



# 稚内市 稚内東部株式会社

## 『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】

冷凍帆立貝柱、秋鮭ドレス及び秋鮭フレーク

### 【主な輸出先国・地域】

中国、台湾、EU、アメリカ等

### 【輸出に取り組んだ経緯と概要】

- ◆ 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。
- ◆ 冷凍帆立貝柱、秋鮭ドレス及び秋鮭フレークの工場について、対米HACCP及び対EUHACCPの認定を受けた。さらにMSC認証を受けた帆立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(百万円)	輸出量(t)	出荷時期
令和4年度	1,930	1,330	通年
令和3年度	760	810	
令和2年度	240	410	



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】

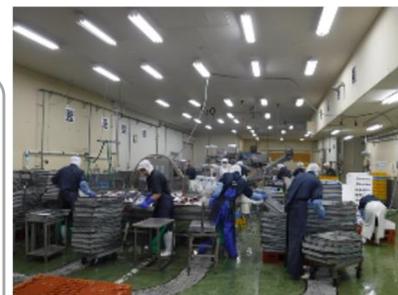
- 日本水産(株)と共同で、帆立のブランドとして「北海の玉手箱」を開発し、2018年にブランド化。全帆立出荷量の30%程に本ブランド名をつけて出荷している。北海道産のイメージを前面に出し、安定的な需要をつくりたい。
- 帆立は夏から秋、秋鮭は秋に漁獲され、加工については同時期が最盛期である。常時雇用するためには、オフシーズン(冬期)の仕事を確保する必要がある。⇒オフシーズン(冬期)に、冷凍保管している秋鮭をフレークに加工する。年間を通じた加工業務を行うことで安定的に仕事量を確保し、雇用につなげ、かつ、加工技術の継承を図る。
- 世界中でサステイナブルな活動が重視され、エコ活動への取り組みが重視されるようになってきた。⇒MSC認証を取得している漁業者から仕入れた魚介類のトレーサビリティを確保していることを示すため、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、安心を届ける一翼を担っている。



SIALパリ展示会(2018年)

### 【今後の課題・展望】

- 帆立貝は国内有数の安定した資源でもあり、また、日本からの輸出額も多い。ただし、帆立貝を加工する人手が不足しており、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じ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。
- 輸出の際、品質に対する要求が高まっており、高品質を維持するための工場の修繕・改修や、品質を管理する人材の採用及び教育が必要。



秋鮭の加工

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