ウィル・コム

川崎 耕平 社長に聞く

カキEU輸出を本格化

冷殻付き、フライ混載で展開

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、冷凍カキフライで欧州連合（EU）向け輸出水産食品取り扱い施設に登録済みの新居浜工場（愛媛県新居浜市）において、2月から「冷凍殻付きカキ（生食用）」を新たな対象品目に追加した。水産商社で輸出コンサルのウィル・コム（広島県福山市）と連携し、EU市場へのカキ輸出拡大を進めていく。ウィル・コムの川崎耕平社長にEU・海外市場への輸出戦略の他、国産カキの増産と安定供給、他国産との競争力強化に向けた新たな取り組みや技術開発などを聞いた。

川崎耕平社長

サンヨー食品新居浜工場は、2024年9月に農水省のEU向け輸出水産食品取り扱い施設に登録された。EU・HACCP取得の韓国産むき身を原料とした冷凍カキフライを製造し、今年2月からEU、英国輸出を本格化させた。既に2コンテナ分を出荷した。追加オーダーも入っており、順調な滑り出しである。

欧州では「TONKATSU、CHICKEN KARAAGE、TEMPURA」など、〝横文字〟ではなく、日本で発信されるネーミングがなじんでいる。われわれもBREADED OYSTERではなく、「KAKIFURAI」で展開している。EU・HACCP取得の韓国産むき身を原料とした冷凍カキフライを製造し、今年2月からEU、英国輸出を本格化させた。既に2コンテナ分を出荷した。追加オーダーも入っており、順調な滑り出しである。

欧州では「TONKATSU、CHICKEN KARAAGE、TEMPURA」など、〝横文字〟ではなく、日本で発信されるネーミングがなじんでいる。われわれもBREADED OYSTERではなく、「KAKIFURAI」で展開している。

指定海域広げ安定供給期す

冷凍殻付きの原料は、国内で唯一、EU向けの生産海域に指定されている広島県東広島市の三津湾海域で養殖したカキとなる。養殖場の同施設登録を取得した生産者から活カキを仕入れ、浄化・自主検査を行い、品質・衛生管理を徹底した上で、トンネルフリーザーで急速凍結し、鮮度抜群の生食用の冷凍殻付きカキとして輸出する。

24年は冷凍殻付きカキ約200トン近くを生産し、アジアなどに輸出実績を作った。今年もほどなく冷凍加工を開始し、英国やEUに初輸出する。初年度は成育状況などにより変動するが約20トンを計画する。

現段階では、EU向けの生産海域は広島県の一部分であり、供給面に懸念がある。今後は国や地方自治体と連動し、海域拡大を広島県および他県も含め推進していきたい。

「短期肥育」の新技術活用

また、昨今の海水温上昇と長期化、カキの餌となるプランクトン量の減少なども大きな課題だ。カキの身入りが遅れ、生産数量が落ち込んでいる。この課題解決に向けては、「メード・イン・ジャパン」の技術として農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業で採択されたスタートアップ企業・ノベルジェンとのタイアップし、短期肥育技術を用い、欧州市場のニーズに沿った、安心安全かつマーケットが要望する品質の冷凍殻付きを提供したい。

海外向けの冷凍殻付きは、アジア主体の既存の輸出国では既に天井が見え、飽和状態にあって新たな市場開拓が急務。EU市場は大変魅力である。ただ昨今は輸出の競合国である韓国勢の追い上げが激しい。「オール韓国」として国を挙げて進めるパワーは非常に脅威である。安定供給はもとより、常にマーケットインの発想で行動力、スピード力、そして技術力でも先行されている感がある。

韓国対抗目指し「オール日本」

だからと言って悲観的になる必要はなく、日本がリードする可能性は十分にある。カキの品質にグローバルで統一された基準はなく、各国のニーズは多様である。丁寧にマーケットのニーズに沿い、売れ続ける商品を安定提供することがわれわれの使命であり、そのためにも「オール日本」での対応が必須となる。日本のおいしいカキを世界中の人々に届け、食べてもらえることが私の夢であり、その実現に力を尽くす。

「KAKIFURAI」と日本のネーミングで売り込む

生食用の冷凍殻付きをEUに輸出する

 無断の転載、複写、配布を禁じます。