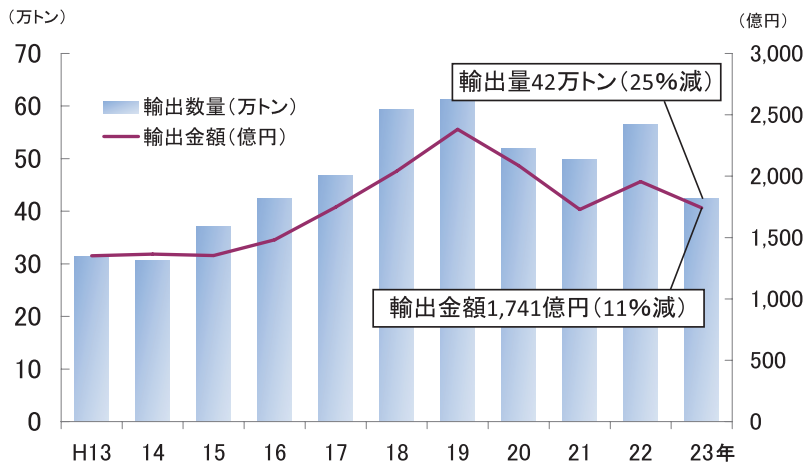


## 5. 水産物の輸出

### 水産物輸出

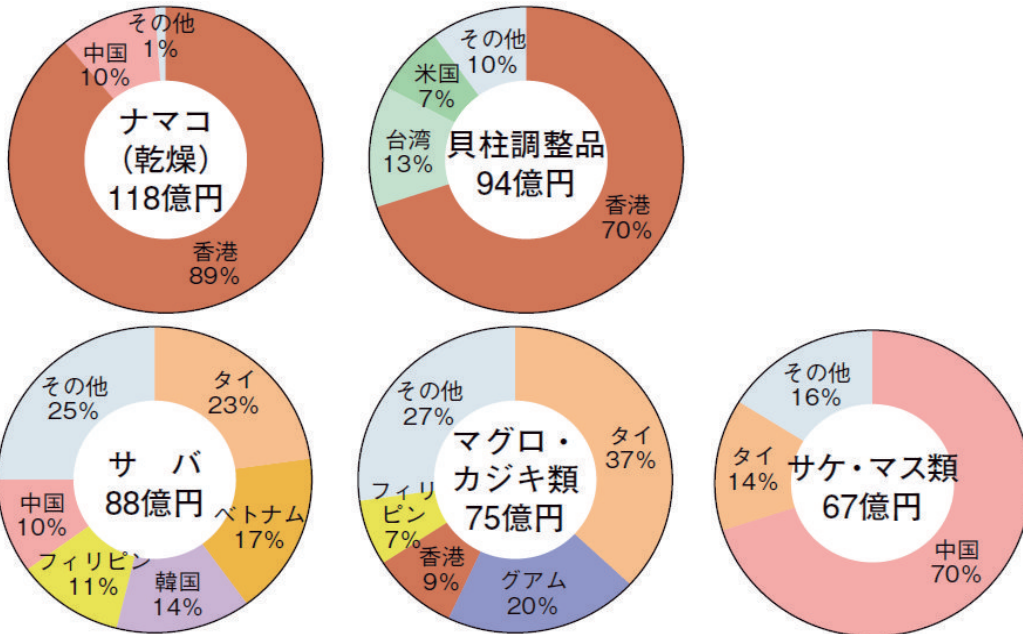
- ・水産物の国内需要が低迷している中、輸出拡大により国外の新規需要開拓を行って全体の需要のパイを広げていくことは、将来にわたる水産業の発展に必要であり、漁業者の収益向上を図る上からも重要です。
- ・輸出先国では香港、米国、中国が御三家で、主な輸出品目は、古くは真珠、水産缶詰が中心でしたが、現在では真珠に加え中華食材である干しナマコや貝柱調整品、また冷凍のサバ、ブリ、マグロ等の魚が中心です。

●水産物輸出額の推移



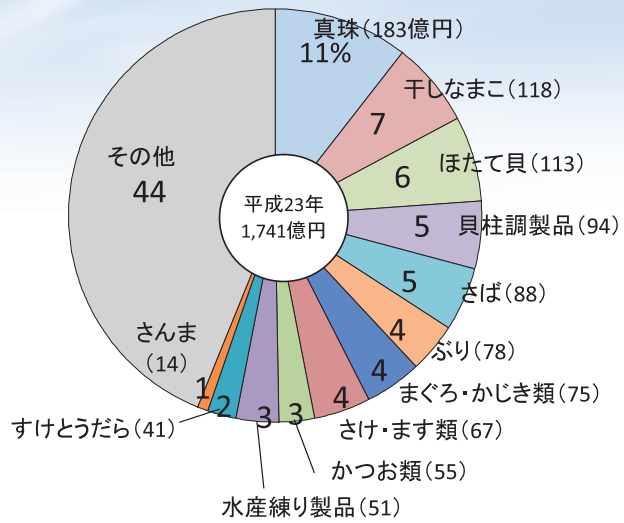
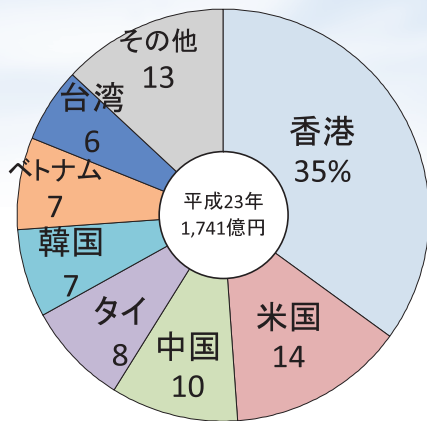
(水産庁「平成23年度水産白書」を基に作成 資料：財務省「貿易統計」)  
注) 水産白書参照の水産物輸出品には鯨等を水産物として追加。

●主要な輸出水産物の国・地域別内訳 (平成23年)



(水産庁「平成23年度水産白書」を基に作成 出典：財務省「貿易統計」)

●日本の水産物輸出金額の内訳



(水産庁「平成23年度水産白書」を基に作成 出典：財務省「貿易統計」)

農林水産物輸出に占める水産物の割合

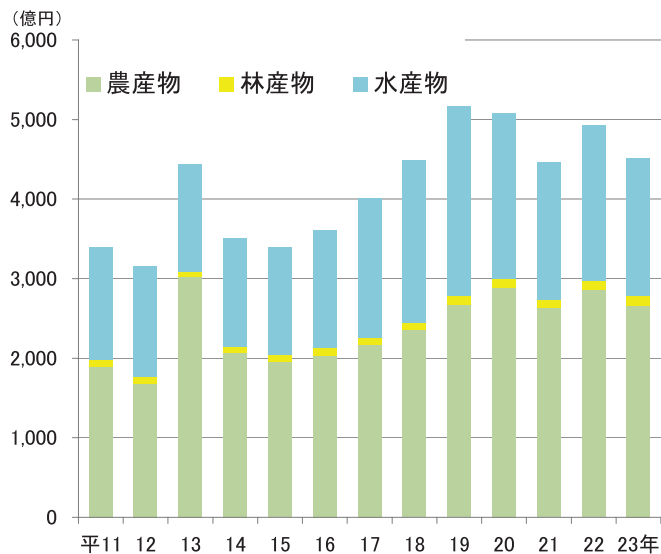
- 平成23年における日本の水産物輸出は、原発事故による放射能汚染を懸念する輸出相手国の輸入規制や円高等の影響により数量で前年比25%減の42万トン、金額で前年比11%減の1,741億円となりました。
- 農林水産物輸出額全体に占める水産物の割合は4割を占め、重要な輸出品目となっています。

●農林水産物の輸出金額 (平成23年)

	金額(百万円)	比率
農林水産物	451,140	100%
農産物	265,188	59%
林産物	12,324	3%
水産物	173,628	38%

(農林水産省「農林水産物輸出入統計」より作成)

●農林水産物輸出額の推移

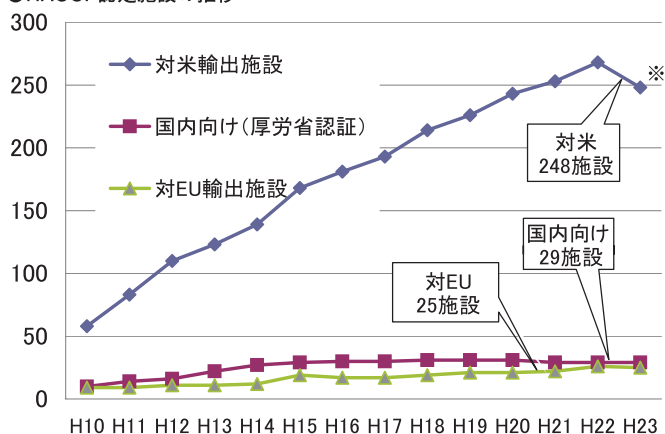


(農林水産省「農林水産物輸出入統計」より作成)

## HACCP

- ・消費者への水産物の提供に当たっては、安全・安心が最も重要です。
- ・このため、国内における水産物加工施設に、HACCP手法による食品の安全の確保と品質管理の高度化のための品質衛生管理システムの導入が進められています。
- ・EUやアメリカでは、国内における食品の製造施設にHACCPが義務付けられています。
- ・EUやアメリカなどが輸入する食品についても、海外の製造工場に同様の義務付けが行われていることから、日本からEUやアメリカに対する輸出促進の観点からも、HACCPの必要性が高まっています。

●HACCP認定施設の推移

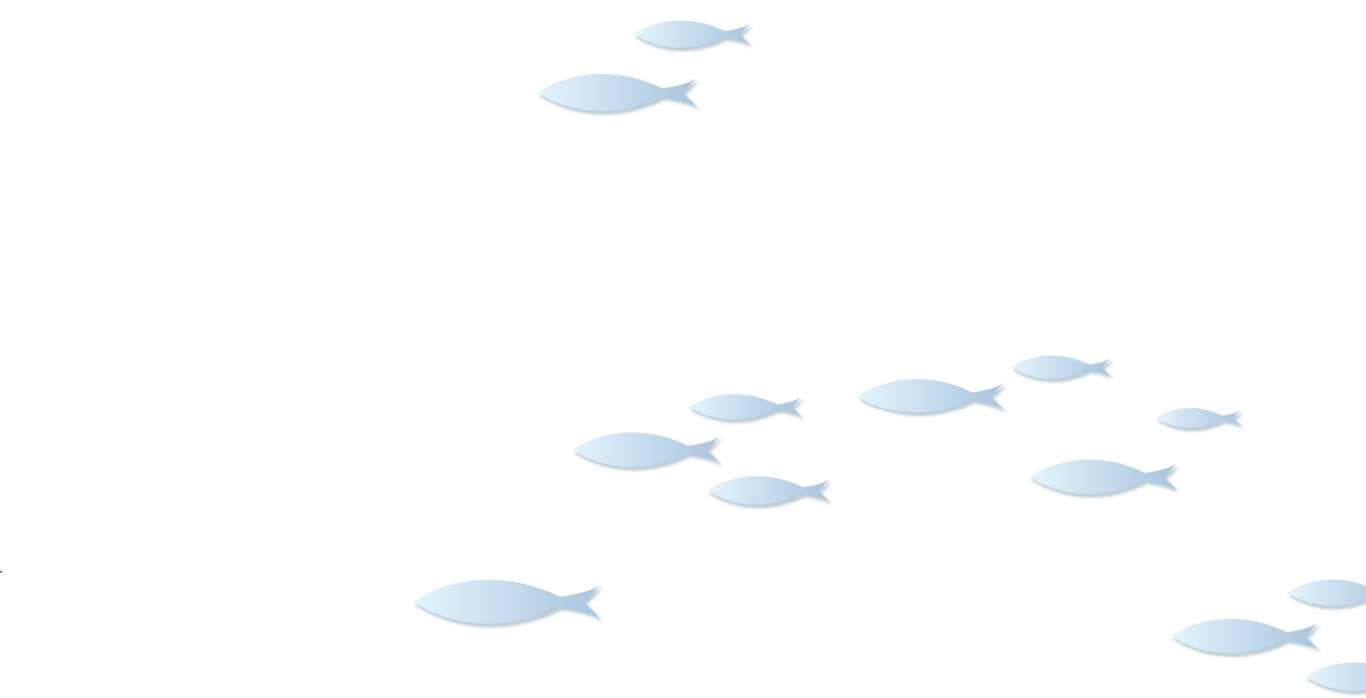
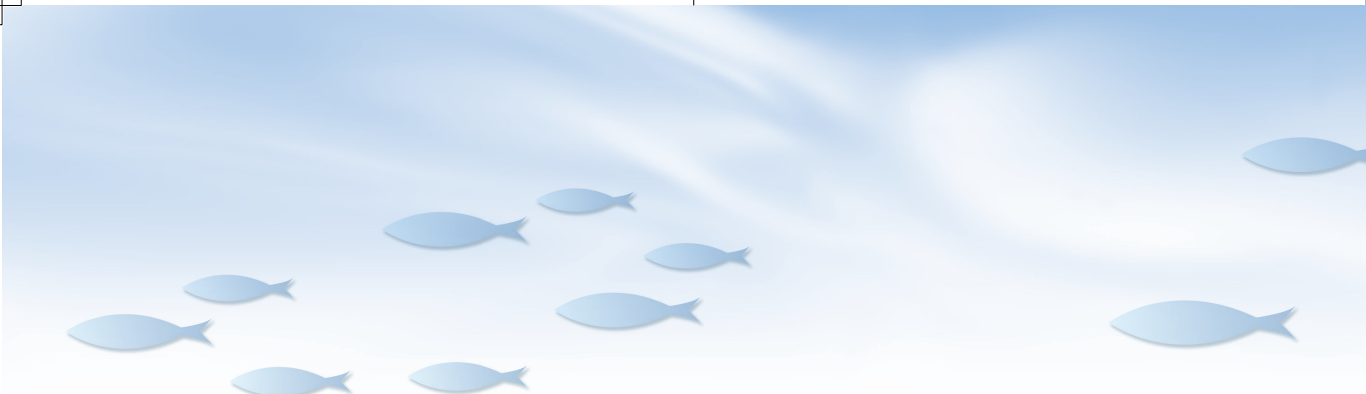


※H23はH23.3.11の東日本大震災により被災した加工場分が減少

(大日本水産会品質管理部HPより <http://www.qc.suisankai.or.jp/>)



- 参考** HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）の略で、最終製品の抜き取り検査を主体とする品質管理とは異なり、原材料から加工・包装・出荷に至るまでの全ての段階で発生するリスクを最小限とする管理方式。米国において宇宙食の安全性の確保のために考案された衛生管理の手法。



JAPAN FISHERIES ASSOCIATION

社団法人 大日本水産会

〒107-0052  
東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル8階  
TEL 03-3585-6681  
FAX 03-3582-2337

URL <http://www.suisankai.or.jp/>  
E-mail [japan@suisankai.or.jp](mailto:japan@suisankai.or.jp)

