

67 水産物の加工・流通促進対策

【1,043(1,075)百万円】

(25年度補正予算 2,500百万円)

対策のポイント

- ・ 水産物の川上（産地）から川下（消費地）までの流通の目詰まりを解消し、消費者ニーズに対応することで、国産水産物の流通促進と消費拡大を図ります。
- ・ 輸出先国のHACCP基準等を満たすための施設の改修整備を支援することで、水産物の輸出拡大を図ります。（平成25年度補正予算で対応）

<背景／課題>

- ・ 水産物の消費量が急減（平成13年：40.2kg/人年⇒平成23年：28.5kg/人年）している状況の下、川上（産地）から川下（消費地）までの流通過程の各段階において、消費者の水産物ニーズに十分に答えきれていないことが課題となっています。
- ・ 水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通施設が輸出先国の求める衛生条件を満たすことが必要であり、世界に通用するHACCP基準等を満たすための施設の改修整備が輸出促進にとって急務となっています。

政策目標

○魚介類（食用）の消費量

(29.5kg/人年（平成22年度）→ 29.5kg/人年（平成34年度）)

○水産物の輸出額を拡大

(1,700億円（平成24年）→ 3,500億円（平成32年）)

<主な内容>

1. 国産水産物の流通促進を図る取組への支援

971(1,000)百万円

販売ニーズや産地情報等の共有化、流通過程の各段階への個別指導、HACCPに基づく品質管理の研修等を実施します。また、流通促進のための加工機器等の整備を支援するとともに、流通促進のための国産水産物の保管・運送経費等の助成を行います。

国産水産物流通促進事業	771(780)百万円
国産水産物需給変動調整事業	200(220)百万円
	補助率：定額、1/2以内
	事業実施主体：民間団体等

[平成26年度予算の概要]

2. 水産物流通情報発信・分析事業

72(75)百万円

全国の主要漁港における主要品目の水揚げ量、卸売価格等の動向に関する情報等の分析・発信を行います。

〔委託費〕
〔委託先：民間団体〕

3. HACCP対応のための水産加工・流通施設の改修支援事業

(25年度補正予算 2,500百万円)

輸出拡大を目指す水産加工・流通業者が行う輸出先国のHACCP基準等を満たすための施設の改修整備に要する経費の助成を行います。

〔補助率：1/2以内〕
〔事業実施主体：民間団体等〕

[お問い合わせ先：水産庁加工流通課 (03-3502-8427)]

国産水産物流通促進事業

【平成26年度概算決定額771(780)百万円】

- 水産物の消費量が急減(H13: 40.2kg/人年→H23: 28.5kg/人年)している中、水産物流通の目詰まりを解消し、国産水産物の流通を促進することが急務。
- 国産水産物流通の、川上(産地)から川下(消費地)までを、ソフト・ハード両面で総合的に支援。

産地＝川上

無名の未利用小魚は毎日揚がるけど捨てるしかないなあ

漁協 加工業者
産地卸売業者 等

サバが大漁すぎて値崩れがするので困ったなあ

鮮魚



保管・運送

加工



川下のニーズにマッチ

した水産物の提供

事業実施主体（センター）

川上と川下の流通目詰まり解消支援

情報共有、個別指導等

- ・ 販売ニーズや産地情報等の共有化
- ・ 流通のプロによる個別指導
- ・ HACCP研修、水産物の知識普及等のセミナー・研修
補助率：定額、1/2以内

機器整備の支援

- ・ 流通促進の取組に必要な機器の購入経費を助成
補助率：1/2以内

保管・運送経費の助成

- ・ 流通促進の取組に係る国産原魚の買取代金金利、保管経費、加工経費、運送経費等を助成
補助率：1/2以内

消費地＝川下

地方の珍しい地魚を都会で買えたらなあ

消費者
小売業者 外食業者
給食業者 等

サバも浜で一次加工してくれると、扱いやすいのに

定量・定時
簡便性 即食性
安全・安心
鮮度 健康



家庭・外食



さんま冷凍品



学校給食



鯨入りソーセージ