

ベトナムでカキ事業本格化へ

ウイル・コムとサンヨー食品

カキなどの水産物で貿易コンサルタントを手掛けるウイル・コム（広島県福山市、川崎耕平取締役COO）と冷凍食品メーカーのサンヨー食品（愛媛県四国中央市、森川勇貴社長）は連携し、ベトナム産冷凍むき身カキを用いた国内初で唯一の新規事業を本格化する。むき身生産を周年行うベトナムの供給体制と環太平洋連携協定（TPP）による関税撤廃のコストメリットを生かす。2024年にサンヨー食品がベトナム原料の冷凍カキフライを商品化。国内では大手メーカーのプライベートブランド（PB）や外食向け大手問屋からの発注が決まり、海外輸出も開始した。



世界遺産のハロン湾周辺はカキ養殖が盛ん



むき身生産は周年行う。中心サイズは1粒6～15g

ウイル・コムはベトナムを日本、韓国に次ぐ第三のカキ産地に位置付け、24年に国内初となるベトナム産冷凍むき身カキの輸入を実施した。ベトナムは南北約2000キロの国土を有し、マガキ養殖は北部のクアンニン省の世界遺産であるハロン湾周辺が盛んで生産量は推定年約2万ト（殻付き換算）。ここでは台湾やタイ国向けの輸出が主体で、養殖海域の衛生管理に重きを置いた人工種苗生産で確保する。マガキ属だがもとの現地種とポルトガル種などが混在しており、ベトナム独特の耐熱性を持ったマガキが

生まれるという。大学などの研究機関は優良種の開発に取り組む。

むき身周年供給
関税ゼロ生かす

養殖期間は沖出しして6～8カ月間。収穫時の

中心サイズはむき身1粒6～15g。大きさではなく回転を重視し、むき身加工の周年化を続ける方針。盛漁期は6月から12月ごろ。日本および韓国の休漁期にあたるため、原料調達先としてのメリットがある。

3年後500ト

川崎COOは「ベトナム産はコストが安く関税もゼロ。むき身加工の人手もある。広島県で技術を習得したベトナムの研修生たちが帰国し、現地での活躍の場を増やすためにも、増産と販路拡大

を後押しする」と話す。今後は東南アジア周辺国から欧州、北米、中東、アフリカなどにも産地づくりを広げ、グローバルフードバリエーションの確立を目指す。「海があればカキ養殖は可能。現地のパートナーとわれわれのノウハウを活用して産業化することで、タンパク源の確保や現地の雇用を生み出したい。カキという魅力的な食材を通じて、日本の食文化発信にも寄与する」と川崎COO。

ウイル・コムとサンヨー食品の25年のベトナム

産冷凍むき身カキの取り扱いには原料で100ト、冷力キフライで200トを計画。3年後は500ト（冷力キフライ）を目標に据える。

