海外市場に売り込め！

縮する日本から拡大する海外へ～

新春シリーズ企画

世界標準！描けニューモデル

世界駆ける日本の養魚

ブリ復調 マグロ台頭

九州発

海外での日本食人気が高まるにつれ、九州発の養殖魚の輸出が活況を呈している。ブリは2008年のリーマンショックの影響で主力の対米輸出が一昨年は落ち込んだものの、輸送コストを抑えた冷凍物の攻勢で円高の逆風をついて昨年から復調している。世界的な寿司ブームも追い風に今後、台湾、香港、欧州連合（EU）など仕向け国も広がりそうだ。さらに、ここにきて養殖マグロの輸出も急激に伸びだした。少子高齢化、魚離れの進行などで国内の養魚市況が萎縮する中で、良質で安全な日本産養魚への海外の需要は拡大傾向にある。

ブリ

冷フィレー伸びる

養殖ブリの輸出は近年、生鮮品が伸び悩む一方、冷凍品が急増している。直近の財務省貿易統計（2010年1～11月累計）によると、大半が養殖物とみられる生鮮ブリフィレーの輸出高は1246㌧（前年同期比1%減）、19億641万円（同0・3%減）。このうち福岡空港からの輸出量が96%を占めている。

生鮮ブリが伸び悩む一方、冷凍ブリフィレーは2509㌧（同29%増）、40億5981万円（同30%増）で、一昨年に比べて数量は3・1倍に急増している。主要積み出し港は博多港で75%のシェア。このほか、福岡空港や下関港、志布志港からも輸出されている。

主な輸出相手国はアメリカで、総量に占めるシェアは生鮮ブリフィレーの輸出は今のところ、代金決済や商習慣とともに政情不安もあって低位な水準にとどまっている。だが、今後、信頼に足る取引ルートが確立すれば、「安全で高品質な日本食品」へのニーズが強い国だけに、国産米や果物などのように輸出に弾みがつきそう。

一連の輸出向け養殖ブリフィレーを生産加工する九州の主要メーカーは東町漁協（鹿児島）、ブリミー（熊本）、兵殖（大分）、金子産業（長崎）、マルハニチロ水産、日本水産―など。

輸出商社はアメリカの鮮魚流通大手の日本支部のトゥルーワールドフードや福水商事、グローバルシーフーズ、太平洋貿易など福岡市に集中している。

養殖魚の輸出推移

（単位＝数量：㌧、金額：百万円）

		2008年	2009年	2010年
生鮮クロマグロ	数量	36	26	53
	金額	148	103	187
生鮮ブリフィレー	数量	1,639	1,380	1,246
	金額	2,548	2,086	1,906
冷凍ブリフィレー	数量	867	2,131	2,509
	金額	1,331	3,427	4,060
活タイ	数量	5,660	4,145	2,824
	金額	3,632	2,424	2,064

※財務省：貿易統計より作成。2010年は1～11月累計。

マグロ

寿司ブームで拡大か

昨年1～11月累計輸出高は53㌧（2・3倍）、1億8653万円（2・1倍）と絶対量はわずかとタイ、香港、シンガポール、アラブ首長国連邦など主要輸出先はアメリカで総量の46%で、中国が34%と続く。このほか、ここにきて養殖マグロの輸出も急激に伸びだした。少子高齢化、魚離れの進行などで国内の養魚市況が萎縮する中で、良質で安全な日本産養魚への海外の需要は拡大傾向にある。

養殖マグロの輸出が目立ち始めたのは07年から。リーマンショックで09年は落ち込んだが、昨年から漸増傾向にある。特に、昨年から大手水産系に続いて養魚輸出の草分けのブリミーや双実ツナファームが、マグロ輸出増強の姿勢を鮮明にしていることから、海外での寿司ブームに乗って日本産養殖マグロの輸出は今後さらに上向きそう。

◇ ◇

このほか、昨年1～11月の活タイ輸出は2822㌧（27%減）、20億6400万円（8%減）。全量韓国向けで主要積み出し港は愛媛県宇和島港。

㈱ブリミー 濱忠臣社長に聞く

養魚輸出の現況と展望

ブリミー（熊本県大草市、濱忠臣社長）は1995年、アメリカのロサンゼルスに養殖ブリを初輸出。以来、欧州連合（EU）、アジアへと世界に市場を広げている。昨年からはマグロの輸出にも本格的に乗り出した。濱社長に「養魚の輸出」について聞いた。

輸出の動機

「1988年にブリミーを設立して、自ら生産する養殖魚を加工、販売してきた。そのような折、アメリカの鮮魚流通大手のトゥルーワールドフーズ（TWF）から当社のブリを輸入したいと申し入れがあった。ただが、当初はためらった」

「アメリカまで送って鮮魚の品質、安全を確保できるか、為替を含め代金決済も気になった。訴訟の国だけに万が一のことを考えるとリスクが高すぎた。結局、現地に出向いて商談を重ねた末、円建て決済での輸出に踏み切った」

―輸出の要件は

「品質管理が重要だ。米食品医薬局（FDA）のHACCPを全世界に義務付けたのを受けて、これでステージが変わると感じた。で、米国側の指導の下、自己承認という形で輸出を始めた。その後、より強固な衛生管理をするため2000年11月にスイスSGS社認証のHACCPを取得した。国際基準に沿った衛生品質管理マニュアルに基づき「食の安全」の要件を満たすことは輸出をする食品会社として重要な要件と思う。さらにハードルを上げ、03年6月には日本初の対EU輸出水産食品取扱施設の認証を受けTWF、EUはロンドンのATARI―YA FOODSなど」

―ブリ輸出の現況

「当社の養ブリの年間生産量は40万尾程度で、このうち約40%を主に生鮮フィレーに加工して輸出している。脂ののった大型苗でつくる完全養殖マグロをラベルで青玉、天然種魚からつくるマグロを赤玉に区分している。受注に応じてラウンド、ロインなどに仕立て

EU基準満たす衛生・品質管理機能を備えた養殖ブリの加工場

て販売しているが、鮮度管理に神経を払っている。国内販売も輸出もマグロは始めたばかりの事業なので慎重かつ弾力的に対応する」

輸出の心得

「魚の輸出はカントリーリスクの高い事業といえる。養魚の鮮度品質保持は絶対の条件となる。それから、決済、為替、取引〈規則―などあらゆる面で、国によって異なる商習慣や文化の壁を乗り越えなくてはならない」

―養魚輸出の展望

「海外では日本の養殖魚に対する評価は高く、品質や安全性に対する信頼も絶対的なものがあるように感じる。むろん各国で人気が高まる寿司に象徴されるように日本食はブームとなっている。今後は現地の人が文化として定着するよう継承していくなら『点から線』『線から面』へ広がっていくだろう。ただ、輸出はリスクを伴うことを常に留意して臨むべきだ」

異なる商習慣 文化の壁も

食の安全や決済は万全に