

シンガポールでの日本産水産物・水産加工品 P Rセミナー & 商談会（2019年度第2回）報告書

主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会
全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）

JAPAN MARINE PRODUCT SEMINAR AND BUSINESS MEETING

日本産水産物 PRセミナー & 商談会

Sponsors:

Japan Seafood Export Promotion Association
National Federation of Fisheries Co-Operative
Association (JF-Zengyoren)



Nichiryō Foods Pte Ltd

開催概要



■ 日本産水産物のPRセミナー&商談会

店舗名 : Hana Restaurant

住所 : 583 Orchard Road, #01-17, Forum The Shopping Mall

開催日時 : 2019年9月7日(土) 15:00 ~ 17:00

セミナー/試食会 15:00 ~ 16:00. 商談会 16:00 ~ 17:00



開催詳細

- 開催日時 : 2019年9月7日(土) 15:00~17:00
- 開催場所 : Hana Restaurant
583 Orchard Road, #01-17,
Forum The Shopping Mall
- 主催者 : 水産物・水産加工品輸出拡大協議会
全国漁業協同組合連合会
- 受託者 : Nichiryō Foods Pte Ltd
- 目的 : レストラン「HANA」に、レストラン関係者ら30名を招待し、
セミナー&試食会、及び購買につなげる為の商談会を実施
- 結果 : 約30名のバイヤー等が参加し、9月内時点で、2件の商談が成立。
引き続き商談を継続し、20百万円/年の成約を見込む。



テーマ① MEL(水産物の認証制度と日本の水産業について)

東京大学大学院農学生命科学研究科
特任研究員 鈴木崇史 (農学博士)

- ・認証とは、分かりにくい食品の特徴(安全性や環境認証等)を消費者に伝えるための手段です。
- ・認証制度とは、倫理的な消費者が、持続可能な漁業に配慮した漁業者を選択的に応援することを可能にします。
また、2つの認証制度、「漁業・養殖業の生産段階認証」と「流通段階(CoC)認証」があり、認証された水産物のトレーサビリティを確保します。
- ・世界には様々な認証制度(ASC,GLOBAL G.A.P等140以上)がありますが、日本も国際基準のエコラベル(MEL)の立ち上げに挑戦しています。
- ・マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)とは、持続可能な漁業・養殖業の認証のことで、2007年に大日本水産会によって設立され、当時は国内向け認証として機能しました。その後、2016年にMEL協議会が設立され、スキームオーナーとして機能しています。
- ・MELの目的は、①SDGSの達成と②日本産水産物の輸出促進と③2020年東京オリンピック/パラリンピックの“持続可能性に配慮した水産物の調達基準”への適合で、ゴールは「持続可能性・トレーサビリティ・責任」です。
- ・なぜ、MELが必要か？というとアジア周辺海域は、世界的に見ても水産資源が豊富なことが挙げられます。
また、日本には多様な漁法と多くの小規模漁業者が存在し、水産物の消費に関しても長い歴史を有する国です。
加えて、国・地方・地域による伝統的な協力関係が存在します。
- ・MELは、日本の特徴(生物多様性、漁業形態、伝統、管理等)を活かした独自のエコラベル認証制度の設立を達成しており、国際基準であるGSSI(Global Sustainable Seafood Initiative)の認証取得に挑戦しています。
- ・GSSIによる認証を目指した際に、MEL協議会を中心として、認証制度全般の見直しが行われました。この見直し後に、日本でMEL認証を受けた団体は、2019年8月現在、漁業で2団体(サケ、マサバ・ゴマサバ)養殖業で8団体(サケ・マダイ・ブリ・クロマグロ・ワカメ等)、流通段階(CoC)で9団体(サケ・ブリ・ワカメ等の加工段階)となっています。
- ・最後にMEL認証を受けたブリ養殖業、及び加工場の様子をご覧ください。



テーマ② 瞬×スズキ

千葉県船橋市は、大消費地東京から30分と好立地に恵まれ、東京湾の漁業は大都市方の漁業として注目を集めています。船橋市は長年スズキ類の水揚げが全国一位を誇りますが、その裏腹にはスズキ類以外の魚種の漁獲が減少し、船橋の漁師はこの「スズキの水揚げに対する依存度が極めて高い」と言えます。

言わば『東京湾最後の至宝』とも言えるこのスズキを、良い状態で活け締め神経抜きして、『瞬×』として商標を登録し、ブランド化を進めてまいりました。

2017年からは三枚卸の一次加工も開始し、細胞を破壊しないアルコール凍結を採用し、安定供給を可能としました。2020年の東京オリンピック、パラリンピックへの取り組みとしては、2015年10月に『江戸前船橋瞬×すずき』として、千葉県ブランド水産物に認定されました。

翌2016年にはJF全漁連の“漁師が選んだ本当に美味しい魚”『全国プライドフィッシュ』に認定されました。

なぜ、この『瞬×』が美味しいのかと言うと、まず魚の鮮度落ちを促進する血液をよく抜くことにあります。

さらにその後神経を抜くことによって、死後硬直が遅れ鮮度が長持ちします。また締める際に、後に時間の経過とともに“旨み成分”のイノシン酸に変化する『ATP』(アデノシン三リン酸)を極力消費しないように締めるよう、細心の注意を払っています。ATPは、暴れたりストレスを与えると破壊されてしまいます。

2018年に千葉県水産総合研究センターで、この『瞬×』の冷凍フィレと、野×(氷締め)の冷凍フィレについて、美味しさに関わる5項目、PH、ドリップ、乳酸量、破断強度、K値を科学的に分析した結果、全てにおいて『瞬×』冷凍フィレの方が、“UMAI”、数値を示しています。

東京オリンピック、パラリンピックへの取り組みでは、食材の調達基準である「持続可能性」を満たすものとして、2015年にはMSC予備審査を実施し、2017年からFIP(漁業改善計画)に取り組んでいます。また日本発の水産認証『MELジャパン』の生産段階、流通加工段階、それぞれの認証を取得。五輪後のレガシーとして、SDGs2030の12番「つくる責任、つかう責任」、14番「海の豊かさを守ろう」17番「パートナーシップで目標を達成しよう」の3つを掲げ、深刻な海洋プラスチック汚染問題の改善に対する取り組みを開始しました。

日本の大切な共有財産である水産物を扱う役割を担い、その恵みに感謝しつつ、魚が本来持つ価値を最大限に引き出し、責任ある持続可能な漁業を国内外に発信し、『地球の利用の仕方』、その中での日本の水産業と魚食文化の発展』に貢献してまいります。



商流・物流について

商流

生産者／輸出者	輸入者	販売店舗
JF全漁連	Nichiryo Foods Pte Ltd	レストラン、量販店
千葉県船橋・釧路等より 集荷	羽田より、週2回空輸 ほぼ毎月、冷凍コンテナ	和食、洋食レストラン ISETAN、MEIDI-YA、ローカルスーパー

今回の空輸

	JF全漁連	NAX		Nichiryo Foods	HANA
船橋、釧路 等から出荷	羽田空港 に集荷	乙仲業務	空輸 HND → Changi	輸入通関後、 デリバリー	セミナー

JAPAN MARINE PRODUCTS SEMINAR 日本産水産物のPRセミナー



セミナー会場:HANA



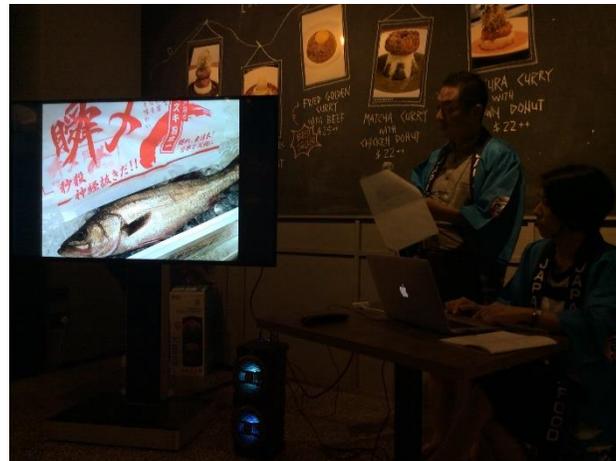
開会挨拶 全漁連 内田常務



来場者の受付



東京大学大学院農学生命科学研究科
鈴木特任研究員 MELの説明



瞬メスズキのPR



セミナーの様子

セミナー／試食会



商談会

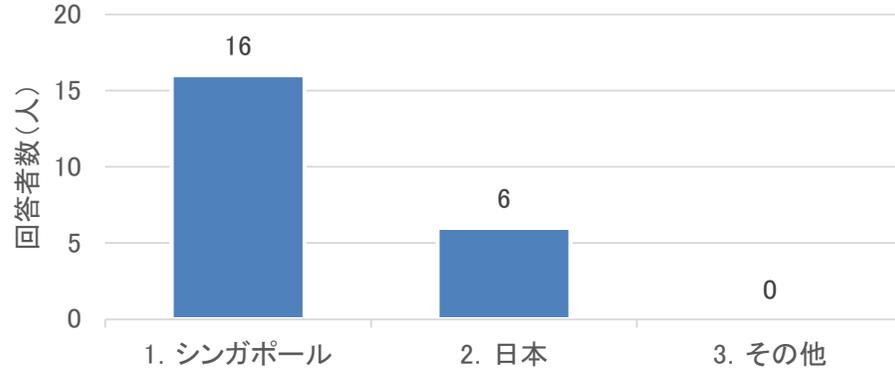


商談会

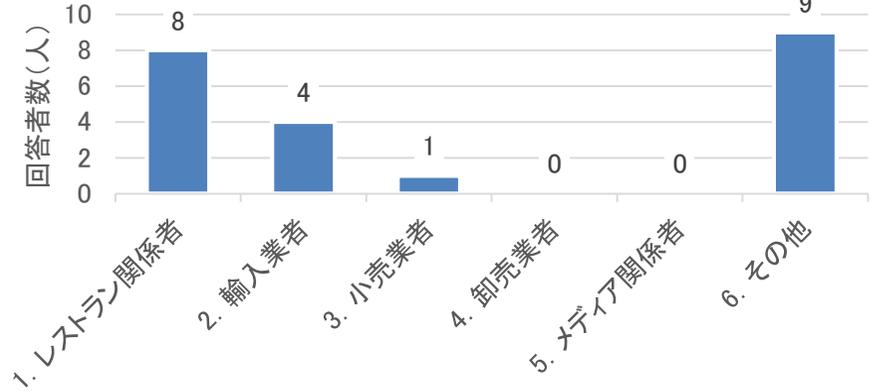


アンケート結果

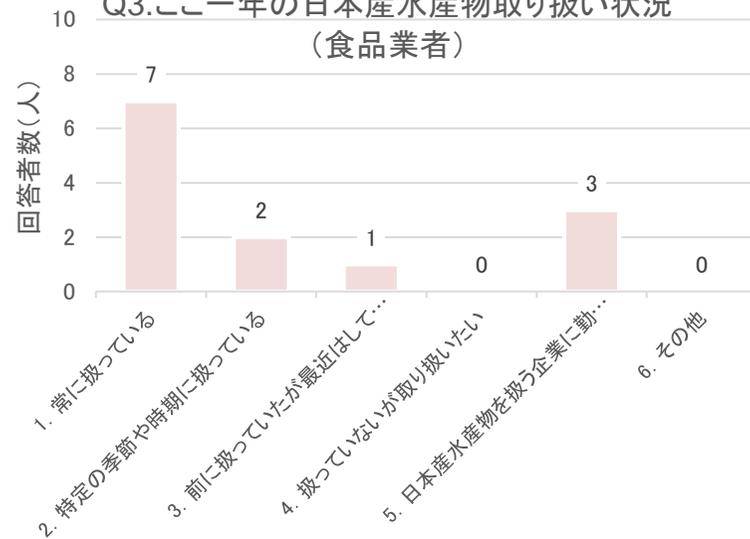
Q1.国籍(全有効回答者)



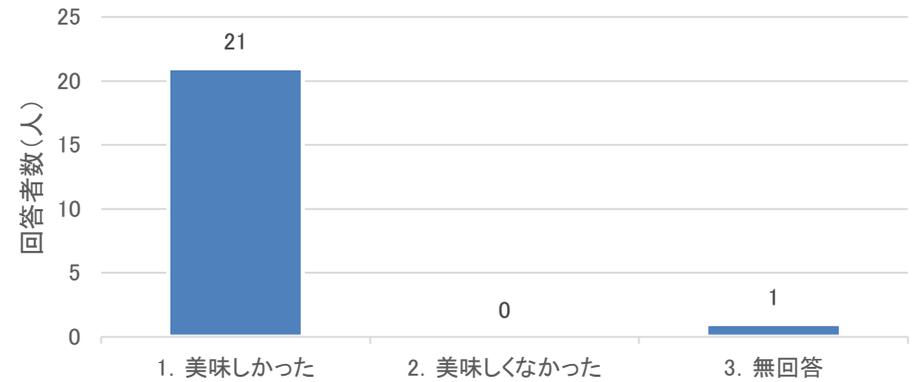
Q2.職業(全有効回答者)



Q3.ここ一年の日本産水産物取り扱い状況 (食品業者)

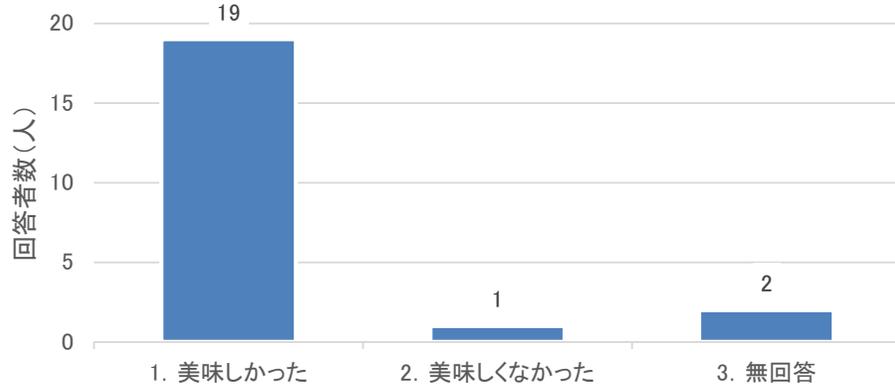


Q4.スズキの刺身の評価(全有効回答者)

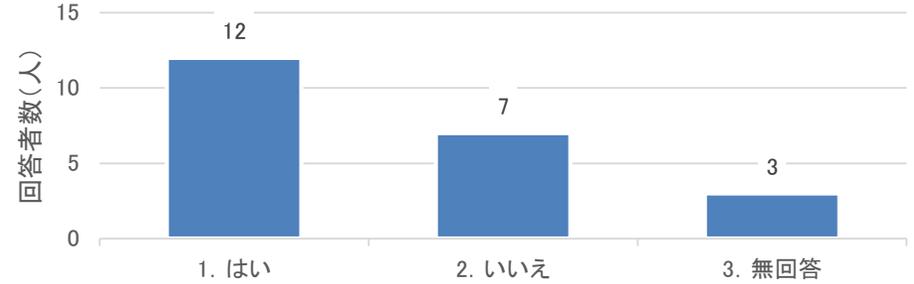


アンケート結果

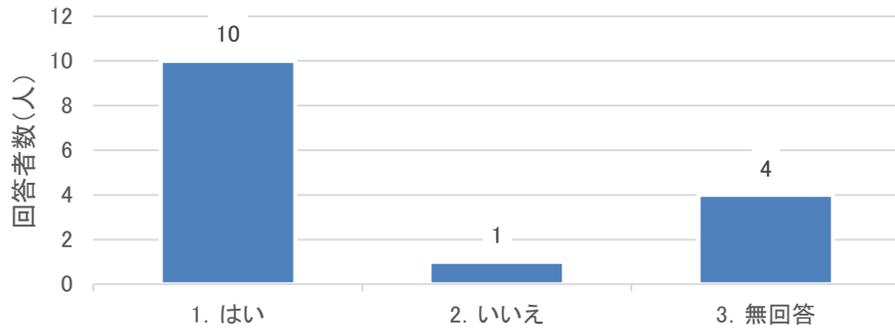
Q5.スズキの炙り寿司の評価(全有効回答者)



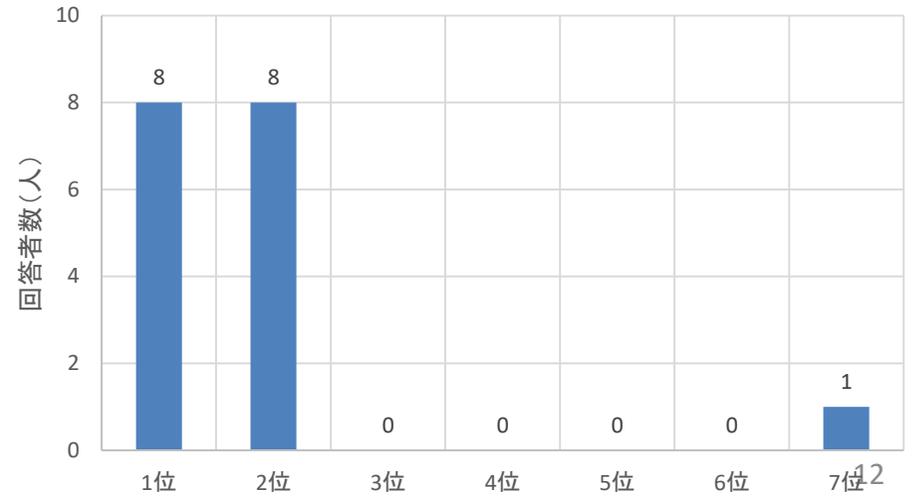
Q6.スズキを購入/食べたことがあるか(全有効回答者)



Q7.今回のスズキの方が美味しいか(全有効回答者)

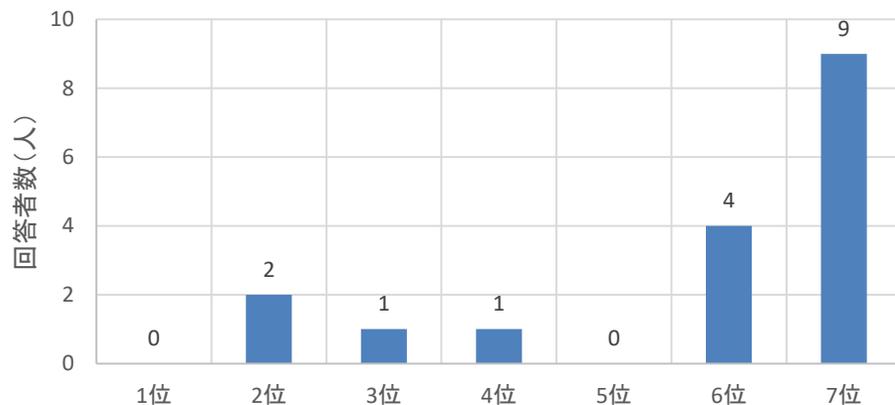


Q8.購入時に重視すること鮮度が良いこと(全有効回答者)

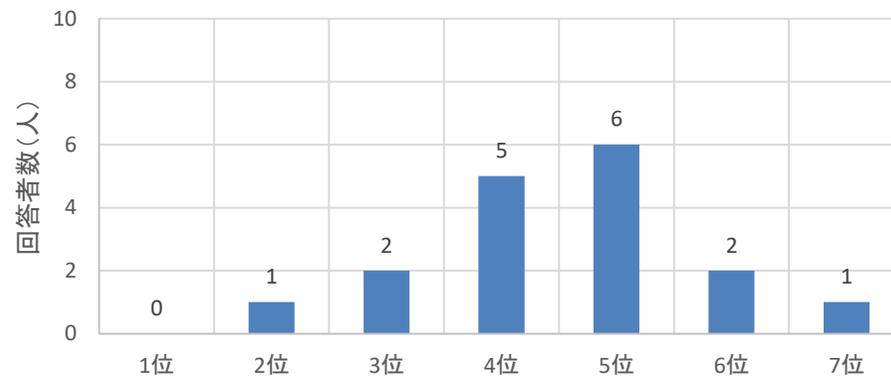


アンケート結果

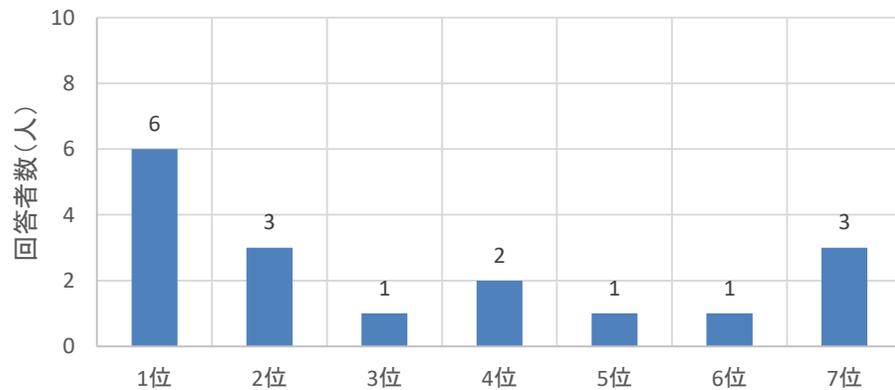
Q8.購入時に重視すること
食品業界紙などのメディアで取り上げられたものであること
(全有効回答者)



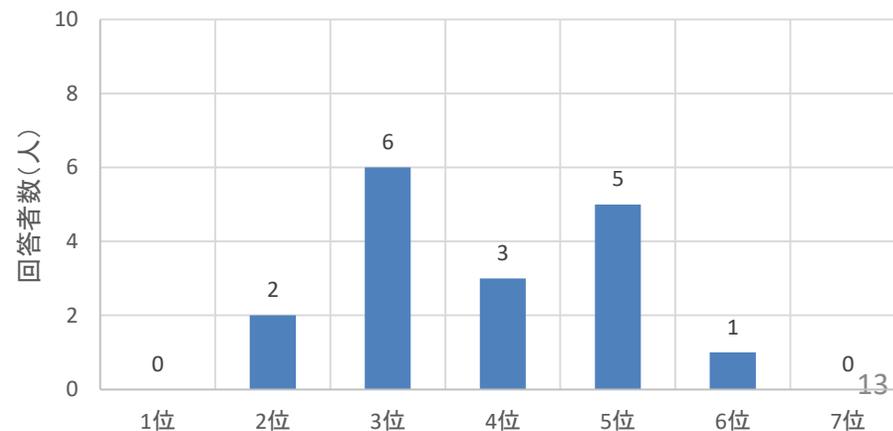
Q8.購入時に重視すること
簡便に調理ができるような下処理
(フィレ加工や骨取り等)が済んでいること
(全有効回答者)



Q8.購入時に重視すること
食べることで健康に対する被害が発生しないこと
(全有効回答者)

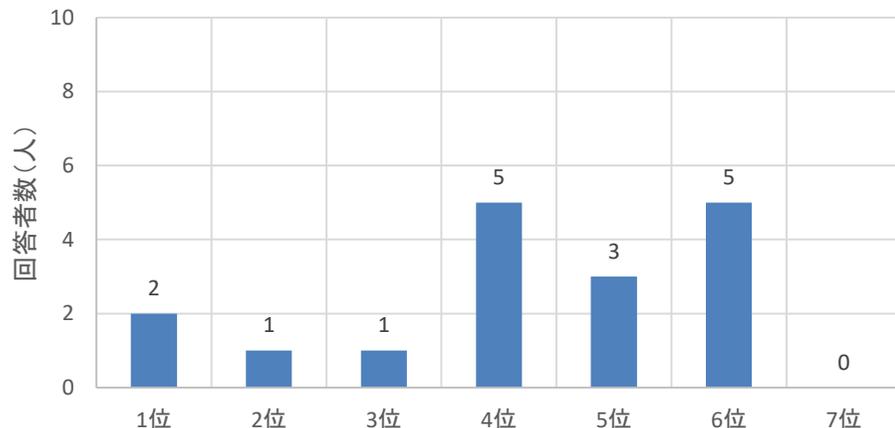


Q8.購入時に重視すること
価格が安定していること(全有効回答者)

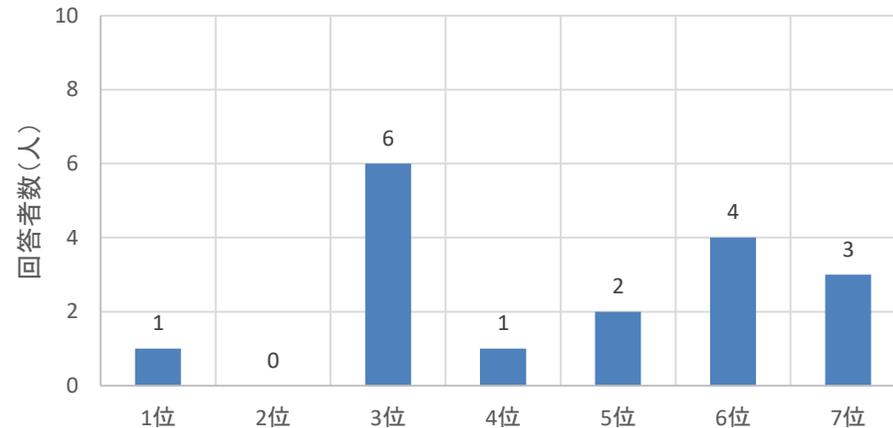


アンケート結果

Q9.購入時に重視すること
生産量や在庫が安定していること(全有効回答者)



Q9.購入時に重視すること
環境認証を取得していること(全有効回答者)



例えば「鮮度が良いこと」の順位の平均値は1.82(位)であり、「環境認証(エコラベル)を取得していること」の順位の平均値は4.59(位)であることから、「鮮度が良いこと」の方が、「環境認証(エコラベル)を取得していること」よりも、回答者にとって重要度が高いことが分かる。

項目	全有効回答者(n=22)	食品業者(n=13)
	順位の平均値	順位の平均値
鮮度が良いこと	1.82	1.44
食べることで健康に対する被害が発生しないこと	3.24	2.67
価格が安定していること	3.82	4.00
生産量や在庫が安定していること	4.24	4.78
簡便に調理ができるような下処理(フィレ加工や骨取り等)が済んでいること	4.53	4.44
環境認証(エコラベル)を取得していること	4.59	4.78
食品業界紙などのメディアで取り上げられたこと	5.76	5.89

Q10.環境認証水産物の取り扱い意向(全有効回答者)

