

# ひろしまOysters & Fishery

## ■取組の背景

- ▶ 広島県産カキは国内一の生産量を誇り、その大半は従来、冷凍むき身として輸出され、加工向けの原料として消費されていた。
- ▶ 一方で、世界的にみるとカキの流通は、活カキや殻付きカキの冷蔵商品が主流となっており、広島県産カキの輸出形態は世界ニーズに対応できていない状況にあった。

## ■取組の目的

- ▶ カキを中心とした広島県産水産物の輸出展開
- ▶ 現地ニーズに合った生産・流通体制の構築

## ■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	首戸海産有限公司	・養殖カキの生産におけるシステム導入
	生産	有限公司フルスイ	・養殖カキの生産、人材の育成
	生産加工	マルコ水産有限公司	・マイワシの凍結、新商品の製造・販売
	流通	広島魚市場株式会社	・事業取りまとめ ・広島県産魚の集出荷
	生産輸出	株式会社ファームスズキ	・カキ稚貝の育成 ・輸出業務
	統括	広島県	・事業取りまとめ ・プロモーションの実施

## ■取組内容

**◆マーケットニーズに合った広島県産水産物の生産体制構築**

- ✓ **三倍体カキの生産**▶年間を通して高品質なカキを提供するために、**三倍体カキの効率的な生産方法**を検討していく。
- ✓ **カキ養殖におけるバスケット養殖法の導入**▶冷蔵殻付きカキとしての輸出に最適なカキを生産するために、オーストラリアにおける**バスケット養殖法によるカキ養殖**を実施
- ✓ **瀬戸内海産地魚のマーケティング**▶瀬戸内海産の白身魚について**現地のニーズに合う魚種、商品形態等について調査**を実施

**◆冷蔵水産物の最適な輸送ルートの確立**

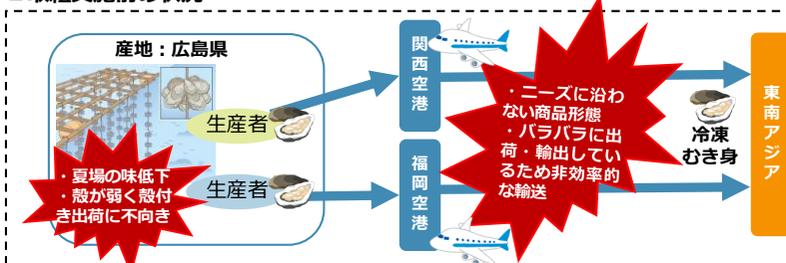
- ✓ **高鮮度製品の輸送ルートの確立**▶広島空港内にカキの浄化槽を設置し、**リードタイムの短く高鮮度な状態で輸出先まで届ける輸送ルート**を構築
- ✓ **魚介類のバックキグ施設の整備**▶広島空港内にバックキグ施設を整備することで包装拠点を設け、カキ以外の水産物についても**効率的な輸送を実現**

**◆輸出先現地における販路開拓と市場調査**

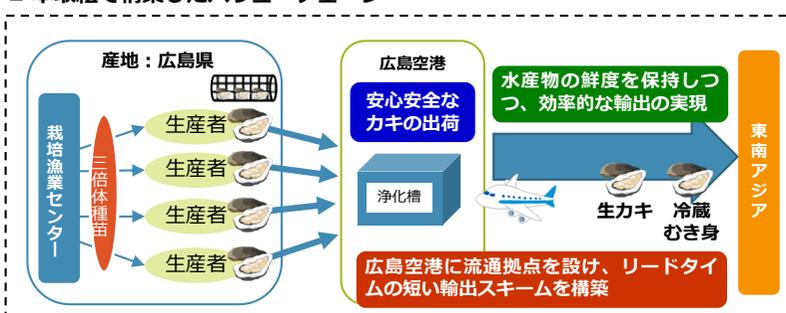
- ✓ **現地バイヤーとの商談・販促活動の実施**▶現地量販店等における売場を確保し、**海外で主流となっている直売形式**を取り入れることで、協議会で売場設定ができる体制を構築する
- ✓ **HPや受注システムの作成**▶**海外市場のデジタルマーケティングやPR**を実施

# カキを中心とした瀬戸内海産水産物の輸出拡大

## ■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

- ▶ 三倍体カキの生産状況は好調。生産者としても三倍体カキの良さを実感しており、今後も継続して三倍体カキの生産を予定。
- ▶ 国内のインバウンド客増加に伴い、国内外においてカキの引き合いは増加。広島空港内のカキ浄化槽及び魚介類バックキグ施設の整備が完了次第、運用を開始。
- ▶ 今後の事業継続に向けて、協議会構成員を中心とした法人化を検討。

### ★本取組によって得られたバリュー★

新規マーケット開拓

現地バイヤーとの商談等による販路開拓

生産体制の整備

輸出先のニーズに合った生産体制の構築

物流効率化

広島空港内における加工・出荷拠点整備による物流効率化