

日本産海外有望農林水産品目
発掘調査研究事業
水産品分野調査報告書

2017年3月
日本貿易振興機構（ジェトロ）
ホーチミン事務所
農林水産・食品部 水産品支援

【免責条項】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、本報告書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

本調査は、日本の水産物・食品のベトナムへの輸出拡大を図るためのものである。「ブリ、サバ、サケフレーク」の3品目を中心に、ベトナム国内市場向けの輸出有望品目を発掘することを目的に実施した。

本調査は、実際に日本産の水産物を取り扱うレストラン、輸入業者、販売店への聞き取り調査により、ベトナムの市場ニーズ、嗜好、販売促進施策、輸出入実績を取り纏めたものである。本調査報告書がベトナムへの日本産の水産物・食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）
ホーチミン事務所
農林水産・食品部水産品支援課

目 次

1. ベトナムの漁業生産と市場規模.....	1
1.1 ベトナム国内の漁業生産規模.....	1
1.2 ベトナム国内の海面・内水面漁業.....	1
1.3 ベトナム国内の養殖漁業.....	4
1.4 ベトナム国内の主要養殖漁業地域.....	5
1.5 ベトナムの水産物輸入状況.....	5
1.6 日本からの水産物輸入状況.....	8
1.7 ベトナムの水産物輸出状況.....	10
2. ベトナム市場への輸出拡大の可能性.....	10
2.1 日本産水産物の販売状況.....	10
2.2 ベトナム水産食品市場分析.....	12
2.2.1 ベトナム人の嗜好.....	12
2.2.2 水産物の価格水準.....	13
2.2.3 ベトナム調理レシピ.....	14
2.2.4 ベトナムの物流事情.....	16
2.3 ベトナムにおける水産物の流通経路.....	17
2.4 水産物のベトナムの輸入手続き.....	18
2.5 競合商品.....	20
3. 聞き取り調査結果.....	20
3.1 聞き取り調査対象.....	20
3.2 聞き取り調査結果（抜粋）.....	20
3.2.1 養殖ブリ（ハマチ）の普及状況と今後の課題.....	20
3.2.2 サバの普及状況と今後の課題.....	22
3.2.3 サケフレークの普及状況と今後の課題.....	23
3.2.4 調査対象品目以外の水産物.....	24
3.3 聞き取り調査結果（まとめ）.....	26
3.3.1 養殖ブリ（ハマチ）.....	26
3.3.2 サバ.....	26
3.3.3 サケフレーク.....	27
3.3.4 その他の水産物.....	27
4. 日本産水産物の普及方策.....	27
付録① 水産物 HS コードリスト.....	29
付録② ベトナム水産物の輸入実績.....	43
付録③ VJEP A 及び AJCEP の水産物関税率一覧.....	46

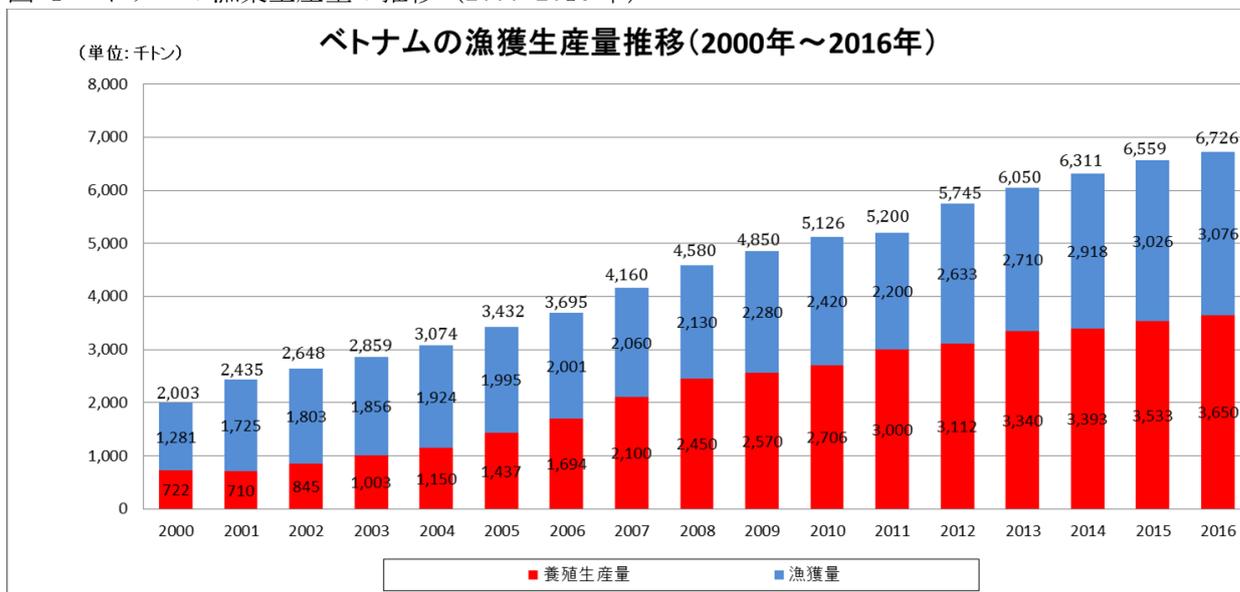
1. ベトナムの漁業生産と市場規模

1.1 ベトナム国内の漁業生産規模

ベトナムは南北に約 1,650 km、東西に 600 km に渡って広がる S 字型の細長い地形をしている。南シナ海に面する沿岸部の総延長距離は約 3,260 km で、これにより 22 万 6,000 km² の領海と 100 万 km² の排他的経済水域を有している。また、4,000 ヶ所以上の島嶼部と 12 ヶ所の内湾とラグーンが点在し、その総面積は 1,160 km² である。このような長い海岸線と広大な汽水域は養殖漁業の適地としての要件を満たしている。

次にベトナムの漁業生産量は、1995 年より平均 8.1% の上昇を続けている。なかでも養殖漁業は著しく発展を遂げており平均 11.4% の高い伸長率となっている。一方、国内の天然水産資源は漁船や漁労設備の近代化の遅れにより伸長率は減少傾向で、漁獲量は平均 6.2% の上昇率に留まっている。

図 1 ベトナムの漁業生産量の推移 (2000-2016 年)



出典：ベトナム水産輸出加工協会 (VASEP) ¹

1.2 ベトナム国内の海面・内水面漁業

ベトナムは南シナ海やメコン川流域で伝統的に漁業が盛んな国であるが、前述のとおり、海面・内水面の漁獲量の伸長は停滞している。2016 年の漁獲量は 3,076 千トンで、前年比で 1.7% 増に留まっている。

¹ <http://vasep.com.vn/1192/OneContent/tong-quan-nganh.htm>

表 1 ベトナムの漁業生産量（漁業種別）

（単位：千トン/千ha）

	項目	2014年	2015年	2016年	前年比
I	漁業総生産量	6,330	6,559	6,726	102.5%
1	海面/内水面漁獲量	2,905	3,026	3,076	101.7%
	海面漁獲量	2,722	2,840	2,876	101.3%
	内水面漁獲量	183	186	200	107.5%
2	養殖漁業生産量	3,425	3,533	3,650	103.3%
	ナマズ類	1,144	1,221	1,150	94.2%
	エビ類	658	596	650	109.1%
	その他	1,623	1,716	1,850	107.8%
II	養殖漁業総面積	1,257	1,278	1,300	101.7%
	ナマズ類	5	5	5	101.0%
	エビ類養殖	708	692	700	101.2%
	その他	544	581	595	102.4%

ベトナムは全省で淡水魚や海水魚が漁獲されているが、地域によって漁獲量に差がある。ベトナムで最大漁獲量を誇るのは、メコンデルタ流域のキエンザン省の約 49 万トンである。メコンデルタ流域に隣接するカマウ省、ベンチェ省、バクリユウ省も漁獲量が大きい地域である。ベトナム南東部のバリア・ブンタウ省が約 31 万トンとキエンザン省に次ぐ漁獲量である。またベトナム中部の漁村地域を抱えるビントゥアン省、ビンディン省、クアンガイ省も 17 万トン以上の漁獲量となっている。ベトナムの行政区別漁獲量の詳細は表 2 参照。

なお、ベトナムで漁獲される主要魚種は、サバ、マテアジ、マグロ、カタクチイワシ、カンパチ、タチウオ、キス、カワハギ、ハタ、イカ、タコ、エイ、カニ、エビ、ジャコ等である。

表 2 ベトナム行政区別漁獲量

（単位：トン）

行政区別	2014年	2015年	2016年
全国合計	2,920,365	3,050,045	3,163,309
ハノイ市	3,995	2,229	2,231
ビンフック省	2,011	1,977	2,028
バクニン省	1,526	1,475	1,354
クアンニン省	55,892	52,622	53,665
ハイズオン省	2,780	1,814	1,779
ハイフォン市	55,211	68,793	72,954

行政区別	2014年	2015年	2016年
フンイェン省	757	738	705
タイビン省	58,683	64,481	68,916
ハナム省	670	589	574
ナムディン省	44,208	44,579	45,842
ニンビン省	5,855	6,159	6,365
ハザン省	142	145	121
カオバン省	87	86	87
バクカン省	32	44	46
トゥエンクアン省	791	773	782
ラオカイ省	8	6	26
イエンバイ省	793	790	803
タイグエン省	158	151	160
ランソン省	289	220	289
バクザン省	3,505	3,709	3,683
フートオ省	749	2,048	2,419
ディエンビエン省	220	251	289
ライチャウ省	213	196	241
ソンラ省	1,068	1,096	1,120
ホアビン省	1,429	1,483	1,545
タインホア省	87,273	92,168	97,308
ゲアン省	97,608	105,366	108,239
ハティン省	31,648	35,392	26,166
クアンビン省	53,323	57,009	50,203
クアンチ省	22,296	25,432	15,724
トゥアティエン・フエ省	35,887	38,297	31,393
ダナン市	32,347	34,174	33,618
クアンナム省	72,118	77,766	82,425
クアンガイ省	150,586	156,897	171,093
ビンディン省	190,366	200,370	210,011
フーイェン省	49,000	54,000	56,994
カインホア省	85,257	89,194	93,049
ニントゥアン省	70,439	75,572	83,007
ビントゥアン省	195,684	197,627	204,002
コントウム省	1,042	1,250	1,453

行政区別	2014年	2015年	2016年
ザーライ省	1,268	641	670
ダクラク省	1,576	1,568	1,563
ダクノン省	530	650	670
ラムドン省	629	624	610
ビンフオック省	402	503	347
タイニン省	3,421	3,482	3,452
ビンズオン省	274	274	243
ドンナイ省	6,455	6,684	6,747
バリア・ブンタウ省	269,577	284,690	310,301
ホーチミン市	18,805	21,690	19,928
ロンアン省	14,037	12,362	12,625
ティエンザン省	93,032	97,777	95,193
ベンチェ省	160,006	175,750	188,595
チャビン省	79,960	75,444	68,838
ビンロン省	6,722	6,488	6,465
ドンタップ省	16,636	16,607	16,577
アンザン省	34,689	21,513	21,212
キエンザン省	455,505	463,470	485,994
カントー市	6,141	6,086	5,926
ハウザン省	2,651	2,595	2,555
ソクチャン省	58,383	62,700	65,813
バクリュウ省	100,352	106,916	107,276
カマウ省	173,368	184,563	209,000

出典：ベトナム統計総局統計

1.3 ベトナム国内の養殖漁業

ベトナムは海面・内水面漁業の漁獲が安定しないため、安定的かつ計画的に生産が見込める養殖漁業が2000年台より盛んにおこなわれるようになった。養殖漁業による生産量は、2000年は72万トン程度であったが、2003年には100万トンを突破し、2007年200万トン、2011年300万トン、2016年365万トンとなり前年比3.3%増と順調に拡大している。

養殖されている主要魚種はエビ、ナマズ、ティラピア等で、養殖エビやナマズは海外へ盛んに輸出されている。ベトナムの水産物輸出額は、2000年は約15億米ドルであったが、2007年には30億米ドルを超え、2011年は50億米ドル、2014年には過去最高の78億米ドルに達した。しかし、2015年はエビの国際市場価格の下落やドン高による為替の影響などにより66億米ドルとなり、2014年対比で16%減少した。

1.4 ベトナム国内の主要養殖漁業地域

ベトナムでは養殖漁業が盛んでベトナム全土で行われている。地域別では、下記の 5 つの地域が主要産地である。下記の 5 つの地域のうち、メコンデルタ流域の沿岸部は流入河川も多く広大な汽水域が広がっている為、最も生産量が大きい地域である。

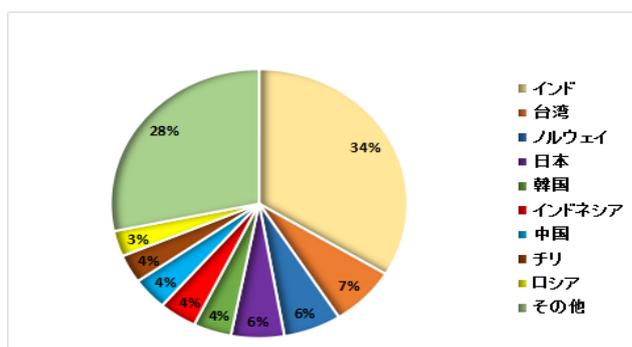
- (1) 中北部・中部沿岸地域：（タインホア省、ゲアン省、ハティン省等）
海水または汽水域でエビ、アワビ、ハタ、スギなどを養殖。
- (2) 南中部の沿岸地域：（ダナン市、クアンナム省、クアンガイ省等）
海水または汽水域でティラピア、エビなどを養殖。
- (3) 東南部：（ニントゥアン省、ビントゥアン省、バリア・ブントウ省等）
淡水及び汽水域でアワビ、ハタ、ティラピア、エビを養殖。
- (4) メコンデルタ地域：（カマウ省、バクリュウ省、キエンザン省等）
淡水、海水または汽水域でエビ、ナマズ、アサリなどを養殖。
- (5) 内陸地域：（ハノイ、ビンズン省）
内陸部で河川の多い地域で、ナマズ、ティラピア、コイなどの淡水魚を養殖。

1.5 ベトナムの水産物輸入状況

ベトナム統計総局の統計によると、2014 年の水産物（輸出入統計品目番号：HS コード（※）第 03 類）の輸入総額は 10 億 5,000 万米ドルで、2013 年の 7 億 1,500 万米ドルと比較すると約 47%の増加となった。

2014 年にベトナムが水産物を輸入した国・地域は、インド、台湾、ノルウェー、日本、韓国、インドネシア、中国、チリ、ロシア等である。第 1 位はインドの 3 億 5,400 万米ドルで全体の 34%を占める。第 2 位の台湾の 7,600 万米ドルを大きく引き離している。

図 2 2014 年水産物輸入統計（国・地域別）



出典：ベトナム統計総局統計³

³<https://gso.gov.vn/xnkh/Default.aspx>

2014年の日本からの輸入額は約6,100万米ドルで第4位である。前年の2013年と比較すると、輸入額は増加した。その要因は、ベトナムの水産加工技術の向上と低い人件費により水産物の委託加工が急増し、原材料となる水産物の輸入が増加したものと推測される。2014年水産物輸入統計（国・地域別）の詳細は表3を参照。

表3 2014年水産物輸入統計（国・地域別）

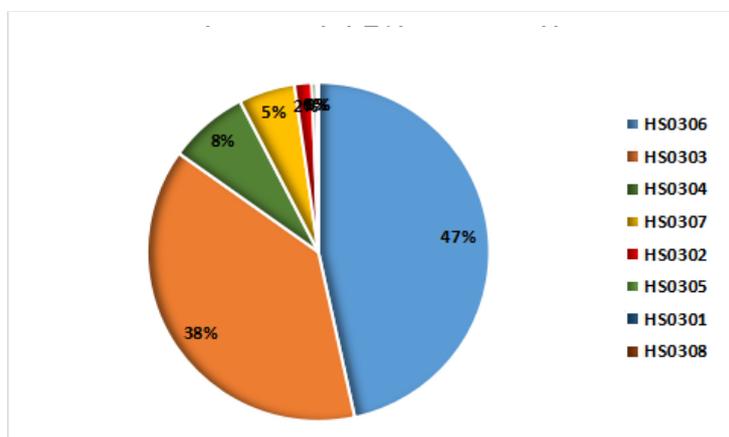
（単位：千米ドル）

順位	輸入国・地域	輸入金額
1	インド	354,458
2	台湾	75,689
3	ノルウェー	66,036
4	日本	60,764
5	韓国	43,534
6	インドネシア	43,386
7	中国	40,847
8	チリ	35,758
9	ロシア	32,431
10	その他	296,900
合 計		1,049,802

出典：ベトナム統計総局統計

2014年のベトナムの水産物の品目別輸入状況は図3のとおりである。

図3 2014年水産物輸入統計（品目別）



出典：ベトナム統計総局統計

表4 輸出入統計品目番号表（HSコード）

品目番号	品 目
i 第0301類	魚（生きているものに限る。）
ii 第0302類	魚（生鮮のもの及び冷蔵したものに限るものとし、第0304項の魚のフィレその他の魚肉を除く。）
iii 第0303類	魚（冷凍したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。）
iv 第0304類	魚のフィレその他の魚肉（生鮮のもの及び冷蔵し又は冷凍したものに限り、細かく切り刻んであるかないかを問わない。）
v 第0305類	魚（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る。）、くん製した魚（くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）

品目番号		品目
vi	第 0306 類	甲殻類並びに甲殻類の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）
vii	第 0307 類	軟体動物
viii	第 0308 類	水棲無脊椎動物

出典：ベトナム統計総局統計

※輸出入統計品目番号（HS コード）とは、「商品の名称及び分類についての統一システム（Harmonized Commodity Description Coding System）に関する国際条約（HS 条約）」に基づき定められ、輸出入の際に商品特定のために使用される国際基準コードである。

この HS コードの分類は 2 桁、4 桁、6 桁までが国際統一基準である。6 桁以降の 9 桁または 10 桁の番号は、品目を更に細分化したもので各国が独自に設定したコードである。水産物は 2 桁コードで第 03 類（魚、甲殻類、軟体動物、その他の水棲無脊椎動物）に該当する。第 03 類を更に第 0301 類から第 0308 類までの 8 つの項まで細分化している。4 桁の HS コードの詳細は表 11 のとおりである。

更に 6 桁以上の HS コードの詳細は付録①の「水産物 HS コードリスト」を参照。

(i) 第 0301 類

第 0301 類の輸入総額は約 150 万米ドルで、前年の 50 万米ドルから約 3 倍の増加となった。品目別では大部分が HS030199（養殖用の稚魚など）である。日本から HS030193（コイ）が 7 万米ドル輸入されている。

(ii) 第 0302 類

第 0302 類の輸入総額は約 1,700 万米ドルである。主要輸入国・地域は、カナダ、オーストラリア、チリ、ノルウェー、中国、日本の 6 カ国である。このうちノルウェーからの輸入が 1,657 万米ドルで全体の約 97% を占める。その品目は HS030214（大西洋サケ・ドナウサケ）である。日本からの輸入額は 13,505 米ドルで全体の 1% 未満である。輸入水産物は HS030289（その他のもの）13,002 米ドルと HS030259（タラ類）503 米ドルである。

(iii) 第 0303 類

第 0303 類の輸入総額は約 4 億 200 万米ドルで、前年の 3 億 3,670 万米ドルから約 20% 増加した。主要輸入国・地域は、台湾、日本、韓国、中国、アメリカ、チリ、ロシア、ノルウェーである。第 1 位の台湾から HS030389（ニシン、ブリ、サバ、アジ、サンマ）2,150 万米ドル、HS030343（カツオ）1,960 万米ドル及び HS030342（キハダマグロ）1,760 万米ドルが輸入されている。第 2 位の日本から HS030389（サンマ・カジキ・タイ・カツオ・サバ・その他のもの）1,920 万米ドル、HS030341（ビンナガマグロ）740 万米ドル、HS030354（サバ）680 万米ドル、HS030319（その他のもの）650 万米ドルが輸入されている。韓国から主に HS030342（キハダマグロ）2,190 万米ドルが輸入されている。ロシアから HS030367（スケソウダラ）990 万米ドルと HS030363（コッド）1,030 万米ドルが輸入されている。チリから HS030313（大西洋サケ）850 万米ドルと HS030324（マス）1,000 万米ドルが輸入されている。

(iv) 第 0304 類

第 0304 類の輸入総額は約 7,900 万米ドルで、前年の 6,064 万米ドルから 30% の増加となった。主要輸入国・地域は、ノルウェー、ポーランド、インドネシア、チリ、中国で、ノルウェーとポーランドが全体の 57% を占めている。輸入品目は、ポーランドから HS030481（太平洋/大西洋サケ、ドナウサケ）と HS030499（ニシン、ブリ、サバ、アジ、サンマ）である。ノルウェーからは HS030481（太平洋/大西洋サケ、ドナウサケ）、HS030482（マス）、HS030499（ニシン、ブリ、サバ、アジ、サンマ）が輸入されている。日本からの輸入額は約 37 万米ドルで全体の 0.5% 程度である。HS030481（太平洋/大西洋サケ、ドナウサケ）と HS030482（マス）が主な輸入品目である。

(v) 第 0305 類

第 0305 類の輸入総額は約 446 万米ドルで、前年の 272 万米ドルから 63%の増加となった。主要輸入国・地域は、日本、スペイン、シンガポールで、日本とスペインで全体の 73%を占めている。日本とスペイン両国からの主な輸入品目は HS030571 (フカヒレ) である。他に日本から HS030510 (養殖用餌飼料) や HS030559 (その他のもの) も輸入されている。

(vi) 第 0306 類

第 0306 類の輸入総額は約 4 億 8,910 万米ドルで、前年の 2 億 5,180 万米ドルから 94%の増加となった。ベトナムが輸入した水産物輸入総額の 48%を占めている。主要輸入国・地域は、インド、エクアドル、インドネシア、カナダ、アルゼンチンである。第 1 位のインドからの輸入額は 3 億 4,690 万米ドルで全体の 70%以上を占めている。輸入品目は HS030617 (その他のシュリンプ及びブローン) 3 億 4,540 万米ドルである。その他にエクアドルとインドネシアから約 2,000 万米ドルの HS030617 (その他のシュリンプ及びブローン) が輸入されている。

(vii) 第 0307 類

第 0307 類の輸入総額は約 5,590 万米ドルで、前年の約 4,960 万米ドルから 13%の増加となった。主要輸入国・地域は、中国、インドネシア、インド、台湾で、左記の 4 カ国が全体の 45%を占めている。日本からの輸入額は約 60 万米ドルで、2013 年の 123 万米ドルから半減した。主な輸入品目は、HS030749 (イカ)、HS030779 (アワビ) と HS030759 (その他のもの) である。

(viii) 第 0308 類

第 0308 類の輸入総額は約 38 万米ドルで、前年の 5 万米ドルから 8 倍近く伸長した。主要輸入国・地域はホンジュラスである。その輸入額は 29 万米ドルで全体の 76%を占めている。輸入品目は HS030819 (ナマコ) である。また、日本から少額であるが HS030890 (ホヤ) が輸入されている。2014 年の急激な輸入額の増加はホンジュラスからのナマコによるものである。

1.6 日本からの水産物輸入状況

ベトナム統計総局の統計による日本からの水産物輸入額の推移は、2006 年の約 2,600 万米ドルから急速に増加し 2008 年には 2 倍以上となる約 5,500 万米ドルまで達したが、2009 年より減少に転じ、2010 年には 2008 年の 2 分の 1 以下の約 2,500 万米ドルまで減少した。その後は回復基調に転じ着実に増加し、2014 年には 6,000 万米ドルを突破した。

図 4 ベトナム国別水産物輸入統計の推移 (輸出国：日本)

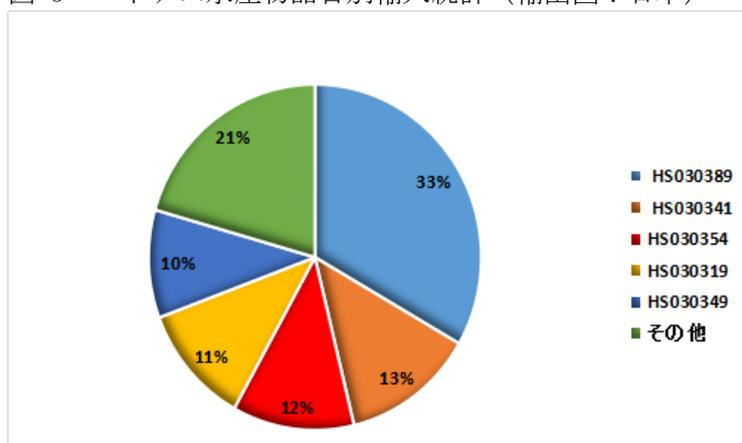


出典：ベトナム統計総局

輸入品目別では、2006年は第0302類の生鮮または冷蔵した魚と第0304類の魚のフィレ及び魚肉が250万米ドル、第0303類の冷凍魚が444万米ドル、第0306類の甲殻類が586万米ドルであったが、2014年は第0303類の冷凍魚が5,760万米ドルで、全体の95%を占めている。

輸入品目別では、2006年はHS030613（シュリンプ及びプローン）が最も多いが、2014年には19万米ドル程度まで減少した。2014年の輸入品目別ではHS030389（ニシン、ブリ、サバ、アジ、サンマ）が1,920万米ドルと最も多く、その他にHS030341（ビンナガマグロ）、HS030354（サバ）、HS030319（その他のもの）が上位を占めている。2014年ベトナム水産物品目別輸入統計（輸出国：日本）の詳細は図5を参照。

図5 ベトナム水産物品目別輸入統計（輸出国：日本）

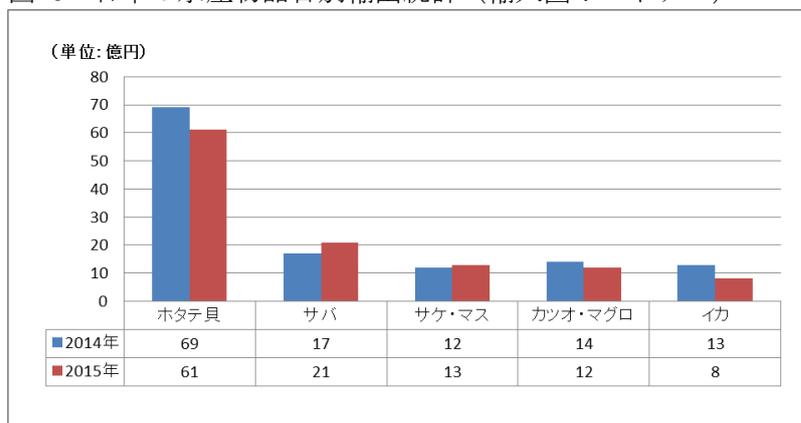


出典：ベトナム統計総局

日本の農林水産省の輸出統計によると、2015年の日本からベトナムへの水産物の輸出額は220億円である。品目別ではホタテ貝（61億円）、サバ（21億円）、サケ・マス（13億円）、カツオ・マグロ（12億円）、イカ（8億円）が上位を占める。これらの水産物はベトナムで委託加工され再輸出されている。

日本の水産物品目別輸出統計（輸入国：ベトナム）の詳細は図6を参照。なお、ベトナム統計総局の輸入統計と差異が生じている点に注意が必要である。

図6 日本の水産物品目別輸出統計（輸入国：ベトナム）



出典：農林水産省『平成27年農林水産物・食品の輸出実績（国・地域別）』⁴

4 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/pdf/27_kuni_meguji_kakutei_1.pdf

1.7 ベトナムの水産物輸出状況

ベトナムは、水産加工食品を米国、日本、韓国、EU 諸国に多く輸出している。主な輸出品目はエビとナマズで、2014 年の水産物の輸出総額は 78 億米ドルである。2015 年の水産物の輸出実績額は 65 億 7,000 万米ドルで、2014 年対比で 16%の減少となった。

その要因は、エビの国際市場価格の下落とドン高の影響によるもので、米国、日本、韓国、中国等の主要輸出国・地域の輸出額が減少したことによる。特に米国、カナダ、オーストラリア、ドイツ、オランダへの輸出は前年比 20%以上減少した。2014 年と 2015 年のベトナムの水産物輸出統計は表 5 を参照。

表 5 ベトナム水産物輸出統計（国・地域別）

（単位：百万米ドル）

輸出先	2014 年	2015 年	前年比
総 額	7,836	6,573	83.9%
米国	1,710	1,309	76.6%
日本	1,195	1,035	86.6%
韓国	652	572	87.7%
中国	467	451	96.6%
タイ	183	216	118.2%
イギリス	184	200	109.1%
カナダ	263	191	72.4%
ドイツ	238	189	79.4%
オーストラリア	229	171	74.8%
オランダ	211	167	79.1%
香港	148	150	101.7%
台湾	144	118	82.0%
イタリア	137	116	84.2%
ベルギー	146	111	75.6%
メキシコ	124	109	88.6%
フランス	142	109	77.2%
シンガポール	107	103	96.8%

出典：ベトナム統計総局

2. ベトナム市場への輸出拡大の可能性

2.1 日本産水産物の販売状況

本調査では、日本産水産物のブリ（ハマチ）、サバ、サケフレークの 3 品目のベトナム市場の販売状況について聞き取り調査を実施した。聞き取り調査結果は下記のとおりである。

(i) ブリ (ハマチ)

日本固有魚種のブリ(ハマチ)は、2015年頃からベトナムの一部の日本料理店で日本産養殖ブリ(ハマチ)が提供されているが限定的である。提供している日本料理店では、養殖ブリ(ハマチ)を刺身・寿司、照焼等のメニューで提供している。

日本料理店関係者への聞き取り調査では、ベトナムでは知名度が低く提供価格もノルウェー産サーモンと比較して割高であるため、ベトナムの一般消費者からの注文は少ない。一方、ベトナム在留邦人や欧米人に好まれてはいるが、その注文量は同様に少ないとの意見であった。

ベトナム市場における養殖ブリ(ハマチ)の潜在的需要は未開拓の状況であり、ベトナムの一般消費者に受け入れられるには、知名度の向上と適正価格での提供・販売への取り組みが必要である。

(ii) サバ

サバはベトナム国内で漁獲されており、一般的に冷凍と鮮魚で地元魚市場や量販店等で流通・販売されている。日本料理店ではサバの塩焼、味噌煮やしめサバなどの料理で提供され、ベトナム料理店ではサバの唐辛子焼など香辛料を多く使った料理方法で一般的に提供されている。

ベトナム市場で流通するサバは、ベトナム産、ノルウェー産、台湾産、日本産等がある。なかでもノルウェー産が人気で、2014年のベトナム統計総局の輸入統計では日本産冷凍サバ(HS030354)の輸入額680万米ドルに対しノルウェー産は1,529万米ドルで、約2倍の輸入実績となっている。

ベトナムの水産物事業者等への聞き取り調査では、サバは一般的なベトナムの調理方法の焼魚として普及させることが好ましい。ベトナムの一般消費者は脂身を好む傾向にあり、脂がのっているノルウェー産は焼魚として人気が高い。日本産のサバについても、旬の時期はノルウェー産と同等の品質であるため、旬の時期に漁獲されたサバを提供すれば普及するとの意見や、ベトナムの一般消費者を対象に日本産サバの塩焼をベトナム風アレンジして提供し、その美味しさをアピールすることが肝要であるとの意見が多く聞かれた。

一方、しめサバは馴染みのない料理方法であるため、ベトナムの一般消費者に受け入れられるとしても、普及に時間を要するとの意見であった。

(iii) サケフレーク

ベトナムではノルウェー産サーモンの人気が高く、日本料理の寿司・刺身の代表的な食材として定着しており、焼魚や鍋料理の具材としても非常に人気が高い。その人気の理由は、食味、外見や価格など様々であるが、昨今の健康志向によりサーモンの不飽和脂肪酸が健康に良く、子供の発育に良い影響を与えるといった宣伝効果により更に人気が高まっている状況である。

また、サケフレークも徐々に浸透している。子供のご飯の付け合せで手軽な食品として人気となりつつある。また、インターネットでサケフレークを使った調理レシピが掲載され、レモンガラスや生姜でベトナム風のアレンジがされている。^{5 6}

日本産のサケフレークは、ベトナムの日系量販店、コンビニや日本食材専門店では販売されていない。インターネットの個人販売サイトで高品質で安全性の高い日本産

5 <http://www.shinshu-nt.com/tin-tuc/276-thuc-pham-nhat-tan-cong-thi-truong-viet-nam.html>

6 <http://eva.vn/bep-eva/tu-tay-lam-ruoc-ca-hoi-thom-ngon-c162a206936.html>

のものが販売されている。食の安全性への意識の高い富裕層が購入している。ベトナムで販売されているサケフレーク商品一覧表は表 6 を参照。

日本料理店や日本食材の輸入事業者への聞き取り調査では、サケフレーク需要は伸びることが予想されると肯定的であるが、ベトナムは加工用原料のサケを輸入しており端材を再利用してサケフレークが生産できるため、日本からの輸入品は価格競争力の面で厳しいのではないかと懸念されるとの意見が聞かれた。

これらを踏まえると、日本産のサケフレークをベトナム市場で普及させるためには、ブランド化により日本産独自の優位性を広く消費者に訴求することが重要である。

表 6 サケフレーク商品一覧表

(単位：ドン)

No	ブランド名	商品	価格帯	URL
1	焼鮭ほぐし 150g		150,000 ドン	http://www.hachiha-chi.com.vn/San-pha-m/Thuc-pham/Thuc-pham/Cha-bong-ca-hoi-150g--24576.aspx#Addtocart
2	知床産鮭フレーク 60gx2 個		150,000 ドン	https://shopbabyfun.com.vn/product/ruc-ca-hoi-hokkaido-nhat-ban

2.2 ベトナム水産食品市場分析

本調査の対象品目のブリ（ハマチ）、サバ、サケフレークのベトナム市場への輸出拡大の可能性を測るため、ベトナム人の嗜好、価格水準、調理方法、物流、輸入規制および流通規制、競合商品等について聞き取り調査を実施し、市場分析を下記のとおり実施した。

2.2.1 ベトナム人の嗜好

ベトナムは南シナ海に面し、内陸部はメコン川のほか多くの河川がある。そこでは伝統的な漁業が根付いており、淡水・海水魚共に日常的に消費されている。ベトナム人が好む淡水魚はライギョ、ティラピア、ナマズ、コイで、海水魚はアジ、シタビラメ、マグロ、サバ、ハタである。一般的に自身魚で淡白なものが好まれている。

また、ベトナム人は保守的でベトナムの食文化に強い愛着を持っている。新しい外国産の食材が直ちに受け入れられることは少ない。しかし、寿司、刺身やピザはベトナムに進出して 10 年以上を経て、新たな食文化として都市部を中心に徐々に浸透している。よって、

新たな日本産の水産物や食品も将来ベトナム市場で普及するものと期待される。

但し、日本風の調理方法の提案では、受入れられるのに長い時間を要すると思われる。最もベトナム市場で受入れ易いのは、ベトナムの調味料や調理方法でベトナム料理と相性のよい水産物を提供していくことが近道と考えられる。

2.2.2 水産物の価格水準

ベトナム市場への日本産水産物の輸出拡大の阻害要因は、販売価格にあると思われる。ベトナムは国内漁業が盛んであり、魚市場や量販店など至るところで、国産魚介類が低廉な価格で流通している。また、台湾や韓国などから価格競争力のある水産物が輸入されており、日本産水産物は割高であると評価されている。

日本産水産物が割高である要因は、そもそも輸入量が少ないうえ、空輸など割高な輸送を利用していることが挙げられる。高額商品である日本産水産物は、一般消費者の手の届く価格帯から乖離しており、輸入量の増加（原料コストの削減）に繋がらず、商品コストだけが更に上昇していくという悪循環に陥っている。

本調査時点のベトナム市場における養殖ブリ（ハマチ）の刺身用サクの市場参考価格は、20万ドン/150g前後である。1kg当の換算では130万ドン/kgでノルウェー産サーモンの市場参考価格50～60万ドン/kgと比較すると約2倍の価格差となっている。よって、ベトナム市場で普及を図るためには、一般消費者が購入可能な価格帯での提供と地道な販売促進に取り組む必要がある。ベトナムで販売している養殖ブリ（ハマチ）とサバの市場参考価格は表7を参照。

表7 水産物市場参考価格（ブリ（ハマチ）・サバ）

（単位：kgあたり）

No	商品	市場参考価格	URL
1	 ブリ（ハマチ）フィレ	1,207,000 ドン	http://moshimoshi.vn/ca-hamachi-file-hang-air-tuoi-song-vui-long-dat-truoc-10185140.html
2	 ブリ（ハマチ）フィレ	800,000 ドン	http://www.blogcamxuc.net/2016/11/nha-hang-nhat-hachi-ban-ca-nhap-khau-tu-nhat-ban
3	 ブリ（ハマチ）丸一本	1,328,000 ドン	http://moshimoshi.vn/ca-cam-nhat-ca-rong-hamachi-fukuoka-4060663.html

No	商品	市場参考価格	URL
4	 サバ	60,000 ドン	http://www.haisanphamgia.com/san-pham/hai-san/ca-saba-500-700-gam.htm <u>1</u>

2.2.3 ベトナム調理レシピ

ベトナム市場で日本産水産物の普及を図るうえで、日本料理店の果たす役割は大きく、日本料理店を通じての輸出拡大が期待されている。本調査時点でホーチミンとハノイ市の大都市を中心に日本料理店の店舗数は700店舗に達している。

ベトナムの一般消費者を対象に普及を図るためには、ベトナムの調味料や調理方法を取り入れた日本産水産物のプロモーションが重要だろう。ベトナム料理は中華料理の流れを汲み、フランスやクメール文化の影響も受けており、バラエティに富んでいる。一般的な調理方法は、煮る、焼く、蒸す、揚げる、炒めるで、使用される調味料は魚醤（ニョクマム）、塩、砂糖、胡椒、醤油など様々である。また、食材に合わせた多種多様なソースや、コリアンダーなどの香草が多用されることも特徴として挙げられる。更に個人の嗜好に合わせて味を足せるようライムや唐辛子、ニンニクなどが添えられている。

代表的な魚介類を使ったベトナム料理レシピを下記のとおり紹介する。

(i) 魚の生姜蒸し



出典：ベトナム料理レシピサイト DASAVINA

<http://cakholangvudai.com/ca-hap-2/huong-dan-cach-lam-mon-ca-hap-gung-hanh-ngon-dung-dieu/>

(ii) 蒸し魚



出典：ベトナム料理レシピサイト DASAVINA

<http://cakholangvudai.com/ca-hap-2/bi-quyet-lam-mon-ca-hap-xi-dau-ngon-dung-dieu/>

(iii) 北部風魚汁



出典：ベトナムポータルサイト VIETQ

<http://vietq.vn/cach-nau-canh-rieu-ca-chua-ngot-cho-bua-com-gia-dinh-d66182.html>

(iv) 南部風魚汁



出典：ベトナムポータルサイト EVA

<http://eva.vn/bep-eva/canh-ca-nau-chua-kieu-mien-nam-c162a146534.html>

(v) 魚の塩唐辛子焼き



出典：ベトナム料理レシピサイト DASAVINA

<http://cakho.net/mon-ca-khac/ca-nuong-cham-muoi-ot-xanh-ngon-doc-dao/>

(vi) 魚の唐揚げ



出典：ベトナム料理レシピサイト MON NGON BON MUA

<http://monngonbonmua.com/mon-ngon-mien-nam/huong-dan-lam-mon-ca-ro-phi-chien-sa-ngon-tuyet/>

(vii) 煮魚



出典：ベトナム料理レシピサイト DASAVINA

<http://cakholangvudai.com/ca-kho/ca-kho-ngon-ngay-cho-bua-com-gia-dinh/>

(viii) イワシのサラダ



出典：ベトナムポータルサイト ZING

<http://news.zing.vn/5-mon-goi-ca-ngon-nhat-trong-am-thuc-viet-post133788.html>

2.2.4 ベトナムの物流事情

ベトナムでは水産加工業が盛んで水産加工品の輸出入の増進のため、冷蔵・冷凍倉庫等の保管施設や冷蔵・冷凍トラックなどの物流インフラが急速に整備されている。日本から冷凍魚や鮮魚を海上または空輸で輸出した場合、指定する保管施設までの物流に問題は無い。また、最近の急速な貿易量の増大により、日系物流事業者によるベトナムでの冷蔵・冷凍倉庫等へのインフラ投資が積極的に行われている。

しかし、ホーチミン市やハノイ市の都市部では、慢性的な交通渋滞の緩和策としてトラックの流入を時間別で制限している。そのため郊外の物流施設から市内のレストランや小売店への配送はバイク便が使用されるが、商品の取り扱いが粗雑で配送中の解凍事故が多発するなど、最終配送段階でのコールドチェーンに課題を残している。

特に、生食用として寿司や刺身で使われる鮮魚等の日本産水産物は、高いレベルでのコールドチェーンが要求されるため課題となっている。ベトナムの主要空港・港湾施設の詳細は表8のとおりである。

表8 ベトナム主要空港・港湾施設概要

施設名		施設概要
北部	ノイバイ国際空港	ノイバイ国際空港は、ハノイ市中心部から45kmに位置しており車で1時間程度の距離である。近年、急速に旅客と貨物需要が増大している。2015年に日本の政府開発援助（ODA）で第2ターミナルが完成し、旅客処理能力が従前の600万人から1,600万人に拡大した。
	ハイフォン港	ハノイ市から東へ約100kmに位置するハイフォン港は、ベトナム北部の主要港湾都市として輸出入の拠点となっている。

施設名		施設概要
		受入可能船舶最大載貨重量：40,000 DWT 貯蔵施設総面積：527,020 m ² オープンストレージ：392,400 m ²
中部	ダナン国際空港	ダナン国際空港はベトナム中部の拠点となる国際空港である。規模はハノイとホーチミンの各空港と比べて規模は小さく国際路線の就航は上海、香港、ソウルなどアジア地域の路線に限られている。空港はダナン市内から約2kmに位置し中心部までの所要時間は10分程度である。
	ダナン港	ダナン港はダナン市郊外に位置しダナン市内から約10kmの距離に位置している。ダナン港は水深が10~17mあり、大型船舶が寄港可能でベトナム中部の最大の港湾施設である。受入可能船舶最大載貨重量：40,000 DWT
南部	タンソンニャット国際空港	タンソンニャット国際空港はベトナム南部最大の国際空港で、ホーチミン市タンビン区に位置している。市内中心部からの距離は約8kmで所要時間は30分程度である。2007年に新ターミナルが完成、国内外の旅客者約2,000万人を対応することが可能である。昨今のベトナム経済の発展により国内線利用者の急増により2020年にホーチミン市東部の隣接するドンナイ省にロンタン国際空港を建設し国際線の旅客は移行される計画である。建設予定のロンタン国際空港はホーチミン市中心部から約35kmで所要時間は高速道路を利用すると40分程度である。
	カットライ港	カットライ港はホーチミン市2区に所在するベトナム南部で最大の港である。ホーチミン市内から約15kmと近距離で、サイゴン川を遡上した河川港湾で水深が10m未満で大型船舶の寄航は難しい。受入可能船舶最大載貨重量：36,000 DWT

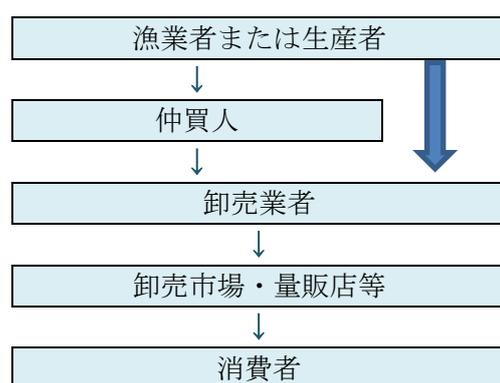
2.3 ベトナムにおける水産物の流通経路

ベトナム国内の水産物の流通経路は、(i)国産水産物の流通経路と(ii)輸入水産物の流通経路の2つに大別される。

(i) 国内水産物の流通経路

ベトナム国内で漁獲または養殖された水産物は、水揚地で仲買人によって買付けられる。その後、卸売業者を経て卸売市場や量販店を通じて一般消費者に流通するのが一般的である。但し、魚種や産地により卸売業者が漁業者または生産者から直接仕入れる場合もある。一般的な国産水産物の流通経路は図7のとおりである。

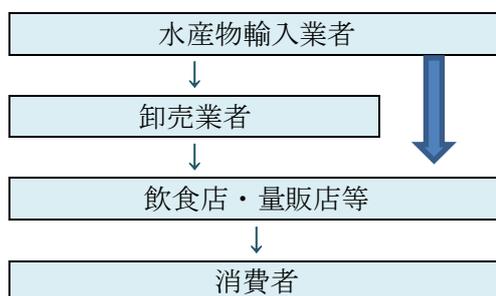
図7 国産水産物の流通経路



(ii) 輸入水産物の流通経路

ベトナムは水産加工用原材料および国内消費用の水産物を、インド、ノルウェー、台湾、日本など様々な国から水産物を輸入している。国内消費用水産物は、輸入販売ライセンスを持つベトナム企業または海外資本の輸入事業者が輸入し、国内の卸売業者、飲食店や量販店を通じて販売・流通している。一般的な輸入水産物の流通経路は図8のとおりである。

図 8 輸入水産物の流通経路



2.4 水産物のベトナムの輸入手続き

(i) 最終加工施設等の登録

ベトナム国内で消費される水産食品を輸入する場合、最終加工施設等の事前登録が必要である。加工に関する定義は下記のとおりである。

1. 頭尾等の切落、内臓除去、フィレや切身等の処理
2. 乾燥、調味、加熱、塩蔵、凍結等の処理
3. 食品に接触する包装処理

活水産動物以外を輸入する場合は、最終加工施設の登録が必要であり、活水産動植物を輸入する場合、加工施設等（最終加工施設、最終保管施設並びにベトナム向け輸出水産食品を取扱う養殖場及びベトナム向け輸出水産食品を採捕した漁船）の施設登録手続きが必要である。加工施設所在地の都道府県の水産業を所管する部局に申請する。申請に必要な書類は下記のとおりある。

1. 施設登録確認申請書
2. 事業者の食品衛生安全条件の概要
3. 加工工程のフローチャート
4. 要件を満たすことを確認するための書類（営業許可証等の写し）

なお、各都道府県での施設登録申請の後、ベトナム政府へ通達し施設登録リストに登録された時点で完了となる。本調査時点で、この登録手続きに1年近い日数を要したとの報告も聞かれている。施設登録手続きに関する詳細は、水産庁「ベトナム向け輸出水産食品の取り扱いについて⁹」を参照。

(ii) 衛生証明書並びに各種証明書

ベトナムへ日本産水産物を輸出する場合、衛生証明書並びに各種証明書の発行を最終加工施設や登録施設所在地の都道府県の水産部局に申請し取得する必要がある。

- ① 活水産動物以外の場合、登録済み最終加工施設を所管する都道府県等衛生部局で衛生証明書の発給を受ける必要がある。
- ② 活水産動物の場合、登録施設所在地の都道府県の水産部局で食用水産品証明書の発給を受ける必要がある。

⁹ <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/vietnam/>

(iii) 商品登録手続き

ベトナム向けに輸出する水産物は、食品安全法の詳細を規定した通達 38/2012/ND-CP 号 第 2 章第 3 条から第 8 条及び第 21 条の規定によりベトナム農業農村開発省保険省に商品登録手続きを申請する必要がある。その必要書類は下記のとおりである¹⁰。

- ①商品登録申請書
- ②3a 又は 3c フォームに基づく商品詳細説明書
- ③成分分析結果表
- ④定期監査計画書
- ⑤商品パッケージの記載内容をベトナム語に翻訳したもの
- ⑥商品のサンプル(はじめて輸入する場合)
- ⑦経営登録証または法人証明書(食品輸入業者の場合)
- ⑧食品安全条件合格証明書(必要な場合)
- ⑨HACCP、ISO 22000 又は、それに相当する品質管理システム証明書(ある場合)

(iv) 検疫手続き

ベトナムの水産物輸入事業者は、輸入検疫登録申請をベトナム保険省に申請する必要がある。輸出者はベトナムの輸入食品の輸入検疫に関する規定に基づき成分分析表等を作成しなければならない。実際の輸入検疫登録申請に必要な書類は下記のとおりである。

- ①検疫申請書
- ②売買契約書(写し)
- ③インボイス(写し)
- ④パッキングリスト(写し)
- ⑤B/L(積荷証券)または Air WayBill (写し)
- ⑥輸入事業者ライセンスの公証版

(v) 食品ラベル表示

ベトナム国内で販売される輸入水産物・食品は、ベトナムの商品表示に関する施行細則に基づき、ベトナム語で商品表示ラベルを貼付しなければならない。商品表示ラベルの記載要件は下記のとおりである。

- ①商品名
- ②輸入企業情報(会社名、住所、連絡先)
- ③内容量
- ④賞味期限
- ⑤製造年月日
- ⑥生産国
- ⑦添加物
- ⑧原材料
- ⑨製造企業情報(会社名、住所、連絡先)
- ⑩安全衛生に関する情報または警告
- ⑪使用方法や保管方法

¹⁰<https://thuvienphapluat.vn/van-ban/The-thao-Y-te/Nghi-dinh-38-2012-ND-CP-huong-dan-Luat-an-toan-thuc-pha-m-138500.aspx>

(vi) 輸送運搬規則等

ベトナムは水産物の輸送又は運搬に係る規制を課していない。しかし、輸送用コンテナの最大積載量が 40FT の冷凍・冷蔵コンテナの場合、21 トン未満に制限されている¹²。

2.5 競合商品

ベトナム市場における日本産水産物の競合商品は、ノルウェー産のサーモンとサバや台湾産のサンマとサバ等が挙げられる。昨今の和食ブームにより寿司や刺身が人気であるが、その食材（ネタ）としてはサーモンが普及している。認知度と価格競争力共に高く、日本産養殖ブリ（ハマチ）の競合食材となっている。

サバはノルウェー産と台湾産のものと競合しており、ノルウェー産は品質面で日本産より評価が高く、台湾産のものは価格面で評価を受けている。

3. 聞き取り調査結果

3.1 聞き取り調査対象

本調査では、ベトナムの日本料理店、量販店および日本食材輸入業者等に聞き取り調査を実施した。聞き取り調査の対象事業者は下記のとおりである。

業種	聞き取り対象企業
飲食業	1. 回転寿司店 A 2. 日系居酒屋 B 3. 老舗寿司料理店 C 4. 高級寿司専門店 D 5. ベトナム寿司店 E
流通業	6. 日系量販店 F
輸入業	7. 日本食材輸入業者 G 8. 日本食材輸入業者 H 9. 日本食材輸入業者 I 10. 日系商社 J 11. 水産品輸入業者 K
水産関係者	12. 日本の水産業者 L
水産関係団体	13. ベトナム水産関係団体 M

3.2 聞き取り調査結果（抜粋）

本調査の対象 3 品目のベトナム市場での普及状況および今後の課題について、ヒアリングした結果（抜粋）は下記のとおりである。

3.2.1 養殖ブリ（ハマチ）の普及状況と今後の課題

●食味（嗜好）

- ・養殖ブリ（ハマチ）はベトナム人に受入れられる可能性は低い。（日本料理店 A）
- ・数年前から宮崎県産養殖ブリ（ハマチ）を寿司、刺身や照焼きなどで提供している。養殖ブリ（ハマチ）の食味はベトナム人に好まれると考えている。（老舗寿司料理店 C）

¹²http://vasep.com.vn/Tin-Tuc/785_35244/Van-chuyen-hang-thuy-san-bang-container-Doanh-nghiep-keu-cuu.htm

- ・養殖ブリ（ハマチ）はベトナム人の好きな食味だと思う。価格が下がれば普及すると考えている。（ベトナム寿司店 E）
- ・養殖ブリ（ハマチ）の食味はベトナムで受け入れられると思うが、普及に時間がかかると考えている。（日系量販店 F）
- ・養殖ブリ（ハマチ）の食味はベトナム人の嗜好に合っている。人気メニューとなっている。（日本食材輸入業者 G）
- ・ブリ（ハマチ）の照焼は、ベトナムに似た調理方法がある。受け入れ易いと思うが類似品との価格差が5倍程度あり販売は難しいと思われる。（日本食材輸入業者 H）
- ・養殖ブリ（ハマチ）は脂の乗りが良く、ベトナム南部の人に好まれる食味と考えている。（日本食材輸入業者 I）
- ・イオンモールでの試食イベントで養殖ブリ（ハマチ）の刺身、カルパッチョ、しゃぶしゃぶを提供した。非常に好評で生食に抵抗が無い人が多いと感じた。ただし、日本風の刺身に醤油をつけるのではなく、生野菜を添えたサラダ仕立ての方が抵抗なく試食してもらえた。（日本の水産業者 L）
- ・養殖ブリ（ハマチ）の刺身や焼物ともに販売の可能性は十分あると考えている。（日本の水産業者 L）

●価格面

- ・価格がノルウェー産サーモンの2倍以上で、ブリを注文するベトナム人は少ない。（老舗寿司料理店 C）
- ・養殖ブリ（ハマチ）の仕入価格は32米ドル/kg程度（ベトナム寿司店 E）
- ・日本産の養殖ブリ（ハマチ）を商社から買って寿司、刺身、焼物などで提供している。価格が割高のため、それほど数はでない。（ベトナム寿司店 E）
- ・2014年に氷見の天然ブリを販売したが、高すぎてまったく売れなかった。価格が合わないで、現在は取り扱っていない。（日系量販店 F）
- ・養殖ブリ（ハマチ）は、ノルウェー産サーモンの2倍の価格で人気は無いが、徐々に取扱量が増えている。将来は有望だと考えている。（日本食材輸入業者 G）
- ・日本からチルドで養殖ブリ（ハマチ）、シマアジ、ホタテ、マダイ、ヒラメ、ホッキガイ等を輸入し日本料理店へ販売している。これらの魚介類は比較的高級商品であるため、販売は苦戦している。（日本食材輸入業者 H）
- ・養殖ブリ（ハマチ）価格はマグロの2倍程度と割高なので、輸入数量は急激に伸びないと考えている。（日本食材輸入業者 I）
- ・ベトナムで寿司や刺身が徐々に普及しているが、その食材（ネタ）は主にサーモンである。サーモン以外の魚種を販売するのは難しい状況。養殖ブリ（ハマチ）は高価格商品でベトナム人は高級魚という概念がないので販売は難しい。（日本食材輸入業者 H）

●知名度

- ・当店のディナーは全てコース料理で、養殖ブリ（ハマチ）の刺身、寿司、焼物を提供している。養殖ブリは知名度が極めて低く説明しても理解されない。ブリよりハマチの知名度が高い。同じ魚で成長によって名前が変わる出世魚の概念が理解されない。ブリの知名度の向上は、数年を要すると考えている。（高級寿司専門店 D）
- ・イオンモールで養殖ブリ（ハマチ）のプロモーションが行われているので、養殖ブリ（ハマチ）の知名度向上に期待している。一過性のプロモーションではなく、継続して取り組む必要がある。販売量が見込めない状況で継続することは収支面で厳しい。（日本食材輸入業者 H）
- ・養殖ブリ（ハマチ）は、知名度が低く販売は難しいと思われる。知名度を向上させる取り組みが必要である。（日系商社 J）
- ・試食イベントで大部分のベトナム人が養殖ブリ（ハマチ）を知らず、知名度が低いこと

を実感した。（日本の水産業者 L）

- ・地元量販店と協力して養殖ブリ（ハマチ）のプロモーションを数回行ったが、ベトナム人はサーモン以外の生食に想像以上に抵抗があり、当初の予想ほど売れなかった。（水産品輸入業者 K）
- ・最近 取り扱いを開始した。思ったより注文が多かった。注文するのは日本人と欧米人が多くベトナム人は稀である。（日本料理店 A）

●調理方法

- ・人気が高いメニューは寿司と刺身のみで、照焼きは売れない。（日本料理店 A）
- ・毎月 500 kg 程度の養殖ブリ（ハマチ）を日本から輸入し、自社の運営する日本料理店で刺身、寿司、焼物として提供している。（日本食材輸入業者 G）

●その他

- ・ベトナムではノルウェー産サーモンの人気は 1 番高い。マグロも人気がないわけではない。養殖ブリ（ハマチ）は、更にその後といった印象を持っている。（日系量販店 F）
- ・宮崎県産の養殖ブリ（ハマチ）を週 1 回 70 kg 程度輸入し、ホーチミン市内の日本料理店へ販売している。（日本食材輸入業者 I）
- ・養殖ブリ（ハマチ）を週 2 回程度 ホーチミン市とハノイ市の双方で輸入している。輸入数量は 80 kg/週程度である。（日本食材輸入業者 I）
- ・大分県産の養殖ブリ（ハマチ）を 100 kg/月程度輸入し日本料理店へ卸売している。（水産品輸入業者 K）
- ・日本の養殖ブリ（ハマチ）を試験的に 3 回 合計 200 kg ほど輸入した。今後は徐々に取り先を開拓し 200 kg/月まで輸入量を増加したいと考えている。（日本の水産業者 L）

3.2.2 サバの普及状況と今後の課題

●食味（嗜好）

- ・サバよりサンマの人気が高いと感じている。（回転寿司店 A）
- ・しめサバは酢でしめたものを日本から輸入している。ベトナム人には生臭いと不評。主に日本人客が注文している。但し、子持ニシンはベトナム人に非常に人気がある。（老舗寿司料理店 C）
- ・ベトナム人はサバやサンマなどの青魚を好む人が多い。（日系居酒屋 B）
- ・日本産サバは時期によって味のばらつきがあるので、年間を通じて脂の乗りの良いノルウェー産サバを仕入れている。（老舗寿司料理店 C）
- ・サバはベトナム人によく知られている魚だが、生臭いイメージがあり敬遠されている。（高級寿司専門店 D）
- ・サバとコハダを酢でしめたものは抵抗なく食べるベトナム人が多い。（高級寿司専門店 D）
- ・サバ塩焼は人気があるがしめサバは好まれない。（日本食材輸入業者 G）
- ・ノルウェー産サバを輸入して系列の日本料理店で提供している。日本産のサバの価格はノルウェー産のものと大差ないが生臭いので取り扱っていない。（日本食材輸入業者 G）
- ・しめサバは鮮度の良いものが日本で加工食品で輸入している。ベトナム人は一般的に酢を好まないで受入れられていない。（日本食材輸入業者 H）
- ・サバはノルウェー産のサバの方が日本産より高価だが品質が安定している。また青魚の臭みも少なく、ノルウェー産のものが人気を集めている。（日系商社 J）
- ・日本産サバは青魚特有の臭みがありベトナムでは不評と思われる。（日系商社 J）
- ・サバは普通のスーパーマーケットで販売している。ベトナム人に馴染みのある魚である。（水産品輸入業者 K）
- ・ノルウェー産サバは脂の乗りが良く人気がある。（水産品輸入業者 K）

- ・しめサバは青森県の企業から輸入している。ベトナム人は酢の味に慣れていないので、人気が無い。（日本食材輸入業者 I）

●価格面

- ・サバはベトナム人が好きな魚で人気がある。ベトナム産のサバの価格は輸入品の 10 分の 1 程度で価格競争は非常に厳しい。（ベトナム寿司店 E）
- ・ベトナム人に安くて美味しい寿司を提供するコンセプトの店なので価格面は重要である。（ベトナム寿司店 E）
- ・日本からサバ、キンメダイ、アジなどの大衆魚を鮮魚ボックスで輸入し販売を試みたが、値段が高すぎて売れなかった。（日系量販店 F）
- ・ベトナム近海で獲れたサバを取り扱っている。日本から空輸したサバとベトナム産サバでは 10 倍程度の価格差があるので日本のサバは販売できない。（日系量販店 F）
- ・ベトナム産のサバは価格が安く地元スーパーマーケットなどで販売されている。（日系商社 J）

●調理方法

- ・サバ料理は塩焼きの人気が高い。（回転寿司店 A）
- ・バッテラにはノルウェー産のサバは小さいので日本産を使用している。（日系居酒屋 B）
- ・サバは寿司や刺身などの生食で提供すると敬遠される。（高級寿司専門店 D）
- ・ノルウェー産サバを使用したしめサバや塩焼を提供している。（ベトナム寿司店 E）
- ・サバはベトナムで一般的な食材。ベトナム近海で獲れたサバが多く流通しており日本料理店でも焼魚として提供されている。（日本食材輸入業者 H）
- ・サバ味噌煮は味噌に馴染みが無いので好まれない。最も人気があるのはサバの塩焼。（日本食材輸入業者 I）

●その他

- ・日本からサバを輸入しているが、大部分はノルウェー産の冷凍サバである。（日本食材輸入業者 I）
- ・日本からしめサバの加工用原料を輸入していた。輸入量はそれほど多くなかった。（水産品輸入業者 K）
- ・ノルウェー産サバを輸入し、しめサバに加工し日本へ輸出している。（水産品輸入業者 K）

3.2.3 サケフレークの普及状況と今後の課題

●食味（嗜好）

- ・ベトナム人のサーモン好きは日本人の想像を超えている。ただし、地方は生食に抵抗のある人も多いので火を通したものは受けると思う。（日本料理店 A）
- ・サケフレークは系列のうどん屋で提供するおにぎりやお茶漬け用に少量輸入しているが、ベトナム人には合わない。積極的に輸入するつもりはない。（日本食材輸入業者 G）
- ・ベトナム人は食品添加物を極度に嫌う。サケフレークの添加物が好まれない可能性がある。（日本食材輸入業者 H）
- ・ベトナムではノルウェー産サーモンが人気である。サケフレークも受入れられる可能性は十分にあると考えているが、課題は価格面と考えている。（日系量販店 F）
- ・サケフレークはベトナムで一般的な食材ではない。サーモンが好きな国民なので販売の可能性はあると考えている。（老舗寿司料理店 C）
- ・サケフレークはベトナムで需要が見込めるので販売したいと考えているが、輸入ができずに困っている。輸入できない理由が解らない。（日系量販店 F）
- ・ベトナム人はサーモンを生食で食べるものと認識している。サケフレークは受入れられ

- ないと感じている。(日本食材輸入業者 G)
- サケフレークはベトナムでの可能性は高いと考えている。根室の企業からサケフレークのテスト輸入を行ったが、実際の販売は行っていない。(日本食材輸入業者 I)
- ベトナム人はサーモンのサーモンピンクの色が印象的で、サケフレークは同色に近いものが人気を集めると予測している。(日本食材輸入業者 I)
- サケフレークはベトナムでの販売の可能性は十分あると考えている。(日系商社 J)
- ベトナムの一般家庭向けに販売すれば需要があると思われる。(日系居酒屋 B)

●価格面

- 何度か日本企業からサケフレークの売り込みがあったが、価格が合わず購入に至っていない。(日本食材輸入業者 H)
- サケフレークは、輸入するより現地製造のものの方が可能性があると考えている。(日本食材輸入業者 H)
- 日本産のサケフレークを輸入しても、人気があれば地元企業がベトナムで製造を行う可能性がある。価格面で競合が厳しくなると予測している。(日系商社 J)

●調理方法

- サケフレークを使用したメニューとして、鮭チャーハン、鮭おにぎり、鮭コロッケなどを提供している。全て自家製で外部から購入していない。(回転寿司店 A)
- サケはDHAが多く含まれているので、ベトナムでは子供の発育に良いと認識されている。子供の食事のお粥の添え物やふりかけとして需要が見込まれる。(日本食材輸入業者 I)

●その他

- 自家製造できない小規模の日本料理店で需要がある。(回転寿司店 A)
- 自家製サケフレークを使用している。(日系居酒屋 B)
- ベトナムで普及させるため、食べ方などのプロモーションが重要。(老舗寿司料理店 C)
- 当店は使用していないが、日本風居酒屋で需要があると予想する。(高級寿司専門店 D)
- ベトナムの一般消費者を対象とする庶民的な寿司店ではサケフレークは使用していないが、もう一軒経営している高級日本料理店で使用している。(ベトナム人寿司店 E)
- 系列会社に弁当や惣菜の製造会社がある。そこで使用するサケフレークは自社で製造したものである。(日本食材輸入業者 H)
- 魚の加工は骨抜き作業の必要がある。ベトナムに優位性がある。(日系商社 J)
- ノルウェーとチリからサーモンを輸入し加工している。その端材でサケフレークを製造している。コンビニのおにぎりの具材としてベトナムの地元企業へ販売している。(水産品輸入業者 K)

3.2.4 調査対象品目以外の水産物

●ベトナムで販売可能性の高い水産物

- ベトナム産カニカマより蟹の風味と食感が感じられる日本産高級カニカマは、ベトナム人に受ける可能性が高いと感じる。(回転寿司店 A)
- 越前ガニやタラバガニは受入れられると考えている。テスト販売した結果、生カニを冷凍したものは好評であった。茹でガニの冷凍は不評であった。(老舗寿司料理店 C)
- 日本へ観光したことのある富裕層からフグを食べたいという要望が多く聞かれる。フグが輸入できれば需要があるのではないかと考えている。(高級寿司専門店 D)
- ベトナム人に人気のある魚介類は、子持ニシン、タコ、ホッキガイ、ギンダラなどである。特にギンダラは他の商品よりも高額であるが人気が高い。(ベトナム寿司店 E)
- ウニ、本マグロ、シマアジ、ハマチはベトナム人の嗜好に合っている。将来有望な食材

として考えている。(日本食材輸入業者 G)

- ・鮮魚を販売しても調理方法や味が分からないので、魚介類を使用したスナック菓子、缶詰、干物などの加工品等の可能性がより高いと考えている。(日本食材輸入業者 I)
- ・ベトナムにないブリ(ハマチ)などの魚種は割高でも可能性がある。ベトナムで獲れる魚介類は大きな品質格差が無ければ難しい。(日本食材輸入業者 H)
- ・ブリ(ハマチ)、カンパチ、本マグロは将来有望と考えている。(日本食材輸入業者 I)
- ・鮮魚は、どのように調理すればよいのかわからないので販売が難しい。干物など焼くだけといった手軽な加工品の方が販売しやすい。(水産品輸入業者 K)
- ・ベトナムは、高額な西京焼きの人気の高い。(日系居酒屋 B)
- ・ホッキガイ、サザエ等貝類、各種カニ類や真鯛は、ベトナムで販売拡大の可能性が十分にあると思われる。(日本の水産業者 L)
- ・日本産水産物のベトナム市場での販路拡大を進めるには、寿司、刺身などの生食ではなく、焼魚を提案する方が有望だと考えている。(日系商社 J)

●価格面

- ・ある程度纏まった消費需要があれば価格を抑えられると考えている。(老舗寿司料理店 C)
- ・ベトナムで販売を考えるには、第一に価格面を考慮する必要がある。食味の面は日本の水産物は受入れられる可能性は十分にあると思うが、兎に角 価格が合わなければ普及は難しい。(日系量販店 F)
- ・日本産の水産物は数量を纏めて物流コストを抑える工夫が必要である。今の価格帯では、販売を拡大することは難しい。(日系量販店 F)
- ・チルド・冷蔵品がコンテナ単位で纏まるほどの数量でないと、現状の空輸では価格的にベトナム市場で普及させるのは難しい。(日本食材輸入業者 H)
- ・試食イベントで可否を聞くと遠慮して美味しいと回答するが、実際に販売すると売れないことが多い。試食の際に、いくらで購入するか?と聞いた方が効果的である。(日本食材輸入業者 H)
- ・日本産サンマは人気の高いが、台湾産のものが日本産の5分の1で販売されている。日本産は日本料理店にしか販売できない。(日本食材輸入業者 I)
- ・ベトナムの輸入通関や検疫手続きが不透明で、余分なコストがかかることがある。(水産品輸入業者 K)
- ・鮮魚は日持ちもせず、空輸コストもかかるので、販売価格が高く販売が難しい。(水産品輸入業者 K)
- ・日本産の水産物は高価であるため、販売先はホーチミンとハノイ市の日本料理店に限定される。(ベトナム水産関係団体 M)

●知名度

- ・ベトナムでは、サーモン、ウニ、トロ、ホタテの知名度が高く人気が高い。それ以外の魚種は関心が無い。(高級寿司専門店 D)
- ・日本産水産物は、ベトナムで受入れられる可能性は十分にあるが、知名度が低いので日本の魚介類を紹介する取り組みが必要不可欠である。(日系居酒屋 B)
- ・日本産の水産物を提供するレストランのスタッフが商品説明できるように、ベトナム語の商品説明をつけてもらいたい。(日系居酒屋 B)
- ・日本産水産物を普及させるためには、知名度の向上が必要である。(高級寿司専門店 D)
- ・日本政府がベトナムの漁業を支援し、漁獲量を増やしベトナム国内で魚の消費量を向上させることにより魚食普及が進み、結果的に日本の水産物の輸出が増加するのではないかと考えている。(高級寿司専門店 D)
- ・日本産水産物は、受入れられる可能性はあるが、知名度の低いものは普及させるのに長い時間がかかると思われる。(日系量販店 F)

- ・ベトナム人は食文化に保守的で新しい味を広めるのは容易でない。(日本食材輸入業者 H)
- ・ベトナムは日本産の魚介類に関する知識が無いので、日本料理店や醤油メーカーと協力して催事を開催し、知名度向上の活動が必要である。(ベトナム水産関係団体 M)
- ・ベトナム人は寿司や刺身といえばサーモンであり、寿司や刺身という言葉で想起されるのは鮮やかなサーモンピンクという固定概念がある。他魚種の参入する余地は少ない。(ベトナム水産関係団体 M)
- ・ベトナム人はシーフードを好むので、可能性は十分あると考えているが、問題は価格と知名度である。(ベトナム水産関係団体 M)

●その他

- ・今後5年間はサーモンの人気は変わらないと予測している。(日系居酒屋 B)
- ・ベトナムの寿司は、将来タイと同じ方向に進むと考えている。タイ風の創作寿司を勉強している。(日系居酒屋 B)
- ・ベトナムは、2002年頃から国外在住のベトナム人の影響により寿司が徐々に普及するようになった。将来水産物の需要は増加していくと予測している。(老舗寿司料理店 C)
- ・日本からの水産物の輸入は、将来増加すると思われる。寿司ネタなどの鮮魚は、それほど急速に輸入量は増加しないと考えている。(日本食材輸入業者 I)
- ・ベトナムに水産物を輸入する際の諸手続きが煩雑で時間がかかる。一つの商品を輸入するのに1年近く費やすこともあった。(水産品輸入業者 K)

3.3 聞き取り調査結果 (まとめ)

本調査の対象品目である日本産の養殖ブリ(ハマチ)、サバ、サケフレーク及びその他の水産物をベトナム市場へ輸出拡大するにあたり、聞き取り調査対象者からの様々なコメントに基づき下記のとおり調査結果を取り纏めた。

3.3.1 養殖ブリ (ハマチ)

本調査で聞き取り調査を実施した6店舗の日本料理店のうち、5店舗で養殖ブリ(ハマチ)を提供しており、残り1店舗は近日中に取扱いを開始する予定であった。本調査時点では、ベトナムの日本料理店では養殖ブリ(ハマチ)は普及しておらず、提供していない店舗が圧倒的に多数であった。

提供している日本料理店では、刺身、寿司や照焼が主なメニューとして提供しているが、注文するのは日本人とベトナム在留欧米人で、ベトナム人からの注文は非常に少ない。ベトナムでは、日本料理の寿司や刺身の食材は、圧倒的にノルウェー産サーモンが人気で、認知度も高く普及している。日本料理の寿司や刺身はサーモンが象徴かつステータスとなっており、多くのベトナム人に受け入れられている。

最後に、ベトナムの日本料理店や水産物輸入事業者の見解は、ベトナム市場における養殖ブリ(ハマチ)の可能性は高いとの認識で一致している。課題は知名度が非常に低いこと、提供価格がサーモンと比較して割高であることが普及の阻害要因となっているとの意見であった。

3.3.2 サバ

サバはベトナムの多くの日本料理店で、しめサバ、バッテラ寿司、サバ塩焼や味噌煮で提供されている。聞き取り調査を実施した日本料理店では、サバ塩焼はノルウェー産サバを使用し、しめサバは日本産の加工品を使用しているとのコメントが多く聞かれた。ノルウェー産サバを使用する理由は、年間を通じて脂の乗りが良いとの回答であった。また、

日本産で9月から11月の旬の時期のサバは脂の乗りもよくノルウェー産と同等の品質であることから、バッテラ寿司に使用しているとのコメントも多く聞かれた。

次に、ベトナム市場で受入れられるサバ料理は、塩焼きが好評であるとの認識で共通している。サバ味噌煮は不人気であるとの意見が大半を占めた。酢を使った料理は賛否が別れたが、ベトナムの一般消費者には馴染みが無く抵抗感が強いとの意見が多かった。

ノルウェー産と同等の品質であれば、日本産サバはベトナムの一般消費者に受入れられる可能性は高い。

3.3.3 サケフレーク

本調査時点では、日本産のサケフレークはベトナムでは普及していない。取扱企業は1社のみで試験輸入が完了した状況であった。

日本料理店への聞き取り調査では、サケフレークは自家製造しているとの回答が大半であった。自家製造できない日本料理店では、輸入サケフレークの需要が見込まれるとの意見のほか、少数ではあるが日本産のサケフレークが好まれているとの意見も聞かれた。また、昨今の健康志向により日本料理店などの業務用向けより一般消費者向け需要の方が期待できるとの意見も聞かれた。

一方、ベトナムは加工用原料のサケ・マスを海外から輸入している。聞き取り調査を実施した各事業者は、ベトナム市場におけるサケフレークの需要と可能性は肯定的であったが、ベトナム国内で製造することが可能であるため、日本産の輸入品は価格競争力で太刀打ちできないとの懐疑的な意見も聞かれた。

3.3.4 その他の水産物

調査対象以外の日本産水産物の輸出拡大の可能性について調査を実施したところ、一般的に日本産水産物は、魚食文化が根付いているベトナム市場で受入れられる可能性は高く、日本産の高品質なカニかま、カニ、ウニ、ホタテ、本マグロなどが有望であるとの意見が聞かれた。課題は、知名度、価格競争力や継続的な販売促進の取り組みである。

4. 日本産水産物の普及方策

日本産水産物のベトナム市場における需要拡大の阻害要因として、知名度と価格競争力の2つの要因が挙げられる。最初に日本産水産物の知名度の向上を図ることが普及の近道であると考えられる。その方策として、官民一体となって下記の取り組みを行うことを推奨する。次に価格競争力については、知名度の向上と普及により輸出量が増加し輸送コストの低減が期待される。よって、当面の取り組みは普及活動に注力することが肝要である。

- (i) ベトナムで人気のある日本料理店と協力し、日本産水産物を使ったプロモーションを継続的に実施する。
- (ii) ソーシャルメディア（SNS等）を活用し、日本産水産物の知名度やブランド価値の向上を目的とする情報発信を継続的に実施する。
- (iii) テレビメディアを通じて、日本の風土や食文化を紹介する番組を放映し、日本産水産物の魅力とイメージの向上を、ベトナムの一般消費者に対し継続的に訴求する。
- (iv) ベトナムの一般消費者を対象に、日本産水産物を使用したベトナム料理のレシピ紹介や地元ベトナム料理店でのプロモーションを通じて消費拡大を継続的に図る。

むすびに

ベトナムは、日本産水産物・食品に対して高品質で安全性が高いという認識を持っている。また、日本や日本料理に対する認識は、長寿国でヘルシーな食文化の国であるイメージが浸透している。近年の著しいベトナムの経済発展と所得水準の向上により、日本産水産物需要の拡大が期待されている。

本調査時点の状況を鑑みると、日本産水産物の輸出促進を図るためには、民間企業、業界団体及び日本国政府機関等が連携してオールジャパン体制での輸出戦略の策定と、それに基づく継続的なプロモーション活動が重要である。

付録① 水産物 HS コードリスト

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
03.01		魚（生きているものに限る。）		
		－ 観賞用の魚		
0301.11		―― 淡水魚		
	100	――― 金魚		KG
	900	――― その他のもの		KG
0301.19	000	―― その他のもの		KG
		－ その他の魚（生きているものに限る。）		
0301.91	000	―― ます（サルモ・トルタ、オンコルヒュンクス・ミキス、オンコルヒュンクス・クラルキ、オンコルヒュンクス・アグアボニタ、オンコルヒュンクス・ギラエ、オンコルヒュンクス・アパケ及びオンコルヒュンクス・クリソガステル）		KG
0301.92	000	―― うなぎ（アングイルラ属のもの）		KG
0301.93	000	―― こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテュス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）		KG
0301.94		―― くらまぐろ（トゥヌス・ティヌス及びトゥヌス・オリエンタリス）		
	100	――― くらまぐろ（トゥヌス・ティヌス）		KG
	200	――― くらまぐろ（トゥヌス・オリエンタリス）		KG
0301.95	000	―― みなまぐろ（トゥヌス・マッコイイ）		KG
0301.99		―― その他のもの		
	100	――― たい（たい科のもの）		KG
	200	――― こい		KG
	900	――― その他のもの		KG
03.02		魚（生鮮のもの及び冷蔵したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。）		
		－ さけ科のもの（第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0302.11	000	―― ます（サルモ・トルタ、オンコルヒュンクス・ミキス、オンコルヒュンクス・クラルキ、オンコルヒュンクス・アグアボニタ、オンコルヒュンクス・ギラエ、オンコルヒュンクス・アパケ及びオンコルヒュンクス・クリソガステル）		KG
0302.13	000	―― 太平洋さけ（オンコルヒュンクス・ネルカ、オンコルヒュンクス・ゴルプスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス）		KG
0302.14	000	―― 大西洋さけ（サルモ・サラル）及びドナウさけ（フコ・フコ）		KG
0302.19	000	―― その他のもの		KG
		－ ひらめ・かいらい類（かいらい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうしのした科、スコフタルムス科又はこけびらめ科のもの。第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0302.21	000	―― ハリバット（レインハルドティウス・ヒボグロソイデス、ヒボグロスス・ヒ		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
		ポグロスス及びヒポグロスス・ステノレビス)		
0302.22	000	― プレイス (プレウロネクテス・プラテスサ)		KG
0302.23	000	― ソール (ソレア属のもの)		KG
0302.24	000	― ターボット (プセタ・マクシマ)		KG
0302.29	000	― その他のもの		KG
		― まぐろ (トゥヌス属のもの) 及びかつお (エウティヌス (カツオヌス) ・ペラミス) (第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		
0302.31	000	― びんながまぐろ (トゥヌス・アラルンガ)		KG
0302.32	000	― きはだまぐろ (トゥヌス・アルバカレス)		KG
0302.33	000	― かつお		KG
0302.34	000	― めばちまぐろ (トゥヌス・オベスス)		KG
0302.35		― くらまぐろ (トゥヌス・ティヌス及びトゥヌス・オリエンタリス)		
	100	―― くらまぐろ (トゥヌス・ティヌス)		KG
	200	―― くらまぐろ (トゥヌス・オリエンタリス)		KG
0302.36	000	― みなみまぐろ (トゥヌス・マッコイイ)		KG
0302.39	000	― その他のもの		KG
		― にしん (クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイイ)、かたくちいわし (エングラウリス属のもの)、いわし (スプラトゥス・スプラトゥス、サルディナ・ビルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの)、さば (スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストララシクス及びスコムベル・ヤポニクス)、ぐるくま (ラストレルリゲル属のもの)、さわら (スコムベロモルス属のもの)、まあじ (トラクルス属のもの)、ぎんがめあじ (カラックス属のもの)、すぎ (ラキュケントロン・カナドゥム)、まながつお (パムプス属のもの)、さんま (コロラビス・サイラ)、むろあじ (デカプテルス属のもの)、からふとししやも (マルロトゥス・ヴィルロス)、めかじき (クスイフィアス・グラディウス)、すま (エウティヌス・アフィニス)、はがつお (サルダ属のもの) 及びかじき (まかじき科のもの) (第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		
0302.41	000	― にしん (クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイイ)		KG
0302.42	000	― かたくちいわし (エングラウリス属のもの)		KG
0302.43	000	― いわし (スプラトゥス・スプラトゥス、サルディナ・ビルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの)		KG
0302.44	000	― さば (スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストララシクス及びスコムベル・ヤポニクス)		KG
0302.45	000	― まあじ (トラクルス属のもの)		KG
0302.46	000	― すぎ (ラキュケントロン・カナドゥム)		KG
0302.47	000	― めかじき (クスイフィアス・グラディウス)		KG
0302.49	000	― その他のもの		KG
		― さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの (第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
0302.51	000	― コッド (ガドウス・モルア、ガドウス・オガク及びガドウス・マクロケファルス)		KG
0302.52	000	― ハドック (メラノグラナムス・アイグレフィヌス)		KG
0302.53	000	― コールフィッシュ (ポルラキウス・ヴィレンス)		KG
0302.54	000	― ヘイク (メルルシウス属又はウロフェキス属のもの)		KG
0302.55	000	― すけそうだら (テラグラ・カルコグラナム)		KG
0302.56	000	― ブルーホワイティング (マイクロメシスティウス・ボウタソウ及びマイクロメシスティウス・アウストラリス)		KG
0302.59		― その他のもの		
	100	―― たら (テラグラ属のもの)		KG
	900	―― その他のもの		KG
		― ティラピア (オレオクロミス属のもの)、なまず (パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの)、こい (クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロプラマ属のもの)、うなぎ (アングイルラ属のもの)、ナイルバーチ (ラテス・ニロティクス) 及びらいぎよ (カンナ属のもの) (第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		
0302.71	000	― ティラピア (オレオクロミス属のもの)		KG
0302.72	000	― なまず (パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの)		KG
0302.73	000	― こい (クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロプラマ属のもの)		KG
0302.74	000	― うなぎ (アングイルラ属のもの)		KG
0302.79	000	― その他のもの		KG
		― その他の魚 (第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		
0302.81	000	― さめ		KG
0302.82	000	― えい (がんぎえい科のもの)		KG
0302.83	000	― めろ (ディソスティクス属のもの)		KG
0302.84	000	― シーバス (ディケントラルクス属のもの)		KG
0302.85	000	― たい (たい科のもの)		KG
0302.89	000	― その他のもの		KG
		― 魚の肝臓、卵及びしらこ並びにひれ、頭、尾、浮袋その他の食用の魚のくず肉		
0302.91	000	― 肝臓、卵及びしらこ		KG
0302.92	000	― ふかひれ		KG
0302.99	000	― その他のもの		KG
03.03		魚 (冷凍したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。)		

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
		－ さけ科のもの（第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0303.11	000	－ べにざけ（オンコルヒュンクス・ネルカ）		KG
0303.12	000	－ その他の太平洋さけ（オンコルヒュンクス・ゴルブスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス）		KG
0303.13	000	－ 大西洋さけ（サルモ・サラル）及びドナウさけ（フコ・フコ）		KG
0303.14	000	－ ます（サルモ・トルタ、オンコルヒュンクス・ミキス、オンコルヒュンクス・クラルキ、オンコルヒュンクス・アグアボニタ、オンコルヒュンクス・ギラエ、オンコルヒュンクス・アパケ及びオンコルヒュンクス・クリソガステル）		KG
0303.19	000	－ その他のもの		KG
		－ ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテュス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロプラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）（第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0303.23	000	－ ティラピア（オレオクロミス属のもの）		KG
0303.24	000	－ なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）		KG
0303.25	000	－ こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテュス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロプラマ属のもの）		KG
0303.26	000	－ うなぎ（アングイルラ属のもの）		KG
0303.29	000	－ その他のもの		KG
		－ ひらめ・かれい類（かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうしのした科、スコフタルムス科又はこけびらめ科のもの。第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0303.31	000	－ ハリバット（レインハルドティウス・ヒボグロソイデス、ヒボグロスス・ヒボグロスス及びヒボグロスス・ステノレビス）		KG
0303.32	000	－ ブレイス（ブレウロネクテス・ブラテスサ）		KG
0303.33	000	－ ソール（ソレア属のもの）		KG
0303.34	000	－ ターボット（プセタ・マクシマ）		KG
0303.39	000	－ その他のもの		KG
		－ まぐろ（トゥヌス属のもの）及びかつお（エウティヌス（カツオヌス）・ペラミス）（第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0303.41	000	－ びんながまぐろ（トゥヌス・アラルンガ）		KG
0303.42	000	－ きはだまぐろ（トゥヌス・アルバカレス）		KG
0303.43	000	－ かつお		KG
0303.44	000	－ めばちまぐろ（トゥヌス・オベスス）		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
0303.45		― くるまぐろ (トウナス・ティヌス及びトウナス・オリエンタリス)		
	100	―― くるまぐろ (トウナス・ティヌス)		KG
	200	―― くるまぐろ (トウナス・オリエンタリス)		KG
0303.46	000	― みなみまぐろ (トウナス・マッコイ)		KG
0303.49	000	― その他のもの		KG
		― にしん (クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイ)、かたくちいわし (エングラウリス属のもの)、いわし (スプラトウス・スプラトウス、サルディナ・ピルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの)、さば (スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストララシクス及びスコムベル・ヤポニクス)、ぐるくま (ラストレルリゲル属のもの)、さわら (スコムベロモルス属のもの)、まあじ (トラクルス属のもの)、ぎんがめあじ (カラックス属のもの)、すぎ (ラキュケントロン・カナドゥム)、まながつお (バンプス属のもの)、さんま (コロラビス・サイラ)、むろあじ (デカプテルス属のもの)、からふとししやも (マルトウス・ヴィロス)、めかじき (クスイフィアス・グラディウス)、すま (エウティヌス・アフィニス)、はがつお (サルダ属のもの) 及びかじき (まかじき科のもの) (第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		
0303.51	000	― にしん (クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイ)		KG
0303.53	000	― いわし (スプラトウス・スプラトウス、サルディナ・ピルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの)		KG
0303.54	000	― さば (スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストララシクス及びスコムベル・ヤポニクス)		KG
0303.55	000	― まあじ (トラクルス属のもの)		KG
0303.56	000	― すぎ (ラキュケントロン・カナドゥム)		KG
0303.57	000	― めかじき (クスイフィアス・グラディウス)		KG
0303.59		― その他のもの		
	010	―― さんま (コロラビス・サイラ)		KG
	020	―― かじき (まかじき科のもの)		KG
	090	―― その他のもの		KG
		― さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの (第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。)		
0303.63	000	― コッド (ガドゥス・モルア、ガドゥス・オガク及びガドゥス・マクロケファルス)		KG
0303.64	000	― ハドック (メラノグラナムス・アイグレフィヌス)		KG
0303.65	000	― コールフィッシュ (ポルラキウス・ヴィレンス)		KG
0303.66	000	― ヘイク (メルルシウス属又はウロフュキス属のもの)		KG
0303.67	000	― すけそうだら (テラグラ・カルコグランマ)		KG
0303.68	000	― ブルーホワイティング (マイクロメシスティウス・ポウタソウ及びマイクロメシスティウス・アウストラリス)		KG
0303.69		― その他のもの		
	100	―― たら (テラグラ属のもの)		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
	900	--- その他のもの		KG
		－ その他の魚（第0303.91号から第0303.99号までの食用の魚のくず肉を除く。）		
0303.81	000	－ さめ		KG
0303.82	000	－ えい（がんぎえい科のもの）		KG
0303.83	000	－ めろ（ディソスティクス属のもの）		KG
0303.84	000	－ シーバス（ディケントラルクス属のもの）		KG
0303.89		－ その他のもの		
	300	--- たい（たい科のもの）		KG
	400	--- かつお（エウティヌス（カツオヌス）・ペラミスを除く。）		KG
	500	--- さば（スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストララシクス及びスコムベル・ヤポニクスを除く。）		KG
	900	--- その他のもの		KG
		－ 魚の肝臓、卵及びしらこ並びにひれ、頭、尾、浮袋その他の食用の魚のくず肉		
0303.91	000	－ 肝臓、卵及びしらこ		KG
0303.92	000	－ ふかひれ		KG
0303.99	000	－ その他のもの		KG
03.04		魚のフィレその他の魚肉（生鮮のもの及び冷蔵し又は冷凍したものに限るものとし、細かく切り刻んであるかないかを問わない。）		
		－ 魚のフィレ（ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユゴドン・イデルルス、ミュロファリユゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュプリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アンギルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）又はらいぎよ（カンナ属のもの）のもの）（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）		
0304.31	000	－ ティラピア（オレオクロミス属のもの）		KG
0304.32	000	－ なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）		KG
0304.33	000	－ ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）		KG
0304.39	000	－ その他のもの		KG
		－ その他の魚のフィレ（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）		
0304.41	000	－ 太平洋さけ（オンコルヒュンクス・ネルカ、オンコルヒュンクス・ゴルブスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス）、大西洋さけ（サルモ・サラル）及びドナウさけ（フコ・フコ）		KG
0304.42	000	－ ます（サルモ・トルタ、オンコルヒュンクス・ミキス、オンコルヒュンクス・クラルキ、オンコルヒュンクス・アグアボニタ、オンコルヒュンクス・ギラエ、オンコルヒュンクス・アパケ及びオンコルヒュンクス・クリソガステル）		KG
0304.43	000	－ ひらめ・かれい類（かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうしのした科、スコフタルムス科又はこけびらめ科のもの）		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
0304.44	000	―― さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの		KG
0304.45	000	―― めかじき（クスイフィアス・グラディウス）		KG
0304.46	000	―― めろ（ディソステイクス属のもの）		KG
0304.47	000	―― さめ		KG
0304.48	000	―― えい（がんぎえい科のもの）		KG
0304.49		―― その他のもの フィレ		
	100	――― ブリ、サバ（スコムベル属）他		KG
	200	――― まぐろ		KG
	900	――― その他のもの		KG
		― その他のもの（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）		
0304.51	000	―― ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ビケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュプリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）		KG
0304.52	000	―― さけ科のもの		KG
0304.53	000	―― さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの		KG
0304.54	000	―― めかじき（クスイフィアス・グラディウス）		KG
0304.55	000	―― めろ（ディソステイクス属のもの）		KG
0304.56	000	―― さめ		KG
0304.57	000	―― えい（がんぎえい科のもの）		KG
0304.59		―― その他のもの フィレ以外（生鮮・冷蔵）		
	100	――― ぶり、さば		KG
	200	――― まぐろ		KG
	900	――― その他のもの		KG
		― 魚のフィレ（ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ビケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュプリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）又はらいぎよ（カンナ属のもの）のもの）（冷凍したものに限る。）		
0304.61	000	―― ティラピア（オレオクロミス属のもの）		KG
0304.62	000	―― なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルス属のもの）		KG
0304.63	000	―― ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）		KG
0304.69	000	―― その他のもの		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
		— 魚のフィレ（さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの）（冷凍したものに限定。）		
0304.71	000	— コッド（ガドゥス・モルア、ガドゥス・オガク及びガドゥス・マクロケファルス）		KG
0304.72	000	— ハドック（メラノグララムス・アイグレフィヌス）		KG
0304.73	000	— コールフィッシュ（ポルラキウス・ヴィレンス）		KG
0304.74	000	— ヘイク（メルシウス属又はウロフェキス属のもの）		KG
0304.75	000	— すけそうだら（テラグラ・カルコグランマ）		KG
0304.79	000	— その他のもの		KG
		— その他の魚のフィレ（冷凍したものに限定。）		
0304.81	000	— 太平洋さけ（オンコルヒュンクス・ネルカ、オンコルヒュンクス・ゴルプスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス）、大西洋さけ（サルモ・サラル）及びドナウさけ（フコ・フコ）		KG
0304.82	000	— ます（サルモ・トルタ、オンコルヒュンクス・ミキス、オンコルヒュンクス・クラルキ、オンコルヒュンクス・アグアボニタ、オンコルヒュンクス・ギラエ、オンコルヒュンクス・アパケ及びオンコルヒュンクス・クリソガステル）		KG
0304.83	000	— ひらめ・かれい類（かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうしのした科、スコフタルムス科又はこけびらめ科のもの）		KG
0304.84	000	— めかじき（クスイフィアス・グラディウス）		KG
0304.85	000	— めろ（ディソステイクス属のもの）		KG
0304.86	000	— にしん（クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイイ）		KG
0304.87		— まぐろ（トゥヌス属のもの）及びかつお（エウティヌス（カツオヌス）・ペラミス）		
	100	— まぐろ（トゥヌス属のもの）		KG
	200	— かつお（エウティヌス（カツオヌス）・ペラミス）		KG
0304.88	000	— さめ及びえい（がんぎえい科のもの）		KG
0304.89		— その他のもの		
	100	— ぶり（セリオーラ属のもの）、さば（スコムベル属）		KG
	900	— その他のもの		KG
		— その他のもの（冷凍したものに限定。）		
0304.91	000	— めかじき（クスイフィアス・グラディウス）		KG
0304.92	000	— めろ（ディソステイクス属のもの）		KG
0304.93	000	— ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）		KG
0304.94		— すけそうだら（テラグラ・カルコグランマ）		

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
	100	--- すり身		KG
	900	--- その他のもの		KG
0304.95		--- さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの（すけそうだら（テラグラ・カルコグラマ）を除く。）		
	100	--- すり身		KG
	900	--- その他のもの		KG
0304.96	000	--- さめ		KG
0304.97	000	--- えい（がんぎえい科のもの）		KG
0304.99	000	--- その他のもの		KG
03.05		魚（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る。）、くん製した魚（くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）並びに魚の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）		
0305.10	000	--- 魚の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）		KG
0305.20	000	--- 魚の肝臓、卵及びしらこ（乾燥し、くん製し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る。）		KG
		--- 魚のフィレ（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、くん製したものを除く。）		
0305.31	000	--- ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミクロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）		KG
0305.32	000	--- さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの		KG
0305.39	000	--- その他のもの		KG
		--- くん製した魚（フィレを含み、食用の魚のくず肉を除く。）		
0305.41	000	--- 太平洋さけ（オンコルヒュンクス・ネルカ、オンコルヒュンクス・ゴルプスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス）、大西洋さけ（サルモ・サラル）及びドナウさけ（フコ・フコ）		KG
0305.42	000	--- にしん（クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイイ）		KG
0305.43	000	--- まず（サルモ・トルタ、オンコルヒュンクス・ミキス、オンコルヒュンクス・クラルキ、オンコルヒュンクス・アグアボニタ、オンコルヒュンクス・ギラエ、オンコルヒュンクス・アパケ及びオンコルヒュンクス・クリソガステル）		KG
0305.44	000	--- ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミクロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュブリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）		KG
0305.49	000	--- その他のもの		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
		— 乾燥した魚（食用の魚のくず肉を除き、塩蔵してあるかないかを問わないものとし、くん製したものを除く。）		
0305.51	000	— コッド（ガドゥス・モルア、ガドゥス・オガク及びガドゥス・マクロケファルス）		KG
0305.52	000	— ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミクロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュプリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）		KG
0305.53	000	— さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの（コッド（ガドゥス・モルア、ガドゥス・オガク及びガドゥス・マクロケファルス）を除く。）		KG
0305.54	000	— にしん（クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイイ）、かたくちいわし（エングラウリス属のもの）、いわし（スプラトゥス・スプラトゥス、サルディナ・ピルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの）、さば（スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストララシクス及びスコムベル・ヤボニクス）、ぐるくま（ラストレルリゲル属のもの）、さわら（スコムペロモルス属のもの）、まあじ（トラクルス属のもの）、ぎんがめあじ（カラクス属のもの）、すぎ（ラキケントロン・カナドゥム）、まながつお（パムプス属のもの）、さんま（コロラビス・サイラ）、むろあじ（デカプテルス属のもの）、からふとししやも（マルロトゥス・ヴィルロスス）、めかじき（クスイフィアス・グラディウス）、すま（エウティヌス・アフィニス）、はがつお（サルダ属のもの）及びかじき（まかじき科のもの）		KG
0305.59		— その他のもの		
	100	— 煮干		KG
	900	— その他のもの		KG
		— 塩蔵した魚（乾燥し又はくん製したものを除く。）及び塩水漬けた魚（食用の魚のくず肉を除く。）		
0305.61	000	— にしん（クルペア・ハレングス及びクルペア・パラスイイ）		KG
0305.62	000	— コッド（ガドゥス・モルア、ガドゥス・オガク及びガドゥス・マクロケファルス）		KG
0305.63	000	— かたくちいわし（エングラウリス属のもの）		KG
0305.64	000	— ティラピア（オレオクロミス属のもの）、なまず（パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの）、こい（クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミクロファリユンゴドン・ピケウス、カトラ・カトラ、オステオキルス・ハセルティ、レプトバルプス・ホイヴェニ及びキュプリヌス属、カラシウス属、ヒュポフタルミクテウス属、キルリヌス属、ラベオ属又はメガロブラマ属のもの）、うなぎ（アングイルラ属のもの）、ナイルパーチ（ラテス・ニロティクス）及びらいぎよ（カンナ属のもの）		KG
0305.69	000	— その他のもの		KG
		— 魚のひれ、頭、尾、浮袋その他の食用の魚のくず肉		
0305.71	000	— ふかひれ		KG
0305.72	000	— 魚の頭、尾及び浮袋		KG
0305.79	000	— その他のもの		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
03.06		甲殻類（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。）、くん製した甲殻類（殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）、蒸気又は水煮による調理をした殻付きの甲殻類（冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものであるかないかを問わない。）並びに甲殻類の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）		
		－ 冷凍したもの		
0306.11	000	－ せいせびその他のいせえび科のえび（パリヌルス属、パヌリルス属又はヤスス属のもの）		KG
0306.12	000	－ ロブスター（ホマルス属のもの）		KG
0306.14	000	－ かに		KG
0306.15	000	－ ノルウェーロブスター（ネフロプス・ノルヴェギクス）		KG
0306.16	000	－ コールドウォーターシュリンプ及びコールドウォーターブローン（克蘭ゴン・克蘭ゴン及びパンダルス属のもの）		KG
0306.17	000	－ その他のシュリンプ及びブローン		KG
0306.19	000	－ その他のもの（甲殻類の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）を含む。）		KG
		－ 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		
0306.31	000	－ せいせびその他のいせえび科のえび（パリヌルス属、パヌリルス属又はヤスス属のもの）		KG
0306.32	000	－ ロブスター（ホマルス属のもの）		KG
0306.33	000	－ かに		KG
0306.34	000	－ ノルウェーロブスター（ネフロプス・ノルヴェギクス）		KG
0306.35	000	－ コールドウォーターシュリンプ及びコールドウォーターブローン（克蘭ゴン・克蘭ゴン及びパンダルス属のもの）		KG
0306.36	000	－ その他のシュリンプ及びブローン		KG
0306.39	000	－ その他のもの（甲殻類の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）を含む。）		KG
0306.91		－ せいせびその他のいせえび科のえび（パリヌルス属、パヌリルス属又はヤスス属のもの）		
	010	－ くん製したもの		KG
	090	－ その他のもの		KG
0306.92		－ ロブスター（ホマルス属のもの）		
	010	－ くん製したもの		KG
	090	－ その他のもの		KG
0306.93		－ かに		
	010	－ くん製したもの		KG
	090	－ その他のもの		KG
0306.94		－ ノルウェーロブスター（ネフロプス・ノルヴェギクス）		
	010	－ くん製したもの		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
	090	---- その他のもの		KG
0306.95		-- シュリンプ及びプローン		
	010	---- くん製したもの		KG
	090	---- その他のもの		KG
0306.99		-- その他のもの（甲殻類の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）を含む。）		
	010	---- くん製したもの		KG
	090	---- その他のもの		KG
03.07		軟体動物（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。）、くん製した軟体動物（殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）並びに軟体動物の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）		
		- かき		
0307.11	000	-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0307.12	000	-- 冷凍したもの		KG
0307.19		-- その他のもの		
	100	---- くん製したもの		KG
	900	---- その他のもの		KG
		- スキャロップ（ペクテン属、クラミユス属又はプラコペクテン属のもの。いたや貝を含む。）		
0307.21	000	-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0307.22	000	-- 冷凍したもの		KG
0307.29		-- その他のもの		
	100	---- くん製したもの		KG
	900	---- その他のもの		KG
		- い貝（ミュティルス属又はペルナ属のもの）		
0307.31	000	-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0307.32	000	-- 冷凍したもの		KG
0307.39		-- その他のもの		
	100	---- くん製したもの		KG
	900	---- その他のもの		KG
		- いか		
0307.42	000	-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0307.43	000	-- 冷凍したもの		KG
0307.49		-- その他のもの		
	200	---- くん製したもの		KG
	900	---- その他のもの		KG

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
		－ たこ（オクトプス属のもの）		
0307.51	000	－ 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0307.52	000	－ 冷凍したもの		KG
0307.59		－ その他のもの		
	100	－ くん製したもの		KG
	900	－ その他のもの		KG
0307.60		－ かたつむりその他の巻貝（海棲のものを除く。）		
	100	－ くん製したもの		KG
	900	－ その他のもの		KG
		－ クラム、コックル及びアークシェル（ふねがい科、アイスランドがい科、ざるがい科、ふじのはながい科、きぬまといがい科、ばかがい科、ちどりますおがい科、おおのがい科、あさじがい科、きぬたあげまきがい科、まてがい科、しやこがい科又はまるすだれがい科のもの）		
0307.71	000	－ 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0307.72	000	－ 冷凍したもの		KG
0307.79		－ その他のもの		
	100	－ くん製したもの		KG
	900	－ その他のもの		KG
		－ あわび（ハリオティス属のもの）及びそでぼら（ストロムプス属のもの）		
0307.81	000	－ あわび（ハリオティス属のもの）（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）		KG
0307.82	000	－ そでぼら（ストロムプス属のもの）（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）		KG
0307.83	000	－ あわび（ハリオティス属のもの）（冷凍したものに限る。）		KG
0307.84	000	－ そでぼら（ストロムプス属のもの）（冷凍したものに限る。）		KG
0307.87		－ その他のあわび（ハリオティス属のもの）		
	010	－ くん製したもの		KG
	090	－ その他のもの		KG
0307.88		－ その他のそでぼら（ストロムプス属のもの）		
	010	－ くん製したもの		KG
	090	－ その他のもの		KG
		－ その他のもの（軟体動物の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。）を含む。）		
0307.91		－ 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		
	300	－ スキャロップ（いたやがい科のもの。ペクテン属、クラミュス属又はプラコペクテン属のもの及びいたや貝を除く。）		KG
	900	－ その他のもの		KG
0307.92		－ 冷凍したもの		

統計番号 Statistical code		品名 Description	単位 Unit	
番号 HS code			I	II
	010	--- スキャロップ（いたやがい科のもの。ペクテン属、クラミユス属又はブラコペクテン属のもの及びいたや貝を除く。）		KG
	090	--- その他のもの		KG
0307.99		-- その他のもの		
		---- くん製したもの		
	210	---- 貝柱		KG
	290	---- その他のもの		KG
	900	--- その他のもの		KG
03.08		水棲無脊椎動物（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、甲殻類及び軟体動物を除く。）、くん製した水棲無脊椎動物（甲殻類及び軟体動物を除くものとし、くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）並びに水棲無脊椎動物の粉、ミール及びベレット（甲殻類及び軟体動物を除くものとし、食用に適するものに限る。）		
		- なまこ（スティコプス・ヤボニクス及びなまこ綱のもの）		
0308.11	000	-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0308.12	000	-- 冷凍したもの		KG
0308.19		-- その他のもの		
	100	---- くん製したもの		KG
	900	---- その他のもの		KG
		- うに（パラケントロトウス・リヴィドウス、ロクセキヌス・アルプス、エキヌス・エスケレントウス及びストロンギョロケントロトウス属のもの）		
0308.21	000	-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		KG
0308.22	000	-- 冷凍したもの		KG
0308.29		-- その他のもの		
	100	---- くん製したもの		KG
	900	---- その他のもの		KG
0308.30		- くらげ（ロピレマ属のもの）		
	100	-- くん製したもの		KG
	900	-- その他のもの		KG
0308.90		- その他のもの		
		-- 生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの		
	110	---- ほや		KG
	190	---- その他のもの		KG
	200	-- くん製したもの		KG
	900	-- その他のもの		KG

出典：税関ホームページ『輸出統計品目表』¹³

13 http://www.customs.go.jp/yusyutu/2017/data/print_j_03.htm

付録② ベトナム水産物の輸入実績

ブリ（ハマチ）、サバ、サケフレークの品目別（HSコード）の輸入実績

表 1 2014 年水産物品目別輸入実績「サバ」

(単位：米ドル)

HSコード	品目	輸出国	輸入金額
0303.54.00	さば（冷凍のもの）	ノルウェー	15,296,497
		日本	6,814,560
		台湾	3,493,926
		韓国	2,596,555
		中国	1,123,341
		インドネシア	729,662
		オランダ	509,278
		アイルランド	446,387
		ロシア	254,647
		カナダ	193,424
		フィジー	102,272
		イギリス	35,537
		タイ	933
		その他の地域	1,074,174
		合計	32,671,193

表 2 2014 年水産物品目別輸入実績「ブリ（ハマチ）」

(単位：米ドル)

HSコード	品目	輸出国	輸入金額
0302.89	その他の魚（ぶり等）（生鮮・冷蔵のもの）	中国	278,630
		ノルウェー	26,180
		日本	13,002
		合計	317,812
0303.89	さんま・ぶり・かじき（めかじきを除く）・たい・かつお・さば・ししゃも・さわら・たちうお・ふぐ・あゆ等（冷凍のもの）	台湾	21,568,969
		日本	19,179,026
		中国	12,561,892
		ニュージーランド	3,153,702
		韓国	2,351,414
		ノルウェー	2,204,985
		インドネシア	1,812,233
		オーストラリア	1,082,644
		カナダ	991,089
		タイ	733,563
		ロシア	650,920
		オーストリア	505,347
		インド	491,372
		スペイン	416,897

HS コード	品 目	輸出国	輸入金額
		フィジー	344,789
		バングラディシュ	248,588
		チリ	168,359
		アメリカ	168,057
		アイルランド	160,559
		マレーシア	119,790
		オマーン	106,000
		フィリピン	105,688
		デンマーク	90,137
		アルゼンチン	82,805
		オランダ	65,610
		UAE	54,000
		モーリシャス	53,343
		ウルグアイ	31,527
		エストニア	27,492
		レユニオン	26,000
		その他の地域	1,914,378
		合計	71,471,175
		0304.49	まぐろ・にしん・たら・ぶり等 (フィレ生鮮・冷凍)
インドネシア	1,062		
合計	3,766		
0304.89	さめ・ぶり等(フ ィレ・冷凍)	中国	600,445
		韓国	174,766
		オランダ	151,990
		インドネシア	135,986
		インド	75,500
		オーストラリア	67,664
		日本	60,793
		タンザニア	39,402
		ニュージーランド	26,317
		ポーランド	19,740
		ウガンダ	18,000
		ケニア	16,224
		フランス	10,644
		タイ	1,610
		その他の地域	563,272
合計	1,962,353		

表3 2014年水産物品目別輸入実績(サケフレーク)

(単位:米ドル)

HS コード	品 目	輸出国	輸入金額
0305.41	太平洋サケ・大 西洋サケ・ドナ	ノルウェー	23,625
		オーストラリア	11,526

HS コード	品 目	輸出国	輸入金額
	サケ（燻製品）	マレーシア	6,800
		英国	4,452
		日本	3,400
		フランス	2,630
		合計	52,433
1604.11	魚肉調製品サケ	韓国	17,864
		英国	237
		合計	18,101

・水産物の輸入関税

ベトナムへ日本産水産物を輸入する場合、上記の HS コードに基づき関税が賦課される。水産物の輸入関税は、所定の原産地証明書を提出し要件を満たせば、ベトナム・日本経済連携協定（VJEPA）または日本とアセアン諸国との包括的経済連携（AJCEP）の EPA 特恵税率の適用を受ける。水産物の関税率は、付録③「VJEPA 及び AJCEP の水産物関税率一覧」を参照。

付録③ VJEPA 及び AJCEP の水産物関税率一覧

HS コード	VJEPA 税率(%)			AJCEP 税率(%)		
	01/9/2016- 31/3/2017	01/4/2017- 31/3/2018	01/4/2018- 31/3/2019	01/9/2016- 31/3/2017	01/4/2017- 31/3/2018	01/4/2018- 31/3/2019
03.02						
0302.11.00	15	13	11	13	11	9
0302.13.00	8	5.5	3	13	11	9
0302.14.00	8	5.5	3	13	11	9
0302.19.00	15	13	11	13	11	9
0302.21.00	15	13	11	13	11	9
0302.22.00	15	13	11	13	11	9
0302.23.00	15	13	11	13	11	9
0302.24.00	15	13	11	13	11	9
0302.29.00	15	13	11	13	11	9
0302.31.00	15	13	11	13	11	9
0302.32.00	15	13	11	13	11	9
0302.33.00	15	13	11	13	11	9
0302.34.00	15	13	11	13	11	9
0302.35.00	15	13	11	13	11	9
0302.36.00	15	13	11	13	11	9
0302.39.00	15	13	11	13	11	9

0302. 41. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 42. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 43. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 44. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 45. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 46. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 47. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 51. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 52. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 53. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 54. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 55. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 56. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 59. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 71. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 72						
0302. 72. 10	15	13	11	13	11	9
0302. 72. 90	15	13	11	13	11	9
0302. 73						

0302. 73. 10	15	13	11	13	11	9
0302. 73. 90	15	13	11	13	11	9
0302. 74. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 79. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 81. 00	15	13	11	13	11	9
0302. 82. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 83. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 84. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 85. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 12	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 13	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 14	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 15	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 16	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 17	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 18	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 19	8	5. 5	3	13	11	9
0302. 89. 22	15	13	11	13	11	9
0302. 89. 24	15	13	11	13	11	9
0302. 89. 26	15	13	11	13	11	9

0302. 89. 27	15	13	11	13	11	9
0302. 89. 28	15	13	11	13	11	9
0302. 89. 29	15	13	11	13	11	9
03. 03						
0303. 11. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0303. 12. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0303. 13. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 14. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 19. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0303. 23. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 24. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 25. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 26. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 29. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 31. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 32. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 33. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 34. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 39. 00	15	13	11	13	11	9

0303.41.00	15	13	11	13	11	9
0303.42.00	15	13	11	13	11	9
0303.43.00	8	5.5	3	13	11	9
0303.44.00	15	13	11	13	11	9
0303.45.00	15	13	11	13	11	9
0303.46.00	15	13	11	13	11	9
0303.49.00	30	30	30	30	30	30
0303.51.00	8	5.5	3	13	11	9
0303.53.00	15	13	11	13	11	9
0303.54.00	8	5.5	3	13	11	9
0303.55.00	30	30	30	30	30	30
0303.56.00	30	30	30	30	30	30
0303.57.00	30	30	30	30	30	30
0303.63.00	15	13	11	13	11	9
0303.64.00	15	13	11	13	11	9
0303.65.00	15	13	11	13	11	9
0303.66.00	15	13	11	13	11	9
0303.67.00	30	30	30	30	30	30
0303.68.00	30	30	30	30	30	30

0303. 69. 00	30	30	30	30	30	30
0303. 81. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 82. 00	30	30	30	30	30	30
0303. 83. 00	30	30	30	30	30	30
0303. 84. 00	15	13	11	13	11	9
0303. 89						
0303. 89. 12	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 13	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 14	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 15	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 16	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 17	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 18	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 19	30	30	30	30	30	30
0303. 89. 22	15	13	11	13	11	9
0303. 89. 24	15	13	11	13	11	9
0303. 89. 26	15	13	11	13	11	9
0303. 89. 27	15	13	11	13	11	9
0303. 89. 28	15	13	11	13	11	9

0303. 89. 29	15	13	11	13	11	9
03. 04						
0304. 31. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 32. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 33. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 39. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 41. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 42. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 43. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 44. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 45. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 46. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 49. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 51. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 52. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 53. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 54. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 55. 00	8	5. 5	3	13	11	9
0304. 59. 00	8	5. 5	3	13	11	9

0304.61.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.62.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.63.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.69.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.71.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.72.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.73.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.74.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.75.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.79.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.81.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.82.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.83.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.84.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.85.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.86.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.87.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.89.00	8	5.5	3	13	11	9

0304.91.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.92.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.93.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.94.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.95.00	8	5.5	3	13	11	9
0304.99.00	8	5.5	3	13	11	9
03.05						
0305.10.00	15	13	11	13	11	9

出典：AJCEP 関税に関する政府通達 133/2016/ND-CP
VJEPA 関税に関する政府通達 125/2016/ND-CP

日本産海外有望農林水産品目発掘調査研究事業
水産品分野調査報告書

2017年3月作成

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
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-8349

禁無断転載