

香港
市場を得るために
～日本産水産品～
2023年7月分

アフターコロナの香港食品市場において次なる試練の波が日本産食品に向けて押し寄せている。水産品はそのうちの一つである。押し寄せてきた波の中で市場を得るために、私たちは今後何をすべきなのであろうか。ここでは日本産水産品の中で最も香港での輸入額が多く影響力のある水産品としてホタテを例にして考えていきたい。

◆ 香港の飲食店では ◆

香港で人気のチャーハンは黄金炒飯とは限らない。

たとえば、瑤柱蛋白炒飯（ホタテ貝柱と卵白と野菜の炒飯）は、ホタテ貝柱とふわふわの卵白、菜心（サイシン）やレタスなどの野菜を塩で味付けした炒飯である。あっさりとした味わいのこの炒飯は、香港では人気のメニューだ。茶餐店（チャーチャンテン）と呼ばれる庶民的な飲食店から一流ホテルの広東料理店に至るまでこの炒飯は定番メニューになっている。



<ホタテと野菜と卵白のチャーハン>（いずれも筆者撮影）

この炒飯の決め手となるのがホタテ貝柱である。そのホタテ貝柱は、従来オーストラリア産や中国産が扱われてきたが、オーストラリア産ホタテ貝柱の高騰により高級飲食店では他国産、特に昨今では日本産ホタテ貝柱が扱われるようになってきた。

たとえば、ミシュラン三つ星の「富臨飯店阿一鮑魚¹⁾」や、「厨魔名人坊²⁾」のようなハイエンドの広東料理店、会員制倶楽部内中華料理店やホテル内広東料理店では日本産ホタテ貝柱等の水産品が扱われている。

従来、「日本産ホタテ貝柱は火を通すと肉質が固くなる」と言われ敬遠されてきたが、近年はその弱点を克服した、火を通しても歯応えの良い冷凍ホタテ貝柱が流通している。そのため、日本産ホタテ貝柱が本来持っている天然の甘さやうまみの濃さを逆に活用して

1URL : <http://www.forumrestaurant1977.com/tc/signature-dish.php>

2URL : <https://www.facebook.com/TheDemonCelebrity/>

いる飲食店が少なくない。ちなみにこれは、火を通して食することが多い香港家庭で受け入れられている要因でもある。

ミシュランの星を取得し、香港内外のグルメを魅了している広東料理店「萬豪金殿³」の総料理長は「日本のホタテ貝柱は他国産と比較して差別化できる商品である。ALPS 処理水が問題視されなくなれば今後も積極的に扱っていきたい。」と語る。

同店はオーストラリア産やカナダ産ホタテ貝柱と同様に日本産ホタテ貝柱がグランドメニューにある。たとえば、オレンジ色に輝くロブスターソースの中に食感を楽しめるようにさらにとグリルした一品は日本産のホタテ貝柱が採用されており、貝柱の大きさとたっぷりのうまみが受け、当店の看板メニューになっている。



<北海道産ホタテ貝柱のグリルとロブスターソース@萬豪金殿>（筆者撮影）

同店のような高級広東料理店の中には、ホタテ料理の上に「日本産」が付くことは、すなわち価値があり食味も良く品質が高い食材を使っていることを暗黙のうちに意味している。「イベリコ豚」や「アングスビーフ」がそれにあたる。粒が他国産と比べ大きく、歯応えが良く、噛んだ時のうまみもたっぷりあることが中華料理のシェフたちにも認められており、日本産のブランディングが確立されている。

元々香港の中華料理には干貝柱が長年扱われている。スープや煮物など多くの料理に使用できるため、家庭料理のみならず中華の宴会料理にはなくてはならない存在である。香りが良くうまみがたっぷり含まれている日本産干貝柱は人気があり定評がある。



<日本産ホタテ貝柱入りの鍋料理>（筆者撮影）

そのため、香港における日本産干貝柱のシェアは以下図1のようにコロナ禍の 2022 年には数量ベースで 74.55%、金額ベースで 90.11%と圧倒的なシェアを占めている。（出所：香港統計局）

3URL : <https://www.marriott.com/ja/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/>

表1 香港におけるホタテ(乾燥・塩蔵)の輸入推移

(単位: 1,000香港ドル)

	2018年		2019年		2020年		2021年		2022年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	1,053	951,343	1,081	846,174	1,238	639,626	1,233	618,648	1,014	631,015	-17.79%	2.00%	74.55%	90.11%
中国	401	144,890	440	101,661	454	58,429	378	52,106	329	56,582	-12.96%	8.59%	24.16%	8.08%
台湾	45	41,330	68	54,684	0	0	37	20,952	13	9,652	-65.25%	-53.93%	0.93%	1.38%
シンガポール	15.3	11,077	17	13,198	17	12,306	1	579	4	2,590	263.73%	347.32%	0.29%	0.37%
マカオ	0.0	43	0.64	460	1.2	738	3	1,138	1	407	-73.00%	-64.24%	0.05%	0.06%
マレーシア	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	#DIV/0!	#DIV/0!	0.01%	0.01%
ベトナム	2.0	979	0.0	0	0	0	0.00	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00%	0.00%
オマーン	0.1	20	0.0	0	0	0	0.00	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00%	0.00%
カナダ	0.5	47	7.0	968	0	8	0.00	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00%	0.00%
オーストラリア	3.8	937	29.8	5,741	12	2,150	11.27	1,938	0	0	100.00%	100.00%	0.00%	0.00%
全体	1,520	1,150,665	1,644	1,022,887	1,721	713,257	1,663	695,361	1,360	700,283	-18.18%	0.71%	100%	100%

HS 03072900 - SCALLOPS, INCLUDING QUEEN SCALLOPS, OF THE GENERA PECTEN, CHLAMYA OR PLACOCPECTEN, DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE SMOKED

(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023年2月9日現在)

そもそも中華料理では活きたままのホタテが好まれ扱われてきた。たとえば、みじん切りにしたニンニクと春雨とを加え、調理寸前まで水槽の中で生きていたホタテを殻付きのまま強火で蒸した料理は香港ならではのシーフードメニューの一つである。

現在も活きたままのホタテを扱ったメニューには人気があるが、安定供給や安全性、昨今の冷凍技術向上の影響もあり、日本料理同様、中華料理でも洋食でも生食用の冷凍貝柱に需要が広がっている。

日本料理店の場合、空輸された冷蔵ものが好まれる場合もあるが、容易に流水解凍でき、ドリップも少ないため寿司や刺身などの生食用として日本産冷凍ホタテ貝柱が使用される場合も多い。



< 旬のお刺身の盛り合わせ (左) 、一遊の寿司の盛り合わせ (右) > (筆者撮影)

ちなみに香港では、この生食用の冷凍ホタテ貝柱を加熱調理して提供される場合もある。中心部を半生に仕上げた天ぷらとして提供したり、軽く炙って海苔巻きにしたり、焼肉店ではバターやキノコを添えて提供したり、生食用だからこそ実現できる味わいを提供して

いる。殻付きの冷凍ホタテ貝柱は焼肉店や炉端店で扱われる場合もある。加熱調理する場合でも商品の品質と鮮度が問われるのである。

それを反映するかのように、香港に輸入される冷凍ホタテに占める日本産冷凍ホタテの割合は、2022年には数量ベースで20.16%（992トン）、金額ベースで32.05%（1億7,833万香港ドル）と、干貝柱ほどの数量ではないもののシェアを伸ばしている（以下表2参照）。

表2 ◆香港におけるホタテ（冷凍）の輸入推移◆

(単位: トン, 1,000香港ドル)

	2018年		2019年		2020年		2021年		2022年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
中国	3,485	259,067	3,938	300,650	3,290	249,643	4,077	329,821	3,729	339,714	-8.52%	3.00%	75.74%	61.06%
日本	957	144,962	868	102,919	868	118,943	1,007	169,690	992	178,335	-1.49%	5.09%	20.16%	32.05%
カナダ	402	64,281	236	41,673	137	25,565	96	19,467	114	29,454	18.00%	51.30%	2.31%	5.29%
米国	82	12,074	48	8,844	26	3,550	20	4,514	15	4,503	-22.90%	-0.24%	0.31%	0.81%
マレーシア	12	676	4	209	0	14	2	94	32	1,354	1984.68%	1340.43%	0.65%	0.24%
フィリピン	32	1,279	45	2,651	36	1,741	42	1,348	27	1,173	-34.83%	-12.98%	0.55%	0.21%
オーストラリア	115	30,394	125	20,156	56	10,489	46	8,098	4	866	-92.15%	-89.31%	0.07%	0.16%
インドネシア	43	2,481	8	372	4	230	5	277	8	495	47.15%	78.70%	0.16%	0.09%
ベトナム	2	0	20	0	12	0	8	0	1	0	-81.84%	#DIV/0!	0.03%	0.00%
マカオ	2	0	1.2	0	4.4	0	0.6	0	1	0	72.73%	#DIV/0!	0.02%	0.00%
全体	5,156	519,760	5,107	482,443	4,439	413,197	5,320	535,337	4,924	556,390	-7.45%	3.93%	100%	100%

HS 03072910 - SCALLOPS, INCLUDING QUEEN SCALLOPS, OF THE GENERA PECTEN, CHLAMYIS OR PLACOPECTEN, FROZEN
 HS 03072200 - SCALLOPS, INCLUDING QUEEN SCALLOPS, OF THE GENERA PECTEN, CHLAMYIS OR PLACOPECTEN, FROZEN, INCLUDING THOSE SMOKED

（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年2月9日現在）

◆ 香港のテイクアウト店では ◆

アフターコロナになり外食産業に活気が戻っている中で、コロナ禍のように頻繁に行われなくなったものの香港でのテイクアウトには根強い人気がある。

家庭で食事をする際にもう一品欲しい時や、夫婦共働きでヘルパーを雇っていない場合、調理をするよりもテイクアウトの方が安価である場合等、そのニーズは様々だが、総じて言えることはすぐに食べたい欲求を満たしてくれる点にある。

スーパーマーケットでは日本産食品と関わりのあるところでは惣菜やサラダ、寿司・刺身、弁当、おにぎりなどが盛んにテイクアウトされている。スイーツの種類が増え、テイクアウトの売り場はより充実している。ただし、香港におけるテイクアウトのアイテムはお弁当とは限らない。叉焼や丸鶏のローストもあれば、お粥やハンバーガー、ピザやパスタもある。

香港の人々の生活スタイルやニーズにテイクアウトがあてはまっているせいか、景気の良し悪しに関係なくテイクアウト店のシェアは右肩上がりに伸びており、外食産業に占めるシェアも年々高まっている。ちなみに以下図の店舗数は上記スーパーマーケット内のお惣菜コーナーや弁当コーナーはカウントされておらず、実態はさらに多い。



図 1

出所:香港統計局(2023年5月24日現在)



＜「華御結⁴」のおにぎり＞（筆者撮影）

昨今、香港の街角で上記写真のような光景をよく目にするようになった。ホタテ貝柱とウニ。日本の水産物の人気アイテムである。特にホタテ貝柱はおにぎりのみならず刺身や寿司としても人気がある。香港で 30 店舗以上展開している「中島水産⁵」では、生のホタテ貝柱以外にも、あっさりとした薄味にしたホタテの佃煮をちらし寿司や太巻寿司、手巻き寿司等にして販売している。

また、香港で「嵐⁶」として 30 店舗、自社ブランドの「寿司造⁷」として 2 店舗運営している Topweal では、北海道産ホタテ貝柱同様、一部の店舗では宮城県産ホタテ貝柱を寿司や刺身として展開していた。

こうしたテイクアウト寿司店では、冷凍生食用が求められ、サイズは 3L から 5L が求められている。



＜「嵐」の寿司（左・中央）、「寿司造」のホタテ刺身（右）＞（筆者撮影）

4URL : <https://www.omusubi.store/zh-hk/>

5URL : <https://www.nakajimasuisan.co.jp/overseas/ch/overseas.html>

6URL : <https://www.facebook.com/people/嵐寿司-香港/100064009719646/>

7URL : <https://www.facebook.com/sushidukuri/>

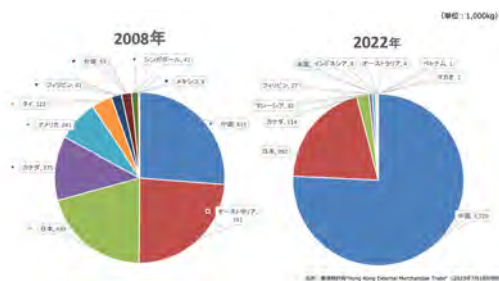
◆ 香港の小売店では ◆

香港では日本産水産物が各地で入手できる。干貝柱や干した牡蠣はもちろんのこと、冷蔵或いは冷凍の日本産水産物は容易に手に入れることができる。

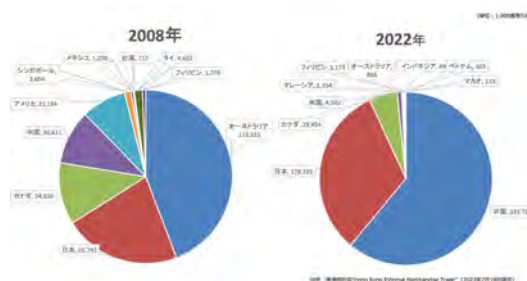
たとえば、日本産冷凍ホタテ貝柱の場合、日系量販店や日本産食品を多く取り扱う量販店で流通している。また、地場系大手量販店であるウェルカムスーパーマーケット（Wellcome）⁸やパークンショップ（Parkn Shop）⁹でもオーストラリア産や中国産と共に日本産冷凍ホタテ貝柱が流通しており、そのため香港域内では離島でもどこでも購入できるようになっている。また、量販店のみならず、759 阿信屋¹⁰のようなミニスーパーでも他国産と共に日本産冷凍ホタテ貝柱が販売されている。

図2 2008年・2022年を比較した冷凍ホタテ輸入状況

香港におけるホタテ(冷凍)の輸入量



香港におけるホタテ(冷凍)の輸入金額



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年7月21日現在）

日本産冷凍ホタテ貝柱がギフトやお使い物として購入される場合には L サイズや 2L サイズのような粒の大きなものが好まれる。その場合は日本と同様の 1kg/箱のギフト箱が動く。ただし、キッチンが必ずしも広いとは限らない香港では家庭用の場合、500g/箱のギフト箱の方が好まれ、サイズも必ずしも大粒が好まれるとは限らない。

また、コロナ禍の影響で冷凍水産物が売り場を広げている中でも以下写真のように、すぐに食べたいという香港人のニーズを満たすために、解凍した状態で冷蔵水産物の量り売りの販売をするところが高級スーパーマーケットを中心に根強く残っている。



＜City Super¹¹（左）及び DonDonDonki¹²（右）で流通するホタテ貝柱＞（筆者撮影）

8URL : <https://www.dairyfarmgroup.com/en-US/Home>

9URL : <https://www.pns.hk/zh-hk/>

10URL : <https://www.759store.com/>

11URL : <http://www.citysuper.com.hk/>

12URL : <https://www.dondondonki.com/hk/>

表 3：香港における冷凍ホタテの小売流通価格

	商品名	内容量	価格 (香港ド)	産地	販売店	対象消費層
1	冷蔵刺身用ホタテ 量り売り	100g	50.00	日本 (北海道)	現地系	富裕層
2	冷凍丸ニ永光水産 殻付き子 持ちホタテ	10枚	119.00	日本 (北海道)	現地系	富裕層
3	冷凍マツ水産 蒸しホタテ 2Lサイズ	800g/袋	238.00	日本 (北海道)	現地系	富裕層
4	冷蔵刺身用ホタテ	100g/パック	39.80	日本 (北海道)	日系	ローワーミドル
5	冷蔵 刺身用ホタテ	100g	98.00	日本	日系	ローワーミドル
6	冷凍ホタテ貝柱	1kg	288.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
7	阿信屋 北海道ホタテ貝柱 (Lサイズ)	500g/箱x2	298.00	日本 (北海道)	現地系	ローワーミドル
8	清藤水産 殻付冷凍ホタテ	8枚/袋	118.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
9	加熱用冷凍ホタテ貝柱2L (16-20粒)	1kg/箱	188.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
10	加熱用冷凍ホタテ貝柱L (21-25粒)	1kg/箱	188.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
11	加熱用冷凍ホタテ貝柱M (26-30粒)	1kg/箱	188.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
12	乾燥ホタテ貝柱 (140-170 粒/斤)	1斤	450.00	日本 (北海道)	現地系	ローワーミドル
13	乾燥ホタテ貝柱 (100-110 粒/斤)	1斤	580.00	日本 (北海道)	現地系	ローワーミドル
14	乾燥ホタテ貝柱 (80-90粒/ 斤)	1斤	800.00	日本 (北海道)	現地系	ローワーミドル
15	乾燥ベビーホタテ貝柱	1ポンド	362.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
16	乾燥ホタテ貝柱Mサイズ	1ポンド	575.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
17	乾燥ホタテ貝柱Lサイズ	1ポンド	820.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
18	北海道小元貝 (130-170粒/ 斤)	1斤	479.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
19	北海道元貝 (100-125粒/ 斤)	1斤	609.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
20	北海道中元貝 (75-85粒/ 斤)	1斤	839.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
21	北海道大元貝 (60-68粒/ 斤)	1斤	1,219.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
22	冷凍ほたて貝柱Sサイズ (14-16粒/ポンド)	1箱	198.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
23	冷凍ほたて貝柱 (18-25粒/ ポンド)	1箱	175.00	日本 (北海道)	現地系	アッパーミドル
24	冷凍ベビーほたて	1ポンド	47.00	日本	現地系	アッパーミドル

また、「街市」と呼ばれる伝統的な公設市場では主に北海道から空輸された活メのホタテ貝が販売されている。他の二枚貝と比較し生命力が長いため、旬の時期になると生きたままの日本産ホタテ貝が流通している。価格は湾仔街市の場合、中国産が4個で50香港ドルであるのに対し、日本産は4個で100香港ドルである。



<街市（公設市場）での様子> （いずれも筆者撮影）

ちなみに、街市の中にある冷凍食品専門店でも日本産冷凍むき牡蠣、冷凍蟹等と共に冷凍ホタテ貝柱が流通している。

表 4◆香港におけるホタテ（活・生鮮・冷蔵）の輸入推移◆

(単位：トン、1,000香港ドル)

	2018年		2019年		2020年		2021年		2022年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	2,472	146,761	2,344	163,718	2,392	170,162	2,171	161,511	2,104	168,520	-3.07%	4.34%	80.44%	89.51%
中国	347	34,181	238	25,018	352	36,828	367	22,776	468	15,809	27.36%	-30.59%	17.89%	8.40%
英国	20	1,644	18	1,504	47	3,425	65	4,530	43	3,801	-34.83%	-16.09%	1.63%	2.02%
オーストラリア	0.00	0	0.00	0	0	0	0	0	0	71	#DIV/0!	#DIV/0!	0.02%	0.04%
フランス	0	80	0	22	1	48	0	10	0.3	41	141.53%	310.00%	0.01%	0.02%
韓国	0	0	0.00	0	0.00	0	0.2	65	0.3	32	33.33%	-50.77%	0.01%	0.02%
カナダ	0.0	5	0.0	6	0.2	13	0.2	48	0.1	7	-50.67%	-85.42%	0.00%	0.00%
英国	0.1	5	0.0	5	0.0	0	0.0	0	0.0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00%	0.00%
台湾	0.0	4	0.0	0	0.0	0	2.3	216	0.0	0	-100.00%	-100.00%	0.00%	0.00%
ノルウェー	0.0	0	0.1	5	0.0	0	0.0	0	0.0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00%	0.00%
全体	2,840	182,682	2,602	190,467	2,792	210,492	2,607	189,156	2,616	188,279	0.36%	-0.46%	100%	100%

HS 03072190 - SCALLOPS, INCLUDING QUEEN SCALLOPS, OF THE GENERA PECTEN, CHLAMY'S OR PLACOPECTEN, LIVE (OTHER THAN THOSE FOR CULTIVATION), FRESH OR CHILLED

(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年7月21日現在）

香港における2022年のホタテ（活・生鮮・冷蔵）の輸入量は日本産が全体の約8割を占めている。全体的な輸入量は2018年の2,840トンから2022年の2,616トンと減少傾向であり、同様にして日本産の輸入量も2018年の2,472トンから2022年には2,104トンと減少傾向にある。

◆ 日本産水産物が香港市場で受け入れられている要因◆

日本産水産物のニーズが高まった背景に為替レート上のメリットがあることは否められない。周知のように香港ドルは人民元ではなく米ドルとペッグしている。昨今の円安基調は水産品をはじめとした日本産食品の香港への輸入を有利にしている。

次に日本産水産品の品質や食味の良さが香港食品市場のニーズに合致している点が挙げられる。日本産冷凍ホタテ貝柱は粒が大きく味わいが濃厚だと評価されている。食感もサクサクで心地よい。従来から香港市場では水産品の鮮度が求められ、茹でたエビはプリプリの食感、蒸した魚は滑らかで弾力性のある食感が好まれる。逆にこの食感に鮮度を感じさせない商品は受け入れられにくく、この点は水産品の購買に関わる重要なポイントでもある。

ちなみに、香港を代表する高級広東料理店「富臨飯店阿一鮑魚」では、看板の吉品アワビ同様、北海道産ホタテ貝柱や広島産牡蠣などの日本産水産品を取り扱っている。また、香港のセレブや著名人を顧客に持ちミシュランの星を持つ「厨魔名人坊」の総料理長も積

極的に北海道産ホタテ貝柱等日本産水産品を取り扱っている。中でも日本産冷凍ホタテ貝柱は中華料理業界でも信頼され、食味が良く安心安全だと評価されている。

◆日本産冷凍水産品が抱える問題点◆

前述冷凍ホタテ貝柱のように香港市場に於いて支持されている日本産水産品だが、以下のような大きな問題点に直面している。

① ALPS 処理水の海洋放出について

「現在、香港にある飲食店は約 1 万 8 千店舗、そのうちの日本食レストランは約 10 分の 1 を占める。日本産食品の輸入がストップしたらそれらのレストランへの打撃は非常に大きい。」こう語るのは飲食業界団体・香港餐飲聯業協會（HKFORT）¹³の黄家和（サイモン・ウォン）会長である。彼のコメントはこの飲食業界に於いて影響力が非常に大きい。

また、ミシュランの星 3 つを 8 年以上取得している「寿司志魂¹⁴」の総料理長はこの問題を非常に危惧している。「おまかせ日本料理は処理水問題の影響で大打撃を受けている。最良客の多い当店ですら、突然満席になったり予約が増えたかと思えば急にキャンセルが入る。ここ数ヶ月は変化が激しい。仕入れが不足して困ることはないが、仕入れの場合にロスが増え困っている。それから、同じ業態の日本料理店はこの問題に大打撃を受けている。最良客にこの問題を説明してもなかなか理解してもらえない。」と語る。

「ALPS 処理水が放出される 8 月以降が怖い。」と語るのは大戸屋ミッドランドスクエア店¹⁵の店長だ。「当社のモットーは家のおかあさんの味。だから食材の安心安全には人一倍気を遣っている。今回の ALPS 処理水の問題はこれまで直面したことのない事である。日本の業界関係者が問題のある食品を輸出するとは思えないが、顧客との信頼関係がこの問題によって壊れてしまうのではないかととても不安である。」と語っている。

一遊グループ¹⁶の総料理長は去る 7 月に行われた ALPS 処理水の説明会に積極的に参加した。この総料理長は顧客離れを心配する日本料理店の料理人の一人だ。「（7 月に在香港日本総領事館とジェトロ香港が行った）ALPS 処理水の説明会で正しい知識を得ることができたことにはとても感謝している。この内容をスタッフのみならず目の前の顧客に今後広めていく。でも、どのぐらい理解してもらえるかには不安がある。」

この問題は日本料理店のみの問題ではない。

香港で 40 年近く日本からの食品輸入商社として飲食店や小売店に卸売をし、自社で飲食店やテイクアウト店を営み、小売店に水産品コーナーを持つエリーズ・インターナショナル¹⁷の代表は「我々はこれまでに遭った事のない問題に直面している。東日本大震災後もずっと日本産水産品を扱ってきたが、今回の ALPS 処理水の問題はそのこと自体を根底か

13URL : <http://www.hkfort.org.hk>

14URL : <https://www.mandarinoriental.com/ja/hong-kong/the-landmark/dine/sushi-shikon>

15URL : <https://www.instagram.com/ootoya.hk/?hl=ja>

16URL : <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=24>

17URL : <https://www.eliza-grp.com>

ら覆されてしまうような問題だ。実際、小売店の当社の寿司・刺身コーナーはこの問題がマスコミで騒がれ始めた 6 月後半から大きく影響が出ている。」と語る。

「現状、農産品にも畜産品にも影響は起きていないが、水産品の影響はすでに大きい。」こう語るのは現地の富裕層を対象とするスーパーマーケット・香港 SOGO¹⁸の食品購買担当者である。まだ処理水が放出されていない時点ではあるが、マスコミによる報道の影響が大きく「当社の冷凍水産品の 9 割は日本産。そのため顧客は冷凍水産品を買い控えるようになった。」と語っている。

ちなみに、上記は筆者がヒアリングしてきたごく一部のコメントである。香港に存在する日本の食品を扱う食品輸入商社は日系とは限らずそのほとんどが香港系企業である。また、日本料理店に従事しているスタッフの多くが香港市民であり、中華料理業界でも日本産食材の取り扱いが広がっている。

日本同様、世界で 1、2 位を誇る長寿都市であり医食同源の考え方が浸透している香港では、口に入る飲食に対するこだわりが強い。その香港では、「ALPS 処理水」のことは「汚水（汚染水のこと）」と呼ばれている。地上波テレビのニュースでも紙媒体の新聞でも朝のニュースから夜間の番組に至るまで「汚水」と呼ばれている。それを毎日のように見聞する市民は何の深い疑問を持つこともなく「汚水」だと鵜呑みにし、「汚水」を海に放出する行為事態が問題であると主張する。これが現状である。まだ ALPS 処理水が放出される前から日本産水産品を食べるのを一部の香港市民は控えている。知識が豊富で普段冷静に物事を判断できる香港市民が、である。

② ブランド力

香港食品市場では「価格」が購買における重要な鍵を握る。香港には世界各地から食材が集まってくる中で、各国の水産品と比較しほとんどの日本産水産品は高値に位置するため、値下げが要求されるのが常である。多くの商品が香港市場に参入しては価格競争に巻き込まれ、香港食品市場の競争の激しさに嫌な思いをし、そして敗れていく。

ただし、高値であったとしてもその価格に対して価値があるものだと市場が認めれば、その商材は競合の価格に引っ張られることなく香港食品市場で活躍ができる。

その決め手となるのが差別化できる食味、取り扱いのしやすさ、安心安全な商材、そのための技術、そして地球環境への取り組み、などが挙げられる。たとえば、「近大マグロ」のような商材は後述するようにまさに市場が求めている商材であり、それらが安定供給できることを強く希望する。

③ 海洋環境の変化

周知のように地球温暖化などの海洋環境の変化が日本産の水産資源にも大きく影響している。養殖業では、陸奥湾でのホタテ貝の大量斃死や広島湾でのカキの斃死率の上昇等が

¹⁸URL : <http://www.sogo.com.hk/>

報告されている。九州や西日本で養殖されていたハマチやブリの数量が確保できず、餌の価格上昇も影響し価格が高騰している。香港で人気の高いウニも海水温度の上昇には弱い水産品である。水揚げ量が年々減少している秋刀魚も価格が高騰し、小型化していると聞く。マグロも年々小型化している。

香港市場のニーズがあるものの、実際に市場が満足するほどの品質や量が供給できない可能性がすでに出始めている。現在、日本各地でサーモンやハマチ、牡蠣などの陸上養殖が試みられているが、それらが安定供給できるようになることを切望している。

④ 急激な価格高騰

上記のような気象変動だけが価格高騰につながるだけではない。飼料などの原料の値上げや燃料価格もその要因の一つとなり得る。また、ウニの場合、中国本土でも人気があるため豊洲市場等では市場価格以上の価格で競り落とされ、それが香港市場向けの買い付けにも大きく影響していると聞く。円安傾向が続いているにも関わらず様々な要因で価格が急激に高騰するような状況にこれ以上ならないよう、工夫は必須である。

◆日本産水産物がより香港市場に受け入れられるために◆

香港食品市場で支持されている日本産ホタテ貝柱は、他の日本産水産物同様、これまでになかった問題に直面している。この ALPS 処理水の放出が香港では問題視されていることが今後どう影響していくのかは不透明である。しかしながらそのような状況がなかった時代に逆戻りすることはできない。そして、ここで何も行動しなければ市場を失うきっかけにもつながりかねない。

ところで、常にピンチはチャンスの裏返しである。大袈裟に言えば日本の水産業界の強みを活かしてこれまでになかった市場を築けるのか、それともジャパン・パッシングの道を転げ落ちるように歩いていくかの岐路に立っている。世界中が注目している中、何をどうすれば良いのかを考え、仮説を立て、タイミングを見計らって行動する必要がある。言い換えれば、たくさんある選択肢の中で何を選択しどう行動するかは、すなわち難問の多いこの市場でさらに確固たる地位を確立する機会でもある。そのためには以下がヒントになるであろう。

- ① 現地のニーズに見合った商材を他国産と比較することなく提案すること
- ② 工夫された仕掛けやマーケティングがあること
- ③ 獲る漁業からつくる漁業へ

これらは市場の変化に対応できるヒントになると確信する。では、具合的に見てみよう。

① 現地のニーズに見合った商材を他国産と比較することなく提案すること

前述のように、高価格帯であっても価値があるものと市場が認めれば、その商材は競合価格に引っ張られることが軽減できる。市場が求める品質、サイズ、食味は変化しやすく、小売やテイクアウトによってニーズは違うが、それらを理解した上でバイヤーに提案する必要がある。

たとえば、国産ホタテの場合は、以下写真のように統一された安全証紙が添付されており、それが紛い物ではないことやどの地域で生産されたかの証明になっている。そして、それだけではなく、たとえば北海道産であれば北海道ブランドという品質を誇る目印になっている。



＜スーパーマーケットにおける日本産ホタテ売り場の様子＞（いずれも筆者撮影）

香港ではすでにバイヤーからニーズのある近大マグロにもロゴマークがあり、そのマークが、環境を配慮し良好な飼育環境下で完全養殖された食味の良い商材であることを意味している。他国産と比較され価格競争に巻き込まれることのない商材の提案は必須である。

② 時代に合った仕掛けやマーケティング

良質な原料を調達し、地の利を生かした方法で飼育・生産し、安全性の高い方法で加工し、優れた冷凍技術を駆使した製品でもエンドユーザーがそれを理解しなければ購買にはつながらない。それらのどの部分をパッケージで伝えるか、或いは別の手段で伝えるか、どのように誰をターゲットに伝えるか、といった仕掛けやマーケティングは今の時代必須である。

また、来港者が本格的に増加しておらず足元の経済状況はまだコロナ以前に回復したとは言えずリーズナブルなものが現状求められているものの、香港食品市場で求められているものは今後も空腹を満たすためのものだけではなく、生活をより豊かにするためのものでもある。

香港で25年以上続く寿司ブームに甘んじることなく、新たな食べ方の提案も必須である。時間の流れと共に変化するニーズに対応しつつ、市場で何が受け入れられるのかを試みる必要がある。

③ 獲る漁業からつくる漁業へ

日本での漁業は、昭和初期或いは第二次世界大戦後の昭和30年ごろから養殖業が盛んに行われるようになった。生産数の調整、必要餌料の確保、消費市場の拡大等の問題に直面しながら試行錯誤を繰り返し、養殖方法を変換しながら質を向上させ、安定供給できるようになった。

そして、新たな試みが必要な時期にまた直面している。日本で昨今行われている陸上養殖もその一つであろう。香港食品市場では「サステナブルシーフード」が求められるようになり、ASC認証を得た水産品が受け入れられやすい傾向がある。これは、必ずしもASC認証を得ないといけないという意味ではなく、現状の変化に対応しながら今後長期に渡って水産資源を枯渇させない方法を改めて見出すことだと捉えている。それが香港をはじめとした海外市場に受け入れられることを願ってやまない。

参照1 ◆香港外食産業の現状◆

香港では、従来、中華料理が売上高では約1/3の割合を占め圧倒的なシェアを誇り、2022年9月現在の月別売上高では全体の約36%を保っているものの、新型コロナウイルスの影響を受けて店舗数のシェアが落ち、2021年には全体の店舗数の12.1%と大きく減少した。その一方で、日本料理店は外国料理の中では店舗数も売上高も、新型コロナウイルスの影響を受け閉店を余儀なくされてしまった店舗がありながらも、現状を維持している。

表5 香港における飲食店の業種別店舗数

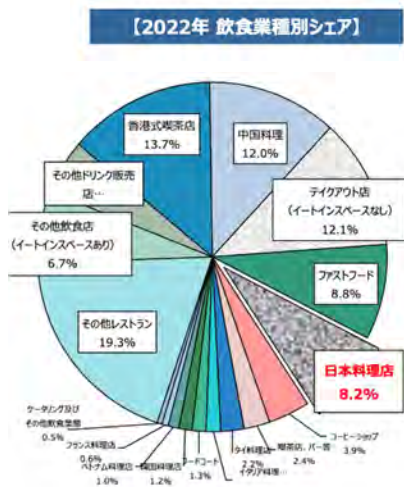
飲食業種別	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2,510	2,530	2,330	2,270	2,340	13.7%	3.1%
中国料理	2,380	2,400	2,140	2,030	2,060	12.0%	1.5%
テイクアウト店 (イートインスペースなし)	1,860	1,950	1,850	1,950	2,070	12.1%	6.2%
ファストフード	1,600	1,530	1,440	1,460	1,510	8.8%	3.4%
日本料理店	1,360	1,400	1,330	1,350	1,400	8.2%	3.7%
コーヒースタブ	650	600	620	680	660	3.9%	-2.9%
喫茶店、バー等	450	590	480	390	410	2.4%	5.1%
タイ料理店	380	390	370	370	370	2.2%	0.0%
イタリア料理店	270	260	220	230	230	1.3%	0.0%
フードコート	260	230	200	210	220	1.3%	4.8%
韓国料理店	230	240	200	200	210	1.2%	5.0%
ベトナム料理店	190	200	180	170	170	1.0%	0.0%
フランス料理店	130	120	110	100	100	0.6%	0.0%
ケーキ店及び その他飲食業	80	90	90	90	80	0.5%	-11.1%
その他レストラン	3,290	3,460	3,240	3,220	3,310	19.3%	2.8%
その他飲食店 (イートインスペースあり)	1,350	1,340	1,240	1,200	1,140	6.7%	-5.0%
その他ドリンク販売店	760	780	770	800	860	5.0%	7.5%
合計	17,750	18,110	16,810	16,720	17,140	100.0%	2.5%

注：中国料理店とは広東、北京、四川、上海料理およびその他中華料理店を意味する。

出所：香港統計局(2023年4月19日現在)

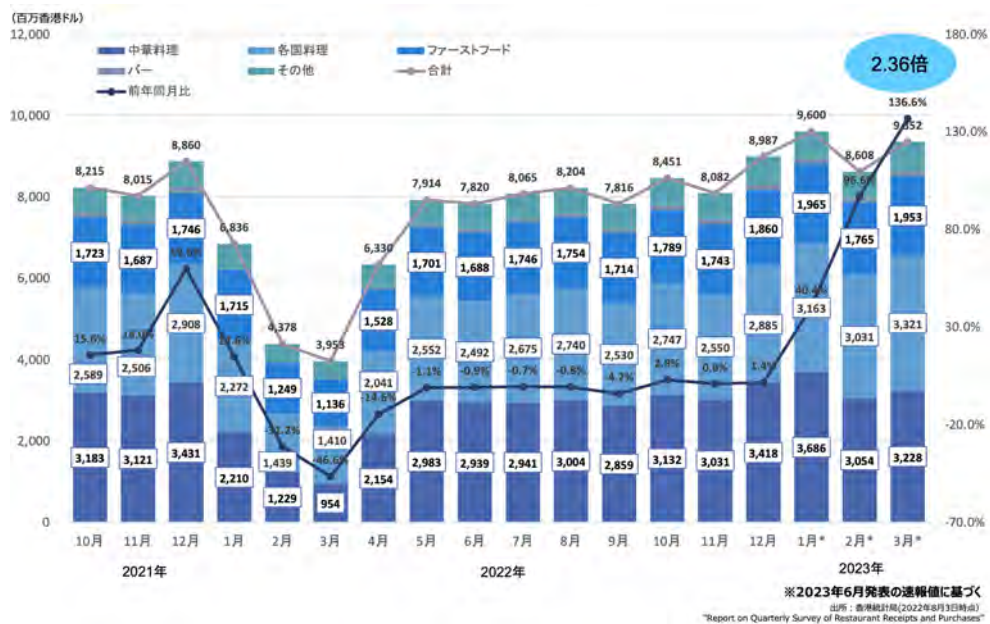
(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023年4月19日現在)

図3 香港における飲食店の業種別シェア



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年4月19日現在）

表6 香港の飲食業月別売上高推移



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年6月2日現在）

参照2 ◆日本産水産物を扱う主なプレーヤー◆

<日本産冷蔵・冷凍水産物を扱う食品輸入商社>

Eliza International Co., Ltd

所在地：Unit 907, Eight Commercial Tower, No.8 Sun Yip Street, Chaiwan,
Hong Kong

Tel: 852-3703-3660

URL: <https://www.eliza-grp.com>

Go Go Foods Co. Ltd.

所在地：Unit 1214, 12/F, Chai Wan Industrial City, No. 60 Wing Tai Road, Chai Wan,
Hong Kong

Tel: 852- 2515-3300

URL: <http://www.gogofoods.com.hk>

近藤貿易有限公司 NEW KONDO TRADING CO., LTD

所在地：香港九龍灣宏泰道 23 號 Manhattan Place 21 樓 g

Tel: 852- 2219 5200

URL: <https://www.newkondo.com.hk/index.php>

新華日本食品

所在地：Sun Wah Centre, 215-239 Wu Shan Road, Tuen Mun, NT, Hong Kong

Tel: 852-2404 3988

URL: <http://www.swjf.hk/>

Miumi International Food Company Limited

所在地：Flat A, 4/F, Yoo Hoo Tower, 38-42 Kai Fung Crescent, Kai Chung,
Hong Kong

Tel: 852-2494-2033

URL: <https://www.miumieshop.asia/air-seafood>

新力生控股集團

所在地：香港新界荃灣沙咀道 26-38 號 匯力工業中心 11 樓 02,06,07,10 室及 17 樓 16 室

Tel: 852-2690-9800

URL: <http://nicsang.com>

Zen Foods Co., Ltd.

所在地：香港荃灣德士古道 178-182 號 山德士中心 11 樓

Tel: 852-2592-8833

URL: <https://zenfoods.com.hk>

宏峰食品有限公司

所在地：香港 柴灣新業街 6 號安力工業中心 11 樓 1104 室

Tel: 852-3525-1155

URL: <http://www.wifulfood.com/chi/default.asp>
<https://www.facebook.com/wifulfood/>

<小売店>

日本産食料品を多く取り扱う香港の量販店では何種類もの日本産水産品が流通している。また、地場系スーパーマーケットでも日本産水産品の取り扱いがある。主な小売店としては以下が挙げられる。

AEON Style

所在地：Units 07-11, 26/F, CDW Building, 388 Castle Peak Road, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong
Tel: 852-2565-3600
URL: <http://www.aeonstores.com.hk/>

APITA (Unicorn Stores)

所在地：Cityplaza 2, 18 Taikoo Shing Road, Quarry Bay, Hong Kong
Tel: 852- 2885-0331
URL: <https://apitauny.com.hk/?lang=ja>

City!Super

所在地：8/F., Wharf T & T Centre, Harbour City, 7 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
Tel: 852-2736-3866
URL: <http://www.citysuper.com.hk/>

Don Don Donki (PPIH)

所在地：21/F, Mira Place Tower A, 132 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
Tel: 852-3904-1481
URL: <https://www.dondondonki.com/hk/>

香港 SOGO

所在地：555 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong
Tel: 852-2833-8338
URL: <http://www.sogo.com.hk/>

YATA

所在地：Unit No. 901-910, 9/F., Tower 1 Grand Central Plaza, No.138 Shatin Rural committee Road, Shatin, NT, Hong Kong

Tel: 852-2634-2070

URL: <http://www.yata.hk>

Wellcome

所在地：11/F Devon House, Taikoo Place, 979 King's Road, Quarry Bay, Hong Kong

Tel: 852-2299-1888

URL: <https://www.dairyfarmgroup.com/en-US/Home>

PARKn Shop

Tel: 852-2690-0948

E-mail: parknshop.info@asw.com.hk

URL: <https://www.pns.hk/zh-hk/>

759 阿信屋

所在地：香港九龍觀塘巧明街 110 號興運工業大廈 2 字樓

Tel: 852-3960-9300

URL: <https://www.759store.com/>

Facebook: [fb@ceccoils.com](https://www.facebook.com/fb@ceccoils.com)

<日本産ホタテ貝柱及び水産品を扱う飲食店>

寿司志魂

所在地：7/F The Landmark Mandarin Oriental Hong Kong, 15 Queen's Road Central, Hong Kong

Tel: 852-2643-6800

URL: <https://www.mandarinoriental.com/ja/hong-kong/the-landmark/dine/sushi-shikon>

とん吉ワールドトレードセンター店

所在地：Shop1302, 13/F World Trade Centre, 280 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2310-8806

URL: <https://tonkichi.com.hk>

大戸屋ミッドタウン店 / なお膳

所在地：5F/,Soundwill Plaza II -Midtown,1-29 Tang Lung Street,Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2573-8333

URL: <https://www.instagram.com/ootoya.hk/?hl=ja>

一遊 ワンチャイ店

所在地：Shop320-321, Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Hong Kong

Tel: 852-2861-2023

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=24>

千両 タイムズスクエア店

所在地：Shop B222, B2/F, Times Square, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2506-9366

URL: <https://www.sen-ryo.com.hk/tc/>

杉玉 by Sushiro

所在地：Shop B&C, G/F The Hennessy, 256 Hennessy Road, Hong Kong

Tel: 852-2286-0898

URL: <https://www.facebook.com/sugidamahongkong/>

萬豪金殿（広東料理）

所在地：JW Marriott Hotel Hong Kong, Pacific Place, 88 Queen's Way, Hong Kong

Tel: 852-2810-8366

URL: <https://www.marriott.com/ja/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/>

富臨飯店阿一鮑魚（広東料理）

所在地：香港銅鑼灣告士打道 255-257 號信和廣場 1 樓

Tel: 852-2869-8282

URL: <http://www.forumrestaurant1977.com/tc/signature-dish.php>

厨魔名人坊（広東料理）

所在地：香港中環雲咸街 1 號南華大廈地庫

Tel: 852-2838-6629

URL: <https://www.facebook.com/TheDemonCelebrity/>

China Club（会員制倶楽部）

所在地：中環德輔道中 2A 中國銀行大廈 13 樓-14 樓

Tel: 852-2521-8888

＜日本産冷凍水産物を扱うテイクアウト店＞

中島水産（刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：香港九龍灣 MegaBox 2 樓 AEON 超市内

URL: <https://www.nakajimasuisan.co.jp/overseas/ch/overseas.html>

百農社 OMUSUBI 香港 SOGO 店（おにぎりテイクアウト専門店）

所在地：B2F, Hong Kong SOGO, 550 Hennessy Road, Causeway Bay, HongKong

Tel: 852-2831-8802

URL: <https://www.omusubi.store/zh-hk/>

寿司造（刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：香港灣仔莊士敦道 112 號地下 2 號舖

Tel: 852-6689-7833

URL: <https://www.facebook.com/sushidukuri/>

中村屋（刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：Shop G/F, 48 electric road, Hong Kong

Tel: 852-2780-6733

URL: <https://www.facebook.com/sushinakamurahk/>

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。輸出支援プラットフォームでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、輸出支援プラットフォームおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

執筆：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港 支援員 彦坂久美子

本レポートに関する問い合わせ先：

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港

TEL：852-2526-4067