

インドネシアにおけるカツオ節産業の概要

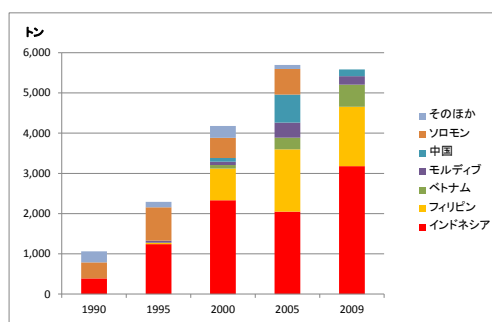
鹿児島大学 鳥居享司

1. 研究の目的と課題

我が国の伝統食品のひとつ「カツオ節」も今や複数の国々で製造され、日本市場に供給されている。我が国では毎年、カツオ節 3.5 万トン前後が製造される一方で、年間 0.6 万トン近いカツオ節が輸入されている。我が国におけるカツオ節総供給量の 20% 近くが海外産のカツオ節である。海外からの供給の中心を担うのがインドネシアである。インドネシアの供給量は年間 0.2 万トンから 0.3 万トンほどであり、全体の半分近くを占める。

以下では、インドネシアにおけるカツオ節産業の概要についてみてみたい。事例として A 社をとりあげる。A 社は北スラウェシ州アムランに本拠地をおく企業であり、北スラウェシ州でカツオ節を製造する 6 社のなかでも生産量は上位に位置する。

図 1 我が国へのカツオ節供給量の推移



資料：貿易統計（財務省）

2. カツオ節製造企業 A 社の実態

1) 沿革

A 社は鹿児島市のカツオ節製造企業 B 社が設立した加工場を前身としている。1995 年 2 月、B 社が北スラウェシ州の水産加工場をレンタル、120 名ほどを雇用してカツオ節製造を開始した。しかし、商習

慣等の違いに戸惑ったことから、C氏（現在・A社の実質的オーナー）に相談を持ちかけるようになった。その後も家賃が毎年上げられ、さらには2回ほど火災に見舞われたこともあって、B社の事業は暗礁に乗り上げた。

2000年、B社は北スラウェシ州でのカツオ節生産から撤退、C氏が事業を継続することになった。C氏は120名ほどいた従業員も引き継ぎ、A社を設立した。C氏は約3,200万円を投資してカツオ節工場を新設した。

2) 原料の仕入れ

1月から3月はビトゥン、4月から1月はマナド周辺からカツオを仕入れている（月平均125トン、2010年実績）。7月と8月は波浪が高いため水揚げ量が極端に少ない。中国人が経営するカツオ漁船から購入しており、決済後3日位するとカツオが加工場に届く。ビトゥンからは冷凍、マナド周辺からは生鮮ものが届けられる。

ただ、原料不足のためカツオ節を製造ができないケース、事前に連絡なく突然加工場へカツオが運ばれてくるケースもあり、原料を計画通り調達できないことも少なくない。今後、冷凍庫を設置してカツオをストックする予定である。

カツオの価格は上昇傾向にある。B社がカツオ節事業を開始した1995年当初は5円/kg程度であったが、現在は80円/kgを超える価格で取り引きされている。バンコク相場に左右される傾向にある。

3) カツオ節製造

現在、カツオ節加工場では70名ほどが働いている。カツオ節の製造技術については、当初、B社の職員が教育していたが、現在は技術を習得したインドネシア人が新入社員へ教育している。

カツオ節の生産は受注生産方式である。日本の企業からカツオ節の種類と数量についてオーダーがくるため、それに基づいて生産している。現在、荒本、亀節、丸節（ソウダカツオ）の3種類を生産している。

カツオを燻す際、かつては灯油を使って着火していたが、その臭いが残ることを指摘されたことから、現在は椰子の殻を用いて着火している。

なお、インドネシア産のカツオは脂分が少なくカツオ節製造に適しており、取引先からは製品の品質は日本産にひけをとらないと指摘されている。

4) カツオ節の出荷

製造したカツオ節については、マルモへ全量出荷している。

2002年までD社を経由してB社へ出荷していたが、2003年よりB社へ直接出荷している。製品を40フィート冷凍コンテナに詰め込み、船便によって日本へ出荷している。以前は門司港へ入港していたが、現在は薩摩川内港である。コンテナ船はマナド、インドネシア各地、ジャカルタ、釜山、薩摩川内の経路であるため、日本まで12日ほど必要となる。

出荷量は月平均 25 トンである（2010 年実績）。価格交渉は年 1 回を基本としているが、実際には年に何回か交渉することが多い。出荷価格は 650 円/kg であり、近年横ばいで推移している。

輸送費や関税（7%）は B 社負担である。2003 年まで関税は A 社が負担していたが、2004 年から B 社の負担とした。

今後、韓国へ出荷する予定である。これまでは一旦 B 社へ納品、その後 B 社が韓国へと輸出していた。しかし、関税がかかるためインドネシアから韓国へ直接、輸出する予定である。

カツオ節工場の外観



原料となるカツオ節（解凍）



カツオの処理



加熱処理前のカツオ



煮釜



小骨の処理



燻されるカツオ



燻す工程に用いられる木材



着火剤として用いられる椰子がら



製造されたカツオ節



冷凍庫に保管されるカツオ節



グレード表記

