

水産物



青森県 武輪水産(株)

『衛生管理を徹底し、冷凍しめ鯖を米国等へ』

【主な品目】

冷凍しめ鯖、冷凍鯖

【主な輸出先国・地域】

米国、カナダ、ガーナ等

【輸出取組の概要】

- ◆ 貿易会社からの受注で冷凍しめ鯖を輸出。平成22年度からは冷凍鯖も輸出を開始。
- ◆ 輸出先国が求める衛生管理要件に対応するため、加工場(八戸市)を改修しHACCP認定取得。

【輸出実績】(昭和52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	8,360	277.4	冷凍しめ鯖は 通年、冷凍鯖 は9~11月
平成27年度	5,532	81.1	
平成26年度	6,466	154.3	

【効果があった取組】

アフリカ/ガーナへの販路が回復したこと、数量の調達や価格を含めた条件が整ったことから冷凍鯖の輸出量が増加。

注: 冷凍しめ鯖及び冷凍鯖の輸出を実績とした

【取り組む際に生じた課題】

- ・ しめ鯖の製造工程中に生じるヒスタミンの制御。
- ・ 輸出先国が求める衛生管理要件への対応。
- ・ 漁獲量の減少、魚体の小型化による加工用原料の確保。

【生じた課題への対応】

- ・ 水産総合研究センターとの共同研究でヒスタミン生成菌の制御方法を確立。
- ・ 米国向けHACCPの認定を平成12年に取得。
- ・ 加工製品の生産数を商社に随時報告し、商社が輸出日程等を調整。

【対応の結果】

- ・ 会社全体の衛生管理意識が高まり、加工製品の安全や安心、高品質を確立。
- ・ 商社が輸出先国の受注数を確保することにより、輸出先を継続的に確保。

【今後の課題・展望】

- ・ 加工場を改修してEU・HACCPの認定を平成28年2月に取得し、更に高度な衛生管理により、今後はEUを始め新たな海外販路の開拓を展望。
- ・ 海外販路の開拓には、現地の消費者ニーズ把握が課題。



加工用原魚の選別



しめ鯖

【活用した支援・施策】 HACCP対応のための水産加工・流通施設の改修支援事業(平成25年度補正予算)

【ウェブサイト】 <http://www.takewa.co.jp/>

【連絡先】 担当者名: 代表取締役社長 武輪 俊彦、TEL: 0178-33-0121