



兵庫県 品川水産(株) 『乾燥なまこを香港、台湾へ』

【主な品目】

乾燥なまこ、塩蔵なまこ

【主な輸出先国・地域】

香港、台湾

【輸出取組の概要】

- ◆ 中華料理の食材として需要の高い乾燥なまこを輸出。総売上の8割を占めるまでに輸出が拡大。
- ◆ 中国産は小ぶりの養殖なまこが多く、大ぶりの日本産天然なまこが現地で人気。

【輸出実績】（平成15年度から輸出開始）

	輸出額(百万円)	輸出量(t)	出荷時期
平成29年度	960	43.6	通年
平成28年度	644	22.4	
平成27年度	699	24.5	

【効果があった取組】

長年にわたる現地での地道な営業、販促活動とともに、信頼していただける確かな商品作り。

【取り組む際に生じた課題】

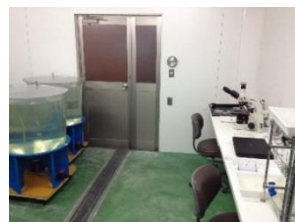
- ・ 高級珍味であるこのわた・このこ(なまこの内臓を加工したもの)の売上減少に伴う、なまこの国内需要の減少。
- ・ なまこの漁獲圧の高まりによる国内のなまこの資源量の減少。



天日干しによる乾燥

【生じた課題への対応】

- ・ なまこが中華料理の食材として使用されていることに鑑み、平成15年から内臓を取り除いた乾燥なまこの輸出を開始。
- ・ 弘前大学と共同研究を行い、なまこの孵化養殖に成功。
- ・ 資源量回復のため、毎年、瀬戸内海各地に数十万匹の受精卵や稚ナマコを放流。



【対応の結果】

- ・ 香港や台湾向けのなまこの輸出量が拡大し、ブランドとしての地位を確立。
- ・ 放流した効果を測定する研究が国内の大学等で行われている。



【今後の課題・展望】

- ・ 放流事業の大規模化。
- ・ 需要の拡大による漁獲圧の高まりに対応した、持続可能な資源管理体制の構築。
- ・ 中国の新たな輸出認定基準で求められるHACCPに対応した新たな加工施設の整備。



なまこ養殖の研究