

輸出事業計画（GFPグローバル産地計画）

宮城県 松島オイスターリゾート計画



令和3年2月 株式会社ヤマナカ

基本情報

事業実施者

株式会社ヤマナカ
宮城県石巻市幸町1-38

生産品目

潮間帯養殖牡蠣

輸出対象国

香港・シンガポール

自治体

宮城県

実施場所

宮城県塩釜市 松島湾

事業期間

令和2年11月～令和5年3月

沿革

2007年に創業した水産物卸売業者で主に宮城県漁業協同組合より、帆立、牡蠣、ほや等の養殖水産物を仕入れ、国内市場に供給。2011.3.11の東日本大震災を機に、海外輸出を本格的にスタートさせている。現在は10ヶ国への直接輸出と3ヶ国への間接輸出を行い、2018年度実績で264,242,952円を計上している。保有している認証は2018.7月に高度衛生管理基準のFDA HACCP認証を取得。翌2019.3月にはASC・MSC/CoCの国際認証を取得しており、2019.7月には輸出入から現地での卸売りまでの一貫体制の構築と、販路拡大を目的に、ベトナムホーチミンシティに現地法人Yamanaka Vietnam Co.,Ltdを設立している。



計画の概要

背景

世界の食市場の獲得を目指し、日本の農林水産物・食品の輸出が積極的に推進されている中で、近年、日本産の牡蠣の輸出量が増加傾向にある。仕向け国は中国・東南アジア・中東など、二枚貝の輸出規制がある米国やEU以外の国を中心に展開されているが、冷凍品が中心となっており、その中でも冷凍殻付き牡蠣の輸出量が増加している。



出典 2017・2018・2019年財務省貿易統計

一方で米国やフランス・オーストラリアなどは牡蠣の輸出国としての地位を形成しており、活牡蠣が世界中に空輸されているが、日本の生鮮牡蠣の輸出量は低水準となっている。

地域の課題

宮城県の調査で明らかになっている県内の牡蠣生産量は、2010年は4,904トン（むき身換算）であったが、2019年には1,775トンまで減少している。背景にあるのは震災以降の生産者数の減少で2010年の1,141経営体から2019年には64.4%減の406経営体まで減少しており、1経営体当りの生産金額も680万円と低い水準が続いている。宮城県が震災後の水産業の振興に関する基本的な計画をまとめた「宮城県養殖振興プラン」では、養殖水産物の生育環境改善に向けた漁場の利用方法の見直しによる生産性の向上、漁業経営強化を目的とした協業化・法人化など、経営の合理化・効率化を図るとともに、民間企業等と連携した加工・販売の取組みなど、多様なニーズに対応した高品質で安全・安心な養殖水産物の安定供給の実現とあり、本計画は宮城県漁業協同組合及び商社と連携した牡蠣の生産から加工流通、輸出に至るまでの事業で、目的は宮城県産牡蠣の生産量と輸出量を増加させ、養殖漁業の振興に寄与するもので、県の振興プランに合致した取組みとなっている。



計画の概要

GFPグローバル産地計画の取組内容

牡蠣は世界中で生産され食されている食材であるが、その養殖方法は大きく2つに分かれる。1つ目は、広島や宮城など日本の各産地で導入されている垂下式養殖法である。この方法は、水深のある海域で、剥き身の原料となる牡蠣を効率良く生産することができる。2つ目は、欧米で行われている浅瀬や干潟を利用した潮間帯養殖である。干潮時、牡蠣を空气中に露出させ、抑制しながら飼育された牡蠣は生命力が強くなり、日持ちすることから、欧米での牡蠣養殖は潮間帯養殖が主流となっている。食文化の異なる欧米の飲食店や小売店には、牡蠣は活きたまま供給されることが一般的であることから、牡蠣は水揚げ収穫されてからの生存時間が長いことが要件とされている。そこで、本計画ではマーケットインの考え方から、潮間帯養殖法を用いた牡蠣を生産し、香港とシンガポールを対象国として、活牡蠣の輸出量を増加させる取組を行う。

①垂下式養殖法（日本）



②潮間帯養殖法（欧米）



①垂下式養殖法で生産された牡蠣は殻が薄く、貝柱が薄く貝柱が小さい牡蠣に成長する。量産が可能なことで、むき身の原料に適しているが、稚貝から成貝に成長するまで、ストレスフリーの海中で育てられるため、水揚げ後の生存は2日ほど。



②干潟を利用した潮間帯養殖で生産された牡蠣は干出抑制で、鍛えながら飼育されるため、殻が厚く貝柱が太く逞しい牡蠣になる。生存時間の長い牡蠣として海外市場では主流となっており、水揚げ後、冷蔵庫内で30日間生存していたという報告もある。



輸出に向けた課題と取組

前提条件

課題

本計画の舞台となる松島湾では、浅瀬での潮間帯養殖が行われた実績がないことから、飼育環境としての適不適。

取組

試験養殖 海洋調査

オーストラリアの干潟養殖ノウハウを取り入れたテスト養殖をコンサルを入れ実施し、試験養殖と生育状況の経過観察。科学的根拠に基づいた海洋調査実施。

生産面

高品質の牡蠣づくりの維持。生産量を増加させ、通年出荷体制を整えるための、資材などハード面への設備投資と参画生産者の増強。

バスケットシステムの設置 人材育成

ものづくり補助金グローバル型などの活用も視野に。若手新規就労者を全国に募集。同エリアの他の生産者への波及を目的とした勉強会等を実施。（横展開）

流通面

国内移送を含めた品質保持のための温度管理が最重要。輸出先国の検疫の障壁。

トレーサビリティの導入 微生物検査

活きた状態での輸出となるため、温度管理には細心の注意が必要であることから、箱内温度を追跡するためのトレサビシステムの導入を検討。宮城県漁協と連携し、微生物検査などの通年体制の構築。

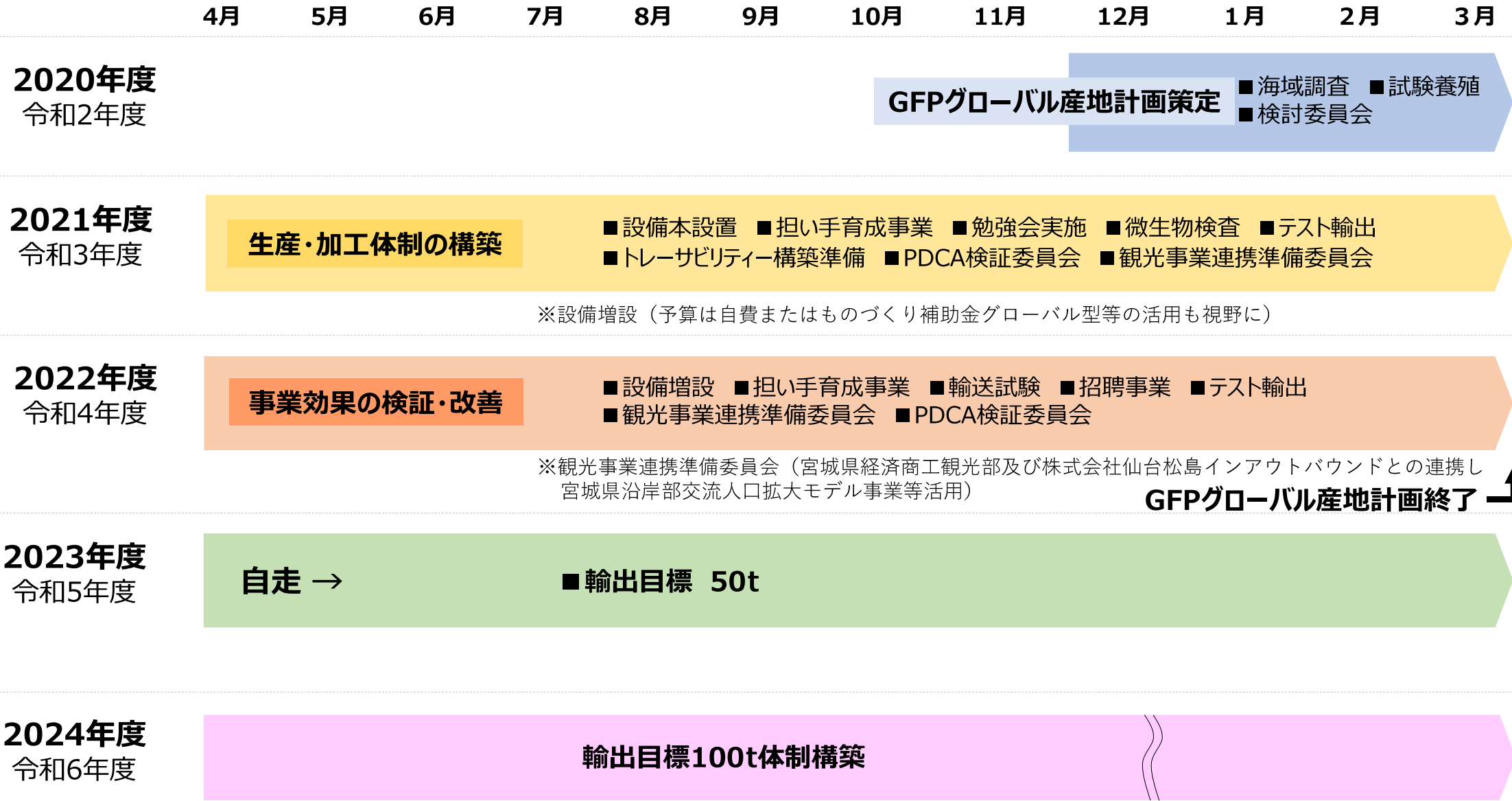
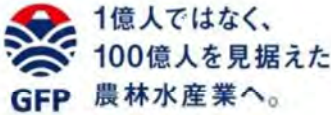
販売面

対象国には既に世界中から年間4,000tの活牡蠣が輸入(香港)されていることから、現地での重要なポイントとなる。

高い価値付けと ブランディング

ストーリーからなるブランディング【仮称 ROYAL MIYAGI】構築とトレサビに紐づく産地情報・検査成績など、安心安全な日本の牡蠣を広く周知。（差別化）

GFPグローバル産地計画スケジュール



現在の商流と今後の商流の展開

現在の冷凍殻付牡蠣の商流 8ヶ国 シンガポール・タイ・ベトナム・台湾・マレーシア・UAE・カタール・ミャンマー



今後の商流は、上記の冷凍殻付牡蠣の商流に加え、次の3ヶ国への活牡蠣輸出(空輸)が追加される

香港・シンガポール・ロシア



組織体系図及びPDCA実施体制

組織体系及び連携体系図



輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



香 港



人口	2020年 7,509,200人
訪問客	2018年 6,514万人
活牡蠣輸入金額	年間約36億円（1USD=105円換算）
活牡蠣輸出先国上位	フランス・カナダ・アメリカ・アイルランド
CIF価格	JPY868～1,282/kg（1USD=105円換算）
飲食店数	17,000店（香港政府統計局調査2016）

シンガポール



人口	2020年 5,685,807人
訪問客	2018年 1,851万人
活牡蠣輸入金額	年間約6億円（1USD=105円換算）
活牡蠣輸出先国上位	フランス・アメリカ・カナダ・アイルランド
CIF価格	JPY666～1,769/kg（1USD=105円換算）
飲食店数	26,600店（FOODLINK社調べ2016）

GFPグローバル産地計画のアウトプット

現状 令和元年度

輸出品目	冷凍殻付牡蠣・活牡蠣
輸出額	32,764,170円
詳細	冷凍殻付牡蠣 32,673,450円 活牡蠣 90,720円
輸出先国	8ヶ国 ■冷凍殻付牡蠣 シンガポール・タイ・ベトナム・台湾 マレーシア・UAE・カタール・ミャンマー ■活牡蠣 ベトナム

目標年 令和5年度

輸出品目	冷凍殻付牡蠣・活牡蠣
輸出額	82,764,170円
詳細	冷凍殻付牡蠣 52,673,450円 活牡蠣 30,090,720円
輸出先国	10ヶ国 ■冷凍殻付牡蠣 シンガポール・タイ・ベトナム 台湾・マレーシア・UAE・カタール ※ミャンマーは情勢不安により除外 ■活牡蠣 香港・シンガポール・ロシア