

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、輸出対象農水産物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物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4年度は前年度に引き続き、道産水産物の米国向け試験輸出(2回目)を苫小牧漁協の協力を得て実施した。前回は鮮魚のみを輸出したが、施水が過大で輸送中に一部が凍っていたことから、今回は保冷材の量を見直したほか、新たな試みとして冷凍加工品を追加し、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

輸出品目は鮮魚5品目(マツカワカレイ、クロソイ、ヒラメ、ホッケ、キンキ)、冷凍品2品目(天然ブリ(切り身)、ホッキガイ(剥き身))とした。仕向先はロサンゼルス(LA)市内の寿司店、ドライエージング店、食品卸売店の計3店舗とした。総輸送時間は45時間(苫小牧漁協→豊洲市場→成田空港→LA空港→仕向店舗)であり、前回70時間を要した成田空港からのハワイ経由便と比べて、今回の直行便では25時間短縮できた。

輸送中の温度推移は、鮮魚は2～6℃の範囲、冷凍品は保存推奨温度である-18℃以下を保っており、いずれも品質低下に影響するような温度変化はなかった。

仕向先からの評価は、鮮魚の中ではキンキが鮮度、味、関心度において最も評価が高かった。冷凍品に関しては、天然ブリは米国で広く流通している養殖ブリに比べて脂乗りが少なく、色、味などの面で評価が低かった。一方、ホッキガ

イ（苫小牧産）は普段購入している米国産などに比べて、色、味、食感、サイズなどがとても良いという評価であり、加えてパッケージデザインも日本風で顧客からの人気が高いとの評価をいただいた。

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（その2），日本水産工学会学術講演会，2023年5月

4. 今後の対応

次年度は、これまでに実施した米国試験輸出の結果を踏まえ、北海道の輸出者にとって実務的な参考資料となるよう本研究の最終とりまとめを行う予定である。