船渡漁港(岩手県 大船渡市)サバ

流通拠点漁港

## ■輸出状況



## 2) 輸出拡大に向けた課題及び対策の検討

### ・品質基準の確立

日本産水産物の価格は安く、ある意味では競争力があるものの、高品質の水産物は適正に評価されるべきである。

特に、輸出量が増加しているサバ類については、新たな海外市場を開拓すると、品質の悪いものが“日本産”として後続で輸出され、価格が低下するとともに、高品質で相応の価格帯のサバの販売が困難になるということがある。

実際に、海外市場では、食品向けとして、品質の劣るものが販売されている事例もみられ、日本ブランドの毀損にもつながることが懸念される。



ベトナムハノイ(2017..9)  
量販店における状況  
ブロック凍結ものとみられる。  
特売品で、「日本製」と表示。



タイバンコク(2017.119)  
飲食店における状況  
日本産。鮮度が悪い。

一方で、十分な冷し込みをした高品質のサバを差別化して販売したり、客先のニーズにこたえた細やかな選別により、海外の顧客を獲得している加工場もあり、高品質を評価するマーケットは十分にあると考えられる。

従って、品質管理の徹底、漁場から水揚まで高度衛生管理（特に鮮度管理）や品質の違いを示す基準、ブランドの確立が望まれる。

### ・高次加工化に向けた整備

養殖ブリなどの例が示すように、多様な輸出先の確保という点から、高度な加工が求められている。また、地方では水産加工施設の労働力不足も深刻化している。

このような背景から、水産加工施設の高度化を進め、省力化、機械化を進め、高度な加工を施すことで付加価値を高めるとともに、欧米諸国が求める衛生管理基準に添えていくことが望まれる。

### ・集荷の効率化、産地市場間の情報化

特に産地仲買人の減少が著しい地域では、安定的な出荷や出荷コストの低減が必要である。ロットをまとめることによる出荷コストの低減、集荷の効率化、産地市場間の情報化等が求められている。

・ EU 向け輸出の拡大について

EU 向け輸出の拡大に向けた課題の抽出にあたり、特定第 3 種漁港のうち、焼津漁港、枕崎漁港についてヒアリング等による調査を実施した。

① 焼津漁港

i. 焼津漁港の概要

焼津漁港は、静岡県のおぼ中央に位置する特定第 3 種漁港である。全国有数の水揚げ実績を持つ遠洋漁業基地であり、京浜、中京、阪神の大消費地とは、東名高速道路の利用によってわずか数時間の距離にある。背後には、食品、薬品工業をはじめとする工業化が進み、特にカツオ節、缶詰を中心とする水産加工業は、漁港の歴史と共に発達し、活況を呈している。

平成 27 年に高度衛生管理基本計画が立案され、平成 28 年に焼津市内の漁業会社、加工会社が漁船の EU 登録を行い、加工場が EU 認定されるなど、EU 輸出が具体化している。

表-4 焼津漁港の概要

港の区分（管理者）	特定第 3 種漁港（鹿児島県）
主要魚種	カツオ・マグロ類、アジ・サバ・イワシ類、その他
主要漁業種	海外旋網、大中型旋網、沿岸漁業
水揚量・金額	100,587t 150.7 億円（H27）
主な輸出魚種（輸出先）	イワシ（中国・韓国等）、カツオ（タイ等）

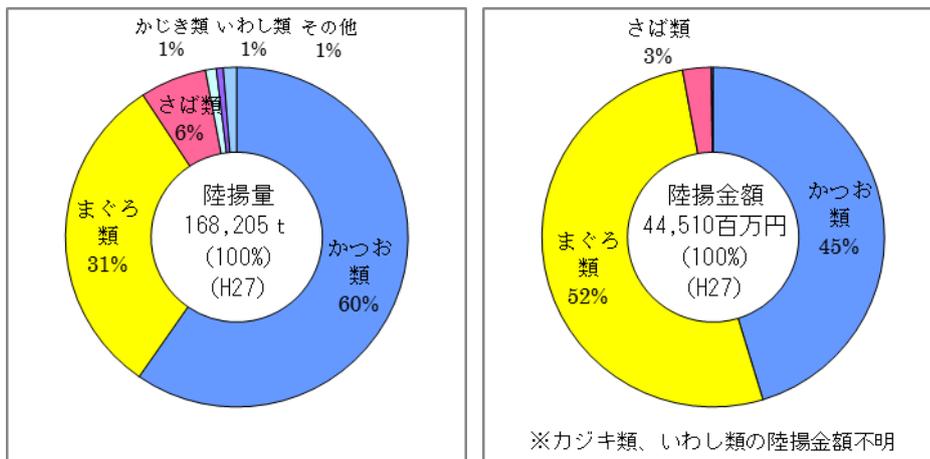


図-8 焼津漁港の陸揚量・陸揚金額

外港地区：海外旋網漁船  
対象水産物：冷凍カツオ

城之腰地区：遠洋マグロ延縄漁船  
対象水産物：冷凍カツオ



図-9 焼津漁港（冷凍カツオ・マグロ取扱岸壁位置）

ii. 焼津漁港における EU 輸出の状況と拡大に向けた課題

平成 27 年時点では、EU 登録の加工施設は無かったが、以降、2 施設が対 EU 輸出水産食品取扱認定施設となり、EU 向け輸出を実施している。

各施設の輸出状況、EU 輸出に係る課題などを以下にまとめる。

表-5 焼津市における対 EU 輸出状況と課題 (A 社)

輸出状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 輸出形態：自社輸出（輸出商社を介さずに輸出）</li> <li>・ 輸出商材：生食用キハダマグロ（EU、米国） ネギトロ、トロ製品（米国）</li> <li>・ 原料調達：焼津漁協経由が全体の約 80%。築地、他漁港、水産卸等。</li> <li>・ 主な仕向先：外食店</li> <li>・ その他：10 年前から対米 HACCP の認定有。</li> </ul>
課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漁船登録と使用バースの限界 EU 対応のバースが限られ、提携している EU 対応漁船が EU 対応のバースに接岸した時にしか原料調達がかなわず、買いだめを余儀なくされている。海外まき網船接岸バース全てに全ての漁船が登録・申請できると良いが、事務手続きが膨大になることも課題。</li> <li>・ 関税 マグロ製品の競合国である韓国は EU との間に特惠関税が設けられているにも関わらず、日本産は関税の課税対象であるため、競争力が削がれる。今後、緩和されることを期待している。</li> <li>・ 漁獲証明書等の書類整備の簡略化 EU 圏への輸出手続きに際し、漁獲証明書などの書類準備に 1 か月かかり、その後、輸送に 1 ヶ月かかる状況である。輸出書類システムの簡略化はできないか。</li> <li>・ 漁業の持続可能性に関する認証取得 EU 圏では、持続可能な資源利用に対する意識が非常に高い。MSC 認証は、高コストであるため、MEL が、国際規格として適応されることを期待。</li> </ul>

表-6 焼津市における対 EU 輸出状況と課題 (B 社)

輸出状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 輸出形態：間接輸出（輸出商社を介して輸出）</li> <li>・ 輸出商材：削り節、調味料</li> <li>・ 原料調達：焼津漁協経由が全体の約 90%。気仙沼、輸入等。</li> <li>・ 主な仕向先：小売、食品メーカー等</li> <li>・ その他：2017 年 2 月 EU HACCP 取得、4 月から EU 向け製品の製造開始。</li> </ul>
課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ EU 対応冷凍庫の不足 EU HACCP 対応の冷凍営業倉庫がないため、EU 向け商品の在庫を持つことができず、事業拡大が制限される。既存の冷凍営業倉庫の一区画のみを EU HACCP 対応とするなどが考えられるが、営業倉庫として運営が安定するかどうかは課題。</li> <li>・ EU 対応バースの増設 EU 対応バースの規模拡大により原料調達が容易になることを望む。</li> <li>・ 規制基準の引き上げ ベンゾピレンの基準値（現状 5）が厳しいため、規制基準の引き上げ（ベンゾピレン：20）がなされることが望ましい。</li> </ul>

② 枕崎漁港

i. 枕崎漁港の概要

枕崎漁港は、薩摩半島の南岸中央部の枕崎市に位置する特定第3種漁港である。沖合には黒潮の流れる東シナ海の好漁場があり、古くからカツオの一本釣りはじめ、アジ・サバ類のまき網漁業が行われ、岩礁の発達した沿岸部では、タイ類の一本釣り、定置網漁業などが行われている。平成11年7月に漁港単独の開港指定を始めて受けたため、外国漁船を含め外来船の利用も多く、南九州最大の流通拠点である。

枕崎の鰹節加工場は全国かつお節生産量の約4割を占め地域の基幹産業として重要な役割を果たしている。

平成23年に高度衛生管理基本計画が立案され、冷凍カツオ用の高度衛生管理型の市場が整備され、平成28年4月より供用開始されている。

表-7 枕崎漁港の概要

港の区分（管理者）	特定第3種漁港（鹿児島県）
主要魚種	カツオ・マグロ類、アジ・サバ・イワシ類、その他
主要漁業種	海外旋網、大中型旋網、沿岸漁業
水揚量・金額	100,587t 134.2億円（H27）
主な輸出魚種（輸出先）	イワシ（中国・韓国等）、カツオ（タイ等）

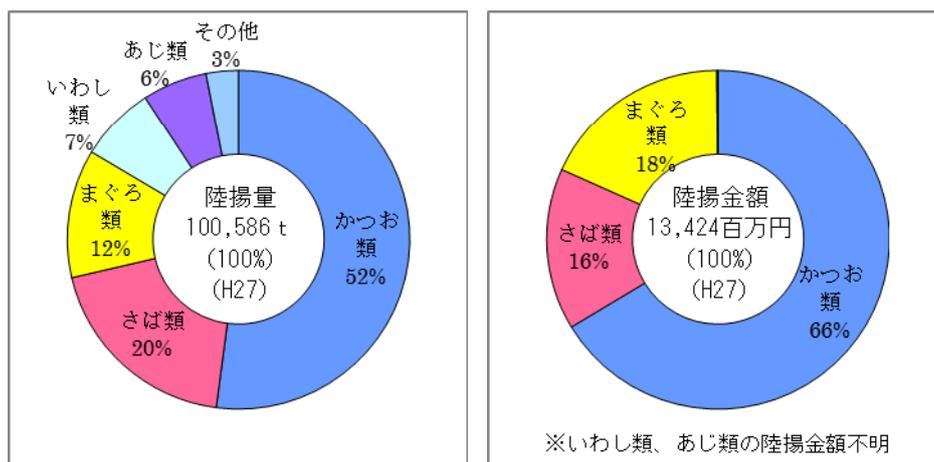


図-10 枕崎漁港の陸揚量・陸揚金額



図-11 枕崎漁港（冷凍カツオ取扱荷さばき所位置）

現時点では青物が輸出の中心となっているが、枕崎漁港では、冷凍カツオの取扱量が最も多い。枕崎漁港で取扱われている冷凍カツオは主にカツオ節に加工されるが、一部、米国の需要に応じてカツオ加工品等を輸出している。冷凍カツオを取扱う施設は高度管理型の施設で、平成 28 年 4 月より稼働している。

ii. 枕崎漁港における EU 輸出の状況

現時点で EU に輸出されている水産物は無い。ただし、枕崎は全国一のカツオ節生産量を誇る町であり、カツオ節生産業者でつくる枕財水産加工業協同組合では、出資企業とともに新会社を設立し、EU に加工場を設立し、EU でのカツオ節販売を実施している。将来的には枕崎のカツオ節をヨーロッパに持っていきたいと考えている。

表-8 枕崎鰹節のフランス工場の生産・販売状況

<p>生産 ・販売状況</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取扱商品：鰹節削りパック商品 (EU 基準に合致する低ベンゾピレンの製品)</li> <li>・フランス、ドイツ、イギリス等が販売先。</li> <li>・原料調達：フランス(現地の水産会社 CFTO より調達) 将来的に、枕崎漁港で HACCP が取れば、EU へ節を持っていきたい。</li> <li>・その他：2013 年夏に枕崎水産加工業協同組合がフランス工場への出資企業を募り、最終的に組合と、組合加盟の 8 社を含むカツオ節関連会社 9 社が出資して設立。(ブルターニュ地方コンカルノー)。2017 年 4 月より営業開始。</li> <li>・枕崎鰹節は、中国、米国、フランス、イギリス、ドイツ、イタリア、スペインで商標登録済。</li> </ul>
---------------------	--

## ■EU 向け輸出拡大に向けた課題

### 【生産上の課題】

#### ・EU 対応の荷さばき所等の増加

現時点では、陸揚地として登録された岸壁を持つ漁港からのみ、EU 向け輸出が行われている\*が、特別な対応となるため、輸出の実行主体である加工場等では、適切な価格帯で購入できなかつたり、購入可能なときに原料を大量調達して自社保管しなくてはならなかつたりしており、低価格かつ安定的な原料確保に課題を抱えることとなる。

EU 向け輸出拡大に向けては、原料が安定した価格で安定的に供給されるよう、EU 輸出が可能な水産物もその他の水産物も通常の流通で取扱われることが望ましく、漁港施設の高度衛生管理化を進め、EU 対応の荷さばき所等を増やし、EU 輸出が可能な水産物も国内向け水産物も同様に扱うことができる体制を構築していくことが望まれる。

#### ・登録漁船、対応バースの増加

将来的には、上記の対応が必要であるが、当面の対応として、現時点で陸揚地として登録された岸壁を持つ漁港では、簡易な整備やソフト対応により、登録漁船の増加や対応バースの増加が望まれる。

#### ・EU 対応の営業冷蔵庫の増加

EU HACCP 対応の冷凍営業倉庫が少なく、EU 向け商品の在庫管理が困難で事業を拡大することができない側面があるため、安定した経営が見込まれる EU 対応の営業冷蔵庫の増加が望まれる。

### 【制度上の課題】

#### ・書類の簡略化

EU 圏への輸出手続きに際し、漁獲証明書などの書類準備にかかる時間と手間が負担となるため、輸出書類システムの簡略化が望まれている。

#### ・漁業の持続可能性に関する認証取得

欧米圏では、持続可能な資源利用に対する意識が非常に高く、MSC が高い関心を得ており、欧米マーケットの進出にあたっては漁業の持続可能性に関する認証の取得が重要であり、認証取得の推進が望まれる。

しかし、MSC 認証のコストが高く、導入をためらう企業もあり、現状の日本の水産物情勢に対応した MEL 等の認証が EU 輸出の要件として認められることが期待される。

※産地市場として EU 登録されている八戸漁港については、2016 年に地元の水産加工会社が EU-HACCP をとり、2017 年 11 月に初めて EU に輸出可能な冷凍サバを初めて生産したところであり、今後が期待される。

### 3) 整備効果の検討

輸出促進に係る整備が完了している漁港においてその効果を検証する。

まず、輸出が盛んな魚種（ホタテ、サバ、ブリ、サケ・マス）を取り上げて、全体的な輸出の効果について検討したうえで、施設整備との関係について検討する。

#### ① 輸出効果の検討

##### ■ ホタテ輸出の効果→生産単価の向上

ホタテの生産量（海面漁業及び海面養殖業の合計）および、平均生産単価（ホタテガイ生産額／ホタテガイ生産量）、ホタテガイの輸出量（貿易統計ベース）および平均輸出単価（ホタテガイ輸出額／ホタテガイ輸出量）の推移を図-13に示す。

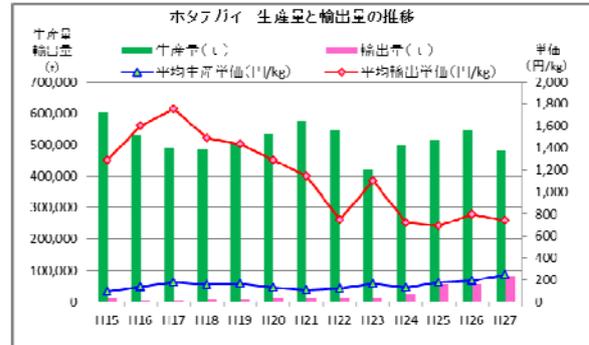


図-13 ホタテガイ生産量と輸出量の推移

ホタテの輸出量は増加傾向にある。ホタテは玉冷等の加工を施されて輸出されることが多いが、近年は中国向けに原料として両貝冷凍が輸出されており、輸出量が増加する反面、輸出単価は減少傾向に有る。ただし、平均生産単価は輸出量の増加と共に増加傾向にあり、輸出によって生産単価が上昇するという効果が伺える。

##### ■ ブリ輸出の効果→生産単価の安定

ブリの生産量および、平均生産単価、ブリの輸出量および平均輸出単価の推移を図-14に示す。

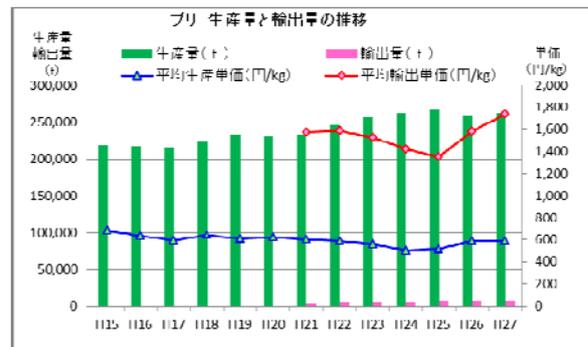


図-14 ブリ生産量と輸出量の推移

ブリは冷凍フィレでの輸出が多く、輸出単価は生産単価よりも高い。平成25年以降は輸出単価が上昇傾向にある。一方、生産単価も600円内外で維持されており、輸出により生産単価が安定するという効果が得られていると考えられる。

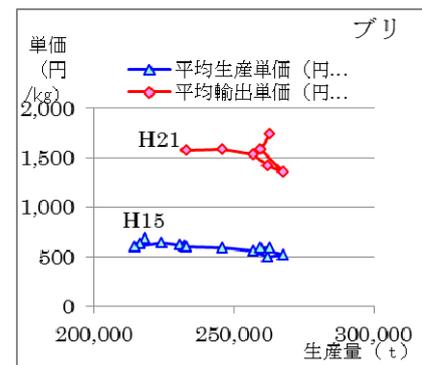


図-15 生産量と単価

■サバ輸出の効果→単価の安定、微増

サバの生産量および、平均生産単価、サバの輸出量および平均輸出単価の推移を図-16に示す。

サバの輸出は殆どが冷凍ラウンドであり、輸出単価と生産単価の差は殆どない。平成18年以降一定量の輸出があるが、生産単価は上昇基調にある。5万t程度生産時の単価を見ると、平成19年、20年が85円～90円/kgであるのに対し、平成26年、27年が100円～85円/kgとなっており、価格は安定～微増している。

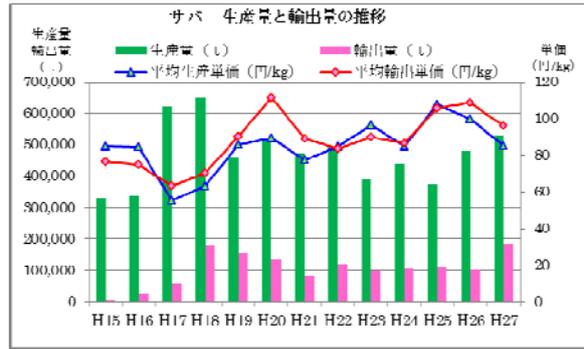


図-16 サバ生産量と輸出量の推移

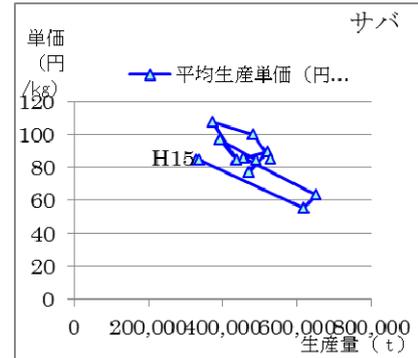


図-17 生産量と単価

■サケ・マス輸出の効果→単価の安定

サケは雌雄別及び体色を指標にした規格により用途仕向が異なり、輸出にむけられるのは主にCブナとされるサケである(表-11参照)。

サケ・マスの生産量および、平均生産単価、サケ・マスの輸出量および平均輸出単価の推移を図-18に示す。

輸出単価は生産単価よりも低いが、これは、サケ・マスの輸出の多くが中国・ベトナム向けに冷凍ラウンドで輸出されており、輸出先で加工されるという形態であるためと考えられる。

表-11 サケの主な最終用途仕向け

雌雄	規格	用途仕向け
オス	銀毛、Aブナ	新巻き等の塩蔵・塩干品加工原料 生鮮出荷(生フィレ、切り身等)
	Bブナ	新巻き等の塩蔵・塩干品加工原料 生鮮出荷(生フィレ、切り身等) ※魚体の状態や需給動向(生産量が多く上記用途への供給量が過剰な場合等)次第で「Cブナ」の用途に配分される。
	Cブナ	フレーク原料、輸出
メス	魚体	フレーク原料、輸出
	魚卵	筋子・イクラ加工原料

出典:『我が国水産物輸出に関する取組の現状と課題 報告書』平成29年7月, (一財)東京水産振興会

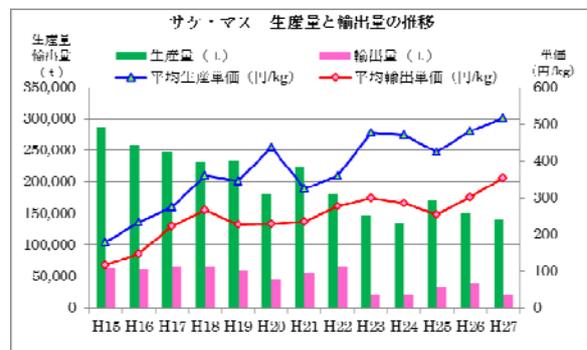


図-18 サケ・マス生産量と輸出量の推移

北海道における産地段階でのサケ仕向配分(推定)をみると(図-20)、生鮮、塩蔵、冷凍を併せて約8万t程度で推移している一方、輸出に向けられる量は2~7.4万tと大幅に変動していることから、サケ輸出は国内需要量の調整機能を果たしており、生産単価の安定が発現していると考えられる。

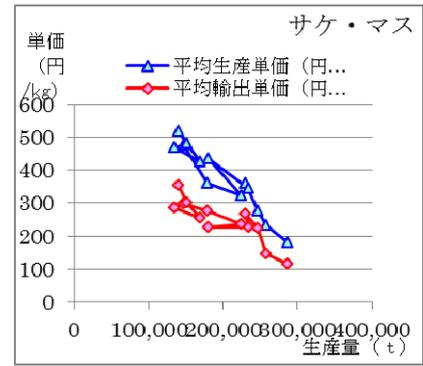


図-19 生産量と単価



図-20 北海道における産地段階でのサケ仕向配分 (推定)

出典:『我が国水産物輸出に関する取組の現状と課題 報告書』平成29年7月, (一財)東京水産振興会

② 輸出促進に係る整備効果の検討

ホタテ輸出のための施設整備（例：八雲漁港）、EU 対応施設整備（例：八戸漁港、焼津漁港）、衛生管理に配慮した漁港施設整備（例：薄井漁港）を取り上げ、整備効果について検討した。

■ホタテ輸出のための施設整備

（例：北海道各漁港）→単価向上

北海道では、主要水産物の魚価暴落を契機に、国内価格調整のため、海外への販路開拓の取組を強化し、EU 向ホタテの海域指定、陸揚げ場の整備（屋根付岸壁の整備等）を実施してきた。

その結果、ホタテガイの価格は安定してきている。図-20 に北海道産のホタテガイの生産量と単価の推移を示すが、2003年（平成15年）を境に単価は上昇し、2008～2010年を除くと、150円以降で推移している。特に近年は、中国の需要増を反映し、単価は大きく上昇している。

また、図-21 には北海道産ホタテの生産量を横軸に、実質単価を縦軸にプロットした図を示すが、1991～2003年に比較し、2004年～2012年は、単価のばらつきが少なくなっていること、2013年以降は高需要の局面に入っていることが伺える。



写真 屋根付岸壁の整備例（八雲漁港）

【北海道におけるホタテガイ輸出の取組と海域指定状況】  
 平成14年 主要水産物の魚価暴落を契機に  
 ～15年 海外への販路開拓の取組を強化  
 平成15年 噴火湾北西部海域の指定  
 平成17年 網走中部海域の指定  
 平成24年 宗谷北部海域、網走北部海域の指定  
 平成25年 宗谷南部海域、網走南部海域の指定  
 平成25年 MSC 認証

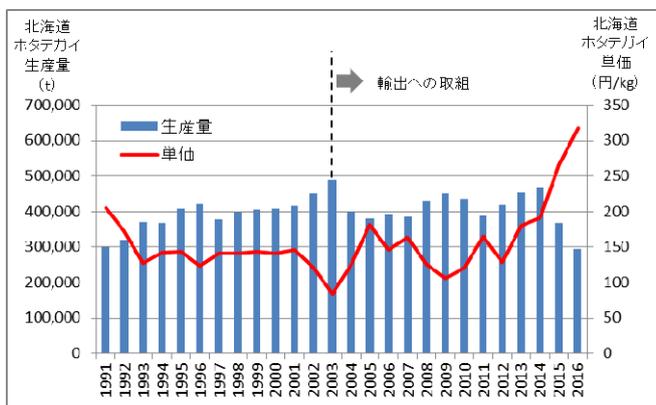


図-20 北海道産ホタテガイの生産量と単価の推移

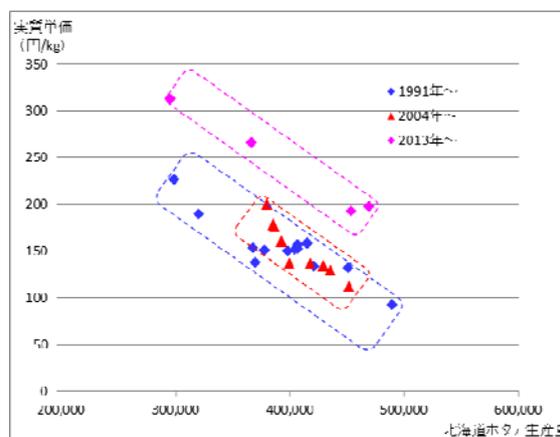


図-21 北海道産ホタテガイ実質単価の推移

■衛生管理に配慮した漁港施設整備（例：薄井漁港）→輸出対象国の増加、単価の向上

薄井漁港では、昭和 55 年に長島側の漁港の完成後、昭和 60 年以降は竹島の整備を行い、平成 12 年以降は、物揚場、屋根付き岸壁など衛生管理に配慮した漁港施設整備が行われてきている。ブリ養殖に取組み、漁協を挙げて養殖を推進してきた東町漁協では、海外を視野に入れた販路拡大を実施してきており、昭和 57 年の北米輸出開始、平成 10 年の加工場の対米 HACCP 認証取得以降、平成 15 年には対 EU 水産物輸出施設認定、中国輸出、対ロシア輸出水産物取扱施設認定等、施設条件を整えつつ、新たな国への輸出を実施してきており、輸出実績は 21 カ国にのぼる。施設整備の進展に伴い、輸出対象国が増加しており、施設整備が輸出を支えてきたと言える。

また、東町の養殖ブリの輸出単価は全国及び鹿児島県の産地価格に比べ、約 7 割程度高い。東町漁協では、HACCP による衛生管理がされた加工施設を持ち、米国や EU 等、高価格帯で輸出できる体制が整えられているため、東町漁協にとって、輸出は重要な販路となっている。また、一定量が輸出に仕向けられることにより、国内向けの需給調整も図られ、国内の単価の維持にも寄与している。



写真：鹿児島県薄井漁港・遠景

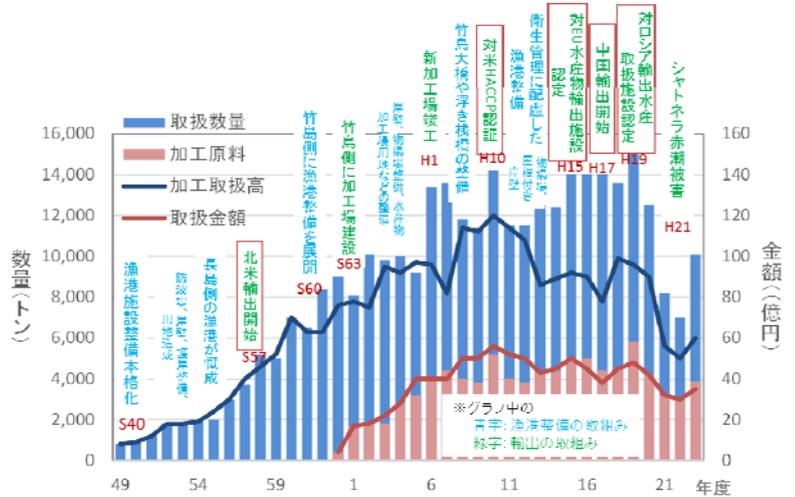


図-22 東町の養殖ブリ生産量、加工量等の推移

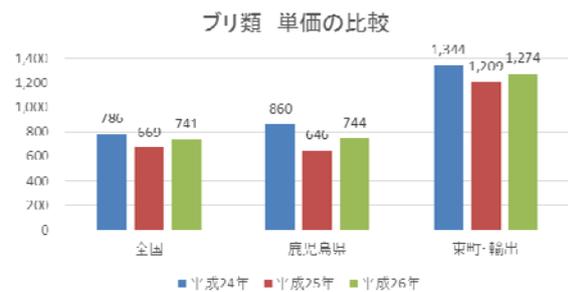


図-23 養殖ブリの産地価格及び輸出価格の比較  
資料：漁業養殖業生産統計年報及び東町漁協資料より

■EU 対応の施設整備（例：網走市）→単価の向上（但し、EU 対応の効果かは不明）

サケは主として国内価格の安定化を狙って輸出の取組みがされているものの、加工原料としての輸出であり、単価が安いことは先に整理した。加工原料として中国等に輸出されたサケは加工されて EU へ輸出されているため、北海道においても EU 輸出の取組みがされている。平成 26 年には、網走市の加工会社 1 社が国内初となるサケ EU 向け HACCP 認定を取得し、天蓋施設や清浄海水施設等の衛生管理施設の整っている網走港を經由して一連の衛生管理体制を確立させ、平成 26 年 10 月から、国内唯一のサケ EU 向け出荷が可能となった。

北海道全体のサケ生産量と生産単価、網走市のサケ生産量と生産単価の推移を図-24 に示す。

平成 24 年以降、北海道全体のサケの平均生産単価と網走市のサケの平均生産単価の差が無くなりつつあるが、網走で水揚げされるサケの輸出量や価格が明らかではなく、EU 向け輸出の効果とは言い切れない側面がある。

輸出対応が可能な加工場が 1 社のみであり、取組み始めたばかり

であることから、EU 向輸出量が貿易統計で把握できる程度、明らかになった段階で改めて分析することが望ましいと考えられる。

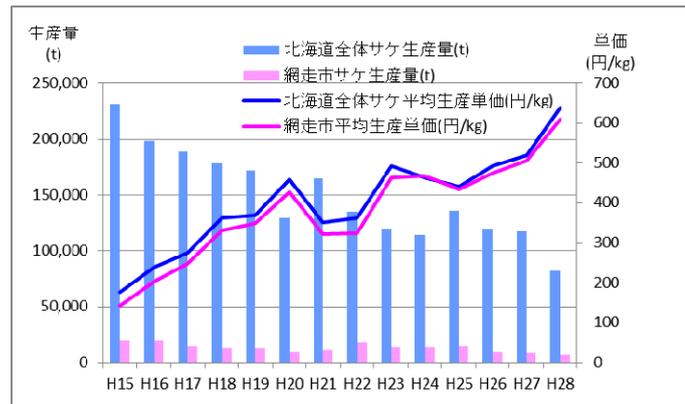


図-24 北海道および網走市のサケ生産量、単価の推移

■その他の効果（EU 対応施設整備）→取組み企業の増加

・例：焼津漁港

岸壁の一部を EU 向け輸出水産物の陸揚地として登録したところ、平成 28 年～29 年にかけてマグロ加工場、鰹節加工場の 2 施設が対 EU 輸出水産食品取扱認定施設となり、EU 向け輸出を開始した。

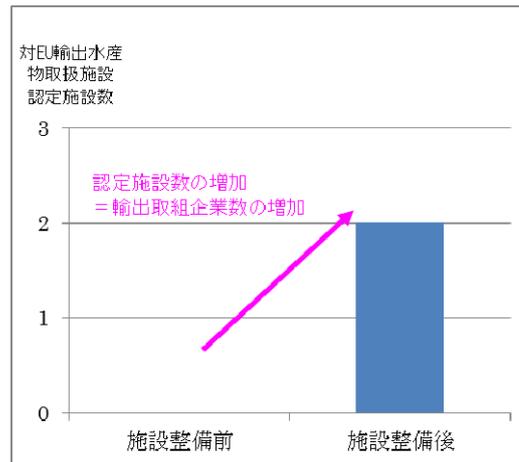


図-10 取組企業数の増加

・例：八戸漁港

平成 24 年に完成した荷さばき所 A 棟は、平成 27 年 3 月に対 EU 輸出水産食品取扱施設として登録された。

A 棟の施設整備をきっかけに、従来より米国へシメサバを輸出していた地元の水産加工会社が、平成 28 年に対 EU 輸出水産食品取扱施設認定を取得し、EU への輸出が可能な体制が構築され、2017 年 11 月に EU に輸出可能な冷凍サバの生産が開始された。また、水産加工会社では、従来、米国向けシメサバの原料として、HACCP 対応がされているノルウェー産のサバを輸入して使用していたが、A 棟の登録により、八戸産のサバも使用できるようになった。



写真：対 EU 輸出水産物取扱施設登録市場（八戸漁港 A 棟）

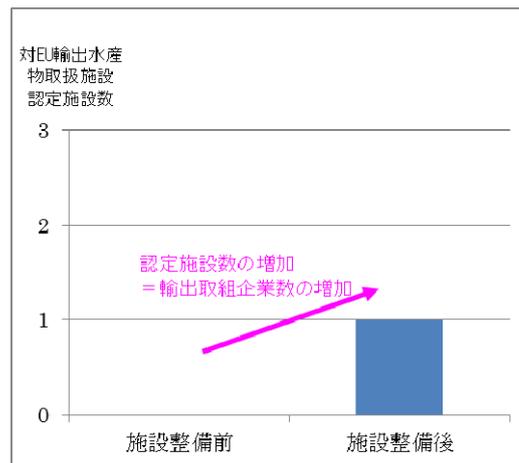


図-11 取組企業数の増加

## f 今後の課題

今年度の調査結果を踏まえ、漁港・市場における輸出の実態を把握した上で、更なる輸出促進に必要な、漁港・市場における、ハード・ソフト両面からの輸出促進対策を検討するための課題を以下に示す。

### (1) 漁港・市場における輸出実態の把握

今回の調査方法により、加工業者の協力が得られた漁港・市場については、漁港・市場からの輸出魚種、形態、概ねの輸出規模（量あるいは金額）、輸出先が把握できた。一方で、以下のような理由で協力が得られないところもあった。

- ・輸出品目や輸出先等は加工業者の企業戦略に係る機密事項であるため、提供できない。
- ・既に自治体独自で輸出に関する調査を実施しており、新たな調査の協力を依頼しにくい状況にある。
- ・既に自治体で調査をしているが、部外秘として特別に回答してもらっている所であり、調査結果の詳細も提示できない。

水産物輸出で大きな役割を果たしている加工業者に対し、どのように協力を得ていくかが今後の課題となろう。ヒアリングという形であれば、協力いただける加工場もあるため、時間と労力が許す範囲で、アンケートだけではなくヒアリングを行うことも有効であると考えられる。

ただし、今回の調査で、大まかであれば、各漁港から一定量の水産物輸出があることが把握できたことは大きな意味があり、輸出に向けて取り組む漁港・市場においては、ヒアリング等も含めながら、同様の調査を行うことで、大まかな輸出量の把握ができ、輸出促進等への課題の抽出や輸出促進対策の検討に役立てることができると考える。

### (2) 輸出促進対策の検討

#### ・原材料の確保

水産物輸出を実施していくためには、一定量の原料が一定の価格で供給されることが望ましい。そのため、まずは、資源量の確保が重要である。養殖水産物については、計画的生産と赤潮等の海域環境対策が重要であることに加え、天然資源に関しては、資源保護も含めた対策が重要になる。

#### ・EU 対応の荷さばき所等の増加

特に EU 向け輸出拡大に向けては、原料が安定した価格で安定的に供給されるよう、EU 輸出が可能な水産物もその他の水産物も通常の流通で取扱われることが望ましく、漁港施設の高度衛生管理化を進め、EU 対応の荷さばき所等を増やし、EU 輸出が可能な水産物も国内向け水産物も同様に取り扱うことができる体制を構築していくことが望まれる。

#### ・衛生的かつ高品質な水産物の生産

日本の水産物輸出額の 1.5 割程度の水産物が航空便で輸出されている。輸送費に耐えうる高価な水産物が中心であり、伝統的な乾燥ナマコや干貝柱の他にも、活魚や生鮮・冷蔵品も多い。各漁港・市場での衛生管理や鮮度管理の徹底が望まれる。

#### ・品質基準の確立、ブランド化

冷凍ラウンドのような原料輸出の場合には、品質よりも価格が輸出に影響を与えるが、日本産サバのように、品質のばらつきが大きい場合には、全体に価格が低下していつてしまうため、品質基準の確立とブランド化が重要と考えられる。

- 高次加工品の販売に向けた水産流通の高度化、効率化、情報化

確実な輸出の促進と地域の水産業の振興のためには、原料輸出よりも、高度な加工品を安定的に販売することが望ましい。一方、地方で深刻化する水産加工施設の労働力不足、トラック輸送等の物流を担う人員の不足等にも対応することが必要である。水産加工施設の高度化、省力化、機械化はもちろん、水産物流通全般の省力化、効率化を進めていく必要があり、産地市場間の情報化等による、集出荷の効率化、コストの低減等も必要となってくる。