

## 「豊の浜塾」中国研修の報告

以下の報告書は、私が作成した簡単な旅行報告メモです。皆さんが書かれたものとあわせて参考にしてください。

平成17年9月16日

### I 蓬萊市 蓬萊経済開発区管理委員会にて座談会

説明者 蓬萊経済開発区管理委員会 招商部部长 方 基勝氏

対応者 上記 方氏の他、芳齊経済開発区管理委員会 孫 志国 副主任

蓬萊市海洋漁業局 りゅう 主任

#### 1) 漁業の動向について

蓬萊市海洋漁業経済状況についてビデオにて説明を受ける。

①水産加工業が盛んで輸出向け生産に力を入れている企業が多い。

経済特区に入っている企業が10社ある。人件費が安く、優秀な従業員を確保できる。インフラが整っているというメリットが大きい。

②のり、ホタテ、あわび、ナマコなどの養殖が盛んで、養殖のための研究開発を一生懸命やっている。工業的な養殖業をめざしている（在来種と外来種のかけあわせ等にも積極的に取り組んでいる）。

③漁獲漁業については、マグロとイカを対象とした遠洋漁業がある（34隻）。沿岸漁業ではタチウオ漁が盛ん。資源保全のために夏季休漁を実施している。

#### 2) 蓬萊経済開発区についての説明

供水条件、排水条件、発電所、通信施設、天然ガスなどについて説明があり、インフラ面では進んでいる。



(写真) 説明ビデオをみる塾生。

### II 登州水産市場、スーパーマーケット視察

施設は公営だが自由市場。1ブロックの賃貸料は1日5元（固定）。

(扱っていた魚種、およびその価格については省略。

塾生の皆さんのレポートを参照してください。魚の取り扱い状況、鮮度管理などについて詳しい報告があります。)



(写真) 市場の様子

平成17年9月17日

## I 中国・蓬萊興瑞庄園 視察

説明者 中国・蓬萊興瑞庄園 董事長 李文興 氏

庄園の設備やアロビ・ナマコの養殖について説明を受ける。

- ①観光と養殖事業を組み合わせたビジネスは1998年に開始。それ以前はエビ養殖をやっていたがだめになった。
- ②養殖技術については大学研究者との協力がある。もうかっていることを盛んに強調。対象種は市場の動向に応じてたえず変えていく。
- ③養殖池にバンガローを浮かべ、観光客の誘致をはかっている。



(写真) 寂れて人のいない観光施設



(写真) 養殖施設

## I I Chuang Ping An 村 (平安村)

経済開発区 方氏の案内のもと、コンブ・ナマコの養殖を営む漁村の視察。  
時化などの関係で養殖漁場の視察が出来ず。

- ①ホタテ、コンブ、ナマコなどを養殖。水深3メートル以内はナマコの養殖。養殖は村営で行われている。陸上養殖は個人。
- ②沖合いには多数の漁船。サワラ漁やキグチ漁などが盛ん。
- ③漁家は高い塀に囲まれていたが、内部にはかなり広い庭がある。ここで作業が行われている。
- ④養殖業はかなり企業的にされており数人の従業員をやとっている。



(写真左右) 漁村の様子





(写真) 「国際交流」

### III 蓬萊華光食品有限公司 視察

対応者 蓬萊華光食品有限公司 工場長 氏、經理 氏、衛生管理担当 おう 氏日水系の水産物加工会社、カキフライとイカリングの製造ラインの視察。

その後、意見交換。

- ①従業員600人規模のカキフライとイカリングを中心にした加工場。パン粉製造施設もある。経済特区内に立地し、輸出奨励対象企業に指摘されている（所得税の減免、原料輸入の低関税化）。
- ②原料となるカキは国内産で乳山、威海、蓬萊などから調達。自社の養殖場はなく、指定養殖業者がいる。殻むきしてパン粉にまぶし、トレイにいれて急速冷凍（30分間）。パン粉は自社製。カキの製造ライン（パン粉をまぶして冷凍するところまで）には60-70名（？）くらいを配置。
- ③カキフライの生産量は日産5トン。
- ④イカ原料は国内産に加えて、ニュージーランド、韓国、アルゼンチンなどから輸入。海外原料への依存度はかなり高いもよう。
- ⑤イカをきるカッターを設置。ゲソは包丁を使って（この作業だけは個人ノルマ制となる）。
- ⑥視察したレーンには70-80名の作業員が配置されていた。日産10トン。この日は業務用イカリングを生産。
- ⑦2交代制で賃金はグループを単位とした歩合制。日給の平均は30-40元。
- ⑧契約生産、注文生産が基本になっている。原料については取引相手から指定がなければ工場が独自に買入れる。海外原料の買入れ、輸出はすべてドル決済。元の通貨切り上げ、少しは影響があるので日水と話し合いをもっている。

⑨現在の工場が手狭になってきているので、新工場を建設中。10月には一部をオープン。



(写真) 工場正門

#### IV 蓬菜閣賓館近くの水揚げ場にて視察

希望者のみ漁船に乗船。カキ養殖場見学。  
漁業者および方氏に漁場の説明を受ける。村が養殖を行っている模様。



平成17年9月18日

蓬菜から福州へ移動

平成17年9月19日

#### I 羅源永活水産魚類養殖場視察

対応者 永活水産貿易有限公司 董理長 傅 国濤 氏  
日本水産株式会社 活魚飼料課 担当副課長 竹下 朗 氏  
徐 志江 氏永活水産所有の漁船にて、魚類、藻類、介類養殖漁場視察。

Luo Yuan Wan (日本語名：ら源湾)

- ①この湾では魚類と貝類の養殖が行われており、筏が一面に広がっていた。湾上の筏には住居が併設されている(確認はできなかったが、4千軒、2万人が暮らしているという)。雇用されている従業員もきわめて多数。
- ②養殖魚種はニベ、カンパチ、スズキ、クロダイ、マダイ、フグ、カンパチなど多種。近年は日本向け養殖が盛んになっている。輸出先は日本の他に、韓国、台湾、香港など。
- ③日本はここに合弁会社を設立してカンパチ、マダイ、フグ等を中間育成して輸出。永活水産貿易有限公司では最盛期には300台の筏を使って160万尾のカンパチを養殖(現在は24-25万尾)。中国で中間育成して輸出するメリットは、コスト削減が可能、サイズの多様化に対応しやすい、出荷時期の調整ができる、・・・等。
- ④日本向けのカンパチは冷凍魚をえさにしているが、他のアジア向け(香港や台湾)では生エサを利用。また、日本向けと他地域向けでは薬剤の使用についても違っている。
- ⑤フグは中間魚と成魚の両方を日本に輸出している。
- ⑥韓国向けはカンパチ、マダイ、スズキなど。
- ⑦中国での養殖のメリットのひとつは、日本の区画漁業権のようなものがなく、許可さえ得れば、魚の成長に応じて、また季節・水温・海の汚れ等に自由に地域を移動できること。ら源湾を見る限り、持続的な養殖業とは思われなかったが、地域移動が可能という条件のなかでこうした養殖業を成り立たせている。
- ⑧湾内の筏は以前と比べて少なくなっている。魚価の低迷や斃死の影響で倒産・廃業する業者も多い(新規参入も多い)。
- ⑨日本の養殖産地など比べることができないほど、養殖産地の規模は大きい。豊富にある低賃金労働力を使い、労働多投的な養殖業となっている。また、安価な生エサを大量に給餌している模様。
- ⑩大規模産地を支えるシステム(資材供給、資金供給、買付、運搬等)が整っていると思われる。

海上レストランにて、当該漁場で生産された魚介類を食す。





(写真) 養殖場の光景。

## II 連江 (Lian Jiang) にて漁村(Tai Lu Zhen)および漁船漁業について研修

説明者 前述 徐氏の知り合いのバイヤー

- ①台湾国境に近いことから、この周辺の漁村では漁船漁業の発達が制限されていた。定置漁具をもちいた漁業が中心だったが、数年前に開放されてからは漁船漁業が急速な発展をみた。漁業種類が変り、漁獲対象魚種に大きな変化がみられた。
- ②底引き（2艘）が盛ん。
- ③半島に行く途中、同じく源湾だと思われるが、大規模な貝類養殖やのり養殖が行われている地域があった。漁船漁業も盛んなようで船外機付漁船が多数隻みられた。



平成17年9月20日

午前中 福州から上海に移動。

### I 日本貿易振興機構 JETRO上海にて中国経済事情セミナー

説明者 日本貿易振興機構上海代表処市場開拓二部 副部長 直山 隆 氏  
(大分県商工労働部商業・サービス業振興課より研修派遣)

資料に基づき中国の経済事業、水産物貿易の位置づけなど説明を受ける。

- ①上海では高所得者が65－70万人と推計。これに外国人駐在者をいれると100万人程度のマーケットが存在する。これらの層をターゲットにしたさまざまなビジネスが、「予選なしのオリンピック」状態で競争している。
- ②水産物輸出ではエビ・カニ類、輸入ではサケ・マグロ類が増えている。サケ・マグロ類は以前にはあまり消費されていなかったが、最近、消費量が増えている。
- ③日本料理店、日本人相手のスーパー向けに輸入されるものが多い。
- ④鹿児島県東町のブリが輸入されている（活魚とフィーレ）。
- ⑤農産物ではリンゴとナシの輸入が昨年からは始まった。日本の価格の1.5－2倍程度で売られている。他の輸入農水産物もこのくらいの価格水準で販売しないと売れないのでは？
- ⑥日本からの中国輸出はシステムが改善されているが、中国の受入れ体制が整っていない（政治的な絡みもあるかもしれない）。
- ⑦元の通貨切り上げ、賃金水準の上昇、日中の外交問題などがあって、中国に進出している日系食品メーカーのなかには拠点の一部をベトナム等の周辺国に移す動きがある。また日本向け輸出ばかりではなく、国内市場向けの販売増を計画している企業も増えている。



## II 日本人客相手のスーパーマーケット（みのや）の視察

氷の打ち方、販売単価など調査。

- ①日本人をはじめ多くの外国人が居住する高級住宅街に立地。しかし、その規模はきわめて小さく、扱っている商品数はわずか。惣菜は充実していたが、日本料理の食材や魚介類の扱いは貧弱。
- ②魚介類ではサーモンやサバの冷凍品が目についた。中国国内で生産していると思われる日本向け食材関係はほとんど扱っていなかった。



(写真) 目立たない門構え

## II カルフール（大型量販店）

- ①魚介類の種類はかなり充実していた。淡水魚よりも海産魚が占めているスペースが多かったのが印象的。客層は所得の高い人たちと思われるが、彼らの間では海産魚の消費が増えているのだろう。
- ②サーモンに対する需要が大きいことが窺えた。真空パック詰め500gで28元、切り身で25元。
- ③上海ガニには生産者名が刻印してある。
- ④購入した魚をさばいてくれるような施設やサービスは見あたらなかった。

平成17年9月21日

## I 真如衣貿市場の中の銅川水産市場視察。

活魚、鮮魚、乾物などの売り場を視察。

- ①中高級食材を扱っている卸売り市場だがセリ等はいっさいない。購入者の多くがレストラン等。上海ガニ、活魚の扱いが盛ん。
- ②世界各地からフカヒレやナマコが集まってくる。サケもノルウエーから空輸されている模様。
- ③大衆魚種はあまり見られなかった。低価格の塩干物もなかった。これらは別の市場で扱われているのか？
- ④公的機関が市場全体を管理している。



(写真左：フカヒレ)

(写真下：ナマコ)







(写真) 上海カニの販売風景



市場の風景：終わり