

■1. 事業に取り組んだ背景

人口の増加が続き、たんぱく質の供給源としての水産物の重要性が世界中で注目されている。日本では、古くから水産物の利活用が盛んに行われてきた一方で、特に欧米で重視されるサステナビリティ基準への準拠やトレーサビリティの確立に向けた取り組みが進んでおらず、水産物輸出の際の障壁になるケースもあった。



■2. 事業の目的

本事業では、日本国内で漁獲される天然魚および養殖魚のトレーサビリティの確立と生産性の向上を実現するとともに、FIP(漁業改善計画)の仕組みを構築することによって現在米国のサステナビリティ基準に沿っていない日本産の水産物を現地の基準に適合させることを目指す。これにより、国内の漁場・市場から海外の需要者・消費者までを一貫して管理し、水産物を安定供給できるバリューチェーンを構築し、日本産水産物の輸出量・輸出金額の拡大を目指す。



■3. 協議会の構成員と役割分担

	段階	名称	事業種類・役割	具体的な取組内容
事業実施者	生産	株式会社ホリエイ	生産	<ul style="list-style-type: none"> ■自社定置網による原料魚の生産・供給 ■追跡デバイスの設置 ■FIP取得に向けた技術協力
	流通加工販売	株式会社魚力	水産物小売 飲食店経営 代表機関	<ul style="list-style-type: none"> ■商品開発 ■事業統括・とりまとめ
	輸出	株式会社魚力商事	水産物卸売 輸出	<ul style="list-style-type: none"> ■米国向け水産物輸出 ■輸出関係手続全般
	流通	株式会社中央魚類	水産物卸売 水産物の集出荷	<ul style="list-style-type: none"> ■豊洲市場を経由する輸出の際の各種サポート
	コンサルティング	Sea Tech Trading 株式会社	輸出	<ul style="list-style-type: none"> ■輸出アドバイザー ■関係各所とのマッチング ■米国内における顧客マッチング
外部委託先	調査	コーリー・ビート (Postelsia 代表取締役)	調査・検討	<ul style="list-style-type: none"> ■FIP構築に向けたアドバイス ■水産物の生産履歴に関する調査・研究 ■米国向け水産物輸出に関するアドバイス

■4. 取り組み内容

◆米国内のサステナビリティ基準に準拠した水産物の生産

- ① **現地調査の実施**▶海外より専門家を招聘し、生産現場の現状を視察。サステナビリティ基準に準拠するにあたって**解決すべき問題点や課題を抽出**
- ② **生産体制の改善**▶現状の問題点や課題を解決し、生産体制を改善することによって米国内のサステナビリティ基準に準拠した**生産・流通体制を構築**
- ③ **FIPプログラムの導入**▶**FIP(Fishery Improvement Plan 漁業改善計画)**を導入し、計画の目標条件を満たすため必要な企画書と生産工程を構築し、基準に適合させることで、FIPの基準を満たす生産体制を構築

◆生産から加工・流通・輸出にいたるトレーサビリティの確立

- ① **追跡デバイスの開発**▶生産から加工・流通、米国への輸送の過程において温度情報や位置情報等をモニタリング可能な**デバイスを開発**
- ② **実証試験の実施**▶追跡デバイスを実装した状態で実際に製品を試験輸出し、温度、位置情報等の**データ収集を実施**
- ③ **トレーサビリティの確立**▶実証試験を重ねるとともに、米国および国内のエンジニアと連携しシステムの改善実証を実施。国内から輸出先国までの**トレーサビリティを確立**

◆米国向け輸出販路開拓

- ① **マーケティング調査の実施**▶生産履歴の表示やトレーサビリティの未整備により、従来日本産水産物を販売することが難しかったマーケットを中心にマーケティング調査を実施。**新規販路を開拓**
- ② **米国内の飲食関連業者への販売活動**▶トレーサビリティを完備した水産物を米国内の食品流通業者や企業給食業者等に提供し、**日本産水産物のブランディングを推進**
- ③ **米国内大手量販店との連携によるマーケティング**▶米国内の大手量販店と連携し、店頭で日本産水産物を使用したメニューを提供する。寿司や刺身だけでなく**照り焼き等のメニュー展開**も併せて推進

☆本事業のポイント☆

- ◆輸出先のサステナビリティ基準に準拠した水産物の生産
- ◆生産から加工・流通・輸出にいたるトレーサビリティの構築
- ◆米国内でこれまで日本産水産物が開拓できなかった新規販路の開拓