

水産養殖輸出連携協議会

■取組の背景

- シンガポール、米国内ではマイナス20℃のコールドチェーンが一般的であり、各国の港湾冷凍倉庫では超低温冷凍庫（マイナス60℃）が整備されておらず冷凍マグロ等の流通が困難であった。
- 生食用の生鮮水産物はリードタイムの問題により空輸での輸出が主体で、輸出後は現地の小さな業務用超低温冷凍庫（マイナス60℃）に保管しており、小口の空輸による輸送コストが大きかった。

■取組の目的

- 超低温冷凍コンテナ（マイナス60℃）を用いたコールドチェーンの構築
- 安定的な輸出の実現
- 米国及びシンガポールへの販路開拓

■協議会の構成員と役割

	段階	名称	具体的な取組内容
事業実施者	生産	安藤建設株式会社	・養殖魚の生産
	加工流通保管	山口県漁業協同組合はぎ統括支所	・輸出対象魚の加工・保管
	輸出	株式会社三崎恵水産	・輸出入業務全般
	調査企画	株式会社JTB総合研究所	・事業の取りまとめ・報告

■取組内容

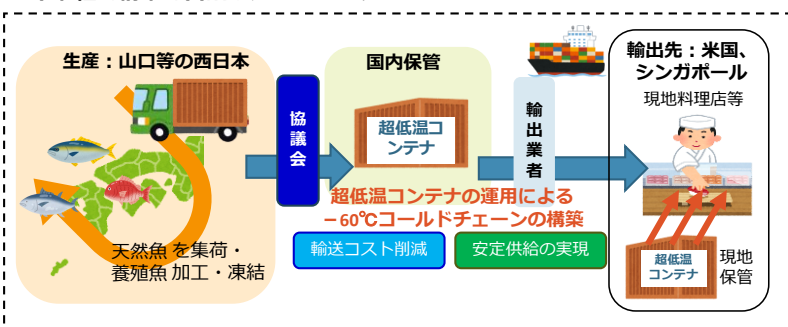
生産	◆安定的な供給を実現するための共同輸出 - 国の戦略と現地のニーズに合わせた輸出＞農林水産物・食品輸出拡大実行戦略の対象品目であると同時にシンガポールで需要の高いブリ、マイの輸出拡大を図る。また、日本食（寿司）ブームによってニーズが高まっているマグロ、フグ等の輸出を図る - 天然魚と養殖魚による安定的な輸出＞生産が不安定な天然魚と生産が安定的な養殖魚を組み合わせた輸出計画を検討し、輸出先へ安定的に供給可能な体制を構築 - 複数産地の養殖業者による共同輸出＞大口ロットで輸出を行うことで、輸送コストの削減を図る
加工・流通	◆国内から輸出までの超低温コールドチェーンの構築 超低温コンテナの導入＞超低温（マイナス60℃）コンテナを用いたコールドチェーンを構築し、冷凍マグロ等の輸出が可能な体制を構築。また、本来輸出先現地で倉庫を設置する際に発生する初期費用等のコストを削減 超低温コンテナを用いた輸送実証試験＞超低温コンテナを用いて各産地から魚を集荷し、九州から超低温コンテナを輸出することを確認
輸出	◆米国及びシンガポールにおける販路開拓 超低温コールドチェーンを活かした他国との差別化＞輸出先として想定している米国及びシンガポールにおいて、未だ普及が進んでいない超低温コールドチェーンの構築を強みとして、販路開拓を行う

超低温冷凍コンテナを活用した輸出拡大

■取組実施前の状況



■本取組で構築を目指したバリューチェーン



■取組の現状と今後の展望

- 米国及びシンガポール向けの輸出実証試験を実施。特に米国では、超低温コンテナの評判が良く、現地の別会社で独自に超低温コンテナを導入した企業もある。
- 今後は協議会メンバーの協力を得て、協力産地の拡大を図る。

★本取組によって得られたバリュー★

課題解決（物流面）	新たな超低温（マイナス60℃）のコールドチェーン構築
安定供給	天然魚と養殖魚による安定的な輸出計画の実現
販路開拓	超低温冷凍コンテナを活かした販路開拓