

輸出事業計画

※申請者名：広瀬水産株式会社、品目：冷凍帆立貝柱

1. 輸出における現状と課題

【現状】

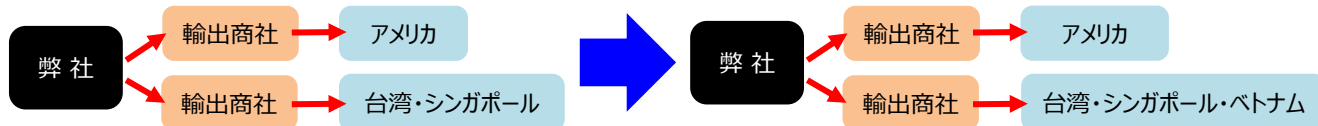
- ・オホーツクのホタテは4年毎に漁獲する地撒き養殖となり、それは天然物として扱われ、潮流が速い影響から身質が良い事、漁場が近く鮮度の保持と活貝から加工できる地の利がある。またホタテ養殖は持続可能な漁業としてMSC認証を取得している事から、海外マーケットに於いても評価が高く世界的に知名度の高い商品となっている。
- ・帆立貝は北海道水産業における主力魚種であり、2022年（令和4年）生産額全体(3,182億円)の37.3%(1,189億円)を占めている。また海外需要の増加により輸出額もH22*103億円→R4*911億円に拡大しており、輸出重点品目の一つとなっている。

【課題】

- ・帆立貝をそのまま冷凍した冷凍帆立貝の輸出が多かったが、殻剥き加工をせず輸出している為、販売価格が安価であり冷凍帆立貝柱に比べ付加価値が低くなっていた。
- ・2023年（令和5年）の中国による水産物禁輸措置の影響を受け、日本国内で冷凍帆立貝柱加工まで内製化する体制が求められている。

2. 輸出事業計画の取組内容

- ・2023年（令和5年）の中国による水産物禁輸措置の影響を受け、日本国内で冷凍帆立貝柱加工まで内製化する体制が求められている事から、弊社はALPS処理水関連の水産業の緊急国内加工体制の強化対策補助金を活用し、既存の当社紋別工場に手剥きラインを増設し人員も増強した。
- ・加えて、新たに紋別港に隣接する水産工場を購入し既存施設に隣接する形で第二工場を新設し、その第二工場に自動貝剥き機(オートシェアー)を導入、既存工場にトンネルフリーザーライン一式を導入し、増産体制を構築する。
- ・また購入した工場建屋には冷凍保管庫が無い為、製品の温度管理に必要な冷凍保管庫を新設し、自動計量包装機等の省人化機器を導入して玉冷加工を2工場体制にする計画である。
- ・新設の工場はHACCP対応工場として対米や近年需要の高まっている東南アジアを中心に輸出拡大を図る計画である。



3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制

1. 計画【PLAN】

- ① 同業他社、商社からの情報を元に目標計画設定(概ね四半期ごと)
- ② HACCP認定の取得計画
- ③ 長期的には機械整備の追加投資を検討する為、メーカーや行政との調整を踏まえた金融機関の承認を得る。

2. 実行【DO】

- ① 計画を元に水揚げ、市況等に基づき実行
- ② 貝毒や台風被害等の外的要因による生産状況の変化に逐一对応

3. 評価【CHECK】

- ① 四半期ごとの経営会議実施による進捗の確認
- ② 国内事業も含めた事業全体の中で輸出事業の必要性・採算性の評価を行う

4. 改善【ACTION】

- ① 市況・マーケットニーズに合わせ随時変更
- ② 新商品開発、設備改善等

4. 輸出目標額

冷凍帆立貝柱加工工場を整備し、アメリカ・東南アジア向けにホタテ玉冷の輸出を増強することで、輸出額の増加を目指す。

	現状（2024年2月期）	目標年度（2030年2月期）
輸出額（千円）	59,658	365,000
輸出量（t）	23	120
輸出国	アメリカ、台湾、シンガポール	アメリカ、台湾、シンガポール、ベトナム