

水産物



鹿児島県 東町漁業協同組合(長島町)

『安心で安全な品質の高い養殖ブリを世界へ』

【主な品目】

養殖ブリ

【主な輸出先国・地域】

北米・EU・アジア

【輸出取組の概要】

- ◆ 1982年の米国向け輸出を皮切りに、2003年には養殖魚で初めてEU諸国へ輸出するなど、世界29ヶ国に輸出。
- ◆ 養殖ブリにおいては全国初のHACCP認証を受け「安心で安全な品質の高いブリ」をラウンド、フィレ等で日本食レストラン等の寿司ネタ、刺身商材として世界へ提供。

【輸出実績】(昭和57年度より輸出開始)

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
平成28年度	150,700	982	通年
平成27年度	189,000	1,094	
平成26年度	165,000	1,103	

【効果があった取組】

商談会等に出展し、直接対話により売り込みし、商談を成功させてきた。

【取り組む際に生じた課題】

- ・ 養殖ブリの海外輸出の事例が無く、輸出に関する情報が不足していたり、取引先への養殖魚の説明はもちろん、養殖漁業について理解してもらうことからのスタートであり、大変苦慮した。
- ・ 海外は旬が無く、年間を通じ安定した品質が求められ、鮮度保持の専用の冷凍設備も備えておらず、加工場もなかったため、品質管理にも苦慮した。

【生じた課題への対応】

- ・ 展示会等への出展によるPRを行うと共に、組合独自の「ブリ養殖管理基準書」を策定し、本基準書に沿って生産者が自らの飼育情報を養殖日誌に記録し、その情報を漁協で蓄積してトレーサビリティシステムを確立した。
- ・ 種苗・生糞・漁船・餌(オリジナル飼料)・病気の管理棟を徹底管理し、稚魚から出荷まで一貫生産管理体制を構築した。
- ・ EUはじめ各国の輸出水産物施設認証の登録を進めた。

【対応の結果】

- ・ 平成10年全国で初めて養殖ブリ加工場HACCP認証、平成15年対EU輸出水産物施設認証、平成17年対中国輸出水産食品取扱施設認証、平成19年対ロシア輸出水産食品取扱施設登録など、世界水準の安全性と品質管理技術を確保した。
- ・ 国内外向け加工品について徹底した衛生管理を行っており、その結果、品質・安全性から海外市場で高い評価と信頼を得た。

【今後の課題・展望】

- ・ 未輸出国の情報を収集しながら、積極的な営業展開を図り、更なる輸出に向けた万全な体制を築く。
- ・ 安心・安全な「獅王(ぶりおう)」ブランドを世界へ発信し、平成31年度までに年間50万尾の輸出を目指す。



夏場向けに生産された「早生獅王(ぶりおう)」



HACCP認定の加工場でフィレ加工された「獅王」



展示会出展によるPR活動の実施

【活用した支援・施策】・6次産業化推進整備事業 ・6次産業化ネットワーク活動整備交付金

【ウェブサイト】 <http://www.azuma.or.jp/>

【連絡先】 担当者名:総務部長水口、TEL:0996-86-1200