

英国におけるハマチ市場調査

2016年1月

日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部 水産品支援課
ブリュッセル事務所

【免責条項】本レポート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。

はじめに

本調査レポートは英国のハマチ市場について概観したものである。

第一章では、英国におけるハマチの輸入状況を確認する。日本から英国への輸出状況や、その形状および価格について直接輸入と間接輸入の場合に分けて説明する。

第二章では、英国におけるハマチの流通経路を確認するとともに、英国のハマチ輸入事業者を紹介する。輸入事業者や卸事業者の事業内容から高級食材として扱われている事が確認できる。

第三章では、呼称「ハマチ」の認知度と他のブリ属の魚との差別化について調査した。呼称に関して、取扱事業者と一般消費者の認識の違いについて知ることができる。

第四章では、英国におけるハマチの消費動向について確認し、ハマチを販売する主要な小売店・レストランを紹介する。聞き取り調査から流通量はまだ少ないものの、「ハマチ」の人気の高まっていることがうかがえる。

第五章では、今後の販売促進に向けた課題について概説する。調理方法や、ターゲット層の選定が販売促進に向けた課題であろう。

本調査が、EU 向け日本食品輸出事業者等の市場開拓の一助となれば幸いである。

2016年1月

日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部 水産品支援課
ブリュッセル事務所

目 次

I 英国におけるハマチの輸入概況	1
(1) ハマチ（生鮮冷蔵、冷凍）の輸入概況.....	1
(2) 形状	3
① 直接輸入の場合.....	3
② 間接輸入の場合.....	3
(3) 輸入取引価格.....	3
① 直接輸入	3
② 間接輸入	3
③ 過去5年間のハマチ輸入の傾向と今後の予想.....	3
II 英国におけるハマチの流通と輸入・卸事業者	4
(1) 流通経路	4
① 国際流通経路.....	4
② 英国内流通経路.....	5
(2) 主な輸入事業者のリストとその特徴.....	5
① ハマチの直接輸入を行っている輸入事業者.....	5
② 英国で間接輸入に携わる EU の事業者.....	6
③ ヒラマサ（Kingfish）を取り扱っている英国の水産輸入事業者.....	7
④ その他の水産輸入事業者.....	8
(3) 形状と販売数量.....	9
(4) 販売価格	9
(5) 販売先の種類別シェア.....	10
(6) 他の EU 加盟国へのハマチの出荷.....	11
III ハマチの認知度と他のブリ属の魚との差別化における問題	11
(1) 呼称に関する問題.....	11
(2) 取扱事業者の認識.....	12
(3) 一般消費者の認識.....	13
IV 英国におけるハマチの消費動向	13
(1) 主要な小売店・レストランとその特徴.....	14
(2) ハマチの小売価格.....	18
(3) 消費動向(食べ方)	20
① 内食	20

② 外食	20
(4) 通年需要もしくは最大需要期間.....	20
V ハマチの販売促進に向けた課題.....	21
(1) 食べ方と調理法.....	21
① 生食以外の食べ方における課題.....	21
② 調理法の工夫.....	21
(2) 価格の問題と対象購買層への訴求.....	21
① 切り身の価格の課題.....	21
② 主なターゲット層.....	22

図表リスト

図 1：ハマチの国際流通経路.....	4
図 2：ハマチの国内流通経路.....	5
図 3：英国で販売される生鮮冷蔵ハマチ（真空パック）の例.....	10
図 4：刺身盛りの販売例（20 ポンド：約 3,760 円）.....	20
図 5：ハマチ切り身の販売例.....	22
表 1：日本から英国へのブリの輸出（生鮮冷蔵・冷凍の合計）.....	1
表 2：日本から欧州各国へのブリの輸出量と金額（2014 年）.....	2
表 3：英国におけるハマチの直接輸入事業者.....	5
表 4：ハマチの間接輸入事業者.....	7
表 5：ヒラマサの取り扱いがある英国の輸入事業者.....	7
表 6：アジ、鯛、サーモンなどの取扱いがある英国の輸入事業者.....	8
表 7：ハマチ、ヒラマサ、カンパチの英語呼称.....	11
表 8：ブリ属およびハマチの呼称.....	12
表 9：ハマチを販売している日系食料品店.....	14
表 10：ハマチを扱っている非日系鮮魚店.....	15
表 11：ハマチを扱っているオンライン鮮魚店.....	16
表 12：ハマチを提供している主なレストラン.....	17
表 13：ハマチの小売価格.....	19
表 14：他の一般流通魚の小売価格.....	19

注：1 ポンド=188.23 円（2015 年 8 月 25 日付、イングランド銀行為替レート）

1 ユーロ=0.73 ポンド（2015 年 8 月 26 日付、欧州中央銀行為替レート）

1 ユーロ=135.45 円（2015 年 9 月 16 日付、欧州中央銀行為替レート）

I 英国におけるハマチの輸入概況

(1) ハマチ（生鮮冷蔵、冷凍）の輸入概況

英国はハマチの生息地域から外れているために天然ハマチの水揚げはほとんどない。さらに、国内で養殖も行われていない。よって、英国で流通しているハマチはすべて輸入によるものと推測し、同報告書では英国におけるハマチの取扱数量と輸入数量を同等と仮定する。

英国にハマチが輸入されるルートには、「直接輸入」と第三国を経由する「間接輸入」がある。

2015年8月に行われた水産物輸入・卸売事業者A社への聞き取り調査によると、現在、ハマチの輸出を行っている国は日本のみとみられ、英国に輸入されているハマチはすべて日本産・養殖ハマチ（天然ハマチの取り扱いはない）である。よって英国の「直接輸入」の輸入元は日本であると考えられる。「間接輸入」の輸入元は欧州各国で、欧州各国は日本から輸入したハマチを英国に再輸出している。

英国および欧州各国では、ハマチの輸出入統計品目番号（HSコード）を使用していない。ハマチの輸出入は「その他の魚（Others）」として報告され、「ハマチ」のみの輸入統計は存在しないことから、欧州各国からの間接輸入によるハマチの総量を特定することはできない。そのため、本章では、日本の財務省「貿易統計」による日本から英国へのブリの輸出量・金額を英国のハマチの直接輸入の総量として考察する。

日本から英国へのハマチの輸出量は、2009年に一度大きく減少したが、その後、増加傾向にあり2014年には2010年比3.4倍の73,561kgとなった（表1参照）。輸出額では、同3.8倍の1億2421万円であった。内訳としては、生鮮冷蔵フィレが全体の75%を占めているが、過去5年でみると、2014年は冷凍フィレの輸出量が大幅に増えた。

表1：日本から英国へのブリの輸出（生鮮冷蔵・冷凍の合計）

	生鮮冷蔵フィレ		冷凍フィレ		合計	
	数量/kg	金額(円)	数量/kg	金額(円)	数量/kg	金額(円)
2008年	23,050	3,456万2,000	5,000	730万0,000	28,050	4,186万2,000
2009年	7,745	1,241万8,000	561	73万3,000	8,306	1,315万1,000
2010年	20,671	3,017万1,000	1,157	237万1,000	21,828	3,254万2,000

	生鮮冷蔵フィレ		冷凍フィレ		合計	
	数量/kg	金額(円)	数量/kg	金額(円)	数量/kg	金額(円)
2011年	22,262	3,035万4,000	610	111万	22,872	3,146万4,000
2012年	37,455	4,815万1,000	0	0	37,455	4,815万1,000
2013年	49,662	6,985万7,000	5,015	576万7,000	54,677	7,562万4,000
2014年	55,486	9,741万8,000	18,075	2,679万2,000	73,561	1億2,421万

注1：HSコード=030449200, 030459200, 030489200 (2012～2014年)、030419200, 0304.29300 (2008～2011年)で検索。

注2：ブリは2008年から分類されたため、2007年以前の統計はない。

出所：財務省「貿易統計」

間接輸入をみると、英国および欧州各国は「ハマチ（ブリ）」の輸出入統計品目番号を使用しておらず、「その他の魚」に分類している。そのため、貿易統計などからハマチの間接輸入量や輸入先を確認することはできないが、水産物輸入・卸売事業者A社への聞き取り調査では、オランダ、フランス、イタリア、スペイン、ドイツが主な間接輸入先として挙げられた。

また、直接輸入のハマチの数量（生鮮冷蔵、冷凍の合計）より間接輸入の数量のほうが多いという意見もあった。直接輸入の統計では、生鮮冷蔵の輸入数量が冷凍の倍以上を占めるが（表1参照）、市場での冷凍ハマチの流通量は生鮮冷蔵を上回っているように観察できるからである。直接輸入による冷凍ハマチが生鮮冷蔵の輸入量より少ないことを考えると、間接輸入で冷凍ハマチが大量に英国に入ってきていると推測できる。

参考として、日本からの欧州各国への輸出货量・輸出額を表2に示す。2014年の貿易統計によると、日本から欧州各国へのブリの輸出は冷凍フィレのみとなっている。

表2：日本から欧州各国へのブリの輸出货量と金額（2014年）

国名	冷凍フィレ	
	数量/kg	金額(円)
ベルギー	53,099	9,367万4,000
フランス	42,716	7,520万4,000
ドイツ	25,345	4,822万7,000
デンマーク	20,000	3,495万8,000
オランダ	8,373	1,530万8,000
スウェーデン	4,504	874万4,000
イタリア	1,351	245万7,000

注1：HSコード=030449200, 030459200, 030489200で検索。

注2：イタリアはバチカン市国およびサンマリノ共和国含む。

出所：財務省「貿易統計」

(2) 形状

① 直接輸入の場合

現在、直接輸入で日本から英国に輸入されているハマチの大部分は、生鮮冷蔵および冷凍のフィレ（3枚におろしたもの）である。ドレス（ハマチ本体から頭と内臓を除去したもの）、ロイン（フィレのかま、背、腹を除去したもの）での輸入はほとんど行われていない。その背景として、ハマチの輸入が開始された当初からフィレで輸入されていたため、輸入事業者の顧客（レストランや小売事業者）がフィレの形状に慣れたことが挙げられる。

② 間接輸入の場合

欧州の水産物輸入・加工事業者 B 社は、在英日本人向けに宅配で小売りを行っている。B 社ではドレスの形態で日本から直接輸入したものを自社で加工し、刺身および切り身として英国の一般消費者に配送しているため、英国への輸出形態はドレスではなく、刺身およびフィレである。このように、間接輸入では直接輸入とは異なり、フィレ以外にもさまざまな形状で英国に輸入されている可能性がある。

(3) 輸入取引価格

① 直接輸入

2015年8月末に行われた水産物輸入・卸売事業者 A 社への聞き取り調査によると、日本の水産物輸出事業者との取引では、宮崎県産の生鮮冷蔵ハマチは 1kg 当たり 2,700 円、鹿児島産の冷凍ハマチは 1,600 円前後で英国に直接輸入されている。聞き取り調査によると、輸入価格に輸入事業者ごとの大きな相違はない。

② 間接輸入

欧州では生鮮冷蔵（ドレス）が 1kg 当たり 2,000 円前後で輸入されている場合もある。

③ 過去 5 年間のハマチ輸入の傾向と今後の予想

複数の事業者への聞き取り調査によると、過去 5 年間に於いて輸入量の増加以外に輸入に関する大きな傾向の変化は見られない。日本農林規格（JAS）による「有機 JAS マーク」認定の食品項目に水産物は入っていないため有機ハマチは存在せず、活魚の輸入も行われていない。

2015年8月末現在、対 EU・HACCP 認定施設からの輸出で、現在の英国におけるハマチの需要は満たされている。そのため、今後認定施設が増加した場合、市場価格が暴落（値崩れ）するおそれがある。聞き取り調査によると、すでに値崩れは始まっているという。

しかし、他方では、ハマチは高額な商品のため、値崩れすることで需要が高まる可能性があるという意見もあった。

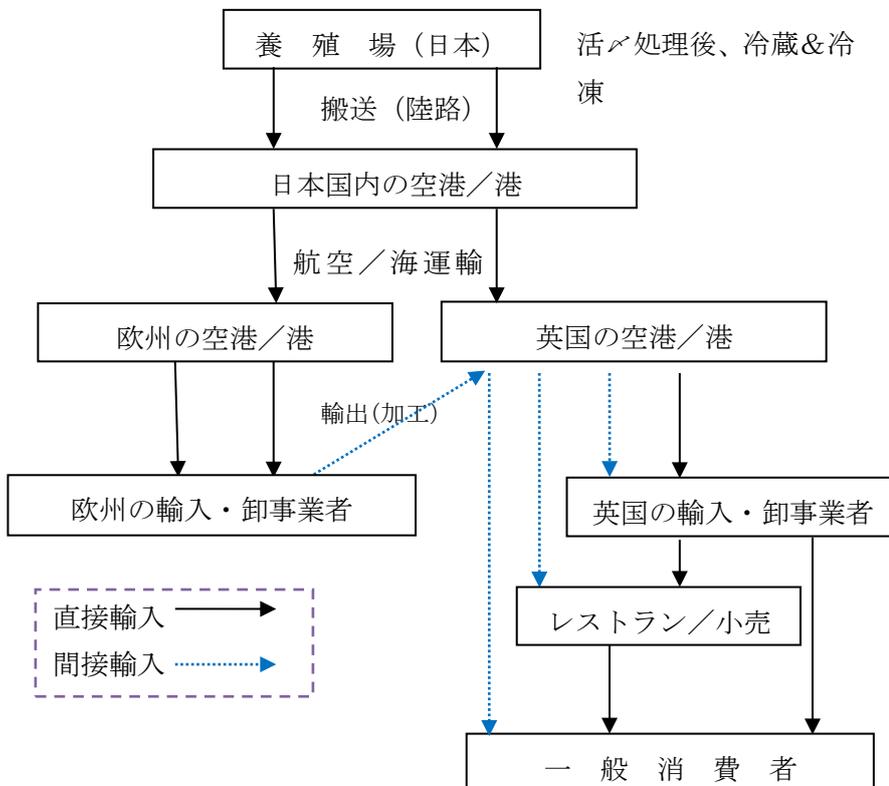
II 英国におけるハマチの流通と輸入・卸事業者

(1) 流通経路

① 国際流通経路

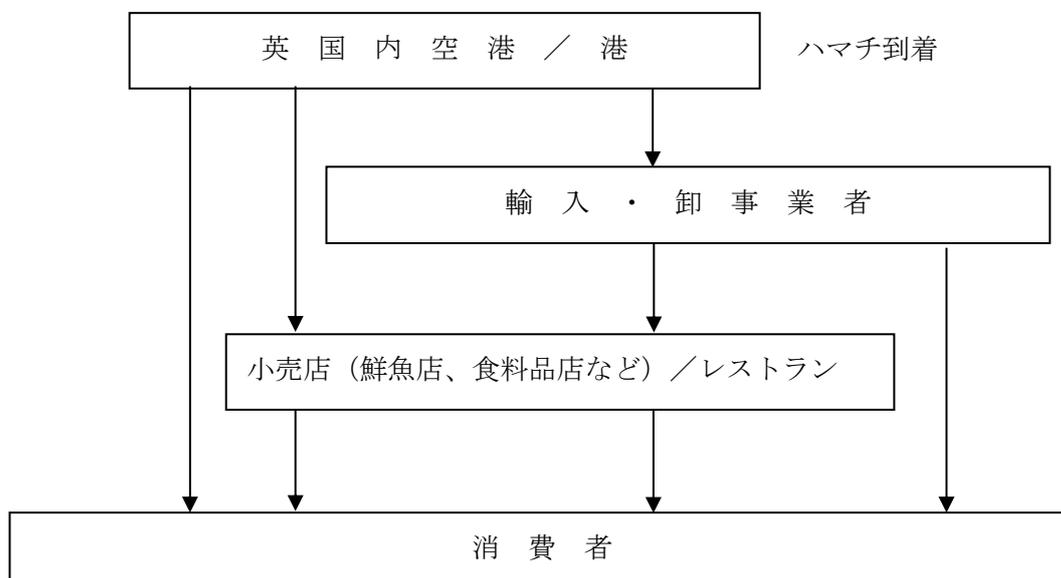
生鮮冷蔵のハマチは空輸で、冷凍のハマチは海運で英国および欧州に輸送される。直接輸入の場合、輸入事業者によって輸入され、その後「①レストラン・小売自業店に販売される」と「②輸入事業者から消費者に直接小売りされるもの」に分けられる。間接輸入の場合、英国に到着したハマチは、「①輸入業者に販売されるもの」、「②レストラン・小売店に販売されるもの」、「③空港から直接消費者に配送されるもの」に分けられる。なお、直接輸入の場合、空輸（生鮮冷蔵ハマチ）はヒースロー空港、海運（冷凍ハマチ）はフェリクスストウ港に到着する。

図 1：ハマチの国際流通経路



② 英国内流通経路

図 2：ハマチの国内流通経路



(2) 主な輸入事業者のリストとその特徴

① ハマチの直接輸入を行っている輸入事業者

2015年8月現在、日本から養殖ハマチの直接輸入を行っているのは T&S Enterprises (London) Ltd、Sun Ocean Ltd、Shield Foods (UK) Ltd の3社である (表 3)。

表 3：英国におけるハマチの直接輸入事業者

T&S Enterprises (London) Ltd	
所在地・連絡先	T&S Enterprises (London) Ltd 458 Heather Park Drive, Wembley, Middlesex, HA0 1SS Tel: + 44 (0)20 8900 1100 Email: office@ts-ent.co.uk Web: http://www.ts-ent.co.uk

事業内容	700 品目以上を扱う水産輸入・卸事業者。日本のみならず世界中から水産物の輸入、英国産地・市場からの買い付けを行い、英国内 120 社の取引先に水産物を卸している。グループ内企業としてロンドン市内および近郊に寿司レストラン 5 店舗(うち 1 店は持ち帰り専門店)、日本食材店「Atari-Ya Foods」4 店舗、米、調味料、酒などの輸入・卸を行う「S.K.Y. Enterprise UK Ltd」、ドイツを拠点に欧州全域に冷凍魚、日本食材、ドリンク類を輸入・卸を行う「Atari-Ya S.K.Y. GmbH」(T&S 社と S.K.Y. Enterprise UK Ltd の子会社)がある。これらはすべて「Atari-Ya」グループとして知られ、在英日本食品事業者の代表格である。
Sun Ocean Ltd (True World Foods - U.K.)	
所在地・連絡先	4 Cullen Way, London NW10 6JZ Tel: +44(0)208 838 2603 Email: info@sunoceanltd.com Web: http://www.sunoceanltd.com/ http://www.trueworldfoods.com/contact/united-kingdom/
事業内容	1994 年創業。日本食レストラン向けの鮮魚の輸入・卸事業者だが、オンラインでの小売りも行っている。現在は米国、カナダ、日本、韓国で事業展開する「True World Foods」(本社: 米国・ニュージャージー州)の子会社となっている。九州産の養殖ハマチを輸入。ハマチとブリを別商品として販売している。
Shield Foods (UK) Ltd	
所在地・連絡先	Unit 3, Chancerygate Business Center, Chancerygate Way, Off Stonefield Way, South Ruislip, Meddlesex, HA4 0JS Tel: +44 (0)20 8839 2222 Web: http://www.shieldfoods.com/
事業内容	高級水産物の輸入・卸事業者。ミシュランの星付きレストランを含む、多数のレストランを顧客に持つ。エビを中心とした高級素材を中心に取り扱いしており、特に頭や殻を除去した下処理済みの商品や、調理済み冷凍食品が主力商品である。

聞き取り調査によると、直接輸入の主な輸入先は、生鮮冷蔵ハマチは宮崎県、鹿児島県、大分県であり、冷凍ハマチは鹿児島県である。

② 英国で間接輸入に携わる EU の事業者

英国には、欧州各国からハマチの間接輸入を行う輸入事業者が多数あるが、ハマチそのものの取扱量が少なく各社の主要品目ではない。したがって、事業者名、輸入量、価格帯を確認することは困難である。

北海水産は、日本からオランダへ輸入したハマチを自社で刺身や切り身などの最終製品に加工し、英国を含む在欧邦人に宅配による販売を行っている。英国の輸入事業者およびレストラン・小売店への販売は行っていない。

表 4：ハマチの間接輸入事業者

北海水産／Hokkai Suisan B.V.	
所在地・連絡先	Strandweg 2F - 1976 BS IJmuiden – Nederlands Tel: +31-255-541166 Web: http://www.hokkai.com/
事業内容	日本の水産加工会社で勤務経験を持つオランダ人によって1993年5月に創業。在欧邦人（主に駐在員）をターゲットに、日本および各国からの鮮魚を輸入し、鮮魚や水産物の加工・販売（小売り）を行っている。自社で干物などの水産加工品も製造する。オンラインおよびメールオーダーで英国を含む EU24 カ国へ宅配するシステムで販売しているほか、定期的にロンドンやパリでの販売会を開催しているため、在英邦人によく知られている。本社近くに寿司店（1店舗）を持つ。
ハマチの取扱い	宮崎県黒瀬産の生鮮冷蔵ハマチをドレスで輸入（空輸）。

③ ヒラマサ（Kingfish）を取り扱っている英国の水産輸入事業者

ハマチを輸入していないが、同じブリ属の魚であるヒラマサの取り扱いがあり、今後ハマチの輸入事業者になる可能性のある水産輸入事業者は表 5 のとおりである。

表 5：ヒラマサの取り扱いがある英国の輸入事業者

M&J Seafood	
所在地・連絡先	The Gatehouse/1st Floor Gatehouse Way, Aylesbury HP19 8DB Tel: +44 (0)1296 610600 Web: http://www.mjseafood.com
従業員数	約 500 人
事業内容	国産および輸入した活魚、冷凍魚、冷蔵魚を英国内で流通させている大手水産卸事業者。1990 年代から英国最大級の独立系水産物卸事業者であり（現在は Fresh Direct Group の子会社）、本社以外に国内に 11 カ所の流通拠点を持つ。漁師から直接活魚を購入するネットワークを持ち、幅広い種類の冷凍魚を取り扱っている。2009 年にオーストラリア産（養殖）のヒラマサの輸入を開始した。
J Bennetts	
所在地・連絡先	Office 10, Billingsgate Fish Market, Trafalgar Way, Poplar. London E14 5S Tel: +44 (0)20 75156007

	Web: http://www.jbennetts.co.uk
従業員数	約 50 人
事業内容	魚の卸および輸入事業者として 100 年以上の歴史を持つ。主力商品はサーモンだが、ヒラマサを輸入するなど、国外産の魚の取り扱いを専門にしている。
Simson's Fisheries (Shrewville Ltd)	
所在地・連絡先	Imperial House, Redlands, Coulsdon, Surrey CR5 2HT Tel: +44 (0)20 8668 0931
事業内容	英国で水揚げされた生鮮魚、国産および輸入された冷蔵・冷凍魚を幅広く扱う輸入・卸・小売事業者。自社工場で加工し、英国内の大手スーパーマーケットやレストランに卸している。刺身用のフィレや自社で製造した寿司も販売しており、ヒラマサを取り扱っている。日本から魚を輸入しているとウェブサイトに記載されている。
Sasco foods	
所在地・連絡先	Buzzard Creek Industrial Estate, Unit: 15, River Road, Barking, Essex, IG11 0EL Tel: +44 (0)208 591 6043 E-mail: salim@sascofoods.co.uk Web: www.sascofoods.co.uk
事業内容	家族経営の輸入・輸出・卸事業者。ヒラマサの輸入を行っている。バングラデシュに太いパイプを持っている。中国、ベトナムなどのアジア諸国から冷凍魚の輸入を行っている。

③ その他の水産輸入事業者

ハマチ・ヒラマサの取扱いは確認できないが、アジ、鯛、サーモンなどの日本人好みの魚を輸入しており、日本からの輸入が将来的に期待できる輸入事業者は表 6 のとおりである。

表 6：アジ、鯛、サーモンなどの取り扱いがある英国の輸入事業者

Ideal Foods Ltd	
所在地・連絡先	The Courtyard, Trewolland, Liskeard, Cornwall, PL14 3NL Tel: +44 (0)1579 346777 Web: http://www.ideal-foods.co.uk
事業内容	甲殻類、サーモン、マグロ、カニを主要な取扱品目とする輸出入事業者。地元の鮮魚店から海外のスーパーマーケットまで幅広い販路がある。輸入先は主に欧州で、南北アメリカ、アジアからも輸入を行う。オーガニック水産製品を極東に輸出しており、アジアとのパイプもある。

Ocean wide seafood	
所在地・連絡先	16 Abbey Walk, Grimsby, N.E.Lincs DN31 1NB Tel: +44 (0)1472 250061 Web: http://www.oceanwideseafood.co.uk
事業内容	冷凍のヒメジ (Red Mullet) および鯛のフィレを東南アジアから輸入する。その他冷凍のティラピア、メルサーサ、ブタイなどの外来魚や、イカ、エビなどをアジアおよび南米から輸入している。2つの自社ブランド「Red Admiral」「Siam」で製品を展開している。
RM Trading (Blue Ice Seafoods Ltd)	
所在地・連絡先	Unit 13, Estate Road 8, South Humberside Industrial Estate, Grimsby DN31 2TG Tel: +44 (0)1472 35 34 34 Web: http://www.rmtrading.co.uk
事業内容	1993年創業。正式社名はBlue Ice Seafoods Ltdだが、「RM Trading」の名義で輸入業務を行う。冷凍のタラ、モンツキダラ (ハドック)、アカガレイ、ヘイク、ホキなどの白身魚とサーモンの水産物輸入・加工・卸事業者。「シングル冷凍」(丸ごと冷凍後、解凍して加工し、再度冷凍するのではなく、加工処理を先にして1度だけの冷凍で保存する)にこだわっている。加工部門も主要業務の一つであり、取引先の注文に応じて加工して販売している。

(3) 形状と販売数量

直接輸入による生鮮冷蔵および冷凍フィレのハマチは、輸入されたそのままの状態で見られる。2015年8月現在の水産物輸入・卸売事業者A社への聞き取り調査によると、輸入事業者が小売事業者へ販売する段階でハマチの加工製品は存在しない。つまり、英国では直接輸入により小売事業者(レストラン含む)へ販売される段階では、パック詰めされた生鮮冷蔵および冷凍のフィレ(図3)のみが流通している。

販売数量に関しては、間接輸入の輸入量が確認できないため把握できないが、再輸出の可能性が低い(後述)、直接輸入されたものは、ほとんどが国内消費されていると考えられる。

(4) 販売価格

輸入事業者の販売価格は、輸入価格に加え、関税18%と輸入通関費用を支払う。販売価格はこれらを加味して決められる。2015年8月末現在、鮮魚店Dは販売価格およそ5,500円/kgの生鮮冷蔵フィレを仕入れているが、ほかの輸入事業者による販売価格もほぼ同じである。

(6) 他の EU 加盟国へのハマチの再輸出

水産物輸入・卸売事業者 A 社への聞き取り調査によると、島国である英国から海を越えて再輸出するにはコストが掛かるため、英国の水産業界では、一度英国に輸入したものを他の EU 加盟国に再輸出するというビジネス形態はあまりみられない。したがって、英国に日本から輸入されたハマチが他の EU 加盟国に大量に再輸出されるとは考えにくい。

しかし、他の EU 加盟国のうち、輸入手続きが英国ほど厳しくなく、自国市場が小さいことが知られている国では輸入した水産物を他国にも輸出している。聞き取り調査によると、その一例がオランダだという。(日本からオランダへの輸出数量と金額は表 2 を参照。)

Ⅲ ハマチの認知度と他のブリ属の魚との差別化における問題

(1) 呼称に関する問題

英語でハマチを示す最も一般的な呼称は「Yellowtail」であるが、日本食レストランやフュージョン系レストランでは「Hamachi」および「Hamachi (Yellowtail)」と表記し、日本産の魚であることを印象付けていることも多い。「Japanese amberjack」¹という呼称も使われるが、表 7 のように「Yellowtail」「Amberjack」という呼称が 3 種の魚に重複して使われていることから、英国でハマチを調査する場合、「ヒラマサ」「カンパチ」との混同に注意が必要である。

表 7：ハマチ、ヒラマサ、カンパチの英語呼称

	学名	最もよく使われる呼称	その他の呼称
ハマチ	<i>Seriola quinqueradiata</i>	Yellowtail	Japanese amberjack
ヒラマサ	<i>Seriola lalandi</i>	Kingfish	Yellowtail kingfish Yellowtail amberjack ²
カンパチ	<i>Seriola dumerili</i>	Amberjack	Greater amberjack ³

出所： 国際連合食糧農業機関の資料より

英国の環境・食糧・農村地域省（DEFRA）が発行した「魚の商業呼称（Commercial

¹ 国際連合・食糧農業機関（FAO）ウェブサイト「*Seriola quinqueradiata*」

http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Seriola_quinqueradiata/en

² 国際連合・食糧農業機関（FAO）ウェブサイト「*Seriola lalandi*」

<http://www.fao.org/fishery/species/3120/en>

³ 国際連合・食糧農業機関（FAO）ウェブサイト「*Seriola dumerili*」

<http://www.fao.org/fishery/species/3119/en>

Designations of Fish United Kingdom)」⁴によると、ハマチとヒラマサの商業呼称は「Amberjack または Yellowtail」である、ブリ属を含む4属の魚種すべてに4つの呼称を挙げている（表8参照）。つまり、一般市場における各魚の呼称について、明確な定義づけがなされていない。

表8：ブリ属およびハマチの呼称

商業呼称	魚種
Horse mackerel (アジ)、 Jack (「Jack」が付く魚を幅広く指す)、 Scad (ムロアジ)、 Trevally (シマアジ)	ギンガメアジ属のすべての魚種 モンツキヒラアジ属のすべての魚種 ブリ属 (Seriola) のすべての魚種 マアジ属のすべての魚種
以下の商業呼称は、右に記載されている種の魚に使用されることがある。 Amberjack または Yellowtail	Seriola lalandi (ヒラマサ) Seriola quinqueradiata (ハマチ)

出所：英国環境・食糧・農村地域省発行 「魚の商業呼称」

(2) 取扱事業者の認識

2015年8月、レストランや英国人、在欧日本人など、異なる顧客をターゲットとする各社に「ハマチと他のブリ属の魚との差別化に」について聞き取り調査を行った結果は次のとおりである。

- 在欧日本人が主な客層である欧州の水産物輸入・加工企業 B 社

「ハマチ、ヒラマサ、カンパチは違う魚だが、欧州市場においてその差はないに等しい。日本からハマチを輸入し、日本の魚として理解している数少ない事業者のみが魚をきちんと分けて取り扱っているが、ほとんどの事業者（および鮮魚店）は同じ魚として取り扱っており、一般消費者の多くは区別することができない。」
- レストランが主な顧客である水産物輸入・卸事業者 A 社

「顧客は、ハマチはヒラマサ、カンパチとは全く違う魚として認識している。他の魚との違いを理解したうえで、ハマチを選んで購入している。」
- 主に現地人が顧客で、刺身も提供するロンドンの鮮魚店 C

「英国の鮮魚店において、『Jack 系 (Jack Family)』とよばれる魚はすべて同じよう

⁴ 環境・食糧・農村地域省発行「魚の商業呼称 (Commercial Designations of Fish United Kingdom)」
https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/236702/pb14027-uk-commercial-designation-fish-list.pdf

に扱われることが多い。ハマチもヒラマサもカンパチもすべて『Jack 系』であり、明確な分け方をしている英系鮮魚店は少ない。ハマチは値段が高く、ヒラマサは安いので、安く提供している鮮魚店や寿司店ではヒラマサを『ハマチ (Yellowtail)』として出していることもあるが、それが間違いとはいえない。」

ハマチの輸入量は限られており輸入事業者も少ないことから、英国の輸入と卸の現場ではハマチは明確にヒラマサ、カンパチと区別して取り扱われ、混同はないと思われる。しかし、鮮魚店やレストランなどの一般消費者に販売される段階においては、これら「**Seriola** (ブリ属)」が明確に差別化されておらず、混同されていることが分かる。

(3) 一般消費者の認識

ハマチは日本食レストラン、あるいは寿司や刺身を販売する日本食料品店（テイクアウト店含む）などで販売されているが、生食ができる（刺身で食べられる鮮度の）ハマチを販売している日系の鮮魚店はロンドンでも数店に限られている。また、家庭調理用のハマチ（生鮮冷蔵、冷凍）が非日系の鮮魚店、スーパーマーケット、デパートなどで販売されることはほとんどない。そのため、一般消費者にとって、レストランや寿司店で提供される以外は目にする機会が少なく、英国の一般的なスーパーマーケットで販売されている魚（サーモン、タラ、スズキ、鯛）ほどの認知を得るには至っていない。「Yellowtail」がどんな魚か知っている人は、限られた一部の層といえる。

ロンドン市内に店舗を持つ非日系鮮魚店 D によると、「在英日本人以外でハマチを正しく認知している一般消費者はまだ少ない」としながらも、「脂ののった味、独特の歯ごたえはほかの魚にはないもの。現地人の好みに合っている」という。

IV 英国におけるハマチの消費動向

A 社によると、「市場での流通量は少ないものの、ハマチ人気は近年高まっている。日本食レストラン以外に、イタリア料理レストランでもハマチを取り扱い始めたことが大きい」という。同社はレストランでのハマチの取り扱いが増えた背景として、日本からの輸入がすべて養殖ハマチであることから安定供給が可能であり、輸入事業者にとって取引先に販売しやすい魚であることを挙げた。

また、2013年頃にオーストラリアのヒラマサ養殖が失敗したことで漁獲量が減り、欧州へのヒラマサ輸入が一時停止した。その間にヒラマサの代替としてハマチを購入する人が増えたことも人気の導線となった。ヒラマサの輸入が再開した現在も、ハマチに満足して

いる顧客はそのままハマチの購入を続けることが多く、現在の英国のハマチの輸入量はヒラマサを上回っていると考えられる。

(1) 主要な小売店・レストランとその特徴

以下の表（表 9、表 10、表 11、表 12）に、英国内でハマチを販売している主な小売店およびレストランを示す。

表 9：ハマチを販売している日系食料品店

Atari-Ya グループ小売店 8 店舗（グループ内レストラン含む）	
所在地・連絡先	<p>日本食材店:</p> <p>Atari-Ya/Finchley 店 595 High Road, North Finchley, London, N12 0DY Tel: +44 (0)20 8446 6669 Web: http://www.atariya.co.uk/finchley-shop/</p>
	<p>Atari-Ya/West Acton 店 7 Station Parade, West Acton, London, W3 0DS Tel: +44 (0)20 8896 1552 Web: http://www.atariya.co.uk/west-acton-shop/</p>
	<p>Atari-Ya/Golders Green 店 15-16 Monkville Parade, Finchley Road London, NW11 0AL Tel: +44 (0)20 8458 7626 Web: http://www.atariya.co.uk/golders-green-shop/</p>
	<p>Atari-Ya/Kingston 店 44 Coombe Road, Kington-upon-Thames, KT2 7AF Tel: +44 (0)20 8547 9891 Web: http://www.atariya.co.uk/atari-ya-kingston-shop/</p>
	<p>寿司レストラン店:</p> <p>Atari-Ya/James Street sushi bar takeaway 20 James Street, London, W1U 1EH Tel: +44 (0)20 7491 1178 Web : http://www.atariya.co.uk/james-street-sushi-bar-and-takeaway/</p>
	<p>Atari-Ya/Hendon sushi bar restaurant 31 Vivian Avenue, Hendon, London, NW4 3UX</p>

	<p>Tel: +44 (0)20 8202 2789 Web: http://www.atariya.co.uk/hendon-sushi-bar-and-restaurant/</p> <p>Atari-Ya/Swiss Cottage sushi bar restaurant 75 Fairfax Road, London, NW6 4EE Tel: +44 (0)20 7328 5338 Web: http://www.atariya.co.uk/swiss-cottage-sushi-bar-and-restaurant/</p> <p>Atari-Ya/Ealing Common sushi bar restaurant 1 Station Parade, Uxbridge Road, Ealing, London W5 3LD Tel: +44 (0)20 8896 3175 Web: http://www.atariya.co.uk/ealing-common-sushi-bar-restaurant/</p>
事業内容	<p>ロンドン市内および近郊にある「Atari-Ya」グループの日本食材店およびレストラン/テイクアウト店。ロンドンの日本食材店として広く知られ、全店でハマチを取り扱っている。同グループの T&S Enterprises (London) Ltd が各店に水産物を卸している。</p>
ハマチ関連商品	<p>各店舗によって値段は異なるが、ハマチ握り 1 個 2.30 ポンド (約 432 円) ~、刺身 1 皿 (3 切れ) 5.10 ポンド (約 958 円) ~。</p>
Japan Centre	
所在地・連絡先	<p>19 Shaftesbury Ave. London W1D 7ED Tel: +44 (0)20 3405 1246 Web: https://www.japancentre.com</p>
事業内容	<p>1976 年創業。ロンドン中心部に店舗を持ち、日本食品、書籍、旅行代理店など、在英邦人に必要な日本製品やサービスを提供してきた。近年は非日本人にも多く利用されている。寿司ネタの 1 つとしてハマチを提供。東ロンドンのショッピングセンター内に支店「Umai Westfield Stratford Store」を持つ。</p>
ハマチ関連商品	<p>テイクアウト用の寿司。</p>

表 10 : ハマチを扱っている非日系鮮魚店

James Knight of Mayfair	
所在地・連絡先	<p>135-138 Newport Street, Vauxhall, London SE11 6AQ Tel: +44 (0)20 7587 3070 (sales) E-mail : admin@jkmayfair.co.uk Web: http://www.james-knight.com</p>

事業内容	100年以上の歴史を持つ、王室御用達の称号を持つ老舗の卸および小売事業者。刺身を提供するための会社「Aberdeen Sea Products」を買収し、刺身の素材を常時提供している。ウェブサイトにはハマチについての記載がある ⁵ 。
La Petite Poissonnerie	
所在地・連絡先	75a Gloucester Avenue, London NW1 8LD Tel: +44 (0)207 483 4435 E-mail: lapetitepoissonnerie@gmail.com Web: http://www.lapetitepoissonnerie.com
事業内容	フランス人経営の鮮魚店で、ロンドン・プリムローズヒルの本店とロンドン・マーブルアーチに支店を持つ。日本人の店員が入ったことにより「日本の魚の品質を提供するフレンチ魚屋」と自ら称し、刺身盛りやランチ用の丼物を販売している。刺身盛りの中にハマチを入れている。
ハマチ関連商品	刺身盛り（メインコース・2人前 20 ポンド：約 3,760 円、前菜・2人前 18 ポンド：約 3,384 円）にハマチを入れている。
MCB Seafoods Ltd	
所在地・連絡先	5 Endeavour Works, Beach Road, Newhaven, East Sussex BN9 0BX Tel: +44 (0)1273 517272 Web: http://www.mcbseafoods.com
事業内容	英国東南部のイースト・サセックス州ニューヘブンにある鮮魚店。主力商品は国内で水揚げされた活魚だが、輸入（主に EU 域内）、養殖魚も扱う。極東から輸入した水産加工品も取り扱っている。
ハマチ関連商品	ハマチ切り身 28 ポンド（約 5,264 円）/kg。

表 11：ハマチを扱っているオンライン鮮魚店

Kazari Ltd	
所在地・連絡先	Unite 8C, St Ann's Road, Great Malvern, Worcestershire WR14 4RG Tel: +44 (0)203 5981 207 Email: info@kazari.co.uk Web: http://kazari.co.uk
事業内容	2012年創業、イングランドのミッドランド地方に位置するウースターシャーに拠点を構えるオンライン鮮魚店。日本食レストランなどへ鮮魚を卸すほか、寿司にできる鮮度の鮮魚と家庭用寿司キットを英国および欧州で小売りしている。
ハマチ関連商品	ハマチ生食用さく（125g）14.99 ポンド（約 2,818 円）、かま（重量不明）14.99 ポンド（約 2,818 円）。

⁵ James Knight of Mayfair ウェブサイト
http://www.james-knight.com/preparation-and-cooking-tips/Raw-salted-and-marinated-fish.aspx

上記のほかに、北海水産が英国外から直接配送で小売販売している（表 4 参照）。

表 12：ハマチを提供している主なレストラン

Pan Chai Restairant	
所在地・連絡先	Harrods Food Halls, Ground Floor, 87-135 Brompton Road, Knightsbridge, London SW1X 7XL Tel: +44 (0)207 823 0473 Web: http://www.harrods.com/content/the-store/restaurants/pan-chai http://www.panchai.com
事業内容	タイ料理レストランを運営する Mango Tree グループが 2012 年にオープンした、ハロッズ（デパート）のフードホール内にあるアジア料理レストラン。ハマチを使用した商品を常時提供している。
ハマチ関連商品	ハマチ握り（1 個）5.5 ポンド（約 1,034 円）、ハマチ入りサラダ（ハマチハラペーニョ、刺身 5 切れ入り）23.50 ポンド（約 4,418 円）、ハマチ&ツナタルタル 26 ポンド（約 4,888 円）。
Tonkotsu East	
所在地・連絡先	Arch 334, 1a Dunston Street, London E8 4EB Tel: +44 (0)20 7254 2478 Web: http://www.tonkotsu.co.uk/menu/food
事業内容	ロンドン市内に 2 店舗を展開する寿司店「Tsuru sushi」と同じ経営者によるラーメンチェーン店。市内に 5 店舗ある「Tonkotsu」のうち、この East 店にのみハマチ料理がある。
ハマチ関連商品	「ハマチ刺身」（ゆず&ポン酢ソース）8 ポンド（1,504 円）。
Sushi at Maze	
所在地・連絡先	10 - 13 Grosvenor Square, London, W1K 6JP Tel: +44 (0)207 495 2211 Web: https://www.gordonramsayrestaurants.com/maze/about/sushi-at-maze/
事業内容	スターシェフとして知られるゴードン・ラムゼイ氏が経営するミシュラン 1 つ星のグリル・レストラン「Maze」内にある寿司バー。
ハマチ関連商品	「ハマチ・ピーカン」（ハマチの刺身の上にピーカンナッツをあしらひ、ピーカン油、ゆず胡椒で味付けしたもの）16 ポンド（約 3,008 円）。
Sushi Samba	
所在地・連絡先	110 Bishopsgate, London, EC2N 4AY Tel: +44 (0)203 640 7330 Web: http://sushisamba.com/location/london

事業内容	日本、ブラジル、ペルーの各料理を合わせたアメリカ発の高級フュージョン系レストラン。ハマチを主力素材の一つとしている。
ハマチ関連商品	アボガドと味噌であえたハマチのタキトス（12 ポンド：約 2,256 円／2 人前）、ハマチかま 14 ポンド（約 2,632 円）、握り（2 個）11 ポンド（約 2,068 円）、刺身（3 枚）11 ポンド（約 2,068 円）、手毬寿司（1 個）12 ポンド（約 2,256 円）。
Umu	
所在地・連絡先	14-16 Bruton Pl, Mayfair, London W1J 6LX Tel: +44 (0)20 7499 8881 Web: http://www.umurestaurant.com
事業内容	ロンドン・メイフェアにある高級日本料理店。英国産の魚介類や有機野菜、そして世界から取り寄せた食材を使い、懐石料理を主軸としたテイスティングメニューや寿司を提供。
ハマチ関連商品	ハマチ握り（1 個）6 ポンド（約 1,128 円）。
Sake no Hana	
所在地・連絡先	23 St. James's Street, London, SW1A 1HA Tel: +44 (0)207 758 1088 Web : http://www.spicemarketlondon.co.uk
事業内容	イギリスのみならず世界に店舗を拡大している Hakkasan グループ（2001 年創業）が手掛ける日本料理店。テーブル席と寿司カウンターがあり、日本酒や日本のウイスキーなど、日本産のアルコール類が充実している。
ハマチ関連商品	ハマチ薄づくり（トリュフポン酢ソース）16.50 ポンド（約 3,102 円）、ハマチ握り 1 個 4.50 ポンド（約 846 円）、刺身（2 切れ）8 ポンド（約 1,504 円）。
Spice Market	
所在地・連絡先	10 Wardour Street, London W1D 6QF Tel: +44 (0)207 925 8988 Web : http://www.spicemarketlondon.co.uk
事業内容	スターウッドホテル&リゾートワールドワイドが持つホテル「W London」内にある東南アジアのストリートマーケットをテーマにしたレストラン。タイ料理、ベトナム料理とともに寿司と刺身を提供している。
ハマチ関連商品	ハマチ（寿司 3 個、刺身 3 切れのセット）11 ポンド（約 2,068 円）。

(2) ハマチの小売価格

小売店の価格は通常、卸値の 2～3 倍の値が付けられている。「La Petite Poissonnerie」は 29.50 ポンド（約 5,546 円）/kg で仕入れたハマチを刺身盛りに使用しているが、捌くと可食分は 7 割強となるため 70 ポンド（13,160 円）/kg で販売している。表 14 のように、ほかの一般流通魚と比較すると、ハマチがいかに高級魚であるかが分かる。

表 13：ハマチの小売価格

小売事業者	小売時の保存 形態	用途	1kg 当たりの販売価格
La Petite Poissonnerie	冷蔵	刺身用	70 ポンド 約 13,160 円
北海水産	冷蔵	刺身用	72 ポンド 約 13,532 円
北海水産	冷凍	加熱用	60 ポンド 約 11,280 円
Sun Ocean Ltd	冷蔵	刺身用	60 ポンド 約 11,280 円
Sun Ocean Ltd	冷蔵	加熱用	55 ポンド 約 10,340 円
MCB Seafoods Ltd	冷蔵	加熱用	28 ポンド 約 5,264 円
Kazari Ltd	冷凍	刺身用	119.92 ポンド 約 22,544 円

出所：各社公表資料

表 14：他の一般流通魚の小売価格

	1kg 当たりの小売価格	販売店
生鮮冷蔵・刺身用サーモン	26 ポンド 約 4,888 円	La Petite Poissonnerie
生鮮冷蔵・加熱用サーモン	11 ポンド 約 2,068 円	Tesco
生鮮冷蔵・刺身用マグロ	40 ポンド 約 7,520 円	La Petite Poissonnerie
生鮮冷蔵・加熱用サバ	11 ポンド 約 2,068 円	Tesco
生鮮冷蔵・加熱用スズキ	19 ポンド 約 3,572 円	Tesco
生鮮冷蔵・加熱用タラ	14 ポンド 約 2,632 円	Tesco
冷凍・加熱用マグロ	19 ポンド 約 3,572 円	Tesco
冷凍・加熱用タラ	4 ポンド 約 752 円	Tesco

注：2015年8月31日の価格。Tescoは英国最大手のスーパーマーケット

出所：現地調査

図 4：刺身盛りの販売例（20 ポンド：約 3,760 円）



La Petite Poissonnerie の許可を得て撮影・掲載

(3) 消費動向(食べ方)

ハマチの最も多い食べ方は、外食時に食べる寿司・刺身、またはテイクアウトの寿司のネタとして、生食することである。手軽にどこでも購入できる魚ではないため、家庭で調理をする魚ではなく、外食先で食べる魚、もしくは寿司・刺身用の魚という位置づけである。

① 内食

前述のように、テイクアウトの寿司・刺身として生食することが最も一般的な内食方法である。しかし、英国には在英邦人が約 6 万 7,000 人⁶居住していることから、鮮魚を販売している日本食材店では切り身の需要もある。

② 外食

日本食レストランで提供される寿司・刺身以外にも、イタリア料理をはじめとした西洋料理レストランでもハマチを提供する店が増えている。ヘルシー志向に加え、「うまみ」「WAGYU」「ゆず」などの言葉や素材が料理界で定着し、日本食への関心が高まっている。刺身風のサラダやペルー料理のセビーチェ（魚介類のマリネ）をハマチで料理するなど、和食を西洋風にアレンジした商品も開発されている。

(4) 通年需要もしくは最大需要期間

⁶ 在英日本国大使館ウェブサイト（2014 年 10 月 1 日時点）
<http://www.uk.emb-japan.go.jp/jp/ryoji/tokei.html>

夏季休暇時期、およびクリスマス前のパーティー・シーズンにテイクアウトの刺身・寿司の需要が増えることから、ハマチの消費が若干伸びるともいえるが、ハマチのみに焦点を当てた場合、特に年間を通して需要の変動は見られない。

V ハマチの販売促進に向けた課題

(1) 食べ方と調理法

① 生食以外の食べ方における課題

ハマチは高級魚であるため、取り扱うレストランのシェフや経営者は原価を回収しようとして価格を高く設定できるような料理を考える。しかし、ハマチは知名度が低いうえ、寿司や刺身、また刺身をアレンジした生食以外の食べ方ではあまり知られていない。イタリア料理をはじめとする非日本食レストランにおいて、加熱調理でハマチを提供する場合、舌平目（ドーバーソール）、Turbot（欧州産のカレイの一種）、的鯛（ジョン・ドリー）など、英国で高級と認識されている魚の仲間にとどのように参入するかが課題である。

② 調理法の工夫

オランダの水産物輸入・加工事業者「北海水産」への聞き取り調査で、英国人の好みに合う料理で、まだあまり知られていないハマチの調理法として、真っ先に挙げられたのは照り焼きであった。日本食に親しむ層にとってサーモンの照り焼きは広く知られているが、ハマチが照り焼きに合う魚だという認識がまだ薄い。甘辛い照り焼きの味はチキンなどでもすでになじみがあることから、必ず好まれる料理方法だという意見が多い。そのほか、皮を軽くあぶり、マヨネーズをかけて提供する「あぶり」が人気を博しているレストランもある。

(2) 価格の問題と対象購買層への訴求

① 切り身の価格の課題

在英邦人が定期的買い物に来る小売店では、切り身を求める声が多い。また、生食を好まない現地人は多いが、焼き物には抵抗がない場合もある。しかし、直接輸入事業者から購入する生鮮冷蔵のフィレを切り身にすると、1切れ 250g（下記図5の写真1切れ分）が15ポンド（約2,820円）程度の小売価格となる。冷凍ハマチも決して安価ではないため、一般消費者への販売は難しい。焼き物用に適したより安価なハマチがあれば、家庭用に販売促進がしやすく、需要喚起につながる可能性もある。

図 5：ハマチ切り身の販売例



出所：La Petite Poissonnerie の許可を得て撮影・掲載

② 主なターゲット層

英国のハマチ市場には主に 2 つのターゲット層があると考えられる。一つは寿司や刺身などの高級嗜好層、もう一つは冷凍ハマチで調理した商品や調理用冷凍ハマチの切り身を購入する層である。

前者を代表するのは寿司・刺身を食べることが「かっこいい」と考える若い世代の富裕層であり、彼らの存在が寿司・刺身の人気向上に欠かせない。たとえば、ロンドンの金融街にはテイクアウトでランチを購入できる店が多いが、寿司はサンドウィッチに比べ倍近くの値段がするものの、人気がある。

後者は日本食レストランや自宅において、手頃な値段で「ブリの照り焼き」などを食べたいと考える層である。生鮮冷蔵のハマチにこだわらず、冷凍であってもおいしいハマチであれば、安価で普及させてほしいとの声が出始めている。

欧州の高年齢層は食に対して保守的な人が多く、新しいものを取り入れない傾向が強い。逆に若い世代は新しいものを積極的に取り入れ、特にロンドンではコスモポリタンな社会であるため、異文化の食にも興味を持つ人が多い。今後ハマチ市場が伸びていくためには、「若くお金を持っている層」に訴えかけることがカギとなる。また、手頃な価格の冷凍ハマチを普及させることによってハマチの認知度を上げていくことも課題であろう。

英国におけるハマチ市場調査

2016 年 1 月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）水産品支援課・ブリュッセル事務所
〒107 - 6006 東京都港区赤坂 1 - 12 - 32 アーク森ビル
TEL : 03 - 3582 - 8349

禁無断転載