

# 香港を対象とした北海道胆振地域の水産物の輸出拡充に関する研究

Study of Expansion of Exports for Marine Products of Iburi, Hokkaido Targeting Hong Kong

苫小牧高専環境都市工学科 正員 松尾 優子 (Yuko Matsuo)  
 苫小牧高専環境都市工学科 ○学生員 手塚 裕貴 (Yuki Tezuka)  
 室蘭工業大学 正員 古屋 温美 (Atsumi Furuya)

## 1. 研究背景

現在、日本再興戦略において「食文化、食産業のグローバル展開」が掲げられ、道産農水産品について高付加価値化・輸出増加に向けた取組等の国際展開を早急に押し進めることが求められている。そのため、国土交通省では道産農水産品等の輸出拡大・物流活性化を図ることを目的に、北海道国際輸送プラットフォーム構築事業が進められている。

そこで本研究では、北海道産水産品（特に、胆振・日高地域の水産物）の輸出拡充にむけて香港に着目し、食文化・習慣などの地域性と既存の物流サービスを考慮して、現地ではどのような商品が好まれるか、また生産者側の輸出にあたっての課題などを整理し、輸出拡大にむけた販売戦略の提案することを目的とする。

## 2. 輸送方法の決定

既存の国際小口冷蔵・冷凍空輸便の輸送サービスを表-1に示す。集荷回数はヤマト運輸と日通が毎日可能、HOP1とゆうパックは週1回の集荷となっている。また、15kgサイズの単価は日通が最安値であるが、香港到着時には商品の空港引き取りが必要なため手間と費用が余分にかかる上、出荷可能な最小単位が45kg以内（約3万円）であり小規模の取引には不向きである。一方、HOP1は通関料や現地の配達料込の価格で、輸送に必要なInvoiceなどの書類もヤマト運輸が代行して作成する。そのため、価格、手続きの容易さから中小の事業者が輸出を始めるにあたりHOP1が最も利用しやすいといえる。

以上のことから本研究では表-1の既存の輸送サービスのうち、HOP1を用いて輸送する方法を主に検討する。

表-1 既存の国際小口冷蔵・冷凍空輸便

	集荷回数	15kg 単価	冷凍	冷蔵	香港到着後の運輸
HOP1	週1	11,880円	○	○	ヤマト運輸
ヤマト運輸	毎日	26,950円	○	○	ヤマト運輸
日通	毎日	10,000円*	○	○	引き取りが必要
ゆうパック	週1	17,400円	○	○	香港郵便局

\*日通は最小単位が45kg以内 約3万円から出荷可能であり、表の値は15kgに換算したもの。

## 3. 調査方法

### 3.1 香港学生へのアンケート調査

香港の食文化・習慣や味の好みなどを調査するため、6月に苫小牧高専に来校した香港学生10名+引率教員2名、計12名に対してホッキ貝、サラ貝の試食会を行い、アンケートを実施した。

### 3.2 香港レストランへのサンプル輸送

9月から12月にかけて、生産者側の輸出に向けての課題を整理するため、胆振地域の漁業協同組合の協力のもと、香港のレストランへ北海道産水産品（苫小牧漁業協同組合：ホッキ貝 胆振中央漁業協同組合：サラ貝 室蘭漁業協同組合：ホタテ、スケトウダラ）をサンプル商品として表-2のとおり輸送し、アンケートを実施した。なお、室蘭漁協の11月の輸送では時化のためスケトウダラは輸送していない。

表-2 サンプル輸送

	苫小牧	胆振中央	室蘭
サンプル品	ホッキ貝	サラ貝	ホタテ スケトウダラ
輸送時期	10月,11月	9月,10月	11月,翌1月
輸送先	レストラン4件 試食商談会	レストラン4件	レストラン4件 試食商談会

## 4. 調査結果

### 4.1 香港学生へのアンケート調査結果

図-1に、外食頻度についての回答を示す。香港では外食頻度が多く、昼食は「毎日」、「週5~6回」の回答があわせて70%以上あり、ほとんどが外食である。夕飯も毎日外食する家庭が30%以上あった。また、共働きのため家政婦を利用している家庭も多く、時間をかけて自宅で調理するよりは、簡単に調理できる食材が好まれると予想される。

食事で重視する項目（図-2）では、食に対して味だけでなく栄養など健康についても重視する傾向にあり、食べることは福につながり幸せであるという「食得係福」、また食べるなら単においしいだけではなく体に良いものを食べようという「医食同源」の考えを基本としている香港では、健康効果の高い食材や味とコストパフォーマンスの良い食材などが好まれるのではないかと考えられる。

ホッキ貝とサラ貝の味の評価は図-3に示すようにいずれも好評であった。

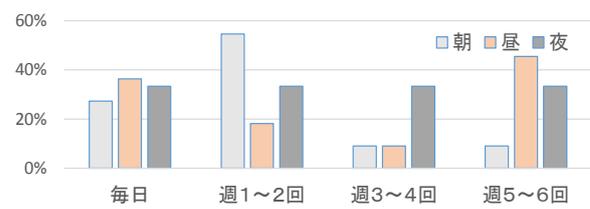


図-1 外食頻度

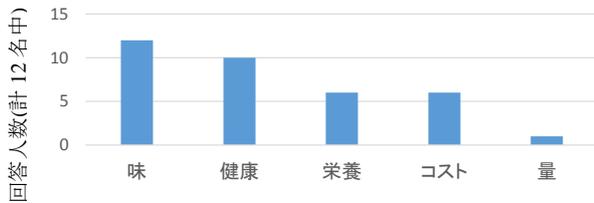


図-2 食事で重視する項目(複数回答)

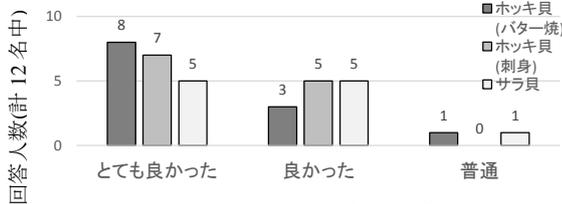


図-3 サンプル食材の味の評価

#### 4.2 香港レストランへのサンプル輸送

サンプル輸送は4店の香港レストランに対して実施しており、図-4及び図-5に、アンケート結果を示す。表-2において、現段階ではサラ貝(9、10月)、ホッキ貝(10月)のアンケートのみを回収しており、図の結果はこれら3回の回答を集計したものである。

図-4に示す香港レストランが食材の仕入れ時に重視する項目について、アンケートでは味、新鮮さ、見た目、価格、栄養価、調理のしやすさ、注文・決済システムの容易さなど、全12項目のうち3項目を選択してもらった。実際の回答では図-4に示すように味、新鮮さ、見た目、価格の4つの項目だけが挙げられた。

また、サンプル品(サラ貝、ホッキ貝)のイメージについての回答を図-5に示す。ほとんどのレストランで、ホッキ貝およびサラ貝は見た目が良く新鮮であり、特にホッキ貝については全レストランに味が良いという印象を与えている。

ホッキ貝、サラ貝においても前述した図-4の4項目のうち、味、新鮮さ、見た目の3項目が挙げられており、食材としての評価は高いといえる。

次に、現在の香港でのホッキ貝及びホタテの仕入れ値とサンプル輸送で利用したHOP1を用いて輸送した際の

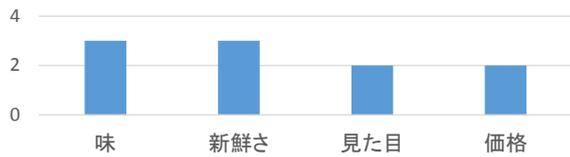


図-4 食材の仕入れ時に重視する項目

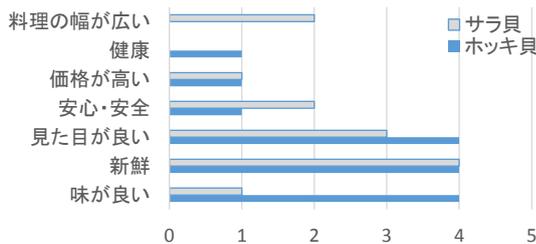


図-5 サンプル品のイメージ

ホッキ貝とホタテの売値とについて比較する(表-3)。香港ではすでに北海道産のホッキ貝とホタテが出回っており、香港での実際の仕入れ値はホッキ貝が約900円/個、ホタテは約700円/個である。しかし、HOP1を利用して直送した場合、5kg単位の輸送時でホッキ貝は約850円/個、ホタテは約840円/個、さらに15kg単位の輸送時であるとホッキ貝は約600円/個、ホタテは約560円/個の売値となるため、現在の香港の仕入れ値よりもホッキ貝は6割、ホタテは8割の価格で提供することが可能である。

現在、香港に流通しているこれらの水産物は主に築地などを經由しており、実際にアンケート結果から通常仕入れしている商品よりも新鮮だという評価を得ている。

しかし、HOP1で輸送する際の課題として「最低発注単位が5kgでは多すぎる」という点がアンケートによって指摘された。これはレストラン業の発注形態は1食材ではなく複数アイテムの少量取引であるため、HOP1の最低発注単位の5kgであっても、1店舗で消費するのは困難であると想定される。そのため商品単価が比較的安価となる15kg単位で輸送をした場合、現地で多量の商品を1店舗で消費することは現実的ではない。以上のことから、農水産物などの生鮮品の輸出拡大にあたり現地(香港)において輸送された商品を集約し、各店舗への商品配送を行う流通センターのような施設の設置が必須であると考えられる。

表-3 仕入れ値(香港)と売値(直送)との比較

	仕入れ値 単価	5kg 輸送時の売値		15kg 輸送時の売値	
		単価	個数	単価	個数
ホッキ貝	約900円	約850円	12個	約600円	36個
ホタテ	約700円	約840円	12個	約560円	36個
サラ貝	——	約180円	60個	約120円	195個

#### 5. まとめ

本研究の調査結果から北海道の農水産物の輸出拡大に向けて、以下の点が明らかになった。

輸送方法については、既存の国際小口冷蔵・冷凍空輸便において小規模事業者が輸送するにあたり、価格、手続きの容易さの点からHOP1が最も適している。また、サンプル輸送では香港到着時の商品は活の状態に維持されていたため輸送段階での鮮度保持は良好であることが確認された。

しかし、レストランが希望する発注単位と既存の輸送サービスでの最小単位では大きな差異がある。そのため、到着した商品を現地で集約、保管しそこから各店舗へ配送できるシステムを完備する必要がある。

#### 謝辞

本報告のサンプル輸送では、苫小牧漁業協同組合、胆振中央漁業協同組合、室蘭漁業協同組合の方々のご協力を頂いた。ここに記して深く感謝の意を表す。

※本研究は(財)北海道開発協会の助成を受けて実施しています。