

平成21年度 農林水産物等輸出課題解決対策事業実施報告書
(課題名：ロシア向け日本産鮮魚の輸出に関する可能性について)

1 事業実施主体の概要

1. 名称、主たる業務の内容

名称：株式会社 日ソ貿易

業務の内容：日ソ貿易はロシア及び CIS 諸国との貿易を行う専門商社で、主に医療機器、ミシン、食材などを日本から輸出し、木材、水産、農産などを輸入しています。さらに創業理念である日ロ友好の礎となるべく、モスクワ市、サンクトペテルブルグ市はもとより、極東地域にいたるまで多くの現地法人及び合弁会社を設立し、ロシア現地に根ざした交易活動を展開しています。

2. 所在地、担当者連絡先

所在地：〒104-0032 東京都中央区八丁堀4丁目10番11号 ネオ神谷ビル3階

担当者連絡先：営業企画課 後藤 英輔

TEL 03-6228-3133(営業部) FAX 03-3537-2801

2 事業の目的

近年、世界的な日本食ブームの広がりやアジア諸国における経済発展に伴う富裕層の増加等により、我が国の高品質な農林水産物や食品の輸入拡大機会が増大している。ロシアは、中国とインドと並び、世界でも有数の高度成長を遂げている国の一つであり、1998年の金融危機を乗り越え、資源価格が高騰していることもあり、8年連続の飛躍的な経済成長を遂げている。これに伴い個人消費も顕著に拡大している。

現在、ロシアでは、健康志向による魚食が進行し、寿司をはじめとする和食ブームが起こり日本食レストランやカフェが急増している。特に日本の水産物は高価であるが安全性の面から好まれる傾向にある。ロシアにおける水産物の輸入量は、主体は依然として冷凍品であるが全体に占める割合は低下しつつあり、変わりに活魚・冷蔵品が占める割合が増大してきている。モスクワ市内のスーパーの水産物部門では、ヨーロッパの地中海で水揚げされた鮮魚が数多く並び、どの魚種も日本で馴染みのあるヒラメ・クロダイ・スズキ等である。モスクワ最大手の生鮮魚介類卸会社では、ロシアに店舗展開しているドイツ系の量販店への出荷実績のうちスズキ1種に限定しても週に2トン程の商業ベースでの出荷実績がある。これは、週にスズキ約2万匹にもなる。ロシアには鮮魚の潜在需要があり、今後の日本の水産物の需要拡大に貢献すると考えられる。そこで、日本産の優位性を具体的に見出し、モスクワ市場での現行の冷凍品の代替えとして、また、冷蔵品の市場拡大へ向けて日本産鮮魚の浸透を図るために現状の課題解決を目的とした。

3 課題の概要

冷蔵水産物の輸出は、輸出単価が他の冷凍の水産物や農産物と比較しても圧倒的に高いことから、少量であっても輸出金額の拡大を見込める。しかし、今まで日本からロシアへの冷蔵水産物の輸出実績は無く、その原因として考えられる問題として以下の3つが上げられる。

物流システム上の課題

冷蔵水産物を出荷するにあたっては、ロシア到着時に地中海産の生の魚同等の鮮度を維持していることが重要であるが、成田からモスクワまで飛行時間10時間という地理的な不利は事実である。しかし、東町漁業協同組合では、既に、飛行時間13時間となる成田からニューヨークへの出荷を実現し続けていることから、同様の梱包をモスクワでも実践して、地理的に不利な状況を克服できると考えられる。

日ロ間の貿易協定で発生している制度上の課題

ロシアへの水産物の輸出に関しては、動物検疫証明書が必要であるが、日本には証明書の発行機関が存在していなかった。しかし、2007年3月より、(財)日本食品冷凍食品検査協会が発行できるようになり、水産物の輸出の際の証明書等についての障壁は実質無くなった。その後、日本からロシアへ冷凍水産物の輸出実績はできたが、2年以上経過した現在でも、冷蔵水産物の輸出は、未だに無い状態が続いている。

ロシアでの潜在需要の現状の把握と課題

上記の輸出上の問題点から過去に冷蔵水産物の輸出実績がないため、ロシアにおける日本産鮮魚の潜在需要の可能性についても不明である。そこで、あらかじめ実際に原価的に受け入れ可能な外食(高級レストラン)、量販店(高級スーパー)に依頼し、モニタリング調査の終着点として商品化もしくは陳列するかを評価してもらい、ヒアリングを通して潜在需要を考察する。

4 課題の解決手法

ロシア国内において最も日本らしい魚というイメージが強いハマチを使用し、東町漁業協同組合の協力を得て、2回のモニタリング調査を行い、その過程で3つの課題を検証し解決策を明確にする。

テストロットを2回出荷し、ロシア国内で鮮魚を扱うレストランに対してそれぞれ試食を行った。1回目終了後に、具体的に浮上した問題点について検討会を設け、問題解決のための対策案を持って、2回目のテストサンプルの出荷を行った。また、2回目のテストサンプルをモスクワの外食チェーンのバイヤーたちとも比較試食会を行い、食感の違いを日本産鮮魚の差別化として確立できるか等の検証を行った。

事業実施にあたって、まず、図書館や各種データベース、インターネット、その他入手可能な基礎的な資料収集を行い、その後、ハマチに関わる主要関係者等に対してヒアリングを実施した。

5 事業成果

「物流システム上の課題」の検証について

ロシアへ冷蔵のハマチのテストロットを2回出荷した。まず1回目のテストロット出荷は、一般的な物流システムで輸送を試みた。その後、関係者で検討会を開き、物流における問題点へ改善策をもって2回目のテストロット出荷を行った。

第1回モニタリング追跡調査			第2回モニタリング追跡調査		
	出荷日からの経過日数			出荷日からの経過日数	
12月18日	1	鹿児島県東町漁協にて ①水揚げ②加工③出荷	2月11日	1	鹿児島県東町漁協にて ①水揚げ②加工③出荷
12月19日	2		2月12日	2	福岡到着。(財)日本冷凍食品検査協会による検査実施(予め予約済み)
12月20日	3	千葉県のJALカーゴに到着。証明書発行(動物検疫衛生証明書)	2月13日	3	上記に検査の証明書発行⇒通関 20:05 福岡発⇒22:20 ソウル着
12月21日	4	(財)日本冷凍食品検査協会による検査実施(予め予約済み)	2月14日	4	08:05 ソウル発⇒11:45 モスクワ着 ⇒通関後ラ・マレへ
12月22日	5	上記に検査の証明書発行⇒通関			
12月23日	6	12:50 発モスクワ行きで発送(所要時間約10時間)現地時間の夕刻に到着⇒通関後ラ・マレへ			
東町漁協が指定する賞味期限(D+5)					

【1回目調査】

ロシアへの輸出に関する証明書の発行のため実施検査等を成田空港近くの発行機関で行った。その結果、東町漁業協同組合のある鹿児島県から成田空港近くの登録機関までの国内輸送に3日、検査・証明書発行・通関まで2日、モスクワまでの輸送に1日の計6日間かかった。モスクワに到着した時点で、東町漁業協同組合が指定している賞味期限となってしまった。

産地水揚げからロシア到着までの日数の短縮は鮮度維持に最も重要な要素である。より短い日数で輸送する手段として検討した結果、アメリカへの出荷事例を参考にし、福岡空港を利用し韓国の仁川空港からモスクワへ輸送する手段を2回目のテストロットの出荷で試みた。

【2回目調査】

証明書発行のための発行機関として福岡空港近くを利用する。鹿児島から福岡空港まで1日、検査・証明書発行・通関まで2日、モスクワまでの輸送に1日の計4日間かかった。

韓国の仁川空港は、シンガポール、香港と並ぶアジアのハブ空港として存在感を高めており、福岡空港から仁川空港行きの夜行便がある、仁川空港からはほぼ毎日モスクワ行きがあるなど利点が多いため、出荷から4日という短期間の輸送が可能となった。賞味期限まで2日あるため輸

入者にとっても廃棄ロスの少ない有望な食材として使用できる基本的な条件をクリアしたことになる。

成田空港から福岡空港へ変更したことで、納期2日短縮になり、物流システム上は日本からロシアへの冷蔵水産物の供給は可能である。

「日ロ間の貿易協定で発生している制度上の課題」の検証について

ロシア向け輸出水産食品においては、動物検疫証明書(ベテルナリーサート)が必要であるが、以前はその発行機関が無かったためロシアへの水産物の輸出は不可能だった。しかし、2007年3月より、(財)日本食品冷凍食品検査協会が発行できることになり水産物の輸出の際の証明書等についての障壁は実質無くなった。その後、日本からロシアへ冷凍水産物の輸出実績はあるが、2年以上経過した現在でも、冷蔵水産物の輸出実績は、未だに無い状態が続いている。

この動物検疫証明書(ベテルナリーサート)は、入手する上でいくつかの障壁があり、実際にロシアへ水産物を輸出したことがある企業へヒアリングしたところ、以下の3つの問題がでた。この3つの問題について(財)日本食品冷凍食品検査協会へ質問を行い、この問題について認識の有無の確認を行った。また、その原因または理由についての質問を行った。

ヒアリングの結果から、現状では、動物検疫証明書発行の際の実施検査の予約がスムーズに行かないことから、ロシア側が要求するタイミングに合わせた供給は難しい。日本側(供給側)主導での納品という構造であるなら冷蔵水産物の輸出が可能になる。

ヒアリングの結果

1. 検査の予約日が取れない

⇒ 定期的に出荷があれば対応が可能。

不定期な、特に突発的な検査予約に関しては対応できない。

検査員の増員には教育に時間がかかり、臨時の増員はできない。

最近ではロシア向けの出荷が増えて人手が足りなくなっている。

2. 証明書の発行が遅い

⇒政府公認の公式な書類発行を代行している為、厳格にしている。

時間がかかる理由は複数の目を経て整合性を確認している為。

札幌や仙台などの地域では移動に時間がかかるため遅くなる。

3. 検査費用が高い

⇒国の機関ではないので、植物検疫証明書ほど安くはならない。

証明書の施設は僻地が多く、交通費が高い。

「ロシアでの潜在需要の把握の現状と課題」の検証について

海外からの輸入実績が多い外食および量販店として、世界の日本人シェフとして最も有名な松久信幸氏による高級レストラン NOBU とロシアの高級海鮮レストラン La Maree(ラ・マーレ)、ロシアの高級スーパーグローブス・グルメへのヒアリングを行った。

【1回目のヒアリングの内容】

レストランNOBU：出荷されて7日目



- ・鮮度的には生食(寿司・刺し身)用として 充分使用可能。
- ・価格的にも問題なく仕入れることが可能。
- ・アメリカの様なテリヤキでのメニュー化は、安いイメージがあることから、生食用でこだわりたい。

(日本人シェフ談)

高級海鮮レストラン La Maree：出荷されて8日目



- ・鮮度がよければ価格的には食材としての受け入れは十分に可能。
- ・シェフの見立てでは生食に不安を感じ、焼物主体で過熱処理されたものが多く出された。

(ロシア人シェフ談)

高級スーパー グロース・グルメ：出荷されて9日目



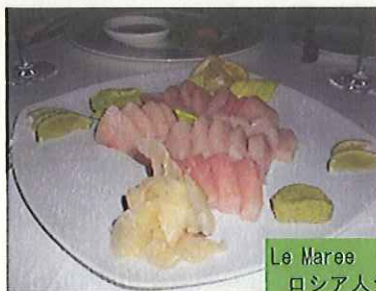
- ・市内の高級スーパーで5店舗展開。
- ・さすがに血合い部分が褐変し、匂いも少し出ている。
- ・今日(9日目)、明日(10日目)までしか販売できない。
- ・生食用では提案できないから高く売れない。
- ・鮮度がよければ仕入れは可能。价格的に問題は無い。ただし、ロシアでは食べなれている魚ではないので、通常では使用できない。クリスマスや年末用などでの催事でのスポット的な取扱いになるだろう。

(ロシア人鮮魚担当バイヤー談)

【2回目のヒアリングの内容】

1回目のヒアリングの結果、フィレでは、産地での加工の段階で空気と接する時間が長くなるため、断面の身質・色合いが劣化すると考えられた。より高品質を追求するために2回目は、ドレスの状態での出荷した。

高級海鮮レストラン La Maree：出荷されて5日目



- ・刺身で、ハマチ特有の血合い部分が全て取り除かれ、安価なビンチョウマグロの刺身のような盛り合わせが出た。
- ・レモンとワサビを薬味に使用している。

レストラン NOBU：出荷されて6日目

- ・1回目以上に鮮度がよく、身質・色合いともに問題ない。
- ・充分生食用として可能。

高級スーパー グローブス・グルメ：出荷されて7日目



- ・賞味期限まで2日と1回目より鮮度がいい状態。
- ・空気と一度も接していない分、血合いの色の評価が良かった。
- ・ロシアでは、一般的に「頭・内臓がない形態(ドレス)での納品は鮮度が悪いものを隠す為」と考えるようだ。

総括としては、物流システム上の課題としては、福岡から仁川経由で運搬経路を確立することで短期間での運搬が可能になることがわかった。ロシアでは、高級レストランやスーパー等で生食用鮮魚の飛躍的な潜在需要があること、原価面でも十分に日本産‘鮮魚’の受け入れが可能であることが確認できた。しかし、現状のロシアの輸入制度上では、動物検疫衛生証明書の発行に支障があるため、ロシア側が要求するタイミングでの供給は難しい状況である。今後、この実務的な部分が簡素化されると養殖魚に限らず天然魚などの出荷が可能になり日本産‘鮮魚’の輸出拡大に大きく貢献することになると考えられる。