
EU（フランス）への農林水産物・食品の輸出に 関するカントリーレポート（水産物）

2024年3月
日本貿易振興機構（ジェトロ） パリ事務所

はじめに

ALPS処理水の海洋放出に伴い、一部の国・地域で日本産水産物に対する輸入規制が強化されたことを受け、ジェトロでは、2023年9月4日に岸田総理大臣が発表した「水産業を守る」政策パッケージの一部として、日本からの水産物等食品の輸出に大きな影響を与えるような急激な事業環境の変化に可及的速やかかつ組織的に対応するため、水産物等食品輸出支援にかかる緊急対策本部を設置し、水産物をはじめとした日本産食品の海外における代替市場の販路開拓への一端を担うこととなった。中国など特定国による水産物等の輸入停止措置により大きな影響を受けているホタテ貝等の水産物等を含む日本食品の輸出先の多角化を図ることが急務となっている。

本調査は、日本産水産物を含む食品の新たな輸出先開拓の支援の一環として、2023年9月15日に交付決定された「令和5年度ALPS処理水関連の輸入規制強化を踏まえた水産業の特定国・地域依存を分散するための緊急支援事業（代替販路開拓事業費補助金）」を活用して実施する。

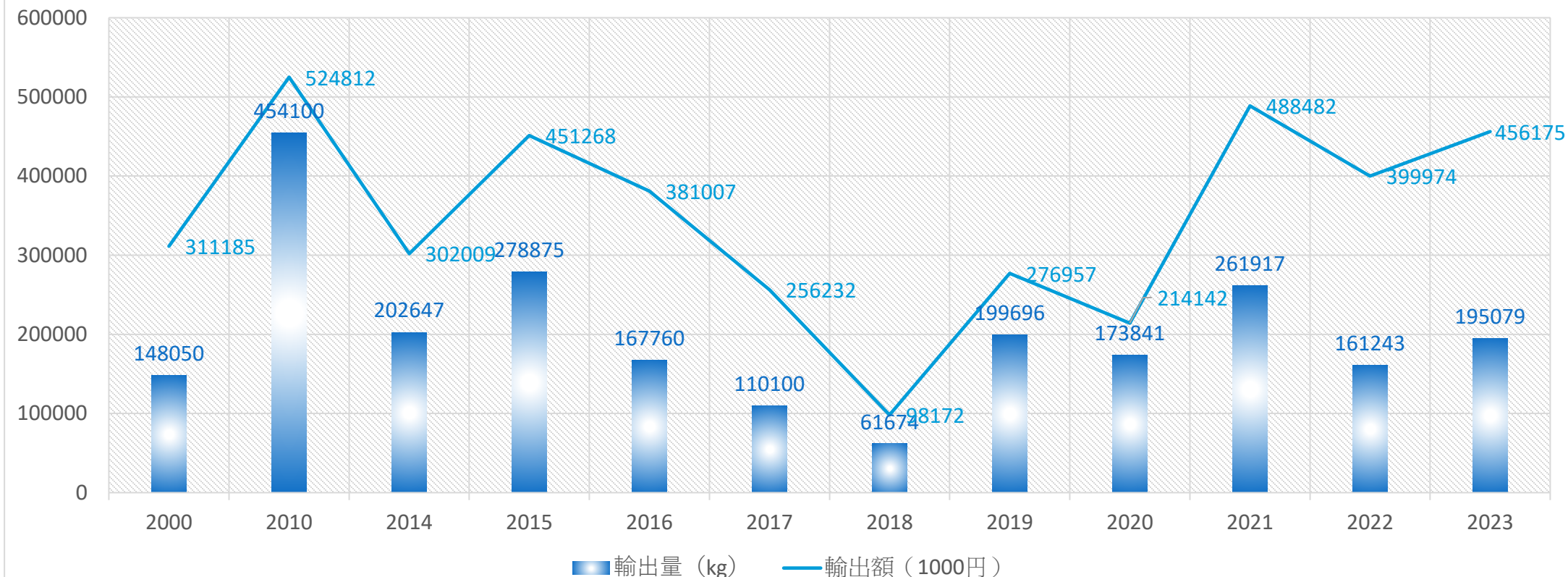
本レポートでは、フランスに輸出を検討している日本の水産事業者向けに、フランスの水産物市場の最新動向や規制を取りまとめた。関係者の皆様の一助となれば幸いである。

目次

• 日本からフランスへの水産物輸出	4	• マグロ市場（2022年）	20
• フランスの水産物貿易	7	• たい市場（2022年）	22
• 水産物の需要傾向と国産品の割合	10	• 海藻（海苔）市場（2022年）	24
• フランスの水産物流通フロー	11	• ぶり市場（2022年）	26
• 一人当たりの水産物消費量	12	• 水産物の購買理由	27
• 売れ筋の水産物（2022年）	13	• 水産物購買の阻害要因（2022年）	28
• 水産物の消費動向	14	• 関係者ヒアリング	29
• 調査対象水産物のフランスにおける販売量の推移	15	• フランスの主な事業者	36
• サーモン市場（2022年）	16	• 輸入規制	38
• ホタテ貝市場（2022年）	18	• 参考：欧州へのハマチ・ホタテ貝輸入における障壁	42

日本からフランスへの水産物輸出

水産物全体の輸出量・額の推移（2000年、2010年、2014-2023年）

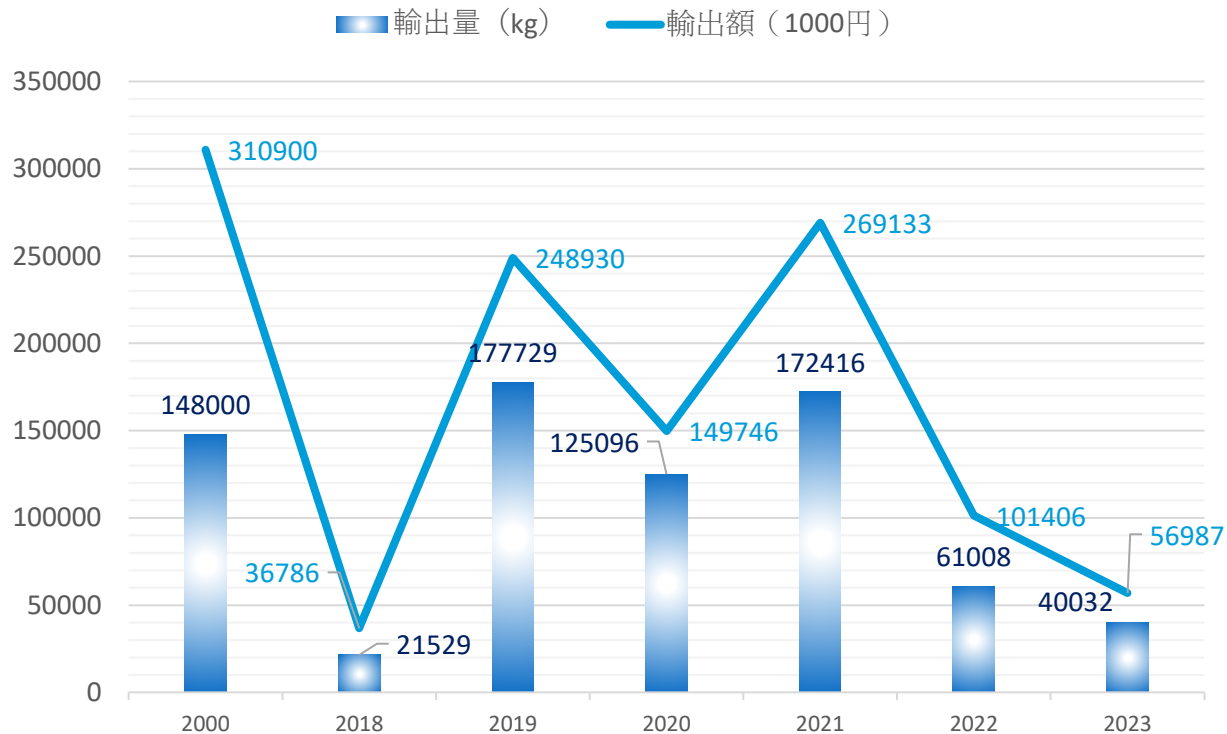


- ・データの対象はHS0302-0309（海苔は含まれず）
- ・日本からフランスへの水産物輸出は、量・額ともに年により大きな変化がある

日本からフランスへの水産物輸出（品目別）1

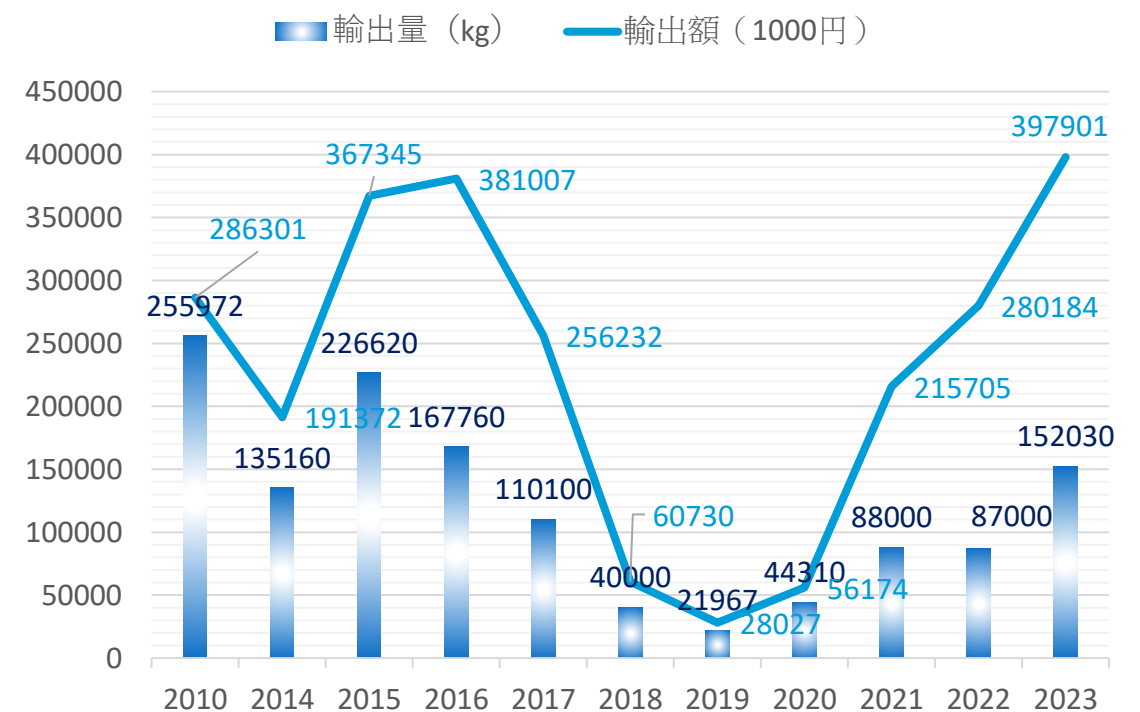
- 今回の調査では、輸出重点品目のホタテ貝、ぶり、たいと当地で人気のマグロ、サーモン、海苔を調査対象品目とした。
- サーモン、たい、ぶりに関しては日本からの実績はないものとみられる。

マグロ 対仏輸出



* 2010年と2014-2017年のマグロの対仏輸出の数字は貿易統計に出てこない。

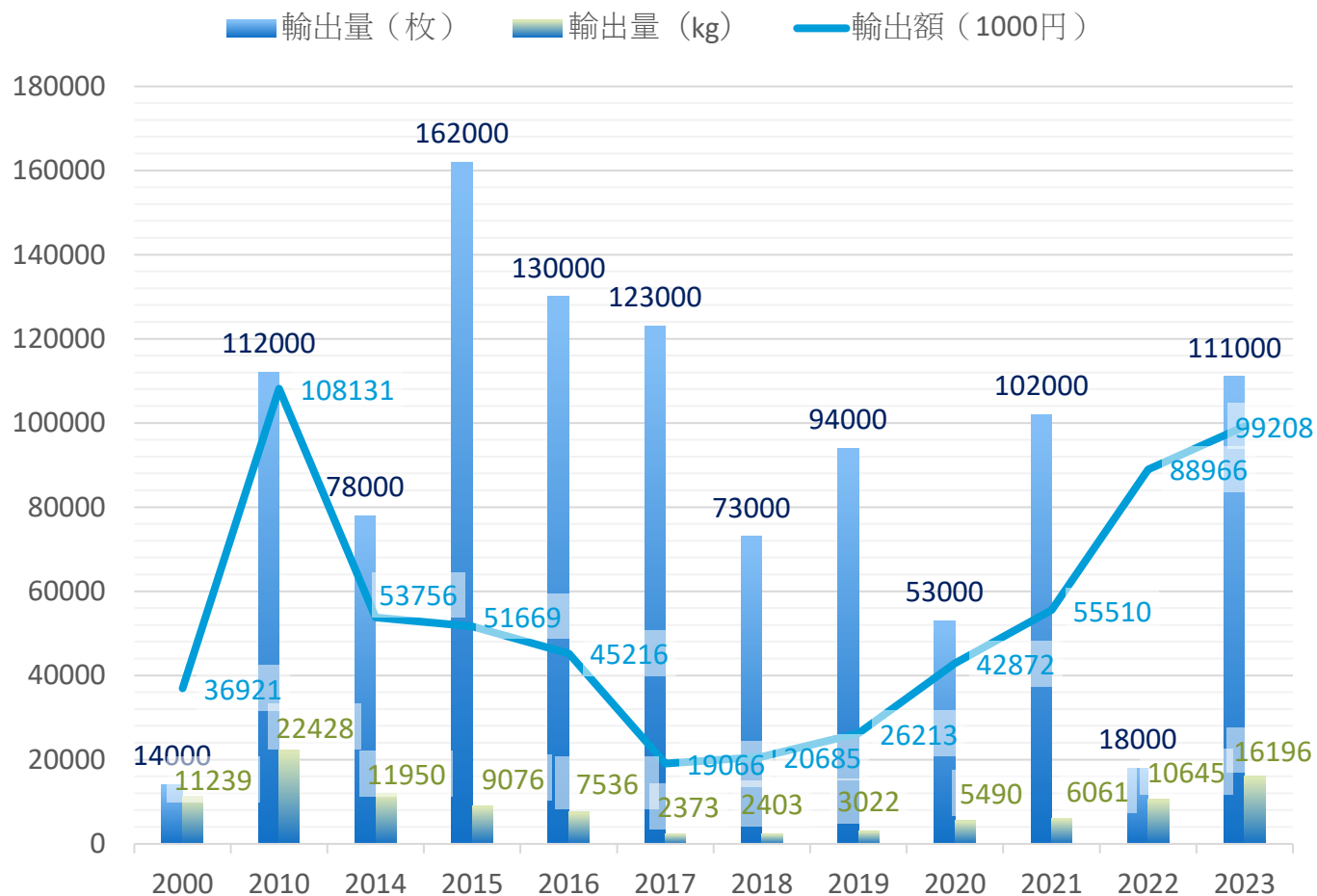
ホタテ貝 対仏輸出



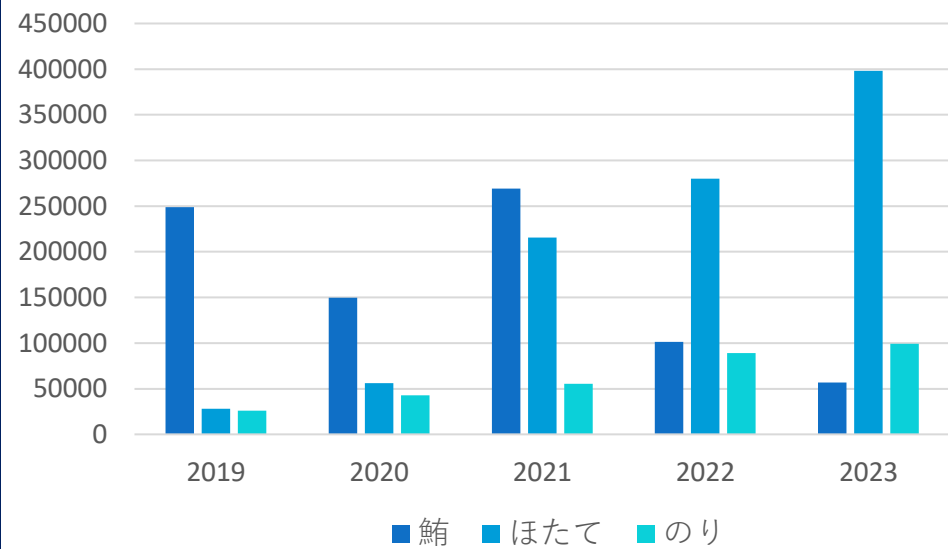
● 2000年のホタテ貝の対仏輸出の数字は貿易統計に出てこない。

日本からフランスへの水産物輸出（品目別）2

海苔 対仏輸出



2019-2023年マグロ・ホタテ貝・海苔輸入額比較

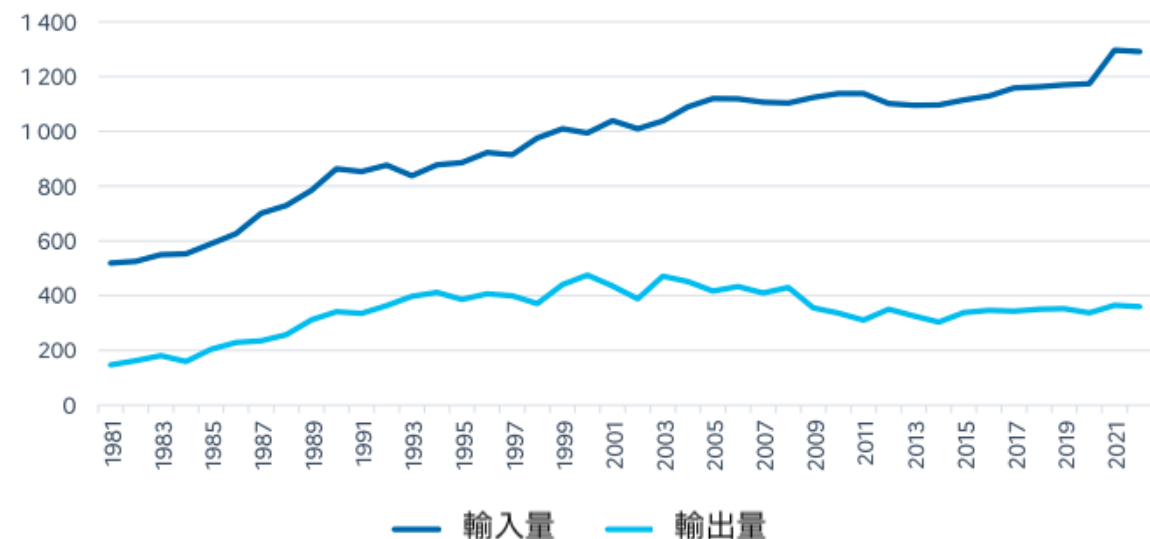


マグロの対仏輸出は年によりばらつきがあるが、「ホタテ貝」と「海苔」に関しては、過去5年は増加傾向にある。特に「ホタテ貝」は大きく伸びている。

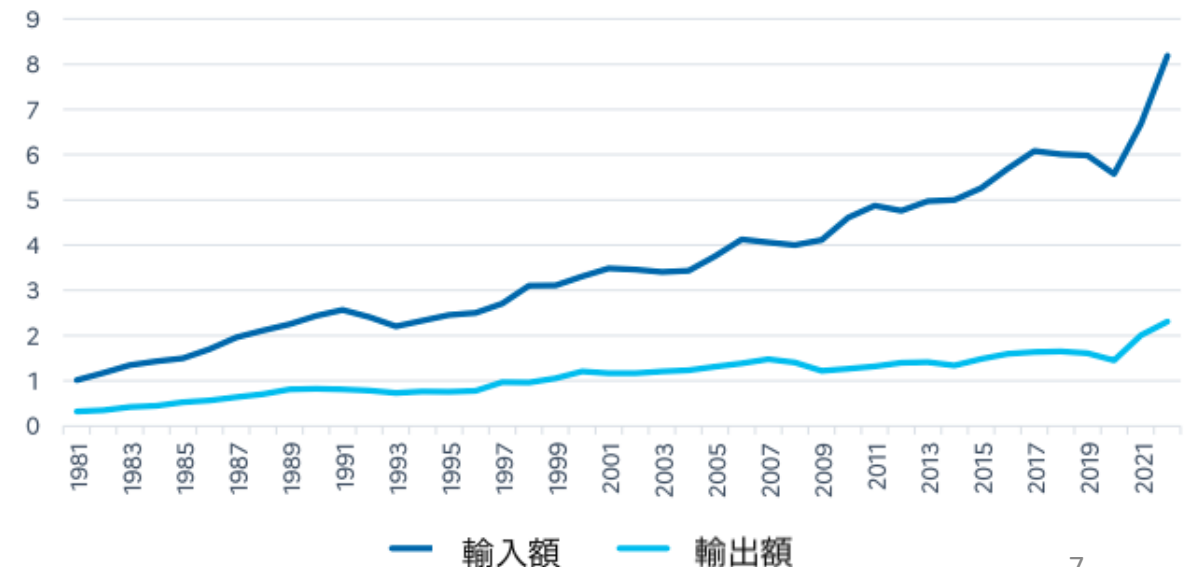
フランスの水産物貿易（2022年）

- フランスの水産物輸入量は年々増加し、2022年に1291,5百万トン（12億9150万トン）、輸入額は77億8000万€（調整後では81億9000万€）
- フランスの水産物輸出量は2022年に359,9百万トン（3億5990万トン）、輸出額は22億€（調整後では23億1000万€）
- 収支は恒久的な赤字で、2022年の赤字幅は55億8000万€
- 1981年以降の水産物貿易の推移は以下の通り。

単位：1000 t



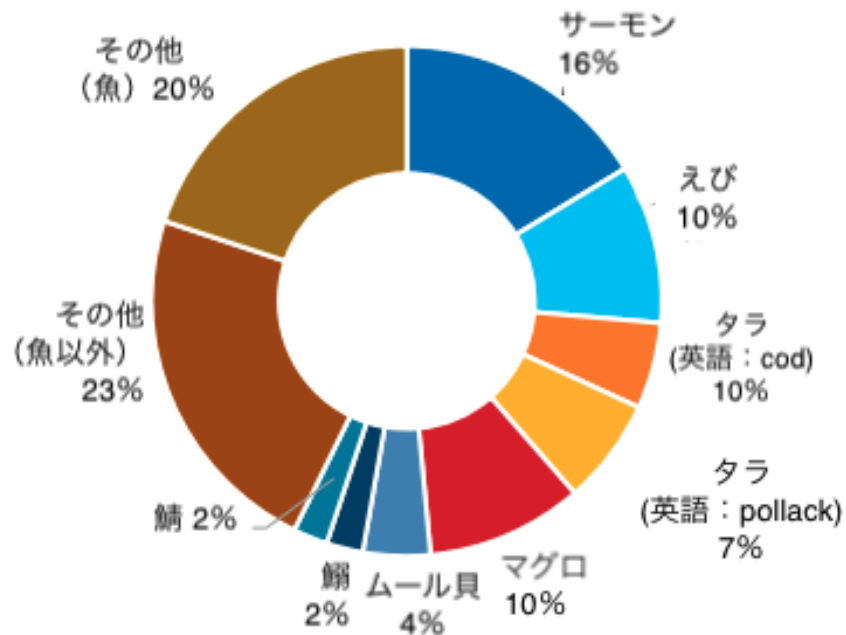
単位：100万€



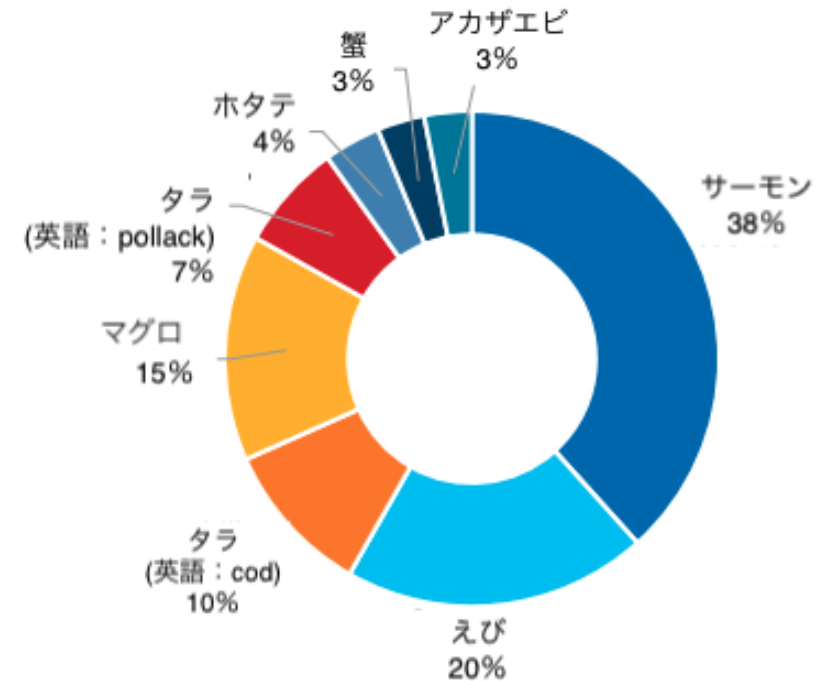
出所：[Commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture](#)

フランスの水産物輸入内訳（2022年）

輸入量 種類別内訳



輸入額 種類別内訳



- 欧州連合（EU）域内とEU域外との2022年の輸入内訳は、輸入量では域内からが36%で域外からが64%、輸入額では域内からが31%で域外からが69%となる。EFTA諸国を含めた欧州では、輸入量では域内からが51%で域外からが49%、輸入額では域内からが47%で域外からが53%。
- 上記グラフには水産加工品も含まれる。例えば、マグロの輸入量は2022年に12万8000トンであるが、11万トン強はツナ缶などの加工品が占めており、鮮魚・冷蔵・冷凍の未加工のマグロの割合は1万7000トン強程度である。

出所：[Commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture](#)

フランスの主要な水産物輸出品（2022年）

サーモン

ノルウェーからの輸入が多く、それに英国、スウェーデン、アイルランドなどが続く。
冷凍に限ると、米国、中国からの輸入もある。

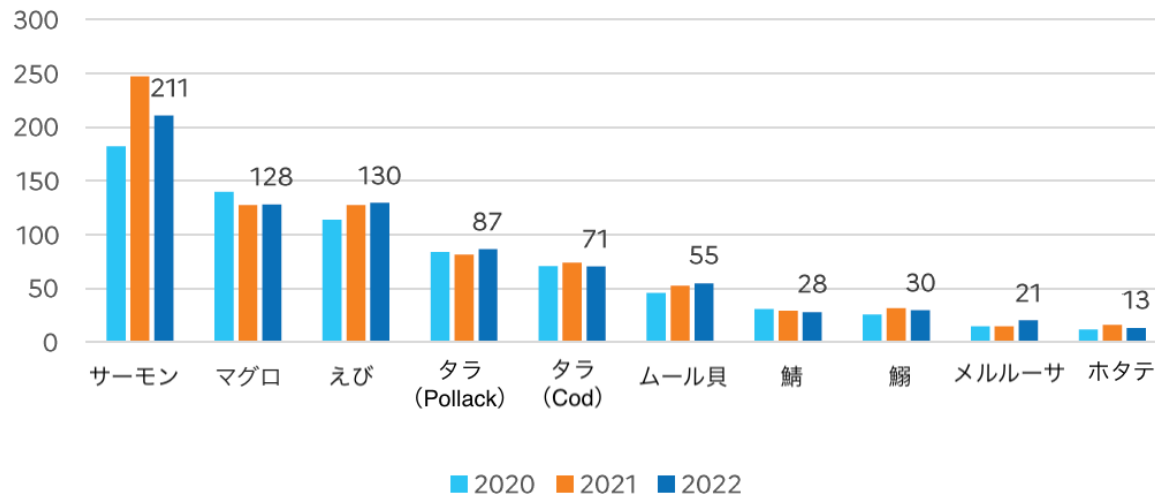
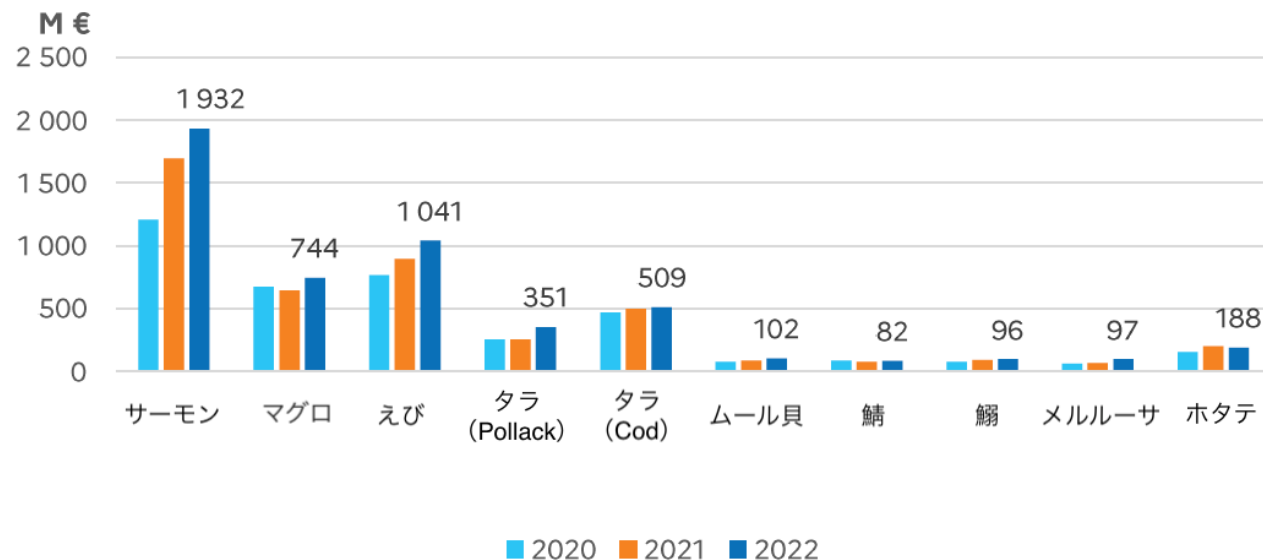
たい

鮮魚・冷蔵のヨーロッパヘダイ（Drade Royale）はギリシャからの輸入が多く、それにオランダ、トルコ、イタリア、スペインが続く。マダイなど、その他のたいはセネガル、モーリタニアなどからも輸入されている。

マグロ

鮮魚・冷蔵のビンチョウマグロはアイルランド、スペイン、スリランカ、モルディブなどから輸入されている。鮮魚・冷蔵のタイセイヨウマグロはスペイン産が圧倒的に多く、それにギリシャ、イタリアが続く。冷凍のビンチョウマグロは南ア、スペイン、メキシコ、タイセイヨウマグロはスペイン、イタリアなどから輸入されている。「その他のマグロ（キバダ、メバチなど）」はインドネシアからの一本丸ごとの輸出が多い。

輸入額の推移（単位：100万€）

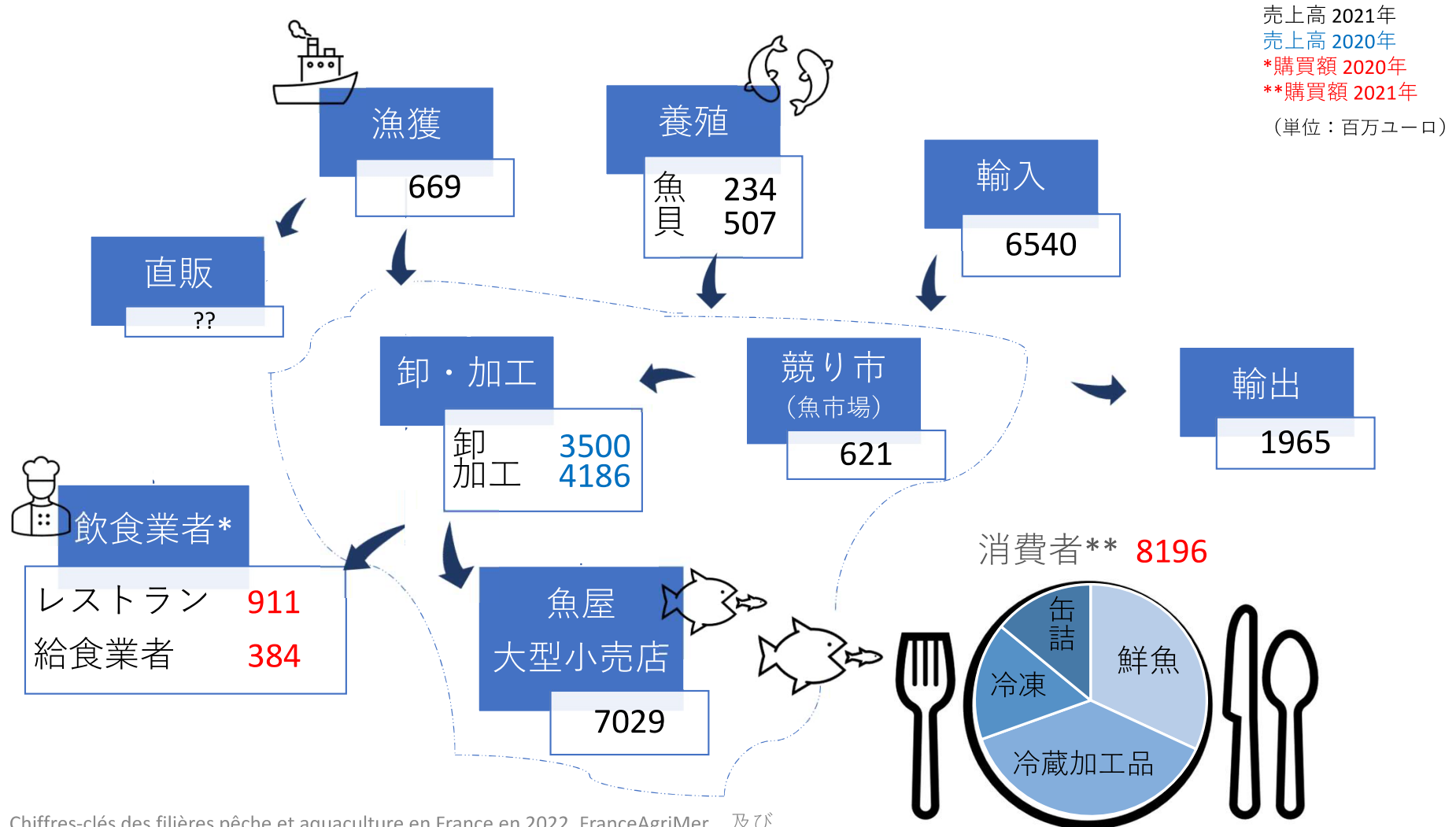


水産物の需要傾向と 国産品の割合（2022年）

- フランスに流通している水産物は約300種類。フランスの水産物生産は年間約50万トンで需要の一部を満たすにすぎず、65%前後を輸出に依存。
- 右の表の通り、サーモンはほとんどが輸入。たいも輸入品が多い。一方、ホタテ貝は国産の割合が65%。
- マグロはフランスでも地中海沿岸（特にセートに入るThon rouge = タイセイヨウマグロ）などで水揚げがある（2022年の水揚げ量は4万トン強）。うち一部は輸出に回ると思われ、消費量中の国産品の割合は不明。
- ハマチ・ぶりは国産品はない。欧州では天然の水揚げはなく、スペインなどで養殖しているものの、一般消費者が購入するスーパー/ハイパーや魚屋、青果市場で売られていることは稀。

	製品の種類	消費量（単位：トン）	国産の割合
需要が非常に増加している製品	サーモン（鮮魚）	121,391	< 1%
	パック詰めの魚	57,646	< 5%
	パック詰めのえび	16,303	< 1%
	アカザエビ（生）	3,246	30%
	ヨーロッパイチョウガニ（生）	2,731	40%
需要が増加傾向の製品	ホタテ貝（貝柱）	1,989	65%
	ムール貝（生）	40,062	46%
	鱒（鮮魚）	5,941	70%
	たい（鮮魚）	5,688	20%
	ホワイトティング（鮮魚）	4,312	60%
	スズキ（鮮魚）	4,281	30%
	鯖（鮮魚）	4,171	15%
	えび（ばら売り）	3,010	-1%
	牡蠣（生）	23,216	93%
	ホタテ貝（殻付き）	7,065	65%
需要が安定している製品	ツツイカ（生）	3,102	30%
	クモガニ（生）	2,309	80%
	タラ（Cod、生）	34,093	< 1%
	タラ（Pollack、生）	8,987	< 20%
	アンコウ（生）	3,393	68%
	メルルーサ（生）	2,890	33%
需要が下降気味の製品	コウイカ（生）	326	10 70%

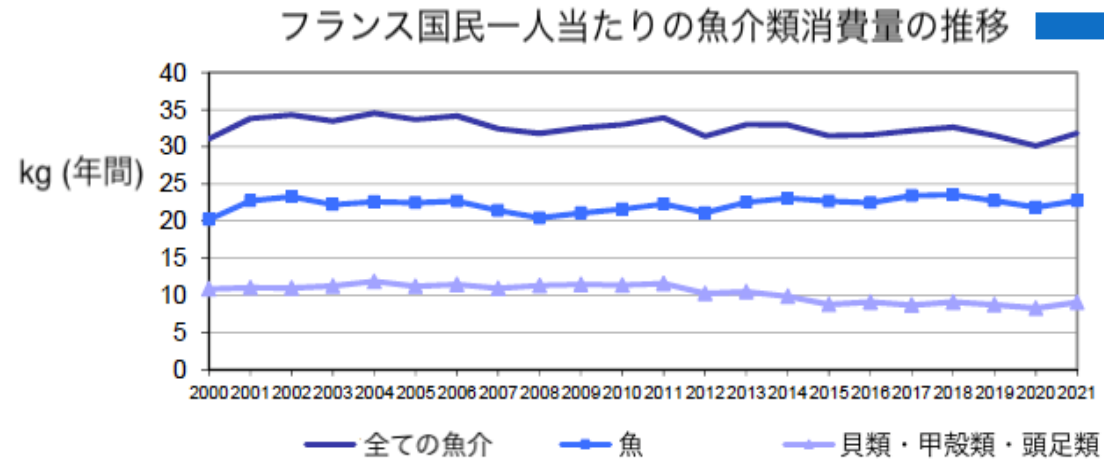
フランスの水産物流通フロー



Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2022, FranceAgriMer 及び
Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2022, FranceAgriMerを基に筆者作成

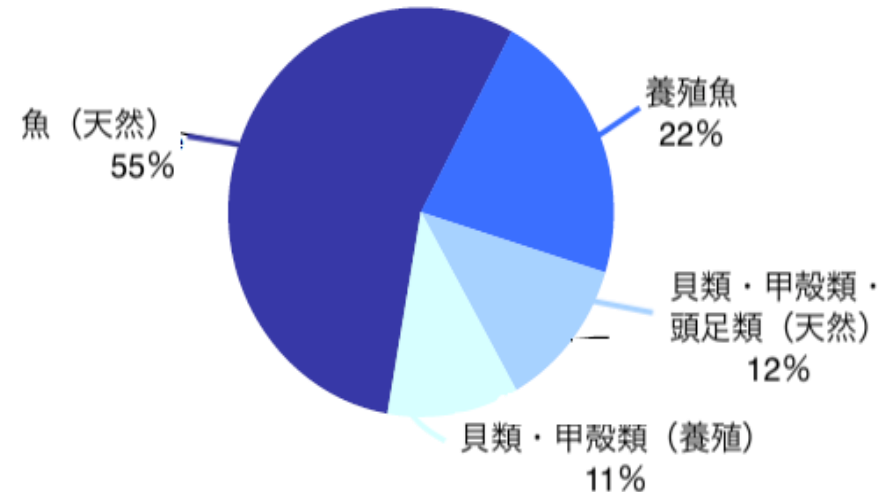
一人当たりの水産物消費量（2021年）

一人当たりの年間消費量（2021年）	kg
養殖魚	6.7
サーモン	4.4
養殖の貝類・甲殻類	3.4
ムール貝	2.1
牡蠣	1.1
えび	1.5
天然の貝類・甲殻類	3.8
ホタテ貝	0.9
天然の魚	16.6
マグロ	4.7
タラ（Cod）	2.3
スケソウダラ	2.2
イワシ	1.0
メルルーサ	0.8
ニシン	0.6
サバ	0.7
タラ（European Pollock）	0.6
ニシアンコウ	0.4



国民一人あたりの水産物消費量は過去20年大きな変化はなく年間30-35kgで推移

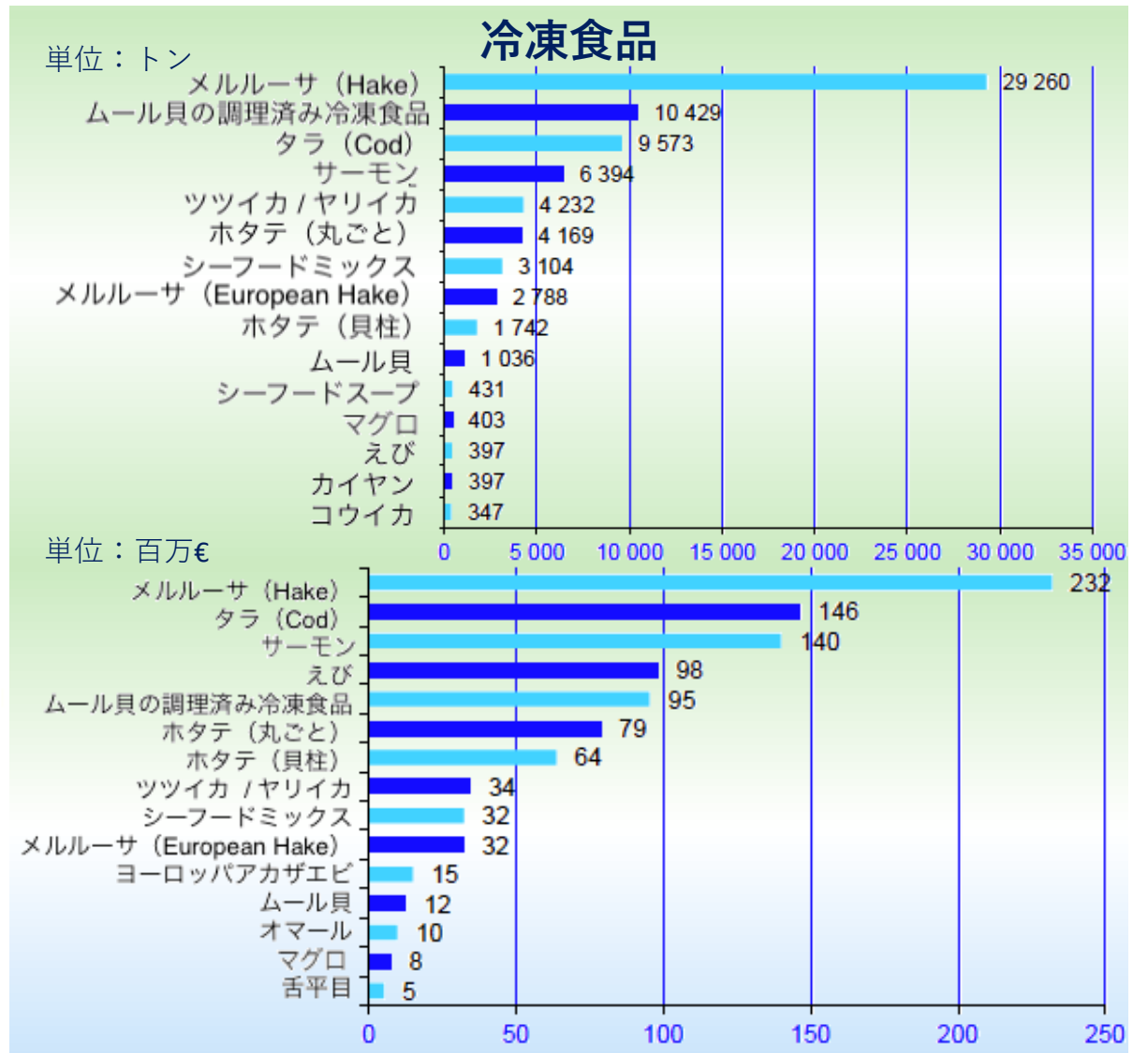
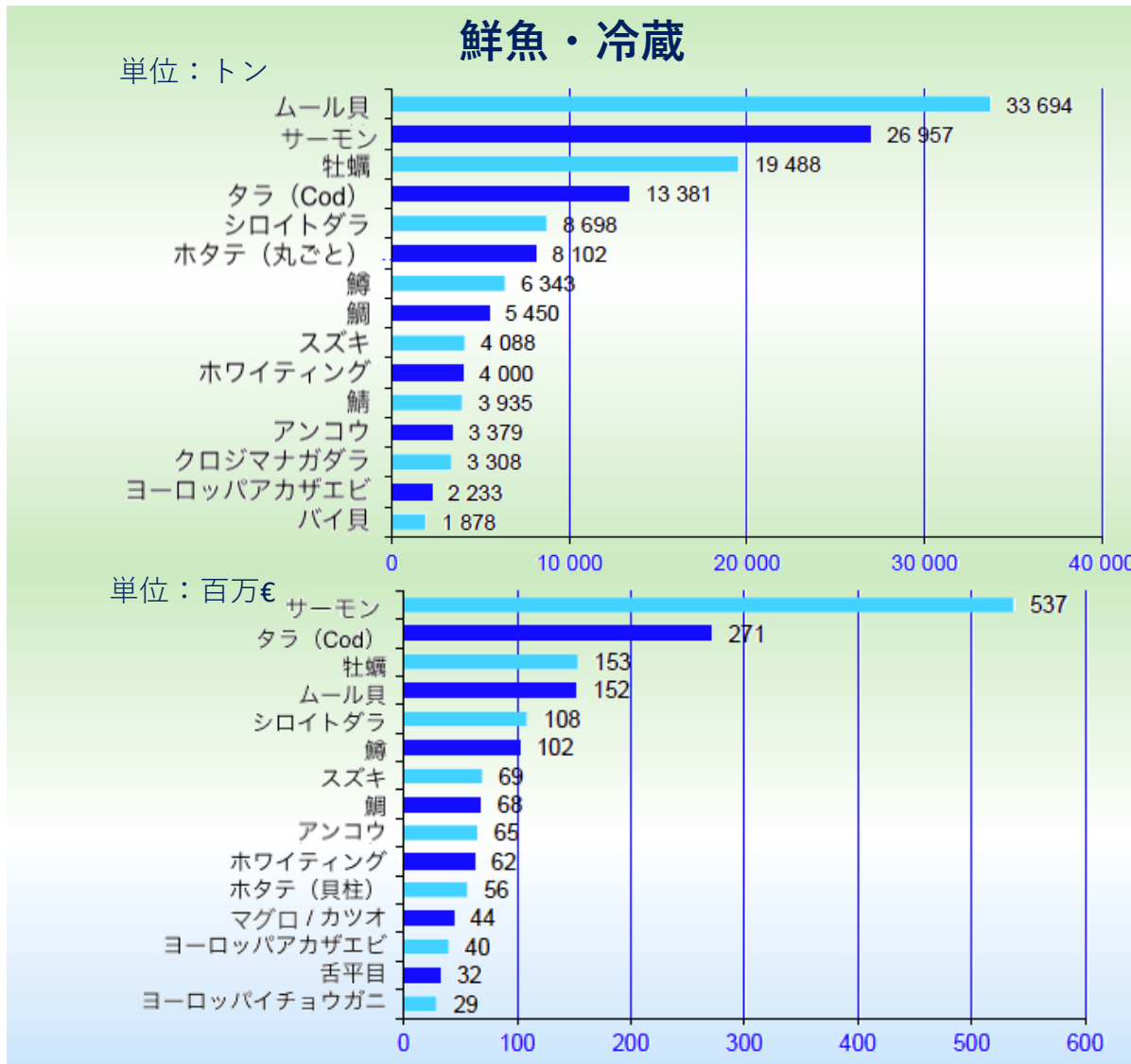
フランス国民一人当たりの水産品消費割合（2021年）



FranceAgriMer

出所：[Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2023](#)

売れ筋の水産物（2022年）

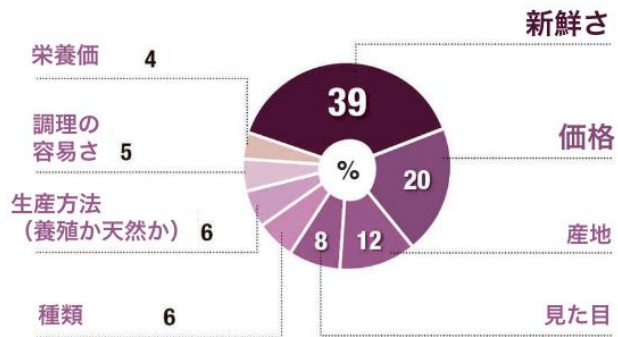


水産物の消費動向

【全体的な傾向】

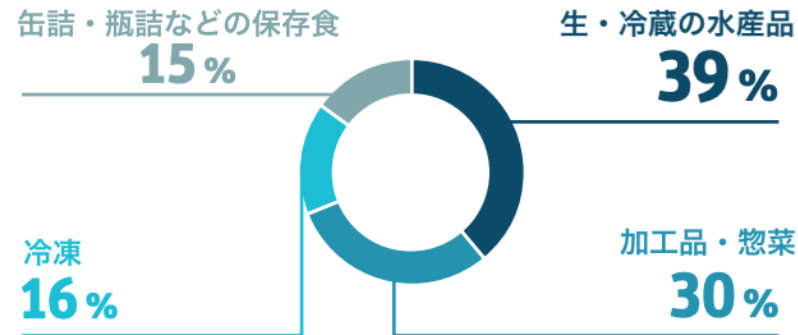
- 近年フランスでは肉の消費が減っているが、水産物の消費はインフレの影響で若干減少しつつも比較的堅調。
- 魚は主に焼いて食すが、寿司ブームもあり生食が拡大傾向にある。
- 日本と比較すると、タラ系の魚が多いことが特徴的。

消費者の購入の基準、1位は「新鮮さ」



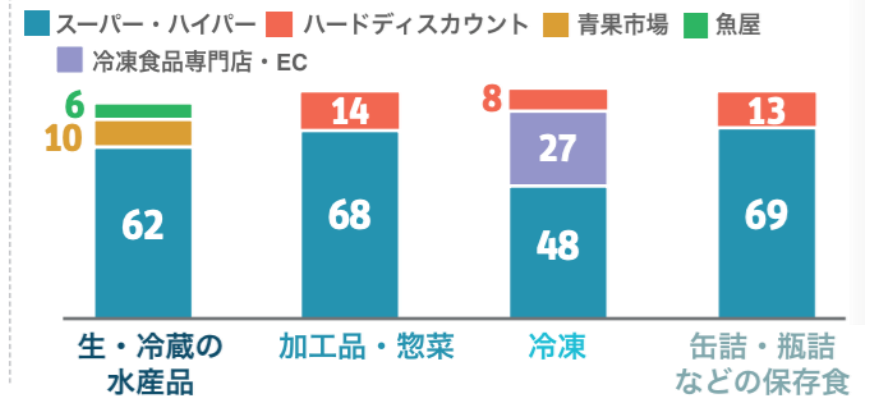
フランス人は鮮魚やフレッシュな水産品を好む傾向に...

水産品購入 (額) の内訳、2022年 (単位: %)



水産品購入の多くは量販店で...

水産品販路の内訳、2022年 (単位: %)



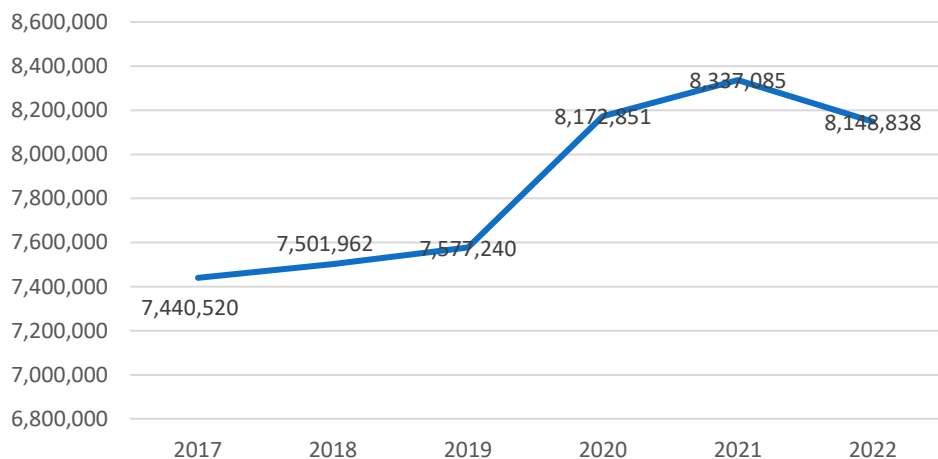
【新型コロナ以降の新たな動向】

- 新型コロナ禍以降、鮮魚の消費は増えているが、種類ごとに格差もみられる（サーモンが増加している一方で、メルルーサや、アンコウ、タラが減少）。
- 新型コロナ禍でパック詰めの水産物の消費が増加傾向に。これはスーパー/ハイパーマーケットなどで、セルフサービス型の購買形態がより増えたため。
- ムール貝・牡蠣の消費量は新型コロナ禍以前から横ばいだが、ホタテ貝の消費量は増加した。コロナ禍以前は主にレストランなどで食し家庭では消費されていなかったが、ロックダウンにより、家庭でも自炊で食す機会が増え、習慣化したことが背景と考えられる。

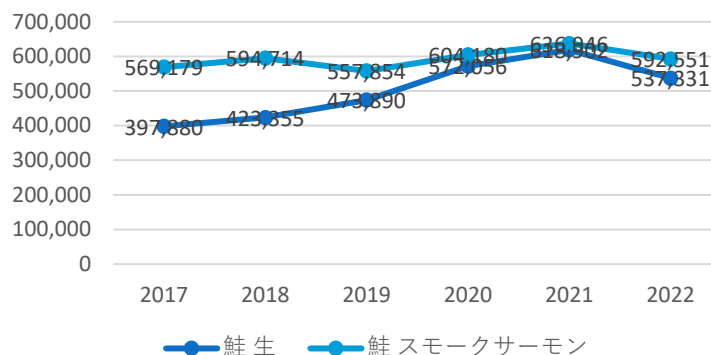
出所: [Étude des nouvelles tendances de consommation des produits aquatiques français en France métropolitaine dans un contexte post-Covid LSA / Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture](#)

調査対象水産物のフランスにおける販売量の推移

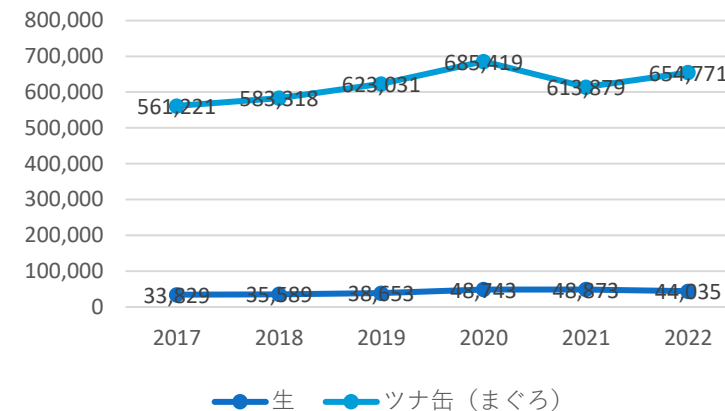
水産物全体 販売量
(kg x €)



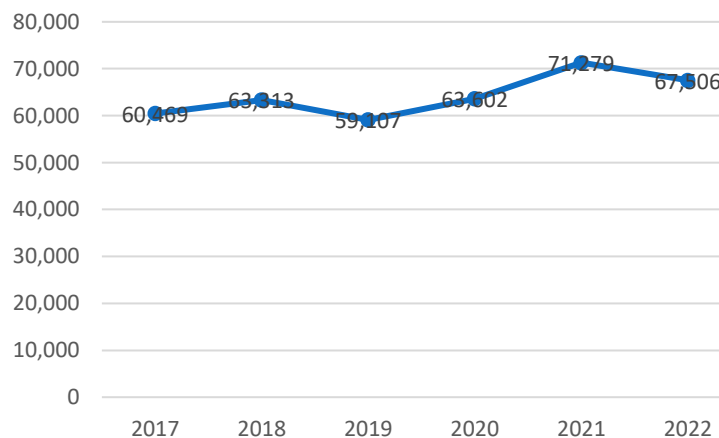
サーモン 販売量 (kg x €)



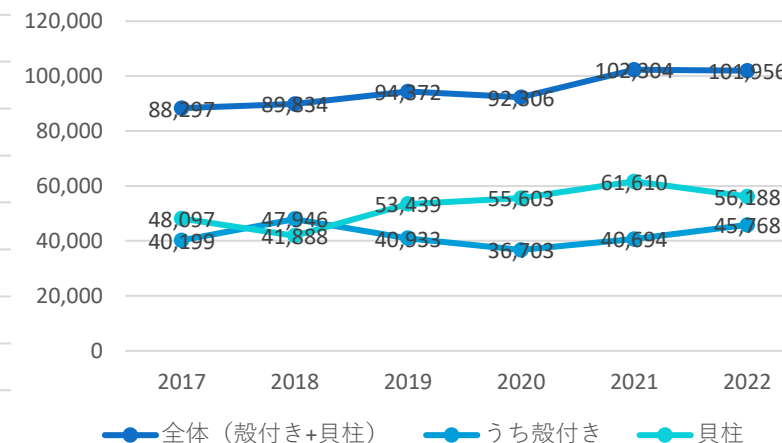
マグロ 販売量 (kg x €)



たい 販売量 (kg x €)



ホタテ貝 販売量 (kg x €)



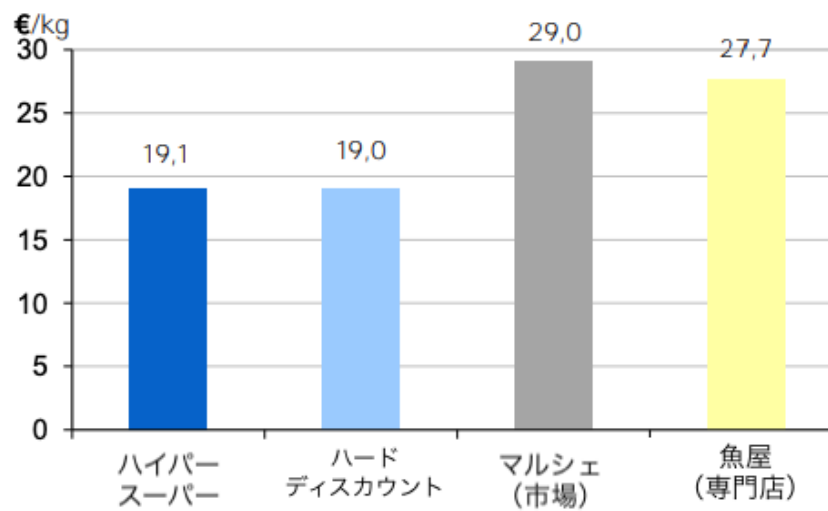
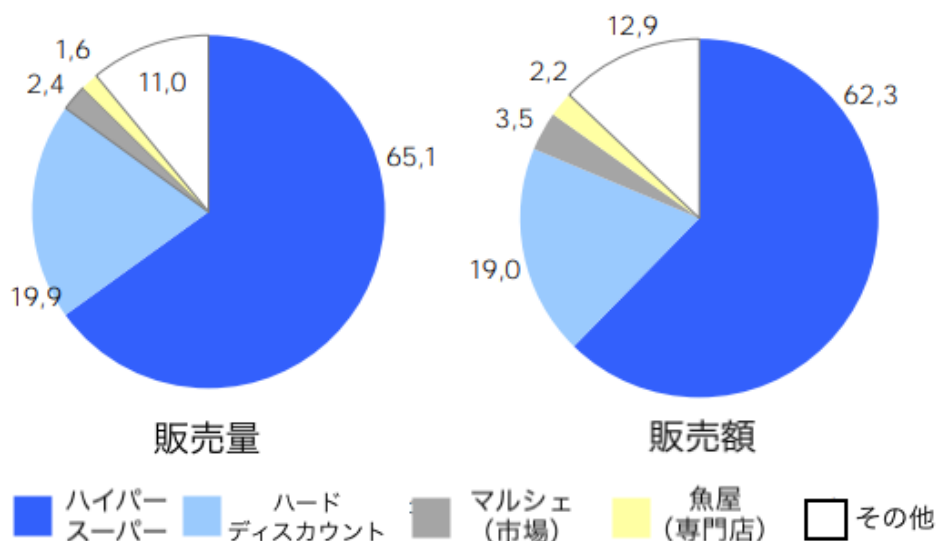
調査対象品目のうち、フランスでも流通の多いサーモン、マグロ、たい、ホタテ貝については、多少の需要の増減傾向はあるものの販売量はほぼ一定。

サーモン市場（2022年）

販路内訳（2022年）

← 鮮魚・冷蔵・冷凍 →

販路別の平均価格（2022年）



スモークサーモン

【販売量】

スーパー・ハイパー：67.6%
 ハードディスカウント：16.8%
 その他：15.6%

【販売額】

スーパー・ハイパー：70.5%
 ハードディスカウント：14.4%
 その他：16.2%

【平均価格 kgあたり】

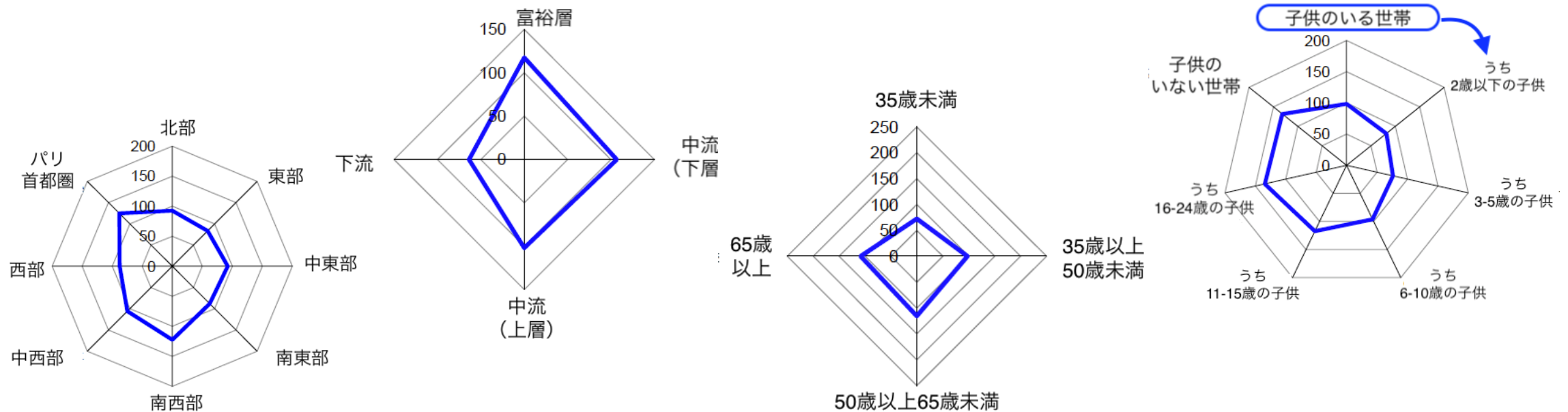
スーパー・ハイパー：37.4€
 ハードディスカウント：28.6€

サーモンとその加工品の流通規模

生産量 (トン/年)	輸入量 (トン/年)	輸出量 (トン/年)	推定消費量 (トン/年)	養殖率
142	320,055	57,026	263,171	98 %

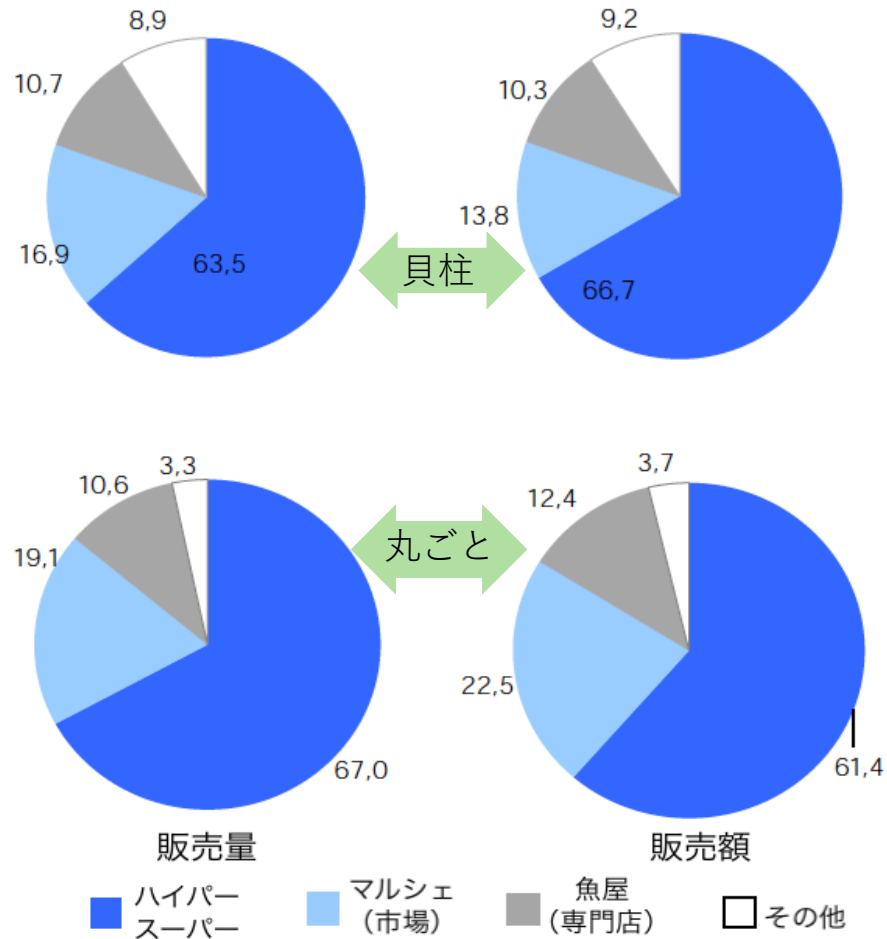
サーモン消費者のプロファイル

- サーモンの消費者層はパリ首都圏にやや多めだが、他の水産物に比べて地域差はあまりない。通常、水産物の消費が少ない内陸部（東部・中東部）でも、サーモンについては消費が見られる。
- 富裕層から中流世帯に多い。
- 幅広い年齢層に人気であるが、若年層（35歳未満）の消費は少なめ。
- 子供がいない世帯、子供の年齢層が高い世帯で消費が多い。

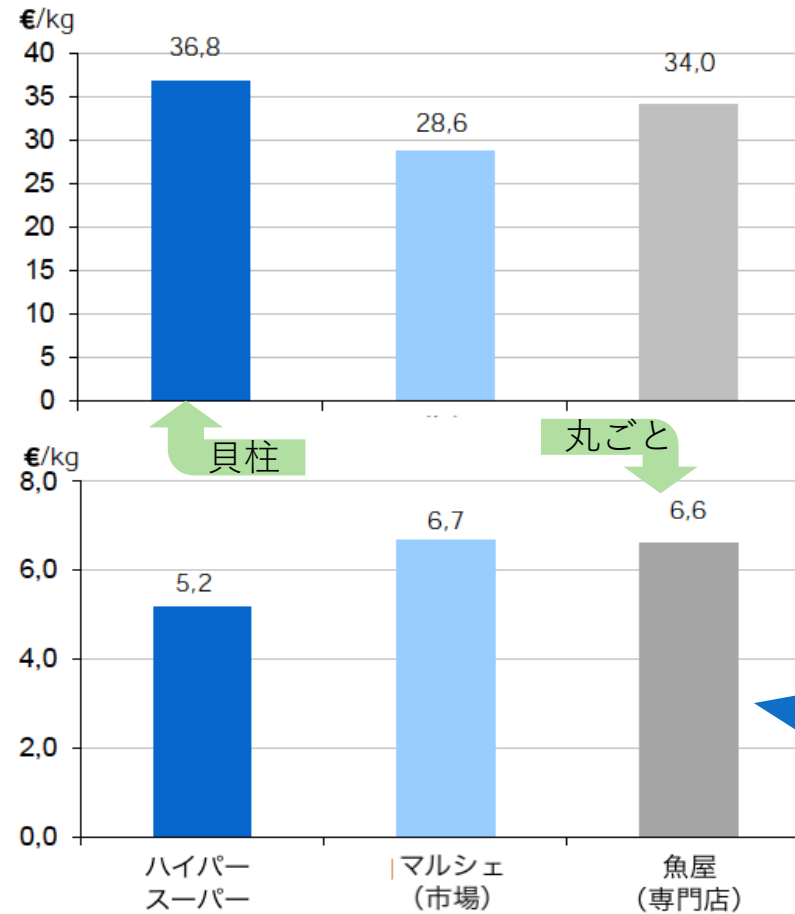


ホタテ貝市場（2022年）

販路別内訳（2022年）



販路別の平均価格（2022年）



冷凍のホタテ貝

【販売量】

スーパー・ハイパー：51.5%
 ハードディスカウント：11.9%
 冷凍食品専門店：22.5%

【販売額】

スーパー・ハイパー：48%
 ハードディスカウント：9%
 冷凍食品専門店：29.2%

【平均価格 kgあたり】

スーパー・ハイパー：34€
 ハードディスカウント：27.6€
 冷凍食品専門店：47.5€

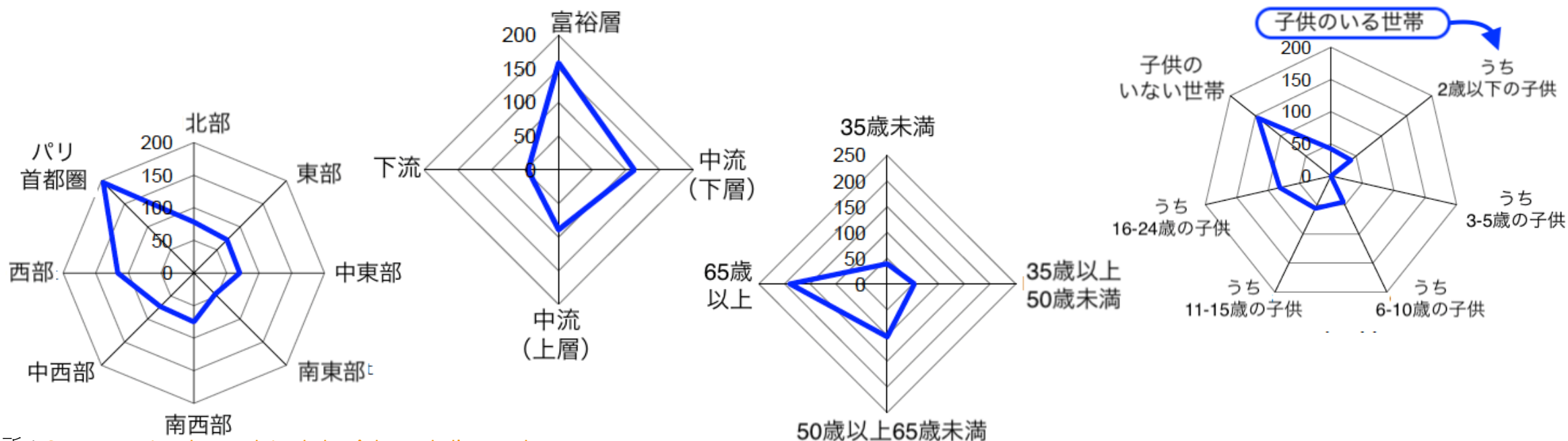
「丸ごと」は殻付きのため、価格は貝柱より低くなる。そのため、マルシェ（市場）など新鮮さを売りにした販路での販売が多めになる。

ホタテ貝とその加工品の流通規模

生産量 (トン/年)	輸入量 (トン/年)	輸出量 (トン/年)	推定消費量 (トン/年)	養殖率
41,018	77,481	39,538	78,961	27%

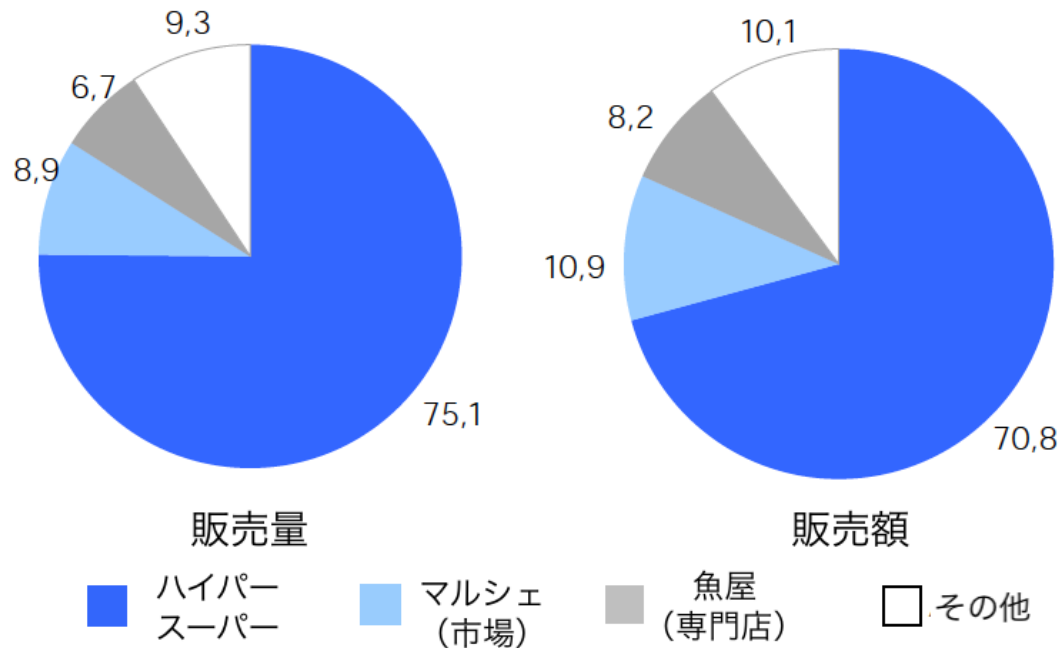
ホタテ貝消費者のプロファイル

- ホタテ貝の消費者層はパリ首都圏およびホタテ貝産地である西部に多い。
- 富裕層の消費が圧倒的に多く、下流層の消費は非常に少ない。
- 主な消費者層は50歳以上で、年齢が高い方が消費量が多い傾向にある。
- 子供がいない世帯で消費が多い。また、子供のいる世帯でも子供の年齢が16歳以上の家庭で消費が多いことから、一定以上の年齢層に好まれる傾向が窺える。
- 外食でホタテ貝を消費していた消費者が、新型コロナ禍で自宅での消費を増やした。この傾向は今後も続く可能性が高い。

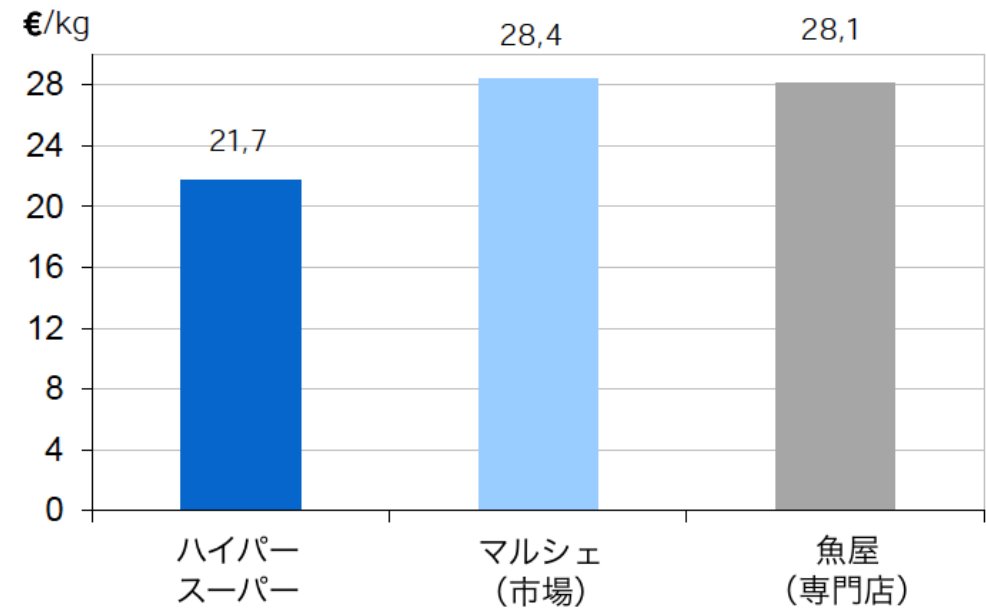


マグロ市場（2022年）

販路別内訳（2022年）



販路別の平均価格（2022年）



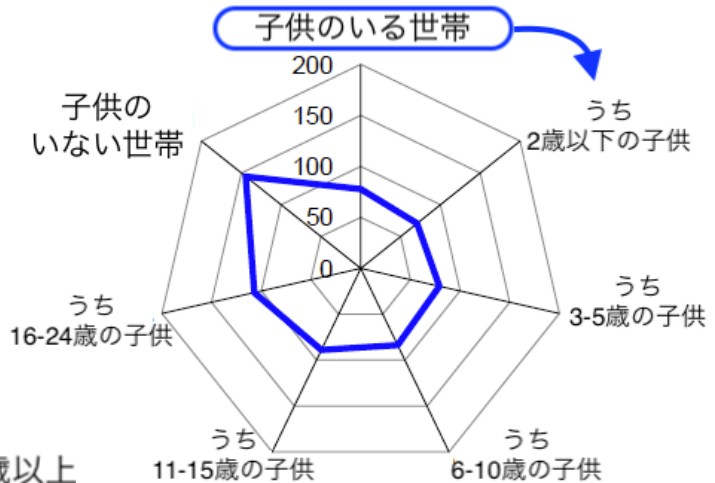
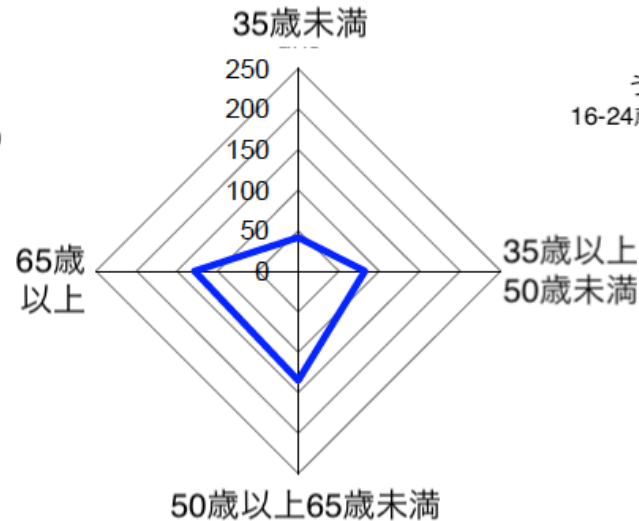
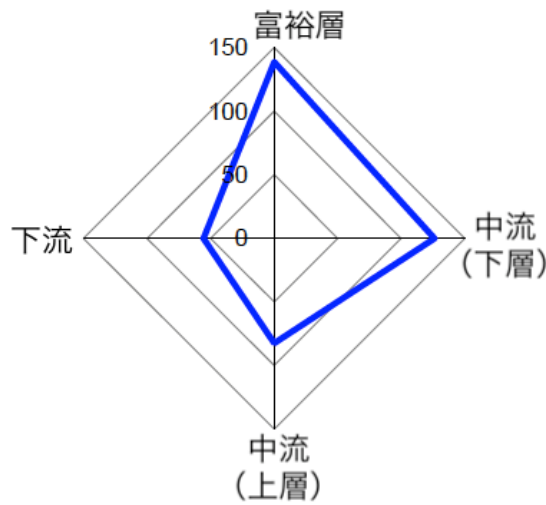
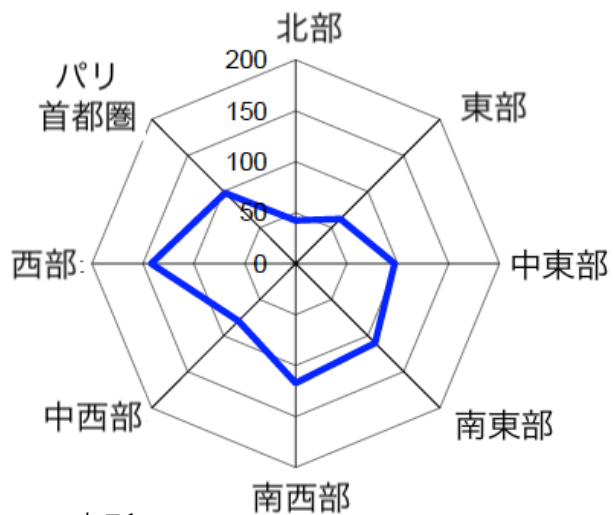
マグロとその加工品の流通規模

生産量 (トン/年)	輸入量 (トン/年)	輸出量 (トン/年)	推定消費量 (トン/年)	養殖率
114,064	265,823	64,056	315,831	0%

出所：[Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture](#)

マグロ消費者のプロファイル

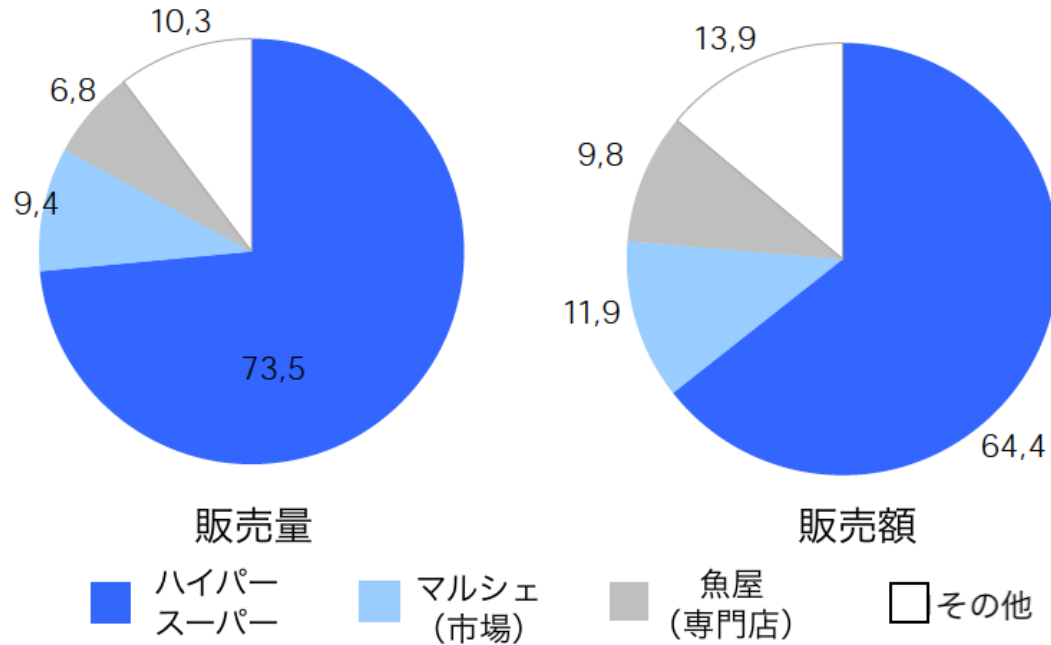
- マグロの消費者層はパリ首都圏には少なく、西部・南西部に多い。
- 富裕層がの消費量が圧倒的に多く、下流層の消費は非常に少ない。
- 主な消費者層は50歳以上で、年齢が高い方が消費量が多い。
- 子供がいない世帯の方が消費は多いが、子供のいる世帯にも人気。他の種類の水産物と比べて、年齢の低い子供のいる世帯の消費も比較的多いことが特徴。



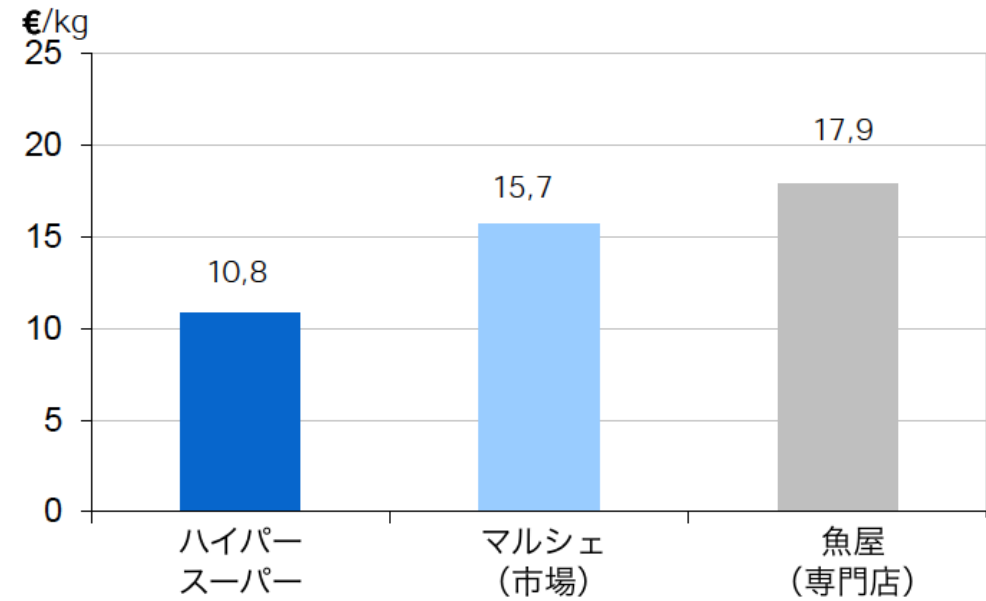
出所：[Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture](#)

たい市場（2022年）

販路別内訳（2022年）



販路別の平均価格（2022年）



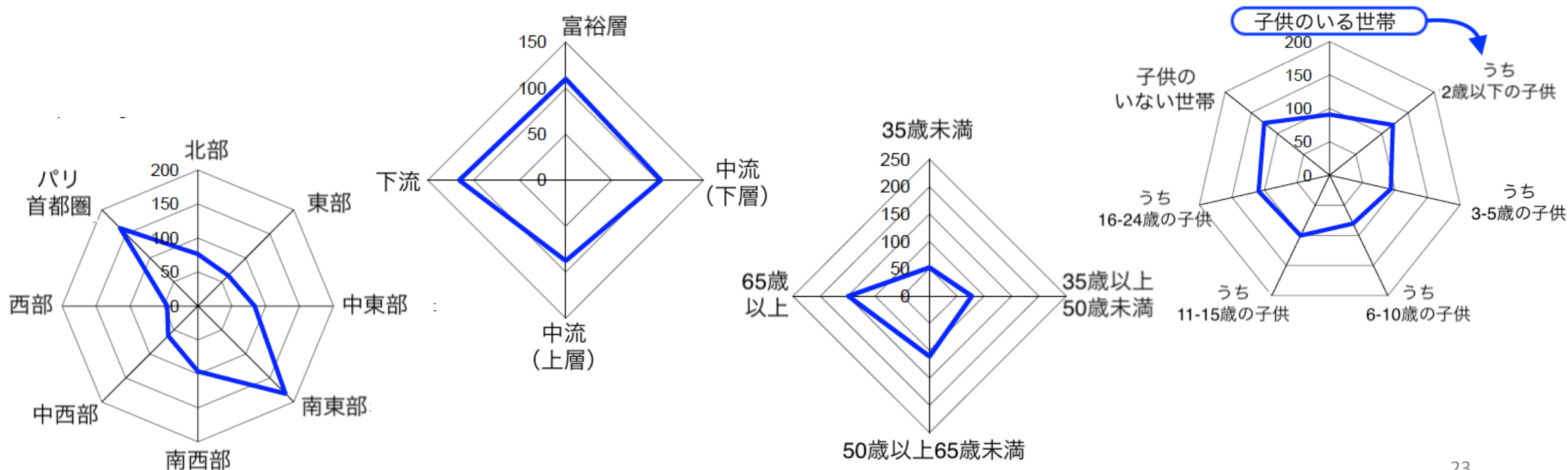
たいとその加工品の流通規模

生産量（トン/年）	輸入量（トン/年）	輸出量（トン/年）	推定消費量（トン/年）	養殖率
5,024	13,656	1,456	17,224	83 %

出所：[Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture](#)

たい消費者のプロフィール

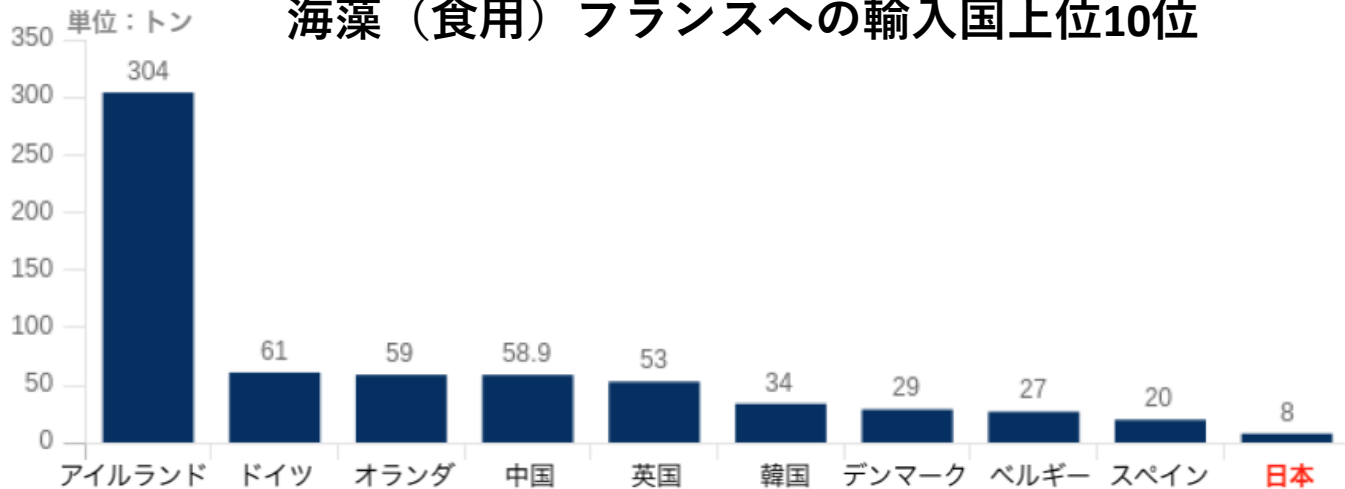
- たいの消費者層はパリ首都圏および南東部に多い。
- 価格が比較的安価であるため、世帯の収入にかかわらず幅広い層が消費している。
- 主な消費者層は50歳以上で、年齢が高い方が消費量が多い。
- 子供がいない世帯の方が消費はやや多いが、子供のいる世帯にも人気。他の種類の水産物と比べて、年齢の低い子供のいる世帯の消費も比較的多いことが特徴。



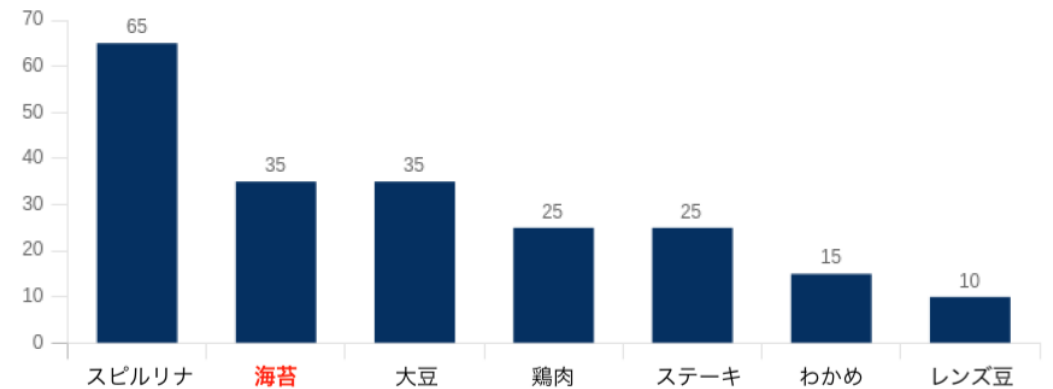
海藻市場（2022年）

- 世界の海藻市場の規模は7億9900万ドル（2022年）だが、年率6.9%の割合で成長し、2029年には12億7565万ドルに達すると見られている。調査時点で、世界の海藻生産の90%をアジア諸国（特に中得後インドネシア）が占めており、欧州が生産に占める割合は1%以下である。
- フランスは欧州諸国の中でノルウェーに続く生産国であり、年間7万トンを生産している。フランスの海藻生産のうち99%が天然で、養殖は1%のみ。
- 世界的に海藻の需要が特に欧米で高まっているが、その要因は環境と健康への関心の向上にある。食用だけでなく、プラスチック代替材料やバイオ燃料、化粧品の成分、肥料や飼料としての利用も増加している。食用としては、日常的な食事に利用されるほか、サプリメントや医薬品の成分としても利用されている。欧州では「高タンパク」である点が特に注目されている。

海藻（食用）フランスへの輸入国上位10位



タンパク質含有量（100g中）



海苔市場



- フランスでの近年の寿司人気により焼き海苔はポピュラーなものとなっている。カルフル、オーシャン、モノプリといったスーパー/ハイパー大手でも海苔が販売されている。こういった大手で販売されている「焼き海苔」の広告には、「脂質ゼロ」「繊維質が豊富」「高タンパク」が多い。
- 日本産の競合製品は、主に中国・韓国産で、日本産より安価である。「有機」の付加価値製品もある。

					
価格	17.5g (7枚) 3.35€ (186.11 € / Kg)	19.6 (7枚) 2.29€ (114.50 € / Kg)	28g (10枚) 2.45€ (87.50 € / Kg)	25g (10枚) 4.96€ (198.4€ / Kg)	17g (7枚) 5.75 € (344.12€ / Kg)
製造国	中国	中国	韓国	スペイン (有機)	日本
ブランド	TANOSHI	J.B JAPON	OISHIYA	DELIALGA (スペイン)	Clearspring (英国)

ジェトロ・パリ事務所調べ(2024年3月) 出所：TANOSHI/カルフル/Delialga/Clearspring ECサイト

ぶり市場

- フランスではぶりは広く知られている魚種ではなく、スーパーや魚屋の店頭でもほとんど見かけない。
- ヒアリングによると、ぶりより小ぶりなハマチ程度の大きさのものは、スペイン・オランダで養殖されたもの、オーストラリア産のものが不定期に入荷されるとのこと。
- 日本産ぶり・ハマチを取扱う輸入・販売業者がモナコに1軒あるが、日本からの定期的な輸入はほぼないに等しい。
- EUおよびフランスでは輸入コードが割り当てられていないため、「その他の魚」に分類されており、輸入量・輸入額の公開情報はない。ECサイトでの卸販売はあるが、「時価」が多く価格帯は不明。

		ECサイトに 写真なし	
価格	1.5kgのフィレ73€	2-3kg 22.90€	1.5kg～フィレ 価格不明
生産国	日本	欧州	日本
備考	OBBA (在モナコ輸入・ 販売)	Pêcherie Cettoise (在フランス・水産 物販売企業)	Blue world sea food (在オランダ輸 入・販売)

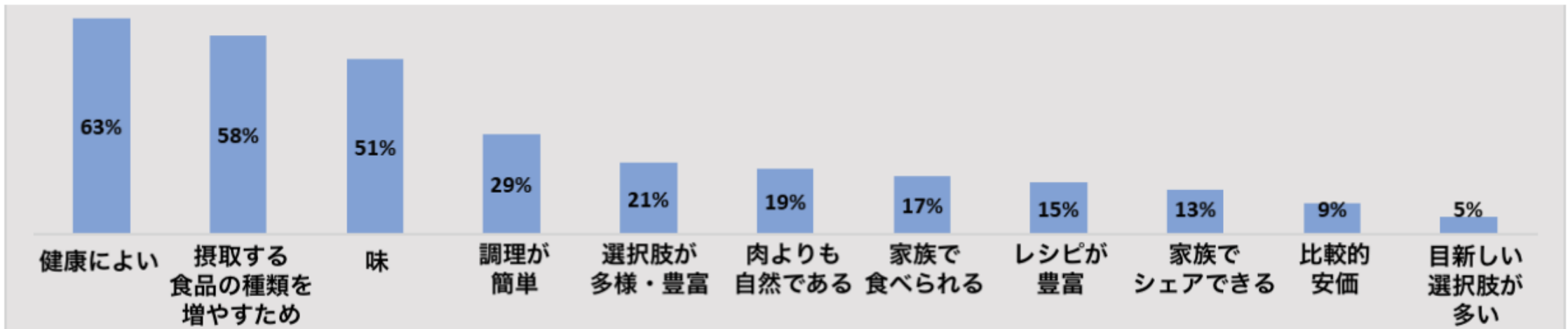
ぶり・ハマチの加工品は、EC小売サイトでも散見される。オイル漬けの瓶詰めが多く、イタリアで加工されたものが多い。



ジェットロ・パリ事務所調べ(2024年3月)
出所：各社ECサイト

水産物の購買理由

- 消費者アンケートによると、「水産物」は「新鮮な食品」を連想させるが、「水産物」から加工食品を連想する人は少ない。
- 感覚刺激性に富んだ食品（五感による刺激が強い食品）、健康によい、主食になる、というイメージがある。
- 下表のように、水産物を購買する理由の1位は健康のため、2位は摂取する食品の多様性を確保するため、3位は味が美味しいから、という回答になっている。この結果について、所属する世帯の水産物の消費量や、地域性による差異はない。
- 購買基準は、1位が価格、2位が新鮮さ。消費者へのヒアリングによると、パック包装されたスーパーの魚よりも、専門店でバラ売りされている水産物の方が新鮮である、というイメージが強い。

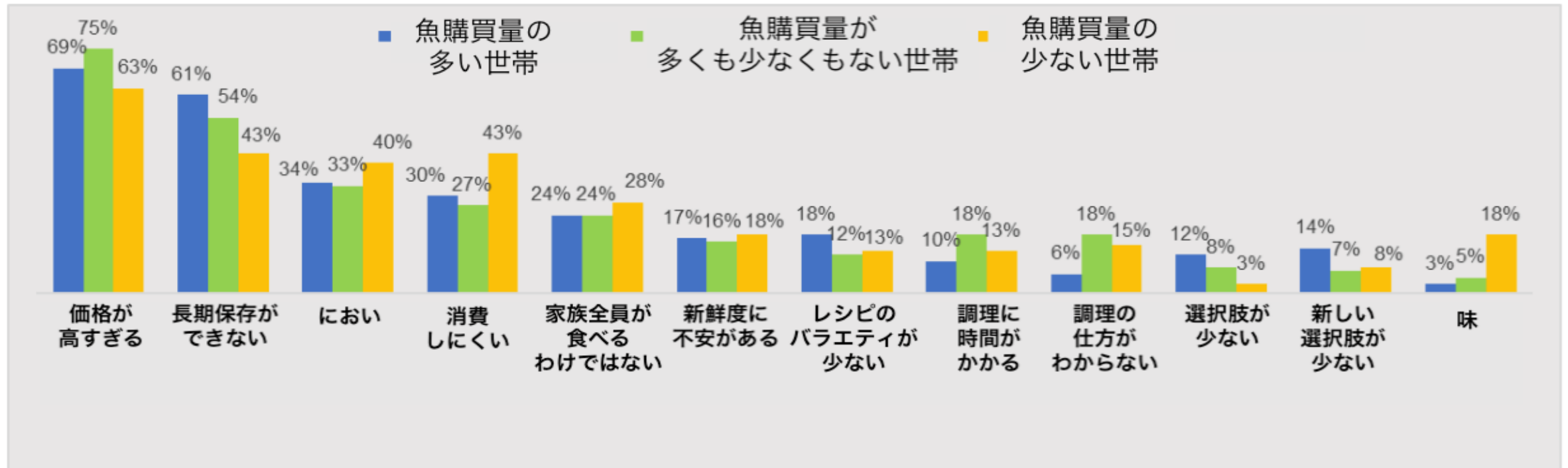


Source : enquête consommateurs – Etude AND-I / Segments

出所 : [Étude des nouvelles tendances de consommation des produits aquatiques français en France métropolitaine dans un contexte post-Covid](#)

水産物購買の阻害要因（2022年）

- 購買を躊躇う理由の1位は価格である。長期の保存ができない、におい、といった特徴も購買を躊躇する理由の上位である。
- 水産物の購買量が少ない人に限ると、購買阻害要因の2位は「消費しにくい（料理が難しい）」であった。
- 水産物の購買量が多い世帯では、あらゆる種類の水産物の消費が多くなっており、少ない世帯は主にパック詰めの切り身しか買われていない。
- 新型コロナ禍以降は一般的に、消費者が「価格」「健康」「地産地消」を重視する傾向が強まっている。



出所： [Étude des nouvelles tendances de consommation des produits aquatiques français en France métropolitaine dans un contexte post-Covid](#)

関係者ヒアリング1： 小売（パリ首都圏の水産物専門店）-1

● 消費傾向

- 売れ筋はdos de cabillaud（タラの切り身）とdos de saumon（サーモンの切り身）。骨がなく、焼くだけで簡単に調理できるため人気が高い。
- 全体的に水産物の消費は大都市と沿岸部で多く、フランス中央の農村地帯や山岳部ではあまり食べられない傾向にある（地域性が強い）。
- マグロには季節性があり、冬よりも夏に売れる。
- ほとんど消費者は単純に焼いて食べている。寿司の人気で生食も増えてきているが、アニサキスの怖さまでは普及してない。本当に美味しい刺身は、新鮮度と共に切り方にも左右されるので、フランス人にはまだ難しいのではないか



関係者ヒアリング1： 小売（パリ首都圏の水産物専門店）-2

● 仕入れ

- 卸売業者から買うことがほとんどで、直接の仕入れは牡蠣のみ。理由は、トレーサビリティがしっかりしているため。日本からの輸入品もトレーサビリティの確保が必須といえる。
- 卸売業者としてはReynaud、Demarne、Mas、Gilles et Compagnieなどを利用。
- マグロはモルディブ産の切り身を仕入れている。ぶりはスペインで獲れたものを丸ごと冷凍で仕入れることがあるが切り身などはない。サーモンは主にスコットランド産のもの、時にはノルウェー産のものを仕入れる。一時はチリ産のサーモンを仕入れていた。
- ホタテ貝はすべてフランス産。大きいホタテ貝だけはスコットランド産のものを仕入れている。大きなホタテ貝については輸入需要があると言える。
- 卸売業者が仕入れる限りにおいて、また価格が妥当である限りにおいて、日本製品の販売可能性もある。
- 寿司屋など、水産物の品質の高さを売りにする外食産業では、日本製品の需要もあるのではないか。

関係者ヒアリング2： 活け締め加工・卸（ブルターニュ地方）-1

● 商流

- 漁師から直接魚を買い取る、または漁港で直接仕入れすることで魚を調達している。
- 中間コストの削減および鮮度優先のため、レストランおよび水産物専門店（小売店）に直販している。
- フランスで活け締めができる魚の種類が少ないため、漁師からの漁獲予定情報（水産物の種類や量）を顧客に伝え、発注があった分を締めて卸す。顧客は90%がレストラン。価格よりも品質を重要視する懐石料理や寿司屋が多い。
- 仕入れ先の関係で、取り扱う魚種はタイ、スズキ、ヒラメなどが多い。

● 供給

- マグロは地中海沿岸のニースやセートで水揚げされる。カツオ類はブルターニュ地方やバスク地方でも水揚げされる。
- 欧州では天然のぶりは獲れないが、スペイン・オランダで養殖しているものがフランスに入っている。ただし、比較的小さい「ハマチ」サイズのものである。
- 活け締めに対して、フランスでは「高価だが新鮮で美味しい」というイメージが先行して広まっており、技術や設備が整っていないまま、マーケティングとして「活け締め」を売りにしている業者もいる。実際には技術に加えて、漁法や輸送・保存方法も適切でないものが多い。これは、日本からの輸入に関しても同様で、例え日本の品質が高い新鮮な鮮魚を輸入したくても、輸送・保存において十分なインフラが整備されていないのが課題である。

関係者ヒアリング2： 活け締め加工・卸（ブルターニュ地方）-2

● 需要

- タラ・サーモンが人気。独自に魚屋を経営していた時にはスズキ、舌平目、たいもよく売れた。フランスでレシピが知られているタイプの魚種が支持された。
- さば、いわしも比較的安価であるため需要が高い。
- 以前よりも、カルパッチョやセビーチェなどの生食が普及してきているので、サーモンや、たい、スズキなど生食に適した魚種の需要も高まっていると思う。

● 日本産品輸入の可能性

- マグロ、たい、サーモン、ホタテ貝については「特化したもの」であれば輸入需要があるかもしれない。例えば愛媛にはみかんに由来する餌を食べさせるたいの養殖があるが、こういった特徴的な産品は「美食の国フランス」では受けるのではないか。
- すでにフランスで売られている競合産品との違いや品質の高さを明確にしたマーケティングが必要。
- マグロは品質の高い日本産に対しても需要はあると思うが、価格が高いため、一般市場への販売は現時点で難しい（レストランには入っている）。美味しいレシピや、加工の仕方を広めることで、より一般市場にも広がる可能性はある。レストランとのコラボレーションなどで、美味しいレシピを広げることが有効ではないか。
- 現時点では、高い品質を保ちながら日本産水産物を輸入するために必要なインフラが整っていないので、日本の加工業者や、港湾、輸送業者などと連携し、流通の道を確保していくべきではないか。
- 現在の海上輸送運賃の高さや脱炭素ニーズなども、輸入障壁となっている。

関係者ヒアリング3：外食（パリ市内の懐石料理店）

● 仕入れ

- フランスには鮮度のいい魚があまり流通していないので、仕入れは寿司用（生食用）の魚に特化した卸業者を利用している。日本の刺身や寿司で利用するようなウニ、たい、スズキ、ヒラメ、マグロなどを卸してくれる。どういう経路かわからないが、たまに日本産のハマチやぶりを卸してくれることもある。
- ハマチは通常はオーストラリア産のものが入る。
- マグロはスペインで水揚げされたものを利用している。地中海産のものは脂の乗り方が違うのであまり使わない。
- ホタテ貝はノルマンディー産のものを利用している。冷凍はアイスランド産が多い。ホタテ貝も、たまに日本産のものが手に入る。日本産のホタテ貝は綺麗な状態で届く。他国産のものは冷凍焼けしていたり、形が崩れているものもある。日本産のホタテ貝がアピールできるポイントだと思う。
- 焼き海苔は佐賀産のものを利用している。日本産しか使わない。

● 日本産品輸入の可能性

- 日本から輸入する場合、冷凍の商品では血合いの黒ずみなどの問題があり、解凍した当日しか使用できない点が難点である。一時、高知のハマチやぶりが入っていた時期があったが、冷凍であったため時間的に利用が制限された。
- 使用する魚種はフランス人の趣味に合わせることはない。マグロ、サーモン、たいはフランスでも普及しているので、フランス人の消費者も抵抗がなく食している。また、ハマチやぶりも美味しいという反応を聞く。フランスにない魚種なので、キャンペーン次第で、フランス料理のシェフなどにも受けるのではないか。一方で、ヒラメのような淡白で繊細な魚は、フランス人にはまだ価値が十分に理解されていないだろう。
- 日本の魚は、新鮮な状態で卸されるのであれば、よく処理されており品質も高いので、需要は高いと思う。
- 日本にあるような冷凍・冷蔵設備やインフラが、フランスには不足していることも課題である。

関係者ヒアリング4：輸入（食品輸入・卸販売事業者）

● 輸入障壁

- 動物性食品の輸入は、EU（HACCP）認定施設を通さなければならない点が障壁となっている。

● 輸入実績

- 冷凍・冷蔵のぶりの輸入をしている。イベントの際など、注文があった時に必要な量を輸入している。
ぶりはある程度の需要はあるが、基本的にフランスではぶりを食べる習慣があまりなく、輸入すると価格も高くなるので、今のところは販路に限りがある。
- 海苔は有明産、時には瀬戸内海産のものを輸入している。日本産の海苔は高価なので、卸先は懐石・本格的な寿司屋など、高級な日本食レストランに限定される。安価な中国産・韓国産の海苔が流通しているので、それらとの差別化が必要である。香りや、口の中での溶け具合など、日本産品の品質の良さをアピールする必要がある。
- ホタテ貝は冷凍貝柱を輸入している。殻付きのものは、フランスにすでに品質の良いものがあるので難しい。日本産の冷凍貝柱はその品質の高さと処理の良さが、アピールポイントになるだろう。
- たいはミカンタイなどを輸入している。付加価値が付いているたいなので、欧州で獲れるものとの差別化が図れるが、価格の高さが問題になる。
- マグロはスペイン・ポルトガル産のものを輸入している。漁獲地で処理をして、切り身を-40度以下で急速冷凍したものを輸入している。自社にあるマイナス50-60度の冷凍庫での保存も可能。マグロも欧州で獲れるため、日本産は欧州の新鮮なマグロとの競争に、どのように勝ち抜くかが課題になるだろう。ただし、インフラ（保存）は持っているので、マグロ・サーモンに関しても輸入できるのであれば関心はある。
- 日本産の魚は全般的に処理が良いというアピールポイントがあったが、近年はフランスでも「活け締め」をしている業者がおり、処理が良くなってきている。

関係者ヒアリング5：輸入（食品輸入・卸/小売販売事業者）

● 輸入障壁

- 動物性食品はEU（HACCP）認定施設を通らないと輸入できないので、養殖ができないマグロなどは難しい。
- ぶりはフランスで認知度が低い魚なので、美味しい料理・調理方法も合わせてアピールすべき。
- 中国人オーナーのレストランでは、ALPS処理水放出を理由に日本産の水産物の利用に消極的なところもあるようで、風評被害も全くないわけではない模様。

● 輸入実績

- ホタテ貝はカナダ産を扱っている。欧州の水産物輸入会社から仕入れており、日本食レストランに卸している。
- 海苔は昔から安定的に輸入・販売している。フランスで流通している日本産の海苔は有明産が多く、瀬戸内海のものもある。日本産の海苔は価格が高いことがネックだったが、中国産品も最近値上がりし始めているので、徐々にその価格差は解消されている。
- 中国産の海苔も主に卸で扱っており、特に中国人オーナーの寿司屋に卸している。
- 中国人オーナーの寿司屋が、日本産より中国産の方を好む理由の一つは「磯のかおりがしない」「海臭くない」という点である。日本人にとっては磯のかおりは良いかおりだが、フランス人にとってはそうではない。ただし食べ続けていけば、日本産の海苔の美味しさがわかるのではないかと。
- その他、水産物ではエビ、ウナギ、ししゃもなどを輸入・販売している。水産物でよく売れるのは魚卵。

フランスの主な事業者 -1

業態	企業名	売上高* 単位： 百万ユーロ	本社所在地	URL	その他の事業	顧客**	特記事項
卸売	Etablissements Reynaud	291	Rungis (94)	https://reynaud.fr/	海老の養殖、輸入	飲食店、魚屋、食材小売店、総菜店など	マダガスカルで海老の養殖
	Demarne	167	Rungis (94)	https://www.demarnefreres.com/	輸入	飲食店、給食業者、スーパー、魚屋、食品加工業者他	-
	J'Océane	145	Rungis (94)	https://joceane.fr/	輸入	飲食店、給食業者、スーパー、魚屋、他	-
	Armara	18	Rungis (94)	https://armara.fr/		飲食店、ホテル	-
	Gilles et Cie	10	Rungis (94)	n/a		飲食店、魚屋	一本釣りの魚
	MAS	非公開	Rungis (94)	n/a		魚屋	一本釣りの魚
輸入	サントップ	不明	パリ2区	https://santop.fr/	卸売	-	食材・厨房設備の輸出入・卸、眺望設備のメンテ
	Tang Frères	196	パリ13区	n/a	卸売、小売	飲食店、給食業者、スーパー、他	中華系 パリ13区に3店舗

出所：

* <https://www.infogreffe.fr/>

** <https://www.rungisinternational.com/annuaire>

フランスの主な事業者 -2

業態	企業名	売上高* 単位： 百万ユーロ	本社所在地	URL	その他の事業	顧客	特記事項
輸入 ***	京子食品	16	パリ2区	https://www.kioko.fr/ja	卸売、小売、EC	消費者	パリ市内に2店舗
	Channel Sea Food	不明	Outreau (62)	https://www.channelseafood.fr/	-	-	-
	Océanord	5	Boulogne-sur-Mer (62)	https://oceanord.com/page.php	-	-	-
	Food and Beverage Service	8	St-Laurent-du-Var (06)	http://foodbs.fr/	-	-	冷凍魚介をPACA地方の卸業者、ホテル、小売店、飲食店に卸売
小売	K-Mart	非公開	パリ1区	https://www.k-mart.fr/	小売、EC	消費者	韓国系。 パリ市内に5店舗
	Ace Mart	非公開	パリ2区	https://acemartmall.com/	小売、EC	消費者	パリ市内に3店舗 ウェブサイトは韓国語
EC	Guireaud (商号 Poiscaille)	非公開	パリ11区	https://poiscaille.fr/	EC、サブスク	消費者	漁師から消費者へ直接魚介を届ける産地直送に特化。店舗無し

出所：

* <https://www.infogreffe.fr/>

*** <https://www.europages.fr/entreprises/france/importateur%20de%20poisson.html>

輸入規制 - 1

● EU規制による食品衛生基準を満たす必要がある

- 対象の動物性食品の動物種が「薬理的活性物質、農薬、汚染物質の管理計画」の承認リストに掲載されている必要がある。
- **EU**への輸出を許可された「第三国リスト」に掲載されている必要がある。

● 日本からEUへ輸出可能品目

- 天然魚（フグなど健康被害を起こす魚種は除く）
- 甲殻類（天然）
- 養殖のヒレ付きの魚
- 冷凍・加工された二枚貝（指定された生産海域からのみ可）
- 海苔（※EUでは海苔を水産物でなく海藻に分類されている）

● 残留モニタリング検査

- 養殖中に使用される恐れのある動物用医薬品の「薬理的活性物質、農薬、汚染物質などの管理計画（残留モニタリング検査）」を実施
- 二枚貝は、貝毒などに関する海域のモニタリングが必要

● 重金属汚染

- 上限値が規定された重金属：鉛、カドミウム**、水銀 **海藻にも適用
- 上限値が規定された汚染物質：ダイオキシン類、多環芳香族炭化水素（PAH）

● 動物検疫

- HSコード0302-0309類は、EU国境での動物検疫の対象

輸入規制 - 2

- 水産物HACCP

- EU (HACCP) 認定施設で漁獲・処理・加工・保管する必要がある

EU基準の認定を受け、EUのリストに掲載され、認定番号を付与された施設で処理された水産物のみ輸出が可能。

施設	認定当局
養殖場、冷凍船、生産漁船	都道府県の水産部局
加工船	農林水産省輸出・国際局
市場（産地、消費地）	
（二枚貝などの）浄化センター・出荷センター	農林水産省輸出・国際局
水産加工施設	都道府県の水産部局
倉庫（温度管理不要な保管施設を除く）	厚生労働省地方厚生局 保健所設置市または特別区の衛生部局 のいずれか

- 養殖クロマグロの寄生虫管理

養殖段階から加工段階まで、クロマグロにかかる寄生虫管理が一定の基準に従って行われていること、EU向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロの寄生虫による健康危害リスクがないことを保証する必要がある。

※農林水産省「[英国及び欧州連合向け輸出生食用生鮮養殖クロマグロの寄生虫管理に関する基準](#)」

輸入規制 - 3

EUへの輸出に必要な証明書類

● 漁獲証明書

- 日本船籍の漁船が漁獲した水産物のEUへの輸出に必要な
- 違法・無報告・無規制（IUU）漁業で漁獲されたものではないことを証明
- 対象外品目については以下を参照
ジェトロ「[日本からの輸出に関する制度：EU 水産物の輸入規制、輸入手続き](#)」

● 衛生証明書

- EU HACCP認定施設を経由または認定施設で生産・加工されたことを日本の認定当局が証明

輸入規制 - 4

EUへの輸出に必要な証明書類

● 統計証明書、輸出証明書・再輸出証明書

- 太平洋クロマグロの輸出・再輸出に必要
- 統計証明書は、漁船・蓄養場・加工場を管理する国が船名・漁獲海域・製品形態等を証明
- 「NACCS」経由で証明書の発行申請が可能

● 原産地証明書

- 日EU・EPAの特恵税率を適用するためには、自己申告による原産地証明書が必要

参考

輸入規制について、詳細は下記をご覧ください

ジェットロ「[日本からの輸出に関する制度：EU 水産物の輸入規制、輸入手続き](#)」

参考：EUへのハマチ・ホタテ貝輸入における障壁 (オランダの輸入事業者A社へのヒアリング)

● 通関の実情

- 日本から輸出したハマチについて、衛生証明書の再提出を求められ、一ヶ月程度留め置かれたことがある。結果、数千ユーロの保管超過量が発生した。
- 税関担当官の指摘がその都度異なる。コピーでは事前のアドバイスがもらえず、原本の提出が必要であることも。結果、税関トラブルが一定程度発生する想定で、販売価格に上乘せするなどしている。
- 水産物の場合、オランダ食品・消費者・製品安全庁の対応も厳格で、時として理不尽な要求をされることもある。

● MSCやASC認証取得について

- 認証の取得は必須ではないが、オランダの大手現地スーパーマーケットではそうした認証付きでないとは扱ってくれない。オランダ、英国では取引の前提条件であるが、イタリアはそれほど厳しくない印象。
- 他方で、認証を要求するのは量販店側であり、レストランはほとんど気にしない。

● 欧州市場における水産物輸入

- 東南アジアや香港に比べ、欧州市場における日本産の水産物の知名度はまだ低い。シェフへの認知を増やすため、レストランへのPR活動が必要ではないか。
- ヨーロッパは規制が多く、当初からヨーロッパ向けに生産する計画でないと対応できず、生育する海域や漁獲時期も限られている。そのため、中国に輸出できず日本で余っている産品も結局EU向けには持ってこられていないのが現状。EU向け輸出を増やすには、①生育する海域指定の拡大、②漁獲時期の延長、③生産・加工施設の認定数増が必要。

参考：EUへのハマチ・ホタテ貝輸入における障壁 (オランダの輸入事業者B社へのヒアリング)

● ホタテ貝輸出における規制とビジネスの実情

- EU向け輸出は、生産者施設はEUHACCP認証の取得が必要であり、原料についても水揚げから加工場への搬入、殻むき、包装等全てEUの基準を満たした上で、膨大な記録をつけないと衛生証明書がもらえない。こうした手間を踏まえると、生産者は急な注文には対応しにくい。
- 生産者は、シーズン前に今年どれだけの量をEU向けに仕向けるか、事前契約を希望する。しかし、ホタテ貝の相場変動、為替の変動もあり、事前にどれだけの量がEU向けに売れるのかを予測し、注文を確定することは難しい。
- 日本産と競合するカナダ産は、安定的に高品質のものが供給されている。取扱量を増やしていきたいが、シーズン前に生産者からEUでの販売見込みを確認されても、売れない場合の責任が大きいため回答できない。

● ヨーロッパにおけるホタテ貝の取引状況

- ALPS処理水の放出がされる前、欧米のバイヤーは日本産ホタテ貝の相場が下がるだろうと予想していた。しかし、米国への供給が不足しているなど需要が旺盛であり、意外と相場は下がらなかった。EUに輸出できるロットはそもそも限られている。また、日本の生産者からは、既にヨーロッパ以外に販売されており、EU向けには出せないと言われることもある。

● 欧州市場における日本産ホタテ貝の販売促進

- ヨーロッパでは大きいサイズのホタテ貝が好まれる。自社では主に刺身として使える品質の良いホタテ貝を扱っており、最終ユーザーであるレストランでは刺身や寿司として使われる。また、加工業者へも販売しており、その後加水加工された上で、チルドでヨーロッパ中の魚屋に販売されている。ヨーロッパでは加水加工するのが主流。
- 現在、①ホタテ貝を貝殻つきのまま販売するのか、②貝殻を剥いて加水して販売するか、もしくは、③貝殻を半分残してグラタンなどに加工して販売するのがいいのかなど模索中。現時点では貝殻付きホタテ貝のEU向け輸出可能施設は1施設しかなく、事実上、輸出できない。当局にとって、貝殻付きホタテ貝のEUHACCP対応施設の認定を進めることが課題。

【免責条項】

- ◆本資料は、日本からフランスへの水産物の輸出、販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。日本政府、フランス政府等の作成した資料を基に作成していますが、執筆後に改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。
- ◆本資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。ジェトロは、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。
- ◆実際の輸出・販売を行う際には、関係機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。
- ◆本資料を無断で引用・転載することは禁じています。

本レポートに関する問い合わせ先：
日本貿易振興機構（ジェトロ）パリ事務所
TEL：+33 1 42 61 29 49
E-mail：food-prs@jetro.go.jp