

日本産ホタテのドイツおよび  
英国市場における輸出流通調査

2015年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
北海道貿易情報センター

本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

Copyright(C) 2015 JETRO. All right reserved.

## はじめに

このたび、ジェトロ北海道貿易情報センターでは、英国およびドイツにおけるホタテの輸入、流通および消費動向に関する調査を行いました。

東日本大震災以降、低迷していた日本産ホタテの EU 向け輸出はやや回復の兆しにありますが、この市場調査を通じて、更なる販路を開拓し、輸出の拡大に寄与することを目的として調査を実施しました。

本調査が輸出をご検討される関係各位のご参考となれば幸いです。

## 目次

1. ホタテ貝製品:流通量と輸出 .....	1
1.1 ホタテ貝製品、国内流通量 .....	1
1.2 国別、価格別の輸入量 .....	1
1.3 資源の状況 .....	3
1.4 国別の主要輸出先 .....	4
2. 保健衛生規定 .....	5
2.1 欧州連合 .....	5
2.3 ドイツ .....	7
2.4 英国 .....	8
3. ホタテ貝の消費動向 .....	9
3.2 ドイツ .....	9
3.2.1 取扱量 .....	9
3.2.2 販売量と価格帯 .....	9
3.2.3 チルドと冷凍 .....	10
3.2.4 販売業者の主要販売チャネル .....	11
3.2.5 消費者動向 .....	12
3.3 英国 .....	13
3.3.1 取扱量 .....	13
3.3.2 販売量と価格帯 .....	13
3.3.4 販売業者の主要販売チャネル .....	16
3.3.5 消費者動向 .....	19

## 1. ホタテ貝製品：流通量と輸出

### 1.1 ホタテ貝製品の国内流通量

2012年、国内港でのホタテの水揚げ量（単位：トン）、及び金額		
	数量（トン）	金額（ユーロ）
ドイツ	情報なし	情報なし
英国	5万2,155	8,331万0,000

情報源：Eurostat 水産業、OECD 水産業の考察：2013年国別統計

### 1.2 国別輸入数量、金額

2012年のホタテの総輸入量および金額			
		数量（トン）	金額（USドル）
ドイツ	生、生鮮、チルドホタテ	545	875万4,562
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ	744	1,428万2,116
英国	生、生鮮、チルドホタテ	272	627万1,688
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ	1,219	1,839万5,201

情報源：国連商品貿易統計データベース（UN Comtrade）、  
OECD 水産業の考察：2013年国別統計

2012年の国別ホタテ輸入量および金額					
		ドイツ		英国	
		数量 (kg)	金額 (USドル)	数量 (kg)	金額 (USドル)
EU	生、生鮮、チルド	-	-	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	-	-	-	-
ペルー	生、生鮮、チルド	5,000	4万8,050	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	3,814	6万0,923	13万3,197	169万1,549
チリ	生、生鮮、チルド	1,748	1万7,457	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	-	-	-	-
アルゼンチン	生、生鮮、チルド	-	-	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	570	8,830	-	-
米国	生、生鮮、チルド	9万4,909	233万3,748	23万7,311	556万6,781
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	21万7,979	398万7,134	64万0,810	907万3,943

2012年の国別ホタテ輸入量および金額					
		ドイツ		英国	
		数量 (kg)	金額 (USドル)	数量 (kg)	金額 (USドル)
カナダ	生、生鮮、チルド	1万8,206	48万2,617	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	5万2,680	128万6,834	10万1,555	218万5,426
日本	生、生鮮、チルド	-	-	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	40	1,608	-	-

情報源：国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

ドイツの生、生鮮、チルドホタテにおける 輸入国上位10位の輸入量および金額 (2012年)			ドイツの冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ における輸入国上位10位の輸入量 および金額 (2012年)		
	数量 (kg)	金額 (USドル)		数量 (kg)	金額 (USドル)
オランダ	19万7,000	399万9,067	米国	21万7,979	398万7,134
米国	9万4,909	233万3,748	英国	17万0,774	442万6,966
デンマーク	6万8,296	21万5,779	ベルギー	6万0,706	87万1,021
ノルウェイ	6万1,644	47万4,244	オランダ	6万0,028	93万1,141
フランス	3万7,213	58万1,512	フランス	5万4,304	129万2,204
イタリア	3万2,579	25万1,739	カナダ	5万2,680	128万6,834
カナダ	1万8,206	48万2,617	デンマーク	4万8,314	40万7,172
ポルトガル	1万1,944	3万9,603	イタリア	4万1,871	35万9,207
英国	1万1,443	26万7,437	中国	1万9,730	16万6,102
ペルー	5,000	4万8,050	チリ	1万4,619	24万9,227

情報源：国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

英国の生、生鮮、チルドホタテにおける 輸入国上位10位の輸入量、および金額 (2012年)			英国の冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ における輸入国上位10位の輸入量および 金額 (2012年)		
	数量 (kg)	金額 (USドル)		数量 (kg)	金額 (USドル)
米国	23万7,311	556万6,781	米国	64万0,810	907万3,943
ドイツ	1万4,796	30万6,015	フランス	26万8,815	462万4,267
フランス	1万3,528	28万0,843	ペルー	13万3,197	169万1,549
アイルランド	4,826	6万5,519	カナダ	10万1,555	218万5,426
オランダ	1,435	4万8,746	オランダ	2万9,313	55万8,106
スペイン	316	3,786	イタリア	2万6,351	2万8,813
--	--	--	スペイン	8,764	4万8,015
--	--	--	アイルランド	4,467	7万6,701
--	--	--	デンマーク	2,934	5万5,724
--	--	--	ベルギー	2,378	5万2,655

情報源：国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

### 1.3 資源の状況

通常、ホタテ漁は国や地方の機関・団体によって、地域ごとに定められた資源量に基づいて管理される。

管理当局	資源名	漁獲量 (トン) 2010年	科学的状況と管理措置
英国	ヨーロッパホタテ貝 (Pecten maximus - Great Atlantic scallop Coquille St. Jacques)	3万0,780	英国の水産団体 Seafish の報告書によると、2010年の水揚げ量は2005年と比較して50%増加したが、資源の状況は持続可能な水準にあると考えられている。ただし、同報告書によると、イングランド及びウェールズでは公的な評価は実施されていない。スコットランドでは資源水準に関して地方政府が評価を実施し、漁獲による死亡率の抑制と、一部の地域で拡大された最小漁獲サイズ (Minimum Landing Size (MLS)) を制限すべきであると助言した。スコットランド、北アイルランド、ウェールズ及びマン島では、6~12海里の範囲の資源を保護する規制が適用されており、イングランドにおいても2012年10月に同様の規制が導入された。また、英国の全地域において、近海漁業における使用可能な漁具の性能及び漁獲時間に関する規制が適用されている。EUにおいて1999年以降、10m以上の漁船に適用されている漁業ライセンスにおいては、混獲は5%まで、海上での殻むきは禁止、イギリス海峡とアイルランド海における最小漁獲サイズは110mm、他のすべての地域では100mmに制限されている。なお、英国におけるホタテ漁業は欧州委員会による Western Waters effort regime と呼ばれる漁獲規制の管理下にあり、過去2年の間には短期的な休漁が行われたこともある。シェットランドのホタテ漁業は、Marine Stewardship Council (MSC) による、持続可能な漁業についての認証を取得している。
英国	セイヨウイタヤ (Aequipecten opercularis - Queen scallop)	1万3,082	主要漁場はマン島の領海内外のアイルランド海で、大部分がスコットランドに水揚げされる。他にも、小さな漁業エリアが散在する。近年、漁獲量は急激に増加している。マン島海域にはマン島の規制が適用される。

情報源 : Seafish.org

[http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide\\_Scalleops\\_201301.pdf](http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide_Scalleops_201301.pdf)

#### 1.4 国別の主要輸出先

		ドイツ		英国	
		数量 (kg)	金額 (USドル)	数量 (kg)	金額 (USドル)
米国	生、生鮮、チルド	-	-	-	-
	冷凍、乾燥、塩漬け、 塩水漬け	160	3,560	5,300	11万9,879

情報源：国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

ドイツの生、生鮮、チルドホタテ輸出先国上位 10 位における輸出量、および金額 (2012 年)			ドイツの冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ輸出先国上位 10 位における輸出量、および金額 (2012 年)		
	数量 (kg)	金額 (単位:USドル)		数量 (kg)	金額 (単位:USドル)
オーストリア	4万4,273	107万0,668	オーストリア	4万1,313	81万0,919
イタリア	2万4,476	66万5,949	フランス	3万7,123	91万8,596
オランダ	1万7,661	12万3,094	オランダ	3万4,209	74万7,248
ポーランド	4,501	11万2,323	英国	2万1,036	47万6,131
スペイン	2,398	4万6,199	デンマーク	1万6,518	29万8,600
フランス	2,202	4万5,446	スイス	7,919	16万4,892
デンマーク	2,028	4万7,167	ポーランド	6,162	16万1,507
ルクセンブルグ	1,790	5万4,855	チェコ	5,582	13万2,912
チェコ	375	9,278	スウェーデン	5,528	18万2,011
ポルトガル	337	9,812	ベルギー	5,041	8万9,605

情報源：国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

英国の生、生鮮、チルドホタテ輸出先国上位 10 位における輸出量、および金額 (2012 年)			英国の冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ輸出先国上位 10 位における輸出量、および金額 (2012 年)		
	数量 (kg)	金額 (単位:USドル)		数量 (kg)	金額 (単位:USドル)
フランス	417万5,096	6,150万8,236	イタリア	247万7,330	1,643万1,614
イタリア	146万1,319	1,345万6,583	フランス	184万0,108	1,716万6,984
アイルランド	18万1,615	301万4,173	スペイン	175万6,256	1,222万6,650
ベルギー	17万6,844	56万2,969	ベルギー	21万0,547	309万0,937
ドイツ	8万5,675	218万0,452	オランダ	18万1,078	177万2,483
オランダ	6万3,544	16万3,322	デンマーク	12万2,688	164万0,826
スペイン	5万7,582	42万5,362	ドイツ	11万7,935	232万4,479
ルクセンブルグ	2万3,507	2万4,741	アイルランド	3万6,934	54万5,125
香港	2万2,015	29万8,217	シンガポール	1万5,000	15万4,805
中国	1万1,623	12万2,508	ポルトガル	1万0,847	16万0,370

情報源：国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

## 2. 保健衛生規定

### 2.1 EU 規則

ホタテの輸入および市場での流通について、EU は数多くの規則を制定している。この項では、保健衛生に関連する規則を抜粋して紹介する。

**理事会規則 No. 852/2004**（「**食料品の衛生に関して**」）<sup>1</sup>では、製造者及び関連管轄当局の責任、また構造、事業、衛生、保管、輸送必要条件、衛生マークの観点から食品の一般的な原則を定めている。本規制はすべての食料品に適用され、特定の食料品（例：動物に由来する食品）に対しては追加の規則が適用される。

本規則の日本語ガイダンス文書：<http://goo.gl/vxRdhI>

**理事会規則 No. 853/2004**（「**動物起源食品特別衛生規則の制定**」）<sup>2</sup>では、動物に由来する食品に対してより具体的な要件を定めている。

本規則の日本語ガイダンス文書：<http://goo.gl/DesCSa>

規則 No. 853/2004 では、以下の定義が示すとおりホタテは「水産物」とは別の「二枚貝」に該当するので留意が必要である。

水産物：すべての海水または淡水の天然及び養殖動物（生きた二枚貝、生棘皮動物、生被囊亜門動物、生海洋性腹足動物、すべての哺乳類、爬虫類、蛙を除く）の全体、部分、および加工製品を含む。

二枚貝の定義：ろ過摂食の二枚貝軟体動物

二枚貝を一般的な「水産物」と別に分類している理由としては、水域環境からの毒素蓄積及び細菌汚染物質の影響を受けやすく、適切な衛生規制がない状態での摂取は、人の健康に大きなリスクを与える点が挙げられる。二枚貝は、毒素及び微生物学的測定が監視されている、EU 規制に基づき各国当局が承認した産地においてのみ捕獲することができる。

規則 No. 853/2004 の付属文書 III、VII 項、V 章には、生きた二枚貝に対する特定の条件を定めている（規則の 35～41 ページ参照）。二枚貝の市場流通における一般要件、生産及び捕獲における衛生要件、二枚貝の中継における衛生要件、保存容器及び施設に関する規則、浄化センターの衛生要件、および生きた二枚貝の衛生基準を含む。

<sup>1</sup> [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2004.226.01.0003.01.ENG](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0003.01.ENG)

<sup>2</sup> [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2004.226.01.0022.01.ENG](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0022.01.ENG)

理事会規則 No. 854/2004（「食用の動物起源食品特別公的統制規則の制定」）<sup>3</sup>では、以下のとおり記載されている。「EU 法に定められている基準及び対象への順守確認のため、動物に由来する製品及び二枚貝の公的統制における特別規則が定められている。生きた二枚貝の生産管理は、二枚貝の中継地域と生産地域、及び最終製品を特に対象にすべきである」。本規則の付属文書 II では、生きた二枚貝の要件を以下のとおり定めている。

- 二枚貝が捕獲される生産地域は、存在する糞便汚染の程度別分類において、管轄当局によってクラス A、B、または C に分類されなくてはならない。クラス A 地域は、規則 No. 853/2004 の付属文書 III、VII 項、V 章に定められている生きた二枚貝の衛生基準を満たす必要がある（上記参照）。
- 生産地域を分類するには、管轄当局は以下の任務を実施する必要がある。通年での有機物汚染量の検査による汚染源のリスト作成、季節変動を考慮した汚染物質循環の特徴の究明、分布及び頻度を考慮に入れた適切な採集プログラムの確立。
- 管轄当局は、その地域を、違法行為、微生物学的品質、毒素を生み出すプランクトンの有無、化学汚染物質の有無の確認のために監視しなければならない。

食料品中の特定の汚染物質に対する最高値を設定している欧州委員会規則（EC）No. 1881/2006（2006年12月19日付け）<sup>4</sup>には、特定の汚染物質の最高値が定められている。規則で特定されている最高値を超えた食品は、市場に流通させてはいけない。二枚貝に対する現在の値は以下の通り（2015年2月現在）。

汚染物質カテゴリ	汚染物質	最高値
金属	鉛	1.5mg/kg 湿重量
	カドミウム	1.0mg/kg 実量
多環芳香族炭化水素	ベンゾピレン	10.0mg/kg 実量

理事会規則（EC）No. 1250/2008 では、EU 加盟国に食用として輸入された生きた二枚貝の委託販売に対する、動物検疫及び衛生証明書に関する要件を定めている。

特定の汚染物質の最高値を定めた上記の規制を除き、EU 規則では、二枚貝の欧州内での流通が衛生証明書の対象にはならず、また国境検疫局を通過する必要もないとしている。しかし、食品法では、市場に出るすべての製品は消費向けに適切でなければならないとしている。そのため、食品事業者は、製品が一般市民へ健康上の危険をもたらさないよう安全を確保する責任をもつ。このために、食品事業者は、独自の衛生検査を実施する自由裁量権を有する。HACCP プランの適用も一例。

<sup>3</sup> [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2004.226.01.0083.01.ENG](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0083.01.ENG)

<sup>4</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32006R1881>

## 非欧州諸国：欧州への二枚貝の輸出

二枚貝の欧州への輸出を希望する非欧州諸国は、輸出製品が欧州衛生基準と同等の基準を満たしていることの実証など、多数の要件を満たす必要がある。適切な衛生基準を満たしていることを実証するために、輸出者は**欧州委員会実施規則 1012/2012<sup>5</sup>**に定められた情報をすべて含んだ、**食用水産物の輸入用の衛生証明書**を提出しなければならない。

当該輸出二枚貝に関して何らかの危険・危険のおそれが欧州委員会に報告された場合、特定の水産物または二枚貝の監視、並びに非欧州諸国からの輸入に対して定められた条件の監視が必要となる。監視は、適切な安全基準が維持されていることを保証するために行われる。**食品連鎖・動物衛生常設委員会（略称：SCoFCAH）<sup>6</sup>**は、輸出の安全に影響を及ぼし得る非欧州諸国の状況全てに対して調査を実行するため、月に一度会議を開催している。何らかの危険が特定された場合は、SCoFCAH が関連する安全対策を策定し、同委員会により制定される。輸入制限、または非欧州諸国に対する輸入条件の永続的または一時的変更などの対策が取られる。

## 2.2 ドイツ

EU 規則はドイツでも直接適用される。そのため、国内法令にそれらを組み込むための政策はない。つまり、2.1 で挙げたすべての規制がそのままドイツでも適用される。

ドイツでは、EU 規則に加えて、食糧の生産、取り扱い、消費者保護を規制する法律が一つあり、その他いくつかの政令を導入している。

- 「Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch（ドイツ食品および飼料法記録、略称：LFGB）」では、消費者の健康保護に対する基本原則と予防の枠組みを定めている。また、監視及び公的統制における法的根拠を与えている。公的な食品管理及び検査の責任は、州（Länder）にある。各州の管轄省庁は、都市部と農村で、食品検査及び動物検疫局によって実施される監視プログラムを策定する。その際、ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁（略称：BVL）は、統合役及び顧問としての立場で支援を行う。食品管理は食料品、日用品、化粧品を生産及び加工施設、並びに小売店舗や国境検疫局で実施されている。レストランや集団の飲食施設も、定期的な検査を受ける。<sup>7</sup>
- 「Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln」：食品の生産、取り扱い、市場への流通に関する衛生面の法的要求事項を定めた政令。当政令は EU 規則 No. 852/2004 を補完している。
- 「Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs」：

<sup>5</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1421828535961&uri=CELEX:32012R1012>

<sup>6</sup> [http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scfcah/index\\_en.html](http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scfcah/index_en.html)

<sup>7</sup> [http://www.bvl.bund.de/EN/01\\_Food/05\\_LM\\_Monitoring\\_en/LM\\_Monitoring\\_EN\\_node.html#doc1408642bodyText1](http://www.bvl.bund.de/EN/01_Food/05_LM_Monitoring_en/LM_Monitoring_EN_node.html#doc1408642bodyText1)

動物性食品の生産、取り扱い、市場への流通に対する衛生面の法的要求事項を定めた政令。当政令は、EU 規則 No. 853/2004、854/2004 を補完している。

- 「Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs」：動物性食品および生産者に対する監視及び公的統制に関する政令。当政令は、EU 規則 No. 853/2004、854/2004 を補完している。
- 「Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern」：非欧州諸国から輸入、または輸送中の動物性食品、非欧州諸国から輸入されたその他の食品すべてに対する動物検疫の公的統制を定めた政令。

## 2.3 英国

EU 規則は、加盟国で直接適用される。そのため、国内法令にそれらを組み込むための政策はない。つまり、2.1 で挙げられたすべての規制がそのまま英国で適用される。

2006 年イングランド食品衛生規則(改訂)<sup>8</sup>には、理事会規則 EC No. 852/2004、853/2004 を含む食品衛生に関する事柄について規定している。

食品基準に関する規定は、1990 年食品安全法(改訂)<sup>9</sup>で定められている。

EC 規則 No. 852/2004 の適用範囲外である食品に関しても、1990 年の食品安全法に定められた規定に従わなければならない。

魚介類及び軟体動物の輸入に対する規則は、複数の関連当局や機関によって監督されている。これらは、輸入管理の多くが権限を委譲されているため、国内の4つの地域で異なる法域となっている。

- **英国食品基準庁**<sup>10</sup> (FSA) は、公衆衛生面を監督し、また水産物及び甲殻類の輸入を担当している。輸入規制を実施する機関。2015 年、委譲機関であるスコットランドの食品基準機関 (Food Standards Scotland) が設立されている。
- **環境・食料・農村治地域省**<sup>11</sup> (略称：DEFRA) は、動物検疫及び家畜動物の輸入管理を行う管轄当局である。DEFRA は、家畜動物の輸入に関連した動物の健康面、一方で FSA は食品安全面を担当している。
- DEFRA 内の**魚類衛生監察局**<sup>12</sup> (略称：FIH) は、英国で養殖されている魚、甲殻類の検査を担当している。

<sup>8</sup> <http://www.legislation.gov.uk/uksi/2006/14/introduction/made>

<sup>9</sup> <http://www.legislation.gov.uk/ukpga/1990/16/contents>

<sup>10</sup> <http://www.food.gov.uk/>

<sup>11</sup> <https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

<sup>12</sup> <https://www.gov.uk/government/groups/fish-health-inspectorate>

### 3. ホタテ貝の消費動向

#### 3.1 ドイツ

##### 3.1.1 取扱量

国際連合食糧農業機関（FAO）には、2009～2011年のドイツにおける貝など食用軟体類の供給量を示すデータがある。このデータには軟体類および軟体類から加工される製品が含まれる。軟体類に含まれるのは、ホタテ貝だけではないことに注意が必要である。

表：食品供給量（トン）<sup>13</sup>

	品目	2009年	2010年	2011年
ドイツ	軟体類・その他	31,425.00	35,147.00	35,147.00

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

表：食品供給量（1年当たりの1人当たりkg数）<sup>14</sup>

	品目	2009年	2010年	2011年
ドイツ	軟体類・その他	0.40	0.40	0.40

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

表：食品供給量（1日当たりの1人当たりg数）<sup>15</sup>

	品目	2009年	2010年	2011年
ドイツ	軟体類・その他	1.00	1.00	1.00

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

##### 3.1.2 販売量と価格帯

ドイツについては情報源が不足しているため、ドイツの魚介類市場について示した情報は、2013年にカナダ政府の依頼でユーロモニター・インターナショナル（Euromonitor International）が作成した報告書に基づく<sup>16</sup>。

ホタテ貝製品の価格帯に関する具体的な情報は入手できないが、軟体類と頭足類の市場規模が生鮮魚の規模の中で示されている。

表：ドイツの市場規模－生鮮魚介類－販売量の推移（1,000トン）<sup>17</sup>

種類	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年
魚類	585.3	611	645.3	630.1	625.2	619
甲殻類	35.4	35.9	36.2	37.4	42.0	43.3
軟体類・頭足類	73.7	74.6	75.3	70.8	79.5	80.9
生鮮魚介類の合計	694.4	721.5	756.8	738.3	746.7	743.1

<sup>13</sup> <http://faostat.fao.org>

[http://www.seafoodplus.org/Europen\\_fish\\_consumption.411.0.html](http://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html)

<sup>14</sup> <http://faostat.fao.org>

[http://www.seafoodplus.org/Europen\\_fish\\_consumption.411.0.html](http://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html)

<sup>15</sup> <http://faostat.fao.org>

[http://www.seafoodplus.org/Europen\\_fish\\_consumption.411.0.html](http://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html)

<sup>16</sup> <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/statistics-and-market-information/by-region/europe/inside-germany-the-fish-and-seafood-trade/?id=1417538564416>

<sup>17</sup> <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/statistics-and-market-information/by-region/europe/inside-germany-the-fish-and-seafood-trade/?id=1417538564416>

表：ドイツの市場規模－包装済み魚介類－販売量の推移（1,000 トン）<sup>18</sup>

種類	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年
缶詰／保存	229.7	238.8	223.8	214.4	207.3	201.4
チルド	47.3	45.6	45.3	45.1	44.8	44.5
冷凍加工	150.0	150.7	151.9	152.5	153.5	154.7
包装済み魚介類の合計	427.0	435.1	421.0	412.0	405.6	400.6

ドイツ漁業・魚小売業連盟も魚介類の総生産額のデータを公表している。このデータでは、甲殻類・軟体類などの調理済み食品の生産と甲殻類・軟体類などのその他の加工を区別している<sup>19</sup>。

表：ドイツ水産業界の生産・加工済み甲殻類・軟体類などの生産額（1,000 ユーロ）<sup>20</sup>

	2011年	2013年	2013年
甲殻類・軟体類などの調理済み食品	94.273	42.553	45.040
甲殻類・軟体類などのその他の加工	16.956	37.108	32.806

### 3.1.3 チルドと冷凍

2013年にドイツの消費者が購入した魚介類では冷凍魚が最も多く、魚介類の消費全体の30%を占めた。次が魚類缶詰・漬け魚（27%）で、これにカニ・軟体類（14%）、燻製魚（12%）、生鮮魚（8%）が続く<sup>21</sup>。

表：消費者が購入した魚介類の種類別の割合（2013年）<sup>22</sup>

購入した魚介類の種類	購入した魚介類の全体に占める割合
冷凍魚	30%
魚類缶詰・漬け魚	27%
カニ・軟体類	14%
燻製魚	12%
生鮮魚	8%
その他の魚介類	7%
魚介類のサラダ	2%

<sup>18</sup> <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/statistics-and-market-information/by-region/europe/inside-germany-the-fish-and-seafood-trade/?id=1417538564416>

<sup>19</sup> [http://www.fischverband.de/table/produktion\\_wert\\_gesamt.html](http://www.fischverband.de/table/produktion_wert_gesamt.html)

<sup>20</sup> [http://www.fischverband.de/table/produktion\\_wert\\_gesamt.html](http://www.fischverband.de/table/produktion_wert_gesamt.html)

<sup>21</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

<sup>22</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

### 3.1.4 販売業者の主要販売チャネル

2013年のドイツでの魚介類の主要販売先は外食産業であり、全販売量の50%を占めた。小売も拡大しており、2013年の市場シェアは33%となっている。

表：魚介類の販売チャネル別の販売量の割合（2013年）<sup>23</sup>

販売チャネル	市場シェア
外食産業	50%
医療・教育・公的機関など	17%
小売	33%

2013年のドイツ人の世帯当たり魚介類購入量は年平均5.2キロだった。従来から魚介類の大半はドイツ北部で消費されるが、これは地理的な理由や物流面の理由によるもので、現在でもこれはある程度当てはまる。GFK（Gesellschaft für Konsumforschung／消費者調査協会）によれば、ハンブルク市の魚介類購入量が最も多く（世帯当たりの消費量は6.7キロ）、以下はメクレンブルク＝フォアポンメルン州（同6.5キロ）、シュレーズヴィヒ＝ホルシュタイン州（同6.2キロ）の順であった。最も少ないのはヘッセン州（同4.6キロ）とバーデン＝ヴュルテンベルク州（同4.4キロ）であった<sup>24</sup>。GFKとハンブルク魚介類情報センター（Fischinformationszentrum Hamburg）は、販売チャネル別の割合も調べ、販売された魚介類の種類別に下記のように分析している。

表：販売された魚介類の種類別・販売チャネル別の割合（2013年）<sup>25</sup>

	スーパーマーケット	ディスカウントショップ	魚介類専門店	その他の販売業者
魚介類（全体）	37%	49%	6%	8%
生鮮	37%	14%	27%	22%
燻製	34%	45%	12%	9%
缶詰	38%	60%	0%	2%
漬け魚	37%	54%	4%	5%
冷凍	36%	58%	0%	6%
その他の魚介類	39%	40%	10%	12%

ドイツの食品小売業界は、メトロ・グループ（Metro Group）、エデカ／AVAグループ（Edeka/AVA Group）、レーベ・グループ（Rewe Group）、アルディ・グループ（Aldi Group）、シュワルツ・グループ（Schwarz Group）の5大チェーンが支配している。EU域外国からの水産品の輸入・販売は通常、専門輸入業者が取り扱っている<sup>26</sup>。

<sup>23</sup> <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/statistics-and-market-information/by-region/europe/inside-germany-the-fish-and-seafood-trade/?id=1417538564416>

<sup>24</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

<sup>25</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

<sup>26</sup> <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/statistics-and-market-information/by-region/europe/inside-germany-the-fish-and-seafood-trade/?id=1417538564416>

### 3.1.5 消費者動向

魚介類全体で見ると、2003年にドイツ人が消費した魚介類は1,100万トンだった。これは1人当たりでは13.7キロ（漁獲重量）に相当する。ハンブルク魚介類情報センターによれば、ドイツ人は淡水魚、海水魚の好みは特になく、としている<sup>27</sup>。

ドイツで消費される魚の種類で最も重要なのは、スケトウダラ（全消費量の22.3%）、サケ（17.1%）、ニシン（16.2%）、マグロ（13.0%）、マス（5.0%）で、この5種類でドイツの魚介類消費量全体の約74%を占める<sup>28</sup>。前述のように魚介類製品では冷凍品の購入が最も多く、ドイツ人の子供が好きな食事の1つであるフィッシュフィンガー（細い魚フライ）もこれに含まれる<sup>29</sup>。

表：ドイツの魚介類消費量全体で上位5位の魚種（2013年）<sup>30</sup>

魚の種類	割合
スケトウダラ	22.3%
サケ	17.1%
ニシン	16.2%
マグロ	13.0%
マス	5.0%

従来の魚介類の他に、新しい水産品や革新的な製品が市場に新たな勢いをもたらしている。消費者は、様々な形態の異なる種類の魚やカニ、軟体類および海藻に慣れ親しんできてきている。またここ数年で、魚介類用の陳列カウンター（フィッシュカウンター）を導入するスーパーマーケットが増え、冷凍や生鮮の幅広い魚介類や水産品を並べるようになってきている。

ドイツでは、食事をより軽めにとるという傾向が最近、強くなっている。魚は健康的なイメージが強く、また、軽い食事に適している材料と広く評価されている。また、ドイツの消費者が、魚介類を購入する際に、味や手軽さ、健康にいいかなどの購入決定要因以外にも、水産品の原産地や魚介類の持続可能な加工などの要因も重要となってきた<sup>31</sup>。

<sup>27</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

<sup>28</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

<sup>29</sup> <http://www.seafish.org/media/765552/germany.pdf>

<sup>30</sup> <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

<sup>31</sup> <http://www.seafish.org/media/765552/germany.pdf>

## 3.2 英国

### 3.2.1 取扱量

表：食品供給量（トン）<sup>32</sup>

	品目	2009年	2010年	2011年
英国	軟体類・その他	67,208.00	88,259.00	88,259.00

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

表：食品供給量（1年当たりの1人当たりkg数）<sup>33</sup>

	品目	2009年	2010年	2011年
英国	軟体類・その他	1.10	1.40	1.40

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

表：食品供給量（1日当たりの1人当たりg数）<sup>34</sup>

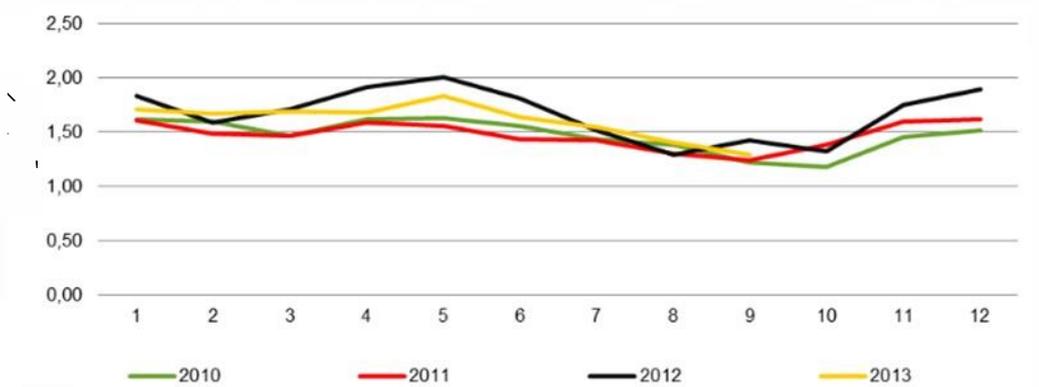
	品目	2009年	2010年	2011年
英国	軟体類・その他	3.00	4.00	4.00

出所：FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

### 3.2.2 販売量と価格帯

英国における過去数年間のホタテ貝の英国向け輸出における最初の売買における販売価格を下記グラフに示した<sup>35</sup>。

図：ホタテ貝の第一取引における販売価格（ユーロ/kg）



<sup>32</sup> <http://faostat.fao.org>

[http://www.seafoodplus.org/Europen\\_fish\\_consumption.411.0.html](http://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html)

<sup>33</sup> <http://faostat.fao.org>

[http://www.seafoodplus.org/Europen\\_fish\\_consumption.411.0.html](http://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html)

<sup>34</sup> <http://faostat.fao.org>

[http://www.seafoodplus.org/Europen\\_fish\\_consumption.411.0.html](http://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html)

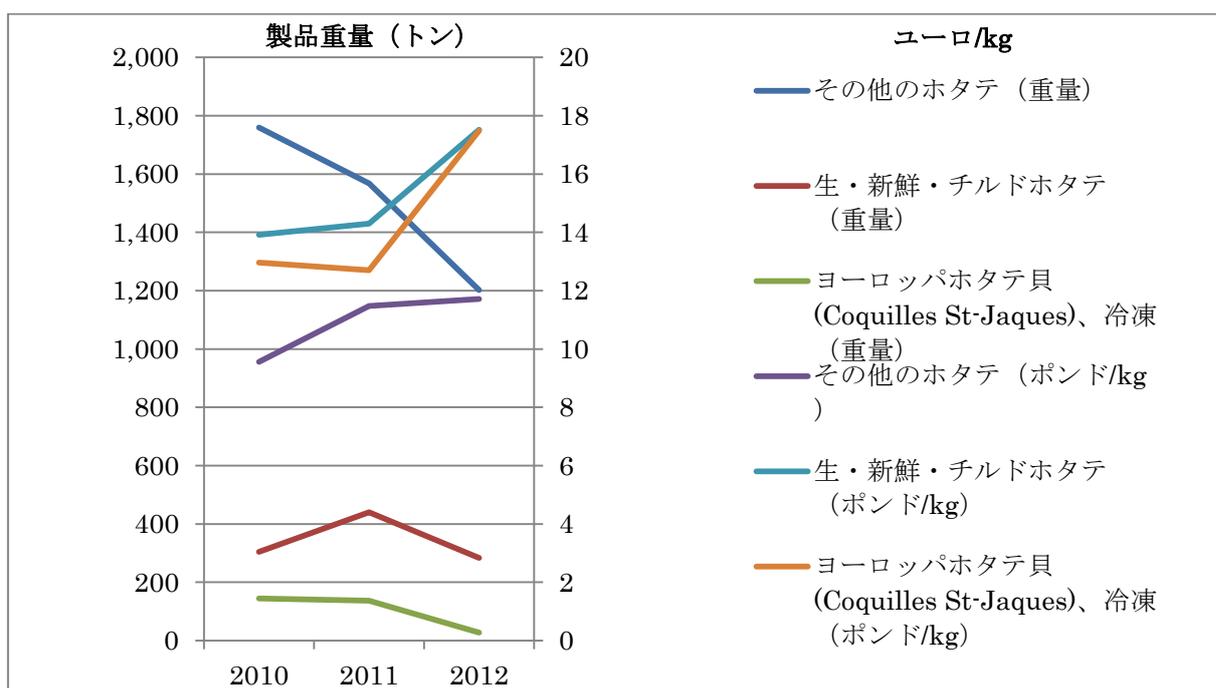
<sup>35</sup> [http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/eumofa/pdf/eu-markets-highlights-2013-11\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/eumofa/pdf/eu-markets-highlights-2013-11_en.pdf)

グラフで示されるように、最初の売買における販売価格の変動カーブは毎年同じ動きをたどっている。

価格については、2010～2012年の英国における輸入ホタテ貝の価格および数量を下の表およびグラフに示した。

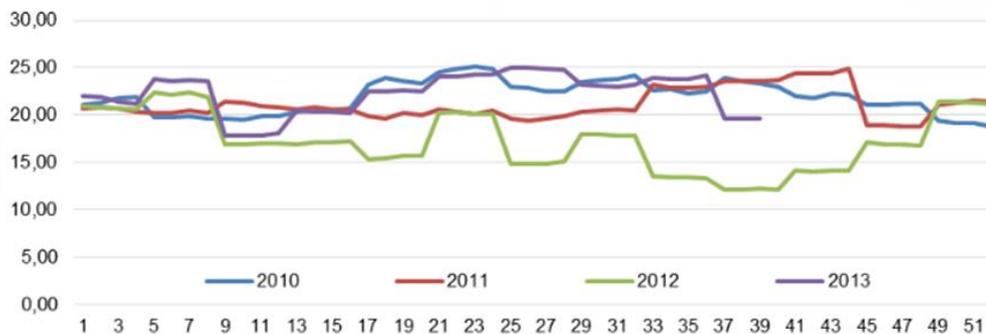
	2010年			2011年			2012年		
	販売量 (トン)	販売額 (千ユーロ)	販売価格 (ユーロ/kg)	販売量 (トン)	販売額 (千ユーロ)	販売価格 (ユーロ/kg)	販売量 (トン)	販売額 (千ユーロ)	販売価格 (ユーロ/kg)
その他のホタテ貝	1,760	16,828	9.56	1,568	17,999	11.48	1,202	14,085	11.72
活・生鮮・チルドのホタテ貝	304	4,234	13.92	440	6,291	14.3	284	4,970	17.52
コキーク・サンジャック（ヨーロッパホタテ）、冷凍	145	1,881	12.97	137	1,735	12.7	28	492	17.49

出典： EUMOFA



FAO と同様に、上記の通り、EUMOFA 英国における販売価格調査を行っており、ここから 2012 年に価格が平均から大きく下落したことが分かるが、2013 年には回復していることを示している。

図：ホタテ貝の小売価格（ユーロ/kg）



週

### 3.2.3 チルドと冷凍

英国の水産品業界団体 SeaFish は 2013 年にホタテ貝業界と組んで、欧州主要市場においてホタテ貝の 1 回分の消費重量を調べる委託調査を行った。この調査では、ホタテ貝の消費量が多い地域（英国、フランス、イタリア、スペイン、ベルギー）で、ホタテ貝の 1 回分の販売量について特徴を明確にすることを目的に行われた。

5 カ国のそれぞれで、小売店でホタテ貝を購入する約 250 人の顧客に対して、家庭でのホタテ貝の消費について尋ねた。家庭外でのホタテ貝の消費に関しては、各国で最大 100 軒のレストランのオーナーやシェフに対する聞き取りに基づいて推定値を算出した。

表：各国の消費者が過去に購入したホタテ貝の形態<sup>36</sup>

種類	活貝	生鮮	冷凍	調理済み
英国	42 (17%)	222 (91%)	44 (18%)	41 (17%)

複数回答が可能なため割合の合計は必ずしも 100%にはならない。

表：レストランのオーナー/シェフが購入するホタテ貝の形態<sup>37</sup>

種類	活貝	生鮮	冷凍	調理済み
英国	15 (14%)	91 (88%)	8 (8%)	32 (31%)

複数回答が可能なため割合の合計は必ずしも 100%にはならない。

<sup>36</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

<sup>37</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

### 3.2.4 販売業者の主要販売チャネル

英国の桁網漁による大ホタテ貝 (king scallop=ヨーロッパホタテ : Pecten maximus) のサプライチェーンに関する 2011 年の報告書では、ホタテ貝の大部分は国外に輸出されていると指摘している。水揚げした帆立貝で英国内での消費向けは、卸売業者や小売店 (独立系鮮魚店、小売りチェーン) に供給されるが、水揚げされたホタテ貝のかなりの割合は輸出されている。一部の活ホタテ貝は英国内で販売されるが、その割合は依然として小さい<sup>38</sup>。

2014 年 5 月時点で、英国には水産物の加工業者が約 500 社あり、卸売業者は 100 社近く、独立系鮮魚店は 600 軒を超えている<sup>39</sup>。このデータにはホタテ貝を取り扱っている事業者の割合に関する内訳はないが、別の 2009 年の調査では 2008 年時点で水産加工業者の 24%が貝類だけを取り扱い、58%が貝類を含めた様々な魚介類を扱っている<sup>40</sup>。

ホタテ貝だけに関するデータはないが、水産品業界全体を調べた 2009 年の調査では、加工業者から小売業と卸売業者の販売の内訳が示されている。

---

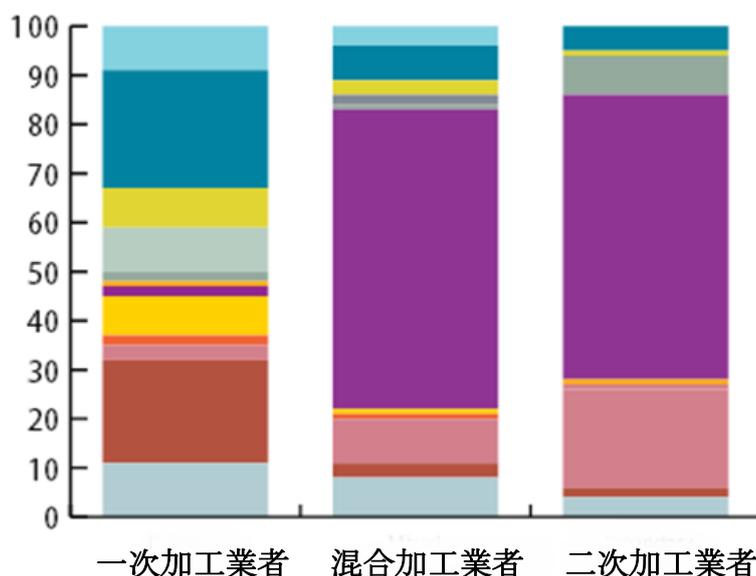
<sup>38</sup> Resource Maps for Fish across Retail & Wholesale Supply Chains, WRAP, 2011  
<http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Resource%20Maps%20for%20Fish%20across%20Retail%20and%20Wholesale%20Supply%20Chains.pdf>

<sup>39</sup> UK Fisheries: An Overview, Marine Socio-Economics Project (MSEP)

<sup>40</sup> Survey of the UK Seafood Processing Industry,  
[http://www.seafish.org/media/Publications/SR608\\_2008\\_Survey\\_of\\_the\\_UK\\_Seafood\\_Processing\\_Industry.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/SR608_2008_Survey_of_the_UK_Seafood_Processing_Industry.pdf)

加工業者別に見た顧客の種類の割合(全水産品、2008年)

販売額の割合 (%)



顧客の種類

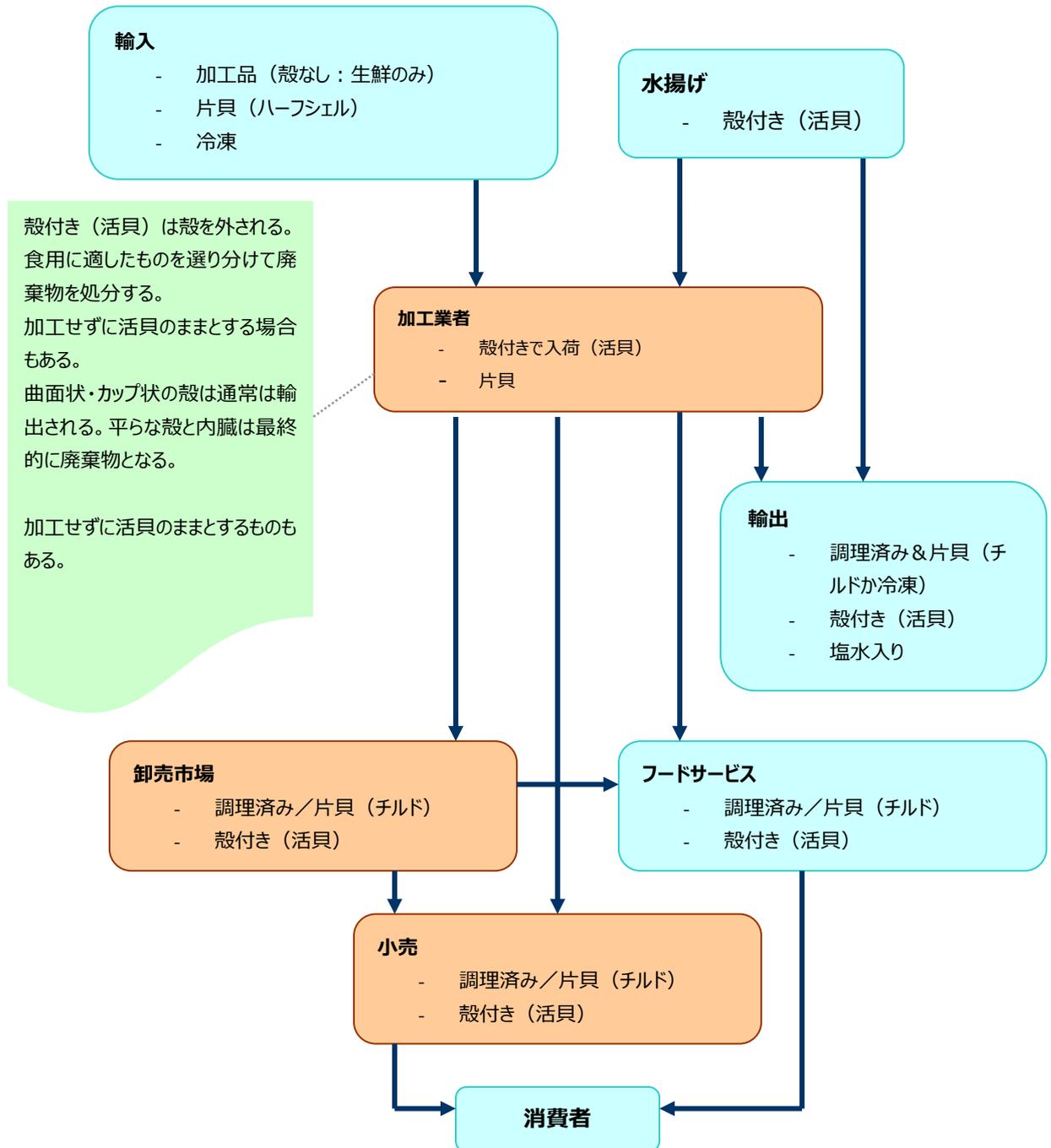
一次加工：三枚におろす、切り身にする、貝の殻むき、内臓除去、洗浄等、最初の加工プロセスが該当する。

二次加工：燻製、冷凍、塩水に漬ける、骨抜き等の一次加工後に行われる加工プロセスが該当する。

混合加工業者は、一次加工と二次加工の双方を行っている事業者が該当する。

一次加工業者を見ると、最大の顧客グループは魚介類の卸売業者（24%）で、次がフードサービスで19%だった。

シーフード・トレーニング・アカデミー (Seafood Training Academy) によれば、英国のホタテ貝のサプライチェーンの構造は以下のようになっている。

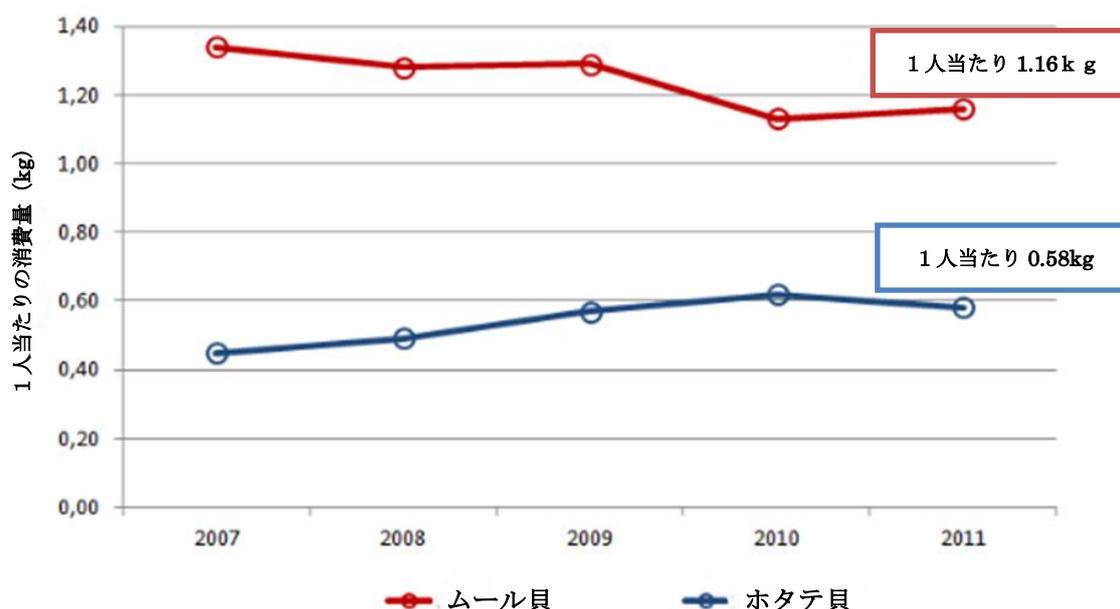


英国のホタテ貝の供給市場の構造<sup>41</sup>

<sup>41</sup> Resource Map Structures, Seafood Training Academy

### 3.2.5 消費者動向

過去数年で、EU 全体では 1 人当たりのホタテ貝の消費量が増えている。EUMOFA のデータによれば、EU 全体の 2011 年のホタテ貝消費量のうち 87%が天然のホタテであり、13%が養殖<sup>42</sup>。



Source: EUMOFA<sup>43</sup>

前述した欧州主要市場における 1 回分のホタテ貝の消費重量に関する調査によれば、英国におけるホタテ貝の 1 回の平均消費量は家庭内で 112 グラム、家庭外で 147 グラムだった。調査対象の消費者の 26%はホタテ貝を 2~3 カ月に 1 回消費していると答え、6 カ月に 1 回が 10%、6 カ月に 1 回未満が 15%であった。

調査したホタテ貝購入者のうち、ほぼ 3 分の 1 の人は調査の当日に 5~6 個のホタテ貝を購入すると答え、半分以上の人は購入した日にホタテ貝を主菜として調理するつもりと明らかにした。最後に、調査した消費者の約 3 分の 2 の人は、ホタテ貝を直火焼きや茹でるのではなく、炒め焼きにつもりだと答えた。

表：家庭の内外におけるホタテ貝の 1 回の平均消費重量 (グラム) <sup>44</sup>

	小売店	レストラン
英国	112	147

表：食事の種類別に見た消費者のホタテ貝の消費<sup>45</sup>

	前菜	主菜
英国	104 (41%)	148 (59%)

<sup>42</sup> <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/bf18cf2c-1b33-440d-8870-e05b2644b58b>

<sup>43</sup> <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/bf18cf2c-1b33-440d-8870-e05b2644b58b>

<sup>44</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

<sup>45</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

表：消費者のホタテ貝の購入頻度<sup>46</sup>

頻度	1週に1回未満	月に2～3回	月に1回	2～3カ月に1回	6カ月に1回	6カ月に1回未満
英国	5 (2%)	46 (18%)	69 (28%)	66 (26%)	26 (10%)	38 (15%)

表：調査時のホタテ貝購入者の購入数量<sup>47</sup>

1回の購入数量	1～2個	3～4個	5～6個	7～8個	9～10個	11～12個	13～14個	15～16個	17～18個	19個以上
英国	9 (4%)	98 (15%)	82 (33%)	53 (21%)	26 (10%)	28 (11%)	4 (2%)	4 (2%)	0 (0%)	6 (2%)

表：各国消費者のホタテ貝の調理方法<sup>48</sup>

	直火焼き	炒め焼き	茹でる	オープン焼き
英国	55 (22%)	163 (65%)	40 (16%)	18 (7%)

表：各国レストランのオーナー／シェフのホタテ貝の調理方法<sup>49</sup>

	直火焼き	炒め焼き	茹でる	オープン焼き
英国	49 (47%)	72 (69%)	19 (18%)	10 (10%)

複数の調理方法の回答を認めているため割合の合計は100%にはならない。

- 1 直火焼き (Grill) : バーベキュー、あぶり焼き、炭火焼き、鉄板焼き
- 2 炒め焼き (Fry) : フライパンでの炒め焼き／揚げ、強火の炒め焼き、ソテー
- 3 茹でる : 煮汁 (ブイヨン) で茹で上げ、煮沸かし、蒸し煮
- 4 オープン焼き

小売価格の動向に関する EUMOFA の 2013 年の報告書<sup>50</sup> では、英国の主要な大型小売店の生鮮魚カウンターは、次の魚介類を提供していると示している。

- 英国産の生鮮の大ホタテ貝 (king scallop)
- 輸入の解凍したホタテ貝 (queen scallop) (ペルー産、英国内で解凍・包装)

報告書では、ホタテ貝は通常は活きたまま殻付きで販売されるか、もっと一般的には殻を外したむき身で販売されると示している。英国では殻を外した製品、中でも貝柱だけの製品を選ぶ人が増えているが、欧州大陸では卵付きのムール貝が好まれている。

現在、エクセター大学は、ホタテ貝を含めた貝類に対する消費者の好みを調べる研究調査を行っている。この調査は、業界の関係者や消費者への聞き取りにより購買の意思決定を把握することを目指している。調査は 2015 年夏まで実施される予定である<sup>51</sup>。

<sup>46</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

<sup>47</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

<sup>48</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

<sup>49</sup> [http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop\\_Portion\\_Size\\_Study\\_full\\_031104.pdf](http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf)

<sup>50</sup> [http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/eumofa/pdf/eu-markets-highlights-2013-11\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/eumofa/pdf/eu-markets-highlights-2013-11_en.pdf)

<sup>51</sup> <http://www.ecehh.org/research-projects/from-sea-to-saucepan/>

日本産ホタテのドイツおよび英国市場輸出流通調査

2015年3月作成

---

作成者 日本貿易振興機構(ジェトロ)北海道貿易情報センター  
〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西2丁目  
北海道経済センター9階  
Tel. 011-261-7434

---

Copyright(C) 2015 JETRO. All right reserved.