

EUにおける水産物市場動向に関する調査

2019年2月

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

【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、ご了承下さい。

はじめに

本調査レポートは、EUにおける水産物市場について概観したものである。近年、EU向け日本産水産物輸出は、ホタテを中心に堅調な伸びを見せている。一方で、輸出に際してはEU HACCP 認証が必要となる等、事業者にとって障壁が存在するのも事実である。その中で、2019年2月に発効した日EU経済連携協定（EPA）においては、主要水産物の関税撤廃が予定されており、日本産水産物の更なる市場開拓に繋がることが期待される。

第1章では、EU向けの日本産水産物の輸出動向を確認する。主要品目の日本からEU主要国への輸出状況を解説する。また、主要水産物の世界全体への輸出統計も確認し、EU向けの輸出状況を分析する。第2章では、EUの水産物市場について、EU各国の漁獲高、消費量、輸入量等の統計で示しつつ、日本産水産物の参入の可能性について解説する。第3章では、主要国（英国、フランス、イタリア、ベルギー）における水産物に関するトレンド、市場動向を聞き取り調査等によってまとめるとともに、各国の流通経路やレストラン・小売店での水産物の販売状況について触れる。さらには、環境・自然保護に対する取組みが高まっているなか、「海のエコラベル」とも呼ばれ、持続可能な漁業を推進する水産物の認証制度「MSC (Marine Stewardship Council 海洋管理協議会)」、「ASC (Aquaculture Stewardship Council 水産養殖管理協議会)」等の認証ラベルの普及状況をまとめている。第4章では、今後の日本産水産物の欧州への輸出拡大に向けた課題等について主要国ごとに検証している。また、第5章では、欧州における日本産水産物を取り扱う主要な事業者を紹介。最後に第6章において、EU向け水産物の販売には欠かせないHACCP認証に関する情報をまとめた。

本調査が、EU向け日本産水産物の輸出事業者等の市場開拓の一助となれば幸いである。

2019年2月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ブリュッセル事務所

農林水産・食品部 水産品支援課

目次

1. EU 向け日本産水産物輸出動向	1
(1) 主要品目の輸出概況	1
1) ホタテ	1
2) ハマチ (ブリ)	2
3) マグロ	3
4) 練り製品	4
(2) 主要品目の世界への輸出統計 (金額ベース上位 20 カ国)	5
1) ホタテ	5
2) ハマチ (ブリ)	5
3) マグロ	6
4) 練り製品	7
2. EU 水産市場概要・分析	21
(1) EU28 カ国魚種別統計	21
1) 漁獲量 (生産量)	21
2) 輸入量	25
3) 消費量および消費額	27
4) 自給率	32
(2) 日本産水産物の可能性	34
1) 英国	34
2) フランス	37
3) イタリア	45
4) ベルギー	47
3. 主要国の水産物に関する状況とトレンド	51
(1) 英国	51
1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況	51
2) MSC・ASC 認証について	56
(2) フランス	58
1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況	58
2) MSC・ASC 認証について	65
(3) イタリア	71
1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況	71

2) MSC・ASC 認証について	74
(4) ベルギー	75
1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況	75
2) MSC・ASC 認証について	79
4. 今後の日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策などの検証	81
(1) 英国.....	81
1) 他国産との差別化および競争力を高める方策.....	81
2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など	81
(2) フランス	83
1) 他国産との差別化および競争力を高める方策.....	83
2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など	84
(3) イタリア	87
1) 他国産との差別化および競争力を高める方策.....	87
2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など	87
(4) ベルギー	88
1) 他国産との差別化および競争力を高める方策.....	88
2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など	89
5. 主要国の日本産水産物取扱事業者リスト	91
6. HACCP 認証に関する情報.....	97
(1) 対 EU・HACCP の概要.....	97
(2) 施設等の区分	97
(3) 認定要件	99
(4) 認定・登録手続き	100
1) 水産庁による認定.....	100
2) 厚生労働省による認定.....	101
3) 養殖場等、EU 向け冷凍船および生産漁船の登録.....	101
4) 産地市場および消費地市場の登録	102
(5) 輸出に際する衛生証明書の申請・発給および認定後の監視	102

図表目次

表 1： ホタテの日本からの輸出（2017 年金額ベース上位 20 カ国）	5
表 2： ブリの日本からの輸出（2017 年金額ベース上位 20 カ国）	6
表 3： マグロの日本からの輸出（2017 年金額ベース上位 20 カ国）	6
表 4： 練り製品の日本からの輸出（2017 年金額ベース上位 20 カ国）	7
表 5： 日本から EU への水産物輸出量	8
表 6： 日本から EU への水産物輸出額	15
表 7： EU28 カ国の漁獲高（2014～2016 年）	21
表 8： 主要国の漁獲高（2014～2016 年）	22
表 9： EU 域外から EU への水産物の輸入量・輸入額（上位 5 カ国）	25
表 10： EU において一人当たり年間消費量が多い主要水産物（2015 年）	29
表 11： EU 各国の食品および水産物に対する一人当たり年間支出額の推移（2013～2017 年）	32
表 12： EU の水産物自給率の推移（品目グループ別）	33
表 13： EU の水産物（消費量の多い主要水産物）の自給率（2015 年）	33
表 14： 日本から英国向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017 年）	37
表 15： 日本からフランス向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017 年）	44
表 16： ホタテの輸入相手国別の輸入量推移（2012～2016 年）	44
表 17： 日本からイタリア向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017 年）	46
表 18： ベルギーの輸入水産物の上位 10 品目の輸入量・輸入金額（2017 年）	49
表 19： ベルギーの輸入水産物相手国の上位 10 カ国とその最大輸入品目・金額（2017 年）	50
表 20： 日本からベルギー向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017 年）	50
表 21： フランスの主な水産品の平均小売価格（2018 年 3 月）	63
表 22： フランスにおける食品の認証ラベルに対する認知度と購入時の重要度	65
表 23： フランス消費者の水産物の購入時に重視する点	67
表 24： フランス消費者の考える養殖水産物の特徴	68
表 25： 英国の日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者	91
表 26： フランスの日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者	93
表 27： イタリアの日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者	95
表 28： ベルギーの日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者	96
表 29： EU に輸出する水産物の取り扱いが認められている認定施設および登録施設の件数（2018 年 10 月上旬時点）	99

図 1 :	ホタテの欧州向け輸出量・輸出額 (2016・2017 年)	1
図 2 :	ブリの欧州向け輸出量・輸出額 (2016・2017 年)	2
図 3 :	マグロの欧州向け輸出量・輸出額 (2016・2017 年)	3
図 4 :	練り製品の欧州向け輸出量・輸出額 (2016・2017 年)	4
図 5 :	EU における水産物の一人当たり年間消費量 (2015 年)	28
図 6 :	EU 各国における水産物に対する世帯年間支出額 (2016 年)	30
図 7 :	EU 主要国における水産物に対する一人当たり年間支出額の推移 (2013~2017 年)	31
図 8 :	フランスの一般世帯の魚種別の購入内訳 (2017 年)	38
図 9 :	フランスの原産地別の水産物輸入金額 (2017 年)	42
図 10 :	フランスの水産品別の輸入金額 (2017 年)	43
図 11 :	ベルギーの消費者が水産物に対し持つ印象 (2016 年)	47
図 12 :	英国の日本産水産物の内流通経路	51
図 13 :	英国の大手スーパーの鮮魚売り場での MSC 認証マークの店頭表示例	58
図 14 :	フランスの水産物の流通経路	59
図 15 :	フランスの日本産水産物の流通経路	60

- 図 16 : ベルギー の水産物の流通経路
- 図 17 : ベルギーの日本産水産物の流通経路
- 図 18 : EU への水産物輸出に HACCP 認定または登録が必要な施設と所管省庁 98

1. EU 向け日本産水産物輸出動向

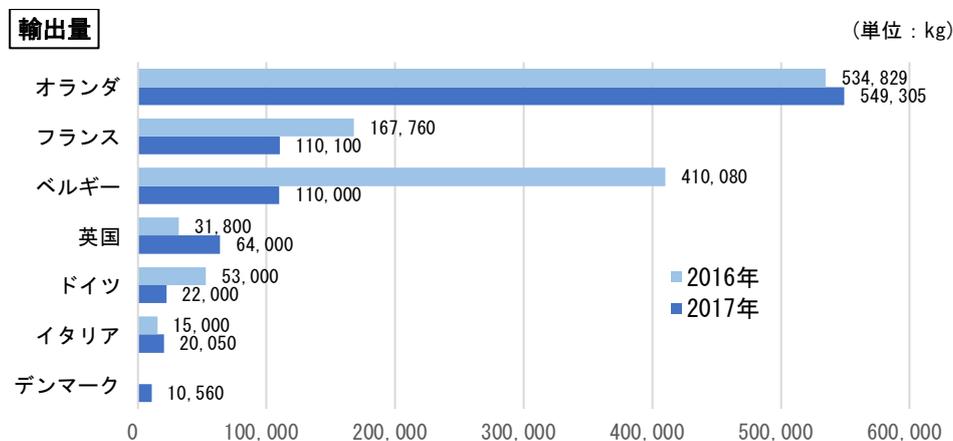
(1) 主要品目の輸出概況

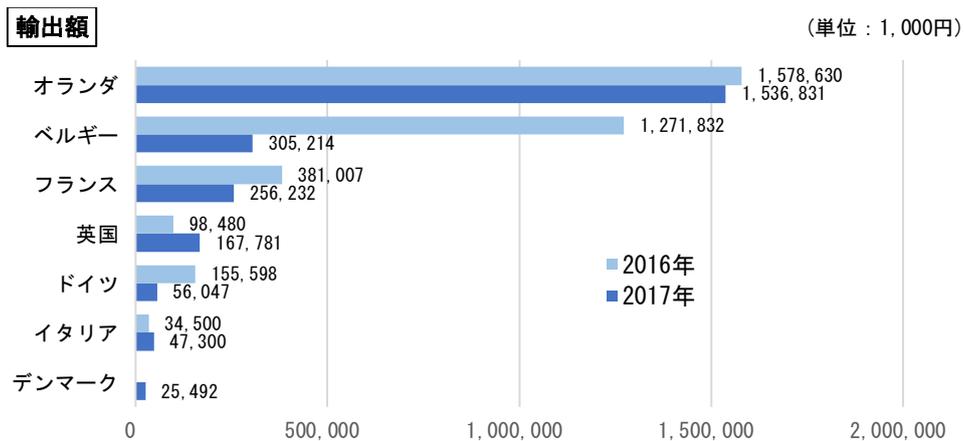
財務省貿易統計から、本調査で主要品目として取り上げるホタテ、ハマチ（ブリ）、マグロ類、練り製品の EU 主要国（およびノルウェー）への直近 2 年間の輸出実績を以下に示す。

1) ホタテ

日本から EU へのホタテ（冷凍等）の輸出はオランダ向けが最も多く、2017 年に約 550 トン、約 15 億 3,700 万円を輸出している。ベルギーには、2016 年に約 410 トンを輸出したが 2017 年は 110 トンへと激減してフランス向けと同水準となり、輸出額は 12 億 7,200 万円から約 3 億円となった。これら 3 カ国以外の欧州の主な輸出先国は、英国、ドイツ、イタリア、デンマークである。農林水産統計によれば、2017 年のホタテの漁獲量は前年から 10.4%増加したが、養殖生産量は青森県及び北海道で減少したことから 37%減少し（前年の台風の影響等が主な原因）、合せて国内総生産量が 13.4%減となり、世界への輸出量も 23%減、EU 全体では 29%減となっている。

図 1： ホタテの欧州向け輸出量・輸出額（2016・2017 年）





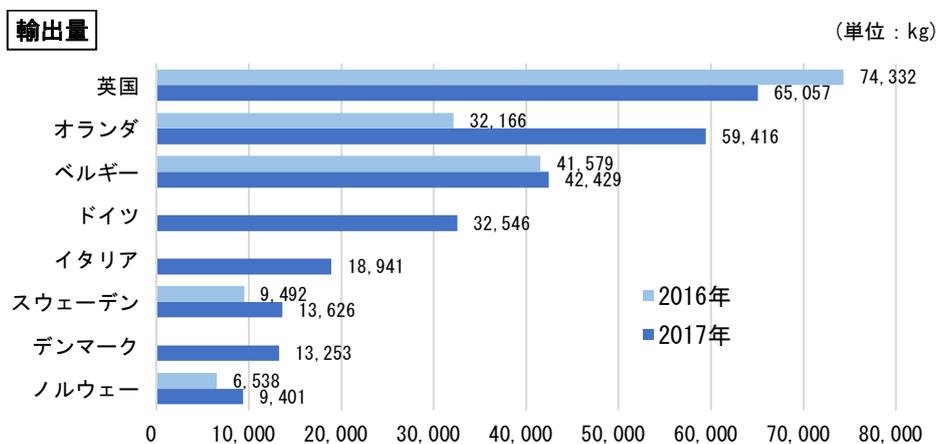
出所：財務省貿易統計（農林水産物輸出入統計）より作成

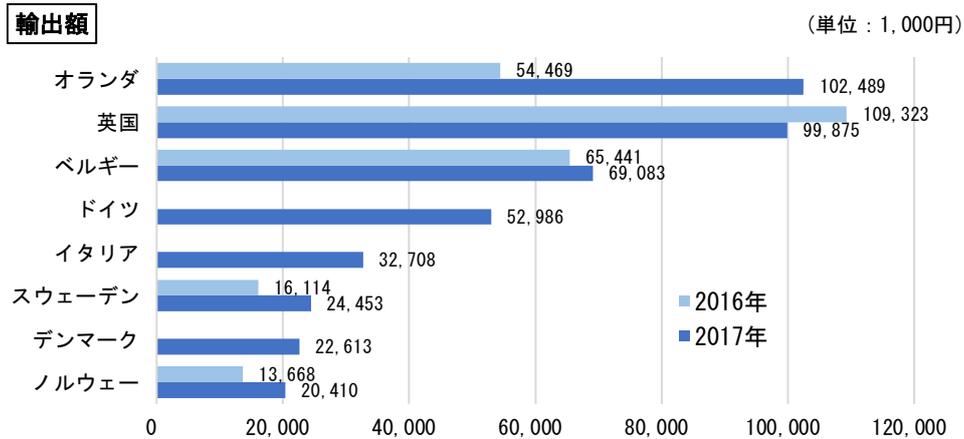
https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500100&tstat=000001018079&cycle=7&tclass=000001018081&cycle_facet=tclass1&second2=1

2) ハマチ（ブリ）

ブリの日本から欧州への輸出では、英国とオランダ向けが多く、2017年にそれぞれ約65トン（1億円弱）と約59トン（1億円強）が輸出された。これに次いで、ベルギーにも約42トン（6,900万円）が輸出されているほか、ドイツ、イタリアなど計8カ国に輸出されている。

図 2： ブリの欧州向け輸出货量・輸出額（2016・2017年）





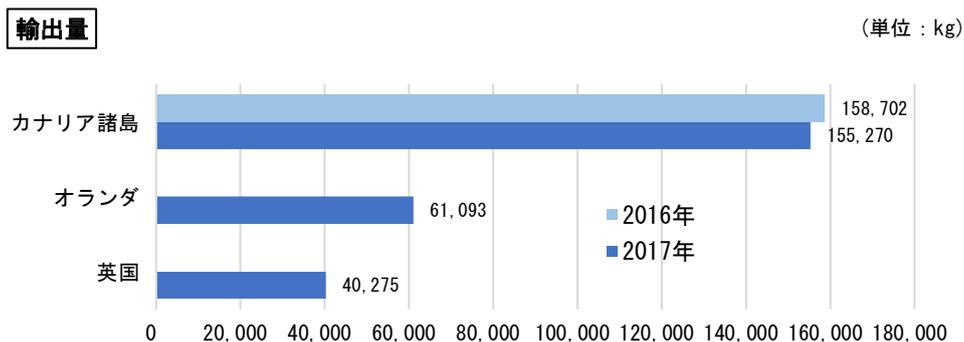
(注) ノルウェーはEU非加盟。

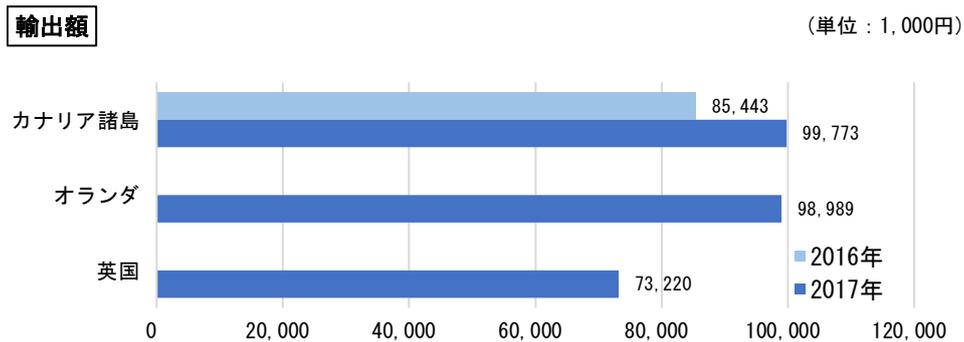
出所：財務省貿易統計（農林水産物輸出入統計）より作成（図1に同じ）

3) マグロ

マグロの欧州における主な輸出先はスペイン領のカナリア諸島（7つの諸島全体でカナリア諸島自治州を構成）で、2016年に約159トン、2017年は155トンが輸出された。2017年の輸出額は約9,900万円です。これは約1,000万円増となり前年を上回っています。これは日本の遠洋まぐろはえ縄漁船による海外基地港のカナリア諸島での国外水揚によるものである。この他に、オランダと英国にも輸出されているが、カナリア諸島向けより1キロ当たりの単価が高い製品が輸出されていることが分かる。

図3： マグロの欧州向け輸出量・輸出額（2016・2017年）





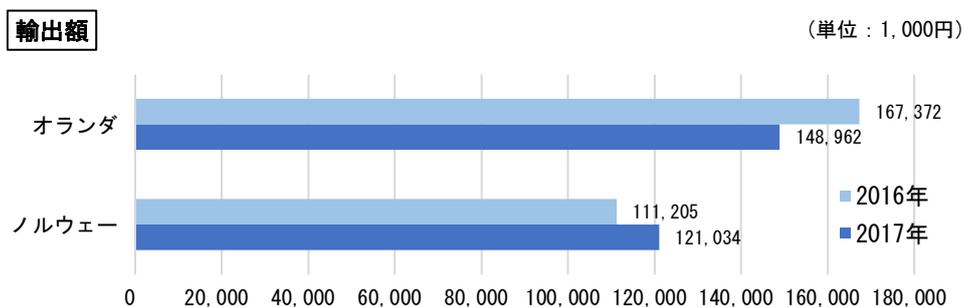
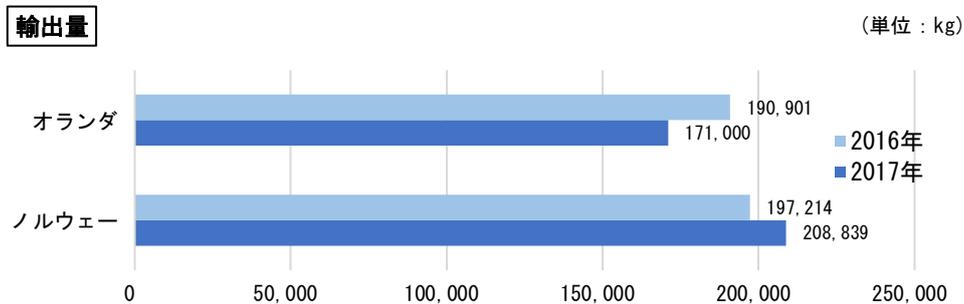
(注) カナリア諸島はスペイン領 (EUに含まれる)。

出所：財務省貿易統計 (農林水産物輸出入統計) より作成 (図 1に同じ)

4) 練り製品

練り製品はノルウェー (EU 非加盟国) およびオランダに輸出されているが、オランダへの輸出は 2017 年に前年から減少し 171 トン、約 1 億 4,900 万円となった。輸出品ではノルウェーがオランダを上回っているが、輸出額ではオランダの方が大きい。

図 4： 練り製品の欧州向け輸出品・輸出額 (2016 - 2017 年)



(注) ノルウェーは EU 非加盟。

出所：財務省貿易統計 (農林水産物輸出入統計) より作成 (図 1に同じ)

(2) 主要品目の世界への輸出統計（金額ベース上位 20 カ国）

前述の主要 4 品目の日本から世界への輸出統計を示す。これは各品目の輸出先国上位 20 カ国（順位は 2017 年の輸出額ベース）の輸出実績からまとめたもので、欧州各国の世界における位置付けが分かる。なお、前述の図 1～図 4 は、これらの輸出統計を基に作成したものである。

1) ホタテ

2017 年の日本から世界へのホタテ（生鮮冷蔵・凍・塩・乾）の輸出量は約 4 万 7,800 トン、金額にしておよそ 463 億円が輸出された。大半の輸出先が中国（2017 年の世界輸出額の 51%）をはじめとするアジア諸国と米国に向けられるなか、オランダは世界 6 番目と重要な輸出先となっており、輸出量の 1.1%、金額は 3.3%を占めている。ベルギーおよびフランス、英国、ドイツ、イタリア以外に、2017 年はデンマークが上位 20 位に入った。

表 1： ホタテの日本からの輸出（2016 年、2017 年金額ベース上位 20 カ国）

2016年			2017年		
国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)	国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)
世界 (計)	62,301,143	54,834,354	世界 (計)	47,816,604	46,253,598
中華人民共和国	45,112,742	28,564,359	中華人民共和国	31,859,109	23,780,960
アメリカ合衆国	2,254,052	7,610,529	アメリカ合衆国	2,179,831	5,818,551
香港	2,797,512	3,937,782	香港	3,719,752	3,947,545
大韓民国	6,691,249	3,502,830	大韓民国	5,967,179	3,554,650
台湾	1,126,681	3,308,451	台湾	1,305,457	3,316,683
ベトナム	2,113,188	1,629,362	オランダ	549,305	1,536,831
オランダ	534,829	1,578,630	オーストラリア	369,274	988,569
ベルギー	410,080	1,271,832	ベトナム	734,921	817,191
オーストラリア	237,789	771,654	シンガポール	257,896	641,306
タイ	263,604	723,797	タイ	168,042	380,043
カナダ	190,640	629,117	カナダ	145,104	370,791
シンガポール	124,169	396,537	ベルギー	110,000	305,214
フランス	167,760	381,007	フランス	110,100	256,232
ドイツ	53,000	155,598	英国	64,000	167,781
英国	31,800	98,480	マレーシア	32,466	75,352
マレーシア	27,472	73,628	ドイツ	22,000	56,047
インドネシア	112,586	38,881	インドネシア	151,530	52,501
イタリア	15,000	34,500	イタリア	20,050	47,300
アラブ首長国連邦	7,660	33,701	デンマーク	10,560	25,492
ニュージーランド	8,596	28,937	アラブ首長国連邦	5,668	24,655

出所：財務省貿易統計（農林水産物輸出入統計）図 1 に同じ

2) ハマチ（ブリ）

ブリ（ハマチ）生鮮冷蔵・凍は、輸出量で 83%、輸出額で 84%が米国に輸出されてお

り、世界の中で見ると、オランダや英国、ベルギーなどへの輸出は、数量・金額ともに1%未満となっている。

表 2： ブリの日本からの輸出（2016年、2017年金額ベース上位20カ国）

2016年			2017年		
国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)	国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)
世界 (計)	8,036,346	13,472,932	世界 (計)	9,047,122	15,380,051
アメリカ合衆国	6,773,188	11,411,021	アメリカ合衆国	7,490,755	12,847,402
香港	200,183	337,207	香港	252,145	440,405
中華人民共和国	232,872	319,815	中華人民共和国	312,435	430,647
カナダ	149,692	282,934	タイ	199,328	274,517
タイ	138,630	222,366	カナダ	140,672	265,603
台湾	104,983	155,578	台湾	85,774	135,613
大韓民国	73,789	119,791	シンガポール	80,098	130,407
シンガポール	68,487	111,130	大韓民国	73,973	121,778
英国	74,332	109,323	オランダ	59,416	102,489
ベルギー	41,579	65,441	英国	65,057	99,875
オーストラリア	28,785	57,425	ベルギー	42,429	69,083
オランダ	32,166	54,469	ドイツ	32,546	52,986
アラブ首長国連邦	21,379	43,167	オーストラリア	26,005	52,055
ロシア	11,419	28,346	アラブ首長国連邦	20,963	43,588
スウェーデン	9,492	16,114	ベトナム	22,369	32,730
スイス	7,965	14,456	イタリア	18,941	32,708
ノルウェー	6,538	13,668	ロシア	11,661	29,853
ニュージーランド	6,741	12,672	スウェーデン	13,626	24,453
フィンランド	6,731	11,491	デンマーク	13,253	22,613
イスラエル	5,657	10,572	ノルウェー	9,401	20,410

(注) ノルウェーはEU非加盟。

出所：財務省貿易統計（農林水産物輸出入統計）図1に同じ

3) マグロ類

マグロ類（生鮮冷蔵・凍）の輸出量の83%、輸出額の61%がタイ、ベトナム、香港の3カ国に集中している。カナリア諸島（スペイン領）、オランダ、英国への輸出はいずれも世界輸出量の1%に満たない。

表 3： マグロの日本からの輸出（2016年、2017年金額ベース上位20カ国）

2016年			2017年		
国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)	国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)
世界	16,964,570	8,612,691	世界	21,506,144	10,875,691
タイ	10,009,463	3,167,935	タイ	11,805,393	3,694,786
ベトナム	3,861,560	1,267,901	ベトナム	5,710,389	1,811,589
グアム（米）	1,454,965	888,220	香港	219,723	1,091,150
香港	203,999	874,307	グアム（米）	1,392,268	898,423
中華人民共和国	216,702	614,567	中華人民共和国	268,735	841,777
大韓民国	403,008	413,685	アメリカ合衆国	236,419	565,006
アメリカ合衆国	131,080	317,176	大韓民国	629,339	489,205

シンガポール	28,869	179,938	カナダ	536,821	286,965
台湾	30,100	157,299	シンガポール	30,409	214,911
カナダ	227,367	121,574	台湾	20,012	152,880
マレーシア	15,008	95,250	ロシア	18,246	124,787
ロシア	13,558	89,931	カナリア諸島	155,270	99,773
カナリア諸島	158,702	85,443	オランダ	61,093	98,989
マカオ	8,394	84,509	マカオ	9,635	91,887
インドネシア	7,866	77,359	マレーシア	12,447	90,345
オーストラリア	6,435	57,288	英国	40,275	73,220
アラブ首長国連邦	9,545	46,471	インドネシア	4,983	53,082
南アフリカ共和国	141,684	34,000	アラブ首長国連邦	9,585	49,583
インド	1,867	10,061	トケラウ諸島	100,000	31,122
クウェート	2,189	9,608	南アフリカ共和国	78,770	23,016

(注) カナリア諸島はスペイン領 (EUに含まれる)。トケラウ諸島はニュージーランド領。

出所：財務省貿易統計（農林水産物輸出入統計）図 1 に同じ

4) 練り製品

練り製品の世界への輸出額のおよそ 3 分の 1 ずつが、香港と米国に向けられている。欧州向け輸出の中で、上位 20 位内に入っている輸出先はオランダとノルウェーだけで、それぞれ世界への輸出額の 1.6%と 1.3%、輸出量の 1.5%と 1.8%を占めるにすぎない。その他の欧州向け輸出は、統計データのある輸出先国 36 カ国中、ドイツ (26 位)、ベルギー (30 位)、英国 (33 位) となっている。

表 4： 練り製品の日本からの輸出 (2016 年、2017 年金額ベース上位 20 カ国)

2016年			2017年		
国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)	国名	数量 (kg)	金額 (1,000円)
世界 (計)	11,146,125	9,271,745	世界 (計)	11,450,529	9,519,939
香港	3,942,303	3,262,065	香港	3,915,542	3,186,365
アメリカ合衆国	3,722,847	3,243,574	アメリカ合衆国	3,562,635	3,154,783
台湾	914,441	682,718	中華人民共和国	988,649	825,734
中華人民共和国	597,417	481,555	台湾	738,801	567,136
大韓民国	509,496	278,220	大韓民国	696,176	366,203
オランダ	190,901	167,372	オーストラリア	167,618	168,090
オーストラリア	163,404	162,719	オランダ	171,000	148,962
アラブ首長国連邦	140,431	142,223	アラブ首長国連邦	123,407	126,254
シンガポール	151,155	137,733	ノルウェー	208,839	121,034
ノルウェー	197,214	111,205	シンガポール	124,068	109,411
レバノン	108,332	106,224	レバノン	91,851	88,185
メキシコ	72,000	67,492	サウジアラビア	79,131	86,892
カナダ	68,711	57,533	マレーシア	95,184	82,520
マカオ	47,189	49,526	ベトナム	61,690	72,665
マレーシア	57,914	43,791	カナダ	81,657	69,010
プエルトリコ	43,600	42,869	メキシコ	72,000	68,081
クウェート	36,648	38,548	マカオ	51,731	55,401
サウジアラビア	33,637	34,257	プエルトリコ	50,600	49,687

2016年			2017年		
ヨルダン	29,000	30,484	クウェート	43,000	43,742
タイ	31,285	29,188	ヨルダン	25,300	26,773

(注) ノルウェーはEU非加盟。

出所：財務省貿易統計（農林水産物輸出入統計）図1に同じ

EU 漁業・養殖産品市場観測所（European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products 以下、EUMOFA と称す）のデータベースから抽出した日本からEU 各国への主要品目・商業魚種別の輸出統計（2013～2017年の輸出量および輸出額データ）を掲載する。

表5：日本からEUへの水産物輸出品

※塩漬けや干したものの、燻製したもの、調製品・保存品などの水産加工品を含む。

※表内「空欄」は統計データなし、データはあるが0または四捨五入して0となる値を「0」とする。（単位：kg）

品目グループ・ 主な商業魚種	輸入国	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2013～2017 年累計
サケ科							
サケ（サーモン）	フランス			28,000	4,400		32,400
	ラトビア			0			0
	オランダ			0	500	400	900
	スロバキア			0			0
	スウェーデン	8,000			1,300	600	9,900
	計	8,000		28,000	6,200	1,000	43,200
マス（トラウト）	オランダ					0	0
	計					0	0
その他	イタリア			200			200
	オランダ					0	0
	計			200		0	200
計		8,000		28,200	6,200	1,000	43,400
海底魚							
スケトウダラ	オランダ					200	200
	計					200	200
コッド	オランダ					7,300	7,300
	計					7,300	7,300
ホキ	オランダ					0	0
	計					0	0
ハドック	オランダ					100	100
	計					100	100
ヘイク	オランダ					100	100
	計					100	100
クロジマナガダラ	オランダ					0	0
	計					0	0
レッドフィッシュ	オランダ					0	0
	計					0	0
シロイトダラ（セイス）	オランダ					600	600
	計					600	600
ホワイティング	オランダ					0	0
	計					0	0
その他	フランス		0				0
	イタリア		2,900	5,100	5,100	5,800	18,900
	オランダ	6,900	2,200	5,000		0	14,100
	スウェーデン	400					400
	英国	24,500	10,600				35,100
計	31,800	15,700	10,100	5,100	5,800	68,500	
計	31,800	15,700	10,100	5,100	14,100	76,800	
マグロ・カツオ類							
ピンナガマグロ	スペイン	39,900	33,600	9,800	35,500	30,700	149,500

	計	39,900	33,600	9,800	35,500	30,700	149,500
メバチマグロ	スペイン	3,500	40,900	47,600	104,600	116,400	313,000
	計	3,500	40,900	47,600	104,600	116,400	313,000
クロマグロ	オーストリア					0	0
	イタリア			100			100
	オランダ					0	0
	計			100		0	100
キハダマグロ	オランダ					100	100
	スペイン	1,200	3,200	600	20,800	8,200	34,000
	英国	400			600		1,000
	計	1,600	3,200	600	21,400	8,300	35,100
その他のマグロ	フランス	500		0		16,700	17,200
	ドイツ		0	0	200		200
	イタリア			400			400
	オランダ					61,300	61,300
	ポーランド				0		0
	スロバキア	0	0	0	0	0	0
	スペイン		0				0
	英国					100	100
	計	500	0	400	200	78,100	79,200
カジキ	イタリア					87,800	87,800
	オランダ					0	0
	スペイン		700	3,500	400	1,400	6,000
	計		700	3,500	400	89,200	93,800
カツオ	ドイツ					100	100
	オランダ					1,900	1,900
	スペイン	3,800	5,300	400	200		9,700
	計	3,800	5,300	400	200	2,000	11,700
計		49,300	83,700	62,400	162,300	324,700	682,400
ヒラメ・カレイ類							
カラスガレイ	オランダ					0	0
	計					0	0
メグリム	オランダ					0	0
	計					0	0
ブレイス	オランダ					0	0
	計					0	0
その他	オランダ					0	0
	計					0	0
計						0	0
小型遠洋魚							
カタクチイワシ	オランダ				3,600	0	3,600
	スロバキア	0	0	0		0	0
	スペイン					0	0
	計	0	0	0	3,600	0	3,600
ニシン	オランダ					100	100
	計					100	100
アジ（トラクルス属）	オランダ					0	0
	計					0	0
アジ（その他）	オランダ					0	0
	スペイン			0			0
	計			0		0	0
サバ	フランス				0	1,500	1,500
	オランダ					200	200
	ポーランド				0		0
	スロバキア			0		0	0
	英国			400	200		600
	計			400	200	1,700	2,300
イワシ	エストニア		11,600				11,600
	ハンガリー	0					0
	オランダ					100	100
	ポーランド					0	0
	ポルトガル		100				100
	スペイン		900	700	4,800		6,400
計	0	12,600	700	4,800	100	18,200	
その他	フランス			0	0		0

	ドイツ			0			0
	ラトビア					5,700	5,700
	オランダ					0	0
	計		0	0	0	5,700	5,700
計		0	12,600	1,100	8,600	7,600	29,900
その他の海水魚							
ドッグフィッシュ (サメ)	オランダ					100	100
	計					100	100
その他のサメ	スペイン	729,200	1,184,100	1,698,900	2,076,100	1,888,000	7,576,300
	計	729,200	1,184,100	1,698,900	2,076,100	1,888,000	7,576,300
アンコウ	オランダ					0	0
	計					0	0
エイ	オランダ					0	0
	計					0	0
シーバス (ヨーロッパシーバス)	オランダ					300	300
	計					300	300
シーバス (その他)	オランダ					0	0
	計					0	0
タイ (ヨーロッパヘダイ)	オランダ					200	200
	計					200	200
タイ (その他)	フランス			100		100	200
	ドイツ	500	2,900	4,300	4,100	2,700	14,500
	イタリア	400				100	500
	オランダ		100	700	0	0	800
	スペイン		0			100	100
	計	900	3,000	5,100	4,100	3,000	16,100
その他	オーストリア					100	100
	ベルギー	13,400	39,100	55,400	46,300	59,400	213,600
	デンマーク	10,200	12,200	5,800		3,800	32,000
	フィンランド					6,700	6,700
	フランス	77,500	64,400	40,900	21,800	100	204,700
	ドイツ	92,000	74,700	81,300	86,300	88,700	423,000
	イタリア	8,500	21,600	23,500	3,700	18,500	75,800
	ラトビア					1,100	1,100
	オランダ	34,000	12,300	39,300	32,300	25,700	143,600
	ポーランド					0	0
	ポルトガル	8,100	4,000	4,700	3,200	10,100	30,100
	スロバキア	0	0	0	0	0	0
	スペイン	197,600	187,400	174,700	184,400	170,500	914,600
	スウェーデン	20,200	5,000	16,700	12,000	9,600	63,500
	英国	32,300	58,000	76,000	75,300	66,400	308,000
	計	493,800	478,700	518,300	472,100	453,900	2,416,800
計		1,223,900	1,665,800	2,222,300	2,552,300	2,345,500	10,009,800
淡水魚							
コイ	フランス			100	0		100
	イタリア	100	100	200	100	200	700
	オランダ					0	0
	スウェーデン		100		200		300
	英国					0	0
	計	100	200	300	300	200	1,100
ウナギ	フランス					0	0
	ドイツ	8,700	0	5,400	5,100		19,200
	オランダ					0	0
	スロバキア			0		0	0
	計	8,700	0	5,400	5,100	0	19,200
ナマズ	オランダ					500	500
	計					500	500
ナイルパーチ	オランダ					100	100
	計					100	100
ティラピア	オランダ					100	100
	計					100	100
その他	オーストリア				0		0
	イタリア				2,200	2,300	4,500
	オランダ					0	0
	スロバキア		0			0	0

	スペイン				0		0
	英国	1,100	3,000	600			4,700
	計	1,100	3,000	600	2,200	2,300	9,200
計		9,900	3,200	6,300	7,600	3,200	30,200
甲殻類							
カニ	オーストリア	0	100				100
	デンマーク	0				0	0
	ドイツ	0	0	0	0		0
	イタリア	0					0
	オランダ	0	200	500	500	400	1,600
	スペイン	0	0		0	0	0
	英国		100			100	200
計	0	400	500	500	500	1,900	
淡水ザリガニ	ポルトガル			0			0
	計			0			0
ロブスター（ホマルス属）	オランダ			0		0	0
	計			0		0	0
ノルウェーロブスター	オランダ					0	0
	計					0	0
イセエビその他のイセエビ科のエビ	オランダ					0	0
	計					0	0
コールドウォーターシュリンプ	ドイツ		0				0
	オランダ				2,100	0	2,100
	計		0		2,100	0	2,100
その他のシュリンプ	フランス	0	0	0	0		0
	イタリア			0			0
	オランダ			0		700	700
	ポルトガル			0			0
	スペイン	14,300					14,300
計	14,300	0	0	0	700	15,000	
ウォームウォーターシュリンプ	オランダ					1,100	1,100
	計					1,100	1,100
その他	フランス					0	0
	オランダ	0				0	0
	スロバキア	0				0	0
	スペイン				0		0
	英国		100			100	200
計	0	100		0	100	200	
計		14,300	500	500	2,600	2,400	20,300
頭足類							
イカ（コウイカ）	オーストリア	0					0
	計	0					0
イカ（ツツイカ）	フランス					0	0
	ドイツ	0					0
	オランダ	0	0	100	100	100	300
	計	0	0	100	100	100	300
タコ	デンマーク	100					100
	フランス				0	0	0
	ドイツ	0	0				0
	オランダ					0	0
	英国			9,100	600	300	10,000
計	100	0	9,100	600	300	10,100	
その他	オランダ					200	200
	ポーランド				0		0
	スロバキア			0			0
	スペイン	2,400					2,400
	英国				1,200	1,600	2,800
計	2,400		0	1,200	1,800	5,400	
計		2,500	0	9,200	1,900	2,200	15,800
二枚貝および他の軟体動物および水生無脊椎動物							
クラム	アイルランド				4,800		4,800
	オランダ					100	100
	計				4,800	100	4,900
クラゲ	オーストリア	0					0
	フランス	0	1,500	800	0		2,300

	ポルトガル						0	0
	スペイン						0	0
	英国		0		200			200
	計	0	1,500	800	200	0	0	2,500
ムール貝（ミュティルス属）	スロバキア	0						0
	計	0						0
ムール貝（その他）	オランダ						0	0
	スロバキア	0						0
	スペイン				2,900			2,900
	計	0			2,900	0	0	2,900
牡蠣	オランダ						0	0
	計						0	0
ホタテ	ベルギー	134,900	155,300	78,000	50,000			418,200
	デンマーク	0	4,900	24,900	15,100	2,300		47,200
	フランス	175,500	174,200	269,800	165,700	132,100		917,300
	ドイツ	0	20,900					20,900
	イタリア	19,000	22,200	21,600	15,000	20,000		97,800
	オランダ	541,500	491,200	468,900	792,100	928,900		3,222,600
	スペイン	0						0
	スウェーデン	1,100						1,100
	英国	57,600	63,400	62,000	31,800			214,800
	計	929,600	932,100	925,200	1,069,700	1,083,300	0	4,939,900
ナマコ	オランダ						0	0
	計						0	0
その他	オーストリア	0						0
	ベルギー			0				0
	デンマーク	0				0		0
	フランス	0	100	0	0			100
	ドイツ	0	0		0	0		0
	オランダ		100	0	0	0		100
	スロバキア	0	0	0	0	0		0
	スペイン				100	0		100
	スウェーデン		0					0
	英国	600	100	0	0	0		700
	計	600	300	0	100	0	0	1,000
計		930,200	933,900	926,000	1,077,700	1,083,400	0	4,951,200
その他の水産物								
キャビア・肝臓・卵	デンマーク			0				0
	フランス		0					0
	オランダ			100	71,700	0		71,800
	ポルトガル					100		100
	スペイン	3,000	4,600	4,200	4,800	2,500		19,100
	英国				5,600	1,200		6,800
	計	3,000	4,600	4,300	82,100	3,800		97,800
海藻・その他の藻類	オーストリア	0	0	0	0	0		0
	ベルギー	1,600	1,700	2,000	2,000	2,100		9,400
	クロアチア	200	600	600	300			1,700
	キプロス				200			200
	チェコ	2,500	4,600	2,700	3,200	3,900		16,900
	デンマーク	5,800	800	1,000	1,200	1,100		9,900
	エストニア		100	0	0			100
	フィンランド	500	900	500	400	100		2,400
	フランス	6,600	4,400	6,100	6,100	8,100		31,300
	ドイツ	12,000	13,600	10,500	8,400	7,600		52,100
	ハンガリー		300		0			300
	アイルランド		100	600	400			1,100
	イタリア	19,800	4,400	4,400	8,700	6,400		43,700
	マルタ		0					0
	オランダ	35,900	31,600	32,800	38,200	32,300		170,800
	ポーランド				100	100		200
	ポルトガル	1,300	1,000	600	1,300	1,600		5,800
	ルーマニア	100	0	0				100
	スロバキア	0	0	0	0	0		0
	スペイン	400	300	800	0	1,200		2,700
	スウェーデン	2,000	2,500	3,800	4,800	4,800		17,900

	英国	6,700	5,800	5,800	12,500	9,300	40,100
	計	95,400	72,700	72,200	87,800	78,600	406,700
すり身	ベルギー					0	0
	フランス			300	2,000		2,300
	ドイツ			3,400	3,200		6,600
	オランダ	222,400	149,800	224,500	186,500	150,700	933,900
	スロバキア	0					0
	スペイン					0	0
	スウェーデン	400	1,900	1,500	2,600	400	6,800
	英国	1,900	900	25,900	18,800	6,200	53,700
	計	224,700	152,600	255,600	213,100	157,300	1,003,300
その他の製品	オーストリア	16,500	3,000	2,200	5,600	7,700	35,000
	ベルギー	46,100	48,500	26,300	49,800	55,200	225,900
	クロアチア	0	2,300	0	100		2,400
	チェコ	600	300	200	100	0	1,200
	デンマーク	200	1,400	1,700	8,200	1,700	13,200
	エストニア		800	1,100	800	2,000	4,700
	フィンランド	1,400	1,600	2,100	2,600	3,300	11,000
	フランス	71,400	153,500	137,700	154,500	159,100	676,200
	ドイツ	63,700	82,200	100,500	90,800	92,300	429,500
	ハンガリー	0	0	0	0	0	0
	イタリア	1,400	19,900	6,500	23,600	72,300	123,700
	ラトビア				0		0
	ルクセンブルク				0		0
	オランダ	97,400	73,900	117,500	151,700	240,600	681,100
	ポーランド		1,100	2,600	900	0	4,600
	ポルトガル	2,100	2,200	300	600	2,400	7,600
	ルーマニア	0	0	0	0	0	0
	スロバキア	0	0	200	0	0	200
	スペイン	2,700	4,400	6,500	4,600	26,200	44,400
	スウェーデン	12,000	5,700	16,600	158,100	71,200	263,600
英国	158,000	200,900	198,100	264,700	223,300	1,045,000	
	計	473,500	601,700	620,100	916,700	957,300	3,569,300
計		796,600	831,600	952,200	1,299,700	1,197,000	5,077,100
非食用							
魚油	デンマーク	56,600	16,700	15,900	21,100	19,100	129,400
	ドイツ				100		100
	アイルランド			0			0
	オランダ	86,400	143,900	255,000	348,800	617,800	1,451,900
	ポルトガル				0		0
	スペイン	0			0		0
	スウェーデン			0			0
	計	143,000	160,600	270,900	370,000	636,900	1,581,400
魚粉	フィンランド				0		0
	フランス	50,000					50,000
	ドイツ	100					100
	オランダ	5,900				0	5,900
	計	56,000			0	0	56,000
その他	オーストリア	200	0	0	700	800	1,700
	ベルギー	200	700	400	5,600	10,300	17,200
	クロアチア				0		0
	キプロス	200	700	900	1,500	600	3,900
	チェコ			0	0	0	0
	デンマーク	5,200	4,900	2,900	5,900	6,700	25,600
	エストニア			0	0		0
	フィンランド				0		0
	フランス	1,600	3,000	1,200	1,300	9,000	16,100
	ドイツ	18,000	15,600	17,600	17,900	20,700	89,800
	ギリシャ	46,600	49,800	58,800	64,500	56,600	276,300
	イタリア	1,300	2,800	2,100	1,100	900	8,200
	マルタ		100	500			600
	オランダ	111,200	126,300	170,900	151,600	154,100	714,100
	ポーランド	100	100	100	100	100	500
	ポルトガル		0				0
	スロバキア					200	200
スロベニア					0	0	

	スペイン	60,400	14,100	194,800	21,600	16,000	306,900
	スウェーデン	0		300	0	0	300
	英国	53,600	54,100	48,900	58,900	77,100	292,600
	計	298,600	272,200	499,400	330,700	353,100	1,754,000
計		497,600	432,800	770,300	700,700	990,000	3,391,400
水産物計		3,564,100	3,979,800	4,988,600	5,824,700	5,971,100	24,328,300

出所：EUMOFA データベース (Ad-hoc queries) より作成 (<http://www.eumofa.eu/ad-hoc-queries>)

表 6： 日本から EU への水産物輸出額

※塩漬けや干したものの、スモークしたもの、調製品・保存品などの水産加工品を含む。

※表内「空欄」は統計データなし、データはあるが 0 または四捨五入して 0 となる値を「0」とする。（単位：ユーロ）

品目グループ・ 主な商業種	輸入国	2013 年	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年	2013~2017 年累計
サケ科							
サケ（サーモン）	フランス			149,270	25,690		174,960
	ラトビア			70			70
	オランダ			30	6,930	2,540	9,500
	スロバキア			0			0
	スウェーデン	24,170			24,300	11,770	60,240
	計	24,170		149,370	56,920	14,310	244,770
マス（トラウト）	オランダ					10	10
	計					10	10
その他	イタリア			2,600			2,600
	オランダ					0	0
	計			2,600		0	2,600
計		24,170		151,970	56,920	14,320	247,380
海底魚							
スケトウダラ	オランダ					1,000	1,000
	計					1,000	1,000
コッド	オランダ					26,180	26,180
	計					26,180	26,180
ホキ	オランダ					0	0
	計					0	0
ハドック	オランダ					930	930
	計					930	930
ヘイク	オランダ					500	500
	計					500	500
クロジマナガダラ	オランダ					0	0
	計					0	0
レッドフィッシュ	オランダ					360	360
	計					360	360
シロイトダラ（セイス）	オランダ					2,400	2,400
	計					2,400	2,400
ホワイティング	オランダ					0	0
	計					0	0
その他	フランス		10				10
	イタリア		44,370	80,110	88,880	98,390	311,750
	オランダ	88,940	27,260	6,920		80	123,200
	スウェーデン	5,590					5,590
	英国	438,460	181,640				620,100
	計	532,990	253,280	87,030	88,880	98,470	1,060,650
計	532,990	253,280	87,030	88,880	129,840	1,092,020	
マグロ・カツオ類							
ビンナガマグロ	スペイン	84,090	63,970	18,690	82,570	70,780	320,100
	計	84,090	63,970	18,690	82,570	70,780	320,100
メバチマグロ	スペイン	17,460	180,950	221,930	545,630	690,820	1,656,790
	計	17,460	180,950	221,930	545,630	690,820	1,656,790
クロマグロ	オーストリア					1,630	1,630
	イタリア			5,710			5,710
	オランダ					0	0
	計			5,710		1,630	7,340
キハダマグロ	オランダ					1,730	1,730
	スペイン	7,840	14,130	2,470	96,830	49,380	170,650
	英国	5,550			4,360		9,910
	計	13,390	14,130	2,470	101,190	51,110	182,290
その他	フランス	11,390		330		222,920	234,640
	ドイツ		20	30	1,140		1,190
	イタリア			41,810			41,810
	オランダ					827,100	827,100
	ポーランド				180		180
	スロバキア	0	0	0	0	0	0
	スペイン		10				10
	計	11,390	20	42,140	1,170	827,100	870,320

品目グループ・ 主な商業種	輸入国	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2013~2017 年累計
カジキ	英国					1,160	1,160
	計	11,390	30	42,170	1,320	1,051,180	1,106,090
	イタリア					464,060	464,060
	オランダ					0	0
	スペイン		3,210	15,960	2,250	7,180	28,600
	計		3,210	15,960	2,250	471,240	492,660
カツオ	ドイツ					1,750	1,750
	オランダ					7,740	7,740
	スペイン	2,300	2,990	210	110		5,610
	計	2,300	2,990	210	110	9,490	15,100
計		128,630	265,280	307,140	733,070	2,346,250	3,780,370
ヒラメ・カレイ類							
カラスガレイ	オランダ					20	20
	計					20	20
メグリム	オランダ					0	0
	計					0	0
ブレイス	オランダ					30	30
	計					30	30
その他	オランダ					90	90
	計					90	90
計						140	140
小型遠洋魚							
カタクチイワシ	オランダ				31,010	760	31,770
	スロバキア	20	10	10		0	40
	スペイン					310	310
	計	20	10	10	31,010	1,070	32,120
ニシン	オランダ					310	310
	計					310	310
アジ（トラクルス属）	オランダ					0	0
	計					0	0
アジ（その他）	オランダ					20	20
	スペイン			60			60
	計			60		20	80
サバ	フランス				720	16,810	17,530
	オランダ					440	440
	ポーランド				60		60
	スロバキア			0		0	0
	英国			6,700	3,430		10,130
計			6,700	4,210	17,250	28,160	
イワシ	エストニア		62,920				62,920
	ハンガリー	20					20
	オランダ					590	590
	ポーランド				30		30
	ポルトガル		4,080				4,080
	スペイン		6,170	8,190	27,910		42,270
計	20	73,170	8,190	27,940	590	109,910	
その他	フランス			230	240		470
	ドイツ		130				130
	ラトビア					21,490	21,490
	オランダ					0	0
	計		130	230	240	21,490	22,090
計		40	73,310	15,190	63,400	40,730	192,670
その他の海水魚							
ドッグフィッシュ（サメ）	オランダ					70	70
	計					70	70
その他のサメ	スペイン	390,750	977,170	1,304,140	1,673,020	1,631,530	5,976,610
	計	390,750	977,170	1,304,140	1,673,020	1,631,530	5,976,610
アンコウ	オランダ					30	30
	計					30	30
エイ	オランダ					30	30
	計					30	30
シーバス（ヨーロッパシーバス）	オランダ					1,330	1,330
	計					1,330	1,330

品目グループ・ 主な商業種	輸入国	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2013~2017 年累計
シーバス（その他）	オランダ					0	0
	計					0	0
タイ（ヨーロッパヘダイ）	オランダ					1,520	1,520
	計					1,520	1,520
タイ（その他）	フランス			1,650		520	2,170
	ドイツ	6,470	27,710	39,450	41,410	29,180	144,220
	イタリア	4,610				1,740	6,350
	オランダ		4,300	9,170	5,630	170	19,270
	スペイン		340			2,090	2,430
	計	11,080	32,350	50,270	47,040	33,700	174,440
その他	オーストリア					4,750	4,750
	ベルギー	125,800	395,060	671,450	558,320	797,470	2,548,100
	デンマーク	103,560	148,410	79,340		50,050	381,360
	フィンランド				101,200		101,200
	フランス	992,920	870,860	600,220	312,900	660	2,777,560
	ドイツ	1,055,100	909,440	1,036,950	1,180,110	1,244,880	5,426,480
	イタリア	106,510	273,800	562,650	53,300	262,460	1,258,720
	ラトビア					3,740	3,740
	オランダ	408,570	158,130	568,380	540,920	431,440	2,107,440
	ポーランド				40		40
	ポルトガル	94,120	56,650	62,220	47,290	146,930	407,210
	スロバキア	10	0	0	0	10	20
	スペイン	450,460	504,640	200,820	244,780	254,770	1,655,470
	スウェーデン	243,060	74,540	249,450	186,140	141,020	894,210
	英国	485,050	985,580	1,307,170	1,321,880	1,196,310	5,295,990
	計	4,065,160	4,377,110	5,338,650	4,551,630	4,529,740	22,862,290
計	4,466,990	5,386,630	6,693,060	6,271,690	6,197,950	29,016,320	
淡水魚							
コイ	フランス			7,020	430		7,450
	イタリア	4,180	3,740	6,460	5,350	7,160	26,890
	オランダ					10	10
	スウェーデン		7,350			8,090	15,440
	英国					8,260	8,260
	計	4,180	11,090	13,480	13,870	15,430	58,050
ウナギ	フランス					620	620
	ドイツ	205,550	850	119,110	94,610		420,120
	オランダ					80	80
	スロバキア			10		10	20
	計	205,550	850	119,120	94,610	710	420,840
ナマズ	オランダ					1,150	1,150
	計					1,150	1,150
ナイルパーチ	オランダ					1,120	1,120
	計					1,120	1,120
ティラピア	オランダ					240	240
	計					240	240
その他	オーストリア				540		540
	イタリア				34,430	30,030	64,460
	オランダ					420	420
	スロバキア		10			0	10
	スペイン				1,070		1,070
	英国	10,250	32,550	6,630			49,430
	計	10,250	32,560	6,630	36,040	30,450	115,930
計	219,980	44,500	139,230	144,520	49,100	597,330	
甲殻類							
カニ	オーストリア	1,840	3,180				5,020
	デンマーク	1,680				2,410	4,090
	ドイツ	4,950	690	860	2,910		9,410
	イタリア	1,850					1,850
	オランダ	2,820	12,800	20,660	22,840	12,850	71,970
	スペイン	5,030	6,030			12,870	29,700
	英国		2,850			2,830	5,680
	計	18,170	25,550	21,520	38,620	23,860	127,720
淡水ザリガニ	ポルトガル			4,290			4,290

品目グループ・ 主な商業種	輸入国	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2013~2017 年累計
	計			4,290			4,290
ロブスター（ホマルス 属）	オランダ			240		290	530
	計			240		290	530
ノルウェーロブスター	オランダ					420	420
	計					420	420
イセエビその他のイセ エビ科のエビ	オランダ					150	150
	計					150	150
コールドウォーターシ ュリンブ	ドイツ		760				760
	オランダ				51,590	20	51,610
	計		760		51,590	20	52,370
その他のシュリンブ	フランス	7,820	3,780	6,120	9,880		27,600
	イタリア			2,130			2,130
	オランダ			120		4,800	4,920
	ポルトガル			7,040			7,040
	スペイン	82,140					82,140
	計	89,960	3,780	15,410	9,880	4,800	123,830
ウォームウォーターシ ュリンブ	オランダ					7,590	7,590
	計					7,590	7,590
その他	フランス					5,400	5,400
	オランダ	180				90	270
	スロバキア	0				0	0
	スペイン				1,010		1,010
	英国		5,250			8,520	13,770
	計	180	5,250		1,010	14,010	20,450
計		108,310	35,340	41,460	101,100	51,140	337,350
頭足類							
イカ（コウイカ）	オーストリア	710					710
	計	710					710
イカ（ツツイカ）	フランス					1,360	1,360
	ドイツ	840					840
	オランダ	1,480	920	4,860	6,330	460	14,050
	計	2,320	920	4,860	6,330	1,820	16,250
タコ	デンマーク	3,170					3,170
	フランス				2,320	2,500	4,820
	ドイツ	370	10				380
	オランダ					70	70
	英国			18,640	6,860	2,820	28,320
	計	3,540	10	18,640	9,180	5,390	36,760
その他	オランダ					6,880	6,880
	ポーランド				10		10
	スロバキア			10			10
	スペイン	8,780					8,780
	英国				7,360	13,860	21,220
	計	8,780		10	7,370	20,740	36,900
計		15,350	930	23,510	22,880	27,950	90,620
二枚貝および他の軟体動物および水生無脊椎動物							
クラム	アイルランド				33,140		33,140
	オランダ					180	180
	計				33,140	180	33,320
クラゲ	オーストリア	1,870					1,870
	フランス	2,280	3,430	6,580	3,150		15,440
	ポルトガル					1,270	1,270
	スペイン					4,120	4,120
	英国		1,600		7,480		9,080
	計	4,150	5,030	6,580	10,630	5,390	31,780
ムール貝（ミュティル ス属）	スロバキア	0					0
	計	0					0
ムール貝（その他）	オランダ					70	70
	スロバキア	0					0
	スペイン				16,930		16,930
	計	0			16,930	70	17,000
牡蠣	オランダ					30	30
	計					30	30

品目グループ・ 主な商業種	輸入国	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2013~2017 年累計
ホタテ	ベルギー	2,071,980	2,086,810	1,556,980	1,035,550		6,751,320
	デンマーク	10	77,330	479,290	284,710	44,180	885,520
	フランス	2,087,340	1,874,600	3,167,260	2,831,600	2,417,980	12,378,780
	ドイツ	100	336,150				336,250
	イタリア	187,120	248,250	234,260	299,580	400,290	1,369,500
	オランダ	8,563,400	7,717,620	10,224,270	20,819,550	22,989,850	70,314,690
	スペイン	290					290
	スウェーデン	22,180					22,180
	英国	948,480	1,027,500	1,194,190	777,980		3,948,150
計	13,880,900	13,368,260	16,856,250	26,048,970	25,852,300	96,006,680	
ナマコ	オランダ					0	0
	計					0	0
その他	オーストリア	660					660
	ベルギー			7,230			7,230
	デンマーク	2,200				8,160	10,360
	フランス	260	12,400	8,290	2,430		23,380
	ドイツ	520	4,970		1,320	2,330	9,140
	オランダ		1,990	740	1,410	230	4,370
	スロバキア	0	10	0	0	0	10
	スペイン				6,670	8,570	15,240
	スウェーデン		0				0
	英国	39,380	7,940	1,330	3,350	4,760	56,760
計	43,020	27,310	17,590	15,180	24,050	127,150	
計	13,928,070	13,400,600	16,880,420	26,124,850	25,882,020	96,215,960	
その他の水産物							
キャビア・肝臓・卵	デンマーク			1,390			1,390
	フランス		14,690				14,690
	オランダ			1,350	586,890	50	588,290
	ポルトガル					2,090	2,090
	スペイン	5,340	4,720	6,320	7,170	3,770	27,320
	英国				72,720	23,120	95,840
計	5,340	19,410	9,060	666,780	29,030	729,620	
海藻・その他の藻類	オーストリア	420	940	1,070	2,000	3,290	7,720
	ベルギー	25,620	35,530	40,170	45,020	58,750	205,090
	クロアチア	7,620	21,700	20,960	9,540		59,820
	キプロス				4,130		4,130
	チェコ	65,120	108,920	69,420	80,570	107,330	431,360
	デンマーク	171,090	17,240	26,200	50,400	50,880	315,810
	エストニア		1,340	640	30		2,010
	フィンランド	11,010	6,940	15,610	10,730	4,510	48,800
	フランス	159,260	138,130	182,920	190,800	262,510	933,620
	ドイツ	295,240	336,260	260,830	295,730	243,340	1,431,400
	ハンガリー		610		0		610
	アイルランド		3,400	16,720	11,800		31,920
	イタリア	858,460	98,260	182,920	329,730	172,570	1,641,940
	マルタ		30				30
	オランダ	1,236,190	944,220	1,001,870	1,196,520	1,031,590	5,410,390
	ポーランド				2,440	4,220	6,660
	ポルトガル	48,640	46,790	34,300	60,540	63,400	253,670
	ルーマニア	2,090	210	230			2,530
	スロバキア	30	40	0	0	0	70
	スペイン	3,760	7,050	25,700	100	52,760	89,370
スウェーデン	46,690	49,660	75,900	143,530	222,490	538,270	
英国	112,020	118,400	125,220	232,350	188,270	776,260	
計	3,043,260	1,935,670	2,080,680	2,665,960	2,465,910	12,191,480	
すり身	ベルギー					110	110
	フランス			1,700	9,620		11,320
	ドイツ			35,970	39,540		75,510
	オランダ	1,422,490	893,680	1,422,460	1,361,210	1,048,490	6,148,330
	スロバキア	10					10
	スペイン					350	350
スウェーデン	1,920	8,750	7,520	13,300	1,930	33,420	
英国	36,910	9,070	160,750	126,010	31,550	364,290	

品目グループ・ 主な商業種	輸入国	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2013~2017 年累計
その他の製品	計	1,461,330	911,500	1,628,400	1,549,680	1,082,430	6,633,340
	オーストリア	16,500	8,190	16,890	32,430	54,460	128,470
	ベルギー	422,070	398,250	391,460	691,400	736,800	2,639,980
	クロアチア	2,020	11,630	4,980	3,590		22,220
	チェコ	7,990	8,050	7,840	9,090	10,060	43,030
	デンマーク	5,400	860	2,020	43,120	13,170	64,570
	エストニア		3,410	4,630	2,890	6,640	17,570
	フィンランド	6,770	9,220	11,350	11,460	20,530	59,330
	フランス	661,190	1,061,330	1,034,480	1,266,980	1,100,030	5,124,010
	ドイツ	447,800	471,520	598,440	594,680	564,570	2,677,010
	ハンガリー	20	160	2,590	1,110	760	4,640
	イタリア	13,550	47,110	30,330	68,910	163,090	322,990
	ラトビア				0		0
	ルクセンブルク				390		390
	オランダ	1,467,410	901,660	1,145,060	1,445,700	1,580,780	6,540,610
	ポーランド		4,340	11,220	3,610	70	19,240
	ポルトガル	10,610	8,010	8,670	8,070	23,630	58,990
	ルーマニア	20	40	30	70	30	190
	スロバキア	0	10	420	0	10	440
	スペイン	15,850	45,400	84,410	93,810	295,690	535,160
スウェーデン	74,020	31,270	79,950	239,500	167,740	592,480	
英国	765,210	834,000	983,320	1,251,940	1,302,500	5,136,970	
計		3,916,430	3,844,460	4,418,090	5,768,750	6,040,560	23,988,290
計		8,426,360	6,711,040	8,136,230	10,651,170	9,617,930	43,542,730
非食用							
魚油	デンマーク	655,280	22,830	28,090	42,730	36,900	785,830
	ドイツ				2,350		2,350
	アイルランド			1,250			1,250
	オランダ	2,440,050	3,171,010	4,861,960	5,425,850	8,619,820	24,518,690
	ポルトガル				460		460
	スペイン	100			110		210
	スウェーデン			80			80
計	3,095,430	3,193,840	4,891,380	5,471,500	8,656,720	25,308,870	
魚粉	フィンランド				280		280
	フランス	122,310					122,310
	ドイツ	70					70
	オランダ	45,770				40	45,810
計	168,150			280	40	168,470	
その他	オーストリア	18,770	4,160	17,830	76,390	64,060	181,210
	ベルギー	10,060	20,360	73,430	682,020	624,020	1,409,890
	クロアチア				480		480
	キプロス	4,540	14,170	18,330	28,370	15,580	80,990
	チェコ			2,810	2,790	6,710	12,310
	デンマーク	278,540	175,390	216,480	270,000	224,650	1,165,060
	エストニア			4,560	4,160		8,720
	フィンランド				2,890		2,890
	フランス	108,090	87,680	51,280	102,410	273,040	622,500
	ドイツ	2,391,420	2,150,060	2,330,640	2,663,960	3,083,270	12,619,350
	ギリシャ	635,960	664,130	827,050	989,660	820,800	3,937,600
	イタリア	107,640	170,440	119,640	137,030	82,430	617,180
	マルタ		1,070	11,000			12,070
	オランダ	3,214,720	3,634,730	4,434,580	4,640,230	4,798,510	20,722,770
	ポーランド	7,310	7,480	8,840	15,000	10,380	49,010
	ポルトガル		11,240				11,240
	スロバキア					36,730	36,730
	スロベニア					8,460	8,460
	スペイン	217,160	233,640	421,970	240,810	239,400	1,352,980
	スウェーデン	6,120		16,340	680	1,740	24,880
英国	1,576,670	1,856,310	2,246,300	2,255,110	2,602,440	10,536,830	
計	8,577,000	9,030,860	10,801,080	12,111,990	12,892,220	53,413,150	
計		11,840,580	12,224,700	15,692,460	17,583,770	21,548,980	78,890,490
水産物計		39,691,470	38,395,610	48,167,700	61,842,250	65,906,350	254,003,38

出所：EUMOFA データベース (Ad-hoc queries) より作成 (<http://www.eumofa.eu/ad-hoc-queries>)

2. EU 水産市場概要・分析

(1) EU28 カ国魚種別統計

1) 漁獲量（生産量）

EU が進める共通漁業政策（CFP）は、加盟国の排他的経済水域を一元管理し、国別に漁獲量を配分し、漁獲可能総量（TAC：Total Allowable Catch）による管理手法を導入し水産資源の保存管理に取り組んでいる¹。加盟国は配分された国別漁獲割当量を個別割当（IQ：Individual Quota）もしくは譲渡可能個別割当（ITQ：Individual Transferable Quota）の形で船主や生産者団体に分配すると同時に漁業者への義務として漁獲量を漁船毎に管理し、漁具と漁法を制限し、漁獲実績の記録と報告を義務付けている。EU 非加盟の漁業大国であるノルウェーとアイスランドも、EU と両国間で漁業協定を結び、それぞれ独自の個別漁獲可能総量（TAC）を制定している。

表 7 に、EUMOFA のデータから EU28 カ国の最近 3 年間の漁獲高と水揚げ高を示す。EU 全体の天然水産物の 2016 年の漁獲量（水揚げ量）は約 438 万トンで、うち 48%（約 210 万トン）をイワシやニシン等の小型遠洋魚種が占めた。これに次ぎ多いのがタラ等の海底魚で 18%（約 79 万トン）を占める。EU で養殖が多いのはホタテ、牡蠣、ムール貝（い貝）などの二枚貝で、2016 年には約 60 万トンと養殖漁業全体（約 129 万トン）の 47%を占めている。このほかサケ科のものが全体の 29%（約 38 万トン）を占めている。

表 7： EU28 カ国の漁獲高（水揚げ高）（2014～2016 年）

（ ）内は典型的な魚種

（単位：トン）

漁獲量（生産量）	2014 年		2015 年		2016 年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝および他の軟体動物・水生無脊椎動物（牡蠣、ホタテ等）	233,150	590,642	253,090	600,495	254,098	602,043
頭足類（イカ、タコ等）	111,952	1	100,387	1	88,003	2
甲殻類（エビ、カニ等）	173,717	265	162,631	331	166,366	402
ヒラメ・カレイ類	163,030	12,615	185,075	10,559	177,053	11,244
淡水魚（ナマズ、ウナギ等）	11,204	103,670	9,660	107,557	9,953	106,000
海底魚（タラ、ハドック等）	966,762	-	1,081,416	-	793,423	-
その他水産物（海藻等）	62,321	192	22,315	148	63,363	672
その他の海水魚（タイ、ハマチ等）	355,476	156,322	317,659	156,926	307,154	175,741
サケ科（サケ、マス等）	2,488	378,063	1,833	371,711	1,841	376,119
小型遠洋魚（ニシン、イワシ等）	1,879,532	-	2,229,847	-	2,100,076	-
マグロ類（マグロ、カツオ）	512,056	10,839	322,357	15,415	413,559	17,599
合計	4,471,688	1,252,608	4,686,271	1,263,141	4,374,888	1,289,823

（単位：1,000 ユーロ）

漁獲高（水揚げ高）	2014 年		2015 年		2016 年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝および他の軟体動物・水生無脊椎動物（牡蠣、ムール等）	403,016	951,129	444,180	1,037,627	488	927,328
頭足類（イカ、タコ等）	571,698	7	426,503	3	468,466	7

¹ https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules_en

甲殻類（エビ、カニ等）	1,036,989	2,356	963,491	3,073	1,087,295	3,961
ヒラメ・カレイ類	554,040	78,160	669,259	68,948	660,268	88,876
淡水魚（ナマズ、ウナギ等）	23,695	249,493	20,388	260,223	24,291	284,719
海底魚（タラ、ハドック等）	1,366,344	-	1,326,522	-	1,193,593	-
その他水産物（海藻等）	2,745	943	1,490	977	4,355	976
その他の海水魚（タイ、ハマチ等）	1,077,577	851,923	1,058,780	901,197	1,029,088	1,001,244
サケ科（サケ、マス等）	7,883	1,537,386	7,102	1,603,435	7,295	1,705,196
小型遠洋魚（ニシン、イワシ等）	1,142,537	-	1,277,939	-	1,318,089	-
マグロ類（マグロ、カツオ）	1,056,053	168,181	863,528	221,084	1,114,093	239,037
合計	7,242,575	3,839,577	7,059,180	4,096,568	7,394,949	4,251,345

出所：EUMOFA データ (<http://www.eumofa.eu/yearly-data>) を基に作成

表 8 には、本調査の調査対象 4 カ国（英国、フランス、イタリア、ベルギー）の漁獲高を、各品目グループ中で漁獲高が特に多い商業魚種とともに示した。これらの国については、以下のような特徴が見られる。

- 英国：2016 年の天然水産物の漁獲量は約 46 万トンで EU 全体の 11% 占め、4 カ国の中では最も漁獲量が多い。中でもカニ、ノルウェーロブスター等の甲殻類は EU 全体の 33% を占めている。ホタテおよびムール貝等の二枚貝も約 6 万 8,000 トンと EU 全体の 27% を占める。養殖漁業ではアトランテックサーモンを主とするサケ・マス類の養殖が EU の中でも圧倒的に多く、2016 年の生産量は 17 万 7,000 トンと EU 全体の 47% を占めた。
- フランス：天然のマグロ類（主にビンナガマグロとキハダマグロ）、二枚貝等（主にホタテおよびムール貝等）、頭足類（主にコウイカ、ツツイカ）は、それぞれ EU 全体の 2 割前後がフランスで水揚げされている。「その他水産物（海藻類）」の大半（天然 94%、養殖 74%）がフランスで水揚げ・生産されている。
- イタリア：天然水産物の水揚げ量は 19 万 2,600 トンで EU 全体の 4% にすぎないが、タコ、コウイカなどの頭足類は EU 全体（約 8 万 8,000 トン）の 19% を、シュリンプ、シャコなどの甲殻類も EU 全体（約 16 万 6,400 トン）の 12%（約 2 万 700 トン）を占めている。養殖漁業では、ムール貝とクラム（アサリ）を大半とする二枚貝等が約 10 万トン生産され EU 全体の 17% を占めるほか、サケ・マス科やその他の海水魚の養殖もそれぞれ EU 全体の 1 割近くを占めている。
- ベルギー：ベルギーの水産物漁獲量は天然・養殖合わせて 1 万 7,000 トン足らずで、EU 全体の 1% に満たない。最も多いのは、ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、ヨーロッパレイス）で 2016 年に EU 全体の 5% に相当する約 9,600 トンを漁獲した。これも、年々漁獲量が減っている。

表 8： 主要国の漁獲高（水揚高）（2014～2016 年）

英国

（ ）内は当該国の各品目グループの中で多い商業種

（単位：トン）

漁獲量（水揚げ量・生産量）	2014 年		2015 年		2016 年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖

二枚貝（ホタテ、ムール貝）	70,594	21,738	75,497	24,157	68,271	16,888
頭足類（コウイカ、ツツイカ）	6,202		8,296		7,485	
甲殻類（カニ、ノルウェーロブスター）	56,266		48,675		55,462	
ヒラメ・カレイ類（メグリム、ヨーロッパレイス）	15,014	66	13,989	56	15,330	67
淡水魚	1	142	2	9	2	12
海底魚（ハドック、アンコウ）	107,337		107,106		112,865	
その他の海水魚	16,953	250	20,008		22,551	
サケ科（サケ）	2	192,431	1	187,346	4	177,308
小型遠洋魚（サバ、ニシン）	217,162		157,190		178,131	
マグロ類	0		0		2	
合計	489,532	214,627	430,764	211,568	460,104	194,275

（単位：1,000 ユーロ）

漁獲高（水揚げ高）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝（ホタテ、ムール貝）	105,333	42,864	129,257	51,657	129,722	
頭足類（コウイカ、ツツイカ）	19,182		24,199		28,152	
甲殻類（カニ、ノルウェーロブスター）	214,242		213,704		233,778	
ヒラメ・カレイ類（メグリム、ヨーロッパレイス）	61,040	783	64,264	887	67,100	1,047
淡水魚	3	705	3	127	3	137
海底魚（ハドック、アンコウ）	200,086		223,105		225,608	
その他の海水魚	66,595	1,345	76,433		89,848	
サケ科（サケ）	14	907,520	8	942,664	52	989,576
小型遠洋魚（サバ、ニシン）	172,626		116,985		161,009	
マグロ類	0		2		17	28,337
合計	839,119	953,217	847,959	995,335	935,287	1,019,097

フランス

（ ）内は当該国の各品目グループの中で多い商業種

（単位：トン）

漁獲量（水揚げ量・生産量）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝等（ホタテ、ムール貝）	48,430	135,567	46,539	124,481	47,852	124,990
頭足類（コウイカ、ツツイカ）	15,784		18,525		16,508	
甲殻類（カニ、ノルウェーロブスター）	16,452	58	14,944	62	16,076	60
ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、メグリム）	18,252	279	16,037		14,486	560
淡水魚（ウナギ）	393	8,402	300	8,445	309	8,250
海底魚（ヘイク）	69,813		66,962		61,053	
その他水産物（海藻）	59,541	64	19,442	61	59,521	500
その他の海水魚（アンコウ、サメ）	53,420	4,804	51,919	4,830	47,616	4,330
サケ科（サケ）	11	31,749	9	25,425	5	27,950
小型遠洋魚（イワシ、サバ）	50,799		45,924		48,550	
マグロ類（ピンナガマグロ、キハダマグロ）	9,764		10,705		89,520	
合計	342,659	180,923	291,305	163,304	401,496	166,640

（単位：1,000 ユーロ）

漁獲高（水揚げ高）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝等（ホタテ、ムール貝）	101,812	460,664	104,147	462,822	110,259	432,453
頭足類（コウイカ、ツツイカ）	64,146		75,954		79,108	
甲殻類（カニ、ノルウェーロブスター）	86,546	1,130	88,828	1,278	96,665	1,134
ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、メグリム）	117,217	3,329	114,117		110,009	5,030
淡水魚（ウナギ）	2,557	16,685	2,134	16,230	2,334	15,221
海底魚（ヘイク）	140,399		147,811		141,859	
その他水産物（海藻）	2,437	145	773	263	2,485	237
その他の海水魚（アンコウ、サメ）	221,828	37,229	222,164	41,385	211,437	32,844
サケ科（サケ）	297	112,176	212	97,618	173	101,709
小型遠洋魚（イワシ、サバ）	50,718		45,997		51,047	

マグロ類（ビンナガマグロ、キハダマグロ）	30,803		39,139		151,335	
合計	818,762	631,358	841,275	619,596	956,709	588,627

イタリア

（ ）内は当該国の各品目グループの中で多い商業種

（単位：トン）

漁獲量（水揚げ量・生産量）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝（ムール貝、クラム）	21,133	100,374	20,841	101,355	22,951	100,345
頭足類（タコ、コウイカ）	17,257		17,425		16,409	
甲殻類（ディープウォーターローズシュリンプ、シャコ）	18,698	15	21,035	21	20,690	21
ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、メグリム）	3,134	7	3,493	6	3,386	5
淡水魚（ウナギ）	33	2,085	36	2,393	89	4,423
海底魚（ヘイク）	11,858		12,106		11,438	
その他の海水魚（レッドミュレット、タイ）	33,522	13,440	31,757	11,998	30,650	15,494
小型遠洋魚（カタクチイワシ、イワシ）	62,778		72,723		72,453	
サケ科（マス）		32,809		32,366		36,820
マグロ類（カジキ、クロマグロ）	8,607		12,219		14,539	
合計	177,019	148,730	191,634	148,139	192,603	157,108

（単位：1,000 ユーロ）

漁獲高（水揚げ高）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝（ムール貝、クラム）	57,304	156,771	55,351	222,067	64,767	148,096
頭足類（タコ、コウイカ）	124,132		139,441		137,484	
甲殻類（ディープウォーターローズシュリンプ、シャコ）	186,965	243	219,278	354	220,477	344
ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、メグリム）	29,480	70	37,029	60	36,112	46
淡水魚（ウナギ）	436	17,155	447	21,177	848	31,607
海底魚（ヘイク）	77,049		82,611		81,577	
その他の海水魚（レッドミュレット、タイ）	191,980	98,669	189,842	90,996	190,658	107,411
小型遠洋魚（カタクチイワシ、イワシ）	82,554		98,498		100,859	
サケ科（マス）		93,091		102,511		99,809
マグロ類（カジキ、クロマグロ）	64,168		78,349		90,586	
合計	814,068	365,999	900,847	437,166	923,366	387,314

ベルギー

※表内「空欄」は統計データなし、データはあるが0または四捨五入して0となる値を「0」とする。

（ ）内は当該国の各品目グループの中で多い商業種

（単位：トン）

漁獲量（水揚げ量・生産量）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝（ホタテ）	563		455		399	
頭足類（コウイカ）	556		992		1,084	
甲殻類（シュリンプ（クランゴン属））	807		593		706	
ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、ヨーロッパレイス）	12,637		10,910		9,625	
淡水魚	0		0	32	1	44
海底魚（コッド）	2,194		1,967		1,328	
その他の海水魚（ソコカナガシラ）	2,950		3,678		3,628	
小型遠洋魚	30		77		90	
サケ科		175		50		
合計	19,737	175	18,671	82	16,860	44

（単位：1,000 ユーロ）

漁獲高（水揚高）	2014年		2015年		2016年	
	天然	養殖	天然	養殖	天然	養殖
二枚貝（ホタテ）	1,172		1,281		1,233	
頭足類（コウイカ）	1,576		2,825		3,747	
甲殻類（シュリンプ（クランゴン属））	3,427		2,729		4,425	
ヒラメ・カレイ類（舌ヒラメ、ヨーロッパレイス）	50,918		48,946		44,077	
淡水魚	1		1	320	4	452
海底魚（コッド）	4,321		4,189		2,544	
その他の海水魚（ソコカナガシラ）	8,472		9,903		10,319	
小型遠洋魚	15		63		84	
サケ科		759		220		
合計	69,904	759	69,936	540	66,433	452

出所：EUMOFA データ (<http://www.eumofa.eu/yearly-data> および <http://www.eumofa.eu/aquaculture-ts-at-eu-and-ms-levels>) を基に作成

2) 輸入量

次の表 9 には、EU への水産物の輸入相手国で上位 5 カ国からの輸入量・輸入額を示した。EU への水産物の輸入相手国で最も多いのはノルウェーで、世界からの水産物の輸入量は 594 万トンで、輸入額は 252 億 6,300 万ユーロ（≒約 3 兆 2,337 億円、1 ユーロ=128 円で試算、以下、同様の試算を適用する）である。全体の 24%がノルウェーからとなっている。中でもサケ・マス科がその多くを占めている。

表 9： EU 域外から EU への水産物の輸入量・輸入額（上位 5 カ国）

（単位：輸入量=トン、輸入額=1,000 ユーロ）

原産国	2013年		2014年		2015年		2016年		2017年	
	輸入量	輸入額								
全水産物 計										
ノルウェー	1,269,028	4,534,368	1,453,195	4,837,122	1,534,810	5,288,466	1,453,792	6,328,931	1,436,028	6,156,643
中国	521,953	1,465,259	513,042	1,463,331	480,501	1,551,096	515,152	1,672,854	503,178	1,750,975
アイスランド	344,068	982,934	276,095	935,533	333,378	1,116,849	349,751	1,161,112	351,216	1,114,401
米国	253,023	814,414	284,533	893,670	272,733	1,030,958	298,923	1,085,330	267,864	991,111
ベトナム	295,337	814,209	297,906	929,816	266,968	1,017,402	268,687	1,030,715	262,180	1,164,615
その他の国	2,971,043	11,218,726	3,144,453	11,943,914	2,940,631	12,316,548	3,130,762	13,116,324	3,122,417	14,085,325
合計	5,654,452	19,829,910	5,969,224	21,003,386	5,829,021	22,321,319	6,017,067	24,395,266	5,942,883	25,263,070
二枚貝およびその他の軟体動物および水生無脊椎動物										
チリ	48,304	120,260	52,913	123,939	60,067	157,234	62,918	146,370	48,045	141,112
ベトナム	24,435	46,114	28,758	54,521	26,858	55,639	31,994	67,765	31,221	56,312
ペルー	56,477	118,724	78,522	162,356	78,555	158,832	54,838	148,471	6,665	48,354
ニュージーランド	4,958	20,824	6,035	32,626	4,338	26,750	5,707	35,297	5,189	29,916
米国	4,834	66,565	4,007	67,437	3,732	76,928	3,662	72,718	4,680	78,693
その他の国	66,918	256,588	81,273	322,302	78,542	370,744	79,265	407,278	20,459	190,248
合計	205,926	629,075	251,508	763,181	252,092	846,127	238,384	877,899	116,259	544,635
頭足類（イカ、タコ等）										
インド	45,070	118,662	42,118	107,339	43,882	130,033	52,977	176,453	87,341	410,021
中国	53,754	136,070	49,669	117,868	53,014	138,755	67,685	232,690	82,151	316,552
モロッコ	67,943	288,694	58,129	333,328	72,865	437,735	82,826	547,913	74,995	612,514
ペルー	16,286	23,154	11,254	19,731	12,989	30,432	9,705	32,205	64,728	137,047
フオーランド諸島	41,710	81,109	43,880	98,861	41,921	116,886	32,922	161,230	51,309	144,390
その他の国	145,094	462,535	158,126	558,753	149,884	593,644	149,779	691,111	186,334	972,316
合計	369,857	1,110,224	363,176	1,235,880	374,555	1,447,485	395,894	1,841,602	546,858	2,592,840

原産国	2013年		2014年		2015年		2016年		2017年	
	輸入量	輸入額								
甲殻類（エビ、カニ等）										
エクアドル	81,446	471,548	91,636	603,108	93,192	578,901	96,002	643,808	96,821	664,416
アルゼンチン	59,108	333,867	65,531	388,269	71,020	433,778	78,343	464,159	80,415	482,305
インド	65,173	389,955	81,545	587,068	79,855	582,184	78,512	559,700	78,903	567,498
ベトナム	36,456	256,044	46,525	386,172	50,016	456,314	54,575	488,365	67,099	621,864
グリーンランド	60,649	205,053	55,421	193,836	47,302	205,688	54,216	229,491	57,380	248,888
その他の国	292,693	2,106,415	281,266	2,329,934	260,629	2,386,619	266,519	2,332,471	249,677	2,317,743
合計	595,525	3,762,882	621,924	4,488,387	602,014	4,643,484	628,167	4,717,994	630,295	4,902,714
ヒラメ・カレイ類										
グリーンランド	28,737	99,135	29,343	100,130	26,718	98,147	35,952	140,876	29,004	115,135
中国	18,535	51,583	22,691	59,251	21,473	61,769	25,457	77,446	23,477	78,916
アイスランド	5,323	20,258	5,270	20,977	6,467	28,258	6,907	28,396	7,387	29,597
ノルウェー	7,138	34,298	6,604	34,112	5,772	36,495	5,672	36,899	6,330	39,665
モロッコ	3,420	12,111	4,282	19,492	4,071	18,443	4,423	20,616	4,513	19,921
その他の国	9,095	35,897	10,885	42,223	10,805	43,566	11,068	45,801	10,471	44,040
合計	72,248	253,282	79,075	276,185	75,306	286,678	89,479	350,034	81,182	327,274
淡水魚（ナマズ、ウナギ等）										
ベトナム	148,433	264,114	137,044	249,786	119,013	265,915	112,672	234,937	82,955	182,283
中国	38,497	99,282	26,134	67,409	25,330	69,222	23,097	57,085	28,862	82,911
タンザニア	14,283	56,305	14,019	66,801	15,800	78,364	13,418	64,792	15,302	83,070
ウガンダ	14,043	61,147	11,678	57,483	12,431	59,668	12,012	62,405	11,764	64,130
ミャンマー	9,208	19,230	7,542	23,149	7,573	27,694	8,988	33,689	10,272	33,712
その他の国	31,785	145,235	33,740	152,904	28,691	136,042	29,357	148,555	29,387	146,928
合計	256,249	645,313	230,157	617,532	208,838	636,905	199,544	601,463	178,542	593,034
海底魚（タラ、ハドック等）										
ノルウェー	232,395	739,410	256,564	835,682	243,141	964,926	257,779	995,503	267,210	1,062,225
中国	253,045	615,932	257,198	621,985	241,254	696,307	246,194	695,209	231,694	648,247
ロシア	122,766	340,527	131,765	389,992	135,922	479,468	140,625	488,599	159,477	567,396
アイスランド	146,460	649,483	141,753	686,365	142,389	782,103	160,102	832,231	147,330	770,618
米国	125,981	277,296	139,620	299,643	138,538	360,452	136,765	352,026	136,427	327,815
その他の国	272,733	795,568	260,681	782,169	261,220	862,912	288,353	916,797	270,533	926,273
合計	1,153,380	3,418,216	1,187,581	3,615,836	1,162,464	4,146,168	1,229,818	4,280,365	1,212,671	4,302,574
その他の海水魚（タイ、ハマチ等）										
トルコ	33,054	185,907	40,937	240,110	49,642	320,257	64,755	389,458	68,872	398,271
中国	32,725	84,380	29,908	74,193	25,466	71,638	31,575	83,587	26,159	79,415
モロッコ	15,757	55,192	15,877	59,700	13,634	54,740	13,380	58,042	20,281	86,479
ノルウェー	15,718	44,801	15,299	38,623	15,479	41,492	18,754	52,138	18,596	44,465
モーリタニア	8,887	42,995	9,720	44,738	10,834	53,700	12,677	62,518	10,503	55,114
その他の国	128,800	567,684	123,701	529,842	114,298	549,048	117,058	559,026	122,691	596,901
合計	234,941	980,959	235,442	987,206	229,353	1,090,875	258,199	1,204,769	267,102	1,260,645
小型遠洋魚（ニシン、イワシ等）										
ノルウェー	148,115	216,910	163,277	206,453	147,114	204,857	160,341	262,802	171,551	216,233
モロッコ	94,292	309,849	84,670	289,018	87,501	303,653	106,866	343,264	101,945	310,716
アイスランド	31,911	49,950	26,646	40,240	36,042	52,949	39,858	63,725	40,532	63,007
フェロー諸島	43,546	49,734	34,557	35,975	33,154	37,484	35,323	44,537	38,007	48,634
グリーンランド	2,582	2,850	8,814	11,237	15,442	17,800	15,916	19,126	27,824	32,966
その他の国	34,035	87,934	40,307	106,256	39,178	123,426	34,215	114,479	41,265	111,494
合計	354,481	717,227	358,271	689,179	358,431	740,169	392,519	847,933	421,124	783,050
サケ科（サケ、マス等）										
ノルウェー	611,507	3,248,471	666,443	3,473,001	734,424	3,722,134	710,711	4,691,346	663,590	4,521,399
中国	31,367	140,069	39,690	164,392	31,583	166,592	35,225	176,355	39,041	210,246
フェロー諸島	47,665	305,450	44,864	307,060	31,328	233,053	39,116	335,959	36,749	327,656
米国	28,682	157,159	30,831	170,918	29,281	173,169	33,200	188,016	33,493	222,886
チリ	29,410	157,466	28,294	181,786	27,408	158,626	31,525	200,047	23,016	205,980

原産国	2013年		2014年		2015年		2016年		2017年	
	輸入量	輸入額								
その他の国	27,581	137,422	27,233	133,174	23,174	125,245	30,240	161,867	35,709	197,950
合計	776,212	4,146,037	837,355	4,430,331	877,198	4,578,819	880,017	5,753,590	831,598	5,686,117
マグロ類（マグロ、カツオ）										
エクアドル	126,236	587,935	119,612	458,572	117,999	441,065	125,792	469,968	152,394	668,480
フィリピン	48,890	155,265	49,365	143,381	56,934	168,358	47,801	143,269	73,038	251,486
セーシェル	60,063	286,558	58,841	262,166	59,096	236,775	72,931	261,305	69,816	268,185
モーリシャス	61,497	289,787	66,912	261,846	66,081	253,788	62,293	241,438	63,544	279,230
バプアニューギア	33,110	138,447	28,897	106,690	31,457	110,748	32,333	110,018	43,193	165,919
その他の国	370,885	1,401,554	394,882	1,328,998	391,223	1,369,777	390,906	1,334,996	385,051	1,475,789
合計	700,681	2,859,546	718,509	2,561,653	722,790	2,580,511	732,056	2,560,994	787,036	3,109,089
その他の水産物										
米国	36,578	103,894	39,719	108,577	41,734	133,957	40,088	127,589	41,338	124,167
タイ	15,645	37,703	13,114	32,612	12,578	36,333	11,473	33,101	12,203	35,531
中国	15,028	32,636	15,409	36,275	11,002	30,446	10,523	32,936	10,862	34,354
スイス	7,836	40,537	7,545	39,289	8,567	43,067	9,698	46,522	10,755	50,462
インド	10,033	17,069	7,710	13,628	7,382	14,791	9,435	18,378	7,938	15,240
その他の国	83,943	201,148	66,202	193,554	47,590	188,556	48,299	188,980	44,960	187,680
合計	169,063	432,987	149,699	423,935	128,853	447,150	129,516	447,506	128,056	447,434
非食用										
ノルウェー	233,116	135,719	325,679	138,109	370,599	189,082	283,368	166,448	290,592	141,718
アイスランド	118,174	116,281	75,954	39,625	124,117	102,930	113,442	65,729	127,850	74,906
ペルー	152,286	203,898	210,099	272,213	103,640	151,246	85,724	135,374	53,869	78,486
フェロー諸島	47,068	33,419	46,790	29,071	30,331	24,593	75,808	35,829	44,868	28,653
モロッコ	40,241	53,483	53,309	69,023	54,105	85,435	62,941	92,462	37,693	53,900
その他の国	175,006	331,364	224,701	366,042	154,341	323,663	222,195	415,274	187,294	336,001
合計	765,891	874,164	936,532	914,083	837,133	876,949	843,478	911,116	742,166	713,664

(注) フォークランド諸島は南大西洋上にある英国の海外領土。フェロー諸島はデンマーク領。

出所：EUMoFA データベース (<http://www.eumofa.eu/extra-eu-imports>) より作成

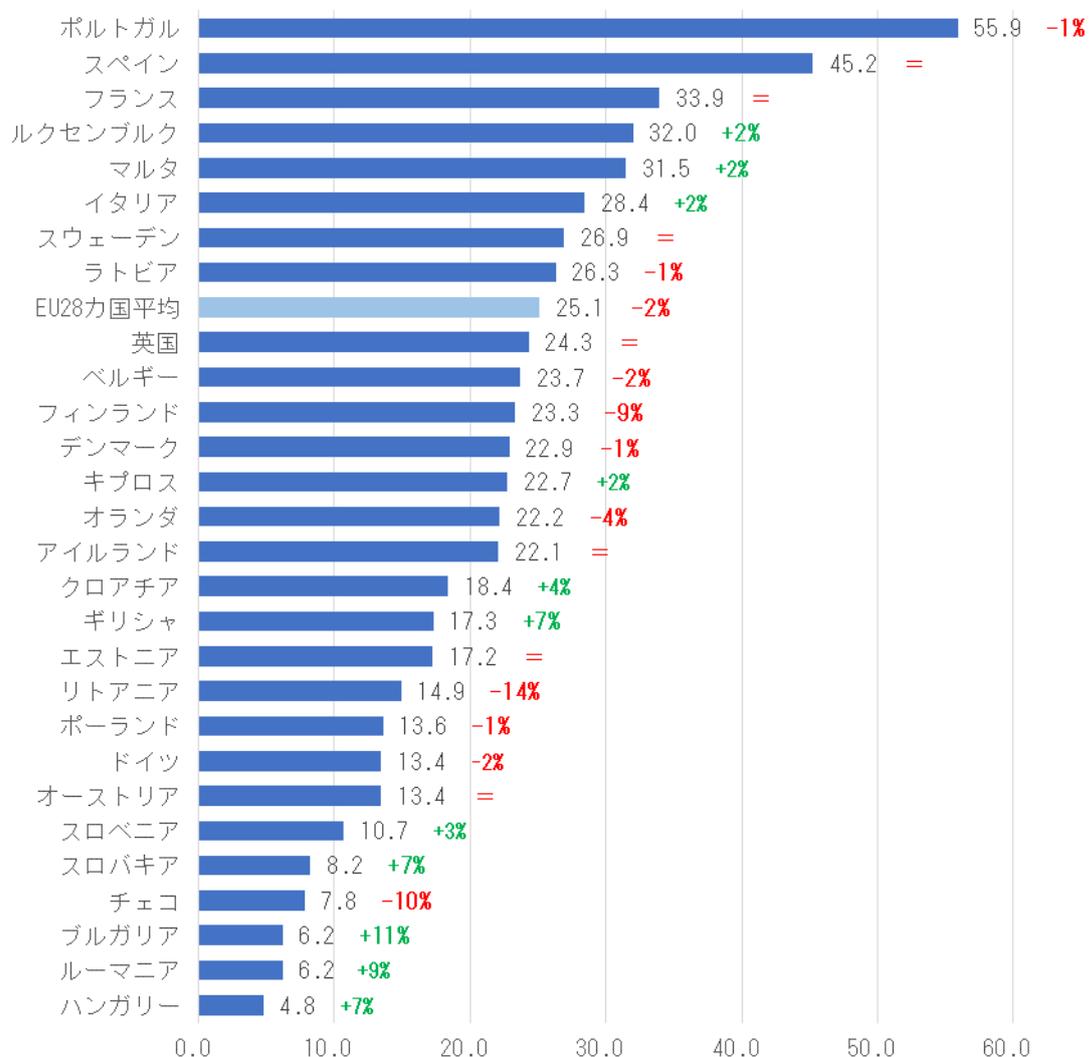
3) 消費量および消費額

EU における水産物の一人当たり年間消費量（外食を除く）を見ると、2015年に EU28 カ国の平均は 25.1kg であった。国別で最も一人当たり年間消費量が多いのがポルトガルで、EU 平均の倍以上の 55.9kg を消費している。これに次いでスペイン（45.2kg）、フランス（33.9kg）、ルクセンブルク（32.0kg）などが多い。イタリアは 28.4kg で、英国は EU28 カ国の平均を下回る 24.3kg となっている。

図 5： EUにおける水産物の一人当たり年間消費量（2015年）

（単位：kg）

%の数值は前年比増減を示す。



出所：EUMOFA “The EU fish market - 2017 Edition”（2017年11月）
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

2015年時点で一人当たり消費量が最も多い水産物（表10）は、マグロ類、天然タラ類（コッド）、養殖サーモンの3品目で一人当たり年間消費量が2kgを超えている。ただマグロ類については、消費量の大半が缶詰（ツナ缶）とされる。ちなみに、すり身の一人当たり消費量は570g、ホタテは420gとなっている。

表 10： EU において一人当たり年間消費量が多い主要水産物（2015 年）

品目	1人当たり消費量 (kg)	内訳	
		天然	養殖
マグロ類（ほとんどは缶詰）	2.77	99%	1%
コッド（タラ）	2.32	99%	1%
サーモン	2.17	0%	100%
スケトウダラ	1.55	100%	0%
ニシン	1.38	100%	0%
ムール貝	1.33	11%	89%
サバ	1.07	100%	0%
ヘイク	1.00	100%	0%
イカ	0.71	100%	0%
熱帯エビ（シュリンプ）	0.67	23%	76%
すり身	0.57	100%	0%
ナマズ	0.53	0%	100%
イワシ	0.53	100%	0%
マス	0.43	0%	100%
ホタテ	0.42	81%	19%
その他	7.66	80%	20%
計	25.11	74%	26%

（注）「マグロ」の中には各種のマグロ・カツオが含まれるなど、一部の商業種は一品目グループにまとめられている場合がある。

出所：EUMOFA “The EU fish market - 2017 Edition”（2017年11月）

<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

次に EU 各国における水産物に対する世帯年間支出額（外食を除く）を見ると（図 6）、2016 年に EU 全体で 548 億ユーロ（約 7 兆 144 億円）が水産物に支出された。英国、ポーランドを除いた EU 加盟国では増加傾向が見られ、前年比 1.5% の伸びとなった。加盟国のうち支出額が最も大きいのはスペインとイタリアで、それぞれ 100 億ユーロ（1 兆 2,800 億円）以上が水産物の購入に支出されている。

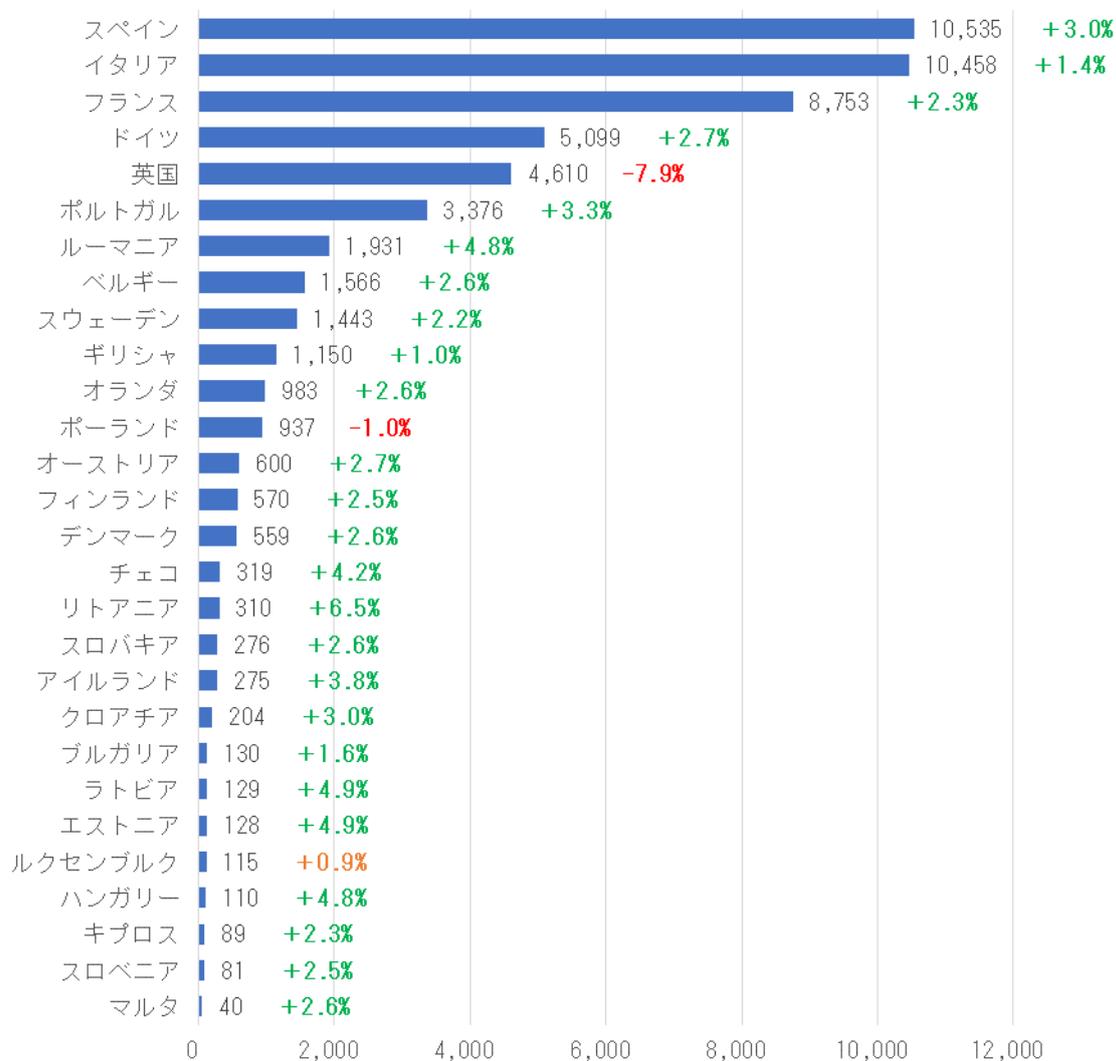
図 7 には、EU28 カ国の中で水産物への一人当たり年間支出額（外食を除く）が多い 10 カ国を示したが、最も多いのはポルトガルで、2017 年に 337 ユーロ（約 4 万 1,860 円）となった。ポルトガルは、食品全体の支出額に占める水産物への支出割合が 16% と突出して高い（表 11）。

これに次ぐのがルクセンブルクとスペインで、水産物への一人当たり年間支出額（外食を除く）は、それぞれ 230 ユーロ（約 2 万 9,440 円）と 229 ユーロ（約 2 万 9,310 円）でほぼ同額であった。スペインは、食品全体の支出額では EU28 カ国のなか 15 番目であるのに対し、水産物への一人当たり年間支出額が多く、食品全体に占める水産物への支出割合が 13% とポルトガルに次いで高くなっている。ルクセンブルクは、水産物への支出割合は一定して 7% となっているが、食品全体への年間支出額が EU で最も多く（2017 年 2,594 ユーロ＝約 33 万 2,000 円）、水産物への年間支出額も伸びている。イタリアやフランス、ベルギーは、食品全体に占める水産物への支出割合は 6～7%、英国では 4% と、ポルトガルおよびスペインに比べると低く、肉から魚への転換の余地があると考えられる。

図 6： EU 各国における水産物に対する世帯年間支出額（2016 年）

（単位：100 万ユーロ、購買力平価）

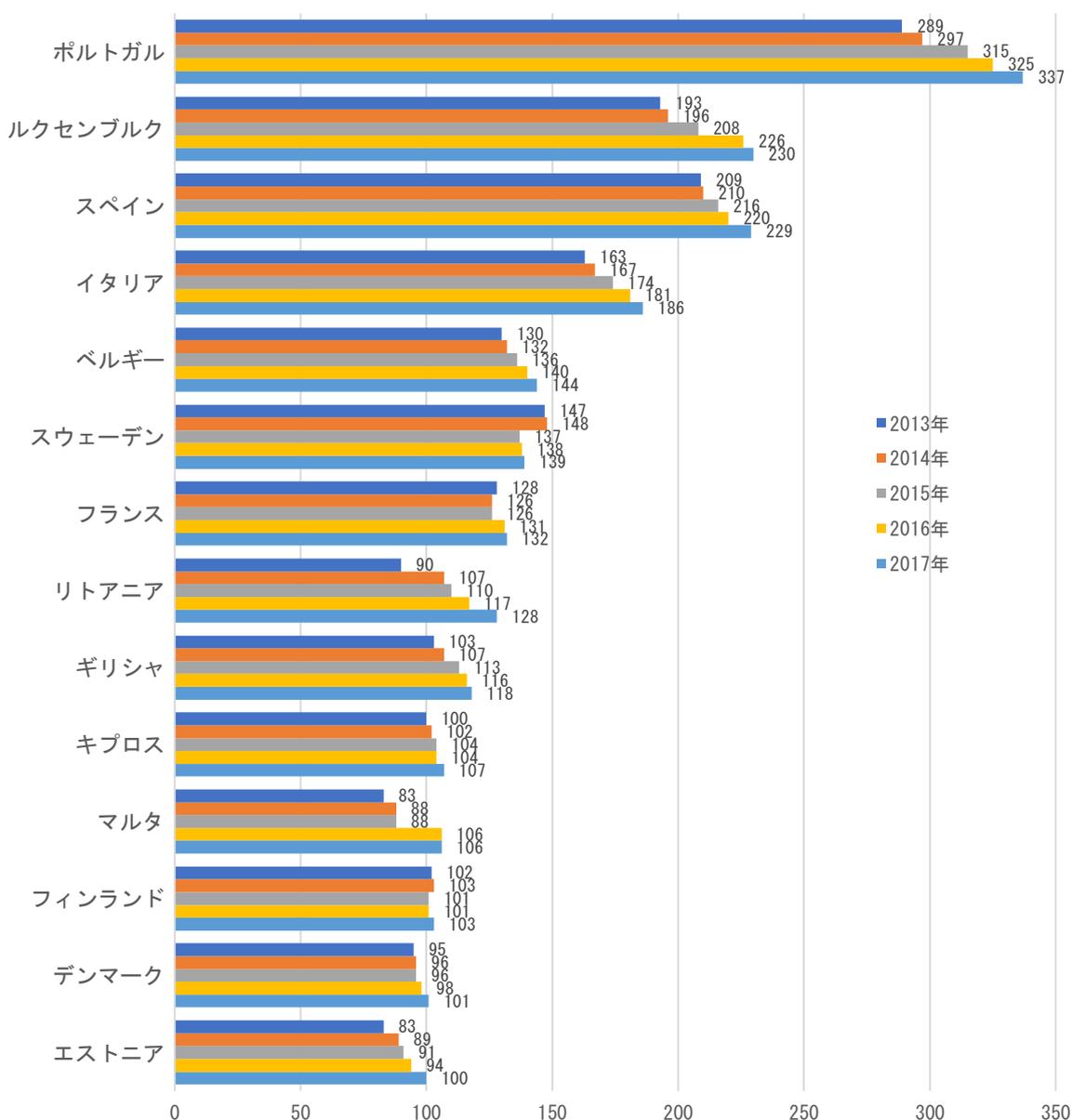
%の数値は前年比増減を示す。



出所：EUMOFA “The EU fish market - 2017 Edition”（2017年11月）
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

図 7： EU 主要国における水産物に対する一人当たり年間支出額の推移（2013～2017 年）

（単位：ユーロ、購買力平価）



出所：EUMOFA のデータより作成

(http://www.eumofa.eu/bulk_download/files_en/20180918_YEARLY_EXPENDITURE_FISH_FOOD_EN.zip)

表 11： EU各国の食品および水産物に対する一人当たり年間支出額の推移(2013～2017年)

(単位：ユーロ、購買力平価)

加盟国	2013年			2014年			2015年			2016年			2017年		
	食品計	水産物	%												
ポルトガル	1,830	289	16%	1,839	297	16%	1,892	315	16%	1,945	325	16%	2,018	337	16%
ルクセンブルク	2,727	193	7%	2,564	196	7%	2,563	208	7%	2,553	226	7%	2,594	230	7%
スペイン	1,622	209	13%	1,633	210	13%	1,673	216	13%	1,676	220	13%	1,742	229	13%
イタリア	2,174	163	7%	2,164	167	7%	2,208	174	7%	2,235	181	7%	2,296	186	7%
ベルギー	2,089	130	6%	2,117	132	6%	2,176	136	6%	2,246	140	6%	2,309	144	6%
スウェーデン	2,282	147	6%	2,209	148	6%	2,210	137	6%	2,226	138	6%	2,243	139	6%
フランス	2,104	128	6%	2,092	126	6%	2,111	126	6%	2,146	131	6%	2,172	132	6%
リトアニア	1,626	90	6%	1,660	107	6%	1,700	110	6%	1,785	117	6%	1,956	128	6%
ギリシャ	1,846	103	6%	1,914	107	6%	1,953	113	6%	1,936	116	6%	1,971	118	6%
キプロス	2,056	100	5%	2,099	102	5%	2,151	104	5%	2,158	104	5%	2,209	107	5%
マルタ	1,298	83	6%	1,294	88	6%	1,300	88	6%	1,324	106	6%	1,331	106	6%
フィンランド	2,261	102	5%	2,278	103	5%	2,243	101	5%	2,225	101	5%	2,279	103	5%
デンマーク	2,164	95	4%	2,185	96	4%	2,188	96	4%	2,247	98	4%	2,295	101	4%
エストニア	1,413	83	6%	1,520	89	6%	1,550	91	6%	1,589	94	6%	1,683	100	6%
ルーマニア	1,214	82	7%	1,260	86	7%	1,284	72	7%	1,394	78	7%	1,546	87	7%
オーストリア	1,839	68	4%	1,850	68	4%	1,850	68	4%	1,828	71	4%	1,880	73	4%
ドイツ	1,655	59	4%	1,712	59	4%	1,764	63	4%	1,793	66	4%	1,848	68	4%
英国	1,580	70	4%	1,656	71	4%	1,821	78	4%	1,617	69	4%	1,560	66	4%
アイルランド	1,570	59	4%	1,485	64	4%	1,534	64	4%	1,532	65	4%	1,542	65	4%
ラトビア	1,262	59	5%	1,247	61	5%	1,235	58	5%	1,281	59	5%	1,397	64	5%
オランダ	1,799	55	3%	1,813	56	3%	1,861	59	3%	1,907	62	3%	1,965	64	3%
クロアチア	1,164	47	4%	1,134	47	4%	1,151	47	4%	1,207	55	4%	1,283	58	4%
スロバキア	1,213	47	4%	1,243	40	4%	1,271	41	4%	1,302	42	4%	1,367	44	4%
スロベニア	1,437	37	3%	1,439	37	3%	1,478	38	3%	1,489	39	3%	1,576	42	3%
ポーランド	1,010	24	2%	992	24	2%	993	25	2%	996	25	2%	1,088	27	2%
ブルガリア	612	16	3%	696	17	3%	741	18	3%	779	19	3%	829	20	3%
ハンガリー	844	9	1%	846	10	1%	883	11	1%	898	12	1%	971	13	1%
チェコ	N/A	N/A	N/A												

(注) %は食品全体に対する支出額に占める水産物の割合。

出所：EUMOFA のデータより作成

(http://www.eumofa.eu/bulk_download/files_en/20180918_YEARLY_EXPENDITURE_FISH_FOOD_EN.zip)

4) 自給率

EUMOFA のデータより EU の水産物自給率の推移を表 12 に示す。2014年、2015年の水産物全体の自給率は 47.4%と 46.0%で、輸入水産物が EU 域内産（養殖を含む）を上回っている状況にあるが、これは 2006 年以降、概ね 40%台で推移している。

品目グループ別に見て自給率が高いのは小型遠洋魚、ヒラメ・カレイ類、二枚貝等である。消費量の多い主要水産物（前述の表 10 参照）を見ると（表 13）、サバやニシンは自給率が 100%を超え、養殖の多いマスやムール貝でも自給率が高くなっている。ホタテとマグロ類の自給率は 2015 年にそれぞれ 31%と 26%で、すり身ではほぼすべてを輸入に依存している。

表 12： EU の水産物自給率の推移（品目グループ別）

品目グループ	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年
二枚貝および他の軟体動物・水生無脊椎動物	65%	68%	62%	63%	60%	60%	64%	62%	61%	65%
頭足類	16%	18%	17%	17%	17%	18%	21%	21%	21%	20%
甲殻類	23%	24%	23%	23%	21%	21%	21%	21%	21%	21%
ヒラメ・カレイ類	83%	87%	93%	93%	95%	98%	77%	79%	75%	76%
淡水魚	20%	18%	26%	25%	22%	17%	17%	18%	20%	23%
海底魚	29%	27%	24%	22%	22%	18%	21%	22%	25%	25%
その他の水産物	7%	13%	13%	8%	8%	10%	13%	20%	18%	7%
その他の海水魚	49%	51%	51%	57%	61%	61%	70%	69%	66%	65%
サケ科	36%	34%	34%	35%	35%	33%	31%	31%	30%	29%
小型遠洋魚	110%	103%	103%	100%	106%	104%	109%	106%	124%	116%
マグロ・カツオ類	26%	24%	35%	24%	21%	26%	26%	29%	34%	27%
計	46.2%	46.8%	45.0%	44.6%	43.5%	43.2%	44.6%	44.5%	47.4%	46.0%

出所：EUMOFA “The EU fish market - 2017 Edition”（2017年11月）
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

表 13： EU の水産物（消費量の多い主要水産物）の自給率（2015年）

主要製品	自給率
サバ	120%
ニシン	110%
マス	89%
ムール貝（イ貝）	82%
イワシ	76%
ヘイク	38%
ホタテ	31%
マグロ	26%
サケ	17%
イカ	16%
コッド	12%
熱帯エビ（シュリンプ）	6%
ナマズ	4%
スケトウダラ	0%
すり身	0%

出所：EUMOFA “The EU fish market - 2017 Edition”（2017年11月）
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

(2) 日本産水産物の可能性

1) 英国

① 消費動向

(i) 水産物の消費量

2016年の英国の水産物に対する世帯年間支出額（図6）の総額は、46億1,000万ユーロ（約5,900億円）であった。これはEUの中でスペイン、イタリア、フランス、ドイツに次ぐ規模である。しかし、一人当たりの支出金額は、年間69ユーロ（約8,832円）と、EUの平均の107ユーロ（約1万3,700円）を下回る。

英国の一般世帯の消費量が多い水産物は、マダラ（コッド）が最も多く、次いでサーモン、コダラ（ハドック）、スケトウダラ（ポラック）、サバの順で、これらで全体の約60%を占める。金額ではサーモンが最も多く、次いでマダラ、コダラ、スケトウダラ、サバの順となるが、タラ類を全部合算するとサーモンを上回る。外食産業で「フィッシュ・アンド・チップス」のタラ類への大きな消費需要を加えると、この傾向はさらに顕著になるはずである²。

スーパーマーケットの鮮魚売場に並ぶ魚介類は、サーモン、タラ、キハダマグロ、マス、ヒラメ、スズキなどで魚種はあまり多くない。一方で、パックされたエビやナマズなど様々な冷凍の調理済み水産加工食品が売られている。

大都市と地方で食に対する考え方や受け入れ方の違いがあるのと同時に、歴史的な経緯で多民族・多文化の色彩の色濃い英国では、食に対して異なる考え方が同居する。一部には宗教や文化的な理由で魚介類を好まない。または、生魚や甲殻類を食べない人達もいる。その一方で、固有の食文化に固執せず、比較的様々な料理と食文化を受け入れやすい素地もある。

(ii) 寿司ブームの現状

ロンドンには寿司店はもちろん、ラーメン屋やコンビニ風のおにぎり販売もあり、日本の食文化が徐々に社会に浸透し始めている。「SUSHI」は誰もが知るメニューとなった。寿司は日本料理店や寿司専門店で食べるだけでなく、手軽にテイクアウトできる惣菜という概念もすでに定着している。寿司を主力とするテイクアウト専門店もあり、大手スーパーマーケットでも巻き寿司をサンドイッチと同じ感覚で販売している。

20年前にはロンドンでも寿司を出す料理店は30店ほどしかなく、ほとんどが日本人による経営だった。その店舗数が現在では英国全体でおよそ1,000店に増え、至るところで日本料理店を見かけるが、その8割～9割が英国人を含む非日本人経営の店で、主な顧客層も日本人ではない。こうした低価格の店で寿司を知った現地の消費者が、次第に高級な食材

² EUMOFA “The EU fish market – 2017 Edition”
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

で本格的な寿司を提供する日本人経営の店にも来店するようになったため、相乗効果が生まれ、最近では日本料理に関わる事業者の業績は右肩上がりになっている。

今回の調査では、ロンドン市内に2店舗を持ち富裕層の顧客が主体の非日系鮮魚店 A 社、ロンドン市内の人気寿司店 B 社、水産物に強い最大手の日系輸入・卸売業者 C 社に、英国の水産物の消費動向を聞いた。

寿司や刺身として魚介類を生食する場合、最も人気があり消費量が多いのは、冷凍・生鮮を問わずサーモンで次はマグロ類である。全ての聞き取り調査で共通していた。従来より英国は、タラなどの淡泊な白身魚を加熱調理して食する文化があるが、生食の場合は赤色系の色がついた魚を好む傾向がある。B 社の主人は、「英国人の中には白身魚を生食するとお腹を壊してしまう、と思う人もいるようだ」と言う³。

鮮魚店 A 社によると、近年は消費者が魚の脂のおいしさを知ることとなり、そうした魚の人気が高まっているという。具体的にはサーモンに加えてマグロ類、なかでも大トロ、中トロ、さらにはハマチなども人気が出ている。寿司店でサーモンは定番のネタだが、日本料理店などでは、銀ダラなど脂のある魚も好まれるようになり、これまで以上に脂のある魚が求められている。同店では鮮魚だけでなく、下処理・味付けした半加工品やそのまま食べられる中食加工品も販売しているが、脂ののった銀ダラ（アラスカ産）をみそ漬けにして提供して人気となっている。なお、同店の顧客のうち日本人客の割合は1割程度だが、刺身を購入する顧客は日本人が約6割という。

しかし、こうした「脂ののった魚のおいしさ」の認知はまだ限られた層にとどまっている。C 社ではマグロ類の場合、本マグロ（クロマグロ）ではなく、キハダマグロの赤身を重点的に輸入販売している。トロや中トロは高級寿司店を中心に富裕層に好まれるものの、一般消費者には赤身がきれいで長持ちし、色が変わりにくいキハダマグロが最も需要があるという。

ハマチは、英国人にとって認知度の低い魚であるが、ここ数年で人気が高まっている。A 社と C 社によれば、Yellowtail（ハマチ）を指名して注文する客が増えているという。しかし、A 社の主な顧客は富裕層であり、C 社もハマチの納入先は高級料理店が多く、ハマチは一般の消費者には知られていないという。脂ののった魚やハマチのような高級魚のおいしさは、一部の人たちに認知されているに留まっている。

(iii) 寿司・刺身用以外への拡販の可能性

ハマチは主に寿司ネタや刺身用として日本から輸入されているが、ホタテは英国でも漁獲され英国人が好む貝類の一つである。これまで一般的にはポワレなど軽く火を通す方法

³ サーモンは魚種としては白身魚であるが、この場合は単に見た目の色を指す。

で食されてきた。しかし、ここ数年はホタテおよびハマチの刺身・寿司以外の生食での食べ方として、カルパッチョとセビーチェが定着しつつある。特にセビーチェは、約 5 年前からロンドンを中心にペルー料理がトレンドとなったため、一気に知名度が広まった。A 社では、ホタテやハマチをカルパッチョ用またはセビーチェ用として注文する一般の顧客が増え、鮮魚の食べ方がバラエティに富んできたことを実感している。

C 社は輸入・卸売業者として、日本料理店以外にもイタリア料理店やフランス料理店にも納めている。こういった店舗には、メインの鮮魚のサプライヤーはイタリア系およびフランス系の鮮魚店であるが、ハマチとホタテだけは生食をするとの理由で日系卸売業者と使い分けをするところも多い。同社が輸入している北海道産ホタテは冷凍だが生食用として使えるため、主にカルパッチョ用、セビーチェ用の生食向きクオリティへの信頼があるという。このように日本産水産物は信頼性と人気の調理法のマッチングがうまくいくと販路が拡大することが分かる。

練り物は、英国では既に「Kanikama (カニカマ)」が一般的な食材として定着している。殆どが東南アジア産または欧州産で、日本のものとは色や歯ざわりが少し違うが、大手スーパーマーケットで広く入手できる食品である⁴。英国人で、カニカマが日本発祥の食品であることを知る人は少ない。

② 輸入動向

2017 年の英国の水産物輸入額は 43 億 5,780 万ドル (約 4,881 億円、1 ドル=112 円で試算) だった。輸入金額で最大の輸入水産品目はマグロ・カツオ類 (Tunas/Skipjack/Bonito : HS コード 160414) の水産調整品の缶詰類である。次いで冷凍エビ (HS コード 030617)、冷凍タラ (HS コード 030363)、サーモン (HS コード 030214) が続く⁵。

輸入先国はかなり分散し、輸入金額で上位の国はアイスランド (3 億 5,700 万ドル=約 400 億円、主要輸入品目は冷凍タラ)、デンマーク (3 億 5,700 万ドル=約 400 億円、主要輸入品目は高気密リーファーコンテナ輸送の生鮮エビ)、中国 (2 億 8,130 万ドル=約 315 億円、主要輸入品目は冷凍タラ)、デンマーク領フェロー諸島 (2 億 8,130 万ドル=約 315 億円、主要輸入品目はサーモン)、ドイツ (2 億 6,270 万ドル=約 294 億円、主要輸入品目は各種の加工・調理済み製品)、ベトナム (2 億 6,040 万ドル=約 292 億円、主要輸入品目は冷凍エビ) の順であった。

日本からの水産物の直接輸入について、ハマチ (ブリ)、ホタテの輸入動向を日本の財務省統計データにより英国向け輸出货量と金額を表 14 に示す。ハマチの輸入量は毎年ほぼ一定しているが、ホタテは年によって差異が大きい。なお、日本からのホタテ輸入額の英国の

⁴ カニカマはタイや中国などのほか米国でも生産されて欧州に輸出されており、アラスカ産スケソウダラを原料に使った米国産は MSC にも対応している。<http://www.surimischool.org/suisant13.pdf>

⁵ Agriculture and Agri-Food Canada, "Market Access Secretariat Global Analysis Report": <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/international-agri-food-market-intelligence/sector-trend-analysis-fish-and-seafood-trends-in-the-united-kingdom/?id=1535728010711>

ホタテの全輸入額に占める割合は、国際貿易センター (ITC) の 2016 年の統計データ Trade Map によれば、わずか 1.6% だった。

表 14：日本から英国向け主要水産物の直接輸出の数量と金額 (2014～2017 年)

品目	単位	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年
ハマチ/ブリ	数量 (kg)	73,561	69,084	74,332	65,057
	金額 (千円)	124,210	118,203	109,323	99,875
ホタテ	数量 (kg)	104,376	39,970	31,800	64,000
	金額 (千円)	250,612	128,518	98,480	167,781
練り製品	数量 (kg)	900	2,340	2,520	-
	金額 (千円)	1,266	3,292	3,545	-

出所：財務省統計 <http://www.customs.go.jp/toukei/info/tsdl.htm>

2) フランス

① 消費動向

(i) 水産物の消費量と消費頻度

- 消費量と消費金額

フランスの水産物に対する世帯年間支出額 (外食を除く) (図 6) の総計で 87 億 5,300 万ユーロ (約 1 兆 1,204 億円) と、EU 内ではスペイン、イタリアに次いで 3 番目に多い。一人当たりの年間支出額は 131 ユーロ (約 1 万 6,770 円) で、EU 平均の 107 ユーロ (約 1 万 3,700 円) を上回り、EU 内では 7 番目に多く、前年比では 1.6% の増加だった。また一人当たりの年間消費量は 33.9kg と EU 平均の 25.1kg を大きく上回り、EU 内ではポルトガル、スペインに次いで 3 番目に多い⁶。

ただし、水産物の総販売量は 2010 年から減少が続いており、2010 年から 2016 年までの間に約 9% 減少した。一方で、水産物の価格上昇が続いているため販売金額は拡大しており、2010 年から 2016 年の間に約 8% 増えている。販売金額の増加を牽引しているのは調理・加工食品で、6 年間に販売量で 10%、販売額で 29% 拡大した。一方、生鮮水産物および冷凍水産物の販売量は、それぞれ 13%、17% 減少している⁷。

2017 年の一般世帯の水産物消費額のうち、33% は鮮魚など生鮮水産物で 35% が冷蔵の調理・加工食品、15% が冷凍水産品、17% が缶詰である。供給量ベースでの天然物と養殖物の内訳は、天然の魚介類が 58%、養殖の魚介類が 11%、天然の貝類が 10%、養殖の貝類が 21% だった⁸。

- 消費頻度と購入場所

⁶ EUMOFA “The EU fish market – 2017 Edition”: <https://www.eumofa.eu/#previewModal>

⁷ Boda Bia Irish Bood Board Food Alert: <https://www.bordbia.ie/industry/manufacturers/insight/alerts/pages/seafoodconsumertrendsinfraunce.aspx>

⁸ France AgriMer, “Key figures – The fisheries and aquaculture sector in France”, April 2018: www.franceagrimer.fr/content/download/56674/548958/file/CC_peche_2018_ENG.pdf

フランス人の96%は水産物を消費している。消費頻度が週に2回以上が34%、週に1回が27%、34%がそれ未満となっている。また水産物を消費する理由として、健康のために挙げる人が最も多く約7割を占める。また、魚介類がおいしいことを挙げる人も7割弱に達している⁹。

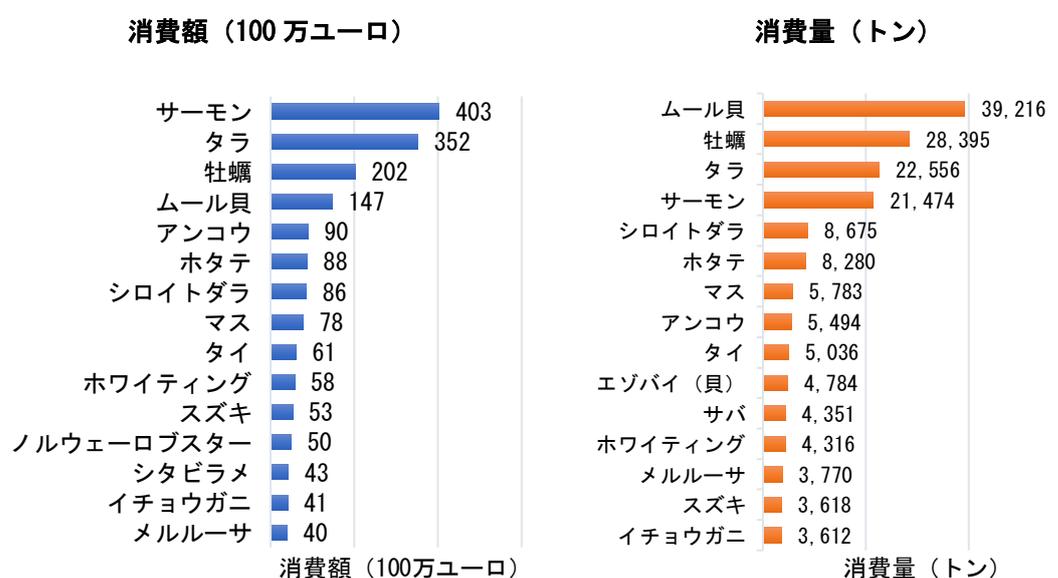
購入場所は、鮮魚はスーパーマーケットが7割で、市場と鮮魚小売店は合わせて2割強となっている。冷凍水産物の場合はスーパーマーケットのほか、冷凍品専門店や冷凍専門のスーパーマーケット、ディスカウント店での購入も多い¹⁰。

フランス農業水産省傘下のAgriMer（アグリメール）の調査によると、フランスの消費者は水産物は健康にいい、おいしいというイメージを持っているものの、価格が年々高騰しているため、若年層には消費するうえで障害になっているという。また、水産物をよく購入する消費者は、水産物の品質と持続可能性を重視する傾向が強まっている。

(ii) 消費が多い魚介類

フランスで消費の多い魚介類はサーモンとタラが圧倒的で、消費金額はサーモンがタラを上回り、消費量では貝類を除くとタラがサーモンをわずかに上回っている（図8参照）。

図8： フランスの一般世帯の魚種別の購入内訳（2017年）



注：ホワイティングは小型のタラ

出所：France AgriMer, “Key figures - The fisheries and aquaculture sector in France”, April 2018

⁹ Norwegian Seafood Council, “2018 Seafood Report: A New Era for Seafood in France”: https://seafood.azureedge.net/49ef6f/globalassets/aktuelto/opplastinger-vedlegg/nsc_seafood_study_f_2018_a4_32p_280618_bd.pdf

¹⁰ France AgriMer, “Key figures – The fisheries and aquaculture sector in France”, April 2018

聞き取り調査では、日系卸売業者 D 社、活け締めした天然魚を販売する日系卸売・小売業者 E 社と系列の高級日本料理店 F 社、日本料理店 G 社で話を聞いたが、いずれもフランスではサーモンが最も人気が高い魚種であることを指摘、感触としては消費される魚の量全体の 7~8 割に上るとのコメントであった。G 社によれば、フランス人で寿司を注文する人は必ずと言っていいほどサーモンを注文するという。寿司でサーモンに次いで好まれているのがマグロ類である。

サーモンはフランスでは非常に一般的な魚のため、カフェのほかビストロやブラスリーなど比較的価格帯のレストランで主菜として提供されることが多い。しかし、E 社および F 社によれば、高級魚として位置付けられていないため、高級レストランではスモークサーモンやサーモンテリーヌが前菜で出されることがあるが、主菜として提供されることはあまりないという。フランス人は高級日本料理店にも同様な期待をするため、F 社がサーモンを主菜として出すことはないという。

サーモンは人気のある魚ではあるが、値上がりが目立っている。また、最も輸入量の多いノルウェー産の養殖物がほとんどだが、ノルウェー産の品質が最近ではあまり良くなく、その割に価格が高くなっているため不満も出ているという。

AgriMer の 2016 年の調査によれば、天然の水産物で価格が高いのはヒラメ、スズキ、舌ビラメ、マトウダイ（サンピエール/St-Pierre）、ラングスティューヌの順となっている。

聞き取り調査による情報

- 日系卸売・小売業者 E 社／日本料理店 F 社
 - フランス料理の高級店で出される魚は、「poisson noble（高貴な魚）」と呼ばれるスズキ（bar）、ヒラメ（turbo, barbue）、タイの高級魚（dorade royal）であり、こうした自身の魚が基本的に主菜として提供される。このため日本料理店でも高級店の場合は、こうした魚を出す。スズキは日本では夏の魚だが、フランスでは養殖物があるため 1 年を通じて安定的に供給されている。
 - サーモンはフランス人に人気のある魚だが高級魚ではないため、庶民的な店で提供するところが多い。高級店の場合には、サーモンは前菜でスモークサーモンなどを出すことはあっても主菜として出すことはない。
 - 白身魚の場合は、メーグル（maigre/イシモチの一種）やリュージュオンヌ（lieu jaune/タラの一種）、マトウダイ（St-Pierre）を食べる人が多い。ちなみにメーグルの価格はキロ当たり 10 ユーロ（約 1,280 円）、リュージュオンヌはキロ当たり 6~8 ユーロ（約 770~1,020 円）程度となっている。
- 日系卸売業者 D 社
 - フランスではサーモンの人気が高く、消費される魚の量全体の 7~8 割を占めているのではと感じるクリスマス時期にはスモークサーモンもよく食べる。ただし、高級レストランで焼いたサーモンを出すことはまれで、スズキやヒラメなどの白身魚と

なる。一方、中国人経営の安い寿司店ではサーモンが圧倒的に多く、次がマグロ類で、エビ、タイやしめサバが少しあるぐらい。

- サーモンは養殖魚だが、特にノルウェー産の品質が低下しているのに対し、価格は年々高くなりスーパーマーケットではキロ当たり 20~25 ユーロ (約 2,560~3,200 円) まで上がっている。消費者が購入する 2 入りパックの場合、以前は 7 ユーロ (約 900 円) 前後だったが、最近では 10 ユーロ (約 1,280 円) する。このためサーモンの価格に対する不満が出ており需要が落ちてくる可能性もある。その代わりに、他の魚介類が伸びる可能性があり、フランス人に新しい魚を紹介するチャンスがある。
- 日本料理店 G 社
 - 約 15 年前まで顧客のほぼ 100% が日本人だったが、今では 80% がフランス人となったためフランス人の好みがよく分かる。フランス人はサーモンが大好きで、日本料理をあまり知らない人はサーモンの注文が圧倒的に多い。G 社ではサーモンを刺身や寿司でしか出さないが、他の日本料理店では焼き物として出すところもある。ユダヤ系など宗教上の理由から甲殻類を食べられない人もいるため、価格的な問題ではなく、注文するのはサーモンとマグロ類だけという場合もある。

(iii) フランス人の嗜好とトレンド

水産物に対する消費行動の変化として、スナックタイプの水産加工食品や調理品に対する需要が増えている。また、素早く調理できることや便利さが重要になってきている。このため小売店は、シーフードサラダや「Surimi (すり身)」と呼ばれるスティックタイプの練り製品、フィッシュスープ、バーベキュー用串刺しなどを開発して提供している。この中で寿司も急速に浸透している。また、水産物の持続可能性や産地の海洋環境関連についての関心が高まっているほか、水産物の安全性も購入時の重要な要素となっている(「3-(2) フランス-2) MSC・ASC 認証について」を参照)。

フランスの寿司店は非日本人が経営する寿司店やチェーン店が増え、スーパーマーケットでも寿司コーナーが設けられ、寿司の需要が大きく伸びた。ノルウェー水産物審議会(NSC)がフランス市場を対象に2016年に実施した消費頻度と年齢別消費動向調査¹¹によれば、寿司を全く食べたことがない人は全体の49%だったが、食べる人は週に2回以上が1%、週に1回が3%、月に2~3回が8%、月に1回が10%、年に4~8回は10%、年に1~3回は19%であった。このように月に1回以上食べる人は全体の22%だが、20~34歳に限ると30%、逆に45歳以上だと15%となる。また都市部では寿司を食べる割合が高く、特にパリ地域では月1回以上の人40%に上っている。

寿司を食べる理由で最も多いのは、「おいしいから」で59%、「健康にいい」が39%、「低

¹¹ Norwegian Seafood Council, "Seafood Study/France 2016/05- The Future of Seafood", <https://seafood.no/contentassets/6b8fa7b9742b4b0d9b2cc4a8d87af7a5/french-seafood-study.pdf>

脂肪」が 32%。食べない人の理由で最も多いのは、「生魚に対する抵抗感」が 45%、「価格が高すぎる」が 32%、「家族や友人が好きでない」が 24%、「寿司店や販売店での衛生に対する懸念」が 19%であった。好きな寿司ネタは、サーモンを挙げた人が 69%、マグロ類が 45%、エビが 40%、野菜類が 24%、ホタテが 18%、タラバガニが 13%となっている。

聞き取り調査では、フランス人の生魚に対する抵抗感が薄れ、以前に比べて刺身や寿司、あるいはカルパッチョをよく食べるようになったことを実感しているという。ただ、日本料理店 G 社によれば、フランス人の一般的な嗜好として脂ののった柔らかな魚を求める傾向が強く、いわゆるコリコリした食感の魚をおいしいとは感じないという。またフランス人は甘辛い味が好きな人が多く、非日本人経営の寿司店では甘い漬けタレで寿司を食べることが多く、それを要望されることもあるとの指摘があった。

聞き取り調査による情報

● 日本料理店 G 社

- 魚介類に対する食の幅広がってきている。例えば、「猫の魚」として食べることが少なかったアジも低価格でおいしいとして好きな人が増え、以前はパリ地域で一般に販売されていなかったタコもスーパーマーケットではパック入りで売られるようになり、タコやイカへの抵抗感が減ってきている。フランスでは金曜日が魚を食べる日で、鮮魚店には購入者の行列ができることも珍しくない。
- 寿司や和食がブームなので、年配の方でも食べに来る人が増えており、食への関心が高い人が多く、新しいものを受け入れる素地は大きい。生のものであっても試そうとする人が多い。最近では日本への旅行も人気があるため、以前より日本に詳しい人が増え、日本料理店の顧客自体が増えている。
- フランス人の嗜好として、脂の多い魚や柔らかい魚が好きで、逆に活け締めしたようなコリコリした食感の魚のおいしさが理解できない。味覚が異なるため日本では高くてもよいものでもフランス人が喜ぶわけではない。このため高い価格で活け締めの魚を仕入れても利益が出ないうえに喜ばれないため、仕入れていない。活け締めのヒラメやタイの仕入れ価格は、通常の 2~3 倍もするうえに利益が出にくい。
- フランスではサーモンのほかにスズキやタイも養殖ものが多いが、天然物は脂が少ないため必ずしも喜ばれるわけではなく、養殖ものをおいしいという人が多い。マグロ類なら大トロのように脂の多いものが好まれる。
- ハマチは養殖ものということもあり脂が多く柔らかいため、フランス人も食べれば好むが、ハマチ自体がほとんど知られていない。ホタテや赤貝は生で出しているが、フランス人はホタテには馴染みもあり生でも食べるし、赤貝を好む人も多い。ウニや甘エビを好む人もかなりいる。
- フランス人は甘辛い味が好きで、非日本人が経営する低価格な寿司店では、すき焼きのような甘いたれを寿司用に出し、これでサーモンを食べるとおいしいと感じて

いる。ウナギのかば焼きのタレもフランス人には好まれる味である。

● 日系卸売業者 D 社

- 日本食はヘルシーでお洒落なイメージが強くブームとなっているため、タコ焼きや抹茶、柚子の香りなども人気があり、非日本人経営の店など日本料理の店も多い。このため生で魚を食べることに抵抗感が少なくなり、カルパッチョや刺身・寿司も消費者に浸透している。スーパーマーケットでは寿司キットが売られ、好きな魚を買って寿司を作れるようになっている。
- ハマチの食感はソフトなうえ、タイのような白身なのでフランス人も好きになると思うが、価格が高いことが障害になる。

② 輸入動向

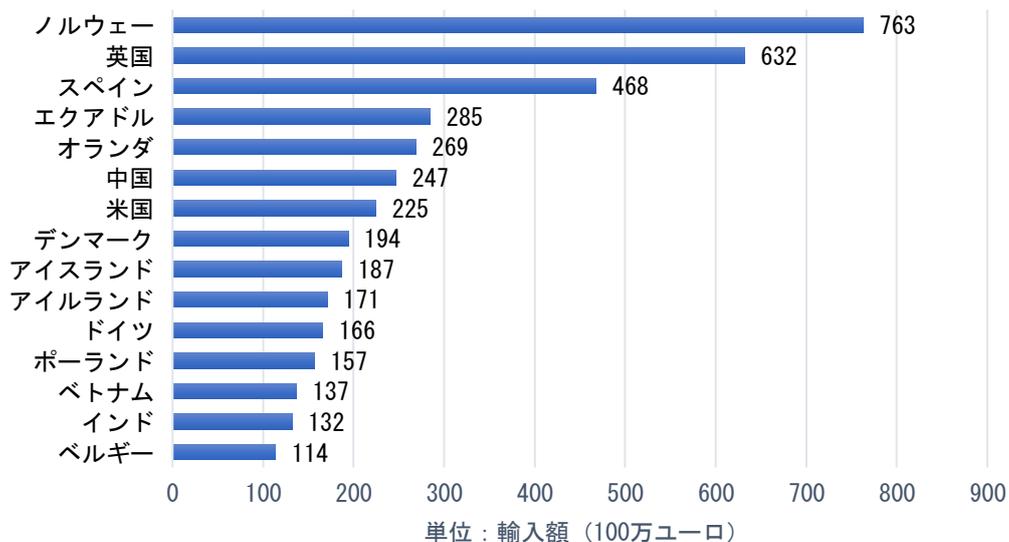
(i) 水産物全体の輸入動向

- 相手国別輸入動向

フランス農業水産省傘下の AgriMer の統計では、2017 年の水産物の輸入額は 60 億 900 万ユーロ（約 7,692 億円）で、前年に比べて 14.1% 増えた。輸入相手国ではノルウェーが最も多く、全輸入額の 12.7% を占めている（

図 9 参照）。2 位以下は、英国 10.5%、スペイン 7.8% の順である。地域別では EU 域内からが 41.1%、ノルウェーやアイスランド、スイスを含めた EFTA 諸国が 15.8%、その他地域が 43.1% となっている。EU 内のオランダなどは EU 域外から輸入される水産物の物流拠点となっており、ここからフランスに再輸出されているものも多い。なお、その他地域の中ではエクアドル、中国、米国が多い。

図 9： フランスの原産地別の水産物輸入金額（2017 年）（単位：100 万ユーロ）



出所：France AgriMer, “Key figures - The fisheries and aquaculture sector in France”, April 2018

• 水産物別の輸入額

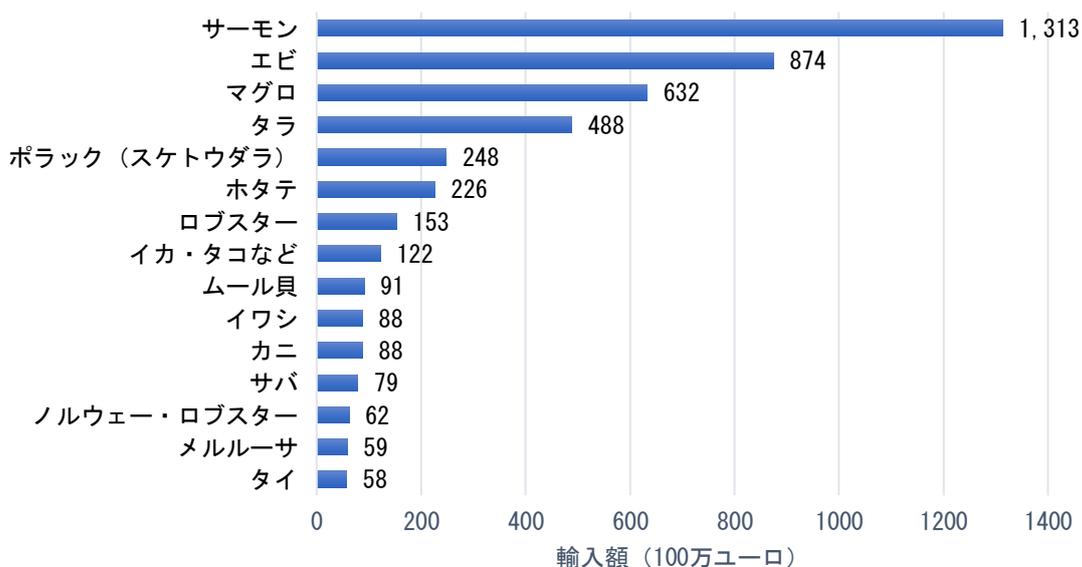
AgriMer の統計では、水産品目別の輸入額はサーモンが最も多く全輸入額の 23.7%を占めている（

図 10 参照）。次いでエビ 15.7%、マグロ 10.0%、タラ 8.9%の順である。ホタテは 2 億 2,700 万ユーロ（約 291 億円）と、全輸入額の 4.3%を占める。

なお、2017 年の輸入額のうち、冷凍品が全体の 40.3%、活魚・生鮮・冷蔵品は 36.4%、缶詰が 16.4%、燻製・乾燥・塩蔵品が 4.2%、非食品用が 2.7%だった。

図 10： フランスの水産品別の輸入金額（2017 年）

（単位：100 万ユーロ）



出所：France AgriMer, “Key figures - The fisheries and aquaculture sector in France”, April 2018

(ii) 日本からの水産物の輸入動向

日本からの水産物の直接輸入について、ハマチ（ブリ）、ホタテ、練り製品の動向を日本の財務省統計のデータよりフランス向け輸出の数量と金額を表 15 に示した。ただし、EU 内の他の国（オランダや英国など）を経由して間接的に輸入される水産物もあるため、実際にはフランスに入る日本産水産物は、これよりも金額が多いと推定される。ハマチ（ブリ）と練り製品について、財務省統計では 2016 年、2017 年の輸出货量・輸出額が明示されていない。

表 15： 日本からフランス向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017年）

品目	単位	2014年	2015年	2016年	2017年
ハマチ/ブリ	数量(kg)	42,716	50,323	-	-
	金額(千円)	75,204	80,481	-	-
ホタテ	数量(kg)	135,160	226,620	167,760	110,100
	金額(千円)	191,372	367,345	381,007	256,232
練り製品	数量(kg)	450	210	-	-
	金額(千円)	814	237	-	-

出所：財務省統計 <http://www.customs.go.jp/toukei/info/tsdl.htm>

フランスのホタテ輸入量の輸入相手国別のデータをカナダ農業・農産食品省¹²が示している（表 16 参照）。これによると輸入量では英国が最も多く、次いで南米のペルーやアルゼンチン、北米（米国とカナダ）が続く。日本は国別では7位だが、2016年の全輸入量に占める割合は3.2%である。Trade Mapの輸入統計によれば、2016年の日本からの輸入額は、ホタテの輸入総額のうち3.5%を占めていた。なお、2016年のホタテの国内生産量は2万4,552トンであった。フランスではホタテの資源保存管理のためホタテ漁に規制があり、漁獲時期が10月1日から翌年の5月15日までに制限されている。このため国内産の生鮮のホタテが市場に出回るのは、この期間に限られている。

表 16： ホタテの輸入相手国別の輸入量推移（2012～2016年）

（単位：百万トン）

	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年
英国	4,131	5,113	4,019	3,535	2,998
ペルー	3,789	6,080	7,179	4,662	2,471
アルゼンチン	4,096	3,629	3,213	2,673	2,039
米国	3,357	2,634	1,527	1,169	1,325
カナダ	1,037	1,507	1,452	1,301	945
ロシア	1		22	704	758
日本	361	226	253	445	421
ベトナム	843	331	489	112	295
ベルギー	235	252	254	353	284
ドイツ	22	22	69	214	278
合計	20,135	21,847	20,297	16,990	13,197

出所：カナダ農業・農産食品省/ GTT: Global Trade Tracker
<http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/international-agri-food-market-intelligence/europe/market-intelligence/sector-trend-analysis-shellfish-products-trends-in-france/?id=149753536154>

¹² Agriculture and Agri-food Canada, “Sector Trend Analysis - Shellfish Products Trends in France”, June 2017:
<http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/international-agri-food-market-intelligence/europe/market-intelligence/sector-trend-analysis-shellfish-products-trends-in-france/?id=149753536154>

3) イタリア

① 消費動向

2016年にイタリアの水産物に対する世帯年間支出額（外食を除く）は、104億5,800万ユーロ（約1兆3,312億円）と、EUの中で2位だが金額は首位のスペインとほとんど変わらない。これはフランスの約1.2倍、英国やドイツの約2倍の規模である。一人当たりの支出金額でも、スペイン、ポルトガル、ルクセンブルグに次ぐ4位と上位に入る¹³。

イタリア人は魚介類をよく食べ、クリスマスイブの料理でも伝統的に魚を食べる。食へのこだわりが強く、食材を見極める目が肥えている。また、安い食材を使い、手間をおしまず料理をする。

イタリアでは、国産のワインや、肉、野菜、パスタをはじめ、食材の小売価格は英国やフランスと比べて比較的安価である。このためイタリアの日本食材市場では、他の国と比べて調理したものではなく素材に近いものが売れる。例えば、ドイツでエビフライが売れるのに対し、イタリアではエビそのものが売れる。フランスでは餃子がよく売れるが、イタリアでは「餃子の皮」が売れる。その理由は、おそらく「安上がりだ」と思うためという。

イタリアの鮮魚店では、地中海産を中心に豊富な魚介類、タコやイカにいたるまで販売し、ウニも売られている（日本のようなものではなく小さい）。スーパーマーケットの鮮魚売場も大規模である。また、週2度ほど街で開かれるメルカート（市場）の魚屋では、鮮魚が非常に安く手に入る。魚種も多く消費者が買いやすい環境にある。獲れたばかりの生鮮物も売っているが、ホタテなどは、解凍して生鮮に見せかけたものもある。しかし、地域差もあり一概には言えない、ミラノなど北部では魚を生で食べるという文化は比較的新しく、一般の消費者は十分に慣れていないところがあるという。

日本料理はイタリアでも健康的でポジティブなイメージが強く、市場規模は2015年のミラノ万博以来、大きく伸び、「スシ」「サシミ」も外食産業のメニューとして定着した。いまやイタリア全土で日本料理を提供する店は1,200店ほどあり（注：寿司を出す店とは限らず、他のアジア料理と混在する店も含む）、このうちミラノだけで600店ほどある。中国人経営の店が多く、イタリア人経営の店も増えている。日本人の経営または日本人シェフのいる店は全体の1割もなく、全国で100店前後という。日本料理店の寿司で人気の順は、まずサーモン、次にマグロ、スズキ、そしてエビである。

聞き取り調査による情報

¹³ EUMOFA “The EU fish market – 2017 Edition”
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - 生魚を食べるかどうかは人にもよるがドイツ人と比べると食べる人が多い。
- 日本料理店 J 社
 - 1970 年代当時のイタリア人は、魚介類を生で食べる習慣がなく、ミラノに日本料理店を開店した当初は生で食べることを理解してもらうのが難しかった。まずは、無料で試食してもらうなどの試行錯誤があった。また、寿司ネタとして生で提供できる魚がイタリアでは手に入らなかったため、パリ近郊のランジス市場に買い付けに行く必要があった。
 - 1980 年代以降は、日本の大手企業が進出し、高級日本料理店も開店したが、当初は生ものを提供していなかった。現在は、顧客のほとんどがイタリア人となっており、生魚が受け入れられるようになっている。

② 輸入動向

EU の共通漁業政策により、イタリアの水産物市場は輸入への依存度が近年 高まっている。2017 年の水産物の輸入額は 66 億 990 万ドル（約 7,403 億円）だった。金額で最大の輸入水産品目はカツオ・マグロ類の缶詰（Tunas/Skipjack/Bonito, HS160414）である。これに冷凍イカ（HS コード 030743）と冷凍エビ（HS コード 030617）が続く。輸入先国別ではスペインが突出して多く（輸入額 13 億 4,620 万ドル（約 1,508 億円）、主要輸入品目はカツオ・マグロ）、次いでオランダ、デンマーク、フランス、スウェーデン、ギリシャなどの欧州諸国が続く。EU 域外からの最大輸入先はエクアドル（2 億 8,880 万ドル＝約 323 億円、主要輸入品目は冷凍エビ）、モロッコ（2 億 4,370 万ドル＝約 273 億円、主要輸入品目は冷凍タコ）であった¹⁴。

イタリア市場への日本産水産物の参入は、日本料理の人気の高まりでチャンスが生まれているにもかかわらず、現状ではまだ十分には伸びていない。地中海の豊富な魚介類に対抗できる品目に乏しく、日本から入ってきているものは、HACCP 認証に対応している冷凍ホタテとハマチフィレにほぼ限られている。

日本からの水産物の直接輸入について、ハマチ（ブリ）、ホタテの輸入動向を日本の財務省統計のデータよりイタリア向け輸出の数量と金額を表 17 に示す。数量も金額も限られ、日本からのホタテ輸入額はイタリアのホタテ全輸入額に占める割合は、国際貿易センター（ITC）の 2016 年の統計データ Trade Map によれば、わずか 1.1%となっている。

表 17： 日本からイタリア向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017 年）

¹⁴ Agriculture and Agri-Food Canada: Market Access Secretariat Global Analysis Report
<http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/international-agri-food-market-intelligence/europe/market-intelligence/by-market/?id=1438007977672#Italy>

品目	単位	2014年	2015年	2016年	2017年
ハマチ/ブリ	数量(kg)	1,351	4,469	4,655	18,941
	金額(千円)	2,457	9,919	8,126	32,708
ホタテ	数量(kg)	22,160	21,610	15,000	20,050
	金額(千円)	33,891	30,794	34,500	47,300

出所：財務省統計 <http://www.customs.go.jp/toukei/info/tsdl.htm>

4) ベルギー

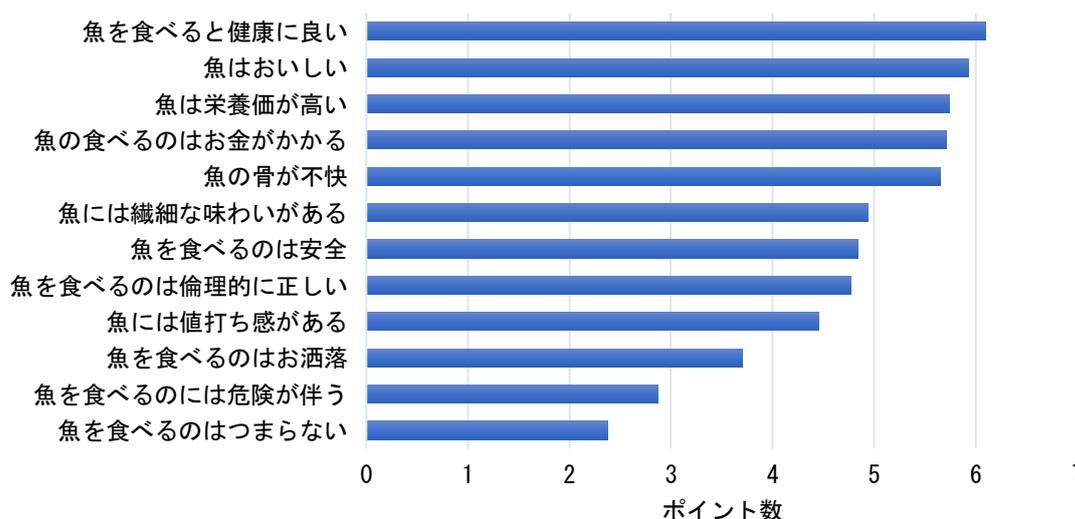
① 消費動向

(i) 水産物の消費動向

ベルギーは北海に面し魚介類に恵まれた国であるため、魚食文化が根付いている。2016年のベルギーの水産物に対する世帯年間支出額（外食を除く）は（図6）、15億6,600万ユーロ（約2,004億円）と前年に比べて2.6%伸びて、一人当たりの水産物支出額は年に139ユーロ（約1万7,790円）となった。これはEU平均の107ユーロ（約1万3,700円）を上回り、EU内でも6番目に多い。一方で一人当たりの消費量は年に23.7kgとEU平均の25.1kgを下回り、EU内で10番目だった¹⁵。これはフランス、イタリアや英国を下回る水準である。

2016年の調査によると、ベルギーの消費者には魚介類を食べることは健康に良い、おいしい、栄養価が高いといった肯定的な見方が多い（図11参照）。ただし、価格が高いと感じている消費者も多い。

図11：ベルギーの消費者が水産物に対し持つ印象（2016年）



注：ポイント数は7ポイントが「全くその通り」、1ポイントが「全くそう思わない」。

¹⁵ EUMOFA “The EU fish market – 2017 Edition” <https://www.eumofa.eu/#previewModal>

- 小売店で購入できる代表的な水産物

一般的に日本ほど日常的に鮮魚を調理しているわけではない。スーパーマーケットなどで販売される魚介類の種類も多くはなく、エビ、貝類、タラ（コッド）、サーモンが一般的である。人気がある魚介類はムール貝、小エビ（crevette）、ホタテ、サーモン、タラである。大きなスーパーマーケットや鮮魚小売店ではマス、ニシン、スズキも売られているほか、マグロ類を売る店もある¹⁶。青物の魚の未調理での販売は少ない。また、練り製品は、日本のカニカマスティックに似た「Surimi（すり身）」が浸透している。

(ii) 消費が多い魚種

貝類を除き、ベルギーで消費の多い魚種はタラとサーモンが圧倒的に多い。ベルギーの調査会社の統計によると、2015年に消費されたサーモンとタラの割合は全魚種全体の約49%を占める。タラは70%が家庭で消費され、外食での消費はわずか4%にすぎない。タラに次いで消費が多いサーモンは年々価格が上昇しており、現地卸売業者L社によると昨年と比較して2割増しとのこと。また、ベルギーでノルウェー産サーモンのスモーク加工を行っているO社も価格の上昇を指摘している。O社によると、ロシア、中国、南米からの需要の拡大により、供給が追いつかないことが高騰の理由だとしている。

一方、高級フレンチレストランで多く消費されている魚種は、ヒラメ、スズキ、舌ビラメ、マトウダイ（サンピエール/St-Pierre）などで、高価格帯の魚が多い。ブリュッセルの老舗日本料理店M社によると、寿司のネタとして人気の魚種は圧倒的にサーモンだそう。次に好まれるのはマグロ類、イクラとのこと。焼き魚として人気があるのはタイ、スズキ、ハマチである。塩焼きは現地人にはあっさりしすぎているため、照り焼きが人気だが、ハマチは脂が乗っているため、照り焼きはもちろん塩焼きも好まれる。

(iii) ベルギーの和食市場

寿司を取り扱う大手小売チェーン、テイクアウト店や外食・ケータリング事業者は年々増えている。スーパーで売られている寿司パックはサーモン、キハダマグロの2種類のみのセットやカリフォルニアロールとのセットが多くを占め、他の魚種はあまり見かけられない。キハダマグロは身の色が変わりづらい点と価格面でもチェーン店で取り扱いやすい

¹⁶ ベルギー最大手スーパーDelaize :

<https://www.delhaize.be/fr-be/shop/search?q=poisson:relevance:facetCategories:v2MEAFIS%7Cv2MEA&sort=relevance&text=poisson>

フランス系大手スーパーCarrefour :

https://drive.carrefour.eu/fr/Poissonnerie-%26-sushi/c/BEDR10800000000000?store_ref=D0615&q=%3Arelevance%3Acategory%3ABEDR108001000000000

ことが利点となっている。このような現地で生産された寿司を知る消費者が日本料理店で脂の乗った本マグロを口にすると異なった味わいに驚くことが多いという。気軽にテイクアウト感覚で食べられる機会が増えることで、寿司への認識が高まり、今まで寿司とは縁がなかった一般消費者が日本料理店へ流れることも予想される。将来的には徐々にサーモン、マグロ類に限らず、日本料理店で味わった他の魚介類へのニーズも広がることも期待できる。他方で、非日本人経営の日本食店は、欧州人の嗜好が顕著に反映されているところが多い。フランスと同様に甘辛い味付けをしたマグロやサーモン丼に、細かく砕いたオニオンチップスを乗せたものなど、伝統的な日本のものとは異なるレシピも増えている。また、英国やドイツを追従するように、スーパーマーケットでは日本のコンビニ風のおにぎりも売られ始めている。

② 輸入動向

(i) 水産物全体の輸入動向

ベルギーの水産物輸入の上位品目について、2017年の輸入量と金額を表18に示した。冷凍エビが最も多く、輸入額全体の19.5%と約2割を占めている。サケは生鮮・冷蔵と冷凍を合わせると約2億2,100万ドル（約248億円）と全体の9.5%を占め、これにスモークサーモンを加えると全体の15%となる。

表18：ベルギーの輸入水産物の上位10品目の輸入量・輸入金額（2017年）

品目	輸入量（トン）	品目	輸入額（ドル）
冷凍エビ	42,450	冷凍エビ	451,749,858
ムール貝（生きている・生鮮・冷蔵）	22,820	サケの生鮮・冷蔵フィレ	142,742,491
魚の油脂とその分別物	19,775	スモークサーモン	128,605,002
調整・保存した全形・断片状のマグロ、ハガツオ、カツオ	18,452	調整・保存した全形・断片状のマグロ、ハガツオ、カツオ	92,983,917
保存・調整した全形・断片状のその他の魚	11,672	サイウオ科（タラなど）の生鮮・冷蔵のフィレ	86,330,043
サケの生鮮・冷蔵フィレ	11,490	サケの冷凍フィレ	78,129,929
その他の調製・保存に適する処理をした魚	10,062	ムール貝（生きている・生鮮・冷蔵）	75,137,536
サイウオ科（タラなど）の生鮮・冷蔵のフィレ	7,433	気密容器入りの調整・保存したエビ	68,155,312
サケの冷凍フィレ	7,273	気密容器入りでない調整・保存したエビ	88,857,571
スモークサーモン	6,647	その他の調製・保存に適する処理をした魚	47,087,292
合計	313,056	合計	2,319,383,964

出所：Global Trade Tracker/カナダ農業・農産食品省

水産物輸入の輸入相手先国の上位10ヶ国と輸入金額、および各国からの輸入金額が多い

輸入品目とその金額を

表 19 に示した。輸入相手先国はオランダが全体の金額の 24.3%を占めているが、これにはオランダを経由して EU 域外などから輸入される間接輸入の水産品も多い。輸入額で最大品目の冷凍エビは、インドやベトナム、バングラデシュからの輸入が目立っている。

表 19：ベルギーの輸入水産物相手国の上位 10 カ国とその最大輸入品目・金額（2017 年）

NO	輸入相手国	輸入額（ドル）	シェア	最大輸入品目	輸入額（ドル）
1	オランダ	564,553,314	24.3%	ムール貝	73,200,892
2	フランス	213,469,509	9.2%	サケの生鮮・冷蔵フィレ	23,663,366
3	ドイツ	164,881,717	7.1%	冷凍エビ	30,269,953
4	インド	133,651,748	5.8%	冷凍エビ	114,771,743
5	ベトナム	130,389,887	5.6%	冷凍エビ	69,785,855
6	リトアニア	96,981,168	4.2%	スモークサーモン	76,126,854
7	スウェーデン	96,702,677	4.2%	サケの生鮮・冷蔵フィレ	61,023,699
8	バングラデシュ	90,609,004	3.9%	冷凍エビ	88,845,826
9	デンマーク	78,716,040	3.4%	サケの生鮮・冷蔵フィレ	12,403,457
10	中国	69,904,471	3.0%	その他魚の冷凍フィレ	19,362,628
	全体	2,319,378,465	100.0%	冷凍エビ	451,749,858

出所：Global Trade Tracker/カナダ農業・農産食品省

(ii) 日本産水産物の輸入

日本産水産物の輸入について、財務省が公表している日本からベルギーへの直接輸出のデータを表 20 に示した。ほぼハマチとホタテの輸入に限られている。オランダと同様に、日本から輸入された水産品がベルギーを経由して EU 域内に輸出されている部分もある。

日本からベルギーへのホタテの直接輸出の金額は、日本からの水産品の仕向地として最も多いオランダよりは少ないものの、英国やフランスを上回っている。ただし、国際貿易センター（ITC）の統計データ Trade Map によれば、ベルギーが 2016 年に日本から輸入したホタテの金額がベルギーのホタテ輸入金額全体に占める割合は 2.1%と、わずかなシェアとなっている。

表 20：日本からベルギー向け主要水産物の直接輸出の数量と金額（2014～2017 年）

品目	単位	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年
ハマチ/ブリ	数量(kg)	53,099	41,603	41,579	42,429
	金額(千円)	93,674	69,745	65,441	69,083
ホタテ	数量(kg)	109,944	312,040	410,080	110,000
	金額(千円)	175,475	1,002,001	1,271,832	305,214
練り製品	数量(kg)	-	450	450	455
	金額(千円)	-	781	733	727

出所：財務省統計 <http://www.customs.go.jp/toukei/info/tsdl.htm>

3. 主要国の水産物に関する状況とトレンド

(1) 英国

1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況

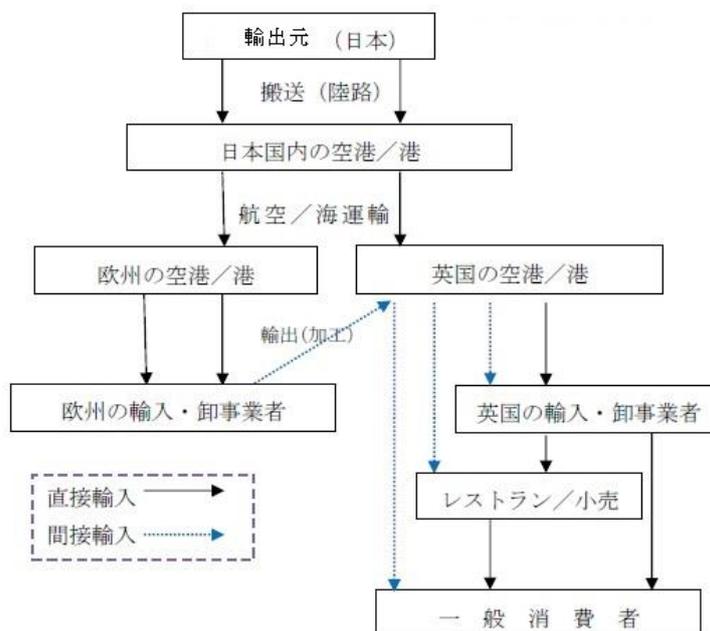
① 日本産水産物の流通経路

水産物の流通経路は、卸売市場を通すものと事業者間で相対取引をするものがある。ロンドンには、ビルングスゲート卸売魚市場（Billingsgate Fish Market）がある¹⁷。鮮魚店や料理店は、このいずれかのルートで卸売業者から仕入れるが、大手スーパーマーケットなどは産地から直接に買付けるものが多い。

また、欧州各地との流通段階での売買や仲介も盛んに行われている。品目の多様化のためにはフランスが、また物流の合理化のためにはオランダが重要な調達先あるとともに経由地となっている。

日本産の水産物は品目と販売先も限られ、そのほとんどは輸入・卸売業者が取引先の鮮魚店や料理店に直接に納入している。ただし、冷凍ホタテの一部は英国の卸売業者がビルングスゲート卸売市場を通じて市場流通させている。

図 12： 英国の日本産水産物の内流通経路



C社によると、フルコンテナにまとまらない少量の輸入ロジスティクス合理化の方策として、グループ企業の複数国向けの貨物を混載で一本のコンテナにまとめてオランダに輸

¹⁷ Billingsgate Fish Market <http://www.billingsgatefishmarket.org>

入し、そこから各国向けに仕分けて陸送している。そのほうが全体の輸送費を節減できる
うえ、物流サービスが発達したオランダは通関手続きと規制が簡素化されており、英国で
通関するよりスムーズにゆくという。しかしこの手法は英国の EU 離脱後でも成立するか
は不透明である。

② 小売店・レストランでの販売状況

(i) 日本産水産物の仕入れ販売状況

C 社は日本産のホタテとハマチを輸入し、鮮魚店や日本料理店向けに販売している。また、
A 社と B 社は在英の日系卸売業者経由で日本産のホタテとハマチを仕入れている。必ずし
も日本産だけを取り扱うのではなく、他国産のものと使い分けをしているケースが多い。

C 社によると、日本からのマグロ類の輸入は全く無理な状況だという。HACCP への対応
が難しいためである。世界のマグロ類はほとんどが日本に輸出されており、プライスリー
ダーも日本である。スペインの畜養場も日本企業による買付けが最優先であり、日本向け
の輸出価格により欧州向けの価格も決まる。欧州のマグロ類の需要は、日本や米国に比べ
ると問題にならないくらい小さい。日本向けの輸出価格の動向を知るため、欧州のマグロ
市場関係者は、築地市場の相場の情報を追っているという。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 C 社
 - 日本から英国に輸入されている水産物は、ホタテ、ハマチの他にマダイ（真鯛）、シ
マアジぐらいしかない。現在、当社はホタテとハマチを輸入・卸売している。
ホタテ：他の事業者を通じて北海道産の冷凍ホタテ（生食用）を間接輸入。
ハマチ：R 社から宮崎県の養殖ハマチを直接輸入。品物は日本から直接ロンドンまで
送られるが、取引上は R 社の欧州関連会社を通じて仕入るのでユーロ建て
で支払っている。
 - 当社は取り扱っていないが、鹿児島県 A 漁協の養殖ハマチ（ブリ）、大分県の養殖ハ
マチや熊本県の S 社の養殖マダイ（真鯛）などが英国に入っている。しかし、養殖マダ
イはポルトガル産の近似種の天然物でひけをとらないものが市場にあり、これに価
格面で対抗できていない。
 - 日本産の練り物は輸入していないが、今後の可能性はあると感じている。ただ、材
料に魚が含まれていると HACCP 認証が必要となるため、現状では難しい。
- 鮮魚店 A 社
 - 日系卸売業者より日本産のホタテとハマチを仕入れている。
ホタテ：北海道産冷凍ホタテ（生食・刺身用）を週に約 2kg、日系輸入・卸売業者 2
社から仕入れている。品質が安定し値段も安いと感じており、満足してい
る。

ハマチ：宮崎ハマチ（ブリ）（生または冷凍フィレの真空パック）を週に 3～4kg 程度、仕入れている。現在、ハマチはこれだけに決めている。

● 寿司店 B 社

- 日本産のマグロ類の輸入は全くないとは言いきれないが、それに近いというのが実感である。ハマチの輸入はたしかに増えている。価格は韓国産他より 3 割ぐらい高い。クロマグロ（本マグロ）は資源枯渇が問題となっているため、今後いっそう漁獲規制が厳しくなるだろう。ハマチはそうではないので伸びる余地が大きい。

(ii) 他国産水産物の仕入れ販売状況

日本産の輸入水産物の品目が著しく限られている反面、日本以外からの水産物輸入は種類、量とも多くなっている。マグロ類の輸出国は韓国、スリランカ、フィリピン、モルデブとメキシコなどが挙げられている。

聞き取り調査による情報

● 日系輸入・卸売業者 C 社

- マグロはキハダマグロを韓国から輸入している。韓国ではあまり獲れないものなので、インドネシアやフィリピンで漁獲されたものかもしれない。しかし韓国の HACCP 認証の加工場のラインで処理したもので、切り身をパッキングし、これを韓国産と呼んで輸出している。
- ウナギのかば焼きの真空パックなどは、当社を含めて日系輸入・卸売業者が扱っているものは、大部分が中国産である。中国で加工したほうが安いという理由のほか、中国は HACCP 認証を取得している事業者・加工場が多く、EU への輸出に問題がない。

● 鮮魚店 A 社

次のとおり他国産水産物の仕入先と産地の例を挙げる。

- ホタテ：日本産以外に英国産の生ホタテ剥き身と殻付き活ホタテをビリングスゲート卸売市場や英国の卸売業者経由で仕入れている。

生ホタテ剥き身（焼き物用）：ビリングスゲート卸売市場より英国産（コーンウォール地方やイングランド南岸のもの）を週に 14kg ほど仕入れている。しかし、刺身には、品質の安定した北海道産冷凍ホタテを使用する。北米産ホタテは仕入れていない。

殻付き活ホタテ¹⁸：頻度は低いがビリングスゲート市場より仕入れている。品質がよければ刺身として提供する。英国産でも刺身に使える品質のものが手に入る。英国内の産地直送や英系卸売業者経由などの仕入れ方もある。

¹⁸ 殻付きで生きている状態。

- キハダマグロ：フランスの卸売業者、日系卸売業者とビリングスゲート卸売市場からそれぞれ仕入れている。また、冷凍マグロの凍結技術が良くなり、必ずしも冷凍物は生鮮より品質が劣るとは感じていない。

フランスの卸売業者：スリランカ産天然キハダマグロ、生ロイン。

日系卸売業者：フィリピン産天然キハダマグロ、冷凍サク。

ビリングスゲート市場：スリランカ産かスペイン産が多い。天然キハダマグロの生ロイン。

- 豪州産ヒラマサを仕入れている。「頭付・内臓（ワタ）なし」のものである。日本産ハマチもできれば切り身の真空パックではなく、「頭付・内臓（ワタ）なし」のものが欲しい。頭があればアラも売れるからである。
- 練り物（さつま揚げ）：5種類のさつま揚げの袋詰めを、週に10kg程度、日系卸売業者から仕入れている。日本産ではないアジア諸国で製造されているものと認識している。油で揚げたさつま揚げを店頭販売し人気上昇中。売り方を工夫すればポテンシャルはあるが、英国人には日本の食べ物という認識はあまりない。また、T社のかまぼこを、お節料理用として12月に70本程度を仕入れているが、これもタイなどの東南アジア製とみられる。

● 寿司店 B 社

- ビリングスゲート卸売市場でスコットランド産などの生鮮ホタテがプラスチック容器で塩水浸の状態の販売されているので仕入れている。北米産の冷凍ホタテも市場に出ているが、生食できるものはほとんどない。
- 以前に卸売事業に携わっていた際、養殖ハマチのフィレを日本から直接輸入（冷蔵空輸）していた。冷凍ハマチの仕入れは主に韓国産で、これをビリングスゲート卸売市場の大手事業者で冷凍食品輸入の最大手でもある Holmes などから買っていた¹⁹。
- 以前に輸入・卸売業に携わっていた際、日本産ハマチと比べて価格が2割ほど安い豪州産ヒラマサを輸入し、日系の寿司レストラン向けに販売したところ、最初は物珍しさもあって買ってもらえたが、注文は段々と先細りとなった。脂のりがなく、評判があまり良くなかったらしい。
- 台湾の卸売業者など複数のルートを通じて、スリランカ産やモルディブ産のキハダ、冷凍魚のサンマも入手していた。本マグロはスペイン産とメキシコ産などを仕入れていた。
- 練り製品で欧州で販売されている日本製品は大手メーカーT社の商品が多い。以前に卸売業に携わっていた際、オランダ企業を経由して東南アジア産の練り製品を仕入れて販売していた。ロンドンでは日本料理店向けだけでは需要が少ないが、中華料理やタイ料理のフィッシュケーキは練り物のため、こうしたレストランに販売で

¹⁹ Holmes Sea Food <http://www.holmesseafood.co.uk>

できれば拡販の可能性はある。しかし、この商品は生産国に関係なく価格がポイントとなる。

③ HACCP 認証適合問題

日本から英国をはじめ EU への水産物輸出量や種類が限られている理由の一つとして、EU HACCP（輸出水産食品取扱施設）認定²⁰に適合している日本の水産事業者・加工場の数が少ないことが指摘されている。HACCP 認証がないため輸出に結びつかない、EU での販売量が少ないため日本の産地加工場は EU HACCP 認証適合の設備投資ができないという悪循環に陥っている事例が多い。韓国、中国だけでなくベトナム、スリランカ、エクアドル、モロッコなどの発展途上国も EU HACCP 認証に対応し、タコやナマズから鯉節、ウナギのかば焼にいたるまで EU に輸出している状況と対照的である。

EU は 1995 年、日本の水産加工場が EU の衛生基準を満たしていないとの理由で日本産水産物を全面輸入禁止にした。それまで少量ながら多くの品目が日本から英国へ輸出されていたが壊滅的に減少した。その後、禁輸は解除されて EU HACCP 認証を満たせば輸出できるようになったが、すでに顧客は輸入先を価格の安い他国産に切り替えてしまっていたという経緯がある。その後も日本産水産物の英国および EU への輸出は低迷しているといえる。この点につき、聞き取り調査の中でも聞くことができた。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 C 社
 - 日本では EU 向け HACCP 認証に適合している事業者・加工場が限られるため、英国にある程度の数量で輸入されている魚介類はハマチぐらいしかないのが現状だ。日 EU 経済連携協定（EPA）で、これから関税がかからなくなる可能性があるが、その場合でも、EU HACCP などの規制を乗り越えて EU に輸出しようとする企業が簡単に増えるかどうかは疑問だ。
 - 国が全面的にバックアップすれば話は別だが、個々の企業にとっては、EU 向け輸出のために乗り越えなければならないハードルは高い。EU HACCP 認証に適合するために投資しても、何年で投資回収できるのかは不透明である。EU HACCP 以外でも、添加物に関する EU と英国の規制は日本の規制よりも厳しい。
 - 日本国内に販売先がある中、わざわざ英国や EU まで輸出しなくてはならないのかと考えるのも理解できる。あるいは EU より規制が緩い米国とのビジネスを伸ばしていけば、それでいいと思うのかもしれない。
 - 日本食品分野では、米国は英国より 10 年ほど先を行っている。規制も EU より緩いため、米国には日本から生鮮の魚が入ってきている。このため米国に輸出してい

²⁰ JETRO ウェブサイト「HACCP（ハサップ）とは：日本」
<https://www.jetro.go.jp/world/qa/04M-100417.html>

ば「それでよし」となってしまう。

- 鮮魚店 A 社

- 日本産の板ウニをぜひ輸出してほしい。生でも冷凍でも需要があると思う。米国には輸出しているようだが、欧州には輸出されていない。EU HACCP 認証の障壁があるからだと思う。

- 寿司 B 社

- EU が日本産水産物の輸入を禁止する前には、本マグロ以外にも、ヒラマサ、カンパチなども少量ながら毎週、日本からロンドンに空輸されていた。ただ、当時はまだ EU HACCP のことは念頭になかった。

2) MSC・ASC 認証について

① 消費者の認識度

MSC 認証における消費者の認知度について公表されている最新の調査は、2016 年に 21 カ国で合計 1 万 6,000 人の消費者を対象に実施したものが、MSC のウェブサイト上で紹介されている。この調査は MSC の委託により調査会社 Global Scan が実施した。全体では 37%の消費者が MSC 表示を店頭で見たことがあると回答している。国別認知度の詳細は公表されていないが、MSC の PR 資料によると、おおよその目安を示す地図が含まれている。これによれば、認知度が最高であるスイスで 75~85%、ドイツで 65~75%、英国で 45~55%、米国で 15~25%、日本は 5~15%程度と読み取ることができる²¹。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 C 社

- 現状、一般の消費者が「MSC 認証がないと買わない」という人がたくさんいるわけではなく、これにこだわっていない。また、レストランシェフより MSC マーク付きの魚介類かどうかを聞かれたこともない。
- 当社はスーパーマーケットと取引をすることが将来あるはずだが、その際は MSC・ASC 認証への対応が必要になる。
- R 社がデンマークの関連会社で昨年スタートさせたヒラマサの陸上養殖は ASC を取得している²²。なお、同社には「他社に先行して海外進出しよう」というマインドがあると感じる。欧州では、未だ大きな利益を出せているわけではないと思うが、将

²¹ MSC:

<https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/about-the-msc/msc-consumer-survey-2016-infographic-seafood-consumers-put-sustainability-before-price-and-brand.pdf>
<https://www.msc.org/en-au/media-centre-anz/press-releases/seafood-consumers-put-sustainability-before-price-and-brand>

²² Nordic Seafood / Sashimi Royal:<http://www.nordicseafood.com/about-us>
<http://www.sashimiroval.com/>

来を見据えての先行投資をしている。

● 鮮魚店 A 社

- 英国の小規模小売店は、MSC 認証の有無を特に気にしていないと思う。店舗によって意識や取り組みが異なるが、当店では持続可能なもの、安全で鮮度がよいものを選ぶことでお客さんに理解してもらっていると考えている。

● 寿司店 B 社

- 率直なところ、今まであまり気にしてこなかった。今後は勉強しておかなければならない問題だと思う。

② 環境特性に関するトレンドや取り組み

英国は、クロマグロを「数の激減している個体」と言うことで販売しない鮮魚店や提供しないレストランがある。鮮魚店 A 社はこの考え方のため扱っていない。しかし、大トロと中トロが取れるため、寿司店や高級レストランは好んでクロマグロを使っている。

英国は動物愛護やグリーンピースなどの運動が活発で、自然保護や海洋環境問題に高い意識を持つ人が多い。MSC と ASC が提唱する「持続可能性（サステナビリティ）」や希少種保護に関心を持ち、絶滅危惧種を食することを嫌がる人も増えている。認知度が高まるにつれ共感する消費者が増え、やがて行動に出る人が現れる可能性もある。前例を見ると、不買運動や極端な例では捕鯨や毛皮への反対抗議運動のようなものとなる。

③ 大手卸売業者・スーパーでの動向

英国の百貨店・スーパーマーケットの大手小売企業では、ほぼ全てが水産資源のサステナビリティを重視する企業方針を打ち出し、水産物では MSC 認証品の取り扱いを増やしている。将来、これを必須条件とする方針を明言している企業もある。店頭の鮮魚売場内および商品パッケージに認証マークを表示している。今後は大手小売企業向けは非認証品の販売は厳しくなると思われる²³。

²³ 各国の大手スーパーの、水産資源のサステナビリティや MSC 認証についての企業方針や施策。

英 M&S (Sourcing transparency)

<https://corporate.marksandspencer.com/documents/plan-a-our-approach/seafood-disclosures/mns-wild-caught-fish-shellfish-sourcing-transparency-june2017.pdf>

英 Waitrose (About our fish) :

https://www.waitrose.com/home/inspiration/about_waitrose/about_our_food/waitrose_fish.html

仏 Carrefour (Sustainable fishing) : <http://www.carrefour.com/protecting-biodiversity/sustainable-fishing>

仏 Picard (Sustainable development) : http://www.picard.fr/on/demandware.static/-/Sites-picard-Library/default/dwca435e87/pdf/picardEntreprise/lesValeursPicard/RAPPORT_DD_2013_UK.pdf

独 Metro (Our Sustainable Fisheries Policy)

<https://www.metro.ca/en/products-to-discover/fish-seafood/our-sustainable-fisheries-policy>

独 ALDI (Sustainably-sourced Fish) : <https://www.aldi.co.uk/about-aldi/corporate-responsibility/resources-for-our-products/sustainable-fish>

図 13： 英国の大手スーパーの鮮魚売り場での MSC 認証マークの店頭表示例



出所：市場調査時に撮影

(2) フランス

1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況

① 日本産水産物の流通経路

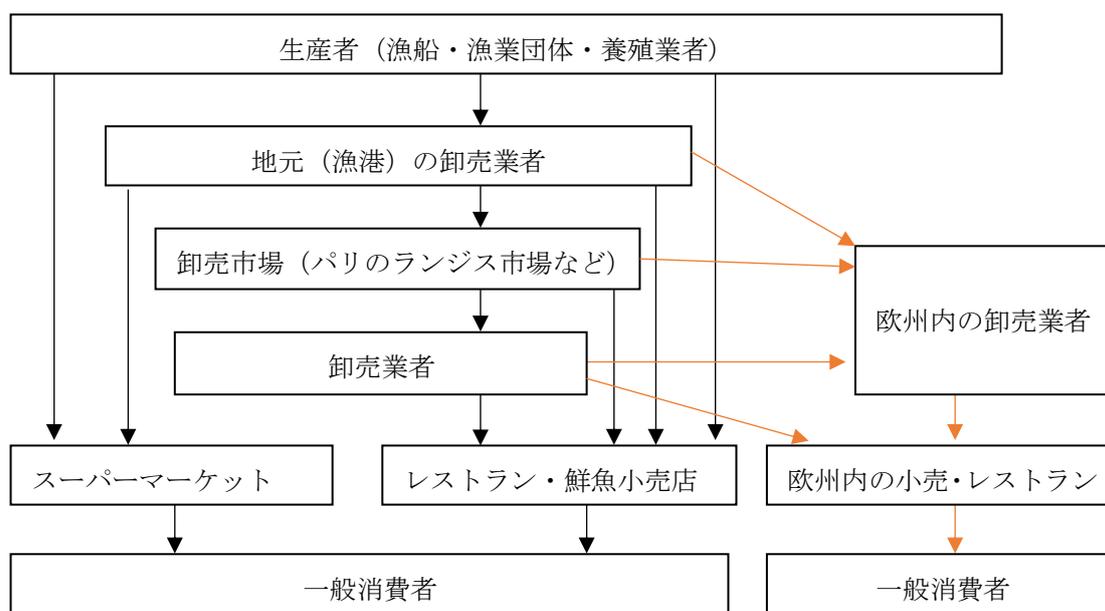
(i) 一般的な水産物の流通経路

一般的なフランスの水産物の流通経路を図 14 に示した。聞き取り調査をした日系卸売・小売業者 E 社によれば、20 年程前までパリのレストランや小売店向けのほとんどの流通経路は、生産者の地元漁港で競りにかけられて卸売業者が処理し、これが欧州でも最大規模の食品市場とされるパリ郊外のランジス市場に送られ、レストランや鮮魚小売店が直接買付けするか、パリの卸売業者を通して配送される流通経路だった。

しかし近年では、小売店や高級レストランが漁港の地元卸売業者から直接買い付けるか、漁業団体、漁船や養殖業者から直接買付けてパリまで輸送するルートが増えているという。

スーパーマーケットの場合、生産者または地元卸売業者から買付けている。フランスは北西部のブルターニュ地方に漁港が集中しており、この地域がフランスで最も水揚量が多い。この他に北部のノルマンディー、ノール・パ・ドゥ・カレと西部のビスケー湾岸、地中海沿岸に漁港が点在している。ブルターニュ地方の漁港からパリまでの輸送時間はトラックで5～6時間で、生産地からの直接輸送が容易な距離である。

図 14： フランスの水産物の流通経路



ただし、日本料理店 G 社によれば、ほとんどの日本料理店はランジス市場に拠点を構える卸売業者に注文し配送してもらう形をとっているという。こうした卸売業者の中で最大手とされ、ランジス市場で最も広い売場面積を持つのが Raynaud (レイノー) のブランドで知られる R&O である。Raynaud には高級レストランを対象とする高級部門の Reynaud Prestige (レイノー・プレスティージュ) と日本料理店を対象とする Reynaud Sushi (レイノー・スシ) があり、レストラン向けで大きなシェアを握っている。

また、ランジス市場の水産物は世界から集まることもあり、ここからドイツ西部・南部にトラック輸送で5～6時間程度の地域にはフランスから配送している卸売業者も多い。例えば D 社は、ランジスで買付けた鮮魚を日本から輸入するハマチと一緒にドイツのグループ会社に輸送している。

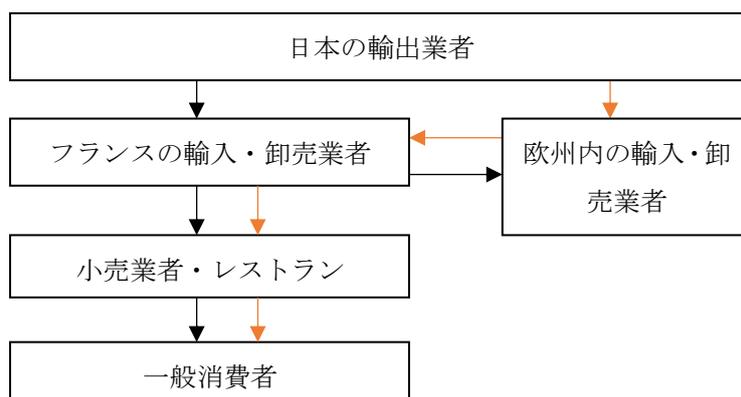
(ii) 日本産水産物の流通経路

一般的な日本産水産物の流通経路を図 15 に示した。他の EU 諸国と同じだが、フランスも日本からの直接輸入だけでなく、英国やオランダに輸入された水産物をフランスに輸

入する間接輸入をとっている場合もある。

例えば、D 社ではハマチは日本から直接輸入し、到着するパリのシャルルドゴール空港から顧客であるレストランに配送している。また、一部のハマチはドイツのグループ会社にも配送している。また、冷凍ホタテを含む冷凍水産物は英国のグループ会社から仕入れている。それ以外の食品は、オランダのグループ会社から仕入れている。

図 15： フランスの日本産水産物の流通経路



聞き取り調査による情報（上記以外の情報）

- 日系卸売・小売業者 E 社／日本料理店 F 社
 - 卸売市場（パリのランジス市場）を経由する流通ルートの場合、早くてもパリのレストランで調理されるのは水揚げ日の 3 日後となる。週末を挟むとさらに遅れることになる。しかし、パリの高級レストランはブルターニュ地方からパリまでトラックで直接輸送しているため、水揚の翌日にはパリで調理できる。このような変化の背景として輸送費が安くなったことにある。以前は、ほぼ全てがランジス市場を経由していた流通ルートが変わってきている。
 - パリの場合、輸送ルート面からブルターニュ地方などの国内北西部・北部からだけとなるが、リヨンのような南仏に近い都市では、ブルターニュ地方と地中海の両方から仕入れることも可能である。
- 日系卸売業者 D 社
 - ハマチは独自に日本から輸入している。ドイツのグループ会社にランジス市場で仕入れた水産物などを輸送するのに合わせて、ハマチもパリからデュッセルドルフとフランクフルトに輸送している。以前はドイツのグループ会社がハマチを直接輸入していたが、現在はフランス経由に切り替えることで総合的に輸送費を節減している。なお、英国のグループ会社へもランジス市場で仕入れた水産物を納入している。
 - 英国のグループ会社に水産物がコンテナで輸送されるが、フランスに向けてパレットで小分けして輸送される。これはフランスでは顧客数が多くなく、マイナス 60 度

の超低温のスーパーフリーザーの設備がなく保管量が限られるためである。そのため 2 週間に 1 回の輸送が必要となり輸送費がかさむ。

② 小売店・レストランでの状況

(i) 日本産水産物の仕入れ販売状況

フランスに輸入される日本産の水産物で多いのは冷凍ホタテで、ハマチは現在のところ限られた量と金額である（「2-(2)-2) フランス-②輸入動向」参照）。日本産に限らずホタテの輸入が多い一因として、前述のとおりフランスではホタテ漁が 10 月 1 日から翌 5 月 15 日に限られ、このシーズン以外は国内産が出回らないことにある。

ホタテはフランスで *coquille saint-jacques*（コキユ・サンジャック）と呼ばれる。ハマチは *sériole*（セリオル）または *liche*（リーシュ）と呼ばれるが、ハマチ、ブリ、ヒラマサ、カンパチは全て日本語をそのまま使う。

なお、フランスの大手卸売業者 *Raynaud* は日本産水産物の取り扱いもあり、ランジス市場で販売しているが、この中には日本産イクラを見かけることもあるという。ただし、日本産の水産物の取扱いは、限られているようである。

聞き取り調査による情報

● 日系卸売業者 D 社

D 社の日本産水産物の仕入れ状況と販売状況は以下のとおりである。

- ハマチは宮崎産ハマチ（ブリ）で、輸出元は R 社。空輸する前日に活け締めして真空パックにされる。輸送には 3 日かかるため、活け締めしてから 4 日後に空港に到着し、その日のうちに顧客レストランに配送している。輸入の頻度は週に 1 回で、1 回につきフランスでの販売分は約 60kg。
- 顧客は日本人経営の日本料理店が大半で数は 20～25 軒であり、うち定期的に発注があるのは約 15 軒。ただし、フランス料理店でも日本セクションがあるところ（ミシュラン 3 つ星のパビヨン・ルドワイヤンなど）にはハマチのほか地中海産マグロを納入している。水産物の質は良いものの価格が高いため、質を求める顧客だけとなる。低価格な商品を求める店には対応していない。また、小売店には販売していない。
- R 社はデンマークでハマチ（ヒラマサ）の養殖に関わっているが、輸送費が抑えられることや関税がかからないことで、価格は日本産ハマチと比べてほぼ半額の水準である。
- ハマチだけを納入している店もあるが、これは日本産ハマチを求めているためである。日本産は品質が安定しシーズンによる差もないという安心感によるものである。
- 真空パックしたハマチは寿司・刺身用として品質が高く、特に活け締めについては顧客が日本人経営の店なのでセールスポイントになる。最近では、「活け締め」とい

う言葉自体がフランスのレストラン業界で浸透し始めているので、今後はフランス料理店に対してもセールスポイントになるだろう。

- 冷凍ホタテは、英国のグループ会社から仕入れる北海道産で、1カ月に約20kgを販売する。フランス人もホタテを生で食べるようになってきているため、ホタテの市場は大きい。フランス産のホタテは小ぶりなうえ調理するとさらに小さくなるが、日本産は大きくて調理してもほぼ同じ大きさなので好まれる。
- フランス料理店は基本的に生のホタテしか使わないため、顧客となりにくい。日本レストランは冷凍ホタテでも気にしないが、これは冷凍物の適切な解凍方法に慣れているためである。フランス料理店は適切な解凍の仕方がわからないことが冷凍物を使わない一因となっている。
- 練り製品はメーカーもの（T社の製品）を少量だけ扱っている。練り製品は、「Surimi（すり身）」として安価な商品が一般消費者にも浸透しているが、日本産のものは限られている。
- 日本料理店 F 社
 - F社では、日本産の養殖物ハマチは使っておらず使う予定もない。フランスで天然の sériole は sériola dumerili（セリオラ・デュメリリ）と呼ばれ、日本のカンパチに似ているが地中海産のようでほとんど出回っていない。フランスではブリもカンパチもレストラン用には全く流通していないこともあり、F社で使うこともない。
 - 練り製品はメーカーものがフランスに入ってきているが、こうした練り製品は高級店では使えない。F社では、いい練り製品があれば仕入れたいと考えている。
- 日本料理店 G 社
 - ほぼ全量を現地卸売業者 Raynaud から仕入れているが、特に日本産を指定しているわけではない。Raynaud の仕入れ状況により産地も異なってくる。

(ii) 他国産水産物の仕入れ販売状況

● ハマチ／ヒラマサ

聞き取り調査では、日本産ハマチに対して豪州産ヒラマサに対する認識は薄かったが、日本料理店 G 社では Raynaud が納入している水産物に豪州産ヒラマサがある。仕入価格（卸売価格）は 2018 年 9 月初旬の時点ではキロ当たりで約 7.2 ユーロ（約 920 円）であった。水産物の中では高いとのことだが、日本産ハマチの卸売価格と比べるとかなり安いという。

D 社では、日本産ハマチと競合するのは豪州産ヒラマサよりも前述したデンマーク産のハマチ（ヒラマサ）と見ている。デンマーク産は活け締めしてからトラック輸送で翌日には届くうえ、価格も日本産に比べて半額のためである。日本産も豪州産も輸送に 1 週間弱かかることが、デンマーク産との比較では弱みになる可能性があるという。

なお、参考として水産品の小売価格を表 21 に示す。2018 年 3 月時点の平均的な小売価格は以下の通りである。卸売価格との単純比較は難しいものの、日本産の水産物の価格と

の違いを把握するうえで参考となる。

表 21： フランスの主な水産品の平均小売価格（2018 年 3 月）

水産品	価格（ユーロ）	水産品	価格（ユーロ）
サーモン	18.4	マス	13.3
マグロ	17.8	カレイ（レモンソール）	12.8
アンコウ	16.5	タイ	12.2
スズキ（loup）	15.7	ホタテ	10.2
タラ	15.6	ニシン	7.4
エビ	15.5	牡蠣	6.9
スズキ（bar）	13.8		

出所：Norwegian Seafood Council, “2018 Seafood Report: A New Era for Seafood in France”
https://seafood.azureedge.net/49ef6f/globalassets/aktuelt/opplastinger-vedlegg/nsc_seafood_study_f2018_a4_32p_280618_bd.pdf

• ホタテ

北米産（カナダと米国）のホタテがよく出回っており、これは冷凍だけでなく生鮮のものがランジス市場でも販売されているという。輸入量では南米産（ペルーとアルゼンチン）と英国産が多いが、南米産は冷凍で英国産は生鮮となる。英国産はフランス産と同じ海域で捕れるホタテを英国で水揚げしているものだが、フランスがホタテ漁の時期を制限しているのに対して、英国では制限がないためフランス産が出回らない時期にも英国産の生のホタテが販売されることになる。

日本料理店 G 社によれば、フランスのホタテ漁の時期以外は冷凍が中心となるが、ホタテは北米産が多いという。また、日本料理店 F 社によれば、高級レストランはホタテ漁の時期だけに生鮮ホタテを扱い、冷凍ホタテは使わないという。高級店では国内産ホタテは季節物という感覚が強く、その時期だけに提供することが大切なためである。ただし、冷凍ホタテは一般には取扱量も多く、例えば冷凍食品チェーンの Picard（ピカール）などにも並んでいる。

• マグロ類

フランスで販売されるマグロ類にはスペインや北アフリカなどの地中海産、南米産などがあり、一部にインド洋で漁獲され韓国産として輸出されたものもある。この中では、スペインの漁港から仕入れるクロマグロの品質が高いとされている。

聞き取り調査による情報

● 日系卸売業者 D 社

- マグロは英国のグループ会社から仕入れる冷凍マグロで、クロマグロはスペイン産、他に韓国産のキハダマグロのサクがある。
- 顧客から冷凍物ではなく生鮮のマグロを要望される場合には、鮮度の問題からラン

ジス市場で最大の卸売業者 Raynaud の日本部門 Raynaud Sushi から仕入れる。Raynaud には D 社が冷凍品を販売しており、良好な関係を保つために Raynaud が扱う鮮魚を D 社では扱っていない。

- マグロ類には天然物と養殖物がある。納入している日本料理店によれば、大トロは養殖か天然か見分けがつかないが、中トロになると味が落ちるとのことで、天然の良質なものが好まれる。
- 日本料理店 G 社
 - マグロはモロッコやチュニジア、スペインなど仕入れ時によって産地が変わるが、これまで仕入れているのは地中海産マグロのみである。韓国産マグロは他で扱っているかもしれないが、見たことはない。
- 日本料理店 F 社
 - マグロは常に良質のクロマグロを探している。現在はスペイン産のクロマグロを F 社で出しているが、以前はメキシコ湾のマグロをフランスの卸売業者を通して仕入れていたこともある。
 - マグロは、ジブラルタルとその近くのスペインの漁港バルベッタ (Barbate) で水揚げされる良質なクロマグロがある。ただし、処理の仕方が違う場合もあり、高級日本料理店の料理には向かないこともある。
 - Raynaud は大きな卸業者のため、様々なところから買い付けており、生のクロマグロが良質な場合もあるが、F 社では取引がない。
- その他の水産物

日本料理店 G 社によれば、Raynaud を通してカズノコとウナギはオランダから、ウニは北米産など様々な国・地域から仕入っており、サーモンはノルウェー産など養殖物という。日系卸売業者 D 社はウナギのかば焼きをオランダから仕入れているが、これを Raynaud にも販売している。なお、日本料理店 F 社は高級フランス料理店で出されるオマールエビやラングスティーンも提供している。

(iii) フランスの水産物販売の新たなトレンド：活け締め

特にフランスの高級レストランを対象とする市場では、活け締めが「ikejime」として広がってきている。活け締めした魚は高級というイメージが強く、価格にもそれは反映されている。聞き取り調査をした全ての人が、この言葉がフランスの水産物に関わる業界で浸透し始めたことを指摘していた。

日系卸売・小売業者 E 社は、高級日本料理店 F 社で出す魚介類を調達するため、活け締め専門の店舗として 2015 年にパリに設けられた。その背景として、フランスで手に入る鮮魚は処理も良くなければ輸送状況も悪く、傷みやすいという理由で内臓を直ぐに取り除くこともあり、氷を入れて運ぶため魚が水膨れし、魚の身に血が回るなど F 社で使える品質

ではなかったためという。現在はブルターニュ地方の漁港キブロン（Quiberon）の漁師に依頼し、漁港で水槽を借りて生簀として使い、輸送業者の協力を得てトラックで水槽ごとパリまで運び、パリの店舗の生簀に入れて活け締めして提供している。

取り扱うものは天然物のスズキ（bar）、タイ（daurade royal）、ヒラメ（turbot）で、現在はフランス料理のミシュラン星付きの店や日本料理の高級店を対象に販売している。一般向け小売は現在のところ停止している。天然物の場合、供給が安定しないという問題があるほか、天然物の活け締めした魚は安価な同種の魚に比べて2～3倍は高い。例えばスズキでキロ当たり25～30ユーロ（約3,200～3,840円）、タイで40ユーロ（約5,120円）と、高級店でしか扱えない価格である。

活け締めは高級市場向けの処理方法となっているため、フランスの事業者で活け締めの魚を供給するところも出ている。ブルターニュ地方では水揚地で活け締めが行われている。ただし、E社によればインターネットなどの情報を元に我流の活け締めをする事業者もいるなど、活け締めの言葉が独り歩きしている傾向もあるという。

なお、大手卸売業者のR&O（Raynaud）は、浜締めの魚はほとんど扱っていない。E社はこれについて、活け締めが話題となっている中で扱っていないのは、マーケティングが遅れているか、販売戦略を中級レストランに絞っているためと説明している。

2) MSC・ASC 認証について

① 消費者の認識度

フランスではMSC・ASC認証に対する認知度が低く、聞き取り調査を行った日本料理店、卸売業者もこの認証の存在を知らなかった。一方、聞き取り調査をした事業者全てが挙げたのは、フランス国内の食品品質証明ラベルの「ラベル・ルージュ（Label Rouge）」（後述）である。消費者を対象とした認証ラベルに関する調査でもラベル・ルージュに対する認知度が圧倒的に高く、MSC・ASC認証に対する認知度は低い（表22参照）。ただし、MSCとASCは2017年から世界自然保護基金（WWF）およびフランスのスーパーマーケットの最大手Carrefour（カルフルー）と組んで、同認証の認知度の向上を目指す取り組みを行っており、次第に認知度は上がってきている。

表 22： フランスにおける食品の認証ラベルに対する認知度と購入時の重要度

認証ラベル	認知度 (%)		購入時の重要度 (%)	
	2016年	2018年	2016年	2018年
ラベル・ルージュ	80	82	80	62
AB（有機農作物保証）	70	78	70	59
Saveur de l'année（今年の味覚賞）	63	70	63	44
フェアトレード	25	38	25	27
ユーロリーフ（有機加工食品）	22	36	22	32
MSC	7	35	7	38
ASC	5	20	5	20

Friends of the Sea	7	13	7	17
--------------------	---	----	---	----

出所：Norwegian Seafood Council, “2018 Seafood Report: A New Era for Seafood in France”

表 22 に示すように、購入時に重視するラベルは依然としてラベル・ルーージュが最も多いものの、2018 年の調査結果を見ると 2016 年に比べて重要度が低下している。一方で、水産物は MSC と ASC の啓蒙活動に加えて、消費者の間で持続可能な生産や動物福祉を重要視する傾向が高まっていることもあり、MSC と ASC が認知度だけでなく購入時の重要度でも増えている。なお、フランス人の気質として、大規模な機関よりも小規模な機関に対する信頼が高い傾向があるとされ、乱立するありふれたラベルに対する保証に懐疑的になる一方で、新たなラベルのほうに関心が向くとされている²⁴。

ラベル・ルーージュのほかに、オーガニック食品の認証である AB が水産物にも付けられている。このほか聞き取り調査によれば、高級水産物の卸売業者や高級レストランは一本釣りで捕った天然魚に付けられる「Bar de Ligne（一本釣りのスズキ）」のような小さな札も重要であることが指摘された。なお、フランスでは「今年の味覚賞（Saveur de l'année）」のような商業マーケティング用のラベルも多く、認知度も高い。

聞き取り調査による情報

- 日系卸売・小売業者 E 社／日本料理店 F 社
 - MSC と ASC については知らないし、フランスではほとんど知られていないと思う。
 - 一本釣りで捕った魚には札がエラのところに着けられており、高級な天然魚であることを示す証明となっている。この札には漁港名が入ることが多いが、非常に有名な漁船であれば漁船名も示される。高級レストランでは、こうした魚を使っている。
- 日系卸売業者 D 社
 - MSC と ASC は聞いたことがない。
 - フランスはラベル・ルーージュが一般的で、これが品質保証のマークとなっている。
- 日本料理店 G 社
 - MSC や ASC のことは知らないが、フランスではあまり知られていないと思う。フランスでは「ラベル・ルーージュ」が品質保証のマークになる。サーモンは常にラベル・ルーージュのものを注文しているが、この保証がついた魚の価格は高くなる。
 - フランス人は食品ラベルが好きのため、品質保証マークがあれば信頼を得やすいのは確かである。
- ラベル・ルーージュの概要
 - 農産・畜産品、水産品を対象とする公的な食品品質証明制度。国立原産地・品質研究所（INAO²⁵）が定める生産基準を満たす製品に対して、INAO の勧告により

²⁴ Norwegian Seafood Council, “2018 Seafood Report: A New Era for Seafood in France”

²⁵ Institut National de l’Origine et de la Qualite:
<https://www.inao.gouv.fr/eng/Official-signs-identifying-quality-and-origin/Label-Rouge-Red-Label>

農業・水産省が承認する。水産物では養殖物に適用され、生産基準には飼料の内容、トレーサビリティ、捕獲後一定日以内を消費期限とする表示、魚の動物福祉、海洋環境、持続可能性を尊重した養殖方法、養殖池の密度を一定以下にすることなどがある。現在の対象品はエビ、サーモン、ホタテ、牡蠣、マス、ヒラメなどがある²⁶。

② 環境特性に関するトレンドや取り組み

(i) 環境特性に関する認識のトレンド

フランスの消費者の間では、水産物は健康的で安全な食品であることに加えて持続可能性や産地に対する関心も高まっている。2017年の消費者を対象にした調査では、表23のように、水産物を購入する際に重視する点として、食品の安全性、信頼性と環境への配慮などが上位に挙げられている。

表 23： フランス消費者の水産物の購入時に重視する点

購入時に重視する点	% (複数回答)
水産物の含有物や製法などに関する詳細な情報	44
抗生物質や遺伝子組み換えを使用せず、飼料が動物性たんぱく質でない	42
信頼できる原産国である	37
持続可能な漁獲や養殖である	36
BIO (オーガニック) ラベルの表示	34
品質保証ラベルの表示	33
生産で動物福祉を尊重している	29
新鮮である	28
天然物である	26
高い品質	24
フランス産である	21
鮮魚店がその場で自分のために用意してくれる	20
買い慣れた水産品である	12
食欲をそそる水産品である	11
高級感のある包装	9

出所：Norwegian Seafood Council, “2018 Seafood Report: A New Era for Seafood in France”
https://seafood.azureedge.net/49ef6f/globalassets/aktuelt/opplastinger-vedlegg/nsc_seafood_study_f2018_a4_32p_280618_bd.pdf

海洋環境や動物福祉に対する意識の高まりにより、消費者の養殖水産物に対するイメージが向上している。養殖水産物は海洋環境に優しい、生物に優しいという点に対する評価が高まっているためである（

表 24 参照）。

ただし、天然の漁業との比較では、品質の良さでは天然が 49%と養殖漁業を上回り、生

²⁶ Label Rouge – Produits de la Mer et Aquaculture: <http://www.aqualabel.fr/en/>

物に優しい点についても天然のほうが 23%とやや高い。一方、持続可能性については、天然は 14%と養殖の 17%を下回っている。

表 24： フランス消費者の考える養殖水産物の特徴

(単位：％－複数回答)

養殖水産物の特徴	2016 年	2018 年
品質が良い	26	40
金額に見合う価値がある	36	36
健康的	14	31
環境にやさしい	15	27
自然	15	25
生き物にやさしい	11	22
安全	10	19
持続可能性がある	9	17
おいしい	8	17
栄養価が高い	8	16
危険	25	14

出所：Norwegian Seafood Council, “2018 Seafood Report: A New Era for Seafood in France”

(ii) 環境特性に対する取り組み

水産物の小売業者や卸売業者は、水産業の環境特性や安全性を重視したマーケティングの取り組みを行い、前述のように一本釣りで漁獲した魚が高級品と見なされるように漁業生産にも影響を与えている。

こうした市場の変化を背景に、フランスで認知度の低かった MSC・ASC 認証を普及させる動きも始まっている。MSC と ASC は 2017 年 2 月に WWF と国内スーパーマーケットの最大手 Carrefour とともに、初の「責任ある漁業週間 (La Semaine de la Pêche Responsable)」を催し、持続可能な商品の販売促進に取り組み消費者の認識向上に向けた活動を行った。ここで MSC・ASC 認証が付いた水産物を選ぶことが、海洋環境を保全し養殖業者や漁師とそのコミュニティや暮らしを保護し、支援する最も簡便な方法であることを強調していた。

2018 年 2 月に実施した 2 回目の「責任ある漁業週間」では、Carrefour はハイパーマーケットで販売する鮮魚の 100%を MSC・ASC 認証とすることを約束し、冷凍食品チェーンのピカール (Picard) も店舗内でプロモーション活動を実施した。ASC によれば、フランス市場における ASC 認証の商品は 2017 年からの 1 年間で 65%増え、ラベルに対する認知度も高まっているという²⁷。

²⁷ Seafood source : <https://www.seafoodsource.com/features/retailers-make-big-promises-during-france-s-sustainable-seafood-week>

③ 大手卸売業者・スーパーの動向

- Carrefour (カルフルール)

フランスのスーパーマーケットの最大手 Carrefour は、2016年6月にフランスで初めて MSC・ASC 認証の水産物を取り扱うスーパーマーケットとなり、MSC 認証のタラと ASC 認証のサーモンの販売を開始した。いずれもフランスで販売量が最も多い魚である。また、海洋生物の多様性を保護する方針に沿って、希少魚種の販売も取りやめることを打ち出した。

2017年に MSC、ASC と WWF とともに初の「責任ある漁業週間」を催して消費者への MSC・ASC 認証に対する認識向上を目指す取り組みを実施した。Carrefour ブランドの 60 種類以上の魚介類や冷凍食品、缶詰食品に MSC と ASC のラベルを付けるとともに、「Filière Qualité Carrefour (Carrefour Quality Line)」の水産物と BIO 認証商品の販促も行った。Filière Qualité Carrefour は漁獲した漁船や養殖場まで追跡できる水産品である²⁸。

Carrefour は 2018 年にも「責任ある漁業週間」を催している。また 2020 年までに販売する全てのタラを MSC 認証とし、Filière Qualité Carrefour のサーモンを全て ASC 認証とすることを目指し、販売する水産物の半分を責任あるサプライチェーンから調達することも発表している。このために、調達に際し MSC・ASC 認証を受けた水産物を優先すること、希少魚種の販売停止 (emperor/タイの一種、エスパーダ/black scabbard、サメなど)、抗生物質や GMO 飼料の禁止など優れた取り組みを行う養殖業者の選定、漁業団体などと提携し地元の持続可能な漁獲への支援、違法・無報告・無規制漁業の撲滅に対する促進などの取り組みを掲げている²⁹。

- Auchan (オーシャン)

大手スーパーマーケットの Auchan は、2017 年から良質で健康的な国内産水産物の販売促進キャンペーンを開始した。2017 年 10 月に責任ある水産物の調達として、養殖用飼料に天然餌料ではなく昆虫由来の飼料を開発したフランスの InnovaFeed (イノバフィード) と提携し、この飼料で育てるマスを Auchan の店舗で 2018 年初めから販売することを発表した³⁰。

- Groupe Casino (グループ・カジノ)

Groupe Casino は、Casino や Franprix (フランプリ)、Monoprix (モノプリ)、SPAR などのスーパーマーケットを展開する。2007 年から絶滅危惧種の深海魚の販売中止を段階

²⁸ <http://www.carrefour.com/news/responsible-fishing-week-at-carrefour>
<http://www.carrefour.com/protecting-biodiversity/sustainable-fishing>

²⁹ <http://www.carrefour.com/news/carrefour-will-no-longer-sell-wild-bass-during-breeding-season-in-france?parent=3380>

³⁰ <https://www.auchan-retail.com/en/newsroom/articles/france-a-new-sector-responsible-for-fish-farming>

的に進め、2016年からはサメや北東大西洋ツノザメ、ウナギ、シラスウナギ、ホワイトグルーパー（ハタ）などの販売を中止した。

Casino では、大西洋沿岸と地中海沿岸の漁港と提携し、各漁港から水産物を毎日直送するシステムを整備している。Monoprix は海洋環境に優しい責任ある漁業によって漁獲された魚介類の販売を促進する「モノプリ沿岸漁業」のイニシアチブを展開する。また、Casino と Monoprix の店舗は、MSC 認証の商品も提供している。更に責任あるマグロ漁業を支援するため、違法・無報告・無規制漁業を行った漁船による水産物の排除、トレーサビリティの向上、適切な漁業の推進を実施している³¹。

- Les Mousquetaires（レ・ムスケテール）

Intermarché（アンテルマルシェ）や Netto（ネット）などのスーパーマーケットを展開する Les Mousquetaires は、持続可能な漁業に向けた「2025年 持続可能な海のための進展計画」を推進する。その一環として、2017年6月に小規模漁業を営む地域の漁業団体である Pêcheurs d’Opale（ペシュール・ドパール）と Groupe Le Garrec（グループ・ル・ガレク）と共同して3隻の漁船を建造した³²。漁獲時期によりホワイティング、イカ、タラ、舌ビラメ、サバ、ニシン、イワシ、アンチョビ、ホタテなどの漁獲を行う。また、同社が所有する漁船団「Scapêche（スカペシュ）」は、2025年までに深海魚の漁獲を段階的に削減するとともに、店舗での深海魚の販売も止めることを決めている。

- R&O

大手水産物卸売業者で「Raynaud（レイノー）」と「OSO」のブランドで知られる R&O 社は、フランス国内の責任ある漁業を促進し、国内漁業から調達する季節の水産物は伝統的な沿岸漁業を尊重しするとしている。OSO ブランドの養殖水産物はオーガニックの AB による認証を受けたもの。天然水産物は独自の責任ある漁業の基準を定めて適用した MSC 認証も受けているものとしている。また、水産物のトレーサビリティを保証するために、外部の独立認証機関から年2回の監査を受けるほか、社内の品質・持続可能な開発部門による検査も行うとしている³³。

³¹ <https://www.groupe-casino.fr/en/commitments/produce-better/responsible-fishing/>

³² <http://www.bloomassociation.org/en/intermarche-group-announces-phasing-out-all-deep-sea-bottom-trawling-and-sales-of-deep-sea-fish-by-2025/>
<https://www.undercurrentnews.com/2017/07/28/french-retailer-co-finances-new-vessels-to-make-more-transparent-sustainable-supply-chain/>

³³ <http://www.rno.fr/english/products-ranges.php>

(3) イタリア

1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況

① 日本産水産物の流通経路

イタリアの水産物の流通経路は、卸売市場を通すものと事業者間で相対取引をするものに大別される。鮮魚店や料理店は、このいずれかのルートで輸入するか、卸売業者から仕入れる。大手スーパーマーケットは産地から直接買付けるものが多い。この他に南イタリアを中心に漁師組合との独特な流通販路がある。

水産物の卸売市場はイタリア各地に 8 カ所にあるが、ローマのチェントロ・アグロアルイメンターレ（中央市場：Centro Agroalimentare Roma）とミラノのメルカート・イッティコ（卸売魚市場：Mercato Ittico di Milano）が代表的である。特に経済的に裕福なミラノに立地するイッティコ卸売市場は輸入品や高級魚介類の集積地として知られている³⁴。

日本から輸入されるホタテとハマチは、今のところ一部の料理店向けの贅沢品と言える。そのほとんどは日系の輸入・卸売業者の得意先の店に直接に納入している。

日本人が経営する鮮魚小売店はミラノにはない。しかし、日本人が多く住む地域近くの市場内にあるイタリア人の店では、日本人が好むマグロなどの魚介類を置いているところがあり、在留邦人はそこへよく買いに行っている。

各国に共通する傾向であるが、イタリアでも食品のネット販売が盛んになり、いくつかの卸売業者や小売業者が様々な日本食品・食材のネットショップを運営している。料理店が簡単に寿司や刺身を作って提供することができるように、半調理の魚介類の材料（「刺身キット」のようなもの）を揃えているところもある³⁵。

欧州各地で事業展開する日系大手 H 社では、各国でバラバラに仕入れるとロットが小さくなるので、欧州本部がまとめて産地に発注し、世界各国からコンテナで輸入している。輸入物流拠点はオランダのロッテルダムに置き、そこから各国向けに分けて陸送する。コンテナによってはドイツのハンブルグ、フランスのルアーブルやイタリアのジェノバの港で受け入れるものもある。ちなみに、これらの拠点が立地する国が統計上では、EU 域外からの輸入国となる。

聞き取り調査による情報

³⁴ Centro Agroalimentare Roma <http://agroalimroma.it/>

Mercato Ittico Milano <https://www.sogemispa.it/mercati/mercato-ittico/>

³⁵ 寿司食材のオンラインショップの一例として Sushi-Sushi（イタリア系）の商品サイトを紹介します。

<https://www.sushi-sushi.it/?SID=d6np0vbehjfaf3jrp70lo6h6k5>

<https://www.sushi-sushi.it/kit-crudi-qualita-sashimi.html>

<https://www.sushi-sushi.it/sushi/prodotti-fuori-produzione/gambero-rosso-sicilia-amaebi.html>

<https://www.sushi-sushi.it/sushi/offerte-speciali/nipponia-bio-king-salmon-filetto.html>

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - H 社は料理店向けと小売店向けに日本食品を販売している。常温で保存できる食品は大手スーパーマーケットにも納入している。しかし、水産物だけは別で、ほとんど全てが料理店向けである。卸売市場とは無関係に各店に直売している。
 - イタリアに限らず大手スーパーマーケットは、水産物を主に産地から直接仕入れる。日本食品の卸売業者から調達するのは、天ぷら用のエビなど地元にはない特別なものに限られる。
- 日本料理店 J 社
 - 店で使う魚介類の仕入先は地元のイタリア系水産物輸入・卸売業者 K 社に絞っている。日系卸売業者からはほとんど仕入れていない。

② 小売店・レストランでの販売状況

(i) 日本産水産物の仕入れ販売状況

日本産が他国産と競合しているホタテとハマチについて見ると、ホタテは欧州産（フランス産、スペイン産、英国産など）や米国産などが輸入販売されている。日本産以外は、卸売市場でも売られていて幅広く流通している。

ハマチは、ほぼ日本だけから入っていると考えるが、卸売市場ではヒラマサなどハマチに類似した魚種が多く売られている。日本料理店にハマチを卸している日系の輸入・卸売業者でも他国産のヒラマサなども併せて取り扱っている。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - ホタテは日本産と米国産を取り扱っている。価格は米国産が日本産より 10%ほど安い。将来的に日本産の輸入関税が下がれば価格差は縮まるはずだ。米国産の冷凍ホタテは「ドリップ」（解凍の際の、旨味である液汁が流出）が多い。日本産のホタテは味が良く高い冷凍技術でドリップが少ない。
- 日本料理店 J 社
 - ハマチは日本産だが、今は豪州産のヒラマサも輸入している。脂ののったハマチのほうが日本人には人気があるが、これは取り扱いが難しい。ハマチにこだわらない顧客は、少なくとも、ヒラマサが入手できれば良いとしているところもある。
 - 貝類は冷凍物をいろいろ仕入れている。メルカート・イッティコ卸売市場でも日本産はまず見つからない。日本産ホタテでなくても、特に困っていない。イタリアでは、遠くから購入しなくても近くで新鮮な魚介類を入手することができる。
- イタリア系輸入・卸売業者 K 社
 - ヒラマサは主に豪州産である。しかし、南アフリカ産が安くなってきており、豪州産から南アフリカ産に切り替わってきている。

- イッティコ卸売市場で取り扱う魚の商業呼称があるが、学名 *Seriola Dumerili* (カンパチ) を「リッチョーラ (*Ricciola*)」と呼ぶ。これと区別して「リッチョーラ・デル・パシフィコ (*Ricciola Del Pacifico*)」と呼ぶ魚があり、これは学名 *Seriola Quinqueradiata* (ハマチ) と *Seriola Lalandi* (ヒラマサ) の両方を指す。卸売専門業者はこれら (*Quinqueradiata* と *Lalandi*) との違いをよく認識している。しかし、買付けのために市場に出入りする市場関係者は必ずしもそうではない。

(ii) 他国産水産物の仕入れ販売状況

ホタテとハマチ以外の品目は、地中海産が中心で、世界から輸入された水産物が流通し、日系事業者もこれらを調達している。地中海沿岸は漁業に加え養殖業が盛んで、スペイン、フランス、イタリア、ギリシャ、トルコ、キプロス、クロアチア、マルタ、チュニジアなどの各地でマグロ、ヒラマサ、タイ、スズキ、ボラ、エビ、カニ、牡蠣、ムール貝などが生産されている。このうち、マグロはクロマグロ (本マグロ)、キハダマグロ、メバチマグロが大規模に養殖され、クロマグロの大半が日本向けに輸出される。イタリアの養殖水産物はタイ、スズキ、ムール貝、ハマグリなどに加えて、淡水魚のマス、コイ、チョウザメなどが多い³⁶。

日系の日本食品輸入・卸売大手 H 社のイタリア向けウェブサイトの商品紹介では、ホタテ、ハマチ・フィレ他、各種エビ (フライ、テンプラ、加工済みの寿司ネタなど)、ウナギのかば焼き、カニ、紋甲イカ (薄皮ムキ)、マグロ・フィレ (切落、柵)、ワカメサラダを掲載している。魚介類はほとんどが冷凍品である。

商品紹介に掲載していない品物もあるが、聞き取り調査によれば、マグロは地中海産がほとんどで、メバチマグロの一部は韓国から輸入している。そして豪州産ヒラマサ、ノルウェー産サバ、中国産ウナギのかば焼き、南米産甘エビも輸入販売している。また、加工エビはベトナム産、練り製品 (摺り身) は大半がカニカマでタイ産である。また、寿司用のガリ (しょうが) は中国製である。世界から水産物を調達することで、欧州の日本料理店は成り立っている。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - ホタテやヒラメ以外にウニやキンメダイなど日本から輸入したいものはいくつもあ
るが、HACCP 認証をクリアできないなど供給が制約され思うようにいかない。当社
が取り扱っている品目で、EU HACCP 認証をクリアしている日本の水産加工場は
20 数箇所ほどしかないのではないかと (注：実際には約 60 カ所)。

³⁶ 農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/h19_zigyoun/enkatu/market/eu/suisan_it.html

- 以前は日本のカツオ節は HACCP 認証の問題で買うことができず、韓国から仕入れていた。今はフランスとスペインで日本人経営によりカツオ節が生産されるようになり、そこから仕入れている（注：2017年より、静岡県加工場がカツオ節の EU 向け HACCP 認証を受け輸出を始めている）。
- マグロは地中海産の養殖ものが多く入ってくる。クロアチアでクロマグロの養殖をする日系企業もあるが、価格は決して安くはない。また、韓国からメバチマグロを輸入している。これは韓国の EU HACCP 登録工場加工品である。
- 日本料理店 J 社
 - 仕入れをする際に産地を指定していないが、マグロ類は地中海産が多い。キハダもクロマグロもある。タイは新鮮なものが地元で手に入る。天然も手に入るが、地中海では養殖漁業が盛んで、マグロの養殖は数が多い。ハマチ類も養殖物されている。
- イタリア系輸入・卸売業者 K 社
 - 取り扱うマグロは主にイタリアのサルデーニャ、スペイン、マルタ、クロアチア、ギリシャなどの地中海産で、それ以外ではスリランカ、インドネシア、モルディブからも輸入している。

2) MSC・ASC 認証について

① 消費者の認識度

聞き取り調査では、イタリアの事業者の MSC・ASC 認証への取り組みは英国などと比べても消極的で、全般に意識もまだ低いという話であった。当然ながら消費者の認知度は、現状ではまだまだこれからといえる。しかし、南欧や東欧の環境保護問題や規制対応への過去の事例を見ると、多少の遅れはあるものの、徐々に北欧、英国やドイツなどに追いつくとみられる。

② 環境特性に関するトレンドや取り組み

イタリアでは、環境対応とオーガニック食品について関心が高まっている。水産物も同様であると考えられるため、今後注目しておくべき事項である³⁷。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - 英国やドイツでは資源管理問題に敏感だが、イタリアでの肌感覚で言うと、意識がまだ低く、取引先からまだ MSC 対応を求められたことはない。

³⁷ Agriculture and Agri-Food Canada: Market Access Secretariat Global Analysis Report
<http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/international-agri-food-market-intelligence/europe/market-intelligence/by-market/?id=1438007977672#Italy>

- 日本料理店 J 社
 - イタリアの魚の流通業界では意識がまだそこまで高くない。レストラン業界でも MSC 認証は話題になっていない。大手スーパーマーケットなどは資源保護まで考えているところがあれば、一応 対応しているかもしれない。
- イタリア系輸入・卸売業者 K 社
 - MSC 認証は取得する作業もなかなか大変と聞く。更にコストがかかるので、イタリアの魚市場関係者の多くは、MSC と ASC 認証を強く要求しているわけではない。認証に対応することで、価格・収益に跳ね返るのであれば、あまり歓迎しないというのが本音だ。

③ 大手卸売業者・スーパーマーケットの動向

イタリアの大手スーパーマーケットでは、MSC 認証の表示が始まっている。しかし、英国やドイツほど熱心ではない。冷凍食品など EU 内で同じものを販売する場合、イタリアでも MSC 認証が付いている。

(4) ベルギー

1) 水産物の流通経路と小売店・レストランでの販売状況

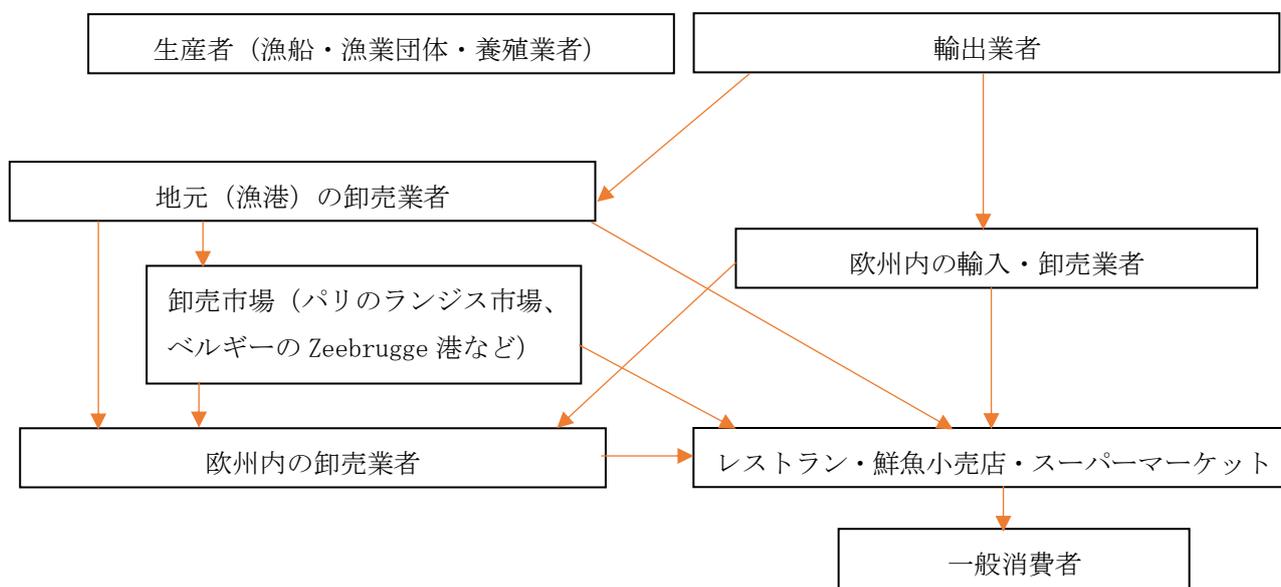
① 日本産水産物の流通経路

(i) 一般的な水産物の流通経路

一般的なベルギーの水産物の流通経路を

図 16 (参照) に示した。ベルギーの卸売業者は、パリ郊外にある最大規模の食品市場であるランジス市場を通すものと、産地の卸売業者と直接取引するものに大別される。ブリュッセルはランジス市場まで車で 3 時間という好立地であるため、卸売業者は毎日新鮮なものを仕入れることができ、必要以上の在庫を抱えるリスクが少ない。仕入れを終えた卸売業者は早朝 6 時過ぎにブリュッセルに戻ることができ、朝 8 時頃までには魚が各顧客の店舗に配達することができる。また、国内の仕入はベルギーの北海に面する Zeebrugge (ゼーブリュージュ) 港が主となる。

図 16：ベルギーの水産物の流通経路



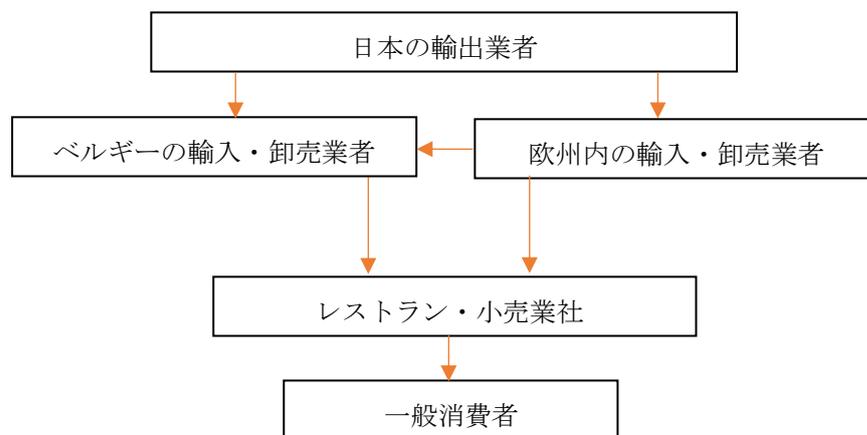
聞き取り調査による情報

- ベルギーの卸売業者 L 社
 - ・ ミシュラン星つきシェフを中心とした高級レストランを顧客に持つ B 社は、週 4 回ランジス市場へ仕入れに行っている。同市場内に冷蔵保管場所を所有しており、昼に産地（ブルターニュ、ノルマンディー）へ直接発注した商品が、夜には保管場所に配送される仕組みになっている。ランジス市場から仕入れるものは全体の 1 割程度。また、ゼーブリューージュ港は小型漁船が出入りせず、大型漁船のみになる。そのため、漁獲してから水揚げまでに約 1 週間かかり、新鮮さにやや欠けるため、同社で取り扱う魚はほぼフランス産となっている。
- 現地小売店 P 社
 - ・ 日本や他国からの駐在員が多く生活するブリュッセルの地域に店をかまえる小売店 C 社は、毎日ランジス市場に仕入れに行くが、小エビ、サーモン、ヒラメ、カレイなどはゼーブリューージュ港から仕入れるており魚種によって仕入先を変えている。ランジス市場経由で仕入れる魚介類の産地はスペイン産アジ、イワシ、カツオ、フランス産やスコットランド産ホタテ、アイスランド、モーリタニア産のタイなど多種に渡る。

(ii) 日本産水産物の流通経路

一般的な日本産水産物の流通経路を図 17 に示した。日本産水産品を取り扱うところは、一部の高級レストランや小売業者に限定されており、欧州内の輸入業者が、直接得意先の卸業者やレストランに卸している。また、練り物製品の多くはアジア系の小売業者に卸されている。

図 17：ベルギーの日本産水産物の流通経路



② 小売店・レストランでの販売状況

(i) 日本産水産物の仕入れ販売状況

ベルギーに輸入されている日本産水産物は冷凍ホタテやハマチが主である。前述のとおり、ハマチは 2013 年から 2 倍以上に伸び、近年は約 40 トンを輸入している。ホタテに関しては、2017 年の日本からの直接輸入が減少したものの、EU 加盟国内では主にオランダ、ベルギーに輸入されている。ただし、輸入量と消費国が合致しているわけではなく、オランダのロッテルダム港と並ぶ欧州の 2 大商港の一つであるアントワープ港から輸入し、欧州各国に卸されているとみられる。そのためか、日本産水産物を現地レストランに卸す事業者は限定的だ。聞き込み調査によると、他国産の養殖ハマチや、漁獲時期をかえる 11 月以降はフランス産の生鮮ホタテなどの取扱いが目立っている。また、冷凍よりも生鮮の魚介類が好まれるという点は、聞き取りを行った先すべてに共通していた。

聞き取り調査による情報

- 輸入業社・卸売業者 N 社
 - ・ 日本産の冷凍ハマチを輸入している。他国産はタイから寿司用にカットされたものを取り扱っている。顧客は冷凍よりも生鮮、冷蔵のもの、また低価格の他国産の養殖ハマチを求める傾向が顕著になっている。
- ベルギーの卸売業者 L 社
 - ・ 日系卸売業社からハマチを仕入れている。顧客にはフレンチレストランが多く、コースメニューが定期的に入れ替わるため、ハマチの売上は一定しているわけではない。

(ii) 他国産水産物の仕入れ販売状況

- ・ マグロ類

聞き取り調査によると、ベルギー市場に出回っているマグロ類はキハダマグロが大半で

ある。テイクアウトの寿司や刺身パックはほぼキハダマグロで薄赤色で変色がしにくいので売る側には都合がよいのと、クロマグロに比べて価格が 1/2 程度であるため、キハダマグロが選ばれている。

日本料理店 M 社によると、店で提供しているマグロは地中海で漁獲された天然本マグロを指定しているようだ。大西洋マグロが地中海に到達する頃に、一番脂が乗り太っている状態になるためだ。日本人のように現地人も脂の乗った魚を好む傾向があるという。最近では養殖の方が高価格になっているという。養殖マグロの方が、脂が乗っていておいしいとの意見も聞かれた。また、地中海でのクロマグロの漁獲量の制限が緩和されたため、以前より手に入りやすくなっている。主にトルコ、ギリシャ、モロッコ、フランス、イタリア経由で空路にてベルギーに輸入される。

- ・ハマチ

10 年程前から豪州産の生のものが空路でラウンドの状態が入ってくるようになった。日本産に比べ身がしまっており、脂が少ない（ヒラマサ）。

- ・サーモン

ベルギー市場に出回るサーモンはノルウェー産とスコットランド産が目立つ。

- ・ホタテ

11 月から冬期の間には解禁となるフランス産の生鮮の殻つきホタテを仕入れるレストランが多い。日本料理店 A もシーズンの時だけ、フランス産ホタテを使用しており、シーズン外はホタテを提供していないという。カナダと米国産のむき身のホタテ（生）は焼けば歯触りはいいが味が抜けていて弾力性がない。生食でも問題はないが提供する側として抵抗があるうえ、米国産は小さいため見栄えの点でもフランス産に劣るといふ。

- ・アジ、サバ、イワシ、さば、いわし

養殖魚種ではない、これらの魚はスペインやフランス産のことが多い。

(iii)ベルギー市場でも活け締めが浸透

フランスのトレンドとなっている前述した活け締め「ikejime」は、ベルギーの高級レストランを中心に浸透してきており、新鮮さが売りで活け締めした魚を求めるシェフが増えている。現地の高級レストラン向け卸売業者 L 社によると、スズキ (bar)、タイ (durade royal)、ヒラメ (turbot) 以外にイカ、タコなどの活け締めも取り扱っている。また、活け締めされたものは、何回かの試食を繰り返し選定したものを取り扱っている。同社のようにフランスから卸している業社も多く、活け締めのトレンドはベルギー市場へも広がっている。

日本料理店 M 社によると、全ての事業者が活け締め技術を完璧に習得しているわけではなく、脂の少ない魚を活け締めしているケースもみられ、身が固くなり過ぎておいしくないものも流通しているという。

2) MSC・ASC 認証について

① 消費者の認識度

MSC・ASC 認証について、メディア等が取り上げる機会が増えており、海洋環境や持続可能性に配慮した水産品への一般消費者の認識が高まっていると考えられる。MSC 機関が 2018 年 9 月に発表したプレスリリース³⁸によると、ベルギーでの MSC 認証の浸透度は 2016 年に 24% だったが 2018 年には 40% と増えている。また、同ロゴが表示された商品の信頼度は 66% と非常に高い。ASC 認証の浸透度は 2016 年で 13%、2018 年で 22% となっている。2007 年に大手小売チェーン店で出回っている MSC 認証商品はなかったが、現在は 900 以上を数える。ASC 認証も同様で最初にベルギー市場に登場したのは 2013 年で MSC 認証に出遅れたが、現在ではほぼ全ての大手小売店で見かけられるようになった。レストランや鮮魚店での PR 度はまだ低く、消費者への浸透度はスーパーマーケットなどの大手小売チェーン店が大きく貢献している。結果、漁業生産者が海洋環境や持続可能性に配慮した漁獲、養殖に向けて動いている。このような大手小売チェーン店の動向を受け、北海での小エビの漁業生産も MSC 認証を取得している。また、ASC 認証を取得した小エビの養殖も増加傾向にある。養殖が多いサーモンも ASC 認証が増えている。さらに、2018 年 9 月には、初めてスズキ科の養殖に ASC 認証が認められた。

特に、MSC 認証が注目される食品の一つに挙げられるのはマグロ類だ。MSC 認証を取得しているマグロは、過去 5 年間で 6 倍に増えている。ツナ缶詰は多様なメーカーから販売されているが、認証を取得されているかどうかを購入の決手とする消費者も増えている様子。

生鮮食品においても認証マークが増えているが、特に冷凍食品が MSC・ASC 認証の取得が増えている印象を受ける。冷凍惣菜食品にいたるまで認証マークが表示されている。この傾向は、低価格帯のプライベートブランドも同様で、各社のマーケティング手法の一つとなっているともいえる。

② 海洋環境特性に関するトレンドや取り組み

(i) 海洋環境特性に関する認識のトレンド

MSC (海洋管理協議会) によると、2017 年に新たに発売された水産品のうち、60% が「海洋環境に配慮した商品」であった。これは「電子レンジで調理できる」(32.5%)、「添加物・保存料が含まれていない」(15%)、「動物福祉に配慮」(15%)、「使用しやすい」(10%) を大きく引き離している³⁹。また、海洋環境に配慮した商品の発売は、前年の 25.71% を大き

³⁸ MSC 機関のプレスリリース :

<https://www.msc.org/be/fr-be/espace-presse/communiqués-de-presse/notori%C3%A9t%C3%A9-croissance-des-labels-msc-et-asc-gr%C3%A2ce-%C3%A0-l-augmentation-de-l-offre-de-poisson-durable-certifi%C3%A9>

³⁹ カナダ農業・農産食品省ウェブサイト :

<http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/international-agri-food-market-intelligence/s>

く上回った。2013年以降で見ると19~30%の間で推移しており急速な拡大と言える。これは持続可能な水産品に対する消費者の関心の高まりを反映したものと見られる。

(ii) ミシュラン星つきシェフの取組み

MSC と ASC 認証とは異った方向で海洋環境の保全と持続可能な漁業生産に取り組む動きもみられる。ベルギーのミシュラン星付きシェフなどが中心に「North Sea Chefs」というプロジェクトがここ数年で徐々に注目されている。一般消費者はタラ、サーモン、スズキ、タイなど良く知られた魚を選ぶ傾向があるが、このようなニーズの偏りを解消すべく、漁獲量が少なく市場流通量の極めて小さい未利用魚にスポットをあてることにより、持続可能な漁業生産を目指そうという取組みだ。プロジェクトに参加するシェフは、ベルギー一人にあまり知られていない未利用魚を使用したレシピを考案し、消費者に紹介したり、将来のシェフが集まる料理専門学校での講習を行ったりして、この取組みの普及・PRをしている。

③ 大手卸売業者・スーパーの動向

多くのベルギーの大手スーパーマーケットはMSC・ASC認証を取り扱っており、最大手のDelhaize（デレーズ）やフランス系大手のCarrefour（カルフル）のように、ホームページ上でMSC認証の付いた製品を検索できるところもある。以下にその他のスーパーマーケットの取組みについてまとめる。

• Colruyt（コルロイト）グループ

ベルギーを中心にフランスとルクセンブルグでスーパーマーケットを展開しているColruytグループ⁴⁰のプライベートブランド「Boni Selection」は、81種類のMSC認証の水産品があり、ベルギーで最も幅広い商品レンジを持つMSC認証ブランドである。同社はホームページ内で大きく宣伝し、海洋環境保全や社会貢献に取り組んでいるスーパーマーケット・チェーンであることを強調している。

• Lidl（リドル）

ベルギーに300店舗以上を構えるドイツのディスカウントスーパーマーケットLidl⁴¹は、2018年9月にMSC認証とASC認証を取得している水産品のみを取り扱おうと発表。これまで、持続可能性に配慮した水産品を推奨するといっても、数多くの商品から認証マークの付いた商品を選ぶのは顧客の選択となっていたが、今後はどの製品を選んでも、認証付きであるだけでなく、顧客の混乱を避けるためにも、水産品についてはMSCまたはASC認証取得している製品に限定している。

[ector-trend-analysis-fish-and-seafood-trends-in-belgium/?id=1532017197773](https://www.ector-trend-analysis-fish-and-seafood-trends-in-belgium/?id=1532017197773)

⁴⁰ <https://www.colruytgroup.com>

⁴¹ <https://www.lidl.be/>

4. 今後の日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策などの検証

(1) 英国

1) 他国産との差別化および競争力を高める方策

日本の欧州向け水産物輸出は、寿司の市場拡大期の「最初の一步」でつまずいたことから、競合する他国産水産物との差が広がってしまった。ここから追いつくには相当な努力が必要だが、まず現実的で実現可能な目標を設定する必要がある。

寿司が英国でも一般的に普及したとはいえ、人気のあるサーモン、マグロ、エビ、カニ、サバ、アナゴなどを日本産に切り替えることは難しいとなると、おのずと輸出量や魚種が限定される。例えば、まだ日本産が優位性があると考えられるハマチをサーモンとマグロ並みに寿司の人気メニューにできるのか、どうすればできるのかという課題に対する施策の一つとして、日本料理店だけでなくイタリア料理やフランス料理などの消費者に親しみのある西欧料理での使用を積極的に売込むとともに、各種メディアを駆使したイメージアップ戦略などの実施も効果的と考えられる。一朝一夕に結果は出ないが、スケールメリットが出るように少しでも輸出量を稼ぎ、消費者がハマチに触れる機会を増やすことが重要である。

聞き取り調査の中で出てきたもう一つの課題は、日本料理のより幅広い普及の必要性である。既に認知度の高い寿司を更に普及させることは、鮮魚を使用するため衛生面などで難しい。また、英国人が家庭で寿司を作ることも想像し難い。日本産水産物を使った寿司以外の家庭消費メニューの普及の取り組みも、日本産水産物の拡販の助けになるといえる。

2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など

① 価格競争力

日本産ハマチの販売を増やすには、欧州市場で容易に入手できることが大前提である。ただし、他国産のものと一定以上の価格差になると非常に不利となる。日本産のハマチの質がシーズンを通じて安定している点、また脂が乗っている点など、高品質をアピールし、他国産との違いを、卸業社を通じて消費者に明確に理解してもらう必要がある。他方、英国は高級レストランも多く、うまく売り出せば需要が増える余地があると考えられる。「ジャパン・ブランド」として浸透させ、プレミアム感を全面に出すなど、現地卸業社が売りやすいコンセプトを作り出すのも販売促進に繋がるだろう。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 C 社
 - 日本産の価格が、ある程度は高いのは仕方がない。また、価格は原価が変わらなく

て為替でも変わってしまう。EU HACCP などの投資をする以上、民間企業ならば投資を回収し利益を出さないといけないだろう。

② 流通・販売に対する方策など

英国の物流・配達サービスのスピードと正確さは、日本のサービスと比べるとまだまだ立ち遅れている。これは、鮮魚を取り扱う水産業界には頭痛の種である。北海道の水産物が、九州や沖縄に翌日の指定した時間帯に必ず届けられるという、きめ細かい日本の配達サービスは世界に類を見ないものである。

ロンドンで水産物の輸入・卸売業に携わる多くの日系事業者は、日々の営業活動で日本人ならではの高いレベルのサービスを行い、それにより着実に販路を拡大している。このように商品を顧客にスピーディーに届ける良質なサービスは、水産物の品質の一部ともみなすことができる。鮮魚店や外国料理のレストランへの売込みにも、有効なツールと考えられる。

ある専門家の意見では、英国の卸売業者の魚介類の質や鮮度を見分ける力は、フランスのランジス卸売市場に出入りする同業者と比べてやや見劣りするという。多様な魚介類を使用するフランスの食文化との違いもあり、鮮魚の品質に対する事業者の認識・造詣の深さに差が出るのではないかと推察される。そのため、日本人シェフの要求するクオリティを満たす水産物の買付けを、フランスでは地元の卸売業者に任せられるが、英国では多くの場合は任せられない。そこで英国では、日本人の輸入・卸売業者が必要とされるという。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 C 社
 - 当社は、朝に届けた水産物の品質が不十分という反応がある場合、午後便で改めて届け直している。地元英国の卸売業者は届けたものにクレームが出て再配達への対応は基本的にやらない。再配達サービスの良さを知ると、「普通の魚は別のところに頼むが、大事なマグロだけは日系の卸売業者に」となっていく。
 - イタリア料理店にハマチを納めているが、ハマチはもちろんマグロであっても日系の会社が持ってくるほうがイメージ的に良いし、日系会社のほうが鮮魚の扱いと目利きへの信頼度が高い。ホタテについても、生食できる冷凍の北海道産を持っている日系に注文するという非日系レストランもある。
- 鮮魚店 A 社
 - 日系の卸売業者は鮮度保証をしてくれるところが何社もあり、これが事業者を選定する際の大きな利点となっている。また、同じ刺身でも日系卸売業者の魚と英国の非日系業者のものでは「刺身クオリティ」のレベルが異なる。鮮魚店としては、日系の卸売業者から仕入れることには安心感がある。

(2) フランス

1) 他国産との差別化および競争力を高める方策

聞き取り調査では、フランス人が食べる魚介類の種類が広がっているほか、フランス人の消費が多いサーモンの価格が上がっていることから、新しい魚を消費者に紹介するチャンスがあることが指摘された。中でもハマチは、食感が柔らかくタイのような白身であることからフランス人に好まれるという。ただし、価格競争力が課題となる。前述のとおり北欧のデンマークでヒラマサの養殖が始まっており、品質が日本産のハマチと変わらないとの認識になれば、高い価格の日本産では差別化することが厳しくなるとの見方もある。

ただし、日本の魚の処理方法の活け締めが一種のステータスとなってきており、これに対し高級レストランなども高い価格を払う用意があるなど、品質の差別化で市場を開拓できる可能性がある。また、消費者は水産物の購入時に産地の信頼性も重要視するようになっているため、日本産への信頼性が高まり安心して購入できるとの認識が広がれば、日本産であること自体が差別化になる可能性がある。

ただし、日系卸売・小売業者 E 社が指摘するのは、一般向けに数量を販売することを狙うのか、高級レストランなど一部の高級市場向けを狙って数量ではなく高価格でも高品質であることで差別化し、日本産が高価格で高品質というイメージを浸透させるのかといった戦略を決めることが重要になるという。

なお、聞き取り調査では、日本から輸入してフランス市場で可能性のある水産物、あるいは仕入れたい日本産水産物として、高品質の練り製品や貝類が挙がっていた。

聞き取り調査による情報

- 日系卸売・小売業者 E 社／日本料理店 F 社
 - 一般にフランス人は食への関心は非常に高く、新しいものを受け入れやすい。活け締めについても質の高さを示すステータスとなり、フランス料理店でもカルパッチョなど生で魚を食べることが増えているため、高級店を中心に高品質の魚介類が求められている。E 社もレストラン向けに講習会を開くなど、料理人の関心も高い。
 - 日本産の水産物をどこに対して、どれだけの数量を売りたいのかを明確にすることが重要になる。数量を売りたいのか、顧客層を絞り込むのかによって方法も変わってくる。一つの方法として、フランス料理の一流レストランに納入してもらうことで品質の良さを強調して日本産ブランドを確立し、高価格で差別化する方法もある。ただし、数量を増やすことを重要と考えるのであれば、やり方は全く変わってくる。
 - 練り製品は日本メーカーものが入ってきているが、こうした練り物は高級店では使えない。品質のよい練り製品があれば日本料理店 F 社でも入れたい。
 - 他に F 社として入れたい日本産の水産物にはアワビがある。フランスにもアワビは

あるが小さいため、日本産の大きいものが手に入ればいい。フランス市場でも可能性はあると思われる。

● 日系卸売 D 社

- フランスは以前は低価格のものが求められていたが、最近は変わってきており、少量でも高品質のものが求められるようになってきている。日本がブランド化しつつあり、日本産の品質がいいということが浸透してきているので可能性がある。ただし、レンジス市場にはあらゆるところから商品が入っているため、品質が良く更に価格が他の産地のものと同等に近いことが必要になる。
- 日本人経営の日本料理店が日本産ハマチを好むのは、品質と安心感によるものである。日本産は品質が安定し、シーズンによる差もないことが大きい。日本人にとってはこれが重要であり、フランス人の店もこれが認識されれば市場が広がる可能性がある。
- 活け締めという言葉自体がフランスのレストラン業界で浸透し始めている。日本料理店だけでなく、今後はフランス料理の店に対してもセールスポイントになる。
- 日本産練り製品は、「Surimi (すり身)」としてフランスで生産されたものが小売店で販売されているため、消費者が購入する機会はあるものの価格差の問題が大きい。今後の可能性として、レストラン向けに高級な練り製品が考えられるが、全てのレストランに供給できるわけではないため、輸入する数量が限られコストがかさむという難しい面もある。コストを考えると料理店などで独自に作る場所も出てくるかもしれない。

● 日本料理店 G 社

- 魚介類に対する食の幅広がってきており、新たな魚を試そうとする人も増えているため、ハマチは値段が手ごろなら可能性は大きい。日本産水産物を食べてもらいたいと思うものの価格的に難しい。それだけのお金を出せる顧客層を狙うのであれば可能である。これは和牛など日本の他の食材と同じである。
- フランスの卸売業者と同じ品質の水産物を扱うのであれば、日系の卸売業者がわざわざ進出する意味はないかもしれない。
- 日本産の貝類をもっと仕入れできると良い。

2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など

① 価格競争力

前述のとおり日本産の場合は輸送費がかかることも含めて、価格で競争することは難しい。特にレストラン向けに少量のものを高い頻度で配送する場合、配送費がかさむことになる。ただ、対象市場を絞って高品質で差別化する場合、高い価格でも受け入れられる。

なお、日 EU 経済連携協定 (EPA) の今後の発効の効果については、聞き取り調査でも

日本産水産物の価格競争力の向上に期待が示された。

聞き取り調査による情報

- 日系卸売業者 D 社
 - ・ ハマチはフランス人も好きだと思いが、日本産ハマチは週 1 回の頻度で輸入しているため輸送費もかかり価格が高い。価格と品質の両面で日本産と競合するのは、豪州産ヒラマサよりもデンマークの養殖ハマチ（ヒラマサ）となる。デンマーク産は日本産の半額であるため、デンマーク産が日本産と品質でほとんど変わらないと実感した場合、価格面からデンマーク産が選ばれる可能性もある。
 - ・ 日 EU・EPA の発効は一つのチャンスになると考えている。ハマチの関税が撤廃されれば、価格面では競争力がやや強まる。
- 日本料理店 G 社
 - ・ 豪州産ヒラマサの仕入価格はキロ当たり約 7.2 ユーロ（約 920 円）とけっこう高いが、日本産ハマチがこれより高いと厳しいかもしれない。
 - ・ 日本産は品質がいいと考えられているため、日 EU・EPA の発効により関税が撤廃されて価格競争力が向上すれば、日本産が増える可能性があるのではないかと。
- 日系卸売・小売業者 E 社／日本料理店 F 社
 - ・ レストラン業界に納入する場合、店の原価率（提供価格に対する食材費の割合）が重要となる。カフェ、ビストロ、ブラッスリー、低価格のレストランなどの原価率は 20～25%で、高級店の場合は 27～30%である。高級店の場合、高い価格を設定しているため、ある程度までは高価格食材を扱うことができるが、一般店では高価格な食材が扱えないため高価格の食材は厳しい。

② 流通・販売に対する方策など

生鮮水産物を含めて高品質の水産物を販売する場合には、ある程度の輸送頻度と少量でも対応できる体制が求められる。ただし、これにより輸送費もかさむことになる。冷凍品を扱う場合には、輸送頻度を減らすために大型のスーパーフリーザーが必要となるが、先行投資が必要なため、ある程度の数の顧客を持つ必要があるという。また、顧客第一のいわゆる日本的なきめ細かなサービスが、日本料理店以外の顧客に対しても強みになるとの指摘もあった。このほかにも、聞き取り調査では現在の課題や要望、提案などが示された。

聞き取り調査による情報

- 日系卸売業者 D 社
 - ・ 現在の強みは顧客に柔軟に対応できることで、急に商品が必要になれば解決に向けてできるだけ早く対処し、時間外でも対応が可能である。今は顧客があまり多くないので顧客と密接な関係を保つことができる。ただし、英国のグループ会社は顧客

数が約 400 軒でも同様のサービスを提供し、顧客が増えても顧客第一の日本的なサービスを提供することでパリの中で差別化ができる。日本料理店だけでなく非日本人経営の日本料理店とフランス料理店などでも強みになると思われる。

- 価格面で一番の問題は輸送費である。マグロとハマチなどはマイナス 60 度のスーパーフリーザーで保管しないといけないが、現在は超低温の冷凍収容力が少ないため英国のグループ会社からパレットで 2 週間毎に購入し輸送費がかさんでいる。マイナス 60 度で保管できないとマグロ類は 1 週間で黒く変色する。大型スーパーフリーザーは価格が非常に高いため、小さいものしかなく頻繁に輸送する必要がある。先行投資が大きいため、冷凍庫が先か、顧客数を増やすことが先かという問題に直面する。顧客が増えれば設備も充実させ輸送費も安くなり、その分を顧客に還元できる。
- 日本産は高品質であるということは食の世界では知られている。ランジス市場内に日本ブースを設けたら人気が出るのではないか。高品質を求めてわざわざドイツからランジス市場に鮮魚を買付ける事業者もいるので、日本ブースに行けば野菜、水産品、他の食材が購入することができるのであれば普及しやすいと思われる。そうすれば日本料理店に限らず、高品質な食材を求めるフランス料理店やイタリア料理店などにも購入してもらえる可能性がある。
- 日系卸売・小売業者 E 社／日本料理店 F 社
 - レストランに納入する場合、店側が 1 回で購入できる最小単位の数量（ロット）と購入できる頻度が非常に重要となる。特に高品質を求める高級店はこれが当てはまる。フランスのレストラン規模の大きさは、アメリカの店と異なり高級店の場合は大きくても 40～50 席であり、ミシュランの 3 つ星レストランは 30 席ほどとかなり小規模である。このため 1 回に多くの数量をまとめて購入する必要があると 1 日で使い切ることができず、保管しても 2 日が限度のため不経済となる。こうしたレストラン側の要望に対応できる販売体制が求められる。
- 日本料理店 G 社
 - 仕入れている魚には身に血が回り、鮮度の悪い魚がある。こうした品質に対して卸売業者に苦情を言うと、事業者は苦情を回避するために注文しても魚が無いとの理由で納入してくれない場合がある。このため我慢して仕入れざるをえない。卸売業者の苦情への対応が重要である。
 - ハマチは脂があり柔らかいためフランス人は嫌いな人はあまりいないと思われるが、現在は日本料理店の一部が仕入れている程度、日本人が経営している食材店でも販売していない。一般の消費者が購入できるように小売店やスーパーマーケットなどで販売したら可能性が広がるのではないか。フランス人はハマチ自体を知らないの、徐々に浸透させていけばハマチが好きになり購入者が出てくると思う。

(3) イタリア

1) 他国産との差別化および競争力を高める方策

日本が輸出拡大を期待するハマチは、現地事業者の間ではヒラマサとの区別さえ十分にされていない。まして高価格な日本産ハマチは日本人がよく行く日本料理店か、一部の高級レストランでしか需要がない。日本産ハマチの良さがわかってもらえれば、ある程度の価格差までなら受け入れてもらえるとのことだが、ハマチのいっそうの拡販には寿司や刺身以外にイタリア人が好みそうなメニュー提案（例えば、「日本産ブリのテリヤキ」の紹介）や大規模なメディアキャンペーンなど、戦略的な取り組みが必要となるだろう。

2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など

① 価格競争力

日本産ハマチと競合しているとされるヒラマサは、地中海産のほか、豪州、南アフリカなどからも輸入されている。また、韓国産メバチマグロフィレがイタリアに入ってきている。韓国近海で獲られたものかインド洋で獲られたものか、あるいは養殖されたものかの違いはあるが、これらは全て EU HACCP 認証と価格競争力への対応が求められる。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - イタリアの消費者は、一般に食材価格に敏感である。しかし、味を大切に料理店は品質が良ければ、多少値段が高くてもある程度は受け入れてくれる。
- 日本料理店 J 社
 - 日本産の魚がイタリア市場に入ってきていないのは、率直に言うと価格が高いからだと思う。輸送費が高く消費需要量も少ないため大量に輸入してコストを下げることもできない。イタリアはロンドンなどと比較して一般庶民の所得が低い。普通の消費者向けの店は、そう高い値段はつけられない。
 - 2011 年の福島第一原発事故による風評被害も全くないわけではない。しかし、売れる価格で入ってきて、顧客に良さがわかってもらえれば注文できるようになると思う。

② 流通・販売に対する方策など

日本は水産物の消費国としてはともかく、もともと輸出国としてイタリアでは知名度・認知度が低い。また、聞き取り調査をしたイタリア系輸入・卸売業者 K 社は、「日本の産地から売込みに来たことがない」と言う。日系事業者でさえ、他国産と差別化できそうな新しい種類の水産物を扱いたくても、実際はなかなか手に入りにくいという。

日本産水産物のイタリア市場への輸出を増やすには、まずニーズをよく理解することが

第一だが、EU が要求する EU HACCP 適合施設を増やし、当初は少量でも輸出を始めて、品質とサービスで実績を重ねてゆくという販売努力が必要となるだろう。

聞き取り調査による情報

- 日系輸入・卸売業者 H 社
 - 欧州の大きい水産物展示会に日本の産地も出展しているが、その企業数は比較的限られている。より多くの供給元から、いろいろな魚種を販売できるようにしてほしい。日本産の輸出増加の出発点はそこにあると言える。
 - 米国の HACCP の規制は欧州より緩いので輸出しやすい。どうしても米国市場が優先され、欧州の方を向いてもらえない。
 - 欧州で水産物を販売するには、EU HACCP 認証が必須条件である。また、商品によっては内容物の分析・検査の表示が求められる。少量しか出荷しない商品に検査の費用をかけてもらえないことがある。
 - 以前、視察させてもらった日本の産地加工場は零細企業が多かった。このような事業者には EU HACCP の設備投資をしてもらうのは大変なので、いっその対策が必要ではないか。日本よりも EU 向け輸出が多い韓国、東南アジア諸国はどのように事業者の育成・支援をしているのか知りたい。
- イタリア系輸入・卸売業者 K 社
 - 現在、日本産の魚は扱っていない。その最大の理由は日本産水産品を取り扱うの日系輸出事業者を知らないからだ。売込みにも来ていない。ミラノ万博の時、日本から魚市場に見学者が来たが、それきりになっている。しかし、関心はあるので機会があれば検討する。ベルギーで開かれる欧州最大の水産専門見本市は毎年のように行っている。
 - 最近の冷凍水産物は十分に生で食べられるようになってきた。マグロは 3 年程前までは、日持ちがせず問題が出るたびに産地にクレームしていた。その後、産地が冷凍技術的を改良し、品質が向上したことによりクレームが出なくなった。

(4) ベルギー

1) 他国産との差別化および競争力を高める方策

日本産水産物は高品質で信頼度は高いものの、前述のとおり EU HACCP への対応が出遅れたこともあり、他国産の類似品が先に流通している状況は否定できない。例えば、日本産ハマチと競合するものは、ベルギー市場では豪州産やデンマーク産のヒラマサやハマチである。また、最近では隣国のオランダでもハマチの養殖が始まっており、EU 域内へ毎日配達が可能で、新鮮なものがすぐに入手可能である。ベルギーの卸売業者によると、オランダ産のハマチは ASC 認証を取得しており、抗生物質フリーで有機にこだわった餌料で養殖さ

れているとのこと。海洋環境への配慮と食の安全に対する信頼性の 2 点を全面に出した販売促進を行っている。さらに、同社はプロ向けに養殖場の視察やワークショップを開催しているほか、EU 各国の才能ある若手シェフにハマチを使ったレシピを考案してもらい、商品の付加価値を向上させている。ベルギーでも積極的な PR を行っている。このような取り組みは、日本産水産物の販路開拓においても参考とすることができる。

また、輸送コスト等により欧州産より高価格になる日本産水産物の販路拡大を目指すために、高級レストランをターゲットにするなど、顧客層を絞り込むことも戦略の一案である。さらに、現地の有力シェフ等の協力を得て、日本産と他国産の違いについてのコメントをもらい、メディアでの露出度を増やすなどのプロモーション活動が効果的だろう。

聞き取り調査による情報

● 日本料理店 M 社

- 日本産ホタテは競争力があると思う。日本の冷凍技術は優れており、下処理も丁寧だからだ。ヨーロッパで普及しているむき身のホタテはヒモなしのため、適切な処理を施されたヒモやキモ付きのホタテが入手できるとよい。
- 日本産ハマチはフィレの冷凍ものの販売が目立つ。生のラウンドで空輸輸送できればニーズはあると考える。
- アラスカ産のバフンウニを仕入れている。日本産ウニはきちんと加工処理されていれば売れる。欧州産は高いため価格的にも戦えるのではないか。ノルウェー産の冷凍ムラサキウニは解凍した日に食さない臭みがでる。

● 現地卸売業者 L 社

- 日本産のハマチを仕入れているが、レストランに卸すだけでなく、取扱い方の説明やワークショップなどを設けることも重要。同社では新規顧客と、既に商品を取り扱うレストラン 4-5 店を短期間で周り、取扱い方を学ぶ機会を設けることもある。特に日本産水産物等、自社でも取扱いや料理への使用方法が分からない場合が多いので、知識を持った生産者による顧客への説明が効果的だろう。

2) 日本産水産物の輸出拡大に向けた課題・方策など

① 価格競争力

ハマチは養殖が各地で行われるようになり、近隣のオランダ等より入手できるとなると価格競争は非常に不利になると思われる。また、生鮮のホタテとマグロ類も日本産よりも低価格なものが入手できる欧州市場に参入することはハードルが高い。一方で、日本の水産物の加工処理技術は非常に優れており、他国に比べ新鮮さが保たれている点を強みとして挙げる企業もあり、価格以外の面で競争力や付加価値があると考えられる。また、ベル

ギーは 2019 年に発効予定の日 EU 経済連携協定 (EPA) による主要水産物の関税撤廃を踏まえて、日本産水産物の価格競争力の向上に期待が高まっている。

聞き取り調査による情報

- 日本料理店 M 社
 - オーストラリア、ニュージーランドなどの遠方から空輸輸送された生の新鮮な魚介類が (特にランジスを通じて)、欧州市場に安く出回っている。なぜ、日本産がランジスに進出できないのか不思議だ。漁業団体などが地域の中小事業者を取り纏め、輸出向けに地域共同の EU HACCP 認定施設を整え、空輸輸送ができるようにすれば最終価格が抑えられるのではないか。
 - ただし、日本の輸出業者や水産業界関係者は、競争力を高めるために各国の価格調査等を行い、適切な価格設定を検討すべき。

② 流通・販売に対する方策など

ベルギーは星付きレストランが多く、常に新たな食材を求めるシェフも多い。聞き取りを行った現地卸売業者 L 社によると、新たな食材やお勧めの水産品が手に入った際、定期的にニュースレターを発信し、紹介して自らニーズを作り出すとのことだった。日本産水産品についても、市場のニーズを把握しつつ、自社の商品の強みを活かした販売戦略を市場毎に確立し、現地の飲食業界関係者と根付いた高品質な水産品を取り扱う卸売業者と繋がりを持ち、積極的な販売促進活動を行うことが必要といえる。

5. 主要国の日本産水産物取扱事業者リスト

英国、フランス、イタリア、ベルギーの4カ国で、日本産水産物を取り扱っている、もしくは取り扱う見込みのある主な輸入・卸売・小売事業者を以下に挙げる。

表 25： 英国の日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者

社名	Tazaki Foods Limited
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	12 Innova Way, Enfield, Middlesex EN3 7FL Tel: +44 (0)20 8344 3000
URL	https://www.tazakifoods.com
事業内容・備考	1978年設立の日本食材輸入・卸売業者の老舗。2013年に宝酒造が買収。
社名	T&S Enterprises (London) Ltd.
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	28 Camden Passage, London N1 8ED Tel: +44 (0)20 7354 1329
URL	http://www.ts-ent.co.uk
事業内容・備考	英国の水産物取扱い日系最大手のAtari-Yaの子会社。Atari-Yaグループは英国では日本食品小売店を複数持つほか、輸入・卸売を手掛け、寿司店も運営する。日本産水産物はハマチと冷凍ホタテを輸入。
社名	J0 Showa Trading (ジェイオー翔和トレーディング)
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	28 Bow Triangle Business Centre, Eleanor Street, London E3 4UR Tel: +44 (0)20 8980 8180
URL	http://joshowatrading.com/jp/index.html
事業内容・備考	様々な水産物を扱う日系輸入・卸売業者。日本の事業家が投資。
社名	True World Foods (UK) Ltd
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	Unit 10B Beaver Industrial Park, Brent Road, Southall, UB2 5FB Tel: +44(0)75 8422 2077
URL	http://www.trueworldfoods.co.uk
事業内容・備考	米国向けハマチ輸出実績のあるTrue World Japanの英国子会社。
社名	Harro Foods
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	Oak Point, Oakcroft Road, Chessington, Surrey KT9 1RH Tel: +44 (0)20 8543 3343

URL	http://www.harrofoods.co.uk/about
事業内容・備考	食品専門商社の西本 Wismettac が買収した現地業者。
社名	Japan Centre (ジャパンセンター)
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	35b Panton Street, London, SW1Y 4EA Tel: +44 (0) 20 3405 1246
URL	https://www.japancentre.com/ja
事業内容・備考	ロンドン中心部にある日本食品総合小売店。鮮魚コーナーや飲食コーナーがある。
社名	Holmes Seafood
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	45-47 Billingsgate Market, Trafalgar Way, London E14 5ST Tel: +44 (0) 20 7515 1255
URL	http://www.holmesseafood.co.uk
事業内容・備考	ビリングスゲート卸売市場の冷凍水産物最大手。
社名	M&J Seafood
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	3-5 Faraday Road, Rabans Lane Industrial Estate, Aylesbury, Bucks HP19 8RY Tel: +44 (0) 1296 610600
URL	http://www.mjseafood.com
事業内容・備考	大手輸入卸業者。MSC 対応の魚介類を多く扱う。
社名	Shrewville Ltd (Simson' s Fisheries)
業種	水産物輸入・卸売・小売
所在地・連絡先	Imperial House, Redlands, Coulsdon, Surrey CR5 2HT Tel: +44 (0) 20 8668 0931
URL	https://twitter.com/simsonstrade 自社ウェブサイト (www.simsonsfisheries.co.uk) は現在機能していない。
事業内容・備考	Simson' s Fisheries の屋号で冷蔵・冷凍魚を扱う輸入・卸売・小売業者。 自社工場で加工も。
社名	J Bennets
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	Office 10, Billingsgate Fish Market, Trafalgar Way, Poplar. London E14 5S Tel: +44 (0) 20 7515 6007

URL	http://www.jbennetts.co.uk/
事業内容・備考	ビリングスゲート卸売市場の鮮魚販売の老舗。
社名	La Petite Poissonnerie (ラ・プティ・ポワソヌリー)
業種	水産物小売
所在地・連絡先	Primrose Hill Store 店 75a Gloucester Avenue, London NW1 8LD Tel: +44 (0)20 7483 4435 Portman Village 店 19 New Quebec St. London W1H 7RY Tel: +44 (0)20 7723 1960
URL	http://www.lapetitepoissonnerie.com
事業内容・備考	ロンドンの鮮魚店。日系卸売業者より刺身用に北海道産冷凍ホタテやハマチを仕入れている。

表 26： フランスの日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者

社名	R&O (Reynaud/OS0)
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	1 Avenue des Savoies, 94150 Rungis, Cedex Tel: +33 (0)1 45 12 71 00
URL	http://www.rno.fr/english/group.php
事業内容・備考	パリのランジス市場の最大手の卸売業者で、Raynaud と OS0 のブランドがある。Raynaud は日本料理店が中心顧客とする Raynaud Sushi 部門がある。日本産水産物を扱うこともある。OS0 ブランドは MSC 認証を受けている。
社名	Atariya France (アタリヤ・フランス)
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	128 Bis Avenue Jean Jaures, 94200 Ivry-sur-Seine Tel: +33 (0)8 9297 7100
URL	http://trade.eat-japan.com/directory/distributor_47.html
事業内容・備考	英国の Atari-Ya の子会社。日本料理店を中心に輸入・卸売を展開。日本産水産物はハマチと冷凍ホタテを扱う。
社名	Foodex
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	4 impasse des Carrières 75016 Paris Tel: +33 (0)1 46 47 44 39

URL	http://www.foodex-sud.fr/fr/
事業内容・備考	宝酒造が出資するフランス系の日本食材輸入業者。日本料理を中心にアジア食品専門の輸入・卸売業者。寿司用のエビ、ウナギのかば焼き、練り製品なども扱う。フランス、イタリアのほか、スペイン、オランダ、ベルギー、スイスにも進出。
社名	Comptoirs Oceaniques (Fish Is Life)
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	1 Avenue des Savoies, 94150 Rungis, Cedex, Tel: +33 (0)1 45 12 71 00
URL	www.fishislife.com http://fishislife.com/en/product-range?category=en-wholesale-distributor
事業内容・備考	水産物専門の輸入・卸売で、「Fish Is Life」というブランドを使う。パリのランジス市場に本拠を構えている。
社名	MAG Frozen Seafood
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	65 Avenue Jules Cantini, Tour Mediterranee, 13006 Marseille Tel: +33 (0)4 91 90 09 94
URL	http://www.magfrozenseafood.com/accueil_en.html
事業内容・備考	冷凍水産物専門。日本産を含む冷凍ホタテを販売。
社名	FRIAL Group
業種	水産物輸入・加工・卸売・小売
所在地・連絡先	6 Route de Caen, 14400 Bayeux Tel: +33 (0)2 31 51 48 48
URL	http://www.frial.fr/en/
事業内容・備考	冷凍水産物専門。各種の調理済み冷凍食品の製造も手掛ける。
社名	Poissonnerie Sinichi (ポワソヌリー・シンイチ)
業種	水産物卸売・小売
所在地・連絡先	35 rue Duret, 75016 Paris Tel: +33(0)1 4417 9358
URL	https://www.facebook.com/parisokuda/posts/poissonnerie-shinichi-a-commancé-la-vente-de-poissons-à-particulier-les-poissons/545684618919621/
事業内容・備考	鮮魚店で 2015 年に開業。店内に生け簀を持ち、活け締め魚を高級日本料理店や高級フランス料理店に販売する。

表 27： イタリアの日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者

社名	JFC Italy Srl.
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	Via Giovanni Keplero 30/32, 20019, Settimo Milanese (MI) Tel: +39 (0)2 3658 8040
URL	http://www.jfc.eu/en/home/products-overview/seafood/page/2/
事業内容・備考	キッコーマングループの日本食品販売会社 JFC が 2015 年に開設したイタリア ミラノの拠点。JFC は英国、ドイツ、イタリア、スウェーデン、オーストリア、ノルウェーにグループ会社を設立。イタリアは日本産水産物のホタテとハマチを輸入販売。
社名	Foodex
業種	日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	Via Galileo Galilei, 12/14, 20875 Burago di Molgara (MB) Tel: +39 (0)6 260866
URL	www.foodex.it
事業内容・備考	宝酒造が出資するフランス系の日本食材輸入 Foodex のイタリア法人。日本料理を中心にアジア食品専門の輸入・卸売業者。寿司用のエビ、ウナギのかば焼き、練り製品なども扱う。フランス、イタリアのほか、スペイン、オランダ、ベルギー、スイスにも進出。
社名	Nipponia Groupe Line (Sushi-Sushi)
業種	アジア・日本食品輸入・卸売
所在地・連絡先	Via di Trigoria 45, Roma Tel: +39 (0)6 5062737
URL	https://www.sushi-sushi.it/prodotti-giapponesi-congelati/molluschi/filter/lugo_di_produzione/giappone.html
事業内容・備考	ローマの寿司店向け食品全般の輸入・卸売。日本産水産物ではハマチ、ホタテを扱う。寿司レストランも展開。
社名	Union Trade
業種	アジア食品の卸売
所在地・連絡先	Via E. Mattei 1, 20068 Peschiera Borromeo (MI) Tel: +39 (0)2 2692 2898
URL	www.uniontrade.info
事業内容・備考	日本食品・水産物の卸売および小売で幅広く扱う。
社名	Copromar Srl
業種	水産物輸入・卸売

所在地・連絡先	Via C. Lombroso, 95, 20137 Milano Tel: +39 (0)2 54106033
URL	http://www.copromar.info/intro.htm
事業内容・備考	日本産水産物の取扱いはないが、大いに興味を持つ。

表 28： ベルギーの日本産水産物取扱事業者および有望見込み事業者

社名	Lobster Fish
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	Roterijstraat 20, 8540 Deerlijk Tel: +32 (0)56 70 24 00
URL	https://www.lobsterfish.be/en/home/
事業内容・備考	(日本産も含む) 冷凍ホタテを販売。
社名	Galana
業種	水産物輸入・加工・卸売
所在地・連絡先	Vichtseweg 109, B-8790 Waregem Tel: +32 (0)56 77 45 85
URL	https://www.galana.be/galana/en/
事業内容・備考	冷凍水産物で甲殻類、貝類が主力。エビフライの生産も手掛ける。
社名	Paris Brussels Gastronomy
業種	食材輸入・卸売
所在地・連絡先	Rue de Merbes 406, 7133 BINCHE Tel: +32 (0) 64 33 68 78
URL	https://paris-brussels-gastronomy.be
事業内容・備考	厳選した肉、魚、野菜など高級食材をレストラン向けに卸している。活け締め魚を提供。日本産ハマチも扱う。
社名	DE JAGER
業種	水産物輸入・卸売
所在地・連絡先	KIELSBROEK 21 - 2020 ANTWERPEN Tel: +32 (0) 3 241 00 80
URL	http://www.dejagernv.be/
事業内容・備考	厳選した魚介類を業者向けに卸している。

6. HACCP 認証に関する情報

(1) 対 EU・HACCP の概要

EU は、食品衛生に関する欧州議会・理事会規則 (EC) No 852/2004⁴²により、生産から輸出までのフードチェーン全体で管理を行うことを要求している。2006 年以降、一次生産を除くすべての食品の生産、加工、流通事業者に HACCP の概念を取り入れた衛生管理を義務付けており、対 EU 輸出向けの水産物については、HACCP に基づく衛生管理を要求している⁴³。

(2) 施設等の区分

対 EU・HACCP 認定加工施設は、EU 向け輸出製品を製造する場合に、登録された漁船、養殖場および市場の水産物しか取り扱えない。施設は大きく「認定施設」と「登録施設等」に分けられ、その登録・認定は施設の種類によって水産庁⁴⁴もしくは厚生労働省⁴⁵が行う (図 18 参照)。

A. 「認定施設」

水産庁もしくは都道府県知事等⁴⁶がその構造設備、施設の衛生管理等を審査し、EU に水産食品を輸出することが可能な施設として認定した施設：

- 加工船、処理、加工、製造または保管を行う陸上施設⁴⁷

B. 「登録施設等」

都道府県知事等がその構造設備、施設の衛生管理等を審査し、EU に水産食品を輸出することが可能な施設として登録した施設：

- 産地市場、消費地市場、養殖場等、EU 向け冷凍船⁴⁸および生産漁船⁴⁹

⁴² Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32004R0852>

⁴³ 水産物以外で HACCP に基づいた衛生管理が求められている品目は牛肉 (ウシ科動物の生鮮肉、2013 年 3 月 28 日以降に処理されたもの)、ケーシング (ソーセージの表皮部分)、牛肉および魚介類由来のコラーゲンがある。2018 年 10 月上旬現在、魚介類由来のコラーゲンを扱う日本の認定施設はない。
https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/JP/COL_JP_en.pdf

⁴⁴ 水産庁ホームページ「水産庁による対 EU 輸出水産食品取扱施設に係る認定について」

<http://www.ifa.maff.go.jp/j/kakou/100801.html>

⁴⁵ 厚生労働省ホームページ「対 EU 輸出水産食品の取扱いについて」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html

⁴⁶ 都道府県知事、保健所設置市長および特別区長を指す。

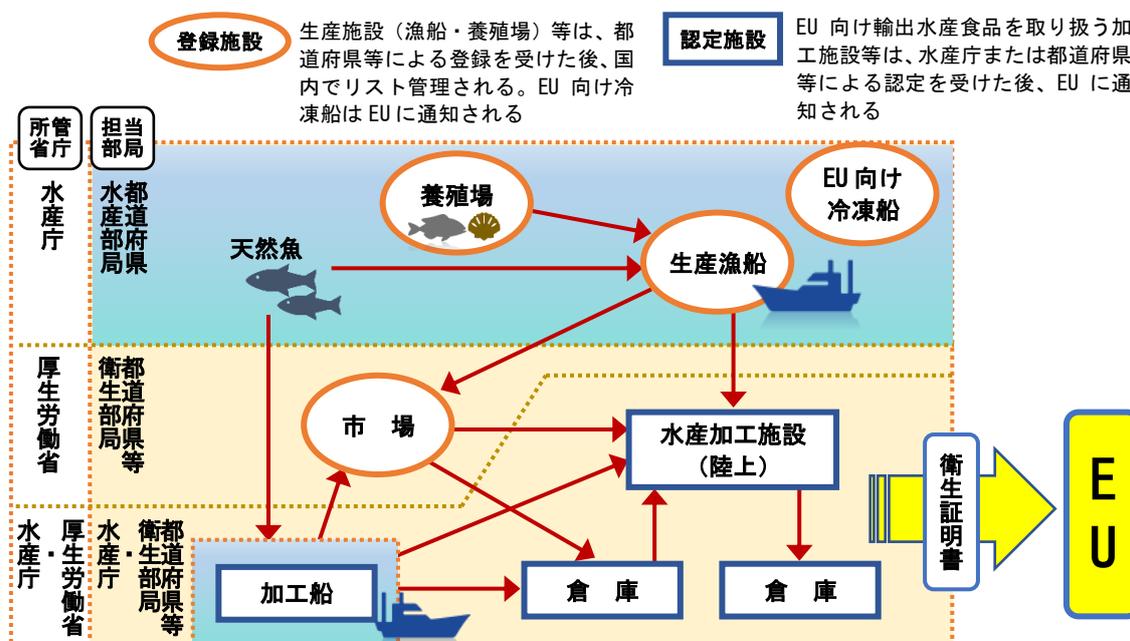
⁴⁷ B. の「登録施設等」および温度管理を必要としない製品の保管のみを行う施設を除く。

⁴⁸ 「EU 向け冷凍船」とは、漁獲物を日本で陸揚げせずに直接 EU に輸出する冷凍船、または EU に輸出することを目的に EU 以外の海外に漁獲物を輸出するために水産物を漁獲する冷凍船を指す。

⁴⁹ 「生産漁船」とは、対 EU 輸出水産食品を取り扱う漁船のうち、EU 向け冷凍船、加工船および養殖場で使用される漁船以外のものを指す。

産地市場および消費地市場に関する事務は衛生当局（厚生労働省、地方厚生局および都道府県等衛生部局）が、登録施設（産地市場および消費地市場を除く）に関する事務は水産当局（水産庁、農林水産省消費・安全局⁵⁰および都道府県水産部局）が行っている。

図 18： EU への水産物輸出に HACCP 認定または登録が必要な施設と所管省庁



出所：水産庁「水産物の EU への輸出フロー」(<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/sonotanohaccp.html>) を基に作成

認定施設については、2018年8月22日時点で計59件の施設が認定されており、その大半（52件）が水産加工施設となっている。登録施設は漁船490隻（EU向け冷凍船97隻、生産漁船393隻）、養殖場126カ所が登録されている。認定施設と登録施設のうちEU向け冷凍船については、欧州委員会が公表するリストにも施設名（船名）等が掲載される。^{51,52,53}

対EU輸出水産食品取扱登録市場の登録は、2018年10月上旬時点で青森県の産地市場1

⁵⁰ 養殖場等に関する場合。

⁵¹ 欧州委員会 “Non-EU Countries Authorised Establishments database (Country: Japan, Section: Fishery products)” (2018年8月22日より有効、同9月27日公表)

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/JP/FFP_JP_en.pdf 下記よりダウンロード可。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm

⁵² 水産庁「対EU輸出水産食品取扱認定施設」一覧表（平成30年6月12日時点）

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/100801-45.pdf> 下記よりダウンロード可。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/100801.html>

⁵³ 厚生労働省「対EU輸出水産食品取扱認定施設」一覧表（平成30年10月2日現在）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000360546.xls> 下記よりダウンロード可。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html

件のみ⁵⁴となっている。

表 29： EU に輸出する水産物の取り扱いが認められている認定施設および登録施設の件数
(2018 年 10 月上旬時点)

施設の区分		施設数	所管官庁	
認定施設		計	厚生労働省	水産庁
水産加工施設		52	33	19
倉庫／冷凍・冷蔵施設		6	6	0
上記両方を行う施設		1	1	0
登録施設		計	厚生労働省	水産庁
漁船（隻）	EU 向け冷凍船	97	/	97
	生産漁船	393		393
養殖場		126		
市場		1	1	

出所：水産庁、厚生労働省、欧州委員会の資料より作成

なお、EU に輸出されるホタテガイ等二枚貝等⁵⁵については、処理加工する施設の認定だけでなく、厚生労働省が生産海域および中継海域を指定したうえで、これら海域のモニタリング並びに関連施設の監視を通し、EU への輸出に必要な衛生要件等を規定している。2018 年 10 月上旬時点で、対 EU 輸出ホタテ貝等二枚貝の指定海域は、7 つの海域（北海道 6 カ所、青森県 1 カ所）が指定されている⁵⁶。

(3) 認定要件

認定施設および認定施設以外の対 EU 輸出水産食品を取り扱う施設は、施設の区分に応じ、厚生労働省および水産庁による「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」の別添 1「施設の構

⁵⁴ 厚生労働省「対 EU 輸出水産食品取扱登録市場」リスト（平成 27 年 3 月 27 日現在）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000079111.xls>

⁵⁵ 欧州委員会決定 2006/766/EC により日本から EU に輸出が認められている「二枚貝等」は、冷凍または加工済みの二枚貝の軟体動物、棘皮動物（ウニ等）、尾索動物（ホヤ等）および海洋腹足動物（アザビ、サザエ等）のみである。

COMMISSION DECISION of 6 November 2006 establishing the lists of third countries and territories from which imports of bivalve molluscs, echinoderms, tunicates, marine gastropods and fishery products are permitted (2006/766/EC)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1540957463889&uri=CELEX:32006D0766>

⁵⁶ 厚生労働省「対 EU 輸出ホタテ貝等二枚貝の指定海域」リスト（平成 26 年 1 月 13 日現在）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000058485.xls>

欧州委員会“Non-EU Countries Authorised Establishments database (Country: Japan, Section: Fishery products)”（2014 年 1 月 12 日より有効、2013 年 12 月 30 日公表）

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/JP/LBM_JP_en.pdf 下記よりダウンロード可。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm

欧州委員会のリストによれば、日本以外で二枚貝等の EU への輸入が認められている国は、韓国、タイ、ベトナム、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、チリ、ジャマイカ、ペルー、トルコ、モロッコ、チュニジアの 12 カ国である（2018 年 10 月上旬時点）。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerActivity_en.htm

造設備および衛生管理等に関する基準」⁵⁷に定められる以下の基準を満たなければならない。

- 第1 一次生産およびその関連作業における構造設備および衛生管理等に関する基準
- 第2 食品事業者（第1で規定されている一次生産およびその関連作業を除く）における構造設備および衛生管理等に関する基準
- 第3 陸揚げ時およびその後の水産物を取り扱う施設に関する個別基準
- 第4 水産物を取り扱う施設（漁船を含む）に関する個別基準
- 第5 加工水産物に関する個別基準
- 第6 水産物の衛生基準
- 第7 表示基準
- 第8 都道府県知事等による監視等の基準
- 第9 HACCPの原則に沿った「自主衛生管理」の実施
- 第10 HACCPの具体的実施基準

認定施設のうち水産食品の処理、加工または製造等（船上における場合を含む）を行なう製造者は、上記の別添1のうち第6に定められる水産物の衛生基準に基づく検査を実施し、第9および第10に定められるHACCPを用いた自主衛生管理を実施する必要がある。

認定施設以外の施設のうち、一次生産の関連作業以降の段階で水産食品の生産、加工、流通等に携わる食品事業者も、別添1の第9および第10に定めるHACCPを使った自主衛生管理を実施することが求められる。

また、認定施設および認定施設以外の両方で、各施設で取り扱う個別の生鮮品、冷凍品、解凍品および加工品がそれぞれ別添1の基準に適合しており、対EU輸出水産食品の運搬、包装および梱包、保管並びに表示についても、別添1の第2に定められる基準に適合しなければならない。

(4) 認定・登録手続き

1) 水産庁による認定⁵⁸

施設認定の申請者は、施設や従業員教育など前提となる衛生条件をクリアしたうえで、HACCPプランの認定を受ける必要がある。水産庁による認定の場合の大まかな流れは下記のとおりで、事前検査機関である「水産物EU・HACCP事前審査センター」⁵⁹がスクリー

⁵⁷ 厚生労働省「対EU輸出水産食品の取扱要領：別添1」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000058458.pdf>

水産庁「水産庁による対EU輸出水産食品の取扱要領：別添1」

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/100801-24.pdf>

⁵⁸ <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/100801.html>

⁵⁹ <http://www.suisankai.or.jp/topics/euhaccp/eu%20haccp%20index.htm>

ニングを行ったうえで、同庁が本審査を行う。水産庁では、認定審査委員会が、認定取得に取り組む事業者向けの参考として対 EU・HACCP 認定関連業務担当者の資格要件⁶⁰などの内部規定を公表している。

- ①事前審査申請：事前審査機関へ関係書類を添えて申請する。申請に当たっては、まずは事前審査機関へ相談する。
- ②事前審査機関による書類審査および現地調査：申請者は事前審査機関の審査等に基づき必要な改善を行う。事前審査機関は、認定に必要なソフト・ハード両面における改善点等について、申請者および水産庁に通知する。
- ③水産庁へ認定申請：事前審査が終了したのち、関係書類を添えて申請する（申請以前に事前審査での指摘事項が解決されていることが前提）。
- ④水産庁による書類審査および現地調査：申請者は水産庁の審査等に基づき必要な改善を行う。
- ⑤当該施設が認定要件を満たすと判断された場合、水産庁が認定。

2) 厚生労働省による認定⁶¹

厚生労働省による認定では水産庁による認定の場合と異なり、事前審査のプロセスはなく、都道府県知事等宛てに申請する。

- ①申請：都道府県知事等宛てに申請書と関係書類を送付する。
- ②書類審査および現地調査：厚生労働省が指名する食品衛生監視員が書類審査を行ったうえで、問題がないと判断した場合は、施設の現地調査を実施する。
- ③都道府県知事等と地方厚生局との協議：上記②の結果に基づき、都道府県知事等が当該施設が認定要件を満たしていると認めた場合、当該施設がある地域を所管する地方厚生局の長にこれを通知し、了解を得て認定する。地方厚生局長は書類審査後、現地調査を指名食品衛生監視員とともに行ったうえで、要件を満たしている場合は都道府県知事等に通知する。
- ④認定：都道府県知事等が認定を決定し、認定した場合は地方厚生局に報告する。

3) 養殖場等、EU 向け冷凍船および生産漁船の登録⁶²

EU に水産食品を輸出しようとする養殖場等、EU 向け冷凍船および生産漁船の登録については、対 EU 輸出水産食品を取り扱う前に申請を行い、都道府県知事等の登録を受けな

事務局を大日本水産会に設置している。

⁶⁰ <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/100801-13.pdf>

⁶¹ 厚生労働省「対 EU 輸出水産食品の取扱要領：別紙」
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000058458.pdf>

⁶² 厚生労働省「対 EU 輸出水産食品の取扱要領：別紙」
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000058458.pdf>

ければならない。

- ①申請：養殖場等および EU 向け冷凍船または生産漁船を管理する食品事業者は、登録申請書を都道府県知事宛ての関係書類を添付して当該施設・船を所管する都道府県水産部局に申請する。
- ②書類審査および現地調査：都道府県水産部局が登録申請書類の審査を行うとともに、都道府県知事が問題がないと判断した場合、都道府県水産部局が現地調査を行う。EU 向け冷凍船および生産漁船の現地調査については原則、所管する都道府県において現地調査を受けるが、やむを得ない事由がある場合は入港先の都道府県あるいは外国での現地調査（1年以上日本に帰港しない場合など）が認められることがある。この場合、都道府県は水産庁漁政部加工流通課に現地調査を依頼する。外国現地調査は、水産庁職員または一定の要件を満たし登録している漁船等衛生監視者が行う。いずれの場合も、水産庁漁政部加工流通課が所管の都道府県水産部局に結果を連絡する。
- ③登録：都道府県知事は、以上の書類審査および現地調査の結果、登録要件を満たしていると認めた場合、登録を行い、水産庁長官および農林水産省消費・安全局長に報告する。

4) 産地市場および消費地市場の登録⁶³

認定施設に関連する産地市場および消費地市場の登録については、対 EU 輸出水産食品を取り扱う前に申請を行い、都道府県知事等の登録を受けなければならない。

- ①申請：市場を所管する都道府県等衛生部局に、都道府県知事等宛ての関係書類を添付して申請を行う。
- ②書類審査および現地調査：指名食品衛生監視員が書類審査を行うとともに、都道府県知事等が問題がないと判断した場合には、施設の現地調査を行う。
- ③登録：都道府県知事等は、以上の書類審査および現地調査の結果、登録要件を満たしていると認めた場合、登録を行い、地方厚生局に報告する。地方厚生局はこれを厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官に報告する。

(5) 輸出に際する衛生証明書の申請・発給および認定後の監視

対 EU 向け認定施設等は、輸出に際して、厚生労働省による「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」、「水産庁による対 EU 輸出水産食品取扱施設の認定等取扱要領」に従ったことを証明する食品・動物衛生証明書（Health Certificate）を取得する必要がある。衛生証明書の発給は都道府県知事等に申請する。申請の記載項目は以下のとおり。各項目について、

⁶³ 厚生労働省「対 EU 輸出水産食品の取扱要領：別紙」
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000058458.pdf>

日本語および英語のほか、通関国および仕向け国の言語を併記する必要がある。⁶⁴

- ①荷送人の名称、住所、郵便番号および電話番号
- ②荷受人の名称、住所、郵便番号および電話番号
- ③原産国および ISO コード
- ④仕向国および ISO コード
- ⑤最終保管施設の名称、住所および認定番号
- ⑥積込港、出港日および輸送手段
- ⑦通関を行う国境検査所（BIP）
- ⑧製品の名称および HS コード
- ⑨輸出数量
- ⑩輸出重量（total gross および net weight）
- ⑪保管方法（常温・冷蔵・冷凍）
- ⑫コンテナ番号等
- ⑬包装形態
- ⑭魚種（学名）、天然・養殖の区分、製品の種類（活、冷蔵、冷凍、加工）、内臓除去の有無、加工施設の認定番号

また、認定施設および認定施設が関連する施設等（登録施設等を除く）に対しては、都道府県知事等が指名食品衛生監視員を定期的に派遣し、監視、検査等が行われる。認定施設については、前述の認定要件の順守確認を4カ月に1回以上実施し、都道府県等衛生部局長がその監視結果について地方厚生局食品衛生課長に報告する。監視等の結果、認定要件が順守されていない場合、施設に対しその旨を通知するとともに、改善指導や衛生証明書発行の停止、認定の取消し等の措置が取られる。

⁶⁴ 水産庁「別紙様式5 衛生証明書発行申請書様式」

<http://www.ifa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/100801-38.pdf>

厚生労働省「別紙様式11 衛生証明書発行申請書様式」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html

EU における水産物市場動向に関する調査

2019 年 2 月作成

作成者 ジェトロ（日本貿易振興機構）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

Copyright(C) 2019 JETRO. All right reserved.