

R2年度

輸出VC

国内VC

サステナブルフィッシュ輸出拡大連携協議会

■取組の背景

- 近年、世界では海洋性タンパク質（水産物）の重要性が注目を浴びている。
- 米国の大手IT企業はサステナビリティを重視した調達基準を運用しており、サステナブルかどうかの判断基準として第三者調査機関の評価を指標としているが、第三者調査機関によると日本産水産物の大部分が調達基準を満たしていないなど、サステナビリティの観点から厳しい評価を得ており、未だ同市場への参入に障壁がある。

■取組の目的

- 米国における日本産水産物の評価向上
- 輸出先調達基準を満たす生産体制の整備
- 国内生産から国外消費まで一貫したサステナビリティの確立

■協議会の構成員と役割

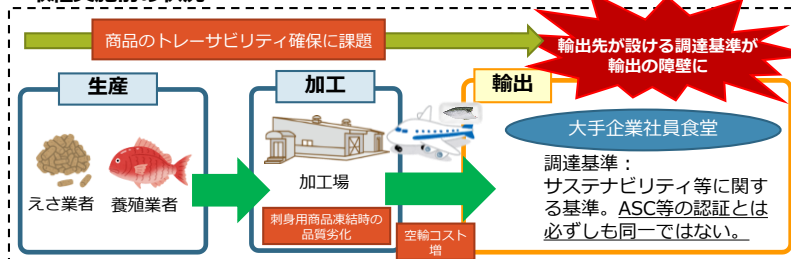
	段階	名称	具体的な取組内容
事業実施者	生産	愛南漁業協同組合	・ 調達基準を満たす生産体制整備
	加工・流通	株式会社魚力	・ 輸出対象魚の加工・流通
	仲介・輸出	Food Tech Trading株式会社	・ 輸出業務 ・ 構成員間の仲介
	システム構築	ヤンマーマルシェ株式会社	・ 生産体制整備のサポート

■取組内容

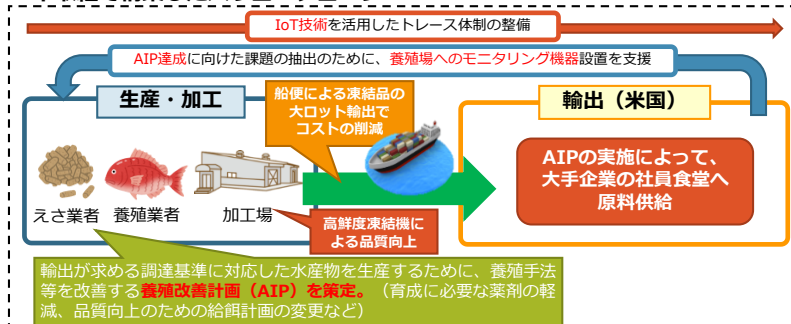
生産	◆輸出先の調達基準をクリアする生産体制
	✓ AIを用いた先進的養殖システムの導入➡養殖生質内にモニタリングカメラを設置し、カメラから取得したデータを基にAI分析を行うことで、飼料効率を向上させ、 サステナブルな水産物の生産を図る ✓ 養殖時からのトレーサビリティの実施➡システムの導入により、 養殖中の魚からトレーサビリティが可能な生産体制を整備
加工・流通	◆高鮮度かつトレーサビリティな加工品の製造
	✓ 高鮮度製品の製造 ➡高鮮度冷凍技術（F4等）を活用し、生産地から米国倉庫まで、米国倉庫から同国内の最終消費地までの サプライチェーンを構築 。また、冷凍製品の輸出によって、空輸よりもサステナブルな船便での輸出が可能となり、 輸送コストも削減 。 ✓ 加工・流通段階におけるトレーサビリティ ➡流通追跡デバイスによって、生産から最終消費地までの サプライチェーンの透明化 を図り、需要者が安心して購入できる製品
輸出	◆日本産水産物の評価向上のためのプロモーション
	✓ イベントの実施 ➡米国現地のシェフと連携し、輸出対象魚のサステナビリティをPR ✓ 構成員企業の社員食堂における原料供給 ➡サステナビリティに厳格な米国企業の社員食堂において、原料供給を行う

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

- モニタリングシステム及びトレーサビリティシステムは継続して運用中。モニタリングシステムは魚種の違い、魚体毎のサイズを判別可能な状態となっており、継続したデータの蓄積、システムの改善を実施。
- 今後も引き続き、米国を中心とした輸出の拡大を図る。

★本取組によって得られたバリュー★

AI・DXの活用（課題解決）	生産から最終消費地にいたるトレーサビリティの実現
システム構築	顧客の調達基準に合わせた生産体制の整備
販路開拓	現地企業やシェフと連携したPRの推進