

三陸産水産物の輸出拡大に向けた 輸入規制に係る課題

令和元年5月17日

株式会社阿部長商店 代表取締役 阿部泰浩

ABECHO

1 取組経緯

- ① 平成28年9月、地域商社「株式会社三陸コーポレーション」を設立（復興庁、東北経産局支援）。
- ② 三陸地域（青森県、岩手県、宮城県）の7社の水産会社の共同出資。
- ③ 個社では不足する海外市場における経験・ノウハウ・ブランド力をグループ化により相互に補完。



2 取扱商品

- ① 三陸地域の水産加工業者10社、約100品目を統一ブランド「SANRIKU」により海外市場で展開。
- ② 海外市場ニーズに即した海外市場向け専用の商品も順次ラインナップ化。
- ③ 東南アジア市場における三陸産の生食用牡蠣の輸出量が急速に拡大。当社の主力商材の一つ。



IQF Packed items



Breaded items



Salmon roe



Sakura Smoked items



Scallops items



HALAL Fish Sausage



Raw materials for HoReCa



3 輸出地域

- ① 三陸地域の水産加工業者の製造する水産物・水産加工品 50 品目以上を混載。
- ② 仙台港を起点に、東南アジア諸国（シンガポール、マレーシア、タイ、フィリピン、インドネシア）を中心に輸出。
- ③ 各国の提携輸入業者を通じて、現地スーパーマーケットやレストランへ展開。



4 新規事業

- ① 平成30年、日本初のマレーシアHALAL認証機関JAKIM認定の水産加工場を竣工（水産庁支援）。
- ② 平成31年4月より、マレーシアのスーパーマーケット40店舗以上にて、ハラール認証を取得した「SANRIKUフィッシュソーセージ」を販売開始（東北経産局、中小企業庁支援）。
- ③ 現在、湾岸諸国・アフリカ諸国へ、本年中の販売開始を目指し、営業活動中。EU諸国も視野に。



5 課題① - EU向け -

- ① EUへの輸出には、水産物の漁獲から輸出に至るまでの全ての段階でHACCP認証の取得が必要。
- ② 自社だけでなく、漁船(生産者)、市場(漁協)など、地域全体の海外展開への理解が必要不可欠。
- ③ 特に高度衛生管理型漁港・市場のEU-HACCP対応化、カキ（二枚貝）の生産海域指定やモニタリングへの対応。
- ④ 水産庁からは地域体制づくりの支援頂いている。

他省庁の所管の分野も含め、政府一体としてより一層の支援をお願いしたい。

水産食品のEUへの輸出フロー



- ※ EU向けに輸出を行うためには、生産（養殖場、漁船）から加工・流通に至るまで、EUの求める衛生基準を満たす必要がある。
- ※ 違法・無報告・無規則（IUU）漁業対策のため、輸出にあたっては、漁獲証明書が必要。
- ※ 原発事故を受け、輸出にあたっては、産地証明書または放射性物質検査証明書が必要。

6 課題② - 中国向け -

- ① 中国への輸出には、厚生労働省が所管する施設登録、衛生証明書の申請・取得と、水産庁が所管する原産地証明書、放射性物質検査合格証明書の申請・取得が必要。
- ② 毎回、複数の省庁に相談、書類作成・申請、書類取得をしなければならないため、手続きが煩雑で手間も大きい。（その他の仕向先国でも同様）
- ③ 毎年のように現地のルール変更が行われたり、現地担当官の輸入手続きの不透明さもあり、トラブルが発生した際の相談先に迷うこともある。

輸出関係書類の所管省庁、相談窓口の一元化をお願いしたい。

