

【加工・流通・消費・輸出に関する 施策の展開】

平成28年10月14日

水産庁

目 次

I . 加工・流通・消費に関する施策の展開

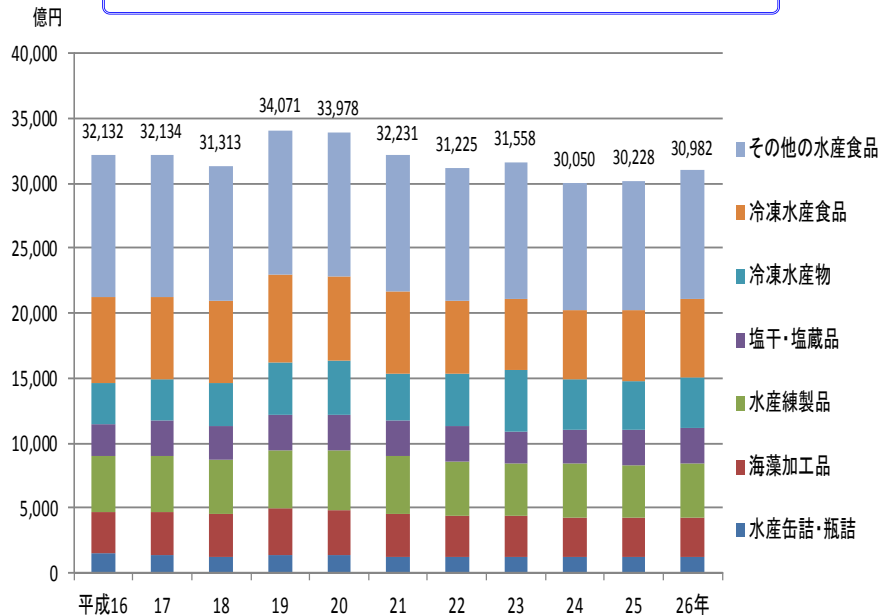
II . 輸出促進施策の展開

I . 加工・流通・消費に関する 施策の展開

I-1. 水産加工の現状①

- 水産加工業は、水産物の保存性や付加価値の向上等を担い、多様な製品を提供。平成26(2014)年の出荷額は約3兆円。
- 食用魚介類の国内消費仕向量の6割が加工向けであり、漁業にとっても重要な大口実需者。
- 水産加工業関係工場の大半は沿海市区町村に立地し、雇用の場を提供するなど、漁業とともに漁村地域を支える重要な基幹産業。

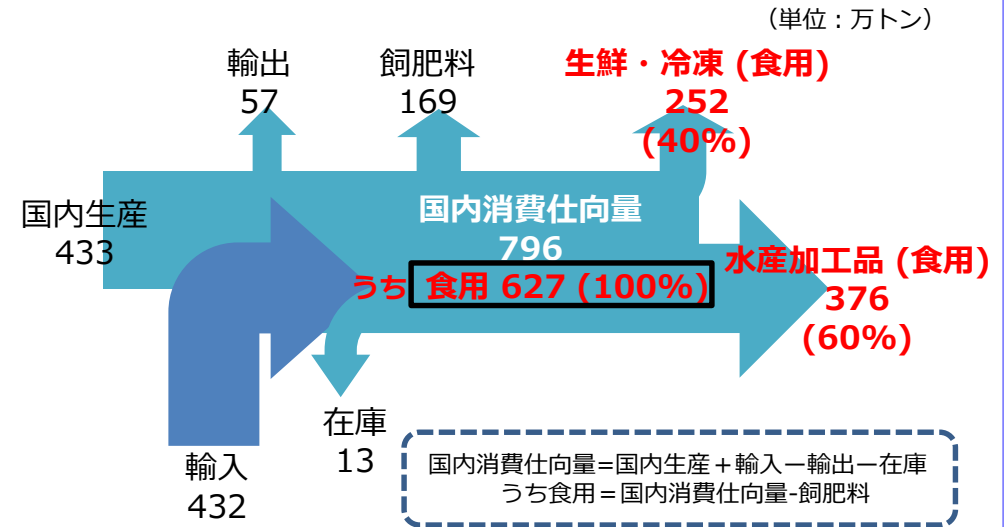
水産加工製造品出荷額の推移



平成26年(単位: 億円)	製造品出荷額	原材料使用額
水産食料品製造業	30,982	20,888 (67%)
(参考) 食品製造業	259,361	160,303 (62%)

出典：経済産業省「工業統計表」（平成23年以外の年）、
 総務省・経済産業省「経済センサス-活動調査」（平成23年）
 注：従業者3人以下の事業所を含めていない

食用魚介類の国内消費仕向需給量に占める水産加工の位置付け(平成26年度)



資料：農林水産省「食料需給表」

水産加工業の工場立地状況(平成25年)

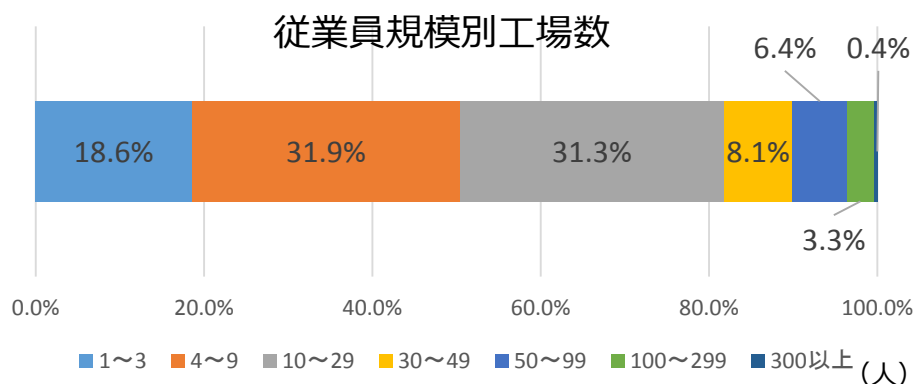
項目	工場数	割合
水産加工業関係工場全体	8,514	100%
うち沿海市区町村立地工場	7,476	88%

出典：農林水産省「漁業センサス」（平成25年）

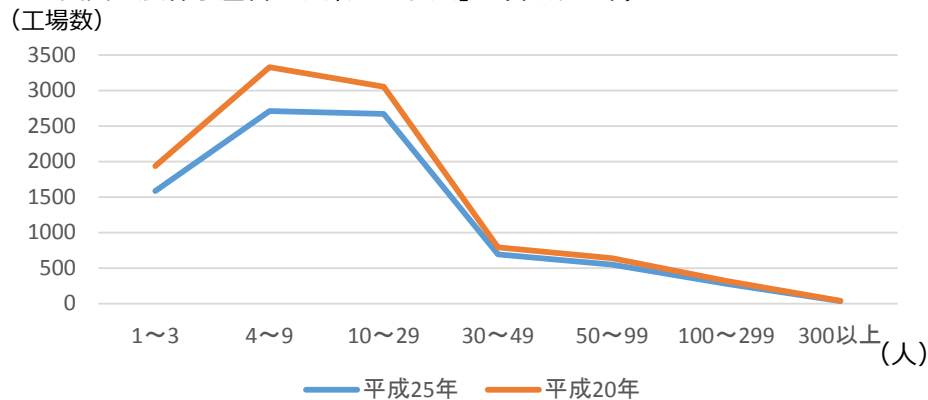
I-2. 水産加工の現状②

- 水産加工業のほとんどは中小企業(従業員数300人以下)で、従業員数が50人未満の経営体が9割以上、10人未満が半分を占める。近年、特に従業員が29人未満の工場数は減少傾向。
- 労働生産性や資本装備率は全製造業と比べ、また食品製造業と比べても低い。水産加工場のHACCP導入率も低水準。

従業者規模別工場数及びその推移



出典：農林水産省「漁業センサス」(平成25年)



出典：農林水産省「漁業センサス」(平成25年及び平成20年)

水産加工業の経営状況

区分	粗付加価値額 (A)	有形固定資産額 (B)	従業者数 (C)	労働生産性 (A/C)	資本装備率 (B/C)
全製造業	99,220	64,194	7,403,269	13.4	8.7
食品製造業	9,301	5,934	1,112,433	8.4	5.3
水産食料品製造業	947	498	146,353	6.5	3.4

(単位：十億円、人。ただし、労働生産性及び資本装備率の単位は、百万円/人。)
 (有形固定資産額は年初現在高を用いた。)
 出典：経済産業省「平成26年工業統計表」

水産加工場のHACCP導入状況

工場数	導入していない		導入している	導入率
		導入決定している		
8,514	7,689	135	825	9.7%

出典：農林水産省「漁業センサス」(平成25年)

(参考)

食品製造業の導入率は、21.4%

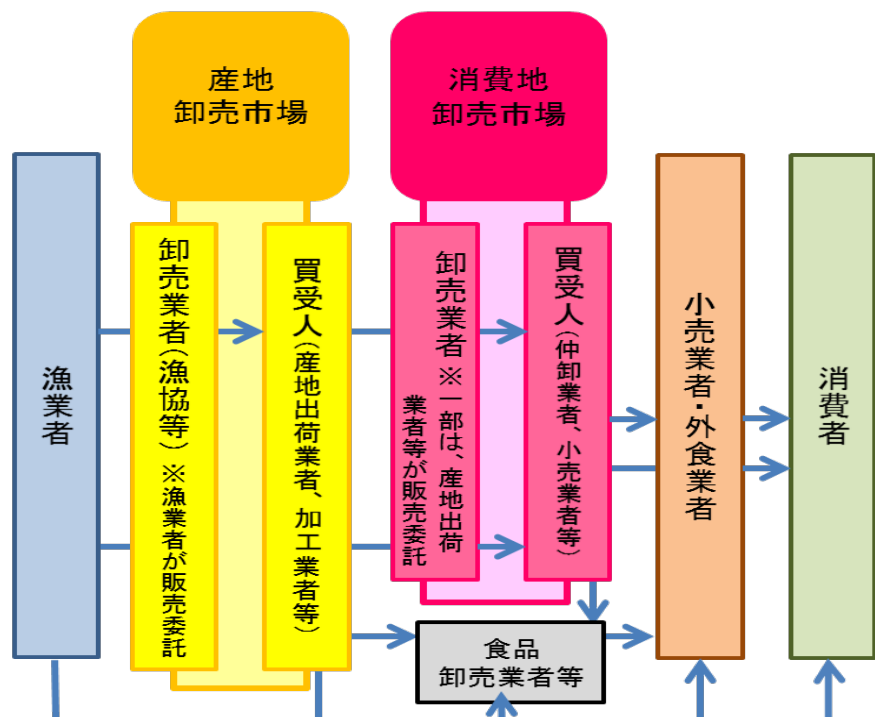
出典：農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」(平成25年)

I-3. 水産物流通の現状

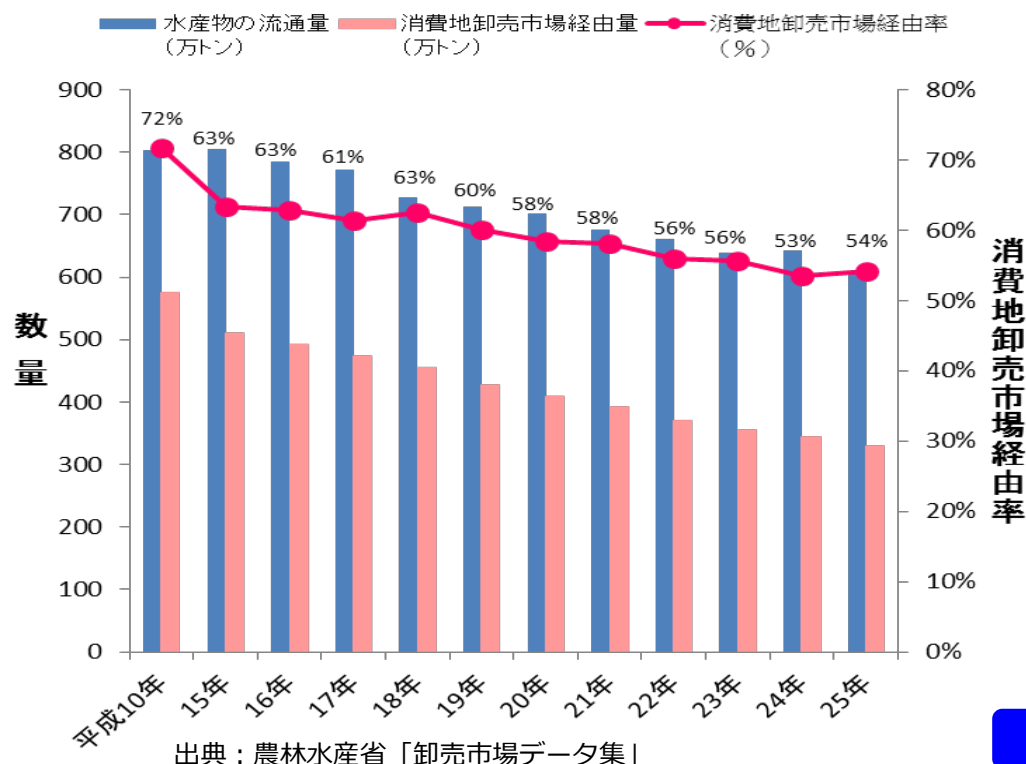
- 一般的な水産物流通においては、まず、水揚港に隣接する「産地卸売市場」で集荷が行われ、魚種、サイズ、品質等により仕分けされて、産地出荷業者、加工業者等に販売。都市周辺等の「消費地卸売市場」では、各地の水産物や輸入水産物が集められ、更に細かな用途に応じて仕分けされた後、仲卸業者、小売業者等に販売。
- 一方、近年では、小売・外食業者等と産地出荷業者等が取引したり、漁業者から市場を介さず加工・小売・外食業者等に直接販売したりする市場外流通が増えつつある。

国産水産物の主な流通経路

◆水産物(国産)の主な流通経路



水産物の消費地卸売市場経由率の推移

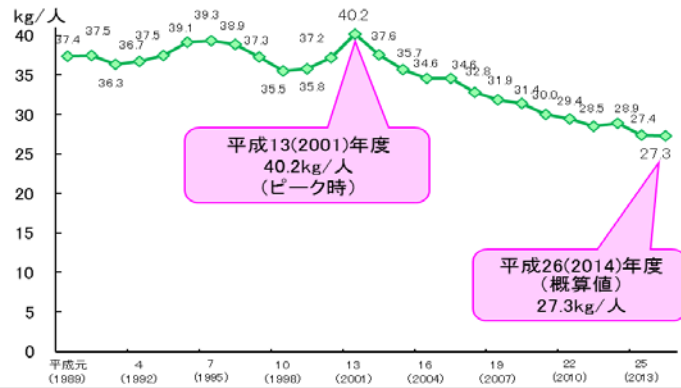


I-4. 水産物消費の現状①

- 国民1日当たりの年間の魚介類摂取量は減少傾向。年齢を重ねることで1人当たりの生産物の消費が増える「加齢効果」も、近年は40代以下ではみられなくなっている。
- 消費者の魚離れの背景には、買い置きができないことや、調理の難しさ、価格等の理由。

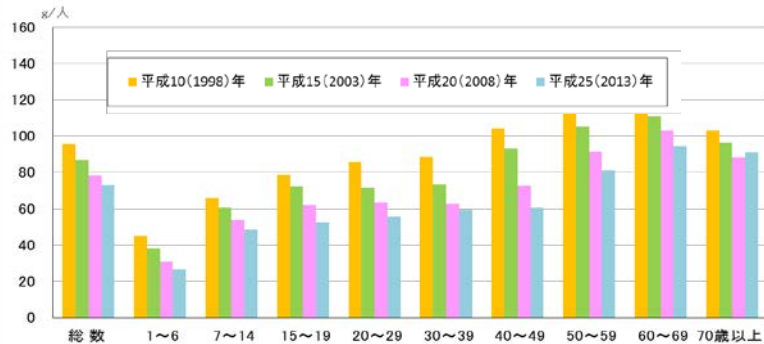
消費者の魚離れ

- 国民1人当たり年間の魚介類摂取量は減少している。



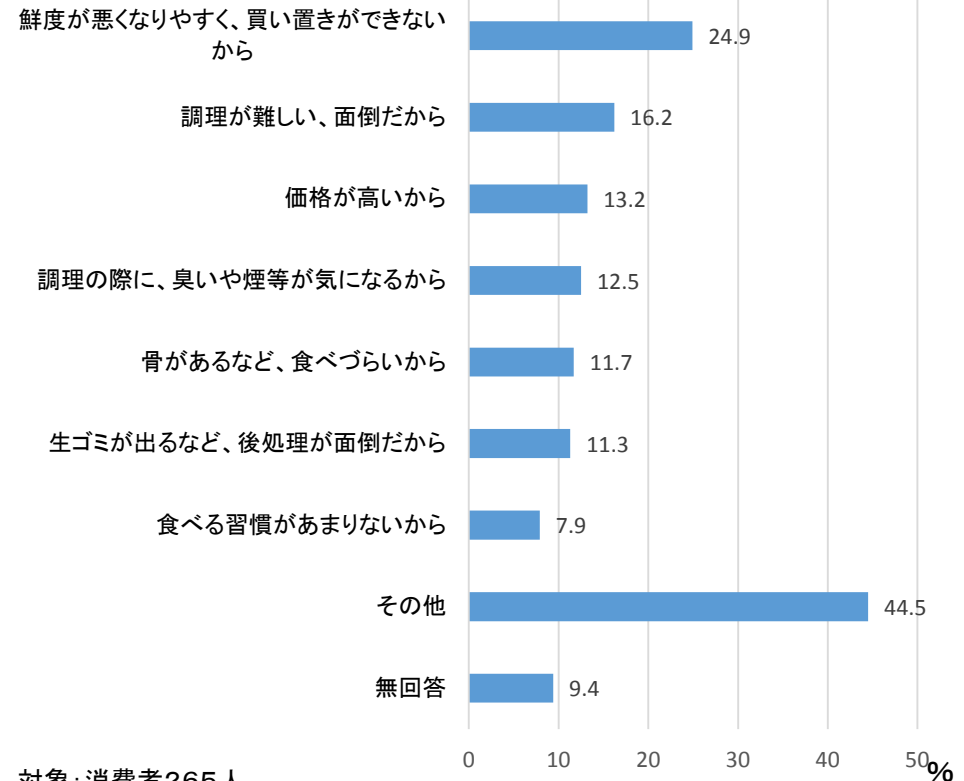
資料: 農林水産省「食料需給表」

- ほぼ全ての世代で魚介類の摂取量が減少。また、近年では40代以下の摂取量が50代以上に比べ顕著に低い。



資料: 平成10年は厚生省「国民栄養調査」、平成15年以降は厚生労働省「国民健康・栄養調査」。

魚介類を食べる頻度を増やしたいと思わない理由



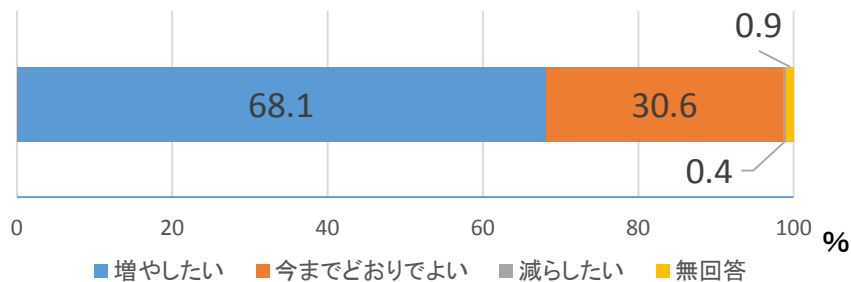
対象: 消費者265人

出典: 農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(平成27年12月~28年1月実施)。

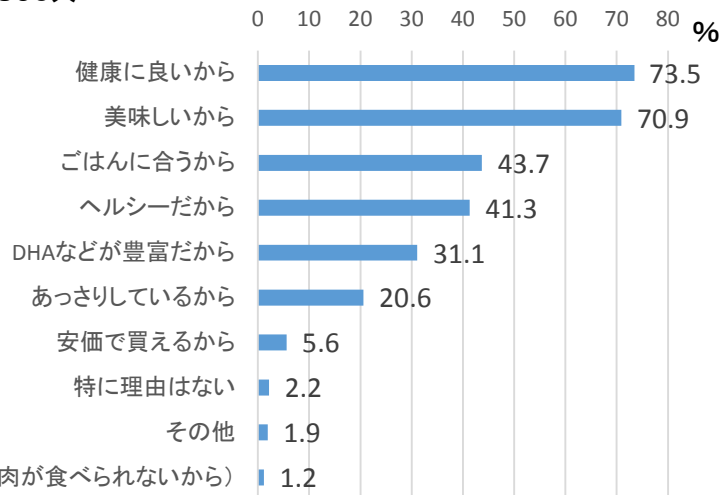
I-5. 水産物消費の現状②

- 一方、消費者の多くは、魚介類を食べる頻度を増やしたいと考えており、特に、健康に良い、美味しい、ごはんにあう等の理由で魚介類を評価。
- 消費を増やすためには、簡便に調理できること、調理方法の提供、高鮮度、旬や産地が特定されていること等が有効。

魚介類を食べる頻度及び魚を食べる理由

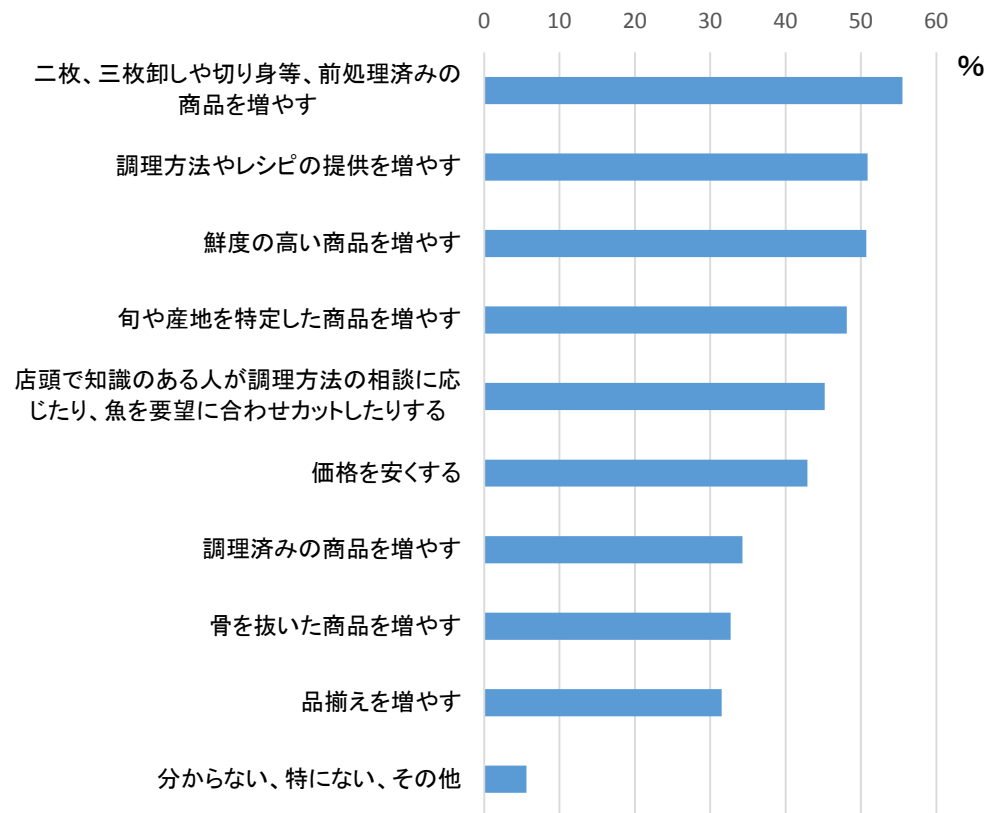


出典：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(平成27年12月～28年1月実施)。
対象：消費者856人



出典：株式会社ミツカン「ミツカン情報ファイルNo.110」
対象：夫・子供(小学生)と同居する30代～40代の主婦412人

水産物の消費を増やすために有効だと思われる取組



出典：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(平成27年12月～28年1月実施)。複数回答。
対象：消費者856人

I-6. 水産加工業及び水産流通業の健全な発展、消費者の役割〈基本法の構造〉

(水産物の安定供給の確保)

第2条 「将来にわたって、良質な水産物が合理的な価格で安定的に供給されなければならない」

(水産業の健全な発展)

第3条

「国民に対して水産物を供給する」使命を有する

- 「水産資源を持続的に利用しつつ」
- 「高度化し、かつ、多様化する国民の需要に即した漁業生産並びに水産物の加工及び流通が行われる」

水産業の健全な発展を図るため、

「効率的かつ安定的な漁業経営が育成され」

「漁業、水産加工業及び水産流通業の連携が確保され」

「漁港、漁場その他の基盤が整備される」

(水産加工業及び水産流通業の健全な発展)

第25条 「水産加工業及び水産流通業の健全な発展を図るため、」

〈事業活動に伴う環境への負荷の低減及び資源の有効利用の確保に配慮しつつ〉
「事業基盤の強化」
「漁業との連携の推進」
「水産物の流通の合理化」
「その他必要な施策」
を講じる。

(消費者の役割)

第8条 消費者は、水産に関する理解を深め、水産物に関する消費生活の向上に積極的な役割を果たすものとする。

I-7. 消費者ニーズ等に応じた水産物・水産加工品の供給

基本計画における方向性

- 簡便化志向など最近の消費者ニーズに対応し、手軽・気軽においしく水産物を食べられる新商品（「ファストフィッシュ」商品）の開発・提供や、鮮度の高い商品、旬や産地を特定した商品の供給等を促進することが必要。
- 大消費地向けだけでなく、地産地消など各地域のニーズに応じた水産物の供給が必要。その際、地域の学校、観光（郷土料理、漁業体験、漁家民宿など）等とも連携。
- また、子供や訪日外国人を含め、多様な消費者を想定して取り組む必要。

「ファストフィッシュ」



- ・ 平成24年8月から「魚の国のしあわせ」プロジェクトとして、手軽・気軽においしく水産物を食べることを目指す「ファストフィッシュ」など、水産物の消費拡大に向けた官民協働の取組を推進。
- ・ 手軽・気軽においしく水産物を食べること及びそれを可能にする商品を公募し、ファストフィッシュ商品として選定。
- ・ 平成28年3月現在で3,154商品。

「プライドフィッシュ」



- ・ 平成26年1月からは全国漁業協同組合連合会により、各地の漁師自慢の旬の魚を「プライドフィッシュ」としてPRする取組が推進。
- ・ 各都道府県のJFグループが、春夏秋冬の四季ごとに旬の魚を1種ずつ、1年間で4種選び、3年間にわたって選定を続けることで、各都道府県ごとに最大で12種類の魚をプライドフィッシュとして登録。
- ・ この取組は、「フード・アクション・ニッポン アワード2014」において、販売促進・消費促進部門最優秀賞を受賞。

第3回 Fish-1グランプリ（2015年度）

平成28年3月に開催された「第3回Fish-1グランプリ（2015年度）」では、国産魚ファストフィッシュ商品やプライドフィッシュを使った料理のコンテストを実施。一般来場者と審査員の投票により、グランプリを決定。

グランプリ
受賞



（ファストフィッシュ部門）
佐賀玄海漁業協同組合
「CAS凍結剣先イカオイル漬ネギ塩風味」



（プライドフィッシュ部門）
千葉県漁業協同組合連合会
「勝浦風カツオ漬け丼」

I-8. 消費拡大に向けた魚食の普及と消費者への情報提供

基本計画における方向性

- 消費者等に対する魚食の普及を推進。特に、将来に向けて水産物消費の維持・拡大を図るため、学校給食・学校教育等との連携を強化。併せて、水産物の特性(健康面、地域性・季節性、資源状況等)や魚食文化についての理解も促進。
- ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」に不可欠な食材として、コメなど国産農産物・林産物とセットでの普及にも取り組む。
- また、消費者等に対し、産地の水産物に関する情報を適切に伝達する仕組み(エコラベル、地理的表示(GI)、原料原産地表示、トレーサビリティ等)を検討・導入。

学校と連携した魚食普及の活動(例)

・東京都内の小学校における八丈島漁業協同組合連合女性部による「出前授業」



「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
(平成25年12月)

・「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食:日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録。



我が国の水産エコラベル
マリン・エコラベル・ジャパン
(通称、MELジャパン)

・漁業規則をきちんと守り、水産資源の持続的利用を図って環境にも配慮して行われている漁業を認証する制度。そのような漁業によって漁獲された魚介類を店頭で販売する際には、ロゴマークを表示。



・平成28(2016)年3月末現在、MELジャパンの「生産段階認証」で23件、「流通加工段階認証」で53件、養殖業に対するエコラベル認証であるAELで2件が認証。

地理的表示(GI)

・品質などの特性が産地と結びついていて、その名称を知的財産として保護。
・登録された基準を満たす産品にだけ地理的表示の使用が認められる。
・地理的表示の登録又は申請公示中の水産物



下関ふく(平成28年10月12日登録)



十三湖産大和しじみ
(平成28年8月15日登録申請公示)

I-9. 水産加工・流通業等の健全な発展

基本計画における方向性

- 消費者ニーズ等に応じた水産物を供給するためには、漁業者、水産加工業者、流通業者等の関係事業者が、創意工夫を発揮しつつ、自ら又は相互に連携し、漁獲物の品質管理、未利用魚の有効活用、新たな商品開発や販路開拓等に取り組む必要。
- その際、水産加工・流通業については、品質・衛生管理体制の強化、新たな技術・生産体制の導入、産地市場の強化や多様な流通ルートの構築等により、事業基盤の強化と流通の合理化・改善を進めることも課題。
- 漁業者においても、漁獲「量」から販売「額」へ意識を転換するとともに、自らマーケットインの発想に基づく取組を行うこと等により、漁獲物の付加価値向上と手取りの確保を図ることが重要。

【水産加工業等の事業基盤強化】

- 水産加工場におけるHACCP導入等による品質・衛生管理体制の高度化。
- 新たな技術・生産体制の研究開発・導入による新商品開発、生産性向上等。
- 漁業生産の安定・拡大、冷凍・冷蔵施設の整備、水揚げ集中時の調整保管等により、漁業と連携しつつ加工原料の確保。

【水産物流通の合理化・改善】

- 漁港における品質・衛生管理対策の推進。
- 産地市場の統廃合等による機能の維持・強化。
- 多様な流通ルートの構築による取引の選択肢の拡大。



（新たな技術・生産体制の導入の事例）

養殖カキ生産者合同会社が、国内では導入事例の少ない自動カキ剥き機を導入し、処理能力の増強を図るとともに、新商品及び新たなマーケットを開発。



（多様な流通ルートの構築の事例）

漁業協同組合連合会が、各地の漁協に水揚げされる魚種を複数種組み合わせ、箱詰めにした「鮮魚ボックス」を、首都圏の量販店や量販店の納入業者に販売。



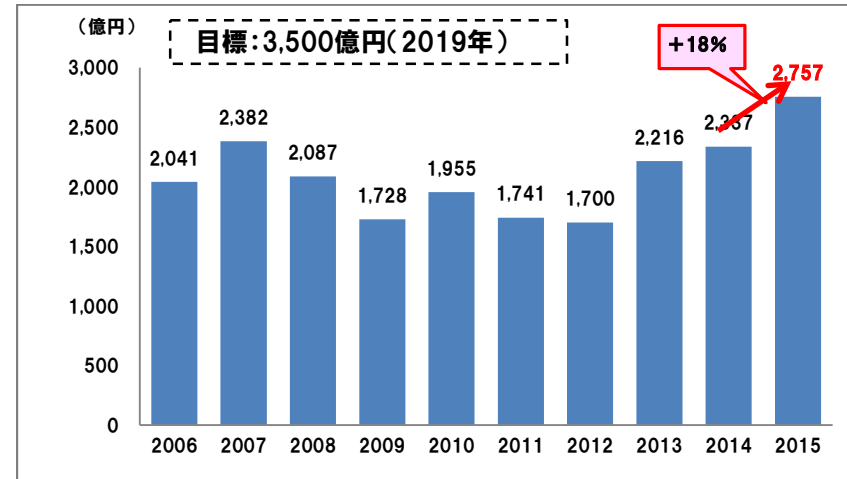
（未利用魚の有効活用の事例）

水産加工業協同組合が、磯焼けの原因であり利用もされていないイスズミ・アイゴや、骨の多さから安価で取引されるコノシロなどを原料に、冷凍すり身を製造し、学校給食等へ試験販売。

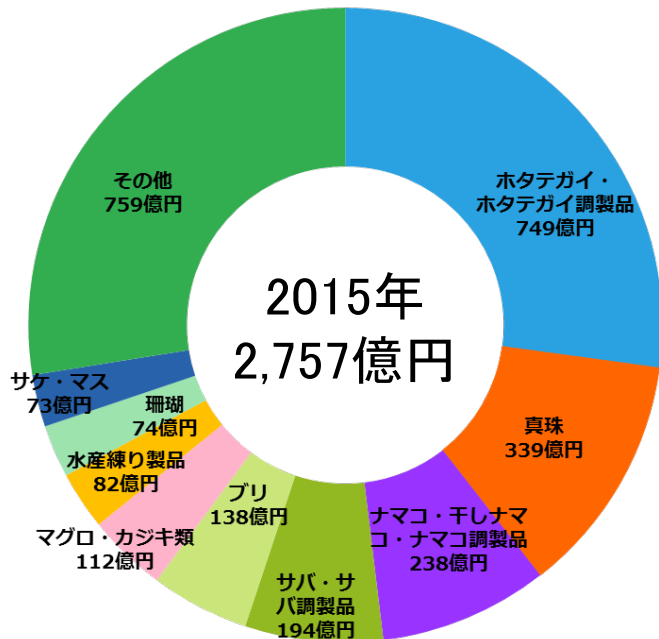
Ⅱ．輸出促進施策の展開

II - 1 水産物輸出の現状

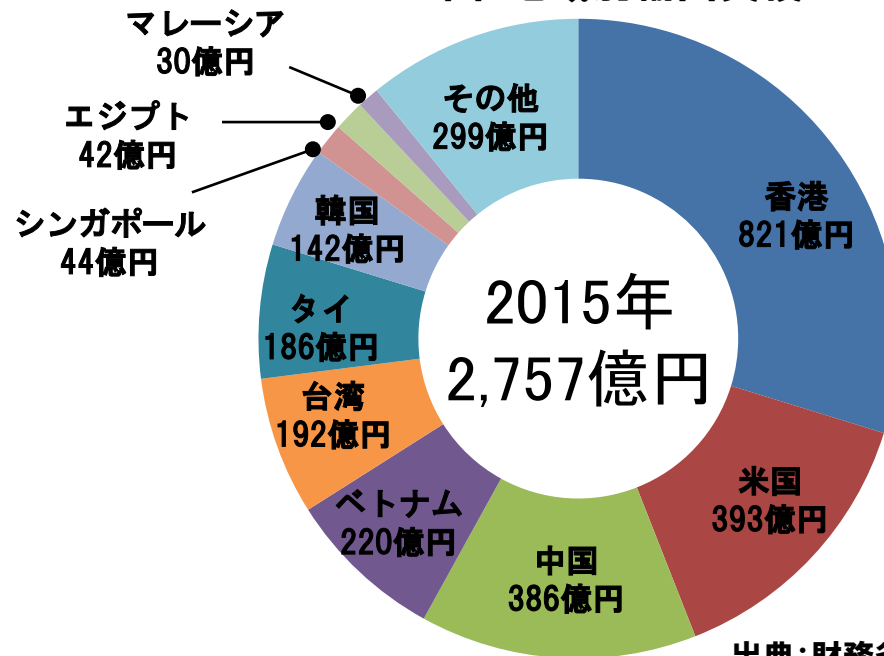
- 原発事故に伴う諸外国の輸入規制の強化やリーマンショックの影響で近年の輸出額はやや低迷していたが、2013年以降堅調に増加し、2015年の水産物輸出額は**2,757億円**。
- 品目別には、ホタテ、真珠、ナマコ等の輸出額が多い。なお、2016年は、噴火湾での大量へい死や一昨年及び昨年の冬の低気圧、為替の影響等により、ホタテの輸出は減少する見込み。
- 主な輸出先は、香港、米国、中国、ベトナム、台湾、タイ等。



■品目別輸出実績

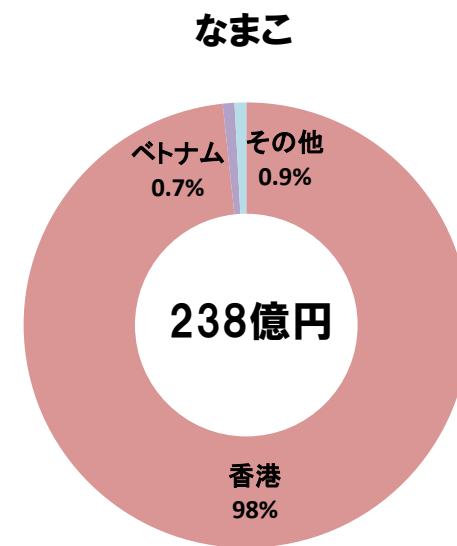
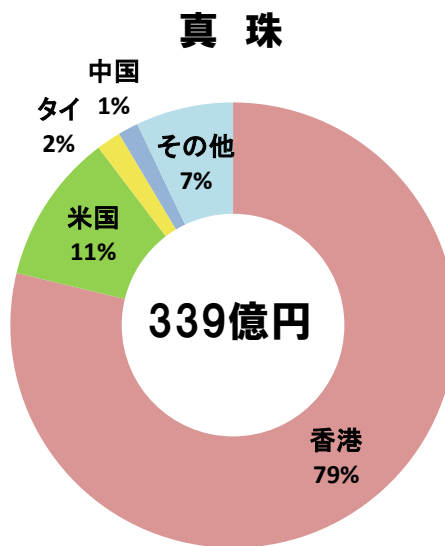
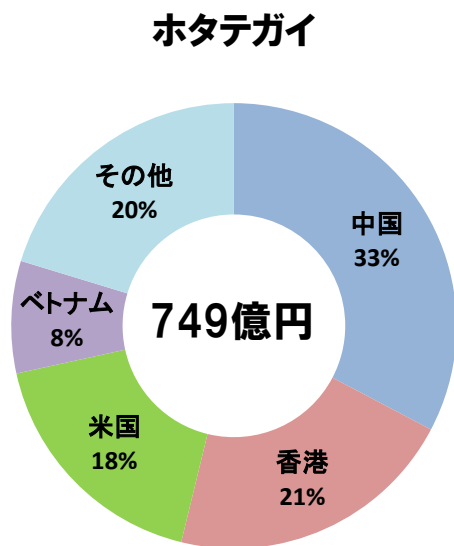


■国・地域別輸出実績



出典：財務省貿易統計

Ⅱ-2 【参考】 個別品目の国別輸出実績 (2015年) ①



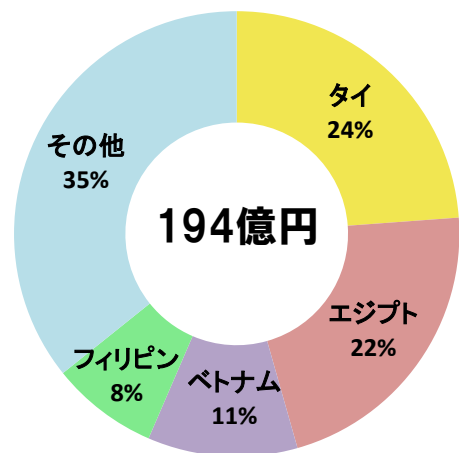
(2016年1月～7月のホタテ輸出実績)

単位	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	累計
トン	1,468	2,674	8,806	7,833	6,600	6,049	6,109	39,539
百万円	3,815	2,939	5,247	4,739	3,741	4,521	4,877	29,879
前年比 (重量)	46.8%	47.3%	44.4%	36.5%	96.2%	139.4%	179.3%	61.1%
前年比 (金額)	59.1%	74.7%	67.3%	47.3%	99.1%	120.3%	128.2%	75.6%

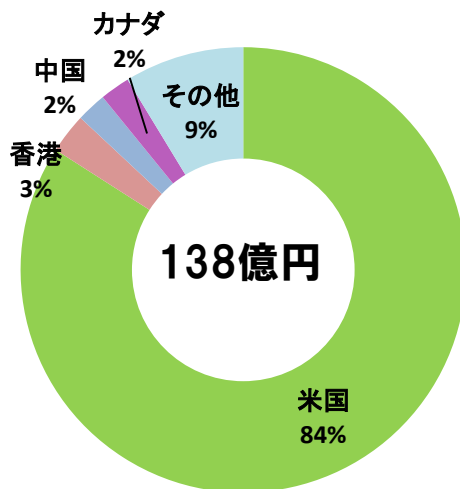
※ホタテガイ、なまこについては調製品を含む。

Ⅱ-3 【参考】個別品目の国別輸出実績（2015年）②

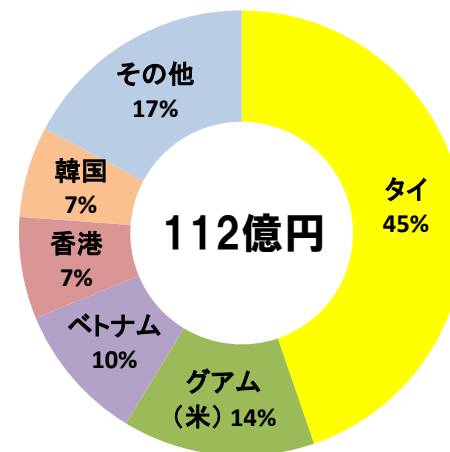
さば



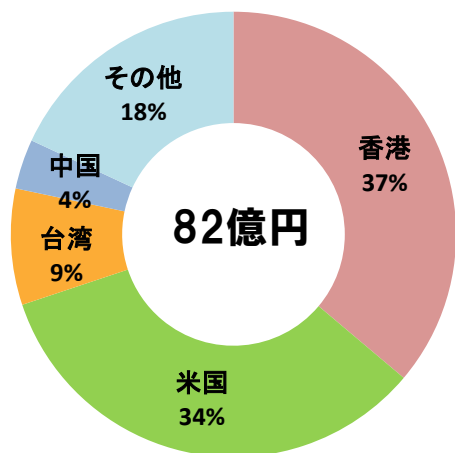
ぶり



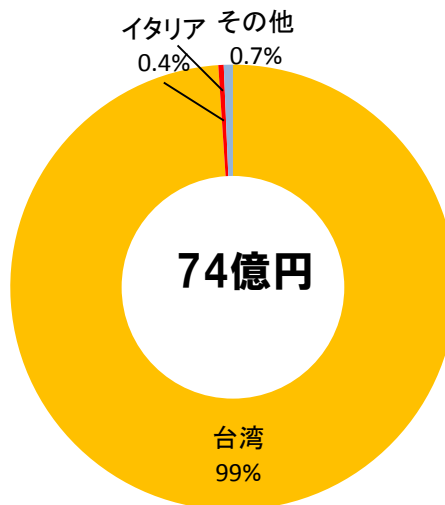
マグロ・カジキ類



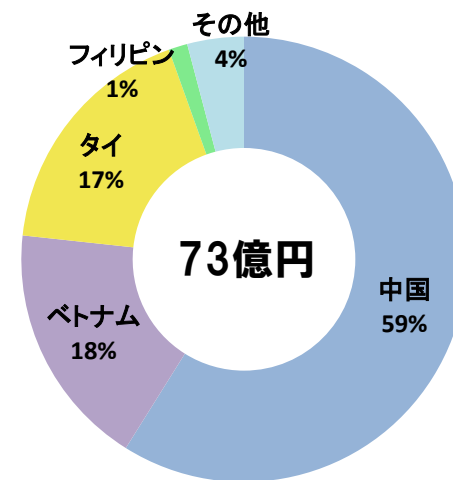
水産練り製品



珊瑚



さけ・ます



※サバ、さけ・ますについては調製品を含む。

II - 4 農林水産業の輸出力強化戦略について

本年8月に閣議決定された「未来への投資を実現する経済対策」において、農林水産物・食品輸出額について平成31年に1兆円を達成することとされた。水産物も輸出額3,500億円目標の達成に向け、本年5月に取りまとめられた「農林水産業の輸出力強化戦略」(※)(農林水産業・地域の活力創造本部決定)に基づき、我が国の水産物の一層の輸出拡大に取り組む。

※「品目別(注:水産物を含む)の輸出力強化に向けた対応方向」のほか、「農林水産物・食品の国・地域別の輸出拡大戦略」も含む。

国内生産体制の整備

養殖生産の拡大と安定した生産体制の構築【養殖業】

- 自然災害の被害があっても輸出を落ち込ませないよう、輸出に向けた養殖生産の一層の拡大
 - ・ 養殖地の拡大に向けた調査(候補地の海洋環境等)を本年5月から新たに実施
 - ・ 漁港水域の有効活用(増養殖に利用)を今年度から支援を強化し促進
 - ・ 漁業者の養殖生産への転換を支援
- 自然災害や餌料価格に左右されない生産体制の構築
 - ・ 人工種苗の活用による赤潮発生前の出荷の推進、被害防止(モニタリング等)のための技術開発により、赤潮被害を軽減
 - ・ 低魚粉配合飼料の導入や給餌量の削減等の実証により餌料コストを低減
 - ・ 人工種苗技術の開発・普及により、通年出荷体制を構築

資源管理と輸出向け生産体制の整備【漁業】

- 適切な資源管理により資源を増大
- 増産分を輸出拡大に繋げるため、
 - ・ 運搬船の鮮度保持機能の強化のための新技術の導入や、水揚地の冷凍処理施設の整備を支援し、高品質な輸出向け冷凍製品を生産
 - ・ 操業体制の転換(グループ操業、運搬船の共同利用等)や省エネ・省力化技術により、低コスト生産モデルを構築

※ 漁獲物を港まで運ぶ運搬船(右)。さばやいわしは鮮度劣化しやすいため、高品質な冷凍製品の生産には鮮度の保持が重要。



市場の拡大(現地コンサルの活用、我が国水産物の特性を活かしたPR活動)

- 今年度から新たに、水産物専門の現地在住の海外コンサルタントを配置し、輸出先国への効果的な進出を支援
 - ・ 輸出先国のニーズに即したプロモーション活動の展開
 - ・ 現地の輸入業者とのマッチング
 - ・ 現地商慣行の情報収集・提供

- 季節に応じた多様な水揚げや、水産物の和食文化における重要性に着目し、戦略的に日本の水産物の魅力を売り込む

(今年度は、シンガポール、ベトナム、米国など有望な輸出先国において30回程度PRを実施し、季節に応じた多様な日本の水産物を各国のバイヤーや消費者に売り込む計画)



※ 消費の相乗効果を狙い、日本産米と連携した水産物のPR活動。

輸出先国の規制・ニーズに応じた輸出環境の整備

- ・ 水産加工施設のHACCP対応等を推進
- ・ 拠点漁港において高度な品質・衛生管理体制を構築【平成32年度末までに5割の拠点漁港において構築】
- ・ 輸出に係る各種規制の緩和、手続の簡素化・迅速化
- ・ 輸出向け水産物の水産エコラベル認証スキームを新たに構築【平成29年度までに構築】



※ 人の手で触れずに魚の選別を行える自動魚体選別機(左)。輸出先国によってはこのような衛生管理が求められる。

※ 我が国発のエコラベル(MEL)



II-5 海外市場の拡大のための取組について

- 水産物に係る輸出団体(平成27年2月に関係水産団体の参加で設立された「水産物・水産加工品輸出拡大協議会」)によるオールジャパンでの輸出促進の取組を支援。
- 今年度から新たに、輸出先国・地域の事業に精通した現地在住の海外コンサルタントを配置。水産物を専門に、輸出先国・地域のニーズに即したプロモーション活動、現地輸入業者とのマッチング、現地の商慣行についての情報の収集・提供を効果的に実施。
- 四季の変化が少ない輸出先国・地域において、日本の季節に応じた多様な水産物をアピールするほか、米・日本酒など消費の相乗効果が期待できる産物と連携してPRを実施し、戦略的に日本の水産物の魅力を売り込む。

現地コンサルタントの活用

【輸出先国への進出に伴う主な課題】

- ❑ どのようにすれば現地の消費者や輸入業者に有効にPRすることができるかが分からない。
- ❑ 現地の有力な輸入業者と商談を行いたい。
- ❑ 取引に当たって注意すべき現地の商慣行について知りたい。



現地の事情に精通した水産物専門の海外コンサルタントを配置し、以下の取組を実施

- ✓ 現地ニーズに即した効果的なPR活動
- ✓ 現地の輸入業者とのマッチング
- ✓ 現地の商慣行の情報収集・提供 など

戦略的なプロモーション活動

季節に応じた水産物の多様性や、コメや日本酒といった他の食材との相性の良さを活かした戦略的なPRを展開。

＜H28年度セミナー開催計画(計31回)＞

- 東南アジア(シンガポール、マレーシア、タイ、ベトナム): 19回
- 東アジア(中国、台湾、香港): 7回
- 欧州(EU、ロシア): 3回
- 米国: 2回

多様な水産物を紹介したPR



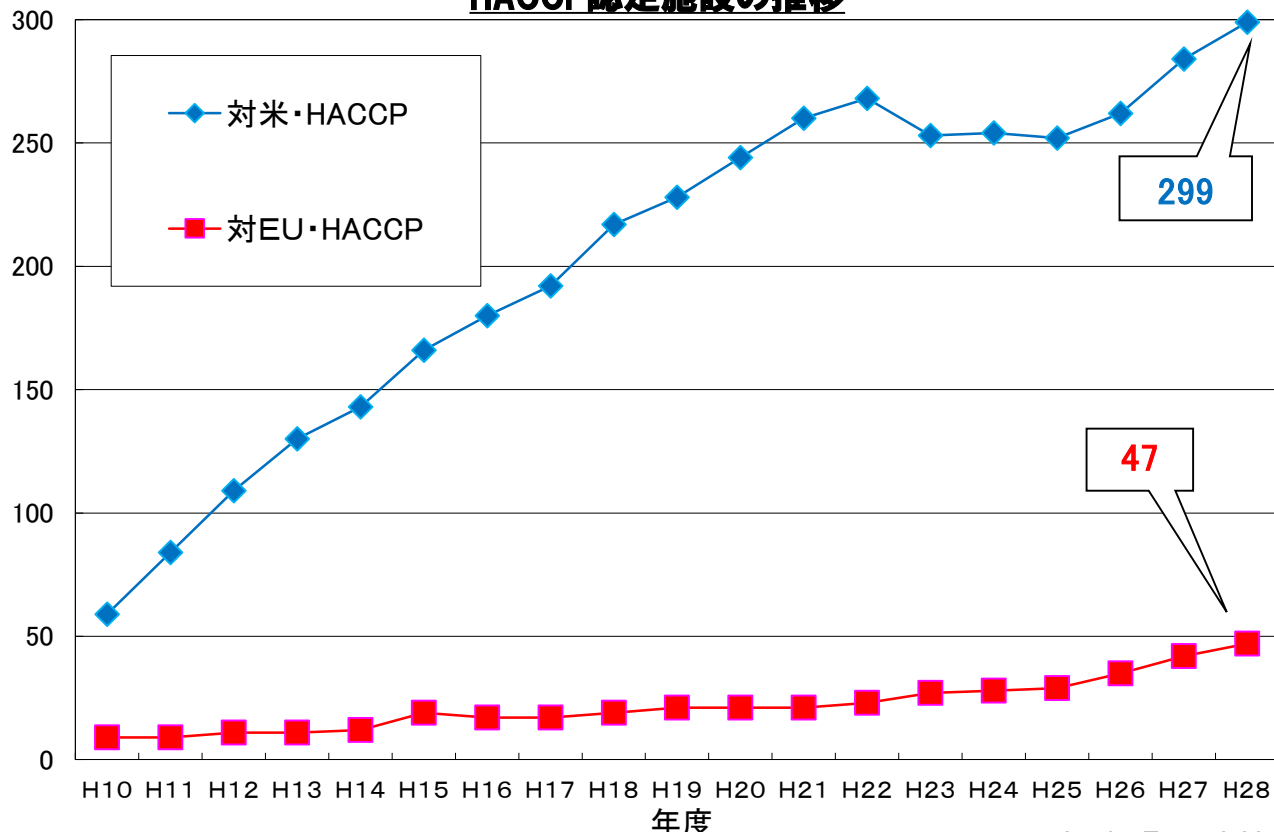
日本産米と連携したPR



II-6 水産物におけるHACCPの現状について

- 米国、EU等においては、国産水産物のHACCP導入を義務化した上で、輸入水産物についても同様にHACCPを要求。
- 我が国は、対EU・HACCP認定施設数が諸外国に比べて少ない状況。

HACCP認定施設の推移



○対米・HACCPは、保健所等又は(一社)大日本水産会が認定。(H28年9月16日時点)
 ○対EU・HACCP(EU側は公的機関による認定を要求)は、厚生労働省の指導の下で保健所等が認定を行うとともに、H26年10月から水産庁も認定を開始。

(注) 平成28年度の日本の対EU・HACCP認定施設数(47)は、9月16日時点でEU内手続きが完了したものの、(内訳：厚生労働省(保健所等)37、水産庁10。このほか、水産庁が1施設についてEU通報中。)

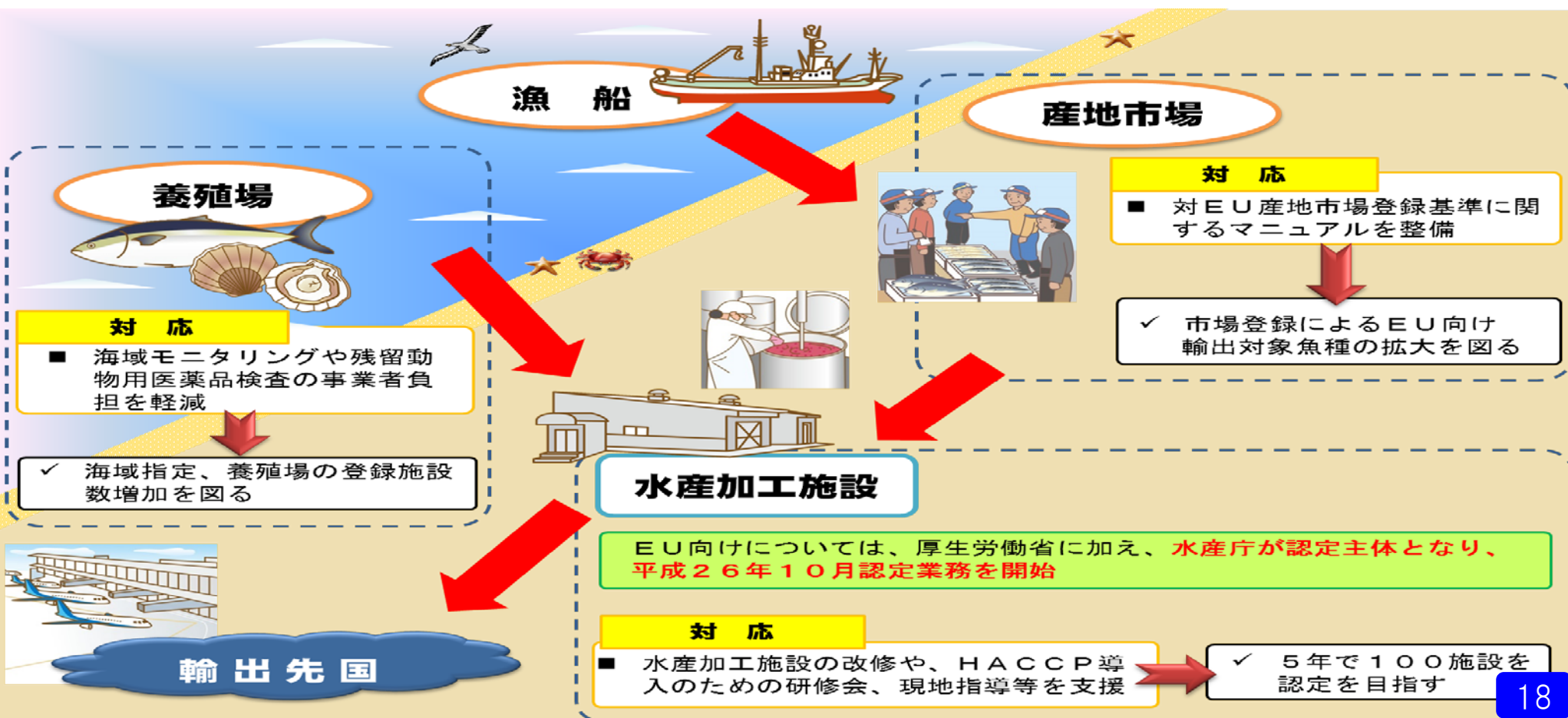
主要国の対EU・HACCP認定状況

No.	国名	認定施設数
1	アメリカ	1117
2	中国	738
3	カナダ	609
4	ベトナム	484
5	インド	387
6	モロッコ	355
7	ペルー	267
8	チリ	263
9	タイ	221
10	インドネシア	203
27	日本	47

欧州委員会保健・食品安全総局HPをもとに水産庁が作成
(H28年9月21日時点)

II-7 HACCP認定の促進に向けた取組について

- 認定件数の少ない対EU・HACCPについては、平成26年10月から、厚生労働省に加えて水産庁も認定業務を開始。また、HACCP対応のための水産加工施設の改修、研修会、現地指導等を支援。
- なお、EUは、漁場から輸出までのフードチェーン全体の管理も要求していることから、養殖場や産地市場の登録を推進するとともに、海域モニタリング（二枚貝）や残留動物用医薬品検査（養殖魚）の支援も実施。
※ 二枚貝や養殖魚を原料とした製品をEUへ輸出する場合、対EU・HACCP認定施設で取り扱う原料に関して、海域モニタリング（二枚貝）や残留動物用医薬品検査（養殖魚）を行っていることが必要。



II-8 原発事故による諸外国・地域の輸入規制撤廃・緩和について

- 原発事故に伴い諸外国・地域において講じられている放射性物質関係の輸入規制に対しては、様々な機会を捉えて、撤廃・緩和を求めてきたところ。
- その結果、我が国に対して何らかの規制を設けている国・地域の数、事故後の53から35（平成28年9月現在）にまで減少するなど、諸外国・地域の輸入規制の撤廃・緩和が進められている。
- 一方で、こうした輸入規制を維持している国・地域の中には、我が国水産物の主要な輸出先である香港、中国、台湾、韓国等も含まれており、これらの国・地域に対しては、引き続き科学的な根拠に基づき、輸入規制の撤廃・緩和を粘り強く働きかけていく必要。

我が国産水産物の諸外国・地域の輸入規制の状況

規制措置の内容	国・地域数	国・地域名
規制措置を完全撤廃	18	カナダ、豪州等
一部の都道府県を対象に輸入停止	9	中国、台湾、韓国等
輸入停止はなく、一部又は全ての都道府県を対象に放射性物質検査証明書等を要求	19	香港、EU等
自国での検査強化	7	トルコ等

我が国産水産物の主な輸出先国・地域の輸入停止措置の例

国・地域	輸出額 (平成27年)	主な輸出品目	輸入停止措置対象県
中国	386億円	ホタテ、さけ・ます、すけそうだら、サバ	福島、宮城、群馬、栃木、茨城、埼玉、東京、千葉、新潟、長野
台湾	192億円	珊瑚、ホタテ、食用海草、水産練り製品	福島、群馬、栃木、茨城、千葉
韓国	142億円	ホタテ、タイ、すけそうだら、ほや	福島、宮城、岩手、青森、群馬、栃木、茨城、千葉

※香港は輸入停止措置を行っていない。

我が国産水産物の輸入規制の緩和事例(EU)

福島県産品	<p>平成28年1月、我が国の食品モニタリング検査において過去2年間、基準値超過がなかった品目の規制(放射性物質検査証明書添付)を解除。 その結果、活魚、海藻、ホタテは証明書の添付が不要となった。(それ以外の水産物については、これまで同様、放射性物質検査証明書が必要)</p>
福島県産以外	<p>平成26年4月、我が国の食品モニタリング検査において直近1年間、基準値超過がなかった品目の規制(放射性物質検査証明書添付)を解除。 その結果、活魚、海藻、ホタテ以外の水産物について、東京都及び神奈川県産は放射性物質検査証明書から産地証明書へ緩和。さらに、平成28年1月、埼玉県産についても放射性物質検査証明書から産地証明書へ緩和。</p>

II-9 各種輸出関連証明書の発行手続の簡素化・迅速化について

- 我が国水産物の輸出にあたっては、原発事故関連の証明書以外にも、輸出先国・地域によって、衛生証明書（注1）や漁獲証明書（注2）などの添付が必要。
- 今後、これらの証明書発行に係る手続の簡素化・迅速化のため、NACCS（輸出入・港湾関連情報処理システム）により処理できる証明書の範囲の拡大（注3）と、証明書の受取場所の拡大を行う。

【現行】

主な必要書類	対象品目	申請受付・証明書受領場所	電子申請
○輸出許可書	全品目	税関 ※輸出許可は許可書を発行することなくNACCS上のシステム処理で行われる。（注）	◎ (NACCS)
○原産地証明(一般) ○サイン証明	全品目	商工会議所・商工会等	×
○輸出証明書(原発関連)			
産地証明、放射性物質検査証明	肉類、青果、コメ、加工食品	申請：地方農政局・一部支局等 受領：地方農政局・支局等、水産庁・漁業調整事務所	○
	水産物	申請：水産庁 受領：地方農政局・支局等、水産庁・漁業調整事務所 ※上記とは別に一部道県で申請受付・証明書受領が可能	○
○検査証明書 ※現物確認が必要			
・動物検疫 ・植物防疫	肉類	動物検疫所又は家畜防疫官の指定した場所	◎ (NACCS)
	青果、コメ	植物防疫所又は植物防疫官が必要と認める当該植物の所在地	◎ (NACCS)
○衛生証明書 ※現物確認が必要			
肉類 水産物	肉類	都道府県等食肉衛生検査所	×
	水産物	都道府県(衛生部局、水産部局)、地方厚生局、登録検査機関(日本冷凍食品検査協会)、水産庁	×
○漁獲証明書	水産物(マグロ類等)	水産庁、都道府県(4県)	×



・ 各種証明書の発行申請をNACCSで行うことを可能とすることについて、できるものは平成28年度中の実施を目指し、関係省庁間で調整

・ 現物確認が必要のない輸出証明書や漁獲証明書などについて受領場所を拡大する方向で検討

(注1)衛生証明書について
輸出水産食品が、輸出先国・地域の定める衛生基準を満たしていることを証明する書類。EUの場合、二枚貝は海域モニタリングを行っている海域で生産されていること、養殖魚は残留動物用医薬品検査を行っていることなどが証明事項となっている。

(注2)漁獲証明書について
資源管理の観点から、輸出水産食品が、正規に漁獲されたものに由来することを証明する書類。

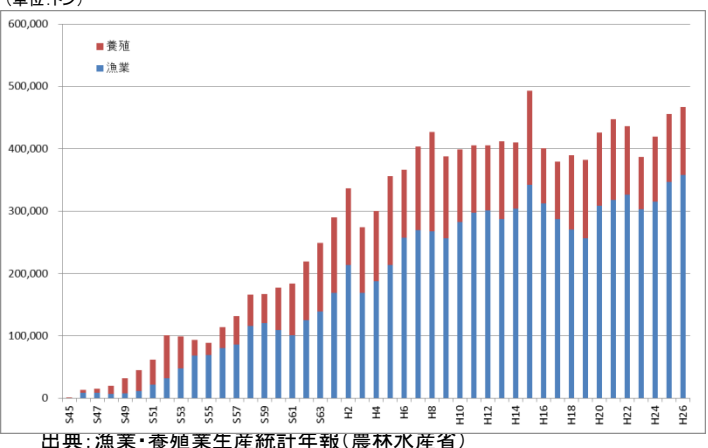
(注3)NACCSによる処理について
各種証明書の発行申請を行う際、これまで、事業者が、証明書毎にそれぞれの申請受付窓口に書類を持参又は郵送する必要があったが、NACCSによる処理が可能になると、事業者がパソコン等からNACCSにアクセスすることで、通関手続等と併せて証明書の発行申請が可能となる。

(注) 輸出許可書が必要な輸出者又は通関業者はシステム端末から印刷が可能。

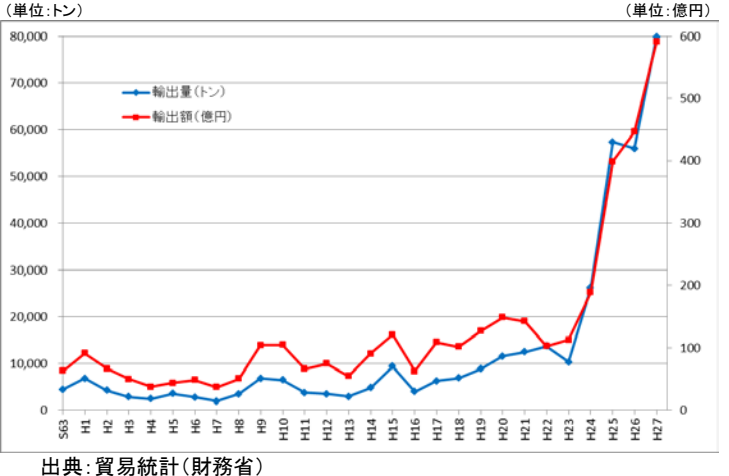
II-10 (参考) 北海道漁業協同組合連合会によるホタテ輸出の事例

- 北海道漁業協同組合連合会では、ホタテの輸出拡大に向け、増養殖による安定生産体系の確立や、プロモーション活動による海外での市場拡大、MSC認証の取得等の取組を実施。
- また、国ではこれまで、種苗の大量放流や放流関連施設の整備等を支援し、ホタテの安定生産に寄与するとともに、現在は、輸出拡大に向けた海外での市場拡大や輸出環境の整備を推進。

北海道におけるホタテ生産量の推移



我が国におけるホタテ輸出量の推移(調製品は含まない)



ホタテ輸出に関する地域の取組と国の施策(例)

北海道漁業協同組合連合会の取組	国の取組
<p>生産体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昭和30年代~40年代に資源の枯渇を経験したことを契機とし、増養殖による安定生産体系を確立。 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和50年代、漁場管理と連携した種苗の大量放流を行う取組等を支援。 ・種苗放流関連施設等の整備を支援。 ・漁業共済への加入促進。
<p>海外での市場拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成15年の大增産を契機に、冷凍貝柱の米国向け輸出を本格化。 ・海外での販売促進活動や市場調査、海外バイヤーを招聘しての産地のPRや商談会等を実施。 	<ul style="list-style-type: none"> ・水産物・水産加工品輸出拡大協議会による海外でのホタテのプロモーション活動や、国内の生産・加工業者と流通業者や海外の輸入業者とのマッチングイベント等を支援。
<p>輸出環境の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成25年にMSC認証を取得。 	<ul style="list-style-type: none"> ・水産加工施設のHACCP対応等を推進。 ・漁港における一貫した衛生管理体制を構築。 ・輸出に係る各種規制の緩和に向けた働きかけ。 ・輸出向け水産物の水産エコラベル認証スキームを新たに構築(作業中)。

協力

輸出拡大