

いわし等輸出連携推進開発コンソーシアム

■取組の背景

- 日本からタイ、ベトナムへ仕向けられた冷凍水産物・水産加工品は、缶詰等の水産加工原魚として輸出され、加工後には輸入品として日本に戻ってくる場合が多数であった。
- 加工原魚として輸出されるマイワシ等は、高品質化や鮮度保持の面で課題があり、安価で取引されていた。

■取組の目的

- マイワシ、小型ブリ類等の輸出先現地における消費を目指した輸出
- 輸出対象魚の高付加価値化
- 輸出対象魚の価値の見える化

■協議会の構成員と役割

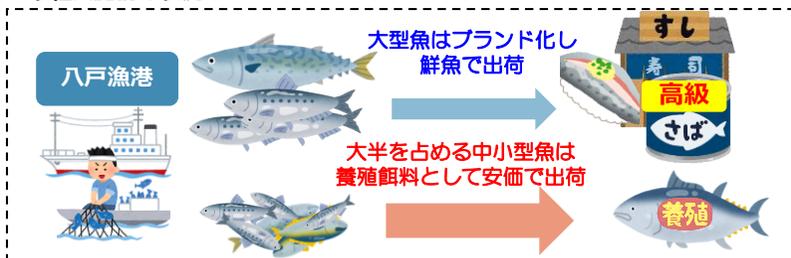
段階	名称	具体的な取組内容
生産	青森県旋網漁業協同組合	・システム導入に係る調査への協力等
加工流通	株式会社マルヌシ	・輸出対象魚の凍結、加工、販売 ・新商品の開発
流通	株式会社八戸魚市場	・システム導入に係る調査への協力等
統括	一般社団法人いわし普及協会	・生産体制整備のサポート
調査	地方独立行政法人青森県産業技術センター	・輸出対象魚の鮮度調査
調査	一般社団法人海洋水産システム協会	・輸出対象魚の官能評価の計画、取りまとめ ・各流通段階におけるマーケティング
調査	有限会社ピクレス	・取組の効果実証
調査	八戸市水産事務所	・システム導入に係る調査への協力等
調査	株式会社深川商会	・システム導入に係る調査への協力等

■取組内容

生産	◆輸出対象魚の高鮮度保持 ✓ 高性能運搬船等による運搬 ➢ 魚船内の温度差を無くす等、高鮮度保持が可能な運搬船によって運搬された魚を輸出対象とする。また、水揚げは八戸魚市場の選別機を用いて、速やかに選別を行う。 ✓ 生産から輸出までの鮮度調査の実施 ➢ 生産から輸出にいたる輸出対象魚の温度、K値等を計測、分析を行い、 対象魚の高鮮度化及びその価値の見える化 を図る。
	◆ニーズに合った細やかな選別による高付加価値化 ✓ 選別機の導入 ➢ 高鮮度を保持しつつ、 きめ細やかな魚体のサイズ選別を行うためのシステム を導入し、多様なサイズ別需要に対応する ✓ 高鮮度な冷凍鮮魚商品の高付加価値化 ➢ 鮮度調査による高鮮度の見える化を行うことで、従来よりも 高価格帯商品としての販売 を図る
加工・流通	◆高鮮度化商品の販路開拓 ✓ HP等における情報公開 ➢ 貿易会社の現地関連会社HP等において、 鮮度調査の結果を多言語で公表 ✓ 商談会の実施 ➢ 輸出対象国において、 現地バイヤーを招集した商談会 を開催 ✓ 需要者アンケートの実施 ➢ 高鮮度の見える化を行うことで、輸出相手によってどのような評価を受けているか把握するためのアンケートを実施
輸出	

鮮度保持とニーズに合った選別による高付加価値化

■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

- 水揚げ状況を踏まえて、マイワシ、サバ類の他、ワカシ（ブリの小型魚）も併せて輸出を検討している。
- 近年は特にサバ類の水揚げ量が減少しているため、旋網、定置網など様々な漁業種による漁獲物について、輸出の検討を継続。

★本取組によって得られたバリュー★

新規マーケット開拓	高鮮度な商品の情報公開とベトナムにおけるニーズの把握
システム構築	生産から輸出にいたる高鮮度が見えるシステム構築
付加価値向上	ニーズに合わせた細やかな選別による高付加価値化