

対中国水産物輸出の現状 長崎魚市の鮮魚輸出を事例に

山下和樹(長崎県畜産課)

山尾政博(広島大学大学院生物圏科学研究科)

細野賢治(広島大学大学院生物圏科学研究科)

目次

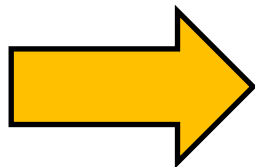
- I 問題意識、目的と課題
- II 日本の水産物輸出の現状
- III 長崎魚市の鮮魚輸出について
- IV 鮮魚輸出の阻害要因
- V 中国市場の広がり
- VI まとめ
- VII 福島第一原発事故後の動向
- VIII 参考文献

I-1 問題意識



2000年代後半から
水産物輸出が増加

- ・・・アジア諸国向け
→欧米向けの加工原料として
→現地で消費するため



- ・ 鮮魚輸出の効果/影響は？
- ・ 問題点は？
- ・ 輸出は有効な水産業振興方法なのか？

I-2 目的と課題

目的

- ・長崎魚市の鮮魚輸出という事例を通して、中国向け水産物輸出の現状を把握する
- ・今後のわが国の水産業振興において、輸出をどのように位置づけるかを明らかにする

課題

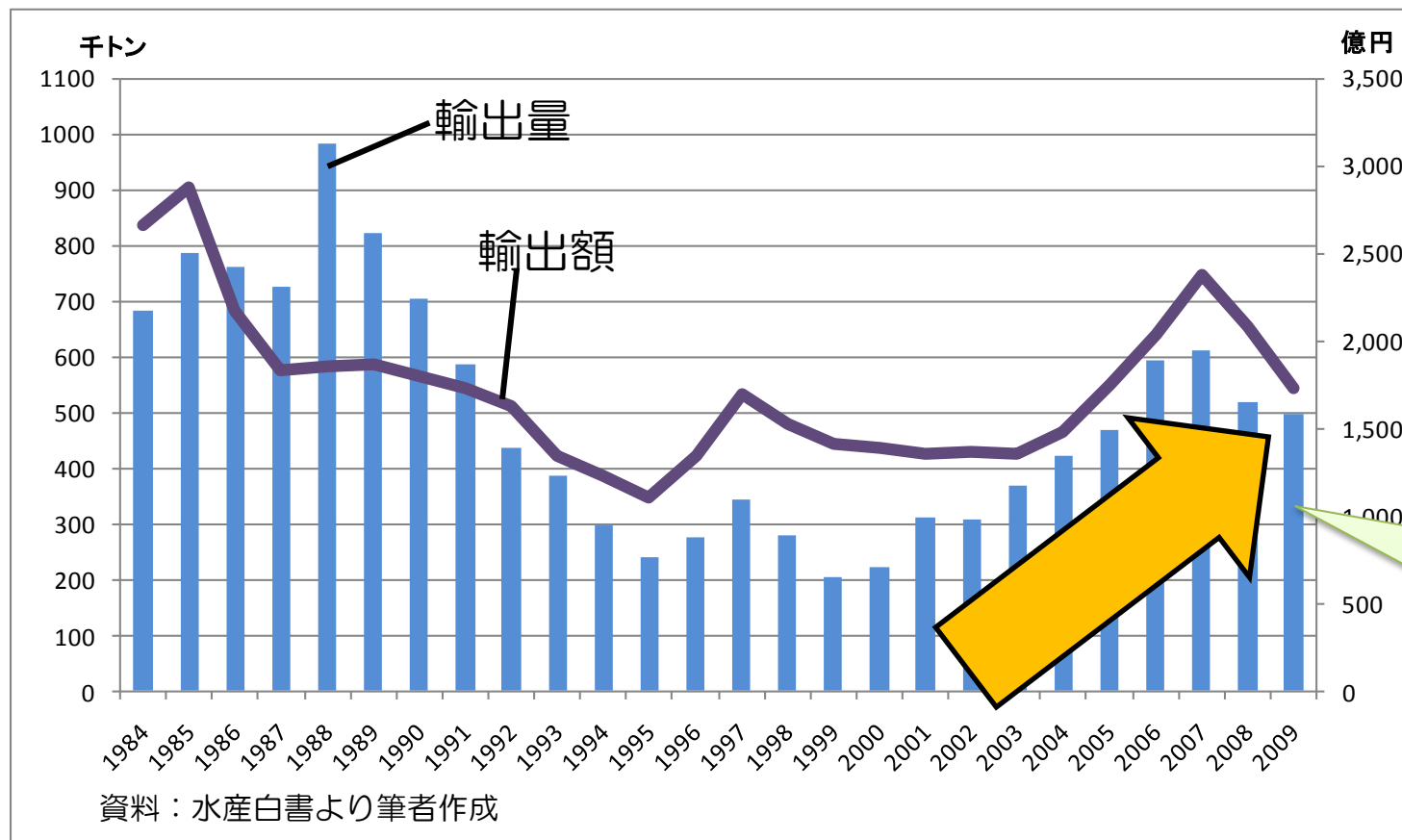
- ・水産物貿易の動向を把握する
- ・行政や関係機関における水産物輸出に対する支援制度や問題点を明らかにする
- ・長崎魚市の事例分析を鮮魚輸出を中心に行う
- ・中国市場の分析を関係者への聞き取り調査を元に行い、どのような状況かを検証する
- ・これらの分析を通じて、対中国輸出の今後を明らかにする



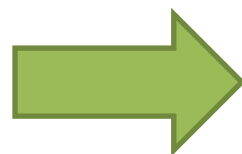
Ⅱ 日本の水産物輸出の現状

II-1 日本の水産物輸出の現状

日本の水産物貿易輸出数量・金額



2000年代～
輸出が増加傾向



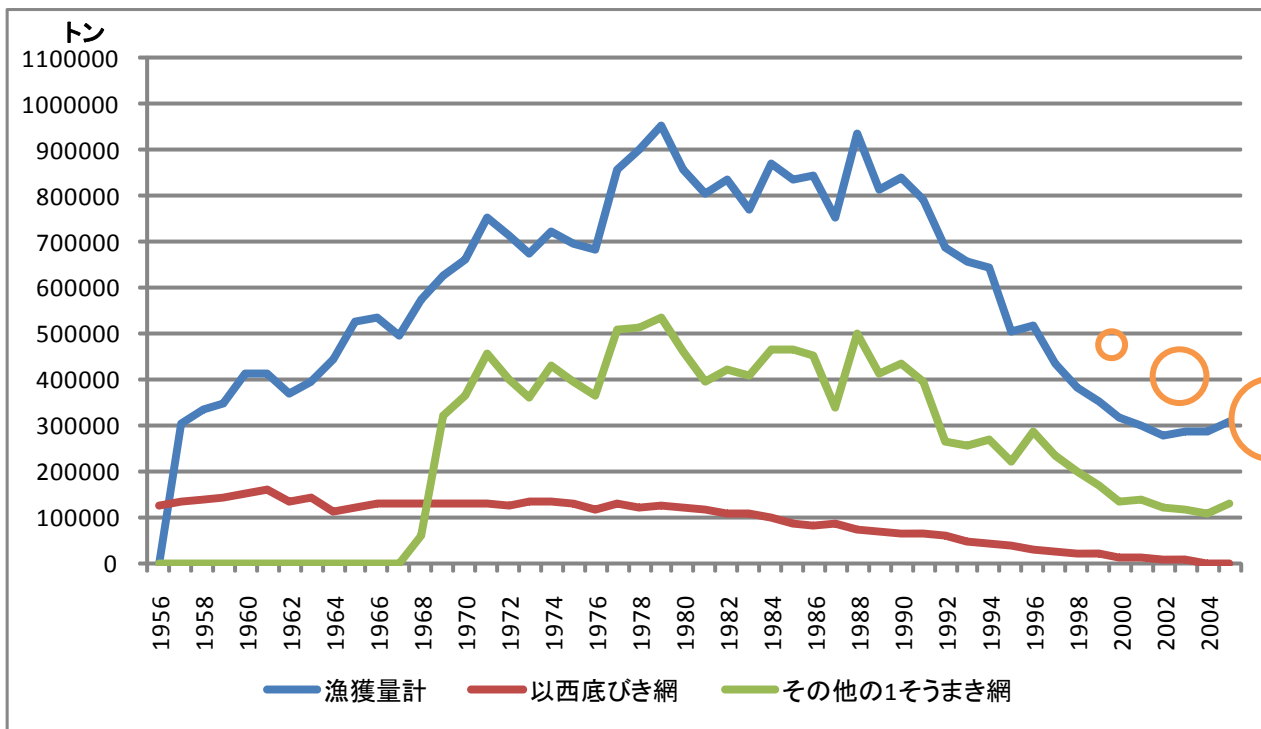
…国も輸出を
促進・支援！

II-2 長崎県の水産業の特徴

長崎県の水産業の特徴

- ・ 漁業生産量全国**3位**（金額**2位**）
- ・ 日本海、東シナ海に囲まれ
中韓と海域や資源を共有
- ・ 多様な漁法・魚種

長崎県の漁獲量



ピーク時の1/3まで減少

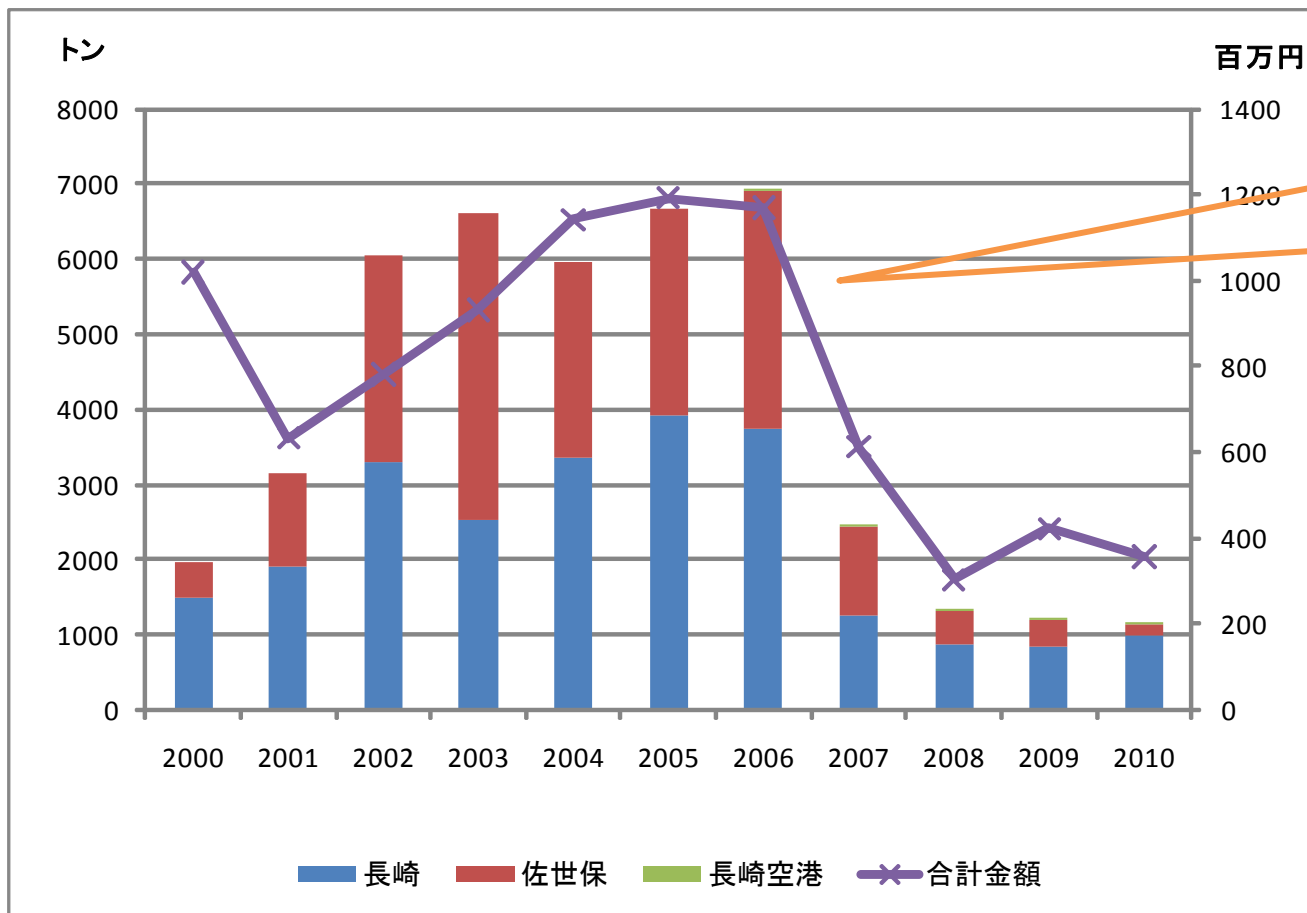
理由) 中韓の漁業者との競争、水産資源の減少

農林水産省「海面漁業種類別漁獲量累年統計(都道府県別)」より筆者作成

II-3 長崎県の水産物輸出の歴史

- ・ 県内初の冷凍水産物輸出：長崎魚市（1996年）
- ・ その後、県漁連・西日本魚市も輸出に取り組む

長崎県内税関からの輸出量・額



日本全体の水産物輸出量・額の
1%程度
(2006年)

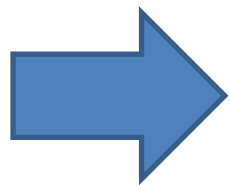
輸出先は中国
と韓国がほぼ
半々

資料：財務省貿易統計より筆者作成

Ⅱ-4 長崎県の水産物輸出に対する取り組み

輸出企業	長崎魚市	長崎市	長崎県漁連	西日本魚市
販売先	中国（上海）	韓国・香港	香港	大連
販売魚種	冷凍サバ	かまぼこ	養殖ハマチ	冷凍サバ

・・・各企業の輸出取り組みを県単位で一本化するため、2007年5月に



「長崎県水産物輸出戦略会議」を立ち上げ

取組実績

展示会への出展
料理講習会・試食会の開催
商標の保護・監視
→農林水産知的財産保護コンソーシアム入会

主な構成団体：
長崎県漁連、長崎魚市、西
日本魚市、佐世保魚市場、
松浦市、長崎市、長崎県
等

各企業の取り組みを支援している。



Ⅲ 長崎魚市の鮮魚輸出

Ⅲ-1 長崎魚市について

長崎魚市概況

- 地方卸売市場である。
- 取扱数量：117,973トン（産地市場の中では6位）
- 取扱金額：約286億円（産地市場の中では4位）
- 平均単価が産地市場の中では比較的高い（下関、福岡に次ぎ、260円程度）

取扱数量内訳(2009年度)

区分	魚類	数量(トン)	前年比(%)	全体比(%)	金額(万円)	前年比(%)	全体比(%)
底曳物	アマダイ・グチ・ハモ・イボダイ・ムツ等	8,129	82	7	257,237	74	9
旋網物	アジ・サバ・ブリ・イワシ・キビナ	50,708	80	43	795,085	82	28
近海物	タイ・ブリ・ハマチ・ヒラメ・カツオ等	10,368	92	9	704,658	86	24
小計		69,205	82	59	1,756,980	83	61
冷凍物	エビ・サケ・カニ・カレイ・タラ等	48,768	77	41	1,105,527	74	39
合計		117,973	80	100	2,862,507	79	100

まき網漁が
中心的

Ⅲ-2 中国向け鮮魚輸出の歴史と現状①

対中輸出の歴史

1985年：中国産鮮魚の受け入れ

1996年：中国へ冷凍魚輸出開始

2005年：中国へ鮮魚輸出開始

2008年：上海現地拠点設置
(2010年)：上海万博開催

現地拠点の役割

1. 配送の拠点
2. 鮮度・衛生管理の展示
3. 取扱鮮魚の展示



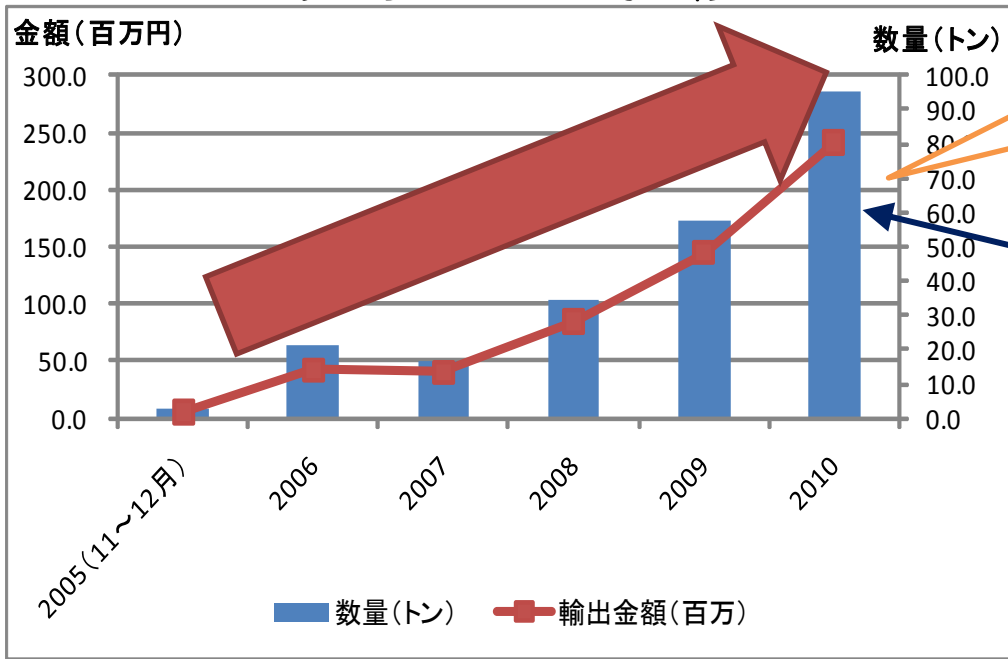
長崎魚市
上海店舗写真

長崎魚市による鮮魚輸出の特徴

- ・ 受注発送方式
- ・ 少量多品目を輸出
- ・ ブランド形成→高級魚

Ⅲ-2 中国向け鮮魚輸出の歴史と現状②

売上げの推移



売上げは
順調に増加！

2010年の売上げは

売上量：95トン

売上額：2億4千万円

(11都市、138店舗が販売先)

取扱品目 一覧表

取扱品目

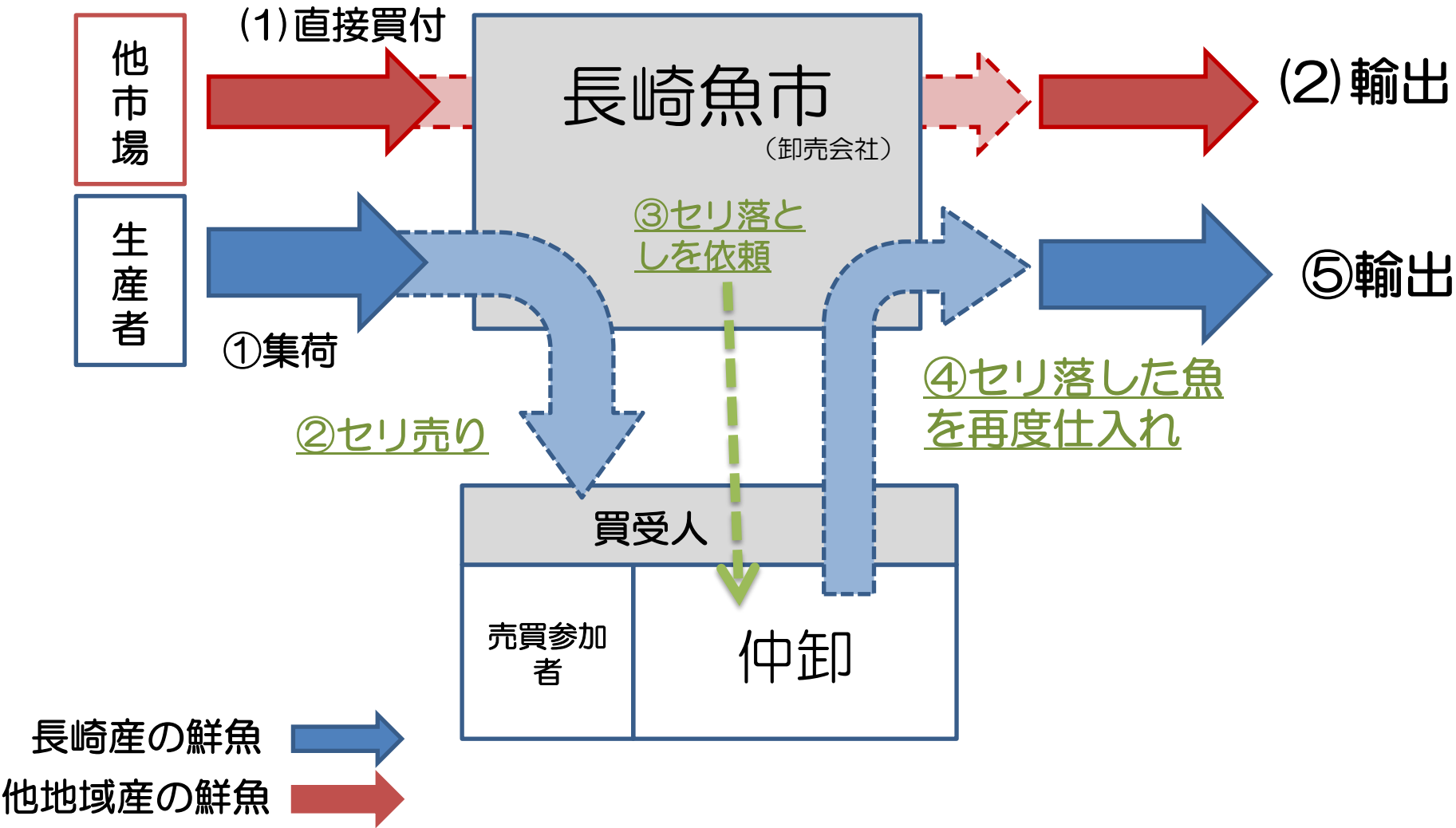
○鮮魚・貝類・甲殻類＝28品目

○冷凍・練り製品を合わせた合計＝39品目

名前	産地	産地2	名前	産地	産地2	名前	産地	産地2	名前	産地	産地2
マグロ	奄美大島		マイワシ	長崎		アラカブ	長崎		タラバガニ	北海道	
カツオ	長崎		マダイ	長崎		タチウオ	長崎		ズワイガニ	北海道	
ブリ	長崎		レンコダイ	長崎		タコ	長崎		ワタリガニ	東海	
カンパチ	長崎		キンメダイ	長崎		マイカ	長崎		ホタテガイ	北海道	
マサバ	長崎		ノドグロ	長崎		アカイカ	長崎		アワビ	長崎	大連
マアジ	長崎	松浦	イサキ	長崎		アオリイカ	長崎		ウニ	北海道	大連
シマアジ	長崎		ムツ	長崎		ケガニ	北海道		サザエ	長崎	舟山

Ⅲ-3 長崎魚市の鮮魚輸出方法

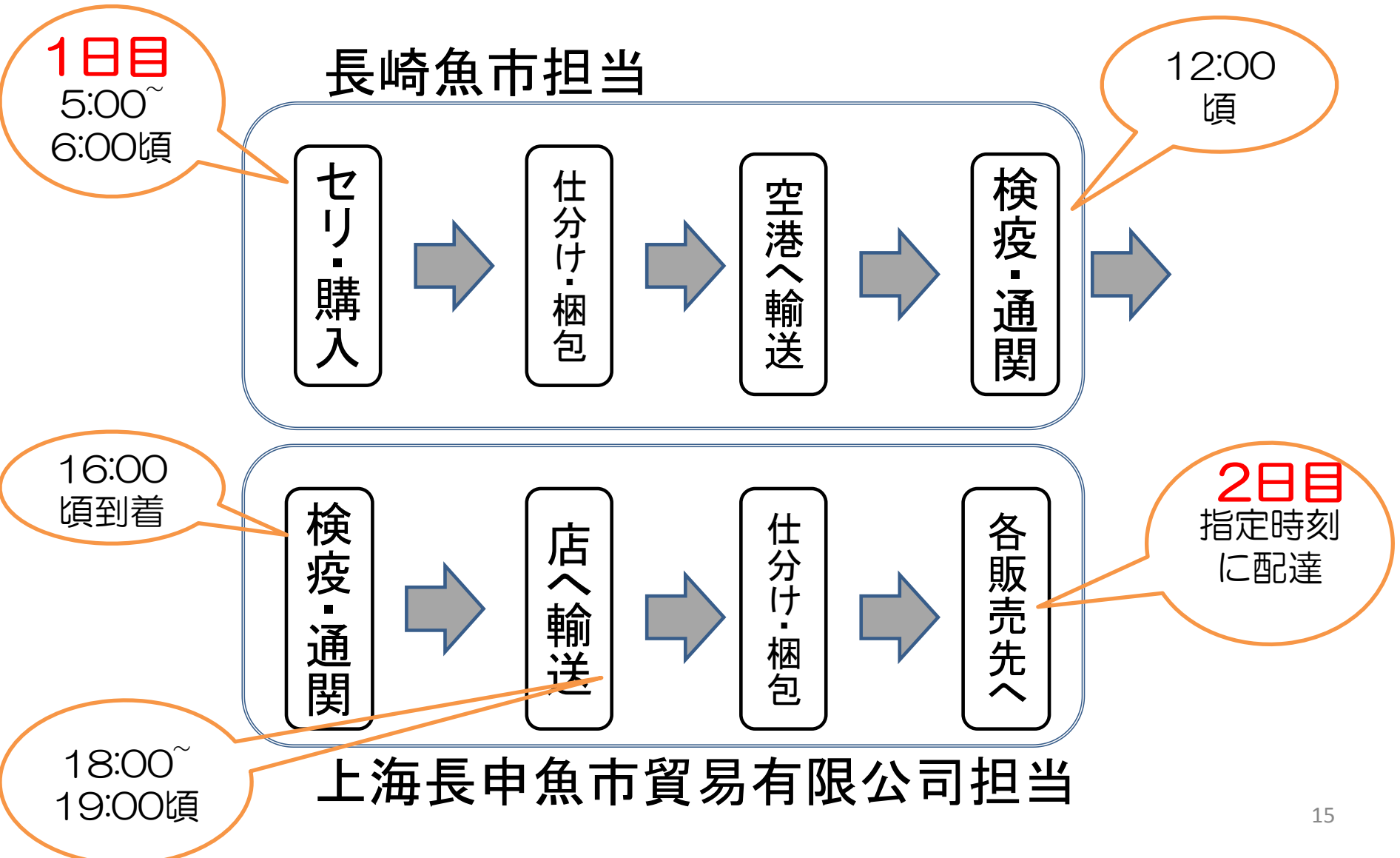
—長崎魚市の鮮魚集荷ルート—



Ⅲ-4 長崎魚市の鮮魚輸出方法

—鮮魚の配送ルート—

週3回（月水金）輸出





IV 輸出の阻害要因

IV 輸出の阻害要因

— 検疫制度に関して —

衛生証明書 . . . 水産物の安全性を証明するために必要な書類

1) システム上の問題点

衛生証明書が必要な理由 . . .

日本では安全と認められている食品でも、外国では認証されない
. . . **日本の規格と国際基準が二ではないから**

2) 実際の運用上の問題点

- 手間がかかること
. . . 書類提出や実際の検査
- 費用がかかること
. . . 1品目につき10万円

県や市が厚労省に
検査員派遣の省略を要望
(実現した)



銅川水産市場内写真

V 中国市場の広がり

V-1 中国における鮮魚の需要動向

1) 業務筋向けの動向

日本料理店の区分

ジャンル	価格帯
高級日本料理店	200元～(約2500円～)
中間価格帯の日本料理店	120～200元(約1500～2000円)
中間価格帯の日本料理店	80～120元(約1000～1500円)
回転寿司・ラーメン・ファーストフード等	～80元(～約1000円)

長崎魚市の鮮魚を扱える日本料理店

→上海におよそ100店



上海の人口(約1000万人)を考えると、市場が100店前後というのは少ない=ニッチ市場

2) 小売・一般消費者向けの動向

現在はデパ地下で販売



阻害要因

- ・価格が高い
- ・自炊の習慣がない



長崎魚市の鮮魚を使った料理例

このうち、料理の単価によって日本産と中国産を使い分ける

・・・日本料理店Aでは、取り扱う魚40種のうち、日本産は8種類だけ

V-2 中国における鮮魚・日本食の需要動向

1) 鮮魚消費

プラス面

水産物消費量の増大
日本料理以外でも鮮魚消費が増加

マイナス面

中国産の競合品への対応
高価格のため一般に普及出来ない



価格低下の努力が必要

- ・ 規模拡大による輸送費の減少
- ・ 衛生証明書の取得費用などその他通関費用の減免

2) 日本の加工食品

現地で受け入れられる価格を付けれるか
・・・大規模に輸出できる中～大企業のほうが適している

長崎魚市も愛媛
や北海道の輸出
窓口化している



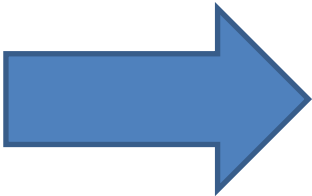
異なるアプローチ：O食品

中国でカレーの商品開発、内陸部に展開
＝先行的に市場開拓している

VI まとめ

1. 海域の重複は必ずしも輸出に有利ではない
2. 日本の輸出供給体制が整っているかという問題点
3. 日本の安全基準が国際化に対応出来ていない
4. 日中間の価格差を埋めるのは容易でない
5. 日本食の普及と日本の食品への需要増大が等しいわけではない
6. 長崎魚市の輸出市場は限度が見えている

長崎魚市の鮮魚輸出の位置づけは…



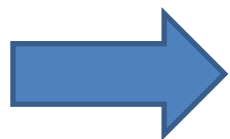
1) 海外輸出は販路拡大という位置づけ
…リスクヘッジ機能を持てる＝魚価低迷の
可能性の低下

2) 上記のような機能は期待できるが、
水産業振興が期待できるほどではない

VII 福島第一原発事故後の動向 (輸出の阻害要因)

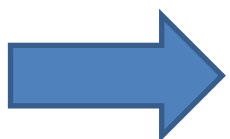
福島第一原発事故発生後、各国が
放射性物質検査の合格証明書発行を要求

○安全基準・保証内容の合意が有る国
(EU、韓国、シンガポール等)



合格証明書発行可能

○安全基準・保証内容の合意が無い国
(中国、タイ等)



合格証明書発行不可能

・・・合意のない国(中国)に輸出できない状態

VII 福島第一原発事故後の動向 (輸出の阻害要因)

1) 輸出再開への取り組み

- ・ 独自で証明書発行体制の整備
- ・ 中国政府から発行機関認定を取得



5月31日一部**輸出再開**

2) 新たな課題

- ① 検査に時間がかかる(水揚げ～輸出に1日余計にかかる)
- ② 検査機器の関係上、輸出できる種類が制限される
- ③ 輸出回数が週2回に減少

(※10月中旬から週3回に戻す予定)

3) 課題への対応

- ①,③→事前のサンプリング調査などにより検査の迅速化
- ②,③→検査機器を追加で導入

VII 参考文献

- ・「県内の水産物輸出の取り組み」長崎経済研究所、2010年
- ・栩木誠「長崎魚市にみる、中国向け鮮魚輸出の可能性と課題」、2010年
- ・古賀文貴「長崎魚市による対中鮮魚輸出の展開と特徴」、2010年
- ・佐野雅昭「北海道におけるアキサケ輸出拡大の内実—輸出拡大が産地にもたらした構造変化とその意味—」、漁業経済研究、2008年、
 - ・佐野雅昭「水産物輸出拡大の光と陰—グローバル化がもたらす構造変化の批判的検証—」、漁業経済研究、2008年
- ・徳田一憲、中川敬基「農林水産物の輸出の状況と小売業・産地等の対応」
- ・「北京市、天津市における日本料理店の普及状況」JETRO、2010年
- ・「中国コールドチェーン実態調査報告書」財団法人食品産業センター、社団法人日本冷凍食品協会、2009年
- ・馬場治「我が国の水産物輸出と水産業活性化」湊文社、2010年
- ・「中国の「長崎鮮魚」市場、4年で1億超規模に」、湊文社、2010年