

水産物の対中国輸出促進に向けた取組み

～ 北松・松浦地域からの試み ～



長崎県北松地域 日中輸出入促進協議会

作業部会長 宮本啓史

1939年1月 満州国奉天市生まれ
 1962年3月 法政大学経済学部卒業
 1987年 日本遠洋旋網漁業協同組合専務理事
 1988年 西日本魚市株式会社取締役専務
 社団法人松浦魚市場協会会長等を歴任
 2006年 現職

『海は無限の可能性を秘めており、可能性への挑戦を待ち望んで静かに横たわっているように思える。このような風土に育った人間が、未知の世界へ飛び込んでいく進取の気性を育てられるのも不思議ではあるまい。人びとは知識を求め、富を求めて怒濤逆まく海を渡っていった。好むと好まざるとにかかわらず、長崎県に育った人びとは海を利用し、海にはぐくまれて成長する宿命をになっているとともに、長崎県の歴史は人間と風土、いいなおせば人間と海との戦いの歴史であったともいえよう。』

（「長崎県の歴史」瀬野精一郎 著 より引用）

長崎県松浦市は、アジ、サバの水揚げ日本一の町ですが、2006年1月に、トラフグ生産日本一の鷹島町および車海老生産地の福島町と合併しました。とくに、水産業は重要な基幹産業であり、地域経済を支えています。同市には松浦地方公設卸売松浦魚市場が存在しますが、この松浦魚市場は年間13万トンの水揚げを誇り、年商230億円の取引を行います。また、ここには、関連企業が約50社近く営業しており、従業者数約1,000名が雇用されています。この松浦魚市場へ入港する漁船の主力は、東海・黄海を漁場とする大中型まき網漁

業ですが、近年の資源減少、日韓・日中新漁業協定による外国漁船との漁場競合等により、年間30万トン台で安定していた漁獲量が半減する一方、世界中からの輸入水産物増加による魚価低迷、燃料油の高騰等で経営環境が悪化しています。長崎県は多くの離島や半島地域を抱えており、これらの地域では、基幹産業である漁業の不振から漁村の灯が消えるのではないかという危機感を抱いています。何とかこれ以上、日本の漁業者を減らさないようにするには、輸入水産物による生産者価格の低迷を少しでも防ぐ必要がありますが、贅

沢を謳歌している日本国内で余っている利用度の低い水産物を海外に輸出できれば、日本国内の水産物の在庫調整にもなり、生産者の価格アップにつながります。このような発想のもとで、水産物の対中国輸出に取り組んだ次第であり、こうした努力を重ねることにより漁業者の存続に少しでもお役に立つのではないかと考えています。

地域一体となり取り組む

対中国輸出促進

松浦市では、2004年に、この地域の水産関係者「松浦市、魚市場、漁協、仲買人、水産加工業」で組織する「長崎県北松地域 日中輸出入促進協議会」を発足させました。この組織の設置目的は松浦市の振興策も秘めており、事業の内容には①対中国との経済交流、人材交流、②中国との水産物輸出入の促進事業、③日本魚食文化の普及運動、等を掲げました。

日本では非食用魚として扱われる 小型魚を試験輸出

松浦魚市場で水揚げされる300グラム以下の小型サバは、日本では通常ハマチ等の餌料として使用されますが、中国では食用とされている点にビジネスチャンスを見出しました。我々は、サバ輸出に伴う対中国貿易システムの検証、中国国内の流通調査、販路の開拓等の情報を入手するために行動しました。

中国大連市の中国最大の魚市場に対し、試験的に輸出と販売を試みましたが、中国国内では潜在的にサバの需要の大きいことを実感いたしました。しかも、中国では日本と違い、あまりサイズにこだわらない需要があることも、我々に勇気を与えてくれました。日本ほど大中小のサイズに拘る国はありません。

対中国輸出促進には相手国までの 輸送コスト削減が大きな鍵

日本国内でも同様ですが、産地から消費地に届けるまでの輸送コストが輸出における大きな鍵の一つでもあります。まして、水産物という食品でもあります。鮮度良好なうちに届けるためにどのようにしたらよいか、とりわけ外国の場合には、お互いの国の貿易面の事務手続きなど改善されるべき課題が両国間には多く跨がっています。我々は、中国へ冷凍サバを輸出する場合に、まず、中国向け鮮魚輸出の際に義務付けられている衛生証明書の発給手続きに大きな障害があることに気が付き、日本政府に働きかけて、衛生証明書発給の簡素化を実現させました。こうした同協議会による衛生証明書発給の簡素化の実現は、全国的にみても国内水産物の輸出促進に大きな貢献を果たしました。

輸出促進の基本理念

～食文化の共有がベース～

輸出促進の基本は、輸出相手国の国民に日

本からの農水産物を食べてもらうことであり、中国国民に日本の農水産品を食べる運動を展開しなければ輸出の伸びは期待できないと考えます。中国では魚を煮たり、焼いたりする食習慣が普通ですが、日本では旬を大事にして、一匹の魚でも様々な調理方法があり、また、鮮度を要求される刺身など魚食文化が広く浸透しておりますが、このような日中両国の食文化をお互いに理解し合うことが重要です。

日中友好の食文化の交流会を実現

同協議会では、日本流のアジ、サバ等の調理方法を中国語で紹介したパンフレット、ポスター、ビデオテープ等を作成、主に、大連市内の水産物を扱う水産関係者、日本料理店等に配布しました。

2005年9月には、大連市において遼寧省大連海洋漁業集团公司と同協議会の日中共同主催で「中日海洋食品と健康文化交流会」と題してイベントを開催しましたが、現地のテレビ、新聞、ラジオ等で大きく扱われ、中国国内での魚食文化の浸透を図ることができまし

た。交流会の主な内容は次の通りです。

- ① 松浦港から輸出したアジ、サバを主材料にした日本食「塩焼き、竜田揚げ、しめ鯖」の料理講習会を開催し、調理方法の紹介とともに試食会を行いました。
- ② 栄養学の専門家「女子栄養大学教授」を講師に招き、魚が健康にもたらす有益性について講演をして頂きました。

この日中魚食文化の交流会は、毎日4,000人分の食事を用意する大連海洋漁業集团公司の社員食堂を会場として、日本からは、松浦市長、農林水産省、日本各地の水産関係者・団体、大連進出日系企業等約100名が参加、中国側からは漁業関係者、地元マスコミなど約200名が参加しました。

交流会の主催者挨拶で、松浦市長（当時）の吉山康幸氏は「魚食文化の交流を民間レベルで実施するのは画期的なこと、日中両国での魚食文化は異なるが、共に魚を食べる者同士であり、今後一層の理解と相互交流を深めて欲しい」と述べられました。一方、大連海洋漁業集团公司の張毅董事長も「中日両国は魚食文化を含めて長い歴史を有しているが、



交流会セレモニー



魚食文化の交流会風景

21世紀は海洋の時代であり、魚食文化に改めて脚光が集まると考えている。私共は中国国民の魚食文化を向上させる使命があり、今回のイベントは是非成功したい」と抱負を語っておられました。

当日の中国国内のマスコミは、魚食革命という見出しで大きく取り上げました。当日の試食会を対象にしたアンケートでは、「サバを家で食べる、あるいは時々食べる」と答えた人は約9割、「日本流のサバの調理法は簡単そうだと答えた人が約6割、「料理講習会、試食会に参加して家で調理してみたいと思った」と答えた人が約9割、「今後は中国国内でサバを食べる人が増えると思う」と答えた人が約9割に上り、中国におけるサバの潜在的需要の大きさと、日本流のサバの調理法への関心の高いことが分かりました。



アジ・サバの料理講習会

水産県長崎の生きる道

長崎県の水産業の発展は対中国を無視してあり得ないと考えます。私は、日本の人口が減るということは、日本国内の胃袋が減ると

いうことだと思えます。人口が減っても、我々漁業に関係する者は、自分の持っている魚を誰かに食べてもらわなければ生活できないと思えます。皆さんは、欧州のノルウェーという国は人口400万人の国でありながら、自国で生産した水産物を世界に輸出して国を支えている国であることをご存知でしょうか。今、ノルウェーで生産されたスモークサーモンの刺身が、中国国内全土に刺身文化として先を走って広がっています。ノルウェーという国は中国から遠い国です。翻って長崎県は中国には最も近い国です。

この地の利を生かしてやるべきことが、我が長崎県には山積していると思えます。長崎県の漁業関係者が知恵を出し合い、我が長崎県の地の利を生かすためには、まず、同じ海を共有する日中韓の漁業関係者が、お互いの国の資源を大事にするために、三国の資源管理について真剣に論議する必要があります。長崎県は海岸線も長いのでこの地の利を生かすため、海を魚の宝庫にするためにはどのようにしたらよいか。水産県長崎の未来は、日本のノルウェー国になるんだという理念を長崎県内の漁業関係者が強く抱き、未来に向けてどのようにしたら明日の漁業の道が拓けるのか考え行動する以外にないと思えます。松浦市の「長崎県北松地域 日中輸出入促進協議会」は、明日の水産県長崎の発展の一助になればと模索しながら取り組んでいますので、どうか皆さんご支援下さい。