

「ぶり（オリーブハマチ）をシンガポール、タイ、アメリカ等へ輸出」

<事業者の概要>

1. 所在地：香川県高松市北浜町8番25号 漁連会館
2. 代表者：代表理事会長 嶋野 勝路
3. 主な品目：ぶり（オリーブハマチ）
4. 主な輸出先国・地域：シンガポール、タイ、アメリカ等
5. 事業概要：水産業協同組合法に基づき1949年に設立。漁場の利用調整、組合員の漁獲物等の加工・販売、営漁指導等の事業を実施。県や関係団体と協力して、県産ブランドの強化と販路拡大に取り組んでいる。



オリーブ葉の粉末を添加した
モイストペレット



海外販売の様子

【輸出の取組内容】

- 2007年から全漁連を通じたシンガポール向け輸出に着手し、ハマチ、真鯛、カンパチ、シマアジ、ヒラメを通年出荷。
- オリーブの葉を飼料に添加し給餌したオリーブハマチは、血合肉の色調変化を抑制できる強みを生かし、2009年から既存の商流を生かしたシンガポール向けの輸出を開始。
- 「オリーブハマチ」として商標登録され国内向けの販売も好調であったことから、当会がジェトロ商談会等へ参加するなど独自のプロモーションに取り組んだ結果、2018年からアメリカ向け、2020年からタイ向けの販路開拓に成功し、一定の実績を上げている。
- 現在では、香川県で水揚げされるマナガツオ、シリヤケイカ、ヒラメ等の天然魚も中国向けに輸出を行っている。

【取り組み経緯】

- 国内の魚の消費が年々落ち込んでいく中、海外では健康志向等から日本食ブームとなって急激に消費が伸びている。
- 日本の安全・安心な養殖ハマチを世界に届けたいとの思いから輸出に着手。

【課題と対応方法】

- 各国規制への対応
→輸出先国の規制に関する調査を実施し、対応する生産体制の構築。
- ハマチの切り身の褐変への対応
→血合肉の色調変化を抑制するため、オリーブの葉を添加した飼料を給餌。
- SDGs等、海外で高まる価値観への対応
→GSSI国際認証であるMEL認証等の取得推進。

【今後の事業展開】

- ✓ 価格競争力を持った高品質で長期保存が可能なハマチ冷凍品の開発。
- ✓ 対米HACCPを取得して、アメリカ向けへの輸出拡大を図る。

【実績】

| 輸 出 量(トン) | | 輸 出 国 |
|-----------|-----|--------|
| 2019年 | 1.9 | シンガポール |
| 2020年 | 1.9 | タイ |
| 2021年 | 2.0 | アメリカ |

