



稚内市 稚内東部(株)

『北海道産ブランドとして魚介類を世界に届ける』

【主な品目】

冷凍ホタテ貝柱、秋鮭ドレス、秋鮭フレーク

【主な輸出先国・地域】

中国、台湾、EU

【輸出に取り組んだ経緯と概要】

- ◆ 日本の最北端に位置し、日本海とオホーツク海の恵まれた漁場から水揚げされた水産物を加工し、コンテナに積載、海外へ輸出。
- ◆ HACCP認定工場。さらにMSC認証を受けたホタテ貝を加工流通するため、CoC認証を取得し、輸出先国に安心安全を届けるための努力を続けている。

【輸出実績】(昭和47年より輸出開始)

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
令和2年度	24,000	410	通年
令和元年度	33,000	460	
平成30年度	31,000	220	



ブランド「北海の玉手箱」

【輸出に取り組む際に生じた課題及び対応】

- ホタテは国際商品ではあるが、毎年浜値は変動し、サイズもばらつく。また、日本以外でも漁獲されるためマーケットは変化する。⇒日本水産㈱と共同でホタテのブランドとして「北海の玉手箱」の名称をつくり、2018年にブランド化。ホタテ出荷量の30%程にブランド名をつけて出荷。日本の北海道産のイメージを訴え、安定的な需要をつくりたい。
- ホタテは夏から秋にかけて、秋鮭は秋に漁獲され、加工の人手も同時期が最盛期である。常時雇用するためには、オフシーズンでの仕事を確保する必要がある。⇒オフシーズン(冬期)に冷凍保管している秋鮭を活用し、秋鮭フレーク加工を行う。年間を通した加工業務を行うことで安定的な仕事量を確保し、雇用につなげ、かつ、加工技術の継承を図る。
- 2013年に北海道漁業協同組合連合会がMSC認証を取得。世界中でサステイナブルな活動が重視され、エコ活動への取り組みが重視されるようになってきた。⇒MSC認証を取得している漁業者の魚介類のトレーサビリティの確保を示すため、当社では平成25年8月にMSC、CoC認証を取得。持続可能な世の中を求める消費者へ、安心を届ける一躍を担っている。



SIALパリ展示会(2018年)

【今後の課題・展望】

- ホタテ貝は国内有数の安定した資源でもあり、また、農林水産物で輸出額トップはホタテである。ただし、それを処理する人手は不足しており、今後、機械化による省人化、処理方法での工夫及び商品の多様化を検討。
- 水産資源の資源量は海洋環境の影響を強く受けやすく、資源の安定は保証されたものではない。よって、工場の稼働と従業員の年間を通した安定的な仕事を確保するため、新たな加工品や他の魚種の扱い等を検討。



秋鮭作業風景

令和2年度 輸出に取り組む優良事業者表彰 食料産業局長賞

【活用した支援・施策】 令和元年度補正 食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備緊急対策事業

【連絡先】 担当者名: 山本 肇 TEL:0162-23-7700