

# フードテック流通推進協議会

## ■取組の背景

- 少子化による人口減少や消費者の魚離れにより養殖魚の国内需要は縮小傾向
- 一方で円安や海外消費者の所得向上、日本食需要の拡大により海外における購買層は増加
- 冷凍技術の進歩や先端テクノロジーを活用したフードテックで冷凍製品の可能性が拡大

## ■取組の目的

- 最新の急速冷凍機を導入し生鮮を超える品質で長期間保存可能な冷凍製品を企画・開発
- 高鮮度な国産水産物を安定供給するとともに相場変動による価格の下落を抑制し付加価値向上
- 高鮮度の冷凍国産鮮魚を輸出し海外市場での認知度を向上させることで水揚地への誘致を推進

## ■協議会の構成員と役割

段階	名称	役割
生産	株式会社I&I MARINE PRODUCT	・三崎産キンメダイ・ムツ等天然魚の生産
生産	有限会社勇進水産	・AIを活用したブランド養殖魚の生産
生産	宮崎県漁業協同組合連合会	・宮崎県産を中心とした天然魚の生産
流通・加工	株式会社西松	・代表機関としての取組推進・とりまとめ ・各生産者の出荷商品を集荷し凍結・加工 ・商品の梱包・保管・出荷に関する実務
流通・加工	有限会社丸哲	・産地(宮崎県)における鮮魚の処理
加工	有限会社ヤマイワ水産	・急速凍結機を用いて鮮魚を委託冷凍
輸出・販売	MKT ASUKA インターナショナル 合同会社	・主にアジア圏を中心とするフォワード業務

## ■取組内容

生産

### ◆全国の提携産地・生産者から国産魚の安定した集出荷体制を構築

- ✓ 輸出対象魚種の選定>マーケットインの発想によりニーズに応じた魚種の生産・出荷体制を構築
- ✓ 産地における高付加化の取組を推進>産地一次加工施設において活メやシャーベットアイスを用いた冷やし込みを実施し、高鮮度・高品質な原魚を生産・出荷
- ✓ 生産者間の連携強化>産地において事業者間の連携を推進。施設の共同や加工原料の共同調達を行うことで業務の効率化・コスト削減を行うとともに、各者の強みを活かした効率的な販路開拓を推進

加工・流通

### ◆最新型急速凍結機の導入による国産魚の高付加価値化と供給安定化

- ✓ 高鮮度冷凍製品の開発・製造>特殊な冷媒を用いた最新型急速凍結機を用いて様々な国産天然魚・養殖魚を凍結。生鮮品を超える品質(味・鮮度)かついつでも提供可能な冷凍製品を製造
- ✓ 超低温冷凍庫を用いた製品保管>従来冷凍マグロの保管に使用されていた超低温冷凍庫(マイナス60℃)を活用することにより天候や相場に左右されない高鮮度な国産水産物の安定供給を実現
- ✓ 生産者の所得向上>天然魚については漁獲集中による価格下落が発生したタイミングを中心に買付・加工を実施。買い支えを行うことで浜値の暴落を防止することで生産者の収入安定に寄与

輸出

### ◆マレーシアを中心とした東南アジア向け販路開拓

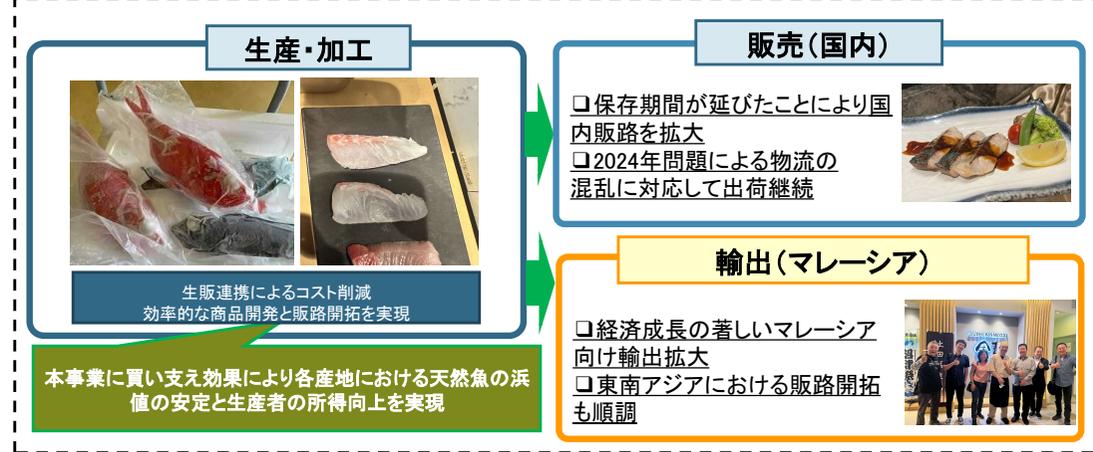
- ✓ マーケティング調査の実施>マレーシアを中心とする東南アジアでの販路開拓を目的とするマーケティング調査を実施。現地料理店や量販店等のニーズ調査を実施。
- ✓ 試験的な輸出の実施>輸出商社や現地バイヤーの協力により試験的な輸出を実施。現地レストラン等における高品質な冷凍水産物のニーズを把握。
- ✓ プロモーション活動の実施>食感や脂乗り等、輸出先国のニーズに合わせた高次加工製品の試食会等を実施。アンケート調査等を行って現地のニーズを把握

# 革新的な冷凍技術を活用した水産物の輸出促進

## ■取組実施前の状況



## ■本取組で構築したバリューチェーン



## ■取組の現状と今後の展望

- 様々な魚種・形態の水産物について冷凍品の製造および品質試験を継続し高付加価値化を実現
- 冷凍製品の持つメリットを前面に出してマレーシアをはじめとする東南アジアマーケット開拓

### ★本取組によって得られたバリュー★

付加価値向上

最新のフードテックを活用した付加価値の高い冷凍水産物の開発

コスト削減

生産・流通・販売の連携によるコスト削減

販路開拓

拡大する東南アジアマーケットを対象とした販路開拓