

自主調査研究報告 [継続報告]

北海道の農水産物の輸出促進に向けた調査研究 (継1A-1-⑤)	大分類	継1A
	中分類	継1A-1

1. 目的

政府では、農林水産物・食品の輸出額を2020年までに1兆円とする方針を打ち出しており、北海道においても道産食品の輸出1,000億円を目標とした戦略が立てられている。また、国土交通省では、平成29年6月に農水産物の輸出促進に向けた事業制度が創設され、屋根付き岸壁や冷凍・冷蔵コンテナの電源供給等の整備に関する支援が行われることとなり、全国で初めて、北海道6港湾が認定された。このことは、財務省の財政制度等審議会財政制度分科会(H29.10.17開催)で社会資本整備における成長戦略に基づくインフラの重点整備の例として紹介されるなど、北海道の動向が注目されている。

一方、当センターでは「寒冷地における衛生管理型構造物の手引きの作成；H29～H31」においてハード面の研究を開始し、また「水産物陸上保管施設と高鮮度な船舶輸送に関する調査研究；H27～H29」において陸上保管施設の有効性を把握している。こうした知見を上記輸出促進計画と連携させるなど、ソフト面の研究も喫緊の課題であると位置づけている。

特に農水産物輸出促進のためには、港湾管理者が地元連携団体と共同で体制を整え、輸出対象農水産品や目標を定める必要がある。また、港湾物流によって最も効果のある農水産品の特定や農業との連携、道内物流体系から見た拠点港の適正配置など、計画の充実や着実な実施が重要である。

以上を踏まえ、本研究では、早期に港湾管理

者の計画等に資するための情報の整理を行うものである。

2. 実施内容

令和3年度は、北海道水産物の輸出可能性を検討するため、米国(ロサンゼルス、以下LA)向けに試験輸出を実施した。輸出品目はマツカワ、ババガレイ、クロソイ、キンキ、秋サケなどであり、輸送中の温度計測や仕向先での試食評価を行った。

3. 主要な結論

試験輸出は、苫小牧港で活締めした水産物を東京(大田市場)に輸送し、同市場で輸出向けに梱包を仕立て直し、成田空港からハワイ経由でLAに輸送した。総輸送時間は70時間を要した。この間の水産物の温度は概ね一定であったが、中には0℃を下回ったものがあり、適切な保冷剤量の設定が課題となった。また仕向先での評価は、歯応えや旨味があるマツカワやクロソイの評価が高く、逆に臭みを感じたババガレイや脂が淡泊とされた秋サケは外国人受けが今一つであった。なお、これらの結果の詳細は下記の学会で発表を行った——松尾、片石、阿部島、田中、岩成：北海道水産物の輸出促進に向けた米国試験輸出、日本水産工学会学術講演会、2022年6月

4. 今後の対応

今年度実施した米国向け試験輸出の結果を踏まえ、次年度は輸送時間短縮、鮮度保持、品目多様化などを検討し、再度試験輸出を行う予定である。