

#### 日本水产品出口促进协会

日本国东京都港区赤坂1丁目9番13号 三会堂大厦8楼 电话: +81-3-3585-3585 http://seafood-export.jp/ 邮箱地址: jsepainfo@gmail.com

# Introduction

与渔业携手并进的日本饮食文化

日本,国土南北狭长,四季分明,四面环海,具有得天独厚的水文环境

人们在此可以品尝到多种多样具有地域特色的水产品。

在日本,除了品尝种类丰富的水产品之外,

对捕鱼的技术和其品质的鉴定力、料理刀具

以及基于各种烹饪技法而形成的各式料理、加工、保鲜技术.....

日积月累,代代相传、形成了独特的"鱼食文化"。

如今,我们在纵观"鱼食文化"的基础之上,以出口海鲜的方式把"鱼食文化"

传递给全世界。

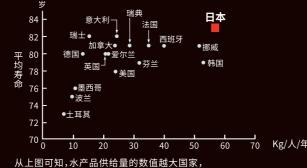
### 东日本大地震的灾后重建正在顺利进行中

东日本的捕鱼量已经恢复至地震前一年的68%; 渔港力争在2015年底恢复原样; 渔船在2014年7月时已恢复至原先的88%; 裙带菜的养殖截止到2013年捕捞期,已顺利恢复至原先的9成。此外,我们还制定了核电站事故相关的严格标准。2013年11月, IAEA (国际原子能组织) 的调查结果证实了水产品的食品安全性。

# 实现长寿的重要因素 食鱼文化

鱼类、贝类和海藻类富含钙、矿物质、维他命等重要营养元素。其中鱼类的不饱和脂肪酸中所包含DHA和EPA,不仅可以降低血液粘稠度、预防血栓,而且还可以改善大脑机能,例如提高记忆力、增强学习力、预防痴呆症。此外,在捕捞新鲜鱼类的过程中,也孕育了一种生食文化。通过生食,人们摄取了活性酵素和营养素有助于延缓衰老。这也是日本成为长寿大国的原因之一。

#### 日本国民人均水产品的供给量



从上图可知,水产品供给量的数值越大国家, 有着国民平均寿命越长的倾向。



# 作为生食王道的 "SUSHI(寿司)" 已然成为世界通用语

日本是一个四面临海,盛产各类新鲜水产品的国家。由此,日本人发明出了一种充分发挥食材本身美味的料理方法,并由此生孕育了一种独特的生食文化。早在日本的江户时代就已经有了"握寿司"。伴随着保鲜技术也在不断的发展,日本"握寿司"现已成为享誉全球,并深受欢迎。接下来恭请诸位尽情享用利用最新的保鲜技术所制"日本生食文化"。

01 Introduction 02

不同季节的多种鱼类!

日本是南北狭长的岛国,暖流与寒流交汇,四季的变化非常显著,这些诸多优势相辅相成使得 日本拥有着丰富的渔业资源。



# 得益于寒流与暖流交汇, 日本有着丰富的渔业资源堪称世界第六的渔场

#### 辽阔的专属经济水域

日本由六千个以上的岛屿组成,其中也包括了很多离岛,日本拥有 远大于国土面积的专属经济水域(EEZ)。包括日本的专属经济水 域(EEZ)在内的太平洋西北部海域的渔获量占世界总渔获量的 24%,是世界生产量最高的海域

### 寒流与暖流交汇 渔业资源丰富

日本的周边水域伴有寒流与暖流的交汇,生息着大量洄游、冷水 性鱼类与暖水性鱼类。在两种海流交汇的海区,有很多浮游生物, 吸引了大量鱼类汇集此处。

### 四季变换的时令鱼类

每当温暖的季节, 鱼类的活动就会变得比较活跃, 但在寒冷的季 节,鱼肉就会变得肥厚。因为鱼肉的鲜美具有一定的季节变化,所 以只有在时令季节才能尽享鱼的真正美味。"鰆鱼"、"秋刀鱼"、

#### "鳕鱼"等,人们可以在这些鱼名中也可以感受到季节性,由此也 凸显出了日本人对于鱼的时令的重视。

#### SPRING



鲣"作为时令品尤为珍贵。



**鲣鱼**:在春至初夏捕获的"初 **扇贝**:从产卵期前的冬天起至 次年春天,3月份左右最为鲜美。

#### SUMMER



温暖水域。时令期为夏天。



高体鰤:栖息于日本本州以南 竹荚鱼:日本的家常料理,在夏 季,肉肥味美。

#### AUTUMN



青花鱼: 秋季的青花鱼包含脂 鲑鱼: 在海里生长的幼鱼, 一到 肪,深受好评。新鲜的青花鱼生 秋天回到河里产卵。 鱼片味道极其鲜美。



#### WINTER



目鱼",新鲜肥美,肉质细腻, 之时,肉质紧实、新鲜肥美。



**比目鱼**:特别是1~2月的"寒比 **鰤鱼**:在春季产卵期之前,冬季



## 为了运输优质的水产品

#### 不伤害鱼类的传统捕鱼法

根据鱼种和捕鱼的场所不同,有各种不同的捕鱼方法。渔业人员会 选择相应的捕鱼方法,例如调整渔网的网格大小,防止过量捕捞, 并利用鱼类习性,进行不损害鱼类和环境的捕鱼作业。在日本,尤 其是沿岸捕捞渔业,依然沿用着传统捕鱼法,将鱼类诱导至网内的 "定置张网捕捞法"就是其代表之一。



垂钓法 方法。不易伤及鱼类。



定置张网捕捞法 使用钓鱼线将鱼钓起的捕鱼 将洄游鱼类诱至网中,将入网之 鱼捞起的捕鱼方法。



# 新捕获的美味

## 运输机制

#### 稳定供应鱼类的流通据点

批发市场——作为流通据点,即为生产者提供稳定的销售渠道, 又为消费者送去食材。因为生鲜食品的捕捞量容易受到自然条 件的影响,难以长期的保存,所以批发市场发挥着联系消费者与 生产者的重要作用。

### 批发市场的机制



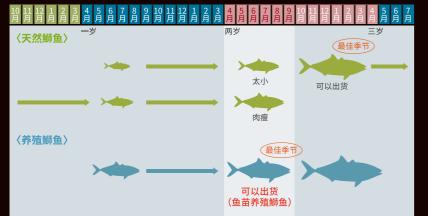
在市场里,国内外的食品聚集,由此形成了相对合理的价格。 

### 堪比野生鱼类的养殖鱼类

曾因为腥味较重等品质层面上的原因,使养殖鱼类与野生鱼类相比大为逊色。然而,随着技术的进步,口味与安全性提升,评价也日益增高。

#### Pick up!

#### 反季节的鰤鱼养殖



运用人工采卵技术,使鰤鱼的生长周期推迟半年, 因而实现了在鱼种相对稀少的春末夏初的时节,也 为大家提供肉质肥美的鰤鱼。另外,通过使用特殊 饲料来抑制发育中所产生的多余脂肪,使鰤鱼的口 感得以提升;并通过对鱼的体温的彻底管理、以及 迅速的活杀技法,使鲜度得以保持,并给您献上去 不亚于野生鰤鱼的高品质鰤鱼。



因为产卵使得肉质下降 时令生鲜肉质肥美



春夏期间的野生鰤鱼: 春夏期间的养殖鰤鱼:

### 保鲜快速的运输网

从市场到机场的道路设施以及冷库等设备一应俱全,食材能够保鲜并快速地运输到世界各地。例如,从东京都内的筑地市场运往香港的生鲜, 当天即可到达。因此在香港,人们也能品尝到用日本鱼肉做出的正宗"寿司"。

#### 运输实例 从筑地市场出货,运往香港



#### 保持鲜度与美味的最新技术

在运输过程中,为了不损伤鱼肉、且能长时间保持零下低温。我们采取了能够确保鲜度的 "SEA SNOW(海水雪花冰)"技术,或是在集装箱内设置保冷功能、实现无间断冷链物流 的保冷集装箱等最新技术,力求更长时间的鲜度保持。



冷藏集装箱 ▶

Quality 06



# 高保存性 • 魅力满点

水产加工品,是以水产品为主要原料、经过制造、加工的 产品。其最大优势在于使那些原本无法长期保存的水产 品的保存性得以提高,并增加食材原本的鲜美,或是在 添加调味料后增强口感,使其味道也更胜一筹。此外,快 速烹饪的方便性也是其一大魅力所在,非常适合忙碌的 现代人。

#### 美味和安全的秘密

几乎所有的水产加工厂都位于大海附近,因此能够使用 新鲜原料,生产出高品质的产品。

### Pick up!

接近极致的加工品生产

全国各大水产加工厂都各自切实地进行品质管理,提供 高品质的产品。例如,在拥有全国屈指可数的、以鱿鱼和 青花鱼产量引以为豪的青森县八户市的八户港, 他们的 水产加工厂对"采购"、"加工、调味"、"包装"实行一 条龙管理,对加工的半成品和成品进行检查,致力于安 心·安全的水产品加工生产。



检查・冷冻 将刚采购的新鲜鱿鱼进行检 查后立即冷冻,以保持鲜度。



抽样检查 对生产线上处于加工过程 中的半成品定期进行抽样 检查和检查细菌等。



将鱼贝类直接干燥或在水洗后去 除水分后干燥而成。

"木鱼花"

"干海带"

将鲣鱼鱼身从中间竖切后加

将海带晾在铺有小石子的晒

热干燥而成。

干场上干燥而成。

### 鱼糜制品

在鱼肉泥中添加调味料揉打出粘性 后加热而成。

鱼竹轮

在木板上制成半月形,然后 蒸制而成。

在串签上裹成的空心圆筒状,

然后烘烤而成。

### 干货

在鱼或贝类中加入盐后干燥制成。 又称"盐干"。

"竹荚鱼干"

"小干白鱼"

去除内脏后加盐干燥而成。 用沙丁鱼类的幼鱼加盐水煮

熟后干燥而成。

# 调味加工品|在鱼贝类中 加工品|加工而成。

在鱼贝类中添加调味料或辛香料等

"味噌青花鱼"

"明太子"

这是一道用味噌等调味料炖 用辣椒等对鳕鱼的卵巢进行

煮青花鱼的家常料理。

调味而成。

冷冻产品

以水产品作为主要原料,经加工或 烹饪后冷冻而成。

"醋腌青花鱼"

"鲣鱼炙烤刺身"

将青花鱼切成三片,用醋腌 制而成。

将鲣鱼鱼身从中间竖切,仅

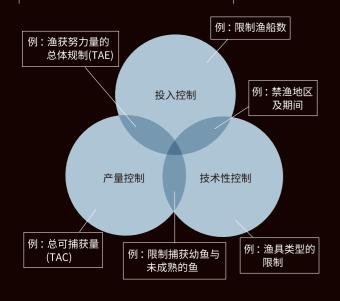
对其表面用火烤而成。



# 多种方式结合 防止过度捕捞

实施渔业资源管理的方法大致可以分为三类。第一种是通过限 制渔船规模和渔船数量来控制捕捞压力的"投入量控制制度"。 第二种是通过扩大渔网网眼让小鱼避免被捕捞的"技术性制度"。 第三种是通过设定渔获量来控制捕捞压力的"产出量控制制度"。

### 三种资源管理制度的关系图



### 日本特有的环保标签制度

2007年12月,日本创立了环保 标签制度 "Marine Eco-Label Japan"。随着环保标签的导 入,有望使渔业者与消费者双 方能更大程度地关注渔业资源 的动态和生态环境的保护。



# 为增加渔业资源 我们的努力

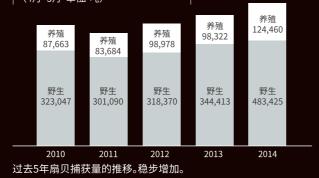
为了守护物产丰饶的渔场,除了进行幼鱼的人工放流以外,我们也 在积极地实施保护海藻床等鱼类生长的环境的活动。此外,为了实 现资源的可持续利用,多方位地增加渔业资源的活动也是必不可 少的。

#### Pick up!

#### 北海道扇贝稚贝的人工放流

在北海道人们通常会将培育一年的稚贝进行人工放流,待其在海 底生长至4年后再予以捕捞。这种方式在日本被称为"地撒渔 业",这是一种将渔场一分为四,每年更换用于放流的渔场部分, 并按顺序捕捞生长期满的扇贝的方法。这种方法被誉为是一种在 彻底进行资源管理的基础上的"养育式渔业",并在2013年5月取 得了"MSC认证(水产品认证)"。

# 北海道扇贝捕获量的推移 (4月~3月·单位 吨)



#### 人工放流稚贝



#### 大号扇贝

