



養殖しているアワビ



施設を視察

## 研修レポート2

# 海産物の新たな商品・市場の現状 及び活魚の流通状況を研修して

報告者 山本 優人

研修参加者

門脇 直樹  
佐藤 克實  
須藤 正人  
山本 優人

1. 研修期日 平成25年8月21日  
(水) ~ 8月23日(金)

2. 研修先

① 東京都 ジャパンインター  
ナショナル・シーフードシ  
ョー(会場・東京ビックサ  
イト)

② ” 日本活魚株式会社

3. 対応者

① シーフードショー関係者は  
コンタクト無し

② 日本活魚株(須藤部長・金  
井部長)

4. 研修目的

① 海産物の新たな商品・市場  
の現状について

② アワビ等の活魚の流通状況  
について

5. 研修の概要

① 第15回ジャパンインターナ  
ショナル・シーフードショ

1(大日本水産会主催)

このショーの開催目的は「漁食普及」の促進と「魚の消費拡大」を推進することで出展は701社、海外の出展も16か国に及び950小間で開催される日本最大の水産商材のショーである。



秋田県のブース

② 日本活魚株式会社の活魚流通状況

1. 昭和51年創業し、活ロブスター・活伊勢エビ・活アワビを取り扱う卸問屋

6. 考察

① 海産物の新たな商品・市場の現状について

1. 出展者の小間は、漁獲から市場あるいは消費者に如何に鮮度を保ち消費者に届ける鮮度重視型の小間、多量に漁獲される養殖魚などをフィレーなどに一次・二次・三次加工する加工流通型の小間、県名のブランドをアピールして自県の水産物を消費者に周知を図る小間が目立った。

2. 海産物の加工機器等においては、従来の角氷からシャーベット状の保冷による魚体を傷つけない機器や小型魚のアジの開きが出来る機器、大型魚が三枚おろしした中骨に着いた身を全て回収する機器など魚類資源を有効利用する機器が展示紹介されていた。

3. あらかじめ骨を取り除き、電子レンジだけで調理ができるように下味を付けるといった加工が施された、調理の手間がかからない魚介類の加工食品「ファストフィッシュ」の流通で水産庁は、魚の消費拡大を推進していた。

② アワビ等の活魚の流通状況について

1. 天然アワビのように不定量で天候に左右されず、定価・定時で何時でも出荷出来る体制が確立されていることからマーケットの占有力が流通と魚価形成を決定付けていると感じた。

2. マーケットは国内産の安心感のあるアワビを求めているので、今後は国内産養殖アワビが生産供給できれば取引対象の拡大を感じた。

③ まとめ

魚介類の流通事情等は、加工した骨なし・味付魚といった高度な加工に向かい、鮮度流通のスタイルは高鮮度を武器にした流通となってくると思われた。

同会場でのアグリショー(農業)では、農業生産法人が生産物・加工品等を出展しバイヤーと商談しているに対し、シーフードショーでは漁協や大手水産会社が商談している場面が目立った。



同会場でアグリフードEXPO東京2013も開催されていた