

はさき水産物輸出拡大連携推進協議会

■取組の背景

- 従来はアフリカを中心に輸出を行っていたが、需要がある一方で取引価格が安価であった。また、現状対アフリカの輸出ではHACCP認定工場における加工は必須ではなく、従来より整備されていた高度な衛生管理体制の強みを活かしていなかった。
- 輸出対象となる魚種の漁獲量が減少しており、製品生産量が限られる中、より高付加価値の付いた製品の製造、及びその販路開拓が必要となっていた。

■取組の目的

- 輸出先が求める衛生基準に適合した生産体制の構築
- 輸出先が求める鮮度・規格重量の誤差低減
- 高価格取引が狙えるEU、東南アジアへの販路開拓

■協議会の構成員と役割

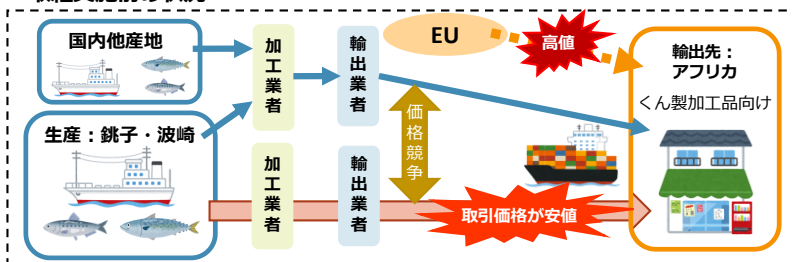
	段階	名称	具体的な取組内容
事業実施者	生産	株式会社石田丸漁業	・輸出対象魚の漁獲 ・漁獲情報のIT化と情報共有システムの構築
	加工	株式会社トウスイ	・輸出先のニーズに合わせた商品開発・製造 ・トレーサビリティシステムの構築・運用
	輸出	東都水産株式会社	・輸出先の市場調査 ・海外顧客へのプロモーション・商談・製品に対する評価の収集

■取組内容

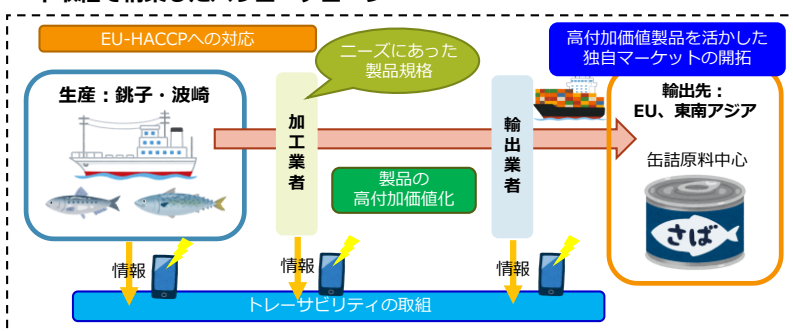
生産	◆輸出先が求める衛生基準に沿った生産体制
	✓ 漁獲からのトレーサビリティシステムの構築➡漁船のEU-HACCP登録を行っている株式会社石田丸漁業の橋梁を得て、製品の原料となる魚の トレーサビリティ情報のIT化 を図る。また、同様にEU-HACCP認定工場である株式会社トウスイの加工場において、高度な衛生管理の下、製品の加工を行うことで、 輸出先のニーズに合わせた生産体制を構築
加工・流通	◆高鮮度かつ誤差のない規格重量の製品
	✓ 自動重量選別機の導入 ➡1尾毎の重量をコンピューターによって測定・仕分けが可能な 自動重量選別機を導入 することで、製品の規格重量誤差の発生を低減 ✓ 高鮮度な製品の製造 ➡従来のEU-HACCP認証を取得した加工体制を活かし、 輸出先が求める高鮮度な製品を製造 ✓ 加工段階におけるトレーサビリティシステムの構築 ➡生産段階に加え、加工段階においても 製品情報のIT化を進め、生産履歴を正確に記録・管理 し、顧客からの信頼度を獲得
輸出	◆EU、東南アジアへの販路開拓
	✓ 高価格帯製品の販路開拓 ➡欧州におけるサバの不漁の影響で引き合いが増加している EUへの販路開拓 を図る。また、近年、高度衛生管理における生産が求められる 東南アジアへの販路開拓 を図る。 ✓ 市場ニーズの把握 ➡海外商社を通じて 新規輸出先国の市場調査 を行い、市場ニーズを把握する

輸出先の調達基準に合わせた製品の生産体制整備

■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

- 銚子・波崎地区においてもサバの漁獲量が減少しているため、サバと併せてイワシ類のEU及び東南アジア向け輸出を実施。高度な衛生管理の下、製造された製品の引き合いは非常に高い。
- コロナ禍において海外との商談が難航していたため、独自で作成したプロモーションビデオを用いて商談を行っている。

★本取組によって得られたバリュー★

新規マーケット開拓	衛生基準を満たした高価格製品のEU、東南アジア向け輸出
システム構築	漁獲から輸出にいたるトレーサビリティシステムの構築
付加価値向上	輸出先のニーズに合った製品の製造